

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**пресс-формы  
для приготовления ветчины**

**«Ветчинница Vetta»**

Здоровое питание стало мировым трендом. Но если в прошлом приготовить полезные блюда было практически невозможно, то в настоящее время — это простая задача. Необходимо лишь купить специальное оборудование и приступить к созданию кулинарных шедевров из разнообразных продуктов.

Одним из таких устройств является домашняя ветчинница, позволяющая приготовить буженину, ветчину, мясные рулеты и колбасы. А некоторые модели позволяют готовить даже рыбу. Именно поэтому мы и решили рассказать вам о подобных приборах, и правилах их использования.

## Пошаговая инструкция использования ветчинницы



Процесс приготовления мясных блюд при помощи представленного оборудования — предельно простая задача. Он требует соблюдения элементарного алгоритма действий.

1. На первом этапе потребуется установить верхнюю крышку так, чтобы её пазы совпадали с пазами, расположенными на корпусе прибора.
2. Затем необходимо взять пружины, идущие в комплекте, и закрепить их в специально отведённых полостях на крышке и корпусе.
3. Третий шаг подразумевает переворачивание прибора с дальнейшим размещением во внутренней его части кулинарного пакета.
4. После следует разместить внутри продукты (мясо, начинку, а также добавить соль, перец и прочие специи по вкусу).
5. На пятом этапе закрываем крышку при помощи пружин, а затем отправляем прибор в мультиварку, кастрюлю или аэрогриль.

## Преимущества использования прибора



Как готовить в ветчиннице? Приобретая её для домашнего использования, потребитель может рассчитывать на ряд преимуществ:

- Удобная конструкция, имеющая три уровня прессования для разнообразных блюд в разном количестве;
- В процессе приготовления не теряются полезные свойства и витамины;
- Готовые продукты не содержат консервантов, красителей и вредных веществ;
- Уход за ветчинницей предельно прост, и её мойка займёт не более 5 минут;
- Прибор не впитывает посторонних запахов.

Кроме того, представленное оборудование можно назвать универсальным, а корпус в большинстве случаев изготовлен из прочной стали, что в значительной мере увеличивает срок эксплуатации ветчинницы в домашних условиях.

## Лучшие рецепты приготовления колбасы и ветчины в ветчиннице



### 1. Классическая ветчина.

Для приготовления понадобится:

- 0,8 кг свинины 0,3 кг мясного фарша;
- Одно яйцо;
- 10 г сухого молока;
- Несколько зубчиков чеснока;
- 15 г желатина;
- Специи по вкусу.

Свинину необходимо тщательно промыть и нарезать небольшими кубиками, после чего отправить в глубокую миску и добавить остальные ингредиенты.

**Важно!** Чеснок лучше всего не пропускать через чеснокодавилку, а нарезать при помощи ножа.

Затем всё перемешивается до однородной массы и отправляется в ветчинницу, которую потребуется разместить в мультиварке или аэрогриле. Готовится блюда 1,5 часа. По истечении этого времени необходимо достать ветчину, дать ей остыть, а после на несколько часов разместить в холодильнике. Всё, теперь можно звать гостей и удивлять их деликатесом.

### 2. Ветчина из трески.

Как готовить в ветчиннице? Для этого блюда необходимо взять:

- 1 кг мяса трески и 0,5 горбуши;
- 2 десятка оливок;
- Морковь;
- Луковицу;
- Соль;
- Сок лимона;
- Рыбную приправу (2-3 щепотки).

Рыбное филе нарезается на небольшие кусочки, к нему добавляются нарезанные овощи и специи, а также сок лимона. Далее полученная смесь выкладывается в ветчинницу, которая отправляется в мультиварку. Готовится рыбная ветчина 25-30 минут.

Не обойдётся и без вкусной колбасы, рецепты которой и будут приведены ниже.

## 1. Любительская колбаса.

Как пользоваться ветчинницей? Для приготовления вкуснейшей колбасы необходимо взять:

- Свиное и говяжье мясо по 350 г;
- 150 г шпика;
- Специи по вкусу.

Мясо пропускается через мясорубку, а шпик нарезается небольшими кубиками. После ингредиенты смешиваются и к ним добавляются специи. Также необходимо влить в полученную смесь 100-150 грамм молока.

Готовым фаршем наполняется рукав для выпекания, а после он укладывается в ветчинницу. Готовится такая колбаса около часа.

## 2. Украинская колбаса.

Для готовки берём:

- 1,2 кг свинины;
- 30 г щековины;
- Специи по вкусу.

Отличительной чертой приготовления является тот факт, что компоненты не перекручиваются в мясорубке, а нарезаются весьма крупными кубиками. Дальнейшее приготовление будет стандартным. Все ингредиенты перемешиваются, к ним добавляются специи, а после смесь отправляется в ветчинницу на 1 час.

Многие рекомендуют добавить в полученный фарш 40 грамм коньяка, т. к. в такой ситуации колбаса получится более вкусной и точно удивит ваших гостей!

## Советы профессионалов по применению устройства



1. Для скорейшего остывания ветчины можно положить ветчинницу в посуду с ледяной водой.

2. Разрезать приготовленную ветчину можно только после остывания. В иных ситуациях она просто распадётся.

3. Да экспериментам! Можно добавлять в ветчину оливки, чернослив или орехи, чтобы придать блюду нотку

пикантности.

4. Хранить домашние колбасы можно 3-4 дня, ввиду отсутствия в ней консервантов.

5. Перед приготовлением мясо необходимо замариновать, что, несомненно, скажется на вкусе приготовленных колбас.