

АЗБУКА технических средств реабилитации. Средства повышения качества жизни

В XXI веке обзор кухонных помощников часто начинают с «интернета вещей». У продвинутых пользователей в быту все прочнее приживаются умные помощники. Однако российский сервис пока не готов выполнить заказ холодильника, заметившего недостаток яиц или молока. Да и российские мусорные корзины холодильнику не сообщают штрихкод выбрасываемых вами упаковок (для детализации заказа). Не рискуем мы пока и микроволновку подключать к Интернету для поиска рецептов. Мало ли чего понапишут в этих интернетах...

Расскажем о более скромных кухонных помощниках, цена которых демократичнее, а принцип действия понятнее.

Стекловакуумная посуда

Очень удобна в использовании **вакуумная система Braun**. Это насадка на блендер для откачивания воздуха и два стеклянных контейнера (большой и маленький) для хранения продуктов.



В Нижнем Новгороде блендер **Braun MR4050HC** можно приобрести примерно за 4500 рублей – дорого, но комфорта кухне добавляет существенно. После больших праздников с застоями традиционно на кухню возвращаются заготовки для окрошки, нарезка и прочие закуски. Сохранить их свежими на завтрашние послепраздничные «доделки» поможет вакуум, в котором очищенные фрукты и овощи останутся вполне съедобными, не впитают запахов холодильника.

Просто засыпьте остатки салата в стеклянный контейнер, закройте крышкой (очень важно, чтобы и края контейнера и уплотнительная резина были абсолютно чистыми). Далее защелкните на блендере голубую насадку-насос, прижмите его кончик к клапану на крышке и нажмите кнопку на ручке блендера. Если после этого красная резиновая кнопка клапана втянется в крышку, значит воздух откачан и свежие огурцы останутся свежими чуть дольше, даже будучи порезанными в салат. Чтобы снять крышку – достаточно поднять круглую ручку клапана и выпустить воздух в контейнер. Иначе крышку не оторвать и на второй день.

В рекламе часто показывают вакуумные упаковщики с рулонами плёнки или комплектами пакетов для упаковки. Поэтому вместо блендера можно купить отдельный вакууматор, например **Kitfort KT-1501**.



Такой набор обойдётся примерно в 3000 рублей, но свежесть продуктов того стоит.

В новом выпуске Азбуки технических средств реабилитации, повышающих качество жизни, мы расскажем про обустройство кухни. Про весы, датчики температуры, открывалки - про всё, что помогает компенсировать чуткость носа, остроту зрения, точность движений и силу рук. Интернет-ссылки, упомянутые в тексте, удобно открывать с сайта газеты по адресу www.invamagazine.ru/tsr/kitchen

КУХНЯ. Удобство и безопасность

Ложка

Современная мерная ложка оснащена **встроенными электронными весами**. Всего за 300 рублей можно следовать рецепту с точностью до десятых долей грамма.



Примерно за 600 рублей можно купить ложку **со встроенным термометром**. Если вы кормите ребёнка или пожилого человека – контролировать температуру еды особенно важно.

Для контроля еды и напитков в процессе готовки, возможно, полезнее **дистанционные инфракрасные термометры**. О них упоминалось в предыдущем выпуске газеты.

Существенно дороже ложка **Liftware**, **компенсирующая тремор** рук, если амплитуда колебаний руки не больше 5 см. Ложка **Liftware Steady** помогает компенсировать последствия тремора рук при болезни Паркинсона и тому подобных проблемах, а **Liftware Level** – нарушения координации движений, которые часто возникают при ДЦП, спастических состояниях. **Liftware** позволяет заметно улучшить качество жизни и при последствиях инсульта, когда обычный прием пищи сопряжён со сложностями.



Производитель предлагает и такой набор: из ручки, крепления "суповая ложка", ремешка на руку, зарядного устройства и чехла. Ещё несколько сменных насадок (десертную ложку, нож и вилку) можно приобрести за дополнительные деньги. Все части отсоединяются, насадки можно промывать в посудомоечной машине. Работает Liftware от батареи несколько дней без подзарядки. Похожая ложка китайского производства существенно дешевле.

Открывалка



Легко пользоваться **электрооткрывалкой консервных банок Can Opener фирмы One Touch**. Протёр от пыли банку. Положил сверху открывалку. Нажал на кнопку и все! На крышке устройство держится своим магнитом, после открывания выключается сама. Поднимаешь открывалку – крышка висит на ней на магните. Работает от двух батареек AA. Производитель обещает до 100 открываний без замены батареек.

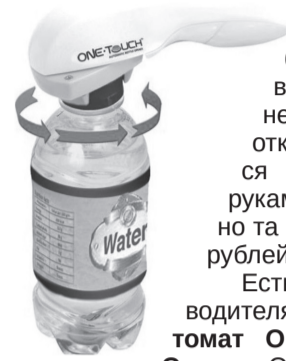
Есть модели, работающие от встроенного аккумулятора, они продаются со своим зарядным устройством. Даже если батарейки во время открывания «сели», открывалку легко снять с банки специальной кнопкой снизу, заменить батарейки и дооткрыть банку. Главные достоинства: безопасность от ранений (или ножом открывалки, или острыми зубуринами банки); простота в использовании для банок практически любого размера (стандарт U.S.A CMI 52mm – 153mm); отсутствие зубурин по краям открытых банок. Идеально подходит для пожилых и людей со слабыми руками. Из отзывов: «Даже 88-летней бабушке понравилось – силы в руках уже не те, а с этой игрушкой справилась».

Похожее устройство **One Touch Jar Bottle Opener** должно помочь открыть стеклянные банки с крышкой на резьбе.



Стоят и первая, и вторая от 500 до 1000 рублей. Если уже пользовались – поделитесь впечатлениями!

Есть ещё открывалка для пластиковых бутылок **One Touch Bottle Opener**. Она позволяет отвинтить пробку (вода, напитки) без внешней помощи и усилий пальцев рук. Одним касанием кнопки



можно открыть или закрыть бутылку. Но совсем без усилий не обойтись, эту открывалку придётся крепко держать руками. Цена примерно та же, порядка 1000 рублей.

Есть у этого производителя и **штопор-автомат One Touch Wine Opener**. Основное преимущество – простота в эксплуатации. Необходимо установить штопор на горлышко, нажать на кнопку, пробка выскользнет из бутылки. Питание от четырех батареек AA. Цена около 600 рублей.

Есть штопоры покрупнее: **Mayer & Boch** за 800 рублей. Внизу на нём съёмный нож для обрезания фольги на бутылке. Корпус пластиковый, сам штопор из металла. В верхней части панель с двумя кнопками: вращения штопора вниз и вверх. Штопор быстро и без усилий способен откупорить бутылку вина. Но нижнюю кнопку нужно держать, не отпуская, до полного извлечения пробки из бутылки. Пробка удаляется из бутылки автоматически. Работает на четырех батарейках AA.

На сайте производителя есть и электрическая **тёрка One Touch Automatic Power Grater** со съёмным контейнером для хранения и подачи сыров, орехов, шоколада, печенья и так далее.

Электрическая **взбивалка One Touch Automatic Frother** обещает высокопроизводительное вспенивание и смешивание капучино, кофе-латте, коктейлей. Для приготовления салатов можно приобрести за 1200 рублей **One Touch Salad Dressing Maker**.

Ещё один необычный kitchen gadget (кухонный гаджет) этого производителя – **One Touch Amazing Fat Eraser**. Производитель убеждает, что с его помощью вы сможете легко и быстро удалять лишний жир (но только из приготовляемых вами блюд). Просто оставьте Amazing Fat Eraser в морозильной камере в те-



чение нескольких часов, а при необходимости проведите его по поверхности еды. Жир прилипнет к его поверхности. Очистите и снова используйте. Этим способом давно пользуются многие хозяйки, используя лёд и подручные средства, но тут ещё и форма важна, и материал корпуса. Хотя климат у нас холодный, жир лишним бывает редко.

В следующем номере газеты мы расскажем о мобильных информационных сервисах городского транспорта, повышающих качество жизни. До новых встреч!

Андрей АНИСИМОВ,
ведущий рубрики