

REDMOND

TRAVEL series

Мультиварка

RMC-011

120
рецептов

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!



REDMOND

TRAVEL series



7 АВТОМАТИЧЕСКИХ
ПРОГРАММ

ГОТОВИТ
В АВТОМОБИЛЕ

Мультиварка **REDMOND RMC-011** создана для современных динамичных людей, живущих полной жизнью. Если вы любите дальние поездки, походы, занимаетесь экстремальными видами спорта, увлекаетесь охотой и рыбалкой – эта модель именно для вас, ведь она готовит вкусные и полезные блюда на пикнике, в гостинице и прямо в автомобиле! Нужно просто подключить **RMC-011** к аккумулятору через инвертор напряжения мощностью не менее 1000 Вт — и можете готовить любимые блюда даже в пути!

Компактная мультиварка **REDMOND RMC-011** не займет много места в салоне автомобиля, а объема чаши в 2 литра вполне достаточно для приготовления полноценного обеда для всей семьи. Команда поваров компании **REDMOND** разработала эту книгу рецептов и включила в нее как классические блюда, так и блюда, которые традиционно готовят на природе.

Мультиварка **REDMOND RMC-011** незаменима и на домашней кухне, ведь она легко приготовит любые блюда – каши, супы, гарниры, рагу, плов, легкие блюда на пару, жаркое, закуски и салаты, изысканные десерты и даже натуральный йогурт, творог и топленое молоко!

Путешествуйте всей семьей, отдыхайте, открывайте для себя новые города и страны, а о вашем здоровом питании позаботится мультиварка **REDMOND RMC-011**!

О МУЛЬТИВАРКАХ **REDMOND**



Мультиварка **REDMOND RMC-011** – многофункциональное устройство нового поколения, разработанное специально для приготовления горячих блюд в дороге. Путешествуйте всей семьей и даже с маленькими детьми, а о вашем полноценном питании позаботится мультиварка **REDMOND RMC-011**. Она приготовит ваши любимые блюда как во время отдыха, так и во время пути. Благодаря **RMC-011** ваша поездка станет еще более приятной и увлекательной!

САЙТ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА REDMOND
В РОССИИ:

multivarka.pro

- Весь модельный ряд мультиварок и бытовой техники **REDMOND**
- Множество рецептов вкусных блюд, включая подробные видеорецепты
- Специальные выпуски телепрограмм о мультиварках **REDMOND**
- Индивидуальные консультации шеф-повара компании
- Советы по эксплуатации
- Новости, акции и конкурсы
- Информация о новых разработках
- Вся техническая документация, инструкции



Служба поддержки пользователей
в России: **8-800-200-77-21**
Звонок по России бесплатный.

Консультация шеф-повара по вопросам
приготовления: **8-800-555-77-41**
Звонок по России бесплатный.

НОВЫЙ ТЕЛЕПРОЕКТ “ГОТОВИМ в мультиварках **REDMOND**”

ВСЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ
ОСОБЕННОСТИ
мультиварок **REDMOND**

МНОЖЕСТВО РЕЦЕПТОВ ВКУСНЫХ
БЛЮД РАЗНЫХ КУХОНЬ МИРА,
приготовленных именитыми
шеф-поварами

ГОСТИ В СТУДИИ — именитые
повара, известные люди,
владельцы мультиварок **REDMOND**

Смотрите каждую
субботу в **10:30**
на канале **КП ТВ**



online на сайте **tv.kp.ru**

и в эфире
ТРИКОЛОР ТВ
и НТВ-ПЛЮС

В записи на сайте **multivarka.pro** в разделе ТВ-проект



ШЕФ-ПОВАР





“ О ПРОЕКТЕ ”

“ ГОТОВИМ
в мультиварках
REDMOND ”

Программа «ГОТОВИМ в мультиварках REDMOND» создана для того, чтобы предоставить вам самую достоверную информацию. Мы покажем вам, как с помощью мультиварок REDMOND приготовить разнообразные блюда — на завтрак, обед и ужин, для праздничного стола, для детского питания, для диетического питания, а также самых разных кухонь мира. Но это не просто кулинарная программа. Это программа о том, как с помощью мультиварок REDMOND сделать свою жизнь легче, успешнее, насыщеннее и ярче.

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

Мы развеем все слухи и предоставим объективные факты о преимуществах мультиварок REDMOND. Мы расскажем о разнообразных мультиварках, представленных в широком модельном ряду REDMOND, — multifunctional, для дачи, для детского питания, мультиварках-скороварках, — чтобы вы могли выбрать ту, которая подходит именно вам.

Мы создаем эту программу, чтобы дать нашим пользователям интересную исчерпывающую информацию, а также ответить на все вопросы.

ЛИЦА ПРОЕКТА

Компания REDMOND — единственная на российском рынке, в которой работает команда профессиональных поваров, создающих множество рецептов разнообразных блюд для каждой программы каждой мультиварки из широкого модельного ряда. Большинство из них вы найдете в удобных и красивых книгах рецептов, которые идут в комплекте с каждой мультиваркой REDMOND.

В программе «Готовим в мультиварках REDMOND» вы познакомитесь и с нашими шеф-поварами, и со знаменитыми шеф-поварами из России и других стран мира, которые представят в нашей программе блюда национальных кухонь, приготовленные в мультиварках REDMOND.

ТЕМЫ ПРОЕКТА

Вы узнаете о наиболее эффективном использовании мультиварок REDMOND. Как они облегчат жизнь мамам и обеспечат малышей здоровым питанием. Как помогут деловым женщинам и мужчинам полноценно питаться, не отвлекаясь от карьерного роста. Как собрать большую семью у домашнего очага, символом которого станет мультиварка REDMOND.

Какими будут следующие темы программ — зависит от вас! Заходите на сайт multivarka.pro и пишите, что вам больше всего хотелось бы узнать о приготовлении блюд в мультиварках REDMOND!

Смотрите каждую
субботу в **10:30**
на канале КР ТВ

online на сайте **tv.kp.ru**

В записи на сайте **multivarka.pro**
в разделе ТВ-проект





ОГЛАВЛЕНИЕ

Модельный ряд мультиварок REDMOND	6
Технические характеристики.....	14
Рекомендации и требования к процессу приготовления блюд.....	19
Фотоменю.....	20
ДОРОЖНОЕ МЕНЮ.....	28
БЛЮДА ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ.....	50
Каши.....	51
Супы.....	57
Вторые блюда.....	73
Копчение.....	96
Блюда на пару.....	99
Гарниры.....	107
Закуски и салаты.....	112
Выпечка.....	115
Фондю.....	125
Десерты.....	127
Напитки.....	130
Молочные продукты.....	136
ДЕТСКОЕ МЕНЮ.....	141
Стерилизация.....	154
Пастеризация.....	156
Разогрев детского питания.....	157
Таблица калорийности.....	158

Модельный ряд мультиварок REDMOND

Профессионалы компании **REDMOND** тщательно исследуют запросы потребителей и реализуют в новых моделях мультиварок самые актуальные опции.

Модельный ряд мультиварок **REDMOND** представлен разными линиями, и каждый покупатель сможет выбрать подходящую модель, отвечающую всем его пожеланиям, – современные функциональные мультиварки и мультиварки-скороварки, мультиварки для приготовления детского питания, модели для дачи и даже для приготовления еды в автомобиле!

Компания **REDMOND** – единственная на российском рынке, в которой работает команда профессиональных поваров. Они создают блюда для красочных книг рецептов, которые прилагаются к каждой мультиварке. Отныне кулинария станет для вас легким и творческим занятием.

Забота о пользователях, профессиональный сервис европейского уровня, воплощение актуальных запросов потребителей делают бренд **REDMOND** признанным лидером на российском рынке.

Мультиварка RMC-M150



- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное DAIKIN® (Япония)
- «МУЛЬТИПОВАР» (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–180°C с шагом в 5°C)
- 46 программ приготовления:
 - 16 автоматических программ
 - 30 программ ручной настройки
- Русифицированный светодиодный дисплей
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Сенсорная панель управления
- Отключение звукового сигнала
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев, до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Предварительное отключение функции автоподогрева
- Функция разогрева блюд (до 24 часов)
- Дополнительные возможности: жарка во фритюре, приготовление и подогрев детского питания, стерилизация, пастеризация, консервирование, расстойка теста; приготовление фондю, творога, сыра
- Энергонезависимая память
- Книга «200 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-M90



- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–170°C с шагом в 5°C)
- 45 программ приготовления:
 - 17 автоматических программ
 - 28 программ ручной настройки
- Русифицированный цветной дисплей
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Сенсорная панель
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Книга «200 рецептов»
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-M70



- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое ANATO® (Корея)
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–160°C с шагом в 5°C)
- 42 программы приготовления:
 - 16 автоматических программ
 - 26 программ ручной настройки
- Русифицированный ЖК-дисплей
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция отложенного старта (до 24 часов, 2 таймера)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Энергонезависимая память
- Книга «200 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка-скороварка RMC-M110



- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное
- Технология приготовления под давлением/ без давления
- 55 автоматических режимов приготовления
- Режим «ШЕФ-ПОВАР» с ручной регулировкой времени приготовления (от 2 до 99 минут)
- Светодиодный дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 8 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: стерилизация, консервация, жарка, запекание в фольге, приготовление джемов, варенья, приготовление попкорна, жарка во фритюре
- 6-уровневая система защиты
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия: 25 месяцев

Мультиварка RMC-01



- Потребляемая мощность 350 Вт
- Объем чаши 2 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое
- 7 автоматических программ приготовления: рис/крупы, йогурт, пар, молочная каша, суп/тушение, детское питание, выпечка
- Русифицированный ЖК-дисплей с подсветкой
- Функция отложенного старта (2 таймера)
- Функция поддержания температуры готовых блюд
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, подогрев детского питания
- Книга «160 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-02



- Потребляемая мощность 400 Вт
- Объем чаши 1,6 л
- Покрытие чаши антипригарное тефлоновое
- 8 автоматических программ приготовления (экспресс, молочная каша, рис/крупы, йогурт, выпечка, суп/тушение, детское питание, на пару)
- Русифицированный ЖК-дисплей с подсветкой
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд (до 24 часов)
- Дополнительные возможности: приготовление и подогрев детского питания, стерилизация, пастеризация, консервирование, расстойка теста; приготовление фондю, творога, сыра
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-M4502



- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное Teflon® от Du Pont™
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 40–160°C с шагом в 20°C)
- 34 программы приготовления:
 - 16 автоматических программ
 - 18 программ ручной настройки
- Русифицированный ЖК-дисплей
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция отложенного старта (до 24 часов, 2 таймера)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-M50



- Потребляемая мощность 700 Вт
- Объем чаши 4 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–170°C с шагом в 5°C)
- 36 программ приготовления:
 - 8 автоматических программ
 - 28 программ ручной настройки
- ЖК-дисплей с трехцветной функциональной подсветкой
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, подогрев детского питания
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-M60



- Потребляемая мощность 750 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 40–130 °C с шагом в 30 °C)
- 12 программ приготовления:
 - 8 автоматических
 - 4 программы ручной настройки
- ЖК-дисплей
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Ручное отключение функции поддержания температуры готовых блюд
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, творога, сыров, фондю, расстойка теста, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия: 25 месяцев

Мультиварка RMC-M20



- Потребляемая мощность 800 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 10 автоматических программ приготовления: йогурт, варка на пару, жарка, тушение, рис, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп
- Цифровой светодиодный дисплей
- Энергонезависимая память
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-M11



- Потребляемая мощность 500 Вт
- Объем чаши 3 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 10 автоматических программ приготовления: йогурт, варка на пару, жарка, тушение, рис, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп
- Цифровой светодиодный дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Книга «160 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-M4500



- Потребляемая мощность 700 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное
- Съемный паровой клапан
- Светодиодный дисплей
- 10 автоматических программ приготовления: рис/крупы, плов, на пару, молочная каша, тушение, суп, варка, выпечка, жарка, йогурт
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Многоуровневая система защиты: температурный датчик, температурный предохранитель
- Дополнительные возможности: расстойка теста, приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 12 месяцев

Мультиварка RMC-M10



- Потребляемая мощность 500 Вт
- Объем чаши 3 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 10 автоматических программ приготовления: йогурт, варка на пару, жарка, тушение, рис, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп
- Цифровой светодиодный дисплей
- Энергонезависимая память
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-M4505



- Потребляемая мощность 500 Вт
- Объем чаши 3 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 10 автоматических программ приготовления: варка на пару, жарка, тушение, рис, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп, подогрев
- Светодиодный дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Съемный паровой клапан
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 12 месяцев

Мультиварка-скороварка RMC-M4504



- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное
- Технология приготовления под давлением/ без давления
- 10 автоматических программ приготовления: 5 под давлением, 5 без давления
- Светодиодный дисплей
- Регулировка времени приготовления на всех программах в диапазоне от 5 до 120 минут
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 4 часов)
- Функция отложенного старта (до 9 часов)
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: стерилизация, консервация, запекание в фольге, приготовление джемов, варенья
- 4-уровневая система защиты
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-4503



- Потребляемая мощность 800 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 10 автоматических программ приготовления: варка на пару, жарка, тушение, рис, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп, подогрев
- Светодиодный дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Съемный паровой клапан
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 12 месяцев

Мультиварка RMC-M45021



- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое Anato® (Корея)
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 40–160°C с шагом в 20°C)
- 34 программы приготовления:
 - 16 автоматических программ
 - 18 программ ручной настройки
- Русифицированный ЖК-дисплей
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция отложенного старта (до 24 часов, 2 таймера)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Съемный паровой клапан
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: расстойка теста, приготовление йогурта, фондю, жарка во фритюре, выпечка хлеба, приготовление детского питания, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-M45011



- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное Daikin® (Япония)
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 40–160°C с шагом в 20°C)
- 34 программы приготовления:
 - 16 автоматических программ
 - 18 программ ручной настройки
- Русифицированный ЖК-дисплей
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция отложенного старта (до 24 часов, 2 таймера)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка-скороварка RMC-PM4506



- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное DAIKIN® (Япония)
- Технология приготовления под давлением/без давления
- 6 автоматических программ приготовления (жарка/фритюр, пар/десерты, выпечка/запекание, молочная каша/крупы, варка/суп, тушение/плов)
- Светодиодный цифровой дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 8 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд (до 8 часов)
- Дополнительные возможности: приготовление детского питания, стерилизация
- 4-уровневая система защиты
- Книга «101 рецепт» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мультиварка RMC-M4525



- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 6 автоматических программ приготовления (пар/макароны, тушение/суп, плов/десерты, выпечка/хлеб, молочная каша/крупы, жарка)
- Светодиодный цифровой дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 12 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд (до 12 часов)
- Дополнительные возможности: приготовление и подогрев детского питания, стерилизация, пастеризация, консервирование, выпечка хлеба, приготовление фондю, творога, сыра
- Книга «101 рецепт» для данной модели
- Гарантия 12 месяцев

Мультиварка RMC-M4515



- Потребляемая мощность 700 Вт
- Объем чаши 4 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 6 автоматических программ приготовления (жарка, плов, молочная каша/крупы, выпечка/пицца, тушение/десерты, пар/суп/паста)
- Светодиодный цифровой дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд (до 24 часов)
- Дополнительные возможности: приготовление и подогрев детского питания, стерилизация, пастеризация, консервирование, расстойка теста, выпечка хлеба; приготовление фондю, творога, сыра
- Книга «101 рецепт» для данной модели
- Гарантия 12 месяцев

REDMOND

TRAVEL series



ВОЗЬМИ С СОБОЙ В ДОРОГУ!

Путешествуйте вместе с **REDMOND!**

Мультиварка **REDMOND RMC-011** разработана для тех, кто всегда в движении, чья жизнь стремительна и динамична. С ее помощью вы сможете приготовить настоящий горячий обед дома, на даче, на природе и даже прямо в дороге!

Шеф-повар компании **REDMOND** включил в эту книгу Osborne «Дорожное меню». В нем перечислены блюда, которые традиционно готовятся в походе, на рыбалке или на пикнике.

Каждое из них было протестировано и приготовлено в автомобиле при включенном двигателе на работающем аккумуляторе 55 А-ч через инвертор напряжения мощностью 1000 Вт.

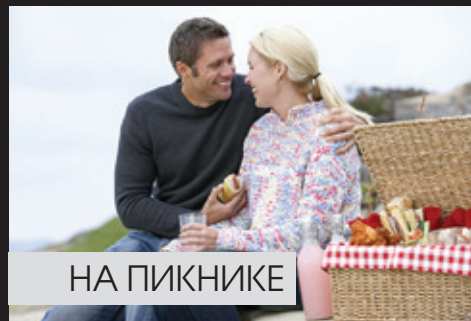
С мультиваркой **REDMOND RMC-011** даже вдали от города вы приготовите блюда для всей семьи и они непременно получатся вкусными и полезными!



НА РЫБАЛКЕ



НА ОХОТЕ



НА ПИКНИКЕ



НА ДАЧЕ



НА МОРЕ



НА ЯХТЕ

Технические характеристики **REDMOND RMC-011**

- Мощность: 350 Вт
- Напряжение: 220–240 В
- Объем чаши: 2 л
- Покрытие чаши: антипригарное керамическое
- ЖК-дисплей: русифицированный
- Панель управления на русском языке
- Съемный клапан выхода пара
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев): до 24 часов
- Функция отложенного старта: до 24 часов
- Функция разогрева блюд: до 24 часов
- 7 автоматических программ: «РИС/КРУПЫ», «ЙОГУРТ», «ПАР», «МОЛОЧНАЯ КАША», «СУП/ТУШЕНИЕ», «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «ВЫПЕЧКА».

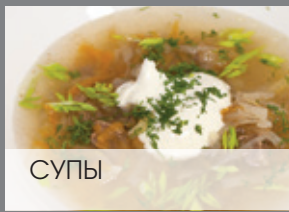


ГОТОВИТ В АВТОМОБИЛЕ!

Возможности мультиварки **REDMOND RMC-011**



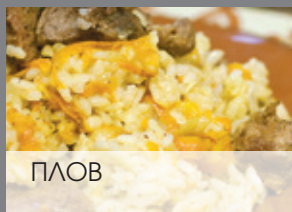
КАШИ



СУПЫ



РАГУ



ПЛОВ



БУЖЕНИНА



БЛЮДА НА ПАРУ



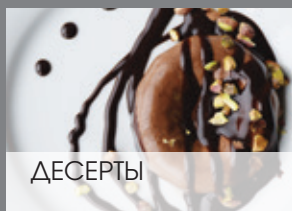
САЛАТЫ



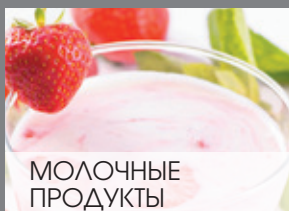
ВЫПЕЧКА



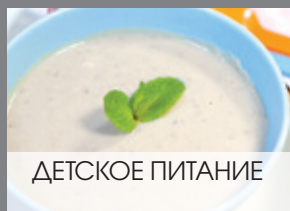
ФОНДЮ



ДЕСЕРТЫ



МОЛОЧНЫЕ
ПРОДУКТЫ



ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ



Мультиварка **REDMOND RMC-011**

С помощью **RMC-011** невероятно просто готовить любые блюда в автомобиле — вам нужно лишь выложить продукты в чашу и выбрать нужную программу. Благодаря герметично закрывающейся крышке с паровым клапаном блюдо не выкипит и не прольется, и вы можете быть уверены в безопасности использования мультиварки в автомобиле.

Также **REDMOND RMC-011** незаменима на домашней кухне — благодаря ей вы легко приготовите разнообразные вкусные блюда для всей семьи и полезное питание для самых маленьких. Кроме того, при помощи контейнера-пароварки в **REDMOND RMC-011** вы можете готовить два блюда одновременно!

Описание некоторых программ



«**МОЛОЧНАЯ КАША**» — для приготовления каш на молоке из гречневой, овсяной, перловой и других круп.



«**ВЫПЕЧКА**» — для приготовления хлеба, запеканок, пирогов, бисквитов и пиццы с разнообразными начинками, а также запекания мяса, рыбы и овощей.



«**СУП/ТУШЕНИЕ**» — для тушения мяса, рыбы и овощей; для варки бульонов, супов, крем-супов и супов-пюре, а также компотов и других напитков.



«**ЙОГУРТ**» — для приготовления натурального йогурта, расстойки теста и подогрева детского питания.



«**ПАР**» — для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд.



«**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**» — для приготовления детских блюд: нежных каш, фруктовых, овощных и мясных пюре, бульонов и отваров, а также других блюд для прикорма.

Функциональные особенности

Уникальные мультиварки **REDMOND** обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Совмещая в себе функции целого ряда кухонной техники, они экономят пространство в доме и личное время своих владельцев. Приготовленные в мультиварке блюда также расширят детский рацион и внесут приятное разнообразие в ваше диетическое меню.

Съемный клапан выхода пара

Паровой клапан обеспечивает равномерный и безопасный выход пара.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Функция включается автоматически по завершении программы приготовления и может поддерживать блюдо теплым в течение 24 часов.

Базовая комплектация

Чаша с антипригарным керамическим покрытием



Контейнер для приготовления на пару



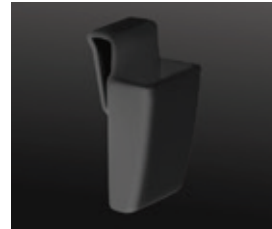
Мерный стакан



Плоская ложка
Черпак



Держатель для ложки/черпака



Функция отложенного старта

Функция отложенного старта позволяет приготовить блюдо к нужному времени. Полезный завтрак, горячий обед, изысканный ужин — все будет готово точно в срок!

Функция разогрева блюд

Эта функция позволяет использовать мультиварку для разогрева остывших блюд (при этом возможна отсрочка старта).

Современный дизайн

Современный дизайн мультиварки **REDMOND RMC-011** подчеркнет интерьерное решение любой кухни. Для еще большего удобства использования мультиварка оснащена русифицированным ЖК-дисплеем с подсветкой.

Дополнительная комплектация

Чтобы сделать приготовление блюд в мультиварке **REDMOND RMC-011** еще удобнее, вы можете приобрести дополнительные аксессуары в интернет-магазине представительства **www.multivarka.pro**



Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок.



Комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках. Предназначен для приготовления различных йогуртов. Баночки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других моделей.





ВНИМАНИЕ!

РЕКОМЕНДАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В рецептах этой книги указан вес очищенных и полностью подготовленных продуктов. Точные пропорции приведены не случайно — их соблюдение поможет вам добиться отличных результатов. С изменением этих показателей время приготовления блюд может меняться. На период приготовления также может влиять географическая зона, срок производства и степень охлаждения продукта. При неполной готовности следует увеличить время приготовления блюда до необходимого по вашему вкусу.

Если в ходе приготовления у вас возникли вопросы, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» руководства по эксплуатации к данной мультиварке. В этом разделе приведены основные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварке, которые могут привести к неудовлетворительному результату, а также рассмотрены возможные причины такого результата и пути их устранения.

В случае, если вы не найдете ответа на возникшие вопросы в книге рецептов и руководстве по эксплуатации, вы можете позвонить по телефонам, приведенным на стр. 2, и получить консультацию специалистов или шеф-поваров компании **REDMOND**.

При приготовлении в автомобиле при подключении к аккумулятору через инвертор напряжения мощностью от 1000 Вт не рекомендуется готовить более 2-х блюд подряд.



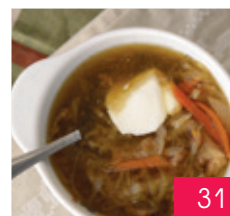
Гречневая каша
с тушеной говядиной

29



Щи зеленые

30



Щи с грибами

31



Уха

32



Картофель в мундире

33



Овощи тушеные
с грибами

34



Рис с сосисками

35



Курица с картофелем
и фасолью

36



Цыпленок запеченный
в фольге

37



Индейка с яблоками

38



Кролик
в горчичном соусе

39



Жаркое со свиной

40



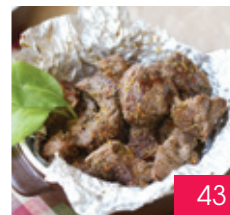
Копчености с овощами

41



Говядина с лечо

42



Баранина запеченная
с травами

43



Судак
в собственном соку

44



45

Форель
в сливочном соусе



46

Отвар из пряных трав



47

Компот
из лесных ягод



48

Компот
фруктово-ягодный



Каши



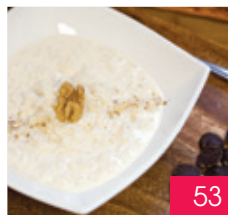
51

Каша гречневая



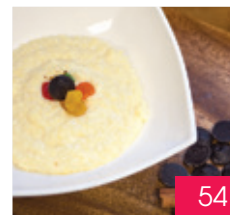
52

Каша геркулесовая



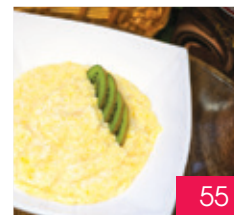
53

Каша рисовая



54

Каша пшенная



55

Каша кукурузная



56

Каша тыквенная

Супы



57

Борщ



58

Щи



59

Харчо



60

Рассольник



Солянка



Суп-гуляш острый



Суп гороховый



Суп щавелевый



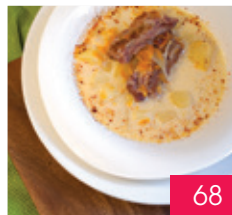
Суп с фрикадельками



Суп с домашней лапшой



Суп сырный



Суп сырный с колбасками



Крем-суп овощной



Крем-суп тыквенный



Крем-суп грибной



Крем-суп из форели

Вторые блюда



Курица в сливках



Желудки куриные тушеные



Куриные голени барбекю



Свинина в сливках



Свинина в ягодном соусе с овощами на пару



78

Свинина
в апельсиновом соусе



79

Свинина с овощами



80

Рагу со свиной



81

Буженина



82

Гуляш из говядины



83

Жаркое из говядины
с грибами



84

Баранина в пикантном
соусе с картофелем
на пару



85

Гуляш
по-средиземноморски



86

Ассорти рыбное



87

Перцы
фаршированные



88

Тефтели в белом соусе



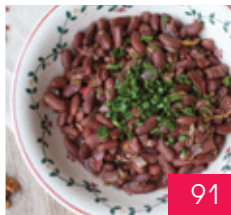
89

Печень тушеная
с луком



90

Омлет классический



91

Лобио



92

Плов с овощами



93

Плов с фруктами



94

Плов со свиной



95

Плов
с морепродуктами

Копчение



96

Курица копченая



97

Свинина копченая



98

Форель копченая

Блюда на пару



99

Овощи на пару



100

Голубцы



101

Манты



102

Котлеты куриные
на пару с рисом



103

Свинина на пару
с картофелем



104

Тилапия на пару
с овощами



105

Семга на пару
с картофелем



106

Семга под
ореховой корочкой

Гарниры



107

Пюре картофельное



108

Рис отварной



109

Рис с овощами



110

Греча рассыпчатая



Фасоль красная
отварная

111

Закуски и салаты



Паштет
из куриной печени

112



Винегрет

113



Салат с креветками
и авокадо

114

Выпечка



Тесто дрожжевое

115



Бисквит классический

116



Торт «Зебра»

117



Шарлотка с яблоками

118



Кекс бананово-
ореховый

119



Кекс шоколадный

120



Кекс медовый

121



Пирог творожный

122



Пирог с рыбой

123



Хлеб белый

124

Фондю



Фондю сырное

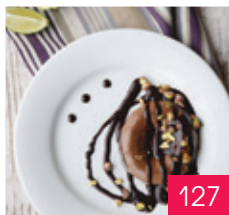
125



126

Фондю шоколадное

Десерты



127

Панна котта
шоколадная



128

Варенье
из лесных ягод



129

Яблоки медовые

Напитки



130

Морс брусничный



131

Напиток «Тархун»



132

Напиток фруктовый



133

Кисель малиновый



134

Компот
из сухофруктов



135

Глнтвейн

Молочные продукты



136

Топленое молоко



137

Ряженка



138

Йогурт классический



139

Йогурт с фруктами



140

Творог

Детское меню



Каша манная
5-процентная

144



Пюре из персиков

145



Пюре из тыквы
и кабачка

146



Каша манная
с морковным соком

147



Каша рисовая
с тыквой

148



Отвар из шиповника

149



Пюре овощное

150



Суп-пюре
из курицы

151



Пюре из курицы
с кабачком и яблоком

152



Пюре из горошка
и индейки

153



Дорожное меню



Гречневая каша с тушеной говядиной

Ингредиенты:

- Крупа гречневая — 200 г
- Говядина тушеная — 350 г
- Лук — 50 г
- Вода — 250 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Лук нарезать полукольцами. В чашу мультиварки поместить все ингредиенты, перемешать, закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **40 минут**.

Совет: перед приготовлением можно добавить нарезанные ломтиками шампиньоны.





Щи зеленые

Ингредиенты:

- Щавель свежий — 50 г
- Картофель — 200 г
- Филе куриное — 150 г
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Щавель промыть и нарезать соломкой шириной 0,2 см. Картофель нарезать кубиками по 1,5 см. Куриное филе промыть и нарезать кубиком по 1,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и воду, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **1 час 10 минут**.

Совет: также в щи можно добавить молодую крапиву.

Щи с грибами

Ингредиенты:

- Капуста квашеная — 150 г
- Картофель — 150 г
- Подосиновики — 100 г
- Белые грибы — 100 г
- Лук — 50 г
- Морковь — 50 г
- Вода — 600 мл

Порядок приготовления

Овощи и грибы промыть и нарезать соломкой шириной 0,3 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и залить водой, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **1 час 10 минут**.

Совет: щи получатся особенно ароматными, если перед приготовлением добавить измельченные корни петрушки и сельдерея.





Уха

Ингредиенты:

- Окунь (филе) — 160 г
- Картофель — 200 г
- Лук репчатый — 50 г
- Вода — 600 мл
- Соль, специи

Порядок приготовления

Рыбу, картофель и лук нарезать средними кубиками по 1,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **1 час**.

Совет: из специй отлично подходят лавровый лист и перец-горошек.

Картофель в мундире

Ингредиенты:

- Картофель — 550 г
- Вода — 600 г

Порядок приготовления

В чашу мультиварки выложить картофель, залить водой. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 10 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **1 час**.

Совет: подавайте с кусочком сливочного масла.





Овощи тушеные с грибами

Ингредиенты:

- Картофель — 300 г
- Подосиновики — 200 г
- Грибы белые — 200 г
- Лук — 100 г
- Морковь — 100 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Овощи и грибы промыть, нарезать кубиками по 1,5 см, выложить в чашу мультиварки, добавить соль и специи, перемешать. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **1 час 20 минут**.

Совет: по желанию в блюдо можно добавить нарезанные ломтиками помидоры.

Рис с сосисками

Ингредиенты:

- Рис шлифованный — 250 г
- Сосиски — 200 г
- Вода — 320 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи. На чашу установить контейнер-пароварку, выложить в него сосиски. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **40 минут**.

Совет: подавайте с соусом тар-тар.





Курица с картофелем и фасолью

Ингредиенты:

- Курица (филе бедра) — 500 г
- Фасоль с томатным соусом консервированная — 400 г
- Картофель — 200 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе промыть. Картофель и филе нарезать кубиками по 2 см. Картофель, филе и фасоль выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **40 минут**.

Совет: к этому блюду отлично подойдет карри.

Цыпленок запеченный в фольге

Ингредиенты:

- Цыпленок (половина) — 800 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Цыпленка промыть, натереть специями, завернуть в фольгу в 3 слоя, выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **1 час**.

Совет: подавайте с запеченным картофелем.





Индейка с яблоками

Ингредиенты:

- Индейка (бедро) — 500 г
- Яблоко — 200 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Индейку промыть, яблоки очистить от кожуры и сердцевин. Индейку и яблоки нарезать кубиками по 3 см, выложить в чашу мультиварки. Добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУ-ШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **45 минут**.

Совет: вкус блюда будет пикантнее, если перед приготовлением в него добавить цедру лимона и имбирь.

Кролик в горчичном соусе

Ингредиенты:

- Кролик — 1 кг
- Оливки — 50 г
- Горчица зернистая — 50 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Кролика промыть, нарезать на порционные куски по 30–40 грамм, выложить в чашу мультиварки. Добавить оливки, горчицу, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **45 минут**.

Совет: вкус блюда подчеркнут розмарин, орегано и ягоды можжевельника.





Жаркое со свининой

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 500 г
- Картофель — 250 г
- Помидоры — 100 г
- Лук — 50 г
- Морковь — 50 г
- Перец болгарский — 50 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать кубиками по 3 см, картофель — кубиками по 2, помидоры, лук и морковь — соломкой. Свинину, лук, морковь, перец и помидоры выложить в чашу мультиварки, добавить соль и специи, перемешать. Сверху выложить картофель. Добавить соль и специи. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **1 час 10 минут**.

Совет: подавайте блюдо с пряной зеленью.

Копчености с овощами

Ингредиенты:

- Грудка куриная — 300 г
- Колбаски охотничьи — 200 г
- Помидоры — 150 г
- Перец болгарский — 150 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Болгарский перец очистить от сердцевины и семян. Все ингредиенты нарезать кубиком по 2 см, выложить в чашу мультиварки, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **30 минут**.

Совет: подавайте блюдо с маринованным луком и черемшой.





Говядина с лечо

Ингредиенты:

- Говядина — 700 г
- Лечо — 400 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть, нарезать кубиками по 1,5 см. В чашу мультиварки выложить говядину и лечо, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **1 час 10 минут**.

Совет: приправьте блюдо тмином и кориандром.

Баранина запеченная с травами

Ингредиенты:

- Баранина (филе) — 400 г
- Розмарин свежий — 20 г
- Тимьян свежий — 10 г
- Чеснок — 5 г
- Специи

Порядок приготовления

Баранину промыть, нарезать кубиками по 2–3 см, выложить в фольгу, добавить тимьян, розмарин, соль и специи. Выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **1 час**.

Совет: подавайте с соусом ткемали.





Судак в собственном соку

Ингредиенты:

- Судак (филе) — 500 г
- Лимон — 10 г
- Масло сливочное — 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, нарезать кубиками по 3 см, лимон нарезать дольками. В чашу мультиварки выложить масло, судака, добавить лимон, соль и специи. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **40 минут**.

Совет: из специй отлично подойдут фенхель и чабер.

Форель в сливочном соусе

Ингредиенты:

- Форель (филе) — 500 г
- Сливки 22% — 200 мл
- Масло сливочное — 50 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Форель нарезать на 3 равных порционных куса. В чашу мультиварки выложить рыбу, добавить соль и специи, залить сливками, выложить масло. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **40 минут**.

Совет: украсьте блюдо ломтиком лимона.





Отвар из пряных трав

Ингредиенты:

- Майоран — 5 г
- Орегано — 5 г
- Тимьян — 5 г
- Вода — 1 л

Порядок приготовления

Травы промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **40 минут**.

Совет: в напиток можно добавить дольки свежих фруктов.

Компот из лесных ягод

Ингредиенты:

- Малина — 100 г
- Земляника — 100 г
- Ежевика — 100 г
- Вода — 800 мл

Порядок приготовления

Ягоды промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **40 минут**.

Совет: перед приготовлением можно добавить свежие листья малины и ежевики.





Компот фруктово-ягодный

Ингредиенты:

- Яблоки — 100 г
- Земляника — 100 г
- Голубика — 100 г
- Сахар — 80 г
- Вода — 1 л

Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевины, нарезать дольками. Яблоки и ягоды выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

При работе мультиварки от домашней электросети напряжением 220 В время приготовления составляет **40 минут**.

Совет: вместо сахара можно использовать липовый мед.



Блюда
для всей
семьи



Каша гречневая

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 500 мл
- Крупа гречневая — 150 г
- Масло сливочное — 10 г
- Сахар, соль по вкусу

Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, залить молоко, выложить крупу, добавить сахар, соль, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», затем нажатием кнопки «**Час**» и «**Мин**» установить **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: вкус каши будет насыщеннее, если приготовить ее на топленом молоке.





Каша геркулесовая

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 400 мл
- Хлопья овсяные — 80 г
- Масло сливочное — 7 г
- Сахар по вкусу

Порядок приготовления

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее залить молоко, засыпать хлопья, добавить сахар, соль, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: в готовую кашу можно добавить изюм, курагу и чернослив.

Каша рисовая

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 570 мл
- Рис круглозерный — 100 г
- Масло сливочное — 7 г
- Сахар, соль по вкусу

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее залить молоко, выложить рис, добавить сахар, соль, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопки **«Час»** и **«Мин»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: украсьте кашу грецкими орехами.



Каши



Каша пшенная

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 480 мл
- Пшено — 80 г
- Масло сливочное — 10 г
- Сахар, соль по вкусу

Порядок приготовления

Пшено промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее залить молоко, выложить пшено, добавить сахар, соль, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», затем нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установить **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: готовую кашу можно украсить корицей и цукатами.

Каша кукурузная

Каши

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 480 мл
- Крупа кукурузная — 80 г
- Масло сливочное — 10 г
- Сахар, соль по вкусу

Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее залить молоко, выложить крупу, добавить сахар, соль, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопки **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: подавайте кашу с дольками свежих фруктов.





Каша тыквенная

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 450 мл
- Тыква — 250 г
- Сливки 33% — 80 мл
- Масло сливочное — 30 г
- Сахар, соль по вкусу

Порядок приготовления

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 0,5 см, выложить в чашу мультиварки, добавить молоко, сливки, соль, сахар, перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: чтобы дополнить вкус каши, добавьте в нее цветочный мед.

Борщ

Ингредиенты:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| ■ Говядина (филе) — 120 г | ■ Томатная паста — 30 г |
| ■ Картофель — 150 г | ■ Чеснок — 2 г |
| ■ Капуста белокочанная — 70 г | ■ Вода — 0,6 л |
| ■ Свекла — 60 г | ■ Соль, специи |
| ■ Лук репчатый — 30 г | ■ Зелень |
| ■ Морковь — 30 г | |

Порядок приготовления

Мясо промыть. Говядину, лук, свеклу, морковь, капусту и картофель нарезать соломкой 0,5х3 см. Чеснок и зелень измельчить ножом. Говядину, лук, свеклу, капусту, морковь и картофель выложить в чашу мультиварки, залить водой. Добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. В готовый борщ добавить чеснок, зелень и перемешать.

Совет: подавайте борщ с чесночными пампушками.

Супы





Щи

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 150 г
- Капуста белокочанная — 100 г
- Картофель — 60 г
- Морковь — 40 г
- Лук репчатый — 30 г
- Чеснок — 2 г
- Вода — 0,6 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1,5–2 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой 0,3 см, капусту тонко нашинковать, картофель нарезать соломкой 0,3х5 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажать кнопку **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: за 5 минут до завершения приготовления можно добавить в щи нарезанный соломкой болгарский перец.

Харчо

Ингредиенты:

- Баранина (филе) — 210 г
- Картофель — 220 г
- Лук репчатый — 80 г
- Рис длиннозерный (пропаренный) — 40 г
- Томатная паста — 30 г
- Чеснок — 5 г
- Вода — 0,6 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Баранину промыть. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см, лук — кубиками по 0,5 см. Чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль и специи. Перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: блюдо станет более ароматным, если в готовый суп добавить шафран и молотый базилик.





Рассольник

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 70 г
- Картофель — 120 г
- Крупа перловая — 60 г
- Лук репчатый — 30 г
- Огурцы соленые — 30 г
- Огуречный
рассол — 30 мл
- Томатная паста — 20 г
- Морковь — 20 г
- Вода — 0,6 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1,5–2 см, картофель нарезать кубиком по 1,5–2 см. Морковь, лук и огурцы нарезать кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи. Перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: чтобы придать рассольнику пряный аромат, добавьте к овощам измельченный корень сельдерея.

Солянка

Ингредиенты:

- Говядина — 130 г
- Курица копченая — 60 г
- Колбаски охотничьи — 50 г
- Картофель — 180 г
- Морковь — 50 г
- Лук репчатый — 30 г
- Томатная паста — 30 г
- Рассол огуречный — 30 мл
- Масло растительное — 20 мл
- Вода — 0,7 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть. Говядину, колбаски, курицу, морковь, лук и картофель нарезать соломкой по 0,5 см толщиной. Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки, залить водой. Добавить огуречный рассол, томатную пасту, растительное масло, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте солянку с долькой лимона, оливками и сметаной.

Супы





Суп-гуляш острый

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 150 г
- Картофель — 70 г
- Морковь — 70 г
- Лук репчатый — 70 г
- Помидоры — 70 г
- Цукини — 70 г
- Томатная паста — 70 г
- Чеснок — 6 г
- Перец чили (1 шт.) — 6 г
- Вода — 700 мл
- Соль, специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо, картофель, помидоры и цукини нарезать кубиками по 2–2,5 см, морковь и лук — кубиками по 1–1,5 см, чеснок и перец чили измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 40 минут**. За 5 минут до окончания приготовления открыть крышку и добавить перец чили. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с армянским лавашом.

Суп гороховый

Ингредиенты:

- Ребрышки свиные копченые — 90 г
- Колбаса копченая — 30 г
- Картофель — 210 г
- Горох шлифованный целый — 90 г
- Лук репчатый — 60 г
- Морковь — 30 г
- Масло растительное — 10 мл
- Вода — 0,6 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Горох замочить в горячей воде (85 °С) на 1 час, затем слить воду. Ребрышки промыть, отделить друг от друга. Морковь, лук, колбасу и картофель нарезать кубиками по 1 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте готовый суп с пшеничными гренками.





Суп щавелевый

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 120 г
- Щавель свежий — 120 г
- Картофель — 80 г
- Лук репчатый — 50 г
- Яйцо вареное (вкрутую) — 50 г (1 шт)
- Вода — 0,6 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть. Говядину, лук и картофель нарезать соломкой 0,5х3 см. Щавель нарезать соломкой 1х3 см. Овощи и мясо выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи. Перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Яйцо разрезать вдоль на 4 части. Подавая суп, добавить по дольке яйца в каждую порцию.

Совет: перед подачей в порции можно добавить пряную зелень.

Суп с фрикадельками

Ингредиенты:

- Фарш домашний — 80 г
- Картофель — 160 г
- Лук репчатый — 40 г
- Морковь — 40 г
- Томатная паста — 20 г
- Масло сливочное — 10 г
- Чеснок — 2 г
- Вода — 0,6 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Из фарша сформировать фрикадельки размером с грецкий орех. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см. Чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, сливочное масло, соль и специи. Перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: фарш лучше приготовить из разных видов мяса — говядины, баранины и свинины.

Супы





Суп с домашней лапшой

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 80 г
- Картофель — 80 г
- Лапша домашняя — 70 г
- Лук репчатый — 40 г
- Вода — 0,6 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Куриное филе промыть. Филе и картофель нарезать соломкой 0,8х5 см, лук нарезать соломкой 0,3 см. Все ингредиенты (кроме лапши) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи. Перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 40 минут до окончания приготовления открыть крышку и положить в бульон лапшу. Перемешать и закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

Совет: щепотка карри придаст супу насыщенный цвет и пряный аромат.

Суп сырный

Ингредиенты:

- Картофель — 300 г
- Сливки 22% — 220 мл
- Сыр чеддер оранжевый — 150 г
- Сыр плавленый сливочный — 150 г
- Кабачок — 100 г
- Чеснок — 5 г
- Вода — 0,5 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Картофель разрезать на 4 части, кабачок нарезать мелкими кубиками. Чеснок измельчить ножом, сыр натереть на крупной терке. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и сливками, добавить соль и специи. Тщательно перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перемешать, перелить в отдельную емкость, взбить блендером и процедить через сито.

Совет: готовое блюдо подавайте с отварными креветками.

Супы





Суп сырный с копченостями

Ингредиенты:

- Ребрышки свиные копченые — 120 г
- Картофель — 160 г
- Морковь — 110 г
- Лук репчатый — 100 г
- Сыр плавленый сливочный — 50 г
- Вода — 0,6 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Ребра промыть, отделить друг от друга. Картофель нарезать кубиками по 0,5–1 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой 0,5х3 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сыр, соль и специи. Перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовый суп подавайте с чесночными сухариками.

Крем-суп овощной

Ингредиенты:

- Цукини — 170 г
- Картофель — 150 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 50 г
- Сливки 10% — 80 мл
- Вода — 200 мл
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Овощи нарезать кубиками по 1,5 см. В чашу мультиварки положить овощи, залить воду, добавить соль, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: украсьте суп семечками тыквы.





Крем-суп тыквенный

Ингредиенты:

- Сливки 33% — 300 мл
- Тыква — 200 г
- Сок апельсина — 100 мл
- Лук репчатый — 100 г
- Орехи кедровые — 80 г
- Базилик сушеный — 10 г
- Вода — 300 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 0,5 см, лук измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и сливками, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: перед подачей посыпьте суп жареными тыквенными семечками.

Крем-суп грибной

Ингредиенты:

- Шампиньоны — 300 г
- Картофель — 220 г
- Лук репчатый — 80 г
- Сливки 10% — 100 мл
- Вода — 400 мл
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Шампиньоны промыть, разрезать вдоль на 4 части. Лук и картофель нарезать на кубики по 3 см. В чашу мультиварки выложить овощи, грибы, залить водой, добавить соль, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: украсьте готовый суп дольками обжаренных шампиньонов.





Крем-суп из форели

Ингредиенты:

- Форель (филе) — 300 г
- Картофель — 150 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 60 г
- Сливки 10% — 100 мл
- Вода — 400 мл
- Соль

Порядок приготовления

Рыбу промыть, нарезать на кубики по 2 см. Овощи нарезать на кубики по 1–1,5 см. В чашу мультиварки выложить овощи, рыбу, залить водой, добавить соль, перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 мин.** Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: перед подачей украсьте суп отварными креветками.

Курица в сливках

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 440 г
- Сливки 33% — 480 мл
- Помидоры — 180 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Филе курицы промыть, нарезать кубиками по 1,5–2 см, помидоры нарезать таким же образом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить сливками, добавить соль, специи. Перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: приправьте блюдо майораном и чабрецом.





Желудки куриные тушеные

Ингредиенты:

- Куриные желудки — 250 г
- Помидоры — 140 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 70 г
- Перец болгарский — 60 г
- Вода — 150 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Перец очистить от семян и сердцевины. Желудки промыть. Овощи и желудки нарезать соломкой по 0,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: блюдо получится более пикантным, если во время приготовления в него добавить измельченный чеснок.

Куриные голени барбекю

Ингредиенты:

- Куриные голени — 350 г
- Соус барбекю с ароматом копчения — 150 г
- Чеснок — 10 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Голени промыть. Чеснок натереть на мелкой терке и смешать с соусом, добавить соль и специи. Голени замариновать в соусе на 1 час. В чашу мультиварки налить растительное масло, на дно выложить голени. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с картофелем айдахо и горчичным соусом.





Свинина в сливках

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 280 г
- Лук репчатый — 150 г
- Сливки 33% — 90 мл
- Шампиньоны свежие — 50 г
- Чеснок — 6 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть. Свинину, лук и грибы нарезать соломкой 0,5 см, чеснок — пластинками. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливки, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажать кнопку **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовое блюдо подавайте с пряной зеленью.

Свинина в ягодном соусе с овощами на пару

Ингредиенты:

- Свинина (вырезка) — 500 г
- Клюква (заморозка) — 200 г
- Брусника (заморозка) — 200 г
- Помидор — 100 г
- Брокколи — 100 г
- Морковь — 100 г
- Перец болгарский — 100 г
- Спаржа (стебли) — 50 г
- Масло оливковое — 50 мл
- Базилик красный — 50 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Свинину промыть, очистить от жил и нарезать на порционные куски поперек волокон толщиной 1 см. Перец очистить от сердцевины и семян, нарезать дольками по 2 см. Брокколи разделить на соцветия, из моркови калибровочным ножом вырезать шарики. Приготовить соус: помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и семян. В отдельную чашу выложить подготовленные помидоры, бруснику, клюкву, базилик и измельчить блендером до однородной массы. Готовый соус протереть через сито. В чашу мультиварки налить оливковое масло, ровным слоем выложить подготовленную вырезку и залить ягодным соусом, добавить соль и специи. Сверху установить контейнер-пароварку и выложить в него ровным слоем перец, спаржу, морковь, брокколи. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: чтобы блюдо приобрело оригинальный вкус, добавьте в него кусочки ананаса.





Свинина в апельсиновом соусе

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 400 г
- Апельсины — 100 г
- Курага — 100 г
- Мед — 30 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть и нарезать кубиками по 2 см, апельсины — кубиками по 1,5–2 см, курагу нашинковать тонкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: перед подачей украсьте блюдо дольками апельсинов.

Свинина с овощами

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 200 г
- Перец болгарский — 100 г
- Помидоры — 100 г
- Кабачок — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 200 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть. Свинину, перец, помидоры, кабачки и лук нарезать кубиками по 2–2,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из приностей к свинине отлично подходят кайенский перец, мускатный орех и кардамон.





Рагу со свиной

Ингредиенты:

- Свиная (филе) — 240 г
- Картофель — 530 г
- Морковь — 100 г
- Помидоры — 100 г
- Перец болгарский — 100 г
- Лук репчатый — 80 г
- Чеснок — 5 г
- Зелень — 5 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть. Свинину и овощи нарезать кубиками по 2 см. Зелень и чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль и специи. Перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из пряностей к свинине отлично подходят кайенский перец, мускатный орех и кардамон.

Буженина

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 600 г
- Горчица — 50 г
- Морковь — 30 г
- Чеснок — 20 г
- Вода — 150 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть. Морковь нарезать брусочками 1х2 см. В мясе сделать надрезы, нашпиговать морковь, чесноком, натереть солью, специями, горчицей, поставить в холодильник мариноваться на 2 часа. Затем мясо выложить в рукав для выпекания, закрепить его края. Выложить мясо в чашу мультиварки, залить водой. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **2 часа 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с маринованными овощами и пряной зеленью.



Вторые
блюда



Гуляш из говядины

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 450 г
- Лук репчатый — 130 г
- Томатная паста — 60 г
- Масло растительное — 40 мл
- Чеснок — 10 г
- Вода — 130 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Промытое мясо, лук нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить ножом. Мясо и лук выложить в чашу мультиварки, добавить воду, растительное масло, соль и специи, чеснок, томатную пасту и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**СУП/ТУШЕНИЕ**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», затем нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установить **2 часа**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

Совет: из специй к этому блюду подойдут тимьян, паприка и майоран.

Жаркое из говядины с грибами

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 400 г
- Шампиньоны — 180 г
- Морковь — 100 г
- Белое сухое вино — 100 мл
- Соевый соус — 80 мл
- Масло растительное — 40 мл
- Имбирь (корень) — 30 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть и нарезать кубиками по 1–1,5 см, морковь — кубиками по 1 см, шампиньоны — дольками, имбирь измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить масло, вино, соус, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: вкус блюда подчеркнет белый молотый перец.





Баранина в пикантном соусе с картофелем на пару

Ингредиенты:

- Баранина — 500 г
- Картофель — 350 г
- Томатная паста — 120 г
- Мед — 50 г
- Масло растительное — 50 мл
- Соевый соус — 30 мл
- Горчица — 20 г
- Аджика — 10 г
- Тимьян — 5 г
- Розмарин — 5 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Баранину промыть, очистить от сухожилий, нарезать большими кубиками по 7 см. Смешать томатную пасту, соевый соус, мед, растительное масло, горчицу, аджику, специи и воду. Картофель нарезать кружочками толщиной 1 см. В чашу мультиварки выложить баранину, залить их соусом, добавить по веточке тимьяна и розмарина. Сверху на чашу установить контейнер-пароварку, выложить в него картофель в один слой, посыпать солью. Закрыть крышкой, кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с помидорами черри.

Гуляш по-средиземноморски

Ингредиенты:

- Минтай (филе) — 200 г
- Перец болгарский — 160 г
- Помидоры — 100 г
- Лук репчатый — 60 г
- Томатная паста — 60 г
- Чеснок — 5 г
- Вода — 100 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Рыбу промыть. Перец очистить от сердцевины и семян. Филе рыбы, лук, перец и помидоры нарезать кубиками по 2 см. Чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи. Перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут тимьян и розмарин.





Ассорти рыбное

Ингредиенты:

- Тилапия (филе) — 230 г
- Семга (филе) — 200 г
- Сыр твердый — 100 г
- Сливки 10% — 100 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Рыбу промыть, нарезать кубиками по 1–1,5 см. Сыр натереть на крупной терке. Все ингредиенты (кроме сыра) выложить в чашу мультиварки. Залить сливками, добавить соль, специи и перемешать. Сверху посыпать тертым сыром. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовое ассорти можно подать с припущенными стеблями спаржи и каперсами.

Перцы фаршированные

Ингредиенты:

- Фарш домашний — 600 г
- Перец болгарский — 500 г (3 шт.)
- Рис отварной — 150 г
- Вода — 150 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Фарш смешать с отварным рисом, добавить соль, специи и перемешать. Перцы очистить от сердцевины и семян, наполнить каждый фаршем и установить в чашу мультиварки. Залить водой, закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: выбирайте перцы различных цветов — так блюдо будет выглядеть ярче и аппетитнее.





Тефтели в белом соусе

Ингредиенты:

- Фарш домашний — 160 г
- Сметана 20% — 200 г
- Молоко 2,5% — 40 мл
- Хлеб пшеничный — 40 г
- Лук репчатый — 40 г
- Масло сливочное — 20 г
- Мука — 15 г
- Вода — 200 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Хлеб замочить в воде на 5 минут и хорошо отжать. Фарш с репчатым луком и хлебом пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и молоко. Вымесить до однородной массы, сформировать тефтели диаметром 5 см. Сметану, муку и воду смешать в отдельной посуде до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тефтели и залить смесью муки, сметаны и воды. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**СУП/ТУШЕНИЕ**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», затем нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установить **1 час**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут паприка и кориандр.

Печень тушеная с луком

Ингредиенты:

- Печень говяжья — 400 г
- Лук репчатый — 150 г
- Масло растительное — 50 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Печень промыть, удалить прожилки, срезать пленку. Лук и печень нарезать соломкой 0,5 см. В чашу мультиварки налить растительное масло и выложить на дно лук, печень, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовое блюдо тщательно перемешать.

Совет: подавайте с сырным соусом.





Омлет классический

Ингредиенты:

- Яйцо — 300 г (6 шт.)
- Молоко 2,5% — 300 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы, добавить соль и специи, перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, влить молочно-яичную смесь. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопки **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовый омлет можно посыпать тертым сыром.

Лобio

Ингредиенты:

- Фасоль красная консервированная — 440 г
- Томатная паста — 200 г
- Лук репчатый — 160 г
- Орехи грецкие — 120 г
- Кинза — 25 г
- Вода — 150 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Фасоль промыть, откинуть на сито, дать стечь жидкости. Лук, орехи, кинзу измельчить ножом. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи, перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установить/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить время **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы.

Совет: подавайте блюдо с сельдереем и свежей кинзой.





Плов с овощами

Ингредиенты:

- Рис (шлифованный) — 170 г
- Горошек зеленый (консервированный) — 60 г
- Перец болгарский — 60 г
- Морковь — 50 г
- Лук-порей (белая часть) — 50 г
- Масло растительное — 20 мл
- Вода — 220 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиками по 1 см, морковь нарезать таким же образом. Лук-порей нарезать кольцами по 0,3 см. С горошка слить жидкость. Все овощи выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на овощи выложить рис и разровнять. Залить водой, закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый плов перемешать.

Совет: чтобы придать плову пикантный вкус, добавьте в него барбарис.

Плов с фруктами

Ингредиенты:

- Рис (шлифованный) — 130 г
- Яблоки — 30 г
- Курага — 30 г
- Изюм — 30 г
- Чернослив — 30 г
- Орехи грецкие — 30 г
- Мед — 20 г
- Вода — 170 мл

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Яблоки очистить от сердцевины. Курагу, изюм и чернослив замочить в кипятке на 5 минут, затем промыть и откинуть на сито, нарезать соломкой по 0,3 см. Яблоки нарезать кубиками по 1 см, орехи измельчить ножом. В чашу мультиварки ровным слоем выложить фрукты, сухофрукты, орехи, залить медом и перемешать. Сверху на фрукты выложить рис и разровнять. Залить водой, закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **45 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый плов перемешать.

Совет: украсьте готовый плов фисташками и орехами кешью.





Плов со свинойной

Ингредиенты:

- Свиная (шейка) — 250 г
- Рис (нешлифованный) — 200 г
- Морковь — 130 г
- Лук репчатый — 90 г
- Масло растительное — 20 мл
- Чеснок — 10 г
- Вода — 230 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть, нарезать кубиками по 2–2,5 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой по 0,3 см, чеснок промыть, измельчить ножом. Мясо, морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на мясо выложить рис и разровнять, заложить в него зубчики чеснока. Залить водой, закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый плов перемешать.

Совет: чтобы плов получился золотистым, добавьте в него шафран.

Плов с морепродуктами

Ингредиенты:

- Коктейль из морепродуктов (замороженный) — 200 г
- Рис (нешлифованный) — 200 г
- Морковь — 80 г
- Лук репчатый — 60 г
- Вода — 240 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Морепродукты разморозить, откинуть на сито и дать стечь лишней воде. Рис промыть до прозрачной воды. Лук и морковь нарезать соломкой по 0,3 см, выложить в чашу мультиварки, добавить морепродукты, соль, специи и перемешать. Сверху выложить рис и разровнять. Залить водой, закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый плов перемешать.

Совет: подавайте с дольками лимона.





Курица копченая

Ингредиенты:

- Курица (филе, грудка) — 300 г
- «Жидкий дым» — 7 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать на порционные куски весом по 100 г, натереть солью, специями и «жидким дымом». Куски курицы завернуть в лист фольги, выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 10 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с дижонской горчицей.

Свинина копченая

Копчение

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 380 г
- «Жидкий дым» — 7 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть и нарезать кубиками по 2 см, натереть солью, специями и «жидким дымом». Мясо завернуть в лист фольги. Мясо выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с соусом ткемали.





Форель копченая

Ингредиенты:

- Форель (стейк) — 300 г
- «Жидкий дым» — 10 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью, специями и «жидким дымом», завернуть в лист фольги, выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: перед подачей украсьте блюдо ломтиками карамболы.

Овощи на пару

Ингредиенты:

- Картофель — 100 г
- Перец болгарский — 80 г
- Фасоль стручковая (свежемороженая) — 60 г
- Брокколи (свежемороженая) — 60 г
- Вода — 400 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Картофель нарезать кубиками по 2 см. Фасоль и брокколи разморозить, дать стечь воде, брокколи разделить на соцветия. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер-пароварку, выложить в него все ингредиенты, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с соусом песто.

Блюда
на пару





Голубцы

Ингредиенты:

- Фарш домашний — 260 г
- Капуста белокочанная (крупные листья) — 130 г
- Лук репчатый — 100 г
- Рис отварной — 60 г
- Яйцо — 25 г (0,5 шт.)
- Чеснок — 5 г
- Вода — 400 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Капустные листья выдержать 5 минут в кипятке (95 °С), крупные прожилки отбить. Фарш, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, рис и яйцо, все тщательно перемешать. На каждый капустный лист выложить небольшую порцию фарша и плотно завернуть. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него сформированные голубцы швом вниз. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: также можно использовать начинку из отварного риса, овощей и грибов.

Манты

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука пшеничная — 250 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Масло растительное — 10 мл
- Вода — 100 мл
- Соль по вкусу

Для фарша:

- Говядина (филе) — 150 г
- Свинина (филе) — 150 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Лук репчатый — 50 г
- Чеснок — 3 г
- Вода — 400 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Замесить тесто: в муке сделать небольшое углубление, аккуратно вбить в него яйца, добавить растительное масло, воду, соль и перемешать. Вымешивать до однородной консистенции. Лук нарезать на 4 части, мясо промыть, нарезать кубиками по 2,5 см. Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль, специи и перемешать. Раскатать тесто слоем толщиной 0,2 см, вырезать из него кружки. В середину каждого кружочка выложить небольшую порцию мясного фарша и круговым движением сверху защипнуть края теста. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него манты. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: чтобы манты получились более сочными, можно добавить в начинку измельченный шпик.





Котлеты куриные на пару с рисом

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 200 г
- Рис (шлифованный) — 130 г
- Лук репчатый — 30 г
- Чеснок — 2 г
- Вода — 200 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Лук разрезать на 4 части. Филе курицы промыть и нарезать на кубики по 2,5 см, вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и вымесить фарш, сформировать котлеты. Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и перемешать. На чашу установить контейнер-пароварку, выложить в него котлеты. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с соусом бешамель.

Свинина на пару с картофелем

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 130 г
- Картофель — 200 г
- Горчица — 10 г
- Вода — 400 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной около 2 см. Натереть солью, специями и горчицей. Поставить в холодильник на 2 часа. Картофель нарезать кубиками по 4 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер-пароварку, выложить в него свинину и картофель. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. После этого свинину переложить на тарелку, картофель откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.

Совет: к этому блюду отлично подходит горчичный соус.





Тилапия на пару с овощами

Ингредиенты:

- Тилапия (филе) — 80 г
- Морковь — 60 г
- Брокколи (свежемороженая) — 60 г
- Цветная капуста (свежемороженая) — 60 г
- Вода — 400 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями. Брокколи и цветную капусту разморозить, откинуть на сито, дать стечь воде, разделить на соцветия. Морковь нарезать кружочками по 0,2–0,3 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер-пароварку, выложить в него по порядку морковь, рыбу, брокколи и цветную капусту, посыпать солью и специями. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с ломтиками сыра дор блю.

Семга на пару с картофелем

Ингредиенты:

- Семга (стейк) — 130 г
- Картофель — 200 г
- Вода — 400 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями. Картофель нарезать кубиками по 4 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер-пароварку, выложить в него рыбу и картофель. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. После этого семгу переложить на тарелку, картофель откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.

Совет: блюдо можно приправить лимонным перцем.

Блюда
на пару





Семга под ореховой корочкой

Ингредиенты:

- Семга (стейк) — 200 г
- Грецкие орехи — 10 г
- Кедровые орехи — 10 г
- Вода — 0,4 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями. Грецкий орех измельчить ножом. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него рыбу, посыпать орехами и слегка примять. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: рыба получится более ароматной, если орехи смешать с небольшим количеством апельсиновой цедры.

Пюре картофельное

Ингредиенты:

- Картофель — 400 г
- Молоко 2,5% — 200 мл
- Масло сливочное — 40 г
- Вода — 200 мл
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Картофель разрезать на 6 частей, выложить в чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить сливочное масло и соль. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Из готового картофеля сделать пюре.

Совет: пюре получится более пышным, если взбить его миксером.





Рис отварной

Ингредиенты:

- Рис (пропаренный) — 170 г
- Масло сливочное — 10 г
- Вода — 250 мл
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопкой **«Мин»** установить **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый рис перемешать.

Совет: если перед приготовлением в воду добавить сушеную зелень, вкус риса получится более насыщенным.

Рис с овощами

Гарниры

Ингредиенты:

- Рис (шлифованный) — 130 г
- Морковь — 90 г
- Лук репчатый — 30 г
- Оливки — 30 г
- Масло оливковое — 20 мл
- Чеснок — 3 г
- Вода — 180 мл
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Морковь и чеснок натереть на крупной терке. Лук нарезать кубиками по 0,5 см, оливки разрезать пополам. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи, перемешать и разровнять лопаткой. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый рис перемешать.

Совет: в блюдо можно добавить болгарский перец и зеленый консервированный горошек.





Греча рассыпчатая

Ингредиенты:

- Греча (ядрица) — 170 г
- Масло сливочное — 10 г
- Вода — 400 мл
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее гречу, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовую гречу перемешать.

Совет: вкус гречи станет насыщеннее, если добавить в нее кусочек сливочного масла.

Фасоль красная отварная

Ингредиенты:

- Фасоль красная — 350 г
- Вода — 1 л
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Фасоль залить кипятком и дать постоять 1 час, затем откинуть на сито и дать воде стечь. В чашу мультиварки выложить фасоль, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС/КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовую фасоль откинуть на сито и дать стечь жидкости.

Совет: из специй к этому блюду лучше всего подойдут тимьян и розмарин.





Паштет из куриной печени

Ингредиенты:

- Печень куриная — 380 г
- Лук репчатый — 100 г
- Крупа манная — 40 г
- Сливки 10% — 40 мл
- Масло сливочное — 10 г
- Мускатный орех (тертый) — 1 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Лук разрезать на 4 части, печень промыть и нарезать на кусочки по 20 г. Куриную печень, лук дважды пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить сливки, манную крупу, соль, специи, тертый мускатный орех (на кончике ножа) и взбить миксером до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить на дно полученную массу и разровнять. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из специй к паштету отлично подходит тмин.

Винегрет

Закуски
и салаты

Ингредиенты:

- Картофель — 220 г
- Свекла — 130 г
- Морковь — 130 г
- Горошек зеленый консервированный — 50 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 1200 мл
- Соль

Порядок приготовления

Свеклу разрезать пополам. В чашу мультиварки выложить свеклу и морковь, залить 700 мл воды. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**, кнопкой **«Мин»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. После окончания приготовления овощи выложить в отдельную емкость, слить из чаши воду. В чашу мультиварки выложить картофель, залить 500 мл воды. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления картофель выложить в отдельную емкость. Овощи остудить, очистить от кожуры и нарезать кубиками по 0,5–1 см, добавить горошек, масло, соль и тщательно перемешать.

Совет: в винегрет также можно добавить соленые огурцы и квашеную капусту.





Салат с креветками и авокадо

Ингредиенты:

- Креветки салатные (очищенные) — 100 г
- Авокадо — 80 г
- Помидоры — 80 г
- Базилик свежий — 5 г
- Листья салата — 20 г
- Оливковое масло — 5 мл
- Корень имбиря — 2 г
- Вода — 1 л

Порядок приготовления

Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать мелкими кубиками по 1 см. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. Помидоры нарезать мелкими кубиками по 1 см, базилик измельчить ножом, салат нарвать руками. В чашу мультиварки залить воду и выложить креветки. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы. Затем креветки откинуть на дуршлаг, остудить, смешать с остальными ингредиентами и сбрызнуть оливковым маслом.

Совет: если в салат добавить манго, его вкус станет более оригинальным.

Тесто дрожжевое

Ингредиенты:

- Мука пшеничная (высший сорт) — 200 г
- Масло растительное — 20 мл
- Дрожжи (сухие) — 5 г
- Сахар — 5 г
- Соль — 1 г
- Вода — 100 мл

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Помешивая, тонкой струйкой влить воду (комнатной температуры). Вымесить тесто руками, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее замешанное тесто. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ЙОГУРТ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: это тесто отлично подходит для выпечки пирожков и пиццы.





Бисквит классический

Ингредиенты:

- Яйцо куриное — 150 г (3 шт.)
- Мука пшеничная — 100 г
- Сахар — 80 г
- Масло сливочное — 6 г

Порядок приготовления

Белки отделить от желтков. В белки добавить сахар, взбить миксером до образования пышной густой пены. Не переставая взбивать, ввести муку и довести до однородной консистенции. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее яичную массу. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ВЫПЕЧКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», затем нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установить **1 час**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. После окончания приготовления достать чашу из мультиварки и оставить остывать бисквит на 10–15 минут.

Совет: бисквит можно украсить вареньем или джемом.

Торт «Зебра»

Ингредиенты:

- Сметана 20% — 300 г
- Яйцо куриное — 250 г (5 шт.)
- Сахар — 250 г
- Мука пшеничная — 150 г
- Масло сливочное — 100 г
- Какао — 16 г
- Разрыхлитель — 7 г
- Ванильный сахар — 6 г

Порядок приготовления

Приготовить крем: смешать сметану, 150 г сахара и ванильный сахар до однородной массы. В отдельной емкости взбить миксером 100 г сахара с яйцом до пышной густой пены, не переставая взбивать, добавить 80 г растопленного сливочного масла, муку, разрыхлитель и вымесить до однородной массы. Получившееся тесто разделить на две равные части, в одну добавить какао и вымесить до однородной массы. Чашу мультиварки смазать 20 г сливочного масла, выложить слоями тесто с какао и светлое тесто. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Тепло/Отмена»** и перевернуть пирог. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый корж смазать подготовленным кремом и оставить пропитываться на 3 часа.

Совет: украсьте торт растопленным шоколадом.





Шарлотка с яблоками

Ингредиенты:

- Яблоки — 280 г
- Яйцо — 150 г (3 шт.)
- Сахар — 130 г
- Мука пшеничная (высший сорт) — 120 г
- Разрыхлитель — 7 г
- Масло сливочное — 5 г
- Корица по вкусу

Порядок приготовления

Яблоки очистить от семян, нарезать ломтиками по 0,5 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить на дно яблоки и разровнять. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить во взбитые яйца муку, разрыхлитель, корицу и тщательно перемешать до однородной массы. Получившимся тестом залить яблоки. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовую шарлотку можно украсить фруктовым сиропом и ягодами.

Кекс бананово-ореховый

Выпечка

Ингредиенты:

- Мука пшеничная (высший сорт) — 230 г
- Банан — 220 г
- Грецкие орехи — 80 г
- Сахар — 75 г
- Масло сливочное — 60 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Разрыхлитель — 10 г

Порядок приготовления

Сливочное масло размягчить. Яйцо взбить с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить сливочное масло, муку и разрыхлитель. Грецкий орех и банан пропустить через мясорубку, получившуюся смесь аккуратно вмять в тесто и перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить на дно тесто и разровнять. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: кекс получится сочнее, если его разделить на коржи и пропитать вишневым сиропом.





Кекс шоколадный

Ингредиенты:

- Яйцо — 100 г (2 шт.)
- Масло сливочное — 100 г
- Сахар — 100 г
- Мука пшеничная (высший сорт) — 75 г
- Шоколад черный (горький) — 40 г
- Разрыхлитель — 7 г

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Сливочное масло размягчить. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить во взбитые яйца сливочное масло, муку, тертый шоколад, разрыхлитель и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить в нее получившееся тесто. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовый кекс можно украсить орехами и сахарной пудрой.

Кекс медовый

Выпечка

Ингредиенты:

- Мука пшеничная (высший сорт) — 200 г
- Мед — 160 г
- Сметана 20% — 130 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Масло сливочное — 30 г
- Разрыхлитель — 3 г
- Сахар ванильный — 0,5 г
- Соль — 0,5 г

Порядок приготовления

Яйцо взбить с солью до стойкой пены. Не переставая взбивать, добавить мед, сметану, разрыхлитель и ванильный сахар. Затем, продолжая взбивать, понемногу добавлять муку и вымешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и вылить получившееся тесто. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовый кекс посыпьте корицей.





Пирог творожный

Ингредиенты:

- Творог 9% — 330 г
- Яйцо — 150 г (3 шт.)
- Апельсин — 80 г
- Клубника (свежая) — 30 г
- Сахар — 30 г
- Мука — 30 г
- Масло сливочное — 5 г
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить миксером до стойкой пены. Апельсин очистить от кожуры, вместе с клубникой нарезать ломтиками по 0,3 см. Творог, желтки, сахар и муку смешать миксером до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки, аккуратно перемешать лопаткой. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить половину творожной массы на дно, разровнять. Сверху выложить слоями апельсины и клубнику. Оставшуюся часть творожной массы выложить сверху и разровнять. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы, после чего оставить готовый пирог в мультиварке на 15 минут.

Совет: украсьте пирог заварным кремом и свежими ягодами.

Пирог с рыбой

Выпечка

Ингредиенты:

- Тесто слоеное (заморозка) — 500 г
- Сайра консервированная — 200 г
- Картофель — 80 г
- Яйцо отварное — 50 г (1 шт.)
- Лук зеленый — 30 г
- Масло сливочное — 5 г
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Консервированную рыбу размять вилкой, картофель нарезать тонкими кружочками. Яйцо натереть на крупной терке, зеленый лук измельчить ножом. Рыбу, яйцо и зеленый лук перемешать до однородной массы. Тесто разделить на две части и раскатать толщиной в 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить первую часть теста, сверху равномерно распределить рыбную массу, затем выложить кружочки картофеля, посыпать солью и специями. Накрывать второй частью теста, защипать края и сделать несколько проколов вилкой. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Тепло/Отмена»** и перевернуть пирог. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: начинку также можно сделать из отварной красной рыбы.





Хлеб белый

Ингредиенты:

- Мука пшеничная (высший сорт) — 250 г
- Сахар — 2 г
- Масло растительное — 10 мл
- Соль — 1 г
- Дрожжи (сухие) — 4 г
- Вода — 150 мл

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой воду комнатной температуры и растительное масло. Вымесить тесто руками, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее тесто и разровнять. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ЙОГУРТ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. После звукового сигнала нажать кнопку **«Тепло/Отмена»**. Не открывая крышку, кнопкой **«Меню»** установить программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы. После звукового сигнала нажать кнопку **«Тепло/Отмена»**. Открыть крышку, аккуратно перевернуть хлеб и закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** установить программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 30 минут.

Совет: этот хлеб отлично подходит для приготовления тартинков и канапе.

Фондю сырное

Ингредиенты:

- Сыр чеддер — 350 г
- Вино сухое белое — 150 мл
- Сливки 22% — 75 мл
- Крахмал — 10 г
- Чеснок — 10 г
- Лимонный сок — 5 мл
- Вода — 50 мл
- Сахар по вкусу
- Соль, специи по вкусу

Порядок приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки налить вино. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить время **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 6 минут до окончания приготовления открыть крышку, добавить в вино чеснок, сыр, постоянно помешивая до получения однородной массы. Не прекращая помешивать, добавить лимонный сок, соль и специи. За 3 минуты до окончания программы добавить смесь из воды, сливок и крахмала. Вымешать до однородной массы, закрыть крышку и готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с пшеничными гренками.



Фондю

Фондю шоколадное

Ингредиенты:

- Шоколад черный (горький) — 200 г
- Сливки 22% — 200 мл

Порядок приготовления

Плитку шоколада разломать на дольки, выложить в чашу мультиварки и залить сливками. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Помешивать растапливаемую массу при открытой крышке до окончания программы.

Совет: чтобы оттенить вкус шоколада, добавьте в фондю немного апельсинового ликера.

Панна котта шоколадная

Ингредиенты:

- Сливки 35% — 400 мл
- Молоко 2,5% — 120 мл
- Шоколад черный (горький) — 100 г
- Сахар — 50 г
- Желатин листовой — 12 г
- Ванилин — 1 г

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Желатин залить холодной водой на 1 минуту и отжать. В чашу мультиварки залить молоко и сливки, добавить тертый шоколад, сахар, ванилин и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 5 минут до окончания приготовления открыть крышку, добавить желатин и размешать до однородной массы. Закрывать крышку и готовить до окончания программы. Готовую смесь разлить по формочкам и поставить в холодильник на 5 часов до полного застывания.

Совет: подавайте с шоколадным топпингом и фисташками.



Десерты



Варенье из лесных ягод

Ингредиенты:

- Сбор лесных ягод — 600 г
- Сахар — 600 г
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

В чашу мультиварки выложить сбор лесных ягод, добавить сахар, залить водой и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: за 5 минут до завершения приготовления можно добавить в варенье лимонный сок.

Яблоки медовые

Ингредиенты:

- Яблоки — 300 г
- Мед — 60 г

Порядок приготовления

С яблока срезать верхнюю часть, вырезать сердцевину. В образовавшуюся выемку залить мед. Накрыть яблоко отрезанной верхней частью и установить в чашу мультиварки так, чтобы мед не вытек. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: во время приготовления можно добавить молотую корицу.





Морс брусничный

Ингредиенты:

- Брусника — 250 г
- Мед — 40 г
- Вода — 1 л

Порядок приготовления

Ягоды промыть. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: для этого морса лучше всего подходит цветочный мед.

Напиток «Тархун»

Ингредиенты:

- Эстрагон (тархун) свежий — 200 г
- Лайм — 100 г
- Лимон — 100 г
- Сахар — 100 г
- Вода — 1 л

Порядок приготовления

Зелень тархуна нарвать руками. Из лимона и лайма выдавить сок. В чашу мультиварки выложить эстрагон, добавить сок лимона, лайма, сахар, залить водой и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый напиток процедить и охладить.

Совет: перед подачей добавьте в бокал лед и мят.





Напиток фруктовый

Ингредиенты:

- Сахар — 130 г
- Клубника — 40 г
- Вишня без косточек — 40 г
- Слива без косточек — 40 г
- Черная смородина — 40 г
- Ежевика — 40 г
- Вода — 1 л

Порядок приготовления

Все ингредиенты поместить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: в напиток можно добавить сок цитрусовых.

Кисель малиновый

Ингредиенты:

- Малина свежая — 400 г
- Крахмал кукурузный — 25 г
- Вода — 700 мл
- Сахар

Порядок приготовления

Малину измельчить в блендере, получившуюся массу протереть через сито. Крахмал развести в 100 мл воды. В чашу мультиварки выложить малиновое пюре, добавить сахар, залить 600 мл воды и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** установить программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить время **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 5 минут до окончания приготовления открыть крышку и тонкой струйкой при постоянном помешивании залить растворенный в воде крахмал, тщательно перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.

Совет: перед подачей добавьте в кисель свежие ягоды.





Компот из сухофруктов

Ингредиенты:

- Сухофрукты — 250 г
- Сахар — 130 г
- Вода — 1 л

Порядок приготовления

Сухофрукты промыть, откинуть на сито и дать воде стечь. Выложить сухофрукты в чашу мультиварки, добавить сахар, залить водой и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: в компот можно добавить дольку лайма.

Глинтвейн

Ингредиенты:

- Вино красное — 700 мл
- Сахар — 100 г
- Изюм — 10 г
- Имбирь — 5 г
- Померанцевая корка — 5 г
- Корица — 5 г
- Кардамон — 5 г
- Гвоздика — 5 г

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить вином и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: глинтвейн также можно приготовить из виноградного сока.





Топленое молоко

Ингредиенты:

- Молоко топленое — 1 л
- Сливки 10% — 200 г

Порядок приготовления

В чашу мультиварки налить топленое молоко, добавить сливки и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **4 часа**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: при желании добавьте в молоко мед.

Ряженка

Ингредиенты:

- Молоко топленое — 1 л
- Сметана 20% — 350 г

Порядок приготовления

В чашу мультиварки налить топленое молоко, добавить сметану и перемешать до однородной массы. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **10 часов**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с дроблеными орехами кешью.





Йогурт классический

Ингредиенты:

- Простокваша 2,5% — 350 мл
- Молоко 3,2% — 300 мл
- Сливки 10% — 300 мл

Порядок приготовления

Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать в отдельной емкости до однородной массы, перелить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ЙОГУРТ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить **12 часов**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт перемешать, разлить по баночкам, накрыть баночки крышками и поставить в холодильник на 3-4 часа.

Совет: подавайте со свежими ягодами.

Йогурт с фруктами

Ингредиенты:

- Простокваша 2,5% — 350 мл
- Молоко 3,2% — 300 мл
- Сливки 10% — 300 мл
- Яблоки зеленые — 100 г

Порядок приготовления

Яблоки очистить от семян и сердцевины, нарезать кубиками 1х1 см. Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать в отдельной емкости, перелить в чашу мультиварки, добавить яблоки и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ЙОГУРТ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **12 часов**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт перемешать, разлить по баночкам, накрыть крышками и поставить в холодильник на 3-4 часа.

Совет: подавайте с клубничным топпингом.





Творог

Ингредиенты:

- Кефир — 1 л

Порядок приготовления

В чашу мультиварки налить кефир. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить время **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый творог откинуть на марлю и дать стечь сыворотке.

Совет: перед подачей добавьте в творог сухофрукты.



Детское МЕНЮ

REDMOND

Для самых маленьких

В первые шесть месяцев жизни главным продуктом в рационе ребенка остается грудное молоко, качество которого напрямую зависит от питания мамы. Особенно полезны в этот период блюда, приготовленные на пару без добавления приправ и специй.

Ближе к году в меню малыша появляются молочные каши, протертые ягоды и фрукты, приготовленные заботливыми мамиными руками. В этом деле точные пропорции и особая тепловая обработка каждого продукта имеют первостепенное значение.

Готовить вкусные и полезные блюда для малыша поможет мультиварка **REDMOND RMC-011**. Она подарит вам возможность проводить больше времени с ребенком за веселыми и познавательными играми, потому что процесс приготовления в мультиварке очень прост. Достаточно выложить ингредиенты в чашу и запустить нужную программу. Молочные каши, фруктовое и овощное пюре, блюда на пару и многое другое можно готовить нажатием одной кнопки!





Путешествуйте с REDMOND вместе с детьми!

Кормление малыша — целая наука, которую приходится постигать каждой молодой маме. Но как часто бывает, что, забывая о своем ребенке, она не может вместе с ним поехать на пикник, на море или отправиться в другую страну. Ведь приготовление детского питания требует особой внимательности, а бутылочки и соски малыша всегда должны быть простерилизованы.

Мультиварка **REDMOND RMC-011** возьмет на себя все эти хлопоты и позволит вам путешествовать всей семьей где угодно! Она приготовит молочные каши, нежные фруктовые и овощные пюре, бульоны, отвары прямо во время движения автомобиля, а также на стоянке или в гостинице. Все необходимые продукты можно найти в ближайшем магазине в любом городе или стране. Благодаря функции **«Отложенный старт»** вы сможете готовить блюда к нужному времени, тем самым не нарушая рацион малыша.

В мультиварке **REDMOND RMC-011** также можно стерилизовать бутылочки, соски и другие предметы, пастеризовать продукты и деликатно подогревать детское питание.

При приготовлении блюд для самых маленьких вместо соли и сахара лучше использовать фруктозный сироп и солевой раствор. Для приготовления солевого раствора необходимо в 50 мл теплой воды растворить 15 г соли. Для приготовления фруктозного сиропа необходимо в 50 мл теплой воды растворить 100 г фруктозы.

Стоит учесть, что эти растворы в большом количестве сразу готовить не следует, так как в процессе хранения в них могут появиться бактерии и другие микроорганизмы.



Каша манная 5-процентная

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 150 мл
- Крупа манная — 20 г
- Масло сливочное — 10 г
- Фруктозный сироп — 3 мл
- Вода — 150 мл

Порядок приготовления

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, налить воду и молоко, засыпать манную крупу, добавить фруктозный сироп, перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», затем нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установить **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: с четырех месяцев.

Пюре из персиков

Ингредиенты:

- Персики — 460 г
- Фруктозный сироп — 3 мл
- Вода — 100 мл

Порядок приготовления

Персики ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить косточку, натереть на мелкой терке. В чашу мультиварки выложить персики, залить водой, добавить фруктозный сироп, перемешать. Закрыть крышку, кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовое пюре перемешать.

Совет: с четырех месяцев.





Пюре из тыквы и кабачка

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 200 мл
- Тыква — 150 г
- Кабачок — 100 г
- Масло сливочное — 6 г
- Фруктозный сироп — 5 мл

Порядок приготовления

Овощи очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 0,5 см, вымочить в холодной воде 1 час. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить овощи, залить молоком, добавить сироп и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовые овощи переложить в отдельную емкость, залить получившимся отваром и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с пяти месяцев.

Каша манная с морковным соком

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 400 мл
- Морковь — 120 г
- Крупа манная — 20 г
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктозный сироп — 2 мл

Порядок приготовления

Морковь замочить в холодной воде на 1 час, затем натереть на мелкой терке, отжать сок. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, налить молоко, засыпать крупу, добавить фруктозный сироп, перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. В готовую кашу добавить морковный сок, перемешать, протереть через сито.

Совет: с шести месяцев.





Каша рисовая с тыквой

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 400 мл
- Тыква — 100 г
- Рис круглозерный — 40 г
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Тыкву замочить в холодной воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 0,5 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, засыпать рис, выложить тыкву, налить воду и молоко, добавить фруктозный сироп, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления рис и тыкву переложить в отдельную емкость, залить получившимся отваром и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с шести месяцев.

Отвар из шиповника

Ингредиенты:

- Плоды шиповника — 20 г
- Вода — 300 мл
- Сахар по вкусу

Порядок приготовления

Плоды шиповника перебрать и промыть. В чашу мультиварки выложить плоды, залить водой, добавить сахар, перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления оставить на 6-8 часов настаиваться, после процедить через марлю.

Совет: с семи месяцев.





Пюре овощное

Ингредиенты:

- Морковь — 70 г
- Капуста белокочанная — 70 г
- Картофель — 70 г
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 100 мл

Порядок приготовления

Овощи замочить в холодной воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 0,5 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить овощи, налить воду, добавить солевой раствор, фруктозный сироп, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовое пюре выложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с семи месяцев.

Суп-пюре из курицы

Ингредиенты:

- Филе куриное — 70 г
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Лук репчатый — 5 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 2 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Лук замочить в холодной воде на 1 час. Филе курицы промыть, пропустить вместе с луком через мясорубку 2 раза. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, налить воду и молоко, добавить солевой раствор, выложить фарш и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с восьми месяцев.





Пюре из курицы с кабачком и яблоком

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 70 г
- Яблоко — 70 г
- Кабачок — 70 г
- Вода — 250 мл
- Солевой раствор — 5 мл

Порядок приготовления

Куриное филе промыть, нарезать кубиками по 0,5–1 см. Яблоко и кабачок очистить от кожицы, вырезать сердцевину. Нарезать овощи кубиками по 1 см. Курицу, яблоко и кабачок выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. По окончании приготовления курицу, кабачок и яблоко переложить в отдельную емкость, залить получившимся бульоном и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с девяти месяцев.

Пюре из горошка и индейки

Ингредиенты:

- Филе индейки — 100 г
- Горошек зеленый консервированный — 50 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Горошек откинуть на сито, дать стечь жидкости. Филе индейки промыть, пропустить через мясорубку. В чашу мультиварки выложить фарш, горошек, залить воду, добавить солевой раствор, перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, затем нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления индейку с горошком выложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с одиннадцати месяцев.



Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредоносных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-011** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП/ТУШЕНИЕ»**.
5. Установите время стерилизации **1 час**. По умолчанию в программе **«СУП/ТУШЕНИЕ»** время приготовления составляет **1 час**.
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»**, **«Тепло/Отмена»** и начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры и начнется прямой отсчет времени его работы.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочек и используйте их по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу **600 мл** воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** установите программу **«ПАР»**.
5. Установите время работы программы **30 минут**. По умолчанию в программе **«ПАР»** время приготовления составляет **40 минут**.
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»** и **«Тепло/Отмена»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, и включится режим автоподогрева.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

Пастеризация

Это процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60 °С в течение 1 часа либо до температуры 70–80 °С в течение 30 минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети
4. Нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы функции.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
6. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

По окончании режима пастеризации выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Объем, л	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,4
Время пастеризации, мин	60	65	70	80	90	95	100

Разогрев детского питания

В мультиварке **REDMOND RMC-011** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. Также возможно применение функции **«Отложенный старт»**.

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки **«Меню»** установите программу **«ЙОГУРТ»**. По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ»** время приготовления составляет **8 часов**.
5. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»** и начнется обратный отсчет времени работы программы.
6. Минимальное время разогрева продукта до **37–39 °С** составляет **40 минут**. Через это время нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»** можно прервать режим разогрева и использовать продукт по назначению.
7. Данная температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда на этом режиме более двух-трех часов, так как иногда это может привести к изменению их вкусовых качеств.

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

Таблица калорийности

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Авокадо	2	15,3	4,1	169
Аджика	1	3,7	5,8	59
Апельсин	0,9	0,2	8,1	40
Ананас (консервированный)	0,4	0,2	11,5	49
Брусника	0,7	0	8,6	40
Базилик	1,2	0,1	5,1	24
Бальзамический уксус	0,5	0	17	88
Бананы	1,5	0,1	21	89
Баранина (филе)	17	14,4	0	198
Бекон	10	52,7	0	514
Брокколи	4,4	2	5	33
Вино белое сухое	0	0	0,2	66
Вино красное сухое	0,2	0	0,3	64
Ветчина	22,6	20,9	0	279
Виноград	0,6	0,2	16,8	65
Гусь	15,2	39	0	412
Горчица	5,7	6,4	22	162
Гранатовый соус	0	0	62,5	250
Гвоздика	6	20,1	27	323
Геркулес	11	6,2	50	305
Говядина (суповой набор)	20,2	2,8	0	106
Говядина (филе)	20,2	2,8	0	106
Горох (сушеный)	20,5	2	48,6	298
Горох (зеленый)	5	0,2	12,8	73
Готовая мучная смесь для кекса	6,9	0,6	79,6	346,8
Гречневая крупа	12,6	3,3	62,1	335
Грибы	2,1	0,7	1	18,7
Груша	0,4	0,3	9,8	42

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Дрожжи	12,7	2,7	0	75,1
Дыня	0,6	0,3	0,6	33
Желатин	87,2	0,4	0,7	355
Жир свиной	0	99,7	0	897
Изюм	1,8	0	7,2	262
Имбирь молотый	1,8	1,8	15,8	80
Индейка (филе)	19,5	22	0	276
Йогурт без добавок	5	1,5	3,5	51
Какао	3,5	2,7	84,5	367
Кунжут	19	48	13,5	562
Кефир	3	0,1	3,8	30
Капуста брюссельская	4,8	0	5,9	43
Капуста квашеная	1,8	0	2,2	19
Клюква сушеная	0,45	1,23	76,67	303
Кукуруза (в початках)	8,3	1,2	71,6	325
Кролик	20,7	9,3	0	148,67
Коньяк	0	0	1,5	240
Кабачок	0,6	0,3	4,9	23
Кальмары	18	14,2	0	110
Капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	27
Капуста цветная	2,5	0,3	4,2	30
Кардамон	10,8	6,7	68,5	311
Киви	1	0,6	10,3	48
Картофель	2	0,4	16,3	80
Кетчуп	1	0	22	105
Клубника	0,8	0,4	6,3	36
Колбаса подкопченнная	27,4	24,3	0	326
Колбаски охотничьи	27,4	24,3	0	326

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Кориандр молотый	1,5	0	5	25
Корица	3,9	3,2	3,2	261
Креветки	17,8	1,1	0	81
Крупа кукурузная	8,3	1,2	71,6	337
Крупа пшеница	11,5	3,3	66,5	348
Кукуруза (консервированная)	2,2	0,4	11,2	58
Курага	5,2	0	55	234
Курица (голень)	25,2	7,4	0	170
Курица (желудок)	21	6,4	0,6	130
Курица копченая	19	9	0	157,4
Курица (крылья)	21,3	11	0	185
Курица (сердце)	12,7	11,5	0,7	157
Курица (филе)	25,2	7,4	0	170
Лапша пшеничная	10	4	54	294
Лимонный сок	0,9	0,1	3	16
Лист салата	1,5	0,2	2,3	17
Листья винограда	0,6	0,6	15,4	70
Лосось (филе)	19,9	13,6	0	201
Лук зеленый	3,7	0,4	8	49
Лук репчатый	1,4	0	9,1	41
Лимон	0,9	0	3,6	31
Лисички	1,6	1,1	1,5	20
Макароны	17,5	47,5	2	505
Молоко сухое	27	24	38,7	479
Мускатный орех	15	20	9	500
Миндаль	18,6	57,7	16,2	645
Мясной Бульон	2,5	1,5	0,5	27,5
Майонез 67%	2,8	67	2,6	624

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Манная крупа	10,3	1	67,7	328
Мargarin	0,3	82	21	743
Масло оливковое	0	99,8	0	898
Масло растительное	0	99,9	0	899
Масло сливочное	0,5	82,5	0	748
Мед	0,7	0	80,3	314
Минтай	15,9	0,9	0	71,7
Молоко 3,2%	2,8	3,2	4,7	58
Морепродукты	19,9	0,8	1,1	91
Морковь	1,3	0,1	7,2	34
Мука пшеничная	10,3	1,1	68,9	334
Мука ржаная	6,9	1,4	67,3	304
Мука гречневая	13	6,8	64,9	369
Мука рисовая	9	2	79	347
Мука кукурузная	9,2	2,5	65,2	333
Нектарины	0,9	0,2	11,8	48
Огурцы	0,8	0,1	2,6	14
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,6	13
Оливки	1,4	12,7	1,3	123
Орех грецкий	15,6	62	18,3	700
Орех кедровый	12	61	12	629
Окунь	17,6	5,5	0	117
Патока	0	0,3	78	296
Панировочные сухари	13,9	2,5	72,5	372
Персик	0,9	0,1	9,5	43
Пиво	0,3	0	4,6	42
ПЕРЕПЕЛА	21,76	4,53	0	134
Палочки корицы	3,9	3,2	79,8	261

Таблица калорийности

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Паприка	1,3	0	5,3	27
Пекинская капуста	1,2	0,2	3,2	12
Перец болгарский	1,3	0	5,3	27
Перец чили	2	0,2	9,5	40
Перловая крупа	9,3	1,1	66,5	320
Петрушка свежая	3,7	7,6	0,4	47
Печень куриная	20,4	5,9	1,4	140
Помидоры	1,1	0	3,8	20
Разрыхлитель теста	0,2	0	19,6	79,1
Ребра свиные копченые	10	52,7	0	514
Рис	2,4	0,2	24,9	113
Рожь	12,5	1,9	68,5	283
Репа	1,5	0	2,2	28
Соус барбекю	0,6	0,7	39,4	166
Сайра (консервированная)	18,3	23,3	0	283
Сахар	0	0	99,8	379
Свекла	1,5	0,1	9,1	42
Свинина (ноги)	23,5	15,6	0	234
Свинина (ребра)	10	52,7	0	514
Свинина (фарш)	10,8	44,3	0	449,2
Свинина (филе)	15	27,2	0	305
Свинина (шея)	13,6	31,9	0	343
Семга	20,8	15,1	0	140
Сельдь	17	8,5	0	145
Сливки 10%	3	10	4	118
Сливки 33%	2,5	33	3	337
Смесь «8 злаков»	8,4	0,9	5,9	245
Сметана 20%	2,8	20	3,2	206

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Соевый соус	2,3	0	43	183
Сухари панировочные	8	9	53	348
Сыр плавленый	24	13,5	0	226
Сыр твердый	23	29	0	360
Сахар ванильный	0	0	94,8	379
Семечки	28	46,7	15,7	600
Сахар коричневый	0	0	99,6	398
Сухое молоко	35,7	0,8	51,2	360
Сельдерей	0	0	2	8
Смородина	1	0,2	7,3	38
Сок ананасовый	0,3	0	13,4	54
Сосиски	12	23	0	252
Солод	10,28	1,84	71,2	361
Сухой эстрагон	1,5	0	5	25
Сыворотка	0,8	0,2	3,5	21,8
Тмин	17,8	33,25	27,85	375
Телятина	20,5	2,4	0	105
Творог	16,7	9	159	9
Тесто дрожжевое	6,8	2,3	48	244
Тесто на воде и муке	10	4	54	294
Тесто слоеное	6	25,9	34,8	400
Тилапия (филе)	20,1	1,7	0	96
Томатная паста	4,8	0	19	99
Тунец	22,7	0,7	0	96
Тыква	1	0,1	4,2	25
Треска (филе)	19	0,6	0	69
Фарш домашний (смешанный)	13,5	31,6	0	343,3
Яйцо (60 г)	12,7	11,5	0,7	157

ВКУСНО ГОТОВИТЬ — ЛЕГКО!
РЕАЛИЗУЙТЕ КУЛИНАРНЫЙ ПОЛЕТ ВАШЕЙ
ФАНАЗИИ ВМЕСТЕ С МУЛЬТИВАРКАМИ **REDMOND**.



REDMOND Industrial Group LLC, USA
www.multivarka.pro
www.redmond-ig.com

Printed in Finland



Дата выпуска: 29.04.2013