

thermomix

Капак на ножа
за миксиране и
белачка
Начално
ръководство

VORWERK





Въведение към началното ръководство за капака на ножа за миксиране и белачка

Вече десетилетия Thermomix® е помощник в приготвянето на храна на семейства по целия свят. Проектиран да превърне Вашия Thermomix® в уред за „су вид“ (нискотемпературно готвене под вакуум) и бавно готвене, капакът на ножа за миксиране е допълнително улеснение в ежедневието Ви в кухнята.

Допълнен с функцията за белене, капакът на ножа за миксиране и белачката Ви спестяват голяма част от усилията за приготвяне на храната и ще Ви дадат допълнително време, за да можете да посветите вниманието си на други занимания. Насладете се на момента да се приберете у дома и да отпочинете на дивана, да почетете или да поиграете с децата си, докато Thermomix® се погрижи за приготвянето на храната.

Тези допълнителни функции на Thermomix® Ви осигуряват повече свободно време. „Су вид“ готвенето и бавното готвене са идеални за по-късно приготвяне на ястия за консумация. Тези топящи се в устата кулинарни творения ще почакаят, без да бъдат преварени или да прегарят, докато семейството или гостите Ви са готови да им се насладят. А функцията на белачката Ви дава възможност ръцете Ви да останат чисти и свободни за други занимания. Позволете на Thermomix® да направи готвенето да става без никакво усилие.

Въведение към бавното готвене

Няма нищо друго, с което да сравним богатия и вкусен аромат на вечерята приготвена чрез бавно готвене, богатото ухание и обещанието за хранителна вечеря са част от комфорта на дома.

Рецептите за бавно готвене включват бърза подготовка и бавно приготвяне, което Ви спестява напрежението от приготвянето на храната през натоварените часове на деня. Това е от особено облекчение през натоварените делници, или през почивните дни, спестявайки Ви усилията да готвите за най-скъпите Ви хора. Подгответе всичко и започнете приготвянето на рецептата за бавно готвене предварително и когато дойде моментът за хранене, няма да прекарате цялото си време в кухнята.

По-жилавите и по-твърди меса се топят до сочност и мекота след бавното им готвене в Thermomix®. И благодарение на капака на ножа за миксиране, при внимателно разбъркване тези крехки хапки остават цели, защитени от прекия контакт с остриетата на ножа за миксиране.

**Бавно
сготвено свинско
шкембе с юфка**

Юфката се сварява в
бульона от свареното
свинско месо.

Инструкции за бавно готвене



Поставете белачката.

Нарежете месото на приблизително еднакви по размер и дебелина парчета, за да гарантирате равномерното им приготвяне. Овкусете или маринирайте парчетата месо. Изрежете сланината от месото преди бавно готвене. Сланината не изтича при бавно готвене на месото, затова е по-добре да бъде отстранена. Отстраняването на сланината води до по-здравословен резултат при запазване на отличните вкусови качества на храната.

Поставете капака на ножа за миксиране в каната, както е показано в инструкциите. Поставете подготвените съставки в каната за миксиране, като ги разпределите равномерно върху капака на ножа за миксиране.

Овкусете, като добавите подправки, аромати и други съставки в началото на готвенето.

Добавете течност, например сос, прозрачен или гъст бульон, колкото само да покрие съставките.

Имайте предвид, че количеството течност не намалява в процеса на бавно готвене за разлика от другите методи на готвене, така че не препълвайте съда.

Настройте температурата спрямо указанията в рецептата, след което следвайте инструкциите на екрана.

Можете да добавите паста и ориз в края на готвенето, след което да преминете към нормален режим на готвене.

Накрая може да добавите пресни съставки, които се нуждаят от кратко време за готвене, като спанак, броколи, грах и тиквички, както и пресни билки. Добавете с разбъркване мляко, заквасена сметана и крема сирене в края на готвенето, за да запазите богатството на текстурата им.

За да сгъстите соса в рецептата за бавно готвене:

- Добавете 10 г брашно в началото на приготвянето на рецептата и оставете да се сгъсти по време на варене.
- Разбъркайте 15 г царевично брашно с 15 г студена вода на каша и добавете в ястието в края на готвенето, след което оставете да къкри, за да се сгъсти.
- Добавете доматиено пюре, като разбърквате, за да се сгъсти.
- Свалете капака на измервателната купа от каната и редуцирайте соса за 10 мин/Varoma/↺/скорост 1.



Телешка пържола „су вид“

С режима „су вид“
можете да пригответе
пържолите по Ваш вкус,
като всеки път постигате
превъзходен резултат.

Въведение към „су вид“ готвенето

„Су вид“ представлява готварски метод, при който храната се приготвя в херметически затворен плик във водна баня при точно контролирана температура и непрекъснато внимателно разбъркване. „Су вид“ готвенето е популярно както сред професионалните, така и сред любителите готвачи по целия свят, тъй като при него се постигат постоянни, висококачествени резултати. Храната се приготвя в херметически затворен плик, което позволява запазването на всички аромати и хранителни ползи.

При поставен капак на ножа за миксиране в каната за миксиране Thermomix® нагрява водната баня до точно контролираната температура. Потребителят поставя съставките в безопасен за приготвяне на храна топлоустойчив плик, запечатва го чрез вакуум и го поставя в каната за миксиране. Защитена с помощта на капака на ножа за миксиране от пряк контакт със самия нож, храната се разклаща леко за постигане на равномерно готвене.

Техниката „су вид“ се различава от останалите техники по това, че храната достига същата температура като тази на водата – точната температура, необходима за промяна на структурата на храната. Тази температура се поддържа през цялото време на готвене, което позволява нежното приготвяне на съставките. Това нежно готвене прави метода „су вид“ идеален за приготвяне на чувствителни към температурата храни, като риба или пържоли, с минимален риск от преваряване или препичане. Прецизният контрол на температурата на Thermomix® е напълно подходящ за метода на „су вид“ готвене.

Инструкции за „су вид“ готвене

Като подготовка за „су вид“ готвенето, храната се запечатва в херметически затворен плик. Има два метода за това: чрез машина за вакуумиране или чрез метода на потапяне във вода, които са описани по-долу. Пликовете за вакуумиране за „су вид“ готвене са произведени от материал, който е безопасен за нагряване на храната. Полиетиленовите пликове за сандвичи не са подходящи. За всички

рецепти в това ръководство е подходящо използването на средно голям плик за готвене. Ако използвате метода на потапяне във вода, изберете плик със системата на затваряне zip lock. Ако искате да добавите марината към Вашите рецепти за „су вид“ готвене, изберете плик със системата zip lock с помпа, които са широко достъпни в търговската мрежа.



Подготовка

Нарежете месото на приблизително еднакви по размер и дебелина парчета. Овкусете храната и я поставете в плика. Разпределете храната максимално хоризонтално в плика и изтласкайте колкото се може повече въздуха от него.

Метод с машина за вакуумиране

Уверете се, че вътрешната част на отвора на плика остава чиста, когато го пълните, за да се образува добро уплътнение. Поставете отвора в машината за вакуумиране, следвайки инструкциите на производителя.

Задействайте вакуума и извадете плика от машината за вакуумиране. Проверете дали пликът е херметически затворен.

Метод на потапяне във вода

Напълнете мивката или голяма купа с вода. Поставете храната в плик с цип със системата zip lock, за да затворите отвора. Оставете малък отвор в уплътнението от припл. 3 см. Поставете плика във водата, като отворът сочи нагоре. Водата ще изтласка въздуха от плика. Продължете, докато само отворът на плика все още е извън водата, и непосредствено преди да го потопите, затворете плтно плика.

За „су вид“ готвене

Поставете капака на ножа за миксиране, както е показано в инструкциите.

Преди да загреете водата, поставете приготвения(ите) и запечатан(и) плик(ове) в каната за миксиране и покрийте с вода (като се уверите, че не надвишавате максимума от 2,2 л). Извадете плика(овете) и оставете настрана, докато загреете водата.

Настройте желаната температура.

След като водата се загрее до желаната температура, поставете внимателно

приготвения(ите) плик(ове) в каната за миксиране и започнете готвенето.

Уверете се, че плик(овете) остават напълно потопени във водата през цялото време на готвене. За да готвите с два плика едновременно, уверете се, че и двата плика са покрити напълно с вода в каната за миксиране.

Препоръчваме Ви да пригответе рецепти, подобни на тези, предоставени от Thermomix®, или да спазвате посочените количество вода и температура в таблицата (виж стр. 26–31).



За сервиране

Извадете внимателно плика(овете) с щипки и сервирайте. Повечето ястия са готови за сервиране веднага. Ако запържвате храната, изсушете максимално външната страна на храната, докато загревате сух тиган с

твърда основа до желаната температура. Запържете много бързо, за да избегнете повишаване на температурата на месото или рибата. Запържването придава хрупкав завършек и лек аромат на печено.

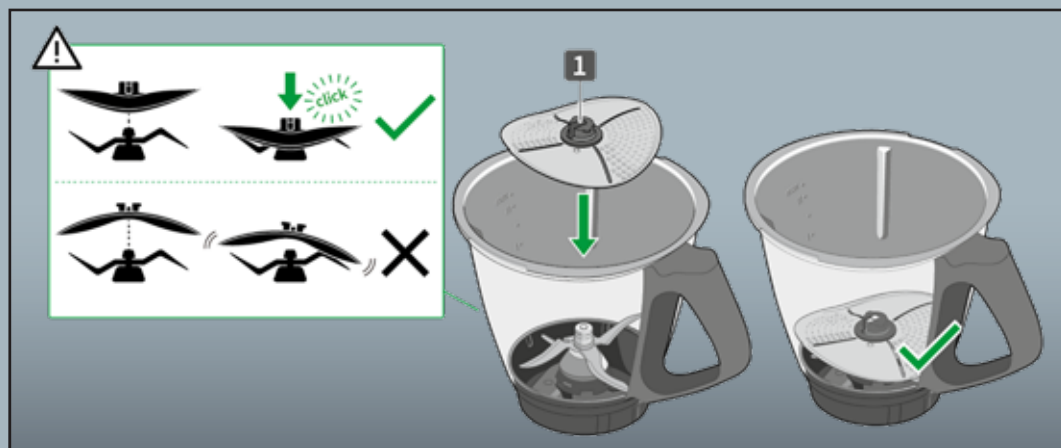


Въведение към белачката

Готвенето е още по-приятно без суетене и стрес. Ето къде е ролята на Thermomix®. С белачката дори през етапа на белене не са нужни никакви усилия, освобождавайки още повече от Вашето време и кухненско пространство. С белачката морковите и ряпата се белят по чист и ефективен начин, без напукване на ръцете, или бъркотия на плота.

Инструкции за капака на ножа за миксиране & Белачка

Поставете капака на острието и белачката в купата за смес, уверявайки се, че която и да е от 2-те най-високи криви на аксесоарите е поставена директно над острието, което сочи нагоре (така че и 4-те слота на капакът на острието и белачката да са подравнени с 4 остриета на ножа за миксиране – вижте илюстрацията тук по-долу)



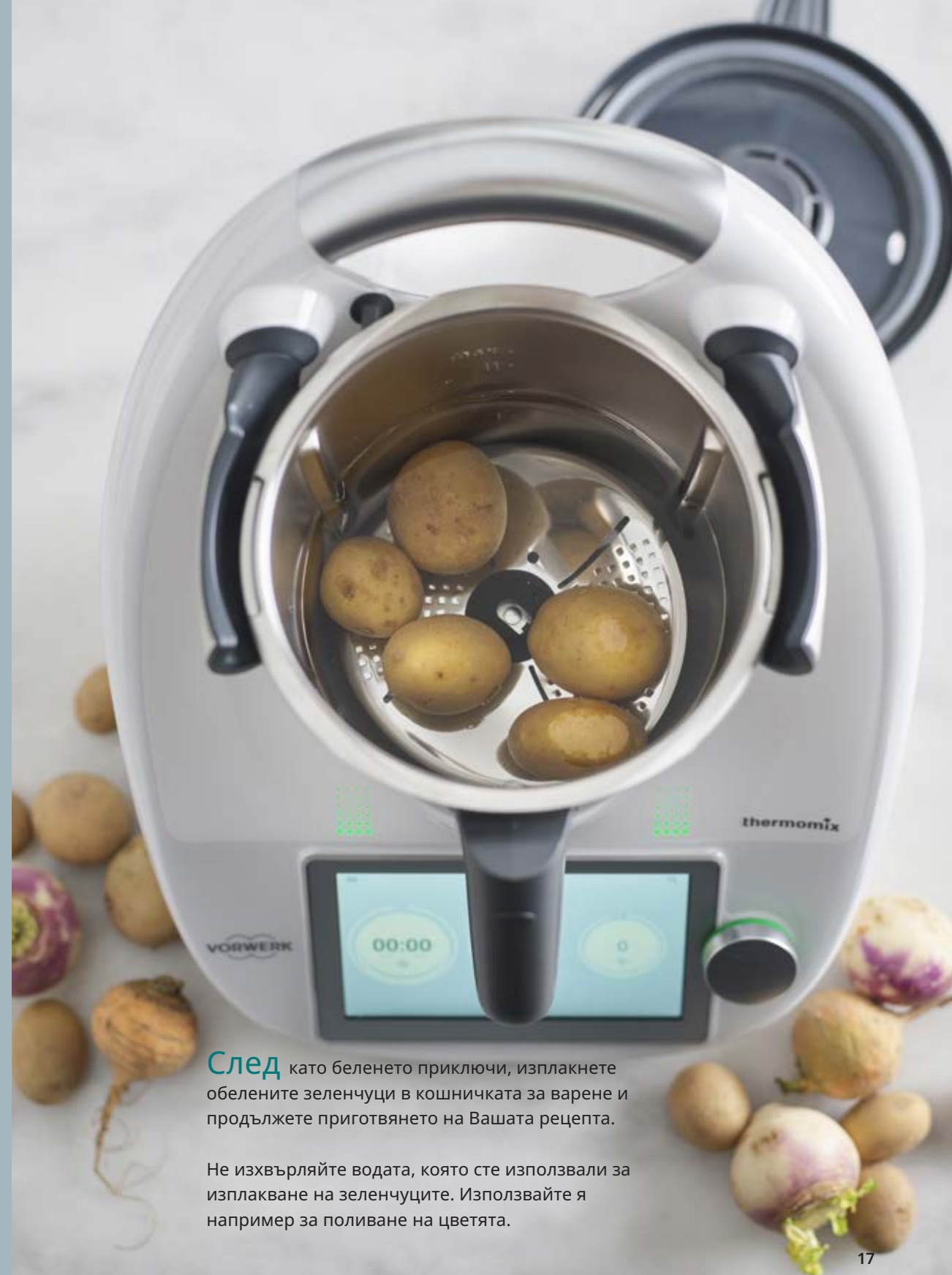
Поставете необходимото количество необелени продукти за съответната рецепта в каната за миксиране, като максимално допустимото тегло е 800 г кореноплодни зеленчуци наведнъж.

За най-добри резултати използвайте зеленчуци с еднакъв размер поставете през отвора на капака. По-големите зеленчуци трябва да бъдат нарязвани на парчета.

Натиснете надолу капака на острието и белачката, за да го закрепите към ножа за миксиране. Проверете дали позиционирането е правилно, коригирайки чрез издърпване на аксесоара, докато не се получи съпротивление. В противен случай, ще се освободи, или разхлаби веднага.

Винаги добавяйте 600 г вода, независимо от количеството зеленчуци. За ТМ6, след това поставете капака и мерителната чашка и стартирайте режима.

За ТМ5 поставете капак, поставете кошница да къкри вместо мерителна чашка, след това пъснете режим белене за **4 мин/скорост 4**.



След като беленето приключи, изплакнете обелените зеленчуци в кошничката за варене и продължете приготвянето на Вашата рецепта.

Не изхвърляйте водата, която сте използвали за изплакване на зеленчуците. Използвайте я например за поливане на цветята.

Бележки към таблицата за бавно готвене

- Добавете 1 равна супена лъжица аскорбинова киселина или 30 г лимонov сок във водата, за да се предотврати образуването на ръжда.
- Посоченото количество на течността в таблицата е ориентировъчно. При методите на бавно готвене не е необходимо същото количество течност както при другите рецепти, тъй като няма изпаряване.
- Спазвайте маркировката за максимално пълнене от 2,2 литра.
- Използвайте максимално 800 г месо.
- Уверете се, че червеният боб и останалите варива са безопасни за консумация, като ги сварите първо на 100°C в продължение на най-малко 10 минути, преди да ги добавите към рецептата за бавно готвене.
- Променете времето за готвене, ако съставките са с различно тегло или дебелина.
- Запържването на месото след бавно готвене ще добави допълнителен аромат и текстура.

Бавно готвен ананас

Сладки и солени,
многобройни разнообразни
продукти могат да бъдат
приготвени в режим
на бавно готвене.
Вдъхновете се!



Препоръчителни време и температура на готвене

	Съставка	Количество	Размер/дебелина	Ориентировъчно количество течност	Температура на ТМ6	Време	Съвети
МЕСО	Задушена пържола	400 g	3 cm × 3 cm	Прибл. 300 g	85 °C	7 часа	Плътният сос от бульон от говеждо месо и силна бира като Guinness са отлична комбинация за приготвяне на ястието.
	Телешка кайма	600 g		Прибл. 750 g	98 °C	4 часа	Сварете телешката кайма в класически доматен сос, смес от 150 g червено вино, 200 g телешки бульон и 400 g консервирани нарязани домати, за да пригответе сос болонезе. Тази рецепта може да се приготви без използване на капака на ножа за миксиране.
	Телешки ребърца, обезкостени	800 g	нарязани на 8 парчета	Прибл. 700 – 800 g	98 °C	4 ч 30 мин	Отлични за класическа яхния, приготвена със зеленчуци в сос от червено вино и гъст месен бульон.
	Агнешка плешка	650 g	нарязана, 4 cm × 4 cm	Прибл. 450 – 500 g	98 °C	6 часа	Първо мариновайте в кърписта паста и използвайте кокосово мляко, за да получите превъзходно агнешко кърписта.
	Свински бузи	500 g	4 × 100 – 120 g всяка	Прибл. 1500 g	95 °C	8 часа	Първо мариновайте в малко мазнина и лук за постигане на сочен резултат.
	Свинско шкембе, с кожа	600 g	нарязано, 3 cm × 9 cm	Прибл. 750 g	98 °C	4 часа	Гответе в зеленчуков бульон. Запържете накрая на готвенето. Изцедете бульона и добавете подправки, за да сварите оризовите макарони. Сервирайте със свинското шкембе.
	Свинска плешка, обезкостена, без кожа	800 g	нарязано, 10 cm × 10 cm	Прибл. 750 g	98 °C	4 часа	Мариновайте преди готвене за постигане на най-добри резултати. Гответе в пилешки бульон. В края на готвенето нарежете месото на малки парчета и го запържете в сос за барбекю.
	Кюфтета	500 g телешка кайма, 10% мазнина	30 g всяко	Прибл. 800 g	98 °C	3 часа	Кюфтетата може да се приготвят чрез бавно готвене в класически доматен сос от консервирани нарязани домати.
	Патешки бутчета	2	С кожа и кост, прибл. 800 g общо	Прибл. 1100 g	98 °C	3 часа	Овкусете пилешкия бульон със сушени череши, зеленчуци и дафинов лист за вкусно и крехко задушено патешко. Нарежете готовото месо и сервирайте със сос от сливи.
	Пилешки горни бутчета	700 – 800 g	4 × 180 g всяко, с дебелина 3 cm	Прибл. 700 g	95 °C	3 ч 30 мин	Смес от лют червен пипер, сладък червен пипер, домати и пилешки бульон е добра основа за яхния от пилешки горни бутчета.
	Пилешки долни бутчета	6		Прибл. 650 g	98 °C	3 часа	Можете да пригответе вкусно пилешко ястие, като използвате вдъхновен от китайската кухня сос от портокалов сок, пилешки бульон, мед и соя.
	Пуешки бутчета, обезкостени	650 g	нарязани на кубчета 4 – 6 cm	Прибл. 550 g	95 °C	3 часа	Можете да пригответе бавно в пилешки бульон със зеленчуци и да сервирате със ситирани гъби с бекон.

Препоръчителни време и температура на готвене

	Съставка	Количество	Размер/дебелина	Ориентировъчно количество течност	Температура на ТМ6	Време	Съвети
ДРУГИ	Пипала от октопод	500 – 800 g	с дебелина 2 – 3 см	Прибл. 800 g	80 °C	5 часа	Покрийте със зехтин, за да пригответе апетитен октопод конфи.
	Калмари	500 – 800 g	нарязани на кръгчета с пипалата	Прибл. 800 g	80 °C	5 часа	Пригответе чрез бавно готвене в гъст доматен сос.
	Зрял бял фасул, накиснат за една нощ	200 g сухо тегло		Прибл. 560 g	98 °C	4 часа	Накиснете за една нощ и изхвърлете водата. Сварете бързо за 10 минути, преди да сготвите в гъст доматен сос, като добавите зеленчуци, за да пригответе вкусна бобена яхния. Не замествайте с червен зрял фасул.
	Нахут, накиснат за една нощ	200 g сухо тегло		560 g течност, зеленчуков бульон, подправки, зехтин 50 мл	98 °C	4 часа	Накиснете за една нощ преди готвене. Пригответе в гъст доматен сос със зеленчуци за вкусна яхния.
	Зрял маслен фасул, накиснат за една нощ	200 g сухо тегло		Прибл. 560 g	98 °C	4 часа	Накиснете за една нощ и изхвърлете водата. Сварете бързо за 10 минути, преди да сготвите в гъст доматен сос, като добавите зеленчуци, за да пригответе вкусна бобена яхния. Не замествайте с червен зрял фасул.
	Кореноплодни зеленчуци – моркови, лук, целина, сладък картоф	600 g	дължина 10 см, диаметър 2 см	Прибл. 1300 g	85 °C	2 ч 30 мин	Сварете в пилешки или зеленчуков бульон. Сервирайте зеленчуците в част от течността за готвене, поръсени с пресни билки. Бульонът от ястието може да се използва като вкусна основа за супа.
	Тиква цигулка/тиква Хокайдо	700 g	нарязана на парчета 1 см × 3 см × 6 см	Прибл.1200 g	85 °C	4 часа	Задушете парчетата тиква в микс от зеленчуков бульон и мисо бульон, за да пригответе вкусно зеленчуково ястие. Преди сервиране объркайте добре със ситно нарязани пресни билки.
	Круши, зрели, но твърди	4 круши x 180 g всяка	цели, белени	Прибл. 1100 g	90 °C	4 часа	Сгответе във винен сироп и овкусете с портокалова кора, пръчка канела и ананас.
	Ананас	500 g	6 резенчета, по дължина, с дебелина 2 см по ръба	Прибл. 800 g	85 °C	2 часа	Сгответе в сироп и овкусете с чили и ром. Сервирайте ананаса със сироп и сладолед.
	Кисели ябълки	4 ябълки	на половинки, с кожата	Прибл. 1400 g	95 °C	2 часа	Сгответе в сироп и оставете в съда до сервиране. Вкусни за закуска или десерт.
	Нектарини/праскови, твърди	400 g	4 бр., на половинки, с кожата	Прибл. 1700 g	95 °C	2 часа	Поръсете с мед преди сервиране.



Аспержи „су вид“ със забулени яйца

За приготвянето на съвършени забулени яйца използвайте режима „су вид“ за приготвяне на яйца за Вашите аспержи.

Бележки към таблицата за „су вид“ готвене

- Добавете 1 равна супена лъжица аскорбинова киселина или 30 г лимонен сок във водата, за да се предотврати образуването на ръжда.
- Поставете пликите в каната за миксиране само когато водата се е нагрела до желаната температура.
- Водата се нагрява средно за 10–15 минути. Посоченото количество вода в таблицата е ориентировъчно; то зависи от обема на пликите. Пликите трябва да бъдат покрити изцяло с вода, без да се надвишава маркировката за максимално пълнене на каната за миксиране (2,2 л.).
- Променете времето за готвене, ако съставките са с различно тегло или дебелина.
- Запържването на месото след „су вид“ готвене ще добави допълнителен аромат и ще повиши мерките за безопасност на храната.

Препоръчителни време и температура на готвене

Препоръчваме да използвате рецепти за термосмикс за sous-vide. Ако следвате рецепта, която не е от Thermomix®, вижте таблицата по -долу за време и температура.

	Съставка	Количество	Размер/дебелина	Вода за каната за миксиране	Бр. пликосе	Температура	Време	Състояние на приготвяне	Съвети
МЕСО	Пържола от телешко филе / флангова пържола	720–800 г	4 × 180-200 г всяка, с дебелина 2,5–3 см	Прибл. 1400 г	2	54°C	1 ч 30 мин	средно недопечено	Запържете в тиган в края на готвенето
						60°C	1 ч 30 мин	средно изпечено	
						64°C	1 ч 30 мин	добре изпечено	
	Говежди основни ребра, обезкостени	900 г	2 × 450 г всяко, с дебелина 3–4 см (макс. дължина 14 см)	Прибл. 1300 г	2	58°C	2 ч 15 мин	средно недопечено	Запържете в тиган в края на готвенето
						65°C	1 ч 45 мин	средно изпечено	
						70°C	1 ч 30 мин	добре изпечено	
	Телешки гърди	600–800 г	нарязани на 2 парчета, с дебелина 5–6 см	Прибл. 1400 г	2	85°C	12 час	много крехко	За придаване на допълнителен аромат маринирайте преди готвене
	Телешки медальони	650–800 г	8 × 80–100 г всеки, с дебелина 2,5 см	Прибл. 1400 г	2	64°C	1 ч 30 мин	добре изпечено	Запържете в тиган в края на готвенето
	Агнешки котлети	240–320 г	4 × 60–80 г всеки, с дебелина 2,5 см	Прибл. 1800 г	2	58°C	1 ч 45 мин	розово месо	
	Свинско бонфиле	500–700 г	1 бонфиле, нарязано на 2 парчета, с диаметър 5 см	Прибл. 1200 г	2	75°C	1 час	добре изпечено	
	Свински пържоли	700 г	2 свински пържоли, с дебелина 3,5 см	Прибл. 1400 г	2	60°C	2 ч 30 мин	добре изпечено	Запържете в тиган в края на готвенето
	Свински бузи	650–800 г	8 × 80–100 г всяка	Прибл. 1400 г	2	85°C	8 час	сочно и крехко	
	Свинско шкембе, с кожа	500–600 г	2 × 250–300 г всяко, с дебелина 4,5 см	Прибл. 1500 г	2	80°C	7 час	сочно и крехко	
	Свинска плешка, обезкостена	800 г	нарязана на 2 парчета, с дебелина 4–5 см	Прибл. 1400 г	2	85°C	12 час	много крехко	Маринирайте преди готвене за придаване на допълнителен аромат
	Патешки гърди	500–600 г	2 × 250–300 г всяка, с дебелина 2,5–3 см	Прибл. 1200 г	2	62°C	1 ч 30 мин	розово месо	Запържете в тиган в края на готвенето
	Пилешки гърди	500–600 г	2 × 250-300 г всяка, с дебелина 2–3 см	Прибл. 1500 г	2	72°C	1 ч 30 мин	добре изпечено	Гответе с кожата и запържете, и просто нанесете смес от билки или подправки в края на готвенето
	Пилешки горни бутчета	700–750 г	4 × 180 г всяко, с дебелина 3 см	Прибл. 1400 г	1–2	75°C	1 час	добре изпечено	Ако са с кожа, запържете в тиган в края на готвенето
	Пилешки долни бутчета, с кожа	600 г	4 × 150 г всяко, с дебелина 4–5 см	Прибл. 1400 г	1–2	75°C	1 ч 15 мин	добре изпечено	Ако са с кожа, запържете в тиган в края на готвенето

Препоръчителни време и температура на готвене

	Съставка	Количество	Размер/дебелина	Вода за каната за миксиране	Бр. пликове	Температура	Време	Състояние на приготвяне	Съвети
РИБА/МОРСКИ ДАРОВЕ	Риба, постна (риба монах/хек)	800 г	4 × 200 г всяка, с дебелина 2 см	Прибл. 1400 г	2	60 °C	1 час	изпечено	Рибите за рецептите „су вид“ трябва да бъдат с качество сашими, т.е. подходящи за консумация в сурово състояние, или да са били замразени на температура от минимум -20 °C за най-малко 24 часа. Препоръчваме Ви да купувате замразена риба, или морски дарове за приготвяне с техниката „су вид“. Размразете преди готвене.
	Риба, мазна (сьомга, със или без кожа)	600 г	4 × 150 г всяка, с дебелина 3 см	Прибл. 1450 г	2	55 °C	45 мин	средно изпечено	
	Скариди/лангустини, белени, среден размер	350–380 г	24 бр. с тегло 15 г всяка	Прибл. 1500 г	2	62 °C	30 мин	изпечено	
	Лангустини, белени и чистени, голям размер	480–500 г	16 бр. с тегло 30 г всяка	Прибл. 1660 г	2	70 °C	20 мин	изпечено	
	Пипала от октопод	500–800 г	с дебелина 2–2,5 см	Прибл. 1400 г	1–2	82 °C	7 час	сочно и крехко	Използвайте пресен, или размразен октопод. При използване на замразен октопод текстурата е по-крехка. Процесът на замразяване е от полза за октопода, тъй като месото става по-крехко при размразяване.
ЯЙЦА	Забуления яйца	4–6	яйца размер М (53–63 г всяко)	Прибл. 1400 г	0	72 °C	18–20 мин	рохък жълтък	Всяко яйце без черупката се увира в намазено фолио за свежо съхранение, завързано с кухненска връв, като въздухът е отстранен в максимална степен.
	Яйца „Онсен“ (приготвени на ниска температура с черупката)	6	яйца размер М (53–63 г всяко)	Прибл. 1850 г	0	65 °C	45 мин	течен белтък, рохък жълтък	Поставете целите яйца в кошничката за варене. Когато яйцата са готови, охладете веднага в ледена баня.
ЗЕЛЕНЧУЦИ, КОРЕНОПЛОДНИ	Моркови	300–600 г	дължина 15 см, диаметър 2 см	Прибл. 1500 г	1–2	85 °C	45 мин		Сотирайте накрая за няколко минути, за да глазирате морковите в собствен сос.
	Цвекло	600 г	с диаметър 4–5 см всяко	Прибл. 1300 г	1	85 °C	3 час		Нарежете по-едрото цвекло на половина

Препоръчителни време и температура на готвене

	Съставка	Количество	Размер/дебелина	Вода за каната за миксиране	Бр. пликосе	Температура	Време	Състояние на приготвяне	Съвети
ЗЕЛЕНЧУЦИ, КРЕХКИ	Зелен фасул, пресен	300–600 г	нормален или плосък	Прибл. 1500 г	1–2	85 °C	45 мин		За да пригответе зеленчуците като чудесна гарнитура, само подправете със сол, смлян черен пипер и пресни ароматни билки, и добавете зехтин или масло в плика преди готвене.
	Гъби	250 г	С диаметър 3–5 см всяка	Прибл. 1500 г	1–2	59 °C	1 час		
	Патладжани	320–360 г	2 × 160–180 г, всеки нарязан на резенчета с дебелина 1,5–2 см	Прибл. 1500 г	1–2	85 °C	2 час		Запечете на грил в края на готвенето за опушен вкус.
	Аспержи	500 г	С диаметър 1,5 см	Прибл. 1500 г	1–2	82 °C	15 мин		Отлични за сервиране със забуления яйца „су вид“.
ПЛОДОВЕ, ТВЪРДИ	Круши, зрели	600 г	4 × 150 г всяка, на половинки	Прибл. 1600 г	2	80 °C	1 ч 30 мин		За уникален аромат овкусете с подправки и/или добавете напитка като сладко вино, ром или плодов сок. Сервирайте със сладолед или яйчен крем.
	Ананас	400 г	4 резенчета × 100 г всяко, с дебелина 2 см	Прибл. 1500 г	1	85 °C	45 мин		Вижте съветите за круши, зрели.
ПЛОДОВЕ, МЕКИ	Кайсии	300–350 г	3 бр., на половинки, с диаметър 5 см	Прибл. 1400 г	1	80 °C	1 час		Вижте съветите за круши, зрели.
	Банани	400 г	4 × 100 г всеки, с диаметър 3 см	Прибл. 1500 г	1	68 °C	20 мин		Вижте съветите за круши, зрели.

Бележки към таблицата за белачката

- Възможно е да не се постигне отличен резултат при белене на зеленчуци с по-дебела кожа, например сладки картофи, зеленчуци с дебела кожа, като сладък картоф, и зеленчуци с много тънка кора и/или висока съдържание на вода, като домати, тиквички или краставици.
- Като алтернативна възможност белачката може да се използва за леко изстъргване на картофите, така че да се запази кожата им. Използвайте скорост 4 за по-кратко време (вж. таблицата).
- Ако зеленчуците имат неприятни тъмни петна или са прораснали, отстранете тези участъци преди или след белене.
- Когато белите моркови, използвайте парчета моркови с еднакъв размер и дебелина.

Препоръчително време и скорост на белене

Съставки	Обща сума	Макс. общо тегло	Размер/дебелина	Количество вода	Време	Скорост
Картофи	Напълно обелени	800 г	Влизаци през отвора на капака (нарежете при необходимост)	600 г	4 мин.	4
Картофи	Остъргани, полу-обелени	800 г	Влизаци през отвора на капака (нарежете при необходимост)	600 г	3 мин.	4

Издателско каре

Ръководител на проект

Edith Pouchard, *Vorwerk International*

VP Дигитална редакция

Ramona Wehlig, *Vorwerk International*

Дейност „Рецепти“

Margarida Ferrador, *Главен консултант по Бизнес рецепти, Vorwerk International*

Създатели на рецептите

Andrea Aloe, Katarzyna Sykalo, Phuong Nguyen, Britta Arnold и Mari-Bel Giorno, *Vorwerk International*

Isabelle Philion, Amédé Vicet, Pauline Brunet и Bénédicte Grépinet, *Vorwerk Франция*
Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka и Agata Kubica, *Vorwerk Полша*

Редакционен екип

Beatriz Rodriguez Diez, *Продукт Мениджър Рецепти и Използваемост, Vorwerk International*

Maria Resende, *Главен кулинарен стратег, Vorwerk International*

Cara Hobday, *Директор Редакция, Tasty Art, Обединено кралство*

Catarina Gouveia, *Директор Редакция, Португалия*

Irmgard Buth, *Хранителен консултант, Германия*

Ресурсни таблици

Cara Hobday, *Директор Редакция, Tasty Art, Обединено кралство*

Catarina Gouveia, *Директор Редакция, Португалия*
Evelin Guder, *Външен Консултант, Германия*

Хранителни стойности

Angelika Ilies, *външен консултант, Германия*

Кулинарна фотография и стайлинг

Premier Picture Films, *XYZ Studio, Lisbon*

António Nascimento, *Фотограф*
Ana Trancoso, *Директор Изобразително изкуство*

Carla Cardoso, *Стилист Реквизит*
Conceição Coelho, *Стилист Храна*

Denise Costa, *Стилист Храна Асистент*

Концепция/дизайн

Lichten, *Hamburg, Германия*

Оформление/набор

Effizienta oHG, *Munich, Германия*

Издание/публикация

2-ро издание, юли 2021 г.

Редактор

Vorwerk International & Co. KmG.
Verenastrasse 39
CH-8832 Wollerau, Швейцария

<https://thermomix.vorwerk.com/thermomix/>

Авторско право 2021 г. на Vorwerk International & Co. KmG
Текст, дизайн, фотографии, илюстрации на Vorwerk International & Co. KmG., Швейцария. Всички права запазени.

Тази публикация не може – частично или изцяло – да бъде възпроизвеждана, съхранявана в система за извличане, запис или по друг начин, без предварителното разрешение на Vorwerk International & Co. KmG.



