

Почему бы не коптить и зимой?



Дым без огня вот уже 15 лет!

С помощью настоящей электрической коптильни Muurikka Sähkösavustin.

Настоящую коптильню Muurikka Sähkösavustin уже 15 лет можно узнать по клейму Genuine Muurikka. Высококачественная электрическая коптильня Muurikka Sähkösavustin работает сразу при использовании древесной стружки в качестве коптильни, а без стружки – в качестве многофункционального гриля и дворовой печи круглый год. Вы можете удобно и просто готовить рыбу, мясо, колбаски и овощи с дымом и без него.

- Многофункциональная и сразу готовая к использованию коптильня/дворовая печь/гриль
- Легко готовить рыбу, мясо, колбаски и овощи с дымом и без
- Круглый год во дворе, на террасе и даже на лоджии
- Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали
- Два типа: 1100 Вт с одной решеткой для копчения и 1200 Вт с двумя решетками для копчения
- Новинка – элегантный защитный чехол



MUURIKKA™



Обычно для копчения используется ольховая стружка, но возможны и другие древесные породы – яблоня или вишня. Дополнительный вкус придают сахар и ветки можжевельника. Слишком большое количество стружки придает горький вкус. Для копчения использовать только чистую и сухую стружку. Гнилую и заплесневелую стружку использовать нельзя. Рыбу или мясо можно предварительно поджарить без стружки, а стружку добавить на поддон только в конце процесса приготовления для получения нежного оттенка дыма.



В приведенной ниже таблице можно найти ориентировочные времена приготовления. Подходящее время всегда подбирается опытным путем. При приготовлении еды следует заботиться о том, чтобы температура не поднималась быстро. Поэтому за процессом приготовления нужно следить, например, с помощью кухонного термометра. На решетке коптильни можно использовать также корзину для гриля/копчения и алюминиевую фольгу.

Примеры времени приготовления			
	0,5 кг	1 кг	1,5 кг
Рыба	15-25 мин.	25-35 мин.	35-60 мин.
Моллюски и раки	10-15 мин.	25-30 мин.	30-35 мин.
Птица	40-45 мин.	50-55 мин.	60-65 мин.
Свинина	30-35 мин.	40-45 мин.	50-55 мин.
Говядина	20-25 мин.	40-45 мин.	50-55 мин.
Баранина	30-35 мин.	40-45 мин.	50-55 мин.
Овощи		20 мин.	
Картофель		40 мин.	
Початки кукурузы		60 мин.	



Традиционное очистительное средство от Muurikka – Monipuhdistaja

Подходит, в частности, для очистки электрического гриля и электрической коптильни. При общей уборке дома средство Monipuhdistaja поможет вывести даже сильно приставшую грязь.



Корзина для гриля/копчения Muurikka Grilli- / savustuskori

Антипригарное покрытие корзины Non Stick значительно облегчает приготовление блюд гриль или копченостей. Еда не пригорает и не падает с решетки, и даже мелкие изделия готовятся без труда. Корзину легко мыть, например, в посудомоечной машине.

В честь 15-летнего юбилея шеф-повар Хенри Ален создал рецепты тающих во рту блюд для приготовления в электрокоптильне Muurikka Sähkösavustin.

Копченая говядина и прозрачный салат из капусты с орехами

Жаркое из говядины

1,5 кг говяжьего ростбифа
4 зубчика чеснока
4 веточки розмарина
1 ст.л. дижонской горчицы
2 ст.л. крупной морской соли
1 ст.л. сурепного масла

Мелко нарезать чеснок и розмарин. Вместе с горчицей натереть ими поверхность говядины и дать помариноваться, как минимум, два часа. Быстро обжарить говядину на гриле или сковороде до образования румяной корочки. Мясо положить на решетку или в корзину для копчения и коптить, пока мясо изнутри еще сохраняет розовый цвет. При использовании кухонного термометра внутренняя температура мяса должна составлять 52 градуса. Обтереть мясо морской солью и завернуть в алюминиевую фольгу. Дать выстоять 10 минут. Вытереть излишнюю соль с поверх-

ности мяса и нарезать его тонкими ломтиками.

Салат из капусты с орехами

500 г белокочанной капусты
1 дл измельченных орехов кешью или лесных орехов
1 ст.л. орехового масла
0,5 дл оливкового масла
сок 1 лимона
1 ст.л. меда
2 ст.л. мелко нарезанной петрушки
соль и черный перец

Смешать между собой оливковое масло, ореховое масло, мед и лимонный сок. Мелко нарезать капусту и перемешать ее с маринадом. Добавить толченые орехи и мелко нарезанную петрушку. Перемешать и сразу подать к столу.



MUURIKKA™

Ора Muurikka Oy, Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli, Финляндия, тел. 0207 229 850, www.opamuurikka.fi