

خطر خرد کردن توت فرنگی

توت فرنگی‌ها هرگز نباید برش داده بشن و هنگامی که بریده میشن، به نور و اکسیژن حساس میشن و مواد مغذیشون رو به سرعت از دست میدن.

به گزارش خبرنگاران گروه زندگی و سرگرمی گزارش خبر، توت فرنگی‌ها هرگز نباید برش داده بشن و هنگامی که بریده میشن، به نور و اکسیژن حساس میشن و مواد مغذیشون رو به سرعت از دست میدن. توت فرنگی‌های ریز و مزرعه‌ای از انواع درشت و گلخانه‌ای آن مناسب‌ترند و لازم است هنگام شست‌وشوی این میوه حتما کلاهک سبز توت فرنگی را جدا کنید، چون زیر این کلاهک منبع اصلی آلودگی‌های پنهان است. توت فرنگی‌ها هرگز نباید برش داده بشن و هنگامی که بریده میشن، به نور و اکسیژن حساس میشن و مواد مغذیشون رو به سرعت از دست میدن. پس توت فرنگی رو فقط کامل بخورید بدون هیچ خرد کردنی.