Japonci při krájení zeleniny dají na nůž párátko. Díky tomu jsou v tom absolutní mistři

aazdravi.cz/japonci-pri-krajeni-zeleniny-daji-na-nuz-paratko-diky-tomu-jsou-v-tom-absolutni-mistri

Tereza Holubová 22. 7. 2023

Máte chuť na rychlý letní salát, ale příliš vás nebaví zdlouhavé krájení zeleniny? Vyzkoušejte jednoduchý trik, který se objevil na japonských sociálních sítích a který krájení zeleniny výrazně zrychlí.

Není třeba kupovat drahé kráječe

Mnoho spotřebičů a kuchyňských vychytávek, které vidíme v reklamách nebo v regálech v obchodech, jsou rozměrné věci, jež doma nemáme kam dát a většinu času se na ně jenom práší. To může být i případ různých kráječů, speciálních struhadel a podobně. Přitom si můžete ušetřit práci i jinak – a kromě námahy tím ušetřit i peníze.

Použijte párátko

Jestli chcete zabránit tomu, aby se jednotlivé plátky zeleniny či ovoce lepily na nůž, a tím vás zdržovaly od rychlého krájení, sáhněte po obyčejném párátku. Lehce ho přilepte pomocí lepicí plátky k ploše nože a začněte krájet. Párátko zařídí, že se zelenina bude jednoduše odlepovat a její kousky nebudou zůstávat na noži a zdržovat vás v rychlém krájení.

Tento způsob krájení je samozřejmě vhodný spíše na měkčí druhy zeleniny a ovoce – ty tvrdší, například mrkev, vám budou při krájení s pomocí párátka klást odpor.

Foto: Shutterstock

Ovocný salát jako letní osvěžení a zeleninový zase jako rychlý oběd

Během léta často nemáme chuť na nějaká velká a těžká jídla – proto v horkých dnech roste obliba salátů. Můžete si doma připravit třeba oblíbený šopský, rajčatový, okurkový nebo například trochu rafinovanější salát Nicoise.

Jako rychlé osvěžení, které vám zároveň pomůže doplnit tekutiny a zavodnit tělo, je pak ideální ovocný salát. V případě ovocného salátu se fantazii a kombinacím meze nekladou – naházejte tam všechno, co máte doma a na co máte zrovna chuť. Abyste se zchladili, klidně ho podávejte se zmrzlinou nebo vychlazenou šlehačkou. Ovocný salát může být i vhodným a hlavně zdravým dezertem po hlavním chodu – uspokojí chuť na sladké, ale zároveň nezatíží žaludek, jako by to udělala třeba buchta nebo klasický zákusek.

Foto: Shutterstock, zdroj: Knife-life, Koiknives