

Животные кормятся, люди едят; но только умные люди умеют есть. (А. Брилья-Саварен)



Как-то раз мы совместили приятное с полезным: приобрели посуду iCook и сделали новый уровень. С тех пор позиции на кухне занял мой любимый муж. Он посмотрел [презентацию](#) посуды у наших спонсоров, полтора раза попробовал приготовить сам и сказал, что эта посуда – для мужчин. Мужик сказал – мужик сделал!

Я в тот момент работала, поэтому работающие мамы меня поймут. Приходишь с работы вечером – никакая от усталости, а дома – дети накормлены-одеты-заняты, ужин готов! Красота! Дима полностью оправдывает мнение о том, что мужчины – лучшие кулинары. Готовит он прекрасно! Еще раз обращаю внимание: в посуде iCook от компании Aptway. К обычным кастрюлям-сковородам он даже не подходил.

А тут муж на день уехал к сыну в деревню. А дома закончился суп, и, по уколанию, варить его стала я. Я еще помню, как готовила супы раньше: обработаешь мясо – запустишь его вариться – начинаешь чистить овощи – на всю кухню раскладываешь тарелки с почищенным – тут, не дай Бог, рванет сковородка – отмываешь кухню... Ой, даже вспомнить не хочу! На весь суп, начиная от чистки мяса и заканчивая солением готового продукта, у меня уходило часа три непрерывного стояния над плитой. Потом супа уже не хотелось, потому что в глазах плясали чертики от угара.

В посуде iCook (уточню: у нас есть Основной набор посуды, потому что сейчас уже можно купить и Базовый набор, и Набор из двух кастрюль, и Набор посуды для приготовления пасты) я варила суп так:



Ну, по нашей жаре в 38 среднедневных градусов суловой набор разморозился удивительно быстро. Налить воды в кастрюлю и опустить в нее обработанное мясо – дело 15 минут.



Это я нарезала капусту и положила ее на дно сотейника из Основного набора. Потому что она дольше всех варится.



Морковку и молодую картошку я теперь чищу только нашей металлической губкой DISH DROPS SCRUB BUDS. Практически безотходно получается и довольно быстро, от души рекомендую всем! Как-то разговаривали об этой губке с женщиной, она скептически хмыкнула "ой, у меня такая есть". После недолгого разговора выяснилось, что есть у нее губка за 15 рублей, которые продаются в любом хозяйственном магазине. А НАШЕЙ губки, которая не царапает тефлон и не оставляет ни одной затяжки на капроновых колготках – у нее никогда не было.



Вот так натерлась на крупной терке морковка. Я положила ее в ТОТ ЖЕ сотейник, поверх капусты.



Почистила и нарезала картошку, положила в ТОТ ЖЕ сотейник.



Сверху ТУДА ЖЕ положила лук. Таким образом, все овощи я положила вариться вместе. Но тут у меня небольшое нарушение: сотейник заполнен полностью. Для наилучшего результата продуктом должно быть занято только 2/3 объема сотейника.





На все это хозяйство я налила чуть больше половины стакана воды. И ВСЕ! Посуда iCook использует ту влагу, которая содержится в самих продуктах. Из них ничего не вываривается, не теряется форма и цвет продуктов, а главное - ни один питательный элемент никуда не уходит. И мешать пищу не надо! За счет равномерного распределения тепла температура в сковороде везде одинаковая, что в середине, что по краям. Я оставила все это вариться на полчаса, а сама пошла смотреть мультки с детьми.

Но полчаса - это много. Капуста снизу у меня пригорела. Поэтому, примеряйтесь к своей плите.



Ну вот, как я и говорила - продукты не потеряли форму. Цвет здесь виден плохо, но поверьте на слово: морковка осталась такая же красная, белые продукты не покрасились. А вы бы попробовали, какая сладкая морковка получается в нашей посуде!



Так я продолжаю. Через полчаса мне оставалось только вынуть овощи из сковородки, переложить их в обычную кастрюлю (к сожалению, кастрюли iCook у нас пока нет) и доварить минут 10. И сажать детей кушать. Общее время приготовления составило - 1 час. Из них у плиты я стояла всего минут 40.

Знаете, это надо видеть - попробовать - почувствовать. Вас за уши не оттащишь от iCook, когда вы будете знать, что вы готовите и кушаете здоровую пищу, когда вы попробуете кусок невареной еды, когда вы в течение года ни разу не вспомните слово "гастроэнтеролог"! Вот, например, я много читала о технологии "водяного замка", используемой в нашей посуде. А в реальности это выглядит гораздо интереснее и

веселее! Качество немного пострадало, но суть вполне видна:

Мне нравится готовить! Мне нравится быть профессиональным покупателем! Мне нравится быть здоровой и не вспоминать, как болит живот! Мне нравится кушать не просто так, а умючи! Приходите к нам в гости: я покажу вам замечательные свойства посуды iCook и уверена, что передам и вам частичку своей любви к этому товару!