



ЧЫМ ХАТА БАГАТА

Бытавая тэхніка: карысная і бессэнсоўная

Няхай жыве
навукова-тэхнічны
прагрэс, які робіць
наша жыццё
лягчэйшым!
Бытавая тэхніка
сёння прадстаўлена
ў такім шырокім
асартыменце,
што разбягаюцца
вочы. І здаецца,
што трэба наогул
усё — такое
прыгожае,
такое «смайт»,
якое адкрывае
столькі шляхоў
«расфарбаваць
шэрыя будні».



Іншая справа, што бытавая тэхніка — задалаванне зусім не таннае. Але не будзем разважаць на тэму матэрыяльных магчымасцяў сярэднястатыстычнай беларускай сям'і. Пагаворым аб рэальнай неабходнасці таго ці іншага «памочніка» ў вашым жыцці. Як не марнаваць грошы на непатрэбныя «прыбамбасы», а захаваць іх для сапраўды карысных гаджэтаў?

З вашага дазволу не будзем таксама канцэнтравана на сапраўды неабходных у сучасным жыллі рэчах (халадзільнік з маразільнай камерай той ці іншай ёмістасці, пліта або варачная паверхня, духавая шафа, выцяжка, мікрахвалёўка, класічны пыласос і пральная машына). Тут спрачацца няма аб чым. Але акрамя гэтага «джэнтльменскага набору», у свеце ёсць яшчэ столькі ўсяго: ад тостараў і ўвільгатняльнікаў паветра да хлебапечак і ёгуртніц, яйцаварак і марожаніц! Вось пра іх і пагаворым. Не пра ўсе — іх занадта шмат. Але хоць бы пра некаторыя.

НАБЫВАЕМ АДНАЗНАЧНА!

Больш за ўсё бытавой тэхнікі вынайздзена для кухні. Гэта месца не толькі натхняе на кулінарную творчасць, але і стымулюе палёт тэхнічнай думкі.

Кухонны камбайн. Лідар па продажах сярод «неабавязковай, але вельмі карыснай бытавой тэхнікі», кажа прадавец-кансультант крамы «5 элемент» Яўген.

— Гэта разумнае ўкладанне: добры кухонны камбайн сэканоміць вашы сродкі, зам'янушы мясарубку, сокавыціскалку, міксер, блэндар і г. д.

Дзякуючы сістэме здымных блокаў, з дапамогай кухоннага камбайна можна здрабняць прадукты, гатаваць фарш, дзіцячае пюрэ, кактэйлы і смузлі, свежавыціснуты сок; націраць, шынкаваць, рэзаць лустачкамі і кубікамі (больш якасна, чым рукамі), замешваць цеста і г. д.

Кухонны камбайны вельмі адрозніваюцца па канструкцыі і функцыянале, распавёў Яўген. У недарагіх мадэлях усёго некалькі асноўных функцый, дарагія ўраджаюць разнастайнасцю — нахштальт функцый «марожаніца» або «фарміраванне хатніх макарон». Разумным здаецца рашэнне «сабраць пазл» самастойна, набываючы зменныя часткі камбайна асобна (у некаторых вытворцаў гэта магчыма). Так, вядома, вы збераце ідэальны прыбор менавіта для вашай сям'і. Але, хутчэй за ўсё, цана кухоннага камбайна ў гэтым выпадку атрымаецца вышэйшай, чым калі вы купляеце прыбор са стандартным наборам функцый.

— Важна правільна выбраць аб'ём чашы — звычайна ён 2—4 літры. Рэальная ўмяшчальнасць заўсёды ніжэйшая, чым заяўленая: у чашу аб'ёмам 2 літры вы зможаце змясціць 1,3—1,5 л.

У буйных крамах камбайны прадстаўлены з магутнасцю ад 200 да 2500 Вт. Лепш спыніць выбар на больш моцных прыборах (хоць яны абыдучца даражэй): маламоцны камбайн даводзіцца эксплуатаваць на мяжы яго магчымасцяў, і, значыць, ён хутчэй выйдзе са строю.

Дыяпазон цэн тут вельмі вялікі: ад 200—500 рублёў да 1400—2000 за дарагія мадэлі ад еўрапейскіх вытворцаў.

Пасудамыечная машына. «Без яе можна лёгка абысціся», — скажа вам кожная

другая гаспадыня. Але! Гэта скажа вам гаспадыня, якая ніколі не спрабавала карыстацца дадзеным «заваяваннем цывілізацыі». Ну, як на світанку эпохі пральных машын-аўтаматаў прынята было казаць: «Што я, рукамі не памыю?!»

— Я таксама лічыла, што пасудамыйка — бытавая тэхніка з серыі «ў багатах свае дзівацтвы», пакуль не паспрабавала скарыстацца ёю ў доме ў малодшай сястры, — распавяла Ірына, пакупнік сеткі «Электралюкс». — Вы ніколі не адмыеце рукамі тыя ж патэльні, рондалі, бакалы так, як гэта робіць пасудамыечная машына. Не кажучы ўжо пра тое, што адной падставай для незадаволенасці ў сям'і стане менш: пытанне «Хто будзе мыць посуд?» з гэтага часу будзе знята.

Пагутарыўшы з пакупнікамі, робім выснову, што пасудамыйка — мабыць, той рэдкі падарунак з разраду «ў дапамогу гаспадыні», які мужчына можа зрабіць жанчыне на 8 Сакавіка і на дзень нараджэння, не рызыкуючы нарвацца на скандал.

— Тып пасудамыечнай машыны — справа густы, — тлумачыць кансультант. — Але, выбіраючы не ўбудаваную, а асобную мадэль, можна абысціся меншай сумай.

Яшчэ адзін крытэрыў — змяшчальнасць. Лічаць яе вытворцы ў камплектах — у мадэлях для хатняга выкарыстання яна можа быць ад 17 камплектаў да 4. Камплект — гэта набор посуду для аднаго чалавека: 2 лыжкі, 2 відэльцы, кубак і сподачак, 4 талеркі (для салаты, супу, другога і дэсерту). А вось «класам мыйкі» турбавацца не варта, распавялялі мне. Наогул, класаў бывае тры, самы высокі ўзровень ачышчэння посуду А, самы нізкі — С, але вызначыць адрозненні можна толькі ў лабараторных умовах. У любым выпадку посуд будзе вельмі, да прыемнага скрыпу, чысты.

Не так патрэбна, як можа здацца, і функцыя «Паменшаны расход вады» — скарачэнне колькасці вады ў выпадку, калі машына загрузаная не цалкам. Наўрад ці вы будзеце ўключаць пасудамыйку, каб вымыць адну-дзве талеркі. Таксама да лішніх наваротаў належыць функцыя аддаленага кіравання пасудамыечнай машынай са смартфона.

Цана стартуе ад 800 рублёў. У сярэднім прыйдзеца выкласці 1000—1400 рублёў, плюс падключэнне.

Мультиварка. Адна з галоўных памагачых на сучаснай кухні.

— Гадоў дзесяць таму аб неабходнасці чуд-рондаля шмат спрачаліся ў сетцы. Сёння меркаванні разышліся: ёсць жанчыны, якія без мультиваркі яшчэ без рук, і ёсць тыя, каму па-старому падабаецца гатаваць на пліце, — кажа прадавец-кансультант адной з крам «Электрасіла» Марына. — Але сёння мультиварка — адна з самых запатрабаваных пазіцый бытавой тэхнікі.

Вядома, гэта ўсяго толькі каструля, хоць і сучасная, — сама ў сябе яна прадукты не засыпае, усё роўна прыйдзеца прыкласці рукі да гатавання страў. Але...

— Я мама з двума дзецьмі, — дзеліцца меркаваннем Вераніка. — Працюю на адальнасці, з дому. І мультиварка для мяне — палачка-выручалачка. Галоўны плюс — не трэба ўвесь час знаходзіцца на кухні падчас гатавання ежы: памешваць, падліваць, сачыць, каб не падгарэла. Я загружаю пра-

дукты ў мультиварку і іду гуляць з дзецьмі, вяртаюся ўжо да абеду: дастаткова толькі правільна выбраць рэжым. І яшчэ адзін плюс: у мультиварцы можа гатаваць простая стравы нават дзіця, напрыклад, мая старэйшая дачка, ёй толькі-толькі споўнілася пяць гадоў. Вядома, ёсць у мультиваркі свае недахопы: напрыклад, выпечка ў ёй атрымаецца не падрумяненая. Але ж ніхто не замінае некаторыя стравы гатаваць па-старому. Галоўнае — прыбор дазваляе ператварыць кулінарыю з руціны ў творчасць, таму што стаіш каля пліты па ўласным жаданні, а не па неабходнасці.

Выбіраючы мультиварку, важна вывучыць магчымасці канкрэтнага прыбора, рацяць прадаўцы. Таму што мультиваркай часам называюцца самыя розныя прылады і іх спалучэнні: хуткаварка (гатуе падціскам пары), павольнаварка (стравы гатуюцца па прынцыпе тамлення), параварка і г. д. Наступны крытэрыў выбару — аб'ём чашы. Ёмістасць на 2,5 літра падыдзе сям'і з двух чалавек. Стандартны выбар большасці спажыўцоў — чаша на 4 літры. Але калі ў сям'і больш за тры чалавекі, лепш купляць мультиварку на 6,5 літра.

Яшчэ адзін нюанс — унутранае пакрыццё чашы мультиваркі. Кераміка добрая і вонкава, і з пункту гледжання эксплуатацыі. Тэфлон таннейшы, аднак няўстойлівы да зносу і драпін.

— Звярніце ўвагу на «адкладзены старт». Гэтая функцыя, як і «падтрыманне стравы цёплай», ёсць не ва ўсіх мультиварках. Першая дасць вам магчымасць выспацца раніцай, другая падтрымае вячэру цёплай, колькі б вы яе ні адкладалі. Яшчэ адзін важны элемент — клапан, пры дапамозе якога забяспечваецца скідванне пары: опцыя абароны рукі ад апёкаў пры адчыненні чашы.

Цэны на мультиваркі дастаткова дэмакратычныя: можна знайсці варыянты ад 130—150 рублёў. У сярэднім трэба разлічваць на 300—500 рублёў.

БЫЛО Б ДАРЭЧЫ...

Калі ваша раніца заўсёды пачынаецца з кубачка кавы, хутчэй за ўсё, вам рана ці позна захацецца купіць **кавамашыну**.

— Для людзей з рознымі рысамі характару, для розных кватэр і бюджэтаў падыдуць зусім розныя кавамашыны, — адзначае кансультант анлайн-крамы бытавой тэхнікі Сяргей. — Таму важна спачатку вывучыць пытанне.

Кропельная кававарка — самая нескладаная і недарагая. Гарачая вада па кроплі сцякае ў фільтр, праходзіць праз молатыя зярняты, узбагачаючыся водарам і густам, і капае ў колбу. Гейзерная кававарка выкарыстоўвае зваротны прынцып: вада падымаецца знізу і заварвае каву. З дапамогай ражковай кававаркі можна прафесійна гатаваць дома не толькі чорную каву, але і капучына. Праўда, спачатку прыйдзеца навучыцца ёй карыстацца — тут патрэбны некаторы спрыт. Капсульныя кававаркі патрабуюць дадатковай пакупкі герметычных капсул са здробненым кававым зернем. Ну, а аўтаматычныя кавамашыны — ідэальны варыянт, але і самы дарагі (рублёў 1000—1100 за сур'езны апарат).

Тостар, у прынцыпе, таксама можна ўнесці ў «ліст чакання» — у пару да кавамашыны. Як і **ўвільгатняльнік паветра** — адносна недарагі (у параўнанні з іншай бытавой тэхнікай) падарунак сваёй скуру ў ацяпляльны сезон. І не толькі скуру: медыкі кажуць, што сухое паветра кватэр з цэнтральным ацяпленнем спрыяе схільнасці да прастудных захворванняў.

І, нарэшце, модны гаджэт — **робат-пыласос**. Мілую штуковіну ўладальнікі пазіцыянуюць не як бытавы прыбор, а як цацку і нават (здаецца) гадаванца, калі выкладваюць у Instagram фота і відэа свайго ката ў абдымку з пацешным роботам. Як і пасудамыечная машына, гэта адзін з тых бытавых падарункаў жанчыне, ад якога яна будзе ў захапленні. Але, у адрозненне ад пасудамыйкі, практычная карысць гаджэта тут выклікае пытанні. Ён не вылучаецца праходнасцю і можа «заліпнуць» у адным куце

(калі ў вашым доме шмат кутцоў, варыянт не для вас), «спатыкаецца» на раскіданых цацках або шкарпэтках, ды і якасць прыбірання хутчэй падтрымліваецца — за ануцу час ад часу вам брацца ўсё ж давадзецца. Функцыя «вільготнага прыбірання», так бы мовіць, дэкаратыўная — падлогу якасна робат не вымые. Ён «цягне» электраэнергію і працуе досыць шумна (не так шумна, як класічны пыласос, але на ноч таймер не выставіш). І ўсё ж з яго з'яўленнем у вашым доме стане чысцей (асабліва калі ў вас шмат мэблі на ножках). Ну і яшчэ адзін плюс — робат сапраўды проста мілы. Праўда, выкласці за яго прыйдзеца круглую суму — у сярэднім за якасны прыбор рублёў 800 і вышэй.



МОЖНА АБЫСЦІСЯ

Пачнём з **фрыжюрніцы** для хатняга выкарыстання. Мода на правільнае харчаванне зрабіла дадзены прыбор не самым патрэбным на кухні. Да таго ж прыборы малой моцнасці не дазваляюць дасягнуць правільнай кансістэнцыі страў (ежа ў іх хутчэй тушыцца), а вялікай моцнасці — займаюць шмат месца, «цягнуць» электрычнасць і шмат каштуюць. Так што, калі час ад часу вам хочацца прыгатаваць што-небудзь «шкоднае, але смачнае», цалкам можна абысціся рондальчыкам з друшляком або адпаведнай функцыяй мультиваркі.

У гэты спіс дададзім і **электрарашалычніцу**. У нашай культуры шашлык — не страва, а выязнае мерапрыемства, спосаб правесці выхадны дзень. Тым больш што водар сапраўднага агню прыбор згенерываць не ў стане.

Электрафандзю — гэты кухонны гаджэт быў у модзе гадоў 15 таму, калі ўсе раптам адкрылі для сябе фандзю. Але, паклаўшы руку на сэрца, як часта вы будзеце гатаваць фандзю? Да таго ж прыбор пасля вячорак з сябрамі вам прыйдзеца разбіраць і адмываць, а адмыць распаўлены і зноў застылы сыр сапраўды няпроста.

А ЯНО ВАМ ТРЭБА?

Ёгуртніцы нядрэнна прадаюцца на хвалі моды на ЗЛЖ. Але, як правіла, пасля куплі прыбор вельмі хутка адпраўляецца пыліцца на далёкую паліцу. Справа ў тым, што для гатавання хатняга ёгурта трэба купляць закваску і малако пэўнай тлустасці. Можна, вядома, у якасці закваскі выкарыстоўваць крамны ёгурт. Але чаму б тады проста не купіць сабе шкляначку ёгурта і не турбавацца? На **марожаніцах** спыняцца не будзем — яны таксама праз два-тры выкарыстанні кандыдаткі на далёкую паліцу.

Вафельніца, арэшніца, блінніца — з той жа серыі. Вафлі і арэшкі са згущонкай — наўрад ці аснова вашага рацыёну, а блінніца, як аказалася, патрабуе не меншага спрыту, чым смажанне наліснікаў на звычайнай патэльні. На форумах уладальніцы прыбора скардзяцца, што бліны атрымліваюцца тоўстымі і смак у іх не той.

Тэрмапот — «дзіця любові» чайніка і тэрмаса. Прыбор дазваляе пастаянна мець у доме гарачую кіпячую ваду. Ён можа быць карысны мамам груднічкова на штучным ускармліванні, і тое пакуль малы не падрасце. Прыбор большы за чайнік, займае месца на кухні, вада ў ім закіпае даўжэй, ды і ў многіх мадэлях сучасных чайнікаў ёсць функцыя, якая дазваляе доўга падтрымліваць нагрэў вады.

Дапаўняюць наш спіс **электраадкрывалкі і бульбачысткі, рысаваркі і яйцаваркі**.

Аляксандра АНЦЭЛЭВІЧ.