

Γιατί δακρύνουμε όταν καθαρίζουμε κρεμμύδια;

✘ Ο τεμαχισμός ενός κρεμμυδιού απελευθερώνει ένα ένζυμο που λέγεται «συνθάση δακρυγόνου παράγοντα». Αυτό ξεκινάει την διαδικασία που μάς κάνει να δακρύνουμε. Το ένζυμο αυτό αντιδρά με τα αμινοξέα του κρεμμυδιού κι αυτά με τη σειρά τους μετατρέπονται σε σουλφονικά οξέα. Τα σουλφονικά οξέα αναδιατάσσονται αυτόματα για να σχηματίσουν ένα, πλούσιο σε θείο, πτητικό έλαιο (Syn-propanethial-S-oxide). Το χημικό αυτό φτάνει στα μάτια και λόγω τής επαφής με τις νευρικές ίνες του κερατοειδούς, ενεργοποιούνται οι δακρυϊκοί αδένες. Έτσι αρχίζει η δακρύρροια.

Για να περιορίσουμε τα δάκρυα υπάρχουν διάφορες «τεχνικές»:

1. Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια μπροστά σε μια ανοιχτή βρύση με κρύο νερό.
2. Αφήνουμε τα κρεμμύδια στο ψυγείο για αρκετή ώρα, πριν τα καθαρίσουμε.
3. Τα ραντίζουμε με ξύδι πριν τα καθαρίσουμε.
4. Φοράμε προστατευτικά γυαλιά.
5. Καθώς η μεγαλύτερη ποσότητα αμινοξέων βρίσκεται προς τη βάση του κρεμμυδιού (δηλαδή προς το κοτσάνι), καλό θα είναι να ξεκινάμε το καθάρισμα απ' την κορυφή, για να μη μάς παίρνουν απότομα τα «ζουμιά».

Βασικό είναι επίσης, να μην προσπαθούμε να σκουπίσουμε τα δάκρυά μας με τα χέρια (αφού μ' αυτά πιάνουμε τα κρεμμύδια), καθώς έτσι το μόνο που καταφέρνουμε, είναι να επιδεινώσουμε την κατάσταση.