**Správné skladování ovoce**

Skladování ovoce má svoje dlouhodobě osvědčená pravidla, která se vyplatí dodržet. Čisté vhodné prostory se správnou vlhkostí a teplotou jsou základní podmínky, aby nám ovoce vydrželo co nejdelší dobu.

Skladování ovoce není vůbec nic složitého, je ale nutné dodržet několik základních pravidel. Jsou to například vhodné prostory a podmínky, ale i oddělené skladování ovoce a zeleniny, a samozřejmě také i samotný způsob uložení plodů

**Základní pravidla pro správné uskladnění ovoce**

1. **kvalitní plody**
	* jsou jedním ze základních předpokladů dlouhodobého uchování ovoce. Ovoce musí být ručně trhané, nesmí být otlačené, nahnilé nebo nějak jinak poškozené, a samozřejmě je ukládáme suché.
2. **vhodné místo**
	* pro uskladnění ovoce je dobře větratelné, chladné a zabezpečené proti přístupu hlodavců a hmyzu. Důležitá je i vlhkost vzduchu, která by ideálně měla být okolo 80 procent. Ve vlhkém prostředí totiž ovoce neztrácí vodu a nescvrkává se. Nejvhodnější teplota v zimě je od 1 do 4° Celsia, v jarním a letním období by neměla být vyšší než 12° Celsia. Ovoce nesmí zmrznout, protože tím přichází o vitamíny, ale i chuť a vůni.
3. **čistota prostor**
	* musí být samozřejmostí. Stěny vydesinfikujeme vápenným mlékem, regály a skladovací přepravky i boxy důkladně omyjeme a vysušíme
4. **samostatné skladování**
	* ovoce ukládáme samostatně v jiných prostorách, než zeleninu. Ovoce - především jablka a hrušky - totiž velmi snadno přejímá jiné pachy a vůně, a například brambory je naopak snadno předávají. Pokud nemáte možnost samostatného uskladnění, pak dejte ovoce a zeleninu co nejdále od sebe a brambory zakryjte.
5. **plody v jedné vrstvě**
	* plody skladujeme zásadně v jedné vrstvě a neměly by se vzájemně dotýkat. Tímto způsobem máme vždy dokonalý přehled o stavu ovoce a nakažené plody jednoduše odstraníme.

**Skladování různých druhů ovoce**

**Jablka a hrušky**

* nejvíce skladované ovoce
* nesmí být přezrálá, sklízíme je těsně před tím, než zcela uzrají
* v chladnější místnosti s teplotou od 3 do 7° Celsia
* ideálně na čisté dřevěné police nebo do přepravek stopkami nahoru v jedné vrstvě tak, aby se vzájemně nedotýkala
* mezi přepravkami ponecháme místo pro proudění vzduchu, aby se mohly uvolňovat látky, podporující proces zrání
* skladovací prostory příliš nevětráme, protože by docházelo k úbytku vody a plody by se scvrkávaly
* hrušky skladujeme podobným způsobem jako jablka, ale ukládají se stopkami dolů a teplota může být i 1° Celsia - v této nízké teplotě můžou být až 6 měsíců.

**Bobuloviny - švestky, jahody, borůvky, hrozny**

* nejsou pro delší skladování příliš vhodné
* před případným skladováním je nikdy neumýváme, plody se oplachují až těsně před konzumací nebo zpracováním
* ukládáme je nejlépe do keramických, skleněných nebo plastových dóz
* ideální teplota je 1 až 5° Celsia
* švestky můžeme po utržení uskladnit v lednici přibližně 1 týden
* čerstvé jahody v lednici vydrží do spotřeby maximálně 3 dny od sklizně
* borůvky spotřebujeme nebo zpracujeme do 48 hodin od utržení; před uložením do chladu je rozložíme v jedné vrstvě na tácek mezi papírové utěrky
* hroznové víno krátkodobě uskladníme nejlépe tak, že celé hrozny volně zabalíme do novinového papíru a uložíme do chladu.

**Citrusové ovoce - citrony, pomeranče, mandarinky, grapefruity**

* zůstanou poměrně dlouho čerstvé, pokud se samostatně zabalí do novinového papíru, vloží do plastového sáčku nebo uzavíratelného boxu a uloží na chladné a tmavé místo.

**Tropické ovoce – banány, ananas, mango, avokádo**

* exotické druhy ovoce většinou kupujeme nezralé a necháváme ho při uskladnění dozrát
* jeho zrání můžeme urychlit jablky, která látku, zrychlující tento proces, vylučují
* avokádo nebo mango stačí vložit do papírového sáčku s jablkem a nechat několik dní dozrát v pokojové teplotě
* ananas dozrává v pokojové teplotě během 2 až 3 dnů; nezkonzumovaný vydrží zabalený v mikrotenové fólii v chladničce přibližně 2 dny
* banány nikdy neskladujeme v chladničce, skladovací teplota by neměla být nižší než 14° Celsia; pokud se banány dostanou do nižší teploty, zešednou a nepříznivě mění chuť i konzistenci; zralý banán se pozná podle malých hnědých teček na slupce, má dostatek lehce stravitelných ovocných cukrů naopak nezralý banán se špatně tráví, má škrobovitou chuť i konzistenci.

**Na závěr:**

I když je samozřejmě některé ovoce vhodné i pro dlouhodobější skladování, nejlepší z hlediska chuti, obsahu důležitých vitamínů a dalších cenných látek je konzumace co nejčerstvějších plodů. Pokud ovoce skladujeme, pak nesmíme zapomínat na jeho pravidelnou kontrolu.

**Úkol:**

**Kontrola teoretických poznatků v praxi:**

1. **Na pracovišti odborného výcviku zavítej do skladovacích prostor s ovocem a zkontroluj, jak se příslušné druhy ovoce skladují.**
2. **Zjistíš-li nedostatky, proveď fotodokumentaci – zaznamenej si důkazy.**
3. **Navrhni takové opatření , aby se ovoce nadále neznehodnocovalo.**
4. **Své poznatky předložte a sdělte svým spolužákům v následující hodině.**
5. **Na závěr shrňte, jaké byly nejčastější závady, se kterými jste se setkali.**