

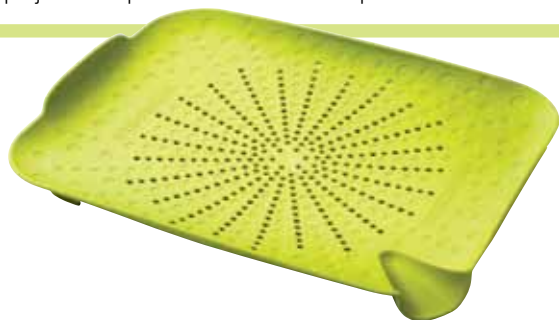
Hitrejšše, lažje, boljše



Ko gre za hitrejšo, lažjo in celo bolj zdravo pripravo hrane, so dobri pomočniki v kuhinji vredni zlata. Poglejmo, kateri so nas posebej navdušili!



Bučke, čebula, vse korenovke in celo sadje, skratka vsi sadeži in plodovi, ki jih lahko režemo in nastrgamo, bodo po zaslugi posebne pokrovke (Fissler) z »vgrajenim« strgalom (dva nastavka) odsej leteli naravnost v lonec. Nič več umazanije in letečih ostankov, le še brezhibno čista kuhinja! Kuhana rdeča pesa bo takoj pripravljena za vlaganje ali pa jo bomo ponudili kot okusni karpačo.



Cedilo za kuhinjsko korito (New Soda/ Zielonka) je pravo odkritje. S svojo ultra tanko obliko je zasnovano tako, da ga lahko položimo na dno korita in brez zoprnega pobiranja olupkov nastrgamo korenček, olupimo krompir, operemo solato ali paradižnik. Izdelan je iz plastike BPA, lahko ga pomivamo v pomivalnem stroju, na voljo pa je v sivi in zeleni barvi.



Priprava poširanih jajc je večšina, ki spada že skorajda med kuharsko umetnost. In kot smo si lahko ogledali v eni od zadnjih oddaj resničnostne serije Masterchef, lahko dela preglavice tudi izkušenim kuharjem. V setu (New Soda/Zielonka) sta dve držali za jajca v obliki vedra brez dna, da lahko poširamo dve jajci hkrati. Do popolno poširanega jajca nas ločijo le štirje koraki.



Pri pripravi hrane sta vse bolj pomembna čas in količina energije, ki jo porabimo za kuhanje. Pri uporabi termo posode (Thermotopf Romana i/Schulte-Ufer) je prihranek pri obeh komponentah zagotovljen! Hrano začnemo kuhati v klasičnem loncu, ga po določenem času odstavimo z ognja, vstavimo v črno termo posodo, pokrijemo in jed izgotovimo brez segrevanja, praktično na kuhinjskem pultu. Hrana v loncu ostane še 12 ur topla (segreta na 50 stopinj), zato pogrevanje ni potrebno. Termo posodo pa seveda lahko uporabimo tudi za ohranjanje tople ali mrzle hrane na pikniku. Na voljo v dveh velikostih (premer 16 ali 20 cm).

