

Jak správně uchovávat vánoční jídla

Nakoupili jste na letošní Vánoce tolik jídla, že už předem víte, že ho nemáte šanci sníst? Máme pro vás tipy, jak uchovat vánoční potraviny tak, aby se rychle nezkažily.

Potraviny, které nemáte šanci sníst, vložte raději do mrazáku, dokud jsou čerstvé. Vždy vyměňte kupovaný obal za igelitový popsaný sáček a vložte je do mrazáku co nejnižší, protože dle zákonů fyziky je tam i nejnižší teplota.

Pozor, do mrazáku nepatří bramborový salát! Základní radou je kupovat kvalitní a čerstvé potraviny, u kapra to platí dvojnásob. Pokud kapra chcete v lednici uschovat do druhého dne, vykuchejte ho, očistěte, zabalte do navlhčeného ubrousku a dejte do ledničky. Maso můžete samozřejmě zmrazit, ovšem počítejte, že se tím částečně

V případě, že už jste kapra usmažili, vložte vystydlé filety do plastové krabičky s víčkem a ventilačním otvorem a nechte je v lednici – opět nejvýše dva dny.

Co se týče bramborového salátu, jehož významnou součástí je majonéza ze syrových vajec, i zde musíte s konzumací chvátat. Možná vás

upozornění odborníků překvapí, ale pokud jste přidávali tu domácí, neměli byste s konzumací otalet déle než 24 hodin. V případě kupované majonézy můžete salát v lednici uchovat maximálně do druhého dne, pak už hrozí riziko, že se syrová vejce na vzduchu zkaží.

Milujete klobásu a tvrdé salámy? Pokud je nebudete skladovat v lednici (vlhko nemají rády), je trvanlivost takových výrobků takřka neomezená. Jen po nakrojení salám rychleji vysychá a tvrdne.

Uvařené i syrové kuřecí maso vám v lednici vydrží obvykle dva dny, větší kusy syrového vepřového či hovězího tři dny. Jak je to ale s vinou klobásou?

Jedná se o masný polotovar určený k dalšímu zpracování, nikoliv k přímé konzumaci, většinou se nutná spotřeba uvádí do 24 nebo 48 hodin.

Vždy záleží na doporučení výrobce a hygienických podmínkách skladování. Maso nesnese příliš dlouhé skladování, ideální jsou maximálně dva dny.

Pokud to letos o Vánocích trochu přeženete s topením, může se stát,

že si čokoládové figurky ze stromečku nevyčutnáte tak, jako loni.

Čokoláda totiž mění své vlastnosti při teplotě 25 stupňů, může se deformovat a na povrchu lze objevit šedé skvrny. Ty sice nejsou zdravotně závadné, ale snižují vizuální i chuťový požitek. Na znehodnocenou čokoládu se připravte, i pokud jste ji přenášeli z mrazu do tepla.

K Vánocům tradičně patří i oříšky. Dejte ovšem pozor, abyste je neskladovali ve vlhkém prostředí. Mohly by chytit plísně!

Ořechy také doma neskladujte příliš dlouho – obsahují nenasycené mastné kyseliny, které mohou podlehnout oxidaci, pak ořech zežlukne. **-Im-**

Chateau Herálec Zámecká restaurace Honoria



■ Kde se restaurace nachází?
Chateau Herálec
Boutique Hotel & Spa by L' OCCITANE

Herálec 1, 582 55 HERÁLEC
Tel: 569 669 111, 734 822 640
e-mail: reception@chateauheralec.com
www.chateauheralec.com

Restaurace Honoria, vzdálená pouhých 15 min autem z Jihlavy, pro Vás připravila **povánoční 4chodové Štěpánské menu**.

Tuto speciální gurmánskou nabídku si můžete vychutnat při svíčkách v romantické atmosféře zámecké restaurace či jako slavnostní oběd s rodinou nebo přáteli. Využijte povánoční čas a zpřijemněte si chvíle se svými blízkými při společném hodování. **Nabídka je platná od 26. - 30.12. 2014.**

■ Na čem si můžete pochutnat?

Předkrm: Staročeský Kuba s restovanými hříbkami ze zámeckého parku

Polévka: Pikantní rači polévka s česnekem a zázvorem, opečený toast

Hlavní chod: Pečené husí prso s jemným jablkovým pyré, domácími lokši a červeným zelím

Dezert: Pošírovaná hruška s vanilkovou omáčkou s ořechy, skořicová zmrzlina

J12-chatD

Restaurant Tři Věžičky



■ Kde se restaurace nachází?
Střítež u Jihlavy 11
(po dálničním
přivaděči na Havlíčkův Brod)
www.trivezicky.cz
tel. 567 217 581

Domácí kuchyně a rodinná atmosféra již 13 let

Restaurant Tři Věžičky Vám nabízí klasickou českou kuchyni doplněnou sezónními specialitami. V jídelním lístku nechybí ani pokrmy z čerstvých ryb. Každý všední den vaří polední menu a je k dispozici široký výběr hotových jídel. Nezapomínají ani na děti s dětským lístkem, novým hracím koutkem a přebalovacím pultem.

Vánoční otevírací doba:

23.12. 2014	10 – 16 h
24.12. 2014	zavřeno
25.12. 2014	zavřeno
26.12. 2014	11 – 22 h
27.12. 2014	11 – 22 h
28.12. 2014	11 – 22 h
29.12. 2014	11 – 22 h
30.12. 2014	11 – 22 h
31.12. 2014	zavřeno
1.1. 2015	12 – 22 h

J12-tvD

Hostinec Na Jelitě



■ Kde se restaurace nachází?

Nové Domky 146
Velký Beranov 588 21
Tel.: +420 605 816 650
www.hostinecnajelite.cz
hostinecnajelite@email.cz

Přijďte si pochutnat na pravé české kuchyni z čerstvých surovin bez umělých dochucovadel.

Jsme útulný hostinec, který se nachází v Nových Domkách. Soustředíme se zde na tradiční českou kuchyni, která je stále vyhledávanou a velmi oblíbenou.

Můžete zde využít kuřácké a nekuřácké prostory a polední menu, které se skládá ze dvou jídel z výhradně čerstvých surovin, ve kterých se nevyskytují žádná barviva, glutamáty a umělá dochucovadla.

Dále se specializujeme na rozvoz obědů do malých podniků a domácností.

Možnost pořádání svatebních hostin, firemních a rodinných oslav.

Pokud se chcete pobavit a zajít do příjemné společnosti s živou kapelou různých žánrů (country, bigbeat), pak jste u nás správně.

Info akcí na našich stránkách. Proto neváhejte a přijďte se nalaďte veselou letní atmosférou se skvělou zábavou.

■ Na čem si můžete pochutnat?
Česká domácí klasika

J12-tjeD

BISTRO A CAFE U TŘÍ ČEPIC



■ Kde se restaurace nachází?

Jihlava, Žižkova 15
– Dělnický dům
586 01 Jihlava
telefon: 607 589 683
e-mail: bukacek@zabuk.cz

vás zve do nové kavárny

stávající bistro jsme rozšířili
o útulnou kavárnu

stále si u nás můžete dát
snídaně, svačinku a oběd

vše vždy z čerstvých surovin
a bez použití umělých
dochucovadel a polotovarů

každý den bezlepkové a vegetariánské jídlo
sezónní kuchyně

každou středu, čtvrtek a pátek čerstvé sushi
domácí koláče a dobroty výhradně
u nás upečené a to i bezlepkové

nově upravená provozní doba
po – pá 7 – 19 hod.,
so 13 – 19 hod. ale i déle

Přijďte si v předvánočním, ale i všedním
shonu posedět a dát dobrou kávu

TĚŠÍME SE NA VÁS

J12-utcd