



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

PATATESLERİN DEPOLANMASI

Patatesler serin, karanlık, rutubetsiz ve devamlı havalandırılan yerlerde fazla, uzun süre üst üste gelmeyecek şekilde depolanmalıdır.

Patatesleri ideal saklama, depolama derecesi 5-10 0C dir.

Donduran veya donmaya yakın derecelerde saklanırlarsa siyahlaşır ve yumuşar. Böyle durumlarda patatesler kullanılmadan atılırlar.

Gereğinden fazla sıcak yerlerde saklanan patateslerde filizler oluşur. Filizlerin kırılarak hemen temizlenmeleri gerekir. Bunlar ışıktaki kalırlarsa renksiz olan bu filizler hemen renklenmeye ve yeşillenmeye başlarlar. Bu durumda patatesin içinde solanin denilen zehirli madde oluşmaya başlar. Bu tür patatesler kesinlikle kullanılmamalıdır.

Patatesler satın alınırken çok dikkat edilmeli, depolarken filizler oluşmuşsa bile renklendirmeden kırılarak zehrin oluşmasına izin verilmemelidir.

Patatesler polietilen veya plastik hava almayan torbalarda saklanmalıdır.

Üst üste gelen patatesler hava almayınca hemen çürümeye başlar. Bu nedenle çok sıkı olmayan filelerde bekletilmesi daha uygundur.

Patatesler çabuk zedelendikleri ve bu nedenle de çabuk bozuldukları için çok dikkatli toplanmalı, taşınmalı, istiflenmelidir.