



Forskærerkniv

God til at skære skiver af stege med – store forskærerknive bruges til store stege, mindre knive til små stege.



Filetkniv

Anvendes til filetering af fisk som fx rødspætter, søtunger og laks.



Brødkniv

En bølgeslebet (takket) kniv, der bruges til at skære brød i skiver.

Fotos venligst udlånt af bent brandt as

Sådan bruges strygestål

Knive skal slibes af en professionel, men ind imellem er strygestålet en god løsning. Strygestålet sliber ikke kniven, men stålets magnetisme 'retter' de små hak og ridser, der opstår i knivens æg under brug. Jo oftere man anvender strygestålet, jo længere holder knivens æg sig skarp.

Nedenfor er vist, hvordan man bruger strygestålet korrekt. Husk, at vinklen mellem kniv og stål aldrig må blive større end 20 grader, og at kniven skal stryges skiftevis på den ene og den anden side – ellers 'flyttes' æggen om på siden af kniven. Stryg kun på rene og tørre knive.



1. Hold kniven let mod stålets spids i en vinkel på 15-20 grader. Sørg for, at den anden hånds fingre ligger bag hæftet på stålet, så de er beskyttet.



2. Stryg nedad med et let tryk og i en fejende bevægelse. Hold vinklen. Brug hele stålets længde.



3. Lad knivspidsen glide ud lige før hæftet. Gentag strygningen på knivens anden side. Fem strøg på hver side er nok – ellers risikerer du at stryge kniven op og sløv igen.



FAKTABOKS

Gode råd om knive

- Gør køkkenknive rene med varmt vand og en mild sæbe, og tør dem straks af.
- Læg ikke køkkenknive i opvaske-maskinen – bladet risikerer at blive ødelagt.
- Læg aldrig skarpe knive i blød – træskafter tåler det ikke, og du kan let glemme, hvad der gemmer sig under opvaskebaljens skum og risikerer at ødelægge dine finger-spidsen.
- Ubehagelig lugt fjernes ved at gnide knivens blad med en skive citron, skyl og tør af. Det samme råd kan bruges til skærebrætter og arbejds-flader af træ.
- Fjern genstridige pletter fra en stål-kniv ved at dyppe den i fortyndet citronsaft og gnide bladet hårdt med en stålsvamp.

**Køkkensaks**

Et uundværligt redskab, der bruges til alt fra at klippe emballage op til at fjerne fiskefiner.

**Rivejern**

Findes i et utal af udformninger, ofte med flere forskellige skær. Bruges fx til at rive gulerødder til råkost, skive agurker tyndt til agurkesalat og rive skal af citroner eller appelsiner.

**Piskeris**

Den manuelle udgave af den elektriske håndmikser. Er god til at piske æg til omelet, når æggehvinder skal piskes stive, og piskefløden blive til flødeskum.

**Øse**

En stor, dyb 'ske'. Bruges til at øse saucer og supper op med.

**Hulske**

En rund stålplade med huller påsat et skaft. Bruges fx til at 'fiske' grøntsager og kødstykker op af suppe eller til forsigtigt at lægge fiskestykker ned i kogende vand.

**Dørslag/sigte**

En buet 'skål' med større eller mindre huller plus håndtag. Et dørslag bruges ofte til at 'vende' fx kogt pasta eller grøntsager ned i, så vandet kan løbe ordentligt fra. En sigte har et mere finmasket net, der kan opfange klumper i fx saucer og øllebrød.

**Grydeskeer**

Grydeskeer findes i mange størrelser med kortere eller længere skafter. Typisk er grydeskeer fremstillet af træ eller plastic. En revnet ske bør altid kasseres, da der let kan gemme sig snavs og madrester i sprækkerne, så den blive umulig at gøre ordentlig ren.



FAKTABOKS

Almindeligt håndværktøj i kabysen:

Urtekniv
 Kartoffelskræller
 Paletkniv
 Stegegaffel
 Forskærerkniv
 Filetkniv
 Brødkniv
 Køkkensaks
 Rivejern
 Piskeris
 Øse
 Hulske
 Dørslag/sigte
 Grydeskeer

Hertil kommer ekstraudstyr som fx dåseåbner, øloplukker, citronpresser, hvidløgspreser, stegetermometer.

De forskellige former for håndværktøj i kabysen er ofte beregnet til at udføre ganske bestemte arbejdsopgaver med. De er fremstillet med disse formål for øje og skal ikke benyttes til andre ting – ofte vil de blive ødelagt af at blive brugt til andre opgaver. Det er altså ikke nogen god ide at bruge en filetkniv til at skrabe fastbrændte pletter af komfuret med (komfuret kunne i øvrigt også få nogle grimme ridser i overfladen) eller anvende strygestålet som brækjern, når en skabslåge binder.

Gryder og pander

Gryder og pander findes i mange størrelser og materialer. De allermindste gryder bruges kun til at smelte en klat smør eller et stykke chokolade i, mens de allerstørste kan indeholde suppe eller kartofler til et stort mandskab. Materialerne varierer. Der findes gammeldags gryder af almindelig aluminium og med emaljebelægning, men moderne gryder og pander er oftest lavet af rustfrit stål eller støbejern. Mange gryder og især pander er i dag forsynet med en slip-let-belægning af teflon eller titanoxid.

Rustfrit stål

Rustfrit stål er et meget stærkt, holdbart og hygiejnisk materiale. Man kan piske lyse saucer og kagecreme i gryderne, uden at maden bliver misfarvet. Og man kan uden risiko (såfremt den ikke har teflonbelægning) opbevare madvarer i gryden uden at materialet eller maden tager skade. Rustfrit stål er nemt at holde pænt år efter år. Materialet er i sig selv en dårlig varmeleder og derfor bedre egnet til kogning end stegning, hvor temperaturen hele tiden skal holdes ensartet høj. Derfor har gryder og pander af rustfrit stål ofte et ekstra lag af kobber eller aluminium i bunden – begge leder varmen godt. Rustfrit stål tåler opvask i maskine.

Støbejern

Støbejern er meget tungt og fordeler varmen temmelig ujævnt. Til gengæld er det holdbart og velegnet til grydestegning og sammenkogte retter, fordi det holder godt på varmen. Støbejern kan misfarve maden, især lyse retter. Det er ikke farligt, men det ser uappetitligt ud. Ubehandlet støbejern kan ruste, men man kan beskytte gryder mod rust ved at smøre dem ind i madolie og undlade at lægge låg på efter rengøringen, før gryden er helt tør i bunden. Støbejernsgryder og pander kan ikke tåle at komme i opvaskemaskinen – vask dem i stedet i varmt vand uden sæbe, da sæben udtørre jernet. Er det strengt nødvendigt at bruge opvaskemiddel, skal man huske at smøre gryden ind i ekstra madolie bagefter.





Slip-let-belægninger

De fleste gryder eller pander med slip-let-belægning er fremstillet af aluminium, og derfor har de samme gode varmefordelingsegenskaber som andre aluminiumsgryder eller -pander. Fordelene ved kogegrej med slip-let-belægning er indlysende: Rengøringen går nemt med almindeligt opvaskemiddel, og maden hænger ikke så let i eller brænder på og fast. Belægningen kan enten være lavet af en form for plast, fx teflon eller titanoxid. Titanoxidbelægningen er den mest slidstærke. Den tåler, at man bruger metalredskaber på overfladen – det gør teflon ikke. Disse gryder og pander kan blive ridsede, og overfladen begynder måske at skalle af. Skulle uheldet være ude, er der dog ingen grund til panik – panden kan stadig bruges (hverken belægning eller aluminium er giftig), men slip-let-effekten forsvinder.

Med hensyn til vask og rengøring af gryder og pander er det i øvrigt en god ide at kigge under afsnittene om Opvask i hånden og Opvask i maskine i kapitlet om Hygiejne.

Vælg grej efter komfuret

Forskellige typer af komfurer stiller forskellige krav til kogegrejet – især til bunden. Har man et elektrisk komfur med keramiske eller glaskeramisk plader, er det særlig vigtigt, at gryder og pander er plane og tykke i bunden. Har man et gaskomfur er der ingen krav om, at bunden skal være hverken tyk eller plan. Til induktionskomfurer skal bunden være magnetisk.

Udvalg

I kabyssen på et fiskerfartøj vil der sikkert findes et pænt udvalg – størrelserne vil afhænge af, hvor stort det enkelte skib er og dermed, hvor stor besætningen typisk er. I den daglige madlavning til 4-6 personer kommer man langt med disse gryder og pander:

- Kasserolle (1 1/2 l) til fx saucer og små portioner grød



- Gryde (4 l) til kartofler, grøntsager, ris og pasta



- Stor gryde (6-9 l) til suppe, pasta og grøntsager til mange



- Sauterpande (24 cm i diameter) til lynstegning af grøntsager, gryderetter, fiskeretter og kødsauce. Sauterpanden har en tung bund og en høj kant, så den også fungerer som en gryde – dampen slipper let væk.



- Stor pande (24-28 cm i diameter) til stegning af fx kød, fisk, omeletter og pandekager. Ofte er panden forsynet med en slip-let-belægning.



