



Важные моменты

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУЛЬТИВАРКИ прочтайте инструкцию.

Вы удивлены совету? Многие хозяйки просматривают ее очень бегло и поэтому годами не пользуются многими полезными функциями своей чудесной помощницы, просто-напросто не зная о них!

Поэтому, как говорится, учите матчасть!

МУЛЬТИВАРКА ИЛИ СКОРОВАРКА?

В этой книге мы говорим о мультиварках, а не о сковорках или мультиварках-сковорках.

В ЧЕМ ОТЛИЧИЕ? В сковорарке блюда готовятся очень быстро, под большим давлением, а в мультиварке – долго, на невысоких температурах, при этом давление внутри нее повышается, но незначительно.

ЧТО ВЫБРАТЬ?

Сказать однозначно нельзя, это все равно что выбирать между кедами и туфлями – всему свое время и место.

Скороварка приготовит быстро или очень быстро. Ей пользуются в тех случаях, когда прибегаешь домой и – ах! – есть нечего, только голодная семья и сырья курица. Кладешь в чашу, добавляешь крупу, и, пока накрываешь на стол, звучит сигнал к обеду.

В **мультиварке** вы будете готовить долго, дольше, чем на плите. Мультиварку можно включить на ночь или оставить работающей, уходя на работу.

ПОЧЕМУ ЖЕ Я ВЫБРАЛА ИМЕННО МУЛЬТИВАРКУ?

Сейчас у меня есть и сковородка, и я могу смело сказать, что, если кухня не 6 метров, когда не то что две помощницы, а табуретку поставить негде, я бы советовала брать и то, и это.

Но в свое время я в первую очередь приобрела именно мультиварку. И если бы можно было все вернуть на несколько лет назад, выбор бы не изменила. Вот несколько причин:

ПЕРВАЯ ПРИЧИНА заключается в том, что во время приготовления в мультиварке я могу открыть крышку, для меня это действительно важно! Открыть, посмотреть, добавить чего-то еще, перемешать. Несмотря на то что я давно уже готовлю по принципу «положил и забыл», мне психологически более комфортно, когда я могу вмешаться в процесс. А вот в сковородку продукты закладываются все и сразу, так как в процессе работы большинства моделей крышку открыть нельзя.

ВТОРАЯ ПРИЧИНА – выпечка. В хлебопечке можно приготовить булочки и кексы, но, увы, бисквиты и чизкейки она пекать «не умеет». А как я могла отказаться от них, живя по три месяца без плиты на даче?!

ТАК КАКУЮ ЖЕ МУЛЬТИВАРКУ ВЫБРАТЬ?

При выборе мультиварки нужно ориентироваться только на собственные предпочтения. Если планируете активно печь – ищите с режимом **Выпечка**. Варить супы и тушить? Программы **Суп, тушение, жаркое** и аналогичные им названия низкотемпературного приготовления. Любите молочные каши, но такой программы в мультиварке нет? Смотрите на функцию **Каши, крупа, гречка** – на них также можно готовить каши на молоке, просто нужно знать пару хитростей.

А если есть возможность самим задавать нужную температуру и время приготовления, то считайте, что эта мультиварка обладает **всеми возможными программами**.

Плюсами также является ручка для переноски мультиварки (если она не размещена стационарно) и возможность открывания крышки на 90 градусов.



ЧТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ЧАШУ?

Помните, что чаша может испортиться, и вам придется тратить время и деньги на покупку новой.

Итак, что может повредить чашу?

Во-первых, **использование твердых предметов**. Пользуйтесь только специальной кухонной утварью, которая предназначена для покрытий, применяемых в мультиварках. Часто к мультиварке не прилагается половник, и хозяйки используют металлический – не стоит этого делать!

Я бы не рекомендовала пользоваться теми лопаточками, что идут в комплекте – лучше купить более мягкие. И ни в коем случае не стучите лопаточками по краю чаши.

Во-вторых, **кости**. При варке бульонов и холодца, тушении или обжарке мяса с косточками острые части запросто могут поцарапать поверхность. Так я повредила чашу своей первой мультиварки: всего один раз сварила холодец.

В-третьих, **неосторожное мытье** чаши. Не используйте средства, которые могут повредить поверхность. Абразивные порошки для посудомоечных машин также плохо влияют на покрытие чаши. Диск, нагревающий чашу, можно отмыть меламиновой губкой.

В-четвертых, **резкие перепады температур**. Не стоит заливать горячую чашу холодной водой.

И в-пятых, **замороженные продукты** – например, большой кусок мяса. Я рекомендую сначала замороженное мясо положить в воду и оставить на некоторое время при отсроченном таймере. А вот небольшие подмороженные кусочки не причинят никакого вреда.





ЕЩЕ ОДНА ПРОБЛЕМА – ЗАПАХ

При приготовлении специфически пахнущих блюд (например, рыбы или блюд с чесноком) остается стойкий запах. А клубничный пирог с запахом рыбы кушать совсем не хочется, не правда ли?

Как избавиться от запаха в мультиварке?

- Обычно запах сохраняется не в чаше, а в крышке. Вымойте мультиварку гелем для мытья посуды, особенно тщательно – крышку, ободок, клапан. Проверьте емкость для сбора влаги.
- Если запах никуда не делся, попробуйте налить 2–3 чашки воды, добавить столовую ложку соды или дольку лимона, закрыть крышку и включить программу **НА ПАРУ** на 15 минут.
- Пятна от овощей можно удалить с пластика лимонным соком или уксусом.
- Хранить мультиварку (в период, когда вы ей не пользуетесь) лучше со снятым клапаном.

КАКОЙ МИНИМАЛЬНЫЙ И МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ ПИЩИ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В ЧАШЕ?

Минимум – нижняя риска, максимум – верхняя. Но это не значит, что молочную кашу стоит залить по верхнюю риску. Помните знаменитое произведение про то, как Мишка варил кашу?

Пользуйтесь логикой, и все будет хорошо.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

Не забываем, что мультиварка подключена к электросети. Поэтому при попадании воды внутрь корпуса сразу обесточьте прибор, пострайтесь слить воду и просушить.

- Помните, что продукты готовятся при достаточно высокой температуре. Не держите руку над клапаном пара.
- Осторожно вынимайте чашу с горячим блюдом.
- Не переносите мультиварку, наполненную кипящей жидкостью.

И хотя сама я пользуюсь мультиваркой именно для того, чтобы была возможность уйти из кухни, – не стоит забывать, что в инструкции написано: не оставлять прибор без присмотра.