

## Desatero příkázání pro kuchyně



**Jak zařídit varný kout? Kam situovat digestoř? Proč si koupit sortery? Bože všech kuchyní, dopřej mi tu nejlepší, která je na trhu. Porad' mi, jak ji správně vybrat, vybavit a používat. A dej, ať všechny pokrmy, které v ní uvařím, chutnají tak dobře jako nadpozemská mana z ráje... Zde je desatero příkázání, kterými byste se měli řídit, pokud si zařizujete novou kuchyň podle nejmodernějších trendů...**

### **Příkázání první: Nevybereš ošklivou kuchyň**

Moderní kuchyně mají jednoduché čisté linie a hladké tvary (do různých ozdobných rýh, které byly tak oblíbené v minulosti, se totiž přece tak snadno ukládá prach a kuchyňské nečistoty). Rovněž výběr materiálů prošel velkými změnami. Dnes se preferuje chrom (hodně trendy záležitost!) nebo hliník (případně to, co imituje kovy), velmi často se využívá i sklo (od čírého přes různé barevné varianty). Módě přitom podléhají i výše zmiňované spotřebiče, například "kovové" ledničky či trouby.



### **Příkázání druhé: Nezapomeneš, že vše musí být po ruce**

Dávno pryč jsou časy, kdy byl papiňák v komoře, pánvička visela kdesi na dvířkách a pro ostatní vybavení musela hospodyňka pokaždé do jiného koutku. Dnešní moderní kuchyňské linky jsou především praktické, odklání se od všech nepraktických doplňků. Přitom nejde jen o rozvržení jednotlivých skříněk, ale i o drobnosti, kterými jsou linky vybaveny - například různými vysouvacími koši na talíře, otočnými držáky na nádobí apod. Proto si v prodejně nechte dobře poradit, vyplatí se to. Vždyť vám dobře navržená kuchyňská linka usnadní život tak, že budete koukat.

### **Příkázání třetí: Nesloučíš varný s mycím koutkem**

Moderním kuchyňským trendem je pořízené tzv. varného koutku. Ten obsahuje varnou desku, která by měla mít horní hranu ve výšce přibližně 80 centimetrů. Součástí varného koutku musí být samozřejmě rovněž trouba. Na té se vyplatí nešetřit, protože mnohé trouby v pohodě zastoupí jinak nezbytné mikrovlnky, dokáží grilovat, péct na více plechách najednou apod. Zcela běžnou součástí varného koutku by měla být také digestoř. Na trhu jsou jak standardní, tak designově ojedinělé digestoře, které mnohdy tvoří ústřední designový prvek celé kuchyně.

### **Příkázání čtvrté: Nepořídíš si jen jeden dřez**

Druhou součástí moderní kuchyně bývá tzv. mycí koutek. Ten se skládá ze dřezu, který by neměl být pouze jeden. Doporučujeme dva - jeden na běžné mytí, druhý na oplachování, což šetří vodu. Další vybavení mycího koutku je následující - myčka (bez té si hodně hospodyňek už ani nedovede představit vaření). V mycím koutku nesmí chybět odpadkový koš (mnohdy je už integrovaný v systému), navíc se stále populárnějším stávají různé drtiče odpadků.

### **Příkázání páté: Nemávneš rukou nad sortérem**

Sortéry jsou zjednodušeně řečeno důmyslně propracované odpadkové koše, které vyhovují požadavkům na třídění odpadu a zároveň udržují domácnost v dokonalé čistotě, bez nepříjemných zápachů. Sortéry jsou umístěny v dolní kuchyňské lince a skládají se několika oddělených plastových košů. Jednotlivé koše jsou určeny pro organický bioodpad (zbytky jídel, ovoce,

zeleniny) a odpad anorganický (plastové a papírové obaly nebo sklo). Samotné koše jsou pak kryty policí, která zabraňuje šíření nepříjemného zápachu a dále slouží jako místo pro odkládání čistících prostředků, fólií a podobně.

#### **Příkázání šesté: Neušetříš na kuchyňské desce**

Laciná deska totiž nejenže zkazí celou výslednou podobu vaší kuchyně, ale navíc s ní můžete mít i trápení. Nekvalitní deska nemusí být odolná vůči vodě, lze ji snadno poškrábat a vydrží třeba jen rok. Proto se vyplatí vybírat s rozumem, nejen s ohledem na peněženku.

Nejčastěji pořizované kuchyňské desky jsou z dřevotřísky, kterou kryje vysokotlaký laminát. Nabízejí poměrně dobrý poměr cena-výkon (odolávají proti vodě i proti oděru), ovšem musíte počítat s tím, že ji musíte měnit častěji než jiné desky. Ačkoliv na první pohled dřevotřísková deska vypadá bezvadně, obsahuje po čase okem neviditelné prasklinky, které začínají nasávat vodu! Fajnšmekři proto volí odolnější materiály - trendy je použití umělého kamene, například Corianu nebo HI-MACsu.

#### **Příkázání sedmé: Nebudeš vařit ve chlívku**

Při zařizování vaší kuchyně je totiž dobré myslet i na to, jak se vám bude uklízet. Na stěnu se skutečně nehodí tapeta a položit na podlahu koberec s vysokým chlupem je také nesmysl. Lepší je volit takové materiály, které se snadno udržují a čistí. Pro obklady stěn jsou ideální glazované dlaždice, na zem položte klidně plovoucí podlahu, ale takovou, jenž je odolná proti vlhkosti. Pokud chcete netradiční doplněk do kuchyně, zvolte kov nebo sklo.

#### **Příkázání osmé: Nepohodíš odpadky volně do koše**

Ne že by odpadkové koše do kuchyně nepatřily - přece nebudete házet odpadky z okna! Ale momentálním trendem jsou drtiče kuchyňských odpadů. Jsou to moderní praktické přístroje, které zlikvidují veškerý organický odpad - slupky, skořápky, odřezky, kosti apod. Jak funguje? Drtič kuchyňského odpadu prostě upnete na výtokový otvor dřezu. Vše, co do drtiče vhodíte, je pak rozmělněno na droboulinké kousíčky, které z domácnosti odcházejí odpadovou trubkou společně s vodou. Díky tomu se vám z koše nelíbí zápach a nemusíte honit děti, aby koš i několikrát denně vynášely...

#### **Příkázání deváté: Nebudeš číchat nepříjemné výpary**

Ano, digestoř je rovněž nedílnou součástí moderní kuchyně. Výkonné digestoře předních výrobců mohou pracovat jak v odtahové verzi (nasávané páry jsou odváděny pomocí odtahového potrubí ven z místnosti) nebo v cirkulační verzi (nasávané páry jsou přečištěny přes uhlíkový filtr a vráceny zpět do místnosti). Instalovaný tukový filtr přitom vždy zachytí až osmdesát procent tuků. Lze si přitom vybrat z mnoha designů digestořů - od supermoderních chromových až po ty, které se hodí do tradičních kuchyní...

#### **Příkázání desáté: Neohrožíš vlastní děti**

V kuchyni je tolik nebezpečných předmětů - nože, otvíráky, mixéry s ostrými břity. Proto byste měli myslet na bezpečnost vlastních dětí a uklidit všechny potenciální rizikové předměty mimo dosah dětí. Pokud tedy máte doma neposedného caparta a hledáte ideální linku, ptejte se na zabezpečovací zařízení - tzv. bezpečné linky mají různě blokovaná dvířka, takže se do nich nenechávají dětské prstíky jen tak nedostanou, popřípadě obsahují třeba držáky na nože, kdy jsou čepele bezpečně uschované.

Autor: Grand Princ