

Jak wyczyścić deskę do krojenia

written by Ewa Kozioł

Brzmi śmiesznie, ale to naprawdę poważny temat, czyli Jak wyczyścić deskę do krojenia. W kuchni bardzo ważne jest zachowanie ich czystości. Idealnym rozwiązaniem by było, gdyby w kuchni znajdowało się co najmniej dwie deski. Jedna do surowego mięsa, a druga do nabiału, warzyw, chleba i całej reszty. Jeśli jednak nie masz dwóch desek, to tą co masz oznacz po jednej stronie literką 'W' jak warzywa, oraz z drugiej strony literką 'M' jak mięso. Kiedy skończysz przygotowywać swój posiłek, odkaż obie strony deski.

Jakie mamy deski?

– *Drewniane deski do krojenia.* Bardzo często obecne w naszej kuchni nie bez powodu, są solidne, mogą przetrwać lata, a jeśli się nimi dobrze zaopiekujesz zachowają swoje właściwości antybakteryjne. Deski drewniane muszą być sezonowane, to oznacza, że raz na miesiąc trzeba je natrzeć olejem, aby zabezpieczyć je przed bakteriami. Jaki olej użyć do tego celu? Na pewno nie warzywny, gdyż ten szybko jełczeje. Dlatego najlepszy byłby olej kokosowy. Jak to robimy? Do szklanki wlej niewiele oleju następnie umieść go w garnku z gorącą wodą. Po minucie nałóż olej na deskę za pomocą miękkiej ściereczki, niech deska nasiąka olejem od 4-6 godzin. Po tym czasie zetrzyj resztki oleju (jeśli masz nową deskę ten proces powinien być powtórzony 5 razy zanim ją użyjesz)

– *Plastikowe deski do krojenia.* Są tanie do kupienia i wymiany, mogą być wyparzone co zabija bakterie, jednak bardzo łatwo się zarysowują co sprawia że bakterie bardzo szybko mogą się rozmnażać w tych zadrapaniach jeśli deska nie jest dobrze odkażana. Deski plastikowe nie nadają się do recyklingu i produkowane są z nieodnawialnych źródeł. Niektóre z desek mogą

być impregnowane różnymi składnikami antybakteryjnymi które mogą być niebezpieczna dla ludzi i środowiska.

– *Szklane deski do krojenia.* Te deski są łatwe do utrzymania higieny i odkażania, jednak nie zdmierzają one częstego krojenia, ich główne zastosowanie to ochrona blatu kuchennego, jednak okazjonalne krojenie na nich im nie zaszkodzi. Jest jeszcze jeden mankament szklanych desek, mianowicie niezwykle szybko tępią nasze noże kuchenne, oraz zawsze jest ryzyko, że pękną w ten czy inny sposób.



Który materiał jest bezpieczniejszy?

Wiele osób by powiedziało że plastik, jednak badania naukowe dowiodły że drewniane deski są bezpieczniejsze i bardziej higieniczne niż plastikowe, ponieważ nie akumulują tak wielu bakterii jak plastikowe.

Jak wyczyścić deskę do krojenia?

Pamiętaj aby po każdym użyciu ją dokładnie umyć za pomocą gorącej wody z mydłem, następnie musisz ją dobrze osuszyć, gdyż bakterie uwielbiają wilgoć, a bez niej mogą przetrwać jedynie kilka godzin. Dodatkowo, warto pamiętać o prostej

zasadzie, najpierw pokrój warzywa, a potem surowe mięso, oraz nigdy nie używaj tego samego noża do surowego mięsa i warzyw,

Jak odkazić deski do krojenia?

- *Cytryna*, wspaniały owoc – ćwiartką cytryny natrzyj deskę. Alternatywnie, wyciśnij sok z cytryny na deskę i pozostaw na kilka minut, następnie przetrzyj czystą wilgotną szmatką.
- *Sól*, usuwa wszelkie zapachy, czyści i odkaża. Mi najbardziej przypadł do gustu pomysł natarcia deski przekrojoną cytryną, która jest posypana solą następnie po 10 minutach płuczemy deskę pod bardzo gorącą wodą. Dzięki temu sposobowi pozbędziesz się z deski zapachu czosnku, cytryny, czy ryby. Jednak regularne nasalanie, wysusza drewno, dlatego trzeba wtedy częściej naoliwiać deskę.
- *Gorąca woda*, do nie drewnianych desek które potrafią się zmieścić w dużym garnku, zalej deskę wodą i pozostaw do momentu ostygnięcia, następnie osusz ją i tyle.