3-teiliges Messer-Set



3-Messer-Set

Dieses Mal ein kurzer Beitrag über neue Arbeitsgeräte in der Küche.

Ich habe mir ein neues Messer-Set zugelegt, passend zur Weihnachtszeit. Ich mache mir damit sozusagen selbst ein kleines Weihnachtsgeschenk.

Es handelt sich um 3 Messer unterschiedlicher Größe. Sie haben ein Hammerschlag-Design und sind antihaftbeschichtet. Die Firma, bei der ich dieses Messer-Set gekauft habe, ist ein Online-Händler. Er bietet in unregelmäßigen Abständen immer einmal wieder diverse Artikel umsonst an. Nur Versand- und Portokosten werden berechnet. Die Firma kalkuliert vermutlich damit, dass man sich ihren Online-Shop anschaut und dort dann noch andere Artikel bestellt.

Nun, so bin ich zumindest an 3 neue Messer gekommen. Und kann im Gegenzug dazu 3 alte Messer, deren Griffe etwas beschädigt

und die auch nicht mehr sehr scharf sind, entsorgen. Ich verwende nun stattdessen diese 3 neuen Messer, die wirklich sehr scharf sind.

Neustrukturierung meiner Küche



Neu und permanent aufgebautes Fotostudio in meiner Küche

Moin,

heute eine kleine Einladung in meine bescheidene Hütte … ähhhh

Küche. Meine Küche ist nicht sonderlich attraktiv, meine Wohnung befindet sich in einem Mehrfamilien-Altbau aus den 50er Jahren, da ist nichts modernisiert, und ich habe auch keine schmucke Einbauküche. Dennoch ist die Küche funktionell und das Wichtigste natürlich … ich kann toll kochen und Gerichte zaubern. Und mittlerweile auch schön vereinfacht foodfotografieren.

Ich habe die Küche umstrukturiert. Meine Elektrogroßgeräte Wäschetrockner und Waschmaschine haben endlich den Einzug aus dem Keller des Nachbarhauses in die Küche gefunden (rechts auf dem Foto). Dabei habe ich die Gelegenheit genutzt, die Küche etwas zu überdenken. So habe ich die Ablage der Geschirrspülmaschine komplett geleert, die Kaffeemaschine kam auf das Arbeitsbrett an der Spüle und zahlreiche Asia-Saucen in ein früheres Teeregal – ich trinke mittlerweile sowieso nur noch Kaffee. Endlich habe ich Platz für mein Fotostudio, das ich nicht mehr mühsam für jedes Fotoshooting auf dem Küchentisch auf- und wieder abbauen muss, sondern das permanent aufgebaut bleibt. Mit zwei Zusatzleuchten auf dem Regalbrett am Küchenfenster, Ministativ, DSLR und Erbsensäckchen für Nahaufnahmen auf etwa gleicher Höhe wie Teller oder Gericht. Dort entstehen nun ab sofort meine Foodfotos. Diese Fotos hier habe ich mit meiner Ersatz-Kompaktdigitalkamera fotografiert, sie sind leider durch den Blitz etwas überbelichtet, aber schließlich sollte die DSLR auf dem Stativ mit auf das Foto.



Große Küchenmesser an Haftmagneten

Begonnen habe ich mit dem Abschneiden alter Zöpfe, somit dem Schaffen von freiem Raum und Platz und der Umstrukturierung mit etwas Einfachem, aber sehr Zweckmäßigem und Funktionellem. Man achte auf die untere Reihe mit den senkrecht hängenden, großen Messern. Ich bin letzte Woche in ein Bürobedarfsgeschäft gegangen und habe dort für wenig Geld einige Büromagnete – konzipiert für Präsentationswände oder Pinboards – gekauft. Das doppelseitige Klebeband hielt die Magnete leider weder an der Rauhfasertapete – das war zu erwarten – noch an den glatten Fliesen. Daher habe ich die Magnete mit Alleskleber an die Fliesen geklebt. Sie bleiben kleben und die großen Messer haften senkrecht an den Magneten. Hervorragende Sache, die Messer sind nun sehr schnell zum Zubereiten und Kochen einsatzbereit.

Somit gilt wieder: **Alte Zöpfe abschneiden**, Änderungen vornehmen, Umstrukurieren und Platz für Neues schaffen. Und dann sich zuhause und besonders in der Küche wohlfühlen und … kochen, kochen, kochen. Und foodfotografieren.