

LEDNIČKA - CO MÁ• KDE BĀ•T?

PondĀ•lĀ•, 26 bĀ•ezen 2018

Ukládání v chladniĀ•ce by mĀ•lo mít svĀ•j systém, v kaĀ•dém místĀ• spotĀ•ebĀ•e je totiĀ• jiná vlhkost a kaĀ•dá surovina má jiné nároky. PĀ• nízká vlhkost zpĀ•sobuje vyschnutí potravin a ztrátu jejich hmotnosti, barvy a nutriĀ•ních složek. Vysoká vlhkost naopak vede ke kondenzaci, coĀ• ovlivĀ•je výkon chladniĀ•ky. Navíc pĀ•ispívá k rychlejšímu růstu bakterií a plísni.

Jak správnĀ• ukládat potraviny? V chladniĀ•ce uložte nejprve, do speciálního boxu, ovoce a zeleninu. Zásuvka je vyrobena pĀ• pro nĀ•, udržuje se v ní ideální vlhkost. Ovoce ani zeleninu pĀ•ed uložením do ledniĀ•ky nemyjte. Měkké ryby skladujte ve spodní pĀ•hrádce (nad zeleninovým boxem), kde je opĀ•t vyšší vlhkost. SmĀ•rem vzhĀ•ru ukládejte sýru, jogurty a úplnĀ• nahoru pak mlĀ•né výrobky a nĀ• které druhy ovoce: například meloun, banány, mango nebo lilek. PrávĀ• maso a mlĀ•né výrobky by od sebe mĀ•ly být co nejdále.

Sýry skladujte buĀ• pod speciálním poklopem, nebo v mikrotenovém sĀ•ku Ā•i potravinové fólii. Kvalitní sýry vydrĀ•í i několik týdnĀ•, ale musíte je obden pĀ•ebalovat. Salámy, které si pĀ•inesete z obchodu zabalené v papíĀ•e, pĀ•endejte raĀ• a teprve poté uložte do papíru. MĀ•ete se inspirovat i u sousedĀ•: v NĀ•mecku skladují hospodyĀ•ky salámy obvykle tak, Ā• všechny druhy vyskládají na talíĀ• a ten pĀ•ikryjí alobalem. ZvláštĀ•ním místem jsou dvíĀ•ka. V nich je dole prostor na vyĀ•; láhve, například s alkoholem nebo minerální vodou. Nad nĀ• se vejdu plechovky nebo další menší balené potraviny, které potĀ•ebují pĀ•i skladování stát. Další patro smĀ•rem výše je určeno ke skladování másla a margarínu. V lepším pĀ•ípádĀ• se do pĀ•hrádky vejde i krabiĀ•ka na máslo, která pomáhá zabránit Ā•luknutí. ÚplnĀ• nahoĀ•e bývá místo na vejce. Jednotlivá vejĀ•ka vyskládejte do speciálních drĀ•áĀ•k, které zajistí, aby Ā•ádné z nich i pĀ•i prudším zavĀ•ení dvíĀ•ek nevypadlo. Skladovat vejce v lednici v papírovém obĀ•době, ve kterém jste je koupili, je podle odborníĀ• nevhodné, je totiĀ• pĀ•ímo rájem rĀ•zných mikroorganismĀ•, a tak hrozí kontaminace ostatních potravin. Aby vaĀ• ledniĀ•ka fungovala tak, jak má, ukládejte do ní pouze vychlazené potraviny. UvaĀ•ená jídla skladujte v uzavíratelných tĀ•snících nádobách a oddĀ•lenĀ• od Ā•erstvých potravin, ideálnĀ• pro svĀ•obĀ•dové boxy vyhraĀ•te jednu pĀ•hrádku. V lednici je neschovávejte pĀ•ili; dlouho, ztrácí se z nich Ā•iviny a nejsou pak ani pĀ•ili; chutné. d@niela