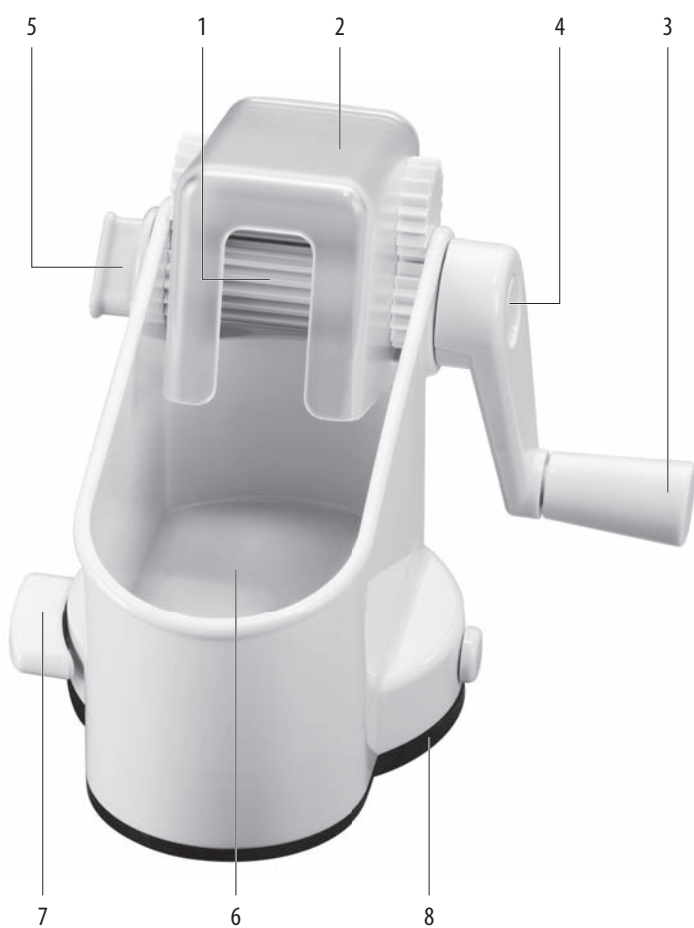


Pea sheller  
Loupač hrášku  
Erbsenschäler  
Ecosseur de petits pois  
Sguscia piselli  
Desgranadora de guisantes  
Descascador de ervilhas  
Łuskacz grochu  
Lúpačka hrášku  
Очиститель гороха



3  
YEARS  
GUARANTEE

## DESCRIPTION / POPIS / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / DESCRIZIONE DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO / OPIS / POPIS / ОПИСАНИЕ



### en INSTRUCTIONS FOR USE

We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### CHARACTERISTICS

Pea sheller HANDY is excellent for quickly and easily shelling peas. It is made of excellent resistant plastic and has a highly effective vacuum suction knob for easy and stable attachment.

### DESCRIPTION

- |                        |                                    |              |
|------------------------|------------------------------------|--------------|
| 1. Shelling cylinders  | 2. Cover of the shelling cylinders | 3. Handle    |
| 4. Handle shaft        | 5. Handle nut                      | 6. Reservoir |
| 7. Suction knob handle | 8. Suction knob                    |              |

### BEFORE FIRST USE

Thoroughly wash the pea sheller under running water and dry it before first use. Do not wash in dishwasher.

### REPOSITIONING OF THE HANDLE

The pea sheller is suitable for both right-handed and left-handed cooks; to reposition the handle, unscrew the nut and insert the handle with the shaft into the sheller on the opposite side (Fig. A).

### ATTACHMENT USING THE SUCTION KNOB

Place the round edge of the reservoir of the sheller to the very edge of a smooth, cleaned working surface and move the suction knob handle towards yourself (Fig. B). If the suction knob of the sheller loosens its grip during use, check if the surface to which it is attached is smooth and clean and attach it again.

### APPLICATION

Insert the pea pods between the shelling cylinders flat, with the stem end of the pea pod going first. Turn the handle of the sheller several times clockwise until the pea pod is shelled. The shelled peas accumulate in the reservoir of the sheller, the empty pods go out from the back of the cylinders into a prepared container – small plate, low bowl, etc. (Fig. C).

If the pod gets lodged between the cylinders while shelling, do not apply force but instead turn the handle briefly backwards.

If any dirt from the pea pods sticks to the cylinders when shelling a large quantity of peas, rinse the cylinders under running water (Fig. D).

### MAINTENANCE AND STORAGE

Wipe the sheller with a moistened dishcloth and rinse the cylinders under running water after each use; dismantle the handle if excessively dirty and rinse it separately. Leave all parts of the sheller to dry well after rinsing them. In rinsing, do not allow too much water into the area under the suction knob; if this happens, leave the sheller to dry thoroughly.

### 3-YEAR WARRANTY

A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase. The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for use  
- resulting from an impact, fall or mishandling  
- due to unauthorised repairs, or alterations, to the product.  
In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list of these please refer to [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### cs NÁVOD K POUŽITÍ

Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevenou naší značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### CHARAKTERISTIKA

Loupač hrášku HANDY je vynikající pro rychlé a snadné loupání hrášku, je vyroben z prvotřídního odolného plastu, opatřen vysoce účinnou vakuovou přísavkou pro rychlé a stabilní uchycení.

### POPIS

- |                     |                         |             |
|---------------------|-------------------------|-------------|
| 1. Loupačí válce    | 2. Kryt loupacích válců | 3. Rukojeť  |
| 4. Hřídel rukojeti  | 5. Matice rukojeti      | 6. Zásobník |
| 7. Rukojeť přísavky | 8. Přísavka             |             |

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím loupač hrášku důkladně umyjte pod tekoucí teplou vodou a osušte, nemýjte v myčce.

### PŘEMÍSTĚNÍ RUKOJETI

Loupač hrášku je vhodný pro pravoruké i levoruké kuchaře, pro přemístění rukojeti vyšroubujte matici a rukojeť s hřídelí zasuněte do loupáče z opačné strany (obr. A).

### UCHYCENÍ PŘÍSAVKOU

Kulatý okraj zásobníku loupáče umístěte těsně k okraji hladké vyčištěné pracovní plochy a rukojeť přísavky posuňte směrem k sobě (obr. B). V případě, že se přísavka loupáče během použití uvolní, zkontrolujte, zda je plocha pro uchycení hladká a čistá a loupáč znovu přisajte.

### POUŽITÍ

Hrachové lusky vkládejte mezi loupací válce naplocho, zbytek stopky napřed. Několikrát otočte rukojeť loupáče po směru hodinových ručiček a hrachové lusky vylopujte. Vylopané kuličky hrášku se shromažďují v zásobníku loupáče, prázdné lusky vychází ze zadní strany válců do předem připravené nádoby – malého talíře, nízké misky apod. (obr. C).

V případě, že během loupání dojde k zablokování lusku mezi válci, nepoužívejte sílu, ale pootočte rukojeť krátce zpět.

Pokud během loupání většího množství hrachu ulpí na válcích nečistoty z hrachových lusků, propláchněte válce loupáče pod tekoucí vodou (obr. D).

### ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

Po každém použití loupáč otřete vlhkou utěrkou a válce propláchněte pod tekoucí vodou, v případě většího znečištění demontujte rukojeť a opláchněte ji zvlášť. Po opláchnutí nechte všechny části loupáče dobře oschnout. Při oplachování dbejte, aby se do prostoru pod přísavkou nedostalo větší množství vody, pokud se tak stane, nechte loupáč důkladně vyschnout.

### 3 ROKY ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována 3letá záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neobornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### de GEBRAUCHSANLEITUNG

Wir gratulieren zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma Tescoma über [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### EIGENSCHAFTEN

Der Erbsenschäler HANDY ist zum schnellen und leichten Schälen von Erbsenschoten hervorragend, ist aus erstklassigem robustem Kunststoff hergestellt, mit einem funktionstüchtigen Vakuum-Saugfuß zur schnellen und stabilen Befestigung an die Arbeitsfläche versehen.

### BESCHREIBUNG

- |                        |                            |                    |
|------------------------|----------------------------|--------------------|
| 1. Schälwalzen         | 2. Gehäuse der Schälwalzen | 3. Griff           |
| 4. Welle des Griffes   | 5. Mutter des Griffes      | 6. Vorratsbehälter |
| 7. Griff des Saugfußes | 8. Saugfuß                 |                    |

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch den Erbsenschäler gründlich unter fließendem Wasser abspülen und abtrocknen, nicht spülmaschinegeeignet.

### UMSETZUNG DES GRIFFES

Der Erbsenschäler ist für rechts- sowie linkshändige Köche geeignet, um den Griff umzusetzen, die Mutter ausschrauben und den Griff mit Welle an der Gegenseite des Erbsenschälers anbringen (Abb. A).

### BEFESTIGUNG MIT DEM SAUGFUß

Den runden Rand des Vorratsbehälters knapp an den Rand der glatten sauberen Arbeitsfläche stellen und den Griff des Saugfußes nach vorne schieben (Abb. B). Wird der Saugfuß des Schälergeräts beim längeren Gebrauch gelöst, bitte überprüfen, ob die Fläche zum Fixieren glatt und sauber ist, und das Fixieren wiederholen.

### GEBRAUCH

Erbsenschoten zwischen die Schälwalzen liegend geben, mit dem Stielchenrest nach vorne. Mit dem Griff des Erbsenschälers mehrmals im Uhrzeigersinn drehen und die Erbsenschote schälen. Die geschälten Erbsensamen werden im Vorratsbehälter gesammelt, die leeren Schoten fallen aus der Hinterseite der Walzen in ein beigestelltes Gefäß – Dessertteller, niedrige Schale usw. (Abb. C).

Wird beim Schälen eine Erbsenschote zwischen den Schälwalzen blockiert, bitte keine Gewalt verwenden, nur mit dem Griff kurz zurückdrehen.

Bleiben beim Schälen einer größeren Menge von Erbsenschoten Verschmutzungen an den Schälwalzen haften, die Schälwalzen unter fließendem Wasser durchspülen (Abb. D).

### WARTUNG UND LAGERUNG

Nach jedem Gebrauch mit feuchtem Tuch abwischen und die Schälwalzen unter fließendem Wasser abspülen, im Falle einer stärkeren Verschmutzung den Griff demontieren und getrennt abspülen. Nach dem Abspülen sämtliche Teile des Gerätes gut abtrocknen lassen. Beim Abspülen darauf achten, dass unter den Saugfuß keine größere Menge Wasser nicht eindringt; wenn es geschieht, bitte den Erbsenschäler gründlich trocknen lassen.

### 3 JAHRE GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung
- Stoß- oder Sturzbeschädigungen, ungerechte Handhabung

- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.  
Bei der berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine der Servicestellen Tescoma, die Liste finden Sie auf [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### fr MODE D'EMPLOI

Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### CARACTÉRISTIQUES

L'écosseur de petits pois HANDY est excellent pour un égrenage rapide et facile des petits pois ; fabriqué en plastique résistant de première qualité, muni d'une ventouse à vide hautement efficace pour une fixation rapide et stable.

### DESCRIPTION

- |                        |                                       |              |
|------------------------|---------------------------------------|--------------|
| 1. Cylindres à écosser | 2. Protection des cylindres à écosser | 3. Manivelle |
| 4. Axe de manivelle    | 5. Ecrou de manivelle                 | 6. Réservoir |
| 7. Manche de ventouse  | 8. Ventouse                           |              |

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, laver soigneusement l'écosseur à l'eau courante et sécher, ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

### DÉPLACEMENT DE LA MANIVELLE

L'écosseur convient aussi bien pour les cuisiniers droitiers que pour les gauchers. Pour déplacer la manivelle, dévisser l'écrou et insérer la manivelle avec son axe dans l'écosseur du côté opposé (image A).

### FIXATION PAR LA VENTOUSE

Placer le rebord rond du réservoir de l'écosseur tout près du bord de la surface propre et lisse du plan de travail et pousser le manche de la ventouse vers soi (image B). Si une utilisation prolongée entraîne le relâchement de la ventouse de l'écosseur, vérifier si la surface de fixation est lisse et propre, et recommencer la fixation.

### UTILISATION

Introduire les cosse de pois entre les cylindres à écosser à plat, avec le reste de tige en avant. Tourner plusieurs fois la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre, et égrainer la cosse de petits pois. Les petits pois égrenés se rassemblent dans le réservoir de l'écosseur, les cosse vides sortent par la partie arrière des cylindres dans un récipient préparé à l'avance – une petite assiette, un bol bas, etc. (image C).

Si lors de l'égrainage, une cosse se bloque entre les cylindres, ne pas forcer, mais tourner brièvement la manivelle en arrière.

Si lors de l'égrainage d'une grande quantité de petits pois, des impuretés provenant des cosse restent attachées sur les cylindres, rincer les cylindres de l'écosseur à l'eau courante (image D).

### ENTRETIEN ET STOCKAGE

Après chaque utilisation, essuyer l'écosseur avec un torchon humide et rincer les cylindres à l'eau courante ; en cas d'encrassement plus important, démonter la manivelle et la rincer séparément. Après le lavage, laisser toutes les parties de l'écosseur bien sécher. Lors du rinçage, veiller à éviter la pénétration d'une quantité d'eau importante dans l'espace sous la ventouse ; si c'est le cas, laisser bien sécher l'écosseur.

### 3 ANS DE GARANTIE

Ce produit fait l'objet d'une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. La garantie ne s'applique toutefois pas aux cas suivants :

- le produit a été utilisé en opposition au présent Mode d'emploi
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, chute ou manipulation non-conforme
- des réparations et modifications non autorisées ont été apportées au produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

### it ISTRUZIONI PER L'USO

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vs. rivenditore o direttamente Tescoma al sito web [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### CARATTERISTICHE

Lo sguscia piselli HANDY è ideale per sgusciare facilmente e velocemente i piselli. È prodotto in plastica resistente di alta qualità ed è provvisto di una pratica ventosa che consente di fissarlo saldamente sul piano di lavoro.

### DESCRIZIONE

- |                                |                                       |               |
|--------------------------------|---------------------------------------|---------------|
| 1. Cilindri sgusciatori        | 2. Coperchio dei cilindri sgusciatori | 3. Manovella  |
| 4. Impugnatura della manovella | 5. Vite della manovella               | 6. Recipiente |
| 7. Manovella della ventosa     | 8. Ventosa                            |               |

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Lavare accuratamente lo sguscia piselli sotto acqua corrente ed asciugare accuratamente prima del primo utilizzo. Non lavare in lavastoviglie.

### RIPOSIZIONARE LA MANOVELLA

Lo sguscia piselli è adatto per essere utilizzato sia per destri che per mancini; per riposizionare la manovella, svitare la vite ed inserire la manovella con l'impugnatura dall'altro lato dello sguscia piselli (Fig. A).

### FISSAGGIO UTILIZZANDO LA VENTOSA

Posizionare il recipiente dello sguscia piselli su una superficie liscia e pulita, quindi girare la manovella della ventosa verso se stessi (Fig. B). Se durante l'utilizzo la ventosa dello sguscia piselli dovesse perdere la presa sul piano di lavoro, controllare che la superficie su cui è fissata sia effettivamente liscia e ben pulita, quindi fissarla nuovamente.

### FUNZIONAMENTO

Inserire il baccello del pisello dalla parte dello stelo tra i cilindri sgusciatori. Girare ripetutamente la manovella in senso orario fino a quando i piselli non verranno rimossi dal proprio baccello. I piselli sgusciati verranno accumulati all'interno dell'apposito recipiente sottostante, mentre i baccelli vuoti cadranno sul retro dei cilindri dove verranno raccolti in un recipiente appropriato – piatto, ciotola, ecc. (Fig. C).

Se il baccello dovesse bloccarsi all'interno dei cilindri durante la fase di sguscatura, non forzare mai la manovella ma ruotare in senso inverso e iniziare nuovamente l'operazione.

Se dello sporco dovesse attaccarsi ai cilindri durante la fase di sguscatura, pulirli bene sciacquandoli sotto acqua corrente (Fig. D).

### MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

Pulire lo sguscia piselli con un panno umido e sciacquare i cilindri sotto acqua corrente dopo ogni utilizzo; smontare la manovella se eccessivamente sporca e sciacquarla separatamente. Dopo il risciacquo, lasciare asciugare tutte le altre parti che compongono lo sguscia piselli. Durante il risciacquo non bagnare eccessivamente la ventosa; se ciò dovesse accadere, lasciare asciugare lo sguscia piselli accuratamente.

### GARANZIA 3 ANNI

A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i seguenti difetti:



- causati da un utilizzo improprio non compatibile con le Istruzioni per l'uso  
- causati da un urto, caduta o mal maneggiamento  
- causati da riparazioni non autorizzate, o alterazioni apportate al prodotto.  
In caso di reclamo giustificato contattare il proprio rivenditore o uno dei centri servizio; per l'elenco completo consultare il sito web [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## ES INSTRUCCIONES DE USO

Le felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, por favor, contacte con su proveedor o con Tescoma en [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## CARACTERÍSTICAS

La desgranadora de guisantes es excelente para desgranar guisantes fácil y rápidamente. Está fabricada de excelente plástico resistente y tiene una ventosa altamente efectiva para una fijación fácil y estable.

## DESCRIPCIÓN

- |                            |  |             |
|----------------------------|--|-------------|
| 1. Cilindros de desgranaje | 2. Tapa de los cilindros de desgranaje | 3. Mango    |
| 4. Mango del eje           | 5. Mango de la tuerca                  | 6. Depósito |
| 7. Mango de la ventosa     | 8. Ventosa                             |             |

## ANTES DEL PRIMER USO

Lavar cuidadosamente la desgranadora con agua corriente y secar antes del primer uso. No apto para lavavajillas.

## REPOSICIONAMIENTO DEL MANGO

La desgranadora de guisantes es apta para cocineros diestros y zurdos; para reposicionar el mango, desenroscar la tuerca e insertar el mango con el eje en el lado opuesto de la desgranadora (Fig. A).

## FIJAR UTILIZANDO LA VENTOSA

Colocar el borde redondo del depósito de la desgranadora justo en el borde de una superficie de trabajo lisa y limpia y mover el mango de la ventosa hacia usted (Fig. B). Si la ventosa de la desgranadora pierde su fijación durante el uso, comprobar si la superficie a la cual está adherida es lisa y está limpia y fijarla de nuevo.

## USO

Introducir la vaina de guisantes entre la superficie plana de los cilindros de desgranaje, con el extremo del tallo de la vaina de guisantes en primer lugar. Girar el mango de la desgranadora varias veces en el sentido de las agujas del reloj hasta que la vaina de guisantes esté desgranada. Los guisantes desgranados se acumulan en el depósito de la desgranadora, las vainas vacías salen por la parte de atrás de los cilindros a un recipiente que ud. debe colocar – un plato pequeño, un bol bajo, etc. (Fig. C).

Si la vaina se queda entre los cilindros mientras que desgrana, no aplicar fuerza, debe girar el mango brevemente hacia atrás.

Si la suciedad de las vainas de guisantes se adhiere a los cilindros mientras que desgrana una gran cantidad de guisantes, lavar los cilindros con agua corriente (Fig. D).

## MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

Limpiar la desgranadora con un paño húmedo y lavar los cilindros con agua corriente después de cada uso; desmontar el mango si está excesivamente sucio y lavar por separado. Dejar secar bien todas las piezas de la desgranadora después de lavarla. Durante el aclarado, no permita que se moje demasiado la parte inferior de la ventosa; si esto ocurre, dejar que la desgranadora se seque por completo.

## GARANTÍA DE 3 AÑOS

Un período de 3 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

En caso de queja justificada por favor contacte con su distribuidor o con el servicio técnico; para una lista por favor remitase a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessário contacte o seu revendedor ou a Tescoma em [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## CARACTERÍSTICAS

O descascador de ervilhas HANDY é excelente para fácil e rapidamente descascar ervilhas. É fabricado em plástico resistente e tem uma eficaz ventosa para uma fácil e estável aderência.

## DESCRIÇÃO

- |                            |                                     |                 |
|----------------------------|-------------------------------------|-----------------|
| 1. Cilindros descascadores | 2. Tapa dos cilindros descascadores | 3. Manivela     |
| 4. Eixo da manivela        | 5. Fecho da manivela                | 6. Reservatório |
| 7. Travão da ventosa       | 8. Ventosa                          |                 |

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lavar o descascador em água corrente e secar antes da primeira utilização. Não pode ir à máquina de lavar louça.

## REPOSICIONAR A MANIVELA

O descascador de ervilhas é adequado para pessoas destras ou canhotas. Para reposicionar a manivela, desaperte o fecho e insira a manivela com o eixo no lado oposto do descascador (Fig. A).

## PRENDER USANDO A VENTOSA

Coloque a borda redonda do reservatório do descascador na borda de uma superfície lisa e limpa e vire o travão da ventosa na sua direcção (Fig. B). Se a ventosa do descascador perder a sua firmeza durante a utilização, verifique se a superfície está de facto lisa e limpa e adira novamente.

## APLICAÇÃO

Coloque a vagem com o caule direccionado para os cilindros descascadores. Rode a manivela do descascador várias vezes no sentido dos ponteiros do relógio até que a vagem esteja descascada. As ervilhas descascadas irão ficar no reservatório do descascador, a casca sai na parte de trás dos cilindros para um recipiente – prato, taça, etc. (Fig. C).

Enquanto descasca, se a vagem ficar acumulada entre os cilindros, não aplique força, mas sim vire um pouco a manivela no sentido contrário.

Passe por água os cilindros, se qualquer resíduo ficar no cilindro enquanto está a descascar uma grande quantidade de vagens (Fig. D).

## MANUTENÇÃO E GUARDAR

Limpar o descascador com um pano húmido e passar por água os cilindros após cada utilização. Desmontar a manivela se estiver excessivamente sujo e lavá-lo separadamente. Deixar todas as partes do descascador a secar bem. Ao lavar, não deve entrar demasiada água por baixo da ventosa. Se assim acontecer, deixe o descascador a secar completamente.

## 3 ANOS DE GARANTIA

O período de garantia de 3 anos aplica-se a este produto desde a data da sua compra.

A garantia nunca cobre defeitos:

- derivados do uso improprio incompatível com as Instruções de utilização
- resultantes de um impacto, queda ou mau tratamento do produto
- devido a reparações ou alterações não autorizadas ao produto.

No caso de uma reclamação justificada, por favor contacte o seu revendedor ou a Tescoma, que poderá consultar em [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Gratulujemy zakupu produktu Tescoma oraz dziękujemy za zaufanie naszej firmie. W razie konieczności prosimy zwrócić się do sprzedawcy produktu lub bezpośrednio do firmy Tescoma za pośrednictwem [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## CHARAKTERYSTYKA

Łuskacz grochu HANDY jest znakomity do szybkiego i łatwego łuskania grochu. Wyprodukowany z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku. Posiada odpowiednią przysawkę ułatwiającą przymocowanie.

## OPIS

- |                       |                              |             |
|-----------------------|------------------------------|-------------|
| 1. Rolki łuskające    | 2. Pokrywa rolek łuskających | 3. Rękojeść |
| 4. Trzon rękojeści    | 5. Nakrętka rękojeści        | 6. Pojemnik |
| 7. Rękojeść przysawki | 8. Przysawka                 |             |

## PRZED PIERWszYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem łuskacz grochu należy dokładnie umyć pod bieżącą wodą i wysuszyć. Nie należy myć w zmywarce.

## PRZEŁOŻENIE UCHWYTU

Łuskacz grochu jest idealny dla osób lewo i praworęcznych. W celu przełożenia rękojeści należy odkręcić nakrętkę, a następnie trzon wraz z rękojeścią wsunąć z drugiej strony łupacza (rys. A).

## MONTAŻ PRZYSSAWKI

Okrągłą część pojemnika łuskacza należy docisnąć do gładkiego i czystego blatu kuchennego, natomiast rękojeść przysawki przesunąć w swoim kierunku (rys. B). W przypadku odłączenia się przysawki od powierzchni blatu, należy ponownie upewnić się czy blat kuchenny jest gładki i czysty i jeszcze raz przysać łuskacz.

## UŻYTKOWANIE

Strąki grochu należy wkładać między rolki przednią częścią strąku na płasko. Kilkakrotnie należy obrócić rękojeść łuskacza zgodnie z ruchem wskazówek zegara, w ten sposób groch zostanie wyluskany. Wyluskane owoce grochu zbierają się w pojemniku łuskacza, natomiast łupiny strąku wychodzą z tylniej części rolek wprost do przygotowanego wcześniej naczynia – małego talerzyka, niskiej miski itp. (rys. C).

Jeśli podczas łuskania dojdzie do zablokowania strąku między rolkami, nie należy kontynuować czynności z nadmierną siłą, wystarczy delikatnie obrócić rękojeść w przeciwnym kierunku. Jeśli podczas łuskania większej ilości grochu dojdzie do zanieczyszczenia rolek łuskacza należy oplukać je pod bieżącą wodą (rys. D).

## KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

Po każdym użyciu łuskacz grochu należy przetrzeć wilgotną ściereczką, a rolki łuskające umyć pod bieżącą wodą. W przypadku większego zanieczyszczenia należy zdemontować uchwyt i ponownie go oplukać. Po umyciu należy wszystkie części łuskacza pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Podczas mycia należy uważać, aby pod przysawkę nie dostała się zbyt duża ilość wody. W takim przypadku należy pozostawić łuskacz do ponownego wyschnięcia.

## GWARANCJA 3-LETNIA

Na produkt udzielana jest 3-letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją obsługi
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych. Wykaz dostępny jest na stronie [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## SK NÁVOD NA POUŽITIE

Blahoželáme k zakúpeniu výrobku Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenu našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## CHARAKTERISTIKA

Lúpačka hrášku HANDY je vynikajúca pre rýchle a ľahké lúpanie hrášku, je vyrobená z prvotriedneho odolného plastu, zabezpečená vysoko účinnou vákuovou prísavkou pre rýchle a stabilné uchytenie.

## POPIS

- |                     |                         |             |
|---------------------|-------------------------|-------------|
| 1. Lúpacie valce    | 2. Kryt lúpacích valcov | 3. Rukoväť  |
| 4. Hriadeľ rukoväte | 5. Matice rukoväte      | 6. Zásobník |
| 7. Rukoväť prísavky | 8. Prísavka             |             |

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím lúpačku hrášku dôkladne umyte pod tečúcou teplou vodou a osušte, neumývajte v umývačke.

## PREMIESTNENIE RUKOVÄTE

Lúpačka hrášku je vhodná pre pravákov aj ľavákov, pre premiestnenie rukoväte vyskrutkujte maticu a rukoväť s hriadeľom zasuňte do lúpačky z opačnej strany (obr. A).

## PRICHYTENIE PRÍSAVKOU

Gulatý okraj zásobníka lúpačky umiestnite tesne k okraju hladkej vyčistenej pracovnej plochy a rukoväť prísavky posuňte smerom k sebe (obr. B). V prípade, že sa prísavka lúpačky v priebehu použitia uvoľní, skontrolujte, či je plocha pre prichytenie hladká a čistá a lúpačku znovu prísajte.

## POUŽITIE

Hrašok vkladajte medzi lúpacie valce naplocho, zvýškom stopky dopredu. Niekoľkokrát otočte rukoväťou lúpačky v smere hodinových ručičiek a hrachový struk vylúpte. Vylúpané guľky hrášku sa zhromažďujú v zásobníku lúpačky, prázdné struky vychádzajú zo zadnej strany valcov do vopred pripravenej nádoby – malého taniera, nízkej misky apod. (obr. C).

V prípade, že v priebehu lúpania dôjde k zablokovaniu struku medzi valcami, nepoužívajte silu, ale pootočte rukoväťou krátko späť.

Pokiaľ v priebehu lúpania väčšieho množstva hrachu prilne na valcoch nečistoty z hrachových strukov, prepláchnite valce lúpačky pod tečúcou vodou (obr. D).

## ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

Po každom použití lúpačku utrite vlhkou utierkou a valce prepláchnite pod tečúcou vodou, v prípade väčšieho znečistenia demontujte rukoväť a opláchnite ju zvlášť. Po opláchnutí nechajte všetky časti lúpačky dobre uschnúť. Pri oplachovaní dbajte, aby sa do priestoru pod prísavkou nedostalo väčšie množstvo vody, pokiaľ sa tak stane, nechajte lúpačku dôkladne vyschnúť.

## 3 ROKY ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 3ročná záruka, ktorá začína dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- chyby boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Поздравляем с приобретением изделия Tescoma и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости, обращайтесь к своему продавцу или в компанию Tescoma посредством [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## ХАРАКТЕРИСТИКА

Очиститель гороха HANDY отлично подходит для быстрого и легкого очищения гороха, изготовлен из высококачественного прочного пластика, с высокоэффективной вакуумной присоской для быстрого и стабильного закрепления.

## ОПИСАНИЕ

- |                     |                             |          |
|---------------------|-----------------------------|----------|
| 1. Очищающие валики | 2. Крышка очищающих валиков | 3. Ручка |
| 4. Вал ручки        | 5. Гайка ручки              | 6. Лоток |
| 7. Ручка присоски   | 8. Присоска                 |          |

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием, тщательно вымойте очиститель гороха под проточной теплой водой и высушите, не мойте в посудомоечной машине.

## ПЕРЕМЕЩЕНИЕ РУЧКИ

Очиститель гороха подходит для праворуких и леворуких поваров, для перемещения ручки отвинтите гайку и ручку засуньте в очиститель с противоположной стороны (рис. А).

## ЗАКРЕПЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ПРИСОСКИ

Круглый край лотка очистителя разместите вплотную к краю гладкой и чистой рабочей поверхности и ручку присоски подвиньте по направлению к себе (рис. В). Если присоска отлепится во время использования, убедитесь, что рабочая поверхность гладка и чистая и прикрепите очиститель снова.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Гороховые стручки вставляйте между очищающими валиками плашмя, черенком вперед. Несколько раз поверните ручку очистителя по часовой стрелке и гороховый стручок очистите. Очищенный горох собирается в лотке очистителя, пустые стручки выпадают с задней стороны валиков в предварительно размещенный сосуд – маленькую тарелку, низкую миску и т. д. (рис. С).

В случае, если во время очищения стручок застрянет между валиками, не применяйте силу, а просто поверните ручку обратно.

Если во время очищения большого количества гороха к валикам прилипнет грязь со стручков, прополощите валики под проточной водой (рис. D).

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

После каждого использования, очиститель протрите влажной тряпкой, а валики прополощите под проточной водой, в случае более сильного загрязнения открутите ручку и вымойте ее отдельно. После мытья следите, чтобы под присоску не попала вода, в противном случае очиститель хорошо высушите.

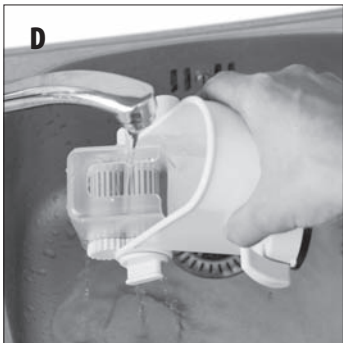
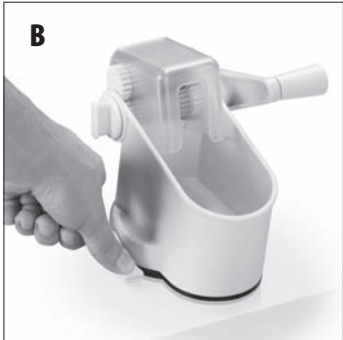
## ГАРАНТИЯ 3 ГОДА

На данный продукт распространяется гарантия 3 года от даты продажи.

Гарантия в принципе не распространяется на эти случаи:

- продукт был использован вопреки Инструкции по применению
- дефекты были вызваны ударом, падением или неправильным обращением
- на продукте проводились неавторизованный ремонт и изменения.

В случае обоснованных жалоб, пожалуйста, свяжитесь с Вашим дилером или любым сервисным центром, список которых можно найти на [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).



[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

designed by **tescoma** design protected



▶ || [www.tescoma.com/video/643620](http://www.tescoma.com/video/643620) ◀

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika  
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646  
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda  
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warszwna 14, Katowice, Polska  
Dowozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия  
Дистриб'ютор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса

Recipes / Recepty  
Ricette / Recetas / Receitas  
Przepisy / Recepty / Рецепты



**tescoma**<sup>®</sup>

**en** Green peas are not only a favourite delicacy, but also a very healthy ingredient excellent for making a number of tasty meals. Cooks and chefs all agree that freshly shelled peas are the best for cooking. They preserve the highest amount of vitamins, proteins, dietary fibre and precious minerals. We have prepared for you 9 original recipes for tasty meals from fresh peas that can be made even more easily and quickly when you use Pea sheller HANDY.

**cs** Nejenom oblíbená pochoutka, ale také velmi zdravá surovina vynikající pro přípravu celé řady chutných pokrmů, to je zelený hrášek. Kuchařky i kuchaři se shodují, že čerstvě loupaný hrášek je v kuchyni nejlepší. Uchovává si nejvyšší obsah vitamínů, bílkovin, vlákniny a cenných minerálních látek. Přichystali jsme pro vás 9 originálních receptů na chutné pokrmy z čerstvého hrášku, k jejichž snadné a rychlé přípravě skvěle přispěje Loupač hrášku HANDY.

**it** I piselli verdi non sono solo una leccornia, ma sono anche ingredienti molto salutari ideali per preparare una varietà di cibi gustosi. Cuochi e chef concordano che i piselli freschi sgusciati sono i migliori per cucinare. Essi mantengono il contenuto più alto di vitamine, proteine, fibre alimentari e preziosi sali minerali. Abbiamo selezionato per Voi 9 ricette originali per preparare cibi gustosi a base di piselli freschi che possono essere facilmente e velocemente sgusciati utilizzando lo Sguscia piselli HANDY.

**es** Los guisantes verdes no son sólo un alimento preciado, sino también un ingrediente muy saludable excelente para preparar un gran número de sabrosas comidas. Cocineros y chefs coinciden en que los guisantes frescos pelados son los mejores para cocinar. Conservan una gran cantidad de vitaminas, proteínas, fibra dietética y minerales preciosos. Hemos preparado para usted 9 recetas para cocinar comidas sabrosas con guisantes frescos que pueden ser aún más fáciles y rápidas si utiliza la Desgranadora de Guisantes HANDY.

**pt** As ervilhas não são apenas uma das iguarias favoritas, mas também um ingrediente muito saudável, excelente para fazer inúmeros pratos saborosos. Todos os chefs e cozinheiros concordam que as ervilhas frescas sem casca são as melhores para cozinhar. Elas preservam maior quantidade de vitaminas, proteínas, fibras alimentares e minerais preciosos. Preparamos para si, 9 originais receitas de saborosas refeições com ervilhas frescas que podem ser confeccionadas com mais facilidade e rapidez quando utilizar o Descascador de ervilhas HANDY.



**pl** Jest to nie tylko popularny przysmak, ale również bardzo zdrowy składnik, doskonale do przygotowywania najróżniejszych potraw - mowa o zielonym groszku. Kucharki oraz kucharze zgadzają się, że świeżo łuskany groch jest niezastąpiony w kuchni. Zawiera całą gamę witamin, białko, błonnik i cenne składniki mineralne. Przygotowaliśmy dla Państwa dziewięć oryginalnych przepisów na smaczne dania ze świeżym groszkiem w roli głównej, które łatwo i szybko przygotowują Państwo dzięki łuskaczowi grochu HANDY.

**sk** Nielen oblíbená pochůtka, ale tiež veľmi zdravá surovina vynikajúca na prípravu celej rady chutných pokrmov, to je zelený hrášok. Kuchárky aj kuchári sa zhodujú, že čerstvo lúpaný hrášok je v kuchyni najlepší. Uchováva si najvyšší obsah vitamínov, bielkovín, vlákniny a cenných minerálnych látok. Prichystali sme pre vás 9 originálnych receptov na chutné pokrmy z čerstvého hrášku, ku ktorých ľahkej a rýchlej príprave výborne prispéje Lúpač hrášku HANDY.

**ru** Не только популярный деликатес, но и очень здоровый вкусный продукт, идеальный для приготовления широкого выбора блюд, это - зеленый горошек. Повара и поварихи считают, что свежий очищенный горох лучше всего подходит для кухни. Он сохраняет наибольшее количество витаминов, белков, клетчатки и ценных минералов. Мы подготовили для вас девять оригинальных рецептов вкусных блюд из свежего горошка, с быстрым и легким приготовлением которых вам поможет очиститель гороха HANDY.



# tip

The reservoir of Pea sheller HANDY will accommodate about 250 g of freshly shelled peas.

Zásobník loupače hrášku HANDY má objem přibližně 250 g čerstvě loupaného hrášku.

Il recipiente dello Sguscia piselli HANDY può contenere fino a 250 g di piselli freschi sgusciati.

El depósito de la Desgranadora de guisantes HANDY tiene una capacidad de unos 250 g de guisantes frescos pelados.

O reservatório do Descascador de ervilhas HANDY, tem capacidade para cerca de 250 g de ervilhas frescas.

Zasobnik łuskacza grochu HANDY ma pojemność około 250 g świeżo wyluskanego grochu.

Zásobník lúpača hrášku HANDY má objem približne 250 g čerstvo olúpaného hrášku.

Лоток очистителя гороха HANDY имеет объем для около 250 г свежего очищенного гороха.



250 g

designed by **tescoma** design protected

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)



Peas in salty water  
Hrášek ve slaném nálevu  
Piselli in acqua salata  
Guisantes en agua salada  
Ervilhas em água salgada  
Groch w słonej zalewie  
Hrášok v slanom náleve  
Горox в рассоле



## Peas in salty water

en

**Ingredients:** 1 kg freshly shelled peas, 250 g salt

**Recipe:** Simmer the peas for seven to eight minutes in plenty of water, strain and thoroughly rinse with cold water. Mix the peas with salt, pour them into preserving jars and pour boiled water just below the rim. Seal with lids and store in a cool place.

## Hrášek ve slaném nálevu

cs

**Ingredience:** 1 kg čerstvě loupaného hrášku, 250 g soli

**Postup:** Hrášek povařte 7-8 minut v dostatečném množství vody, sceďte a důkladně propláchněte studenou vodou. Promíchejte se solí, nasypete do zavařovacích skleniček a zalijte těsně pod okraj převařenou vodou. Uzavřete víčky a uložte na chladném místě.

## Piselli in acqua salata

it

**Ingredienti:** 1 kg di piselli freschi sgusciati, 250 g di sale

**Ricetta:** Cuocere a fuoco lento i piselli da sette a otto minuti in acqua, scolare e sciacquare sotto acqua corrente fredda. Mescolare i piselli con il sale, travasarli in barattoli per conserve e versare all'interno dell'acqua calda appena sotto il bordo. Sigillare i barattoli con i coperchi e conservare in un luogo fresco.

## Guisantes en agua salada

es

**Ingredientes:** 1 kg de guisantes frescos pelados, 250 g de sal

**Receta:** Cocinar a fuego lento los guisantes durante siete u ocho minutos en abundante agua, escurrir y enjuagar con agua fría. Mezclar los guisantes con sal, ponerlos en tarros de conserva y verter en ellos agua hirviendo hasta justo debajo del borde. Cerrar los tarros con sus tapas y guardarlos en un lugar frío.

## Ervilhas em água salgada

pt

**Ingredientes:** 1 kg de ervilhas frescas descascadas, 250 g sal

**Receita:** Cozer as ervilhas durante sete a oito minutos em água abundante, coar e lavar muito bem as ervilhas em água fria. Misturar as ervilhas com o sal, colocar em frascos e colocar a água fervida por cima até ao bordo. Fechar e guardar num local fresco.

## Groch w słonej zalewie

pl

**Składniki:** 1 kg świeżo wyłuskanego grochu, 250 g soli

**Przygotowanie:** Groch należy gotować przez ok. 7-8 minut w odpowiedniej ilości wody, następnie należy go odcedzić oraz opłukać zimną wodą. Wymieszać z solą, przełożyć do słoików z nakrętką i po brzegi zalać przegotowaną wodą. Zamknąć i odłożyć w chłodne miejsce.

## Hrášok v slanom náleve

sk

**Ingrediencie:** 1 kg čerstvo lúpaného hrášku, 250 g soli

**Postup:** Hrášok povarte 7-8 minút v dostatočnom množstve vody, sceďte a dôkladne prepláchnite studenou vodou. Premiešajte so soľou, nasypete do zaváracích pohárov a zalejte tesne pod okraj prevarenou vodou. Uzatvorte viečka a uložte na chladnom mieste.

## Горох в рассоле

ru

**Ингредиенты:** 1 кг очищенного свежего горошка, 250 г соли

**Приготовление:** отварите горох 7-8 минут в достаточном количестве воды, процедите и тщательно промойте холодной водой. Смешайте с солью, насыпьте в банки и залейте до краев кипяченой водой. Закройте крышками и поместите в прохладное место.

Peas in sweet-sour preserve

Zavařovaný hrášek ve sladkokyselém nálevu

Composta di piselli in agrodolce

Guisantes en conserva agridulce

Ervilhas agridoce em conserva

Gotowany groszek w słodkokwaśniej zalewie

Zaváraný hrášok v sladkokyslom náleve

Маринованный горошек

в сладко-кислом маринаде





## Peas in sweet-sour preserve

en

**Ingredients:** 1 kg freshly shelled peas. **Preserve:** 1 l water, 1.5 dl vinegar, 70 g sugar, 25 g salt

**Recipe:** Boil the shelled peas for about 5 minutes in moderately salted water. Strain and thoroughly rinse with cold water. Pour the peas into preserving jars and pour in the hot preserve. Sterilise for 40 minutes at 80 °C.

## Zavařovaný hrášek ve sladkokyselém nálevu

cs

**Ingredience:** 1 kg čerstvě loupaného hrášku. **Nálev:** 1 l vody, 1,5 dl octa, 70 g cukru, 25 g soli

**Postup:** Loupaný hrášek vařte cca 5 minut v mírně osolené vodě. Scedte a důkladně propláchněte studenou vodou. Nasypte do zavařovacích sklenic a zalijte připraveným horkým nálevem. Sterilujte 40 minut při 80 °C.

## Composta di piselli in agrodolce

it

**Ingredienti:** 1 kg di piselli freschi sgusciati

**Confettura:** 1 l di acqua, 1,5 dl di aceto, 70 g di zucchero, 25 g di sale

**Ricetta:** Bollire i piselli sgusciati per circa 5 minuti in acqua moderatamente salata. Scolare e sciacquare accuratamente sotto acqua corrente fredda. Travasare i piselli in barattoli da conserva quindi versare sopra la composta calda. Sterilizzare per circa 40 minuti a 80°C.

## Guisantes en conserva agrídulce

es

**Ingredientes:** 1 kg de guisantes frescos pelados.

**Conserva:** 1 l de agua, 1,5 dl de vinagre, 70 g de azúcar, 25 g de sal

**Receta:** Hervir los guisantes pelados durante unos 5 minutos en agua moderadamente salada. Escurrir y enjuagar con agua fría. Poner los guisantes en tarros de conserva y verter en ellos la mezcla para la conserva caliente. Esterilizar durante 40 minutos a 80 °C.

## Ervilhas agridoce em conserva

pt

**Ingredientes:** 1 kg de ervilhas frescas descascadas

**Conserva:** 1 l água, 1,5 dl vinagre, 70 g açúcar, 25 g sal

**Receita:** Ferver as ervilhas cerca de 5 minutos em água e sal moderado. Coar e lavar muito bem as ervilhas em água fria. Colocar as ervilhas nos frascos e colocar o líquido quente para a conserva. Esterilizar durante 40 minutos a 80 °C.

## Gotowany groszek w słodkokwaśniej zalewie

pl

**Składniki:** 1kg świeżo wyłuskanego grochu. Zalewa: 1l wody, 1,5 dl octu, 70 g cukru, 25 g soli

**Przygotowanie:** Wyłuskany groszek należy gotować przez około 5 minut w lekko osolonej wodzie. Następnie należy go odcedzić i dokładnie opłukać pod zimną wodą. Przełożyć do wcześniej przygotowanych słoików i zalać gorącą zalewą. Należy pasteryzować przez 40 minut w 80 °C.

## Zaváraný hrášok v sladkokyslom náleve

sk

**Ingrediencie:** 1 kg čerstvo lúpaného hrášku. Nálev: 1 l vody, 1,5 dl octu, 70 g cukru, 25 g soli

**Postup:** Lúpaný hrášok varte cca 5 minút v mierne osolenej vode. Scedte a dôkladne prepláchnite studenou vodou. Nasypte do zaváracích pohárov a zalejte pripraveným horúcim nálevom. Sterilizujte 40 minút pri 80 °C.

## Маринованный горошек в сладко-кислом маринаде

ru

**Ингредиенты:** 1 кг очищенного свежего гороха

**Маринад:** 1 литр воды, 1,5 дл уксуса, 70 г сахара, 25 г соли

**Приготовление:** очищенный горох отварите около 5 минут в слегка подсоленной воде. Слейте воду и тщательно промойте холодной водой. Насыпьте в банки и залейте подготовленным горячим рассолом. Стерилизуйте 40 минут при 80°C.



Green peas with peppermint

Zelený hrášek s mátou

Piselli verdi con menta

Guisantes verdes con menta

Ervilhas com hortelã

Zielony groszek z miętą

Zelený hrášok s mäťou

Зеленый горошек с мятой





## Green peas with peppermint

en

**Ingredients (serves 4): 400 g freshly shelled peas, 4 shallots, 4 tbsp olive oil, 2 tbsp soy sauce, a handful of peppermint**

**Recipe:** Fry sliced shallots until translucent. Add the peas and stir for about 2 minutes; then add a few drops of soy sauce. Put into a dish, add peppermint, mix and serve immediately. This is a green delicacy full of vitamins!

## Zelený hrášek s mátou

cs

**Ingredience (4 porce): 400 g čerstvě loupaného hrášku, 4 šalotky, 4 lžíce olivového oleje, 2 lžíce sójové omáčky, hrst máty**

**Postup:** Na oleji nechte zesklovatět nakrájenou šalotku. Přidejte hrášek a míchejte přibližně 2 minuty, zakápněte sójovou omáčkou. Dejte na misku, přidejte mátu, promíchejte a ihned podávejte. Zelená delikatesa plná vitamínů!

## Piselli verdi con menta

it

**Ingredienti (per 4 persone): 400 g di piselli freschi sgusciati, 4 scalogni, 4 cucchiari di olio d'oliva, 2 cucchiari di salsa di soia, una manciata di menta**

**Ricetta:** Soffriggere gli scalogni tritati. Aggiungere i piselli e mescolare per circa 2 minuti; poi aggiungere alcune gocce di salsa di soia. Impiattare, aggiungere la menta, amalgamare e servire immediatamente. Questa è una vera e propria leccornia ricca di vitamine.

## Guisantes verdes con menta

es

**Ingredientes (4 raciones): 400 g de guisantes verdes pelados, 4 chalotas, 4 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de salsa de soja, unas hojas de menta**

**Receta:** Freír las chalotas en rodajas hasta que estén transparentes. Añadir los guisantes y remover durante unos 2 minutos; después añadir unas gotas de salsa de soja. Colocar en un plato, poner la menta, mezclar y servir inmediatamente. Esto es un manjar verde lleno de vitaminas!

## Ervilhas com hortelã

pt

**Ingredientes (4 pessoas):** 400 g de ervilhas frescas descascadas, 4 cebolas, 4 colheres de sopa de azeite, 2 colheres de sopa de molho de soja, um punhado de hortelã

**Receita:** Fritar as cebolas até ficarem transparentes. Adicionar as ervilhas e mexer durante 2 minutos, depois acrescentar algumas gotas de molho de soja. Colocar num prato de servir, adicionar a hortelã, mexer e servir de imediato. Este prato é uma iguaria cheia de vitaminas!

## Zielony groszek z miętą

pl

**Składniki (4 porcje):** 400 g świeżo wyluskanego grochu, 4 szalotki, 4 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki sosu sojowego, garść mięty

**Przygotowanie:** Na oliwie z oliwek należy zeszklić pokrojoną wcześniej szalotkę. Należy dodać groszek i mieszać przez ok. 2 minuty. Na koniec polać sosem sojowym. Przełożyć do miski, dodać miętę, a następnie wymieszać. Danie jest gotowe do podania. Zielony przysmak pełen witamin!

## Zelený hrášok s mäťou

sk

**Ingrediencie (4 porcie):** 400 g čerstvo lúpaného hrášku, 4 šalotky, 4 lyžice olivového oleja, 2 lyžice sójovej omáčky, hrst mäty

**Postup:** Na oleji nechajte zosklovatieť nakrájanú šalotku. Pridajte hrášok a miešajte približne 2 minúty, pokvapkajte sójovou omáčkou. Dajte na misku, pridajte mäťu, premiešajte a ihneď podávajte. Zelená delikatesa plná vitamínov!

## Зеленый горошек с мятой

ru

**Ингредиенты (4 порции):** 400 г очищенного свежего гороха, 4 лука-шалота, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки соевого соуса, горсть мяты

**Приготовление:** на масле припустите лук до прозрачного цвета. Добавьте горошек и перемешивайте около 2 минут, влейте немного соевого соуса. Положите в миску, добавьте мяту, перемешайте и сразу подавайте. Зеленый деликатес полон витаминов!

Homemade pea soup  
Domáci hrachová polévka  
Zuppa di piselli fatta in casa  
Sopa casera de guisantes  
Sopa de ervilhas caseira  
Domowa zupa grochowa  
Domáca hrachová polievka  
Домашний гороховый суп



## Homemade pea soup

en

**Ingredients (serves 4): 500 g freshly shelled peas, 800 ml vegetable stock, 4 tbsp vegetable oil, 1 large potato, 1 leek, 200 g smoked meat, bacon or ham, 1 tbsp sugar, a pinch of salt and a pinch of ground black pepper**

**Recipe:** Cut the cleaned leek and peeled tomatoes and roast them in oil. Add the peas, pour in the stock and simmer for 15 minutes. Chop the smoked meat or bacon or ham in a food processor, add the boiled peas and mix everything well in the food processor. Season with sugar, salt and black pepper. Before serving, garnish the soup with some smoked meat, bacon or ham previously roasted on a pan.

## Domáci hrachová polévka

cs

**Ingredience (4 porce): 500 g čerstvě loupaného hrášku, 800 ml zeleninového vývaru, 4 lžíce rostlinného oleje, 1 větší brambora, 1 pórek, 200 g uzeného masa, anglické slaniny nebo šunka, 1 polévková lžíce cukru, špetka soli a mletého černého pepře**

**Postup:** Očištěný pórek a oloupané brambory nakrájejte a orestujte na oleji. Přidejte hrášek, zalijte vývarem a vařte 15 minut. V mixéru nasekejte uzené maso nebo anglickou slaninu či šunku, přidejte uvařený hrášek a vše společně důkladně rozmixujte. Dochutěte cukrem, solí a pepřem. Před podáváním polévku ozdobte trochou uzeného masa, anglickou slaninou nebo šunkou, které předem orestujte na pánvi.

## Zuppa di piselli fatta in casa

it

**Ingredienti (per 4 persone): 500 g di piselli freschi sgusciati, 800 ml di brodo vegetale, 4 cucchiai di olio vegetale, 1 patata grande, 1 porro, 200 g di carne affumicata, pancetta o prosciutto, 1 cucchiaio di zucchero, un pizzico di sale ed un pizzico di pepe nero macinato**

**Ricetta:** Tagliare il porro pulito ed i pomodori pelati, quindi cuocerli in olio. Aggiungere i piselli, versarli nel brodo vegetale e cuocere a fuoco lento per 15 minuti. Tritare la carne affumicata, pancetta o prosciutto con il mixer, aggiungere i piselli bolliti e mescolare per bene il tutto nel mixer. Condire con zucchero, sale e pepe nero. Prima di servire, guarnire la zuppa con un pò di carne affumicata, pancetta o prosciutto precedentemente passati in padella.

## Sopa casera de guisantes

es

**Ingredientes (4 raciones):** 500 g de guisantes frescos pelados, 800 ml de caldo de verduras, 4 cucharadas de aceite vegetal, 1 patata grande, 1 puerro, 200 g de carne ahumada, bacon o jamón, 1 cucharada de azúcar, una pizca de sal y una pizca de pimienta negra molida

**Receta:** Cortar el puerro limpio y los tomates pelados y sofreír en el aceite. Añadir los guisantes, verter el caldo de verduras y cocinar a fuego lento durante 15 minutos. Picar la carne ahumada, el bacon o el jamón, añadir los guisantes cocidos y triturar todo bien con la batidora. Sazonar con azúcar, sal y pimienta negra. Antes de servir, adornar la sopa con un poco de carne ahumada, bacon o jamón previamente sofritos en una sartén.

## Sopa de ervilhas caseira

pt

**Ingredientes (4 pessoas):** 500 g de ervilhas frescas descascadas, 800 ml caldo de legumes, 4 colheres de sopa de óleo vegetal, 1 batata grande, 1 alho francês, 200 g carne fumada, bacon ou presunto, 1 colher de sopa de açúcar, uma pitada de sal e uma pitada de pimenta preta moída

**Receita:** Cortar o alho francês depois de limpo, pelar os tomates e refogar em azeite. Acrescentar as ervilhas, colocar o caldo por cima e deixar cozinhar durante 15 minutos. Picar a carne fumada, o bacon ou o presunto, adicionar as ervilhas cozidas, triturar tudo muito com a varinha mágica. Temperar com o açúcar, sal e pimenta preta. Antes de servir, decorar a sopa com um pouco de carne fumada, bacon ou presunto previamente salteado.

## Domowa zupa grochowa

pl

**Składniki (4 porcje):** 500g świeżo wytuskanego grochu, 800 ml wywaru warzywnego, 4 łyżki oleju roślinnego, 1 większy ziemniak, 1 por, 200 g mięsa wędzonego, boczek lub szynka, 1 duża łyżka cukru, szczypta soli oraz szczypta mielonego czarnego pieprzu

**Przygotowanie:** Oczyszczony por oraz obrane wcześniej ziemniaki należy pokroić i podsmażyć na

oleju. Następnie należy dodać groszek, wlać bulion i gotować przez 15 minut. W mikserze należy rozdrobnić wędzone mięso, boczek lub szynkę, dodać ugotowany groszek, po czym wszystko razem dobrze zmiksować. Doprawić cukrem, solą i pieprzem. Przed podaniem zupełnie ozdobić odrobiną mięsa wędzonego, boczkiem lub szynką, które wcześniej należy podsmażyć.

## Domáca hrachová polievka

sk

**Ingrediencie (4 porcie): 500 g čerstvo lúpaného hrášku, 800 ml zeleninového vývaru, 4 lyžice rastlinného oleja, 1 väčší zemiak, 1 pór, 200 g údeného mäsa, anglickej slaniny alebo šunky, 1 polievková lyžica cukru, štipka soli a mletého čierneho korenia**

**Postup:** Očistený pór a očistený zemiak nakrájajte a restujte na oleji. Pridajte hrášok, zalejte vývarom a varte 15 minút. V mixéri nasekajte údené mäso alebo anglickú slaninu či šunku, pridajte uvarený hrášok a všetko spolu dôkladne rozmixujte. Dochuťte cukrom, soľou a korením. Pred podávaním polievku ozdobte trochu údeného mäsa, anglickou slaninou alebo šunkou, ktoré vopred orestujte na panvici.

## Домашний гороховый суп

ru

**Ингредиенты (4 порции): 500 г очищенного свежего гороха, 800 мл овощного бульона, 4 столовые ложки растительного масла, 1 большая картофелина, 1 лук-порей, 200 г копченого мяса, английского бекона или ветчины, 1 столовая ложка сахара, щепотка соли и щепотка молотого черного перца**

**Приготовление:** очищенный лук-порей и очищенный картофель нарежьте и обжарьте в масле. Добавьте горошек, залейте бульоном и варите 15 минут. В блендере измельчите копченое мясо, бекон или ветчину, добавьте вареный горох и все вместе тщательно перемешайте. Приправьте сахаром, солью и перцем. Перед подачей на стол, украсьте копченым мясом, беконом или ветчиной, обжаренными до хрустящей корочки.



Homemade mashed peas

Domáci hrachová kaše

Purè di piselli fatto in casa

Puré casero de guisantes

Puré de ervilhas caseiro

Domowa kasza grochowa

Domáca hrachová kaša

Домашняя гороховая каша



## Homemade mashed peas

en

**Ingredients (serves 4): 500 g freshly shelled peas, a handful of finely cut leek, 4 slices of bacon, a cup of sour cream, a pinch of salt and white pepper**

**Recipe:** Boil the shelled peas while constantly stirring for 5 to 10 minutes in a little water (about 6 tablespoons). Mix the boiled peas with cream, briefly warm up then add salt and pepper. Cut the bacon into cubes and roast it. Gradually blend in the leek and bacon into the mashed peas and serve as a rich side dish with meat.

## Domácí hrachová kaše

cs

**Ingredience (4 porce): 500 g čerstvě loupaného hrášku, hrstka jemně krájeného pórků, 4 plátky anglické slaniny, 1 šálek zakysané smetany, špetka soli a bílého pepře**

**Postup:** Loupaný hrášek vařte za stálého míchání 5 až 10 minut v troše vody (cca 6 lžic). Uvařený hrášek rozmixujte se smetanou, krátce prohřejte, přidejte sůl a pepř. Slaninu nakrájejte na kostičky a orestujte. Do hráškové kaše postupně vmíchejte pórek a anglickou slaninu a podávejte jako vydatnou přílohu k masu.

## Purè di piselli fatto in casa

it

**Ingredienti (per 4 persone): 500 g di piselli freschi sgusciati, una manciata di porro finemente tritato, 4 fette di pancetta, una tazza di panna acida, un pizzico di sale e pepe bianco**

**Ricetta:** Bollire i piselli sgusciati in un pò d'acqua calda (circa 6 cucchiaini) mescolandoli continuamente da 5 a 10 minuti. Mescolare i piselli bolliti con la panna, cuocere a fuoco lento ed aggiungere sale e pepe. Tagliare la pancetta a cubetti e soffriggerla. Mescolare gradualmente il purè di piselli aggiungendo il porro e la pancetta e servire come un ricco contorno da abbinare alla carne.

## Puré casero de guisantes

es

**Ingredientes (4 raciones):** 500 g de guisantes frescos pelados, un poco de puerro cortado muy fino, 4 rodajas de bacon, una taza de nata agria, una pizca de sal y pimienta blanca.

**Receta:** Hervir los guisantes pelados en poca agua (unas 6 cucharadas) removiendo constantemente entre 5 y 10 minutos. Mezclar los guisantes cocidos con la nata, calentar brevemente y añadir sal y pimienta. Cortar el bacon en dados y sofreírlo. Poco a poco mezclar el puerro y el bacon con el puré de guisantes y servir como un rico plato con carne.

## Puré de ervilhas caseiro

pt

**Ingredientes (4 pessoas):** 500 g de ervilhas frescas descascadas, um punhado de tiras finas de alho francês, 4 fatias de bacon, uma chávena de natas, uma pitada de sal e de pimenta branca

**Receita:** Cozer as ervilhas em pouca água (cerca de 6 colheres de sopa) durante 5 a 10 minutos mexendo sempre. Misturar as ervilhas cozidas com as natas, aquecê-las brevemente e adicionar sal e pimenta. Cortar o bacon em cubos e saltear. Gradualmente envolver o alho francês e o bacon com o puré de ervilhas. Servir como acompanhamento com carne.

## Domowa kasza grochowa

pl

**Składniki (4 porcje):** 500 g świeżo wyluskanego grochu, garść drobno pokrojonego poru, 4 plastry boczku, 1 szklanka kwaśnej śmietany, szczypta soli i białego pieprzu

**Przygotowanie:** Wyluskany groszek należy gotować, stale mieszając, przez ok. 5-10 minut w małej ilości wody (ok. 6 łyżek). Ugotowany groszek należy zmiksować ze śmietaną, lekko zagotować, dodać sól i pieprz. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć. Do kaszy grochowej stopniowo należy dodawać por i boczek. Podawać jako dodatek do mięs.

## Domáca hrachová kaša

sk

**Ingrediencie (4 porcie):** 500 g čerstvo olúpaného hrášku, hrstka jemno krájaného póru, 4 plátky anglickej slaniny, 1 hrnček kyslej smotany, štipka soli a bieleho korenia

**Postup:** Lúpaný hrášok varte za stáleho miešania 5 až 10 minút v troche vody (cca 6 lyžíc). Uvarený hrášok rozmixujte so smotanou, krátko prehrejte, pridajte soľ a korenie. Slaninu nakrájajte na kocky a restujte. Do hráškovej kaše postupne vmiešajte pór a anglickú slaninu a podávajte ako výdatnú prílohu k mäsu.

## Домашняя гороховая каша

ru

**Ингредиенты (4 порции):** 500 г очищенного свежего горошка, горсть мелко нарезанного лука-порея, 4 ломтика английского бекона, 1 стакан сметаны, щепотка соли и белого перца

**Приготовление:** отварите очищенный горох, помешивая, 5-10 минут в небольшом количестве воды (около 6 столовых ложек). Вареный горох смешайте со сметаной, прогрейте, добавьте соль и перец. Бекон нарежьте кубиками и обжарьте. В гороховую кашу постепенно вмешайте лук-порея и бекон и подавайте как гарнир к мясу.

Italian pea risotto

Italské hráškové rizoto

Risotto di piselli all'italiana

Risotto de guisantes italiano

Risoto de ervilhas italiano

Włoskie risotto z grochem

Talianske hráškové rizoto

Итальянское гороховое ризотто



## Italian pea risotto

en

**Ingredients (serves 4): 250 g shelled peas, 750 ml chicken stock, 1 dl dry white wine, 140 g round-grain rice (ideally Arborio), a cup of sliced shallots, 150 g grated parmesan-type cheese, 1 tbsp butter, 3 tbsp oil, a pinch of white pepper, a handful of garden cress and some chives to garnish**

**Recipe:** Roast sliced shallots in a pan with oil and butter, add well-rinsed rice, pour in wine and chicken stock and boil the rice, stirring it constantly. Cook the peas separately and purée one half of the amount in a food processor. Add the boiled peas, the purée and some of the garden cress to the rice in the pan. Finally mix in the grated parmesan and season with the white pepper. Garnish with the chives and the remaining garden cress before serving.

## Italské hráškové rizoto

cs

**Ingredience (4porce): 250 g loupaného hrášku, 750 ml kuřecího vývaru, 1 dl suchého bílého vína, 140 g kulatozrné rýže (nejlépe Arborio), 1 šálek krájené šalotky, 150 g strouhaného sýra typu parmezán, 1 lžice másla, 3 lžice oleje, špetka bílého pepře, hrstka řeřichy a trocha pažitky na ozdobení**

**Postup:** Na oleji s máslem orestujte v pánvi krájenou šalotku, přidejte dobře propláchnutou rýži, zalijte vínem a kuřecím vývarem a za stálého míchání rýži uvařte. Hrášek uvařte samostatně a z jeho poloviny připravte v mixéru pyré. Do pánve přidejte k rýži uvařený hrášek, hráškové pyré a část řeřichy. Nakonec vmíchejte strouhaný parmezán a dochutte bílým pepřem. Před podáváním ozdobte pažitkou a zbytkem řeřichy.





## Risotto di piselli all'italiana

it

**Ingredienti (per 4 persone):** 250 g di piselli sgusciati, 750 ml di brodo di gallina, 1 dl di vino bianco secco, 140 g di riso a chicchi grandi (preferibilmente riso Arborio), una tazza di scalogni tritati, 150 g di formaggio parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di burro, 3 cucchiaini di olio, un pizzico di pepe bianco, una manciata di crescione ed erba cipollina per guarnire

**Ricetta:** Soffriggere gli scalogni tritati in una padella con olio e burro, aggiungere il riso, versare il vino ed il brodo di gallina quindi cuocere il riso mescolandolo costantemente. Cuocere i piselli separatamente e passare una metà di essi con il mixer. Aggiungere i piselli bolliti, il passato ed un pò di crescione nella padella. Alla fine aggiungere il formaggio parmigiano grattugiato e condire con pepe bianco. Guarnire con erba cipollina e il restante crescione prima di servire.



## Risotto de guisantes italiano

es

**Ingredientes (4 raciones):** 250 g de guisantes pelados, 750 ml de caldo de pollo, 1 dl de vino blanco seco, 140 g de arroz de grano redondo (ideal Arborio), una taza de chalotas a rodajas, 150 g de queso parmesano rallado, 1 cucharada de mantequilla, 3 cucharadas de aceite, una pizca de pimienta blanca, un puñado de mastuerzo y un poco de cebollino para adornar

**Receta:** Sofreír las chalotas en rodajas en una sartén con el aceite y la mantequilla, añadir el arroz bien escurrido, verter el vino y el caldo de pollo y hervir el arroz, removiendo constantemente. Cocinar los guisantes por separado y triturar la mitad con la batidora. Añadir los guisantes cocidos, el puré y un poco de mastuerzo al arroz de la sartén. Finalmente mezclar con el queso parmesano rallado y sazonar con la pimienta blanca. Adornar con el cebollino y con el mastuerzo restante antes de servir.

## Risoto de ervilhas italiano

pt

**Ingredientes (4 pessoas):** 250 g de ervilhas descascadas, 750 ml caldo de galinha, 1 dl vinho branco seco, 140 g arroz de grão redondo (ideal para risotos), uma chávena de cebolas às rodelas, 150 g queijo tipo parmesão ralado, 1 colher de sopa de manteiga, 3 colheres de sopa de azeite, uma pitada de pimenta branca, um punhado de agrião e cebolinho para decorar

**Receita:** Refogar a cebola em azeite e manteiga num tacho, adicionar o arroz lavado e escorrido, colocar o vinho e o caldo de galinha e cozer o arroz mexendo constantemente. Cozer as ervilhas em separado e com uma varinha mágica transformar em puré metade delas. Adicionar ao tacho com o arroz as ervilhas cozidas, o puré de ervilhas e uma parte do agrião. Por fim misturar o parmesão ralado e temperar com pimenta branca. Antes de servir, decorar com o cebolinho e o restante agrião.

## Włoskie risotto z grochem

pl

**Składniki (4 porcje):** 250 g łuskanego grochu, 750 ml wywaru z rosółu, 1 dl wytrawnego białego wina, 140 g okrągłego ryżu (najlepiej Arborio), 1 szklanka pokrojonej szalotki, 150 g tartego sera typu parmezan, 1 łyżka masła, 3 łyżki oleju, szczypta białego pieprzu, garść rzeżuchy, pietruszka do ozdobienia

**Przygotowanie:** Na patelni z olejem i masłem należy podsmażyć pokrojoną szalotkę, dodać dobrze wypłukany ryż, wino, wywar z rosółu i całość ugotować stale mieszając. Groszek należy ugotować oddzielnie i z połowy przygotować puree. Na patelni z ryżem należy dodać ugotowany groszek, puree z grochu, część rzeżuchy. Na koniec należy dodać tarty parmezan, przyprawić białym pieprzem. Przed podaniem ozdobić pieruszką i resztą rzeżuchy.



## Talianske hráškové rizoto

sk

**Ingrediencie (4porcie):** 250 g lúpaného hrášku, 750 ml kuracieho vývaru, 1 dl suchého bieleho vína, 140 g gulatozrnnej ryže (najlepšie Arborio), 1 hrnček krájanej šalotky, 150 g strúhaného syra typu parmezán, 1 lyžica masla, 3 lyžice oleja, štipka bieleho korenia, hŕstka žeruchy a trocha pažitky na ozdobenie

**Postup:** Na oleji s maslom restujte na panvici nakrájanú šalotku, pridajte dobre prepláchnutú ryžu, zalejte vínom a kuracím vývarom a za stáleho miešania ryžu uvarte. Hrášok uvarte samostatne a z jeho polovice pripravte v mixéri pyré. Do panvice pridajte k ryži uvarený hrášok, hráškové pyré a časť žeruchy. Nakoniec vmiešajte nastrúhaný parmezán a dochuťte bielym korením. Pred podávaním ozdobte pažitkou a zvyškom žeruchy.

## Итальянское гороховое ризотто

ru

**Ингредиенты (4 порции):** 250 г очищенного горошка, 750 мл куриного бульона, 1 дл сухого белого вина, 140 г риса (лучше Арборио), 1 чашка нарезанного лука-шалота, 150 г тертого сыра пармезан, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 столовые ложки подсолнечного масла, щепотка белого перца, горсть кресс-салата и немного зеленого лука для украшения

**Приготовление:** в сковороде с растительным и сливочным маслом обжарьте нарезанный лук-шалот, добавьте хорошо промытый рис, залейте вином и куриным бульоном, отварите рис при постоянном помешивании. Отдельно отварите горох, из половины гороха приготовьте в блендере пюре. В сковороду с рисом добавьте вареный горох, гороховое пюре, и часть кресс-салата. Наконец добавьте тертый пармезан, приправьте белым перцем. Перед подачей на стол, украсьте зеленым луком и оставшимся кресс-салатом.



Pouches with pea purée

Nudlové taštičky s hráškovým pyré

Panzerotti con purè di piselli

Rollos con puré de guisantes

Rissóis com puré de ervilha

Pierogi z puree z grochu

Rezancové taštičky s hráškovým pyré

Вареники с гороховым пюре



## Pouches with pea purée

en

**Ingredients (serves 4): 250 g freshly shelled peas, 100 g shallots, 300 g coarsely ground flour, 200 ml cream, 4 eggs, 50 g butter, 1 tbsp vegetable oil, 500 g carrots, 200 g potatoes for puréeing, a pinch of salt and a pinch of pepper, a handful of pea shoots**

**Recipe:** Knead the flour, eggs and oil into dough, wrap in shrink foil and leave to rest for at least two hours in the refrigerator. Fry the shallots with butter until translucent, add the green peas and cream and simmer briefly; then mix everything in a food processor and then push through a sieve. Roll the dough, cut it and fill each piece with the pea purée. Carefully close the pouches and simmer them for 3 minutes in boiling salted water. Peel the potatoes, boil them and use them to make a well seasoned creamy purée. Clean the carrots and make fresh juice in a juicer. Leave the juice from the carrot to reduce to one half by simmering it in a pot, add salt and lighten it with cold fresh butter. Serve the purée on plates, put the boiled pouches on top of the purée, whisk and pour the carrot sauce on top and decorate with the pea shoots.

## Nudlové taštičky s hráškovým pyré

cs

**Ingredience (4 porce): 250 g čerstvě loupaného hrášku, 100 g šalotky, 300 g hrubé mouky, 200 ml smetany, 4 vejce, 50 g másla, 1 lžice rostlinného oleje, 500 g karotky, 200 g brambor na pyré, špetka soli a pepře, hrstka hráškových výhonků**

**Postup:** Z mouky, vajec a oleje připravte nudlové těsto, zabalte jej do kuchyňské fólie a nechejte v lednici odležet nejméně 2 hodiny. Na másle nechte zesklovatět šalotku, přidejte zelený hrášek a smetanu a krátce povařte, vše pak rozmixujte a propasírujte přes sítko. Nudlové těsto rozválejte, nakrájejte a naplňte hráškovým pyré. Taštičky pečlivě uzavřete a povařte 3 minuty ve vroucí osolené vodě. Brambory oloupejte, uvařte a připravte z nich dobře ochucené krémové pyré. Karotku očistěte a v odšťavňovači z ní připravte čerstvou šťávu. V hrnci nechejte šťávu z karotky zredukovat na půlku, osolte a zjemněte čerstvým studeným máslem. Na talíře naservírujte pyré, na něj položte uvařené taštičky, zalijte vyšlehanou karotkovou omáčkou a ozdobte hráškovými výhonky.

## Panzerotti con puré di piselli

it

**Ingredienti (per 4 persone): 250 g di piselli freschi sgusciati, 100 g di scalogno, 300 g di farina macinata grossa, 200 ml di panna, 4 uova, 50 g di burro, 1 cucchiaio di olio vegetale, 500 g di carote, 200 g di patate per il puré, un pizzico di sale ed un pizzico di pepe, una manciata di piselli**

**Ricetta:** Impastare la farina, uova ed olio, avvolgere l'impasto ottenuto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare per almeno due ore in frigorifero. Soffriggere lo scalogno con burro, aggiungere i piselli verdi, la panna e cuocere a fuoco lento; poi mescolare il tutto con il mixer e colare il composto ottenuto. Impiattare il puré, mettere i panzerotti sopra il puré, mescolare la salsa di carote e versarla sopra, quindi decorare con una manciata di piselli.

## Rollos con puré de guisantes

es

**Ingredientes (4 raciones): 250 g de guisantes frescos pelados, 100 g de chalotas, 300 g de harina molida gruesa, 200 ml de nata, 4 huevos, 50 g de mantequilla, 1 cucharada de aceite vegetal, 500 g de zanahorias, 200 g de patatas para puré, una pizca de sal y una pizca de pimienta, unos brotes de guisantes**

**Receta:** Amasar la harina, los huevos y el aceite, envolver esta masa en papel de aluminio y dejar reposar en el frigorífico durante al menos 2 horas. Freír las chalotas con mantequilla hasta que estén transparentes, añadir los guisantes verdes y la nata y cocinar a fuego lento brevemente; después triturar todo con la batidora y poner la mezcla en una manga. Enrollar la masa, cortarla y rellenar cada pieza con el puré de guisantes. Cerrar cuidadosamente los rollos, cocinar a fuego lento durante 3 minutos en agua salada hirviendo. Pelar las patatas, hervirlas, y utilizarlas para preparar un puré cremoso bien sazonado. Limpiar las zanahorias y licuarlas. Cocinar el zumo de las zanahorias a fuego lento en una olla hasta que reduzca a la mitad, añadir sal y aligerar con mantequilla fresca fría. Servir el puré en platos, colocar los rollos encima del puré, batir la salsa de zanahoria, verter sobre los rollos y decorar con los brotes de guisantes.



## Rissóis com puré de ervilha

pt

**Ingredientes (4 pessoas): 250 g de ervilhas frescas descascadas, 100 g cebola, 300 g farinha de moagem grossa, 200 ml natas, 4 ovos, 50 g manteiga, 1 colher de sopa de óleo vegetal, 500 g cenoura, 200 g batatas para puré, uma pitada de sal e uma pitada e pimenta, um punhado de brotos de ervilha**

**Receita:** Amassar a farinha, os ovos e o óleo vegetal, embrulhar em película aderente e deixar repousar pelo menos duas horas no frigorífico. Refogar as cebolas com manteiga até ficarem transparentes, adicionar as ervilhas e as natas e deixar cozinhar brevemente. Depois triturar tudo com a varinha mágica e por fim coar. Desenrolar a massa, cortar e preencher os pedaços com o puré de ervilhas. Cuidadosamente fechar os rissóis e cozinhar em água e sal a ferver por 3 minutos. Descascar as batatas, cozer e fazer um pure de batata cremosos e bastante saboroso. Lavar as cenouras e fazer um sumo de cenoura na liquidificadora. Cozinhar o sumo em lume brando para reduzir para metade, adicionar sal e misturar manteiga fresca. Servir o puré em pratos, colocar os rissóis em cima do puré, bater e colocar o molho de cenoura por cima e decorar com os brotos de ervilha.

## Pierogi z puree z grochu

pl

**Składniki (4 porcje): 250g świeżo wytuskanego grochu, 100 g szalotki, 300 g mąki, 200 ml śmietany, 4 jajka, 50 g masła, 1 łyżka oleju roślinnego, 500 g marchwi, 200 g ziemniaków na puree, szczypta soli i pieprzu, garść pędów groszku**

**Przygotowanie:** Z mąki, jajek oraz oleju należy zagnieść ciasto, następnie zawinąć w folię spożywczą, odłożyć do lodówki na co najmniej dwie godziny. Na masle należy zeszklić szalotkę, dodać zielony groszek, śmietanę, krótko pogotować, a następnie zmiksować i przetrzeć przez sitko. Wcześniej wyrobione ciasto należy rozwałkować, pokroić i napelnić puree z grochu. Pierogi należy dokładnie posklejać, następnie gotować 3 minuty w lekko osolonej wodzie. Ziemniaki należy obrać, ugotować oraz przygotować z nich puree. Do garnka należy wlać sok z marchwi i zredukować go o połowę. Posolić i dodać masło. Na talerzu podać puree, na nim należy położyć pierogi, polać sosem marchewkowym i ozdobić pędami groszku.

## Rezancové taštičky s hráškovým pyrém

sk

**Ingrediencie (4 porcie):** 250 g čerstvo lúpaného hrášku, 100 g šalotky, 300 g hrubej múky, 200 ml smotany, 4 vajcia, 50 g masla, 1 lyžica rastlinného oleja, 500 g karotky, 200 g zemiakov na pyrém, štipka soli a korenia, hŕstka hráškových výhonkov

**Postup:** Z múky, vajec a oleja pripravte rezancové cesto, zabalte ho do kuchynskej fólie a nechajte v chladničke odležať najmenej 2 hodiny. Na masle nechajte zosklovať šalotku, pridajte zelený hrášok a smotanu a krátko povarte, všetko potom rozmixujte a prepasírujte cez sitko. Rezancové cesto rozvalkajte, nakrájajte a naplňte hráškovým pyrém. Taštičky starostlivo uzatvorte a povarte 3 minúty vo vriacej osolenej vode. Zemiaky očistite, uvarite a pripravte z nich dobre ochutené krémové pyrém. Karotku očistite a v odšťavovači z nej pripravte čerstvú šťavu. V hrnci nechajte šťavu z karotky zredukovať na polovicu, osolte a zjemnite čerstvým studeným maslom. Na tanieri naservírujte pyrém, naň položte uvarené taštičky, zalejte vyšľahanou karotkovou omáčkou a ozdobte hráškovými výhonkami.

## Вареники с гороховым пюре

ru

**Ингредиенты (4 порции):** 250 г свежего очищенного гороха, 100 г лука-шалота, 300 г грубой муки, 200 мл сметаны, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 500 г моркови, 200 г картофеля для пюре, щепотка соли и перца, горсть побегов гороха

**Приготовление:** из муки, яиц и подсолнечного масла приготовьте тесто для макарон, заверните его в пищевую пленку и поставьте в холодильник минимум на 2 часа. На масле припустите лук-шалот, добавьте зеленый горошек и сметану и немного поварите, затем все размиксуйте и протрите через сито. Тесто раскатайте, вырежьте кружки и заполните пюре из гороха. Вареники тщательно залепите и варите 3 минуты в кипящей подсоленной воде. Картофель очистите, сварите и приготовьте хорошо приправленное кремное пюре. Морковь очистите и приготовьте в соковыжималке сок. В кастрюле варите сок до уменьшения объема на половину, добавьте соль и немного холодного сливочного масла. На тарелку положите картофельное пюре, несколько вареников, полейте взбитым морковным соусом и украсьте побегами гороха.

Pea spread

Hrachová pomazánka

Crema spalmabile di piselli

Paté de guisantes

Paté de ervilhas

Pasta z grochu

Hrachová nátierka

Гороховая паста



## Pea spread

en

**Ingredients (serves 4): 250 g freshly shelled peas, 1 cube processed cheese, 2 garlic cloves, 2 tbsp sesame seeds, 2 tbsp olive oil, 2 tbsp parsley, cumin or dill leaves, a pinch of salt and ground pepper**

**Recipe:** Boil the freshly shelled peas in salted water, strain and mix together with the processed cheese and olive oil. Add salt, spices and crushed garlic to the mixture. Toast the sesame seeds and add them into the spread. Finally add the freshly chopped leaves, i.e. parsley, cumin or dill. The colour and taste of this excellent unconventional spread will stand out on toasted bread, a fresh baguette or simply on a fork.

## Hrachová pomazánka

cs

**Ingredience (4 porce): 250 g čerstvě oloupaného hrášku, 1 tavený sýr, 2 stroužky česneku, 2 lžičce sezamových semínek, 2 lžičce olivového oleje, 2 lžičce zelené nati, špetka soli a mletého pepře**

**Postup přípravy:** Čerstvě oloupaný hrášek uvařte v osolené vodě, scedte a rozmixujte spolu s taveným sýrem a olivovým olejem. Směs osolte, okořeňte a přidejte rozetřený česnek. Sezamové semínka nasucho opražte a přidejte do pomazánky. Nakonec přidejte čerstvě posekané natě, může to být petrželka, kmín nebo kopr. Barva a chuť netradiční skvělé pomazánky vynikne na opečeném toustu, čerstvé bagetě nebo jen tak na vidličce.

## Crema spalmabile di piselli

it

**Ingredienti (per 4 persone): 250 g di piselli freschi sgusciati, 1 cubetto di formaggio, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiai di semi di sesamo, 2 cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiai di prezzemolo, cumino o foglie di aneto, un pizzico di sale e pepe macinato**

**Ricetta:** Bollire i piselli freschi sgusciati in acqua salata, scolarli e mescolarli insieme al formaggio e all'olio d'oliva. Aggiungere sale, le spezie e l'aglio pestato al composto ottenuto. Tostare i semi di sesamo ed aggiungerli alla crema. Alla fine aggiungere le foglie fresche tritate, es. prezzemolo, cumino o aneto. Il colore ed il gusto di questa straordinaria crema si abbinerà perfettamente al pane tostato, ad una baguette o semplicemente mangiata con la forchetta.

## Paté de guisantes

es

**Ingredientes (4 raciones):** 250 g de guisantes frescos pelados, 1 dado de queso procesado, 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de semillas de sésamo, 2 cucharadas de aceite de oliva, aceite de oliva, 2 cucharadas de hojas de perejil, comino o eneldo, una pizca de sal y pimienta molida

**Receta:** Hervir los guisantes frescos pelados en agua salada, escurrir y mezclar con el queso procesado y el aceite de oliva. Añadir la sal, las especias y el ajo triturado a la mezcla. Tostar las semillas de sésamo y añadir las a la pasta. Finalmente añadir las hojas frescas cortadas, de perejil, comino o eneldo. El color y sabor de este excelente y poco convencional paté se coloca sobre pan tostado, una baguette o simplemente un tenedor.

## Paté de ervilhas

pt

**Ingredientes (4 pessoas):** 250 g de ervilhas frescas descascadas, 1 embalagem de queijo fresco, 2 dentes de alho, 2 colheres de sopa de sementes de sésamo, 2 colheres de sopa de azeite, 2 colheres de sopa de salsa, cominhos ou folhas de funcho, uma pitada de sal e pimenta moída

**Receita:** Cozer as ervilhas em água e sal, coar e misturar o queijo e o azeite. Adicionar ao preparado o sal, as especiarias e os dentes de alho esmagados. Torrar as sementes de sésamo e acrescentar ao paté. Por fim, adicionar as folhas picadas de salsa, funcho ou cominhos. A cor e o sabor deste paté invulgar, vai sobressair num pão torrado, numa baguete fresca ou servido simples.

## Pasta z grochu

pl

**Składniki (4 porcje):** 250 g świeżo wyłuskanego grochu, 1 serek topiony, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki ziaren sezamu, 2 łyżki oliwy z oliwek, natka pietruszki, szczypta soli i mielonego pieprzu

**Przygotowanie:** Świeżo wyłuskany groch należy ugotować w osolonej wodzie, odcedzić,

zmiksować razem z serkiem topionym oraz z oliwą z oliwek. Całość posolić, przyprawić oraz dodać roztarty czosnek. Ziarenka sezamu należy uprażyć na suchej patelni, następnie dodać do całości. Na koniec należy dodać świeżo posiekaną pietruszkę, koperek czy kminek. Zarówno kolorem, jak i smakiem oryginalnego, pysznego sosu przesiąkną tosty i bagietki, ale nadaje się on również do bezpośredniej konsumpcji.

## Hrachová nátierka

sk

**Ingredience (4 porcie): 250 g čerstvo lúpaného hrášku, 1 tavený syr, 2 strúčiky cesnaku, 2 lyžice sezamových semienok, 2 lyžice olivového oleja, 2 lyžice zelenej vňate, štipka soli a mletého korenia**

**Postup:** Čerstvo lúpaný hrášok uvarte v osolenej vode, scedte a rozmixujte spolu s taveným syrom a olivovým olejom. Zmes osolte, okoreňte a pridajte rozotretý cesnak. Sezamové semienka nasucho opražte a pridajte do nátierky. Nakoniec pridajte čerstvú posekanú vňať, môže to byť petržlen, rasca alebo kôpor. Farba a chuť netradične skvelej nátierky vynikne na opečenom touste, čerstvej bagete alebo iba tak na vidličke.

## Гороховая паста

ru

**Ингредиенты (4 порции): 250 г свежего очищенного горошка, 1 плавильный сыр, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки семян кунжута, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки зеленых пряностей, щепотка соли и молотый перец**

**Приготовление:** свежий очищенный горох отварите в подсоленной воде, процедите и смешайте с плавленым сыром и оливковым маслом. Смесь посолите, добавьте перец и толченый чеснок. Семена кунжута обжарьте в сухой сковороде и добавьте в пасту. Наконец, добавьте свежие нарезанные пряности - петрушку, тмин, или укроп. Цвет и вкус прекрасной нетрадиционной пасты будет более выразительным на поджаренных тостах, свежем багете или просто на вилке.



Pea rice

Hrášková rýže

Riso di piselli

Arroz de guisantes

Arroz de ervilhas

Ryž z grochem

Hrášková ryža

Гороховый рис



## Pea rice

en

**Ingredients (serves 4): 250 g freshly shelled pea, 300 g long grain rice, 0.5 l water, 5 tbsp oil, salt**

**Recipe:** Heat the oil in a casserole. Add rice and fry while stirring constantly until most grains turn white. Then mix in the peas and pour in water. Stir, add salt and boil the rice together with the peas as usual.

## Hrášková rýže

cs

**Ingredience (4 porce): 250 g čerstvě loupaného hrášku, 300 g dlouhozrné rýže, 0,5 l vody, 5 lžíc oleje, sůl**

**Postup:** V kastrolu rozpalte olej. Přisypte rýži a za stálého míchání smažte, dokud většina zrníček nezbledá. Pak vmíchejte hrášek a zalijte vodou. Promíchejte, osolte a rýži spolu s hráškem uvařte obvyklým způsobem.

## Riso di piselli

it

**Ingredienti (per 4 persone): 250 g di piselli freschi sgusciati, 300 g di riso a chicchi lunghi, 0,5 l di acqua, 5 cucchiari di olio, sale**

**Ricetta:** Scaldare l'olio in una casseruola. Aggiungere il riso e cuocerlo mescolandolo costantemente. Poi amalgamarlo con i piselli e versare l'acqua. Mescolare, aggiungere il sale e bollire il riso con i piselli.

## Arroz de guisantes

es

**Ingredientes (4 raciones): 250 g de guisantes frescos pelados, 300 g de arroz de grano largo, 0,5 l de agua, 5 cucharadas de aceite, sal**

**Receta:** Calentar el aceite en una cacerola. Añadir el arroz y freirlo removiendo constantemente hasta que la mayoría de los granos se hagan blancos. Entonces añadir los guisantes y verter agua. Remover, añadir sal y hervir el arroz con los guisantes como habitualmente.

## Arroz de ervilhas

pt

**Ingredientes (4 pessoas):** 250 g de ervilhas frescas descascadas, 300 g arroz longo, 0,5 l água, 5 colheres de sopa de azeite, sal

**Receita:** Aquecer o azeite num tacho. Adicionar o arroz e fritar mexendo constantemente até que a maior parte dos grãos de arroz fiquem brancos. Acrescentar as ervilhas e colocar a água. Mexer, adicionar o sal e deixar cozer o arroz e as ervilhas como habitualmente.

## Ryz z grochem

pl

**Składniki (4 porcje):** 250 g świeżo wyłuskanego grochu, 300 g długoziarnistego ryżu, 0,5 l wody, 5 łyżek oleju, sól

**Przygotowanie:** W rondlu należy rozgrzać olej. Wsypać ryż i smażyć stale mieszając, aż większość ziarenek nie zbieleje. Następnie wymieszać z groszkiem i zalać wodą. Wymieszać, dodać sól, a ryż z groszkiem ugotować według tradycyjnego przepisu.

## Hrášková ryža

sk

**Ingrediencie (4 porcie):** 250 g žerstvo lúpaného hrášku, 300 g dlhozrnnej ryže, 0,5 l vody, 5 lyžíc oleja, soľ

**Postup:** V kastrole rozpálte olej. Prisypte ryžu a za stáleho miešania smažte, pokiaľ väčšina zrníčok nezbelie. Potom vmiešajte hrášok a zalejte vodou. Premiešajte, osolte a ryžu spolu s hráškom uvarte zvyčajným spôsobom.

## Гороховый рис

ru

**Ингредиенты (4 порции):** 250 г свежего очищенного горошка, 300 г длиннозерного риса, 0,5 литра воды, 5 столовых ложек подсолнечного масла, соль

**Приготовление:** в кастрюле разогрейте масло. Добавьте рис и жарьте при постоянном помешивании, пока рис не побелеет. Затем вмешайте горох и залейте водой. Смешайте, посолите и рис вместе с горохом сварите обычным способом.





Also try our other useful tools **HANDY**.

Vyzkousejte také ostatní pomocníky **HANDY**.

Provate anche gli altri utensili della linea **HANDY**.

Pruebe también el resto de accesorios de gran utilidad **HANDY**.

Experimente também outros utensílios úteis da linha **HANDY**.

Zachęcamy do wypróbowania pozostałych produktów z kolekcji **HANDY**.

Vyskúšajte tiež ostatných pomocníkov **HANDY**.

Попробуйте и другие помощники **HANDY**.



*Handy*

Enjoy your meal.  
Dobrou chuť.  
Buon appetito.  
Buen provecho.  
Bom apetite.  
Smacznego.  
Dobrú chuť.  
Приятного аппетита.

***tescoma***<sup>®</sup>

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)