

Na západě hospodyňky balí struhadlo do igelitu. Má to své opodstatnění

aazdravi.cz/na-zapade-hospodynky-bali-struhadlo-do-igelitu-ma-to-sve-opodstatneni

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

1. 6. 2023



Domácí kuchařky na západě objevily nový trik, který je nejen praktický, ale také šetří čas a peníze. Je to trik, který se týká všedního pomocníka v kuchyni – struhadla. Bez ohledu na to, zda se jedná o strouhaný sýr, zázvor nebo okurkový salát, struhadlo je nezbytnou součástí přípravy.

Struhadlo v igelitovém sáčku

Západní kuchařky však objevily inovativní řešení těchto problémů – struhadlo zabalíte do plastického sáčku. Tento jednoduchý, ale efektivní trik výrazně usnadňuje čištění struhadla a minimalizuje nepořádek při strouhání. Sáček se zipem je ideální volbou, poskytuje snadnou manipulaci a zabraňuje potravám, aby se dostaly ven.

Potravinová fólie jako alternativa

Pokud nechcete používat nový sáček pro každou kulinářskou operaci, potravinová fólie může být vynikající alternativou. Stejně jako plastický sáček, pevná fólie dokáže zachytit nastrouhané potraviny a snížit nepořádek. Při použití fólie je však důležité se vyhnout strouhání tvrdé zeleniny, jako je mrkev, která by mohla fólii prodřít.



Foto: Shutterstock

Jde o ekologické řešení

Je důležité zmínit také ekologický aspekt tohoto triku. Ačkoli plastické sáčky a potravinová fólie mohou usnadnit strouhání a čištění, je důležité používat tyto materiály odpovědně a šetrně k životnímu prostředí. Místo použití nového sáčku nebo kusu fólie pro každé strouhání, zvažte jejich opakované použití po důkladném očištění.

To nejen sníží váš dopad na životní prostředí, ale také vám pomůže ušetřit peníze. Alternativně, pokud je to možné, zvažte použití biologicky odbouratelných sáčků nebo fólie. Tento malý krok může

mít velký dopad na naše životní prostředí a přispět k udržitelnější budoucnosti.

Snadné a efektivní strouhání

Tento kulinářský trend nabízí jednoduché řešení pro časté problémy spojené se strouháním. Nejenže šetří čas a úsilí při čištění, ale také minimalizuje nepořádek a snižuje množství potravinového odpadu. Takže ať už jste zkušený kuchař nebo jen občasný kuchař, tento trik by mohl být pro vás skvělým pomocníkem. Vyzkoušejte ho při přípravě vaší další pokrmy a uvidíte, jak může tento jednoduchý trik vylepšit váš kulinářský zážitek.

Foto: Shutterstock