

## Taglieri

La pulizia dei taglieri è fondamentale, soprattutto se vengono utilizzati per la carne cruda e il pesce. In teoria bisognerebbe riservarne uno per questi alimenti e impiegarne un secondo per gli altri prodotti come la verdura, il formaggio e il pane. Il tagliere per la carne e il pesce dovrebbe essere di dimensioni ridotte, in modo da poterlo immergere completamente in una bacinella di acqua calda saponata.

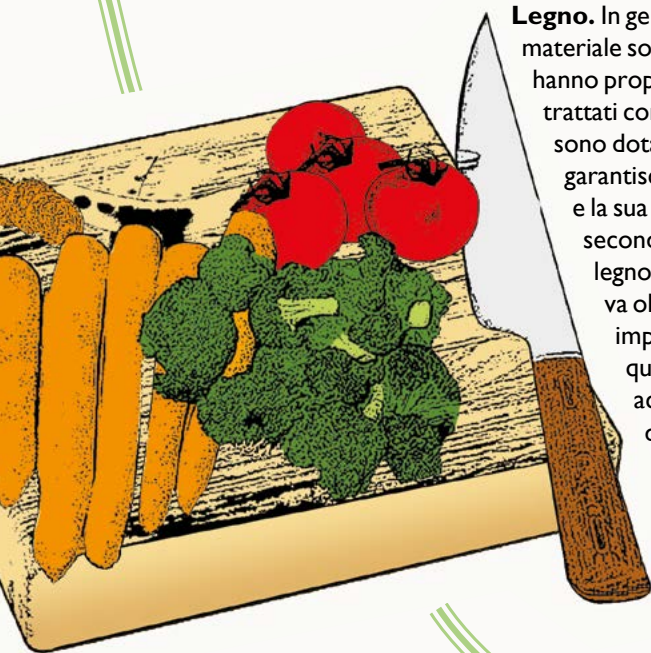
## “V” di verdura

Se avete a disposizione solo un tagliere, incidete una piccola “V” sul lato che utilizzerete per la verdura e una “C” sul lato destinato alla carne. Quando cucinate, iniziate con le verdure crude, poi girate il tagliere e preparate la carne. Alla fine lavate entrambe le facce.

## Materiali utilizzati

I materiali più comuni per i taglieri sono il legno e la plastica; alcuni sono fatti di resina acrilica, vetro o silicone, ma in genere si tratta di rivestimenti per il piano cucina non destinati a un uso continuativo. Ciascun materiale presenta aspetti positivi e negativi.

**Legno.** In genere i taglieri realizzati in questo materiale sono più pesanti di quelli in plastica, hanno proprietà antibatteriche naturali e, se trattati con cura, durano decenni. Alcuni sono dotati della certificazione FSC, che garantisce la biodegradabilità del legno e la sua provenienza da foreste gestite secondo criteri di ecosostenibilità. Il legno inoltre deve essere stagionato e va oliato regolarmente per mantenerlo impermeabile ai batteri. I taglieri di questo tipo non vanno immersi in acqua, perché asciugandosi rischiano di creparsi, dunque evitate di metterli in lavastoviglie.



## Come trattare il legno

Un tagliere di legno appena comprato va oliato almeno cinque volte prima dell'uso: in questo modo eviterete la comparsa di macchie e la formazione della muffa e il legno non assorbirà gli odori né i batteri. Dopodiché, per conservarlo al meglio, ungetelo con l'olio una volta al mese. Non usate oli vegetali, perché diventano rancidi; ricorrete invece all'olio di cocco o a un olio minerale per alimenti specifico per il legno. Prima dell'applicazione versate l'olio in una tazza e scaldatelo tenendo il recipiente sopra una bacinella di acqua calda; poi ungete il tagliere servendovi di un panno morbido e lasciate riposare da quattro a sei ore prima di rimuovere i residui di olio. Ripetete la procedura cinque volte nel giro di pochi giorni. Un tagliere è un ottimo investimento: cercate di acquistare il migliore che potete permettervi. Il legno di pino è piuttosto tenero e i taglieri in questo materiale si rovinano e si graffiano facilmente; quelli di legno più duro, per esempio quercia o frassino, costano di più ma durano una vita.

**Plastica.** I taglieri di plastica sono più leggeri e maneggevoli, costano meno e si possono lavare in lavastoviglie per eliminare i germi; tuttavia si graffiano facilmente e nelle fessure, se non vengono igienizzate accuratamente, rischiano di proliferare i batteri. Inoltre la plastica è un materiale non biodegradabile, ottenuto da risorse non rinnovabili. Alcuni taglieri di questo tipo sono imbevuti di soluzioni disinfettanti nocive per l'uomo e l'ambiente: per approfondimenti si veda il paragrafo sugli antibatterici (pag. 48).

**Vetro.** I taglieri di vetro sono molto facili da lavare e disinfettare, poiché si possono mettere in lavastoviglie o immergere in acqua bollente. Di solito servono a proteggere il piano cucina e non sono destinati a un impiego frequente, ma non si rovinano se vengono utilizzati di tanto in tanto. Tuttavia sono molto più fragili degli altri taglieri e i coltelli rischiano di spuntarsi.

## Quale materiale è più sicuro?

Molti pensano che la plastica sia più igienica perché è più facile da lavare rispetto al legno. Tuttavia è scientificamente dimostrato che i taglieri di legno sono più sicuri, perché accumulano meno batteri della plastica.

## Come lavare il tagliere

Qualsiasi tipo di tagliere abbiate scelto, assicuratevi di tenerlo pulito e di lavarlo sempre dopo l'uso, per impedire il proliferare di batteri come l'E. coli e la salmonella. Strofinatelo bene con acqua calda saponata e asciugatelo con cura: i batteri infatti hanno bisogno di un ambiente umido per vivere, al di fuori del quale resistono solo alcune ore. Nel caso in cui dobbiate cucinare una pietanza a base di carne, lavate il tagliere dopo averla preparata e prima di passare agli altri ingredienti come la verdura. In generale è preferibile tagliare prima le verdure e lasciare la carne per ultima.

## Misure igieniche

Ricordate di lavarvi le mani prima e dopo aver cucinato e di non usare lo stesso coltello per la carne cruda e per gli altri ingredienti; tenete sempre pulito il tagliere e lavate i coltelli. Seguendo queste regole di base eviterete problemi di salute e contribuirete a rendere la vostra casa un ambiente sicuro.

### Metodi per igienizzare il tagliere

**Limoni e lime.** Tagliate a metà un limone o un lime e strofinate il lato della polpa sul tagliere. In alternativa spremete il succo sul tagliere e lasciate agire per qualche minuto, poi lavatelo via con un panno umido.

**Sale.** Il sale può essere usato alla stregua di una polvere abrasiva per deodorare, pulire e disinfettare i taglieri. Per creare una paglietta naturale, cospargete di sale un limone tagliato a metà. Lasciate agire per dieci minuti circa, poi risciacquate con acqua bollente: questa soluzione rimuove gli odori più forti, come aglio, limone e pesce. Ricordate che l'uso frequente del sale può far seccare il legno, quindi sarà necessario oliare più spesso il tagliere.

**Acqua calda.** Se il tagliere non è di legno, mettetelo in una bacinella, versatevi sopra acqua bollente, lasciatelo immerso il più possibile e poi asciugatelo bene.

**Aceto bianco.** L'aceto è in grado di assorbire gli odori. Tenete sempre a portata di mano un flacone spray contenente aceto bianco puro e spruzzatelo sul tagliere dopo averlo lavato; poi igienizzatelo con una soluzione spray di acqua ossigenata concentrata al tre per cento.

## Disgorganti

### Che cosa sono?

I disgorganti servono a liberare gli scarichi otturati e svolgono anche un'azione germicida. Vengono versati nello scarico del lavandino, della vasca da bagno e della doccia per sciogliere lo sporco e le ostruzioni, causate per esempio dalle matasse di capelli. Sono disponibili in versione granulare o liquida.

### Come funzionano?

Le sostanze contenute nei disgorganti tradizionali agiscono corrodendo o sciogliendo lo sporco che ostruisce le tubature.

### Che cosa contengono?

L'ingrediente principale di quasi tutti i disgorganti è la soda caustica (NaOH) o liscivia; altri sono a base di acido solforico. In realtà questi ultimi sono destinati all'uso professionale, ma la vendita al pubblico non è vietata. In genere i disgorganti contengono anche fragranze artificiali.

### Rischi per l'uomo

I disgorganti sono tra i prodotti più pericolosi che si possano trovare in casa, insieme a quelli per la pulizia del forno. La soda caustica è altamente corrosiva e in forti concentrazioni brucia la pelle, gli occhi e le mucose; se ingerita, ulcera l'esofago e lo stomaco e può essere letale. Una goccia di soda caustica sulla pelle provoca una grave ustione e se entra in contatto con gli occhi può rendere ciechi. Studi medici dimostrano che anche l'inalazione è nociva e talvolta letale. L'acido solforico è altamente corrosivo e pericoloso se usato in modo scorretto. A contatto con la pelle provoca gravi ustioni, è molto nocivo quando viene inalato e, se ingerito, può avere conseguenze letali. L'esposizione prolungata può provocare malattie polmonari e anche il cancro.

### Rischi per l'ambiente

I disgorganti che contengono gli ingredienti tossici appena citati danneggiano le fosse settiche, poiché uccidono i batteri "buoni" che decompongono le sostanze solubili e chiarificano le acque. Se possedete un impianto di depurazione di questo tipo, è di fondamentale importanza che utilizzate prodotti meno aggressivi per liberare gli scarichi; in caso contrario rischiate di comprometterne il funzionamento.

