

## Magia blendera

---

Niektórzy z nas pamiętają jeszcze, jak kilkanaście lat temu wzdychali do amerykańskich filmów, w których panie domu przygotowywały najlepsze potrawy za pomocą drobnego urządzenia.

Swoją tajemniczą nazwę blender zawdzięcza angielskiemu słówku "blend" oznaczającemu nic innego jak mieszanie. Urządzenie zaskakiwać może również kształtem, gdyż jego podstawę, w której ukryty jest silniczek, trzymamy podczas pracy w rękach, co nie tylko pozwoli nam zaoszczędzić mnóstwo miejsca w kuchni, ale także sprawnie przygotowywać posiłki. Popularność zyskał jednak dzięki dołączonym do zestawu pojemnikom oraz różnym końcówkom, dzięki którym przygotowujemy dowolne potrawy. Przyjrzymy im się zatem bliżej.

Najtańszą wersję blendera możemy kupić już za kilkadziesiąt złotych, za które otrzymamy sam korpus, kształtem przypominający rączkę do joysticka, oraz najpopularniejszą z końcówek, tak zwaną "żyrafę", która poradzi sobie ze zmieleniem prawie wszystkiego, co nam wpadnie do głowy. Dzięki ręcznemu blenderowi przygotowujemy potrawy bezpośrednio w garnku czy większej misce, dokładnie mieląc potrawę w drobny pył, co świetnie sprawdzi się na przykład w przypadku past warzywnych.

Kilkanaście złotych więcej dopłacimy za dwie lub trzy dodatkowe końcówki, które pozwolą nam dokładnie ubić śmietanę czy białka oraz starannie zmiksować krem do tortu czy ciasto na naleśniki, unikając w ten sposób powstawania gródek.

Do najdroższej wersji natomiast dołączone zostaną także tzw. kielichy, najczęściej w dwóch rozmiarach, które dzięki szczelnemu zamknięciu pozwolą nam na zmiksowanie płynniejszych potraw, na przykład koktajlu owocowego. Tego typu kielich przyda się także przy produkcji masła orzechowego czy tak zwanej tahini, czyli pasty sezamowej. Długie miksowanie w kielichu pozwoli nam bowiem na zmiksowanie orzechów do ich płynnej postaci, z czym nie poradzi sobie blender ręczny.

Warto zwrócić także uwagę na moc urządzenia, która, w zależności od producenta, waha się w granicach od 200 do nawet 800 W. Te najsłabsze pozwolą nam na niedokładne zmielenie mniejszych składników, na przykład bananów, zaś te najsilniejsze poradzą sobie nawet z przygotowaniem sorbetu z mrożonych owoców. Pamiętajmy, że od mocy urządzenia zależy nie tylko jakość potraw, ale także sam czas ich przygotowania. Blender jest drobnym urządzeniem, dlatego jego silniczek dość szybko się przegrzewa. Jeśli zależy nam na dokładnym zmieleniu składników lub przygotowania czasochłonnych, wspomnianych wyżej past, wybierzmy urządzenie o mocy ok. 500 W.

Jak widzimy, zachwyty nad amerykańskimi filmami mają swoje uzasadnienie. Niezwykłe urządzenie, jakim jest blender, pozwoli nam na odkrycie kuchni na nowo, ucząc się wygodniejszej wersji potraw polskich, ale także odkrywając nieznane dotychczas smaki egzotyczne. Czym prędzej sięgnijmy zatem po to niezwykle tanie, zajmujące mało miejsca, wielofunkcyjne urządzenie, które pozwoli nam na ograniczenie kupowania przetworzonej żywności. Blenderem możemy bowiem przygotować nawet... masło orzechowe typu "Nutella".

Najlepsze blendery do kupienia w sklepie [Promis.pl](http://Promis.pl)

---

Autor: halabaster

Artykuł pobrano ze strony [eioba.pl](http://eioba.pl)