

أهمية اختيار الخضراوات والفواكه للتجفيف والتعليق

يعتمد نجاح عمليتي **التجفيف والتعليق** على حسن اختيار الخضراوات والفواكه، ويشمل ذلك:

(1) درجة النضج المناسبة:

- بعض الخضراوات والفواكه تحتاج أن تكون **ناضجة تمامًا**
- وبعضها يُفَضَّل أن يكون **شبه ناضج**

(2) جودة الخضراوات والفواكه من حيث:

- اللون.
- الطعم.
- الرائحة.
- خلوها من العيوب مثل التلف والتعفن.

(3) تنظيف الخضراوات والفواكه:

- غسلها بالماء لإزالة الغبار والأتربة.
- دون الإسراف في استخدام الماء.

:أستنتج

- اختيار الخضراوات والفواكه المناسبة للتجفيف والتعليق يساعد في **المحافظة عليها** **أطول مدة ممكنة وبجودة عالية.**