

Сварма

КАСТРЮЛЯ СКОРОВАРКА

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

ВНИМАНИЕ!

Не пользуйтесь скороваркой, не изучив
руководство

Не ставьте скороварку на нагревательный
прибор, не налив в нее 1,5 стакана жидкости

Не заполняйте скороварку жидкостью
более чем на 3/4 объема

КАСТРЮЛЯ-СКОРОВАРКА «СВАРМА»

Предназначена для приготовления мясных и овощных блюд при повышенном давлении и температуре. Это значительно ускоряет процесс приготовления пищи, улучшает вкусовые качества блюд, позволяет сохранить витамины, вкус, аромат и цвет исходных продуктов.

При этом вы экономите не только время на приготовление пищи, но и топливо (газ, жидкое топливо, электроэнергию).

Еще одно преимущество скороварки — отсутствие на кухне испарений и запахов, сопутствующих приготовлению пищи.

В приложении к руководству по эксплуатации приводятся способы приготовления пищи и рекомендуемое время обработки пищевых продуктов.

Практическое использование «Свармы» превратит приготовление пищи в удовольствие для каждой хозяйки.

Завод-изготовитель постоянно совершенствует конструкцию скороварки, поэтому некоторые детали и узлы ее могут отличаться по внешнему виду от изображенных на рисунках. Эксплуатация скороварки от этого не изменяется.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Сковорода «Сварма» выпускается трех типоразмеров со следующими техническими данными:

Полная емкость сковородки, л	6,0	4,5	3,0
Рабочая емкость сковородки, л	4,5	3,0	2,25
Диаметр корпуса, мм	228	228	190
Высота сковородки в сборе, мм	260	220	222
Масса, кг	2,2	2,03	1,4
Давление рабочего клапана, кгс/см ²	— 1,0		
Давление предохранительного клапана, кгс/см ²	— 1,5		
Температура пара около	120°С		

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект обязательной поставки кастрюли-сковородки входят:

- | | |
|--------------------------------|---------|
| 1. Кастрюля-сковорода | — 1 шт. |
| 2. Вставка-решетка | — 1 шт. |
| 3. Руководство по эксплуатации | — 1 шт. |
| 4. Коробка | — 1 шт. |
| 5. Ручка пластмассовая | — 2 шт. |
| 6. Винт М5 | — 4 шт. |
| 7. Шайба | — 4 шт. |

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

- | | |
|------------------------|---------|
| 1. Прокладка резиновая | — 2 шт. |
|------------------------|---------|

УСТРОЙСТВО СКОВРОДАКИ

Кастрюля-сковорода «Сварма» состоит из алюминиевого корпуса с двумя теплоизоляционными ручками и крышки, к которой крепятся основные детали. К ним относятся: скоба, предохранительный клапан, рабочий клапан, уплотнительная прокладка и пружинная ручка для установки и снятия крышки (рис. 1).

Рабочий клапан (рис. 2) обеспечивает поддержание необходимого давления внутри сковородки.

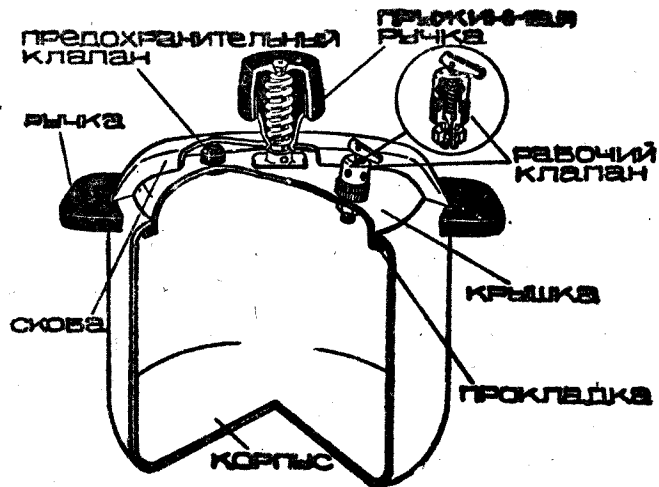


Рис. 1

Предохранительный клапан служит для сброса давления пара в кастрюле в случае засорения рабочего клапана.

В крышке установлена прокладка из пищевой резины, при помощи которой достигается герметизация сковородки.

Для приготовления паровых блюд сковорода комплектуется вставкой-решеткой.

Пользование сковородкой сложнее, чем обыкновенной кастрюлей, поэтому рекомендуется внимательно изучить ее устройство и руководство по эксплуатации, обратив особое внимание на обязательные правила.

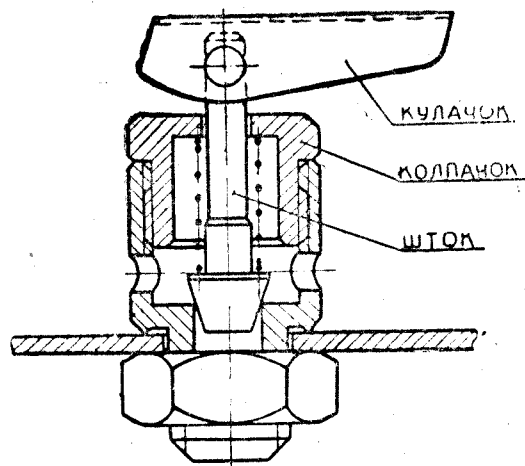


Рис. 2

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Скороварка упакована в коробку со снятыми и упакованными внутри корпуса двумя пластмассовыми ручками и деталями их крепления: 4 винтами и 4 шайбами. Поэтому, прежде всего необходимо прикрепить ручки к кронштейнам корпуса с помощью отвертки, как показано на рисунке 3.

После сборки ручки не должны иметь каких-либо перемещений относительно корпуса.

Новую скороварку перед употреблением необходимо вымыть горячей водой с мылом, а уплотнительное кольцо опустить в кипящую воду на 30 сек. ÷ 1 мину-

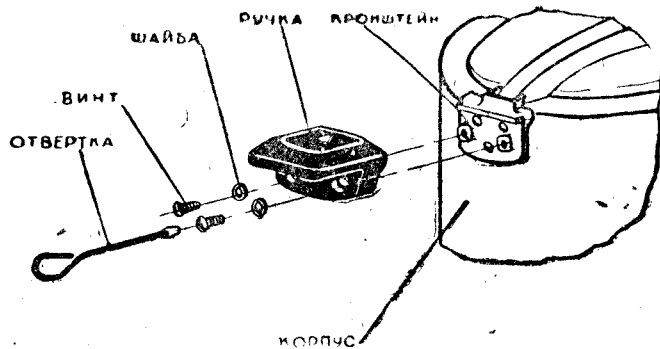


Рис. 3

ту. Кольцо вложить в паз крышки свободно, не приминая его пальцами.

Рекомендуется в новой скороварке прокипятить, не закрывая крышку, один стакан воды и два стакана молока, чтобы в дальнейшем металл не тускнел.

После каждого пользования кастрюлю следует промыть горячей водой с мылом и высушить.

Обязательные правила (соблюдение этих правил необходимо во всех случаях пользования скороваркой):

1. Кастрюля-скороварка «Сварма» должна быть всегда чистой. Длительное хранение приготовленной пищи в скороварке **НЕЖЕЛАТЕЛЬНО**, поэтому ее необходимо переложить в другую посуду (лучше в эмалированную или стеклянную), а скороварку вымыть горячей водой с мылом и высушить. Оставлять кастрюлю в воде не рекомендуется, так как она от этого тускнеет.

2. Постоянно следите за чистотой резиновой прокладки и тех мест крышки и кастрюли, к которым она прилегает.

3. Следите за правильным расположением прокладки в кольцевом углублении крышки и за равномерным зазором между крышкой и корпусом скороварки. Скручивание или неправильная установка прокладки и крышки могут привести к нарушению герметичности кастрюли-скороварки.

4. Повышение температуры и наличие солей в пищевых продуктах могут вызвать потемнение внутренней поверхности кастрюли-скороварки. Это не является дефектом кастрюли-скороварки, безвредно и не отражается на вкусовых качествах приготовляемой пищи.

Если вы хотите вернуть кастрюле опрятный вид, прокипятите в ней в течение 50—60 минут водный раствор уксусной эссенции (из расчета 2 ст. ложки эссенции на 1 л воды), заполнив раствором $\frac{3}{4}$ объема скороварки. Для этой же цели можно использовать водный раствор лимонной кислоты. Для чистки кастрюли-скороварки НЕЛЬЗЯ применять соду и металлические предметы.

5. Оберегайте кастрюлю от механических повреждений, особенно в местах прилегания крышки к кастрюле. Старайтесь не допускать ударов металлическими предметами по ободу корпуса кастрюли, так как этим можно нанести зарубку и нарушить герметичность.

6. Дно кастрюли при варке должно быть покрыто жидкостью (водой, соусом и т. п.) не менее 1,5 стакана, иначе кастрюля придет в негодность.

7. Перед каждым приготовлением пищи необходимо проверить, не засорились ли рабочий и предохранительный клапаны и плотность завинчивания колпачка с флажком рабочего клапана и колпачка без флажка предохранительного клапана, а также правильное рабочее положение флажка на рабочем клапане (рис. 5). Чтобы клапаны не засорялись, ЗАПРЕЩАЕТСЯ наполнять кастрюлю более чем на $\frac{3}{4}$ объема, а при приготовлении пенящихся или разбухающих продуктов — не более $\frac{1}{2}$ объема.

8. При засорении рабочего клапана необходимо отвернуть колпачок с флажком и промыть внутреннюю часть клапана, находящуюся на крышке, горячей водой.

9. Нельзя допускать сильного шипения пара в рабочем клапане во время приготовления пищи. Необходимо уменьшить интенсивность нагрева.

10. При нормальных условиях приготовления пищи, т. е. при допустимом уровне жидкости в кастрюле и исправном рабочем клапане допускается выход небольшого количества пара из предохранительного клапана. В случае интенсивного выхода пара из предохранительного клапана необходимо снять кастрюлю с нагревательного прибора, охладить ее и проверить не засорился ли рабочий клапан.

11. НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ снимать крышку, применяя физическую силу. Если крышка не открывается, значит в скороварке есть пар, который должен быть удален.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Для того, чтобы снять крышку, необходимо нажать на пружинную ручку вниз и поворачивать ее в сторону «ОТКРЫТО» до совпадения стрелок на крышке и корпусе кастрюли. Затем наклонить крышку и легко потянуть на себя.

Закрывание крышки производится в обратном порядке, т. е. необходимо ввести крышку на место так, чтобы стрелка на крышке оказалась ниже стрелки на корпусе. Скобу установить против пазов, имеющихся на ручках, нажать на пружинную ручку, повернуть ее до упора в сторону стрелки «ЗАКРЫТО» и отпустить пружинную ручку.

Крышка встанет в рабочее положение и закроет кастрюлю.

Когда кастрюля подготовлена к приготовлению пищи, поставьте ее на максимальный подогрев, при этом дно

кастрюли должно быть покрыто жидкостью, иначе кастрюля придет в негодность.

Необходимо помнить, что для парообразования в кастрюлю следует налить не менее 1,5 стакана жидкости. В процессе подогрева жидкость закипает и образующийся при этом пар создает внутри кастрюли давление. При этом крышка плотно закрывается. До создания необходимого давления возможен выход пара из-под крышки.

С момента выхода пара из рабочего клапана начинайте отсчет времени до готовности пищи.

Необходимо уменьшить интенсивность подогрева так, чтобы выходящий из скороварки в течение всего времени приготовления пищи пар создавал слабый свистящий звук.

Попадание пламени на ручки скороварки **НЕДОПУСТИМО**, так как это приведет к их растрескиванию и обгоранию.

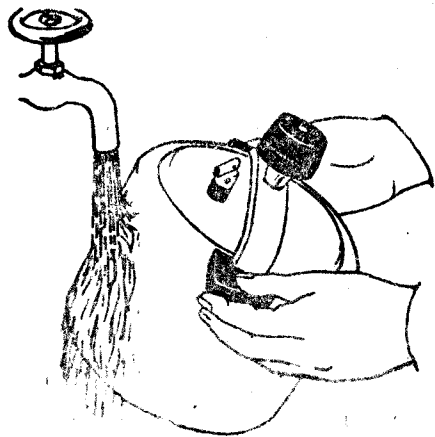
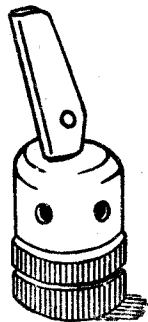
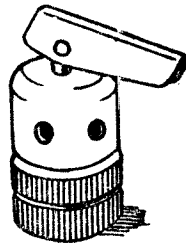


Рис. 4

По истечении времени приготовления пищи снимите кастрюлю с нагревательного прибора. При этом следует иметь в виду, что в кастрюле имеется избыточное давление и открыть крышку невозможно. Поэтому необходимо кастрюлю поставить под кран (рис. 4) или опустить в сосуд с холодной водой и выдержать около 30 секунд. После кратковременного охлаждения кастрюли необходимо открыть рабочий клапан (рис. 5), т. е. поднять рычажок вилкой.



Клапан открыт



Рабочее положение клапана

Рис. 5

Если избыточное давление в кастрюле еще осталось, то будет слышен свист пара, выходящего из рабочего клапана. Прекращение свиста указывает на то, что давление в кастрюле сброшено. Теперь кастрюлю можно вынуть из воды и снять крышку.

Если охлаждать кастрюлю дольше, чем необходимо для сбрасывания давления, пища остынет.

Перед следующим использованием скороварки необходимо проверить правильное рабочее положение рабочего клапана.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Перед устранением неисправностей
скороварку остудить

Характер неисправности, внешнее проявление	Вероятная причина	Метод устранения
Пар сильно выходит по краям крышки	<ol style="list-style-type: none"> 1) Загрязнено или повреждено уплотнительное кольцо 2) Сковорка длительное время не эксплуатировалась 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Очистить уплотнительное кольцо от загрязнения, а при повреждении — заменить запасным 2) Кольцо уплотнительное опустить в кипящую воду на 0,5—1 минуту и вложить в паз крышки свободно, не приминая его пальцами
Интенсивный свист рабочего клапана	Сильный нагрев	Уменьшить нагрев
Перестал выходить пар и нет характерного свиста в рабочем и предохранительном клапанах	<ol style="list-style-type: none"> 1) В скороварке нет жидкости 2) Засорились рабочий и предохранительный клапаны 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Влейте не менее 1/2 стакана воды или другой жидкости 2) Прочистите клапаны

Интенсивный выход пара из предохранительного клапана	Сильный нагрев или засорен рабочий клапан	Уменьшить нагрев. Прочистить рабочий клапан
Крышка в закрытом положении случайно прижата к скобе		Один конец скобы положить на край стола и, взявшись рукой за другой конец (рис. 6), нажать на пружинную ручку и повернуть ее, как это делается при снятии крышки. Крышка освободится.

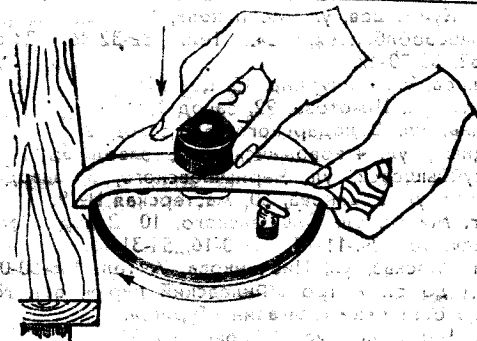


Рис. 6

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Кастриоль-скороварка «Сварма» соответствует требованиям ГОСТа 17151-81 и признана годной к эксплуатации.

Дата выпуска
Контролер ОТК

м. п.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Завод гарантирует безотказную работу кастриоль-скороварки в течение двух лет с момента ее приобретения при условии выполнения правил руководства по эксплуатации. В случае неправильной эксплуатации ремонт по гарантийному талону не производится.

Адреса гарантийных мастерских до ремонту скороварок:

232645, г. Вильнюс, ул. Жальгирио, 108.

Буйтине, техника. Тел. 75-16-18, 75-43-83, 75-01-39.

394036, г. Воронеж, ул. 45-й стрелковой дивизии, 224. «Воронежоблбыттехника». Тел. 5-19-44, 5-18-13.

443030, г. Куйбышев, ул. Мечникова, 1.

«Куйбышевоблбыттехника». Тел. 32-32-36, 33-67-65, 33-14-82, 33-20-42.

г. Куйбышев, ул. Мичурина, 15, цех 21;

г. Тольятти, ул. Шмотова, 92, завод 1;

г. Сызрань, ул. Влодарского, 68, завод 2;

г. Отрадный, ул. Первомайская, 2, завод 3;

г. Новокуйбышевск, ул. Чернышевского, 3, завод 3;

г. Чапаевск, ул. Ульянова, 50, мастерская № 9.

220073, г. Минск, ул. Ольшевского, 10. Завод «Рембыттехника». Тел. 54-11-14, 54-20-16, 54-31-15.

121108, г. Москва, ул. Пивченкова, 7. Тел. 146-50-08.

Проезд до ст. метро «Филевский парк» авт. № 73, 89, 109 до остановки «Магазин «Турист».

454032, г. Челябинск, ул. Чайковского, 7.

«Челябоблбыттехника».

195248, г. Ленинград, Ириновский проезд, 2. ПО «Сokol».

150043, г. Ярославль, ул. Углическая, 39. «Яроблбыттехника». Тел. 3-44-04, 3-48-57, 3-57-78.

241007, г. Брянск, пр. Ленина, д. 155-а.

«Брянскоблбыттехника».

610036, г. Киров, ул. Блюхера, д. 52. ПО «Кировоблбыттехника».

398001, г. Липецк, ул. Октябрьская, д. 28, «Липецкоблбыттехника».

390046, г. Рязань, Колхозный пр., д. 15. ПО «Рязаноблбыттехника».

170008, г. Калинин-8, ул. 15 лет Октября, д. 39. ПО «Калининоблбыттехника».

г. Калинин, ул. Ипподромная, д. 7.

428020, г. Чебоксары, ул. Гладкова, д. 7. ПО «Чувашбыттехника».

153642, г. Иваново, 1-я Березниковская ул., д. 444. Ивановское областное ПО «Ивановоблрембыттехника».

654041, г. Новокузнецк, Кемеровской обл., ул. Циолковского, д. 50. Завод ремонта бытовых машин и приборов.

600000, г. Владимир, ул. Музейная, дом 16.

ПО «Владимиррембыттехника».

302010, г. Орел, ул. Черкасская, дом 2.

ПО «Орелоблбыттехника».

214000, г. Смоленск, Рабочий переулок, дом 4.

ПО «Смоленскоблбыттехника».

Адрес мастерской по ремонту скороварок после окончания гарантийного срока:

119021, Москва, ул. Кировоградская, 8. Тел. 311-13-07, 311-05-45. Проезд: до ст. метро «Южная», авт. № 2,

145, 147, 225, 675 до ост. «Кировоградская ул., д. 6».

308023, г. Белгород, ул. Некрасова, 17а. ПО «Белгородоблбыттехника».

**КОРЕШОК ТАЛОНА № 1
на гарантийный ремонт кастрюли-скороварки «Сварма»**

Изыят « _____ » 19 ____ г. Механик ателье (фамилия, подпись)

Линия отреза

**ТАЛОН № 1
на гарантийный ремонт
кастрюли-скороварки**

Продана магазином № _____

« _____ » 19 ____ г.

Штамп магазина _____
(подпись)

Владелец и его адрес _____

Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей:

Механик ателье _____ Владелец _____
(дата) (подпись) (подпись)

Утверждаю:

Зав. ателье _____
(наименование бытового предприятия)

Штамп ателье « _____ » 19 ____ г. (подпись)

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Готовить пищу (например, суп) можно по-разному:

1. В скороварку кладут сразу все продукты и специи, наливают нужное количество воды (не более $3/4$ объема), закрывают крышкой с резиновой прокладкой и ставят на плиту.

2. Положив все продукты в скороварку, наливают водой. Накрыв кастрюлю крышкой, ставят ее на максимальный подогрев и доводят содержимое кастрюли до кипения. Затем снимают крышку, удаляют пену и уменьшают подогрев. Крышку закрывают, опускают рычажок рабочего клапана и продолжают варить, как в первом случае.

3. Можно варить не все продукты сразу. При этом варят сначала мясо, как во втором случае, потом кладут остальные продукты и доводят до полной готовности.

4. При приготовлении пищи из молочных продуктов скороваркой можно пользоваться как обычной кастрюлей без крышки или с крышкой, на которой снято уплотнительное кольцо.

5. Использование вставки-решетки дает возможность приготовить в скороварке паровые блюда. Для образования пара необходимо на дно кастрюли налить не менее 1,5 стакана воды или соуса.

**РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Наименование продукта	Время (в мин.)	Наименование продукта	Время (в мин.)
Мясо (говядина, свинина)	25—30	Морковь	10—12
Мясо (баранина, телятина)	15—20	Цветная капуста	4—6
Котлеты паровые из: свинины	20—25	Капуста белокачанная	5—7
баранины	10—15	Капуста квашеная	8—10
Курица (в зависимости от веса)	20—35	Грибы	6—10
Субпродукты		Фасоль (предварительно замоченная)	12—15
сердце	15—20	Горох замоченный	10—15
печенка	10—15	Горох целый	15—20
почки	5—10	Рис	10—15
Рыба	8—10	Бульон куриный	25—30
Картофель неочищенный	10—15	Бульон мясной и костный	35—40
Картофель очищенный	5—7	Студень	35—40
Свекла	15—20		

Время приготовления продуктов зависит от многих факторов: качества продуктов, величины кусков, интенсивности нагрева и более всего от личного вкуса. Поэтому лучшим советчиком в этом для вас будет личный опыт. Помните только, что время обработки продуктов в скороварке почти в пять раз меньше, чем в обычной кастрюле.

КОМПОТЫ

Наименование продукта	Время (в мин.)	Примечание
Яблоки целые	3—4	на решетке
Яблоки нарезанные	2	на решетке
Пюре яблочное	3	на решетке
Вишня, черешня	2	без решетки
Крыжовник	2	без решетки
Сливы	3	без решетки
Пюре сливовое	4	без решетки

Скороварка особенно хороша для приготовления компотов, потому что за несколько минут фрукты становятся мягкими, сохраняют цвет, вкус и аромат.

РЕЦЕПТУРНЫЙ СПРАВОЧНИК

В данном справочнике приводятся рецепты блюд для приготовления в скороварке.

Благодаря созданию в скороварке повышенного давления и температуры продукты варятся значительно быстрее, чем в обычной кастрюле, в них сохраняется больше витаминов и минеральных веществ.

Кроме того, приготовление пищи в скороварке снижает расход топлива или электроэнергии.

Рецепты предлагаются для семьи из 4-х человек.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

500 г мяса, 500 г свежей капусты, 200 г кореньев и лука, 2 столовых ложки масла, 200 г помидоров, 3 шт. картофеля.

Сварить мясной бульон, коренья и лук нарезать мелкими ломтиками и обжарить в открытой кастрюле. Затем нашинковать капусту, нарезать кусочками картофель. Все положить в кастрюлю. Добавить по вкусу специи и соль. Закрывать крышку. Варить 5—6 минут. Кастрюлю охлаждать постепенно.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

500 г мяса, 500 г квашеной капусты, 100 г кореньев, лука, 2 столовых ложки томатной пасты и масла, 2 шт. картофеля.

Коренья и лук нарезать ломтиками и обжарить в открытой кастрюле. Квашеную капусту отжать. Мясо и картофель нарезать кусочками, положить все в кастрюлю, добавить томатную пасту. Залить водой. Добавить по вкусу специи и соль. Закрывать крышку, варить 25 минут. Кастрюлю охлаждать постепенно.

БОРЩ

500 г мяса, 300 г свеклы, 200 г свежей капусты, 2 столовых ложки томатной пасты или 100 г помидоров, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка сахара, 200 г кореньев, 3—4 шт. картофеля.

Сварить мясной бульон, морковь, петрушку, лук, нарезать соломкой. Капусту нашинковать. Картофель нарезать дольками. Все положить в бульон. Добавить по вкусу специи и соль. Закрывать крышку. Варить 10 минут. Кастрюлю охлаждать постепенно. Для подкрашивания борща можно сделать свекольный настой. Для этого свеклу нарезать ломтиками, залить стаканом горячего бульона, добавить уксуса, поставить на слабый огонь и довести до кипения. Настой процедить и влить в борщ перед подачей на стол. В готовый борщ можно положить ломтики вареной ветчины, сосисок или колбасы.

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

150 г костей, 60 г говядины, 30 г перловой крупы, 100 г картофеля, 20 г моркови, 5 г петрушки, 100 г репчатого лука, 30 г огурцов соленых, 5 г томатной пасты, 10 г жира, 15 г сметаны, специи, соль, зелень.

Перебрать и хорошо промыть крупу, залить кипятком, в кастрюлю положить кости и мясо, закрыть крышкой, варить 20 минут, снять с огня, охладить, добавить картофель, пассивированные коренья и лук, нарезанные брусочками огурцы, закрыть кастрюлю крышкой, варить 5—6 минут. Охладить кастрюлю, заправить рассольник огуречным рассолом и солью. Подавать на стол со сметаной и зеленью.

СУП ГОРОХОВЫЙ

500 г мяса, 250 г гороха, 200 г кореньев, 4 шт. картофеля, соль, лук.

Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить в открытой кастрюле. Нарезать небольшими кусочками мясо и положить вместе с заранее намоченным горохом в кастрюлю. Залить водой. Добавить по вкусу специи и соль. Закрывать крышку. Варить 15 минут. Кастрюлю охлаждать постепенно. Гороховый суп можно варить с ветчиной или с копченой грудинкой. Гороховый суп подают с гренками, приготовленными из белого хлеба, нарезанного кубиками.

ГОВЯЖИЙ СТУДЕНЬ

1 говяжья или 2 свиные ноги, 700—800 г мякоти говядины, соль, перец (горошком), чеснок, 1 луковица, лавровый лист.

Положить в скороварку ножки и мясо. Залить водой и вскипятить. Снять пену. Посолить. Добавить перец, лавровый лист. Закрывать и варить 2 часа. Открыть. Отделить мякоть от костей и порубить. На дно блюда положить мясо и нарезанный чеснок, залить бульоном, предварительно процедив его. Поставить в холодное место. Подавать студень с хреном.

БЕФСТРОГАНОВ

0,5 кг говядины филейной, 50 г шпига, 1 ст. ложка томатной пасты, соль, перец, 0,5 чашки сметаны, 30 г сливочного масла.

Разрезать филе на толстые ломтики, а затем на продолговатые куски и быстро обжарить в открытой кастрюле вместе с мелко нарубленным шпигом в горячем масле, но так, чтобы куски мяса остались внутри кровяными. Растворить томатную пасту в 0,25 л воды, залить мясо, поперчить и тушить 8—10 минут. Взболтать сметану с мукой и вмешать в мясной соус.

ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

800 г мякоти мяса, 200 г сырого окорока, 2 столовых ложки муки, пучок зелени, соль, перец.

Для маринада: 0,5 л красного сухого вина, 2 столовых ложки растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, лавровый лист, перец, гвоздика.

Нарезать мясо кубиками в 5 см и замариновать на ночь. Нарезать окорок и положить на дно кастрюли, сверху положить отжатое от маринада мясо. Посыпать мукой, смочить слегка маринадом. Посолить. Добавить пучок зелени. Закрывать кастрюлю и тушить мясо 50 мин.

ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ

500 г почек, 30 г сливочного масла, 250 г свежих грибов, 1 кофейная ложка муки, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана воды, соль, перец.

Грибы должны быть мелкими, чтобы их можно было положить целиком, отрезав нижнюю часть ножек. Почку порезать крупными кусочками. В кастрюле растопить масло и подрумянить в нем нарезанные почки со всех сторон. Добавить нарезанную луковицу и муку. Помешать деревянной ложкой. Влить сметану, посолить, поперчить. Снова помешать. Положить грибы, залить водой. Закрывать кастрюлю и тушить почти 20 мин. Затем снять с огня и не открывать кастрюлю еще 10 минут.

СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПАРОВЫЕ

4 свиные котлеты, 50 г сливочного масла, 8 картофеля, 4 дольки чеснока, соль, перец.

Очистить и разрезать пополам картофель. Разогреть масло в скороварке и положить на дно картофель. На каждую половинку положить по полдольки чеснока, сверху положить свинину, посолить, поперчить. Закрывать и тушить 15 минут. Подавать, полив сверху соусом из кастрюли (чеснок из соуса удалить).

ГОЛУБЦЫ

1 кочан белой капусты, 350 г рубленого мяса, 1 булка, молоко, соль, перец, 2 ст. ложки муки, 0,25 л сметаны, 1 желток, 50 г сливочного масла.

Взять тонкие листики капусты и наполовину сварить их в соленой воде. Смешать вместе рубленое мясо, соль, перец и намоченную в молоке, выжатую и протертую через сито булку. Этот фарш положить на тонкие листы капусты, завернуть в них и завязать нитками. Поджарить в горячем масле в открытой кастрюле, подлить 0,25 чашки воды и тушить 7 минут, прибавив мелко нарубленных, более толстых листов капусты. Затем снять нитки, взболтать отвар с мукой и сметаной, вскипятить, залить им голубцы и посолить перед тем, как подавать на стол.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА

Курица весом 1 кг, 200 г черствой булки, 200 г вареного окорока, 1 долька чеснока, рубленая петрушка, 2 яйца, 1 маленький кочан капусты, 2 моркови, 2 репы, 2 картофелины, 1 веточка сельдерея, 1 луковица, в которую воткнуть 2 гвоздики, соль, перец.

Тонко нарезать ливер (печень, сердце, желудок) и окорок. Истолочь булку. Нарезать петрушку с чесноком. Смешать все вместе с рублеными яйцами. Посолить, поперчить. Нафаршировать этой смесью курицу. Зашить. В сковородке вскипятить подсоленную воду вместе с овощами, сельдереем и луковицей. Положить туда курицу. Закрывать кастрюлю и варить курицу 25 минут. Подавать на блюде, обложив овощами. Фарш предварительно вынуть и разложить по тарелкам отдельно.

УТКА ТУШЕНАЯ

Утка весом 1,5—2,0 кг, 100 г копченой грудинки, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 0,5 стакана сухого белого вина, соль, перец.

Подрумянить утку на масле на сковороде, положить в сковородку. Добавить нарезанную на кусочки грудинку и порезанные кружочками лук и морковь. Обжаривать еще 10—12 мин. Посолить, поперчить. Влить вино и вскипятить, не закрывая кастрюли. Добавить 0,5 стакана воды. Закрывать кастрюлю и тушить утку 15—18 мин. За 5 мин. до окончания тушения можно добавить зеленый горошек, морковь, репу.

КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ

1 кг картофеля, 100 г шпига, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 20 г муки, рубленая зелень петрушки, соль, перец.

Нарезать сало на мелкие кусочки. Очистить лук. Обжарить лук на сале в сковороде, добавив масло. Очистить и помыть картофель. Нарезать на четыре части. Положить в сковородку вместе с луком и салом. Посолить, поперчить. Посыпать мукой, перемешать. Влить 1 стакан воды или мясного бульона. Закрывать кастрюлю и варить картофель 10 минут. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

ТУШЕНАЯ КАПУСТА

Кочан капусты весом 1 кг, 100 г копченой грудинки, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан воды, соль, перец, пучок зелени.

Очистить кочан от верхних листьев. вскипятить в сковородке воду. Опустить в нее кочан. Закрывать, варить 5 минут. Откинуть капусту на дуршлаг. В пустую сковородку положить на дно нарезанные грудинку, морковь, лук, капусту и зелень. Закрывать и тушить 45 минут.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

4—6 зеленых перца, 2 ломтя черствого белого хлеба, 1 яйцо, 1—2 луковицы, 500 г фарша, 50 г сала, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 стакан воды или бульона.

Срезать на стручках перца кружки, очистить от косточек, хорошо промыть. Порубить луковицу, смешать фарш с яйцом и размоченным и размятым хлебом. Полученную массу посолить, поперчить и нафаршировать ею перец. В открытой скороварке обжарить на сале оставшийся лук, смешать с водой или бульоном, добавить томатную пасту. Положить в скороварку нафаршированный перец, закрыть крышку и тушить 8 минут.

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ

250 г риса, 0,5 л молока, 100 г сахарного песка, соль, масло.

Хорошо промыть рис. Положить его в скороварку и залить водой. Вскипятить. Как только вода впитается, добавить молоко, сахар, соль. Закрывать кастрюлю и варить рис 10 минут. Подавать с маслом.