



Emile Henry
FRANCE

MŮJ TAŽÍN
MÔJ TAŽÍN



GRATULUJEME VÁM!

Právě jste si zakoupili nádobu na tažín od společnosti Emile Henry. Doufáme, že Vám přinese obrovské potěšení a spokojenost při přípravě a vaření vašich oblíbených jídel. Tažín (tajine) je v českých kuchyních málo rozšířen. Vaření s ním je přitom velmi jednoduché, rychlé a chutné. Tajine je severoafrický dušený pokrm a zároveň hliněná keramická nádoba, v níž se připravuje. Díky typickému tvaru víka se vytvořená pára rychle sráží, padá zpět dolů a tím podlévá připravovaný pokrm. Typickou přísadou tajine v Maroku je koření Ras el Hanout, směs několika druhů koření (kardamom, hřebíček, skořice, římský kmín, kurkuma a další)

Jsme rádi, že Vám můžeme nabídnout **desetiletou záruku** na nádobu tažín. Záruka se počítá od data zakoupení.

Všechny naše výrobky se vyrábí od roku 1850 v Marcigny v Burgundsku a procházejí velmi přísnou kontrolou kvality našich pracovních týmů.



Záruka pokrývá veškeré výrobní či kvalitativní závady všech výrobků, pokud se tyto výrobky používají normálním způsobem v domácnostech a v souladu s pokyny pro péči a používání, které jsou s podrobnostmi uvedené v této brožuře. Dovolte nám také připomenout, že veškeré variace finálního provedení jsou důsledkem použití tradičních výrobních metod, které žádným způsobem nemají vliv na kulinářské kvality vašeho hrnce tažínu. Tato záruka nepokrývá následky nesprávného použití daného produktu (viz doporučení uvedená v této brožuře).

POKYNY K PÉČI A POUŽITÍ NALEZNETE TAKÉ NA NAŠÍ STRÁNCE

Pokyny k péči a použití vaši výrobků naleznete na www.pottenpannen.cz nebo v originále na www.emilehenry.com/use-and-care



Reklamace

V případně reklamace prosíme kontaktujte zákaznické oddělení **Potten & Pannen Staněk group, a.s.** – výhradního distributora pro ČR/SR.

JAK PŘI POUŽITÍ VAŠEHO TAŽÍNU ZÍSKAT NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY

Tažín od společnosti Emile Henry můžete použít pro vaření lahodných jídel stejného jména a dalších pomalu vařených (tažených) jídel na varné desce nebo v troubě.

Návod na použití a údržbu

- Odstraňte z výrobku všechny štítky a pokud je to nutné, opatrně ho omyjte jemným prostředkem na mytí nádobí.
- Před prvním použitím naplňte spodní mísu do poloviny mlékem, které pomalu uveďte do varu. Nechte mléko dusit při nízké teplotě na 5 minut, pak vypněte sporák a nechte mléko v míse vychladnout. Po vychladnutí vylijte mléko a umyjte nádobu. Pokud to bude nutné, naplňte mísu horkou vodou a nechte ji odmočit po dobu jedné hodiny, abyste odstranili všechny zbytky mléka.
- Váš tažín lze použít v troubě a na všech typech sporáků kromě indukce.
- Během prvních 5 minut vždy zahřívejte tažín při nízkém výkonu sporáku, aby se teplota zvyšovala postupně.
- Nikdy nezahřívejte spodní mísu tažínu prázdnou: vždy na jeho dno nalijte vodu, nebo olej.
- Používejte tažín na plotýnce, která je pro něj svou velikostí nevhodnější (obvykle je to ta největší).
- Díky vysoce odolnému glazování můžete při vaření používat kovové náčiní, aniž byste poškrábali povrch.
- Když je mísa horká, nepokládejte ji na místa, kde by byla v přímém kontaktu s něčím studeným jako je např. studená voda nebo studené povrchy. Pokud ji vyndáte z trouby, položte ji na neutrální povrch např. dřevěné prkénko nebo látku.



Pokud při čištění nádoby naleznete nějaké zbytky, které nelze odstranit, namočte ji do horké vody s vinným octem, to samé doporučujeme i před mytím v myčce.

Naše keramika je velmi odolná a poskytuje excelentní kulinářské výsledky. Přesto se může rozbít, pokud spadne, nebo je vystavena prudkému nárazu. Proto zajistěte, že se s ní bude zacházet opatrně.

Příprava a vaření

Pro dosažení nejlepších výsledků vždy začněte s mírným zahříváním.

Při vaření se ujistěte, že je v tažínu vždy trochu kapaliny. Pokud je to nutné, přidejte malou sklenici vody.

Potraviny se v tažínu vaří v páře, a proto při vaření nechte přiklopené víko.

Nejlepších výsledků dosáhnete pomalým vařením při nízké teplotě. Doby vaření, uvedené v receptech, můžete bez jakéhokoliv problému překročit.

Při vaření jídel typu tažín vždy použijte nízkou teplotu.

“ Váš tažín můžete použít také pro přípravu dalších pokrmů jako jsou ragú, dušená jídla nebo jídla připravovaná v páře... ”



MÉ RECEPTY

KUŘECÍ TAŽÍN S CITRÓNEM, MEDEM, OLIVAMI A ČERSTVOU ZELENINOU



Doba přípravy: 20 minut – Doba vaření: 1 hodina a 15 minut

Na 6-8 porcí

6 kuřecích stehen a 6 prsou nakrájené na kousky (cca 3cm)	2 konzervované citróny (Beldi) nakrájené na malé kousky +šťáva z 1 citrónu
3 polévkové lžíce olivového oleje	100 g zelených nebo černých oliv
3 stroužky česneku (utřené)	Hrst fazolových lusků,
2 polévkové lžíce kurkumu	4 mrkve, 2 cukety
2 polévkové lžíce mletého zázvoru	2 žluté papriky nakrájené na větší plátky
3 cibule (nasekaná)	Několik snítek čerstvého koriandru
3 rajčata (vypeckovaná a rozdrčená)	Jemná sůl a mletý pepř
3 polévkové lžíce akátového medu	

1. Rozehřejte tažín na středním ohni a v horkém olivovém oleji orestujte cibuli a česnek až zesklivatí.
2. Přidejte koření, drčená rajčata, med a konzervované citróny a udrzte vše několik minut při slabém varu.
3. Přidejte kuřecí maso, vše dobře promíchejte a za stálého varu přidejte sůl, pepř a citrónovou šťávu.
4. Uprostřed tažínu vyskládejte kuřecí maso do tvaru pyramidy, a harmonicky ji obložte zeleninou a olivami.
5. Dochutěte, přiklopte víkem tažínu a vařte 1 – 1,25 hodiny v troubě při teplotě 180°C nebo na varné desce na mírném plameni.
6. Po uvaření posypejte vrchní část čerstvým koriandrem a podávejte horké.

Tip:

Posypejte vrchní část loupánými semínky bílého sezamu.

JARNÍ HOVĚZÍ TAŽÍN S JEMNOU PAPRIKOU

Doba přípravy: 30 minut - Doba vaření: 1 ½ hodiny

Na 8 porcí

2 kg hovězího krku či orestovaný steak	800 g / brambor typu A
100 ml / ½ hrnku hroznového oleje	2 polévkové lžíce medu
3 cibule	Půl svazečku čerstvého koriandru
4 stroužky česneku	4 mrkve
2 lžiček mletého zázvoru	3 tuřín
2 polévkové lžíce mleté kurkumu	300 g čerstvého (nebo sterilovaného) hrášku
2 polévkové lžíce jemné mleté paprika	Jemná sůl a mletý pepř

1. Odstraňte tuk a nakrájejte maso na kostky.
2. Rozehřejte v tažínu olej. Nakrájejte cibuli na jemno a osmažte ji na oleji.
3. Maso lehce opečte do zlatova a dochutěte jej solí a pepřem. Vyndejte jej z tažínu a odložte stranou.
4. Přidejte cibuli, zázvor, kurkumu a papriku do tažínu a vše společně orestujte.
5. Spojte tuto směs medem, a přidejte pepř a sůl.
6. Vraťte maso do tažínu s cibulí, utřete česnek a vše promíchejte.
7. Vyloupejte hrášek a posypejte jím vrchní část.
8. Olupejte brambory, nakrájejte na proužky, a položte je na maso.
9. Nakrájejte mrkve na proužky a položte je na brambory.
10. Nakrájejte tuřín na kostičky a přidejte je do nádoby.
11. Důležité: Osolte každou vrstvu zeleniny.
12. Tip: Vyskládejte zeleninu harmonicky tak, aby vytvořila „pyramidu“.
13. Nakrájejte polovinu koriandru a posypejte jím zeleninu.
14. Přiklopte tažín víkem a vařte 1,5 hodiny na mírném plameni nebo 1,5 hodiny v troubě při teplotě 180°C Špičkou nože zkontrolujte, zda je zelenina již uvařená.
15. Po uvaření posypejte vrchní část čerstvým koriandrem a podávejte.

Tipy šéfkuchaře na dokonalý tažín!

Princip

Tento tažín funguje na následujícím principu: veškeré ingredience vložte do tažín zároveň, vařte je s přiklopenou vrchní částí, aby se zachovaly veškeré chutě. Vařte je pomalu a jemně jako ragú a získáte velmi jemný a voňavý pokrm.

Příprava a vaření

Nejprve si připravte aromatický základ: orestujte v tažínu cibuli, česnek a koření. Orestováním koření na začátku vaření uvolníte jeho chuť.

Dále vložte hlavní ingredienci (maso, ryby, kuře) a obalte ji v aromatickém základu. Pak přidejte med a měkké nebo sušené ovoce (švestky, sušené meruňky, hrozinky atd.), které pomohou vytvořit sirupovitý základ tažínu.

Následně přidejte oblohu. Potraviny umístěné ve spodní části tažínu se budou vařit v omáčce, a potraviny v jeho horní části se budou vařit v páře vznikající ve spodní části.

Při skládání vrstev v tažínu umístěte potraviny, které se vaří nejdéle do jeho spodní části. Pokračujte ve skládání dalších vrstev a úplně nakonec přijdou „nejkřehčí složky,“ jejichž vaření trvá nejkratší dobu.

Víko tažínu udržuje uvnitř hrnce páru, která při vaření neustále stéká po stěnách zpět do spodní mísy. Štíhlejší vršek víka přispívá k vytváření chutí, které se v hrnci koncentrují.

Před přiklopením víka přidejte malou sklenici vody. Tento krok nebude nezbytný, pokud váš tažín obsahuje mnoho zeleniny.

Před podáváním

Při podávání posypejte tažín ořechy (piniiovými, lískovými, mandlemi, sezamovými semínky atd.), podle vlastních chutí čerstvými bylinkami (plochou petrželí, koriandrem atd.)!

Frédéric Dubourvieux
Šéfkuchař spolupracující s Emile Henry



1850

Po šest generací předávají naše týmy svoji vášeň pro keramiku vysoké kvality, kterou vyrábíme v městečku Marcigny, v Burgundsku.

“

Jsmo hrdí, že naše odborné znalosti o jílu a ohni, se využívají k přípravě lahodných jídel plných chutí.

Šest generácií si naše tímy odovzdávají vášeň pre keramiku vysokej kvality, ktorú vyrábame v mestečku Marcigny, v Burgundsku.

Sme hrdí, že naše odborné znalosti o hline a ohni sa využívajú k príprave lahodných jedál plných chutí.



GRATULUJEME VÁM!

Práve ste si zakúpili nádobu na tažín od spoločnosti Emile Henry. Dúfame, že Vám prinesie obrovské potešenie a spokojnosť pri príprave a varení vašich obľúbených jedál. Tažín (tajine) je v slovenských kuchyniach pomerne málo rozšírený. Varenie s ním je pritom veľmi jednoduché, rýchle a chutné. Tajine je severoafrický dusený pokrm a zároveň hlinená keramická nádoba, v ktorej sa pripravuje. Vďaka typickému tvaru veľa sa vytvorená para rýchlo zráža, padá späť dolu a tým podlieva pripravovaný pokrm. Typickou prísadou tajine v Maroku je korenie Ras el Hanot, zmes viacerých druhov korenia (kardamon, klinčeky, škoric, rímska rasca, kurkuma a ďalšie).

Sme hrdí, že Vám týmto môže ponúknuť **desaťročnú záruku** na nádobu tažín, ktorá sa počíta od dátumu jeho zakúpenia.

Všetky naše výrobky sa vyrábajú od roku 1850 v Marcigny v Burgundsku a prechádzajú veľmi prísnou kontrolou kvality nášho pracovného tímu.



Záruka pokrýva všetky výrobné či kvalitatívne závady všetkých výrobkov, pokiaľ sa tieto výrobky používajú normálnym spôsobom v domácnostiach a v súlade s pokynmi pre starostlivosť a použitie, ktoré sú s podrobnosťami uvedené v tejto brožúre. Dovoľte nám tiež pripomenúť, že všetky variácie finálneho prevedenia sú dôsledkom použitia tradičných výrobných metód, ktoré žiadnym spôsobom nemajú vplyv na kulinárske kvality vášho hrnca tažín. Táto záruka sa nevzťahuje na následky nesprávneho použitia daného produktu (pozri odporúčania uvedené v tejto brožúre).

POKYNY K STAROSTLIVOSTI A POUŽITÍ NÁJDETE NA NAŠEJ STRÁNKE

Pokyny k starostlivosti vašich výrobkov nájdete na www.emilehenry.com/use-and-care



Reklamácia

V prípade reklamácie prosíme kontaktujte zákaznícke oddelenie **Potten & Pannen Staněk group, a.s.** - výhradného distribútora pre ČR/SR.

AKO PRI POUŽITÍ VÁŠHO TAŽÍNU ZÍSKAŤ NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

Tažín od spoločnosti Emile Henry môžete použiť pre varenie lahodných jedál rovnakého mena a ďalších pomaly varených (ťahaných) jedál na varnej doske alebo v rúre.

Návod na použitie a údržbu

- Odstráňte z výrobku všetky štítky a ak je to nutné, opatrne ho umyte jemným prostriedkom na umývanie riadu.

• Pred prvým použitím naplňte spodnú misu do polovice mliekom, ktoré pomaly uveďte do varu. Nechajte mlieko dusiť pri nízkej teplote na 5 minút, potom vypnite sporák a nechajte mlieko v mise vychladnúť. Po vychladnutí vylejte mlieko a umyte nádobu. Ak to bude potrebné, naplňte misu horúcou vodou a nechajte ju vsakovať po dobu jednej hodiny, aby ste odstránili všetky zvyšky mlieka.

- Váš tažín možno použiť v rúre a na všetkých typoch sporákov okrem indukcie.
- Počas prvých 5 minút vždy zahrievajte tažín pri nízkom výkone sporáka, aby sa teplota zvyšovala postupne.
- Nikdy nezohrievajte spodnú misu tažín prázdnu: vždy na jeho dno nalejte vodu alebo olej.
- Používajte tažín na platničke, ktorá je pre neho svojou veľkosťou najvhodnejšie (zvyčajne je to tá najväčšia).
- Vďaka vysoko odolnému glazovaniu môžete pri varení používať kovové náčinie, bez toho aby ste poškriabali povrch.
- Keď je misa horúca, nekladte ju na miesta, kde by bola v priamom kontakte s niečím studeným ako je napr. studená voda alebo studené povrchy. Pokiaľ ju vyberiete z rúry, položte ju na neutrálny povrch napr. drevenú doštičku alebo látku.



Pokiaľ pri čistení nádoby nájdete nejaké zvyšky, ktoré nemožno odstrániť, namočte ju do horúcej vody s vínnym octom, rovnako odporúčame aj pred umývaním v umývačke.

Naša keramika je veľmi odolná a poskytuje excelentné kulinárske výsledky. Napriek tomu sa môže rozbiť, ak spadne, alebo je vystavená prudkému nárazu. Preto zaistite, že sa s ňou bude zaobchádzať opatrne.

Príprava a varenie

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy začnite s miernym zahrievaním.

Pri varení sa uistite, že je v tažín vždy trochu tekutiny. Ak je to nutné, pridajte malý pohár vody.

Potraviny sa v tažín varia na pare, a preto pri varení nechajte prikryté veko.

Najlepšie výsledky dosiahnete pomalým varením pri nízkej teplote. Doby varenia uvedené v receptoch môžete bez Akéhokoľvek problému prekročiť.

Pri varení jedál typu tažín vždy použite nízku teplotu.

“ Váš tažín môžete použiť tiež pre prípravu ďalších pokrmov ako sú ragú, dusené jedlá alebo jedlá pripravované v pare...”



MOJE RECEPTY

KURACIE TAŽÍN S CITRÓNOM, MEDOM, OLIVAMI A ČERSTVOU ZELENINOU



Doba prípravy: 20 minút – Doba varenia: 1 hodina a 15 minút

Na 6-8 porcií

6 kuracích stehien a 6 prs nakrájaných na kúsky (cca 3cm)	2 konzervované citróny (Beldi) nakrájané na malé kúsky + šťava z 1 citrónu
3 polievkové lyžice olivového oleja	100g zelených alebo čiernych olív.
3 strúčiky cesnaku (prelisované)	Hrst fazuľových strukov
2 polievkové lyžice kurkumy	4 mrkvy,
2 polievkové lyžice mletého zázvoru	2 cukety
3 cibule (nasekané)	2 žlté papriky nakrájané na väčšie plátky
3 paradajky (vykôstkované a roztláčené)	Niekoľko vetvičiek koriandru.
3 polievkové lyžice agátového medu	Jemná soľ a mleté korenie.

1. Rozohrejte tažín na strednom ohni a v horúcom olivovom oleji orestujte cibuľu a cesnak do sklovita.
2. Pridajte korenie, drvené paradajky, med a konzervované citróny a udrzte všetko niekoľko minút pri slabom vare.
3. Pridajte kuracie mäso. Všetko dobre premiešajte a za stáleho varu pridajte soľ, korenie a citrónovú šťavu.
4. Uprostred tažín, vyskladajte kuracie mäso do tvaru pyramídy, a harmonicky ho obložte zeleninou a olivami.
5. Dochuňte, priklopte vekom tažín a varte 1 - 1,25 hodiny v trúbe pri teplote 180 ° C alebo na varnej doske na miernom plameni.
6. Po uvarení posypte vrchnú časť čerstvým koriandrom a podávajte horúce.

Tip:

Posypte vrchnú časť lúpanými semiačkami bieleho sezamu.

JARNÉ HOVÄDZIE TAŽÍN S JEMNOU PAPIKOU

Doba prípravy: 30 minút - Doba varenia: 1 ½ hodiny

Na 8 porcií

2kg hovädzieho krku alebo orestovaný steak	800g / zemiakov typu A
100 ml / ½ hrnčeka hroznového oleja	2 polievkové lyžice medu
3 cibule	Polovica zväzku čerstvého koriandru
4 strúčiky cesnaku	4 mrky
2 lyžičky mletého zázvoru	3 repy
2 polievkové lyžice mletej kurkumy	300 g čerstvého (alebo sterilizovaného) hrášku
2 polievkové lyžice jemne mletej papriky	Jemná soľ a mleté korenie

1. Odstráňte tuk a nakrájajte mäso na kocky.
2. Rozohrejte v tažín olej. Nakrájajte cibuľu na jemno a osmažte ju na oleji.
3. Mäso zľahka opečte do zlatista a dochuťte ho soľou a korením. Vyberte ho z tažín a odložte bokom.
4. Pridajte cibuľu, zázvor, kurkumu a papriku do tažín a všetko spoločne orestujte.
5. Spojte túto zmes medom, a pridajte korenie a soľ.
6. Vráťte mäso do tažín s cibuľou, rozmiešajte cesnak a všetko premiešajte.
7. Vylúpte hrášok a posypte ním vrchnú časť.
8. Olúpte zemiaky, nakrájajte na pásiky a položte ich na mäso.
9. Nakrájajte mrkvy na prúžky a položte ich na zemiaky.
10. Nakrájajte repu na kocky a pridajte ju do nádoby.
11. Dôležité: Osolte každú vrstvu zeleniny.
12. Tip: Vyskladajte zeleninu harmonicky tak, aby vytvorila «pyramídu».
13. Nakrájajte polovicu koriandru a posypte ním zeleninu.
14. Priklopte tažín vekom a varte 1,5 hodiny na miernom plameni alebo 1,5 hodiny v rúre pri teplote 180 ° C. Špičkou noža skontrolujte, či je zelenina už uvarená.
15. Po uvarení posypte vrchnú časť čerstvým koriandrom a podávajte.

Tipy šéfkuchára na dokonalý tažín

Princíp

Tento tažín funguje na nasledujúcom princípe: Všetky ingrediencie vložíte do tažín zároveň, varíte ich s priklopenou vrchnou časťou, aby sa zachovali všetky chute. Varíte ich pomaly a jemne ako ragú a získate veľmi jemný a voňavý pokrm.

Príprava a varenie

Najprv si pripravte aromatický základ: Orestujte v tažín cibuľu cesnak a koreniny. Orestovaním korenie na začiatku varenia uvoľníte jeho chuť.

Ďalej vložte hlavnú ingredienciu (mäso, ryby, kura) a obalte ju v aromatickom základe. Potom pridajte med a mäkké alebo sušené ovocie (slivky, sušené marhule, hrozienka atď.), ktoré pomôžu vytvoriť sirupovitý základ tažín.

Následne pridajte oblohu. Potraviny umiestnené v spodnej časti tažín sa budú variť v omáčke, a potraviny v jeho hornej časti sa budú variť v pare vznikajúcej v spodnej časti.

Pri skladaní vrstiev v tažín umiestnite potraviny, ktoré sa varia najdlhšie do jeho spodnej časti. Pokračujte v skladaní ďalších vrstiev a úplne nakoniec prídu «najkrehkejšie zložky,» ktorých varenie trvá najkratšiu dobu.

Veko tažín udržuje vo vnútri hrnca paru, ktorá pri varení neustále steká po stenách späť do spodnej misy. Štíhlejší vršok veka prispieva k vytváraniu chutí, ktoré sa v hrnci koncentrujú.

Pred priklopením veka pridajte malý pohár vody. Tento krok nebude potrebný, ak váš tažín obsahuje veľa zeleniny.

Pred podávaním

Pri podávaní posypeme tažín orechmi (píniiovými, lieskovcami, mandľami, sezamovými semiačkami atď.). A samozrejme podľa vlastnej chuti čerstvými bylínkami (plochým petržlenom, koriandrom atď.)!

Frédéric Dubourvieux
Šéfkuchár spolupracujúci s Emile Henry




MADE IN FRANCE
— SINCE 1850 —

Distributor pro ČR:
Potten & Pannen - Staněk group, a.s.
Horáčkova 5
140 00 Praha 4
Česká republika

Distribútor pre SR:
Potten & Pannen – Staněk s.r.o.
Luhačovická 6/A
821 04
Bratislava


8 595228 001981