

СОКОВЫЖИМАЛКА

БЫТОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ «НЕПТУН» ПОВЫШЕННОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ



НЕПТУН
ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

Руководство по эксплуатации

КАЖИ.332215.001 РЭ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения	2
2. Технические данные	2
3. Комплект поставки	3
4. Требования безопасности	3
5. Устройство соковыжималки	4
6. Подготовка соковыжималки к работе	6
7. Подготовка овощей и фруктов к переработке	7
8. Работа соковыжималки и уход за ней	7
9. Правила хранения	9
10. Возможные неисправности и методы их устранения	9
11. Свидетельство о приеме	10
12. Свидетельство об упаковке	11
13. Гарантийные обязательства	12

Талон на гарантийный ремонт электросоковыжималки «Нептун»

СОВЕТЫ И РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЖМЫХА	15
Суп-пюре из моркови	16
Растительные фрикадельки и котлеты	16
Соусы	16
Приправы для супов и соусов	16
Овощные крекеры	16
Оладьи	17
Постные пряники из морковного жмыха	17
Морковная запеканка	17
Кекс из жмыха	18
Морковный торт	18
Пастила из яблочного жмыха	18
Вино из яблочного жмыха	19
20 вариантов полезного использования остатков от сока!	20

Уважаемый покупатель!

Покупая электросоковыжималку, проверьте комплектность по разделу 3 и правильность заполнения гарантийного талона (проставовку даты продажи и штампа магазина).

Осмотр электросоковыжималки, проверка ее комплектности производятся продавцом в присутствии покупателя. Претензии по некомплектности, механическим повреждениям предприятие-изготовитель принимает только от торговых организаций, от потребителей такие претензии не принимаются.

В связи с дальнейшим усовершенствованием конструкции могут быть незначительные расхождения купленной Вами электросоковыжималки с описанием, изображенной на рисунках настоящего руководства. Эти отличия не ухудшают качества и не влияют на обслуживание электросоковыжималки.

Прежде, чем приступить к работе с электросоковыжималкой, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Нарушение условий эксплуатации не относится к гарантийным обязательствам.

При эксплуатации изделия в электросетях с нестабильными параметрами напряжения и частоты рекомендуется использовать стабилизатор напряжения или источник бесперебойного питания.

Конструкция электросоковыжималки защищена патентом на полезную модель № 67418. Копирование конструкции является нарушением авторских прав и преследуется по закону.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- 1.1 Электросоковыжималка «Нептун» (в дальнейшем — «соковыжималка») предназначена для получения соков из свежих фруктов и овощей (яблоки, виноград, свекла, помидоры и т. д.) в домашних условиях.
- 1.2 Особенностью соковыжималки является быстрое приготовление соков в больших количествах, а также высокое качество сока, т.к. данная конструкция соковыжималки не повреждает семечки плодов и сок не загрязняется кислотами, содержащимися в семечках.
- 1.3 Принцип получения сока основан на измельчении в корзине-центрифуге овощей и фруктов теркой (терками) и отжимании измельченных масс центробежными силами на сетке корзины-центрифуги. Загрузка овощей и фруктов свободная, без применения специальных приспособлений.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- 2.1 Напряжение питания, В — 220 ± 22 .
- 2.2 Номинальная частота переменного однофазного тока, Гц — 50.
- 2.3 Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более — 300.
- 2.4 Класс защиты от поражения электрическим током — II.
- 2.5 Режим работы — продолжительный с перерывом 10 мин. после 60 мин. работы.
- 2.6 Скорость переработки (яблоки), кг/час — 120–180.
- 2.7 Производительность (яблоки), л/час, не менее — 60.
- 2.8 Эффективность отжима, %, — 30–55.
- 2.9 Габаритные размеры соковыжималки в собранном виде, мм, не более — 545 x 355 x 390.
- 2.10 Масса соковыжималки, кг, не более — 9.
- 2.11 Предельные допустимые значения температуры воздуха при эксплуатации: верхнее — не более 40 °С, нижнее — не менее 10 °С.
- 2.12 Срок службы — до 7 лет.

Примечание. Технические данные по пунктам 2.6, 2.7, 2.8 даны из расчета переработки твердых яблок и могут меняться в зависимости от вида и состояния исходного продукта.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 3.1 Соковыжималка в сборе — 1 шт.
- 3.2 Руководство по эксплуатации — 1 шт.
- 3.3 Емкость — 1 шт.
- 3.4 Коробка упаковочная — 1 шт.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 4.1 Собирайте и разбирайте соковыжималку только с отсоединенной от сети вилкой шнура соединительного.
- 4.2 Перед подключением соковыжималки к электрической сети убедитесь в соответствии напряжения в сети напряжению, указанному в разделе 2 настоящего руководства.
- 4.3 Включайте соковыжималку, предварительно убедившись в правильности сборки в соответствии с п. 6.4.
- 4.4 Категорически запрещается включать соковыжималку с незакрепленной крышкой.
- 4.5 Запрещается касаться рукой или предметом вращающихся частей внутри соковыжималки.
- 4.6 Запрещается загружать продукты в соковыжималку до запуска электродвигателя.
- 4.7 Не допускается попадания воды в электропривод.
- 4.8 Соковыжималка не предназначена для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования соковыжималки лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с соковыжималкой.
- 4.9 При повреждении шнура питания его должен заменить изготовитель, его агент или аналогичное квалифицированное лицо.
- 4.10 **Предупреждение!** Не использовать соковыжималку, если корзина-центрифуга повреждена.

5. УСТРОЙСТВО СОКОВЫЖИМАЛКИ

Соковыжималка состоит из следующих основных частей (см. рис. 1):

- корпуса (1), внутри которого смонтирован электропривод, состоящий из электродвигателя и конденсатора;
- поддона (2) со сливом для отвода сока;
- корзины-центрифуги (3) с теркой пружинной (4), закрепленными на валу электродвигателя специальным винтом (5);
- крышки с загрузочным отверстием сверху;
- конической терки (7), устанавливаемой потребителем в крышке (6) для переработки особо твердых плодов и увеличения производительности;
- корпуса-защиты (8), используемого для предотвращения нарушения фиксации крышки (6) и для вывода выжимок в установленную емкость;
- крышки-ключа (9), используемой для закрытия загрузочного отверстия, а также в качестве инструмента для затягивания винта (5);
- клавишного выключателя (10), установленного на корпусе, для включения и выключения электродвигателя;
- соединительного шнура (11) с вилкой для подключения к электросети;
- сокосливника (12) с пружинными зацепами, устанавливаемого под слив поддона (2) для исключения проливания вытекаемого сока на корпус (1).



Рис. 1.

6. ПОДГОТОВКА СОКОВЫЖИМАЛКИ К РАБОТЕ

- 6.1** Перед работой новой соковыжималки или после длительного хранения соковыжималку следует разобрать по рисунку 1, промыть детали в соответствии с разделом 8 и вновь собрать.
- 6.2** Соковыжималку устанавливать на ровную, твердую и устойчивую поверхность.
- 6.3** Под слив поддона с зафиксированным на нем сокосливником установить емкость для сока.

>> Внимание!

1. Установку на вал двигателя в поддоне (2) корзины-центрифуги (3) с теркой пружинной (4) необходимо зафиксировать затягиванием специального винта (5) с помощью крышки-ключа (9). Терка пружинная (4) должна быть прижата к горизонтальным ребрам центрифуги.

2. Терка коническая (7) крепится на крышке (6) за счет пружинных защелок, вводимых в отверстия на крышке.

3. Установка крышки (6) на поддоне (2) фиксируется поворотом крышки против часовой стрелки так, чтобы выступы на поддоне вошли в пазы на крышке, а вертикальные фиксаторы, имеющиеся на крышке и поддоне, совместились по вертикали.

4. Перед установкой корпуса-защиты под паз для выхода выжимок установить емкость. Корпус-защита (8) надевается сверху на совмещенные по вертикали фиксаторы, предотвращая нарушение фиксации крышки во время работы соковыжималки.

5. Сокосливник (12) установить вплотную под слив поддона (2), зафиксировать положение сокосливника вводом его зацепов внутрь слива и загнуть зацепы по обе стороны поддона.

- 6.4** Перед включением соковыжималки проверьте правильность ее сборки, для чего каким-нибудь деревянным предметом проверните вал электродвигателя за терку пружинную (4) через загрузочное отверстие крышки (6). Заедание при вращении, а также трение деталей о пластмассу — признак неправильной сборки.

7. ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ К ПЕРЕРАБОТКЕ

- 7.1** Вид и состояние исходного продукта переработки может быть довольно многообразным. Продукты отличаются друг от друга по показаниям твердости, сахаристости, свежести и т. д., а от этого зависят качество работы соковыжималки и качество получаемого сока. Для получения вкусного, ароматного и богатого витаминами сока отбирайте зрелые плоды без червоточин и гнили.
- 7.2** Плоды для переработки тщательно промойте кипяченой водой. Старайтесь не размачивать фрукты, т. к. это может привести к уменьшению витаминов В и С. Плоды, имеющие нежную консистенцию, положите в решето и промойте погружением решета в воду 3–4 раза.
- 7.3** Размеры плодов должны позволять их свободную загрузку в загрузочное отверстие, более крупные плоды необходимо разрезать. Плоды, имеющие вытянутую форму (типа моркови, груши), необходимо разрезать на куски длиной не более 50 мм. Косточки и твердые семечки можно не удалять.

8. РАБОТА СОКОВЫЖИМАЛКИ И УХОД ЗА НЕЙ

- 8.1** Подключите соковыжималку к сети, нажмите на клавишный выключатель (10), при этом начнет вращаться ротор электродвигателя с центрифугой. Приподняв одной рукой крышку (9), через загрузочное отверстие второй рукой загружайте плоды один за другим. Сразу же после загрузки плодов, предназначенных для отжима сока, начинается вибрация соковыжималки (если отжимаются, к примеру, яблоки, то чем больше диаметр яблок, тем выше амплитуда вибрации). Такая вибрация является нормальной для данного типа соковыжималок. Как только загрузочная камера освобождается от перерабатываемых плодов, вибрация практически исчезает. При переработке сырья с относительно малым содержанием сока (морковь, тыква, яблоки находящиеся длительное время на хранении и др.) очистка соковыжималки от отжимок происходит не сразу, а только после

загрузки 0,5–1 кг сырья. Поэтому при переработке небольшого количества сырья до 1–1,5 кг может не происходить очистки соковыжималки и это не является ненормальной работой. После того, как закончена переработка всего сырья предназначенного для отжима и прекратилось истечение струйки сока (т. е. пошли отдельные редкие капли) из соковыжималки, необходимо ее отключить от сети. Длительная работа соковыжималки после прекращения истечения сока может привести к срыву с вращающейся корзины-центрифуги части отжимок, что приводит к ее дисбалансу и, как правило, к чрезмерной вибрации всей соковыжималки.

Необходимо учесть, что от объема находящихся в центрифуге плодов зависит эффективность отжима и чистота сока: чем меньше плодов, тем эти показатели выше. Частичное попадание размельченной массы в сок не является признаком ненормальной работы соковыжималки, а зависит от вида и качества плодов.

Соки некоторых овощей и фруктов содержат красящие вещества, которые оседают на пластмассовых деталях в виде цветного налета, что не влияет на качество выжимаемых в дальнейшем соков.

Удаление цветного налета с пластмассовых деталей не обязательно. При получении сока из помидоров необходимо после переработки приблизительно 30 кг останавливать соковыжималку и удалять из поддона могущую накапливаться в нем мезгу во избежание попадания ее в электропривод.

8.2 Ориентируясь на количество полученного сока, прекратите загрузку, дайте поработать электродвигателю для окончательного отжатия сока. После прекращения его вытекания нажмите на клавишный выключатель. После остановки электродвигателя отключите соковыжималку отсоединением от сети шнура с вилкой.

8.3 После окончания работы произведите разборку соковыжималки в порядке, обратном сборке. Для снятия терки конической 7 нажать на нее со стороны защелок, слегка деформировав, вывести пружинные защелки из отверстий в крышке и извлечь терку. Снятые детали промойте теплой водой и протрите сухой мягкой тканью.

Не допускайте попадания влаги внутрь корпуса, что может привести к порче электропривода. Во избежание деформации пластмассовых

деталей не мойте их горячей водой, не сушите на предметах, температура которых превышает 40 °С и вблизи открытого огня. Соковыжималку и ее детали оберегайте от ударов и падений, особенно корзину-центрифугу, деформация которой может вывести соковыжималку из строя.

Внимание! При затруднении снятия корзины-центрифуги после длительной работы рекомендуется снимать ее вместе с поддоном (2), повернув его по часовой стрелке и потянув вверх.

9. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

- 9.1** Храните соковыжималку в сухом, проветриваемом, защищенном от прямого солнечного света месте при температуре не ниже 5 °С и не выше 40 °С.
- 9.2** Во избежание выхода из строя электродвигателя после внесения соковыжималки с холода в рабочее помещение необходимо выдержать соковыжималку без включения в течение 10 часов при комнатной температуре.

10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Характер неисправности	Вероятная причина	Рекомендации по устранению неисправности
1	2	3
1. При включении в сеть и нажатии клавишного выключателя электродвигатель не работает.	1. Неисправна сетевая розетка. 2. Нарушен контакт в шнуре или вилке питания.	Проверить наличие напряжения в розетке с помощью переносной лампы. Заменить шнур питания в ремонтной мастерской.
2. Остановка электродвигателя в процессе работы.	1. Отсутствие электропитания в сети. 2. Неисправность электродвигателя или нарушение электросвязей.	Проверить наличие напряжения в сети. Соковыжималку отсоединить от сети, разобрать, промыть и произвести ремонт в ремонтной мастерской.
3. Сильная вибрация, приводящая к смещению соковыжималки по опорной поверхности.	Не установлена коническая терка.	Проверить правильность сборки соковыжималки согласно рис. 1 (стр. 5).

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Электросоковыжималка «Нептун»

Заводской №

число	месяц	год

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Электросоковыжималка «Нептун» соответствует
конструкторской документации,

КАЖИ.332215.001 ТУ

и признана годной для эксплуатации.

М.П.

(личные подписи или оттиски личных клейм лиц,
ответственных за приемку)

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Электросоковыжималка «Нептун»

Заводской №

Электросоковыжималка «Нептун»
упакована на ПАО «Нептун»
согласно требованиям, предусмотренным
конструкторской документацией.

число	месяц	год

ДАТА УПАКОВЫВАНИЯ

Упаковывание произвел
(подпись)

Изделие после упаковывания принял
(подпись)

13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 13.1** Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие электросоковыжималки требованиям КАЖИ.332215.001 ТУ при соблюдении потребителем условий эксплуатации и хранения.
- 13.2** Гарантийный срок хранения 24 месяца со дня изготовления.
- 13.3** Гарантийный срок эксплуатации устанавливается 12 месяцев со дня продажи соковыжималки через розничную торговую сеть.
- 13.4** Изготовитель не несет ответственности в случае:
- использования соковыжималки не по назначению;
 - эксплуатации соковыжималки предприятиями и организациями.
- 13.5** По истечении любого из указанных в пунктах 13.2, 13.3 гарантийных сроков, ремонт соковыжималки производится за счет потребителя.
- 13.6** В случае выявления недостатков в изделии удовлетворение претензий покупателей согласно действующему законодательству.
- 13.7** Срок службы соковыжималки — до 7 лет.
- 13.8** По истечении срока службы допускается ее дальнейшая эксплуатация при отсутствии механических повреждений и при условии ее работоспособности.

При невозможности дальнейшей эксплуатации соковыжималка подлежит утилизации с передачей в специализированное предприятие. Дополнительные мероприятий по утилизации соковыжималки не требуется.

Адрес предприятия-изготовителя:

Россия, 355044, г. Ставрополь,
пр. Кулакова, 10, ПАО «Нептун»

ТАЛОН на гарантийный ремонт электросоковыжималки «Нептун»

изготовленной

число _____ месяц _____ год _____

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Продана
магазином

НАИМЕНОВАНИЕ

число _____ месяц _____ год _____

ДАТА ПРОДАЖИ

Штамп магазина

Личная подпись

Владелец и его адрес

личная подпись

Выполнены работы по устранению неисправностей:

М.П.

Подпись лица, проводившего ремонт

СОВЕТЫ И РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЖМЫХА

Овощной и фруктовый жмых: вся польза в нем — пектин, клетчатка, витамины. Повидло получается вкуснейшее. Прекрасная пастила, а уж для любителей виноделия настоящий клад. Супы и выпечка, начинка для пирожков и оладьи. Заготовки для первых блюд и конечно же прекрасный сок.



СУП-ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ

Ингредиенты:

- Бульон — 1 л
- масло растительное — 1 ст. л
- лук репчатый — 1 крупная головка
- морковный жмых — (400 г)
- сыр плавленый (только не сырный продукт) — 100 г
- зелень
- соль
- перец — по вкусу.



Способ приготовления:

На разогретом масле слегка обжариваем лук, добавляем морковный жмых (если замороженный — размораживается во время жарки). Добавляем 1 стакан бульона и 5 минут тушим под крышкой. В кастрюлю со слабо кипящим бульоном добавляем тертый плавленый сыр и как только он «растворится» в бульоне, добавляем лук с морковью. Перемешиваем, доводим до кипения, добавляем специи, снимаем с огня. Даем немного остыть и настояться (10–15 минут). Взбиваем блендером.

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ФРИКАДЕЛКИ И КОТЛЕТЫ

Если фреш приготовлен из набора разных овощей, смешайте получившийся жмых с мукой, солью, яйцом и приправами. Получится отличная заготовка для котлет или фрикаделек.



СОУСЫ

Из мякоти, специй, лимонного сока и чеснока может получиться отличный соус. Для этого положите все указанные компоненты в блендер, сбрызните сметаной, йогуртом, авокадо или помидором. Получится смесь, которую можно подать к крекерам, использовать как заправку или соус для бутербродов.



ПРИПРАВЫ ДЛЯ СУПОВ И СОУСОВ

Из овощного жмыха можно приготовить домашние приправы для супов и соусов. Овощной суп станет гуще и питательнее, если в него положить мякоть, полученную от овощей. Из овощного жмыха получится хорошее сырье и для простого бульона. Такой бульон варить 40 минут, а потом процедить. Можно добавить макароны.

ОВОЩНЫЕ КРЕКЕРЫ

Из жмыха может получиться и здоровый сухой снек. Для него понадобится сушилка или духовка. Добавьте к мякоти овощей любые семена (подойдут кунжут, подсолнечник, тыква), соль, пряности и смешайте до однородной консистенции. По желанию можно добавить и кокосовую стружку. Получившееся тесто нужно выложить на противень для выпечки настолько тонким слоем, насколько получится. Разрежьте тесто для крекеров на квадратики и оставьте в сушилке/духовке на 3–4 часа при температуре 60 °С. Печенье должно быть хрустящим.



ОЛАДЫ

Ингредиенты:

- Жмых из яблок и моркови — 200 г
- кефир — 100 мл
- яйцо — 1 шт.
- сахар — 3 ст. ложки
- разрыхлитель — 1 чайная ложка без горки
- мука — 4–5 ст. ложек
- корица — 1/2 чайной ложки
- растительное масло для жарки
- мед для подачи

Способ приготовления:

Яйцо вбить в миску и слегка взбить. Добавить сахар, хорошо перемешать. Влить кефир, еще раз взбить. Добавить жмых, перемешать. Всыпать муку, разрыхлитель и корицу и хорошо растереть тесто. Разогреть сковороду, влить масло. Выпекать небольшие оладьи на среднем огне. Вместо кефира можно испечь такие оладьи на ряженке или сметане.



ПОСТНЫЕ ПРЯНИКИ ИЗ МОРКОВОГО ЖМЫХА

Ингредиенты:

- Жмых — 2 стакана
- масло растительное — 1,5 стакана
- вода — 0,5 стакана
- соль — на кончике ножа
- сахар — 1 стакан
- мука — 1,5–2 стакана (добавляем во время замешивания теста и смотрим, чтобы оно получилось эластичным, мягким и не липло к рукам).

Способ приготовления:

Тесто замесили, раскатываем пласт толщиной 1,5–2 см, вырезаем пряники произвольной формы, выкладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекаем 10 мин.



МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА

Ингредиенты:

- Жмых моркови 300 г
- 2 яйца,
- 2 ст. ложки сметаны
- 2 столовые ложки манки
- растительное масло для смазывания формы
- соль по вкусу.

Способ приготовления:

От одного яйца отделяем белок и оставляем его для заливки запеканки. Остальные ингредиенты смешиваем и выкладываем в смазанную растительным маслом форму, смазываем взбитым белком и слегка присыпаем манкой. Запекаем в духовке при температуре 180 °C — 30 мин. Подаем со сметаной.



КЕКС ИЗ ЖМЫХА

Ингредиенты: ● Жмых фруктовый (яблочно-морковный) — 1 стак. ● яйцо куриное (1-й категории) — 2 шт. ● масло растительное — 2/3 стак. ● мука пшеничная — 1,5 стак. ● сахар — 1 стак. ● соль — 1 ч. л. ● сода — 1 ч. л. ● корица — по вкусу ● время приготовления — 60 минут.

Способ приготовления:

Взбить яйца со стаканом сахара, масса побелеет и увеличится вдвое. Добавить соль. Добавить растительное масло, вливать постепенно, продолжая взбивать миксером. Вмешать жмых до

получения однородной массы, при желании можно добавить изюм, корицу. Добавить гашеную соду. Добавить просеянную муку, тесто должно получиться густым. Форму промазать растительным маслом и обсыпать мукой,

лишнюю муку вытряхнуть. Силиконовые формочки можно просто помазать маслом. Выложить тесто, заполнив формы на 2/3. Выпекать в предварительно нагретой духовке при 20 °C 40–45 минут.

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Ингредиенты для теста: ● морковный жмых 2/3 стакана (если свежий, смешать с 1 ст. ложкой сметаны, а если размороженный сметану добавлять не нужно — он будет влажный) ● яйца 3 шт. ● сахар 0,5–1 ст. ● мука 1 стакан ● разрыхлитель 1,5 ч. ложки (или столько-же соды погасить уксусом).

Ингредиенты для крема: ● 500 г сметаны ● 1 лимон ● 1 стакан сахара.

Способ приготовления:

Сахар с яйцами взбиваем до получения пены миксером, добавляем морковный жмых, муку, разрыхлитель или погашенную уксусом соду. Все еще раз взбиваем миксером. Смазываем форму для выпечки растительным маслом и выливаем туда наше тесто (консистенция густой сметаны). В разогретую до 180 градусов духовку помещаем нашу форму с тестом



на 30 мин. Деревянной палочкой проверяем готовность. Пока печется пирог, готовим крем: лимон помещаем в небольшую кастрюлю, заливаем кипятком (вода должна покрывать лимон) и варим 5 мин. (если лимон крупный или с толстой кожей варим 10–15 мин.) Снимаем с огня, охлаждаем и прокручиваем на мясорубке. Миксером взбиваем сметану с сахаром, добавляем перекрученный лимон и взбиваем еще раз. Готовый пирог разрезаем на два коржа и хорошенько промазываем кремом. Даем пропитаться.

ПАСТИЛА ИЗ ЯБЛОЧНОГО ЖМЫХА

Ингредиенты:

● яблочный жмых — 1 кг ● сахар или сахарная пудра по вкусу ● вода — 1 стакан ● сахар (зависит от кислоты яблок) — в среднем 2 столовые ложки на полкило отжимок ● корица ● гвоздика.

Способ приготовления:

1. Пересыпьте жмых в толстостенную кастрюлю, добавьте воду, поварите 5 минут, а затем добавьте сахар и выпаривайте до загустения на маленьком огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорело. Дайте немного остыть. 2. Застелите противень

пергаментной бумагой и выложите на него слой яблочной массы не более 4–5 мм, 3. После этого противень поставьте в духовку для сушки при температуре около 100 градусов с приоткрытой дверцей. Держите так 15–25 минут, пока у вас не получится яблочная пастила из жмыха — вкуснейший десерт. Можно свернуть домашнюю пастилу в рулетики, чтобы ее удобно было хранить и брать с собой.



ВИНО ИЗ ЯБЛОЧНОГО ЖМЫХА

Большинство полезных веществ, которые есть во фруктах, содержится не в соке, а в их клетчатке и кожце, так что не стоит выбрасывать все это после приготовления сока. Если вы все сделаете правильно, вино по вкусу точно не будет уступать столовым винам промышленного производства! К тому же, вы не только будете уверены, что оно не содержит никаких вредных примесей или посторонних компонентов, но и сами в процессе приготовления сможете регулировать сладость, крепость и ведущие вкусовые ноты.

Ингредиенты:

- яблочный жмых
- сахар-песок белый
- вода очищенная.

Необходимо обратить внимание:

При всей своей простоте, вино из яблочного жмыха в домашних условиях требует определенной доли внимательности. Каким бы ни был привычный способ приготовления сока, если вы хотите использовать жмых для того, чтобы сделать вино, нужно помнить несколько вещей.

Первое: яблоки нельзя мыть перед отжимом, максимум — почистить мягкой щеточкой.

Второе: обязательно удалите сердцевину и поврежденные места. Дальше сок используем по назначению, а остатки мякоти — для приготовления вина.

Полученный жмых перекладываем в стеклянную емкость так, чтобы он занимал не более 2/3 объема, и засыпаем сахаром. Нам понадобится от 100 до 150 грамм на каждый килограмм жмыха. Чем больше будет сахара, тем не только более сладким, но и крепким получится напиток.

Способ приготовления:

Заливаем получившееся пюре холодной некипяченой водой так, чтобы осталось не меньше 5–7 сантиметров до горлышка: при брожении будет подниматься пена, так что и уровень жидкости поднимется. Должна получится довольно жидкая каша.

Закрываем марлей или плотной тканью и оставляем бродить в теплое место на 3–4 дня.



За это время содержимое сосуда нужно будет несколько раз перемешать или взболтать, чтобы брожение проходило равномерно.

Теперь наше будущее яблочное вино из очисток после сока необходимо тщательно процедить. Используйте для этого марлю, сложенную в несколько раз или сито с очень мелкими отверстиями. Абсолютно прозрачным на этом этапе вино не станет, но вот продукты брожения процеживание убирает хорошо.

Полученную жидкость разливаем в чистую посуду, добавляем сахар по вкусу и закрываем, на этот раз герметично.

Вино из яблочных выжимок отправляем на вторичное брожение в теплое и темное место на 1–1,5 месяца. Оно должно максимально спокойно отстояться, чтобы весь осадок осел на дне бутылки.

На этой стадии уже можно сказать, что наш хмелевой яблочный напиток почти готов. Очень медленно и аккуратно переливаем его в чистую емкость, чтобы не попал осадок, и оставляем настаиваться теперь уже в прохладе на срок от недели до месяца, а после — вынимаем и подаем на стол.

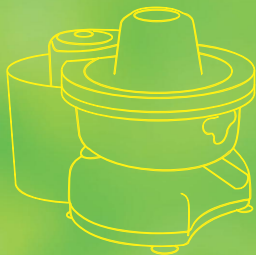
Вино из яблочного жмыха после соковыжималки обладает характерным янтарным цветом и насыщенным вкусом. А какой именно оттенок вкуса вы предпочтете ему придать, зависит только от ваших предпочтений.

20 ВАРИАНТОВ ПОЛЕЗНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОСТАТКОВ ОТ СОКА!

1. Добавьте мякоть в смузи, чтобы добавить в него грубое волокно.
2. Если вы выжимали сок из овощей, добавьте мякоть в суп, чтобы сделать его гуще и питательнее.
3. Можно приготовить мороженое, залив мякоть соком, водой или растительным молоком.
4. Сделайте овощной бульон, залив остатки от сока водой, добавив зелень и специи.
5. Приготовьте фруктовый чай, залив остатки от ягодного сока водой, добавив корицу и имбирь.
6. Используйте мякоть для приготовления соуса к макаронам или в качестве слоя для лазаньи.
7. Приготовьте желе или фруктовые пластинки.
8. Добавьте мякоть в вегетарианские булочки. Она добавляет влагу, аромат и питательные вещества.
9. Кексы, пирожные, хлеб, печенье, батончики из гранолы — во всю эту выпечку можно также добавить мякоть!
10. Приготовьте блины или оладьи. Мякоть создаст нужную текстуру.
11. Сделайте «сухарики» из остатков от овощей.
12. Приготовьте тесто для пиццы.

Просто добавьте к мякоти немного муки, заменитель яйца (семена льна и чиа) и немного соли.

14. Измельчите мякоть от фруктов, смешайте с сухофруктами, водой, овсянкой, специями, орехами и семенами — здоровый завтрак готов!
 15. Приготовьте «мюсли»: высушите мякоть и добавьте к ней орехи, семена и сухофрукты.
 16. Отожмите мякоть овощей, высушите и используйте как панировочные сухари.
 17. Используйте в домашних рецептах для ухода за кожей, таких как скрабы, маски и мыло.
 18. Можете добавить мякоть в пищу для домашних животных. Им тоже не помешает оздоровиться.
 19. Заморозьте мякоть в форме для льда и используйте, когда она понадобится.
 20. Если вы увлекаетесь садоводством, отправьте мякоть в компост.
- Если вдруг вы приготовили много сока, и всю мякоть использовать не получается, ее можно заморозить. Сложите жмых в мешочки или пищевые контейнеры и положите в морозилку.*



ПОЖАЛУЙ,
ЛУЧШАЯ В МИРЕ
СОКОВЫЖИМАЛКА
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ
ТОМАТОВ!





Больше полезных товаров
в официальном
интернет-магазине

www.neptun-magazin.ru



НЕПТУН

ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

Разработано и изготовлено предприятием ПАО «Нептун»
www.neptunzavod.ru