

Jaki blender wybrać do koktajli?



Opis wskazówki

Kolorowe koktajle nigdy się nie znudzą.

Codziennie miksuję różne warzywa i owoce z ulubionymi dodatkami. Nie wyobrażam sobie dnia bez takiego zastrzyku witamin i składników odżywczych.

Koktajl to ogromna porcja witamin w jednej szklance. Sprawdza się idealnie na rozpoczęcie dnia, drugie śniadanie do pracy czy zdrowy deser. Przygotowanie zdrowej mikstury zajmie nie więcej niż kwadrans. Warto odpalić blender, wrzucić kilka produktów i zacząć miksować przepyszne, odżywcze smoothie.

Jako bazę zdrowych koktajli wykorzystuj dostępne przez cały rok warzywa i sezonowe owoce. Wzbogacaj je o ulubioną zieleninę - szpinak, rukolę, jarmuż i inne dodatki - nasiona chia, jagody goji, siemię lniane, młody jęczmień, amarantus. Aby napój był bardziej treściwy możesz dodać różnego rodzaju płatki: owsiane, jęczmienne, orkiszowe, żytnie, pszenne. Aby wszystkie Twoje koktajle zmiksować do kremowej i aksamitnej konsystencji sięgnij po odpowiedni blender. Na rynku mamy ich bardzo duży wybór. Sprawdź, jaki blender będzie najlepszy.

Jaki blender wybrać?

W przygotowaniu koktajli sprawdzi się zarówno blender ręczny, jak i blender kielichowy.

Sprzęt wyposażony w silnik o dużej mocy (750-900 W) zapewni szybkie i doskonałe przetwarzanie żywności. Im wyższa moc silnika, tym nasze smoothies będą bardziej gładkie i kremowe. Drobne pestki owoców czy listki szpinaku będą praktycznie niewyczuwalne w koktajlach.

Blender z regulacją prędkości pozwoli na łatwiejsze i szybsze uzyskanie oczekiwanych rezultatów.

Blender musi posiadać odpowiednie ostrza. Najlepiej sprawdzą się noże ze stali szlachetnej, które poradzą sobie z rozdrobnieniem orzechów czy twardszych warzyw korzeniowych.

W zestawie z blenderem często znajduje się praktyczny pojemnik, w którym łatwo przechowasz lub zabierzesz ze sobą przygotowany koktajl. Jest to szczególnie ważne w sytuacji, gdy przygotowany wcześniej koktajl chcesz wypić dopiero za kilka godzin.