

АЗБУКА

технических средств реабилитации.
Как повысить качество жизни

В новом выпуске Азбуки Технических Средств Реабилитации (АТСР) продолжаем рассказ о современных технических средствах для кухни. Интернет-ссылки, упомянутые в тексте, удобно открывать с сайта газеты по адресу www.invamagazine.ru/tsr/kitchen2

Как-то мы уже упоминали, что сейчас маркетологи научили мусорное ведро сканировать штрих-коды выбрасываемых продуктов и передавать собранные данные холодильнику. Холодильник же научили сверять полученные данные с хранящимися запасами и, при необходимости, даже самостоятельно отправлять заказ на покупку и доставку домой яиц, молока и других продуктов с учётом предпочтений владельца. Тогда я писал о неготовности наших интернет-магазинов к подобному взаимодействию. Теперь хитрые маркетологи предлагают покупателям и полуручной режим взаимодействия, размещая на дверке холодильника боль-

шой экран с рецептами по сезону или календарю (рождество, масленица, пост, пасха и т.д.), а внутри - видеокамеры слежения за продуктами. На экране можно обозреть полки не открывая дверку (экономия электричества и свежести продуктов), тут же можно выбрать рецепт из имеющихся ингредиентов и одной кнопкой переслать рецепт в умную духовку, микроволновку, мультиварку и т.д. Да и место для экрана на холодильнике больше, чем на кофеварке, пальцем в экран тыкать удобнее. Доставать продукты из холодильника пока нужно руками, а вот режим работы духовки выставит сама, при необходимости даст команду вытяжке, а по готовности отправит напоминание хозяину на смартфон. Всё это казалось бесполезным, пока я не прочитал удивительно гениальную мысль. Содержимое такого холодильника можно обозреть на экране смартфона стоя в магазине!!!

Распределяя место на кухне предпочтение отдаю встроенной посудомоечной машине и ни разу не пожалел. Стеклопанель жаропрочная посуда из духовки днём идёт на обеденный стол, а ночью посуда в программируемой посудомоечной машине (электричество дешевле).



Умная кухня. Готовка и уборка

А теперь немного о практическом применении умной кухни. Обычно я описываю свой опыт использования бытовых приборов в качестве ТСР. Сегодня – исключение. В фейсбук-сообществе Типичный незрячий меня зацепил текст Елены Катуриной «А что у нас на ужин?». Для читателей, не пользующихся соц сетями, приведу большую цитату:

«Для зрячих людей не составляет труда приготовить суп на обед, бутерброд на ланч и даже кремовый торт ко дню рождения. Давайте же разберемся, могут ли то же самое делать незрячие. У меня есть семья, и я все дома готовлю сама, хоть и полностью потеряла зрение.

Что же мне помогает? Наверное, какие-то «умные» приборы, которые могут точно сказать, что мясо прожарилось, или специальные сковородки, о которых нельзя обжечься? Увы, такую технику еще не изобрели, а я не хочу ждать, когда мир прогнется под нас, я беру и использую все то, что уже придумали. Из специальных устройств у меня есть только определитель уровня жидкости, который позволяет не перелить чай, и сахарница с дозатором, все же остальное можно купить в любом обычном магазине...

Быстро и разнобразно готовить мне помогает мультиварка с голосовым помощником и несколькими тактильно помеченными кнопками. В этом устройстве есть множество режимов: от супа и плова до мультиповара, так что можно часами колдовать на кухне.

Не обошел нас стороной и «умный» дом. Например, чайник у нас может прогреть воду до нужной температуры и вскипятить его к завтраку, и все это можно настроить со своего смартфона. Также у меня есть «умный» мультипекарь, с помощью которого я делаю горячие бутерброды, омлеты и сосиски в тесте, а управлять им можно все с того же смартфона и даже найти там рецепт с четкими инструкциями. Когда прибор разогревается и заканчивает приготовление, он издает звуковые сигналы, именно благодаря этим мелочам я сделала выбор в пользу «умного» пекаря, а не его более дешевого родственника, где степень разогретости можно увидеть только на специальных индикаторах.

Конечно, еще я пользуюсь обычными ножами, кастрюлями и ложками. Разумеется, обжигаю руки, пытаюсь достать кусочек картошки из духовки, и режу пальцы ножом, но так может случиться с каждым, и тут нет разницы, видишь ты или нет. Нужно просто

пытаться, учиться и находить то, что будет по душе. Не страшно, если один раз картошка сгорела, а пельмени переварились, просто в следующий раз нужно будет готовить немного меньше. Если что-то не удалось в первый раз, обязательно получится в следующий.»

ЗАКОНЧИВ эту цитату, вернусь к обзору умной техники, которую можно заказать через интернет-магазины с доставкой в любой уголок страны, где есть хотя бы одно отделение Почты России. Начну с финала готовки. Лично мне очень хочется приобрести Умное ведро Bruvo, которое само засасывает мусор. Во времена СССР верхом прогресса в этой сфере была ножная педаль для открывания крышки. В XX веке педаль заменили датчиком и крышка стала открываться автоматически, реагируя на приближение руки с мусором. В XXI веке крышку вновь надо открывать рукой, но лишь для смены пакета. Датчики включают вакуумный насос при появлении мусора на полу в зоне досягаемости ведра, работая как в умном пылесосе. Контролировать заполнение мусорного мешка помогает мобильное приложение. Изготовитель обещает до 30 дней работы устройства от встроенной батареи, а для подзарядки используется обычная розетка. Пока спина гнётся – это не предмет первой необходимости.

Вернёмся к приготовлению еды. Упомянутая умная мультиварка с независимым управлением двумя чашами поможет приготовить сразу два блюда, согласно командам через приложение на смартфоне. Но загружать ингредиенты в неё пока нужно самому. Цена электричества одновременно отпугивает и подталкивает меня к покупке подобного прибора.



Пока обхожусь готовкой на газу, но если производители подsunут под нос рекламу недорогой и умной хлебопечки, совмещённой с мультиваркой – боюсь не устою и куплю. У меня на кухне нет даже микроволновки, довольствуюсь

удобной встроенной газовой духовкой и пятикомфорочной газовой варочной поверхностью. Из умного в них – только газконтроль.



Упомянув о духовке, хочу напомнить про электронный термометр, с выносным термодатчиком. В июльском номере газеты я писал о планах приобрести его. В ноябре заказал у китайцев и через неделю уже пользовался. Бесплатная доставка со склада в России.



Описание от производителя: «Термометр для жарки Gefu «Темпере» позволяет измерять температуру блюда во время приготовления. Диапазон измерения от 0 до +250°C. Чтобы предотвратить подгорание блюда, при превышении допустимой температуры термометр издаёт звуковой сигнал. Корпус термометра изготовлен из высококачественного пластика и нержавеющей стали. К нему подсоединяется специальная проволока со спицей. Стоит лишь воткнуть в самую толстую часть мяса спицу термометра, как вы сразу же узнаете точную температуру продукта. Такой термометр позволит приготовить идеально мягкое и хорошо приготовленное мясо и другие продукты».

Воткнул шуп до дна противня, выставил температуру оповещения 102 градуса и не беспокоюсь, что рис или шарлотка подгорит. Как только вода выкипит и температура превысит 100 градусов – раздаётся сигнал – иди смотри духовку! После готовки промыл шуп горячей водой и повесил на холодильник (магнит приклеен к задней стенке термометра), чтоб провод высох. Встроенный в термометр таймер не проверял, другим пользуюсь.

Свою покупал давно, а современные машины умеют отправлять на смартфон напоминания о покупке порошка, соли и ополаскивателя, сообщают о текущем состоянии и статистике работы. Ещё жесткость воды сами измеряли и программу подстраивали. Хотя может быть уже и умеют регулировать расход воды в зависимости от чистоты слива. Моя умела уже 10 лет назад.

На случай перебоев с газом дома лежит старый электрочайник. Сегодня уже купил бы умный чайник-светильник, который позволит точно соблюдать рекомендации заварки разного чая через приложение, по расписанию подогреть воду к завтраку и конечно автоматически выключится. Подсветка меняется в зависимости от режима работы – важная и приятная мелочь.



Умные кухонные весы научились считать БЖУ продуктов (белки, жиры, углеводы, содержание воды и калорийность). Результаты взвешивания умеют объявлять четким голосом на русском языке, а не только отображать на цифровом дисплее. Сами пока не умеют отличить свёклу от моркови, посему кроме взвешивания вам придётся ещё и нажимать кучу кнопок на экране вашего смартфона в окне специального приложения. Есть ещё фитнес-весы – но они не вписываются в мой стиль жизни. А вот о покупке обычных подумываю. Не всё же безменом пользоваться...



На сегодня всё. В следующем номере газеты расскажу о мелких, но очень полезных инструментах для кухни.

Андрей АНИСИМОВ,
ведущий рубрики