Автор: Swordstaff
16.11.2008 03:37 -

Существует множество мифов о таком, казалось бы, прозаическом предмете, как сковородка

МИФ №1

Чугунная сковородка - самая экологичная и безопасная.

Такую сковородку (особенно старую) довольно сложно мыть, рано или поздно на ней скапливается гарь, содержащая, в том числе и канцерогены. Да, и само производство чугунных сковородок далеко от идеала экологичности. В этом смысле самыми безопасными для здоровья и окружающей среды можно назвать новые сковороды бельгийской торговой марки «GreenPan» с антипригарным покрытием из керамического нанокомпозита Термолон (Thermolon). При его производстве не используются такие вредные для человека и природы вещества, как перфтороктновая кислота (PFOA), вызывающая, по мнению ученых раковые заболевания, и загрязняющая окружающую среду. Вкус блюд, приготовленных в сковородах с термолоновым покрытием, напоминает о русской печи и о чугунной сковороде. У сковородки «GreenPan» есть серьезное преимущество: она нагревается быстрее чугунной, готовит быстрее. И значит, что не маловажно, вы меньше стоите у плиты.

МИФ №2

Алюминиевые сковородки – непрочны, быстро деформируются

Алюминий, конечно, очень мягкий металл, но анодированный алюминий – значительно тверже стали. На российском рынке сковородок из анодированного алюминия не так много, и они, как правило, стоят дороже, но и служат значительно дольше. Большинство серий сковородок с термолоновым покрытием производится из анодированного алюминия, они не деформируются при нагревании до самых высоких температур (для сравнения: термолон выдерживает нагрев до 450 С, не выделяя никаких вредных веществ, а распространенные PTFE- покрытия (сталафлон, тефлон и адгеласт) можно нагревать только до 260) Недорогие серии делаются из алюминия с двухсторонним термолоновым покрытием, что также значительно продляет их жизнь и укрепляет форму.

МИФ№3

Лучше всего жарит сковородка с PTFE- покрытием

Есть несколько условий – такая сковорода должна быть новой, с не поврежденной поверхностью, нагреваться не выше 260 С и обязательно на небольшом огне. Иначе в воздух начнут выделяться опасные для здоровья вещества. Опасные для вас, и для ваших домашних любимцев. Особенно опасны эти выделения для детей и, как ни странно, для птиц – всем известна история про попугайчиков, умерших от отравления, после того, как хозяйка в их присутствии готовила на сковородке а искусственным антипригарным покрытием. Недаром американские хозяйки отказываются от использования сковородок с искусственным покрытием. А производство перфтороктановой кислоты (PFOA) - основы любого искусственного покрытия, решено в Америке завершить к 2015 году.

По поводу качества жарки тоже можно поспорить. Английский бифштекс или классический стейк с румяной корочкой вы можете приготовить только на термолоновой сковороде, ведь для этого нужны высокие температуры, недоступные для посуды с искусственным антипригарным покрытием.