

АЗБУКА технических средств реабилитации. Средства повышения качества жизни

Лето: всё, необходимое для кухни

В очередном выпуске Азбуки технических средств реабилитации мы продолжаем разговор о средствах повышения качества жизни рассказом о кухне. Интернет-ссылки, упомянутые в тексте, удобно открывать с сайта газеты по адресу www.invamagazine.ru/tsr/kitchen4

В прошлом номере газеты мы рассказали о ножах. А обзор завершали правилами техники безопасности обращения с ножами. Главное требование – чтобы они были острыми, удобными для руки и не поранили владельца. Любые ножи и ножницы со временем тупятся. Но при аккуратном использовании достаточно периодической правки, «подправить» угол заточки, разгладить мелкие зазубринки.

При активной эксплуатации нужна точилка, срезать повреждённую часть металла, задать угол режущей кромки. В наш современный век давно не слышно призывов: «точу ножи ножницы», но тем, кому довелось пожить во времена СССР, в большинстве своём ещё помнят круглые вращающиеся заточные камни, а многие и сегодня затачивают и правят ножи по старинке, на бруске, как когда то на шестке правили. Дёшево, надёжно, безопасно.

Если руки начинают терять твёрдость и трудно выдержать угол заточки для поварского шеф-ножа – можно приобрести подходящий по размеру пластиковый держатель-шаблон с керамическими накладками. В китайских магазинах цена колеблется в пределах 200 рублей.

Себе такой не заказывал, много лет пользуюсь механической точилкой, с нескользящим основанием и эргономичной рукояткой, с двумя отсеками для заточки и доводки лезвия. Первая зона обработки – для грубой обдирки. Пластины снимают с лезвия повреждённый слой металла и при необходимости создают режущую кромку. Пластины во второй зоне обработки сглаживают шероховатости и заусенцы. Простая, надёжная, безопасная. Порезаться в таком случае практически невозможно при правильном использовании. Одной рукой надо держать ручку точилки, с упором в стол. Второй рукой водишь нож по выбранной зоне заточки. Если бы я покупал сегодня – выбрал бы именно такую же, но с тремя отсеками (третий для односторонней заточки лезвий ножниц и т.д.)

А в списке моих хотелок – аналогичная, но более дорогая механическая точилка с регулируемым углом заточки. Главное их преимущество – возможность настроить угол грубой и тонкой заточки в отсеке с карбидными абразивами для очень тупых или повреждённых ножей и в отсеке для правки алмазными абразивами. На переключателе угол промаркирован от 10 до 30 градусов для туристических, кухонных, разделочных ножей. Установи требуемый угол и протяни нож через пазы необходимое количество раз (количество протяжек зависит от состояния ножа). Современные европейские ножи, как правило, имеют одинаковый угол заточки, но на моей кухне сохранились советские ножи и ножницы. А точить их на бруске лень. Важно! Но промывать такую точилку под струей воды нельзя!



Отдельно упомяну о ножеточках с вакуумной присоской. Специальный рычаг создает вакуум под резиновой опорой, фиксирует точилку на столе, нож проводят по абразиву одной рукой. Удерживать второй рукой ножеточку не нужно. Работает только одна рука – дополнительный плюс удобства и безопасности.

Безопаснее – только электрические точилки с вакуумной присоской для крепления к столу. Для заточки используются крутящиеся алмазные диски. Но цена... Среди дополнительных особенностей упомяну модели на батарейках для дачи и сада.

Разделочная доска – второй по важности элемент безопасной нарезки продуктов

Интернет-ссылки, упомянутые в тексте, удобно открывать с сайта газеты по адресу www.invamagazine.ru/tsr/kitchen5

На кухне полезно держать разные доски для мяса, рыбы, хлеба или овощей. Каждому продукту – своя доска. На моей кухне с десятком разделочных досок разных размеров, из разных материалов, для различных продуктов. Подаренная кем-то доска с хохломской росписью лежит в уголке (жалко портить красоту), две стеклянные доски украшают интерьер и защищают стену от горячих брызг с плиты.

Но самые ходовые у меня: пластиковая жесткая доска «хоплес» из Икеи ценой около 30 рублей за штуку и две жесткие побольше, из Ашана, с желобом по периметру для сбора сока нарезаемых овощей. С такой доской и стол чистый и сок из помидоры не пропадёт. Гибкая «финфорделла» из Икеи по цене около 100 рублей за пару. С неё удобно двумя руками ссыпать нарезанные продукты в широкую ёмкость для приготовления. А тонкая бамбуковая – из Ашана, по цене дороже пластиковой.

К бамбуковой посуде в целом, и разделочным доскам в частности, я отношусь с особым теплом. Бамбук тёплый на ощупь, не размыкает, не рассыхается, не пачкается, легко моется, не тупит ножи, да и вид у него приятный глазу.

Расскажу о таких досках чуть подробнее, сам в процессе поиска и выбора дополнительных. В первую очередь хочу приобрести себе доску с углублением в середине. По размеру он чуть больше моего полукруглого двуручного ножа. Чтобы при нарубке зелени и других продуктов всё скатывалось к середине доски, как на дно корыта, а не раздвигалось на края.

Во вторую очередь задумываюсь о покупке устойчивой, не скользящей по столу бамбуковой доски с упорами и желобом для сбора жидкости для хлеба, фруктов, овощей.



Бамбуковую доску для нарезки сыра (сырорезка Winner 23,5*5,5*2см) как то видел, но мне она не актуальна. Хотя ей можно не только сыр резать, причём одной рукой и без большого усилия.



Много лет с удовольствием пользуюсь складной доской с ручкой (уже вторую купил). Mallony CB-MINI. Если нет места расположить на столе большую гибкую – достаю маленькую складную. Её главное достоинство – возможность ссыпать нарезку одной рукой с широкой стороны. Либо двумя руками с узкой стороны, не промахиваясь даже в узкое горлышко. Роль направляющей играет складная ручка доски. При цене чуть больше 100 рублей пластиковый материал доски не впитывает запахи, устойчив к ножам, хотя немного скользит по столу.



Спокойно я обхожусь без этой дополнительной функциональности. Куда важнее и для меня, как и для многих читателей нашей газеты, возможность НЕ придерживать доску при нарезке. Если левая рука занята телефоном, ребёнком или просто временно не работает, нарезать придётся одной правой. Чтобы выбрать не скользящую доску, особое внимание обращайте на материал нижней части. В описании одной из таких досок продавец подчёркивает: «Наша разделочная доска изготовлена из экологически чистого силикона. Уникальный нескользящий дизайн с гранулированным силикагелем на нижней стороне гарантирует плотное крепление к столешнице и предотвращает случайное перемещение доски». И это удобно.



Для безопасной нарезки хорошо бы зафиксировать не только доску на столе, но и продукт нарезки на ней. Об этом задумываются многие производители. Например доска разделочная для мяса Joseph Joseph Cut&Carve Plus двусторонняя 37,5x29,5 см оснащена пластиковыми шипами для фиксации куска мяса. А наклонная поверхность

с высоким бортиком позволяет ей собрать всю жидкость, сохранив чистыми стол и руки.

Очень важная мелочь для безопасного приготовления пищи.

Для безопасной чистки и резки приходится фиксировать и рыбу. Обычно вилкой можно прижать её за хвост, но можно купить и специальную доску с зажимом, и фиксировать не только рыбу...

Например, нескользящую разделочную кухонную доску для фиксации рыбы (пластиковый разделочный блок, утолщенная фиксирующая пластина с зажимом). Из отзывов покупателей: «Использую не только для рыбы, для любых продуктов, так как в середине она не ровная и продукты не скользят, моется легко, хранить удобно».



Кроме того, в продаже встречаются доработанные доски с необычными фиксаторами, а также специальные разделочные доски, оснащенные металлическими удерживателями, ограничителями и резиновыми фиксаторами.

Но самыми «продвинутыми» зажимами снабжены универсальные и специализированные разделочные доски с приспособлениями для инвалидов. Однако цена от 5 до 12 тысяч рублей отпугивает ещё до выяснения преимуществ.

Продавец описывает такие доски, как необходимую вещь для людей с нарушением функций верхних конечностей. «Это идеальное устройство для тех, кто испытывает трудности при захвате предметов или имеет только одну руку. Данное приспособление поможет захватывать и удерживать все виды продуктов, миски, кувшины или бутылки. Оно очень просто в эксплуатации, а их стальные шипы помогают удерживать хлеб, фрукты или овощи на месте для очистки или нарезки. Щетка позволяет одной рукой очистить фрукты и овощи. Имеется также тёрка и устройство для фиксации продуктов при нарезке. Высокий боковой уголок предотвращает смещение хлеба при намазывании маслом. Четыре присоски предотвращают скольжение доски на мокрой поверхности стола.»



Ну а сегодня всё. В следующем номере я продолжу разговор о мелких инструментах для кухни. Ведь лето пришло, а это значит, салатно-овощной сезон в разгаре. И мы желаем вам заготовить все закрутки на зиму качественно.

До новых встреч!

Андрей АНИСИМОВ,
ведущий рубрики