



www.BORNER.ru

ТЁРКА РОКО

ИНСТРУКЦИЯ И РЕЦЕПТЫ



**Made in
GERMANY**

Изготовитель: «BÖRNER GmbH»,
54526 Landscheid-Niederkail, Germany.
«Бёрнер Гмбх», 54526 Ландшейд-Нидеркаиль, Германия.

Импортер: ООО «Бёрнер Ист», Россия, 129626,
г. Москва, Рижский пр-д, д. 11.
Тел. (495) 683-00-78, www.borner.ru

Товар не подлежит сертификации.



TM!by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин



КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ

Называть это блюдо «корейским салатом» на самом деле не правильно. Его не готовят в Корее. «Морковь по-корейски» родом из Советского Союза. Блюдо это было популярно в среде «корё-сарам» (советских корейцев - выходцев из Северной Кореи). Они переселились в Россию ещё до революции, а при Сталине были депортированы из Приморья в Среднюю Азию.

В традиционной корейской кухне принято мариновать свежее мясо или рыбу, используя сок и мякоть редиса или редьки, а также уксус и острые специи.

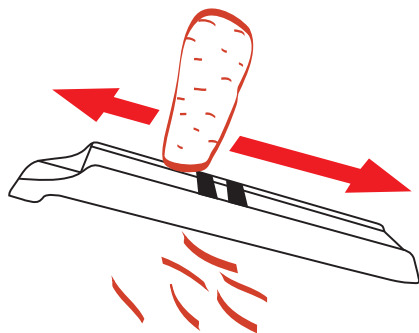
Так как в СССР морковь была доступнее, чем редис, то постепенно она и вытеснила привычный овощ. В период освоения целинных земель в 1956-1961 г. с наличием и хранением свежей рыбы и, тем более, свежего мяса были проблемы. Поэтому постепенно из составляющих салата «Хе», который пытались готовить целинники-корейцы, осталась только одна морковь.

Таким образом, интернациональная «комсомольская целина» дала начало новому блюду в России и на Украине - моркови по-корейски, а сегодня на его основе готовят множество салатов.

ВНИМАНИЕ! Чем длиннее морковь – тем длиннее соломка. Работать нужно только в одном направлении и давить по всей длине продукта равномерно.

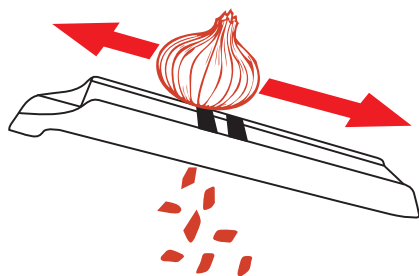
Тонкая короткая соломка.

Приготовление салатов из редиса, огурца, моркови, перца или яблока. Подготовка овощей для пережарки. Расположите продукт короткой стороной к ножам и режьте в двух направлениях.



Мелкая крошка.

Шинковка лука или капусты для пирожков, котлет, зраз, рулетов. Режьте в обоих направлениях.

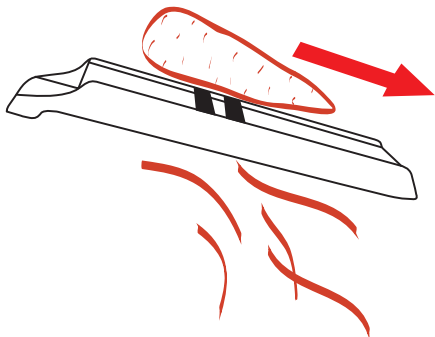


1

ВИДЫ НАРЕЗКИ

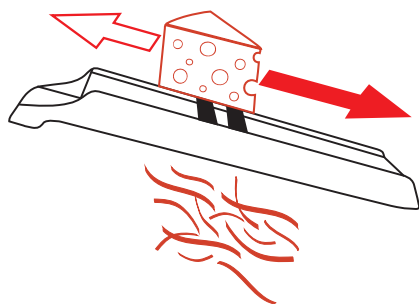
Тонкая длинная соломка.

Нарезка толщиной 1,6 мм из плотных овощей: морковь, дайкон, кабачок, свекла. Положите продукт вдоль тёрки и режьте в одном направлении – от себя.



Мелкая стружка.

Натираение сыра для пасты, или шоколада для присыпания тортов. Резать можно как в одном, так и в двух направлениях.



Овощерезки BÖRNER славятся своими острыми лезвиями, поэтому держите морковь с особой осторожностью. Чтобы безопасно дорезать продукт до конца, рекомендуем пользоваться плододержателем, который вы всегда можете приобрести отдельно.



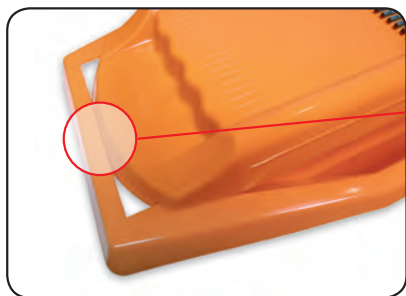
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ПЛОДОДЕРЖАТЕЛЬ

1. Закрепите морковь в плододержателе, насадив её толстым концом на штырьки и утопив заднюю часть внутрь держателя.
2. Режьте равномерно, в одну сторону – от себя.
3. **ВАЖНО!** При возвратном движении отрывайте руку с держателем от тёрки и не давите на поршень плододержателя, иначе морковь вывалится: вы её выдавите из «шапочки».

При работе на столе держите тёрку как можно горизонтальнее и режьте в направлении «от себя». При нарезании тонкой длинной соломки морковь может упираться в стол, поэтому рекомендуем резать на специальном судке. На нём тёрка крепится жёстко и горизонтально. Судок продается отдельно.

КАК РАБОТАТЬ С ТЁРКОЙ, УКРЕПЛЕННОЙ НА СУДКЕ

На ручке судка есть прорезь, в которую необходимо закрепить ручку тёрки. Одной рукой держите судок, а другой двигайте от себя плододержатель с наколотой на него морковью.



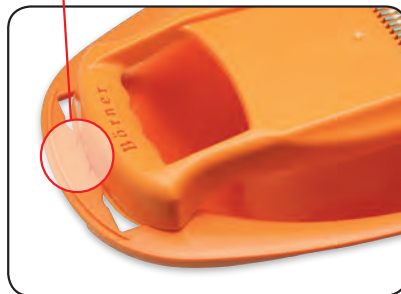
Тёрка Роко «Тренд»



Варианты крепления тёрки на судок



Тёрка Роко «Классика»



Тёрка Роко «Прима»

САЛАТ ИЗ КОРЕЙСКОЙ МОРКОВИ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

При приготовлении моркови все зависит от индивидуальных вкусов, но есть основные технологические особенности:

1. Главные составляющие этого салата: морковь, сахар, соль, уксус, растительное масло и красный жгучий перец.
2. Основные пропорции: на 1 килограмм моркови – одна столовая ложка сахара, две столовых ложки 9-12% уксуса, чайная ложка соли (без верха), 70-120 г растительного масла.
3. Масло для салата нагревать до высокой температуры, но не доводить до кипения.
4. Если вы будете добавлять в морковь измельченный чеснок, то делать это следует в самом конце, после того как масло в салате остынет, иначе чеснок станет зеленым и испортит вид салата.
5. Нарезанный для салата лук обязательно ошпарить кипятком.
6. Перед подачей на стол слить лишнее масло с настоявшегося салата.
7. Во время длительного маринования (не меньше 12 часов) в морковный салат можно положить мелко нарезанную свежую рыбу, кальмаров или отварное мясо. Получится традиционный салат «Хе».
8. Хранить морковь по-корейски можно до двух недель в холодильнике в ёмкости с плотно закрытой крышкой.

РЕЦЕПТЫ

1. Нарезать морковь на тёрке «Роко», сложить в глубокую миску, посыпать крупной солью. Сбрызнуть 12% уксусом (можно красным винным), добавить по вкусу молотого красного жгучего перца и несколько горошин черного перца. Присыпать молотым кардамоном (на кончике ножа). Накрыть салат крышкой и оставить на ночь, через 12 часов слить сок. Обжарить на сухой сковороде кунжутное семя до светло-коричневого цвета и влить немного кунжутного масла, нагреть. Полить салат горячим маслом с семенами, дать остыть и добавить растертый чеснок.
2. Нарезать морковь, на тёрке «Роко» сложить в глубокую миску, посыпать крупной солью, дать постоять, чтобы выделился сок. Потом жидкость слить. Если сильно просолено, то сполоснуть холодной водой. В итоге должна получиться мягкая и в меру солоноватая нарезка. Добавить уксус, мелко рубленную

луковицу и давленный чеснок. Отдельно сделать заливку: в растительном масле обжарить еще одну мелко порезанную луковицу, добавить красного перца (количество зависит от жгучести перца, количества моркови и ваших вкусовых пристрастий).

ВНИМАНИЕ! После того, как вы добавили перец и перемешали, должно пройти всего несколько секунд. Пошел по кухне специфический перцовый аромат? Сразу же снять с плиты. Чуть остывшую заливку добавить в морковь, туда же семена кинзы. Перемешать, накрыть крышкой и дать настояться. Салат можно подавать на стол и через полчаса, но чем дольше он постоит, тем вкуснее будет, в идеале – 12 часов.

3. 0,5 кг моркови очистить и нарезать на тёрке «Роко». В сковороде разогреть 100 г растительного масла и добавить в него лавровый лист (2 шт.), черный перец молотый (1/4 ч. л.), красный перец (1/4 ч. л.), чёрный тмин (1/4 ч. л.), зиру (1/4 ч. л.), имбирь молотый (1/2 ч. л.), турмерик (1/3 ч. л.), пажитник (1/4 ч. л.), грецкий орех молотый (1 ст. л.), асафетиду (1/5 ч. л.), аджино-мото (1 ч. л.), соль по вкусу, сахар (1/2 ч. л.). Довести специи до румяности и аромата, и залить этим составом нарезанную морковь. Дать остыть, поставить в прохладное место на сутки - двое.

4. Морковь - 1 кг, чеснок – 100 г, растительное масло - 100 г, уксусная эссенция - 1 ч. л., соевый соус - 3 ст. л., соль, красный молотый перец, аджино-мото (не обязательно). Морковь нарезать на тёрке «Роко», посолить, полить уксусом, перемешать, закрыть крышкой, оставить на 10-15 мин. В это время подогреть масло (не кипятить). В отдельную миску насыпать 1 ст. л. красного перца, залить его раскаленным маслом (оно должно зашипеть), вылить масло в морковь (нерастворившийся перец оставить). Добавить истолченный чеснок, соевый соус, аджино-мото и хорошо перемешать. Дать настояться сутки.



5. Морковь - 1 кг, соль - 1 ч. л. (с верхом), сахар - 1 ч. л. (с верхом), перец черный - 1/2 ч. л., перец красный - 1/3 ч. л., уксус 9% - 30 мл, молотые семена кинзы 2-3 ч. л., масло растительное - 100 мл, лук - 1 шт., чеснок - 5-6 долек. Морковь натереть на тёрке «Роко», добавить соль, сахар, выдержать 20 минут. Ввести специи: перец, уксус, поджаренные молотые семена кинзы. Лук мелко нарезать и обжарить в масле. Лук удалить, а морковь залить получившимся горячим маслом. Добавить измельченный чеснок и дать настояться. Через 4-5 часов салат готов.

6. 1 кг моркови нарезать на тёрке «Роко», круто посолить и положить под пресс на 30-40 минут. Затем бланшировать в кипящей воде 30-40 секунд. Мелко нарезать лук, отдельно обжарить его на растительном масле до золотистого цвета, добавить соль, свежемолотый черный перец, кориандр (кинза), толченый чеснок, красный перец по вкусу, 1 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. 9-12% уксуса. Все перемешать и поставить на ночь в холодильник.

www.BORNER.ru