

FLORENTĀNA - VĀBAVA DO KAĀ½DĀ% KUCHYNĀŠ

PondĀĀ-, 05 Āerven 2017

ZnĀte ty ĀlĀnky typu VychytĀvky do kuchynĀ, které letos rozhodĀ musíte mĀt? Tak pĀ™esnĀ takovĀ dnes ode mĀ nedostanete. Nebudu vĀm na nos vĀšcĀet ĀĀdnĀ bulĀky, které za mĀšic odloĀĀte, ale ukĀĀu vĀm, co je skuteĀnĀ nezbytnĀ vybavenĀ pro kaĀdou kuchyĀ a bez Āeho se nikam neposunete. VysvĀtlĀm vĀm pĀ™itom, proĀ to tak je a proĀ byste tyhle vĀci mĀli mĀt stĀle po ruce, kaĀdĀy den vašcĀeho vĀ™enĀ. ProstĀ je to vychytanĀ seznam.

Pro zaĀĀtek pĀ™edpoklĀdejme, Āe uĀĀ mĀte svĀĀj prostor na vĀ™enĀ, kterĀ obsahuje jakĀkoli sporĀk, jakoukoli troubu nĀjakou lednici. Vzhledem k vĀsledkĀm z poslednĀho sĀĀitĀnĀ lidĀ, domĀ a bytĀ by to mĀla splĀovat v podstatĀ kaĀdĀ domĀcnost, takĀe je velkĀ šance, Āe i ta vašcĀe. I na velmi omezenĀm vybavenĀm pĀ™ipravĀte skoro všecĀno. MĀĀete vĀ™it, zadĀlĀvat, dusit, smaĀit v menšĀm i vĀtšĀm mnoštvĀ tuku, mĀĀete pĀnvi, pĀct. KaĀdopĀdnĀ ale nemĀ smysl Ā™ikat, Āe nemĀĀete poĀdnĀ vĀ™it, protoĀe vĀm chybĀ ponornĀ mix hrnec, tlakovĀ hrnec, pekĀrna na chleba nebo odšavĀvaĀ. PĀ™ipadnĀ proto, Āe nemĀte nejmodernĀjšĀ sporĀk. Ne vĀdy se to dobĀ™e poslouchĀ, ale to, co opravdu ĀlovĀka ve skromnĀ kuchynĀ s malĀm vybavenĀm omezuje, je jen jeho schopnost vĀ™it a porozumĀt zĀkladnĀm principĀm, nikoli vybavenĀ samotnĀ. A tak je tenhle ĀlĀnek o tom, co potĀ™ebujete, abyste mohli dobĀ™e uvĀst do praxe prĀvĀ ty nejzĀkladnĀjšĀ kuchaĀ™skĀ pravidla a zĀkonitosti. UvidĀte, Āe všecĀno mĀ svĀĀj smysl a navzĀjem to do sebe zapadĀ s jinĀmi ĀlĀnky na tomto webu. V popisu vĀdy najdete i pĀ™ĀslušnĀ odkazy. 10 vychytĀvek do kuchynĀ pro zaĀĀtek TakĀe to nebudu zdrĀovat. PojĀ pro zaĀĀtek pĀ™edpoklĀdat, Āe mĀte nĀjakĀ pĀ™Ābory a vĀ™eĀku. Zde je k nim deset vychytĀvek, které byste podle mĀ mĀt v kuchynĀ, aĀ je jakĀkoli, protoĀe bez nich se pĀ™ipravĀte o svĀĀ kuchaĀ™skĀ rozlet, pokud to s nĀm myslĀte vĀnĀ. noĀe a velkĀ prĀnko KaĀdĀ vĀ™enĀ zaĀĀnĀ nákupem a pak hned krĀjenĀm. O tom, jak vybrat sprĀvnĀ nĀĀ a proĀ je potĀ™eba krĀjet na opravdu velkĀm prĀnku jsem uĀĀ dĀ™iv napsala celĀ ĀlĀnek, takĀe vĀs na nĀj odkazuju. Je to tak dĀ vĀc, Āe bez dobrĀho velkĀho noĀĀe a velkĀho prĀnka ani neĀtĀte dĀl. K noĀĀi samozĀ™ejmĀ patĀ™Āi i ocĀlka na broud takĀe to beru jako jednu poloĀku.

MalĀ nĀĀ je jedinĀ dalšĀ nĀĀ, kterĀ budete pro zaĀĀtek potĀ™ebovat. PomĀĀe vĀm Āistit zeleninu, odkrajovat vykrajovat, loupat Āesnek, vykosit maso, prostĀ udĀlĀ všecĀno, na co je velkĀ nĀĀ moc neohrabanĀ. Pokud se ptĀte, kde mĀm zubatĀ nĀĀ na peĀivo nebo malĀ zubatĀ noĀĀik na rajĀata, vĀ™Āte, Āe si v pohodĀ poradĀte s velkĀm Tyhle zubatĀ vĀci se hodĀ hlavnĀ tam, kde ostĀ™Ā noĀĀĀ nĀnĀ dost ostrĀ a neupiĀlali byste to.

2. KvalitnĀ škrabka na zeleninu

Bez zeleniny nebude dost dobrĀ ani vašcĀe vĀ™enĀ, ani vašcĀe strava. JdĀte po škrabce s volnĀ upevnĀnĀm oboustrannĀm ostĀ™Ām. HodĀ se pro levĀky i pravĀky a jejĀ rychlost konkuruje Ferrari, jakmile najdete ten sprĀvnĀ grif. NĀzornĀ ukĀzka: Postavte si mrkev na linku, levou rukou ji pĀ™idrĀjte ve svislĀ poloze a škrabkou pĀ™ejĀdĀjte nahoru a dolĀ po mrkvi. Levou rukou jen nenĀpadnĀ mrkvĀ tĀejte. UvidĀte, Āe nekecĀm. Ta moje zamilovanĀ škrabka je z kolekce Tescoma President a mĀm ji pĀ™es deset let. StĀle jako novĀ. 3. CednĀky PoĀĀte si jeden cednĀk do dĀ™ezu a jeden na slĀvĀnĀ vĀvaru. Pokud se pustĀte do sebevzdĀlĀvĀnĀ ve vĀ™enĀ, je nejjednodušĀjšĀ zĀĀit se zĀkladnĀ tepelnou űpravou, tedy vĀ™enĀm v pravĀm slova smyslu. VĀ™it mĀĀete brambory, tĀstoviny, luštniny, zeleninu, maso do polĀvky a tak dĀle. Cedit budete stĀle. Tahle vĀc, kterou snadno postavĀte do dĀ™ezu, vĀm nahradĀ dalšĀ pĀr rukou. V nouzi ji mĀĀete pouĀit jako okrasnou mĀsu na ovoce nebo zeleninu, urĀitĀ se dĀ koupit v mnoha pĀknĀch designovĀch provedenĀch (jĀ mĀm opĀt od Tescomy) a brzy si v nĀ zvyknete umĀvat a oplachovat a odkapĀvat kde co.

Co se tĀkĀ cednĀku na vĀvar, lepšĀ je jemnĀjšĀ neĀĀ hrubšĀ. MĀl by nĀĀm drĀet za okraj hrnce, aby se vĀm nesesunul a nepadal dolĀ. Pokud k tĀmhle dvĀma cednĀkĀm pĀ™ĀdĀte i malĀ cednĀek na zaprĀšenĀ moukou, bod pro vĀs. Krom toho se s nĀm dobĀ™e cedĀ i sypanĀ Āaje. Tedy dalšĀ bod. 4. MetliĀka Nenechte se zmĀst. NemyslĀm velkou metliĀku, kterou se dĀ lehat škrabka nebo bĀlky na snĀh. U škrabky kuchaĀ™ĀĀasto uvidĀte zahnutou malou metliĀku se spirĀlkou po obvodu. Je űplnĀ geniĀlnĀ, protoĀe obsĀhne celĀ dno kastrĀlku nebo misky, kdyĀ mĀchĀte jĀškrabku nebo zĀlivku na salĀt. S nĀ se vĀm nikdy jĀškrabka nepĀ™ĀpĀlĀ a zĀlivka vĀm vĀdycky zhoustne okamĀitĀ, protoĀe jejĀ űĀinnost je obrovskĀ. StojĀ pĀr korun v gastropotĀ™ebĀch, pokud se tam nĀkdy dostanete a podaĀ™Ā se vĀm umluvit prodavĀku, Āe jste gastroprovoz, anebo trochu vĀc korun v domĀcĀch potĀ™ebĀch. JestliĀe se chcete posunout od vĀ™enĀ k zadĀlĀvĀnĀ, budete metliĀka vašcĀe dobrou pomocnĀcĀ. 5. PĀnev Pokud chcete obĀas pĀ™ipravĀt maso a vrhnout se tak na dušcĀenĀ nebo opĀkĀnĀ, tedy dalšĀ tepelnĀ űprava, budete potĀ™ebovat fakt dobrou pĀnev.

VšimĀte si, Āe neĀ™ĀkĀm drahou pĀnev. DobrĀ pĀnev je pokud moĀno nerezovĀ a mĀ tĀĀkĀ dno, kterĀ udrĀteplu. Na znĀce nezĀleĀĀ. DĀleĀitĀ je, aby nebyla moc tenkĀ a nevyboulila se teplem, a taky, aby nemĀla nepĀ™ilnavĀ povrch. To poslednĀ radĀ je jedna: dĀleĀitĀ je, aby nemĀla ĀĀdnĀ zĀzraĀnĀ nepĀ™ilnavĀ povrch. TakovĀ nerezovĀ pĀnev, kdyĀ ji opravdu dobĀ™e rozehĀte nasucho, skvĀle opeĀe maso dozlatova. A zlatĀ, sytĀ barva pak dĀ jĀdlu tak vĀznou chuĀ, Āe hned pobĀĀĀte vyhodit do košce všecĀny zbytky bujĀnĀ a dochucovadel, proto rĀzem pĀ™estanete potĀ™ebovat. PĀnev za 500 KĀ z gastropotĀ™eb vĀm udĀlĀ naprosto stejnou slušbu, jako drahĀ znĀkovĀ pĀnev. TeflonovĀ nebo jinĀ nepĀ™ilnavĀ povrch nenĀ k niĀemu, pokud se mĀ zahĀtĀt na hodnĀ vysokou teplotu. MĀm pocit, Āe jejich pouĀitelnost konĀĀ nĀkde u 200 stupĀĀ, pak se nepĀ™ilnavĀ vrstva niĀĀ a postupnĀ odlupuje. Krom z nĀ stejnĀ na masu nevznikne ta sprĀvnĀ kĀrĀĀka. Pokud ji uĀĀ mĀte, nevyhazujte ji, ale nechte si ji na mĀchĀnĀ vĀjĀka a na chleby ve vĀjĀku. Na ty je nepĀ™ekonatelnĀ. Co se tĀkĀ palašĀnek a jinĀch lĀvancoidĀ, i ty jsou mnohem lepšĀ z nerezovĀ pĀnev. Nebudou se vĀm pĀ™Āleovat, pokud pod nĀ pouĀijete sĀdlo mĀsto oleje. 6. Hrnec s poklicĀ Nebo dva. Nebo kastrol a hrnec. Je jasné, Āe bez nich toho moc nenĀvĀ™Āte. OpĀt doporuĀuju nerezovĀ nĀdobĀ se silnĀm dnem, na kterĀm v pohodĀ udĀlĀte zĀklad na polĀvku nebo na dušcĀenĀ. KdyĀ tohle nĀdobĀ nebude mĀt plastovĀ rukojetĀ, bod pro vĀs, protoĀe ho budete mĀt pouĀit i v troubĀ. Pokud se ptĀte, zda potĀ™ebujete litinovĀ kastrol Āi pĀnev na

- Hmotná dílna na drcení koření, bylinek, Česneku a jiných aromat. První věn je první jen chvíli a vnese do vaření trochu víc vzrušení.

- Velkou míchací mísu na salát, a vás přestane bavit míchat salát v hrnci.

- Pátek na knedlíky, který ale stejně tak skvěle umí na páte nechat uvařit brambory, zeleninu i další suroviny

- Paličku na maso, aby se vám líp naklepávaly oblíbené rodinné řízky.

- Teploměr do trouby (nikoli teploměr do masa). Pro které pečené, které se peou při nižších teplotách, je lecky jediný způsob, který vede k jedlému výsledku v troubách, kde se nedá moc spoléhat na to, co ukazuje knoflík s nastavením teploty. Co je naprostá větina dnešních trub.

- Kvalitní krabíčku na obědy do práce nebo na svačiny. To a vás přestane bavit jíst kupované jídlo, protože tehle okamžik zaručeně přijde, jak se bude zlepšovat vaše kuchařské umění.

- Myčku nádobí. Čím víc budete vařit, tím víc ji oceníte a tím víc budete vařit. Závěr ke všem kuchyňským vychytávkám Kouzlo jednoduchosti se skrývá v základních kuchařských technikách: vaření, zalévání, dušení, pečení a smažení. Jakmile je jednou dobře pochopíte a přijmete za své, u nikdy vám nebudou chybět recepty a pokud někdy vymyslíte jídlo u přímého nákupu v obchodě, podle toho, které suroviny se vám zrovna proto jsou první,ové, pokud možno i sezónní nebo lokální. Z takových surovin se pak vaří samozřejmě nejjednodušejší a nejrychleji. Vaše vybavení kuchyně by tedy mělo kopírovat tyto základní tepelné úpravy. Stačí toho opravdu málo a přitom to vede k velké spoustě dobrých jídel. Teprve potom, a budete mít pocit, že tohle vybavení opravdu znáte, má smysl zamyslet se nad tím, který přístroj by vám usnadnil život v kuchyni třeba tím, že vám ušetří čas a často opakovaných činnostech. V opačném případě bude pouze lapka koutku. Právě proto vám dnes nedoporučuju, abyste si co nejdříve koupili co nejmodernější sporák s indukční varnou deskou závratného výkonu nebo supermoderní napařovací troubu se dvěma větráky a dokonale tichým plnovýsuvným pojezdem. Stejně tak nepotřebujete hned od začátku americkou lednici s několika dvířky, výrobníkem ledu a mnoha z chladu a mrazu. K tomu můžete dospět později, a přestane budete vědět, co vás limituje ve vaření a co je potřeba proto že pak vás to posune o velký krok dopředu. Ale nepotřebujete to k tomu, abyste se naučili skvěle vařit. FLOP