

# Chleba už mi roky neztvrdnul. Díky tomuto triku z Ukrajiny je i po 7 dnech jako nově koupený

[aazdravi.cz/chleba-uz-mi-roky-neztvrdnul-diky-tomuto-triku-z-ukrajiny-je-i-po-7-dnech-jako-nove-koupeny](https://aazdravi.cz/chleba-uz-mi-roky-neztvrdnul-diky-tomuto-triku-z-ukrajiny-je-i-po-7-dnech-jako-nove-koupeny)

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

12. 3. 2023



V minulosti byl chléb skutečně velkou vzácností a lidé s ním zacházeli velmi opatrně. Nebylo možné si koupit chléb každý den jako dnes. Pekl se jen jednou za několik týdnů a lidé si ho uchovávali tak dlouho, jak jen to šlo.

Existovalo mnoho pověr a zvyků, které se na chléb vázaly. Například předtím, než se chléb ukrojil, se nad ním udělaly tři křížky jako požehnání, a také se nesměl nikdy vyhazovat. Krájení chleba rovněž symbolizovalo pořádek a čistotu v domácnosti.

## Igelitový nebo papírový sáček?

Papírový sáček sice udrží kůrku křupavou, ale způsobí, že chléb velmi rychle ztvrdne. Raději zvolte igelitový sáček nebo alobal. Nejlepší volbou je látková utěrka, do které můžete chléb zabalit a poté ho uložit do igelitového sáčku nebo chlebníku. Je důležité pravidelně

měnit utěrku a chléb uchovávat při teplotách mezi 20-25 °C. Pokud je chléb teplý, nezapomeňte ho nechat nejprve vychladnout na vzduchu. Tímto způsobem by měl chléb vydržet alespoň týden.

### **Uchovávání v mrazáku**

---

Rozhodně se nebojte dát chléb do mrazáku, pokud potřebujete uchovat větší množství po delší dobu. Doporučuje se označit si sáčky s datem zmrazení a rozmrazovat při pokojové teplotě. Pokud chcete, aby byl chléb zase křupavý, stačí ho pár minut ohřát v troubě nebo topinkovači.



*Foto: Shutterstock*

### **Gumové pečivo můžete rozpéct**

---

Pokud máte pečivo nebo kus chleba, který není ještě úplně vysušený, ale je spíše “gumový”, můžete ho rychle oživit krátkým opečením. Stačí ho na pár minut vložit do trouby přehřáté na 50 °C, nebo ho opéct na pánvi, grilovacím plechu nebo v kontaktním grilu. Tímto způsobem můžete rychle vytvořit chutné a křupavé pečivo, které je ale vhodné konzumovat co nejdříve po přípravě.

## **Pokud vám chleba ztvrdnul**

---

Přemýšlíte, co s tvrdým chlebem, který vám zbyl z minula? Nezoufejte, není nutné ho vyhodit. Můžete ho jednoduše znovu oživit druhým pečením. Tento proces je rychlý a snadný a zabere vám méně než půl hodinky.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít