

# Produkty przydatne w kuchni

W spiżarni powinny znaleźć się nie tylko podstawowe produkty do szybkie przyrządzenia posiłku, ale też te, które nadadzą naszej potrawie wyjątkowego smaku.

**Majonez** nadaje się do przyrządzania dipów, smarowania kanapek. Można go również podać jako dodatek do mięs. Przechowywać w spiżarni, a po otwarciu w lodówce.

**Orzechy i ziarna** Warto mieć zawsze pod ręką w spiżarni niewielki zapas orzechów, na przykład nerkowca, włoskich, migdałów w płatkach i orzeszków piniowych. Mają one uniwersalne zastosowanie, dodaje się je do potraw stir-fry, sałatek i dań orientalnych. Są też doskonałym źródłem białka dla wegetarian. Mielone orzechy psują się dość szybko, więc lepiej jest zemiać całe, kiedy ich akurat potrzebujemy. Dobrze jest też trzymać w kuchni niektóre ziarna. Pestki dyni i słonecznika dodają chrupkiej konsystencji sałatkom, a sezam zapewnia autentyczny orientalny smak potrawom stir-fry. Orzechy i ziarna należy przechowywać w szczelnych opakowaniach i zużyć w ciągu trzech miesięcy.

**Mleczko kokosowe** to niezbędny składnik wielu dań tajskich, a także indyjskich potraw curry korma. Jeśli więc lubimy takie dania, powinniśmy zaopatrzyć się w mleczko kokosowe w puszcze, ewentualnie krem kokosowy UHT w kartonie, który jest gęstszy i ma jedwabistą konsystencję. Innym przydatnym produktem jest pulpa kokosowa, którą można rozcieńczyć wodą, uzyskując mleczko.

**Cukier i sztuczny miód** to produkty niezbędne do przyrządzenia pysznych deserów i puddingów.

**Miód** jest używany w potrawach słodkich i słonych, którym nadaje bardziej charakterystyczny smak niż cukier. Niektóre rodzaje miodu lepiej smakują z chlebem, natomiast do gotowania dobry jest każdy płynny miód. Dodaje się go do marynat, polew,

dań słodko-kwaśnych, dressingów i sosów zamiast cukru.

**Syrop klonowy** to wspaniały dodatek do omletów, naleśników i lodów. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

**Alkohole**, takie jak sherry, brandy i rum oraz białe i czerwone wino, dodają smaku daniom słodkim i słonym, a przy tym poprawiają humor!

Fot. Adobe Stock