

Kjekt å ha

Kva har eksperten i skuffene? Det var spørsmålet i ein e-post frå ein ivrig lesar av Matglede.

Spørsmålet inspirerte meg til å ta ein skikkeleg gjennomgang av kjøkkenet mitt, og sortere det viktige frå det uviktige. Kva brukar eg mest, og kva vert ikkje brukt av kjøkkenreiskapar? Kva er så viktig at eg tek det med meg når eg skal lage mat i andre sitt kjøkken?

I dag får du altså ikkje ei einaste oppskrift, men ei vonaleg nyttig oversikt over det viktige og det uviktige i eit funksjonelt og praktisk kjøkken. Slike lister blir nødvendigvis individuelle, så om du er ueinig med meg er det heilt OK. Men det var nyttig å tenke igjennom kva som trengst og ikkje trengst. Når ein kosar seg med å lage mat er det viktig å ha gode og funksjonelle reiskapar. Kjøkkenutstyr er heller ikkje så veldig dyrt, du kjem langt med relativt enkle middel. Det er ingen grunn til å streve med sprukne og dårlege litermål og gryter med bulk i botnen.

Skal ein rydde, må ein sortere ting i kategoriar. Mine kategoriar er desse: Maskiner, gryter og panner, knivar, røreting, bollar og former, og ting og tang

Maskiner

Eg har ein stor eltemaskin, som også har hurtigmiksar til å setje på toppen, og kjøtkvern å montere på. Den store maskinen brukar eg til brød, sukkerbrød, store porsjonar kake, vaffel- og pannekakerøre og slikt. I tillegg har eg ein stavmiksar som har to miksebollar, ein stor og ein liten. Dei kan eg bruke når eg skal hakke nøtter, løk og slikt. Stavmiksaren er flittig i bruk til å køyre supper og sausar glatte med.

Eg har og ein gamaldags handmiksar. Den tyr eg til når eg skal lage majones og aioli, pluss små porsjonar krem. Mannen min hadde med ein kaffitraktar inn i vårt felles bu, eg hadde klart meg utan. Vasskokaren, derimot, brukar eg mange gongar kvar dag. Den brukar eg til te, til oppkok av potet- og pastavatn (ja, det kokar opp mykje fortare i den enn på plata) og til kokande vatn til å desinfisere ekle klutar i ein fei. Ei kjøkkenvekt med tilvegingsfunksjon gjer baking og anna presisjonsarbeid mykje lettare. Då kan du ha i smør, nullstille vekta og ha i sukker, utan å måtte vri mattedelen av hjernen.

Gryter og panner

Eg har ei vid, låg jerngryte som eg kjøpte på loppemarknad for 20,-, som eg elsker. Den brukar eg til pastaus, gryterettar og slikt. Dei tre aluminiumsgrytene mine med ekstra tjukk botn er basisgrytene, til havregraut om morgonen og til supper og saus til middag. I tillegg har eg ei stor suppegryte på sju liter til minestrone til mange. Tre steikepanner har eg skaffa meg, ei

Kjøkkenhjelpemidler

Skrevet av Gundad

søndag 14. desember 2008 17:16 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26

diger (32 cm) til når vi er mange, ei middels (28 cm) til oss fire og ei lita (20 cm) til speilegg til berre meg. Den på 28 cm vert bytta ut oftast, som regel ein gong i året. Desse garantiane har eg aldri fått noko ut av. Same kva type titan botnen er laga av så vert den ru og seig og fæl etter eit år.

Knivar

Når eg reiser bort, tek eg med meg tre av victorinox-knivane mine. Ein kokkekniv er uunnverleg, den brukar eg til alt, nesten. Så har eg ein liten, sylkvass ein (som berre kostar 60 kroner, så den har eg fleire av heime) og ein såkalla konditorkniv, den med bølga blad. Den vesle, sylkvasse er perfekt til tomatar og paprika, medan kokkekniven gjer grovarbeidet. Eit godt slipestål må til for å halde desse knivane i god form. Eg har prøvd andre typar knivar og, men desse synest eg gjev best valuta for pengane. Heng knivane dine opp på ei magnetlist eller i ein trekubbe med slisser, så held dei seg kvasse. Ingenting øydelegg knivar meir enn å måtte ligge og slenge i ei kjøkkenskuffe.

Røreting

Bestemor mi på Leikong lagde alltid semulegrynsgraut til oss på onsdagskveldane, for då heldt mor mi vevkurs rundt omkring. Grauten rørte ho med ein halv ballongvisp, og det er framleis min rørefavoritt. Eg har ð full ballong og, den brukar eg til glatte supper og sausar, og slikt som ikkje legg seg i botnen. Eg syns eg har best kontroll på mjølkemat når eg rører i den med halv ballongvisp, då får eg rørt heilt ut i kanten av gryta.

Eg brukar også mykje matpinsettar. IKEA har nokre fine i varmetolande plast, dei brukar eg til å snu ting i steikepanna, til å ta opp pølser frå pølsegryta med og til mykje anna. Pass på at du finn ein med god opning, nokre matpinsettar eg har sett er for trange. Har du då eitt par store, gode serveringsskeier, nokre trespadar med flat ende og ei grautsleiv er du godt hjelpt.

Bollar og former

Rørebollar har ein ofte for mange av, ein treng ikkje så mange. Det viktigaste er at dei har ein god storleik. Ein kjem langt med ein stor bakebolle, ein middels stor til krem og majones og ein mindre til dressingar og slikt. Slike bollar treng ikkje vere så dyre, men pass på at du finn ein med gummikant under. Då står bollen fast på benken, og vert lettare å handtere. Litermål er det praktisk å ha fleire av. Når du skal bake skal du måle opp vått og tørt, og då er det fint å ha fleire å velje blant. To halvlitersmål, eit litermål og eit stort som rommar 1,5 liter er praktisk.

Eldfaste former og fat treng ein heller ikkje så mange av. Ei paiform, ei kakeform og ei firkanta

form til fiskegrateng og lasagne held lenge. Kvaliteten varierer, og eg likar betre porselensformer enn keramikkformer. Spør i butikken, og gå ikkje alltid for det billigaste. Småbollar og skåler har eg mange av, og dei får eg aldri nok av. Eg brukar dei til å legge tesila mi på, til å servere olivenolje og balsamico på når eg har gjestar, og til å sette fram den vesle resten av syltetøyet utan at det ser taslete ut. Dei er også perfekte til flaksalt og nymalen peppar, og nokre av dei er eldfaste, og kan også brukast til creme brulee eller andre små dessertar. Taco er favorittretten til datra mi, og då er mange skåler eit must.

Ting og tang

Slikkepottar må eg no slutte å kjøpe. Eg har hatt som mantra at ein aldri får nok slikkepottar, og det er heilt fornuftig. Å ha berre ein eller to er håplaust, då må ein halde på å vaske opp heile tida når ein lagar kaker, og det fungerer dårleg. I mine skuffer fann eg i dag 12 slikkepottar, og det er minst fire for mange. Så eg må byrje å gje bort slikkepottar til verdig trengande. Men ikkje desto mindre: Det er ingen grunn til å ha mindre enn fire, viss ein bakar med jamne mellomrom. Dei kostar ingenting heller, så trø nedover såretåa viss slikkepottlageret ditt er for lite. Ein solid boksopnar trengst og, helst ein som ein må bruke minst mogleg musklar på for å bruke.

Eg har tre «dingsar» som hjelper meg til å få meir frukt i ungane mine: Potetskrellaren, melonkulejernet og kjernehusutstikkaren. Potetskrellaren brukar eg både til poteter, asparges og til eple. Melonkulejernet brukar eg eigentleg mest til å ta ut kjernehuset på eple som eg har delt i to. Kjernehusutstikkaren kan og brukast på eple, men eg føretrekkjer melonkulejernet. Det blir mindre svinn, og epla ser finare ut når kjernehuset er teke ut som ei kule i staden for som ein stokk.

Fleire dingsar? Eg har keramisk topp på komfyren min, så eg har ei skrape til å få bort restar etter små kjøkkenulykker. Ein liten, smart ting som sikrar mor reine negler i jordbæresesongen er ei jordbærrenseklype. Du overlever utan, men den tek ingen plass, og fungerer som ei kule. Du brukar den til å fjerne den grønne hamsen. Den vesle laksepinsetten er og fin å ha, den er kraftig nok til å fjerne dei store beina som stikk opp midt i laksefileten. Den siste dingsen eg har stor glede av er zestjernet. Det har små metalløkker, slik at du kan rive av frukta på sitrusfrukter i tynne, fine strimlar. Strimlane brukar eg som pynt på dessertar og kaker, i ein salatdressing eller i kakedeigen.

Det er nok rett å seie at kjøkkenet mitt ber preg av at eg er motstandar av ting som berre kan brukast til ein ting. Du finn ikkje aspargeskjelar, olivenbåtar, sukkerbrøddelarar, avokadoskåler og tacosett hos meg. Det eg rår deg til å legge litt pengar i er gryter og panner, knivar og solide eldfaste former. Gjer du det, har du til gjengjeld utstyr som du vil ha med deg alltid. Kos deg på kjøkkenet!

Alt godt, Gunda

Kjøkkenhjelpemidler

Skrevet av Gundad

søndag 14. desember 2008 17:16 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26

[Tråden](#)