

# Konečně jsme zjistili k čemu je hrubá část na kuchyňském struhadle

[prosvet.cz/konecne-jsme-zjistili-k-cemu-je-hruba-cast-na-kuchynskem-struhadle](https://prosvet.cz/konecne-jsme-zjistili-k-cemu-je-hruba-cast-na-kuchynskem-struhadle)

28. ledna 2023



i

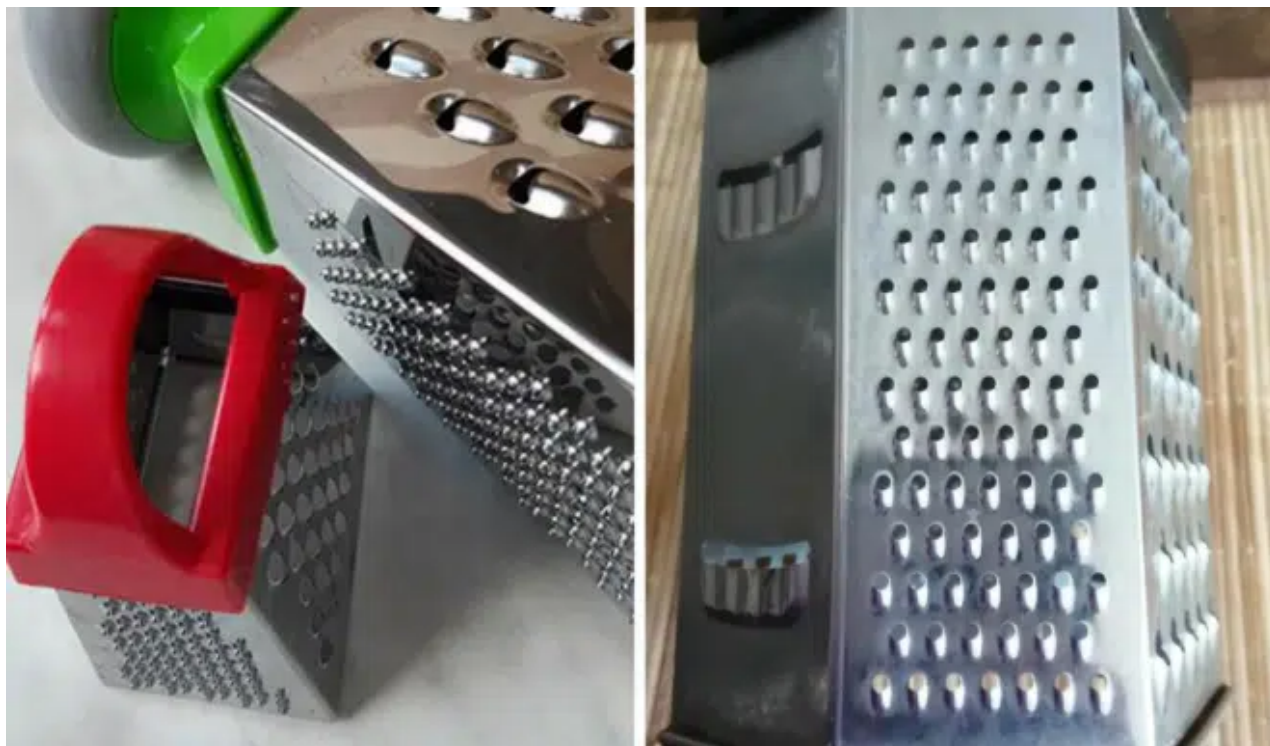


Luboš Bartoš

28 ledna, 2023

kuchyně, struhadlo, tipy a triky

Kovové struhadlo má doma snad každý z nás. Klasická jsou čtyřstěnná struhadla, které můžete používat velmi pohodlně. Pro úsporu prostoru se ale dnes vyrábí také trojúhelníkové nebo ploché modely tohoto jedinečného pomocníka. Každá strana má otvory jiných velikostí a tvarů. Díky tomu si můžete vybrat typ struhadla, který právě potřebujete. Kupodivu ne každý ví, jak správně používat struhadlo. Víte, k čemu správně slouží jednotlivé strany?



i

### **K čemu používat velké otvory na struhadle?**

---

Práci, na kterou je určena tato část, snadno zvládnete v kuchyňském robotu. Jestli ho nemáte nebo nechcete zbytečně ušpinit, můžete na sekání tvrdých potravin, zeleniny i ovoce použít tuto velkou část. Tato část vám pomůže suroviny nastrouhat nahrubo, takže je budete moci použít do salátu nebo při přípravě dezertů. Záleží ale jen na vás, k čemu použijete nastrouhané suroviny.



i

Stranu s velkými otvory ale nemusíte používat jen na ovoce nebo zeleninu. Ideální jsou také na strouhání sýra. Jestli potřebujete sýr na pizzu nebo zeleninu do polévky a nechcete se s ní krájet, můžete použít právě tuto část struhadla. Navíc získáte rovnoměrné kousky, které budou vypadat na pizze i v polévce velmi dobře.



i

### **K čemu je menší velikost otvorů?**

---

Prostřední otvory jsou určeny stejně jako velké struhadlo. Musíte počítat s tím, že kousky budou mnohem menší a měkké suroviny se změní na kaši. Pro strouhání jablek je proto lepší větší struhadlo. Střední velikost je skvělá pro strouhanou čokoládu nebo na přípravu brambor na bramboráky. Budete je mít nádherně jemné a těsto se krásně spojí dohromady.



i

### **K čemu slouží drobné otvory?**

---

Poslední částí na struhadle jsou malé, kulaté otvory. Většina lidí je nepoužívá, protože netuší, k čemu se používají. Pravdou je, že se tato část používá k přípravě zeleninového nebo ovocného pyré. Stejně tak ho můžete použít na sekání suchých potravin, jako jsou ořechy nebo skořice. A ideální je také na přípravu zázvoru, když ho chcete mít nastrohaný velmi najemno.



i

Zdroj: [sovkusom.ru](http://sovkusom.ru)

Sdílejte článek

**f**

**p**