9 Φεβρουαρίου 2017

4 δοκιμασμένοι τρόποι για να καθαρίσετε τα καμένα λίπη Χωρίς να δυσκολευτείτε

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Χωρίς να δυσκολευτείτε

από Λίνα Σερέτη

Ο πιο απλός τρόπος για να καθαρίσετε τα σκεύη σας, όταν, μετά το μαγείρεμα είναι πολύ βρώμικα από υπολείμματα και λίπη, είναι να τ' αφήσετε στο νεροχύτη να μουλιάσουν με καυτό νερό και απορρυπαντικό για τα πιάτα. Περιμένετε λίγες ώρες κι ύστερα τρίψτε με το σφουγγάρι μέχρι να φύγουν όλα τα υπολείμματα.

Αν αυτό, πάλι, δεν είναι αρκετό, δείτε μερικές άλλες ιδέες για ν’ απαλλαγείτε από τα ανεπιθύμητα λίπη.

Με αλάτι και λεμόνι

Το κάνουμε στα μπάρμπεκιου για να καθαρίσουμε τη σχάρα, γιατί να μην το κάνουμε και στο σπίτι, όταν το ταψί μας έχει γεμίσει καμμένα λίπη; Άλλωστε, το αλάτι και το λεμόνι, είναι πάντα εύκαιρα στην κουζίνα μας και, προπάντων, οικολογικά. Πασπαλίστε, λοιπόν, αλάτι επάνω στις δύσκολες περιοχές και τρίψτε γερά με λεμόνι μέχρι να διασπαστούν τα λίπη και να φύγουν εντελώς οι δύσκολες βρωμιές.

Με σόδα, ξύδι, νερό και… βράσιμο

Αν τα πράγματα μοιάζουν εξαιρετικά δύσκολα, μπορούμε πάντα να επιστρατεύσουμε τον μαγικό συνδυασμό της σόδας με το ξύδι, προσθέτοντας και το κόλπο του βρασμού. Στο τηγάνι ή την κατσαρόλα, ρίξτε 2 κουταλιές της σούπας μαγειρική σόδα και μισό φλυτζάνι ξύδι και αφήστε μερικά λεπτά να δράσει. Ύστερα προσθέστε λίγο νερό και βάλτε το στο μάτι να πάρει μια βράση. Κατόπιν, με ένα μαλακό σφουγγάρι, καθαρίστε τα διαλυμένα λίπη στο άψε-σβήσε.

Με πατατόκουπα και σόδα

Όταν τα λίπη σε ένα σκεύος δεν διαλύονται με το απορρυπαντικό των πιάτων, πάρτε μία πατάτα, κόψτε την στη μέση και πασπαλίστε λίγη μαγειρική σόδα επάνω στην επίπεδη, γυμνή πλευρά της. Ύστερα πιάστε την απ’ το υπόλοιπο μέρος και τρίψτε μ’ αυτήν όλη την βρώμικη επιφάνεια μέχρι να καθαρίσει. Αν χρειαστεί, κόβετε μια «βρώμικη» φέτα απ’ την πατάτα και συνεχίζετε με την καινούργια επιφάνεια προσθέτοντας σόδα. Σημειώστε, ότι η πατάτα (άνευ σόδας) κάνει και για τις σκουριές στα παλιά μάτια της κουζίνας σας.

Με σόδα και απορρυπαντικό πιάτων για τα πυρέξ

Βέβαια, δεν μαγειρεύουμε πάντα με μεταλλικά σκέυη, αλλά και με γυάλινα ή κεραμικά που θέλουν αλλιώτικη αντιμετώπιση. Όταν το γυάλινο πυρέξ ή η κεραμική σας γάστρα σας βρωμίσει από καμμένα λίπη που μοιάζουν ανίκητα, αλείψτε τις δύσκολες περιοχές με μαγειρική σόδα και απορρυπαντικό πιάτων, γεμίστε με καυτό νερό κι αφήστε το 15 λεπτά να δράσει. Ύστερα αδειάστε το νερό και με ένα μαλακό σφουγγάρι τρίψτε τις βρωμιές, πασπαλίζοντας έξτρα σόδα όπου δυσκολεύεστε. Το αποτέλεσμα είναι εγγυημένο.

Εναλλακτικά, αν δεν έχετε σόδα, ρίξτε λίγο νερό και απορρυπαντικό πιάτων,

φτιάξτε μια «μπάλα» από αλουμινόχαρτο και τρίψτε τα επίμαχα σημεία.

Φυσικά, δεν ξεχνάμε ποτέ ότι τα αντικολλητικά σκεύη δεν τα τρίβουμε ποτέ με σύρμα. Προτιμάμε είτε να χρησιμοποιήσουμε το μαλακό μέρος του σφουγγαριού είτε να σπατουλάρουμε τα υπολείμματα με την ξύλινη σπάτουλα, αφού έχουν μαλακώσει αρκετά. Επίσης, στην περίπτωση του φούρνου, όλα αυτά μπορούν ν' αποφευχθούν χρησιμοποιώντας χαρτί ψησίματος μεταξύ ταψιού (ή πυρέξ) και φαγητού.

Πηγή: mama365.gr