

BANQUET
FOR YOUR HOME



Akcent

Ham maker with thermometer

EN: Instructions for use:

Aprox 1 kg of fresh meat, cut into pieces and season with salt according to recipe and get it rubbed properly. Put the bag into a container and press the meat inside it. Store closed ham maker inside the refrigerator for 1-2 days to let the meat rest. Put ham maker into a pot with water and cook for 90 to 120 minutes at a temperature of 70-80 °C. To control the temperature use the thermometer submerged into the water faster in the thermometer holder at the edge of the pot. When the ham is cold you can remove it and enjoy the deliciously homemade ham. Enjoy your meal!

Basic recipe: Home made pork ham

aprox 1kg water 100ml sugar 1tea spoon salt 25g Washed and dried meat cut into cubes, place in a bowl, add salt, sugar and gradually add water. It is important to work the meat for at least 30 minutes. Fill the bag with the meat and squeeze out all the air. Ham maker with the meat inside is closed carefully and placed in the refrigerator for 48hours. After the mixture is matured, place the container into the pot filled with water so the water level is at the edge of the ham maker lid. Cook at 80 °C / 1.5 to 2 hours. Check the temperature regularly. Remove the ham maker from the pot and leave it to cool down. It is intended for quick consumption. TIPS: Ham can be made as per your own taste - by adding pepper, honey, olives, peppers, etc. Likewise, you can choose different kind of meat - poultry, rabbit, etc.

CS: Návod k použití:

Čca 1kg čerstvého masa nakrájeného na kousky osolíme a okořeníme dle receptu a řádně promasírujeme. Do nádoby vložíme sáček na vaření šunky a maso do něj upěchujeme. Uzavřený šunkovar vložíme do ledničky na 1-2dny, aby se maso proložilo. Šunkovar vložíme do hrnce s vodou a vaříme 90-120 minut při teplotě 70-80°C. Držák teploměru připevníme na okraj hrnce, prostrčíme teploměr tak aby čidlo bylo ponořeno ve vodě. Po vychladnutí šunku vyjímáme a můžeme si vychutnat vynikající domácí šunku. Dobrou chuť!

Základní recept: Domáci vepřová šunka

cca 1kg voda 100ml cukr 1lžička sůl 25g Omyté a osušené maso nakrájíme na kostky, vložíme do misky, přidáme sůl, cukr a postupně přidáváme vodu. Je důležité hniest aspoň 30minut. Maso plníme do sáčku a snažíme se vytlačit vzduch. Sáček i šunkovar pečlivě uzavřeme a dáme na 48hodin do lednice. Poté kdy máme směs odleželou, nádobu postavíme do hrnce a doplníme vodou aby hladina byla v úrovni věčka. Dále vaříme na 80 °C / 1,5 až 2 hodiny. Teplotu si průběžně kontrolujeme na teploměru. Šunkovar vyjímáme a hotovou šunku v něm necháme vychladnout. Je určena k rychlé spotřebě. TIPY: Šunku si můžete vylepšit dle vlastní chuti - přidáním pepře, medu, oliv, papriky, atd. Stejně tak si můžete zvolit jiný druh masa - drůbež, králíci, atd.

SK: Návod na použitie

Čca 1kg čerstvého mäsa nakrájeného na kúsky osolíme a okoreníme podľa receptu a riadne premasírujeme. Do nádoby vložíme vrecko na varenie šunky a mäso do neho utlačíme Uzavretý šunkovar vložíme do chladničky na 1-2 dni, aby sa mäso preležalo. Šunkovar vložíme do hrnca s vodou a varíme 90-120 minút pri teplote 70-80 °C. Držiak teplomera pripievňujeme na okraj hrnca, prestrčíme teplomer tak aby čidlo bolo ponorené vo vode. Po vychladnutí šunku vyberieme a môžeme si vychutnať vynikajúcu domacu šunku. Dobrú chuť!

Základný recept: Domacia bravčová šunka

cca 1kg voda 100ml cukor 1lžička soľ 25g Omyté a osušené mäso nakrájame na kocky, vložíme do misky, pridáme soľ, cukor a postupne pridávame vodu. Je dôležité hniest aspoň 30 minút. Mäso plníme do vrecka a snažíme sa vytlačiť vzduch. Vrečko aj šunkovar starostlivo uzavrieme a dáme na 48hodín do chladničky. Potom keď máme zmes odležanú, nádobu postavíme do hrnca a doplníme vodou aby hladina bola v úrovni viečka. Varíme na 80 °C / 1,5 až 2 hodiny. Teplotu priebežne kontrolujeme na teplomere. Šunkovar vyberieme a hotovú šunku v ňom necháme vychladnúť. Je určená na rýchlu spotrebu. TIPY: Šunku si môžete vylepšiť podľa vlastnej chuti - pridaním čierneho korenia, medu, oliv, papriky, atď. Rovnako tak si môžete zvoliť iný druh mäsa - hydiny, kráľice, atď.

PL: Sposób użycia:

Ok. 1kg świeżego mięsa pokrojonego na kawałki posolic i posypać przyprawami według przepisu a następnie odpowiednio namasować. Włożyć do naczyńa torebkę do gotowania szynki i napelnić ją szynką. Zamknąć szynkownik włożyc do lodówki na 1-2 dni do odstania. Szynkownik włożyc do garnka z wodą i gotować 90-120 minut w temperaturze 70-80°C. Uchwyt termometru przyczepić do brzoju garnka, włożyc termometr tak, aby czujnik był zanurzony w wodzie. Po wystygnięciu wyjąć szynkę i przygotować do spożycia wyśmienitą domową szynkę. Smacznego!

Podstawowy przepis: Domowa szynka wieprzowa

ok.1kg voda 100ml cukier 1lžička soľ 25g Umyte i wysuszone mięso pokroić w kostki, włożyć do miski, dodać sól, cukier i stopniowo dodawać wodę. Należy ugniatć przez przynajmniej 30 minut. Woreczek napelnić mięsem i wyścisnąć z niego powietrze. Woreczek i szynkownik starannie zamknąć i włożyć do lodówki na 48 godzin. Następnie włożyc naczynie do garnka i uzupełnić wodą aż do osiągnięcia poziomu pokrywy. Gotować w 80 °C / od 1,5 do 2 godzin. Stopniowo kontrolować temperaturę na termometrze. Wyjąć szynkownik i pozostawić do wystygnięcia gotową szynkę. Szynka jest przeznaczona do szybkiej konsumpcji. TYPY: Smak szynki można poprawić według własnego uznania - dodając pieprz, miód, oliwkę, paprykę, itp. Można również wybrać inny rodzaj mięsa - drobiowe, z królika, itp.

HU: Használati útmutató

A receptnek megfelelően sózzon és fűszerezzen meg körülbelül 1 kg feldarabolt friss húst, és alaposan gyúrja össze. Helyezze az edénybe a sonkafező zacskót, és tömködjé bele alaposan a húst. Tegye a lezárt sonkakészítőt a hűtőbe, és hagyja 1-2 napig állni a húst. Helyezze vízes fazékba a sonkakészítőt, majd főzze 90-120 percig 70-80°C-os hőmérsékleten. Erősítse a hőmérőtartót a fazék szélére, majd dugja bele a hőmérőt úgy, hogy az érzékelő elmerüljön a vízben. Miután kihűlt, vegye ki a sonkát, és élvezze a finom házi sonkát. Jó étvágyat!

Alaprecept: Hází sertés sonka

Kb. 1 kg sertéscomb 100 ml víz 1 kiskanálnyi cukor 25 g só Kockázza fel a megmosott és megszártított húst, majd tegye tábla, sózza, cukrozza és fokozatosan adjon hozzá vizet. Fontos, hogy legalább 30 percig gyúrja. Töltse bele a húst a zacskóba, és közbén igyekezzen kipréselni a zacskóból a levegőt. Zárja le gondosan mind a zacskót, mint a sonkakészítőt, és tegye 48 órára a hűtőbe. Ezt követően állítsa a sonkakészítőt fazékba, majd töltse meg a fazekat annyi vízzel, hogy a vízszint a sonkakészítő fedeléig érjen. Ezt követően főzze 80°C-on mintegy 1,5 - 2 óráig. Rendszeresen ellenőrizze a hőmérsékletet a hőmérőn. Vegye ki a sonkakészítőt, és hagyja benne kihűlni a kész sonkát. A sonka gyors fogyasztásra alkalmas. TIPPEK: A sonkát saját ízlése szerint javíthatja - bors, méz, oliva, paprika, stb. hozzáadásával. Ugyanígy más típusú húsokat - baromfi, nyúl, stb. - is felhasználhat.

DE: Gebrauchsanweisung:

Etwa 1 kg frisches Fleisch, in Stück geschnitten, nach dem Rezept salzen und würzen und richtig durchkneten. Den Beutel zum Schinken-Kochen in den Behälter hinlegen und das Fleisch in diesen feststampfen. Das geschlossene Schinkenmacher für 1-2 Tage in den Kühlschrank geben, und das Fleisch durchliegen lassen. Den Schinkenmacher in den Topf mit Wa-

sser legen, und 90-120 Minuten bei einer Temperatur von 70-80°C kochen. Den Thermometer-Halter auf dem Rand des Topfes befestigen und das Thermometer soweit verschieben, dass der Fühler im Wasser getaucht ist. Nach dem Abkühlen den Schinken herausnehmen, und man kann den köstlichen Hauschinken genießen. Guten Appetit!

Grundrezept: Hausschweineschinken

Ca. 1 kg Schweineschinken 100 ml Wasser 1 Teelöffel Zucker 25 g Salz Das abgewaschene und abgetrocknete Fleisch in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, Zucker und Salz hinzufügen, und schrittweise das Wasser hinzugeben. Es ist wichtig mindestens 30 Minuten kneten. Das Fleisch in den Beutel füllen, und sich zu bemühen die Luft verdrängen. Den Beutel sowie den Schinkenmacher sorgfältig schließen und für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann, wenn das Gemisch gereift wurde, den Behälter in den Topf stellen, und das Wasser so nachfüllen, dass der Wasserstand auf der Ebene der Kappe ist. Weiter bei 80°C / 1,5 bis 2 Stunden kochen. Die Temperatur fortlaufend am Thermometer überwachen. Den Schinkenmacher herausnehmen und den fertigen Schinken dort abkühlen lassen. Der Schinken ist für schnellen Verbrauch vorgesehen. TIPPS: Den Schinken können Sie je nach eigenem Geschmack durch Zugabe von Pfeffer, Honig, Oliven, Paprika usw. verbessern. Ebenso können Sie andere Arten von Fleisch wählen – Geflügel, Kaninchen usw.

RU: Инструкция по эксплуатации:

Приблизительно 1 кг нарезанного кусочками свежего мяса посолить и добавить специи в соответствии с рецептом, хорошо промять. В форму положить пакет для приготовления ветчины и набить его мясом. Закрытую ветчинницу положить в холодильник на 1-2 дня, чтобы мясо отлежалось. Положить ветчинницу в кастрюлю с водой и варить 90-120 минут при температуре 70-80°C. Держатель термометра закрепить на краю кастрюли, подвинуть термометр так, чтобы датчик был погружен в воду. После охлаждения вынуть ветчину, теперь вы можете насладиться превосходной домашней ветчиной. Приятного аппетита!

Базовый рецепт: Домашняя свиная ветчина

Свиной окорок прилб. 1 кг вода 100 мл сахар 1 ложка соль 25 г Вымытое и высушенное мясо нарезать кубиками, положить в миску, добавить соль, сахар и постепенно добавлять воду. Важно промять в течение не менее 30 минут. Заполнить мясом пакет, стараясь при этом выдвигать воздух. Тщательно закрыть пакет и ветчинницу, и положить на 48 часов в холодильник. После того как смесь отлежится, поставить форму в кастрюлю и добавить воды до уровня крышки. Варить при 80 °C 1,5-2 часа. Регулярно контролировать температуру на термометре. Вынуть ветчинницу и дать остыть готовой ветчине. Предназначено для быстрого употребления. СОВЕТЫ: Ветчину можно улучшить по собственному вкусу - добавив перец, мед, оливки, сладкий перец и т. д. Также можно выбрать другой вид мяса - птицы, кролика и т. д.

UA: Інструкція з експлуатації:

Приблизно 1 кг нарізаного кусочками свіжого мяса посолити, додати спеції згідно рецепту, добре промяти. У форму покласти пакет для приготування шинки і набити його мясом. Закритий шинковар покласти у холодильник на 1-2 дні, щоб мясo відлежалося. Покласти шинковар у кастрюлю з водою і варити 90-120 хвилин при температурі 70-80°C. Тримач термометра закріпити на краї кастрюлі, посунути термометр так, щоб датчик був занурений до води. Після охолодження витягти шинку, тепер ви можете насолоджуватися чудовою домашньою шинкою. Смачного!

Базовий рецепт: Домашня свиняча шинка

Свинячий окіст прилб. 1 кг вода 100 мл цукор 1 ложка сіль 25 г Вимите та висушене мясo нарізати кубиками, покласти в миску, додати сіль, цукор та поступово добавляти воду. Важливо промяти протягом принаймні 30 хвилин. Заповнити мясом пакет, намагаючись при цьому витиснути повітря. Ретельно закрити пакет та шинковар, і покласти на 48 годин у холодильник. Після того, як суміш відлежиться, помістити форму у кастрюлю і долити води до рівня кришки. Варити при 80 °C 1,5-2 години. Регулярно контролювати температуру на термометрі. Вийняти шинковар і дати охолонути готовій шинці. Призначено для швидкого споживання. Поради: Шинку можна покращити за власним смаком, додавши перець, мед, оливки, солодкий перець і т. д. Також можна вибрати інший вид мяса - птиці, кроля і т. д.

LT: Naujoji instrukcija:

1 kg svežiojo mėsos supjaustyti gabaliukais, įdėti druskos ir priesonių pagal receptą ir gerai išmaišyti. Į indą įdėti kumpio virimo maišelį ir į jį tampriai sudėti mėsą. Uždarytą kumpio virimo puodą laikyti šaldytuve 1-2 dienas, kad mėsa subręstų. Kumpio virimo puoda įdėti į puodą su vandeniu ir virti 90-120 minučių 70-80°C temperatūroje. Termometro laikiklį pritvirtinti prie puodo krašto, į jį įdėti termometrą taip, kad zondas būtų panardintas į vandenį. Atvėsus puodui, kumpį išimkite ir galite mėgautis gardžiu naminiu kumpiu. Gero apetito!

Pagrindinis receptas: Naminis kiaulienos

kumpis 1 kg kiaulienos kumpio 100ml 1 šaukštėlis cukraus 25g druskos Nuplautą ir nusausintą mėsą supjaustyti kubeliais, įdėti į indą, įberti druską, cukrų ir palaipsniui supilti vandenį. Svarbu minkyti bent 30 minučių. Mėsą sudėti į maišelį ir stengtis pašalinti orą. Uždaryti maišelį ir kumpio virimo puodą uždaryti dangčiu, laikyti 48 valandas šaldytuve. Po to, pastovėjusią kumpio virimo puode mėsą, su puodu įdėti į kitą puodą ir pilti vandens iki dangtelio lygio. Po to, virti 1,5 - 2 valandas 80 °C temperatūroje. Temperatūrą kartas nuo karto patikrinti pagal termometrą. Išimti kumpio virimo puodą ir leisti jam atvėsti. Škirta greitam vartojimui. PATARIMAL: Kumpio skonį galite pagerinti savo nuožūra: įberti pipirų, įdėti medaus, alyvuogių, paprikos ir t.t. Galite pasirinkti ir kitą mėsos rūšį: vištinę, triušinę ir t.t.

LV: Lietošanas pamācība:

Apm. 1 kg svaigās gaļas, kas sagriežta gabaliņos, pasāliet un pievienojiet garšvielas saskaņā ar recepti un pienācīgi samaisiet. Ielieciet traukā maisiņu šķinķa gatavošanai un iespiediet tajā gaļu. Aizvērtu šķinķa gatavošanas katlu ielieciet ledusskapī uz 1-2 dienām, lai gaļa nostāvētos. Ielieciet šķinķa gatavošanas katlu katlā ar ūdeni un vāriet 90-120 minūtes 70-80°C temperatūrā. Termometra turētāju piestipriniet katla malai, termometru ievietojiet tā, lai devis būtu iegremdēts ūdenī. Pēc atdzīšanas izņemiet šķinķi un izbaudiet izcili mājas gatavotu šķinķi. Labu apetīti!

Pamatrecepte: mājās gatavots cūkgaļas šķinķis

Cūkas guma gabals apm. 1 kg ūdens 100 ml cukurs 1 tējkarote sāls 25 g Nomazgātu un noslaucītu gaļu sagriež gabaliņos, ieliek blōdā, pievieno sāli, cukuru un pakāpeniski pievieno ūdeni. Gaļu ir svarīgi mīcīt vismaz 30 minūtes. Gaļu pilda maisiņos, un mēģina no tiem izspiest gaisu. Maisiņu un šķinķa pagatavošanas katlu rūpīgi aizver un uz 48 stundā ieliek ledusskapī. Pēc tam, kad maisījums ir nostāvējis, trauku ieliek katlā un piepilda ar ūdeni, lai tā līmenis atastos vācuņa augstumā. Vāra 80°C / 1,5 līdz 2 stundās. Temperatūra pastāvīgi jākontrolē ar termometra palīdzību. Šķinķa gatavošanas katlu izņemiet, un ļaujiet gatavajam šķinķim atdzist. Šķinķis ir paredzēts ātrai apēšanai. IETEIKUMS: Šķinķi varat uzlabot atbilstoši savai gaumei - pievienojiet piparus, medu, olīvas, paprikas utt. Āpat varat izvēlēties arī citu gaļas veidu - mājputnu, truša utt. gaļu.

SL: Navodila za uporabo:

Ca. 1 kg mesa narezana na koščke solimo in začimo po receptu in dobro ročno premešamo. V posodo vložimo vrečko

za kuhanje šunke in vanjo stisnemo pripravljeno meso. Zaprt aparat pospravimo v hladilnik za 1-2 dni da meso dozori. Aparat vložimo v lonec z vodo in kuhamo 90-120 minut pri temperaturi 70-80°C. Držaj termometra pritrdimo na rob lonca, termometer premaknemo tako, da bo potopljen v vodo. Ko se ohladi, šunko vzamemo ven in okusimo pravo domačo šunko. Dober tek!

Osnovni recept:

Domača svinjska šunka Svinjsko stegno približno 1kg voda 100ml 1 žlička sladkorja 25 g soli Oprano in posušeno meso razrežite na kocke, vstavite v posodo, dodajte sol, sladkor in postopoma dodajte vodo. Pomembno je, da jo gnetete vsaj 30minut. Meso polnimo v vrečko in ob tem iztisakmo zrak. Vrečko in aparat za kuhanje temeljito zapremo in vstavimo za 48 ur v hladilnik. Potem, ko se zmes spočije, vstavimo v lonec in dolijemo vodo, da bo približno do višine pokrova. Nato kuhamo na 80 °C / 1,5 do 2 uri. Temperaturo občasno nadzirajte na termometru. Aparat vzamemo ven in šunko pustimo, da se ohladi. Namenjena je za hitro porabo. NAMIG: Okus šunke lahko izboljšate po želji – dodate poper, med, olive, paprike itd.. Prav tako lahko izberete drugo vrsto mesa – piščančje, zajčje itd.

HR: Upute za uporabo:

Ca. 1 kg svežjeg mesa izrežemo na komadiče, posolimo, dodamo začini in prema receptu dobro izmijesimo. U posudu ubacimo vrečicu za kuhanje šunke i meso dobro izmijesimo. Zatvoreni aparat stavimo u hladnjak, ostavimo 1-2 dana da meso sazri. Aparat stavimo u lonac s vodom i kuhamo 90-120 minuta na temperaturi 70-80°C. Držaj termometra učvrstimo na rub lonca, namjestimo termometar tako, kako bi senzor bio uronjen u vodu. Nakon što se šunka ohladi izvadimo je i probamo vrhunsku domaću šunku. Dobar tek!

Osnovni recept:

Domača svinjska šunka Svinjski gjnat ca. 1 kg voda 100ml šećer 1 žličica sol 25 g Oprano i osušeno meso isečemo na kockice, stavimo u zdjelu, dodamo sol, šećer i postepeno dodajemo vodu. Važno je mijesiti bar 30 minuta. Meso punimo u vrećicu i istiskujemo zrak. Vrećicu i aparat zatvorimo i stavimo na 48 h u hladnjak. Kada smjesa sazri, posudu stavimo u lonac i dopunimo vodom, kako bi nivo iste bio približno do nivoa poklopa. Kuhamo i dalje na 80 °C / 1,5 do 2h. Temperaturo redovno provjeravamo na termometru. Aparat za kuhanje izvadimo i kuhanu šunku pustimo da se ohladi. Namijenjena je za brzu potrošnju. SAVJET: Šunku možete poboljšati prema svom okusu – dodajte papar, med, masline, paprike itd.. Također možete izabrati drugu vrstu mesa – piletinu, zečevinu itd..

SR: Uputstvo za upotrebu:

Približno 1 kg svežjeg mesa isečemo na manje komade, posolimo, dodamo začini i prema receptu dobro umesimo. U posudu ubacimo kesicu za kuvanje šunke i meso dobro umesimo. Zatvoreni aparat stavimo u frižider, ostavimo 1-2 dana da meso sazri. Aparat stavimo u lonac s vodom i kuhamo 90-120 minuta na temperaturi 70-80 °C. Držaj termometra učvrstimo na rub lonca, namestimo termometar tako, da bi senzor bio uronjen u vodu. Kada se šunka ohladi izvadimo je i probamo vrhunsku domaću šunku. Prijatno!

Osnovni recept:

Domača svinjska šunka Svinjski gjnat ca. 1 kg voda 100ml šećer 1 žličica so 25 g Oprano i osušeno meso isečemo na kockice, stavimo u posudu, dodamo so, šećer i postepeno sipamo vodu. Obavezno mesimo bar 30 minuta. Meso punimo u kesicu i istiskujemo vazduh. Kesicu i aparat zatvorimo i stavimo na 48 časova u frižider. Čim smesa sazri, posudu stavimo u lonac i dopunimo vodom, da bi nivo iste bio približno ispod poklopa. Kuhamo i dalje na 80 °C / 1,5 do 2h. Temperaturo redovno provjeravamo na termometru. Aparat za kuvanje izvadimo i prekuvanu šunku pustimo da se ohladi. Namenjena je za brzu potrošnju. SAVJET: Šunku možete poboljšati po ukusu – dodajte biber, med, masline, paprike itd.. Takođe možete da izaberete drugu vrstu mesa – piletinu, zečevinu itd..

BS: Uputstva za upotrebu:

Ca. 1 kg svežjeg mesa izrežemo na komadiče, posolimo, dodamo začini i prema receptu dobro izmijesimo. U posudu stavimo vrećicu za kuhanje šunke i meso dobro izmijesimo. Zatvoreni aparat stavimo u hladnjak, ostavimo 1-2 dana dok meso sazri. Aparat stavimo u lonac s vodom i kuhamo 90-120 minuta na temperaturi 70-80 °C. Držaj termometra učvrstimo na ivicu lonca, namjestimo termometar tako, kako bi senzor bio potpuno u vodi. Čim se šunka ohladi izvadimo je i probamo vrhunsku domaću šunku. Dobar tek!

Osnovni recept:

Domača svinjska šunka Svinjski gjnat: ca. 1 kg voda: 100 ml šećer: 1 žličica sol: 25 g Oprano i osušeno meso isečemo na kockice, stavimo u zdjelu, dodamo sol, šećer i postepeno dodajemo vodu. Mesimo minimalno 30 minuta. Meso punimo u vrećicu i istiskujemo zrak. Vrećicu i aparat zatvorimo i stavimo na 48 sati u hladnjak. Kada smjesa sazri, posudu stavimo u lonac i dopunimo vodom, kako bi nivo iste bio ispod nivoa poklopa. Kuhamo i dalje na 80 °C / 1,5 do 2 h. Temperaturo redovno provjeravamo na termometru. Aparat za kuhanje izvadimo i kuhanu šunku u njemu pustimo da se ohladi. Namijenjena je za brzu potrošnju. SAVJET: Šunku možete poboljšati prema svom ukusu – dodajte papar, med, masline, paprike itd.. Također možete izabrati drugu vrstu mesa – piletinu, zečevinu itd..

RO: Mod de utilizare:

Amestecăm bine cca 1kg de carne proaspătă, tăiată bucațele, sărată și condimentată conform rețetei. Introducem în vas pentru fierț carne și introducem carnea compactat. Introducem aparatul închis în frigider pentru 1-2 zile, lăsăm astfel carnea să se maturizeze. Introducem aparatul într-o oală cu apă și fierbem 90-120 de minute la temperatura de 70-80°C. Fixăm suportul termometrului pe marginea oalei, capătul termometrului trebuie să fie scufundat în apă. După ce s-a răcit, scoatem șunca și putem să ne delectăm cu o șuncă de casă excepțională. Poftă bună!

Rešetá de bazá:

Șuncă de casă din carne de porc pułă de porc - cca 1kg apă - 100ml zahăr - o linguriță sare - 25g Tăiem bucațele carnea spălătă și uscată, o introducem într-un vas, adăugăm sarea, zahărul și adăugăm treptat apa. Este important să se frământă cel puțin 30 de minute. Introducem carnea în pungă, străduindu-ne să scoatem aerul din pungă. Închidem bine pungă și aparatul pentru preparat șunca și punem în frigider pentru 48 de ore. După ce procesul de maturare a cărnii s-a încheiat, introducem recipientul într-o oală și adăugăm apă până la nivelul capacului. Punem la fierț la 80 °C / 1,5 - 2 ore Controlăm continuu temperatura pe termometru. Scoatem aparatul și lășăm șunca în el să se răcească. Este destinată unui consum rapid. SUGESTII: puteți îmbunătăți gustul după preferințe personale, adăugând piper, miere, măslina, boia de ardei, etc. Tot așa puteți alege și alt tip de carne - de pasăre, de iepure de casă, etc.

BG: Инструкции за употреба:

Прибл. 1 кг прясно месо нарязано на парчета, добавяме сол и подправки според рецептата и добре размесваме. В съда поставяме торбичка за варене на шунка и пресоване в нея месото. Затворения шунковар поставяме в хладилник за 1-2 дена, за да отлежи месото. Поставяме шунковара в тенджерă с вода и се вари в продължение на 90-120 минути при температура 70-80°C. Държачът на термометъра закрепяме към рѣба на тенджерата, промъкваме термометъра така, че сондата да бѣде потопена във водата. След охлаждане, извадете шунката и можете да се насладите на вкусна домашна шунка. Добър апетит!

Основна рецепта:

Домашна сvinска шунка Svinски бут прибол. 1 кг вода 100 мл захар 1 лъжичка сол 25г Подсушеното и подсушено месо, нарязано на кубчета, поставяте в купа, добавяте сол, захар и постепенно добавяте вода. Важно е да се меси най-малко 30 минути. Пълните месото в торбичката и се опитваме да изтласкаме въздуха. Торбичката и шунковара запечатваме добре и поставяме за 48 часа в хладилник. След като сместа е узряла, поставяме съда в тенджерă с вода и допълваме с вода така, че равнището да бѣде на нивото накапачката. След това се вари при 80 °C / 1.5 до 2 часа. Температурата следиме непрекъснато върху термометъра. Изваждаме шунковара и оставаме в него готовата шунка да изстине. Предназначена е за бърза консумация. СЪВЕТИ: Шунката може да подобрите по собствен вкус - с добавяне на пипер, мед, маслини, чушки и т.н. Също така, можете да изберете различен вид месо - птици, зайци и т.н.

IT: Manuale d'uso:

Tagliare a pezzi 1 kg circa di carne fresca, salare e condire la carne come da ricetta; miscelare bene tutto quanto. Riporre il sacchetto nel contenitore da prosciutto; costipare il sacchetto all'interno della pentola. Chiudere e collocare il contenitore nel frigorifero lasciando riposare la carne per 1 - 2 giorni. Mettere il contenitore con la carne in una pentola riempita con l'acqua e far cuocerla per 90 - 120 minuti alla temperatura di 70 - 80°C. Fissare il portatermometro al bordo della pentola. Inserire il termometro attraverso il rispettivo foro nel modo da immergere il bulbo nell'acqua. Fare raffreddare: ora è possibile gustare il prosciutto cotto in casa. Buon appetito!

Ricetta di base:

Prosciutto di maiale cotto in casa Coscia di maiale di 1 kg circa 100 ml di acqua 1 cucchiaino di zucchero 25 gr di sale Tagliare a pezzi la carne lavata e asciugata, mettere la carne nel bacino, aggiungere il sale, lo zucchero e mano a mano anche l'acqua. Importante: impastare per almeno 30 minuti. Mettere la carne nel sacchetto espellendo l'aria. Sigillare il sacchetto contenente la carne, metterlo nel contenitore a lasciare riposare nel frigorifero per 48 ore. Quindi mettere il contenitore contenente la carne riposta nella rispettiva pentola aggiungendo l'acqua portandone il livello fino al coperchietto. Cuocere alla temperatura di 80 °C per 1,5 - 2 ore. Controllare continuamente la temperatura sul termometro. A fine cottura, togliere dalla pentola il contenitore con il prosciutto; lasciare raffreddare il prosciutto nel contenitore. Il prosciutto cotto in casa è destinato a rapido consumo. BUONO A SAPERE: È possibile condire il prosciutto a piacere aggiungendo il pepe, il miele, il peperoncino, ecc. È possibile usare anche la carne diversa che non quella di maiale: pollame, coniglio, ecc.

FR: Mode d'emploi:

Salaz et épicez environ 1 kg de viande fraiche coupée en morceaux selon la recette et malaxez bien. Insérez dans le récipient le sac de cuisson du jambon avec la viande tassée. Placez le cuiseur de jambon au réfrigérateur et laissez mariner pendant 1 à 2 jours. Insérez le cuiseur de jambon dans la casserole et faire cuire 90-120 minutes à une température de 70-80°C. Fixer le support du thermomètre sur le bord de la casserole, passer le thermomètre de façon à ce que le capteur soit immergé dans l'eau. Après le refroidissement, retirer le jambon et déguster l'excellent jambon maison. Bon appétit!

Recette de base:

Jambon maison Cuisse de porc d'environ 1kg eau 100ml sucre - 1 cuillère sel 25g Découper la viande lavée et séchée en cubes, placer dans un saladier, ajouter le sel, le sucre et progressivement de l'eau. Il est important de malaxer la viande au moins 30 minutes. Remplir le sac de viande en chassant l'air. Fermer le sac et le cuiseur de jambon et placer 48 heures au réfrigérateur. Placer ensuite le récipient dans la casserole et verser de l'eau jusqu'à ce qu'elle arrive au niveau du couvercle. Cuire ensuite à 80 °C / 1,5 à 2 heures. Contrôler la température sur le thermomètre. Sortir le cuiseur de jambon et laisser le jambon refroidir dedans. Le jambon doit être consommé rapidement. CONSEILS: Vous pouvez améliorer le goût du jambon en ajoutant du poivre, du miel, des olives, du paprika, etc. Vous pouvez préparer de la même manière une autre sorte de viande - volaille, lapin, etc.

ES: Instrucciones de uso:

Salamos y sazonomos aprox. 1 kg de carne fresca y cortada en trozos de acuerdo con la receta y bien amasamos. Colocamos la bolsa para cocinar jamón en la olla y apretamos la carne en ella. Ponemos la olla cerrada en el refrigerador durante 1-2 días para que la carne repose. Ponemos la olla de cocción de jamón en una olla con agua y cocinamos durante 90 y 120 minutos a una temperatura de 70-80 °C. Fijamos el soporte del termómetro en el borde de la olla y colocamos el termómetro de manera que se sumerja en el agua. Haberse enfriado el delicioso jamón casero, lo disfrutamos. ¡Buen provecho!

Receta básica:

jamón casero de cerdo 1 kg aprox. de jamón de cerdo 100 ml de agua 1 cucharilla de azúcar 25 g de sal Cortamos la carne lavada y secada en trozos, la colocamos en un bol, agregamos la sal, el azúcar y añadimos poco a poco el agua. Es importante amasar al menos 30 minutos Introducimos la carne en la bolsa y tratamos de exprimir el aire. Con atención cerramos tanto la bolsa como la olla y dejamos reposar en el frigorífico durante 48 horas. Cuando tenemos la mezcla reposada, ponemos el recipiente en una olla y la llenamos con agua hasta que el nivel del agua alcance la tapa. Luego cocinamos a 80 °C a lo largo de 1,5 hasta 2 horas. Comprobamos la temperatura continuamente en el termómetro. Sacamos el recipiente y dejamos enfriar el jamón en él. El jamón debe consumirse rápidamente. SUGERENCIAS: El jamón lo puede mejorar según su propio gusto -añadiendo pimentita, miel, aceitunas, pimientos, etc. Además se puede elegir diferente tipo de carne - pollo, conejo, etc.

PT: Instruções de uso:

Corte em pedaços cerca de 1 kg de carne fresca e tempere com sal de acordo com a receita e massageie devidamente. Coloque o saco em um recipiente para cozinhar presunto e amasse a carne nele. Coloque o cozedor de presunto fechado no frigorífico por 1 - 2 dias para fazer descansar a carne. Coloque o cozedor de presunto em uma panela com água e deixe ferver por 90 a 120 minutos a uma temperatura de 70-80 °C. Fixe o suporte do termómetro à borda da panela, empurre o termómetro de modo que o sensor esteja submerso em água. Quando esfriar, retire o presunto e pode saborear o excelente presunto caseiro. Bom apetite!

Receta básica:

presunto de porco caseiro Pernil de porco cerca de 1 kg água 100 ml açúcar 1 colher de chá sal 25 g Corte a carne lavada e seca em cubos, coloque em uma tigela, adicione sal, açúcar e sucessivamente adicione água. É necessário amassar pelo menos 30 minutos. Encha a carne no saco, tentando expulsar o ar. Feche com cuidado o saco e o cozedor de presunto e coloque no frigorífico por 48 horas. Em seguida, quando tem a mistura descansada, coloque o recipiente no pote e complete com água para que o nível fique ao nível da tampa. Continue a cozer a 80 °C / 1,5 a 2 horas. Verifique continuamente a temperatura no termómetro. Retire o cozedor de presunto e deixe esfriar nele o presunto feito. Ele é destinado ao consumo rápido. DICAS: Pode melhorar o presunto de acordo com o seu próprio gosto - adicionando pimenta, mel, azeitonas, pimentos etc. Da mesma forma, você pode escolher um outro tipo de carne - de aves, de coelho etc.



EN: The dish can also be washed in a dishwasher; however, it needs to be wiped dry after being taken out so that the perfect appearance is maintained. Do not use the longest washing programmes when washing in a dishwasher. / CS: Nádobí lze mytí i myčce na nádobí, avšak ihned po vyjmutí je třeba ho vytrít do sucha, aby byl zachován jeho dokonalý vzhled. Při mytí v myčce nepoužívejte nejdelší mycí programy. / SR: Riad je možné umývať aj v umývačke na riad, avšak ihneď po vybratí je treba ho vytrpieť do sucha, aby bol zachovaný jeho dokonalý vzhľad. Pri umývaní v umývačke nepoužívajte najdlhšie programy. / PL: Można myć w zmywarce do naczyn

- zaraz po wyjęciu ze zmywarki wetrzeć. Aby zachowały doskonały wygląd. W zmywarce nie używać najdłuższych programów. / HU: A mosogatógépben történő tisztításnál ne használják a leghosszabb programot. / DE: Das Geschirrkann man auch in der Geschirrwäschesmaschine spülen, aber sofort nach Herausnehmen ist es trocken auszuwischen, damit sein einwandfreies Aussehen aufrechterhalten bleibt. Beim Spülen in der Geschirrwäschesmaschine verwenden Sie nicht die längsten Programme. / RU: Посуду можно мыть в посудомоечной машине. После мытья, её следует сразу же насухо вытереть, что позволит надолго сохранить прекрасный внешний вид посуды. При мойке в посудомоечной машине не применяйте слишком долгие программы мытья. / UA: Посуд можна мити у посудомийній машині, але негайно після миття його слід витерти насухо, щоб зберегти бездоганний вигляд посуду. При митті у посудомийній машині не використовуйте найдовші програми миття. / LT: Indus galima plauti indaplovėje, tam kad išsaugotumėte jų puikią išvaizdą tuoj pat po jų išėmimo iš indaplovės sausiai nušluostykite. Jeigu plaustite indaplovėje nenaudokite ilgiausio plovimo programų. / LV: Katli ir iespējams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, taču tūlīt pēc izņemšanas tas ir jānoslaucīta sauss, lai saglabātu tā teikamais izskats. Mazgājot katlu trauku mazgājamā mašīnā, neizmantojiet ilgāko mazgāšanas programmu. / SL: Posodo lahko perete v pomivalnem stroju, vendar opraneга takoj obišite s kuhinjsko krpo do suhega, da ne spremenijo vaše estetskega izgleda. . Ne pomivate posode v najdaljših programih. / HR: Lonac se može prati u pernici za pranje posuda, s time da je potrebno lonac izvaditi iz pernice odmah nakon pranja i dobro osušiti riad očuvanja lijepog izgleda površine. . Kod pranja posuda u perlici za pranje posuda nemote koristiti najduže programe pranja. / FR: Lonac se može prati i u mašini za pranje sudova, ali je potrebno da lonac izvadite iz mašine odmah posle pranja i dobro osušite riad očuvanja estetskog izgleda istog. Kod pranja sudova u mašini za pranje sudova ne koristite najduže programe pranja. / BS: Lonac se može prati i u pernici za pranje sudova, s time da je potrebno lonac izvaditi iz pernice odmah poslije pranja i dobro osušiti zbog očuvanja lijepog izgleda njegove površine. Prilikom pranja posuda u pernici nemote da upotrebljavate najduže programe pranja. / RO: Oala se poate spăli și în mașina de spălat vase, dar este necesar să se scoată oala din mașină imediat după spălare și să se usuce bine pe o păștra aspectul frumos a suprafeței. Când o spălați în mașina de spălat vase nu folosiți programele cele mai lungi de spălare. / BG: Куќенските съдове може да се мият в съдомиялна машина, обаче веднага след изваждане трябва да се подсушат, за да не запозатичне съвшеен вид. При миене в миялната машина не употребявайте най-продължителните миещи програми. / IT: È possibile lavare le pentole anche in lavastoviglie, occorre però asciugare perfettamente subito dopo l'estrazione dalla macchina per mantenere il suo perfetto aspetto. Non utilizzare i programmi di massima lunghezza di lavaggio in lavastoviglie. / FR: La batterie de cuisine peut être lavée au lave-vaisselle, néanmoins, il est nécessaire de la sécher immédiatement à la fin du lavage, afin de conserver son aspect parfait. En cas de lavage au lave-vaisselle, n'utilisez pas les programmes de lavage les plus longs. / ES: Las ollas pueden ser lavadas en el lavavajillas, sin embargo inmediatamente después de retiradas hay que secarlas bien para que se mantenga su aspecto perfecto. Al usar el lavavajillas no aplique los programas de lavado más largos. / PT: As panelas podem ser lavadas na máquina de lavar louça, no entanto imediatamente depois de tiradas tem que ser bem secas para manter o seu aspecto perfeito. Ao usar a máquina de lavar louça não aplique os programas de lavado más longos.