

Zrób to sam - stojak na wino

Wino powinno leżakować. Tak przechowywane możemy trzymać nawet kilka tygodni. Z kolei zabezpieczenie korka przed wyschnięciem zapewni szczelne zamknięcie butelki. Jeśli wina przeznaczone są do szybkiego spożycia, najlepiej trzymać je na specjalnych stojakach, np. w kuchni. Stojak można bez problemu wykonać samodzielnie w domu. Przy dobrym projekcie niepotrzebne okażą się gwoździe ani młotek. Mogą go również wykonać panie, które nie wykazują na co dzień zamięłowania do majsterkowania, ale szukają ciekawego prezentu dla znajomego miłośnika win. Drewniany stojak do kuchni może okazać się strzałem w dziesiątkę.

Grunt to dobry klej

Do zrobienia stojaka potrzeba zaledwie kilku desek oraz odpowiedniego kleju. Dobrym wyborem okaże się wodoodporny klej do drewna Soudal 67A, który dzięki wysokiej sile spajania trwale połączy scalane elementy. Mimo, że produkt Soudal polecany jest przede wszystkim do drewna, to z jego pomocą skleimy także płyty wiórowe, fornir, sklejkę oraz papier. Klej wysycha do stanu półprzezroczystego, więc przestrzeń na styku będzie niemal niewidoczna. Przyda się on również w najprostszych, domowych naprawach takich jak: oderwany uchwyt drzwiczek, obłuzowana szuflada czy ułamana noga od krzesła. Zastosowanie kleju jest wyjątkowo proste. Przed przystąpieniem do prac należy obie klejone powierzchnie oczyścić. Następnie nanieść na jedną z nich potrzebną ilość produktu. Po połączeniu oba elementy należy docisnąć i unieruchomić przez ok. 20 minut, a nadmiar kleju usunąć wilgotną ściereczką. Po dwóch godzinach sprzęt może być już eksploatowany.

Zrób to sam

Efektownie wyglądający i prosty w wykonaniu stojak na wino KROK PO KROKU:

1. Przygotuj 16 sztuk grubszych i 10 cienkich, drewnianych trelek. Ich długość powinna wynosić ok. 30 cm
2. Na brzegach grubszych trelek, w odległości 2 cm od końców wywierć dwa otwory, przecinające się na krzyż pod kątem prostym. Użyj wiertła o grubości odpowiadającej grubości cieńszych trelek.
3. Jedną, cienką trelką połącz trzy grubsze, wkładając ją w ich poziome otwory po lewej stronie. Drugą, analogicznie połącz otwory po prawej. Narożne złączenia wypełnij klejem Soudal 64A, który solidnie połączy drewno i scali konstrukcję. Dociśnij wszystkie elementy i unieruchom na ok. 20 min. Nadmiar kleju usuń wilgotną ściereczką. Powstanie szkielet pierwszego poziomu stojaka.
4. W otwory, które są na wierzchu grubych trelek, włóż cienkie, pamiętając o spojeniu ich klejem. Następnie, na cienkie trelki nasadź grube i przytwierdź je klejem w odległości 10 cm od dolnej trelki. Wkładając dwie cienkie trelki w boczne, poziome otwory stworzysz drugi poziom stojaka.
5. Tak samo stwórz jeszcze dwie warstwy, wykorzystując pozostałe trelki. Całość stworzy stojak, na którym już po dwóch godzinach możesz przechowywać 9 butelek wina.

Zachować dobry smak

Posiadanie stojaka i wina to połowa sukcesu. Warto pamiętać jeszcze o kilku zasadach przechowywania wina w domowych warunkach:

- * Butelki należy przechowywać w pozycji leżącej, tak aby korek miał przez cały czas kontakt z winem dzięki czemu zachowa wilgotność.
- * Należy unikać trzymania wina w lodówce dłużej niż kilka dni - szkodliwe wibracje i zbyt niska temperatura spowodują, że wino straci aromat i będzie mdłe w smaku. Powinno unikać się również przechowywania wina zbyt długo w kartonowych pudłach - środki chemiczne używane do ich produkcji mogą mieć na nie bardzo negatywny wpływ.
- * Optymalna temperatura do przechowywania wina wynosi 12°C. Zbyt wysoka przyspiesza jego dojrzewanie i skraca okres jego przydatności do spożycia. Natomiast zbyt niska (poniżej 7°C) spowalnia proces dojrzewania i dłużej trzeba czekać na osiągnięcie optymalnych walorów smakowych i zapachowych. Najbardziej szkodliwe dla wina są jednak wahania temperatury.
- * Pomieszczenie, w którym przechowujemy wino powinno być ciemne, wolne od wibracji i mocnych zapachów.