**Gotowanie z redcoon.pl to niezła zabawa**

**Kiedy przychodzi taki moment, że chcemy coś zmienić w naszym stylu przygotowywania potraw, albo zastanawiamy się nad menu na kolację ze znajomymi, często mamy pustkę w głowie. Szukamy „tego czegoś”, nie mając jasno sprecyzowanych potrzeb. Od dzisiaj ten problem całkowicie znika, bowiem istnieje zestaw fantastycznych produktów, z którymi gotowanie stanie się prawdziwą przyjemnością i niezłą zabawą.**

<http://www.redcoon.pl/c08070600-Funcooking>

Wyobraźmy sobie nasze codzienne śniadanie: kawa, kanapka z wędliną, jogurt i wychodzimy do pracy. Bez specjalnego wysiłku można zmienić nudny posiłek w pyszne i apetyczne danie. Wystarczy na zwykłą kanapkę położyć dodatkowy plasterek sera, polać ketchupem, przyłożyć drugą kromkę chleba i włożyć na dwie minuty do opiekacza kanapek, np. marki Clatronic. Szybko i łatwo otrzymaliśmy chrupiącego, aromatycznego i pełnego smaku tosta. Tak przygotowane śniadanie równie dobrze sprawdza się jako sycący i apetyczny posiłek w pracy. A jogurt? Nie jesteśmy już dzisiaj zdani tylko na gotowe smaki ze sklepowych półek. Dzięki maszynce do robienia jogurtów Rommelsbacher, możemy wyczarować dla siebie i bliskich niesamowity i zdrowy posiłek. Nie ograniczają nas już sztywne ramy smaków. Połączenie kiwi i arbuza? Proszę bardzo! Jedynym ograniczeniem jest już tylko nasza wyobraźnia.

W przypadku słodkich zachcianek, przyjęć urodzinowych czy spotkań z bliskimi, warto użyć gofrownicy, np. marki Efbe-Schott, która posiada aż trzy wymienne płytki, dzięki którym można uzyskać rozmaite kształty wafli. To, czego dodamy na wierzch, zależy od preferencji konsumentów. Można posypać je cukrem-pudrem, położyć na nich ulubiony dżem, lub bitą śmietanę, można udekorować je owocami. Podobnie jest z naleśnikarką, np. Unold Profi 48155, z tym, że w tym przypadku propozycje podania są liczniejsze. Można zaserwować je na słodko (jak gofry) lub przygotować różnego rodzaju farsze i podawać je z sosem w formie gotowego dania obiadowego, lub pokrojone- jako przekąski.

Pozostając przy daniach obiadowo- kolacyjnych, warto również wspomnieć o urządzeniu zwanym raclette. Jest to rodzaj podwójnego grilla, na którym przygotowuje się w niewielkich porcjach pieczony ser. Górna część służy do grillowania np. warzyw lub mięsa, które następnie łączy się z gorącym serem. Taki sposób podawania sera wywodzi się ze Szwajcarii, gdzie wysoko w górach pasterze podgrzewali ser na gorących kamieniach przy ognisku. Urządzenie do raclette dostępne w redcoon.pl przystosowane jest do użytkowania go nawet przez osiem osób na raz. To świetny sposób na eksperymentowanie z różnymi smakami w gronie najbliższych, a także ciekawa propozycja na randkę tylko we dwoje.

Dla osób ceniących sobie kuchnię azjatycką, wielce przydatnym narzędziem będzie urządzenie do zawijania sushi marki Ino Essentialis. Sushi roller pozwala na szybkie i dokładne zwijanie identycznych, estetycznie wyglądających wałeczków sushi. Wystarczy położyć w odpowiednim miejscu sprasowane wodorosty nori, nałożyć warstwę ryżu i warstwę dowolnego farszu. Na koniec wystarczy tylko przyciągnąć do siebie mechanizm zwijający i wykwintne, godne szefa kuchni sushi gotowe!

Na wieczorki filmowe, niekoniecznie na wielkim ekranie, dobrze mieć coś do pochrupania. I tu przydadzą się maszyna do popcornu, zestaw do przygotowywania chipsów oraz wypiekacz do ciastek. Dawniej, jedynym domowym sposobem na uzyskanie prażonej kukurydzy było wysypanie ziaren na rozgrzaną patelnię i przykrycie ich do momentu uprażenia wszystkich. Zdarzało się jednak, że po uchyleniu pokrywki prażona kukurydza wyskakiwała radośnie na całą kuchnię. Dziś nie trzeba się już o to martwić. O idealnie przygotowany popcorn zadba bowiem maszynka do popcornu np. firmy Simeo, która praży bez użycia tłuszczu. Dla fanów chrupania chipsów, proponujemy zestaw do przygotowywania tych przekąsek marki Durandal. Dzięki temu przyrządowi można przygotować cieniutkie plasterki bez użycia tłuszczu, we własnej kuchence mikrofalowej. Chips Blizz nadaje się również do przygotowywania chipsów warzywnych i owocowych. To świetne rozwiązanie dla dbających o sylwetkę i zdrowe odżywianie. Podczas oglądania filmów, dobrze sprawdzają się również ciasteczka, które szybko można upiec w wypiekaczu do ciastek. Petra Electric to wypiekacz, który upiecze 12 ciasteczek w ciągu 8 minut. Posiada on automatyczny termostat oraz powłokę zapobiegającą przywieraniu. A jakie ciasteczka przygotować? To już zależy od indywidualnego smaku kucharza.

Na większe przyjęcia, w których uczestniczą dzieci, przyda się z pewnością maszynka do waty cukrowej, czekoladowa fontanna (Efbe-Schott CHM 1000 NYC), wypiekacz do donatów (Inventum DM06) i muffinków (Clatronic MM 3336) oraz urządzenie do hot-dogów (Clatronic HDM 3420). Simeo FC 342 to urządzenie do waty cukrowej stylizowane na lata 50-te. Ta niewielka maszyna zapewni wszystkim dzieciom niezapomniane doznania smakowe. Już nie trzeba jechać do lunaparku, by cieszyć się tym ponadczasowym smakiem. Fontanna czekoladowa to prawdziwa gratka dla wszystkich łasuchów. Widok ciekłej, spływającej kaskadami, pysznej czekolady jest prawdziwą ucztą dla zmysłów. Nadziane na drewniane szpikulce do szaszłyków lub widelce owoce wystarczy zanurzyć w płynącej czekoladzie i pyszny deser gotowy! Wypiekacz donatów DM06 jest w stanie przygotować jednorazowo aż 6 aromatycznych okręgów. To idealny kuchenny towarzysz wszystkich smakoszy słodkości. Wypiekacz muffinków przygotowuje jednorazowo aż 7 słodkich i pysznych babeczek, każda o średnicy 5 centymetrów. Muffiny z wypiekacza wychodzą idealne, bez obaw o przypalenie, dzięki wbudowanemu termostatowi. Teraz każdy może przygotować wyborne babeczki, których nie powstydziłby się sam Gordon Ramsey. Ostatnim urządzeniem jest maszyna do przygotowywania hot-dogów. W zaciszu własnego domu możemy cieszyć się smakiem nowojorskich parówek w bułce. Dzięki obróbce parowej, parówki są idealnie ciepłe, od razu nadające się do spożycia. Szpikulec ze stali nierdzewnej, będący częścią urządzenia, pozwala na jednoczesne podgrzanie pieczywa. Teraz pozostaje już tylko dodać ketchup i musztardę i można cieszyć się fantastycznym smakiem profesjonalnie przygotowanych hot-dogów.

[Gotowanie nie musi być nudne](http://www.redcoon.pl/c08070600-Funcooking). Wystarczy tylko uruchomić wyobraźnię i tworzyć dania, jakich wszyscy będą nam gratulowali. A takie cuda- tylko z redcoon.pl.