



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.
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.



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



5. Включить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.



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.



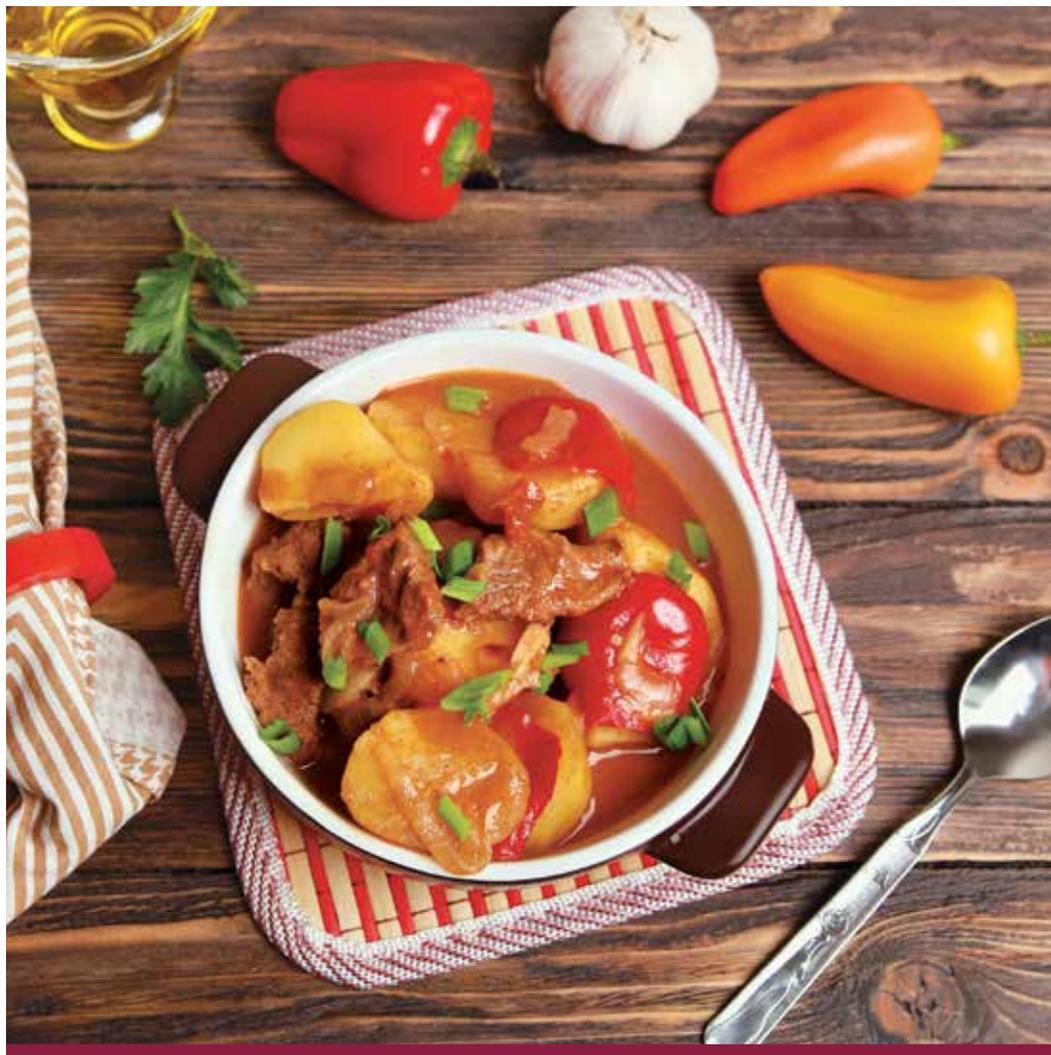
3. После окончания программы смазать курицу соусом терияки и закрыть крышку еще на 10 минут.

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.

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



4. Смешать все ингредиенты с соусом терияки.





ДОМАШНИЙ СЫР



Pioneer

Оглавление

Домашний твердый сыр	46
Мягкий сливочный сыр филадельфия	47
Адыгейский сыр	48
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

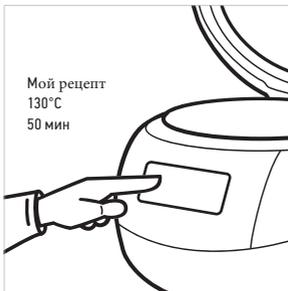
Ингредиенты:

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

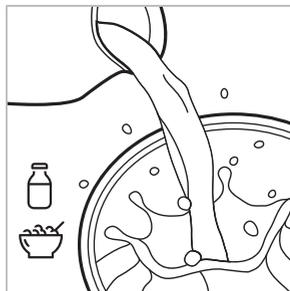


Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром

Мой рецепт
130°C
50 мин



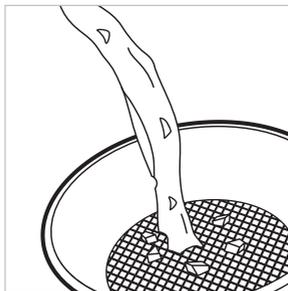
Выберите режим «Мой рецепт». Установите температуру 130°C. Время приготовления — 50 минут.



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



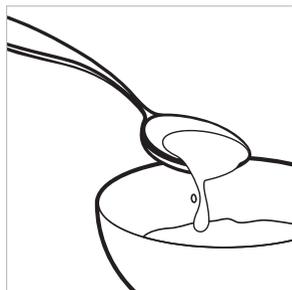
Подогревайте до тех пор, пока творог не начнет тянуться за ложкой или братья комком



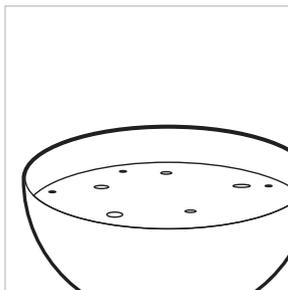
Когда творог дойдет до нужной консистенции, процедите его через дуршлаг с марлей или сито и хорошенько отожмите



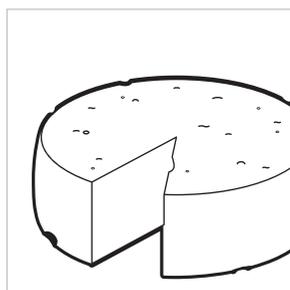
Переложите сыр обратно в чашу. Добавьте яйцо, масло, соль и соду. Установите чашу обратно в мультиварку и постоянно помешивайте, пока масса не начнет напоминать плавленый сыр. Чем дольше перемешивать, тем тверже будет готовый домашний сыр.



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

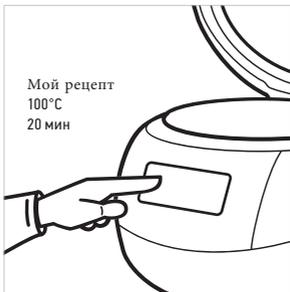
Ингредиенты:

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

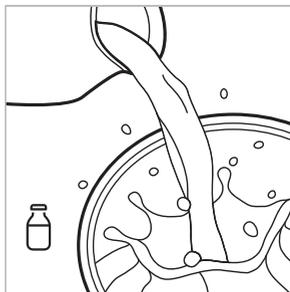


Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром

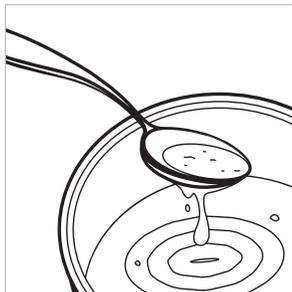
Мой рецепт
100°C
20 мин



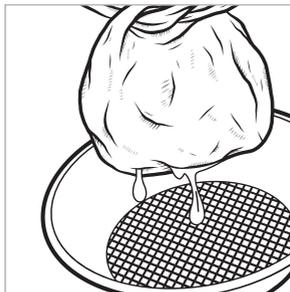
Выберите режим «Мой рецепт». Установите температуру 100°C. Время приготовления — 20 минут.



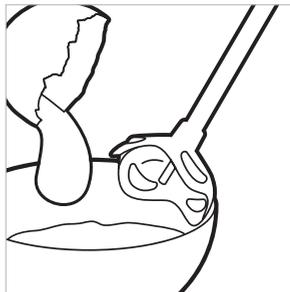
Дождитесь закипания молока и сразу добавьте кефир.



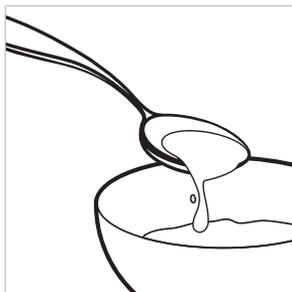
Перемешивайте, пока молоко не створожится



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



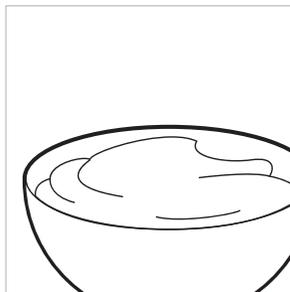
Взбейте блендером яйцо с лимонной кислотой



Добавьте к взбитому яйцу получившийся отжатый творог



Взбейте всё до однородной массы



Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного своими руками!

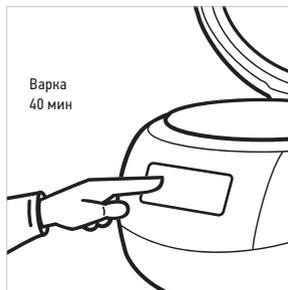
Адыгейский сыр

Ингредиенты:

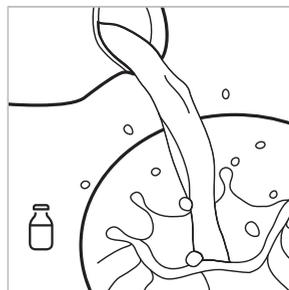
Молоко—2 (л)
Йогурт натуральный питьевой —250 (мл)
Соль—по вкусу, рекомендуем 2 ч.л.



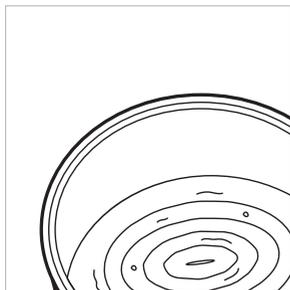
Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром



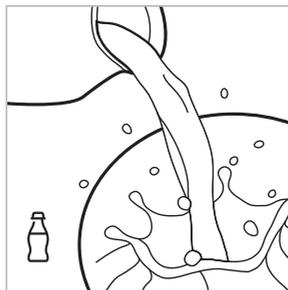
*Выберите режим «Варка».
Время приготовления — 40 минут.*



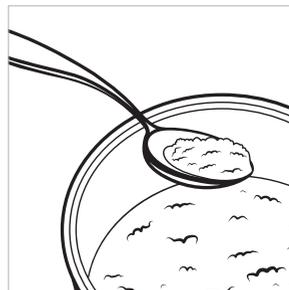
Налейте молоко в чашу мультиварки



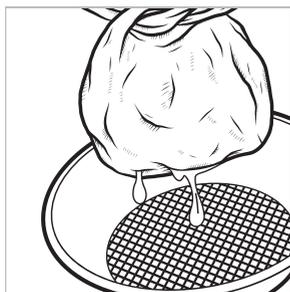
Нагрейте молоко до состояния, когда на поверхности пойдут «волны» (не доводя до кипения, 15-17 минут по таймеру)



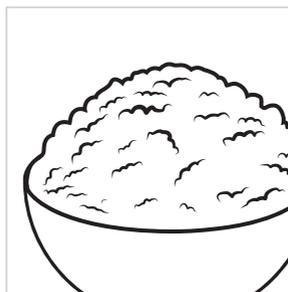
*Не спеша, тонкой струйкой
вливайте йогурт в молоко*



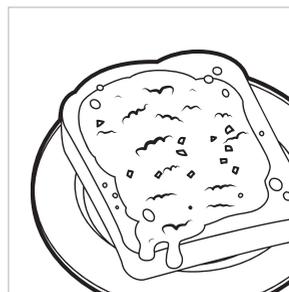
*Постоянно перемешивайте смесь.
Хлопьев становится все больше*



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



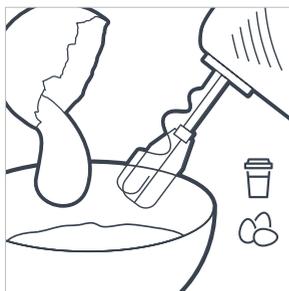
*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром*



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*



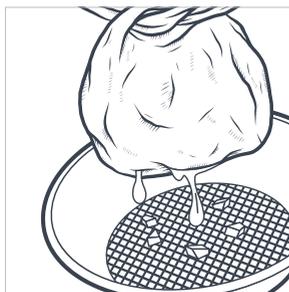
*Пока молоко закипает (около 10 минут),
взбейте миксером SUPRA яйца со сметаной*



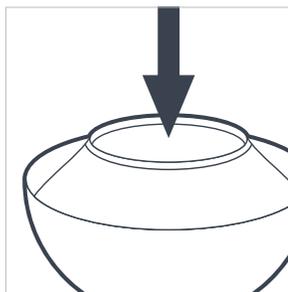
*Когда молоко закипит, влейте тонкой
струйкой яично-сметанную смесь*



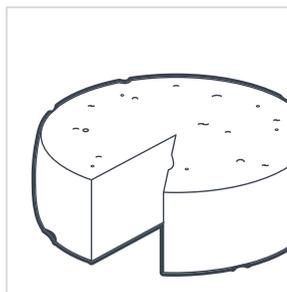
*Варите, хорошо помешивая, около 5-7 минут,
пока сыrovатка не отделится*



*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

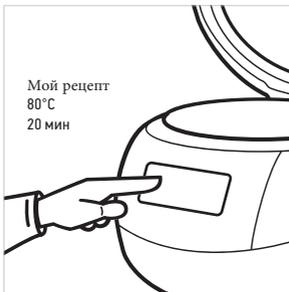
Ингредиенты:

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



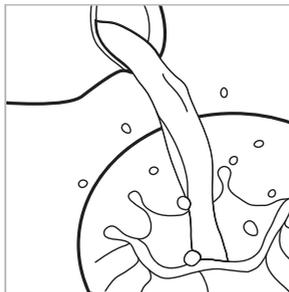
*Выберите режим «Мой
рецепт», температуру 80 °С,
время приготовления — 20 минут*



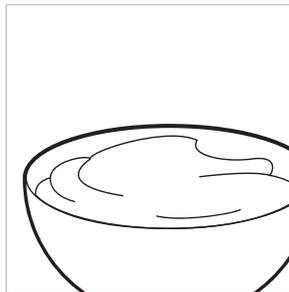
*Смешайте все ингредиенты и взбейте
миксером*



*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.)



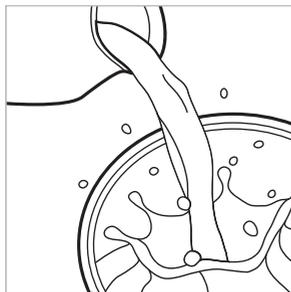
Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным шоколадным сыром



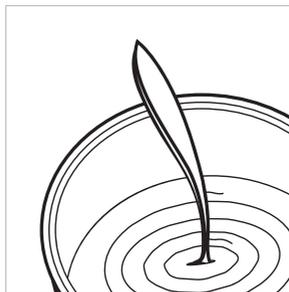
Выберите режим «Молочная каша»



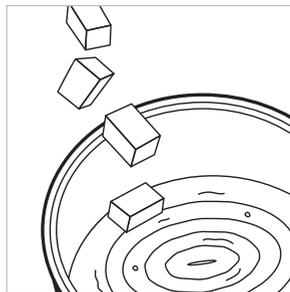
Смешайте творог и молоко с помощью миксера



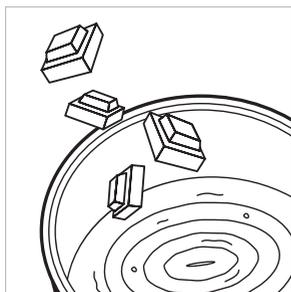
Влейте смесь в чашу мультиварки и доведите до кипения. Добавьте сахар и соду. Сода должна «зашипеть»



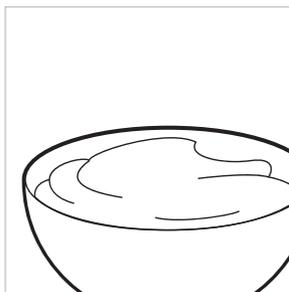
Варите, постоянно помешивая, 10-15 минут



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

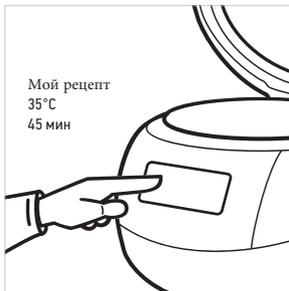
Ингредиенты:

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

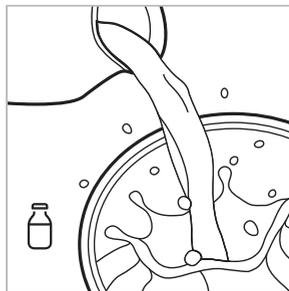


Этот набор ингредиентов скоро станет вкусным домашним сыром

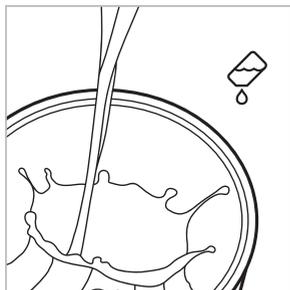
Мой рецепт
35°C
45 мин



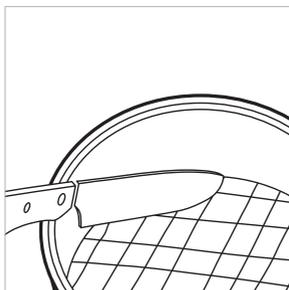
Выберите режим «Мой рецепт», температуру 35°C, время приготовления - 45 минут



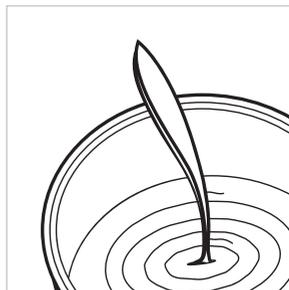
Вылейте молоко в чашу мультиварки и оставьте прогреваться



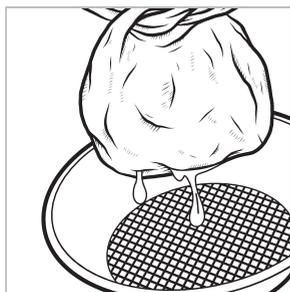
Закваску (фермент) разведите в теплой воде, подождите, пока она растворится и влейте раствор в молоко. Выключите мультиварку и оставьте на 30 минут



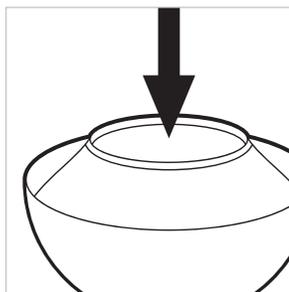
Убедитесь, что молоко загустело, разрежьте получившееся желе на кубики



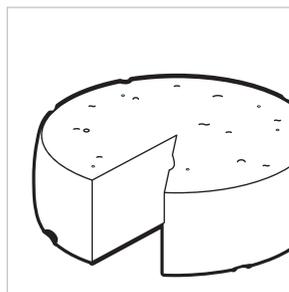
Медленно, анкурратно перемешать, установить обратно в мультиварку 45°C на 40 минут



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!

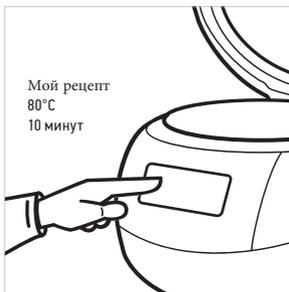
Зернистый творог

Ингредиенты:

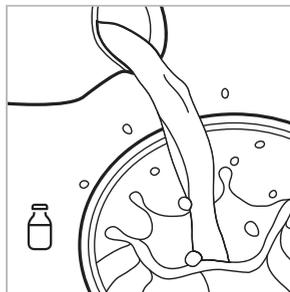
Скишшее молоко—1 (л)



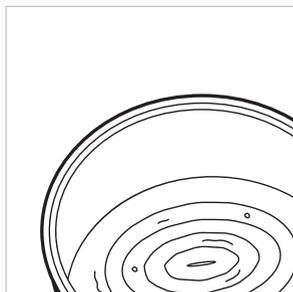
Для приготовления вкусного домашнего творога нужен всего один ингредиент



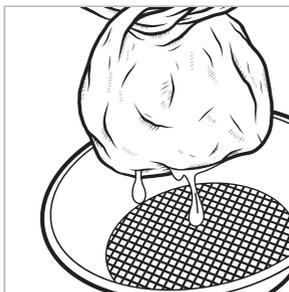
Выберите режим «Мой рецепт», температуру 80 градусов и время приготовления 10 минут



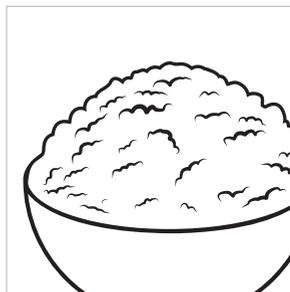
Влейте скишшее молоко в чашу мультиварки



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



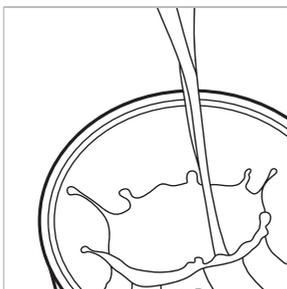
Взбейте яйца миксером до однородности



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



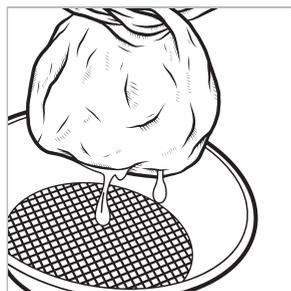
Выберите режим «Варка». Время приготовления — 20 минут. Налейте в чашу молоко



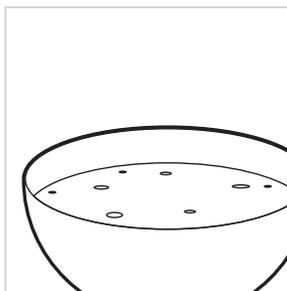
Когда молоко закипит, влейте сметано-яичную смесь, выключите мультиварку, непрерывно помешивайте в течение пяти минут



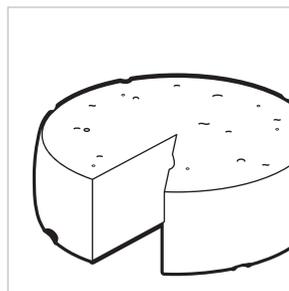
Когда творог начнет тянуться за ложкой или братья комком, процедите его через дуршлаг с марлей или сито и хорошенько отожмите



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:

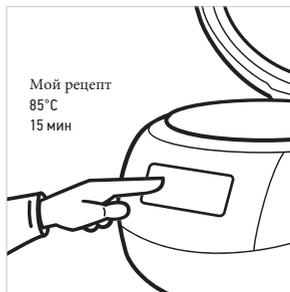
Молоко—1/2 (стак) // Творог—150 (г) //
Сливочное масло—25 (гр) // Яйцо—1 (шт)
Сода—на кончике ножа // Мука—1 (ст.л.)



*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным крем-сыром*

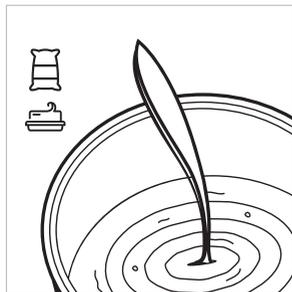


*С помощью блендера смешайте творог и
яйцо, добавьте соду, посолите*

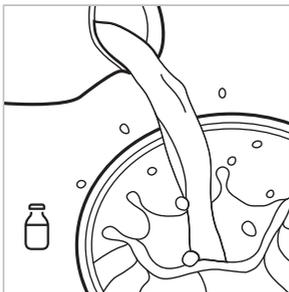


Мой рецепт
85°C
15 мин

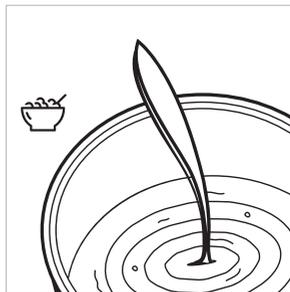
*Выберите режим «Мой рецепт».
Время приготовления – 15 минут*



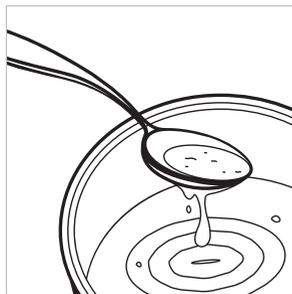
*Распотите на дне чаши масло, добавьте
столовую ложку муки. Перемешайте до
однородности*



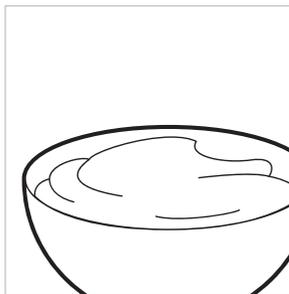
*Влейте молоко и постоянно перемешивая, не
доводя до кипения варите 2 минуты*



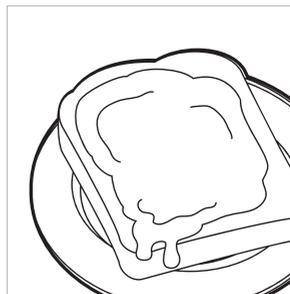
*Добавьте творог и постоянно помешивая,
варите еще 4 минуты*



*Когда сыр станет густым и тягучим,
выключите мультиварку*



*Переложите сыр в удобную посуду,
дайте остыть*



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



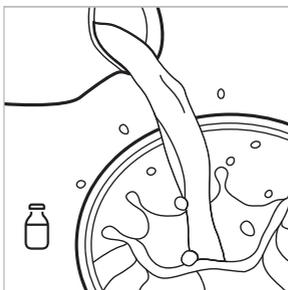
Сыр Маскарпоне

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*

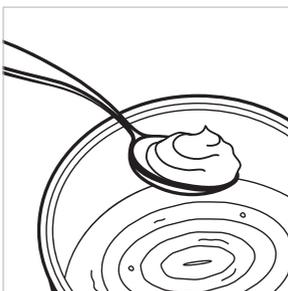


Варка
10 мин

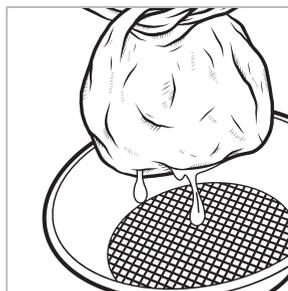
*Выберите программу «Варка», время
приготовления на 10 минут*



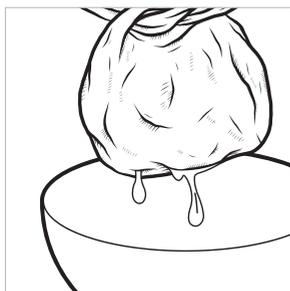
*За 5 минут до окончания программы
добавьте сок лимона и перемешайте.*



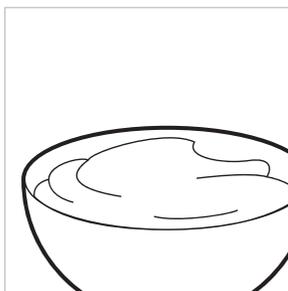
*Готовьте до окончания программы при
открытой крышке, непрерывно помешивая, до
створаживания*



*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:

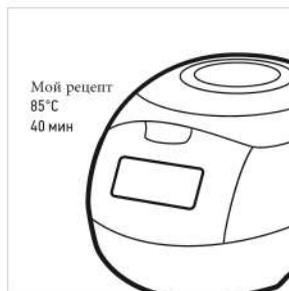
Молоко—1 (л) //
Сливки (22%)—280(мл) //
Сметана(20%)—200(мл) //
Соль—1 (ч. л.) // Сок лимонный —
половина лимона



Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным крем-сыром

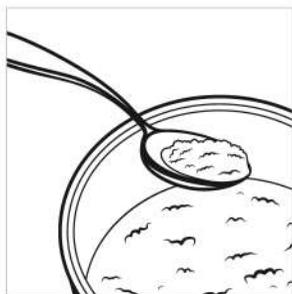


Вылейте молоко в чашу мультиварки.
Добавьте сливки и соль, перемешайте.

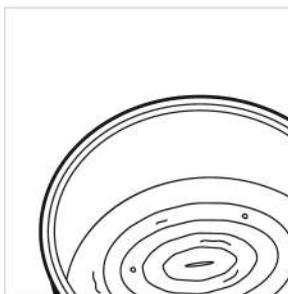


Мой рецепт
85°C
40 мин

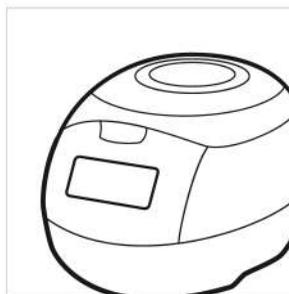
Закройте крышку и оставьте мультиварку до
скашивания (около 6 часов)



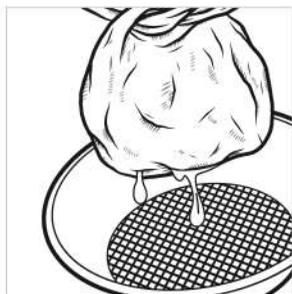
Убедитесь, что в чаше образовалась густая
простокваша, выберите режим «Варка»,
время приготовления 10 мин



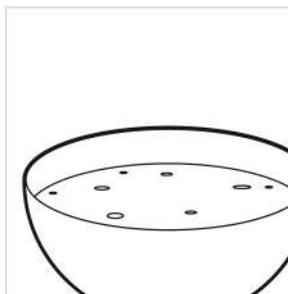
Нагрейте смесь, не перемешивая и не доводя до
кипения



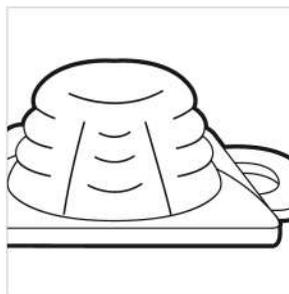
Выключите мультиварку, закройте крышку и
оставьте на 12 часов



Процедите сыр через дуршлаг с марлей,
дайте сыворотке стечь



Переложите сыр в удобную посуду



Наслаждайтесь вкусом рикотты,
приготовленной своими руками!

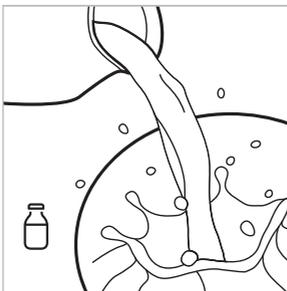
Сыр Пармезан

Ингредиенты:

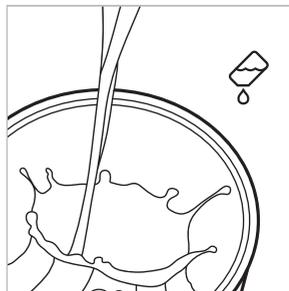
Молоко с низким содержанием жира //
Закваска *теiто* // Термофильная закваска
Вода—0,5 (ст)



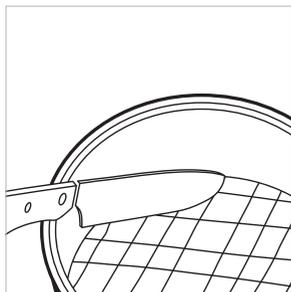
Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром



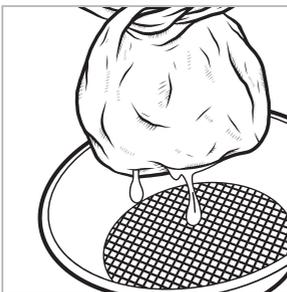
Влейте в чашу молоко. Включите режим
«Йогурт». Время приготовления 3 часа.
Спустя 15 минут после начала режима
добавьте термофильные закваски



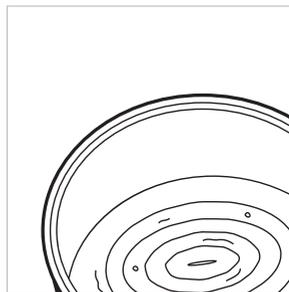
Растворите микробильный «*теiто реннет*» в
0,5 ст. холодной воды и вылейте его в молоко
спустя 1,5 часа от начала режима.
Помешайте в течение трёх-пяти минут



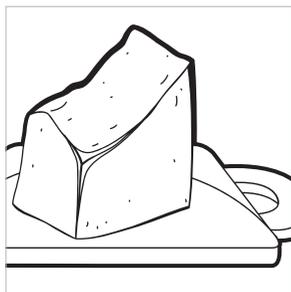
После окончания режима разрежьте
получившийся творог на кусочки размером
примерно 2на 3 см. Медленно перемешать.
Включите режим «Мультиповар». Температура
45 градусов, время приготовления 40 минут.



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)

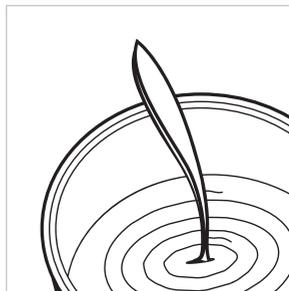


*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром*

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*

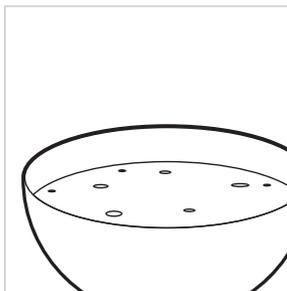


Жарка
10 мин

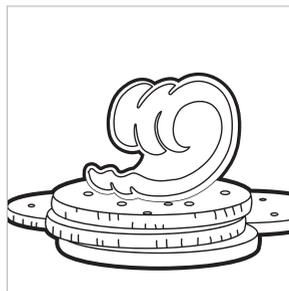
*Переложите массу обратно в чашу
мультиварки и выберите режим «жарка».
Время приготовления 10 минут*



*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:

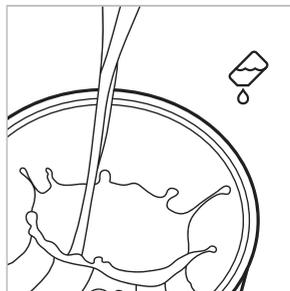
Молоко—2 (л) // Вода—1,5-2 (л) //
Сок лимонный—2 (ст. л.) // Соль—2 (ст. л.) //
Сычужный фермент (Пепсин)—1/4 (ч. л.)



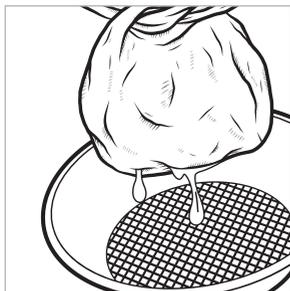
Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным домашним сыром



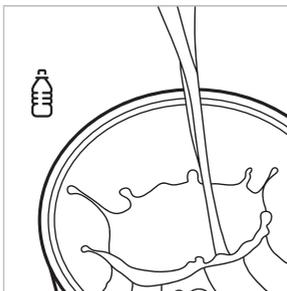
Налейте молоко в чашу мультиварки.
Включите режим «Варка».
Время приготовления 10 минут



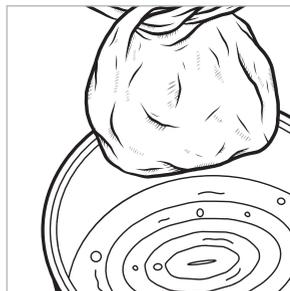
После окончания режима добавьте в молоко
разведенный в 100г воды сычужный фермент
и 2 ст.ложки лимонного сока



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



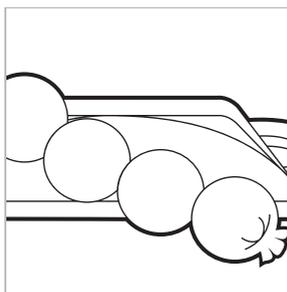
В чашу мультиварки налейте воду. Включите
режим варка. Время приготовления 15 минут.
Засыпьте соль



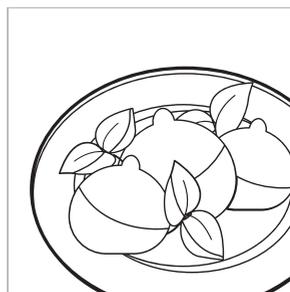
После окончания режима опустите в
подогретую до 90 градусов воду сыр на
несколько минут



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



