

NAVODILA ZA UPORABO STROJČKA ZA SVEŽE TESTENINE

JULIETTE – GUSTO CASA

Material: ogrodje iz nerjavečega jekla, valji iz aluminija

9 stopenj za regulacijo debeline testa

- 1) Strojček pritrdite na delovno podlago/mizo z namenskim primežem, ki ga vstavite v režo na strani strojčka.
- 2) Trdno pričvrstite na vogal mize.

KAKO PRIPRAVITI TESTO ZA REZANCE

Za izdelavo domačih, svežih testenin/rezancev je pomembno, da se jih pripravlja iz svežega testa, iz katerega je mogoče izdelati listnato testo in ga oblikovati v različne oblike ali s pomočjo strojčka pripraviti najrazličnejše rezance. Za izdelavo cca. ½ kg odličnih testenin boste potrebovali naslednje sestavine: 350 gramov moke in 2 jajci.

Na pripravljalni pult ali desko stresite moko. Posebej stepite jajca in jih postopoma dodajajte moki. Vse skupaj zmešajte s pomočjo vilice, dokler ne dobite konsistentne zmesi. Potresite moko in vse skupaj pričnite gnesti z dlanmi.

Priporočilo: nikoli ne uporabljate mrzlih jajc iz hladilnika.

POMEMBNO

Če je testo presuho ali preveč drobljivo, ga poškopite z malo tople vode. Ko dobite testo željene čvrstosti, ga pustite počivati za cca. 10 minut. Pokrijte ga s suho kuhinjsko krpo, da se ne izsuši.

PRIPRAVA BARVNEGA TESTA

Da bi na vašo mizo vnesli več barv, lahko testenine obarvate v različne barve:

- 1) ZELENA – UPORABA ŠPINAČE

Sestavine: 500 gr moke in 250 gr špinače

Špinačo skuhajte in jo ocedite (odstranite vso vodo). Špinačo vmešajte v zmes za testenine.

- 2) RDEČA – UPORABA PARADIŽNIKA

Sestavine: 1 žlica paradižnikovega koncentrata na vsakih 250 gr moke

Segrejte paradižnikov koncentrat, dodajte sol po okusu, pustite, da se ohladi in ga vmešajte v zmes za testenine.

PRIPRAVA LISTNATEGA TESTA

Pred prvo uporabo strojčka se prepričajte, da so deli strojčka popolnoma čisti. Pred prvo uporabo strojček obrišite s suho krpo, da odstranite odvečno olje. Za prvo čiščenje valjev je potrebno skozi valje večkrat spustiti tanko plast testa (po čiščenju testo zavrzite v smeti).

- 1) Razširite valje, kolikor je mogoče, s pomočjo stranskega gumba za nastavev debeline.
- 2) Ko je testo mehko in dobro povezano, ga razdeljenega na majne delčke vstavite v ustrezne valje, ki jih vrtite s pomočjo ročice.
- 3) Razvaljano testo prepognite in ga potresite z moko ter ponovno spustite skozi valje. Postopek ponavljajte, dokler ne dobite zelene debeline listnatega testa.
- 4) Dobljeno listnato testo po potrebi odrežite.

Če je testo premeško, bo težko prešlo skozi rezalne valje. Pustite ga počivati približno 10 minut.

Za pripravo testenin kot so špageti, tagliatelle, fettuccine vstavite ročico v odprtino za rezalne valje in skoznje spustite listnato testo ter nežno obračajte ročico. Testenine so pripravljene! Vse, kar morate storiti je to, da dodate še nekaj svoje domišljije ... in dober okus.

ČIŠČENJE

Po vsaki uporabi strojček preprosto obrišite s suho krpo in/ali suho krtačko. Nikoli ne pomivajte strojčka pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.

NASVET: strojček po možnosti dobro pretresite in spihajte, da v njej ne ostanejo ostanki testa, ki bi se s časoma zatrdili in onemogočili gladko vrtenje rezalnih valjev.

Ta izdelek ni primeren za neposreden stik s zelo kislimi ali zelo slanimi živili. Pogoji uporabe: primerno za kratkotrajni stik z živili – manj kot 24 ur pri vsej temperaturnih pogojih. Odločba ministrstva št. 76 z dne 18. 4. 2007

LOT izdelka označen na embalaži.

Poreklo: izven EU

Distributer: KRISTAL d.o.o. Renče, Lukežiči 45, 5292 Renče, tel. +386 (0)5 33 51 555