Автор: Frostwalker
16.11.2008 22:23 -

Главный предмет на моей кухне сковородка. Не чайник, не мясорубка или кофеварка, а именно сковородка. Простая чугунная, доставшаяся от мамы. На ней отлично и жарить, и тушить. Одно плохо – сложно мыть, и вида у нее никакого, и на моей современной кухне смотрится она черным монстром . Пробовала почистить ее металлической щеткой – на поверхности остались безобразные царапины... Очевидно, пришла пора покупать новую сковородку. Не подумайте, чугунная мамина – не единственная на моей кухне. Старый добрый PTFE – куда же без него, столько лет мы пользовались им. И даже, когда стало известно, что делается это покрытие с использованием опасных химических соединений, и в Америке оно скоро вовсе не будет производиться, мы от него не отказались. И по-прежнему, нагреваем, как следует сковороду, жаря картошечку. Да, и сковороду выкидываем только, когда она уж совсем теряет свои антипригарные свойства.

А между тем неплохо бы подумать, почему американские хозяйки отказались от PTFE-посуды, а мы продолжаем пользоваться. Разве мы меньше любим своих детей и мужей, почему же так легкомысленно относимся к их здоровью? Да, и о себе любимой не думаем.

Американские ученые доказали, что компонент производства искусственных антипригарных покрытий - перфтороктановая кислота (PFOA) вызывает раковые заболевания, разрушает иммунитет, может быть причиной диабета, а у детей – отставания в развитии. При нагревании до высоких темепературов (выше 260С) выделяется около ста различных веществ, многие из них опасны. Особенно опасны для детей. Ваши домашние любимцы также страдают от этих выделений. Помните историю про попугайчиков, умерших из-за того, что их оставили на кухне во время использования обычной антипригарной сковородки? О них писала пресса всего мира. И то же самое может произойти на моей и вашей кухне. Кстати, а задумывались ли вы, при какой температуре вы жарите? Производители классических антипригарных покрытий утверждают, что до 260 С нагревать – безопасно. Но как измерить? В домашних условиях это маловероятно. Значит, мы ежедневно незаметно травимся сами и травим своих близких. Конечно, есть современные стальные сковороды. Но, если они имеют антипригарное покрытие, то оно тоже относится к PTFE-покрытиям, других до недавнего времени просто не было.

Сегодня альтернатива есть! Новое натуральное керамическое покрытие на основе нанотехнологий – Термолон (Thermolon).Если увидите сковородку с зеленым яблоком на этикетке – это GreenPan, бельгийская посуда нового поколения – без использования вредных PTFE и PFOA. Советуя купить такую сковородку, мой приятель предупредил,

что к ней надо приспособиться – очень уж быстро она нагревается до высоких температур. Жарит быстрее обычной. Приятно, конечно экономить время и энергию, но ведь это не главное – даже при нагревании до 450С – никаких вредных выделений, никакой опасности для здоровья. Есть и еще одна особенность - при производстве Термолона на 60 % меньше выделяется CO2. Вам это ни о чем не говорит? Но ведь это значит, что в нашем мире на 60% будет меньше углекислого газа. И это наши дети будут жить в мире, незагрязненном PFOA, мире добром и здоровом.

Одним словом, идет смена династии, на моей кухне новая царица - GeenPan