

Jak vybrat dobrou cibuli? Tipy pro nákup i skladování

Cibule je jednou z těch surovin, které při nákupu často vezmeme do ruky tak trochu automaticky. Přitom právě několik vteřin navíc může rozhodnout o tom, jestli doma vydrží týdny, nebo ji budeme za pár dní vyhazovat. Dobrá cibule by měla být především pevná, suchá a bez známek hniloby či výrazného poškození. A důležité je i to, co s ní uděláme po příchodu z obchodu.

V obchodě sáhněte po pevné cibuli

První jednoduchý test zvládnete bez nože. Cibule by měla být na omak pevná a kompaktní, pokud ji lehce zmáčknete, neměla by se výrazně poddávat. Vhodné je také cibuli prohlédnout ze všech stran. Podle doporučení NZIP je dobré při nákupu sledovat, zda má cibule suchou a čistou slupku a nemá nahnilé skvrny. Naopak několik volnějších suchých slupek není problém, jde o přirozenou součást cibule.

Pokud z vrchní části cibule vyrůstá zelený výhonek, je to známka narašení a delšího skladování. Takovou cibuli není nutné automaticky vyhodit, ale je lepší ji spotřebovat co nejdříve.

Nejdůležitější je, jak ji doma uskladníme

I zdravá cibule může doma rychle ztratit na kvalitě, pokud ji necháme v nevhodných podmínkách. Pro skladování celé cibule vyberte takové místo, kde je sucho, tma a zároveň má dobré větrání. Praktická je například spíž, suchá komora nebo jiný prostor bez přímého světla, kde může kolem cibule proudit vzduch. Uložte ji například do síťovaného sáčku, košíku nebo přepravky s možností větrání, nikoli do uzavřeného igelitového sáčku či fólie. Při správném skladování může cibule vydržet několik měsíců. NZIP uvádí jako ideální skladovací teplotu pro cibuli 1 až 2 °C.

Mnohostranné využití v kuchyni

Financováno Evropskou unií. Vyjádřené názory a stanoviska jsou však názory a stanovisky autorů a nemusí nutně odrážet názory Evropské unie nebo orgánu poskytujícího podporu. Evropská unie ani orgán poskytující podporu za ně nenesou odpovědnost.

www.slunickakvality.cz

KAMPAŇ FINANCOVANÁ S PODPOROU EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ UNIE PODPORUJE KAMPANĚ ZAMĚŘENÉ NA PROPAGACI ZEMĚDĚLSKÝCH PRODUKTŮ VYSOKÉ JAKOSTI

ENJOY IT'S FROM EUROPE



Syrová cibule dokáže jídlo výrazně oživit. Najemno nakrájená se hodí do bramborového nebo luštěninového salátu, do pomazánek i na obyčejný chleba s tvarohem nebo k masovým specialitám, jako je třeba tlačenka. Tenké plátky se hodí také do burgerů nebo sendvičů. V moderní kuchyni se často využívá i červená cibule, často se používá do zeleninových salátů, kde kromě chuti přidá i barvu. Cibule má své pevné místo i v teplé kuchyni. Používá se jako základ guláše, omáček a polévek, hodí se pod pečené maso nebo do rizota. Přidat ji můžete také do karbanátků, sekané, masových směsí, omelet, slaných koláčů nebo zapékaných jídel.

Tip: Pokud nechcete, aby byla syrová cibule příliš ostrá, před použitím ji krátce propláchněte studenou vodou. Zůstane křupavá, ale její chuť bude mírnější.

Znáte Všestarskou cibuli?

Cibule se přitom může lišit nejen odrůdou, ale také původem. Všestarská cibule pochází z okolí Všestar na Královéhradecku a od roku 2008 nese evropské označení CHOP – Chráněné označení původu. Poznáte ji podle žlutozlaté slupky a bílé až nazelenalé dužiny. Typická je pro ni sladká, štiplavá vůně a podle odrůdy také různě pálivá chuť.

Financováno Evropskou unií. Vyjádřené názory a stanoviska jsou však názory a stanovisky autorů a nemusí nutně odrážet názory Evropské unie nebo orgánu poskytujícího podporu. Evropská unie ani orgán poskytující podporu za ně nenesou odpovědnost.

www.slunickakvality.cz

KAMPAŇ FINANCOVANÁ S PODPOROU EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ UNIE PODPORUJE KAMPANĚ ZAMĚŘENÉ NA PROPAGACI ZEMĚDĚLSKÝCH PRODUKTŮ VYSOKÉ JAKOSTI

ENJOY IT'S FROM EUROPE