

Лучшие рецепты



для мультиварки

MR-Solo 3

GARLYN



Ещё больше вкусных
и полезных рецептов
на сайте garlyn.ru

MR-Solo 3

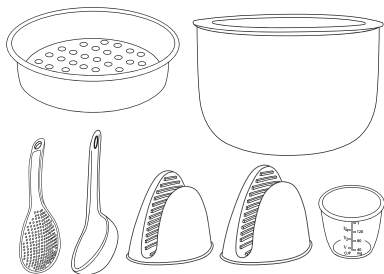
- 11 автоматических программ
- GARLYN ШЕФ — авторский режим с персональными настройками
- Отсрочка старта до 24 часов
- Автоподогрев до 12 часов с возможностью предварительного отключения
- Контейнер для приготовления на пару
- Антипригарное покрытие чаши DAIKIN®
- Температура приготовления от 35°C до 165°C
- Настройка времени с точностью до 1 минуты
- Функция разогрева
- Блокировка панели управления
- Светодиодный дисплей
- Съёмный паровой клапан



АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ ЧАШИ

КОМПЛЕКТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ:

- Чаша
- Контейнер для приготовления на пару
- Черпак
- Плоская ложка
- Мерный стакан
- Комплект силиконовых прихваток



ОСОБЕННОСТИ:

ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ ЧАША С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ DAIKIN®

Тушите, томите, жарьте, запекайте, готовьте домашние йогурты и блюда су-вид — большими и маленькими порциями. Чаша объёмом 3 литра с многослойным антипригарным покрытием Daikin® рассчитана на приготовление блюд различными способами при температуре от 35 °С до 165 °С.

АВТОПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ФУНКЦИЯ GARLYN ШЕФ

Оптимально подобранные настройки для различных блюд от каш до выпечки — используйте встроенные автопрограммы и доверьте приготовление любимых блюд GARLYN MR-Solo 3. Создавайте собственные рецепты и экспериментируйте с функцией GARLYN ШЕФ: выбирайте оптимальный температурный режим и программируйте время приготовления с точностью до минуты, изменяйте настройки прямо в процессе и наслаждайтесь результатом. Широкий диапазон настройки позволит готовить выпечку и горячие блюда при температуре до 165°C, молочные блюда и кухню су-вид — при температуре 35°C – 80°C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2 БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО

Используйте функцию приготовления на пару. Вместительный и удобный контейнер позволяет готовить одновременно 2 блюда: суп и второе, горячее и десерт, закуски и гарниры — используйте как Вам удобно и экономьте время!

ВСЁ ДЛЯ ВАШЕГО УДОБСТВА

Мультиварка GARLYN MR-Solo 3 порадует множеством приятных дополнений. Используйте функцию отложенного старта, чтобы блюда были приготовлены в нужное Вам время, блокируйте панель управления от случайных нажатий, запускайте функцию разогрева одним нажатием.

GARLYN

— современный производитель, который заботится не только о высоком качестве продукции, но и о высоком уровне доверия со стороны покупателей. Первокласное и самое быстрое сервисное обслуживание, расширенная гарантия на 2 года, обратная связь 24/7 — всё это позволяет нам постоянно увеличивать масштабы производства, повышать качество выпускаемой продукции и расширять ассортимент.



НАША МИССИЯ:

Каждый день улучшать жизнь людей, совершенствуя свои продукты и сервисы на основе обратной связи и новых идей.

Двигаясь в этом направлении, мы поддерживаем оптимальное соотношение цены и качества продукции, гарантируя её надёжность и долговечность.

НАША ЦЕЛЬ:

Создавать первоклассную бытовую технику, с которой не придётся искать компромисс между качеством, функциональностью и стилем.



ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ — ЭТО:

- Всегда высокое качество и надёжность
- Высокопроизводительная и функциональная техника, отвечающая современным запросам
- Стильное решение, подходящее для интерьера любой кухни
- Современные технологии для комфортной жизни
- Первоклассное гарантийное и сервисное обслуживание



Робот-пылесос SR-400

- Сухая и влажная уборка
- УФ-обеззараживание
- Непрерывная работа до 140 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- SLAM-навигация
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию



Робот-пылесос SR-700

- 2в1: сухая и влажная уборка
- Технология LiDAR для точной навигации
- 4 режима работы
- Непрерывная работа до 150 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию
- Возможность записи своих голосовых команд



Робот-пылесос SR-800 Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Аккумулятор ёмкостью 5200 мА*ч
- Лазерная навигация (LiDAR)
- Непрерывная уборка до 150 минут
- УФ-обеззараживание
- Сохранение 5 карт и функция зонирования



Робот-мойщик окон MaxClean

- Подвижный чистящий блок — имитация ручной очистки
- 5 режимов работы
- Управление со смартфона
- Для окон, кафеля и зеркал
- До 30 минут работы от аккумулятора
- Подходит для безрамного остекления
- Мощность всасывания 3000 Па — максимально надёжное крепление к поверхности



Пылесос BV-300

- Мощность 2500 Вт
- Пылесборник объёмом 2,3 л
- 5 режимов работы
- Встроенный дисплей
- Эффективная турбощётка
- Мощность всасывания 450 Вт
- Система фильтрации
- Широкий комплект насадок



Пылесос CV-500

- Мощность 2200 Вт
- Циклонный фильтр глубокой очистки
- Для любых напольных покрытий
- Турбощётка в комплекте
- Регулировка мощности
- Радиус действия 8 метров
- Мощность всасывания 400 Вт



Вертикальный беспроводной пылесос M-2500

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 90 Вт
- Регулировка мощности (3 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2200 мА*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- LED-подсветка зон уборки
- Светодиодный дисплей
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной пылесос M-3000

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 120 Вт
- Регулировка мощности (6 скоростей)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- Интеллектуальная авторегулировка мощности в режиме AUTO
- LED-подсветка зон уборки
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной пылесос M-3500

- 2в1: вертикальный/ручной
- Мощный BLDC-двигатель
- До 35 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 140 Вт
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- Функция влажной уборки
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной моющий пылесос M-5000 AQUA

- 2в1: Сухая и влажная уборка
- Функция УФ-обеззараживания
- До 40 минут непрерывной работы
- Мощность всасывания 5 кПа
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 3000 мА*ч
- Зарядная станция с функцией самоочистки
- Автоматическое просушивание роликовой насадки
- Голосовое сопровождение
- Многоступенчатая система фильтрации



Паровая швабра PM-1300

- 3в1: паровая швабра + пароочиститель + отпариватель
- Мощность 1300 Вт
- Нагрев воды за 30 секунд
- Скорость подачи пара до 40 г/мин
- Регулировка интенсивности подачи пара (3 режима на выбор)
- Очистка труднодоступных мест
- Полный набор аксессуаров в комплекте



Утюг беспроводной GT-240

- Мощность 2400 Вт
- 2в1: работа в проводном и беспроводном режиме
- Керамическое покрытие подошвы CERAMIC G-PRO
- Паровой удар 170 г/мин
- Вертикальное отпаривание
- Функция самоочистки
- Защита от накипи
- Противокапельная система



Варочная панель H-200

- Мощность 3000 Вт
- Сенсорное управление
- Плавная регулировка мощности
- Двухконтурная нижняя конфорка
- Таймер отключения до 99 минут
- Функция паузы
- Функция автоотключения
- Блокировка от случайных нажатий
- Отключение звуковых сигналов



Варочная панель H-400

- Сенсорное управление
- Мощность 6600 Вт
- Увеличенная зона готовки с двухконтурными конфорками
- 9 уровней мощности нагрева
- Функция «Пауза»
- Таймер отключения до 99 минут
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Защита от перегрева и функция автоотключения



Варочная панель H-7000

- Безопасный индукционный нагрев
- Сенсорное управление
- 9 уровней мощности + режим PowerBoost
- Функция «Пауза»
- Увеличенная зона готовки с функцией «Мост»
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Функция автоотключения



Плитка индукционная H-1000

- Мощность 2000 Вт
- Сенсорное управление
- 8 режимов мощности/температуры приготовления
- Таймер до 4 часов
- Блокировка панели управления
- Защита от перегрева
- Отключение звуковых сигналов



Кухонная машина S-350

- 3 в 1: смешивание, взбивание и приготовление любых видов теста
- Планетарная технология для идеальной консистенции
- Металлическая чаша объемом 5,5 л
- 6 скоростей с плавной регулировкой
- Импульсный режим
- Защита от брызг — чистота на кухне
- Насадки из нержавеющей стали
- Возможность расширить функционал доп. насадками



Кухонная машина S-500

- Функционал 5 в 1:
 - Планетарный миксер
 - Стационарный блендер
 - Мясорубка
 - Овощерезка
 - Тестомеситель
- Планетарная технология вращения
- Чаша объемом 5,5 л
- Металлический корпус
- Мощность 1800 Вт
- Книга рецептов в подарок



Мультиварка MR-Max 5

- 11 автопрограмм
- Съёмная внутренняя крышка
- Отсрочка старта до 24 часов
- Функция автоподогрева
- GARLYN ШЕФ
- Чаша 5 л с антипригарным покрытием DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Книга рецептов в комплекте



Мультиварка MR-Duo 5

- 2 отдельные чаши по 1,5 л с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Таймер до 24 часов



Мультиварка MR-Duo 10

- 2 отдельные чаши по 2,4 л с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Съёмные внутренние крышки



Мультиварка MR-Solo 11

- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Температура приготовления от 35°C до 180°C
- Отсрочка старта до 24 часов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Съёмная внутренняя крышка
- Паровой контейнер из нержавеющей стали



Мясорубка MG-3000

- Функционал 2 в 1:
 - Мясорубка
 - Овощерезка
- Скорость приготовления: до 5 кг/2 мин
- 3 диска для фарша
- Мощность 2200 Вт
- Защита от перегрева и перегрузки
- Металлические насадки
- Функция реверса



Мясорубка MG-5000

- Функционал 3 в 1:
 - Мясорубка
 - Овощерезка
 - Соковыжималка
- Скорость приготовления: до 5,5 кг/2 мин
- Электронное управление
- Регулировка скорости
- Мощность 2400 Вт
- Диски из нержавеющей стали
- Металлическое соединение шнека и двигателя



Электрогриль GL-200

- 7 автопрограмм приготовления
- Регулировка степени прожарки
- Литой металлический корпус
- Встроенный ТЭН — равномерный нагрев и прожарка
- Мощность 2000 Вт
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Нагрев до 240°C
- Съёмные панели можно мыть в посудомоечной машине
- Индикация приготовления и степени прожарки
- Сенсорная панель управления



Электрогриль GL-300

- Комплект двухсторонних панелей: гриль + плоская панель
- 11 автопрограмм приготовления
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 1600 Вт
- Регулировка степени прожарки
- Изменение высоты панелей
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Раскрывается на 180°
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термощуп в комплекте



Электрогриль GL-400 Pro

- 2 комплекта панелей (гриль и вафли) + плоская панель
- 15 автопрограмм приготовления
- Нагрев до 230°C
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 2000 Вт
- Раскрывается на 180°
- Регулировка степени прожарки
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термощуп в комплекте



Центробежная соковыжималка J-500

- Мощность 1200 Вт
- Скорость до 18 000 об/мин
- 4 скорости отжима для разных плодов
- Титановое покрытие фильтра
- Загрузка плодов целиком — горловина 85 мм
- Встроенный дисплей
- Защита от перегрева и перегрузки — фирменная система M-Pro



Шнековая соковыжималка J-600 Max

- Функционал 3 в 1:
 - Соковыжималка
 - Овощерезка
 - Сорбетница
- 8 автопрограмм приготовления
- Сенсорная панель управления
- Регулировка количества мякоти в соке
- Горловина диаметром 75 мм
- Функция быстрой очистки
- До 20 минут непрерывной работы
- Фирменная защита двигателя M-Pro



Шнековая соковыжималка J-700 Pro

- Бессеточный фильтр нового поколения
- Медленный отжим с сохранением витаминов
- Для твёрдых и мягких плодов
- Загрузка плодов целиком — горловина диаметром 85 мм
- Элементарная сборка за минуту
- Клапанная система «капля-стоп»
- Защита от перегревов и перегрузок — фирменная система M-Pro



Блендер погружной HB-310

- 3 в 1: измельчение, блендирование, взбивание
- Мощность 1300 Вт — для быстрого результата
- Плавная регулировка скорости
- Турбо-режим
- Скорость до 16 000 об/мин
- Качественные насадки из нержавеющей стали



Блендер погружной HB-320

- Функционал 9 в 1 — максимальная комплектация
- Мощность 1300 Вт — для быстрого результата
- Чаша объёмом 2 литра
- Скорость до 16 000 об/мин
- Функция нарезки кубиками
- Приготовление пюре и замес теста
- Автоматическая тёрка и шинковка
- Качественные насадки из нержавеющей стали



Блендер стационарный Х-2000

- Кувшин из эко-стекла со съёмным дном
- Мощность 3000 Вт
- Плавная регулировка скорости
- Автопрограммы: смузи, колка льда, быстрая очистка
- Объём кувшина 1,75 л
- Добавление ингредиентов через крышку
- Кофемолка и дорожные бутылки в комплекте



Тостеры TR-200/TR-350

- 7 уровней прожарки
- 2 отделения
- Функции подогрева и разморозки
- Автоотключение
- Центрирование тостов
- Поддон для крошек



Кухонные весы W-01

- Измерение от 1 г до 5 кг
- Корпус из нержавеющей стали
- LCD-дисплей
- Широкий выбор единиц измерения:
 - граммы
 - фунты
 - унции
 - килограммы
 - миллилитры
- Функция тарирования



Кухонные весы W-02

- Измерение с точностью до 1 грамма
- Платформа из нержавеющей стали
- Электронное управление
- Функция вычета веса тары
- Широкий выбор единиц измерения
- Измерение объема жидкостей



Вакуумный упаковщик V-400

- Сохранение свежести и пользы продуктов
- Электронный контроль температуры
- Режимы для сухих и влажных продуктов
- Регулировка скорости откачки воздуха
- Мощность 110 Вт
- Пакеты и рулон в комплекте



Хлебопечь BR-1000

- 15 программ приготовления
- Замес любых видов теста
- Приготовление буханок весом до 1 кг
- Металлический корпус
- Автоматическое добавление начинок — встроенный диспенсер
- Приготовление йогурта и джема
- Пользовательский режим для собственных рецептов
- Выпечка по расписанию — таймер до 15 часов



Микроволновая печь MW-2100

- 13 уровней мощности
- 11 автопрограмм
- Режим «Гриль»
- Отложенный старт
- Функция разморозки
- Объём камеры 20 литров
- Блокировка панели управления
- Полимерное покрытие рабочей камеры
- Максимальное время приготовления: 95 минут



Сушилка для овощей и фруктов D-09

- Максимальная комплектация:
 - 6 поддонов для сушки
 - 6 поддонов для пастилы
 - 6 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Таймер до 24 часов
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей
- Защита от перегрева



Сушилка для овощей и фруктов D-10

- Максимальная комплектация:
 - 10 уровней для сушки
 - 10 поддонов для пастилы
 - 10 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 75°C
- Таймер до 24 часов
- Корпус и уровни из нержавеющей стали
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей



Сушилка для овощей и фруктов D-11

- 8 уровней в комплекте
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Приготовление йогурта и пастилы
- Приготовление вяленого мяса и рыбы
- Сетка для трав и поддон для пастилы в комплекте
- Мощность 450 Вт
- Защита от перегрева



Вспениватель молока AF-01

- Взбивание и подогрев молока
- Приготовление пенки для капучино и горячего шоколада
- Нержавеющая сталь
- Мощность 550 Вт
- Функция автоотключения
- 2 типа подключения: к розетке и к кофеварке GARLYN L8 ML



Кофемолка CG-01

- Металлический корпус
- Вместимость 50 граммов
- Ручная регулировка помола
- Чаша и ножи из нержавеющей стали
- Защита от включения при открытой крышке



Кофемашина L1000

- Компактные габариты
- Приготовление напитков в авторежиме
- Программирование объёма порций
- Регулировка крепости кофе
- Кофемолка вместимостью 200 г
- Сенсорная панель управления
- Быстрая очистка заварочного блока
- Регулировка тонкости помола



Кофеварка L70

- Эспрессо, капучино, латте и молочная пенка в авторежиме
- Программирование объема порций
- Давление помпы 15 бар
- Для больших и маленьких чашек
- Функция быстрой очистки
- Автокапучинатор с вместительным резервуаром для молока
- Информативная панель управления с удобной индикацией



Кофеварка L90

- Эспрессо, латте и капучино в одно касание
- Автокапучинатор с резервуаром для молока
- Мощность 1630 Вт
- Давление помпы 15 бар
- Программирование объема порции
- Компактный дизайн
- Подогрев чашек



Мультикофеварка L8 ML

- 2 в 1: Рожковая + Капсульная кофеварка
- Давление помпы 19 бар
- Подходит для капсул типа Nespresso® и Dolce Gusto®
- Регулировка температуры воды
- Настройка объема порции
- Электронное управление
- Возможность подключения капучинатора



Электрочайник K-100

- Мощность 2150 Вт
- Индикация температуры воды: встроенный термометр
- Корпус из нержавеющей стали
- Вместимость 1,7 л
- Вращение на подставке 360°
- Съёмная крышка
- Контактная группа Strix®



Электрочайник K-110

- Мощность 2200 Вт
- Регулировка температуры нагрева 40°C – 90°C
- Поддержание температуры воды до 2 часов
- Вместимость 1,7 л
- Индикация температуры на дисплее
- Заварочный фильтр в комплекте
- Вращение на подставке 360°
- Контактная группа Strix®



Электрочайник K-120

- Мощность 2200 Вт
- Выбор температуры нагрева 50°C - 100°C
- 5 режимов подогрева
- LED-подсветка температурных режимов
- Вместимость 1,7 л
- Электронное управление
- Контактная группа Strix®



Электрочайник K-200 Max

- Мощность 2400 Вт
- Инновационный автоматический дозатор
- Настройка объёма порции
- Быстрое кипячение выбранного объёма
- Контактная группа Strix®
- Вместимость 1,5 л
- Поддон для сбора капель
- Разработан совместно с клиентами



Термопот FT-25

- Мощность 2600 Вт
- Мгновенный нагрев воды
- Ёмкость: 2,5 л
- Индикация уровня воды
- Фильтр для воды в комплекте
- Индикатор очистки от накипи
- Автоотключение при отсутствии воды
- Защита от перегрева



Термопот FT-40

- Мощность 2600 Вт
- Ёмкость: 4 л
- Мгновенный нагрев воды
- 7 температурных режимов на выбор
- Настройка объёма порции
- Корпус из нержавеющей стали
- Сенсорная панель управления
- Фильтр для воды в комплекте

GARLYN



The background of the entire page is a close-up, high-resolution photograph of dark brown, roasted coffee beans. The beans are scattered across the frame, with some in sharp focus in the foreground and others blurred in the background, creating a sense of depth. The lighting highlights the texture and creases of the beans.

КОФЕ

Комплексно протестировав лучшие сорта кофейных зёрен, мы создали линейку из различных видов кофе для всех типов кофеварок и кофемашин. В нашей линейке найдётся кофе на любой вкус.

- Высшее качество кофейных зёрен
- Оптимальная подобранная степень обжарки для всех видов кофе
- Тончайшие нотки вкуса и аромата в каждой чашке

**ВЫБИРАЙТЕ КОФЕ ПО СВОЕМУ ВКУСУ
И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЧАШКА ЗА ЧАШКОЙ!**



НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ КОФЕ В КАПСУЛАХ

- Арабика 100% (Бразилия Сантос)
- Для кофеварок и кофемашин типа Nespresso*
- Разнообразие вкусов
- 15 капсул в каждой упаковке

*NESPRESSO® и NESPRECCO® являются зарегистрированными товарными знаками, принадлежащими компании «Société des Produits Nestlé S.A.». ООО «Аргус» никак не связано с компанией «Société des Produits Nestlé S.A.» и принадлежащими ей товарными знаками.

Nocci Amaro

- Крепкий кофе с ярким пшеничным ароматом, нотками ореха макадамии и корицы, в продолжительном послевкусии выступает красный виноград
- Венская обжарка (средне-тёмная)

Vanilla

Арабика 100% с ароматом ванили

Irish Cream

Арабика 100% с ароматом ирландского крема

Almond

Арабика 100% с ароматом миндаля

Red Orange

Арабика 100% с ароматом красного апельсина

Chocolate

Арабика 100% с ароматом шоколада



**ИСПОЛЬЗУЙТЕ
МУЛЬТИКАПСУЛЬНУЮ
КОФЕВАРКУ GARLYN L8 ML**

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕНый В ЗЁРНАХ

- Регион происхождения: Латинская Америка, Центральная Америка (смесь кофейных зёрен из Бразилии, Перу, Гондураса и Колумбии)
- Обжарка: средняя
- Кислинка 2 из 5 ■ Плотность 4 из 5



GARLYN Quattro Arabica

Во вкусе цитрусовые нотки, сладость цветочного мёда, оттенки карамели и шоколада.

1000 г

250 г

**ИСПОЛЬЗУЙТЕ
КОФЕМАШИНУ
GARLYN L1000**

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ

GARLYN Espresso Chiaro

Сорт: высший.
Арабика 100% + Робуста

Кофе натуральный молотый.
Приготовлено из смеси зёрен
из Бразилии [50%]
и Вьетнама [50%]

250 г

ИСПОЛЬЗУЙТЕ
КОФЕВАРКУ
GARLYN L70

- Кофе тёмной обжарки с низкой кислотностью, умеренной сладостью и яркой горечью. Вкус дополнен нотками горького шоколада, какао, сухофруктов в сочетании с терпкостью цедры грейпфрута.
- Обжарка: средняя ■ Помол: средне-мелкий



ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЖАРКА

Оптимально подойдет для приготовления стейков, бифштексов, мясных и рыбных блюд и многого другого.

ТУШЕНИЕ

Для ароматных наваристых блюд, приготовленных в собственном соку при невысокой температуре.

ПАСТА

Лучший способ приготовить блюда из теста в мультиварке. Спагетти, Пенне или Тальятелле, пельмени или вареники — результат всегда будет отличным.

СУП

Оптимальный режим для приготовления супов и бульонов. Легкие или наваристые, овощные или мясные супы с насыщенным вкусом.



МОЛОЧНАЯ КАША

Для самых вкусных завтраков с идеально сваренной кашей. Без пенки, «убегающего» молока или пригорания.

РИС/КРУПЫ

Справится с приготовлением рассыпчатых каш из риса и других круп.

ПАР/ВАРКА

Идеальный способ соблюдать здоровое питание или готовить детское меню. Приготовление мяса и рыбы, овощей, закусок и низкокалорийных десертов.

ВЫПЕЧКА

Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок и других десертов.

ТЕСТО/ЙОГУРТ

Оптимальный режим для приготовления натурального домашнего йогурта и расстойки дрожжевого теста.

ЭКСПРЕСС

Для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде, предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды.



Программа для приготовления по собственным рецептам. Настраивайте время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 12 часов и устанавливайте температуру от 35°C до 165°C.

Программа GARLYN ШЕФ позволяет не только готовить горячие блюда и выпечку, но и экспериментировать с молочной кухней и приготовлением пищи методом су-вид (sous-vide), а также с удобством разогревать блюда и напитки до нужной температуры или готовить детское питание.

Готовьте по любимым рецептам и экспериментируйте с новыми идеями. Настраивайте программу приготовления по своему вкусу и наслаждайтесь результатом!



КАШИ

Овсяная каша с бананом корицей	35
Рисовая каша с мёдом и цедрой апельсина	36
Гречневая каша с золотистым луком и шампиньонами	37
Перловая каша с беконом	38
Ячневая каша на молоке	39
Пшённая каша с курагой	40
Манная каша с какао	41
Каша «5 злаков»	42
Шоколадная овсяная каша с маком	43
Гречневая молочная каша с мёдом	44

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат из брокколи с сыром фета	46
Салат с грушей и жареной сёмгой	47
Спаржа под сыром	48
Салат из сёмги с пророщенной фасолью	49
Тёплый салат с телятиной	50
Шампиньоны в сметане	51

Тёплый картофельный салат с лососем	52
Фондю сырное	54
Куриное суфле	55
Паштет из красной фасоли	56
Лечо	57
Закуска из баклажанов	58

СУПЫ

Финский сливочный суп с лососем	60
Вишисуаз	61
Куриный суп	62
Суп с лисичками и сыром	63
Борщ с говядиной	64
Суп с фрикадельками	65

ПАСТА

Спагетти с креветками в чесночно-сливочном соусе	67
Паста Болоньезе	68
Пенне с курицей, брокколи и грибами	70
Паста с рикоттой и базиликом	72
Каннелони с шампиньонами и беконом	73

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Плов с морепродуктами	75
Тушёная капуста с говядиной и черносливом	76
Жареные куриные крылышки с мёдом и соевым соусом	77
Жаркое из куриной печени	78
Свинные рёбрышки тушёные с фасолью	79
Окунь, запечённый в листьях лука-порея	80
Индейка с чечевицей и овощами	81
Телятина с томатами и зелёным горошком	82
Люля-кебаб	83
Пряная курочка карри со сливками	84
Сёмга на пару с брокколи и стручковой фасолью	85

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Сербский кох	87
Творожная запеканка с грушей и цедрой апельсина	88
Шарлотка с ревенем	89
Хлеб на кефире	90

Пицца с сёмгой и моцареллой	91
Сырно-чесночная лепёшка	92
Бисквит	93
Домашний йогурт	94

НАПИТКИ

Облепиховый морс с апельсином	96
Топлёное молоко	97
Горячий шоколад	98
Лимонад	99
Какао	100
Компот из яблок и слив	101

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Творожная запеканка с бананом	107
Манная каша с яблоком	108
Каша рисовая с мясом	109
Овощной отвар	110
Паровой омлет	111
Пюре из курицы с кабачком	112

[illegible]

ОВСЯНАЯ КАША С БАНАНОМ И КОРИЦЕЙ

Каши

Ингредиенты:

 Порций: 3

Овсяные хлопья	100 г
Молоко	250 мл
Вода	250 мл
Банан	1 шт
Корица	1 ч.л
Сахар	по вкусу
Соль	по вкусу

Приготовление:

 1 час

- В чашу мультиварки выложите овсяные хлопья, добавьте соль и сахар по вкусу. Влейте молоко и воду. Тщательно перемешайте все ингредиенты.
- Выберите режим «Молочная каша», время приготовления **40 минут**. Оставьте кашу готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовой каше дайте настояться под закрытой крышкой в режиме автоподогрева в течение 10-15 минут, а затем подавайте блюдо к столу с кусочками банана и корицей.

Приятного аппетита!

РИСОВАЯ КАША С МЁДОМ И ЦЕДРОЙ АПЕЛЬСИНА

Ингредиенты:



Порций: 3

Рис	100 г
Молоко	500 мл
Масло сливочное	10 г
Мёд	1 ст.л
Цедра апельсина	1 ч.л
Соль	по вкусу

Приготовление:



40 минут

- В чашу мультиварки добавьте рис, молоко, посолите по вкусу.
- Выберите режим **«Молочная каша»**, установите время приготовления **30 минут**. Оставьте кашу готовиться до окончания работы программы под закрытой крышкой.
- Добавьте в готовую кашу сливочное масло и мёд, аккуратно перемешайте и оставьте смесь в режиме автоподогрева на 10 минут под закрытой крышкой.
- Готовую кашу подавайте к столу, украсив цедрой апельсина.

Каши



Приятного аппетита!

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЗОЛОТИСТЫМ ЛУКОМ И ШАМПИНЬОНАМИ

Каша

Ингредиенты:

 Порций: 3

Крупа гречневая	160 г
Шампиньоны	200 г
Лук репчатый	1 шт
Вода	400 мл
Масло сливочное	50 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Лук очистите и нарежьте кубиками. Шампиньоны тщательно промойте и нарежьте слайсами.
- Установите режим **«Жарка»**, время приготовления **15 минут**. В чашу мультиварки выложите сливочное масло.
- Когда масло растопится, добавьте в чашу измельчённый лук. Помешивая, обжаривайте лук до золотистого цвета. Затем — добавьте к луку нарезанные грибы. Продолжайте готовить, помешивая, до окончания работы программы.
- В чашу к обжаренным грибам с луком выложите гречневую крупу и влейте воду. Посолите, поперчите и аккуратно перемешайте.
- Установите программу **«Рис/Крупы»**, время приготовления **40 минут**.
- После звукового сигнала дайте каше настояться под крышкой 10 минут, после чего подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 3

Крупа перловая	200 г
Бекон	100 г
Лук репчатый	1 шт
Вода	600 мл
Масло сливочное	10 г
Соль	по вкусу

Приготовление:



1 час

- Нарежьте бекон и очищенный лук на кубики, выложите в чашу мультиварки вместе со сливочным маслом.
- Установите программу «Жарка», время приготовления **7 минут**. Помешивая, обжаривайте измельчённые ингредиенты до окончания работы программы.
- Добавьте в чашу к обжаренному бекону и луку перловую крупу, влейте воду, посолите по вкусу. Хорошо перемешайте все ингредиенты.
- Выберите режим «Рис/Крупы», время приготовления **50 минут**.
- Готовой каше дайте немного остыть, а затем — подавайте к столу.

Каши



Приятного аппетита!

ЯЧНЕВАЯ КАША НА МОЛОКЕ



Каши

Ингредиенты:

 Порций: 3

Крупа ячневая 150 г

Молоко 800 мл

Масло сливочное 10 г

Сахар 2 ст.л

Соль по вкусу

Приготовление:

 40 минут

- Чашу мультиварки смажьте маслом. Выложите крупу, добавьте сахар, соль. Влейте молоко и аккуратно перемешайте все ингредиенты.
- Установите режим «**Молочная каша**», время приготовления **40 минут**.
- Готовую кашу украсьте цукатами или свежими ягодами, подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 3

Крупа пшённая	100 г
---------------	-------

Молоко	700 мл
--------	--------

Сливочное масло	10 г
-----------------	------

Курага	50 г
--------	------

Сахар	по вкусу
-------	----------

Соль	по вкусу
------	----------

Приготовление:



1 час

- Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в неё крупу.
- Добавьте молоко, курагу, сахар и соль. Тщательно перемешайте ингредиенты.
- Выберите программу «**Молочная каша**», установите время приготовления **40 минут**. По окончании работы программы после звукового сигнала добавьте в кашу остатки масла и хорошо перемешайте.
- Если Вы хотите, чтобы каша была более густой, после приготовления оставьте её настояться под закрытой крышкой в режиме автоподогрева на 15-20 минут, а затем – подавайте к столу.

Каши



Приятного аппетита!

Каши

Ингредиенты:

 Порций: 3

Крупа манная 40 г

Молоко 500 мл

Масло сливочное 30 г

Какао-порошок 1/2 ч.л

Соль по вкусу

Сахар по вкусу

Приготовление:

 45 минут

- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите в чашу манную крупу, добавьте соль и сахар по вкусу. Влейте молоко и аккуратно перемешайте.
- Установите программу «Молочная каша», время приготовления **25 минут**. Оставьте кашу готовиться до окончания работы программы.
- Если Вы хотите, чтобы каша была более густой, после приготовления оставьте её настояться под закрытой крышкой в режиме автоподогрева на 15-20 минут, а затем — подавайте к столу.
- Готовую кашу украсьте какао-порошком и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 4

Хлопья «5 злаков»	150 г
Вода	375 мл
Молоко	375 мл
Сливки	45 мл
Сахар	4,5 ст.л
Яблоко	1-2 шт

Приготовление:



40 минут

- В чашу мультиварки выложите хлопья и сахар, влейте молоко, воду. Все ингредиенты тщательно перемешайте.
- Установите режим **«Молочная каша»**, время приготовления **15 минут**. Оставьте кашу готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Пока каша готовится, тщательно промойте яблоки, очистите их от кожуры, удалите сердцевину. Натрите плоды на тёрке.
- Добавьте в чашу мультиварки к сваренной каше сливки и натёртое яблоко. Тщательно перемешайте все ингредиенты и закройте крышку мультиварки. Дайте каше настояться под закрытой крышкой в режиме автоподогрева в течение 10 минут.
- Готовую злаковую кашу можно украсить корицей, сухофруктами или орехами.

Каши



Приятного аппетита!

ШОКОЛАДНАЯ ОВСЯНАЯ КАША С МАКОМ

Каша

Ингредиенты:

 Порций: 3

Овсяные хлопья 90 г

Шоколад тёмный 20 г

Мак 1 ч.л

Масло сливочное 20 г

Молоко 600 мл

Соль по вкусу

Приготовление:

 35 минут

- Шоколад натрите на мелкой тёрке или раскрошите с помощью ножа.
- Чашу мультиварки смажьте маслом, внутрь выложите хлопья, влейте молоко.
- Установите программу «Молочная каша», время приготовления **25 минут**. Готовьте до окончания программы.
- К готовой каше добавьте шоколад и мак, перемешайте. Оставьте блюдо настояться под закрытой крышкой в режиме автоподогрева на 5-10 минут.
- Перед подачей готовую кашу можно дополнить свежими ягодами, миндальными лепестками.

Приятного аппетита!

ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ КАША С МЁДОМ

Ингредиенты:



Порций: 4

Крупа гречневая 300 г

Молоко 1 л

Масло сливочное 30 г

Мёд 1-2 ч.л.

Соль по вкусу

Приготовление:



1 час

- Чашу мультиварки смажьте маслом, внутрь выложите крупу, оставшееся масло, соль. Влейте молоко и перемешайте.
- Установите программу «Молочная каша», время приготовления **50 минут**.
- По окончании работы программы в готовую кашу добавьте мёд и тщательно перемешайте. Оставьте блюдо настояться под крышкой на 5-10 минут, а затем подавайте к столу.

Каши



Приятного аппетита!

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



Ингредиенты:



Порций: 3

Брокколи	200 г
Томаты	200 г
Сыр фета	50 г
Вода	500 мл
Масло оливковое	2 ст.л
Сок лимонный	1 ч.л
Горчица	1 ч.л
Мёд	1 ч.л
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

Приготовление:



20 минут

- Брокколи промойте, разделите на соцветия.
- В чашу мультиварки влейте воду, установите контейнер для приготовления на пару и выложите в него соцветия брокколи.
- Выберите режим **«Пар/Варка»**, время приготовления: **15 минут**. Закройте крышку мультиварки и оставьте брокколи готовиться на пару до окончания работы программы.
- Томаты нарежьте небольшими дольками. Сыр раскрошите.
- В отдельной ёмкости приготовьте заправку для салата. Для этого смешайте оливковое масло с лимонным соком, горчицей и мёдом. Тщательно перемешайте смесь.
- В глубокую посуду выложите брокколи, томаты, сыр. Добавьте салатную заправку, посолите и поперчите по вкусу.

Салаты и закуски



Приятного аппетита!

САЛАТ С ГРУШЕЙ И ЖАРЕНОЙ СЁМГОЙ

Салаты и закуски

Ингредиенты:

 Порций: 3

Филе сёмги	200 г
Груша	140 г
Томаты черри	3 шт
Смесь салатная	100 г
Соус соевый	1 ст.л
Масло оливковое	2 ст.л
Масло растительное	60 мл
Уксус винный	1 ч.л
Крахмал	1/2 ч.л
Мята	1/2 ч.л
Сахар	1½ ч.л
Соль	по вкусу

Приготовление:

 15 минут

- Филе сёмги нарежьте крупными кусками и выложите в отдельную посуду. Натрите филе сахаром и полейте небольшим количеством соевого соуса. Хорошо перемешайте. Затем добавьте к смеси крахмал и 1 ст.л. оливкового масла.
- В чашу мультиварки влейте 60 мл растительного масла и выберите программу «Жарка», время приготовления **3 минуты**. Когда масло в чаше разогреется и начнётся обратный отсчёт времени работы программы, выложите в горячее масло кусочки сёмги и обжаривайте их в горящем масле по 1 минуте с каждой стороны. Затем – достаньте из чаши и удалите остатки масла с помощью бумажных полотенец.
- Мята хорошо перетрите и смешайте с уксусом, сахаром и 1 ст.л. оливкового масла.
- Грушу очистите от плодоножки и семян, нарежьте тонкими ломтиками. Томаты черри нарежьте пополам.
- На блюдо для подачи выложите готовую сёмгу и салатные листья. Полейте ингредиенты заправкой из мяты. Поверх выложите ломтики груши и половинки томатов черри.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 3

Сыр Пармезан 150 г

Спаржа зелёная 400 г

Сливки (20%) 250 мл

Приготовление:



20 минут

- В чашу мультиварки влейте сливки и выложите стебли спаржи. Выберите режим **«Тушение»**, время приготовления: **15 минут**.
- Пармезан натрите на крупной тёрке.
- По окончании работы программы выложите спаржу из чаши, а к сливкам добавьте натёртый пармезан, оставив небольшое его количество для подачи готового блюда.
- Повторно включите программу **«Тушение»** на **5 минут**. Готовьте сливочно-сырный соус, периодически помешивая, до загустения.
- Готовую спаржу выложите на блюдо для подачи, посыпьте тёртым пармезаном и подавайте со сливочным соусом.

Салаты и закуски



Приятного аппетита!

САЛАТ ИЗ СЁМГИ С ПРОРОЩЕННОЙ ФАСОЛЬЮ

Салаты и закуски

Ингредиенты:

 Порций: 3

Филе сёмги 200 г

Капуста пекинская 200 г

Фасоль пророщенная 30 г

Масло растительное 2 ст.л

Соус соевый 2 ст.л

Соль по вкусу

Специи по вкусу

Приготовление:

 15 минут

- Филе сёмги промойте и обсушите с помощью бумажных полотенец. Нарежьте рыбу крупными кубиками (около 2 см с каждой стороны).
- В чашу мультиварки влейте растительное масло, соевый соус и добавьте специи по вкусу. Выложите нарезанное филе сёмги.
- Выберите программу «Жарка», время приготовления **10 минут**. Обжаривайте рыбу, периодически помешивая, до окончания работы программы под открытой крышкой.
- Пекинскую капусту нарежьте тонкой соломкой. Пророщенную фасоль смешайте с измельчённой капустой и выложите в салатницу.
- Готовую рыбу выложите к овощам, посолите и добавьте специи по вкусу и тщательно перемешайте салат.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 4

Телятина (филе) 600 г

Салатная смесь
(руккола, радичио) 160 г

Томаты 120 г

Вода 1,5 л

Масло оливковое 2 ст.л

Соль по вкусу

Специи по вкусу

Приготовление:



1 час 20 минут

- Телятину нарежьте крупными кусками и выложите в чашу мультиварки. Влейте в чашу воду и закройте крышку.
- Выберите программу «Пар/Варка», время приготовления: **1 час**. Оставьте мясо вариться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Салатные листья нарвите руками, выложите в салатницу. Нарежьте помидоры черри пополам и добавьте их к салатной смеси.
- Готовую телятину остудите и нарежьте небольшими кубиками.
- Добавьте мясо в салатную смесь, посолите и поперчите по вкусу, заправьте салат оливковым маслом и тщательно перемешайте.

Салаты и закуски



Приятного аппетита!

ШАМПИНЬОНЫ В СМЕТАНЕ

Салаты и закуски

Ингредиенты:

 Порций: 3

Шампиньоны 350 г

Сметана (15%) 200 г

Лук репчатый 100 г

Соль по вкусу

Специи по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Шампиньоны тщательно промойте и нарежьте каждый гриб на 4 части. Лук очистите и мелко порубите ножом.
- В чашу мультиварки выложите шампиньоны, лук, сметану. Добавьте соль и специи по вкусу. Выберите программу «**Тушение**», время приготовления **1 час**. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовому блюду дайте немного остыть, а затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Салаты и закуски



Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3

Бейби-картофель	400 г
Филе лосося	300 г
Йогурт без добавок	120 г
Горчица	1/2 ч.л
Укроп	1 ст.л
Шпинат свежий	1 пучок
Сок лимонный	по вкусу
Масло растительное	по вкусу
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу
Для итальянской заправки к салату:	
Масло оливковое	2 ст.л
Уксус бальзамический	1 ст.л
Чеснок	1/2 зубчика
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

Приготовление:

 40 минут

- Филе лосося приправьте солью и перцем по вкусу.
- Бейби-картофель хорошо промойте с помощью жесткой губки. Выложите промытый картофель в чашу мультиварки и влейте воду в таком количестве, чтобы уровень воды был выше уровня картофеля на 1 см.
- Установите в чашу контейнер для приготовления на пару и выложите в него приправленный специями лосось. Закройте крышку мультиварки и выберите программу **«Пар/Варка»**, время приготовления **10 минут**.
- По окончании работы программы снимите контейнер для приготовления на пару с приготовленным лососем и закройте крышку мультиварки. Повторно включите программу **«Пар/Варка»**, время приготовления: **20 минут**. Оставьте картофель довариваться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Пока картофель доваривается, приготовьте итальянскую салатную заправку. Для этого мелко порубите чеснок и смешайте его с оливковым маслом, бальзамическим уксусом и специями по вкусу. Тщательно перемешайте смесь и дайте ей настояться в течение 5-10 минут. После этого добавьте к готовой салатной заправке йогурт, горчицу и укроп. Тщательно перемешайте смесь.
- Готовый картофель остудите и нарежьте на половинки. Филе лосося разделите на небольшие кусочки. Зелень шпината крупно порубите или нарвите руками.
- Выложите картофель, лосось и шпинат в салатницу, добавьте туда готовую салатную заправку. Хорошо перемешайте салат. Перед подачей рекомендуем сбрызнуть салат небольшим количеством лимонного сока и приправить свежей зеленью укропа.

Ингредиенты:



Порций: 4-5

Сыр чеддер	350 г
Сливки (20%)	75 мл
Вино белое сухое	150 мл
Вода	50 мл
Сок лимонный	1/2 ч.л
Чеснок	10 г
Крахмал	10 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:



20 минут

- Сыр натрите на мелкой тёрке. Чеснок мелко порубите ножом.
- Сливки, воду и крахмал смешайте в отдельной ёмкости до однородной консистенции.
- В чашу мультиварки влейте вино. Включите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру приготовления **90°C**, время приготовления: **15 минут**.
- За 10 минут до окончания работы программы добавьте в чашу натёртый сыр и измельчённый чеснок. Готовьте смесь, непрерывно помешивая, до достижения однородной консистенции. Затем добавьте лимонный сок, соль и специи по вкусу, продолжайте помешивать.
- За 4 минуты до окончания работы программы добавьте в чашу к сырной массе смесь из сливок и крахмала. Готовьте до окончания работы программы, продолжая помешивать.

Салаты и закуски



Приятного аппетита!

Салаты и закуски



КУРИНОЕ СУФЛЕ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Филе куриное	400 г
Яйцо куриное	2 шт
Сметана	120 г
Вода	1,2 л
Салат листовой	по вкусу
Свежая зелень	по вкусу
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:

 1 час 30 минут

- В чашу мультиварки выложите куриное филе и влейте 600 мл воды. Добавьте соль по вкусу. Выберите программу «**Тушение**» и оставьте филе готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- После того, как куриное филе сварится, выложите его из мультиварки и дайте ему остыть.
- Остывшее куриное филе пропустите через мясорубку. Смешайте полученный фарш со сметаной, яйцами и растопленным сливочным маслом. Полученную смесь хорошо перемешайте, а затем взбейте с помощью блендера. В готовый фарш добавьте соль и специи по вкусу.
- Силиконовые формочки смажьте растительным маслом. Выложите в них куриный фарш.
- В чашу мультиварки влейте 600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару. Силиконовые формочки, наполненные основой для суфле, выставите в контейнер для приготовления на пару.
- Закройте крышку мультиварки и выберите программу «**Пар/Варка**», время приготовления: **20 минут**.
- Готовое суфле подавайте с гарниром из свежих овощей и зелени.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 4-5

Фасоль красная сушёная	200 г
Орехи грецкие	40 г
Лук репчатый	2 шт
Чеснок	2 зубчика
Петрушка	1 пучок
Кинза	1 пучок
Масло растительное	60 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:

🕒 10 часов

- Фасоль предварительно замочите в холодной воде и оставьте на 6-8 часов. По истечении времени слейте воду и тщательно промойте фасоль.
- В чашу мультиварки выложите фасоль и влейте литр воды. Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установив температуру **130°C**, время приготовления: **1 час 30 минут**.
- Измельчите грецкие орехи. Лук, чеснок и свежую зелень мелко порубите.
- Готовую фасоль пропустите через мясорубку или измельчите с помощью блендера. Смешайте полученную массу с измельчёнными орехами, овощами и зеленью. Добавьте соль и специи по вкусу и тщательно перемешайте.
- Подавайте готовый паштет со свежими лепёшками.

Салаты и закуски



Приятного аппетита!

ЛЕЧО

Салаты и закуски

Ингредиенты:

 Порций: 5

Перец сладкий (красный/жёлтый/
зелёный – смесь) 800 г

Каперсы 40 г

Чеснок 1-2 зубчика

Маслины без косточек 14 шт

Петрушка 30 г

Масло растительное 40 мл

Соль по вкусу

Специи по вкусу

Приготовление:

 1 час 30 минут

- Сладкий перец хорошо промойте, очистите от плодоножек и семян. Мякоть нарежьте небольшими полукольцами.
- Чеснок очистите и пропустите через пресс.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло и выберите программу **«Жарка»**, время приготовления: **10 минут**.
- В горячее масло выложите нарезанный перец и измельчённый чеснок. Добавьте соль и специи по вкусу. Периодически помешивая, обжаривайте овощи до окончания работы программы.
- По окончании обжаривания, закройте крышку мультиварки и включите программу **«Тушение»**, время приготовления: **1 час**.
- Промойте зелень петрушки и мелко порубите. Смешайте зелень с маслинами и каперсами и выложите ингредиенты в чашу мультиварки по окончании тушения. Хорошо перемешайте и оставьте под крышкой в режиме автоподогрева на 20 минут. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 5

Баклажаны	2 шт
Томаты	2 шт
Лук репчатый	1 шт
Чеснок	2 зубчика
Сок томатный	50 мл
Масло оливковое	70 мл
Базилик свежий	1 пучок
Орегано	1/2 ч.л
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:



1 час

- Баклажаны промойте и обсушите. Нарежьте плоды вдоль, ломтиками толщиной не более 1 см. Готовые ломтики посолите и оставьте на 10-15 минут. После этого ополосните баклажаны от излишков соли под проточной водой и слегка отожмите ломтики.
- Томаты очистите от кожуры. Лук и чеснок очистите от шелухи. Нарежьте томаты и лук мелкими кубиками, чеснок мелко порубите.
- В чашу мультиварки влейте масло и выберите программу «GARLYN ШЕФ», установив температуру **120°C**, время приготовления **50 минут**.
- Когда масло разогреется, выложите в чашу ломтики баклажанов и обжаривайте их, периодически помешивая, в течение 10 минут.
- К слегка обжаренным баклажанам добавьте измельчённые лук, чеснок и томаты. Посолите и добавьте специи по вкусу. Хорошо перемешайте ингредиенты и продолжайте готовить их в течение 20 минут, периодически помешивая.
- Зелень базилика мелко порубите и добавьте половину зелени в чашу мультиварки. Влейте в чашу томатный сок и тщательно перемешайте. Продолжайте готовить блюдо до окончания работы программы, периодически помешивая.
- Готовую закуску из баклажанов слегка остудите и выложите в отдельное блюдо для подачи. Украсьте закуску оставшейся зеленью базилика и подавайте к столу.

Салаты и закуски



Приятного аппетита!

СУПЫ

Приятного аппетита!

ФИНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП С ПОСОСЕМ

Ингредиенты:



Порций: 5

Филе лосося	400 г
Картофель	4 шт
Лук-порей	1 шт
Укроп	2 веточки
Масло сливочное	40 г
Сливки 30%	800 мл
Вода	1,5 л
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу
Лавровый лист	по вкусу

Приготовление:



1 час

- Лук-порей нарежьте полукольцами, выложите вместе с маслом в чашу мультиварки. Выберите программу **«Жарка»**, время приготовления **5 минут**. Обжаривайте лук, помешивая, до окончания работы программы.
- Картофель очистите, нарежьте кубиками. Выложите в чашу мультиварки. Добавьте лавровый лист, соль, перец и влейте воду.
- Выберите программу **«Суп»**, установите время приготовления **45 минут**.
- Филе лосося нарежьте крупными кусками.
- За 8-10 минут до окончания работы программы добавьте в суп нарезанное филе лосося и влейте сливки. Хорошо перемешайте ингредиенты и оставьте суп готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовому супу дайте немного остыть, а затем — подавайте к столу.

Супы



Приятного аппетита!

Супы

Ингредиенты:

 Порций: 5

Лук-порей	4 шт
Лук репчатый	2 шт
Картофель	500 г
Бульон куриный	1 л
Сливки 35%	250 мл
Масло оливковое	25 мл
Масло сливочное	35 г
Соль, специи	по вкусу
Сухарики пшеничные	по вкусу
Укроп	по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Лук-порей нарежьте полукольцами, репчатый лук порубите кубиками.
- В чашу мультиварки добавьте оливковое и сливочное масло. Выберите программу «Жарка», время приготовления **8 минут**. Выложите в чашу нарезанный репчатый лук и лук-порей. Обжаривайте овощи, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Картофель очистите и нарежьте кубиками. Переместите в чашу мультиварки к обжаренным овощам. Влейте в чашу куриный бульон. Добавьте соль и специи по вкусу.
- Выберите режим «Суп», установите время приготовления **40 минут**. Готовьте до окончания работы программы.
- С помощью блендера пробейте суп до однородной консистенции. В полученную массу добавьте сливки. Хорош перемешайте суп и закройте крышку мультиварки, оставив суп настаиваться в режиме подогрева в течение 10-15 минут.
- Готовому супу дайте полностью остыть. Подавайте блюдо с пшеничными сухариками и свежей зеленью.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 6

Филе бедра курицы 250 г

Картофель 3 шт
(или 2 шт крупного размера)

Лук репчатый 60 г

Морковь 100 г

Томаты 1 шт

Вода 2 л

Свежая зелень
(петрушка, укроп) 2-3 веточки

Соль по вкусу

Перец чёрный молотый по вкусу

Приготовление:



1 час 30 минут

- Филе бедра нарежьте на средние кусочки. Овощи очистите, картофель, лук и томат нарежьте кубиками, морковь натрите на средней тёрке.
- В чашу мультиварки выложите мясо, влейте воду. Выберите программу **«Суп»**, время приготовления **40 минут**. Когда вода закипит, снимите пенку с бульона и оставьте бульон вариться до окончания работы программы.
- К куриному бульону добавьте нарезанные овощи, посолите и поперчите по вкусу. Выберите программу **«Суп»**, установите время приготовления **30 минут**. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Перед подачей украсьте готовый суп рубленой свежей зеленью по вкусу.

Супы



Приятного аппетита!

СУП С ЛИСИЧКАМИ И СЫРОМ

Супы

Ингредиенты:

 Порций: 5

Лисички свежие	400 г
Сыр твёрдый	75 г
Картофель	2 шт
Морковь	1 шт
Лук репчатый	1 шт
Вода или куриный бульон	1,5 л
Масло растительное	2-3 ст.л
Соль	по вкусу
Жареный сушёный лук	1 ч.л

Приготовление:

 1 час

- Лук, морковь и картофель очистите, нарежьте овощи соломкой.
- В чашу мультиварки влейте масло, выложите морковь и лук. Выберите программу **«Жарка»**, время приготовления: **6 минут**. Помешивая, обжаривайте овощи до окончания работы программы.
- Лисички хорошо промойте и обсушите, порубите грибы небольшими ломтиками. Выложите лисички в чашу к обжаренным овощам, выберите программу **«Жарка»**, время приготовления: **5 минут**. Обжаривайте смесь, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- К обжаренным ингредиентам добавьте картофель, соль и специи по вкусу. Влейте воду.
- Выберите программу **«Суп»**, установите время приготовления **45 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Готовый суп немного остудите и подавайте к столу, добавив к нему натёртый сыр и жареный сушёный лук.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 6

Говядина (филе)	200 г
Капуста белокочанная	120 г
Свёкла	250 г
Картофель	3 шт
Морковь	1 шт
Лук репчатый	1 шт
Чеснок	1-2 зубчика
Вода	1,5 л
Паста томатная	50 г
Масло растительное	2 ст.л
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление:



1 час 30 минут

- Очистите овощи. Мясо, картофель, капусту, лук, свеклу, морковь нарежьте соломкой. Чеснок измельчите с помощью ножа или пресса.
- В чашу мультиварки влейте масло, выложите лук, морковь и свеклу.
- Установите режим «Жарка», время приготовления **7 минут**. Обжаривайте ингредиенты, периодически помешивая.
- К обжаренным овощам добавьте томатную пасту и включите программу «Жарка» ещё на **3 минуты**. Продолжайте обжарку, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Выложите к обжаренным овощам говядину, капусту, картофель, чеснок, соль и специи по вкусу. Влейте воду, аккуратно перемешайте.
- Выберите программу «Суп», установите время приготовления **1 час 20 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Готовому борщу дайте немного остыть, а затем — подавайте к столу со свежей сметаной и зеленью по вкусу.

Супы



Приятного аппетита!

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Супы

Ингредиенты:

 Порций: 5

Фарш мясной	250 г
Картофель	3 шт
Морковь	1 шт
Лук репчатый	1 шт
Вермишель	20 г
Вода	1,5 л
Масло растительное	1 ст.л
Зелень укропа, петрушки	1-2 веточки
Соль	по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Мелко порубите лук, натрите морковь на тёрке.
- В чашу мультиварки влейте масло. Включите программу «Жарка», время приготовления **7 минут**.
- В разогретую чашу выложите измельченные лук и морковь, обжаривайте овощи, периодически помешивая.
- Картофель очистите, нарежьте кубиками, добавьте в чашу мультиварки.
- Влейте воду, посолите по вкусу. Выберите программу «Суп», время приготовления **25 минут**.
- Мясной фарш хорошо вымесите, а затем сформируйте из него фрикадельки.
- В чашу мультиварки добавьте сформированные фрикадельки и включите режим приготовления «Суп» ещё на **15 минут**.
- По окончании работы программы добавьте в суп вермишель, тщательно перемешайте все ингредиенты. Включите режим «Суп» и оставьте блюдо готовиться ещё на **10 минут**.
- Готовому супу дайте немного остыть, а затем подавайте к столу, украсив свежей зеленью.

Приятного аппетита!

ПАСТА



СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ В ЧЕСНОЧНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Паста



Ингредиенты:

 Порций: 4

Спагетти 300 г

Креветки
(очищенные отварные) 350 г

Сливки 20% 250 мл

Твёрдый сыр 20 г

Вода 1,5 л

Растительное масло 2 ст.л

Сок лимона 1 ст.л

Чеснок 1 зубчик

Зелень укропа
и петрушки 1-2 веточки

Соль по вкусу

Приготовление:

 30 минут

- В чашу мультиварки влейте воду, выберите программу «Паста», время приготовления **10 минут**.
- После начала обратного отсчета выложите в кипящую воду спагетти, добавьте соль и хорошо перемешайте. Закройте крышку, готовьте до окончания программы, периодически помешивая спагетти. Готовую лапшу откиньте на дуршлаг.
- Очистите и измельчите чеснок.
- Выберите режим «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **160°C**, время приготовления **10 минут**.
- Разогрейте масло в чаше мультиварки и обжаривайте чеснок на протяжении 30 секунд.
- Сбрызнутые лимонным соком креветки выложите в чашу, влейте сливки. Уваривайте соус в течение 5 минут.
- Выложите спагетти к соусу и креветкам, хорошо перемешайте и продолжайте готовить до окончания работы программы, периодически помешивая.
- Перед подачей добавьте к пасте тёртый сыр твёрдых сортов.

Приятного аппетита!

A close-up photograph of a plate of spaghetti. The spaghetti is a light yellow color and is piled high. It is covered in a thick, red meat sauce. On top of the sauce, there is a generous amount of shredded white cheese and a small sprig of fresh green basil. The plate is dark grey or black. In the background, there are some blurred green leaves and a wooden surface.

Паста

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 5

Фарш мясной (домашний)	320 г
Томаты	120 г
Спагетти	280 г
Лук	80 г
Сладкий перец	80 г
Морковь	60 г
Чеснок	2-3 зубчика
Масло растительное	40 мл
Паста томатная	80 г
Твёрдый сыр	40 г
Вода	1,5 л
Перец чёрный молотый	по вкусу
Перец красный молотый	по вкусу
Кориандр молотый	по вкусу
Паприка	по вкусу
Лавровый лист	по вкусу
Соль	по вкусу

Приготовление:

 1 час

- В чашу мультиварки добавьте 2 ложки растительного масла и включите программу «Жарка» на **15 минут**. Когда масло нагреется, выложите в чашу мультиварки фарш. Обжаривайте фарш, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Морковь и лук очистите от кожуры. Лук мелко порубите, морковь натрите на тёрке.
- Перец очистите от плодоножки и семян. Нарежьте соломкой. Томаты очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Чеснок очистите и пропустите через пресс.
- В хорошо обжаренный фарш добавьте измельчённые лук и морковь. Включите программу «Жарка», время приготовления **10 минут**.
- К обжаренному с овощами фаршу добавьте измельчённый сладкий перец, томаты, томатную пасту, чеснок и лавровый лист, а также добавьте соль и специи по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты. Закройте крышку мультиварки и включите программу «Тушение». Время приготовления: **25 минут**.
- Готовый соус выложите из чаши в отдельную ёмкость и накройте крышкой, чтобы смесь настоялась.
- В очищенную чашу мультиварки влейте полтора литра воды. Включите режим «Паста», время приготовления: **10 минут**.
- Когда вода закипит, выложите в чашу спагетти. Немного помешайте и оставьте спагетти готовиться под закрытой крышкой. Периодически помешивайте спагетти в процессе приготовления.
- Натрите твёрдый сыр на тёрке.
- Готовые спагетти разложите в порционные тарелки, выложите поверх мясной соус, а затем посыпьте тёртым сыром.



Паста

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 4

Филе куриное	450 г
Паста пенне	280 г
Брокколи	600 г
Шампиньоны (мелкого размера)	200 г
Масло сливочное	2 ст.л
Сыр Чеддер	110 г
Сыр Пармезан	60 г
Бульон куриный	350 мл
Сливки 30%	60 мл
Паприка	1 ч.л
Горчичный порошок	1/2 ч.л

Приготовление:

 30 минут

- Куриное филе нарежьте небольшими кусочками.
- Шампиньоны хорошо промойте, обсушите с помощью бумажных полотенец. Нарежьте грибы тонкими пластинками.
- В чашу мультиварки выложите сливочное масло. Включите режим «Жарка», время приготовления **10 минут**.
- В разогретое масло выложите измельчённую курицу и шампиньоны. Обжаривайте до окончания программы, периодически помешивая.
- Брокколи хорошо промойте и обсушите. Затем нарежьте соцветия на 4 части.
- В чашу мультиварки выложите брокколи, добавьте паприку и горчицу, влейте сливки и куриный бульон. Также в чашу выложите пасту.
- Закройте крышку мультиварки и установите программу «Паста», время приготовления: **10 минут**. Оставьте готовиться до окончания работы программы.
- Сыры Чеддер и Пармезан натрите на тёрке.
- По окончании работы программы откройте крышку мультиварки, добавьте к пасте натёртые сыры чеддер и пармезан, помешивайте ингредиенты до загустения.
- Готовой пасте дайте немного остыть, а затем подавайте к столу.

Ингредиенты:



Порций: 3

Короткая паста (пенне/фузилли/тортильони)	100 г
---	-------

Протёртые томаты в собственном соку	200 г
-------------------------------------	-------

Листья базилика	3 г
-----------------	-----

Вода	200 мл
------	--------

Рикотта	80 г
---------	------

Оливковое масло	20 мл
-----------------	-------

Чеснок	5 г
--------	-----

Соль	по вкусу
------	----------

Свежемолотый чёрный перец	по вкусу
---------------------------	----------

Приготовление:



20 минут

- В чашу мультиварки влейте 100 мл воды и добавьте протёртые томаты в собственном соку. Пропустите чеснок через пресс и также добавьте в чашу мультиварки. Хорошо перемешайте ингредиенты.
- Включите режим «Тушение», время приготовления: **10 минут**. Оставьте готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Добавьте в чашу пасту и влейте 100 мл воды. Перемешайте ингредиенты. Выберите программу «Паста», время приготовления: **8 минут**. Готовьте под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- По окончании работы программы добавьте к пасте рикотту. Посолите и поперчите по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты.
- Зелень базилика хорошо промойте и просушите с помощью бумажных полотенец, а затем мелко порубите.
- Подавайте готовую пасту к столу, украсив свежей зеленью базилика.

Паста



Приятного аппетита!

КАННЕЛОНИ С ШАМПИНЬОНАМИ И БЕКОНОМ

Паста

Ингредиенты:

 Порций: 3

Каннелони	150 г
Шампиньоны	300 г
Бекон	100 г
Сыр твёрдый	100 г
Лук красный	1 шт
Чеснок	1 зуб
Вода	300-400 мл
Сметана	2 ст.л
Томатная паста	3 ст.л
Соль, специи	по вкусу

Приготовление:

 15 минут

- Лук и грибы нарежьте на крупные кусочки, вместе с чесноком пропустите через мелкую решётку мясорубки.
- Сыр натрите на мелкой тёрке, бекон нарежьте небольшими кубиками, добавьте к измельчённым ингредиентам и хорошо перемешайте. Добавьте в смесь соль и специи по вкусу, перемешайте.
- Приготовленной начинкой наполните каннелони, выложите изделия в чашу мультиварки.
- В отдельной ёмкости смешайте воду, сметану и томатную пасту. Полученным соусом полейте каннелони. Необходимо такое количество жидкости, чтобы она полностью покрывала каннелони в чаше. Поверх посыпьте тёртый сыр.
- Выберите режим «Паста», установите время приготовления **12 минут**. Готовьте до окончания программы.

Приятного аппетита!

ВТОРЫЕ БЛЮДА



ПЛОВ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Вторые блюда

Ингредиенты:

 Порций: 4

Рис 300 г

Морепродукты (ассорти) 350 г

Лук репчатый 1 шт

Морковь 1 шт

Вода 370 мл

Растительное масло 2 ст.л

Соль, специи по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Морковь и лук очистите, нарежьте мелкой соломкой.
- В чашу мультиварки добавьте растительное масло, выложите нарезанные овощи, добавьте к ним морепродукты, соль и специи по вкусу. Тщательно перемешайте ингредиенты.
- Сверху равномерно выложите рис, влейте воду.
- Выберите режим **«Рис/Крупы»**, время приготовления **50 минут**. Готовьте под закрытой крышкой, периодически помешивая.
- По окончании программы готовый плов тщательно перемешайте, оставьте настояться под закрытой крышкой на 15 минут, а затем подавайте к столу

Приятного аппетита!

76 ТУШЁНАЯ КАПУСТА С ГОВЯДИНОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Ингредиенты:



Порций: 4

Капуста	600 г
Говядина	300 г
Лук репчатый	1 шт
Морковь	1 шт
Чернослив	5 шт
Томатная паста	2 ст.л
Вода	300 мл
Масло растительное	1-2 ст.л
Свежая зелень	1-2 веточки
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление:



1 час 10 минут

- Лук и морковь очистите, нарежьте соломкой. Таким же образом нарежьте мясо и чернослив. Капусту нашинкуйте.
- В чашу мультиварки влейте масло, выложите лук и морковь. Выберите программу **«Жарка»**, время приготовления **10 минут**.
- Начните обжаривать овощи, периодически помешивая. Спустя 5 минут добавьте в чашу к овощам говядину и готовьте до окончания программы.
- К обжаренным ингредиентам добавьте капусту, чернослив, томатную пасту, соль, специи и воду. Все ингредиенты аккуратно перемешайте. Выберите программу **«Тушение»**, время приготовления **1 час**. Готовьте блюдо под закрытой крышкой, периодически помешивая.
- Готовое блюдо украсьте рубленой зеленью и подавайте к столу.

Вторые блюда



Приятного аппетита!

ЖАРЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С МЁДОМ И СОЕВЫМ СОУСОМ

Вторые блюда

Ингредиенты:

 Порций: 2

Куриные крылья 500 г

Мёд 3 ст.л

Соевый соус 4 ст.л

Масло растительное 2 ст.л

Лимонный сок 1 ст.л

Перец чёрный молотый по вкусу

Лук зелёный для украшения

Приготовление:

 30 минут

- Куриные крылья промойте и обсушите с помощью бумажных полотенец.
- В отдельной ёмкости смешайте соевый соус, мёд и сок лимона.
- В чашу мультиварки влейте масло. Выберите программу «Жарка», время приготовления **30 минут**.
- В раскаленное масло выложите мясо, приправьте перцем. Обжаривайте с каждой стороны до образования румяной корочки.
- Затем к мясу добавьте полученный соус. Продолжайте обжаривать до окончания работы программы.
- Готовые крылышки переложите в блюдо, украсьте мелко нарезанным зелёным луком.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

Порций: 3

Печень куриная	500 г
Картофель	3-4 шт
Перец красный сладкий	1 шт
Лук репчатый	1 шт
Чеснок	2 зубчика
Бульон куриный	300 мл
Молоко	200 мл
Сахар	1/2 ч.л
Мука	1 ст.л
Петрушка, укроп	1-2 веточки
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:

1 час 40 минут

- Куриную печень хорошо промойте, нарежьте небольшими кусочками, выложите в отдельную посуду и залейте молоком. Оставьте печень в молоке на 30-40 минут. Затем слейте молоко.
- Подготовьте овощи. Картофель и перец нарежьте крупными кубиками, лук – соломкой. Измельчите свежую зелень.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки. Добавьте бульон, муку, сахар, соль и специи. Перемешайте.
- Выберите режим **«Тушение»**, время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания работы программы, периодически помешивая.

Вторые блюда**Приятного аппетита!**

СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ ТУШЁНЫЕ С ФАСОЛЬЮ

Вторые блюда



Ингредиенты:

 Порций: 4

Рёбра свиные 600 г

Фасоль белая 300 г

Томаты 2 шт

Лук репчатый 1 шт

Чеснок 1 зубчик

Томатная паста 1 ст.л

Вода 200 мл

Петрушка 1 веточка

Соль по вкусу

Перец чёрный молотый по вкусу

Приготовление:

 12 часов

- Фасоль предварительно замочите в холодной воде на 10-12 часов.
- Томаты, лук нарежьте кубиками, чеснок измельчите.
- В чашу мультиварки выложите свиные рёбрышки, фасоль, томаты, лук, чеснок. Посолите, добавьте специй. Влейте воду.
- Выберите программу «**Тушение**», время приготовления **1 час 10 минут**.
- Готовое блюдо украсьте рубленой зеленью и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

ОКУНЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ЛИСТЬЯХ ЛУКА-ПОРЕЯ

Ингредиенты:



Порций: 4

Окунь (без головы)	2 тушки
Лук-порей (стебель)	1 шт
Сок лимона	1 ч.л
Масло оливковое	1 ст.л
Вода	1 л
Розмарин сушёный	1 ч.л
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:



1 час 20 минут

- Очистите и выпотрошите рыбу, промойте под холодной водой.
- Стебель порея при необходимости разрежьте поперёк на 2 части (чтобы обе части поместились в чашу и могли быть полностью покрыты водой).
- В чашу мультиварки влейте воду и выберите программу «Пар/Варка», время приготовления **10 минут**.
- Когда вода в чаше дойдёт до кипения, опустите стебель сельдерея в кипящую воду на 3 минуты, после чего достаньте сельдерей и дайте стечь остаткам воды со стебля. Выключите программу «Пар/Варка», слейте воду и промойте чашу. Дайте чаше высохнуть или высушите с помощью бумажных полотенец для дальнейшего использования.
- Тушки окуня сбрызните лимонным соком, натрите солью, специями и оливковым маслом.
- Листья стебля лука-порея выложите внахлёст, аккуратно заверните в них каждую тушку, после чего заверните рыбу в лист фольги и выложите полученные изделия в чашу мультиварки.
- Установите программу «Выпечка», время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы.
- Готовую рыбу подавайте со свежими или тушёными овощами.

Вторые блюда



Приятного аппетита!

ИНДЕЙКА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

Вторые блюда

Ингредиенты:

 Порций: 4

Филе бедра индейки 400 г

Чечевица 200 г

Лук репчатый 1 шт

Морковь 1 шт

Томаты 2 шт

Чеснок 1 зубчик

Вода 300 мл

Свежая зелень
(петрушка, укроп) 2 веточки

Соль, специи по вкусу

Приготовление:

 1 час 30 минут

- Мясо промойте, обсушите и нарежьте кубиками.
- Лук и морковь очистите, нарежьте соломкой. Томаты разрежьте на крупные дольки. Чеснок и зелень мелко порубите.
- В чашу мультиварки выложите мясо, чечевицу, овощи. Добавьте соль и специи, влейте воду. Аккуратно перемешайте все ингредиенты.
- Установите программу «**Тушение**», время приготовления **1 час 20 минут**. Готовьте до окончания программы, периодически помешивая.

Приятного аппетита!

ТЕЛЯТИНА С ТОМАТАМИ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ

Ингредиенты:



Порций: 4

Телятина 500 г

Томаты
консервированные цельные
в собственном соку 400 г

Перец красный 1 шт

Горошек зелёный 200 г

Чеснок 1 зубчик

Вода 200 мл

Соль по вкусу

Специи по вкусу

Приготовление:



1 час 30 минут

- Мясо нарежьте небольшими кусочками, слегка отбейте.
- Перец очистите от плодоножки, сердцевины и семян, нарежьте кубиками. Чеснок очистите и мелко порубите.
- Все ингредиенты, кроме зелёного горошка, выложите в чашу мультиварки, добавьте соль и специи, влейте воду. Перемешайте все ингредиенты.
- Выберите программу «**Тушение**», время приготовления **1 час 20 минут**.
- По окончании работы программы добавьте в чашу к остальным ингредиентам зелёный горошек и хорошо перемешайте. Закройте крышку и включите программу «**Тушение**» ещё на **10 минут**. Оставьте блюдо готовиться под крышкой до окончания работы программы.

Вторые блюда



Приятного аппетита!

Вторые блюда

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Ингредиенты:

 Порций: 3

Фарш из баранины	400 г
Яйцо куриное	2 шт
Лук репчатый	1 шт
Чеснок	1 зубчик
Масло растительное	3 ст.л
Жидкий дым	1 ст.л
Зелень кинзы, петрушки	2 веточки
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:

 30 минут

- Лук, чеснок и свежую зелень измельчите с помощью блендера.
- В отдельную посуду выложите бараний фарш, добавьте к нему измельчённые овощи, куриные яйца, жидкий дым, соль и специи по вкусу. Хорошо перемешайте смесь до однородности, а затем сформируйте из полученной массы продолговатые колбаски.
- В чашу мультиварки влейте масло. Выберите программу «Жарка», время приготовления **20 минут**.
- Обжаривайте люля-кебаб до золотистой корочки со всех сторон, периодически переворачивая изделия.
- Готовое блюдо подавайте со свежими овощами и зеленью.

Приятного аппетита!

ПРЯНАЯ КУРОЧКА КАРРИ СО СЛИВКАМИ

Ингредиенты:



Порций: 4

Филе грудки куриной	500 г
Морковь	1 шт
Лук репчатый	1 шт
Перец красный	1 шт
Томаты резаные консервированные	300 г
Масло сливочное	30 г
Вода	100 мл
Сливки	150 мл
Карри-порошок	1 ст.л
Имбирь сушеный	1/2 ч.л
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление:



1 час 30 минут

- Овощи очистите, нарежьте кубиками.
- Куриное филе нарежьте небольшими кубиками.
- В чашу мультиварки выложите масло. Включите программу **«Жарка»**, время приготовления **8 минут**. Когда масло растопится, выложите в чашу мультиварки курицу. Обжаривайте кусочки филе, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- К обжаренной курице добавьте морковь, лук и перец. Включите программу **«Жарка»**, время приготовления **10 минут**. Обжаривайте смесь, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- К обжаренной смеси добавьте консервированные томаты и специи, влейте воду. Хорошо перемешайте все ингредиенты. Выберите программу **«Тушение»**, установите время приготовления **1 час**.
- За 5 минут до окончания работы программы влейте в чашу сливки и хорошо перемешайте смесь. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовое блюдо подавайте с любимым гарниром, украсив свежей зеленью.

Вторые блюда



Приятного аппетита!

СЁМГА НА ПАРУ С БРОККОЛИ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

Вторые блюда

Ингредиенты:

 Порций: 2

Сёмга (стейк)	300 г
Брокколи	100 г
Фасоль стручковая	100 г
Сок лимона	1/2 ч.л
Вода	1 л
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:

 30 минут

- Стейк сёмги промойте и обсушите с помощью бумажных полотенец. Натрите филе смесью соли и специй по вкусу.
- В чашу мультиварки влейте воду, сверху установите контейнер для приготовления на пару. На контейнер выложите все ингредиенты. Закройте крышку.
- Установите режим «Пар/Варка», время приготовления **25 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Перед подачей сбрызните рыбу лимонным соком.

Приятного аппетита!

ВЫПЕЧКА



СЕРБСКИЙ КОХ

Выпечка

Ингредиенты:

 Порций: 4

Для теста:

Яйцо	4 шт
Сахарный песок	70 г
Мука	50 г
Манная крупа	45 г
Разрыхлитель	1 ч.л
Масло сливочное	10 г

Для заливки:

Молоко	400 мл
Сахарный песок	3 ст.л
Ванилин	1 г

Приготовление:

 1 час 30 минут

- Возьмите глубокую ёмкость. Белки отделите от желтков и взбейте их с сахаром до крепкой пены. По одному добавляйте к полученной массе желтки, продолжая взбивать.
- Ко взбитым яйцам добавьте муку, манную крупу и разрыхлитель. Перемешайте ингредиенты до однородной консистенции.
- Чашу мультиварки смажьте маслом, влейте приготовленное тесто.
- Установите режим «**Выпечка**», время приготовления **1 час 10 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Для заливки нагрейте молоко до высокой температуры (не доводя до кипения) добавьте к нему ванилин и сахар, хорошо перемешайте ингредиенты до полного растворения. Готовой смесью залейте пирог, не вынимая его из чаши.
- Готовому коху дайте остыть, после чего достаньте десерт из чаши, нарежьте на порционные кусочки и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

88 ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРУШЕЙ И ЦЕДРОЙ АПЕЛЬСИНА

Ингредиенты:

 Порций: 3

Творог	300 г
Яйцо	2 шт
Груша	1 шт
Цедра апельсина	1-2 ч.л
Сахар	2 ст.л
Манная крупа	2 ст.л
Сметана	1,5 ст.л
Масло сливочное	10 г

Приготовление:

 1 час 30 минут

- С помощью блендера взбейте куриные яйца с сахаром. Добавьте к смеси творог, сметану и манную крупу, взбейте массу до однородной консистенции.
- Грушу вымойте, очистите от кожуры, сердцевины и семян, нарежьте кубиками. Апельсин тщательно промойте и обсушите, снимите небольшое количество цедры и мелко порубите её ножом.
- В творожную массу выложите нарезанную грушу и измельчённую апельсиновую цедру. Хорошо перемешайте готовую смесь.
- Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в неё творожную массу.
- Установите программу «**Выпечка**», время приготовления **1 час**.
- Готовой запеканке дайте остыть в течение 30 минут, а затем извлеките блюдо из чаши и подавайте к столу.

Выпечка



Приятного аппетита!

ШАРЛОТКА С РЕВЕНЕМ

Выпечка

Ингредиенты:

 Порций: 4

Мука пшеничная	200 г
Яйцо	4 шт
Ревень	400 г
Сахар	200 г
Разрыхлитель	1½ ч.л
Масло сливочное	10 г

Приготовление:

 1 час 30 минут

- Ревень очистите от кожицы, нарежьте кубиками.
- В отдельной ёмкости смешайте яйца с сахаром. Добавьте к смеси муку и разрыхлитель, хорошо перемешайте смесь до однородной консистенции.
- В полученную смесь выложите нарезанный ревень, аккуратно перемешайте.
- Чашу мультиварки смажьте маслом, влейте тесто. Выберите программу **«Выпечка»**, время приготовления **1 час**.
- Готовой шарлотке дайте остыть, а затем подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 5

Мука пшеничная	280 г
----------------	-------

Кефир 2,5%	200 мл
------------	--------

Масло растительное	1 ст.л
--------------------	--------

Масло сливочное	10 г
-----------------	------

Сахар	1 ст.л
-------	--------

Соль	1 ч.л
------	-------

Сода	1/2 ч.л
------	---------

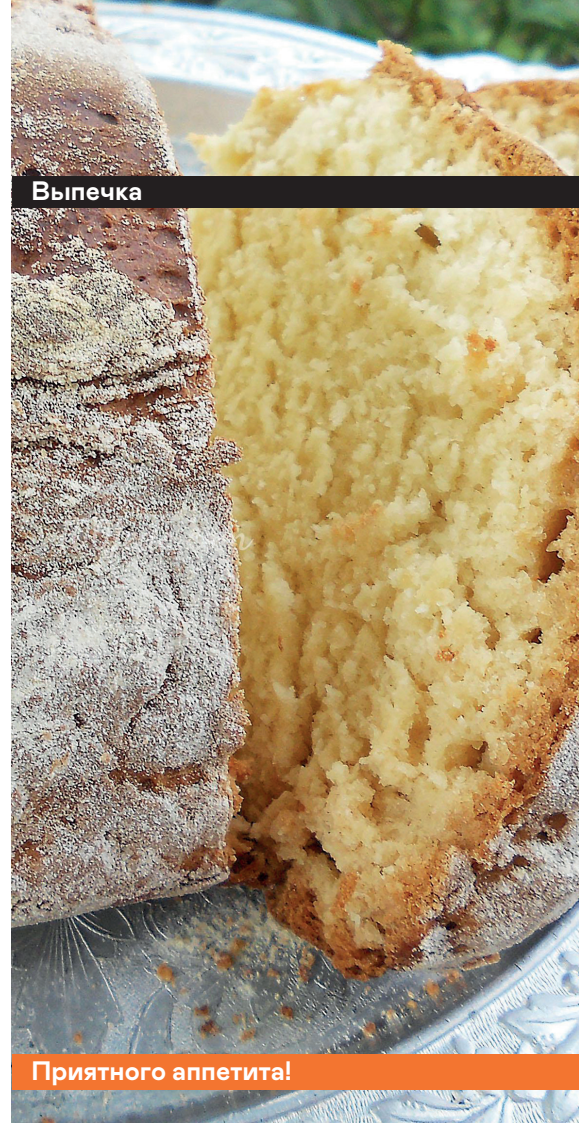
Приготовление:



3 часа 30 минут

- В отдельной ёмкости соедините кефир комнатной температуры, соль, сахар и соду. Перемешайте смесь и оставьте её настояться на несколько минут.
- Добавьте к кефирной смеси хорошо просеянную муку и добавьте растительное масло. Заместите однородное тесто, а затем накройте его полотенцем и оставьте на 15 минут.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, присыпьте дно и стенки ёмкости небольшим количеством муки. Выложите в чашу тесто для хлеба.
- Выберите программу «**Выпечка**», время приготовления **2 часа**. Готовьте до окончания работы программы.

Выпечка



Приятного аппетита!

ПИЦЦА С СЁМГОЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ

Выпечка

Ингредиенты:

 Порций: 3

Для пиццы:

Тесто дрожжевое 1 пластина

Сёмга копчёная 100 г

Моцарелла 50 г

Томаты черри 4 шт

Оливки 5 шт

Петрушка сушёная 1/2 ч.л

Масло сливочное 10 г

Руккола по вкусу(для украшения)

Для соуса:

Сливки (10%) 200 мл

Мука 15 г

Чеснок 1 зубчик

Соль по вкусу

Перец чёрный молотый по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Приготовьте соус для пиццы. Для этого в чашу мультиварки влейте сливки, добавьте муку, мелко рубленный чеснок, соль и перец по вкусу. Включите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **120°C**, время приготовления: **10 минут**. Непрерывно помешивая, разогревайте смесь, доводя её до густоты. Готовый соус выложите в отдельную ёмкость, а чашу мультиварки промойте и обсушите для дальнейшего использования.
- Сёмгу нарежьте тонкими слайсами, томаты черри и оливки кольцами. Моцареллу нарежьте в зависимости от формы: мини-шарики разрежьте пополам, цельный продукт нарежьте небольшими дольками.
- Тесто раскатайте в пласт, равный диаметру чаши.
- Чашу мультиварки смажьте маслом, на дно выложите тесто.
- Тесто смажьте приготовленным соусом, затем выложите поверх начинку: рыбу, томаты, оливки, сыр. Посыпьте сушёной петрушкой.
- Выберите режим **«Выпечка»**, установите время приготовления **40 минут**. Готовьте под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовую пиццу при подаче украсьте рукколой.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 3

Мука пшеничная 170 гДрожжи прессованные
свежие 6 г**Соль** 1 ч.л

Сахар 1 ч.л

Сыр твёрдый 10 г

Чеснок 1 зубчик

Вода 75 мл

Масло растительное 2 ст.л

Приготовление:



2 часа 30 минут

- Разведите дрожжи в тёплой воде.
- Просеянную муку смешайте с сахаром, введите в сухую смесь растворённые дрожжи и растительное масло. Хорошо перемешайте массу до однородности.
- Чеснок очистите и мелко порубите, сыр натрите на средней тёрке.
- Добавьте в тесто соль, рубленый чеснок и тёртый сыр. Тщательно перемешайте массу до однородности, затем накройте полотенцем и оставьте в тёплом месте на 1,5 часа.
- Когда тесто поднимется, раскатайте его в лепёшку.
- Чашу мультиварки смажьте маслом и выложите лепёшку в чашу. Выберите режим «GARLYN ШЕФ», установите температуру 130°C, время приготовления 40 минут. Оставьте блюдо готовиться под крышкой до окончания работы программы.
- Готовой лепёшке дайте остыть, а затем подавайте к столу.

Выпечка



Приятного аппетита!

Выпечка

Ингредиенты:

 Порций: 6

Яйцо куриное	5 шт
Сахар	1 стакан
Мука	1 стакан
Разрыхлитель	1 пакетик
Ванильный сахар	10 г
Масло сливочное	10 г

Приготовление:

 1 час 20 минут

- Отделите белки от желтков. Желтки взбейте вместе с сахаром.
- Отдельно взбейте белки до устойчивой пены.
- Взбитые желтки дополните просеянной мукой, ванильным сахаром и разрыхлителем. Тщательно перемешайте все ингредиенты до однородности.
- К полученной смеси добавьте взбитые белки. Аккуратно перемешайте все ингредиенты до однородной консистенции.
- Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в чашу полученное тесто.
- Установите режим «Выпечка» и время приготовления **1 час 10 минут**.
- Готовому бисквиту дайте немного остыть, а затем подавайте к столу.

Ингредиенты:



Порций: 4

Молоко 1 л

Йогурт натуральный
без добавок* 100 гЯгоды/фрукты/орехи
(для подачи и украшения) по вкусу

Приготовление:



10 часов

- Влейте молоко в чашу мультиварки и закройте крышку. Выберите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **160°C**. Время работы зависит от изначальной температуры молока. Необходимо довести его до кипения, а затем – сразу же остановить программу.
- Дайте молоку остыть до 38-40°C, а затем – снимите с него пенку.
- Добавьте натуральный йогурт к молоку. Хорошо перемешайте до однородности. Закройте крышку мультиварки.
- Включите режим приготовления **«Тесто/Йогурт»**, время приготовления **8 часов**. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- По окончании работы программы готовый йогурт разлейте в формочки** и поместите в холодильник на 2-3 часа до остывания и загустения.
- Готовый йогурт подавайте со свежими ягодами, фруктами, орехами и любыми другими добавками по своему вкусу.

* Для приготовления йогурта вместо 100 г натурального йогурта Вы также можете использовать специальную закваску. Достаточно соединить её с молоком и далее – следовать рецепту.

** Чтобы сделать приготовление йогурта ещё более удобным, используйте баночки для йогурта GARLYN JJ-01

Выпечка



Приятного аппетита!

НАПИТКИ



ОБЛЕПИХОВЫЙ МОРС С АПЕЛЬСИНОМ

Ингредиенты:



Порций: 5

Вода 1,2 л

Мёд 3 ст.л

Облепиха 300 г

Апельсин 1 шт

Приготовление:



1 час 30 минут

- Апельсин хорошо промойте и нарежьте дольками среднего размера.
- В чашу мультиварки влейте воду, добавьте мёд, облепиху и нарезанный апельсин.
- Выберите программу «Суп», время приготовления: **1 час 30 минут**. Оставьте морс готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый напиток немного остудите и подавайте к столу.

Напитки



Приятного аппетита!



Напитки

ТОПЛЁНОЕ МОЛОКО

97

Ингредиенты:

 Порций: 4

Молоко (3,2%) 1 л

Сливки (10%) 200 мл

Приготовление:

 4 часа

- В чашу мультиварки влейте молоко и сливки, хорошо перемешайте ингредиенты и закройте крышку.
- Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **100°C**, время приготовления: **4 часа**. Оставьте блюдо готовиться до окончания работы программы.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 3

Молоко (4-6%)	450 мл
---------------	--------

Тёмный шоколад	100 г
----------------	-------

Корица (палочка)	1 шт
------------------	------

Сахар тростниковый	по вкусу
--------------------	----------

Гвоздика	по вкусу
----------	----------

Мускатный орех тёртый	по вкусу
-----------------------	----------

Маршмеллоу (для украшения)	по вкусу
-------------------------------	----------

Приготовление:



10 минут

- В чашу мультиварки влейте молоко. Добавьте к нему специи и сахар по вкусу.
- Палочку корицы разломайте на несколько кусочков и добавьте в чашу мультиварки.
- Выберите режим «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **140°C**, время приготовления **10 минут** (точное время приготовления зависит от скорости закипания молока: после того, как оно начнёт закипать, необходимо варить смесь в течение 2 минут, а затем – остановить работу программы).
- В горячее молоко выложите шоколад, разломанный на небольшие кусочки. Непрерывно помешивайте до тех пор, пока шоколад полностью не растворится в горячем молоке. Горячий шоколад должен иметь однородную консистенцию.
- Готовый горячий шоколад разлейте по порционным чашкам и украсьте маршмеллоу. Подавайте напиток как отдельный десерт или совместно с любимым видом печенья.

Напитки



Приятного аппетита!

ЛИМОНАД

Напитки

Ингредиенты:

 Порций: 5

Вода 1,5 л

Лимон 3 шт

Сахар 1 стакан

Мята 1-2 веточки

Приготовление:

 4 часа

- Лимоны тщательно промойте и обсушите, нарежьте плоды тонкими кольцами.
- В чашу мультиварки выложите нарезанные лимоны и слегка придавите их, чтобы они пустили сок. Поверх лимонов выложите в чашу сахар и влейте питьевую воду. Добавьте листочки свежей мяты по вкусу.
- Закройте крышку мультиварки и выберите программу «**Тушение**», время приготовления **1 час**.
- Готовому напитку дайте настояться под закрытой крышкой в течение 2-3 часов, а затем — перелейте в отдельную ёмкость и отправьте в холодильник до полного остывания.
- Готовый лимонад подавайте с дольками свежего лимона, листиками мяты и кубиками льда.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 4

Молоко	600 мл
--------	--------

Вода	200 мл
------	--------

Сахар	100 г
-------	-------

Какао-порошок	80 г
---------------	------

Ваниль в стручке	1 шт
------------------	------

Приготовление:



40 минут

- Стручок ванили разрежьте вдоль на 2 половинки. С помощью ножа выскребите из стручка семена ванили.
- В чашу мультиварки влейте воду и молоко, добавьте сахар, какао-порошок и семена стручковой ванили. Тщательно перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
- Включите программу «ПАР/ВАРКА», время приготовления: **40 минут**. Готовьте до окончания работы программы, периодически помешивая.
- Готовый напиток тщательно перемешайте, а затем – дайте ему остыть. Подавайте какао с сахарной пудрой, маршмеллоу и другими дополнениями на свой вкус

Напитки



Приятного аппетита!

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И СЛИВ

Напитки

Ингредиенты:

 Порций: 5-6

Яблоки	450 г
Сливы	400 г
Сахар	90 г
Вода	1 л

Приготовление:

 2 часа

- Хорошо промойте яблоки, удалите сердцевину с косточками. Нарежьте плоды крупными кусочками.
- Сливы промойте, разрежьте пополам и удалите косточки.
- В чашу мультиварки выложите нарезанные фрукты, добавьте сахар и влейте воду.
- Включите программу «**Тушение**», время приготовления: **2 часа**. Оставьте компот готовиться до окончания работы программы.
- Готовый компот остудите и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



GARLYN MR-SOLO 3 ДЛЯ ДЕТЕЙ

Забота о малышах – многогранный процесс, с которым сталкиваются родители. Кормление самых маленьких – особенно важная часть ухода. Приготовить вкусные и полезные блюда и напитки для детей поможет мультиварка GARLYN MR-Solo 3. Широкий диапазон настройки температуры поможет подобрать оптимальные условия для обработки продуктов. А функция разогрева позволит идеально соблюдать нужную температуру при подготовке детского питания.

Благодаря встроенным автоматическим программам можно доверить компактной помощнице весь процесс приготовления, уделив свое внимание приятным занятиям с детьми. Не пропустите новые открытия и первые шаги своего малыша, а приготовлением пищи займётся мультиварка GARLYN. Порадуйте маленьких гурманов вкусными и полезными молочными кашами, натуральными пюре из фруктов и овощей, домашними котлетками и блюдами, приготовленным на пару. Пробуйте новые рецепты и готовьте самые любимые блюда и напитки ваших малышей в удобном пользовательском режиме.



При приготовлении еды для самых маленьких вместо соли и сахара стоит использовать специально приготовленный сахарный (или фруктозный) сироп и раствор соли.

- Чтобы приготовить раствор соли, необходимо 15 г соли растворить в 50 мл тёплой воды
- Чтобы приготовить сахарный сироп, необходимо растворить 100 г сахара в 40 мл тёплой воды
- Чтобы приготовить фруктозный сироп, растворите в 50 мл тёплой воды 100 г фруктозы

* Помните, что не стоит готовить раствор и сироп в большом количестве, чтобы не подвергать их долгому хранению. При длительном хранении в растворах могут появиться бактерии и прочие микроорганизмы.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Чтобы не провоцировать неокрепший иммунитет малышей, стерилизуйте посуду, из которой ваш ребёнок принимает пищу. С помощью мультиварки сделать это можно быстро, эффективно и безопасно, как с помощью воды, так и с помощью пара.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ С ПОМОЩЬЮ ВОДЫ

- Бутылочки и другую детскую посуду наполните водой, плотно закройте крышками и поместите в чашу мультиварки GARLYN.
- В чашу влейте воду таким образом, чтобы она доходила до уровня горлышка бутылочек, но при этом не превышала максимальную отметку на самой чаше.
- Закройте крышку мультиварки и подключите устройство к сети питания.
- Выберите программу приготовления «**GARLYN ШЕФ**». Установите температуру **100°C – 110°C** и настройте желаемое время стерилизации.
*При этом помните о том, что отсчёт времени выполнения программы начнётся только после того, как мультиварка разогреется до заданной температуры и вода начнёт закипать.
- Запустите программу. На дисплее будут отображаться все параметры, а также будет показано время до окончания выполнения программы.

После завершения работы программы раздастся звуковой сигнал. Баночки можно достать и опустошить, дать им остыть и вновь использовать их для кормления малышей.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ С ПОМОЩЬЮ ПАРА

Такой способ стерилизации подойдёт для мелких предметов (сосок, столовых приборов и т.д.).

- Разместите предметы в поддоне для приготовления на пару.
- В чашу мультиварки залейте 500 мл воды, сверху установите поддон для приготовления на пару с выложенными на него предметами, которые необходимо стерилизовать. Закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите время стерилизации 15 минут. Температура: **110°C**.
- Запустите выбранную программу и дождитесь её окончания.
- По завершении выполнения программы предметы для кормления малышей могут вновь быть использованы после полного остывания.

Чтобы обеззаразить различные жидкие продукты и тем самым увеличить их срок хранения, многие родители используют процесс пастеризации при кормлении малышей. Сделать это с помощью мультиварки будет в разы удобнее, так как соблюсти идеальные температурные условия получится без лишних усилий.

В процессе пастеризации жидкие продукты выдерживаются в течение часа при температуре около 60°C или в течение нескольких минут – при температуре от 70°C до 80°C. Чтобы пастеризовать продукты быстро и просто, используйте программу «GARLYN ШЕФ»

- Залейте продукт в чашу мультиварки таким образом, чтобы он не превышал максимальную отметку на самой чаше.
- Выберите в меню мультиварки программу «**GARLYN ШЕФ**». Установите температуру пастеризации (рекомендуемая температура **80°C**), настройте желаемое время работы программы.
- Запустите выбранную программу и дождитесь окончания её выполнения. Вся нужная информация будет отображаться на дисплее.
- После завершения работы программы готовый продукт перелейте в отдельную ёмкость и отправьте на хранение в холодильник.

*Время пастеризации зависит от объёма продукта, загружаемого внутрь чаши.

При небольшом объёме продукта (300–500 мл) рекомендуемое время пастеризации составляет 5 минут, для продукта объёмом 800-1000 мл рекомендуемое время пастеризации – 8 минут, а при пастеризации продуктов объёмом 1200-1300 мл время пастеризации составит 10-12 минут.

Каждый родитель знает, как важно подобрать оптимальную температуру для детского питания, чтобы малышу было особенно удобно и безопасно принимать пищу.

С помощью мультиварки GARLYN MR-Solo 3 можно осуществлять быстрый и безопасный подогрев детского питания на водяной бане.

- В чаше мультиварки разместите закрытую ёмкость с разогреваемой пищей, а также налейте воду (уровень воды при этом не должен превышать максимальную отметку). Закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **40°C** и настройте желаемое время приготовления..
- Запустите программу и дождитесь окончания её выполнения.
- Разогретый продукт немного встряхните перед употреблением.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С БАНАНОМ

Детское меню

Ингредиенты:

 Порций: 4

Творог 200 г

Банан (в зависимости
от размера плодов) 3-4 шт

Яйцо куриное 1 шт

Мёд 2 ст.л

Масло сливочное 2 ст.л

Лимон 1/2 шт

Приготовление:

 40 минут

- Бананы очистите, разрежьте пополам. Из половины лимона выжмите сок.
- В чашу мультиварки выложите половинки бананов, сбрызните их лимонным соком.
- В отдельной посуде соедините творог с яйцом, маслом и мёдом и тщательно перемешайте ингредиенты до однородной консистенции.
- Готовую творожную смесь выложите в чашу мультиварки поверх бананов. Закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **110°C**, время приготовления: **30 минут**. Готовьте запеканку до окончания работы программы.
- Готовой запеканке дайте полностью остыть, а затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 3

Крупа манная 20 г

Масло сливочное 5 г

Яблоко 200 г

Молоко (2,5%) 300 мл

Сахарный (или фруктозный)
сироп по вкусу

Приготовление:



25 минут

- Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и семян, а затем – натрите на мелкой тёрке.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите в чашу манную крупу, влейте молоко и добавьте фруктозный сироп по вкусу.
- Выберите программу «**Молочная каша**», время приготовления: **20 минут**. Оставьте кашу готовиться под закрытой крышкой, периодически помешивая.
- За 5 минут до окончания работы программы добавьте к каше натёртые яблоки и тщательно перемешайте. Закройте крышку мультиварки и оставьте блюдо готовиться до окончания работы программы.
- Готовую кашу остудите до комфортной температуры и подавайте к столу.

Детское меню



Приятного аппетита!

КАША РИСОВАЯ С МЯСОМ



Детское меню

Ингредиенты:

 Порций: 3

Рис круглозёрный шлифованный	40 г
---------------------------------	------

Филе говядины	100 г
---------------	-------

Масло сливочное	5 г
-----------------	-----

Вода	500 мл
------	--------

Раствор соли	по вкусу
--------------	----------

Приготовление:

 1 час 30 минут

- Рис тщательно промойте в холодной воде.
- Филе говядины промойте и обсушите, затем дважды пропустите через мясорубку.
- Чашу мультиварки смажьте маслом. Выложите в чашу рис, фарш, влейте воду и раствор соли по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **90°C**, время приготовления: **1 час**. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой, периодически помешивая.
- По окончании приготовления дайте каше настояться под крышкой 15 минут, а затем – дайте блюду немного остыть.
- Переложите содержимое чаши мультиварки в отдельную ёмкость и измельчите блюдо до однородной консистенции с помощью блендера.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:



Порций: 3

Картофель	70 г
-----------	------

Капуста	70 г
---------	------

Морковь	70 г
---------	------

Вода	500 мл
------	--------

Раствор соли	по вкусу
--------------	----------

Приготовление:



2 часа

- Овощи очистите и замочите в холодной воде на 1 час.
- Нарежьте овощи небольшими кубиками.
- В чашу мультиварки выложите нарезанные овощи, влейте воду и добавьте раствор соли по вкусу.
- Закройте крышку мультиварки, выберите программу «Суп», время приготовления 1 час.
- Готовый отвар процедите через сито, а затем – подавайте к столу.

Детское меню



Приятного аппетита!

Детское меню

Ингредиенты:

 Порций: 2

Молоко 60 мл

Раствор соли по вкусу

Яйцо куриное 2 шт.

Масло сливочное 5 г

Приготовление:

 20 минут

- В отдельной посуде слегка размешайте яйца с помощью вилки или венчика до однородности. Добавьте к яичной смеси молоко и раствор соли по вкусу. Тщательно перемешайте до полной однородности.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, а затем влейте в чашу смесь для омлета.
- Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **120°C**, время приготовления **15 минут**. Готовьте блюдо под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- По окончании работы программы откройте крышку мультиварки и дайте готовому омлету немного остыть, после чего – выньте из чаши и подавайте блюдо к столу.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 4

Филе куриное 100 г

Кабачок 100 г

Яблоко – 100 г

Вода 350 мл

Раствор соли по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Куриное филе промойте и обсушите. Нарежьте филе кубиками небольшого размера.
- Яблоко и кабачок промойте и очистите от кожуры и сердцевины. Нарежьте плоды кубиками небольшого размера.
- В чашу мультиварки выложите нарезанное куриное филе и овощи, добавьте воду и раствор соли по вкусу. Закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «**Тушение**», время приготовления **45 минут**. Готовьте блюдо до окончания работы программы, периодически помешивая.
- По окончании приготовления выложите мясо и овощи вместе с бульоном в отдельную ёмкость и измельчите с помощью блендера до однородной консистенции.

Детское меню



Приятного аппетита!

Фотографии в книге рецептов отображают возможные варианты подачи готового блюда. Конечный результат визуально может отличаться от изображений на страницах. Зависеть это может от способа нарезки, соблюдения температурных и других условий приготовления, сорта, свежести и спелости тех или иных ингредиентов.

Данные рецепты подобраны и протестированы специалистами компании GARLYN специально для мультиварки MR-SOLO 3.

Если Вы хотите поделиться собственными кулинарными идеями или улучшить предложенные рецепты по своему вкусу — напишите на нашу почту **ok@garlyn.ru**. А также отмечайте наши официальные аккаунты в соц. сетях под фото и видео Ваших блюд.

А лучшие рецепты от наших дорогих клиентов, мы обязательно опубликуем на официальном сайте.

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

GARLYN



ВАШИ РЕЦЕПТЫ

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:



Ещё больше вкусных и полезных
рецептов на сайте **garlyn.ru**

У техники есть

