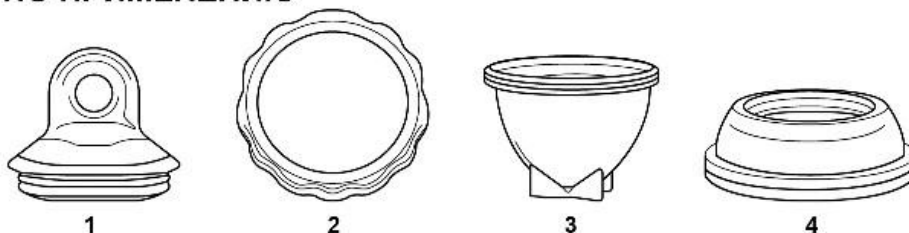


Формы для варки яиц без скорлупы ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Составные части:

1. Крышка
2. Манжета
3. Нижняя часть
4. Верхняя часть



ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И МЕРАМИ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

Инструкция:

1. Перед применением вымойте формы. Формы можно мыть в посудомоечной машине на верхней полке.
2. Перед каждым применением **ОБЯЗАТЕЛЬНО** покройте формы изнутри антипригарным пищевым спреем или растительным маслом.
При этом **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** нанесение спрея непосредственно на внутреннюю поверхность формы. Распылите его на бумажное полотенце и протрите полотенцем внутреннюю поверхность нижней и верхней части, чтобы обеспечить равномерное покрытие.
3. Соедините верхнюю и нижнюю части и скрепите их, надев поверх них манжету.
4. Снимите крышку, разбейте яйцо и вылейте его содержимое в форму.
5. Закройте все формы крышками.
6. Аккуратно опустите заполненные формы в кастрюлю с теплой водой. Убедитесь в том, что они всплыли на поверхность.
7. Доведите воду до кипения; затем руководствуйтесь значениями интервалов времени, указанными в таблице ниже.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРИ ВАРКЕ ВНУТРИ ФОРМ ВЫДЕЛЯЕТСЯ ПАР.
ПРИ ОТКРЫВАНИИ СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ.**

- По истечении требуемого времени варки аккуратно извлеките формы из кастрюли при помощи ложки-черпака с прорезью (для стекания воды) и дайте им остыть в течение 3 – 7 минут. **СОВЕТ:** Чтобы формы остывали быстрее, их можно поместить в холодильник на две минуты.
- Когда формы остынут до комфортной температуры, аккуратно снимите крышки, отверните манжету, соединяющую верхнюю и нижнюю части, и снимите верхнюю часть, чтобы было видно приготовленное яйцо.
- Чтобы вынуть яйцо из формы, переверните форму (под углом примерно 45 градусов) и слегка надавите на нее. Если вынуть яйцо не получается, при помощи ложки или иного средства отделите его от краев формы и затем выньте.

СОВЕТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ: перед варкой вы можете добавить в содержимое формы ваши любимые приправы или любые другие ингредиенты.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **ФОРМЫ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.**
- При появлении повреждений применение форм следует немедленно прекратить.
- Внутри форм при варке выделяется пар. Открывая формы, соблюдайте осторожность.

**ПРИМЕЧАНИЕ: ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ УКАЗАНО ПРИМЕРНО;
ФАКТИЧЕСКОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ УКАЗАННОГО.
* ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ НАЧИНАЕТСЯ С МОМЕНТА ЗАКИПАНИЯ ВОДЫ.**

Чтобы сварить яичный белок:

1. Поместите ложку для отделения белка от желтка (сепаратор) на небольшую миску или стакан.
2. Разбейте яйцо над ложкой. Удалите желток.
3. Перелейте яичные белки в формы.
4. Закройте формы крышками.
5. Руководствуйтесь значениями интервалов времени, указанными в таблице ниже.

Размер яиц	Степень готовности	Требуемое время варки *
Средние	Только белок	2,5 – 3 минуты
	Всмятку (можно употреблять, не вынимая из нижней части формы)	2,5 – 3 минуты
	«В мешочек»	5 – 6 минут
Крупные	Только белок	2,5 – 3 минуты
	Всмятку (можно употреблять, не вынимая из нижней части формы)	2,5 – 3 минуты
	«В мешочек»	4 – 5 минут
Очень крупные	Только белок	4 – 5 минут
	Всмятку (можно употреблять, не вынимая из нижней части формы)	4 – 5 минут
	«В мешочек»	5 – 7 минут
	Вкрутую	15 – 19 минут

Рецепты

Юго-западный омлет

Ингредиенты:

- Яйцо – 4 штуки
- Тертый сыр - 2 столовые ложки
- Мелко нарезанный сладкий перец - 1 столовая ложка
- Мелко нарезанный красный лук – 1 столовая ложка
- Мелко нарезанная кинза – 1 чайная ложка
- Соль и перец по вкусу
- Сальса – ¼ чашки

Способ приготовления:

В отдельной посуде смешайте вместе яичные белки с желтками, сыр, красный лук, кинзу, сладкий перец, соль и перец. Разлейте полученную смесь в четыре подготовленных формы для варки яиц. Отварите в соответствии с инструкцией. После готовности выньте полученный омлет из форм, уложите на блюдо (можно нарезать ломтиками) и сервируйте с сальсой.

Омлет с сыром, ветчиной и сладким перцем

Ингредиенты:

- Яйцо – 4 штуки
- Мелко нарезанная ветчина – 2 столовые ложки
- Тертый сыр «Чеддер» - 2 столовые ложки
- Мелко нарезанный сладкий перец - 1 столовая ложка
- Петрушка сушеная или петрушка свежая – 1 чайная ложка или 2 чайные ложки
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

В отдельной посуде смешайте вместе яичные белки с желтками, ветчину, сыр, сладкий перец, соль и перец. Разлейте полученную смесь в четыре подготовленных формы для варки яиц. Отварите в соответствии с инструкцией. После готовности выньте полученный омлет из форм, уложите на блюдо (можно нарезать ломтиками) и сервируйте с помощью ломтиков сладкого перца, зелени укропа и петрушки.

Греческий омлет

Ингредиенты:

- Яйцо – 4 штуки
- Мелко нарезанный шпинат – 2 столовые ложки
- сыр Фета - 2 столовые ложки
- Мелко нарезанный красный лук – 2 чайные ложки
- Сушеный орегано – ½ чайной ложки
- Оливки – ¼ чашки

Способ приготовления:

Мелко нарезанный болгарский сладкий перец – ¼ чашки

В отдельной посуде смешайте вместе яичные белки с желтками, сыр, красный лук, шпинат, орегано, сладкий перец. Разлейте полученную смесь в четыре подготовленных формы для варки яиц. Отварите в соответствии с инструкцией. После готовности выньте полученный омлет из форм, уложите на блюдо (можно нарезать ломтиками) и сервируйте с оливками, сыром и сладким перцем.