

В очередном выпуске Азбуки технических средств реабилитации – мы продолжаем рассказ о кухне. Интернет-ссылки, упомянутые в тексте, удобно открывать с сайта газеты по адресу www.invamagazine.ru/tsr/kitchen7.

В предыдущих номерах газеты речь шла о ножах, разделочных досках, защите пальцев от порезов и технике безопасности при нарезке еды. Эти темы одинаково важны как для людей со здоровыми молодыми руками, так и с нарушенной мелкой моторикой. Ну а если руки уже с трудом держат кухонный нож, а резать нужно много – то и риск травмироваться очень велик. Сегодня поговорим о нарезке продуктов без ножей!

Ножницы

Их существует великое множество. Многофункциональных для наших кухонь. Чтобы и упаковку вскрыть, и плавник у рыбы отрезать, и тушку цыпленка на порционные части разрезать. Обычно одни ножницы на все случаи жизни, часто ещё со времён СССР. А в хозяйствах полки давно завалены и универсальными и специализированными моделями со всего мира. На все случаи жизни.

У меня на кухне ножниц несколько. Самые удобные бельгийские BergHOFF с длиной лезвия 10 см висят в чехле с магнитным держателем на боковой стенке холодильника. Они всегда под рукой и место не занимают. Материал: нержавеющая сталь, пластик, термопластичная резина.

Из отзывов в интернет-магазине «Озон»: «Два года пользуюсь без единого нарекания. Ножницы справляются со своими кухонными обязанностями на 10 из 10. Магнит прочно клеится к холодильнику. Ни разу не отвалился». «Очень удобно пользоваться! Отлично «прилипли» к холодильнику! А среди не купленных, но вызывающих мой интерес, хочу отметить ножницы для птицы и рыбы CS-KOCHSYSTEME из нержавеющей стали.



В отзывах плюсов явно больше минусов: «Внешне довольно добротные ножницы, только мне пришли с потертостями на ручке. Удобно мыть, так как разделяются на два ножа. Курицу и рыбу резать не пробовал, а вот с пакетом молока с трудом справился».

«Ножницы просто супер, тяжёлые, в руке хорошо сидят. Дополнительный плюс – разборные. Можно пользоваться как ножами, острые». «Хорошие и качественные ножницы из нержавейки, острые, в меру тяжёлые. Качество изготовления и сборки радует. Не недостаток, но функция разделения на ножи не особо нужна. Разве что точить в разборном варианте удобно». «Отлично режут рыбу и курицу. Плавники, хвосты и прочее режут шикарно. А в разборном виде очень удобно мыть». «Ножницы не просто крутые, а даже очень крутые. Острые, удобные + разделяются на 2 ножа, режут кур, рыбу, овощи, картон и прочее. Для тех, кто в теме: изготовлены в городе Золинген, Германия». От себя добавлю: такая форма ручек

АЗБУКА технических средств реабилитации. Средства повышения качества жизни

двух ножей может оказаться удобней стандартной. Меньше шансов уронить такой нож на пол при нарезке или заточке. Цена за два ножа, складывающиеся в ножницы – менее 500 рублей. Цены за специализированные ножи в московских магазинах для инвалидов начинаются с трёх тысяч рублей...

Какую точилку выбрать, если ножницы затупились – читайте в предыдущем номере газеты. Сегодня больше говорим, как выбрать новые. Совет НОМЕР ОДИН – очевидный для XX века – попробуйте у знакомых поддержать в руке и поработать, послушайте их отзывы. Совет ВТОРОЙ – очевидный для XXI века – поищите отзывы в интернете. И вот тут важно уметь отличить отзывы заказные (рекламные) от настоящих (от души). Посмотрите даты отзывов (может быть они написаны о старой модели), срок пользования покупкой, почитайте суть претензий. И если описанные недостатки считаете скорее достоинствами для себя – то смело откладывайте модель для сравнения. Но не спешите покупать, пока не сравните хотя несколько моделей. Торговая марка или цена уже давно перестали быть для меня критерием выбора. К примеру, ножницы кухонные неизвестной мне марки «Hobby & Pro» собрали просто шквал прекрасных отзывов (с оговоркой, для своей цены дешевле 100 рублей):

«Цена приятно удивила... В итоге ножницами семья довольна, тем более, что эксплуатация длится уже 3 год! Лезвия по-прежнему очень острые. Режут всё подряд». «Очень острые ножницы. Крепкие, с тонкими кончиками, удобно стричь». «За свою стоимость норм, режут приемлемо. Но вид просто криповый, на дачу если только. Пошарпанная пластмасса на ручках, лезвия мутные с виду. Не хочу такое держать на кухне постоянно». «Ножницы супер!!! Очень хорошо режут и приятный цвет! Режут рыбу отлично!» «У меня уже больше года в работе, а смотрятся как новые. Это теперь мои любимые ножнички». «Как же я их люблю! На кухне ими делаю любую работу: и плавники у рыбы отрезаю, и пиццу или пирог нарезаю ими, и все, что надо отрезать, все ими делаю».

Совсем иной тон отзывов о ножницах для стейка, мяса и птиц (по цене около 500 рублей в обычном интернет-магазине и 1300 рублей в интернет-магазине товаров для инвалидов).

Разработчики этой модели совместили нож и кухонную доску, чтобы из-

мельчать продукты прямо над посудой: «Достоинства: Красивые. Недостатки: Они не режут вообще. Ну у меня ничего не получается ими разрезать». «Может резать только филе, да и то зажевывает мясо. С сухожилиями и тем более с костями не справляется совсем». «Качественно выполнены, стильные, удобно держать в руке. Многофункциональные, хорошо справляются с куриными косточками». «Дома пользуюсь такими ножницами давно. Купила вторые на дачу». «Достоинства: Оригинальные. Мощные. Недостатки: В прорези острые заусенцы, можно обрезать».



Вот думаю, толи часть отзывов заказные, толи качество упало в последнее время. А может отзывы написаны о разных моделях разных производителей. В разных магазинах, к слову, продают не просто похожие ножницы разного качества – они ещё и называться могут по-разному. Например, маркетологи могут повесить бирку «Умный нож» и дополнительно напомнить, что «ножницы для людей со слабым хватом – это нож и доска одновременно. Вы размещаете продукт между лезвием и второй частью – доской. Ручки имеют мягкий резиновый слой для комфортабельного использования и безопасности вашей кожи. Пружина открывает ножницы после каждого нажатия» – но вот цена у такого комфорта бывает некомфортной. Сам не пользовался такими, и купить пока не планирую, читая все эти отзывы.

А вот ножницы для шинковки зелени с «мульти-лезвиями» купил себе давно и сразу пожалел потраченных денег. Не подошли. Продавец тогда уверял, что этот эксклюзивный помощник на кухне поможет быстро нарезать укроп, кинзу, петрушку и другую зелень сразу пятью лезвиями из нержавеющей стали, быстро и мелко. А скользкие ручки с силиконовыми вставками помогут пользователям с ограниченной двигательной активностью в кистях рук нарезать салат, ветчину, грибы. Изделие оснащено удобной подставкой. Съёмная щётка очистит лезвия... Всё вроде бы так – но зелени между лезвий забивается много. А раздвигать ножницами после этого туго, чистить сложно.



Словом, ну не подошли. Возможно ошибся и купил модель не того производителя? Мои из недорогих, а в «Озоне» разброс цен от 250 до 2000 рублей на такие модели. Прочитал отзыв о дешёвых: «Очень тугие, рука устаёт. Маленькие порции можно порезать. Ну и не очень острые».

Наигравшись с 5-ти лезвенными кухонными инструментами, не рискнул пробовать ещё и с 2-х лезвенным. Если кто то из читателей пользуется ими – напишите, как они в реальной обстановке? Эспандер для разработки кистей рук реально заменить ножницами для овощей, фруктов и салата?



Продавец обещает: «Ножницы для быстрого нарезания салатных листьев и томатов на ровные, аккуратные кусочки. Лезвия ножниц выполнены из высококачественной нержавеющей стали, удобные ручки, повторяющие форму ладони, предотвращают соскальзывание рук, стоп-фиксатор для надёжной фиксации лезвий во время хранения предотвращает от порезов и царапин». Хотя отзывы покупателей о таких моделях неоднозначны: «Не понравился, так как овощи разрезают они не до конца, особенно помидоры». «Качественно и удобно. Приятно держать в руке. Функции свои выполняют». «Режут без особых усилий. Кусочки довольно крупные (ширина между лезвиями примерно 1,5 см)». «Для любителей делать салат "на руке", вроде меня, самое то. Правда, большой помидор сразу не порежет, а с маленьким справился на ура. Деньги потрачены не зря».

И, конечно же, при покупке ножниц стоит помнить – это инструмент для крупной руки, пусть и с дрожащими пальцами, потерявшими хваткость. Без силы в кисти ножницы малоэффективны. Разве что если крепить нижнюю ручку пластиковыми хомутами к разделочной доске и налегать на верхнюю всем весом. Например, так вероятно, можно использовать секатор для курицы и индейки. Ножницы с зазубренным лезвием для мяса обещают нарезку без усилий благодаря изогнутой форме лезвий, но всем весом тела налечь иногда проще, чем один большой палец прижать к остальным четырём.



Вот ножницы для разделки птицы с рукоятками из дерева так вряд ли получится приспособить, чтобы удобнее прорезать кости. Ножницы для разделки птицы обычно тоже оснащены зазубренным лезвием из высококачественной нержавеющей стали, но для пользования ими рука должна быть подвижной. Мыть их можно в посудомоечной машине, что должно быть отдельно оговорено в инструкции к ножницам. На это тоже важно обращать внимание при выборе.

А каким ножницам на кухне отдаёте предпочтение вы? Напишите нам в редакцию или поделитесь комментариями на наших страницах в социальных сетях.

Ну а на сегодня всё. В следующем номере продолжим разговор о мелких инструментах для наших кухонь. Ведь осень – время заготовки овощей и других домашних вкусностей, так что ждите наш новый любопытный выпуск. И до новых встреч!

Андрей АНИСИМОВ,
ведущий рубрики