

СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ

ТЕРМОМИКС



Варома — небесное
наслаждение

ТМ Виджи
vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ

ТМ Виджи
vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

ТЕРМОМИКС

ТМ Виджи
vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru



ТМ Виджи
vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

ТМ Виджи
vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

ТМ Виджи
vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

ТМ Виджи
vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Варома — небесное наслаждение

ТМ Виджи
vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

ТМ Виджи
vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru



ТМ Виджи

Торговый Дом Виджи



ПРЕДИСЛОВИЕ 6
ТАК РАБОТАЕТ VAROMA 8

ЗАКУСКИ

Листовой шпинат с картофельным соусом (заправкой) 14
Салат с тортеллини, теплый 15
Лепешка с сырной начинкой 16
Коктейль с креветками 18
Розовые и белые лососевые клецки 20
Порей в горчичном соусе 22
Рулетки из цуккини с сыром и розмарином 24

СУПЫ

Суп-минестроне с песто из зелени и индюшачьей грудкой 26
Мексиканский кукурузный суп с индюшатиной 28
Вспененный суп из салата с клецками из форели 29
Красный луковый суп с фрикадельками 30
Суп из шпината с диким рисом 32
Суп-пюре из савойской капусты с белым вином 34
Суп из цуккини и картофеля 35

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Борщ по-немецки 36
Рулетки с красным вином и бургундским соусом 39
Капустно-пшеничные рулетки 40
Брюквенный суп 41
Пихельштайнский суп 42
Тыквенная запеканка 44
Копченая свинина с савойской капустой 46

Индюшати́на, фарширо́ванная квашеной капустой.....	48
Боровиковое рагу с кнедликами.....	50
Хлебно-шпинатные кнедлики.....	52
Голубцы.....	53
Вестфальское пивное мясо.....	54
Свиное филе «а ля Тафельшпитц» (по-французски).....	56
Бёмский кнедель.....	58
Квашеная капуста со свиной и «кабаносси» (колбасками).....	59
Печень по-берлински.....	60
Овощное блюдо с ветчинным соусом.....	62
Грудка индейки с овощами и соусом из творожного сыра.....	63
Макароны с рагу из спаржи.....	64
Пазлья классическая.....	66
Фаршированный шницель из индейки с кисло-сладким соусом.....	67
Шашлык из птицы с манго и медово-лимонным соусом.....	68
Телятина с банановым кремом и с соусом «Манго-чатни».....	70
Цуккини с фрикадельками в томатном соусе.....	72
Куриное филе в ветчинной оболочке на грибах с белым вином.....	74
Пошированная говядина с бульонным картофелем.....	76
Лаймо-морковный рис.....	77
Яичный соус к отварной спарже ...	77
Спаржа с пикантным клубничным соусом.....	78
«Поддатый петух».....	80
Рулетики из телятины на овощах с тунцовым соусом.....	82
Мангольд в яблочном вине с индюшатиной.....	84
Запеканка из филе свинины и брокколи.....	85

ОГЛАВЛЕНИЕ

Рулетики из филе индейки с травяным соусом «Бешамель»..	86
Рагу из «благородной» рыбы.....	88
Фаршированный лосось с зеленой фасолью.....	90
Филе морского окуня с травяной «шапкой».....	91
Филе лосося в щавелевом соусе..	92
Лосось с фенхелем и лимонным соусом.....	94
Рулетики из филе камбалы в овощах.....	96
Треска в капустных мешочках.....	97
Шампуры с тигровыми креветками с чесночным маслом.....	98
Ломтики морского дьявола с соусом из фенхеля.....	100
Рулетики из морской камбалы....	102

ДЕСЕРТЫ

Груша «Елена».....	106
Яблочно-винный торт.....	107
Крем «де кафе».....	108
Пареное пряное яблоко.....	110
Орехово-манный десерт.....	112
Десерт из рабарбара (ревеня).....	112
Пельмени с яблочной начинкой.....	113
Маннй крем с грушами и имбирем.....	114
Маково-дрожжевые клецки в винном соусе.....	116
Творожные клецки с горячими вишнями.....	118
Кокосовый крем с абрикосово-имбирным соусом.....	119
Молочный рис со сливами и корицей.....	120
Персик «а ля Мельба».....	122

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ.....	124
----------------------------------	------------

Видж
mix.ru

Торговый Дом Виджи

www.vgthermomix.ru

Листовой шпинат с картофельным соусом (заправкой)

www.vgthermomix.ru

Виджи
mix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

2-3 порции

1 порц.:

971 кДж/231 ккал

жир: 14 г

белок: 9 г

углеводы: 16 г

клетчатка: 8,2 г

холестерин: 44 мг

Виджи
mix.ru

Виджи
mix.ru

ВАРИАНТ:

В соус можно добавить

поджаренные кубики

копченой ветчины.

Виджи
mix.ru

Виджи
mix.ru

Виджи
mix.ru

Виджи
mix.ru

Виджи
mix.ru

Ингредиенты :

1 пучок петрушки, без стеблей

500 г воды

600 г листового шпината, свежего, крупного измельчить

200 г картофеля, кусочками

1 зубчик чеснока

100 г сливок

соль

1 щеп. перца

1 щеп. мускатного ореха

1 щеп. сахара

30 г лимонного сока

Приготовление:

- Измельчить в микс. чаше петрушку **4 сек./ск.8**, переложить
- Влить в микс. чашу воду и добавить 1/2 ч.л. соли.
- Положить шпинат в приставку «Varoma».
- Положить картофель в паровую корзинку, установить ее в микс. чашу, установить приставку «Varoma» и готовить прим. **17 мин./Varoma/ск.1**.
- Иногда переворачивать шпинат в приставке «Varoma».
- Снять приставку «Varoma». Перелить жидкость из чаши в другую посуду.

Приготовить соус:

- Измельчить в микс. чаше чеснок **3 сек./ск.8**.
- Добавить 100 г сохраненной жидкости, сливки и отваренный картофель и пюрировать **5 сек./ск.8**.
- Добавить щепотку соли, рубленую петрушку и остальные составляющие и смешать **3 сек./ск.3**.
- Выложить шпинат в миску, к нему подавать теплый соус и свежий багет (франц. хлеб).

Салат с тортеллини, теплый

Ингредиенты:

- 350 г маленьких цуккини, ломтики толщиной в 0,5 см.
- 1500 г воды
- 2 ч. л. соли
- 250 г тортеллини (маленькие итальянские пельмени)
- 2 зубчика чеснока
- 80 г молока
- 120 г сыра «Горгонзола»
- 2 капли соуса «Tabasco»
- 2-3 щеп. перца, черного, свежемолотого
- 1 баночка кукурузы, 285 г, без жидкости
- 150 г томатов («cherry»), половинки
- несколько веточек базилика

Приготовление:

- Сложить ломтики цуккини в приставку «Varoma». Слишком толстые ломтики цуккини нарезать в длину или на 4 части.
- Налить в микс. чашу 500 г воды, добавить 1 ч. л. соли, установить приставку «Varoma», готовить **12 мин./Varoma/ск.1**. Снять чашу «Varoma».
- Оставить горячую воду в микс. чаше.
- Добавить воды до уровня 1 л., зубчики чеснока и 1 ч. л. соли и вскипятить **6 мин./100°/ск.1**.
- Добавить тортеллини и варить (см. по указанию на упаковке), прим: **3-7 мин./100°/ск.1**, выложить в дуршлаг и дать стечь воде. Выключить «реверс».
- Вылить воду из микс. чаши.
- Положить в еще теплую чашу молоко и сыр, растопить **3 мин./70°/ск.2** и приправить соусом «Tabasco» и перцем.
- Выложить тортеллини, цуккини, кукурузу и томаты в миску и осторожно смешать с теплым сырным соусом.
- Листики базилика вмешать в блюдо, дать немного настояться и подавать теплым.

4 порции.

1 порция:

1856 к.Дж/442 ккал

жир: 18г

белок: 19г

углеводы: 49г

клетчатка: 3,2 г

холестерин: 5,0мг

Голубцы

1 луковица (~50г)
20г раст. масла
400г фарша, смешанного
соль, перец
2 щеп. майорана
8 больших листьев савойской капусты
600г воды
1 кубик овощного бульона
650г картофеля, кусочками
60г панировочных сухарей
1 яйцо
50г сливок
50г плавленого сыра
30г крахмала
1 ст.л. петрушки, рубленной

- Измельчить в микс. чаше лук **3 сек./ск.5.**
- Добавить раст. масло, фарш, 1 ч.л. соли, 1/4 ч.л. перца и майорана, обжарить **6 мин./100°/ск. 2-3**, переложить.
- Бланшировать в кипящей соленой воде 8 листьев капусты, облить холодной водой, при необходимости срезать толстые стебли.
- Налить в микс. чашу воду и положить кубик бульона.
- Положить картофель в паровую корзинку и установить в микс. чашу.
- Вмешать в остывшую мясную массу вилкой панировочные сухари и яйцо.
- Для каждого голубца: положить друг на друга 2 листа капусты, распределить на них мясную массу и скрутить всего 4 голубца. Приправить щепоткой соли и перца и положить в 2 уровня приставки «Varoma». Установить приставку «Varoma» и готовить **30 мин./Varoma/ск.2.**
- Поставить паровую корзинку и приставку «Varoma» в теплое место.
- Размешать крахмал в сливках и соединить вместе с плавленым сыром с жидкостью в микс. чаше, размешать **10 сек./ск.4**, вскипятить **3 мин./100°/ск.3.**
- Добавить петрушку и смешать **5 сек./ск.3.**

4 порции
1 порция: 249ккал, 38,4ккал.
жир: 31г
белок: 30г
углеводы: 45г
клетчатка: 6,5г
холестерин: 1,9г

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

Торговый Дом Виджи
www.vgthermomix.ru

