



ИМЕ НА АКТИВНОСТА	<p style="text-align: center;"><b>Обновување на дрвен кујнски прибор</b></p> 
ЦЕЛИ НА АКТИВНОСТА	<ul style="list-style-type: none"><li>● Научете ги вештините потребни за да му ја вратите старата слава на дрвениот прибор</li></ul>
МЕТОД(И) НА ОБУЧУВАЊЕ	<ul style="list-style-type: none"><li>● Теоретска обука</li><li>● Практичен обука</li><li>● Обука базирана на видео</li></ul>
ВРЕМЕ/ВРЕМЕТРАЕЊЕ	<ul style="list-style-type: none"><li>● 2 часа</li></ul>
ГОЛЕМИНА НА ГРУПАТА	<ul style="list-style-type: none"><li>● 5 до 8 учесници</li></ul>
ПОДГОТОВКА (НА СРЕДИНАТА) И ПОТРЕБНИ АЛАТКИ	<ul style="list-style-type: none"><li>● Чист, сув дрвен прибор</li><li>● Шмиргла (брусна хартија)</li><li>● Сода бикарбона/сок од лимон</li><li>● Природно масло</li><li>● Хартиени крпи</li></ul>
ОПИС	<p>Има многу придобивки од користењето дрвен прибор. Практично гледано, дрвениот прибор не ги оштетува вашите нелепливи тави. Понатаму, не ги отстранува слоевите на заштита од гусаните тавчиња (тавчињата од леано железо). Отпорен е на топлина, што значи не се загрева како металниот прибор. Конечно, дрвото е природно антибактериско, што го прави дрвениот прибор безбеден за употреба.</p> <p>Ако вашиот дрвен прибор за готвење е излитен, исфлексан или рапав, користете го ова упатство за да го обновите за да може да има долг животен век.</p> <p>Дрвениот прибор за готвење често се користи и може да се излити со текот на времето поради редовната употреба, затоа е важно да се дезинфицира и да се внимава за вашата храна да не пренесува болести, ниту пак мали честички од дрво.</p>



### **Чекор 1 - Соберете го вашиот дрвен кујнски прибор**

Соберете го вашиот дрвен прибор или отпакувајте го новиот недовршен прибор. Ако сте со ограничен буџет, евтиниот дрвен прибор од обична продавница може да се доработи и да изгледа и да функционира како опција со многу повисока цена! Многу е поубав од евтиниот пластичен прибор, а и нема да ја загадите вашата храна со пластични честички ако приборот го оставите премногу долго во врела вода или на работ од тавата. Проверете го мирисот на вашите лажици - чистите, суви дрвени прибори не треба да имаат мирис освен ако не се третирали со пчелин восок или масло.

### **Чекор 2 – Избрусете ги сите рапави места**

Користете средно груба брусна хартија (шмиргла) за да ги отстраните сите рапави површини од рабовите на приборот. Ако станува збор за нов прибор, лесното брусење по целиот прибор ќе го измазни, а рачката ќе биде многу поприматна за држење во вашата рака. Кај користените прибори, фокусирајте се на работните рабови - особено долниот раб кој доаѓа во контакт со жешките површини што можеби станал рапав или има дрвени влакненца наместо остар раб. Избрусете го дрвото на рачките и сите големи површини (како внатрешноста на лажицата). Ако рабовите се отпорни на брусењето, работете под прав агол на шарата на дрвото. Завршете со лесно брусењето во правец на шарата на дрвото. Видете да не останале било какви гребнатини што можеби сте ги направиле и отстранете ги со брусење со фина брусна хартија во правец на шарата на дрвото. Исчистете ја прашиката со сува хартиена крпа, а потоа со малку навлажнета хартиена крпа.

### **Чекор 3 - Отстранете ги сите мириси со сода бикарбона**

За да ги отстраните попримените мириси и дамки од храна, нанесете мешавина од сода бикарбона и вода. Направете смеса од една лажица сода бикарбона со една кафена лажица вода и нанесете ја смесата на вашата дрвена лажица. Сода бикарбона ги неутрализира киселините, отстранувајќи ги тврдоглавите мириси кои се навлегуваат во порите на вашите дрвени лажици. Ако немате сода бикарбона, користете сок од лимон како замена. Едноставно натопете ги вашите дрвени лажици во сок од лимон за да ги отстраните мирисите.

### **Чекор 4 - Исушете го приборот на воздух**

Истапкајте ги лажиците со хартиена крпа или чиста крпа за да



	<p>се отстрани вишокот вода. Потпрете ги вашите дрвени лажици на решетка за сушење, за дрвото да може целосно да се исуши. Доколку дрвените лажици се поставени исправно наместо рамно, ќе имаат подобар проток на воздух што го спречува ширењето и пукањето на дрвото.</p> <p><b>Чекор 5 – Заштитете го дрвото</b> Поставете суви хартиени крпи на работна површина или маса каде што ќе можат непречено да останат преку ноќ. За неколку минути рацете ќе ви бидат покриени со масло, затоа искористете ги додека се чисти за да ја подготвите работната површина! Втријте природно масло на дрвениот прибор за готвење.</p> <p><b>Чекор 6 - Оставете го дрвото преку ноќ + Уживајте!</b> Оставете го вашиот прибор да одмори преку ноќ за да му дозволите на дехидрираното дрво да го апсорбира маслото подлабоко во своите влакна. Избришете го остатокот од масло што не се впил со сува хартиена крпа. Дрвото треба да изгледа блескаво, но не мрсно.</p>
<p><b>МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ И ПРЕДЛОЗИ ЗА КОРИСТЕЊЕ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Дома, во двор итн.</li></ul>
<p><b>СОВЕТИ за понатамошно читање и гледање</b></p>	<p>За повеќе информации и малку инспирација, можете да ги посетите следните линкови:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="https://www.youtube.com/watch?v=UoQBjitYnnE">https://www.youtube.com/watch?v=UoQBjitYnnE</a> (Како да се исчисти/негува/обнови дрвен кујнски прибор)</li><li>• <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ajSMiUx629M">https://www.youtube.com/watch?v=ajSMiUx629M</a> (ЛЕСЕН ВОДИЧ ЗА ДОМАШНА НЕГА за дрвен кујнски прибор)</li><li>• <a href="https://www.youtube.com/watch?v=0z3BF7UqkS0">https://www.youtube.com/watch?v=0z3BF7UqkS0</a> (Обновување на чинии од дрво / Како ги обновувам дрвените чинии за препродажба на е-Беј/еВау)</li></ul>
<p><b>НИВОА И РАЗНОВИДНОСТ</b></p>	<p>Доколку е можно, вежбата треба да се прилагоди на локалниот, домашен контекст ако е можно. Погрижете се одлучно да им пристапите на осетливите теми.</p>