**Garnki skrojone na miarę. Podstawy, o których warto wiedzieć przed wybraniem się na zakupy**

**Gotowanie potraw to codzienność większości z nas. O ile nie jadamy na mieście, bądź nie zamawiamy gotowych posiłków z dostawą do domu, będziemy potrzebować zestawu odpowiednich garnków. Ich wybór, w dużej mierze, będzie zależał od naszych potrzeb, preferencji i... zasobności portfela. Poniesione inwestycje zwrócą się jednak z nawiązką, w postaci zdrowych i domowych posiłków.**

**W świecie garnków, czyli powiedz mi jak się nazywasz, a ja zgadnę jakie jest twoje przeznaczenie**

Wszystkie garnki służą do przygotowania posiłków, myli się jednak ten kto uważa, że różnią się one jedynie rozmiarem. Każdy garnek ma ściśle określone przeznaczenie i jest przystosowany do konkretnych metod gotowania lub dedykowany do przygotowywania specyficznych rodzajów potraw.

Wśród wszystkich rodzajów garnków wyróżniamy:

l **garnki tradycyjne** - przygotujemy w nich klasyczne dania jednogarnkowe, ugotujemy zupę lub udusimy mięso;

l **rondle** - stosunkowo małe garnki, wyposażone często w wygodną rączkę, idealne do zagotowania mleka;

l **szybkowary** - garnki do gotowania w podwyższonym ciśnieniu. Znacznie przyspieszają proces przygotowania potraw;

l **garnki do gotowania na parze** - umożliwiają obróbkę termiczną żywności, przy maksymalnym zachowaniu walorów odżywczych przygotowywanych potraw. Idealne do gotowania warzyw;

l **garnki dedykowane do konkretnych potraw** - sokowniki, garnki do makaronu, szparagów, czy np. konfitur. Naczynia o specjalistycznym przeznaczeniu, pozwalające na przygotowanie konkretnych potraw. Są przydatnym uzupełnieniem wyposażenia każdej kuchni.

**Garnek z duszą - poznaj wnętrze swojego przyszłego garnka**

Równie ważnym co rodzaj garnka, jest to z jakiego materiału został on wykonany. **Rodzaj materiału** jest decydującym czynnikiem, określającym wydajność z jaką korpus garnka będzie przekazywać ciepło. Ma to bezpośrednie przełożenie na czas gotowania i związane z tym możliwości przygotowania konkretnych potraw. Drugą niezwykle ważną kwestią, wynikającą z rodzaju użytego materiału, jest odporność garnka na substancje chemiczne, a co za tym idzie, bezpieczeństwo stosowania w kontakcie z potrawami.

Najpopularniejszym rodzajem garnków, są **garnki wykonane ze stali nierdzewnej**. Dzięki obecności dodatków chromu i niklu, uzyskano podwyższoną odporność na korozję, szczególnie w środowisku kwaśnym. Oznacza to w praktyce, że potrawy przygotowywane w takich garnkach, nie będą uszkadzać powierzchni naczynia. Dzięki temu unikniemy szkodliwych produktów reakcji związków chemicznych zawartych w jedzeniu, ze stalą.

Wśród materiałów powszechnie stosowanych do wykonywania garnków, stabilną pozycje zajmuje **stal węglowa**. Jej niewątpliwą zaletą jest znacznie wyższa przewodność cieplna, w porównaniu ze stalą nierdzewną. Jest również wyraźnie tańszym materiałem. Garnki ze stali węglowej wymagają jednak zabezpieczenia przed destrukcyjnym działaniem kwasów. W tym celu ich powierzchnia pokrywana jest emalią.

Wśród wielu rodzajów garnków natrafimy z pewnością na egzemplarze wykonane z **aluminium, ceramiki, żeliwa**, a nawet takich materiałów jak **miedź czy tytan**. Ceny, szczególnie tych ostatnich, potrafią przyprawić o ból głowy, jednak może się okazać, że ich zakup będzie dobrą inwestycją.

**Zalety samodzielnego przygotowywania posiłków**

Gotując w domu, zyskujemy szereg niezwykle istotnych korzyści. Pierwsza, najbardziej oczywista kwestia to oszczędność pieniędzy. Jedzenie w restauracjach jest wygodne, jednak ceny posiłków mogą wielokrotnie przekraczać koszty osobistego przygotowania porównywalnego dania. Druga niezwykle istotna sprawa to względy zdrowotne. Gotując, możemy dokładnie kontrolować skład i jakość użytych produktów. Pieniądze zaoszczędzone na jedzeniu w punktach gastronomicznych, możemy zainwestować w lepszej jakości składniki. Samo gotowanie to też ważna umiejętność, a wiedza zdobyta podczas przygotowywania posiłków, może się okazać niejednokrotnie bardzo przydatna. Samo gotowanie może być też świetną zabawą. Gotując wspólnie, z małżonkiem lub dziećmi, zacieśniamy więzy rodzinne i lepiej się nawzajem poznajemy.

Zachęcamy Was do odkrywania waszych talentów kulinarnych i aby uczynić to doświadczenie jak najprzyjemniejszym, zachęcamy do zaopatrzenia się w odpowiednie akcesoria kuchenne, a w szczególności w solidne garnki.

*Więcej na temat garnków, ich rodzajów i zastosowania znajdziecie w naszym artykule na Kalkuluj.pl:* [*Jakie garnki wybrać?*](http://kalkuluj.pl/euslugi/dom_wnetrza_i_ogrod/wyposazenie_kuchni/jakie_garnki_wybrac.html)