

Naczynia kuchenne. Niezbędnik kucharza

Posiłki przygotujemy szybciej i łatwiej, jeśli będziemy używać odpowiednich naczyń. Oto ich lista.

W większości kuchni niezbędny jest duży (co najmniej pięciolitrowy) rondel o grubym dnie, dwa rondle z pokrywkami (jednolitrowy i dwulitrowy lub trzylitrowy), patelnia o średnicy 24–30 cm, z pokrywką, patelnia o średnicy 20–22 cm, do smażenia omletów i obsmażania, oraz płytki brytfanna. Przydatne będą też: duży rondel do wywarów, rondel do gotowania na parze, wkładka do gotowania na parze oraz patelnia grillowa.

Dobór naczyń



Dobrze wyposażona kuchnia

Dobre naczynia kuchenne powinny spełniać dwie funkcje: szybko przewodzić ciepło i równomiernie się nagrzewać. Zależy to od materiałów, z których są wykonane, oraz od grubości dna i ścianek. Ze wszystkich materiałów miedź najlepiej przewodzi ciepło, jednak naczynia z niej są drogie i wymagają polerowania. Poza tym miedź wchodzi w reakcję chemiczną ze składnikami o kwaśnym odczynie. Z tego powodu **naczynia miedziane** są zazwyczaj pokryte warstwą cyny lub stali nierdzewnej. Mniej kosztowne jest aluminium, które również

dobrze przewodzi ciepło ale, podobnie jak miedź, wchodzi w reakcję chemiczną ze składnikami o kwaśnym odczynie. **Naczynia z aluminium** łatwo się myje, a potrawy się w nich nie przypalają. **Żeliwne naczynia** dobrze przewodzą ciepło, ale są ciężkie i od czasu do czasu należy je **patynować**. **Naczynia ze stali nierdzewnej** słabo przewodzą ciepło, są jednak trwałe.

W sprzedaży są też **naczynia ze stali nierdzewnej o aluminiowym lub miedzianym dnie**, bardzo trwałe. Im grubsze ścianki ma naczynie, tym równomierniej się nagrzewa, co zmniejsza ryzyko przypalenia żywności.

Naczynia teflonowe czyści się łatwo i szybko. Uchwyt rondla lub patelni powinien wygodnie spoczywać w dłoni i nie rozgrzewać się. Pokrywki powinny szczelnie przylegać do rondli i patelni.

Patynowanie żeliwnych naczyń

Naczynia żeliwne należy od czasu do czasu patynować, że by potrawy się w nich nie przypalały. Należy w tym celu posmarować wewnątrz olejem i wstawić naczynie na 1 godzinę do piekarnika rozgrzanego do temperatury 250°C. Kiedy ostygnie, wycieramy je suchym ręcznikiem papierowym. Powtarzamy ten zabieg raz lub dwa razy.

Dobór naczyń i form do pieczenia

Najlepsze rezultaty uzyska my, jeśli będziemy używać do pieczenia naczyń o wielkości podanej w przepisie. Możliwe jest jednak wykorzystanie naczyń zastępczych (niebawem napiszemy o tym więcej).

Najlepsze do pieczenia są **aluminiowe formy** o matowym wykończeniu. W formach i brytfannach o ciemnej powierzchni potrawy szybciej się pieką. Jeśli używamy takich naczyń, powinniśmy **skrócić czas pieczenia** i – w razie potrzeby – przykryć potrawę folią aluminiową, żeby się zbyt mocno nie przyrumieniła.

Naczynia żaroodporne mogą być szklane lub ceramiczne. Przygotowuje się w nich zapiekanki, dania z jajek czy duszone mięsa z sosem. Jeśli zamiast zalecanego w przepisie naczynia metalowego używamy szklanego, powinniśmy obniżyć temperaturę pieczenia o 10–15°C, żeby potrawa się nie przypiekła.



Dobrze dobrane naczynia to podstawa sukcesu w kuchni

Podstawowe naczynia do pieczenia

- 1) Dwie lub trzy okrągłe formy do pieczenia, o wymiarach 23 x 4 cm
- 2) Brytfanna o wymiarach 33 x 23 cm (3 litry)
- 3) Rowkowana forma z kominkiem, o średnicy 25 cm
- 4) Forma o wymiarach 38 x 25 cm
- 5) Blachy do pieczenia, w kilku rozmiarach
- 6) Tortownica o średnicy 23 cm
- 7) Forma do placków, o średnicy 23 cm
- 8) Forma do muffinek, z 12 zagłębieniami
- 9) Sześć foremek do babeczek, o pojemności 175 ml
- 10) Dwie formy keksówki o wymiarach 23 x 13 cm oraz dwie formy keksówki o wymiarach 20 x 10 cm
- 11) Kwadratowe naczynia żaroodporne i/lub formy o wymiarach 23 x 23 cm oraz 20 x 20 cm
- 12) Okrągła forma z kominkiem, o średnicy 25 cm

Przydatne są także następujące naczynia:

- Naczynie żaroodporne o wymiarach 28 x 18 cm
- Płytkoforma do placka, o średnicy 23 cm

- Rowkowana forma do tarty, o średnicy 23 cm
- Tortownica o średnicy 25 cm
- 3–4 formy do chleba o wymiarach 15 x 7,5 cm
- Małutkie foremki do babeczek
- Sześć foremek do babeczek, o pojemności 300 ml

Fot. Adobe Stock