

Maxwell

моя первая любовь

Мультиварка – гармоничное решение для Вашей кухни!



Малиновый рай там,
где ты ешь...



Maxwell

моя первая любовь

Когда вкус малинового ветра тает на губах
и мир окрашен в малиновый цвет,
и твоя любовь становится частью твоей жизни,
как и первая в вашей жизни техника..



Мультиварка – это настоящий домашний повар, способный угодить Вам и Вашим близким: полезные каши, оригинальные супы, изысканные мясные блюда, нежнейшие десерты – теперь это легко приготовить при помощи одного прибора.

Устройство приятно удивит Вас простотой использования и ухода. Приготовление пищи превратится в настоящий праздник, который не только вдохновит на новые кулинарные подвиги, но и сэкономит время и силы. Вам лишь стоит заложить в мультиварку продукты, выставить нужную программу и, дождавшись сигнала о готовности блюда, наслаждаться вкуснейшими лакомствами.

В нашей книге Вы найдете 30 рецептов вкусных и полезных блюд для мультиварки на каждый день и для праздничного стола. Готовьте с удовольствием, дарите любовь и наслаждайтесь гармонией в Вашем доме!

**Малиновый рай там,
где ты есть...**



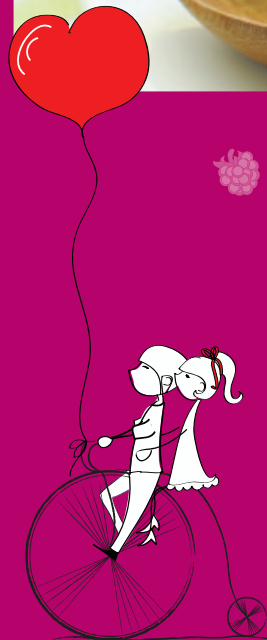


Maxwell

моя первая любовь

СОДЕРЖАНИЕ:

СУПЫ	5
Куриный суп с чечевицей	6
Мясная солянка	7
Щи.....	8
Гороховый суп	9
Борщ	10
ВТОРЫЕ БЛЮДА	11
Форель на пару	34
Котлеты на пару	13
Жаркое с грибами	14
Фаршированный перец	15
Бефстроганов	16
Курица пряная с картошкой	17
КАШИ	18
Каша овсяная	20
Каша манная	21
Каша рисовая молочная	22
Кукурузная каша	23
Пшеничная каша	24
ДЕСЕРТЫ	25
Кисель	26
Яблочный пирог	27
Вареники с вишней	28
Мармелад	29
Заключение	30



Супы

Супы, несмотря на привычное место в нашем рационе, – блюда, способные удивить Вас своей оригинальностью! Приготовленные в мультиварке, они приобретают особую нежность и вкус, сохраняя при этом все полезные компоненты продуктов.



Maxwell

моя первая любовь

КУРИНЫЙ СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ



Ингредиенты:

- Чечевица - 1 ст.
- Курица - 1 кг
- Картофель - 2-3 шт.
- Лук - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Вода - 1,5 - 1,7 л
- Соль и специи по вкусу
- Зелень
- Вода - 2-2,5 л



Курицу вымойте, разрежьте на кусочки, положите в чашу мультиварки. Затем добавьте чечевицу и картофель, порезанный кубиками, и мелко порезанный лук, и тертую морковь. Налейте воды, посолите, добавьте специи, включите режим «Приготовление». Готовьте 1 час. Переключите мультиварку в режим «Поддержания температуры», досолите по необходимости и посыпьте зеленью.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте соответствующее количество воды в чашу мультиварки, положите порезанную кусочками свинину. Включите режим «Приготовление», варите 45 минут. Затем добавьте нарезанный картофель, через 15 минут – мелко нарезанный лук и тертую морковь, нарезанную кусочками вареную, копченую колбасы, грудинку, маринованные огурцы. Варите ещё 20 минут, после чего добавьте измельченный чеснок, порезанный на кусочки лимон и маслины, и через 10–15 минут переключите мультиварку в режим «Поддержание температуры».



Maxwell

моя первая любовь

МЯСНАЯ СОЛЯНКА



Ингредиенты:

- Свинина – 0,5 кг
- Грудинка - 100 г
- Колбаса копченая – 300 г
- Колбаса вареная – 200 г
- Картофель - 4-5 шт.
- Лук – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лимон – ½ шт.
- Маслины – 8-12 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Огурцы маринованные – 250-300 г
- Специи, соль по вкусу
- Вода -2-2,5 л

Maxwell

моя первая любовь

ЩИ



Ингредиенты:

- Мясо (лучше взять говядину) – 500–600 г
- Капуста – половина кочана среднего размера
- Картофель – 4 шт. средней величины
- Болгарский перец – 1 шт.
- Лук – 1 шт.
- Томатная паста – 1 ст. л. (или кетчуп)
- Морковь – 1 шт.
- Соль, зелень, специи по вкусу
- Вода – 2–2,5 л



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Натрите морковь на терке, нарежьте мелко лук, перец. Мясо порежьте на небольшие кусочки, налейте соответствующее количество воды и включите режим «Приготовление», варите 35–40 минут. Затем добавьте нашинкованную капусту, тертую морковь, лук, перец, порезанный кубиками картофель и ложку томатной пасты. По вкусу посолите. Продолжайте варить ещё 50 минут, затем добавьте лавровый лист, зелень, и через 10–15 минут переключите мультиварку в режим «Поддержание температуры».



Maxwell

моя первая любовь

ГОРОХОВЫЙ СУП



Ингредиенты:

- Картофель – 2–3 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Копченые ребра (любые копчености) – 400 г
- Горох – 180 г
- Вода – 1,5–2 л
- Специи и соль по вкусу
- Чеснок – 1 зубчик
- Вода – 2 – 2,5 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно замочите горох на ночь. Промойте горох, выложите его в чашу мультиварки, налейте воды и включите режим «Приготовление». Варите 1,5–2 часа. Нарежьте картофель кубиками, морковь натрите на крупной терке, лук и чеснок мелко нашинкуйте, добавьте соль, специи по вкусу. Затем положите овощи и ребра в чашу мультиварки, варите в режиме «Приготовление» еще 1 час. После чего переключите мультиварку в режим «Поддержание температуры».



Maxwell

моя первая любовь

БОРЩ



Ингредиенты:

- Мясо на косточке - 300-400 г
- Капуста - 1/2 кочана
- Свекла - 1 шт.
- Чеснок - 1 зубчик
- Морковь - 1 шт.
- Лук - 1 шт.
- Растительное масло - 3-4 ст. л.
- Картофель - 3 шт.
- Помидоры - 2-3 шт. (можно использовать томатную пасту)
- Соль и специи по вкусу
- Бульон или вода, чтобы покрыть все содержимое



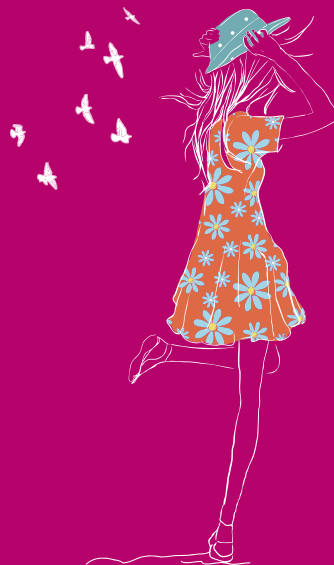
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Порежьте мясо на кусочки, положите в чашу мультиварки, добавьте воды и варите в режиме «Приготовление» 50 минут. Порежьте картофель кубиками, помидоры кусочками, капусту нашинкуйте, добавьте нарезанный мелко лук, свеклу, тертую морковь. Варите на программе «Приготовление» ещё 30 минут. По окончании приготовления добавьте лавровый лист, чеснок, соль, специи по вкусу. Оставьте борщ в режиме поддержания температуры на 20 минут, чтобы он настоялся.



Вторые блюда

Вторые блюда – неотъемлемая часть любой повседневной или праздничной трапезы. Но для того, чтобы Ваш обед или ужин превращался в настоящий праздник, меню стоит разнообразить. При помощи мультиварки Вы легко сможете удивлять Ваших домочадцев или гостей каждый раз оригинальными и разнообразными блюдами.



Maxwell

моя первая любовь

ФОРЕЛЬ НА ПАРУ



Ингредиенты:

- Форель – 1 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Помойте форель, натрите солью и перцем. В мультиварку налейте воды – 1–1,5 л. Разрежьте рыбу на порционные кусочки и сбрызните кусочки рыбы лимонным соком. На каждую рыбу положите кусочек лимона и сухие приправы. Положите рыбу в лоток для варки на пару, включите режим «Приготовление». Время приготовления 40–45 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовьте мясной фарш (прокрутив мясо, лук, чеснок через мясорубку), добавьте яйцо, кусочек хлеба, соль и перец по вкусу, хорошо перемешайте. Сформируйте котлеты и выложите их в лоток для варки на пару. В мультиварку налейте воды – 1,5 л. Установите лоток для варки на пару, включите режим «Приготовление». Готовьте 45–50 минут.



Maxwell

моя первая любовь

КОТЛЕТЫ НА ПАРУ



Ингредиенты:

- Мясо (свинина+говядина) – 700 г
- Лук – 1 шт.
- Чеснок – 4 зубчика
- Яйцо – 1 шт.
- Кусочек хлеба, размоченный в молоке
- Перец и соль по вкусу



Maxwell

моя первая любовь

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- Свинина – 300 г
- Шампиньоны – 150 г
- Лук – 2–3 шт.
- Картофель – 5 шт.
- Сметана – 250 г
- Томат-паста или кетчуп – 1 ст. л.
- Морковь – 1 шт.
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло – 1–2 ст. л.



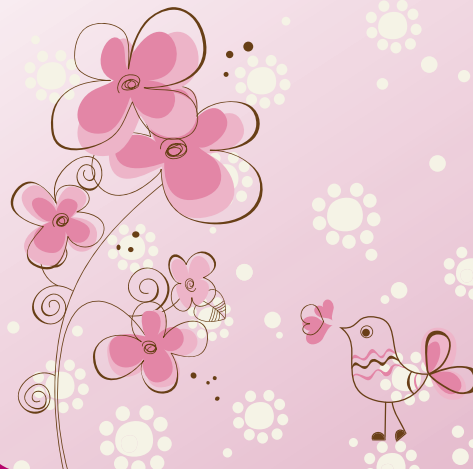
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистите, нарежьте ломтиками, морковь – кубиками, нарежьте шампиньоны. Лук нашинкуйте полукольцами. Свинину – небольшими кусочками. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, положите лук, мясо, картофель, морковь, шампиньоны. Залейте все сметаной и томатной пастой. Готовьте в режиме «Приготовление» 30-40 мин, периодически помешивая. Переключите мультиварку в режим «Поддержание температуры», оставьте на 30 минут. По окончании приготовления, ещё раз перемешайте, посолите и поперчите.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварите рис до полуготовности в небольшом количестве воды, добавив немного соли. Мелко порубите зелень, чеснок. Смешайте фарш и рис. Добавьте соль, перец, зелень и все тщательно перемешайте. Перцы очистите от семечек, промойте и наполните начинкой. Уложите перцы в чашу мультиварки, и залейте водой. Добавьте томатную пасту или кетчуп. Включите режим «Приготовление», готовьте 50-60 мин. Добавьте чеснок, переключите мультиварку в режим «Поддержание температуры» и потомите 10 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



Ингредиенты:

Порций: 3

- Болгарский перец – 6 шт.
- Мясной фарш – 200 г
- Рис – 5 ст. л.
- Лук – 1 шт.
- Соль, перец по вкусу
- Зелень, зубчик чеснока.
- ч. л. томатной пасты или кетчупа

Maxwell

моя первая любовь

БЕФСТРОГАНОВ



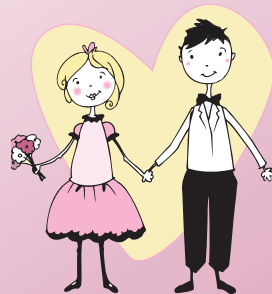
Ингредиенты:

- Мясо – 600 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Сметана – 3 ст. л.
- Мука – 1 ст. л.
- Растительное масло – 3–4 ст. л.
- Черный перец, соль, лавровый лист по вкусу
- Вода – 1 ст.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо нарежьте длинными брусочками, положите в чашу мультиварки, добавьте масло. Обжарьте в режиме «Приготовление» 10 минут при закрытой крышке. Добавьте лук и обжарьте еще 10 минут. Налейте воды, добавьте сметану, томатную пасту, муку и тушите в режиме «Приготовление» 20–30 мин, помешивая. Переключите в режим «Поддержание температуры» и тушите еще 15 минут.



Maxwell

моя первая любовь

КУРИЦА ПРЯНАЯ С КАРТОШКОЙ



Ингредиенты:

- Картофель – 1 кг
- Куриная грудка – 1 кг
- Лук – 1 шт.
- Специи, соль перец по вкусу
- Сливки – 150 мл
- Вода – 100 г
- Сок апельсина – 2-3 ст. л.
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Зелень (укроп) по вкусу

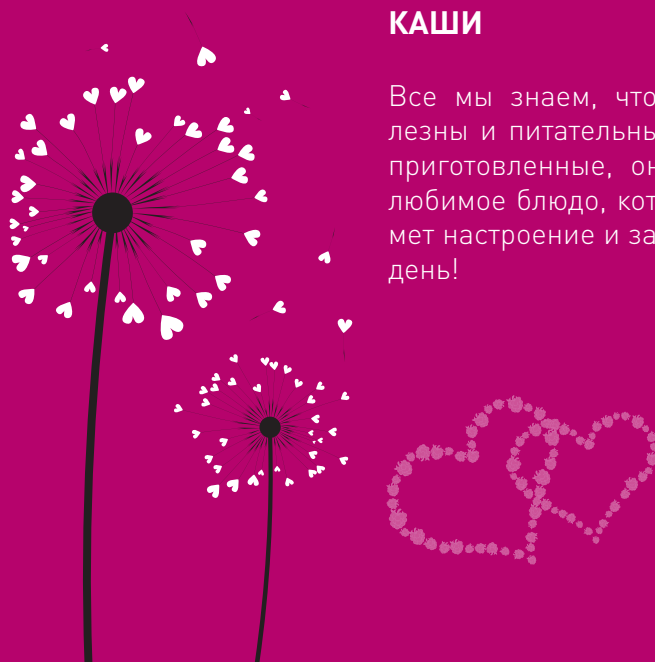
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель разрежьте на половинки, обваляйте в специях, посолите, положите в лоток для приготовления на пару. Лук нарежьте полукольцами, мясо курицы небольшими кусочками. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, положите кусочки курицы, посыпьте специями по вкусу, посолите, поперчите, накройте луком и обжарьте 5-10 минут в режиме «Приготовление» при закрытой крышке. Добавьте сливки, воду, апельсиновый сок. Установите лоток для приготовления на пару с картошкой и продолжайте готовить еще 30-35 мин. При подаче добавьте в картошку масло и посыпьте укропом.



КАШИ

Все мы знаем, что каши чрезвычайно полезны и питательны. А правильно и искусно приготовленные, они могут превратиться в любимое блюдо, которое обязательно поднимет настроение и зарядит энергией на целый день!



Maxwell

моя первая любовь

КАША ОВСЯНАЯ



Ингредиенты:

- Овсяные хлопья – 1 мерная чашка
- Молоко или вода – 3 мерные чашки
- Соль – ½ ч.л.
- Оливковое или сливочное масло (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Овсяные хлопья засыпьте в чашу мультиварки. Добавьте молока или воды. Включите мультиварку в режим «Приготовление», доведите до кипения, варите в течение 5 минут. Затем переключите мультиварку в режим «Поддержание температуры» и потомите ещё минут 15-20.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте молоко с водой и налейте в мультиварку. Включите режим «Приготовление», доведите до кипения. Затем медленно засыпьте крупу, одновременно помешивая. Добавьте сахар, соль, цукаты и готовьте ещё 5 минут, включив режим «Поддержание температуры».



Maxwell

моя первая любовь

КАША МАННАЯ



Ингредиенты:

- Молоко – 0,5 л
- Вода – 200 мл
- Сахар по вкусу
- Манная крупа ¼ ст.
- Цукаты – 70 г
- Соль – 0,5 ч.л.

Maxwell

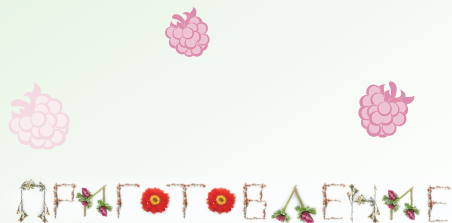
моя первая любовь

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

- Рис круглый – 1 ½ мерных чашки
- Соль – 1 ч.л.
- Сахар – 4 ст.л.
- Молоко – 3 ст.
- Масло сливочное – 20 г



Предварительно замочите рис на 20 минут. Промойте рис и положите в чашу мультиварки, залейте молоком, добавьте сахар, соль, перемешайте. Включите мультиварку в режим «Приготовление», через 5 минут помешайте. Через 5-7 минут включите режим «Поддержания температуры» и оставьте кашу на 30-40 минут. Добавьте кусочек сливочного масла, помешайте.



Кукурузную крупу промойте, высыпьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар, соль и сливочное масло. Влейте молоко, перемешайте. Включите мультиварку в режим «приготовление», через 5 минут помешайте. Включите режим «Поддержание температуры» и оставьте на 30 минут.



Maxwell

моя первая любовь

КУКУРУЗНАЯ КАША



Ингредиенты:

- Молоко – 500 мл (или 400 мл молока и 100 мл воды)
- Кукурузная крупа – 0,5 мерных ст.
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – по вкусу
- Сливочное масло по вкусу

Maxwell

моя первая любовь

ПШЕННАЯ КАША



Ингредиенты:

- Крупа пшенная – 1 ст.
- Молоко – 3 ст.
- Масло сливочное – 2 ст. л.
- Соль по вкусу
- Сахар по вкусу

П Р И Г О Т О В Л Е Н И Е

Промойте пшено и уложите его в чашу. Залейте содержимое молоком, добавьте соль и сахар. Готовьте пшённую кашу в мультиварке 15 минут на режиме «Приготовление», периодически помешивая. Затем включите режим «Поддержание температуры» на 30-40 минут. При подаче в кашу можно добавить масло.



Десерты

Десерты – любимая часть трапезы большинства из нас. Обычно это сладкое завершение обеда или ужина, которое позволяет проявить все свои кулинарные фантазии и создать общее впечатление о застолье. Нежные, воздушные, изысканные десерты обязательно придадут особый шарм даже повседневной трапезе!



Maxwell

моя первая любовь

КИСЕЛЬ



Ингредиенты:

- Ягоды замороженные -400 г
- Сахар -1 ст.
- Крахмал- 2-3 ст. л.
- Воды 2,5-3 литра воды



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварите ягоды в режиме «Приготовление» (20-30 минут). Добавьте сахар и крахмал, помешивая, варите еще 10-15 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яблоки предварительно очистите от кожуры и сердцевин. Нарежьте небольшими кусочками. В чашу мультиварки налейте сливки, добавьте сахар, готовьте в режиме «Приготовление» 5 минут, через 5 мин добавьте яблоки, корицу. Готовьте 5-10 минут, затем накройте раскатанным тестом. Переключите мультиварку через 5 минут в режим поддержания температуры, готовьте еще 15-20 минут. Чашу накройте тарелкой и переверните, чтобы пирог оказался на тарелке.



Maxwell

моя первая любовь

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ



Ингредиенты:

- Тесто слоеное бездрожжевое- 250 г
- Яблоки – 3 шт.
- Сахар- 6 ст. л.
- Сливки- 6 ст. л.
- Щепотка корицы

Maxwell

моя первая любовь

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ



Ингредиенты:

Тесто:

- Яйца - 3 шт.
- Соль - щепотку
- Мука - 500 г

Начинка:

- Вишня - 400 г
- Сахар - 500 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца взбейте с солью, введите муку, замесите крутое тесто. Тесто накройте сухой салфеткой, оставьте на 30 минут. Разрежьте тесто на полоски, толщиной 3,5 см. Отрежьте от теста кусочки шириной 1,5 см. Каждый кусочек раскатайте толщиной 1-2 мм, положите в центр несколько ягод вишни, посыпьте сахаром, скрепите края теста закручивающим движением. Полученные вареники разместите в лотке для пароварки. В чашу мультиварки налейте 2л воды, установите лоток с варениками. Включите режим «Приготовление», варите 45-50 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Желатин залейте стаканом кипяченой воды на 30-40 мин. В чашу мультиварки положите помытую ягоду, залейте водой, добавьте сахар и включите режим «Приготовление». Варите 25 минут. Затем переключите мультиварку в режим «Поддержание температуры», варите еще 5 минут, затем добавляйте желатин, постоянно помешивая до полного растворения желатина. Выньте чашу, перелейте в тарелку, дайте остыть и уберите в холодильник на 24 часа.



МАРМЕЛАД



Ингредиенты:

- Ягода (малина, клубника, смородина, вишня и т.п.) - 400 г
- Желатин - 40 г
- Сахар - 1 ст.
- Вода - 3,5 ст.



www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru,
служба информационной поддержки: 8-800-100-1830