

Mehu-Liisa

Соковарка

300
312



Arjen sankari



Инструкция по эксплуатации

Содержание

	Стр.
Инструкция по уходу за соковаркой	45
Выработка сока	45
Советы – что можно приготовить из готового сока	48
Пропаривание фруктов и овощей в пароварке Mehu-Liisa	53



Mehu-Liisa

Ягоды
кладутся в
дуршлаг

Водяной пар
размягчит ягоды
и отделяет сок,
который течет в
сокоборник

В течение всего
процесса варки в
кастрюле должна быть
вода



Дуршлаг 11 л

Трубка и
зажим

Сокоборник
4 л

Водяная
кастрюля 4 л

Mehu-Liisa – эффективный сосуд для производства сока и пюре из ягод, фруктов и овощей, а также для приготовления овощей на пару. Кастрюли соковарки, изготовленной из нержавеющей стали, плотно вставляются друг в друга. Сок из объемного сокоборника не вытекает в кастрюлю с водой. Толстое днище обеспечивает равномерное и эффективное распределение тепла. Соковарка Ора Mehu-Liisa подходит для всех типов плит, в том числе индукционных. Крышка соковарки подходит для нижней кастрюли, благодаря чему ее можно использовать и в виде отдельной кастрюли для всех видов обычной варки.



Инструкция по уходу за соковаркой

Перед первым использованием, а также после каждого использования вымыть все детали соковарки теплой водой и посудомоечным средством. Для более эффективной очистки использовать моющую соду. Накипь, образовавшуюся в нижней кастрюле, удалить путем варки в ней кислых ягод (например, красной смородины, брусники или рябины) или раствора уксуса (1 дл уксуса на 1 л воды). Хорошо вымыть и прополоснуть. При хранении убедиться, что зажим не остался на отводной трубке.

Выработка сока

Из всех ягод и фруктов можно вырабатывать сок либо выпариванием, либо варкой. Если ягод много, то использование Mehu-Liisa – самый удобный способ получения сока.

Лучше всего, когда ягоды, используемые для выработки сока, немного переспелые – в этом случае сок хорошо выделяется из них. При выработке сока используют кисти ягод, но плохие и гнилые ягоды следует тщательно удалить. Пыльные ягоды следует промыть.

Из одного килограмма ягод получается около 1 литра сока. На литр сока используется 200–400 г сахара. Сок можно делать и без сахара. Тогда следует использовать подходящее место для его хранения или хранить в замороженном виде. Сок, выработанный без сахара, по виду мутный.

При смешивании между собой разных сортов ягод и фруктов или ревеня получаются самые вкусные соки. Например, даже небольшое количество малины, добавленное в смородину, придает соку изысканный вкус.



Если собран обильный урожай ягод, часть ягод можно заморозить в крупных пакетах и выпарить на сок позже.

Выработка соков из ягод и фруктов на соковарке Mehu-Liisa

Нижнюю кастрюлю Mehu-Liisa заполнить водой почти целиком, и довести ее до кипения.

Убедиться, что трубка соковарки прикреплена надежно, и на ней установлен зажим.

Чистые ягоды с кистями переложить в сетчатый дуршлаг либо слоями с сахаром (200–300 г на 1 кг ягод) или без сахара. Верхний и нижний слой должны всегда быть ягоды или фрукты.

Сначала установить дуршлаг на сокосборник, а затем оба – на водяную кастрюлю. Плотно закрыть крышку.

Убедиться, что в нижней кастрюле имеется достаточно воды для образования пара, и что вода постоянно кипит. Образующийся водяной пар размягчает ягоды и фрукты и выделяет из них сок.

Готовый сок можно отводить прямо в горячие чистые бутылки или сначала в кастрюлю. При отводе сока сначала в кастрюлю вся партия сока приобретает одинаковую концентрацию и сладость.

Первый литр горячего сока перелить обратно на ягоды в дуршлаг, чтобы сахар растворился более равномерно, структура ягод была разрушена, и процесс сокоотделения ускорился. Сахар можно добавить в сок также уже в кастрюле, 200–300 г (2,5–3,5 дл) сахара на литр сока. Отведенный сок следует еще раз быстро нагреть перед разливанием в бутылки.

На скорость выделения сока из ягод и фруктов влияет как спелость ягод, так и качество ягод и фруктов. По цвету ягод перед выработкой сока можно определить подходящее время выпаривания. Время выпаривания полного дуршлага ягод в среднем составляет около часа.



Разливание сока в бутылки

Чистые бутылки стерилизовать в кипятке или в духовке в течение 20–30 минут.

Для стерилизации бутылок в духовке бутылки при комнатной температуре поместить в холодную духовку, и температуру установить на 120 градусов. Отсчет времени стерилизации начинается, когда температура в духовке поднимется до 120 градусов.

Хорошо промытые и горячие бутылки заполнить доверху и сразу же закупорить.

Охладить и хранить в темном и прохладном месте.

Почему может начаться брожение сока?

Наличие в массе гнилых или непромытых ягод

Сок нагрелся в недостаточной степени

Бутылки не были совершенно чистыми

Слишком теплое место хранения

Сахара было недостаточно.

Слегка забродивший сок можно сварить снова. При этом добавить сахара около 1–2 дл на литр сока. Дать соку покипеть несколько минут, образовавшуюся пену тщательно удалить.

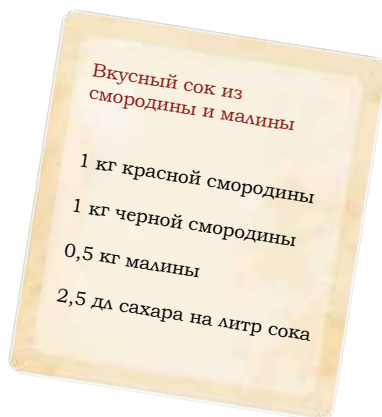
Почему сок иногда застывает?

Ягоды не были спелые

Использовалось слишком мало воды

Варка продолжалась слишком долго

Застывший сок можно «восстановить», поместив бутылки в горячую воду



Советы – что можно приготовить из готового сока

Приготовление желе

Желе можно приготовить на готовом соке. Для приготовления желе подходят кислые ягоды и фрукты, содержащие много пектина*. Содержание пектина высокое в немного недозревших и в только что поспевших ягодах и фруктах.

Смородина, брусника, клюква, рябина, айва розовая и яблоки благодаря своей кислотности являются отличными ингредиентами для желе. Также для желе потребуется много сахара, чтобы сок застыл.

При приготовлении желе из полностью спелых ягод, обладающих малой кислотностью, в сок необходимо добавить лимонный сок и гелеобразующее вещество.

Способ приготовления желе

1 л сока
700–800 г (8–9 дл) сахара

Для приготовления желе использовать выпаренный или вареный сок без сахара. Сок, вытекающий в начале варки, самый лучший для желе.

Залить сок в котел и довести его до кипения. Добавлять понемногу сахар, тщательно перемешивая.

После этого варить без крышки на слабом огне 10–15 минут, не перемешивая.

Испытать желеобразование. Капнуть немного желе на холодную тарелку и ложкой сделать борозду. Если борозда не затянется, желе готово. Если желе после 20 минут варки не застывает, использовать гелеобразующее вещество, например пектин*.

Дать желе охладиться несколько минут, снять пену и переложить в небольшие, хорошо промытые и нагретые банки. Сразу же закупорить.

Если желе в течение пары суток не застыло, переварить его с добавлением пектина или гелеобразующего вещества.



*Пектин

Пектин – склеивающее вещество, содержащееся в недозрелых фруктах и ягодах. Много пектина содержат, в частности, брусника, клюква, смородина, крыжовник, малина, кислые сорта яблок и рябина. Пектин заставляет застывать только кислые и достаточно подслащенные консервы. Он продается в аптеках в виде порошка. Его можно добавлять, если консервированный продукт оказался слишком жидким. Для этого консервированный продукт следует заново перекипятить с добавлением смеси из $\frac{3}{4}$ ч/л пектина, $\frac{3}{4}$ ч/л лимонной кислоты и 2 ч/л сахара на килограмм или литр консервированного продукта. Продукт варят несколько минут, постоянно перемешивая.

Если желе не застывает

ягоды слишком спелые

ягоды обладают малой кислотностью

слишком мало сахара

время варки было слишком короткое, воды испарилось недостаточно

время варки было слишком длительное, и пектин* разложился.



Изготовление вина из сока

Из готового ягодного или яблочного сока можно изготавливать также вино. Для этого удобнее всего приобрести готовый пакет веществ для брожения, и следовать инструкции на упаковке.

Чистота

Чтобы вино не портилось и не приобретало посторонних привкусов, важно, чтобы все принадлежности, используемые при изготовлении вина и вообще относящиеся к вину, были чистыми. Мойки посудомоечным средством недостаточно, так как средство должно также произвести и дезинфекцию, не оставляя при этом запаха и привкуса. Для очистки следует использовать специальное очистительное и дезинфицирующее средство, которое помимо основательной очистки также дезинфицирует и убивает бактерии

Сырьевые материалы

Вино получает характерные для него вкус, цвет и запах от используемых сырьевых материалов, поэтому поступаться их качеством не следует. То же касается винных экстрактов. Сырьевые материалы должны быть чистыми и не содержать испортившиеся стебли, придающие вину горький вкус. При изготовлении вина из собственных сырьевых материалов следует использовать уже испытанные рецепты, поскольку смешивание ингредиентов без разбора хорошего вина не даст.



Вещества для брожения

В комплекте винного экстракта или веществ для брожения имеются винные дрожжи, остановитель брожения и осветлители вина. Их качество имеет такое же значение, как и качество сырья.

Принадлежности

Разумное виноделие предусматривает использование высококачественных принадлежностей. **Сосуд для брожения** из пластика продовольственного сорта объемом 30 литров с водяным затвором, желательно с ручками, является предпосылкой получения хорошего вина. С помощью сифона прозрачное вино переливается из одного сосуда в другой без донного осадка. Сифон удобен также при разливе вина в бутылки. **Укупорочное устройство** с ручкой вставляет пробку в бутылку плотно и ровно. Чтобы вино хорошо сохранялось, **пробка** должна сидеть плотно. Для винных бутылок рекомендуется использовать пробки диаметром не менее 21 мм, но, желательно, 22 или 23 мм и длиной 30–40 мм.

По **термометру для** жидкости проверяют температуру вина. При добавлении дрожжей важно, чтобы дрожжи не были добавлены в слишком горячую жидкость, так как дрожжевые клетки при высокой температуре погибают. **Денсиметром** проверяют содержание сахара в винной жидкости и вине, его определяют по удельному весу жидкости. В начале процесса брожения следует замерить удельный вес жидкости, чтобы содержание сахара не получилось слишком высоким, особенно у крепкого вина. Замеренное значение удельного веса является важной информацией при разъяснении встречающихся временами проблем с брожением. Также по денсиметру определяют в конце процесса правильный момент остановки брожения остановителем. На основании начальных и конечных значений содержания сахара можно также довольно точно определить крепость вина. Также каждый тип вина имеет оптимальную сладость, которая проверяется и регулируется с помощью денсиметра при окончательном подслащивании вина

Завершение

Разлить вино в подходящие бутылки и при желании изготовить свою личную этикетку.



Пригодность некоторых видов ягод и фруктов для изготовления домашнего вина:

Черника придает цвет и хорошо подходит для смесей. Черника содержит некоторое количество бензойной кислоты, которая является естественным консервантом. Поэтому процесс ее брожения начинается трудно.

Смородина. Красная смородина – хорошая базовая ягода для вина. Черная и белая смородина – отличные ягоды для вина. Следует смешивать с другими ягодами, но одна черная смородина тоже дает отличное вино. Из белой смородины получается хорошее белое вино, и она также подходит для смесей. Листья черной смородины можно использовать для дополнительного вкуса, их следует замораживать или сушить на зиму.

Крыжовники, белые и красные, являются отличными ягодами для белого и десертного вина, а также для смесей. Крыжовник хорошо переносит хранение.

Яблоки, желательно кислые осенние и зимние виды, относятся к основному сырью для получения домашнего вина. Из одних чистых яблок получается хорошее вино, но путем смешивания различных видов ягод и фруктов можно добиться еще более хорошего результата.

Ревень – отличное сырье для домашнего вина, причем используются только стебли, нарезанные кусками. Стебли лучше очистить от кожуры, в противном случае вино может приобрести розовый цвет. Рекомендуется использовать молодой ревень начала лета, т.к. более старый ревень может придать вину горький вкус. Ревень содержит щавелевую кислоту, вредное действие которой предотвращается при добавлении в вино винного мела или извести в количестве около 15 г/л.

Вишня – одна из лучших ягод и хорошо подходит для изготовления вин типа мадеры и портвейна. Черные и кислые ягоды – лучшие, так как сладкие ягоды не содержат достаточно кислоты. Ягоды промыть и удалить косточки.

Облепиха – желательно использовать прихваченную первыми заморозками.

Клубника может быть использована в чистом виде, но к ней отлично подойдет ревень. Клубника обладает крепким вкусом и требует длительного хранения. Ягоды должны быть спелыми, причем их не промывают, а только удаляют испорченные ягоды.

Брусника содержит бензойную кислоту, которая стремится предотвратить брожение, поэтому в смеси ее следует добавлять немного. Бруснику добавляют несколькими порциями во время брожения вина.

Клюква собирается поздно осенью или рано весной (замерзшая). Она также содержит бензойную кислоту.





Рецепты для вин из ревеня

Для ревеня имеются специальные пакеты бродительных веществ, с помощью которых вино готовится легко. Ниже указаны другие ингредиенты, которые могут быть добавлены в вино:

Ревеневое вино, белое

очищенный ремень
4 кг

яблоки 1 кг

изюм 750 г

виноградный сахар
4,5 кг
винный мел или
известь 15 г

Ревеневое вино, розовое

неочищенный
ремень 4 кг

клубника 1 кг

изюм 750 г

виноградный сахар
4,5 кг
винный мел или
известь 15 г



Пропаривание фруктов и овощей в Mehu-Liisa

В Mehu-Liisa можно пропаривать фрукты и овощи для их размягчения перед протиранием в пюре. Также можно пропаривать овощи перед замораживанием.

Изготовление пюре из ягод и фруктов

Отличные пюре можно приготовить из яблок, смородины, крыжовника, сливы, шиповника и многих других ягод и фруктов.

Пюре могут быть использованы по-разному: к каше, для киселей, выпечных изделий, а также к йогурту, блинам и оладьям. Ингредиенты перед протиранием в пюре могут быть размягчены в соковарке Mehu-Liisa. Отличные пюре позволяют получать терка для пюре, комбайн и блендер.

Если пюре предполагается консервировать с помощью одного только сахара, на килограмм пюре необходимо использовать 8–9 дл сахара. При использовании консервирующего вещества количество сахара может быть уменьшено. При замораживании пюре сахар можно вообще исключить.

Изготовление фруктового пюре

пр. 3 кг яблок/яблоко торинго/слив
3–5 дл воды
4–6 дл (350–500 г) сахара на 1 кг пюре
1 г аскорбиновой кислоты на 1 кг пюре
0,5–1 г бензоата натрия на 1 кг пюре

С очищенных фруктов удалить корешки и испорченные места.

Нарезать фрукты дольками и переложить в дуршлаг соковарки. В нижнюю кастрюлю залить воду, и выпарить фрукты до готовности под крышкой. Перемешивать, чтобы не пригорели. Дольки фруктов можно размягчить также в пароварке и микроволновой печи двумя-тремя порциями. Для размягчения долек фруктов в духовке разложить их на противень или в форму, залить немного воды. Накрывать форму. Жарить при температуре 150–175 ° градусов.



Размягченные фрукты пропустить в теплом состоянии через терку для пюре. Взвесить пюре и вскипятить его.

Добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне несколько минут. Кипящее пюре может разбрасывать брызги, поэтому при перемешивании следует использовать кухонные варежки.

Растворить аскорбиновую кислоту и бензоат натрия в небольшом количестве пюре и только после этого добавить во всю массу. Хорошо перемешать. Аскорбиновую кислоту можно заменить соком двух лимонов.

Чистые нагретые банки заполнить доверху и сразу же закупорить.

При изготовлении пюре блендером или комбайном удалить до нагрева семена.

При замораживании пюре добавить сахар по вкусу или оставить без сахара. Консервирующее вещество при замораживании не используется.

Изготовление мармелада

Мармелад – более плотный продукт, чем пюре, и его можно изготовить из тех же самых ягодных и фруктовых пюре. Время варки немного дольше, чем при изготовлении пюре.

Для изготовления мармелада лучше всего применять, как и для пюре, слегка незрелые, кислые ягоды и фрукты, содержащие много пектина.

Структура мармелада становится плотной, когда пюре варится достаточно долго, или если в него добавляется пектин. Для мармелада используется 750 г–1 кг сахара на 1 килограмм пюре.



Пропаривание овощей перед замораживанием в пароварке Mehu-Liisa

Заморожены могут быть почти все овощи, за исключением видов, содержащих много воды.

Перед замораживанием овощи должны быть предварительно обработаны кратковременной варкой или пропариванием для прекращения действия ферментов, за счет чего их вкус сохраняется в процессе замораживания. После обработки овощи быстро охлаждают под проточной холодной водой. Во время обработки овощи могут изменять свой цвет. После нее они хорошо вынесут замораживание. Перед замораживанием овощам дать стечь досуха.

Время обработки путем пропаривания примерно на $\frac{1}{4}$ длиннее, чем при обработке варкой. Время варки отсчитывается с момента начала кипения воды после добавления овощей. Приведенные времена варки являются условными:

Горох: ошипанный, 1–2 мин.

Фасоль: очищенная, цельная или нарезанная на куски, 2–4 мин.

Цветная капуста: нарезанная на куски, 4–6 мин.

Спаржевая капуста: нарезанная на куски, мелкие соцветия можно заморозить целиком, 3–5 мин.

Кольраби: очистить, нарезать на кубики, варка, протирание в пюре, 2–3 мин.

Брюссельская капуста: используется целиком, удаляются вялые листья, 3–4 мин.

Крапива: молодые листья измельчаются после кипячения, 2–3 мин.

Шпинат: листья могут быть заморожены в цельном виде или измельченными после кипячения, 2–3 мин.

Морковь: нарезать на куски, отварить, протереть в пюре, 3–5 мин.

Пастернак: очистить, нарезать кубиками, 3–5 мин



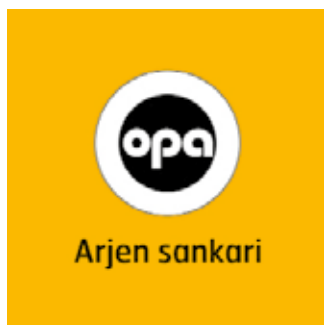
Брюква: очистить, нарезать кубиками и варить 2–3 мин, или нарезать дольками и варить до готовности, протереть в пюре.

Сельдерей: очистить, нарезать кубиками, 3–5 мин.

Картофель: небольшие картофелины одинакового размера хорошо промыть, 3–5 мин.

Из овощей можно собрать разные смеси, например, для супов:

- морковь, брюква, лук-порей, пастернак
- цветная капуста, спаржевая капуста, морковь
- горох, кукуруза, паприка
- кольраби, толстые кружочки лука-порея



Opa Muurikka Oy

Teollisuuskatu 8
50130 Mikkeli
Finland

www.opamuurikka.fi



Варка сока из ягод в кастрюле

При необходимости перебрать и промыть ягоды.

Для варки использовать большую стальную кастрюлю. Вскипятить воду – 0,4–0,5 л на килограмм сырья. Добавить ягоды, и варить под крышкой 10–15 минут, пока ягоды не побледнеют. Прижимание ягод к стенке кастрюли сокращает время варки.

Процедить сок. Осадок будет проходить сквозь металлический дуршлаг, поэтому для получения прозрачного сока нужно использовать фильтр, например, из марли, закрепленной на горловине ведра. Во время процеживания ягоды сжимать не следует.

В кастрюлю залить нужное количество сока. Добавить сахар (300–500 г на литр сока) и вскипятить. Снять пенку с поверхности.

Разлить сок в чистые нагретые бутылки и сразу же закупорить.

The saucepans Opa Mari 5 l and 7 l are ideal for boiling berries and fruit.

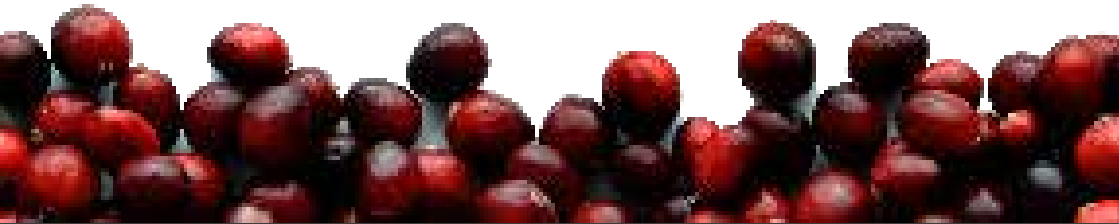
Для варки ягод и фруктов можно использовать, например, кастрюли «Опа Мари» на 5 и 7 л.







Arjen sankari



Opa Muurikka Oy
Teollisuuskatu 8
50130 Mikkeli
Finland
www.opamuurikka.fi