

Naše spižirna je jako ze škatulky



Krabičky a sáčky, na scénu!

Každá potravina chce své, což jistě ví všechny dobré hospodyňky. **Největší roli hrají především teplota a čistota skladovacích prostor, vlhkost a čistota ovzduší a možnost větrání skladovacích prostor.** Při skladování potravin se řiďte nejen selským rozumem, ale také doporučením výrobců. **Obecně platí, že většina potravin potřebuje uskladnění na tmavém, chladném, suchém a větraném místě.** Moderní doba nám mnohá úskalí usnadňuje. **Existují speciální uzavíratelné sáčky na potraviny, díky nimž si udrží déle čerstvost, neokorají a nepochytí okolní pachy.** K tomuto účelu lze využít i **umělohmotné dózy, které stejně jako sáčky mohou být vybaveny vakuovou pumpou**

Dle odborníků vydrží vakuované potraviny déle čerstvé až o čtyři týdny. Zatímco dříve bylo vakuové uchovávání potravin finančně náročné, v současné době lze zakoupit sady za několik stovek korun. Záleží na tom, zda preferujete elektrickou vakuovou pumpu, nebo se spokojíte s pumpou „na ruční pohon“. **Obdobným způsobem lze uchovávat také nedopitou lahev vína nebo dokonce sektu.**

Něco pro zapomnětlivé

Jestliže zapomínáte, kdy jste si domů přivezli čerstvá vajíčka od babičky, nebo si nejste jisti, jak dlouho je otevřený ten který sáček s potravinami, vybavte svou domácnost speciálními nádobami s „datumkou“. K dostání jsou dózy nepřeborných tvarů i velikostí, plastové kartony na vejce i klipsy na sáčky. Při nákupu si můžete pohrát také s barvami. Ty se hodí především na odlišení nádob určených pro

skladování masa, zeleniny a ostatních potravin.

Stop molům

Ani u potravin, jakými jsou těstoviny, rýže, mouka či sušené plody bychom neměli podceňovat jejich skladování. Málokdo se totiž neseťkal s tzv. potravinovými moly, kteří dokážou pořádně potrápít. **Jednotlivé potraviny uchovávejte v dobře izolovaných dózách, na čistém místě.** Trocha rozsypané mouky nebo čaje vám může za pár dní udělat ve spíži pěknou neplechu. Pokud už k vám tito nezvaní návštěvníci přece jen zavítali, rozlučte se s většinou potravin, které mohly být kontaminovány, pořídte si speciální lepicí pásky na moly a **rozvěste po kuchyni sušenou levanduli.** Tato babská rada skvěle funguje.

Ani kůrka nazmar!

Pořádek v kuchyni a čerstvé pečivo vám zajistí speciální chlebníky – dřevěné či kovové dekorace každé kuchyně. **Poskytují ideální podmínky pro skladování pečiva, totiž suché a tmavé prostředí.** Pečivo rozhodně neskladujte v ledničce ani na ledničece. Tam rychleji plesniví, vysychá a ztrácí na kvalitě. **Ideální je skladovat pečivo v čistém plátěném sáčku v chlebníku.**

Jídlo na cestách

Je všeobecně známé, že potraviny na slunci a v teplém počasí rychleji podléhají zkáze. Pokud tedy připravujeme svačinu na cestu, musíme vybírat nejenom vhodné potraviny, ale také přemýšlet o jejich uskladnění. **Na výběr máme z nepřeberného množství chladicích a mrazicích boxů, speciálních piknikových košů vybavených chladicími sáčky.** Univerzální použití mají také **termotašky a termobatohy,** které se hodí nejen v létě, ale také při zimních radovánkách. **Pro notorické cestovatele je pak v nabídce obchodníků chladnička do automobilu, která se dá zapojit do zapalování.** Chcete-li si zajistit osvěžující nápoje, pak **přibalte termolahve či univerzální neoprenové obaly.** Rostoucí oblibu mají také **látkové nákupní košíky, z nichž celá řada je vybavena speciální termovložkou**

Svačina do školy

A do čeho zabalit už připravené dobroty do školy? **Oblíbené plastové folie a sáčky nejsou úplně vhodné, nedovolují totiž jídlu dýchat, a tak se rychleji zapaří.** Potraviny je proto **vhodné zabalit nejprve do papírových ubrousků a pak je umístit do speciálního svačínového boxu.** Ubrousky dovolí jídlu dýchat a nasají i přebytečnou vlhkost. Na trhu **lze také sehnat látkové pytlíky na suchý zip přesně na krajíc chleba, sendvič nebo hrst oblíbených sušenek.** Obal je možné prát a opakovaně používat, čímž šetříte nejenom svou peněženku, ale především životní prostředí. Stejně tak plastové obaly zažívají stále velký boom, a proto **je možné koupit „pouzdro“ na banán nebo krabičku na cherry rajčata.** Pevný obal zajistí perfektní chuť potravin a ochrání také čistotu školní tašky!

Naše tipy, jak odstranit pachy a zápachy:

- **Lednice zůstane dlouho voňavá, když rozkrojíte jablko a v misce vložíte do lednice.** Ovoce zneutralizuje zápach a šíří příjemnou vůni, která ovšem není agresivní k ostatním potravinám.
- Byla u vás návštěva a zůstal po ní nepříjemný modrý dým? Rozkrojte cibuli, položte na talířek a postavte doprostřed místnosti. **Cibule spolehlivě a maximálně do hodiny pohltí pach cigaretového kouře.**
- **Umělohmotné dózy** jsou dobrým pomocníkem při skladování potravin v ledničce. Bohužel **mají tu nevýhodu, že rády přejímají pach svého obsahu.** Toho se zbavíte, když **dno pokryjete kávovou sedlinou, uzavřete a necháte přes noc účinkovat.** Pomáhá také **namočení misky i s víčky na cca 2 hodiny do vody s přidanou šťávou ze dvou citronů.**