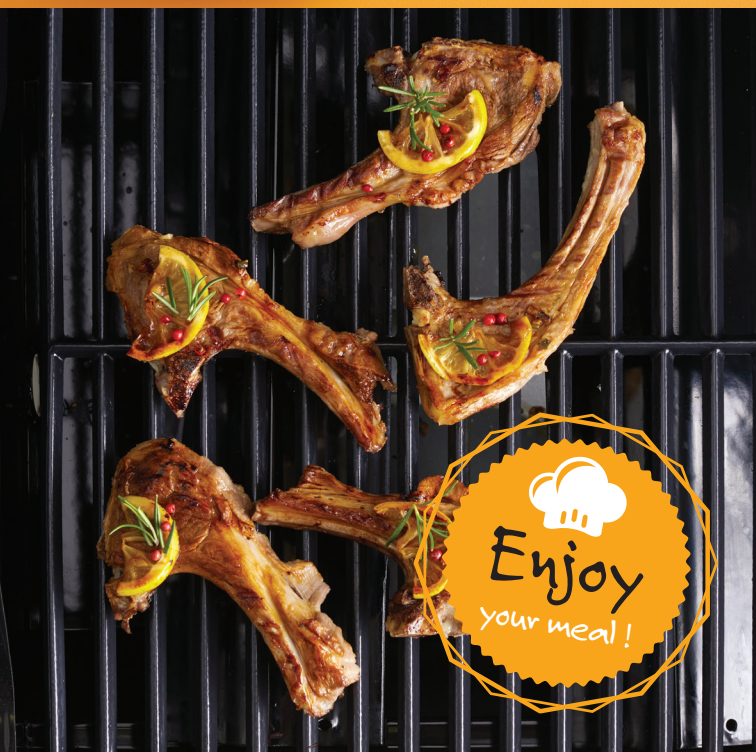




PLANCHA ✂ BARBECUE
- COOKBOOK -





¡Felicidades!, muy pronto degustará deliciosas parrilladas en su Barbacoa o Plancha MATERIAL.
Y para estar seguro de tener éxito, encontrará en este folleto, los consejos y las recetas que le harán un verdadero chef!

BUENAS COSTUMBRES :

- Acuérdesse de sacar la carne o el pescado y de ponerla a temperatura ambiente 10-15 minutos antes de cocinarla.

PARA ASAR BIEN EN LA BARBACOA :

- Encienda la Barbacoa
- Cerrar la tapa. Hasta que el termómetro marque:

de 120 °C a 170 °C	de 170 °C a 220 °C	de 220 °C a 270 °C
Cocción a fuego suave	Cocción a fuego medio	Cocción a fuego fuerte

PARA ASAR BIEN EN LA PLANCHA :

- Antes, unte con materia grasa su plancha.
- Precaliente su plancha entre 5 y 10 minutos antes de empezar a cocinar.

Parabéns, vai poder saborear deliciosos grelhados graças ao seu Barbecue ou à sua Plancha MATERIAL.
E para ter sucesso, encontre neste folheto, as dicas e receitas que o tornarão um verdadeiro cozinheiro!

OS BONS PROCEDIMENTOS :

- Tenha em atenção que deverá colocar a carne ou o peixe à temperatura ambiente 10-15 minutos antes de serem cozinhados.

PARA FAZER UM BOM GRELHDO NO BARBECUE :

- Ligue o Barbecue
- Ponha a tampa. Quando o termómetro indicar:

120° a 170°	170° a 220°	220° a 270°
Cozinhar em lume brando	Cozinhar em lume médio	Cozinhar em lume forte

PARA OBTER UM BOM GRELHADO NA PLANCHA :

- Unte previamente a plancha com uma matéria gorda.
- Preaqueça a plancha entre 5 a 10 minutos antes de começar a cozinhar.

Поздравляем, скоро Вы попробуете вкусные блюда-гриль, приготовленные на Вашем барбекю или планче MATERIAL. И, чтобы быть уверенным в успехе, найдите в этой брошюре советы и рецепты, которые сделают вас настоящим шеф-поваром!

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

- Доведите мясо или рыбу до комнатной температуры за 10-15 минут до приготовления.

ДЛЯ ХОРОШЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ-БАРБЕКЮ:

- Включите барбекю
- Закройте крышку. Когда термометр показывает:

От 120° до 170°	От 170° до 220°	От 220° до 270°
Слабый огонь	Средний огонь	Сильный огонь

ДЛЯ ХОРОШЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПЛАНЧЕ:

- Заблаговременно нанесите масло/жир на планчу.
- Разогрейте планчу за 5-10 минут до начала приготовления.



Вітаємо, скоро Ви скуштуєте смачні блюда-гриль, приготовані на Вашому барбекю або планчі MATERIAL.
І, щоб переконатися, що вам вдасться, знайдіть в цьому буклеті поради та рецепти, які зроблять вас справжнім шеф-кухарем!

КОРИСНІ ПОРАДИ:

- Доведіть м'ясо або рибу до кімнатної температури за 10-15 хвилин до приготування.

ДЛЯ ГАРНОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ-БАРБЕКЮ:

- Увімкніть барбекю
- Закрийте кришку. Коли термометр показує:

Від 120° до 170°	Від 170° до 220°	Від 220° до 270°
Слабкий вогонь	Середній вогонь	Сильний вогонь

ДЛЯ ГАРНОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ПЛАНЧІ:

- Завчасно нанесіть масло/жир на планчу.
- Розігрійте планчу за 5-10 хвилин до початку приготування.

Parabéns, em breve poderá desfrutar de deliciosos churrascos na sua Churrasqueira ou na sua Plancha MATERIAL. E para ter sucesso, encontre neste folheto, as dicas e receitas que o tornarão um verdadeiro cozinheiro!

OS BONS PROCEDIMENTOS :

- Lembre-se de deixar a carne ou o peixe à temperatura ambiente 10-15 minutos antes de cozinhar.

PARA FAZER UM BOM CHURRASCO NA CHURRASQUEIRA :

- Ligue a Churrasqueira
- Tampe. Quando o termómetro indicar:

120° a 170°	170° a 220°	220° a 270°
Cozinhar em fogo fraco	Cozinhar em fogo médio	Cozinhar em fogo alto

PARA OBTER UM BOM CHURRASCO NA PLANCHA:

- Unte previamente a plancha com óleo vegetal ou azeite.
- Pre-aqueça a plancha entre 5 a 10 minutos antes de começar a cozinhar.

Congratulation, soon you will start savouring delicious food cooked right on your MATERIAL BBQ or Plancha grill. And to be sure to succeed, find in this booklet, the tips and recipes that will make you a true chef!

USEFUL TIPS:

- Remember to take your meats or fish out of the fridge and to leave them at room temperature for 10-15 minutes before cooking.

FOR BEST RESULTS WITH BBQ GRILLING:

- Turn on your BBQ
- Shut the cover. When the temperature gauge reads:

120° to 170°	170° to 220°	220° to 270°
Cooking on low	Cooking on medium	Cooking on high

FOR BEST RESULTS WITH PLANCHA GRILLING:

- Spread some oil or fat on your plancha before starting.
- Pre-heat your plancha for 5 to 10 minutes before starting cooking.



Espárragos con panceta



Espargos com pancetta



Спаржа с беконом "панчетта"



Спаржа з беконом "панчетта"



Espargos com pancetta



Pancetta asparagus



ES - 1 / Sumerja las puntas de espárragos en una cazuela con agua hirviendo durante 5 minutos. Escúrralas con delicadeza. **2 /** Enrolle cada punta de espárrago en una loncha de panceta. **3 /** Coja las puntas de espárragos y déjelas cocinarse durante 2 minutos por cada lado.

PT - 1 / Mergulhe as pontas de espargos num tacho com água a ferver durante 5 minutos. Escorra-os com cuidado. **2 /** Enrole cada ponta de espargo numa fatia de pancetta (barriguiinha). **3 /** Frite as pontas de espargos e deixe-as cozer durante 2 minutos de cada lado.

RU - 1 / Опустите спаржу в кастрюлю с кипящей водой и отваривайте в течение 5 минут. Аккуратно слейте воду и обсушите. **2 /** Обмотайте каждый стебель спаржи в ломтик панчетты. **3 /** Обжарьте спаржу и готовьте в течение 2 минут с каждой стороны.

UA - 1 / Опустіть спаржу в каструлю з киплячою водою і відварюйте протягом 5 хвилин. Обережно злийте воду і обсушіть. **2 /** Обмотайте кожне стебло спаржі в скибочку панчетти. **3 /** Обсмажте спаржу і готуйте протягом 2 хвилин з кожного боку.

BR - 1 / Mergulhe as pontas de espargos em uma panela de água fervente por 5 minutos. Escorra com cuidado. **2 /** Enrole cada ponta de espargo em uma fatia de pancetta. **3 /** Frite as pontas de espargos e deixe cozinhar por 2 minutos de cada lado.

EN - 1 / Dip the asparagus tips into a saucepan of boiling water for 5 minutes. Drain them gently. **2 /** Roll a slice of Pancetta around each asparagus tip. **3 /** Sear the asparagus tips and let them cook for 2 minutes on each side.



- 8 puntas de espárragos
- 8 lonchas de panceta
- 2 ramas de perifollo
- Sal
- Pimienta



- 8 шт. спаржи
- 8 ломтиков панчетты
- 2 веточки кервеля
- Соль
- Перец



- 8 pontas de espargos
- 8 fatias de pancetta
- 2 raminhos de salsaína
- Sal
- Pimenta-do-reino






- 8 pontas de espargos
- 8 fatias de pancetta
- 2 raminhos de cerefólio
- Sal
- Pimenta






- 8 шт. спаржі
- 8 скибочок панчетти
- 2 гілочки кервелю
- Сіль
- Перець



- 8 asparagus tips
- 8 slices of Pancetta ham
- 2 sprigs of chervil
- Salt
- Pepper

-  Lomos de salmón con salsa Teriyaki
-  Lombos de salmão com molho Teriyaki
-  Стейк из лосося с соусом Терияки

-  Стейк з лосося з соусом Теріякі
-  Lombos de salmão com molho Teriyaki
-  Salmon steak with Teriyaki sauce



1 2



- ES**
- 4 lomos de salmón
 - Salsa Teriyaki (sección de productos asiáticos)
 - 1 ramillete de cilantro
 - Sal y pimienta

- RU**
- 4 стейка из лосося
 - Соус Терияки (отдел азиатских продуктов)
 - 1 пучок кориандра
 - Соль и перец

- BR**
- 4 lombos de salmão
 - Molho Teriyaki (seção produtos asiáticos)
 - 1 raminho de coentros
 - Sal e pimenta-do-reino

- PT**
- 4 lombos de salmão
 - Molho Teriyaki (seção produtos asiáticos)
 - 1 raminho de coentros
 - Sal e pimenta

- UA**
- 4 стейка з лосося
 - Соус Теріякі (відділ азіатських продуктів)
 - 1 пучок коріандру
 - Сіль і перець

- EN**
- 4 salmon steaks
 - Teriyaki sauce (from the Asian foods aisle).
 - 1 bunch of coriander
 - Salt and pepper

ES - 1 / Cubra los lomos de salmón con salsa teriyaki y cilantro.
2 / Ase bien los lomos de salmón, solamente del lado de la piel, durante 10 minutos.

PT - 1 / Cubra os lombos de salmão com molho teriyaki e coentros.
2 / Grelhe os lombos de salmão, somente do lado da pele, durante 10 minutos.

RU - 1 / Покройте стейки из лосося соусом терияки и кориандром.
2 / Обжарьте стейки из лосося на гриле, только со стороны кожи, в течение 10 минут.




UA - 1 / Покрийте стейки з лосося соусом теріякі і коріандром.
2 / Обсмажте стейки з лосося на грилі, тільки з боку шкіри, протягом 10 хвилин.




BR - 1 / Cubra os lombos de salmão com molho teriyaki e coentros.
2 / Grelhe os lombos de salmão, somente do lado da pele, durante 10 minutos.

EN - 1 / Cover the salmon steaks with teriyaki sauce and coriander.
2 / Cook the salmon steaks, the skin side only, for 10 minutes on the grill.



3

-  Brochetas de gambas y piña
-  Espetadas de camarões-ananás
-  Шашлычки из креветок и ананаса

-  Шашлички з креветок та ананаса
-  Espetinhos de camarões-abacaxi
-  Shrimp-pineapple skewers



1 2



- ES**
- 500 g de gambas peladas
 - 1 piña en dados
 - 1 marinada azucarada salada (ver página 14)
 - 16 cucharadas soperas de semillas de sésamo
 - Pimienta y sal

- RU**
- 500 г очищенных креветок
 - 1 ананас, нарезанный кубиками
 - 1 сладкий соленый маринад (см. стр. 14)
 - 16 ст. ложки семян кунжута
 - Соль и перец

- BR**
- 500 g de camarões descascados
 - 1 abacaxi em cubos
 - 1 marinada agridoce (ver página 14)
 - 16 c. de sopa de sementes de gergelim
 - Pimenta-do-reino e sal a gosto

- PT**
- 500 g de camarões descascados
 - 1 ananás em cubos
 - 1 marinada agridoce (ver página 14)
 - 16 c. de sopa de sementes de sésamo
 - Pimenta e sal

- UA**
- 500 г очищених креветок
 - 1 ананас, нарізаний кубиками
 - 1 солодко-солоний маринад (див. стор. 14)
 - 16 ст. ложки насіння кунжуту
 - Сіль і перець

- EN**
- 500 gr of peeled shrimp
 - 1 pineapple, diced
 - 1 sweet-savoury marinade (see page 14)
 - 16 tablespoon of sesame seeds
 - Salt and pepper

ES - 1 / Sumerja las gambas en la marinada y, a continuación, páselas por las semillas de sésamo. **2** / Prepare las brochetas alternando la piña y las gambas. **3** / Cocínelas durante 3 minutos por cada lado.

PT - 1 / Mergulhe os camarões na marinada e depois nas sementes de sésamo. **2** / Componha as espetadas alternando o ananás e os camarões. **3** / Grelhe-os 3 minutos de cada lado.

RU - 1 / Опустите креветки в маринад, а затем в семена кунжута. **2** / Наколите креветки на шпажки чередуя с кусочками ананаса. **3** / Готовьте 3 минуты с каждой стороны.

UA - 1 / Опустіть креветки в маринад, а потім в насіння кунжуту. **2** / Наколіть креветки на шпажки, чергуючи зі шматочками ананаса. **3** / Готуйте 3 хвилини з кожного боку.

BR - 1 / Mergulhe os camarões na marinada e depois nas sementes de gergelim. **2** / Componha os espetinhos alternando o abacaxi e os camarões. **3** / Cozinhe 3 minutos de cada lado.

EN - 1 / Dip the shrimp into the marinade, and then into the sesame seeds. **2** / Make the skewers by alternating pineapple pieces and shrimp. **3** / Cook for 3 minutes on each side



3



 Hamburguesa

 Hamburger

 Гамбургер

 Гамбургер

 Hamburger

 Hamburger



1



2

- ES**
- 4 panes de hamburguesa
 - 4 hamburguesas de carne picada
 - 8 lonchas de beicon
 - 100 ml de aceite de oliva (para cocinar la cebolla)
 - 2 pepinillos agri dulces gordos
 - 2 cebollas cortadas en aros
 - 6 cucharada sopera de salsa Barbacoa (ver página 15)
 - Sal y pimienta

- RU**
- 4 булочки для гамбургеров
 - 4 котлеты из говяжьего фарша
 - 8 ломтиков бекона
 - 100 мл оливкового масла (для обжаривания лука)
 - 2 больших кисло-сладких огурца
 - 2 луковицы, нарезанные кольцами
 - 6 ст. ложок соуса Барбекю (см. стр. 15)
 - Соль и перец

- BR**
- 4 pães para hamburger
 - 4 bifés picados
 - 8 fatias de bacon
 - 100 ml de azeite (para cozinhar as cebolas)
 - 2 grandes pickles de pepino agri doces
 - 2 cebollas fatiadas
 - 6 c. de sopa de molho Barbecue (ver página 15)
 - Sal e pimenta-do-reino

- PT**
- 4 pães para hamburger
 - 4 bifés picados
 - 8 fatias de bacon
 - 100 ml de azeite (para cozer as cebolas)
 - 2 grandes pickles de pepino agri doces
 - 2 cebollas cortadas às rodelas
 - 6 c. de sopa de molho Barbecue (ver página 15)
 - Sal e pimenta

- UA**
- 4 булочки для гамбургерів
 - 4 котлети з яловичого фаршу
 - 8 скибочок бекону
 - 100 мл оливкової олії (для обсмажування цибулі)
 - 2 великих кисло-солодких огірка
 - 2 цибулі, нарізані кільцями
 - 6 ст. ложок соусу Барбекю (див. стор. 15)
 - Сіль і перець

- EN**
- 4 burger buns
 - 4 burger patties
 - 8 slices of bacon
 - 100 ml of olive oil (to cook the onions)
 - 2 large sweet-and-sour pickles.
 - 2 onions sliced into disks
 - 6 tablespoons of BBQ sauce (see page 15)
 - Salt and pepper

ES - 1 / Ase las lonchas de beicon, la cebolla y las hamburguesas de los dos lados. **2** / Corte los panes de hamburguesa en dos y caliéntelos 1 minuto. **3** / En 4 de las mitades de pan unte un poco de salsa Barbacoa, coloque una loncha de beicon, 1 hamburguesa, 1 loncha de beicon, unos aros de cebolla, una lámina de pepinillo y una cucharada sopera de salsa Barbacoa. ¡Cierre las hamburguesas y disfrútela!

PT - 1 / Grelhe as fatias de bacon, as cebolas e os bifés picados de cada lado. **2** / Corte os pães para hamburger em dois e aqueça-os durante 1 minuto. **3** / Nas 4 metades de pão, espalhe um pouco de molho Barbacoa, ponha 1 fatia de bacon, um bife picado, 1 fatia de bacon, algumas rodela de cebola, uma tira de pickle de pepino e uma colher de sopa de molho Barbacoa. Tape os hamburguers e petisque!

RU - 1 / Обжарьте на гриле ломтики бекона, лук и котлеты с каждой стороны. **2** / Разрежьте булочки пополам и разогрейте их в течение 1 минуты. **3** / 4 половинки булочек смажьте соусом Барбекю, выложите ломтик бекона, 1 котлету, снова ломтик бекона, несколько луковых колец, ломтик огурца и столовую ложку соуса Барбекю. Накройте гамбургеры второй половинкой и наслаждайтесь!



UA - 1 / Обсмажте на грилі скибочки бекону, цибулю і котлети з кожної сторони. **2** / Булочки розріжте навпіл і розігрійте їх протягом 1 хвилини. **3** / 4 половинки булочок змастіть соусом Барбекю, покладіть скибочку бекону, 1 котлету, знову скибочку бекону, декілька цибулевих кілець, скибочку огірка і столову ложку соусу Барбекю. Накрийте гамбургери другою половиною і насолоджуйтеся!





BR - 1 / Grelhe as fatias de bacon, as cebolas e os bifés picados de cada lado. **2** / Corte os pães para hamburger pela metade e aqueça por 1 minuto. **3** / Nas 4 metades de pão, espalhe um pouco de molho Churrasqueira, coloque 1 fatia de bacon, um bife picado, 1 fatia de bacon, algumas rodela de cebola, uma fita de pice de pepino e uma colher de sopa de molho Barbecue. Feche os hamburguers e curta!

EN - 1 / Grill the bacon slices, the onions and the burger patties on each side. **2** / Cut the burger buns open into two halves each and heat them up for 1 minute. **3** / On 4 halves of the bread, spread a little BBQ sauce, put 1 slice of bacon, one burger patty, another slice of bacon, some onions, a slice of pickles, and top off with a tablespoon of BBQ sauce. Shut the burgers with the other bread halves and enjoy!



3

 Chuletillas de cordero hierbas
 Costeletas de borrego com ervas aromáticas

 Ребрышки ягненка с зеленью (отбивные из ягненка)
 Реберця ягняти з зеленню (відбивні з ягняти)
 Costeletas de cordeiro com ervas
 Lamb chops with herbs



1 2



ES • 8 chuletillas de cordero
 • Zumo de limón
 • 1 diente de ajo aplastado
 • 1 chalota cortada en láminas
 • 2 cucharadas soperas de hierbas provenzales
 • 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

RU • 8 ребрышек ягненка
 • Лимонный сок
 • 1 зубчик чеснока, раздавленный
 • 1 лук-шалот, измельченный
 • 2 ст. ложки Прованских трав
 • 4 ст. ложки оливкового масла

BR • 8 costeletas de cordeiro
 • Suco de limão
 • 1 dente de alho esmagado
 • 1 chalota picada
 • 2 c. de sopa de ervas de Provence
 • 4 c. de sopa de azeite de oliva

PT • 8 costeletas de borrego
 • Sumo de limão
 • 1 dente de alho picado
 • 1 chalota esfatiada
 • 2 c. de sopa de ervas de Provence
 • 4 c. de sopa de azeite

UA • 8 ребрышек ягненка
 • Лимонный сок
 • 1 зубчик чеснока, раздавленный
 • 1 лук-шалот, измельченный
 • 2 ст. ложки Прованских трав
 • 4 ст. ложки оливкового масла

EN • 8 lamb chops
 • Lemon juice
 • 1 garlic clove, crushed
 • 1 shallot, minced
 • 2 tablespoons of herbes de Provence
 • 4 tablespoons of olive oil

ES - 1 / En un plato, mezcle el aceite de oliva, el ajo, la chalota, las hierbas provenzales y el zumo de limón. **2** / Añada las chuletillas de cordero y déjelas marinar en el plato durante 20 min al fresco. **3** / Cocine las chuletillas en la plancha o en la Barbacoa, 3 min de cada lado.

PT - 1 / Numa travessa, misture o azeite, o alho, a chalota, as ervas de Provence e o sumo de limão. **2** / Junte as costeletas e deixe-as marinar 20 minutos na travessa num lugar fresco. **3** / Grelhe as costeletas na chapa ou no Barbecue, 3 min de cada lado.

RU - 1 / В блюде смешайте оливковое масло, чеснок, лук-шалот, Прованские травы и лимонный сок. **2** / Добавьте ребрышки и оставьте мариноваться в течение 20 минут в блюде. **3** / Готовьте ребрышки на планче или гриле-барбекю в течение 3 минут с каждой стороны.




UA - 1 / У блюді змішайте оливкову олію, часник, цибулю-шалот, Прованські трави і лимонний сік. **2** / Додайте реберця і залиште маринуватися протягом 20 хвилин у блюді. **3** / Готуйте реберця на планчі або грилі-барбекю протягом 3 хвилин з кожного боку.




BR - 1 / Em um prato, misture o azeite, o alho, a chalota, as ervas de Provence e o suco de limão. **2** / Adicione as costeletas e deixe marinar por 20 minutos no prato em um lugar fresco. **3** / Grelhe as costeletas na plancha ou na churrasqueira, 3 min de cada lado.

EN - 1 / In a flat dish, mix the olive oil, garlic, shallots, herbes de Provence, and the lemon juice. **2** / Add the lamb chops and let them marinate in the plate for 20 minutes in a cool place. **3** / Cook the chops on the plancha or the BBQ grill for 3 minutes each side.



3

 Brochetas de pollo
 Brochetas de frango
 Куриный шашлык

 Курячий шашлик
 Brochetas de frango
 Chicken skewers



1 2



ES • 2 pechugas de pollo troceadas
 • 1 cebolla roja en trozos
 • 1 marinada Limón-Eneldo
 • Sal y pimienta

RU • 2 куриные грудки, порезанные на кусочки
 • 1 красная луковица, нарезанная на кусочки
 • 1 порция Лимонно-Укропного маринада
 • Соль и перец

BR • 2 pedaços de peito de frango
 • 1 cebola roxa em pedaços
 • 1 marinada de Limão
 • Sal e pimenta-do-reino

PT • 2 bifes de frango cortados em pedaços
 • 1 cebola vermelha cortada aos pedaços
 • 1 marinada Limão-Endro
 • Sal e pimenta

UA • 2 курячі грудки, порізані на шматочки
 • 1 червона цибулина, нарізана на шматочки
 • 1 порція Лимонно-Кропного маринаду
 • Сіль і перець

EN • 2 chicken breasts cut into pieces
 • 1 red onion chopped into pieces
 • 1 lemon-dill marinade
 • Salt and pepper

ES - 1 / Deje marinar las pechugas de pollo en la marinada durante, al menos, 40 minutos. **2** / Prepare las brochetas intercalando los trozos de pechuga con los trozos de cebolla. **3** / Cocínelas en la barbacoa o en la plancha durante unos 5 minutos por cada lado.

PT - 1 / Deixe os bifes de frango de molho na marinada durante pelo menos 40 minutos. **2** / Prepare as espetadas enfiando em espetos para espetadas os pedaços de frango intercalando pedaços de cebola. **3** / Grelhe na churrasqueira ou na chapa durante cerca de 5 minutos para cada lado.

RU - 1 / Оставьте мариноваться куриные грудки не менее 40 минут. **2** / Сформируйте шашлычки, накаливая на деревянные шпажки/шампуры кусочки курицы, чередуя с кусочками лука. **3** / Готовьте на гриле-барбекю или планче около 5 минут с каждой стороны.

BR - 1 / Deixe marinar os pedaços de frango por pelo menos 40 minutos. **2** / Forme as espetadas colocando os pedaços de frango intercalando com pedaços de cebola. **3** / Grelhe na churrasqueira ou na plancha por cerca de 5 minutos de cada lado.




BR - 1 / Deixe os peitos de frango na marinada por pelo menos 40 minutos. **2** / Forme os espetinhos colocando os pedaços de frango intercalando com pedaços de cebola. **3** / Grelhe na churrasqueira ou na plancha por cerca de 5 minutos de cada lado.




EN - 1 / Let the chicken marinate in the mix for 40 minutes at least. **2** / Make the skewers by alternating chicken and onion pieces on each skewer. **3** / Cook on the plancha or the BBQ grill for 5 minutes each side.



3



-  Chuletón
-  Costeleta de vaca
-  Говяжий бок (Кот-де-бёф)

-  Яловичий бік (Кот-де-беф)
-  Costeleta de bovino
-  Beef rib



1



2



3

- ES**
- 1 chuletón de 1 kg
 - 1 cl de aceite de oliva
 - 1 cucharadita de pimienta
 - 1 cucharadita de pimienta roja
 - 5 ramas de romero
 - Sal

- RU**
- Говяжий бок весом 1 кг
 - 10мл оливкового масла
 - 1 чайная ложка молотого перца
 - 1 ст. ложка розового перца
 - 5 веточек розмарина
 - Соль

- BR**
- 1 Costela Bovina 1 kg
 - 1 cl de azeite de oliva
 - 1 c. de café de pimenta-do-reino
 - 1 c.de café de pimenta rosa
 - 5 raminhos de alecrim
 - Sal

- PT**
- 1 costeleta de vaca com 1 kg
 - 1 cl de azeite
 - 1 c. de café de pimenta
 - 1 c.de café de pimenta rosa
 - 5 raminhos de alecrim
 - Sal

- UA**
- Яловичий бік вагою 1 кг
 - 10 мл оливкової олії
 - 1 кав. ложка меленого перцю
 - 1 ст. ложка рожевого перцю
 - 5 гілочок розмарину
 - Сіль

- EN**
- 1 beef rib of about 1 kg
 - 1 cl of olive oil
 - 1 teaspoon of pepper
 - 1 teaspoon of pink berry
 - 5 sprigs of rosemary
 - Salt

ES - **1** / Aceite y sale el chuletón. **2** / Cocine el chuletón de los dos lados. **3** / Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante 5 minutos. Añada algunas ramas de romero y sirva con sal, pimienta y pimienta roja.

PT - **1** / Unte e salgue a costeleta de vaca. **2** / Grelhe a costeleta de vaca de cada lado. **3** / Deixe repousar a carne à temperatura ambiente durante 5 minutos. Adicione alguns raminhos de alecrim e sirva com sal, pimenta e pimenta rosa.

RU - **1** / Смажьте оливковым маслом и посолите говяжий бок. **2** / Прожарьте говяжий бок с обеих сторон. **3** / Оставьте мясо при комнатной температуре на 5 минут. Добавьте несколько веточек розмарина и подавайте с солью, черным и розовым перцем.

UA - **1** / Змастіть оливковою олією і посоліть яловичий бік. **2** / Смажте яловичий бік з обох сторін. **3** / Залиште м'ясо при кімнатній температурі на 5 хвилин. Додайте кілька гілочок розмарину і подавайте з сіллю, чорним і рожевим перцем.

BR - **1** / Unte e salgue a costela bovina. **2** / Grelhe a costela bovina em cada lado. **3** / Deixe repousar a carne à temperatura ambiente por 5 minutos. Adicione alguns raminhos de alecrim e sirva com sal, pimenta-do-reino e pimenta rosa.

EN - **1** / Rub oil and salt on the beef rib. **2** / Cook the beef rib on each side. **3** / Let the meat settle at room temperature for 5 minutes. Add some rosemary sprigs with sale, pepper, and pink berries.



3

 Marinada Limón-Eneldo

 Marinada Limão-Endro


 Маринад Лимонно-Укропный


 Маринад Лимонно-Кроповий


 Marinada no Limão


 Lemon-Dill marinade





 Marinada azucarada-salada

 Marinada agridoce

 Маринад сладко-солёный

 Маринад солодко-солоний

 Marinada agridoce

 Sweet-savoury marinade



 Kétchup

 Ketchup

 Кетчуп

 Кетчуп

 Ketchup

 Ketchup



ES

- 75 cl de puré de tomates
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharada sopera de salsa Worcestershire
- 2 cucharadas soperas de vinagre
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1 cucharada sopera de azúcar o de azúcar moreno
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada sopera de miel

PT

- 75 cl de puré de tomates
- 1 c. de café de colorau
- 1 c. de sopa de molho Worcestershire
- 2 c. de sopa de vinagre
- 1/2 c. de café de canela moída
- 1 c. de sopa de açúcar ou de açúcar mascavado
- 1 c. de café de sal
- 1 c. de sopa de mel

RU

- 750 мл томатного пюре
- 1 чайная ложка паприки
- 1 ст. ложка Вустерского соуса
- 2 ст. ложки уксуса
- 1/2 чайной ложки молотой корицы
- 1 ст. ложки сахара или коричневого сахара (кассонад)
- 1 чайная ложка соли
- 1 ст. ложка меда

UA

- 750 мл томатного пюре
- 1 кав. ложка паприки
- 1 ст. ложка Вустерського соусу
- 2 ст. ложки оцту
- 1/2 кав. ложки меленої кориці
- 1 ст. ложки цукру або коричневого цукру (кассонад)
- 1 кав. ложка солі
- 1 ст. ложка меду

BR

- 75 cl de puré de tomate
- 1 c. de café de pimentão
- 1 c. de sopa de molho Worcestershire
- 2 c. de sopa de vinagre
- 1/2 c. de café de canela moída
- 1 c. de sopa de açúcar ou de açúcar mascavo
- 1 c. de café de sal
- 1 c. de sopa de mel

EN

- 75 cl of tomato puree
- 1 teaspoon of paprika
- 1 tablespoon of Worcestershire sauce
- 1 tablespoon of vinegar
- 1/2 teaspoon of ground cinnamon
- 1 tablespoon of white or brown sugar
- A teaspoon of salt
- 1 tablespoons of honey

ES - **1** / Mezcle todos los ingredientes con un batidor de mano en una gran cazuela. **2** / Haga espesar la salsa a fuego lento. Condimente a su elección. **3** / Vierta todo en una botella o en tarros.

PT - **1** / Misture todos os ingredientes num tacho grande com um batedor. **2** / Engrosse o molho em lume brando. Tempere a seu gosto. **3** / Ponha tudo numa garrafa ou em frascos.

RU - **1** / В большой кастрюле, смешайте все ингредиенты с помощью венчика. **2** / Сгустите соус на слабом огне. Приправьте по вкусу. **3** / Залейте все в бутылку или разлейте по банкам.

UA - **1** / У великій каструлі, змішайте всі інгредієнти за допомогою вінчика. **2** / Згаустіть соус на слабкому вогні. Приправте за смаком. **3** / Залийте все в пляшку або розлійте по банках.

BR - **1** / Em uma panela grande, misture todos os ingredientes com um batedor. **2** / Engrosse o molho em fogo fraco. Tempere a seu gosto. **3** / Despeje tudo em uma garrafa ou em potes de vidro.

EN - **1** / Whisk all the ingredients inside a large saucepan. **2** / Thicken the sauce by reducing it over a low flame. Season it to your taste. **3** / Pour all of it into a bottle or some jars.

 Salsa Barbacoa

 Molho Barbecue

 Соус Барбекю

 Соус Барбекю

 Molho Churrasqueira

 BBQ sauce



ES - **1** / Caramelice la miel en un cazo y, a continuación, añada el vino y el concentrado de tomate. Hágalo hervir y deje que reduzca. **2** / Durante ese tiempo, tueste el ajo y la cebolla en el aceite de oliva. **3** / Añada el resto de los ingredientes. Deje reducir hasta que adquiera una consistencia de jarabe. Deje enfriar antes de degustar.

PT - **1** / Faça caramelizar o mel num tacho e adicione o vinho e o tomate concentrado. Leve a ebulição e deixe reduzir. **2** / Entretanto, grelhe o alho e as cebolas em azeite. **3** / Adicione os restantes ingredientes. Deixe reduzir até obter uma consistência xaroposa. Deixe arrefecer antes de consumir.

RU - **1** / Карамелизируйте мед в кастрюле, затем добавьте вино и томатную пасту. Доведите до кипения и варите до загустения. **2** / В это же время обжарьте на гриле чеснок и лук на оливковом масле. **3** / Добавьте оставшиеся ингредиенты. Загустите до сиропоподобной консистенции. Позвольте соусу остыть, прежде чем его пробовать.

UA - **1** / Карамелізуйте мед в каструлі, потім додайте вино і томатну пасту. Доведіть до кипіння і варіть до загустіння. **2** / В цей час обсмажте на грилі часник і цибулю на оливковій олії. **3** / Додайте інгредієнти, що залишилися. Загустіть до сиропоподібної консистенції. Дозвольте соусу охолонути, перш ніж його куштувати.

BR - **1** / Caramelize o mel em uma panela e adicione o vinho e o tomate concentrado. Leve a ferver e deixe reduzir. **2** / Enquanto isso, grelhe o alho e as cebolas em azeite. **3** / Adicione os restantes ingredientes. Deixe reduzir até obter uma consistência xaroposa. Deixe arrefecer antes de consumir.

EN - **1** / Caramelize honey in a saucepan, then add the wine and tomato paste. Bring to a boil then let it reduce and thicken. **2** / Meanwhile, toast the onions and garlic in olive oil. **3** / Add the remaining ingredients. Let the mix reduce to a syrup-like consistency. Leave to cool down before eating.

ES

- 1 cucharada sopera de cáscara de limón rallada
- 4 cucharadas soperas de zumo de limón
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 3 cucharadas soperas de eneldo picado
- 2 cucharadas soperas de chalota picada
- 2 cucharadas soperas de mostaza a la antigua
- 1 cucharada sopera de ajo picado
- 1 cucharada sopera de pimienta

PT

- 1 colher de sopa de raspa de limão
- 4 c. de sopa de sumo de limão
- 4 c. de sopa de azeite
- 3 c. de sopa de endro picadinho
- 2 c. de sopa de chalota picada
- 2 c. de sopa de mostarda de Dijon à antiga
- 1 c. de sopa de alho picado
- 1 c. de sopa de pimenta

RU

- 1 ст. ложка тертой цедры лимона
- 4 ст. ложки лимонного сока
- 4 ст. ложки оливкового масла
- 3 ст. ложки нарезанного укропа
- 2 ст. ложки измельченного лука-шалот
- 2 ст. ложки французской горчицы
- 1 ст. ложка измельченного чеснока
- 1 ст. ложка молотого перца

UA

- 1 ст. ложка тертої цедри лимона
- 4 ст. ложки лимонного соку
- 4 ст. ложки оливкової олії
- 3 ст. ложки нарізаного кропу
- 2 ст. ложки подрібненої цибулі-шалот
- 2 ст. ложки французької гірчиці
- 1 ст. ложка подрібненого часнику
- 1 ст. ложка меленого перцю

BR

- 1 colher de sopa de raspa de limão
- 4 c. de sopa de sumo de limão
- 4 c. de sopa de azeite de oliva
- 3 c. de sopa de endro picadinho
- 2 c. de sopa de chalota picada
- 2 c. de sopa de mostarda à antiga
- 1 c. de sopa de alho picado
- 1 c. de sopa de pimenta-do-reino

EN

- 1 tablespoon of grated lemon zest
- 4 tablespoons of lemon juice
- 4 tablespoons of olive oil
- 3 tablespoons of finely chopped dill weed
- 2 tablespoons of chopped shallots
- 2 tablespoons of traditional wholegrain mustard
- 1 tablespoon of chopped garlic
- 1 tablespoon of pepper

ES

- 1 cebolla amarilla picada
- 5½ cucharadas soperas de salsa de soja
- 4 cucharadas soperas de zumo de limón
- 4 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 2 cucharadas soperas de miel
- 2 cucharadas soperas de ajo picado
- Unas ramas de cilantro

PT

- 1 cebola amarela picada
- 5½ c. de sopa de molho de soja
- 4 c. de sopa de sumo de limão
- 4 c. de sopa de óleo vegetal
- 2 c. de sopa de mel
- 2 c. de sopa de alho picado
- Alguns raminhos de coentros

RU

- 1 репчатый (желтый) лук, измельченный
- 5½ ст. ложки соевого соуса
- 4 ст. ложки лимонного сока
- 4 ст. ложки растительного масла
- 2 ст. ложки меда
- 2 ст. ложки измельченного чеснока
- Несколько веточек кориандра

UA



- 1 ріпчаста (жовта) цибуля, подрібнена
- 5½ ст. ложки соєвого соусу
- 4 ст. ложки лимонного соку
- 4 ст. ложки рослинної олії
- 2 ст. ложки меду
- 2 ст. ложки подрібненого часнику
- Кілька гілочок коріандру

BR

- 1 cebola amarela picada
- 5½ c. de sopa de molho de soja
- 4 c. de sopa de sumo de limão
- 4 c. de sopa de óleo vegetal
- 2 c. de sopa de mel
- 2 c. de sopa de alho picado
- Alguns raminhos de coentros

EN

- 1 chopper yellow onion
- 5½ tablespoons of soy sauce
- 4 tablespoons of lemon juice
- 4 tablespoons of vegetable oil
- 2 tablespoons of honey
- 2 tablespoons of chopped garlic
- Some coriander sprigs

-  Piña à la plancha
-  Ananás grelhado
-  Ананас на гриле
-  Ананас на грилі
-  Abacaxi grelhado
-  Grilled pineapple



ES - 1 / Mezcle en un plato el azúcar, el zumo de naranja, la menta y los trozos de piña. Deje marinar durante 30 minutos. **2** / Prepare los trozos de piña en brochetas (para hacerlas en la Barbacoa). **3** / Cocínelas durante unos 10 minutos.

PT - 1 / Numa travessa, misture o açúcar, o sumo de laranja, a hortelã-pimenta e os pedaços de ananás. Deixe marinar durante 30 minutos. **2** / Apresente os pedaços de ananás em espetadas (para uma cozedura Barbacue). **3** / Deixe-os cozer cerca de 10 minutos.

RU - 1 / В блюде смешайте сахар, апельсиновый сок, мяту и кусочки ананаса. Оставьте мариноваться 30 минут. **2** / Наколите кусочки ананаса на шпажки (для приготовления на барбекю). **3** / Готовьте около 10 минут.

UA - 1 / У блюді змішайте цукор, апельсиновий сік, м'яту і шматочки ананаса. Залиште маринуватися на 30 хвилин. **2** / Наколіть шматочки ананаса на шпажки (для приготування на барбекю). **3** / Готуйте близько 10 хвилин.

BR - 1 / Em um prato, misture o açúcar, o suco de laranja, a hortelã e os pedaços de abacaxi. Deixe marinar por 30 minutos. **2** / Coloque os pedaços de abacaxi em espetinhos (para cozinhar na churrasqueira). **3** / Cozinhe por cerca de 10 minutos.

EN - 1 / Mix the sugar in a plate with the orange juice, the mint, and the pieces of pineapple. Leave to marinate for 30 minutes. **2** / Put your pineapple pieces onto the skewers (for cooking on the BBQ grill). **3** / Cook them for about 10 minutes.

- ES** • Piña cortada en trozos
• 20 g de azúcar moreno
• 2 cucharadas soperas de zumo de naranja
• 50 g de menta picada







- RU** • Ананас, порезанный на кусочки
• 20 г коричневого сахара
• 2 ст. ложки апельсинового сока
• 50 г измельченной мяты

- BR** • Abacaxi cortado em pedaços
• 20 g de açúcar mascavo
• 2 c. de sopa de suco de laranja
• 50 g de hortelã picado

- EN** • A pineapple sliced into pieces
• 20 gr of brown sugar
• 2 tablespoons of orange juice
• 50 gr of finely chopped mint

- PT** • Ananás cortado em pedaços
• 20 g de açúcar mascavo
• 2 c. de sopa de sumo de laranja
• 50 g de hortelã-pimenta picadinha.

- UA** • Ананас, порізаний на шматочки
• 20 г коричневого цукру
• 2 ст. ложки апельсинового соку
• 50 г подрібненої м'яты

-  Plátano con chocolate y coco a la Barbacoa
-  Bananas chocolate noz de coco no Barbacue
-  Бананы с шоколадом и кокосом, приготовленные на барбекю
-  Банани з шоколадом та кокосом, приготовані на барбекю
-  Bananas chocolate coco na Churrasqueira
-  BBQ Banana chocolate Coconut



ES - 1 / Coloque onzas de chocolate encima de los plátanos. **2** / Cocine los plátanos hasta que el chocolate se haya fundido. **3** / Añada 2 cucharadas soperas de coco rallado y sirva.

PT - 1 / Ponha quadrados de chocolate nas bananas. **2** / Coza as bananas até o chocolate ter derretido. **3** / Adicione 2 c. de sopa de noz de coco ralada e sirva.

RU - 1 / Выложите кусочки шоколада на бананы. **2** / Обжарьте бананы, пока шоколад не растает. **3** / Добавьте 2 ст. ложки кокосовой стружки и подайте к столу.

UA - 1 / Викладіть шматочки шоколаду на банани. **2** / Обсмажте банани, поки шоколад не розтане. **3** / Додайте 2 ст. ложки кокосової стружки і подайте до столу.

BR - 1 / Coloque quadrados de chocolate nas bananas. **2** / Cozinhe as bananas até o chocolate ter derretido. **3** / Adicione 2 c. de sopa de coco ralado e sirva.

EN - 1 / Place the chocolate squares on top of the bananas. **2** / Cook the bananas until the chocolate melts. **3** / Add 2 tablespoons of shredded coconut and serve.

- ES** • 4 plátanos cortados en 2
• 200 g de chocolate
• 8 cucharadas soperas de coco rallado

- RU** • 4 банана, разрезанные пополам
• 200 г шоколада
• 8 ст. ложек кокосовой стружки

- BR** • 4 bananas cortadas em 2
• 200 g de chocolate
• 8 c. de sopa de coco ralado

- PT** • 4 bananas cortadas em 2
• 200 g de chocolate
• 8 c. de sopa de noz de coco ralada

- UA** • 4 банана, розрізані навпіл
• 200 г шоколаду
• 8 ст. ложок кокосової стружки

- EN** • 4 bananas cut into 2 halves each
• 200 gr of chocolate
• 8 tablespoons of shredded coconut