

# ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА!

Хлеб! Сегодняшнее поколение только по рассказам знает, как велика роль кусочка хлеба в жизни человека, достаточно напомнить, что в блокадном Ленинграде с января 1941 г. инженерно-технические работники получали по 200 г хлеба в сутки, а остальные — по 125 г. Это тяжелые годы нашей истории.

К счастью новое поколение не знакомо с чувством голода, но устоять перед ароматом теплого, свежее испеченного хлеба сложно даже сытому человеку. Этот необыкновенный, ни с чем несравнимый запах создает особую атмосферу комфорта и домашнего уюта.

Выпечка всегда была процессом хлопотным и трудоемким, поэтому домашний хлеб — гость редкий и долгожданный в любой семье. На помощь к нам пришли автоматические хлебопечи, которые позволяют коренным образом изменить ситуацию, максимально упрощая процесс приготовления не только хлебобулочных изделий, но и джема, масла и йогурта. От вас потребуется всего лишь добавить ингредиенты и выбрать необходимую программу. А что может быть приятнее, чем проснуться утром не по будильнику, а от

аромата свежее испеченного хлеба, доносящегося из кухни?

При этом не стоит забывать и о здоровье: приготовление хлеба в домашних условиях станет гарантом того, что никаких вредных ингредиентов в нем не содержится. Кроме того, всегда можно выбрать именно такой рецепт, который оптимально подойдет для вашей системы питания.

## Хлебопечка от LG

Компания LG Electronics, представила новые модели автоматических печей для приготовления хлеба, масла, джема и йогурта — НВ2001ВУ (НВ2051ВСJ), НВ3001(2)ВУТ.

Каждая из моделей новой линейки хлебопечек LG оснащена максимально широким спектром программ — Русский Повар, Основной, Специальный, Французский, Быстрый, Тесто, Кекс, Джем, Масло и даже Йогурт. Принципиально новыми в этом перечне являются режимы «Масло» и «Йогурт», с помощью которых можно приготовить молочные продукты, по вкусу и

пользе не сравнимые с заводскими. При этом алгоритм все так же прост: достаточно заложить ингредиенты, и уже через час на вашем столе будет домашнее масло.

Фирменная особенность печей LG — отдельная уникальная программа «Русский повар», которая разработана непосредственно с учетом вкусов российских потребителей: она включает приготовление медово-горчичного, тыквенного, сметанного, ржаного хлеба и кулича.

Модель НВ3001(2)ВУТ оснащена диспенсером для автоматического добавления ингредиентов (изюм, орехи, мак).

Все модели имеют опцию отсрочки запуска от 4-х до 12 часов. Управление выпечкой предусматривает 3 варианта цвета корочки — средняя, светлая, темная. Мощность хлебопечки: 550 Вт (основной нагревательный элемент), 100 Вт (замешивающий механизм).

Еще одна уникальная программа «Подогрев» поможет сохранить хлеб горячим в течение 3-х часов после выпекания. Программы хлебопечения разработаны непосредственно в России, меню панелей



LG HB-2001BY

написаны на русском языке, поэтому пользоваться такой печью легко.

**HB2001BY**

- Вес буханки: 1000 г
- Функция приготовления йогурта
- Габариты: 232×392×330
- Вес: 6,1 кг

**HB2051BCJ**

- Вес буханки: 700 г
- Габариты: 232×392×318
- Вес: 6,0 кг

**HB3001BYT (белого цвета)  
и HB3002BYT (серебристого цвета)**

- Вес буханки: 1000 г
- Диспенсер для автоматического добавления ингредиентов
- Функция приготовления йогурта
- Габариты: 232×392×370
- Вес: 6,1 кг



LG HB-3001BYT





## Хлебопечка Baguette and Co от Moulinex

Хлебопечке Baguette and Co от Moulinex так же подвластно почти все: классический белый хлеб, ба rankи, румяный батон с курагой, тонкий лаваш, шоколадные булочки, лепешки для пиццы и даже джем или компот из свежих овощей и фруктов. Новинка от Moulinex поможет вам с легкостью пересекать границы стран и печь французский багет для утренних бутербродов, исконно русский ароматный бородинский хлеб к обеду и итальянскую чиабатту к ужину.

В комплект поставки входят: две антипригарные формы для багетов и две плоские формы. Они станут вашими надежными помощниками в деле сотворения хлебных чудес. Тесто хлебопечка замесит сама, вам останется только поместить его в форму и выбрать одну из 19-ти автоматических программ. А с помощью кулинарной книги, на страницах которой можно найти 100 разнообразных рецептов, вы воплотите в жизнь свои самые смелые кулинарные фантазии!

Новинка имеет стильный дизайн. Корпус из нержавеющей стали — абсолютно новое решение для серии хлебопечек Moulinex, а окошечко, расположенное в верхней части крышки, даст возможность любоваться процессом рождения чуда.

### Приготовить белый хлеб очень просто!

**Первый шаг** — заложить в контейнер ингредиенты:

- Теплая вода — 300 мл
- Соль — 1,5 чайной ложки
- Сахар — 0,5 столовой ложки
- Мука пшеничная — 520 г
- Быстродействующие сухие дрожжи — 1 чайная ложка

**Второй шаг:** выбрать вес вашего будущего хлеба — 750 г

**Третий шаг** — дать прибору задание. После звукового сигнала, (по желанию!) добавьте чеснок, репчатый лук, оливки, грудинку или орешки. После этого спокойно займитесь чем-нибудь другим: функция отсрочки старта до 15 часов позволит вам получить горячие булочки или ароматный лимонный пирог прямо к завтраку!



## Хлебопечка PHILIPS HD9020

Компания Philips предлагает на российском рынке хлебопечку Philips HD9020, которая является частью новой коллекции кухонной техники Viva.

Новинка имеет 12 предустановленных программ, с ее помощью можно приготовить различные виды хлеба, от обычного белого из пшеничной муки до французского багета, а также тесто для пиццы, пасты, сдобных булочек или куличей.

Хлебопечка поможет воплотить в жизнь свои кулинарные фантазии и печь хлеб с добавлением различных ингредиентов: сухофруктов, орехов, злаков, или шоколада, а специальный индикатор проинформирует, когда их нужно добавить. Каждая из программ устанавливает оптимальную температуру и время приготовления.

Чтобы порадовать домочадцев горячим хлебом на завтрак, необходимо с вечера поместить все ингредиенты в печку и включить функцию отсрочки запуска. Устройство само начнет работать в нужное время, и к утру на столе будет свежий душистый хлеб. С помощью программы быстрого приготовления свежую выпечку можно приготовить за час.

Контейнер для выпечки имеет съемную крышку, а благодаря антипригарному покрытию его легко чистить. Специальное окошко позволяет наблюдать за каждой стадией приготовления — замешиванием теста и выпечкой.

К хлебопечке прилагается брошюра с разнообразными рецептами и полезными советами по выпеканию хлеба, которая вдохновит на эксперименты на кухне, чтобы порадовать домочадцев и гостей.

### Рецепт от Philips: хлеб с корицей и вяленой клюквой

#### Ингредиенты:

- $\frac{3}{4}$  чашки теплой воды
- 1 яйцо, слегка взбитое
- 1 столовая ложка маргарина
- $2\frac{2}{3}$  чашки обычной муки
- 3 столовые ложки сухого молока
- 2 столовые ложки сахарного песка
- 2 чайных ложки молотой корицы
- 1 чайная ложка экстракта ванили
- 1 чайная ложка соли
- 1,5 чайных ложки активных сухих дрожжей



—  $\frac{1}{2}$  чашки подслащенной сушеной клюквы

#### Приготовление:

- Поместить теплую воду, яйцо, маргарин, муку, сухое молоко, сахар, корицу, ваниль, соль и дрожжи

в хлебопечку согласно инструкции.

- После того, как загорится специальный индикатор добавления ингредиентов, добавить клюкву, после чего продолжить выпекать.



## SILVER LINE Хлебопечь ROLSEN RBM 1288

Хлебопечь ROLSEN RBM 1480/1390 полностью автоматизирована и поддерживает температуру, время, режимы выпечки с идеальной точностью, при этом она проста в использовании.

У новых моделей ROLSEN RBM 1480/1390 установлен таймер: вечером загрузили ингредиенты для теста в хлебопечку, установили время старта, и утром, проснувшись, вас уже ожидает свежий горячий хлеб. Есть режим, позволяющий выбирать цвет корочки.

Одна из наиболее удобных функций хлебопечек ROLSEN — приготовление дрожжевого теста. При выборе этой функции, хлебопечь автоматически замешивает все ингредиенты, при этом обеспечивается строгое соблюдение временных интервалов и создаются специальные условия для того, чтобы тесто поднялось. Весь цикл занимает около 1 часа.

Благодаря функции «Замес без выпечки» получается отменное тесто для пирожков, плюшек, оптимальное по консистенции пресное тесто для пиццы и пельменей. Замешенный печкой «колобок» останется лишь разделить на пирожки, уложить на противень, дать им подняться и испечь в духовом шкафу.

Есть и прямо противоположная функция — «Выпечка без замеса», подходящая для изделий из жидкого теста — кексов, шарлоток. Сначала с помощью миксера взбивается тесто, затем выливается в форму — и в хлебопечь!

Хлебопечи Rolsen дополнены функцией поддержания температуры. Хлеб остается теплым в течение часа после окончания программы выпекания.

Обе модели оснащены встроенными: ЖК дисплеем, электронным управлением и смотровым окном на крышке.

Rolsen RBM-1390



Rolsen RBM-1480



### Технические характеристики:

#### Rolsen RBM-1390

- 12 автоматических программ
- Алюминиевый корпус
- Съемный резервуар с тефлоновым покрытием
- Размеры хлеба: 750-900 г (1,5-2,0 л)
- Таймер задержки включения до 13 часов
- Функция поддержки температуры 60 мин
- Три степени поджарки корочки
- Электронное управление. ЖК дисплей
- Смотровое окно на крышке
- В комплекте мерный стакан, ложечка и книга рецептов
- Мощность 615 Вт
- Питание 220-230 В, 50/60 Гц

#### Rolsen RBM-1480

- 11 автоматических программ
- Металлический корпус
- Съемный резервуар с тефлоновым покрытием
- Размеры хлеба: 750-900 г (1,5-2,0 л)
- Таймер задержки включения до 13 часов

- Функция поддержки температуры 60 мин
- Три степени поджарки корочки
- Сенсорное управление. ЖК дисплей
- Смотровое окно на крышке
- В комплекте мерный стакан, ложечка и книга рецептов
- Мощность 815 Вт
- Питание 220-230 В, 50/60 г

Хлеб — обязательный гость на наших столах, будь то пышное дружеское застолье или обычный ужин в кругу семьи. Незаметный и в то же время необходимый, хлеб может даже самую скромную трапезу сделать королевским пиршеством. Хлебные гастрономические радости превратят любой будний день в уютный выходной, когда квартира наполняется запахом свежей выпечки.

