

# Maxwell

моя первая любовь

Мультиварка – гармоничное решение для Вашей кухни!



Малиновый рай там,  
где ты есть...



# Maxwell

## моя первая любовь

Когда вкус малинового ветра тает на губах  
и мир окрашен в малиновый цвет,  
и твоя любовь становится частью твоей жизни,  
как и первая в вашей жизни техника..



Мультиварка – это настоящий домашний повар, способный угодить Вам и Вашим близким: полезные каши, оригинальные супы, изысканные мясные блюда, нежнейшие десерты – теперь это легко приготовить при помощи одного прибора.

Устройство приятно удивит Вас простотой использования и ухода. Приготовление пищи превратится в настоящий праздник, который не только вдохновит на новые кулинарные подвиги, но и сэкономит время и силы. Вам лишь стоит заложить в мультиварку продукты, выставить нужную программу и, дождавшись сигнала о готовности блюда, наслаждаться вкуснейшими лакомствами.

В нашей книге Вы найдете 30 рецептов вкусных и полезных блюд для мультиварки на каждый день и для праздничного стола. Готовьте с удовольствием, дарите любовь и наслаждайтесь гармонией в Вашем доме!

**Малиновый рай там,  
где ты есть...**





Программа	Время приготовления и температура
Молочная каша	Заданное время по умолчанию – 10 мин Возможность устанавливать время от 5 мин до 1 часа 30 мин Шаг – 1 мин Температура приготовления – 98°C
Тушение	Заданное время по умолчанию – 1 час Возможность устанавливать время от 20 мин до 12 часов Шаг – 5 мин Температура приготовления – 90°C
Суп	Заданное время по умолчанию – 1 час Возможность устанавливать время от 20 мин – 8 часов Шаг – 5 мин Температура приготовления – 90°C
На пару	Заданное время по умолчанию – 15 мин Возможность устанавливать время от 5 мин-2 часов Шаг – 5 мин Температура приготовления – 120-125°C
Варка	Заданное время по умолчанию – 40 мин Возможность устанавливать время от 5 мин – 2 часов Шаг – 5 мин Температура приготовления 110-120°C
Выпечка	Заданное время по умолчанию – 1 час Возможность устанавливать время от 20 мин – 8 часов Шаг – 5 мин Температура приготовления – 130°C
Крупы	Заданное время по умолчанию – 35 мин Возможность устанавливать время от 5 мин- 4 часов Шаг – 5 мин Температура приготовления – 95°C
Хлеб	Заданное время по умолчанию – 5 часов Возможность устанавливать время от 1 часа– 6 часов Шаг – 10 min Температура приготовления для первого часа – 35°C Температура приготовления для второго часа – 120°C Температура приготовления для остального времени – 120°C



# Maxwell

моя первая любовь



## СОДЕРЖАНИЕ:

### СУПЫ..... 7

Суп лапша .....	8
Грибной суп-пюре .....	9
Щи.....	10
Гороховый суп .....	11
Борщ .....	12
Суп харчо .....	13
Рассольник .....	14
Суп из чечевицы .....	15

### ВТОРЫЕ БЛЮДА ..... 17

Котлеты.....	18
Бефстроганов.....	19
Форель на пару .....	20
Котлеты на пару .....	21
Картофельная запеканка .....	22
Плов .....	23
Курица в кисло-сладком соусе .....	24
Курица тушеная .....	25
Жаркое с грибами.....	26
Грибы со сметаной.....	27
Печень в сметанном соусе .....	28
Свинина в кисло-сладком соусе .....	29
Овощное рагу.....	30
Фаршированный перец .....	31
Чили .....	32
Лазанья .....	33
Манты .....	34
Тушёная свинина с овощами .....	35

Овощное рагу с курицей .....	36
Запеченная говядина .....	37
Баклажаны с мясом и овощами .....	38
Тушеная капуста с мясом .....	39
Запеканка из цветной капусты .....	40
Киш из творога с сыром .....	41

### КАШИ ..... 43

Каша овсяная.....	44
Каша манная .....	45
Каша рисовая с тыквой.....	46
Каша рисовая молочная .....	47
Каша гречневая с грибами .....	48
Кукурузная каша .....	49
Пшеничная каша .....	50

### ДЕСЕРТЫ ..... 51

Яблочное варенье .....	52
Сырный пирог .....	53
Шарлотка яблочная .....	54
Запеканка творожная .....	55
Кекс цитрусовый .....	56
Молочный бисквит .....	57
Пирог с грушей и апельсинами .....	58
Творожный торт .....	59
Пирог «Maxwell» .....	60

### Заключение ..... 63



## Супы

Супы, несмотря на привычное место в нашем рационе, – блюда, способные удивить Вас своей оригинальностью! Приготовленные в мультиварке, они приобретают особую нежность и вкус, сохраняя при этом все полезные компоненты продуктов.



# Maxwell

моя первая любовь

## СУП-ЛАПША



### Ингредиенты:

- Курица — 300 г
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый -1 шт.
- Вода – 1,5–2 л
- Лапша — 30 г
- Перец, соль, зелень, специи по вкусу



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте курицу мелкими кубиками, порубите морковь, лук. Выложите ингредиенты в чашу мультиварки, добавьте перец, соль специи. Обжарьте все в режиме «Выпечка» в течение 10–15 минут. Затем добавьте воду. С помощью кнопки «Меню» установите режим «Суп» на 1 час. За 10 минут до готовности в суп можно добавить зелень.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте шампиньоны, лук нарежьте кольцами и положите в мультиварку. Добавьте по вкусу перец и соль. С помощью кнопки «Меню» установите режим «Выпечка» и обжарьте продукты 10–15 минут до золотистого цвета. Переложите грибы в миску, добавьте сливки и взбейте блендером. Далее готовьте грибной суп-пюре на режиме «Суп» до закипания.



# Maxwell

моя первая любовь

## ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ



### Ингредиенты:

- Шампиньоны – 400 г
- Лук - 2 шт.
- Специи, соль по вкусу
- Сливки 20 % – 300 г

# Maxwell

моя первая любовь

## ЩИ



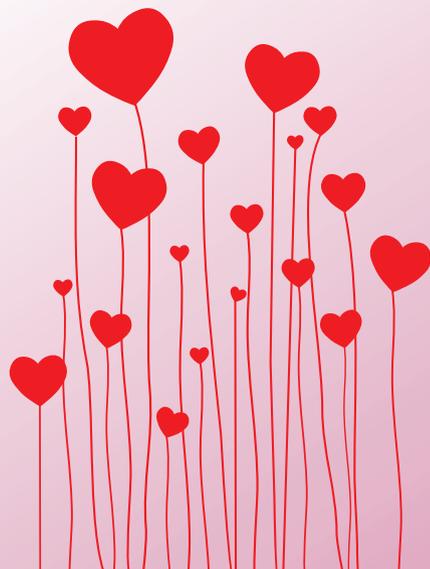
### Ингредиенты:

- Мясо (лучше взять говядину) – 500–600 г
- Капуста – половина кочана среднего размера
- Картофель – 4 шт. средней величины
- Болгарский перец – 1 шт.
- Луковица – 1 шт.
- Томаты – 1 шт. (можно использовать кетчуп или томатную пасту)
- Морковь – 1 шт.
- Растительное масло – 2–3 ст. л.
- Соль, зелень, специи по вкусу



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте на растительном масле морковь, лук, перец, томаты и нарезанное соломкой мясо в режиме «Выпечка» в течение 20 минут. Затем добавьте нашинкованную капусту, картофель, нарезанный кубиками. Залейте все холодной водой, по вкусу посолите. Установите режим «Суп» на 1,5 часа, (по своему усмотрению можете изменить время приготовления). Специи, лавровый лист, чеснок, зелень добавьте в процессе приготовления.



# Maxwell

моя первая любовь

## ГОРОХОВЫЙ СУП



### Ингредиенты:

- Картофель – 2–3 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Копченые ребра – 400 г
- Горох – 180 г
- Вода – 1,5–2 л
- Специи и соль по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно замочите горох на ночь. Нарезьте картофель кубиками, морковь натрите на крупной терке, лук мелко нашинкуйте. Овощи и ребра выложите в чашу мультиварки, добавьте промытый горох и залейте водой. С помощью кнопки «Меню» установите режим «Суп» на 1 час. После окончания приготовления гороховый суп можно оставить в мультиварке в режиме поддержания температуры на 1 час, для того, чтобы он потомился и был более наваристым.



# Maxwell

моя первая любовь

## БОРЩ



### Ингредиенты:

- Мясо – 300–400 г
- Капуста — половина кочана
- Свекла + половинки 1 лимона
- Чеснок — 1 долька
- Морковь 1 шт. + лук -1 шт.
- Растительное масло – 2–3 ст. л.
- Картофель — 3 шт. среднего размера
- Помидоры — 2–3 шт.  
(можно использовать томатную пасту)
- Соль и специи по вкусу
- Бульон или вода, так, чтобы покрыть все содержимое

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук морковь и свеклу обжарьте в чаше мультиварки в режиме «Выпечка» в течение 10-15 минут. Порезьте мясо на кусочки в режиме «Выпечка», обжарить 15 мин. Заложите остальные ингредиенты в кастрюлю мультиварки, долейте соответствующее количество воды, закройте крышку и поставьте на режим «Суп» на 1,5-2 часа.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь, лук, картофель очистите и нарежьте соломкой. Мясо порежьте небольшими кусочками. Налейте в чашу мультиварки немного масла, положите морковь и лук. Включите режим «Выпечка» и обжарьте овощи в течение 10-15 минут. Далее в кастрюлю добавьте томатной пасты или кетчупа, мясо и раздавленный чеснок, обжаривайте 5 минут, перемешивая.

Выключите, налейте воды, положите картофель, посолите и добавьте специи. Залейте водой, перемешайте. Включите режим «Суп» на 1 час.

За 20 минут до готовности добавьте рис, специи. По готовности добавьте рубленую зелень.



# Maxwell

моя первая любовь

## СУП ХАРЧО



### Ингредиенты:

- Мясо – 200 г
- Морковь – 1 шт.
- Лук – 1 шт.
- Картофель – 2 шт.
- Чеснок – 2–3 зубчика
- Томатная паста или кетчуп – 3-4 ст. л.
- Рис – 2 ч.л.
- Специи по желанию
- Воды – 1 л
- Соль по вкусу

# Maxwell

моя первая любовь

## РАССОЛЬНИК



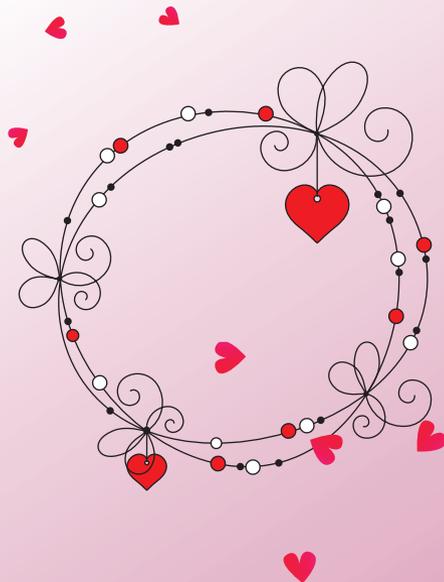
### Ингредиенты:

- Перловка – 1 ст.
- Картошка – 2-4 шт.
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Огурцы маринованные или соленые – 5-6 шт.
- Мясо – 200-300 г
- Соль и специи по вкусу



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В мультиварке обжарьте лук и морковь в режиме «Выпечка» 10-15 минут. Выключите мультиварку, переложите обжарку в свободную емкость. Налейте в чашу мультиварки кипяченую горячую воду, поместите в нее мясо, добавьте соль и специи по вкусу и поставьте на режим «Суп» на 1 час. Во время варки мяса замочите перловку в воде. Когда мясо будет готово, поместите в чашу перловку, обжарку, картошку, огурцы и поставьте на режим «Суп» на 1 час.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В мультиварке в режиме «Выпечка» слегка спассеруйте овощи 7-10 минут. Затем добавьте чечевицу и картофель. Налейте воды, посолите, добавьте специи и лавровый лист. При желании в суп из чечевицы можно добавить порезанный сладкий перец, помидор, чеснок. Установите режим «Суп» на 1 час. Иногда нужно варить дольше (в зависимости от сорта чечевицы). После сигнала суп досолите и сдобрите зеленью. Суп из чечевицы в мультиварке готов! Если хотите сварить суп с мясом, тогда мясо положите в мультиварку вместе с чечевицей и картофелем.



# Maxwell

моя первая любовь

## СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ



### Ингредиенты:

- Чечевица – 1 ст.
- Картофель – 2 – 3 шт.
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Соль и специи по вкусу
- Вода – 1,5-1,7 л
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Зелень



## Вторые блюда

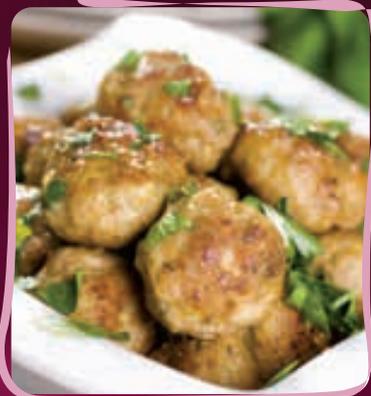
Вторые блюда – неотъемлемая часть любой повседневной или праздничной трапезы. Но для того, чтобы Ваш обед или ужин превращался в настоящий праздник, меню стоит разнообразить. При помощи мультиварки Вы легко сможете удивлять Ваших домочадцев или гостей каждый раз оригинальными и разнообразными блюдами.



# Maxwell

моя первая любовь

## КОТЛЕТЫ



### Ингредиенты:

- Белый хлеб – 3 кусочка
- Говядина – 0,8 кг – 1 кг
- Лук репчатый – 1 шт.
- Яйцо – 1 шт.
- Перец, соль по вкусу
- Растительное масло – 2–3 ст. л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сделайте фарш и сформируйте котлеты. Обжарьте котлеты в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 10-15 минут. Затем выложите котлеты в мультиварку, выберите режим «Тушение», добавьте половину мультистакана воды (или бульона) и готовьте 30–40 минут.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо нарежьте тонкими длинными кусочками, лук измельчите и положите все в чашу мультиварки. Обжарьте все ингредиенты, используя режим «Выпечка» до золотистого цвета около 20 минут. Добавьте лук, сметану и томатную пасту, влейте 1 стакан воды и добавьте соль, перец, установите режим «Тушение» на 45 минут. За пять минут до окончания приготовления добавьте лавровый лист, соль и перец по вкусу.



# Maxwell

моя первая любовь

## БЕФСТРОГАНОВ



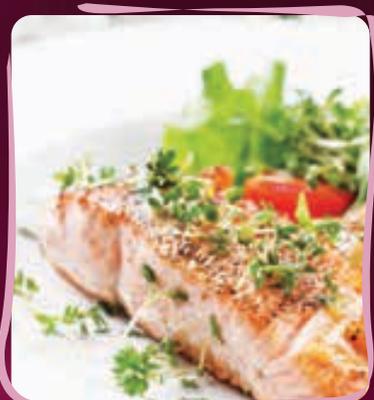
### Ингредиенты:

- Мясо – 600 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Сметана – 3 ст. л.
- Мука – 1 ст. л.
- Черный перец, соль, лавровый лист по вкусу

# Maxwell

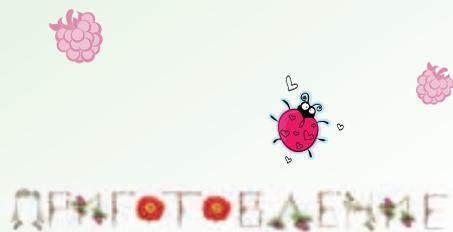
моя первая любовь

## ФОРЕЛЬ НА ПАРУ



### Ингредиенты:

- Форель – 1 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Соль, специи по вкусу



Помойте форель, натрите солью и перцем. В мультиварку налейте воды – 1 л. Разрежьте рыбу на порционные кусочки и сбрызните кусочки рыбы лимонным соком. На каждую порцию положите кусочек лимона и сухие приправы. Положите рыбу в корзинку для пароварки и установите режим «Приготовление на пару» на 30–35 минут.



Приготовьте мясной фарш, добавьте яйцо, соль и перец по вкусу. Сформируйте котлеты и выложите их в корзину для варки на пару. В мультиварку налейте воды – 1 л. Установите корзину для варки на пару, выберите режим «Приготовление на пару» на 30 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## КОТЛЕТЫ НА ПАРУ



### Ингредиенты:

- Мясо (свинина+говядина) – 700 г
- Луковица – 1 шт.
- Чеснок – 4 зубчика
- Яйцо – 1 шт.
- Кусочек хлеба, размоченный в молоке
- Перец и соль по вкусу

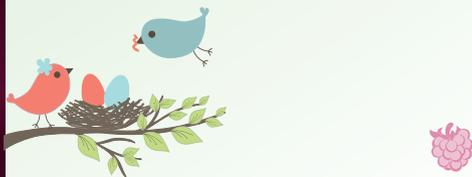


## КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА



### Ингредиенты:

- Фарш – 300-400 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Картофель – 0,5 кг
- Яйца – 2 шт.
- Сыр – 100 г
- Сметана – 2-3 ст. ложки
- Мука – 2-3 ст. ложки
- Панировочные сухари – 2-3 ст. ложки
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло – 2-3 ст. ложки



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистите, сварите в подсоленной воде, разомните в пюре, добавьте яйца, муку, перемешайте и остудите. Лук мелко порежьте, положите в чашу мультиварку и обжарьте на растительном масле в режиме «Выпечка» 5-10 минут. Затем к луку добавьте фарш, продолжайте обжаривать 10-15 минут. Обжарив, переложите фарш с луком в отдельную емкость. Дно чаши мультиварки посыпьте панировочными сухарями, выложите половину картофельного пюре, посыпьте тертым сыром, затем положите фарш с луком, сыр, вторую половину картофеля. Разровняйте поверхность запеканки, смажьте сметаной и посыпьте панировочными сухарями. Готовьте в режиме «Выпечка» 30 минут до образования золотистой корочки.

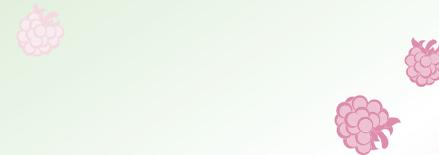


## ПЛОВ



### Ингредиенты:

- Рис – 2,5 мерные чашки
- Вода – 4,5 мерные чашки
- Баранина – 400г
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Масло растительное 3-4 ст. ложки
- Масло сливочное 20-30 г



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Баранину порежьте, обжарьте на масле вместе с луком и морковью в мультиварке в режиме «Выпечка» 15-20 минут, затем добавьте сливочное масло и перемешайте. Рис хорошо промойте, выложите в мультиварку, посолите, поперчите (можете приправить смесью 5 видов перцев), положите несколько зубчиков чеснока, залейте водой (4,5 мерные чашки). Выберите режим «Тушение». Плов получается рассыпчатым, и очень вкусным.



# Maxwell

моя первая любовь

## КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



### Ингредиенты:

- Куриные окорочка – 550 г (2 шт.)
- Яблоко – 1 шт.
- Растительное масло – 2–3 ст. ложки
- Соль по вкусу

### Соус

- 1 ст. л. мёда
- 1 ст. л. кетчупа
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. соевого соуса

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюлю мультиварки налейте растительное масло и нагрейте его на программе «Выпечка» 5 мин. Положите куриные окорочка и обжарьте их с одной стороны 15 мин. Затем переверните, немного посолите. Положите очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и обжаривайте еще 10 минут. Приготовьте соус, для этого смешайте мёд, кетчуп, соевый соус и горчицу. Полейте этим соусом окорочка, установите программу «Тушение» на 40 минут, и готовьте до сигнала. При подаче блюда окорочка полейте образовавшимся соусом.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте майонез и кетчуп, смажьте курицу, добавьте специи по вкусу, толченый чеснок, готовьте в режиме «Выпечка» 20 минут затем в режиме «Тушение» 20 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## КУРИЦА ТУШЕНАЯ



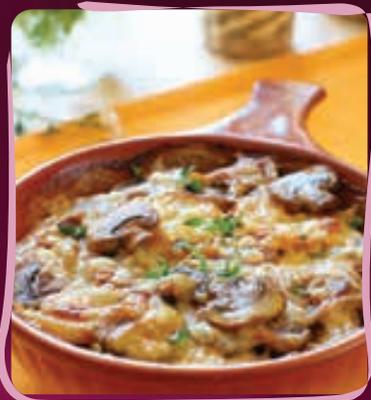
### Ингредиенты:

- Курица без кости – 500 г
- Майонез
- Кетчуп
- Чеснок – 3-4 дольки
- Приправы для курицы
- Соль и перец молотый черный по вкусу

# Maxwell

моя первая любовь

## ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ



### Ингредиенты:

- Свинина – 300 г
- Шампиньоны – 150 г
- Лук – 2–3 шт.
- Картофель – 5 шт.
- Сметана – 250 г
- Томат-паста или кетчуп – 1 ст. л.
- Морковь – 1 шт.
- Соль, перец по вкусу



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистите, нарежьте ломтиками. Лук нашинкуйте полукольцами. Нарежьте шампиньоны. Свинину нарежьте небольшими кусками. В чашу мультиварки выложите лук, мясо, картофель, морковь, шампиньоны. Залейте все сметаной и томатной пастой. Готовьте в режиме «Тушение» 1 час. Перемешайте, посолите и поперчите. Затем включите режим «Выпечка» на 30 мин, чтоб выкипела лишняя жидкость.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы и лук очистите и порежьте. В чашу мультиварки налейте немного растительного масла, положите грибы. Включите режим "Выпечка" на 30 минут. Жарьте грибы при открытой крышке, иначе грибы будут выделять много сока. Через 20 минут добавьте к грибам лук, перемешайте и продолжайте жарить. Еще через 10 минут положите сметану, соль. Аккуратно перемешайте и продолжайте готовить еще 10 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## ГРИБЫ СО СМЕТАНОЙ



### Ингредиенты:

- Грибы лесные 0,3–0,5 кг
- Лук 1–2 шт.
- Соль по вкусу
- Сметана 100 г
- Растительное масло – 3–4 ст. л.

# Maxwell

моя первая любовь

## ПЕЧЕНЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ



### Ингредиенты:

- Печень – 700 г
- Лук – 1 шт.
- Помидор – 1 шт.
- Чеснок – 1 долька
- Сметана – 250 г



Печень разберите, промойте и просушите. Лук репчатый нарежьте полукольцами. Помидор порежьте мелко, добавьте измельченный чеснок. Включите режим «Выпечка», в чашу мультиварки налейте немного растительного масла, положите лук и печень, жарьте 20 минут.

Соус: сметана + немного молока или воды, можно к сметане добавить немного майонеза. Добавьте в соус нарезанные помидоры и чеснок. Вылейте в чашу к печени, перемешайте.

Включите режим «Тушение» на 45 минут.



Свинину порежьте кусочками, как для бефстроганов, добавьте полукольцами порезанный лук, морковь, чеснок и обжаривайте в мультиварке в режиме «Выпечка» 30 минут. По окончании жарки долейте 1 стакан кипятка и поставьте на «Тушение» 1 час.

В это время готовим соус:

4 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка уксуса, 6 ст. ложек кетчупа, 4 ст. ложка сахара, 150 г апельсинового сока смешайте в кастрюле, поставьте на плиту и доведите до кипения. Добавьте 2 ст. ложки крахмала, разведенные в 4 ст. ложках воды и замешайте густой соус. Выложите соус к мясу в мультиварку, по необходимости долейте кипятка. Добавьте соль по вкусу. Протомите в «Режиме поддержания температуры» около получаса.

При подаче украсьте зеленью.



# Maxwell

моя первая любовь

## СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



### Ингредиенты:

- Постная свинина 500 г
- Лук – 1 шт.
- Чеснок – 1 долька
- Морковь – 2 шт.

# Maxwell

моя первая любовь

## ОВОЩНОЕ РАГУ



### Ингредиенты:

- Картофель – 3–4 шт.
- Морковь – 1–2 шт.
- Сладкий перец – 1 шт.  
(лучше если красный и желтый)
- Кабачок – 1–2 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Чеснок – 1 головка молодого чеснока
- Соль, перец – по вкусу
- Растительное масло – 3–4 ст. л.



Почистите и крупно порежьте картошку, морковь кружочками, перец, кабачок и помидоры кубиками. В таком же порядке выложите овощи в чашу мультиварки. Посолите, поперчите, добавьте зубчики чеснока, полейте растительным маслом. Готовьте в режиме «Тушение» 30-40 минут. Не перемешивайте, так как помидор пустит сок и все равномерно приготовится. Если готовите овощи без помидора, то необходимо добавить немного воды на дно, иначе картошка начнет поджариваться. Перемешайте после того, как приготовится, тогда кусочки овощей сохранят форму и не превратятся в кашу.



Отварите рис до полуготовности в небольшом количестве воды, добавив немного соли. Лук мелко порежьте и обжарьте на растительном масле. Помидоры ошпарьте кипятком, очистите шкурку и потушите вместе с луком 5–10 мин. Смешайте фарш, рис и тушеные овощи. Добавьте соль, перец, зелень и все тщательно перемешайте. Перцы очистите от семян, промойте и наполните начинкой. Уложите перцы в чашу мультиварки и залейте бульоном. Готовьте в режиме «Тушение» 1 час.



# Maxwell

моя первая любовь

## ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



### Ингредиенты:

#### Порций: 3

- Болгарский перец – 6 шт.
- Мясной фарш – 200 г
- Рис – 5 ст. л.
- Лук – 1 шт.
- Помидоры – 4 шт.
- Соль, перец по вкусу
- Зелень
- Растительное масло – 2–3 ст. л.
- Овощной бульон – 200–250 мл

# Maxwell

моя первая любовь

## ЧИЛИ



### Ингредиенты:

#### Порций: 8

- Сухая фасоль – 2 ст. (или 2 банки консервированной)
- Лук – 1 шт.
- Фарш – 500 г
- Пряная соль (или обычная по вкусу) – 2 ч.л.
- Молотый кумин, зира – 1 ч.л.
- Помидоры – 2 шт.
- Томатная паста – 3 ст. л.
- Болгарский перец – 1 шт.
- Острый перчик чили – 1 шт. по желанию
- Чеснок – 2 зубчика
- Зелень (кинза, петрушка)
- Сметана – 200 мл.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Фасоль замочите на ночь (можно в чаше мультиварки). Утром слейте, поместите в мультиварку, залейте водой почти до верха и варите 2 часа в режиме «Тушение». Лук обжарьте на сковородке 3 минуты, добавьте фарш, хорошо посолите, поперчите, добавьте кумин (по желанию) и подрумяньте фарш минут 8-10. Помидоры ошпарьте, снимите шкурку, порежьте. Добавьте в фарш вместе с томатной пастой и потушите 2 минуты. Слейте фасоль, выложите в чашу весь фарш, нарезанный перчик, чеснок, зелень и включите режим «Тушение» на 1 час или немного больше. Подавать хорошо со сметаной и лавашом (в Мексике подают с лепешками Тортилья). Если хотите сделать поострее, замените 1 помидор на 1/2 стакана аджики, добавьте еще перчик чили или просто молодого красного перца по вкусу.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте фарш с луком. Посолите-поперчите и добавьте нарезанные мелко помидоры. Немного потушите и приготовьте соус «Бешамель». В кастрюле на маленьком огне растопите сливочное масло. Всыпьте муку и перемешайте, продолжая нагревать смесь. Небольшими порциями влейте 300 молока, постоянно помешивая. Доведите соус до кипения, постоянно помешивая, и проварите 5 минут на слабом огне. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом по вкусу. Положите кусочек сливочного масла (30-50 г), перемешайте, накройте кастрюлю крышкой.

Уложите в мультиварку листы лазаньи, поломав их на кусочки, чтобы ими было выложено все дно. Затем слоями – слой листов для лазаньи, слой – фарш, полейте соусом «бешамель», затем в той же последовательности до 5 слоев. Сверху полейте оставшимся соусом, посыпьте сыром. Поставьте программу «Выпечка» на 45 минут.

# Maxwell

моя первая любовь

## ЛАЗАНЬЯ



### Ингредиенты:

- Фарш – 1 кг
- Лук – 2-3 шт.
- Помидор – 2-3 шт.
- Сыр – 350 г
- Листы лазаньи
- Соус «бешамель» (молоко – 0,8-1 л, масло сливочное – 80-100 г, мука – 80-100 г, соль, перец, мускатный орех по вкусу)

# Maxwell

моя первая любовь

## МАНТЫ



### Ингредиенты:

#### Для теста:

- Вода – ½ ст.
- Мука – 0,5 кг
- Соль по вкусу
- Яйцо – 1 шт.

#### Для начинки:

- Фарш – 0,5 кг
- Лук – 2-3 шт.
- Картошка – 3 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Растительное масло – 2 ст. ложки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

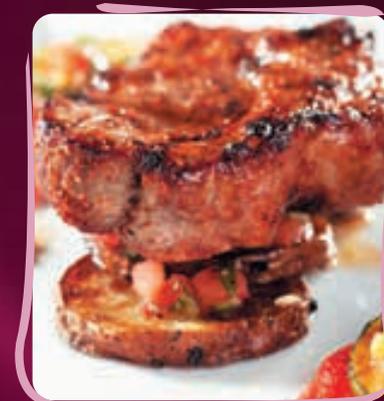
Нарежьте мясо, лук и картошку, морковь потрите на терке. Муку, яйцо и соль соедините в миске, добавьте воду и вымесите крутое тесто. Скатайте в шар, накройте салфеткой и оставьте на 40 минут. После раскатайте в пласт толщиной около 1 мм. Разрежьте на квадраты 10x10 см. Порежьте тесто на кусочки и раскатайте, положите в середину фарш, и залепите закручивающим движением. Сбрызните мультиварку маслом, а в кастрюлю добавьте воды - 5 мерных стаканов. Готовьте в режиме «На пару» 35-40 мин.



# Maxwell

моя первая любовь

## ТУШЁНАЯ СВИНИНА С ОВОЩАМИ



### Ингредиенты:

- Лук – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Свинина – 500 г
- Картофель – 4-5 шт.
- Помидор – 3 шт.
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Чеснок – 2 зубчика
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Мука – 1 ст. л.
- Петрушка – пучок

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

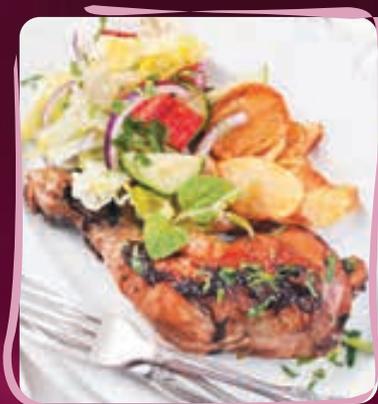
На программе "Выпечка" обжарьте порезанный на ломтики лук, протёртую через крупную тёрку морковь, и нарезанное кусочками мясо 15 минут. Затем добавьте овощи: порезанный крупно картофель, помидоры, посолите, положите муку, томатную пасту, добавьте петрушку и все перемешайте. Долейте воды 1/2 стакана и готовьте в течение 1,5 часа на программе «Тушение».



# Maxwell

моя первая любовь

## ОВОЩНОЕ РАГУ С КУРИЦЕЙ



### Ингредиенты:

- Курица (любые части) ~ 400–500 г
- Картофель – 3 шт.
- Кабачок – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук – 100 г
- Перец болгарский – 1–2 шт.
- Шампиньоны – 200 г
- Бульон – 125 мл  
(любой, можно заменить на воду)
- Зелень для подачи
- Соль
- Свежемолотый черный перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Овощи и грибы вымойте, почистите, порежьте на одинаковые кусочки среднего размера. Включите режим «Выпечка». Налейте 1 столовую ложку подсолнечного масла, положите курицу и обжаривайте в течение 15 минут с 2-х сторон. Положите в мультиварку все овощи, налейте ~125 мл бульона/воды, перемешайте. Включите режим «Тушение» на 25 минут. Через 25 минут откройте крышку, перемешайте, посолите, поперчите и включите режим «Выпечка» на 5–10 мин.

Готовое рагу разложите по тарелкам и посыпьте рубленой зеленью.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

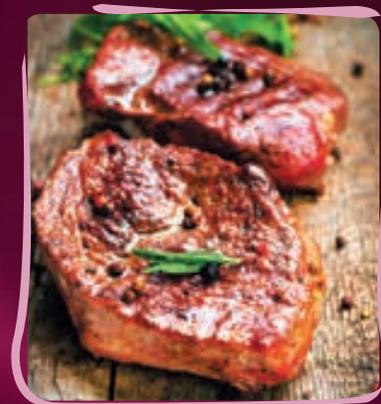
Натрите мясо смесью из специй, масла и соли (можно прямо в чаше мультиварки) и оставьте на 10 минут. Включите режим «Выпечка» 1,5 часа. Выложите мясо на разделочную доску и обязательно дайте ему постоять 15 минут перед тем, как разрезать, чтобы все соки впитались. Из соков в мультиварке можно сделать подливу. Включите режим «Варка на пару» и дайте подливе немного выкипеть с открытой крышкой или загустите парой ложек муки (разведите ее с водой перед добавлением).



# Maxwell

моя первая любовь

## ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА



### Ингредиенты:

- Говядина около 2 кг
- Соль – 1 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. ложки
- Приправа чили или пряная приправа для мяса 3–4 ч. л.

### Приправа чили:

- Сухая чесночная приправа (или зубчик чеснока) – 1 ч. л.
- Черный молотый перец – 0,5 ч. л.
- Красный молотый перец – 0,5 ч. л.
- Сухая луковая приправа – 0,5 ч. л.
- Орегано – 0,5 ч. л.
- Тимьян – 0,5 ч. л.

# Maxwell

моя первая любовь

## БАКЛАЖАНЫ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ



### Ингредиенты:

- Баклажаны – 2 шт.
- Мясо – 350 г
- Помидоры – 2 шт.
- Лук – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Майонез
- Соль, перец, специи, чеснок по вкусу.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Баклажаны нарежьте кружочками, посолите и дайте постоять 20-30 минут. Морковь потрите на терке, мелко порежьте помидоры, лук, чеснок.

Мясо порежьте кусочками. Положите его в чашу мультиварки. Далее кладите слоями: нарезанный полукольцами лук (посолите, поперчите, добавьте прованские травы, лавровый лист, горчицу в зернах); баклажаны, помидоры (сделайте сетку из майонеза, поперчите); морковь, натертую на терке и немного зелени; мелконарезанный чеснок; баклажан, перец, нарезанные кусочками помидоры, поперчите и покройте майонезом. Установите режим "Тушение" на 45-50 минут.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В режиме «Выпечка» обжарьте мясо кусочками минут 20. Затем добавьте нарезанный лук и морковь, перемешайте и обжарьте еще 10 минут в этом же режиме. Можете добавить еще одну ложку томатной пасты или две – три ложки кетчупа. Капусту мелко нашинкуйте и отправьте к мясу в мультиварку. Все перемешайте, посолите, посыпьте специями – по вкусу. Налейте полстакана воды, закройте крышку, установите режим "Тушение" на 45 минут.

За время приготовления перемешайте капусту в мультиварке 1-2 раза.



# Maxwell

моя первая любовь

## ТУШЕНАЯ КАПУСТА С МЯСОМ



### Ингредиенты:

- Мясо – 400 – 500 г
- Капуста – 1 кг
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Соль и специи по вкусу
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Томатная паста (кетчуп) – 1 ст. л.
- Вода – 0,5 ст.

# Maxwell

моя первая любовь

## ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



### Ингредиенты:

- Цветная капуста – 450–500 г (примерно половина кочана)
- Яйца – 2 шт.
- Сметана – 100 г
- Сыр (средней твердости) – 100 г
- Творог (9% жирности) – 100 г
- Соль – 1 ч. л.
- Растительное масло – 1 ст. ложки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Почистите капусту, разделите на соцветия и поставьте на режим «Тушение» на 40 минут. Натрите на терке сыр, взбейте яйца, сметану и творог в однородную массу, добавьте масло, соль. Залейте полученной массой капусту, сверху посыпьте сыром, поставьте на режим «Выпечка» на 35 минут, чтобы получилась аппетитная корочка.



# Maxwell

моя первая любовь

## КИШ ИЗ ТВОРОГА С СЫРОМ



### Ингредиенты:

- Тесто:
- Мука – 1 ст.
  - Сливочное масло – 50 г
  - Яйцо – 1 шт.
  - Соль по вкусу

- Начинка:
- Творог 200 – 300 г
  - Сыр (твердый сорт) 200 – 300 г
  - Яйцо – 1 шт.
  - Можно добавить мелко порезанный помидор и/или свежую зелень с 2-мя дольками чеснока.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло порубите ножом, вбейте яйцо, посолите, добавьте муки, замесите тесто. Готовое тесто уберите в холодильник на 30 минут. Творог разомните вилкой. Сыр натрите на терке. Добавьте яйцо и все хорошо перемешайте. Раскатайте тесто скалкой в пласт и сформируйте небольшие бортики. Выложите подготовленную начинку. Сверху посыпьте тертым сыром. Включите режим «Выпечка» на 60 минут.





## КАШИ

Все мы знаем, что каши чрезвычайно полезны и питательны. А правильно и искусно приготовленные, они могут превратиться в любимое блюдо, которое обязательно поднимет настроение и зарядит энергией на целый день!



# Maxwell

моя первая любовь

## КАША ОВСЯНАЯ



### Ингредиенты:

- Овсяные хлопья – 1 мерная чашка
- Молоко или вода – 3 мерные чашки
- Соль – 1 неполная ч.л.
- Оливковое или сливочное масло (по желанию)



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Овсяные хлопья засыпьте в чашу мультиварки. Добавьте молока или воды. Готовьте в программе «Молочная каша» 10 минут. Время приготовления зависит от глубины помола крупы. Перемешайте кашу и добавьте масло.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Насыпьте в мультиварку манку и прокалите 10 минут в режиме «Выпечка», помешивая несколько раз. После чего ссыпьте крупу в тарелку и оставьте на время. Смешайте молоко с водой и налейте в мультиварку. Включите режим «Молочная каша», через 5-7 минут засыпьте крупу и тщательно все размешайте. Добавьте сахар, соль, цукаты и готовьте ещё 3-5 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## КАША МАННАЯ



### Ингредиенты:

- Молоко – 0,5 л
- Вода – 200 мл
- Сахар по вкусу
- Манная крупа 3/4 ст.
- Цукаты – 70 г
- Соль – 0,5 ч.л.

# Maxwell

моя первая любовь

## КАША РИСОВАЯ С ТЫКВОЙ



### Ингредиенты:

- Тыква – 400-500 г
- Молоко – 6 мерных чашек
- Крупа пшенная – 2 мерные чашки
- Рис – 2 мерные чашки
- Сахар – по вкусу
- Соль – по вкусу
- Масло сливочное – 50 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чашу мультиварки положите половину масла и тыкву, включите режим «Выпечка». Обжарьте тыкву 10-15 минут. Выключите мультиварку и разомните (можно оставить кусочками, они в каше очень аппетитно смотрятся). Добавьте остальные ингредиенты и включите режим «Крупы» на 1 час. Приятного аппетита!



# Maxwell

моя первая любовь

## КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ



### Ингредиенты:

- Рис круглый – 1 ст.
- Соль – 1 ч.л.
- Сахар – 4 ст. л.
- Молоко – 1 л
- Масло сливочное – 20 г

## КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ



### Ингредиенты:

- Гречка – 2 чашки от мультиварки
- Вода – 4 чашки от мультиварки
- Лук репчатый – 2 шт. (200 г)
- Шампиньоны – 250 г
- Соль – 1 полная чайная ложка (или по вкусу)
- Масло растительное – 4 ст. ложки



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и грибы почистите и помойте. Лук нарежьте полукольцами. В мультиварочную кастрюлю налейте растительное масло, положите лук. Включите режим «Выпечка» на 30 минут. Изредка помешивайте лук. Грибы порежьте ломтиками, очень мелко резать не надо. Через 10-15 минут лук обжарится и добавьте грибы. Оставьте в режиме «Выпечка» еще на 15-20 минут. Промойте гречку и отправьте ее в кастрюлю с грибами. Перемешайте и залейте водой, посолите по вкусу. Включите режим «Крупы» на 35 минут.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кукурузную крупу промойте и всыпьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар, соль и сливочное масло. Влейте молоко, перемешайте. Установите режим «Молочная каша». После сигнала кукурузную кашу с молоком снова перемешайте. Оставьте кашу еще на 30-40 минут в режиме подогрева, каша "дойдет" и еще немного загустеет.



## КУКУРУЗНАЯ КАША



### Ингредиенты:

- Молоко – 500 мл (можно взять 400 мл молока и 100 мл воды)
- Кукурузная крупа – 0,5 мульти стакана (80 г)
- Сахар – 2 ст. ложки
- Соль по вкусу
- Сливочное масло по вкусу

# Maxwell

моя первая любовь

## ПШЕННАЯ КАША



### Ингредиенты:

- Крупа пшенная – 1 мерная чашка
- Молоко 1.5% – 3 мерных чашки
- Масло сливочное – 2 ст. ложки
- Соль по вкусу
- Сахар по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Крупу промойте, обдайте кипятком (чтобы ушла горечь), положите в чашу мультиварки. Промойте пшено и уложите его в чашу. Залейте содержимое молоком, добавьте соль и сахар. Готовьте пшённую кашу в мультиварке 30 минут на режиме «Крупа». И затем включите режим «Тушение» на 10 мин. При подаче в кашу можно добавить по кусочку масла.



## Десерты

Десерты – любимая часть трапезы большинства из нас. Обычно это сладкое завершение обеда или ужина, которое позволяет проявить все свои кулинарные фантазии и создать общее впечатление о застолье. Нежные, воздушные, изысканные десерты обязательно придадут особый шарм даже повседневной трапезе!



# Maxwell

моя первая любовь

## ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ



### Ингредиенты:

- Яблоки – 1 кг
- Сахар – 250 г
- Корица



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите яблоки от кожуры, порежьте небольшими кубиками, засыпьте в мультиварку, сверху добавьте 2 мерных стакана сахара, посыпьте корицей, включите режим «Варка» на 1 час. После приготовления дайте остыть и разложите по банкам



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Натрите сыр на терке. Раскатайте тесто и порежьте на длинные полоски. На каждую наложите сыр. Затем скрутите, приподнимая края к центру, формируя колбаски. Тщательно скрепите. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом. Выложите колбаски в форме улитки, смажьте их сверху яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение часа.



# Maxwell

моя первая любовь

## СЫРНЫЙ ПИРОГ



### Ингредиенты:

- Тесто слоеное – 200 г
- Сыр твердый – 200 г
- Сыр мягкий – 50 г
- Желток яйца – 1 шт.
- Кунжут -1 ст. л.

## ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ



### Ингредиенты:

- Яйца – 4 шт.
- Яблоки – 3 средних
- Сахар – 1 ст. л.
- Мука – 1 ст. л.
- Ванилин по вкусу



Муку, сахар и яйца смешайте до получения однородной массы, чашу мультиварки смажьте маслом, и выложите в нее очищенные и нарезанные дольками яблоки и вылейте сверху массу. Выпекайте в мультиварке в режиме «Выпечка» 1 час.



Изюм промойте под проточной водой и залейте кипятком на 20–30 минут. Отделите желтки от белков. Белки тщательно взбейте венчиком или миксером до состояния густой пены. В отдельной посуде соберите желтки, сахар, сметану и крахмал и взбейте всё при помощи миксера. В полученную массу добавьте творог и стружку цедры лимона. Затем добавляйте порциями в масло оставшиеся белки, перемешайте и взбейте все при помощи миксера. Выложите в кастрюлю мультиварки полученную творожную массу. Выпекайте по программе «Выпечка» 50 минут.



## ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ



### Ингредиенты:

- Творог – 2 ст.
- Яйца – 3 шт.
- Изюм – 100 г
- Цедра 1 лимона
- Сметана – 100 г
- Крахмал – 1,5 ст. л.
- Сахар – 150 г
- Соль – щепотка

# Maxwell

моя первая любовь

## КЕКС ЦИТРУСОВЫЙ



### Ингредиенты:

- Смесь для приготовления кексов – 400 г
- Сливочное масло – 100 г
- Цукаты – 30 г
- Молоко – 160 мл

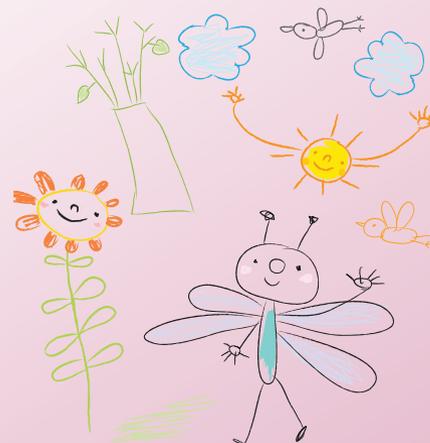
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Возьмите смесь для кексов и молоко. Смешайте их с помощью блендера. Добавьте цукаты, сливочное масло. Мультиварку смажьте маслом и выложите туда смесь. Готовьте на программе «Выпечка» в течение 1 часа.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбейте яйца с сахаром пока не появится густая пена. Затем добавьте молоко. Добавьте муку, размешайте. Готовьте в режиме «Выпечка» 50-60 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## МОЛОЧНЫЙ БИСКВИТ



### Ингредиенты:

- Яйца – 5 шт.
- Сахар – 200 г
- Молоко – 50 мл
- Мука – 170 г

# Maxwell

моя первая любовь

## ПИРОГ С ГРУШЕЙ И АПЕЛЬСИНАМИ



### Ингредиенты:

- Яйца – 4 шт.
- Груши – 3 шт.
- Апельсин – 1 шт.
- Сода, гашеная лимоном – 0,5 ч.л.
- Сметана – 0,5 ст.
- Мука – 1 мерная чашка
- Сахар – 1 мерная чашка
- Корица по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку, сахар и яйца смешайте до получения однородной массы, чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее очищенные и нарезанные дольками груши и апельсин и вылейте сверху массу, добавьте корицу по вкусу. Выпекайте в мультиварке в режиме «Выпечка» 1 час 30 минут.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте творог и желтки, муку и сметану, чтобы у нас с вами получилась однородная масса. Добавьте щепотку ванилина. Взбивайте белки до густой пены, понемногу добавляя сахар. Затем белки аккуратно и очень медленно вмешайте в творожную массу и выложите все, что у вас получилось в мультиварку. Разровняв поверхность торта, установите режим «Выпечка» на 65 минут. Не открывайте мультиварку во время приготовления торта. Украсьте торт молотыми орехами.



# Maxwell

моя первая любовь

## ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ



### Ингредиенты:

- Яйцо – 5 шт (отделить желтки от белков)
- Творог мягкий – 5,5 % – 300 г
- Сметана – 250 г
- Сахара – 1,5 ст.
- Мука – 3 ст. л.
- Ванилин – щепотка

# Maxwell

моя первая любовь

## ПИРОГ «МАХWELL – МАЛИНОВЫЙ РАЙ»



### Ингредиенты:

- Молочный шоколад – 300 г
- Сливочное масло – 90 г
- Какао-порошок (не сладкий) – 2 ст. л.
- Сахарная пудра – 1 ст. л.
- Молоко – 1 ст. л.
- Ванилин – ½ ч. л.
- Яйца – 5 шт.
- Сахар – 200 г
- Разрыхлитель – 1 пакет
- Ягоды малины



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбейте яйца с сахаром до увеличения массы в 3-4 раза. Добавьте какао, сливочное масло, молоко, ванилин, муку, разрыхлитель хорошо перемешайте. Вылейте тесто в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Получившийся корж разрежьте на 2 части.

Для начинки: растопите в чаше мультиварки сливочное масло, добавьте кусочки шоколада, сахар, сахарную пудру, доведите на медленном огне до однородного состояния. Смажьте коржи, сверху украсьте ягодами малины



# Maxwell

моя первая любовь

## ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ



### Ингредиенты:

- Мука пшеничная 1 сорт – 400 г+100 г ржаной муки или 450 г пшеничной муки 1 сорт+ 50 отрубей
- Дрожжи – 2,5 ч. л.
- Вода – 300 мл
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль 2 ч. л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку просейте и смешайте в ёмкости с солью. Дрожжи разведите в воде с сахаром. Влейте воду с дрожжами в муку и перемешайте. Замесите тесто до однородного состояния.

Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите тесто в мультиварку. Включите режим «Хлеб». Режим «Хлеб» рассчитан на 5 часов, результат зависит от того, как Вы замесите тесто. Проверяйте готовность по необходимости. Простой хлеб в мультиварке получается пористым, чуть влажноватым..



# Maxwell

моя первая любовь

## РЖАНОЙ ХЛЕБ



### Ингредиенты:

- Мука ржаная обдирная – 500 г
- Солод темный (или светлый) – 4 ст. л. заварить в 100 мл кипятка
- Завскаса сухая – 2 ст. ложки
- Фруктоза (сахар) – 1,5 ст. л.
- Соль – 1,5 ч. л.
- Дрожжи сухие – 2,5 ч. л.
- Вода кипяченая – 350 мл (всего воды в рецепте – 450 мл)
- Для любителей: половина столовой ложки тмина

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Растворите дрожжи в теплой воде, добавьте соль, сахар, размешайте. Постепенно вмешайте муку. Тесто не должно быть тугое. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите тесто в мультиварку. Включите режим «Хлеб». Режим «Хлеб» рассчитан на 5 часов, результат зависит от того, как Вы замесите тесто. Проверяйте готовность по необходимости. Простой хлеб в мультиварке получается пористым, чуть влажноватым



# Maxwell

моя первая любовь

Когда вкус малинового ветра тает на губах и мир окрашен в малиновый цвет, и твоя любовь становится частью твоей жизни, как и первая в вашей жизни техника..

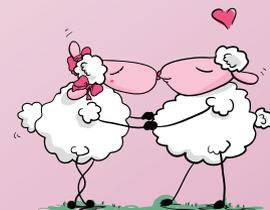


## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вы удивитесь, насколько гармонично впишется приготовление вкусной и здоровой пищи в Вашу жизнь, насколько увлекательным и интересным может быть это занятие! Бренд Maxwell рад наполнить Ваш дом гармонией и любовью, создавая надежную и качественную технику для Вашего удовольствия!



Малиновый рай там, где ты есть...









[www.maxwell-products.com](http://www.maxwell-products.com), [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru),  
служба информационной поддержки: 8-800-100-1830