Cum se curata usor o tigaie arsa! Sigur nu stiai acest truc

Orice gospodina a avut cel puţin o dată în viaţă parte de o experienţă culinară dezastruoasă în urma căreia şi mâncarea şi oală în care a fost gătită s-au ars. Sigur ți s-a întâmplat și ție să se mai ardă tigaia sau oala atunci când faci mâncare, iar timpul petrecut frecând la ea să iasă arsura nu este deloc plăcut. De cele mai multe ori, cand gatim, suntem nevoiti sa facem mai multe lucruri odata, asa ca fie că le uiți pe foc, fie că nu reușești să le cureți impecabil după fiecare întrebuințare, grătarul, friteuza, oalele și cratițele se aleg, cu timpul, cu un strat rezistent de murdărie urscată. Dar toata lumea stie ca urmele de grăsime întărită sau mâncarea arsă sunt cele mai greu de curățat. Cu timpul, oalele și tigăile tale noi se înnegresc, iar vasele strălucitoare din aluminiu sau din inox își pierd luciul.

Cele mai multe gospodine cauta cele mai bune, ieftine si rapide solutii pentru curatarea vaselor arse, si, pentru ca a curata o astfel de oala nu este usor, iti prezentam o metoda inedita de a curata usor o tigaie arsa. Ai nevoie doar de un cartof mare si bicarbonat de sodiu. Sucul de cartof in contact cu bicarbonatul de sodiu curata extrem de bine!

- Se taie cartoful in jumatate si se inmoaie in bicarbonat de sodiu.
- Se sterge tigaia cu o jumatate de cartof. In unele locuri va trebuie sa depui putin mai mult efort, dar rezultatele vor aparea imediat.
- Se continua procedura pana cand tigaia este curata.
- Cartoful se inmoaie din cand in cand in bicarbonatul de sodiu.

Aceasta metoda poate fi utilizata si pentru a curata depunerile de grasime de pe aragaz si vesela.

Alte metode de curatare, mai putin cuoscute:

Cu făină: grăsimea arsă se înlătură și cu făină, fiindcă acest aliment acționează ca un burete, absorbind grăsimea. Inainte de toate, scurge uleiul din vasul ars, apoi pudreaza vasul cu un strat generos de făină, pe care o amesteci, cu ajutorul unei spatule din lemn, cu resturile de grăsime, până când se formează o pastă cu care freci toată suprafața friteuzei. Aduni pasta astfel formată în cocoloașe pe care le arunci în coșul de gunoi, după care ștergi toată suprafața friteuzei cu hârtie absorbantă. La final speli ca de obicei, cu apă caldă și detergent, insistând, dacă este cazul, pe ici-pe colo, pe unde a mai rămas o urmă de grăsime rebelă, cu o periuță de dinți veche.

Bicarbonatul de sodiu acționează la fel ca făina: absoarbe grăsimea ca o sugativă. Totul este să pudrezi friteuza din abundență și să lași bicarbonatul de sodiu să acționeze 30 de minute. La final este de ajuns să ștergi vasele cu buretele muiat în detergent lichid și să le clătești.

Oalele sau ibricele din alamă pot fi lustruite cu ketchup. Acoperă zonele pătate cu un strat gros de ketchup și lasă-l să acționeze cel puțin o jumătate de oră. Freacă apoi zona cu un burete, clătește și șterge imediat cu un prosop de hârtie, să nu rămână urme de apă.

Toarnă apă minerală în tigaia în care ai prăjit carne sau gogoși. Este indicat să adaugi apa minerală cât este caldă grăsimea, ca să se desprindă mai ușor când o cureți.

Sursa: suntgospodina.com