



# КНИГА РЕЦЕПТОВ



*Pioneer*

## Содержание

Сливочный рыбный суп	4
Биточки на пару	6
Индейка с грибами в сливочном соусе	8
Стир-фрай	10
Жаркое из свинины	12
Паста с курицей и овощами	14
Пирог с творогом и вишней	16
Рисовая молочная каша с ягодами	18
Плов с курицей	20
Сливочная перловая каша с грибами	22
Йогурт с ягодами	24
Перцы фаршированные с моцареллой	26
Фрикадельки с овощами	28
Курица с соусом терияки	30
Венгерский гуляш	32
Сырный пирог	34
Тыквенный суп	36
Капуста тушеная с копчеными колбасками	38
Ягодный чай	40
Лапша с овощами в соусе терияки	42

# Сливочный рыбный суп

## Ингредиенты:

- Картофель 2-3 шт.
- Рыба (форель) 300 гр.
- Рис 2 столовые ложки
- 1/2 средней моркови
- Плавленный сыр 200 гр.
- Соль, специи по вкусу
- Вода 1,5 литра



## Приготовление

1. Картофель и морковь очистить и нарезать кубиками.
2. В чашу мультиварки выложить картофель, морковь, рис и рыбу.
3. Добавить соль, специи и залить водой.



4. Включить мультиварку на режим СУП на 30 минут.

5. По окончании программы открыть чашу мультиварки и добавить плавленный сыр.



6. Тщательно перемешать и оставить настояться на 10 минут.





# Биточки на пару

## Ингредиенты:

- Фарш (свинина, говядина) 500 гр.
- Половина не крупного кабачка
- Яйцо 1 шт.
- Мука 2 столовые ложки
- Зелень
- Соль и перец по вкусу
- Вода 2 мерных стакана



## Приготовление

1. В фарш добавить натертый на терке кабачок, яйцо, соль, зелень и перец по вкусу.



2. Тщательно перемешать, сформировать биточки и обвалить их в муке.

3. В чашу мультиварки налить два мерных стакана воды, установить форму для пароварки и выложить на нее биточки.



4. Включить режим ВАРКА НА ПАРУ на 15 минут.



5. Подавать с любым гарниром.

# Индейка с грибами в сливочном соусе

## Ингредиенты:

- Индейка 400 гр.
- Луковица
- Шампиньоны 300 гр.
- Сливки >20% 100 мл.
- Зубчик чеснока
- Соль и перец по вкусу
- Вода 0,5 мерных стакана



## Приготовление

1. Лук очистить и нарезать полукольцами.
2. Индейку нарезать небольшими кубиками.



3. Выложить лук и индейку в чашу мультиварки, включить режим ЖАРКА на 10 минут.



4. Добавить грибы и 0,5 мерного стакана воды, посолить и поперчить по вкусу.



5. Включить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.
6. По окончании программы добавить сливки и нарубленный зубчик чеснока.



7. Перемешать, добавить зелень.
8. Дать настояться 10 минут с закрытой крышкой.



# Стир-фрай

## Ингредиенты:

- Куриное филе 400 гр.
- Перец болгарский 1 шт.
- Стручковая фасоль 200 гр.
- Шампиньоны 200 гр.
- 1/2 кабачка
- Соус терияки 1 столовая ложка



## Приготовление

1. Кабачок и перец очистить и нарезать брусками.
2. Грибы помыть и нарезать.
3. Филе нарезать полосками.



4. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и обжарить на режиме ЖАРКА 15 минут.



5. За 2 минуты до окончания программы добавить соус терияки и перемешать.

Соус можно использовать готовый или приготовить самостоятельно: смешать 2 столовые ложки соевого соуса, 1 чайную ложку крахмала и 1 чайную ложку сахара, тщательно перемешать.



# Жаркое из свинины

## Ингредиенты:

- Свинина 400 гр.
- Луковица
- Морковь 1 шт.
- Картофель 6-7 шт.
- Мука 1 столовая ложка
- Томатная паста 1 столовая ложка
- Вода 2 мерных стакана



## Приготовление

1. Лук, морковь и картофель очистить и нарезать.
2. Мясо нарезать небольшими кусками.
3. Выложить лук, морковь и мясо в чашу мультиварки и включить режим ЖАРКА на 10 минут.



4. Перемешать, добавить картофель и 2 мерных стакана воды. Посолить и поперчить по вкусу.



5. Включить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.

6. За 5 минут до окончания программы в отдельной посуде развести 1 столовую ложку томатной пасты и 1 столовую ложку муки, залить 50 мл горячей воды и тщательно перемешать.



7. Добавить смесь в чашу мультиварки и перемешать.





# Паста с курицей и овощами

## Ингредиенты:

- Спагетти 300 гр.
- Куриное филе 400 гр.
- Луковица
- Шампиньоны 200 гр.
- Болгарский перец 1 шт.
- Кабачок 1 шт.
- Вода 2 мерных стакана



## Приготовление

1. Очистить и нарезать грибы.
2. Очистить и мелко нарезать лук.
3. Кабачок и болгарский перец нарезать брусками.
4. Куриное филе нарезать полосками.
5. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты и сверху выложить спагетти.



6. Добавить 2 мерных стакана воды.
7. Включить режим ПАСТА на 10 минут.
8. После того, как вода закипит, аккуратно открыть крышку мультиварки и перемешать.





# Пирог с творогом и вишней

## Ингредиенты:

- Сливочное масло 110 гр.
- Сахар 100 гр.
- Творог 200 гр.
- Яйца 3 шт.
- Мука 150 гр.
- Разрыхлитель 1 чайная ложка
- Замороженная вишня 150 гр.
- Ванильный сахар 1 чайная ложка



## Приготовление

1. Размягченное масло взбить с сахаром и ванильным сахаром.
2. По одному добавлять яйца, в промежутках взбивая массу миксером до однородности.



3. Добавить творог, перемешать.
4. Добавить муку и разрыхлитель и замесить тесто.



5. На дно мультиварки выложить пергамент, сверху выложить замороженные ягоды.



6. Выложить тесто и разровнять.



7. Включить мультиварку на режим ВЫПЕЧКА на 1 час.
8. По окончании программы вставить в чашу мультиварки контейнер для варки на пару, аккуратно вытащить чашу и перевернуть. Таким образом, пирог окажется на контейнере в правильном положении и не деформируется.

# Рисовая молочная каша с ягодами

## Ингредиенты:

- Рис 1 мерный стакан
- Сахар 2 столовые ложки
- Молоко 3 мерных стакана
- Сливочное масло 30 гр.
- Вода 2 мерных стакана
- Ягоды по вкусу



## Приготовление

1. Рис промыть и выложить в чашу мультиварки.
2. Залить молоком и водой, добавить сахар.
3. Включить режим МОЛОЧНАЯ КАША и установить таймер на 45 минут.
4. По окончании программы добавить сливочное масло.
5. Дать настояться каше 10 минут под закрытой крышкой. Подавать с ягодами.





# Плов с курицей

## Ингредиенты:

- Куриное филе 300 гр.
- Морковь 2 шт.
- Луковица
- Подсолнечное масло для обжаривания 1 столовая ложка
- Рис для плова 2 мерных стакана
- Приправа для плова
- Головка чеснока
- Вода 3 мерных стакана



## Приготовление

1. Лук и морковь очистить и нарезать.
2. Филе нарезать кубиками.



3. Обжарить курицу и овощи на режиме ЖАРКА 10 минут на подсолнечном масле.



4. Рис тщательно промыть до прозрачной воды и высыпать поверх курицы с овощами.
5. В середину добавить очищенный чеснок.



6. Добавить приправы для плова и 3 мерных стакана воды.



7. Включить режим ПЛОВ на 1 час.



8. Перед подачей перемешать.

# Сливочная перловая каша с грибами

## Ингредиенты:

- Перловая крупа 1 мерный стакан
- Шампиньоны 200 гр.
- Сливки >20% 100 мл.
- Соль по вкусу
- Вода 3 мерных стакана



## Приготовление

1. Крупу тщательно промыть до прозрачной воды и выложить в чашу мультиварки.



2. Добавить 3 мерных стакана воды и соль.



3. Установить режим КРУПА на 40 минут.



4. Очистить и нарезать грибы.

5. За 10 минут до окончания программы добавить грибы и сливки, тщательно перемешать.





# Йогурт с ягодами

## Ингредиенты:

- Любой натуральный йогурт без добавок 150 мл.
- Молоко 1 л.
- Сахар 2 столовые ложки
- Ягоды по вкусу



## Приготовление

1. Залить в чашу мультиварки йогурт и молоко, добавить сахар.



2. Тщательно перемешать.



3. Включить режим ЙОГУРТ на 8 часов. Удобно устанавливать программу на ночь, к утру йогурт будет готов.



4. Подавать с ягодами.

# Перцы фаршированные с моцареллой

## Ингредиенты:

- Фарш 500 гр.
- Болгарский перец 2 шт.
- Моцарелла 200 гр.
- Зелень
- Соль, перец по вкусу
- Вода 1 мерный стакан



## Приготовление

1. В фарш добавить соль, перец и зелень по вкусу, перемешать.



2. Перцы разрезать пополам, очистить от семечек и выложить внутрь фарш. Сверху посыпать тертой моцареллой.



3. В чашу мультиварки налить 1 мерный стакан воды, выложить перцы и установить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.





# Фрикадельки с овощами

## Ингредиенты:

- Фарш 500 гр.
- Рис (отвареный до полуготовности) 100 гр.
- Луковица
- Морковь 1 шт.
- Томатная паста 1 столовая ложка
- Подсолнечное масло 1 столовая ложка
- Вода 1 мерный стакан



## Приготовление

1. В фарш добавить рис, соль и перец по вкусу и тщательно перемешать.
2. Сформировать фрикадельки.



3. Подготовить овощи – натереть морковь, нарезать лук полукольцами.
4. Установить режим ЖАРКА на 10 минут, на растительном масле обжарить сформированные фрикадельки в течение 5 минут, затем добавить лук и морковь и обжаривать до окончания программы.



5. Добавить томатную пасту и 1 мерный стакан воды.



6. Включить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.



# Курица с соусом терияки

## Ингредиенты:

- Куриные крылья 800 гр.
- Соус терияки 2 столовые ложки
- Чеснок 2 зубчика
- Соевый соус 1 столовая ложка



## Приготовление

1. Курицу замариновать с давленным чесноком и 1 столовой ложкой соевого соуса на 30 минут.



2. Выложить курицу в чашу мультиварки и включить режим ЗАПЕКАНИЕ на 30 минут.



3. После окончания программы смазать курицу соусом терияки и закрыть крышку еще на 10 минут.

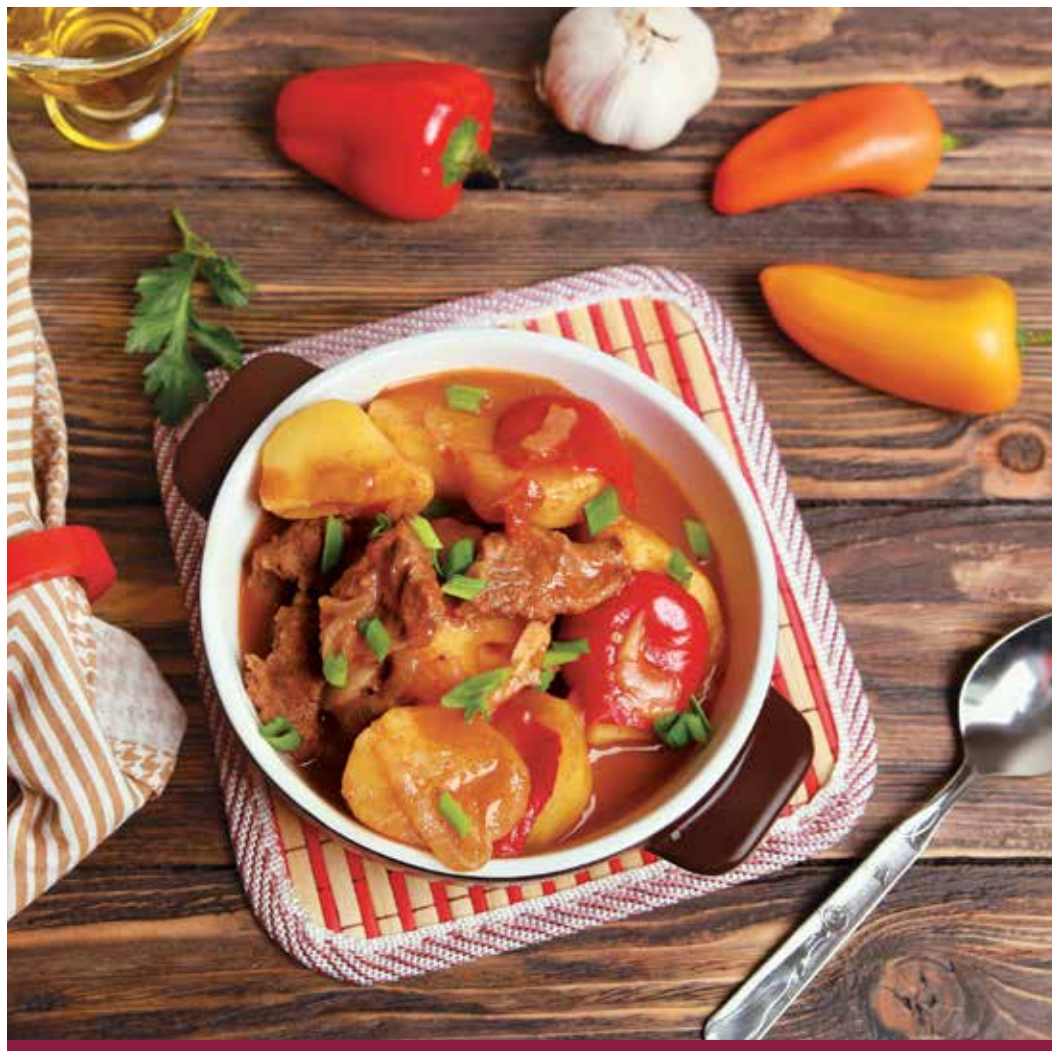
Соус можно использовать готовый или приготовить самостоятельно: смешать 2 столовые ложки соевого соуса, 1 чайную ложку крахмала и 1 чайную ложку сахара, тщательно перемешать.



# Венгерский гуляш

## Ингредиенты:

- Говядина 300 гр.
- Картофель 4-5 шт.
- Перец болгарский 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Луковица
- Сладкая паприка 1 столовая ложка
- Соль и перец по вкусу
- Вода 2 мерных стакана



## Приготовление

1. Картофель очистить и нарезать крупными кубиками.
2. Перец очистить от семян и нарезать крупными ломтиками.
3. Мясо нарезать кубиками.
4. Морковь и лук очистить и нарезать.
5. В чашу мультиварки выложить мясо и все овощи, кроме картофеля.



6. Включить режим ЖАРКА на 10 минут.



7. Добавить картофель и 2 мерных стакана воды, столовую ложку паприки, соль и перец по вкусу.



8. Включить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.
9. Подавать со сметаной.

# Сырный пирог

## Ингредиенты:

- Творог 200 гр.
- Сыр 200 гр.
- Мука 200 гр.
- Сливочное масло 200 гр.
- Яйца 2 шт.
- Разрыхлитель 2 чайные ложки



## Приготовление

1. Растопить сливочное масло.
2. Сыр натереть на крупной терке.



3. В масло добавить творог, сыр и яйцо, перемешать, добавить муку и замесить тесто.



4. На дно чаши мультиварки вырезать кусок пергамента и выложить на него тесто.



5. Включить режим ВЫПЕЧКА на 1 час.
6. Вытащить пирог при помощи контейнера для варки на пару.





# Тыквенный суп

## Ингредиенты:

- Тыква 500 гр.
- Сливки 20% жирности 200 мл.
- Сливочное масло 15 гр.
- Розмарин (по желанию)
- Мускатный орех, соль и перец
- Тыквенные семечки для украшения
- Вода 2 мерных стакана



## Приготовление

1. Тыкву очистить и нарезать кусочками, выложить в чашу мультиварки и залить 2 мерными стаканами воды.



2. Включить режим НА ПАРУ на 20 минут.



3. По окончании программы добавить сливки, мускатный орех, соль и перец.



4. Закрыть крышкой и дать настояться 5-10 минут.
5. Пробить суп блендером или протереть через сито.
6. Украсить семечками.

# Капуста тушеная с копчеными колбасками

## Ингредиенты:

- Капуста 500 гр.
- Морковь 1 шт.
- Луковица
- Томатная паста 2 столовые ложки
- Охотничьи колбаски 200 гр.
- Соль, перец по вкусу
- Вода 1 мерный стакан



## Приготовление

1. Лук очистить и нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке.
2. Выложить лук, морковь и колбаски в мультиварку, установить режим ЖАРКА на 10 минут.



3. Добавить нашинкованную капусту, томатную пасту и 1 мерный стакан воды, включить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.



4. После окончания программы тщательно перемешать.





# Ягодный чай

## Ингредиенты:

- Ассорти замороженных ягод 200-300 гр.
- Апельсин 1 шт.
- Цедра ½ апельсина
- Сахар по вкусу
- Корица (по желанию)
- Вода 2 литра



## Приготовление

1. Снять цедру с половинки апельсина.



2. В чашу мультиварки выложить ягоды, цедру апельсина, сахар и корицу.



3. Залить 2 литрами воды и включить режим НА ПАРУ на 20 минут.



# Лапша с овощами в соусе терияки

## Ингредиенты:

- Лапша (пшеничная удон или гречневая соба) 300 гр
- Шампиньоны 150 гр.
- Перец болгарский 1 шт.
- Баклажан 1 шт.
- Соус терияки 2 столовые ложки
- Соль по вкусу
- Вода 1 мерный стакан



## Приготовление

1. Залить в мультиварку 1 мерный стакан воды, добавить соль, выложить лапшу и варить на режиме ПАСТА 7 минут.



2. Переложить лапшу из чаши мультиварки в отдельную емкость.

4. Смешать все ингредиенты с соусом терияки.



3. Овощи и грибы очистить и нарезать брусочками, обжарить на режиме ЖАРКА 10 минут.







# ДОМАШНИЙ СЫР



*Pioneer*

# Оглавление

Домашний твердый сыр . . . . .	46
Мягкий сливочный сыр филадельфия . . . . .	47
Адыгейский сыр . . . . .	<b>48</b>
Домашняя брынза . . . . .	49
Плавленый сыр . . . . .	50
Шоколадный плавленый сыр . . . . .	51
Брынза из козьего молока . . . . .	52
Зернистый творог . . . . .	53
Литовский сыр . . . . .	54
Крем-сыр Бонжур . . . . .	55
Сыр Маскарпоне . . . . .	57
Сыр Рикотта . . . . .	58
Сыр Пармезан . . . . .	59
Сыр Брюност . . . . .	60
Сыр Моцарелла . . . . .	62



# Домашний твердый сыр

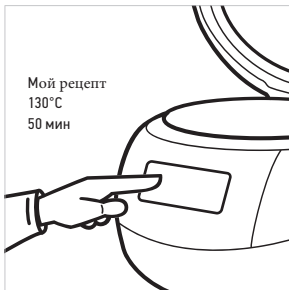
## Ингредиенты:

Молоко—1,5 (л) // Творог—1 (кг) //  
Сливочное масло—100 (гр) // Яйцо—1 (шт)  
Соль—1-1,5 (ч.л.) // Сода—1 (ч.л.)

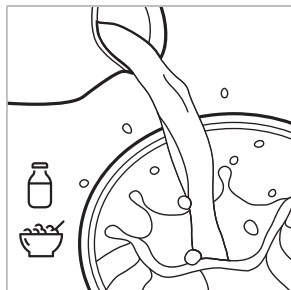


*Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром*

Мой рецепт  
130°C  
50 мин



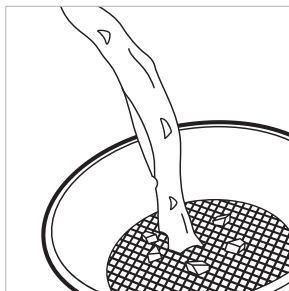
*Выберите режим «Мой рецепт». Установите температуру 130°C. Время приготовления — 50 минут.*



*Положите в чашу творог, залейте его молоком, размешайте до однородной массы*



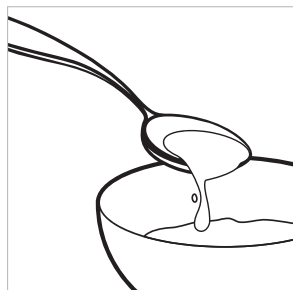
*Подогревайте до тех пор, пока творог не начнет тянуться за ложкой или братья комком*



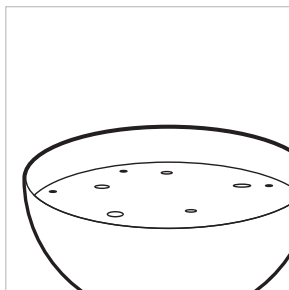
*Когда творог дойдет до нужной консистенции, процедите его через дуршлаг с марлей или сито и хорошенько отожмите*



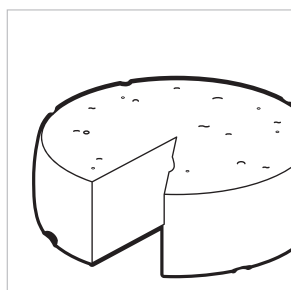
*Переложите сыр обратно в чашу. Добавьте яйцо, масло, соль и соду. Установите чашу обратно в мультиварку и постоянно помешивайте, пока масса не начнет напоминать плавленый сыр. Чем дольше перемешивать, тем тверже будет готовый домашний сыр.*



*Готовую горячую смесь перелите в заранее подготовленную форму*



*Для удобства рекомендуем застелить дно формы пергаментной бумагой или пищевой пленкой. Также можно использовать силиконовую форму*



*Дайте сыру остыть, нарежьте ломтиками и наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!*

# Мягкий сливочный сыр филаделфия

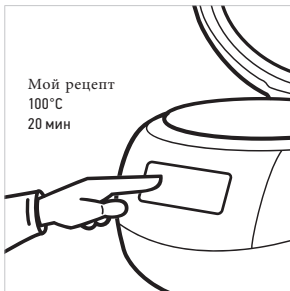
## Ингредиенты:

Молоко—1 (л) // Кефир—0,5 (л) //  
Лимонная кислота—на кончике ножа  
Яйцо—1 (шт) // Соль—1 (ч.л.) // Сахар—1 (ч.л.)

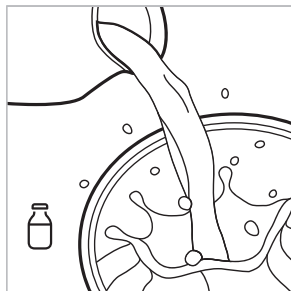


*Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром*

Мой рецепт  
100°C  
20 мин



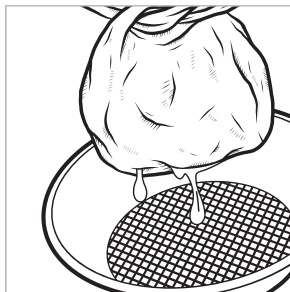
*Выберите режим «Мой рецепт». Установите температуру 100°C. Время приготовления — 20 минут.*



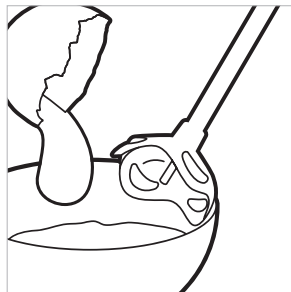
*Дождитесь закипания молока и сразу добавьте кефир.*



*Перемешивайте, пока молоко не створожится*



*Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь в течение 15 минут*



*Взбейте блендером яйцо с лимонной кислотой*



*Добавьте к взбитому яйцу получившийся отжатый творог*



*Взбейте всё до однородной массы*



*Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!*



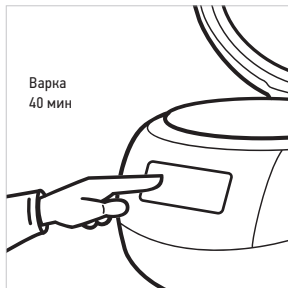
# Адыгейский сыр

## Ингредиенты:

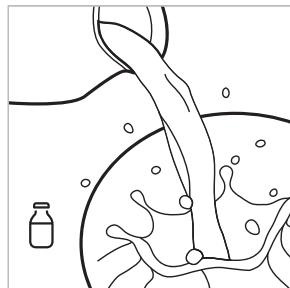
Молоко—2 (л)  
Йогурт натуральный питьевой —250 (мл)  
Соль—по вкусу, рекомендуем 2 ч.л.



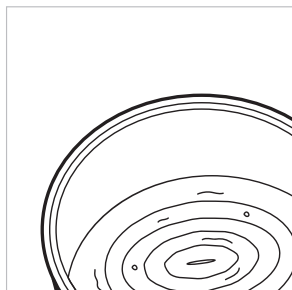
*Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром*



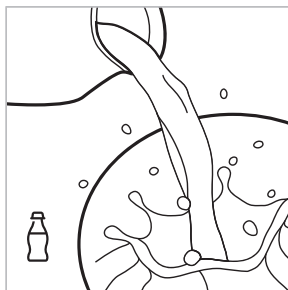
*Выберите режим «Варка».  
Время приготовления — 40 минут.*



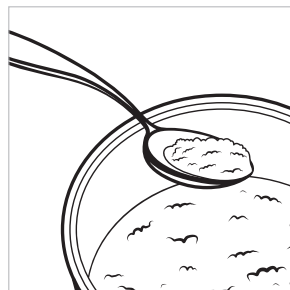
*Налейте молоко в чашу мультиварки*



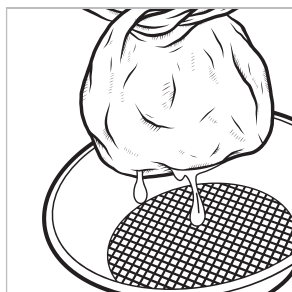
*Нагрейте молоко до состояния, когда на поверхности пойдут «волны» (не доводя до кипения, 15-17 минут по таймеру)*



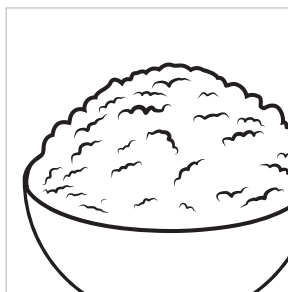
*Не спеша, тонкой струйкой  
вливайте йогурт в молоко*



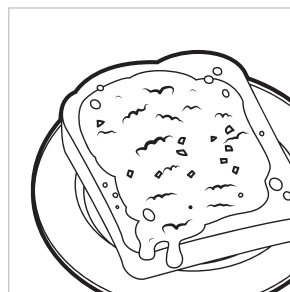
*Постоянно перемешивайте смесь.  
Хлопьев становится все больше*



*Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь. При этом немного сыворотки должно остаться, чтобы сыр не получился пересушенным*



*Переложите сыр в заранее  
приготовленные формы или тарелку.  
Можно поставить его под гнет*



*Наслаждайтесь вкусом сыра,  
приготовленного своими руками!*

# Домашняя брынза

## Ингредиенты:

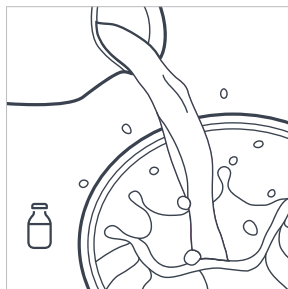
Молоко-1 (л) // Сметана-200 (гр) //  
Яйцо-3 (шт) // Соль-по вкусу



*Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром*



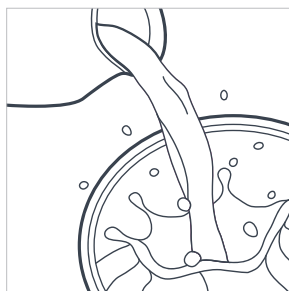
*Выберите режим «Варка»*



*Вылейте молоко в чашу мультиварки,  
добавьте соль, хорошо перемешайте. Если  
любите не сильно соленую брынзу,  
достаточно будет 2-2,5 чайных ложек соли.  
Если любите посоленее, добавьте 3-3,5  
чайные ложки*



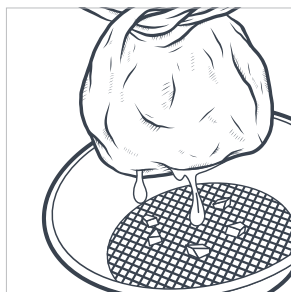
*Пока молоко закипает (около 10 минут),  
взбейте миксером SUPRA яйца со сметаной*



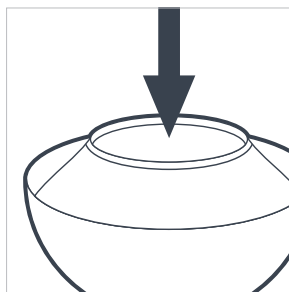
*Когда молоко закипит, влейте тонкой  
струйкой яично-сметанную смесь*



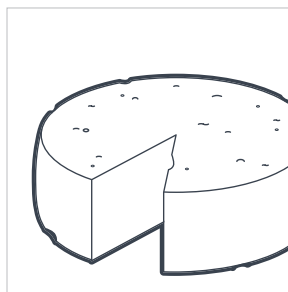
*Варите, хорошо помешивая, около 5-7 минут,  
пока сыrovатка не отделится*



*Процедите получившуюся массу через марлю,  
дайте сыrovатке стечь*



*Накройте массу тарелкой, на нее поставьте  
гнет и оставьте на пару часов, а затем  
переместите ан ночь в холодильник (Пока брынза  
еще теплая ее можно переложить в подходящую  
посуду для придания желаемой формы)*



*Наслаждайтесь вкусом сыра,  
приготовленного своими руками!*



# Плавленный сыр

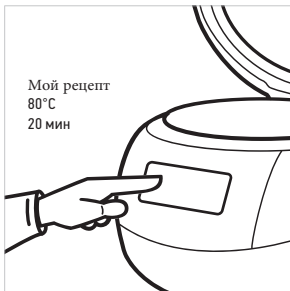
## Ингредиенты:

Творог—400 (гр) // Яйцо—2 (шт) //  
Сливочное масло—100 (гр) //  
Соль—1 (ч.л.) // Сода—0,5 (ч.л.)

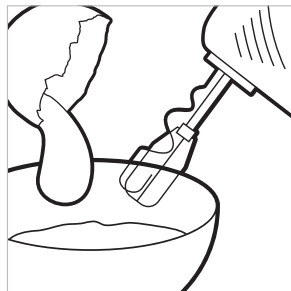


*Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным плавленным сыром*

Мой рецепт  
80 °С  
20 мин



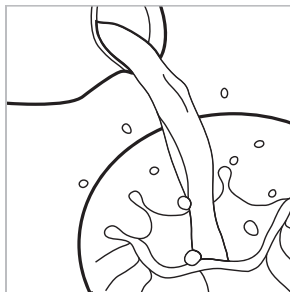
*Выберите режим «Мой  
рецепт», температуру 80 °С,  
время приготовления — 20 минут*



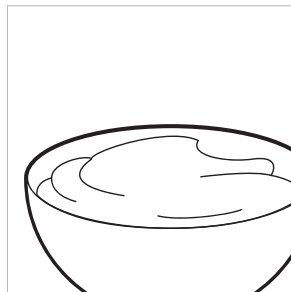
*Смешайте все ингредиенты и взбейте  
миксером*



*Получившуюся массу нагревайте, постоянно  
помешивая, до полного расплавления*



*Разлейте сыр в пластиковые формы и  
поставьте в холодильник на ночь*



*Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного  
своими руками!*

# Шоколадный плавленый сыр

## Ингредиенты:

Творог—250 (гр) // Молоко—70 (мл) //  
Молочный шоколад—70 (шт) //  
Сливочное масло—50 (гр) //  
Сахар—1,5 (ч.л.) // Сода—1 (ч.л.)



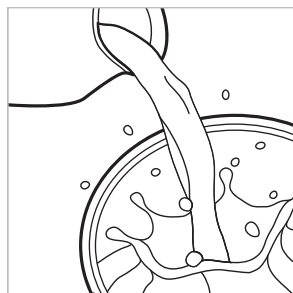
*Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным шоколадным сыром*



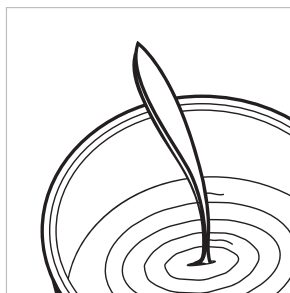
*Выберите режим «Молочная каша»*



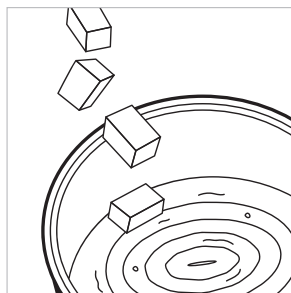
*Смешайте творог и молоко с помощью миксера*



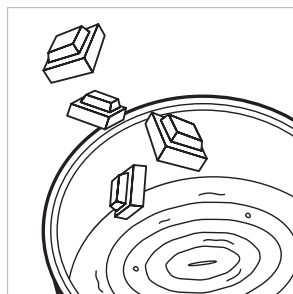
*Влейте смесь в чашу мультиварки и доведите до кипения. Добавьте сахар и соду. Сода должна «зашипеть»*



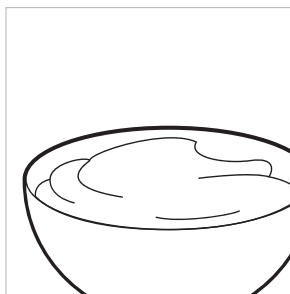
*Варите, постоянно помешивая, 10-15 минут*



*Добавьте сливочное масло и дайте ему полностью раствориться*



*Бросьте в чашу дольки шоколада, дайте им раствориться, а массе закипеть и выключите мультиварку*



*Наслаждайтесь вкусом шоколадного сыра, приготовленного своими руками!*



# Брынза из козьего молока

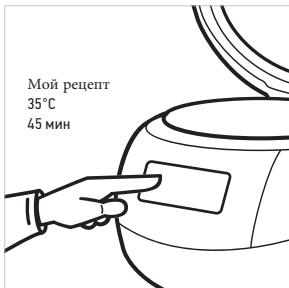
## Ингредиенты:

Молоко-3(л) // Соль-по вкусу // Закваска (фермент)

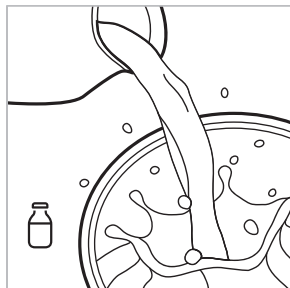


*Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром*

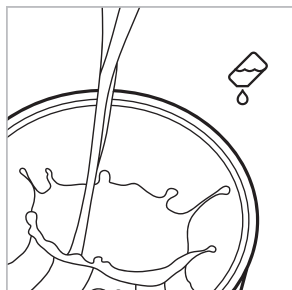
Мой рецепт  
35°C  
45 мин



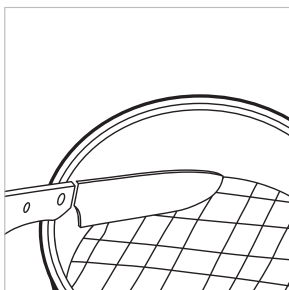
*Выберите режим «Мой рецепт», температуру 35°C, время приготовления - 45 минут*



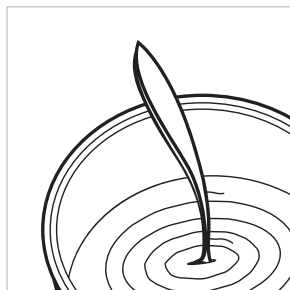
*Вылейте молоко в чашу мультиварки и оставьте прогреваться*



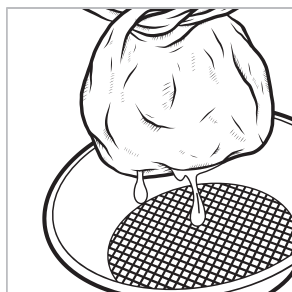
*Закваску (фермент) разведите в теплой воде, подождите, пока она растворится и влейте раствор в молоко. Выключите мультиварку и оставьте на 30 минут*



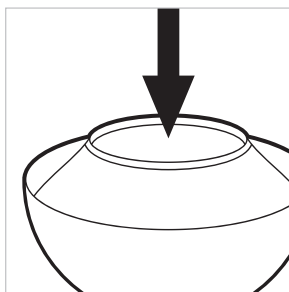
*Убедитесь, что молоко загустело, разрежьте получившееся желе на кубики*



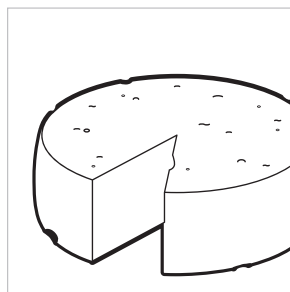
*Медленно, анкурратно перемешать, установить обратно в мультиварку 45°C на 40 минут*



*Переложите творог в дуршлаг, слить сыворотку, можно отжимать и ставить под пресс, 1 кг. - 1 час*



*Разведите в оставшейся сыворотке или кипяченой воде соль по вкусу и в получившийся рассол поместите сыр (как минимум на 2 часа)*



*Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!*

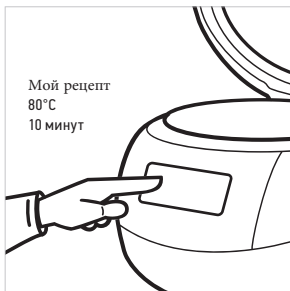
# Зернистый творог

## Ингредиенты:

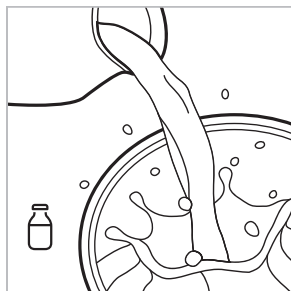
Скишшее молоко—1 (л)



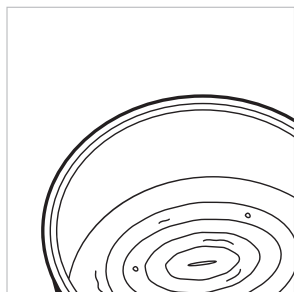
*Для приготовления вкусного домашнего творога нужен всего один ингредиент*



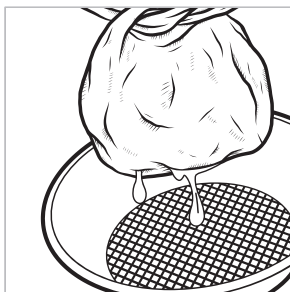
*Выберите режим «Мой рецепт», температуру 80 градусов и время приготовления 10 минут*



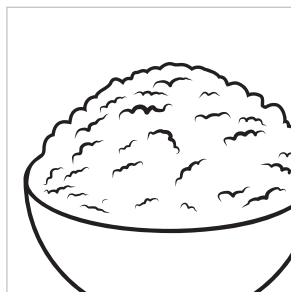
*Влейте скишшее молоко в чашу мультиварки*



*Оставьте будущий творог в покое, ожидая окончания работы программы*



*Процедите получившуюся массу через марлю, дайте сыворотке стечь*



*Наслаждайтесь вкусом творога, приготовленного своими руками!*



# Литовский сыр

## Ингредиенты:

Молоко—2(л) // Сметана 25%—400(гр) //  
Яйца—5(шт) // Соль—по вкусу



*Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром*



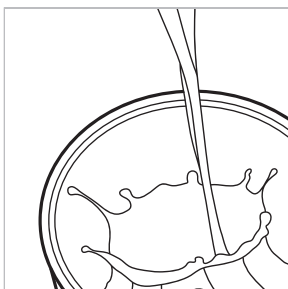
*Взбейте яйца миксером до однородности*



*Влейте к яйцам сметану, добавьте соль и взбейте до однородности. Дайте настояться*



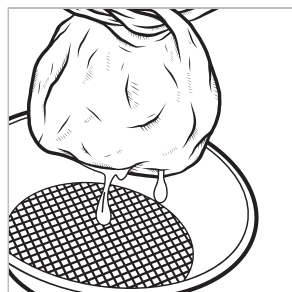
*Выберите режим «Варка». Время приготовления — 20 минут. Налейте в чашу молоко*



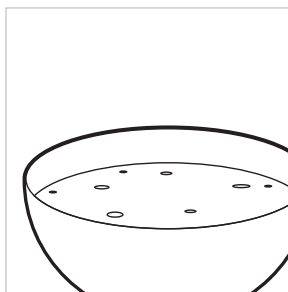
*Когда молоко закипит, влейте сметано-яичную смесь, выключите мультиварку, непрерывно помешивайте в течение пяти минут*



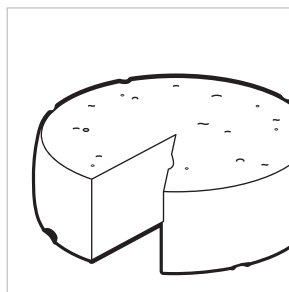
*Когда творог начнет тянуться за ложкой или браться комком, процедите его через дуршлаг с марлей или сито и хорошенько отожмите*



*Дайте сыворотке стечь 20 мин. и положите сыр под гнет, не вынимая из марли, сделать узелок и разместить между двух досок, сверху установить пресс 1 кг. на 5 часов*



*Переложите в тарелку и в холодильник на 2 часа*



*Нарежьте сыр ломтиками и наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!*

# Крем-сыр Бонжур

## Ингредиенты:

Молоко—1/2 (стак) // Творог—150 (г) //  
Сливочное масло—25 (гр) // Яйцо—1 (шт)  
Сода—на кончике ножа // Мука—1 (ст.л.)



*Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным крем-сыром*

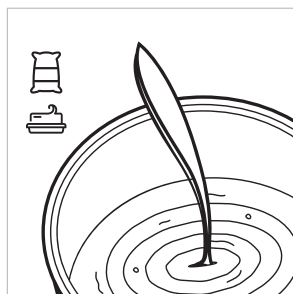


*С помощью блендера смешайте творог и  
яйцо, добавьте соду, посолите*



Мой рецепт  
85°C  
15 мин

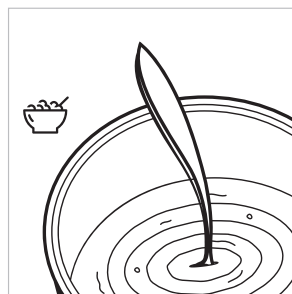
*Выберите режим «Мой рецепт».  
Время приготовления – 15 минут*



*Распустите на дне чаши масло, добавьте  
столовую ложку муки. Перемешайте до  
однородности*



*Влейте молоко и постоянно перемешивая, не  
доводя до кипения варите 2 минуты*



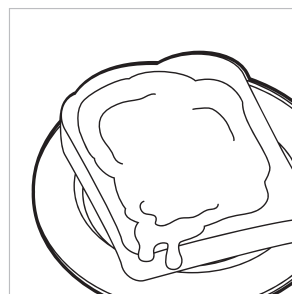
*Добавьте творог и постоянно помешивая,  
варите еще 4 минуты*



*Когда сыр станет густым и тягучим,  
выключите мультиварку*



*Переложите сыр в удобную посуду,  
дайте остыть*



*Наслаждайтесь вкусом крем-сыра,  
приготовленного своими руками!*





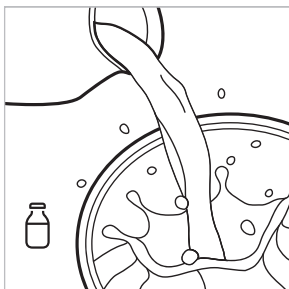
# Сыр Маскарпоне

## Ингредиенты:

Сливки 33-35%—1 (л) //  
Лимонная кислота—1/4 (ч.л.)



*Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром*

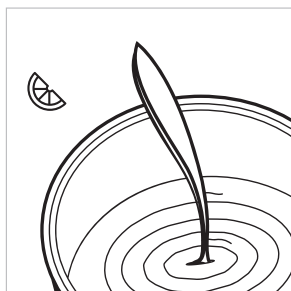


*В чашу мультиварки залейте сливки и  
перемешайте*



Варка  
10 мин

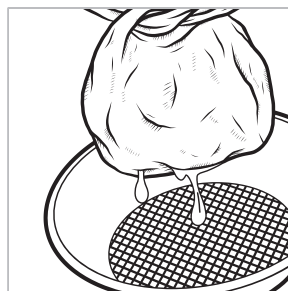
*Выберите программу «Варка», время  
приготовления на 10 минут*



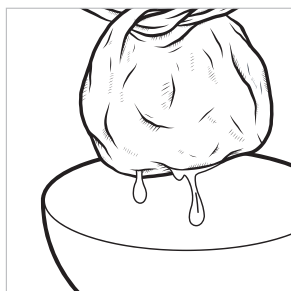
*За 5 минут до окончания программы  
добавьте сок лимона и перемешайте.*



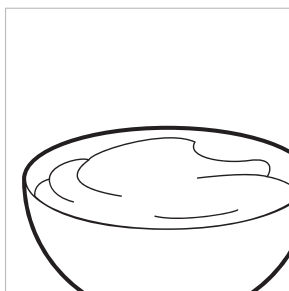
*Готовьте до окончания программы при  
открытой крышке, непрерывно помешивая, до  
створаживания*



*Процедите массу через дуршлаг с марлей или  
сито и хорошенько отожмите*



*Подвесьте над емкостью на 5 часов.*



*Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного  
своими руками!*

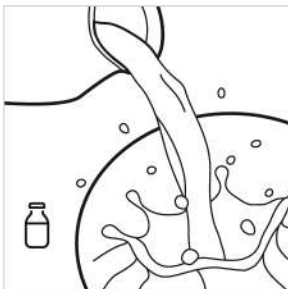
# Сыр Рикотта

## Ингредиенты:

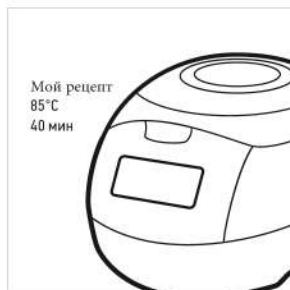
Молоко—1 (л) //  
Сливки (22%)—280(мл) //  
Сметана(20%)—200(мл) //  
Соль—1 (ч. л.) // Сок лимонный —  
половина лимона



Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным крем-сыром



Вылейте молоко в чашу мультиварки.  
Добавьте сливки и соль, перемешайте.

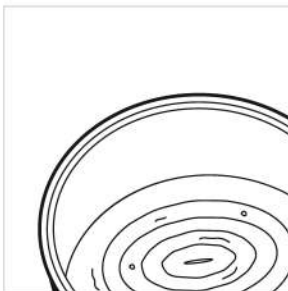


Мой рецепт  
85°C  
40 мин

Закройте крышку и оставьте мультиварку до  
скашивания (около 6 часов)



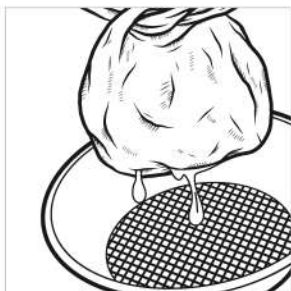
Убедитесь, что в чаше образовалась густая  
простокваша, выберите режим «Варка»,  
время приготовления 10 мин



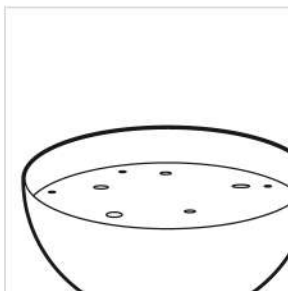
Нагрейте смесь, не перемешивая и не доводя до  
кипения



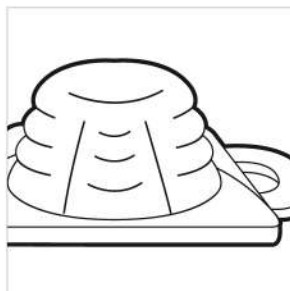
Выключите мультиварку, закройте крышку и  
оставьте на 12 часов



Процедите сыр через дуршлаг с марлей,  
дайте сыворотке стечь



Переложите сыр в удобную посуду



Наслаждайтесь вкусом рикотты,  
приготовленной своими руками!



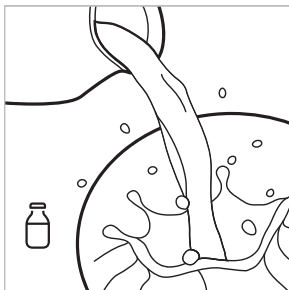
# Сыр Пармезан

## Ингредиенты:

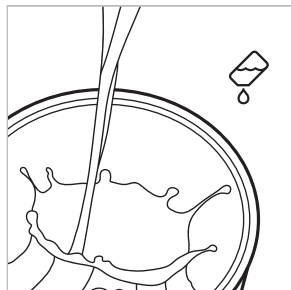
Молоко с низким содержанием жира //  
Закваска *теiто* // Термофильная закваска  
Вода—0,5 (ст)



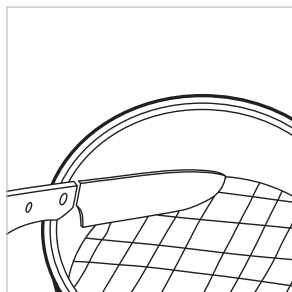
Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром



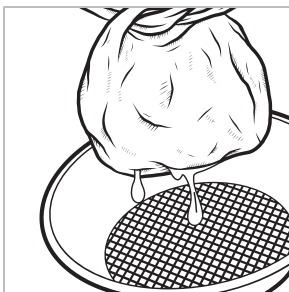
Влейте в чашу молоко. Включите режим  
«Йогурт». Время приготовления 3 часа.  
Спустя 15 минут после начала режима  
добавьте термофильные закваски



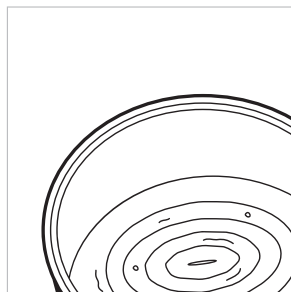
Растворите микробный «*теiто реннет*» в  
0,5 ст. холодной воды и вылейте его в молоко  
спустя 1,5 часа от начала режима.  
Помешайте в течение трёх-пяти минут



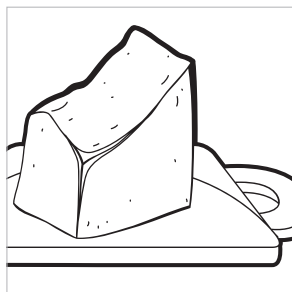
После окончания режима разрежьте  
получившийся творог на кусочки размером  
примерно 2на 3 см. Медленно перемешать.  
Включите режим «Мультиповар». Температура  
45 градусов, время приготовления 40 минут.



Выложить творог в дуршлаг. Когда сыроватка  
полностью стечет, положите под пресс в 4,5 кг  
на полчаса. Удалите сыроватку и переверните  
сыр, и снова под пресс. Увеличьте вес до 11 кг в  
течении примерно 1/2 часа. Переверните сыр и  
поставьте под пресс снова на 12 часов



Удалите сыр из пресса и пустите плавать в  
холодный соляной раствор (1/2 стакана соли в 1  
литре жидкости) в течение часа. После соления  
обтереть сухой тряпкой, поставить под пресс  
10 кг., на 10 часов, перевернуть головку и  
поставить еще 20 кг. на 10 часов



Положите сыр в холодильник на деревянную  
подставку, он будет вызревать пять  
месяцев. Переворачивайте сыр каждый день  
в течение первых нескольких недель, а  
затем один раз в неделю.



По истечении 5 месяцев сыр можно  
использовать, но чем дольше он хранится, тем  
будет сильнее аромат.

# Сыр Брюност

## Ингредиенты:

Домашняя сыворотка—1,5 (л) //  
Сливки—0,25 (л)

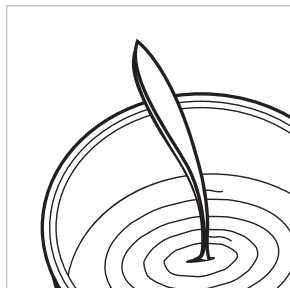


*Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром*

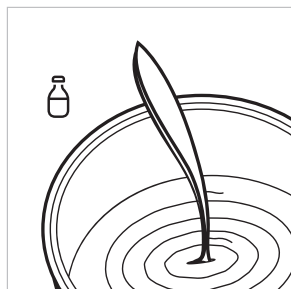
Варка  
10 мин



*Выберите режим «Варка». Время  
приготовления 90 минут. Налейте в чашу  
свежую домашнюю сыворотку*



*Уваривайте сыворотку до объема 0,5 л,  
помешивая лопаткой, чтобы избежать  
пригорания*



*Влейте 250 мл сливок и продолжайте  
уваривать до образования сгустка*

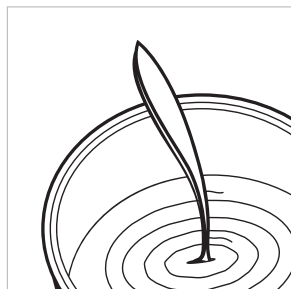


*Переложите полученную массу в другую  
посуду и доведите погружным блендером до  
однородности*

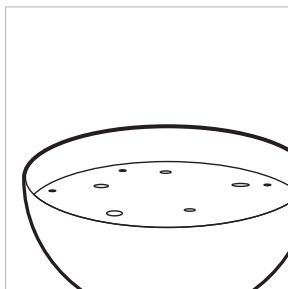


Жарка  
10 мин

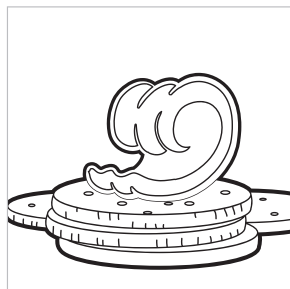
*Переложите массу обратно в чашу  
мультиварки и выберите режим «жарка».  
Время приготовления 10 минут*



*Подогреваем и помешиваем лопаткой до тех  
пор пока паста не будет собираться в  
комки.*



*Переложите сыр в силиконовую форму и  
дайте остыть в холодильнике.*



*Наслаждайтесь ломтиками коричневого  
сыра, который стал визитной карточкой  
Норвегии.*





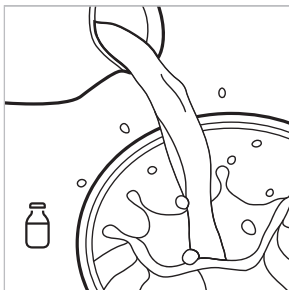
# Сыр Моцарелла

## Ингредиенты:

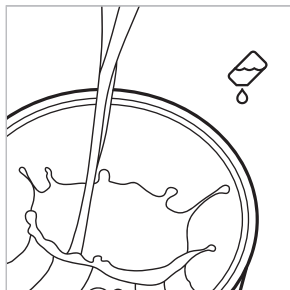
Молоко—2 (л) // Вода—1,5-2 (л) //  
Сок лимонный—2 (ст. л.) // Соль—2 (ст. л.) //  
Сычужный фермент (Пепсин)—1/4 (ч. л.)



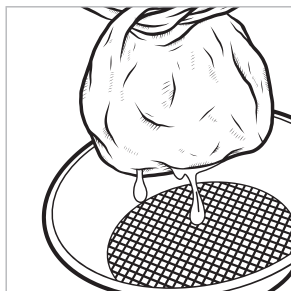
Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром



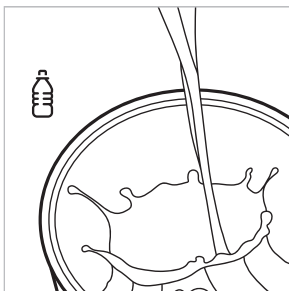
Налейте молоко в чашу мультиварки.  
Включите режим «Варка».  
Время приготовления 10 минут



После окончания режима добавьте в молоко  
разведенный в 100г воды сычужный фермент  
и 2 ст.ложки лимонного сока



Образовавшийся сыр отделите от  
сыоротки с помощью марли и дуршлага.  
Отожмите руками. Работайте в перчатках,  
чтобы не обжечься



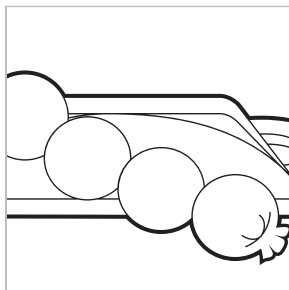
В чашу мультиварки налейте воду. Включите  
режим варка. Время приготовления 15 минут.  
Засыпьте соль



После окончания режима опустите в  
подогретую до 90 градусов воду сыр на  
несколько минут



Растягивайте и разминайте сыр, складывая  
его конвертиком на доске и время от времени  
опуская в горячую воду



После того как сыр стал однородным, скатайте  
его в колбаску и заверните в пищевую плёнку.  
Тонкой веревкой перевяжите полученную  
колбаску узелками



Наслаждайтесь шариками настоящего сыра  
Моцарелла



