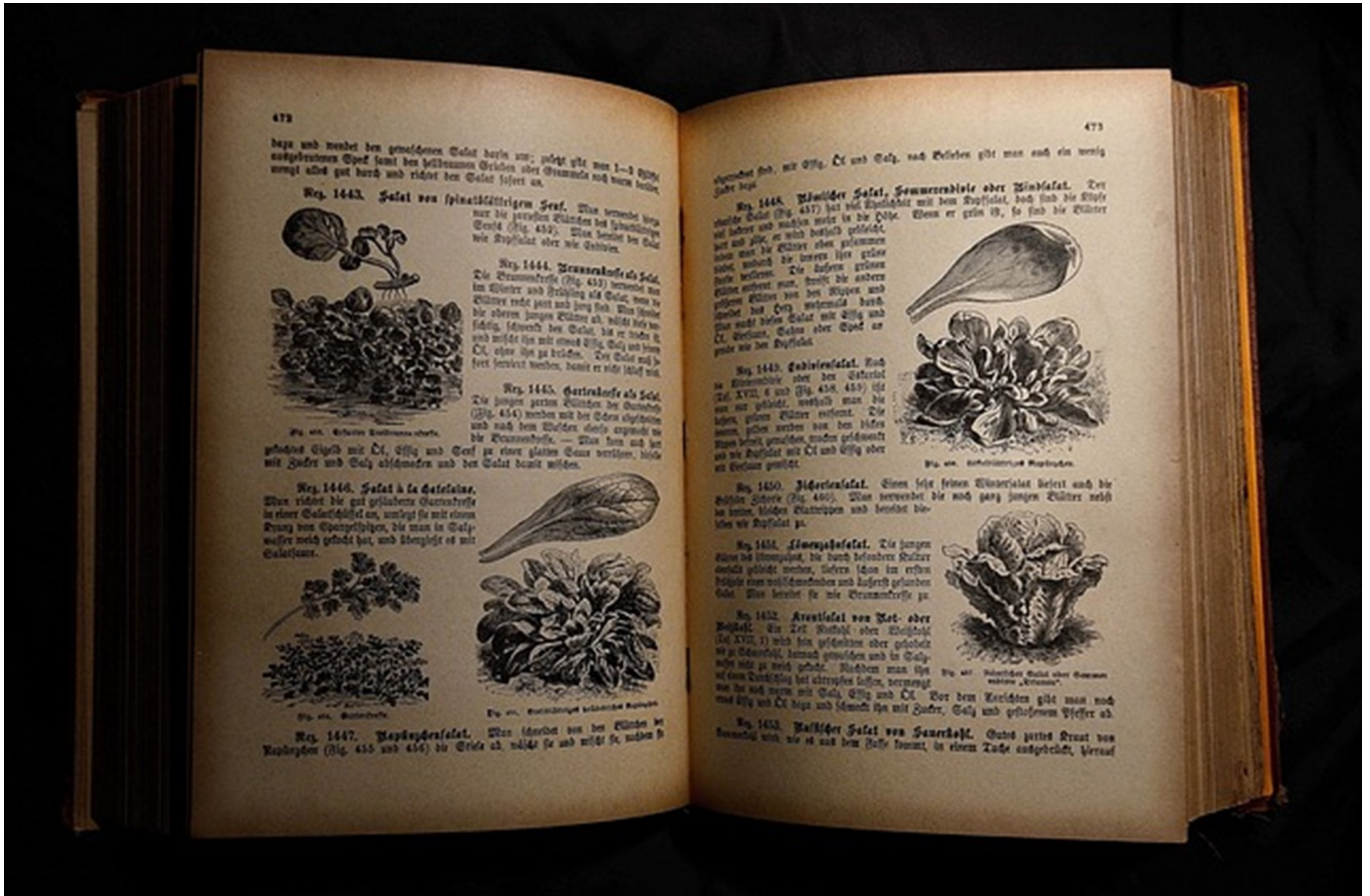


Bli teknisk i köket

Att laga mat har varit en del av mänsklighetens historia från allra första början. Mat grillades över öppen eld och med tiden blev matlagning mer sofistikerat. Idag har vi teknologi som var rena science fiction för bara några decennier sedan. Riskokare, vattenkokare, induktionshäll, slow cooker och så mycket mer. I kombination med det finns det också appar som kan hjälpa dig på traven.

Artikeln är i samarbete med Comeon

Appar för mat



Intåget av smarta telefoner har också påverkat vår relation till mat och matlagning. Med några knapptryck kan du få fram idéer för att laga mat. Med så många appar att välja mellan är det alltid till hjälp att titta på listor. Du kan samla recept och få inspiration från hela världen. De allra flesta appar är helt gratis att använda.

Det är inte bara att laga maten som kan vara kul. Att ta reda på mer om en viss typ av mat eller lära sig nya matlagningstekniker finns också. Du kan hitta några att prova här. Sedan är det många som vill ha underhållning under resans gång. Antingen medan du lagar maten eller sedan när du äter den.

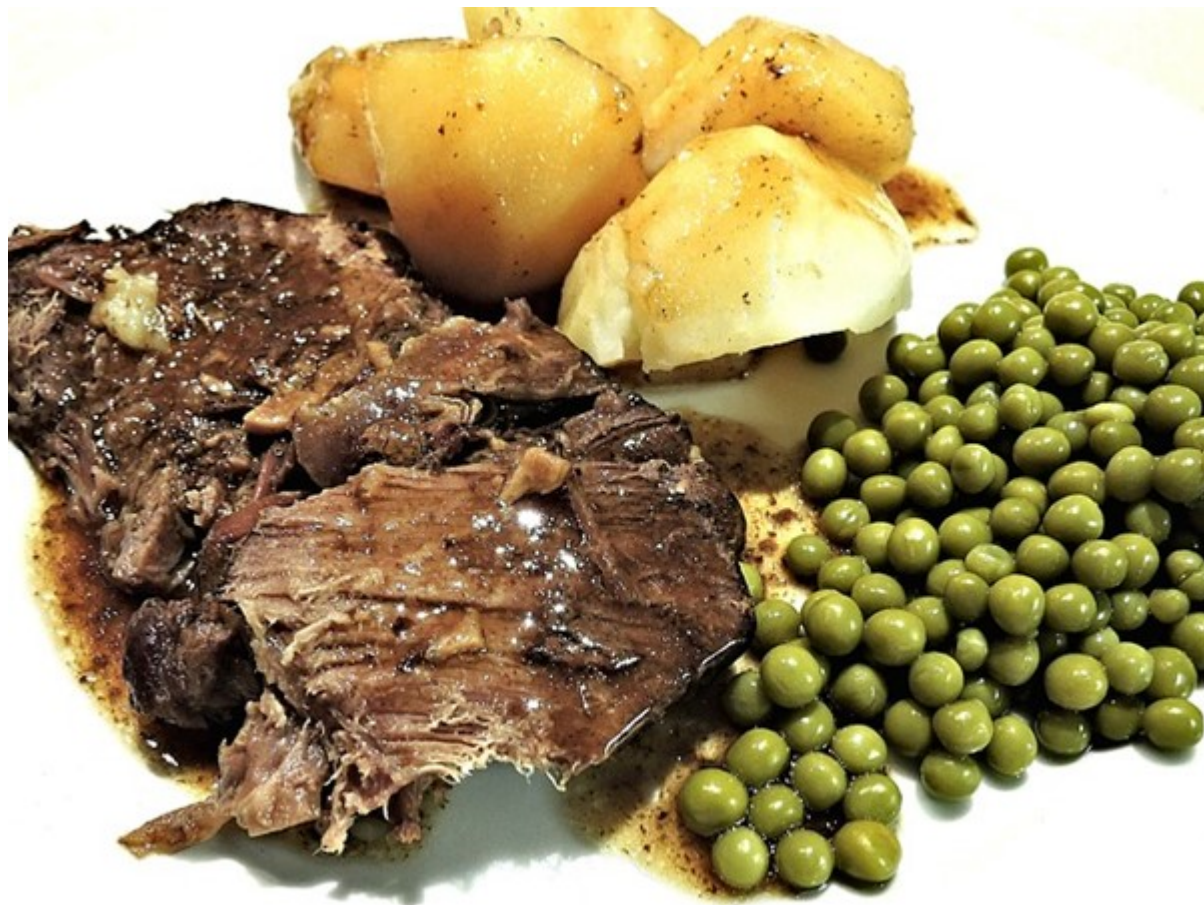
Som du kanske redan har upplevt och inte bara läst i den här artikeln har den digitala världen förändrat vårt sätt att interagera med varandra. Från matlagning och lära sig mer om mat till att ta lektioner online. Världen är väldigt annorlunda än för 10 år sedan. Även underhållningsindustrin påverkas av digitalisering. Filmer och sportevenemang strömmas online från mobila enheter, och till och med spel har gjort framsteg online med webbplatser som ComeOn som gör enorma framsteg.

Snabbare eller långsammare

Långkok är ingenting nytt, det finns många rätter som blir bäst när det får koka länge på låg temperatur. Skillnaden är att du idag kan skaffa en slow cooker. Du fyller grytan med det som ska tillagas, slår på slow cookern och kan sedan gå därifrån. De allra flesta kommer med en timer som du kan ställa in. Det är säkrare och smidigare än att ha en kastrull eller gryta stå på spisen eller i ugnen.

Vill du ha mat snabbare kan du istället använda en tryckkokare. Mat som kan ta hela dagen blir istället klar på ungefär en timme. Det kan vara lite svårt att vänja sig vid hur snabbt det går att laga maten. Så det är klokt att testa dig fram.

Framåt och bakåt



Att laga mat kan vara kul, tröttande och ibland ett nödvändigt ont. I takt med att nya hjälpmedel dyker upp på marknaden blir det smidigare och lättare. Oavsett om du vill laga något litet eller göra många stora rätter skadar det inte att ha alternativ. Även de dagar du föredrar att koka vatten i en vattenkokare och hälla över en kopp med nudlar.

Vi marscherar framåt mot nya vyer och möjligheter hela tiden. Samtidigt kan det finnas en charm i att slå ner på takten. Titta bakåt och återupptäcka matlagning från förr. Stenugnsbakat bröd och grillning över öppen eld som ett par exempel.

Oavsett vad du väljer att göra är det alltid värt att hitta tid in din vardag att bara njuta. Mat som kokat i flera timmar. Mat som blivit klar på ett par minuter. Bjuda dig själv på en bit tårta eller en pizza. Du är alltid värd dina stunder vad du än väljer.