



МУЛЬТИВАРКА

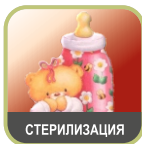
WWW.MARTA-RU.COM

MARTA

КНИГА РЕЦЕПТОВ



15 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



СТЕРИЛИЗАЦИЯ



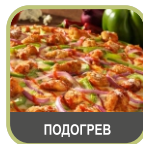
ТУШЕНИЕ



СУП



РИС/ПЛОВ



ПОДОГРЕВ



ВАРКА НА ПАРУ



ПАСТА



КАША



ЖАРКА



ВАРКА



РАЗОГРЕВ



ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ

ПОДОГРЕВ

ОТСРОЧКА СТАРТА

ТАЙМЕР –регулировка времени приготовления

3D

ТЕХНОЛОГИЯ 3-D НАГРЕВ
ОБЕСПЕЧИВАЕТ
РАВНОМЕРНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

15

15 АВТОМАТИЧЕСКИХ
ПРОГРАММ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ
ПРОГРАММИРУЕМЫЙ
ТАЙМЕР
15 ПРОГРАММ УПРАВЛЕНИЯ



КОРПУС ИЗГОТОВЛЕН
ИЗ ВЫСОКАЧЕСТВЕННОЙ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ

24

ПРОГРАММА
ПОДДЕРЖАНИЯ
ТЕМПЕРАТУРЫ
В ТЕЧЕНИЕ 24Ч

МУЛЬТИВАРКА

МОБИЛЬНОСТЬ И УДОБСТВО

Мультиварка MARTA заменяет большое количество кухонных приборов и позволяет экономить место. Она может не только жарить, тушить или варить, но и печь, готовить на пару, варить варенье и морсы. Мультиварка позволяет воплотить любую кулинарную задумку, никто не останется равнодушным от великолепного вкуса блюд.

СОХРАНЕНИЕ ВИТАМИНОВ

Автоматический контроль дает возможность сохранять все витамины и микроэлементы. Привычная еда, приготовленная в мультиварке MARTA, более полезная и вкусная, чем приготовленная традиционным способом. Теперь можно готовить без использования масла, и вкус блюд раскроется для Вас по-новому.

БЕЗОПАСНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Мультиварка MARTA оснащена съемным паровым клапаном, который контролирует температуру и давление внутри мультиварки во время приготовления.

СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН

Благодаря стильному дизайну мультиварка MARTA будет прекрасно смотреться на любой кухне. Панель управления с удобной навигацией и цифровым дисплеем делает использование максимально удобным.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Программа отложенного старта запускает процесс приготовления в нужное Вам время, с отсрочкой до 24 часов. Блюдо будет готово к завтраку или обеду, к приходу гостей или Вашему возвращению с работы.

РЕЦЕПТЫ

ЗАКУСКИ

- Буженина ароматная 4
- Закуска к пиву 4

КАШИ

- Каша тыквенная 5
- Каша овсяная 5

СУПЫ

- Суп – лапша 6
- Сырный суп 6

ВТОРЫЕ БЛЮДА

- Тушеное мясо с овощами 7
- Омлет с болгарским перцем и зеленым луком 8
- Мясо по-французски 9
- Мясо по-домашнему 10
- Курица по-деревенски 11

- Свинина в апельсиновом соусе 12
- Паста болоньез 13
- Треска в собственном соку 14
- Манты 15

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

- Пицца 16
- Творожная запеканка 17
- Шоколадный кекс 18
- Клубничное варенье 19
- Фруктовое пюре 20

НАПИТКИ

- Глинтвейн 21
- Компот из кураги 22
- Морс 22

БУЖЕНИНА АРОМАТНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шейка свиная 700г
- Травы, пряности, соль по вкусу
- Чеснок
- Растительное или оливковое масло – 30г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте смесь: смешать травы, пряности соль, перец с растительным или оливковым маслом.

Мясо вымыть, высушить. Сделать проколы, вставить дольки чеснока, натереть приготовленной смесью и оставить на 20 минут.

Затем кусок свинины выложить в чашу для мультиварки, кнопкой МЕНЮ установить режим Тушение на 2 часа. Нажать на СТАРТ.

Готовить до окончания режима.

ЗАКУСКА К ПИВУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Колбаски баварские 200г
- Королевские креветки 300г
- Сыр твердый 50г
- Сливочное масло 30г
- Соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Колбаски разрезать. Креветки очистить и выложить в мультиварку, добавить масло. Кнопкой МЕНЮ установить режим Жарка. Нажать на СТАРТ. Обжарить при открытой крышке.

Добавить колбаски, соль и специи. Обжарить до образования золотистой корочки и отключить режим.

Готовую закуску посыпать тертым сыром.



КАША ОВСЯНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Овсяные хлопья 1 мерн. стакан
- Молоко или вода 3 мерн. стакана
- Соль по вкусу
- Сливочное масло 20г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Овсяные хлопья засыпать в чашу. Добавить молока или воды. Готовить в программе Каша 30 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания режима.

По окончании режима перемешать кашу и добавить масло.

КАША ТЫКВЕННАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тыква 350 г
- Молоко 2,5% 650 мл
- Сливки 33% 100 мл
- Мед 30 г
- Масло сливочное 50 г
- Сахар, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистить тыкву от кожуры, нарезать кубиками по 0,5 см, выложить в чашу мультиварки, добавить молоко, сливочное масло, сливки, мед, сахар, соль и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой МЕНЮ установить режим Каша на 30 минут.

Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания режима.



СЫРНЫЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Луковица 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Грибы 150г
- Креветки очищенные 10–15 шт.
- Картофель 3 шт.
- Плавленный сырок 2 шт.
- Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук, морковь порезать и обжарить на режиме Жарка. Добавить грибы, креветки, порезанный картофель, залить кипятком до желаемой густоты, добавить плавленные сырки и готовить на режиме Суп 50 минут.

После приготовления помешать.

СУП-ЛАПША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица (филе) 300 г
- Морковь 1 шт
- Лук репчатый 1 шт
- Лапша домашняя 70 г
- Зелень свежая 30 г
- Вода 1,5–2л
- Соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе нарезать кусочками, выложить в чашу мультиварки, залить водой, посолить, закрыть крышку. Кнопкой МЕНЮ установить режим Суп на 50 минут, нажать СТАРТ. Через 20 минут открыть крышку, снять белковую пенку и добавить измельченный лук. Закрывать крышку.

За 15 минут до готовности засыпать лапшу, соль и специи.

Готовый суп заправить чесноком и свежей зеленью.





ТУШЕНОЕ МЯСО С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мясо (говядина, баранина или свинина) 500г
- Лук 1–2 шт
- Баклажан 1 шт
- Морковь 1 шт
- Кабачок 1 шт
- Болгарский перец 3 шт
- Масло растительное 40 мл
- Соевый соус 2 ст.л.
- Соль, перец, лавровый лист по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все продукты перемешать. Выложить в чашу мультиварки. Кнопкой МЕНЮ установить режим Тушение 1 час. Готовить до окончания режима.

ОМЛЕТ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйцо 6 шт
- Молоко 2 мерн. стак.
- Перец болгарский 1 шт
- Лук зеленый 0,5 пуч.
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить яйца с молоком и солью. Перец нарезать соломкой. Лук нашинковать мелко. Влить яично-молочную смесь в чашу мультиварки.

Добавить перец и лук. Перемешать. Установить режим Выпечка/Хлеб на 25 минут.





МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина 500г
- Картофель 600г
- Лук репчатый 150г
- Сыр 150г
- Майонез 100г
- Соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать на порционные кусочки, либо соломкой, натереть солью и специями. Выложить все в чашу.

Лук нашинковать, картофель нарезать тонкими дольками. Добавить овощи майонез, соль, специи, выложить их на мясо, посыпать тертым сыром, закрыть крышку. Кнопкой МЕНЮ установить режим Выпечка/Хлеб, кнопкой ТАЙМЕР установить время приготовления 50 минут. Нажать на кнопку СТАРТ.

Готовить до окончания режима.

МЯСО ПО-ДОМАШНЕМУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина 500г
- Картофель 400г
- Болгарский перец 1 шт
- Цукини 100г
- Цветная капуста 100г
- Зеленый горошек 50г
- Лук 50 г
- Сельдерей 30г
- Чеснок 20г
- Соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Говядину и цукини нарезать кубиками, болгарский перец, лук, сельдерей – полукольцами, картофель и цветную капусту нарезать дольками, чеснок измельчить.

Все ингредиенты выложить в чашу, соль, специи, перемешать, закрыть крышку. Кнопкой МЕНЮ установить режим Тушение, кнопкой ТАЙМЕР установить время приготовления 3 часа. Нажать на кнопку СТАРТ.

Готовить до окончания режима.





КУРИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Целая курица 1 шт
- Картофель 4 шт
- Чеснока 20г
- Болгарский перец 1 шт
- Помидоры 2–3 шт
- Красное вино 0,5 мерн.стак.
- Итальянская приправа 2 ст.л.
- Петрушка 1 ст.л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель нарезать кубиками, лук – кольцами, чеснок измельчить, перец нарезать соломкой. Курицу разделить на порционные кусочки.

Положите курицу и картофель в чашу мультиварки. В миске соедините лук, чеснок, перец, томаты, вино и итальянскую приправу. Влейте смесь в чашу. Готовьте в режиме Тушение 3 часа. Готовить до окончания режима.

СВИНИНА В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина (филе) 400 г
- Мякоть апельсина 100 г
- Курага 100 г
- Мед 30 г
- Вода 150 мл
- Соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо промыть и нарезать кубиками, апельсины — кубиками по 1,5–2 см, курагу нашинковать тонкой соломкой.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, мед, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой МЕНЮ установить режим Тушение на 1 час. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания режима.





ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мясной фарш 300 г
- Макароны 150 г
- Лук 1 шт
- Морковь 1 шт
- Чеснок 10г
- Томатная паста 2 ст. л.
- Оливковое масло 30мл
- Соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать лук, чеснок, морковь натереть на терке. В чашу налить немного масла, добавить туда овощи. Кнопкой МЕНЮ установить режим Жарка на 30 минут. Готовить при открытой крышке. Когда лук станет прозрачным – добавить фарш, томатную пасту, немного воды. Все перемешать. Готовить до окончания режима.

Далее засыпать макароны, приправу, соль, перемешать и добавить воды, чтобы она только покрывала макароны. Еще раз перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой МЕНЮ установить режим Паста на 25 минут. Готовить до окончания режима.

ТРЕСКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе трески 400 г
- Лук репчатый 50 г
- Сыр твердый 100 г
- Помидоры 2–3 шт
- Майонез 60 г
- Соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе промыть и нарезать кубиками, помидоры — кубиками по 2–2,5 см, лук нашинковать тонкой соломкой, сыр натереть на терке.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить майонез, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой МЕНЮ установить режим Тушение на 1 час. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания режима.





МАНТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- Мука 500 г
- Вода 200 мл
- Яйцо 2 шт
- Масло растительное 15 мл
- Соль

Для фарша:

- Говядина (филе) 300 г
- Свинина (филе) 300 г
- Яйцо 2 шт
- Лук репчатый 100 г
- Чеснок 6 г
- Соль, специи
- Вода — 500 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Замесить крутое тесто: воду смешать с мукой, яйцами, растительным маслом и солью.

Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль и специи. Раскатать тесто толщиной 0,3 см и вырезать из него кружки диаметром 8 см. В середину каждого выложить небольшую порцию фарша и защипать края теста. В чашу мультиварки налить воду (500 мл), установить на нее смазанный растительным маслом контейнер-пароварку, выложить манты. Закрыть крышку, кнопкой МЕНЮ установить режим ПАР на 50 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания режима.

ПИЦЦА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- Вода 150 мл
- Растительное масло 15 г
- Соль 1 ч.л.
- Сахар 0,5 ст.л.
- Пшеничная мука 300 г
- Дрожжи 0,5 ч.л.

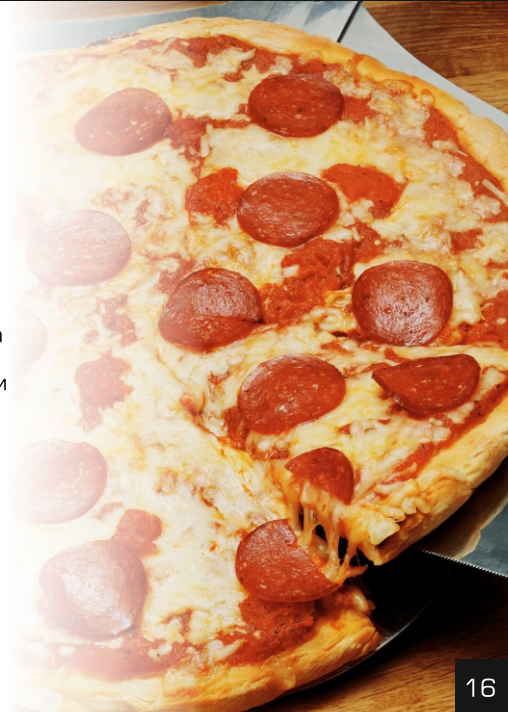
Для начинки:

- Сосиски 2шт
- 1/3 банки оливок
- Помидор 1 шт
- Маринованный огурец 2 шт
- Сыр 150г
- Кетчуп, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Замесить тесто. Готовое тесто разделить на три части. Кнопкой МЕНЮ установить режим Разогрев. Одну часть теста раскатать в круг и выложить в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом. Две части можно хранить в холодильнике в пакете. Пока тесто поднимается на "Разогреве", приготовить начинку по вкусу: нарезать сосиски, маринованные огурцы, оливки, помидоры, натереть сыр. Выложить начинку на тесто, сверху посыпать сыром. Отменить режим кнопкой ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА. Кнопкой МЕНЮ установить режим Выпечка/Хлеб на 50 минут. Закрыть крышку.

Готовить до окончания режима.





ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Творог 0,5 кг
- Сгущенное молоко × банки
- Яйца 3 шт
- Манка 0,5 мерн. Стакана
- Сливочное масло 20 г
- Соль на кончике ножа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отделить желтки от белков. Взбить миксером творог, желтки, сгущенку и манку. Если творог сухой, можно добавить пару столовых ложек кефира или сметаны. Отдельно взбить белки и соль до образования густой пены. Добавить взбитые белки в творожную массу и аккуратно перемешать. Смазать чашу сливочным маслом и выложить массу. Закрывать крышку.

Готовим в режиме Выпечка/Хлеб 50 минут, а потом на Поддержании температуры оставить на 20 минут. В процессе приготовления крышку не открывать. Затем открыть крышку мультиварки и дать запеканке немного остыть, перед тем как вынимать.

Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйца 2 шт.
- Смесь для кексов 400 г
- Масло сливочное 100 г
- Горький шоколад 100 г (или какао 3 ст.л.)
- Молоко 30 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить яйца до однородной массы. Добавить размягченное сливочное масло, мучную смесь, молоко, шоколад кусочками, перемешать все ингредиенты. Чашу смазать сливочным маслом.

Вылить все ингредиенты в чашу мультиварки. Закрывать крышку, кнопкой МЕНЮ установить режим Выпечка/Хлеб на 40 минут.

По окончании приготовления готовому кексу дать остыть в форме, а затем переложить его на блюдо.





КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахар–песок 1 кг.
- Спелая клубника 1 кг.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сложить в чашу ингредиенты и добавить 1/2 мерной чашки воды, чтобы варенье в мультиварке не пригорело.

Поставьте варенье на режим Тушение на 1 час. По окончании режима разлейте варенье по банкам, закройте крышками и переверните банки кверху дном до остывания.

ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Персики 200 г
- Мякоть апельсина 200 г
- Ананасы свежие 200 г
- Бананы 100 г
- Сливки 22–33% 180 мл
- Сахар 40 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Фрукты нарезать кубиками. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливки, сахар и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой МЕНЮ установить режим ТУШЕНИЕ на 1 час. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания режима. Затем переложить фрукты в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.





ГЛИНТВЕЙН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Изюм 10 г
- Корень имбиря 10 г
- Апельсиновая корка 10 г
- Палочки корицы 10 г
- Кардамон 10 г
- Гвоздика 10 г
- Вино красное сухое 700 мл
- Сахар 100 гр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты для глнтвейна сложить в чашу мультиварки. Кнопкой МЕНЮ установить режим Разогрев на 10 минут. Нажать СТАРТ. По окончании режима оставить на Поддержании температуры на 1 час.

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курага — 400 г
- Сахар — 250 г
- Вода — 2л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курагу выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сахар и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой МЕНЮ установить режим СУП на 1 час. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания режима.

Компот получится более ароматным, если во время приготовления добавить несколько черносливин и изюмин. Перед подачей компот должен настояться.

МОРС

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Брусника 100 г
- Вишня (без косточек) 100 г
- Черешня 100 г
- Клубника 100 г
- Сахар 150 г
- Вода 800 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ягоды откинуть на дуршлаг и промыть под холодной водой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сахар. Закрывать крышку, кнопкой МЕНЮ установить режим СУП на 1 час. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания режима.



WWW.MARTA-RU.COM

MARTA