# Электрическая орешница

Наверняка каждый из нас помнит такое вкусное лакомство детства – орешки со сгущенкой. Их любят все – от мала до велика, поэтому их обязательно готовят по праздникам, да и просто так. В прежние времена технология приготовления такой сласти была очень трудной, хлопотной и проблемной. Сегодня этот процесс стал очень простым, во многом благодаря появлению специального электрического устройства – орешницы, которая позволяет приготавливать одновременно несколько десятков створок.

Современные электрические **орешницы** позволяют приготавливать створки орехов по нескольким рецептам. Более того, большинство моделей оснащено специальным терморегулятором, который позволяет регулировать температуру нагрева рабочих поверхностей от 200 до 250°C. Наиболее удобной является модель устройства, в которой имеется 12-14 ячеек. Процесс выпекания орешков довольно прост: необходимо просто опустить в полукруглые формы небольшое количество теста, а затем закрыть **орешницу** на 2-3 минуты. Затем остается их лишь аккуратно извлечь оттуда, чтобы они охлаждались для дальнейшего их наполнения начинкой.

## Из каких элементов состоят орешницы

Внутреннее покрытие данных устройств может быть выполнено из тефлона, однако этот материал является не самым лучшим вариантом, поскольку быстро изнашивается и вырабатывает ядовитые вещества. Более качественными считаются изделия с покрытием из термолона, который по своим свойствам похож на керамику. Данный материал устойчив к повреждениям и облает высоким уровнем антипригарности. **Орешницы** с титановым покрытием также весьма термоустойчивы, но уязвимы к механическим повреждениям, из-за которых антипригарное покрытие утрачивает свои свойства.

Корпус устройства может быть выполнен из стали, чугуна, алюминия, обычного и термостойкого пластика. Последние три пользуются высокой популярностью. Устройство также оснащено запирательным ключом, обеспечивающим надежную фиксацию поверхностей и индикатора, который подает сигнал о готовности продукта. Безопасность пользователя обеспечивает термоизолированная ручка. Стоимость **орешницы** по большей части зависит от мощности прибора, которая у приборов для домашнего применения составляет – 700 Вт, а у профессиональных моделей – 1400-1600 Вт.

# Виды орешниц

Всеми любимые орешки со сгущенкой сегодня приготовить проще простого – достаточно обзавестись специальным прибором – **орешницей**. Совсем необязательно приобретать старые изделия времен СССР, которые производились из чугуна, хотя такой вариант вовсе не так уж плох. Если Вы поклонница совершенной и функциональной техники, то лучшим решением будет купить более современную модель, обладающую целым рядом преимуществ.

На сегодняшний день существует два вида орешниц. Первый представляет собой обыкновенную форму для выпечки в виде двух сковород с углублениями, которые соединены между собой. Как правило, их производят из чугуна или специального сплава. Второй вид — это орешница которая функционирует от сети, поэтому для ее использования не понадобится плита, поскольку она является абсолютно независимым прибором. На современном рынке представлено великое множество моделей таких приборов.

## Какую орешницу предпочесть?

Перед покупкой изделия в первую очередь необходимо обращать внимание на его покрытие, которое не должно иметь дефектов и повреждений, поскольку они могут негативно сказаться на приготовлении. Работа всего прибора во многом зависит от вида его покрытия – лучше, если оно будет из термолона, который экологически безопасен и по своим свойствам имеет много общего с керамикой. Кроме того, данный материал характеризуется невероятной прочностью, устойчивостью к повреждениям и высоким температурам.

Отдельного внимания заслуживают **орешницы** с титановым покрытием, которые также отвечают высоким требованиям к качеству и безопасности. Однако при частом использовании такое изделие под влиянием высоких температур и механических повреждений может лишиться своих антипригарных свойств. Но если орешницей с титановым покрытием пользоваться аккуратно, то она способна прослужить еще много лет.

Самыми непрактичными и технически несовершенными считаются изделия тефлоновым покрытием, которые потихоньку утрачивают свою актуальность. Более качественными считаются модели, имеющие толщину тефлонового покрытия от 20 мкм и выше. Предпочтение следует отдать продукции известных производителей.

# Как приготовить орешки в электрической орешнице?

Магазинные орешки со сгущенкой – это совсем не то, что орешки домашнего приготовления, и с этим вряд ли кто-то поспорит. Именно поэтому многие хорошие хозяйки предпочитают приобрести **орешницу**, чтобы радовать своих близких этим замечательным лакомством. Но чтобы приготовить такого рода выпечку, мало купить **орешницу**, нужно еще и раздобыть хороший рецепт теста, коих сегодня в интернете представлено великое множество.

Для следующего рецепта орешков со сгущенкой Вам понадобятся такие продукты:

* 200 г сливочного масла;
* два яйца;
* 150 г сахара;
* три стакана муки;
* чайная л. соды;
* Две банки вареной сгущенки.

## Приготовление

Яйца следует аккуратно взбить с сахаром. Одновременно на огонь следует поставить сотейник со сливочным маслом, чтобы оно растопилось, но не кипело. Затем получившуюся массу, непрерывно помешивая, необходимо осторожно влить в яично-масляную смесь. После этого, в будущее тесто всыпаем соду и не перестаем его перемешивать, постепенно всыпая просеянную муку. Замесить тесто можно очень быстро, если есть миксер. По консистенции оно должно быть мягким.

Далее рабочая поверхность **орешницы** смазывается растительным маслом всего один раз. В каждую ореховую створку выкладывается маленький кусочек теста в виде шариков диаметром в 2 сантиметра, после чего устройство следует закрыть крышкой. Большинство приборов оснащено специальным таймером, который оповещает о готовности орешков. Если модель Вашей орешницы не имеет такой опции, то нужно будет следить за ними, периодически приоткрывая форму.

Затем орешки складываются в посуду, где они должны остыть. После этого можно приступать к их наполнению начинкой. Для одного орешка потребуется примерно 1 чайная ложка вареной сгущенки. Гурманам также понравится вариант начинку, в которую добавлены измельченные грецкие орехи или арахис. Также можно растопить шоколад и обмакнуть в нем каждый испеченный орешек, присыпав затем кокосовой стружкой. Приятного аппетита!

# Почему надо обязательно купить орешницу?

Трудно найти тех, кто не любит орешки со сгущенкой. Это любимое лакомство знакомо каждому из нас еще с далекого детства. Однако раньше такими вкусностями наши мамы и бабушки баловали нас нечасто, и все потому, что их было не так легко готовить. Сегодня ситуация в корне изменилась, и теперь благодаря техническому прогрессу выпечка орешков со сгущенкой стала делом нескольких минут. И если Вы до сих пор сомневаетесь – приобрести или нет **орешницу**, то Вам точно следует почитать эту статью.

## Несколько доводов в пользу современной орешницы

* Прежде всего, благодаря этому устройству готовить стало гораздо проще и быстрее. После закрытия крышки орешницы тесто не прилипает и равномерно распределяется по отсекам, что позволяет в результате получить орешки идеальной формы.
* Современные модели орешниц зачастую производят с керамическим покрытием, которое славится своей прочностью, экологической чистотой и безопасностью. Такое изделие не будет царапаться и скалываться. Более того, после окончания работы прибора, его не составит сложности помыть.
* Также стоит отметить, что для приготовления орешков в современных устройствах обычно используется минимальное количество масла, что очень важно для тех, кто печется о своей фигуре.
* Наличие в орешнице автоматической установки температуры нагрева прибора и ее поддержания гарантируют высокое качество приготовляемых продуктов. Орешки равномерно пропекутся со всех сторон. Ваши домашние и гости непременно останутся довольны любимым вкусом из детства. И Вы сами получите необыкновенное удовольствие от процесса приготовления этих сладостей.
* Устройство характеризуется высоким уровнем безопасности в плане эксплуатации. Современные орешницы оснащены специальными термоизолированными ручками, которые исключают ожог. Система автоматического отключения, которой оборудовано большинство моделей, позволяет защитить прибор от поломки.
* В качественные конструкции встроен классический механизм смыкания «замок», который позволяет оптимизировать чёткость фиксации закрытия.

# Советы, которые помогут вам в выборе орешницы

Покупая этот кухонный прибор, первое, чему следует уделить внимание – это наличию антипригарного покрытия. Оно обязательно должно быть, поскольку если орешница лишена это важного компонента, то орешки будут пригорать, соответственно ни о каком изумительном вкусе не может быть и речи. К тому же, антипригарное покрытие обеспечит легкое извлечение орешков после приготовления – они не будут приставать к поверхности прибора.

Сам корпус может выполняться из разных материалов. Существуют чугунные, алюминиевые, стальные, пластиковые модели. Наиболее надежным и износоустойчивым материалом является сталь, поэтому при покупке в первую очередь лучше рассматривать стальные варианты. Чугун и алюминий тоже неплохи, однако по прочности и надежности все же уступают стали. Модели с пластиковым корпусом наиболее дешевые и, соответственно, наименее качественные. Однако для тех, у кого бюджет на данное приобретение урезан – пластиковая орешница может стать приемлемым вариантом.

Внимательно посмотрите на внутреннюю поверхность орешницы – ни в коем случае она не должна иметь на себе каких-либо дефектов в виде царапин и сколов. Из-за этого вы будете иметь проблемы в приготовлении сладостей, и срок службы такой техники вас неприятно удивит. Обязательно учтите этот момент, и вооружитесь этим знанием.

Сейчас на прилавках магазинов можно встретить разные виды орешниц, но, как правило, они делятся на 2 типа:

1. Орешницы, похожие на сковороды с формами для печенья и длинными ручками.

2. Электрические аппараты с формами для орешек.

Первый вариант, соответственно старее, чем новый. Он используется не самостоятельно, а в духовке. А вот второй вариант, более модернизированный, работающий самостоятельно от сети.

Конечно, многие хозяйки, у которых на кухне достаточно пространства выбирают электрическую орешницу.

Теперь рассмотрим то, на что следует обращать внимание при выборе данного товара:

1. Покрытие внутри — в основном но бывает обычным антипригарным, но в дорогостоящих моделях используют покрытие из термолона.

Многим нравится покрытие из титана, оно довольно прочное, наносится с помощью напыления.

Ну и самое популярное – тефлоновое покрытие. Однако, не стоит забывать, что оно должно быть не тонким, чтобы долго прослужить Вам.

Прежде чем приобрести необходимую орешницу, проверьте, что на ее покрытии не было никаких изъянов.

2. Материал корпуса – он бывает пластмассовый, аллюминиевый, из нержавеющей стали и даже чугунный. Причем, последний используется не только в материале корпуса, но и на самой рабочей поверхности.

3. Ручка – она должна быть длинной, чтобы удобно было открывать. Но, даже если она не отличается своей длиной, она должна быть термоизолированной.

4. Количество готовых орешков – это уже зависит от того, насколько быстро вы хотите приготовить лакомство и от того, сколько у вас в семье человек. Самым распространенным вариантом считается орешница на 12 форм.

5. Индикаторы – их может быть два. Один показывает включен прибор в сеть или нет, а другой символизирует готовность продукта.

6. Мощность. Как и для любого электрического прибора, эта характеристика немаловажна. В среднем мощность достигает 1000 Вт, в моделях подороже может быть 1500 Вт.

7. Наличие поддона – это, конечно, не самая главная характеристика орешницы. Он нужен для того, чтобы на нем оставались избытки теста.

8. Терморегулятор – это тоже не самое главное в данном аппарате. Но для искусных хозяек он очень даже пригодится.

# **Обзор самых популярных моделей орешниц среди покупателей**

ОрешницаSmile NM 3616 способна одновременно испечь 12 половинок печенья (6 орешков). Ее мощность — 1000 Вт. Имеются встроенные индикаторы и плавно регулируемый термостат. А так же качественное антипригарное покрытие и теплоизолированные ручки. Устройство имеет фиксатор верхней крышки. Вафельница-орешница имеет невысокую цену, что делает ее привлекательной для покупателей.

BINATONE NWT-920 Цена этой модели составляет 25 долларов. Однако оговоримся сразу: это не вафельница, а орешница. Но разница лишь в форме лотков. Вместо классических вафель Вы сможет приготовить вкусные орешки. В силу популярности этой модели на рынке мы решили включить ее в наш рейтинг.

Это электрическое устройство мощностью 1400 Вт. Вафельница (простите, орешница) рассчитана 24 половинок орешков, имеет антипригарное покрытие. Отзывы об этой модели радуют. Покупатели отмечают быструю готовку за счет высокой мощности: орешки готовятся за 3 минуты – только успевайте раскатывать тесто. Эргономика отличная, но есть недостаток – при нагревании краска трескается и вздувается.

2. EFBE-SCHOTT ZN 3 — вафельница со сменными панелями, имеется форма для вафель, орешков и печенья. Мощность устройства 700 Вт. Имеется индикация включения, теплоизолированный корпус и ручки. Корпус изготовлен из металла и пластика, есть возможность блокировки крышки. Внутренняя поверхность с надежным и качественным антипригарным покрытием. Прибор имеет отсек для хранения сетевого кабеля и прорезиненные ножки. Эта модель отличается своей функциональностью, но имеет более высокую стоимость.

SATURN ST-EC0154 Вафельница-орешница стоит даже дешевле предыдущей – 17 долларов. Ее мощность всего 700 Вт и рассчитана она на 9 половинок орешек. Эдакое маленькое устройство для готовки «на один ужин». Модель небольшая, компактная и практичная. Ее качество выше ее цены, поэтому при желании купить именно дешевую орешницу, можете смело выбирать модель SATURN, как и поступает большинство покупателей.

Орешница Белочка ЭО-0.8/220 — одна из популярных моделей российского производства. Ее отличает большая толщина плит для жарки и встроенный терморегулятор, который обеспечивает их стабильную температуру. Благодаря чему выпечка не подгорает и хорошо вынимается. Прибор имеет двойную защиту от перегрева и сбоя в снабжении электроэнергией. Его мощность — 800Вт и масса 2,2 кг. Срок службы орешницы не менее 10 лет. Электрическая орешница сможет разнообразить ваши посиделки за чашкой чая, ведь ничто не может сравниться с домашней выпечкой. Этот прибор долгие годы сможет радовать вас вкусным и хрустящим печеньем «орешки».