

Klasa 6a

Lekcja 29 05 2020r.

Temat : Domowe urządzenia gospodarstwa domowego – „małe” AGD kuchni.

1. Dobrze urządzona i wyposażona kuchnia zawiera nie tylko porządną lodówkę, czy zmywarkę, ale także przydatne urządzenia z segmentu małego AGD, bez których trudno się w kuchni obyć.
2. Przetwory, sałatki, soki, surówki, smoothie, ciasta, zupy... W kuchni zawsze znajdzie się coś do roboty, dlatego warto mieć pod ręką komplet porządnych i sprawdzonych narzędzi.
3. Do podstawowych „małych” urządzeń AGD zaliczamy

a) **Robot kuchenny** - po co męczyć się w kuchni? Do roboty trzeba zaprzęgnąć robota – oczywiście wielofunkcyjnego! Poradzi sobie z mieszaniem, zagniataniem ciasta i ubijaniem piany, ale nie strasze mu również inne zadania.

W zestawie znajdziemy bowiem blender kielichowy, malakser, noże do szatkowania, tarcze tnące, a nawet... wyciskarkę do cytrusów. Z takim pomocnikiem żadne kuchenne wyzwanie nie okaże się zbyt trudne, a do tego oszczędzisz sporo czasu. Jeśli dużo gotujesz, taki sprzęt po prostu warto mieć.



b) **Mikser** - jeśli nie chcesz kupować robota kuchennego, koniecznie rozważ zakup miksera. Nie jest to prawda narzędziem tak wszechstronnym, za to jest niedrogi, a w podstawowych zadaniach, takich jak mieszanie czy ubijanie, sprawdzi się równie dobrze.



- c) **Blender ręczny i kielichowy** – choć może się wydawać, że jeden blender w kuchni wystarczy, w rzeczywistości przydają się dwa takie urządzenia. Blender kielichowy pomoże Ci nie tylko szybko przygotować smoothie, ale okaże się też przydatnym narzędziem podczas przygotowania sosów i koktajli. Blender ręczny dla odmiany to prawdziwy kombajn, któremu niestraszne krojenie, mielenie, miksowanie, a nawet...kruszenie lodu. Docenisz go choćby przygotowując jogurty czy kremowe zupy.



- d) **Wyciskarka lub sokowirówka** - zamiast kupować sok w kartoniku, lepiej zrobić go samodzielnie. Do tego będzie jednak potrzebna sokowirówka lub wyciskarka wolnoobrotowa. Sokowirówki przeciskają owoce i warzywa przez sita (opcjonalnie – rozdrabniając wkład nożami), dzięki czemu sok jest zazwyczaj bardzo klarowny, a cały proces – krótki. Po stronie minusów zapisać za to trzeba ograniczoną ilość elementów, które można przetworzyć w ten sposób, jak również fakt, że z uwagi na sposób obróbki, uzyskany sok szybko traci cenne właściwości. Wyciskarka wolnoobrotowa działa na nieco odmiennych zasadach. Tutaj owoc czy warzywo są miażdżone z pomocą specjalnego ślimaka poruszającego się z niedużą prędkością, dzięki czemu sok jest w mniejszym stopniu utleniony i zawiera więcej witamin. Jest zazwyczaj również mniej klarowny i więcej w nim znajdziesz miąższu. Dużym plusem wyciskarek jest szeroka gamma produktów, które możesz w ten sposób przetworzyć – również liściastych, jak szpinak.



- e) **Maszynka do mięsa i szatkownica** - wbrew pozorom porządna i solidna maszynka do mięsa przyda się nie tylko miłośnikom. Zazwyczaj tego typu sprzęt ma również zestaw sensownych nakładek do szatkowania warzyw, dzięki czemu w jednej maszynie jesteś w stanie szybko przygotować składniki na cały obiad – także w 100% wegetariański. Taki sprzęt cieszy się olbrzymią popularnością i wysokimi notami. Nic dziwnego – oferuje wyjątkowo bogate wyposażenie – m.in. trzy rodzaje sitek, trzy rodzaje tarek oraz nasadkę masarską.



- f) **Multicooker** - dobry multicooker nie przygotuje może posiłku za Ciebie, ale z pewnością znacznie skróci czas potrzebny na jego ugotowanie. Ten ciekawy sprzęt może zastąpić nie tylko mikrofalę czy parowar, ale czasami nawet piekarnik. To jeden z tych produktów, w których wystarczy nacisnąć jeden przycisk i można zająć się czymś innym. Multicooker zadba o to, aby dobrać optymalne ciśnienie i temperaturę oraz przypilnuje, aby nic się nie przypaliło.



- g) **Ekspres do kawy** - wykorzystanie ekspresu do kawy jest najprostszym sposobem na przyrządzenie filiżanki idealnego napoju. Jednak pojęcie „idealny” jest w tym wypadku względne, ponieważ każdy ma inne preferencje smakowe, a jak wiadomo, o gustach się nie dyskutuje. Producenci najlepiej zdają sobie z tego sprawę i dlatego dostosowują swoją ofertę do potrzeb konsumentów. Przygotowywanie kawy nie jest tu wyjątkiem, bo rozpiętość „kawowych” gustów jest dość duża, np. jedni lubią kawę parzoną tradycyjnie, a inni uwielbiają cappuccino.



- h) **Suszarka do grzybów** – jest to sprzęt niszowej funkcjonalności, ale nieodzowny, jeśli często robisz suszone przetwory. Do czego oczywiście zachęcamy, bo nie od dzisiaj wiadomo, że ten typ jedzenia ma bardzo dużo składników odżywczych i jest istotną częścią każdej zdrowej diety. Szukając porządnej suszarki zwróć uwagę zwłaszcza na ilość sit i moc urządzenia. Ostatni atrybut determinuje szybkość suszenia, podczas gdy pierwszy odpowiada za to, jak duży „przerób” osiągniesz.



4. Na tym kończę przegląd tych najważniejszych urządzeń „małego” AGD do kuchni. Każdy z nas może znaleźć jeszcze kilka takich urządzeń dzięki którym praca w kuchni jest łatwiejsza, prostsza i przyjemniejsza.

Uczniowie mający zaległości proszeni o uzupełnienie brakujących zadań - termin już minął.

Prześlij zadania na e- maila zdzierek@interia.pl

**Pozdrawiam Wszystkich
Zdzisław Mirek**