



۶ راه تشخیص آجیل مرغوب

# راهنمای خرید آجیل شب عید

<b>خبرنگار</b>	<b>مجد نه انبائی</b>
<b>h.habibi@khorasannews.com</b>	

تصور کنید زمانی که در یک مهمانی دید و بازدید عید مشغول صرف آجیل و خوش و بش هستید، پسته ای در دهان می گذارید و چهره تان از طعم نامطبوع آن در هم می رود. سعی می کنید هر طور شده خویشتن دار باشید و به روی مبارک نیاورید! موقعیت بدی است، نه می توانید قورتش بدهید و نه می توانید جلوی میزبان به دستشویی پناه ببرید. شمار نمی دایم اما این اتفاق برای من زیاد پیش آمده است. اما هیچ وقت گزینه دوم را انتخاب نکردم و تلخی آجیل را به جان خریدم. چون می دانستم که میزبان هزینه زیادی برای خرید آجیل کرده و کار درستی نیست که طعم بد آن را به روی میزبان بیاورم.

### اندز مکافات طعم تلخ آجیل

احتمالا شما هم در موقعیت طعم تلخ آجیل قرار گرفته اید و قطعا دوست ندارید بر ای مهمانان شما نیز اتفاق مشابهی بیفتد. خصوصا اینکه موقع خرید آجیل باید هزینه گزافی را متحمل شوید و خیلی بد است که با پرداخت پول هنگفت، آجیل تلخ دریافت کنید. پس اگر می خواهید مهمانان شما طعم تلخ آجیل را تجربه نکنند، این گزارش را به دقت بخوانید. ما به سراغ آجیل فروشان سرشناس شهر قتیتم و نکات کلیدی خرید آجیل را از آن ها جواشیدیم. پس با دخل و خرج امروز همراه شوید.

### آجیل پسته بندی یا فله ای؟

شاید شما هم مانند بسیاری از مردم از وجود و عرضه آجیل های پسته بندی بی خبر باشید! اینکه با خبر باشید اما همچنان به شیوه سنتی خرید آجیل به صورت فله ای وفادار باشید. احتمالا شما احساس می کنید که آجیل های پسته بندی گرانتر هستند و نمی شود طعم شان را امتحان کرد. البته تا اندازه ای این نظر صحیح است.

مشکل طعم تلخ آجیل گرفتار شوید. البته این قسمت نرم قضیه بود. یکی از متخصصان تغذیه به خبرنگار ما می گوید که خرید آجیل از دستفروشان بسیار خطرناک است. کاشفی تاکید می کند که شرایط نامناسب محیطی مثل رطوبت، نم بالا، گرما و مقدار زمان نگهداری باعث ایجاد قارچ هایی در آجیل می شود که برای سلامتی بدن مضر است. این در حالی است که این قارچ ها با نفوذ به داخل مغز ها نوعی سم به نام آفاتوکسین را به وجود می آورند که برای سلامتی در کوتاه مدت و دراز مدت مضر است.

### راه های تشخیص آجیل خوب

طعم، مزه و بو

بهترین راه تشخیص آجیل خوب، خوردن آن است. قبل از خرید هر آجیلی آن را چشید. البته نباید خیلی از این مسیر مطمئن باشید. چرا که در اکثر آجیل ها اندکی خراب وجود دارد و احتمالا چشیدن طعم نمی تواند همیشه کار ساز باشد. چرا که در این گونه موارد «مشت نمونه خروار نیست» آجیل هایی با طعم تند، خیلی شور و پاشش گزینه های مناسبی نیستند. زیرا بودادن آجیل های کهنه با آلبومیو سار یا دویه ها مانع از تشخیص کهنگی آن توسط مشتری می شود و طعم اصلی آن را پنهان می کند. همچنین طعم بیات و ماندگی از دیگر نشانه های کهنه بودن آجیل است. هر گونه بوی ترشیدگی، رطوبت و نانیز علامت هشدار ی برای شناخت آجیل های کهنه است. یکی از روشندگان مطرح آجیل در مشهد اظهارک شاخصت آجیل خوب را این گونه معرفی می کند: «مزه و طعم و شادابی آجیل مهم ترین فاکتور های آجیل خوب است.»

### رویت دقیق آجیل

آجیل ها را با دقت نگاه کنید. نمونه ای از دانه ها را بردارید و از وسط نصف کنید، وجود هر گونه سوراخ ویا کپک زدگی و لکه های قهوه ای رنگ وسپایه نشانه ناسالم بودن آنهاست. پس سعی کنید با موشکافی کامل آجیل راوارسی کنید که مرغوب باشد.

### لمس کردن آجیل با دستمال مرطوب

بعضی از متکلفان برای جلوه دادن به محصولات خود از رنگ های غیر مجاز خوراکی استفاده می کنند که این گونه رنگ ها عواما ایجاد و بروز سرطان ها و ناراحتی های کبد هستند. پسته های خندان، تخمه های جابانی (ژاپنی) و به خصوص تخمه های آفتابگردان از جمله دانه هایی هستند که ممکن در صنعت آجیل معتقد است: این روز ها استفاده از این روش ها کمتر سورت می گیرد و بیشتر از رنگ های طبیعی مثل زردچوبه استفاده می شود. اما در مورد تخمه های آفتابگردان و تخمه های جابانی (ژاپنی) باید هوشیار بود.

یک راه ساده برای تشخیص استفاده از رنگ در آجیل هاین است که اگر احساس کردید آجیل دارای رنگ غیر طبیعی است، با دستمالی که با آب مرطوب شده روی آنها بکشید اگر دستمال رنگ به خود گرفت، آجیل رنگ شده است.

### یک دست بودن آجیل

به عنوان مثال بادام باید تقریبا به یک شکل و اندازه و همرنگ باشند این نکته از آن جهت اهمیت دارد که آجیل در اصطلاح قاطی نداشته باشد. آجیل هایی که یک شکل و یک انداز نیستند، نمی توانند قابل انکا باشند و احتمالا چند نوع با هم مخلوط شده اند.

### آجیل را برای دو هفته تهیه کنید

آجیل های شور در مهمانی های دید و بازدید عید و بر سر سفره هفت سین نقش پررنگ تری نسبت به آجیل های شیرین و ... دارند. در خرید این گونه آجیل ها دقت بیشتری لازم است زیرا به واسطه بو داده شدن عمر کوتاهی دارند و فسادپذیرند، بنابراین توصیه می شود آجیل های شور و بوداده را به اندازه مصرف دو هفته بخندان خریداری کنید. همچنین در خرید این گونه آجیل ها دقت بیشتری لازم است زیرا تشخیص تازگی آن به خاطر بودن و استفاده از نمک سخت تر است پس خرید آجیل های کم نمک به نفع شماست.

### فرب خنده پسته ها را نخورید

حتما شما هم فکر می کنید بهترین نوع پسته، پسته هایی هستند که به اصطلاح خندان اند و مغز شان از میان پوسته ها خود نمایان می کند. خب، اگر این پسته ها به صورت طبیعی خندان باشند شما در دست فکر می کنید یعنی مغز پسته آنقدر رشد خوبی کرده که پوسته را شکافته و بیرون زده است. اما باید یادید همه پسته های خندان به طور طبیعی خندان نیستند.

تولید کننده ها برای پایین آوردن قیمت پسته ها طای عملیاتی پسته های لب پسته را خندان می کنند که به آنها پسته های آب خندان می گویند.

آقای حسینی شیوه آب خندان کردن را این طور توضیح می دهد: در ابتدا پسته های معمولی چکش می خورند و سپس در داخل آب بسیار سرد قرار می گیرند که باعث می شود پوسته تر کیده و در اصطلاح پسته ها خندان شوند. سپس آنها را حرارت می دهند.

به گفته وی، این کار وقتی به شیوه اصولی و با رعایت بهداشت، صورت بگیرد مشکلی ندارد اما ایراد آن زمانی است که سودجویان روال کار را صحیح انجام نمی دهند. به عنوان مثال پسته ها را بیشتر از زمان مقرر داخل آب بخ کلاه می دارند تا خندان تر شوند یا حرارت بیش از حد می دهند و یا به خوبی پسته ها را خشک نمی کنند. وی در رابطه با کیفیت پایین برخی پسته های آب خندان می گوید: همان طور که به عنوان نمونه میوه ای مثل انگور اگر مدت زمان زیادی در آب بماند دیگر طعم اولیه خود را نخواهد داشت پسته ها نیز وقتی بیش از حد در آب بمانند مغز شان

بد طعم شده و در اصطلاح گزمی شوند.

### قیمت آجیل در بازار

بازار آجیل یکی از پرنوسان ترین بازارهاست زیرا فاکتورهای متعددی در قیمت نهایی یک محصول تاثیر گذارند. نمی توان یک قیمت واحد را به عنوان مثال برای انجیر بیان کرد زیرا انواع مختلفی دارد و درجه بندی کیفیت آن نیز بسیار موثر است. آنچه در پیش روی شما قرار گرفته، حاصل پرس و جوی ما از چندین مرکز بزرگ توزیع آجیل در مشهد و میانگین قیمت آن هاست.

وزن بر اساس یکلوگرم (قیمت ها به تومان)	
توت خشک سفید بیرجندی	۴۸۰۰۰
توت خشک سفید مشهدی	۱۰۰۰۰۰_۶۸۰۰۰
عناب	۵۰۰۰۰_۲۴۰۰۰
مغز فندق اعلا	۸۵۰۰۰_۶۰۰۰۰
فندق با پوست خام	۳۸۰۰۰_۳۳۰۰۰
فندق با پوست شور	۴۲۵۰۰
برگه زرد آو آفتابی	۲۸۰۰۰
برگه زرد آلو سکه ای	۲۸۰۰۰
برگه هلو	۲۷۰۰۰
تخمه آفتابگردان دور سفید	۸۰۰۰۰_۶۰۰۰۰
تخمه آفتابگردان شمشری	۱۲۰۰۰۰_۱۱۰۰۰۰
تخمه کدوی گوشه	۲۲۰۰۰
تخمه کدوی ریز	۲۲۰۰۰_۱۴۰۰۰
تخمه کدوی مشهدی قلمی	۳۰۰۰۰
تخمه جابانی	۱۶۰۰۰
مغز پسته	۸۰۰۰۰_۶۸۰۰۰
مغز گردو	۷۰۰۰۰_۵۰۰۰۰
کشمش سبز یکانی	۱۸۰۰۰۰_۱۵۰۰۰۰
کشمش سبز معمولی	۱۳۰۰۰۰
نخودچی گل	۱۶۰۰۰
پسته احمد آقایی	۲۴۰۰۰۰_۳۸۰۰۰۰
پسته اکبری	۵۴۰۰۰۰_۴۸۰۰۰۰
پسته کله قوچی	۴۸۰۰۰۰_۴۴۰۰۰۰
پسته فندقی	۴۱۰۰۰۰
انجیر آردی	۲۸۰۰۰۰
گردو با پوست سوزنی خوب	۳۲۰۰۰۰_۲۵۰۰۰۰
بادام زمینی ممتاز	۱۵۰۰۰۰۰_۱۵۰۰۰۰۰
بادام زمینی غلاف دار	۱۲۵۰۰۰
آجیل هفت مغز	۶۳۰۰۰۰_۴۹۰۰۰۰
آجیل مخلوط	۵۰۰۰۰۰_۱۸۰۰۰۰۰
آلبالو خشکه	۲۰۰۰۰۰_۱۸۰۰۰۰۰
آلو بخارا	۲۴۰۰۰۰_۲۱۰۰۰۰۰
بادام بابوست	۱۶۰۰۰۰
بادام هندی خام	۷۰۵۰۰۰

این روزها بوی نوروز از در و دیوار شهر به مشام می رسد، سبزه هایی که کاشته می شوند، فت وروب خانه ها و هوا بوی مردم در بازارها ورود عید را نوید می دهند. مسلما آجیل جزء جدایی ناپذیر فهرست خرید هر خانواده است و رسم مهمان پذیری ما با آن کامل می شود. دخل و خرج امروز راهنمایی برای خرید آجیل است.

بازار عید

## ستون شما

سوالات و تجربیات خود را برای ما ارسال کنید

۰۹۰۳۳۳۳۷۰۱۰۲۰۰۹۹۹

اسکندری (خانه دار) می گوید:

من هر سال آجیل ها را تک تک می خرم و بعد خودم در منزل مخلوطشان می کنم. برای این کار چند دلیل دارم: اولاً شاید از یک مغز به خصوص در آجیل های مخلوط بازار خوشم نیاید، این طوری به سلیقه خودم هر مغزی که باب میل خانواده هست را گلچین می کنم. دوم اینکه آجیل مخلوط را مثلا کیلویی ۶۰ هزار تومان می فروشند یعنی هم پسته را به ۶۰ هزار کیلویی ۶۰ هزار تومان خریداری کرده ایم و هم کشمش را!

محبوبه (خانه دار) می گوید:

من برای اینکه خاطرم از سلامت و بهداشت آجیل راحت باشد مغز ها را خام می خرم و خودم در منزل تفت می دهم این طوری هم ارزان تر است هم طعم اصلی آن با چشیدن مشخص می شود، هم هر موقع بخوهم به اندازه نیاز خانواده تفت می دهم.

فاطمه (کارمند) می گوید:

من و همسرم زیاد آجیل دوست نداریم هر سال عید مقدار زیادی از آن باقی می ماند که در نهایت خراب می شد و اسراف بود. امسال به توصیه یکی از دوستانم ظرف آجیل کوچکتری خریداری کردم که در نهایت آجیل کمتری می خرم و نیاز نیست برای پر کردن ظرف های بزرگ کلی آجیل بالا استفاده خریداری کنم.

آقای بزرگ زاده در مورد خرید آجیل شب عید می گوید:

من فقط از مکان هایی که سال هاست به طور اختصاصی به فروش آجیل می پردازند خرید می کنم زیرا نزدیکی های عید سور محل هم آجیل می آورد که عمدتاً بی کیفیت هستند.

فرزانه می گوید:

من استفاده از آجیل شیرین را به آجیل تفت داده ترجیح می دهم و برای مهمان ها و مصرف خانواده ام همیشه آجیل شیرین خریداری می کنم زیرا به خاطر خام بودن سالم تر اند و همسرم هم که مبتلا به فشار خون است از خوردن آجیل نمکی در امان می ماند!

**بهترین تاریخ و ساعت پرواز**

**دور هندوستان**

۱۲ شب اقامت در هتل های ۵ ستاره و یک شب اقامت در سوئیت های ۵ ستاره متحرک روی آب

بازدید از سوئمن ساحل زیبای دنیا در شهر کرا لا

**۸ گشت شهری**

با افساط ۱۰ ماه بدون پیش پرداخت و بدون کارمزد

**حق ۳۷۶۵۰۸۸۰**

**اقساط ۶ ماهه**

**haghi724.com** **haghi724.ir** **@haghigroups724**

**تور ویژه نوروز**

**دبی**

**مناسب ترین نرخ**

**بهترین تاریخ و ساعت پرواز: ۸ فوریه - ماه**

**خدمات صبحانه، ناهار و شام**

**سپهر سیاحان**

**۰۵۱-۳۸۰۷۱**

**تور ۱۰ روزه**

**آنتالیا**

**سرمیلانکا**

**پاریس**

**استانبول**

**۳۸۷۹۵۰۱۱**

**پرواز های داخلی و خارجی با تخفیف نوروزی**

**دبی / باکو**

**استانبول - مالزی - تایلند**

**گرجستان - سنگاپور - ارمنستان**

**تور ۷ روزه**

**کیش**

**کمترین نرخ**

**شیراز**

**۰۵۱-۳۸۰۷۱**

**فرزانتان اسکندری تور، طبیعت ویزا ۳۶۱۰۸۰۳۰**

**نجف کربلا**

**تورهای استثنائی**

**ویژه نوروز ۱۳۹۶**

**مشهد**

**ایروان**

**مشهد**

**شروع پرواز و تور از:**

**۱۳۹۶/۱/۷**

**۱۳۹۶/۱/۳**

**۱۲/۲۹**

**قابل رزرو در آژانس های سراسر استان**

**اطلاعات بیشتر: ۰۳۷۱۷-۵۱**

**داخلی ۱۰۹**

**Rahbal\_Aseman**

**تورهای نوروزی باکو با نرخ ویژه**

**سالی نو و مسیوری نو...**

**فول چارت-ر باکو (کشور آذربایجان)**

**با هواپیمایی آتا مستقیم از مشهد**

**روشن سیر**

**۰۵۱-۳۱۴۴۱**