

Pečivo jsme dávali roky do mrazáku. Tchyně mi ale vysvětlila, že to je strašná chyba

 aazdravi.cz/pecivo-jsme-davali-roky-do-mrazaku-tchyne-mi-ale-vysvetlila-ze-to-je-strasna-chyba

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

25. 5. 2023

Většina z nás má ve zvyku skladovat potraviny, které ihned nespotřebujeme, v mrazáku. Tento zvyk se však nemusí vždy vyplatit, a to zejména pokud jde o pečivo. Představte si, že ráno zjistíte, že nemáte žádný chléb. V takovém případě byste mohli sáhnout právě po tom, který máte uložený v mrazáku. Ale je to skutečně dobrý nápad?

Plíseň v pečivu je rychlejší, než si myslíme

Pečivo je náchylné k rychlému tvorbě plísně, často již 48 hodin po upečení. Plíseň nemusí být vidět pouhým okem, ale přesto se už může v pečivu vyskytovat. Když dáme čerstvé pečivo do mrazáku, proces tvorby plísně se zastaví. Ale jak můžeme vědět, jak staré je pečivo a zda už neobsahuje skrytou plíseň? A co teprve, když dáme do mrazáku ještě teplé pečivo? To vede k zapaření a zároveň k urychlení tvorby plísně.

Skutečný problém přichází s rozmrazováním

Největší výzva přichází s rozmrazováním. Když pečivo vyndáme z mrazáku a necháme ho při pokojové teplotě rozmrznout, vlhkost a teplo urychlí množení plísní. Po rozmrazení tak narůstají zdravotní rizika.

Skladování v lednici také není ideální

Myslíte si, že je vhodné uložit pečivo do lednice, protože tam je nižší teplota? Bohužel i v lednici je vysoká vlhkost, která pečivu škodí. Navíc hrozí riziko kontaminace, protože v lednici skladujeme mnoho dalších potravin.



Foto: Shutterstock

Jak tedy správně skladovat pečivo?

Ideální je pečivo konzumovat co nejčerstvější, nejlépe hned po vychladnutí. Pokud ho musíte skladovat, nechte ho vychladnout a zabalte ho do plátěného sáčku nebo do čisté utěrky, a uskladněte ho ve spíži nebo v chlebníku. Pečivo skladované tímto způsobem vydrží déle a zůstane chutné po delší dobu.

Jak uchovávat pečivo na cestách?

Pokud se chystáte na výlet nebo dlouhou cestu a chcete s sebou vzít pečivo, myslíte na jeho správné uskladnění. V tomto případě je nejlepší zabalit pečivo do plátěného sáčku, který umožňuje pečivu dýchat a zároveň ho chrání před vnějšími vlivy. Plastové sáčky nebo igelitové tašky jsou méně vhodné, protože v nich pečivo rychleji plesniví.

Foto: Shutterstock