



EN: Instructions for use:

Aprox 1 kg of fresh meat, cut into pieces and season with salt according to recipe and get it rubbed properly. Put the bag into a container and press the meat inside it. Store closed ham maker inside the refrigerator for 1-2 days to let the meat rest. Put ham maker into a pot with water and cook for 90 to 120 minutes at a temperature of 70-80 ° C. To control the temperature use the thermometer submerged into the water faster in the thermometer holder at the edge of the pot. When the ham is cold you can remove it and enjoy the deliciously homemade ham. Enjoy your meal!

Basic recipe: Home made pork ham

aprox 1kg water 100ml sugar 1tea spoon salt 25g Washed and dried meat cut into cubes, place in a bowl, add salt, sugar and gradually add water. It is important to work the meat for at least 30 minutes. Fill the bag with the meat and squeeze out all the air. Ham maker with the meat inside is closed carefully and placed in the refrigerator for 48hours. After the mixture is matured, place the container into the pot filled with water so the water level is at the edge of the ham maker lid. Cook at 80 ° C / 1.5 to 2 hours. Check the temperature regularly. Remove the ham maker from the pot and leave it to cool down. It is intended for quick consumption. TIPS: Ham can be made as per your own taste - by adding pepper, honey, olives, peppers, etc. Likewise, you can choose different kind of meat - poultry, rabbit, etc.

CS: Návod k použití:

Čca 1kg čerstvého masa nakrájeného na kousky osolíme a okořeníme dle receptu a řádně promasirujeme. Do nádoby vložíme sáček na vaření šunky a maso do něj upěchujeme. Uzavřený šunkovar vložíme do ledničky na 1-2dny, aby se maso proložilo. Šunkovar vložíme do hrnce s vodou a vaříme 90-120 minut při teplotě 70-80°C. Držák teploměru připevníme na okraj hrnce, prostrčíme teploměr tak aby čidlo bylo ponořeno ve vodě. Po vychladnutí šunku vyjmeme a můžeme si vychutnat vynikající domácí šunku. Dobrou chuť!

Základní recept: Domáci vepřová šunka

cca 1kg voda 100ml cukr 1lžička sůl 25g Omyté a osušené maso nakrájíme na kostky, vložíme do misky, přidáme sůl, cukr a postupně přidáváme vodu. Je důležité hniest aspoň 30minut. Maso plníme do sáčku a snažíme se vytlačit vzduch. Sáček i šunkovar pečlivě uzavřeme a dáme na 48hodin do lednice. Poté kdy máme směs odleželou, nádobu postavíme do hrnce a doplníme vodou aby hladina byla v úrovni věčka. Dále vaříme na 80 ° C / 1,5 až 2 hodiny. Teplotu si průběžně kontrolujeme na teploměru. Šunkovar vyjmeme a hotovou šunku v něm necháme vychladnout. Je určena k rychlé spotřebě. TIPY: Šunku si můžete vylepšit dle vlastní chuti - přidáním pepře, medu, oliv, papriky, atd. Stejně tak si můžete zvolit jiný druh masa - drůbež, králíci, atd.

SK: Návod na použitie

Čca 1kg čerstvého mäsa nakrájeného na kúsky osolíme a okoreníme podľa receptu a riadne premasirujeme. Do nádoby vložíme vrecko na varenie šunky a mäso do neho utlačíme Uzavretý šunkovar vložíme do chladničky na 1-2 dni, aby sa mäso preležalo. Šunkovar vložíme do hrnca s vodou a varíme 90-120 minút pri teplote 70-80 ° C. Držiak teplomera pripievňujeme na okraj hrnca, prestrčíme teplomer tak aby čidlo bolo ponorené vo vode. Po vychladnutí šunku vyberieme a môžeme si vychutnať vynikajúcu domacu šunku. Dobrú chuť!

Základný recept: Domacia bravčová šunka

cca 1kg voda 100ml cukor 1lžička soľ 25g Omyté a osušené mäso nakrájame na kocky, vložíme do misky, pridáme soľ, cukor a postupne pridávame vodu. Je dôležité hniest aspoň 30 minút. Mäso plníme do vrecka a snažíme sa vytlačiť vzduch. Vrecko aj šunkovar starostlivo uzavrieme a dáme na 48hodin do chladničky. Potom keď máme zmes odležanú, nádobu postavíme do hrnca a doplníme vodou aby hladina bola v úrovni viečka. Varíme na 80 ° C / 1,5 až 2 hodiny. Teplotu priebežne kontrolujeme na teplomere. Šunkovar vyberieme a hotovú šunku v ňom necháme vychladnúť. Je určená na rýchlu spotrebu. TIPY: Šunku si môžete vylepšiť podľa vlastnej chuti - pridaním čierneho korenia, medu, oliv, papriky, atď. Rovnako tak si môžete zvoliť iný druh mäsa - hydinové, kráľčie, atď.

PL: Sposób użycia:

Ok. 1kg świeżego mięsa pokrojonego na kawałki posolic i posypać przyprawami według przepisu a następnie odpowiednio namasować. Włożyć do naczyńia torbę do gotowania szynki i napelnić ją szynką. Zamknąć szynkownik włożyc do lodówki na 1-2 dni do odstania. Szynkownik włożyc do garnka z wodą i gotować 90-120 minut w temperaturze 70-80°C. Uchwyt termometru przyczepić do brzoju garnka, włożyc termometr tak, aby czujnik był zanurzony w wodzie. Po wystygnięciu wyjąć szynkę i przygotować do spożycia wyśmienitą domową szynkę. Smacznego!

Podstawowy przepis: Domowa szynka wieprzowa

ok.1kg voda 100ml cukier 1lžička soľ 25g Umyte i wysuszone mięso pokroić w kostki, włożyć do miski, dodać sól, cukier i stopniowo dodawać wodę. Należy ugniatć przez przynajmniej 30 minut. Woreczek napelnić mięsem i wyścąć z niego powietrze. Woreczek i szynkownik starannie zamknąć i włożyć do lodówki na 48 godzin. Następnie włożyc naczynie do garnka i uzupełnić wodą aż do osiągnięcia poziomu pokrywy. Gotować w 80 ° C / od 1,5 do 2 godzin. Stopniowo kontrolować temperaturę na termometrze. Wyjąć szynkownik i pozostawić do wystygnięcia gotową szynkę. Szynka jest przeznaczona do szybkiej konsumpcji. Ety: Smak szynki można poprawić według własnego uznania - dodając pieprz, miód, oliwkę, paprykę, itp. Można również wybrać inny rodzaj mięsa - drobiowe, z królika, itp.

HU: Használati útmutató

A receptnek megfelelően sózzon és fűszerezzen meg körülbelül 1 kg feldarabolt friss húst, és alaposan gyúrja össze. Helyezze az edénybe a sonkafező zacskót, és tömökje bele alaposan a húst. Tegye a lezárt sonkakészítőt a hűtőbe, és hagyja 1-2 napig állni a húst. Helyezze vizes fazékba a sonkakészítőt, majd főzze 90-120 percig 70-80°C-os hőmérsékleten. Erősítse a hőmérőtartót a fazék szélére, majd dugja bele a hőmérőt úgy, hogy az érzékelő elmerüljön a vízben. Miután kihűlt, vegye ki a sonkát, és élvezze a finom házi sonkát. Jó étvágyat!

Alaprecept: Hází sertés sonka

Kb. 1 kg sertéscomb 100 ml víz 1 kiskanálnyi cukor 25 g só Kockázza fel a megmosott és megszártított húst, majd tegye tábla, sózza, cukrozza és fokozatosan adjon hozzá vizet. Fontos, hogy legalább 30 percig gyúrja. Töltse bele a húst a zacskóba, és közbén igyekezzen kipréselni a zacskóból a levegőt. Zárja le gondosan mind a zacskót, mint a sonkakészítőt, és tegye 48 órára a hűtőbe. Ezt követően állítsa a sonkakészítőt fazékba, majd töltse meg a fazekat annyi vízzel, hogy a vízszint a sonkakészítő fedeléig érjen. Ezt követően főzze 80°C-on mintegy 1,5 - 2 óráig. Rendszerezzen ellenőrzése a hőmérsékletet a hőmérőn. Vegye ki a sonkakészítőt, és hagyja benne kihűlni a kész sonkát. A sonka gyors fogyasztásra alkalmas. TIPPEK: A sonkát saját ízlése szerint javíthatja - bors, méz, oliva, paprika, stb. hozzáadásával. Ugyanígy más típusú hússokat - baromfi, nyúl, stb. - is felhasználhat.

DE: Gebrauchsanweisung:

Etwa 1 kg frisches Fleisch, in Stück geschnitten, nach dem Rezept salzen und würzen und richtig durchkneten. Den Beutel zum Schinken-Kochen in den Behälter hinlegen und das Fleisch in diesen feststampfen. Das geschlossene Schinkenmacher für 1-2 Tage in den Kühlschrank geben, und das Fleisch durchliegen lassen. Den Schinkenmacher in den Topf mit Wa-

sser legen, und 90-120 Minuten bei einer Temperatur von 70-80°C kochen. Den Thermometer-Halter auf dem Rand des Topfes befestigen und das Thermometer soweit verschieben, dass der Fühler im Wasser getaucht ist. Nach dem Abkühlen den Schinken herausnehmen, und man kann den köstlichen Hauschinken genießen. Guten Appetit!

Grundrezept: Hausschweineschinken

Ca. 1 kg Schweineschinken 100 ml Wasser 1 Teelöffel Zucker 25 g Salz Das abgewaschene und abgetrocknete Fleisch in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, Zucker und Salz hinzufügen, und schrittweise das Wasser hinzugeben. Es ist wichtig mindestens 30 Minuten kneten. Das Fleisch in den Beutel füllen, und sich zu bemühen die Luft verdrängen. Den Beutel sowie den Schinkenmacher sorgfältig schließen und für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann, wenn das Gemisch gereift wurde, den Behälter in den Topf stellen, und das Wasser so nachfüllen, dass der Wasserstand auf der Ebene der Kappe ist. Weiter bei 80°C / 1,5 bis 2 Stunden kochen. Die Temperatur fortlaufend am Thermometer überwachen. Den Schinkenmacher herausnehmen und den fertigen Schinken dort abkühlen lassen. Der Schinken ist für schnellen Verbrauch vorgesehen. TIPPS: Den Schinken können Sie je nach eigenem Geschmack durch Zugabe von Pfeffer, Honig, Oliven, Paprika usw. verbessern. Ebenso können Sie andere Arten von Fleisch wählen – Geflügel, Kaninchen usw.

RU: Инструкция по эксплуатации:

Приблизительно 1 кг нарезанного кусочками свежего мяса посолить и добавить специи в соответствии с рецептом, хорошо промять. В форму положить пакет для приготовления ветчины и набить его мясом. Закрытую ветчинницу положить в холодильник на 1-2 дня, чтобы мясо отлежалось. Положить ветчинницу в кастрюлю с водой и варить 90-120 минут при температуре 70-80°C. Держатель термометра закрепить на краю кастрюли, подвинуть термометр так, чтобы датчик был погружен в воду. После охлаждения вынуть ветчину, теперь вы можете насладиться превосходной домашней ветчиной. Приятного аппетита!

Базовый рецепт: Домашняя свиная ветчина

Свиной окорок прилб. 1 кг вода 100 мл сахар 1 ложка соль 25 г Вымытое и высушенное мясо нарезать кубиками, положить в миску, добавить соль, сахар и постепенно добавлять воду. Важно промять в течение не менее 30 минут. Заполнить мясом пакет, стараясь при этом выдавить воздух. Тщательно закрыть пакет и ветчинницу, и положить на 48 часов в холодильник. После того как смесь отлежится, поставить форму в кастрюлю и добавить воды до уровня крышки. Варить при 80 ° C / 1,5-2 часа. Регулярно контролировать температуру на термометре. Вынуть ветчинницу и дать остыть готовой ветчине. Предназначено для быстрого употребления. СОВЕТЫ: Ветчину можно улучшить по собственному вкусу - добавив перец, мед, оливки, сладкий перец и т. д. Также можно выбрать другой вид мяса - птицы, кролика и т. д.

UA: Інструкція з експлуатації:

Приблизно 1 кг нарізаного кусочками свіжого мяса посолити, додати спеції згідно рецепту, добре промяти. У форму покласти пакет для приготування шинки і набити його мясом. Закритий шинкочвар покласти у холодильник на 1-2 дні, щоб мясло відлежалось. Покласти шинкочвар у кастрюлю з водою і варити 90-120 хвилин при температурі 70-80°C. Тримач термометра закріпити на краї кастрюлі, посунути термометр так, щоб датчик був занурений до води. Після охолодження витягнути шинку, тепер ви можете насолоджуватися чудовою домашньою шинкою. Смачного!

Базовий рецепт: Домашня свиняча шинка

Свинячий окіст прилб. 1 кг вода 100 мл цукор 1 ложка сіль 25 г Віomite та висушене мясло нарізати кубиками, покласти в миску, додати сіль, цукор та поступово добавляти воду. Важливо промяти протягом принаймні 30 хвилин. Заповнити мясом пакет, намагаючись при цьому витиснути повітря. Ретельно закрити пакет та шинкочвар, і покласти на 48 годин у холодильник. Після того, як суміш відлежиться, помістити форму у кастрюлю і долити води до рівня крышки. Варити при 80 ° C / 1,5-2 години. Регулярно контролювати температуру на термометрі. Вийняти шинкочвар і дати охолонути готовій шинці. Призначено для швидкого споживання. Поради: Шинку можна покращити за власним смаком, додавши перець, мед, оливки, солодкий перець і т. д. Також можна вибрати інший вид мяса - птиці, кроля і т. д.

LT: Naujoji instrukcija:

1kg svežio mėsos supjaustyti gabaliukais, įdėti druskos ir prieskonių pagal receptą ir gerai išmaišyti. Į indą įdėti kumpio virimo maišelį ir jį įdėti į indą su vandeniu ir virti 90-120 minučių 70-80°C temperatūroje. Termometro laikiklį pritvirtinti prie puodo krašto, į jį įdėti termometrą taip, kad zondas būtų panardintas į vandenį. Atvėsus puodui, kumpį išimkite ir galite mėgautis gardžiu naminiu kumpiu. Gero apetito!

Pagrindinis receptas: Naminis kiaulienos

kumpis 1 kg kiaulienos kumpio 100ml 1 šaukštėlis cukraus 25g druskos Nuplautą ir nusausintą mėsą supjaustyti kubeliais, įdėti į indą, įberti druską, cukrų ir palaipsniui supilti vandenį. Svarbu minkyti bent 30 minučių. Mėsą sudėti į maišelį ir stengtis pašalinti orą. Uždaryti maišelį ir kumpio virimo puodą uždaryti dangčiu, laikyti 48 valandas šaldytuve. Po to, pastovėjusią kumpio virimo puode mėsą, su puodu įdėti į kitą puodą ir pilti vandens iki dangtelio lygio. Po to, virti 1,5 - 2 valandas 80 ° C temperatūroje. Temperatūrą kartas nuo karto patikrinti pagal termometrą. Išimti kumpio virimo puodą ir leisti jam atvėsti. Škirta greitam vartojimui. PATARIMAL: Kumpio skonį galite pagerinti savo nuožūra: įberti pipirų, įdėti medaus, alyvuogių, paprikos ir t.t. Galite pasirinkti ir kitą mėsos rūšį: vištinę, triušinę ir t.t.

LV: Lietošanas pamācība:

Apm. 1 kg svaigās gaļas, kas sagriežta gabaliņos, pasāliet un pievienojiet garšvielas saskaņā ar recepti un pienācīgi samaisiet. Ielieciet traukā maisiņu šķinķa gatavošanai un iespiediet tajā gaļu. Aizvērtu šķinķa gatavošanas katlu ielieciet ledusskapī uz 1-2 dienām, lai gaļa nostāvētos. Ielieciet šķinķa gatavošanas katlu katlā ar ūdeni un vāriet 90-120 minūtes 70-80°C temperatūrā. Termometra turētāju piestipriniet katla malai, termometru ievietojiet tā, lai devis būtu iegremdēts ūdenī. Pēc atdīšanas izņemiet šķinķi un izbaudiet izcili mājas gatavotu šķinķi. Labu apetīti!

Pamatrecepte: mājās gatavots cūkgaļas šķinķis

Cūkas guma gabals apm. 1 kg ūdens 100 ml cukurs 1 tējkarote sāls 25 g Nomazgātu un noslaucītu gaļu sagriež gabaliņos, ieliek blōdā, pievieno sāli, cukuru un pakāpeniski pievieno ūdeni. Gaļu ir svarīgi mīcīt vismaz 30 minūtes. Gaļu pilda maisiņos, un mēģina no tiem izspiest gaisu. Maisiņu un šķinķa pagatavošanas katlu rūpīgi aizver un uz 48 stundā ieliek ledusskapī. Pēc tam, kad maisījums ir nostāvējis, trauku ieliek katlā un piepilda ar ūdeni, lai tā līmenis atastos vācuņa augšpusē. Vāra 80°C / 1,5 līdz 2 stundās. Temperatūra pastāvīgi jākontrolē ar termometra palīdzību. Šķinķa gatavošanas katlu izņemiet, un ļaujiet gatavajam šķinķim atdzist. Šķinķis ir paredzēts ātrai apēšanai. IETEIKUMS: Šķinķi varat uzlabot atbilstoši savai gaumei - pievienojiet piparus, medu, olīvas, paprikas utt. Tāpat varat izvēlēties arī citu gaļas veidu - mājputnu, truša utt. gaļu.

SL: Navodila za uporabo:

Ca. 1 kg mesa narezana na koščke solimo in začimo po receptu in dobro ročno premešamo. V posodo vložimo vrečko

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!