

SZYNKOWAR

Wzór użytkowy chroniony w Urzędzie Patentowym RP EP2745757A1

- GB Pressure ham cooker
- DE Schinkenkocher
- RU Ветчинница
- LT Troškintuvas
- LV Iekārta gaļas izstrādājumu gatavošanai
- EE Singivorm
- RO Oala de preparat şuncă
- CZ Šunkovar
- SK Šunkovar
- F Le cuiseur de jambon
- UA Шинковар
- HU Berendezés húskészítmények előállításához

MODEL: 313015



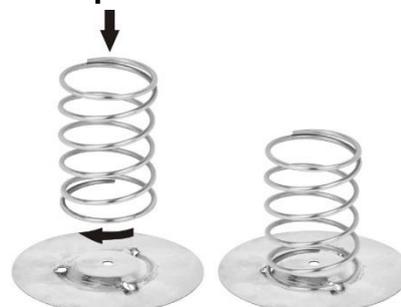
Schinkenkocher schließen und für 6 Stunden in den Kühlschrank geben. Danach den Schinkenkocher in einen Topf mit heißem Wasser stellen. Bei einer Temperatur von 80 Grad 1,5 Stunden brühen. Nach dem Herausnehmen aus dem Wasser den Behälter mit dem Fleisch für 8 Stunden in den Kühlschrank geben.



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 BROWIN

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 сырокопченой 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°C 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, выдавленный 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 пластиной. Обваривать примерно 2 часа при температуре 80-85°C. После обваривания вставить ветчинницу в холодную воды с целью охлаждения, а после остывания поставить в холодильник на 12 часов.

Ветчина из индюшатины и курятины**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