

IL TOSTAPANE

ELEMENTO FONDAMENTALE: IL PANE

Il pane è un prodotto alimentare ottenuto dalla fermentazione, dalla lievitazione, e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina di cereali, acqua, confezionato con diverse modalità, arricchito e caratterizzato frequentemente da ingredienti .

Il pane era noto sin dai tempi dell'homo erectus, veniva preparato macinando fra due pietre dei cereali, e il prodotto così ottenuto era a sua volta mescolato con acqua e cotto su pietre roventi.

Intorno al 3500 a.C. gli Egizi scoprirono la fermentazione, con cui un impasto lasciato all'aria veniva cotto il giorno dopo; ne risultava un pane più soffice e fragrante.

Gli Ebrei mangiano pane azzimo, "Matzah", in occasione della commemorazione della Pasqua ebraica per ricordare l'esodo dall'Egitto: l'uso del pane non lievitato è simbolo dell'accingersi a intraprendere il viaggio, data la rapidità della preparazione e la ottima possibilità di conservazione di tale tipo di pane.

Dall'Egitto l'arte della panificazione passò in Grecia dove I greci divennero Abili panificatori aggiungendo alle ricette di base ingredienti come latte, olio, formaggio, erbe aromatiche e miele.

Perciò si potrebbe dire che il pane sia sempre stato fondamentale per lo sviluppo umano sin dalla sua scoperta , ora analizzeremo uno dei tanti strumenti attraverso i quali si può cuocere il pane : IL TOSTAPANE .

INTRODUZIONE

Onnipresente nelle cucine brevettato oltre 100 anni fa in italia lo possiedono praticamente una famiglia ogni due.

Il tostapane è un apparecchio che serve, a tostare fette di pane e abbrustolire i cosiddetti "toast" (piccoli panini ripieni solitamente di salumi e formaggi filanti).

Tra gli oggetti in uso in cucina è sicuramente tra i più comuni e diffusi in quanto è semplice da usare, occupa poco spazio e consente un uso particolare dell'alimento principe

della nostra dieta: il pane

Il tostapane è un elettrodomestico versatile, che può essere utilizzato anche per scaldare merende dolci, pizzette o per scongelare pane e sfoglie.

LA STORIA DEL TOSTAPANE

Prima dell'invenzione del tostapane elettrico, il pane veniva abbrustolito su un'apposita struttura di metallo che veniva poi adagiata sul fuoco oppure direttamente sulla tenaglia da camino.

Il primo apparecchio elettrico risultato funzionante fu costruito nel 1905 da Frank Shailor e prodotto nel 1909 dalla General Electric.

Nel 1919 invece, Charles Strite brevettò il primo tostapane dal funzionamento automatico. Tutto ciò avvenne grazie alla creazione, in quegli anni, della lega metallica cromo-nichel, notoriamente resistente ad altissime temperature.

Il dispositivo automatico permise finalmente che il tostapane emettesse calore solo per il tempo necessario a dorare le fette senza bruciarle.

L'evoluzione tecnologica e quella sociale hanno fatto il resto, portando ad un'ampia diversificazione di prodotti: sono stati creati negli anni i tostapane persingle a (con un solo spazio per toast) e quelli formato famiglia, quelli con il cassetto per le briciole e quelli dotati di avvolgi-cavo automatico, fino ad arrivare ai modelli che consentono svariati gradi di tostatura.

Tra le opzioni di ultima generazione fanno capolino la possibilità discongellare il pane direttamente nel tostapane e il controllo elettrico della temperatura durante il funzionamento. Tutti i modelli attualmente sul mercato sono dotati di pareti esterne isolanti (che quindi non scottano), di base antiscivolo e di pinze termoisolanti, caratteristiche di base a cui si aggiungono, nei modelli più complessi, lo spegnimento automatico, il timer, il segnalatore acustico e la funzione di scongelamento, oltre al sopracitato cassetto per raccogliere i residui e all'avvolgitore automatico del cavo elettrico.

Va tenuto presente che quasi mai tutte queste funzionalità sono presenti contemporaneamente nello stesso modello, per questo al momento di effettuare un acquisto è bene orientare la scelta sulla base delle proprie esigenze in cucina.

TIPOLOGIE DI TOSTAPANE

Esistono fondamentalmente due tipi di tostapane: quelli orizzontali e quelli di tipo verticale

I tostapane di tipo orizzontale sono ideali per i toast farciti, in quanto possono essere puliti molto facilmente e, qualora ad esempio colasse del formaggio fuso dal toast, i residui potrebbero essere eliminati facilmente. I tostapane di tipo verticale invece, sono più adatti alla tostatura di fette di pane singole, ideali quindi per la preparazione di bruschette e simili.

Vanno infine segnalati i tostapane a tema che ultimamente sono molto ricercati ed apprezzati: questi particolari modelli sono solitamente dedicati a personaggi celebri di fantasia, supereroi e cartoni animati; durante la tostatura, questi particolari apparecchi riproducono sulle fette di pane la sagoma del beniamino di turno.



“Toasted selfie” è il tostapane che sforna fette con la tua faccia. Prezzo: 75 dollari. L’idea è di questa azienda americana, che si chiama Burnt Impressions, e vi permetterà di tostare il pane bruciacciando la vostra faccia (o quella di chi desiderate). Per avere un tostapane selfie, è necessario inviare una foto del proprio volto in alta risoluzione alla società. In circa una settimana, avrete il vostro tostapane personalizzato.



I TOSTAPANE PROFESSIONALI ?

L'uso di questo diffusissimo elettrodomestico si è esteso anche ai ristoratori, con la definizione di un apposito mercato di prodotti.

I cosiddetti tostapane professionali sono infatti molto più potenti rispetto a quelli domestici ed hanno funzioni molteplici: essendo concepiti per pub, ristoranti e rosticcerie, sono di dimensioni più grandi e consentono di scaldare ogni tipo di pane (dal toast alla baguette fino ad arrivare alla piadina) e in quantità maggiore rispetto ad un apparecchio tradizionale.

Le tostiere professionali possono cuocere anche hamburgers e wurstel, e se sono di quelle "rotative", possono tostare svariati panini contemporaneamente; sono dunque l'ideale per consentire ai ristoratori di sostenere i folli ritmi delle attività di settore.

TOSTAPANE ROTATIVI ?

I tostapane rotativi sono apparecchi professionali che includono un nastro trasportatore che consente di inserire le fette da tostare in modo veloce per poi espellerle rapidamente. Si tratta dei toaster più adatti per i bed and breakfast, gli alberghi e tutte le strutture in cui si presenta l'esigenza di preparare molti toast in modo veloce. La capacità dei toaster rotativi è infatti molto alta e i tempi di tostatura sono molto ridotti grazie alla potenza elevata, che supera in media i 2000 Watt, al punto che possono preparare più di 350 toast all'ora. Il segreto della potenza sta nelle resistenze elettriche che di solito sono al quarzo, ossia di qualità superiore rispetto a quelle utilizzate per i tostapane regolari. In genere,

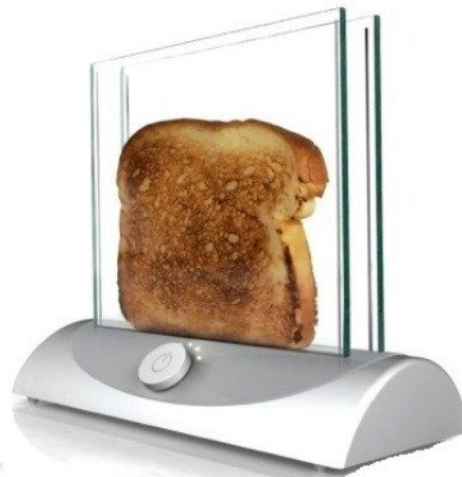
le resistenze elettriche presenti sono due, una posizionata in alto e l'altra posizionata in basso.

Work in progress...

- Potrebbe arrivare Slotless Toaster, un tostapane che può rendere croccante e caldo qualsiasi tipo di pane non importa di che forma o spessore perché funziona a contatto. Si sta lavorando anche su un tostapane innovativo, trasparente, per vedere sempre a che punto è la cottura del nostro pane.



il tostapane TRASPARENTE



IL TOSTAPANE OGGI

Sono stati individuati dalla commissione europea sedici prodotti che divorano troppa corrente, contengono sostanze dannose per l'ambiente o sono troppo rumorosi. Tra questi c'è il tostapane: Bruxelles vuole mettere fuori norma quelli a due feritoie per i toast (testi di Elmar Burchia).

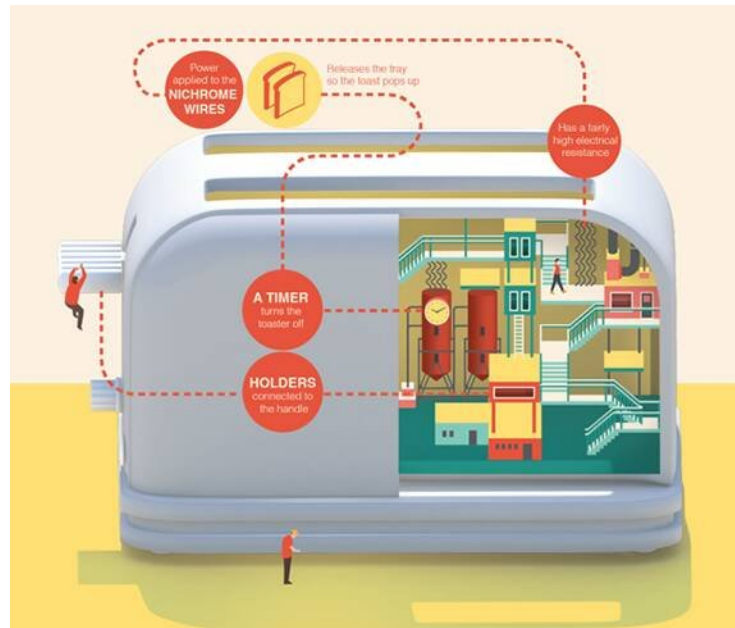
L'obiettivo è quello di ridurre gli sprechi di energia. Se al tostapane doppio viene tolto uno dei due scomparti per tostare le fette - questa la possibilità allo studio degli esperti che lavorano per la Commissione europea - il consumo di energia dell'apparecchio si riduce del 35%. Per il consumatore: un potenziale risparmio di circa 16,80 euro.



FUNZIONAMENTO TOSTAPANE ?

Grazie alla corrente elettrica le resistenze, formate da una lega metallica in cromo nichel, raggiungono altissime temperature diventando incandescenti e scaldando il pane inserito attraverso gli appositi scompartimenti.

Tutto ciò è collegato ad un timer che permette la cottura che si desidera.



Infografiche illustrate dell'artista Jing Zhang. Su come funziona un tostapane.

LA REAZIONE DI MAILLARD

La reazione di Maillard avviene durante la fase di cottura, tra carboidrati e proteine sulla superficie del pane tostato in questo caso, ma anche con molti altri cibi. I composti formano degli aggregati odorosi tipici, molto apprezzati e attraenti per il palato. La reazione di Maillard è forse la più importante reazione chimica della cucina. Dal pane alla torta, dalla bistecca alle patatine fritte passando per il caffè tostato, la reazione di Maillard è quella che attribuisce ai cibi il tipico aspetto bruno e il gusto di cibo cotto. Si tratta quindi di un effetto desiderabile. L'unica cautela è non esagerare, per non rischiare di bruciare la portata.



“IL PC TOSTAPANE

non è un tostapane normale: è un tostapane trasformato in PC!

DECOmputer (questo il suo nome) è ovviamente il frutto di alcune menti bacate al punto da essere geniali... insomma, avete lì un tostapane vecchio stile, rotto e magari pure puzzolente di anni ed anni di panini sfornati (con le zozzerie più infami che abbiamo tranguciato in anni di onorata militanza nell'associazione "panze ignote") che farci? Smontiamo un PC e rimontiamolo lì dentro!

Adesso correte in cucina, prendete il vostro tostapane e... fatevi una bella magnata prima che vi passino strane idee per la testa!

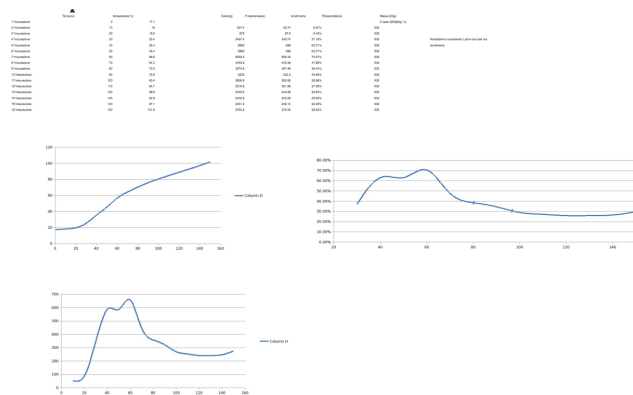


L'ESPERIMENTO

Non abbiamo considerato i dati sperimentali dei primi 20 secondi in quanto il tostapane era ancora freddo e durante quei secondi l'energia è sfruttata quasi totalmente per riscaldare la macchina e non per tostare il pane.

CURIOSITA'

La luce led del tostapane ci appare uniforme e costante ma in realtà è costituita da una luce che continua a lampeggiare infatti facendo un video a questa luce si può osservare che è formata da una luce che continua ad accendersi e spegnersi, ma il nostro occhio non è in grado di percepirla mentre la fotocamera digitale si.



STRUMENTI e APPLICAZIONI UTILIZZATE :

1. Dispositivi: I-pad /smartphone / portatile / tostapane Bugatti / termometro ;
2. Quip ;
3. Fotocamera ;

4. Safari ;
5. Google Chrome ;
6. Power point ;
7. Excel ;
8. Pics Art ;
9. I movie.