VVYCHYTÃ•VKY DO KUCHYNÄš OD FLO

ÄŒtvrtek, 20 srpen 2015

Znáte ty Ä•lánky typu Vychytávky do kuchynÄ›, které letos rozhodnÄ› musíte mít? Tak pÅ™esnÄ› takový dnes ode mÄ› nedostanete.Nebudu vám na nos vÄ›šet Å¾ádné bulíky, které za mÄ›síc odloÅ¾íte, ale ukáÅ¾u vám, co je skuteÄ•nÄ nezbytné vybavení pro kaÅ¾dou kuchyÅˆ a bez Ä•eho se nikam neposunete. VysvÄ›tlím vám pÅ™itom, proÄ• to tak je a proÄ• byste tyhle vÄ›ci mÄ›li mít stále po ruce, kaÅ¾dý den vašeho vaÅ™ení. ProstÄ› je to vychytaný seznam.

Pro zaÄ•átek pÅ™edpokládejme, Å¾e uÅ¾ máte svÅ¯j prostor na vaÅ™ení, který obsahuje jakýkoli sporák, jakoukoli troub nÄ›jakou lednici. Vzhledem k výsledkÅ¯m z posledního sÄ•ítání lidí, domÅ¯ a bytÅ¯ by to mÄ›la splÅˆovat v podstatÄ› kaÅ¾dá domácnost, takÅ¾e je velká šance, Å¾e i ta vaše. I na velmi omezeném vybavení pÅ™ipravíte skoro všechno. MÅ¯Å¾ete vaÅ™it, zadÄ›lávat, dusit, smaÅ¾it v menším i vÄ›tším mnoÅ¾ství tuku, mÅ¯Å¾e na pánvi, péct. KaÅ¾dopádnÄ› ale nemá smysl Å™íkat, Å¾e nemÅ¯Å¾ete poÅ™ádnÄ› vaÅ™it, protoÅ¾e vám chybí ponorný pomalý hrnec, tlakový hrnec, pekárna na chleba nebo odšÅ¥avÅˆovaÄ•. PÅ™ípadnÄ› proto, Å¾e nemáte nejmodernÄ›jší sporák.

Ne vÅ¾dy se to dobÅ™e poslouchá, ale to, co opravdu Ä•lovÄ›ka ve skromné kuchyni s malým vybavením omezuje, je jen j schopnost vaÅ™it a porozumÄ›t základním principÅ¯m, nikoli vybavení samotné. A tak je tenhle Ä•lánek o tom, co potÅ™ebujete, abyste mohli dobÅ™e uvést do praxe právÄ› ty nejzákladnÄ›jší kuchaÅ™ská pravidla a zákonitosti. Uvidíte, Å¾e všechno má svÅ¯j smysl a navzájem to do sebe zapadá s jinými Ä•lánky na tomto webu. V popisu vÅ¾dy najdete i pÅ™íslušné odkazy.

10 vychytávek do kuchynÄ› pro zaÄ•átek

TakÅ¾e to nebudu zdrÅ¾ovat. PojÄ•me pro zaÄ•átek pÅ™edpokládat, Å¾e máte nÄ›jaké pÅ™íbory a vaÅ™eÄ•ku. Zde je k ni vychytávek, které byste podle mÄ› mÄ›li mít v kuchyni, aÅ¥ je jakákoli, protoÅ¾e bez nich se pÅ™ipravíte o svÅ¯j kuchaÅ™sk rozlet, pokud to s ním myslíte váÅ¾nÄ›.

1. Dva noÅ¾e a velké prkýnko

KaÅ¾dé vaÅ™ení zaÄ•íná nákupem a pak hned krájením. O tom, jak vybrat správný nÅ¯Å¾ a proÄ• je potÅ™eba krájet na opravdu velkém prkýnku jsem uÅ¾ dÅ™ív napsala celý Ä•lánek, takÅ¾e vás na nÄ›j odkazuju. Je to tak dÅ¯leÅ¾itá vÄ›c, Å¾e dobrého velkého noÅ¾e a velkého prkýnka ani neÄ•tÄ›te dál. K noÅ¾i samozÅ™ejmÄ› patÅ™í i ocílka na broušení, tak beru jako jednu poloÅ¾ku. Malý nÅ¯Å¾ je jediný další nÅ¯Å¾, který budete pro zaÄ•átek potÅ™ebovat. PomÅ¯Å¾ zeleninu, odkrajovat a vykrajovat, loupat Ä•esnek, vykostit maso, prostÄ› udÄ›lá všechno, na co je velký nÅ¯Å¾ moc neohrabaný. Pokud se ptáte, kde mám zubatý nÅ¯Å¾ na peÄ•ivo nebo malý zubatý noÅ¾ík na rajÄ•ata, vÄ›Å™te, Å¾e si v po poradíte s velkým ostrým noÅ¾em. Tyhle zubaté vÄ›ci se hodí hlavnÄ› tam, kde ostÅ™í noÅ¾Å¯ není dost ostré a neupiÅ¾lal

2. Kvalitní škrabka na zeleninu

Bez zeleniny nebude dost dobré ani vaše vaÅ™ení, ani vaše strava. JdÄ›te po škrabce s volnÄ› upevnÄ›ným oboustranným ostÅ™ím. Hodí se pro leváky i praváky a její rychlost konkuruje Ferrari, jakmile najdete ten správný grif. Názorná ukázka: Postavte si mrkev na linku, levou rukou ji pÅ™idrÅ¾ujte ve svislé poloze a škrabkou pÅ™ejíÅ¾dÄ›jte nahoru a dolÅ¯ po mrkvi. Levou rukou jen nenápadnÄ› mrkví otáÄ•ejte. Uvidíte, Å¾e nekecám.

3. Cedníky

PoÅ™iÄ•te si jeden cedník do dÅ™ezu a jeden na slévání vývaru. Pokud se pustíte do sebevzdÄ›lávání ve vaÅ™ení, je nejjednodušší zaÄ•ít se základní tepelnou úpravou, tedy vaÅ™ením v pravém slova smyslu. VaÅ™it mÅ¯Å¾ete brambory, tÄ›stoviny, luštÄ›niny, zeleninu, maso do polívky a tak dále. Cedit budete stále. Tahle vÄ›c, kterou snadno postavíte do dÅ™ezu, vám nahradí další pár rukou. V nouzi ji mÅ¯Å¾ete pouÅ¾ít jako okrasnou mísu na ovoc nebo zeleninu, urÄ•itÄ› se dá koupit v mnoha pÄ›kných designových provedeních a brzy si v ní zvyknete umývat a oplachovat a odkapávat kde co. Co se týká cedníku na vývar, lepší je jemnÄ›jší neÅ¾ hrubší. MÄ›l by nÄ›Ä•ím okraj hrnce, aby se vám nesesunul a nepadal dolÅ¯.

Pokud k tÄ›mhle dvÄ›ma cedníkÅ¯m pÅ™idáte i malý cedníÄ•ek na zaprášení moukou, bod pro vás. Krom toho se s dobÅ™e cedí i sypané Ä•aje. Tedy další bod.

4. MetliÄ•ka

Nenechte se zmást. Nemyslím velkou metliÄ•ku, kterou se dá šlehat šlehaÄ•ka nebo bílky na sníh. U šéfkuchaÅ™Å¯ Ä•asto uvidíte zahnutou malou metliÄ•ku se spirálkou po obvodu. Je úplnÄ› geniální, protoÅ¾e obsáhne celé dno kastrÅ¯lku nebo misky, kdyÅ¾ mícháte jíšku nebo zálivku na salát. S ní se vám nikdy jíška nepÅ™ipálí a zálivka vám vÅ¾dycky zhoustne okamÅ¾itÄ›, protoÅ¾e její úÄ•innost je obrovská. Stojí pár korun v gastropotÅ™ebách, pokud se tam nÄ›kdy dostanete a podaÅ™í se vám umluvit prodavaÄ•ku, Å¾e jste gastroprovoz, anebo trochu víc korun v domácích potÅ™ebách. JestliÅ¾e se chcete posunout od vaÅ™ení k zadÄ›lávání, bude metliÄ•ka vaš dobrou pomocnicí.

5. Pánev

Pokud chcete obÄ•as pÅ™ipravit maso a vrhnout se tak na dušení nebo opékání, tedy další tepelné úpravy, budete potÅ™ebovat fakt dobrou pánev. VšimnÄ›te si, Å¾e neÅ™íkám drahou pánev. Dobrá pánev je pokud moÅ¾no nerezová a má tÄ›Å¾ké dno, které udrÅ¾í teplo. Na znaÄ•ce nezáleÅ¾í. DÅ¯leÅ¾ité je, aby nebyla moc tenká a nevyboulila se teplem, a taky, aby nemÄ›la nepÅ™ilnavý povrch. To poslední radÄ›ji ještÄ› jednou: dÅ¯leÅ¾ité je, aby nemÄ›la Å¾ádný zázraÄ•ný nepÅ™ilnavý povrch. Takováto nerezová pánev, kdyÅ¾ ji opravdu dobÅ™e rozehÅ™ejte nasu opeÄ•e maso dozlatova. A zlatá, sytá barva pak dá jídlu tak výraznou chuÅ¥, Å¾e hned pobÄ›Å¾íte vyhodit do koše všechny zbytky bujónÅ¯ a dochucovadel, protoÅ¾e je rázem pÅ™estanete potÅ™ebovat. Pánev za 500 KÄ• z gastropotÅ™eb vám udÄ›lá naprosto stejnou sluÅ¾bu, jako drahá znaÄ•ková pánev.

Teflonový nebo jiný nepÅ™ilnavý povrch není k niÄ•emu, pokud se má zahÅ™át na hodnÄ› vysokou teplotu. Mám pocit, jejich pouÅ¾itelnost konÄ•í nÄ›kde u 200 stupÅˆÅ¯, pak se nepÅ™ilnavá vrstva niÄ•í a postupnÄ› odlupuje. Krom toho z ní ste masu nevznikne ta správná kÅ¯rÄ•iÄ•ka. Pokud ji uÅ¾ máte, nevyhazujte ji, ale nechte si ji na míchaná vajíÄ•ka a na chleby ve vajíÄ•ku. Na ty je nepÅ™ekonatelná. Co se týká palaÄ•inek a jiných lívancoidÅ¯, i ty jsou mnohem lepší z nerezové pánve. Nebudou se vám pÅ™ilepovat, pokud pod nÄ› pouÅ¾ijete sádlo místo oleje.

6. Hrnec s poklicí Nebo dva. Nebo kastrol a hrnec. Je jasné, Å¾e bez nich toho moc nenavaÅ™íte. OpÄ›t doporuÄ•uju nerezové nádobí se silným dnem, na kterém v pohodÄ› udÄ›láte základ na polévku nebo na dušení. KdyÅ¾ tohle nádobí nebude mít plastové rukojeti, bod pro vás, protoÅ¾e ho budete moct pouÅ¾ít i v troubÄ›. Pokud se ptáte, zda potÅ™ebujete litinový kastrol Ä•i pánev na dlouhé dušení v troubÄ›, pak odpovím, Å¾e rozhodnÄ› ne hned. NejdÅ™ív s nauÄ•te dusit na sporáku, pak zkuste dusit maso v troubÄ› (jde to i v zakrytém pekáÄ•ku) a teprve potom si nÄ›kde vyzkoušejte a porovnejte, jaký je rozdíl mezi dušením v litinÄ› a dušením v bÄ›Å¾ném nádobí. Zjistíte, Å správný kuchaÅ™ský postup se podepíše na 90 procentech chuti, nádobí jen na tÄ›ch zbývajících deseti. Znalec to ocení, zaÄ•áteÄ•ník tÄ›Å¾ko.

Myslím, Å¾e fajn zdrojem vcelku uspokojivého a cenovÄ› dostupného litinového nádobí je IKEA. S údrÅ¾bou litiny to není úplnÄ› bezproblémové, je tÅ™eba ji nejdÅ™ív dobÅ™e pÅ™ipravit a „zajet“ a v prÅ¯bÄ›hu se o ni správnÄ› star to uÅ¾ je nad rámec tohoto Ä•lánku o základním vybavení.

7. PekáÄ•ek s roštem

Shání se špatnÄ›, ale obÄ•as je nÄ›kde k vidÄ›ní. VnitÅ™ní rošt je potÅ™eba na to, aby na peÄ•eni pÅ¯sob suchý vzduch i odspodu. Tedy aby neplavala ve výpeku a v tekutinÄ›, kterou lijete na dno pekáÄ•ku. Spousta lidí dusí maso v troubÄ› zpola podlité, nÄ›kdy i zakryté, a mylnÄ› tomu Å™íkají peÄ•ení. NedopusÅ¥te se stejné chyby, protoÅ¾e opravdové peÄ nasucho vám ukáÅ¾e zase nové chuti a otevÅ™e nové moÅ¾nosti. Dušení zÅ¯stává stále jen dušení, bez ohledu na to, jestli se dÄ›je na sporáku nebo v troubÄ›. OpÄ›t nezapomeÅˆte, Å¾e nepÅ™ilnavý povrch je tu dost bezpÅ™e Jednak nechcete omezit pouÅ¾ití pekáÄ•ku jen do urÄ•ité teploty a jednak pÅ™ípeÄ•ky, které se pak odlepí a rozpustí do omáÄ•ky, dodávají neuvÄ›Å™itelnou chuÅ¥. V domácích potÅ™ebách si do košíku pÅ™ihoÄ•te i kuchyÅˆský prová budete tenhle pekáÄ•ek kupovat. Provázek sváÅ¾e maso do kompaktního tvaru a skvÄ›le se s roštem pÅ™i peÄ•ení masa doplÅˆuje. Pokud chcete detaily, kliknÄ›te na odkaz, který jsem k peÄ•ení uvedla.

8. Velká lÅ¾íce

PouÅ¾ití polévkové lÅ¾íce je dost limitované. Velká lÅ¾íce vám pomÅ¯Å¾e vyndat vaÅ™ené maso z vývaru, promíchat t pÅ™i vaÅ™ení, nadzvednout knedlík ode dna, zamíchat salát, vyjmout peÄ•eni z pekáÄ•ku, sebrat pÄ›nu z vývaru. V kaÅ¾dé tepelné úpravÄ› si najde svoje.

9. UtÄ›rky

V zaÄ•átcích je velmi tÄ›Å¾ké udrÅ¾et pÅ™i vaÅ™ení systém a poÅ™ádek, pÅ™itom prázdná a volná linka je pro vá&sca rozlet zcela nezbytná, a to v jakékoli fázi vaÅ™ení. UÅ¾ dÅ™ív jsem pro vás napsala Ä•lánek, jak udrÅ¾et poÅ™ádek pÅ™i v TeÄ• k nÄ›mu ještÄ› pÅ™idávám radu, abyste stále mÄ›li po ruce dva druhy utÄ›rek: látkové a papírové. Nebojte se na kaÅ¾dou novou kuchaÅ™skou seanci obÄ›tovat Ä•istotu nejménÄ› jedné látkové utÄ›rky. AÅ¾ se vám špinavé utÄ› po týdnu nakupí, tak je pÄ›knÄ› spoleÄ•nÄ› vyperete na vyšší teplotu v praÄ•ce. Nekupujte tedy Å¾ádné krásne vyšívané utÄ›rky, ale materiál, který snese agresivnÄ›jší praní a který vám nebude líto zašpinit dnes a po vyprání znovu. MÄ›jte utÄ›rku stále po ruce, klidnÄ› si ji zastrÄ•te za pásek nebo za zástÄ›ru. Utírejte s ní stále

všechno, ale pÅ™edevším pocákanou linku a špinavé nebo mokré ruce. UtÄ›rka téÅ¾ funguje jako chÅˆapka pro vÄ›ci vytahované z trouby nebo pro tepelnÄ› vodivé poklice, které pÅ™i dotyku pálí. V Å¾ádném pÅ™ípadÄ› ji a neberte jako utÄ›rku pro Ä•isté, umyté nádobí. Na to musíte vyhradit zase jiný, Ä•istý kousek.

Papírové utÄ›rky se hodí na všechno, na co by vám látkové utÄ›rky pÅ™ece jenom bylo líto. Za celou dobu své kuchaÅ™ské kariéry jsem ale nenašla drÅ¾ák na roli papírových utÄ›rek, se kterým bych byla spokojená a který by mi umoÅ¾nil odtrhnout kousek role jen jednou rukou. TÅ™eba mi s tímhle problémem zase poradíte vy.

AÅ¾ se vrhnete na smaÅ¾ení, tedy poslední druh tepelné úpravy, zjistíte, Å¾e nic lepšího na okapání usmaÅ¾ených dobrot, neÅ¾ papírové utÄ›rky, neexistuje.

10. OdstÅ™edivka na salát

Tohle je na první pohled zcela podivné vybavení, které by v základním seznamu asi nikdo neÄ•ekal. Budu se opakovat, ale zelenina je ve zdravém jídelníÄ•ku naprosto nezbytná. Pokud ji nejíte, koledujete si o nejrÅ¯znÄ›jší problémy dÅ™ív nebo pozdÄ›ji. OdstÅ™edivka na salát udÄ›lá z tuctového salátu nÄ›co neuvÄ›Å™itelného. ProÄ•? ProtoÅ¾e je nezbytná p dokonalou salátovou zálivku. PÅ™eÄ•tÄ›te si o tom Ä•lánek, pokud jste ho ještÄ› neÄ•etli. ZmÄ›ní vám to Å¾ivot. OdstÅ™edivka na salát tedy pÅ™ispívá k vÄ›tšímu poÅ¾itku ze salátÅ¯ a z vÄ›tší rozmanitosti zeleniny na sto PoÅ™izovací náklady na ostÅ™edivku jsou kolem 200 korun, zatímco hodnota je nevyÄ•íslitelná.

ProÄ• tu chybí kuchyÅˆský robot?

Tenhle seznam vzniknul, aby vám pomohl lépe vaÅ™it. Nikoli péct sladké vÄ›ci. VaÅ™ení je Å¾ivotní nezbytnost, zatímco sladké peÄ•ení je jen hezký doplnÄ›k. AÅ¾ pÅ™ijde na Å™adu seznam pro sladké peÄ•ení, mÅ¯Å¾ete se vsadit, Å¾e dobrý tam bude na pÅ™edních místech. TeÄ• se ale tyhle dvÄ› vÄ›ci – vaÅ™ení jídla a sladké peÄ•ení – nauÄ•te od se odlišovat jako nezbytné a zbytné.

Co si napsat na seznam vychytávek do kuchynÄ› dál?

Teprve aÅ¾ tohle všechno budete mít a stále dokola pouÅ¾ívat, zauvaÅ¾ujte nad tÄ›mito dalšími poloÅ¾kami

- Struhadlo, protoÅ¾e bez nÄ›j se stejnÄ› dlouho neobejdete. Zejména pokud budete chtít pÅ™istoupit k zapékání Ä•ili gratinování, které je pátým a pÅ¯ltým druhem tepelné úpravy a o kterém jednou taky napíšu Ä•lánek.
- Ponorný mixér, pokud chcete vytváÅ™et jemné krémové polévky a nÄ›které omáÄ•ky.
- Mixér, pokud to máte rádi najemno a pokud vám poÅ™ád ještÄ› zbývá dost místa v kuchyni.
- HmoÅ¾díÅ™ na drcení koÅ™ení, bylinek, Ä•esneku a jiných aromat. ÄŒerstvá vÅ¯nÄ› je Ä•erstvá jen chvíli a vnese do vaÅ trochu víc vzrušení.
- Velkou míchací mísu na salát, aÅ¾ vás pÅ™estane bavit míchat salát v hrnci.
- PaÅ™áÄ•ek na knedlíky, který ale stejnÄ› tak skvÄ›le umí na páÅ™e nechat uvaÅ™it brambory, zeleninu i další surov
- PaliÄ•ku na maso, aby se vám líp naklepávaly oblíbené rodinné Å™ízky.
- TeplomÄ›r do trouby (nikoli teplomÄ›r do masa). Pro nÄ›které peÄ•enÄ›, které se peÄ•ou pÅ™i niÅ¾ších teplotách, je leckdy jediný zpÅ¯sob, který vede k jedlému výsledku v troubách, kde se nedá moc spoléhat na to, co ukazuje knoflík s nastavením teploty. CoÅ¾ je naprostá vÄ›tšina dnešních trub.
- Kvalitní krabiÄ•ku na obÄ›dy do práce nebo na svaÄ•iny. To aÅ¾ vás pÅ™estane bavit jíst kupované jídlo, protoÅ¾e tenhle okamÅ¾ik zaruÄ•enÄ› pÅ™ijde, jak se bude zlepšovat vaše kuchaÅ™ské umÄ›ní.
- MyÄ•ku nádobí. ÄŒím víc budete vaÅ™it, tím víc ji oceníte a tím víc budete vaÅ™it.

ZávÄ›r ke všem kuchyÅˆským vychytávkám

Kouzlo jednoduchosti se skrývá pÅ™ekvapivÄ› v pÄ›ti základních kuchaÅ™ských technikách: vaÅ™ení, zadÄ›lávání, dušení, peÄ•ení a smaÅ¾ení. Jakmile je jednou dobÅ™e pochopíte a pÅ™ijmete za své, uÅ¾ nikdy vám nebudou chy recepty a pokaÅ¾dé vymyslíte jídlo uÅ¾ pÅ™i nákupu v obchodÄ›, podle toho, které suroviny se vám zrovna líbí, protoÅ¾e jso Ä•erstvé, voÅˆavé, pokud moÅ¾no i sezónní nebo lokální. Z takových surovin se pak vaÅ™í samozÅ™ejmÄ› nejlíp, nejjednodušeji a nejrychleji. Vaše vybavení kuchynÄ› by tedy mÄ›lo kopírovat tyhle základní tepelné úpravy. StaÄ•í toho opravdu málo a pÅ™itom to vede k velké spoustÄ› dobrých jídel. Teprve potom, aÅ¾ budete mít pocit, Å¾e tohle vybavení opravdu znaÄ•nÄ› vyuÅ¾íváte, má smysl zamyslet se nad tím, který pÅ™ístroj by vám usnadnil Å¾ivot v kuchy tÅ™eba tím, Å¾e vám ušetÅ™í Ä•as pÅ™i Ä•asto opakovaných Ä•innostech. V opaÄ•ném pÅ™ípadÄ› bude pouze lap koutku. PrávÄ› proto vám dnes nedoporuÄ•uju, abyste si co nejdÅ™ív koupili co nejmodernÄ›jší sporák s indukÄ•ní varnou deskou závratného výkonu nebo supermoderní napaÅ™ovací troubu se tÅ™emi vÄ›tráky a dokonale tichým plnovýsuvným pojezdem. StejnÄ› tak nepotÅ™ebujete hned od zaÄ•átku americkou lednici s nÄ›kolika dvÄ›Å™mi, výrobníkem mnoha zónami chladu a mrazu. K tomu mÅ¯Å¾ete dospÄ›t pozdÄ›ji, aÅ¾ pÅ™esnÄ› budete vÄ›dÄ›t, co vás limituje ve va potÅ™eba napravit, protoÅ¾e pak vás to posune o velký krok dopÅ™edu. Ale nepotÅ™ebujete to k tomu, abyste se nauÄ•ili s vaÅ™it. Tak aÅ¥ vám slunce svítí.

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ