Пластиковые дуршлаги вытесняют на кухнях наследие советского времени – алюминиевые ковши с отверстиями. В отличие от своих предков пластмассовые изделия нарядно выглядят. Есть у них и другие плюсы. Пластиковые дуршлаги не обиваются и не теряют форму, как их старшие братья из мягкого металла. Посуда из полимеров не нагревается и не ржавеет. Она не уступает в «полевых испытаниях» ни алюминию, ни нержавейке.

Пластиковые дуршлаги легкие, прочные и безопасные. Между тем, инженеры не перестают удивлять своими находками – они комбинируют пластиковые дуршлаги с кастрюлями, крышками и мисками и даже создают складные модели. Какой девайс удобнее и на что обратить внимание при покупке посуды из пластмассы? Попробуем разобраться вместе с шоппинг-клубом Westwing.

## Они такие разные…

Посуда для процеживания в XXI веке уже не просто ковш с дырками. Сейчас можно купить пластиковые дуршлаги разных модификаций.

• Дуршлаг с ручкой. Пожалуй, самая классическая форма для этой кухонной утвари. Бывают вариации со складной ручкой для компактного хранения.

• Дуршлаг с двумя ручками. У таких девайсов по два «ушка» с разных сторон. Манипулировать дуршлагом с кипящим содержимым проще, держась за две небольшие ручки. На них же изделие можно повесить на миску или кастрюлю для стекания жидкости.

• Дуршлаг с миской. С такой комбинацией предметов не приходится искать емкость подходящего диаметра. Иногда в комплект входит крышка. Комплект идеален, когда нужно собрать жидкость. Например, при производстве домашнего сыра собирают сыворотку. На ней можно печь блины или использовать в качестве маски для волос.

• Миски со встроенным дуршлагом. Такой комплект отлично подходит для замачивания сухофруктов или промывания ягод. Жидкость легко сливается в раковину, а ни одна ягодка не убежит.

• Цедилки с широкой рамкой или с ручками для установки в раковину. Идеальны для промывания риса или других круп под струей воды. Не приходится держать на весу тяжелую горячую чашу и одновременно орудовать в ней ложкой. Выдвижные ручки расширяет функциональность изделия. Дно дополнительно укрепляется каркасом из металлической проволоки, который позволяет ставить дуршлаг на плоскость.

• Складные дуршлаги. Не очень распространенный, но самый разнообразный тип девайсов. Существуют модели, у которых складываются гармошкой стенки, в результате чего дуршлаг становится размером с крышку от кастрюли. Бывают прямоугольные варианты, раскладывающиеся в плоскость.

Отличаются пластиковые дуршлаги не только по количеству ручек, но и по типу перфорации.

• Традиционная россыпь круглых отверстий, расходящаяся от центра концентрическими кругами.

• Длинные и узкие щели, расходящиеся от центра к краям.

• Частая металлическая решетка-сетка в пластиковом корпусе.

## 5 полезных советов

**Хорошо**, когда у пластикового дуршлага есть усиленная конструкция на ручке и дополнительные ребра жесткости на чаше.

**Функционально**, когда у пластиковых дуршлагов ручками на ободе есть выступы, благодаря которым девайс можно положить на кастрюлю.

**Удобно**, когда по периметру донца расположены ножки, позволяющие ставить дуршлаг на плоскость.

**Практично**, когда отверстия достаточно мелкие. В таком случае пластиковый дуршлаг пригодится не только для промывания макарон или ягод, но и для обработки риса или гречи.

**Эргономично**, кода у дуршлага есть отверстие для того, чтобы его можно было повестить на планку рядом с поварешками и другой кухонной утварью.

## Интересный факт

Слово «дуршлаг» пришло в русский язык благодаря немецкому durchschlag. В буквальном переводе она означает «ковш с пробитыми отверстиями». Однако, современные немцы, услышав это слово, не поймут, что речь идет о кухонной утвари. Сейчас это слово в Германии получило другое значение - планки, заполняемые под копирку.

## Дуршлаг, решето и сито - двоюродные братья

Сито и дуршлаг похожи по функционалу, но все-таки имеют различия. «Кастрюля с дырками» имеет крупные отверстия и не приспособлена для просеивания муки и мелких круп. Встречаются многофункциональные изделия дуршлаг-сито с ручками, когда в металлический или пластиковый корпус вставляются насадки с разной перфорацией.

Решетом называется грубое сито или просеиватель с более крупными отверстиями. В отличие от дуршлага, сито редко бывает с ручками. Классический материал для традиционной славянской утвари – дерево и береста. В советское время сита стали делать из дешевой фанеры. Сейчас решето снова становится стильным кухонным аксессуаром. Его деревянные бока украшают художественной росписью или тончайшей резьбой.

Современные гаджеты красивы, практичны и технологичны. Даже сито теперь оснащают механизмами. Для просеивания муки придумали механическое сито-кружку. Такая кухонная утварь выпускается из металла и пластика. Жернова в кружке-сите начинают крутиться от нажатия кнопки в ручке. При просеивании мука насыщается кислородом и очищается от примесей. Изделия из такой муки получаются воздушными и очень вкусными. Хлеб, выпеченный из просеянной муки, называется ситным. Раньше его подавали к дневной и вечерней трапезе в качестве десерта. С тех пор «ситным другом» тех, с кем вместе хорошо сидели, вкусно ели и приятно проводили время.

## Как подводит дешевый пластик

Некоторые хозяйки оставляют негативные отзывы на пластиковые дуршлаги. Дешевая пластмасса, действительно, может подвести в самый ответственный момент. Чаще всего причина в некачественном материале.

Некоторые полимеры предназначены для использования только с холодными продуктами. То есть процедить ягодный компот через такой дуршлаг можно, а откинуть макароны уже нельзя. От высоких температур они не только деформируются, но и испаряют вредные вещества.

Слишком тонкая ручка изделия может прогнуться от большого веса и содержимое чаши выскользнет в раковину, на стол или на ноги. Не исключены даже ожоги от горячей пищи.

На страницах сайта Westwing нет изделий из пластмассы сомнительного качества с безымянных фабрик. Мы предлагаем купить только качественные изделия известных брендов. И не стоит пугаться цен! В нашем шопинг-клубе есть товары со скидками и приятные бонусы.