

آب لیمو

• آب لیموی طبیعی پرز دارد و عموماً ته ظرف شیشه ته نشین می شود.
• رنگ آب لیموی طبیعی روشن است، آب لیموی شیمیایی عموماً مانند آب لیموی طبیعی رنگ زردی دارد، اما کدرتر است.
• آب لیموی طبیعی ترشی کمتری دارد و اگر در هوای گرم باشد مزه اش تغییر می کند و حتی تیره تر می شود. آب لیموی شیمیایی اما در آفتاب هم تغییر رنگ و مزه نمی دهد.

زعفران

• زعفران طبیعی، قرمز روشن است و ترکیب آن با آب، رنگ زرد را می دهد، اگر زعفران شما با آب، نارنجی شد، زعفران تقلبی خریدارید.
• اگر رشته زعفران صاف و مستقیم است، احتمالاً تقلبی است، رشته های زعفران انحنا دارند.

• زعفران اصل طعم تلخ و رایحه تند و شیرینی دارد.
• با فشردن تارهای زعفران نباید دست شما چرب شود.
• زعفران اصل در آب جوش، سفید نمی شود.
• اگر زعفران اصل را روی شعله گاز نگه دارید، رنگ آن تغییر، بنفش و یا نارنجی می شود، زعفران سوخته به رنگ زرد، تقلبی است.
• اگر زعفران اصل را با جوش شیرین و کمی آب حل کنید، آب، به رنگ زرد درمی آید، زعفران تقلبی، آب را قرمز تیره می کند.

عسل

• عسل طبیعی غلیظ است و اگر آن را کج کنید، زمان می برد تا شکل جدید ظرف را به خود بگیرد.
• مزه عسل های طبیعی در دهان زود از بین می رود، با تغییر دما، سرد شدن و یا گرم شدن هم تغییر می کند؛ شیرینی عسل های تقلبی اما در دهان می ماند.
• عسل طبیعی اغلب بوی گل می دهد، برخی از عسل های تقلبی اما بویی ندارند و حتی بوی ترشی می دهند.

• اگر عسل طبیعی را بین دو انگشتان نگه دارید، چسبندگی کمی دارند، عسل تقلبی به خاطر شیرین کننده هایی که دارند، اغلب چسبنده ترند.
• عسل طبیعی اگر گرم شود، کاراملی می شود، عسل تقلبی اما به صورت حباب درمی آید، شبیه به زمانی که شکر را حرارت می دهید.
• عسل طبیعی در آب به راحتی حل نمی شود و کمی از آن به صورت جامد در آب می ماند.

فلفل

• هیچ وقت پودر فلفل نخردید، احتمال تقلبی بودن آنها بسیار بالا و البته تشخیص تقلبی بودن آنها، غیرممکن است.
• اگر دانه های فلفل ارزان بود، حتماً تقلبی اند.
• دانه های فلفل سیاه، دودی است و پوک نیستند؛ اگر دانه خیلی سیاه باشد، میوه فلفل بی کیفیت است.
• فلفل تازه، عموماً چرب است، اگر دانه فلفل را روی دستمال کوبیدید باید لکه چربی روی دستمال بماند.

زردچوبه

• رنگ زردچوبه، زرد پررنگ است و اگر زردی بیش از اندازه و مایل به نارنجی باشد، زردچوبه تقلبی تهیه کردید.
• زردچوبه باید بافت یکدستی داشته باشد و اگر ذرات جامد درون آن بود، باید بدانید که تقلبی است.
• زردچوبه تقلبی اگر در آب حل شود، به صورت یک لایه سفیدرنگ ناهموار در بالای آب، وسط و یا ته لیوان آب، خودش را نشان می دهد.
• اگر زردچوبه تقلبی را در آب جوش بریزید، آب سریع رنگ می گیرد.



راهکارهایی برای تشخیص اصل بودن و یانبودن مواد غذایی روزمره

اصلش رابده

لبلا شوقی

باتشکر احسان آزاده - کارشناس

• برای کیفیت روغن زیتون، یک فیتیله آغشته به روغن را بسوزانید، اگر فیتیله خوب سوخت و دود نکرد، باکیفیت است.

روغن کنجد

• روغن کنجد ارزان نخرید، روغن کنجد، عموماً قیمت بالایی دارد.
• رنگ روغن کنجد مرغوب، زرد مایل به طلایی است.
• روغن کنجد بویی ملایم دارد، روغن کنجد بی بو نخرید.
• این روغن، عموماً در هوای سرد، سفت می شود و دمای حرارت آن خیلی بالا و بیش از ۳۳۰ درجه است.

روغن آفتابگردان

• پالم نداشته باشد، اگر برچسب پالم را روی شیشه روغن دیدید، آن را نخرید.
• رنگ روغن آفتابگردان روشن و شفاف و زرد مایل به طلایی است.
• اگر ذرات معلق در روغن دیدید، از خرید آن صرفه نظر کنید.
• روغن آفتابگردان نباید مزه تلخی دهد.

روغن ذرت

• شما ۱۲ تا ۲۴ ماه می توانید از روغن ذرت استفاده کنید و اگر روغنی که می خرید، بیش از این تاریخ انقضا دارد، مناسب خرید نیست.
• رنگ روغن ذرت زرد مایل به طلایی و شفاف است؛ اگر روغن آفتابگردان شما کدر و تیره بود، آن را برای خرید انتخاب نکنید.
• روغن آفتابگردان بوی ملایمی دارد.
چاشنی ها: برای خوش مزه کردن غذاهای لازم است که چاشنی هایی استفاده شود، برخی از آنها اما می توانند باکیفیت نباشند.

برخی از محصولات مواد غذایی، مخصوصاً آن دسته از مواد که در کارگاه های کوچک تولید می شوند و نام شناخته شده ای هم در بازار و در ویترین خرید ندارند، می توانند تقلبی یا با خلوص کمتری تولید شوند، به خاطر همین است که تشخیص مواد غذایی اصل از غیراصل مهم است. برای تشخیص یک ماده غذایی اما باید از ۳ حواس ۵ حواس پنجگانه استفاده کرد؛ از بویایی، چشایی و بینایی.

روغن ها: تشخیص یک روغن باکیفیت و اصل از این جهت ارزشمند است که بدانیم بسیاری از غذاها چه پختنی، چه سرخ کردنی و چه سالادها، با روغن تهیه می شود.

روغن زیتون

• اگر روغن زیتونی بیشتر از ۱۸ ماه تاریخ انقضا دارد، آن را نخرید.
• روغن زیتون خالص، به رنگ سبز و یا زرد مایل به سبز است و اگر روغنی که قصد خرید آن را دارید، زرد است، از خرید آن خودداری کنید.
• روغن زیتون خالص، کمی تلخ و تیز است.
• روغن زیتون خالص و مرغوب، بوی علف تازه می دهد.
• یکی از راه های تشخیص روغن زیتون خالص، قرار دادن آن در فریزر است، اگر بعد از مدتی، لکه های سفید و کف مانند روی روغن دیدید، روغن شما روغن بازیافتی (از باقی مانده ضایعات زیتون) است.

یک تکه آسمان

خدایا!

امروز را فرخنده ترین روزی که تا کنون شناخته ایم و برترین هم نشینی که با او همراه بوده ایم و بهترین زمانی که در آن به سر برده ایم، قرار ده

صحیفه سجاده

... خبر فرهنگی

• خون مردگی

نمایش خون مردگی به کارگردانی مهدی جلیلی و تهیه کنندگی محسن سنگ سفیدی، داستان زنی به نام ثریا ابراهیمی بیماری در بخش مراقبت های ویژه یک بیمارستان است که به دلیل وخامت حال، مورد آزمایش قرار می گیرد. نتیجه آزمایش، پزشکان را بهت زده می کند و متوجه می شوند که... نمایش خون مردگی از ۱۱ مردادماه هرشب ساعت ۱۸:۳۰ دقیقه درسالن قشقای تئاتر شهر به روی صحنه می رود.
از بازیگران این نمایش می توان به فائزه گوهری پور، زهره علوی، احسان افچنگی، هادی قلیچی پور، محمد باقر آبادی، ندا خورشیدی، رضا رسولی پور و سید محمدامین قریشی اشاره کرد.

خون مردگی
ECCHYMOSIS

بزرگ...
COMING SOON...