

28.10.2020 prace użyteczne klasa II/IIIAPDP

Moi drodzy!

Dziś chciałabym Was zachęcić do czyszczenia garnków i patelni. Jestem pewna, że spodoba się to Wam i Waszym rodzicom. Na dodatek możecie stać się domowymi specjalistami i w tych pracach wyręczać mamę i tatę. Sposób jest prosty i na pewno dacie sobie radę. Obejrzyjcie filmik i do dzieła!



<https://www.youtube.com/watch?v=BOOknGwDqOo>

Teraz sposób na czyszczenie garnków i patelni wewnątrz



Jak czyścić przypalone garnki emaliowane

Garnki emaliowane stworzone na korpusie stalowym są pokryte kilkoma warstwami emalii. Emalia wewnątrz jest odporna na działanie kwaśnych potraw. Nie wchodzi w reakcję z żywnością. Garnki są antyalergiczne i nie zawierają żadnych szkodliwych substancji mogących wpłynąć na jakość, smak i zapach przygotowywanych dań. Ich powierzchnia jest gładka, są więc łatwe do utrzymania w czystości. Podczas uderzenia może odprysnąć emalia. Niestety, często się przypalają podczas gotowania mleka lub gulaszu. Wtedy do wypłukanego garnka wsypujemy sporą ilość **solu lub sody oczyszczonej** (około 2 łyżek na 4 szklanki) i zalewamy wodą do wysokości przypalenia. Stawiamy garnek na kuchenkę i czekamy, aż całość się zagotuje. Po zagotowaniu, gdy woda wystygnie, wylewamy i dokładnie myjemy ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.