

ИННОВАЦИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЦЦЫ

*Исабаева Зарина студентка гр.Э-31
 Карагандинский экономический университет Казпотребсоюза, 100009, Казахстан,
 E-mail:zzara93@mail.ru*

*В работе рассматривается, как можно сэкономить время и деньги на приготовление пиццы.
 Economic University of Kazpotrebsoyuz, 100009, Republic of Kazakhstan, Karagandi, Akademicheskaya str. 9.*

В современном мире где динамичен только человек со своими проблемами и жизненным потенциалом становится практически невозможен тот уклад жизни который существует и может нанести некоторый вред его здоровью, а еще больше ухудшить его финансовое положение.

Инновационная технология в области продуктов питания становится актуальным. Нет времени на долгие часы приготовления пищи, хотя, выпускаются всевозможная техника для быстрого приготовления – это мультиварки (аналог скороворки), микроволновые печи и прочие как-будто бы удобства.

Но, подумайте сами, ведь все они имеют какие-то вредоносные факторы: микроволновые печи со своими «стоячими волнами», скороварки или модные сейчас мультиварки, где пища подвергается высокому давлению при температуре 116-118⁰С разрушает все витамины.

Исходя из этого хочется придумать нечто, которая экономит время, деньги и, конечно, не повредит здоровью.

В этом отношении нужно иметь такую техники, как например хлебопечка.

Заложил продукты по порядку, задал программу, а вечером приходишь домой, а тебя ждет горячий, вкусный плов или еще что-нибудь...

Техника – робот, заплатил один раз и живи с ним до конца жизни при правильном, конечно, эксплуатации.

Решить эту проблему просто: во-первых, это техника должна работать от аккумулятора, но стоимость его должна быть дешевле, чем при использовании электрического тока. Это нужно для того чтобы обезопасить от пожара и не только ведь ни секрет что у нас иногда не подают электрический ток, отключив сеть на некоторое время.

Во – вторых, человек который готовит никогда не забудет рецепты приготовления блюд, а это немаловажный фактор и в третьих, а это самое главное огромная экономия времени.

Есть предложения готовить блюда без

огня т.е. заложил, например, гречку в специальную посуду залил кипятком и через 20 минут блюдо готово. Ни запаха в квартире, никакой суеты, а самое главное блюдо диетическое. Такое блюдо можно есть с молоком, с маслом и другими соусами.

Можно предложить всевозможные бутерброды, но это не сэндвичи и не хотдоги, а обычный отрубной хлеб, который полезен при сахарном диабете – он замедляет расщепление крахмала и способствует понижению гликемического индекса. Отруби, содержащиеся в хлебе, поглощают вредные вещества и токсины, способствуя их естественному выведению из организма. Отруби – это цинк, а этот элемент необходим работникам умственного труда.

Есть этот хлеб нужно только с клетчаткой, например, огурцами, капустой, помидорами.

Самым полезным и лучшим хлебом считается тот, который выпечен из муки, смеленной из проросшего зерна (солода), так называемый солодовый хлеб – в проросших зёрнах пшеницы в сотни раз увеличивается содержание витамина Е, количество витаминов группы В увеличивается в 6 раз, возрастает концентрация необходимых нашему организму микроэлементов¹. Но где его взять?

Отличить настоящий отрубной хлеб от подделки просто: в разрезе он имеет серый цвет, отруби просматриваются в виде мелких желтоватых и светло-коричневых вкраплений как на срезе, так и на поверхности. Настоящий отрубной хлеб приятен на вкус и имеет аромат, которого нет у хлеба из высших сортов муки.

Таким образом, пока технари думают об инновационной технике, давайте улучшим свой рацион и будем пользоваться тем что у нас есть.

Литература

Шуфтайкина Л. Отрубной хлеб: польза для здоровья. <http://kedem.ru/health/20101101-bran-bread/>.