

Câștigă timp cu Philips!

written by Andreea



Trăim într-o lume a vitezei în care noi parcă nu mai avem timp de nimic, nici să ne odihnim, nici măcar să mâncăm. Iar atunci când vine vorba despre mâncare, noi suntem tentați să servim adesea mese frugale, și de multe ori, mâncăruri semipreparate, sau gătită necorespunzător.

În cadrul campaniei "Castiga timp-Testează produsele Philips", eu am avut ocazia să testez în bucătărie 2 dintre cele mai noi și mai performante produse Philips.

Storcătorul de fructe Philips Viva Collection HR 1855



are un design plăcut, elegant, iar exteriorul este în două culori care se potrivesc foarte bine: alb și roșu.

Are un motor puternic de 700W, fapt ce face ca fructele să fie stoarse foarte rapid. Cu toate acestea, nu este un storcător foarte mare și spațios, tocmai pentru a nu ocupa mult loc în bucătărie. Tocmai de aceea, el este mai înalt și cu formă rotundă, tocmai pentru a fi cât mai practic atunci când este folosit.



De asemenea, design-ul rotund este creat special pentru colectarea pulpei rămasă de la fructe în recipientul special.

Odată stors fructul, pulpa acestuia poate fi colectată cu ușurință în recipient și nu se blochează în colțurile sale sau pe capac.



Componentele storcătorului pot fi asamblate și dezamblate cu mare ușurință, sunt ușoare și se pot curăța fără dificultate. Storcătorul este prevăzut cu 2 clapete ușoare, dar sigure care se desfac. Sita storcătorului este și ea pe rotund, și netedă,

fapt ce permite curatarea rapida, doar cu un burete, fara a mai fi nevoie de alte ustensile de curatare.



Storcatorul este prevazut cu ventuze care stau la baza, pentru a-i da stabilitate si siguranta in timpul stoarcerii.

Fruitele si legumele sunt stoarse foarte repede, nefiind chiar nevoie sa le taiem in bucati, datorita tubului de alimentare XL.



Tubul are diametrul de 75 mm, prin urmare un mar, o para sau o sfecla medie pot fi introduse intregi, in tub fara probleme.



Se pot stoarce orice fel de legume sau fructe, care au pulpa si miez subtire, ba chiar se pot stoarce si patrunjel, marar, spanac sau ghimbir.

Eu am pregatit un delicios Cocktail cu pepene rosu si capsune



Ne trebuiesc:

200 g capsune proaspete

300 g pulpa pepene rosu

1/2 legatura menta proaspata

cuburi de gheata

Curatam capsunile de frunze si codite, pepenele il curatam de coaja si samburi. Punem bucatile de pepene si capsunile intregi in tubul de alimentare al storcatorului.



Lasam storcatorul sa-si faca treaba, turnam sucul rezultat intr-o carafa, punem peste cuburile de gheata si garnisim cu menta proaspata.



Cocktail exotic

1/2 ananas proaspat foarte copt

1 portocala

1 mango

1 bucata mica de ghimbir

1 fruct carambola
frunze menta proaspata



mai intai curatam portocala de coaja si o stoarcem. Sucul rezultat il turnam intr-o tavita pentru cuburi de gheata si o dam la congelator.

Curatam ananasul, fructul mango si bucata de ghimbir. Le stoarcem pe toate in storcator. Amestecam bine sucul rezultat si il turnam intr-un pahar inalt.



Deasupra punem cuburile de gheata din suc de portocale. Garnisim cu feliute de carambola si frunze de menta proaspata. Servim imediat!



Mixeul de mana Philips HR1655



In general, cand vorbim de mixer, ne gandim la un simplu mixer manual cu doua palete cu ajutorul caruia putem bate frisca sau amesteca maioneza.

Insa mixerul de mana, de fapt, poate fi considerat, fara doar si poate un adevarat robot de bucatarie!



Asta pentru ca avem de a face cu un motor puternic de 750 W si 20 de setari de viteza pe care putem atasa cateva capete ustensile in functie de felul de mancare pe care dorim sa-l pregatim.



Design-ul este unul foarte inteligent conceput, astfel incat sa nu ocupe mult spatiu in bucatarie, sa fie practic si la indemana. Atunci cand dorim sa facem spre exemplu o supa crema, nu este nevoie sa scoatem pe blatul de lucru o masinarie grea si spatioasa pe care sa o folosim un minut, dupa care sa treabuiasca sa spalam nenumarate componente ale masinarii. Pentru supa noastra crema nu este nevoie decat de motorul mixerului si capul de blender. Pentru frisca, spre exemplu, inlocuim capul blenderului cu telul para. Pentru un piure fin, inlocuim dispozitivul in forma de sita special pentru piure, folosind acelasi motor.

De asemenea, mixerul are in componenta si un tocator XXL in

care putem toca si amesteca cantitati mari de legume, fructe, fructe .



Tocatorul are doua cutite extrem de bine ascutite, prevazute cu aparatori pentru a nu ne accidenta atunci cand nu le folosim. Un cutit cu lama S, din invelis de titan foarte ascutit pentru a toca fructe, legume sau fructe oleaginoase si un cutita cu lama S zimtata, din invelis de titan, special pentru a toca gheata.



Pentru ca acest tocator are mai multe intrebuintari, m-am decis sa il testez pentru mai multe tipuri de preparate. Pentru inceput, l-am testat pe o reteta de Falafel pe cat de simplu, pe atat de bun, delicios si sanatos!



Avem nevoie de:
250 g naut
3 catei usturoi
1/2 legatura menta proaspata
1/2 legatura coriandru proaspat
2 fire ceapa verde
1 lingurita chimion
1/2 lingurita sare
3 lingurite faina
1/3 lingurita bicarbonat
2 lingurite suc de lamaie
piper proaspat macinat

Puneti la inmuiat nautul de cu seara, lasandu-l in apa rece pentru 10-12 ore. Scurgeti nautul de apa, clatiti-l bine de 2 ori, dupa care il scurgeti din nou.

In tocatorul blender cu lama S puneti nautul si macinati-l pana obtineti consistenta unui cus-cus uscat. Peste el, adaugati restul ingredientelor.



(specific aici ca am incercat ambele variante: simplu macinat, dupa care restul ingredientelor peste el si 2. nautul amestecat cu toate ingredientele si apoi macinat. Prima varianta a fost cea mai buna, consistenta a fost perfecta. Pozele sunt din incercarea numarul 2. ☐)



Din pasta obtinuta formam chiftelute pe care le prajim in ulei incins sau le punem pe hartie de copt si le coacem in cuptor.



Se servesc calde pe lipii libaneze incalzite alaturi de felii de rosii, varza, castraveti, coriandru proaspat, peste care picuram pasta tahini si lamaie



servim cu pofta! ☐



Nucile si celelalte oleaginoase se toaca perfect in tocatorul blender cu lama S. Cu aceasta ocazie am pregatit



Biscuiti vegani cu nuci



Ne trebuiesc:

100 g miez nuca

120 g faina integrala de grau

60 g amestec tarate in cantitati variabile (tarate ovaz, tarate psyllium, tarate grau)

75 ml ulei de cocos

3 linguri apa rece

4 linguri zahar brun

1 lingurita scortisoara

4 praf sare

1/3 lingurita bicarbonat

(in functie de tipul de tarate pe care il folositi, cantitatea de apa poate varia, mai multa sau mai putina cu 1-2 linguri apa rece)



Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Macinam nucile , dupa care peste ele adaugam restul ingredientelor.



Trebuie sa obtinem o compozitie usor sfaramicioasa care nu se lipeste de maini. Amestecul obtinut il invelim in folie alimentara si il dam la frigider pentru 1 ora. Scoatem aluatul din frigider si il punem pe masa de lucru infainata



cu ajutorul sucitorului intindem o foaie subtire de 1/2 cm



taiem forme de biscuiti



Punem biscuitii pe o tava acoperita cu hartie de copt si ii intepam din loc in loc cu o furculita.



Dam biscuiti la cuptor pentru 12-15 minute, dupa care ii scoatem pe un gratar de bucatarie sa se raceasca complet. Deliciosi!!



Sunt atat de multe preparate rapide si gustoase care se pot pregati cu tocatorul asta! Dar pentru ca vin caldurile astea rele, m-am hotarat sa pregatesc o inghetata ultra mega rapida

si delicioasa in numai 1 minut! Inghetata aceasta se poate prepara cu orice fructe doriti voi, numai sa fie inghetate, ci nu proaspete, sau dezghetate!

Inghetata ultrarapida de zmeura

Ne trebuiesc:

200 g zmeura congelata

2 linguri zahar pudra sau sirop artar

150 g iaurt grecesc (10% grasime)

1 lingurita zahar vanilat

3 picaturi esenta rom (optional)

In tocatorul blender puneti zmeura (sau orice fruct doriti), inghetate de la congelator sa fie!!



turnati iaurtul si cele 2 tipuri de zahar precum si romul (daca folositi)



puneti capacul tocatorului si porniti mixerul, lasati sa mixeze cam 30 de secunde



se va forma o inghetata de o cremozitate incredibila, pe care o puteti manca pe loc, fara sa mai fie nevoie sa o puneti la congelator! Iar culoarea este cea naturala de la poti dori mai mult?



daca doriti, puteti sa o mixati mai putin, pentru a lasa o tenta marmorata de iaurt in ea, sau turnati pe deasupra miere, sirop de zmeura, orice altceva doriti!



Este probabil cea mai cremoasa, mai delicioasa si mai sanatoasa inghetata!

Blenderul vertical, ca accesoriu al mixerului vertical este cel mai cunoscut. Cu el se pot pasa diferite piureuri de legume, fructe sau chiar se pot amesteca smoothie-uri de fructe.



Eu m-am decis sa pregatesc o
Supa crema de cartofi dulci cu cocos

Ingrediente:

1 cartof dulce mare
250 ml lapte cocos
1/2 ceapa alba
2 catei usturoi
1 varf cutit fulgi chilli
1 lingurita pudra curry
1/2 lingurita boabe coriandru
1 lingurita pudra curcuma
2 linguite ulei de masline
1 lingurita zahar
sare de mare
piper proaspat macinat



Taiati cartoful in jumatate si dati-l la cuptor pentru 25 de minute pana se inmoaie. Cu ajutorul unei linguri, scobiti pulpa de cartof si puneti-o intr-un castron



Tocati ceapa si usturoiul, incingeti uleiul de masline intr-o tigaie. Caliti ceapa si usturoiul pret de cateva secunde. Adaugati condimentele toate si mai caliti pret de cateva secunde pana capata un miros aromat placut.



Adaugati cartoful copt, dupa care laptele de cocos.
Amestecati totul pana se imbina toate..



Transferati compozitia intr-un vas inalt si mixati cu ajutorul blenderului. Potriviti de gust. Reincalziti supa daca este nevoie.



Serviti supa crema cu susan negru prajit si coriandru proaspat.



Dupa gust, mai puteti adauga lapte de cocos atunci cand serviti



Accesoriul pentru cartofi piure este unul dintre cele mai ingenioase accesorii. Cu ajutorul lui puteti obtine un piure fin si delicat cum nu ati mai mancat niciodata. Este format dintr-o sita speciala prevazuta cu un "cutit" dintr-un material special care se ataseaza la sita.



Cu ajutorul acestui accesoriu am pregatit
Cartofi Duchesse

Cheia succesului pentru a obtine cartofi Duchesse perfecti este piureul de cartofi, care trebuie sa fie extrem de fin.

Iar cu acest accesoriu, chiar am reusit!

Ingrediente:

500 g cartofi

75 g unt 82% grasime

2 galbenusuri

1/2 lingurita sare

nucsoara macinata

piper macinat



Incingeti cuptorul la 200 grade Celsius. Curatati de coaja

cartofii si taiati-i cubulete. Fierbeti cartofii in apa cu sare, aproximativ 20 de minute, ca si cand ati pregati piure. Scurgeti cartofii de apa si pasati-i cu ajutorul accesoriului pentru piure. Lasati sa se raceasca usor.



adaugati untul si amestecati, dupa care galbenusurile si condimentele



Turnati compozitia intr-un sac a poche si formati rozete de cartofi, ca si cand ati face bezele.



Dati cartofii la cuptor pentru 10 minute pana se rumenesc frumos deasupra si capata o culoare usor aramie.
Serviti ca garnitura la fripturi sau la salata



Accesoriul pentru lapte spuma este intr-adevar spectaculos! Daca va place cafeaua cu lapte si va incanta acel guleras de spuma minunat pe care il gasiti in ceasca atunci cand mergeti la cafenea, aflati ca puteti face spuma de lapte la voi acasa in cateva secunde!



Pentru ca sa obtineti o spuma de lapte groasa si catifelata, trebuie neaparat sa folositi lapte gras 3,5% grasime! Puneti intr-o craticioara 100 ml lapte gras si aduceti-l la punctul de fierbere.



Turnati laptele fierbinte intr-un vas inalt. Cu ajutorul mixerului, mixati laptele pana obtineti spuma de lapte.
Turnati peste cafeaua voastra preferata!



Si nu se putea numi mixer vertical, fara sa aiba ca accesoriu
telul in forma de para!



Desi pare mic, va asigur ca acest mixer mixeaza smantana
lichida, transformand-o intr-o frisca pufoasa si cremoasa.



Eu am pregatit
Verina cu ciocolata si coacaze

Ingrediente:

100 g biscuiti cu ciocolata

75 ml smantana lichida

100 g mascarpone

2 linguri zahar pudra

2 lingurita zahar vanilat

120 g coacaze rosii

pentru decor:

fulgi ciocolata

fistic tocat



In tocator maruntiti biscuitii cu ciocolata pana obtineti o
pudra fina. Intr-un bol mixati mascarpone cu zaharul pudra si
zaharul vanilat pana obtineti o crema pufoasa. Intr-un alt bol
mixati smantana lichida. Turnati frisca peste crema de
mascarpone si amestecati usor.

Intr-un pahar inalt puneti 1/3 din cantitatea de biscuiti,
peste care puneti 1/3 din crema.



presarati uniform coacazele



continuati cu restul de straturi. Pe deasupra garnisiti cu
fulgi de ciocolata, fistic tocat si o crenguta cu coacaze



Deliciu rapid la pahar! ☐



In concluzie, mixerul vertical Philips este practic, rapid, usor de folosit, nu ocupa mult spatiu in bucatarie, se curata foarte repede.

