

# Translations:Conserves lactofermentées/105/ar

تتمثل إحدى الأفكار لاستخدام الفاكهة والخضروات المخمرة باللبن في تناولها بكميات صغيرة لتطعيم السلطنة أو الحساء أو المعكرونة وما إلى ذلك. ويمكنك أيضاً تجفيفها إلى رقائق مقرمشة إذا كانت ناعمة بما فيه الكفاية، أو هرسها ثم تجفيفها إلى "جلد"، أي طبقة رقيقة يمكن لفها في أعواد أو مصاصات أو تقطيعها وتجميعها لصنع أشكال أو أوعية مدهشة. هذا الشكل المجفف يركز النكهات ويعطي مادة يسهل نقلها، خاصةً للوجبات الخفيفة.