

# Struhadlo má tajnou stranu, kterou Češi vůbec neumí používat. Je ale velmi užitečná

[aazdravi.cz/struhadlo-ma-tajnou-stranu-ktterou-cesi-vubec-neumi-pouzivat-je-ale-velmi-uzitecna](https://aazdravi.cz/struhadlo-ma-tajnou-stranu-ktterou-cesi-vubec-neumi-pouzivat-je-ale-velmi-uzitecna)

Všechny příspěvky autora Veronika Majerová

4. 2. 2023



Kolik stran čtyřstranného struhadla běžně používáte? Ve většině domácností vám odpoví, že pouze 2 nebo dokonce 1 stranu. Málokdo zná funkci a užitečnost čtvrté strany, která dokáže v mnohém usnadnit vaření. Seznamte se s ní blíže.

## **Běžné kuchyňské struhadlo**

Z praktických důvodů jsme si zvykli používat čtyřstranné struhadlo. Oproti struhadlům jednostranným, byť by měly více funkcí, můžeme struhadlo čtyřstranné pohodlně opřít o podložku. Saháme po něm při strouhání sýru, ovoce, zeleniny, ale použijeme jej například i namísto lisu na česnek.

Jedna strana struhadla má velké otvory a na druhé straně struhadla jsou otvory mnohem menší. Tuto stranu využívá většina domácností minimálně, protože strouhání na struhadle s jemnými otvory trvá

mnohem déle. Jaké je správné využití boční strany struhadla?

## **Drobné otvory na struhadle**

---

Nevyhýbejte se používání strany s drobnými otvory na struhadle. Slouží pro jemné strouhání sýru, zeleniny nebo čokolády. Klasický český eidam má při strouhání na uvedené straně tendenci se lámat, strana je určená pro strouhání tvrdých sýrů, například parmazánu. Rovněž je určena ke strouhání citronové a limetkové kůry, která provoní každý dezert. Vybírejte si správnou stranu struhadla, podle konkrétní potraviny.



*Foto: Shutterstock*

## **Správné čištění struhadla**

---

Čištění struhadla je poměrně nepříjemné, protože se potraviny drží ve všech zákoutích a otvorech. Nejefektivnějším mytím je použití myčky nádobí. Pokud jste ale odkázáni na ruční mytí struhadla, učiňte tak co nejdříve po jeho použití. V opačném případě hrozí, že zbytky potravin zaschnou. Propláchněte struhadlo saponátem a pečlivě vyčistěte strany houbičkou a kartáčem.

Na mastné skvrny je vhodné použít ocet. Jakmile dáte struhadlo sušit, hrozí riziko vzniku rzi. Odstranění rzi není snadné, sáhněte po osvědčené pastě z citronové šťávy a soli. Tu natřete na postižené místo a nechejte 2 hodiny působit. Pak struhadlo očistěte běžným způsobem. Podobný efekt má i čištění struhadla jedlou sodou.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít