Kilka sposobów, dzięki którym oszczędzisz czas cz. 1

Czas spędzany w kuchni możemy skrócić, stosując metody, które ułatwiają przygotowywanie składników lub gotując je w większej ilości.

Krojenie ziół i warzyw nożyczkami

Znacznie szybciej tnie się świeże zioła nożyczkami niż nożem. Należy włożyć zioła do słoika lub kubka, wsunąć ostre nożyczki i pociąć nimi zioła, albo pokroić je wprost do potrawy. Chwycić mocno pęczek i rozpocząć od czubków, siekając też delikatne łodyżki takich ziół, jak kolendra, szczypiorek, mięta i natka pietruszki. Świeżą bazylię najlepiej pokroić na duże kawałki. Z pęczka bazylii o wadze 25 g uzyskamy około 4–5 łyżek grubo posiekanej bazylii. Nożyczkami kuchennymi posiekamy też błyskawicznie cebulę dymkę, usuniemy twarde łodygi od warzyw liściastych oraz obierzemy groszek cukrowy, fasolkę, agrest i porzeczki.

Przygotowywanie bekonu i szynki

Nożyce doskonale nadają się też do krojenia i siekania bekonu, szynki i salami. Bekon sprzedawany jest dziś najczęściej bez skórki, ale ostrymi nożyczkami kuchennymi szybko i łatwo okroimy go z nadmiaru tłuszczu przed smażeniem lub posiekamy na małe kawałki. Nożyczkami można też pokroić usmażony bekon, trzymając go szczypcami kuchennymi, jeśli jest gorący.

Wyciskanie czosnku

Jeśli męczy nas ciągłe czyszczenie wyciskacza do czosnku, powinniśmy wypróbować sprawdzoną metodę szefów kuchni. Ułożyć ząbek czosnku w łupinie na desce i zmiażdżyć płaską stroną ostrza dużego noża. Usunąć łupinę i drobno posiekać czosnek z

odrobiną soli. Możemy też nie siekać zmiażdżonego czosnku, lecz dodać go wraz z łupiną do potrawy i wyjąć pod koniec gotowania.

Małe jest piękne

Im mniejszy kawałek, tym szybciej się gotuje. Dlatego warto pokroić ziemniaki na małe kawałki, szczególnie jeśli mają być utłuczone na purée. To samo dotyczy warzyw, które mamy zamiar dodać do zup lub szybko upiec. Delikatne mięso, takie jak pierś kurczaka oraz jagnięca łopatka i udziec, pokrojone na kawałki wielkości kęsa, świetnie nadają się do przyrządzania w mocno rozgrzanym opiekaczu. Kurczak jest gotowy po 10–12 minutach, a jagnięcina po 20 minutach.

Dodaj dynię

W tym samym czasie co pieczeń, możemy wstawić do piekarnika małą dynię. Pieczona dynia jest pyszna, a w dodatku nie trzeba jej obierać przed pieczeniem. Skórkę należy nakłuć widelcem i piec godzinę w temperaturze 180°C, ewentualnie w nieco wyższej lub niższej temperaturze, w jakiej piecze się podstawowa potrawa, aż miąższ będzie miękki (sprawdzić nakłuwając szpadką). Przekroić na połówki i usunąć pestki oraz włókna. Wydrążyć łyżką i użyć miąższu do zup lub podać jako dodatek do dania głównego, z solą, pieprzem i oliwą lub utłuczony z masłem.

Błyskawiczne purée

Miękkie i kremowe purée z ziemniaków najszybciej i najprościej uciera się ręcznym robotem elektrycznym z odrobiną ciepłego mleka, śmietanki, mielonym czarnym pieprzem i dużym kawałkiem masła. Przed podaniem na stół lepiej przykryć naczynie z purée czystą ściereczką niż pokrywką. Ściereczka wchłonie parę, dzięki czemu purée będzie lekkie i puszyste. Ziemniaki można też utłuc lekko dużym widelcem i podać z masłem oraz natką pietruszki.

Ugotuj więcej

Zupy, potrawki i zapiekanki doskonale nadają się do mrożenia, więc takie dania warto przyrządzić z podwójnej ilość składników i zamrozić połowę, a potem odgrzać innego dnia i błyskawicznie podać posiłek na stół. Potrawę należy wyjąć wcześniej z zamrażalnika, by się rozmroziła. Zupy, sosy i zapiekanki z większymi kawałkami mięsa rozmraża się w lodówce przez całą noc. Resztki makaronu przydają się do sałatek lub zapiekanek. Ryż z poprzedniego dnia można usmażyć metodą stir-fry, a z ugotowanych ziemniaków lub warzyw przyrządzić zapiekankę.

Rozbijanie mięsa

Steki i filety z mięsa opiekają się i smażą szybciej i bardziej równomiernie, jeśli są rozbite tak, by miały równą grubość. Należy ułożyć mięso między dwiema warstwami folii spożywczej lub pergaminu i rozbić tłuczkiem lub rozpłaszczyć wałkiem do ciasta. Domowej roboty burgery też powinny być dość płaskie (10 cm średnicy i 2 cm grubości). Dzięki temu usmażą się właściwie i nie przypalą z zewnątrz.

Usuwanie skóry z kurczaka

Żeby szybko usunąć skórę z piersi kurczaka, należy wziąć mięso do ręki przez ręcznik kuchenny, chwycić za skórę i mocno pociągnąć. Czasami łatwiej jest usunąć skórę z udek, jeśli najpierw okroimy ją ostrym nożem wokół „kostki”.

Używaj czajnika

Kiedy zaczynamy przyrządzać posiłek, powinniśmy nastawić wodę w czajniku. Dzięki temu będziemy mieli gotowy wrzątek do ugotowania warzyw, makaronu lub jajek, bądź też do namoczenia kuskusu.

Fot. Shutterstock