

Potraviny, které není dobré dávat do lednice

Vloženo: 12.03.2017 Autor: KH

Většina z nás si už zvykla na to, že přinese nákup domů a vše naskládá rovnou do lednice. Je to sice nejjednodušší, ale ne všechny potraviny se do lednice hodí. Řada potravin totiž vydrží déle a mají mnohem lepší chuť, když nejsou v lednici.

Avokádo



Pokožová teplota je pro avokádo naprosto ideální, protože jedině tak má šanci správně dozrát. Většinou si totiž z obchodu donesete nezralý plod.

Bazalka



Pobyt v chladničce způsobí, že se listy bazalky vysuší a zvadnou. Pokud se to stane, zkuste ji ponořit

do skleněné nádoby s vodou a postavte na okenní parapet, aby na ni šlo co nejvíce světla. Teoreticky by se měla vzpamatovat, ale nefunguje to vždy.

Meloun



Vychlazený meloun je v parném létě doslova balzámem pro vyhřáté tělo. Jenže chlad lednice dokáže u nakrájeného melounu zlikvidovat obsažené antioxidanty (lykopen či zeaxanthin), proto je lepší menší meloun uložit celý, větší rozdělit jen na dvě poloviny.

Cibule a česnek



Chcete-li udržet cibuli s česnekem dlouho čerstvé, pak je skladujte na suchém a tmavém místě při pokojové teplotě. Takto vám vydrží i 2 měsíce. Vyhněte se uchovávání v nádobách s hermetickým uzávěrem nebo na stejném místě jako máte uskladněné brambory.

Tropické ovoce



Obecně platí, že všechny druhy tropického ovoce chlad nesnáší. Vyhovují mu vyšší teploty, které zajistí správnou zralost a zároveň uchování důležitých živin, jež plody obsahují.

Banány



Pro správné dozrání banánů, je nejlepší papírový sáček, do kterého je vložíte a necháte dozrát při pokojové teplotě. Když sáček nemáte, stačí jen stopky banánů obalit potravinářskou fólií a nechat jen tak.

Rajčata



To nejhorší co můžete rajčeti udělat je uložit ho do lednice. Chlad je jejich největší nepřítel, ale dobré není ani moc velké teplo. Lednička je zbaví chuti a rajčata budou moučnatá. V příliš velkém teple se zkazí. Ideální je polička u okna, kam nejde přímé slunce, spižárna nebo sklep.

Brambory



Jakmile dáte brambory do lednice, stanou se nepoživatelnými, protože obsažený škrob se rozloží na cukry a brambory budou sladké.

Med



Perfektním místem pro uložení medu je kuchyňská linka nebo potravinová skříňka. Naprosto nevhodné je dát med do lednice, nejen, že bude tuhý, ale ztratí svou charakteristickou chuť a bude cukernatý.

Zdroj obrázků: pixabay.com