มาทำส้มเปรี้ยว...ให้หวานกันเถอะค่ะ..

นำเสนอเมื่อ : 5 พ.ค. 2552

ถ้าเกิดไปซื้อส้มมาแล้วเกิดเป็นส้มเปรี้ยวเข้าหล่ะ !!
****วิธีที่จะบอกนี้สามารถทำให้สมเปรี้ยวนั้นมีรส หวานขึ้นมาได้ค่ะ..**
****
...ส้มเป็นผลไม้ที่มีวิตามิน c มากใช่ไหม?..ส้มเปรี้ยว บางคนก็อาจชอบ แต่ถ้าเกิดไม่ชอบขึ้นมาหละก็..เชิญ ทำสมเปรี้ยวให้หวานขึ้นมาเองด้วยวิธีนี้ดูสิคะ..

...**วิธีทำก็มีอยู่ว่า**....ให้เอาไปแช่ในอ่างอบน้ำที่มีอุณภูมิ 40 องศา..แช่ไว้ประมาณ 10 นาทีเป็นใช้ได้ แล้วอะไรจะอยู่ยงนั่น..สมเปรี้ยวก็จะหวานขึ้นมาอยู่ยงนา อัศจรรยจริง ๆ นิดหนึ่งคะ..คือสมที่แช่อยู่ในน้ำรอนนั้น เวลานำขึ้นมาจะยังอุ่นอยู่ ให้วางไว้ให้เย็นก่อนนะคะหรือจะเอาไปใส่ไว้ในตู้เย็นให้เย็นก่อนคะ

ทำไม, เมื่อแช่ในน้ำร้อน 40 องศาแค่ 10 นาที รสจึงเปลี่ยนเป็น หวานขึ้นมาได้??? การทดสอบ..ให้นำสมลูกเปรี้ยวลูกนั้น มาผ่าแบ่งออกเป็น สองซีก,.เอาซีกแรกวางไว้ต่างหาก..แล้วเอาซีกที่สองไปแช่ในน้ำร้อน 40 องศา ซีกที่แช่ในน้ำรอนรสจะเปลี่ยนเป็นหวานอย่างประหลาด...จริง ๆแล้ว..สมไม่ได้เปลี่ยนรสไปหรอกคะ..เพียงแต่ความเปรี้ยว โดนทำลายออกไปเท่านั้น...

เพราะเมื่อนำส้มทั้งสองซีกที่ทดลองนั้นมาวัดระดับความหวานเปรี้ยว แล้วจะมีระดับเท่ากันหมด..แต่ที่หวานขึ้นมานั้นเพราะเมื่อนำไปแช่ในน้ำรอน นั้นความรอนจะใช่อุณภูมินั้นทำลายความเปรี้ยวที่มีผสมปนกับความหวาน นั้นจนหมดความเปรี้ยวคะ...สมจึงหวานขึ้น ขอระวังน้ำรอน40องศา นั้นไม่ใช่น้ำเดือดนะคะ บางคนอาจจะเข้าใจผิด..เดี๋ยวเอาสมไปต้มในน้ำเดือด ..สมจะกลายเป็นสมต้มไปคะ..เขาบอกว่าน้ำในอ่างอบน้ำความรอน 40 องศา ดีที่สุด..ถ้าไม่มีอ่างน้ำก็ต้มน้ำให้เดือด..แล้ววางพักไว้สักครู่หนึ่งกะว่าสักประมาณ 40องศาคะ..ถ้าไม่มีองศาวัดก็ลองใช้มือแตะ ๆดูมือจุ่มลงไปได้ก็กำลังดีคะ