

Slatkih 5 - Vol. 3

Obe?ala sam svaki tjedan svojit top 5. Pošto sam kroz vikend malo organizirala svoju kuhinju, i još sam uvijek u procesu dovršavanja i dopunjavalanj sjetila sam nekih stavri bez koji ne ih mogla.

Zato je ovih 5 alata mojih ovotjednih slatkih 5. Nadam se da ?e vam pomo?i da se i vi bolje organizirate te da vam pomognu u izradi jela.



1. **Dobar mali nož** - kad smo se prvi puta odselili iz roditeljskog doma morali smo kupiti hrpu stvari. Ali za jendo smo bili sigurni, trebaju nam dobri noževi. Meni puno pomaže ovaj moj mali nožić koji je jako oštar te sa njime mogu rezati što god želi. Odličan je za agrume, povr?e, raznorazno vo?e i sve te sitnije stavri koje vam trebaju. Ovaj moj je kupljen prije ca. 5 godina na nekoj akciji zajedno sa jednim ve?im nožem i jako sam zadovoljna.
2. **Mini špatulica** - od kad imam ovo moje ukrašavanje torti se diglo na neki potrpuno druga?iji level. Ukoliko volite raditi kola?e, i slagati kreme ovo ?e vam olakšati ukrašavanje jako puno. U [ovom videu](#) možete vidjeti kako ga koristim sa ganache kremom. Posebna stvar u tome je da je malo odignuto te tako možete na torti dobiti lijepe definirane rubove.

Zna ih biti u Ofertissimi ali možete naružiti i preko Ebaya.

3. **Hvataljka od inoxa** - ovo je relativno novi alat u mojoj kuhinji ali više ne mogu zamisliti kuhanje bez toga. Od mesa do povrća, ovo olakšava okretanje i smanjuje špricanje ulja ili maslaca iz tave. Ako malo pogledate videe svjetskih kuhara vidjet ćete da ih svi koriste.
4. **Silikonska špatula** - ako bi morala birati samo jedan slastičarski alat da imam zauvijek to bi vjerojatno bilo to. Nedavno sam bila doma u varaždinu i zaboravila uzeti špatulu sa sobom. Jednostavno se nisam mogla snaći - sve biskvite koje sam pekla nisam mogla skroz pokupiti iz zdjele a isto vrijedi i za kreme. Ako želite u slastičarstvo ovo je veliki "must have" :)
5. **Ružna mješalica** - kod mame nikad nismo ovo koristili, skoro za sve smo imali ružni mikser. Pošto kod mene nema ružnog miksera, samo veliki KitchenAid kad moram neke mali količine složiti ili smjesu za palačinke ovo je odmah na dohvat ruke. Isto tako kad radite ganache sa time ga jako dobro možete razraditi.

Koji su vaši najdraži kuhinjski alati? Da li mi nešto fali? Javite se u komentarima :)