

ОСТАННІ НОВИНИ

- 21:04 Ювілейну Національну премію «Українська пісня року» буде приурочено до 35-річчя Незалежності України, — Михайло Поплавський
20:35 Майже два роки рідні жили надією та вірою: під Бахмутом загинув воїн із Житомирщини
20:32 «Не маю вибору»: міністр оборони Великої Британії Гілі подав у відставку
20:08 Швидко, легко та шалено смачно: готуємо полуничні млинці на грецькому йогурті
19:56 Коли Україна може стати членом ЄС: Мерц ошелешив заявою
19:43 Стратегія розмитих дат: експерт пояснив, навіщо ворогу війна без фіналу
19:20 Тельцям — «Король Пентаклей» та фінансова стабільність, Левам —

Це найкращий спосіб зберігання кави: як не зіпсувати смак та аромат улюбленого напою

21:01 — 11 червня 2026



Вікторія МИКИТЮК, «ФАКТИ»

Кава — один з найпопулярніших напоїв у світі, без якого багато людей не уявляють свого повсякденного життя. Однак не всі знають, де і як найкраще зберігати каву. Неправильне зберігання може призвести до втрати її аромату та корисних властивостей для здоров'я. Момент помелу кавових зерен впливає на їхній смак та інтенсивність. Те, як зберігається кава після покупки, також впливає на якість напою, пише Terazgotuje.

Кава в зернах, змелена безпосередньо перед заварюванням, буде ароматнішою, насиченішою на смак і зберігатиме більше корисних властивостей. Вона також вважається вищої якості. Крім того, вона краще зберігається, оскільки, на відміну від меленої кави, повільніше втрачає свої корисні властивості. Ще однією перевагою кави в зернах є можливість регулювати помел відповідно до способу заварювання. З іншого боку, мелена кава — кращий вибір для тих, хто цінує швидке приготування, простоту та ціну. Вона має менш насичений смак, що може бути плюсом, якщо ви віддаєте перевагу ніжнішим напоям.

Якщо хочете, щоб ваша кава залишалася свіжою та ароматною якомога довше, потрібно забезпечити її належне зберігання. Волога, перепади температури та навіть світло можуть призвести до втрати якості. Варто зазначити, що мелена кава швидше окиснюється, тому кращим варіантом є зберігання цілих зерен та подрібнення їх безпосередньо перед приготуванням напою. Звичайно, виробники дбають про належне зберігання кави, але продукт, який занадто довго лежить забутим у глибині кухонної шафи, може втратити свої якість та смак.

Після відкриття герметично закритої кави її слід належним чином захистити та спожити якомога швидше; зазвичай рекомендується зробити це протягом місяця. Після розпакування перекладіть каву у відповідну коробку або банку. Добре підійде світлонепроникна керамічна, скляна посудина або контейнер з нержавіючої сталі. Варто також зазначити, що пластикові контейнери, хоча й герметичні та вологонепроникні, не є найкращим вибором для зберігання кави. Пам'ятайте, що її потрібно зберігати в сухому, прохолодному місці з постійною температурою.

Якщо змолоти цілий пакет кави за один раз, вона втратить свої властивості швидше, ніж правильно збережені зерна, які ми мелемо партіями. Варто зазначити: щоб насолоджуватися винятково ароматною кавою, можна, але не обов'язково, молоти її щодня. Достатньо робити це кожні два-три дні. Ще одна поширена помилка — пересипати кавові зерна в прозору банку. Скло, яке не пропускає світло, — набагато кращий варіант.

Раніше «ФАКТИ» розповідали, що кава може бути небезпечною. Вчені пояснили, яких помилок варто уникати.

Читайте нас у Facebook

17

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися | 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

Grid of four article teasers: 1. Вісянка чи яйця: експерти назвали найкращий сніданок для здоров'я. 2. Чи треба знімати плівку з сосисок перед варінням: відповідь виробників. 3. Левам краще відмовитися від ризикованих кроків, а Дівам — від підробітку: гороскоп на 11 червня. 4. ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні.

Новини партнерів

Mapa сайту (Site Map) with categories: Новини, Україна, Політика, Гроші, Події, Світ, Пряма лінія, Блоги, Спорт, Футбол, Культура, Шоу-бізнес, Фігурка дня, Суспільство, Стиль життя, Книга рецептів, Люди та звірі, Життєві історії, 25 років потому, Історія сучасності, Наука та технології, Клуб споживачів, Залитайте у Фактів, Іменинники дня, Гороскоп, Курс валют, Фотофакти, Погода.

Реклама | Передплата | Контакти | Привітання і співчуття | Правила користування сайтом faktu.ua

© 1997—2026 «Факти та коментарі»

Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України.

Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом публікуються у якості реклами та мають інформаційно-комерційний характер.

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку ХХ століття. 30 травня 2026 12:24
2 «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу. 6 червня 2026 16:50
3 «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами. 7 червня 2026 12:25
4 Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР. 25 травня 2026 12:25
5 «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті. 28 травня 2026 12:24

\* Рейтинг формується за останні 7 днів

sinoptik weather forecast for Kyiv: +23°C, 62% humidity, 746 mm pressure, 1 m/s wind, South-East.

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Секрет бариста: що додати в каву для ідеального смаку. 11 червня 2026 19:05
Секрет охолодження авто: простий трюк охолодить салон швидше, ніж кондиціонер. 11 червня 2026 15:25
Забудьте про червві яблука: чим обробити дерева від плоджерки у червні. 11 червня 2026 15:05
Як чистити молоду картоплю: одна помилка зіпсує страву. 10 червня 2026 21:00
У яку воду кидати яйця, щоб вони легко чистились: секрет кухарів. 10 червня 2026 19:05