

# FLORENTĀNA - VĀBAVA DO KAĀ½DĀ% KUCHYNĀŠ

PondĀĀ-, 05 Āerven 2017

ZnĀte ty ĀlĀnky typu VychytĀvky do kuchynĀ, které letos rozhodĀ musíte mĀt? Tak pĀ™esnĀ takovĀ dnes ode mĀ nedostanete. Nebudu vĀm na nos vĀšcĀet ĀĀdnĀ bulĀky, které za mĀšic odloĀĀte, ale ukĀĀu vĀm, co je skuteĀnĀ nezbytnĀ vybavenĀ pro kaĀdou kuchyĀ a bez Āeho se nikam neposunete. VysvĀtlĀm vĀm pĀ™itom, proĀ to tak je a proĀ byste tyhle vĀci mĀli mĀt stĀle po ruce, kaĀdĀy den vašcĀeho vĀ™enĀ. ProstĀ je to vychytanĀ seznam.

Pro zaĀĀtek pĀ™edpoklĀdejme, Āe uĀĀ mĀte svĀĀ prostor na vĀ™enĀ, kterĀ obsahuje jakĀkoli sporĀk, jakoukoli troubu nĀjakou lednici. Vzhledem k vĀsledkĀm z poslednĀho sĀĀitĀnĀ lidí, domĀ a bytĀ by to mĀla splĀovat v podstatĀ kaĀdĀ domĀcnost, takĀe je velkĀ šance, Āe i ta vašcĀe. I na velmi omezenĀm vybavenĀm pĀ™ipravĀte skoro všecchno. MĀĀete vĀ™it, zadĀlĀvat, dusit, smaĀit v menšĀm i vĀtšĀm mnoĀstvĀ tuku, mĀĀete pĀnvi, pĀct. KaĀdopĀdnĀ ale nemĀ smysl Ā™ikat, Āe nemĀĀete poĀdnĀ vĀ™it, protoĀe vĀm chybĀ ponornĀ mix hrnec, tlakovĀ hrnec, pekĀrna na chleba nebo odšavĀvaĀ. PĀ™ipadnĀ proto, Āe nemĀte nejmodernĀjšĀ sporĀk. Ne vĀdy se to dobĀ™e poslouchĀ, ale to, co opravdu ĀlovĀka ve skromnĀ kuchynĀ s malĀm vybavenĀm omezuje, je jen jeho schopnost vĀ™it a porozumĀt zĀkladnĀm principĀm, nikoli vybavenĀ samotnĀ. A tak je tenhle ĀlĀnek o tom, co potĀ™ebujete, abyste mohli dobĀ™e uvĀst do praxe prĀvĀ ty nejzĀkladnĀjšĀ kuchaĀ™skĀ pravidla a zĀkonitosti. UvidĀte, Āe všecchno mĀ svĀĀ smysl a navzĀjem to do sebe zapadĀ s jinĀmi ĀlĀnky na tomto webu. V popisu vĀdy najdete i pĀ™ĀslušnĀ odkazy. 10 vychytĀvek do kuchynĀ pro zaĀĀtek TakĀe to nebudu zdrĀovat. PojĀ pro zaĀĀtek pĀ™edpoklĀdat, Āe mĀte nĀjakĀ pĀ™Ābory a vĀ™eĀku. Zde je k nim deset vychytĀvek, které byste podle mĀ mĀt v kuchynĀ, aĀ je jakĀkoli, protoĀe bez nich se pĀ™ipravĀte o svĀĀ kuchaĀ™skĀ rozlet, pokud to s nĀm myslĀte vĀnĀ. noĀe a velkĀ prĀnko KaĀdĀ vĀ™enĀ zaĀĀnĀ nákupem a pak hned krĀjenĀm. O tom, jak vybrat sprĀvnĀ nĀĀ a proĀ je potĀ™eba krĀjet na opravdu velkĀm prĀnku jsem uĀĀ dĀ™iv napsala celĀ ĀlĀnek, takĀe vĀs na nĀj odkazuju. Je to tak dĀ vĀc, Āe bez dobrĀho velkĀho noĀĀe a velkĀho prĀnka ani neĀtĀte dĀl. K noĀĀi samozĀ™ejmĀ patĀ™Āi i ocĀlka na broud takĀe to беру jako jednu poloĀku.

MalĀ nĀĀ je jedinĀ dalšĀ, nĀĀ, kterĀ budete pro zaĀĀtek potĀ™ebovat. PomĀĀe vĀm Āistit zeleninu, odkrajovat vykrajovat, loupat Āesnek, vykostit maso, prostĀ udĀlĀ všecchno, na co je velkĀ nĀĀ moc neohrabanĀ. Pokud se ptĀte, kde mĀm zubatĀ nĀĀ na peĀivo nebo malĀ zubatĀ noĀĀik na rajĀata, vĀ™te, Āe si v pohodĀ poradĀte s velkĀm Tyhle zubatĀ vĀci se hodĀ hlavnĀ tam, kde ostĀ™Ā nĀĀĀ nĀnĀ dost ostrĀ a neupiĀlali byste to.

## 2. KvalitnĀ škrabka na zeleninu

Bez zeleniny nebude dost dobrĀ ani vašcĀe vĀ™enĀ, ani vašcĀe strava. JdĀte po škrabce s volnĀ upevnĀnĀm oboustrannĀm ostĀ™Ām. HodĀ se pro levĀky i pravĀky a jejĀ rychlost konkuruje Ferrari, jakmile najdete ten sprĀvnĀ grif. NĀzornĀ ukĀzka: Postavte si mrkev na linku, levou rukou ji pĀ™ĀdrĀjte ve svislĀ poloze a škrabkou pĀ™ejĀdĀjte nahoru a dolĀ po mrkvi. Levou rukou jen nenĀpadnĀ mrkvĀ tĀejte. UvidĀte, Āe nekecĀm. Ta moje zamilovanĀ škrabka je z kolekce Tescoma President a mĀm ji pĀ™es deset let. StĀle jako novĀ. 3. CednĀky PoĀĀte si jeden cednĀk do dĀ™ezu a jeden na slĀvĀnĀ vĀvaru. Pokud se pustĀte do sebevzĀlĀvĀnĀ ve vĀ™enĀ, je nejjednodušĀjšĀ zĀĀit se zĀkladnĀ tepelnou űpravou, tedy vĀ™enĀm v pravĀm slova smyslu. VĀ™it mĀĀete brambory, tĀstoviny, luštniny, zeleninu, maso do polĀvky a tak dĀle. Cedit budete stĀle. Tahle vĀc, kterou snadno postavĀte do dĀ™ezu, vĀm nahradĀ dalšĀ pár rukou. V nouzi ji mĀĀete pouĀĀt jako okrasnou mĀsu na ovoce nebo zeleninu, urĀitĀ se dĀ koupit v mnoha pĀknĀch designovĀch provedenĀch (jĀ mĀm opĀt od Tescomy) a brzy si v nĀ zvyknete umĀvat a oplachovat a odkapĀvat kde co.

Co se tĀkĀ cednĀku na vĀvar, lepšĀ je jemnĀjšĀ neĀĀ hrubšĀ. MĀl by nĀĀm drĀet za okraj hrnce, aby se vĀm nesesunul a nepadal dolĀ. Pokud k tĀmhle dvĀma cednĀkĀm pĀ™ĀdĀte i malĀ cednĀek na zaprĀšenĀ moukou, bod pro vĀs. Krom toho se s nĀm dobĀ™e cedĀ i sypanĀ Āaje. Tedy dalšĀ bod. 4. MetliĀka Nenechte se zmĀst. NemyslĀm velkou metliĀku, kterou se dĀ lehat škrabka nebo bĀlky na snĀh. U škrabky kuchaĀ™ĀĀo uvidĀte zahnutou malou metliĀku se spirĀlkou po obvodu. Je űplnĀ geniĀlnĀ, protoĀe obsĀhne celĀ dno kastrĀlku nebo misky, kdyĀ mĀchĀte jĀškrabku nebo zĀlivku na salĀt. S nĀ se vĀm nikdy jĀškrabka nepĀ™ĀpĀlĀ a zĀlivka vĀm vĀdycky zhoustne okamĀĀitĀ, protoĀe jejĀ űĀinnost je obrovskĀ. StojĀ pár korun v gastropotĀ™ebĀch, pokud se tam nĀkdy dostanete a podaĀ™Ā se vĀm umluvit prodavaĀku, Āe jste gastroprovoz, anebo trochu vĀc korun v domĀcĀch potĀ™ebĀch. JestliĀe se chcete posunout od vĀ™enĀ k zadĀlĀvĀnĀ, budete metliĀka vašcĀe dobrou pomocnĀcĀ. 5. PĀnev Pokud chcete obĀas pĀ™ipravĀt maso a vrhnout se tak na dušcĀenĀ nebo opĀkĀnĀ, tedy dalšĀ tepelnĀ űprava, budete potĀ™ebovat fakt dobrou pĀnev.

VšimĀte si, Āe neĀ™ĀkĀm drahou pĀnev. DobrĀ pĀnev je pokud moĀno nerezovĀ a mĀ tĀĀkĀ dno, kterĀ udrĀĀ teplo. Na znĀce nezĀleĀĀ. DĀleĀitĀ je, aby nebyla moc tenkĀ a nevyboulila se teplem, a taky, aby nemĀla nepĀ™ĀlnĀvĀ povrch. To poslednĀ radĀ je jednodušĀ: dĀleĀitĀ je, aby nemĀla ĀĀdnĀ zĀzraĀnĀ nepĀ™ĀlnĀvĀ povrch. TakovĀ nerezovĀ pĀnev, kdyĀ ji opravdu dobĀ™e rozehĀ™ejte nasucho, skvĀle opeĀe maso dozlatova. A zlatĀ, sytĀ barva pak dĀ jĀdlu tak vĀznou chuĀ, Āe hned pobĀĀĀte vyhodit do košce všecchny zbytky bujĀnĀ a dochucovadel, proto rĀzem pĀ™estanete potĀ™ebovat. PĀnev za 500 KĀ z gastropotĀ™eb vĀm udĀlĀ naprosto stejnou slušbu, jako drahĀ znĀkovĀ pĀnev. TeflonovĀ nebo jinĀ nepĀ™ĀlnĀvĀ povrch nenĀ k niĀemu, pokud se mĀ zahĀ™Āt na hodnĀ vysokou teplotu. MĀm pocit, Āe jejich pouĀĀitelnost konĀĀ nĀkde u 200 stupĀĀ, pak se nepĀ™ĀlnĀvĀ vrstva niĀĀ a postupnĀ odlupuje. Krom z nĀ stejnĀ na masu nevznikne ta sprĀvnĀ kĀrĀĀka. Pokud ji uĀĀ mĀte, nevyhazujte ji, ale nechte si ji na mĀchanĀ vĀjĀka a na chleby ve vĀjĀku. Na ty je nepĀ™ĀkonatelnĀ. Co se tĀkĀ palašĀnek a jinĀch lĀvancoidĀ, i ty jsou mnohem lepšĀ z nerezovĀ pĀnev. Nebudou se vĀm pĀ™Āleovat, pokud pod nĀ pouĀĀijete sĀdlo mĀsto oleje. 6. Hrnec s poklicĀ Nebo dva. Nebo kastrol a hrnec. Je jasné, Āe bez nich toho moc nenĀvĀ™Āte. OpĀt doporuĀuju nerezovĀ nĀdobĀ se silnĀm dnem, na kterĀm v pohodĀ udĀlĀte zĀklad na polĀvku nebo na dušcĀenĀ. KdyĀ tohle nĀdobĀ nebude mĀt plastovĀ rukojetĀ, bod pro vĀs, protoĀe ho budete moc pouĀĀit i v troubĀ. Pokud se ptĀte, zda potĀ™ebujete litinovĀ kastrol Āi pĀnev 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, nádobí jen na těch zbývajících deseti. Znalec to ocení, že správný kuchařský postup se podepíše v celém uspokojivém a cenově dostupném litinovém nádobí je IKEA. S údržbou litiny to není úplně bezproblémové, je třeba ji nejdříve dobře upravit 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 pobil 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 kóčku přidejte 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 a 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 přetížení a vaření systém 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 přetížení. Teď k němu ještě přidávám radu, abyste se po ruce dva druhy utěrek: látkové a papírové. Nebojte se na každou novou kuchařskou seanci obotovat čistou nejméně jednu látkovou utěrku. A se vám špinavé utěrky po týdnu nakupí, tak je přikně společně vyperete na vyčistěnou teplotu v pračce. Nekupujte tedy žádné krásné vyčistěvané utěrky, 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 zašpte za pásek nebo za zástrčku. Utírejte s ní stále věčně, ale předevedeš pocákanou linku a špinavé nebo mokré ruce. Utěrka též funguje jako chápka pro věci vytahované z trouby nebo pro tepelně vodivé poklice, které přitiskují páli. V žádném případě ji ale neberte jako utěrku pro čisté, umyté nádoby. Na to musí vyhradit zase jiný, čistý kousek. Papírové utěrky se hodí na věčně, na co by vám látkové utěrky přece jenom bylo líto. Za celou dobu své kuchařské kariéry jsem ale nenašla dráček 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 lepeš a iho na okapaní usmažených dobrot, než papírové utěrky, neexistuje.

10. Odstředivka 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 jídelníčku naprosto nezbytná. Pokud ji nejíte, koledujete si o nejrůznější problémy dříve nebo později. Odstředivka na salát udělá z tučného salátu něco neuvěřitelného. Proč? Protože je nezbytná pro dokonalou salátovou zálivku. Přetěte si o tom článek pokud jste ho ještě nečetli. Změní vám to život. Odstředivka na salát tedy přispívá k většímu množství salátu a z větší rozmanitosti zeleniny na stole. Pořizovací náklady na odstředivku jsou kolem 200 korun, zatímco hodnota je nevyčíslitelná. Proč 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 přejde na adu se sladké pečení, můžete se vsadit, že dobrý kuchyňský robot tam bude na předměstích místech. Teď 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 věčně 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 čili gratinování, které je pátým a pátým druhem tepelné úpravy a o kterém jednou taky napíšete článek.

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

- Mixér, pokud to máte rádi nejmenno a pokud vám pořádek je špatně, zbývá dost místa v kuchyni.

- Hmotná dílna na drcení koření, bylinek, Česneku a jiných aromat. Čerstvá vlna je čerstvá jen chvíli a vnese do vaření trochu víc vzrušení.

- Velkou míchací mísu na salát, a 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 řízky.

- Teploměr do trouby (nikoli teploměr do masa). Pro které pečeně, které se pečou při nižších 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. Co je naprostá většina dnešních trub.

- Kvalitní krabíčku na obědy do práce nebo na svačiny. To a vás přestane bavit jíst kupované jídlo, protože tehle okamžik zaručeně přijde, jak se bude zlepšovat vaše kuchařské 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 kuchařských technikách: vaření, zadělávání, 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 proto jsou čerstvé, vhodné, pokud možno i sezónní nebo lokální. Z takových surovin se pak vaří samozřejmě nejjednodušejší 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 značně využíváte, má smysl zamyslet se nad tím, který přístroj by vám usnadnil život v kuchyni třeba tím, že vám ušetří čas při často opakovaných činnostech. V opačném případě bude pouze lapka koutku. Právě proto vám dnes nedoporučuju, abyste si co nejdříve koupili co nejmodernější sporák s indukční varnou deskou závratného výkonu nebo supermoderní napařovací troubu se dvěma vnitřními a dokonale tichým plnovýsuvným pojezdem. Stejně tak nepotřebujete hned od začátku americkou lednici s několika dvířky, výrobníkem ledu a mnoha zmrzlými chladu a mrazu. K tomu můžete dospět později, až přestane budete vědět, co vás limituje ve vaření a co je potřeba proto že pak vás to posune o velký krok dopředu. Ale nepotřebujete to k tomu, abyste se naučili skvěle vařit. FLOP