Pozor na nebezpečí při vaření s dětmi



Syrové maso a vejce

Hlavně nejmladší kuchtíci mají potřebu ochutnávat všechno, co se jim ocitne pod rukama. Nebezpečné je to hlavně v případě syrového masa a vajec. Vysvětlete dětem, že práce s těmito surovinami vyžaduje specifický přístup.

Vyčleňte jedno prkénko (ideálně odlišné barvy) a nůž, které budete používat při krájení syrového masa. Při vaření dbejte na to, aby nedošlo ke kontaminaci dalších, především syrových, potravin ani jiného nádobí. Pracovní plocha by tedy měla být vyklizená a čistá.

Nezapomínejte, že syrová vajíčka jsou součástí těsta i krémů, které všetečné děti rády mlsají přímo z mísy. Strašákem je jednak možná přítomnost bakterie salmonelly, jednak neupravená mouka, která může obsahovat velké množství bakterie E.coli. **Nepodceňujte tedy oblíbené ochutnávání a uždibování syrového těsta, byť si ho všichni dobře pamatujeme z vlastních dětských let.**

Po práci se syrovým masem a vejci si s dětmi pečlivě umyjte ruce teplou vodou, případně desinfekčním mýdlem, horkou vodou se saponátem omyjte kuchyňské pomůcky i pracovní plochu. Pokud pracujete se saponátem nebo desinfekčními prostředky, používejte ochranné pomůcky a dodržujte pokyny výrobce. Dětem tyto prostředky do rukou nepatří!

Nepřekročitelné hranice

Velkým nebezpečím je horké nádobí obsahující vroucí vodu nebo rozpálený tuk U malých dětí eliminujte pohyb v blízkosti varné desky a rozžhavené trouby.

Zvědavci se chtějí často podívat, co tak lákavě voní z plotny, a ve chvíli nepozornosti na sebe strhnou celý hrnec či pánvičku. **Mějte děti neustále na očích** a vysvětlujte jim, proč u nich danou činnost nemůžete akceptovat. Nespoléhejte se pouze na to, že ve vaší kuchyni máte speciální troubu s dětskou pojistkou nebo ochlazovaným sklem, protože na návštěvě u příbuzných či přátel už taková vymoženost být nemusí.

Samostatnou kapitolou jsou eklektické přístroje, které by děti měly používat pouze pod dohledem dospělé osoby. Pokud je nemůžete uskladnit do vyšších skříněk v kuchyňské lince, vyjměte je po ukončení činnosti ze zásuvky a zasuňte co nejhlouběji, aby na ně děti samy nedosáhly. **Přívodní šňůru smotejte tak, aby ji hlavně zvídavá batolata nemohla zachytit a strhnout na sebe celý přístroj, např. varnou konvici.**

Problém může představovat i taková banalita, jakou je uskladnění nádobí v myčce. Pokud do ní ukládáte ostré nástroje, uložte je ostřím dolů. Nenechávejte v otevřené myčce tablety ani nejrůznější závěsné osvěžovače vzduchu, které jsou pro nenechavé dětské ruce velkým lákadlem.

Méně viditelným problémem, který si mnohdy ani neuvědomíme, jsou pikantní suroviny v čele s kořením. Pokud dítě zkoumá cibuli, česnek, pepř, nebo dokonce pálivé papričky a následně si sáhne do očí, reakce v podobě křiku a pláče na sebe nenechá dlouho čekat. Přispěchejte s očními kapkami, které pomohou nečistoty z oka vyplavit a mají hojivý efekt. Jestliže si nenechavé dítko „jen“ olízlo prsty a trápí ho pálení v ústech, vyhněte se podávání vody. Nechte dítěti žvýkat kousek chleba, ale rozhodně by ho nemělo polykat. Mnozí odborníci doporučují také čerstvé rajče nebo rajčatovou šťávu.

Přestože tento článek působí jako strašák, rozhodně nemá za cíl děti vyhnat od kuchařských zástěrek, které je tolik lákají. Spíše má za cíl upozornit na nutnost být pro svého malého kuchtíka parťákem, s nímž bezpečně objevuje celý svět.

Náš tip na knížku

Petra Novotná: VAŘÍME S DĚTMI PRO DĚTI

Kuchařka Vaříme s dětmi pro děti je skvělou inspirací pro všechny maminky, které rády vaří svým dětem originální, chutná a zdravá jídla, a také pro všechny ty, které rády tráví čas s dětmi v kuchyni a krůček po krůčku je učí, jak zacházet s vařečkou a dalším kuchyňským náčiním. Petra Novotná, grafička, fotografka, ale hlavně máma, připravila společně se svými malými dětmi kuchařku plnou hravých jídel, která budou chutnat celé rodině.

Kuchařka je psaná jak pro maminky, tak pro děti. Tučně jsou vyznačeny postupy pro malé kuchaře, klasickým písmem pak „pokyny“ pro mámy-kuchařky. Každý recept obsahuje seznam surovin, podrobně popsaný postup i povídání o hlavní surovině daného pokrmu, které můžete vašim dětem v průběhu vaření nebo před ním předčítat. Také úvody jsou psány tak, aby přilákaly pozornost vašich nejmenších.

Co bylo hlavním impulsem k sepsání knihy o vaření pro děti? Byla jste vy sama dítětem, které milovalo pobyt v kuchyni?

Překvapilo mě, že na trhu není nic, co by mě oslovilo, a chtěla jsem, aby děti trávily v kuchyni víc času. Zjistila jsem totiž, že je to náramně baví a poznávají při tom spoustu nových věcí.

Knížka je plná krásných ilustrací. Nemají některé z nich na svědomí vaše ratolesti?

Ano, Linda kreslila přebaly kapitol. Myslím, že se na tom ohromně vyřádila. Je to opravdu kreativní duše.

Ještě pořád se děti na společné vaření těší, nebo už se jim omrzelo?

Teď už spíš chtějí vařit úplně samy. Dokážou vyfiknout pár receptů bez mé pomoci a já si to opravdu užívám. Doufám, že to bude jen lepší a lepši.

Zakazujete jim nějakou činnost (krájení nožem, práce s masem, šlehání bílků atp.) nebo mají volnou ruku?

Ne, nezakazuju jim nic, jen je předem upozorním, co vše se může stát. Ony si dají pozor, děti jsou opravdu šikovné, musíme jim věřit. Stalo se několikrát, že se lehce řízly, ale o to větší pozor si příště dají. Jediné, s čím jim pomáhám, je slévání vařící vody. Myslím, že to je opravdu nebezpečná záležitost.

Jaký je jejich oblíbený recept, který rády připravují?

Paradoxně to není z naší kuchařky. Je to asijská rýže z Kuchařky pro teenagery od Julie Kučerovské (Smartpress). Zvládnou ji levou zadní, a dokonce ji častokrát upraví dle své chutě.