Работа с мультиваркой Philips Viva Collection hd 3037: плюсы, минусы, нюансы

Автор: Ольга
31.10.2015 07:01

Мультиварку Philips Viva Collection hd 3037 три года назад в Болгарии мы покупали как безальтернативный вариант. Тогда других там просто не продавали. Претензий к ее работе не возникло - наибольшей популярностью в стране роз пользуется режим тушение, с которым она справляется отлично. Рагу из кабачков и баклажанов или рыба под острым имбирным соусом - мммм! Когда в России встал вопрос о покупке мультиварки, то решили не тратить много времени на изучение предложения и купили ту же модель - Philips Viva Collection hd 3037. Здесь ей, бедолаге, работы задают больше. В основном из-за того, что с наступлением отопительного сезона на кухне жарко даже с неработающей плитой. А мультиварка все-таки работает, отдавая во вне не так уж много тепла. Так что юзают ее в России в более широком спектре режимов. И на дистанции выявились минусы.

Во-первых, тем, кто любит супы, Philips Viva Collection hd 3037 покупать не стоит. Кто-то на сайте производителя писал, как варил гороховый суп и сравнил работу мультиварки в этом режиме с гейзером. Точнее не скажешь. Согласно представлениям программистов Philips, суп варится 30 минут. Но столько вы не выдержите - после закипания воды содержимое чаши выплескивается и заливает стол. Мультиварку пришлось отключить и переносить процесс приготовления супа в кастрюлю на плиту, хорошо, что запланирован был суп-пюре. Плов в Philips Viva Collection hd 3037 приготовить можно, поэкспериментировав с режимами плов и рис. Но готовое блюдо по консистенции похоже на кашу, как ни старайся. И, что огорчительнее всего, - выпекает Philips Viva Collection hd 3037, несмотря на заявленное 3d распределение тепла, из рук вон. Верх пирогов пропекается через раз. А счастье, как известно, не в рагу, а в пирогах)

Если вы настроены рискнуть и выпечь в мультиварке Philips Viva Collection hd 3037 итальянский пирог с черникой
, то вот какие изменения в рецепт я вношу зимой. Вместо черники беру замороженную вишню и добавляю в тесто и ягоды, и сок, который остается в упаковке после оттаивания. Количество сливочного масла уменьшаю вдвое. Если брать заявленное, то пирог получается слишком маслянистым. И еще кладу в тесто какао - если его не добавить, то в результате соединения вишневого сока с цедрой цитрусовых пирог в готовом виде приобретает зеленоватый оттенок. На вкусовых качествах выпечки это не сказывается, но вызывает недоверие у впервые ее пробующих.

Автор: Ольга
31.10.2015 07:01



На фото вверху: домашний шоколадный торт в мультиварке Philips hd 3037