



Новые технологии для комфортной жизни

Есть вопросы, сомнения и проблемы,
связанные с использованием Термосумки?
Обращайтесь к сотрудникам кооператива
«ЗИНДАГИ»:

Тел. 93 571 03 20

Потрибительский Кооператив «Зиндаги» ИНН 7010001506
Республика Таджикистан, ГБАО, 736000 г. Хорог,
ул. Охонджонова 58/1

Потрибительский Кооператив «Зиндаги» предлагает
ряд других новых технологий для комфортной
жизни. Узнайте больше о

Экономичной летной печке «Тезпаз»

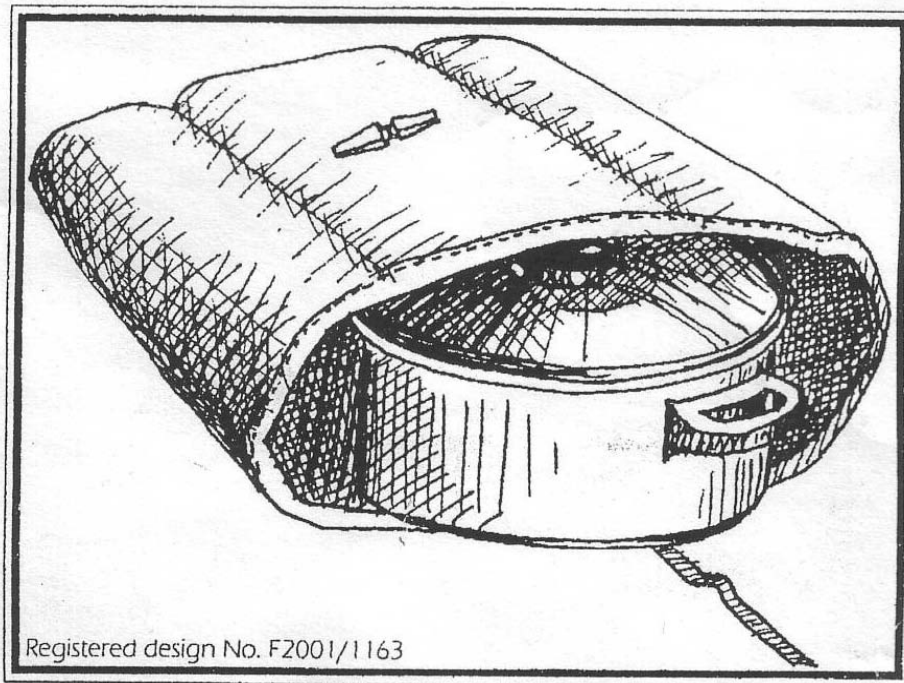
Экономичной зимной печке «Вулкан»

Деревянной продукции для утепления дома

Разных насосах

Позвоните или заходите!

Рецепты для приготовления в Термосумке



Салат из свеклы с грецкими орехами

Состав:

Свекла	4 шт
Орехи или изюм	200 гр
Майонез или масло	3 ст. ложка
Соль	по вкусу

Сварите свеклу 30 мин на плите или огне после поставьте в Термосумку на 45 мин, после окончания времени почистите и проведите свеклу через тёрку и добавьте соль (по вкусу). В полученный состав добавьте орешки или изюм с майонезом или с маслом по вкусу.

Салат «Оливье»

Состав:

Картошка	6 шт
Морковка	3 шт
Яйца	3 шт
Огурцы маринованные	2 шт
Калбаса или варёное мясо	200 гр
Зелёный горошек	1 стакан
Майонез	250 гр
Соль	по вкусу

Картошку, морковку и яйца положить вместе в посуду. Сварить на плите или на огне на 15 мин. После поставте в Термосумку на 20 мин. После очистить и нарезать маленькими кубиками. В полученную массу добавить кубики нарезанных маринованных огурцов, калбасу или варенное мясо (доготовленное заранее в Термосумке). Заправить все зелёным горошком и майонезом. Соль (по вкусу).

Национальное блюдо «Плов»

Состав:

Морковка	2 кг
Мясо	0.5 кг
Рис	1 кг
Лук	2 шт
Масло	300 гр
Соль	по вкусу

Приготовить все на плов как обычно до добавления в него риса (зербак). Как только зербак будет готов, вложите в него рис. Варите рис не более 5 мин при закрытой крышке. После варки переложите его в Термосумку на 30 мин. Затем вытащите посуду из Термосумки, и плов уже готов.

Рисовая каша

Состав:

Рис	200гр
Вода	1 литр
Молоко	0.5 литр
Масло	по вкусу
Соль/ сахар	по вкусу

Рис добавить в посуду с водой и довести до кипения на 5 мин. После добавить молоко, перемешать и переложить посуду в Термосумку. Оставить на 30мин. После окончания времени вытащите посуду из Термосумки и переложите готовую пищу в тарелку. Добавьте с верху масло (по вкусу).