wprowadzenie

Szanowni Klienci,

Niniejszy podręcznik przygotowywania potraw przy pomocy robota KOHERSEN, został zaprojektowany tak, aby w maksymalnie prosty sposób można było odszukać informacje potrzebne do tworzenia dań charakterystycznych dla urozmaiconej, ale typowej kuchni domowej.

Prezentowane przepisy składają się z trzech części opisowych oraz, w większości przypadków, z barwnych ilustracji, które stanowią autentyczne zdjęcia potraw wykonanych przy pomocy robota KOHERSEN. Warto podkreślić, że aranżując zdjęcia przyjęliśmy zasadę 100% naturalności dania uwidocznionego na fotografii. Chcemy Państwu pokazać na ilustracjach potrawę dokładnie taką, jaką wykonaliśmy przy pomocy robota.

Na wspomniane wyżej trzy części opisowe każdej potrawy składają się następujące elementy:

- lista składników,
- wykonanie - stanowiące instrukcję wykonania potrawy przy pomocy robota KOHERSEN,
- szybkie wskazówki - stanowiące streszczenie przepisu.

W miarę zapoznawania się z robotem KOHERSEN, szybkie wskazówki staną się dla Państwa źródłem porad. Znajdziecie w nich wszystko, co jest potrzebne do wykonania przepisu. W kolejnych liniach szybkich wskazówek zawarta jest lista składników, informacje o czasie, temperaturze i prędkości, które należy zaprogramować przy danym kroku. Każdy kolejny krok oddzielony jest linią. Jeśli rubryka czasu, temperatury lub prędkości jest pusta, oznacza to, że dany element nie musi być programowany na danym etapie gotowania. Proszę pamiętać, aby zawsze programować w kolejności: czas, temperatura, prędkość.

Na kolejnych stronach można znaleźć informacje na temat tego, jakich skrótów i miar użyliśmy w opisach potraw oraz w jaki sposób używać dozownika w mierzeniu wagi składników. W kolejnym nienumerowanym rozdziale znajdują się przydatne wskazówki na temat tego, w jaki sposób używać robota KOHERSEN przy tworzeniu własnych potraw.

Natomiast w kolejnych rozdziałach, tym razem numerowanych od 1 do 14, znajduje się ponad 300 przygotowanych przez nas przepisów, możliwych do zastosowania w urządzeniu KOHERSEN. W pierwszym z numerowanych rozdziałów znajdują się tak zwane „Pierwsze przepisy", które mają Państwu służyć jako pomoc w oswojeniu się z urządzeniem. Dalej znajdują się przepisy pogrupowane ze względu rodzaj potrawy, począwszy od zup i drugich dań, a kończąc na przyprawach i marynatach.

Wszelkie uwagi na temat tej książki oraz wskazówki co do kolejnych jej wydań, prosimy kierować do nas na adres e-mail: redakcja@dlf.pl lub telefonicznie pod numerem 058 781 43 63

Udanego gotowania!

Redakcja

skróty i miary

Poniżej znajdują się opisy skrótów użytych w przepisach.

Skróty	
MK	- miarka KOHERSEN, którą stanowi dozownik załączony do urządzenia.
ł/h	- łyżeczka od herbaty.
ł/s	- łyżka stołowa.
2-4	- możesz użyć prędkości 2 lub 3 lub 4.
2<4	- zwiększ stopniowo prędkość w podanym czasie, w tym przypadku z 2 na 4.

Załączony do urządzenia dozownik, stanowiący jednocześnie domknięcie otworu w pokrywce naczynia miksującego, posiada swoją miarę w zależności od użytych półproduktów. Poniżej zamieściliśmy przykładowe odpowiedniki miary dozownika w gramach na konkretne półprodukty.

Miary dozownika	
100 g wody	45 g zmielonego mięsa
90 g oliwy	35 g kawy mielonej
100 g wina	80 g ryżu
100 g mleka	60 g migdałów
100 g płynnej śmietany	50 g orzechów laskowych
100 g soku pomarańczowego	40 g - jedno białko
100 g octu winnego	20 g - jedno żółtko
100 g sosu sojowego	70 g sproszkowanego kakao
60 g mąki	45 g tartego ser
60 g mąki kukurydzianej	75 g suszonego grochu
90 g cukru	80 g suszonej fasoli

Poniżej znajduje się opis funkcji panelu sterowania robota KOHERSEN.

Panel sterowania

przydatne wskazówki

przydatne wskazówki

Robot KOHERSEN może stanowić wspaniałe pole do popisu dla Państwa intuicji i kreatywności kulinarnej. Możecie Państwo nie tylko korzystać z przepisów gotowych, ale i tworzyć własne. W trakcie ich tworzenia pamiętajcie o następujących wskazówkach.

Naczynie
Maksymalna pojemność naczynia to 2 litry. Natomiast podziałka wewnętrzna naczynia wskazuje na: 1 litr / 1,5 litra / 2 litry.

Programowanie
Zawsze należy programować w kolejności: czas, temperatura, prędkość.

Przycisk prędkości TURBO
Do rozdrabniania twardych produktów oraz przygotowywania kremów i papek dla dzieci służy przycisk TURBO, który pracuje na najwyższych obrotach.

Przycisk wyrabiania ciasta
Przycisk ten służy do wyrabiania ciast twardych.

Czas
Zależy od ilości produktu.

Prędkości

Prędkość 1	-	podsmażanie.
Prędkość 2	-	zupy, mieszanie.
Prędkość 3	-	gotowanie na parze.
Prędkość 4/5	-	emulgowanie, ubijanie.
Prędkość 6 do 10	-	mielenie, rozdrabnianie, proszkowanie, siekanie.

Temperatura

40°C	-	ciasta, czekolada, utrzymywanie temperatury.
50°C do 60°C	-	konfitury, oliwy, sosy z dodatkiem jajka.
70°C do 90°C	-	ryż, duszenie, potrawy wymagające długiego gotowania.
100°C do 120°C	-	podsmażanie, gotowanie, zupy, gotowanie na parze, przygotowywanie esencji.

Mielenie, proszkowanie, ścieranie

Mielenie
Ryż, kawa, warzywa, sól gruboziarnista.

Mielenie polega na rozbijaniu produktu i redukowaniu go do bardzo drobnych części lub do proszku.

Proszkowanie
Cukier, zboża, przyprawy.

Proszkowanie polega na redukcji do postaci proszku.

Ścieranie
Marchewka, cebula, czerstwa bułka.

Ścieranie polega na rozdrobnieniu produktu do postaci podobnej, jak przy pocieraniu go o tarkę.

1. Naczynie miksujące powinno być suche.
2. Należy unikać napełniania naczynia ilością większą niż połowa jego maksymalnej zawartości.
3. Przy niewielkiej ilości produktu można użyć sita, które sprawi, że produkty nie będą dochodzić do pokrywki.
4. Gdy produkt jest bardzo twardy, należy wcisnąć 4 lub 5 razy przycisk TURBO, a następnie stopniowo przechodzić od prędkości minimalnej do maksymalnej.
5. Czas ścierania zależeć będzie od twardości i ilości produktu.
6. Należy umieścić dozownik wewnątrz pokrywki, aby uniknąć rozpryskiwania.
7. W celu zmielenia ryżu, kawy, warzyw lub soli gruboziarnistej, należy użyć narastającej prędkości 7<10.
8. W celu sproszkowania cukru i zboża, należy użyć narastającej prędkości 7<10.
9. Sproszkowanie 350 g naturalnej (twardej) czekolady wymaga zaprogramowania urządzenia na 15 s i prędkość 10.
10. Chcąc zetrzeć marchewkę, cebulę lub czerstwą bułkę, należy użyć prędkości 5-6.

UWAGA! Do żadnej z tych funkcji nie wolno używać motylka.

Rozdrabnianie, rozcieranie, szatkowanie

Rozdrabnianie

Mięso, suszone owoce.

Rozdrabnianie polega na cięciu lub dzieleniu produktów na małe kawałki.

Rozcieranie

Lód, papki, kremy, puree.

Rozcieranie polega na rozbijaniu produktu nie doprowadzając jednak do sproszkowania.

Szatkowanie

Warzywa.

1. Należy unikać zapełniania urządzenia miksującego powyżej połowy jego maksymalnej pojemności.
2. Przy małych ilościach należy uruchomić urządzenie i wrzucać produkty bezpośrednio przez otwór w pokrywce wprost na wirujące noże.
3. W celu rozdrobnienia produktów, należy ustawić prędkość między 7 a 10.
4. Jeśli produkty są bardzo twarde, należy wcisnąć przycisk TURBO.
5. Należy wrzucać produkty w niewielkich kawałkach.
6. Dla poszatkowania produktów, najlepiej ustawić prędkość 4 lub 5.
7. Chcąc rozetrzeć produkty na gorąco, należy wcisnąć przycisk TURBO i przytrzymać do momentu osiągnięcia żądanej konsystencji.
8. Należy wtedy umieścić dozownik wewnątrz pokrywki w pozycji zablokowanej aby uniknąć rozpryskiwania.
9. Aby łatwiej rozkruszyć lód, należy umieścić łopatkę w otworze pokrywki naczynia miksującego.
10. W celu rozdrobnienia lodu, należy go najpierw zamoczyć, a następnie zaprogramować urządzenie na 30 s i prędkość 6.
11. Rozdrobnienie 300 g mięsa wymaga zaprogramowania urządzenia na 10 s i prędkość 8.
12. W celu poszatkowania warzyw, należy użyć prędkości 4 lub 5.
13. W celu poszatkowania warzyw liściastych (np. kapusty, sałaty), należy wypełnić nimi naczynie miksujące do poziomu pierwszej miarki i dolać wodę, a następnie zaprogramować na 10 s i prędkość 6.
14. W celu przyrządzenia zupy, soku lub roztartych kostek lodu, należy użyć prędkości 10.
15. Chcąc rozetrzeć na gorąco kremy warzywne, puree lub papki, należy zostawić produkty do schłodzenia na kilka minut, wcisnąć przycisk TURBO i przytrzymać do momentu osiągnięcia żądanej konsystencji.

UWAGA! Do żadnej z tych funkcji nie wolno używać motylka.

Emulgowanie

Majonez, sosy, ocet winny, lody.

Emulgowanie polega na doprowadzeniu substancji do postaci emulsji. Emulsja stanowi płyn zawierający małe elementy substancji nierozpuszczających się w wodzie.

1. Aby wykonać emulsję przy użyciu motylka, nie należy przekraczać prędkości 5.
2. Chcąc wykonać emulsję bez motylka, należy używać prędkości 6.
3. Aby wykonać sos na bazie jajek, należy dodać oliwę przez otwór w pokrywce naczynia miksującego.
4. Dodając oliwę, umieszczamy dozownik wewnątrz pokrywki w pozycji uniesionej, co pozwoli zapobiec rozpryskiwaniu.
5. Wyrobienie lodów wymaga wrzucenia zamrożonej masy lodowej w kawałkach przez otwór w pokrywce.

Ubijanie

Śmietana, białko.

Ubijanie polega na doprowadzeniu białka jajek lub śmietany do zwartej i piankowatej konsystencji.

1. Naczynie miksujące, noże oraz motylek powinny być suche i posiadać temperaturę pokojową.
2. Do ubijania należy zawsze używać motylka i nie przekraczać nigdy prędkości 5.
3. Aby uniknąć rozpryskiwania, należy umieścić dozownik wewnątrz pokrywki.
4. W celu ubicia śmietany, należy użyć motylka, zaprogramować prędkość 5 i kontrolować konsystencję. Należy przy tym użyć śmietany zawierającej minimum 35% tłuszczu, przechowywać ją w lodówce do momentu ubijania i przed wlaniem do urządzenia KOHERSEN, dobrze wstrząsnąć.
5. W celu ubicia białka, należy użyć motylka, zaprogramować prędkość 5 na minutę na każde białko. Należy przy tym dokładnie oddzielić je od żółtek. W celu otrzymania sztywniejszego białka, należy dodać szczyptę soli.

Wyrabianie ciasta

Naleśniki, pizza, biszkopt, ciasto francuskie, masy do ciast drożdżowych.

Wyrabianie ciasta polega na mieszaniu mąki z wodą, bądź innym płynem.

1. Ciasta miękkie to: naleśniki, biszkopt. Ciasta twarde to: pizza, pierożki, masy do ciast drożdżowych.
2. W przypadku mas twardych należy pracować używając przycisku prędkości WYRABIANIE CIASTA.
3. W przypadku mas miękkich należy użyć motylka i nie przekraczać nigdy prędkości 5.
4. Chcąc uniknąć rozpryskiwania, należy umieścić dozownik w pokrywce naczynia miksującego.

UWAGA! W celu wyjęcia twardej masy z naczynia miksującego, należy posmarować ręce oliwą. Nigdy nie należy używać motylka do mas twardych.

Podsmażanie

Czosnek, pomidory, cebula, mięso, papryka.

Podsmażanie polega na lekkim smażeniu, które umożliwia uzyskanie właściwego aromatu potraw duszonych, sosów, ryżu, makaronów.

1. Należy używać prędkości 1.
2. Najpierw należy podgrzać oliwę.
3. Utrzymać prędkość 1 do osiągnięcia żądanej postaci produktu.

Gotowanie makaronu

Różne typy makaronu.

Gotowanie makaronu polega na zanurzeniu produktu we wrzącej wodzie do momentu, gdy stanie się zdatny do jedzenia.

1. Należy napełnić naczynie miksujące 1,5 l osolonej wody i doprowadzić ją do wrzenia, a następnie gotować makaron zgodnie z zaleceniami producenta.
2. W celu ugotowania spaghetti, należy włączyć urządzenie i delikatnie wkładać makaron przez otwór w pokrywce.
3. Makaron można przecedzić przy pomocy tacy do gotowania na parze.
4. Makaron należy gotować używając prędkości 2.
5. W celu wydobycia smaku makaronu, należy dobrze posolić wodę.
6. W celu dodania aromatu, można dosypać ziół lub innych przypraw.
7. Po przecedzeniu makaronu zaleca się dodanie do niego kilku kropel oliwy lub łyżeczkę masła, aby makaron nie sklejał się.
8. Należy unikać schładzania makaronu wodą, chyba że chce się go użyć do sałatek.

1,5 l wody 500 g makaronu 50 g oliwy z oliwek 1 ząbek czosnku Liść laurowy Sól	Wykonanie: Włóż wszystkie produkty poza makaronem do naczynia miksującego i zaprogramuj je na 13 minut, 120˚C i prędkość 2. Dodaj makaron i gotuj 8 do 10 minut (według zaleceń producenta) w 100˚C z prędkością 2. Przecedź makaron za pomocą sita lub tacy do gotowania na parze i dodaj do niego swój ulubiony sos.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1,5 l wody 50 g oliwy z oliwek 1 ząbek czosnku Liść laurowy Sól	13 min	120˚C	2
500 g makaronu	8-10 min	100˚C	2

Gotowanie na parze

Warzywa, owoce morza, jajka, mięso, ryby, desery.

1. Do gotowania małych ilości potraw należy użyć sita, a do większych ilości, tacy do gotowania na parze.
2. W celu uzyskania pary, należy napełnić naczynie miksujące wodą (maksymalnie 1,3 l) i zaprogramować je na 120˚C i prędkość 3.
3. Gdy gotujemy dużą ilość produktów przy pomocy tacy do gotowania na parze, należy uważać, aby nie zatykać dziurek i tym samym ułatwić parze wyjście.
4. Po ukończeniu gotowania należy odczekać kilka sekund, aby otwierając pokrywkę nie poparzyć się parą.
5. Nie wolno podnosić pokrywki w trakcie gotowania.
6. Dla wzbogacenia aromatu można dodać do wody zioła.
7. Po ugotowaniu, do momentu podania potrawy do stołu, należy trzymać potrawę na tacy do gotowania na parze.

Wywary

Kurczak, ryby, warzywa, owoce morza, zupy rybne i mięsne.

1. Należy unikać napełniania naczynia miksującego ilością większą niż 1,3 l.
2. Należy włożyć składniki do sita.
3. Należy wyjąć sito używając rączki od łopatki; wywar zostanie wtedy przecedzony i będzie gotowy do podania.
4. Nie należy umieszczać dozownika wewnątrz pokrywki.
5. Temperatura maksymalna to 110˚C, prędkość 2.
6. Pod koniec gotowania należy wywar posolić, aby wszystkie składniki mogły uwolnić swoje soki podczas gotowania.
7. Należy umyć dokładnie warzywa i oczyścić mięso. W celu oczyszczenia warzyw lub mięsa należy wlać 1 l wody do naczynia miksującego i zaprogramować je na 10 minut, 120˚C i prędkość 2. Następnie dodać produkt do oczyszczenia i zaprogramować na 2 minuty, 120˚C i prędkość 2. Odcedzić za pomocą sita.