

Kolik je hrstka, špetka či snítka?



Zvláštní kuchyňské váhy a pojmy

Suroviny ve většině receptů bývají uváděny v gramech, dekagramech, mililitrech, decilitrech, litrech. Ale setkáme se i s množstvím, nad kterým elévovi zůstává rozum stát.

Tady je malý elévský slovníček zvláštních kuchyňských měř a vah, k němuž přikládáme i výklad několika kuchařských pojmů.

Špetka=množství soli nebo koření, které chytíme palcem a ukazováčkem.

Na špičku nože = obdobně malé množství, používá se pro sypké suroviny. Jednoduše to, co se podaří na špičku nože nabrat.

Hrst = množství, které se vejde do polosevřené dlaně

Pár kapek=velmi malémnožství oleje či octa, kterými pokapeme pokrm, zhruba tolik, kolik se vejde do čajové lžičky.

Snítka= přibližně deseticentimetrový kousek čerstvých bylinek, například tymiánu, saturejky, rozmarýnu, který vložíme k ostatním surovinám při vaření

Mouka na zaprášení = tolik (většinou hladké či polohrubé) mouky, kolik nám tenkou vrstvou lehce pokryje pokrm připravovaný v pánvi nebo kastrolu.

Vaříme v osolené vodě= není-li uvedeno jinak, tento pokyn představuje vložit na 1 litr vody 1 polévkovou

lžící soli.

Podlijeme sběračkou vody nebo vývaru = obvyklý objem klasické sběračky je 100 ml, tolik tekutiny tedy nalijeme do připravovaného pokrmu.

Záklehtka= směs na zahuštění polévek a omáček vyrobená z vody a hladké (popř. polohrubé) mouky.

Zápražka = směs na zahušťování pokrmů, která se připraví pražením mouky na suché pánvi (bez tuku), zalévá se pak studenou vodou a rychle se míchá, aby se nevytvořily hrudky.