

Krájený chléb v supermarketu nikdy nekupujte. Obchody totiž zatajují velmi důležitou věc, která vás nepotěší

aazdravi.cz/krajeny-chleb-v-supermarketu-nikdy-nekupujte-obchody-totiz-zatajuji-velmi-dulezitou-vec-ktera-vas-nepotesi

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

2. 3. 2023



Celkově lze říci, že vzniká pocit obrovské úspory času a námahy, když si v obchodě jednoduše vezmete balíček a hodíte ho do košíku. Nemusíte se zabývat tím, jak nakrájet čerstvé pečivo a dávat ho do sáčku. Navzdory nízké cenové úspoře většina lidí kupuje právě nakrájený chléb. Předkrájené balení má totiž několik zásadních nevýhod.

Kazí se rychleji

Jedním z hlavních problémů je skutečnost, že předkrájené pečivo se kazí mnohem rychleji než celý bochník. To je způsobeno tím, že každý plátek má mnohem větší plochu pro působení plísní. Navíc se plátky uchovávají v polyethylenovém sáčku, který způsobuje

uzavřené a vzduchotěsné prostředí. To vede ke kondenzaci vlhkosti uvnitř, což chlebu znemožňuje „dýchat“ a způsobuje, že rychle ztrácí svou svěžest.

Vhodnější je plátěný sáček

Pokud nechcete, aby se váš chléb rychle kazil, je lepší ho uchovávat v plátěném sáčku, který umožní chlebu „dýchat“. Krájený chléb totiž rychle vysychá a tvrdne, což může způsobit, že póry budou vypadat jako plíseň. Pokud už se vám to stalo, nezoufejte – lehké navlhčení krajíce a chvilka v mikrovlnné troubě může situaci zlepšit.

Zvažte nákup celého chleba

Nakupování krájeného chleba se zdá být pohodlnější volbou, ale ne vždy je to tak. Pokud neváháte investovat několik minut na krájení chleba doma, ušetříte nejen peníze, ale i zdraví. To nejlepší z toho všeho? Můžete si být jisti, že nebudete jíst žádné chemikálie, které se do krájeného chleba často přidávají, aby prodloužily jeho životnost.



Foto: Shutterstock

Upečte si vlastní chléb

Pokud se rozhodnete upečením domácího chleba nahradit krájené pečivo z obchodu, můžete se těšit na několik výhod. Za prvé, budete mít naprostou kontrolu nad kvalitou použitých surovin a nebudete muset řešit přidání konzervantů nebo etylalkoholu. Navíc si můžete přizpůsobit chuť a vůni chleba podle svých představ.

Další výhodou je, že domácí chléb vydrží déle než ten krájený z obchodu, a to díky menšímu povrchu, který je vystaven plísním a vlhkosti. Kromě toho bude váš domácí chléb mnohem chutnější a uděláte radost celé rodině.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít