

morphy richards

סיר בישול איטי **הוראות שימוש והפעלה**



דגם 48735

יצירה טכנולוגית

morphy richards

לקוחות נכבדים,

חברת שריג אלקטריק בע"מ מודה לכם על שרכשתם בלגדר זה מתוצרת חברת **morphy richards**.
אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את מירב ההנאה מהמכשיר,
תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.
במידה תתקלו בבעיות בהפעלה או שתתגלה תקלה במכשיר, אנא פנו למעבדת השירות הקרובה
למקום מגוריכם.

הוראות זהירות ובטיחות

- יש לקרוא את כל ההוראות לפני הפעלת סיר בישול איטי.
- לפני החיבור לחשמל, וודאו כי מתח החשמל שלכם מתאים לרשום על גבי המכשיר (230V).
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- יש למקם את המכשיר במקום שאינו מאפשר גישה לילדים.
- יש למנוע מבעלי חיים וילדים לגעת במכשיר, לשחק איתו או להשאירם ללא השגחה בקרבת המכשיר.
- אין לטבול את המכשיר/הבסיס/כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.
- יש לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה.
- אין להכניס את סיר החרס או את מכסה הזכוכית לתנור/למקפיא/לתנור מיקרוגל או להניחו על הכיריים.
- אין לגרום לסיר החרס שינויי טמפרטורה קיצוניים. הוספת מים קרים לסיר חם מאוד עלולה לגרום לו להיסדק.
- אין להפעיל את המכשיר כאשר סיר החרס ריק או נמצא מחוץ לבסיס.
- מכסה הזכוכית וסיר החרס הינם שבירים. טפלו בהם בזהירות.
- אין להשתמש בסיר החרס או במכסה הזכוכית אם הם סדוקים או פגומים.
- אין להשתמש במכשיר אם נגרם נזק לכבל או לתקע או במידה והוא אינו פועל כשורה, נפל או נפגם.
- יש להעביר את המכשיר לתיקון בתחנות השירות המורשות בלבד.
- היבואן לא ישא באחריות לנזקים שנגרמו כתוצאה משימוש חריג או כתוצאה מתיקונים שבוצעו ע"י אנשים שאינם מוסמכים לכך.
- יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של חברת **morphy richards**. שימוש בחלפים שאינם מומלצים ע"י היבואן עלול לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפציעה.

morphy richards

סיר הבישול וחלקיו



1. מכסה זכוכית.

2. סיר חרס.

3. כפתור הפעלה ובקרה.

4. נורית ביקורת.

כפתור בקרת המצבים

- כפתור הבקרה בסיר הבישול מאפשר כיוון מצבי הבישול ומידת הטמפרטורה (נמוך / גבוה / אוטומטי).
- כפתור הבקרה מאפשר להתאים את זמן הבישול, כמתואר בטבלה, לכל המתכונים ניתן לבחור בכל אחת משלושת הדרגות.
- הערה: בסוגי המזון שונים, ייתכן ותמצו לשנות את זמני הבישול המומלצים עבור המתכונים השונים, לפי טעמכם האישי.

הנחיות בישול

בישול אוטומטי AUTO	בישול בדרגה גבוהה HIGH	בישול בדרגה נמוכה LOW	מצבי בישול
4-6 שעות	3-4 שעות	6-8 שעות	1
6-8 שעות	5-6 שעות	8-10 שעות	2
8-10 שעות	7-8 שעות	10-12 שעות	3

morphy richards

לפני השימוש הראשוני

- יש להוריד תוויות ומדבקות מן המכשיר.
- יש לשטוף את סיר החרס ואת מכסה הזכוכית במי סבון פושרים ולנגבם במטלית יבשה.
- חשוב:** אין לטבול את בסיס המכשיר במים.
- שימו לב:** במהלך השימוש הראשוני, ייתכן שיופיע ריח עקב שריפת חומרי ייצור שנותרו על המכשיר. זוהי תופעה תקינה לחלוטין, שתיעלם לאחר מכן.

הפעלת/שימוש בסיר בישול איטי

- הציבו את הבסיס (5) על משטח יבש, מאוזן ועמיד לחום, רחוק מהקצה של משטח העבודה.
- הכניסו את המרכיבים לסיר החרס (2) והכניסו את סיר החרס לתוך הבסיס. כסו עם מכסה הזכוכית (1). (אם עליכם לבצע בישול מקדים או השחמה לפני הבישול האיטי, עשו זאת במחבת. אל תנסו להשחים מזון או לבשל בישול מוקדם בתוך המכשיר).
- כוונו את כפתור הבקרה (3) למצב OFF וחברו את המכשיר לשקע החשמל.
- כוונו את כפתור הבקרה לדרגת הבישול הרצויה, למשך הזמן המומלץ במתכון.
- כבו את המכשיר ונתקו אותו מהחשמל לאחר הבישול. הוציאו את סיר החרס בעזרת כפפות בישול.

זהירות: אין לגעת בבסיסו של סיר הבישול, מכיוון שהוא מתחמם בזמן הבישול!

ניקוי סיר הבישול האיטי

- ניתן לרחוץ את סיר החרס במדיח או בעזרת מי סבון חמים.
- אין להשתמש בתכשירי ניקוי שוחקים.
- יש לרחוץ את מכסה הזכוכית במי סבון חמים בעזרת ספוג או מטלית כלים. לפני השימוש יש ליבשם היטב.
- אין לטבול את הבסיס החשמלי במים או בנוזל אחר כלשהו.
- ניתן לנקות את הבסיס בעזרת מטלית לחה.
- יש לוודא שתקע החשמל וחיבורי החשמל נשמרים יבשים במהלך הניקוי.



morphy richards

מזון המתאים לבישול איטי

- רוב המאכלים מתאימים לבישול האיטי, אך ישנן מספר הנחיות שיש צורך לפעול לפיהן.
- וודאו שכל המרכיבים הקפואים הופשרו היטב.
- חתכו ירקות שורש לחתיכות קטנות ושוות בגודלן, היות וזמן בישול הדרוש להם ארוך יותר מאשר בשר. הניחו את ירקות השורש תמיד בתחתית הסיר ודאגו שכל המרכיבים יהיו טבולים בנוזל הבישול.
- הסירו את כל השומן המיותר מהבשר לפני הבישול, שיטת הבישול האיטי איננה מאפשרת לשומן להתאדות.
- הבישול בסיר בישול איטי, מצריך כמות נוזלים קטנה יותר מהבישול הרגיל.

עצות לבישול איטי

- לקבלת תוצאות אופטימליות יש למלא את הסיר לפחות עד מחציתו.
- בישול איטי אוגר לחות. לייבוש הנוזלים הסירו את המכסה לאחר הבישול, סובבו את הכפתור ל-HIGH (אם הוא מכוון לדרגה LOW או AUTO) וצמצמו את הנוזלים על ידי הרתחה למשך 30-45 דקות.
- המכסה אינו אוטם את הסיר, אין להסיר את המכסה ללא צורך שכן החום הנצבר עלול לשחרר את הנוזלים. בכל פעם שמסירים את המכסה, יש להוסיף 10 דקות לזמן הבישול.
- מרקים: השאירו מרווח של 5 ס"מ לפחות בין חלקו העליון של המזון למכסה, כדי לאפשר הרתחה.
- רוב מתכוני הבשר והירקות דורשים 8-10 שעות בישול בדרגת חום נמוכה. 4-6 שעות בדרגת חום גבוהה ו 5-7 שעות בדרגת חום אוטומטית.
- ישנם מרכיבים אשר אינם מתאימים לבישול איטי כמו, פסטה, חלב ושמנת יש להוסיף אותם לקראת סוף זמן הבישול.
- ירקות מסוימים מתבשלים זמן ארוך יותר מאשר בשר, לכן יש לסדרן בחלקו התחתון של הסיר.
- כאשר מבשלים בשר, עוף וכדו', ישנה חשיבות לגודל, לצורה ולמשקל. יש לסדרם בחלקו התחתון של הסיר ולכסותם בנוזלים.

morphy richards

מתכונים

זמני הבישול המופעים במתכונים הבאים מתייחסים לכיוון מצב AUTO.
זמני הבישול הם בבחינת הנחיות בלבד ויכולים להשתנות בהתאם לסוג המזון ולטעם האישי.

מרכים: מרק מיסטרונה

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
מרגרינה	30 גר'	55 גר'
בצל קצוץ דק	1 גדול	2
שום כתוש	1	2
גבעולי סלרי קצוצים	3	4
תפוחי אדמה קלופים וחתוכים	300 גר'	500 גר'
גזרים קלופים וחתוכים לקוביות	2 בינונים	2 גדולים
עלי כרוב קצוצים	3	4
עגבניות קלופות וקצוצות גס	3 בינונים	4 גדולים
ליטרים של ציר מרק עוף	1.25	2.25
רסק עגבניות	1.5 כפות	3 כפות
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
פטרוזיליה קצוצה	1.5 כפות	2 כפות
קוונכיות פסטה	75 גר'	150 גר'

המיסו מרגרינה במחבת וטגנו את הירקות עד שיתרככו. הכינו ציר עוף והוסיפו אותו ואת הירקות לסיר החרס. הוסיפו את שאר המרכיבים חוץ מהפטרוזיליה וקוונכיות הפסטה. הכניסו את סיר החרס לתוך יחידת הבסיס, כסו עם המכסה ובשלו למשך 4-6 שעות. 45 דקות לפני ההגשה הוסיפו את הפסטה והפטרוזיליה. ניתן להוסיף תיבול, במידת הצורך.

מרק עדשים

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
בצל גדול קצוץ	1	2
גזר מגורר	3	4
גבעולי סלרי פרוסים דק	2	4
עדשים כתומים	200 גר'	400 גר'
קופסה של עגבניות מרוסקות	400 גר'	400/2 גר'
ציר מרק עוף	1100 מ"ל	2 ליטרים
מוסקט	קורט	קורט
עלה דפנה	1	1
בזילקום	1 כפית	2 כפיות
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
פטרוזיליה קצוצה	1 כף	2 כפות

טגנו את הבצל, הגזר והסלרי במחבת עד שיתרככו. הוסיפו את שאר המרכיבים חוץ מהפטרוזיליה והביאו לרתיחה. אדו למשך 2 דקות והעבירו הכל לסיר החרס. הכניסו את סיר החרס לתוך בסיס סיר הבישול האיטי וכסו את המכסה. בשלו למשך 4-8 שעות. אם דרוש מרקם חלק יותר טחנו את המרק לאחר שיתקרר ואז חממו אותו שנית בסיר. פזרו פטרוזיליה לקישוט והגישו.

מרק ירקות

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
חמאה	30 גר'	60 גר'
מבחר ירקות: בצל, גזר, סלרי, ועוד...	1.25 ג"ג	2.2 ק"ג
קמח	30 גר'	60 גר'
ציר מרק	1100 מ"ל	2 ליטרים
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
עשבי תיבול מעורבים	1 כפית	2 כפיות

קלפו ושטפו את מבחר הירקות וחתכו אותם לקוביות. המיסו את החמאה במחבת וטגנו את הירקות במשך 2-3 דקות. הוסיפו את הציר החם. בחשו היטב והביאו לרתיחה. תבלו לפי טעמכם והוסיפו את עשבי התיבול. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס והכניסו אותו לתוך בסיס סיר הבישול האיטי. כסו את הסיר ובשלו במשך 6-8 שעות. במידת הצורך עבו את המרק בעזרת קמח.

morphy richards

עופות: עוף בפריקה

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
מנות עוף	4	8
מרגרינה	30 גר'	60 גר'
קמח מתובל	50 גר'	60 גר'
בצלים גדולים קצוצים	3	4
גורים קלופים ופרוסים	4	6
פלפל ירוק נקי מגרעינים וקצוץ	1	2
פפריקה	1 כפית	3 כפיות
רסק עגבניות	1 כפית	3 כפיות
ציר מרק עוף	500 מ"ל	1 ליטר
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט

נקו ויבשו את העוף, צפו אותו בקמח מתובל וטגנו את העוף במחבת עם מרגרינה עד שישחים מכל צדדיו. הוסיפו את הבצל והגזר וטגנו עד שיתרככו. הוסיפו את הפלפל, פפריקה, רסק עגבניות ושארית הקמח ובחשו היטב. הוסיפו בהדרגה את הציר ובחשו. הביאו לרתיחה ותבלו. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס והכניסו אותו ליחידת הבסיס. כסו עם המכסה ובשלו למשך 4-7 שעות.

עוף בסגנון קריבי

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
שמן צמחי	2 כפות	3 כפות
בצלים קצוצים	2 קטנים	2 גדולים
גבעולי סלרי קצוצים	2	4
גורים פרוסים	2	3
פטיות פרוסות	250 גר'	500 גר'
פלפל אדום נקי מגרעינים ופרוס	1	2
פרקי עוף ללא העור	4	8
פרוסות אפרסקים (מקופסה)	200 גר'	400 גר'
חתיכות אנוס	400 גר'	400 גר'
קורנפלור	5 כפות	10 כפות
פפריקה	1 כפית	3 כפיות
רוטב סויה	1 כף	3 כפות
חומץ יין	4 כפות	8 כפות
מים רתוחים	1/2 ליטר	1 ליטר
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט

טגנו את הבצלים, הסלרי, הגזר, הפטריות והפלפל במחבת. הוסיפו את מנות העוף וטגנו עד שישחימו. סננו את האפרסקים והאנוס, שמרו בצד את המיץ והוסיפו את הפטריות למחבת. להכנת הרוטב, ערבבו את הקורנפלור והפפריקה עם רוטב הסויה, החומץ והמיץ ששמרתם, הוסיפו את התבלינים ואת המים הרתוחים ומוגו למחבת. הביאו את הרוטב לרתיחה תוך בחישה מתמדת. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס והכניסו אותו ליחידת הבסיס. כסו עם המכסה ובשלו למשך 5-7 שעות.

קדרת עוף ופטריות

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
רבעי עוף	4	8
מרגרינה	30 גר'	75 גר'
קמח	2 כפות	3 כפות
בצלים גדולים קצוצים דק	1	2
גבעולי סלרי פרוסים דק	3	3
פטיות פרוסות דק	250 גר'	500 גר'
שיני שום	1	2
ציר מרק עוף	375 מ"ל	1 ליטר
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
שמנת צמחית (לא חובה)	4 כפות	7 כפות

צפו את מנות העוף בקמח והניחו אותם במחבת. טגנו בעדינות במרגרינה עד שישחימו מכל הצדדים. הוסיפו את הבצל והסלרי וטגנו עד שיתרכך אך לא ישחים. הוסיפו את הפטריות והשום והוסיפו בהדרגה את הציר תוך בחישה. הביאו לרתיחה ותבלו. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס, הכניסו אותו ליחידת הבסיס וסגרו עם המכסה. ודאו שכל העוף והירקות יהיו טובלים בנוזל. בשלו למשך 5-7 שעות. לפני ההגשה, הוסיפו את השמנת הצמחית ובחשו.

morphy richards

עוף ברוטב יין לבן

הניחו את מנות העוף והמרגרינה במחבת וטגנו בעדינות. הוסיפו את הבצל וטגנו עד שיתרכך אך לא ישחים. הוסיפו את הפטריות ובשלו למשך דקה בחום נמוך. ערבבו את הקורנפלור עם מעט מהיין. הוסיפו את שארית היין לסיר עם תערובת הקורנפלור, עשבי התיבול והתבלינים. הביאו לרתיחה תוך בחישה מתמדת עד לעיבוי. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס, הכניסו אותו לבסיסו וסגרו עם המכסה. בשלו למשך 5-8 שעות. הוסיפו יחד את החלמונים ואת השמנת הצמחית. הוסיפו כפות אחדות של הרוטב החם ובחשו היטב יחד. הוסיפו תערובת זו לסיר החרס ובחשו עד שהרוטב מתעבה.

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
פרקי עוף ללא העור	4	8
מרגרינה	30 גר'	75 גר'
בצלים גדולים קצוצים דק	1	2
פטריות פרוסות	125 גר'	250 גר'
קורנפלור	2 כפות	3 כפות
יין לבן יבש	500 מ"ל	1 ליטר
תערובת עשבי תיבול	1 כפית	3 כפיות
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
חלמוני ביצים	2	2
שמנת צמחית	5 כפות	9 כפות

פריקסה הודו

טגנו את הבצל במחבת עם מרגרינה עד שיתרכך אך לא ישחים. חתכו את בשר ההודו לקוביות והוסיפו למחבת. הוסיפו את יתר המרכיבים, חוץ מהמים והקורנפלור והביאו לרתיחה. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס, הכניסו אותו ליחידת הבסיס וסגרו עם המכסה. בשלו למשך 4-6 שעות. חצי שעה לפני ההגשה, יש להוסיף את עשבי התיבול והלימון. מזגו את הנוזלים למחבת. בחשו את הקורנפלור עם המים והוסיפו למחבת. בחשו היטב והניחו לרוטב להתעבות.

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
נתחי הודו	4	8
בצלים גדולים קצוצים דק	1	2
מרגרינה	30 גר'	75 גר'
פטריות פרוסות	125 גר'	250 גר'
עשבי תיבול	צורר	צורר
קליפת לימון	קורט	קורט
מלח ופלפל שחור טחון טרי	קורט	קורט
ציר מרק	400 מ"ל	1 ליטר
קורנפלור	2 כפות	5 כפות
מים	4 כפות	4 כפות

בקר: חשוב: כאשר קונים נתח של בשר, ודאו שהוא יתאים לסיר הבישול האיטי. הוא צריך להתאים לסיר החרס כך שכאשר מכסים אותו עם נוזלים המזון עדיין יהיה נמוך ב- 2.5 ס"מ משפת הסיר.

בקר בסגנון ניו-אינגלנד

הניחו את הבשר בסיר וכסו במים קרים. הוסיפו את יתר המרכיבים, כסו והביאו לסף רתיחה. תבלו היטב ולאחר מכן העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס. הניחו את סיר החרס בבסיס סיר הבישול האיטי וסגרו עם המכסה. בשלו 5-7 שעות. הוציאו את הבשר אל מחוץ לסיר הבישול האיטי בעזרת כף מחורצת והניחו לו להתקרר במשך 10 דקות. ניתן להשתמש בנוזל הבישול כבסיס להכנת רוטב. חתכו את הבשר לפרוסות ושפכו מעליו מעט מנוזל הבישול. הגישו עם ירקות וקשטו בפטרוזיליה טריה.

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
נתחים של חלק עליון	1 ק"ג	1.5 ק"ג
צורר עשבי תיבול	צורר	צורר
טימין	1 כפית	1.5 כפיות
גרגרי פלפל שחור	1 כפית	1.5 כפיות
בצלצלים	4	8
גוזרים פרוסים	225 גר'	400 גר'
כרוב חתוך לקוביות	100 גר'	200 גר'

morphy richards

סטייק וראגו כליות

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
בשר סטייק לצליה	700 גרי	1.5 ק"ג
כליות	200 גרי	300 גרי
קמח	2 כפות	3 כפות
בצלים גדולים חתוכים לרבעים	2	4
ציר מרק בקר חם	600 מ"ל	1 ליטר
יין אדום	200 מ"ל	400 מ"ל
רסק עגבניות	3 כפות	5 כפות
פטריית שלמות קטנות	125 גרי	225 גרי

בעזרת סכין חדה חתכו את הבשר לקוביות בגודל של כ 2.5 ס"מ. חתכו את הכליות לפיסות קטנות. צפו את הבשר בקמח. הניחו אותו במחבת עם הבצלים, הציר, היין ורסק העגבניות. הביאו לרתיחה. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס. הניחו את סיר החרס ביחידת הבסיס וסגרו את המכסה. בשלו למשך, 5-7 שעות. הוסיפו את הפטריית כשעה לפני ההגשה. (מתכון זה יכול לשמש בסיס לפשטידת בשר וכליות).

בקר בקרי

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
שמן צמחי	3 כפות	5 כפות
תפוחים לבישול (קלופים)	2 בינוניים	2 גדולים
בצלים גדולים קצוצים	2	4
בשר סטייק לצליה חתוך לקוביות	700 גרי	1.5 ק"ג
אבקת קרי	3 כפיות	5 כפיות
קמח רגיל	3 כפות	5 כפות
ציר מרק בקר	400 מ"ל	1 ליטר
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
ציטני מנגו	3 כפות	5 כפות
צמוקי סולטנה	75 גרי	125 גרי
עגבניות משומרות קצוצות	200 גרי	400 גרי
מיץ לימון	2 כפות	2 כפות

טגנו את התפוחים והבצלים במחבת עד שיתרככו. צפו את הבשר בקמח ותבלינים, הוסיפו אותו למחבת וטגנו עד שישחים מעט. הוסיפו בהדרגה את הציר והביאו לסף רתיחה. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס. הניחו את סיר החרס בבסיס סיר הבישול האיטי וסגרו את המכסה. בשלו למשך, 4-7 שעות. בסיום זמן הבישול ייתכן ותצטרכו לעבות את הרוטב.

טלה עם עדשים

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
גוזים פרוסים	425 גרי	800 גרי
שיני שום קצוצות	1	2
עלי דפנה	1	2
עדשים (לאחר שהושרו)	125 גרי	250 גרי
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
יין אדום	200 מ"ל	400 מ"ל
פילה רגל טלה חתוך לקוביות	750 גרי	1.5 ק"ג
רוטב סויה	3 כפות	4 כפות
פטריית קטנות	200 גרי	300 גרי
פטרוזיליה קצוצה לקישוט	קורט	קורט

הניחו את הגזר, השום, עלי הדפנה והעדשים המסוננוט בסיר החרס ותבלו אותם עם מלח ופלפל. מזגו פנימה את היין לאחר שהובא לסף רתיחה בסיר נפרד. הברישו את הבשר מכל צדדיו ברוטב סויה ופזרו עליו מלח ופלפל. הניחו אותו מעל לירקות. הניחו את סיר החרס בבסיס סיר הבישול האיטי והחזירו את המכסה למקומו. בשלו למשך, 6-8 שעות. הוסיפו את הפטריית למשך 30 הדקות האחרונות של הבישול. הוסיפו את עלי הדפנה. קשטו עם פטרוזיליה והגישו עם סלט ירוק טרי

morphy richards

נזיר אירי

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
נתחי טלה	4	8
בצלים פרוסים	2 גדולים	4
עשבי תיבול טחונים	1.5 כפיות	3 כפיות
גזר פרוס עבה	550 גר'	1 ק"ג
תפוחי אדמה חתוכים לרבעים	750 גר'	1.5 ק"ג
ציר מרק ירקות חם	750 גר'	1 ליטר
כרישה פרוסה	2	3

הסירו שומן מיותר מנתחי הבשר ולאחר מכן הניחו אותם במחבת עם הבצלים. השחימו את הנתחים משני הצדדים. פזרו את עשבי התיבול המעורבים עליהם. הוסיפו את הגזר, תפוחי האדמה והכרישה ומזוגו מעל הכל את הציר. הביאו לרתיחה. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס, הניחו את סיר החרס, בבסיס סיר הבישול האיטי וסגרו את המכסה. בשלו למשך, 5-8 שעות.

קדרת נקניקיות

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
שמן	2 כפות	3 כפות
נקניקיות	750 גר'	1.5 ק"ג
בצלים גדולים קצוצים דק	1	2
גזרים פרוסים דק	3	4
כרישה פרוסה	2	2
קמח	3 כפות	5 כפות
ציר מרק בקר	400 מ"ל	1 ליטר
צ'יני	3 כפות	5 כפות
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט

השחימו את הנקניקיות מכל הצדדים במחבת עם שמן. הוסיפו את הבצל, הגזר והכרישה ואדו עד שיתרככו אך לא ישחימו. הוסיפו את הקמח ובשלו בחום נמוך עד שכל השמן ייספג. הוסיפו את הציר בהדרגה והביאו לרתיחה תוך בחישה מתמדת עד לעיבוי. הוסיפו את הצ'יני והתבלינים ובחשו היטב. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס, הניחו את סיר החרס בבסיס סיר הבישול האיטי וסגרו את המכסה. בשלו למשך, 5-8 שעות. אם הנקניקיות מכילות כמות גדולה של שומן, ניתן להסיר את השומן המיותר בעזרת מגבת נייר.

רוטב בולונז

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
בשר בקר טחון	700 גר'	1 ק"ג
בצלים גדולים קצוצים דק	1	2
גבעולי סלרי פרוסים דק	3	4
שיני שום קצוצות	1	2
רסק עגבניות	3 כפות	5 כפות
קמח	1 כף	3 כפות
עגבניות משומרות קצוצות	400 גר'	400/2 גר'
כולל המיץ		
ציר מרק בקר	250 מ"ל	400 מ"ל
פטריות פרוסות	125 גר'	200 גר'
עשבי תיבול מעורבים	1 כפית	1 כפית
מלח ופלפל שחור טחון טרי	קורט	קורט

השחימו את הבשר הטחון במחבת מבלי להוסיף שומן. כאשר השומן מתחיל לצאת מן הבשר, הוסיפו את הבצל, הסלרי והשום. טגנו למשך דקות אחדות ואז הוסיפו את רסק העגבניות. בחשו מעט ממיץ העגבניות עם הקמח עד שיהפוך לקרם נוזלי וחלק. הוסיפו את הבשר עם שארית מיץ העגבניות והביאו לרתיחה תוך בחישה מתמדת עד לעיבוי. הוסיפו את יתר המרכיבים ובחשו היטב. העבירו את כל המרכיבים לסיר החרס, הניחו את סיר החרס בבסיס סיר הבישול האיטי וסגרו את המכסה. בשלו למשך, 3-8 שעות.

morphy richards

ירקות בקרי

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
שמן לבישול	3 כפות	5 כפות
בצלים גדולים קצוצים	2	4
שיני שום קצוצות	1	2
אבקת קרי	3 כפיות	5 כפיות
עדשים	275 גר'	600 גר'
ציר מרק	1500 מ"ל	2 ליטר
מיץ לימון	2 כפיות	3 כפיות
מלח ופלפל שחור	קורט	קורט
קוביות גור	3	4
תפוחים קלופים נקיים מגרעינים	2	2
צמוקי סולטנה	50 גר'	125 גר'

חממו את השמן במחבת. אדו קלות את הבצל, הגזר והשום. הוסיפו את אבקת הקרי ובשלו בעדינות למשך דקה. הוסיפו את הציר, מיץ הלימון, המלח, הפלפל והעדשים. הביאו לרתיחה תוך בחישה מתמדת והמשיכו לבשל למשך 3 דקות. העבירו את סיר המרכיבים לסיר החרס והניחו את סיר החרס בבסיס סיר הבישול האיטי. הוסיפו את התפוחים והצימוקים, בחשו וסגרו את המכסה. בשלו למשך, 5-8 שעות. ודאו שהירקות מכוסים בנוזל בזמן הבישול.

קינוחים פודינג אורז

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
חמאה	25 גר'	40 גר'
אורז לפודינג	100 גר'	150 גר'
סוכר	100 גר'	150 גר'
חלב	1 ליטר	1.5 ליטר
מוסקט טחון	קורט	קורט

צפו בחמאה את פנים סיר החרס. הוסיפו את כל המרכיבים ובחשו. הניחו את סיר החרס בתוך בסיס סיר הבישול האיטי וסגרו את המכסה. בשלו למשך 3-4 שעות.

לפתן פירות

מצרכים:	2.5 ליטרים	4.5 ליטרים
פירות מיובשים מעורבים:	275 גר'	500 גר'
תפוחים, שויפים, אגסים, משמשים ואפרסקים		
צימוקי סולטנה	30 גר'	60 גר'
צימוקים	30 גר'	60 גר'
פתיתי שקדים	20 גר'	35 גר'
סוכר	3 כפות	5 כפות
מים	635 מ"ל	1 ליטר
ליקר פירות	3 כפות	5 כפות

הכניסו את כל המרכיבים, חוץ מהליקר, לתוך סיר החרס. מכיוון שטבעות התפוחים נוטות לצוף למעלה וצבען יכול לדהות, הניחו אותם בתחתית. בשלו למשך 5-7 שעות. העבירו את הליפתן לכלי הגשה והניחו לו להתקרר. בחשו פנימה את ליקר הפירות והגישו מקורר.

בתאבון

morphy richards



שריג אלקטריק בע"מ יבוא, שיווק ושירות. אזור תעשייה נשר ת.ד. 841 רמלה 72100
מחלקת שרות לקוחות: טל. 08-9189199 פקס. 08-9189188
בקרו באתר האינטרנט שלנו: www.morphyrichards.co.il