

Uskladnění brambor

Jedna babská rada, která má vědecký základ a opravdu funguje: přidejte k bramborám **kmín**. Stačí do pytle vložit malý plátěný sáček s celým kmínem. Jeho silice působí jako přírodní inhibitor klíčení a dokáže tento proces výrazně zpomalit i v teplejším prostředí bytu. Na tomto principu fungují i moderní řešení, jako jsou speciální prodyšné pytle, které mají často kapsičku na kmín nebo jsou přímo napuštěné kmínovou silicí. Tyto pytle udrží brambory v kondici i několik měsíců. Ač se to může zdát jako dobrý nápad, **klasická lednice pro skladování brambor vhodná není**. Je v ní příliš chladno a vlhko. Zejména u zadní stěny, kde kondenzuje voda, mohou brambory snadno začít plesnivět. Pokud byste přesto chtěli využít chladicí zařízení, muselo by jít o speciální vinotéku nebo jiný přístroj, kde lze nastavit konstantní teplotu kolem 7 °C. Skladování brambor bez sklepa tedy není žádná věda. Stačí jim najít nejchladnější a nejtmavší místo v bytě, zajistit prodyšnost, využít sílu kmínu a pravidelně je kontrolovat. **Když odstraníte jakýkoliv poškozený či nahnívající kus, prodloužíte životnost i zbytku úrody.**