

# Zátka na láhvi od oleje má skrytou funkci. 95 % lidí o ní vůbec neví, přitom je velmi důležitá

[aazdravi.cz/zatka-na-lahvi-od-oleje-ma-skrytou-funkci-95-lidi-o-ni-vubec-nevi-pritom-je-velmi-dulezita](https://aazdravi.cz/zatka-na-lahvi-od-oleje-ma-skrytou-funkci-95-lidi-o-ni-vubec-nevi-pritom-je-velmi-dulezita)

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

13. 1. 2023



Otevírání a nalévání oleje může být někdy zdlouhavé a náročné, zvláště pokud se vám olej rozlije po podlaze. Možná máte i vy podobnou zkušenost. Ale věděli jste, že někteří výrobci o této vychytávce opravdu přemýšlí a nabízí oleje s uzávěrem, který umožňuje snadné a přesné nalévání bez rozlití? Bohužel o této vychytávce mnoho lidí neví.

## Jednoduchý trik

Chcete se vyhnout nadměrnému množství oleje v salátu? Zkuste tento trik pro snadné a bezpečné dávkování. Je obzvláště užitečný při přidávání oleje na zdravé saláty, které chcete ozdobit i zdravým množstvím oleje. Nedbalé “ulití” oleje může znamenat i nechtěné přibírání na váze, takže je lepší dávkovat s rozvahou.

## Druhý uzávěr

Víte, jak snadno manipulovat s plastovým víčkem u oleje? Pod šroubovacím víčkem se nachází druhý uzávěr s úchytkou pro snadnější obsluhu. Pokud se dostanete dovnitř lahve bez problémů, otočte víčko s úchytkou dnem vzhůru a vložte ho zpět do hrdla lahve. Tím se vytvoří menší prostor a olej nebude vytékat najednou. To by mělo umožnit snadnější manipulaci s olejem.



*Foto: Shutterstock*

### **Jaký olej na co použít?**

---

Na trhu existuje široká škála olejů, které se liší svými vlastnostmi. Každý je vhodný pro jiné účely. Některé oleje se hodí na vaření, jiné jsou spíše určeny pro studenou kuchyni a některé se k vaření vůbec nedoporučují. Je důležité znát kouřový bod oleje, což je teplota, při které se olej začne přepalovat.

Oleje s nižším kouřovým bodem se hodí spíše do studené kuchyně, zatímco oleje s vyšším bodem zakouření jsou vhodné ke smažení. Pokud tedy rádi smažíte, zvolte olej s bodem zakouření vyšším než

190 °C, protože se smaží v rozmezí 150-190 °C. Například klasický olivový olej uplatníte jak ve studené, tak v teplé kuchyni a slunečnicový spíš do salátů.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít