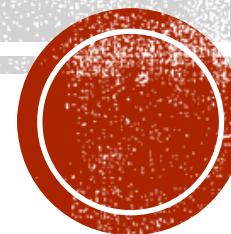
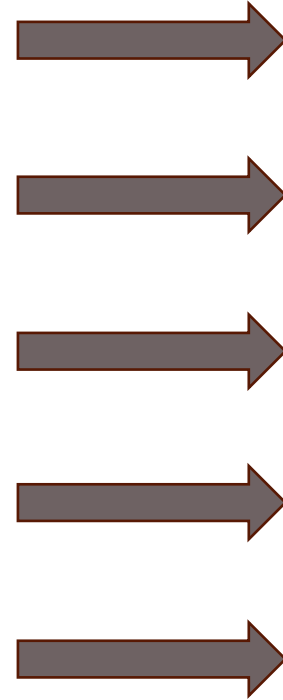


ČERSTVÝ PYTLÍK

TEST ČERSTVOSTI BOCHNIKU CHLEBA
CHLÉB NOPÁLOVÝ (NÁŠ CHLÉB)



ZAČÍNÁME



Koupila jsem Nopálový chléb od pekárny Náš chléb a šup s ním do
ČESTVÉHO PYTLÍKU .. Je čerstvý, kůrka měkká



DEN PRVNÍ



Chleba je čerstvý jako bych ho právě koupila v obchodě kůrka je krásně měkká jako včera

Chleba dávám do ČERSTVÉHO PYTLÍKU na dno ukrojenou částí 😊



DEN DRUHÝ



I dnes je chleba jako čerstvě koupený,
kůrka i ukrojená část je stále stejně
měkká.



DEN TŘETÍ



Dnes není co psát – chleba je jako čerstvě koupený, bez známky stárnutí.



DĚN ČTVRTÝ



Dnes mne napadlo přiložit naprosto čerstvý krajíc chleba – ten vlevo (větší). Oproti třídennímu je vláčnější dobře hydratovaný. Přesto testovaný chléb – krajíc vpravo je vláčný, kůrka i vnitřní část, jen nepatrně pevnější, však stále velmi měkký a dobře hydratovaný



DĚN PÁTÝ



Dnes jsou vidět první známky dehydratace. Kůrka chleba je malinko pevnější, chleba je z ukrojené strany mírně dehydrovaný, čerstvě ukrojený je však stále v dobré kondici. Chleba je stále měkký a dobrý!



DEN ŠESTÝ



Dnes je kůrka tvrdší, chleba nemá žádné známky plísně, je jen mírně dehydrovaný. Ukrojená část chleba je nepatrně oschlá, ale stále v dobré kondici. Ukrojená vnitřní část je měkká.

Tedy kůrka mírně dehydrovaná, vnitřní část měkká, krájet jde lehce.



DEN SEDMÝ



ČERSTVÝ PYTLÍK zvládl 7.den! Chleba má kůrku trochu oschlou, ale vnitřní část je v pohodě. Chleba je k jídlu a strukturou jako 2.den v igelitovém pytlíku nebo utěrce. Žádné známky plísně a dehydrovaná je jen kůrka.

Za mne.. Toto jsem si přála, aby chléb vydržel v ČERSTVÉM PYTLÍKU sedm dní! ❤️



DĚN OSMÝ



Kůrka chleba je pevnější, dehydrovaná. Vnitřní část chleba je stále stejná. Třetí obrázek ukazuje včera ukrojenou část chleba-vpravo a čerstvě ukrojený krajíc-vlevo. Rozdíl je nepatrný. Chleba je stále konzumovatelný, kůrka není až tak tvrdá.



DEN DEVÁTÝ



Dnešní den je dnem posledním. U chleba pomalu usychá kůrka, vnitřní část je však stále měkká. Zbylý chleba jsme snědli. Je splněno, po 9ti dnech není známky plísně, chleba jen dehydruje, však prvních 5 dní nebyl rozpoznatelný s čerstvým chlebem.

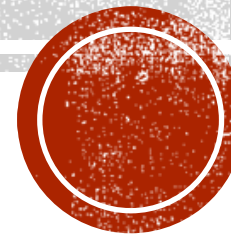


ČERSTVÝ PYTLÍK obstál! Chleba vydržel 9dní bez plísně, pouze v posledních dnech s mírnou dehydratací kůrky



ČERSTVÝ PÝTLÍK

TEST ČERSTVOSTI BOCHNÍKU CHLEBA
CHLÉB KONZUMNÍ (OBYČEJNÝ)



ZAČÍNÁME



Dnes koupil obyčejný, konzumní chléb. K mé radosti ve vesnickém obchodě čekal i malý bochník.. a ještě se srdíčkem 😊

Oproti Nopálovému je pevnější, ne tak vláčný.. Tak uvidíme



DEN PRVNÍ



Dnes je chleba jako čerstvě koupený



DEN DRUHÝ



Chleba dnes beze změny, měkký a jako čerstvý.



DĚN TŘETÍ



Kůrka chleba méně pružná, ale stále měkká. Ukrojená část i ukrojený krajíc beze změny jako čerstvý. Chleba je ve stejném stavu jako včera, jen kůrka trošku pevnější.



DĚN ČTVRTÝ



Kůrka ztrácí pružnost, není ale tvrdá, jen lehce povadlá. Krájí se stále dobře. Na obrázku vlevo je čerstvě ukrojený chléb, je jak čerstvý, včera ukrojená část-krajíc také vlevo je mírně dehydrovaná, ale stále měkká. Čerstvě ukrojená část, krajíc vpravo, je stále svěží a čerstvý.



DEN PÁTÝ



Dnes jsou vidět první známky dehydratace. Kůrka chleba je pevnější, chleba je z ukrojené strany mírně dehydrovaný, čerstvě ukrojený je však stále v dobré kondici. Porovnání čerstvého chleba a testovaného (obr.2) vlevo čerstvý, vpravo 5ti denní. Už je vidět, že testovaný krajíc je méně pružný, však stále dobře stravitelný. Kůrka není tvrdá, chleba je pevnější ale stále na jídlo dobrý. Nejsou žádné známky plísně.



DEN ŠESTÝ



Kůrka chleba je už tvrdší, vnitřní část je mírně dehydrovaná, ale stále měkká. Chleba se stále dobře krájí a není špatný ani k jídlu 😊

Už teď mu držím palce, ať vydrží do zítřka



DEN SEDMÝ



Dnes je už má chleba hodně pevnou kůrku. I uvnitř je dehydrovaný, ne však úplně tvrdý. Jíst by se ještě dal. Za mne.. Tomuto chlebu jsem fandila hodně, na jeho začátku nebyla taková vláčnost, jako u chleba Nopálového, také je téměř o polovinu levnější. O to větší mám radost, že testování dopadlo takto!

Tedy rekapitulace – chleba je dehydrovaný, nikoliv však tvrdý, jen kůrka je tvrdší, krájet se ale stále dá.

Co je skvělé, že nejsou žádné známky plísně.

V testování už nepokračuji. Jsem spokojená se 7mi dny a konzumnímu chlebu dávám palec nahoru 👍

