

Děda už nemohl koukat, jak se trápím při loupání ořechů. Ukázal fintu a za 10 minut měl plné dva kýble

 aazdravi.cz/deda-uz-nemohl-koukat-jak-se-trapim-pri-loupani-orechu-ukazal-fintu-a-za-10-minut-mel-plne-dva-kyble

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

25. 5. 2023

Loupání ořechů může být časově náročným a občas i frustrujícím úkolem. Naštěstí existují triky a finty, které nám mohou ušetřit spoustu času a usnadnit tento proces. Jeden z nejlepších vylepšováků, které mi ukázal můj děda, je neuvěřitelně efektivní a za pár minut máte plné dva kýble lahodných ořechů.

Zahřejte ořechy

Před samotným oloupaním vlašských ořechů je dobré je nechat chvíli zahřát. Můžete je umístit do trouby předehřáté na teplotu kolem 180 °C na 5-10 minut. Zahřátí pomůže změkčit skořápky a usnadní jejich loupání.

Připravte si utěrku

Poté připravte povrch, na kterém budete oloupat ořechy. Položte připravené ořechy na rovný povrch na utěrku. Tím zajistíte, že se ořechy nebudou posouvat během procesu loupání.

Použijte kladívko

Použijte kladívko a lehce tlučte na skořápky vlašských ořechů. Místo toho, abyste se snažili otevřít skořápku najednou, postupujte opatrně a postupně. Pokud tlučete na střed skořápky, měla by se rozlomit na dvě poloviny. Po rozlomení skořápek použijte prsty nebo malý nůžek a opatrně odstraňte ořechovou dužinu zvnitřku skořápek. Pokud jsou některé části dužiny stále přilepené, jemně je odstraňte. Provádějte tuto činnost opatrně, abyste nezničili samotný ořech.

S touto metodou byste měli být schopni oloupat vlašské ořechy bez větší námahy a rychle. Buďte trpěliví a opatrní při loupání, abyste minimalizovali zranění nebo poškození ořechů.



Foto: Shutterstock

Správné skladování

Když na podzim sklízíte ořechy a nechcete je okamžitě loupat, je nutné je uskladnit tak, aby si zachovaly svou čerstvost a chuť. Prvním krokem je vybrat vhodnou bednu nebo nádobu pro skladování ořechů. Měla by být suchá, dobře větraná a ideálně bez zápachu. Můžete ji vystlat papírem nebo ubrouskem, abyste zabránili přímému styku ořechů s dřevem.

Důležitým faktorem je také správné umístění ořechů. Zvolte tmavé místo, které je chráněno před přímým slunečním zářením. Světlo může negativně ovlivnit chuť a kvalitu ořechů. Pokud máte skladovací prostor, který je přirozeně tmavý (například sklep), je to vynikající volba pro uskladnění ořechů. I přes správné uskladnění spotřebujte ořechy včas – ideálně do několika měsíců po sklizni.

Foto: Shutterstock