

# 18 LAT W POLSCE

# vacSy®

Vacuum System by Zepter



**Ponadczasowy system próżniowego przechowywania żywności i nie tylko...**

## CZYM JEST SYSTEM VACSY I CO GO WYRÓŻNIA?

1. Doskonały, bezkonkurencyjny system do próżniowego przechowywania żywności.
2. Żywność przechowywana próżniowo zachowuje świeżość 3-5 razy dłużej, owoce i warzywa nawet do 21 dni.
3. To ekonomiczne rozwiązanie i sposób na oszczędność czasu i pieniędzy.
4. System vacSy® chroni żywność i lodówkę przed zabrudzeniem, nieprzyjemnymi zapachami, a przede wszystkim przed namnażaniem się pleśni, bakterii i grzybów groźnych dla zdrowia i życia. (Redukuje niebezpieczeństwo wystąpienia schorzeń i zatruc, związanych ze spożyciem zepsutej żywności).
5. Żywność zachowuje swoje naturalne wartości odżywcze, w tym witaminy i minerały.
6. Żywność zachowuje swój naturalny kolor, smak oraz aromat. Pojemniki vacSy® chronią również produkty przed pochłanianiem zapachu innych produktów spożywczych.
7. Dzięki vacSy® żywność zyska nowy wymiar smaku. Produkty spożywcze zachowują naturalny aromat, smak i świeżość.
8. Możliwość pakowania próżniowego to większa swoboda planowania jadłospisu i posiłków dla całej rodziny z wyprzedzeniem.
9. Przechowywanie próżniowe redukuje ilość marnowanej i wyrzucanej żywności.
10. Dłużej przechowasz gotowe posiłki, które będą zawsze pod ręką także, gdy nie mamy ochoty gotować.
11. Ekologiczna, przyjazna dla środowiska i higieniczna metoda przechowywania żywności.
12. Możliwość korzystania ze szklanych pojemników w kuchenkach mikrofalowych a także łatwość zmywania.
13. W pojemnikach vacSy® żywność można zamrażać, rozmrażać, podgrzewać i serwować.
14. Idealne przechowywanie w czasie podróży i aktywności na świeżym powietrzu.
15. Przechowywanie gotowych posiłków przygotowanych, np. pod namiot, na łodzi, w autobusie, pociągu itp.
16. Podróżując ze zwierzętami domowymi mamy możliwość przygotowania ich pożywienia z wyprzedzeniem i przechowywania go w torebkach vacSy®.
17. vacSy® wyróżnia ponadczasowy design, dzięki czemu stanowią wspaniałą dekorację domu.
18. Pokrywy vacSy® są kompatybilne z naczyniami Zepter, co umożliwia przechowywanie pożywienia w naczyniach i miskach.
19. Przechowywanie kawy, herbaty – utrzymanie aromatu, smaku i świeżości – 1 rok.
20. Termiczne przechowywanie zarówno produktów o niskiej, jak i wysokiej temperaturze.
21. Przechowywanie mięsa bez konieczności zamrażania (przechowywane przez 2 tygodnie surowe mięso, nie traci na objętości – podczas mrożenia tracimy ok. 7-10 %).
22. Rozcieńczanie spirytusu (1/4 litra spirytusu rozcieńczyć wodą z filtra EdelWasser lub Aqueena do pojemności 0,75 litra, „zavacsować” i odstawić na 30 min).
23. Sposób na higieniczne przechowywanie smoczków małego dziecka.
24. Namaczanie fasoli Jaś – czas o połowę krótszy niż w normalnych warunkach.
25. Zmiękczenie soi – metodą tradycyjną ok. 1 dzień namaczania, w pojemnikach vacSy® 3 godziny.
26. W krajach o wilgotnym klimacie, można przechowywać delikatne przedmioty lub dokumenty w torebkach vacSy®, zabezpieczając je w ten sposób przed działaniem czynników zewnętrznych.
27. Przechowywanie cennych rzeczy, np. kosztowności, biżuterii itp.



## VACSY<sup>®</sup> TO WIĘCEJ NIŻ SYSTEM PRÓŻNIOWEGO PRZECHOWYWANIA!

### To wielofunkcyjne narzędzie, które idealnie nadaje się także do:

- Parzenia ziół – kory wierzby białej – działanie przeciwbólowe; nalewki zdrowotne (tradycyjną metodą 1-3 godziny, próżniowo - kilka minut) oraz alkoholowe.
- Peklowania mięsa.
- Przygotowania ogórków małosolnych – 12 godzin.
- Wekowania żywności i ponownego jej wekowania, w celu dalszego przechowywania.
- Oczyszczania owoców, warzyw i grzybów – odrobaczanie.
- Przechowywania surowych i suszonych grzybów – zabezpiecza przed pleśnią i powstawaniem nalotu.
- Przygotowywanie ciasta drożdżowego: zaczyn ciasta włożyć do pojemnika i „zavacsować” – ciasto bardzo szybko wyrasta.
- Przygotowania domowych przetworów mlecznych:
  - **jogurtów:** 1 litr surowego mleka oraz ½ jogurtu naturalnego z żywymi kulturami bakterii, zmieszać i przechowywać w pojemniku vacSy<sup>®</sup> przez 1 dobę, można dodać bakalie oraz owoce.
  - **kefiru** (1 litr podgrzanego do temperatury ok. 40°C mleka surowego zmieszać z 1 szklanką kefiru i „zavacsować” na 8 godzin) lub: do 1 litra przegotowanego mleka i ostudzonego do 50°C mleka dodać szklankę kefiru, zamknąć w pojemniku i „zavacsować”.
  - **sera** z surowego mleka (1 litr mleka surowego zamknąć w pojemniku i „zavacsować” i przechowywać przez 1 dzień w ciepłym miejscu otrzymamy w ten sposób serek biały typu grani).
  - **ptasiego mleczka:** mleko skondensowane (1 puszka niesłodzonego mleka skondensowanego 250 ml) dobrze schłodzić, następnie ubić za pomocą MixSy<sup>®</sup> do konsystencji śmietany. Dodać tężejącą, wystudzoną galaretkę, rozpuszczoną uprzednio w połowie ilości wody zalecanej przez producenta. Masę „zavacsować” do momentu, aż zwiększy ona dwukrotnie swoją objętość. Wstawić do lodówki na minimum godzinę, a najlepiej na całą noc.





## **Gotowanie bez gotowania!**

- **Gotowanie warzyw:** pokrojone warzywa zalać gorącą wodą, „zavacsować” i odstawić na 5-7 minut.
- **Gotowanie ryżu:** ryż zalać gorącą wodą i „zavacsować”, odstawić na 10-20 minut.
- **Gotowanie makaronu:** makaron (suchy) zalać gorącą wodą, „zavacsować” i odstawić na 10-15 minut.
- **Zupa pieczarkowa:** zalać pokrojone pieczarki gorącą wodą, „zavacsować” i odstawić na ok. 20 min. Po 20 minutach zupa jest gotowa do serwowania. (Stosując metodę tradycyjną, tj. gotowanie na kuchence gazowej/elektrycznej, potrzeba około 1,5-2 godzin).
- **„Ryba po grecku”:** zalać surową rybę wywarem z jarzyn na 20 min.
- **Kompot:** owoce zalać gorącą wodą i „zavacsować” w pojemniku. W zależności od gatunku owoców kompot jest gotowy po 0,5-1h).



## KISZENIE CZERWONYCH BURAKÓW



### SKŁADNIKI

- 0,70-1Kg buraków
- 5 Ząbków czosnku
- 1 Goździk (przyprawa)
- 2 łyżki stołowe soli morskiej
- 1 łyżeczka cukru
- 1 Litr wody
- Koper różyczki (ziarenka)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Obrane buraki pokroić na ósemki, ułożyć w słoju TEXTSY oraz dodać czosnek, koper i goździk.

W naczyniu TP-O18-16 zagotować wodę z solą i cukrem, ostudzić do temperatury ok. 50-60 °C, następnie wlać zalewę do słoja, zakręcić, nakrętkę ustawić w pozycji vacuum i za pomocą pompy VOM-010 odesać powietrze.

Wstawić słoje do ciemnego miejsca np. szafka kuchenna na ok. 24-48 godzin.



### ELEMENTY VACSYSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- SŁÓJ TEXTSY VO-021-1
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSYSY VOM-010

## JOGURT



### SKŁADNIKI

- 2 Litry mleka butelkowego
- 1 duży (400 ml) jogurt naturalny

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Mleko przegotować i ostudzić do temperatury ok. 60-50°C.

Wlać do słoja TEXSY, następnie dodać jogurt z dłuższym terminem przydatności, wymieszać Miksy Zepter, używając noża uniwersalnego. Zakręcić słoje.

Nakrętkę słoja ustawić w pozycji vacuum, odessać powietrze za pomocą pompy vacSy<sup>®</sup>.

Jogurt gotowy po ok. 12-24 godzinach.



### ELEMENTY VACSZY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSZY VOM-010
- SŁÓJ TEXSY VO-021-1
- MIXSY VO-022-K



## JOGURT



### SKŁADNIKI

- 1 Litr mleka 3,2%
- 1 Duże opakowanie jogurtu
- Owoce według uznania (truskawki, jagody)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Do pojemnika vacsy (Tuba 2 l.) Wlać przegotowane i wystudzone do temperatury 30°C mleko.

Dodać mleko i mieszać za pomocą MixSy (1 bieg, ubijaczka) przez około 10 sekund. Zamknąć pojemnik i odessać powietrze za pomocą pompy vacsy. Odstawić pojemnik. By jogurt dojrzał trzymać w temperaturze pokojowej, osłaniając pojemnik przed słońcem. Jogurt dojrzewa około 9 godzin.

Aby uzyskać jogurt owocowy, wystarczy dodać ulubione owoce i całość zmiksować.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- TUBA VACSY 2L VO-013-20
- MIXSY VO-022-K – NÓŻ UBIJACZKA
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010



## CIASTO DROŻDZOWE



### SKŁADNIKI

- 4 Całe jajka
- 6 łyżek cukru
- Szczypta soli
- 0,5 Kg mąki
- 5 dkg drożdzy
- Można dodać cukier waniliowy
- 0,5 Kostki masła

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Do słoja TEXSY wsypać mąkę, wbić jajka (przechowywane w pojemniku próżniowym vacsy), dodać cukier, mleko rozpuszczone masło, szczyptę soli i rozkruszone drożdże (produkty o temperaturze pokojowej).

Wyrabiać masę mikserem (drugi bieg-nożyk uniwersalny) ok. 2 Min. Zakręcić nakrętkę słoja, ustawić na pozycji vacum i odessać powietrze.

Ciasto szybko rośnie.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010
- SŁÓJ TEXSY VO-021-1
- MIXSY VO-022-K

## CIASTO DROŻDZOWE



### SKŁADNIKI

- 0,5 kg mąki pszennej
- 0,25 Margaryny
- 2 Jajka
- 0,5 Szklanka cukru
- 0,25 Litra mleka
- 5 dag drożdży
- Szczypta soli
- 1 łyżka oleju

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Mąkę wsypać do pojemnika vacsy, dodać rozkruszone drożdże, olej i szczyptę soli. Za pomocą MixSy (użyć końcówki do ubijania) ubić jajka z cukrem i dodać do mąki, energicznie mieszając. Lekko podgrzać mleko i stopniowo dodawać do mąki. Wyrobić masę nożykiem uniwersalnym. Po wyrobieniu masy, zamknąć pojemnik ustawić zawór w pozycji vacuum i odessać powietrze, za pomocą pompy vacSy®. Ustawić zawór w pozycji close i odstawić ciasto do wyrośnięcia. Przełączyć ciasto do brytfanny i piec 40 min. w temperaturze 200°C.



### ELEMENTY VACSYPOTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSYPOM-010
- POJEMNIK 3,3L VO-11-26
- MIXSY VO-022-K (NOŻYK UNIWERSALNY I UBIJACZKA)



## ŚLEDŹ W SOSIE PSYCHOTKA



### SKŁADNIKI

- 2 Płaty zielonego śledzia
- 1 Cebula
- Ziele angielskie (2 ziarna)
- Liście laurowe
- 1 Łyżka oleju, wody
- 1 Łyżka przecieru pomidorowego
- 1 Łyżka octu i cukru
- 2 Kawałki ryby
- łyżka cukru

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Śledzia umyć, osuszyć, pokroić w małe kawałki, włożyć do pojemnika vacsy v0-011-19. W naczyniu Zepter podsmażyć cebulkę, dodać pozostałe produkty, doprowadzić do wrzenia. Tak przygotowanym wywarem zalać śledzie w pojemniku vacSy®.

Ustawić zawór w pozycji vacuum, odessać powietrze, umieścić zawór na pozycji close.

Potrawa gotowa po 20 minutach.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POJEMNIK VO-011-19
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010



## RYBA PO GRECKU



### SKŁADNIKI

- 2 Marchewki
- Mały kawałek selera
- Mały kawałek pietruszki
- 1 łyżka oleju,
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- Mała cebula
- Ziele angielskie (2 ziarna)
- 2 Listki laurowe
- Szczypta mielonego pieprzu
- 2 Kawałki ryby
- łyżka cukru

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Marchewkę, pietruszkę, seler, pokroić w kostkę lub równomiernie rozdrobnić młynkiem miksy, pokroić cebulkę i udusić wraz z warzywami. Dodać liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, cukier i przecier pomidorowy. Następnie rozmrożoną uprzednio rybę, pokroić na małe kawałki, włożyć do pojemnika vacsy VO-012-18 i zalać gorącymi warzywami.

Za pomocą pompy vacsy odessać powietrze, ustawiając zawór na pozycji vacuum, a następnie na pozycji close.

Potrawa gotowa po około 20 minutach.



### ELEMENTY VACSYPOTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POJEMNIK VO-012-18
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSYPOM-010

## ZUPA Z ZIELONYCH OGÓRKÓW



### SKŁADNIKI

- 2 Długie zielone ogórki
- Kostka sera topionego „złoty ementaler”
- Szczypta pieprzu i soli
- Kostka rosółowa
- 1 Łyżka mąki ziemniaczanej
- Pokrojony koperek
- Około litr wrzącej wody

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Ogórki umyć i pokroić na kawałki razem ze skórką, włożyć do pojemnika VO-013-15

(Tuba 1,5l.). Dodać pozostałe składniki i rozdrobnić za pomocą misy, wykorzystując nóż uniwersalny, ustawiając bieg drugi. Zalać posiekane składniki wrzątkiem, zamknąć pokrywką, ustawiając zawór na pozycji vacuum odessać powietrze, i ustawić zawór w pozycji close. Zupa gotowa po 10 minutach.

W podobny sposób można przygotować również zupę pieczarkową, pomidorową, z zielonego groszku itp.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- TUBA VO-013-15 1,5L
- MIXSY VO-022-K



## OGÓRKI MAŁOSOLNE



### SKŁADNIKI

- 1-1,2 Kg małych ogórków
- 5 Zębów czosnku
- Koper różyczki (nasiona)
- Kawalek chrzanu
- 2 łyżki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 Liść laurowy
- 1 Litr wody

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Ogórki i koper umyć i ułożyć w pojemniku VO-021-1 (TEXSY), dodać czosnek, chrzan i liść laurowy.

Przygotowanie zalewy: zagotować wodę z cukrem i solą. Ostudzić do temperatury około 60°C i zalać ogórki, zamknąć pokrywką, ustawić zawór w pozycji vacum, odessać powietrze za pomocą pompy vacsy i przekręcić zawór na pozycję close.

Ogórki małosolne będą gotowe po 12 godzinach.



### ELEMENTY VACSy POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSy VOM-010
- SŁÓJ TEXSY VO-021-1
- MIXSY VO-022-K



## OGÓRKI MAŁOSOLNE – „SUCHA METODA MARYNOWANIA”



### SKŁADNIKI

- Ogórki
- Czosnek
- Mieszanka ziół (koperek, liść porzeczki, liść wiśni)
- Sól

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Pojemnik TEXSY (lub dowolny słoć) wypełniamy w 2/3 ogórkami. Dodajemy 4 ząbki czosnku i mieszankę ziół (koperek, liść porzeczki, liść wiśni). Na każdy 1 l pojemności dodajemy 1 łyżeczkę soli.

Zawartość pojemnika należy zvacysować i wstrząsnąć dokładnie (około kilku minut), aby ogórki dokładnie wymieszały się z przyprawami.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010
- SŁÓJ TEXSY VO-021-1
- MIXSY VO-022-K

## OGÓRKI MAŁOSOLNE



### SKŁADNIKI

- 1 kg małych ogórków gruntowych
- Korzeń chrzanu
- 1,5l wrzątku
- 1 łyżka stołowa soli
- 1 kromka chleba
- Koper natka
- 4 ząbki czosnku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Dokładnie umyte ogórki należy włożyć do słoika, dodać wszystkie pozostałe składniki. Następnie zalać gorącą wodą (nie wrzątkiem) z rozpuszczoną w niej łyżką soli, i używając pompy próżniowej VacSy wysać ze słoja powietrze.

Odstawić na 12 godzin.



### ELEMENTY VACSy POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- SŁÓJ TEXSY VO-021-1
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSy VOM-010



## RYBA PO WĘGIERSKU



### SKŁADNIKI

- Filet z dorsza lub innej ryby
- 2 pietruszki, 2 marchewki, 1 mały seler
- Papryka czerwona, por, cebula
- ¼ główki kapusty włoskiej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- ½ szklanki Tokaju lub innego białego wina
- 1 szklanka octu spirytusowego 10%
- Liść laurowy, 4 ziarna ziela angielskiego, szczypta pieprzu, końcówki odcięte od cebuli
- Mielona ostra papryka
- Kwaśna śmietana

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Pietruszkę, marchew i selera zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Paprykę pokroić w małe paski, por i cebulę w krążki. Poszatkować kapustę. Warzywa włożyć do naczynia, dodać koncentrat pomidorowy i zalać winem. Gotować pod przykryciem przez ok. 10 minut. Do octu dodać liść laurowy, ziarna ziela angielskiego, końcówki od cebuli, szczyptę mielonego czarnego pieprzu i doprowadzić do wrzenia. W gorącym occie zanurzyć pokrojoną rybę na 5 minut. Po 10 minutach połowę warzyw przełożyć do pojemnika vacSy®, wyjąć z octu rybę i ułożyć, zatem przykryć wszystko drugą połową warzyw.

Do smaku przyprawić zmielonym pieprzem i ostrą papryką. Vacsujemy, zamykamy pojemnik i odstawiamy na ok. 15 minut. Każdą porcję udekorować łyżką śmietany.



### ELEMENTY VACSYPOTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POJEMNIK VACSYPOTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY: VO-011-26 3,3L
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSYPOTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY: VOM-010



## PUCH Z MUSEM OWOCOWYM



### SKŁADNIKI

- 1 szklanka płatków owsianych górskich – można zastąpić ryżem lub kaszą manną do gotowania
- 1 szklanka wrzącej wody
- 1 szklanka dowolnych owoców: truskawki, maliny, jeżyny, jagody, porzeczki, lub utarte jabłka, gruszki
- 10 dag białego twarogu
- 1 łyżka śmietany
- Kilka owoców do dekoracji
- Kilka listków mięty

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Płatki wsypać do tuby, po czym rozdrobnić przy pomocy MixSy. Zalać szklanką wrzącej wody, przez chwilę mixSować, następnie zavacsować i odstawić na 10 minut. Owoce zmiksować przy pomocy MixSy, jeżeli są bardzo kwaśne można dodać łyżeczkę cukru. Twaróg zmiksować ze śmietaną. Po 10 minutach płatki połączyć z  $\frac{3}{4}$  szklanki musu owocowego i rozlać do pucharków. Przykryć twarożkiem, polać resztą musu i udekorować owocami i listkami mięty. Potrawę można serwować jako posiłek na śniadanie lub jako deser. Można podawać na gorąco i na zimno.

Jeżeli pragniemy podać ją na zimno, to po połączeniu płatków z musem, należy je schłodzić.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- TUBA VO-013-15 1,5 L
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010

## SZARLOTKA BEZ PIECZENIA NA GORĄCO Z BITĄ ŚMIETANĄ



### SKŁADNIKI

- 2 duże jabłka
- 1 łyżka cynamonu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ¾ szklanki zimnej wody
- Kilka biszkoptów okrągłych
- Sok z połowy cytryny
- 1 szklanka śmietany 36%
- 1 łyżeczka startej czekolady lub kakao w proszku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach, skropić sokiem z cytryny, posypać cynamonem i dusić w naczyniu pod przykryciem ok. 10 minut. Mąkę ziemniaczaną rozpuścić w zimnej wodzie i zalać gorące jabłka. Mieszać.

Naczynie przykryć pokrywą LEXI, następnie zvacсовать.

Odstawić na 10 minut. Ubić śmietanę.

Na dnie pucharka ułożyć biszkopty, na nie nałożyć gorące jabłka, a z pozostałych biszkoptów skropionych sokiem z cytryny uformować daszek i przykryć bitą śmietaną.

Posypać kakao w proszku lub startą czekoladą.



### ELEMENTY VACSy POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POKRYWA LEXI KOMPATYBILNA Z NACZYNIEM VO-018-16/T LUB O-018-20/T LUB O-018-24/T
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSy VOM-010



## GOTOWANIE MAKARONU



### SKŁADNIKI

- Makaron
- Gorąca woda

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Suchy makaron należy zalać gorącą wodą i wypompować powietrze.

Czas gotowania ok. 25 min.



### ELEMENTY VACSy POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POJEMNIK VO-13-15 1,5 L
- PPOMPA PRÓŻNIOWA VACSy VOM-010

## NALEWKA CYTRYNOWA



### SKŁADNIKI

- 0,5 l spirytusu
- 1 l wody z Edelwassera
- 6 cytryn
- 1 łyżki miodu

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Cytryny należy dokładnie obrać i pokroić w plasterki.

Przełożyć pokrojone w plasterki cytryny do pojemnika, dodać 2 łyżki miodu i zalać spirytusem i wodą.

Przy pomocy pompy próżniowej vacSy<sup>®</sup> wyssać z pojemnika powietrze i odstawić na 12 godzin.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- NACZYNIĘ VO-011-26 3 L
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010



## PTASIE MLECZKO



### SKŁADNIKI

- 1 szklanka mleka (takiego, jakie akurat mamy w lodówce)
- Galaretka (dowolna), rozpuszczona w szklance wody

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

**Wariant pierwszy:** Przy pomocy ubijaczki MixSy należy mocno schłodzone mleko ubić na pianę. Następnie do otrzymanej piany należy dodać wychłodzoną (nie stężałą) galaretkę. Po wymieszaniu przelać do pojemnika (najbardziej odpowiedni jest pojemnik kwadratowy lub prostokątny) i wstawić do lodówki. Po stężeniu wyjąć i pokroić w kostkę lub formować kulki przy pomocy łyżki do lodów.

**Wariant drugi:** Po wymieszaniu, otrzymaną masę należy wyłożyć na gotowy biszkopt i całość wstawić do lodówki.



### ELEMENTY VACSy POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- MIXSY VO-022-K
- TUBA 1,5 L
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSy VOM-010
- DOWOLNY SZKLANY POJEMNIK

## MIKSTURA ODMŁADZAJĄCA



### SKŁADNIKI

- 200 ml płynnego miodu
- 100 ml oliwy z oliwek
- 2 duże cytryny
- 3 ząbki czosnku
- 1,5 l przegotowanej, letniej wody
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1 łyżka grubej soli kuchennej
- 3 goździki
- 1 grubsza kromka chleba razowego

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Cytryny umyć szczoteczką pod bieżącą letnią wodą, przekroić na pół i łyżeczką wydrążyć miąższ.

Do tuby włożyć miąższ, oliwę i miód, mixSować przy pomocy MixSy - nóż rozdrabniacz - przez 1 minutę, aż do momentu uzyskania jednolitej masy. Następnie pojemnik należy zamknąć i przy pomocy pompy próżniowej vacSy wysać powietrze.

Sposób spożycia: Należy pić 2 łyżki przygotowanej mikstury rano, na czczo.

### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010
- TUBA VO-013-05 0,5 L
- TUBA VO-013-10 1,0 L
- POJEMNIK VO-011-15 1,1L
- MIXSY VO-022-K





## MIKSTURA PRZECIW MIAŻDŻYCY I OBNIŻAJĄCA CHOLESTEROL



### SKŁADNIKI

- 3 główki czosnku
- 2-3 cytryny
- 1,100ml gorącej wody

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Cytryny umyć pod bieżącą letnią wodą, używając szczoteczki. Następnie należy pokroić je razem ze skórką w drobną kostkę. Czosnek obrać i również pokroić w drobną kostkę. Produkty przełożyć do pojemnika i zalać gorącą wodą, mixSować przy pomocy MixSy – nóż rozdrabniacz – przez 1 minutę, zamknąć pojemnik i pompą próżniową vacSy wysać powietrze. Po trzech godzinach mikstura jest gotowa do spożycia. Pić przed śniadaniem – mały kieliszek o pojemności 20 ml.

Uwaga: Przed spożyciem miksturę należy wymieszać.

### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010
- MIXSY VO-022-K
- TUBA VO-013-15 1,5L
- POJEMNIK VO-011-20 1,3L
- POJEMNIK VO-012-18 1,6L



## KWAS BURACZANY NA OCZYSZCZENIE ORGANIZMU



### SKŁADNIKI

- 1 kilogram czerwonych buraków
- 3 ząbki czosnku
- 1,5 litra przegotowanej, letniej wody
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1 łyżka grubej soli kuchennej
- 3 goździki
- Gruba kromka razowego chleba

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Buraki i czosnek obrać. Buraki zetrzeć na tarce tak, aby uzyskać cienkie plastry. Wodę zagotować i studzić, dodając łyżkę soli. Buraki i pozostałe składniki włożyć do pojemnika, zalać letnią wodą, a na wierzch położyć kromkę chleba. Zamknąć pojemnik i odessać powietrze przy pomocy vacSy. Kwas należy trzymać w ciepłym pomieszczeniu przez 5 dni. Po upływie tego czasu, oddzielić kwas od buraków na durszlaku. Czysty kwas przechowywać w pojemniku vacSy, a buraki wykorzystać do przygotowania zupy lub surówki. Przygotowany kwas należy pić (1/3 szklanki kwasu z 2/3 szklanki wody) rano i wieczorem

### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010
- SŁÓJ TEXSY VO-021-1
- POJEMNIK VO-012-23 2,9L
- POJEMNIK VO-011-22 3,1L
- POJEMNIK VO-011-26 3,3L





## PRAKTYCZNE ZASTOSOWANIE KORKÓW VACSY



### SKŁADNIKI

- Kasze - jaglana, gryczana, jęczmienna.
- Manna, płatki - owsiane, jęczmienne.
- Mleko, jogurt, maślanka, kefir.
- Olej, ocet, miód, wino, sok, ryż, makaron.
- Groch, drobna fasola, pestki z dyni, słonecznika, orzechy, owoce goi.
- Rodzynki, żurawina, mak, przyprawy.
- Zioła, kawa, herbata granulowana.
- Bułka tarta, vegetta, pieprz ziarnisty.
- Ziele angielskie, ząbki czosnku
- Grzanki, grysik, migdały.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Dowolne produkty należy włożyć do butelki, butelkę zamknąć za pomocą korka vacSy, a następnie wyssać powietrze używając pompy próżniowej vacSy.

### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- KORKI VO-016
- SZKLANE BUTELKI O RÓŻNYCH POJEMNOŚCIACH, DO KTÓRYCH PASOWAĆ BĘDĄ KORKI VACSY
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010



## CHŁODNIK WIOSENNY



### SKŁADNIKI

- Pęczek botwinki
- 2 zielone ogórki
- Pęczek rzodkiewki
- Szcypior
- Koperek
- 1 l maślanki
- 2 jajka ugotowane na twardo
- Sól, pieprz, odrobina cukru do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Botwinę, ogórki, rzodkiewkę, koperek i szczypiar należy umyć pod bieżącą wodą i pokroić w kawałki. Botwinę gotować przez 5 minut. Jajka obrać i pokroić w ćwiartki. Wszystkie produkty włożyć do pojemnika i mixSować przez 3 minuty, dolewając maślankę, po czym mixSować jeszcze przez kolejne 30 sekund, aby połączyć wszystkie składniki.

### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010
- MIXSY VO-022-K
- TUBA VO-013-20 2,0L
- SŁÓJ TEXSY VO-021-1





## KWASZENIE WARZYW



### SKŁADNIKI

- Pomidory, ogórki, brukselka, buraki (im mniejsze tym lepsze), kapusta
- 1,5 kg dowolnych warzyw, np. pomidorów
- 1 l gorącej wody
- 1 łyżka soli kamiennej
- Korzeń chrzanu lub 2-3 zielone liście
- 4 ząbki czosnku
- Koper, kilka liści wiśni

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Dowolne warzywa należy umyć, następnie włożyć do naczynia, dodać przyprawy i zalać gorącą wodą. Należy odczekać, aż wszystko ostygnie i dopiero wtedy zamknąć pokrywką i korzystając z pompy vacSy odessać powietrze. Potrawa jest gotowa do spożycia po 2 dniach (ogórki), natomiast inne warzywa - po 5 dniach. Jeżeli kwasimy kapustę, to należy ją najpierw poszatkować, lekko wycisnąć, skropić sokiem z połowy cytryny, posolić do smaku i dodać łyżkę cukru. Można dodać startą marchewkę i łyżkę kminku. Zamknąć pojemnik, odessać powietrze przy pomocy pompy vacSy. Potrawa jest gotowa do spożycia po kilku godzinach.

### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010
- SŁÓJ TEXSY VO-021-1
- POJEMNIKI: VO-011-22 3,1L; VO-011-26 3,3L; VO-012-23 2,9L



## GOTOWANIE W POJEMNIKACH VACSY



### SKŁADNIKI

- Świeże owoce - maliny, porzeczki, truskawki, agrest, czereśnie, wiśnie, rabarbar, jagody, jabłka, gruszki, aronia, porzeczki.
- Zupy – owocowe, warzywne, mleczne.
- Zupy krem.
- Makaron, drobna kasza, kasza manna, jaglana.
- Zioła – pokrzywa, szalwia, lipa, liście brzozy, rumianek, kłącza malin, herbata, itp.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

**Kompot:** Owoce należy umyć i włożyć do pojemnika. Dodać cukier i zalać gorącą wodą. Pojemnik zamknąć i przy pomocy pompy próżniowej vacSy wysać powietrze. Kompot jest gotowy po 20 minutach.

**Makarony, kasze, zioła:** Pojemnik z makaronem, kaszą, ziołami należy zalać gorącą wodą. Następnie zamknąć go i przy pomocy pompy próżniowej vacSy wysać powietrze. Po około 20 minutach potrawa jest gotowa.

**Zupy, zupy kremy:** Zupy owocowe. Do pojemnika włożyć owoce, dodać cukier, dowolny makaron lub kaszę i zalać gorącą wodą. Natomiast zupy mleczne zalewamy gorącym mlekiem.

### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010
- TUBY VO-013-10 1,0L; VO-013-15 1,5L; VO-013-20 2,0L
- POJEMNIKI VO-011-19; VO-011-22; VO-011-26; VO-012-23





## KASZA MANNA Z OWOCAMI



### SKŁADNIKI

- 2 łyżki kaszy manny
- Owoce, na przykład 5-6 truskawek (albo garść innych, dowolnie wybranych)
- 1 l chudego mleka 1,5 %

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Zagotować mleko, truskawki pokroić w plasterki.

Do tuby wsypać kaszę manną i owoce.

Zalać gorącym gotowanym mlekiem, wytworzyć przy pomocy pompy vacSy próżnię i pozostawić na 3- 4 min.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010
- TUBY VO-013-10 LUB VO-013-15

## KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW



### SKŁADNIKI

- Suszone owoce (25 dag)  
(morele, gruszki, śliwki,  
brzoskwinie, jabłko)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Suszone owoce zalać wrzątkiem w słoiku i przy pomocy pompy vacSy wytworzyć próżnię.

Podawać na ciepło lub na zimno.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- SŁOIK VO 021-1 2,5 L
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010



## JAJKA NA MIĘKKO



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Do dowolnego naczynia vacSy włożyć 2 jajka, nalać 1 litr wrzątku, odessać powietrze.  
Po 15 minutach jajka gotowe.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POJEMNIK VO-011-15
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010

## GRYSIK NA MLEKU



### SKŁADNIKI

- 2 płaskie łyżki kaszy manny
- 0,5l mleka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Do szklanego naczynia vacSy wsypać 2 płaskie łyżki kaszy manny i zalać 0,5l mleka, zamieszać, odvacSować i pozostawić na 15 min.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POJEMNIK VO-011-15
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010



## WTÓRNE WEKOWANIE



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Otwarty słoiczek szklany z dżemem, przecierem pomidorowym, musztardą itp. należy delikatnie zakręcić i umieścić w odpowiednim co do wielkości naczyniu vacSy, i zavacsować.

Następnie otworzyć pokrywkę vacSy (usłyszysz „pyk”) wyjąć słoiczek i dokręcić zakrętkę.

Gotowe.



### ELEMENTY VACSYS POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA:

- TUBA VO-013-15 1,5 L
- POJEMNIK VO-011-15
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSYS VOM-010

## ADWOKAT - LIKIER JAJECZNY



### SKŁADNIKI

- 3 Całe jajka
- 3 same żółtka
- Cukier Waniliowy
- Mleko skondensowane niesłodzone
- szklanka cukru pudru wcześniej zmielonego Mikserem Misxy.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Pół szklanki spirytusu + 1/4 szklanki wody - lub do smaku i stopniowo dodawać do jajek ciągle mieszając na drugim biegu. Następnie mleko skondensowane niesłodzone o pojemności 200 ml. rozpuścić jedną torebkę cukru waniliowego (NIE WANILINOWY!) i połączyć z jajkami. Drugi bieg - końcówka okrągła Wszystko mieszamy razem do momentu uzyskania koloru i gęstszej konsystencji likieru.

Po zakończeniu czynności mieszania wyjmujemy mikser MixSy odkładamy na bok a pojemnik w którym został przygotowany likier zakręcamy korek i odkładamy do schłodzenia w lodówce.



### ELEMENTY VACSZY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POJEMNIK VO-013-10
- MIXSY VO-022-K



## KREM AMARETTO



### SKŁADNIKI

- 0,5 litra śmietanki kremówki 30% (np „Piątnica”)
- 0,5 kg serka trzykrotnie mielonego, (np „Mój ulubiony” z Wielunia, lub „Prezydent”, lub 0,25 kg serka waniliowego i 0,25 kg serka zwykłego)
- 2 - 3 łyżki cukru pudru (zmielonego w MixSy)
- kieliszek likieru „Amaretto”
- cukier z prawdziwą wanilią **(NIE CUKIER WANILINOWY!)** np. „Kotanyi”, ewentualnie 2 – 3 kropelki olejku migdałowego
- kakao, biszkopty okrągłe, kawa rozpuszczalna, płatki migdałowe, wódka czysta lub spirytus, likier „Amaretto”.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

W szklanym okrągłym pojemniku vacSy 2,9 l rozłożyć warstwę biszkoptów. Każdy biszkopt nasączyć łyżką mocnej zimnej kawy, osłodzonej i wzmocnionej likierem i wódką. Ubić śmietankę na sztywną pianę przy pomocy Misxy (bieg II), dodać serki i cukier puder oraz cukier waniliowy, chwilę mieszać (bieg I). Dodać likier Amaretto i ew. kieliszek spirytusu i dokładnie wymieszać. Wsypać płatki migdałowe, wymieszać łyżką. Na przygotowane biszkopty włożyć warstwę kremu, posypać kakao, dołożyć następną warstwę biszkoptów, polać je kawą, dołożyć następną porcję kremu, ponownie biszkopty rozłożyć i nasączyć, posypać kakao – do wyczerpania kremu. Ostatnią warstwę kremu posypać kakao i płatkami migdałowymi. Zamknąć pojemnik i odessać powietrze. Następnie schłodzić 3 – 4 godziny w lodówce.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POJEMNIK VO-12-23
- MIXSY VO-022-K
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010

## KOMPOT OWOCOWY



### SKŁADNIKI

- 0.5 kg truskawek
- 0.5 l. gorącej wody
- łyżka stołowa cukru na jeden litr wody
- dwa goździki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Truskawki wkładamy kolejno do pojemnika vacSy (jednolitrowego bądź dwulitrowego - w zależności na ile osób przygotowujemy kompot). Truskawki posypujemy cukrem jedną łyżką stołową dookoła pojemnika i bezpośrednio na owoce. Zalewamy gorącym wrzątkiem i przykrywamy pokrywką vacSy. Dodajemy dwa goździki, kładziemy je na truskawki. Następnie odsysamy powietrze pompą vacSy do momentu aż zapali się czerwona kontrolka sygnalizująca prawidłowe zamknięcie pojemnika.

Odstawiamy do momentu schłodzenia się kompotu i spożywamy.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POJEMNIK VO-013-15
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010



## LETNIA ZUPA-KREM



### SKŁADNIKI

- Marchewka
- Cebula
- Papryka bułgarska
- Pomidory
- Przyprawy wg uznania
- Serek topiony (naturalny)
- Ulubione, świeże zioła do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Do pojemnika TEXSY włożyć warzywa, dodać przyprawy i serek topiony. Zalać zawartość pojemnika gorącą wodą o temperaturze 90°C, zvacsować i odstawić na 15-20 minut. Następnie zmiksować za pomocą MixSy. Podawać z drobno posiekanymi ziołami.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010
- MIXSY VO-22-K
- SŁOIK TEXY VO-021-1

## ZUPA-KREM Z DYNI



### SKŁADNIKI

- 0,5 kg dyni
- 2 średniej wielkości ziemniaki
- 0,5 selera
- 1 pomidor (bez skórki)
- 1 cebula
- 2 marchewki
- 3 ząbki czosnku
- Natka pietruszki, koperek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Wszystkie warzywa pokroić na niewielkie kawałki i przez 15 minut dusić w naczyniu Zepter.

Następnie dodać 3 ząbki czosnku, pęczek drobno posiekanych ziół (pietruszka oraz koperek) i ubić, używając MixSy.

Następnie dolać 1 l gorącej wody (90°C) i ponownie wymieszać za pomocą MixSy, zvacsovować.

Danie jest gotowe do spożycia po 5 minutach.



### ELEMENTY VACSy POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSy VOM-010
- POJEMNIK VO-013-15
- MIXSY VO-022-K



## ROLADA WOŁOWA



### SKŁADNIKI

- 1,5 kg wołowiny (w 1 kawałku)
- 200-250 g tłuszczu z mostku
- 1 marchewka (pokrojona w kostkę)
- Przyprawy: zmielony liść laurowy, mieszanka pieprzu

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Kawałek mięsa należy rozbić tłuczkiem do mięsa tak, aby otrzymać duży, okrągły płatek, o około 5 milimetrach grubości.

Mięso doprawić wg uznania, rozłożyć na nim kawałki marchewki i mostku, zawinąć w roladę. Zvacysować w torebce vacSy.

Gotować w naczyniu, we wrzącej wodzie przez 40-45 minut, następnie odstawić, by rolada wystygła.

Torebkę z roladą można także zamrozić, aby przygotować danie w dowolnym momencie.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- FOLIA VACSY VO-017-T3
- ZGRZEWARKA VOM-17-P

## BAKŁAŻANY W WARZYWACH



### SKŁADNIKI

- Bakłażany lub cukinie
- Cebula
- Marchewka
- Bułgarska papryka
- Zioła wg uznania
- 2 ząbki czosnku
- Pomidory 1-2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Bakłażany lub cukinie obsmażyć zgodnie z metodą Zepter i ułożyć w szklanym pojemniku vacSy (okrągły lub kwadratowy).

Do pojemnika z miarką MixSy dodać jedną posiekaną cebulę, 1 pokrojoną marchewkę, 1 paprykę bułgarską, pęczek ziół, 2 ząbki czosnku, 1-2 pomidory. Rozdrobnić za pomocą nożyka MixSy i zalać gorące bakłażany. Zavacsować.

Po 20-30 minutach danie jest gotowe!



### ELEMENTY VACSYPOTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POJEMNIK VO-12-23
- MIXSY VO-022-K
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSYPOM-010



## ROLADA Z RYBY



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Na filecie z czerwonej ryby (np. łosoś) ułożyć kawałki łososia, a następnie przykryć filetem z białej ryby (np. dorsza).

Całość posypać mieszanką trzech rodzajów pieprzu: biały, czarny i kolorowy. Całość zwinąć w roladę, włożyć do torebki vacSy i zvacsovować.

Torebkę z roladą gotować w wodzie przez 30 minut.

Następnie wyłączyć źródło ciepła i odstawić, aby rolada wystygła. Torebkę z roladą można zamrozić, aby ugotować ją zawsze, kiedy tylko mamy na to ochotę.

### SKŁADNIKI

- Filet z czerwonej lub białej ryby
- Skrawki łososia (np. brzuszki)
- Mieszanka 3 odmian pieprzu
- Sól



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- FOLIA VACSY VO-017-T3
- ZGRZEWARKA VACSY VOM-17-P

## MAŁOSOLNY ŚLEDŹ LUB ŁOSOŚ



### SKŁADNIKI

- Ryba (śledź lub łosoś)
- Sól

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

1 kg ryby pokroić w drobne kawałki, dodać 2 łyżki stołowe soli,

1 płaską, stołową łyżkę cukru, wymieszać, wyłożyć do pojemnika vacSy. VacSowa przez 40 minut.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- VO-012-18 POJEMNIK
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010



## MIESZANA OWOCÓW



### SKŁADNIKI

- 1 kg jabłek
- 1 kg winogron
- 0,5 kg śliwek
- Przyprawy: aromatyczny pieprz w ziarnach, 2 goździki, łyżeczka cynamonu, 2 łyżeczki soli.

### MARYNATA

- 1,2 l wody z octem jabłkowym
- dwie łyżeczki soli
- 2 stołowe łyżki cukru
- 4-5 ziaren aromatycznego pieprzu
- 2 szt. goździków
- jedna łyżeczka cynamonu.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Winogrona, śliwki i jabłka dokładnie umyć. Winogrono podzieli na mniejsze grona. Jabłka pokroić na cztery części, oczyścić, pozbywając się środka. Stoik rozgrzać, wypełniając gorącą wodą. Przygotować marynatę, dodać wodę i ułożyć warstwami owoce – jabłka, winogrono, śliwki, winogrono, na wierzchu jabłka.

Układać w takiej kolejności, aby nie poparzyć śliwek i winogron. Zalać wrzącą marynatą (temperatura 90°C), zawacsować. Zawór pokrywki powinien znajdować się nad marynatą.



### ELEMENTY VACSY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- VO-012-23 POJEMNIK
- POMPA PRÓŻNIOWA VACSY VOM-010

## ORZEŹWIAJĄCA HERBATA WZMACNIAJĄCA



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Wszystkie składniki rozdrobnić.

Dodać do pojemnika TexSy, zalać gorącą wodą o temperaturze do 90°C i zavacsować.

### SKŁADNIKI

- Liść porzeczki
- Liść melisy
- Liście malin
- Liście jeżyn
- 2-3 goździki
- 0,7-1 cm korzenia imbiru



### ELEMENTY VACSy POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POTRAWY:

- POMPA PRÓŻNIOWA VACSy VOM-010
- VO-021-1 SŁÓJ TEXSY







ZEPTEK INTERNATIONAL POLAND SP. Z O.O.  
UL. DOMANIEWSKA 37, 02-672 WARSZAWA

INFOLINIA: (22) 230 99 40,  
[WWW.ZEPTEK.PL](http://WWW.ZEPTEK.PL)