

Na jakém prkénku je nejlepší krájet?



Dřevěná prkénka jsou nejstarší

Volba dřeva jako materiálu pro bourání masemá **historickou logiku**. Podstatným **argumentem pro dřevo byla nutnost mít pro porcování masa masivní, ale přitom poddajný materiál** Maso se porcovalo širokými sekerami i s kostmi, takže bylo nutné mít pod ním takový podklad, od kterého by se sekery neodrážely a který by byl zároveň dostatečně hutný a pevný. Podmínky splňovalo pouze dřevo.

Dnešní **dřevěná prkénka jsou tak určitým pokračováním tradice**, byť v současné době již většinou při domácí úpravě porcujeme maso bez kostí. Ve hře jsou **prkénka skleněná či mramorová**, jejich značnou nevýhodou je tvrdost – nože či jiné ostré nástroje se při stálém kontaktu s takovou podložkou tupí.

Kromě dřevěných prkének jsou nejvíce rozšířená umělohmotná, o kterých se navíc říká, že se na nich nemohou množit některé nežádoucí mikroorganismy. Je tomu opravdu tak?

Bakterie se na dřevu množí hůře

Nepříliš zpochybňované předpoklady, že bakterie dokáží lépe přežít spíše na dřevu než na plastu, ověřovali v minulosti například vědci z Wisconsinské univerzity. **Předmětem pokusu byla prkénka ze čtyř druhů plastů a sedmi druhů dřeva, která byla kontaminována bakteriemi rodů Salmonella, Listeria a Escherichia coli, o nichž je známo, že působí otravy jídla.** Kontaminovaná prkénka byla sledována **jednak v chladu, jednak při pokojové teplotě**, a to při vysoké i normální vlhkosti. Překvapivě **vyšla z tohoto srovnání vítězně prkénka dřevěná** – do 3 minut po kontaminaci 99,9 % bakterií zahynulo, zatímco plastová nevykazovala žádný úhyn bakterií. **U plastových prkének ponechaných přes noc při pokojové teplotě se počet bakterií zvýšil, avšak u dřevěných již nebyly nalezeny bakterie žádné.**

Jediným vysvětlením bylo, že dřevo obsahuje nějakou látku, která bakterie zabíjí. Důkazy pro to ale chybí. Faktem nicméně je, že **dřevo po namočení i při znečištění „pracuje“, mění svou strukturu, podle teploty se roztahuje a smršťuje.** To může mít na existenci mikroorganismů vliv. Kromě toho je zářez nožem či jiným ostrým nástrojem do plastu „užší“ než do dřeva a pozůstatky krájeného jídla se z takových šterbin hůře vymývají.

Pár bakterií nevadí

Hlavním rizikovým faktorem možné kontaminace jídel bakteriemi na krájecích prkénkách je odpovědnost kuchaře či kuchařky za to, že po každém krájení prkénka omyje. Není přitom nutné snažit se o absolutní dezinfekci. „**Konzumací“ přiměřeného množství bakterií totiž lidský organismus buduje a trénuje svou odolnost** pro situace, kdy se setká se skutečně nadkritickým a zdraví škodlivým množstvím rizikových bakterií. Ostatně, i kdybychom měli všechna prkénka stoprocentně sterilní, radě bakterií, včetně nebezpečných listérií, stejně neunikneme. Jsou zcela přirozeně přítomny v našem životním prostředí – ve vzduchu, půdě či vodě. Z tohoto pohledu **je tedy ve své podstatě jedno, jaká prkénka ve svých kuchyních používáme, pakliže je dostatečně umýváme.**

Ale marná sláva, ta dřevěná kromě své tradice jsou prostě hezčí.

Petr Havel, www.dtest.cz