

## Appendice strumentale

Qui trovi un elenco più approfondito di quello che c'è nella mia cucina.

### **Sul piano di lavoro di fianco al lavello troviamo:**

- due portaposate grandi con:
  - un batticarne
  - due pinze larghe: le uso per prendere le cose grosse (pezzi di verdura, pezzi di carne, cose così)
  - una pinza lunga (la uso per arrotolare la pasta lunga prima di impiattarla)
  - una pinzetta (per impiattare le cose piccole, tipo foglie, fiori, o per pungere asparagi, patate, carote, barbabietole... e capire se sono cotte)
  - due fruste (una più grande dell'altra) per montare la panna o mescolare creme, besciamelle, salse che devono essere areate
  - due paia di forbici, una per aprire i pacchetti, l'altra per tagliare il cibo (per esempio l'erba cipollina)
  - due mestoli
  - una spatola
  - quattro leccapentole (dette anche "marisa", chissà perché?)
  - due bacchette in legno lunghe, per mescolare, fare l'omelette alla giapponese, cose così
  - un levatorsoli
  - una schiumarola
  - un cucchiaino per impiattare
  - una grattugia stretta e lunga (si chiama "*Microplane*").
- due mortai con pestello: uno in marmo e l'altro in ceramica
- un tagliere grande
- un robot da cucina.

### **Nella cassettera sotto il piano di lavoro ci sono:**

- cassetto in alto:
  - le posate (coltelli, forchette, cucchiaini, cucchiaini)
  - uno spremiaglio
  - un tappettino per fare i maki (i rotoli con il sushi, hai presente?)
  - un apribottiglie

- uno sparafalafel (non è un'arma, non temere: hai presente il falafel? Ecco, serve per preparare le palline di impasto da friggere. Non conosci? Se vuoi la ricetta scrivimi)
- qualche tappo di sughero
- un piccolo mattarello di legno
- una spatola larga
- un raschietto per la pasta fresca
- una rotella dentata e una liscia per tagliare la pasta fresca
- un nastro adesivo di carta per richiudere i sacchetti
- due termometri digitali: uno con una sonda, da lasciare infilata nel cibo mentre cuoce (con un filo lungo, così se stai usando il forno la sonda sta dentro e il termometro sta fuori, altrimenti fonde...) e uno fatto come una penna
- cassetto a metà:
  - due padelle in alluminio: una grande e una piccola
  - due padelle in alluminio con fondo antiaderente: una grande e una piccola
  - due padellone profonde: una grandissima e una grande
  - due padelle per fare la frittata alla giapponese (hai già capito dove andare a trovare più informazioni, vero?)
  - tre taglieri piccoli (uno di questi lo uso solo per il pollo, che è meglio trattare separatamente per evitare contaminazioni. Caso mai te lo stessi chiedendo, il pollo NON si lava prima di cuocerlo. Caso mai)
- cassetto in basso:
  - una bilancia elettronica
  - tre sottopentola in sughero
  - uno stampo in alluminio rettangolare (per fare i plum cake, il bonèt, i budini, e cose così)
  - due stampi in silicone per dolci

*(i miei hanno la forma di conchiglia, ci faccio le madeleine, che tanto piacevano a Marcel Proust, sai chi è? No? Chiedilo alla tua insegnante di italiano. O cerca su internet, se hai fretta. Ma io chiederei a lei, sai. Secondo me viene fuori una bella conversazione. Almeno spero)*

- una padellina piccola piccola in ferro.

### **Di fianco ai fuochi ci sono:**

- un contenitore grande con sale grosso
- un contenitore piccolo con sale fino
- un contenitore piccolo con origano secco
- un contenitore piccolo con sale in fiocchi (si chiama anche “sale kosher”, “fleur de sel”, “sale di finitura”, “sale Maldon”)
- un macinapepe
- una bottiglia in plastica trasparente con un tappo a beccuccio, piena di olio di oliva extravergine (la bottiglia con il resto sta sotto il lavello, in un posto buio, che è più adatto per conservare l’olio di oliva. Sarà per questo che le bottiglie, al supermercato, sono sempre scure o avvolte in un foglio di alluminio?)
- un bollitore
- un poggia-mestolo (si tratta di un oggetto di ceramica, colorata, che tengo vicino ai fuochi per appoggiarci il cucchiaino, il mestolo o la frusta quando ho finito di usarla e voglio appoggiarla vicino per usarla ancora, senza sporcare il piano).

### **Il mobile di fianco al forno ha tre ripiani che possono scivolare in avanti, con dentro:**

- una pentola a pressione
- una pentola con scolapasta incorporato
- uno schiacciapatate
- una grattugia grande
- uno spremiagrumi
- tre colini: uno grande, uno piccolo e uno che uso solo per il miso, uno degli ingredienti del brodo giapponese
- uno stampo per ciambelloni, in alluminio
- una tortiera in metallo con apertura a cerniera
- un anello in metallo per fare le crostate
- due pentolini con il manico lungo e relativo coperchio
- una pentolina per la cottura a bagnomaria
- un imbuto con la bocca piccola
- un imbuto a bocca larga (per mettere le marmellate e la passata nei vasi di vetro)
- un cestello in metallo per cuocere le verdure in acqua bollente
- un cestello in metallo per cuocere a vapore.

**Su una plancia in legno che mi ha fatto il falegname ho avvitato dei ganci, e l'ho appesa al muro. Qui trovi:**

- uno *chinois* (si legge "scinuà"): si tratta di un particolare colino a forma di imbuto, con il manico. Si chiama così per ricordare un tipo particolare di copricapo che si usava in Cina qualche tempo fa (ma anche adesso, per chi vuole)
- alcune pentole di rame stagnate: sono di rame con un rivestimento in stagno, importante per evitare che il rame a contatto con il cibo possa trasformarsi in composti tossici per noi. Il rame è usato per le pentole più pregiate perché trasmette bene il calore. E poi è bellissimo!
- una barra magnetica portacoltelli con:
  - un coltello a lama seghettata, per il pane (ma non solo: per esempio se fai un pesce al forno sotto sale, per rompere la crosta di sale serve questo tipo di coltello)
  - un coltello trinciante grande
  - un coltello trinciante medio
  - due spelucchini
  - un coltello per disossare e sfilettare
  - due spatole (una grande e una media)
  - un acciarino, per rifinire l'affilatura dei coltelli
- un mattarello lungo
- una mandolina (sì, hai letto bene: non è "mandorlina" né "mandolino", che sono cose diverse)
- un mestolo (un altro, lo so che ne hai già trovati due: ma questo lo uso soprattutto per impiattare la pasta lunga, facendoci un gomitollo all'interno)
- una teglia in rame stagnato per la farinata
- un setaccio piatto, in metallo. Si chiama "*tamis*" (si legge "tami").



**Sotto la plancia c'è un piano di lavoro.**

**Sotto il piano di lavoro ci sono dei cassetti, su un lato.  
E sull'altro dei mobiletti.**

**I cassetti contengono piatti, bicchieri, tazze, tazzine.**

**I mobiletti invece hanno:**

- un'impastatrice

- una scatola trasparente con stampini, forme varie, accessori per il robot da cucina e l'impastatrice
- un frullatore a immersione
- un macinacaffè
- una torcia a gas

*(per fare la creme brûlé, per esempio. Ma non solo: al ristorante la usiamo anche per bruciare le piccole piume che restano attaccate alle zampe dei volatili, prima di cucinarle. A casa probabilmente non lo farai mai, ma te ne parlo perché forse può essere utile sapere certe cose)*

- un rotolo di carta da forno, di alluminio, di pellicola
- due tappetini in silicone
- teglie di diverse dimensioni e forme, in ceramica, vetro pyrex e metallo
- un affilatore per i coltelli.

### **In alto, sopra i pensili che stanno sul lavello ci sono:**

- una spianatoia in legno
- un po' di coperchi, messi in fila in un porta coperchi
- un po' di contenitori in plastica con coperchio
- una tajine in terracotta (fantastica per fare il couscous. Se riesco te ne parlo più avanti. Altrimenti fai tu una ricerca).

Infine, ho messo un tassello sul muro per appendere la

- pala per pizze

### **E su una panchetta c'è:**

- una lastra di pietra ollare per cuocere in forno pizze, focacce, brioche e lievitati in genere.

Poi c'è la dispensa in cui metto la spesa. Ma non è questo il posto per parlarne (torna al libro, al capitolo 6. *La spesa per saperne di più*).