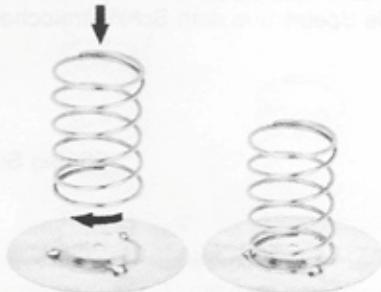


**RUS**

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### СХЕМА УСТРОЙСТВА:

- 1.сосуд ветчинницы
- 2.прижимная пластина
- 3.пружина
- 4.крышка



Перед первым применением ветчинницу вымыть горячей водой или в посудомоечной машине, тщательно прополоскать и высушить. Сосуд ветчинницы (№ 1) наполнить подготовленным мясом. Сверху на мясо положить прижимную пластину (№ 2). Прижимная пластина должна быть установлена выпуклой стороной вверх. На выпуклую часть прижимной пластины установить пружину (№ 3) винт в соответствии со схемой. Все вместе накрыть крышкой (№ 4). Ветчинницу поместить в кастрюлю с горячей водой, оставить на водяной бане на 2-3 часа (в зависимости от вида мяса). Оставить сосуд до остывания, вынуть мясо из ветчинницы.

**Примечание:** Не ставьте блюда прямо на тарелку огня или нагревания

Перед тем, как вставлять мясо, его можно обтянуть сеточкой для копчения, которую предлагает компания BLOWIN

Ветчинницу можно мыть в посудомоечной машине

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Ветчинница для изготовления шинки, ветчины, рульки. Использовать устройство не по назначению запрещено.

Устройство не годится для детских игр.

Упаковка должна быть утилизирована в соответствии с положениями, действующими на территории Польши

**Рецепты свиной ветчины, куриной ветчины, рубленой ветчины, голяшки:**

#### Ветчина из шеи и корейки

##### Ингредиенты:

- |                              |
|------------------------------|
| 800 г шеи                    |
| 400 г сырой копченой корейки |
| 20-23 г соли                 |
| Селитра калиевая - 2 г       |
| щепотка черного перца        |
| щепотка гвоздичного перца    |
| лавровый лист                |
| веточка свежего розмарина    |
| зубок чеснока                |
| 70 мл воды                   |
| плоская ложечка желатина     |

#### Способ приготовления:

Шею и корейку порезать на куски 3 x 3 см и слегка отбить колотушкой, корейку перемолоть.

Оба ингредиента переложить в миску, затем добавить соль для засолки мяса и приправы, массу перемешивать не менее 15 минут. Прикрыть миску и поставить ее в холодильник на 24 часа.

Через 12 часов перемешать примерно 10 минут. Через 24 часа добавить в мясо воду и ложечку желатина, выдавить зубок чеснока и снова перемешать. Массу поместить в ветчинницу и очень тщательно утрамбовать. Закрыть емкость. Тушить на водяной бане при температуре 80-90°С на протяжении 2,5 ч. После охлаждения блюдо вынуть из ветчинницы.

### Свиная рубленая колбаса

#### Ингредиенты:

550 г свиного мяса от окорока или лопатки  
550 г свиного подгрудка  
100 г свиной кожи  
20 г соли  
Селитра калиевая - 2 г  
щепотка перца  
щепотка мускатного ореха  
0,5 плоской ложечки сахара  
0,5 зубчика чеснока  
70 мл воды

#### Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку сквозь решетку с отверстиями 5 мм и тщательно перемешать с солью для засолки мяса.  
Старательно утрамбовать в миске, прикрыть влажной тканью и поставить в холодильник на 24 часа.

Свиную кожу распарить в течение 10-15 минут, а затем пропустить через мясорубку минимум 3 раза сквозь решетку с диаметром отверстий 3 мм. Кожу поставить в холодильник на 24 часа.  
Вынув из холодильника, приступить к перемешиванию. Сначала смешать мясо, добавляя чеснок, выданный чеснокодавкой, и перец (в колбасу по вкусу можно добавить другие приправы, к примеру, паприку, майоран, тмин и т.п.).

В стакан налить 70 мл кипяченой горячей воды, растворив в ней сахар. К перемешанному мясу добавить кожу, воду с сахаром, добавить щепотку мускатного ореха и все очень тщательно перемешать, чтобы мясо полностью впитало воду.

Мясную массу поместить очень плотно в ветчинницу, утрамбовать, прижать пластиною. Обваривать примерно 2 часа при температуре 80-85°С. После обваривания вставить ветчинницу в холодную воду с целью охлаждения, а после остывания поставить в холодильник на 12 часов.

### Ветчина из индюшатины и курятини

#### Ингредиенты:

1 кг курицы,  
0,4 кг индюшатины,  
16 г соли  
Селитра калиевая - 2 г  
ложечка сахарной пудры,  
150 г льда,  
ложечка картофельного крахмала,  
ложечка желатина,  
50 мл воды

#### Способ приготовления:

Филе индейки промыть, порезать ломтиками толщиной 1 см, а затем полосками длиной 5 см. Курятину очистить от кожи, отделить от костей и перемолоть на мясорубке сквозь решетку с отверстиями диаметром 5 мм, затем курятину со льдом перемолоть на кухонном комбайне. Сахарную пудру, муку и желатин перемешать с водой. Порезанное филе индейки, перемолотую курятину и воду перемешать до получения однородной массы. Эту подготовленную массу поместить в ветчинницу. Закрыть ветчинницу и поставить на 6 часов в холодильник. По истечении этого времени ветчинницу поставить в сосуд с горячей водой. Обваривать при температуре 80 градусов в течение 1,5 часа. Вынув из воды, поставить остывший сосуд с мясом на 8 часов в холодильник.

# *Моя домашняя ветчина!*

## **ВЕТЧИНА «ВЕНГЕРСКАЯ»**

### **Продукты:**

Индейка, куриные грудки – 1–1,5 кг  
Отварные грибы – 150 г  
1 небольшая луковица  
1 яйцо  
1 столовая ложка майонеза  
1 чайная ложка манной крупы  
Соль, специи по вкусу

### **Приготовление:**

Грибы с луком пропускаем через мясорубку.  
Взбиваем яйцо с солью и специями, добавляем  
майонез и манную крупу. Из мяса готовим фарш  
(70% индейки и 30% куры), смешиваем с яично-  
грибной массой.

### **Для приготовления в аэрогриле:**

Дно и борта формы выкладываем фольгой.  
Заполняем форму фаршем. Накрываем форму  
крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы  
наливаем стакан кипятка. Помещаем заправленную  
форму в аэрогриль и готовим 60 минут  
при температуре 205°C.

### **Для приготовления в духовке:**

Дно и борта формы выкладываем фольгой.  
Заполняем форму фаршем. Накрываем форму  
крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в  
духовку и выпекаем при температуре 205–210°C  
в течение 40 минут.

### **Для варки:**

Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет,  
помещаем форму в кастрюлю или сковородку  
(в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу  
можно располагать как вертикально,  
так и горизонтально), заливаем холодной водой и  
варим в течение 50–70 минут.

**Перед выемкой ветчины форму остужаем.**



# Моя домашняя ветчина!

## ВЕТЧИНА «ПИКАНТНАЯ»

### Продукты:

1–1,5 кг свинины и говядины нарезать плоскими кусками

1–2 крупных яблока «Антоновка»

2–3 чернослива

3–4 кураги

5–7 крупных грецких орехов

Соль, специи (кардамон, базилик, корица, майоран, черный молотый перец, мускатный орех) – по вкусу  
1/3 стакана уксуса (можно заменить соком лимона)

### Приготовление:

Мясо замачиваем на 3 часа в рассоле: 1 стакан воды + 1/3 стакана уксуса + 3 столовые ложки соли. Откладываем мясо на дуршлаг. Смешиваем со специями. Яблоки нарезаем тонкими кружочками. Чернослив, курагу нарезаем мелкими кубиками.

Выкладываем компоненты в форму следующим образом: свинина, яблоко, говядина, сухофрукты, орех, свинина.

### Для приготовления в аэрогриле:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан воды, пива или вина. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим 90 минут при температуре 205°C.

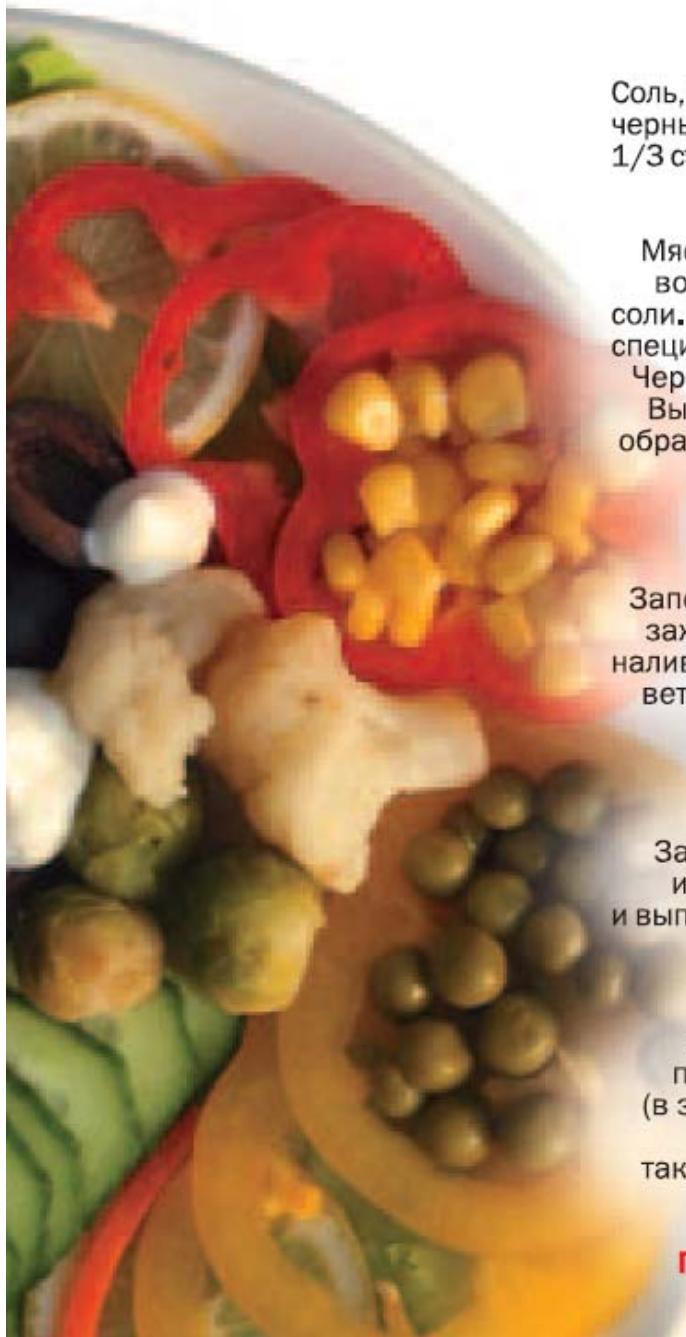
### Для приготовления в духовке:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°C в течение 60–80 минут.

### Для варки:

Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или сковородку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 90 минут.

**Перед выемкой ветчины форму остужаем.**



# Моя домашняя ветчина!

## ВЕТЧИНА «КУПЕЧЕСКАЯ»

### Продукты:

1–1,5 кг свинины и говядины  
Грибы, сыр, лук, соль, специи – по вкусу

### Приготовление:

Мясо маринуем с добавлением соли и пряностей на сутки. Грибы, сыр, лук крупно режем, смешиваем с маринованным мясом.

### Для приготовления в аэрогриле:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим 1 час при температуре 260°C на высокой скорости.

### Для приготовления в духовке:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°C в течение 50–80 минут.

### Для варки:

Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или сковородку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 90 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.



# Моя домашняя ветчина!

## ВЕТЧИНА С МОРЕПРОДУКТАМИ

### Продукты:

1 кг мясного фарша  
150–200 г креветок (можно заменить рыбой, кальмарами, мясом крабов)  
1 небольшая луковица  
1 столовая ложка сухого желатина  
1 столовая ложка сметаны  
Морковь и/или половинка красного сладкого перца – по желанию  
Соль, специи по вкусу

### Приготовление:

Фарш отбиваем, добавляем специи и морепродукты, перемешиваем. Добавляем желатин и сметану. Перемешиваем.

### Для приготовления в аэрогриле:

Укладываем массу в форму. Накрываем крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим при температуре 260°C в течение 30–40 минут.

### Для варки:

Плотно укладываем в форму приготовленную массу.

Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами, помещаем в кастрюлю или сковородку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 40–50 минут.

**Перед выемкой ветчины форму остужаем.**



# *Моя домашняя ветчина!*

## **РУЛЕТ «МУЛЕН РУЖ»**

### **Продукты:**

1 кг куриного филе  
500 г шампиньонов  
1 красный болгарский перец  
1 небольшая луковица  
1 грибной или куриный бульонный кубик

### **Приготовление:**

Курицу и грибы режем кусочками. Перец мелко нарезаем. Лук натираем на мелкой терке. Кубик разминаем. Все тщательно перемешиваем (можно добавить майонез).

### **Для приготовления в аэрогриле:**

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем форму в аэрогриль и готовим 60 минут при температуре 260°C.

### **Для приготовления в духовке:**

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°C в течение 40–50 минут.

### **Для варки:**

Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или сковородку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 45 минут.

**Перед выемкой ветчины форму остужаем.**



# *Моя домашняя ветчина!*

## **РУЛЕТ «МОРСКОЙ БРИЗ»**

### **Продукты:**

500 г филе горбуши

1 кг филе скумбрии

Молотая гвоздика на кончике чайной ложки

1 луковица

Соль, специи по вкусу

### **Приготовление:**

Рыбу нарезаем. Лук пассеруем в масле. Все компоненты рулета перемешиваем, добавляем специи.

### **Для приготовления в аэрогриле:**

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Ингредиенты закладываем в форму слоями. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим при температуре 260°C в течение 30–35 минут на высокой скорости.

### **Для приготовления в духовке:**

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°C в течение 40–50 минут.

### **Для варки:**

Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или сковородку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 50 минут.

**Перед выемкой ветчины форму остужаем.**

