

Ha így csinálsz smoothie-t, akkor elteheted későbbre is

Létrehozás: 09/06/2019 - 00:20

Szerző: Melano



[1]

A smoothie-k töretlen népszerűségnek örvendenek idehaza, mert finomak, ráadásul gyorsan és egyszerűen elkészíthetők. Ki gondolná, hogy smoothie és smoothie között is van különbség? Vajon hányféleképpen lehet smoothie-t csinálni?

Kapcsolódó cikkek:

[Amit idehaza sohasem fogunk inni](#) [2]

Kipróbáltunk két különböző, ám ugyanolyan márkájú smoothie gépet, hogy választ kapjunk kérdéseinkre. Választásunk az idén ötven éves japán gyökerekkel rendelkező márkára, a Sencorra esett. A hazai forgalmazótól, a Fast Hungary Kft-től rögtön kaptunk is két darab tesztkészüléket.

Az egyik egy meglehetősen egyszerű, ámde annál hatékonyabb darab, a [SNB 4301RD](#) [3] nutri mixer, a másik pedig a piacon egyedülálló [SBU 7878BK](#) [4] típusú vákuumos mixer volt. Nyilván márkán belül és kategórián belül is kicsit igazságtalannak tűnhet az összehasonlítás, hiszen a vákuumos magasabb tudású, éppen ezért többbe is kerül (42 990 Ft), mint a sima, programok nélküli Sencor nutri mixer (18 490 Ft). De a hangsúly nem is ezen, hanem a vákuumos technológián van, éppen ezért a fejlettebb mixert is csak is kizárólag a smoothie készítésre próbáltuk ki.



A feladat mindkét készülék előtt adott volt. El kellett készíteniük egy, az édesszájúak körében nagy népszerűségnek örvendő italt, az áfonyás-banános smoothie-t. Az igazságos verseny érdekében a hozzávalókat kimértük. 2x3 dl tejet, egy-egy marék áfonya, 1 darab félbe vágott banánt használtunk fel a teszthez. Ettől függetlenül a képek csalókák lehetnek, hiszen a nutri mixer 0,8 literes, a vákuumos pedig 1,5 literes mixelő edénnyel rendelkezik. Optikailag tehát úgy tűnhet, hogy kevesebb van az egyikben, mint a másikban. Az igazat megvallva azonban mindennek csekély jelentősége van, hiszen a két gép közötti különbség elsősorban a smoothie elkészítésénél fog kijönni.



A vákuumos fejhez kínált kábel kicsit rövidve, de ezt leszámítva gyorsan dolgozik.

Mivel ez a nutri nem rendelkezik előre beállított programmal így nagyjából 20 másodpercet vett igénybe az összetevők mixelése. A vákuumos mixernél a smoothie program 60 másodpercet vesz igénybe, ám ez alatt a gép több alkalommal, néhány másodpercre visszavett a teljesítményből. Az elkészült smoothie-k között igazából sem színre, sem állagra nem volt jelentős különbség. Igaz, a nagy időeltérés miatt a nutri mixerben elkészített smoothie kevésbé volt folyós és az áfonya darabok is nagyobbak maradtak benne. A SBU 7878BK -nál átöntöttük a végeredményt egy másik pohárba és rátettük a vákuumos egységet. Ez a négyszögletű, tetején kapcsolóval rendelkező valami lényegében vákuumot képez, azaz kiszívja a levegőt a műanyag palackból. Ezzel lényegében tartósítja az italt és megvédi őt az oxidálódástól. Mindez persze nem lenne lehetséges a palack tetején lévő kerek szelep nélkül, ami egy idő után a vákuum miatt rászorul a tetejére (ettől a palack tetejét bármikor le lehet csavarni).



Hűtő előtt

A két italt nem sokkal mixelés után 18:45-kor tettük be a hűtőbe. 22:00 órakor már látható különbség mutatkozott a két áfonyás turmix között, a nutri mixerben készült ital ugyanis enyhén besárgult, ami valószínűleg a banán oxidációjának köszönhető. A vákuumos viszont maradt olyan amilyen volt. Ez az alkalmazott technikának köszönhető. A vákuumban végrehajtott mixelés és tárolás maximális mértékben megőrzi a hasznos tápanyagokat és az alapanyagok friss ízét, meggátolja a mikroorganizmusok szaporodását és a toxikus anyagok kialakulását.



A bal oldali a vákuumos mixer, a jobb oldali pedig a nutri mixer műanyag pohara, közel két órányi állás után.

A nutri mixerben készült ital enyhén besárgult, mert szimplán oxidálódott.

Jelentős lépkicsapódás egyiknél sem jelent meg, hiszen sem az áfonya, sem a banán nem tartalmaz olyan sok vizet, de a színbeli eltérés szembetűnő volt. És igazából ez az ahol a Sencor legyőzte saját magát, hiszen piacra dobott egy olyan gépet, amivel olyan smoothie-kat is tudunk készíteni, amelyeket akár több óra elteltével is ugyanolyan ízletesen lehet fogyasztani. És ettől még nem rossz gép a nutridrink mixer sem. De az tényleg arra való, amire a legtöbb smoothie készítő: csináljunk egy ízletes gyümölcs koktélt, majd igyuk meg azonnal. A SBU 7878BK típusú készülékkel azonban előre látó lehetek és már este megcsinálhatom azt a smoothie-t, amit reggel meg szeretnék inni, anélkül, hogy fellármáznám a lakást. Megér ez ennyit? Szerintem igen. A többi funkciójáról, így a leveskészítési opcióról, a diófélék zúzásáról, valamint a jégzúzásról még nem is beszéltünk.

Tags:

[Magyarország](#) [5]

[smoothie](#) [6]

Tech:

[Kütyü](#) [7]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/ha_igy_csinalsz_smoothie_t_akkor_elteheted_kesobbre_is

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/sencor_smoothie_teszt_01.jpg

[2] https://www.melano.hu/amit_idehaza_sohasem_fogunk_inni

[3] <http://www.sencor.hu/nutridrink-mixer/snb-4301rd>

- [4] <http://www.sencor.hu/automatski-vakuum-super-mikser/sbu-7878bk>
- [5] <https://www.melano.hu/tags/magyarorszag>
- [6] <https://www.melano.hu/tags/smoothie>
- [7] <https://www.melano.hu/tech/kutyu>