



www.laculturadelcibo.it

CORSO PRATICO DI CUCINA

riservato a tutti i lettori del giornale

Prima Dispensa

GLI STRUMENTI GIUSTI IN CUCINA

Redazione: Luciano Bergesio

Sommario

GLI STRUMENTI GIUSTI IN CUCINA	3
Gli Strumenti Giusti in Cucina.....	4
Assortimento di Coltelli.....	5
Come si usano i coltelli in cucina.....	7
Padelle, Pentole e Casseruole	9
Caratteristiche di base di Pentole e Padelle	10
Assortimento indispensabile Pentole e Padelle.....	11
Assortimento aggiuntivo utile e pratico in cucina.....	11
Accessori indispensabili in Cucina	12
Dotazione base di mestoli	17
Altri accessori utili in cucina.....	17
Piccoli Elettrodomestici	18
Piatti da portata.....	20
La Borsa Frigo per fare la spesa.....	21



GLI STRUMENTI GIUSTI IN CUCINA

Coltelli, padelle, pentole e casseruole

Accessori, piccoli elettrodomestici

Piatti da portata e la borsa frigo per la spesa

Gli Strumenti Giusti in Cucina

È la prima tappa fondamentale del **percorso** per creare il vostro successo e per poter gustare appieno il piacere di cucinare **cibi sani e gustosi**, con risparmio di tempo e risultati garantiti.

Purtroppo in ogni casa gli strumenti della cucina nascono in modo casuale (*regali di nozze, di compleanno, acquisti di impulso, pubblicità,...*) il più delle volte sono superflui se non inutili e ingombranti, vengono usati pochissimo o stivati in posti scomodi da raggiungere quando servono, per cui spesso si rinuncia ad usarli o si ci disamora.



Gli strumenti che vi indico sono quelli necessari, qualsiasi altra cosa abbiate in cucina è superflua e, se non gli siete particolarmente affezionati, potete riporla anche in altri luoghi (*cantina, soffitta,*) che male non fa e vi libera spazio vitale.

Se già non possedete questi strumenti, vi suggerisco di acquistarli magari un po' per volta o di farveli regalare (*più avanti ho descritto tutti gli strumenti, che ritengo ottimizzati in una "buona cucina"*), perché faciliteranno veramente il vostro lavoro con una modica spesa e con una grande soddisfazione.

Le famiglie di strumenti da considerare sono:

1. *Coltelli*
2. *Padelle, pentole, casseruole*
3. *Accessori di lavoro*
4. *Piccoli elettrodomestici*
5. *Piatti da portata*

Assortimento di Coltelli

Il set di coltelli da usare in cucina nasce, quasi per tutte le case, in modo casuale come complemento al servizio per la tavola, come acquisto prendi voglia su qualche bancarella, come “ceppo” ricevuto in regalo

Peccato che spesso questi coltelli non sono dimensionati esattamente per il lavoro da fare in cucina, hanno manici sfuggenti o troppo pesanti, insomma per tagliare tagliano, ma nulla di più.

Anch'io fino a qualche anno fa avevo in cucina questi coltelli, poi un giorno ho deciso di cambiare, di scegliere i coltelli giusti per il taglio giusto, coltelli professionali, morbidi, con un'impugnatura sicura, che ti protegge le dita, che ti da piacere quando affondi la lama, che ti gratifica quando li usi.

Si sono ridotti a cinque più l' acciaino per affilarli, ho abolito lunghezze spropositate che in una cucina di famiglia non servono e così occupano poco spazio, sono facili da tenere puliti, non prendono ruggine.

Ve li descrivo, dandovi il nome tecnico con cui vanno richiesti e la misura della lama, e vi consiglio davvero di fare questa scelta, acquistateli magari uno per volta (*si trovano nei negozi specializzati o su Internet, diffidate dalle imitazioni*) oppure fateveli regalare, purché siano professionali e delle misure esatte.

1 – Coltello DISOSSO – lama cm 16



Per me è il coltello fac-totum, lo uso ogni volta che serve un taglio netto e preciso. Ottimo per rifilare i tagli di carne, disossare, mondare le cotenne dai tranci di salumi, affettare il salame, spezzettare quando non posso farlo a mano, l'ho usato per pelare la frutta e tagliare gli ortaggi fino a quando non ho potuto acquistare un coltello di ceramica, che non ossida ma che è molto caro.

2 – Coltello CUCINA – lama cm 22



È il classico coltello da cucina, utile quando bisogna avere una buona resistenza della lama, quando si deve affondare o lavorare sul tagliere. Adatto per tagliare, battere per servire a crudo e/o porzionare la carne fresca, per sminuzzare, per lavorare su nervature o cortecce resistenti, per tagliare formaggi duri e stagionati.

3 – Coltello PROSCIUTTO – lama cm 24



Tecnicamente si chiama “Parma”. Coltello a punta tonda, lama sottile e leggermente flessibile. Offre un taglio morbido, netto e preciso. Da usarsi esclusivamente per carni cotte, per salumi di grandi dimensioni (*prosciutti crudi, coppe, pancette, ...*) e per formaggi semiduri, mai su prodotti da cuocere o particolarmente duri, perché la lama flessibile si potrebbe rovinare e comunque non vi garantisce un taglio dritto.

4 – Coltello OLIVATO – lama cm 31



È quello che viene anche definito SALMONE, perché la particolare conformazione della lama (*ha delle piccole goffrature ovali*) permette di tagliare anche fette sottilissime e molto aderenti, come appunto il salmone. Lo uso per tagliare il pane, è molto meglio di quelli seghettati che sbriciolano, per tagliare torte e crostate e ogni volta che ho bisogno di un taglio morbido o molto sottile su cibi non eccessivamente consistenti.

5 – Coltello in CERAMICA – lama cm 11



I coltelli in ceramica sono il massimo per l'uso professionale, in quanto, essendo la lama di materiale inerte, non ossidano i cibi, non trasportano sapori e odori, sono leggerissimi e, praticamente, non perdono mai l'affilatura. Hanno il solo svantaggio del costo, che è praticamente triplo rispetto agli altri professionali, ma possono essere interessante oggetto per un regalo. Lo uso esclusivamente per tagliare frutta e verdura, che patiscono di più l'ossidazione.

6 – Acciaino tondo – lunghezza cm 30



È il classico acciaino per mantenere affilata la lama dei coltelli (*non va mai usato con il coltello in ceramica*). Se volete mantenere sempre i vostri coltelli perfetti è bene affilarli una volta alla settimana, occorre un minuto a coltello, perché basta solo passare quattro o cinque volte l'acciaino sul filo della lama.

Come si usano i coltelli in cucina

Può sembrare banale ma per ottenere un buon risultato dal taglio non basta affondare la lama e tagliare così come viene, così come per non incorrere in piccoli incidenti non basta brandire un coltello, ma bisogna anche osservare alcune norme di sicurezza.

Tagliare è un'arte, che vi può dare il massimo piacere del gesto in cucina e che non richiede alcuna predisposizione, quindi la possono praticare tutti.

Bisogna soltanto rispettare alcune regole precise, per la sicurezza e per l'ottimizzazione del taglio, facilmente comprensibili ed applicabili, che vi dovete imprimere molto bene in mente.

1 - Sicurezza nell' uso dei coltelli

Le regole sono tre, molto semplici e facili da apprendere, su cui però non bisogna transigere: una volta che le avete memorizzate, spiegatele anche a tutti gli altri componenti della famiglia ed a tutti coloro che frequentano la vostra cucina e che vogliono darvi una mano.

In sintesi:

- 1. Usare sempre il coltello giusto per quello che dovete fare, non un coltello a caso. Se vi serve quello con lama da 16 cm non utilizzate quello con lama 24, perché l' avete a tiro e magari l' altro è ben riposto nel suo alloggiamento. Oltre che una questione di sicurezza è anche una questione di "classe" !*
- 2. Ogni volta che dovete usare un coltello usate anche il tagliere. Nessun taglio può essere fatto brandendo con una mano la "cosa" da tagliare e con l' altra il coltello, anche se si vedono spesso questi macabri equilibrismi nei film o dietro i banchi del supermercato (accidenti spesso alla professionalità). Qualsiasi "cosa" debba essere tagliata, deve prima essere appoggiata su un piano solido e sicuro (mai sulla vostra spalla o sul vostro torace) e poi si può procedere al taglio, perché così il coltello non può sfuggirvi di mano per mancanza di aderenza o cadervi sui piedi o anche addosso ad un' altra persona presente in cucina o ferirvi malamente.*
- 3. Quando usate un coltello, la punta deve sempre essere rivolta verso l' esterno e mai verso il vostro corpo o verso le vostre mani e braccia. Può sembrare un' indicazione banale, ma se ci pensate, quante volte avete tagliato qualcosa puntandovi il coltello dritto alla pancia o verso la mano e il braccio !*

2 – Ottimizzazione del taglio

Per usare bene i coltelli in cucina dovete tenere a mente questo principio della micro ossidazione (*beninteso è una spiegazione divulgativa e non rigorosamente scientifica, quindi i tecnici non me ne vogliono*):

“Qualsiasi contatto, sfregamento o movimento di una lama metallica con un altro corpo sia solido che liquido genera sempre un micro calore superficiale (che naturalmente voi non avvertite) in grado di alterare, nel caso del cibo, il gusto, il sapore e a volte la consistenza”

Potreste obiettarmi che solo un naso o un palato finissimo può avvertire queste variazioni: se non conoscete la regola è così, se invece la conoscete vedrete che queste variazioni si avvertono eccome!

Vi invito a fare due prove, che vi convinceranno (*ho vinto diverse scommesse con persone incredule, facendole alla cieca, cioè senza che chi assaggiava il cibo ne fosse informato*):

a – Prova della frittata

Fate due frittate con gli stessi ingredienti e la stessa quantità di ingredienti, fatele cuocere in contemporanea in due padelle uguali e su due fuochi uguali, poi spadellate e tagliate una con un coltello e l'altra spezzatela con una paletta di legno: assaggiatele a confronto e percepirete al palato due gusti molto differenti! Provare per credere.

b – Prova della fetta di salame

Affettate un buon salame stagionato, prima tagliandolo da un capo con un coltello, in modo corretto secondo le indicazioni fornite più sotto, e dall'altro capo con una affettatrice elettrica e poi fate assaggiare a confronto: tutti vi diranno che sono due salami diversi, con un sapore molto distante l'uno dall'altro! Anche qui, provare per credere (questo test l'ho fatto addirittura con un gruppo di assaggiatori professionisti, dicendo che erano due salami diversi e nessuno si è accorto che era lo stesso salame!).

Le regole per ottimizzare il taglio sono due e molto semplici, ma dovete sempre rispettarle:

1. il coltello non è una sega, cioè non deve mai andare avanti e indietro mentre tagliate, ma ogni taglio deve avere sempre un solo movimento, in fuori rispetto al vostro corpo, con un andamento dal basso verso l'alto (*cioè dovete muovere il polso in modo che la punta del coltello, quando esce dal taglio tenda a sollevarsi e non a piantarsi nel tagliere o peggio ancora nel cibo che state tagliando*) e, se il taglio non è terminato, sollevate il coltello e riposizionatelo dall'inizio (*cioè non andate avanti indietro o su e giù come una sega*). Questo riduce al minimo il contatto lama/cibo e quindi si ha molto meno ossidazione e poi, volete mettere, la vostra gestualità sul tagliere sarà di “classe” e non volgare!
2. Tutto quello che si può tagliare o affettare con il coltello non deve essere tagliato o affettato a macchina (*affettatrici, frullatori, cutter,...*) e tutto quello che si può smiuzzare o rompere a mano non deve essere tagliato con il coltello: si eviteranno così inutili ossidazioni.

Padelle, Pentole e Casseruole

Come già detto per i coltelli ed è capitato tanti anni fa anche a me, le cucine sono invase da padelle, pentole e casseruole dalla provenienza più strana, regali di nozze, acquisti di impulso della batteria di acciaio inox (*che poi il cibo ti si attacca sul fondo ed i manici ti scottano le dita a levarli dal fuoco*), quella bella pentola dalla forma tanto strana, quelle terracotte così rustiche,.....

Poi arriva il momento in cui vuoi appassionarti di cucina e allora scopri che sì, le pentole che hai in casa non sono bucate, ma che per cuocere cibi come vorresti tu servirebbe qualcos'altro, e, se puoi, mandali tutto in soffitta e ti compri subito quelle giuste e nella quantità utile, oppure poco per volta, facendoti qualche volta un regalo o facendotelo fare quando meglio capita.

In una buona cucina ci devono essere poche pentole, ma buone, di dimensione giusta rispetto ai commensali presenti in casa, per non sprecare condimento inutile e per avere tempi giusti di cottura.

Spezzo una lancia a favore dei single e delle coppie senza figli o genitori in casa: bisogna si avere qualche padella o pentola molto capiente, se invitiamo gli amici, però quelle di uso quotidiano devono essere davvero dimensionate su quanti siamo abitualmente in casa, altrimenti invece di provare piacere in cucina avremo soltanto disappunto per grossi attrezzi da lavare e per ricette mal riuscite.

Così come ho fatto per le dosi delle ricette di questo **percorso**, che sono state tutte indicate sia per due persone che per quattro (*e con tutte le variabili per le principali intolleranze alimentari*) anche per le padelle, pentole e casseruole, vi indico l'ottimizzazione in funzione del numero di pasti da cuocere per volta.

Caratteristiche di base di Pentole e Padelle

Anche se sarebbe bellissimo avere ogni pentola dedicata espressamente al cibo che deve essere cotto (*la padella di ferro per le frittate, il paiolo di rame per la polenta,...*), per la mia cucina, che è pur sempre una mediazione, ho scelto e vi consiglio queste caratteristiche:

1. *Corpo in alluminio, per avere un peso relativamente leggero, più facile da gestire e da portare in tavola (abitudine un po' rustica ma molto conviviale, amo tantissimo portare sulla mia tavola nel suo contenitore di cottura tutto quello che posso e che naturalmente non va pre-porzionato).*
2. *Rivestimento interno antiaderente e antigraffio, sicuro ed esente da residui, perché ti concede anche qualche disattenzione, non si sa mai ...*
3. *Fondo salva energia consistente, sia per avere risparmio energetico sia per avere più brillantezza in cottura.*

Se andiamo in un negozio specializzato c'è l'imbarazzo della scelta tra marche, soluzioni e design, anche perchè nel nostro Paese operano aziende storiche che hanno una gamma veramente stupenda, in grado di soddisfare tutte le esigenze di professionalità e tutte le capacità di spesa, con modelli che rispondono tutti all'ottimizzazione del lavoro in cucina.

Ricordiamoci comunque che una buona batteria di pentole è un investimento che dura una vita e che quindi va fatto pensando al valore della "cultura della qualità" in cucina.



Assortimento indispensabile Pentole e Padelle

		2 persone Pezzi n.	4 persone Pezzi n.
	Casseruola a 1 manico Ø 16	1	1
	Padella Ø 20 Padella Ø 24 Padella Ø 28 Padella Ø 32	1 1 1 1	1 1 1 1
	Tegame 2 manici Ø 24 Tegame 2 manici Ø 28	1 1	1 1
	Casseruola 2 manici Ø 20 Casseruola 2 manici Ø 24	1 1	1 1
	Pentola alta 2 manici Ø 20 Pentola alta 2 manici Ø 24	1	1
	Coperchio vetro Ø 16 Coperchio vetro Ø 20 Coperchio vetro Ø 24 Coperchio vetro Ø 28 Coperchio vetro Ø 32	1 3 3 2 1	1 1 4 2 1
	Teglia da forno apribile Ø 24 Teglia da forno apribile Ø 28	1	1
	Teglia da forno cm 22 x 28 Teglia da forno cm 24 x 32	1 1	1 1

Assortimento aggiuntivo utile e pratico in cucina

			
Pentola a 2 manici con griglia cuocipasta	Padella doppia per Frittata	Cocotte per cottura arrosti anche in forno	Stampo Plum Cake

Accessori indispensabili in Cucina

Gli accessori di lavoro per la cucina sarebbero tantissimi, praticamente ne è stato inventato uno per ogni operazione che si deve fare, ma è meglio lasciare questi usi alla ristorazione, che deve fare tutto in tempi strettissimi e non può permettersi una certa “rusticità” che invece deve essere la nota “calda” della cucina in casa.

Io ho ridotto tutto all' essenziale ed ho scelto solo gli accessori che effettivamente sono necessari per facilitare il lavoro in cucina, più qualche chicca, che sono così riassumibili:

a - Snocciola olive



È vero che normalmente le olive si acquistano snocciolate. A parte che costano di più, ma spesso di snocciolate si trovano soltanto quelle estremamente commerciali, mentre i nostri piatti richiedono qualcosa di più. Inoltre l'oliva con il nocciolo si conserva meglio e soprattutto si trova in commercio più facilmente senza conservanti e antiossidanti. Qualche minuto di lavoro in più, ma è anche piacevole snocciolarci le olive che servono ed utilizzare i cultivar (le varietà) che ci piacciono e che magari non troviamo snocciolate.

b - Tagliauova



È di una comodità incredibile e permette di fare belle decorazioni a completamento dei piatti in cui l'uovo è una componente fondamentale. Inoltre è praticamente indispensabile per preparare ghiotti “amouse gueule” per i nostri aperitivi sfiziosi (vedi le ricette).

c - Apriscatole (ben robusto)



Quasi tutte le scatole ormai hanno l' anello ad apertura facilitata, ma potete star certi che, proprio quando siete più indaffarati, lo strappo non funziona e allora piuttosto che armeggiare rovinando la punta di un coltello, preferisco sempre avere a disposizione il buon fido e un po' retrò “apriscatole”, che con un morbido tocco appaga i miei desideri. Inoltre, fatto di non poca importanza, certe scatolette di irrinunciabile e gustosissimo tonno del Mar Cantabrico l' apertura facilitata proprio non ce l'hanno!

d - Batticarne



Fondamentale ogni volta che serve, necessario anche per far bene gli involtini di pesce, deve essere di acciaio inox e soprattutto avere un peso almeno di 1,5 kg per non costringerci a picchiare come forsennati ma ad ottenere il risultato voluto con equilibrio ed eleganza. Ricordare comunque che il batticarne non deve andare a contatto ma bisogna sempre interporre un foglio di carta per alimenti o di pellicola consistente tra il cibo e l' attrezzo.

e - Mandolina



Utilissima per affettare a julienne qualsiasi tipo di ortaggio o di frutta, è un optional in cucina, che vi permetterà di avere un taglio regolare e di fare anche decorazioni molto belle e regolari. Da utilizzare sempre con il salvadita per evitare brutte sorprese.

f - Paletta curva forata



Questa paletta vi darà una mano fondamentale ogni volta che bisogna fare movimenti veloci in cottura, in modo da poter girare, spostare, sistemare o togliere dalla padella carne, verdura e pesce. È un attrezzo fondamentale da tenere sempre a portata di mano, perché di regola, quando serve, bisogna sempre andarla a cercare.

g - Colino finissimo



Utile per lavare in acqua corrente i capperini, le olive, i sottaceti e per filtrare il succo di limone e di arancio. È comodo averlo sempre a disposizione, a portata di mano, quindi bisogna trovargli un posto facilmente raggiungibile in ogni occasione in cui è necessario.

h - Centrifuga asciugaverdura



Non può mancare in una cucina organizzata. È comodissima per asciugare l' insalata e tutte le verdure in foglia. Siccome io consiglio anche di lavare le erbe aromatiche (*basilico, prezzemolo, menta,.... soprattutto quelle non autoprodotte ma che arrivano dalla lavorazione nelle serre*) è indispensabile per asciugarle, perché non facendo pressione né strofinamento, ne conserva intatte le proprietà organolettiche. Peraltro è utilissima anche per asciugare gli ortaggi già tagliati in pezzi (*peperoni, zucchine, porri,.....*).

i - Bilancia pesa alimenti



È indispensabile in ogni cucina. Quelle moderne sono a lettura digitale, con la suddivisione ad un grammo, quindi sufficienti per il lavoro di pesatura in cucina.

l - Dosatore graduato



Indispensabile soprattutto per dosare i liquidi. Le scale di quelli commerciali normalmente sono graduate in dl (*decilitri, cioè una decima parte di un litro, che equivale a 100 ml - millilitri*) e normalmente sono da mezzo litro o da un litro. Io ne ho scelti invece due professionali (*non è un grande investimento*), uno graduato fino a 250 ml con la scala precisa al millilitro, per quando devo dosare poche quantità (*liquori, vini,...*) e uno graduato al litro, per i dosaggi dell' acqua e del brodo.

m - Misurini inox di precisione



Siccome non sono una spesa folle, vi suggerisco di aggiungerli alla dotazione della vostra cucina. Sono quattro mestolini che corrispondono rispettivamente a 1,25 ml - 2,5 ml - 5 ml e 15 ml di liquido. Con questi misurini potete fare tutte le combinazioni di dosaggio possibili, utilizzandoli e sommandoli come multipli.

n - Termometro a sonda e Termometro Forno



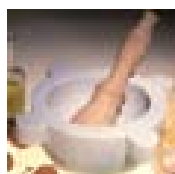
Termometro a sonda

Sono una raffinatezza in cucina. Quello a sonda serve per misurare la temperatura di cottura al cuore (*cioè al centro dell'arrosto, del pesce,...*) basta infilarlo (*può anche essere lasciato per tutta la cottura, perché il cavo è resistente al calore e fa anche da timer sonoro quando si raggiunge la temperatura voluta*). Quello da forno, va messo direttamente nel forno e segna l' esatta temperatura raggiunta dal forno.



Termometro da forno

o - Mortaio in marmo



Indispensabile quando vogliamo cimentarci per fare un pesto alla ligure secondo tutti i sacri crismi. Utilissimo per sbriciolare le bacche di ginepro, i semi di cumino, i chiodi di garofano, i semi di finocchio, il pepe in grani,.... quando non servono in polvere.

p - Grattugia in ceramica per frutta e verdura



È ottima per grattugiare frutta e verdura, perché la ceramica non crea ossidazione e quindi ne vengono conservate le qualità organolettiche.

q - Passaverdura



Normalmente utilizziamo in cucina il frullatore, più pratico e veloce. Però per certe preparazioni resta sempre insuperabile il vecchio passaverdura, che crea meno ossidazione e mantiene più integre le fibre del passato. Insostituibile per la passate di pomodoro.

r - Schiacciapatate



Vale quanto già detto a proposito del passaverdura. Però è insostituibile per lavorare le patate, che acquisiscono la giusta morbidezza in un solo passaggio.

s - Cestello per cottura a vapore



È il più elementare e semplice strumento per cuocere a vapore in modo diretto e semplificato tutto quello che ci serve fatto a vapore.

t - Grilletti da lavoro



In cucina è fondamentale averne molti e di diverse misure, perché permettono di lavorare a più ricette in contemporanea. Io preferisco quelli trasparenti di materiale leggero, adatto al contatto con i prodotti alimentari sia caldi che freddi, perché anche l'occhio vuole la sua parte.

u - Colapasta



La dotazione auspicabile in cucina è di averne almeno due grandi e uno un po' più piccolo. Questo permette di cucinare più ricette insieme e nel contempo mettere a lavare in acqua corrente tutto quanto ci necessita per procedere nelle varie cotture.

y - Rete per arrostiti



Non è un accessorio, ma un materiale di consumo assolutamente utile, quando voglio fare rolate, carni arrosto, polpettoni, il cotechino “maison” e quant’ altro debba essere legato. Si trova nei negozi di articoli per macellerie, è elastica e molto facile da applicare (*basta infilare dentro quello che deve contenere*), sono rotoli da 50 metri, quindi basta andare a comprarla una volta all’anno e si ha un aiuto in cucina veramente notevole e pratico.

v - Frustino manuale



Oltre a quello elettrico in dotazione al Minipimer (*vedi più avanti*) è necessario avere a disposizione un frustino manuale ogni volta che bisogna far incorporare tra loro diversi componenti.

w - Setaccio



Strumento dalle variegate applicazioni, serve in cucina ogni volta che è necessario separare diversi ingredienti, filtrare, calibrare e così via. Io ne ho scelto uno professionale di acciaio inox, non è poi un grande investimento, è facile da pulire e dura tantissimo.

v - Stampi per hamburger



L’ hamburger, soprattutto per i più piccini, ma anche per noi grandi fa festa in tavola per quel non so che di evocativo-didascalico che rappresenta (*McDonald’s insegna*). Quelli che si acquistano in macelleria o preconfezionati sono tutt’altro che invitanti, per cui mi sono dotato di tre stampi manuali (*tondo, a fiore e cuore*) e quando voglio fare qualcosa di diverso o ho piccoli ospiti mi diverto. Vi consiglio davvero di farvi questa piccola dotazione o di farvela regalare, perché è uno spasso in cucina (*le ricette le costruite con la vostra fantasia, basta tritare carne e/o verdure, far amalgamare e insaporire con diversi ingredienti a piacere*), a parte che potrete anche stupire i vostri amici ospiti con hamburger superlativi e inaspettati, magari vegetariani !

z - Posate in legno



Dovete averne tante e sempre a portata di mano, perché sono le uniche autorizzate ad entrare in contatto con qualsiasi cibo in cottura. Ricordate che ogni posata va usata solo ed esclusivamente con un cibo in cottura, per non fare contaminazioni crociate di sapori e di ingredienti diversi. Per dare un “tocco” che mi piace, ho scelto per tenerle a portata di mano, un contenitore cilindrico di porcellana bianca, molto comodo e molto appagante alla vista.

Dotazione base di mestoli



Altri accessori utili in cucina



Imbuto acciaio inox



Pinza per girare arrostiti
(senza forare con forchetta)



Pennello



Pelatutto - utilissimo per le carote

Coltello svuota zucchine
(utilissimo per farle ripiene)



Spazzolino pulisci funghi



Taglieri in legno
(almeno 6)



Grattugia per agrumi e zenzero



Macina sale, pepe, peperoncino e erbe aromatiche secche *(timo, ...)*

Piccoli Elettrodomestici

I piccoli elettrodomestici completano l'attrezzatura della cucina, sono un buon aiuto, anche se a volte la lavorazione a mano può dare qualche risultato in più in termini di palatabilità.

Rappresentano un buon compromesso, per farci recuperare tempo e soprattutto per gestire più lavorazioni in contemporanea, aspetto non secondario nella gestione della nostra attività in cucina.

Come nota di base, per essere veramente funzionali, devono essere il più semplici ed elementari possibili e, possibilmente, non multifunzione con molti accessori, in quanto spesso sono poco pratici e poi l'accessorio quando serve non lo trovi: io preferisco uno strumento con una/due funzioni ben identificate, ma che funzioni bene, sia facile da pulire e non dia problemi di manutenzione.

Per razionalizzare quanto effettivamente serve, ecco i fondamentali, che dobbiamo assolutamente avere:

a – Minipimer (assolutamente indispensabile)



È un attrezzo ideato da Braun, che abbina un gambo frullatore ad una frusta ed è insostituibile per tutti gli usi in immersione, per frullare e miscelare direttamente in pentola o in padella. Gli ultimi modelli sono corredati da un accessorio tritatutto, consistente in una tazza in cui si inserisce il corpo principale del minipimer ed è molto funzionale per creare triti di cipolle, aglio e erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, menta) nei pochissimi casi in cui non è sufficiente sminuzzarli a mano.

b – Macinacaffè con bicchiere frullatore (assolutamente indispensabile)



Deve essere il più semplice possibile e serve essenzialmente per ridurre in polvere spezie in grani, bacche e semi aromatici (Chiodi di garofano, semi di cumino, semi di finocchio, bacche di ginepro, coriandolo, pepe in grani,...) quando non abbiamo tempo di utilizzare il mortaio con il pestello e comunque sempre quando la ricetta prevede di utilizzarli in polvere. Il bicchiere frullatore serve per fare piccoli triti e la maionese.

d – Spremiagrumi elettrico (indispensabile)



La mia cucina prevede molto spesso l'utilizzo dei succhi di agrumi, e, francamente, non amo molto spremerli a mano. Inoltre risulta facilitato spremere gli agrumi dopo averli privati della scorza, che viene utilizzata anch'essa in molte preparazioni previste, oppure dopo averla grattugiata con la grattugia a mano per essere inglobata in salse e condimenti.



e – Grattugia elettrica (facoltativa)

É un accessorio utile in cucina, perché, oltre a grattugiare il formaggio in due grandezze, grattugia anche il pane secco, il cioccolato e la frutta secca. Non è un grande investimento e si giustifica comunque per la comodità e la funzionalità nell'uso quotidiano.

f – Macchina per fare il pane



E' una scelta che ognuno fa in base al suo modo di vedere la realtà. Se voglio il pane fresco tutti i giorni e non voglio ogni giorno andare a fare la spesa, è la soluzione ideale con due vantaggi: gli ingredienti li metto io, quindi so sempre come è fatto il mio pane e, aspetto non indifferente, il pane fatto in casa costa almeno 4 volte meno di quello industriale, quindi con 60 kg di pane mi sono pagato la macchina e il risparmio è assicurato per sempre. E poi, siccome si programma e lavora in silenzio di notte, volete mettere il piacere di risvegliarsi il mattino con il profumo del pane fresco ? Occupa poco spazio e si può mettere dappertutto, basta solo una presa elettrica.

d – Affettatrice (facoltativa, se volete fare l' investimento)



Non è fondamentale, né trova molte applicazioni per le preparazioni in cucina. Io però amo molto la salumeria, che preferisco acquistare in pezzi interi e porzionare quando voglio fare una bella degustazione in tavola, per cui ho acquistato un' affettatrice semiprofessionale da bar, che mi segue ormai da oltre dieci anni senza alcun problema. Comunque se anche voi volete l' affettatrice dovete fare un investimento, perché quelle "uso famiglia" che costano poco non sono affidabili né totalmente sicure.

c –Cutter (facoltativo/ indispensabile)



É utile quando bisogna lavorare insieme molti ingredienti per preparare impasti e ripieni. Il cutter rappresenta un ottimo aiuto in cucina permettendo di velocizzare tante operazioni, che altrimenti richiederebbero un tempo più lungo. Il risultato che si ottiene è buono e non crea grandi problematiche di ossidazione, essendo una lavorazione intermedia, se il semilavorato (impasto, ripieno, frullato, trito,.....) viene utilizzato subito, impedendo che si generino fermentazioni o degradazioni.

La dotazione di piccoli elettrodomestici illustrata costituisce la base per un'ottima operatività in cucina, che media l' esigenza di conservare il più possibile le qualità organolettiche naturali di tutti gli ingredienti con la necessità di dedicare alla cucina il tempo giusto, senza inutili aggravii di lavoro o dilatazioni di tempi, che, soprattutto all'inizio di questa esperienza, potrebbero diventare problematici.

Piatti da portata



Esistono due teorie sui piatti da portata: sono competenza della “sala da pranzo”, quindi devono arrivare in cucina seguendo il servizio e/o lo stile presente in tavola, oppure sono di competenza della “cucina” quindi devono rappresentarla sulla tavola, ma non necessariamente far parte del servizio presente in tavola.

Disquisizione inutile per me, perché io amo solo la porcellana bianca non decorata, quella un po' rustica ma raffinatissima per il suo evocativo-didascalico, sia per la tavola che per i piatti da portata, perché sono quelli che più fanno risaltare la bellezza del cibo.



Inoltre, aspetto non indifferente, non avendo decorazioni particolari, possiamo acquistarne di diverse misure e fattezze e se qualche volta ne rompiamo qualcuno è facile sostituirli senza problemi di coordinamento e di look.

Il set ideale è quattro piatti ovali piccoli, quattro ovali grandi, due rotondi grandi ed un ovale molto lungo. Molto utili inoltre i grilletti medio piccoli per portare in tavola preparazione semi-solide e diverse ciotole per salse e condimenti.

La Borsa Frigo per fare la spesa

È un imperativo categorico se adottiamo il modello di fare una sola spesa settimanale, ma, a mio avviso, dovrebbe essere resa obbligatoria anche per chi fa la spesa tutti i giorni.

Ritengo un' incongruenza totale quella di avere il frigorifero in casa, acquistare prodotti freschi in negozio, tenuti nel banco frigo, e poi trasportarli in macchina, tenendoli magari tre o quattro ore ad una temperatura molto superiore ai 4°, per non parlare delle temperature estive e dei surgelati.

Per garantire che i prodotti non subiscano shock termico, che spesso ne compromette le qualità organolettiche, l' unica soluzione è dotarsi di almeno due borse frigo corredate dai relativi accumulatori di freddo ed usarle ogni qualvolta si va a fare la spesa.



Mi resta difficile capire perché questo sistema non venga universalmente adottato, so soltanto che da quando frequento stabilmente un supermercato per la mia spesa settimanale e porto con me le borse frigo nel carrello, utilizzandole in corsia, dopo un po' sono comparse anche in altri carrelli ed oggi è abbastanza usuale vedere questa dotazione virtuosa in molti carrelli: forza dell' imitazione o nessuno ci aveva mai pensato?



La borsa frigo è comoda da trasportare con la sua maniglia, permette di non spendere soldi in inutili ed inquinanti sacchetti di plastica (*in sei mesi ve le ripagate con il risparmio sui sacchetti e vi durano una vita; le mie hanno già sei anni di onorato servizio e sono ancora perfette*) e vi garantisce che il cibo acquistato fresco vi arriva fresco a casa e si mantiene di più e meglio nel vostro frigorifero.

Personalmente mi sono dotato anche di un comodo frigo elettrico da auto/casa, che funziona a 12 volt (*collegato con la presa accendisigari dell'auto, per comodità mi sono fatto mettere dall' elettrauto una presa elettrica nel bagagliaio dell' auto*) e a 220 volt in casa, con consumi bassissimi e che garantisce un raffreddamento fino a 16° in meno della temperatura esterna. Quando vado a fare la spesa e poi non torno subito a casa, gli trasferisco dentro i prodotti freschi acquistati e quando lo tengo in casa, gli ho trovato un buco in cucina, dove non imbroglia e gli metto le buone bottiglie di vino bianco, così sono sempre fresche quando mi servono e non mi impegnano spazio nel frigorifero.

