



5 konyhai eszköz, amelyeket a nagyanyáink is imádtak volna

2011 október 27. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

KréMLEVES, mákos rétes, bableves. Nem úri huncutságok, de az elkészítésük száz évvel ezelőtől még jóval nehezebb volt, mint most. Azóta ugyanis tele a konyha szuper találmányokkal.

Botmixer

A krémleves a világ legegyszerűbb dolga, persze csak akkor, ha nem szűrn kell átpasszírozni a krumplit vagy a brokkolit. Akkor ugyanis az ember inkább feltesz egy jó gulyást, de az tuti, hogy nem tököl fél órán át 2 liter leves krémelésével. Valószínűleg ez az oka annak, hogy a krémlevesek nagymamák korában kevésbé voltak népszerűek. Arról nem is beszélve, hogy a botmixer megoldás a csomós sodóra vagy palacsintára is. Nem kell ezen mit ragozni, az ég áldja azt, aki a kezünkbe adta a botmixert.

Teflonedény

Leragad, akármit csinálunk, ragad, kavargat, imádkozunk, a horoszkópunkat böngésszük, hátha végre nem kell majd főzés után órákig áztatni, aztán vakarászni a piros bonyhádi lábasunkat. Bezzeg a teflonedény! Abban még a rántotta sem ragad le, sőt a rántás után sem kell kapargatni az edény alját. Persze most lehetne azzal jönni, hogy aki igazán szuper szakács, annak nem ragad le semmi... De a nagy része nem ilyen szerencsés, nekik igazi megváltás az a bizonyos teflonbevonat.

Elektromos mákdaráló

Menthetetlenül közeledik a karácsony. A mákos guba, a mákos bejgli és a flódn ideje, ezekben pedig vétek lenne kipróbálni mákot. Nagymamák korában pedig még nem volt túlkínálat darált mákból, ezért csak saját maguk tekergették az apró mákdarálót, hogy nagyjából három óra alatt összehozzanak egy süteményre való darált mákot. Ehhez képest mi fogjuk az elektromos darálót, beleszórjuk a mákot és a cukrot, és már kész is, az más kérdés, hogy a flódnak ennek ellenére is csak karácsonykor állunk neki.

Kukta

Bableves, lencseleves, sólet. Mindhárom hosszú főjének számít, tipikus hétfői ételek. Pedig milyen jó egy hideg estén füstölt libás lencselevest vacsorázni, miközben a kedvenc sorozatunkat nézzük. Mi megtehetjük, mert van kuktánk. De a dédszüleink erről nem is álmodhattak, mondjuk szappanoperáról se nagyon... A kukta ugyan nem mindig a legjobb megoldás, sok háziasszony a lusta szakácsok eszközének tartja, de egy biztos: nem árt, ha rohamosztag vagy bentlakásos házvezető helyett ott figyel a szekrényben egy kukta.

Kenyérsütőgép

Dagasztani jó, mondják sokan. Házi kenyeret enni meg men? Kérdezd csak meg a nagymamát, hogyan vélekedik a kérdésről? Mert naponta kenyeret dagasztani, addig, ameddig a plafonról nem folyik a víz, azért már kevésbé szórakoztató, mint hetente egyszer sokmagos csodával bíbelődni. Biztosra vesszük, hogy nagymamák örültek volna, ha a lisztet, a kovászt és a vizet egyszerre csak beleönthették volna a kenyérsütőbe, ami dagaszt, keleszt és süt is. Persze a kelesztés után még mindig lehet a kemencében kisütni a cipót, de az meg ugye nekünk nincs.

noklapja.hu - Nők Lapja Café

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
