

Jak wyczyścić przypalony garnek?

written by Ewa Kozioł

Nie jestem idealną kucharką. Często przypalam a to garnki, a to blachy w piecu. Mój mąż się śmieje, że dzień bez przypalonej szmatki kuchennej jest dniem straconym. W kuchni działam dość chaotycznie, dlatego ani przypalenizna, ani poparzenia nie są mi obce. Lata doświadczenia – ot, tyle!

Przejdźmy jednak do szczegółów, czyli czyszczenia przypalonego garnka lub naczynia żaroodpornego. Jak wyczyścić przypalony garnek?

Wszystko zależy od stopnia przypalenizny – część jest banalnie prosta do usunięcia, część (na przykład powidła) tworzy grubą warstwę.

Lekka przypalenizna



Ciekawostka: moja babcia myła przypalone garnki... popiołem. Ja podobnie czyszcze pokrytą sadzą szybę kominkową. Popiół w połączeniu z wodą tworzy delikatny roztwór ługu, który ma żrące działanie.

[thrive_leads id='49839']

Przypalenizna skorupowa



Ten przypadek przypalenizny charakteryzuje moje umiejętności kulinarne. Stało się: na dnie garnka masz czarną, grubą skorupę zupy, ryżu lub dżemu. Co teraz?

Potrzebujesz:

1 szklanki octu

5 łyżek sody oczyszczonej

Do garnka wlej ocet. Postaw garnek na ogniu i doprowadź ocet do wrzenia. Gotuj przez 15 minut. Przenieś garnek do zlewu.

Dodaj sody oczyszczonej, równomiernie rozsypując ją na dnie garnka (uwaga! W tym momencie wszystko zacznie bulgotać i pęknąć się).

Obie substancje podczas wzajemnego neutralizowania się wytwarzają duże ilości dwutlenku węgla, który dosłownie podnosi przypaleniznę, choć w wielu sytuacjach należy kilkakrotnie powtórzyć ten proces.

Jeśli musisz powtórzyć proces, do garnka wlej wodę i dodaj sody oczyszczonej (około 4 kopiastych łyżek). Gotuj od 15 minut do 1h, uzupełniając wodę.

Uwaga: podczas gotowania octu w naszym domu nie będzie pachnieć zbyt przyjemnie.

[et_bloom_inline optin_id="optin_34"]