

thermomix

Кришка для лез
і овочечистка
Початковий
посібник

VORWERK





Кришка для лез і овочечистка Початковий посібник

Протягом десятиліть Thermomix® спрощує приготування їжі для родин в усьому світі. Розроблена нами інноваційна кришка для лез дозволила Вам перетворити Thermomix® на су-від і повільноварку, а зараз кришка для лез і овочечистка ще більше допоможе Вам на кухні.

Оснащена функцією овочечистки кришка для лез і овочечистка візьме на себе частину підготовчої роботи і вивільнить більше часу, щоб Ви могли зайнятися іншими справами. Із задоволенням залишайтеся вдома, та полегить на дивані, почитайте або пограйтеся з дітьми, поки Thermomix® готує для Вас страву.

Додаткові функції Thermomix® дозволять Вам зекономити ще більше часу. Су-від і томління – це ідеальні методи для приготування страв заздалегідь. Страви тануть у роті і не переваряться, поки вони очікують на Вашу родину або гостей. Функція овочечистки допоможе з підготовкою, а Ваші руки залишаться чистими та вільними для інших справ. Дозвольте Thermomix® спростити Вам приготування їжі.

Введення у ТОМЛІННЯ

Пестливий запах вечері, що томиться, багаті аромати і передсмак – це частини, з яких складається домашній затишок.

Рецепти для томління не вимагають довгої підготовки та готуються повільно, звільнюючи Вас від клопоту приготування страв. Це стане у пригоді особливо у завантажені робочі дні чи у вихідні, оскільки дозволить витратити менше зусиль на готування для своїх близьких. Підготуйте все і почніть готувати за рецептом для томління заздалегідь, щоб не витратити весь час до вечері на кухні.

Менш ніжні та зовсім жорсткі м'ясні частини тануть і стають соковитими та м'якими після томління у Thermomix®. Завдяки кришці для лез і овочечистці ласі шматочки залишаються цілими під час м'якого помішування, адже вони захищені від безпосереднього контакту з лезами змішувального ножа.

Томлена свиняча почеревина з локшиною

Бульйон, що утворився під час приготування, використовується для варіння локшини.

Інструкції щодо ТОМЛІННЯ



Вставте кришку для лез і овочечистку.

Для забезпечення рівномірного приготування наріжте шматочки приблизно однакового розміру і товщини. Приправте або замаринуйте шматочки. Зріжте весь жир з м'яса перед томлінням. Жир під час томління не утече, отже краще його зрізати. Якщо зрізати жир, результат буде здоровіший, але все одно смачний.

Вставте кришку для лез і овочечистку в чашу, як показано в інструкції. Покладіть підготовлені інгредієнти у міксерну чашу і рівномірно розподіліть їх по кришці для лез і овочечистці.

Додайте заправку, як-от спеції, ароматичні та інші інгредієнти, на початку приготування.

Додайте рідину, наприклад, бульйон, бульйон-основу або соус, щоб покрити інгредієнти, але не занурити їх у рідину повністю.

Зверніть увагу на те, що кількість рідини під час томління не зменшується, як у інших методах приготування, отже не додавайте занадто багато рідини.

Установіть температуру відповідно до рецепта і дотримуйтесь інструкцій на екрані.

Макаронні вироби та рис можна додати наприкінці приготування, а потім готувати у звичайний спосіб.

Свіжі інгредієнти, які потрібно готувати короткий час, наприклад, шпинат, броколі, горошок і цукіні, можна додавати наприкінці, як і свіжі трави. Вмішуйте молоко, сметану і вершковий сир наприкінці, щоб вони не втратили густу текстуру.



Щоб загустити соус у рецепті для томління:

- додайте 10 г борошна на початку приготування рецепта і дайте йому загуснути під час готування.
- зробіть пасту з 15 г кукурудзяного борошна, додавши до нього 15 г холодної води, і додайте цю пасту наприкінці приготування. Доведіть страву до повільного кипіння, щоб вона загуснула.
- домішайте томатне пюре для загуснення.
- не закривайте чашу кришкою з мірною чашкою і уварюйте соус 10 хв./Varoma/швидкість 1.



Біфштекс су-від

У режимі су-від можна готувати біфштекс згідно з Вашими уподобаннями, до того ж кожного разу ідеально.



Введення у су-від

су-від – це метод приготування їжі у герметичному пакеті на водяній бані з точно контрольованою температурою за постійного м'якого помішування. Метод су-від є популярним як серед шеф-поварів, так і серед звичайних любителів приготування їжі в усьому світі, оскільки він забезпечує неодмінно високоякісний результат. Їжа готується всередині запечатаного пакета, який повністю зберігає смак і поживні властивості.

З кришкою для лез і овочечисткою Thermomix® нагріває водяну баню до чітко визначеної температури. Користувач кладе інгредієнти до нешкідливого для харчових продуктів термостійкого пакета, вакуумує та запечатує пакет і кладе його у міксерну чашу. Захищені кришкою для лез і овочечисткою від безпосереднього контакту з лезами змішувального ножа продукти м'яко помішуються для рівномірного приготування.

Технологія су-від відрізняється від інших технологій тим, що їжа досягає тієї ж температури, яку має вода, а це саме та температура, що потрібна для зміни структури харчових продуктів. Точна температура підтримується протягом всього часу приготування, що дозволяє м'яко готувати інгредієнти. М'яке приготування робить технологію су-від ідеальною для чутливих до температури продуктів, як-от риби або біфштекса, оскільки ризик переварити їх надзвичайно низький. Точний контроль температури у Thermomix® ідеально пасує для су-від.

Інструкції щодо готування за технологією су-від

Щоб підготувати продукти для готування у су-від, їх герметично запечатують у пакет. Це можна зробити двома способами: за допомогою вакуумного пакувальника або методом занурення у воду – обидва ці способи описані на цій сторінці. Пакети для су-від виготовлені з матеріалу, в якому можна безпечно нагрівати харчові

продукти. Поліетиленові пакети для бутербродів для цього не є придатними. Пакет для су-від середнього розміру із замком Zip-Lock повинен підійти для всіх рецептів у цьому буклеті. Якщо потрібно додати маринад до рецептів су-від, виберіть систему занурення у воду.



Підготовка

Наріжте шматочки приблизно однакового розміру і товщини. Приправте продукти, потім покладіть їх у пакет. Розташуйте продукти у пакеті якомога пласкіше і витісніть якомога більше повітря з пакета.

Метод із застосуванням вакуумного пакувальника

Переконайтеся, що внутрішня частина отвору пакета залишається чистою під час заповнення пакета, щоб пакет добре запечатавсь. Встроміть отвір пакета у вакуумний пакувальник згідно з інструкцією виробника. Виконайте

вакуумування і прийміть пакет з пакувальника. Перевірте якість запечатування.

Метод занурення у воду

Заповніть раковину або велику миску водою. Покладіть харчові продукти в пакет зі замком Zip-Lock. Залиште отвір у замку незамкненим прибл. на 3 см. Опустіть пакет у воду, тримаючи отвір зверху. Вода витіснить повітря з пакета. Продовжуйте опускати пакет, поки з води не виглядатиме лише отвір пакета, і зачиніть пакет повністю якраз перед тим, як отвір почне занурюватись у воду.

Готування

Вставте кришку для лез і овочечистку, як показано в інструкції. Перед нагріванням води покладіть у міксерну чашу підготовлений(і) і зачинений(і) пакет(и) і покрийте водою (слідкуйте за тим, щоб не перевищити максимальний об'єм 2,2 л). Вийміть пакет(и) і відкладіть, поки нагрівається вода.

Установіть потрібну температуру. Коли вода нагріється до потрібної температури, обережно покладіть підготовлений(і) пакет(и) у міксерну чашу

і дайте страві готуватись. Переконайтеся в тому, що пакети залишаються повністю під водою під час приготування. Щоб готувати два пакети одночасно, переконайтеся в тому, що вони повністю покриті водою у міксерній чаші.

Ми рекомендуємо дотримуватися рецепта, подібного до рецепта Thermomix®, або використовувати кількість води і температуру, вказані у таблиці (див. стор. 26–31)



Сервірування

Обережно вийміть пакет(и) щипцями і сервіруйте. Більшістю страв можна насолоджуватися одразу. Щоб підрум'янити продукти, висушіть їх рушником, поки нагрівається Пательня.

Підрум'янюйте дуже швидко, щоб не підняти температуру м'яса чи риби. Підрум'янювання забезпечує хрустку скоринку і легкий смак смаженого.



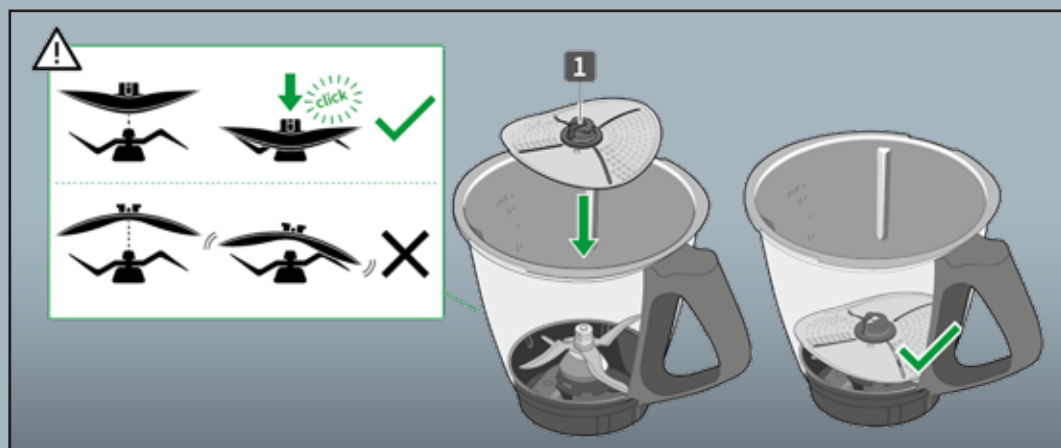
Введення у овочечистку

Готування є набагато приємнішим, коли воно не пов'язане з метушнею та стресом. Саме в цьому допоможе Thermomix®. Завдяки овочечистці чищення не потребує зусиль, отже для Вас вивільнюється час і місце на кухні. Овочечистка дозволяє чистити картоплю, моркву і ріпу чисто й ефективно, без пересохлої шкіри на руках та без бруду на столі.

Інструкції щодо овочечистки

Помістіть Насадку Хвиля/Овочечистку на леза у міксерній чаші, переконайтеся, що 2 найвищих вигина насадки розташовані безпосередньо над лезом, яке спрямоване вгору (так, щоб 4 прорізи Насадки Хвиля/Овочечистки були розташовані на одному рівні з 4 лезами ножа для змішування – див.

ілюстрацію нижче). Натисніть на Насадку Хвиля/Овочечистку, щоб закріпити її на ножі для змішування. Перевірте правильність розташування, потягнувши насадку; якщо вона закріплена надійно - насадка правильно встановлена, якщо не правильно, насадка вивільниться.



Додайте у міксерну чашу вказану в рецепті кількість нечищених овочів, але не більше ніж 800 г коренеплодів за раз.

Для найкращих результатів використовуйте овочі одного розміру, які проходять крізь отвір у кришці. Крупніші овочі, можливо, буде потрібно порізати.

Додайте 600 г води, незалежно від кількості овочів.

Для ТМ6 Встановіть кришку з мірною чашкою, потім увімкніть режим.

Для ТМ5 Встановіть кришку, поставте парову корзинку замість мірної чашки, потім очищуйте **4 хв./швидкість 4**.



Коли чищення завершиться, промийте очищені овочі водою, щоб прибрати останні часточки шкурки.

Щоб не марнувати воду, зберіть воду після очищення і промивання та використайте її, наприклад, для поливу рослин.

Примітки до таблиці про томління

- Додайте кислий інгредієнт, наприклад, лимонний сік, томати або оцет, до рецепта, щоб захистити міксерну чашу від іржі.
- Кількість рідини, вказана у таблиці, є орієнтовною. Для томління не потрібно стільки води, скільки для інших рецептів, оскільки нічого не випаровується.
- Дотримуйтеся максимального об'єму згідно з позначкою 2,2 л.
- Використовуйте не більше 800 г м'яса.
- Переконайтеся у тому, що червона квасоля та інші зернобобові можна безпечно їсти, прокип'ятивши їх спочатку при 100 °C протягом не менше ніж 10 хвилин перед тим, як додавати їх до страви, що готується за рецептом для томління.
- Якщо інгредієнти мають іншу вагу або товщину, необхідно відповідно змінити час.

Томлений ананас

Солодкі та пряні – в режимі томління можна готувати широкий спектр різноманітних інгредієнтів. Відчуйте натхнення!

Час і температура, рекомендовані для готування

	Інгредієнт	Кількість	Розмір/товщина	Орієнтовна кількість рідини	Температура ТМ6	Час	Поради
М'ясо	Біфштекс для рагу	400 г	3 см × 3 см	Прибл. 300 г	85 °С	7 год.	З густим соусом з яловичого бульйону і міцного пива типу стаут, наприклад, Guinness, виходить дуже смачна запіканка.
	Яловичий фарш	600 г		Прибл. 750 г	98 °С	4 год.	Готуйте яловичину у класичному томатному соусі, суміші 150 г червоного вина, 200 г яловичого бульйону, 400 г консервованих шматочками томатів, щоб приготувати соус болоньєзе. Цей рецепт можна готувати без кришки для лез.
	Яловичі реберця, без кісток	800 г	розрізані на 8 шматочків	Прибл. 700–800 г	98 °С	4 год. 30 хв.	Відмінно пасує для класичного рагу з овочами у суміші червоного вина і густого м'ясного бульйону.
	Бараняча лопатка	650 г	нарізана кубиками, 4 см × 4 см	Прибл. 450–500 г	98 °С	6 год.	Спочатку замаринуйте у пасті карі і додайте кокосове молоко, щоб приготувати відмінне карі з бараниною.
	Свинячі щічки	500 г	4 × 100–120 г кожна	Прибл. 1500 г	95 °С	8 год.	Спочатку замаринуйте в олії з цибулею, щоб отримати соковитий результат.
	Почеревина, зі шкіркою	600 г	нарізана кубиками, 3 см × 9 см	Прибл. 750 г	98 °С	4 год.	Готуйте в овочевому бульйоні. Підрум'яньте наприкінці приготування. Процідіть бульйон, що утворився, додайте приправи і варіть у ньому рисову локшину. Подавайте локшину і бульйон разом з почеревиною.
	Свиняча лопатка, без кістки, без шкірки	800 г	нарізана кубиками, 10 см × 10 см	Прибл. 750 г	98 °С	4 год.	Для найкращого результату замаринуйте перед готуванням. Для приготування використовуйте курячий бульйон. Наприкінці приготування розділіть м'ясо на волокна й умокніть у соус барбекю.
	М'ясні фрикадельки	500 г м'ясного фаршу, жирність 10%	30 г кожна	Прибл. 800 г	98 °С	3 год.	Фрикадельки можна томити у класичному томатному соусі з консервованих шматочками томатів.
	Качині ніжки	2	Зі шкірою, з кісткою, загалом прибл. 800 г	Прибл. 1100 г	98 °С	3 год.	Приправте бульйон сушеними помідорами чері, овочами і лавровим листям, щоб отримати смачну і м'яку при проколюванні виделкою Качку. Розіділіть варену качку на волокна і подавайте зі сливовим соусом.
	Курячі стегна	700–800 г	4 × 180 г кожний шматок, товщина 3 см	Прибл. 700 г	95 °С	3 год. 30 хв.	Суміш червоного перця чилі, червоного перця, томатів і курячого бульйону є Гарною основою для рагу з курячими стегнами.
	Курячі ніжки	6		Прибл. 650 г	98 °С	3 год.	Простий соус з апельсинового соку, бульйону, меду і соєвого соусу дозволить приготувати особливу страву з курки.
	Індичі ніжки, без шкіри	650 г	нарізані кубиками 4–6 см	Прибл. 550 г	95 °С	3 год.	Можна томити у курячому бульйоні з овочами і подавати зі злегка обсмаженими грибами з беконом.

Час і температура, рекомендовані для готування

Інше	Інгредієнт	Кількість	Розмір/товщина	Орієнтовна кількість рідини	Температура ТМ6	Час	Поради
	Щупальці восьминога	500–800 г	товщина 2–3 см	Прибл. 800 г	80 °С	5 год.	Покрийте оливковою олією, щоб отримати смачне конфі з восьминога.
	Кальмар	500–800 г	нарізаний кільцями плюс щупальці	Прибл. 800 г	80 °С	5 год.	Томіть у густому томатному соусі.
	Суша квасоля звичайна, замочена на ніч	200 г сухої маси		Прибл. 560 г	98 °С	4 год.	Замочіть на ніч і злийте воду. Варіть у крутому окропі протягом 10 хвилин, потім готуйте у густому томатному соусі з додаванням овочів, щоб отримати смачну бобову запіканку. Не замінійте на червону квасолю.
	Турецький горох, замочений на ніч	200 г сухої маси		560 г рідини, овочевий бульйон, приправи, 50 мл оливкової олії	98 °С	4 год.	Замочіть на ніч перед приготуванням. Готуйте у густому томатному соусі з овочами, щоб отримати смачну бобову запіканку.
	Суша лімська квасоля, замочена на ніч	200 г сухої маси		Прибл. 560 г	98 °С	4 год.	Замочіть на ніч і злийте воду. Варіть у крутому окропі протягом 10 хвилин, потім готуйте у густому томатному соусі з додаванням овочів, щоб отримати смачну бобову запіканку. Не замінійте на червону квасолю.
	Коренеплоди – морква, цибуля, селера, батат	600 г	довжина 10 см, Ø 2 см	Прибл. 1300 г	85 °С	2 год. 30 хв.	Готуйте в курячому або овочевому бульйоні. Подавайте овочі з невеликою кількістю рідини, що утворилася під час готування, посипавши свіжою зеленню. Бульйон, що утворився, буде смачною основою для супу.
	Гарбуз мускатний/ гарбуз «Хоккайдо»	700 г	нарізаний скибками 1 см × 3 см × 6 см	Прибл. 1200 г	85 °С	4 год.	Протушіть скибочки гарбуза у суміші овочевого бульйону і бульйону місо, щоб отримати смачну овочеву страву. Додайте рублену зелень перед подачею.
	Груші, спілі, але пружні	4 груші × 180 г кожна	цілі, без шкірки	Прибл. 1100 г	90 °С	4 год.	Варіть у винному сиропі, додайте смаку за допомогою апельсинової цедри, палички кориці і бодяну (зірчастого анісу).
	Ананаси	500 г	6 скибочок, поздовжніх, товщина краю 2 см	Прибл. 800 г	85 °С	2 год.	Варіть у сиропі, додайте смаку за допомогою чилі і рому. Подавайте ананас із сиропом і морозивом.
	Терпкі яблука	4 яблука	половинками, зі шкіркою	Прибл. 1400 г	95 °С	2 год.	Варіть у сиропі і потримайте, поки не будуть готові до сервірування. Смачний сніданок або десерт.
	Нектарини/персики, пружні	400 г	4, половинками, зі шкіркою	Прибл. 1700 г	95 °С	2 год.	Варіть у сиропі і перед подачею збризніть медом.

A top-down photograph of a plate of food. The plate is light-colored with dark speckles. It contains several stalks of green asparagus, a poached egg with a runny yolk, and a small portion of white, flaky food, possibly fish or cheese. A silver fork is placed on the right side of the plate. In the background, there is a small blue bowl filled with white granules, likely salt, and a small dark bowl filled with dark, coarse granules, likely pepper. The entire scene is set on a dark, textured surface.

Примітки до таблиці про су-від

- Додайте 1 столову ложку без гірки аскорбінової кислоти або 30 г лимонного соку до води, щоб попередити іржавіння.
- Кладіть пакети у міксерну чашу, лише коли вода вже досягла заданої температури.
- Для нагрівання води в середньому потрібно 10–15 хвилин. Кількість води, наведена в таблиці, є орієнтовною і залежить від об'єму пакетів. Пакети повинні бути повністю покриті водою без перевищення максимального об'єму, який відповідає позначці на міксерній чаші (2,2 л).
- Якщо інгредієнти мають іншу вагу або товщину, необхідно відповідно змінити час.
- Підрум'янювання м'яса після приготування за технологією су-від додає смаку і захищає харчові продукти.

Спаржа су-від з яйцем-пашот

Ідеально приготовані яйця-пашот для спаржі: на технологію су-від можна покластись.

Час і температура, рекомендовані для готування

Ми рекомендуємо використовувати рецепти су-від для Thermomix. Якщо використовується рецепт не для Thermomix, дивіться час і температуру у таблиці нижче у цьому буклеті.

	Інгредієнт	Кількість	Розмір/товщина	Вода для міксерної чаші	Кількість пакетів	Температура ТМ6	Час	Ступінь приготування	Поради
М'ясо	Яловичий стейк з вирізки / стейк з падини	720–800 г	"4 × 180–200 г кожний шматок, товщина 2,5–3 см"	Прибл. 1400 г	2	54 °C	1 год. 30 хв.	слабке просмажування	Підрум'яньте на сковорідці наприкінці приготування
						60 °C	1 год. 30 хв.	середнє просмажування	
						64 °C	1 год. 30 хв.	просмажені	
	Яловича спинна частина, без кісток	900 г	2 × 450 г кожний шматок, товщина 3–4 см (макс. довжина 14 см)	Прибл. 1300 г	2	58 °C	2 год. 15 хв.	слабке просмажування	Підрум'яньте на сковорідці наприкінці приготування
						65 °C	1 год. 45 хв.	середнє просмажування	
						70 °C	1 год. 30 хв.	просмажені	
	Яловича грудинка	600–800 г	розрізана на 2 шматки, товщина 5–6 см	Прибл. 1400 г	2	85 °C	12 год.	розпадається на волокна	Щоб додати смаку, замаринуйте перед готуванням
	Медальйони з телятини	650–800 г	8 × 80–100 г кожний шматок, товщина 2,5 см	Прибл. 1400 г	2	64 °C	1 год. 30 хв.	просмажені	Підрум'яньте на сковорідці наприкінці приготування
	Каре ягняти	240–320 г	4 × 60–80 г кожний шматок, товщина 2,5 см	Прибл. 1800 г	2	58 °C	1 год. 45 хв.	рожеві	
	Свиняча вирізка	500–700 г	1 вирізка, розрізана на 2 шматки, Ø 5 см	Прибл. 1200 г	2	75 °C	1 год.	просмажені	
	Свиняча корейка на кістці	700 г	2 шматки свинячої корейки на кістці, товщина 3,5 см	Прибл. 1400 г	2	60 °C	2 год. 30 хв.	просмажені	Підрум'яньте на сковорідці наприкінці приготування
	Свинячі щічки	650–800 г	8 × 80–100 г кожний шматок	Прибл. 1400 г	2	85 °C	8 год.	соковиті та м'які при проколюванні виделкою	
	Почеревина, зі шкірою	500–600 г	2 × 250–300 г кожний шматок, товщина 4,5 см	Прибл. 1500 г	2	80 °C	7 год.	соковиті та м'які при проколюванні виделкою	
	Свиняча лопатка, без кістки	800 г	розрізана на 2 шматки, товщина 4–5 см	Прибл. 1400 г	2	85 °C	12 год.	розпадається на волокна	Щоб додати смаку, замаринуйте перед готуванням
	Качина грудка	500–600 г	2 × 250–300 г кожний шматок, товщина 2,5–3 см	Прибл. 1200 г	2	62 °C	1 год. 30 хв.	рожеві	Підрум'яньте на сковорідці наприкінці приготування
	Куряче філе	500–600 г	2 × 250–300 г кожний шматок, товщина 2–3 см	Прибл. 1500 г	2	72 °C	1 год. 30 хв.	просмажені	Готуйте зі шкірою і підрум'яняйте наприкінці приготування або просто натріть сумішшю трав чи спецій
	Курячі стегна	700–750 г	4 × 180 г кожний шматок, товщина 3 см	Прибл. 1400 г	1–2	75 °C	1 год.	просмажені	Якщо шкіра не знята, підрум'яняйте на сковорідці наприкінці приготування
	Курячі ніжки, зі шкірою	600 г	4 × 150 г кожний шматок, товщина 4–5 см	Прибл. 1400 г	1–2	75 °C	1 год. 15 хв.	просмажені	Якщо шкіра не знята, підрум'яняйте на сковорідці наприкінці приготування

Час і температура, рекомендовані для готування

	Інгредієнт	Кількість	Розмір/товщина	Вода для міксерної чаші	Кількість пакетів	Температура ТМ6	Час	Ступінь приготування	Поради
Риба/море-продукти	"Риба, нежирна (морський чорт/хек)"	800 г	4 × 200 г кожний шматок, товщина 2 см	Прибл. 1400 г	2	60 °C	1 год.	до готовності	Риба для рецептів су-від повинна мати якість сашімі, тобто бути придатна для споживання сирого, або повинна бути заморожена за температури мінімум -20 °C протягом щонайменше 24 годин. Ми рекомендуємо купувати рибу чи морепродукти для су-від у замороженому вигляді. Розморозьте перед приготуванням.
	"Риба, жирна (лосось, зі шкірою чи без)"	600 г	4 × 150 г кожний шматок, товщина 3 см	Прибл. 1450 г	2	55 °C	45 хв.	середнє просмажування	
	Креветки, очищені, середнього розміру	350 – 380 г	24 штуки по 15 г кожна	Прибл. 1500 г	2	62 °C	30 хв.	до готовності	
	Креветки, очищені та з видаленим травним каналом, великого розміру	480 – 500 г	16 штук по 30 г кожна	Прибл. 1660 г	2	70 °C	20 хв.	до готовності	
	Щупальці восьминога	500 – 800 г	товщина 2 – 2,5 см	Прибл. 1400 г	1 – 2	82 °C	7 год.	соковиті та ніжні	Використовуйте свіжого або розмороженого восьминога. У разі використання замороженого восьминога текстура буде ніжнішою. Процес заморожування добре впливає на восьминога, оскільки м'ясо пом'якшується під час розморожування.
Яйця	Яйця-пашот	4 – 6	яйця розміру М (53 – 63 г кожне)	Прибл. 1400 г	0	72 °C	18 – 20 хв.	м'який жовток	Загорніть кожне яйце без шкаралупи у змащену харчову плівку, закриту кулінарною ниткою, намагаючись видалити якомога більше повітря.
	Яйця «Онсен» (варені за низької температури у шкаралупі)	6	яйця розміру М (53 – 63 г кожне)	Прибл. 1850 г	0	65 °C	45 хв.	"рідкий білок, м'який жовток"	"Розташуйте цілі яйця у паровій корзині. Після того, як сплине час приготування, негайно охолодіть у льодяній бані. "
Овочі, корене-плоди	Морква	300 – 600 г	довжина 15 см, Ø 2 см	Прибл. 1500 г	1 – 2	85 °C	45 хв.		Наприкінці приготування пасеруйте пару хвилин, щоб глазурувати її у власному соку.
	Буряк	600 г	Ø 4 – 5 см кожний	Прибл. 1300 г	1	85 °C	3 год.		Ріжте крупні коренеплоди навпіл

Час і температура, рекомендовані для готування

	Інгредієнт	Кількість	Розмір/товщина	Вода для міксерної чаші	Кількість пакетів	Температура ТМ6	Час	Ступінь приготування	Поради
Овочі, м'які	Зелена стручкова квасоля, свіжа	300 – 600 г	звичайна або пласка	Прибл. 1500 г	1 – 2	85 °С	45 хв.		Для приготування овочів просто приправте їх сіллю, меленим перцем і свіжими ароматними травами та додайте оливкової олії або вершкового масла в пакет перед приготуванням чудового гарніру.
	Гриби	250 г	Ø 3 – 5 см	Прибл. 1500 г	1 – 2	59 °С	1 год.		
	Баклажани	320 – 360 г	2 × 160 – 180 г, кожний порізаний на скибочки по 1,5 – 2 см	Прибл. 1500 г	1 – 2	85 °С	2 год.		Наприкінці приготування підсмажте на грилі, щоб отримати підкопчений смак.
	Спаржа	500 г	Ø 1,5 см	Прибл. 1500 г	1 – 2	82 °С	15 хв.		Відмінно пасує до яєць-пашот, приготованих у су-віді.
Фрукти, пружні	Груші, спілі	600 г	4 × 150 г кожна, половинками	Прибл. 1600 г	2	80 °С	1 год. 30 хв.		Для різноманітності приправте спеціями і/або додайте якійсь напій, наприклад, солодке вино, ром або фруктовий сік. Подавайте з морозивом або заварним кремом.
	Ананаси	400 г	4 скибочки × 100 г кожна, товщина 2 см	Прибл. 1500 г	1	85 °С	45 хв.		Див. пораду до спілих груш.
Фрукти, м'які	Абрикоси	300 – 350 г	3, половинками, Ø 5 см	Прибл. 1400 г	1	80 °С	1 год.		Див. пораду до спілих груш.
	Банани	400 г	4 × 100 г кожний, Ø 3 см	Прибл. 1500 г	1	68 °С	20 хв.		Див. пораду до спілих груш.

Примітки до таблиці про овочечистку

- Деякі овочі не можна очистити з використанням кришки для лез і овочечистки, наприклад, варені або заморожені овочі, овочі з товстою шкіркою, як-от батат, і занадто тонкою шкіркою, як-от томати.
- Як варіант, овочечистку можна використовувати для легкого скобління картоплі, щоб залишити шкірку.
- Якщо овочі мають непривабливі темні плями або очки, видаліть їх до або після чищення.
- У разі чищення моркви використовуйте однакові за розміром і товщиною шматки.
- Щоб не марнувати воду, зберіть воду після очищення і промивання та використайте її, наприклад, для поливу рослин.

Час і швидкість, рекомендовані для чищення

Інгредієнт	Загалом	Макс. загальна маса	Розмір/товщина	Кількість води	Час	Швидкість
Картопля	Повністю очищена	800 г	Проходить крізь отвір у кришці	600 г	4 хв.	4
Картопля	Мита, напівочищена	800 г	Проходить крізь отвір у кришці	600 г	3 хв.	4
Молода картопля (тонка шкірка)	Очищена	800 г	Проходить крізь отвір у кришці	600 г	4 хв.	4

Вихідні дані

Керівник проекту

Едіт Пушар, *Vorwerk International*

VP Digital

Рамона Веліґ, *Vorwerk International*

Підрозділ

Марґаріда Феррадор, *голова підрозділу Recipe Business, Vorwerk International*

Recipe development

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

Isabelle Philion, Amédée Vicet, Pauline Brunet and Bénédicte Grépinet, *Vorwerk Франція*
Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka and Agata Kubica, *Vorwerk Польща*

Редакційна колегія

Беатріс Родріґес Дієс, *менеджер з продукції підрозділу Recipe & Usability, Vorwerk International*

Марія Ресенде, *голова відділу кулінарної стратегії, Vorwerk International*

Кара Гобдей, *головний редактор, Tasty Art, Велика Британія*

Катарина Гувейя, *головний редактор, Португалія*

Імґард Бут, *консультант з харчових продуктів, Німеччина*

Таблиці

Кара Гобдей, *головний редактор, Tasty Art, Велика Британія*

Катарина Гувейя, *головний редактор, Португалія*
Евелін Гудер, *зовнішній консультант, Німеччина*

Поживна цінність

Анґеліка Іліс, *зовнішній консультант, Німеччина*

Фотографування, оформлення і стилізація рецептів

Premier Pictures Films, XYZ Studio, Лісабон

Антоніо Насіменту, *фотограф*
Ана Транкозо, *художній директор*

Консеісан Коеллю, *стиліст харчових продуктів*
Деніз Коста, *асистент стиліста харчових продуктів*

Концепція/дизайн

Lichten, *Lichten, Гамбург, Німеччина*

Макет/набір

Effizienta oHG, Munich, Германия

Видання/публікація

2-е видання, липень 2021 р.

Редактор

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

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

Авторське право 2021 Vorwerk International & Co. KmG

Авторське право на тексти, дизайн, фотографії та ілюстрації належить компанії Vorwerk International Strecker & Co., Швейцарія. Усі права збережені.

Без попереднього дозволу Vorwerk International & Co. KmG це видання забороняється повністю або частково відтворювати, зберігати у системах пошуку, у вигляді запису чи будь-яким іншим чином.



