Sałatkowe przybory i narzędzia

Nóż, deska, durszlak, duże sito i salaterka – to podstawowe wyposażenie każdej kuchni. Wystarczy ono, żeby przygotować proste sałatki. Ale jeśli często przyrządzasz sałatki i chcesz, aby w salaterce za każdym razem znalazło się coś innego, przydadzą ci się bardziej specjalistyczne narzędzia kuchenne.

Do krojenia i obierania

Obieraczka do jarzyn: do obierania owoców i warzyw. Mały nożyk-obierak do warzyw: do obierania, drobnego krojenia i krojenia w kostkę. Średni nóż: do krojenia mięsa i ryb, warzyw i owoców. Duży nóż: do krojenia główki kapusty i sałat liściastych, ananasa i melonów. Nóż półksiężyc: do grubego siekania szpinaku i sałat liściastych. Deski do krojenia: do krojenia owoców trzeba mieć oddzielną deskę z rynienką na wyciekający sok.

Do rozdrabniania

Tarka i szatkownica do ogórków: do strugania grubych i drobnych wiórków i krojenia cieniutkich plasterków warzyw. Siekacz albo duży nóż z szerokim ostrzem: do drobnego krojenia ziół. Szatkownica błyskawiczna: także do siekania ziół oraz do rozdrabniania orzechów i innych twardych składników sałatek. Wyciskacz do czosnku: do rozdrabniania czosnku, a także świeżego korzenia imbiru. Moździerz: do grubego lub drobnego rozgniatania ziół i przypraw.

Do formowania

Łyżka do drążenia melonów: do formowania kulek np. z melonów czy ziemniaków. Nóż z zygzakowatym ostrzem: do krojenia

plasterków i kawałków o zygzakowatej powierzchni. Krajacz do krojenia spiralnego: do spiralnego krojenia rzodkwi. Krajacz do jajek na twardo: do krojenia w plasterki jajek, pieczarek, ziemniaków gotowanych w mundurkach i mozzarelli. Zester: do ścinania skórki z cytrusów w cieniutkie dekoracyjne paski.

Do miksowania

Trzepaczka-rózga: do lekkiego ubijania sosów; mniejsza służy do robienia sosu winegret w małej miseczce, większa – do delikatnych kremowych sosów, które powinny być ubijane w większej misce. Mikser elektryczny: do szybkiego, mocnego miksowania i ubijania. Blender: do mieszania płynnych składników. Shaker: do mieszania przez silne potrząsanie, np. octu i oliwy do sosu winegret.

Do podawania i pakowania na drogę

Półmisek: do podawania sałatek na liściach albo do sałatek, których nie należy mieszać. Sztućce do sałatki: do mieszania i nakładania sałatek. Pojemniki albo miski z przykrywką: do pakowania sałatek np. na wycieczkę lub na przyjęcie albo do pracy. W szklanych pojemnikach można podawać sałatkę bez przekładania.

Fot. Adobe Stock