

České obchody prodávají otřesné maso. Raději si kvalitu ověřte doma pomocí párátka

aazdravi.cz/na-ceske-obchody-neni-spoleh-kvalitu-masa-si-radeji-overte-sami-doma-pomoci-paratka-je-to-stoprocentni

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

31. 8. 2023



Každý z nás chce mít v kuchyni kvalitní maso. Ale kolikrát se vám stalo, že maso, které vypadalo v obchodě výborně, se doma ukázalo jako nevhodné pro konzumaci? Je dobré vědět, jak kvalitu masa prověřit ještě před vařením.

Ověřte čerstvost masa párátkem

Mnohdy ani profesionální kuchaři nemohou s jistotou říci, zda je maso vhodné ke konzumaci, pouze na základě vzhledu nebo vůně. K odhalení skutečné kvality masa může výborně posloužit metoda s párátkem.

Jednoduchý postup je takový: odřízněte z masa malý kousek a napíchněte ho na párátko. Tento kousek poté zapalte zapalovačem nebo sirkami. Pozorujte a zkuste zachytit případný pach – vůně a vzhled ožehnutého masa vám může prozradit mnoho.

Jak test dopadl?

Pokud ožehnutý kousek masa vypadá a voní lákavě, můžete se těšit na vynikající pokrm. Naopak, pokud maso vydává nepříjemné pachy, pění, nebo z něj odkapává černá tekutina, je lepší ho vyhodit. Díky této rychlé kontrole můžete ušetřit čas a zklamání z přípravy jídla, které by se nakonec muselo zahodit.



Foto: Freepik

Bezpečnost především

Ačkoliv test s párátkem je jednoduchý a spolehlivý, je třeba myslet i na bezpečnost. Při manipulaci s otevřeným ohněm v kuchyni buďte vždy opatrní. Nikdy nepodceňujte rizika spojená s používáním zapalovače nebo sirek při vaření.

Proč je kvalita masa tak důležitá?

Není to jen otázka chuti. Kvalitní maso je bohaté na důležité živiny, vitamíny a minerály. Má také lepší texturu a je méně pravděpodobné, že by obsahovalo patogeny nebo nežádoucí látky. Na druhou stranu,

maso nízké kvality může mít negativní dopad na naše zdraví, zejména pokud je zkažené.

Jak udržet maso čerstvé

Po nákupu maso co nejdříve uložte do lednice. Pokud ho neplánujete brzy spotřebovat, můžete ho také zmrazit. Ujistěte se, že je maso v těsném obalu, aby se minimalizovalo riziko kontaminace a aby maso neabsorbovalo nepříjemné pachy z lednice.

Foto: Shutterstock, zdroj: MHK, bonapeti