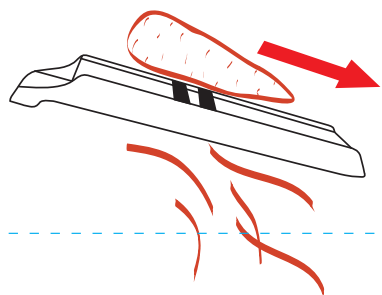


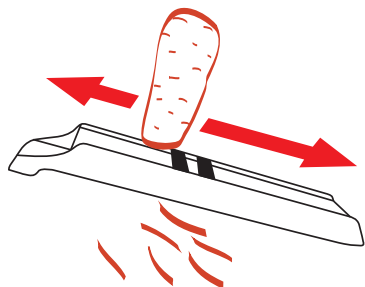
1 ВИДЫ НАРЕЗКИ

Тонкая длинная соломка.
Нарезка толщиной 1,6 мм из плотных овощей: морковь, дайкон, кабачок, свекла. Положите продукт вдоль тёрки и натирайте в одном направлении - от себя.

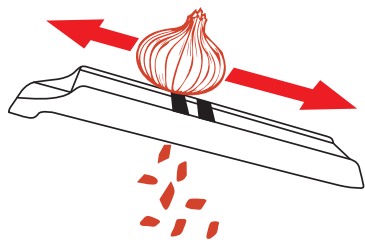
ВНИМАНИЕ: чем длиннее морковь – тем длиннее соломка. Работать нужно только в одном направлении и давить по всей длине продукта равномерно. Расположив продукт короткой стороной к ножам, вы получите короткую соломку.



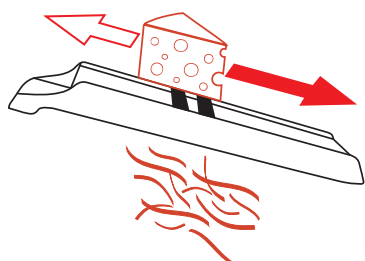
Тонкая короткая соломка.
Приготовление салатов из редиса, огурца, моркови, перца. Подготовка овощей для пережарки. При нарезке держите продукт поперёк тёрки и режьте в двух направлениях.



Мелкая крошка.
Шинковка лука или капусты для пирожков, котлет, зраз, рулетов. Режьте в обоих направлениях.



Мелкая стружка.
Натирание сыра для пасты, или шоколада для присыпания тортов. Резать можно как в одном, так и в двух направлениях.



2 БЕЗОПАСНОСТЬ НАРЕЗКИ

Овощерезки BÖRNER славятся своими острыми лезвиями, поэтому держите морковь с особой осторожностью. Чтобы безопасно дорезать продукт до конца, рекомендуем пользоваться плододержателем, который вы всегда можете приобрести отдельно.

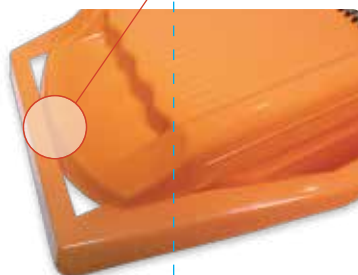


ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ПЛОДОДЕРЖАТЕЛЬ

1. Закрепите морковь в плододержателе, насадив её толстым концом на штырьки, немного утопите её заднюю часть внутрь держателя.

2. Режьте равномерно, в одну сторону - от себя.

3. Важно! При возвратном движении плододержателя с морковью, когда рука отрывается от тёрки, не давить на поршень плододержателя, иначе морковь вывалится: вы её выдавите из «шапочки».



Варианты крепления тёрки на судок

3 КАК ДЕРЖАТЬ ТЁРКУ

При работе на столе держите тёрку как можно горизонтальнее и режьте в направлении «от себя». При нарезании тонкой длинной соломки морковь может упираться в стол, поэтому рекомендуем резать на специальном судке. На нём тёрка крепится жёстко и горизонтально. Судок продаётся отдельно.

КАК РАБОТАТЬ С ТЁРКОЙ, УКРЕПЛЕННОЙ НА СУДКЕ

На ручке судка есть прорезь, в которую необходимо крепить ручку тёрки. Одной рукой держите судок, а другой двигайте от себя плододержатель с наколотой на него морковью.



ОВОЩЕЧИСТКА-ДЕКОРАТОР «5 в 1»



Собираетесь скоблить морковь обычным ножом или старенькой привычной «экономкой», разбрасывая вокруг очистки и шелуху? Поверьте нам и проверьте сами! Лёгким движением наша овощечистка аккуратно снимет тончайшую шкурку, и драгоценные витамины останутся в продукте. С ней будет необычайно удобно чистить картофель, яблоко и даже апельсин. Наслаждайтесь эталоном немецкого качества!



Made in GERMANY



В РОССИИ – «КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ», В ЕВРОПЕ – «ЖЮЛЬЕН»



Нарезку, которую мы называем «корейская морковь», европейцы называют «жюльен» - это пришедший из французской кухни особый способ нарезки тонкой соломкой, которая дает наиболее нежную консистенцию или ускоряет готовность блюда из молодых овощей. Салаты, составленные из таких тонко нарезанных овощей, в Европе носят название «жюльен», а суп, в который закладывают нарезанные таким образом овощи, называется «суп-жюльен».



САЛАТ ИЗ КОРЕЙСКОЙ МОРКОВИ

При приготовлении моркови все зависит от индивидуальных вкусов, но есть основные технологические особенности:

1. Главные составляющие этого салата: морковь, сахар, соль, уксус, растительное масло и красный жгучий перец.
2. Основные пропорции: на 1 килограмм моркови – одна столовая ложка сахара, две столовых ложки 9-12% уксуса, чайная ложка соли (без верха), 70-120 г растительного масла.
3. Масло для салата принято нагревать до высокой температуры, но не доводить до кипения.
4. Если вы будете добавлять в морковь измельченный чеснок, то делать это следует в самом конце, после того как масло в салате остынет, иначе чеснок станет зеленым и испортит вид салата.
5. Нарезанный лук для салата обязательно ошпарить кипятком.
6. Перед подачей на стол слить с настоявшегося салата лишнее масло.
7. Во время длительного маринования (не меньше 12 часов) в морковный салат можно положить мелко нарезанную свежую рыбу или кальмаров, отварное мясо. Получится традиционный салат «Хе».
8. Хранить морковь по-корейски в холодильнике в ёмкости с плотно закрытой крышкой можно до двух недель.

РЕЦЕПТЫ

1. Нарезать морковь на тёрке «Роко», сложить в глубокую миску, посыпать крупной солью. Сбрызнуть 12% уксусом (можно красным винным), добавить по вкусу молотого красного жгучего перца и несколько горошин черного перца. Присыпать молотым кардамоном (на кончике ножа). Накрыть салат крышкой и оставить на ночь, через 12 часов слить сок. Обжарить на сухой сковороде кунжутное семя до светло-коричневого цвета и влить немного кунжутного масла, нагреть. Полить салат горячим маслом с семенами, дать остыть и добавить растертый чеснок.
2. Нарезать морковь, на тёрке «Роко» сложить в глубокую миску, посыпать крупной солью, дать постоять, чтобы выделился сок. Потом жидкость слить. Если сильно просолено, то лучше сполоснуть холодной водой. В итоге должна получиться мягкая и в меру солоноватая нарезка. Добавить уксус, мелко рубленную луковицу и давленный чеснок. Отдельно сделать заливку: в растительном масле обжарить еще одну мелко порезанную луковицу, добавить красного перца (количество зависит от жгучести перца, количества моркови и

ваших вкусовых пристрастий).
ВНИМАНИЕ! После того, как вы добавили перец и перемешали, должно пройти всего несколько секунд. Пошел по кухне специфический перцовый аромат? Сразу же снять с плиты. Чуть остывшую заливку добавить в морковь, туда же семена кинзы. Перемешать, накрыть крышкой и дать настояться. Салат можно подавать на стол и через полчаса, но чем дольше он постоит, тем вкуснее будет, в идеале – 12 часов.

3. 0,5 кг моркови очистить и нарезать на тёрке «Роко». В сковороде разогреть 100 г растительного масла и добавить в него лавровый лист (2 шт.), черный перец молотый (1/4 ч.л.), красный перец (1/4 ч.л.), чёрный тмин (1/4 ч.л.), зиру (1/4 ч.л.), имбирь молотый (1/2 ч.л.), турмерик (1/3 ч.л.), пажитник (1/4 ч.л.), грецкий орех молотый (1 ст.л.), асафетиду (1/5 ч.л.), аджино-мото (1 ч.л.), соль по вкусу, сахар (1/2 ч.л.).

Довести специи до румяности и аромата и залить этим составом нарезанную морковь. Дать остыть, поставить в прохладное место на сутки - двое.

4. Морковь - 1 кг, чеснок – 100 г,



растительное масло - 100 г, уксусная эссенция - 1 ч.л., соевый соус - 3 ст.л., соль, красный молотый перец, аджино-мото (не обязательно). Морковь нарезать на тёрке «Роко», посолить, полить уксусом, перемешать, закрыть крышкой, оставить на 10-15 мин. В это время подогреть масло (не кипятить). В отдельную миску насыпать 1 ст.л. красного перца, залить его раскаленным маслом (оно должно зашипеть), вылить масло в морковь (нерастворившийся перец оставить). Добавить истолченный чеснок, соевый соус, аджино-мото и хорошо перемешать. Дать настояться сутки.

5. Морковь - 1 кг, соль - 1 ч.л. (с верхом), сахар - 1 ч.л. (с верхом), перец черный - 1/2 ч.л., перец красный - 1/3 ч.л., уксус 9% - 30 мл., кинза (молотые семена) - 2-3 ч.л., масло растительное – 100 мл, лук - 1 шт., чеснок - 5-6 долек. Морковь натереть на тёрке «Роко», добавить соль, сахар, выдержать 20 мин. Ввести специи: перец, уксус, поджаренные молотые семена

КЛЕЙ

кинзы. Лук мелко нарезать и обжарить в масле. Лук удалить, а морковь залить получившимся горячим маслом. Добавить измельченный чеснок и дать настояться. Через 4-5 часов салат готов.

6. Килограмм моркови нарезать на тёрке «Роко», круто посолить и положить под пресс на 30-40 мин. Затем бланшировать в кипящей воде 30-40 секунд. Мелко нарезать лук, отдельно обжарить его на растительном масле до золотистого цвета, добавить соль, свежемолотый черный перец, кориандр (кинза), толченый чеснок, красный перец, 1 ст.л. соевого соуса 2 ст.л. 9-12% уксуса. Все перемешать и поставить на ночь в холодильник.

BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ:



Овощерезка «ВАФЕЛЬНО-СПИРАЛЬНАЯ» с уникальными видами нарезки для декоративного оформления блюд.



Арт. 3500105