



Jak správně uchovávat pečivo?

URL článku:

magazin/clanky/o-vyzive/Jak-spravne-uchovavat-pecivo__s10010x7786.html

Kdo by si rád nedal čerstvý, krásně křupavý rohlík nebo kousek chleba. Pokud pečivo umíte dobře skladovat, určitě bude dobré i po několika dnech.



Pro co nejlepší chuťový požitek je samozřejmě nejlepší konzumovat pečivo čerstvé a **kupovat jen tolik, kolik stihnete daný den sníst**. Ale při hektickém životním stylu oceníme, když můžeme kdykoli sáhnout do kredence po chutný kousek pečiva.

Tipy nejen pro chleba

Chleba byl základní potravinou našich předků a vždy se těšil velké úctě. Zpravidla se pekli jednou za 14 dní, později i jednou za týden a mezi pečením vydržel dobře konzumovatelný.

Během stárnutí chleba dochází v jeho střídě ke změnám. Z fyzikálně chemických důvodů je proto optimální teplota pro jeho **skladování mezi 20-25 °C**. Vyšší teploty by byly sice žádoucí, ale zase by vzrůstalo nebezpečí plísně. Pečivo je také nutné **chránit před působením světla a vzduchu**. Nikdy neuchovávejte chléb v ledničce.

Při zmíněné teplotě se doporučuje zabalit chléb do čisté utěrky nebo plátna, aby mohl chléb dýchat, a uchovávat jej ve speciální nádobě, **chlebovce**. Ta bývá nejčastěji vyrobena ze dřeva nebo smaltu. Nádobu na chléb byste měli pravidelně čistit.

Z uvedeného vyplývá, že mít chleba a ostatní pečivo v igelitovém sáčku či tašce rozhodně není optimální. **Papírový pytlík** je mnohem lepší řešení. Sehnat se dají také **bavlněné sáčky**, které se hodí jak pro uchovávání chleba, tak ostatního pečiva.



Vhodnou variantou k uskladnění pečiva jsou i dnes oblíbené **vakuové dózy**, z nichž se pumpou odsaje vzduch. Potraviny v nich vydrží mnohem déle.

Pečivo můžeme i zamrazit

Uskladnění pečiva při **teplotách nižších minus 18 °C** zabraňuje jeho stárnutí. Uchovat ho tak můžeme týdny až několik měsíců.

Abyste se mohli po rozmrazení těšit na chutné kousky, zamrazuje pečivo co nejčerstvější a ve vhodných umělohmotných obalech. Praktické je, pokud si rozměrnější pečivo nakrájíte. V případě potřeby si pak vyndáte vždy jen požadované množství.