Dobrze wyposażona kuchnia

Nie potrzebujemy bogatego wyposażenia kuchni, by móc gotować szybko i łatwo. Bardzo specjalistyczne sprzęty mogą być pomocne, ale jeśli rzadko ich używamy, zabierają tylko miejsce w szafkach i na blatach. Poniżej zamieszczamy listę wyposażenia, które ułatwi pracę w kuchni.

W szafkach

• Patelnia teflonowa o grubym dnie, z pokrywką, najlepiej z żaroodporną rączką, by można ją było wstawić do opiekacza.
• Wok teflonowy z pokrywką lub głęboka patelnia.
• Trzy rondle o grubym dnie (mały, średni i bardzo duży), z pokrywkami. Kupujmy najdroższe rondle, na jakie nas stać. Rondle ze stali nierdzewnej o aluminiowym dnie, które doskonale przewodzi ciepło, będą nam służyć przez wiele lat.
• Żeliwna patelnia grillowa.
• Żeliwna brytfanna. Można ją postawić na palnik lub wstawić do piekarnika, a nawet podać w niej potrawę na stół. Takie brytfanny są dość drogie, ale starczają na całe życie.
• Składana wkładka do gotowania na parze, rondel do gotowania na parze lub bambusowy koszyk, które można ustawić na rondlu z wrzątkiem.
• Druciana kratka do studzenia.
• Metalowe sitko i stojący cedzak.
• Tarki (uniwersalna ze stali nierdzewnej i obrotowa do sera).
• Komplet misek – estetycznych misek można używać nie tylko do mieszania składników, ale i jako salaterek.
• Wirówka do sałaty.
• Dzbanek z podziałką.
• Wyciskacz do cytrusów.
• Ręczny robot kuchenny, do bicia śmietany i piany z białek oraz ucierania sosów i wyrabiania ciast, a także przyrządzania kremowego purée ziemniaczanego.
• Naczynie żaroodporne do zapiekanek.

Na półkach

• Waga kuchenna. Elektroniczne wagi cyfrowe są bardzo dokładne. Funkcja „dodaj” pozwala zważyć wszystkie składniki mieszane w jednej misce. Można też skorzystać z funkcji tarowania. Równie dokładne są tradycyjne wagi szalkowe z odważnikami. Konwencjonalne wagi kuchenne należy wyzerować przed ważeniem. Odczytywanie wyniku jest nieco utrudnione, szczególnie w przypadku mniejszych wartości. Wagę należy trzymać pod ręką, więc jeśli zamierzamy kupić nową, warto pomyśleć o takiej, którą można zamontować na ścianie nad blatem. Dzięki temu zaoszczędzimy trochę miejsca na blacie.

Na blacie

• Solniczka i młynek do pieprzu.

• Blok na noże z różnymi ostrymi nożami, włącznie z długim, ząbkowanym nożem do chleba, średnim nożem kucharskim (o ostrzu długości około 18 cm) do siekania i krojenia na plasterki mięsa i warzyw oraz małym nożem kucharskim (o ostrzu długości około 7,5 cm) do obierania owoców i warzyw. Dzięki nożom wysokiej jakości przygotowywanie żywności jest prostsze, szybsze i bezpieczniejsze – większość skaleczeń zdarza się w sytuacji, gdy próbujemy coś przekroić tępym nożem. Najlepsze są ostrza ze stali nierdzewnej o stalowej rączce. Nadają się one do mycia w zmywakach i nie rdzewieją. Wysokiej jakości noże będą nam służyć wiele lat, więc należy potraktować ich zakup jako inwestycję.

• Deski do krojenia – warto zaopatrzyć się w deski o różnych kolorach – osobne do produktów surowych i przetworzonych oraz małą do ziół. Najlepsze są deski plastikowe, ponieważ najłatwiej utrzymać je w czystości.

• Rolka papierowych ręczników. Nie potrzebujemy bogatego wyposażenia kuchni, by móc gotować szybko i łatwo. Bardzo specjalistyczne sprzęty mogą być pomocne, ale jeśli rzadko ich używamy, zabierają tylko miejsce w szafkach i na blatach.

W górnej szufladzie

• Obieraczka do warzyw.

• Wyciskacz do czosnku.

• Otwieracz do puszek.
• Ostre nożyce kuchenne.
• Komplet łyżeczek do odmierzania.
• Korkociąg.
• Metalowe szpadki do szaszłyków i sprawdzania, czy mięso lub ciasto jest dobrze upieczone.
• Wałek do ciasta.
• Osełka do ostrzenia noży.
• Nóż do pizzy.

W dużym pojemniku (obok kuchenki)
• Duże łyżki, drewniane i żaroodporne plastikowe.
• Duża metalowa łyżka i chochla.
• Duża łyżka cedzakowa.
• Tłuczek do ziemniaków.
• Łopatka do ryb z długą rączką.
• Plastikowe łopatki.
• Szczypce – przydatne do przewracania potraw na patelni, blasze lub ruszcie opiekacza. W szufladzie piekarnika lub szafce kuchennej
• Brytfanna.
• Blacha do pieczenia. Najlepsze są grube, aluminiowe, które nie będą się odkształcać i wyginać, wykończone odporną na zarysowanie warstwą antyprzywierającą.
• Blaszane formy do pieczenia.
• Formy do pieczenia mufinek.

Zamontowane na ścianie
• Ręczny blender. Można go użyć do szybkiego zmiksowania zupy oraz zlikwidowania grudek w sosach, bez potrzeby przelewania do miksera. Najlepiej wybrać taki, który można zamontować na ścianie, by móc łatwo po niego sięgnąć.

Inny sprzęt
• Szybkowar. Nie jest już tak popularny jak dawnej, choć bardzo skraca czas gotowania, co jest bardzo istotne w przypadku twardszych kawałków mięsa oraz drobiu, zup, wywarów, warzyw korzeniowych i warzyw strączkowych. Nie ma sensu

gotować w szybkowarze potraw wymagających krótkiej obróbki, takich jak ryby, owoce i zielone warzywa.

• Robot kuchenny. Urządzenie to ułatwia wiele bardzo pracochłonnych czynności. Można za jego pomocą siekać, mieszać, ucierać na purée, szatkować i trzeć, wyrabiać ciasto. Najlepiej używać do tarcia sera, siekania orzechów, tarcia bułki, mieszania kremowych sosów, dressingów i dipów oraz ucierania zup. Robot kuchenny najlepiej postawić na blacie, w zasięgu ręki.

• Mikser. Świetnie nadaje się do przecierania zup i sosów oraz przyrządzania koktajli mlecznych. Można nim też zetrzeć bułkę lub zemleć orzechy. Jeśli mamy już robot ręczny lub kuchenny, mikser może okazać się niepotrzebny.

• Młynek elektryczny. Można go użyć do mielenia nie tylko ziaren kawy, lecz również orzechów i suszonej bułki. Szczególnie przydatny do przyrządzania dań wegetariańskich.

Sprzęt specjalistyczny

Maszynki do makaronów, maszyny do pieczenia chleba i maszynki do lodów będą nam dobrze służyć, jeśli lubimy wyrabiać te produkty. Jeśli nie, zagracą tylko kuchnię i będą zbierać kurz.

Fot. Adobe Stock