

Řezník odhalil, jak se musí skladovat klobásy a uzeniny. Češi to dělají úplně opačně, všechno se jim zkazí

 aazdravi.cz/reznik-odhalil-jak-se-musi-skladovat-klobasy-a-uzeniny-cesi-to-delaji-uplne-opacne-vsechno-se-jim-zkazi

Všechny příspěvky autora Veronika Majerová

3. 11. 2022



Uzeniny jsou oblíbenou pochoutkou, u řady lidí jsou nezbytnou součástí snídaní, svačin i večeří. Aby vám v lednici vydržely co nejdéle, musíte se je naučit správně skladovat. Při skladování je důležité dodržet několik podmínek, pak vám vydrží čerstvé mnohem déle.

Skladování uzenin v lednici

Krásně vypadající šunka, nejrůznější druhy salámů a nářezů se na vás smějí pod proskleným pultem v řeznictví nebo v obchodech. Domů si přinesete nakrájenou pochutinu zabalenou v papíru a uložíte ji na polici v lednici. Už za pár hodin vám papír začne vlhnout a velmi rychle uzenina ztratí vůni. Nakrájené uzeniny musíte skladovat odlišně, aby se k nim dostalo co nejméně vzduchu.

Skladování uzenin ve spíži

Suché a trvanlivé salámy nebo trvanlivé klobásy můžete skladovat zavěšené v dobře větrané spíži. V chladných dnech je zapotřebí mít ve spíži otevřené okno, v teplém období se doporučuje větrat během noci. Uzeniny by měly být skladovány v temnu, spíž by neměla být příliš světlou místností. Na světle ztrácí uzeniny svou typicky červenou barvu.

Jak správně skladovat uzeniny ve spíži

Uzeniny skladované ve spíži by nikdy neměly zůstat v papírovém obalu. Skladujte je zavěšené, aby se na klobásách a trvanlivých salámech netvořila plíseň. Uzeniny by se při skladování neměly vzájemně dotýkat jedna druhé a v průběhu skladování jim škodí přílišná manipulace.



Foto: Shutterstock

Skladování uzenin v lednici

V lednici skladujte uzeniny nejlépe ve vakuových boxech nebo ve vakuových pytlících. Trvanlivé uzeniny zabalte do obyčejného papíru a skladujte tak, aby se klobásy nedotýkaly jedna druhé.

Pokud potřebujete uchovat velké množství masa nebo uzenin najednou, například z domácí zabijačky, můžete se vrátit k tradičnímu zavařování klobás v sádle. Zavařit můžete i plátky masa a ušetříte tím místo v mrazáku, stejně jako energii nutnou k jejich dlouhodobému mrazení.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít