VEČNAMENSKI KUHALNIK GORENJE

KNJIŽICA RECEPTOV

Gorenje že 9 let najbolj zaupanja vredna blagovna znamka!

gorenje
Life Simplified

LOYD

Tudi majhne stvari pomenijo veliko

Življenje sestavljajo majhne reči in vsakdanja doživetja. Živeti polno življenje in uživati v trenutkih sreče je želja vseh. Je že res, da so mali gospodinjski aparati Gorenje majhni, ampak veselje, ki ga prinašajo je neomejeno.

Za okusne juhe, bogate omake, osvežilne smoothije in še kaj dobrega

Večnamenski kuhalnik/SOUP Maker Gorenje je kuhalnik in sekljalnik v enem. Odličen za vse tiste, ki želijo hitro pripravljeno okusno hrano. Za ženske, ker lahko skuhajo odlično juho in jo hkrati še spasirajo. Ali za svojega otroka pripravijo vitaminov polno sadno kašico. Za moške, ker lahko skrivnostnih sestavin polno in omamno dišečo omako za svoje legendarne testenine pripravijo v nekaj minutah. Brez umazane dodatne posode in pribora. Za najstnike, ker si lahko hranljiv smoothie pripravijo še pred šolo.

Večnamenski kuhalnik Gorenje ponuja neomejene možnosti priprave toplih in hladnih jedi, edina omejitev je vaša domišljija.

Bine Volčič je kuhar po poklicu, predvsem pa po duši, ki si je svojo strastjo in kreativnim pristopom prislužil ugled tako v gostinski stroki kot tudi med ljubitelji dobre hrane in kuhanja doma. Kot pravi sam, v kuhinji rad hodi po kulinaričnem robu, kombinira nove in nore okuse, predvsem pa vsako jed začini z ljubeznijo.

V sodelovanju z Gorenjem je pripravil zbirko receptov, ki z uporabo večnamenskega kuhalnika omogočajo pripravo okusnih jedi polnega okusa, zdravih juh, osvežilnih smoothijev ali sadnih kašic za najmlajše.

Stekleni vrč za pripravo različnih vrst juh, kašic, smoothijev in omak.

Gumb Stir je namenjen mešanju in sekljanju sestavin med kuhanjem, pred ali po kuhanju.

S pritiskom na + ali - nastavite želeni čas kuhanja.

Program Simmer/Sauté je namenjen pogrevanju ali počasnemu kuhanju hrane, saj segreje hrano na 80-85 °C.

Program High je namenjen hitremu kuhanju, kjer se jed hitreje segreje in je vretje intenzivnejše. Po 20 minutah intenzivnega vretja se temperatura samodejno zmanjša in kuhanje poteka pri nižji temperaturi.

Program Low je namenjen počasnemu kuhanju jedi, kjer se jed počasi segreva in kuha ob rahlem vretju.

KORENČKOVA KREMNA JUHA Z LIMETO

SESTAVINE (ZA 4 OSEBE)

- 500 g korenja
- 1 šalotka
- 200 ml korenčkovega soka
- 200 ml vode
- ščep mletega pimenta
- ščep mlete kumine
- 2 žlici olivnega olja
- sol
- sveže mleti beli poper

SERVIRANJE

- 150 g čvrstega navadnega jogurta
- 1 limeta

PRIPRAVA

V SOUP Makerju na olivnem olju na nižji temperaturi (program LOW) prepražimo na kocke narezano olupljeno korenje, da spusti svoj naravni sladkor in malenkost karamelizira. Dodamo na drobno narezano šalotko, mleto kumino, piment in vse skupaj še malo popražimo, da okus začimb postane bolj intenziven. Nato vse skupaj zalijemo s korenčkovim sokom in vodo ter kuhamo do mehkega, približno 20 minut (program SIMMER/SAUTÉ). Juho zmiksamo na najvišji hitrosti miksanja (4) ter začinimo s soljo in poprom. Na koncu dodamo žličko limetinega soka.

Korenčkovo kremno juho serviramo skupaj z žlico čvrstega navadnega jogurta in čez vse skupaj naribamo limetino lupinico.

JUHA IZ KOPRIV IN ŠPINAČE

SESTAVINE (ZA 2 OSEBI)

- 50 g mlade špinače
- 20 g svežih kopriv
- ¼ pora
- 1 strok česna
- 2 krompirja
- 500 ml vode ali zelenjavne osnove
- svež peteršilj
- 2 žlici kislega mleka
- 2 žlici olivnega olja
- sol
- sveže mleti beli poper

PRIPRAVA

V SOUP Makerju na olivnem olju prepražimo na tanke rezine narezan por in dodamo sesekljan česen (program HIGH). Prepražimo ga toliko, da zadiši, in nato dodamo še na manjše kocke narezan olupljen krompir. Zalijemo s tekočino in kuhamo približno 20 minut oziroma toliko, da se krompir zmehča (program SIMMER/SAUTÉ). Dodamo oprane liste mlade koprive, špinačo in liste svežega peteršilja. Kuhamo le še nekaj minut, zato da koprive, špinača in peteršilj ohranijo svojo zeleno barvo in bogastvo vitaminov in mineralov. Nato vse skupaj dobro zmiksamo na najvišji hitrosti (4) in po okusu začinimo s soljo in poprom. Zeleno spomladansko juho postrežemo z malo kislega mleka za še malo svežine.

BUČNA KREMNA JUHA S KONOPLJO

SESTAVINE (ZA 2 OSEBI)

Bučna kremna juha

- 500 g buče (muškatne, maslene ali hokaido)
- 500 ml vode ali zelenjavne osnove
- 1 šalotka
- 25 ml konopljinega olja
- 50 g masla
- sol
- sveže mleti beli poper

Konopljina smetana

- 100 ml sladke smetane (za stepanje)
- 25 ml konopljinega olja
- 1 žlica oluščenih konopljinih semen
- sol
- sveže mleti beli poper

PRIPRAVA

Bučo olupimo, razkosamo, izdolbemo semena in jo narežemo na manjše, enako velike koščke.

Šalotko olupimo in jo na grobo narežemo. V SOUP Makerju na konopljinem olju prepražimo bučo, dodamo šalotko in pražimo le toliko, da oveni (program HIGH). Nato zalijemo s tekočino ter kuhamo do mehkega (program SIMMER/SAUTÉ). Juho zmiksamo na najvišji hitrosti (4), med miksanjem pa dodamo še maslo. Gladko kremno juho na koncu začinimo s soljo in poprom. Sladko smetano napol stepemo in ji na koncu dodamo še konopljino olje ter oluščena konopljina semena. Malenkost solimo in popramo.

Kremno bučno juho serviramo v skodelico, na sredino pa damo eno žlico konopljine smetane. Po želji po vrhu pokapamo še s konopljinim oljem.

JUHA IZ RDEČE PESE Z GORČIČNIM ČIPSOM

SESTAVINE (ZA 4 OSEBE)

Pesina kremna juha

- 500 g rdeče pese
- 700 ml vode
- 1 šalotka
- 2 žlici olivnega olja
- 3 brinove jagode
- 30 ml balzamičnega kisa
- 50 g masla
- sol
- sveže mleti beli poper

Kisla smetana

- 4 žlice kisle smetane
- 1 limona
- sol
- sveže mleti beli poper

Gorčični čips

- 3 žlice gorčice s semeni
- 150 ml vode
- vejica svežega rožmarina
- 3 žličke škroba

PRIPRAVA

Rdečo peso olupimo in narežemo na kocke. V SOUP Makerju jo na olivnem olju prepražimo (program HIGH) in dodamo narezano šalotko, strte brinove jagode in balzamični kis. Ko šalotka oveni, jo zalijemo z vodo in kuhamo do mehkega približno 30 minut (program SIMMER/SAUTÉ). Nato juho rdeče pese zmiksamo na navišji hitrosti (4). Med miksanjem dodamo še maslo, da dobimo gladko kremno juho. Solimo in popramo.

Kislo smetano zmešamo z naribano limonino lupino, soljo in poprom. Žličnik kisle smetane postrežemo v pesini juhi.

Gorčico, sesekljan rožmarin in vodo zavremo. Zgostimo s škrobom, ki smo ga raztopili v 2 žlicah hladne vode. Gorčično kremo na tanko namažemo na peki papir ali silikonsko podlago. Pečemo na 130 stopinj približno 20 minut. Posušen gorčični čips nalomimo in postrežemo poleg pesine juhe.

JUHA IZ ZELENE Z GORGONZOLO

SESTAVINE (ZA 4 OSEBE)

- 1 kg gomoljne zelene
- 1 čebula
- 3 žlice olivnega olja
- 1 l zelenjavne ali piščančje osnove
- 100 g gorgonzole
- sol
- sveže mleti beli poper

PRIPRAVA

Gomolj zelene in čebulo olupimo in narežemo na majhne kocke, vse skupaj pa stresemo v pekač. Pokapamo z olivnim oljem, solimo in popramo ter postavimo v pečico na 200°C za približno 20 minut oz. toliko, da zelena lepo porjavi in se zmehča.

Nato pečeno zelenjavo pretresemo v SOUP Maker, zalijemo z zelenjavno ali piščančjo osnovo. Zavremo (program HIGH) in nato na počasnem vretju (program SIMMER/SAUTÉ) kuhamo še 5 minut. Juho zmiksamo (4) ter po okusu začinimo s soljo in poprom. Za serviranje juho potresemo še z nadrobljeno gorgonzolo ali s kakšnim drugim sirom s plemenito modro plesnijo.

GRAHOVA JUHA Z METO

SESTAVINE

- 0,5 kg zmrznjenega graha
- 1 šopek sveže mete
- nekaj koščkov masla
- sol
- beli poper (v zrnu)

PRIPRAVA

V SOUP maker stresemo grah, prilijemo približno pol litra vode in kuhamo 20 minut (program SIMMER/SAUTÉ), da se grah zmehča. Solimo, popramo ter zmiksamo (4) do gladkega. Med miksanjem dodajamo nekaj koščkov masla in svežo meto.

ČIČERIKINA JUHA S POROM

SESTAVINE (ZA 2 OSEBI)

Čičerikina kremna juha

- 200 g kuhane čičerike
- 1 krompir
- ½ pora
- 1 strok česna
- 1 žlica olivnega olja
- 1 košček masla
- 500 ml vode ali zelenjavne osnove
- sol
- sveže mleti beli poper

Peteršiljev pesto

- 1 šopek svežega peteršilja
- 100 ml olivnega olja
- 1 žlica naribanega parmezana
- sveže mleti beli poper

SERVIRANJE

- 2 rezini francoske štruce

PRIPRAVA

SOUP Maker vklopimo (program HIGH), vanj vlijemo malo olja in na hitro prepražimo na tanke rezine narezan por in sesekljan česen. Dodamo olupljen in na majhne kocke narezan krompir in kuhano čičeriko. Zalijemo z vodo ali zelenjavno osnovo in zavremo. Nato pa na počasnem vretju (program SIMMER/SAUTÉ) kuhamo približno 20 minut, da se krompir zmehča. Vse skupaj zmiksamo na najvišji hitrosti miksanja (4) v gladko kremno juho. Med miksanjem v SOUP Maker dodamo še košček masla za svilnato teksturo juhe. Na koncu juho še po okusu začinimo s soljo in poprom.

Nato pripravimo pesto. Svež peteršilj, olivno olje in nariban parmezan zmiksamo in začinimo s poprom. V toasterju opečemo rezini francoske štruce, nanje naložimo peteršiljev pesto in serviramo skupaj s kremno čičerikino juho.

PARADIŽNIKOVA OMAKA Z BAZILIKO

SESTAVINE (ZA 2-3 OSEBE)

- 6 svežih paradižnikov
- 1 majhen korenček, nariban
- 1 steblo zelene, na tanko narezane
- 1 čebulo, na drobno narezane
- 2 stroka česna, na drobno narezanega
- olivno olje
- sol
- beli poper
- sveža bazilika

PRIPRAVA

Svežim paradižnikom odstranimo predel okoli peclja, na spodnji strani pa zarežemo križ. Blanširamo jih v vreli vodi za 30 sekund, nato jih potopimo v hladno vodo, da lupina odstopi. Olupimo vse paradižnike, štiri narežemo na večje kose, dvema pa odstranimo semena (dodamo k narezanim paradižnikom) in narežemo na manjše kocke.

V SOUP Makerju na olivnem olju na hitro popražimo (program HIGH) drobno narezano čebulo in sesekljan česen, toliko da zadišita. Nato dodamo olupljeno in naribano korenje in na tanke kolobarje narezano steblo zelene, ki smo ga prej olupili. Dodamo na kose narezan paradižnik s semeni in zalijemo z vodo, da pokrije vso zelenjavo. Še solimo in popramo ter pustimo na programu HIGH, da vse skupaj zavre. Nato prestavimo na program LOW in pustimo rahlo vreti približno 15 minut, dokler se omaka ne zgosti. Nato jo zmiksamo, da dobimo gladko teksturo. Če se omaka preveč zgosti, dolijemo malce vode. Na koncu vmešamo še na koščke narezan paradižnik in pustimo kuhati še nekaj minut na programu LOW.

Tik pred serviranjem v paradižnikovo omako vmešamo še nasekljane svežo baziliko.

SESTAVINE (ZA 2 OSEBI)

- 1 jabolko granny Smith
- 2 kivija
- 1 večja pest mlade špinače
- 1 košček svežega ingverja
- 1 žlička rjavega sladkorja
- 100 ml vode

PRIPRAVA

V SOUP Maker damo na kocke narezano jabolko, olupljen kivi, mlado špinačo, olupljen svež ingver, sladkor in vodo. Dobro zmiksamo na najvišji hitrosti (4) in takoj postrežemo, saj zaradi jabolka smuti hitro oksidira.

ZELENI SMOOTHIE

SESTAVINE (ZA 2 OSEBI)

- 300 g svežega ananasa
- 100 ml kokosovega mleka
- 1 sočna pomaranča

PRIPRAVA

V SOUP Maker damo na kocke narezan svež ananas, kokosovo mleko in sveže stisnjen pomarančni sok. Dobro zmiksamo na najvišji hitrosti (4) in postrežemo.

EKSOTIČNI SMOOTHIE

SESTAVINE (ZA 2 OSEBI)

- 1 kumara
- 4 stebla zelene
- 2 jabolki granny smith
- 1 košček svežega ingverja
- 1 limeta

PRIPRAVA

V SOUP Maker damo olupljeno kumaro, olupljeno stebelno zeleno z listi, narezano in očiščeno jabolko, košček olupljenega svežega ingverja in limetin sok. Dobro zmiksamo na najvišji hitrosti (4) in takoj postrežemo, saj zaradi jabolka smuti hitro oksidira.

SMOOTHIE S KUMARO

SESTAVINE (ZA 2 OSEBI)

- 1 steblo rabarbare
- 2 banani
- 3 jedilne žlice javorovega sirupa (oziroma po okusu)
- 1 janeževa zvezda

PRIPRAVA

Rabarbaro olupimo in jo narežemo na srednje velike kose. Damo jo v SOUP Maker, prilijemo vodo, toliko, da pokrije rabarbaro, in dodamo še janeževo zvezdo in javorov sirup. Vklopimo program HIGH in zavremo. Po parih minutah, ko rabarbara prične razpadati, ustavimo kuhanje in odstranimo janeževo zvezdo. Nato vklopimo miksanje (4), medtem pa dodamo olupljeni banani. Ko kašica dobi gladko teksturo, je pripravljena za serviranje.

ČEŽANA IZ RABARBARE IN BANANE Z JAVOROVIM SIRUPOM IN JANEŽEVO ZVEZDO

SESTAVINE (ZA 2 OSEBI)

- 3 srednje veliki oranžni koreni
- 1 večje jabolko sladke sorte
- pol čajne žličke mletega kardamoma

PRIPRAVA

Korenje olupimo in ga narežemo na srednje velike kose. Damo ga v SOUP Maker, prilijemo vodo, toliko, da pokrije korenje, in dodamo mleti kardamom. Vklopimo program HIGH in zavremo. Medtem olupimo še jabolko, odstranimo semena in ga narežemo na kose. Ko se korenje zmehča, ustavimo kuhanje in dodamo jabolko. Nato dobro zmiksamo (4) in kašica je pripravljena za serviranje.

ČEŽANA IZ KORENJA IN JABOLKA S KARDAMOMOM

DVE LETI GARANCIJE ZA MALE GOSPODINJSKE APARATE GORENJE

Vsi mali gospodinjski aparati Gorenje, kupljeni v Sloveniji, imajo dveletno garancijo. Odločitev za dveletno garancijo smo v Gorenju sprejeli z mislijo na še večje zadovoljstvo in brezskrbnost naših kupcev ob nakupu in uporabi izdelkov blagovne znamke Gorenje. Zaupamo našim razvojnim strokovnjakom ter verjamemo v kakovost in trajno vrednost naših aparatov za kupca.

GORENJE MED NAJBOLJ ZAUPANJA VREDNIMI DOMAČIMI BLAGOVNIMI ZNAMKAMI

Gorenje je že osmo leto zapored prejemnik nagrade Trusted Brand v Sloveniji v kategoriji gospodinjski aparati. Kar 67,5 % bralcev revije Reader's Digest, ki podeljuje znak zaupanja Trusted Brand, bi v Sloveniji med gospodinjskimi aparati izbralo Gorenje. Podeljeni znak zaupanja uvršča Gorenje med najbolj zaupanja vredne slovenske blagovne znamke.

ZA NASVETE, VZDRŽEVANJE IN POPRAVILA APARATOV SKRBI GORENJE SERVIS

Enotna telefonska številka za celotno Slovenijo: **03 899 7000**

Z razvejano servisno mrežo po celotni Sloveniji vam zagotavljamo izjemno hitro odzivnost in kakovostno opravljeno storitev. V našem klicnem centru vas pričakuje ekipa strokovno izobraženih svetovalcev, za vas dnevno po vsej Sloveniji na terenu deluje 54 serviserjev, za manjša popravila in rezervne dele pa se lahko oglasite tudi v kateri od 8 servisnih enot. Po naših analizah merjenja zadovoljstva uporabnikov servisa je kar 98 % potrošnikov s servisno izkušnjo popolnoma zadovoljnih.

Gorenje Slovenija I Brnčičeva 39 I 1000 Ljubljana I Slovenija
Tel.: 01 366 85 10 I Faks: 01 366 85 80 I www.gorenje.si

Junij 2015; Vse slike so intelektualna lastnina Gorenje d.d., uporaba brez soglasja lastnika ni dovoljena. Vse slike so simbolne. Pridržujemo si pravico do morebitnih napak v tisku.