

I při vaření párků se dá leccos pokazit: Jak je ohřát a nepřipravit se při tom o chuť

adbz.cz/hobby/jak-spravne-uvarit-parek

15. ledna 2023

Michal Lanc

15. ledna 2023

Mnoho lidí má pocit, že uvařit obyčejné klobásy zvládne každý, ovšem není tomu tak. I zdánlivé drobnosti mohou ovlivnit výslednou chuť na talíři.



i

Klobásy a párky se obvykle vyrábějí z mletého masa, ať už jde o vepřové, hovězí, nebo drůbeží, vesměs jde o stejný princip, jen se lehce změní chuť. **Sůl se přidává pro chuť a také ke konzervaci masa.** Párky rovněž často obsahují náplň a pojivo zvané suchar, což je velmi jemná suchá strouhanka, jejíž úkolem je pojit ingredience dohromady, aby nedošlo k vysychání masa.

Jak správně klobásy a párky vařit?

Většina konzumentů párků udělá toto: vezme studenou pochutinu z ledničky a strčí ji do studené vody, kterou pak ohřívají. Toto ale není nejlepší metoda! Ze všeho nejdříve je dobré **nechat párek (či klobásu) chvíli vytažený z lednice**, aby se dostal na pokojovou teplotu. Díky tomu pak uzeniny ve vodě neprasknou, což se většinou „kuchařů párků“ stává – a to poté vede ke ztrátě chutného vzhledu a také samotné chuti.

Pokud vybrané uzeniny nejsou prémiové kvality, vyplatí se sundat plastový obal, jehož přítomnost může také přispět k praskání produktu při vaření. Nejdůležitější je doba vaření. **Dlouhé ohřívání neposlouží dobře ani párkům, ani klobásám.** Ideální je, když je jen tak prohřejete, a to tak, že je ponoříte do již vroucí vody. Chvilka povaření ve vroucí vodě je přesně to, co párkům vyhovuje. Párky se prohřejí, změkknou, ale neprasknou a jsou připraveny ke konzumaci.

Proč nepřevařit uzeniny?

Velká většina těchto produktů obsahuje léčivé soli. Záleží na kvalitě, ale sůl je zkrátka v každém párku. Tyto sloučeniny se ovšem při vysoké teplotě rozkládají na potenciálně škodlivé látky. Proto platí: čím déle je vaříte, tím větší riziko pro vaše zdraví.



i

Nejlepší možnou dobou vaření párků a klobás je okolo 3 minut. Tento čas ale zohledňujte při velikosti uzenin. Tři minuty jsou jakýsi průměr. **Pokud máte menší párek, vařte ho kratší dobu,** jestliže jste koupili pořádnou klobásu, nechte ji prohřát déle. Říkali jste si, že uvařit párek nemůže být žádná věda ani vysoká gastronomie? Jak vidíte, i na tom se dá mnohé pokazit.

Jak vaříte párky vy?

Zdroj: [BBCGoodFood](#)

[Diskuze 7](#) [Vstoupit do diskuze](#)

77 lidí právě čte

Autor článku

[Michal Lanc](#)



[Zobrazit další články](#)

