

خواص استفاده از ظروف چوبی



تهیه‌کننده: بابک سلطانی

دپارتمان صنایع چوب و هنرهای دستی

مرکز ملی تربیت مربی و پژوهش‌های فنی و حرفه‌ای

اسفند ۱۴۰۱

ITC

مرکز ملی تربیت مربی
پژوهش‌های فنی و حرفه‌ای



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



unesco

عموم‌شماره بین‌المللی مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای



خواص استفاده از ظروف چوبی

تهیه‌کننده: بابک سلطانی

دپارتمان صنایع چوب و هنرهای دستی

مرکز ملی تربیت مربی و پژوهش‌های فنی و حرفه‌ای

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

رعایت اصول اخلاقی و مسئولیت صحت و دقت محتوا بر عهده نویسنده / نویسندگان می‌باشد.

اسفند ۱۴۰۱

مقدمه:

ظروف چوبی بی شک برای سرو و تزئینات منزل و آشپزخانه یکی از مناسبترین گزینه‌ها می‌باشند. استفاده از ظروف چوبی سابقه طولانی دارد. اما در اواخر قرن ۱۷ و اوایل قرن ۱۸ با ظهور سفال‌های لعاب دار ارزان قیمت، محبوبیت کمتری پیدا کردند. اخیراً استفاده از ظروفی مثل بشقاب و کاسه‌های چوبی به عنوان یک انتخاب سالم و دوست دار محیط زیست، تقاضا بیشتری پیدا کرده است. محصولات چوبی و کاربرد آن‌ها ظروف چوبی از جمله محصولاتی به حساب می‌آیند که نما و جلوه بی‌نظیری به سرویس‌های آشپزخانه می‌بخشند و چیدمانی مینیمال و روستیک را تداعی می‌کنند. این ظروف به دلیل استحکام و دوام بالا بسیار ماندگار هستند و با داشتن قابلیت بازیافت و جایگزینی در تعامل مطلوبی با محیط زیست قرار دارند.

این ظروف به دلیل خواص جنس چوبی خود، گرما، انرژی و زیبایی را به محیط ساطع می‌کنند و شامل انواع اردو خوری چوبی، بشقاب چوبی، دیس، تخته سرو یا کاسه چوبی و غیره هستند.

هر یک از این محصولات در اندازه‌ها، طرح‌ها و با انواع مختلفی از چوب ساخته می‌شوند. متریکال سازنده این ظروف از قبیل فاکتورهایی است که هر محصول چوبی را از سایرین متمایز می‌کند. در واقع، خواصی که هر چوب از خود نشان می‌دهد، باعث می‌شود محصولات از یکدیگر تفکیک داده شوند و هر کدام کاربری به‌خصوصی را داشته باشند.



خواص استفاده از ظروف چوبی

مواد طبیعی

چوب یک ماده طبیعی است. این بدان معنی است که زیست تخریب پذیر و تجدید پذیر است. زیست تخریب پذیر به معنای تجزیه و قابل بازیافت شدن است. چوب اگر به مدت چند سال باقی بماند به خاک باز می گردد و مواد مغذی را به آن اضافه می کند. تجدید پذیر بودن چوب به این معنا است که می توان با رشد بیشتر آن را جایگزین ساخت. بنابراین به شرط جایگزین ساختن درختانی که قطع می شوند، چوب ماده ای پایدار خواهد بود.

ایجاد حس خوب

دست زدن به یک کاسه یا فنجان چوبی یک تجربه راضی کننده است. تحقیقات نشان داده است که ما با دنیای طبیعی ارتباط عمیقی داریم و به طراحی بیوفیلیک پاسخ مثبت می دهیم. استفاده از بشقاب ها، کاسه ها و ظروف چوبی می تواند این ارتباط با طبیعت را در زندگی روزمره ما تقویت کند. در نتیجه ما احساس بهزیستی خود را افزایش خواهیم داد .

طراحی بیوفیلیک: مفهومی است که برای اتصال افراد به محیط طبیعی از طریق استفاده از طبیعت مستقیم، طبیعت غیر مستقیم و شرایط زمانی و مکانی مختلف صورت می گیرد.

ماندگاری و دوام چوب

یکی دیگر از ویژگی های چوب دوام آن است. ظروف چوبی با کیفیت با دوام بوده و ماندگاری زیادی خواهند داشت. اگر از ظروف چوبی مراقبت شود، سال به سال ظاهر خود را حفظ می کند. شکستگی و خراش در این ظروف یک اتفاق نادر است.



مزایای استفاده از ظروف چوبی نسبت به ظروف پلاستیکی

سازگار با محیط زیست

تمام اشکال پلاستیک مصنوعی بوده و دارای زیست پایه طبیعی نیستند، بلکه از طریق فرایند های شیمیایی صنعتی و منابع غیر تجدید پذیر ایجاد می شوند. در واقع پلاستیک یک مشکل واقعی برای کره زمین و حیاط وحش است. چراکه ۱۰۰ سال زمان لازم است تا تجزیه شده و از بین برود. بنابراین هر مرحله از طول عمر پلاستیک ها تاثیر منفی بر روی کره زمین دارد و خرید کمتر آن ها راهی برای کمک به طبیعت است.

بهداشتی بودن ظروف

این تصور غلط است که ظروف چوبی کثیف تر هستند یا به نوعی به اندازه پلاستیک تمیز نیستند. در واقع چوب باکتری های کمتری نسبت به پلاستیک در خود نگه می دارد و بطور طبیعی ضد باکتری است.

سلامت ظروف

تاثیر منفی پلاستیک بر سلامت انسان بطور فزاینده ای نگران کننده است. در هر مرحله از زندگی پلاستیک برای سلامت ما مضر است. هنگام استفاده از ظروف پلاستیکی خطرات بلع و یا استنشاق ذرات میکرو پلاستیک و صد ها ماده سمی وجود دارد. این مسئله باعث ایجاد بیماری های قلبی، عروقی و سرطان و خود ایمنی می شود. در نقطه مقابل چوب هیچگونه زیانی نداشته و به عنوان ماده ای آرامش بخش برای سلامت روان موثر است .



مزایای استفاده از ظروف چوبی نسبت به ظروف چینی و سفالی

دوام چوب

مزیت آشکار چوب نسبت به ظروف چینی دوام آن است. ظروف چینی اگر بیفتند احتمالاً خرد شده و به قطعات کوچکتر تبدیل می‌شوند.

غذا خوردن آرام

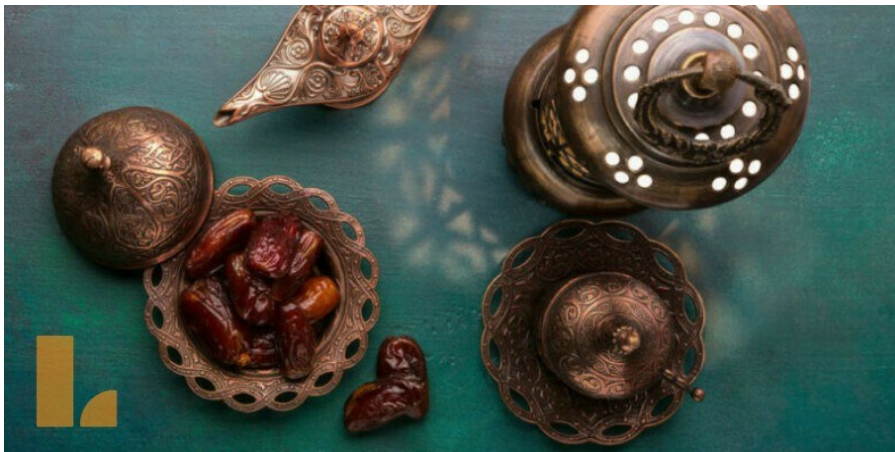
بافت و کیفیت چوب به گونه‌ای است که غذا خوردن در آن آرام و بدون ایجاد صدا صورت می‌گیرد. این امر باعث میشود کیفیت بهتری را در هنگام صرف غذا تجربه کنید.



انتخاب ظروف چوبی مزایای زیادی دارد. آن‌ها طبیعی، آرامش‌بخش، تمیز، سالم، یا دوام و سازگار با محیط زیست هستند. علاوه بر این اگر به درستی از آن‌ها استفاده شود تا مدتی طولانی باقی می‌مانند.

مزایا و معایب استفاده از ظروف چوبی

امروزه استفاده از ظروف چوبی برای سرو و تزئین غذا بسیار رایج شده است و در اکثر خانه‌ها، رستوران‌ها، هتل‌ها، کافی‌شاپ‌ها و غیره از ظروف چوبی در طرح‌ها و اندازه‌های مختلف استفاده می‌شود و به دلیل ماندگاری بالا و زیبایی خاص ظروف چوبی، خریداران تمایل بیشتری برای استفاده از آن‌ها دارند. به همین علت است که از گذشته تاکنون ظروف چوبی همچنان در همه‌ی خانه‌ها برای پذیرایی از مهمان ساده و دلنشین است و حضور چوب در آشپزخانه‌ها و یا به هنگام پذیرایی حس خوبی را در عین سادگی دارد.



از زمان‌های قدیم تاکنون استفاده از ظروف چوبی مانند قاشق‌های چوبی بسیار رایج بوده است. حتی امروزه بسیاری از مردم نیز به دلایل سنتی استفاده از ظروف چوبی را نسبت به دیگر ظروف ترجیح می‌دهند، که به ذکر چند مورد از مزایای آن می‌پردازیم:

ظروف چوبی وسایل آشپزخانه شما را خراشیده نخواهند کرد:

ظروف چوبی با ظریف‌ترین سطوح آشپزخانه و سایر وسایل آشپزی دیگر، نرم و ملایم هستند و روی سطح آن‌ها خراشیدگی ایجاد نمی‌کند و همچنین در مقایسه با سایر وسایل فلزی آشپزخانه بی‌سروصدا و آرام هستند.

ظروف چوبی گرما را منتقل نمی‌کنند:

دلیل دیگری که ظروف چوبی نسبت به سایر ظروف برتری دارد این است که آن‌ها گرما را به دست شما منتقل نمی‌کنند. اگر یک قاشق چوبی را برای مدت طولانی در یک قابلمه داغ قرار دهید دسته آن همچنان خنک باقی می‌ماند و به دست شما آسیبی نمی‌زند.

چوب مواد مضر را وارد غذای شما نمی‌کند:

یکی دیگر از مزایای ظروف چوبی بی‌اثر و غیرواکنشی بودن آن است، چرا که چوب مواد مضر را وارد غذای شما نمی‌کند و با اسیدهای موجود در مواد غذایی ترکیب نخواهد شد. همچنین مانند قاشق‌های فلزی طعم فلزی را نخواهد داشت.



دستگیره‌های آسان قاشق چوبی:

نگه داشتن یک قاشق فلزی می‌تواند برای شما ناراحت‌کننده باشد و حتی به دستتان آسیب برساند. دستگیره‌های قاشق چوبی به آرامی گرد شده و در دست شما احساس خوبی دارد و در حین استفاده احساس راحتی می‌کنید و آشپزی را برای خود لذت‌بخش می‌کنید.



طراحی و زیبایی خاص ظروف چوبی:

یکی دیگر از مزایای استفاده از ظروف چوبی این است که آن‌ها از نظر زیبایی و هنری تاثیر فوق‌العاده‌ای را در آشپزخانه شما می‌گذارند و جلوه زیبایی به آشپزخانه می‌بخشند.

ماندگاری و دوام بالای ظروف چوبی:

ظروف چوبی بسیار بادوام بوده و تا زمانی که از آن‌ها مراقبت مناسبی داشته باشید، می‌توانید از آن‌ها انتظار داشته باشید که برای مدت طولانی عمر داشته باشند. شکستن آن‌ها دشوار است، و شما می‌توانید حتی ضخیم‌ترین مواد را بدون نگرانی هم بزنیید و حتی نگران ذوب شدن آن‌ها در ظروف بسیار داغ نباشید.



میکروب‌ها و باکتری‌ها ظروف چوبی را دوست ندارند:

تحقیقات نشان می‌دهد که میکروب‌ها و باکتری‌ها روی ظروف پلاستیکی و فلزی بسیار سریع‌تر از ظروف چوبی آشپزخانه رشد می‌کنند.

مراقبت از محیط زیست: ما می‌توانیم با استفاده از ظروف چوبی ساخته شده از مواد قابل بازگشت و تجزیه‌پذیر به حفظ محیط زیست کمک کنیم.

و اما استفاده از ظروف چوبی چه مضراتی می‌تواند داشته باشد؟ با اینکه می‌دانیم امروزه چوب همه جا هست و به بررسی مزایای آن نیز پرداختیم، حال نگاهی به مضرات استفاده از ظروف چوبی بیاندازیم:

در ظروف چوبی باکتری‌ها اتاق‌های زیادی برای مخفی شدن و پنهان ماندن دارند: چوب به دلیل سطح متخلخلی که دارد، به طور طبیعی قابل نفوذ است و این راهی برای نفوذ باکتری‌ها به درون چوب است. و این به طور کاملاً آشکار برای خدمات غذایی مشکل ساز است و مساله سلامتی را تهدید می‌کند.

علاوه بر منافذ ریز خود چوب باکتری‌ها می‌توانند به مرور زمان داخل سطح‌های عمیق‌تری از چوب که توسط برش‌های چاقو به مرور ایجاد شده نیز پنهان شوند و دسترسی به این فضاهای تنگ چوب برخلاف اینکه برای رشد باکتری به راحتی امکان‌پذیر است، بسیار دشوار می‌باشد. به همین علت است که بسیاری از سازمان‌های غذایی استفاده از چوب را برای سرویس کار مناسب نمی‌دانند.



ظروف چوبی با کیفیت بسیار گران قیمت هستند: اگر بخواهیم کلیه وسایل سرو غذا را در رستوران‌ها، کافی شاپ‌ها و غیره چوبی انتخاب کنیم به احتمال زیاد هزینه بالایی را باید متحمل شویم.

تخته‌های چوبی سرو غذا سنگین هستند: بسیاری از ظروف چوبی متراکم شده وزن زیادی نسبت به سایر ظروف دارند و این برای استفاده مداوم در رستوران‌ها و غیره مناسب نیست و برای افراد خستگی ایجاد می‌کند. از طرفی چون چوب سنگین است، اگر سبب ریزش شود می‌تواند خسارت زیادی را به یک مهماندار یا گارسون وارد کند.

خیساندن ظروف چوبی در آب توصیه نمی‌شود: از آنجا که چوب در آب گسترش پیدا میکند، خیساندن ظروف چوبی برای مدت طولانی در آب توصیه نمی‌شود.

از بین رفتن سطح براق در ظروف چوبی: ظروف چوبی به سرعت سطح براق خود را از دست می‌دهند و به مرور کدر می‌شوند و در صورت عدم نگهداری صحیح ممکن است دچار ترک یا شکاف شوند.

شیوه های مراقبت از ظروف چوبی آشپزخانه

ظروف چوبی چنانچه به درستی نگه داری شوند می‌توانند ماندگاری بیشتری داشته باشند. ظروف چوبی دارای خاصیت ضد باکتری طبیعی بوده و از مواد غذایی در برابر باکتری‌ها، میکروب‌ها و کپک مراقبت می‌کنند. ولی از آنجا که این وسایل از چوب حقیقی ساخته شده‌اند، سطح و نوع مراقبت مورد احتیاج آن‌ها با دیگر لوازم آشپزخانه فرق دارد.

هرگز وسایل آشپزخانه چوبی را در ماشین ظرفشویی نشویید. گرما، مواد شوینده و آب شدید سبب می‌شود که وسایل چوبی در کمترین زمان دچار تاب شوند و یا ترک و شکاف در آن‌ها وجود آید. پس همیشه آن‌ها را مطابق شیوه زیر با دست بشویید.

شستشو ظروف چوبی با آب و صابون:

به وسیله یک اسفنج نرم و مرطوب و قدری صابون، ظروف چوبی خود را تمیز کنید و از استفاده از اسفنج‌های زبر و سخت پرهیز کنید چون این نوع اسفنج‌ها به سطح ظروف چوبی صدمه وارد می‌کنند. از نگه داشتن ظروف چوبی زیر آب شیر و یا فرو کردن آن درون سینک پر از آب پرهیز کنید چون این نوع ظروف به سرعت آب را به خود جذب کرده و صدمه خواهند دید.



نحوه شستشوی ظروف چوبی:

- بعد از این که ظرف چوبی را با اسفنج نرم و صابون به خوبی تمیز کردید ، آن را با آب داغ شستشو دهید. باز نیز تاکید می کنیم که از فرو کردن ظروف چوبی در آب خودداری کنید و تا جای ممکن در عرض چند ثانیه شستشوی ظرف چوبی مورد نظر را با آب داغ به پایان برسانید وگرنه ظرف مورد نظر پوسته پوسته خواهد شد.
- بعد از پایان شستشو ، ظرف چوبی خود را با استفاده از یک حوله تمیز و خشک پاک کنید. از آن جایی که ظروف چوبی ، آب را به آسانی به خود جذب می کنند ، قدری از رطوبت بر روی ظرف باقی خواهد ماند ولی با این حال با فشار دادن حوله بر روی آن ، می توانید مقدار رطوبت بیشتری از روی آن را از بین ببرید.



شیوه نگهداری از ظروف چوبی:

- بعد از خشک کردن ظروف چوبی با حوله، آن‌ها را بر روی استند خشک کن گذاشته و اجازه دهید تا وقتی که کاملاً خشک شود، آنجا باقی بماند.
- از گذاشتن ظروف چوبی خشک نشده داخل کابینت‌ها پرهیز کنید، چرا که این کار از خشک شدن کامل آن پیشگیری نموده و سبب به وجود آمدن کپک بر روی آن‌ها خواهد شد.
- مالیدن روغن‌های طبیعی و معدنی روی ظروف چوبی: برای شفافیت و حفظ زیبایی ظروف چوبی، هر ماه حدود یک یا دو بار به آنها روغن طبیعی بمالید. این روغن‌ها به ظروف کمک می‌کنند تا آب را بهتر دفع کرده و درخشندگی طبیعی خود را حفظ کند. پس زمان بگذارید و هر چند وقت یکبار به قاشق‌ها، تخته‌های کار، کاسه‌ها و ... خود یک روغن معدنی خوب بمالید.



شیوه‌های مراقبت از ظروف چوبی

- نقاط زبر ایجاد شده را سنباده بکشید. گاهی اوقات به خصوص در ظروف چوبی که مدت‌هاست استفاده می‌شوند، ممکن است نقاط خشن ایجاد شده باشد. با سنباده زدن نقاط خشن و سپس زدن روغن روی آن جلوه ظرف شما مجدداً زیبا و جدید می‌شود.
- لکه زدایی از ظروف چوبی: مواد غذایی رنگارنگ امکان دارد گاهی تخته‌های چوبی و یا دیگر ظروف چوبی شما را لکه دار کنند. ولی نگران نباشید شیوه‌هایی برای از بین بردن این لکه‌ها وجود دارد.

یک شیوه این است که سریع ظرف را با آب گرم و صابون شسته تا لکه را پاک کنید. برای لکه‌های پر رنگ تر، می‌توانید از نصف لیمو و جوش شیرین استفاده کنید و آن‌ها را روی لکه‌ها بمالید و آنگاه بشویید. خیلی از لکه‌ها با گذشت زمان و تمیز کردن همیشگی خود به خود از بین می‌روند. می‌توانید از سرکه سفید هم استفاده کنید.



روغن مناسب برای ظروف چوبی:

روغنی که برای چرب کردن ظروف چوبی استفاده می‌شود بهتر است روغن نارگیل، روغن‌های مایع خوراکی و روغن زیتون باشد ولی هر روغنی که برای این کار به کار می‌برید باید بدون بو باشد چون اگر این روغن‌ها بوی نامناسب بوی آنها به ظرف انتقال داده شده و پس از ریختن مواد غذایی داخل ظرف بوی بدی درون ظرف‌ها باقی می‌ماند. در ظروف چوبی به علت وجود بافت زنده و آوند چوب روغن‌های غذایی سریعاً جذب می‌شود و مواد غذایی درون بافت چوب فاسد می‌شود بنابراین بهتر است مواد غذایی چرب مثل خورش و سوپ را درون ظروف چوبی که لایه‌های محافظت‌کننده ندارند، نریزید. این ظروف را داخل کابینت نگذارید و برای هوا خوردن و کپک نزدن این ظروف آنها را بعضی وقتها از کابینت بیرون بگذارید.



باید ها و نبایدهای استفاده از ظروف چوبی

- * ظروف چوبی خود را در دمای بالا مانند مایکروفر و ماشین ظرفشویی نگذارید چون این کار باعث خشک شدن، تاب خوردن، ترک برداشتن و عمر کوتاه ظروف چوبی خواهد شد.
- * درون ظرف چوبی غذا های خیلی داغ و مایعات نریزید چون ظروف چوبی بیشتر برای انواع سالاد ها طراحی شده اند.
- * ظروف چوبی را درون هم قرار ندهید. چنانچه مجبورید کاسه ها را داخل یکدیگر بگذارید از دستمال کاغذی میان هر دو کاسه استفاده کنید تا از پیدایش رطوبت پیشگیری کنید.
- * ظروف چوبی را در جایی کاملا خشک قرار داده و از تهویه هوا در آن مکان مطمئن شوید.



مناسب ترین چوب ها برای ساخت ظروف چوبی

با توجه به تعدد جنس چوبها در طراحی و تولید محصولات آشپزخانه، در ادامه انواع چوب مناسب برای ساخت ظروف چوبی را بررسی می‌کنیم.

- گردو: از سخت‌ترین انواع چوبها محسوب می‌شود که این سختی، مهم‌ترین دلیل برای ساخت ظروف متنوع است. چوب گردو در برابر ضربه مقاوم و در برابر رطوبت غیرقابل نفوذ است و الیاف آن در گذر زمان ریش‌ریش و جدا نخواهند شد. رنگ تیره و رو به روشن این چوب دکوری مینیمال را ایجاد می‌کند و پس از جلاخوردن و سنباده‌کشی دارای سطحی صیقلی و درخششی بی‌نظیر است.



- بلوط: شاید بتوان رنگ چوب درخت بلوط را زیباترین طیف رنگی در میان سایر چوب‌ها دانست؛ چراکه علاوه بر رنگ بی‌نظیر خود چوب، بر روی آن پولیش نیز کار می‌شود و به همین علت بر زیبایی و جلای آن افزوده خواهد شد. چوب بلوط با وجود مقاومت در برابر ضربه و عدم ترک خوردن آن، از تراکم پایینی برخوردار است و به این دلیل آن را برای ساخت ظروف چوبی به کار می‌برند که در معرض رطوبت فراوان جابه‌جایی بسیار نباشند.

- افرا: چوب سنگین و بادوامی است که به مرور زمان رنگ آن بازتر خواهد شد و درخشش بیشتری پیدا می‌کند. رنگ روشن افرا باعث هماهنگی ظرف‌هایی از این جنس با سایر سرویس‌های آشپزخانه می‌شود.

به دلیل دوام بالای افرا و طرح‌پذیری آن، این چوب ماده اولیه مناسبی برای ساخت ظروف چوبی به شمار می‌رود و برای ساخت ظروفی که نیاز به جابه‌جایی بسیار ندارند، مطلوب‌ترین گزینه محسوب می‌شود.

- گیلان: چوبی که از درخت گیلان به دست می‌آید، بسیار سخت و مقاوم است و در زمره چوب‌های قهوه‌ای مایل به قرمز قرار می‌گیرد. بافت چوب درخت گیلان تا حدودی به بافت چوب افرا شباهت دارد؛ از این جهت که هر کدام از بافتی با تراکم بالا و بسته برخوردارند. در واقع تنه این درخت،

متریال مناسبی برای ساخت ظروفی مانند سینی یا تخته سرو چوبی را فراهم می‌کند و بر همین اساس بسیار پرکاربرد است.

- کاج: در برابر چربی، لکه و رطوبت مقاومت خوبی از خود نشان می‌دهد و برای طراحی انواع ظروف چوبی مانند آجیل‌خوری چوبی، ست‌های پذیرایی و لیوان چوبی از بهترین موارد به شمار می‌رود. این چوب نرم در طبیعت قابلیت تجزیه دارد و به دلیل این مزیت، چوب مناسب برای ساخت ظروف و سایر لوازم با طرح‌های متنوع به حساب می‌آید.
- بامبو: یکی از متداول‌ترین چوب‌های موجود برای ساخت محصولات است. این چوب علاوه بر سختی و استحکام به دلیل خاصیت نفوذناپذیری بالا، مایعات و لکه‌ها را جذب نمی‌کند و از خاصیت کشسانی و تراکم بافتی بالا برخوردار است. از طرف دیگر، رنگ بامبو خنثی و ثابت بوده و در طول زمان، دچار رنگ‌ورو رفتگی نمی‌شود. به همین علت، بامبو به‌عنوان ماده اولیه مناسب ساخت ایم ظروف و از بهترین آن‌ها به حساب می‌آید.

ITC

مرکز ملی تربیت مربی
و پژوهش‌های فنی و حرفه‌ای



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



unesco

عموم شبکه بین‌المللی مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای

ITC

مرکز ملی تربیت مربی
و پژوهش‌های فنی و حرفه‌ای

اسفند ۱۴۰۱