# Какой половник для супа лучше — из нейлона, стали или силикона

Вы любите суп? Наверное, нет ничего лучше чем съесть мисочку горячего вкусного супчика, чтобы согреться прохладным вечером или разгрузить желудок после пышного застолья. Но на этом польза первых блюд не заканчивается. Диетологи называют как минимум 5 причин ежедневно есть суп, потому что:

#1. Вы быстрее утоляете голод. Вы когда-нибудь задумывались почему обед состоит из трех блюд и первое из них — суп? Если вы начинаете прием пищи из блюда, содержащего большое количество жидкости, то быстрее утоляете голод, а значит не переедаете. Вы употребляете меньше калорий, но чувствуете себя сытым и довольным.

#2. Укрепляете иммунную систему. Суп — эффективное противоядие простуде. Овощные и куриные супы содержат много питательных веществ, помогающих бороться с болезнями. Так, например, предотвратить простудное заболевание поможет суп с морковью, сельдереем, луком и чесноком. К тому же горячая жидкость успокаивает боль в горле.

#3. Суп полезен для желудка. Если желудок устал от вредной сухомятки, накормите себя супом без содержания острых ингредиентов. Гречневые, рисовые и куриные супы помогают успокоить желудок и почувствовать себя лучше после переедания или отравления.

#4. Супы — это витамины и питательные вещества. Первые блюда на основе овощей и куриного мяса содержат целый кладезь витаминов, минералов и петельных веществ. К тому же в них мало жиров и калорий.

#5. Суп предотвращает обезвоживание. Если вы забываете регулярно пить воду, суп — идеальный способ наладить гидратацию организма.

Так что если до сегодняшнего дня вы не готовили жидкие первые блюда, советуем начать уже сейчас. Для этого вам понадобятся всего две вещи — хорошая кастрюля и половник. О выборе последнего и поговорим в сегодняшней статье.

## Что такое половник и как правильно его выбрать

Половник — большая глубокая ложка, которую в народе часто называют черпаком для супа. Она оснащена длинной ручкой и глубоким ковшом, который обеспечивает удобную подачу супа, подливы, соусов и других жидкостей из кастрюли в миску. Купить половник для супа можно самых разных форм и размеров. Кухонные аксессуары отличаются материалами, глубиной ковша и длиной ручки. С его помощью удобно не только делить кастрюлю супа или щи на порции, но и разливать холодец по мискам, компот по стаканам и варенье по банкам.

**Половник — незаменимый кухонный гаджет, без которого вы не сможете дотянуться до дна глубокой кастрюли. Благодаря длинной ручке легко зачерпнуть компот из дна 6-тилитровой кастрюли и перенести его в стаканы. К тому же он станет отличным помощником для подготовки зимней консервации, когда нужно разлить горячее варенье по банкам.**

## Из какого материала половник для супа лучше — из нержавейки, силикона или нейлона

**Половники из пищевой нержавеющей стали** 304 выдерживают высокие и низкие температуры. Они не ржавеют и не окисляются под воздействием кислых компотов и рассольников. При длительном контакте с жидкостями не придают им металлического привкуса. Нержавеющая сталь — 100% гигиеничный безопасный материал без пор. Частичкам пищи просто некуда спрятаться чтобы провоцировать рост бактерий, а потому материал легко очищается. Если вы хотите [купить половник из нержавеющей стали](https://mpr-shop.ru/catalog/posuda-i-kukhonnye-prinadlezhnosti/tovary-dlya-kukhni/kukhonnye-prinadlezhnosti-iz-nerzhaveyushchey-stali/), обратите внимание на материал ручки. Если она сделана из чистой стали, то будет сильно нагреваться, и вы не сможете взять ее голыми руками. Хорошо если на держателе будет предусмотрена силиконовая термозащитная накладка. Такой кухонный гаджет служит хозяйкам десятилетия.

**Силиконовые половники** — лучший выбор для антипригарной посуды. Если вы готовите в кастрюлях с каменным защитным слоем, то автоматически исключаете использование кухонных принадлежностей из нержавеющей стали. Металлические гаджеты имеют привычку царапать стенки и дно посуды. А если вы привыкли перемешивать суп половником в эмалированной кастрюле, а затем еще и им постукивать по ее ободку, сколы не заставят себя ждать. Как известно, эмалированную кухонную утварь с повреждениями использовать нельзя, а потому лучше купить силиконовый половник. Силикон выдерживает нагрев до 240°, а потому его не впечатлишь кипятком. Он не имеет пор, не впитывает воду и различные жидкости. Абсолютно гигиеничный и безопасный материал, который легко очищается вручную или в посудомоечной машинке, быстро сохнет и исключает развитие бактерий.

**Деревянные половники** — еще один деликатный вид кухонных аксессуаров для посуды с антипригарным покрытием. Однако деревянные изделия нельзя мыть в посудомоечной машине. К тому же дерево пористый материал, который впитывает жидкости и запахи, а потому он требует тщательной мойки и главное сушки. Если бросить мокрую деревянную ложку в ящик, она может покрыться плесенью.

[**Нейлоновые половники**](https://mpr-shop.ru/catalog/posuda-i-kukhonnye-prinadlezhnosti/tovary-dlya-kukhni/kukhonnye-prinadlezhnosti-iz-plastika/) прочнее силиконовых, но при высоких температурах плавятся. Вот почему кухонные аксессуары из силикона могут использоваться на плите и в духовке, а нейлоновые — только на варочной панели. Нейлон не абсорбирует жир и запахи, является абсолютно инертным по отношению к пищевым продуктам — не меняет их вкусовые качества, не придает привкус. Ручка нейлонового половника не нагревается, а потому вы можете брать ее без прихватки. Единственный минус нейлона перед силиконом — более низкая термостойкость. Предел кухонных аксессуаров из нейлона — 200 градусов. К тому же нейлон менее долговечен. Силикон служит дольше. Просто вы должны знать, что если оставите нейлоновый половник на горячей плите или в кипящей кастрюле, он расплавится.

Чтобы избежать такой неприятности, производители часто объединяют эти два материала. Яркий тому пример коллекция кухонных принадлежностей из нейлона и силикона [Satoshi Ле Ман](https://mpr-shop.ru/catalog/?q=%D0%9B%D0%B5+%D0%9C%D0%B0%D0%BD) в эффектной красно-черной цветовой гамме. Нередко в кухонных гаджетах соединяются целых три материала: нержавеющая сталь (прочность), нейлон (безопасность) и пластик (практичность). Такое три можно встретить в линейке принадлежностей [Satoshi Премьер](https://mpr-shop.ru/catalog/?q=%D0%9F%D1%80%D0%B5%D0%BC%D1%8C%D0%B5%D1%80). Также отличным тандемом станет нержавейка и нейлон. В серии аксессуаров для кухни Vetta Аргенто удачно сочетаются лучшие качества этих материалов.

**Пластиковые половники** выдерживают нагрев до 70°. Горячие супы подаются при температуре 60-75°, а это значит что пластиковые аксессуары лучше всего использовать для теплых и холодных жидкостей. Например, разлива компота или киселя. В 2019 году эксперты в области здравоохранения и вовсе сделали громкое заявление: держите пластиковые кухонные аксессуары подальше от горячей еды или рискуете пообедать химическими веществами. А потому пластик станет отличным выбором только для разлива холодных жидкостей.

**Возьмите на заметку: термостойкость силикона выше чем у нейлона. В ходе эксперимента лопатки из разных материалов положили на горячую сковороду. Первым начал плавиться нейлон при 200°, тогда как силикон остался прежним даже при 300°.Вместе с тем многие шеф-повара выбирают именно нейлоновые кухонные аксессуары, поскольку они более удобные для работы с продуктами. Например, если говорить о лопатках, то нейлоновые изделия более жесткие и лучше удерживают массивные котлеты и отбивные. С их помощью легко переворачивать блинчики.**

## Как выбрать половник нужного размера

Ковши используются для разных задач — от порционной подачи супа для семьи из двух человек до наполнения мисок борщом в школьной столовой. В зависимости от поставленных задач размер ложки варьируется от 4 до 12 см. Однако шеф-повара называют золотым стандартом половник, вмещающим ½ стакана жидкости. В хозяйстве чаще всего используются ложки объемом 100-140 мл, что позволяет за 2-3 раза наполнить миску жидким блюдом. Диаметр классического кухонного ковша составляет 30 см.

**Сколько грамм и миллилитров в половнике для супа?**

**В одном ковше помещается 100 грамм жидкости, а это значит что для стандартной порции первого блюда вам понадобится налить 2 половника. Если у вас классическая ложка объемом 130-140 мл, то она вмещает около 150 грамм жидкости. Вес зависит от густоты первого блюда. Чтобы измерить объем ковша, наберите в него воду, а после перелейте в мерный стакан.**

## Какая длина ручки должна быть у половника для супа

Длина ручки подбирается под глубину посуды, в которой вы готовите. Если у вас большая семья и среди кухонной утвари преобладают 6-ти и 10-тилитровые кастрюли, в которых вы варите большие порции холодца, тогда вам понадобится аксессуар с действительно длинной ручкой. Если же на вашей плите преобладают кастрюли объемом 2-4 литра, подойдет обычная стандартная модель. Выбирая размер половника, учитывайте, что слишком большой аксессуар нужно будет где-то хранить.

### Хозяйке на заметку:

* [Какие контейнеры для хранения еды лучше — пластиковые или стеклянные](https://mpr-shop.ru/articles/sovety-pokupatelyam/kakie-konteynery-dlya-khraneniya-edy-luchshe/)
* [Как выбрать лучший миксер для легкого смешивания, взбивания и замешивания](https://mpr-shop.ru/articles/sovety-pokupatelyam/kak-vybrat-luchshiy-mikser-dlya-legkogo-smeshivaniya-vzbivaniya-i-zameshivaniya/)
* [Как выбрать лучшую щетку для подметания пола](https://mpr-shop.ru/articles/sovety-pokupatelyam/kak-vybrat-luchshuyu-shchetku-dlya-podmetaniya-pola/)

## Можно ли оставлять половник в кастрюле с супом?

Извечный вопрос: вредно ли оставлять половник в кастрюле с компотом, щи или супом? Начнем из материалов. Да, вредно, если вы используете ложку из алюминия. При контакте с кислым компотом металл окислится, придает напитку неприятный привкус да еще и насыщает его солями алюминия. Да, это вредно, если это пластик. Горячие жидкости и пластик — плохая идея, как ни крути. Контакт пищи с половником из нержавеющей стали или силикона является абсолютно безопасным. Нейлон нужно беречь от сильного нагрева доходящего до 200°, но если температура блюда ниже, то этот контакт абсолютно безопасен.

Также имеет значение, какой половник вы собираетесь оставлять в кастрюле с супом. Если он полдня пролежал на тарелке, покрытый остатками еды и открытым для мух, то его возвращение в кастрюлю приведет к заражению пищи. Это не гигиенично и не безопасно. Если вы на некоторое время оставите абсолютно чистый половник в кастрюле, то ничего плохого не произойдет. Но все же оставлять ложку в кастрюле плохая идея, так как наличие аксессуара подразумевает образование зазоров между кастрюлей и крышкой. А шеф-повара советуют хранить блюда в закрытой посуде. Если отправить кастрюлю с половником в холодильник, пища пропитается другими запахами, в нее смогут попасть бактерии, она быстрее испортится. А если говорить вкратце: суп без крышки с половником внутри быстрее скиснет, вот и все.

На вопрос какой купить половник для супа, МПР с уверенностью заявляет: лучшие помощники для подачи первых блюд выполнены из нержавеющей стали, силикона и нейлона. Первый вариант хорош для кастрюль из нержавейки, два последних — абсолютно для всех кастрюль, включая посуду с антипригарным покрытием. Материал определен, вам остается только выбрать глубину ковша и дизайн, подходящий под ваше кулинарное настроение.