

Kuchnia **PEŁNA SMAKU**



PHILIPS

Spis treści



Philips Ovi	03
Śniadania	06
Obiady	10
Kolacje	14
Desery	18
Reklama.....	22

PHILIPS OVI

TWÓJ SPRYTNY POMOCNIK W KUCHNI, KTÓRY ZMIENIA CODZIENNE GOTOWANIE

Czy zdarzyło Ci się wrócić po całym dniu do domu, z burczącym brzuchem i myślał: „co by tu szybko zjeść?” A potem stanąć w kuchni, otworzyć lodówkę i westchnąć na widok piekarnika, który dopiero zaczyna się nagrzewać? Albo zrezygnować z ulubionych dań, bo wymagają zbyt dużo tłuszczu i czasu? Właśnie w takich chwilach pojawia się Philips Ovi Smart 2.0 – sprytny pomocnik, który sprawia, że codzienne gotowanie staje się łatwiejsze, zdrowsze i o wiele przyjemniejsze. To urządzenie, które daje Ci czas dla siebie, pozwala cieszyć się pysznymi posiłkami i uczy, że w kuchni naprawdę można mieć wszystko: smak, zdrowie i wygodę.



Gotowanie bez czekania

Czas na plusie dla Ciebie

Weekendowe śniadanie z rodziną, spontaniczna kolacja ze znajomymi, szybki obiad między pracą a zajęciami dzieci – w każdej z tych sytuacji czas gra pierwsze skrzypce. I właśnie tutaj Philips Ovi Smart 2.0 pokazuje swoją moc. Nie trzeba planować posiłków z wyprzedzeniem ani spędzać godzin w kuchni. Urządzenie reaguje na Twój rytm dnia – włączasz, wkładasz składniki i zanim zdążysz nakryć stół, potrawa jest gotowa. To urządzenie sprawia, że kuchnia przestaje być miejscem, w którym się „traci czas”, a staje się przestrzenią, w której możesz go zyskać. Zamiast czekać, aż piekarnik łaskawie osiągnie temperaturę, Ty w tym czasie możesz pomóc dzieciom w lekcjach, dokończyć prezentację do pracy albo po prostu usiąść na chwilę z książką czy kubkiem kawy. Ovi pracuje za Ciebie – szybko, sprawnie i zawsze z idealnym rezultatem.



Frytki, które normalnie zajęłyby wieczność w piekarniku, tutaj lądują na talerzu **1,5 raza szybciej**. Kurczak z warzywami? Gotowy w pół godziny, bez długiego oczekiwania na nagrzanie. A to wszystko dzięki technologii **RapidAir**, która sprawia, że gorące powietrze otula potrawy niczym delikatny płaszcz – chrupkość na zewnątrz, soczystość w środku. To taki moment w kuchni, kiedy czujesz, że czas wreszcie działa na Twoją korzyść, a posiłek przychodzi do Ciebie szybciej, niż zdążysz się zmęczyć czekaniem.

Ovi – codzienny bohater Twojej kuchni

Philips Ovi Smart 2.0 to coś więcej niż urządzenie – to cichy sprzymierzeniec codzienności. Nie narzuca się, nie wymaga skomplikowanej obsługi, ale kiedy go potrzebujesz, zawsze jest pod ręką. Rano pomoże Ci przygotować szybkie śniadanie, w ciągu dnia ugotuje obiad, a wieczorem pozwoli bez wysiłku stworzyć coś wyjątkowego na spotkanie z bliskimi. Wyobraź sobie tę satysfakcję, gdy stawiasz na stół idealnie wysmażonego steka, a goście pytają, jak udało Ci się go tak perfekcyjnie przygotować. Albo moment, gdy dzieci zjadają się chrupiącymi frytkami, a Ty wiesz, że zrobiłeś je zdrowiej, bez nadmiaru tłuszczu. To drobne chwile, które składają się na codzienną wygodę i radość bycia razem. Ovi daje Ci pewność, że niezależnie od sytuacji – czy gotujesz w pośpiechu, czy celebrowiesz wolny wieczór – zawsze masz pod ręką urządzenie, które ułatwi Ci życie. Dzięki wbudowanej prowadnicy urządzenie działa nie tylko szybko, ale także bezpiecznie, a przyłączenie do domowego WiFi pozwala zająć się innymi obowiązkami w czasie, kiedy Ovi przygotowuje Twój posiłek. To nie tylko sprzęt, to bohater Twojej kuchni, który sprawia, że każdy dzień smakuje lepiej.





Zdrowiej, ale bez wyrzeczeń

kompromisy – mniej smaku, mniej chrupkości, mniej przyjemności. Philips Ovi udowadnia, że wcale nie musi tak być. Dzięki technologii, która pozwala ograniczyć tłuszcz nawet o **99%**, Twoje ulubione dania zachowują pełnię aromatu, ale stają się lżejsze i delikatniejsze. Rodzinny wieczór: na stole lądują skrzydełka, zapiekanka i pieczone warzywa. Pachnie tak, że nikt nie pyta, czy to „zdrowa wersja” – po prostu każdy sięga po dokładkę. Albo niedzielne ciasto, które nie obciąża sumienia, tylko daje radość z domowego wypieku. Z Ovi możesz jeść to, co lubisz, bez poczucia winy i bez poczucia, że coś tracisz. Zdrowie staje się naturalnym dodatkiem do smaku, a nie przeszkodą.

Wszechstronność, która ułatwia życie

zastanawiasz się: „co dziś ugotować?” – a odpowiedź nie zawsze jest oczywista. Wtedy właśnie Ovi pokazuje swoje prawdziwe możliwości. Z jednym urządzeniem możesz zaskoczyć domowników i samego siebie – rano przygotować chrupiące grzanki lub omlet, w południe stek wysmażony idealnie „w punkt” dzięki wbudowanemu termometrowi, a wieczorem... domowe ciasto, które pachnie tak, że sąsiedzi zaczynają zaglądać przez okno. Ovi daje Ci aż **22 funkcje** gotowania i mnóstwo automatycznych programów, które myślą za Ciebie. Nie musisz już zastanawiać się, jak ustawić temperaturę czy czas – urządzenie samo dobiera idealne parametry. A jeśli lubisz odkrywać nowe smaki, wystarczy połączyć Ovi z **aplikacją HomeID**, gdzie czekają tysiące przepisów i instrukcje krok po kroku. To trochę tak, jakbyś miał prywatnego szefa kuchni na wyciągnięcie ręki – zawsze gotowego podsunąć Ci nowy pomysł na obiad.



Ekonomia w kuchni

oszczędzasz czas i pieniądze

Gotowanie z Ovi to nie tylko przyjemność, ale też sprytny sposób na codzienne oszczędności. Pomyśl o tych wszystkich chwilach, gdy piekarnik pracował długo, zanim w ogóle zaczęło się pieczenie – to minuty, a czasem godziny prądu, które dosłownie ulatywały w powietrze. Z Ovi to się zmienia. Urządzenie działa szybciej i zużywa mniej energii, co w praktyce oznacza nawet **50% niższe koszty** w porównaniu z piekarnikiem. To trochę tak, jakbyś zyskał dodatkową porcję domowego budżetu na małe przyjemności – kawę na mieście, kino z rodziną czy wspólną pizzę w weekend. A kiedy planujesz większe gotowanie, Ovi również staje na wysokości zadania. Dzięki pojemności 8,3 litra przygotujesz aż do 7 porcji naraz, więc jeden cykl wystarczy na rodzinny obiad lub spotkanie ze znajomymi. Bez konieczności doglądania kilku garnków naraz i bez wysokich rachunków za prąd.

Śniadania

Mały rytuał, który zmienia cały dzień

Mówią, że śniadanie to najważniejszy posiłek dnia – i nie chodzi tu wyłącznie o kalorie czy składniki odżywcze. To pierwszy rytuał, który wyznacza tempo całemu porankowi. To moment, w którym możesz zatrzymać się na chwilę, zanim świat zacznie od Ciebie wymagać coraz więcej. Ciepły zapach kawy, chrupiący tost czy świeże owoce potrafią dodać energii, ale też poprawić nastrój i sprawić, że dzień od samego początku nabiera lepszego smaku. Śniadanie może być szybkim gestem troski o siebie – owsianką przygotowaną w kilka minut – albo prawdziwym świętem, gdy w niedzielny poranek gromadzisz przy stole rodzinę czy przyjaciół. Niezależnie od formy, zawsze warto pamiętać o tej chwili – bo właśnie od niej zaczyna się Twój dobry dzień.



Niedzielne śniadania, które smakują chwilą

Niedzielne śniadania, które smakują chwilą. Wyobraź sobie niedzielny poranek, kiedy budzik nie pogania, a za oknem świat powoli budzi się do życia. W kuchni pachnie świeżo mielona kawa, a na stole lądują miseczki z owocami, chrupiące pieczywo i ulubione dodatki. Dzieci jeszcze w piżamach, ktoś opowiada historię z minionego tygodnia, a ktoś inny śmieje się głośno z drobnego żartu. To właśnie magia wspólnych śniadań – prosta czynność, która zamienia się w moment bliskości, rozmów i spokojnego bycia razem.

Poranki w biegu – jak zadbać o siebie, kiedy nie ma czasu

Nie każdy poranek pachnie kawą i świeżym pieczywem. Czasem budzik dzwoni za późno, a Ty w panice szukasz kluczy, próbujesz ogarnąć dzieci albo przeskakujesz między mailem a kubkiem herbaty, który zdążył już wystygnąć. W takim chaosie śniadanie bywa pierwszą ofiarą – pomijasz je, tłumacząc sobie, że „nadrobisz później”. Ale organizm tego nie kupuje. Bez energii trudno skupić się na pracy, a brak porannego posiłku szybko daje o sobie znać w postaci zmęczenia i spadku

Dlaczego warto celebrować poranki?

Poranek to moment, w którym kształtuje się cały dzień – trochę jak pierwsza nuta w melodii, która nadaje rytm reszcie utworu. Kiedy zaczynasz dzień od szybkiej kawy w biegu i pustego żołądka, wszystko wydaje się bardziej chaotyczne. Ale kiedy zatrzymasz się choć na chwilę, usiądziesz do stołu i zjesz coś wartościowego, nagle czujesz, że świat zwalnia.

Nawet prosta kromka chleba z twarogiem czy miseczka owsianki może stać się małym rytuałem, który nada Twojemu porankowi spokój i strukturę. I właśnie dlatego warto znaleźć czas – choćby tylko w weekend – by celebrować poranki. A na co dzień, gdy życie biegnie szybciej, zadbać o choćby symboliczne śniadanie, które da energię i pokaże, że potrafisz w tym wszystkim zatrzymać się dla siebie.



Ovi – mistrz poranków, niezależnie od planu dnia

Każdy poranek ma swój charakter. Raz zaczyna się spokojnie – z czasem na kawę, gazetę i rozmowę przy stole. Innym razem jest dynamiczny – pełen biegania, pakowania plecaków, szukania kluczy i odpisywania na maile jeszcze w piżamie. I właśnie w tym tkwi piękno codzienności – każdy dzień wygląda inaczej, ale każdy z nich można rozpocząć dobrze.

Dlatego warto mieć w kuchni sprytnego pomocnika, który dopasuje się do Twojego rytmu. Philips Ovi Smart 2.0 to urządzenie, które rozumie Twoje potrzeby – potrafi błyskawicznie przygotować ciepłe i sycące śniadanie, kiedy czas goni, ale też pozwala zamienić poranek w prawdziwą ucztę, gdy masz ochotę celebrować chwilę z bliskimi.

Chrupiące tosty, puszyste omlety, zapiekane warzywa czy domowe bułeczki – wszystko to możesz mieć na stole szybciej, niż się spodziewasz. I co najważniejsze – Ovi daje Ci coś więcej niż jedzenie. Daje Ci spokój, że zadbałeś o siebie i bliskich, nawet jeśli dzień dopiero się zaczyna. Pozwala zamienić zwykły poranek w przyjemny rytuał – taki, do którego chcesz wracać każdego dnia.



Croque Madame

SKŁADNIKI:

- chleb młeczny/ tostowy - 2 kromki
- masło - ok. 15 g
- mąka - ok. 7 g / płaska łyżka
- mleko - 100 ml
- ser owczy - ok. 30 g
- ser cheddar - ok. 40-50 g lub 2 plastry
- boczek wędzony - 2/3 plastry
- jajko - 1 sztuka
- olej chilli - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżeczka
- sól i pieprz - do smaku
- opcjonalnie odrobina szczypiorku do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Zetrzyj ser cheddar i owczy na tarce na grubych oczkach. Przygotuj beszamel - roztop masło, dodaj mąkę, praż 1-2 minuty, stopniowo dolewając mleko i mieszając do zgęstnienia. Dopraw solą i pieprzem, dodaj ser owczy. Podsmaż boczek i pokrój na kawałki. Złóż tosta: kromkę chleba posmaruj beszamelem, połóż boczek, ser cheddar, przykryj drugą kromką i posmaruj beszamelem. Posyp cheddarem.

Piecz w Philips OVI 8 minut w 180°C. W tym czasie usmaż jajko sadzone i posiekaj szczypiorek. Wyjmij tosta, połóż jajko, polej olejem chilli i posyp szczypiorkiem.



Tost francuski

SKŁADNIKI:

- 2 grube kromki chleba
- brioche albo chałka
- 1 duże jajko
- ok. 50 ml mleka tłustego
- 3 łyżki cukru
- szczypta soli
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 80 ml śmietany 36% - schłodzonej
- ziarenka z 1/4 wanilii
- szczypta startej fasolki tonki
- kilka listków tymianku
cytrynowego
- garść dowolnych świeżych
owoców

PRZYGOTOWANIE:

Roztrzep jajko z mlekiem, wanilią, 2 łyżkami cukru i solą. Chleb zamocz z obu stron po 30 sekund i piecz w Philips OVI 8-10 minut w 170°C. Śmietanę ubij z wanilią, tonką i 1 łyżką cukru na puszysto. Tosty podawaj ze śmietanką, owocami i tymiankiem.

Obiady

Codzienny przystanek, który nadaje Twojemu dniu sens

Obiad to nie tylko talerz z jedzeniem. To pauza w biegu codzienności, chwila, w której świat na moment zwalnia, a Ty możesz nabrać oddechu.

To czas, kiedy odrywasz się od ekranu komputera, zamykasz notatnik, odkładasz telefon i kierujesz uwagę na to, co masz przed sobą – na aromaty, smaki, a czasem też na ludzi, którzy siedzą przy tym samym stole.

Chwila w ciągu dnia, która naprawdę ma znaczenie

W tygodniu łatwo wpaść w wir obowiązków – spotkania, telefony, maile, do tego zakupy i lista spraw do załatwienia. W takim tempie obiad często schodzi na drugi plan. Zdarza się, że kończy się na szybkiej kanapce przy biurku albo czymś kupionym „na wynos”, jedzonym w pośpiechu. Ale właśnie wtedy obiad nabiera największej wartości – to moment, w którym naprawdę możesz dać swojemu organizmowi sygnał: „stop, teraz czas na energię i regenerację”.

Celebracja – kiedy obiad łączy ludzi

Obiad ma niezwykłą moc gromadzenia ludzi wokół stołu. To czas, kiedy rozmowy płyną naturalnie, a każdy kęs staje się pretekstem do wymiany myśli, wspomnień i śmiechu. Wyobraź sobie niedzielne popołudnie – stół przykryty obrusem, w powietrzu unosi się zapach ziół i pieczonych warzyw, a rodzina zasiada razem, by podzielić się nie tylko posiłkiem, ale i chwilą bliskości.



Obiad – mała przerwa, wielki efekt

Obiad potrafi zmienić cały rytm dnia. To ta chwila, w której odrywasz się od codziennego biegu i pozwalasz sobie na coś więcej niż tylko jedzenie. Nawet najprostszy posiłek – talerz makaronu, zupa krem czy kawałek zapiekanki – daje organizmowi siłę, a Tobie moment, by złapać równowagę. To trochę jak naciśnięcie przycisku „pauza” w filmie – nagle masz przestrzeń, by odetchnąć i spojrzeć na wszystko z innej perspektywy.

Warto więc traktować obiad nie jak codzienny obowiązek, ale jak inwestycję w zdrowie, w relacje i w dobre samopoczucie. Bo ten jeden posiłek może sprawić, że reszta dnia będzie lżejsza, spokojniejsza i po prostu lepsza.

Szybko, zdrowo i różnorodnie – z Ovi na co dzień

Codziennie gotowanie często kojarzy się z długim stanieniem przy garnkach i planowaniem, na które brakuje czasu. A przecież obiad nie musi być ani skomplikowany, ani czasochłonny, żeby był wartościowy i smaczny. **Philips Ovi Smart 2.0** sprawia, że możesz mieć obie rzeczy szybkość i różnorodność w jednym urządzeniu.

Wyobraź sobie, że wracasz zmęczony po pracy, a w pół godziny na stole ląduje soczysty kurczak z pieczonymi warzywami albo ryba w złocistej skorupce. W tygodniu Ovi pozwala wyczarować sycący obiad „od ręki”, bez konieczności podgrzewania piekarnika i pilnowania garnków. W weekend zamienia się w sprzymierzeńca celebracji – pomoże Ci przygotować zapiekankę pachnącą ziołami, idealny stek dzięki wbudowanemu termometrowi albo domowe ciasto, którym zaskoczysz rodzinę i przyjaciół.

Dzięki **22 funkcjom** gotowania i tysiącom przepisów dostępnych w aplikacji HomeID, nie musisz zastanawiać się, co ugotować – wystarczy wybrać składniki, a Ovi podpowie Ci resztę. To jak cichy partner w kuchni, który zawsze wie, jak sprawić, żeby obiad był nie tylko szybki, ale też zdrowy i pełen smaku.



Udko z kurczaka

z kukurydzą i ogórkiem

SKŁADNIKI:

- 1 udko z kurczaka ze skórą
- 50 ml oleju/ oliwy
- 1 łyżeczka suszonego czosnku
- 0,5 łyżeczki papryki słodkiej mielonej
- 0,5 łyżeczki papryki wędzonej
- 0,5 łyżeczki cebuli suszonej
- 0,5 łyżeczki soli
- 40 g miodu
- 20 ml sos sojowy
- szczypta płatków chilli
- 1 kolba kukurydzy
- 30 g masła
- 1 ząbek czosnku
- natka pietruszki
- 1 ogórek świeży
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 2 łyżeczki sezamu prażonego
- sok z 1/4 limonki

PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj marynatę: olej/oliwa + przyprawy. Połową natrzyj kurczaka, drugą wymieszaj z kukurydzą (pokrojoną na kawałki). Marynuj min. 30 minut.

Zrób glazurę: podgrzej miód z płatkami chilli i sosem sojowym. Kurczaka piecz w Philips OVI skórą do góry 25-30 minut w 180°C. 10-12 minut przed końcem dorzuć kukurydzę.

Masło roztop z czosnkiem, dodaj pietruszkę. Ogórka pokrój w plasterki, wymieszaj sos z sosem sojowym, limonką, olejem sezamowym, miodem, chilli i sezamem. Kurczaka posmaruj glazurą, kukurydzę masłem czosnkowym, podawaj razem z sałatką z ogórka.



Chrupiący kurczak

SKŁADNIKI:

- 1 duża pierś z kurczaka
- ok. 3-4 łyżki skrobi ziemniaczanej
- 2 łyżki miodu
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka octu ryżowego
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- 1 łyżeczka wody
- 1/2 ogórka
- 1/2 marchewki
- 1/4 papryki
- szczypiorek
- 1 łyżeczka sezamu
- 1/2 szklanki ugotowanego ryżu

PRZYGOTOWANIE:

Kurczaka pokrój w kawałki, obtocz w skrobi i piecz w Philips OVI 10-12 minut w 180°C, mieszając w połowie. Ugotuj ryż.

Warzywa kroimy w cienkie paski. W rondelku połącz sos sojowy, olej sezamowy, miód, ocet, wodę i czosnek, podgrzewaj 2 minuty. Kurczaka obtocz w sosie i podawaj z ryżem, warzywami, sezamem i szczypiorkiem.

Kolacje

Wieczorne spotkania przy stole – magia, która domyka dzień

Kolacja to posiłek o wielu twarzach. Czasem jest szybkim kompromisem po długim dniu – kromką chleba z serem albo miską sałatki zrobionej „na szybko”, byle tylko uciszyć głód. Innym razem staje się prawdziwą sceną życia – wtedy, gdy siadamy do stołu z bliskimi, a wokół zwykłego posiłku rodzą się rozmowy, wspomnienia i decyzje, które zostają z nami na zawsze. To właśnie kolacja bywa momentem, w którym padają najważniejsze pytania, przy którym świętujemy sukcesy, dzielimy się troskami albo po prostu cieszymy się czyjąś obecnością.

W biegu – przystanek po długim dniu

Wyobraź sobie ten moment: wracasz do domu po całym dniu pełnym spotkań, telefonów i zadań, które zdawały się nie mieć końca. Torba z dokumentami ląduje w korytarzu, buty zostają porzucone w pośpiechu, a Ty niemal odruchowo kierujesz się w stronę kuchni. Lodówka otwiera się z charakterystycznym trzaskiem, a w środku – kilka produktów, które trzeba szybko zamienić w coś jadalnego. Nie ma tu miejsca na wykwinne przepisy czy długie gotowanie. W takich chwilach liczy się prostota: kromka chleba z serem, jajko sadzone wrzucone na patelnię w ostatniej chwili albo miska makaronu, którą przygotujesz niemal z zamkniętymi oczami. Się w moment bliskości, rozmów i spokojnego bycia razem.



Kolacje, które zostają w pamięci

Są takie wieczory, kiedy kolacja przestaje być zwyczajnym posiłkiem, a staje się opowieścią. Stół przykryty obrusem, którego nie używa się na co dzień, ulubiona zastawa wyjęta z kredensu, świece rozświetlające wnętrze ciepłym blaskiem. Zapach przypraw i świeżo upieczonego chleba unosi się w powietrzu, a każdy zasiadający do stołu czuje, że ten wieczór ma w sobie coś szczególnego.

Kolacje tego typu zamieniają zwykłe dni w coś więcej. To nie jedzenie jest najważniejsze, ale ludzie, którzy siedzą przy stole i emocje, które w tej przestrzeni się rodzą. Proste danie, jak makaron z oliwą i czosnkiem, może smakować lepiej niż najbardziej wykwinna potrawa, jeśli podane jest w atmosferze bliskości. To właśnie takie kolacje sprawiają, że zwykły wieczór urasta do rangi wspomnienia, które chce się zachować na długo.

Lekka, ale nie pomijana

Dietetycy powtarzają, że kolacja powinna być lekka i coś w tym jest. To ostatni posiłek dnia, po którym organizm ma czas na odpoczynek, a nie na ciężką pracę trawienia. Ale lekkość nie oznacza bylejakości, a tym bardziej rezygnacji.

Pominięcie kolacji często kończy się późnym podjadaniem przy otwartej lodówce albo niespokojnym snem, kiedy głód nie pozwala naprawdę się zregenerować. I choć często traktujemy ją po macoszemu, kolacja jest równie ważna jak śniadanie czy obiad. To ona domyka dzień – tak, jak kropka zamyka zdanie. Nawet jeśli to tylko kilka minut z talerzem przy kuchennym stole, ten moment sprawia, że dzień staje się pełniejszy, a noc spokojniejsza.

Kolacje dopasowane do Twojego nastroju

Kolacja ma wiele twarzy – bywa szybkim kęsem przed snem, ale też ucztą, przy której padają najważniejsze słowa. **Philips Ovi Smart 2.0** potrafi odnaleźć się w każdej z tych ról. Kiedy wracasz późnym wieczorem i marzysz tylko o czymś lekkim, Ovi w kilka minut przygotuje zapiekane warzywa, chrupiące grzanki czy delikatną rybę, która będzie soczysta w środku i złocista na zewnątrz. Nie musisz się zastanawiać nad temperaturą czy czasem – automatyczne programy zrobią to za Ciebie.

Z **22 funkcjami gotowania** i tysiącami przepisów w aplikacji HomeID masz pod ręką nie tylko sprzęt, ale i inspirację. Ovi staje się Twoim kuchennym partnerem, który potrafi dopasować się do nastroju – od szybkiej, codziennej kolacji po wieczór, który zostanie w pamięci na długo.



Feta w cieście filo

SKŁADNIKI:

- 1 kostka sera feta
- 2-3 arkusze ciasta filo
- 25 g masła
- 30 g miodu
- 1 ząbek czosnku
- szczypta płatków chilli
- 50 g sałaty
- ½ ogórka
- kilka pomidorków koktajlowych
- ¼ czerwonej cebuli
- 15 ml oliwy z oliwek
- 5 ml soku z cytryny
- sól do smaku
- 1 łyżka sezamu prażonego.

PRZYGOTOWANIE:

Fetę pokrój w paluszki (ok. 2 cm). Arkusze filo posmaruj masłem, zawiń fetę, posmaruj masłem wierzch. Piecz w Philips OVI 8-10 minut w 180°C.

Podgrzej miód z czosnkiem i chilli, połowę połącz z oliwą, sokiem z cytryny i solą – polej sałatkę z warzyw. Upieczoną fetę polej pozostałym miodem, posyp sezamem i podawaj z sałatką.



Sałatka z wieprzowiną

SKŁADNIKI:

- ok. 200 g karkówki lub łopatki wieprzowej
- 2-3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka sosu hoisin
- 1/2 łyżeczki czosnku granulowanego
- 1/2 łyżeczki imbiru suszonego
- 50 g makaronu ryżowego vermicelli
- 1/2 marchewki
- 1/2 ogórka
- kilka listków dowolnej sałaty
- garść kiełków fasoli mung
- 2 łyżki orzeszków ziemnych
- 1 łyżka sosu rybnego
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżka wody
- 2 łyżeczki cukru
- 1 ząbek czosnku - posiekany lub starty
- szczypta płatków chilli
- garść ziół (kolendra, mięta, szczypior)

PRZYGOTOWANIE:

Wieprzowinę marynuj w sosie sojowym, miodzie, hoisin, czosnku i imbirze min. 30 minut, pieczemy w Philips OVI 15 minut w 180°C. Makaron przygotuj wg instrukcji.

Warzywa i zioła pokrój, sałatę porwij, orzeszki posiekaj. Przygotuj sos: wymieszaj sos rybny + sok z limonki + woda + cukier + czosnek + chilli.

Wieprzowinę pokrój w paseczki, układaj z makaronem, warzywami, kiełkami i polej sosem. Posyp orzeszkami i ziołami.

Desery

Słodkie zakończenia i nowe początki – magia deserów

Desery to historie opowiadane smakiem. Wystarczy jeden kęs, by przenieść się w czasie – do kuchni babci, w której na patelni skwierczały racuchy z jabłkami, a cukier puder unosił się w powietrzu niczym pierwszy zimowy śnieg. To wspomnienie niedziel, gdy na stole czekało ciasto czekoladowe, jeszcze ciepłe i pachnące, które zniknęło, zanim ktokolwiek zdążył pokroić równe kawałki. Ale desery to nie tylko przeszłość – to także współczesne cuda, w których każdy szczegół ma znaczenie. Monoporcje o idealnych kształtach, lekkie bezy, kolorowe makaroniki, eklery wypełnione kremem tak delikatnym, że rozpływa się w ustach.



Smaki dzieciństwa – proste, niezapomniane

Wystarczy zamknąć oczy i pozwolić, by pamięć przywołała tamte chwile. Niedzielnny poranek u babci – w kuchni unosił się zapach smażonych racuchów z jabłkami, a każdy kęs był tak miękki i słodki, że chciało się sięgać po kolejny, zanim poprzedni zdążył zniknąć z talerza. Kuchenny blat zasypany cukrem pudrem, dziecięce dłonie umazane ciastem i śmiech, gdy kawałek jabłka wymknął się z patelni. To właśnie takie momenty tworzą wspomnienia, które zostają z nami na całe życie.

Desery a zdrowie – słodczy z umiarem

Każdy z nas wie, że cukier nie jest najlepszym sprzymierzeńcem zdrowej diety. Dietetycy przestrzegają przed jego nadmiarem, a my często próbujemy się pilnować, wybierając zdrowsze przekąski. A jednak, kiedy na stole pojawia się kawałek domowego ciasta, pachnąca szarlotka albo miseczka lodów w letni wieczór – trudno odmówić. I dobrze. Bo desery nie są wrogiem – pod warunkiem, że nauczymy się traktować je jak małe przywileje, a nie codzienny nawyk.

Balans jest tu kluczem. Nie trzeba rezygnować ze słodczy, żeby dbać o zdrowie – wystarczy wybierać je świadomie. Raz szarlotka w niedzielę, innym razem lekki mus owocowy czy chrupiące gruszki z pieca. To drobne chwile przyjemności, które nie burzą równowagi, ale dodają jej koloru. Bo życie bez odrobiny słodczy byłoby po prostu zbyt gorzkie.

Ovi – deserowy sprzymierzeniec

Desery mają w sobie coś magicznego – ale często myślimy, że wymagają dużo czasu, cierpliwości i wprawy. Tymczasem wiele z nich można przygotować łatwiej, szybciej i bez stresu. Tutaj do gry wchodzi **Philips Ovi Smart 2.0** – sprytny pomocnik, który sprawia, że słodkie chwile są na wyciągnięcie ręki.

Wyobraź sobie sobotnie popołudnie, kiedy nagle nachodzi Cię ochota na placki z jabłkami. Z Ovi nie musisz rozgrzewać piekarnika ani spędzać godzin w kuchni – w kilka minut wyczarujesz złociste, chrupiące racuchy, które smakują dokładnie tak, jak te z dzieciństwa. A gdy chcesz zaskoczyć gości, urządzenie pozwoli Ci przygotować muffinki, sernik na ciepło czy tartaletki, które wyglądają jak z najlepszej cukierni.

Ovi potrafi też sprostać wyzwaniom nowoczesnych deserów. Dzięki **22 funkcjom gotowania** i tysiącom przepisów w aplikacji HomeID możesz spróbować swoich sił w monoporcjach, lekkich bezach czy eleganckich ciastach z chrupiącą skórką. Automatyczne programy zadbają o idealną temperaturę i czas pieczenia, a Ty możesz skupić się na przyjemności – dekorowaniu, próbowaniu i dzieleniu się słodkościami z bliskimi.

Z Ovi desery przestają być wyzwaniem, a stają się zabawą. To urządzenie daje Ci pewność, że zawsze możesz pozwolić sobie na odrobinę słodczy – niezależnie od tego, czy masz ochotę na prosty smak dzieciństwa, czy na nowoczesny deser rodem z cukierniczej witryny.





Placuszki jabłkowe

SKŁADNIKI:

- 2 jabłka
- 100 g mąki pszennej
- 1 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 0,5 łyżeczki cynamonu mielonego
- 25 g cukru
- 70 ml mleka
- 1 jajko
- 15 g masła roztopione
- 20 g jogurtu greckiego
- 120 g cukru pudru
- ½ laski wanili

PRZYGOTOWANIE:

Jabłka obierz i pokrój w kostkę. Suche i mokre składniki wymieszaj osobno, połącz i dodaj jabłka. Uformuj placuszki i piecz w Philips OVI 10-15 minut w 160°C.

Zrób polewę: cukier puder wymieszaj z mlekiem i wanilią. Ciepłe placuszki maczaj w polewie i odkładaj na 2-3 minuty, by zastygła.



Ciastka

SKŁADNIKI:

- 100 g masła
- 75 g cukru brązowego
- 50 g cukru białego
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 115 g mąki
- 1/2 łyżeczki sody
- 1/2 łyżeczki soli
- 120 g czekolady (50% gorzka, 50% mleczna)
- 50 g solonych precli
- sól w płatkach do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Masło podgrzej do zbrązowienia i studzimy. Czekoladę posiekaj, precle pokrusz. Wymieszaj cukry z masłem, dodaj jajko i wanilię. Połącz z suchymi składnikami, dodaj czekoladę i precle.

Ciasto schłódź min. 1 h. Uformuj kulki około 25 g, pieczemy w Philips OVI 13 minut w 170°C. Upieczone ciastka posyp solą w płatkach.