

Ποια τα πιο βρώμικα σημεία της κουζίνας

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown



Φωτο: ikypros.com

Θεωρείς τον εαυτό σου master στην καθαριότητα και νιώθεις ικανοποίηση με τη μυρωδιά της χλωρίνης; Βλέπεις τον πάγκο της κουζίνας σου να λάμπει και χαίρεσαι με τη νοικοκυροσύνη σου;

Δεν αμφισβητούμε, φυσικά, την προσπάθειά σου. Απλώς υπάρχουν ορισμένα σημεία που αν δεν τα προσέχεις σε σταθερή βάση, δεν θα ήθελες να γνωρίζεις πόσο βρώμικα είναι. Οι ιστορίες των οικιακών βοηθών του Douleutaras.gr μπορεί να μας προκάλεσαν φρίκη, αλλά πήραμε ένα μάθημα για ορισμένα σημεία της κουζίνας που σίγουρα δεν πρέπει να παραμελείς.

Το σφουγγάρι της κουζίνας

Ακόμη και αν ο πάγκος, τα πιάτα και ο φούρνος σου λαμπυρίζουν, υπάρχει ένα σημείο που μάλλον δεν είχες σκεφτεί! Το σφουγγάρι και το wettex που πιθανότατα βρίσκονται δίπλα στο νιπτήρα σου αποτελούν μία τεράστια πηγή μικροβίων. Κάθε φορά που καθαρίζεις μία επιφάνεια, με ένα «μολυσμένο» σφουγγάρι ή μία βρώμικη πετσέτα, όλη η δουλειά που κάνεις πηγαίνει χαμένη, εκτός του ότι είναι επικίνδυνο.

Τι πρέπει να κάνεις; Φρόντιζε να αλλάζεις τακτικά αυτά τα δύο «εργαλεία καθαριότητας». Σε καθημερινή βάση μπορείς να τοποθετείς το στεγνό σφουγγάρι στο φούρνο μικροκυμάτων για 1-2 λεπτά. Έτσι θα σκοτώσεις έως και το 98% των μικροβίων.

Τα ράφια του ψυγείου

Μπορεί το ψυγείο σου να φαίνεται πεντακάθαρο στην όψη. Τι συμβαίνει, όμως, στο εσωτερικό του; Ειδικά τα ράφια όπου τοποθετούνται τα κρεατικά είναι το πιο βρώμικο σημείο σε ολόκληρο το ψυγείο. Εκεί δημιουργούνται οι ιδανικές συνθήκες για την ανάπτυξη και εξάπλωση επικίνδυνων μικροβίων, όπως είναι εκείνο της σαλμονέλας, αλλά και μούχλας.

Τι πρέπει να κάνεις; Πρωτίστως θα πρέπει να διαχωρίζεις τα ράφια του ψυγείου ανά είδος. Μην τοποθετείς το κρέας μαζί με λαχανικά ή γαλακτοκομικά προϊόντα. Επίσης, τουλάχιστον μία φορά το μήνα, θα πρέπει να καθαρίζεις εσωτερικά το ψυγείο, αφαιρώντας και πλένοντας τα ξεχωριστά στο νιπτήρα με ζεστό νερό και λευκό ξύδι.

Ο κάδος απορριμάτων

Όσο προσεκτικός/-η και αν είσαι με τη ρίψη των απορριμάτων, θα έχεις παρατηρήσει σίγουρα ότι μετά από μερικές μέρες αναδύεται μία ανυπόφορη μυρωδιά από τον κάδο σου. Αυτή η μυρωδιά προδίδει την ανάπτυξη μούχλας και βακτηρίων στο εσωτερικό του, γεγονός που οφείλεται στα υπολείμματα τροφών και υγρών τα οποία ξεφεύγουν από τη σακούλα.

Τι πρέπει να κάνεις; Μία φορά την εβδομάδα θα πρέπει να καθαρίζεις τον κάδο με ιδιαίτερη σχολαστικότητα. Τοποθέτησε τον κάδο στο μπαλκόνι, ρίξε μέσα μαγειρική σόδα και άφησε τη να δράσει για αρκετές ώρες, ιδανικά το βράδυ. Στη συνέχεια ξέβγαλε τον κάδο με υγρό απορρυπαντικό και άφθονο νερό, κατά προτίμηση ζεστό. Έτσι θα καθαρίσεις τον κάδο σε βάθος και θα ξεφορτωθείς τις δυσάρεστες οσμές.

Μην ξεχνάς, επίσης, το εσωτερικό του φούρνου, αλλά και τη μηχανή του καφέ... Θα εκπλαγείς με αυτά που θα ανακαλύψεις!

Σύνταξη: Τένη Βαλεριάνου

Πηγή: blog.douleutaras.gr αναδημοσίευση newsbeast.gr