

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

Orice gospodina a avut cel puțin o dată în viață parte de o experiență culinară dezastruoasă în urma căreia și mâncarea și 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, când gătim, suntem nevoiți să facem mai multe lucruri odată, așa 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 caută cele mai bune, ieftine și rapide soluții pentru curățarea vaselor arse, și, pentru că a curăta o astfel de oală nu este ușor, îți prezentăm o metodă inedită de a curăta ușor o tigaie arsa. Ai nevoie doar de un cartof mare și bicarbonat de sodiu. Sucul de cartof în contact cu bicarbonatul de sodiu curăță extrem de bine!

- Se taie cartoful în jumătate și se înmoaie în bicarbonat de sodiu.
- Se șterge tigaia cu o jumătate de cartof. În unele locuri va trebui să depui puțin mai mult efort, dar rezultatele vor apărea imediat.
- Se continuă procedura până când tigaia este curată.
- Cartoful se înmoaie din când în când în 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 cunoscute:

Cu făină: grăsimea arsă se înlătură și cu făină, fiindcă acest aliment acționează ca un burete, absorbind grăsimea. Înainte de toate, scurge uleiul din vasul ars, apoi pudrează 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 cocloașe 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