

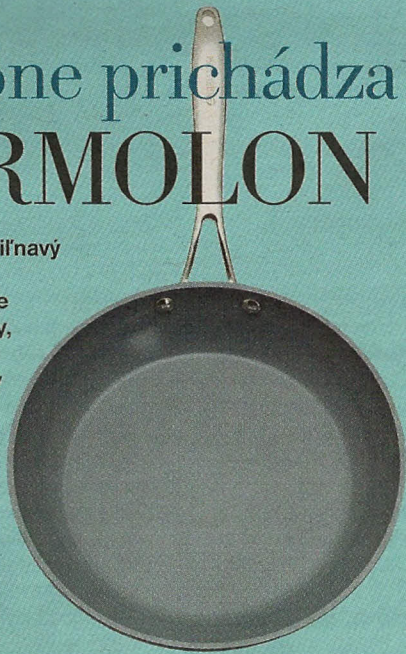
Vývoj sa nezastaví. Po teflónových panviaciach vymysleli výrobcovia panvice s povrchovou úpravou thermolon. Vynovenej kuchynskej nádobe dávajú jej autori prívlastok ekologická.

Po teflónu prichádza THERMOLON

Nový výrobok má neprilnavý keramický povrch.

Thermolon neobsahuje žiadne fluorované látky, je takmer nemožné prehriať ho a je odolný proti poškrabaniu. Ekologická panvica sa hodí na všetky druhy sporákov.

Dá sa na nej vyprážať bez tuku a bez toho, aby vznikali nebezpečné látky.



Rady experimentujete s cudzokrajnými jedlami? Tak potom vyskúšajte kimči. Ide o obľúbené a zdravé kórejské jedlo, ktoré sa podáva ako šalát k jedlám z ryže.

VYSKÚŠAJTE zdravé kimči

Kimči je vlastne nakladaná pikantná kapusta. Na jeho prípravu sa používa kapusta alebo reďkovka s čili korením, cesnakom, so zázvorom a s inými koreninami. Naložené v soľnom roztoku sa niekoľko týždňov nechávajú fermentovať v hlinených nádobách. Kimči je často páľivé, ale mimoriadne chutné a zdravé. Každá rodina má vlastný recept, ktorý sa odovzdáva z generácie na generáciu. Staré kórejské porekadlo hovorí: „Muž dokáže žiť bez ženy, ale nie bez kimči.“ Preverte si, či to platí!