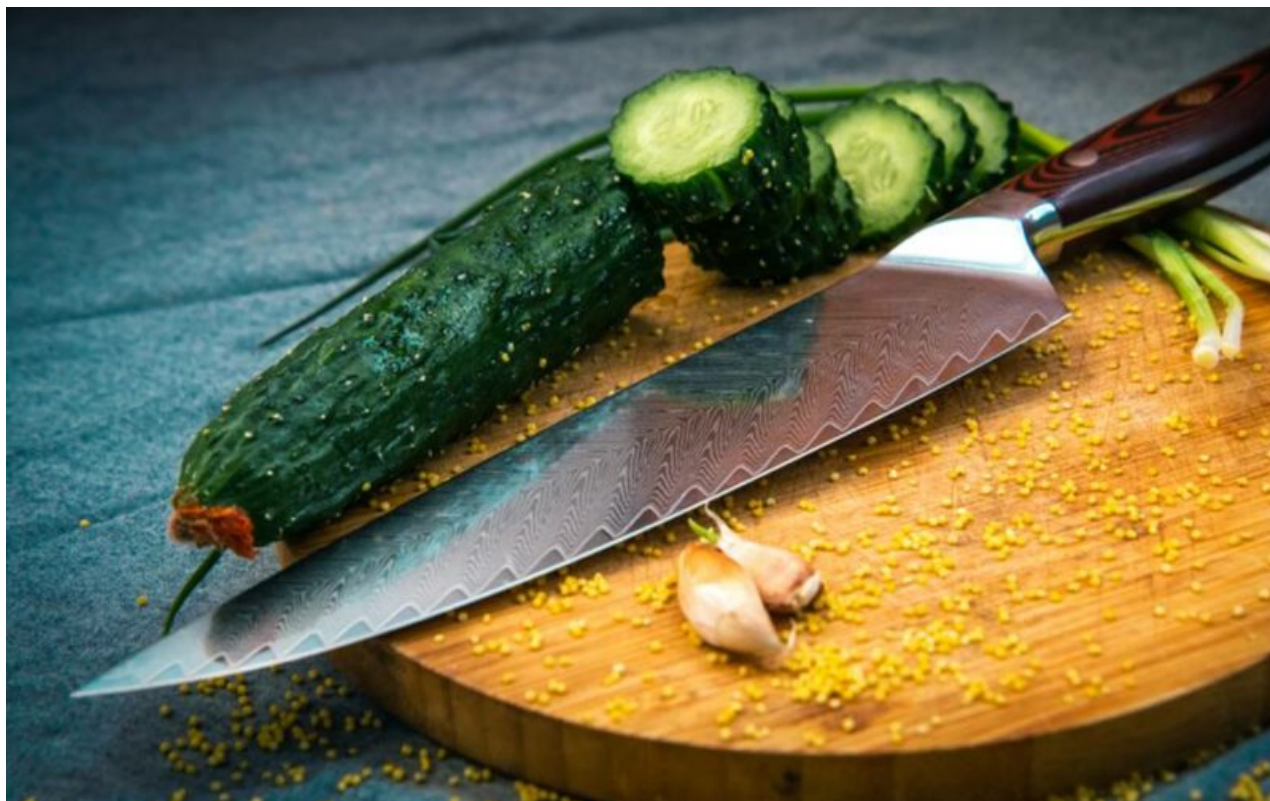


Děda měl celý život nože ostré jako břitvu. Konečně mi ukázal, jak to bez brousku dokázal

aazdravi.cz/deda-mel-cely-zivot-noze-ostre-jako-britvu-konecne-mi-ukazal-jak-to-bez-brousku-dokazal

Všechny příspěvky autora Hana Bordovská

17. 3. 2023



Tupým nožem se zraníme snadněji než ostrým. Navíc celé to vaření s nenabroušeným nožem stojí za nic. Můj děda měl nože vždy ostré, a to nikdy nevlastnil brousek, natož ocílku. Zajímává vás, jak brousil nože za použití běžných věcí, které máme doma všichni?

Kdy je třeba nůž nabrousit?

Jestli máte problém poznat, zda je nůž tupý, proveďte jednoduchý test. Vezměte si obyčejný list papíru A4. Držte ho ve vzduchu za roh a nožem se snažte jej přeříznout. Pokud je papír přeříznut, broušení provádět nemusíte. Pokud si nůž s papírem snadno neporadí, je načase nůž nabrousit.

Ostrost taky docela dobře zjistíte při krájení klasických rajčat. Podaří-li se vám ukrojit krásné plátky rajčat bez práce, nůž je ostrý dost. Jestli vám to činí potíže a rajče je ve finále spíš rozmačkané,

pusťte se do broušení.

Kamenné či betonové schody

Najdete-li ve svém domě či blízkém okolí kamenné či betonové schody, zkrátka schody, které nejsou pokryty žádnou krytinou (plovoucí podlaha, lino, vinyl a spol.), máte vyhráno. Sbalte své nože a hurá ke schodům. Můj děda brousil tak, že nůž držel ve vodorovné poloze a párkrát jím po obou stranách přes schod přešel.



Foto: Shutterstock

Keramický hrníček

Docela dobře lze nože nabrousit rovněž o dno keramického hrnku. Opět nebrousíme kolmo, ale nůž „položíme“ a přejíždíme jím z obou stran po nenalakovaném dnu hrnku.

Kožený pásek na konec

Místo ocílky dědeček k doostření používal starý kožený pásek. Tady pozor, pásek musí být z pravé kůže. Nůž táhnete po směru ostří tak, aby co největší část čepele byla v kontaktu s kůží pásku.

Tip na broušení nožů do ručního mlýnku

Babička často používala mlýnek na maso, nicméně trápilo ji, když se nože ztupily. I s tím si děda dokázal poradit. Všechny „nože“, tedy části mlýnku, které melou, pomaloval permanentním fixem a poté jimi kruhovými pohyby přejížděl po brusném papíře položeném na rovné podložce, dokud se veškerá černá barva neztratila. Tak bylo jasné, že je nůž opět ostrý a rovnoměrně zbroušený.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít