



Unser Bestes für Ihre Familie



DER ALLESKÖNNER Thermomix TM 31



Ausgabe Nr. 1/2010



THERMOMIX TM 31

Schnell, frisch und lecker kochen

Ganz einfach und schnell bringen Sie mit Thermomix leckere und gesunde Gerichte aus frischen Zutaten auf den Tisch. Er besticht durch höchste Qualität, innovative Technik und preisgekröntes Design. Der Thermomix kann zerkleinern, rühren, garen und wiegen – in einem Gerät, ganz ohne Umrüsten. Mit seiner Vielfalt an Möglichkeiten ersetzt er fast alle Küchengeräte. Diese Eigenschaften und einfachste Handhabung machen aus dem Thermomix den idealen Partner für eine zeitgemäße Ernährung.

Mixtopf

Aus hochwertigem Edelstahl; mit 2 Litern Füllmenge ideal für jede Haushaltsgröße.

Temperatur

Temperaturregler zum Garen bei kontrollierten Temperaturen von 37 bis 100°C und zum Dampfgaren.

Zeiteinstellung

Für die genaue Programmierung der individuellen Garzeit für jedes Rezept.

Turbotaste

Zum schnellen Mixen, Pürieren und Pulverisieren von Lebensmitteln. Kristallzucker z. B. wird in wenigen Sekunden zu Puderzucker.

Integrierte Waage mit Tarataste

Ermöglicht das Wiegen und Zuwiegen von Zutaten.

Digitalanzeige

Ermöglicht eine genaue Wiege- und Zeitkontrolle, damit Ihre Rezepte perfekt gelingen.

Wenig Zubehör – viele Möglichkeiten

Varoma mit Einlegeboden

Der Aufsatz zum Dampfgaren verhilft Ihnen zu einer kalorienbewussten und gesunden Ernährung und der Zubereitung kompletter Gerichte.

Drehzahlstufen

Die Drehzahleinstellung (40 bis 10.200 Umdrehungen pro Minute) ermöglicht sowohl sanftes Umrühren als auch das Zerkleinern von Zutaten in dem gewünschten Feinheitsgrad.

Linkslauf

Für das Vermischen und Kochen von empfindlichen Lebensmitteln, ohne sie zu zerkleinern, wie z. B. Rote Grütze.

Kneten

Funktion zur Teigherstellung für Brot, Kuchen, Torten, Gebäck und vieles mehr.



Gareinsatz

Ideal zur Zubereitung von Beilagen wie Reis und Kartoffeln oder Gemüse bei „All-in-one-Gerichten“ sowie zum Durchsiehen z. B. von Frucht- und Gemüsesäften.



Rühraufsatz (Schmetterling)

Der Rühraufsatz eignet sich perfekt für die Zubereitung von Saucen, Mousse, Eischnee oder Sahne.



Mixmesser

Das Mixmesser ist aus langlebigem rostfreiem Edelstahl. Es kann für eine gründliche Reinigung entnommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.



Spatel

Die Manschette des Spatels erlaubt auch während der Zubereitung den sicheren Zugriff auf den Mixtopf. Durch die ideale Passform wird der Mixtopf leicht geleert.



Messbecher

Dient als Deckel für den Mixtopf, er kann aber auch zum Abmessen von Zutaten benutzt werden. Seine Füllmenge entspricht 100 ml Flüssigkeit.

Der Thermomix kann:

Kochen

Schroten

Kneten

Dampfgaren

Mahlen

Mixen

Hacken

Pulverisieren

Emulgieren

Raspeln

Wiegen

Reiben

Rühren



reddot design award



Der Thermomix besticht durch sein preisgekröntes Design und ist die Kücheninnovation des Jahres 2009. Er wurde von Verbrauchern zum Testsieger über alle Kategorien gewählt.

Drei Wege zum Thermomix:

985,- €

Einmalzahlung

ab 1,- €/Tag

Ohne Anzahlung,
mit 60 Monaten Laufzeit

**Kommen Sie in
unser Team**

und bestimmen Sie den Preis selbst.

5 VORTEILE,

die Ihr Leben verändern

1. ZEIT SPAREN

Haben Sie einen stressigen Alltag? Bleibt Ihnen wenig Zeit zum Kochen? Mit dem Thermomix bereiten Sie eine komplette Mahlzeit in nur 30 Minuten zu. Lästige Routinearbeiten nimmt er Ihnen gerne ab, damit Sie mehr Zeit für die schönen und wichtigen Dinge des Lebens haben.



Lachs mit Wildreis



Gemüse

2. EINFACH

Trauen Sie sich nicht an Rezepte heran, die Sie für kompliziert halten? Mit Thermomix kochen Sie alltägliche Gerichte ebenso wie raffinierte Speisen mühelos. Die Thermomix Kochbücher und die Rezeptwelt im Internet bieten Ihnen eine grenzenlose Vielfalt an Rezepten für jeden Geschmack und für jede Gelegenheit. Lassen Sie sich von der einfachen Zubereitung im Thermomix überraschen.

3. GESUND UND FRISCH

Im Thermomix kochen Sie köstliche Gerichte ganz einfach aus frischen Zutaten. Im Varoma bleiben Form, Farbe und Nährstoffe der Lebensmittel erhalten. Figurbewusste können auf Fett verzichten. Da Sie weitgehend mit naturbelassenen Produkten kochen, bleibt Ihre Ernährung frei von unerwünschten Zusatzstoffen. Beginnen Sie gleich heute, sich und die Familie gesünder zu ernähren.



Hackbällchen mit Reis



Beereneis mit Milchschaumcreme



Pizza

4. KREATIV

Ob in der Familie, zu zweit, allein oder mit Freunden – mit Thermomix entdecken Sie jeden Tag neue Rezepte für eine abwechslungsreichere und kreativere Ernährung. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Die Anerkennung aller ist Ihnen sicher.



Vollwertbrot



Paprikasuppe



Frischkäsetorte Mandarine



Milchreis

5. GELD UND ENERGIE SPAREN

Mit Thermomix sparen Sie Geld. Sie können aus frischen Lebensmitteln viele Speisen und Backwaren zubereiten, für die Sie im Handel wesentlich mehr bezahlen: Beispielsweise Brot, Konfitüre, Kuchen, Pizza sind in Handumdrehen selbst gemacht. Insbesondere bei Varoma-Gerichten sparen Sie Energie und entlasten damit sowohl Ihre Haushaltskasse wie auch die Umwelt.

Für jeden Lebensstil

Leben Sie in einer Familie? Allein? Haben Sie Kinder? Enkelkinder? Sie sind beruflich stark engagiert und haben wenig Zeit? Sind Sie im Ruhestand? Egal, wie Ihr Lebensstil aussieht: Sie können auf die Hilfe von Thermomix zählen. Er ist nützlich für die Zubereitung von frischen Familienmahlzeiten, schnellen Gerichten nach einem langen Tag, aber auch für die erlesenen Speisen bei einem guten Essen mit Freunden. Das bestätigen auch prominente Thermomix Fans – ganz privat:



Moderatorin
Eva Habermann

ist beruflich stark eingespannt, möchte aber auf eine gesunde Ernährung nicht verzichten:

„Ich liebe es, wenn ich morgens aufstehe und mir gleich einen Smoothie zubereiten kann. Es schmeckt immer alles so schön frisch und geht sehr schnell und unkompliziert. Auch beim Garen im Varoma bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten. Das ist mir wichtig, denn man ist, was man isst! Aber wenn meine Nichten und Neffen zu Besuch sind, wird auch mal geschlemmt.“



Schauspieler
Tom Beck

kocht gerne mit und für seine Freunde:

„Erst war ich skeptisch: Ein Küchengerät, das einfach zu bedienen und transportabel ist, mahlt, zerkleinert, knetet, wiegt, püriert und sogar kocht? Kann der Thermomix wirklich halten, was er verspricht? Ja, er kann.“



Schauspieler
Manfred Zapatka

und seine Frau mögen leichte Gerichte aus dem Thermomix:

„Wir kochen gerne Gemüse und etwas Fisch oder helles Fleisch im Varoma. Im Frühjahr gibt es natürlich häufig Spargel mit Kartoffeln und Sauce. Unsere Gäste überraschen wir gerne mit Klassikern wie „Königsberger Klopse“. Die kommen immer sehr gut an.“



Moderatorin
Barbara Eligmann

managt eine fünfköpfige Familie:

„Der Thermomix ist mein bester Mitarbeiter! Ob Babykost oder Gäste-Essen, er hat alles drauf. Ich hätte nie für möglich gehalten, dass ich mal über ein Haushaltsgerät ins Schwärmen geraten würde, aber ohne den „Hexenkessel“ geht bei mir im Alltag und im Urlaub nix mehr. Meine größten Erfolge bisher: Die perfekte Sauce Hollandaise in wenigen Minuten, das leckere Erdbeereis, perfekte Germknödel, eine Bolognese, wie sie besser nicht schmecken kann ... und ... und ... und ...“



Mit Thermomix gehen Ihnen die Ideen für eine abwechslungsreiche Ernährung mit köstlichen Gerichten niemals aus, garantiert! Ob schnelles Mittagessen, Party-Bufferet oder Festtagsmenü, in derzeit 11 Kochbüchern finden Sie Rezepte für jede Gelegenheit. In Rezeptheften, im Internet und im Kundenmagazin „Finessen“ erhalten Sie weitere Anregungen.

GRENZENLOSE VIELFALT – für jeden Geschmack

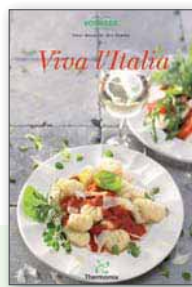
Thermomix TM 31 Kochbücher



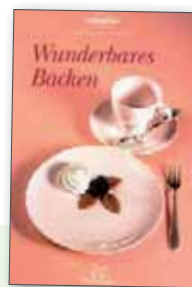
Jeden Tag genießen
Grundkochbuch TM 31
 Mit dem Kauf eines Thermomix TM 31 erhält der Kunde dieses Grundkochbuch mit ca. 160 Rezepten.



Varoma himmlisch genießen
 Bietet Hausmannskost, leckere Fisch- und Fleischgerichte, exquisite Küche und Desserts für Ernährungs-bewusste.



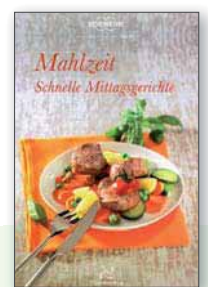
Viva l'Italia
 Rund 80 italienische Spezialitäten von Aglio & Olio bis Zuppa Inglese bringen „la dolce vita“ auf Ihren Tisch.



Wunderbares Backen
 Backen von süß bis herzhaft: Brote, Pizza, Kuchen, Torten, Kleingebäck. Für alle Thermomix Besitzer ist das Backbuch mit rund 100 Rezepten eine echte Fundgrube.



Volldampf voraus
 Die besten Speisen aus Italien, Spanien, Portugal, Polen, Frankreich, Taiwan und Deutschland versprechen höchsten Varoma-Genuss.



Mahlzeit
 In „Mahlzeit“ erwartet Sie eine Auswahl von rund 80 Rezepten, die schnell und einfach zubereitet werden. Ideal für die viel beschäftigte Familien-Managerin.

Booklets (DIN A5)



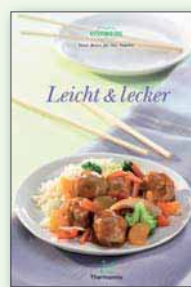
So koche ich gerne
 Auf 300 reich bebilderten Seiten finden Sie 148 Grundrezepte aus allen Kontinenten: von Mexiko nach Marokko über Europa bis Taiwan und Neuseeland.



Feste feiern
 Alles für Buffets und festliche Menüs. Mit rund 100 Rezepten fängt der Partyspaß schon bei der Vorbereitung an.



Kulinarisches Mittelmeer
 Mit rund 100 Rezepten gehen Sie auf kulinarische Mittelmeerreise: Die besten Rezepte aus Frankreich, Italien, Spanien und aus der Ägäis geben ein Urlaubsgefühl zu Hause.



Leicht & Lecker
 80 Rezepte mit wenig Kalorien und viel Geschmack für die schlanke Linie.



Kochen für Knirpse
 Dieses Booklet ist ideal für die Ernährung von Babys im ersten Lebensjahr. Mit theoretischem Teil und Rezepten für Babynahrung, die der Thermomix schonend zubereitet.



Glutenfrei kochen und backen
 Bei Empfindlichkeit gegenüber Klebereiweiß (Gluten): z. B. Zöliakie, Glutenallergie oder Neurodermitis. Neben der theoretischen Einführung bietet das Heft ca. 50 Rezepte.

Thermomix Welt –

DURCHGEHEND GEÖFFNET

Zu einem Produkt höchster Qualität gehört ein Service, der keine Wünsche offenlässt. Bei Thermomix sind Sie immer gut beraten: Neben der persönlichen Unterstützung durch Ihre Repräsentantin erfahren Sie auf verschiedenen Wegen beste Betreuung. Sie entscheiden, welche Service-Angebote Sie nutzen möchten.



Finessen

Finessen – das Thermomix Kundenmagazin von Repräsentantinnen für Kunden – wird sechs Mal im Jahr bequem ins Haus geliefert. Mit mehr als 120 leckeren und saisonalen Rezepten für jeden Tag begeistert es die Thermomix Kundinnen und Kunden und sorgt für neue Geschmackserlebnisse.

Außerdem gibt es praktische Tipps & Tricks für die optimale Nutzung des Thermomix, bebilderte Kochschulen (z. B. Foto links), die Schritt für Schritt genau erklären, wie ein Gericht zubereitet wird, und vieles mehr.

Den Abonnenten steht zusätzlich das kompetente Team der Rezept-Hotline beratend zur Seite. Das Finessen-Abo kostet € 18,- pro Jahr. Jeder Kunde erhält drei Ausgaben zum Testen **gratis**.

Finessen Rezept- Hotline

Das Team der Rezept-Hotline ist seit Jahren dabei, kennt den Thermomix in- und auswendig, beantwortet alle Fragen zu Rezepten und hilft bei der Suche nach saisonalen Gerichten oder Ideen für einen besonderen Anlass.

Diese vier Thermomix Profis sind neben der Repräsentantin Ihre persönliche Beratung. Sie haben immer das passende Rezept und viele Tipps für Sie parat.

Marianne Nierle

Angelika Roff

Cecilia Ruskovski

Gabriela Stolz





Online-Welt

In dem Thermomix **Forum**, der Online-Community, treffen sich begeisterte Thermomix Fans und tauschen sich mit anderen Begeisterten über alle Themen rund um den Thermomix aus: von hilfreichen Tipps & Tricks über köstliche Gerichte und die richtige Handhabung bis hin zu Ernährungsthemen.

Mit der **Rezeptwelt** bietet Thermomix eine umfangreiche Rezeptdatenbank, in der Sie schnell und bequem mit nur einem Mausklick aus Tausenden von Rezepten wählen können. Hier findet jeder das passende Rezept für alle Gelegenheiten.



Mit dem **Newsletter** erhalten Sie regelmäßig Infos zu aktuellen Themen aus der Thermomix Welt sowie Anregungen und Tipps zur Saison oder Kundenaktionen.



Besuchen Sie gleich unsere Thermomix Rezeptwelt und das Forum unter www.rezeptwelt.de

Im **Online-Shop** können Sie Thermomix Kochbücher und Zubehör für den Thermomix einfach und bequem rund um die Uhr von zu Hause bestellen. Und bereits einige Tage später probieren Sie die leckeren Rezepte aus.

Schauen Sie gleich nach unter www.thermomix.de



Kochtreffs

Zuschauen, probieren, mehr erfahren

Kochtreffs sind ein beliebter Treffpunkt für Thermomix Fans, denn hier erhalten sie clevere und leckere Ideen für die Thermomix Küche, können Profis über die Schulter schauen und sich mit Gleichgesinnten austauschen.

Vom Thermomix Starter bis zum „alten Hasen“ ist bei den Kochveranstaltungen alles vertreten.

Den Abschluss eines erlebnisreichen Abends bildet immer ein gemeinsames Essen der zubereiteten Köstlichkeiten. Kochtreffs werden deutschlandweit, auf dem Land und in der Stadt angeboten.

Die Teilnahme ist kostenlos. Ihre „Eintrittskarte“ ist ein Gast, der den Thermomix noch nicht für sich entdeckt hat.



Thermomix TM 31

TECHNIK, DIE ÜBERZEUGT



Motor

- Wartungsfreier Vorwerk Reluktanzmotor mit nur 500 W Nennleistung
- Stufenlose Drehzahleinstellung von 40 bis 10.200 Umdrehungen
- Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Teigherstellung
- Elektronischer Motorschutz gegen Überlastung
- Rechts-/Linkslauf

Heizung

- Leistungsaufnahme 1.000 W
- Regulierbar von 37°C bis 100°C
- Sanftanlauf bei über 60°C
- Softheizstufe
- Temperatur- und Restwärmeanzeige
- Schutz gegen Überhitzung

Gehäuse und Varoma

- Hochwertiger Kunststoff

Integrierte Waage

- Messbereich 5–100 g in 5-g-Schritten
- 100–2.000 g in 10-g-Schritten
- Tarataste

Mixtopf

- Rostfreier Edelstahl
- Integrierte Heizung und Temperaturfühler
- Maximale Füllmenge: 2 Liter

Anschlusswert

- Wechselspannung 220–240 V
- Max. Leistungsaufnahme gesamt 1.500 W
- Anschlussleitung bis 1,0 m ausziehbar

Maße und Gewicht (ohne Varoma)

- Höhe 30,0 cm
- Breite 28,5 cm
- Tiefe 28,5 cm
- Gewicht 6,3 kg



Linkslauf



Teigstufe

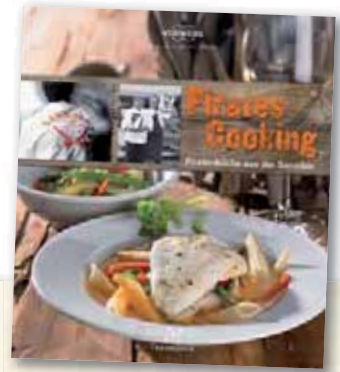


Sanftührstufe





Herbert Seckler



Piratenküche aus der Sansibar

Als der Wind den guten Ruf des Thermomix übers Meer nach Sylt trug, wollten Herbert Seckler und die Chefköche Axel Henkel und Dietmar Prieue sehen, was der Allrounder für die Küche kann. Sie waren vollkommen begeistert. Es entstand die Idee, die besten Sansibar-Rezepte im Thermomix zu kochen und aufzuschreiben. Auf knapp 200 reich bebilderten Seiten bringt „Pirates Cooking“ das Sylt-Feeling unseren Kunden nach Hause. Mit kleinen Geschichten und rund 60 leckersten Rezepten kommen auch Sie auf den Sansibar-Geschmack – versprochen! Wollen Sie mehr über die legendäre Sansibar wissen? www.sansibar.de

„Mit dem Thermomix kann ich für meine Gäste noch eine Zabaglione selber machen, auch wenn die Küche bereits geschlossen ist.“

Sansibar, Rantum/Sylt

STERNEKÜCHE

Profis lieben Spitzentechnik



Cornelia Poletto

„Der Thermomix ist ein grandioses Gerät. Damit mache ich mein weltbestes Selleriepüree. Das wird so fein und cremig wie mit keinem anderen Mixer. Ein perfektes Ergebnis.“

Restaurant Poletto, Hamburg



Sarah Wiener

„Für eine leidenschaftliche Köchin ist der Thermomix ein wahres Glück! Damit machen Kochexperimente noch mal so viel Spaß, und von Erfolg sind sie auch meist gekrönt!“

Das Speisezimmer, Berlin



Dieter Müller



„Der Thermomix ist eines der wichtigsten Küchengeräte seit der Erfindung des Feuers.“

Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach

Harald Wohlfahrt

„Von Suppen bis Patisserie – der Thermomix ist vielseitig einsetzbar. Besonders attraktiv finde ich das schonende Dampfgaren.“

Hotel Traube Tonbach, Schwarzwaldstube, Baiersbronn-Tonbach





Freie Zeiteinteilung

Sie entscheiden, wann und wie viel Sie arbeiten möchten. Sie passen die Tätigkeit flexibel Ihrer Alltagssituation oder Lebensphase an.



Attraktives Einkommen

Die einen erfüllen sich bei Thermomix kleine oder größere Extra-Wünsche, die anderen versorgen mit ihrem Einkommen die Familie. Bei Thermomix bestimmt ausschließlich das Engagement über den finanziellen Gewinn.

NUTZEN SIE IHRE MÖGLICHKEITEN

und kommen Sie in un

Sie mögen den Umgang mit Menschen und suchen eine Tätigkeit, bei der Sie Beruf und Familie optimal verbinden können? Oder suchen Sie den Wiedereinstieg in den Beruf, vielleicht auch eine neue Herausforderung? Sprechen Sie uns an.



Beruflicher Wiedereinstieg

Die Kinder sind groß, der Haushalt ist nicht mehr genug? Sie suchen eine Chance, wieder ins Berufsleben einzusteigen? Bei Thermomix ist genau Ihr Know-how gefragt: Als Familien-Managerin haben Sie bewiesen, dass Sie organisieren können, die Bedürfnisse anderer erkennen und sich in der Küche auskennen.



Wertschätzung

Bei Thermomix erfahren Sie Anerkennung. Sie arbeiten in einer Gemeinschaft von Kolleginnen, die Ihre Leistung würdigen. Neben dem Einkommen honoriert Thermomix berufliches Engagement zum Beispiel mit Schmuckstücken und wunderbaren Reisen, die unvergessliche Erlebnisse sind.



Stefanie Friedrich (47):

Mit Sicherheit der richtige Job

„Ich hatte von Anfang an das Gefühl, dass ich in diesem Beruf und vor allem in dem einzigartigen Umfeld erfolgreich sein kann. Und genau so ist es schließlich auch gekommen. Heute bin ich Gruppenleiterin und glücklich über meinen Erfolg. Ich bin überzeugt, dass man bei Vorwerk nur gewinnen kann: Mit der Leidenschaft fürs Kochen das eigene Geld verdienen, trotzdem genügend Zeit für die Familie haben, mit netten Kollegen etwas Neues ausprobieren und sogar dazulernen – dies ist wirklich der perfekte Job!“

Marion Bohner (32):

Familie, Haushalt, Hobbys und Beruf unter einen Hut bringen

„Meine beiden Kinder sind 3 ½ und 1 ½ Jahre alt. Mir ist es wichtig, mit beiden viel Zeit zu verbringen, aber ich selbst will auch nicht zu kurz kommen. Ein Job mit festen Bürozeiten und einem Chef, der ein Gesicht zieht, wenn die Kinder krank sind, darauf hatte ich keine Lust. Ich brauche ein Maximum an Flexibilität, das habe ich als Repräsentantin bei Vorwerk Thermomix gefunden.“



ser Team



Christine Lindner (41):

Beruflicher Wiedereinstieg ohne Risiko

„Als ich damals den Wiedereinstieg ins Berufsleben bei Vorwerk Thermomix gewagt habe, wollte ich mir nur ein kleines „Taschengeld“ hinzuverdienen. Schnell habe ich gemerkt, dass da mehr drinsteckt und ich geeignet bin. Also entschied ich mich, mit dem Alleskönner auf Erfolgskurs zu gehen. Aber auch die Bedingungen haben mich überzeugt: unverbindliches Schnupper-Programm, kein finanzielles Risiko, freie Zeiteinteilung und die Sicherheit, dass man auf angenehme Weise gutes Geld verdienen kann.“

Christine Voit (45):

Anerkennung macht glücklich

„Die Begeisterung in den Gesichtern meiner Gäste und Kunden fasziniert mich immer wieder aufs Neue. Es macht mir Spaß, Leute kennenzulernen, zu begeistern und von einem einzigartigen Produkt zu überzeugen. Außerdem wird die Arbeit von der Firma anerkannt. Meine erste Thermomix Reise nach Zypern war einfach traumhaft. Mit Thermomix winkt „die große weite Welt“: Man wird auf Händen getragen und bekommt ein einmaliges Programm. Diese Anerkennung macht glücklich, und ich freue mich schon auf die nächste Thermomix Reise.“



Erlebniskochen

MIT THERMOMIX

Bei der Thermomix Erlebnis-Vorführung haben Sie gesehen, wie schnell und einfach Sie im Thermomix zum Beispiel Brot, Rohkost, Suppe, Aufstrich oder Eis zaubern können. Haben Ihnen die Kostproben aus dem Thermomix geschmeckt?



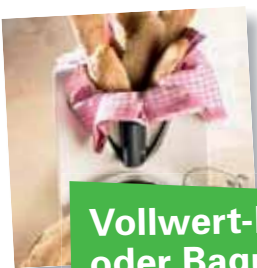
Rohkostsalat

- 350 g Gemüse/Obst
(z. B. Möhren, Sellerie, Porree, Apfel)
15 g Öl
15 g Zitronensaft
1/2 TL Kräutersalz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker
1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **ca. 3–4 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Fertig!



Radieschen-Kresse-Aufstrich 4 Portionen

- 1 Kästchen Kresse
50 g Radieschen, ohne Blätter
200 g Frischkäse
1/4 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1. Kresse abschneiden und in den Mixtopf geben (1 EL zum Garnieren beiseite stellen).
 2. Radieschen zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
 3. Die übrigen Zutaten zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen.
 4. Mit Kresse garnieren und servieren.



Vollwert-Brötchen oder Baguettes

- 100 g Weizen- oder Dinkelnkörner
400 g Mehl
ca. 1 1/2 TL Salz
220–250 g warmes Wasser
40 g Öl
1 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
1. Getreidekörner in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 10** mahlen.
 2. Die restlichen Zutaten zugeben und **2 Min./Stufe 1** kneten.
 3. Aus dem Teig drei Baguettes oder Brötchen formen, einschneiden und im nicht vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 200°C backen.



Fruchteis 4 Portionen

- 60 g Zucker
300 g gefrorene Früchte
100 g Sahne
1. Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
 2. Gefrorene Früchte zugeben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
 3. **Rühraufsatz einsetzen.**
 4. Sahne zugeben und **30 Sek./Stufe 4** zu einem Cremeeis verarbeiten.



Gemüsesuppe 6 Portionen

- 1 Zwiebel, halbiert
40 g Öl
600 g gemischtes Gemüse, in Stücken
(z. B. Möhren, Kartoffeln, Sellerie)
1 Stange Porree, in dünnen Ringen
1000 g Wasser
1 Würfel Gemüsebrühe
1 1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
100 g Muschelnudeln oder Gabelspaghetti
1. Zwiebel in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
 2. Öl zugeben und **3 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
 3. Gemischtes Gemüse zugeben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
 4. Porreeringe, Wasser, Brühwürfel, Salz und Pfeffer zugeben und **15 Min./100°/Stufe 1** garen.
 5. Nudeln zugeben, **6 Min./100°/Stufe 1** garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Alternativ zum Erlebniskochen können Sie gemeinsam mit Ihrer Repräsentantin ein Wunschrezept kochen:

Varoma-Gerichte

- Lachs auf Porree mit Wildreis und Dillsauce
- Hackbällchen mit Currysauce
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Suppe

- Gemüsecremesuppe
- Möhreintopf

Backen

- Pizza
- Hefezopf
- Russischer Zupfkuchen
- Muffins
- Apfel-Streuselkuchen

Dessert

- Zabaglione
- Milchreis
- Pudding

Aufstrich

- Konfitüre
- Aioli



Milchreis (200 g)

TM 31 ca. € 0,17
Handel* € 0,40
gespart € 0,23



Käse-Sahne-Torte

TM 31 ca. € 0,37
Handel* € 2,40
gespart € 2,03



Beereneis (750 g)

TM 31 ca. € 2,05
Handel* € 2,59
gespart € 0,54

THERMOMIX – EINE LOHNENDE INVESTITION

Clever kochen und sparen

Die Zubereitung von frischen Speisen im Thermomix ist nicht nur schnell und einfach. Sie sparen auch viel Geld. Selber kochen und backen lohnt sich:



Fitnessbrötchen

TM 31 ca. € 0,05
Handel* € 0,35
gespart € 0,30



Smoothies (250 ml)

TM 31 ca. € 0,71
Handel* € 1,59
gespart € 0,88



Himbeerkonfitüre (350 g)

TM 31 ca. € 0,24
Handel* € 0,99
gespart € 0,75



Vollkornbrot (500 g)

TM 31 ca. € 0,90
Handel* € 3,50
gespart € 2,60

*Durchschnittspreise Lebensmittelmarkt



Das Wohl der Familien steht seit der Gründung im Jahre 1883 im Mittelpunkt des Unternehmens Vorwerk. Diese Idee trägt das traditionsreiche Familienunternehmen mit rund 500.000 Mitarbeitern, Fachberatern und Repräsentantinnen in die Welt. Heute ist Vorwerk mit hochwertigen Produkten für den modernen Haushalt und die Körperpflege in über 50 Ländern auf der ganzen Welt vertreten. Im Sinne des Familien-Gedankens engagiert sich Vorwerk zum Wohle von Kindern, die nicht in ihren Herkunftsfamilien aufwachsen können.

Family Fonds

Um diesen Kindern zu helfen, wurde der Vorwerk Family Fonds ins Leben gerufen und sammelt weltweit Geld. MitarbeiterInnen, BeraterInnen und die Unternehmensleitung haben durch ihr Engagement seit dem Jahr 2003 rund 945.000 Euro an den Fonds gespendet. Mit diesem Geld wurden drei Häuser im SOS-Kinderdorf Hyderabad in Indien und zwei Häuser im SOS-Kinderdorf Moín in Costa Rica gebaut. Anlässlich des 125-jährigen Firmenjubiläums im Jahr 2008 hat sich Vorwerk entschlossen, den Bau eines neuen SOS-Kinderdorfes im vietnamesischen Quy Nhon zu unterstützen. Weitere Informationen über Vorwerk und Vorwerk Aktivitäten finden Sie im Internet:

www.vorwerk.de



Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG
Geschäftsbereich Thermomix
Mühlenweg 17-37 · 42270 Wuppertal
Telefon 0202 564-3811
www.thermomix.de