

Nabídka pro členy AKC ČR – sleva 10% na kuchyňské roboty, mixéry, odšťavňovače značky Optimum od společnosti Foothie - www.foothie.cz

FROOTHIE OPTIMUM THERMOCOOK RECENZE

Petr Erin Kováč- finalista Kuchař roku 2015, TV Chef, expert netradiční kuchyně, člen AKC

Byl jsem moc potěšen, když mi z Foothie poslali jejich nejnovější produkt na otestování, multifunkční přístroj na vaření Optimum ThermoCook. (<http://www.foothie.cz/the-optimium-thermocook-multi-function-cooking-appliance/>) Zamiloval jsem se do tohoto úžasného zařízení, které je cenově mnohem dostupnější než populární Thermomix a musím říct, že se mu určitě vyrovná.



Takže, co je to Optimum ThermoCook? No, spíš co to není? :) Tento úžasný přístroj může provádět spoustu funkcí. Je to v podstatě kuchyňský robot s topným tělesem a velkou výhodou je, že nemusíte měnit příslušenství. Aby toho bylo ještě více, má 20 funkcí, od vaření a sautéing, po hnětení a sekání, až ke šlehání a mixování. Ano, opravdu. Toto krásný zvíře může udělat všechno. :)

Jsem si docela jistý, že budu používat ThermoCook více než moji rychlovarnou konvici. Je rychlý a jídla v něm jsou do 30 minut hotová, což je super. Budu si dělat k snídani: kaši, smoothies, jogurt; k obědu: polévky, jídla na páře, pesta, chléb; k večeři: guláš, rýži, omáčky, těsto na pizzu... a jako dezerty: pusinky, zmrzliny, koláče a mnohem víc.

Optimum Thermocook umožňuje řídit proces vaření, můžete nastavit časovač od 1 sekundy do 12 hodin, teplotu si můžete také kontrolovat od 37 do 120 C, takže i lidé s RAW stravou najdou jeho upotřebení a mohou si připravovat svá jídla pod teplotu 47 C. Můžete také měnit úroveň 10 rychlostí a použít funkci Pulse. Můžete buď upravit nastavení na to, co budete potřebovat, nebo použijete přednastavené programy, včetně: Smoothie, Rychlá polévka, Hustá polévka, Sekání, Sautéing, Promíchávání, Napařování, Dušení, Zahřátí a Opětovný ohřev, Vaření, Jogurt, Rýže, Kaše a Hnětení.

Zatím jsem použil můj Thermocook na pár pěkných receptů. Je skvělý na sekání zeleniny během několika sekund, jako kuchyňský robot a je superrychlý při sekání cibule. Udělal jsem celou řadu polévek a

Thermocook se postará o vše, od sekání zeleniny, sauténg cibule, od vaření polévky po míchání hladkých směsí. Také jsem jej používal na vytvoření velmi krémového rizota, aniž bych jej musel míchat! Recept Vám budu sdílet na konci :)

Koš na napařování může být posazen navrch, takže pokud jste dělali omáčku nebo guláš vespod nádoby, můžete si současně uvařit knedlíky na páře nebo byste si mohli udělat vegetariánský koláč s bramborami dělaný na páře v koši nahoře.

Přístroj by mohl nahradit celou kuchyň plnou různých přístrojů a je schopen vše krásně uvařit. Je to solidní souprava a nezabírá mnoho místa na něco, co dělá tolik funkcí. Zvládne spoustu věcí najednou a může sloužit od drcení ledu až po hnětení těsta. Můžete rozemlít mouku z ovsa nebo zrna, přeměnit krystalový cukr na práškový moučkový cukr nebo uvařit guláš. Prostě paráda.



Více informací najdete na stránkách Froothie: www.froothie.cz.

Recenze od pana Václava Formana, předseda AKC ČR pobočka Severní Morava a Slezsko

<https://www.youtube.com/watch?v=9oYBQYw1ccw>



Houbové rizoto na bílém víně



500 g kulaté rýže
1 l zeleninového vývaru
dl bílého vína
cibule
houby
česnek
parmazán
koření

Cibulku nasekáme v Thermocook použitím funkce Sekání. Poté použijeme funkci sautéing a orestujeme na oleji cibulku do zlatova. Pak přidáme rýži a víno. Zapneme funkci rizoto. Až se začne víno odpařovat, přidáme houby, vývar a koření a necháme mašinku pracovat. Thermocook nám sám vše míchá a zároveň vaří. Ke konci přidáme parmazán. Za 30min je naše rizoto hotové. Dochutíme. Pokud je třeba a podáváme s listy rukoly a parmazánem, Můžeme i ke konci přidat trochu másla a nasekanou petrželku :)
Dobrou chuť :)

Petr

Recenze Froothie Optimum 9200A

Kuchař Petr Erin Kovač

Firma Froothie mi zapůjčila spotřebiče Optimum, abych otestoval jejich kvalitu a možné použití v profesionální kuchyni.

S Vortex mixérem Optimum 9200A jsem měl možnost pracovat zhruba 5 měsíců, a to v profesionální kuchyni při plném vytížení 12 hodinového provozu. Připravoval jsem krémy, pyré, sekal maso, zeleninu atd.

S mixérem jsem spokojený hodně, je to plně profesionální přístroj, který se stal mojí nezbytnou součástí, jak v gastronomickém provozu restaurace, tak na mých soutěžích, kurzech vaření, natáčení v TV a videích :)

Více informací o Vortex mixérech Optimum najdete na <http://www.froothie.cz/>

Zde máte pár receptů, které jsem připravil pomocí mixéru Optimum 9200A



Mrkvový krém s petrželí a řapíkatým celerem, opražená pohanka a dozdobené salátem s polníčkem, rukolou a lístky radichia

Ingredience: mrkev, petržel a řapíkatý celer, voda, lanýžový olej, sůl

Vše společně s vodou rozmixujeme v mixéru Optimum 9200A (<http://www.froothie.cz/store/mixery-optimum/optimum-9200>) (dvakrát po sobě na ten nejsilnější program 45 sekund) a dochutíme solí a pár kapkami lanýžového oleje). Nakonec ozdobíme listy polníčku, rukoly a radichia, ochutíme pomerančovou šťávou a vše servírujeme.



Lahodný Wellington na hráškovém pyré

Smícháme koření s olejem, worcesterovou omáčkou a důkladně vetřeme do masa, které necháme vcelku. Maso odložíme asi na dvě hodiny do chladu, aby nasáklo chuti. Pak jej krátce opečeme z obou stran na rozpáleném oleji a dáme stranou.

Necháme vychladnout a na fólii rozložíme plátky anglické slaniny, které potřeme směsí, kterou si připravíme. Žampióny rozmixujeme ve Vortex mixéru Optimum 9200A (<http://www.froothie.cz/store/mixery-optimum/optimum-9200>) s malým množstvím vody a poté s tymiánem, to vše odpaříme na pánvi. Vše zamotané na steaku dáme opět do lednice odležet. Listové těsto vyválíme na tenký plát a vychladlé maso do něj zabalíme tak, aby spoj zůstal dole. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme hrubou solí. Dáme zapéct do trouby, až je kůrka těsta zbarvená dozlatova.

Maso uvnitř by mělo zůstat šťavnaté, nikoliv vysušené. Raději oželíme absolutně křupavou kůrčičku listového těsta, než abychom zkazili maso.

Jako přílohu doporučuji hráškové pyré, které si připravíme asi za dvě minuty také v mixéru Optimum 9200A a to tak, že hrášek, vodu, smetanu a sůl rozmixujeme a následně ještě prohřejeme na pánvi.

Pak už jen servírujeme :)



Členům AKC nabízíme slevu 10% na kuchyňské roboty, mixéry, odšťavňovače značky Optimum od společnosti Froothie - www.froothie.cz – pro uplatnění slevy pište na: sekretariat@akc.cz