

# FLORENTÁNA - VÁBAVA DO KAŠTŮ DO KUCHYNĚ

Pondělí, 05. srpna 2017

Znáte ty články typu Vychytávky do kuchyně, které letos rozhodně musíte mít? Tak právě takový dnes ode mě nedostanete. Nebudu vám na nos &scaron;et žádné bulíky, které za měsic odložíte, ale ukážu vám, co je skutečně nezbytné vybavení pro každou kuchyň a bez něho se nikam neposunete. Vysvětlím vám tím, proč to tak je a proč byste tyhle věci měli mít stále po ruce, každý den vaření. Prostě je to vychytaný seznam.

Pro začátek předpokládáme, že máte svůj prostor na vaření, který obsahuje jakýkoli sporák, jakoukoli troubu a jakou lednici. Vzhledem k výsledkům z posledního šetření 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. Máte vařič, zadělávat, dusit, smažit v menším i větším množství tuku, můžete péct. Každopádně ale nemá smysl šetřit, že nemáte poádň vařič, protože vám chybí ponorný mixér, 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 jeho 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 nezákladnější a kuchyňská 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. Pojďme pro začátek předpokládat, že máte nějaké přístroje a vařič. Zde je k nim deset vychytávek, které byste podle mě měli mít v kuchyni, ať je jakákoliv, protože bez nich se připravíte o svůj kuchyňský rozlet, pokud to s ním myslíte vážně. Nože a velké prkénko Každé vaření začíná nákupem a pak hned krájením. O tom, jak vybrat správný a a proč je potřeba krájet na opravdu velkém prkénku jsem dříve napsala celý článek, takže vás na něj odkazuji. Je to tak důležité, že bez dobrého velkého nože a velkého prkénka ani nečtete dál. K noži samozřejmě patří i ocílka na broušení, takže to беру jako jednu položku.

Malý nož je jediný další, který budete pro začátek potřebovat. Pomůže vám šetřit zeleninu, odkrajovat vykrajovat, loupat šesnek, vykostit maso, prostě udělá všechno, na co je velký nož moc neohrabaný. Pokud se ptáte, kde mám zubatý nož na peřivo nebo malý zubatý nožík na rajčata, vždy vám, že si v pohodě poradíte s velkým. Tyhle zubaté věci se hodí hlavně tam, kde ostří nož není dost ostré a neupíchl byste to.

## 2. Kvalitní škrabka na zeleninu

Bez zeleniny nebude dost dobré ani vaření, ani vaše strava. Jděte po škrabce s volným 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 přidržte ve svislé poloze a škrabkou přejíždějte nahoru a dolů po mrkvi. Levou rukou jen nenápadně mrkvi táhnete. Uvidíte, že nekecám. Ta moje zamilovaná škrabka je z kolekce Tescoma President a mám ji právě deset let. Stále jako nová. 3. Cedníky Počítáte 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, lučiny, zeleninu, maso do polívky a tak dále. Cedit budete stále. Tahle věc, kterou snadno postavíte do dřezu, vám nahradí další pár rukou. V nouzi ji můžete použít jako okrasnou mísu na ovoce nebo zeleninu, určitě se dá koupit v mnoha různých designových provedeních (já mám opět od Tescomy) 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 mít drátet za okraj hrnce, aby se vám nesesunul a nepadal dolů. Pokud k tomuhle dvěma cedníkům přidáte i malý cedníček na zaprášení moukou, bod pro vás. Krom toho se s ním dobře cedí i sypané šejky. Tedy další bod.

4. Metlička Nenechte se zmást. Nemyslím velkou metličku, kterou se dá lehce šlehat nebo bílky na sníh. U šetrnějších kuchyňů často uvidíte zahnutou malou metličku se spirálkou po obvodu. Je úplně geniální, protože obsáhne celé dno kastrálku nebo misky, když mícháte jíšku nebo zálivku na salát. S ní se vám nikdy jíška nepřipalí 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 prodáváči, že jste gastroprovoz, anebo trochu víc korun v domácích potřebách. Jestliže se chcete posunout od vaření k zadělávání, budete metlička vaše dobrá pomocnicí.

5. Pánev Pokud chcete občas připravit maso a vrhnout se tak na dušení nebo opékání, tedy další tepelné úpravy, budete potřebovat fakt dobrou pánev. Věnujte si, že neřekám drahou pánev. Dobrá pánev je pokud možno nerezová a má táhací 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 zraňující nepřilnavý povrch. Taková nerezová pánev, když ji opravdu dobře rozehřejete nasucho, skvěle opečte maso dozlatova. A zlatá, sytá barva pak dá jídlu tak výraznou chuť, že hned poběžíte vyhodit do koše všechny zbytky bujónů a dochucovadel, protože tím 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, že jejich použitelnost končí někde u 200 stupňů, pak se nepřilnavá vrstva níže a postupně odlupuje. Kromě toho na masu nevznikne ta správná kůrka. Pokud ji už máte, nevyhazujte ji, ale nechte si ji na míchané vajíčka 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 nenaváříte. Opět doporučuji nerezové nádoby se silným dnem, na kterém v pohodě uděláte základ na polévku nebo na dušení. Když tohle nádoby nebude mít plastové rukojeti, bod pro vás, protože ho budete moc používat i v troubě. Pokud se ptáte, zda budete litinový kastrol a pánev na

dlouhé dušeni 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 procentech chuti, nádoby jen na těch zbývajících deseti. Znalec to ocení, že správný kuchařský postup se podepíše v 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. Ale to už je nad rámec tohoto základním vybavení.

7. Pekač s roštem Shání se špatně, ale občas je někde k vidění. Vnitřní roštem je potřeba na to, aby na pečení přisobil horký suchý vzduch i odspodu. Tedy aby neplavala ve výpeku a v tekutině, kterou lijete na dno pekáčku. Spousta lidí dusí maso v troubě zcela podlitě, někdy i zakryté, a mylně tomu říká pečení. Nedopusíte se stejné chyby, protože opravdové pečení nasucho vám ukáže zase nové chuti a otevře nové možnosti. Dušení zůstává stále jen dušení, bez ohledu na to, jestli se děje na sporáku nebo v troubě. Opět nezapomeňte, že nepřílnavý povrch je tu dost bezpečný. Jednak nechcete omezit použití pekáčku jen dle teploty a jednak připečky, které se pak odlepí a rozpustí do omáčky, dodávají neuvěřitelnou chuť. V domácích potěbách si do kóřku přiložíte i kuchyňský provázek, a budete tenhle pekač kupovat. Provázek sváže maso do kompaktního tvaru a skvěle se s roštem pečení masa doplňuje. Pokud chcete detaily, klikněte na odkazy jsem k pečení uvedla.

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

9. Utěrky V začátcích je velmi těžké udržet přímějí vaření systém poštědek, přímějí prázdná a volná linka je pro váš rozlet zcela nezbytná, a to v jakékoli fázi vaření. Už dříve jsem pro vás napsala šlánek, jak udržet poštědek přímějí vaření. Teď k němu ještě přídávám radu, abyste se po ruce dva druhy utěrek: látkové a papírové. Nebojte se na každou novou kuchařskou seanci obotovat šistotu nejméně jedné látkové utěrky. A se vám špinavé utěrky po týdnu nakupí, tak je přkně společně vyperete na vyšší teplotu v prašce. Nekupujte tedy žádné krásné vyšované utěrky, ale materiál, který snese agresivní praní a který vám nebude líto zašpinit dnes a po vyprání znovu. Máte utěrku stále po ruce, klidně si ji zašete za pásek nebo za zástru. Utírejte s ní stále věšeno, ale předevedšim pocákanou linku a špinavé nebo mokré ruce. Utěrka tě funguje jako chápka pro věci vytahované z trouby nebo pro tepelně vodivé poklice, které přímějí dotyku pálí. V žádném případě ji ale neberte jako utěrku pro šisté, umyté nádoby. Na to musí vyhradit zase jiný, šistý kousek. Papírové utěrky se hodí na věšeno, na co by vám látkové utěrky přece jenom bylo líto. Za celou dobu své kuchařské kariéry jsem ale nenašla dražák na roli papírových utěrek, se kterým bych byla spokojená a který by mi umožnil odtrhnout kousek role jen jednou rukou. Těba mi s tímhle problémem zase poradíte vy. A se vrhnete na smažení, tedy poslední druh tepelné úpravy, zjistíte, že nic leššeno;ího na okapání usmažených dobrot, než papírové utěrky, neexistuje.

10. Odstědivka na salát Tohle je na první pohled zcela podivné vybavení, které by v základním seznamu asi nikdo neškal. Budu se opakovat, ale zelenina je ve zdravém jídelníku naprosto nezbytná. Pokud ji nejíte, koledujete si o nejrůznější problémy dříve nebo později. Odstědivka na salát udělá z tučového salátu něco neuvěřitelného. Proš? Protože je nezbytná pro dokonalou salátovou zálivku. Přete si o tom šlánek pokud jste ho ještě neštelí. Změní vám to život. Odstědivka na salát tedy přispívá k většímu poště salátu a z větší rozmanitosti zeleniny na stole. Pošizovací náklady na ostědivku jsou kolem 200 korun, zatímco hodnota je nevyšislitelná. Proš tu chybí kuchyňský robot? Tenhle seznam vzniknul, aby vám pomohl lépe vařit. Nikoli péct sladké věci. Vaření je životní nezbytnost, zatímco sladké pečení je jen hezký doplněk. A přímějí na šadu se sladké pečení, mášete se vsadit, že dobrý kuchyňský robot tam bude na přímějí místech. Teš se ale tyhle dvě věci vaření jídla a sladké pečení – naučte od sebe odlišovat jako nezbytné a zbytné. Co si napsat na seznam vychytávek do kuchyně dál? Teprve až tohle věšeno budete mít a stále dokola používat, zauvažujte nad tímto dalšimi položkami:

- Struhadlo, protože bez něj se stejně dlouho neobejdete. Zejména pokud budete chtít přímějistoupit k zapékání šiligratinování, které je pátým a přímějším druhem tepelné úpravy a o kterém jednou taky napíšeme šlánek.

- Ponorný mixér, pokud chcete vytvářet jemné krémové polévky a některé omáčky.

- Mixér, pokud to máte rádi nejmenno a pokud vám poštěd ještě zbývá dost místa v kuchyni.

- Hmořdí™ na drcení koťmení, bylinek, ěesneku a jiných aromat. Ěerstvá vň) je Ěerstvá jen chvíli a vnese do vať trochu víc vzruění.

- Velkou míchací mísu na salát, ať vás pťestane bavit míchat salát v hrnci.

- Paťáek na knedlíky, který ale stejn) tak skvěle umí na pťe nechat uvaťit brambory, zeleninu i další surov

- Palioku na maso, aby se vám líp naklepávaly oblíbené rodinné ťízky.

- Teploměr do trouby (nikoli teploměr do masa). Pro ně, které peň), které se peou pťi nířích teplotách, je lecky 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 větřina dneřních trub.

- Kvalitní krabičku na obědy do práce nebo na svačiny. To ať vás pťestane bavit jíst kupované jídlo, protože tenhle okamžik zaručen) pťijde, jak se bude zlepšovat vaše kuchařské umění.

- Myčku nádobí. Ěím víc budete vaťit, tím víc ji oceníte a tím víc budete vaťit. Závě ke vřem kuchyňským vychytávkám Kouzlo jednoduchosti se skrývá pťekvapiv) v pťi základních kuchařských technikách: vaťení, zadělávání, duření, peění a smažení. Jakmile je jednou dobře pochopíte a pťijmete za své, uť nikdy vám nebudou chybět recepty a pokaždé vymyslíte jídlo uť pťi nákupu v obchod), podle toho, které suroviny se vám zrovna protože jsou Ěerstvé, vořavé, pokud možno i sezónní nebo lokální. Z takových surovin se pak vaťí samozřejmě nejnejjednodušejí a nejrychleji. Vaše vybavení kuchyn) by tedy mělo kopírovat tyto základní tepelné úpravy. Staří toho opravdu málo a pťitím to vede k velké spoustě dobrých jídel. Teprve potom, ať budete mít pocit, že tohle vybavení opravdu znaň) využíváte, má smysl zamyslet se nad tím, který pťístroj by vám usnadnil život v kuchyni tmba tím, že vám ušetřím as pťi často opakovaných ěinnostech. V opaěném pťípadě bude pouze lapakoutku. Práv) proto vám dnes nedoporuju, abyste si co nejděív koupili co nejmodernější sporák s indukční varnou deskou závratného výkonu nebo supermoderní napaťovací troubu se tmi větráky a dokonale tichým plnovýsuvným pojezdem. Stejn) tak nepotřebujete hned od začátku americkou lednici s několika dvěmi, výrobníkem ledu a mnoha zchlada a mraza. K tomu můžete dospět později, ať pťesně) budete vědět, co vás limituje ve vaťení a co je potě protože pak vás to posune o velký krok dopředu. Ale nepotřebujete to k tomu, abyste se naučili skvěle vaťit. FLOP