11 Νοεμβρίου 2015

Πώς να πλένετε τα πιάτα πιο εύκολα και γρήγορα!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



από Ελευθερία Ιωαννίδου.

Μισείτε το πλύσιμο των πιάτων; Δεν έχετε άδικο: Είναι και χρονοβόρο και κουραστικό. Αν δεν έχετε πλυντήριο πιάτων, τότε σίγουρα το να είστε καθημερινά (δύο, τρεις και τέσσερις φορές) πάνω από έναν νεροχύτη μπορεί να γίνει εφιάλτης! Τα παρακάτω πέντε μυστικά, όμως, υπόσχονται να σας λύσουν τα χέρια!

Συμβουλή 1η: Μουλιάστε τηγάνια και κατσαρόλες

Πριν ξεκινήσετε να πλένετε τα πιάτα, μουλιάστε κατσαρόλες και τηγάνια που έχουν “κολλημένο” φαγητό πάνω τους. Αυτό που μπορείτε να κάνετε είναι να γεμίσετε τα σκεύη με ζεστό νερό και υγρό πιάτων και να τα αφήσετε στην άκρη όση ώρα πλένετε τα πιάτα και τα μαχαιροπίρουνα. Όταν τα πιάσετε, θα τα πλύνετε πολύ πιο γρήγορα μιας και τα λίπη θα έχουν ήδη υποχωρήσει.

Συμβουλή 2η: Λεκανάκι με νερό

Βάλτε στον νεροχύτη ένα λεκανάκι, γεμίστε το με νερό και ξεκινήστε να πλένετε ένα-ένα τα πιάτα, βουτώντας τα εκεί. Αν θέλετε να διατηρήσετε το νερό που έχετε στην λεκάνη σας καθαρό για όσο περισσότερο γίνεται, ξεκινήστε από το πιο καθαρό πιάτο και συνεχίστε με το πιο βρώμικο. Αυτό το κόλπο θα σας επιτρέψει να αλλάξετε νερό σε μικρότερα διαστήματα και κατ' επέκταση να κάνετε οικονομία στο πλύσιμο. Η διαδικασία θα πρέπει να είναι: Βούτηγμα, σφουγγάρι, βούτηγμα για ξέπλυμα.

Συμβουλή 3η: Καμένο φαγητό σε σκεύη

Αν έχετε κάψει το φαγητό και αυτό έχει κολλήσει πάνω σε κάποιο σκεύος (τηγάνι ή κατσαρόλα) το καλύτερο που έχετε να κάνετε είναι να ανακατέψετε ίση ποσότητα μαγειρικής σόδας με ξύδι και με αυτό το μείγμα να τρίψετε την επιφάνεια που έχει το καμένο φαγητό. Θα φύγει πολύ γρήγορα και δεν θα ταλαιπωρηθείτε καθόλου!

Συμβουλή 4η: Απορρυπαντικό σαπούνι με μέτρο

Ένας καλός τρόπος για να εξασφαλίσετε ότι δεν θα ξοδέψετε πολύ απορρυπαντικό σαπούνι, αλλά και να μην χάνετε συμπληρώνοντας κάθε λίγο σαπούνι στο σφουγγάρι, είναι να ρίξετε μια κουταλιά της σούπας σαπούνι μέσα σε ένα μπολ και να προσθέσετε ένα φλιτζάνι ζεστό νερό. Στην συνέχεια και καθώς πλένετε τα πιάτα, βουτάτε ανά διαστήματα το σφουγγάρι μέσα στο μπολ. Όταν το νερό από το μπολ τελειώσει γεμίστε ξανά με την ίδια αναλογία για να συνεχίσετε το πλύσιμο (λογικά για ένα συνηθισμένο, καθημερινό πλύσιμο πιάτων θα πρέπει να φτάσει).

Συμβουλή 5η: Η σειρά έχει σημασία!

Όταν πλένετε τα πιάτα, να ακολουθείτε την παρακάτω σειρά: Ποτήρια, μαχαιροπίρουνα, πιάτα, και στο τέλος κατσαρόλες και τηγάνια (τα πιο καθαρά πρώτα!). Ακολουθώντας αυτή την σειρά τα ποτήρια και τα μαχαιροπίρουνα δεν θα βρωμίζουν από τα πιάτα και τις κατσαρόλες και έτσι θα πλένονται πολύ πιο γρήγορα. Ταυτόχρονα, με τον τρόπο αυτόν δίνετε και "χρόνο" σε κατσαρόλες και τηγάνια για να υποχωρήσουν -όπως αναφέραμε παραπάνω- πιο εύκολα οι βρωμιές τους.

Πηγή:mama365.gr