

Jak czyścić przypalone garnki?



# Opis wskazówki

Każdemu, nawet najlepszemu i najbardziej doświadczonemu kucharzowi, czasem zdarzy się coś przypalić.

Na szczęście nie trzeba być zawodowcem, aby szybko i z łatwością zapanować nad sytuacją. Istnieje kilka banalnie prostych sposobów, dzięki którym można pozbyć się przypalonych żywności i innych uporczywych zabrudzeń. Wszystko czego potrzebujesz znajdziesz w swojej kuchni.

Gdy moczenie i płyn do mycia naczyń zawodzi spróbuj poniższych sposobów na czyszczenie przypalonych garnków:

## Sól

Dobrze sprawdza się w przypadku niedużych i średnich zabrudzeń oraz przypaleń. Dno garnka zasyp sporą warstwą soli i zalej niewielką ilością wody. Odstaw na kilka godzin, a następnie normalnie umyj garnek. Zabrudzenia powinny zejść od razu bez konieczności szorowania.

## Kwasek cytrynowy

Większości kojarzy się z odkamienianiem czajnika, ale równie dobrze sprawdzi się jako czyścik do garnków i patelni. Jest skuteczniejszy niż wspomniana wyżej sól. Dno zasyp kwaskiem i zalej niewielką ilością ciepłej wody, tak aby zaczął musować. Kwasek dodatkowo wykazuje działanie odświeżające i nabłyszczające – garnki będą wyglądały jak nowe.

## Serwatka

Dzięki zawartości kwasu mlekowego działa podobnie jak kwasek cytrynowy. Wylej ją na dno przypalonego naczynia i odstaw na całą noc. Rano umyj garnek pod bieżącą wodą.

## Ryż

Zadziwiająco skuteczny sposób radzenia sobie ze spalenizną. Można wykorzystać ryż sypki lub w woreczku. Wsyp ziarna do naczynia, zalej wodą i gotuj do momentu, aż cała spalenizna odklei się od dna i ścianek. W przypadku silnych zabrudzeń gotowanie może trwać nawet kilka godzin.

## Soda i ocet

Można stosować je osobno lub razem. Czyszczenie polega na gotowaniu wody z dodatkiem sody (opakowanie 60g) lub octu (3/4 szklanki). Należy uważać ponieważ soda może uszkodzić garnki aluminiowe, a z kolei ocet te emaliowane. W przypadku naczyń wykonanych z tych materiałów najlepiej stosować jeden ze składników. Wszystkie inne naczynia można czyścić mieszanką sody z octem. Jest to nierozłączna i najskuteczniejsza para wykorzystywana do czyszczenia. Doskonale sprawdza się podczas czyszczenia różnych powierzchni i sprzętów np. piekarnika, lodówki, a nawet okien. Dno naczynia zasyp sodą, zalej szklanką octu, a na koniec dodaj wrzącą wodę. Wodę wlewaj do garnka do momentu, aż zacznie tworzyć się piana. Zostaw garnek na kwadrans a następnie umyj płynem do naczyń, aby usunąć zapach octu.

## Inne sposoby

Do czyszczenia garnków można wykorzystać inne nietypowe składniki takie jak cola, proszek do prania, tabletki do zmywarki, węgiel aktywny, a nawet piasek i mech. Niezależnie od tego, który z nietypowych sposobów wybierzesz to ich skuteczność jest podobna do metod z wykorzystaniem kwasu cytrynowego i sody.