



БУКЛЕТ ЭКСПЕРТА

ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ТЕСТИРОВАНИЯ
КУХОННОЙ ТЕХНИКИ
ELECTROLUX



Секреты кулинарного мастерства

ВЫ СТАЛИ ОДНИМ ИЗ 10-ТИ
ЭКСПЕРТОВ,
КОТОРЫЕ БУДУТ ТЕСТИРОВАТЬ
КУХОННУЮ ТЕХНИКУ ОТ

 **Electrolux**
С ПОРТАЛОМ NA-PROBY.COM



Что нужно делать?

ВАЖНО: эксперты, которые не выполняют эти условия, не смогут принимать участие в последующих проектах Na-proby.com.



Знакомство с набором

11.11.2015 – 16.11.2015

- Ознакомьтесь с техникой Electrolux. Пожалуйста, перед началом эксплуатации изучите характеристики и правила использования техники.
- Установку и подключение техники осуществляет представитель сервисного центра Electrolux.
- После первого знакомства с техникой зайдите на сайт na-proby.com и расскажите о своих впечатлениях в соответствующей ветке.



Тестирование & Обсуждение

16.11.2015 – 07.12.2015

- Зайдите на сайт na-proby.com и расскажите о дальнейшем тестировании техники.
- Поделитесь на своих страницах в соцсетях новостью о том, что вы стали экспертом по тестированию техники Electrolux. Обязательно добавляйте хештег #NaProby_Electrolux.
- Расскажите на сайте na-proby.com о том, что вы думаете о технике Electrolux.
- Продолжайте активно тестировать технику Electrolux, оценивая ее эффективность.
- Принимайте активное участие в кулинарном марафоне на сайте na-proby.com.



Дальнейшее обсуждение & Рекомендация

25.11.2015 – 07.12.2015

- Делитесь впечатлениями о технике Electrolux с друзьями, знакомыми, коллегами и родственниками.
- Сделайте фотоколлаж использования техники Electrolux, покажите ее преимущества. Разместите фотоколлаж в ветке «Галерея» на сайте na-proby.com.
- Сделайте видеобзор использования техники Electrolux. Загрузите видео на канале YouTube и отправьте ссылку на почту na.proby@burda.ua либо же отправьте видео нам на почту na.proby@burda.ua.
- Принимайте активное участие в кулинарном марафоне на сайте na-proby.com.



Оценка & Распространение

30.11.2015 – 07.12.2015

- Заполните итоговую анкету эксперта в «Профиле» на сайте na-proby.com.
- Если вам понравилась техника Electrolux, рекомендуйте ее своим друзьям, коллегам, знакомым и родственникам.



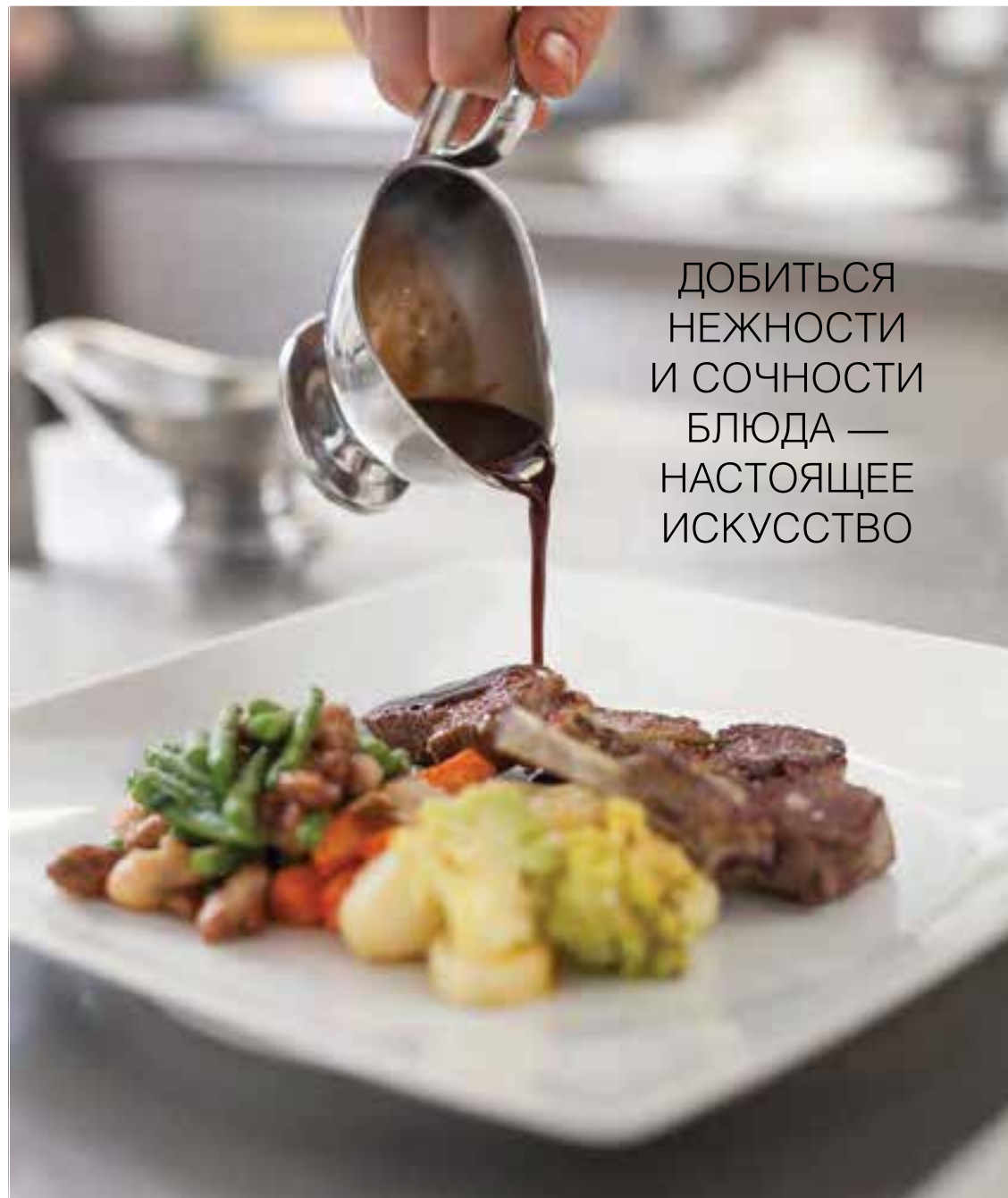
СЕКРЕТНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ

ВЫ ХОТЕЛИ БЫ ГОТОВИТЬ КАК В ЛУЧШЕМ РЕСТОРАНЕ? У ВАС ЕСТЬ ОТЛИЧНЫЙ ШАНС ОВЛАДЕТЬ ЭТИМ МАСТЕРСТВОМ!

Кулинария — это особый вид искусства, не уступающий по своей значимости литературе, музыке, живописи. А настоящий повар — это талант, которым наделен далеко не каждый. Бывая в хороших ресторанах, мы восхищаемся мастерством кулинаров, пытаемся разгадать тайный ингредиент, секретный прием, который делает блюдо настоящим деликатесом. Разумеется, кулинарный талант, особые ингредиенты — все это составляющие успеха. Но есть еще одно объяснение тому, почему у поваров в ресторанах получаются такие нежные и сочные блюда. **Все дело в комбинации пара и горячего воздуха, которую используют лучшие кулинары.** Именно этот «секретный ингредиент» превращает обычные продукты в потрясающие блюда.

Приготовление пищи на пару — самый древний и самый здоровый способ кулинарной обработки. Его плюсы очевидны: **продукты сохраняют не только свой натуральный цвет, запах, форму и вкус, но и большую часть микроэлементов и витаминов,** содержащихся в сыром продукте. Это в том числе достигается путем правильного выбора температуры — от 50 до 90 градусов — для разных видов продуктов. Например, для рыбы оптимальная температура — 55 градусов, в то время как для овощей — 85–90 градусов.

Сегодня этот способ приготовления пищи может стать и вашим кулинарным секретом. **Компания Electrolux, более 90 лет сотрудничающая с профессиональными поварами, взяла на вооружение принцип сочетания пара и горячего воздуха и разработала высококлассную кухонную технику,** которая поможет вам в воплощении самых смелых кулинарных фантазий и станет секретным ингредиентом вашей кухни. И вы сможете готовить как в лучших ресторанах!



ДОБИТЬСЯ
НЕЖНОСТИ
И СОЧНОСТИ
БЛЮДА —
НАСТОЯЩЕЕ
ИСКУССТВО

Индукционная варочная панель

Не сдерживайте творческие порывы!



СДЕЛАНО В ЕВРОПЕ

Новая индукционная варочная поверхность **Electrolux Infinite** сочетает в себе современный дизайн и новейшие технологии. Это удобное и безопасное средство готовки. Причем безопасное не только для вас, но и для ваших блюд, ведь при индукционном нагреве пища не пригорает ко дну. А благодаря стильному дизайну варочная панель Electrolux станет элегантным элементом вашей кухни.

Преимущества. Функция «Бридж» превращает две обычные конфорки в одну большую и дает возможность готовить для большой компании. Элементы управления **DirectAccess** обеспечивают интуитивный контроль — достаточно одного касания пальцем. А благодаря функции «Stop+Go» можно сделать паузу в приготовлении одним нажатием кнопки, а затем возобновить работу с теми же настройками.



Удобство и безопасность. Панель предусматривает использование посуды любых форм и размеров и свободное перемещение ее по поверхности. Необходимо лишь, чтобы посуда накрывала одно из перекрестий на панели. За счет того, что нагревается только посуда, а не сама поверхность, риск обжечься практически отсутствует.



Скорость и эффективность. Функция «Бустер» выдает быстрый и интенсивный импульс нагрева, и посуда нагревается моментально. При этом термодатчик позволяет избежать перегрева. Благодаря профессиональной технологии индукционного нагрева поверхность панели никогда не раскаляется, а значит, брызги к ней не прикипают и ее всегда можно очистить, просто протерев салфеткой.

Духовой шкаф с функцией пара

Расширьте свои кулинарные возможности!

С помощью нового духового шкафа **Electrolux CombiSteam Deluxe** можно готовить на пару, жарить, печь и медленно готовить в низкотемпературном режиме. Эта модель позволяет сохранить насыщенный вкус и аромат продуктов, а также большинство витаминов и полезных веществ. Пока пар мягко пропекает блюдо изнутри, горячий воздух обеспечивает золотистую хрустящую корочку снаружи.

Преимущества. В модели CombiSteam Deluxe предусмотрено **три уровня обработки паром**, что позволяет достичь отличных вкусовых качеств блюда.

Особый **датчик температуры** внутри продукта дает возможность виртуальным образом взглянуть на сам продукт и проверить, хорошо ли он пропечен. Более того, он отключает духовой шкаф, когда блюдо готово. Дверца этого прибора закрывается плавно и тихо благодаря системе **VelvetClosing**, что особенно важно, когда на аккуратное закрытие духового шкафа просто нет времени.



СДЕЛАНО В ЕВРОПЕ



Все пропечется равномерно! Благодаря системе подогрева UltraFanPlus с вентилятором большого размера и воздухопроводом особой конструкции блюдо будет прогреваться равномерно в любом уголке внутренней камеры, в какое бы место духового шкафа вы его ни поставили.



Нужна подсказка? С помощью сенсорного символично-текстового меню можно получить необходимую справку, а также включить любую из 100 программ готовых рецептов. Кроме того, вы сможете сохранить до 20 своих любимых программ.

Свинину с жару

МЯСО, ЗАПЕЧЕННОЕ КРУПНЫМ КУСКОМ, — ЭТО БЕСПРОИГРЫШНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЗАСТОЛЯ

Вы хотите порадовать гостей, но при этом не тратить слишком много времени на готовку? Запеките мясо в духовке. Это эффективно, празднично и необыкновенно вкусно. Рецептов приготовления мяса в духовке существует огромное количество. Его запекают крупным куском или порционно, в собственном соку или в соусе, в фольге или в рукаве, в тесте или под овощной шубой, с добавлением овощей, фруктов, грибов, алкоголя, молочных продуктов. Самое главное в запекании — сохранить мясной сок. Принято считать, что для этого мясо нужно начинать готовить при высоких температурах. В то же время существует немало рецептов, предполагающих приготовление мяса при температуре 60–70 градусов. В результате блюдо получается очень нежным и сочным.

АНТРЕКОТ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВКЕ

Роскошь вкуса

Подготовка: 30 мин. Приготовление: 50 мин.
На 4 порции:

■ Подготовка: 5 мин. + 10 мин. ■ Приготовление: 40 мин. ■ На 4 порции:

■ 1 антрекот 1,2 кг ■ растительный или животный жир ■ соль, перец

Мясо вымыть и обсушить, слегка натереть солью и перцем.

Духовку нагреть до 90°C.

На большой сковороде нагреть небольшое количество растительного или животного жира, выложить на сковороду подготовленное мясо и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета.

Мясо аккуратно переложить на противень или в большую форму для запекания и готовить в духовке 40 мин.

Мясо вынуть из духовки, накрыть листом алюминиевой фольги и дать ему отдохнуть при комнатной температуре 10 мин.

Выложить мясо на сервировочное блюдо. Можно подать в качестве гарнира картофель фри и салат из рукколы.

Важные нюансы

Дольше всего запекаются говядина и баранина, затем идет свинина и, наконец, телятина.

Для запекания в духовке подходит только самое свежее мясо молодого животного наивысшего качества.

Любой вид мяса для придания ему сочности и аромата можно дополнительно нашпиговать салом и/или чесноком.

Нежная, ароматная рыба с золотистой корочкой прямо из духовки — что может быть лучше? Запеченную разными способами рыбу любят подавать в самых респектабельных ресторанах мира. Кстати, мэтры-кулинары рекомендуют не чистить и не потрошить рыбу вообще. Считается, что после разделывания она становится уязвимой к воздействию высоких температур и во время готовки может потерять много естественного сока. Нечистые же тушки обладают наивысшей природной герметичностью. Хотя если запекать рыбу закрытым способом (например, в фольге), то ее можно и разделить.

РЫБНЫЙ ДЕНЬ

БОЛЕЕ ЗДОРОВУЮ ПИЩУ, ЧЕМ
ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА, ТРУДНО И
ПРИДУМАТЬ. А КАК ЭТО ВКУСНО!

ДОРАДА С ОВОЩАМИ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Классика жанра

■ Подготовка: 20 мин. ■ Приготовление: 35 мин. ■ На 4 порции:

■ 1 дорада ок. 1,5 кг ■ 300 г брокколи ■ 1 цукини ■ 8 помидоров черри ■ 5 мелких белых луковиц ■ 2 зубчика чеснока ■ 1 ст. л. оливкового масла ■ 1 лимон ■ несколько веточек тимьяна и розмарина ■ соль, перец

Рыбу очистить и помыть. Посолить со всех сторон и уложить на противень. В брюшко рыбы положить зубчик чеснока, ломтик лимона, веточки розмарина и тимьяна. На рыбе сделать несколько надрезов и вложить в них ломтики лимона.

Помидоры разрезать пополам, брокколи разобрать на соцветия, лук и цукини нарезать дольками. Овощи уложить вокруг рыбы и слегка посолить.

Сбрызнуть рыбу и овощи оливковым маслом. Накрывать фольгой. Отправить рыбу в нагретую до 220°C духовку на 15 минут. Затем снять фольгу и запекать еще 10 минут.

ЕЕ ВЕЛИЧЕСТВО

паста

ФУЗИЛЛИ, ПАППАРДЕЛЛЕ, ЛАЗАНЬЯ...
ВИДОВ ПАСТЫ ВЕЛИКОЕ МНОЖЕСТВО.
И ЭТО ВСЕГДА ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ
БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ

В переводе с итальянского «паста» означает «тесто», поэтому все мучные итальянские изделия носят это название. Главный секрет итальянской пасты — мука из твердых сортов пшеницы. Именно это позволяет пасте не развариваться и не слипаться, сохранять форму и достигать знаменитой степени готовности аль-денте — «на зубок». Имейте в виду, итальянцы пасту всегда чуть-чуть недоваривают, а потом сразу перекладывают ее на сковороду, на которой уже готовятся овощи, грибы, мясо или морепродукты. Готовое блюдо заправляют не маслом, а сливками или томатным соусом.

СПАГЕТТИ С ОВОЩАМИ И ХЛЕБНОЙ КРОШКОЙ

Проще простого!

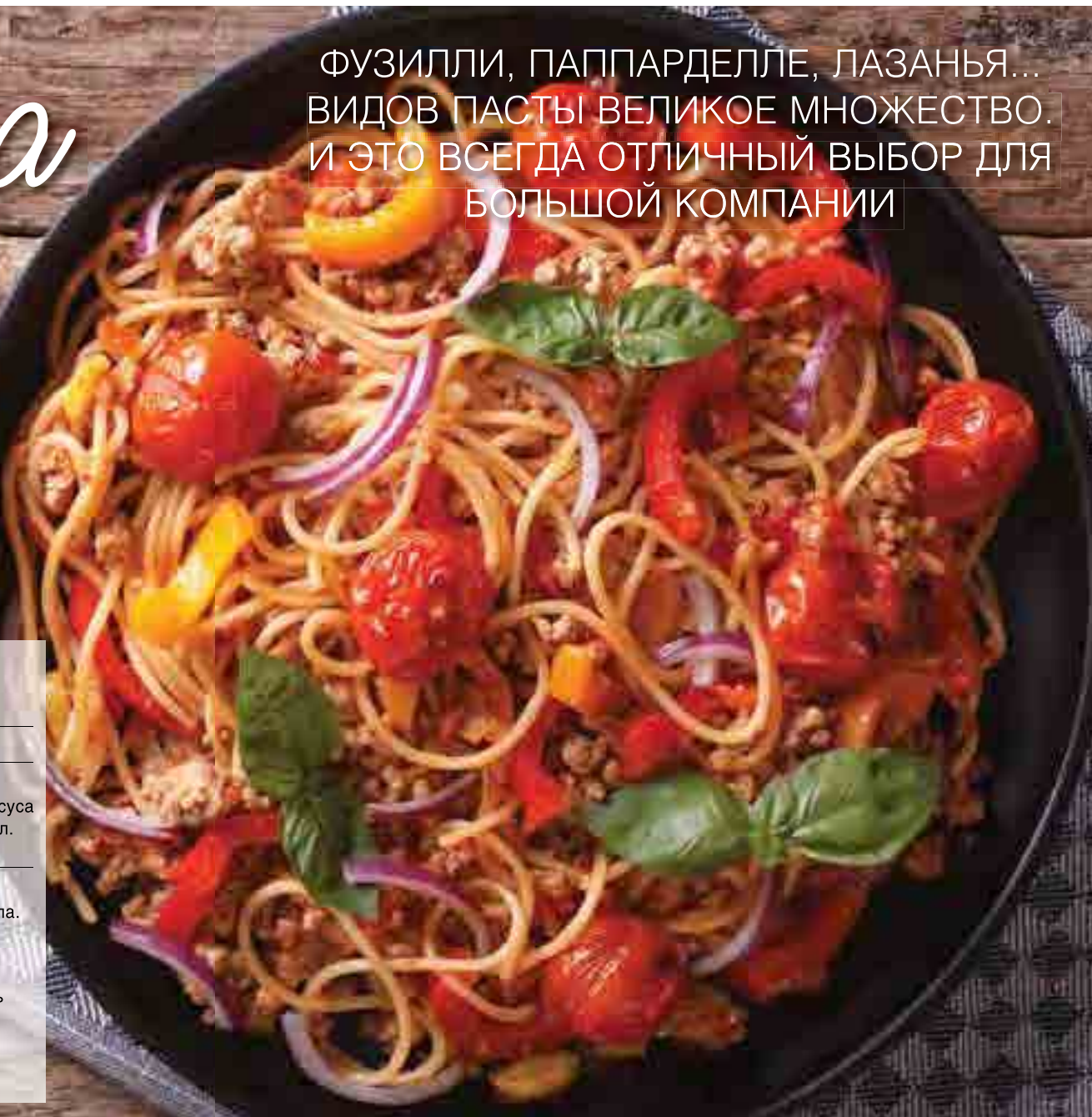
■ Подготовка: 15 мин. ■ Приготовление: 40 мин. ■ На 4 порции:

■ 400 г сухих или 500 г свежих спагетти ■ 8 помидоров черри ■ 2 луковицы
■ 8 ст. л. оливкового масла ■ 2 болгарских перца ■ 1 ст. л. бальзамического уксуса
■ 2 зубчика чеснока ■ 65 г черствого мякиша белого пшеничного хлеба ■ 2 ст. л. томата-пасты ■ сок 1/2 лимона ■ 10 листиков базилика ■ соль, перец

Помидоры вымыть, обсушить. Перец почистить, нарезать соломкой. Лук и чеснок очистить. 1 луковицу порубить и обжарить на сковороде на 2 ст. л. масла. Добавить помидоры, перец, уксус, томат-пасту, 1 толченый зубчик чеснока и готовить под крышкой на огне 20 мин. Влить 2 ст. л. масла, приправить.

Хлеб размять в крошку. Оставшуюся луковицу и зубчик чеснока порубить. Луквицу обжаривать на сковороде на 4 ст. л. масла до прозрачности, подмешать хлебную крошку и готовить до золотистого цвета. Влить сок лимона, положить чеснок, снять с огня. Добавить соль и перец по вкусу.

Пасту отварить аль-денте и откинуть на дуршлаг. Выложить в горячий соус и хорошо перемешать. Подать, добавив хлебную крошку, лук и базилик.



ВРЕМЯ ДЕСЕРТА

ЛУЧШИЙ ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ
АККОРД ТРАПЕЗЫ — ЭТО
ИЗЫСКАННЫЙ ДЕСЕРТ

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

С вишневым ароматом

■ Подготовка: 25 мин. ■ Приготовление: 1 ч 10 мин. ■ На 6–8 порций:

■ 300 г муки ■ 1/2 стакана какао ■ 1/2 стакана горячей воды ■ 1/2 ч. л. растворимого кофе ■ 1 стакан сметаны ■ 1 стакан сахара ■ 100 г масла ■ 2 яйца ■ вишневый ликер. Для крема: ■ 600 г сметаны ■ 1/2 стакана сахарной пудры ■ 120 г замороженной вишни

Развести кофе и какао в горячей воде, охладить, добавить сметану. Муку перемешать с разрыхлителем. Растереть масло с сахаром, вбить яйца, добавить 1 ст. л. ликера. Постепенно все соединить, тщательно размешать.

Тесто разделить на три части, разложить по формам. Выпекать в духовке около 30 минут до готовности.

Вишню разморозить, сок слить. Ягоды положить в ситечко, залить ликером, посыпать пудрой. Варить, помешивая, 15 минут. Процедить.

Взбить сметану с пудрой, ввести шоколад и взбить до пышности.

Остывший корж смазать сметанным кремом, выложить вишни, затем снова смазать кремом. Накрыть вторым коржом и снова смазать кремом, разровнять верх с помощью силиконовой лопатки.

Торт присыпать тертым шоколадом. Охладить в течение 4–5 часов.

«Существует пять искусств, и величайшее из них — кондитерское дело». Высказывание это принадлежит французскому кулинару Карему, королю шеф-поваров. Именно он изобрел пирожные и торты, он же подробно описал в своих книгах, как создавать такие чудеса. Сегодня рецептов для сладкоежек едва ли не больше, чем описаний приготовления закусок и основных блюд. На сладкое существует мода. Почти десятилетие лакомки сходили с ума от пестрых сладких ассорти, вариаций на тему тирамису, потом повально влюбились в макарруны, потом — в капкейки, нынче в фаворе энджел-кейки и магкейки... Но такие увлечения — дань моде, тренд, сиюминутная прихоть. В меню солидных кафе и ресторанов наравне с модными штучками всегда присутствует проверенная классика.



NA-PROBY.COM
ПОРТАЛ НЕЗАВИСИМОГО ТЕСТИРОВАНИЯ