

## Ápolási tanácsaink

Sokan azért tartanak a fa vágódeszktól, mert attól félnek, hogy nehéz tisztán tartani, és inkább a műanyag mellett döntenek, ami trendi vagy a HACCP előír. A fa vágódeszka könnyű tisztán tartani, csak általában nem jól csináljuk, de azért vagyunk, hogy segítsünk Nektek a megfelelő ápolási gyakorlatban. Használat után lehetőleg gyenge mosószeres vízzel leöblíteni lehetőleg BIO minőségű legyen. Nem kell dörzsölni, vegyszerezni, forrázni. Mosogatógépbe tenni pedig szigorúan tilos.

Miután leöblítettük, töröljük szárazra, és függőlegesen szárítsuk, hogy a fa ne szívja meg magát nedvességgel, különben meghajolhat, megpedezhet és eltörhet.

Előnyére válik, ha kéthetente egy fél citrommal és sóval végigsúroljuk, majd félóra után leöblítjük, és papírtörülővel szárazra töröljük. Ezzel a módszerrel nem csak felfrissítjük a felületet, hanem fertőtlenítjük is.

A vágódeszka havonta egyszer érdemes átkenni olajjal. Sokan azt hiszik és állítják, hogy egy étolaj vagy repceolaj tökéletes a kezeléshez, hisz az olaj az olaj... Pedig nem! Ezen anyagok hatására dohosodhat a felület és elősegítjük a penészesedés lehetőségét. Nem mindegy mivel kezeljük, hisz az olaj jót tesz a fának, főleg ha a kezelőanyag nem más, mint patikában könnyen beszerezhető orvosi paraffin olaj. Olajos kezelés után a fa nem szívja meg magát vízzel, felfrissíti a színét is.

Az új vágódeszka vásárlás után nem kell, leolajozzátok, mert mi már készen juttatjuk el hozzátok! Ezzel máris sokat tettünk azért, hogy hosszú életű legyen. Tehát tiszta ásványi vagy bio, citrus és méhviasz tartalmú olajat használjunk pl.:auro, belinka, tescoma olajok.

Ha már nagyon viseltes a vágódeszka, akkor finom csiszolópapírral átciszolhatjuk. Aztán öblítsük le alaposan, és utána olajozzuk át, ezzel a módszerrel megújíthatjuk. Ha azonban nagyon mély, vastag vágások vannak rajta a nem rendeltetésszerű használat miatt, akkor inkább vegyünk egy újat, ezekből a szennyeződések hosszú ideig sem tudjuk kiimádkozni.

A fa vágódeszka további előnye a súlya. A jó vágódeszka vastag – legalább 3-4 cm vastagságú és nehéz. Ezért kell belőle egy háztartásba legalább kettő: egy a nagyobb munkákhoz, amikor jó nagy darabokat szedünk szét pl.: egy megtermett báránycsontot akarunk előkészíteni a fűszerezéshez, sütéshez vagy épp egy márványos angust szeletelünk rajta a vasárnapi ebédhez, vagy lecsót készítünk, és nagy mennyiségű zöldséget kell felaprítani.

Ezt azonban nehéz emelgetni, ráadásul széles is, nem tudjuk róla könnyen bicepsz nélkül beleönteni az edénybe a felaprított dolgokat. Javasoljuk, válassz hozzá egy kisebb nyeles deszkát is áruházunkból azokhoz a kisebb konyhai munkálatokhoz, amikor egy fej hagymát vagy pár paradicsomot darabolunk össze.

A kisméretű fa vágódeszka alá terítsünk egy konyharuhát, akkor nem csúszkál a munkalapon, és elkerülhetjük a konyhai baleseteket főleg, ha egy éles késsel dolgozunk, ami elválaszthatatlan része a konyhánknak.

A vágódeszka alakja tapasztalataink alapján egyéni ízlés dolga, ezt mindenki döntse el saját maga. Egy gyakorlati tanácsunk azonban van: soha ne vegyünk olyan vágódeszka, ami ismeretlen forrásból származik, nem érzitek stabilnak, nincs benne anyag vagy a vásárba Testvérünk kínálja neked negyed áron a rövid életű kétes származású terméket.

Ami ezeknek a vágódeszkáknak az előnyük, az a hátrányuk is. Egy fontos szempontról ugyanis még nem említettünk: ez pedig nem más, mint az, hogy a vágódeszka és a konyhakés a legjobb barátok kell, hogy legyenek. Ha nem fa deszkát választotok, kinyírjátok vele a kést, ami jó esetben sokkal drágább, és sokkal jobban a szívünkhöz nőtt, mint a vágódeszka. A bambusz a keménysége miatt eleve nem igazán tesz jót a késeknek, de mi egyébként is maradunk az általunk gyártott vágódeszkáinknál, mert folyamatos tesztelés alatt vannak és tudjuk, hogy ez kell Neked is.

Úgy gondolod, az üveg vágólapot választod? Készülj a késélezőhöz, ne használj rá drága kést, ha nem akarsz bosszankodni. Körültekintő legyél azzal az étellel, amit eszel, hátha belelapátolsz egy kis üvegszilánkot, ha nem vetted volna észre a lepattant darabot.

A teljesség igénye nélkül nagyon fontos még említenünk, hogy tudd szélsőséges körülmények közt tartani a deszkád, nem éppen előnyös dolog, sőt! Soha ne tartsd fagyban vagy forróságban, sugárzó hő hatásának kitenni tilos, mert maradandó pusztítást végezhetsz rajta. Kerüld a kemencét, a kandallót, a tűzhelyet vagy a fagyasztót.

Gondolj bele, meztelenül az Északi sarkon vagy a Szaharai sivatagban nem éppen lehet kellemes érzés, arról nem is beszélve, hogy nem hústökét kínálunk neked, hanem vágódeszkát, ezért a bárdal való darabolást kérlek, kerüld.