



## SlowCooker by Margriet Foolen for RoyalVKB

**СлоуКукер** - ноу-хау на кухне современных индивидуалистов, созданный для удовлетворения самых искушенных гастрономических вкусов.

**СлоуКукер** удостоен трех крупных международных премий в области дизайна и инноваций.



DESIGN PLUS

**ИНСТРУКЦИЯ** СлоуКукер состоит из двух емкостей: меньшей - белого цвета, выполненной из глазурованной керамики и большей емкости терракотового цвета. Перед первым применением СлоуКукер следует тщательно промыть и насухо вытереть.

**ВНИМАНИЕ!** Перед началом приготовления **ВСЕГДА** полностью погружайте терракотовую часть СлоуКукера в холодную воду не менее, чем на 10 минут.

Заполнив СлоуКукер ингредиентами, поместите его в **не нагретую, холодную** духовку, иначе корпус СлоуКукера может треснуть из-за резкого перепада температур.



Вы также можете одновременно поместить в духовку до 4-х СлоуКукеров. Максимальная степень нагрева духовки не должна превышать **230°C**. Для достижения оптимального гастро-результата, расположите СлоуКукер по центру духовки. При готовке в газовой духовке, не ставьте СлоуКукер на дно духовки, иначе непосредственный контакта с пламенем повредит СлоуКукер.

**ВНИМАНИЕ!** Извлекая СлоуКукер из духовки, обязательно используйте прихватки!

СлоуКукер подразумевает возможность порционной готовки: используйте белую глазурованную емкость в качестве основы для блюда, готовя на 1 персону, и, соответственно, терракотовую емкость – когда готовите на 2-3 персоны. Черные жаропрочные силиконовые кольца на обеих емкостях СлоуКукера предотвращают рабочую поверхность от повреждения, а также служат сервировочным целям.

**ВНИМАНИЕ!** Терракота, из которой изготовлен СлоуКукер не выдерживает резкого перепада температур!

**Не готовьте в СлоуКукере на открытом огне или непосредственном источнике нагрева!**

**Не ставьте СлоуКукер под воду сразу после приготовления!**

**ОЧИСТКА СлоуКукера.** После приготовления в СлоуКукере, обязательно оставьте его до полного остывания. Это займет примерно **30 минут**. Остатки пищи легко отмываются при помощи мягкой губки и жидкого моющего средства. Не используйте абразивные чистящие порошки или стальные мочалки.

**РЕЦЕПТЫ** Наслаждайтесь превосходным вкусом блюд, приготовленных экологичным способом без использования масел. Основная идея **СлоуКукера** - оптимизировать собственные минерально-витаминные ресурсы свежих продуктов!



### ШУКРУТ-О-РЕБЛОШОН *Кислая капуста с реблошоном /на1-2 персоны/*

**Ингредиенты:** 4 очищенные картофелины; 250 гр. кислой капусты; 6 кусочков копченого бекона; 200 гр. сыра Реблошон; 2 лавровых листа; 4 ягоды можжевельника; 100 мл. белого вина



**Перед началом приготовления поместите СлоуКукер в холодную воду на 20 минут.**

Разрежьте картофелины колечками и смешайте с капустой и беконом, затем поместите в белую глазурированную емкость **СлоуКукера**. Сверху натрите Реблошон (используйте среднюю терку!) Добавьте лавровый лист, ягоды можжевельника и вино.

Накройте белую глазурированную емкость с продуктами терракотовой емкостью и поместите **СлоуКукер** в **НЕ НАГРЕТУЮ** духовку.

**Температура** ..... **готовки**..... **175°C**  
**Время готовки**..... **90мин.**

После того, как блюдо будет готово, извлеките **СлоуКукер** из духовки при помощи прихваток.

### КОКЛЕ БАСКЕЗ Цыпленок по Баскски /на 1 персону/

**Ингредиенты:** 1 очищенная и разрезанная кольцами картофелина; 1/4 красного перца; 1/4 желтого перца; 6 помидоров черри; 1/4 красного лука, нарезанного кольцами; 2 столовые ложки оливкового масла; половина цыпленка /или 2 ножки/; 2 зубчика чеснока, разрезанного пополам; 1 лимон, разрезанный дольками; крупная морская соль; веточка тимьяна и розмарина; сок лимона; сливки; свежемолотый черный перец



**Перед началом приготовления поместите СлоуКукер в холодную воду на 20 минут.**

Перемешайте картофель, нарезанные кусочки перца, томаты, лук и замаринуйте в оливковом масле. Нашпигуйте цыпленка дольками чеснока и лимона, затем равномерно обваляйте в морской соли.

Выложите замаринованные овощи в белую глазурированную емкость **СлоуКукера** и положите на них цыпленка. Добавьте веточки розмарина и тимьяна и sprysните лимонным соком.

Накройте белую глазурированную емкость с продуктами терракотовой емкостью и поместите **СлоуКукер** в **НЕ НАГРЕТУЮ** духовку.

**Температура готовки.....210°C**  
**Время готовки.....90мин.**

После того, как блюдо будет готово, извлеките **СлоуКукер** из духовки при помощи прихваток.  
Рекомендуем подать к блюду свежий салат и сливки!

**СОМОН-О-ЛЕ де КОКО Лосось под острым кокосовым соусом карри /на 2 персоны/**

**Ингредиенты:** 2 очищенные и нарезанные кольцами луковицы; 2 свежие морковки, очищенные и нарезанные кольцами; 50 гр. сладкого горошка; 50 гр. стручковой фасоли; 1/2 перчика чили, мелко нарезанного; 300 гр. филе лосося; 1 головка чеснока, мелко нарезанного; 400 мл. кокосового молока; 1 лимон; 1 столовая ложка /с горкой!/ карри-порошка; 2 чайные ложки рыбного бульона; сок лимона; сливки; свежий базилик и кориандр



**Перед началом приготовления поместите СлоуКукер в холодную воду на 20 минут.**

Перемешайте зеленый лук, морковь, фасоль, горошек, чили и поместите в терракотовую емкость **СлоуКукера**. Выложите на овощи предварительно разрезанное на кусочки филе рыбы, посыпьте чесноком и добавьте немного соли.

При помощи венчика смешайте кокосовое молоко с карри-порошком и рыбным бульоном и влейте полученную текстуру в терракотовую емкость **СлоуКукера**.

Накройте терракотовую емкость с продуктами белой глазурированной емкостью и поместите **СлоуКукер** в **НЕ НАГРЕТУЮ** духовку.

**Температура готовки.....215°C**  
**Время готовки.....60мин.**

После того, как блюдо будет готово, извлеките **СлоуКукер** из духовки при помощи прихваток. Снимите верхнюю белую глазурированную емкость-крышку и добавьте в блюдо базилик и кориандр.

Рекомендуем подать к блюду рис и сладкий огуречный салат!

### **СУП-О-ПОМдеТЕРР Картофельно-тыквенный суп с садовыми травами /на 2 персоны/**

**Ингредиенты:** 2 очищенные картофелины; 300 гр. очищенной тыквы; 2 веточки тимьяна; 1 головка чеснока; 500 мл. овощного бульона; 1 столовая ложка чесночной крошки; 1 столовая ложка кервеля; 1 столовая ложка салата кресс; 1 столовая ложка мелко нарубленной петрушки; 2 столовые ложки сливок; морская соль и свежемолотый черный перец



**Перед началом приготовления поместите СлоуКукер в холодную воду на 20 минут.**

Разрежьте картофель и тыкву кубикам и поместите в терракотовую емкость **СлоуКукера**. Добавьте веточки тимьяна и мелко нарезанный чеснок. Заправьте полученную текстуру морской солью и свежемолотым черным перцем, а затем влейте холодный овощной бульон.

Накройте терракотовую емкость с продуктами белой глазурированной емкостью и поместите **СлоуКукер** в **НЕ НАГРЕТУЮ** духовку.

**Температура готовки.....225°C**  
**Время готовки.....60мин.**

После того, как блюдо будет готово, извлеките **СлоуКукер** из духовки при помощи прихваток. Снимите верхнюю белую глазурированную емкость-крышку и добавьте в блюдо сливочное масло, чесночную крошку, кервель, кресс и петрушку. Рекомендуем подать к блюду редис, свежесдобитый хлеб и сливочное масло!

**СИТРОН-ВАНИЙ-О-СЮКР Лимонно-ванильный крем с хрустящей сахарной корочкой /на 2 персоны/**

**Ингредиенты:** 100 мл. молока; 1 палочка ванили, разделенная на 2 части; 70 гр. сахара; 350 мл. сливок; 5 яичных желтков; 2 столовые ложки лимонного пудинга; тростниковый сахар; цедра лимона, мелко натертая



**Перед началом приготовления поместите СлоуКукер в холодную воду на 20 минут.**

Подогрейте в отдельной кастрюле молоко вместе с палочкой ванили и сахаром. При этом дождитесь полного растворения сахара. Затем удалите из молока ванильные палочки.

С помощью ножа удалите верхний слой ванильной палочки и положите обратно в кастрюлю с молоком.

Снимите кастрюлю с молоком с огня и, постоянно взбивая смесь при помощи венчика, добавляйте в нее сливки, желтки и лимонный пудинг.

Полученную таким образом текстуру перелейте в белую глазурированную емкость **СлоуКукера**.

Накройте белую глазурированную емкость с продуктами терракотовой емкостью и поместите **СлоуКукер** в **НЕ НАГРЕТУЮ** духовку.

**Температура готовки.....125°C**

**Время готовки.....75мин.**

После того, как блюдо будет готово, извлеките **СлоуКукер** из духовки при помощи прихваток. Снимите верхнюю терракотовую емкость-крышку и посыпьте блюдо тростниковым сахаром. Необходимо время для того, чтобы процесс карамелизации прошел успешно.

Для этого дождитесь полного остывания **СлоуКукера** /это займет примерно 30 минут/ и посыпьте блюдо тертой цедрой лимона.

Рекомендуем подать к блюду ванильное мороженное и лимонный ликер!



## ПУЛЕ МАРОКЕН ОЗ-ОЛИВ Цыпленок по марокански с оливками в лимонном маринаде /на 2 персоны/

**Ингредиенты:** 2 ножки цыпленка; 1 столовая ложка смеси специй «раз-эль-хану»; 1 столовая ложка тмина; 1 столовая ложка имбиря; 3 соцветия шафрана; 1 луковица, разрезанная кольцами; 3 столовые ложки мелко нарезанной петрушки; 1 палочка корицы; 100 гр. оливок; половина лимона, порезанного кольцами



**Перед началом приготовления поместите СлоуКукер в холодную воду на 20 минут.**

Разделите каждую ножку на 2 части.

Смешайте травы «раз-эль-хану» с тмином, имбирем и шафраном и тщательно «обмажьте» полученной текстурой ножки цыпленка.

На отдельной сковороде обжарьте ножки цыпленка до золотистой корочки. После добавьте туда же лук, петрушку и корицу и продолжайте обжаривать еще 3 минуты.

Содержимое сковороды переложите в терракотовую емкость **СлоуКукера** и добавьте 250 мл. воды.

Накройте терракотовую емкость с продуктами белой глазурированной емкостью и поместите **СлоуКукер** в **НЕ НАГРЕТУЮ** духовку.

**Температура готовки.....175°C**  
**Время готовки.....90мин.**

После того, как блюдо будет готово, достаньте **СлоуКукер** из духовки при помощи прихваток и снимите терракотовую крышку. Удалите палочки корицы и положите сверху лимонные кольца и оливки. Поместите **СлоуКукер** еще на 10 минут обратно в духовку, **НО УЖЕ БЕЗ** терракотовой емкости-крышки.

Рекомендуем подать к блюду кус-кус и свежесдобитый хлеб!

### **ВЪЯНД А-ЛА МЕДИТЕРАНИЕН *Тушеная говядина по-средиземноморски /на 2 персоны/***

**Ингредиенты:** 150 гр. отварной говядины; мука; половинка луковицы, нарезанная кубиками; 1 крупно натертая морковь; примерно 10 см. лука порея; 3 столовые ложки бальзамического уксуса; 1 столовая ложка томатной пасты; 1/2 литра воды; 1 лавровый лист; 3 столовые ложки мелко порезанных черных оливок; 2 столовые ложки каперсов; 6 листиков базилика, крупно порезанного; морская соль и свежемолотый черный перец



***Перед началом приготовления поместите СлоуКукер в холодную воду на 20 минут.***

Обваляйте кусочки мяса в муке и обжарьте в сотейнике до золотистой корочки.

После переложите мясо в терракотовую емкость **СлоуКукера**.

В том же сотейнике обжарьте лук, морковь и порей. Перед тем, как снять сотейник с плиты, добавьте в него томатную пасту, бальзамический уксус и воду. Перемешайте.

Полученную текстуру перелейте в терракотовую емкость **СлоуКукера**. Сверху положите лавровый лист.

Накройте терракотовую емкость с продуктами белой глазурированной емкостью и поместите **СлоуКукер** в **НЕ НАГРЕТУЮ** духовку.

**Температура готовки.....175°C**  
**Время готовки.....120мин.**

После того, как блюдо будет готово, достаньте **СлоуКукер** из духовки при помощи прихваток и снимите белую глазурированную крышку. Добавьте в блюдо оливки, каперсы и базилик. Соль и перец – по вкусу.  
Рекомендуем подать к блюду тольятелли и салат из томатов!