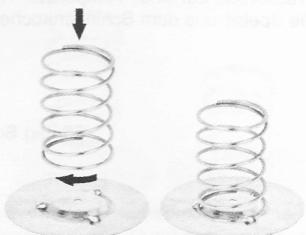




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СХЕМА УСТРОЙСТВА:

- 1.сосуд ветчиницы
- 2.прижимная пластина
- 3.пружина
- 4.крышка



Перед первым применением ветчинницу вымыть горячей водой или в посудомоечной машине, тщательно прополоскать и высушить. Сосуд ветчинницы (№ 1) наполнить подготовленным мясом. Сверху на мясо положить прижимную пластину (№ 2). Прижимная пластина должна быть установлена выпуклой стороной вверх. На выпуклую часть прижимной пластины установить пружину (№ 3) винт в соответствии со схемой. Все вместе накрыть крышкой (№ 4). Ветчинницу поместить в кастрюлю с горячей водой, оставить на водяной бане на 2-3 часа (в зависимости от вида мяса). Оставить сосуд до остывания, вынуть мясо из ветчинницы.

Примечание: Не ставьте блюда прямо на тарелку огня или нагревания

Перед тем, как вставлять мясо, его можно обтянуть сеточкой для копчения, которую предлагает компания BLOWIN

Ветчинницу можно мыть в посудомоечной машине

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Ветчинница для изготовления шинки, ветчины, рульки. Использовать устройство не по назначению запрещено.

Устройство не годится для детских игр.

Упаковка должна быть утилизирована в соответствии с положениями, действующими на территории Польши

Рецепты свиной ветчины, куриной ветчины, рубленой ветчины, голяшки:

Ветчина из шеи и корейки

Ингредиенты:

800 г шеи

400 г сырой колченой корейки

20-23 г соли

Селитра калиевая - 2 г

щепотка черного перца

щепотка гвоздичного перца

лавровый лист

веточка свежего розмарина

зубок чеснока

70 мл воды

плоская ложечка желатина

Способ приготовления:

Шею и корейку порезать на куски 3 x 3 см и слегка отбить кулаком, корейку перемолоть.

Оба ингредиента переложить в миску, затем добавить соль для засолки мяса и приправы, массу перемешивать не менее 15 минут. Прикрыть миску и поставить ее в холодильник на 24 часа.

Через 12 часов перемешать примерно 10 минут. Через 24 часа добавить в мясо воду и ложечку желатина, выдавить зубок чеснока и снова перемешать. Массу поместить в ветчинницу и очень тщательно утрамбовать. Закрыть емкость. Тушить на водяной бане при температуре 80-90°C на протяжении 2,5 ч. После охлаждения блюдо вынуть из ветчинницы.

Свиная рубленая колбаса

Ингредиенты:

550 г свиного мяса от окорока или лопатки
550 г свиного подгрудка
100 г свиной кожи
20 г соли
Селитра калиевая - 2 г
щепотка перца
щепотка мускатного ореха
0,5 плоской ложечки сахара
0,5 зубчика чеснока
70 мл воды

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку сквозь решетку с отверстиями 5 мм и тщательно перемешать с солью для засолки мяса.

Старательно утрамбовать в миске, прикрыть влажной тканью и поставить в холодильник на 24 часа.

Свиную кожу распарить в течение 10-15 минут, а затем пропустить через мясорубку минимум 3 раза сквозь решетку с диаметром отверстий 3 мм. Кожу поставить в холодильник на 24 часа.

Вынув из холодильника, приступить к перемешиванию. Сначала смешать мясо, добавляя чеснок, выдавленный чеснокодавкой, и перец (в колбасу по вкусу можно добавить другие приправы, к примеру, паприку, майоран, тмин и т.п.).

В стакан налить 70 мл кипяченой горячей воды, растворив в ней сахар. К перемешанному мясу добавить кожу, воду с сахаром, добавить щепотку мускатного ореха и все очень тщательно перемешать, чтобы мясо полностью впитало воду.

Мясную массу поместить очень плотно в ветчинницу, утрамбовать, прижать пластиной. Обваривать примерно 2 часа при температуре 80-85°C. После обваривания вставить ветчинницу в холодную воду с целью охлаждения, а после остывания поставить в холодильник на 12 часов.

Ветчина из индюшатины и курятины

Ингредиенты:

1 кг курицы,
0,4 кг индюшатины,
16 г соли
Селитра калиевая - 2 г
ложечка сахарной пудры,
150 г льда,
ложечка картофельного крахмала,
ложечка желатина,
50 мл воды

Способ приготовления:

Филе индейки промыть, порезать ломтиками толщиной 1 см, а затем полосками длиной 5 см. Курицу очистить от кожи, отделить от костей и перемолоть на мясорубке сквозь решетку с отверстиями диаметром 5 мм, затем курятину со льдом перемолоть на кухонном комбайне. Сахарную пудру, муку и желатин перемешать с водой. Порезанное филе индейки, перемолотую курятину и воду перемешать до получения однородной массы. Этую подготовленную массу поместить в ветчинницу. Закрыть ветчинницу и поставить на 6 часов в холодильник. По истечении этого времени ветчинницу поставить в сосуд с горячей водой. Обваривать при температуре 80 градусов в течение 1,5 часа. Вынув из воды, поставить остывший сосуд с мясом на 8 часов в холодильник.