

# Smrdí vám maso? Při dnešních cenách ho nevyhazujte, dá se osvěžit a návštěva si pochutná

[aazdravi.cz/smrdi-vam-maso-pri-dnesnich-cenach-ho-nevyhazujte-da-se-osvezit-a-navsteva-si-pochutna](https://aazdravi.cz/smrdi-vam-maso-pri-dnesnich-cenach-ho-nevyhazujte-da-se-osvezit-a-navsteva-si-pochutna)

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

15. 12. 2022



Koupili jste drahé maso, ale máte pocit, že nevoní tak, jak by mělo? Dříve, když neměla každá domácnost ledničku a už vůbec ne mrazák, bylo zachraňování masa velmi časté. Bylo drahé a nebylo vždy k sehnání. Maso by mělo vždy krásně vonět – samozřejmě s ohledem na typ masa, zvěřina je cítit jinak než kuřecí. V žádném případě byste neměli konzumovat zkažené maso, v takových případech hrozí závažné zdravotní problémy. Ale jsou případy, kdy lze situaci zachránit.

## **Jak poznáte, že je maso opravdu zkažené?**

Každý druh masa má svou specifickou vůni. Zkažené maso ale ve všech případech zapáchá kysle. Pokud to tak není, a máte pocit, že by se dalo ještě zachránit, můžete to zkusit. Jsou způsoby, jak nepříjemné aroma odstranit.

## Oplach ve vodě a v octu

---

Maso nejprve opakovaně opláchněte ve vodě. U masa, které není zkažené, to s eliminací zápachu pomůže. Poté ho ještě opláchnete v octu. Tato metoda by měla zabrat. Případně zkuste silnější kalibr – připravte si roztok z vody, octa a bobkového listu a nechte v něm maso nějakou dobu namáčet.

## Vyzkoušejte kefír

---

Kormě octa můžete namočit maso poté, co je důkladně opláchnete vodou, například do keфіru nebo zakysaného mléka. Ponořte ho na dvě hodiny. Pokud není zkažené, zápach zmizí. Jakmile by přetrvával, je problém větší a maso nekonzumujte.



*Foto: Shutterstock*

## Manganistan draselný

---

Efektivní způsob, který ale může zakrýt i vážnější problém, je namočení masa do roztoku hypermanganu. Nechte v něm maso 30 minut a opláchněte vodou. Tyto praktiky se používají i v některých řeznictvích, maso pak působí déle jako čerstvé.

## Správné skladování

---

Aby maso vydrželo co nejdéle, je důležité vhodné skladování. Správně nastavená lednice, případně funkční mrazák. Když ihned po příchodu domů zjistíte, že maso zapáchá, máte ze zákona právo ho reklamovat. Pokud jde o dražší maso, určitě se to vyplatí.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít