

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 starczą na całe życie.
- Składana wkładka do gotowania na parze, rondel do gotowania na parze lub bambusowy koszyk, które można ustawić na rondlu z wrzątkiem.
- Drucziana 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 chochła.
- 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 muffinek.

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 dawniej, 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, zagracać tylko kuchnię i będą zbierać kurz.