

Выбираем мультиварку

Идеальная помощница для тех, у кого не хватает времени на готовку. Но какую модель выбрать?

Что важнее – корпус или чаша?

Корпус бывает металлическим или пластиковым. По большому счету это дело вкуса, выбирайте, какой нравится.

Чаша – на нее надо обратить особое внимание. Сначала **определитесь с объемом**. Для семьи из 2–3 человек достаточно трехлитровой, для семьи из 4–5 человек рассматривайте модели от 5 л. Затем выбирайте **покрытие**. Тефлоновое дешевле, можно мыть в посудомоечной машине, но легко царапается (металлическими предметами в такой чаше перемешивать нельзя). Керамическое покрытие экологичнее, проще в эксплуатации, но более хрупкое – ронять и мыть в посудомойке нежелательно.

Панель управления

При выборе мультиварки обратите внимание на панель управления: она должна быть хорошо видна и понятна для вас.

Удобнее, если дисплей и кнопки располагаются в верхней части мультиварки и имеют хороший обзор. Желательно, чтобы у дисплея была подсветка. Это облегчит работу с прибором.



При покупке смотрите, чтобы чаша была без царапин!

Режимы приготовления

Все мультиварки средней ценовой категории имеют стандартный набор программ: «Варка», «Тушение», «Гречка», «Каша молочная», «Плов», «Выпечка».

Есть устройства, которые могут жарить, делать йогурт и даже творог, выпекать хлеб и пастеризовать молоко. У очень дорогих моделей бывает до 50 программ. Однако не стоит за это переплачивать: как правило, **6–8 стандартных программ вполне достаточно**. В режиме «Плов» можно приготовить макароны, «Гречка» подойдет для варки и других круп, а «Тушение» позволяет создавать самые разные сложные блюда.

Варка на пару – для здоровья

Есть мультиварки с программой «Варка на пару» – для тех, кто является приверженцем здорового питания. Кроме того, этот режим позволяет экономить время. В таких моделях есть специальная решетка, которая кладется на чашу. Вы можете в чаше готовить гарнир и одновременно на пару, на решетке, полезные котлеты.

Подогрев и отсрочка старта – для тех, кому некогда

Еще две суперфункции, за которые стоит заплатить, – «Режим подогрева» и «Отсрочка старта».

После окончания приготовления блюда подключается «Режим подогрева». Блюдо сколько угодно находится в теплом виде (до тех пор, пока не выключите мультиварку). Пришел с работы или школы, открыл «горшочек» – а там вас ждет горячее.

«Отсрочка старта». Хотите вкусную кашу на завтрак, но так не хочется вставать раньше, чтобы ее приготовить? Сложите вечером все ингредиенты в чашу, и утром ровно к назначенному часу вас будет ждать завтрак.

Какая мощность лучше?

Чем больше мощность, тем быстрее нагрев. Она колеблется от 350 до 1700 Вт. Если мощностью 500–800 Вт можно пользоваться для приготовления каш и тушения, 900–1500 Вт – идеальны для жарки и выпечки. Но не стоит переплачивать: **оптимальная мощность – 600–800 Вт**. 1000 Вт и более обычно потребуются для мультиварки-скороварки. По затратам электроэнергии мультиварка экономичнее любой плиты и электрочайника. Экономия может составить до 50%.

Фактор безопасности

В некоторых моделях мультиварки есть функция отключения питания при открытии крышки. Удобно для хранения и замены, но во время работы это может быть опасно. Поэтому лучше выбирать мультиварку с функцией блокировки панели управления при открытии крышки. Также стоит обратить внимание на качество шнура питания.

В ТЕМУ

На стр. 16–17 вы найдете подборку вкуснейших блюд, которые можно приготовить в мультиварке.