

en **Homemade milk / soya yogurt (ingredients for 6 yogurts)**

1 l fresh whole fat milk or 1 l soya milk, two tablespoons white milk yogurt (at least 3 % fat) or two tablespoons soya yogurt with live culture.

Recipe: Heat milk to 80 °C, remove from heat and wait until the temperature drops to 50 °C. Mix two tablespoons of plain white yogurt with live culture or two tablespoons of soya yogurt with live culture into the milk and fill the containers with the mixture up to the 150 ml mark. Attach the lids, put into the thermal-insulating bag, close with the zip closure and leave the yogurt to ferment for at least 6 hours at room temperature. The yogurt is done when it remains attached to the bottom and walls when you turn the container upside down. Serve the yogurt chilled; you can flavour it with fruit juice, marmalade, melted chocolate etc.

Notice: Thoroughly wash the plastic containers and lids with hot water before each use or wash them in the dishwasher set to an intensive programme.

cs **Domácí mléčný / sójový jogurt (ingredience pro 6 jogurtů)**

1 l čerstvého plnotučného mléka nebo 1 l sójového mléka, dvě polévkové lžíce bílého mléčného jogurtu (min. 3 % tuku) nebo dvě polévkové lžíce sójového jogurtu s obsahem živé jogurtové kultury.

Postup: Mléko zahřejte na 80 °C, poté odstavte a vyčkejte, dokud teplota neklesne na 50 °C. Do odstaveného mléka vmíchejte dvě polévkové lžíce běžného bílého jogurtu s obsahem živé jogurtové kultury nebo dvě polévkové lžíce živého sójového jogurtu s obsahem živé jogurtové kultury a touto směsí naplníte dózy po úroveň 150ml rýsky. Nasadte víčka, vložte do termobrašny, uzavřete zipem a jogurt nechte nejméně 6 hodin zrát při pokojové teplotě. Zralý jogurt zůstává při otočení dózy přichycen na dně a stěnách. Hotové jogurty podávejte vychlazené, před podáváním je můžete dochutit ovocnou šťávou, marmeládou, rozpuštěnou čokoládou apod.

Upozornění: Plastové dózy a víčka umyjte před každým použitím důkladně horkou vodou, případně programem pro intenzivní mytí v myčce nádobí.

de **Hausgemachter Milch- / Sojajoghurt (Zutaten für 6 Joghurts)**

1 L frische Vollmilch, bzw. 1 L Soja-Milch, 2 EL frische Naturjoghurt mit lebenden Kulturen (min. 3% Fett), bzw. zwei EL Soja-Joghurt mit lebenden Kulturen.

Vorgehensweise: Frische Milch auf 80 °C erhitzen, dann abstellen und abwarten, bis die Temperatur auf 50 °C sinkt. Zur Milch zwei Esslöffeln üblichen Naturjoghurt mit lebenden Kulturen, bzw. zwei Esslöffeln des Sojajoghurts mit lebenden Kulturen geben und umrühren, Joghurtbehälter mit der Joghurtmasse bis zur Markierung 150 ml füllen. Deckel aufsetzen, in die Thermotasche legen, mit Reißverschluss schließen und bei

Zimmertemperatur mind. 6 Stunden reifen lassen. Der gut gereifte Joghurt bleibt am Boden und an den Wänden angehaftet, wenn man den Behälter kopfüber kippt. Gereifte Joghurts auskühlen lassen, dann servieren, mit Fruchtsaft, Marmelade, fließender Schokolade usw. abschmecken.

Hinweis: Kunststoffbehälter sowie Deckel vor jedem Gebrauch gründlich unter heißem Wasser, bzw. mit dem Intensiv-Spülgang im Geschirrspüler spülen.

fr **Yaourt maison au lait / au lait de soja (ingrédients pour 6 pots de yaourt)**

1 l de lait frais entier ou 1 l de lait de soja, 2 cuillères à soupe de yaourt nature au lait fermenté (au minimum 3 % de matière grasse) ou 2 cuillères à soupe de yaourt nature au lait de soja fermenté.

Préparation: Chauffer le lait à 80 °C, retirer du feu et attendre jusqu'à ce que la température descende à 50 °C. Ajouter dans le lait deux cuillères à soupe de yaourt nature fermenté ordinaire ou deux cuillères à soupe de yaourt nature au lait de soja fermenté, remplir avec ce mélange les pots gradués jusqu'au niveau de 150 ml. Fermer les pots avec les couvercles, les placer dans le sac isotherme, fermer la glissière et laisser le yaourt mûrir pendant au moins 6 heures à température ambiante. Le yaourt prêt reste collé au fond et aux parois après le retournement du pot. Servir les yaourts ainsi préparés frais, il est possible de les assaisonner avec du sirop de fruit, de la confiture, du chocolat fondu, etc.

Avertissement: Avant chaque utilisation, laver soigneusement les pots en plastique et les couvercles à l'eau chaude, éventuellement au lave-vaisselle au programme de lavage intensif.

it **Yogurt fatto in casa (per 6 porzioni)**

1 l di latte intero fresco o 1 l di latte di soia, 2 cucchiari di yogurt naturale (almeno 3% di grassi) o due cucchiari di yogurt di soia con fermenti lattici vivi.

Ricetta: Scaldare il latte a 80 °C, rimuovere dalla fonte di calore ed attendere che la temperatura scenda a 50 °C. Aggiungere nel latte due cucchiari di yogurt naturale o due cucchiari di yogurt di soia con fermenti lattici vivi e riempire i contenitori con il composto ottenuto fino a 150 ml. Chiudere i contenitori con i coperchi ed inserirli all'interno della borsa, chiudere la zip e lasciare fermentare lo yogurt per almeno 6 ore a temperatura ambiente. Lo yogurt sarà pronto quando il composto si sarà addensato. Servire lo yogurt freddo; è possibile inoltre insaporirlo aggiungendo pezzi di frutta, marmellata, cioccolato fuso, ecc.

Avviso: Lavare accuratamente i contenitori in plastica ed i coperchi in acqua calda prima di ciascun utilizzo o lavarli in lavastoviglie.



es **Yogur casero leche / soja (ingredientes para 6 yogures)**

1 l de leche fresca entera o 1 l de leche de soja, dos cucharadas de yogur natural (por lo menos con un 3 % Mg) o dos cucharadas de yogur de soja con fermentos naturales.

Receta: Calentar la leche a 80 °C, retirar del calor y esperar hasta que la temperatura baje hasta los 50 °C. Mezclar dos cucharadas de yogur natural con fermentos naturales o dos cucharadas de yogur de soja con fermentos naturales en la leche y llenar los contenedores con la mezcla hasta la marca de 150 ml. Colocar las tapas, introducir en la bolsa térmica-aislante, cerrar con el cierre zip y dejar los yogures fermentar durante al menos 6 horas a temperatura ambiente. El yogur estará terminado cuando permanezca pegado al fondo y a las paredes al poner el contenedor boca abajo. Servir el yogur frío; puede añadir zumo de frutas, mermelada, chocolate derretido, etc., **Aviso:** Lavar minuciosamente los contenedores de plástico y las tapas con agua caliente antes de cada uso o lavar en el lavavajillas en un programa intensivo.

pt **logurte caseiro de leite / soja (ingredientes para 6 iogurtes)**

1l de leite gordo ou 1l de leite de soja, 2 colheres de sopa iogurte natural (com pelo menos 3 % de gordura) ou 2 colheres de sopa de iogurte de soja.

Receita: Aquecer o leite a 80 °C, retirar do calor e esperar até baixar a temperatura para 50 °C. Misturar duas colheres de sopa de iogurte natural, ou iogurte de soja natural no leite e encher os recipientes com a mistura até a marca dos 150 ml. Apertar as tampas, colocar no saco termo isolante, fechar o saco no fecho de correr e deixar o iogurte fermentar pelo menos durante 6 horas à temperatura ambiente. O iogurte está pronto quando permanece agarrado ao fundo e às paredes do recipiente quando se vira ao contrário. Servir o iogurte frio. Pode ainda dar sabor ao iogurte adicionando-lhe sumo de frutas, compota, chocolate derretido, etc.

Nota: Lavar bem os recipientes de plástico e as tampas com água quente antes de cada utilização ou lavar na máquina de lavar louça num programa intensivo.

pl **Domowy jogurt mleczny / sojowy (6 porcji)**

1 l świeżego pełnotłustego mleka lub 1 l mleka sojowego, 2 łyżki stołowe jogurtu naturalnego (min. 3% tłuszczu) lub dwie łyżki stołowe jogurtu sojowego zawierającego żywe kultury bakterii.

Przygotowanie: Mleko należy podgrzać do temperatury 80 °C, następnie odstawić i poczekać aż temperatura spadnie do 50 °C. Do odstawionego mleka należy dodać 2 stołowe łyżki jogurtu naturalnego zawierającego żywe kultury bakterii lub dwie łyżki stołowe jogurtu sojowego zawierającego żywe kultury bakterii. Następnie należy napełnić pojemniki mieszaną do poziomu 150 ml. Zamknięte pojemniki należy włożyć do torby termicznej i zasunąć zamek błyskawiczny. Jogurt należy pozostawić na co najmniej 6 godzin w temperaturze pokojowej.

Dojrzały jogurt ma zwartą konsystencję, po obróceniu pojemnika, zostaje na miejscu. Gotowy jogurt należy podawać schłodzony, dla smaku można dodać sok owocowy, marmoladę, roztopioną czekoladę itp. **Uwaga:** Przed każdym użyciem plastikowe pojemniki oraz pokrywkę należy dokładnie umyć gorącą wodą, ewentualnie w zmywarce na programie intensywnego mycia.

sk **Domáci mliečny / sójový jogurt (ingrediencie pre 6 jogurtov)**

1 l čerstvého plnotučného mlieka alebo 1 l sójového mlieka, dve polievkové lyžice bieleho mliečného jogurtu (min. 3% tuku) alebo dve polievkové lyžice sójového jogurtu s obsahom živej jogurtovej kultúry.

Postup: Mlieko zahrejte na 80 °C, potom odstavte a počkajte, pokiaľ teplota neklesne na 50 °C. Do odstaveného mlieka vmiešajte dve polievkové lyžice bežného bieleho jogurtu s obsahom živej jogurtovej kultúry alebo dve polievkové lyžice živého sójového jogurtu s obsahom živej jogurtovej kultúry a touto zmesou naplníte dózy po úroveň 150 ml rýsky. Nasadte viečka, vložte do termobrašne, uzavrite zipsom a jogurt nechajte najmenej 6 hodín zrieť pri izbovej teplote. Zrelý jogurt zostáva pri otočení dózy prichytený na dne a stenách. Hotové jogurty podávajúte vychladené, pred podávaním ich môžete dochutiť ovocnou šťavou, marmeládou, rozpuštenou čokoládou apod. **Upozornenie:** Plastové dózy a viečka umyte pred každým použitím dôkladne teplou vodou, prípadne programom pre intenzívne umývanie v umývačke riadu.

ru **Домашний йогурт / соевый йогурт (ингредиенты для 6 йогуртов)**

1 л свежего цельного молока или 1 л соевого молока, две столовые ложки белого молочного йогурта (мин. 3% жирности) или две столовые ложки соевого йогурта с содержанием живой йогуртовой культуры.

Рецепт: Молоко нагрейте на 80 °C, после этого снимите с плиты и подождите, пока оно не охладится до 50 °C. В снятое молоко добавьте две столовые ложки обычного белого йогурта с содержанием живой йогуртовой культуры или две столовые ложки живого соевого йогурта с содержанием живой йогуртовой культуры, этой смесью наполните стаканчики до отметки 150 мл. Стаканчики закройте крышками, положите в термосумку, закройте на замок и минимально на 6 часов оставьте йогурт созревать при комнатной температуре. Созревший йогурт при повороте стаканчика остается прилипшим ко дну и стенкам стаканчика. Готовый йогурт сервировуйте охлажденный, перед сервировкой в него можно добавить фруктовый сок, мармелад, разогретый шоколад и т.п.

Внимание: Пластиковые стаканчики и крышки перед каждым использованием тщательно промойте горячей водой, а в случае необходимости с помощью программы для интенсивного мытья в посудомоечной машине.





Art.: 728718

Art.: 638066

Art.: 420910

Art.: 638077

 www.tescoma.com/video/668240



▲ 80°C



▼ 50°C



2x



6h cca 20°C



tescoma

bambini



designed by **tescoma** design protected

3
YEARS
GUARANTEE