



Алина Строгая

ВКУС ЛЕТА

Лето и осень радуют обилием фруктов, овощей и ягод. Самое время подумать о заготовке даров природы впрок. Как говорится, готовь сани летом...

Ни для кого не секрет, что самое вкусное, ароматное варенье получается в медном тазу! Медь обладает отличной теплопроводностью и как нельзя лучше подходит для медленной варки на слабом огне. Кроме того, она идеально отвечает таким требованиям, как не допускать быстрого нагрева, быстрого охлаждения и резких температурных скачков. Особенно важными эти условия становятся, когда речь идет о варке варенья с выстаиванием: из айвы, «китайки», из кизила, абрикосового



ржавейки существенно уступает медному, ведь нержавейка быстрее нагревается и остывает. Зато для варки «пятиминутки» нержавейка подходит практически идеально.

Хорошо начищенная медь – залог вкусного и безопасного продукта. Не столь важно, чем чистить медный таз – содой, солью или специальным порошком, главное, что тщательно оттертый от пятен, он становится совершенно инертным, даже если варенье варится из исключительно кислых ягод.

Медный таз для варки варенья купить стоит еще и потому, что современные тазы очень красивы, у них идеальная форма: расширенная кверху, чтобы быстрее и полнее испарялась влага с поверхности. Такая форма особенно важна при варке джемов.

В ассортименте салона посуды «Кулинарный клуб» представлены **медные тазы** таких известных производителей, как **Mauviel (Франция)** и **Ruffoni (Италия)**.

Особой популярностью у хозяек пользуются настоящие соки из ягод (даже из косточковых) и домашние вина, приготовленные на винограде или сливах.

Пресс ручной O.M.A.C. (Италия) предназначен для полного извлечения сока из винограда, ягод, фруктов и мягких овощей. Для белых вин рекомендуется производить отжим сразу после дробления, а для красных – через несколько дней после брожения на мезге.

После каждой полной загрузки пресса вы сможете получить от двух до трех литров на-



из цельных плодов, царского из крыжовника. Ровное кипение, ровное охлаждение между прогреванием приведет к тому, что плоды не разварятся, обретут янтарный цвет и прозрачность, а вкус ягод, плодов, сиропа будет чистым и ярким. В этом плане таз для варенья из не-

НА ЗИМНЕМ СТОЛЕ

турального сока, в зависимости от исходного сырья. Прибор удобен и легок в применении, поэтому с отжимом справятся даже представительницы прекрасного пола. Кроме того, им можно пользоваться не только в помещении, но и на открытом воздухе, так как аппарат не потребляет электричества. Товар произведен в Италии и отвечает всем современным требованиям и стандартам. Материалом изготовления корзины для пресса является высококачественная нержавеющая сталь. Это обеспечивает его надежность и долговечность.

Используя пресс, вы сможете попробовать великолепные соки, например, из лесных ягод или различных фруктов, которые сложно найти в магазинах. При минимальных финансовых вложениях вы получаете прекрасный результат.

Для приготовления нежнейших ягодных джемов и повидла также необходимо специальное приспособление.

Устройство EMANUEL by O.M.A.C. (Италия) идеально подходит для перетирания томатов, ягод и мягких фруктов, а также вареных фруктов на повидло и других блюд. В комплект входит 3 насадки разной крупности протирки, причем



через самую мелкую насадку-тертку не проходят даже косточки от малины и смородины. EMANUEL выпускается диаметром 20 и 24 см, имеет специальные ножи для того, чтобы вы могли установить ее на свою любую миску или кастрюлю. Легко разбирается и моется. Изготовлено из нержавеющей стали, которая не окисляется сама и не окисляет продукт.

Томатный сок, приготовленный без химикатов и загустителей, – вкуснейший напиток! Обычной

электрической соковыжималкой получить сок из томатов без косточек и кожуры практически невозможно, для этой цели необходимо устройство, которое более бережно отожмет сок, без потери витаминов, и не разрушит клетчатку. Сок получится густой и ароматный с помощью **соковыжималки Gulliver (O.M.A.C. Италия)**. Она способна выжать сок из томатов, различных ягод и винограда механически, без затрат на электроэнергию. Аппарат полностью выполнен из нержавеющей стали 18/10, оснащен прорезиненной ручкой и удобным креплением к столу. При отжиме с одной стороны вытекает готовый сок, а с другой – выходит жмых (мякоть, косточки, кожура).



ЖЕЛАЕМ ВАМ «ВКУСНОЙ» ЗИМЫ!

г. Тверь, ул. Советская, д. 60
тел. 35-65-35

<http://www.posudaclub.ru/>

КУЛИНАРНЫЙ КЛУБ