

**tescoma**<sup>®</sup>

FOODSTYLE  
*presto*



Recipes / Recepty  
Rezepte / Recettes  
Ricette / Recetas  
Receitas / Przepisy  
Recepty / Рецепты



● 6-7



● 12-13



● 8-9



● 10-11



● 16-17



● 18 - 19



● 14 - 15



● 20 - 21



● 22 - 23



● 24 - 25



● 30 - 31



● 26 - 27



● 28 - 29



● 34 - 35



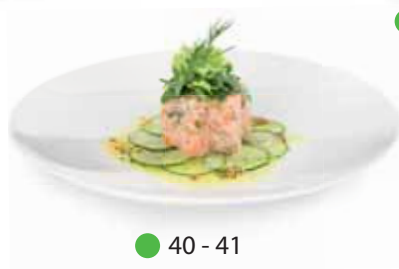
● 36 - 37



● 32 - 33



● 38 - 39



● 40 - 41

## en Steak tartare

Mince or scrape raw beef.

**First layer:** minced beef

**Second layer:** finely chopped spring onion and capers

**Third layer:** minced beef

**Garnish:** egg yolk

Pour a mixture of olive oil, cognac, tabasco, Worchester sauce and mustard seasoned with salt on top of the steak tartare. Blend thoroughly before serving.



## cs Tatarák z hovězího masa

Hovězí maso umelte nebo naškrábejte.

**První vrstva:** mleté hovězí maso

**Druhá vrstva:** najemno sekaná jarní cibulka a kapary

**Třetí vrstva:** mleté hovězí maso

**Dekorace:** vaječný žloutek

Tatarák přelijte osolenou směsí olivového oleje, koňaku, tabasca, worchesteru a hořčice, před konzumací jej důkladně promíchejte.

## de Tatar aus Rindfleisch

Rindfleisch fein hacken oder schaben.

**Erste Schicht:** gehacktes rohes Rindfleisch

**Zweite Schicht:** feingehackte Frühlingszwiebel und Kapern

**Dritte Schicht:** Rindfleisch, gehackt

**Dekoration:** Eigelb

Die gesalzene Mischung aus Olivenöl, Cognac, Worcestersoße und Senf über das Rindfleisch-Tatar gießen, vor dem Verzehr gründlich vermischen.

## fr Tartare de bœuf

Hacher ou gratter du bœuf.

**Première couche :** bœuf haché

**Seconde couche :** oignon vert finement haché et câpres

**Troisième couche :** bœuf haché

**Décoration :** jaune d'œuf

Verser un mélange salé d'huile d'olive, de cognac, de sauce Tabasco, de sauce Worcestershire et de moutarde sur le tartare, bien mélanger avant de servir.

## it Tartare di carne

Macinare della carne cruda di manzo.

**Primo strato:** carne macinata

**Secondo strato:** capperi e cipollotti tritati finemente

**Terzo strato:** carne macinata

**Guarnizione:** tuorlo d'uovo

Versare sulla tartare un'emulsione di olio d'oliva, cognac, tabasco, salsa Worchester e senape, il tutto condito con un pizzico di sale. Mescolare prima di servire.

## es Steak tartar

Picar o raspar carne cruda.

**Primera capa:** carne picada

**Segunda capa:** cebolla tierna finamente picada y alcázaras

**Tercera capa:** carne picada

**Aderezo:** yema de huevo

Verter una mezcla de aceite de olive, coñac, tabasco, salsa Worchester y mostaza sazónada con sal en la parte superior del steak tartar. Mezclar bien antes de servir.

## pt Bife tártaro

Picar ou raspar a carne crua.

**Primeira camada:** carne picada

**Segunda camada:** cebola picada muito fina e alcaparras

**Terceira camada:** carne picada

**Guarnição:** gema de ovo

Colocar uma mistura de azeite, conhaque, tabasco, molho Worchester e mostarda temperada com sal no topo do bife tártaro. Misturar bem antes de servir.

## pl Tatar z mięsa wołowego

Mięso wołowe należy zmielić lub posiekać

**Pierwsza warstwa:** zmielone mięso wołowe

**Druga warstwa:** drobno posiekana cebula dymka i kapary

**Trzecia warstwa:** zmielone mięso wołowe

**Dekoracja:** żółtko

Tatar należy polać wcześniej przygotowanym sosem z oliwy z oliwek, koniaku, tabasco, sosu worchester i musztardy. Przed konsumpcją należy dokładnie wymieszać mięso z sosem.

## sk Tatarák z hovädzieho mäsa

Hovädzie mäso pomelte alebo nastrúhajte.

**Prvá vrstva:** mleté hovädzie mäso

**Druhá vrstva:** najemno nasekaná jarná cibulka a kapary

**Tretia vrstva:** mleté hovädzie mäso

**Dekorácia:** vaječný žltok

Tatarák prelejte osolenou zmesou olivového oleja, koňaku, tabasca, worchestru a horčice, pred konzumáciou ho dôkladne premiešajte.

## ru Татарский бифштек из говяжьего мяса

Говяжье мясо прокрутите через мясорубку или мелко нарубите.

**Первый слой:** измельченное говяжье мясо

**Второй слой:** мелко нарезанный зеленый лук и каперсы

**Третий слой:** измельченное говяжье мясо

**Украшение:** яичный желток

Татарский бифштек полейте подсоленной смесью оливкового масла, коньяка, соуса табаско, вустерского соуса и горчицы, перед употреблением тщательно ее перемешайте.

**en** Risotto with tomatoes and spinach

Make risotto from Arborio rice together with dried tomatoes and strained tomatoes; stir in spinach leaves when done.

**First layer:** risotto with tomatoes and spinach

**Garnish:** lettuce mix and Parmesan crisp

**cs** Rizoto s rajčaty a špenátem

Rizoto z rýže Arborio vaříte spolu se sušenými a pasírovanými rajčaty, do hotového rizota přimíchejte špenátové listy.

**První vrstva:** rizoto s rajčaty a špenátem

**Dekorace:** směs listových salátů a parmazánový chips





## **de** Risotto mit Tomaten und Spinat

Risotto aus dem Reis Arborio zusammen mit Dörr- und passierten Tomaten kochen, Spinatblätter ins gekochte Risotto zufügen.

**Erste Schicht:** Risotto mit Tomaten und Spinat

**Dekoration:** Blattsalat-Mischung und Parmesanchip

## **fr** Risotto aux tomates et aux épinards

Faire cuire le risotto de riz Arborio ensemble avec les tomates séchées passées au chinois, ajouter les feuilles d'épinards au risotto cuit.

**Première couche :** risotto aux tomates et aux épinards

**Décoration :** mélange de salades vertes et chips de parmesan

## **it** Risotto al pomodoro e spinaci

Preparare il risotto con riso Arborio, pomodorini secchi e passata di pomodoro; una volta cotto, aggiungere delle foglie di spinaci e mescolare.

**Primo strato:** risotto al pomodoro e spinaci

**Guarnizione:** insalata mista e chips di Parmigiano

## **es** Risotto con tomates y espinacas

Preparar el risotto de arroz Arborio con los tomates secos y los tomates triturados; revolver en hojas de espinacas una vez hecho.

**Primera capa:** arroz con tomates y espinacas

**Aderezo:** mezcla de lechuga y virutas de parmesano

## **pt** Risotto com tomates e espinafres

Fazer um risotto de arroz Arborio juntamente com tomate seco e tomate em lata. Misturar as folhas de espinafre quando terminar.

**Primeira camada:** risotto com tomates e espinafres

**Guarnição:** alface e batatas fritas de Parmesão

## **pl** Risotto z pomidorami i szpinakiem

Risotto z ryżu Arborio należy ugotować razem z suszonymi i przetartymi pomidorami. Do gotowego risotto należy dodać liście szpinaku.

**Pierwsza warstwa:** risotto z pomidorami i szpinakiem

**Dekoracja:** mieszanka sałat i parmezanowy chips

## **sk** Rizoto s paradajkami a špenátom

Rizoto z ryže Arborio varte spolu so sušenými a pasírovanými paradajkami, do hotového rizota primiešajte špenátové listy.

**Prvá vrstva:** rizoto s paradajkami a špenátom

**Dekorácia:** zmes listových šalátov a parmezánový chips

## **ru** Ризотто с помидорами и шпинатом

Ризотто с рисом Арборио сварите вместе с сушеными и пассерованными помидорами. В готовое ризотто добавьте листья шпината.

**Первый слой:** ризотто с помидорами и шпинатом

**Украшение:** смесь листьев салата и пармезановых чипсов

**en** Baked champignons  
with marinated turnip

Bake whole Portobello champignons on olive oil with fresh herbs; boil turnip until soft in stock seasoned with saffron or turmeric.

**First and third layer:** baked Portobello champignons

**Second and fourth layer:** boiled turnip

**Garnish:** lamb's lettuce salad

**cs** Pečené žampiony  
s marinovaným tuřínem

Žampiony Portobello upečte vcelku na olivovém oleji s čerstvými bylinkami, tuřín uvařte doměkka ve vývaru ochuceném šafránem nebo kurkumou.

**První a třetí vrstva:** pečený žampion Portobello

**Druhá a čtvrtá vrstva:** vařený tuřín

**Dekorace:** salát z polníčku

**de** Gebackene Champignons  
mit mariniertes Kohlrübe

Ganze Champignons Portobello im Olivenöl mit frischen Kräutern backen, Kohlrübe in einer mit Safran, bzw. Kurkuma gewürzten Brühe weich kochen.

**Erste und dritte Schicht:** Champignon Portobello, gebacken

**Zweite und vierte Schicht:** Kohlrübe, gekocht

**Dekoration:** Feldsalat

**fr** Champignons cuits  
avec rutabaga mariné

Faire cuire au four sur de l'huile d'olive les champignons Portobello entiers avec des herbes fraîches ; cuire le rutabaga dans un bouillon assaisonné avec du safran ou du curcuma jusqu'à ce qu'il devienne tendre.

**Première et troisième couche :** champignon Portobello cuit

**Seconde et quatrième couche :** rutabaga cuit

**Décoration :** salade de mâche



**it** Funghi al forno con  
cime di rapa marinate

Cuocere al forno dei funghi Portobello interi con olio d'oliva ed erbe; bollire le cime di rapa in brodo condito con zafferano o curcuma, fino a farle ammorbidire.

**Primo e terzo strato:** funghi Portobello

**Secondo e quarto strato:** cime di rapa

**Guarnizione:** foglie di valeriana

**es** Champiñones horneados  
con nabos marinados

Hornear los champiñones Portobello enteros con aceite de oliva y hierbas frescas; hervir los nabos sazonados con azafrán y cúrcuma hasta que estén blandos.

**Primera y tercera capa:** champiñones horneados Portobello

**Segunda y cuarta capa:** nabo hervido

**Aderezo:** ensalada de canónigos

**pt** Cogumelos cozidos  
com nabo marinado

Cozinhar os cogumelos Portobello inteiros em azeite e ervas aromáticas frescas. Cozer o nabo até ficar macio em caldo temperado com açafrão.

**Primeira e terceira camada:** cogumelos Portobello cozidos

**Segunda e quarta camada:** nabo cozido

**Guarnição:** salada de alface-de-cordeiro

**pl** Pieczone pieczarki  
z marynowaną brukwią

Pieczarki Portobello należy upiec w całości na oliwie z oliwek wraz ze świeżymi ziołami. Brukiew należy ugotować do momentu, aż będzie miękka w wywarze doprawionym szafranem lub kurkumą.

**Pierwsza i trzecia warstwa:** pieczone pieczarki Portobello

**Druga i czwarta warstwa:** ugotowana brukiew

**Dekoracje:** sałatka z rozszponki

**sk** Pečené šampiňóny  
s marinovanou kvakou

Šampiňóny Portobello upečte vcelku na olivovom oleji s čerstvými bylinkami, kvaku uvarte domäkka vo vývare ochutenom šafranom alebo kurkumou.

**Prvá a tretia vrstva:** pečený šampiňón Portobello

**Druhá a štvrtá vrstva:** varená kvaka

**Dekorácia:** šalát poľníček

**ru** Запеченные шампиньоны  
с маринованной брюквой

Шампиньоны Портобелло целиком запеки́те на оливковом масле со свежей зелены́ю. Брюкву сварите в бульоне с добавлением шафрана или куркумы до готовности.

**Первый и третий слой:** запеченные шампиньоны Портобелло

**Второй и четвертый слой:** вареная брюква

**Украшение:** салат полевой

### en Omelette with spinach

Prepare an omelette and spinach leaves stewed on butter with onion and seasoned with garlic, etc. Use the mould to cut out squares from the omelette for each layer.

**Layer pattern:** alternately omelette and spinach

**Garnish:** scalded peeled tomatoes with basil

### cs Omeleta se špenátem

Připravte vaječnou omeletu a listový špenát dušený na másle ochucený česnekem, cibulkou apod. Pomocí tvořítka vykrojte z omelety čtverce pro jednotlivé vrstvy.

**Střídání vrstev:** vaječná omeleta a špenát

**Dekorace:** spařená oloupaná rajčata s bazalkou

### de Omelette mit Spinat

Eieromelette zubereiten, Blattspinat in Butter andünsten, mit Knoblauch, Zwiebel usw. würzen. Mit dem Speiseformer aus der Eieromelette Quadrate für einzelne Schichten ausstechen.

**Schichten wechseln:** Eieromelette und Spinat

**Dekoration:** überbrühte und geschälte Tomaten mit Basilikum



### **fr** Omelette aux épinards

Préparer une omelette aux œufs et des épinards assaisonnés d'ail, d'oignons verts, etc., cuits au beurre. A l'aide de l'emporte-pièce, découper dans l'omelette les carrés pour les différentes couches.

**Alternance de couches :** omelette aux œufs et épinards

**Décoration :** tomates ébouillantées et pelées avec basilic

### **it** Omelette agli spinaci

Preparare un'omelette; cuocere le foglie di spinaci con una noce di burro e un trito di cipolle e condire a piacere. Utilizzare il coppapasta per ritagliare l'omelette nella forma desiderata per formare gli strati.

**Disposizione degli strati:** alternare uno strato di omelette ad uno di spinaci

**Guarnizione:** pomodorini sbollentati e privati della buccia e foglie di basilico

### **es** Tortilla con espinacas

Preparar una tortilla y hojas de espinacas estofadas en cebolla con mantequilla y sazónadas con ajo, etc. Utilizar el molde para cortar los cuadrados de la tortilla para cada capa.

**Modelo de capa:** alternar tortilla y espinacas

**Aderezo:** tomates escaldados pelados con albahaca

### **pt** Omelete com espinafre

Preparar uma omelete com folhas de espinafre cozinhadas em manteiga com cebola e temperada com alho, etc. Usar o molde para cortar a omelete em quadrados para cada camada.

**Camadas:** alternadamente omelete e espinafres

**Guarnição:** tomates pelados escaldados com manjeriço

### **pl** Omlet ze szpinakiem

Omlet należy przygotować z jajek, a liście szpinaku należy uduścić na maśle z dodatkiem czosnku, cebulki itp. Następnie za pomocą foremki należy wykroić z omletu kwadraty o jednakowej grubości.

**Przekładanie warstw:** omlet z jajek i szpinak

**Dekoracja:** sparzony, obrany pomidor z bazylią

### **sk** Omeleta so špenátom

Prípravte vaječnú omeletu a listový špenát dusený na masle ochutený cesnakom, cibulkou apod. Pomocou tvorítka vykrojíte z omelety štvorce pre jednotlivé vrstvy.

**Striedanie vrstiev:** vaječná omeleta a špenát

**Dekorácia:** sparené olúpané paradajky s bazalkou

### **ru** Омлет со шпинатом

Приготовьте яичный омлет и листовой шпинат, тушенный на масле с чесноком, луком и т.п. С помощью формочки вырежьте из омлета квадраты для отдельных слоев.

**Чередование слоев:** яичный омлет и шпинат

**Украшение:** ошпаренные кипятком и очищенные помидоры с базиликом

## en Mashed potatoes with beet and champignons

Blend mashed potatoes with fried onions and rosemary, chop boiled beet into fine pieces, season with salt and pepper and dark balsamic vinegar. Sauté champignon slices in a frying pan with herbs and garlic.

**First layer:** mashed potatoes, **Second layer:** beet,

**Third layer:** champignons, **Garnish:** beet chips

Serve with herb dressing poured on top.

## cs Štuchané brambory s červenou řepou a žampiony

Štuchané brambory smíchejte s osmaženou cibulkou a rozmarýnem, vařenou červenou řepu nasekejte nejmenno, osolte, opepřete a ochuťte tmavým octem balsamico. Plátky žampionů orestujte na pánvi s bylinkami a česnekem.

**První vrstva:** štuchané brambory, **Druhá vrstva:** červená řepa,

**Třetí vrstva:** žampiony, **Dekorace:** chipsy z červené řepy

Podávejte přelité bylinkovým dresinkem.

## de Stampfkartoffeln mit Roter Bete und Champignons

Angebratener Zwiebel und Rosmarin unter die Stampfkartoffeln mischen, gekochte rote Bete feinhacken, salzen, pfeffern, mit dunklem Balsamicoessig würzen. Champignons in Scheiben schneiden, mit Kräutern und Knoblauch in der Bratpfanne anrösten.

**Erste Schicht:** Stampfkartoffeln, **Zweite Schicht:** Rote Bete,

**Dritte Schicht:** Champignons, **Dekoration:** Rote Bete-Chips

Mit Kräuterdressing begießen, servieren.

## fr Pommes de terre écrasées à la betterave rouge et aux champignons

Mélanger les pommes de terre écrasées avec de l'oignon frit et du romarin, hacher finement la betterave rouge cuite, saler, poivrer et assaisonner avec de la vinaigrette balsamique. Dans une poêle, faire revenir les tranches de champignons avec des herbes et de l'ail.

**Première couche :** pommes de terre écrasées, **Seconde couche :** betterave rouge, **Troisième couche :** champignons

**Décoration :** chips de betterave rouge

Servir arrosé de vinaigrette aux herbes.



## it Purea di patate con barbabietola e funghi

Insaporire la purea di patate con cipolle fritte e rosmarino, tagliare a dadini la barbabietola bollita, condire con sale, pepe e aceto balsamico. Saltare i funghi a fettine in una padella con aglio ed erbe aromatiche.

**Primo strato:** purea di patate, **Secondo strato:** barbabietola,

**Terzo strato:** funghi, **Guarnizione:** chips di barbabietola

Servire con olio aromatizzato alle erbette.

## es Puré de patatas con remolacha y champiñones

Mezclar el puré de patatas con cebollas fritas y romero, picar la remolacha hervida en trozos pequeños, sazonar con sal y pimienta y vinagre balsámico oscuro. Saltear rebanadas de champiñón en una sartén con hierbas y ajo.

**Primera capa:** puré de patatas, **Segunda capa:** remolacha,

**Tercera capa:** champiñones, **Aderezo:** virutas de remolacha

Servir con aderezo de hierbas en la parte superior.

## pt Puré de batata com beterraba e cogumelos

Misturar o puré de batata com cebolas fritas e alecrim, picar a beterraba cozida em pedaços finos, temperar com sal e pimenta e vinagre balsâmico. Saltear os cogumelos numa frigideira com ervas aromáticas e alho.

**Primeira camada:** puré de batata,

**Segunda camada:** beterraba, **Terceira camada:** cogumelos

**Guarnição:** pedaços de beterraba

Servir com molho de ervas por cima.

## pl Tłuczone ziemniaki z burakiem i pieczarkami

Tłuczone ziemniaki należy wymieszać z podsmażoną cebulką i rozmarynem. Ugotowanego buraka należy pokroić na drobno, doprawić solą, pieprzem i kilkoma kroplami ciemnego octu balsamicznego. Plasterki pieczarek należy podsmażyć na patelni z ziołami i czosnkiem.

**Pierwsza warstwa:** tłuczone ziemniaki, **Druga warstwa:** burak,

**Trzecia warstwa:** pieczarki, **Dekoracja:** chipsy z buraka

Danie należy podawać polane sosem ziołowym.

## sk Štuchané zemiaky s červenou repu a šampiňónmi

Pretlačené zemiaky zmiešajte s osmaženou cibulkou a rozmarínom, varenú červenú repu nasekajte najemno, osolte, okoreňte a ochutíte tmavým octom balsamico. Plátky šampiňónov orestujte na panvici s bylinkami a cesnakom.

**Prvá vrstva:** štuchané zemiaky, **Druhá vrstva:** červená repa,

**Tretia vrstva:** šampiňóny, **Dekorácia:** chipsy z červenej repy

Podávajte preliate bylinkovým dresingom.

## ru Картофельное пюре со свеклой и шампиньонами

Картофельное пюре перемешайте с поджаренным луком и розмарином. Вареную свеклу мелко нарежьте, посолите, поперчите и добавьте темный бальзамический уксус. Ломтики шампиньонов поджарьте на сковороде с зеленью и чесноком.

**Первый слой:** картофельное пюре, **Второй слой:** свекла,

**Третий слой:** шампиньоны, **Украшение:** чипсы из свеклы

Подавайте на стол политое соусом из зелени.

### en Legume salad

Boil separately dark beans, chickpeas, lentils and peas until soft.

**First layer:** beans with onion

**Second layer:** chickpeas

**Third layer:** lentils

**Fourth layer:** crushed peas

**Garnish:** sprouted legumes

### cs Luštěninový salát

Zvlášť uvařte doměkka tmavé fazole, cizrnu, čočku a hrášek.

**První vrstva:** fazole s cibulkou

**Druhá vrstva:** cizrna

**Třetí vrstva:** čočka

**Čtvrtá vrstva:** drcený hrášek

**Dekorace:** luštěninové výhonky

### de Hülsenfrüchtesalat

Dunkle Bohnen, Kichererbsen, Linsen und Erbsen getrennt kochen.

**Erste Schicht:** Bohnen mit Zwiebel

**Zweite Schicht:** Kichererbsen

**Dritte Schicht:** Linsen

**Vierte Schicht:** zerquetschte Erbsen

**Dekoration:** Sprossen von Hülsenfrüchten

### fr Salade de légumineuses

Faire cuire séparément des haricots fonceés (rouges ou noirs), pois chiches, lentilles et petits pois.

**Première couche :** haricots aux oignons

**Seconde couche :** pois chiches

**Troisième couche :** lentilles

**Quatrième couche :** petits pois écrasés

**Décoration :** jeunes pousses de légumineuses





### it Insalata di legumi

Cuocere separatamente fagioli neri, ceci, lenticchie e piselli fino a farli ammorbidire.

**Primo strato:** fagioli

**Secondo strato:** ceci

**Terzo strato:** lenticchie

**Quarto strato:** purea di piselli

**Guarnizione:** germogli di legumi

### es Ensalada de legumbres

Hervir separadamente alubias oscuras, garbanzos, lentejas y guisantes hasta que estén blandos.

**Primera capa:** alubias con cebolla

**Segunda capa:** garbanzos

**Tercera capa:** lentejas

**Cuarta capa:** guisantes triturados

**Aderezo:** legumbres germinadas

### pt Salada de legumes

Cozer separadamente feijão preto, grão-de-bico, lentilhas e ervilhas até ficarem macios.

**Primeira camada:** feijão com cebola

**Segunda camada:** grão-de-bico

**Terceira camada:** lentilhas

**Quarta camada:** ervilhas esmagadas

**Guarnição:** legumes

### pl Sałatka z warzyw strączkowych

Należy ugotować osobno ciemną fasolę, ciecierzycę, soczewicę i groszek do momentu, aż będą miękkie.

**Pierwsza warstwa:** fasola z cebulką

**Druga warstwa:** ciecierzycza

**Trzecia warstwa:** soczewica

**Czwarta warstwa:** puree z groszku

**Dekoracja:** kiełki warzyw strączkowych

### sk Strukovinový šalát

Zvlášť uvarte domäkka tmavú fazuľu, cícer, šošovicu a hrášok.

**Prvá vrstva:** fazuľa s cibulkou

**Druhá vrstva:** cícer

**Tretia vrstva:** šošovica

**Štvrtá vrstva:** drvený hrášok

**Dekorácia:** strukovinové výhonky

### ru салат из бобовых

По отдельности сварите до готовности темную фасоль, нут, чечевицу и горох.

**Первый слой:** фасоль с луком

**Второй слой:** нут

**Третий слой:** чечевица

**Четвертый слой:** измельченный горох

**Украшение:** бобовые ростки

## en Couscous with sautéed vegetables

Blend boiled couscous with scalded peeled tomatoes cut into fine pieces and roast carrot and zucchini pieces.

**First layer:** couscous with sautéed vegetables

**Garnish:** slices of roasted carrots and zucchini

## cs Kuskus s restovanou zeleninou

Uvařený kuskus smíchejte se spařenými oloupanými nadrobno krájenými rajčaty a kousky opečené mrkve s cuketou.

**První vrstva:** kuskus s restovanou zeleninou

**Dekorace:** plátky opečené mrkve a cukety



## de Couscous mit geröstetem Gemüse

Couscous kochen, mit überbrühten, geschälten, fein geschnittenen Tomaten und angebratenen Möhren- und Zucchiniwürfeln vermischen.

**Erste Schicht:** Kuskus mit geröstetem Gemüse

**Dekoration:** angeröstete Möhre- und Zucchini-Scheiben

## fr Couscous aux légumes sautés

Mélanger des graines de couscous cuites avec des tomates ébouillantées, pelées et coupées en petits dés, et des morceaux de carottes et de courgettes sautés.

**Première couche :** couscous aux légumes sautés

**Décoration :** morceaux de carottes et de courgettes grillés

## it Couscous con verdure saltate

Mescolare il couscous bollito con pomodorini sbollentati e privati della buccia, tagliati a piccoli dadini, insieme a dadini di carote e zucchine arrosto.

**Primo strato:** couscous con verdure saltate

**Guarnizione:** fettine di carote e zucchine arrosto

## es Cuscús con salteado de verduras

Mezclar cuscús hervido con tomates escaldados pelados cortados en trozos finos y trozos de zanahoria y calabacín asados.

**Primera capa:** cuscús con salteado de verduras

**Aderezo:** rodajas de zanahoria y calabacín asadas

## pt Cuscuz com legumes salteados

Misturar cuscus cozidos com tomates pelados e escaldados cortados em fatias finas e pedaços de cenouras e curgetes assadas.

**Primeira camada:** cuscus com legumes salteados

**Guarnição:** pedaços de cenouras e curgetes assadas

## pl Kuskus z pieczonymi warzywami

Ugotowany kuskus należy wymieszać ze sparzonymi, obranymi, pokrojonymi na drobno pomidorami oraz kawałkami podpieczonej marchewki z cukinią.

**Pierwsza warstwa:** kuskus z upieczonymi warzywami

**Dekoracja:** płatki upieczonej marchewki i cukinii

## sk Kuskus s restovanou zeleninou

Uvarený kuskus zmiešajte so sparenými olúpanými nadrobno nakrájanými paradajkami a kúskami opečenej mrkvy s cuketou.

**Prvá vrstva:** kuskus s restovanou zeleninou

**Dekorácia:** plátky opečenej mrkvy a cukety

## ru Кус-кус с обжаренными овощами

Сваренный кус-кус смешайте с кусочками запеченной моркови, кабачком и с предварительно ошпаренными кипятком, очищенными от кожицы и мелко нарезанными помидорами.

**Первый слой:** кус-кус с обжаренными овощами

**Украшение:** ломтики обжаренной моркови и кабачка

## en Ratatouille with fried polenta and feta cheese

Cut out a rectangle from feta cheese. Process boiled polenta into a thin sheet and leave to cool, cut out a rectangle and fry in oil.

**First layer:** fried polenta

**Second layer:** feta cheese

**Third layer:** ratatouille

**Garnish:** Parmesan crisp

## cs Ratatouille s pečenou polentou a sýrem Feta

Z plátky sýru Feta vykrojte obdélník. Z uvařené polenty připravte tenký plát a nechejte vychladnout, vykrojte z něj obdélník a opečte na oleji.

**První vrstva:** opečená polenta

**Druhá vrstva:** sýr Feta

**Třetí vrstva:** ratatouille

**Dekorace:** parmezánový chips

## de Ratatouille mit angebratener Polenta und Feta-Käse

Ein Dreieck aus der Scheibe Feta-Käse ausstechen. Dünne Platte aus der gekochten Polenta formen, auskühlen lassen, ein Rechteck ausstechen, im Öl anbraten.

**Erste Schicht:** angebratene Polenta

**Zweite Schicht:** Feta-Käse

**Dritte Schicht:** Ratatouille

**Dekoration:** Parmesanchip

## fr Ratatouille à la polenta frite et au fromage Feta

Découper un rectangle dans une tranche de fromage Feta. Étaler la polenta cuite en fine feuille, laisser refroidir, en découper un rectangle et faire frire à l'huile dans une poêle.

**Première couche :** polenta frite

**Seconde couche :** fromage Feta

**Troisième couche :** ratatouille

**Décoration :** chips de parmesan



## it Ratatouille con polenta frita e feta

Ritagliare un rettangolo di feta. Preparare la polenta e stenderla in uno strato sottile, quindi lasciarla raffreddare, ritagliarne un rettangolo e friggerla nell'olio.

**Primo strato:** polenta frita

**Secondo strato:** feta

**Terzo strato:** ratatouille

**Guarnizione:** chips di Parmigiano

## es Ratatouille con polenta frita y queso feta

Cortar un rectángulo de queso feta. Preparar la polenta hervida en láminas finas y dejar enfriar, cortar un rectángulo y freír en aceite.

**Primera capa:** polenta frita

**Segunda capa:** queso feta

**Tercera capa:** ratatouille

**Aderezo:** virutas de Parmeano

## pt Ratatouille com polenta frita e queijo feta

Cortar um retângulo de queijo feta. Passar a polenta cozida para uma folha para arrefecer, cortar um retângulo e fritar em óleo de cozinha.

**Primeira camada:** polenta frita

**Segunda camada:** queijo feta

**Terceira camada:** ratatouille

**Guarnição:** pedaços de Parmesão

## pl Ratatouille z pieczoną polentą i serem feta

Z plastra sera feta należy wykroić prostokąt. Z ugotowanej polenty należy przygotować cienki płat, pozostawić do wystygnięcia, a następnie wykroić z niego prostokąt i usmażyć na oleju.

**Pierwsza warstwa:** usmażona polenta

**Druga warstwa:** ser feta

**Trzecia warstwa:** ratatouille

**Dekoracja:** parmezanowy chips

## sk Ratatouille s pečenou polentou a syrom Feta

Z plátkov syra Feta vykrojíte obdĺžnik. Z uvarenej polenty pripravte tenký plát a nechajte vychladnúť, vykrojíte z nej obdĺžnik a opečte na oleji.

**Prvá vrstva:** opečená polenta

**Druhá vrstva:** syr Feta

**Tretia vrstva:** ratatouille

**Dekorácia:** parmezánový chips

## ru Рататуй с запеченой полентой и сыром „Фета“

Из ломтиков сыра „Фета“ вырежьте прямоугольник. Из сваренной поленты приготовьте тонкий пласт и остудите. Вырежьте из него прямоугольник и поджарьте на растительном масле.

**Первый слой:** поджаренная полента

**Второй слой:** сыр „Фета“

**Третий слой:** рататуй

**Украшение:** пармезановые чипсы

## en Smoked salmon with mango and avocado

Chop mango and avocado into fine pieces, drizzle avocado with lemon juice and season with salt. Drizzle smoked salmon cut into fine pieces with lemon juice and season with white pepper.

**First layer:** mango

**Second layer:** avocado

**Third layer:** salmon

**Garnish:** chopped fresh cilantro



## cs Uzený losos s mangem a avokádem

Mango a avokádo nasekejte nejmenno, avokádo zakápněte citronovou šťávou a osolte. Nadrobno nakrájeného uzeného lososa zakápněte citronovou šťávou a dochutěte bílým pepřem.

**První vrstva:** mango

**Druhá vrstva:** avokádo

**Třetí vrstva:** losos

**Dekorace:** nasekané lístky koriandru

## de Geräucherter Lachs mit Mango und Avocado

Mango und Avocado in feine Würfel hacken, Avocado mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Geräucherter Lachs fein schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, mit weißem Pfeffer würzen.

**Erste Schicht:** Mango

**Zweite Schicht:** Avocado

**Dritte Schicht:** Lachs

**Dekoration:** gehackte Korianderblätter

## fr Saumon fumé à la mangue et à l'avocat

Hacher finement la chair de mangue et d'avocat, arroser l'avocat d'un filet de jus de citron et saler. Arroser le saumon fumé coupé en petits dés d'un filet de jus de citron et assaisonner avec du poivre blanc.

**Première couche :** mangue

**Seconde couche :** avocat

**Troisième couche :** saumon

**Décoration :** feuilles de coriandre hachées

## it Salmone affumicato con mango e avocado

Tagliare il mango e l'avocado a dadini, irrorare l'avocado con succo di limone e sale. Tagliare a striscioline il salmone affumicato, aggiungere una spruzzata di succo di limone e un pizzico di pepe bianco.

**Primo strato:** mango

**Secondo strato:** avocado

**Terzo strato:** salmone

**Guarnizione:** coriandolo fresco tritato

## es Salmón ahumado con mango y aguacate

Cortar el mango y el aguacate en trozos finos, aderezar con zumo de limón el aguacate y sazonar con sal. Rociar el salmón ahumado cortado en trozos finos con zumo de limón y sazonar con pimienta blanca.

**Primera capa:** mango

**Segunda capa:** aguacate

**Tercera capa:** salmón

**Aderezo:** cilantro fresco picado

## pt Salmão fumado com manga e abacate

Cortar a manga e o abacate em pedaços pequenos, regar o abacate com sumo de limão e temperar com sal. Regar o salmão fumado cortado em pequenos pedaços com sumo de limão e temperar com pimenta branca.

**Primeira camada:** manga

**Segunda camada:** abacate

**Terceira camada:** salmão

**Guarnição:** coentros frescos picados

## pl Wędzony łosoś z mango i awokado

Mango i awokado należy posiekać na drobno, do awokado dodać odrobinę soku z cytryny i soli. Drobno pokrojonego wędzonego łososa należy pokropić sokiem z cytryny i doprawić białym pieprzem.

**Pierwsza warstwa:** mango

**Druga warstwa:** awokado

**Trzecia warstwa:** łosoś

**Dekoracja:** posiekane liście kolendry

## sk Údený losos s mangom a avokádom

Mango i avokádo nasekajte najemno, avokádo pokvapkajte citrónovou šťavou a osolte. Nadrobno nakrájaného údeného lososa pokvapkajte citrónovou šťavou a dochutte bielym korením.

**Prvá vrstva:** mango

**Druhá vrstva:** avokádo

**Tretia vrstva:** losos

**Dekorácia:** nasekané lístky koriandra

## ru Копченый лосось с манго и авокадо

Манго и авокадо мелко нарежьте, авокадо сбрызните лимонным соком и посолите. Мелко нарезанный копченый лосось сбрызните лимонным соком и добавьте белый перец.

**Первый слой:** манго

**Второй слой:** авокадо

**Третий слой:** лосось

**Украшение:** нарезанные листья кориандра

### **en** Wild rice with tomatoes and bell peppers

Boil wild rice, scald tomatoes, peel them and chop into fine pieces, dice bell peppers and sauté on oil with herbs.

**First layer:** wild rice

**Second layer:** tomatoes

**Third layer:** wild rice

**Fourth layer:** sautéed bell peppers

### **cs** Divoká rýže s rajčaty a paprikou

Uvařte divokou rýži, rajčata spařte, oloupejte a nasekejte najemno, papriku nasekejte na kostičky a orestujte na oleji s bylinkami.

**První vrstva:** divoká rýže

**Druhá vrstva:** rajčata

**Třetí vrstva:** divoká rýže

**Čtvrtá vrstva:** restovaná paprika

### **de** Wilder Reis mit Tomaten und Paprika

Wilden Reis kochen, Tomaten überbrühen, schälen und fein hacken, Paprikaschote feinstwürfeln, mit Kräutern im Öl anrösten.

**Erste Schicht:** Wilder Reis

**Zweite Schicht:** Tomaten

**Dritte Schicht:** Wilder Reis

**Vierte Schicht:** geröstete Paprikawürfeln

### **fr** Riz sauvage aux tomates et au poivron

Faire cuire le riz sauvage, ébouillanter et peler les tomates, les couper en petits morceaux, couper le poivron en petits dés et le faire revenir à l'huile aux herbes.

**Première couche :** riz sauvage

**Seconde couche :** tomates

**Troisième couche :** riz sauvage

**Quatrième couche :** poivron revenu à l'huile





### **it** Zizania (riso selvatico) con pomodori e peperoni

Cuocere la zizania, sbollentare i pomodori, privarli della buccia e tagliarli a dadini. Tagliare a dadini i peperoni e saltarli in padella con olio ed erbe aromatiche.

**Primo strato:** zizania

**Secondo strato:** pomodori

**Terzo strato:** zizania

**Quarto strato:** peperoni saltati

### **es** Arroz salvaje con tomates y pimientos

Hervir arroz salvaje, escaldar los tomates, pelarlos y cortarlos en trozos finos, cortar en dados los pimientos y saltear en aceite con hierbas.

**Primera capa:** arroz salvaje

**Segunda capa:** tomates

**Tercera capa:** arroz salvaje

**Cuarta capa:** salteado de pimientos

### **pt** Arroz selvagem com tomates e pimentos

Cozinhar o arroz selvagem, escaldar os tomates, descascar e cortar os tomates em finas fatias, cortar em cubos os pimentos e saltear em óleo com ervas aromáticas.

**Primeira camada:** arroz selvagem

**Segunda camada:** tomates

**Terceira camada:** arroz selvagem

**Quarta camada:** pimentos salteados

### **pl** Dzikie ryż z pomidorami i papryką

Dzikie ryż należy ugotować, sparzyć pomidory, a następnie obrać je i pokroić na drobno. Paprykę należy pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju z ziołami.

**Pierwsza warstwa:** dziki ryż

**Druga warstwa:** pomidory

**Trzecia warstwa:** dziki ryż

**Czwarta warstwa:** podsmażona papryka

### **sk** Divoká ryža s paradajkami a paprikou

Uvarte divokú ryžu, paradajky sparte, olúpte a nasekajte najemno, papriku nasekajte na kocky a orestujte na oleji s bylinkami.

**Prvá vrstva:** divoká ryža

**Druhá vrstva:** paradajky

**Tretia vrstva:** divoká ryža

**Štvrtá vrstva:** restovaná paprika

### **ru** Дикий рис с помидорами и паприкой

Сварите дикий рис. Помидоры ошпарьте кипятком, очистите от кожуры и мелко нарежьте. Паприку нарежьте кубиками и поджарьте на растительном масле с зеленью.

**Первый слой:** дикий рис

**Второй слой:** помидоры

**Третий слой:** дикий рис

**Четвертый слой:** поджаренная паприка

## en Shrimp salad with avocado

Peel ripe avocado, chop it into fine pieces, season with lemon juice, pepper and salt. Cut shelled, cooked or fried shrimp into fine pieces, drizzle with lemon, season with salt and add a little yogurt.

**First layer:** avocado

**Second layer:** shrimp salad

**Garnish:** fried shrimp with tail on, lime, dill

## cs Krevetový salát s avokádem

Zralé avokádo oloupejte, nasekejte najemno, ochuťte citronovou šťávou, opepřete a osolte. Vařené nebo opečené krevety zbavené krunýře nakrájejte nadrobno, zakápněte citronem, osolte a přidejte trochu jogurtu.

**První vrstva:** avokádo

**Druhá vrstva:** krevetový salát

**Dekorace:** opečená kreveta s ocáskem, limeta, kopr

## de Garnelensalat mit Avocado

Reife Avocado schälen, fein hacken, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. Gekochte oder angebratene Garnelen ohne Schale fein schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und etwas Joghurt zugeben.

**Erste Schicht:** Avocado

**Zweite Schicht:** Garnelensalat

**Dekoration:** angebratene Garnele mit Schwanz, Limette, Dill

## fr Salade aux crevettes et à l'avocat

Peler un avocat bien mûr, couper en petits morceaux, l'assaisonner de jus de citron, saler et poivrer. Couper les crevettes décortiquées, cuites ou sautées, en petits morceaux, arroser l'assaisonner de jus de citron, saler et ajouter un peu de yaourt.

**Première couche :** avocat

**Seconde couche :** salade aux crevettes

**Décoration :** crevette frite avec la queue, citron vert, aneth



### it Insalata di gamberi e avocado

Pelare un avocado maturo, tagliarlo a piccoli dadini, condire con succo di limone, pepe e sale. Tagliare a pezzettini i gamberi sgusciati, bolliti o fritti, irrorare con succo di limone, salare e aggiungere un po' di yogurt.

**Primo strato:** avocado

**Secondo strato:** insalata di gamberi

**Guarnizione:** gamberi fritti con la loro coda, aneto

### es Ensalada de gambas con aguacate

Pelar el aguacate maduro, cortar en trozos finos, sazonar con zumo de limón, pimienta y sal. Cortar las gambas peladas, a la plancha o hervidas, en trozos pequeños, rociar con limón, sazonar con sal y un poco de yogur.

**Primera capa:** aguacate

**Segunda capa:** ensalada de gambas

**Aderezo:** gambas con cola fritas, lima, eneldo

### pt Salada de camarão com abacate

Descascar um abacate maduro, cortar em pedaços pequenos temperar com sumo de limão, pimenta e sal. Cortar os camarões descascados cozidos ou fritos em pedaços pequenos, temperar com limão, sal e adicionar um pouco de iogurte.

**Primeira camada:** abacate

**Segunda camada:** salada de camarão

**Guarnição:** camarão com cauda frito, lima e funcho

### pl Sałatka z krewetek i awokado

Dojrzałe awokado należy obrać, pokroić na drobno, pokropić sokiem z cytryny, doprawić pieprzem i solą. Ugotowane lub usmażone krewetki bez panerczy należy pokroić na drobno, skropić je cytryną i dodać trochę jogurtu.

**Pierwsza warstwa:** awokado

**Druga warstwa:** sałatka z krewetek

**Dekoracja:** usmażona krewetka z ogonkiem, limonka, koper

### sk Krevetový šalát s avokádom

Zrelé avokádo olúpte, nasekajte najemno, ochutte citrónovou šťavou, okoreňte a osolte. Varené alebo opečené krevety zbavené panciera nakrájajte nadrobno, pokvapkajte citrónom, osolte a pridajte trochu jogurtu.

**Prvá vrstva:** avokádo

**Druhá vrstva:** krevetový šalát

**Dekorácia:** opečená kreveta s chvostíkom, limetka, kôpor

### ru Салат из креветок с авокадо

Спелое авокадо очистите, мелко нарежьте, добавьте лимонный сок, поперчите и посолите. Сваренные или запеченные креветки очистите от панциря, мелко нарежьте, сбрызните лимонным соком, посолите и добавьте немного йогурта.

**Первый слой:** авокадо

**Второй слой:** салат из креветок

**Украшение:** запеченная креветка с хвостиком, лайм, укроп

## en Duck liver pâté with feta cheese and cranberry jelly

Use the mould to cut out a triangle from a slice of cranberry jelly, remove the mould and cut out a triangle from a slice of feta cheese. Put fine duck pâté into the mould with cheese, press down using the tamper and place a slice of jelly on top.

**First layer:** feta cheese, **Second layer:** duck liver pâté, **Third layer:** cranberry jelly, **Garnish:** roast sesame seeds

## cs Kachní paštika se sýrem Feta a brusinkovým želé

Tvořítkem vykrojíte z plátky brusinkového želé trojúhelník, tvořítko sejměte a vykrojíte trojúhelník z plátky sýru Feta. Do tvořítko se sýrem vložte jemnou kachní paštiku, upěchujte a nahoru položte plátek želé.

**První vrstva:** sýr Feta, **Druhá vrstva:** kachní paštika, **Třetí vrstva:** brusinkové želé

**Dekorace:** opečená sezamová semínka

## de Entenpastete mit Feta-Käse und Preiselbeergelee

Ein Dreieck mit dem Speiseformer aus einer Scheibe Preiselbeergelee ausstechen, den Speiseformer abnehmen, ein Dreieck aus der Scheibe Feta-Käse ausstechen. Feine Entenpastete in den Speiseformer mit Käseschicht einlegen, mit Stampfer verfestigen, eine Scheibe Gelee darauf legen.

**Erste Schicht:** Feta-Käse, **Zweite Schicht:** Entenpastete **Dritte Schicht:** Preiselbeergelee

**Dekoration:** angeröstete Sesamkörner



## fr Pâté de canard au fromage Feta et à la gelée d'airelles

A l'aide de l'emporte-pièce, découper un triangle dans la gelée d'airelles, ôter l'emporte-pièce et découper un triangle dans une tranche de fromage Feta. Placer le pâté fin de canard dans le moule avec le fromage, tasser et couvrir avec une tranche de gelée.

**Première couche :** fromage Feta, **Seconde couche :** pâté de canard, **Troisième couche :** gelée d'airelles, **Décoration :** graines de sésame grillées

## it Paté di fegato d'oca con feta e gelatina di mirtilli rossi

Utilizzare il coppapasta per ottenere un triangolo dalla gelatina di mirtilli rossi, rimuovere lo stampo e ottenere allo stesso modo un triangolo da una fetta di feta. Inserire il paté di fegato d'oca nello stampo con il formaggio, premere utilizzando il tampone e posizionare la gelatina come ultimo strato.

**Primo strato:** feta, **Secondo strato:** paté di fegato d'oca  
**Terzo strato:** gelatina di mirtilli rossi  
**Guarnizione:** semi di sesamo tostati

## es Paté de hígado de pato con queso feta y gelatina de arándanos

Utilizar el molde para cortar un triángulo de un trozo de gelatina de arándanos, retirar el molde y cortar un triángulo de un trozo de queso feta. Poner paté de hígado de pato en el molde con queso, presionar utilizando el prensador y colocar una rebanada de gelatina en la parte superior.

**Primera capa:** queso feta, **Segunda capa:** paté de hígado de pato, **Tercera capa:** gelatina de arándanos  
**Aderezo:** semillas de sésamo tostadas

## pt Paté de fígado de pato com queijo feta e geleia de arando

Usar o molde para cortar um triângulo de geleia de arando, retirar o molde e cortar um triângulo de queijo feta. Colocar o paté de pato no molde com queijo, pressionar usando a prensa e adicionar um pouco de doce em cima.

**Primeira camada:** queijo feta, **Segunda camada:** paté de fígado de pato, **Terceira camada:** geleia de arando  
**Guarnição:** sementes de sesamo tostadas

## pl Paszтет z kaczki z serem feta i żurawinową galaretką

Za pomocą foremki należy wykroić trójkąt z płatu żurawinowej galaretki, zdjęć foremkę, a następnie z plastra sera feta wykroić trójkąt. Do foremki z serem należy włożyć delikatny paszтет z kaczki, ubić tłokiem, a na górę położyć warstwę galaretki.

**Pierwsza warstwa:** ser feta, **Druga warstwa:** paszтет z kaczki, **Trzecia warstwa:** żurawinowa galaretka  
**Dekoracja:** uprażone ziarna sezamu

## sk Kačacia paštéta so syrom Feta a brusnicovým želé

Tvorítkom vykrojte z plátku brusnicového želé trojuholník, tvorítko zložte a vykrojte trojuholník z plátku syra Feta. Do tvorítka so syrom vložte jemnú kačaciu paštétu, zatlačte a navrch položte plátok želé.

**Prvá vrstva:** syr Feta, **Druhá vrstva:** kačacia paštéta, **Tretia vrstva:** brusnicové želé  
**Dekorácia:** opečené sezamové semienka

### en Strawberry cheesecake

Thoroughly crush sponge biscuits and blend them with softened butter.

**First layer:** sponge biscuits with butter

**Second layer:** mascarpone with halved strawberries

**Third layer:** strawberry jelly

Leave the strawberry jelly to set in the mould in the refrigerator before removing the mould.

### cs Jahodový cheesecake

Piškyty důkladně podrtte a smíchejte se změklým máslem.

**První vrstva:** piškoty s máslem

**Druhá vrstva:** mascarpone s půlenými jahodami

**Třetí vrstva:** jahodové želé

Před sejmutím formičky nechejte jahodové želé ztuhnout ve formičce v lednici.

### de Cheesecake mit Erdbeeren

Keixe gründlich zerkrümeln, mit weicher Butter vermischen.

**Erste Schicht:** Krümelmasse mit Butter

**Zweite Schicht:** Mascarpone mit halbierten Erdbeeren

**Dritte Schicht:** Erdbeerengelee

Das Erdbeerengelee im Speiseformer in den Kühlschrank stellen, erstarren lassen, erst dann den Speiseformer abnehmen.

### fr Cheesecake à la fraise

Réduire les biscuits à la cuillère en miettes et leur incorporer le beurre fondu.

**Première couche :** biscuits à la cuillère au beurre

**Seconde couche :** mascarpone aux fraises coupées en deux

**Troisième couche :** gelée de fraises

Avant le démoulage, laisser la gelée de fraises épaissir au réfrigérateur dans son moule.



## it Cheesecake alla fragola

Sbriciolare dei biscotti e mescolarli con del burro precedentemente sciolto.

**Primo strato:** base di biscotti e burro

**Secondo strato:** mascarpone con fragole a fettine

**Terzo strato:** gelatina di fragole

Lasciar solidificare la gelatina di fragole in frigorifero prima di rimuovere lo stampo.

## es Pastel de queso y fresa

Triturar a fondo galletas abizcochadas y mezclarlas con mantequilla ablandada.

**Primera capa:** galletas abizcochadas con mantequilla

**Segunda capa:** queso mascarpone con fresas partidas por la mitad

**Tercera capa:** gelatina de fresa

Dejar cuajar la gelatina de fresa en el molde en el frigorífico antes de retirar el molde.

## pt Cheesecake de morango

Esmagar completamente os biscoitos de champagne e misturar com manteiga

**Primeira camada:** biscoitos de champagne com manteiga

**Segunda camada:** mascarpone com morangos cortados ao meio

**Terceira camada:** doce de morango

Deixar o doce de morango repousar no molde no frigorífico antes de retirar o molde.

## pl Truskawkowy sernik

Biskvoty należy dokładnie rozdrobnić i wymieszać z miękkim masłem.

**Pierwsza warstwa:** biskvoty z masłem

**Druga warstwa:** mascarpone z połówkami truskawek

**Trzecia warstwa:** truskawkowa galaretką

Przed zdjęciem foremki danie należy włożyć do lodówki, aby galaretką stężała.

## sk Jahodový cheesecake

Piškýoty dôkladne podrvté a zmiešajte so zmäknutým maslom.

**Prvá vrstva:** piškóty s maslom

**Druhá vrstva:** mascarpone s rozkrojenými jahodami

**Tretia vrstva:** jahodové želé

Pred zložením formičky nechajte jahodové želé stuhnúť vo formičke v chladničke.

## ru Клубничный чизкейк

Бисквитное печенье тщательно измельчите и смешайте с мягким маслом.

**Первый слой:** бисквитное печенье с маслом

**Второй слой:** маскарпоне с половинками клубники

**Третий слой:** клубничное желе

Перед снятием формочки клубничное желе должно застыть в холодильнике в формочке.

## **en** Groat pudding with baked yellow plums

Leave groats cooked in milk sweetened with vanilla sugar to cool and stir in whipped cream. Cut yellow plums into thick slices, sprinkle with sugar and bake.

**First layer:** groat pudding

**Second layer:** baked yellow plums

**Third layer:** groat pudding

**Garnish:** baked yellow plums



## **cs** Kroupový pudink s pečenými blumami

Kroupy uvařené v mléce oslazeném vanilkovým cukrem nechejte vychladnout a vmíchejte vyšlehanou smetanu. Blumy nakrájejte na silné plátky, posypte cukrem a upečte.

**První vrstva:** kroupový pudink

**Druhá vrstva:** pečené blumy

**Třetí vrstva:** kroupový pudink

**Dekorace:** pečené blumy

## **de** Graupen-Pudding mit gebackenen Pflaumen

Graupen in Milch mit Vanille-Zucker kochen, auskühlen lassen, steif geschlagene Sahne zugeben. Pflaumen in dicke Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen, backen.

**Erste Schicht:** Graupen-Pudding

**Zweite Schicht:** gebackene Pflaumen

**Dritte Schicht:** Graupen-Pudding

**Dekoration:** gebackene Pflaumen

## **fr** Flan d'orge mondé et aux quetsches cuites

Faire cuire l'orge mondé au lait avec du sucre vanillé, laisser refroidir et incorporer de la crème fouettée. Couper les quetsches en tranches épaisses, saupoudrer de sucre et faire cuire au four.

**Première couche :** flan d'orge mondé

**Seconde couche :** quetsches cuites

**Troisième couche :** flan d'orge mondé

**Décoration :** quetsches cuites



## **it** Budino d'orzo con prugne al forno

Cuocere l'orzo nel latte addolcito con zucchero vanigliato, lasciar raffreddare e unire della panna montata. Tagliare le prugne gialle in fette spesse, cospargere con zucchero e cuocere al forno.

**Primo strato:** budino d'orzo

**Secondo strato:** prugne gialle al forno

**Terzo strato:** budino d'orzo

**Guarnizione:** prugne gialle cotte al forno

## **es** Pudding de sémola con ciruelas amarillas horneadas

Dejar la sémola cocinada en leche endulzada con azúcar de vainilla, enfriar y remover con nata montada. Cortar ciruelas amarillas en rodajas finas, espolvorear con azúcar y hornear.

**Primera capa:** pudding de sémola

**Segunda capa:** ciruelas amarillas horneadas

**Tercera capa:** pudding de sémola

**Aderezo:** ciruelas amarillas horneadas

## **pt** Pudim de aveia com ameixas amarelas assadas

Deixar arrefecer a aveia cozinhada em leite com açúcar baunilhado e misturar as natas. Cortar as ameixas amarelas em fatias grossas, polvilhar com açúcar e levar ao forno.

**Primeira camada:** pudim de aveia

**Segunda camada:** ameixas amarelas assadas

**Terceira camada:** pudim de aveia

**Guarnição:** ameixas amarelas assadas

## **pl** Kasza manna z pieczonymi śliwkami

Kaszę ugotowaną w mleku z cukrem waniliowym należy pozostawić do wystygnięcia, a następnie wymieszać z bitą śmietaną. Śliwki należy pokroić na grube plastry, posypać cukrem, a następnie upiec.

**Pierwsza warstwa:** kasza manna

**Druga warstwa:** pieczone śliwki

**Trzecia warstwa:** kasza manna

**Dekoracja:** pieczone śliwki

## **sk** Krúpový puding s pečenými blumami

Krúpy uvarené v mlieku osladenom vanilkovým cukrom nechajte vychladnúť a vmiešajte vyšľahanú smotanu. Blumy nakrájajte na hrubé plátky, posypte cukrom a upečte.

**Prvá vrstva:** krúpový puding

**Druhá vrstva:** pečené blumy

**Tretia vrstva:** krúpový puding

**Dekorácia:** pečené blumy

## **ru** Ячменный пудинг с запеченной сливой (ренклоды)

Ячменную крупу сварите в молоке с добавлением ванильного сахара, охладите и добавьте взбитые сливки. Сливы нарежьте на толстые дольки, посыпьте сахаром и запеките.

**Первый слой:** ячменный пудинг

**Второй слой:** запеченная слива

**Третий слой:** ячменный пудинг

**Украшение:** запеченная слива

## en Exotic fruit salad

Separately cook finely chopped pears, mango and papaya in a sugar solution.

**First layer:** mango

**Second layer:** pears

**Third layer:** papaya

Serve with balls of melon flesh.

## cs Salát z exotického ovoce

Nadrobno krájené hrušky, mango a papáju povařte zvlášť v cukrovém rozvaru.

**První vrstva:** mango

**Druhá vrstva:** hruška

**Třetí vrstva:** papája

Podávejte s kuličkami z melounové dužiny.

## de Salat mit exotischen Früchten

Birnen, Mang und Papaya fein würfeln, getrennt in Zuckerlösung aufkochen.

**Erste Schicht:** Mango

**Zweite Schicht:** Birne

**Dritte Schicht:** Papaya

Mit Melonenkugeln servieren.



### **fr** Salade aux fruits exotiques

Faire cuire séparément les poires, la mangue et la papaye finement coupées dans le sirop de sucre.

**Première couche :** mangue

**Seconde couche :** poire

**Troisième couche :** papaye

Servir avec des billes de melon ou de pastèque.

### **it** Insalata di frutta esotica

Preparare dello sciroppo di zucchero e cuocervi separatamente pere, mango e papaya tagliati a dadini.

**Primo strato:** mango

**Secondo strato:** pere

**Terzo strato:** papaya

Servire con palline di polpa di melone.

### **es** Ensalada de frutas exóticas

Cocinar separadamente peras finamente picadas, mango y papaya en una solución de azúcar.

**Primera capa:** mango

**Segunda capa:** peras

**Tercera capa:** papaya

Servir con bolas de pulpa de melón.

### **pt** Salada de fruta exótica

Separadamente cozinhar numa solução de açúcar pêras, manga e papaia cortadas em pedaços pequenos.

**Primeira camada:** manga

**Segunda camada:** pêras

**Terceira camada:** papaia

Servir com bolas de melão.

### **pl** Sałatka z owoców egzotycznych

Gruszki, mango oraz papaję należy pokroić na drobne kawałki, a następnie osobno ugotować w wodzie z cukrem.

**Pierwsza warstwa:** mango

**Druga warstwa:** gruszka

**Trzecia warstwa:** papaja

Danie należy podawać z kuleczkami z miąższu melona.

### **sk** Šalát z exotického ovocia

Nadrobno nakrájané hrušky, mango a papáju povarte zvlášť v cukrovom rozvare.

**Prvá vrstva:** mango

**Druhá vrstva:** hruška

**Tretia vrstva:** papája

Podávajte s guľičkami z melónovej dužiny.

### **ru** Салат из экзотических фруктов

Мелко нарезанные груши, манго и папайю по отдельности отварите в сахарном сиропе.

**Первый слой:** манго

**Второй слой:** груша

**Третий слой:** папайя

Сервировать с шариками из арбузной мякоти.

## en Mashed potatoes with herbs

Blend mashed potatoes with chopped parsley leaves, chives and olive oil.

**First layer:** mashed potatoes with herbs

**Garnish:** chives

## cs Štuchané brambory s bylinkami

Štuchané brambory smíchejte s nasekanou petrželí, pažitkou a olivovým olejem.

**První vrstva:** štuchané brambory s bylinkami

**Dekorace:** pažitka



### **de** Stampfkartoffeln mit Kräutern

Stampfkartoffeln mit gehackter Petersilie, Schnittlauch und Olivenöl vermischen.

**Erste Schicht:** Stampfkartoffeln mit Kräutern

**Dekoration:** Schnittlauch

### **fr** Pommes de terre écrasées aux herbes

Mélanger les pommes de terre écrasées avec du persil et de la ciboulette finement hachés, et de l'huile d'olive.

**Première couche :** pommes de terre écrasées aux herbes

**Décoration :** ciboulette

### **it** Purea di patate alle erbette

Miscelare la purea di patate con un trito di prezzemolo ed erba cipollina conditi con olio d'oliva.

**Primo strato:** purea di patate alle erbette

**Guarnizione:** erba cipollina

### **es** Puré de patatas con hierbas

Mezclar el puré de patatas con hojas de perejil picadas, cebollino y aceite de oliva.

**Primera capa:** puré de patatas con hierbas

**Aderezo:** cebollino

### **pt** Puré de batata com ervas aromáticas

Misturar puré de batata com salsa picada, cebolinho e azeite.

**Primeira camada:** puré de batata com ervas aromáticas

**Guarnição:** cebolinho

### **pl** Tłuczone ziemniaki z ziołami

Tłuczone ziemniaki należy wymieszać z posiekaną natką pietruszki, szczypiorkiem i oliwą z oliwek.

**Pierwsza warstwa:** tłuczone ziemniaki z ziołami

**Dekoracja:** szczypiorek

### **sk** Štuchané zemiaky s bylinkami

Štuchané zemiaky zmiešajte s nasekanou petržlenovou vňaťou, pažítkou a olivovým olejom.

**Prvá vrstva:** štuchané zemiaky s bylinkami

**Dekorácia:** pažítka

### **ru** Картофельное пюре с зеленью

Картофельное пюре смешайте с мелко нарезанной петрушкой, шнитт-луком и оливковым маслом.

**Первый слой:** картофельное пюре с зеленью

**Украшение:** шнитт-лук

## en Salmon with rice and avocado á la sushi

Cut smoked salmon into fine pieces, blend boiled sushi rice with rice vinegar, drizzle lemon juice on ripe avocado cut into small pieces.

**First layer:** smoked salmon

**Second layer:** sushi rice with a thin layer of wasabi

**Third layer:** avocado

Serve with preserved ginger and soy sauce.

## cs Losos s rýží a avokádem á la sushi

Uzeného lososa nakrájejte nadrobno, uvařenou sushi rýži smíchejte s rýžovým octem, zralé avokádo pokrájené na drobné kousky zakápněte citronovou šťávou.

**První vrstva:** uzený losos

**Druhá vrstva:** sushi rýže s tenkou vrstvou wasabi

**Třetí vrstva:** avokádo

Podávejte s nakládaným zázvorem a sójovou omáčkou.

## de Lachs mit Reis und Avocado á la Sushi

Geräucherten Lachs fein schneiden, Sushi-Reis mit Reissessig vermischen, reife Avocado fein würfeln, mit Zitronensaft beträufeln.

**Erste Schicht:** geräucherter Lachs

**Zweite Schicht:** Sushi-Reis mit dünner Schicht Wasabi

**Dritte Schicht:** Avocado

Mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce servieren.

## fr Saumon au riz et à l'avocat façon sushi

Couper le saumon fumé en petits morceaux, mélanger le riz sushi cuit avec du vinaigre de riz, couper un avocat bien mûr en petits morceaux et l'arroser d'un filet de jus de citron.

**Première couche :** saumon fumé

**Seconde couche :** riz sushi avec une fine couche de wasabi

**Troisième couche :** avocat

Servir avec du gingembre mariné et de la sauce soja.



## it Sushi di salmone con riso e avocado

Tagliare il salmone affumicato a pezzettini; cuocere il riso per sushi e mescolarlo ad aceto di riso; tagliare a pezzettini un avocado maturo e irrorare con succo di limone.

**Primo strato:** salmone affumicato

**Secondo strato:** riso per sushi con un sottile strato di wasabi

**Terzo strato:** avocado

Servire con fettine di zenzero e salsa di soia.

## es Sushi de salmón con arroz y aguacate

Cortar el salmón ahumado en trozos finos, mezclar el arroz sushi hervido con vinagre de arroz, rociar el aguacate maduro cortado en pequeños trozos con zumo de limón.

**Primera capa:** salmón ahumado

**Segunda capa:** arroz sushi con una fina capa de wasabi

**Tercera capa:** aguacate

Servir con jengibre en conserva y salsa de soja.

## pt Sushi de salmão com arroz e abacate

Cortar salmão fumado em finas fatias, misturar o arroz cozido com vinagre de arroz, regar com limão o abacate maduro cortado em pedaços pequenos.

**Primeira camada:** salmão fumado

**Segunda camada:** arroz de sushi com uma fina camada de wasabi

**Terceira camada:** abacate

Servir com gengibre em conserva e molho de soja.

## pl Łosoś z ryżem i awokado á la sushi

Wędzonego łososa należy pokroić na drobno, ugotowany ryż do sushi należy wymieszać z octem ryżowym, dojrzałe awokado pokroić na drobne kawałki, a następnie pokropić je sokiem z cytryny.

**Pierwsza warstwa:** wędzony łosoś

**Druga warstwa:** ryż do sushi z cienką warstwą wasabi

**Trzecia warstwa:** awokado

Danie należy podawać z marynowanym imbirem i sosem sojowym.

## sk Losos s ryžou a avokádom á la sushi

Údeného lososa nakrájajte nadrobno, uvarenú sushi ryžu zmiešajte s ryžovým octom, zrelé avokádo pokrájajte na drobné kúsky pokvapkajte citrónovou šťavou.

**Prvá vrstva:** údený losos

**Druhá vrstva:** sushi ryža s tenkou vrstvou wasabi

**Tretia vrstva:** avokádo

Podávajte s nakladaným zázvorom a sójovou omáčkou.

## ru Лосось с рисом и авокадо á la sushi

Копченый лосось мелко нарежьте. Сваренный рис для суши смешайте с рисовым уксусом. Мелко нарезанное спелое авокадо сбрызните лимонным соком.

**Первый слой:** копченый лосось

**Второй слой:** суши для риса с тонким слоем васаби

**Третий слой:** авокадо

Сервируйте с маринованным имбирем и соевым соусом.

## en Smoked salmon tartare

Cut smoked salmon into fine pieces, blend with crème fraîche, capers, shallot, dill and lemon juice, season with white pepper.

**First layer:** smoked salmon tartare

**Garnish:** rocket leaves and fresh dill

Serve with slices of fresh cucumber, pour dill and mustard dressing on top.

## cs Tatarák z uzeného lososa

Uzeného lososa nakrájete nadrobno, smíchejte s crème fraîche, kapary, šalotkou, koprem, citronovou šťávou a dochutíte bílým pepřem.

**První vrstva:** tatarák z uzeného lososa

**Dekorace:** listky rukoly a čerstvý kopr

Podávejte s plátky čerstvé okurky, přelité koprovým a hořčičným dresinkem.

## de Tatar aus geräuchertem Lachs

Geräucherten Lachs fein schneiden, mit Crème fraîche, Kapern, Schalotte, Dill, Zitronensaft vermischen, mit weißem Pfeffer würzen.

**Erste Schicht:** Tatar aus geräuchertem Lachs

**Dekoration:** Garten-Senfrauke und frischer Dill

Mit frischen Gurkenscheiben mit Dill- und Senfdressing servieren.

## fr Tartare de saumon fumé

Couper le saumon fumé en petits morceaux, mélanger avec de la crème fraîche, des câpres, de l'échalote, de l'aneth, du jus de citron, et assaisonner avec du poivre blanc.

**Première couche :** tartare de saumon fumé

**Décoration :** feuilles de roquette et aneth frais

Servir avec des tranches de concombre frais, arrosées avec de la vinaigrette à l'aneth et à la moutarde.





## it Tartare di salmone affumicato

Tagliare a pezzettini il salmone affumicato, aggiungere della crème fraiche, capperi, scalogno, aneto e succo di limone, condire con del pepe e mescolare.

**Primo strato:** tartare di salmone affumicato

**Guarnizione:** foglie di rucola e aneto fresco

Servire con fettine di cetriolo fresco e condire con olio aromatizzato all'aneto e senape.

## es Tartar de salmón ahumado

Cortar salmón ahumado en trozos finos, mezclar con nata fresca, alcázaras, cebolla, eneldo y zumo de limón, sazonar con sal y pimienta blanca.

**Primera capa:** tartar de salmón ahumado

**Aderezo:** hojas de rúcula y eneldo fresco

Servir con rodajas de pepino fresco, verter el aderezo de eneldo y mostaza en la parte superior.

## pt Salmão fumado tártaro

Cortar o salmão fumado em fatias finas, misturar com natas, alcaparra, chalota, funcho e sumo de limão, temperar com pimenta branca.

**Primeira camada:** salmão fumado tártaro

**Guarnição:** folhas de rúcula e funcho fresco

Servir com fatias de pepino fresco, colocar molho de mostarda e funcho por cima.

## pl Tatar z wędzonego łososia

Wędzonego łososia należy pokroić na drobno, wymieszać z crème fraiche, kaparami, koprem, sokiem z cytryny i przyprawić białym pieprzem.

**Pierwsza warstwa:** tatar z wędzonego łososia

**Dekoracja:** liście rukoli i świeży koper

Danie należy podawać z plasterkiem świeżego ogórka, polać koperkowym i musztardowym sosem.

## sk Tatarák z údeného lososa

Údeného lososa nakrájajte nadrobno, zmiešajte s crème fraiche, kapary, šalotkou, kôprom, citrónovou šťavou a dochuťte bielym korením.

**Prvá vrstva:** tatarák z údeného lososa

**Dekorácia:** lístky rukoly a čerstvý kôpor

Podávajte s plátkami čerstvej uhorky, preliate kôprovým a horčicovým dresingom.

## ru Татарский бифштекс из копченого лосося

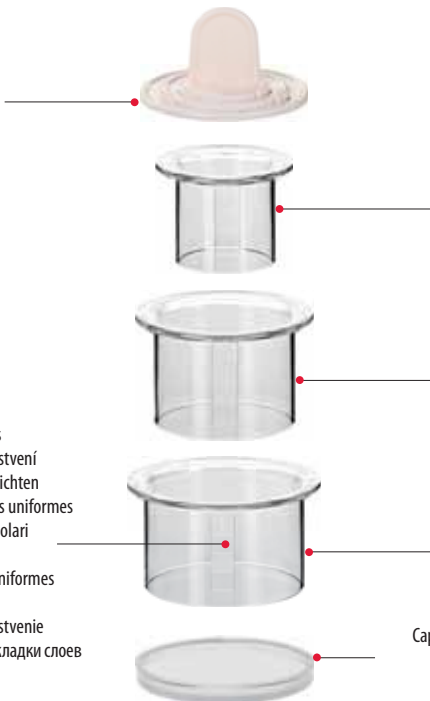
Копченый лосось мелко нарежьте, смешайте с крем-фрешем (свежими сливками), каперсами, луком-шалотом, укропом, лимонным соком и добавьте белый перец.

**Первый слой:** татарский бифштекс из копченого лосося

**Украшение:** листья рукколы и свежий укроп

Сервируйте с ломтиками свежих огурцов, полейте укропным и горчичным соусом.

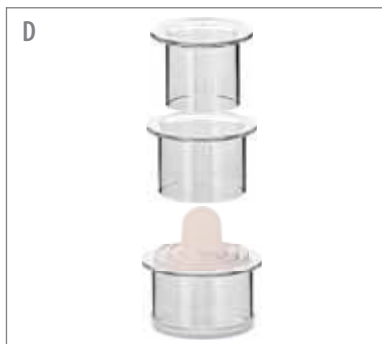
Universal tamper  
Univerzální pěchovadlo  
Universeller Stampfer  
Poussoir universel  
Tampone universale  
Prensador universal  
Prensa universal  
Univerzalny tlok  
Univerzálne zatláčadlo  
Универсальный пресс



Scale for making even layers  
Stupnice pro rovnoměrné vrstvení  
Skala für gleichmäßiges Schichten  
Graduation pour des couches uniformes  
Scala graduata per strati regolari  
Escala para preparar capas  
Escala para fazer camadas uniformes  
Miarka do równych warstw  
Stupnica pre rovnomerné vrstvenie  
Шкала для равномерной укладки слоев

Moulds  
Formičky  
Speiseformer  
Moules  
Coppapasta  
Moldes  
Formas p/empratar  
Foremki  
Formičky  
Формочки

Cap / Víčko / Deckel / Couvercle  
Coperchio / Tapa / Tampa  
Wieczko / Viečko / Крышка



## **en** INSTRUCTIONS FOR USE

Excellent for shaping food and easily making layered starters, side dishes and desserts. With a scale for making even layers, universal tamper and a cap for storage.

### **Application**

**1.** Place the mould onto a plate. **2.** Put ingredients inside and press down with the tamper (Fig. A). **3.** Use the scale for obtaining equal layers. **4.** Remove the mould while holding the food with the tamper (Fig. B).

### **Tamper**

Adapt the size of the tamper to the chosen mould by reducing or adding the tamping surface (Fig. C).

### **Storage**

Attach the cap to the largest mould, insert the tamper and then insert the remaining moulds (Fig. D).

## **cs** NÁVOD K POUŽITÍ

Vynikající pro tvarování pokrmů a snadnou přípravu vrstvených předkrmů, příloh a dezertů. Se stupnicí pro rovnoměrné vrstvení, univerzálním pěchovadlem a víčkem pro skladování.

### **Použití**

**1.** Formičku umístěte na talíř. **2.** Dovnitř vložte suroviny a upěchujte (obr. A). **3.** Pro rovnoměrné vrstvení použijte stupnici. **4.** Formičku sejměte, pokrm přidržujte pěchovadlem (obr. B).

### **Pěchovadlo**

Velikost pěchovadla přizpůsobte zvolené formičce odebráním nebo přidáním pěchovací plochy (obr. C).

### **Skladování**

Na největší formičku nasadte víčko, dovnitř vložte pěchovadlo a pak ostatní formičky (obr. D).

## **de** GEBRAUCHSANLEITUNG

Hervorragend zum Anrichten von Gerichten sowie für einfache Zubereitung von geschichteten Vor- und Nachspeisen oder Beilagen. Mit einer Skala für gleichmäßiges Schichten, einem universellen Stampfer und einem Deckel zum Aufbewahren.

### **Gebrauch**

**1.** Den Speiseformer in den Teller legen. **2.** Zutaten in den Speiseformer geben, mit dem Stampfer verfestigen (Abb. A). **3.** Skala dient zum gleichmäßigen Schichten. **4.** Den Speiseformer abnehmen, das Gericht mit dem Stampfer halten (Abb. B).

## **Stampfer**

Die Größe des Stampfers ist an den eingesetzten Speiseformer anzupassen, wobei die Stampf-Platte abgenommen oder zugegeben wird (Abb. C).

## **Lagern**

Den Deckel auf den größten Speiseformer legen, den Stampfer und dann auch sonstige Speiseformer hineinlegen (Abb. D).

## **fr MODE D'EMPLOI**

Excellent pour façonner des plats et préparer facilement des entrées, garnitures et desserts en couches. Avec une échelle de graduation pour des couches uniformes, un poussoir universel et un couvercle de stockage.

### **Utilisation**

**1.** Placer le moule sur une assiette. **2.** Introduire les ingrédients et les tasser (im. A). **3.** Utiliser la graduation pour des couches uniformes. **4.** Démouler en maintenant le plat en place à l'aide du poussoir (im. B).

### **Poussoir**

Adapter la taille du poussoir au moule choisi en diminuant ou en agrandissant la surface de tassage (im. C).

### **Stockage**

Couvrir le plus grand moule avec le couvercle, placer à l'intérieur d'abord le poussoir et ensuite les autres moules (im. D).

## **it ISTRUZIONI D'USO**

Ideali per dare forma alle pietanze e per creare antipasti, contorni e dolci con vari strati. Provvisi di scala graduata per formare strati regolari, un tampone universale per pressare gli alimenti ed un coperchio per riporre tutto ordinatamente.

### **Utilizzo**

**1.** Posizionare il coppapasta sul piatto. **2.** Inserire gli ingredienti all'interno e pressare con il tampone (Fig. A). **3.** Servirsi della scala graduata come riferimento per ottenere strati precisi. **4.** Rimuovere lo stampo tenendo fermo il tampone (Fig. B).

### **Tampone**

Adattare la misura del tampone allo stampo desiderato riducendone o aumentandone la superficie (Fig. C).

### **Conservazione**

Applicare il coperchio al coppapasta più grande, inserire il tampone e poi inserire gli altri coppapasta (Fig. D).

### **es INSTRUCCIONES DE USO**

Excelente para dar forma a los alimentos y preparar entrantes, acompañamientos y postres en capas. Con escala para medir la altura de las capas, prensador universal y tapa para su almacenamiento.

#### **Utilidad**

**1.** Colocar el molde en el plato. **2.** Introducir los alimentos y prensar con el prensador (Fig. A). **3.** Utilizar la escala para obtener capas iguales. **4.** Retirar el molde mientras mantiene los alimentos con el prensador (Fig. B).

#### **Prensador**

Adaptar el tamaño del prensador al molde elegido reduciendo o aumentando la superficie del prensador (Fig. C).

#### **Almacenamiento**

Unir la tapa al molde grande, introducir el prensador y después introducir los moldes restantes (Fig. D).

### **pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

Excelente para dar forma aos alimentos e facilmente fazer entradas e sobremesas em camadas. Com escala para fazer camadas uniformes, uma prensa universal e uma tampa para arrumação.

#### **Utilização**

**1.** Colocar a forma no prato. **2.** Inserir os alimentos e pressionar com a prensa (Fig. A). **3.** Usar a escala para obter camadas uniformes. **4.** Retirar a forma enquanto segura os alimentos com a prensa (Fig. B).

#### **Usar a prensa**

Adaptar o tamanho da prensa à forma que está a ser utilizada diminuindo ou aumentando a superfície da prensa (Fig. C).

#### **Arrumação**

Coloque a forma maior na tampa, insira a prensa e depois insira as formas restantes (Fig. D).

### **pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**

Do doskonałe do formowania potraw oraz idealne do łatwego przygotowywania warstwowych przystawek, dodatków i deserów. Foremki posiadają miarkę ułatwiającą równomierne układanie warstw, uniwersalny tłok oraz wieczko.

#### **Użycie**

**1.** Foremkę należy umieścić na talerzu. **2.** Do środka należy włożyć produkty, a następnie docisnąć je tłokiem (rys. A). **3.** Do równomiernego układania warstw należy użyć miarki. **4.** Foremkę należy zdjąć, a danie przytrzymać tłokiem (rys. B).

## **Тлок**

Wielkość тлока należy dostosować do używanej foremki poprzez zmniejszenie lub zwiększenie powierzchni тлока (rys. C).

## **Przechowywanie**

Na największą foremkę należy nałożyć wieczko, do środka włożyć тлок, a następnie pozostałe foremki (rys. D).

## **sk NÁVOD NA POUŽITIE**

Vynikajúce na tvarovanie pokrmov a ľahkú prípravu vrstvených predkrmov, príloh a dezertov. So stupnicou pre rovnomerné vrstvenie, univerzálnym zatláčadlom a viečkom pre skladovanie.

### **Použitie**

**1.** Formičku umiestnite na tanier. **2.** Dovnútra vložte suroviny a utlačte (obr. A). **3.** Pre rovnomerné vrstvenie použite stupnicu. **4.** Formičku zložte, pokrm pridržajte zatláčadlom (obr. B).

### **Zatláčadlo**

Veľkosť zatláčadla prispôsobte zvolenej formičke odobraním alebo pridaním zatláčacej plochy (obr. C).

### **Skladovanie**

Na najväčšiu formičku nasadte viečko, dovnútra vložte zatláčadlo a potom ostatné formičky (obr. D).

## **ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

Отлично подходят для придания блюдам формы и легкого приготовления многослойных закусок, гарниров и десертов. Со шкалой для равномерной укладки слоев, с универсальным прессом и крышкой для хранения.

### **Применение**

**1.** Формочку поместите на тарелку. **2.** Во внутрь положите ингредиенты и уплотните прессом (рис. А). **3.** Используйте шкалу для равномерной укладки слоев. **4.** Уберите формочку, придерживая блюдо прессом (рис. В).

### **Пресс**

Размер пресса приспособьте выбранной формочке, добавляя или убирая поверхность для прессования (рис. С).

### **Хранение**

Наденьте крышку на самую большую формочку, во внутрь положите пресс, а потом остальные формочки (рис. D).

# tescoma®

designed by **tescoma**® design protected

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika

Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia

Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646

Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda

Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska

Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika

Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия

Дистриб'ютор: ТОВ „Тескома - Україна” - Одеса



[www.tescoma.com/video/422210](http://www.tescoma.com/video/422210)

