

„Mój” teflon

Ewa Koziół



SŁOWIAŃSKA ZIELARKA

**Odkryj więcej sprawdzonych przepisów w
DARMOWYM herbarium wejdź na
www.slowianskazielarka.pl , aby uzyskać
swój dostęp i zacząć skutecznie używać
zioł**

Wszechobecny teflon, ułatwia życie milionom gospodyń na całym świecie, ale... czy nie odbija się na zdrowiu ich rodzin? Ten krótki artykuł jest następstwem „radosnej” nowiny – mianowicie moja ciotka wygrała teflonowy zestaw garnków.

W Internecie można znaleźć mnóstwo sprzecznych informacji na temat teflonu, jedni mówią, że jest całkowicie bezpieczny, gdyż używany jest nawet do aparatów słuchowych. Z drugiej strony inni krzyczą teflon jest azbestem XXI wieku. I dalej człowiek nic nie wie. Czasem, gdy nie wiadomo o co chodzi, chodzi o pieniądze, lecz jako mama dwójki dzieci, nie ukrywajmy, człowiek nie ma na to czasu. Dlatego dla kompromisu sama zrezygnowałam z patelni i garnków teflonowych, fakt naleśniki smaży się na nich fenomenalnie, ale i na zwykłej żeliwnej można je smażyć... Wystarczy piec je na mniejszym ogniu, ot cała filozofia. Do smażenia mięsa, zamiast tłuszczu na dno patelni nasyp trochę gruboziarnistej soli i podgrzewaj ok 3 minut, potem sól wysyp i już możesz kłaść mięso lub rybę.

Teflon – nie, dziękuję!

Sama kiedyś miałam patelnię teflonową, dbałam o nią jak o jajko, jednak w drugim roku użytkowania, pojawiły się rysy, więc ten „markowy” produkt poszedł do kosza. Teraz mam taką zwykłą, patelnię ze stali węglowej, „cygańską” za 25 zł, kupioną na targowisku, cztery lata temu i spisuje się fenomenalnie. Ja nie muszę się bać, że ją porysuje, upuszczę czy za bardzo rozgrzeję. Problemem jest na początku jej sezonowanie, ale teraz jest z nią święty spokój. Wychodzi taniej niż teflonowa, a jest na lata.

***Jeśli nie chcesz dopuścić do
rdzewienia Twojej żeliwnej
patelni, nie możesz myć jej
wodzie!***

***Zamiast tego czyść ją na
sucho. Jak?***

***Posyp solą i wytrzyj papierem,
następnie przetrzyj patelnię
olejem jadalnym.***



www.ZielonyZagonek.pl

[mpp_inline id="55194"]

UWAGA, ten dokument jest prawnie chroniony prawem autorskim
©Copyright 2012-2024 Fundacja Zielony Zagonek, nie wolno go
powielać, kserować ani używać w jakikolwiek sposób bez
kontaktu z autorem na stronie www.slowianskazielarka.pl