

Krájecí desky

Prkénko na krájení potravin nesmí chybět v žádné kuchyni. Krájecí desky jsou určeny k bezpečnému krájení, rezání, sekání, naklepávání nebo servírování potravin.

IVAN SKLENÁŘ

Kuchyňské prkénko patří mezi každodenní pomocníky v kuchyni, ačkoli mnoho z nás má zlovyk krájet přímo na pracovní desce v kuchyni. Běžná pracovní deska není na přímé krájení určená a dochází k jejímu nevratnému poškození. Zajímavou alternativou kuchyňského prkénka je zabudování krájecí desky přímo do pracovní desky. Existují rohové skříňky, jejíž horní část je vyrobena ze dřeva a je přímo určena ke krájení. Deska je odnímatelná a lze ji po čase vyměnit.

Při výběru krájecí desky můžeme volit mezi klasickými dřevěnými prkénky, oblíbené jsou také umělohmotné nebo skleněné. Všechny materiály, které se na výrobu používají, musejí odpovídat nařízením, která souvisejí s výrobky přicházejícími do styku s potravinami.

Velmi praktické je prkénko s drážkou po obvodu – šáva z krájené potraviny nevytéká z prkénka pryč.

Dřevěná prkénka se vyrábějí nejčastěji z vybraného bukového dřeva (zabraňuje kontaminaci potravin). Na trhu jsou také



odolné výrobky z gumovníku brazilského. Extra tvrdé jsou krájecí desky z prvotřídního dřeva bambusu. Navíc mají krásný vzhled. Při používání dřevěných prkének nejméně ničíme a tupíme nože. Pro krájení a porcování masa jsou dřevěné desky nevhodnější, je možné používat jak nože, tak drobné sekací nástroje. I v domácnostech jsou oblíbené tzv. řeznické špalky – desky lepené z malých dílů. Nevýhodou je horší údržba, nejsou vhodné k mytí v myčce.

Krájecí desky z plastu se snadno udržují a mají antibakteriální účinky. Praktické jsou přilnavé okraje, díky kterým deska neklouže po podkladu. Desky jsou velmi často barevně odlišeny a lze je využít pro oddělenou přípravu v hygienickém prostředí (např. červená na maso, šedá na pečivo apod.). Design je často sladěn s dalším náčiním do kuchyně a lze tak zakoupit ucelenou řadu.

Skleněné krájecí desky mají přednost v nevstřebávání chutí, pachů ani barvy pokrmů. Snadno se čistí a jsou vysoce hygienické. Můžeme je používat také jako žáruvzdornou podložku pod hrnce. Jsou vyrobeny z odolného tvrzeného skla. Nevýhodou je výrazné tupení nožů. ■

Foto archiv firem TESKOMA, WOODY a ????

