Przybory przydatne w kuchni

Ostre noże, mikser oraz blender zaoszczędzą nam wiele czasu i wysiłku podczas przygotowywania posiłków. Im lepszej będą jakości, tym dłużej będą nam służyły. Warto przechowywać je zawsze w tym samym miejscu, aby uniknąć przetrząsania szuflad, gdy będziemy ich potrzebować.

Przybory do krojenia

Ostre noże przyśpieszają pracę w kuchni. Wbrew pozorom są bezpieczniejsze w użyciu niż tępe, ponieważ do większości wypadków dochodzi podczas prób krojenia tępym nożem. Warto nabyć noże różnego rozmiaru: małym pokroimy warzywa i posiekamy czosnek oraz cebulę. Większy i cięższy przyda się do krojenia dyni, buraków oraz innych twardych warzyw. Nożem do filetowania szybko usuniemy tłuszcz z mięsa i skórę z ryby. Noże najlepiej trzymać w stojaku, aby można ich było użyć w każdej chwili. Noże z ostrzami ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce, kucharze na ogół wybierają jednak te z ostrzami ze stali węglowej, bo są najostrzejsze i bardzo ułatwiają pracę w kuchni.
Nożyce kuchenne przydadzą się do krojenia małych ilości ziół oraz szczypiorku. Można także odcinać nimi twarde łodyżki warzyw liściastych, na przykład szpinaku czy szczawiu, oraz końcówki fasoli szparagowej i groszku, a także szypułki agrestu i porzeczek.
Nożem do ziół, zakrzywionym, o dwóch rączkach, szybko posiekamy duże ilości ziół i orzechów.

Naczynia do szybkiego gotowania

Wok służy do smażenia metodą stir-fry, która polega na krótkotrwałym podsmażaniu produktów na małej ilości oleju. W tym czasie należy je stale mieszać. Woka można używać także do gotowania na parze, a wtedy wcale nie dodajemy tłuszczu do

produktów.

Patelnia grillowa może być płaska lub z rowkami. Rozgrzewamy ją na kuchence. Produkty smażą się na niej bardzo szybko.

Parowar to urządzenie do gotowania na parze. Jeśli go nie mamy, możemy użyć bambusowych nakładek na garnki. Umieszcza się je nad rondlem z wrzącą wodą i przykrywa pokrywką, która zatrzymuje parę.

Szybkowar służy do gotowania pod ciśnieniem. To metoda, dzięki której możemy zachować więcej witamin w produktach niż podczas gotowania w rondlu. Szybkowar znacznie przyspiesza przygotowanie posiłków; ugotowanie w nim zupy cebulowej zajmuje 5 minut, a ryby na parze – 4 minuty.

Narzędzia do tarcia i rozdrabniania

Tarka o otworach różnej wielkości służy do ścierania warzyw i owoców, a także gałki muszkatołowej, imbiru oraz sera.

Młynek do warzyw to przyrząd, w którym szybko zmielemy warzywa na puree.

Robot kuchenny szybko posieka, pokroi w plasterki czy poszatkuje warzywa i owoce. Wiele modeli spełnia także funkcję maszynki do mielenia mięsa i sokowirówki.

Blender świetnie przeciera zupy i sosy. Ręcznych blenderów można używać do przecierania zup bezpośrednio w garnku.

Mikser ręczny służy do szybkiego ubijania piany z białek i ucierania kremów.

Moździerz kuchenny służy do rozdrabniania przypraw oraz ucierania ziół, czosnku i innych produktów. Może być wykonany z kamionki, porcelany, marmuru lub drewna.

Akcesoria i techniki oszczędzające czas

Dzbanek z miarką ułatwia i przyspiesza przygotowywanie potraw. Do żaroodpornego naczynia można wlewać gorące płyny lub używać go w kuchence mikrofalowej.

Trzepaczka to przyrząd niezbędny w kuchni. Można na przykład szybko wymieszać nią sos do sałaty. Lepiej to zrobić od razu w misce, w której ma być ona podawana, dzięki czemu nie pobrudzimy innych naczyń. Trzepaczką rozbijemy również grudki, które powstają podczas robienia sosów i kremów, a także ubijemy pianę z białek.

Wyciskarka do cytrusów to stożek ze żłobieniami, na którym wyciskamy sok z połówek cytrusów. Wyciśniemy go więcej, jeśli zmiękczymy wcześniej owoce, na przykład wałkując je ręką na blacie.

Obieraczka do warzyw z obrotowym ostrzem to przyrząd, dzięki któremu możemy obierać warzywa szybko i cienko.

Wyciskarka do czosnku służy do szybkiego rozdrabniania ząbków czosnku. Jeśli mamy ją w kuchni, nie musimy niepotrzebnie brudzić moździerza czy desek do krojenia. Czosnek przeciskany przez praskę ma bardzo intensywny smak. Jeśli taki nam nie odpowiada, możemy posiekać zawczasu większą ilość czosnku i przechowywać go w buteleczce z olejem słonecznikowym. Jego smak będzie łagodniejszy.

Nożyce kuchenne umożliwią szybkie pokrojenie ziół bezpośrednio do salaterki, co zajmuje mniej czasu niż pokrojenie ich nożem.

Wirówka do sałaty błyskawicznie wysuszy liście sałaty.

Wałek do ciasta i mocna torebka foliowa to akcesoria, które pomogą szybko rozdrobnić herbatniki i nie narobić przy tym bałaganu.

Rozgrzanie piekarnika przed rozpoczęciem przygotowywania składników to dobry sposób na zaoszczędzenie czasu. Nie trzeba tego robić, jeśli mamy nowoczesny piekarnik z termoobiegiem, który rozgrzewa się szybciej niż tradycyjny.

Rozgrzanie woka lub patelni grillowej na początku przygotowywania posiłku również pozwala zaoszczędzić czas.

Warto mieć przygotowany wrzątek. Może się przydać do gotowania na parze, a także do ugotowania makaronu, ryżu oraz kaszy. Zamrożone produkty o niewielkich rozmiarach można rozmrażać na sitku umieszczonym nad rondlem z wrzącą wodą albo bezpośrednio w gorącej wodzie. Można w ten sposób postępować także z krewetkami, chociaż będą lepiej wyglądały i smakowały, jeśli rozmrozimy je powoli w lodówce.

Fot. Adobe Stock