# Jak vybrat vhodný smoothie mixér

Chcete si vybrat smoothie mixér, ale nevíte, jak na to? Nedivíme se. Nabídka je bohatá, a pro řadu spotřebitelů není rozhodování vůbec snadné.

Poradíme vám, co byste při nákupu měli zohlednit. Zároveň víme, že výčet těchto kritérií není ani zdaleka konečný.

## Nejprve si ujasněte, proč si ho chcete pořídit

1.Pokud o smoothie mluví nadšeně kolegyně v práci a vy to chcete také vyzkoušet, doporučujeme začít nejlevnějšími a nejjednoduššími modely. I ty si poradí s běžně dostupnými surovinami, jsou snadné na obsluhu a nezaberou moc místa. Jestliže vás příprava smoothies nechytne, nemusíte litovat, že jste utratili spoustu peněz. Zároveň ale počítejte s tím, že tyto přístroje mají značně omezené schopnosti, a to v mnoha ohledech.

2.Zatoužili jste mixovat svému batoleti zdravé *přesnídávky, kaše nebo husté, krémové polévky*? Opět doporučujeme poohlédnout se spíše v kategorii levnějších, jednodušších přístrojů. Pokud vás to bude bavit a vaše nároky časem vzrostou, nic vám nestojí v cestě pořídit si dražší mixér, který toho umí víc. Třeba rozemlít maso, rozdrtit koření nebo připravit domácí zmrzlinu.

3.Máte s přípravou smoothies už určité zkušenosti a chcete se zdokonalit? Pak si pořiďte přístroj střední třídy. Bude sice dražší, ale také výkonnější a současně nabídne i víc funkcí. Poradí si třeba s *ořechy a semínky*, takže si připravíte širokou paletu zdravých nápojů, aniž by vás limitovalo, že některé suroviny jsou příliš tvrdé.

4.Patří příprava smoothies do vaší celkové koncepce zdravého životního stylu? Pak nejspíš oceníte, když z ovoce, zeleniny a dalších přísad získáte co nejvíce vitamínů a vzácných přírodních látek. Cena multifunkčních domácích pomocníků, kteří to umí, se pohybuje v řádech tisíců korun, ale zase se před vámi otevřou nové možnosti. Zvažte, zda by nestálo za to pořídit si *smoothie maker*, který pracuje na principu *vakuového mixování*. Tyto typy přístrojů patří mezi nejdražší, ale poskytují záruku, že z ovoce a zeleniny vytěžíte během přípravy smoothies opravdu maximum.

## Další důležitý parametr? Počet a velikost nádob

Nádoby slouží v drtivé většině případů nejenom k samotnému rozmělnění surovin, ale dá se z nich rovnou pít. V čem se však jednotlivé modely mixérů významně liší, je počet nádob a jejich celkový objem. Máte-li vícečlennou rodinu, bude vám nejspíš vyhovovat mixér s větším počtem menších nádob, případně takový, kde není problém dokoupit další.

*Nejčastěji mají nádoby objem 0,6 litru, ty největší až dva a půl litru.*

Milujete letní party, grilování a nejrůznější oslavy? Pak vám přijde vhod smoothie maker, který umí vyrobit ledovou tříšť a připravit v mixovacích nádobách jemné pomazánky, omáčky a dipy. Pokud chcete hostům nabídnout vynikající domácí zmrzlinu, pohlídejte si, aby objem nádoby byl co největší. Jen tak můžete servírovat mraženou pochoutku všem hostům současně.

Někteří výrobci nabízejí v základním vybavení i několik nádob o stejném objemu, ale to ničemu nevadí. Díky barevnému rozlišení budete vědět, komu která patří a co do ní připravit.

Pokud jde o materiál, ve všech cenových kategoriích se dají vybrat lahve vyrobené z *tritanu*. Jde o moderní, lehký plast, který je odolný vůči nárazům. Lahev se nepronese a snese běžné zacházení. Kdo nechce plast, může koupit přístroj, kde je mixovací nádoba ze skla.

## Nože: s titanem nebo bez?

Nerezové nože díky vysokým otáčkám vložené suroviny rozmixují. Nejmodernější soustavy nožů jich obsahují čtyři až šest, často jde o kombinaci například čtyř hladkých a dvou s vroubkovaným ostřím. Smoothie makery v té nejvyšší cenové kategorii mají *nože potažené titanem,* aby nedocházelo k nežádoucímu znehodnocení surovin tím, že by zoxidovaly.

## Počet rychlostí: jedna nebo deset?

Velká většina smoothie mixérů, zejména ty lacinější, nabízí jen jednu nebo dvě rychlosti. Do další skupiny se dají zahrnout takové, co jsou vybaveny 3 až 5 rychlostními pásmy. Toužíte-li po skutečně profesionálním výkonu, vybírejte z těch, co se pyšní až 10 rychlostmi. Tyto přístroje obstojí i v kavárenském provozu a od těch levnějších se liší prakticky ve všech důležitých parametrech.

## Počet otáček: to je, oč tu běží

Počet otáček lze považovat za klíčové kritérium. Doporučujeme koupit přístroj, který má určité rezervy. Jakmile se trochu „otrkáte“, budete chtít vyzkoušet i něco složitějšího, a tady by vás nižší počet otáček mohl zradit. Třeba 10 000 otáček za minutu není nijak oslňující výkon a máte-li ambice mixér používat často a zkoušet různé druhy nápojů, nejspíš budete 10 000 otáčkami zklamáni.

*Proč je počet otáček zásadní?* Vystačíme si se základními znalostmi z hodin fyziky. Pokud je počet otáček nižší, příprava nápoje nebo pokrmu trvá delší dobu. A nejen to. Často se stane, že ne vše je stoprocentně rozmixované, objevují se větší, nezpracované kousky. Naopak čím vyšší otáčky, tím je koktejl nebo pokrm jemnější, hladší, krémovitější.

Vysoké otáčky si zároveň poradí i s ledem a s kousky mraženého ovoce. Ty nejvýkonnější mixéry dosahují 30 000, 35 000 nebo *dokonce 37 000 otáček za minutu*. Toto číslo v podstatě znamená, kolikrát se nůž během šedesáti sekund otočí. Je více než pravděpodobné, že výrobci se pokusí tuto hranici pokořit a dodat na trh ještě výkonnější přístroje.