

Микроволновая печь становится все более распространенной. Ведь приготовление пищи в так называемой микроволновке экономит время и Вашу энергию.

А еще в приготовленном блюде сохраняются витамины и минеральные вещества. Кроме того, микроволновая печь СВЧ проста и удобна в эксплуатации.

Микроволны – это форма энергии. Мы знаем, что существуют радиоволны и телевизионные волны. Микроволны – что-то очень схожее с ними. Кстати, микроволны излучаются не только печью, но и людьми. Просто мы их не видим. Они распространяются в атмосфере и исчезают без видимого эффекта. Микроволновая печь использует эту самую энергию, энергию микроволн, в которую преобразовывается электричество.

Микроволны могут проходить через различные материалы: стекло, бумагу, пластмассу, но ни в коем случае не через металл. Поэтому каждый владелец микроволновой печи знает, что металлическую посуду использовать для приготовления блюд нельзя. Они просто-напросто не приготовятся.

Микроволны не способствуют нагреву посуды, но, тем не менее, нагревают пищу в этой посуде, точнее, генерируют тепло в ней. Фантастика! Однако в этом ничего фантастического нет. Дело в том, что благодаря микроволнам молекулы воды, содержащиеся в продуктах, колеблются с очень высокой частотой. Они ударяются друг о друга, и трение между ними нагревает приготовляемую пищу. Высокая частота и позволяет экономить время, поэтому пища в микроволновой печи свч готовится быстрее, чем при традиционных способах приготовления. Запаха и вкуса микроволны не имеют, поэтому аромат и вкус продуктов не изменяется.

Микроволновая печь очень удобна, особенно в нашем мире, где каждый куда-то спешит. И пусть Вам не портят аппетит мифы о вредности приготовляемых в ней продуктов. Это всего лишь мифы!