

# Vakuová sada SANA

Konzervace potravin vakuováním prodlužuje dobu trvanlivosti bez použití umělé chemie 3 až 5x. V mrazničce tak lze prodloužit uchovávání potravin např. ze 6 měsíců až na 3 roky!

Vakuování není vhodné jen v domácnosti, ale i na svačiny, výlety či dovolené. V této sadě se opakovaně používají vakuová víčka a skleněné nádoby z různých zavařenin, které se jednoduše využijí pro vakuování.

Pokud se vakuové nádoby využívají na cestování, nemusíme je již vozit celé zpět, ale můžeme si ponechat jen samotná víčka. Tak je používání vakuové sady nejen velmi pohodlné, ale i levné, protože je možné uschovat si od nejrůznějších zavařenin všechny závitové skleněné nádoby s mezinárodním označením TWIST a průměrem 82 a 66 milimetrů (jde o nejpoužívanější 0,75 l a 0,3 l sklenice, se stejným průměrem víček se vyrábějí sklenice v nejrůznějším provedení – cca od 0,1 do 1 litru). Na větší sklenice s větším průměrem (např. velké sklenice od okurek, různé dózy, misky, hrnce apod.) lze využít univerzální víčka.

Nepleťte se, pokud se vám budou zdát standardní sklenice pro některá využití příliš malé. Zjistili jsme, že rozdělit například salát nebo polévku do více nádobek je výhodnější, protože jednu menší spotřebujeme dříve, aniž bychom museli vpustit kyslík do celého obsahu, který chceme uchovat na pozdější konzumaci.

Nyní již nemusíme používat žádné plastové dózy, jak tomu často bývá u podobných výrobků. Umělé plasty jsou totiž pro zdraví člověka a živé přírody vždy více či méně rizikové.

---

- **Co je vakuování?**

Hlavní zkázu potravin zapříčiňuje vysoce reaktivní kyslík a nežádoucí mikroorganismy, které jej potřebují k životu. Odsátí vzduchu, hl. kyslíku, a velké snížení tlaku a vlhkosti v nádobě zajistí další ztrátu několika podmínek života pro škodlivé mikroorganismy. Snížená činnost nežádoucích bakterií, plísní, mikrobů, enzymů nebo různých škůdců prodlouží čerstvost a trvanlivost téměř všech potravin.

- **Proč vakuovat?**

Protože vakuování poskytuje účinnou ochranu.

Protože potraviny balené ve vakuu jsou chráněné před zkázou

Protože nevysychají a neztrácejí hmotnost.

Protože nemění výrazně chuť, barvu ani strukturu

Protože potraviny zůstanou déle čerstvé, svěží a déle použitelné.

Protože v lednici zabraňuje mísení zápachů

- **Co vše lze vakuovat?**

- **Suché potraviny** jako porušená zrna obilovin (různé mouky, vločky, sušenky, těstoviny), luštěniny sušené houby, ovoce, čaj, kávu, koření...

- **Mokrý potraviny**: různé marmelády, ovoce, zeleniny, nalož. zeleniny, mléčné výrobky...

- **Tekuté potraviny**: polévky, omáčky, šťávy, mošty, mléko, oleje – zvláště panenské BIO

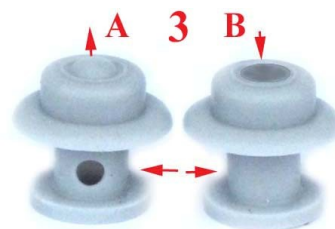
- **Maso**: i pro masa je vakuovač jako stvořený. Výrazně prodlužuje jejich čerstvost a křehkost. Praktické využití našlo i při marinování, protože snížený tlak zvětší póry a podstatně zrychlí nasátí marinády do masa.



### Správné odsávání:

- Před odsáváním zkontrolujte, zda horní strana víka není špinavá, křivá nebo poškrábaná.
- přiložte odsávačku těsně na střed víka s ventilem
- jednou rukou uchopte pevně spodní část odsávačky a druhou pohybujte pístem ve směru šipek tak dlouho, až ucítíte větší odpor (obvykle 3 - 6x).
- propadne-li se čepička ventilu dolů (3B), je nádoba zavakuovaná, je-li v pozici (3A), vakuování se nezdařilo.

**Otevření nádoby** provedete jednoduše tak, že z boku zatlačíte ventil do strany, až se do nádoby nasaje vzduch a víko se uvolní.



**Pokud víčko netěsní:** Zkontrolujte nádobu, zda nemá poškozený nebo znečištěný okraj. Stejně důkladně zkontrolujte těsnění víka a ventilu a jejich možné mechanické poškození. Poté vezměte vlhký bavlněný hadřík s odmašťovacím prostředkem a všechny těsnicí plochy důkladně otřete.

**S kovovými víčky zacházejte opatrně.** Snadno se poškodí - lehce se ohne, poškrábá, potluče... Nemyjte je drátěnkou nebo jinými hrubými prostředky. Nevkládejte je ani do myčky na nádobí!



**Při vakuování na delší dobu (déle než na 1 - 2 dny)** doporučujeme rozetřít „kapku“ vody pod ventilkem a pootočit s ním tak, aby se navlhčila celá jeho spodní strana. Tím se dokonale utěsní mikroskopické nerovnosti a víko tak vydrží těsné mnohem déle. Totéž proveďte i u univerzálních víček.

**Vykazuje-li odsávačka při odsávání velký odpor,** namažte její vnitřní stranu potravinářským olejem (viz foto) a několikrát naprázdno zapumpujte. Množství maziva volte minimální a vytlačený zbytek seřete. Nelze použít jakýkoliv olej, protože jejich trvanlivost je velice rozdílná, a to od jediného dne do jednoho měsíce. Nám se osvědčilo obyčejné máslo. Vyzkoušejte.



**Tlak v nádobách:** Pokud je čepička ventilu (3) na hranici propadnutí, je v nádobě asi -0,25 bar – tedy minimální tlak pro vakuování na kratší dobu. Cítíme-li při vakuování větší odpor, je již v nádobě asi -0,5 bar. Maximální tlak, který se nám podařilo vytvořit, byl -0,75 bar.

### **Příklady vakuování univerzálními víčky:**

Skleněné a plastové nádoby, misky, mísy, kovové hrnce i konzervy, pokud nemají příliš úzké a ostré hrany.

Na obrázku můžete vidět nejrůznější možnosti využití vakuování potravin (houby, šťáva, zelenina i ovoce)



**Příklady vakuování závitovými víčky TWIST: různé paštiky, slady amasaké, mák, omáčky, máslo ghí, sýry, tvaroh, mléko, syrová zeleniny, dušená zelenina, ovoce i mletá káva**



### Součásti univerzálních víček:

- 1- tělo univerzálního víka
- 2- ventil
- 3- čepička ventilu - ukazatel správného vakuování
- 4- silikonové těsnění
- 5- krytka proti nasátí obsahu nádob



**Příslušenství sady:** ruční odsávačka, 3 velikosti univerzálních víček, 11 silikonových ventilků, 7+1 kovových víček (1 kovové víko je náhradní pro případ, vyskytne-li se na jednom výrobní vada).

*Tabulka příkladů časového uchování některých potravin – pouze orientačně. Trvanlivost zavařených potravin závisí také na počáteční čerstvosti potravin i na správném použití vakuovače.*

Potravin y chlazené 1 - 5 °C	do ba uchování bez vakuování	do ba uchování s vakuováním
Maso	2-4 dny	6-9 dnů
Ryby	1-3 dny	4-5 dnů
Uzeniny	7-14 dnů	20-35 dnů
Zelenina	1-4 dny	7-14 dnů
Kaše, polévky	1-2 dny	4-7 dnů
Pečivo	2-3 dny	4-7 dnů
Mouka a potraviny v prášku	3-4 měsíců	12 měsíců

**Odsávačka a kovová víčka podléhají opotřebení** a dokoupení je možné. Minimální množství kovových víček k zakoupení je 5 ks od jedné velikosti.

**Vnitřní a vnější průměry víček řady TWIST** (dva nejpoužívanější rozměry jsou zvýrazněné a jsou součástí sady):

<b>Vnitřní</b>	40	43	47	53	58	60	63	<b>66</b>	70	<b>82</b>	89	100	103	110
<b>Vnější</b>	42	45	50	56	60	63	67	<b>70</b>	74	<b>86</b>	93	104	107	114