

NENECHME SI JÍDLO ZKAZIT

Praha, 15. červenec 2021

Potravin se v horkém letním počasí při špatném zacházení a skladování kazí mnohem rychleji. Pojdme si proto připomenout, jak předejít případným zdravotním problémům nebo alespoň tomu, že bychom je museli vyhodit. Vždyt každoročně se u nás vyhodí v průměru okolo 100 kg potravin na osobu. Jedna domácnost by přitom mohla při rozumném způsobu nakupování a správném skladování potravin ušetřit v průměru 8 000 korun ročně.

Chystáme-li se na dovolenou, pak bychom s tím měli počítat i při nakupování potravin ještě před odjezdem. Měli bychom nakoupit jen to, co do našeho odjezdu skutečně spotřebujeme. Týká se to především čerstvých potravin, ať už ovoce, zeleniny nebo mléčných výrobků. Zvláště v letošním létě v souvislosti s aktuální situací mnozí zvolí dovolenou na chatách, chalupách nebo zkrátka někde, kde si budou vařit sami. Obecně bychom měli pamatovat na to, že v horkém létě bychom měli nakupovat co nejbližší místa, kde nákup uskladníme. „V horkých letních dnech, kdy se teploty šplhají přes 30 °C, jsou teploty v našem autě daleko vyšší. Ačkoliv dnes jsou auta vybavena klimatizací, během pár minut na parkovišti před obchodem teplota v odstaveném autě vyšplhá na 50 i 60 °C. Čerstvým potravinám nedělá dobře nejen vysoká teplota, ale i teplotní šok, když je do auta naložíme,“ upozorňuje Petr Baudyš, vedoucí oddělení kvality PENNY a doporučuje: „V tropických dnech je takovou hranicí, kdy by potraviny měly přežít cestu z obchodu bez úhony, 15 až 20 minut. V naší síti s takřka 400 prodejny pak má dojezdovou vzdálenost do našich obchodů 15 minut aktuálně 95 % obyvatel.“

S moukou, těstovinami nebo konzervami si starost dělat nemusíme. Naopak v případě mléčných výrobků, vajec nebo uzenin musíme být obezřetní. Cokoliv je v prodejně v chladícím boxu bychom zkrátka měli vyšším teplotám vystavovat jen krátce a po nezbytně nutnou dobu na přepravu. To znamená také nákup po příchodu bezprostředně vybalit a tyto výrobky dát do chladničky. Velmi rizikové jsou v horkých letních dnech všechny produkty obsahující majonézu, tedy saláty či dressingy, což se týká na letních cestách populárních baget. „Koupit si obloženou bagetu s dressingem nebo majonézou, s tím, že si jí sníme třeba za hodinu cestou v autě, nedoporučujeme. Velmi snadno si tak můžeme způsobit nepříjemné zažívací problémy.“ Pokud jde o vejce, ta, pakliže jsou správně skladována (skladovací teplota je 5 až 18 °C), by měla vydržet bez následků i delší cestu.

Rizikové a rychle kazící jsou pak také maso a masné výrobky, zvláště měkké salámy a uzeniny. „Při vyšších teplotách v nich dochází k růstu mikroorganismů, které způsobí zkažení potravin a po jejich konzumaci nám hrozí zdravotní problémy. To se netýká

jenom jen masa jako takového, ale i uzenin, a to včetně strojově balených,“ varuje Petr Baudyš.

Čerstvé pečivo, zeleninu a ovoce bychom pak neměli přepravovat delší dobu v uzavřených mikrotenových sáčkích, protože hrozí jejich zapaření. To následně může vést k vzniku plísně a potraviny se opět velmi rychle zkazí.

Ideální pro přepravu chlazených a mražených potravin jsou speciální termotašky. *„Tyto termotašky dokážou uchovat potraviny v potřebné teplotě i několik hodin. Zvláště při delších cestách, kdy víme, že nebudeme moci potraviny v krátké době uskladnit v chladničce, je to pro zachování čerstvosti a zdravotní nezávadnosti v horkém létě prakticky nezbytnost,*“ radí Petr Baudyš a pro případy, kdy takovou tašku nemáme nebo ji nechceme kupovat, doporučuje. *„Takovým malým trikem, jak uchovat například mléčné výrobky nebo uzeniny po nějakou dobu v chladu je to, že je dáváme do společné tašky k mraženým potravinám. Ty pak udrží chlazené potraviny v příznivější teplotě déle než doporučovaných 15 až 20 minut.“* U mražených potravin by pak nikdy nemělo dojít k jejich rozmrznutí a opakovaném zamražení. V případě, že i částečně rozmrznou, je třeba jejich okamžitá následná konzumace. *„Když například rozmrzlou zmrzlinu, ale i třeba maso, znovu zamrazíme, voda v potravinech zkrystalizuje. Tím potravina změní své senzorické vlastnosti, a tedy i výslednou chuť. Zkrátka už nám nebude chutnat.“*

Zásadní pak je po příjezdu do cíle domů nebo do cíle naší cesty všechny potraviny bezprostředně uskladnit na místa, kam patří, tedy do lednice, spíže, a podobně.

DOPORUČENÍ PENNY PRO HORKÉ LETNÍ NÁKUPY

- Nakupujte nejbližší místo, kde můžete potraviny správně uskladnit (*přepravní doba max. 15 minut*)
- Chlazené a mražené potraviny přepravujte v chladících taškách
- Rozmrzlé mražené potraviny znovu nezmrazujte a co nejdříve spotřebujte

O společnosti PENNY MARKET Česká republika

Společnost Penny Market s.r.o. je dceřinou společností mezinárodního obchodního řetězce REWE, který je jednou z největších světových obchodních společností. Na český trh vstoupil Penny Market před 24 lety v roce 1997, a zaměřil se na rozvoj nových prodejen v regionech. Díky tomu dnes provozuje více než 390 prodejen, což je nejširší síť v ČR, a poskytuje práci více než 5 600 zaměstnancům. Pravidelně slaví úspěchy v programu Volba spotřebitelů a svým zákazníkům nabízí věrnostní program PENNY karta.

Ing. Tomáš Kubík

Manažer komunikace / Tiskový mluvčí

Penny Market s.r.o., Počernická 257 · 250 73 Radonice

Tel.: +420 284 096 183, Mob.: +420 722 184 427

E-mail: tomas.kubik@penny.cz Internet: www.penny.cz

PENNY