

Multifunkční kráječ 2v1

Uvítací příručka



thermomix
VORWERK



Obsah

- 5 Úvod
- 6 Získejte více ze svého Thermomixu®
- 8 Co je uvnitř? Seznamte se s Thermomix® multifunkčním kráječem 2v1
- 10 Krájení a strouhání / Vykrajování spirál

- 12 **Thermomix® kráječ**
- 14 Co všechno umí řezný kotouč
- 16 Jak používat multifunkční kráječ Thermomix® s řezným kotoučem
- 16 Sestavení
- 18 Jak používat Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 ke strouhání a krájení v kuchyňských přístrojích Thermomix® TM6 nebo TM5
- 20 **Tipy pro strouhání a krájení**
- 20 Co je dobré vědět
- 24 Průvodce krájením surovin

- 36 **Thermomix® spiralizér**
- 38 Jak sestavit základnu s hnací jednotkou spiralizéru
- 40 Co všechno umí čepel spiralizéru
- 42 Jak používat multifunkční kráječ Thermomix® se spiralizační čepelí
- 42 Sestavení
- 44 Jak používat Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 k vykrajování spirál v kuchyňských přístrojích Thermomix® TM6 nebo TM5
- 46 **Tipy pro vykrajování spirál**
- 47 Co je dobré vědět
- 50 Průvodce přípravou spirál z různých surovin
- 56 **Rozebrání a čištění řezného kotouče a spiralizačních čepelí**

- 58 **Recepty pro každodenní inspiraci**
- 60 Hruškový salát s modrým sýrem a lískovými oříšky
- 61 Carpaccio z červené řepy
- 62 Spirálové hranolky s česnekovou omáčkou
- 63 Bernské růsti
- 64 Salát z nastrouhané mrkve
- 65 Pikantní nakládané mrkvové spirálky
- 66 Coleslaw s multifunkčním kráječem Thermomix®
- 67 Buddha bowl s kuřecím masem
- 68 Zapékané brambory
- 69 Zeleninová galetta à la ratatouille
- 70 Zapečená vejce na zeleninových spirálách
- 71 Citrónové kuře s parmazánem a cuketové tagliatelle
- 72 Hrušková hnízdečka na čokoládovém krému
- 73 Ovocný talíř s citrónovo-medovým dresinkem
- 74 Jablečný koláč
- 75 Dort s jablečnými spirálkami



Úvod

Thermomix® usnadňuje přípravu pokrmů a příslušenství v podobě Thermomix® multifunkčního kráječe 2v1 je udělá velmi působivými a navíc zcela jednoduše. Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 precizně a efektivně krájí, strouhá a vykrajuje spirály, což se projeví na skvělých výsledcích.

Odted' můžete dle libosti krájet, strouhat a vykrajovat spirály z nejrůznějších surovin, čímž svým pokrmům dodáte chuť a tu pravou konzistenci. Připravíte zajímavé saláty, krásné dezerty, ale i celou řadu rozmanitých sladkých i slaných jídel.

Tato příručka obsahuje rady pro každodenní používání multifunkčního kráječe, praktické pokyny k jeho sestavení a skvělé tipy pro profesionální výsledky.

Na následujících stránkách vás čeká také výběr inspirativních receptů, které najdete v neustále se rozrůstající sbírce receptů na Cookidoo®, u nichž vám bude multifunkční kráječ skvělým pomocníkem. Jsou mezi nimi recepty od bernských růstí až po jablečný koláč, které vám pomohou dodat pokrmům zcela nový vzhled a celkový dojem. Úspora času, efektivnost, všestrannost, snadné používání, jiný a atraktivní způsob, jak rodině prezentovat zdravé jídlo – možnosti kreativity s Thermomix® multifunkčním kráječem jsou nekonečné.

Dostaňte na svůj talíř více zeleniny, stylu a života!

Získejte více ze svého Thermomixu®

Ve společnosti Vorwerk neustále přemýšlíme, jak vám usnadnit život v kuchyni, a Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 je dokonalým doplňkem k vašemu Thermomixu®. Obstará za vás krájení, strouhání a vykrajování spirál z různých surovin. Příprava jídel vám zabere méně času a výsledky budou působivější. Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 usnadňuje přípravu jídla díky těmto hlavním výhodám:

- **Všestranný a jedinečný řezný kotouč – 4 různé způsoby krájení a strouhání na jediném kotouči**
Řezný kotouč kráječe disponuje čtyřmi různými druhy krájení a strouhání – na tenké plátky, na silné plátky, strouhání najemno i nahrubo, a vše s minimálním množstvím odpadu. Kotouč je kompaktní a lze jej pohodlně skladovat ve víku kráječe.
- **Spirály ve dvou tloušťkách snadno a rychle**
Čepel spiralizéru vykrojí během chvilky ze zeleniny a ovoce spirály dvou různých šířek.



- **Díky přesným řezům snadno dosahuje ohromujících výsledků**

Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 má řezné hrany ostré jako břitva a řeže tak precizně, že i ty nejjednodušší pokrmy, jako je ovocný talíř či dušená mrkev, působí ohromujícím dojmem.

- **Mixovací nádoba Thermomixu® zůstane čistá a připravená k dalšímu použití**

Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 je navržen tak, aby vám usnadnil vaření. Jeho sběrná nádoba se vkládá do mixovací nádoby Thermomixu®, která tak po jejím opětovné vyjmutí zůstává čistá a připravená k dalšímu použití.

- **Dělá zdravou stravu vizuálně atraktivní**

Obohatí pokrmy o více zeleniny a ovoce, protože díky multifunkčnímu kráječi výsledky vypadají skvěle. Připravte si atraktivní, zdravá jídla, která si zamilují dospělí i vaše děti.

- **Šetří čas v kuchyni.**

Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 je univerzální a pro každodenní použití. Díky němu bude příprava zeleniny a ovoce rychlá a snadná, ušetříte čas i námahu, které byste jinak vynaložili na krájení nožem na kuchyňském prkénku. Příprava perfektně nakrájených surovin bude rychlejší a jednodušší, což dělá z úžasného Thermomixu® ještě lepšího pomocníka.

- **Rovnoměrně nakrájené kousky se také rovnoměrně uvaří**

Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 nakrájí zeleninu na stejné kousky pro skvělé výsledky a rovnoměrné uvaření.



Co je uvnitř? Seznamte se s Thermomix® multifunkčním kráječem 2v1

Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 se skládá z několika částí: z kráječe s řezným kotoučem pro čtyři různé druhy krájení a strouhání a pěchovačem kráječe, ze spiralizéru (základna s hnací jednotkou, 2 čepelemi a pěchovačem spiralizéru) a z částí společných kráječi i spiralizéru (osa, sběrná nádoba a víko).

Řezný kotouč a spiralizační čepele jsou vyrobeny z vysoce kvalitní oceli. Každá část byla pečlivě navržena a testována našimi odborníky, aby poskytovala ty nejlepší výsledky. Popis jednotlivých částí a jejich funkcí najdete na následujících stránkách.

Pěchovač (jezdec) kráječe

Jemným a rovnoměrným tlakem na pěchovač se suroviny pečlivě nakrájejí a nastrouhají.

Víko kráječe*

Víko kryje řezný kotouč kráječe nebo základnu spiralizéru a zajišťovací ramena Thermomixu® kráječ uzavírají. Víko má podavač s širokým a úzkým otvorem, kterými se ovoce a zelenina různých velikostí posunují tím správným směrem.

Řezný kotouč

Oboustranný řezný kotouč je vyroben z vysoce kvalitní oceli a jeho silné a ostré řezné hrany nakrájejí a nastrouhají širokou škálu surovin. Strana 1 je určena na krájení a strana 2 na strouhání.

Krájení a strouhání



Vykrajování spirál



Pěchovač (jezdec) spiralizéru

Pro vytvoření perfektních spirál nejprve suroviny upevněte k pěchovači spiralizéru a na ten pak jemně a rovnoměrně zatlačte do otvoru víka kráječe.

Spiralizér

Spiralizér se skládá ze základny s hnací jednotkou a 2 čepelemi a je spojen s osou kráječe.

Sběrná nádoba kráječe*

Sběrná nádoba se dvěma rukojetmi se snadno používá a sbírají se v ní nakrájené či nastrouhané suroviny a vykrojené spirály. Má zaoblené dno pro sběr šťávy z nakrájeného nebo nastrouhaného ovoce, kterou můžete při přípravě pokrmu využít.

Osa*

Osa kráječe se nasazuje na mixovací nože a je spojena s řezným kotoučem kráječe nebo spiralizérem.

* Části potřebné ke krájení,
strouhání i vykrajování spirál

Krájení a strouhání

Strana 1

Strana 2



Silné plátky
(rotace ve směru
hodinových ručiček)

Tenké plátky
(rotace proti směru
hodinových ručiček)

Strouhání na silno
(rotace ve směru
hodinových ručiček)

Strouhání na tenko
(rotace proti směru
hodinových ručiček)

Čepel 1

Čepel 2



Široké spirály
(připomínající tagliatelle)

Tenké spirály
(připomínající linguine nebo špagety)

Thermomix® **kráječ**

Využijte Thermomix® kráječ k přípravě úžasných pochoutek. Snadno a rychle nakrájíte a nastroháte různé druhy zeleniny a ovoce na různou tloušťku podle vašeho přání. Vaše kulinářské výtvořy budou lahodit chuti i oku.



Co všechno umí řezný kotouč

Na straně

1

jsou vystouplé řezné hrany pro **krájení tenkých a silných plátků**, plastový střed kotouče je **tmavě šedý**.



Řezný kotouč 4v1 pro snadné použití. Běžnou rotací po směru hodinových ručiček získáte silné plátky rajčat a cukety na ratatouille (viz Ratatouille Galette, str. 69) nebo nahrubo nastrouhanou mrkev do Buddha bowl s kuřecím masem (str. 67). Rotací proti směru hodinových ručiček nakrájíte na tenko zelí na salát Coleslaw (str. 66) či nejmenno nastrouháte mrkev na mrkvový salát (str. 64). Posuňte své kuchařské dovednosti o latku výš díky jedinému řeznému kotouči pro čtyři různé druhy řezu.

2 strany –
4 typy řezu

Strouhání na silné nudličky



Strouhání na tenké nudličky



Na straně

2

jsou vystouplé řezné hrany, které **nastrouhají suroviny na tenké či silné nudličky**, plastový střed kotouče je **světle šedý**.



Nasadte řezný kotouč na hnací osu kráječe požadovanou stranou nahoru. Sestavte kráječ dle pokynů a těšte se na snadné a rychlé krájení a strouhání.

Jak používat multifunkční kráječ Thermomix® s řezným kotoučem

Thermomix® kráječ se za vás postará o přípravu surovin. Snadno se používá i čistí a můžete se na něj spolehnout.

Sestavení

1 Před sestavením kráječe se ujistěte, že je mixovací nádoba Thermomixu® správně umístěná v Thermomixu® TM6 nebo TM5 a prázdná.



2 Nasadte osu kráječe na mixovací nože Thermomixu® v mixovací nádobě a ujistěte se, že je řádně nasazená. Osa by měla být nasazena na střed mixovacích nožů a měla by být ve svislé poloze.



3 Na osu umístěte sběrnou nádobu kráječe. Osa by měla procházet středovým otvorem sběrné nádoby.



4 Řezný kotouč držte vždy za plastový střed, protože samotný kotouč je velmi ostrý. Umístěte jej na osu stranou, kterou chcete použít, směrem nahoru (viz str. 10).



5 Sběrnou nádobu kráječe uzavřete víkem. Zajišťovací ramena Thermomixu® se při spuštění motoru postarají o stabilní pozici víka.



6 Otvorem ve víku kráječe vkládejte jednotlivé suroviny.



7 Voličem Thermomixu® kráječ spusťte a pomocí pěchovače jemně tlačte suroviny skrz otvor ve víku na řezný kotouč.

Krájejte
či strouhejte
nejmno i
nahrubo. Pusťte
se s Thermomix®
kráječem do
vaření a buďte
kreativní.

Jak používat Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 ke strouhání a krájení v kuchyňských přístrojích Thermomix® TM6 nebo TM5

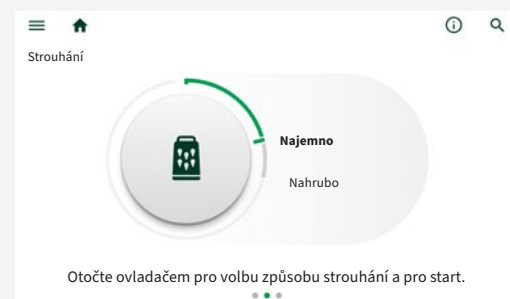
Nyní, když jste se seznámili s Thermomix® kráječem s řezným kotoučem 4v1, můžete začít krájet a strouhat své oblíbené suroviny. Brzy zjistíte, že se Thermomix® kráječ snadno používá, ať už postupujete podle receptu, nebo vaříte manuálně. Thermomix® kráječ je kompatibilní s Thermomixem® TM6 i TM5 a na Cookidoo® jsou k dispozici recepty pro oba modely Thermomixu®.

Zde zjistíte, jak kráječ v obou modelech Thermomixu® používat.

Thermomix® TM6

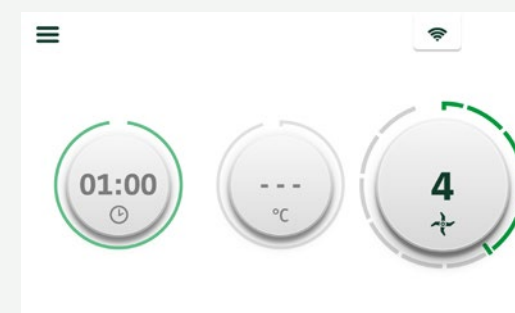
Přejetím po domovské obrazovce získáte přístup ke dvěma programům – Strouhání a Krájení. Nezapomeňte, že další informace k použití každého z programů najdete stisknutím informační ikony „i“ na displeji Thermomixu®.

Důležité: Typ řezu závisí na zvolené straně kotouče směřující nahoru, nikoli na zvoleném programu.

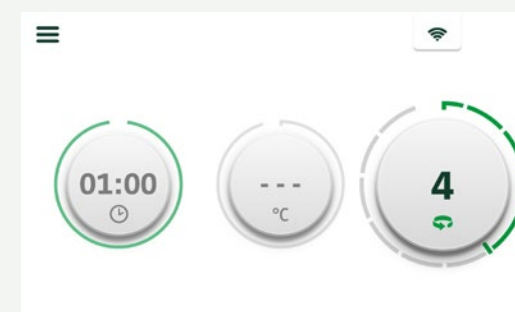


V obou programech si můžete vybrat, zda chcete krájet/strouhat najemno, nebo nahrubo. Vložte surovinu do otvoru ve víku kráječe a otočte voličem na jednu z možností, čímž se spustí zvolený program. Pěchovačem surovinu jemně tlačte dolů. Pro dokončení strouhání/krájení program ukončete stisknutím voliče. Pokud tak neučiníte, program se po 1 minutě ukončí automaticky. Zkontrolujte sběrnou nádobu a v případě potřeby ji před pokračováním vyprázdněte.

Thermomix® TM5



Důležité: Vždy nastavte čas maximálně na 1 minutu, aby nedošlo k přeplnění sběrné nádoby, a vždy používejte rychlost 4.



Pro silnější plátky nebo strouhání nahrubo nastavte maximální čas na **1 minutu** a zvolte voličem **rychlost 4**. Vložte surovinu do otvoru ve víku a jemně ji pěchovačem tlačte dolů. Pro dokončení strouhání/krájení vypněte kráječ stisknutím voliče. Zkontrolujte sběrnou nádobu a v případě potřeby ji před pokračováním vyprázdněte.

Pro tenké plátky nebo strouhání najemno nastavte maximální čas na **1 minutu**, zvolte **zpětný chod** a zvolte voličem **rychlost 4**. Vložte surovinu do otvoru ve víku a jemně ji pěchovačem tlačte dolů. Pro dokončení strouhání/krájení vypněte kráječ stisknutím voliče. Zkontrolujte sběrnou nádobu a v případě potřeby ji před pokračováním vyprázdněte.

Jsou-li suroviny lehké a malé, jako houby nebo jahody, nebo když je nutné jejich přesné umístění pro precizní výsledek, jako u plátků cibule, nejprve vložte surovinu do otvoru ve víku, přidrže ji pěchovačem a teprve potom spusťte kráječ. Pro rovnoměrné řezy tlačte jemně a rovnoměrně.

Abyste se svým multifunkčním kráječem Thermomix® dosáhli těch nejlepších výsledků, vždy dodržujte pokyny Průvodce vařením uvedené v receptech na Cookidoo®.

Tipy pro strouhání a krájení

V Thermomix® kráječi lze krájet či strouhat širokou škálu surovin – zeleninu včetně té kořenové, ovoce nebo tvrdé sýry (např. parmezán), abyste mohli rychle, snadno a precizně připravit vlastní omáčky či ovocné mísy, zapékané pokrmy a mnoho dalších jídel. Zde vám pro inspiraci nabízíme naše tipy pro zaručený úspěch s kráječem pocházející přímo z našich kuchyní v Thermomixu®.

Co je dobré vědět

Najemno, nebo nahrubo? Naše doporučení:

- **Pro dokonale rovnoměrné plátky** vkládejte suroviny do otvoru ve víku kráječe a jemně a rovnoměrně je pěchovačem tlačte dolů.
- **Syrové suroviny** lze krájet na tenké či silné plátky podle chuti, i když u některých tvrdších nebo vláknitých surovin, jako jsou červená řepa nebo celer, dosáhnete lepšího výsledku, jsou-li nakrájené najemno.
- **Aby neztratily svůj tvar vařením a v troubě se nevysušily**, nakrájejte nebo nastrouhejte suroviny určené k následnému vaření nahrubo. Něco jiného je, když chcete konkrétní tvar, jako jsou například zeleninové lupínky zapečené v troubě. V takovém případě nakrájejte kořenovou zeleninu na tenké plátky, aby v troubě pomalu vyschla.

Tipy ohledně surovin:

- **Vařené a zmrazené suroviny** (s výjimkou vařené červené řepy) nejsou pro krájení nebo strouhání pomocí Thermomix® kráječe vhodné.
- **Pro dokonalé výsledky** krájení si už při nákupu surovin vyberte spíše menší ovoce a zeleninu, které se vejdu do otvoru ve víku kráječe.
- **Pro rovnoměrné nakrájení malých surovin**, jako jsou houby nebo jahody, vložte suroviny do otvoru ve víku kráječe, přidržte je pěchovačem a až poté kráječ spusťte. Poté kráječ vypněte a opakujte postup s další dávkou.
- **Větší suroviny**, jako jsou máslová dýně, lilek nebo celer, je potřeba nejprve nakrájet na menší kusy, aby se vešly do otvoru ve víku kráječe.



Větší suroviny,
jako je máslová
dýně, ořízněte



- **Ovoce a zelenina** musejí být zralé, ale pevné na dotek. To platí zejména pro měkčí suroviny, např. rajčata (používejte pouze rajčata, která se vejdou do otvoru ve víku kráječe celá), avokádo nebo mango.
- **Pro plátky ve tvaru půlměsíce u podlouhlé zeleniny**, jako jsou např. lilky, vyberte menší velikost a nožem je rozkrojte podélně napůl. Vložte půlky svisle do širokého otvoru ve víku kráječe. V Thermomix® kráječi není možné krájet podlouhlou zeleninu podélně napůl.
- **Šťavnaté suroviny** (např. melouny, rajčata, kiwi) jsou vhodné pouze ke krájení na silnější plátky. Strouhání v jakékoli tloušťce nebo krájení na tenké plátky nevede k uspokojivým výsledkům.
- **Uzené klobásy**, salámy či kabanosy se hodí ke krájení na plátky. Čerstvé a vařené klobásy jsou však příliš měkké na to, aby se daly krájet na úhledné plátky.
- **Úzkým surovinám, jako jsou řapíkatý celer, pórek, jarní cibulka a mrkev, odřízněte konce.** Zeleným fazolkám odřízněte konce na stejnou délku a vložte je ve svazku do otvoru ve víku kráječe.

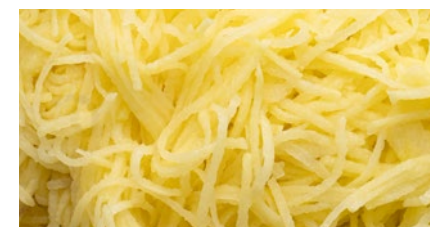
- **Některé ingredience jsou skvěle nakrájené na plátky, ale nehodí se na strouhání** (listová zelenina, paprika, fenykl, rajčata a většina ovoce s výjimkou jablek).
- **Zvolte úzký, nebo široký otvor ve víku kráječe** podle velikosti surovin.

Vždy připraven:

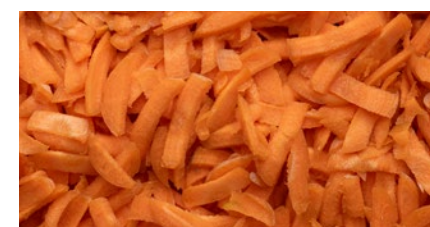
- **Parmazán krájejte na tenké plátky**, aby vznikly hobliny, které jsou vhodné do salátů nebo na ozdobu polévky.
- Zeleninu krájejte na silné plátky a ve vhodných porcích ji **nechte zmrazit na pečeně, polévky nebo dušená jídla.**
- **Zmrazte všechny odřezky a zbytky zeleniny** z řezného kotouče, víka a sběrné nádoby a využijte je později do vývaru či polévky.
- **Krájení nebo strouhání po částech** zajistí lepší konečný výsledek a zabrání přeplnění sběrné nádoby kráječe. Chcete-li optimalizovat čas přípravy, všechny suroviny před zahájením krájení či strouhání zvažte na váze. Nezapomeňte, že sběrná nádoba pojme přibližně 800 gramů nakrájeného nebo nastrouhaného ovoce či zeleniny.
- Pokud potřebujete **nakrájet a nastrouhat různé druhy surovin** a nechcete řezný kotouč neustále otáčet, nakrájejte nejprve všechny suroviny, pro které je potřeba jedna strana kotouče, a pak jej otočte.



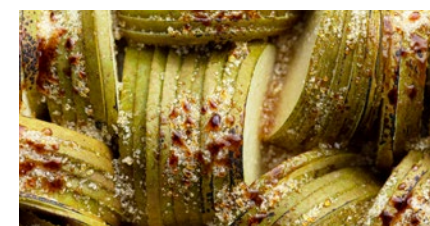
Ředkvičky nakrájené na tenké plátky se skvěle hodí do salátu.



Pro přípravu bramborových galetek nastrouhejte brambory najemno.



Nahrubo nastrouhaná mrkev je ideální do polévek a na hranolky.



Ovoce nakrájené na široké plátky je perfektní pro přípravu ovocných mís a sýrových talířů.

Průvodce krájením surovin

Thermomix® kráječ rychle a snadno nakrájí a nastrouhá širokou škálu zeleniny, ovoce a dalších surovin pro všechny vaše kulinářské výtvary. Pro dosažení správných výsledků vždy vybírejte zralé, ale na dotek pevné suroviny (zejména rajčata, avokádo nebo mango), jinak by se mohly místo nakrájení rozmačkat na kaši.

ČERSTVÁ A KŘUPAVÁ ZELENINA

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Lilek	Rozřízněte jej podélně napůl nebo na čtvrtky.	Silné plátky.	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe. Na kulaté plátky se skvěle hodí tenké asijské lilky.
Červená řepa	Syrová nebo vařená červená řepa, v případě potřeby omytá a rozkrojená. Velké bulvy červené řepy rozkrojte napůl nebo na čtvrtky.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Vložte řepu svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Růžičková kapusta	V celku	Tenké i silné plátky	Před spuštěním kráječe naplňte otvor ve víku kráječe růžičkovou kapustou.
Mrkev	Celá, oloupaná nebo omytá.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Při krájení vkládejte svisle do otvoru víka kráječe, můžete tak krájet více mrkví najednou.
Celer/ kedlubna	Oloupané, nakrájené na klínky, které se vejdu do širokého otvoru víka kráječe.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Vkládejte jeden klínek po druhém svisle do širokého otvoru víka kráječe (viz obrázek str. 28).
Řapíkatý celer	Pouze stonek	Tenké i silné plátky	Vložte do otvoru víka kráječe 4–5 stonků najednou.
Čínské zelí	Nakrájejte na klínky, které se vejdu do širokého otvoru víka kráječe nebo srolujte listy a vložte je do otvoru svisle.	Silné plátky	Srolované listy nebo klínky zelí vkládejte svisle do širokého otvoru víka kráječe (viz obrázek str. 28).

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Cuketa	Seřízněte konec cukety tak, aby se v otvoru víka kráječe dotýkala řezného kotouče.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Okurka	Seřízněte konec okurky tak, aby se v otvoru víka kráječe dotýkala řezného kotouče.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Daikon (japonská ředkev)	Celý nebo podélně rozpůlený, aby se vešel do širokého otvoru víka kráječe, očištěný.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Fenykl	V případě potřeby rozkrojte na půlky nebo na klínky, které se vejdu do širokého otvoru víka kráječe.	Tenké i silné plátky	Vkládejte jeden klínek po druhém svisle do širokého otvoru víka kráječe (viz obrázek str. 28).
Zelené fazolky	Odřízněte koncečky, aby měly všechny fazolky stejnou délku.	Silné plátky	Vložte malý svazek zelených fazolek, který se vejde do úzkého otvoru víka kráječe.
Hlávkový salát	Odstraňte košťál. Menší srdíčka hlávkového salátu nakrájejte na měsíčky nebo půlky. Listy větších hlávek salátů, jako je například římský, srolujte. Ledový salát nakrájejte na měsíčky.	Silné plátky	Vložte svisle do otvoru víka kráječe.
Zelí a kapusta	Odstraňte košťál, aby se krájely proužky listů, a nikoli stonek. Větší listy pevně srolujte a střed nakrájejte na klínky.	Tenké i silné plátky	Vložte svisle do otvoru víka kráječe (viz obrázek na str. 28).
Pórek	Pouze pevné části, ne volné tmavě zelené konce.	Silné plátky	Vložte svisle do úzkého či širokého otvoru víka kráječe. Když jej vložíte svisle vedle sebe, můžete krájet více pórků najednou.

ČERSTVÁ A KŘUPAVÁ ZELENINA
(pokračování)

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Houby	Použijte houby stejné velikosti, které se vejdou do úzkého otvoru víka kráječe. Odstraňte nožičky a houby očistěte od hlíny a jiných nečistot. Jsou-li houby na úzký otvor příliš velké, naskládejte jich několik na sebe a vložte všechny do širokého otvoru.	Tenké i silné plátky	Před spuštěním kráječe naplňte otvor víka kráječe několika svisle naskládanými houbami (viz obrázek str. 29). Pro dosažení rovnoměrného řezu houby posouvejte pýchovačem k řeznému kotouči, ale netlačte na něj.
Cibule	Větší cibuli nakrájejte svisle napůl nebo na 3 klínky.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání nahrubo	Vložte každou půlku cibule do otvoru víka kráječe co nejvíce svisle, abyste získali stejnoměrné plátky, spusťte kráječ a lehce je tlačte dolů pýchovačem (viz obrázek str. 29).
Pak choi	Vyberte raději menší pak choi. Rozkrojte jej napůl či na klínky, které se vejdou do širokého otvoru víka kráječe.	Silné plátky	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Pastinák	Celý, oloupaný nebo omytý.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Vložte do otvoru víka kráječe svisle. Pastinák lze nakrájet na plátky a tyto pak ve větším počtu vkládat svisle vedle sebe.
Papriky	Nakrájejte na klínky, které se vejdou do širokého otvoru víka kráječe. Odstraňte semínka a blány.	Silné plátky	Vkládejte 2–3 klínky zároveň do širokého otvoru víka kráječe tak, aby se nevychylovaly do stran (viz obrázek str. 29).
Brambory	Brambory nakrájejte napůl nebo je ořízněte, pokud jsou příliš velké a nevejdu se do otvoru víka kráječe.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe. Malé brambory lze vkládat svisle i vodorovně.

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Ředkev	V celku	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání nahrubo	Pokud jsou ředkve příliš silné a nevejdu se do úzkého otvoru víka kráječe, naskládejte jich několik do širokého otvoru a použijte pýchovač. Dlouhé ředkve vkládejte svisle do úzkého otvoru.
Červené zelí	Nakrájejte na klínky, které se vejdou do širokého otvoru víka kráječe, a odřízněte košťál.	Tenké i silné plátky	Vkládejte jeden klínek po druhém svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Zázvor	Příliš vláknitý a bude se trhat. Tvrdá vlákna se zamotají do řezného kotouče.	Nedoporučujeme	Zázvor raději nasekejte v mixovací nádobě Thermomixu® nebo nastrouhejte ručně.
Šalotka	V celku nebo napůl	Tenké i silné plátky	Vložte svisle do úzkého nebo širokého otvoru víka kráječe.
Jarní cibulka	Pouze pevné části, ne volné tmavě zelené konce.	Silné plátky	Vložte 3–4 jarní cibulky svisle do úzkého otvoru víka kráječe.
Dýně	Nakrájejte na klínky, které se vejdou do širokého otvoru víka kráječe.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Vkládejte svisle jeden klínek po druhém do širokého otvoru víka kráječe.
Batáty (sladké brambory)	Oloupané či omyté a v případě seříznutí tak, aby se vešly do širokého otvoru víka kráječe.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Tuřín	Oškrábaný či omytý, rozkrojený napůl či na klínky, které se vejdou do širokého otvoru víka kráječe.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Bílé zelí	Nakrájené na klínky, které se vejdou do širokého otvoru víka kráječe.	Tenké i silné plátky	Vkládejte jeden klínek po druhém svisle do širokého otvoru víka kráječe.



Saláty a zelí

1. Odstraňte košťál, velké vnější listy pevně srolujte a vnitřní část rozkrojte napůl nebo na klínky, které se vejdou do širokého otvoru víka kráječe.
2. Srolované zelné listy rozkrojte na dvě části a před vložením do otvoru víka kráječe je důkladně utáhněte. Můžete nastavit krájení natenko i nahrubo.



Celer

Nakrájejte celer na klínky a vložte jej do širokého otvoru víka kráječe. Na řezném kotouči můžete použít jakýkoliv druh řezu.



Fenykl

Nakrájejte fenykl na klínky nebo půlky, které se vejdou do širokého otvoru víka kráječe, a poté nastavte krájení na silné nebo tenké plátky.



Houby

Před spuštěním kráječe naplňte otvor víka kráječe několika houbami a na pěchovač tlačte jen zlehka.



Cibule

Cibuli nakrájejte napůl nebo na 3 klínky, vložte ji svisle do širokého otvoru víka kráječe a vyberte si, zda ji nakrájíte najemno, nebo nahrubo.



Papriky

Papriky nakrájejte na klínky, odstraňte semínka a bílé blány a do širokého otvoru víka kráječe vložte svisle současně 2–3 klínky.

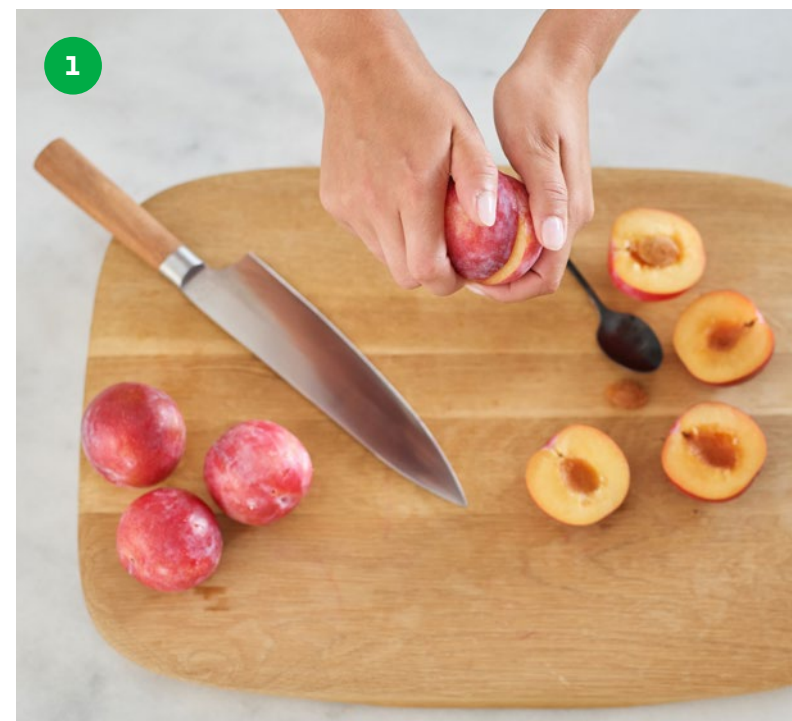
ZRALÉ, ALE PEVNÉ OVOCE

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Jablka	Oloupaná nebo neoloupaná, nakrájená na půlky, čtvrtky nebo klínky. Zralá, ale pevná.	Krájení na tenké i silné plátky Strouhání najemno i nahrubo	Nakrájejte různě velká jablka na půlky, klínky nebo čtvrtky tak, aby se vešly do otvoru víka kráječe. V případě potřeby seřízněte konce čtvrtek a klínků. Pro krájení na půlměsíčky, vložte půlky, 2–3 čtvrtky jablek nebo klínky jablek svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Avokádo	Oloupané, bez pecky a podélně rozpůlené. Používejte pouze pevné plody.	Silné plátky	Pro krájení na půlměsíčky vložte půlky avokáda svisle do širokého otvoru víka kráječe (viz obr. na str. 34).
Banány	Celé, oloupané, pevné, nikoli přezralé.	Silné plátky	Vložte svisle do úzkého otvoru víka kráječe.
Kiwi	Oloupané nebo neoloupané, celé. Zralé, ale pevné.	Silné plátky	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Citróny	Pouze malé citróny, které se vejdou do široké trubice podavače. Neoloupané, celé. Kůra musí být tuhá.	Silné plátky	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Limetky	Neoloupané, celé. Kůra musí být tuhá.	Silné plátky	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe.
Meloun	Oloupaný, bez semínek a nakrájený na klínky, které se vejdou do širokého otvoru víka kráječe.	Silné plátky	Vkládejte jeden klínek po druhém svisle do širokého otvoru víka kráječe.

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Nektarinky	Použijte pevné plody, nakrájené na půlky nebo na čtvrtky a odpeckované. Ostrým nožem rozkrojte nektarinku podélně kolem pecky. Pak půlky otočte v dlaní opačným směrem, oddělte je a pomocí čajové lžičky vyjměte pecku. Nejde-li pecka vyjmout, odřízněte ještě dva větší kusky nektarinky podél pecky (viz obrázky str. 33).	Silné plátky	Pro půlměsíčky vložte půlky svisle, nebo 2–3 čtvrtky či klínky vodorovně do širokého otvoru víka kráječe.
Pomeranče	Pomeranč je příliš velký na to, aby se celý vešel do otvoru víka kráječe. Když jej rozkrojíte na půlky, nedrží plátky dobře pohromadě. Nejlepšího výsledku dosáhnete s pevnými plody.	V takovém případě je sice možné pomeranče krájet v kráječi, ale pouze na silné plátky.	Pomeranče je nejlepší krájet je ručně.
Broskve	Použijte pevné plody, nakrájené na půlky nebo na čtvrtky a odpeckované. Ostrým nožem rozkrojte broskve podélně kolem pecky. Pak půlky otočte v dlaní opačným směrem, oddělte je a pomocí čajové lžičky vyjměte pecku. Nejde-li pecka vyjmout, odřízněte ještě dva větší kusky broskve podél pecky (viz obrázky str. 33).	Silné plátky	Pro půlměsíčky vložte půlky svisle, nebo 2–3 čtvrtky či klínky vodorovně do širokého otvoru víka kráječe.
Hrušky	Použijte tvrdé plody rozříznuté napůl nebo na čtvrtky.	Krájení na silné plátky Strouhání nahrubo	Pro půlměsíčky vložte půlky svisle, nebo 2–3 čtvrtky či klínky vodorovně do širokého otvoru víka kráječe.

ZRALÉ, ALE PEVNÉ OVOCE
(pokračování)

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Ananas	Oloupaný a svisle nakrájený na 4 až 6 klínek (každý asi 200 gramů).	Silné plátky	Vkládejte jeden klínek po druhém svisle do širokého otvoru víka kráječe (viz obr. na str. 34).
Švestky	Použijte pevné plody, nakrájené na půlky a odpeckované. Ostrým nožem rozkrojte švestku podélně kolem pecky. Pak půlky otočte v dlaní opačným směrem, oddělte je a pomocí čajové lžičky vyjměte pecku. Nejde-li pecka vyjmout, odřízněte ještě dva větší kousky švestky podél pecky (viz obrázky str. 33).	Silné plátky	Pro půlměsíčky vložte půlky svisle, nebo 2–3 čtvrtky či klínky vodorovně do širokého otvoru víka kráječe.
Jahody	Použijte pevné plody. Celé a odstopkované.	Silné plátky	Naskládejte jahody svisle do úzkého otvoru víka kráječe nebo vodorovně do širokého otvoru a jemně je pěchovačem posouvejte k řeznému kotouči.
Rajčata	Použijte pouze pevné plody, které se v celku vejdou do širokého otvoru víka kráječe.	Silné plátky	Vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe (viz obrázek na str. 34).
Vodní meloun	Oloupaný a nakrájený na klínky, které se vejdou do širokého otvoru víka kráječe.	Silné plátky	Vkládejte po jednom klínku svisle do širokého otvoru víka kráječe.



Švestky, nektarinky nebo broskve

- Ostrým nožem vyjměte pecku a rozřízněte nektarinky, švestky nebo broskve napůl od stopky dolů a kolem pecky. Otočte každou půlkou v dlaních opačným směrem a oddělte je od sebe. Poté čajovou lžičkou vyjměte pecku.
- Drží-li pecka stále uvnitř, odřízněte dva velké plátky až k pecce.
- Pokud jsou obě poloviny dost malé, můžete je obě naráz vložit do otvoru víka kráječe. Před spuštěním kráječe je na konci seřízněte, aby zcela dosedly na řezný kotouč.



Avokádo

Zralé, ale pevné, oloupané, zbavené pecky a rozpůlené podélně. Takto připravené avokádo vložte svisle do širokého otvoru víka kráječe a nakrájejte nahrubo.



Kiwi

Použijte zralé, ale pevné kiwi, oloupané i neoloupané, které se celé vejde do širokého otvoru víka kráječe.



Jahody

Nejlépších výsledků dosáhnete s pevnými, celými jahodami bez stopek.



Ananas

Oloupaný a svisle nakrájený na 4 nebo 6 klínek (každý asi 200 gramů). Vkládejte svisle jeden klínek po druhém do širokého otvoru víka kráječe.



Rajčata

Vkládejte celá rajčata svisle do širokého otvoru víka kráječe a při krájení tlačte pěchovačem směrem dolů.

DALŠÍ SUROVINY

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Čokoláda	Může zablokovat řezný kotouč.	Nedoporučuje se.	K vytvoření hoblin použijte raději ostrý nůž nebo škrabku na zeleninu.
Vejce vařená natvrdo	Vejce se zachytávají na kotouči a špatně se krájí.	Nedoporučuje se.	Krájejte raději ručně.
Tvrdé sýry (např. parmazán)	Ujistěte se, že je sýr mírně vychlazený.	Lze krájet na tenké i silné plátky. Lze strouhat nejmenší i nahrubo.	Vložte nastojato do úzkého nebo širokého otvoru víka kráječe.

Co takhle parmazán nakrájený na dokonale tenké plátky?

Tvrdé sýry

Vkládejte je svisle do úzkého nebo širokého otvoru víka kráječe. Na řezném kotouči můžete použít jakýkoliv druh řezu.



Thermomix® spiralizér

Popuštěte uzdu své kreativitě a servírujte zeleninu v nádherných spirálách. S Thermomix® spiralizérem vytvoříte cuketové špagety či tagliatelle během chvilky. Experimentujte s různými surovinami a vytvořte ze svých receptů jedinečné kreace.



Jak sestavit základnu s hnací jednotkou spiralizéru

Spiralizér se skládá z několika částí, které jsou popsány na této a následující straně.

Po sestavení se spiralizér nasadí do přesné polohy na sběrnou nádobu kráječe tak, aby se čepel spiralizéru nacházela přímo pod otvorem víka kráječe (viz obrázek 3 a str. 39).



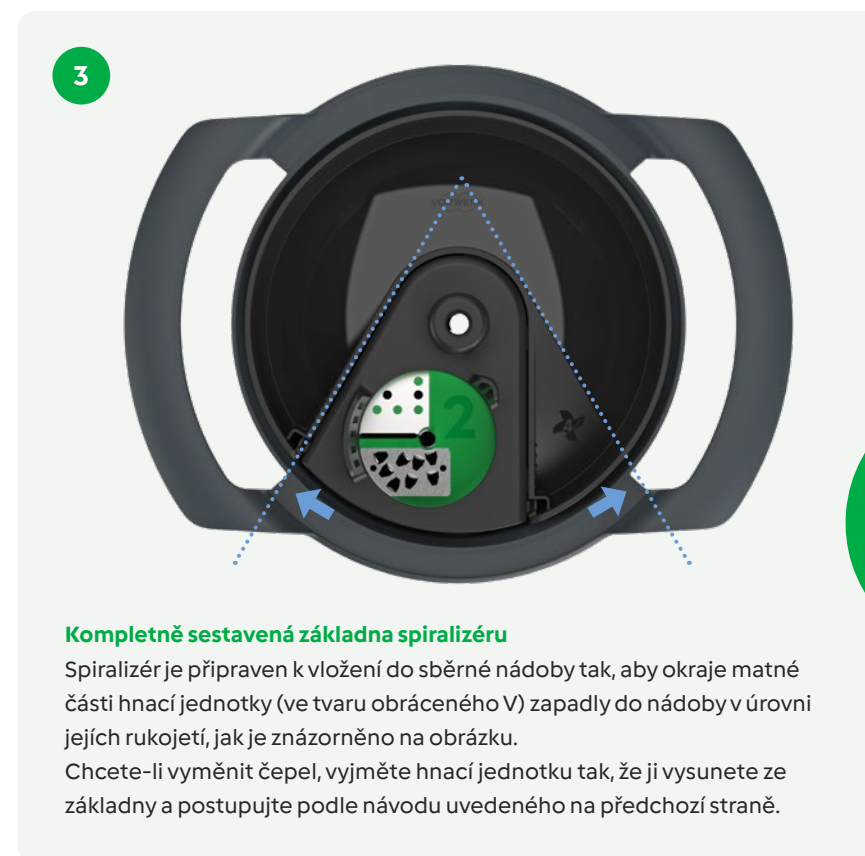
Sestavení hnací jednotky

Stiskněte zároveň oba jazýčky na spodním krytu, abyste horní kryt uvolnili ze spodního a hnací jednotku otevřeli. Vyměňte čepel ve spodním krytu, ujistěte se, že je nasazená správně (kovovou částí nahoru), a hnací jednotku zavřete. Při správném zavření slyšitelně zacvakne.



Zasunutí hnací jednotky do základny

Zasuňte hnací jednotku řádně do základny spiralizéru.



3

Kompletně sestavená základna spiralizéru

Spiralizér je připraven k vložení do sběrné nádoby tak, aby okraje matné části hnací jednotky (ve tvaru obráceného V) zapadly do nádoby v úrovni jejich rukojetí, jak je znázorněno na obrázku. Chcete-li vyměnit čepel, vyjměte hnací jednotku tak, že ji vysunete ze základny a postupujte podle návodu uvedeného na předchozí straně.

Sestavení ve dvou jednoduchých krocích

Co všechno umí čepel spiralizéru

Když máte vše připravené, zvolte čepel vhodnou k receptu,
který chcete připravit.

Čepel

1

Při použití čepel 1 vytvoříte široké
spirály podobné tagliatellům.



Čepel

2

Při použití čepel 2 vytvoříte tenké spirály
podobné linguinům nebo špagetám.

Jak používat multifunkční kráječ Thermomix® se spiralizačními čepelími

Thermomix® spiralizér za vás připraví potřebné suroviny. Snadno se používá a snadno se i čistí – na Thermomix® spiralizér se můžete spolehnout.

Sestavení

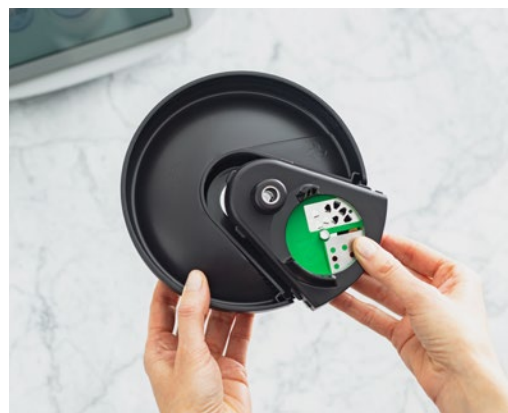
1 Před sestavením spiralizéru se ujistěte, že je mixovací nádoba Thermomixu® správně umístěná v Thermomixu® TM6 nebo TM5 a prázdná.



2 Nasadte osu kráječe na mixovací nože Thermomixu® v mixovací nádobě a ujistěte se, že je řádně nasazená. Osa by měla být nasazená na střed mixovacích nožů a měla by být ve svislé poloze.



3 Na osu umístěte sběrnou nádobu kráječe. Osa by měla procházet středovým otvorem sběrné nádoby.



4 Vložte do hnací jednotky spiralizéru vybranou čepel, jednotku zavřete a poté ji zasuňte do základny spiralizéru.



5 Spiralizér správně nasadte na sběrnou nádobu kráječe. Do nádoby ho vložte tak, aby okraje matné části hnací jednotky (ve tvaru obráceného V) zapadly do nádoby v úrovni jejich rukojetí, jak je znázorněno na obrázku. Tím zajistíte, že se čepel bude nacházet přesně pod širokým otvorem víka kráječe.



6 Na sběrnou nádobu nasadte víko kráječe tak, aby se otvor víka nacházel nad hnací jednotkou spiralizéru. Zajišťovací ramena Thermomixu® se při spuštění motoru postarají o stabilní pozici víka.



7 Připravenou surovinu upevněte na hrot pěchovače spiralizéru.



8 Voličem Thermomixu® spiralizér spusťte a pomocí pěchovače jemně tlačte suroviny skrz otvor víka kráječe na spiralizační čepel.

Správné umístění spiralizéru a správná poloha suroviny na pěchovači jsou rozhodující pro dosažení požadovaných výsledků.

Jak používat Thermomix® multifunkční kráječ 2v1 k vykrajování spirál v kuchyňských přístrojích Thermomix® TM6 nebo TM5

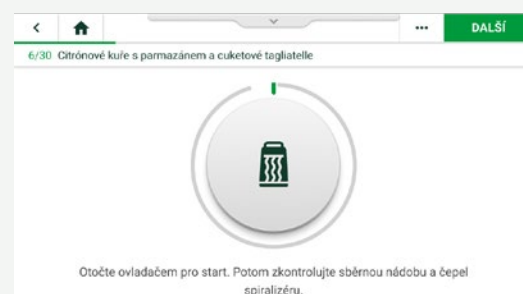
Nyní, když jste se seznámili s Thermomix® kráječem se spiralizačními čepelími, můžete začít vyrábět spirály ze svých oblíbených surovin. Brzy zjistíte, že se Thermomix® spiralizér snadno používá, ať už postupujete podle receptu, nebo vaříte manuálně. Multifunkční kráječ Thermomix® se spiralizérem je kompatibilní s Thermomixem® TM6 i TM5 a na Cookidoo® jsou k dispozici recepty pro oba modely Thermomixu®.

Zde zjistíte, jak spiralizér v obou modelech Thermomixu® používat.

Thermomix® TM6

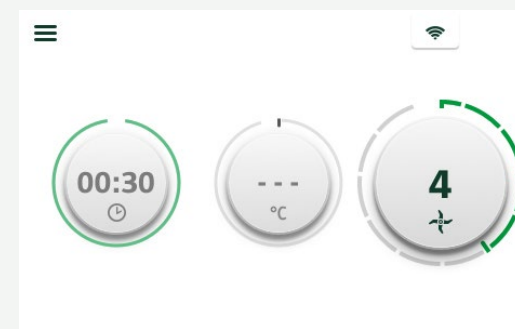
Přejetím po domovské obrazovce získáte přístup k programu Spiralizér. Nezapomeňte, že další informace k použití programu najdete stisknutím informační ikony „i“ na displeji Thermomixu®.

Důležité: Typ řezu závisí na čepeli vložené do hnací jednotky spiralizéru, nikoli na zvoleném programu.



Surovinu upevněte na pěchovač spiralizéru. Vložte ji do otvoru víka kráječe a otočte voličem pro spuštění programu. Pěchovačem surovinu jemně zatlačte do otvoru víka. Po dokončení spiralizování program ukončete stisknutím voliče. Pokud tak neučiníte, program se po 30 sekundách ukončí automaticky.

Thermomix® TM5



Důležité: Vždy nastavte čas na maximálně 30 sekund, aby nedošlo k přeplnění sběrné nádoby, a vždy používejte rychlost 4.

Šířka spirál, tedy zda budou silné či tenké, závisí výhradně na zvolené čepeli. Obě čepelí se používají stejným způsobem. Abyste zabránili rozmělnění surovin nebo jejich zamotání do čepelí, omezte dobu chodu na maximálně **30 sekund** a nastavte ovladačem **rychlost 4**.

Před pokračováním odklopte víko kráječe, zkontrolujte obsah sběrné nádoby a v případě potřeby ji vyprázdněte. Po dokončení vykrajování spirál jedné suroviny, zkontrolujte také to, zda její zbytek zůstal připevněn k pěchovači. Pokud ano, před dalším postupem ho opatrně odstraňte z čepelí. Těmito kontrolami předejdete zablokování čepelí a neuspokojivým výsledkům.

Pokud je surovina širší než čepel spiralizéru, seřízněte ji škrabkou, čímž předejdete ucpání čepelí přebytečným materiálem. Seříznuté kousky připevněte na pěchovač a vložte je do podavače. Spusťte spiralizér a suroviny pěchovačem jemně tlačte do otvoru víka kráječe, aby vznikly rovnoměrné řezy.

Abyste se svým multifunkčním kráječem Thermomix® dosáhli těch nejlepších výsledků, vždy dodržujte pokyny Průvodce vařením uvedené v receptech na Cookidoo®.

Tipy pro vykrajování spirál

Máte chuť objevovat nové způsoby low carb stravování a servírovat pokrmy, které vypadají jako těstoviny a mají ideální konzistenci „al dente“? Co takhle připravit si namísto klasických těstovin cuketové špagety nebo batátové nudle? Dejte svému životu nový směr a objevte (staro)novou zeleninu.

Zelenina na svěží a chutný způsob

Co je dobré vědět

Příprava surovin:

- **Než se pustíte do vykrajování spirál**, připravte si suroviny: zeleninu a ovoce v případě potřeby oloupejte a důkladně očistěte. Pokud to jde, slupku ponechejte – obsahuje totiž spoustu hodnotných živin a vitamínů.
- **Konce ovoce a zeleniny** by měly být co možná nejplošší. Pokud vršek není plochý, může být obtížnější surovinu upevnit na pěchovač, a surovina se tak může posunout mimo střed. Výsledkem budou půlměsíce nebo nepravidelné spirály. V případě potřeby malý kousek suroviny odkrojte, aby se dala snáze upevnit na pěchovač.
- **Chcete-li připravit dokonalé zeleninové spirály vypadající jako těstoviny**, měla by mít surovina připevňená k pěchovači průměr minimálně 3 cm a maximálně 5 cm. Aby byly výsledkem krájení místo krátkých zkroucených kousků pěkné spirály, měla by být surovina co nejrovnější a její střed by měl být přímo nad čepelí. Větší suroviny, jako je máslová dýně, je potřeba nejprve skrojit do kulatého tvaru, aby se vešly do otvoru víka kráječe. Použitelné odřezky si ponechte a použijte je v receptu nebo při přípravě jiného pokrmu.
- **Při vykrajování spirál z velké zeleniny** mohou vznikat dlouhé rovné nudle, které se nebudou snadno servírovat. Ty lze nakrájet na kratší kousky, nejlépe před vařením. Obecně je dobré zeleninu delší než ca. 15 cm překrojit na kousky dlouhé maximálně 10–11 cm.



Z čeho se dají vykrajovat spirály?

- **Při výběru ovoce či zeleniny na vykrajování spirál**, volte suroviny pevné na dotek s odstraněnými peckami, semeny a jádřinci. Ovocná dužina by měla být hutná a pevná, nikoliv šťavnatá a měkká.
- **Pro dosažení nejlepších výsledků**, aby se vám suroviny nerozemlely a spirály nezamotaly do čepele, by měly být kousky zeleniny a ovoce minimálně 4 cm a maximálně 10–11 cm dlouhé. Při nákupu a přípravě surovin to mějte na paměti, abyste vybrali ty pravé a vhodné je naporcovali.
- **Pro krásně prezentované pokrmy** vybírejte zeleninu podle její struktury, barvy, chuti a ideálně i podle výživové hodnoty. Mezi základní suroviny vhodné k vykrajování spirál patří cuketa, batáty, brambory, máslová dýně, okurka, pastinák, mrkev, červená řepa, jablka a hrušky.

Obecné tipy:

- **Předejděte zablokování čepele zbytky surovin** kontrolou, zda po dokončení spiralizování nezůstaly zbytky upevněné v pěchovači. Pokud se neuvolnily, před dalším postupem je z čepele opatrně odstraňte.
- **Plánujte dopředu** a připravené zeleninové spirály si uložte do lednice nebo si je zmrazte pro pozdější použití. Vložte je do vzduchotěsné skleněné či plastové nádoby vyložené navlhčenými papírovými utěrkami a nádobu uzavřete. Spiralizovaná zelenina vydrží v lednici až 48 hodin, může však ztuhnout a ztratit chuť. Zelenina s vysokým obsahem vody vydrží pouze 2 dny. Spirály z jablek a hrušek se skladují obtížně, jelikož oxidují a mění barvu. Pokud spiralizované brambory ponoříte do studené vody, vydrží v lednici ve vzduchotěsné nádobě až 48 hodin.
- **Z některé zeleniny lze spirály vykrajovat, i pokud je napůl uvařená nebo mírně podušená**, například z celeru či mrkve. V tomto případě se doporučuje vykrajovat spirály manuálně pomocí čepele 1 (široký řez) a rychlosti 2. Doba vaření závisí na zralosti zeleniny. Nejlepších výsledků dosáhnete se syrovými surovinami.
- Při vykrajování spirál z ovoce nebo zeleniny mohou v závislosti na jejich druhu vznikat **zbytky** legračních tvarů. Nevyhazujte je. Můžete je použít jako přílohu k oblíbenému dipu nebo je nakrájet na kostičky a přidat do polévek, těstovin, rýžových pokrmů, salátů, omelet, muffinů či koktejlů. Dají se použít i k přípravě dětských pyré. Ve vzduchotěsné nádobě vydrží v lednici až 4 dny. Pokud jste použili jablka nebo hrušky, nakrájejte je na kostičky a přidejte

do sangrie. Pokud vytváříte spirály z okurek, nakrájejte je na kostičky a vyrobte z nich ledové kostky, které později využijete k osvěžení stolní vody. Zkuste okurkové spirálky nabídnout dětem. Pravděpodobně si je zamilují. Zbytky surovin můžete také zužitkovat rovnou: vložte je do mixovací nádoby Thermomixu®, nasekejte je po dobu **3 sekund rychlostí 5** a přidejte do připravovaného receptu.

- **Vykrajování spirál ze surovin náchylných k oxidaci**, jako jsou jablka, plantainy a hrušky, provádějte těsně před plánovaným použitím. V případě potřeby je pokapejte trochou citronové šťávy.



Vaření
vhodné
pro rodiny
a děti

Jak předejít tomu, aby suroviny pustily vodu:

- **Suroviny, jako jsou okurky, obsahují velké množství vody.** Necháte-li zeleninu před podáváním příliš dlouho stát, pustí vodu. Zde je několik triků, jak postupovat, aby zelenina nepustila tolik vody:
 - Vykrojené zeleninové spirály osušte papírovými utěrkami nebo čistou kuchyňskou utěrkou.
 - Než přidáte omáčku k zeleninovým spirálám, nechte ji zhoustnout.
 - Pokud je to možné, přidejte do pokrmu přísady, které absorbují přebytečnou tekutinu, např. vařené fazole či celozrnnou strouhanku.
- Zeleninové těstoviny uvařte zvlášť a před přidáním do omáčky je pečlivě sced'te.
- Místo vyklopení obsahu nádoby na servírovací talíř vyjměte uvařené spirály pomocí kleští na těstoviny, aby mohla přebytečná tekutina odkapat do mixovací nádoby.
- U zeleninových nudlí zvolte krátkou dobu vaření v páře, bramborové spirály můžete snadno osmažit. U ostatní zeleniny je vhodnější spirály orestovat, aby se nepřipálily. Během tepelné úpravy spirály neponořujte do vody, mohly by se rozvařit, a snažte se dosáhnout požadované struktury bez použití nadměrného množství vody.

Průvodce přípravou spirál z různých surovin

S Thermomix® spiralizérem můžete snadno a rychle vytvořit spirály z různých druhů ovoce a zeleniny. V závislosti na tom, kde se právě nacházíte, můžete mít k dispozici ovoce a zeleninu, které jinde nejsou k dostání, a naopak. Pokud si nějakou surovinou nejste jistí, podívejte se do níže uvedené tabulky, ve které zjistíte, zda je k vykrajování spirál vhodná.

ZELENINA VHODNÁ K VYKRAJOVÁNÍ SPIRÁL

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Červená řepa	Oloupaná, se seříznutými vršky. Seříznutá dokulata tak, aby se vešla do otvoru víka kráječe.	Tenké nebo silné spirály	Volte malou až střední řepu (viz obrázek na str. 52).
Košťál brokolice	Oloupaný, aby měl rovný povrch. Veškeré vláknité části odstraňte.	Tenké nebo silné spirály	Nejllepší výsledky s čepelí 1. Jako ingredience do salátu je chutná za syrova (viz obrázek na str. 52).
Máslová dýně	Oloupaná, se seříznutými vršky. Seříznutá dokulata tak, aby se vešla do otvoru víka kráječe.	Tenké nebo silné spirály	Pokud řepu neseříznete dokulata, získáte spíše obdélníkové než dlouhé kulaté spirály.
Mrkev	Velká, pevná, rovnoměrná. Oloupaná, se seříznutými vršky. Rozříznutá na dílky kratší než pýchovač. Používejte mrkev o takovém průměru, aby se vešla do otvoru víka kráječe (o průměru maximálně 5 cm). Pokud jsou mrkve menší, vznikne směs dlouhých a krátkých nudlíček.	Tenké nebo silné spirály	Podle toho, jak je mrkev pevná, se při silném řezu může místo tvorby dlouhých spirál rozlámat na kousky
Celer	Oloupaný, se seříznutými vršky. V případě potřeby seříznutý dokulata tak, aby se vešel do otvoru víka kráječe.	Tenké spirály	Podle toho, jak je celer pevný, se při silném řezu může místo tvorby dlouhých spirál rozlámat na kousky.
Cuketa	Rozpůlená a se seříznutými vršky. V případě potřeby seříznutá dokulata tak, aby se vešla do otvoru víka kráječe.	Tenké nebo silné spirály	Abyste předešli vzniku krátkých, zakroucených proužků a získali dlouhé spirály, cuketu nepulte, ale překrojte na dílky kratší než pýchovač. Aby se surovinou zbytečně neplýtvalo, jsou vhodnější užší cukety (viz obrázek na str. 51).

Cuketa



Ostrým nožem seřízněte cukety do kulatého tvaru tak, aby se vešly do otvoru víka kráječe.



Odřízněte oba konce cukety, abyste získali co nejpošší konce.



Cukety překrojte na dílky, které nebudou delší než pýchovač.

Carrot



Použijte mrkev o průměru maximálně 5 cm, aby se vešla do otvoru víka kráječe.



Zbytky mrkví nevyhazujte. Nakrájejte je na kostičky a přidejte do polévek, těstovin, rýže nebo salátů. Dají se použít i k přípravě dětských pyré.

ZELENINA VHODNÁ K VYKRAJOVÁNÍ SPIRÁL
(pokračování)

Červená řepa

Abyste předešli vzniku pŕlměsíců a získali větší množství nudliček, vybírejte menší až střední řepy. Při vykrajování spirál z menších kusů se vytvoří kratší nudličky. Platí to pro obě čepele.



Košťál brokolice

Vybírejte mírně křehké košťály. V případě potřeby odstraňte dřevnatou vnější vrstvu škrabkou na zeleninu.



Okurka



Spirály o délce 10 cm se budou hůře servírovat a dělit na porce. Okurkové spirály před servírováním nastříhejte nůžkami. Můžete krájet menší kousky nebo jednoduše vzít svazek spirál a nahrubo je nakrájet. V obou případech získáte rovnoměrně dlouhé okurkové nudle, které se snáze rozdělí na talíře a dají se lépe jíst.



Okurky jsou tvořené z více než 95 % vodou. Nezapomeňte proto spirály osušit papírovými utěrkami: Spirály položte na dvě vrstvy papírových utěrek, přikryjte je dalšími dvěma vrstvami a jemně přitlačte, aby se vlhkost vsákla. Tento postup může být užitečné zopakovat dvakrát.

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Okurka	Velmi pevná, neoloupaná, se seříznutými vršky. Celá, pokud se vejde do otvoru víka kráječe. Je-li příliš velká, rozpůlíme ji, odstraníme semena a důkladně ji osušíme, abychom odstranili zbytky. Pokud je okurka rozpůlená, doporučujeme pro dosažení nejlepších výsledků tenký řez.	Tenké nebo silné spirály	Při výběru okurky vybírejte mladé a pevné okurky, které nemají vodnatý střed.
Ředkev	Pevná, se seříznutými vršky, neoloupaná a dobře omytá. V případě potřeby seříznutá, aby se vešla do otvoru víka kráječe.	Tenké nebo silné spirály	Podle toho, jak je ředkev pevná, se při silném řezu může místo tvorby dlouhých spirál rozlámat na kousky.
Kedlubna	Oloupaná, se seříznutými vršky. Seříznutá dokulata tak, aby se vešla do otvoru víka kráječe.	Tenké spirály	Vláknité části pokud možno odstraňte, aby se nezamotaly do čepele.
Pastinák	Velký a pevný, oloupaný, se seříznutými vršky. V případě potřeby seříznutý, aby se vešel do otvoru víka kráječe.	Tenké nebo silné spirály	Podle toho, jak je pastinák pevný, se při silném řezu může místo tvorby dlouhých spirál rozlámat na kousky.
Brambory	Pevné odrůdy, neoloupané (dobře omyté) nebo oloupané, se seříznutými vršky. V případě potřeby seříznuté tak, aby se vešly do otvoru víka kráječe.	Tenké nebo silné spirály	Abyste předešli vznikům krátkých, zakroucených proužků a získali dlouhé spirály, brambory nepulte, ale seřízněte je dokulata na kousky odpovídající šířce čepele. Vybírejte pokud možno starší brambory.
Dýně	Vyberte si co nejpravděpodobnější dýni. Oloupejte a seřízněte ji tak, aby se vešla do otvoru víka kráječe. Odstraňte vláknitou vnitřní dužinu.	Tenké nebo silné spirály	Abyste předešli vznikům pěkných spirálek, je důležité dýni seříznout dokulata tak, aby se vešla do otvoru víka kráječe.
Tuřín	Oloupaný, se seříznutými vršky. V případě potřeby seříznutý tak, aby se vešel do otvoru víka kráječe.	Silné spirály	Jelikož se jedná o pevnou, ale šťavnatou zeleninu, čepel 2 (tenká) nedosáhne souvislého řezu.
Batáty (sladké brambory)	Neoloupané (dobře omyté) nebo oloupané, se seříznutými vršky. V případě potřeby seřízněte tak, aby se vešly do otvoru víka kráječe.	Tenké nebo silné spirály	Podle toho, jak jsou batáty pevné, se při silném řezu mohou místo tvorby dlouhých spirál rozlámat na kousky.

ZELENINA OVOCE K VYKRAJOVÁNÍ SPIRÁL

Surovina	Popis	Typ řezu	Tipy
Jablka	Neoloupaná, důkladně omytá, s odstraněnou stopkou, se seříznutými vršky tak, aby se vešla do otvoru víka kráječe.	Tenké nebo silné spirály	Vybírejte co nejpevnější a méně šťavnaté odrůdy jablek (např. honeycrisp, braeburn nebo Granny Smith). Jablka nepulte (viz obrázek na str. 55).
Hrušky	Zvolte odrůdu s málo šťavnatou dužinou. Hrušky velmi pevné, neoloupané, s odstraněnou stopkou, se seříznutými vršky, celé, rozpůlené nebo rozříznuté na 3 dílky podle tloušťky a podle potřeby seříznuté tak, aby odpovídaly šířce čepele.	Tenké spirály	Podle toho, jak jsou hrušky pevné, se při silném řezu mohou místo tvorby dlouhých spirál rozlámat na kousky.
Plantainy (banány na vaření)	Oloupané a se seříznutými vršky. Odstraňte vláknité části.	Tenké spirály	(viz obrázek na str. 55)

Plantainy (banány na vaření)



Při silném řezu by se plantainy kvůli jejich vláknité struktuře mohly místo tvorby dlouhých spirál rozbit na kousky. Pro dosažení lepších výsledků zkuste nakrájet plantainy na dílky (minimálně 4 cm dlouhé).



Abyste zabránili oxidaci plantainových spirál, nakrájejte je na dílky, vložte do uzavíratelného sáčku, přidejte citronovou šťávu a sáček uzavřete. Jemně dílky promíchejte, aby se všechny pokryly citronovou šťávou, a co nejdříve je použijte.



Jablka
Podle toho, jak jsou jablka tvrdá, by se při širokém řezu mohla místo tvorby dlouhých spirál potřhat na kousky.

Rozebrání a čištění řezného kotouče a spiralizačních čepelí

Rozebrání kráječe a řezného kotouče

Po ukončení krájení či strouhání se pečovač zavakne do pevné polohy. Při snímání víka kráječe tak pečovač drží ve své pozici.

Pro snazší manipulaci zůstává řezný kotouč při sejmutí víka kráječe uvnitř víka. Nakrájené suroviny tak můžete bezpečně vyjmout ze sběrné nádoby kráječe.

Poté vyjměte sběrnou nádobu a hnací osu. To je vše – mixovací nádoba Thermomixu® zůstává čistá a připravená k použití.



Chcete-li řezný kotouč vyjmout, vyjměte před sejmutím víka pečovač. Řezný kotouč chyťte za plastový střed a vyjměte jej.

Řezný kotouč a spiralizační čepel jsou velmi ostré. Uchovávejte je mimo dosah dětí.

Rozebrání základny spiralizéru



1 Chcete-li rozebrat spiralizér, sejměte víko kráječe a pečovač. Spiralizér zůstává přichycen k víku. Mírným pootočením spiralizér opatrně vyjměte.



2 Chcete-li rozebrat hnací jednotku spiralizéru, zatlačte palcem na vyčnívající váleček směrem ven. Stiskněte zároveň oba jazýčky na horním krytu, abyste mohli horní kryt uvolit ze spodního. Vyjměte čepel.

Čištění řezného kotouče a spiralizačních čepelí

Abyste předešli kontaktu s ostrými břity, držte řezný kotouč vždy za jeho plastový střed a spiralizační čepel z vnějších stran. Pro čištění částí multifunkčního kráječe stačí rychlé opláchnutí pod tekoucí vodou s použitím kartáčku na mytí nádobí.

Před čištěním doporučujeme spiralizér rozebrat.

Pokud je potřeba provést důkladnější čištění, například po krájení či strouhání sýra, použijte saponát.

Multifunkční kráječ Thermomix® lze mýt v myčce nádobí. Rozeberte všechny díly a umístěte je ideálně do horního koše myčky. Řezný kotouč a spiralizační čepel sice lze mýt v myčce nádobí, ale ruční čištění zaručí udržení vysoké kvality kotouče a čepelí po delší dobu. Řezný kotouč ani spiralizační čepel neponořujte do vody, aby nedošlo k oxidaci.

Některé suroviny bohaté na betakaroten, jako je např. mrkev, mohou zanechat viditelné skvrny na ocelových částech multifunkčního kráječe. Chcete-li tyto skvrny účinně odstranit, aniž byste poškodili řezný kotouč, otřete potřísněné části vatovým tamponem namočeným v rostlinném oleji nebo rostlinným olejem napuštěnou papírovou utěrkou. Poté omyjte vodou se saponátem. Vždy dbejte na to, abyste kotouč drželi za plastový střed. K čištění částí multifunkčního kráječe nepoužívejte bělidlo.

Recepty pro každodenní inspiraci

S Thermomix® multifunkčním kráječem 2v1 lze krájet, strouhat či spiralizovat širokou škálu surovin.

Pomocí kráječe můžete rychle, snadno a přesně krájet či strouhat zeleninu včetně té kořenové, ovoce nebo tvrdé sýry (např. parmazán), a vytvářet tak ingredience na přípravu pizzy, ovocné mísy, zapékané pokrmy a mnoho dalších jídel.

Pomocí spiralizéru můžete vyrobit špagety z cukety či mrkve a vykrajovat spirály také z různých jiných druhů zeleniny. Zde vám nabízíme inspiraci přímo z našich kuchyní Thermomixu®. S těmito recepty sklídí vaše výtvary z Thermomix® multifunkčního kráječe 2v1 zaručený úspěch.

Využijte tyto tři druhy řezů
a proměňte jednoduché,
běžné recepty v parádní jídla.



Krájení



Strouhání



Vykrajování spirál





Hruškový salát s modrým sýrem a lískovými oříšky

Nakrájejte hrušky a hlávkový salát v Thermomix® kráječi a ohromte své přátele tímto sytým a chutným salátem. Hrušky s modrým sýrem plísňového typu Niva jsou oblíbenou a osvědčenou kombinací chutí. Podávat je můžete jako jednoduchý předkrm nebo lehký oběd.



Carpaccio z červené řepy

Carpaccio představuje metodu krájení na tenké plátky pro maximální chuť. V tomto receptu se tenké plátky červené řepy kombinují se strouhanou cuketou a mozzarellou. Výsledkem je překvapivě snadný a chutný pokrm.



Spirálové hranolky s česnekovou omáčkou

Představte si neodolatelné křupání dokonalých, výtečně kořeněných a dozlatova opečených bramborových spirálek. Ať už jste fanoušci křupavých pochoutek, nebo milovníci česneku, tyto spirálové hranolky budou lahodit vašim chuťovým buňkám a vy budete prahnout po dalším soustu.



Bernské rösti

Tento chutný pokrm je díky přípravě pomocí Thermomix® kráječe úžasně snadný. Za pár minut snadno nastrouháte brambory a připravíte tuto vydatnou přílohu, která je ideální k podávání na večírku formou švédského stolu, k večeři nebo brunchi.



Salát z nastrouhané mrkve

Dodejte hlavním jídlům a salátům barvu a chuť přidáním dokonale nastrouhané mrkve. Zakápněte oblíbeným dresinkem a nechte si chutnat!



Pikantní nakládané mrkvové spirálky

Připravte si domácí nakládanou mrkev, přírodní a bez umělých konzervantů. Jako alternativu k tradičním plátkům doporučujeme vyzkoušet efektní spirálky, které nakládané mrkvi dodají punc kreativity. Podávejte jako svačinku nebo jako chutnou přílohu k masovým pokrmům, sendvičům či salátům.



Coleslaw

Thermomix® kráječ za vás odvede veškerou práci s krájením a strouháním surovin, které do tohoto tradičního salátu patří. Zeleninu máte připravenou za pár minut, což je zlomek času ve srovnání s dobou, kterou byste strávili ručním krájením.



Buddha bowl s kuřecím masem

Vytvořte si během chvilky vlastní budha bowl ze svých oblíbených přísad. Základ tvoří rýže a sekané kuřecí maso, které je v našem receptu obohacené o avokádo, rajčata a okurku. Vše je díky Thermomix® kráječi nakrájené na perfektní tenké plátky. Podávejte s jogurtovou a koriandrovou omáčkou a budete mít dokonalý pokrm „all in one“.



Zapékané brambory

Už nemusíte ztrácet čas krájením brambor do oblíbených receptů! Stačí na Thermomix® kráječi zvolit, zda chcete brambory nakrájet na tenké nebo silné plátky, a je hotovo. Příprava klasických zapékaných brambor je tak ještě jednodušší! Pokud potřebujete chutnou přílohu, je to ideální volba.



Zeleninová galetta à la ratatouille

Stačí se jen podívat a začnou se vám sbíhat sliny. V tom spočívá kouzlo Thermomix® kráječe a díky němu vypadají všechny pokrmy ještě lákavěji! Zelenina nakrájená na tenké plátky je na křupavém máslovém těstíčku naaranžovaná do pestrobarevné spirály. Touto galettou uděláte na své hosty zaručený dojem!



Zapečená vejce na zeleninových spirálách

Tento zdravý a kreativní recept využívá zeleninové spirály k vytvoření barevného hnízdečka pro chutná a výživná vejce. Ideální pokrm na nedělní brunch, který bude díky Thermomix® spiralizéru hotový během chvilky.



Citronové kuře s parmazánem a cuketové tagliatelle

Tento recept nabízí jiný způsob, jak si pochutnat na cuketách – v podobě cuketových těstovin. Díky Thermomix® spiralizéru je velmi snadné proměnit obyčejnou zeleninu v chutnou kreaci. Tagliatelle z cuket jsou ideální pro každodenní vaření a představují skvělou low-carb alternativu tradičních těstovin.



Hrušková hnízdečka na čokoládovém krému

Jedná se o jedinečný a výtečný dezert, který vytvoříte raz dva! Pomocí Thermomix® spiralizéru proměníte čerstvé, šťavnaté hrušky v jemné spirálky, které dezertu dodají nádech elegance. Tato hrušková hnízdečka servírovaná na sametovém čokoládovém krému vytvářejí dokonalé spojení sladkého ovoce a výtečné, bohaté chuti kakaa.



Ovocný talíř s citrónovo-medovým dresinkem

Čerstvý, plný chuti, hotový za méně než 15 minut a ideální pro horké letní dny, plážové pikniky nebo svačinku po škole. Sáhnete po svém oblíbeném ovoci a vytvoříte dokonalý ovocný talíř pro sebe a svou rodinu.



Jablečný koláč

Příprava klasického jablečného koláče je nyní ještě jednodušší, protože krájení jableček na plátky za vás teď obstará Thermomix® kráječ. Stačí jen plátky rozložit na těsto a popustit přitom uzdu fantazii. V chladných zimních dnech podávejte k čaji, v létě servírujte se zmrzlinou.



Dort s jablečnými spirálkami

Předností tohoto receptu jsou kreativita a výtečná chuť. Tento úžasný vrstvený dezert je ideální pro chvíle, kdy chcete na hosty udělat dojem. Jablečné spirálky na něm skvěle vyniknou a určitě se stane jednou z vašich oblíbených rodinných pochoutek.

Foto a aranžmá

Antonio Forjaz Nascimento, Portugalsko, str. 2, 7
(vlevo nahoře), 14, 15, 22, 28, 29, 33, 34, 35, 60,
61, 61, 66, 67, 68, 69, 72 a 73.

Diana Moschitz, Vorwerk International, titulní
strana, str. 7 (vpravo dole), 10, 23, 34 (obě
fotografie dole), 46, 62, 64, 70, 71 a 74.

iStock, s. 11 (zelenina)

Premier Picture, Portugalsko, s. 4, 16, 17, 21, 56, 59

Ana Teixeira, Nantes, Francie, titulní stránka, str. 6,
11, 12, 36, 40, 41, 42, 43, 47, 48, 49, 51, 52, 55 a 57.



Označení a loga Bluetooth® jsou registrované
ochranné známky společnosti Bluetooth SIG, Inc.
Jakékoli použití těchto označení a log společností
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG je licenčně
ošetřeno.

