

# Škrabka na brambory a zeleninu má tajnou funkci. Skoro nikdo ji nezná, ale práci zkrátí na polovinu

[aazdravi.cz/skrabka-na-brambory-a-zeleninu-ma-tajnou-funkci-skoro-nikdo-ji-nezna-ale-praci-zkrati-na-polovinu](https://aazdravi.cz/skrabka-na-brambory-a-zeleninu-ma-tajnou-funkci-skoro-nikdo-ji-nezna-ale-praci-zkrati-na-polovinu)

Všechny příspěvky autora Veronika Majerová

3. 1. 2023



Škrábání zeleniny a brambor patří k méně oblíbené činnosti při přípravě pokrmů. Dobrou zprávou je, že si proces můžete příjemně zjednodušit a zkrátit, pokud se naučíte škrabku používat správně. Dá se totiž škrábat i v opačném směru!

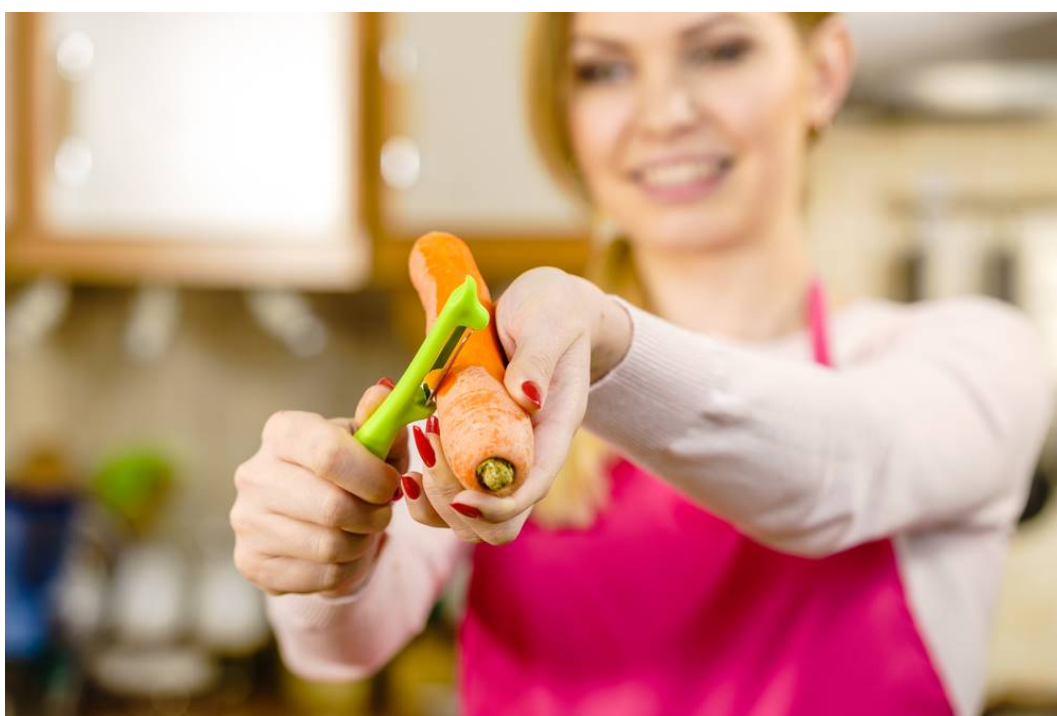
## Škrábání ovoce a zeleniny

Běžnou škrabku používáte nejčastěji na brambory, ale využití nachází i při čištění mrkve, sálátových okurků, krouhání jablek nebo červené řepy. Řada z nás ji bere do rukou zcela automaticky bez toho, aby se zamyslela nad jejím využitím. Škrábání nemusíte provádět jen v jednom směru, shora dolů a pak nástroj znovu posunout na horní stranu. Škrabka je mnohem efektivnější, když si osvojíte drobný trik.

## Efektivní škrábání zeleniny

Jakmile začnete škrábat zeleninu, umístíte škrabku na horní stranu a táhnete směrem dolů. Pak pohyb opakujete, zeleninu si v ruce posunete a škrabku znovu umístíte na horní stranu. Tímto pohybem ztrácíte drahocenný čas a vynakládáte mnohem větší úsilí, než je zapotřebí. Škrabku držte stále na zelenině, umí fungovat v obou směrech. Zpočátku to bude chtít trochu cviku, ale jakmile si pohyb nacvičíte, bude škrábání zeleniny rychlejší až o polovinu.

Škrábejte zeleninu při pohybu k sobě i při pohybu od sebe. Pokud máte škrabku samostatnou, a ne typ připevněný na noži, bude vám postup fungovat na každé zelenině nebo ovoci.



*Foto: Shutterstock*

### **Pracujte s nabroušenou škrabkou**

---

Efektivní práce je možná jen s dobře připraveným nástrojem. O škrabku je třeba se starat a pravidelně ji brousit. Můžete k tomu využít specializované řemeslníky nebo si pomoci sami. Pokud nezvládnete broušení, je lépe škrabku po čase nahradit novou. Málo ostrá škrabka je víc na zlost než k užitku.

Domácí broušení škrabky se provádí diamantovým pilníčkem, ten je snadno k sehnání. Při broušení dodržujte mezi pilníkem a škrabkou úhel 30 až 35°. Z druhé strany škrabky byste měli cítit drobné otřepání. Otřep následně srovnáte pilníkem na druhé straně.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít