



Receptai ir idėjos atitinkančios
Jūsų gyvenimo stilių

Technik für Möbel


Hettich

Intelligent Kitchens – Kaip susiplanuoti virtuvę kad būtų malonu ja naudotis?

Kaip naudojant "protingos" virtuvės koncepciją padaryti virtuvę pažangesnę?

Tik gerai suplanuotoje virtuvėje galima puikiai jaustis ir skaniai gaminti. Gerai suplanuota virtuvė turi daugybę privalumų – taupo laiką, saugo jūsų sveikatą ir padeda geriau išnaudoti erdvę.

Išsirinkite savo virtuvę:

Atkreipkite dėmesį į šiuos tris svarbius dalykus planuodami savo virtuvę:

- **Sutrumpinkite atstumus**
- **Turėkite ergonomišką virtuvę**
- **Privalumai naudojant naujausią furnitūrą**

Ši knygelė padės Jums patirti džiaugsmą planuojant savo virtuvę.





"Protingos" virtuvės koncepcija virtuvę skirsto į penkias funkcines zonas:



Maisto laikymas



Maisto ruošimas



Puodai ir keptuvės



Valymo priemonės ir šiukšlių dėžė



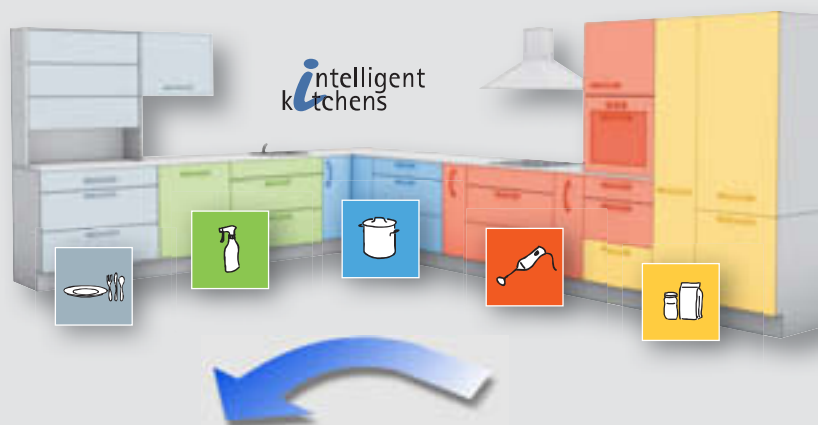
Stalo įrankiai ir indai

Virtuvė, suplanuota pagal šią koncepciją, turi šiuos privalumus: nėra nereikalingų judesių, ergonomiškas darbas (mažiau reikia lankstytis ar bandyti pasiekti aukščiau padėtus daiktus) ir protingai panaudota vidinė virtuvės furnitūra.



Išbandykite knygelėje siūlomus Dr. Oetker receptus savo "protingoje" virtuvėje. Jie puikūs.

**Intelligent Kitchens –
Džiaukitės savo virtuve**



Gerai suskirstytos virtuvės zonos turi daug privalumų – kaip ir geltonųjų lešių sriuba su jogurtu. Tiesiog labai skanu!

Geltonųjų lešių sriuba su jogurtu

1 nedidelis svogūnas

1 skiltelė česnakų

Du šaukštai aliejaus

Žiupsnelis kmynų

Žiupsnelis kalendros

Žiupsnelis kajeno pipirų

200 g džiovintų geltonųjų

ar raudonųjų lešių

600 ml daržovių sultinio

maža skardinė saldžiųjų kukurūzų

(sausas svoris 140 g.)

1 šaukštas išmirkytų van-

denyje razinų ar serbentų

200 g jogurto

plaktos grietinėlės

druskos, šviežiai maltų

pipirų

šlakelis citrinų sulčių

žiupsnelis petražolių

Ruošimo laikas: 45 minutės

1. Nulupkite ir susmulkinkite svogūną ir česnaką.

Įkaitinkite aliejų keptuvėje, sudėkite svogūną.

Po 5 minučių sudėkite česnaką ir kepinkite dar

5 minutes. Pridėkite prieskonių ir gerai išmaišykite.

2. Supilkite lešius ir daržovių sultinį, gerai išmaišykite ir užvirkite. Virkite ant silpnos ugnies retkarčiais pamaišant.

3. Įdėkite saldžiųjų kukurūzų, razinų ar serbentų, jogurto ir grietinėlės. Gerai išmaišykite, pašildykite, pagardinkite druska, pipirais ir šlakeliu citrinų sulčių.

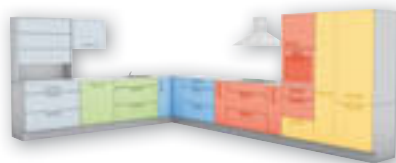
4. Pabarstykite sriubą smulkiai pjaustytomis petražolėmis.

Porcijai apytikriai: E: 15 g, F: 6 g, Kh: 30 g, kJ: 1034, kcal: 247

Mūsų patarimas: užtepkite jogurto ant šviežiai kepto "pranzūciško" batono riekelės ir skanaukite su sriuba.



L-formos virtuvė



Ištisinė virtuvė



Funkcinės zonos



Maisto laikymas



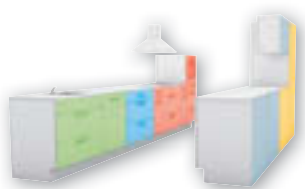
Maisto ruošimas



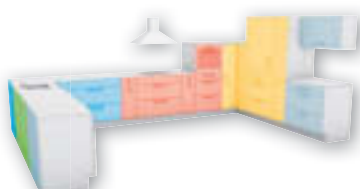
Intelligent Kitchens – sutrumpinkite atstumus

Mes parodysime kaip susikurti "protingą" virtuvę, tinkančią įvairioms virtuvės formoms. Specifiniai sprendimai virtuvės zonose pašalina nereikalingus ir sunkius judesius. Susiplanuokite virtuvę, kuri atitiks Jūsų reikalavimus nuo pat pradžios.

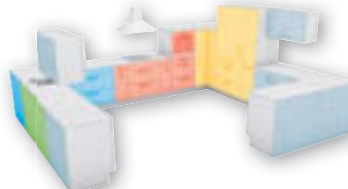
Lygiagreti virtuvė



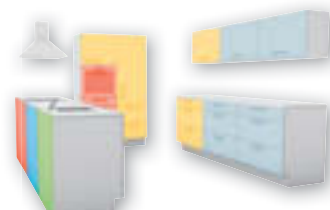
U-formos virtuvė



G-formos virtuvė



Virtuvė su sala



Puodai ir
keptuvės



Valymo priemonės
ir šiukšlių dėžė



Stalo įrankiai
ir indai

Sveika mityba yra svarbi mūsų sveikatai ir savijautai. Salotos yra tinkamas pasirinkimas.

Cesario salotos

1 porcija Cesario padažo (žiūrėti apačioje)
1 aisbergo salotos kerai
keletas dekoratyvinių salotų lapų, kaip pavyzdžiui
ridikėlių ar cikorijų
4 viščiukų krūtinėlių file
druskos, šviežiai maltų pipirų
augalinio aliejaus kepimui
100 g tarkuoto Parmezano sūrio
sauja pakepintos duonos kubelių

Ruošimo laikas: 30 minutės

1. Paruošiamės Cesario padažą. Suplėšome aisbergo ir dekoratyvinių salotų lapus, nuplauname ir paliekame išdžiūti.

2. Nuplauname vištienos krūtinėles šaltu vandeniu. Nusausiname, pabarstome druska ir pipirais, apkepiname abi puses įkaitintame aliejuje. Kepame vidutiniame karštyje 8-10 minučių retkarčiais pavartant.

3. Išimame vištienos krūtinėles iš keptuvės, uždengiame ir paliekame atšalti. Išdėliojame dekoratyvines salotas ant keturių lėkščių arba padėklo. Ant aisbergo salotų pilame padažą, išmaišome ir išdėliojame į lėkštes ar ant padėklo. Pabarstome Parmezano sūriu ir apkeptos duonos gabaliukais.

Porcijai apytikriai: E: 48 g, F: 52 g, Kh: 11 g, kJ: 2958, kcal: 707

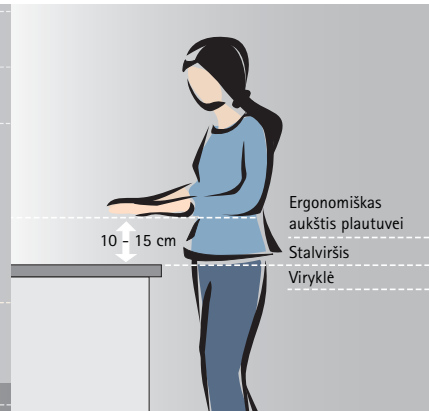
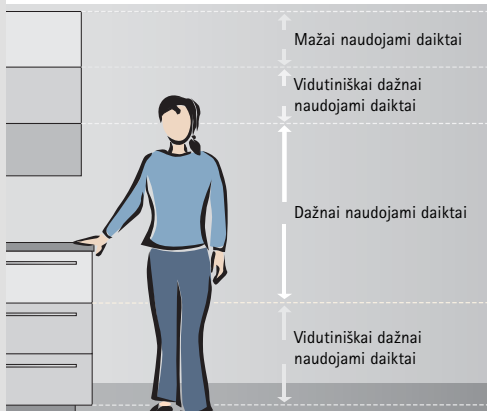
Cesario padažas

1 porcijai salotų:
250 g majonezo
50 ml grietinėlės, 50 ml pieno
1 česnako skiltelė
1-2 šaukštai tarkuoto Parmezano sūrio
1 šaukštas baltojo vyno acto
druskos, maltų pipirų

1. Supilti majonežą, grietinėlę ir pieną į aukštą indą. Nulupti ir susmulkinti česnaką.

2. Sudėti česnaką, Parmezano sūrį, supilti actą, druską ir pipirus. Viską išplakti – paruošta!

Sudėtis: E: 11 g, F: 155 g, Kh: 17 g kJ: 6260, kcal: 1496



Aukštis

Stengiantis išvengti dažno lankstymosi žemyn ir siekimo aukštai padėtų daiktų, dažniausiai naudojamus daiktus laikykite vidurinėje zonoje.

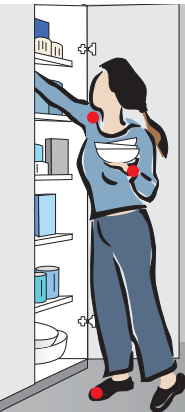
Darbo vietos aukštis

Darbo vietos aukštis turėtų būti parinktas pagal žmogaus, daugiausiai dirbančio virtuvėje, aukštį. Formulė: 10-15 cm žemiau sulenktos alkūnės, viryklė žemiau, plautuvė aukščiau.



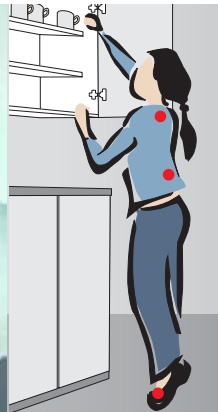
Ergonomika - kaip tai pritaikyti Jūsų virtuvėje?

"Protingos" virtuvės koncepcija padeda Jums išsirinkti virtuvę, atitinkančią Jūsų poreikius. Atkreipiant dėmesį į mūsų ir ekspertų patarimus, Jūs galite padaryti savo virtuvę saugesnę ir patogesnę naudotis.



Ūkinės spintos

Sudėti daiktai ištraukiamuose krepšiuose lengvai pasiekiami iš abiejų pusių.



Pakabinamos spintelės.

Gerai suplanuotoje virtuvėje su "protinga" furnitūra lengva pasiekti daiktus viršutinėse lentynose.



Pilno ištraukimo stalčiai

Visas turinys matomas. Pilno ištraukimo stalčiuose lengva pasiekti visus daiktus.



Geriausi receptai yra tie, pagal kuriuos kiekvienas gali pagaminti. Taip paprasta pagaminti – ir puiku – kaip bulviniai blyneliai.

Bulviniai blyneliai

1 kg virtų bulvių
1 svogūnas
3 kiaušiniai
1 nubrauktas arbatinis šaukštelis druskos
40 g kvietinių miltų
100 ml augalinio aliejaus

Ruošimo laikas: 45 minutės

1. Nulupkite bulves. Nulupkite svogūnus. Bulves ir svogūnus sutarkuokite stambia trintuve. Įdėkite kiaušinius, druską ir miltus, gerai išmaišykite.

2. Pašildykite truputėlį aliejaus keptuvėje. Su šaukštu dėkite tešlą į pakaitintą keptuvę, suplokite apatine šaukšto dalimi ir apkepkite iš abiejų pusių kol krašteliai paruduos ir taps traškantys,

3. Išimkite iškeptus bulvių blynelius iš keptuvės, galima naudoti servetėlę kad pašalintume aliejaus perteklių. Patiekti iš karto ar laikyti šiltai.

Porcijai apytikriai: E: 11 g, F: 25 g, Kh: 38 g, kJ: 1752, kcal: 418

Mūsų patarimas: kad bulviniai blyneliai būtų traškesni, vietoje dalies miltų įberkite 2-3 šaukštus avižinių dribsnių. Beje, blynelių skonis bus geresnis su keptais obuoliais ir salotomis.



Maisto laikymas



Maisto ruošimas

Platus vidaus įrangos pasirinkimas



Su "Protinga virtuve" įvesite tvarką savo virtuvėje

Parinkus tinkamą stalčių ir ištraukiamų krepšių vidinę organizaciją, galima efektyviau ir patogiau naudotis virtuve. Kiekvienoje iš penkių funkcinių zonų, kurias Jūs suplanuosite pagal "protingos" virtuvės koncepciją, bus lengva pasiekti visus daiktus.

Intelligent Kitchens – mėgaukitės savo susikurta virtuve!



Puodai ir keptuvės



Valymo priemonės ir šiukšlių dėžė



Stalo įrankiai ir indai

Ištraukiami krepšiai su daugybe vietos susidėti daiktams, tai ko Jūs norėtumėte – kaip ir šis skanus daržovių troškinys. Pabandykite!

Ratatouille

1 svogūnas
2 česnako skiltelė
1 raudona, 1 geltona ir 1 žalia paprika
1 baklažanas
1 cukinija
1 maža šakelė rozmarino
1 mažas ryšulėlis čiobrelių
1 valgomas šaukštas alyvuogių aliejaus
druskos, šviežiai maltų pipirų
1 skardinė pomidorų be odelės (800g)

Ruošimo laikas: 40 minučių

1. Nulupkite ir supjaustykite svogūną ir česnaką. Perpjaukite paprikas, išvalykite ir išimkite sėklas, tada nuplaukite ir supjaustykite.
2. Nuplaukite baklažaną ir cukiniją. Supjaustykite daržoves mažais kubeliais. Nuplaukite rozmariną ir čiobrelius, nusausinkite, nubraukite lapelius ir susmulkinkite.
3. Pašildykite truputėlį aliejaus plačiame puode ar keptuvėje. Supjaustytus baklažanus ir cukinijas pakepinkite atskirai. Pabarstykite druska ir pipirais ir laikykite atskirai. Supilkite į keptuvę svogūnus ir paprikas, pabarstykite druska ir pipirais. Pridėkite česnako ir šiek tiek pakepinkite.
4. Atidarykite pomidorų skardinę. Užpilkite šiek tiek pomidorų sulčių ant daržovių. Likutį sutriname ir pilame į keptuvę. Kaitiname ant mažos ugnies 10-15 min retkarčiais pamašant.
5. Kada padažas sutirštės, suberkite susmulkintas prieskonines žoleles, baklažanus ir cukinijas. Atsargiai sumaišykite ir pabarstykite druska ir pipirais.

Porcijai apytikriai: E: 6 g, F: 11 g, Kh: 14 g, kJ: 805, kcal: 191

Gardus patarimas: palikti atšalti, tada patiekti su šalta kepta mėsa ar žuvimi. Ant pakepto prancūziško batono galima paruošti kaip užkandėles. Arba patiekti lėkštelėje su avies ar ožkos sūriu.



Spintelė su ištraukiamais krepšiais: jie leidžia Jums matyti ir lengvai pasiekti visą krepšių turinį.

Viskas puikiai pasiekiamo



Maisto laikymas

Ar Jūs norėtumėte susidėti kaip galima daugiau, bet tvarkingai ir lengvai pasiekiamai? Tada rinkitės stalčius su puikiausia vidine organizacija.



Bus patogiau naudojant viršutinėse spintelėse:
Cargo IQ plus leis Jums pilnai išnaudoti erdvę viršutinėse spintelėse. Pilnai ištraukus, geriau matomi ir pasiekiami daiktai.



Stalčiai sumontuoti ūkinėje spintoje:
Geriau suskirstyta, lengviau pasiekti. Viduriniai stalčiai išsitraukia atskirai, kas leidžia patogiau paimti daiktus.

Net retai gaminantiems maistą reikia tuo mėgautis. Viskas vyks daug sklandžiau su puikia vidine virtuvės organizacija. Išbandykite patys!

Jautienos kepsnys kuniškai

400 g jautienos nugarinės
Riešuto dydžio imbiero gabalėlis
3-4 šaukštai šviesaus sojos padažo
1 šaukštas sambal oelek padažo (čili)
1 raudona paprika
200 g šparaginių pupelių
200 g pupelių daigų
1 skiltelė česnako
Du šaukštai aliejaus
Maltų pipirų
Druskos
1 žiupsnelis cukraus

Ruošimo laikas: 45 minutės

1. Supjaustykite mėsą juostelėmis. Marinatui nulupkite ir smulkiai supjaustykite imbierą. Sumaišykite kartu su sojos ir čili padažu. Užpilkite mėsą marinatu ir palikite 20-30 minučių.
2. Perpjaukite ir išvalykite papriką. Supjaustykite mažais kubeliais. Nuplaukite šparagines pupeles ir perpjaukite įstrižai. Nuplaukite pupelių daigus sietelyje ir palikite išdžiūti. Nulupkite ir sutrinkite česnaką.
3. Įkaitinkite aliejų keptuvėje. Sudėkite mėsą į keptuvę ir apkepinkite. Suberkite papriką, šparagines pupeles ir česnaką ir kepkite 5-8 minutes. Nepamirškite maišyti! Prieš baigiant kepti, sudėkite pupelių daigus.
4. Užberkite pipirų, šiek tiek druskos ir cukraus. Paruošta! Patiekti su ryžiais ar kunietiškais makaronais.

Porcijai apytikriai: E: 28 g, F: 10 g, Kh: 11 g, kJ: 1055, kcal: 251



Laikykite smulkus daiktus tvarkingai: atidarant stalčių, atsidero ir įdėklai smulkiems daiktams.

Plati vidaus organizacijos įvairovė: Ir žemų, ir aukštų stalčių vidų galite suskirstyti pagal savo poreikius.



Maisto atsargos lengvai pasiekiamos



Maisto laikymas

Maisto atsargas geriausiai laikyti greitai ir patogiai pasiekiamoje vietoje.



Kaip Jūs sutalpinate didelius, griozdiškus daiktus? Aukštas XL stalčius išnaudoja papildomą erdvę po cokoliu leisdamas sutalpinti ir griozdiškus daiktus.



easys.

easys priverčia Jūsų virtuvę judėti: Lengvai paspauskite bet kurią stalčiaus fasado dalį ir stalčius švelniai bei sklandžiai atsidarys.

Visada verta išbandyti kažką naujo: iš pradžių atraskite puikią vietą prieskoniams ir maisto produktams – ir tada sukurkite nuostabų makaronų patiekalą.

Spageti Boloneze su daržovėmis

1 nedidelis svogūnas
1 skiltelė česnakų
1 vidutinio dydžio morka
1 saliero stiebelis
2 cukinijos
2 pomidorai
6 šaukštai alyvų aliejaus
100 ml daržovių sultinio
200g pomidorų sulčių
1 kaupinas šaukštas smulkinto mairūno ar raudonėlio
500 g spageti
druskos, šviežiai maltų pipirų
50 g šviežiai tarkuoto Parmezano sūrio

Ruošimo laikas: 40 minučių

1. Nulupkite ir supjaustykite svogūną ir česnaką. Nuskuskite ir susmulkinkite morką su salieru. Nuplaukite cukiniją ir pomidorus. Nupjaukite cukinijos galus ir supjaustykite mažais gabalėliais. Perpjaukite pomidorus į keturias dalis. Išimkite kotelius ir sėklas, supjaustykite mažais gabalėliais.

2. Pakaitinkite aliejų keptuvėje ir pakepinkite svogūnus ir česnakus iki kol jie suminkštės. Suberkite susmulkintą morką ir salierą, kepkite dar 3–4 minutes. Įdėkite supjaustytas cukinijas ir pomidorus, dar šiek tiek pakepkite, tada supilkite daržovių sultinį. Supilkite pomidorų pastą, berkite prieskoninių žolelių, pakepinkite ant lėtos ugnies 15 minučių kol daržovės suminkštės.

3. Tuo tarpu virkite spageti pasūdytame vandenyje pagal pakelio instrukcijas al dente (šiek tiek kietoki), tada perliekite karštu vandeniu ir nuvarinkite. Makaronus ir padažą, paskanintą druska ir pipirais, išdėliokite į dubenėlius arba vieną didelį dubenį. Apibarstykite Parmezano sūriu, mairūnu ar raudonėliu.

Porcijai apytikriai: E: 22 g, F: 23 g, Kh: 92 g, kJ: 2884, kcal: 688

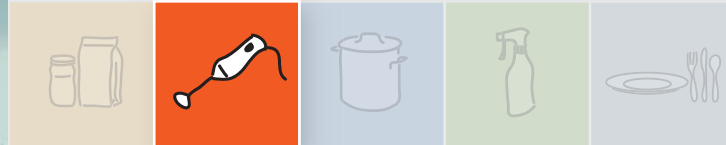


**Praktiški krepšiai
prie viryklės:**
šie krepšiai skirti
aukštiems indams
susidėti, kaip
kepimo aliejui ar
kitiems dažnai
naudojamiems
prie viryklės
produktams.

**Vieta smulkiems
buitiniams prietaisams:**
sprendimas – stalčius su
rozetėmis.



Viskas kas reikalinga kepimui ir virimui



Maisto ruošimas

**Maisto produktai ir indai laikomi netoli
maisto ruošos zonos.**



**Kuo geriau
išnaudokite erdvę
viršutinėse
spintelėse: daiktai
šiuose krepšiuose
puikiai pasiekiami.**

**Laikykite birius ar supakuotus
produktus tvarkingai:
naudojant įvairių vidaus
organizaciją.**

Kievienas puodas turi dangtį. Gerai kai reikalingi daiktai visada po ranka. Jūs visada žinosite kurį puodą panaudoti šiai skaniai žuviai paruošti.

Saulažuvių filė kepsnys su špinatais ir apelsiniais

4 šaldytos saulažuvės file (kiekviena apie 160 g)

300 g šaldytų špinatų lapų.

1 apelsinas

druskos, šviežiai maltų pipirų

1-2 šaukštai kvietinių miltų.

3 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus kepinui

Mažas puodelis plaktos grietinės

Ruošimo laikas: 40 minučių (išskyrus atšildymo laiką)

1. Atšildyti žuvį ir špinatus. Nuplauti file šaltu vandeniu ir nusausinti. Nuvarvinti špinatus arba netgi geriau nuspausti. Nuplauti apelsiną ir patarkuoti žievelės. Likusią žievelę nulupti, o minkštimą panaudoti garnyrui.

2. Supjaustyti kiekvieną žuvis file į keturias juosteles: perpjauti skersai tada išilgai. Pabarstyti druska ir pipirais, tada apvolioti miltuose. Miltų perteklių nupurtyti.

3. Įkaitinkite aliejų keptuvėje. Apskrudinkite žuvį iš abiejų pusių, tada sudėkite į riebalais išteptą karščiui atsparų indą. Pabarstykite špinatus druska ir pipirais ir išdėliokite aplink žuvį. Apibarstykite tarkuota apelsinų žievelė. Supilkite grietinėlę ant žuvis ir špinatų. Dėkite indą ant grotelių įkaitintoje orkaitėje (viršus apačia – 220°C, konvekcinėje krosnelėje – 200°C, dujinėje orkaitėje – 4-5 karščio lygis) ir kepkite 10-12 minučių.

4. Išimkite žuvį iš orkaitės. Išdėliokite špinatus į lėkštes ir ant viršaus sudėkite žuvis file juosteles. Užpilkite padažu. Jei norite kad padažas būtų tirštesnis, pavirkite. Papuoškite apelsinų skiltelėmis.

Porcijai apytikriai: E: 13 g, F: 25 g, Kh: 8 g, kJ: 1343, kcal: 321

Idealu su virtomis bulvėmis.

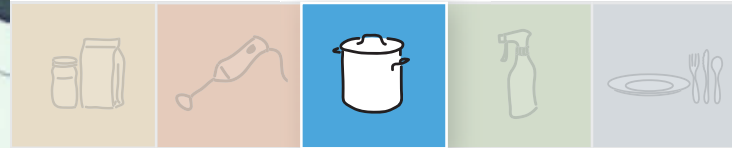


Geras pasiūlymas kai reikia daug erdvės: turėkite vietas net ir aukštam spageti puodui.

"Karuseliniai" krepšiai – puikus virtuvės kampo išnaudojimo sprendimas.

Viskas ko reikia, tai paspausti pirštu fasadą ir pasukimo mechanizmas sukdamasis atvers lentynas.

Pilnai išnaudoti erdvę.



Puodai ir keptuvės

**Puodai ir keptuvės užima daug vietos.
Gerai apgalvoti sprendimai padės Jums.
Ypač tai aktualu mažoje virtuvėje.**



**Kampinė spintelė – viskas
100% po ranka:** puikiai
apgalvoto išsukimo
mechanizmo pagalba
lentynos visiškai išvažiuoja
iš spintelės



**Aukštų stalčių vidus puikiai
suskirstytas:**
puodus, keptuves ir dangčius
lengva rasti

Malonu žinoti kad viskas tvarkingai sudėta. Kaip ir kad kažkas pasiseks. Kaip ir šis puikus obuolių apkepas su jdaru.

Obuolių apkepas su migdolais

Trapi tešla:

*1/2 pakelio (225 g) šaldytos sluoksnuotos tešlos
2 skanūs obuoliai (saldžiarūgščiai pvz. Coks apelsininiai)
1 pakelis Dr. Oetker vanilinio cukraus
Tarkuotų citrinos žievelių
2 valgomi šaukštai cukraus
125 ml (1/8 l) plaktos grietinėlės
2 kiaušiniai
Sauja susmulkintų migdolų
1 valgomas šaukštas cukraus pudros*

Ruošimo laikas: 40 minučių

1. Atšildyti tešlą pagal instrukciją ant paketo. Iškočioti tešlą iki maždaug 32 cm skersmens. Suformuotą tešlą kloti į perplautą po šaltu vandeniu, bet nesausintą 26-28 cm skersmens kepimo skardą. Tešlos krašteliai turi užsilenkti.
2. Perpjauti obuolius per pusę, išimti sėklas, tada supjaustyti plonomis riekelėmis. Sudėlioti kepimo skardoje ant tešlos taip, kad riekelių kraštai dengtų vienas kitą.
3. Išplakti smulkintą citrinos žievelę, vanilinį cukrų, cukrų, grietinėlę ir kiaušinius. Išplakta mase užpilti kepimo skardoje išdėliotas obuolių skiltelės. Apibarstyti migdolais ir įdėti į iš anksto įkaitintą orkaitę (viršus/apačia įkaitinta iki 200°C, karštas oras iki 180°C, dujų lygis 3-4).
4. Iškepus, leisti apkepai šiek tiek atvėsti, peiliu atskirti kraštus. Atsargiai išimti iš kepimo skardos ir apibarstyti cukraus pudra, patiekti šiltą.

Porcijai apytikriai: E: 6 g, F: 20 g, Kh: 25 g, kJ: 1287, kcal: 308

Patarimas: užuot patiems kočiojus tešlą, galite įsigyti parduotuvėje apskritų tešlos papločių (230g., diametras 32cm), juos paprasčiausiai įdėkite į formą, kraštus šiek tiek užlenkite (jeigu reikia truputį pakočiokite).

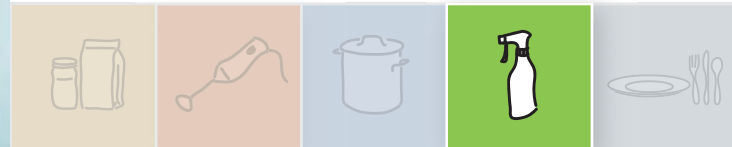


Specialus stalčius po plautuve padės efektyviai išnaudoti erdvę.

easys daro tai lengvai: švelnus prisilietimas prie fasado ir stalčius su šiukšliadėže lengvai išvažiuoja. Jokių prisilietimų nešvariomis rankomis prie fasado.



Valymo priemonės ir šiukšlių dėžė



Valymo priemonės
ir šiukšlių dėžė

Kam prarasti vietą, jeigu ją galima puikiai išnaudoti?! Vietą šalia plautuvės ir po ja galima skirti valymo priemonėms ir šiukšlių rūšiavimui.



Ištraukiamas krepšelis su rankšluostine – idealus variantas susidėti valymo priemones ir sukabinti virtuvinius rankšluoščius.

Rūšiokite šiukšles lengvai: Įvairūs suskirstymo variantai ir papildomos galimybės susidėti namų apyvokos reikmenims

XL stalčiuose puikiai telpa tokie daiktai kaip kibirai ir kitos aukštos talpos.

Daugybė vietos ir tvarka stalčiuose kartais atrodo nuostabiai kaip ir šis desertas.

Tiramisu su abrikosais

Kremas:

200 ml šalto pieno

100 g šaltos plaktos grietinės

1 pakelis Dr. Oetker Tiramisu kremo

Tai pat:

1 skardinė abrikosų puselių (grynas svoris 240 g)

100 ml espresso kavos

2 šaukštai vanilinio cukraus.

50 g biskvitinių sausainių

truputis kakavos miltelių (nesaldintų)

Ruošimo laikas: 40 minučių (plius kepimo ir šaldymo laikas)

1. Kremas: išplauti aukštą indą po karštu vandeniu, supilti pieną, grietinėle ir tiramisu kremo miltelius. Plakti mikseryje trumpai mažu greičiu, paskui 3 minutes didžiausiu greičiu.

2. Nuvarvinti abrikosus sietelyje ir supjaustyti smulkiais gabaliukais. Sumaišyti espresso kavą su vaniliniu cukrumi. Sudėti biskvitinius sausainius į desertines lėkšteles ir apipilti espresso mišiniu. Sudėti sluoksniais abrikosus ir kremą. Šaldyti Tiramisu šaldytuve 2-3 valandas.

3. Galite papuošti abrikosų skiltelėmis ir apibarstyti kakavos milteliais prieš patiekiant.

Porcijai apytikriai: E: 6 g, F: 12 g, Kh: 39 g, kj: 1247, kcal: 296



Suskirstykite taip kaip norite:
įdėklų įvairovė sukuria daug vietos
stalo įrankiams ir reikmenims



Gausybei lėkščių – gausybė įdėklų.



Stalo įrankiai
ir indai

Sukraukite daug, kiek tik reikia. Mūsų įvairūs vidinio suskirstymo elementai leidžia tvarkingai sudėlioti daiktus stalčiuose.



easys lengvai atidaro sunkius, daug prikrautus stalčius. Labai patogų, jei Jūsų rankos užimtos.



Lengva naudoti, įvairu ir tvirta: sunkios stirtos lėkščių yra saugios giliuose stalčiuose su uždarais šonais.




Silent System – geriausia ką galite rasti

Stabdymo sistema veiksmingai
sumažina triukšmą virtuvėje, saugo
jūsų ramybę, suteikia harmonijos.
Silent System tuo pasirūpins – durelės
ir stalčiai užsidarys tyliai ir švelniai.



Silent System švelniam ir tyliam
uždarymui





Perduokite savo sprendimų lapą baldininkui – ir turėkite savo svajonių virtuvę!

intelligent
kitchens
www.intelligent-kitchens.com

Atsakymai į šiuos klausimus padės Jums apsispręsti kaip geriausiai įsirengti virtuvę:

Jeigu siekiate ergonomiškos darbo zonos, atkreipkite dėmesį į šiuos patarimus:

Atkreipkite dėmesį į šiuos patarimus planuodami spintelių vidų:

- Kokio dydžio ir formų gali būti virtuvė?
- Kur yra elektros ir vandens įvadai, langai ir durys?
- Koks bus virtuvės išplanavimas?
- Naudositės virtuve tik maisto ruošai ar kartu bus valgomasis / svetainė?
- Kokios darbo zonos naujoje virtuvėje numatomos ir kiek jos užims vietos?
- Ar Jūs dešiniarankis ar kairiarankis?
- Kaip gali funkcinių zonų planavimas sumažinti atstumus virtuvėje?
- Vidurinėje zonoje tarp pečių ir klubų, laikykite dažniausiai naudojamus daiktus. Žemiau ar aukščiau – rečiau naudojamus.
- Darbinio paviršiaus aukštis turi tikti daugiausiai virtuvėje šeimnininkaujančiam žmogui.
- Susiplanuokite vietą kur galėsite dirbti sėdėdami.
- Apatinėse spintelėse stalčiai ar ištraukiami krepšiai yra daug patogesnis sprendimas pasiekti daiktams nei sumontuotos įprastos lentynos.
- Ūkinių spintų krepšeliuose sudėti daiktai visada lengvai pasiekiami.
- Įvairūs skirstymo elementai pagal Jūsų reikalavimus.
- XL stalčiai idealūs stambių daiktų pasidėjimui.
- Specialūs stalčiai po plautuve padės Jums išnaudoti dažnai liekančią tuščią erdvę.
- Stalčių ir durelių tylus uždarymas mažina triukšmo lygį virtuvėje.
- Elektrinis atsідarymas rekomenduojamas ypatingai sunkiems stalčiams arba stalčiams su šiukšliadėže.

Hettich FurnTech GmbH & Co. KG
Gerhard-Lüking-Straße 10
32602 Vlotho
Vokietija

Telefonas +49 5733 798-0
Faksas +49 5733 798-201
info@hettich-furntech.com
www.hettich.com

Prekės kodas 9 110200-12/09-lt
© Hettich FurnTech GmbH & Co. KG S Galimi pakeltimai
Klaudos išsprendimas

Technik für Möbel


Hettich