

## Сколько минут по какому продукту??

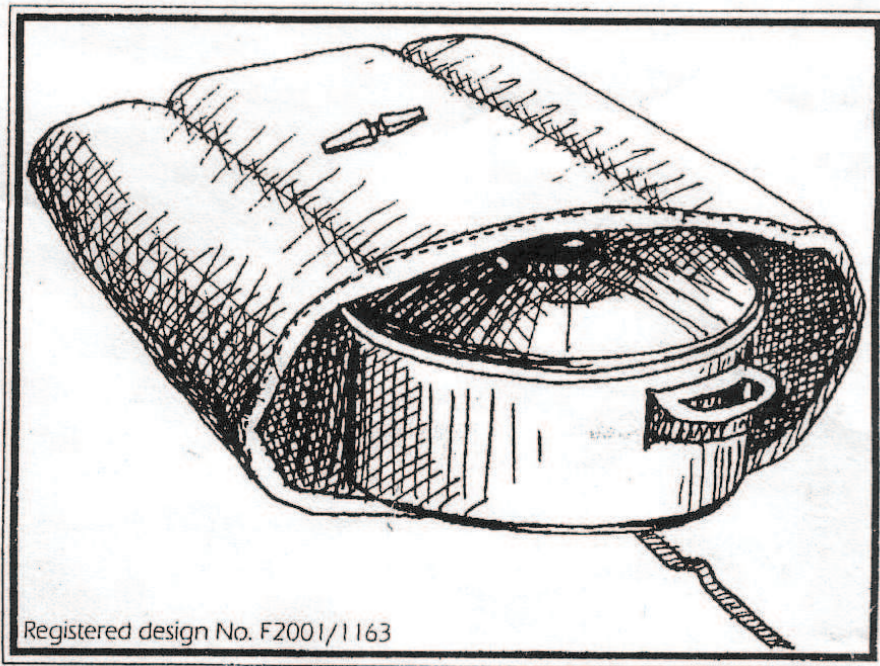
Продукт	Время варки на огне/плите	Время «доготовки» в Термосумке	Общее время приготовления
Рис	5 мин	30 мин	35 мин
Фасоль*	40 мин	1 час	1 час 40 мин
Горох*	35 мин	1 час	1 час 35 мин
Гречка	10 мин	20 мин	30 мин
Картофель	10 мин	20 мин**	30 мин
Морковь	15 мин	20 мин	35 мин
Свекла	30 мин	45 мин	1 час 15 мин
Лапша	5 мин	10 мин	15 мин
Мясо (куриное)	10 мин	30 мин	40 мин
Мясо***	45 мин - 1 час	1 час	1 час 45мин - 2 часа

\* Если смочить его водой до приготовления на огне, время кипячения можно уменьшить на 10-20 мин!

\*\* Для пюре можно 30 мин в Термосумке

\*\*\* Длительность кипячения на огне зависит от мяса (баранина, говядина, куриное мясо и т.д.)

# Термосумка



## Выгоды

- Сумка для «доготовления» пищи
- **Экономит** топливо, электроэнергию, деньги и время
- Пища никогда **не подгорит** и будет **вкусной и питательной!**
- Сохранение тепла до 5 часов!
- Компактна, удобна и проста в использовании.

## Термосумко - что это такое?

**Термосумка** – это изолированная сумка, в которой пища готовится и сохраняется теплой **без дополнительного расхода энергии!**

Благодаря специальным термоизоляционным материалам, использование Термосумки является весьма эффективным способом приготовления пищи без лишних затрат энергии. Пища остается в ней теплой до 3-5 часов, тем самым происходит ее «доготовка», и она никогда не подгорает. Еда в Термосумке получается вкусной и питательной.

Таким образом, можно значительно **сэкономить топливо, деньги и время** при ее использовании для приготовления разных продуктов (см. таблицу на обороте страницы).

**Вы хотите экономить деньги и время?** Тогда наша продукция именно для Вас!

Потребительский кооператив «Зиндаги» предлагает новые технологии для комфортной жизни. Узнайте больше об **энергосберегающей продукции:**

**Экономичная летняя печка «Тезпаз»** ♦ **Экономичная зимняя печка «Вулкан»**

♦ **Солнечный водонагреватель «Хуршед»** ♦ **Окна и двери, сохраняющие тепло в Вашем доме**

♦ **Насосы, работающие без электричества и топлива** ♦

Позвоните или приходите к нам в офис!

Тел. 93 592 26 99 (Хорог)

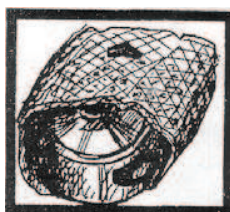
## Как правильно пользоваться Термосумкой?



**ШАГ 1:** Сначала положите продукт в кастрюлю или казан с водой. Доведите воду до кипения на плите или огне **при закрытой крышке кастрюли.**



**ШАГ 2:** С момента кипения кастрюля остается на огне столько времени, сколько необходимо для варки продукта (см. таблицу).



**ШАГ 3:** По истечении времени варки продукта снимите посуду с огня. Закрытую крышкой кастрюлю положите на подставку в Термосумку на время, указанное в таблице. Поставьте Термосумку на стол, а не на пол!



**ШАГ 4:** Очень плотно закрутите крышку Термосумки, чтобы тепло не выходило наружу! Важно, чтобы Термосумка была герметично закрыта!



**ШАГ 5:** По истечении указанного в таблице времени откройте сумку и вытащите посуду – **блюдо готово!**

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!**

### Полезные советы

- ➔ Чем мельче нарезан продукт, тем быстрее он готовится и тем больше дров сэкономите.
- ➔ Разные продукты, имеющие одинаковое время готовки, можно приготовить одновременно в одной посуде.
- ➔ Вода должна покрывать продукты в посуде на 1-2 см.
- ➔ Пользование подставки повышает эффективность Вашей Термосумки!