

Jak usmažit kapra a nezabít vše živé ve svém okolí

20.12.2024

MVDr. Martin Grym



O škodlivosti teflonu se v poslední době napsalo hodně varovných článků. Není však na škodu si před „slavnostmi trojbalu“, jak by mohli zlí jazykové blížící se sváteční dny jízlivě označit, připomenout některá fakta.

Každá kuchařka i kuchař teflon milují. Jde totiž o látku, která účinně zabraňuje přichytávání smažené pochutiny k pánvi. Nic totiž nedokáže přípravu svátečního pokrmu pokazit více, nežli odloučení kapřích filetů od strouhankového obalu. Vyčítavé pohledy zbytku rodiny jsou pak nesnesitelné.

Někteří kulináři ale málo vědí, že teflon může být i nebezpečný. Při vyšších teplotách se z něj uvolňují mikročástice, které velmi špatně působí na plíce. Pokud se pak teplota ještě zvýší, začínají se z teflonu uvolňovat jedované sloučeniny, které mohou pro mnohá domácí zvířata skončit neblaze.

Velmi citliví jsou na uvolňování teflonových par papoušci – a to drobní (např. andulka), ale i větší (např. žako). Proces je velmi rychlý: po krátké dušnosti následuje pád z bidla a život rodinného přítele je završen. Vše může trvat jen několik minut. Teflon nesnášejí i drobní savci, například oblíbení ježci bělobřiší.

Základem je tedy při smažení řádně a pravidelně větrat a v žádném případě nenechávat klec s opeřencem v kuchyni. Ideální je používat jinou, nežli teflonovou pánev, popřípadě zvíře „zaklidit“ do uzavřené

místnosti bez přístupu nebezpečných par. Když už problém nastane a zvíře ještě žije, je potřeba okamžité vynesení na čerstvý vzduch s nadějí, že se jedy z organismu odbourají.

Teflon však není jen součástí pánví. Určité nebezpečí mohou představovat i samočisticí trouby, žehličky, kulmy a další spotřebiče. Chováte-li doma nějakého ptáčka, zkuste si provést audit domácích potřeb a zkontrolovat, zdali v některém z nich nečíhá zabiják.

MVDr. Martin Grym