

Domácí vakuová sada

VIDEO UKÁZKA: <https://youtu.be/i-4ofvbqF2s>

Konzervace potravin vakuováním prodlužuje dobu trvanlivosti bez použití umělé chemie 3 až 5x. V mrazničce tak lze prodloužit uchovávání potravin např. ze 6 měsíců až na 3 roky!

Vakuování není vhodné jen v domácnosti, ale i na svačiny, výlety či dovolené. V této sadě se opakovaně používají vakuová víčka a skleněné nádoby z různých zavařenin, které se jednoduše využijí pro vakuování.

Pokud se vakuové nádoby využívají na cestování, nemusíme je již vozit celé zpět, ale můžeme si ponechat jen samotná víčka. Tak je používání vakuové sady nejen velmi pohodlné, ale i levné.

Jde o nejběžnější zavařovací sklenice o objemu 0,75 l a 0,3 l. Se stejným průměrem víček se vyrábějí také sklenice s jiným objemem – cca od 0,1 do 1 litru). Na větší sklenice s větším průměrem (např. velké sklenice od okurek, různé dózy, misky, hrnce ap.) lze využít univerzální víčka.

Zde již nemusíme používat žádné plastové dózy, jak tomu často bývá u podobných zavařovacích zařízení. Umělé plasty jsou totiž pro zdraví člověka a živé přírody vždy více či méně rizikové.

- **Co je vakuování?**

Hlavní zkázu potravin zapříčiňuje vysoce reaktivní kyslík a nežádoucí mikroorganismy, které jej potřebují k životu. Odsátí vzduchu, hl. kyslíku, a velké snížení tlaku a vlhkosti v nádobě zajistí další ztrátu několika podmínek pro život škodlivých mikroorganismů. Snížená činnost nežádoucích bakterií, plísní, mikrobů, enzymů nebo různých škůdců prodlouží čerstvost a trvanlivost téměř všech potravin.

- **Proč vakuovat?**

Protože vakuování poskytuje účinnou ochranu.

Protože potraviny balené ve vakuu jsou chráněné před zkázou.

Protože nevysychají a neztrácejí hmotnost.

Protože nemění výrazně chuť, barvu ani strukturu.

Protože potraviny zůstanou déle čerstvé, svěží a déle použitelné.

Protože v lednici zabraňuje mísení zápachů.

- **Co vše lze vakuovat?**

- **Suché potraviny:** porušená zrna obilovin (nejrůznější mouky, vločky, sušenky, těstoviny), luštěniny sušené houby, ovoce, čaj, kávu, koření...

- **Mokré potraviny:** různé marmelády, ovoce, zeleniny, nalož. zeleniny, mléčné výrobky...

- **Tekuté potraviny:** polévky, omáčky, šťávy, mošty, mléko, oleje – zvláště panenské BIO.

- **Maso:** i pro masa je vakuovač jako stvořený. Výrazně prodlužuje jejich čerstvost a křehkost. Praktické využití našlo i při marinování, protože snížený tlak zvětší póry a podstatně zrychlí nasátí marinády do masa.

Příslušenství sady:

ruční odsávačka, 3 univerzální a 8 kovových víček, 11 silikonových ventilků, parafínový olej.

Vyrábí: www.minipekarny.cz, patent Reiss, reiss@tiscali.cz, www.sanapekarna.cz, tel.: 608361678.



Správné odsávání: několikrát zapumpujte ve směru šipek (viz obr.1)

Otevření nádoby provedete jednoduše tak, že z boku zatlačíte ventil do strany, až se do nádoby nasaje vzduch a víko se uvolní.



Příklady vakuování univerz.víčky:

Skleněné a plastové nádoby, misky, mísy, kovové hrnce i konzervy, pokud nemají příliš úzké a ostré hrany.

Na obrázku můžete vidět nejrůznější možnosti využití vakuování potravin (houby, šťáva, zelenina i ovoce).



Příklady vakuování závitovými víčky TWIST: různé paštiky, slady amasaké, mák, omáčky, máslo ghí, sýry, tvaroh, mléko, syrová zeleniny, dušená zelenina, ovoce i mletá káva...

