



**Vařte zdravěji a odlehčeněji.**

## Méně oleje a více živin se zařízeními RATIONAL.

Zdravé vaření nemusí být nutně časově nebo finančně náročné. Dokonce nemusí být ani nudné, za to může být pěkně barevné a po všech stránkách je ideální pro naše děti. I ti nejmenší strávníci si zaslouží pěkný a zejména výživný talíř. S RATIONAL multifunkčními varnými systémy je i klasický řízek odlehčenější a zelenina na páře si stále drží svou zářivou barvu.

### Konvektomat iCombi a multifunkční pánev iVario

Jak to jde zdravěji?

- Inteligentní asistent iDensityControl u konvektomatu zajišťuje účinnou cirkulaci vzduchu a aktivní odvlhčování – pokrmy jsou rovnoměrně propečené, křupavé a šťavnaté.
- Inteligentní asistent iCookingSuite u obou varných systémů nepřetržitě kontroluje stav vložené suroviny, porovná ho s nastaveným cílovým výsledkem a v průběhu vaření adaptuje teplotu, proces se sám ukončí po dosažení nastaveného výsledku – nehrozí připálení a netvoří se zdraví nebezpečné látky.
- Generátor páry v konvektomatu produkuje 100% hygienicky čistou páru, díky které si zelenina na páře udržuje veškeré vitamíny a živiny. Senzitivní suroviny zůstávají stále kvalitní.
- V případě obou varných systémů není potřeba velkého množství tuku – stačí pouze pár kapek na potření.
- Varné systémy po dosažení cílového výsledku sami proces ukončí. Následně lze zvolit možnost "udržování" pokrmů na teplotu vhodnou pro servírování – chrání tak strukturu surovin a dál se neznechodocují.

## Inspirace k oživení jídelníčku

Vaření zdravější cestou není jen o technologii, ale také o přizpůsobení ingrediencí v receptech. Přinášíme vám pár odlehčených oblíbených receptů, které můžete zakomponovat také do vašeho jídelníčku. Vyhýbáme se mouce a fritování, ale přesto docílíme stejné chuti a efektu jako u tradiční přípravy.

### Bramborovo-brokolice placky se zastřeným vejcem

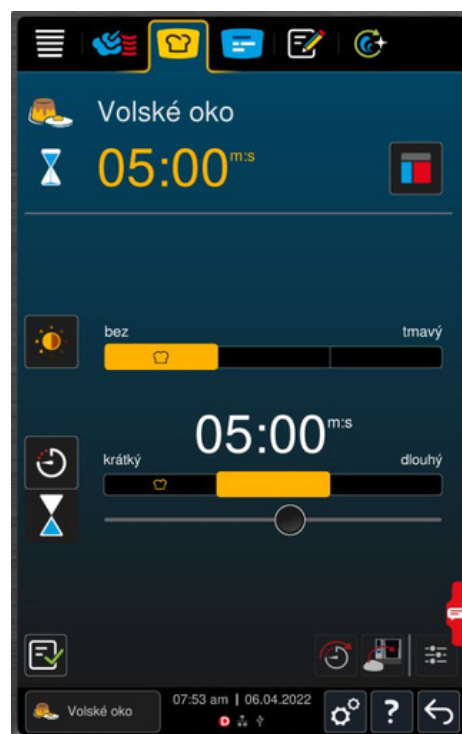
Ingredience:

- uvařené brambory
- brokolice
- špenát
- vejce a cibule do těsta
- vejce na zastřené vejce
- sůl, pepř

Nastrouhanou brokolici, uvařené brambory, špenát a vajíčko smícháme dohromady a do formy Multibaker od RATIONAL s vytvarovanými důlky naporcujeme placky. Mezitím si připravíme konvektomat na proces Volské oko na čas 5 minut. Jakmile je konvektomat předehřátý, můžeme vložit připravený plech s plackami.

Na zastřené vejce používáme formu na muffiny.

Do jednotlivých důlků nalijeme vodu s trochou octa a vložíme do konvektomatu společně s plackami a necháme vodu ohřát. Po vyjmutí placek naplníme také důlky vajíčkem a dáme zpět do konvektomatu na proces Volské oko. Dle požadavků na tekutost žloutku přidáme nebo ubereme čas manuálně.



### Cottage lívance

Ingredience:

- vajíčka
- sýr cottage
- pohankové nebo ovesné vločky
- erythritol/čekankový sirup nebo jiné sladidlo
- ovoce na ozdobu

Smícháme si ingredience do hladkého těsta a na dávkování použijeme RATIONAL lívanečník Multibaker s vytvarovanými důlky. Lehce vymažeme tukem a vléváme těsto.

Výhodou konvektomatu je, že pomocí funkce iProductionManager můžeme kombinovat přípravu sladkých a slaných jídel bez starosti, že se chutě ovlivní. Formu s lívanci přidáme k plackám a na displeji přesunu proces Volské oko na požadovaný zásuv a upravím nastavení času přípravy pro lívance.

Po uplynutí nastavené doby nás konvektomat upozorní, že je pokrm hotový a můžeme lívance vyjmout a ozdobit ovocem.

## Kuřecí řízky v sezamovo-mandlové krustě

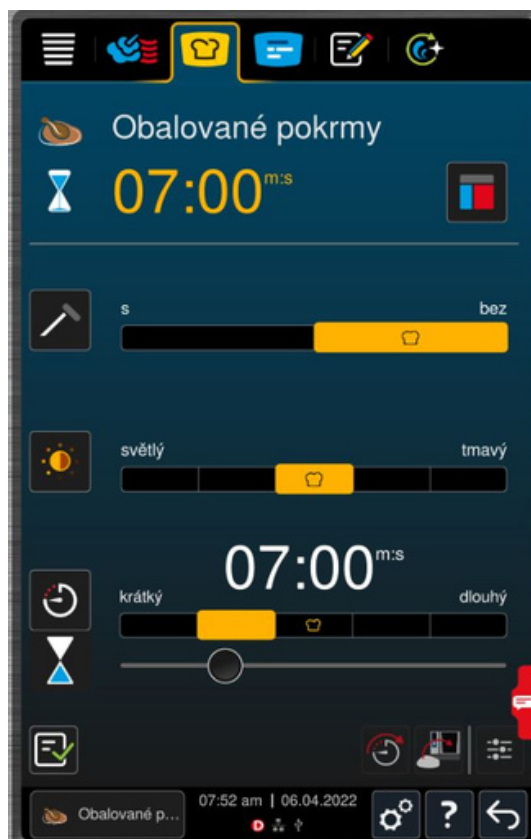
Ingredience:

- kuřecí prsa
- sezam a mandlová mouka na obalení
- vejce a jogurt na obalení
- sůl, pepř
- tuk na potření řízků a plechu

Řízky připravujeme na proces Drůbež, obalované pokrmy po dobu asi 6 minut, zaleží na velikosti kousků.

Kuřecí kousky obalíme nejprve ve směsi jogurtu a vajíčka a následně ve směsi sezamu a mandlové mouky. Vyskládáme na nepřilnavý plech a vložíme do vyhřátého konvektomatu.

Můžeme servírovat například s lehkým salátkem.



## Čočkový salát s mrkví, brokolicí a zelenými fazolkami s lososem

Ingredience:

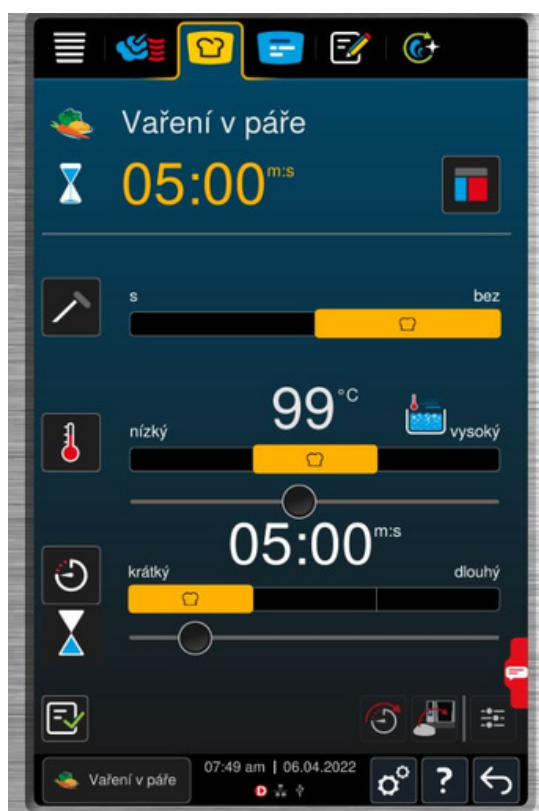
- červená čočka
- brokolice
- mrkev
- zelené fazolky
- losos, či jiná ryba

Uvedené suroviny budeme připravovat pomocí páry, která zajistí udržení obsažených vitamínů a živin. Ty neztratíme zbytečným převařováním a louhováním ve vodě. Suroviny jsou připravovány zároveň pomocí funkce iProductionManager a jsou tak připravené ve stejnou dobu a vždy čerstvé.

Konvektomat si předehřejeme na proces Čočka a luštěniny a luštěniny na dobu přípravy 10 minut.

Předem namočenou čočku v gastronádobě po upozornění na předehřátí vložíme do příslušného zásuvu.

Díky přípravě v páře máme možnost připravovat další ingredience na salát. Nemusíme se bát přenesení chutí.



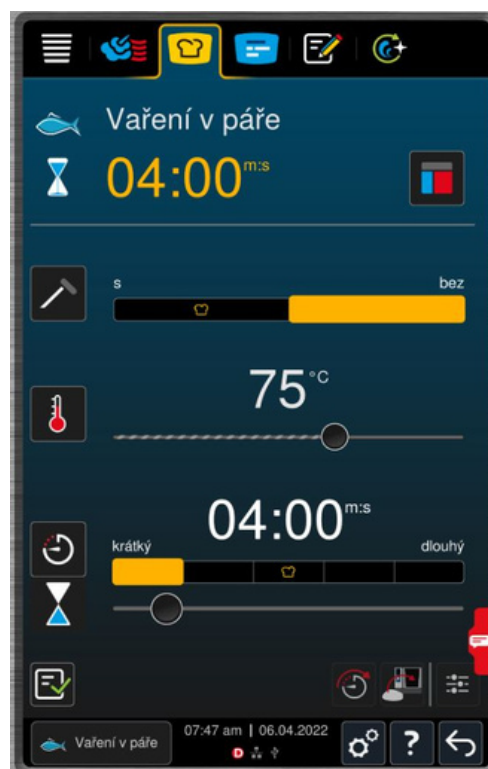
V průběhu přípravy čočky vkládáme další zeleninu, kterou si připravíme do perforovaných nádob.

Na displeji si vždy zvolíme danou zeleninu a přesuneme na požadovaný zásuv a nádoby se zeleninou tam vkládáme.

Nemusíme čekat a připravovat jednotlivé hrnce pro přípravu jednotlivých surovin, připravujeme vše společně.

Lososa či jinou rybu připravujeme také pomocí páry a nastavíme čas v závislosti na velikosti. Používáme také perforovanou gastronádobu.

Jakmile bude čočka, zelenina a ryba připravené, konvektomat nám dá vědět pomocí zvukového signálu. Postupně tak vyjmeme jednotlivé suroviny. Nakonec je pak smícháme dle přání a ochutíme.



## Využijte dotace na nákup multifunkčních varných technologií RATIONAL

Plánujete rekonstrukci kuchyně nebo dokonce celého objektu, jehož součástí je kuchyně? Jste podnikatelé nebo právnické osoby, samospráva nebo školní zařízení či jiná státní instituce? S plánováním rozpočtu přichází jistě otázka, zda můžete využít některý z vypsaných dotačních titulů.

Připravili jsme si pro vás přehled několika dotačních titulů, o které můžete požádat s projektem na rekonstrukci kuchyně ve vašem zařízení.



Naskenujte QR kód pro přístup k více informacím.

### Kde nás můžete sledovat?

Facebook: [facebook.com/RATIONAL.AG](https://facebook.com/RATIONAL.AG)  
Instagram: [instagram.com/rational\\_ag](https://instagram.com/rational_ag)  
Twitter: [twitter.com/RATIONAL\\_AG](https://twitter.com/RATIONAL_AG)  
Youtube: [youtube.com/rationalag](https://youtube.com/rationalag)  
LinkedIn: [linkedin.com/company/rational-ag/](https://linkedin.com/company/rational-ag/)

### Kde nás můžete kontaktovat?

Email: [info.cz@rational-online.com](mailto:info.cz@rational-online.com)  
Telefon: +420 773 742 192

RATIONAL Czech Republic s.r.o.  
Evropská 859/115  
Praha, 160 00