thermomix

Kryt mixovacích nožů 2v1

Průvodce

VORWERK

Úvod
Kryt mixovacích nožů 2v1

Po celá desetiletí usnadňuje Thermomix® přípravu jídla rodinám po celém světě. Naše nejnovější inovace vytváří díky krytu mixovacích nožů z Thermomixu® přístroj pro pomalé vaření a sous-vide. Kryt mixovacích nožů 2v1 vám usnadní každodenní život v kuchyni.

Spolu s programem Škrabka vás kryt mixovacích nožů 2v1 zbaví náročné přípravy a ušetří čas, abyste se mohli věnovat jiným věcem. Užijte si návrat domů a odpočinek na gauči, čtení nebo hraní s dětmi, zatímco vám jídlo chystá Thermomix®.

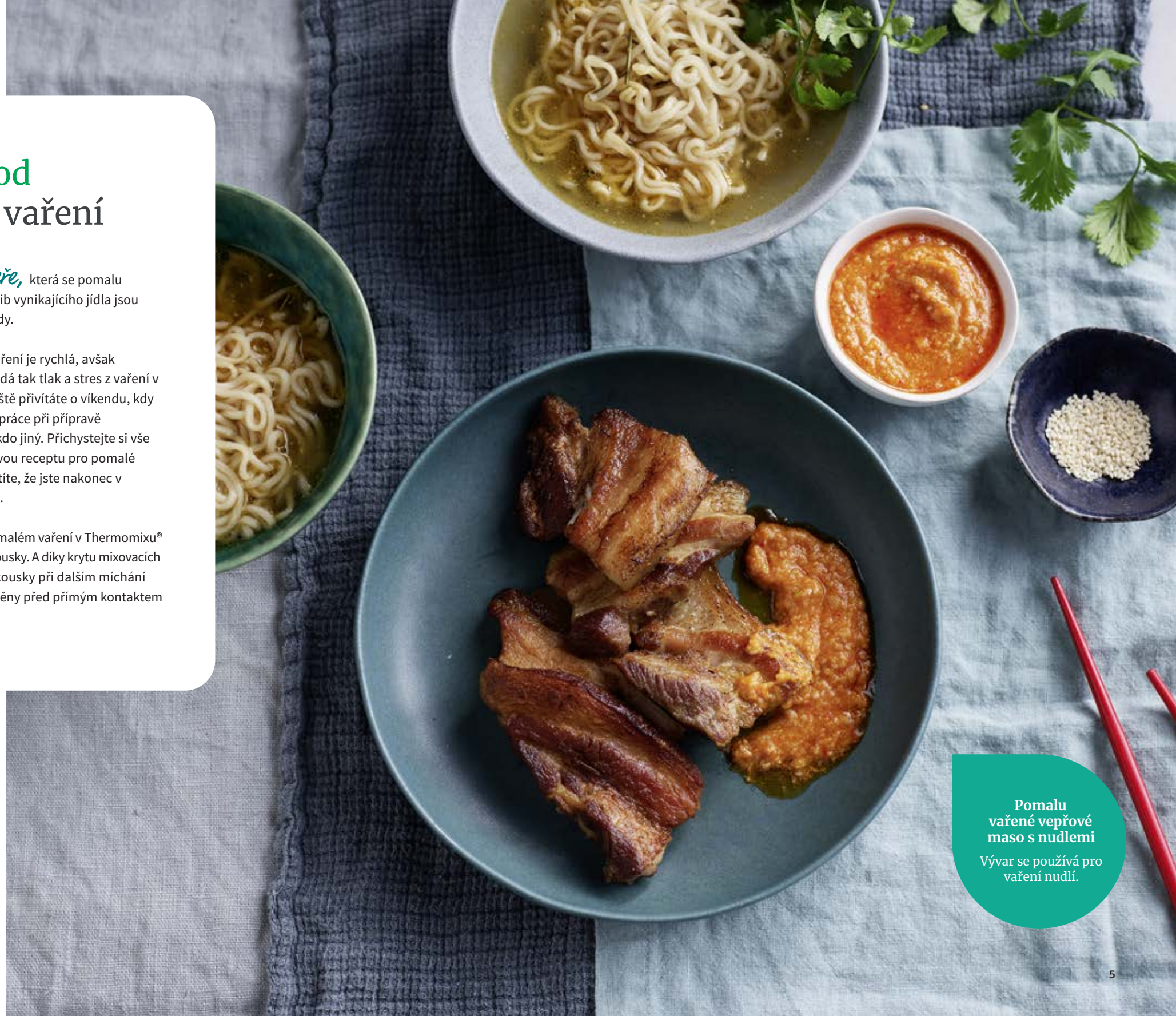
Tyto přidané funkce k Thermomixu® vám vrátí zpět váš čas. Souse-vide vaření a metoda pomalého vaření jsou perfektní postupy pro přípravu pokrmů předem. Jídlo, které se v ústech téměř rozpadá, ale není rozvařené, klidně počká, až rodina nebo hosté budou připraveni zasednout ke stolu. Program Škrabka vám usnadní loupání surovin a vaše ruce zůstanou volné a čisté pro další činnosti. Nechte Thermomix® zvládnout namáhavé postupy za vás.

Úvod
Pomalé vaření

Uklidňující vůně večeře, která se pomalu připravuje, bohaté chutě a příslib vynikajícího jídla jsou jedním z aspektů domácí pohody.

Příprava receptu pro pomalé vaření je rychlá, avšak samotné vaření trvá déle. Odpadá tak tlak a stres z vaření v rušných částech dne. To obzvláště přivítáte o víkendu, kdy vám přijde vhod, že za vás část práce při přípravě oblíbených pokrmů odvede někdo jiný. Přichystejte si vše předem a začněte včas s přípravou receptu pro pomalé vaření. Až přijde čas oběda, zjistíte, že jste nakonec v kuchyni nestrávili ani tolik času.

Hrubší a tvrdší kusy masa po pomalém vaření v Thermomixu® zkřehnou na šťavnaté a měkké kousky. A díky krytu mixovacích nožů 2v1 zůstanou tyto jemné kousky při dalším míchání nedotčené, protože jsou ochráněny před přímým kontaktem s čepelemi mixovacích nožů.



Pomalu vařené vepřové maso s nudlemi

Vývar se používá pro vaření nudlí.

Pokyny pro Pomalé vaření

Nasaďte kryt mixovacích nožů 2v1.

Pro rovnoměrné vaření nakrájejte přibližně stejně velké a stejně silné kousky. Jednotlivé kousky okořeňte nebo marinujte. Před začátkem ořežte z masa veškerý tuk, protože při pomalém vaření nemůže tuk nikudy odkapávat, proto je lepší jej odříznout. Odstraněním tuku rovněž získáte zdravější výsledek, ale jídlo bude stále chutné.

Do mixovací nádoby nasaďte podle pokynů kryt mixovacích nožů 2v1. Přidejte připravené suroviny a rovnoměrně je rozložte na krytu mixovacích nožů.

Na začátku vaření přidejte koření, aromata a další přísady.

Přilijte tekutiny, jako je vývar či omáčka, kterými pevné ingredience zalijete, nikoliv však tak, aby byly zcela ponořené.

Pamatujte, že množství kapaliny se při pomalém vaření nesnižuje, jako tomu je u jiných postupů, proto jí nesmíte přidat příliš mnoho.

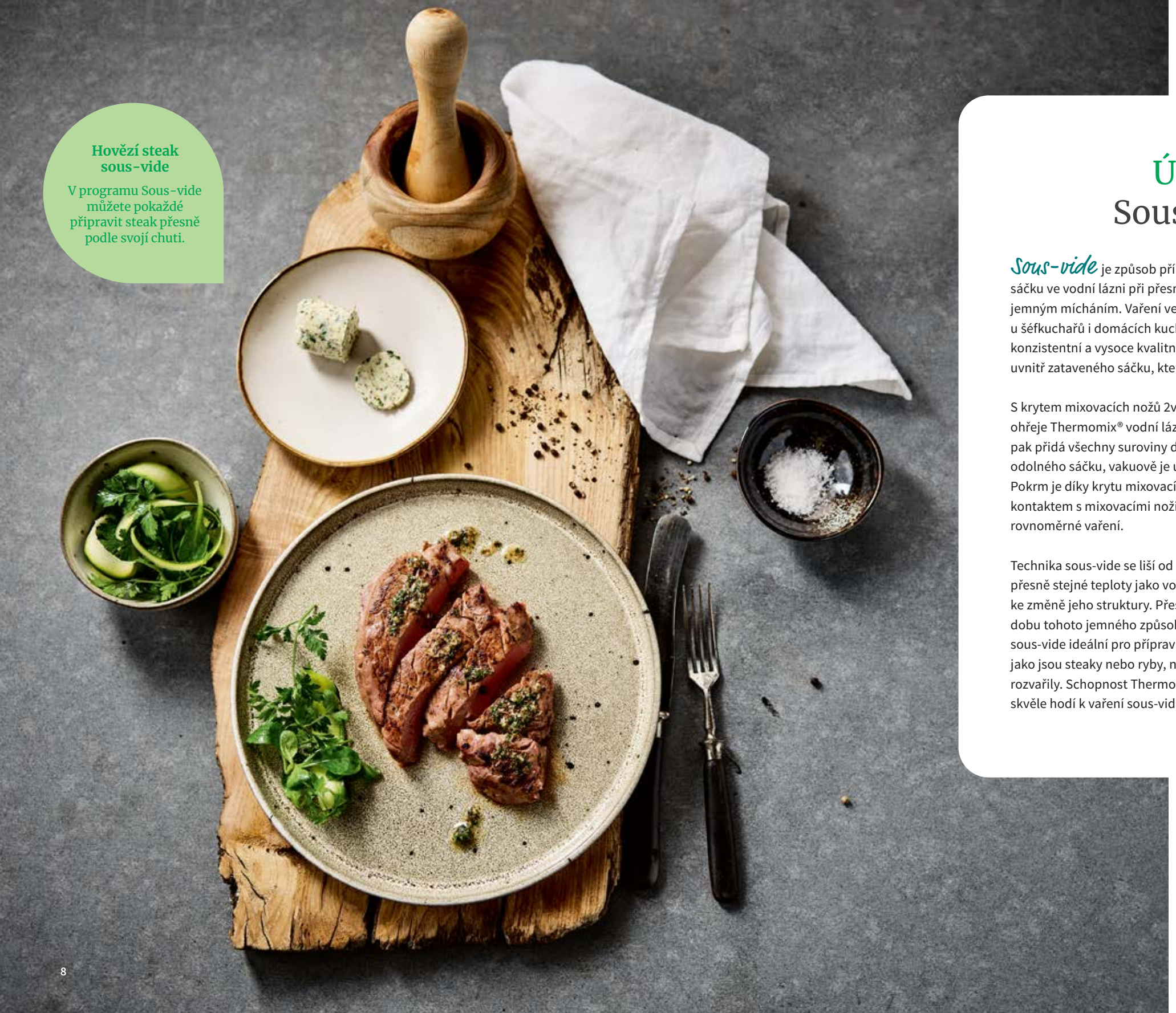
Nastavte teplotu podle svého receptu a postupujte podle pokynů na displeji.

Ke konci vaření přidejte ještě těstoviny nebo rýži a připravte je běžným způsobem.

Na závěr použijte čerstvé suroviny, které vyžadují jen krátkou dobu vaření, jako je špenát, brokolice, hrášek a cukety anebo čerstvé bylinky. Až tehdy také vmíchejte mléko, zakysanou smetanu či smetanový sýr, aby si tyto ingredience udržely bohatou texturu.

Pro zahuštění omáčky v receptu pro pomalé vaření:

- Na začátku receptu přidejte pro zahuštění 10 g mouky.
- Na závěr přidejte pastu vytvořenou z 15 g kukuřičné mouky a 15 ml studené vody. Mírně vařte do zhoustnutí.
- Pro zahuštění můžete vmíchat rajčatový protlak.
- Nenasazujte na víko mixovací nádoby odměrku a 10 minut omáčku vařte **Varoma/ /rychlost 1**, pro zredukování.



Hovězí steak sous-vide

V programu Sous-vide můžete pokaždé připravit steak přesně podle svojí chuti.

Úvod
Sous-vide

Sous-vide je způsob přípravy pokrmů ve vzduchotěsném sáčku ve vodní lázni při přesně řízené teplotě a s neustálým jemným mícháním. Vaření ve stylu sous-vide je oblíbené u šéfkuchařů i domácích kuchtíků po celém světě pro své konzistentní a vysoce kvalitní výsledky. Jídlo se připravuje uvnitř zataveného sáčku, který udrží všechny živiny a chutě.

S krytem mixovacích nožů 2v1 vloženým do mixovací nádoby ohřeje Thermomix® vodní lázeň na přesnou teplotu. Uživatel pak přidá všechny suroviny do potravinářského a tepelně odolného sáčku, vakuově je uzavře a vloží do mixovací nádoby. Pokrm je díky krytu mixovacích nožů 2v1 chráněn před přímým kontaktem s mixovacími noži a jemně se promíchává pro rovnoměrné vaření.

Technika sous-vide se liší od ostatních v tom, že jídlo dosáhne přesně stejné teploty jako voda, což je právě teplota potřebná ke změně jeho struktury. Přesná teplota je udržována po celou dobu tohoto jemného způsobu vaření. Díky tomu je metoda sous-vide ideální pro přípravu potravin citlivých na teplotu, jako jsou steaky nebo ryby, neboť téměř nehrozí, že by se rozvařily. Schopnost Thermomixu® přesně regulovat teplotu se skvěle hodí k vaření sous-vide.

Návod
Vaření sous-vide

V rámci přípravy pro vaření sous-vide se uzavřou ingredience do vzduchotěsného sáčku. Níže jsou popsány dva postupy, a to pomocí vakuovačky, či ponořením do vody. Sáčky na sous-vide jsou vyrobeny z materiálu, který je bezpečný pro ohřev potravin.

Polyetylénové svačinové sáčky však vhodné nejsou. Pro všechny návody v této brožuře by měl být vhodný středně velký sous-vide sáček uzavíratelný na zip. Chcete-li ke svým receptům na sous-vide přidat marinádu, zvolte ponorný systém.

Příprava

Nakrájejte ingredience na přibližně stejně velké a stejně silné kusy. Okořeňte a vložte do sáčku. Rozložte kousky co nejvíce naplocho a vytlačte ze sáčku co nejvíce vzduchu.

Vakuování pomocí vakuovačky

Ujistěte se, že vnitřní část otvoru sáčku je po naplnění čistá, aby sáček dobře těsnil. Vložte otvor do vakuovačky podle pokynů výrobce. Sáček zavakuujte a vyjměte z vakuovačky. Zkontrolujte, zda sáček dobře těsní.

Vakuování pomocí ponoření do vody

Naplňte dřez nebo velkou misku vodou. Vložte ingredience do sáčku na zip. V otvoru nechte nedovřenou mezeru cca 3 cm. Ponořte sáček do vody otvorem nahoru. Voda vytlačí vzduch ze sáčku nedovřenou mezerou ven. Pokračujte, dokud vyčnívá z vody jen otvor sáčku, a těsně před úplným ponořením celého sáčku do vody otvor dovřete.

Vaření

Nasaďte podle pokynů kryt mixovacích nožů 2v1. Před ohřátím vody vložte připravený a uzavřený sáček do mixovací nádoby a zalijte ho vodou (nepřekračujte však maximum 2,2 litru). Poté sáček opět vyjměte a odložte stranou. Ohřejte vodu.

Nastavte požadovanou teplotu.

Jakmile se voda zahřeje na nastavenou teplotu, opatrně vložte připravený sáček do mixovací nádoby a nechte vařit. Chcete-li vařit dva sáčky současně, ujistěte se, že jsou oba v mixovací nádobě zcela ponořené pod vodou.

Doporučujeme dodržovat podobný recept pro Thermomix® nebo se řídit množstvím a teplotami vody uvedenými v tabulce (str. 26 – 31).

Servírování

Opatrně vytáhněte kleštěmi sáček z vody a můžete servírovat. Většina jídel je připravena k okamžité konzumaci. Pokud pokrm chcete ještě orestovat, osušte jej co nejvíc z vnějšku a mezitím zahřejte suchou pánev na smažení na požadovanou teplotu. Restujte velmi rychle, aby nedošlo ke zvýšení teploty masa nebo ryb. Díky restování má pokrm křupavou a lehce opečenou příchuť.

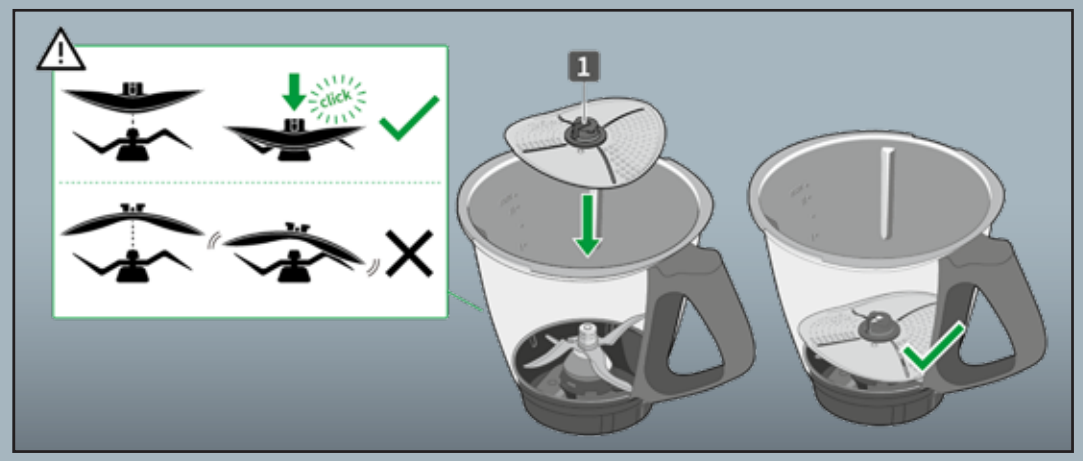
Úvod
Program Škrabka

Vaření je ještě příjemnější, když je bez starostí a stresu. A to je díky Thermomixu®. Se škrabkou bude dokonce i fáze škrábání bez námahy a zbude tak více času i prostoru pro jiné aktivity. Díky škrabce jsou brambory oloupané čistě a efektivně, aniž byste měli poškrábané ruce či nepořádek na lince.

Instrukce pro kryt mixovacích nožů 2v1

Nasaďte **kryt mixovacích nožů 2v1 do mixovací nádoby tak, aby jedna horní vlnka byla umístěna nad čepelí, která svou špičkou směřuje nahoru**, (všechny 4 podlouhlé štěrbiny krytu 2v1 kopírují umístění všech 4 čepelí mixovacích nožů) – viz obrázek níže.

Zatlačte na kryt mixovacích nožů 2v1 tak, aby pevně dosedl k mixovacím nožům. Zkontrolujte správnost umístění vytažením krytu 2v1..... pokud klade odpor, je zajištěný, jinak by se uvolnil.



Do mixovací nádoby vložte maximálně 800 gramů neoloupané kořenové zeleniny v jedné dávce. Nejlepších výsledků dosáhnete při použití zeleniny stejné velikosti, která projde otvorem ve víku mixovací nádoby. Větší zeleninu podle potřeby nakrájejte na požadované kousky.

Vždy přidejte 600 gramů vody, nezávisle na množství loupané zeleniny.

Pro TM6 uzavřete víkem mixovací nádoby, nasaďte odměrku a spusťte program Škrabka.

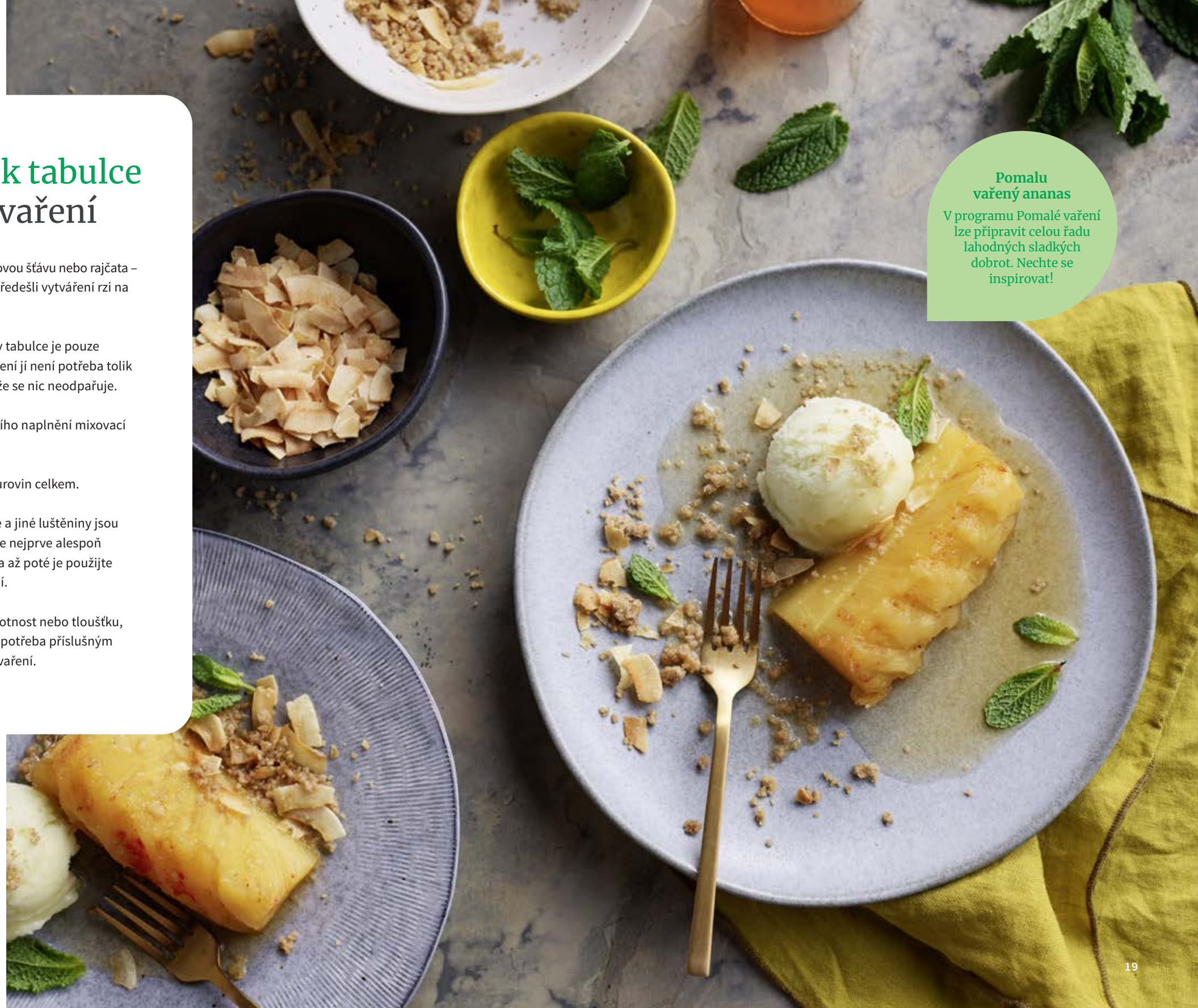
Pro TM5 nasaďte víko mixovací nádoby a místo odměrky položte na víko mixovací nádoby varný košík a loupejte **4 min./rychlost 4.**

Jakmile je zelenina oškrábaná, opláchněte ji pod vodou, abyste odstranili poslední kousky slupek.

Plýtvání vodou předejdete, když použijete vodu z loupání i oplachování zeleniny pro zalévání květin.

Poznámky k tabulce
Pomalé vaření

- Přidejte kyselé – ocet, citrónovou šťávu nebo rajčata – do vašeho receptu, abyste předešli vytváření rzi na mixovací nádobě.
- Množství tekutiny uvedené v tabulce je pouze orientační. Při pomalém vaření jí není potřeba tolik jako u jiných receptů, protože se nic neodpařuje.
- Dodržujte značku maximálního naplnění mixovací nádoby 2,2 litru.
- Použijte maximálně 800 g surovin celkem.
- Abyste měli jistotu, že fazole a jiné luštěniny jsou správně upravené, povařte je nejprve alespoň 10 minut při teplotě 100 °C a až poté je použijte do receptu na pomalé vaření.
- Mají-li ingredience jinou hmotnost nebo tloušťku, než je uvedeno v tabulce, je potřeba příslušným způsobem upravit časy pro vaření.



Pomalu vařený ananas

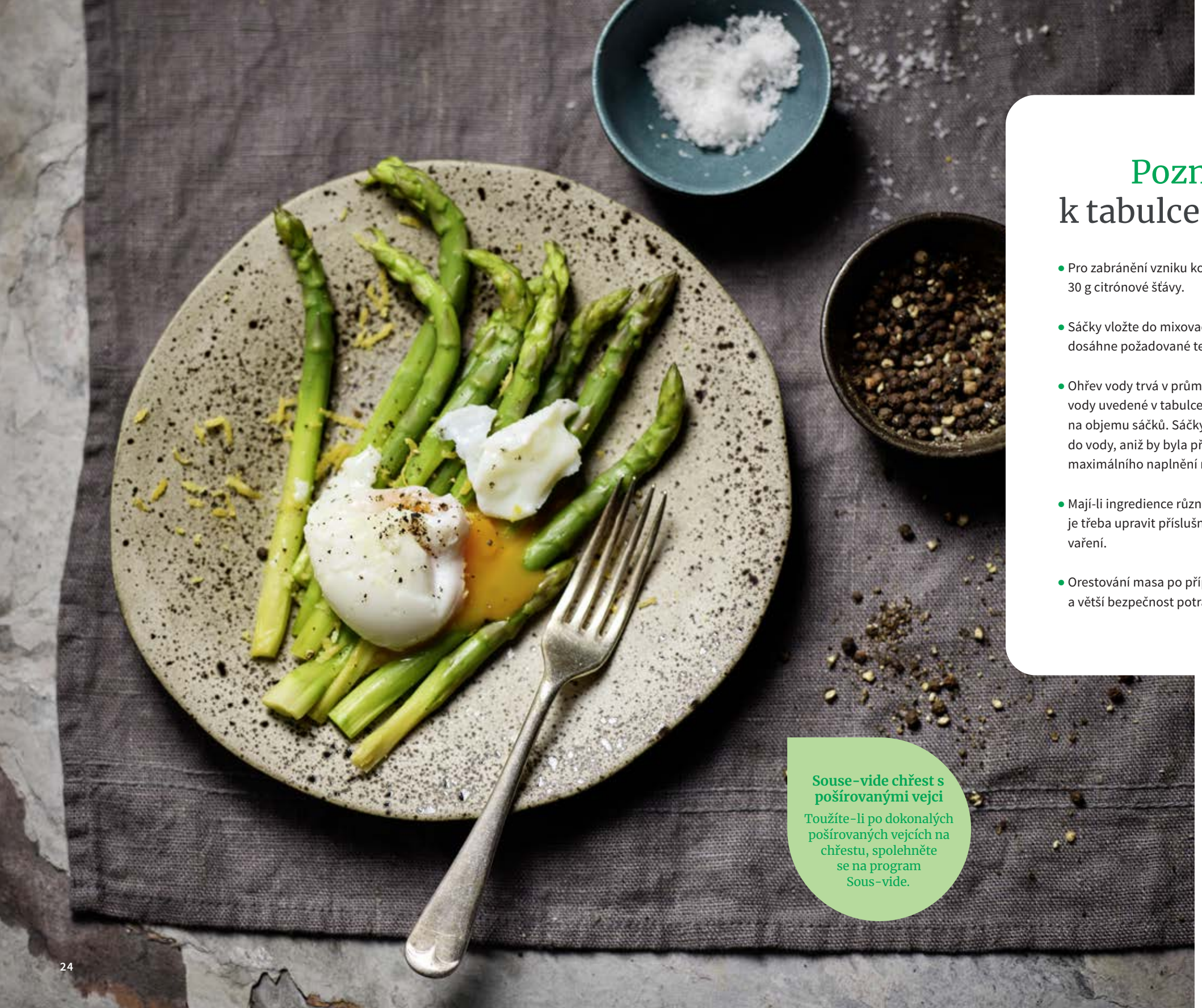
V programu Pomalé vaření lze připravit celou řadu lahodných sladkých dobrot. Nechte se inspirovat!

Doporučená doba a teplota vaření

	Ingredience	Množství	Velikost / tloušťka	Průvodce množstvím kapaliny	Teplota TM6	Čas	Tipy
Maso	**Dušený steak**	400 g	3 cm × 3 cm	cca 300 g	85 °C	7 hodin	Chuťově výrazná omáčka z hovězího vývaru a černého piva, jako je Guinness, skvěle doplní toto dušené maso.
	Mleté hovězí	600 g		cca 750 g	98 °C	4 hodiny	Pro boloňskou omáčku připravte mleté hovězí maso v klasické rajčatové omáčce, směs 150 ml červeného vína, 200 ml hovězího vývaru, 400 g konzervovaných nasekaných rajčat. Tento recept lze připravit i bez krytu mixovacích nožů 2v1.
	Hovězí žebra, vykostěná	800 g	nekrájená na 8 kusů	cca 700 – 800 g	98 °C	4 hodiny 30 min	Skvělé pro klasický guláš se zeleninou ve směsi červeného vína a bohatého masového vývaru.
	Jehněčí ramínko (plec)	650 g	nakrájené na kostičky, 4 × 4 cm	cca 450 – 500 g	98 °C	6 hodin	Nejprve marinujte v kari pastě. Přidejte kokosové mléko a máte božské jehněčí kari.
	Vepřová líčka	500 g	4 × 100 – 120 g každé	cca 1 500 g	95 °C	8 hodin	Nejprve marinujte v oleji a s cibulkou, aby bylo výsledné maso šťavnaté.
	Vepřový pupek s kůží	600 g	nakrájený na proužky, 3 × 9 cm	cca 750 g	98 °C	4 hodiny	Vařte v zeleninovém vývaru. Na závěr orestujte. Slijte vývar přes cedník, dochuťte a uvařte v něm rýžové nudle, které pak podávejte s vepřovým masem.
	Vepřové plecko, vykostěné, bez kůže	800 g	nakrájené na plátky, 10 × 10 cm	cca 750 g	98 °C	4 hodiny	Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud před začátkem maso ještě marinujete. K vaření použijte kuřecí vývar. Na konci vaření maso natrhejte a vhoďte do BBQ omáčky.
	Masové kuličky	500 g mletého hovězího masa, 10 % tuku	16 kuliček, každá 30 g	cca 800 g	98 °C	3 hodiny	Masové kuličky lze pomalu vařit v klasické rajčatové omáčce z čerstvých rajčat nebo použijte sterilovaná rajčata.
	Kachní stehna	2	s kůží, s kostí, cca 800 g celkem	cca 1 100 g	98 °C	3 hodiny	Kuřecí vývar dochuťte sušenými třešněmi, zeleninou a bobkovým listem. Výsledkem je lahodné kachní maso akorát na vidličku. Uvařené maso natrhejte a podávejte se švestkovou omáčkou.
	Kuřecí stehna	700 – 800 g	4 × 180 g každé, 3 cm silné	cca 700 g	95 °C	3 hodiny 30 min	Směs červených chilli papriček, červeného pepře, rajčat a kuřecího vývaru je dobrým základem pro dušené maso z kuřecích stehýnek.
	Kuřecí paličky	6		cca 650 g	98 °C	3 hodiny	Díky omáčce z pomerančové šťávy, kuřecího vývaru, medu a sóji v čínském stylu vznikne chutné kuřecí jídlo.
	Krůtí stehna bez kůže	650 g	4 × 180 g každé, 3 cm silné	cca 550 g	95 °C	3 hodiny	Lze vařit pomalu v kuřecím vývaru se zeleninou a podávat s žampiony orestovanými na slanině.

Doporučená doba a teplota vaření

	Ingredience	Množství	Velikost / tloušťka	Průvodce množstvím kapaliny	Teplota TM6	Čas	Tipy
Další	**Chobotnice – chapadla**	500 – 800 g	tloušťka 2 – 3 cm	cca 800 g	80 °C	5 hodin	Pro chutné konfitované kousky chobotnice pokapejte olivovým olejem.
	Oliheň	500 – 800 g	nakrájená na kroužky včetně chapadel	cca 800 g	80 °C	5 hodin	Pomalu vařte v husté rajčatové omáčce.
	Sušené bílé fazole, namočené přes noc	200 g suché váhy		cca 560 g	98 °C	4 hodiny	Před vařením fazole přes noc namočte do vody. Vodu pak slijte. Rychle povařte 10 minut a pak přidejte hustou rajčatovou omáčku a zeleninu a opět povařte. Výsledkem bude chutný hrnec fazolí v omáčce. Nenahrazujte červenými fazolemi.
	Cizrna, namočená přes noc	200 g suché váhy		560 ml tekutiny, zeleninový vývar, koření, olivový olej 50 ml	98 °C	4 hodiny	Před vařením cizrnu přes noc namočte do vody. Vařte v husté rajčatové omáčce se zeleninou, výsledkem bude chutný hrnec cizrny v omáčce.
	Sušené máslové fazole, namočené přes noc	200 g suché váhy		cca 560 g	98 °C	4 hodiny	Před vařením fazole přes noc namočte do vody a vodu pak slijte. Rychle povařte 10 minut a pak přidejte hustou rajčatovou omáčku a zeleninu a opět povařte. Výsledkem bude chutný hrnec fazolí v omáčce. Nenahrazujte červenými fazolemi.
	Kořenová zelenina – mrkev, cibule, celer, sladké brambory	600 g	10 cm dlouhé hranolky, Ø 2 cm	cca 1 300 g	85 °C	2 hodiny 30 min	Vařte v kuřecím či zeleninovém vývaru. Zeleninu podávejte s trochou vyvařené šťávy a posypanou čerstvými bylinkami. Z vývaru je i chutný polévkový základ.
	Dýně máslová/dýně hokkaido	700 g	nakrájená na plátky 1 cm × 3 cm × 6 cm	Cca. 1 200 g	85 °C	4 hodiny	Orestujte a chvíli poduste kousky dýně ve směsi zeleninového vývaru a miso vývaru. Výsledkem bude chutný zeleninový pokrm. Před podáváním vmíchejte nasekané čerstvé bylinky.
	Hrušky – zralé, ale pevné	4 hrušky × 180 g každá	celé, oloupané	cca 1 100 g	90 °C	4 hodiny	Povařte ve vinném sirupu a dochuťte pomerančovou kůrou, skořicí a badyánem.
	Ananas	500 g	6 klínků, nakrájených podélně, 2 cm silné u okraje	cca 800 g	85 °C	2 hodiny	Povařte v sirupu a dochuťte chilli a rumem. Ananas pak podávejte se sirupem a zmrzlinou.
	Jablka	4 jablka	rozpůlená, se slupkou	cca 1 400 g	95 °C	2 hodiny	Povařte v sirupu a udržujte v teple, dokud nebudete připraveni je servírovat. Chutné na snídani nebo jako dezert.
	Nektarinky/broskve, pevné	400 g	4, rozpůlené, se slupkou	cca 1 700 g	95 °C	2 hodiny	Vařte v sirupu a před podáváním pokapejte medem.



Souse-vide chřest s pošírovanými vejci

Toužíte-li po dokonalých pošírovaných vejcích na chřestu, spolehněte se na program Sous-vide.

Poznámky k tabulce Sous-vide

- Pro zabránění vzniku koroze přidejte do vody 30 g citrónové šťávy.
- Sáčky vložte do mixovací nádoby tehdy, až voda dosáhne požadované teploty.
- Ohřev vody trvá v průměru 10 – 15 minut. Množství vody uvedené v tabulce je pouze orientační, záleží na objemu sáčků. Sáčky musejí být zcela ponořeny do vody, aniž by byla překročena značka maximálního naplnění mixovací nádoby (2,2 l).
- Mají-li ingredience různou hmotnost nebo tloušťku, je třeba upravit příslušným způsobem časy pro vaření.
- Orestování masa po přípravě sous-vide dodá chuť a větší bezpečnost potravin.

Doporučená doba a teplota vaření

Doporučujeme používat pro metodu souse-vide recepty pro Thermomix®. V opačném případě použijte naši tabulku pro inspiraci při nastavování času a teploty.

Maso

Ingredience	Množství	Velikost / tloušťka	Voda do mixovací nádoby	Počet sáčků	Teplota TM6	Čas	Stupeň propečenosti/ provařenosti	Tipy
Hovězí steak ze svíčkové/Flank steak	720 – 800 g	4 × 180-200 g každý, 2,5 – 3 cm silný	cca 1 400 g	2	54 °C	1 hodina 30 min	medium-rare	Na závěr orestujte na pánvi.
					60 °C	1 hodina 30 min	medium	
					64 °C	1 hodina 30 min	well done	
Hovězí žebra, vykostěná	900 g	2 × 450 g každé, tloušťka 3 – 4 cm (délka max. 14 cm)	cca 1 300 g	2	58 °C	2 hodiny 15 min	medium rare	Na závěr orestujte na pánvi.
					65 °C	1 hodina 45 min	medium	
					70 °C	1 hodina 30 min	well done	
Hovězí hrudí	600 – 800 g	nakrájené na 2 kusy, 5 – 6 cm silné	cca 1 400 g	2	85 °C	12 hodin	well done rozpadá se	Pro šťavnatější chuť před přípravou marinujte.
Telecí medailonky	650 – 800 g	8 × 80 – 100 g každý, 2,5 cm silné	cca 1 400 g	2	64 °C	1 hodina 30 min	well done	Na závěr orestujte na pánvi.
Jehněčí kotletky	240 – 320 g	4 × 60 – 80 g každá, 2,5 cm silné	cca 1 800 g	2	58 °C	1 hodina 45 min	Dorůžova	
Vepřová panenka	500 – 700 g	1 panenka nakrájená na 2 kusy, Ø 5 cm	Cca. 1 200 g	2	75 °C	1 hodina	well done	
Vepřové kotlety	700 g	2 vepřové kotlety o tloušťce 3,5 cm	cca 1 400 g	2	60 °C	2 hodiny 30 min	well done	Na závěr orestujte na pánvi.
Vepřová líčka	650 – 800 g	8 × 80 – 100 g každé	cca 1 400 g	2	85 °C	8 hodin	šťavnaté, trhané maso	
Vepřový pupek s kůží	500 – 600 g	2 × 250 – 300 g každý, 4,5 cm silné	cca 1 500 g	2	80 °C	7 hodin	šťavnaté, trhané maso	
Vepřové plecko, vykostěné	800 g	2 kusy, 4 – 5 cm silné	cca 1 400 g	2	85 °C	12 hodin	well done, trhané maso	Pro šťavnatější chuť před přípravou marinujte.
Kachní prsa	500 – 600 g	2 × 250 – 300 g každé, 2 – 3 cm silné	cca 1 200 g	2	62 °C	1 hodina 30 min	Dorůžova	Na závěr orestujte na pánvi.
Kuřecí prsa	500 – 600 g	2 × 250 – 300 g každé, 2 – 3 cm silné	cca 1 500 g	2	72 °C	1 hodina 30 min	well done	Vařte s kůží a na závěr orestujte či jen potřete směsí bylinek nebo koření.
Kuřecí stehna	700 – 750 g	4 × 180 g každé, 3 cm silné	cca 1 400 g	1 – 2	75 °C	1 hodina	well done	Jsou-li s kůží, orestujte je na závěr ještě na pánvi.
Kuřecí paličky s kůží	600 g	4 × 150 g každá, 4 – 5 cm silné	cca 1 400 g	1 – 2	75 °C	1 hodina 15 min	well done	Jsou-li s kůží, orestujte je na závěr ještě na pánvi.

Doporučená doba a teplota vaření

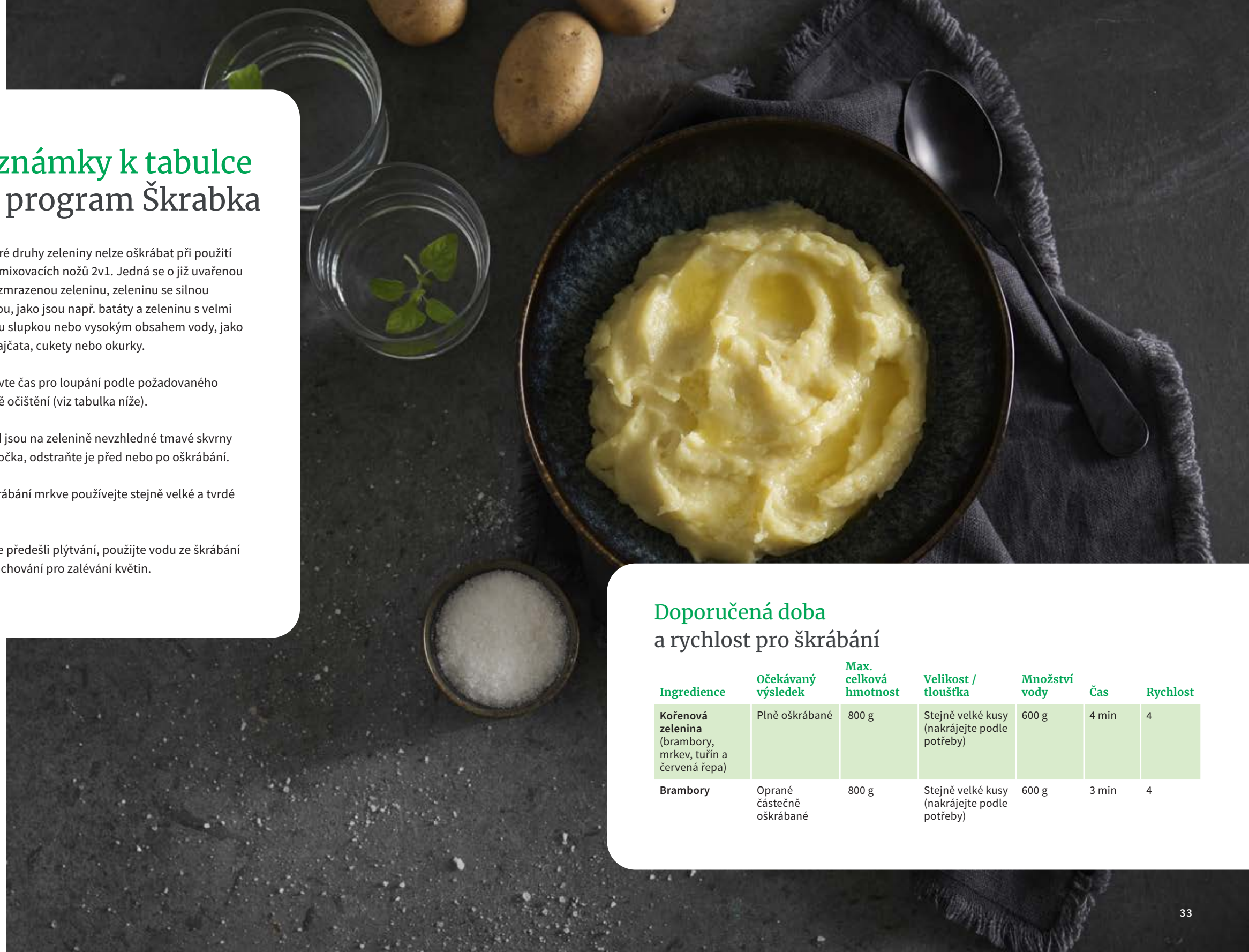
	Ingredience	Množství	Velikost / tloušťka	Voda do mixovací nádoby	Počet sáčků	Teplota TM6	Čas	Stupeň propečenosti/ provařenosti	Tipy
Ryby/Mořské plody	**Ryba, libové maso (mořský ďas, štikozubec)**	800 g	4 × 200 g každý, 2 cm silný	cca 1 400 g	2	60 °C	1 hodina	propečené	Ryby pro sous-vide musejí být kvality sashimi, tj. vhodné ke konzumaci za syrova, nebo musí být zmrazeny na minimálně -20 °C po dobu nejméně 24 hodin. Pro sous-vide doporučujeme koupit zmrazené ryby nebo mořské plody. Před vařením nechte rozmrazit.
	Ryba, tučné maso (losos, s kůží nebo bez kůže)	600 g	4 × 150 g každý, 3 cm silný	cca 1 450 g	2	55 °C	45 min	medium	
	Krevety, oloupané, střední velikosti	350 – 380 g	24 kusů po 15 g	cca 1 500 g	2	62 °C	30 min	propečené	
	Garnáti, oloupaní a odžilkovaní, velké velikosti	480 – 500 g	16 kusů po 30 g	cca 1 660 g	2	70 °C	20 min	propečené	
	Chobotnice - chapadla	500 – 800 g	2 – 2,5 cm	cca 1 400 g	1 – 2	82 °C	7 hodin	šťavnaté a jemné	Použijte čerstvou nebo rozmrazenou chobotnici. Použití zmrazené chobotnice zajistí jemnou texturu masa. Proces zmrazení masu chobotnice prospívá, protože pak během rozmrazování zjemní.
Vejce	**Pošírovaná (ztracená) vejce**	4 – 6	vejce velikosti M (53 – 63 g)	cca 1 400 g	0	72 °C	18 – 20 min	tekutý vaječný žloutek	Každé vejce bez skořápky zabalené v naolejované potravinářské fólii utažené kuchyňským provázkem s maximálním odstraněním vzduchu.
	Onsen vejce (vejce ve skořápce připravované při nízké teplotě)	6	vejce velikosti M (53 – 63 g)	cca 1 850 g	0	65 °C	45 min	tekutý bílek, měkký vaječný žloutek	Vložte celá vejce do varného košíku. Po uplynutí doby vaření ihned ochlaďte v ledové vodě.
Zelenina, kořenová zelenina	**Mrkev**	300 – 600 g	15 cm dlouhé, Ø 2 cm	cca 1 500 g	1 – 2	85 °C	45 min		Na konci vaření na pár minut poduste na pánvi, aby se zalily vlastní šťávou.
	Červená řepa	600 g	Ø 4 – 5 cm	cca 1 300 g	1	85 °C	3 hodiny		Větší bulvy rozpulte .

Doporučená doba a teplota vaření

	Ingredience	Množství	Velikost / tloušťka	Voda do mixovací nádoby	Počet sáčků	Teplota TM6	Čas	Stupeň propečenosti/ provařenosti	Tipy
Křehká zelenina	**Fazolky, čerstvé**	300 – 600 g	běžné nebo ploché	cca 1 500 g	1 – 2	85 °C	45 min		Při tepelné úpravě zeleninu osolte, opepřete a okořeňte čerstvými aromatickými bylinkami a do sáčku přidejte olivový olej nebo máslo. Vznikne tak skvělá chutná příloha.
	Houby	250 g	Ø 3-5 cm	cca 1 500 g	1 – 2	59 °C	1 hodina		
	Lilky	320 – 360 g	2 × 160-180 g, každý nakrájený na plátky 1,5 – 2 cm	cca 1 500 g	1 – 2	85 °C	2 hodiny		Na závěr ogrilujte, aby získaly uzenou příchuť.
	Chřest	500 g	Ø 1,5 cm	cca 1 500 g	1 – 2	82 °C	15 min		Skvělý s pošírovanými vejci sous-vide.
Ovoce, tvrdé	**Hrušky, zralé**	600 g	4 × 150 g, půlené	cca 1600 g	2	80 °C	1 hodiny 30 min		Chcete-li změnu, dochuťte kořením anebo přidejte nápoj, například sladké víno, rum nebo ovocnou šťávu. Podávejte se zmrzlinou nebo pudingovým krémem.
	Ananas	400 g	4 plátky × 100 g každý, 2 cm silné	cca 1 500 g	1	85 °C	45 min		Viz tip na hrušky, zralé.
Ovoce, měkké	**Meruňky**	300 – 350 g	3, půlené, Ø 5 cm	cca 1 400 g	1	80 °C	1 hodina		Viz tip na hrušky, zralé.
	Banány	400 g	4 x 100 g každý, Ø 3 cm	cca 1 500 g	1	68 °C	20 min		Viz tip na hrušky, zralé.

Poznámky k tabulce pro program Škrabka

- Některé druhy zeleniny nelze oškrábat při použití krytu mixovacích nožů 2v1. Jedná se o již uvařenou nebo zmrazenou zeleninu, zeleninu se silnou slupkou, jako jsou např. batáty a zeleninu s velmi tenkou slupkou nebo vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata, cukety nebo okurky.
- Nastavte čas pro loupání podle požadovaného stupně očištění (viz tabulka níže).
- Pokud jsou na zelenině nevzhledné tmavé skvrny nebo očka, odstraňte je před nebo po oškrábání.
- Při škrábání mrkve používejte stejně velké a tvrdé kusy.
- Abyste předešli plýtvání, použijte vodu ze škrábání a oplachování pro zalévání květin.



Doporučená doba a rychlost pro škrábání

Ingredience	Očekávaný výsledek	Max. celková hmotnost	Velikost / tloušťka	Množství vody	Čas	Rychlost
Kořenová zelenina (brambory, mrkev, tuřín a červená řepa)	Plně oškrábané	800 g	Stejně velké kusy (nakrájejte podle potřeby)	600 g	4 min	4
Brambory	Oprané částečně oškrábané	800 g	Stejně velké kusy (nakrájejte podle potřeby)	600 g	3 min	4

Tiráž

Projektový manažer
Edith Pouchard, *Vorwerk International*

VP Digital
Ramona Wehlig, *Vorwerk International*

Divize receptů
Margarida Ferrador, *Head of Recipe Business, Vorwerk International*

Vývoj receptů
Andrea Aloe, Katarzyna Sykalo, Phuong Nguyen, Britta Arnold and Mari-Bel Giorno, *Vorwerk International*
Isabelle Philion, Amédé Vicet, Pauline Brunet and Bénédicte Grépinet, *Vorwerk France*
Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka and Agata Kubica, *Vorwerk Poland*

Redakční tým
Beatriz Rodriguez Diez, *Product manager Recipe & Usabilty, Vorwerk International*
Maria Resende, *Head culinary strategy, Vorwerk International*
Cara Hobday, *Editor director, Tasty Art, VB*
Catarina Gouveia, *Editor director, Portugalsko*
Irmgard Buth, *Food consultant, Německo*

Zdrojové tabulky
Cara Hobday, *Editor director, Tasty Art, VB*
Catarina Gouveia, *Editor director, Portugalsko*
Evelin Guder, External *Consultant, Německo*

Nutriční hodnoty
Angelika Ilies, External *Consultant, Německo*

Fotografie a styling receptů
Premier Pictures Film, *XYZ Studio, Lisabon*
António Nascimento, *Photographer*
Ana Trancoso, *Art Director*
Carla Cardoso, *Props stylist*
Conceiçao Coelho, *Food Stylist*
Denise Costa, *Food Stylist Assistant*

Koncept / Design
Lichten, *Hamburg, Německo*

Rozvržení / sazba
Effizienta oHG, *Mnichov, Německo*

Vydání
1. vydání, září 2021

Editor
Vorwerk International & Co. KmG.
Verenastrasse 39
CH-8832 Wollerau, Švýcarsko

https://thermomix.vorwerk.com/thermomix/

Copyright 2021 by Vorwerk International & Co. KmG
Text, design, fotografie, ilustrace Vorwerk International & Co. KmG., Švýcarsko. Všechna práva vyhrazena.

Tuto publikaci nelze částečně ani jako celek nijak reprodukovat, ukládat do systému pro uchování a vyhledávání dat či jakkoliv nahrávat bez předchozího souhlasu společnosti Vorwerk International & Co. KmG.

VORWERK