

Dřevěná prkénka v kuchyni okamžitě vyhod'te. Na západě už je nepoužívá snad nikdo, jsou nebezpečná

aazdravi.cz/drevena-prkenka-v-kuchyni-okamzite-vyhodte-na-zapade-uz-je-nepouziva-snad-nikdo-jsou-nebezpecna

Kateřina Apostolidisová

18. 8. 2023



Možná jste se už také setkali s výhradami, které se vyskytují v souvislosti s používáním dřevěných krájecích prkýnek. Dlouhou dobu to ale byla jediná varianta, jak ochránit pracovní desky kuchyňských linek před pořezáním.

Časem se začaly vyskytovat prkénka z umělé hmoty nebo dokonce ze skla a dřevěným tak vznikla potřebná konkurence.

Proč dřevo ne?

A jaké výhrady vůči nim slýcháme nejčastěji? Jsou totiž poměrně objemná a drahá. Dobře ale vypadají, netupí nože a vydrží opravdu dlouho. Jejich nevýhodou je, že dřevo nasaje všechny šťávy a tekutiny, které do něj z krájených potravin natečou. A ty se potom špatně odstraňují.

Do myčky dřevěné prkénko dát nelze, pokud si ho nechcete nechat rozklížit a dlouhé namáčení mu taky nesvědčí. Tak se časem vaše prkénko stává pěkně nehygienickým.

Nasákavosti dřeva částečně zabráníte, když ho před používáním potřete olejem. Ten ho ochrání před vysycháním, popraskáním i tolik nežádoucím pohlcováním tekutin.

Další variantou je, pokud už se nechcete dřeva vzdát, pořídit si prkénko z bambusu. Ten je totiž ze všech druhů nejméně porézní a tudíž nasaje nejméně šťáv.

Sklo nebo plast? Nic není dokonalé

Ideální varianta bohužel neexistuje, protože svá negativa mají i umělohmotná a skleněná prkénka. Ta z umělé hmoty sice hezky vypadají, jsou relativně levná a také lehká. Dají se bez problémů mýt v myčce a namáčet, jak dlouho chcete.

Vaše nože sice také netupí, ale časem v nich přibývá zářezů, díky nimž už nevypadají tak hezky. A s bakteriemi, které se v nich usazují, si nemusí poradit ani myčka.



Foto: Shutterstock

Sklo nechte zdobit

Skleněná prkénka jsou kapitola sama pro sebe. Některá jsou opravdu krásná, ale do kuchyně se hodí spíše jako designový doplněk, než jako plnohodnotný pomocník. O každém vašem zakrojení totiž ví celý dům, jak moc jsou hlasitá.

Pravdou ale je, že jim vaše nože nijak neublíží. Zato jejich ostří brzy vezme za své, protože je sklo rychle ztupí. Bez problému je ale můžete namáčet i vyvážet.

Nezavrhujte dřevěná prkénka

Proto dřevěná prkénka úplně nezavrhujte, jen se vyvarujte krájet na nich syrová i pečená masa, ryby nebo drůbež. Těm budou svědčit spíše ta plastová nebo bambusová, ze kterých se tekutiny lehce setřou.

Na dřevu ale můžete bez obav krájet sýry, pečivo, zeleninu nebo uzeniny. A ta skleněná? Ta nechte v poličce, ať tam zdobí. Nebo na nich můžete válet těsta či vykrajovat cukroví.

Foto: Shutterstock, zdroj: [HDMDblog](#), [ConsumerReports](#)