

Світ посуду



serviz-farfor.ru ♦ serviz-farfor.ru ♦ serviz-farfor.ru ♦ serviz-farfor.ru

Найдавніше скло

Кажуть, немає нічого міцнішого, ніж битий посуд. Чого не скажеш про посуд цілий. Саме тому стародавній посуд доходить до нас переважно у вигляді осколків. А тому – місце не пошкоджених таких раритетів у музеї.



Ми не знаємо, хто винайшов скло. Сперечаються навіть про те, в якій країні воно з'явилося вперше - чи то в Єгипті, чи то в Месопотамії.

Давньоримський історик Пліній-старший (79-23 рр. до н.е.) вважав, що вперше скло випадково відкрили фінікійські моряки.

Найдревнішому рукотворному шматочку скла, зеленуватою бусинці довжиною 9 мм – близько п'яти з половиною тисяч років. Посуд з'явився пізніше. До нас дійшли найдавніші зразки скляного посуду – три чаші фараона Тутмоса III. Технологію видування посуду винайшли в Сирії в 27-14 рр. до н.е.



Для того щоб зробити чашу з дрібного піску ліпили форму і на кілька секунд занурювали в розплавлене скло. Потім форму з налиплого

на ній тонким шаром скломаси студили, а пісок видаляли.

Як правильно мити посуд

Не так вже й багато людей любить мити посуд, проте все одно кожен з нас регулярно стикається з цією неприємною побутовою процедурою. Для того щоб правильно відмити посуд від жиру та інших залишків їжі необхідно насамперед придбати засіб для миття. Варто звернути увагу на склад засобу, наприклад, якщо він містить екстракт алое, то це позитивним чином позначається на шкірі рук, що важливо для особин жіночої статі.

Перед тим, як приступати безпосередньо до миття розсортуйте свій посуд за рівнем забруднення і типу. Спочатку слід відмити посуд



великих розмірів, але не дуже брудну. Під час миття цієї кухонного начиння миючий засіб буде потрапляти на поверхню більш брудного посуду, тим самим пом'якшуючи жир.

Вимивши всю менш жирну посуд, приступайте до видалення залишків їжі з більш брудною. Якщо ж посуд занадто погано відмивається, то помістіть її в якусь ємність, залийте гарячою водою, додайте трохи миючого засобу і дайте постояти їй так кілька хвилин. Так відмити жир і засохлу їжу буде набагато

легше. Лише коли вся посуд буде вимита, можна приступати до миття столових приладів.

Обов'язково стежте за тим, щоб на посуді і столових приладах не залишалось слідів від засобів для миття. В іншому ж випадку ви можете підхопити розлад кишечника. Не завадить після миючої процедури витерти посуд.

Обережно – шкідливий для здоров'я посуд

Пластик

До вибору такого посуду поставтеся з особливою обережністю. Відомо, що деякі сполуки, які входять до його складу, можуть завдати відчутної шкоди нашому здоров'ю.

Пам'ятайте, що дуже важливо використовувати такий посуд за призначенням.

Він буває:

1. Одноразовим
2. Для холодної їжі
3. Для гарячої їжі
4. Для мікрохвильових печей
5. Для нехарчових продуктів



Якщо одноразовий посуд поставити в мікрохвильову піч, то він почне виділяти отруйні речовини. Не використовуйте прострочений посуд із пластику: він теж може бути дуже небезпечний для здоров'я.

Нержавіюча сталь

Такий посуд містить нікель, який може викликати алергію. Пам'ятайте, що під час приготування страв у нержавійці можуть виділятися мідь і хром, а ваша страва набуде металічного присмаку.



Не варто в нержавійці готувати овочеві та гострі страви. Особливо шкідливо використовувати каструлі з нержавіючої сталі як пароварки.

Антипригарне покриття

Посуд із таким покриттям виготовляється з алюмінію або сталі, і в ньому не рекомендується довго зберігати їжу. Не можна в такому посуді готувати й кислі страви.

У відомий нам тефлон входить перфлюорооктанова кислота, яка є канцерогенною речовиною. Категорично не можна використовувати такий посуд, якщо антипригарний шар сильно пошкоджений.

Емальований посуд



Цей посуд відносно безпечний. Проте його теж не можна використовувати, якщо емаль пошкоджена. Частинки емалі можуть потрапляти в їжу, а це дуже небезпечно, та й неприємно теж.

Віддавайте перевагу каструлям із емаллю чорного, блакитного, синього, білого та кремового кольору. Емаль іншого кольору може містити дуже велику кількість металу.

Алюмінієвий посуд

Алюмінієвий посуд може завдати найбільшої шкоди здоров'ю. При нагріванні він виділяє іони металу, а алюміній руйнується.

У такому посуді не можна тушкувати і смажити овочі, варити борщ, кип'ятити молоко й готувати кислі продукти. Крім того, в алюмінієвому посуді не рекомендується зберігати воду.



Як правильно сервірувати стіл?

Свято – це, перш за все, святковий настрій, який можна створити за допомогою відмінно сервірованого столу. І хто сказав, що сервіровка - це звичайний процес розміщення тарілок і вилок на скатертини? Ні, це не так, оскільки сервіровка столу являє собою ціле мистецтво



По-перше, крім тарілок та особистих приладів на столі обов'язково повинні бути серветки різних кольорів, а можна навіть і різних розмірів. Можна створити з серветок щось цікаве, а можна просто розкласти їх у вигляді ромбів під

тарілки, створюючи неповторний настрій свята.

По-друге, центр столу повинен нести «ідею» торжества. Можна скласти цілу композицію з однакових на вигляд страв. Наприклад, для створення східного стилю достатньо поставити паперові ліхтарики чи свічки, оточені різнокольоровими декоративними парасольками. Якщо хочеться викликати весняний настрій, купіть живі квіти - тюльпани або троянди. Поставте букет в центр столу, оточивши його блюдечками зі свіжими фруктами.

По-третє, посуд та декоративні елементи повинні створювати колірну гармонію. Не можна сервірувати стіл посудом, яка спочатку не поєднується за кольором або формі. Змішання колорит і стилів послужить погану службу. Тому не варто змішувати посуд з двох-трьох різних сервізів. І ще один важливий момент: перед кожним прийомом гостей обов'язково обполіскуйте посуд і насухо витирайте її чистим рушником. Те ж слід проробляти з усіма столовими приборами.

Пластикова абетка для споживача



PS – ці латинські літери означають, що до складу посуду входить полістирол. Саме тому такий харчовий пластик можна використовувати тільки для холодних харчових продуктів. При контакті з гарячим, в тому числі і при розігріві їжі в мікрохвильовій печі, посуд виділяє токсичний стирол. Ця ж шкідлива речовина починає виділятися і при контакті зі спиртними напоями.

Стирол накопичується в печінці та нирках і може привести до серйозних захворювань, зокрема до цирозу. Крім того, завдяки йому загострюються всілякі алергії і проявляються захворювання нервової системи.

Абревіатура **PP** говорить про те, що до складу посуду входить поліпропілен. Такий пластик можна використовувати для гарячої їжі і напоїв – він витримує температуру понад +100 градусів за Цельсієм.



З поліпропіленових склянок можна пити гарячий чай або кава, в тарілках з нього можна розігрівати їжу в мікрохвильовій печі. Але, на жаль, з алкоголем поліпропілен теж не дружить. При контакті з міцними напоями посуд починає виділяти формальдегід або фенол. Це канцероген, від якого страждають нирки і печінка, а також очі (можна навіть осліпнути!). Посуд з поліпропілену досить міцний і добре утримує тепло.



Трикутник з 3 стрілок – це знак вторинної переробки сировини. 3 стрілки означають замкнутий цикл: створення - застосування - утилізація, тобто упаковка (в даному випадку посуд) придатна для подальшої переробки.

Усередині трикутника зазвичай одна або дві цифри, які говорять про тип матеріалу (1-19 – пластик, 20-39 – папір та картон, 40-49 – метал, 50-59 – деревина, 60-69 – тканини і текстиль, 70 – 79 – скло).

Значок «келих-вилка» – свідчить про придатність пластикового посуду для контакту з продуктами. Якщо такий значок перекреслять, пластикові вироби не призначені для зіткнення з їжею.



Інші написи на харчовому пластиці (наприклад, «Тільки для холодних продуктів»), як правило, зрозуміло, а тому не потребують розшифрування.

Нові тенденції в дизайні посуду

Нинішні вимоги до домашніх речей – простота і природність форм, зручність у використанні. Цей напрям зажадав скасувати звичні класичні сервізи, і відтепер традиційна порцеляна, тонкий розпис, золото і витонченість форм залишилися у пишних вітальнях і банкетних залах. А там, де запанував мінімалізм, візерунчата розкіш виявилася небажаною гостою.

Сьогоднішній ритуал чаювання віддає перевагу невибагливості і прагматизму. Нові віяння знайшли відображення у дизайні посуду і аксесуарів - сьогодні їм беззастежно підкоряються навіть провідні виробники порцеляни. Багатоколірність також не забута.



Крім екзотичних віянь і стилю кантрі у новій порцеляні часами проривається і йдучий в минуле дизайн хай-тек. Марка Bernardaud в колекції Trianne, як і раніше, використовує хромовані ручки чайників і цукорниць. Але частіше "космічні" зміни торкаються не стільки фактури, скільки самої форми предметів. Скажімо, німецька фірма Hutschenreuther у сервізі

Maxim de Paris вигадала незвичайний силует ручок як найбільш динамічної частини посуду.

Зміни звичних контурів дають порцеляні нові можливості. Навіть Wedgwood вирішив відмовитися від традиційної чашки на підставці: тепер у неї форма кухля, а блюдо зроблене з високими краями - так набагато зручніше пити чай або каву, розгулюючи по будинку з дорогоцінною чашкою в руках, ніскільки не боячись, що вона перекинеться і залле вам весь костюм ароматним напоєм.



Проте, багато хто, як і раніше, вважає за краще пити чай всією сім'єю, за елегантносервірованим столом, а не в екстремально-польових умовах. Новий дизайн посуду, звичайно ж, вимагає від оздоблення стола оригінальності і дотримання сти-

лю. Вишиті, різьблені, химерно складені і прикрашені химерними кільцями накрохмалені серветки, пудові кришталеві вази і бронзові свічники йдуть в минуле.

І в той же час непомітна на перший погляд сучасна сервіровка нічого не втрачає в порівнянні з класикою: навіть кантрі зовсім не передбачає цього, суто пікніки на галявинці. Стіл, як і раніше, прикрашає безліч аксесуарів. А синтетичні і льняні скатертини і серветки, що чудово поєднуються і зі стилем кантрі, і з східною екзотикою, і з геометризмом форм, зазвичай мають грубувату плетену фактуру і колір нефарбованого льону або змішаної тканини.

Список використаних джерел:

1. <http://bigbord.net/stati/tehnologii/12052.html>
2. <http://www.pravda.com.ua/news/2001/10/30/2984804/>
3. <http://procikave.com/25-yak-pravilno-servruvati-stl.html>
4. <http://procikave.com/23-yak-pravilno-miti-posud.html>



**Підготувала:
Бабуняк Лілія**