

Z kielbasą na piknik

Choć wakacje dobiegły końca, przed nami piękny wrzesień i jeszcze wiele osób zaplanuje pikniki na świeżym powietrzu. Warto pamiętać, że wysokie temperatury nie sprzyjają mięsnym potrawom. Jeśli jednak zadbamy o ich właściwe przechowywanie, nie ma powodu, by rezygnować z ulubionych przekąsek.

Choć mięso stanowi podstawę diety w polskich domach właściwie o każdej porze roku, musimy pamiętać, że wyjątkowo nie lubi wysokich temperatur. Wystarczy pozostawić je tylko na chwilę poza lodówką, by narazić się na zatrucie pokarmowe. O złej kondycji pożywienia wiele powiedzą nam zapach i wygląd. Niestety, nie zawsze możemy dostrzec, że proces psucia już się rozpoczął. Aby uniknąć nieprzyjemnych doświadczeń, musimy pamiętać o kilku zasadach związanych z prawidłowym przechowywaniem żywności.

Wybieraj z głową

Robiąc zakupy, pamiętajmy, by latem wybierać tylko niektóre produkty z działu mięsnego. Najlepiej kupować je w sprawdzonych miejscach przeznaczonych do sprzedaży wędlin. Najbezpieczniej postawić na produkty, które zawierają niewiele wody i znacznie wolniej się psują. W podróży sprawdzą się doskonale kielbasy i kabanosy – w ofercie Madej Wróbel dostępne w różnych smakach, na tyle wędzone i wysuszone, by stać się świetną przekąską podczas pikniku na świeżym powietrzu.

Trzymaj w lodówce

Ale też nie w nieskończoność! – podkreśla Magdalena Matynia, główny technolog firmy Madej Wróbel. *Wszystko ma swoją ograniczoną trwałość i nic – nawet lodówka – temu nie zaradzi. Poza tym produkty mięsne, zanim znajdą się w lodówce, i tak muszą zostać właściwie zapakowane. Paczkowaną wędlinę powinniśmy wyjąć z woreczka i – najlepiej w pergaminie – włożyć do lodówki na maksymalnie dwa dni od otwarcia opakowania. Wiele osób nie zdaje sobie sprawy z tego, że pergamin nadaje się do pakowania wędliny znacznie lepiej niż folia – twierdzi główny technolog. Przepuszcza więcej powietrza, co wpływa pozytywnie na mięso. Tymczasem folia jest tak mocnym izolatorem, że wędlina może zacząć pod nią pleśnieć.*

Do przechowywania mięsa świetnie nadają się też pojemniki próżniowe – kiedy na dworze gorąco są idealnym rozwiązaniem. Inne produkty mięsne również wkładajmy szybko do lodówki, pamiętając, że świeże mięso i drób przechowujemy na najwyższej półce maksymalnie przez 24 godziny. Aby dłużej zachowały świeżość, można skropić je sokiem z cytryny. Ważne jest też, by nie mieszać mięsa z innymi produktami spożywczymi. *Pasztety, salcesony*

i kaszanki mogą poleżeć w lodówce zaledwie dwa dni, ale sucha kielbasa utrzyma świeżość nawet przez kilka tygodni – dodaje Magdalena Matynia. *Jeśli nawet pojawi się na niej biały nalot – nie obawiamy się zatrucia – to sól, która wytrąca się na skutek różnicy temperatur i jest całkowicie nieszkodliwa.*

Nie trać kontroli

Jeżeli nie mamy dostępu do lodówki, kontrolujemy podwójnie, co jemy. Podczas pikników w ciepłe dni na pewno odpadają najbardziej wrażliwe na temperaturę produkty spożywcze, np. surowe mięso czy drób. W grę wchodzi kielbasy i kabanosy, ale pod warunkiem, że będą właściwie przechowywane. *Na wyjazdy polecamy nasze kielbasy, np. suchą staropolską, krakowską czy myśliwską – radzi ekspert Madej Wróbel. W temperaturze pokojowej świetnie sprawdzają się też kabanosy w czterech wersjach smakowych – wieprzowej, drobiowej, pikantnej i czosnkowej. Ponieważ mają długi termin przydatności, stanowią świetną przekąskę na każdą okazję.*

Mięso jest produktem podwyższonego ryzyka – kupujmy je więc rozważnie i sprawdzajmy, co jemy.

Madej Wróbel to firma rodzinna, założona w Rudzie Śląskiej w 1992 roku. Ten producent bogatego asortymentu wędliniarskiego znany jest przede wszystkim z doskonałej jakości kielbas na każdą okazję. Wszystkie wyroby są przygotowane według unikatowych receptur z wyselekcjonowanych składników: mięsa i przypraw. Firma zatrudnia 1300 osób, a jej produkty są dostępne w kraju i za granicą.

Więcej informacji: www.madejwrobel.pl

Pytania dziennikarzy: Karina Grygielska, Komunikado PR
tel. 500 346 661, 22 649 19 53
e-mail: karina.grygielska@komunikado.pl

Zdjęcia: Przedruk bezpłatnie z podpisem: Fot. Madej Wróbel