THERMOMIX μαγειρέματα

NEWSLETTER
ΤΕΥΧΟΣ 1 | ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2011

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΕΥΧΟΥΣ

> Καλωσορίσατε
> Μαγειρεύοντας οικονομικά
> Τί λένε ειδικοί και μη
> Συμβουλές & Υποδείξεις
> Συνταγές
> Γίνετε μέλος της μεγάλης οικογένειας του Thermomix
> Διαγωνισμός συνταγών

Αγαπητοί φίλοι και φίλες του Thermomix...

Αυτό τον μήνα συμπληρώνονται 23 χρόνια από την πρώτη φορά που με πολύ ενθουσιασμό φέραμε το Thermomix στην Κύπρο. Σήμερα είμαστε περήφανες γιατί καταφέραμε να μεταφέρουμε τον ενθουσιασμό μας και χιλιάδες κυπριακά νοικοκυριά μαγειρεύουν με το Thermomix που έχει γίνει αναμφίβολα το αγαπημένο μηχάνημα των σεφ, το συστήνουν οι διαιτολόγοι και οι διατροφολόγοι και έχει καθιερωθεί σαν η πιο πολυπόθητη συσκευή στην κουζίνα!

Για να μοιραστούμε μαζί σας καινούργιες ιδέες και βέβαια νέες συνταγές, ετοιμάσαμε αυτό το περιοδικό που πιστεύουμε θα είναι η αρχή μιας νέας μορφής επικοινωνίας. Οι δυνατότητες του Thermomix είναι ατέλειωτες. Μέσα από τα 5 βιβλία συνταγών που έχουμε αλλά και από τις συνταγές στην ιστοσελίδα μας έχετε μια επιλογή 823 φαγητών και γλυκών! Είμαστε όμως σίγουρες ότι υπάρχουν και άλλες τόσες τις οποίες εσείς δημιουργήσατε και προσαρμόσατε στον τρόπο λειτουργίας του Thermomix. Γι'αυτό σας παροτρύνουμε να συμμετάσχετε στο διαγωνισμό συνταγών που θα βρείτε στο οπισθόφυλλο και να κερδίσετε τα καταπληκτικά μας δώρα!
Καλή επιτυχία και καλά Thermomix-μαγειρέματα!

Δέσπω Ιωάννου & Γιάννα Πήττα

Το 2010/11 βρίσκει το Thermomix στην τηλεόραση, το ραδιόφωνο και τα περιοδικά... και να μην ξεχνούμε ότι το Thermomix χρησιμοποιείται πολύ στα προγράμματα Top Chef και Master Chef με δική τους πρωτοβουλία!

Δισέλιδο αφιέρωμα στις "ΧΡΥΣΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ" ▸

ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ!

Οικονομική κρίση, αύξηση στον ηλεκτρισμό, ανεργία, φαινόμενο θερμοκηπίου... Ευτυχώς εμείς έχουμε Thermomix κι έτσι μπορούμε να νοιώθουμε ότι συνεισφέρουμε θετικά σ'όλα αυτά τα προβλήματα χωρίς καλά καλά να το καταλαβαίνουμε... Διασκεδάζουμε μαγειρεύοντας αλλά επιπρόσθετα επιτυγχάνουμε και υγιεινή διατροφή!

Μαγειρεύοντας με το Thermomix = μαγειρεύουμε οικονομικά....

> Αντικαθιστά πάνω απο 20 συσκευές στην κουζίνα
> Μαγειρεύουμε οικονομικά φτιάχνοντας δικά μας βασικά παρασκευάσματα (μαρμελάδες, ζάχαρη άχνη, ζωμούς, χυμούς, μαγιονέζα, σάλτσα ντομάτας, νουτέλλα, ταχίνη, κομπόστα, άλεσμα μπαχαρικών κλπ) χωρίς συντηρητικά, χρωστικές και άλλες χημικές ουσίες... τροφή υγιής, εν σώματι υγιή!
> Μαγειρεύουμε σπίτι εύκολα, γρήγορα και δημιουργικά αποφεύγοντας περιττά έξοδα σε εστιατόρια και έτοιμα φαγητά.

Η οικονομία που μας δίνει το Thermomix όμως δε σταματά εδώ...

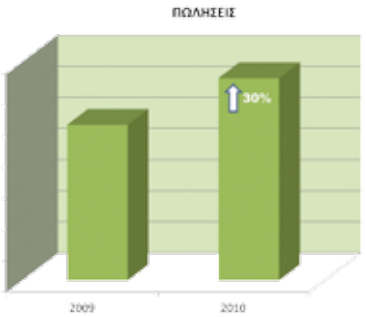
Λόγω των τελευταίων εξελίξεων ζητήσαμε και μάθαμε πώς ακριβώς μας εξοικονομεί και ενέγεια:

> λειτουργεί με κλειστό κάδο μαγειρεύοντας έτσι με ελάχιστη απώλεια ενέργειας
> ο χρόνος επεξεργασίας και μαγειρέματος για τα περισσότερα φαγητά είναι λιγότερος και έτσι εξοικονομείται χρόνος και ενέργεια.
> η θερμότητα ελέγχεται με ακρίβεια και η θερμοκρασία μένει σταθερή αυτόματα καθ΄όλο το χρόνο ψησίματος εξοικονομώντας ενέργεια
> ο βραστήρας στη βάση του κάδου επιτρέπει αποτελεσματική ετοιμασία μικρών ποσοτήτων φαγητού
> χρησιμοποιεί 1000W για το ψήσιμο, ενώ μια κανονική εστία 1500 - 2000W
> εξοικονομούμε ενέργεια μαγειρεύοντας σε 3 διαφορετικά επίπεδα ταυτόχρονα αντί για 3 διαφορετικά μάτια στην εστία

Η πραγματικότητα αυτή αποδεικνύεται έτσι στις πωλήσεις του Thermomix που δείχνουν συνεχή άνοδο σ'ολόκληρο τον κόσμο... Στην Κύπρο δε, παρ' όλη την κρίση, οι πωλήσεις του 2010 αυξήθηκαν κατά 30% και οι πωλήσεις του 2011 όλο και ανεβαίνουν. Έτσι εμείς οι κάτοχοι του Thermomix πρέπει να νοιώθουμε περήφανοι και έξυπνοι!!!

ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑ	ΚΟΣΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΤΜΧ	ΚΟΣΤΟΣ ΜΕ ΤΜΧ	ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΜΕ ΤΜΧ
Ψωμί	1,65	0,92	0,73
Ζάχαρη άχνη (500γρ)	1,25	0,60	0,65
Μαγιονέζα (600γρ)	3,50	2,00	1,50
Λεμονάδα (1 λίτρο)	1,20	0,20	1,00
Παγωτό (500 γρ.)	5,80	3,20	2,60
Πίτσα	5,00	3,00	2,00
Σοκολατίνα	15,00	4,00	11,00
			Οικονομία 19,48



ΤΙ ΛΕΝΕ ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΙ ΜΗ!

«Για μένα η υγιεινή διατροφή είναι το παν. Σαν διατροφολόγος αλλά και εργαζόμενη μητέρα, το Thermomix μου δίνει τη δυνατότητα να προσφέρω στην οικογένειά μου καλό και υγιεινό φαγητό, εύκολα και γρήγορα, εδώ και 17 χρόνια.»

Μαρία Βύρων Παναγίδου
Διατροφολόγος

«Σαν επαγγελματίας Σεφ, χρησιμοποιώ το Thermomix στην κουζίνα μου τα τελευταία 5 χρόνια. Έχει γίνει το δεξί μου χέρι στα κρύα, στα ζεστά και ακόμα και στη ζαχαροπλαστική.

Με τις σημερινές ανάγκες και σύγχρονες τάσεις για πουρέ, αφρούς και emulsions, το Thermomix έχει δείξει ότι είναι η πιο έμπιστη και αποδοτική λύση. Και είναι τόσο απλό... Με ένα κάδο και τα μαχαίρια του μπορείς να ζυγίζεις, να πολτοποιείς, να αλέθεις, να φτιάχνεις emulsions, πουρέ, αφρούς, να ψήνεις, ακόμα και στον ατμό!

Ακούγεται απίθανο, αλλά άκρως αληθινό... Από την πρώτη στιγμή που χρησιμοποιείς το Thermomix δεν μπορείς να το αποχωριστείς πλέον.

Η Κυπριακή Ολυμπιακή Ομάδα Μαγειρικής είναι πολύ τυχερή που έχει τώρα δικό της Thermomix!»

Πανίκος Χ'Τοφή
Διευθύνων Σύμβουλος Κυπριακής Ολυμπιακής Ομάδας Μαγειρικής

«Σαν σχεδιάστρια νυφικών γνωρίζω πολλές μέλλουσες νοικοκυρές... ξέροντας τις δυνατότητες του Thermomix και πόση βοήθεια μπορεί να προσφέρει σε οποιοδήποτε σπίτι αλλά ειδικά σ'ένα νεαρό ζευγάρι σίγουρα δεν υπάρχει καλύτερο δώρο γάμου... ειδικά αν εργάζονται και οι δύο... έτσι, όχι μόνο δεν θα χρειαστούν άλλες συσκευές κουζίνας γιατί αντικαθιστά πάνω από 20, αλλά και θα έχουν έτοιμο σπιτικό, υγιεινό φαγητό σε μισή ώρα... άσε που θα μπορούν να προσφέρουν στα παιδιά τους γεύματα και γλυκά χωρίς συντηρητικά και επιπρόσθετες χημικές ουσίες!»

Έλενα Στρογγυλιώτου
Σχεδιάστρια μόδας

«Πιστεύω πως το Thermomix είναι ο τέλειος συνδυασμός οικονομίας χρόνου και χρήματος. Στη δουλειά αλλά και στο σπίτι έχει γίνει το δεξί μου χέρι για Μαγιονέζες, Σάλτσες ζυμαρικών, Γλυκά, Τσουρέκια, Βρεφικές Τροφές, Σούπες και πολλά άλλα. Αντικατέστησε -για μένα τουλάχιστον- 15 μηχανήματα κουζίνας και είναι πανεύκολο στην χρήση του (μίξερ, αποχυμωτής, μπλέντερ, μπεν μαρί, ατμομάγειρας, ζυμωτήριο, αλεστικός μύλος, παγωτομηχανή, καφετιέρα, ζυγαριά, κατσαρόλα κτλ).

Επιπρόσθετα, το γεγονός ότι λειτουργεί με ελεγχόμενη θερμοκρασία προφυλάσσει τις βιταμίνες και το ότι παρέχει συνεχές ανακάτεμα κατά την διάρκεια του βρασμού για παρασκευάσματα όπως μαρμελάδα, μπεσαμέλ και κρέμα ζαχαροπλαστικής κυριολεκτικά μου έχει λύσει τα χέρια. Το σημαντικότερο είναι πως όλα αυτά γίνονται σε ένα κάδο χωρίς καθόλου εξαρτήματα! Αναμφισβήτητα, το Thermomix αποδείχτηκε για μένα ο πιο πρακτικός και οικονομικός συνεργάτης στην κουζίνα.»

Παναγιώτης Χαραλάμπους
Διευθυντής Κυπριακής Ολυμπιακής Ομάδας Μαγειρικής

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ & ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

Σπιτική "παστερίωση" αβγών

Αν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ωμά αβγά για μαγιονέζα, μους ή σορμπέ, μπορείτε να τα "παστεριώσετε" πρώτα στο Thermomix. Απλά βάζετε τα αβγά στον κάδο και ρυθμίζετε 1½ λεπτό, 70°C, ταχύτητα 3. Στην περίπτωση της μαγιονέζας, αφήνετε τον κάδο να κρυώσει καλά και συνεχίζετε με την εκτέλεση της κανονικής συνταγής. Μπορείτε όμως να αδειάσετε το μείγμα σε βαζάκι και να το φυλάξετε στο ψυγείο 1-2 μέρες. Χρησιμοποιείτε 50 γρ. ή 1/2 μεζούρα "παστεριωμένο" μείγμα στη θέση κάθε αβγού.

Εύκολο ξεφλούδισμα σκόρδου

Βάζετε 1 με 30 σκελίδες σκόρδο στον κάδο και ρυθμίζετε 3-6 δευτερόλεπτα, αντίστροφη κίνηση, ταχύτητα 4. Στο πι και φι ξεφλουδίστηκε! Αν όμως θέλετε να ξεχωρίσετε τη φλούδα, γεμίστε τον κάδο με κρύο νερό κάτω από τη βρύση και θα δείτε τη φλούδα να επιπλέει και να ξεχειλίζει έξω από τον κάδο!

Μούς σοκολάτας καπουτσίνο
(χωρίς αβγά)

υλικά

- 200γρ κουβερτούρα
- 45γρ δυνατό καφέ
- 450γρ κρέμα γάλακτος, θερμοκρασία ψυγείου
- 200γρ στραγγιστό γιαούρτι
- τριμμένη σοκολάτα και κακάο για γαρνίρισμα

εκτέλεση

- Τοποθετείτε το χτυπητήρι στα μαχαίρια και προσθέτετε 300γρ κρέμα γάλακτος. Ρυθμίζετε στην ταχύτητα 3.5 χωρίς τη μεζούρα και παρακολουθείτε μέχρι να δέσει η κρέμα για να μην κόψει.
- Αδειάζετε σε μπολ και αφήνετε στο ψυγείο.
- Αφαιρείτε το χτυπητήρι, πλένετε και στεγνώνετε τον κάδο.
- Βάζετε την κουβερτούρα σε κομμάτια στον κάδο και αλέθετε 10 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 8. Προσθέτετε τον καφέ και λιώνετε 3 λεπτά, 37°C, ταχύτητα 3.
- Προσθέτετε το γιαούρτι και αναμιγνύετε 5 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 4. Προσθέτετε την κρέμα και αναμιγνύετε προσεχτικά με τη σπάτουλα.
- Αδειάζετε το μείγμα σε 6 ποτήρια ή μικρά ποτηράκια καφέ και τα βάζετε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.
- Χτυπάτε την υπόλοιπη κρέμα με την ίδια μέθοδο και τη βάζετε πάνω απο τη μους. Γαρνίρετε με τριμμένη σοκολάτα και κακάο σαν καπουτσίνο.
- Σερβίρετε αμέσως ή αφήνετε στο ψυγείο για αργότερα.

Αρωματισμένο Ελαιόλαδο

υλικά

- 50γρ θυμάρι (ή άλλο βότανο)
- 250γρ έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

εκτέλεση

- Βάζετε το θυμάρι (μόνο φύλλα) στον κάδο και ψιλοκόβετε 5 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 6.
- Προσθέτετε το ελαιόλαδο και ρυθμίζετε 15 λεπτά, 70°C, ταχύτητα 1.
- Αφήνετε να κρυώσει και το περνάτε από σουρωτήρι. Πιέζετε το βότανο για να βγεί όλο το λάδι.
- Αδειάζετε σε αποστειρωμένο μπουκαλάκι και χρησιμοποιείτε στη θέση του απλού ελαιόλαδου για σαλάτες, μαγιονέζες, μαρινάδες, γαρνίρισμα ή stir fry.

Μαρμελάδα με κολοκύθα, πορτοκάλι και τζίντζερ

υλικά

- 850γρ κολοκύθα σε κύβους
- 2 πορτοκάλια (ή λεμόνια), στα τέσσερα, χωρίς κουκούτσια
- 500γρ ζάχαρη
- 10-15γρ τζίντζερ (όσο επιθυμείτε)

εκτέλεση

- Βάζετε όλα τα υλικά στον κάδο και κόβετε 20-30 δευτερόλεπτα, ταχύτητα Turbo. Βοηθάτε με τη σπάτουλα από το άνοιγμα της μεζούρας αν χρειαστεί.
- Ρυθμίζετε 20 λεπτά, 100°C, ταχύτητα 3.
- Πολτοποιείτε λίγα δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 6, ανάλογα με το πόσο λεία τη θέλετε.
- Αν χρειάζεται περισσότερο κατάστημα, ρυθμίζετε ακόμα 5 λεπτά περίπου στη θερμοκρασία Varoma, ταχύτητα 3, με το καλαθάκι στη θέση της μεζούρας.
- Αδειάζετε σε αποστειρωμένα μπουκαλάκια.

Σάλτσα σπιτική από φρέσκιες ντομάτες
(όπως την έφτιαχναν οι γιαγιάδες μας)

υλικά

- 1 κιλό ντομάτες κομμένες στα τέσσερα, χωρίς τα κουκούτσια
- 1 μικρό κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- ½ ματσάκι μαϊντανό
- 1 κλωνάρι σέλινο χωρίς τα φύλλα
- 5 φύλλα βασιλικό
- θυμάρι ή δεντρολίβανο κατά προτίμηση
- 1 κουταλάκι αλάτι

εκτέλεση

- Βάζετε στον κάδο τις ντομάτες με όλα τα υλικά και ρυθμίζετε 1 λεπτό, ταχύτητα 10. Πρέπει να πολτοποιηθούν καλά οι ντομάτες.
- Ρυθμίζετε 30 λεπτά, θερμοκρασία Varoma, ταχύτητα 1, έχοντας τη μεζούρα σε πλάγια θέση.
- Αδειάζετε τη σάλτσα σε καλά αποστειρωμένα γυάλινα βάζα και κλείνετε αεροστεγώς. Αφήνετε να κρυώσουν τελείως.
- Στον πυθμένα μιας μεγάλης κατσαρόλας τοποθετείτε μια πετσέτα κουζίνας και αραδιάζετε τα βαζάκια. Ρίχνετε αρκετό νερό να καλύψει το 1/4 με 1/2 των βάζων και βράζετε για 15 λεπτά.

ΓΙΝΕΤΕ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΜΕΓΑΛΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΤΟΥ THERMOMIX

Αξέχαστες οι εκδρομές στην Πράγα (2010) και Κρήτη (2011) για τις νικήτριες συμβούλους μας του ετήσιου διαγωνισμού της χρονιάς.

Το 2010 ξεκινήσαμε μαθήματα μαγειρικής με το Thermomix στη Λευκωσία και σύντομα θα επεκταθούμε και στις άλλες πόλεις. Ορισμένα είναι για παρουσίαση καινούργιων συνταγών και άλλα για νέους ή επιφυλακτικούς χρήστες.

Το Thermomix, εκτός από την υγιεινή διατροφή, προσφέρει και μοναδικές ευκαιρίες καριέρας.

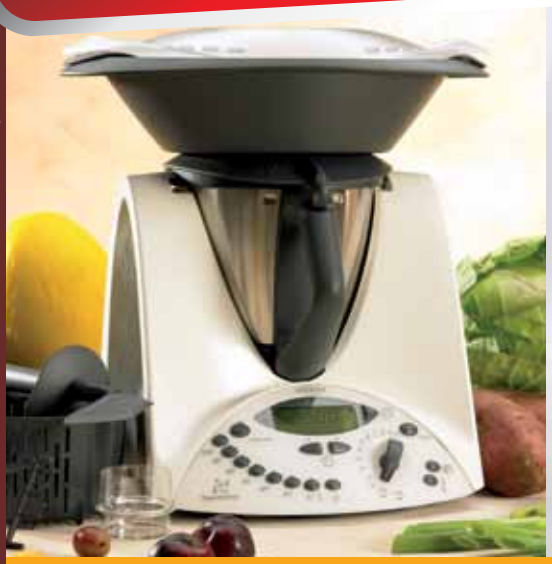
Ξεκινήστε μια σίγουρη, επιτυχημένη καριέρα σαν Σύμβουλος Υγιεινής Διατροφής του Thermomix, και εξασφαλίστε:

> Κύρος
> Υψηλές αποδοχές
> Ελαστικό ωράριο
> Δυνατότητα άμεσης επαγγελματικής εξέλιξης

Επικοινωνήστε μαζί μας για να σας ενημερώσουμε για το πιο ευχάριστο επάγγελμα!

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ ΤΟ THERMOMIX!!!

Thermomix



Μια ανεπανάληπτη ευκαιρία να μαγειρέψετε με το αγαπημένο σας THERMOMIX και να κερδίσετε σαν πρώτο δώρο το πρωτοποριακό σύστημα καθαρισμού KOBOLD, που όπως ξέρετε είναι το αδελφάκι του THERMOMIX, αξίας €1900 και σαν δεύτερο δώρο ένα δεύτερο κάδο για το THERMOMIX.

Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να μας στείλετε μια καινούργια συνταγή στο THERMOMIX με θέμα είτε «Κυρίως Πιάτο», είτε «Επιδόρπιο». Η κριτική επιτροπή, που θα αποτελείται από επαγγελματίες σεφ και εκπαιδευτές μαγειρικής, θα αξιολογήσει τις συνταγές αυτές και 5 υποψήφιοι σε κάθε κατηγορία θα διαγωνιστούν "ζωντανά" για την τελική αξιολόγηση.

Κριτήρια θα είναι:

> Πρωτότυπη συνταγή ή υφιστάμενη συνταγή σε εκτέλεση THERMOMIX
> Μέγιστη δυνατή χρήση του THERMOMIX στην εκτέλεση της συνταγής
> Βαθμός δυσκολίας και απλοποίηση της συνταγής λόγω χρήσης THERMOMIX
> Συνδυασμός μεθόδων μαγειρέματος της συνταγής
> Χρόνος ετοιμασίας και εκτέλεσης της συνταγής
> Κατάλογος με υλικά και στάδια εκτέλεσης της συνταγής
> Παρουσίαση και εμφάνιση της συνταγής σε έγχρωμη φωτογραφία

Οι διαγωνιζόμενοι δικαιούνται να δηλώσουν μια μόνο συνταγή σε κάθε κατηγορία. Τελευταία ημερομηνία καταχώρησης συνταγών είναι 15 Δεκεμβρίου 2011. Η τελική αξιολόγηση θα γίνει ενώπιον της κριτικής επιτροπής προς το τέλος Ιανουαρίου 2012.

1ο Βραβείο

> Το πρωτοποριακό ολοκληρωμένο σύστημα καθαρισμού KOBOLD για το σπίτι
> Απορροφητική σκούπα (αφαιρεί ακάρεα για άτομα με αλλεργίες)
> Σκούπα στεγνού καθαρισμού
> Στιλβωτής για σκληρά πατώματα

2ο Βραβείο

Ένα σετ κάδου για το Thermomix

Απευθύνετε τη δήλωσή σας:

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ THERMOMIX

> Eminentia Trading Ltd, Προδρόμου 53, 1090, Λευκωσία
> info@eminentia.com.cy
> Ή δώστε την στη σύμβουλο από την οποία αγοράσατε το THERMOMIX

Για απορίες ή διευκρινίσεις:
Τηλ. 22 667242

www.eminentia.com.cy