

VYCHYTÁVKY DO KUCHYNĚŠ OD FLO

Čtvrtek, 20 srpen 2015

Znáte ty články typu Vychytávky do kuchyně, které letos rozhodně musíte mít? Tak přesně takový dnes ode mě nedostanete. Nebudu vám na nos šet žádné bulíky, které za měsíc odložíte, ale ukážu vám, co je skutečně nezbytné vybavení pro každou kuchyň a bez něho se nikam neposunete. Vysvětlím vám přitom, proč to tak je a proč byste tyhle věci měli mít stále po ruce, každým den vašeho vaření. Prostě je to vyčítaný seznam.

Pro začátek předpokládejme, že už máte svůj prostor na vaření, který obsahuje jakýkoli sporák, jakoukoli troubu a jakou lednici. Vzhledem k výsledkům z posledního sčítání lidí, domů a bytů by to měla splňovat v podstatě každá domácnost, takže je velká šance, že i ta vaše. I na velmi omezeném vybavení připravíte skoro všechno. Můžete vařit, zadávat, dusit, smažit v menším i větším množství tuku, můžete péct na pánvi, péct. Každopádně ale nemá smysl říkat, že nemůžete pořídit vařit, protože vám chybí ponorný pomalý hrnec, tlakový hrnec, pekárna na chleba nebo odšťavňovač. Připadně proto, že nemáte nejmodernější sporák.

Ne vždy se to dobře poslouchá, ale to, co opravdu loví ve skromné kuchyni s malým vybavením omezuje, je jen schopnost vařit a porozumět základním principům, nikoli vybavení samotné. A tak je tenhle článek o tom, co potřebujete, abyste mohli dobře uvést do praxe právě ty nejzákladnější kuchařská pravidla a zákonitosti. Uvidíte, že všechno má svůj smysl a navzájem to do sebe zapadá s jinými články na tomto webu. V popisu vždy najdete i příslušné odkazy.

10 vychytávek do kuchyně pro začátek

Takže to nebudu zdržovat. Pojme pro začátek předpokládat, že máte nějaké nástroje a vařičku. Zde je k nim vychytávek, které byste podle mě měli mít v kuchyni, ať je jakákoli, protože bez nich se připravíte o svůj kuchařský rozlet, pokud to s ním myslíte vážně.

1. Dva velké a velké prkénko

Každé vaření začíná nákupem a pak hned krájením. O tom, jak vybrat správný nástroj a proč je potřeba krájet na opravdu velkém prkénku jsem už dříve napsala celý článek, takže vás na něj odkazuju. Je to tak důležité věc, že dobrého velkého a velkého prkénka ani neřeknete dál. K noži samozřejmě patří i ocílka na broušení, tak beru jako jednu položku. Malý nástroj je jediný další, který budete pro začátek potřebovat. Pomalé zeleninu, odkrajovat a vykrajovat, loupat šesnek, vykostit maso, prostě udělá všechno, na co je velký nástroj moc neohrabaný. Pokud se ptáte, kde mám zubatý nástroj na peřivo nebo malý zubatý nástroj na rajčata, vězte, že si v poradě s velkým ostrým nástrojem. Tyhle zubaté věci se hodí hlavně tam, kde ostří nástroj není dost ostré a neupírali

2. Kvalitní škrabka na zeleninu

Bez zeleniny nebude dost dobré ani vaření, ani vaření strava. Jděte po škrabce s volně upevněným oboustranným ostřím. Hodí se pro leváky i praváky a její rychlost konkuruje Ferrari, jakmile najdete ten správný grif. Názorná ukázka: Postavte si mrkev na linku, levou rukou ji podržte ve svislé poloze a škrabkou přejděte nahoru a dolů po mrkvi. Levou rukou jen nenápadně mrkvi otáčeje. Uvidíte, že nekecám.

3. Cedníky

Pořiďte si jeden cedník do dřezu a jeden na slévání vývaru. Pokud se pustíte do sebevzdělávání ve vaření, je nejjednodušší začít se základní tepelnou úpravou, tedy vařením v pravém slova smyslu. Vařit můžete brambory, těstoviny, lužiny, zeleninu, maso do polívky a tak dále. Cedit budete stále. Tahle věc, kterou snadno postavíte do dřezu, vám nahradí pár rukou. V nouzi ji můžete použít jako okrasnou mísu na ovoce nebo zeleninu, určitě se dá koupit v mnoha pěkných designových provedeních a brzy si v ní zvyknete umývat a oplachovat a odkapávat kde co. Co se týká cedníku na vývar, lepší je jemnější než hrubší. Měl by nát okraj hrnce, aby se vám nesunesul a nepadal dolů.

Pokud k vámhle dvěma cedníkům přidáte i malý cedníček na zaprášenou moukou, bod pro vás. Krom toho se s dobře cedí i sypané omeje. Tedy další bod.

4. Metlička

Nenechte se zmást. Nemyslím velkou metličku, kterou se dá lehce ležet nebo bílky na sněh. U škrabky uvidíte zahnutou malou metličku se spirálkou po obvodu. Je úplně geniální, protože obsáhne celé dno kastrolku nebo misky, když mícháte jíšku nebo zálivku na salát. S ní se vám nikdy jíška nepálí a zálivka vám vždycky zhoustne okamžitě, protože její účinnost je obrovská. Stojí pár korun v gastropotřebách, pokud se tam někdy dostanete a podaří se vám umluvit prodáváku, že jste gastroprovoz, anebo trochu víc korun v domácích potřebách. Jestliže se chcete posunout od vaření k zadělávání, bude metlička vaší dobrou pomocnicí.

5. Pánev

Pokud chcete občas připravit maso a vrhnout se tak na dušenou nebo opékání, tedy další tepelné úpravy, budete potřebovat fakt dobrou pánev. Vímnete si, že nečím drahou pánev. Dobrá pánev je pokud možno nerezová a má tvrdé dno, které udržuje teplo. Na značce nezáleží. Důležité je, aby nebyla moc tenká a nevyboulila se teplem, a taky, aby neměla nepřilnavý povrch. To poslední raději je jednou: důležité je, aby neměla žádný zvláštní nepřilnavý povrch. Takováto nerezová pánev, když ji opravdu dobře rozehřejete nasucho, opéje maso do zlatova. A zlatá, sytá barva pak dá jídlu tak výraznou chuť, že hned budete vyhodit do koše všechny zbytky bujónu a dochucovadel, protože je rázem přestanete potřebovat. Pánev za 500 Kč z gastropotřeb vám udělá naprosto stejnou službu, jako drahá značková pánev.

Teflonový nebo jiný nepřilnavý povrch není k ničemu, pokud se má zahřát na hodně vysokou teplotu. Mám pocit, jejich použitelnost končí někde u 200 stupňů, pak se nepřilnavá vrstva ničím a postupně odlupuje. Krom toho z ní stejné maso nevznikne ta správná chuť. Pokud ji máte, nevyhazujte ji, ale nechte si ji na míchaná vejčka a na chleby ve vajíčku. Na ty je nepřilnavá. Co se týká palačinek a jiných lívanců, i ty jsou mnohem lepší z nerezové pánve. Nebudou se vám přilepovat, pokud pod ně použijete sádlo místo oleje.

6. Hrnec s poklicí

Nebo dva. Nebo kastrol a hrnec. Je jasné, že bez nich toho moc nenavážíte. Opět doporučuji nerezové nádoby se silným dnem, na kterém v pohodě uděláte základ na polévku nebo na dušenou. Když tohle nádoby nebude mít plastové rukojeti, bod pro vás, protože ho budete moct použít i v troubě. Pokud se ptáte, zda potřebujete litinový kastrol či pánev na dlouhé dušené v troubě, pak odpovím, že rozhodně ne hned. Nejdříve se naučte dusit na sporáku, pak zkuste dusit maso v troubě (jde to i v zakrytém pekáčku) a teprve potom si někde vyzkoušejte a porovnejte, jaký je rozdíl mezi dušením v litině a dušením v běžném nádobí. Zjistíte, že správný kuchařský postup se podepíše na 90 procentech chuti, nádoby jen na těch zbývajících deseti. Znalec to ocení, začátečník třeba ne.

Myslím, že je fajn zdrojem vcelku uspokojivého a cenově dostupného litinového nádobí je IKEA. S údržbou litiny to není úplně bezproblémové, je třeba ji nejdříve dobře připravit a „zajet“ a v průběhu se o ni správně starat. To už je nad rámec tohoto článku o základním vybavení.

7. Pekaček s roštem

Shání se rošpatník, ale občas je někde k vidění. Vnitřní rošpatník je potřeba na to, aby na pečení působil suchý vzduch i odspodu. Tedy aby neplavala ve výparu a v tekutině, kterou lijete na dno pekáčku. Spousta lidí dusí maso v troubě zpola podlitě, někdy i zakryté, a mylně tomu říkájí pečení. Nedopusíte se stejné chyby, protože opravdové pečení nasucho vám ukáže zase nové chuti a otevře nové možnosti. Dušené zůstává stále jen dušené, bez ohledu na to, jestli se děje na sporáku nebo v troubě. Opět nezapomeňte, že nepřínavý povrch je tu dost bezpečný. Jednak nechcete omezit použití pekáčku jen do určité teploty a jednak připečky, které se pak odlepí a rozpustí do omáčky, dodávají neuvěřitelnou chuť. V domácích potěbách si do košíku přehoďte i kuchyňský provázek budete tenhle pekaček kupovat. Provázek sváže maso do kompaktního tvaru a skvěle se s roštem pečení masa doplňuje. Pokud chcete detaily, klikněte na odkaz, který jsem k pečení uvedla.

8. Velká lžice

Použití polévkové lžice je dost limitované. Velká lžice vám pomůže vyndat vařené maso z vývaru, promíchat těsto, vaření, nadzvednout knedlík ode dna, zamíchat salát, vyjmout pečení z pekáčku, sebrat páru z vývaru. V každé tepelné úpravě si najde svoje.

9. Utěrky

V začátcích je velmi těžké udržet vaření systém a poštědek, přitom prázdná a volná linka je pro váš rozlet zcela nezbytná, a to v jakékoli fázi vaření. Už dávno jsem pro vás napsala článek, jak udržet poštědek přívětivě. Teď k němu je rošpatník, přídávám radu, abyste stále měli po ruce dva druhy utěrek: látkové a papírové. Nebojte se na každou novou kuchařskou seanci obětovat čistou nejméně jednu látkovou utěrku. A se vám špinavé utěry po týdnu nakupí, tak je přikněte společně vyperete na vyšší teplotu v pračce. Nekupujte tedy žádné krásné vyšivané utěry, ale materiál, který snese agresivní praní a který vám nebude líto zašpinit dnes a po vyprání znovu. Mějte utěrku stále po ruce, klidně si ji zastrávejte za pásek nebo za zástrčku. Utírejte s ní stále

všechno, ale pÅ™edevším počákanou linku a špinavé nebo mokré ruce. UtÅ›rka tĚ¼ funguje jako chÅ™apka pro vÅ›ci vytahované z trouby nebo pro tepelnĚ vodivé poklice, které pÅ™i dotyku pálí. V Å¼ádném pÅ™ípádĚ ji neberte jako utÅ›rku pro Å•isté, umyté nádoby. Na to musíte vyhradit zase jiný, Å•istý kousek.

Papírové utÅ›rky se hodí na všechno, na co by vám látkové utÅ›rky pÅ™ece jenom bylo líto. Za celou dobu své kuchařskÉ kariéry jsem ale nenašla drÁk na roli papírových utÅ›rek, se kterým bych byla spokojená a který by mi umožnil odtrhnout kousek role jen jednou rukou. TĚba mi s tímhle problémem zase poradíte vy.

AA se vrhnete na smažení, tedy poslední druh tepelné úpravy, zjistíte, Å¼e nic lepšho na okapání usmažených dobrot, než papírové utÅ›rky, neexistuje.

10. OdstĚdivka na salát

Tohle je na první pohled zcela podivné vybavení, které by v základním seznamu asi nikdo nečekal. Budu se opakovat, ale zelenina je ve zdravém jídelníku naprosto nezbytná. Pokud ji nejíte, koledujete si o nejrznĚjší problémy dĚív nebo později. OdstĚdivka na salát udĚlá z tuctového salátu něco neuvĚřitelného. ProÅ? ProtoÅ¼e je nezbytná p dokonalou salátovou zálivku. PĚtĚte si o tom Å•lánek, pokud jste ho ještě nečetli. ZmĚní vám to Å¼ivot. OdstĚdivka na salát tedy pĚspívá k vĚtšemu požitku ze salátů a z vĚtší rozmanitosti zeleniny na stole. Pořizovací náklady na odstĚdivku jsou kolem 200 korun, zatímco hodnota je nevyčísitelná.

ProÅ tu chybí kuchyňský robot?

Tenhle seznam vzniknul, aby vám pomohl lépe vařit. Nikoli péct sladké vÅ›ci. Vaření je Å¼ivotní nezbytnost, zatímco sladké pečení je jen hezký doplnĚk. AA pĚjde na Å™adu seznam pro sladké pečení, mĚte se vsadit, Å¼e dobrý k tam bude na pĚdních místech. TeÅ se ale tyhle dvĚ vÅ›ci – vaření jídla a sladké pečení – naučte od se odlišovat jako nezbytné a zbytné.

Co si napsat na seznam vychytávek do kuchyně dále?

Teprve až tohle všechno budete mít a stále dokola používat, zauvažujte nad tímto dalšími položkami:

- Struhadlo, protože bez něj se stejně dlouho neobejdete. Zejména pokud budete chtít přistoupit k zapékání aili gratinování, které je pátým a šestým druhem tepelné úpravy a o kterém jednou taky napíšeme články.
- Ponorný mixér, pokud chcete vytvářet jemné krémové polévky a jiné, které omáčky.
- Mixér, pokud to máte rádi nejmenno a pokud vám pořád je zbývá dost místa v kuchyni.
- Hmoty na drčení koření, bylinek, Česneku a jiných aromat. Nejprve v ní je nejprve jen chvíli a vnese do vaší trochu víc vzrušení.
- Velkou míchací mísu na salát, až vás přestane bavit míchat salát v hrnci.
- Pátek na knedlíky, který ale stejně tak skvěle umí na páte nechat uvařit brambory, zeleninu i další suroviny.
- Paličku na maso, aby se vám líp naklepávaly oblíbené rodinné mízy.
- Teploměr do trouby (nikoli teploměr do masa). Pro některé pečené, které se peou při nižších teplotách, je leckdy jediný způsob, který vede k jedlému výsledku v troubách, kde se nedá moc spoléhat na to, co ukazuje knoflík s nastavením teploty. Což je naprostá větin dnešních trub.
- Kvalitní krabíku na obědy do práce nebo na svačiny. To až vás přestane bavit jíst kupované jídlo, protože tehle okamžik zaručeně přijde, jak se bude zlepšovat vaše kuchyňské umění.
- Myčku nádobí. Čím víc budete vařit, tím víc ji oceníte a tím víc budete vařit.

Závěr ke všem kuchyňským vychytávkám

Kouzlo jednoduchosti se skrývá v základních kuchyňských technikách: vaření, zadávání, dušení, pečení a smažení. Jakmile je jednou dobře pochopíte a přijmete za své, už nikdy vám nebudou chybět recepty a pokud někdy vymyslíte jídlo už při nákupu v obchodě, podle toho, které suroviny se vám zrovna líbí, protože jsou nejlepší, vhodné, pokud možno i sezónní nebo lokální. Z takových surovin se pak vaří samozřejmě nejlíp, nejjednodušeji a nejrychleji. Vaše vybavení kuchyně by tedy mělo kopírovat tyto základní tepelné úpravy. Stačí toho opravdu málo a přitom to vede k velké spoustě dobrých jídel. Teprve potom, až budete mít pocit, že tohle vybavení opravdu znáte, využijáte, má smysl zamyslet se nad tím, který přístroj by vám usnadnil život v kuchyni třeba tím, že vám ušetří čas a místo v opakovaných činnostech. V opačném případě bude pouze lapávkou. Právě proto vám dnes nedoporučuju, abyste si co nejdříve koupili co nejmodernější sporák s indukční varnou deskou závratného výkonu nebo supermoderní napařovací troubu se třemi vnitřními a dokonale tichým plnovýsuvným pojezdem. Stejně tak nepotřebujete hned od začátku americkou lednici s několika dvířky, výrobníkem mnoha zónami chladu a mrazu. K tomu můžete dospět později, až přestane budete vědět, co vás limituje ve vaření a napraví, protože pak vás to posune o velký krok dopředu. Ale nepotřebujete to k tomu, abyste se naučili vařit. Tak ať vám slunce svítí.

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ