

Po 30 letech jsem zjistila, že škrabku používám špatně. O téhle utajené funkci mi nikdo neřekl

aazdravi.cz/po-30-letech-jsem-zjistila-ze-skrabku-pouzivam-spatne-o-tehle-utajene-funkci-mi-nikdo-nerekl

Kateřina Apostolidisová

13. 3. 2023



Škrábání brambor patří do stejné kategorie prací, jako třeba žehlení. Je to poměrně bezduchá a zdlouhavá činnost, která málokoho baví. Jenže ani rýži a těstoviny nechceme jíst pořád a brambory jsou přílohou poměrně oblíbenou.

Řešením může být připravit k obědu brambory americké. To znamená nemuset je škrábat, jen omýt, nakrájet, posolit, omastit a dát péct do trouby, nejlépe na pečicí papír.

Často se ale této práci vyhnout nedá. Obzvláště milovníci bramborové kaše nebo salátu by mohli vyprávět.

Zařad'te u škrabky zpětný chod

Asi málokdo už dnes používá k oškrábání brambor nůž. Je totiž nejméně pohodlnou variantou. Přináší zbytečně tlustou slupku, jelikož mu nic nebrání, zakrojít do zeleniny zbytečně hluboko.

Svou škrabku si dobře prohlédněte. Máme pro vás totiž **tip, jak si můžete škrábání brambor ulehčit a zrychlit**. Ovšem jen v případě, že vaše škrabka má ostří po obou stranách čepele. V tom případě totiž budete moci použít takzvaný zpětný chod.

Jednoduše vaši bramboru nebo mrkev začněte škrábat odshora dolů, jako obvykle. Potom se ale nevracejte zpět na vrchol, ale pokračujete opačnou stranou čepele ve škrábání zdola nahoru. Možná budete překvapeni, že vás to nenapadlo dříve.

Zpětné škrábání bude fungovat i u dalších druhů zeleniny, jako jsou mrkev, petržel, cuketa nebo třeba okurka. Se škrabkou, která má špičatý konec a jen jedno ostří, tento šikový trik nevyužijete. Zase vám ale poslouží k pohodlnému vydlobnutí bramborových klíčků či jiných poškození hlízy.



Foto: Shutterstock

Škrábejte i máslo nebo čokoládu

Škrabky nemusíte používat pouze k oloupání ovoce a zeleniny. Využijte jejich konstrukce, která jim umožňuje vyrábět rovnoměrně tenké odkrojky. Naškrábejte si ztuhlé máslo na chléb, hoblinky sýra na těstoviny nebo čokoládu na zdobení.

Jak nabrousit škrabku?

Zdá se vám, že vaše škrabka klade při práci větší odpor než dříve? Možná se jen ztupila její čepel a potřebuje nabrousit. A jak na to? Postačí několikrát po jejím ostří přejít špičkou odřezávacího nože. Uvidíte, že ovoce i zelenina vám zase půjde loupat jako po másle.

Na metodu zpětného škrábání se můžete podívat v příloženém videu:

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít