

*Очень просто!*

# ПРАЗДНИЧНЫЕ ЗАКУСКИ В МУЛЬТИВАРКЕ



Санкт-Петербург

**Терция**

Москва

**ЭКСМО**

2014

УДК 641/642  
ББК 36.997  
П 68

Составитель *А.Г. Вайник*

Оригинал-макет подготовлен  
ООО «Издательский Дом «Терция»

**Праздничные** закуска в мультиварке / сост. А. Г. Вайник. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2014. — 64 с. — (Очень просто).

ISBN 978-5-699-67934-8

Мультиварку называют настоящим чудом современной кухонной техники. Ведь это универсальный кухонный прибор, совмещающий в себе функции скороварки, пароварки, кашеварки, хлебопечки.

Мультиварка является идеальным кухонным прибором для приготовления различных праздничных закусок — в ней можно с одинаковым успехом делать суфле и жульены, холодец и заливное, буженину и ветчину, фаршированные блюда и рулеты. И все закуски получаются нежными, сочными и ароматными!

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-67934-8

© Составление, оформление, «Терция», 2014  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2014

# ПРЕДИСЛОВИЕ

Мультиварку называют настоящим чудом современной кухонной техники. Ведь это — универсальный кухонный прибор, совмещающий в себе функции скороварки, пароварки, кашеварки, хлебопечки. С ее помощью можно варить на пару, тушить, жарить, выпекать.

При приготовлении пищи в обычной кастрюле с приоткрытой крышкой воздух свободно проникает внутрь кастрюли, а значит, будет происходить процесс окисления, а приготовляемая пища неизбежно будет терять свои вкусовые качества и становиться менее питательной. В мультиварке же есть клапан, который не позволяет воздуху проникать внутрь прибора, а процессор чередует низкое и высокое давление, выбирая оптимальную температуру. В результате создается так называемый «щадящий режим» — в этом состоянии не возникает избыточной температуры и еда во время готовки не теряет полезных и вкусовых качеств. А результат — превосходный вкус, максимально сохраненные полезные вещества при минимуме затраченного времени.

Мультиварка состоит из корпуса с электрическим нагревательным элементом, емкости для приготовления с антипригарным покрытием, встроенного микропроцессора для управления приготовлением, парового клапана и системы герметичного закрытия крышки. Принцип работы мультиварки основан на использовании интеллекту-



ального микропроцессора, который полностью контролирует температуру внутри прибора, поддерживает определенное давление, объем испаряемой жидкости и может оптимально определить время, необходимое для приготовления еды, в зависимости от массы заложенных в нее продуктов. Продукты нагреваются в мультиварке равномерно с помощью индукционного нагрева.

Мультиварка имеет несколько основных режимов: «Гречка», «Плов», «Молочная каша», «Выпечка», «Тушение» и «Варка на пару». В мультиварках разных производителей названия режимов могут немного отличаться, но суть их остается той же. Эти режимы позволяют практически автоматизировать приготовление большинства блюд — задачей готовящего становится только закладка необходимых продуктов.

«Гречка» — этот режим предназначен для приготовления различных гарниров, в первую очередь с крупами: гречей, рисом, пшеном или перловкой. Причем режим используется как для приготовления рассыпчатых гарниров, так и для приготовления каш с мясом, грибами, луком, сметаной и тому подобных. Также этот режим прекрасно подходит для приготовления гарниров из гороха и фасоли (только их необходимо заранее замачивать). Основным принципом работы этого режима заключается в контроле испарении жидкости. Как только свободная жидкость исчезла, т. е. впиталась в продукт, программа выключается и переходит на подогрев. Поэтому ничто не мешает добавлять жидкость и тем самым регулировать рассыпчатость и плотность готового продукта.

«Плов» — создатели мультиварки предполагали, что этот режим будет использоваться только для приготовления плова: с мясом, с овощами, с морепродуктами, с сухофруктами и т. д. Принцип работы этого режима тоже основан на контроле выпаривания жидкости, но дополнительно добавлена функция более интенсивного за жаривания в последние 5–10 мин программы. Плов получается не



просто полностью впитавшим жидкость, но подсушенным и с поджаристой корочкой нижнего слоя из мяса и лука. Исходя из этого пытливые умы владельцев мультиварки методом «научного тыка» дошли до применения данного режима для приготовления большого количества самых разнообразных блюд. Например, печеный картофель — поджаристый, с румяной корочкой, ну прямо как из печки! Не верите?! Смотрите: сначала программа проваривает, выпаривает влагу, а потом красиво зажаривает нижнюю корочку.

«*Молочная каша*» — на взгляд многих хозяек, это самый удобный режим, так как позволяет с вечера загрузить в кастрюлю крупу, молоко или воду, назначить себе время завтрака с помощью таймера и включить кнопку. А утром семья ждет горячая ароматная вкусная каша. Таким образом можно приготовить каши из абсолютно любой крупы: из цельных зерен овса, из риса, из хлопьев, из молотой ячневой или кукурузной крупы, а также из всех прочих круп. При этом в каши можно добавлять тыкву, изюм и другие добавки. Впрочем, даже если вы проспите, умная кастрюлька не переусердствует, а перейдет в режим подогрева и сохранит вашу кашу горячей в течение 12 ч.

«*Выпечка*» — на этом режиме пекут пироги, запеканки, а также готовят овощи с мясом и рыбой. Антипригарное покрытие позволяет все запекать без масла. С одинаковым успехом можно печь пироги с разнообразными начинками (как открытые, так и закрытые), делать запеканки из овощей, грибов и т. д. Кроме этого, режим «Выпечка» используется для стандартной жарки продуктов: отлично жарится курица (как целиком, так и кусочками), картофель, котлеты и прочее. Жарить можно как с открытой, так и с закрытой крышкой. Полностью исключено разбрызгивание масла и сока. На том же режиме «Выпечка» можно приготовить зажарку для супа, немного подрумянить мясо перед тушением, поджарить овощи...



«*Тушение*» — на этом режиме тушить можно все что заблагорассудится. Можно даже делать овощные заготовки. Этот режим предполагает не выкипание жидкости, а длительное томление продукта при определенной температуре. Он идеально подходит для приготовления супов. Они получаются томленными и прозрачными. На этом режиме можно тушить целиком крупные куски мяса до состояния нежнейшей буженины. Этот режим позволяет сварить прозрачный холодец, не прилагая героических усилий, а только забросив продукты, приготовит настоящее топленое молоко и многое другое. Он идеально подходит для продуктов с длительным сроком приготовления: уходя утром из дома можно загрузить в кастрюлю сразу все продукты предполагаемого блюда, а микропроцессор все сделает так, что продукты одновременно придут в готовность, не переварившись: и капуста, и замороженное мясо. На этой же программе можно разогревать приготовленные ранее продукты, если подогрев был вами отключен или блюдо осталось «на завтра».

«*Варка на пару*» — помимо сохранения полезных веществ паровой пищи этот режим позволяет, например, кипятить молоко и варить макароны. Важно, что ничего не убежит и не пригорит: как только жидкости в кастрюле не останется, мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева. Это очень удобная программа для приготовления диетических блюд на пару. Помимо приготовления блюд эту программу можно использовать для разогрева пищи: жидкие продукты разогреваются прямо в кастрюле, а порционные — в корзинке для пара.

В некоторых мультиварках встречается режим «*Варка*» (может заменить режимы «*Гречка*», «*Молочная каша*»), «*Суп*» (может заменить режим «*Тушение*»), «*Жарка*» (может заменить режим «*Выпечка*»), «*Паста*» (может заменить режимы «*Гречка*», «*Молочная каша*»). Бывают и другие режимы, но все они так или иначе сводятся к основным.