

Brambory vám vydrží čerstvé klidně rok a půl. Díky novému způsobu už vám nevyklíčí

aazdravi.cz/brambory-vam-vydrzi-cerstve-klidne-rok-a-pul-diky-novemu-zpusobu-uz-vam-nevyklici/

Brambory patří mezi nejoblíbenější přílohy u nás. Pokud máte zahradu, možná je i sami pěstujete. A potom řešíte, jak je uchovat co nejdéle pevné, voňavé a hlavně, jak jim zabránit v klíčení.

Ale i milovníci brambor bez zahrady je často kupují ve velkém množství, protože mají velkou spotřebu. A bohužel se stává, že brambory nevhodným skladováním rychle vyklíčí.

Drobné a pevné klíčky můžete vyříznout a bramboru sníst, ale obecně **klíčky obsahují chemickou látku solanin, která může být toxická.**

Chlad, sucho a tma

Většina zásad správného skladování brambor je známá. Musí se uchovávat v suchu, mimo dosah tepla a světla. Teplo, světlo a vlhkost způsobí, že hlízy naklíčí rychleji.

Kdo má chladný sklep, určitě sladuje brambory právě v něm. Lednice se nedoporučuje, protože příliš velká zima mění škroby na cukry a brambory by vám v ní zesládly.

Pokud jste je koupili v igelitovém sáčku, vyndejte je z něj. Plast podporuje vlhkost a brambory mohou v takovém prostředí zvlhnout, což vede k plísním a hnilobě.

Daleko od cibule a jablek

Rozhodně je neskladujte v blízkosti cibule, jablek nebo jiného ovoce, které uvolňuje etylen. Tento plyn totiž způsobuje rychlejší dozrávání a může i za předčasné klíčení brambor.

Ve společnosti jablek se brambory začnou i rychleji kazit. A tohle sousedství neprospívá ani jablkům. Blízkost brambor totiž negativně ovlivňuje jejich chuť a vůni.

Přidejte k nim bylinky

Hlízy ale můžete skladovat s bylinkami. Stačí vzít bavlněný sáček a naplnit ho rozmarýnem nebo jinou bylinkou. Použít můžete i kmín. Sáček zavažte a uložte mezi brambory. Bylinky budou bramborám v klíčení bránit.



Foto: Shutterstock

Pořidte si Zembag

Pro skladování brambor jsou ideální třívrstvé pytle z bavlny, jutoviny a hliníkové fólie. Vyvinuli je vědci z České zemědělské univerzity a brambory v nich vydrží čerstvé celé měsíce.

Neklíčí, nezelenají ani nevysychají díky vyměnitelné vložce s kmínovými silicemi. Běžně je koupíte v specializovaných prodejnách pod názvem Zembag a brambory v nich můžete skladovat při teplotách 5 – 25 °C.

Jak na svařené a sladké brambory?

A co s bramborami, které sice nenaklíčily, ale nejsou už úplně ve formě? **Zelené brambory, raději vyhodte.** Mají-li ale jen ojedinělé zelené flíčky pod slupkou, stačí je vyříznout. **Svařené brambory** se špatně loupou. Namočte je proto na pár hodin do vody nebo je uvařte ve slupce. **Nasládlé brambory** namočte do vlažné vody, sladkost by měla zmizet.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít