

Mísy a misky

- Mísy a misky mají univerzální využití. Můžete si do nich odložit drobnosti nebo cokoliv, co vás napadne. Některé mísy jsou pro svou jedinečnost vhodné spíše jen jako dekorace vašeho domova. Mísy jsou standardně ošetřeny směsí olejů a vosků, který dřevo vhodně ochraňuje a zároveň si dřevo zachová své přirozené vlastnosti.
- Obecně platí, že mísy, které nemají hladký povrch a naopak mají praskliny nebo povrch jakkoli narušený, nepoužívejte k podávání jiných, než suchých pokrmů (např. oříšků).
- Mísy a misky, které doporučuji k podávání pokrmů jsou takovou informací opatřeny.

Mísy k servírování pokrmů

- Pokud chcete z dřevěných misek konzumovat potraviny, nebo do nich například dát ovoce, je dobré (z mého pohledu nutné) mít jistotu, že takové dřevěné výrobky jsou ošetřeny vhodnými a zejména netoxickými přípravky. Krásně lesklé mísy, často dovážené z Asie, jsou často ošetřeny zcela nevyhovujícími nátěry, které mohou být zdraví škodlivé, ale také se nátěry mohou časem začít odlupovat. Kromě toho, že miska nemusí po několika použitích vypadat už vůbec hezky, budete odlupující se lak spolu s jídlem konzumovat. Doporučuji Vám se takovým výrobkům vyhnout. K postupnému uvolňování částic dochází samozřejmě i u kvalitně ošetřených výrobků, ale z jejich konzumace nemusíte mít velké obavy, právě proto, že jsou k takovému účelu určeny – zejména zcela přírodní oleje.

Existuje řada možností, jak kvalitně ošetřit dřevěné výrobky určené k podávání pokrmů. Já doporučuji primárně tyto dvě.

Olej z vlašských ořechů

Podle mého názoru nejlepší varianta. Jedná se o ryze přírodní látku. Tento olej se krásně vstřebává do dřeva a oproti jiným rostlinným olejům nezanechává povrch mastný a lepkavý a nemá tak sklony žluknout. Je téměř bez zápachu a nepředá tak potravinám žádné nežádoucí pachy. Navíc je výborný k jídlu, zejména do salátů.

Bílý minerální olej

Tento olej je naprosto čirý a bez zápachu a nikdy nežlukne. Jedná se sice o produkt z ropy, nicméně pro svou čistotu a nezávadnost je používán i v dětské kosmetice a obecně ve farmaceutickém odvětví. V EU není schválen pro přímou konzumaci, nicméně dřevěné kuchyňské nádobí se jím běžně ošetřuje.

- Mísy určené k servírování pokrmů standardně ošetřuji bílým minerálním olejem. Pokud preferujete jiný olej, prostě mísu zevnitř umyjte podle pokynů a následně natřete vámi zvoleným olejem.
- Pokud potřebujete misku umýt, určitě ji nedávejte do myčky nádobí. Lze jí umýt vodou, mýdlovou vodou nebo vodou s octem. Každopádně je však nutné misku po umytí vysušit utěrkou a nechat ji přirozeně uschnout (ne na topení nebo slunci). Po umytí je dobré misku znovu ošetřit olejem.

Pro více informací navštivte bohemjan.com nebo pište na jan@bohemjan.com