

# Máslo - jak jej udržet déle čerstvé

Vloženo: 05.03.2017 Autor: KH

Máslo je nedílnou součástí téměř každé domácnosti. Používáme ho na vaření, pečení, do pomazánek, krémů, zkrátka všude, kde je ho třeba. Bohužel se často stává, že rozbalíme máslo, kousek použijeme, zbytek uložíme do lednice a po několika dnech je zralé na vyhození.



## Jak udržet máslo déle čerstvé?

### Vhodný obal

Ideální je, když máslo zůstane v původním obalu, v němž bylo zakoupeno. Jen tenhle obal, ale nestačí, proto jej vložte do silnějšího plastového sáčku a pečlivě uzavřete. Zabráníte tak tomu, aby máslo natáhlo ostatní pachy z lednice. Kromě toho si zachová svou charakteristickou chuť a čerstvost. Když nemáte vhodný sáček, poslouží i dobře uzavíratelná nádoba.

### Máslo a mrazák

Pokud nakoupíte větší zásobu másla, nejčastěji v akci, určitě je nespotřebujete všechny naráz. Vhodným místem pro jejich uchování je v tomto případě mrazák. Vložte másla do zmrazovacího sáčku (samozřejmě v původním obalu) nebo do mrazící dózy s víkem. Takto uskladněné máslo vydrží klidně i celý rok.



## **Správné místo v lednici**

Když chcete mít máslo jen tak v lednici, pak je nevhodnější druhá polička shora. Nikdy ho nedávejte do dvířek, kde máte vejce či do šuplíku (boxu) k zelenině a ovoci.

## **Kvalita másla**

Při nákupu másla je důležitá také jeho kvalita. Rozhodně si udělejte čas a pečlivě si pročtěte údaje uvedené na obalu. Skutečně kvalitní máslo poznáte tak, že obsahuje minimálně 82% mléčného tuku, přičemž obsah vody nesmí překročit 16%.



## **Za jak dlouho máslo spotřebovat?**

Samozřejmě, že si musíte pohlídat datum spotřeby uvedené na obalu, zejména pokud jde o máslo z výprodejové akce. Obecně platí, že máslo, které načnete, to znamená, otevřete obal, je nutné spotřebovat maximálně do tří týdnů od otevření. Pokud nebude datum pro spotřebu kratší.

Zdroj obrázků: pixabay.com