

SKLADOVÁNÍ A KONZERVACE POTRAVIN

Lidé si konzervovali jídlo od starověku

Jednou z prvních metod konzervace potravin bylo sušení. Staří Egypťané používali k odstranění vlhkosti sůl a horké slunce, díky čemuž byly potraviny konzumovatelné po delší dobu.



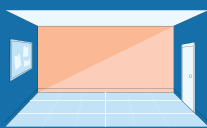
Skladujte, co se vám líbí

Všechny druhy potravin mohou být konzervovány a skladovány. Některé z nich to však nepotřebují. Mohou se konzumovat po dlouhou dobu i bez konzervace, jako např. med. Ostatní potraviny lze konzervovat pomocí různých metod.



Nemít sklep není problém

Spíž – malá nevytápěná místnost umístěna na severní straně domu vedle kuchyně, může být příjemnou alternativou ke sklepům nebo podzemním sklepům, jako místo pro skladování potravin.



Antioxidanty pomáhají konzervovat potraviny

Antioxidanty jsou látky, které přispívají k ochraně buněk a jsou přírodní biologickou reakcí na toxiny z životního prostředí. Pomáhají také potravinám zůstat čerstvé a udržovat přirozenou barvu a chuť.

