

Jak przechowywać przyprawy?



Opis wskazówki

Odpowiednie przechowywanie przypraw pozwoli zachować ich właściwości na dłużej. Najczęstszym błędem jest przechowywanie ich w opakowaniach, w których zostały kupione.

Szklane lub drewniane pojemniki

Zapewniają one szczelne zamknięcie i ochronę przed działaniem promieni słonecznych. Nie warto kupować dużych zapasów ziół. Lepiej kupować je na bieżąco, a w sezonie korzystać ze świeżych. Jeśli zdecydujemy się na pojemniki z drewna, trzeba pamiętać by wkładać do nich zawsze te same zioła, bo drewno pochłania zapach.

Pojemniki z tworzywa sztucznego

Przyprawy, które zawierają w sobie tłuszcze np.: gorczyca czy gałka muskatołowa szczególnie narażone są na jętczenie. Można mu zapobiec poprzez przechowywanie w ciemnych i bardzo szczelnych pojemnikach. W takim wypadku dobrym rozwiązaniem mogą okazać się pojemniki wykonane z tworzywa sztucznego.

Zamrażalnik

Niektóre przyprawy np. korzeń imbiru zachowuje swoją moc i aromat przez dłuższy czas. Warto zebrać wiosną i latem świeże zioła, następnie porcjować je z dodatkiem oliwy i zamrażać w foremkach do lodu. Zaleca się, aby zamrażać przyprawy z rodziny czerwonej papryki np. czerwoną paprykę, chilli czy pieprz cayenne. Dzięki temu dłużej utrzymają swój smak i świeżość.

Moździerz

Dobrym rozwiązaniem jest także kupowanie przypraw w całości i rozdrabnianie ich przy pomocy moździerza lub młynka. Będzie to gwarancja świeżego aromatu.

Ważne jest także miejsce, w który umieścisz przyprawy. Powinno być ono ciepłe i chłodne, oddalone od kuchenki, z której wydobywa się ciepło i opary, które mogą zniszczyć przyprawy.

Kiedy wyrzucić przyprawy?

Jeśli przyprawa jest zbrylowana i nie da się rozetrzeć jej w palcach, to znak że nie nadaje się do użycia.