

Kuchenne urządzenia

Pracę w kuchni ułatwi kilka podstawowych urządzeń i przyborów. Aby przygotowywanie warzyw stało się prostsze, warto kupić przynajmniej niektóre z przedstawionych poniżej artykułów.

Blender

Urządzenie do przecierania zup, sosów oraz owoców i warzyw na koktajle. Choć nie tak wszechstronne jak robot kuchenny, jest bardziej przydatne, gdy przygotowujemy niewielkie ilości jedzenia. Blender ręczny ma postać wygodnej w obsłudze wąskiej rączki. Można ją zanurzać bezpośrednio w garnku, aby przetrzeć zupę czy sos, albo w wysokiej szklance, by zmiksować smoothie lub shake.

Durszlak

Wykonany z plastiku lub metalu, z dużymi dziurkami, dzięki którym płyn szybko ocieka. Metalowy można włożyć do dużego garnka i używać zamiast koszyka do gotowania na parze.

Deska do krojenia

Wykonana z drewna, akrylu lub plastiku. Nie ma dowodów na to, że któryś z wymienionych materiałów jest lepszy lub bezpieczniejszy od pozostałych. Należy używać osobnych desek do krojenia produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, by uniknąć ryzyka przedostania się bakterii z surowego mięsa lub owoców morza do świeżych owoców lub warzyw. Wszystkie deski należy myć w bardzo gorącej wodzie.

Garnek do gotowania na parze

Ma nakładkę ze spodem dziurkowanym lub wykonanym z siateczki. Bambusowe lub metalowe koszyki, przeznaczone do układania jeden na drugim, można umieścić na dużym garnku lub woku. Do gotowania mniejszych ilości jedzenia warto kupić tani, składany metalowy koszyczek, który pasuje do dużego lub średniego garnka. Plastikowe składane koszyczki nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej. Koszyk do gotowania na parze

można zastąpić metalowym durszlakiem. Garnek należy szczelnie przykryć, aby utrzymać wysoką temperaturę pary.

Sitka

Umieszcza się nad miską, aby oddzielić pary od produktów stałych. Przydają się również do przesiewania produktów sypkich. Dostępne są w różnych rozmiarach. Mogą mieć drucianą lub plastikową siatkę o oczkach różnej wielkości.

Krajalnica

Doskonała do krojenia owoców i warzyw. Klasyczna ma wymienne ostrza przeznaczone do krojenia w plasterki, cienkie słupki czy pokarbowane kawałki. Należy zawsze pamiętać o ochraniaczu na palce, żeby się nie skaleczyć.

Nożyczki kuchenne

Przydają się do cięcia natki pietruszki i innych ziół.

Obieraczka do warzyw

W sprzedaży dostępne są obieraczki poziome i pionowe. Nie warto wydawać na nie zbyt dużo pieniędzy, ponieważ gdy ostrze się stępi, narzędzie trzeba wymienić na nowe.

Robot kuchenny

Niezbędny do siekania, tarcia lub przecierania większej ilości pożywienia. Małe ilości najlepiej kroić nożem lub ścierać na tarce, aby było mniej zmywania.

Suszarka do sałaty

Służy do szybkiego osuszania liści sałaty i ziół.

Tarka

Dostępne są różnego rodzaju. Tarka z czterema ściankami nadaje się do ścierania, szatkowania i krojenia w plasterki warzyw oraz sera. Do ścierania na drobny pył najlepsza jest mała tarka ręczna.

Tłuczek do ziemniaków

Przydatny do rozgniatania nie tylko ziemniaków, lecz także

dyni, batatów, marchewki i innych warzyw korzeniowych.

Fot. Adobe Stock