




Мультиварка

Мультиварка невероятно экономит время – это подтвердит вам любой владелец устройства. Какие еще плюсы у этого кухонного помощника и есть ли минусы – разбираемся вместе.



● Плюсы мультиварки

- 1. Экономия сил, времени и денег
- С мультиваркой не нужно стоять у плиты – ее работа полностью автоматическая. Потребуется только загрузить продукты и поставить таймер – к назначенному времени все будет готово.
- Не нужно торопиться домой с прогулки, чтобы приготовить детям обед: засыпаете ингредиенты, включаете программу (с функцией отложенного старта), и к определенному часу все будет горячим. А вечером мультиварка будет ждать с готовым ужином.
- Мультиварка с функцией скороварки позволяет быстро приготовить сложные блюда и значительно сэкономить электроэнергию. Мясо в ней тушится 20 минут, суп готовится за 15.

- 
- 2. Универсальность
 - При небольших, в общем-то, размерах прибора в нем можно приготовить практически все: каши, супы, второе, гарниры, пиццу, холодец, плов, выпечку, йогурты, варенье, хлеб, КОМПОТ...
 - Если вы не умеете готовить, мультиварка значительно расширит ваш рацион. Причем разные продукты на разных режимах будут получаться по-разному, но (при достаточной сноровке) неизменно ВКУСНО

- **3. Здоровое питание с мультиваркой проще**
- Если в аналогичных рецептах при приготовлении на плите без масла не обойдешься, то мультиварка позволяет готовить без него. Антипригарное покрытие и четко подобранный температурный режим без потери тепла позволяют обеспечить семье более здоровое питание без потерь во вкусовых характеристиках.
- Кроме того, в мультиварке легко готовить тушеные продукты, а тушение, как известно, один из самых здоровых способов приготовления пищи.

- **4. Мультиварка быстро готовит сложное**
- В мультиварке очень удобно готовить продукты длительного приготовления: бобы, пшенку, перловку, булгур, плов, холодец и т.д. Они не пригорают, не убегают и не требуют присмотра за собой. Если у вас мало времени, а использовать эти полезные ингредиенты в рационе хочется, готовьте их в мультиварке.
- Выбирайте модели с хорошей чашей – от качества ее покрытия зависит результат. Кроме того, через 1,5-2 года активного использования чаша может потребовать замены.

- **5. Не придется отмывать плиту**
- Если вам часто приходится отмывать плиту от сбежавшего молока или разбрызгавшегося масла, вы оцените мультиварку по достоинству, ведь с ней таких проблем у вас не возникнет. Мультиварка готовит под крышкой и регулирует температуру так, чтобы ничего не убежало.
- С другой стороны, после использования мультиварки нужно хорошо промыть крышку (она должна быть съемной) и силиконовое кольцо, которое обеспечивает герметичность. А чашу нужно мыть максимально бережно, чтобы не поцарапать.

● *Минусы мультиварки*

- **1. Непривычный вкус любимых блюд**
- Блюда из мультиварки непривычны по вкусу. Более того, они могут совсем не понравиться. Например, если при приготовлении супа на плите вы кладете ингредиенты в определенном порядке, да еще кое-что обжариваете, то здесь все загружается одновременно и просто варится.
- Конечно, это повлияет на результат, и вкус у супа будет другой. Поэтому прежде чем покупать мультиварку, попробуйте, как она готовит, у знакомых. Если понравится вкус – смело покупайте.


● 2. Адаптация рецептов

- Не каждое блюдо можно приготовить в мультиварке. Рецепты требуют адаптации, ведь чтобы от пользователя не требовалось никаких усилий, приходится подбирать блюда, в которых ингредиенты закладываются одновременно в начале программы. Тут суп на втором бульоне уже не сварить.
- Либо придется присутствовать при процессе приготовления и докладывать определенные продукты. Хорошо, что время для этого обозначает само устройство с помощью звукового сигнала.

- 3. Невозможно влиять на результат
- При использовании мультиварки невозможно внести коррективы в процесс приготовления, ведь попробовать блюдо, если вы не присутствуете при приготовлении, не получится. Если вам не понравится результат, понять это можно будет уже по окончании программы, и исправить что-то будет сложно. Поэтому к мультиварке придется приспосабливаться: первое время результат может быть не таким, как вы ожидали, не соответствующим вашему вкусу. В отзывах чаще всего звучат такие нарекания: недоварен рис, развариваются макароны, не пропекается пирог, выпечка без корочки, пригорает каша, выкипает суп. Выбирайте мультиварку с функцией «мультиповар», она позволяет менять температуру и время приготовления

● 4. Клапаны

- В каждой мультиварке есть один или несколько клапанов для выпуска пара. Устройство клапанов съемное, чтобы его легко можно было разобрать и промыть. Однако в некоторых случаях через клапаны может выходить содержимое мультиварки. Кроме того, иногда они могут забиваться и препятствовать выходу пара.
 - При приготовлении в режиме скороварки это может даже привести к взрыву устройства (как и в случае обычных скороварок), поэтому за чистотой и исправностью клапанов необходимо следить особенно тщательно.
- #### ● 5. Силиконовое кольцо
- Это прокладка между корпусом и крышкой, которая, к сожалению, пропитывается запахами. Пользователи решают эту проблему по-разному: моют ее сразу после приготовления, кипятят воду с лимоном в мультиварке либо меняют кольца при приготовлении разных блюд.

- 
- **Технические минусы мультиварок**
 - Нет автоматического открывания крышки. Это сильно мешает при приготовлении выпечки. Если вы сами не откроете крышку после окончания работы, на ней соберется конденсат, и капли будут падать на пирог.
 - Мультиварка не умеет перемешивать содержимое, как хлебопечка например. А значит, если вы не будете мешать сами, блюдо получится неоднородным.
 - В мультиварке не приготовишь обед из трех блюд одновременно – только одно блюдо за раз. Максимум – второе и гарнир на верхнем и нижнем ярусах в режиме пароварки.
 - Мультиварка не зарумянивает выпечку, вследствие того что сверху нет нагревательного элемента.



● **Спасибо за
внимание!**