

Taglieri

[Torna all'elenco degli articoli >](#)

Contrasto: questa è la parola d'ordine.

Anche se è diminuita la percezione del colore, è ancora possibile utilizzare il contrasto cromatico per potenziare la nostra indipendenza, sicurezza, e in generale l'accessibilità alle manovre di taglio: è infatti possibile utilizzare dei taglieri colorati che forniscano un ottimo contrasto rispetto al colore dell'alimento che vogliamo tagliare, aiutandoci così nell'individuazione dell'alimento e nei gesti da compiere, nonché del tagliere stesso.

Questi cambiamenti non devono essere costosi. Tutto quello che serve per scoprire i colori ed i contrasti che funzionano meglio per voi, è un po' di fantasia, di tentativi ed errori. Per facilitare la scelta dei colori più adatti alla vostra personale percezione, potete fare prima una prova con dei cartoncini colorati ed appoggiare sopra alcuni alimenti che tagliate di frequente: provate ad abbinare i cartoncini agli alimenti e verificate quali sono le combinazioni di colori che vedete meglio. Io, ad esempio, mi trovo bene con i toni del verde, ma ricordatevi come sempre, che ognuno ha la sua personale percezione.

Vi mostrerò innanzitutto alcuni **tipi di taglieri** che trovo molto utili, ed in seguito alcuni **consigli utili** da utilizzare in fase di taglio, lavaggio, e per mettere via i coltelli

Taglieri funzionali



TAGLIERI FLESSIBILI: sono quelli che trovo più comodi, per vari motivi. Innanzitutto tagliare il cibo su questo tipo di tagliere consente, una volta finito il taglio, di versare direttamente il cibo nel piatto, nella ciotola, nella pentola, o gli scarti nella spazzatura senza rischiare di spargerli in giro per il pavimento. Inoltre sono molto leggeri e facili da lavare, sono disponibili in un'infinità di colori e dimensioni, e la maggior parte di essi sono antiscivolo - in ogni caso, vi parlerò tra pochissimo di come ancorarli saldamente al tavolo.



TAGLIERI CON ZONA DENTATA: ne esistono diversi tipi, questo che vedete ha alcune caratteristiche che lo rendono molto versatile. Ha infatti due piani di lavoro, uno liscio e uno dentato: il piano di taglio dentato consente di ancorare saldamente il cibo, tenendolo fermo e ben posizionato, si presenta bene in tavola ed è perfetto per chi ha problemi di vista o bisogni speciali; l'altro lato è liscio, perfetto quindi per tutti i tipi di preparazione che non richiedono un ancoraggio così saldo. Inoltre entrambi i lati del tagliere hanno i bordi leggermente inclinati, per aiutare a raccogliere i residui di succo del cibo.

TAGLIERE PICCOLO BIANCO E NERO: se avete bisogno di fare un panino veloce o semplicemente tagliare un pezzo di frutta, basta tenere un piccolo e pratico tagliere a portata di mano. Le dimensioni ridotte e i colori in grado di creare contrasto su qualunque superficie lo rendono estremamente versatile.

ALTRI TIPI DI TAGLIERE: qui sotto trovate infine altri esempi di taglieri con una presa regolabile e dei piedini a ventosa anti-slittamento.





Consigli utili per il taglio degli alimenti

Bisogna prima di tutto ancorare il tagliere al piano di lavoro:

un buon metodo è utilizzare un pezzo di retina antiscivolo (per intenderci quello che si usa sotto i tappeti per tenerli fermi), oppure con un pezzo di carta cucina bagnato, strizzato e steso fra il tagliere ed il piano di lavoro.



- assicuratevi di utilizzare sempre un tagliere che vi garantisca il maggior contrasto col piano di lavoro e soprattutto con l'alimento da tagliare. Ad esempio, se abbiamo una cipolla gialla o bianca la andremo a tagliare su una superficie scura o di colore differente, mentre se dobbiamo tagliare una mela rossa utilizzeremo un tagliere chiaro.



- quando dovete appoggiare momentaneamente il coltello, mettete la parte della lama al sicuro sotto il bordo laterale o quello superiore del tagliere, in modo da essere sicuri di non venire feriti se lo toccate accidentalmente;
- la parte superiore della lama del coltello è sicura, in quanto non è tagliente, e viene spesso usata per fare maggior forza verso il basso. Prima di farlo però, per essere sicuri di impugnare il coltello in maniera corretta, fate una prova sul bordo del tagliere sfregando leggermente la lama: se sentite resistenza avete impugnato il coltello correttamente con la lama verso il basso, e potete quindi appoggiare il palmo dell'altra mano senza rischi; al contrario, se scorre liberamente, giratelo e riprovate;

- prima di iniziare un taglio, assicuratevi che l'alimento sia sempre appoggiato al tagliere in maniera stabile e di facile presa. Ad esempio, se avete tagliato in due una mela, per tagliarla in quarti appoggiatela sempre dalla parte piatta già tagliata.
- quando avete finito di tagliare non abbandonate mai il coltello sul tavolo, ma riponetelo o lavatelo immediatamente;
- se dovete muovervi, ad esempio per andare al lavandino, durante il tragitto prestate sempre attenzione nel tenere il braccio "armato" lungo il corpo e **mai** con la lama rivolta in avanti; evitate assolutamente di lanciare il coltello nel lavandino o altrove, ma portatelo sempre con voi e riponetelo. non lasciate mai il coltello sporco nel lavandino pensando "lo laverò dopo", ma lavatelo mentre lo avete in mano. In caso contrario c'è il rischio che vi dimentichiate che sia lì, e che vi tagliate seriamente mentre lavate le altre cose accumulate nel lavandino;
- se non potete lavarlo subito, riponetelo in un contenitore che avete preparato apposta, al quale presterete quindi maggiore attenzione. Stessa regola vale dopo il lavaggio, riponete immediatamente nel cassetto il coltello e non abbandonatelo su piani di appoggio della cucina;
- tenete riposti tutti i coltelli con la stessa direzione: lama con lama, manico con manico. Eviterete di ferirvi con un altro coltello mentre ne afferrate uno;
- questa qui sotto è una spazzola da applicare sulla parete del lavandino: è molto utile perchè si possono lavare i coltelli senza venire a contatto con le lame, poiché basta inserirle tra le spazzole;





- ricordatevi di consultare anche **[l'articolo dedicato ai coltelli](#)**, dove troverete molti altri consigli e oggetti utili alla sicurezza durante il taglio!