

W „MT” 9/91 zamieściliśmy artykuł poświęcony konstrukcji, zasadom działania i sposobom posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi. Jednakże omawiany opis nie zawierał żadnych konkretnych wskazówek dotyczących użytkowania kuchenek, a co ważniejsze oceny przydatności tego sprzętu w warunkach przeciętnej polskiej rodziny.

W końcu maja br. autor niniejszego artykułu otrzymał od Przedsiębiorstwa **POLFROST z Bydgoszczy** kuchenkę mikrofalową typu RE-211D, znanej firmy **SAMSUNG**, w celu wykonania testu polegającego na codziennym korzystaniu z niej podczas przygotowywania posiłków dla trzyosobowej rodziny nie stołującej się poza domem.

A oto szczegółowy techniczny testowanej kuchenki:

1. Pobór mocy z sieci: 950 W (około 4,5 A).
2. Moc podczas programu gotowania: 500 W.
3. Moc podczas programu rozmrażania: 200 W.
4. Częstotliwość pracy magnetronu: 2450 MHz.
5. Nastawnik czasu: pojedynczy, pokrętny nastawnik zegarowy do 30 minut z dokładnością do 1 minuty.
6. Przełącznik mocy: mechaniczny, pokrętny, dwupozycyjny.
7. Wymiary zewnętrzne kuchenki: 455 × 243 × 312 mm.
8. Wymiary wnętrza kuchenki: 280 × 280 × 145 mm.
9. Masa około 16,2 kg.
10. Pojemność komory gotowania: 11 dm³.

Jak więc wynika z przytoczonych danych technicznych kuchenka pozbawiona była całkowicie drogich, skomplikowanych układów elektronicznych, przez co jej możliwości były wielokrotnie mniejsze niż innych kuchenek, z bardziej rozbudowanymi układami sterującymi. Mimo to **testowane urządzenie zdało egzamin na przysłowiową piątkę**, pod pewnymi jednak warunkami, podyktowanymi ogromnym uproszczeniem konstrukcji. Pamiętajmy jednak, że pełny system sterowania elektronicznego z wielofazowym gotowaniem, kwarcowym zegarem, sensorowym załą-



TEST KUCHENKI MIKROFALOWEJ

czaniem funkcji podraża kuchenkę mikrofalową o co najmniej 30%! A to dla przeciętnej, a więc niezbyt wysoko sytuowanej rodziny, bardzo istotny szczegół. Przy cenie elektronicznie sterowanej kuchenki ponad 3 mln zł, niższa cena o przeszło milion zł jest niezmiernie ważnym szczegółem dla domowego budżetu. W praktyce na rynku znajdują się kuchenki w detalicznej cenie nawet poniżej 2 mln zł!

Przeznaczona do testu kuchenka została zainstalowana w pomieszczeniu kuchennym, na laminowanej płycie stojącej szafki. W celu jej podłączenia założono specjalne gniazdo sieciowe, natynkowe z bolcem zerującym (w pobliżu brak było dodatkowego, wolnego gniazda sieciowego). Gniazdo kuchenki połączono z instalacją sieciową dwużyłowym przewodem w izolacji igelitowej o przekroju 2 × 1,5 mm² (jedna z żył przewodu sieciowego dołączona do „zerowego” przewodu sieci została przyłączona do bolca zerującego).

Osobnym zagadnieniem, o którym nie wolno zapominać, jest zaopatrzenie się w kilka naczyń odpowiednich do gotowania, smażenia i pieczenia przy użyciu mikrofal. W sklepach **PEWEX-u** i w innych sklepach ze sprzętem technicznym z łatwością można nabyć miseczki, tacki, talerze itp. naczynia wykonane ze specjalnego szkła, przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Niestety ich cena jest bardzo wysoka: np. dość duża i głęboka miska szklana z pokrywą kosztuje do 250 000 zł!, małe tacki są po około 70 000 zł za sztukę. Nie warto więc kupować zbyt dużo naczyń specjalnie do kuchni mikrofalowej. W każdej kuchni z łatwością znajdą się odpowiednie naczynia, trzeba tylko odpowiedzieć, jakim warunkom powinny one odpowiadać. Trzeba pamiętać, że naczynia przeznaczone do gotowania w kuchni mikrofalowej nie mogą mieć jakichkolwiek ozdób metalowych, takich jak np. złożone czy srebrzone szlaczki, kwiatki itp. wzory. Nie mogą być popękane, z utraconymi elementami i innymi uszkodzeniami. Doskonale są tu wszelkie miski, talerze, formy do zapiekanek wykonane ze szkła żaroodporne. Dobre są również miseczki z porcelitu, porcelany itp. Jednakże zawsze, bez względu na rodzaj materiału, z którego wykonane jest naczynie, każdy nowy sprzęt przeznaczony do gotowania warto sprawdzić w swojej kuchni. W tym celu naczynie (puste) wstawiamy do wnętrza kuchenki i po ustawieniu jej na maksymalną moc włączamy zasilanie na 30 sekund. Po tym czasie sprawdzamy: odpowiednie do naszych celów naczynie będzie zupełnie chłodne. Ciepłe, czy gorące po próbie naczynie nie nadaje się.

**Orientacyjny czas przygotowania posiłków
w kuchence RE-211 D**

| Produkty | masa (g) | Czas w minutach | | |
|--------------------------|-------------|------------------------|----------------------------------|------------------------|
| | | rozmarzanie (200 W) | gotowanie smażenie (500 W) | odgrzewanie (500 W) |
| Zamrożone pieczywo | 150 | 5 | - | - |
| Befszytki z polędwicy | 500 | 8 | 2 × 5 | - |
| Wołowina | 500 | 10 | 2 × 15 | 8 |
| Ryby | 500 | 8 | 2 × 10 | 6 |
| Parówki | 200 | 2 | - | 4 |
| Ziemniaki | 500 | - | 10 | 5 |
| Jarzyzny | 500 | - | 10 ÷ 15 | 8 |
| Zupa | 1000 | - | 8 ÷ 12 | 6 |
| Mleko | 200 | - | - | 0,5 |

Gotowanie, smażenie itp. powinno zawsze odbywać się zgodnie ze szczególnymi przepisami czerpanymi ze specjalnych „książek kucharskich” przeznaczonych dla użytkowników kuchni mikrofalowych. Wykonując test kuchni SAMSUNG wszelkie próby były robione bez udziału książki kucharskiej. O dziwo – przygotowywane potrawy, których czas gotowania ustalano na podstawie prostej tabeli (zamieszczonej wyżej) spełniały wszystkie wymagania. Jednakże pamiętajmy, że tabela ta odnosi się do mocy testowanej kucharki, a więc 500 W. Większa moc kucharki wymaga zmiany tego czasu, który jednak nie jest dokładnie odwrotnie proporcjonalny do mocy magnetronu kucharki.

Najwygodniejsza forma współpracy kuchni gazowej czy elektrycznej z kucharką mikrofalową to przygotowywanie potraw tradycyjnie i odgrzewanie ich w kuchence mikrofalowej. Nawet ziemniaki ugotowane po-

przedniego dnia, po dobie przechowywania w lodówce, dodaniu łyżeczki surowego masła i odgrzaniu przez około 2 ÷ 5 minut (zależnie od ilości) w kuchni mikrofalowej są smaczne i niewiele różnią się od świeżo gotowanych.

Doskonałe wyniki uzyskiwano podczas testu przy szybkim przygotowywaniu porcji mięsa wołowego (befszytki) lub wieprzowego (schab) bez użycia tłuszczu. Jest to niesłychanie ważne dla osób z chorobami przewodu pokarmowego. Trzy duże kawałki mięsa (3 × 150 g) umieszczono na płaskim, porcelitowym talerzu i smażyło w kuchence po 5 minut z każdej strony. Tak więc potrawa była gotowa po 10 minutach. Mniejsza porcja, np. 2 × 100 g należało smażyć odpowiednio krócej: 2 × 3,5 ÷ 4 minuty, zależnie od upodobania do bardziej lub mniej wysmażonego mięsa. Parówki po zdjęciu plastikowej skórki grzejemy nie dłużej niż 2 minuty, uzyskując bardzo smaczne danie, bowiem nie tracimy smaku podczas wygotowywania w wodzie.

Ogólnie można powiedzieć, że **zakupienie kucharki mikrofalowej, nawet biorąc pod uwagę duży wydatek, jest bardzo opłacalne. Zyskujemy na czasie przygotowywania posiłków, są one smaczniejsze, kuchnia nie tonie w dymie i parze unoszącej się z garnków oraz zyskujemy wiele nowych możliwości, nieosiągalnych w zwykłych warunkach.** Pamiętajmy jednak, że zakup nawet najlepiej wyposażonej kucharki mikrofalowej nie uchroni nas od konieczności korzystania z tradycyjnego sprzętu, wprawdzie w mniejszym zakresie.

Jerzy Pietrzyk

KONKURS DLA UŻYTKOWNIKÓW KUCHENEK MIKROFALOWYCH

Wszystkim Czytelnikom interesującym się techniką mikrofalową, a także coraz liczniejszym użytkownikom kucharek mikrofalowych, proponujemy błyskawiczny konkurs polegający na odpowiedzi tylko na jedno pytanie:

„Jakimi charakterystycznymi cechami odznaczają się potrawy przygotowane przy użyciu kucharki mikrofalowej?”

Odpowiedzi – tylko na kartach pocztowych – prosimy przysłać pod adresem redakcji „Młodego Technika” w ciągu miesiąca od ukazania się tego numeru, z dopiskiem: „Konkurs mikrofalowy”.

Pomiędzy uczestników konkursu, którzy nadeślą prawidłową odpowiedź na pytanie konkursowe rozlosujemy dziesięć książek pt. „Sekrety kuchni mikrofalowej” – ufundowanych przez Wydawnictwo „KLEKS” z Bielska-Białej.

GOSPODARSTWO DOMOWE