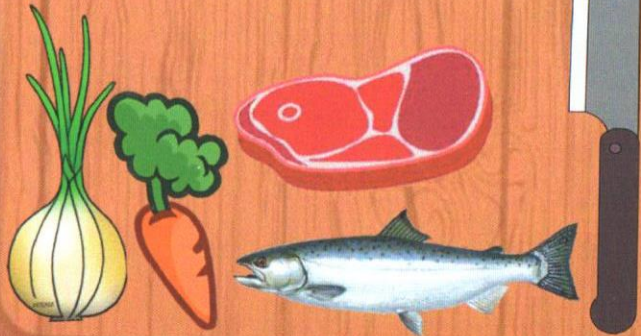


Wooden Cutting

Board



ألواح التقطيع الخشبية

يعتبر الاهتمام بنظافة ألواح التقطيع أمراً أساسياً في نظافة المطبخ. فتجهيز الطعام يتم باستخدام لوح التقطيع، بدءاً من فرم الثوم وصولاً إلى تقطيع اللحم النيء. وقد تعرضت لحظر انتشار الكائنات الحية الدقيقة الخطرة.

تفادي تلوث الطعام:

- حافظي على ألواح التقطيع الخشبية نظيفة ومعلمة إلى أقصى درجة ممكنة.
- احرصي على استخدام شمع المعسل أو زيت لمعالجة سطح ألواح التقطيع الخشبية كل بضعة أشهر لضمان تكوين طبقة عازلة طبيعية تحفظ الطعام من التلوث.
- فضل استخدام ألواح تقطيع مختلفة للألوان المختلفة من الأطعمة. يجب أن تستخدم ألواح تقطيع على الأقل، أحدها للحوم والأسماك النيئة، والآخر للخضار والخبز والماكوالات التي لا تحتاج لتطهير قبل تناولها.
- تخلصي من أي لوح تقطيع فيه تشققات أو خدوش أو تظهر عليه أوساخ شديدة، فطلي غرار كل ألواح المطبخ، للألواح التقطيع فترة استخدام محددة، ويجب التخلص منها بعدها للحفاظ على مطبخ آمن وصحي.

تعقيم ألواح التقطيع:

للمحافظة على مستوى نظافة ممتاز في مطبخك، احرصي على تعقيم لوح التقطيع مرة أسبوعياً أو أكثر إذا لزم الأمر. - إن أكثر الطرق فعالية هي غمر لوح التقطيع في محلول مكون من ملعقة من مادة بيبيس قلوية على الكلور وجالون من الماء. - التركيبة لمدة نصف ساعة ثم اشطفيه جيداً، والتركيبة ليحفظ في الهواء على رف في شكل عمودي. وبدلاً من ذلك، يمكنك استخدام أحد المكونات المتوفرة في المنزل ذات الخصائص المساعدة للبكتيريا مثل الخل الأبيض. استخدميه لمسح سطح اللوح قبل تركه ليبرد. - نصيحة: إذا لاحظت أن لوح التقطيع يتوق منه رائحة البصل أو السمك النيء، فاصفي مشقة ورغية في عصير ليمون أو استخدم صنف ليمونة لمسح سطح اللوح، وستفوح منه رائحة الليمون المنعشة على الفور.

تنظيف ألواح التقطيع:

- إن أفضل طريقة للحفاظ على نظافة لوح التقطيع هي وضعه في وعاء غسل وفرغه بماء ساخن جداً. وسائل لغسل الأطباق. - اشطفي لوح التقطيع وجففيه بالمناشف الورقية لأن فوط تجفيف الصحون تحتوي غالباً على الجراثيم جراء ملامستها للأيدي وغيرها من أدوات المطبخ. وقد تتسبب في تلوث لوح التقطيع النظيف. - تجنب استخدام عسالة الأطباق لتنظيف ألواح التقطيع الخشبية لأن اللوح قد يتعرض لارتفاع درجات الحرارة العالية.

إعداد:

أروى العريني
أمجاد العتيبي
حصاة العرف
إشراف: د. أمل الموسى