



tescoma

presto



Salmon terrine / Terina z lososa / Terrina di salmone / Terrina de salmón / Terrina de Salmão
Lachsterrine / Terrine de saumon / Terrina z lososia / Terina z lososa / Террин из лосося



Potatoes in cream with parsley / Brambory ve smetaně s petrželkou / Patate con panna acida e prezzemolo
Patatas con nata y perejil / Batatas com natas e salsa / Sahnekartoffeln mit Petersilie / Pommes de terre à la crème avec persil
Ziemniaki w śmietanie z pietruszką / Zemiaky na smotane s petržlenovou vňatou / Картофель со сливками и петрушкой



Homemade pork ham with garlic / Domácí vepřová šunka s česnekem / Prosciutto di maiale aromatizzato all'aglio
Fiambre casero de cerdo con ajo / Fiambre de porco caseiro com alho / Hausgemachter Schweineschinken mit Knoblauch
Jambon de porc à l'ail maison / Domowa szynka wieprzowa z czosnkiem / Domáca bravčová šunka s cesnakom
Домашняя свиная ветчина с чесноком



Homemade chicken ham with olives / Domácí kuřecí šunka s olivami / Prosciutto di pollo con olive / Fiambre de pollo con olivas
Fiambre de frango com azeitonas / Hausgemachter Hühnerschinken mit Oliven / Jambon de poulet maison aux olives
Domowa szynka drobiowa z oliwkami / Domáca kuracia šunka s olivami / Домашняя куриная ветчина с оливками



HOMEMADE TURKEY HAM WITH THYME / Domáci krúti šunka s tymiánom / Prosciutto di tacchino con timo / Fiambre casero de pavo con tomillo / Fiambre de perú caseiro com tomilho / Hausgemachter Putenschinken mit Thymian / Jambon de dinde maison au thym
Domowa szynka z indyka z tymiankiem / Domáca morčacia šunka s tymianom / Домашняя индошина ветчина с тимьяном



ROASTED VEGETABLE TERRINE / Terina z pečené zeleniny / Terrina di verdure arrosto / Terrina de verduras asadas
Terrina de legumes assados / Terrine aus gebackenem Gemüse / Terrine de légumes cuits au four
Pasztet z pieczonych warzyw / Terina z pečené zeleniny / Террин из запеченных овощей



HOMEMADE PORK HAM WITH PLUMS AND NUTS / Domáci vepřová šunka se švestkami a ořechy / Prosciutto di maiale con prugne e noci
Fiambre casero de cerdo con ciruelas y nueces / Fiambre de porco com ameixas e nozes / Hausgemachter Schweineschinkene mit Pfirsichen und Walnüssen / Jambon de porc aux prunes et noix / Domowa szynka wieprzowa ze śliwkami i orzechami
Domáca bravčová šunka so sivkami a orechmi / Домашня свиня ветчина со сливками и орехами



POULTRY LIVER PÂTÉ WITH PROSCIUTTO / Paštika z drůbežích jater s prosciuttem / Pâté di fegato di pollo con prosciutto
Paté de hígado de aves con jamón / Paté de foie de aves com presunto / Pastete aus Hühnerleber mit Prosciutto-Schinken
Pâté de foie de volaille avec prosciutto / Pasztet z wątrobków drobiowych z prosciutto / Pašteta z hydinovej pečene s prosciuttom
Паштет из куриной печени с просutto



Homemade chicken ham / Domácí kuřecí šunka

Prosciutto di pollo / Fiambre casero de pollo

Fiambre caseiro de frango / Hausgemachter Hühnerschinken

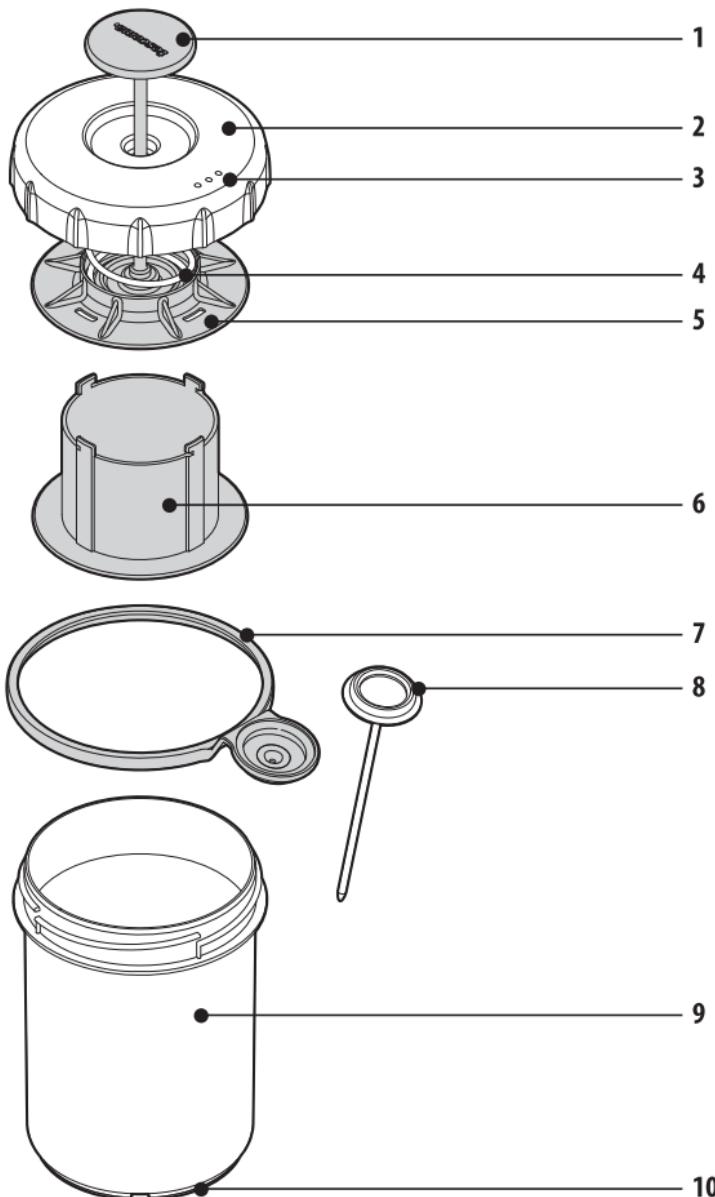
Jambon de poulet maison / Domowa szynka drobiowa

Domáca kuracia šunka / Домашняя куриная ветчина



LEGEND / POPIS / LEGENDA / DESCRIPCIÓN / LEGENDA

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / OPIS / POPIS / ОПИСАНИЕ





www.tescoma.com/video/420866

ХАРАКТЕРИСТИКА

Ветчинница PRESTO отлично подходит для приготовления домашней ветчины. Поставляется с универсальным термометром для точного контроля температуры во время тушения ветчины, изготовлена из термостойкого пластика и термостойкого силикона, термометр и пружина изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Поставляется с адаптером для приготовления половины порции ветчины.

ОПИСАНИЕ

1. Ручка
2. Крышка
3. Отверстия для сцеживания
4. Пружина
5. Прессующий диск
6. Адаптер для приготовления половины порции ветчины.
7. Держатель термометра
8. Термометр
9. Контейнер
10. Силиконовые ножки

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием ветчинницу тщательно вымойте под проточной водой и выслушите.

АДАПТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛОВИНЫ ПОРЦИИ ВЕТЧИНЫ

Для приготовления обычной порции ветчины, отвинтите крышку ветчинницы и адаптер для приготовления половины порции поверните и выньте из прессующего круга. Для приготовления половины порции ветчины наденьте адаптер обратно (A).

НАПОЛНЕНИЕ ВЕТЧИННИЦЫ

Для приготовления обычной порции ветчины, ветчинницу наполните мясной смесью приблизительно на 1 см ниже верхнего края, при приготовлении половины порции максимально до половины высоты контейнера. При наполнении спрессовывайте мясную смесь после добавления нового слоя.

ТУШЕНИЕ ВЕТЧИНЫ

Наполненную ветчинницу с установленным термометром закройте крышкой; выдвинется ручка. Ветчинницу поместите в кастрюлю, которую наполните водой приблизительно на 1 см ниже держателя термометра. Нагрейте воду до 80 °C и при этой температуре в течение 2 часов тушите ветчину. Температура воды во время приготовления не должна быть выше 85 °C и ниже 75 °C. Оптимальную температуру воды во время тушения ветчины показывает розовая часть шкалы термометра (B).

Проверяйте температуру воды и держите ее в пределах рекомендуемого диапазона. Через два часа выньте ветчинницу из кастрюли и охладите под проточной водой. Через отверстия для сцеживания слейте остаток воды и ветчину охладите в холодильнике. Перед подачей на стол снимите крышку и медленно выньте ее вместе с ветчиной из контейнера. Тушеную ветчину осторожно отделите от прессующего диска и нарежьте.

Полезный совет: Ветчинница PRESTO может быть использована для приготовления домашней тушеной ветчины в конвекторной печи, установленной на 80 °C. При приготовлении домашней ветчины в конвекторной печи, убедитесь, что на гриле спираль выключена. Время приготовления ветчины в конвекторной духовке так же, как и в воде в кастрюле – 2 часа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛОВИНЫ ПОРЦИИ ВЕТЧИНЫ

Для приготовления половины порции наденьте на прессующий диск адаптер для приготовления половины порции. Для приготовления половины порции используйте половину количества всех указанных в рецептах продуктов. При приготовлении половины порции ветчины наполните кастрюлю только приблизительно на половину высоты контейнера ветчинницы.

УХОД

Ветчинницу можно мыть в посудомоечной машине, термометр не мойте в посудомоечной машине.

ГАРАНТИЯ 3 ГОДА

На данный продукт распространяется 3-летняя гарантия с даты продажи.

Гарантия в принципе не распространяется на следующие случаи:

- продукт использовался с нарушением Инструкции по применению
- дефекты были вызваны ударом, падением или неправильным обращением
- на продукте проводился неавторизованный ремонт и модификация.

В случае обоснованных жалоб, пожалуйста, обратитесь к вашему продавцу или в любой сервисный центр, список которых можно найти на www.tescoma.com.

РЕЦЕПТЫ

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ – ДОМАШНЯЯ КУРИНАЯ, ИНДЮШИНАЯ ИЛИ СВИНАЯ ВЕТЧИНА

1 кг куриного, индюшиного филе или свиной вырезки, 18 г соли, 4 г мясницкой маринующей смеси, 1 дл воды, 4 г сахарной пудры (1 кофейная ложка)

Приготовление мясной смеси: Около 2/3 мяса нарежьте небольшими кубиками размером ок. 2x2 см, остальное мясо перемелите на мясорубке или в блендере. Приготовьте маринад из соли, мясной маринующей смеси и сахара с 1 дл воды и смешайте с нарезанным мясом. Мясную смесь очень тщательно перемешайте в кухонном комбайне с венчиками для теста (по крайней мере, 10 минут) или 20 минут вручную. Ветчинницу заполните мясной смесью примерно на 1 см ниже верхнего края, после добавления каждого слоя смесь хорошо спрессовывайте. Ветчинницу закройте и поместите в холодильник на 48 часов.

Тушение ветчины: При тушении ветчины строго следуйте инструкции по применению, готовую тушеную ветчину перед нарезкой всегда охладите, свежая ветчина хранится в холодильнике около двух дней.

Полезный совет: Чтобы получить свежий розовый цвет при приготовлении мясной смеси, можно заменить маринующую смесь (4 г) несколькими ложками сока свеклы или соответствующего количества любого другого натурального цвета. В этом случае увеличить количество поваренной соли в мясную массу от 18 до 22 г.

ДОМАШНЯЯ СВИНАЯ ВЕТЧИНА С ЧЕСНОКОМ

Используйте 1 кг свиной вырезки и те же ингредиенты, как в основном рецепте, в мясную смесь перед перемешиванием добавьте 3 зубчика толченого чеснока.

ДОМАШНЯЯ КУРИНАЯ ВЕТЧИНА С ОЛИВКАМИ

Используйте 1 кг филе куриной грудки и те же ингредиенты, как в основном рецепте, в мясную смесь перед перемешиванием добавьте 50 г целых зеленых или черных оливок без косточек.

ДОМАШНЯЯ ИНДЮШИНАЯ ВЕТЧИНА С ТИМЬЯНОМ

Используйте 1 кг филе индюшиной грудки и те же ингредиенты, как в основном рецепте, в мясную смесь перед перемешиванием добавьте ложку мелко нарезанных листьев свежего тимьяна без стеблей.

ДОМАШНЯЯ СВИНАЯ ВЕТЧИНА СО СЛИВАМИ И ОРЕХАМИ

Используйте 1 кг свиной вырезки и те же ингредиенты, как в основном рецепте, в мясную смесь перед перемешиванием добавьте 30 г чернослива и 30 г очищенных грецких орехов.

ТЕРРИН ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ

2 красных и 1 желтый перец, 1 небольшой кабачок, 1 небольшой баклажан, 2 дл свежего томатного сока, 10 пластин желатина, оливковое масло, веточка свежего тимьяна, соль и перец

Рецепт: Перец смажьте маслом и запекайте в духовке до потемнения кожицы. Запеченный

перец прикройте в миске пищевой пленкой и поместите на 15 минут в холодильник, после охлаждения удалите темную кожицу. Баклажан и кабачок нарежьте колечками, посыпьте свежими листьями тимьяна, сбрызните маслом, посолите, поперчите, перемешайте, выложите на противень и запекайте ок. 10 минут при 200 °C. Желатин, размягченный в холодной воде, добавьте в горячий томатный сок и хорошо перемешайте. В ветчинницу сначала поместите запеченный перец, затем баклажан и кабачок, каждый слой залейте желатином, наверх положите нарезанный перец. Не варите! Закройте ветчинницу с помощью адаптера, и спрессованный террин поместите на ночь в холодильник. Рекомендуем подавать с пюре из изюма.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ПРОШУТТО

700 г куриной печени, 10 ломтиков ветчины прошутто, 70 г масла, 50 мл портвейна, 50 мл оливкового масла, 1 небольшая луковица, чеснок по вкусу, веточка свежего розмарина, соль и перец

Рецепт: Очищенную печень посолите, поперчите и обжарьте в оливковом масле с мелко нарезанным луком, нарезанными листьями розмарина и чесноком. Добавьте вино, немного поварите, добавьте размягченное сливочное масло и размиксуйте до получения однородной массы – чтобы паштет был более нежным, протрите его через сито. На дно и стенки ветчинницы поместите ломтики прошутто так, чтобы на дне ломтики перекрывались. Венчиннице заполните печеночной смесью, сверху положите ломтики ветчины, закройте с помощью адаптера, поместите на водяную баню и при температуре 85 °C варите в течение 30 минут. Дайте спрессованному паштету остыть в течение ночи. Рекомендуем подавать с клюквенным пюре, повидлом и т.д.

ТЕРРИН ИЗ ЛОСОСЯ (½ ПОРЦИИ)

400 г филе лосося, 100 г копченого лосося, 50 мл сливок, 2 яичных желтка, чайная ложка свежего укропа, чайная ложка лимонного сока, соль и перец

Рецепт: Охлажденное филе лосося нарежьте и размиксуйте вместе с кусками копченого лосося. При миксировании постепенно добавляйте желтки, затем сливки, соль, перец, нарезанный укроп и лимонный сок. Миксуйте максимально около 30 секунд. Венчиннице с адаптером заполните лососевой смесью, сверху поместите пищевую пленку, закройте с помощью адаптера, поместите на водяную баню и при температуре 85 °C варите в течение 40 минут. Дайте спрессованному террину остыть в течение ночи. Подавайте с выпечкой, свежими овощами и лососевой икрой.

КАРТОФЕЛЬ СО СЛИВКАМИ И ПЕТРУШКОЙ

1 кг картофеля, 300 мл сливок 33%, 50 г сыра пармезан, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки, мускатный орех, соль и перец

Рецепт: Очищенный картофель нарежьте очень тонкими ломтиками и осушите. Сливки и толченый чеснок поместите в кастрюлю и доведите до кипения, добавьте ломтики картофеля, соль, перец и при постоянно помешивании варите около 30 минут. Затем добавьте тертый пармезан, петрушку и хорошо перемешайте. Венчиннице заполните смесью, закройте без адаптера, поместите на водяную баню и при температуре 85 °C варите в течение 60 минут. Спрессованный картофель в сливках охладите в течение ночи, перед подачей рекомендуем посыпать сыром и запечь под грилем.

Cover for ham maker / Poklice k šunkovaru

Coperchio per stampo paté / Tapa para molde fiambre

Tampa para preparador de fiambre / Deckel zur Kochschinkenform

Couvercle pour cuiseur jambon / Pokrywa do szynkowaru

Pokrívka k šunkovaru / Крышка для ветчинни

Art.: 420867



en Economises the costs of energy in cooking homemade ham by up to 50%! With the cover on, water in the pot maintains a stable temperature and need not be supplemented; this makes ham much easier to prepare. Ask at your retailer. **cs** Až o 50 % sníží náklady na energii při vaření domácí šunky! S poklící si voda v hrnci udrží stabilní teplotu a není třeba ji dolévat, příprava šunky je mnohem snazší. Žádejte u svého prodejce. **it** Riduce fino al 50 % l'energia necessaria per preparare il prosciutto fatto in casa! Con il coperchio applicato, l'acqua nella pentola mantiene costante la temperatura e non è necessario integrarla; questo permette di preparare il prosciutto risparmiando energia. Chiedi al tuo rivenditore. **es** Economiza los costos de energía cocinando fiambre casero hasta un 50%! Con la tapa puesta, el agua en la olla mantiene una temperatura constante y no necesita ser complementado; esto hace que el fiambre sea más fácil de preparar. Pregunte en su tienda. **pt** Economiza nos custos de energia na preparação de fiambre caseiro até 50%! Com a tampa, a água no recipiente mantém a temperatura estável e não necessita de ser acrescentada. Isto faz com que seja muito mais fácil preparar o fiambre. Pergunte ao seu revendedor. **de** Bis zu 50 % der Energiekosten beim Kochen des selbstgemachten Schinkens erspart! Mit dem Deckel wird die Wassertemperatur stabil eingehalten, man braucht kein Wasser nachzufüllen, die Zubereitung des Schinkens erfolgt viel leichter. Bei Ihrem Händler erhältlic. **fr** Jusqu'à 50 % d'économie d'énergie lors de la préparation du jambon maison ! Avec le couvercle, l'eau dans la casserole garde une température stable, il n'est pas nécessaire de l'ajouter et la cuisson du jambon devient beaucoup plus facile. emandez à votre revendeur. **pl** Poziom zużycia energii podczas gotowania domowej szynki niższy nawet o 50%! Dzięki pokrywce woda w garnku utrzyma stałą temperaturę i nie będzie trzeba jej doliczać. Przygotowanie szynki jest o wiele łatwiejsze. Zapytaj swojego sprzedawcę. **sk** Až o 50 % zníží náklady na energiu pri varení domácej šunky! S pokrívou si voda v hrnci udrží stabilnú teplotu a nie je potrebné ju dolievať, príprava šunky je oveľa ľahšia. Žiadajte u svojho predajcu. **ru** Позволяет уменьшить затраты на энергию при приготовлении домашней ветчины до 50%! Благодаря крышке температура воды в кастрюле остается стабильной и нет необходимости в ее пополнении; данная ветчинница позволяет с легкостью приготовить домашнюю ветчину. Спрашивайте у своего продавца.