Jak przechowywać chleb?

Wszyscy lubimy świeży chleb. Robimy więc wszystko, żeby jak najdłużej zachował swoją świeżość.

Każdy rodzaj chleba zachowuje swoją trwałość przez inny czas. Najdłużej świeże będą bochenki z żytniej mąki, upieczone na zakwasie. Taki chleb, jeżeli jest przechowywany w odpowiednich warunkach, potrafi zachować dobry smak i wilgotność nawet do 10 dni. Najszybciej wysycha pszenny, drożdżowy chleb.

Chleb powinniśmy przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej. Pozostawiony sam sobie albo szybko wyschnie, albo spleśnieje.

Gdzie zatem i w czym najlepiej przechowywać chleb? Moim zdaniem, najlepszymi pojemnikami do przechowywania chleba są worki lniane albo drewniane chlebaki , czyli te pojemniki, które wykonane są z naturalnych surowców. Poniżej postaram się wyjaśnić, dlaczego tak właśnie uważam.

Wszystko sprowadza się do wymiany wilgotności czyli "oddychania". Pojemniki do przechowywania chleba powinny być właśnie takie - nie powinny dopuszczać wilgoci do pieczywa, ale równocześnie odprowadzać nadmiar wilgoci, którą oddaje chleb. W przeciwnym razie chleb (szczególnie świeży, jeszcze ciepły), czuje się jak człowiek w kiepskiej jakości kurtkach przeciwdeszczowych. Od zewnątrz nie zmoknie, ale i tak będzie mokry, bo kurtki te zazwyczaj uszyte są z materiału, który nie odprowadza wilgoci na zewnątrz. Wystarczy taki ciepły bochenek zamknąć w folii i niedługo potem mamy coś co wyglądem przypomina chleb, który wcześniej tam włożyliśmy, ale smakiem już nie bardzo. Moje dzieci mówią, że jest wtedy strasznie "gumiasty".

Jeżeli jednak nie mamy wyjścia, bo akurat nie mamy nic innego w pobliżu, i musimy przechować chleb w warunkach niezbyt mu sprzyjających (mam tu na myśli przede wszystkim

reklamówki), to zróbmy dziurki w folii, żeby choć trochę wilgoci mogło odparować. Z mojego doświadczenia jednak wynika, że kupienie w sklepie ciepłych bułeczek i włożenie ich do foliowego worka (niestety, nie zawsze jest czas na pieczenie ich, nad czym bardzo ubolewam), nawet jeżeli zrobię w nim małe dziurki czy nie zawiążę siatki, niewiele pomaga. Folia jednak robi swoje. Na szczęście, w większości sklepów są już dostępne torebki papierowe do pakowania pieczywa. Niektóre mają część folii w postaci
foliowego
"okienka" , ale to i tak jest dużo lepsze niż sama folia.

Jak pisałam wyżej, według mnie najlepszymi pojemnikami do przechowywania pieczywa, są te wykonane z naturalnych surowców, a więc:

- **len** - tkanina, której historia sięga około 7500 lat p.n.e. Idealny materiał do przechowywania chleba - nie dopuszcza wilgoci do bochenka z zewnątrz, ale równie skutecznie odprowadza na zewnątrz jej nadmiar - ściereczki, worki lniane

- **drewno** - surowiec znany człowiekowi znacznie dłużej niż len. Również jest idealnym "oddychającym" pojemnikiem do przechowywania pieczywa - chlebaki drewniane

Surowce te (len, drewno) - nie pozwolą spleśnieć chlebom, ale też nadmiernie ich nie wysuszą. Bochenek chleba czy bułki zawinięte w ściereczkę lub włożone do lnianego woreczka, można umieścić też dodatkowo w chlebaku.

Do przechowywania pieczywa można też używać chlebaków z innych surowców niż drewno - plastik, stal, ale ze względu na to, że niekoniecznie dobrze radzą sobie z odprowadzaniem wilgoci ze środka na zewnątrz, często zaopatrzone są w wywietrzniki. Mimo wszystko jednak, nie polecam trzymania ciepłego pieczywa w tego typu pojemnikach. Owszem, z doświadczenia wiem, że na szczęście plastikowe czy metalowe pojemniki dużo łatwiej i szybciej jest umyć. Piszę "na szczęście", bo pieczywo dużo łatwiej i szybciej psuje się w takich pojemnikach.

Dobrym sposobem na przedłużenie życia naszego chleba jest też mrożenie go. Trzeba jednak pamiętać, że musi być on świeży - czerstwego chleba już nie uratujemy w ten sposób - możemy jedynie pozwolić mu wyschnąć do końca i zmielić na tzw. "bułkę tartą" (w tym przypadku bardziej odpowiednia byłaby chyba nazwa "chleb tarty"), albo zużyć jako karmę dla naszych

zwierzaków (np. koni czy świnek morskich).

Sposób przechowywania chleba jest bardzo istotny. Pojemniki czy woreczki z surowców naturalnych - drewniane chlebaki, lniane worki - niejako same pomagają nam w tej czynności. Dzięki swoim właściwościom tak długo oddają wilgoć z chleba aż będzie ona taka sama, na zewnątrz i w środku (w worku lub chlebaku). W ten sposób ochronimy nasz chleb przed spleśnieniem czy nadmiernym, zbyt szybkim wysuszeniem i będziemy mogli zjeść go aż do ostatniego kawałka. Dodatkowo można spróbować samodzielnie wyhaftować jakiś kuchenny motyw, albo taki związany tylko z pieczywem na worku. Wtedy może stać się wspaniałą ozdobą naszej kuchni, albo prezentem dla bliskiej nam osoby.

Ewa Krzesinska