

Tuhle stranu struhadla jsem nikdy nepoužívala. Pak mi ale tchyně ukázala, k čemu je dobrá. Nevěřila jsem vlastním očím

aazdravi.cz/tuhle-stranu-struhadla-jsem-nikdy-nepouzivala-pak-mi-ale-tchyne-ukazala-k-cemu-je-dobra-neverila-jsem-vlastnim-ocim

Kateřina Apostolidisová

26. 9. 2023

Mnozí z nás vlastní i několik kuchyňských robotů, kteří umí krájet, míchat, mlít, řezat i strouhat. Často oplývají spoustou dalších vychytávek. Pomocníci, kteří šetří náš čas, protože pracují za nás.

Přesto jen málokomu doma chybí i to klasické čtyřhranné struhadlo, jehož každá část slouží k jinému účelu. A ze kterého většinou využíváme maximálně 2 strany. U třetí sice tušíme, k čemu slouží, ale moc s ní nepracujeme a ta 4. je pro mnohé záhadou.

Dokonce už existují novější modely pouze o třech stranách, kde ta „nepotřebná“ chybí úplně.

Nastrouhejte si skořici

Klasické struhadlo tedy obsahuje 4 strany, z nichž 3 mají kulaté čepele v odstupňovaných velikostech. Nejmenší jemnou, střední a největší. Čtvrtá strana pak má zpravidla jen jeden, ale někdy až tři podlouhlé nože.

Kromě nejmenší mají ostatní čepele společné to, že pracují pouze v jednom směru. Jen ta nejjemnější má propíchané otvory, směřující po celém obvodu ven. A právě tohle je ta strana, kterou prakticky nikdo nevyužívá. Přitom i ona může být užitečná.

Nejúčinnější je ke strouhání tvrdých suchých potravin, ze kterých tak získáte jemný prášek. Poslouží vám k výrobě strouhanky ze starých rohlíků, k nastrouhání chleba či tvrdých sýrů parmazánového typu. Také na ní skvěle **postrouháte skořicové tyčinky, muškátový oříšek a čokoládu. Skvěle si poradí i s citronovou kůrou.**

Středně velké čepele postrouhají zeleninu, ovoce i měkkí sýry. Použijte je, pokud chcete, aby měly potraviny jemnější strukturu a lépe se tak začleňovaly do receptů. Sýr na nich postrouhaný se vám bude v omáčkách rychleji a rovnoměrněji rozpouštět.

Strana s největšími otvory zpracuje tvrdé i měkké potraviny. Nejlépe se ale hodí ke zpracování ovoce a zeleniny, které mají vyšší obsah vody. Menší otvory by vám je rozmačkaly na kaši. Drťte na ní rajčata, cuketu i okurky. Použijte ji na měkké sýry jako je gouda, mozzarella nebo čedar.

Jednu podlouhlou čepel potom využijte na krájení zeleniny pro výrobu pečených tenkých chipsů z brambor, řepy nebo pastináků.



Foto: Shutterstock

Pár tipů na závěr

Máslo a měkkí sýry před strouháním vložte na chvíli do mrazáku. Nebudou se na kov tolik lepit.

Strouhejte s rukavicemi. Čím tvrdší potraviny zpracováváte, tím větší silou tlačíte a zvyšujete pravděpodobnost, že si ustrouhnete kus kůže.

Vaše struhadlo obsahuje takovou spoustu drobných otvorů, že myčka ho jen zřídka dokáže umýt dočista. Nejlepší způsob je proto **mýt ho ručně s pomocí kartáče.** Běžnou mycí houbu, ať už z jakéhokoli materiálu, byste totiž při mytí pravděpodobně potrhali.

Nechte vaše struhadlo volně uschnout na vzduchu, protože existuje vysoká pravděpodobnost, že jeho ostré čepelky při sušení potrhají i utěrku.

Foto: Shutterstock