

Thermomix TM6 – opinia po pół roku użytkowania



Autorką zdjęcia jest Martyna Górczyńska @martynag_pl

Pamiętam ten moment, kiedy po raz pierwszy przyszło mi do głowy, że może by tak kupić Thermomixa. Na śledziku u znajomych jadłam niebiańskie tiramisu (ach, piękne czasy, kiedy jeszcze mogłam słodkie...). Dokładałam i dokładałam, w końcu zapytałam autorkę dania skąd przepis. „Aaa, to z Thermomixa. W 5 minut zrobiłam.”.

A potem sprawdziłam cenę i mnie zmroziło. Nie będę was przecież oszukiwać, że nie zrobiła na mnie wrażenia, albo że za tę jakość to adekwatna cena. Nie mnie to oceniać. Ale ja z natury rzeczy jestem taką osobą, że jak mam kupić coś tak drogiego, to muszę mieć ten wydatek przemyślany z każdej strony.

Długo miałam w sobie decyzję i oczywiście rozmawiałam o tym z mężem. Wiadomo było, że w grę wchodzi tylko raty, i to jak najmniejsze, żebym ich mocno nie odczuła.

Ale czy tak naprawdę potrzebuję takiego sprzętu?

W grę wchodziło kilka aspektów. Po pierwsze mój pragmatyzm. Przecież w garnkach, piekarniku, blenderach, mikserach itp. mogę ugotować przepyszne dania. Mam już przecież masę moich ulubionych przepisów, więc co zrobię, jeśli sprzęt za 5 koła będzie stał i zbierał kurz, a ja nie przestawię się na nowy sposób gotowania?

To może po prostu mikser planetarny?

Przez moment to był mój pomysł, żeby wydać mniej pieniędzy. Bo skoro to tylko mieszający garnek, to po co przepłacać. Ale w tym momencie jeszcze raz wróciłam do bardzo dokładnej analizy moich potrzeb w kuchni i mojego sposobu gotowania.

Nigdy nie tworzyłam sama przepisów.

Nie umiem tego i własne przepisy, które i tak są na bazie znalezionych w internecie, mogę policzyć na palcach jednej ręki. Pod tym względem czułam, że Thermomix i opcja Cookidoo

to może być coś dla mnie. Ale co, jeśli te przepisy nie będą mi smakować? Jeśli nie będę umiała odpowiednio doprawić? Z tym ryzykiem musiałam się pogodzić.

W międzyczasie suszyłam głowę Martynie.

Obserwowałam ją już od dawna, od momentu, kiedy urodziła swoje pierwsze dziecko. Zawsze robiła piękne zdjęcia, a ten talent przekuła w tworzenie bardzo pięknych insta stories. To właśnie tam, w momencie, kiedy została pośredniczką Thermomixa, zaczęłam podglądać jego możliwości.

Kiedy już bardzo poważnie zaczęłam brać pod uwagę zakup, zadawałam jej milion pytań, a ona na wszystkie cierpliwie i wyczerpująco odpowiadała. Obejrzałam też wszystkie jej wyróżnione relacje o Thermomixie (a jest ich dużo i poruszają temat większości, jeśli nie wszystkich jego funkcji i możliwości).

Ale było mi mało.

Dołączyłam więc do thermomixowych grup na Facebooku i tam pytałam o opinie. Wydawałoby się, że w takich grupach próżno szukać niezadowolonych klientek TM i to w sumie prawda. Niezadowolonych głosów było jak na lekarstwo, a wojowały głównie właścicielki konkurencyjnego sprzętu z dyskontów.

Oczywiście, że taką opcję również brałam pod uwagę. Ale nie

miałam nawet takich pieniędzy, żeby pozwolić sobie na jednorazowy wydatek, którego nie da się rozbuć na raty.

A więc stało się.

Po ponad pół roku bujania się z decyzją i rozważania wszystkich za i przeciw, zdecydowałam się na zakup. W podjęciu decyzji pomogła mi zmiana podejścia. Stwierdziłam, że nie kupię TM jako zamiennika dla wszystkiego, co do tej pory znałam, i jedynej opcji do przygotowywania każdego posiłku. Kupiłam go jako pomocnika, jako wsparcie.

Od tamtej chwili minęło już pół roku, a ja ani jednego dnia tej decyzji nie żałowałam. Zrobiłam już dziesiątki przepisów i każdy z nich nie dość, że wychodził, to jeszcze smakował i mi, i moim domownikom.

Moja kuchnia bardzo się wzbogaciła.

Moja szuflada z przyprawami pęka w szwach, a moje gotowanie jest dużo bardziej różnorodne. Robię dania, o które w życiu bym się wcześniej nie podejrzewała.

Moja kuchnia jest dużo czystsza.

W trakcie gotowania dużo rzeczy robi się samo, więc zwyczajnie mam czas na bieżąco sprzątać resztki, zamiast na przykład stać

i mieszać.

Robię dużo dodatków bazowych samodzielnie.

Robiłam już zamiennik kostki rosołowej, czyli koncentrat bulionu, robiłam bułkę tartą, cukier waniliowy, majonez, przyprawę typu wegeta i różne inne mieszanki przypraw. Dzięki temu wszystko mam naturalne i bez sztucznych dodatków.

Lubię czytelność Thermomixa.

Łatwość przygotowania posiłków jest niewiarygodna. Każdy krok pokazany jest na ekranie, nie ma miejsca na błędy i pomyłki. Każda ilość odmierzona jest na wadze i nie ma zniechęcającego przeze mnie „daj na oko”.

Łatwo jest mi trzymać dietę.

Odkąd okazało się, że **pewne składniki muszą wyeliminować**, baza Cookidoo bardzo mi pomaga. Jest bardzo wiele przepisów dla alergików, cukrzyków, bezglutenowców, itp. A sama baza jest ciągle poszerzana, co jakiś czas wpadają nowe.

Samo urządzenie również jest zdalnie aktualizowane.

Producent Thermomixa ciągle wprowadza ulepszenia, a dzięki funkcji wifi wszystkie te ulepszenia bez problemu wskakują w urządzenie, które mamy już w domu, nie trzeba nigdzie z nim jechać.

No i czas.

Wiele rzeczy można w lachni zrobić szybko za pomocą różnych sprzętów. Ale mnie za każdym razem cieszy, kiedy wrzucam w Thermomixa składniki na surówkę, która robi się w 10 sekund, lub robię placki ziemniaczane, na które pulpa jest gotowa w równie szybkim czasie. A ja latami darłam palce na tarce...

Nie powiem wam, że to sprzęt dla każdej z was. Ale mogę wam przecież powiedzieć, że mimo mojego sceptycyzmu okazało się, że jest to absolutnie sprzęt dla mnie i nie wyobrażam już sobie bez niego życia.

A jeśli po moim wpisie zdecydujecie się na zakup od **Martyny**, to dajcie jej znać, że jesteście ode mnie. Będzie mi bardzo miło ☐