

Poglavlje 2

Šta sve jedan kuvar treba da ima

U ovom poglavlju

- ▶ Šta je zaista potrebno
- ▶ Vrelo, vrelo, vrelo: posude – od bakra do nerđajućih legura
- ▶ Izbor noževa i njihova pravilna upotreba
- ▶ Aparat za mešanje i mućenje, kalupi za pečenje i neke stvari koje vam *nisu* potrebne
- ▶ Briga o novim spravama

Kuhinjska oprema je nešto poput automobila. Posle dobijanja vozačke dozvole, uljubljena, desetogodišnja peglica pretvara se u ostvarenje najlepšeg sna. Međutim, kada postanete iskusan vozač, počinjete da sanjate o boljem automobilu, možda o novom golfu. Na početku istraživanja fantastičnog sveta kuvanja, dovoljno vam je nekoliko osnovnih alatki – vožnja možda neće biti udobna kao u novom golfu, ali ćete ipak stići na vreme.

Ovo poglavlje bavi se upoznavanjem i korišćenjem kuhinjske opreme. Ako znate pravilno da koristite njene delove, recimo veliki nož, taj predmet bolje radi i duže traje.

Ako tek počinjete, ili ako vam je budžet nešto manji, pogledajte koje su vam osnovne alatke potrebne; kada se budete malo uvežbali, možda ćete želeti da proširite svoj repertoar – a ovde ćete naći i podatke o luksurnijim alatkama.

Pre svega, predstavimo vam najneophodniju kuhinjsku opremu (detaljnije opise naći ćete kasnije u ovom poglavlju):

- ✓ **Veliki nož od 25 cm:** ovaj nož može da posluži za više od 80% sečenja.
- ✓ **Nož za ljuštenje:** za ljuštenje, čišćenje i ukrašavanje priloga od povrća i voća.
- ✓ **Teflon tiganj prečnika 25 cm:** okrugli tiganj za prženje, spremanje omleta, pirjanjenje malih količina hrane, itd.

- ✓ **Šerpa za umake zapremine od oko 1 litra:** za kuvanje povrća, pirinča, supa, umaka i male količine testenina.
- ✓ **Dodatak za paru koji može da se proširi (to jest da se podesi da odgovara šerpi za umake zapremine oko 1 litar):** za kuvanje povrća, ribe i školjki na pari.
- ✓ **Šerpa sa poklopcem za kuvanje, veličine 25 cm:** za kuvanje povrća ili veće količine supe, testenine itd. Iznenadićete se kada budete videli koliko često ćete koristiti ovaj sud.
- ✓ **Blender:** ovaj aparat ne secka i ne sitni kao aparat za obradu hrane, ali je odličan za pravljenje brzih, zdravih umaka (pogledajte poglavlje 7), supa, pirea i napitaka.
- ✓ **Višenamenski kalup za pečenje:** za sve vrste pečenja.
- ✓ **Merice za tečne i suve namirnice:** važan predmet u kuhinji koji pomaže da ne upropastite recept dodajući previše ili premalo nekog sastojka.
- ✓ **Cediljka:** neophodna je za neke sosove, dezerte i supe.
- ✓ **Termometar za meso:** pogodite čemu služi?
- ✓ **Nož za ljuštenje povrća, mlin za biber, rende, gumene, plastične i drvene varjače:** vrlo neophodne alatke.

U ovom poglavlju opisaćemo najvažnije delove kuhinjske opreme i posavetovati vas koje materijale da tražite – nerđajući čelik, bakar, aluminijum, itd., i koju veličinu uređaja da uzmete u obzir, kao i kako da procenite da li je oprema kvalitetne izrade.

Ruža je ruža, ali tiganj nije šerpa: posude

Sud sa dve drške i poklopcem, naziva se *šerpa*. *Tiganji* imaju jednu dugu dršku, a poklopac mogu ili ne moraju da imaju. U ovom odeljku opisaćemo neke važnije vrste šerpi i tiganja a vi ćete naučiti kako da ih procenite.

Većina prodavaca kuhinjskog posuda na malo nudi garancije a šerpu ili tiganj lako možete da zamenite ako se problem odnosi na nešto više od normalnog habanja.



Chip Fisher, vlasnik kompanije Lamalle Kitchenware iz Njujorka, daje sledeće savete koje bi trebalo uzeti u obzir prilikom kupovine posuda:

- ✓ Preispitajte se kako kuvate i na koji ćete način koristiti opremu. Na primer, ako spremate dosta jela bez masti, bilo bi dobro da kupite nekoliko teflon posuda.
- ✓ Ne kupujte čitave komplete, čak i kada su na rasprodaji, ako ne možete da iskoristite svaki komad. Kompleti su ograničeni na jednu vrstu materijala i jedan stil, dok je vama možda potreban drugi stil ili materijal.

- ✓ Kada u nekoj prodavnici vidite tiganj, proverite da li vam drška komotno leži u ruci. Zapitajte se da li je važno imati dršku otpornu na toplotu ili ćete se uvek setiti da upotrebite držač.
- ✓ Uzmite u obzir izgled vašeg posuda. To je veoma važno, posebno ako odlučite da šerpe i tiganje okačite kao ukras.
- ✓ Kupite najbolju opremu koju sebi možete da priuštite. Jeftine, nepostojane šerpe i tiganje morate da zamenite posle samo nekoliko godina korišćenja.



Drške šerpâ i tiganja imaju različite stepene otpornosti na toplotu. Većina tiganja sa metalnim drškama napravljena je tako da može da izdrži veoma visoke temperature. Ponekada kuvanje počnete na plotni a završite u pećnici. Uvek pretpostavite da je svaka drška vrela; nikada je ne hvatajte bez pravog držača.

Višenamenski tiganj od livenog gvožđa ili tuča

Slika 2-1:

Ovaj tiganj od livenog gvožđa ili neke teške legure možete da koristite za različite potrebe.



Tiganj od livenog gvožđa

Tiganj od livenog gvožđa ili tuča, prikazan na slici 2-1, stotinama godina je poznat u kuhinjama širom sveta i još uvek je bolji od neke savremene posude (na primer, kada hrana treba da porumeni ili kada nešto pržite). Uz to, to je jedan od najjeftinijih tiganja koje možete da nađete. Prodavnice sa jeftinom i starom robom su ih prepune.

Ako sa ovim tiganjem budete postupali dobro, on može da vas služi i doživotno. S vremena na vreme morate da ga premažete biljnim uljem i ostavite oko dva minuta na umerenoj temperaturi. Kad operete tiganj, uvek morate detaljno da ga obrišete da ne bi zarđao. Čistite ga lagano, deterdžentom za sudove i vodom; nikada nemojte da ga grebete čeličnim žicama (plastične žice su dobre). Potražite tiganj koji ima žleb za oticanje masnoće.

Tiganj za omlet (plitak)

Tiganj za omlet prečnika 25 cm, prikazan na slici 2-2, sa zaobljenim ivicama, može da vam se nade u više prilika, posebno ako ste početnik koji namerava da priprema jaja u većoj količini. Suprotno onome što proiz-

Slika 2-2:
Tiganj za omlet
ne služi samo
za spremanje
jaja.



vođači kažu, tiganj za omlet ne morate da rezervišete isključivo za jaja. On isto tako može odlično da posluži za prženje krompira i ostalog povrća. (U poglavlju 4 nalazi se više uputstava za prženje.) Međutim, ako tiganj (bez obzira da li je teflon ili ne) održavate u prvobitnom stanju i pre upotrebe ga dobro namastite, u njemu možete da napravite savršen omlet.

Poluduboki tiganj

Slika 2-3:
Ovaj tiganj služi
za prženje na
malo masnoće.



Potreban vam je bar još jedan tiganj za prženje od nerđajuće legure, i sa ravnim ivicama (slika 2-3), prečnika najmanje 25 a dubine 5 cm. Osim za prženje, ovaj tiganj služiće za pirjanjenje na tihoj vatri i za pripremanje brzih umaka. Ovi tiganji imaju i poklopac, pa jelo možete da pokrijete i kuvate u malo tečnosti. Kvalitetan tiganj za prženje može da bude skup, ali se isplati.

Teflon tiganji su najbolja pomoć za novopečene kuvare još otkako je izmišljen preliv za špagete u teglama. Oni su veoma pogodni danas, kada se hrana često sprema na masnoći ili bez i malo masnoće. Krompir, povrće, ribu, meso i živinsko meso možete da pržite u njima na veoma malo ulja ili maslaca. Hrana u teflon tiganju ne može da porumeni kao u običnom, ali se oni zato lakše održavaju. Poslednjih godina teflon tiganji su znatno poboljšani i njihova unutrašnja oplata traje duže nego ranije (deset ili više godina), osim ako upotrebite nož.

Ne kupujte jeftin tiganj koji je tanak i lagan jer će se vremenom iskriviti. Šerpe i tiganje kupujte od vodećih proizvođača koji stoje iza svojih proizvoda i koji će vam brzo zameniti ili popraviti oštećenu robu.

Veća šerpa prečnika preko 30 cm

Slika 2-4:
Ovu šerpu možete iz pećnice da stavite direktno na sto.

Veća šerpa



Veću posudu sa poklopcem u kojoj se kuva a može i da se iznese direktno na sto, dobro je imati u svakoj kuhinji, pogotovo kada poželite da se malo zabavite, a naravno da će biti i takvih prilika! U šerpu sa ravnim ivicama, sa dve drške sa strane i poklopcem, kao što je prikazano na slici 2-4, može da stane hrane za osam osoba ili čak i više. (Njen prečnik varira od 20 do 38 cm.) Ako ste upravo dobili povišicu, izdvojte nešto novca za veliku bakarnu posudu, skupu ali lepu. Nerđajuća legura je takođe dobra, ali proverite da li ima u sebi bakra ili aluminijuma koji provode toplotu. Nerđajući čelik nije baš najbolji provodnik toplote. (Pogledajte odeljak „Pravi i lažni materijali“ u ovom poglavlju.)

Ovakva posuda ima mnogo primena, kao što su dinstanje, kuvanje na tihoj vatri velikih količina mesa, živinskog mesa ili ribe. Ova kvalitetna posuda od nerđajućeg čelika, prečnika oko 30 cm, može da košta prilično, ali je trajna.

Duboki tiganj kosih ivica

Slika 2-5:
Duboki tiganj se koristi uglavnom za pripremanje umaka.

Duboki tiganj kosih ivica



Ovaj tiganj je jedan od najomiljenijih u francuskoj kuhinji. Ako ikada budete poželeti bakarno posuđe, preporučujemo dubok bakarni tiganj, prečnika 20 do 22,5 cm, zapremine od oko 1 litar (slika 2-5). Najpraktičniji je za pripremanje umaka, što i jeste njegova najveća uloga. Njegove iskošene ivice umnogome pojednostavljuju mešanje.

Bakar (obložen nerđajućim čelikom ili kalajem) od svih metala najbolje zadržava dostignutu temperaturu, u čemu je tajna dobrih sosova. Isto je tako dobar i nerđajući čelik sa bakarnim ili aluminijumskim pojačanjem dna.



Pravi i lažni materijali

Ne bi bilo loše da prilikom kupovine posuđa znate nešto i o tome kako materijali provode toplotu. Sledi opis materijala od kojih se posuđe najčešće pravi:

Bakar je najbolji provodnik toplote među komercijalnim metalima. Njegova efikasnost provođenja je 99%, što omogućava da se gotovo odmah ugrije ili ohladi. Profesionalni kuvari cene ovaj kvalitet, posebno kada pripremaju delikatne sosove. Sam bakar je previše mekan, tako da se uvek meša sa nerđajućim čelikom, kalajem ili nekom drugom legurom.

Međutim, bakar ima nekoliko nedostataka. Pre svega, dobro posuđe je veoma skupo. Mnogo prodavnica prodaje svetlučave kompletne manjeg bakarnog posuđa koje može da služi i kao ukras. Bakar dobrog kvaliteta je težak, na primer veliki tiganj za sosove je težak koliko i štene bernardinca. Na kraju, možete da provedete pola života čisteći i polirajući ga, ali dovoljno je da ga pogleda više od dve osobe pa da promeni boju. Što se tiče unutrašnje obloge, kalaj je zastareo. Profesionalci znaju kako da ga koriste, ali bi amateri mogli slučajno i da ga istope. Uz to, kalajna obloga se vremenom izliže i mora da se zameni. Nemojte se zamarati; odlučite se za oblogu od nerđajućeg čelika.

Napomena: pod **zapreminom** suda se podrazumeva količina sadržaja koji stane u njega.

Nerđajući čelik možda nije baš najbolji provodnik toplote, ali svakako ima svojih prednosti. Pre svega lako se čisti i neuništiv je. Radi poboljšanja provodljivosti toplote, proizvođači ga mešaju sa bakrom ili aluminijumom.

Aluminijumske šerpe i tiganji nisu baš najpopularniji poslednjih godina. Neki naučnici tvrde da aluminijumsko posuđe oslobađa toksine koji loše utiču na zdravlje. Međutim, skorašnja ispitivanja otkrila su da nema takve opasnosti. Istina je da neke namirnice koje sadrže dosta kiseline, kao što je paradajz, reaguju na aluminijum i menjaju boju u zelenu, ali ta promena nije opasna po zdravlje. (Osim toga, dobra strana je to što ćete se zabaviti kad ugledate izraze lica vaših gostiju dok poslužujete testeninu sa zelenim prelivom.)

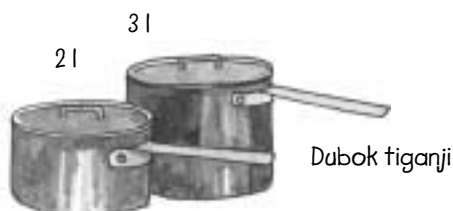
Zavirite u kuhinju nekog restorana; vrlo verovatno kuvari koriste jeftin i izdržljiv aluminijum.

Hemijski obrađen anodiran aluminijum je poslednjih nekoliko godina postao prilično popularan materijal za izradu posuđa. *Anodizacija* je elektrolitički postupak kojim se stvara tvrdi, nepropustljivi oksidni sloj preko aluminijuma, čime se sprečava reakcija namirnica, kao što su paradajz ili jaja. Posuđe od anodiranog aluminijuma je uvek masivno, tamnosive boje i skuplje je od običnog aluminijumskog posuđa (ali jeftinije od bakarnog ili posuđa od nerđajućeg čelika). Glavni snabdevač anodiranog aluminijuma je kompanija Calphalon.

Liveno gvožđe je dobar provodnik toplote, a toplotu zadržava bolje od bilo kog drugog materijala koji se koristi za izradu kuhinjskog posuđa. Posuđe od livenog gvožđa je idealno za prženje šnicli ili nekog drugog mesa na izuzetno visokoj temperaturi, ili za brzo prženje mesa za paprikaš pre nego što se nalije tečnošću. Liveno gvožđe nije skupo, izdržljivo je i ima široku primenu. Sporo se zagreva i hladi, pa ga ne preporučujemo za fine sosove.

Dubok tiganj

Slika 2-6:
U dubokom tiganju možete da kuvate umake ali i ostala jela.



Ovaj tiganj može biti od nerđajućeg čelika čije je dno od bakra ili aluminijuma, od masivnog aluminijuma ili metalne legure. To je višenamenski sud koji se koristi za kuvanje povrća, supa, pirinča, sosova za testenine i ostala jela (slika 2-6). U zavisnosti od materijala i veličine, kreću se i cene ovih tiganja.

Emajlirana šerpa (tzv. „holandska pećnica“)

Slika 2-7:
Emajlirana šerpa služi za spremanje paprikaša, supa i ostalog.

Emajlirana šerpa



Ovaj višenamenski sud lepog oblika (koji se još naziva i „holandska pećnica“) idealan je za kuvanje na umerenoj vatri paprikaša i supa kao i za spremanje svih vrsta obilnih zimskih jela (slika 2-7). Emajl ne utiče na hranu da potamni, što je slučaj i sa livenim gvoždem ili nerđajućim čelikom. Možda bi bilo bolje da meso najpre propržite pre nego što ga stavite u šerpu. Odlične su masivne šerpe sa poklopcem od oko četiri litra.

Lonac za supu i mrežica za kuvanje na pari

Slika 2-8:
U ovom loncu se kuva supa. Ako imate metalnu mrežicu, možete da je koristite i za kuvanje na pari.

Lonac za supu



Ova posuda je nezamenjiva u kuhinji. Ako biste kupili posebno obiđnu řerpu, lonac za supu i lonac za kuvanje na pari, oni mogu da zauzmu veoma mnogo mesta, ali praktiĉan oblik i pogodna zapremina lonca mogu sve to da zamene. Potrađite visok, uzak, masivan lonac od 10 do 15 litara, sa poklopcem koji mođe da drđi mređicu za kuvanje na pari. Jeftini okrugli regulatori pare otvaraju se i zatvaraju poput ventilatora, tako da mogu da se stave na posude razliĉite zapremine. U sudu od masivnog aluminijuma dobro se kuva. Nerđajuđi ĉelik je duplo skuplji.

Sud za kuvanje testenine

Za kuvanje 250 do 500 grama testenine najbolji je dublji sud od oko 8 litara, sa poklopcem.

Dva pleha za peĉenje

Dobro opremljena kuhinja treba da ima jedan ovalni pleh – đuveĉ ili tepsiju, preĉnika oko 30 cm, i jedan pravougaoni, 35 × 28 cm. Ovalni pleh je dobar za spremanje Źivinskog mesa i manjih komada mesa; u pravougaoni pleh navedenih dimenzija, mogu da stanu dva pileta i jedan veđi komad mesa. Ovalni pleh treba da bude od emajliranog livenog gvođda, tako da mođete da ga upotrebite i kao pleh za gratiniranje (pogledajte sledeđi odeljak); pravougaoni pleh mođe da bude od masivnog aluminijuma ili nerđajuđeg ĉelika.

Ravna mređica za peĉenje od hromiranog ĉelika sluđi da meso, Źivinsko meso i drugo ne stoje direktno na dnu pleha, u masnođi i soku (više o tome u poglavlju 5).

Kalup za gratiniranje

Slika 2-9:
Kalup za gratiniranje se koristi kada neko veđ polu-pripremljeno jelo treba da se zapeĉe u peĉnici.



Kalup za gratiniranje

Danařnji kuvari ĉesto spremaju jela u jednom sudu, to jest u onom koji ĉe se izneti na sto. Ova jela se najpre skuvaju, proprđe i stave u kalup pa u peĉnicu da se zapeku, za řta je potreban kalup za gratiniranje (prikazan

na slici 2-9). Za razliku od šerpe, ovaj kalup je plitak, najčešće ovalnog oblika, dužine oko 25 cm i bez poklopca. U kalupu dužine 30 cm i više možete spremiti jelo za šest i više osoba. Ovi kalupi su idelani za zapečene rezance sa sirom, živinsko meso u komadima, zapečene (gratinirane) školjke i još mnoga jednostavna jela od kojih neka možete da poslužite čim ih izvadite iz pećnice, za pite i slično.

Od sečenja na komade do sitnog seckanja: noževi za svaku priliku

U današnje vreme svaka robna kuća ima kuhinjske noževe najrazličitijih oblika. Ali, nemojte kupovati noževe samo na osnovu izgleda.

Uzmite nož u ruku. Ako je dobar, trebalo bi da osećate njegovu čvrstinu. Drška noža treba dobro da leži u ruci. Nož treba da bude *skladan* – tj. drška ne sme da bude mnogo teža od oštrice i obrnuto.

Šta je najpotrebnije

Noževi se najčešće prodaju u kompletima od šest do osam komada, ponekad po ceni znatno nižoj od cene pojedinačnog noža. Međutim, dobro razmislite: da li vam je sada zaista potreban nož za vadenje kostiju ili nož za filete? Nekad je pametnije postepeno kupovati stvari koje su nam potrebne.

Kuvarima u domaćinstvu neophodna su samo četiri osnovna noža: veliki nož od 20-25 cm, višenamenski nož od 15-20 cm, nazubljeni nož dužine 22-30 cm i mali nož za ljuštenje. Ako kupite noževe dobrog kvaliteta, godinama nećete morati da razmišljate o njima.

Potražite noževe sa oštricom od nerđajućeg čelika ili sa visokim sadržajem ugljenika i zakivenom drvenom drškom. Najoštrije su oštrice od nerđajućeg čelika u kombinaciji sa ugljenikom i lako se oštire kućnim oštračem – neophodnom kuhinjskom spravicom koju bi trebalo da koristite svaki put kada upotrebite nož (pogledajte odeljak na kraju ovog poglavlja). Mana ovog čelika je što rđa ako se ne obriše odmah nakon upotrebe.

Najbolji noževi imaju jednu oštricu koja ide od vrha pa do početka drške (kaže se da je nož *iskovan*).

Veliki nož najčešće je dug 20-25 cm i koristi se za sve vrste krupnih i sitnih seckanja. Ovaj nož je zaista svenamenska alatka u jednoj kuhinji, tako da se ulaganje u vrhunski kvalitet uvek isplati. (slika 2-10).

Slika 2-10:
Veliki nođ sluđi
za sve vrste
sećenja.



Veliki nođ

Višenamenski nođ duđine 15-20 cm, uske oštrice, ima neogranićen broj upotreba: njime se seku sitno povrće i začini, beli luk i crni luk, vade kosti iz piletine (mada je za sećenje kostiju potreban veliki nođ); ima i mnogo drugih finijih upotreba (slika 2-11).

Slika 2-11:
Višenamenski
nođ za fino
sećenje.



Višenamenski nođ

Nazubljeni nođ čija je oštrica najčešće 20-25 cm duđine, neophodan je za sećenje hleba. Sećenjem hleba koji ima tvrdi koru brzo biste istupili ovaj veliki nođ. Potražite nazubljeni nođ sa širokim zupcima (slika 2-12).

Slika 2-12:
Nazubljeni nođ
najčešće se
koristi za
sećenje
hrskavog hleba.



Nazubljeni nođ

Nođ za ljuštenje (slika 2-13) duđine 5-10 cm, koristi se za finije zadatke, kao što su ljuštenje jabuka i ostalog voća, čišćenje belog luka, uklanjanje peteljki sa jagoda ili za ukrase od voća ili povrća.

Slika 2-13:
Nođ za ljuštenje
koristite za
delikatnije
poslove.



Nođ za ljuštenje



Pravilno korišćenje noževa

Komad koji sečete nožem, držite dalje od ruku, prste dalje od oštrice i nikada ne koristite dlan kao dasku za sečenje!

Pravilno korišćenje noža je važno koliko i izbor pravog noža. U sledećem odeljku ćemo objasniti kako profesionalni kuvari seckaju beli luk i sveže začine.



Seckanje belog luka

Profesionalni kuvar, autor i profesor kuvanja, Jacques Pépin ima malo neobičan način seckanja belog luka koji je posebno dobar kako za novajlije tako i za profesionalce. Pratite sledeće korake:

- 1. Oljuštite beli luk, ivicom noža razdvojte čenove i otklonite ostatak ljuske.**
- 2. Čen pritisnite vrhovima kažiprsta i srednjeg prsta na dasci za sečenje, držeći nož.**
Vrhove ostalih prstiju savijte ka dlanu kako se ne biste posekli. (Ovaj način sečenja možete da primenite na većinu povrća.)
- 3. Polako pomerajte veliki kuhinjski nož gore-dole a prste ka drugom kraju čena belog luka. (Potrebno je malo vežbe da biste savladali ovu tehniku.)**

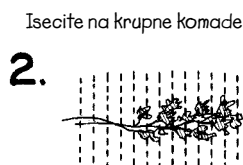
Kada Pépin seče celu glavicu belog luka, onda nožem prelazi preko svih čenova kako bi ih izravnao i pritisnuo na dasku za sečenje. Na taj način druga tura sečenja biće lakša zbog toga što se beli luk neće pomerati po dasci.



Seckanje peršuna i drugih svežih začina

Profesionalni kuvar i pisac Pierre Franny preporučuje: „Kada seckate povrće, ne treba da uganete ručni zglob. Kada seckam peršun, ja ga najpre isečem na krupnije komade a zatim se vratim još jednom, pa velikim nožem ponovo predem preko svega, ovaj put seckajući što sitnije“ (slika 2-14).

Seckanje peršuna i drugih svežih začina



* NAPOMENA:
Kada seckate ružmarin ili majčinu dušicu, otkinite i isecite lišće. Zadebljale stabljike bacite.

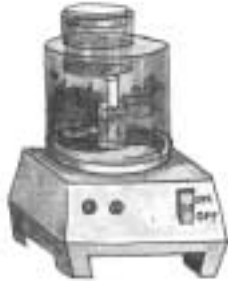
Sakupite sve na gomilu pa još malo seckajte



Slika 2-14:
Pravilan način sečenja peršuna i ostalih svežih začina.

Aparati za obradu namirnica: procesori, blenderi i mikseri

Aparat za obradu namirnica: prikazan na slici 2-15, ovaj aparat je više-strana alatka. Na tržištu ima veoma kvalitetnih aparata za obradu namirnica sa dodacima za mešanje, seckanje, spremanje pirea, testa i dr.



Slika 2-15:
Aparat za obradu ima široku upotrebu.

Aparat za obradu namirnica

Blender: Ovaj uređaj je jedan od najpopularnijih u kuhinji. Veoma brze oštrice koje ovaj aparat ima mogu da ispasiraju sveže voće, kao što su jagode, da umute napitak od mleka i voća (milkšejk), isitne led i još mnogo toga. (U poglavlju 7 nalaze se recepti za sosove spremljene u blenderu.) Prvi uređaj ovog tipa, koji se još uvek smatra klasičnim, napravila je kompanija WARING (mada i ostale firme proizvode relativno dobre blendere. Neki od ovih modela imaju 12 ili više brzina, ali vam mi preporučujemo jednostavnije modele zbog toga što se oni rede kvare, a svakako vam sve ove brzine neće biti potrebne.



Slika 2-16:
Blender je veoma korisna alatka.

Blender



Zašto je blender jedan od najkorisnijih kuhinjskih aparata

Pre dvadesetak godina blender je bio simbol „modernih“ kuhinja, svetlucava električna naprava koja je mogla da uradi sve: da umuti različite mase, pravi piree, krem-supe i penaste napitke. Zatim se pojavio aparat za obradu namirnica, sa francuskim pečatom i motorom kao u poršea, i sa više sečiva nego u fabrici kosilica. Kako su kuvarice i kuvari bili očarani ovim egzotičnim uređajem, blender su koristili samo za spremanje milkšejka.

Međutim, ne odričite se lako svog blendera. Starinski modeli sa jednom brzinom, kao i oni novi sa gomilom funkcija, našli su svoje mesto u zdravom kuvanju koje toliko ljudi danas priželjkuje. Ova vrsta kuvanja zasniva se na raznim umacima i prelivima jakog ukusa, za koje se koriste minimalne količine maslaca i pavlake, ili se čak i ne koriste.

Iako su uređaji za obradu namirnica neprevaziđeni za seckanje i ceđenje, blenderi su bolji kada je reč o sosovima i tečnim prelivima. Na primer, u sledećim poglavljima naučićete kako se pripremaju pržena pileća prsa sa odličnim, brzim sosom od belog vina, pilećeg bujona, praziluka i raznih finih trava. Klasičan način da se ovaj sos napravi je duži: najpre bi se praziluk, pileći bujon i ostali sastojci skuvali, dodalo bi se možda malo maslaca i onda sve to procedilo. Međutim, kada koristite električnu mešalicu, dovoljno je da sve sastojke ubacite u njenu posudu i kroz nekoliko sekundi trenutno dobijete sos. Ovako pripremljen sos je čak i ukusniji, zbog toga što su se praziluk i začini rastvorili u njemu. Ovu tehniku nije baš dobro primenjivati u aparatu za obradu namirnica, zbog toga što njegove dvoslojne oštrice bolje seku nego što mešaju.

Električni mikser: postoje dva osnovna tipa električnih miksera: ručni i statični. Dobro je imati bilo koji od ova dva za pripremanje masa za torte, sosova, domaćeg majoneza (nećete verovati koliko je bolji!) i raznih jela od jaja. Bez obzira što je ručni mikser odličan za lakše poslove – za mućenje pavlake i belanaca – statični mikser je napravljen tako da odgovara ozbiljnijim kuvarima.

Većina statičnih miksera ima činiju od nerđajućeg čelika i nekoliko dodataka za mućenje, mešanje i sl. Statičan električni mikser omogućava da ruke budu slobodne, što opet dozvoljava da istovremeno radite nešto drugo.

Posude i ostala oprema za mešanje

Posude za mešanje od nerđajućeg čelika: one se najčešće koriste u svakoj kuhinji. Kupite posude sa ravnim dnom i to u sledećim veličinama: 8, 6, 3 i 1,5 litar. Možete da ih koristite za mešanje salata, mućenje sosova i sl.

Mešalice: potrebno je imati jednu čvrstu i jednu savitljivu, izrađene od nerđajućeg čelika. Čvrsta mešalica dužine 20-25 cm praktična je za mućenje sosova, npr. bešamela ali i drugih umaka. Lakšu, tj. savitljivu mešalicu (naziva se i *balon*, *žica za mućenje*), dužine 25-30 cm, koristite za mućenje belanaca i gustih kremova.

Kašike, varjače, viljuške sa dugom drškom i mašice: ima ih raznih. Najpotrebnija je velika pljosnata kašika od nerđajućeg čelika, duga 30-40 cm, koju možete da koristite i za duboke posude. Varjače raznih veličina koristićete prema veličini suda ali i u drugim prilikama. Rešetkasta kašika od nerđajućeg čelika služi za vađenje komadića hrane koji se kuvaju ili prže, na primer ravioli.

Kutlaču od nerđajućeg čelika, zapremine 100-170 ml, možete da koristite za sipanje supe ili testa za palačinke. Kupite najmanje dve gumene spatule i metalnu kašiku sa četvrtastim vrhom koja služi za okretanje hamburgera ili drugih komada koji se peku ili prže. Metalne mašice su potrebne za okretanje mekših komada mesa ili ribe, naročito na roštilju. Jeftine plastične mašice – hvataljke za špagete korisne su prilikom služenja testenine.

Oprema za pečenje

Teško je smestiti svu opremu neophodnu za pečenje u nekoliko odeljaka. Daćemo samo spisak koji smatramo neophodnim za početnike.

Pleh za kolače: služi za pečenje svih sitnih kolača, biskvita i peciva. Ovaj višenamenski pleh može da bude od lima ili teflona a stranice su mu visoke oko 1,5 cm – tek toliko da spreče da se maslac i sokovi ne izliju po pećnici. Postoje razne veličine ovih plehova. Kupite dva veća koji mogu da stanu u vašu pećnicu ali tako da sa svih strana ostane po oko 5 cm slobodnog prostora kako bi se omogućilo ravnomerno zagrevanje.

Pleh za rolat: u ovom plitkom, pravougaonom plehu, dimenzija 37 x 25 cm, možete da pečete patišpanj ili testo za rolat koje kasnije treba da nadenete i urolate. Kupite kvalitetan pleh od aluminijuma.

Okrugli pleh za tortu: standardni recepti za torte zahtevaju dva pleha dimenzija 23 x 5 cm. Izaberite anodirani ili aluminijumski pleh sa teflonskom oblogom.

Četvrtasti pleh za tortu: za kolače od čokolade, kakaoa, dumbira i druge pogodan je pleh 20 ili 23 cm, zapremine 2 litra. Anodirani aluminijum i teflon ne dozvoljavaju da se kolači zalepe za dno.

Više kalupa u jednom: za brzo pečenje zemičaka i čajnih kolačića potreban vam je kalup sa (obično dvanaest) manjih udubljenja od teflona ili čvrstog aluminijuma. Kupite i korpice od masne hartije da ne biste morali da podmazujete i posipate brašnom svako udubljenje.

Tepsija za pitu: za većinu standardnih recepata dobra je vatrostalna ili aluminijumska tepsija prečnika 23 cm.

Oklagija: nije vam potrebno više oklagija kao profesionalnim kuvarima. Za kućne potrebe kupite oklagiju sa dve drške, izrađenu od punog drveta, dužine oko 40 cm.

Rešetke za hlađenje: kada se izvade iz pećnice i iz kalupa u kojima su se pekli, kolač ili torta moraju da se ohlade. Zato se stavljaju na malo uzdignutu metalnu rešetku ispod koje struji vazduh i oslobađa paru. Ima ih u raznim veličinama. Kupite dve velike rešetke od 30-35 cm, i to od hromiranog čelika.

Pleh za hleb: za pečenje hleba, raznih đuveča i rolata od mesa potreban je pleh zapremine litar i po (slika 2-17).

Slika 2-17:
U plehu za pečenje hleba možete peći i druga jela.



Pleh za hleb

Pleh sa pomičnim dnom: pomoću malog mehanizma ivice pleha se odvoje od dna pa iz njega lako mogu da se izvade slatka pita od sira, voćna pita i slične poslastice, a da se pri tom ne pokvari njihov izgled. Kupite pleh veličine 23-25 cm od masivnog aluminijuma (slika 2-18).



Slika 2-18:
Pleh sa pomičnim dnom.

Pleh sa pomičnim dnom

Sito za brašno: ne zahtevaju svi recepti prosejano brašno. Međutim, kada vam je potrebno prosejano brašno, potrebno vam je i sito na kome ćete ga prosejati i ukloniti grudvice. Dobar izbor je sito od nerđajućeg čelika sa rotirajućom drškom.

Ako nemate sito, a treba da prosejete brašno, upotrebite cediljku. (Na slici 2-19 je uputstvo.)

Kako da prosejete brašno ako nemate sito

Sipajte
brašno u
cediljku



Rukom lagano
pomičite cediljku
levo-desno



ILI udarajte cediljkom o ivicu
posude za mešenje

Slika 2-19:
Brašno možete
da prosejete i
pomoću
cediljke.

Četkica za premazivanje peciva: hleb, pogača, pita i kolači obično se premazuju (žumancetom i drugim); upotrebite višenamensku četkicu od prirodnog vlakna, dužine oko 3 cm.

Ispitivač: obično je to oštra i glatka metalna igla kojom se testo probode; ako na igli ne ostane ništa, testo je gotovo. Umesto igle kao ispitivač se koristi i čačkalica za zube.

Metalne ili plastične merice za suve namirnice: Da biste postupili prema receptu, potreban vam je komplet merica od 70-100 grama, 150 grama i 300 grama, kao što je prikazano na slici 2-20. Metalne merice su mnogo bolje od plastičnih, koje mogu da se polome ili istope u mašini za pranje posuda.



Slika 2-20:
Svaki kuvar
treba da ima
komplet merica
za suve
namirnice.

Merice za suve namirnice

Staklena merica za tečnost: nabavite jednu, zapremine oko $\frac{1}{2}$ litra, sa kljunom za sipanje, kao što je prikazano na slici 2-21. Dobro će vam doći i merica od 1 litra.

Metalne merice u obliku kašika: neophodne su za mnoge recepte, posebno kada mesite testo. Proverite da li komplet koji ste kupili ima meru za četvrtinu i polovinu kašičice, 1 kašičicu i 1 supenu kašiku.

Slika 2-21:
Staklena merica je praktična za merenje i presipanje tečnosti.



Merica za tečnost

Ostali pribor

Kuhinjski merač vremena („štoperica“): nemojte stajati pred pećnicom i zuriti u sat kao sveštenik u Budinu statuu. Podesite merač vremena i idite i gledajte neki kviz na TV-u.

Posuda za sušenje salate: nije ni tako skupa (prikazana je na slici 2-22), a omogućava da brzo osušite, na primer, zelenu salatu. Ako salata nije potpuno suva, začini neće imati željeni efekat.

Slika 2-22:
Posude za sušenje su korisne za sušenje salata, što je neophodno da bi začini zadržali ukus.



Posuda za sušenje salate

Cediljka (đevđir): kupite cediljku od nerđajućeg čelika ili plastike: dobra je za ceđenje testenine, salata, pirinča, povrća i zrnastog voća (slika 2-23).

Slika 2-23:
Cediljku koristite za ceđenje bilo kivanog bilo samo opranog voća, povrća i testenine.



Cediljka



Ravno ili puno: veština merjenja

Merenje je važno, posebno za početnike. Ako stavite previše soli, možete da upropastite paprikaš. Ako stavite premalo praška za pecivo, testo neće narasti. Ako stavite previše mleka, puding se nikada neće zgusnuti.

Međutim, merenje nikako ne zamenjuje probanje i što duže budete kuvali, to ćete manje morati da merite. Iskusni kuvari mogu u ruci da osete supenu kašiku soli ili kašičicu strugane kore limuna. Ovaj osećaj stiže se dugogodišnjom praksom. Evo nekih osnovnih saveta u vezi sa merenjem:

✓ **Suve i tačne sastojke merite u posebnim mericama.** Merica za suve sastojke je najčešće od metala ili plastike i ima ručku. Ako, kada merite brašno ili pirinač, mericom zahvatite više nego što vam je potrebno, poravnajte nožem propisanu količinu koja vam je potrebna. To radite nad voštanim papirom ili nad nekom posudom kako biste sačuvali ono što je preteklo.

Tečnost merite u staklenoj ili plastičnoj merici koja ima kljun za sipanje; kada sipate tečnost u mericu, nemojte je držati u visini očiju. Mericu stavite na ravnu površinu u kuhinji (tako je sigurno da je tečnost u nivou), a vi se sagnite da pročitate meru.

✓ **Kada mesite torte, hleb i poslastice, merite što preciznije.** Za izradu testa važe formule koje zahtevaju tačan odnos suvih i tečnih sastojaka.

✓ **Kada su u receptu mere suvih sastojaka date u gramima, upotrebite kuhinjsku vagu da biste ih što preciznije izmerili.**

✓ **Za male količine tečnosti i suvih sastojaka upotrebite merice – kašike.** Neke od takvih mera su kašičica ekstrakta vanile ili pola kašičice sode bikarbone. Nemojte koristiti običnu kašiku – mere se ne podudaraju.

✓ **Nemojte meriti nad posudom u kojoj pripremate masu, posebno ako u njoj ima drugih sastojaka.** Može se slučajno desiti da dodate previše.

✓ **Masti u čvrstom stanju i žuti šećer stavite u merice.** Kada radite sa maslacem, upotrebite vagu.

✓ **Da biste iz merice lako izvadili lepljive namirnice, kao med i maslac, podmažite je prethodno margarinom ili uljem.**

✓ **Ako recept zahteva prosejano brašno, obavezno ga prosejte.** Prosejavanjem se brašno meša sa vazduhom i merica prosejanog brašna je lakša – za dve supene kašike ili više – od iste merice neprosejanog brašna. Koristeći mericu za suve sastojke, zahvatite otprilike onu količinu brašna koja vam je potrebna i stavite je u sito. Brašno prosejte nad velikom posudom za mešanje ili iznad masnog papira. Kada prosejete brašno, kašikom ga lagano sipajte u odgovarajuću mericu.

✓ **Ako predosetite da ćete kinuti, uvek okrenite glavu od izmerenih suvih sastojaka.** Umesto u brašno, kinite u maslac!

Kupasto (tzv. „šinoa“ – kinesko) sito: ovo sito je dobro za cedjenje sosova, supa i ostalog (slika 2-24). Ime je dobilo po kineskoj kapi istog oblika: zašto da ne, stavite ga na glavu a oklagiju u ruku, pa pojurite decu po kući.



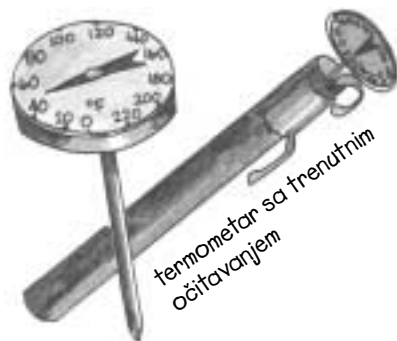
Kupasto sito

Slika 2-24:
Kupasto sito za
finija cedjenja.

Daske za sečenje: one čuvaju radnu kuhinjsku površinu od oštih noževa i vrelih sudova. Plastične daske su lakše za održavanje, a možete da ih perete u mašini za pranje sudova. Profesionalni kuvari svoje drvene daske čiste rastvorom vode i sode bikarbone, ili ih trljaju limunovim sokom. Preterano kvašenje ili pranje drvenih dasčica u mašini su štetni jer tada pucaju.

Praktično je imati nekoliko raznih dasaka: samo za sirovo meso i živinsko meso, za sečenje hleba i povrća, za pripremanje i seckanje sastojaka za kolače. (Bakterije iz sirovog mesa mogu da se zadrže na površini daske i da zaraze ostale namirnice.)

Termometar za merenje temperature mesa: za razliku od velikih kuvara, većina ljudi ne može da odredi da li je meso pečeno jednostavnim pritiskom viljuškom. Da biste proverili da li je meso pečeno ili ne, upotrebite dve vrste termometra: termometar sa trenutnim očitavanjem (koji ima tanku žicu koja omogućava da povremeno probodete meso i proverite da li je gotovo), i termometar koji je otporan na temperaturu u pećnici: njega stavite u meso od početka do kraja kuvanja.



Slika 2-25:
Termometri za
meso služe za
proveru da li je
meso pečeno
ili ne.

termometri za merenje temperature mesa

Posuda za prelivanje: uvek treba da bude pri ruci dok pečete meso; isto to možete da uradite i velikom kašikom.

Spisak sadrži deset najpraktičnijih predmeta koje bi trebalo da imate u kuhinji (slika 2-26):

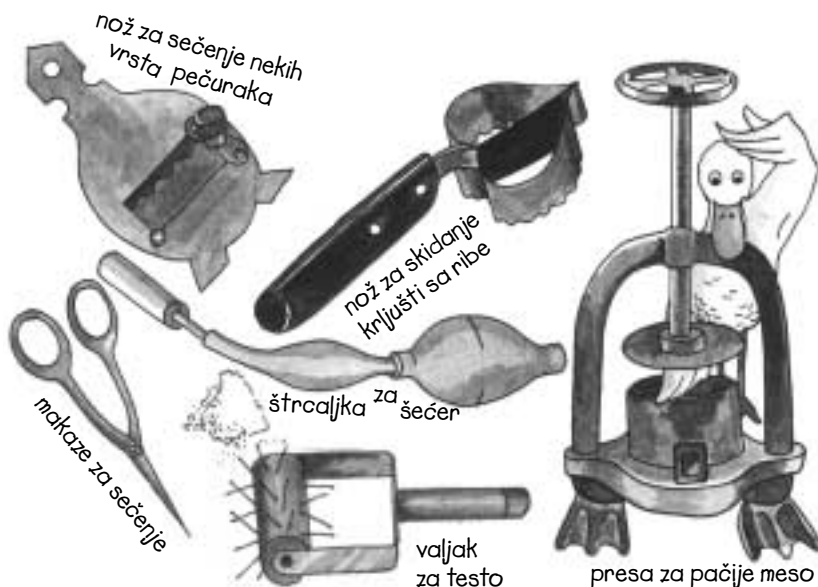


Slika 2-26:
Svakodnevne
kuhinjske
sprave koje
svaki kuvar
treba da ima.

Svakodnevne kuhinjske sprave

- ✓ Nož za ljuštenje povrća
- ✓ Rende za limun i tvrdi sir
- ✓ Cediljka za limun
- ✓ Mlin/vodenica za biber
- ✓ Presa za krompir
- ✓ Nož za čišćenje školjki
- ✓ Višenamenske kuhinjske makaze
- ✓ Termometar za pećnicu
- ✓ Kašika za posluživanje pite/gibanice
- ✓ Nož za mazanje

Sledeći spisak sadrži deset predmeta koji vam nisu potrebni... barem ne za sada (slika 2-27):



Slika 2-27:
Neke od
kuhinjskih
sprava bez
kojih se može.

- ✓ **Modla za maslac:** njome sečete maslac radi ukrašavanja.
- ✓ **Posuda za paštete i pihtije:** služi za serviranje *pihtija* ili pašteta napravljenih od seckane svinjetine (ili živinskog mesa), svinjske masti i začina (pravi se i od zečetine).
- ✓ **Štrcaljka za šećer:** ne pitajte.
- ✓ **Tepsija za krompir:** prelepa bakarna tepsija sa poklopcem za pečenje – čega drugog nego krompira, tj. gomile na kolutove isečenog krompira, sa dodatkom maslaca ili ulja. Može da posluži i kao skupocena (samo ukrasna) pepeljara.
- ✓ **Nož za sečenje sira:** izgleda kao minijturna skakaonica a radi kao giljotina. (Pa šta i ako se sir malo izmrvi?)
- ✓ **Makaze za sečenje:** mogu da se koriste i za sečenje noktiju na nogama!
- ✓ **Nož za sečenje nekih vrsta pečuraka:** za sve pečurke možete da koristite nož kojim inače sečete povrće.
- ✓ **Nož za skidanje krljušti sa ribe**
- ✓ **Valjak za testo:** koristi se da se probuši testo da bi se proverilo kako raste.
- ✓ **Presa za pačije meso**

Kako da sačuvate svoje prelepe kuhinjske spravice

Znači, odrekli ste se letovanja na moru i kupili gomilu kuhinjskih spravica. Ako ste nas poslušali i kupili dobre stvari, vaše spravice bi trebalo doživotno da traju. Naravno, potrebno je da o njima vodite računa. U sledećim odeljcima daćemo vam nekoliko saveta.

Šerpe i tiganji

Ako imate visoku tavanicu, najbolje bi bilo da šerpe i tiganje zakačite za viseće mrežice. Tako je posude sigurno i lako možete da dodete do njega. Međutim, ako vaša tavanica nije baš tako visoka, rizikujete da dobijete potres mozga. Kao jeftiniju alternativu, predlažemo da na zid okačite tablu sa kukama na kojoj ćete kačiti šerpe, tiganje i ostale kuhinjske potreštine.



Da biste iz nekog suda uklonili ostatke zagorele hrane, sipajte vodu u njega i pustite da provri. U taj sud možete isto tako da dodate malo deterđenta za pranje sudova i malo vode, pa to sve ostavite da odstoji neko vreme pre nego što počnete da ga perete. Ako se zagorela masa ne skida, ponovite postupak nekoliko puta. Veoma zaprljanu šerpu možete da stavite u pećnicu, zagrejte je i zatim je izvadite i stavite na stare novine. Zaprljana mesta poprskajte sredstvom za čišćenje pećnice, pa nakon petnaest minuta sud isperite u toploj vodi i deterđentu. Međutim, sredstvo za čišćenje pećnice nemojte da koristite za teflon sudove – oni zahtevaju pažljivo čišćenje. Njih perite mekim sunderom. Izbegavajte oštre sundere i čelične žice koje mogu da oštete unutrašnjost suda.



Ne možete svako posude prati u mašini za pranje sudova. Budite posebno pažljivi sa posudom od bakra, anodiranog aluminijuma i teflona; može se desiti da promene boju zbog jakog deterđenta. Obavezno pročitajte uputstvo za čuvanje i čišćenje kuhinjskog pribora.

Noževi

Svi u kuhinji imamo poneku fioku prepunu raznih drangulija, od starih kalendara i kineskih štapića do neidentifikovanih ključeva i tuba sa sasušanim lepkom. Ljudi obično ove fioke smatraju pogodnim mestom za čuvanje noževa. *Ne radite to!* Nabavite drveno postolje da zaštitite oštrice noževa. Možete da kupite i jednu od onih traka sa magnetom koja se kači na zid. Prednost ove trake je što uvek znate koji ste nož uzeli, dok na drvenom postolju vidite samo drške.

Noževe za kućnu upotrebu treba oštriti kod pravog oštrača dva puta godišnje, jer ako preterate, možete da uništite oštricu. Možda bi ih vaš mesar besplatno naoštrio. Isto tako možete da kupite i oštrač za noževe.

Međutim, bilo bi dobro da svaki put kada upotrebite nož, njime prethodno predete preko *čeličnog oštrača* (čelična drška dužine oko 30 cm). Tako ćete obnoviti oštricu. Kada ne koristite oštrač, to je kao da u maserati sipate razvodnjeni benzin. Pogledajte uputstvo na slici u odeljku „Oštrenje noža pomoću čeličnog oštrača“.

Oštrenje noža pomoću čeličnog oštrača

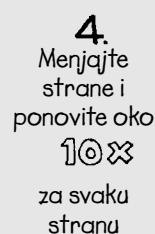
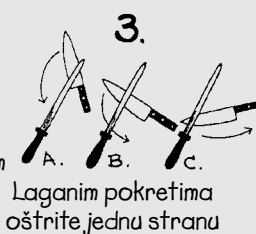
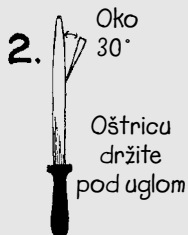
U jednoj ruci čvrsto držite oštrač dalje od tela i pod blagim uglom, kao što je prikazano.

stepeni. Počnite bliže vrhu oštrača, a oštricu pomerajte od drške ka vrhu.

Drugom rukom čvrsto držite nož pa sečivom prelazite preko oštrača pod uglom od oko 30

Isto to ponovite i za drugu stranu oštrice. Sve ponovite oko deset puta.

Kako da koristite čelični oštrač



Nikada dobrim nožem ne radite sledeće stvari:

- ✓ Ne otvarajte konzerve tunjevine.
- ✓ Ne koristite ga za odvrtnje.
- ✓ Ne otvarajte njime pakete.
- ✓ Ne pokušavajte da sa njime prodete pored aerodromskog obezbeđenja.
- ✓ Ne koristite ga nož za brijanje kao što su to radili u starim vestern-filmovima.

Isto tako, dobre noževe ne stavljajte u mašinu za pranje sudova. Noževi su doživotni prijatelji svakog kuvara, pa sa njima tako treba i postupati. Mašina za pranje sudova će vremenom izbeleti i oštetiti dršku noža. Sem toga, veoma je opasno gurati ruku u mašinu za pranje sudova u kojoj se nalaze oštri noževi. O kojem god da je kuhinjskom predmetu reč, pročitajte uputstvo za pranje koje se nalazi na maloj etiketi (znate, to je ona koju obično bacite).