



NAZWA ZADANIA	<h3>Renowacja drewnianych naczyń kuchennych</h3> 
CELE KSZTAŁCENIA	<ul style="list-style-type: none">• Zdobądź umiejętności potrzebne do przywrócenia drewnianemu naczyniu kuchennemu dawnej świetności
METODY WARSZTATU	<ul style="list-style-type: none">• Szkolenie teoretyczne• Szkolenie praktyczne• Szkolenie oparte na wideo
CZAS	<ul style="list-style-type: none">• 2 godziny
WIELKOŚĆ GRUPY	<ul style="list-style-type: none">• 5 - 8 uczestników
NIEZBĘDNE MATERIAŁY I NARZĘDZIA	<ul style="list-style-type: none">• Czyste i suche drewniane naczynie kuchenne• Papier ścierny• Soda oczyszczona/sok z cytryny• Naturalny olej• Ręczniki papierowe
OPIS	<p>Używanie drewnianych naczyń i przyborów kuchennych ma wiele zalet. Przede wszystkim tego typu przybory kuchenne nie uszkodzą patelni z powłoką nieprzywierającą. Są odporne na ciepło, więc nie nagzewają się tak jak metalowe naczynia. Wreszcie są one naturalnie antybakteryjne i można je bezpiecznie używać w pracach kuchennych.</p> <p>Jeśli Twoje drewniane naczynia kuchenne są zużyte, poplamione lub wyblakłe, skorzystaj z tego przewodnika, aby je odnowić. Wówczas będą mogły służyć dłużej.</p> <p>Drewniane naczynia kuchenne są często wykorzystywane i przy regularnym stosowaniu mogą z czasem ulec zużyciu. Ważne jest, aby je odkażać a używając zachowywać ostrożność. Wówczas uniknie się przenoszenia chorób oraz pozostawiania małych</p>



częstek drewna w żywności przygotowanej z wykorzystaniem drewnianych przyborów kuchennych.

Krok 1: Zbierz drewniane naczynia kuchenne

Zbierz drewniane naczynia lub rozpakuj nowe, nieużywane. Jeśli masz ograniczony budżet, tanie drewniane naczynia zakupione np. w dyskontach można wykończyć tak, aby wyglądały i funkcjonowały jak znacznie droższe opcje! Są o wiele ładniejsze niż plastikowe przybory nabyte w niskiej cenie. Ponadto jeśli pozostawisz je we wrzącej wodzie zbyt długo lub położysz na krawędzi patelni nie powodują zanieczyszczenia żywności mikroplastikiem. Sprawdź zapach drewnianych naczyń – czyste, suche nie powinny mieć żadnego zapachu, chyba że zostały nasączone woskiem pszczelim lub olejem.

Krok 2: Przeszlifuj wszelkie ostre krawędzie

Użyj średnioziarnistego papieru ściernego, aby usunąć wszelkie zadziory i plamy. W przypadku nowych naczyń lekkie przeszlifowanie usunie drzazgi i sprawi, że ich powierzchnia będzie gładka. Natomiast w przypadku używanych naczyń kuchennych skup się na elementach stykających się z gorącymi powierzchniami, gdyż mogły ulec uszkodzeniu. Przeszlifuj uchwyty i pozostałe powierzchnie (np. wewnątrz łyżki). Jeżeli krawędzie są odporne na szlifowanie, należy pracować pod kątem prostym do włókien. Pracę kończymy delikatnym przeszlifowaniem w kierunku słoików. Poszukaj ewentualnych zadrapań i usuń je szlifując papierem ściernym o drobnej ziarnistości. Usuń kurz suchym ręcznikiem papierowym, a następnie lekko zwilżonym.

Krok 3: Usuń wszelkie zapachy za pomocą sody oczyszczonej

Aby usunąć nieprzyjemny zapach i plamy z jedzenia, zastosuj mieszaninę sody oczyszczonej i wody. Połącz jedną łyżkę sody oczyszczonej z jedną łyżeczką wody i nałóż mieszaninę na drewniane naczynie. Soda oczyszczona neutralizuje kwasy, usuwając uporczywe zapachy, które blokują pory drewnianych naczyń kuchennych. Jeśli nie masz sody oczyszczonej, użyj zamiast niej soku z cytryny. Po prostu namocz w nim np. drewniane łyżki, aby pozbyć się nieprzyjemnych zapachów.

Krok 4: Wsusz drewniane naczynia na powietrzu

Wytrzyj naczynia i przybory kuchenne do sucha ręcznikiem papierowym lub czystą szmatką, aby usunąć nadmiar wody. Oprzyj je o stojak do suszenia, aby drewno całkowicie wyschło. Postawienie drewnianych naczyń i przyborów w pozycji pionowej



	<p>zamiast układania ich na płasko zapewnia lepszy przepływ powietrza i zapobiega rozszerzaniu się i pękaniu drewna.</p> <p>Krok 5: Kondycjonuj drewno Połóż suche ręczniki papierowe na blacie lub stole. Na nich odnawiane drewniane naczynia i przybory kuchenne będą leżały przez noc po olejowaniu. Za kilka minut Twoje dłonie pokryją się olejem, więc skorzystaj z czystych rąk, aby przygotować miejsce pracy już teraz! Natrzyj naturalnym olejem drewniane naczynia i przybory kuchenne.</p> <p>Krok 6: Pozwól drewnu przeleżeć przez noc i ciesz się! Pozostaw drewniane naczynia i przybory kuchenne na noc, aby wysuszone drewno wchłonęło olej głębiej w swoje włókna. Zetrzyj nadmiar oleju suchym ręcznikiem papierowym. Drewno powinno wyglądać lśniąco, ale nie może być śliskie.</p>
GDZIE WYKONYWAĆ	<ul style="list-style-type: none">• W domu, w ogrodzie
WSKAZÓWKI do dalszego czytania & oglądania	<p>Więcej informacji i trochę inspiracji znajdziesz pod poniższymi linkami:</p> <ul style="list-style-type: none">• https://www.youtube.com/watch?v=UoQBjitYnnE (Jak czyścić/pielęgnować/regenerować drewniane przybory kuchenne)• https://www.youtube.com/watch?v=ajSMiUx629M (ŁATWY PRZEWODNIK DOTYCZĄCY PIELĘGNACJI W DOMU Drewnianych naczyń kuchennych)• https://www.youtube.com/watch?v=0z3BF7UqkS0 (Odnów drewniane miski z drewna / Jak odnawiam drewniane miski, aby je odsprzedać w serwisie eBay)
POZIOMY I ZMIANY	<p>Jeśli to możliwe, należy dostosować ćwiczenie do lokalnej sytuacji wewnętrznej. Pamiętaj, aby podchodzić do drażliwych tematów asertywnie.</p>