

Kook Met Gas.

Gas is al in 1667 ontdek, en in 1802 is dit die eerste keer vir kookdoeleindes gebruik. Teen 1946 het ses miljoen Britse gesinne met gas gekook en die syfer staan vandag op sowat elf miljoen huise. Natuurlike gas is onlangs in Mosambiek ontdek en in vennootskap met Sasol word die gas via 'n pyplyn na Suid-Afrika en direk na mense se huise gebring, wat die gebruik van gas weer gerieflik maak.

Om met gas te kook raak al gewilder en met goeie rede. Dis doeltreffend, ekonomies en - ja, sowaar - veilig, maar gas moet altyd met respek gehanteer word en die veiligheidsmaatreëls moet nagekom word.

Voordele van gas

Spoed- en energiebesparing.

'n Gasbrander sorg vir onmiddellike hitte, jy hoef nie te wag totdat die plaat warm is nie, wat natuurlik baie tyd en geld bespaar. Hittevermindering is ook onmiddellik. Hoeveel keer het jy jou nie al gebrand as jy 'n pot wat oorkook van die elektriese plaat moes aftrek nie, want dis mos puur verniet om die plaat af te skakel. Gas skakel die probleem uit.

Veiligheid en gesondheid

Indien gasterusting reg geïnstalleer en in stand gehou word, is dit selfs veiliger as elektrisiteit. Die AEG Electrolux kookvlakke het talle ingeboude veiligheidseienskappe, soos dat die gas toevoer afgesny word as daar nie vlamme is nie, en 'n kleuter sal byvoorbeeld nie die gas brander maklik kan aansteek nie.

Omdat gas kos so vinnig verhit, word die kos nie vir lang tydperke aan hitte blootgestel nie en bly die minerale, vitamieëne en smaak beter behoue.

Wenke vir kook met gas

- Onthou, kos wat op 'n gasstoof gaargemaak word, word baie vinniger warmer en kan gou oorkook - hou die kastrol dop.
- Roerbraai is vir gas ontwerp. Sorg dat die pan of wok werklik warm is voor jy die kos braai en moenie heelyd roer nie. Roer af en toe.
- Wanneer jy 'n wok gebruik: Versprei die kos na die kante van die wok sodat te veel vloeistof nie in die middel van die wok vorm nie.
- Moenie al die vleis op een slag in die pan gooi as jy dit bruin braai nie. Dit sal te veel vloeistof veroorsaak. Braai klein bietjies op 'n slag.
- Anders as by 'n elektriese stoof, hoef die grootte van die gasbrander nie by die grootte van die pot te pas nie. Die groottes word eerder deur die kookmetode bepaal -groter branders vir vinnige kook en kleiner branders om te prut.
- 'n Gulde reël: Sorg dat die vlamme nie verby die kant van die kastrol brand nie - die kastrol sal swart brand.
- Wanneer die gasvlam aangesteek word, staan reg met die vuurhoutjie en draai die klep stadig oop.
- Stoor die silinders altyd in 'n regop posisie.
- Draai altyd die klep styf toe as die silinder nie gebruik word nie of leeg is.
- Hou die vensters oop wanneer gas in die huis gebruik word.
- As jy gas ruik, draai die silinder klep dadelik toe en gaan dit na vir 'n lekplek,
- Moet nooit 'n gasvlam laat brand sonder toesig nie.

[phantocomp](#)