



まな板と鍋(なべ)の手入れについても、簡単に触れておこう。

まな板は、普通、片側は野菜用に、片側は肉と魚用に、両面を使い分けている人が多い。肉や魚の臭(にお)いが付くのを嫌うためだが、そういう方法のほかにも、臭いを付きにくくする工夫や、付いてしまった臭いを手早く落とす方法を知っていると便利である。

まな板は、食パンを切るときなどは別として、使う前にさっと水洗いして、表面を温らせてから使用するようにする。そうすれば、肉や魚の臭いが付きにくく、しかも、あ

吉田 清彦

まな板と鍋の手入れ



◇29◇

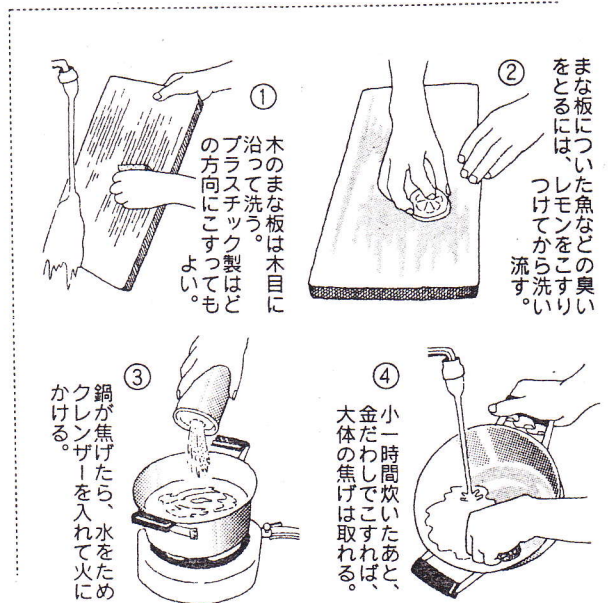
とで、比較的に簡単に落とすことができる。使い終わったあとは、ナイロンだわしで軽くこすりながら、汚れを流水で手早く洗い流せばよい。汚れがひどいときは、金だわしを使う。

肉や魚、あるいは、ニンニクやタマネギなど、臭いが特に気になるときは、最後にレモンを薄切りしたものを、まな板の表面に強くこすりつけてから洗い流す。

次は、鍋を焦がしたときについてである。

鍋焦がしたらまず自然に温度下げて

鍋を焦がしたときにやっつしまつ一番多い失敗は、取り乱してしまつて、焦げて煙を出している鍋をガス台から洗い場に移して、シャーツと水をかけてしまつことである。ところが、そんなことをすると、鍋に穴が空いてしまつて、使いものにならなくなつてしまふ。鍋を焦がしたときに、まず



まな板についた魚などの臭いをとるには、レモンをこすりつけてから洗い流す。

① 木のまな板は木目に沿って洗う。プラスチック製はどの方向にこすりつてもよい。

④ 小一時間炊いたあと、金だわしでこすれば、大体の焦げは取れる。

③ 鍋が焦げたら、水をためクレンザーを入れて火にかける。

一番に大切なことは、慌てず、騒がず、ガスの火を止め、あとは、鍋の温度が自然に下がっていくのを待つことである。鍋の温度が下がったのを確認したら、次に、多めに水をいれて火にかけ、そこに重曹を振り入れて、炊いていく。重曹がなければ、代わりにクレンザーでも構わない。

沸騰しかかると湯が泡立ってへるので、ふきこぼれない程度に火を調節して、そのまま小一時間、ぐらぐらと炊いていけばよい。そのあと、湯を捨てて、金だわしで強くこすっていけば、あらかたの焦げは取れる。ただし、ほうろつ製鍋の場合は、焦がしてしまつた場合、ほうろつがとれてしまつたので、もう、使いものにならないとなると覚悟すべきである。(家事としての男の手料理主宰)