

comfortech™

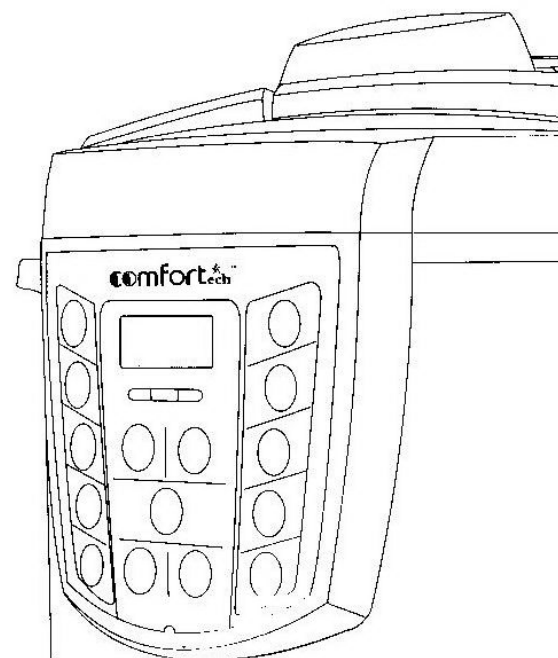
ПП „ФЕЙЮ”
ул. А. Туполева 17. Київ, Україна
тел. 38-044-499-1461
lianglena@hotmail.com www.fy-business.net

comfortech™

Інструкція з експлуатації

БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ЕЛЕКТРИЧНА СКОРОВАРКА

FY-500



Основні характеристики

Електрична скороварка - це сучасний і багатофункціональний прилад, в якому Ви легко і швидко можете приготувати Ваші улюблені блюда. У скороварці продукти готуються на пару або у власному соку, що дозволяє не використовувати для їх приготування жир або олію, при цьому зберігаються вітаміни і мінерали, які втрачаються при звичайному варінні або смаженні.

Електрична скороварка - це ідеальний прилад для сучасних хазяйок, які піклуються не лише про своє здоров'я, але і цінують свій час. Вам не потрібно стояти біля плити і стежити за приготуванням блюд. Ви просто кладете в скороварку усі необхідні інгредієнти і задаєте параметри приготування блюда.

Модель FY-500 оснащена адаптованим меню, завдяки якому Ви зможете вибрати режим роботи блюда, яке хочете приготувати. Вам більше не потрібно запам'ятовувати значення температури, кожного разу готуючи нові блюда.

Переваги скороварки FY-500

1) Функціональність і простота в управлінні

Електрична скороварка поєднує в собі функції трьох приладів - рисоварки, пароварки, каструлі-скороварки. Ви можете приготувати в скороварці практично будь-яке блюдо, включаючи рис, кашу, суп, печеню, рибу і так далі. А також можна використати цей прилад для тушкування і приготування продуктів на пару.

Для приготування блюда Вам не треба виставляти значення температури або тиску, - управління приладом зводиться до простого натиснення на кнопку панелі управління. Вам необхідно просто закласти продукти в скороварку і при необхідності змінити запрограмований час приготування, а скороварка автоматично підтримуватиме оптимальну температуру і тиск усередині скороварки, необхідні для приготування блюда. Після закінчення процесу приготування блюда Ви почувєте звуковий сигнал, і скороварка автоматично включить **функцію підтримки тепла**.

2) Функція відкладеного старту (до 24 годин) - встановите час, після якого Ви хочете, щоб скороварка включилася, і після закінчення заданого часу скороварка включиться автоматично.

3) Функція пам'яті - у разі раптового відключення електроенергії в процесі приготування блюда, прилад автоматично запам'ятає усі установки приготування, і при включенні приладу процес приготування буде продовжений з тієї миті, на якому процес приготування був перерваний.

4) Швидке приготування блюда, заощадження часу і електроенергії

- ✓ У скороварці продукти готуються під тиском, яке визначається типом підготовлених продуктів, тобто для кожного типу продуктів вибирається оптимальний спосіб приготування, продукти готуються швидше, економляться час і електроенергія.
- ✓ У скороварці Ви зможете приготувати блюдо, витративши до 15 відсотків менше часу і до 20 відсотків менше електроенергії, ніж якби Ви готували блюдо в звичайній пароварці.
- ✓ При приготуванні в скороварці рисової каші, супу, а також при тушкуванні продуктів, які зазвичай довго тушкуються, Ви економите 40 відсотків часу і 45

відсотків електроенергії.

5) Смачні і корисні блюда

- ✓ У скороварці блюда готуються без доступу повітря при температурі 110-115 градусів, завдяки чому в них зберігається більше вітамінів і мінералів, а також зберігається початковий смак продуктів.
- ✓ При приготуванні різних блюд традиційними способами (на плиті), часто виділяється велика кількість пари і неприємних запахів. Скороварка дозволяє готувати блюда без постійного виділення пари і запаху, продуктів, які готуються.

6) Посидання стильного дизайну, якості і надійності.

Ця модель має стильний дизайн, оснащена сучасною сенсорною панеллю і вісьмома мірами захисту, які роблять роботу приладу безпечною і комфортною.

Безпека.

Звичайна скороварка має тільки 2 запобіжні клапани. Наша скороварка має **6 мір захисту!**

1) На кришці є замок безпеки. Якщо кришка закрита погано, тиск усередині каструлі не утворюється. Якщо кришка закрита добре, усередині скороварки створюється надмірний тиск. Замок не дозволить відкрити кришку, поки усередині каструлі зберігається високий тиск.

2) Регулятор тиску внутрішньої місткості. Усередині каструлі є регулятор тиску внутрішньої місткості. Він контролює тиск усередині каструлі. Ця скороварка працює при тиску 60кПа - 70кПа. Якщо тиск піднімається до 70 кПа, то регулятор починає працювати і вимикає підігрівання, щоб тиск більше не підвищувалося. Якщо тиск менше 60кПа, регулятор включає підігрівання для підвищення тиску. Цей процес відбувається автоматично.

3) Перепускний клапан. Якщо раптом відмовить система захисту, і тиск зросте до 90кПа, спрацює перепускний клапан на кришці і понизить тиск усередині каструлі.

4) Датчик температури. Усередині каструлі є датчик температури. Якщо раптом температура підніметься вище гранично допустимою, або опуститься нижче заданої за програмою, то датчик спрацює і відключить, або включить електроживлення.

5) Температурний датчик-запобіжник. Якщо температурний датчик не справний і температура усередині каструлі підніметься до гранично допустимої (145°C), спрацює запобіжник. Він перериває електроживлення повністю.

6) Остання міра захисту. Цей спосіб захисту запатентований. Це дуже важливий механізм. Усередині каструлі, на дні, знаходяться три плоскі пружини. У разі відмови усіх східців захисту, тиск в каструлі може піднятися дуже високо, до 200кПа. В цьому випадку спрацюють пружини. Внутрішня місткість під дією тиску притискує пружини і опускається вниз. В результаті між внутрішньою місткістю і кришкою утворюється проміжок, через який підбурюється тиск.

Основні заходи безпеки

При використанні приладу для запобігання пожежі, удару електричним струмом та/або якого-небудь ушкодження, необхідно завжди дотримуватися техніки безпеки, включаючи

наступні положення:

1. перед початком експлуатації уважно вивчіть цю інструкцію.
 2. ніколи не використовуйте скороварку для приготування продуктів, які можуть спалахнути в процесі приготування (легко займистих продуктів)
 3. не розміщуйте прилад поряд з джерелом тепла, такими як опалювальні прилади, газові і електричні плити. Не використовуйте прилад в місцях з підвищеною вологістю.
 4. кількість рідини і продуктів, що закладаються у внутрішню чашу, повинна відповідати кількості, рекомендованій в п. 2 розділу. Категорично забороняється класти у внутрішню чашу велику кількість продуктів та/або рідини, чим це вказано в п. 2 розділу
 5. категорично забороняється експлуатація приладу, якщо кільце ущільнювача має які-небудь uszkodження. Експлуатація приладу допускається тільки з кільцем ущільнювача, який поставляється з цією скороваркою. Ніколи не використовуйте в якості кільця ущільнювача яке-небудь інше кільце або предмет.
 6. ніколи не скручуйте і не деформуйте Внутрішнє сталеве кільце рукою або яким-небудь предметом. Забороняється експлуатація приладу за наявності яких-небудь uszkodжень Внутрішнього сталевого кільця, а також у разі зміщення Кільця або його відсутності. За наявності uszkodжень Сталевого кільця або при його відсутності зверніться в сервісний центр для заміни або ремонту кришки. При цьому ремонт або заміна кришки унаслідок uszkodжень, деформації і зміщення Внутрішнього сталевого кільця не вважаються гарантійним випадком.
 7. не допускайте забруднення Запобіжника. Регулярно очищайте Запобіжник від забруднень.
 8. знімати кришку з приладу дозволяється тільки, коли регулятор тиску знаходиться в положенні розгерметизації (праве або ліве положення).
 9. регулярно очищайте дно Внутрішньої чаші і Нагрівальний елемент скороварки, не допускайте його забруднення. Забороняється використовувати Внутрішню чашу яким-небудь чином, окрім як описано в цій інструкції. Не використовуйте Чашу для приготування яких-небудь блюд на відкритому вогні, в мікрохвильовій печі і так далі
 10. забороняється ставити всередину скороварки яку-небудь іншу чашу або контейнер, окрім Внутрішньої чаші, яка поставляється в комплекті з приладом.
 11. внутрішня поверхня Знімної чаші має спеціальне антипригарне покриття, яке вимагає акуратного і дбайливого звернення. Щоб не пошкодити антипригарне покриття Чаші, рекомендується користуватися дерев'яною ложкою або Пластиковою ложкою, що поставляється в комплекті разом з приладом.
 12. пам'ятайте, що максимальний час використання функції підтримки тепла складає 24 години. Після закінчення цього часу Вам необхідно вимкнути прилад, відключивши його від електромережі. Забороняється використання функції підтримки тепла більше 24 годин. Забороняється використання функції підтримки тепла за наявності у Внутрішній чаші швидкопсувних продуктів.
- Увага!** Пам'ятайте, що цей прилад працює під тиском, і вимагає дуже уважного і акуратного звернення. У разі, якщо тиск усередині приладу перевищує норму, надлишок тиску буде усунутий автоматично, за допомогою Запобіжного клапана. При стабілізації тиску усередині приладу, надлишок пари виходить через Запобіжний клапан.
13. уникайте контакту пари з відкритими ділянками шкіри, руками або обличчям в процесі приготування блюд в скороварці. Існує ризик отримання опіку!!! Виділення

великої кількості пари в процесі використання не є нормою в роботі приладу. Якщо це сталося, негайно відключіть прилад від електромережі і зверніться в сервісний центр для огляду, ремонту і налаштування приладу.

14. будьте гранично обережні, коли переміщуєте скороварку, в якій знаходиться гаряча рідина або їжа. Коли рухаєте або переносите прилад тримайте скороварку тільки за ручки. Ніколи не тримайте прилад за ручку кришки, коли Ви переносите або рухаєте прилад.

Увага! Категорично забороняється самостійно розбирати прилад (в т.ч. від'єднувати Основу приладу), оскільки це може привести до пожежі, удару електричним струмом або нещасному випадку. Ремонт повинен робитися тільки в сервісному центрі.

15. будьте уважні, під час експлуатації деякі деталі приладу нагріваються. Не торкайтеся до гарячих поверхонь приладу. При експлуатації приладу використовуйте тільки ручки або кнопки.

16. щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом або отримання травм стежте, щоб Знімний мережевий шнур, вилка і основа скороварки не стикалися з водою або іншою рідиною!!!

17. будьте особливо уважні при експлуатації приладу у присутності дітей і інвалідів. Забороняється експлуатація приладу дітьми.

18. завжди відключайте прилад від електромережі після закінчення експлуатації і перед чищенням.

19. від'єднуючи електроприлад від електромережі, тримаєтеся за вилку, а не за Мережевий шнур. Перед чищенням, і перш ніж зняти або встановити яку-небудь деталь скороварки, дочекайтеся повного охолодження приладу.

20. забороняється використання електроприладу з видимими механічними uszkodженнями (в т.ч. Мережевого шнура або вилки), а також після падіння або якого-небудь іншого uszkodження. В цьому випадку зверніться в сервісний центр для огляду або ремонту приладу.

21. прилад призначений тільки для побутового використання. Забороняється комерційне використання приладу.

22. не використовуйте прилад поза приміщенням.

23. не допускайте зіткнення Мережевого шнура з гарячими поверхнями. Мережевий шнур не слід смикати, перекручувати або тягнути. Під час експлуатації Мережевий шнур не повинен зіштовпуватися з краю столу або робочої поверхні.

24. використання пристроїв, пристосувань і аксесуарів, що не входять в комплектацію цього приладу, може привести до пожежі, удару електричним струмом, нещасному випадку. Використайте тільки пристосування і аксесуари, що поставляються разом з приладом. Інакше, Ви втрачаєте право на гарантію і гарантійне обслуговування.

25. не використовуйте для чищення приладу і аксесуарів абразивні очисники і агресивні миючі засоби.

26. перш ніж підключити прилад до електромережі, переконайтеся в тому, що напруга, вказана на приладі (220В, 50 Гц) відповідає напрузі електромережі у Вашому будинку.

27. ніколи не поміщайте Внутрішню чашу або сам прилад в мікрохвильову піч або духовку, і не використовуйте їх для приготування блюд на відкритому вогні, газовій плиті.

28. ніколи не використовуйте скороварку, якщо у Внутрішній чаші немає продуктів та/або рідини.

29. не використовуйте Внутрішню чашу приладу і саму скороварку для зберігання продуктів.

30. забороняється приготування продуктів в скороварці без додавання води.

Увага!

1. будьте особливо обережні, коли усередній приладу автоматично знижується тиск, оскільки у цей момент із Запобіжного клапана виділяється пара. Уникайте контакту гарячої пари з руками або обличчям - існує ризик отримати опіки.

2. не доторкайтеся до гарячих поверхонь і Кришки приладу. Перш ніж зняти Кришку з приладу або перед чищенням, дочекайтеся повного охолодження приладу.

3. категорично забороняється яким-небудь чином блокувати місце прилягання кришки до корпусу приладу, наприклад, накривати його рушником.

4. категорично забороняється відкривати Кришку приладу під тиском. Перш ніж відкрити Кришку необхідно дочекатися, коли значення тиску усередині приладу досягне безпечного значення.

5. завжди відключайте прилад від електромережі перш ніж відкрити Кришку приладу.

Збережіть цю інструкцію на весь термін експлуатації приладу!

Основні технічні характеристики

І напруга живлення - 220В, 50 Гц

2.номінальна потужність - 900Watt

З.об'єм - 5 л

4.діаметр - 22 см

5. рабочий тиск - 40-70 кПа

6. максимальный тиск - 90 кПа

7.температура підігрівання - 70-80 °C

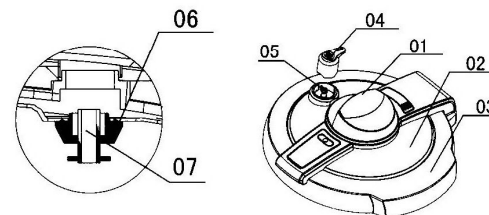
8.можливий час відкладеного старту - 0-24 г

9.можливий час приготування під тиском - 0-99 хв.

10.можлива тривалість функції збереження тепла - 0-24 г

Структура:

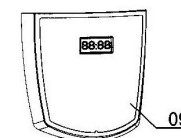
- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Ручка підйому | 12. Ручка утримувача |
| 2. Кришка | 13. Зовнішній корпус |
| 4. Клапан зниження тиску | 14. Електропривод |
| 5. Сталева котушка | 15. Гн |
| 6. Негативний клапан | 16. Захист антиблок |
| 7. Поплавець | 17. Кільце ущільнювач сталевої котушки |
| 8. Внутрішня каструля | 18. Кільце ущільнювач кришки |
| 9. Панель управління | 19. Водозбір |
| 10. Зовнішній горщик | |
| 11. База | |



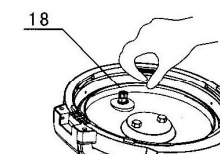
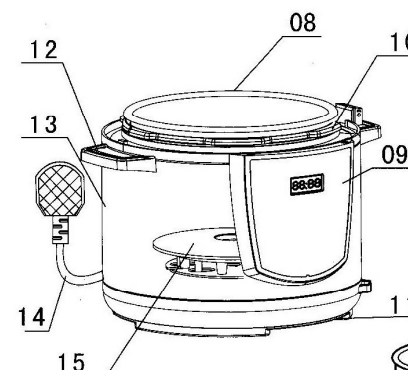
Монтаж-демонтаж
Захист антиблок



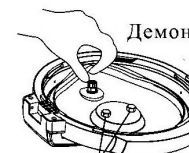
Демонтаж



Монтаж



Монтаж



Гвинт для зняття кришки
(щоб легко чистити під краном)

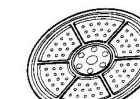
Аксесуар:



Мірна склянка



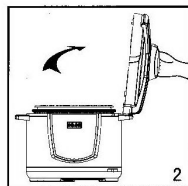
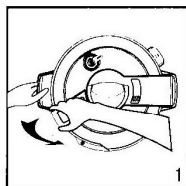
Ложка



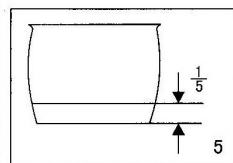
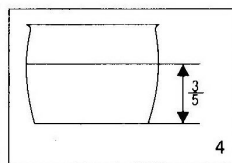
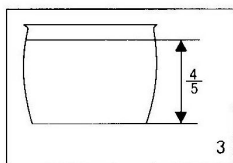
Грати для приготування на пару.

Використання:

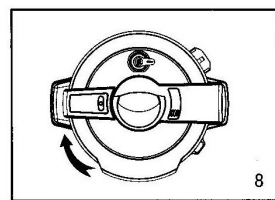
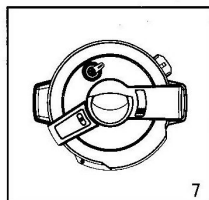
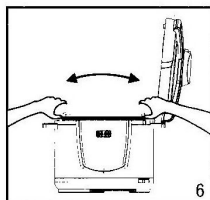
1) Відкрити кришку: тримаєте за ручку і повертаєте важіль проти годинникової стрілки до межі фіксації і піднімаєте кришку (див. мал. 1, 2)



2) Берете внутрішню каструлю, кладете продукти і воду, максимальна висота повинна складати не більше 4/5 каструлі, для швидкого приготування їжі не більше 3/5, мінімальна висота не має бути менше 1/5 (див. мал. 3,4,5). 1 склянка води 1 склянка рису. Можна орієнтуватися на свій смак.

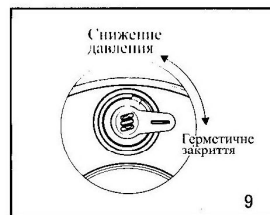


3) Ставите каструлю в скороварку, скороварка має бути чистою і сухою, також тэн підігрівання має бути чистим і сухим. Убік обертаєте каструлю, щоб вона добре контактувала з тэном. (мал. 6)



4) Закриваєте кришку. Перевірте кільце ущільнювача на металевому диску. Важіль кришки має бути в межі відкриття (мал. 7) і закрийте кришку, обертаєте за годинниковою стрілкою до повного закриття (див. мал. 8).

5) Поставте клапан зниження тиску на місці "герметичне закриття" («SEALING») і перевірте, щоб плавець був в стані "падіння", перед нагрівом

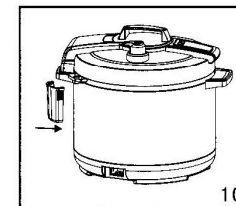


плавець має бути що "влів" (див. мал. 9)

6) Встановити водозбір (див. рис 10)

7) Підключити прилад до електроживлення, на екрані висвітлиться "00:00"

8) Можна настроїти час приготування за особистим смаком, див. п. 8, 3.



Час приготування за умовчанням(Мин.)

продукт / смак	гречка / рис	суп	м'ясо	Курка / плов	Квасоля / сухожи для	Молочна каша	Випічка / торт	Овочі	Пароварка
жорсткий	12	15	18	13	25	3	25	2	15-риба
стандартний	14	30	35	22	40	5	30	3	20-м'ясо
м'який	16	45	50	30	60	10	36	5	35-ребро

8.1) На панелі управління є меню, за допомогою якого Ви задаєте програму приготування залежно від виду продукту. Наприклад, натискаєте кнопку "гречка", індикатор блимає. На екрані відображаються стандартний час за умовчанням: 14хв., через 5 сек. скороварка починає працювати, індикатор перестає блимати.

Увага!!! Час,указанное після натиснення потрібного продукту,не рівно тривалість всього періоду приготування, оскільки не включає період часу від початку приготування до досягнення високого тиску.

Коли на екрані передній показник «00» ще БІГАС, означає ще йде підготовка, коли передній показник «00» не світить, і одночасно чуєте звуковий сигнал, тоді почали працювати під високому тиском. Вам залишається лише чекати.

8.2) **Відкладений старт - 24 години.** Після натиснення кнопки необхідних видів продуктів, Ви зможете встановити функцію відкладеного старту - 2:00 - 24:00. Наприклад, якщо Ви хочете почати готувати через 3 години 30 хвилин, натискаєте кнопку "Відкладений старт", на екрані висвічується "2:00", перша цифра - це години, друга цифра - хвилини. За допомогою кнопок "+" і "-", можна настроїти час на "3:30". Через 5 сек. прилад автоматично настроїться в режимі "відкладений старт" і через 3 години і 30 хвилин скороварка почне працювати.

8.3) **"Смак".** При натисненні кнопки необхідних видів продуктів, коли індикатор ще блимає, Ви можете настроїти смак - жорсткий, стандартний, м'який (за умовчанням - стандартний) за допомогою кнопки "смак".

8.4) **Ручний режим приготування.** Діапазон часу від 1 до 99 хвилин. За допомогою кнопок "+" і "-" Ви можете настроїти необхідний час приготування за бажанням.

8.5) **Кнопка "Утримання тепла/Відміна функцій".** Ви можете натиснути цю кнопку для відміни роботи приладу. Після завершення приготування, скороварка автоматично перейде в режим "утримання тепла", на екрані висвітлиться "ОН".

Рецепты

Мясной суп с овощами

4 ломтика бекона с прослойками жира, 1 луковица, 1 зубок чеснока, 1 лук-порей, 1 морковь, 1 веточка сельдерея, 1/4 капустной головки, 30 гр. гороха, 3-4 зеленых боба, петрушка, 4 стол. ложки томатного пюре или 4 помидора без кожицы, 30 гр. макарон или спагетти, 0,75-1 л. бульона, соль, перец по вкусу, сыр пармезан.

Нарезать бекон и овощи на мелкие кусочки. Бекон, лук, чеснок поджарить до золотистого цвета и добавить все остальные овощи. Влить бульон, довести до кипения, добавить пасту и макаронные изделия, специи по вкусу. Закрыть сковородку и готовить 7-8 мин. Подавать вместе с сыром пармезан.

Крепкий бульон из костей

Свежие кости или остатки от приготовленного мяса, набор свежих овощей (морковь, брюква, лук, сельдерея), соль, перец и специи по вкусу, 1 л. воды.

Раздробить кости на максимально возможные мелкие кусочки. Мелко нарезать овощи. Поместить все ингредиенты в кастрюлю, влить туда воду, закрыть сковородку и варить 30-35 минут.

Томатный суп

500 гр. помидоров, 1 зубок чеснока, 2-3 луковицы, 1-2 стол.ложки жира, 1 л. мясного бульона, перец, соль, душица, шалфей, 1 чашка сваренного риса, 60 гр. нежирной ветчины, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Жир в открытой кастрюле нагреть на плите. Измельченный зубок чеснока и лук обжарить до золотистого цвета. Очищенные от кожуры и нарезанные помидоры притушить в этой смеси. Добавить все приправы и мясной бульон, накрыть крышкой и варить в течение 4-5 минут. После чего кастрюлю открыть. Добавить сваренный рис и нарезанную полосками ветчину. Можно приправить перцем и солью. В каждую порцию супа положить кружок вареного яйца.

Луковый суп

3-4 измельченные луковицы, 1,5 стол.ложки жира, 1 л. мясного бульона, 1/2 чашки белого вина, соль, перец, тимьян, 1/3 чашки мадеры, 4 ломтя тостового хлеба, 100 гр. натертого сыра.

Притушить нарубленный лук с жиром в кастрюле до полупрозрачности, но не поджаривать. Развести бульоном и белым вином. Приправить перцем, тимьяном и солью. Закрыть кастрюлю-сковородку и готовить 3-4 минуты. Перелить суп в большие суповые чашки, положить в каждую обжаренный тост, посыпать тертым сыром и довести до коричневого цвета в печи СВЧ или в гриле.

Суп из бычьих хвостов

600 гр. бычьих хвостов, 4 стол.ложки растительного масла, соль, перец, тимьян, 1 луковица, 1 пучок суповой зелени, 2 помидора, 2 стол.ложки кукурузного крахмала или муки, 1 стакан красного вина, 1 л. воды, сахар, лимонный сок.

Бычьи хвосты должны быть нарезаны мясником на кружки. Посыпать солью, перцем, тимьяном. Нагреть растительное масло в кастрюле и хорошо обжарить в нем хвосты, добавить 1-2 помидора, тонко нарезанный лук и притушить. Одну столовую ложку крахмала досыпать к овощам и поджарить. Сменить красное вино с водой, солью, перцем, 1-2 лавровыми листьями и щепоткой сахара. Залить смесь в кастрюлю. Кастрюлю-сковородку закрыть крышкой и готовить 3-4 минуты. Готовый суп попробовать. Отделить мясо от костей, нарезать на маленькие кубики, добавить в суп петрушку и немного лимонного сока.

Тушеный бифштекс

Кусок мяса 800-900 гр., 6-8 морковок, 1 большая банка консервированных помидоров без кожицы, чеснок, 1 большая луковица, 1 зеленый перец, немного бренди или вина, масло, соль, перец, 1-2 чашки воды.

Разогреть немного масла в сковороде и слегка подрумянить нарезанный ломтиками лук и измельченный чеснок. Обжаренный лук вынуть на тарелку, а в жиру хорошо обжарить мясо со всех сторон. Добавить нарезанные ломтиками морковь, перец, помидоры без кожицы и продолжать готовить еще несколько минут. Вынуть мясо и поместить его в корзинку. Добавить обжаренный лук, воду, поместить в кастрюлю корзинку. Полить мясо небольшим количеством бренди или вина. Закрыть сковородку и варить 15 минут. Вынуть мясо и нарезать ломтиками. Мясо залить соусом, приготовленным из измельченных овощей. Закрыть сковородку и готовить еще 20-25 минут.

Тушеная говядина

600 гр. бифштекса для тушения, 1 луковица, чеснок, масло, 3 морковки, набор свежих или замороженных овощей с одинаковым временем приготовления (горох, зеленые бобы, маленькие кусочки цветной капусты, репа), соль, перец, 2-2,5 чашки воды.

Нарезать бифштекс на мелкие кусочки. Разогреть в сковороде масло и обжарить лук, измельченный чеснок, мясо до образования румяной корочки со всех сторон. Добавить овощи, пряности и воду. Закрыть сковородку и варить 20 минут.

Тушеное мясо

Кусок говядины весом 800-1200 гр., жир, соль, перец, 2-2,5 чашки воды или говяжьего бульона в соответствии с размером куска мяса.

Максимально срезать жир с мяса. Разогреть немного жира в сковороде и тщательно обжарить мясо со всех сторон, приправив солью и перцем по вкусу. Вынуть мясо и поместить в корзинку. Влить воду или бульон в сковородку. Поместить в нее корзинку. Закрыть сковородку и тушить до готовности. Соус готовят из охлажденной жидкости,

оставшейся в сковороде.

Гуляш

250 гр. свинины, 250 гр. говядины, 300 гр. лука, 2 помидора, 1/2 банки нарезанных шампиньонов, 1 сладкий перец, соль, перец, щепотка карри, истолченный тмин, мускат, 3/4 столовой ложки муки, 1/3 чашки сливок, 1,5 чашки растительного масла, 1/4 л. воды или бульона.

Мясо нарезать на бруски величиной около 3 см. Нагреть масло в открытой кастрюле и хорошо обжарить мясо. Добавить тонко нарезанный лук и слегка притушить. Присыпать мукой и развести водой или бульоном. Добавить порцию шампиньонов с жидкостью, мелко нарезанные очищенные от шкурки помидоры, мелко нарезанный перец и приправы. Закрывать кастрюлю-сковородку крышкой и готовить 15-20 минут. Улучшить вкус можно добавлением кислых сливок.

Гуляш

600 гр. бифитекса для тушения, 2 луковицы, жир, чеснок, перец паприка, 250 мл. воды или говяжьего бульона, 120 мл. томатного сока, 4 картофелины, соль, перец, специи по вкусу.

Разогреть жир в сковороде и слегка подрумянить нарезанный ломтиками лук и измельченный чеснок. Добавить бифитекс, нарезанный на мелкие кусочки и хорошо обжарить. Добавить все другие ингредиенты за исключением картофеля и готовить еще несколько минут постоянно помешивая. Закрывать сковородку и готовить 15 минут. Добавить картофель, нарезанный крупными кусками. Вновь закрыть сковородку и варить еще 8-10 мин.

Жареная свинина

600 гр. свиных шницелей, эстрагон, купырь, петрушка, черный перец грубого помола, луковый и чесночный порошок, соль, 50 мл. коньяка, 200 гр. лука, 30 гр. жира, 1/2 банки помидоров со снятой кожурой, 150 мл. мясного бульона, 100 мл. кислых сливок, 10 гр. крахмала.

Связать мясо ниткой, посыпать рубленой зеленью, полить коньяком и оставить на некоторое время. Потом обжарить в горячем жире. Там же обжарить лук. Развести горячим мясным бульоном. Добавить помидоры. Закрывать сковородку крышкой и готовить 20-22 минуты. Основу жареного связать кислыми сливками и крахмалом.

Телятина по-Цюрихски

500 гр. телятины (лопатка), 1 маленькая банка шампиньонов, 1 маленькая луковица, 50 гр. жира, 1 стол. ложка муки, 1/4 стол. ложка белого вина, соль, перец.

Мясо очистить и острым ножом нарезать на тонкие кружки размером около 3 см. Нагреть

жир в кастрюле-сковороде. Положить в него мясо и сразу переворачивать, так как оно должно стать не коричневым, а только беловатым. Прибавить рубленый лук и быстро перемешать. Присыпать сверху мукой. Развести белым вином и, возможно, мясным бульоном. Добавить соль, перец, шампиньоны. Закрывать кастрюлю-сковородку и готовить 6 минут.

Тушеная телятина с овощами «Жюльен»

150 гр. филе телятины, свежемолотый перец, 100 гр. моркови, 100 гр. зеленого лука (взвешенного в очищенном виде), 100 гр. корневого сельдерея, 120 мл. основного соуса для приготовления телятины, 2 стол. ложки сметаны, соль, 1 яичный желток, тертый мускатный орех.

Телятину обтереть салфеткой, при необходимости обвязать поварской нитью.

Посыпать свежемолотым перцем и тщательно втереть его в мясо. Морковь почистить, зеленый лук тщательно вымыть и обсушить, сельдерей почистить. Все овощи нарезать мелкой длинной соломкой (жюльен). Основной соус для приготовления телятины разогреть в сковороде.

Телятину положить в корзину, вокруг уложить нарезанные соломкой овощи. Сковородку накрыть крышкой, разогреть и тушить филе телятины в течение 3-5 мин. Мясо и овощи сервировать на предварительно подогретой тарелке, тарелку накрыть фольгой и поставить в тепло. Основной соус для приготовления телятины перемешать со сливками, довести до кипения и проварить. Только после этого посолить. С небольшим количеством соуса взбить яичный желток и заправить им оставшийся соус. Приправить щепоткой мускатного ореха. Овощи-жюльен полить соусом. К столу подать свеженатертый хрен.

Кролик фрикасе

1 кролик, 2 луковицы, чеснок, масло, соль, перец, 250 гр. куриного бульона, 60 гр. бекона с прослойками жира, 1 лимон, петрушка.

Разрезать кролика на кусочки и обжарить вместе с нарезанным луком и измельченным чесноком до коричневого цвета. Влить куриный бульон, всыпать приправы, добавить нарубленный бекон и сок лимона. Закрывать сковородку и варить 12-15 мин. Подавать к столу с кусочками жареного хлеба, посыпав петрушкой.