

Kupujeme a používáme nože



Nůž je jedním z našich nejstarších nástrojů, je starší než moderní člověk jako biologický druh na Zemi. Vytvořil se společně s námi, měnily se tvary podle potřeb a požadavků jednotlivých epoch. Nože nám pomáhaly obstarávat potravu, připravovat přístřeší, bránit se a zajistit si přežití.

Pravdou je, že **každý, kdo se alespoň čas od času pohybuje v kuchyni, dobře ví, že bez kvalitního nože se prostě neobejde**. Při jeho pořizování bychom proto rozhodně šetřit neměli, ačkoli koupě kvalitních nožů není zrovna levnou záležitostí, počítáme především s tím, že nám vydrží po dobu několika let, během kterých se nám investice do zajista vrátí.

Čeho si všimnout při výběru nože?

1. **Vyvarujte se lehkých nožů.** Jednou z nejkvalitnějších čepelí je ta, která je vyrobená z prvotřídní nerezové oceli a díky své tvrdosti usnadňuje krájení. Snadno se brousí a hodí se ke krájení téměř všech druhů potravin. **Čím je nůž těžší, tím je použitý materiál poctivější.** Známkou dobrého nože je i jeho vyváženost a tloušťka čepelí, která by měla směrem k rukojeti sílit. V neposlední řadě je důležitý i samotný tvar čepelí.

2. **Rukojeť by měla být dobře omyvatelná a vypracovaná tak, aby neklouzala a dobře padla do ruky** (může být pogumovaná, plastová se zdrsňením nebo dřevěná, která se těší stálé oblibě).

Jak nože mýt, ostřit a používat?

Aby nám nože dobře sloužily, měli bychom dbát na dodržování určitých pravidel:

1. Mytí nožů:

Nože umýváme jednotlivě a pokud možno je ihned po umytí osušíme. Jestliže myjeme nádobí v myčce, měli bychom se informovat, zda je to u daného nože možné.

2. Ostření nožů:

Nože by měly být stále ostré. Nabrousit si je můžeme sami pomocí ocílky, elektrického brousku, případně je svěříme do rukou odborníka.

3. Ukládání nožů:

Nejlepší variantou je dřevěný blok, který udržuje nože od sebe, a tak zabraňuje jejich vzájemnému tupení. **Stejnou službu odvede i magnetická lišta.**

4. Správné použití nožů:

Prkénka by měla být dřevěná nebo polypropylenová, rozhodně ne skleněná, ta nože tupí. Kvalitními noži řežeme pouze potraviny!

Historie nožů

První nože (ostré nástroje) se datují do doby asi před 2,5 milióny let. Tyto kamenné nástroje vyráběli předchůdci moderního člověka z ostrých štěpinek kamene. První lidé dokázali štípat dokonalejší nástroje a dalším opracováním jim dodat ostřejší a rovnější břit. Občas byly kamenné nože přivázány ke kosti nebo dřevěné rukojeti pro snazší manipulaci.

Asi před 10 000 lety objevil moderní člověk způsob, jak vyrábět nože z mědi, a asi před 5 000 lety ovládali řemeslníci z Blízkého východu výrobu z bronzu. Tyto nástroje se již značně podobaly současným nožům. Pozdější nože byly vyrobeny ze železa a ještě později z oceli.

Nůž jako nejvýznamnější vynález lidstva

Před časem uspořádal časopis Forbes (což je ten samý časopis, který sestavuje každoročně žebříček nejbohatších lidí planety) **anketu o 20 vynálezů, které nejvíce ovlivnily lidstvo.** Čtenáři časopisu, vydavatelé a odborná porota dali **na první místo jako nejvýznamnější vynález lidstva všech dob nůž**

Druhy kuchyňských nožů

Každá kuchyň by měla být vybavena základním, tzv. univerzální nožem, který má širší použití. Určitě však využijeme i speciální nože.

- **Univerzální nůž** – je určen k univerzálnímu použití při zpracování potravin. Nejčastěji jde o malý nůž s rovnou čepelí.

- **Kuchařský nůž** – čepel se špičatým koncem bývá dlouhá 20 cm. Také tento nůž je výborný pro univerzální použití v kuchyni.
- **Porcovací nůž** – vhodný pro snadné porcování masa, čepel bývá široká, dlouhá a neohebná.
- **Nůž na chléb** – vroubkované ostří znatelně usnadňuje krájení chleba.
- **Vykrajovací nůž** – určen k vykrajování zeleniny, ovoce, masa apod.
- **Krájecí nůž** – určený k překrojení zeleniny, ovoce nebo masa rovnou čepelí zakončenou špičkou.
- **Nůž na zeleninu** – vroubkované ostří přizpůsobené krájení zeleniny, zejména rajčat, ovoce atd.
- **Steakový nůž** – díky vroubkovanému ostří snadno nakrájí šťavnaté steaky.
- **Nůž na bagety** – nůž také vybavený vroubkovaným ostrím, vhodný ke krájení baget a ostatních druhů malého pečiva.
- **Nůž na sýr** – speciálně tvarovaný nůž na sýr, s vroubkovaným ostrím pro snadné porcování sýra, včetně čepele s tvory, díky kterým se sýr nelepí, a vidličky na konci (k servírování).
- **Vykostovací nůž** – tenká čepel nože je přizpůsobena k vykostování všech druhů masa.
- **Řeznický nůž** – pro snadné vykostování, porcování a krájení.
- **Nůž s širokou čepelí** – těžké nože s širokou čepelí lze využít různými způsoby. Např. k utření česneku, krájení bylinek atd. Má-li nůž sloužit převážně k sekání, vybíráme tak těžký, se kterým se nám bude dobře manipulovat. Čím těžší je čepel, tím menší sílu při práci vynaložíme.