


**PHILIPS**

# Книга рецептов для чайной системы Philips







# Максимум пользы чая для Вашего здоровья и сияния

Освежающий зеленый, изысканный цветочный белый, сладковатый и терпкий пуэр или классический черный – вкус, аромат и полезные свойства любого чая можно раскрыть по-новому, если превратить привычные вещи в маленький ритуал. Новая чайная система Philips с технологией низкотемпературного нагревания создана для того, чтобы любой момент наедине с собой можно было провести с удовольствием и пользой.

Правильно заваренный чай – это лучший напиток от усталости; в нем содержатся в большом количестве биоактивные вещества, микроэлементы и витамины. Они поддерживают тонус организма и благотворно влияют на его состояние, нормализуют пищеварение, а повышенное содержание антиоксидантов помогает укрепить иммунитет.

# Аксессуары

## Фильтр для заваривания



Заваривайте свой любимый чай прямо в чайнике в фильтре для заваривания или без него.

Насладитесь удобным процессом приготовления и красотой напитка.

## Чаша и держатель для приготовления каш, легких супов, овощей


Сварите кашу, легкий суп либо яйцо в удобной чаше прямо в чайнике, а также используйте ее в качестве паровой бани для приготовления десертов.







За удобные ручки вы сможете безопасно достать чашу из чайной системы и поместить ее в специальный держатель с крышкой для подачи на стол или хранения.





# Предустановленные программы

Название программы	KEEP WARM (Поддержание температуры)	GENTLE BREW (Низкотемпературное нагревание) 	SOUP (Суп) 
Цель программы	Поддержание температуры чайника на уровне 70 °C в течение двух часов и автоматическое отключение прибора по завершении.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Заваривание чая при температуре 40 °C.</li><li>• Подходит для заваривания травяных и цветочных видов чая. Эта уникальная программа заваривания при низкой температуре позволяет максимально сохранять полезные свойства всех ингредиентов и обеспечивает наилучший вкус чая с возможностью попробовать напиток сразу после заваривания.</li><li>• <b>Примечание.</b> Это программа не подразумевает нагрев до 100 °C, поэтому используйте отфильтрованную либо очищенную воду.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Приготовление ингредиентов в течение 2 часов.</li><li>• Подходит для приготовления продуктов, которые требуют длительной обработки.</li></ul>
Настройка длительности для каждой программы	1–4 часа	10–40 минут	1–4 часа
Настройка длительности для отсрочки готовности	1,5–12 часов	0,5–12 часов	1,5–12 часов
Автоматический режим поддержания температуры	✗	✓ 40 °C	✓ 70 °C
Максимальный объем воды	1,5 л	1,5 л	1,25 л

<b>PORRIDGE</b> (Каша)	<b>FRUIT TEA</b> (Фруктовый чай)	<b>EGG</b> (Вареное яйцо)	<b>BABY MILK</b> (Детская смесь)	<b>BOIL</b> (Кипячение)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление ингредиентов в течение 1 часа.</li> <li>• Подходит для приготовления овсяной, рисовой, пшеничной и других каш (за исключением манной каши).</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заваривание при высокой температуре в течение 20 минут.</li> <li>• Подходит для заваривания травяных, цветочных и фруктовых видов чая, для приготовления которых необходима высокая температура и большой промежуток времени.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление яиц в кипятке в течение 10 минут.</li> <li>• Подходит для варки яиц.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подогревает воду и поддерживает ее температуру на уровне 40 °C.</li> <li>• Подходит для приготовления детской смеси (например, с помощью сухого молока или сухих смесей).</li> <li>• <b>Примечание.</b> Эта программа не подразумевает нагрев до 100 °C. Используйте дистиллированную или кипяченую воду.</li> </ul>	<p>Кипячение воды при температуре 100 °C.</p>
0,5–2 часа	10–40 минут	5–30 минут	–	–
1–12 часов	0,5–12 часов	0,5–12 часов	0,5–12 часов	0,5–12 часов
 70 °C	 70 °C	 70 °C	 40 °C	
1,25 л	1,25 л	1,5 л	1,5 л	1,5 л

## Режим GENTLE BREW

### Низкотемпературное нагревание

## Чай с листьями смородины и малиной

### Ингредиенты

Малина (свежая или сушеная)	50 г
Листья смородины (свежие или сухие)	50 г
Чай черный	20 г

Добавляем в воду листья смородины, свежие ягоды малины (можно использовать сушеные), а крупнолистовой черный чай кладем в фильтр для заваривания. Выбираем режим низкотемпературного нагревания **Gentle Brew**. После заваривания чая оставляем его настояться на 10 минут. Вы почувствуете запах смородиновых листьев и аромат ягод малины. Чай с добавлением листьев смородины ароматный и очень полезный. Его очень легко готовить, а зимой можно использовать сушеные листья и ягоды. Пейте на здоровье!





## Черный чай с боярышником и медом

### Ингредиенты

Черный чай	20 г
Боярышник	100 г
Мед	1 ст. ложка

Добавляем в фильтр для заваривания черный чай, а в сам чайник кладем боярышник. Выбираем режим низкотемпературного нагрева **Gentle Brew**. После приготовления нужно добавить ложку меда и дать настояться чаю пару минут. Такой чай оказывает благоприятное действие на организм, помогает восстановить силы и укрепить иммунитет. Наслаждайтесь и будьте здоровы!



## Режим GENTLE BREW

### Низкотемпературное нагревание

## Зеленый чай молочный улун

### Ингредиенты

Чай сорта молочный улун 30 г

Насыпаем чай молочный улун в фильтр для заваривания и заливаем небольшим количеством горячей воды. Пусть он настоится 10 секунд, а затем слейте воду, это нужно для того, чтобы чайные листья раскрыли свой вкус и аромат. Далее выбираем режим низкотемпературного нагревания **Gentle Brew**. После приготовления можете разливать улун по чашкам и наслаждаться его божественным вкусом!



## Связанный зеленый чай с клевером

### Ингредиенты

#### Шарик чая с клевером

1 шт. на 250 мл воды

Опустите шарик чая в чайник и выберите режим низкотемпературного нагрева **Gentle Brew**. Наблюдайте, как в процессе заваривания чай распускается подобно цветку. Такой напиток станет украшением любого чаепития. А еще зеленый чай с клевером повышает иммунитет и чудесно тонизирует!





## Режим SOUP Суп

### Тыквенный крем-суп с кедровым орехом

#### Ингредиенты

Тыква чищенная	200 г
Картофель	30 г
Морковь	30 г
Лук репчатый	20 г
Вода	230 мл
Сливки 33%	50 мл

Подготовленные очищенные овощи нарезаем одинаковыми по размеру средними кубиками и отправляем в отдельную стеклянную чашу, слегка подсаливаем, заливаем водой, чтобы она покрывала овощи. В чайник наливаем воды, вставляем в него чашу с овощами. Выставляем режим для супа **Soup** и готовим 1 час 20 минут. Затем добавляем сливки и варим еще 15 минут. Блендером измельчаем готовые овощи до однородной консистенции крем-супа. Для этого отлично подойдет погружной блендер от Philips. Наливаем суп в тарелку, посыпаем кедровыми орешками. По желанию, в суп можно добавить белые гренки и хрустящий лук. Ваш суп готов!



## Крем суп из брокколи

### Ингредиенты

Брокколи	250 г
Картофель	50 г
Лук репчатый	30 г
Вода	200 мл
Сливки 33%	70 мл

Подготовленные очищенные овощи нарезаем одинаковыми по размеру средними кубиками, а брокколи разделяем на соцветия. Затем кладем их в стеклянную чашу для чайника, добавляем соль, заливаем водой так, чтобы она полностью покрыла овощи. В чайник наливаем воды, устанавливаем в него чашу с овощами. Выставляем режим для супа **Soup** и готовим 1 час 20 минут. Затем добавляем сливки и варим еще 15 минут. Блендером измельчаем готовые овощи до однородной консистенции крем-супа. Для этого отлично подойдет погружной блендер от Philips. Наливаем в тарелку, по желанию добавляем свежую зелень или ржаные гренки. Приятного аппетита!





## Режим SOUP Суп

### Суп из красной чечевицы с овощами и зеленью

#### Ингредиенты

Чечевица красная	50 г
Картофель	60 г
Перец болгарский сладкий	60 г
Морковь	50 г
Лук красный	40 г
Помидоры	100 г
Чеснок	1 зубчик
Петрушка свежая	пучок
Масло оливковое	20 мл
Вода	250 мл
Соль, перец	по вкусу

Подготовленные очищенные и мытые овощи нарезаем мелкими кубиками. Чеснок измельчаем или выдавливаем через пресс. Помидор нарезаем чуть крупнее. Все овощи (кроме томатов) вместе с чечевицей отправляем в стеклянную чашу для чайника, наливаем воды. В чайник наливаем воды, вставляем в него чашу с овощами и чечевицей. Выставляем режим для супа **Soup** и варим в течении одного часа. По истечении времени добавляем соль, перец по вкусу, чеснок, томаты, масло оливковое и продолжаем готовить еще 20 минут. Готовый суп наливаем в тарелку и украшаем мелкорубленной петрушкой. Приятного аппетита!





## Итальянский суп минестроне

### Ингредиенты

Картофель	40 г
Цветная капуста	30 г
Морковь	30 г
Цукини	30 г
Перец болгарский красный	30 г
Фасоль стручковая	30 г
Фасоль красная консервированная в собственном соку	40 г
Томаты в собственном соку	50 г
Помидоры	30 г
Чеснок	1 зубчик
Орегано сушеный	по вкусу
Соль, перец	по вкусу
Вода	250 мл
Базилик свежий	пучок
Масло оливковое	20 мл

Предварительно очищенные овощи (картофель, морковь, цукини, болгарский перец, помидоры свежие) нарезаем мелкими кубиками. Цветную капусту разделяем на соцветия. Все овощи отправляем в стеклянную чашу для чайника, заливаем водой. В чайник наливаем воды и помещаем в него чашу с овощами. Выставляем режим для супа **Soup** и готовим в течение одного часа. Затем добавляем зеленую стручковую фасоль, консервированную фасоль, томаты в собственном соку (предварительно необходимо размять их вилкой), мелко рубленый чеснок, оливковое масло, орегано, мелко нарезанный базилик, соль, перец. Аккуратно перемешиваем и продолжаем варить еще 20 минут. Наливаем в тарелку, украшаем веточкой свежего базилика. Вкусный пряный суп минестроне готов. Приятного аппетита!



## Режим EGG

### Яйцо

## Сэндвич с авокадо, слабосоленым лососем и глазуньей

### Ингредиенты

Яйцо	1 шт.
Масло растительное	15 мл
Хлеб для сэндвичей	1 ломтик
Авокадо	0,5 шт.
Мягкий сыр сливочный	50 г
Лосось слабосоленый	70 г

В стеклянную чашу для чайника наливаем растительное масло и разбиваем одно яйцо. В чайник наливаем воды, включаем режим для яйца **Egg** и готовим 15–20 минут. В тостере обжариваем хлеб. Лосось нарезаем тонкими полосками. Авокадо очищаем от кожуры и косточки, нарезаем тонкими дольками. На тостовый хлеб намазываем сливочный сыр, сначала укладываем авокадо, затем лосось, а сверху приготовленную в чайнике глазунью. Приятный завтрак для прекрасного утра готов!



## Режим BABY MILK

### Детская смесь

Мамы точно оценят функцию подогрева бутылочки с детским молоком! Наливаем воду в чайник и стеклянную чашу. Ставим бутылочку в чайник и выбираем режим **Baby milk**. Обязательно учитывайте объем молока в бутылочке, от этого будет зависеть время приготовления смеси. Для самых маленьких объемов время начинается от 3 минут. Не забывайте проверить температуру готового напитка. А во время ночного кормления вы будете в полном восторге от режима поддержания тепла. Подготовьте смесь, как описано выше, и оставьте в чайнике на режиме **Keep warm**. Это поможет сохранить вам драгоценные минуты ночного сна, которые так важны всем молодым мамам!



## Режим PORRIDGE

### Каша

## Пшенная каша с медом и орехами

### Ингредиенты

Пшено	100 г
Вода	150 мл
Молоко	150 мл
Масло сливочное	40 г
Соль, сахар	по вкусу

Засыпаем пшенную крупу в стеклянную чашу, наливаем молоко и воду, добавляем щепотку соли и сахар по вкусу. Ставим чашу с заготовкой для каши в чайник с водой и включаем режим для каши **Porridge**. Через 50 минут каша готова. Добавляем сливочное масло, аккуратно перемешиваем и выкладываем силиконовой лопаточкой в тарелку. Украшаем любимыми орешками, добавляем немного меда и наслаждаемся прекрасным завтраком.





## Гречневая каша с клубникой и орехами

### Ингредиенты

Гречневая крупа	100 г
Вода	150 мл
Молоко	150 мл
Масло сливочное	40 г
Соль, сахар	по вкусу
Финики	20 г
Клубника	50 г
Орех кешью	20 г

Засыпаем в стеклянную чашу гречневую крупу, наливаем молоко и воду, добавляем щепотку соли. А сахар заменим финиками. Отделяем финики от косточек, режем на несколько частей и добавляем в чашу с заготовкой. Ставим чашу в чайник и включаем режим для каши **Porridge**. Через 50 минут каша готова. Добавляем сливочное масло, аккуратно перемешиваем и выкладываем силиконовой лопаточкой в тарелку. Добавляем орешки, ягоды и финики. Приятного аппетита!

## Режим PORRIDGE

### Каша

## Рисовая каша с ягодами и грецким орехом

### Ингредиенты

Рисовая крупа	100 г
Вода	200 мл
Молоко	150 мл
Масло сливочное	40 г
Соль, сахар	по вкусу
Ежевика	20 г
Красная смородина	50 г
Орех грецкий	20 г

Тщательно промываем рисовую крупу и засыпаем в стеклянную чашу, наливаем молоко и воду, добавляем щепотку соли и сахара по вкусу. Для приготовления этой каши мы рекомендуем использовать круглозерновой рис. Ставим чашу с заготовкой для каши в чайник и включаем режим для каши **Porridge**. Через 50 минут каша готова. Добавляем сливочное масло, аккуратно перемешиваем и выкладываем в тарелку. Сервируем грецкими орехами и свежими ягодами. Ваш завтрак готов!



# Злаковая каша со свежими ягодами и орехом

## Ингредиенты

Смесь злаковая для каш	100 г
Вода	150 мл
Молоко	150 мл
Масло сливочное	40 г
Соль, сахар	по вкусу

Засыпаем в стеклянную чашу злаковую смесь, наливаем молоко и воду, добавляем щепотку соли и сахар по вкусу. Ставим чашу с заготовкой для каши в чайник с водой и включаем режим для каши **Porridge**. Через 50 минут каша готова. Добавляем сливочное масло, аккуратно перемешиваем и выкладываем силиконовой лопаточкой в тарелку. Вместо сахара отлично подойдут финики и ягоды, которые не только дополнят вкус каши, но еще и станут прекрасным украшением вашего завтрака.





## Режим FRUIT TEA

### Фруктовый чай

## Заварной морс из ягод

#### Ингредиенты

Брусника	30 г
Черная смородина	50 г
Мята	1 веточка

В чайник добавляем ягоды черной смородины и брусники. Выбираем режим для фруктового чая **Fruit tea**. После того как морс заварился, добавляем в чайник мяту и настаиваем 10 минут. При желании можно добавить сахар. Употреблять можно как в горячем, так и в охлажденном виде – согреет зимой и поможет утолить жажду в жару!



## Чай цитрусовый каркаде

### Ингредиенты

Каркаде	50 г
Апельсин	$\frac{1}{2}$
Грейпфрут	$\frac{1}{2}$
Лимон	$\frac{1}{4}$
Мед	1 ст. ложка

Добавляем в фильтр для заваривания каркаде, а в сам чайник кладем дольки грейпфрута и апельсина, лимон. Выбираем режим для фруктового чая **Fruit tea**. После приготовления чая добавляем мед и перемешиваем. Настаиваем 5 минут и наслаждаемся цитрусовым ароматом!





## Режим FRUIT TEA

### Фруктовый чай

## Облепиховый чай

#### Ингредиенты

Облепиха	100 г
Черный чай	30 г
Мята	1 веточка

Добавляем в фильтр для заваривания черный чай, а в сам чайник кладем облепиху и мяту. Выбираем режим для фруктового чая **Fruit tea**. По вкусу можно добавить сахар или мед. Ароматный облепиховый чай готов! Он очень полезен и обладает противовоспалительным и антистрессовым действием.



## Детский безалкогольный глинтвейн

### Ингредиенты

Виноградный сок	600 мл
Яблоко	½
Виноград	200 г
Апельсин	½
Лимон	½
Имбирь	10 г
Корица	20 г
Мускатный орех	20 г
Мед	20 г

Наливаем виноградный сок и воду в чайник в пропорции 3/1, добавляем нарезанные мелкими кубиками фрукты (яблоки, виноград, апельсин, лимон), имбирь очищаем от кожицы и нарезаем тонкими полосками. Также добавляем палочки корицы, мускатный орех. Выбираем режим для фруктового чая **Fruit tea**. После приготовления добавляем ложку меда. Как у взрослых, только вкуснее!



## Для заметок



