

Домашняя кухня



Праздничный стол

КРАСИВО, БЫСТРО, ДОСТУПНО



Мультиварка



ЧУДО-ПРИБОР МУЛЬТИВАРКА

Вот вы и стали счастливой обладательницей чудо-прибора — мультиварки. Вам наверняка уже не терпится начать готовить. К тому же у вас приближается семейное торжество, и вы решили его отметить дома. Как же управиться с уймой дел и успеть подготовить праздничный стол? Может быть, поможет мультиварка? Тогда все по порядку. Давайте для начала разберемся, что же все-таки представляет собой этот аппарат, каковы его характеристики и на что он способен.

Итак, мультиварка — многофункциональный бытовой кухонный электроприбор со встроенным программным управлением, который может готовить большое количество различных блюд в автоматическом режиме, отнимая у хозяйки минимум времени. Принцип действия мультиварок состоит в равномерном распределении тепла с помощью нагревательной пластины, встроенной в корпус. Еда готовится в герметичной емкости, которая снабжена паровым клапаном, дающим





возможность регулировать давление под крышкой. Это позволяет аппарату готовить в автоматическом режиме, сохраняя полезные свойства продуктов.

Мультиварка считается «потомком» рисоварки. По одной из версий, оба этих прибора пришли к нам с Востока, где рис является одним из популярнейших продуктов питания.

Приставка «мульти» в слове «мультиварка» говорит о многофункциональности электроприбора. И действительно, эта бытовая техника вобрала в себя «способности» и скороварки, и кашеварки, и пароварки, и хлебопечки, и духовки — в мультиварке можно тушить, жарить, выпекать, варить на пару. Эта чудо-машина делает практически все, разве что не стирает и не гладит.



Кроме главных достоинств, мультиварка легко моется; она компактна, так что ее транспортировка в ручном багаже не создаст каких-либо проблем.



УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ

Мультиварки в большинстве своем имеют практически одинаковое устройство и набор программ. Мы рассмотрим эти показатели на примере мультиварки фирмы Panasonic.



Влагосборник



Клапан выпуска пара



Пластина нагревателя



Разъем для сетевого кабеля

Кнопка открывания крышки

Крышка

Сетевой кабель





Дисплей панели управления



Мерная чашка



Контейнер-пароварка



Ложка-черпак



Кастрюля

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность

Как и в любом другом приборе, в мультиварке существенную роль играет ее мощность — чем она больше, тем быстрее чудо-аппарат приготовит то или иное блюдо. Современный рынок техники предлагает мультиварки со следующими мощностями:

490, 670 или 1400 Вт. Если важна скорость приготовления, то об экономии энергопотребления придется забыть и выбрать самый мощный аппарат — на 1400 Вт. В том случае если нужно готовить на небольшую семью, гнаться за этим показателем не стоит: оптимальным вариантом будет мультиварка на 670 Вт.



Индуктивный нагреватель, встроенный в мультиварку, равномерно нагревает кастрюлю аппарата по всей поверхности, что позволяет сэкономить около трети времени, которое мы обычно тратим при нагревании посуды на плите.

Объем

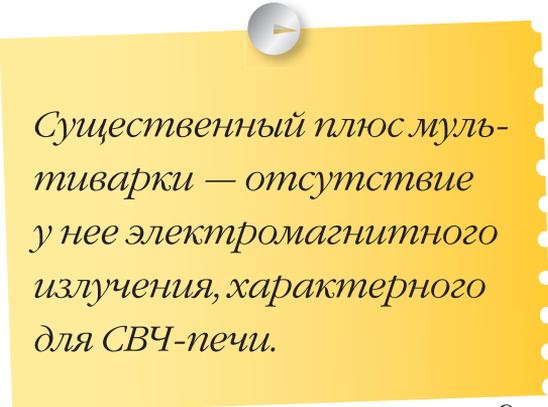
Немаловажным параметром мультиварки является объем съемной чаши. Он может варьироваться от 1,8 до 5 л. Выбор объема чаши — сугубо индивидуальный процесс, так как он зависит от числа членов семьи. Для двух-трех человек подойдет аппарат объемом 3 л, для большего количества идеальным будет 4,5—5 л.

Безопасность

Качество мультиварки определяет и такой ее немаловажный фактор, как безопасность ис-

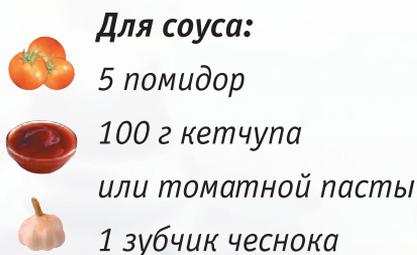
пользования. Лучшим прибором, например, будет тот, у которого крепление кабеля не отсоединяется, что предотвратит попадание воды внутрь аппарата и поможет избежать короткого замыкания.

Кроме того, все качественные мультиварки имеют герметичный клапан, который не даст обжечься горячим паром. Большинство моделей имеют систему мягкого выпуска пара, благодаря которой после окончания приготовления давление в мультиварке снижается и накопившийся пар выходит постепенно.



Существенный плюс мультиварки — отсутствие у нее электромагнитного излучения, характерного для СВЧ-печи.

Рататуй



Здесь и далее в рецептах количество килокалорий указано в расчете на 100 г.

1 Лук мелко шинкуйте, кабачок и баклажан нарежьте небольшими кубиками, перец — полосками.

2 Приготовьте соус. Для этого помидоры и чеснок измельчите и смешайте в однородную массу, добавив кетчуп или томатную пасту.

3 Влейте в кастрюлю мультиварки немного растительного масла.

4 Установите режим «Тушение» и в течение 5 минут разогревайте масло.

5 Затем выложите в кастрюлю все овощи, посолите, поперчите, залейте соусом и тушите в течение 40 минут. После добавьте перец горошком, лавровый лист, зелень и тушите еще 5 минут. По истечении этого времени нажмите на кнопку «Подогрев/Выкл» и откройте крышку прибора.



Тушеные

овощи



6 картофелин



1 кочан капусты



1 морковь



1 луковица



50 г пастернака



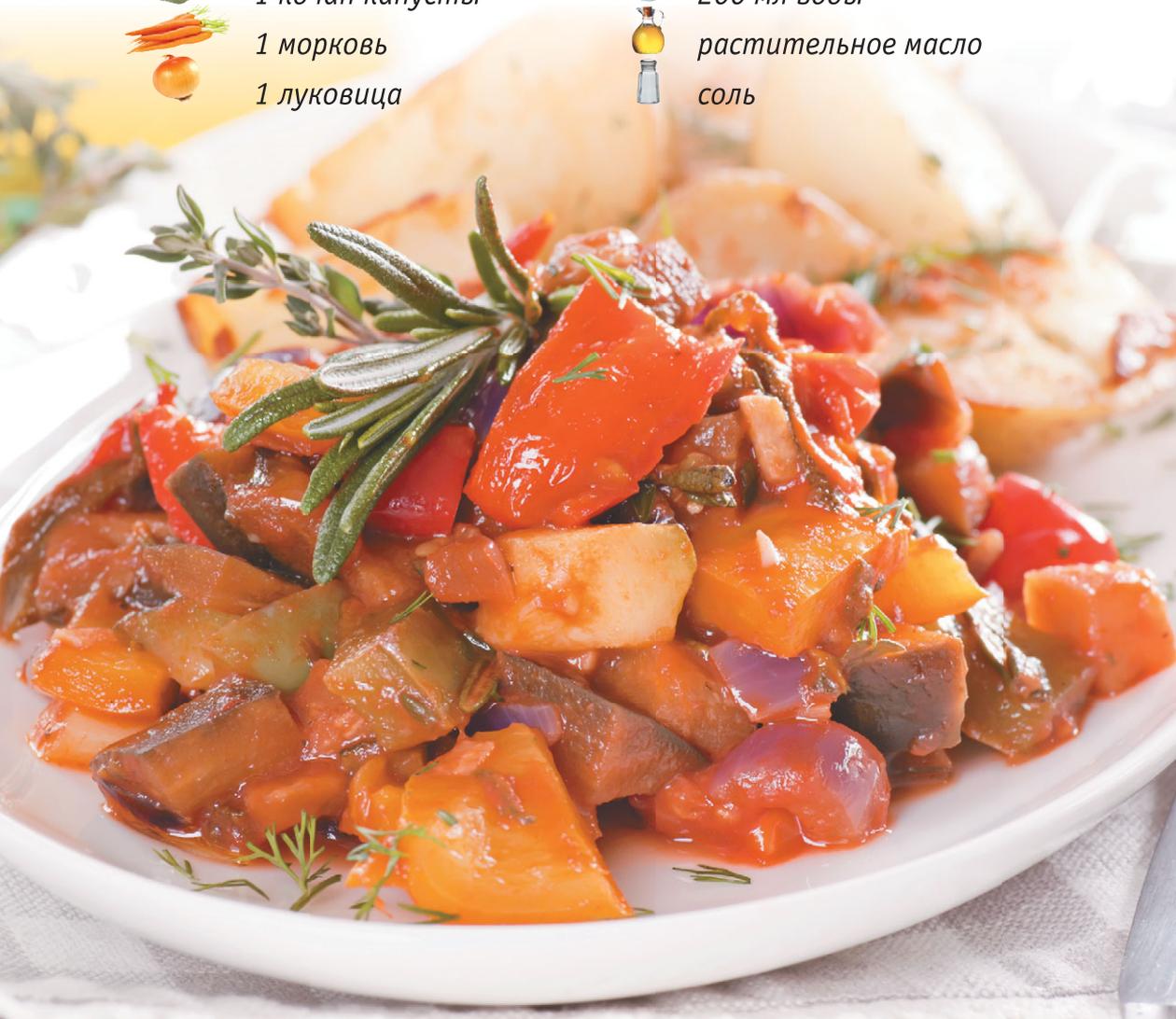
200 мл воды



растительное масло



соль



1

Лук мелко нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке, пастернак мелко нарубите, картофель нарежьте кубиками, капусту — соломкой.

85
мин

2

Смажьте кастрюлю растительным маслом и выложите в нее лук, морковь и пастернак.

212
ккал

3

Установите режим «Выпечка» и спассеруйте овощи. Спустя 15 минут отключите мультиварку, нажав на кнопку «Подогрев/Выкл».

5
порц

4

Добавьте картофель и капусту. Посолите.



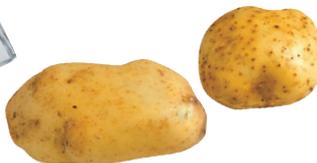
5

Налейте воду, досолите, если надо, и перемешайте.



6

Установите режим «Тушение» на 60 минут.



Цветная капуста *под соусом*



500 г цветной капусты

30 г белого хлеба



Для соуса:

200 мл овощного бульона

10 ст. л. 20%-ных сливок

4 ст. л. муки

15 г сливочного масла

2 яичных желтка

молотый мускатный орех



1

Обмытую цветную капусту погрузите в подсоленную кипящую воду, отварите в течение 20 минут и откиньте на сито. Когда отвар стечет, разберите капусту на мелкие соцветия.



2

Приготовьте сливочный соус. Для этого смешайте овощной бульон, сливки, муку, желток, мускатный орех и сливочное масло. Размешивайте до исчезновения комочков.



3

Затем уложите капусту в кастрюлю мультиварки, залейте соусом, посыпьте крошками белого хлеба. Установите режим «Выпечка» на 40 минут.



СОДЕРЖАНИЕ

ЧУДО-ПРИБОР МУЛЬТИВАРКА	3
УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ	6
ХАРАКТЕРИСТИКИ	8
Мощность	8
Объем.....	9
Безопасность	9
Материал корпуса и покрытие чаши	11
ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ	13
«Молочная каша».....	13
«Гречка».....	16
«Плов»	18
«Варка на пару».....	21
«Тушение»	23
«Выпечка»	26



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	29
Таймер.....	29
Автоматический подогрев	32
РЕЦЕПТЫ БЛЮД	33
Рататуй	34
Тушеные овощи.....	36
Цветная капуста под соусом	38
Фаршированные перцы.....	40
Фаршированные шампиньоны.....	42
Картофель, тушенный с белыми грибами	44
Картофель со свиной в сливочно-имбирном соусе	46
Ризотто «По-венециански»	48
Террин из красной рыбы	50
Жульен из курицы с грибами	52
Заливной язык.....	54
Паштет из печени.....	56
Свинина «По-немецки».....	58
Лобио из мяса и стручковой фасоли	60
Свиные рулетики.....	62



Руллет из свинины с шампиньонами и сыром.....	64
Телятина, напигованная черносливом и чесноком	66
Фрикасе из телятины с шампиньонами.....	68
Баранина, жаренная с луком	70
Говядина, маринованная в вине	72
Клопсы	74
Куриные колбаски	76
Фаршированные куриные ножки.....	78
Фаршированные куриные грудки.....	80
Крылышки в меду.....	82
Курица в кисло-сладком соусе	84
Индейка «По-строгановски».....	86
Утка с овощами	88
Гусиная печень под ягодным соусом	90
Свинина «По-римски».....	92
Свиная корейка под сметанным соусом с грибами	94
Свиные почки, тушенные с помидорами и перцем.....	96
Шницели с ананасами.....	98
Кролик маринованный с грибами.....	100



Печень в сметанно-луковом соусе	102
Кальмары, фаршированные грибами и луком	104
Креветки и морские гребешки в вине	106
Креветки, запеченные с консервированными помидорами	108
Семга с грибами и китайской капустой пак-чой	110
Форель, маринованная в соевом соусе, на пару	112
Палтус, запеченный с картофелем	114
Угорь под сметанным соусом.....	116
Стерлядь «По-русски» с огурцами	118
Осетрина под соусом бешамель.....	120
Рыба, тушенная под сырной шапкой	122
Карп, запеченный в меду	124
Сом разварной.....	126
Рулет с вареной сгущенкой	128
Кулич царский.....	130
Суфле апельсиново-лимонное	132
Шоколадный кекс	134
Пражский ореховый торт	136
Торт со сметанно-творожным кремом	138



УДК 641.5
ББК 36.997
Х76

Серия «Домашняя кухня» основана в 2013 году

Хомиц, Е. О.

Х76 Мультиварка. Праздничный стол. Красиво, быстро, доступно/ Е. О. Хомиц — Москва : АСТ, 2014. — 144 с. : ил. — (Домашняя кухня).
ISBN 978-5-17-081575-3

Мультиварка — превосходная помощница любой хозяйки на кухне! Этот чудо-прибор умеет варить, жарить, тушить, выпекать, готовить на пару и многое другое. Особенно полезным он бывает в праздничные дни, когда одновременно нужно готовить несколько блюд. Так, часть приготовлений мультиварка может взять на себя, и при этом она абсолютно не нуждается в постоянном контроле — прибор все сделает самостоятельно, сэкономив тем самым ваши силы и время!

На страницах издания вы найдете содержательные статьи о характеристиках мультиварки, ее основных режимах и дополнительных функциях, а также множество простых советов, которые будут полезны не только новичкам, но и опытным пользователям этого прибора. И главное — в издании размещено большое количество разнообразных рецептов, благодаря которым ваш праздничный стол всегда будет красивым и оригинальным. Все рецепты в книге представлены пошагово, поэтому вам не составит труда приготовить даже самые сложные блюда. Также в каждом рецепте указано количество порций, килокалорий и времени, необходимого для приготовления, что поможет вам в выборе блюд.

Не упустите возможность сделать свой праздничный стол разнообразнее, не затратив при этом много сил и времени!

**УДК 641.5
ББК 36.997**

ISBN 978-5-17-081575-3

© Оформление, обложка, иллюстрации
ООО «Харвест», 2014.
Дизайн обложки Резько И. В.
© ООО «Издательство АСТ», 2014