**Jak przechowywać wędliny, aby dłużej pozostały świeże?**

**Suto zastawiony stół to część bożonarodzeniowej tradycji. Pośród różnych potraw nie może zabraknąć mięsa i wędlin. Niewłaściwie przechowywanie żywności, powoduje, że co roku Polacy wyrzucają wiele produktów i potraw do śmietnika. Dzięki kilku prostym wskazówkom można temu zapobiec.**

Właściwe metody przechowywania wędlin pozwalają zaoszczędzić pieniądze, uchronić jedzenie przez wyrzuceniem do kosza, a przede wszystkim zachować zdrowie. Wpływ na świeżość różnych wyrobów ma kilka czynników: liczba dni w lodówce, temperatura, w której są przechowywane, opakowanie oraz rodzaj produktu.

O tym, jak długo chcemy przechowywać daną wędlinę powinniśmy pomyśleć już przy ladzie sklepowej, nie zaś po powrocie z zakupów. Istotne jest, aby nabywać wędliny od sprawdzonych dostawców i w odpowiednich miejscach. Zakupy należy robić też w odpowiedzialny sposób. Zastanówmy się np., ile produktów spożywa się w naszej rodzinie i na tej podstawie podejmujmy decyzje o ilości i asortymencie.

**Wędlina wędlinie nierówna**

*– Kiełbasy suche, podsuszane, kabanosy, czy kiełbasy długodojrzewające nie muszą być przechowywane w lodówce. Utrzymają też świeżość znacznie dłużej niż np. szynki parzone czy gotowane. Te w naturalnej osłonce powinny leżeć w niej maksymalnie trzy dni, a w sztucznej najwyżej dwa dni.* ***Najtrwalsze są wędliny suszone lub wędzone np. kiełbasy czy kabanosy w naturalnych osłonkach.*** *Dłużej wytrzyma też szynka w jednym kawałku, natomiast tę w plasterkach należy spożyć w ciągu dwóch dni. Optymalna temperatura przechowywania wyrobów wędliniarskich to 2 – 7°C, choć dopuszczalna jest również w temperatura 8 – 9°C* – mówi Renata Nowak, Główny Technolog z Zakładów Mięsnych Silesia SA, producenta wędlin pod marką Duda.

Jeżeli wędliny są zamknięte szczelnie (hermetycznie lub próżniowo), można je bez ryzyka przechowywać w lodówce zgodnie z datą przydatności umieszczoną na opakowaniu. Pod warunkiem, że nie zostały wcześniej otwarte. Coraz więcej profesjonalnych sklepów oferujących wędliny posiada sprzęt do pakowania próżniowego. Warto zwrócić na to uwagę i skorzystać z takiej opcji.

Wędliny suche i podsuszane w dużych kawałkach (ale nie w plastrach) mogą być przechowywane również poza lodówką. W odpowiednich warunkach produkty suszone możemy przechowywać nawet do miesiąca. Wprawdzie niekiedy tworzy się na nich biały osad, ale nie jest on żadnym zagrożeniem dla konsumentów. Nie jest to pleśń, a jedynie wytrącona sól, którą wystarczy zetrzeć.

**Jak korzystać z lodówki**

Pierwszym krokiem po powrocie ze sklepu powinno być jak najszybsze umieszczenie produktów w lodówce. Większość nowoczesnego sprzętu chłodniczego posiada różne strefy temperatur, w których powinno się przechowywać odpowiednie produkty.

Idealnym miejscem na przechowywanie wędlin są środkowe półki, na których temperatura wynosi od 4° do 7°C lub specjalne półki przeznaczone na produkty mięsne. Nie bez wpływu na świeżość wędlin ma też to, w co je zawijamy. W tym przypadku najlepszym wyborem będzie papier pergaminowy. Wchłania on wilgoć, więc na powierzchni wędliny nie rozwiną się bakterie i drobnoustroje.

– *Pergamin doskonale sprawdzi się w przypadku miękkich i mniej trwałych wędlin. Wędliny można również włożyć do pojemnika, np. z dobrej jakości plastiku lub szkła, który przykrywamy niezbyt szczelnie, żeby zapewnić dostęp powietrza* – dodaje Renata Nowak.

Częstym błędem jest włożenie do lodówki wędlin opakowanych w woreczek foliowy nieprzepuszczający powietrza. Przechowywane w ten sposób wyroby plastrowane już po dwóch dniach nie nadają się do spożycia. Brak dostępu świeżego powietrza przyspiesza bowiem psucie się. Z tego samego powodu bezwzględnie odpada też folia aluminiowa.

Błędem jest przechowywanie obok siebie w otwartej formie różnych gatunków wędlin, a zwłaszcza surowego mięsa.

**Mrożenie wędlin**

Mrożenie to jedna z popularnych metod konserwowania. Jeśli po powrocie ze sklepu uświadomimy sobie, że przesadziliśmy z zakupami i nie zdążymy zjeść wszystkiego w rozsądnym terminie, warto zapakować jedzenie w plastikowe woreczki i włożyć je do zamrażarki.

Dotyczy to też wędlin, chociaż nie wszystkich. Nie zaleca się np. mrożenia kiełbas (surowych, wędzonych, suchych) oraz parówek. Wszystkie mięsne potrawy oraz wędliny powinno się rozmrażać w lodówce przez 24 godziny.

Bardzo istotne jest, aby decyzję o zamrożeniu podjąć od razu po powrocie z zakupów. Nie można np. schować najpierw produktów na kilka dni do lodówki, a potem dopiero zdecydować się na ich zamrożenie. Grozi to bowiem zamrożeniem produktu już nieprzydatnego do spożycia, którego zjedzenie po późniejszym odmrożeniu może mieć fatalne konsekwencje dla naszego zdrowia.

Przed zamrożeniem powinniśmy podzielić wędliny na odpowiednio małe porcje i odmrażać je sukcesywnie wraz z zapotrzebowaniem. Po rozmrożeniu bezwzględnie nie można też ponownie zamrażać danego wyrobu.

**Nie jedz zepsutej żywności**

Świeżość wędlin ocenia się na podstawie barwy, smaku i zapachu. Nieświeże wyroby mają nieprzyjemny zapach i kwaśny smak. Zmienia się ich konsystencja, a na powierzchni powstają plamy i śliski nalot. W przypadku wędlin plastrowanych widoczną pierwszą oznaką utraty przydatności do spożycia jest pojawiająca się lepkość. Nie należy także spożywać wyrobów po terminie ważności.

Myśląc o bezpieczeństwie warto kupować wyroby sprawdzonych marek oraz producentów posiadających certyfikaty potwierdzające utrzymywanie standardów bezpieczeństwa. Firmy takie posiadają także własne systemy jakości, gwarantujące, iż poszczególne partie wyrobów są jednakowo bezpieczne dla konsumentów.

*– Chcemy, aby nasze produkty były takimi, które podalibyśmy własnej rodzinie. Dlatego stale się rozwijamy i doskonalimy produkcję. Odpowiadamy na potrzeby i oczekiwania konsumentów, czego przykładem jest linia produktów Nasze Polskie stworzona z zamiłowania do tego, co nasze, czyli dobrze znanych, rodzimych smaków, których nie znajdziemy nigdzie indziej* – podkreśla Renata Nowak.