

ВАЖНО ЗАПОМНИТЬ

что при пользовании кастрюлей-скороваркой . . .

- Никогда** не разрешается наполнять скороварку более, чем на 2/3 ее емкости. Не следует рассчитывать на испарение. Переполненная скороварка препятствует срабатыванию клапана.
- Никогда** не следует заливать меньше воды, чем нужно. Скорее необходимо вливать немного больше воды, пока на собственном опыте не будет изучена регулировка температуры нагревания.
- Никогда** не разрешается нагревать скороварку без того, чтобы в ней что-либо было, так как в противоположном случае она будет приведена в негодность.
- Никогда** не разрешается оставлять в скороварке или на кромках крышки остатки пищи (жиры, соль и т.д.), так как они препятствуют плотному закрыванию скороварки.
- Никогда** не разрешается снимать крышку, применяя физическую силу, даже и в том случае, если она прилипла или не поддается открыванию. Это означает, что в скороварке еще есть пар, который предварительно должен быть удален.
- Никогда** не разрешается оставлять скороварку после употребления закрытой, так как скороварка должна проветриваться.

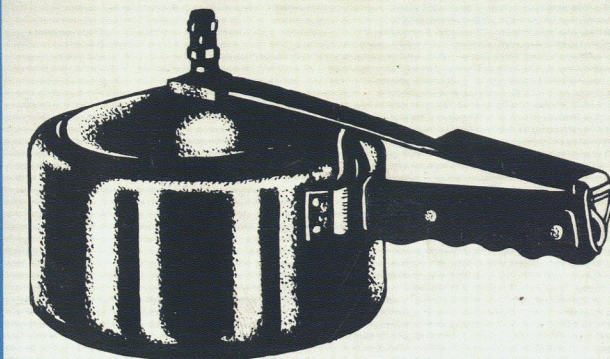
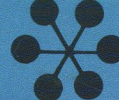


Венгерское Внешнеторговое Предприятие по техническим товарам

„ФЕРУНИОН“

Будапешт, V., п. я. 612.

HUNGEXPO



СКОРОВАРКА АЛЮПРЕТ

предоставляет возможность введения в домашнее хозяйство самых современных и гигиеничных методов варки.

Особенность этой оригинальной по конструкции кастрюли-скороварки заключается в варке пищевых продуктов не при температуре 100°С, а при температуре ок. 112°С и давлении пара ок. 1,5 атм. Получение давления пара и поддержание его в скороварке возможно путем ее герметичного закрывания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Емкость ок. 4 л. Толщина стенок. 8 мм. Вес 2 кг

Корпус и крышка скороварки отштампованы из алюминия марки 99,5 с грубой внутренней и зеркально отполированной наружной поверхностью. Стальные и медные детали хромированы. Скороварка имеет бакелитовую рукоятку, обеспечивающую совершенную изоляцию.

В комплектной скороварке находятся:

2 шт. резиновых кольца и

5 шт. вставок перегрева

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ КУШНАРНОЙ ОБРАБОТКИ

Мясо	род	время
Жареное	говядина, свиные отбивные (вырезка, свиные котлеты)	25—30 мин.
	телятина	15—20 "
	баранина	15—20 "
Тушеное	говядина	25—30 мин.
	баранина	10—15 "
	телятина	15—20 "
Котлеты	свинина	20—25 мин.
	баранина	10—15 "
	телятина	15—20 "
Субпродукты	сердце	15—20 мин.
	печёнка	10—15 "
	почки	5 "
	язык	30—45 "

Время смягчения мяса зависит прежде всего от качества, от величины кусков мяса и от личного вкуса (то есть, до какой степени желаем смягчить разные сорта мяса.) Для парообразования в посуду следует залить 150 мл. воды.

ГАРНИРЫ

наименование	время
целый картофель	8—10 мин.
картофель нарезанный	4—5 "
свёкла	8—10 "
свёкла нарезанная	3—4 "
лук	4—5 "
кольради нарезанное	4—5 "
саватская капуста	2 "
цветная капуста	2 "
томаты нарезанные	1 "
шпинат	1 "
морковь нарезанная	1—2 "
кабачки нашинкованные	3 "
фасоль стручковая	3 "
фасоль стручковая нарезанная	2 "
зелёный горошек	1 "

КОМПОТЫ

наименование фруктов	время	примечание
яблока нарезанные	2 мин.	на колосниковой решетке
пюре яблочное	3 "	без колосниковой решетки
яблока целые	3—4 "	на колосниковой решетке
красная смородина	1 "	без колосниковой решетки
вишня, черешня	2 "	" " "
крыжовник	2 "	" " "
груши	8 "	" " "
сливы	3 "	на колосниковой решетке
пюре сливовое	4 "	без колосниковой решетки

Скороварка АЛЮПРЕТ исключительно хороша для варки компотов, потому что фрукты за несколько минут становятся мягкими, вкус их почти не изменяется и сохраняется их цвет.

Описание СКОРОВАРКИ АЛЮПРЕТ

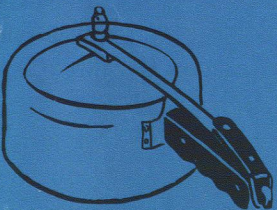
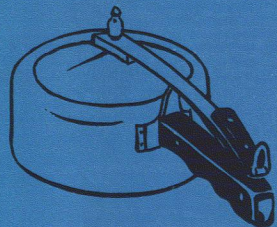
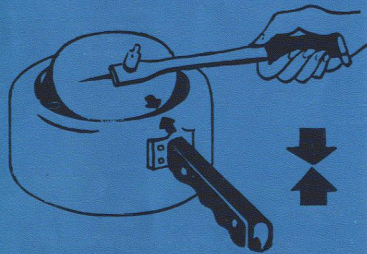
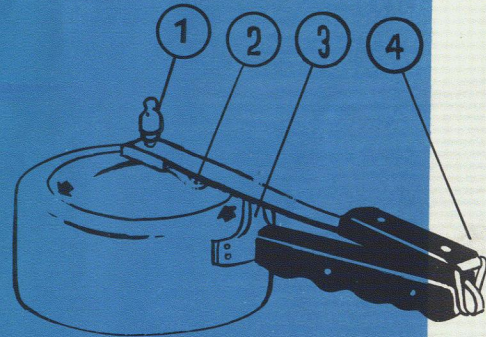
1. Предохранительный клапан препятствует образованию более высокого давления пара в скороварке, чем требуется.
2. Предохранитель перегрева является автоматически срабатывающим плавким предохранителем, препятствующим перегреву скороварки.
3. Натяжной кулачок обеспечивает герметичное и надежное закрывание крышки скороварки посредством натяжной рукоятки.
4. Серьга предназначена для крепления натяжной рукоятки. Скороварку можно открыть или закрыть просто нажатием пальца.

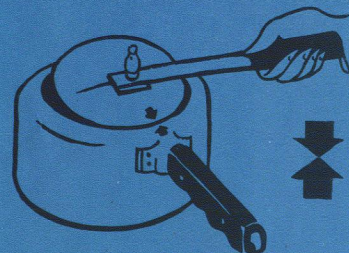
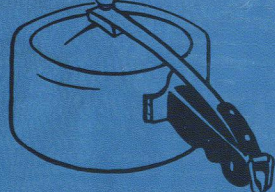
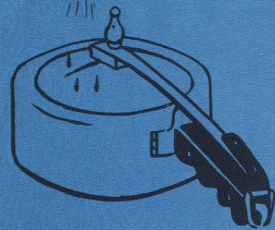
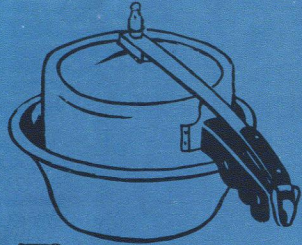
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

- Положить пищевые продукты в скороварку и добавить соответствующее количество жидкости, затем закрыть ее крышкой.
- Нагревать скороварку до тех пор, когда свист и движение клапана будут указывать на выход пара. После этого нагrev следует немедленно уменьшить (перевести конфорку на малый нагрев).
- Время варки исчисляется, начиная с того момента, когда пар начнет выходить из клапана.

ЗАКРЫВАНИЕ СКОРОВАРКИ

1. Держа крышку за рукоятку, вложить ее в скороварку и повернуть ее до совпадения стрелок на крышке и на корпусе скороварки. Рукоятка крышки и рукоятка скороварки находятся под прямым углом. После этого крышки следует слегка наклонить и подsunуть под оборотную часть корпуса скороварки.
2. Рукоятку крышки вращать до тех пор, пока она не окажется над рукояткой скороварки, а затем установить ее на натяжном кулачке.
3. Обе рукоятки сжать, чтобы серьга, находящуюся на рукоятке крышки, можно было завести на крючок на конце рукоятки скороварки.





ОТКРЫВАНИЕ СКОРОВАРКИ

1. По истечении времени варки давление пара при приготовлении большинства блюд сразу же надо уменьшить и при том следующим образом:

- а) скороварку поставить в посуду с холодной водой, или
- б) подставить скороварку под струю холодной воды, или
- в) столовой вилкой приподнять клапан таким образом, чтобы пар мог выйти (за исключением супов, и т.д.)

2. Сжать рукоятки так, чтобы серьгу рукоятки крышки можно было бы отцепить с крючка.

3. Повернуть крышку на столько, чтобы стрелка на крышке и стрелка на корпусе скороварки были друг против друга (90°). После этого крышку слегка наклонить, что допускает ее беспрепятственное снятие.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ СНИМАТЬ КРЫШКУ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА СКОРОВАРКА НАХОДИТСЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ВАРИТЬ ПИЩУ ИЗЛИШНЕ ДОЛГО.

РУССКИЕ БЛЮДА НА ВЕНГЕРСКОЙ СКОРОВАРКЕ „АЛЮПРЕТ”

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ

Взять грудинку или лопатку, удалить кости, разрезать на продолговатые дольки посыпать солью и обжарить. Затем обжаренное мясо обвалить в муке, положить туда томат, нарезанную морковь, петрушку, лук, репу, картофель и все это, залив 3 стаканами мясного бульона, поставить тушить. Прежде чем ставить тушить, это все следует немного отжарить, положив туда немного перцагорошки и лавровый лист. При полной готовности содержание кастрюли высыпать на блюдо и посыпать зеленой петрушкой.

ГОВЯДИНА ТУЩЕНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Мясо нарезать на куски 80-130 граммовые, посолить, отвалить в муке и обжарить, затем сложить в кастрюлю, добавив 2 стакана воды и поставить тушить. После чего добавить обжаренный лук, сырой картофель, лавровый лист, гвоздику, 5 горошков перца и еще поставить тушить на полчаса.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Отварить мясо и мясной бульон, засыпать свежей нарезанной капустой, туда же положить свежие помидоры, лавровый лист, коренья, лук, и картофель (картофель можно и не класть).

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Мясо, квашеную капусту (предварить отжав ее), томат коренья, лавровый лист, перец заложить в кастрюлю, после полной готовности заправить суп обжаренной мукой.

БОРЩ

Положить в кастрюлю мясо, свеклу, морковь, петрушку, лук, помидоры (все овощи порезать) или томат, затем уксус и немного сахарного песка и все это поставить тушить, залив 2 стаканами воды. Когда все это готово, открыть кастрюлю и доложить туда свежей нарезанной капусты, немного лаврового листа и воды необходимого количества и все это варить еще 10—15 минут.