



چگونه سبزیجات و میوه‌ها را ضدعفونی کنیم؟

مراحل شستشو و ضدعفونی

مرحله اول:

ابتداء سبزیها و میوه ها را با آب شست و به خوبی پاک کرد تا گل و لای آن و مواد اضافی آنها از بین برود.

مرحله دوم:

برای از بین بردن تخم انگل‌ها باید سبزی‌ها و میوه‌ها را در یک ظرف ریخت و ظرف را پر از آب کرد. برای هر لیتر آب باید ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی (ریکا) در ظرف ریخت. سپس با دست به هم زد تا تمام سبزی‌ها در کف حاصل از مایع ظرفشویی قرار گیرد. بعد از ۵ دقیقه باید سبزی‌ها و میوه‌ها را از ظرف خارج کرد و با آب سالم شست.

مرحله سوم:

برای از بین بردن میکروب‌ها باید سبزی‌ها را که در مرحله قبلی با مایع ظرفشویی شسته شده اند در مایع ضد عفونی کننده ریخت برای این کار باید در یک ظرف ۱۰ لیتری آب یک قاشق چای خوری پرکلرین (گرد کلر) را حل کرد و سبزی‌ها را به مدت ۵ دقیقه در آن نگهداشت. پس از ضدعفونی کردن باید سبزیها را با آب سالم به خوبی شست .