

Chef One

Книга рецептов



Stadler Form®

СОДЕРЖАНИЕ

Мультиварка Chef One от Stadler Form	4
Меры предосторожности	4
Краткая инструкция по эксплуатации	4
Краткое описание программ	5
Рецепты	7
Каши	7
Рис	7
Гречневая каша	7
Гречка по-селянски	7
Пшенная каша	8
Молочные каши	8
Рисовая каша	8
Пшенная каша с тыквой	9
Овсяная каша	9
Манная каша	9
Ячневая каша	10
Первые блюда	10
Куриный бульон	10
Говяжий бульон	10
Сырный суп	11
Борщ	11
Суп томатный с фасолью	12
Куриный суп с лапшой	13
Суп гороховый с копченостями	13
Рыбный суп	13
Солянка	14
Вторые блюда	14
Омлет	14
Картофель вареный	15
Картофель печеный	15
Овощи на пару	15
Рагу овощное	16
Плов	16
Плов с фруктами	17
Ризотто по-милански	17
Ризотто с грибами	18
Жаркое	18
Рагу со свиной	19

Капуста тушеная со свининой	19
Перцы фаршированные	20
Ленивые голубцы	21
Куриные тефтели с сыром в томатном соусе	21
Азу по-домашнему	22
Бефстроганов из говядины с грибами	22
Гуляш	23
Печень тушёная с луком и сметаной	23
Куриное филе в сливочно-сырном соусе	23
Рыба под овощной шубой	24
Холодец	24
Десерты	25
Бисквит	25
Финский творожный пирог	25
Грушевый пирог	26
Шоколадный кекс	26
Яблоки печеные	27
Апельсиновый маффин	27
Напитки	28
Топленое молоко	28
Ряженка	28
Компот из сухофруктов	28
Глинтвейн	29

МУЛЬТИВАРКА CHEF ONE ОТ STADLER FORM ЭТО

- Стильный дизайн, удобная сенсорная панель управления и большой ЖК-дисплей.
- Наличие суперсовременного компьютеризированного модуля, осуществляющего точный контроль над работой устройства.
- Тонкая алюминиевая кастрюля (3.6 мм) с антипригарным покрытием внутри и анодированная снаружи.
- Три автоматические программы для выбора степени готовности круп (мягкий, средний и жесткий)
- Функция программирования времени готовности блюд.
- Функция «Подогрев» для поддержания блюда горячим в течение 24 часов.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед приготовлением извлекайте чашу из мультиварки.
- Всегда проверяйте, чтобы в отсек для установки кастрюли и на нагревательный элемент не попали кусочки пищи или посторонние предметы.
- Не используйте чашу мультиварки для промывания крупы или других продуктов, чтобы не повредить её антипригарное покрытие.
- Не наливайте в чашу воды выше отметки максимального уровня, иначе, при кипении, вода может выплескиваться через клапан выпуска пара.
- Используйте только мерную чашку и аксессуары, которые идут в комплекте с мультиваркой.
- Перед установкой чаши на нагревательный элемент проверяйте, чтобы внешняя поверхность чаши была сухой и чистой.
- Не рекомендуется оставлять приготовленное блюдо в чаше мультиварки надолго, лучше переложить его в отдельную посуду.
- Выполняйте чистку мультиварки после каждого использования.

КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выбор программ

Нажимайте кнопку «Выбор режимов» до тех пор, пока на дисплее не выделится значок выбранной программы. Программы переключаются последовательно (Рис → Экспресс рис → Плов → Ризотто → Молочная каша → Картофель → Суп → Тушение → Пароварка → Жарка → Выпечка → Самоочистка).

Установка времени приготовления

(кроме программ Рис, Экспресс рис, Молочная каша, Ризотто).

Нажмите кнопку «Время», а затем используйте кнопки «Часы» и «Минуты», чтобы установить продолжительность приготовления.

Установка времени готовности блюда

(кроме программ Плов, Жарка и Самоочистка)

Нажмите кнопку «Таймер», а затем используйте кнопки «Часы» и «Минуты» чтобы установить время, к которому блюдо должно быть готово.

Запуск программы

Нажмите кнопку «Старт».

Отмена установки/Остановка приготовления

Нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена» в течение 3 секунд.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Рис

Эта программа подходит для приготовления всех сортов риса, гречки и других круп.

Крупа, приготовленная при помощи этой программы, хорошо разваривается, сохраняет все питательные свойства и аппетитный внешний вид.

В этом режиме вы можете использовать одну из трех автоматических программ для выбора степени готовности крупы: мягкий, стандартный или твердый.

Экспресс рис

Эта программа позволяет сократить время приготовления крупы. В режиме быстрого приготовления рекомендуется готовить не более 3 чашек крупы.

Плов

Программа для приготовления различных видов плова: с мясом, с овощами, с сухофруктами, а также макарон по-флотски, гречки с мясом и пр.

Ризотто

Программа для приготовления ризотто.

Молочная каша

Программа для приготовления молочной каши, в том числе с различными добавками. Меняя количество воды и крупы можно менять вязкость и степень готовности каши.

Картофель

Программа для приготовления вареного или тушеного картофеля или картофеля в мундире.

Суп

Супы, приготовленные в этом режиме, получаются ароматными и наваристыми. Во время приготовления в мультиварке создается давление, пар не выходит наружу и суп сохраняет свой насыщенный вкус.

Тушение

Подходит для приготовления большого количества блюд из мяса, овощей, круп и т.д., предполагающих томление продукта при температуре около ста градусов, например холодец, жаркое или компот.

Пароварка

Для приготовления овощей, рыбы, вареников и других блюд на пару. Необходимо только установить съемную решетку и налить воду в кастрюлю мультиварки. Блюда, приготовленные на пару, лучше сохраняют свои полезные свойства и подходят для диетического питания.

Внимание: вода должна покрывать дно, но не доставать до решетки.

Жарка

Используется для приготовления жареного мяса, рыбы или птицы.

Подходит для предварительного обжаривания мяса или овощей для режимов «Плов», «Суп» и т.д.

Благодаря антипригарному покрытию, мультиварка позволяет жарить продукты без лишних хлопот, необходимо только налить немного растительного масла.

Возможна жарка при открытой крышке мультиварки.

Выпечка

Для приготовления бисквитов, запеканок, кексов, пирогов и прочей сдобы, кроме этого, замечательно подходит для запекания мяса, птицы и овощей.

РЕЦЕПТЫ

КАШИ

Рис (4-6 порций)

Ингредиенты:

Рис – 3 мерные чашки.

Соль, сливочное масло по вкусу.

Приготовление:

Промыть рис в холодной воде. Воду слить. Рис переложить в чашу мультиварки. Долить воды до отметки 3 по шкале CUP. Добавить соль по вкусу и перемешать. Закрыть крышку мультиварки.

С помощью кнопки «Выбор режимов» выбрать программу «Рис», нажать кнопку «Старт».

По окончании программы добавить в кашу сливочное масло и перемешать.

В этом режиме вы можете использовать автоматическую программу для выбора степени готовности риса (Мягкий, стандартный, твердый). Для этого используйте клавишу «Степень готовности» на панели управления.

Гречневая каша (4-6 порций)

Ингредиенты:

Гречневая крупа – 3 мерные чашки.

Вода – 6 мерных чашек.

Соль, сливочное масло по вкусу.

Приготовление:

Промыть гречневую крупу в теплой воде. Переложить в чашу мультиварки. Долить кипящей воды и посолить. Закрыть крышку.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Экспресс Рис». Нажать кнопку «Старт».

По окончании программы добавить в кашу сливочное масло и перемешать.

Гречка по-селянски (4-6 порций)

Ингредиенты:

Гречневая крупа – 3 мерные чашки.

Вода – 6 мерных чашек.

Лук репчатый – 1 шт.

Грибы (шампиньоны, вешенки и др.) – 100 гр.

Сливочное масло – 60г.

Сметана для сервировки.

Соль, приправы по вкусу.

Приготовление.

Гречневую крупу промыть. Нашинковать лук. Грибы мелко нарезать. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка» и нажать «Старт». На сливочном масле слегка обжарить нашинкованный лук и грибы. Добавить гречневую крупу, воду и приправы. Перемешать, закрыть крышку мультиварки. С помощью кнопки «Подогрев/отмена» отключить режим «Жарка» и установить программу «Рис». Нажать кнопку «Старт».

После завершения программы перемешать. Подавать со сметаной.

Пшенная каша (4-6 порций)**Ингредиенты:**

Пшенная крупа – 2 мерные чашки.

Вода – 5 мерных чашек.

Соль, сахар, сливочное масло по вкусу.

Приготовление.

Промыть пшеничную крупу в теплой воде, затем замочить в кипятке на 1 мин. Воду слить, крупу переложить в чашу мультиварки. Долить воды, добавить соль и сахар по вкусу.

Закрывать крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Рис». Нажать кнопку «Старт».

По окончании программы добавить в кашу сливочное масло и перемешать.

МОЛОЧНЫЕ КАШИ

Изменяя количество молока, вы можете менять консистенцию каши по своему вкусу.

Для разнообразия в молочные каши можно добавлять мед, варенье, фрукты, сухофрукты, орехи и т.д. (Сухофрукты добавляют в начале приготовления.)

Рисовая каша (4-6 порций)**Ингредиенты:**

Рис – 2 мерные чашки.

Молоко – 6 мерных чашек.

Сахар – 2 ст.л.

Соль, сливочное масло по вкусу.

Приготовление.

Промыть рис в холодной воде. Воду слить. Переложить рис в чашу мультиварки и залить молоком, добавить сахар и соль. Закрывать крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Молочная каша» и нажать «Старт».

По окончании программы добавить в кашу сливочное масло и перемешать.

Пшенная каша с тыквой (4-6 порций)

Ингредиенты:

Пшенная крупа – 2 мерные чашки.

Молоко – 6 мерных чашек.

Тыква – 400 гр.

Сахар – 1 ст.л.

Соль, сливочное масло по вкусу.

Приготовление.

Промыть пшенную крупу в теплой воде, затем замочить в кипятке на 1 мин. Тыкву нарезать маленькими кубиками или потереть на крупной терке.

В чашу мультиварки положить крупу и тыкву, перемешать. Залить молоком. Добавить соль и сахар по вкусу. Закрыть крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Молочная каша» и нажать «Старт».

По окончании программы добавить в кашу сливочное масло и перемешать.

Овсяная каша (4-6 порций)

Ингредиенты:

Овсяные хлопья – 2 мерные чашки.

Молоко – 6 мерных чашек.

Соль, сахар, сливочное масло по вкусу.

Приготовление:

В чашу мультиварки положить овсяные хлопья, залить молоком. Добавить соль и сахар по вкусу, перемешать. Закрыть крышку.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Молочная каша». Нажать кнопку «Старт».

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить небольшой кусочек сливочного масла.

Манная каша (4-6 порций)

Ингредиенты:

Манная крупа – 1/2 мерной чашки.

Молоко – 6 мерных чашек.

Вода – 2 мерные чашки.

Соль, сахар, сливочное масло по вкусу.

Приготовление.

Положить в чашу мультиварки манную крупу. Залить холодным молоком и водой. Добавить сахар и соль, перемешать, закрыть крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Молочная каша». Нажать кнопку «Старт».

По окончании программы добавить в кашу сливочное масло и перемешать.

Ячневая каша (4-6 порций)

Ингредиенты:

Ячневая крупа – 2 мерные чашки.

Молоко – 2,5 мерные чашки.

Вода – 2,5 мерные чашки.

Сахар – 2 ст.л.

Сливочное масло – 1-2 ст.л.

Соль по вкусу.

Приготовление:

Промыть крупу в теплой воде. Переложить в чашу мультиварки. Добавить остальные ингредиенты. Закрывать крышку.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Молочная каша». Нажать кнопку «Старт».

По окончании программы добавить в кашу сливочное масло и перемешать.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Куриный бульон

Ингредиенты:

Куриная тушка без кожи – ½ шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Перец черный горошком – 5-8 шт.

Соль, лавровый лист по вкусу.

Вода 2 л.

Приготовление:

Тушку промыть, отделить ноги, крылья, переложить в чашу мультиварки. Луковицу помыть, но не чистить. Лук и морковь разрезать на 2 части. Поместить ингредиенты в чашу. Налить холодной воды. Добавить перец, посолить. Закрывать крышкой. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Суп». Выставить время приготовления 1 час, нажать «Старт». По окончании программы аккуратно снять пену, мясо вынуть и разделить на порционные куски. Овощи вынуть. Добавить в чашу лавровый лист и дать настояться 10-15 мин. Бульон процедить в отдельную посуду до прозрачного состояния.

Говяжий бульон

Ингредиенты

Говяжьи кости с мясом – 500 г.

Лук репчатый – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Перец черный горошком – 5-8 шт.

Чеснок – 4-5 зубчиков.

Букет гарни.

Соль, лавровый лист по вкусу.
Вода 2,5 – 3 л.

Приготовление

Мясо промыть, положить в чашу мультиварки. Чеснок и морковь почистить, луковицу помыть, все поместить в чашу. Добавить соль, специи, залить холодной водой не выше максимального уровня.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Тушение» на 6 часов. Нажать «Старт».

По окончании программы аккуратно снять пену, мясо вынуть и разделить на порционные куски. Овощи вынуть. Добавить в чашу лавровый лист и дать настояться 10-15 мин. Бульон процедить в отдельную посуду до прозрачного состояния.

Сырный суп (4-6 порций)

Ингредиенты:

Плавленый сыр – 200 гр.
Картофель – 2-3 шт.
Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1шт.
Копченое мясо – 150 гр.
Вода – 1.5 л.
Соль, перец, зелень по вкусу.

Приготовление:

Картофель и мясо порезать небольшими кубиками, морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка». Нажать кнопку «Старт». На растительном масле поджарить лук и морковь. Затем долить в чашу мультиварки кипяток, положить плавленый сыр, картофель, мясо, соль и специи. Периодически перемешивать, пока сыр полностью не растворится. Закрыть крышку мультиварки. С помощью кнопки «Подогрев/Отмена» выключить режим «Жарка» и установить программу «Суп», выставить время приготовления 40 минут. Нажать «Старт».

Можно использовать плавленый сыр в брикетах, но перед опусканием в воду его лучше нарезать.

Борщ (4-6 порций)

Ингредиенты:

Мясо (говядина или свинина) – 300 гр.
Картофель – 2-3 шт.
Капуста – 1/4 маленького кочана.
Морковь – 1 шт. среднего размера.
Лук репчатый – 1 шт.
Томатная паста – 1 ст.л.
Свекла – 1 шт. среднего размера.

Лимонный сок – 2 ст.л.

Чеснок – 2-3 зубчика.

Мясной бульон – 1,5 л.

Соль, перец, зелень, лавровый лист – по вкусу.

Сметана для сервировки.

Приготовление:

Мясо промыть, порезать небольшими кусочками. Лук нашинковать. Морковь и свеклу натереть на крупной терке. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка», нажать кнопку «Старт». Когда чаша нагреется, налить немного растительного масла и, не закрывая крышку, обжарить до золотистого цвета лук. Затем добавить морковь и свеклу, полить лимонным соком, жарить еще 5 минут, периодически помешивая. Затем в чашу добавить мясо и томатную пасту и жарить еще 10 минут. В это время картофель порезать небольшими кубиками, капусту нашинковать.

По окончании обжаривания долить в чашу бульон, добавить картофель, капусту, соль и перец. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Суп». Выставить время приготовления 1 час. Нажать кнопку «Старт».

Когда программа закончится, добавить измельченный чеснок, рубленую зелень и лавровый лист.

Оставить суп в режиме подогрева на 10-15 мин.

Подавать со сметаной.

Суп томатный с фасолью (4-6 порций)

Ингредиенты:

Томаты в собственном соку – 500 г.

Фасоль красная в собственном соку – 500 г.

Лук репчатый – 1-2 шт.

Перец чили молотый 2 ч.л.

Бульон говяжий – 500 мл.

Зелень, соль по вкусу.

Приготовление:

Лук нашинковать. Томаты очистить от кожицы, затем нарезать или размельчить в блендере. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка» и нажать «Старт». В чашу мультиварки налить немного растительного масла, обжарить лук до золотистого оттенка, добавить томаты, соль и перец, жарить еще 5 минут периодически помешивая. Затем добавить фасоль и бульон, перемешать.

С помощью кнопки «Подогрев/Отмена» выключить режим «Жарка» и установить программу «Суп». Выставить время приготовления 40 минут. После окончания программы добавить мелко нарубленную зелень и дать настояться 10 минут.

Консистенция этого супа должна быть достаточно густой. Если суп получился жидкий, добавьте в него немного муки.

Куриный суп с лапшой (4-6 порций)

Ингредиенты:

Куриные ножки – 2-3 шт.
 Лук репчатый – 1 шт.
 Морковь – 1 шт.
 Лапша – 1/2 мерной чашки.
 Перец черный горошком – 5-8 шт.
 Лавровый лист.
 Вода – 1,5 л.
 Соль, зелень по вкусу.

Приготовление.

Ножки промыть разрезать на 2 части (голень и бедро), морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать.
 В чашу мультиварки положить курицу, овощи и специи, налить кипящей воды и закрыть крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Суп», выставить время приготовления 40 минут, нажать «Старт». За 5-10 минут до окончания программы добавить лапшу. По окончании программы положить лавровый лист, дать настояться 10 минут.
 Перед подачей на стол посыпать мелко порубленной зеленью.

Суп гороховый с копченостями (4-6 порций)

Ингредиенты

Копченое мясо – 150 гр.
 Горох (половинками) – 1 мерная чашка.
 Картофель – 2-3 шт.
 Морковь – 1 шт.
 Лук репчатый – 1шт.
 Вода – 2 л.
 Специи, зелень, соль по вкусу.

Приготовление

Картофель и мясо нарезать небольшими кубиками, морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать. Мясо и овощи выложить в чашу мультиварки, добавить промытый горох и залить кипятком. Закрыть крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Суп» на 2,5 часа.
 По окончании программы добавить зелень и дать настояться еще 10-15 мин. В порционные тарелки можно добавить сметану и отдельно подать сухарики из белого хлеба.

Рыбный суп (4-6 порций)

Ингредиенты.

Горбуша в собственном соку – 1 банка.
 Рис – ½ мерной чашки.
 Морковь – 1 шт.
 Лук репчатый – 1 шт.

Картофель – 1-2 шт.

Вода – 1,5 л.

Лавровый лист – 1-2 шт.

Перец черный горошком – 4-5 шт.

Соль, специи по вкусу.

Приготовление:

Картофель нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать.

Рыбу разделить на небольшие кусочки. В чашу мультиварки поместить овощи, рис, соль, специи и залить кипящей водой.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Суп» на 1 час, нажать «Старт». По окончании программы добавить рыбу и лавровый лист и дать настояться 10 минут.

Солянка (4-6 порций)

Ингредиенты:

Колбаса разных видов (вареная, полукопченая, сырокопченая и др.) – 200 гр.

Лук репчатый – 1 шт.

Оливки – 10 шт.

Лимон – 1/2 шт.

Огурчики соленые – 1 шт. среднего размера.

Томатная паста – 2 ст.л.

Вода – 1,5 л.

Специи по вкусу.

Сметана для сервировки.

Приготовление:

Лук нашинковать, колбасу и соленый огурец порезать соломкой, оливки нарезать кольцами.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка» и нажать «Старт». Налить в чашу мультиварки немного растительного масла, обжарить лук, томатную пасту и колбасу.

Затем налить в чашу кипящей воды, добавить оливки, соленый огурец, специи. С помощью кнопки «Подогрев/отмена» отключить режим «Жарка», установить режим «Суп» на 40 минут и нажать «Старт».

По окончании программы добавить в суп сок половины лимона и перемешать.

Подавать со сметаной.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Омлет (2-3 порции)

Ингредиенты:

Яйцо – 6 шт.

Молоко – 1 мерная чашка.

Соль по вкусу.

Приготовление:

В отдельной посуде смешать (не взбивая) яйца, молоко и соль до однородного состояния. Чашу мультиварки смазать маслом. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Пароварка». Установить время приготовления 25 минут. Подождать пока чаша немного нагреется, вылить смесь и закрыть крышку.

В качестве наполнителя можно использовать томаты, колбасу, овощи и т.д. В таком случае их надо предварительно обжарить или немного потушить, а только затем добавлять яичную смесь.

Картофель вареный (2-3 порции)**Ингредиенты:**

Картофель – 5-10 шт. в зависимости от размера.
Соль по вкусу.

Приготовление:

Картофель помыть, очистить, разрезать на 2-4 части, поместить в чашу мультиварки. Залить кипятком, чтобы слегка закрывало картофель, посолить. Закрыть крышку, с помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Картофель». Выставить время приготовления 10 минут. Нажать «Старт».

В данном режиме отсчет времени начинается после закипания.

Картофель печеный (2-3 порции)**Ингредиенты:**

Картофель – 5-10 шт в зависимости от размера.
Масло оливковое – 1 ст.л.
Специи, соль, зелень, тертый сыр по вкусу.

Приготовление:

Картофель помыть, нарезать дольками. Обвалять в масле, добавить специи и соль, хорошо перемешать. Поместить в чашу мультиварки, закрыть крышку. С помощью кнопки «Выбор программы» установить режим «Выпечка» на 1 час. Через 30-40 минут картофель перевернуть. При желании посыпать зеленью и тертым сыром.

Овощи на пару**Ингредиенты:**

Овощи по желанию: картофель, цветная капуста, морковь, болгарский перец и т.д.
Соль, специи по вкусу.

Приготовление:

Овощи помыть, очистить, нарезать небольшими кусками. В чашу мультиварки налить 2 мерные чашки воды, установить решетку для варки на пару. Выложить на неё овощи, посолить, закрыть крышку. С помощью

кнопки «Выбор режимов» установить программу «Пароварка», выставить время приготовления – 20 минут и нажать «Старт».

В данном режиме отсчет времени начинается после закипания.

Рагу овощное (3-4 порции)

Ингредиенты:

Картофель – 3-4 шт.
Баклажаны – 1 шт.
Томаты – 1-2 шт.
Перец болгарский – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Чеснок – 2-3 зубчика.
Растительное масло 1 ст.л.
Зелень – петрушка, укроп, базилик.
Соль по вкусу.

Приготовление.

Овощи помыть, очистить, нарезать кубиками. Лук нашинковать. В чашу мультиварки налить растительное масло, поместить овощи, посолить. Закрывать крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Тушение» на 1 час и нажать «Старт». По окончании приготовления блюдо посыпать рубленой зеленью.

Плов (4-6 порции)

Ингредиенты:

Свинина – 300 гр.
Рис – 2 мерные чашки.
Вода – 4 мерные чашки.
Лук репчатый – 1-2 шт.
Морковь – 1 шт.
Барбарис – 5-6 зерен.
Чеснок – 4-5 зубчиков.
Растительное масло – 1 ст.л.
Специи для плова.
Соль, перец по вкусу.

Приготовление:

Свинину помыть, нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать. Рис промыть в холодной воде. Чеснок помыть, но не чистить. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка» и нажать «Старт». Налить в чашу мультиварки растительное масло, когда чаша нагреется, обжарить мясо (10 мин). Добавить лук и половину натертой моркови, перемешать. Закрывать крышку и жарить еще 4-5 мин. Затем добавить слоями оставшуюся часть моркови, рис, воду, специи и соль. Чеснок распределить равномерно по поверхности плова. Закрывать

крышку. С помощью кнопки «Подогрев/отмена» отключить режим «Жарка» и установить режим «Плов» на 1 час.

По окончании приготовления чеснок аккуратно достать.

Плов выложить на порционные тарелки нижним слоем наверх.

Плов с фруктами (4-6 порций)

Ингредиенты:

Рис – 2 мерные чашки.

Вода – 4 мерные чашки.

Яблоки – 1-2 шт.

Курага – 50 г.

Изюм без косточек – 50 г.

Миндаль – 6-8 шт.

Цедра лимона (тертая) – 2 ч.л.

Гвоздика – 1шт.

Корица молотая – ¼ ч.л.

Растительное масло – 1 ст. л.

Сахар, соль по вкусу.

Приготовление:

Рис промыть в холодной воде. Яблоки очистить от кожуры, нарезать дольками. Сухофрукты промыть. Зерна миндаля раздробить.

В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить слоями яблоки, миндаль, сухофрукты, рис и специи. Залить водой, добавить соль и сахар по вкусу, закрыть крышку.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Плов» на 1 час.

По окончании программы выложить плов в порционные тарелки нижним слоем наверх.

Вместо сахара можно использовать мед.

Ризотто по-милански (4-6 порций)

Ингредиенты:

Рис арборио или карнароли – 400г.

Шафран (рыльца) – 1 щепотка.

Сливочное масло – 50 г.

Лук репчатый – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Вино белое сухое – 100 мл.

Сыр «Пармезан» – 50 гр.

Куриный бульон – 2 л.

Приготовление:

Заранее приготовить бульон по рецепту «Куриный бульон».

Рис для ризотто не рекомендуется мыть, так как он покрыт крахмалом, который придает блюду необходимую текстуру.

Лук шинковать, морковь натереть на крупной терке. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка». Растопить полови-

ну сливочного масла, обжарить на нем лук и морковь, помешивая, пока лук не станет прозрачным. Добавить рис и перемешать, чтобы он был полностью покрыт маслом, продолжать обжаривать, пока рис не станет полупрозрачным, периодически перемешивая. Влить вино, продолжать перемешивать пока вся жидкость не впитается. Затем влить куриный бульон, добавить шафран, хорошо перемешать и закрыть крышку. С помощью кнопки «Подогрев/Отмена» отключить режим «Жарка» и установить режим «Ризотто». Нажать «Старт».

По окончании программы добавить оставшееся сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками и тертый сыр, быстро размешать.

Подавать на стол в теплых тарелках.

Ризотто с грибами (4-6 порций)

Ингредиенты:

Рис арборио или карнароли – 400г.

Сушеные грибы (белые или любые другие) – 10 гр.

Грибы (шампиньоны) – 200 гр.

Сливочное масло – 50 г.

Лук репчатый – 1 шт.

Сыр «Пармезан» – 50 гр.

Куриный бульон – 2 л.

Приготовление:

Заранее приготовить бульон по рецепту «Куриный бульон».

Рис для ризотто не рекомендуется мыть, так как он покрыт крахмалом, который придает блюду необходимую текстуру.

Сушеные грибы залить на 30 минут стаканом кипящего бульона, затем вынуть и мелко нарезать. Оставшийся грибной бульон смешать с куриным бульоном.

Шампиньоны нарезать пластинками, лук нашинковать.

С помощью кнопки «Выбор программы» установить режим «Жарка», нажать «Старт». Растопить половину сливочного масла, обжарить на нем лук и грибы.

Добавить рис и размешать, чтобы он был полностью покрыт маслом, продолжать периодически перемешивать. Когда рис станет полупрозрачным влить в мультиварку бульон, хорошо перемешать и закрыть крышку. С помощью кнопки «Подогрев/Отмена» отключить режим «Жарка» и установить режим «Ризотто», нажать «Старт».

По окончании программы добавить оставшееся сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками и тертый сыр, быстро размешать.

Подавать на стол в теплых тарелках.

Жаркое (4-6 порций)

Ингредиенты:

Свинина – 300 гр.

Картофель – 5-6 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Паприка сушеная – 1 ст.л.

Растительное масло – 1 ст.л.

Перец черный горошком – 5-8 шт.

Соль, перец молотый, базилик, тимьян, орегано – по вкусу.

Вода – 1-2 мерные чашки.

Приготовление:

Мясо и картофель нарезать кубиками. Лук нашинковать. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка» и нажать «Старт». Налить в чашу мультиварки растительное масло. Когда чаша нагреется, при открытой крышке обжарить мясо, затем добавить лук и жарить еще 5 мин.

Налить кипящей воды, чтобы покрывала мясо и добавить картофель, специи и паприку. Все перемешать, закрыть крышку.

С помощью кнопки «Подогрев/отмена» отключить режим «Жарка». Установить режим «Выпечка», выставить время приготовления 45 мин. Нажать «Старт».

Рагу со свиной (4-6 порций)

Ингредиенты

Свинина – 300 гр.

Баклажан (средний) – 1 шт.

Кабачок (средний) – 1 шт.

Картофель – 3-5 шт.

Лук репчатый – 1шт.

Морковь – 1 шт.

Чеснок – 2 зубчика.

Томаты – 2 шт. или томатная паста – 100 гр.

Растительное масло – 1 ст.л.

Соль, перец, базилик по вкусу.

Приготовление

Овощи очистить. Томаты опустить в кипяток на 1-2 минуты, затем снять шкурки. Овощи и мясо порезать кубиками. Чеснок измельчить.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка» и нажать «Старт». Налить в чашу мультиварки растительное масло, обжарить лук, затем добавить мясо и жарить еще 10 мин. Добавить овощи, соль и специи. Перемешать, закрыть крышку. С помощью кнопки «Подогрев/отмена» отключить режим «Жарка» и установить режим «Выпечка». Выставить время приготовления 45 мин. Нажать «Старт».

Капуста тушеная со свиной (4-6 порций)

Ингредиенты:

Мякоть свинины – 300 гр.

Капуста – ½ кочана.

Лук репчатый – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Перец болгарский – 1 шт.

Томатная паста – 1 ст.л.

Сахар – 1 ст.л.
 Вода – 1 мерная чашка.
 Растительное масло – 1 ст.л.
 Перец черный горошком – 3-4 шт.
 Зелень укропа или петрушки.
 Соль по вкусу.

Приготовление:

Свинину нарезать кубиками, лук и капусту нашинковать, морковь потереть на крупной терке, болгарский перец нарезать соломкой. Капусту помять руками, чтобы она стала мягкой.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка» и нажать «Старт». Когда чаша мультиварки нагреется, налить растительное масло и обжарить мясо до появления корочки. Добавить лук и морковь, жарить пока лук не станет прозрачным.

Добавить остальные ингредиенты, специи и воду. Закрыть крышку. С помощью кнопки «Подогрев/отмена» отключить режим «Жарка» и установить режим «Тушение». Выставить время приготовления 1 час. Нажать «Старт». Во время приготовления капусту следует изредка перемешивать. После окончания приготовления добавить в капусту рубленую зелень, перемешать, и оставить в режиме подогрева на 5-10 минут.

Перцы фаршированные (4-6 порций)

Ингредиенты:

Болгарский перец – 4-6 шт.
 Мясной фарш – 300 г.
 Рис – 1/3 мерной чашки.
 Лук репчатый – 2 шт.
 Морковь – 1 шт.
 Томаты – 3-4 шт.
 Растительное масло – 1 ст.л.
 Соль, перец, зелень по вкусу.

Приготовление:

Начинка: Рис отварить до полуготовности. Томаты опустить в кипяток на 2 минуты, затем снять шкурку и измельчить. Лук нашинковать. Половину лука обжарить на растительном масле, затем добавить томаты и потушить 5-10 минут. Смешать фарш, рис и овощи, посолить, добавить специи.

Соус: Морковь натереть на крупной терке. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка», нажать «Старт». Когда чаша нагреется, налить растительное масло и обжарить оставшийся лук и морковь, посолить, перемешать. Выключить режим «Жарка».

Перцы: Отрезать верхнюю часть перцев, очистить от семян, наполнить начинкой.

Нафаршированные перцы поместить в мультиварку открытой частью вверх. Аккуратно добавить воду, чтобы она доходила до середины перцев. Закрыть крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Тушение», установить время приготовления 1 час и нажать «Старт».

Ленивые голубцы (3-4 порции)

Ингредиенты:

Капуста – 200гр.
 Фарш мясной – 250гр.
 Рис – 1/3 мерной чашки.
 Лук репчатый – 1 шт.
 Яйцо – 1 шт.
 Соль, специи, зелень по вкусу.

Для соуса:

Вода – 1,5 мерные чашки.
 Майонез – 1 ст.л.
 Сметана 1 ст.л.
 Томатная паста – 1 ст.л.
 Соль, перец, зелень по вкусу,

Приготовление:

Капусту измельчить, замочить в кипятке на 5-7 минут, затем слить воду и отжать. Рис отварить до полуготовности. Лук мелко нашинковать. Смешать рис, фарш, капусту, лук, вбить яйцо, добавить соль и специи, хорошо перемешать. Мокрыми руками сформировать котлетки. Ингредиенты для соуса смешать в отдельной ёмкости. В чашу мультиварки выложить котлетки и залить соусом. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Тушение», установить время приготовления 1 час и нажать «Старт».

Куриные тефтели с сыром в томатном соусе (4-6 порций)

Ингредиенты:

Куриный фарш- 500гр.
 Нарезной батон – 2 кусочка (50гр).
 Молоко – 1/3 мерной чашки.
 Яйцо – 1 шт.
 Сыр «Пармезан» тертый– 1/3 мерной чашки.
 Соль, перец, орегано.

Для соуса:

Томаты: 5 шт.
 Зелень, соль по вкусу.

Приготовление:

Мякоть батона замочить в молоке, затем отжать смешать с фаршем. Добавить сыр, соль и специи, вбить яйцо и хорошо перемешать. Мокрыми руками сформировать тефтельки и выложить их в чашу мультиварки. Томаты опустить в кипяток на 2 минуты, снять кожицу и измельчить. Томаты посолить, добавить специи, перемешать и добавить в чашу мультиварки. Аккуратно налить горячей воды, чтобы покрывала тефтели. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Тушение», установить время приготовления 1 час и нажать «Старт».

Азу по-домашнему (4-6 порций)

Ингредиенты:

Говядина – 500 гр.
 Лук репчатый – 1 шт.
 Растительное масло – 1 ст.л.
 Огурцы солёные – 2 шт.
 Чеснок – 1 зубчик.
 Томатная паста – 2 ст. л.
 Аджика – 1 ч.л.
 Мука пшеничная – 1 ст. л.
 Вода – 1 мерная чашка.
 Соль, перец, зелень по вкусу.

Приготовление:

Говядину нарезать небольшими брусками, огурцы – соломкой. Лук мелко нашинковать. Чеснок измельчить.
 С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка» и нажать «Старт». Когда чаша мультиварки нагреется, налить растительное масло и обжарить говядину. Добавить лук, жарить до прозрачности. Добавить остальные ингредиенты, хорошо перемешать.
 С помощью кнопки «Подогрев/отмена» отключить режим «Жарка» и установить режим «Тушение», выставить время приготовления 2 часа и нажать «Старт».

Бефстроганов из говядины с грибами (4-6 порций)

Ингредиенты:

Говядина (мякоть) – 500 гр.
 Грибы (шампиньоны) – 200 гр.
 Лук репчатый – 1-2 шт.
 Сметана – 2 ст.л.
 Горчица – 1 ст.л.
 Мука пшеничная – 1 ст.л.
 Вода – ½ мерной чашки.
 Растительное масло – 1 ст.л.
 Соль, специи по вкусу.

Приготовление:

Говядину нарезать небольшими брусками. Лук нарезать полукольцами, шампиньоны – тонкими пластинками.
 С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка» и нажать «Старт». В чашу мультиварки налить растительное масло и обжарить лук до золотистого цвета. Добавить грибы и жарить до выпаривания жидкости при открытой крышке.
 В это время раскалить сковороду и обжарить говядину. Как только мясо начнет подрумяниваться – добавить муку и быстро перемешать.
 В мультиварку добавить воду, сметану, горчицу и специи, переложить мясо. Хорошо перемешать и закрыть крышку. С помощью кнопки «Подогрев/отмена» отключить режим «Жарка» и установить режим «Тушение». Установить время приготовления 2 часа и нажать «Старт».

Гуляш (4-6 порций)

Ингредиенты:

Говядина – 500 гр.
Томатная паста – 100 гр.
Лук репчатый – 2-3 шт.
Мука – 2 ст.л.
Паприка – 1 ч.л.
Растительное масло – 1 ст.л.
Соль, специи по вкусу.

Приготовление:

Мясо порезать соломкой, лук крупно нашинковать. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка» и нажать «Старт». На растительном масле обжарить лук и мясо. Добавить томатную пасту, муку, паприку, соль и специи, налить немного воды, хорошо перемешать. Закрыть крышку. С помощью кнопки «Подогрев/отмена» отключить режим «Жарка» и установить режим «Тушение». Установить время приготовления 2 часа и нажать «Старт».

Печень тушёная с луком и сметаной (4-6 порций)

Ингредиенты:

Печень говяжья – 500 гр.
Лук репчатый – 1 шт.
Сметана – 100 гр.
Соль, специи по вкусу.

Приготовление:

Слегка замороженную печень очистить от плёнок, нарезать тонкими брусочками. Лук нарезать полукольцами. Ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сметану, соль, специи, перемешать и закрыть крышкой.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Тушение» на 1 час и нажать «Старт».

Куриное филе в сливочно-сырном соусе (4-6 порций)

Ингредиенты:

Куриное филе – 400 гр.
Сливки 10% – 200 мл.
Сыр «Дор блю» – 100 гр.
Растительное масло – 1 ст.л.

Приготовление:

Филе порезать кубиками. Сыр измельчить. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Жарка», нажать «Старт». Когда чаша нагреется, налить растительное масло и обжарить курицу, затем выложить её в отдельную посуду. Налить в чашу мультиварки сливки и добавить сыр, помешивая довести до однородного состояния. В соус вы-

ложить курицу. Закрыть крышку. С помощью кнопки «Подогрев/отмена» отключить режим «Жарка» и установить режим «Пароварка». Выставить время приготовления 20 мин. и нажать «Старт».

Рыба под овощной шубой (4-6 порции)

Ингредиенты:

Филе белой рыбы (палтус, треска и др.)– 500-700 гр.

Картофель – 3-4 шт.

Болгарский перец – 2 шт.

Томаты – 2 шт.

Зеленый горошек (свежий или мороженный)– ½ мерной чашки.

Лук репчатый – 1 шт.

Лимон – ½ шт.

Сыр – 100 гр.

Специи для рыбы – тимьян, перец, кориандр.

Соль, зелень, чеснок по вкусу.

Приготовление:

Рыбу очистить, нарезать на порционные куски, посыпать специями, сбрызнуть лимонным соком. Картофель и томаты порезать пластинками, лук и перец – кольцами.

В чашу мультиварки выложить рыбу, затем слоями лук, горошек, перец, картофель, томаты.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Выпечка» на 45 минут. По окончании программы посыпать блюдо тертым сыром и закрыть крышкой на 5-10 минут.

При подаче посыпать рубленой зеленью.

Холодец

Ингредиенты:

Мясные субпродукты (говяжьих ноги, уши, хвосты) – 1 кг.

Чеснок – 5 зубчиков.

Морковь – 1-2 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Перец черный горошком– 5-8 шт.

Соль по вкусу.

Лавровый лист.

Приготовление:

Субпродукты тщательно промыть, очистить, переложить в чашу мультиварки и залить холодной водой не выше максимального уровня. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Тушение» на 4 часа. Нажать «Старт».

По окончании программы положить в мультиварку очищенные морковь и лук, добавить соль, перец и поставить в режим «Тушение» еще на 2 часа. По окончании программы овощи вынуть. Мясо вынуть, остудить, отделить от костей и разобрать на волокна. Чеснок размельчить, смешать с мясом.

В бульон положить лавровый лист, затем остудить и процедить до прозрачного состояния.

Морковь нарезать кружками. В порционную посуду выложить морковь, мясо и залить бульоном. Убрать в холод до полного остывания.

ДЕСЕРТЫ

Бисквит

Ингредиенты

Мука пшеничная – 1,5 мерной чашки.

Яйцо – 4-5 шт.

Сахар – 1 мерная чашка.

Сливочное масло.

Приготовление:

Яйца взбить до пышной пены. Продолжая взбивать, постепенно добавить сахар. Когда смесь станет достаточно густой, добавить просеянную муку и аккуратно перемешать ложкой снизу вверх. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и вылить туда тесто. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Выпечка» на 1 час. После приготовления открыть крышку мультиварки и дать бисквиту остыть.

Совет: Этот бисквит можно использовать как базу для многих тортов. Разрежьте бисквит на слои и промажьте по своему вкусу вареньем, кремом, шоколадом и т.д.

Финский творожный пирог

Ингредиенты:

Тесто:

Маргарин – 100гр.

Сахар – 2/3 мерной чашки.

Яйцо – 1 шт.

Разрыхлитель теста – 1 ч.л.

Мука пшеничная – 2 мерные чашки.

Сливочное масло.

Начинка:

Творог мягкий – 250 гр.

Сметана – 400 гр.

Сахар – 100 гр.

Яйцо – 3 шт.

Ванильный сахар – 1 ч.л.

Приготовление:

Чашу смазать сливочным маслом.

Тесто замесить, выложить на дно мультиварки, сделав бортики 5-6 см.

Ингредиенты для начинки смешать в миксере и аккуратно вылить в форму. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу

«Выпечка». Выставить время приготовления 1 час и нажать «Старт». После приготовления оставьте пирог в режиме «Подогрев» на 40-60 мин. Затем откройте крышку и дайте остыть.

В начинку можно добавлять сухофрукты, молотые орехи и мед.

Грушевый пирог

Ингредиенты:

Груши – 2-3 шт.

Яйцо – 3 шт.

Мука пшеничная – 1,5 мерные чашки.

Сметана – 250 гр.

Сахар – 1,5 мерные чашки.

Ванилин – 1 гр.

Разрыхлитель теста – 10 гр.

Сахарная пудра, корица по вкусу

Приготовление:

Яйца взбить с сахаром до густой пены. Муку просеять с разрыхлителем. Аккуратно смешать сметану, муку и взбитые яйца. Груши помыть, вынуть сердцевину, порезать дольками или кубиками. Вылить в чашу мультиварки половину теста, затем добавить груши и оставшуюся часть теста. Закрыть крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Выпечка». Выставить время приготовления 1 час и нажать «Старт». По окончании программы оставить пирог в режиме подогрева еще на час. Затем открыть крышку и дать пирогу остыть. Готовый пирог выложить на блюдо нижней частью вверх и посыпать сахарной пудрой или корицей.

Шоколадный кекс

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 1,5 мерные чашки.

Какао – 2/3 мерной чашки.

Сахар – 1,5 мерные чашки.

Яйцо – 1 шт.

Молоко – 120 мл.

Вода – 120 мл. (кипяток)

Сливочное масло – 60 гр.

Ванилин – 0,5 г.

Разрыхлитель теста – 1 ч.л.

Сода 1/4 ч.л.

Соль – 1/2 ч.л.

Приготовление.

Взбить миксером яйцо с сахаром и ванилином. Добавить молоко и размягченное сливочное масло, перемешать до однородного состояния.

Смешать сухие ингредиенты и соединить их со смесью. Аккуратно перемешать, затем снова хорошо взбить миксером.

В конце добавить кипяток и перемешать.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Выпечка» на 1 час и нажать «Старт». Когда чаша нагреется, вылить тесто в мультиварку и закрыть крышку.

По окончании программы оставить пирог в режиме подогрева еще на час. Перед употреблением кекс следует хорошо остудить.

Яблоки печеные

Ингредиенты:

Яблоки – 4-6 шт.

Мед – 4-6 ч.л.

Грецкий орех – 4-6 шт.

Сахарная пудра, корица по вкусу.

Приготовление:

Яблоки помыть, вынуть сердцевину. В каждое яблоко положить очищенный грецкий орех и добавить мед. Яблоки поместить в мультиварку открытой частью наверх. Налить теплой воды, чтоб доходила до середины яблок. Закрыть крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Пароварка», выставить время приготовления 15 минут и нажать «Старт».

При подаче посыпать сахарной пудрой и корицей.

Апельсиновый маффин

Ингредиенты:

Апельсин – 1 шт.

Сахар – 1,5 мерные чашки.

Яйцо – 2 шт.

Сливочное масло – 100 гр.

Мука пшеничная – 280 гр.

Разрыхлитель теста – 1 ч. л.

Ванилин – 0,5 г.

Приготовление:

С апельсина срезать цедру, измельчить её в блендере.

Смешать яйца, сахар, размягченное сливочное масло, цедру, муку, разрыхлитель и ванилин.

Апельсин измельчить в блендере, смешать с тестом.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Тесто вылить в чашу и закрыть крышку.

С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Выпечка», выставить время приготовления 1 час и нажать «Старт».

НАПИТКИ

Топленое молоко

Ингредиенты:

Молоко – 1-2 л.

Приготовление:

Залить молоко в чашу мультиварки, закрыть крышку. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Тушение», выставить время приготовления 6 часов, нажать «Старт». По окончании приготовления молоко остудить в мультиварке, затем перелить в отдельную посуду.

Ряженка

Ингредиенты:

Молоко – 1-2 л.

Сметана 25% – 3 ст.л.

Приготовление:

Приготовить топленое молоко, дать ему остыть до 40°C, затем добавить сметану и хорошо перемешать. С помощью кнопки «Подогрев/Отмена» включить режим «Подогрев». Через 30 минут выключить мультиварку. Ряженку оставить в мультиварке на 6 часов, затем перелить в стеклянную ёмкость и убрать в холодильник для загустевания.

Компот из сухофруктов

Ингредиенты:

Сухофрукты – 500-600 г.

Вода – 2 л.

Сахар по вкусу.

Приготовление:

Сухофрукты промыть, поместить в чашу мультиварки. Залить холодной водой, добавить сахар по вкусу. С помощью кнопки «Выбор режимов» установить программу «Тушение», выставить время приготовления 2 часа.

Глинтвейн

Ингредиенты:

Вино красное сухое – 0,75 л.

Гвоздика – 3-4 шт.

Яблоко – 1 шт.

Апельсин – 1 шт.

Сахар, корица по вкусу.

Приготовление:

Фрукты помыть, нарезать дольками. Вино перелить в чашу мультиварки, добавить фрукты (апельсин можно предварительно выдавить, чтобы было больше сока), сахар, гвоздику и корицу.

Перемешать, закрыть крышку. С помощью кнопки «Подогрев/Отмена» включить режим «Подогрев». Через 30 минут выключить мультиварку и дать глинтвейну настояться 20-30 минут. При подаче фрукты вынуть, глинтвейн разлить по бокалам.



Making life colorful and enjoy is the goal and endeavour of us all. This also includes designer items of practical use: This is our guiding principle!

A lot of household appliances are important and useful occupants of our homes however, they are often the ugly ducklings of the family. That's why we came up with the idea to develop attractive and appealing household products.

Martin Stadler, CEO Stadler Form

Наша общая цель — наслаждаться процессом, делая жизнь яркой. Она также подразумевает внедрение дизайнерских вещей в повседневную жизнь человека — это наш основной принцип!

Множество бытовых приборов являются важными и полезными обитателями нашего дома, вместе с тем, они часто «гадкие утята» в семье. Именно поэтому мы пришли с идеей развивать привлекательную и стильную технику для дома.

Martin Stadler,
генеральный директор Stadler Form.

