

SKLADOVÁNÍ OVOCE



Jak vypadá ovoce z Výdejny chutí?

Občas se stane, že tvar ovoce nebo jeho povrch je prostě jiný než známe z konvenčního pěstování. Je to způsobeno tím, že roste v ekologických sadech. Na povrchu kůry se otiskne lístek nebo větvička, objeví se nějaká nerovnost. Nejedná se o vadné ovoce, je stejně chutné a čerstvé. Ovoce je kontrolováno po sběru a špatné je vyřazeno. Všechno ovoce se trhá v plné zralosti a do týdne od utržení je na vašem stole.

Očekávaná **barva ovoce** se může lišit od toho co známe z obchodů - obzvláště na začátku sezony (říjen- listopad). Některé pomeranče a citrony mohou mít zelenější kůru. Jsou už ke spotřebě, jsou šťavnaté, zralé a můžete používat. Na barvě ovoce se podílí teplota. Pro velikost ovoce je zase potřeba vláha. Obojí musí být v ideální kombinaci. Pokud chcete ovoce více žluté, nechejte je v teple. Stačí pár kusů nechat 2-3 dny na lince, slupka se krásně vybarví.

Ve velkoobchodech s ovocem procházejí citrusy umělým "odzeleňováním", aby bylo ovoce lákavé pro nakupující. Je to trochu podobně jako s banány, ale ty se trhají opravdu nezralé.

Občas se také stane, že se některé plody cestou hodně "unaví" a dorazí zkažené, něco se snažíme na výdejích odchytnit a vyměnit. Něco se nám úplně nepovede odhalit.

Případné **reklamace** prosím směřujte na: eva@vydejnachuti.cz a dořešíme individuálně.

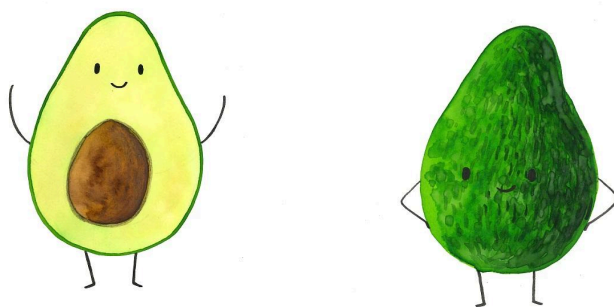
VÝDEJNA CHUTÍ

Skladování citrusů a granátových jableček

Všechny citrusy a granátová jablka skladujte nejlépe v chladu kolem 6 °C. Bedýnku ovoce vždy proberte a rozhodněte, které je potřeba sníst nejdříve. Jde o čerstvé a neošetřené ovoce v BIO kvalitě, můžete spotřebovat i celou kůru (u citrusů). Pokud vám došly nápady, co vše se dá z citrusů připravit, koukněte na [náš FB](#).

Skladování avokád

Vzkaz od farmářů: "Avokáda nikdy na stromě nezměknou, vždy jsou tvrdá jako beton. Je potřeba nechat je změknout až do hnilička, jinak řečeno na „másličko“. Pokud chcete urychlit proces měknutí avokád, uzavřete avokádo do igelitového sáčku nebo zabalte do novin s banánem, dozraje rychleji."



Máme pro vás tip od naší odběratelky Soňi, jak nechávají dozrát avokáda v Mexiku: "Mexičané vždy avokádo skladují tak, aby na něj nešlo světlo. Když je to to, které už chtějí ke konzumaci, tak to se dá do novin nebo papírového pytlíku, ale nikdy nenechávat jen tak na lince, kazí se místo toho aby zrál. A ano, dát ho do pytlíku spolu s banánem zrání urychlí."

Skladování kiwi

S tvrdým kiwi se zachází stejně jako s avokádem. Pro delší skladování je dobré dát je do chladu - lednice, sklep a pro změknutí nechat pár dní v pokojové teplotě, případně urychlit zrání pomocí dalšího ovoce - jablko, banán.

Jak skladovat olivový olej?

Olivový olej má tři nepřátele: kyslík, světlo a teplo . Při vystavení těmto prvkům olej rychle žlukne. Nejlepším způsobem, jak tomu předejít (a prodloužit trvanlivost vašeho oleje), je správné skladování.

VÝDEJNA CHUTÍ

Olivový olej by měl být skladován v chladné, suché a tmavé skříni (spižírně), mimo dosah tepla a světla. Odlijte si do menší sklenice olej pro běžné použití a zbytek uzavřete a uložte. Olej můžete použít i na [smažení nebo pečení](#).

Máte nějaké tipy na skladování nebo uchování, které se vám osvědčily? Budeme rádi, když se s námi podělíte na [našem FB](#). Případně mi můžete napsat na: eva@vydejnachuti.cz