



[www.BORNER.kiev.ua](http://www.BORNER.kiev.ua)

## ТЕРТКА РОКО ІНСТРУКЦІЯ І РЕЦЕПТИ



Насолоджуйтесь  
результатом!



**MADE IN GERMANY**

ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ТЕРТКУ ВІДРАЗУ  
МИЮТЬ І ВИТИРАЮТЬ НАСУХО.  
**НЕ МИТИ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНИ**



Виробник: «Бернер Гмбх»,  
Ландшейд-Нідеркайль, Німеччина.

Матеріали: полімерні матеріали,  
нержавіюча сталь. Не підлягає поверненню та  
обміну.

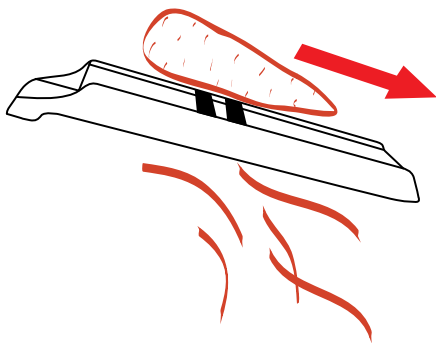




## ВИДИ НАРІЗКИ

### Тонка довга соломка.

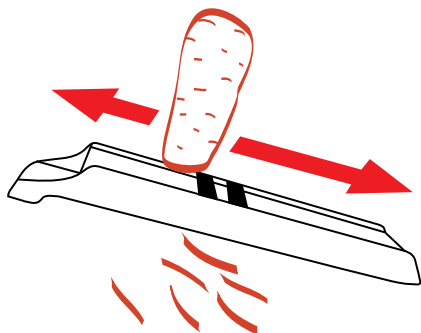
Нарізка товщиною 1,6 мм з щільних овочів: морква, дайкон, кабачок, буряк. покладіть продукт уздовж терки і ріжте в одному напрямку - від себе.



**УВАГА!** Чим довше морква - тим довше соломка. Працювати потрібно тільки в одному напрямку і тиснути по всій довжині продукту рівномірно.

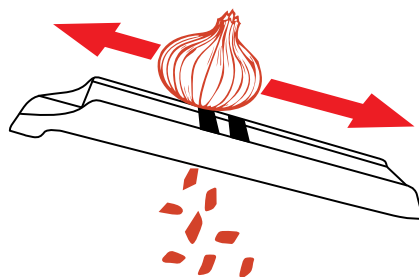
### Тонка коротка соломка.

Приготування салатів з редиски, огірка, моркви, перцю або яблука. Підготовка овочів для пережарки. Розмістіть продукт короткою стороною до ножів і ріжте в двох напрямках



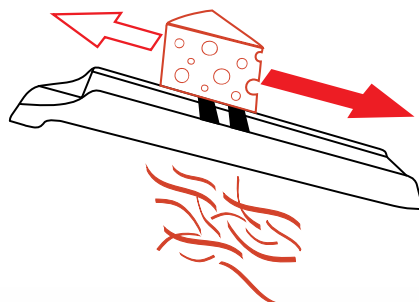
### Дрібна крихта.

Шинкування цибулі або капусти для пиріжків, котлет, зраз, рулетів. Ріжте в обох напрямках



### Дрібна стружка.

Натирання сиру для пасти, або шоколаду для присипання тортів. Різати можна як в одному, так і в двох напрямках.



## BÖRNER РЕКОМЕНДУЄ



Використовуйте овочерізку з великою обережністю і тільки з плодотримачем! Правильна робота з плодотримачем гарантує захист рук, безпечну роботу на овочерізці і збереження заточування ножів.

## САЛАТ З КОРЕЙСЬКОЇ МОРКВИ

### ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

При приготуванні моркви все залежить від індивідуальних смаків, але є основні технологічні особливості:

1. Головні складові цього салату: морква, цукор, сіль, оцет, рослинне масло і червоний пекучий перець.
2. Основні пропорції: на 1 кг моркви - 1 ст. л. цукру, 2 ст. л. 9-12% оцту, 1 ч. л. солі (без верху), 70-120 г рослинної олії.
3. Олія для салату нагрівати до високої температури, але не доводити до кипіння.
4. Якщо ви будете додавати в моркву подрібнений часник, то робити це слід в самому кінці, після того як олія в салаті охолоне, інакше часник стане зеленим і зіпсує вигляд салату.
5. Нарізану для салату цибулю обов'язково обшпарити окропом.
6. Перед подачею на стіл злити зайву олію з настоянного салату.
7. Під час тривалого маринування (не менше 12 годин) в морквяний салат можна покласти дрібно нарізану свіжу рибу, кальмари або відварене м'ясо. Вийде традиційний салат «Хе».
8. Зберігати моркву по-корейськи можна до двох тижнів в холодильнику в ємності з щільно закритою кришкою.

### РЕЦЕПТ

1. Наріжте моркву на тертці «Роко», складіть в глибоку миску, посипте крупною сіллю. Збризніть 12% оцтом (можна червоним винним), додайте за смаком меленого червоного пекучого перцю і кілька горошин чорного перцю. Присипте меленим кардамоном (на кінчику ножа). Накрийте салат кришкою і залиште на ніч, через 12 годин злийте сік. Обсмажте на сухій сковороді кунжутне насіння до світло-коричневого кольору і влийте трохи кунжутної олії, нагрійте. Полийте салат гарячою олією з насінням, дайте охолонути і додайте розтертий часник.
2. Наріжте моркву, на тертці «Роко» складіть в глибоку миску, посипте крупною сіллю, дайте постояти, щоб виділився сік. Потім злийте рідину. Якщо сильно солонувата, то сполосніть холодною водою. У результаті повинна вийти м'яка і в міру солонувата нарізка. Додайте оцет, дрібно посічену цибулину і роздавлений часник. Окремо зробіть заливку: в рослинній олії обсмажте ще одну дрібно порізану цибулину, додайте червоного перцю (кількість залежить від пекучості перцю, кількості моркви і ваших смакових вподобань).

**УВАГА!** Після того, як ви додали перець і перемішали інгредієнти, має пройти всього кілька секунд. з'явився специфічний перцевий аромат? Одразу ж зніміть з плити. Трохи охолоджену заливку додайте в моркву, туди ж насіння кінзи. Перемішайте, накрийте кришкою і дайте настоятися. Салат можна подавати на стіл і через півгодини, але чим довше він постоїть, тим смачніше буде, в ідеалі - 12 годин.

3. 1/2 кг моркви очистіть і наріжте на тертці «Роко». У сковороді розігрійте 100 г рослинної олії і додайте в нього лавровий лист (2 шт.), чорний перець мелений (1/4 ч. л.), червоний перець (1/4 ч. л.), чорний кмин (1/4 ч. л.), зиру (1/4 ч. л.), імбир мелений (1/2 ч. л.), турмерік (1/3 ч. л.), пажитник (1/4 ч. л.), грецький горіх мелений (1 ст. л.), асафетиду (1/5 ч. л.), Аджіна-мото (1 ч. л.), сіль за смаком, цукор (1/2 ч. л.). Доведіть спеції до рум'яності і аромату, і залийте цим складом нарізану моркву. Дайте охолонути, поставте в прохолодне місце на добу - дві.

4. Морква - 1 кг, часник - 100 г, рослинна олія - 100 г, оцтова есенція - 1 ч. л., соєвий соус - 3 ст. л., сіль, червоний мелений перець, Аджіна-мото (не обов'язково). моркву наріжте на тертці «Роко», посоліть, полийте оцтом, перемішайте, закрийте кришкою, залиште на 10-15 хв. В цей час підігрійте масло (не кип'ятіть). В окрему миску насипте 1 ст. л. червоного перцю, залийте його розпеченою олією (вона повинна закипіти), вилийте олію в моркву (перець що не розчинився залиште). Додайте товчений часник, соєвий соус, Аджіна-мото і добре перемішайте. дайте настоятися добу.

5. Морква - 1 кг, сіль - 1 ч. л. (З верхом), цукор - 1 ч. л. (З верхом), перець чорний - 1/2 ч. л., Перець червоний - 1/3 ч. л., оцет 9% - 30 мл, мелені насіння кінзи 2-3 ч. л., олія рослинна - 100 мл, цибуля - 1 шт., Часник - 5-6 часточок. моркву натріть на тертці «Роко», додайте сіль, цукор, витримайте 20 хвилин. Введіть спеції: перець, оцет, підсмажені мелені насіння кінзи. Цибулю дрібно наріжте і обсмажте в олії. Цибулю видаліть, а морква залийте гарячою олією. Додайте подрібнений часник і дайте настоятися. Через 4-5 годин салат готовий.

6. 1 кг моркви наріжте на тертці «Роко», рясно посоліть і покладіть під прес на 30-40 хвилин. Потім бланшуйте в киплячій воді 30-40 секунд. Дрібно наріжте цибулю, окремо обсмажте її на рослинній олії до золотистого кольору, додайте сіль, мелений чорний перець, коріандр (кінза), товчений часник, червоний перець за смаком, 1 ст. л. соєвого соусу, 2 ст. л. 9-12% оцту. Все перемішайте і поставте на ніч у холодильник.