

# Dvě stě let starý trik, který zajistí, aby chleba nikdy nezplesnivěl

 [aazdravi.cz/dve-ste-let-stary-trik-ktery-zajisti-aby-chleba-nikdy-nezplesnivel](https://aazdravi.cz/dve-ste-let-stary-trik-ktery-zajisti-aby-chleba-nikdy-nezplesnivel)

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

13. 6. 2023



Chléb je jedním z nejvíce konzumovaných druhů potravin po celém světě. Je to základní položka naší stravy, kterou najdeme v každém domě, v pekárnách a supermarketech.

I přes jeho popularitu mnozí z nás bojují s udržením chleba čerstvého a měkkého po delší dobu 2 dny. Často se stane, že po několika dnech náš chléb zplesniví a je nám líto ho vyhodit, zvláště když nemáme v plánu návštěvu obchodu.

## **Skladování na chladném a tmavém místě**

Chléb je jako většina potravin – jeho trvanlivost lze prodloužit uchováním na chladném a tmavém místě. To znamená, že skladování chleba v lednici může být jednou z možností. Uchovávání chleba v lednici může zpomalit růst plísní a udržet ho déle čerstvý. Ale pozor, chléb v lednici může rychleji vyschnout, takže toto ideální řešení.

## Balíme správně

---

Další strategií je důkladné zabalení chleba do uzavíratelného sáčku, ze kterého byl předtím odstraněn vzduch. Tímto způsobem může chléb zůstat déle čerstvý. Ale i když takové balení udrží chléb v lepší kondici, plísnění tím nezabráníme zcela.



*Foto: Shutterstock*

## Zmrazení chleba

---

Pokud máte pocit, že chléb nebudete schopni včas zkonsumovat, můžete ho zmrazit. Chléb se dá dobře zmrazit a následně rozmrazit bez výrazné ztráty kvality. Při rozmrazování byste měli chléb nechat na lince, dokud nedosáhne pokojové teploty. Pokud ho rozmrazíte v lednici, může absorbovat příliš mnoho vlhkosti a ztratit svou chuť. Proto je vhodné rozdělit chléb před uskladněním v mrazáku na menší díly nebo na plátky, abyste mohli rozmrazit jen tolik, kolik potřebujete.

## Péče o domácí chléb

---

Pokud si pečete vlastní chléb, měli byste vědět, že bez konzervantů může zplesnivět rychleji. Pro ty, kteří si pečou chléb doma, je důležité nechat ho vychladnout na mřížce před skladováním. Totéž platí, pokud si přinesete teplý chléb z pekárny. Pokud ho dáte do uzavíratelného sáčku hned po upečení, snadno se zapaří a může rychleji zplesnivět.

*Foto: Shutterstock*