

## Một số phương pháp giữ tươi cho cam quít

Mấy năm gần đây, người ta hay dùng các loại thuốc giữ tươi hoa quả để bảo quản cam quít. Phương pháp ấy cũng có thu được hiệu quả nhất định, nhưng lưu giữ trong một thời gian dài, thuốc giữ tươi sẽ ngấm qua vỏ vào bên trong quả, ăn những loại quả ấy rất độc hại cho cơ thể con người. Vì thế, ở đây xin giới thiệu với bạn một phương pháp bảo quản cam quít trong gia đình không cần dùng thuốc, không gây ô nhiễm. 1. Lấy một ít lá thông tươi không dính sương đêm hay nước ma. Trước hết rải nhẹ cam quít lên cái nong to, hong khô nước trên vỏ của nó trong bóng râm (gọi là âm can). Sau đó phân loại: to vào to, nhỏ vào nhỏ. Chuẩn bị một số hộp giấy hay hộp gỗ, xếp cam quít cùng loại vào đó, lớp đầu tiên xếp quay cuống lên trên, rồi rải lên trên một lớp lá thông. Lá thông rải sao cho kín hết cam quít, rồi cứ một lớp cam quít lại một lớp lá thông. Bao giờ xếp gần đầy thì dừng lại, rải một lớp lá thông dày hơn, sau đó đậy nắp hộp lại cho chặt. Cứ mỗi tháng đổi hộp một lần. Lá thông tươi có mùi thơm, có khả năng tiêu trùng và duy trì nhiệt độ vừa phải trong hộp. Vì thế, cam quít sau khi được bảo quản như vậy thì vỏ ngoài vẫn sáng tươi, không có hiện tượng khô râm nhăn nheo, tươi không khác gì quả mới, lúc ăn lại cảm thấy ngọt và thơm hơn. Sau nửa năm bảo quản, tỉ lệ quả được giữ tốt vẫn chiếm trên 80%. 2. Trước hết, đem ngâm cam quít một phút trong nước thuốc muối (Cacbonát Natri), vớt ra để cho khô vỏ ngoài. Sau đó cho chúng vào túi ni lông, túm chặt miệng túi lại. Cứ 100g thuốc muối có thể "xử lý" được 2000g cam quít. Cam quít có thể giữ tươi được trong 3 tháng. Đây cũng là một phương pháp hay, giá thành rẻ mà hiệu quả lại cao. 3. Khi thực hiện khâu chọn cam quít, cần chuẩn bị một số cái dảnh mây hay rọ, cần nhất là chúng phải có khả năng thông khí tốt. Sau đó lót xuống dưới đáy các đồ đựng ấy một lớp rơm rạ hay thóc lép (thóc đực), rồi xếp lên trên nó một lớp cam quít, lại rải một lớp dảnh 2cm rơm rạ hay thóc lép lên trên. Cứ tiếp tục như vậy, một lớp cam quít lại một lớp rơm rạ. Bao giờ gần đầy mẹt thì thôi, dùng vải tờ giấy đậy lên-Sau đó có thể treo những cái rọ, dảnh đó lên hoặc để vào chỗ có nhiệt độ thấp, khô ráo, kín gió. Làm theo cách ấy, cam quít có thể giữ được cho tới mùa xuân năm sau. Chú ý là cứ mỗi ngày kiểm tra một lần, nếu thấy quả nào hỏng thì bỏ ra ngay, tránh lây lan

( Nguồn : Bách khoa gia đình , NXB KHKT, 2000, tr. 126-127)