

Готовим в духовке



КОРОТКО О ГЛАВНОМ

Во-первых, экологичность глиняной посуды. Это идеальный вариант для людей, заботящихся о своем здоровье, так как глина – природный материал, добываемый из верхних пластов земли, а значит экологически чистый материал.

Во-вторых, еще издавна считалось, что керамическая посуда обладает удивительными свойствами извлекать из человека негативную энергетику, а взамен давать ту положительную, что взяла от природных элементов – воды, земли, света и воздуха. Пища, приготовленная в глиняной посуде, быстрее восстанавливает силы человека и лучше усваивается.

В-третьих, глиняная посуда обладает уникальной способностью впитывать и отдавать влагу и при этом производить саморегуляцию уровня влажности и температуры – т.е. быть своеобразным керамическим термосом. Глиняная посуда, благодаря своей пористой структуре позволяет, запекаемой в ней пище, дышать, а также влагу, накопившуюся в ней во время готовки блюда, она отдаёт продуктам.

В-четвертых, керамическая посуда очень удобна для хранения в ней различных продуктов. Если вы решили крупы или муку хранить в глиняных горшках, то будьте уверены: в них никогда не заведутся никакие насекомые. Если в такую посуду вы нальёте воду, квас или компот, то они долго будут оставаться холодными, а кофе или чай, наоборот, сохраняют тепло. Молоко в глиняной посуде дольше остается свежим.

Подведем итог: питательные вещества, естественный вкус и аромат продуктов лучше всего сохраняются именно в глиняной посуде. Продукты в порционных горшочках мягко прогреваются, а природный материал глина сохраняет естественную энергию земли и структуру приготовленного блюда. Еще такие блюда быстро усваиваются, не требуя дополнительных энергетических затрат организма на переваривание. Глиняная посуда имеет свою неповторимую ауру и несет положительную энергетику.

Итак, преимущества глиняной посуды очевидны, так что все в ваших руках.

Каждое изделие изготавливается вручную, обладает индивидуальными особенностями и поэтому может незначительно отличаться по форме и оттенку рисунка/декора от представленных образцов в данном каталоге.

ШАШЛЫЧНИЦА НА ПОДСТАВКЕ



Шашлычница большая: Казан 5л +
подставка для подогрева
Арт. 176 ШпГ



Шашлычница малая: Казан 3л +
подставка для подогрева
Арт. 175 ШпГ

Керамический казан с крышкой .
на подставке. В подставку насыпаются
тлеющие угли, или ставится свеча.
В казан складываете свой готовый
шашлык и блюдо будет долго горячим.
Казан можно использовать отдельно
для приготовления других блюд.

**Шашлычница предназначена
для использования только
на открытом воздухе!**

ГОТОВИМ В ДУХОВКЕ

**Кокотница для жульена (0,15л)
Арт. 022КжЛ**



Жюльен с грибами и сыром.

Ингредиенты: шампиньоны - 1кг, лук репчатый - 2 шт., сыр - 250г, сливки 20% - 20 мл, мука - 2 ст. л., соль и перец по вкусу. Грибы и лук мелко нарезаем. Сначала обжариваем шампиньоны 15 минут, потом добавляем репчатый лук, посолить, поперчить и тушить 5 минут. Добавляем муку, все быстро перемешиваем, заливаем сливками и засыпаем сыром. Ставим в духовку на 15 минут до образования золотистой корочки.



Горшок для жаркого (0,7л) - Арт.004Гр

Мясо в горшочках

Ингредиенты: говядина (лопаточная часть) - 0,5 кг; морковь - 10 шт.; картофель - 4 шт.; лук репчатый - 1 головка; сахар - 1/4 стакана; мед - 2 ст. ложки; лимонная кислота - 1/8 ч. ложки; масло растительное - 5 ст. ложек; лавровый лист - 1 шт.; перец черный молотый - по вкусу, соль - по вкусу.

Подготовленное мясо, картофель и морковь нарежьте кубиками. Лук нарежьте кольцами и обжарьте на масле. Затем обжарьте на масле по отдельности нарезанное мясо и остальные овощи. В горшочек положите обжаренные мясо и овощи, залейте 1 стаканом воды, добавьте сахар, мед, соль, перец, лимонную кислоту. Тушите 50 минут. В конце тушения положите лавровый лист. При подаче посыпьте рубленой зеленью. Готовое блюдо подают к столу непосредственно в керамической посуде.



**Горшочек
«Аппетитный»
(0,4л) - Арт.092ГрФ**

**Горшочек
для жаркого (0,55л)
Арт. 094ГрФ**



Горшок для каши (2л) - Арт. 007Гр

Каша в горшочке (на пять порций)

Ингредиенты: пшено - 250-300 г, тыква - 300 г, мед - 100 г, сл. масло - 50 г, молоко - 1 л.

1. Предлагаем использовать пшено и тыкву. Крупу необходимо тщательно промыть под горячей водой, а тыкву вымыть, очистить и нарезать небольшими кубиками. 2. В кастрюле довести до кипения молоко. Всыпать туда пшено и проварить на медленном огне около 10 минут, постоянно помешивая. 3. Добавить в кастрюлю тыкву и варить еще минут 5-7. 4. Самое время раскладывать кашу по горшочкам. Когда все горшки будут наполнены, сверху положить небольшой кусочек сливочного масла. Если вы не любите мед, то в кашу необходимо добавить сахар по вкусу. Горшочки накрыть крышкой и отправить в слегка разогретую духовку (до 100 °С) минут на 35-40. 5. Готовую кашу приправить медом (если не добавляли сахар). Можно сверху присыпать сухофруктами или цукатами.



Горшок (2л) Свадебный - Арт. 007Гр-01(дк)

Пельмени запеченные в горшке и в духовке.

Время приготовления: 50 мин. Количество порций: 2-3. Ингредиенты: грибы - 100 г, репчатый лук - 100 г, сулугуни - 50 г, пельмени - 170 г, сметана - 200 мл, вода - 150мл, соль - 1 щепотка, прованские травы - 1 щепотка, зелень - по вкусу, растительное масло - 2-3 ст. ложки. Приготовление: Грибы и лук произвольно нашинкуйте. Обжарьте их до готовности в масле на сковороде. Выложите зажарку в форму для запекания. Сверху на неё уложите пельмени. Сделайте смесь из воды, сметаны, прованских трав и соли. Залейте этим ингредиенты в форме. Сверху натрите сыр. Закройте форму крышкой или фольгой. Запекайте наше сытное блюдо в духовке в течение 30 минут при средней температуре. Подавайте с зеленью. Приятного аппетита!



Горшок «Универсальный» - Арт. 106ГрГ
(С) -3л; (М) -2,25л

Красный борщ в духовке в горшке (супнице)

Ингредиенты: грудинка с костью - 500 г, фасоль - 100 г, картофель - 200 г, морковь - 200 г, красная свекла - 200 г, чеснок - 2 зубчика, лук - 1 шт., капуста белокочанная - 200 г, томатная паста - 50 г, сало - 50 г, специи, лавровый лист, соль, черный перец – по вкусу, масло растительное для жарки, зелень, острый перец, зеленый лук – для украшения

Как приготовить красный борщ в духовке в горшочке. 1. Сварить мясо, добавить в бульон соль, специи, лавровый лист, перец. 2. Пока мясо варится, нарезать овощи. Картофель кубиками, морковь и свеклу – соломкой. Лук мелко изрубить. Капусту мелко нашинковать. 3. Обжарить свеклу на растительном масле минут 15. Затем выложить ее в керамический горшок. 4. Сало мелко нарезать и всыпать в сковороду. Добавить измельченный чеснок и обжарить до появления чесночного аромата. Следом добавить лук и морковь. Немного обжарить вместе, помешивая минут 10. Такую выложить в горшок. 5. Добавить в горшок картофель и фасоль. Фасоль должна быть уже подготовленной, то есть мы предварительно уже замочили ее на ночь. 6. Добавить капусту и залить все овощи бульоном, мясо выложить сверху. Добавить томатную пасту и все перемешать. 7. Нагреть духовку до 180 °С. В это время готовим крышку из теста. Тесто пресное из полстакана муки и пары ложек воды. Замесите немного теста, если потребуется, добавьте еще немного воды. Замесить это тесто до однородности, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Раскатать тесто и накрыть им горшок с борщом. 8. Поставить горшок в духовку на час. Подавать борщ со сметаной, свежей зеленью. Ну и, конечно же, с булочками с чесноком!

Горшок универсальный (4л) - Арт. 106Грг (Б)



Уха в горшке в духовке

Горшок — эта та же мультиварка, только люкс. Готовить — проще некуда: закинул продукты, в духовку поставил и ждешь — вообще шик! Чистим и режем ингредиенты. Выкладываем все слоями: картошка — 2 шт., морковь (кубиками) - 1 шт., лук — 2 шт., рыба (большими кусками).

Количество продуктов зависит от объема горшка. Заливаем водой, добавляем соль, лавровый лист, перец. Важно: оставьте свободных сантиметра 3 до крышки. Иначе вода, закипев, все зальет. Ставим духовку примерно на 160 градусов на 3 часа. Ждем. Через 3 часа вы достаете просто преступно (по соотношению трудов и вкуса) вкусную уху.



Форма для духовки с ручками (2,5л)
Арт. 325ФдГ

Форма для запекания с ручками (1 л)
Арт. 193ФзГ

Форма для запекания с ручками (2,5л)
Арт. 194ФзГ

Минтай с картошкой и грибами запеченный в духовке.

Диетический, обезжиренный минтай может стать основой сытной картофельной запеканки. Запеченный минтай в духовке с картошкой, овощами и грибами под майонезом и сырной корочкой никто не назовет безвкусным. Майонез и сыр добавляют блюду немного калорий. Картофель, пропитанный рыбным и грибным соком тает во рту, блюдо получается питательным и очень вкусным. Ингредиенты к рецепту: картофель 1 кг, минтай (филе) 1 кг, шампиньоны 500г, лук 3 шт., морковь 1 шт., майонез 300 мл., соль, перец, приправа для грибов, сыр твердый 150 г., растительное масло 50 мл.. Способ приготовления: Очистите лук и морковь, нарежьте лук полукольцами, морковь натрите на крупной терке. Грибы нарежьте пластинами. Обжарьте грибы на растительном масле, пока не выпарится сок. Картофель очистите, нарежьте тонкими кружочками. Филе минтая нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите.

Возьмите любую удобную для Вас нашу керамическую форму - смажьте дно растительным маслом. Выложите картофель. Смажьте майонезом. Немного посолите и поперчите. Разложите в один слой сырое рыбное филе, посыпьте специями. Далее выложите лук, тертую морковь и жареные грибы. Обильно промажьте запеканку майонезом и отправьте в духовку на 40 минут.

Сыр натрите на крупной терке. За 10 минут до окончания приготовления, достаньте запеканку из духовки, посыпьте сыром и готовьте еще 10 минут. Совет: Молоденькие белые шампиньоны можно не обжаривать, а положить в запеканку сырыми. Большие грибы с черными пластинками лучше обжарить, поскольку выделяющийся темный сок окрасит картофель в неаппетитный серый цвет.

СКОВОРОДКИ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Готовить на таких сковородках можно любые блюда: мясо, рыбу, шашлык, курицу, овощи, лепешки, пиццу, баклажаны, шампиньоны с сыром. Использовать можно в духовке, русской печи, СВЧ-печах.



Сковорода с крышкой (1,5 л)
Арт. 306СкГ(К)

ЖАРОВНИ ДЛЯ ТУШЕНИЯ В ДУХОВКЕ



Утятница (2л)
Арт.330Жр

Утка с рисом в духовке

Ингредиенты: Утка 1-1,5 кг; Рис 200гр; Лук 1шт.; Морковь 1шт.; Масло растительное 4 ст.л.; Соль/специи/приправы - по вкусу. Приготовление: лук нарежьте кубиком, морковь натрите на терке. Обжарьте овощи с добавлением масла. Рис хорошо промойте холодной водой и добавьте в сковороду. Обжарьте овощи с рисом, чтобы каждая рисинка пропиталась маслом. Влейте 100 мл воды, накройте крышкой и варите до полного испарения жидкости. Выложите рис с овощами в Утятницу. Утку разрежьте на небольшие части и посолите (можно предварительно замариновать по Вашему вкусу). Утку выложите на рис, накройте крышкой и запекайте в духовке 1,5 часа. За 20 минут до окончания готовки снимите крышку.



Жаровня
«Хрюша» (2л)
Арт. 074Жх

Курица с гарниром в жаровне «Тыква» или «Хрюша»

На 4 порции: 500-600 г курицы, 1 морковь, 1 луковица, 5-6 небольших картофелин, 200 г бульона (можно кипяченую воду), соль, специи, перец – по вкусу, 100 г майонеза. Положите на дно жаровни кусочки курицы, посоленные и поперченные. Морковь нарежьте маленькими кубиками, а лук - мелкой соломкой и положите сверху на курицу (взять нужно 1/3 от нарезанного). Полить бульоном (1/2 часть). Оставшуюся смесь лука с морковью смешать с нарезанными кубиками картофеля, посолить, поперчить, добавить специи и выложить в жаровню. Затем залить оставшимся бульоном (верхний слой картофеля должен быть без бульона) и смазать верхний слой майонезом. Запекать в духовке при t 200-220 °С.



Жаровня «Тыква» (2,5л)
Арт. 073Жт



«Тыковка» проционная (0,75л) - Арт. 075Жт

РОСТЕР. ПОДСТАВКА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ КУРИЦЫ

Настоящая находка для гурманов, следящих за здоровым питанием. Это настоящий переворот в приготовлении птицы, который делает блюда здоровыми и полезными. За счет конуса, расположенного по центру, на который нанизывается целая курица, цесарка, утка или индейка, блюдо готовится равномерно, сохраняя нежную мякоть благодаря тому, что жир стекает вниз по мясу.

Птица не находится все время в жирном соке, что делает блюда более полезными и диетическими. Такой метод приготовления позволяет избежать разбрызгивание жира по стенкам духовки. Таким образом, Вы получаете ароматную птицу с золотистой хрустящей корочкой.

Ростер предназначен специально для духовок. Благодаря такой конструкции, не нужно добавлять дополнительных масел и жиров - курица готовится в собственном соку, а духовка остается чистой изнутри.

Для придания более яркого вкуса, натрите птицу специями и добавьте их в блюдо для стекания сока, можно нашить травами и чесноком изнутри. Запекайте при температуре 180 С° в течение 35-60 минут, в зависимости от размера тушки и возможностей духовки. Последние 10-15 минут можно готовить в режиме «гриль», тогда блюдо приобретет характерный пикантный аромат. Снаружи образуется тонкая хрустящая корочка, а внутри курица остается восхитительно нежной и сочной.

Ростер для курицы.
Арт. 196БлГ



ТАДЖИНЫ

Таджин (3л) - Арт. 311ТдГ



Это волшебная глиняная жаровня с крышкой. Блюда, которые в нем готовятся так и будут одноименно называться — таджин из цыпленка, таджин из баранины, таджин из рыбы и т.д. Главное, они тушатся-жарятся по принципу «все в одном». Это самый подходящий вариант для занятых людей. На подготовку блюда тратятся минуты, а дальнейшее доведение до готовности происходит без вашего участия. И что еще важно, в таджине сохраняется аромат и вкус каждого ингредиента в отдельности.

При медленном многочасовом тушении блюда поднимающийся пар конденсируется в относительно холодной верхней части крышки и стекает вниз. Благодаря сконденсировавшейся в нижней части жидкости образуется водяной затвор, который предотвращает пропускание пара и запаха от готовящегося блюда. При приготовлении в таджине — открывание крышки в процессе готовки нежелательно. Крышка снимается только при подаче на стол. Лишь в редких рецептах допускается краткое (на 3-4 секунды) открытие крышки незадолго до конца приготовления для добавки дополнительных ингредиентов. Наш Таджин предназначен для приготовления блюд только в духовке. Нижнюю часть Таджина можно использовать отдельно — для запекания, а также

для разогрева блюд в печи СВЧ.

ТАДЖИН ИЗ КУРИЦЫ С ЯБЛОКАМИ

Растительное масло - 2 ст. л., курица (бедрышки, кусочки) - 6 шт., лук репчатый - 1 шт., яблоко - 1 шт., сладкий перец - 1 шт., чеснок - 2 зубчика, имбирь (порошок, сухой) - 1/2 ч.л., карри (порошок) - 1 ч.л., соль - по вкусу, черный перец (грубого помола) - 1/2 ч.л., консервированные томаты - 300г, куриный бульон - 200 мл, изюм (без косточек) - 35г.

Разогрейте в сковороде на среднем огне 2 ст. ложки масла, обжарьте курицу, затем переложите ее в таджин. Мелко нарежьте лук. Яблоко очистьте от кожуры и семечек, нарежьте кубиками. Сладкий перец освободите от семян и перегородок, нарежьте. Чеснок мелко нарежьте. Выложите лук, яблоко, сладкий перец, чеснок и имбирь на сковороду и жарьте, часто помешивая, 2 минуты. Убавьте огонь до минимума, накройте и тушите 5 минут. Добавьте порошок карри и тушите 1 минуту. Добавьте томаты в своем соку, куриный бульон, изюм, посолите, поперчите и на сильном огне доведите до кипения. Кипятить 1 минуту. Положите содержимое сковородки на курицу в таджин. Накройте и запекайте 1 час в духовке при 180 С°.



Арт. 311ТдГ (3л)

ТАДЖИН ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина (шея или ребра) 1,2 кг, шафран - 2 щепотки, вода - 3,5 стакана, лук репчатый - 1,5 стакана, чеснок - 2 зубчика, масло подсолнечное - 3 ст. ложки, соль крупная - по вкусу, лавровый лист - 1 шт., корица (палочки) - 2 шт., перец красный - по вкусу, курага - 170 гр, зелень петрушки, миндаль жареный, острый соус - по вкусу.

В небольшой мисочке перемешайте шафран с водой и оставьте на 10 минут. Доведите до кипения на малом огне. Смешайте лук, чеснок, имбирь, растительное масло и 1 ч. л. соли. Выложите смесь равномерным слоем в таджин. Добавьте лавровый лист, корицу и красный перец. Влейте кипящую шафрановую воду. Добавьте мясо, посолите по вкусу, накройте крышкой и готовьте в духовке около 1 часа 30 минут. В середине приготовления снимите жир с поверхности и переверните кусочки мяса. Добавьте курагу и продолжайте готовить мясо с курагой под крышкой около 30-40 минут. В любом случае, начинайте проверять мясо минут через 25 - если соус не становится гуще, снимите крышку (для придания соусу густоты можно даже размять абрикосы в пюре). Выньте лавровый лист и корицу. Попробуйте «на соль». Подавайте мясо сразу же к столу. Петрушку, орешки и острый соус подайте в отдельных мисочках. Или разложите таджин по тарелкам и посыпьте сверху зеленью и орешками.



Арт. 312ТдГ (1,2л)

ТАДЖИН ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

400 г филе говядины, 1 луковица, 2 шт. картофеля, 1 морковь, 1 красный перец, 1 зеленый перец, 2 помидора, приправа для мяса, оливковое масло, соль.

Налить в Таджин оливкового масла, добавить мелко порезанный лук, добавить нарезанное на средние куски мясо. Затем добавить нарезанный ломтиками картофель и кружочками морковь. Залить водой до краев, добавить несколько щепоток приправы для мяса, перемешать, накрыть крышкой и тушить на медленном огне около 30-40 минут. Добавить остальные нарезанные овощи и тушить еще 20 минут.