



Home » Лайфхаки » Експерти розкрили простий спосіб зберегти хліб свіжим довше: знадобляться два кубики цукру

Експерти розкрили простий спосіб зберегти хліб свіжим довше: знадобляться два кубики цукру

РОМАНЧУК МИКОЛА — 07 Червня 2026, 18:41 2 Mins Read — ЛАЙФХАКИ



Хліб / © unsplash.com

Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Багато людей стикаються з проблемою, коли хліб уже через кілька днів стає черствим або вкривається цвіллю. Фахівці пояснили, як продовжити свіжість випічки за допомогою простого домашнього трюку.

Про це пише [WP Kobieta](#).

Після покупки хліб часто залишають у поліетиленовому пакеті, в якому його принесли з магазину. Однак експерти наголошують, що такий спосіб зберігання не завжди є вдалим.

У закритій упаковці накопичується волога, що створює сприятливі умови для появи цвілі та прискорює псування хлібобулочних виробів.

Найкращим місцем для зберігання хліба спеціалісти називають хлібницю. Вона забезпечує нормальну циркуляцію повітря, завдяки чому випічка довше залишається м'якою та не накопичує надлишкову вологу.

Ще одним хорошим варіантом є загортання буханця у лляну або бавовняну серветку. Натуральна тканина дозволяє хлібу "дихати" та допомагає зберегти його смак і структуру.

Також фахівці радять не тримати хліб поруч із джерелами тепла або в місцях із підвищеною вологістю. Такі умови значно прискорюють процес черствіння та псування.

Окрему увагу експерти звертають на незвичний, але простий спосіб боротьби з надмірною вологою. Для цього рекомендують покласти в хлібницю два кубики цукру.

Цукор поглинає зайву вологу, яка сприяє утворенню цвілі та погіршенню якості випічки. Завдяки цьому хліб може довше залишатися свіжим і м'яким.

Автори матеріалу зазначають, що цей метод давно використовують прихильники домашніх лайфхаків через його простоту та доступність.

Якщо ж відомо, що весь буханець не буде з'їдений протягом кількох днів, найкращим рішенням називають заморожування. Хліб рекомендують розділити на порції, герметично запакувати та покласти до морозильної камери.

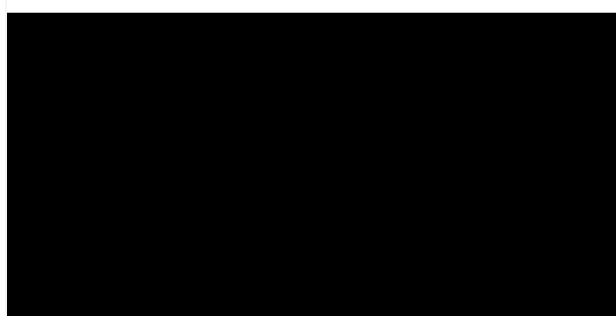
Після розморожування він зберегає більшість своїх смакових властивостей і текстуру, близьку до свіжопеченого.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

зберігання продуктів лайфхаки хліб



Якщо з'явилися варикозні вени або синюшні вузли, застосуйте це



Літня колекція суконь SALE

ОСТАННІ НОВИНИ

СЬОГОДНІ

19:19 Вчені знайшли динозавра з чотирма крилами: як виглядав давній хижак

19:14 Вчені виявили несподівану різницю між соком і газованою водою: як організм реагує на цукор

19:08 Переселенцям можуть законно відмовити у виплатах: кого залишать без допомоги

19:03 Стилісти назвали головні правила покупок у секонд-хенді: як знайти справжні скарби

18:58 Мурашник зникне без хімії: чим полоти ділянку, щоб позбутися мурах надовго

18:52 Mazda випустила кросівки для водіїв: чим особливе фірмове взуття

18:47 Пентагон підняв рівень загрози через Ізраїль до максимуму: що занепокоїло США

18:41 Експерти розкрили простий спосіб зберегти хліб свіжим довше: знадобляться два кубики цукру

18:36 Стилісти пояснили, як носити піжамні штани в місті: головні помилки та вдалі поєднання

18:29 Китай запустив мегаканал до моря: грандіозний проєкт проклали через сотні кілометрів країни

LOAD MORE

КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

Світ

Стиль життя

Авто

Технології

Суспільство

Здоров'я

ІНФОРМАЦІЯ

Про проєкт

Автори

Редакційна політика і стандарти

Політика використання ШІ

Політика конфіденційності

Правила коментування

Контакти

ТОВ «НОВА МІДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.ua
corrections@expert.in.ua
reklama@expert.in.ua