

COLE & MASON

ENGLAND



**KEEPS HERBS
FRESHER
LONGER**

- Garde les herbes aromatiques fraîches plus longtemps
- Kräuter halten länger, bleiben frischer
- Houdt kruiden langer vers

FRESH HERB KEEPER

RÉSERVE À HERBES AROMATIQUES FRAÎCHES
KRÄUTERKASTEN
HOUDER VOOR VERSE KRUIDEN

EN

This Cut Herb Keeper helps you keep herbs fresher for longer. It provides easy access to the herbs without damaging them. The three dividers can be moved to accommodate different size bunches. This product is part of a new range of Cole & Mason products for storing and preparing Fresh Herbs.

Cole & Mason has a wide range of other seasoning products including Salt & Pepper Mills, Specialist Mills (for Herbs, Spices, Nutmeg, Cheese, Chocolate and Nuts) as well as other seasoning tools like Pestle & Mortars, Herb & Spice Racks and Oil & Vinegar Products.

Please visit www.coleandmason.com to find out more.



Using the Fresh, Cut Herb Keeper

Remove all packaging and flip back the clear lid.

Position the herb dividers as appropriate to the size of the bunch of herbs you are placing in the keeper.

Take your pre-cut fresh herbs and remove any dead or broken stems or leaves (see tips).

Trim the leaves from the bottom of the stems (up to 4cm / 1.57inch) that rests in the water (like you would fresh flowers).

Place your cut herbs inside the container (see tips).

Fill the keeper with water to keep the stems immersed but not the leaves. There is a Max fill level (This is approximately 380ml / 12.9 fl oz).

Carefully raise the outer clear cover and flip the lid back on.

Store in the fridge for most herbs (see tips).

Check the water level regularly and refill as required, change the water regularly and especially when it goes green.

To use your cut herbs simply flip open the top and carefully lower the outer clear cover and remove the herbs you require.

Some Useful Tips

Your herbs will be thirsty when you get them home so they may use more water at first.

It is a good idea to rinse and pat dry your herbs before placing in the keeper but be gentle, damage to the leaves and stems can lead to decay.

Allowing the leaves to soak in the water will lead to the water turning green quicker and to your fresh herbs dying quicker.

Do not overcrowd your fresh herbs.

Basil does not like cold temperatures, use the keeper out of the fridge.

Try one of our recipes using Fresh Herbs.

Chicken & Fresh Rosemary Skewers

Strips of chicken breast marinated in olive oil, salt and pepper, Italian seasoning and fresh garlic. Threaded onto sticks of fresh rosemary (most of the leaves removed and used in the marinade). Cooked on the BBQ or a griddle.

Serves 4 / Prep time: 30 mins / Cooking time: 10 mins

Ingredients:

8 sticks of fresh rosemary, approx 20cm (8 inches) long
3 chicken breasts (approx 1 lb), cut into 3cm-4cm (1½ inch) chunks
2 tbslp (30ml) olive oil
2 fat cloves garlic, crushed
1 tsp Italian Seasoning
1 lemon, to serve
Salt and freshly ground black pepper

Method

Remove most of the leaves from the rosemary, leaving a few at the top for decoration and place the stems in a bowl of water to soak for 30 mins. Take a generous pinch of the leaves and finely chop.

Place the chicken in a bowl with the olive oil, garlic, Italian Seasoning, chopped rosemary and season with salt and pepper. Stir well and set aside to marinade at room temperature for 20 minutes, or in the fridge for 2-3 hours, or overnight.

Thread the chicken onto the rosemary skewers and place under a pre-heated grill, griddle or on a BBQ for 5-6 minutes turning regularly until the chicken is golden and cooked through.

Serve with sweet potato wedges and cobs of buttered corn.

Fresh Basil Pesto

A Fresh Basil Pesto made with pine nuts, garlic and parmesan cheese.

Serves 4 / Prep time: 10 mins

Ingredients:

¼ to 1 garlic clove
3 handfuls chopped fresh basil
1 handful pine nuts
1 handful grated parmesan cheese
Extra virgin olive oil
Juice of ¼ lemon (to taste)
Salt
Pepper

Method

Start by pounding the garlic to a paste, then add the rest of ingredients.

Use the salt, pepper and lemon to season and adjust to your taste until you are happy with the flavour.



Cette réserve pour herbes aromatiques coupées gardera vos herbes fraîches plus longtemps. Elle facilite l'accès aux herbes aromatiques sans les abîmer. Les trois séparateurs peuvent être déplacés pour recevoir des bottes de différentes tailles. Ce produit fait partie de la nouvelle gamme de produits Cole & Mason pour la conservation et la préparation des herbes aromatiques.

Cole & Mason propose un vaste choix d'autres produits pour l'assaisonnement, parmi lesquels des moulins à poivre et sel, des moulins spéciaux (pour herbes aromatiques, épices, noix de muscade, fromage, chocolat et noix) ainsi que d'autres outils utiles pour l'assaisonnement comme des mortiers et pilons, des présentoirs à herbes aromatiques et épices, des huilliers et vinaigriers.

Pour en savoir plus, consultez le site www.coleandmason.com.



Utilisation de la réserve pour herbes aromatiques fraîches, coupées

Otez tous les emballages et soulevez le couvercle transparent vers l'arrière.

Placez les séparateurs de manière appropriée par rapport à la taille des bottes d'herbes aromatiques à mettre dans la réserve.

Prenez vos herbes aromatiques fraîches coupées et retirez toutes les tiges et les feuilles abîmées (voir les astuces).

Retirez les feuilles au bas des tiges (jusqu'à 4 cm/1,57 pouce) qui sont dans l'eau (comme vous le feriez pour un bouquet de fleurs).

Placez vos herbes aromatiques coupées dans la réserve (voir les astuces).

Ajouter l'eau à la réserve pour plonger les tiges dans l'eau, mais pas les feuilles. Il y a un niveau d'eau maximum (approximativement 380 ml/12,9 fl oz).

Relevez le couvercle transparent avec précaution et replacez-le.

Conservez au réfrigérateur pour la plupart des herbes aromatiques (voir les astuces).

Vérifiez le niveau d'eau régulièrement et rajoutez de l'eau si nécessaire, changez l'eau régulièrement et surtout si l'eau devient verte.

Pour utiliser vos herbes aromatiques coupées, soulevez la partie supérieure et abaissez le couvercle transparent avec précaution pour prélever les herbes aromatiques dont vous avez besoin.

Quelques astuces

Vos herbes aromatiques auront besoin d'eau lorsque vous les ramènerez chez vous, elles peuvent prélever plus d'eau au début.

Il est conseillé de rincer et sécher doucement vos herbes aromatiques avant de les placer dans la réserve. Soyez délicat. Les feuilles et les tiges abîmées peuvent favoriser la pourriture.

Laisser les feuilles tremper dans l'eau fera virer l'eau au vert et mourir vos herbes aromatiques fraîches plus rapidement.

Ne surchargez pas en herbes aromatiques.

Le basilic n'apprécie pas les températures froides : ne placez pas la réserve dans le réfrigérateur.

Essayez l'une de nos recettes avec des herbes aromatiques fraîches.

Poulet & brochettes de romarin frais

Blancs de poulet émincés, marinés dans l'huile d'olive, sel et poivre, assaisonnement à l'italienne et ail frais. Piqués sur des branches de romarin frais (dont les feuilles ont été retirées pour parfumer la marinade). Cuisson au barbecue ou sur une grille.

Pour 4 personnes / Préparation : 30 mins / Cuisson : 10 mins

Ingrédients:

8 branches de romarin frais de 10 cm environ
3 blancs de poulet découpés en morceaux de 3 cm
2 cs d'huile d'olive
2 grosses gousses d'ail écrasées
1 cc d'assaisonnement à l'italienne
1 citron pour accompagner
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation

Retirez presque toutes les feuilles du romarin, en laissez quelques-unes à l'extrémité pour décorer et placez les brochettes dans un saladier rempli d'eau pendant environ 30 min. Émincez finement une bonne poignée des feuilles de romarin récupérées.

Dans un saladier, ajoutez le poulet, l'huile d'olive, l'ail, l'assaisonnement à l'italienne, le romarin émincé, du sel et du poivre. Mélangez bien et laissez reposer la marinade de côté à température ambiante pendant 20 minutes, ou dans le réfrigérateur pendant 2 à 3 heures, ou encore pendant toute la nuit.

Piquez le poulet sur les brochettes de romarin et disposez-les sous un grill préchauffé, sur une grille ou un barbecue pendant 5 à 6 minutes en les retournant régulièrement, jusqu'à ce que le poulet soit doré et bien cuit.

Servez accompagné de quartiers de patates douces et d'épis de maïs au beurre.

Pesto de basilic frais

Un pesto de basilic frais aux pignons de pin, ail et parmesan.

Pour 4 personnes / Préparation: 10 mins

Ingrédients:

½ à 1 gousse d'ail
3 poignées de basilic frais ciselé
1 poignée de pignons de pin
1 poignée de parmesan râpé
Huile d'olive vierge extra
Jus d'¼ de citron (selon votre goût)
Sel
Poivre

Préparation

Pressez d'abord l'ail pour en faire une pâte, puis ajoutez les autres ingrédients.

Ajoutez le sel, le poivre et le citron selon votre goût et rectifiez jusqu'à ce que vous soyez satisfait.



D

Dieser Schnittkräuterkasten hilft Ihnen, Ihre Kräuter länger frisch zu halten. Er ermöglicht Ihnen den leichten Zugang zu den Kräutern, ohne sie zu beschädigen. Die drei Trennwände können verschoben werden, um unterschiedlich große Bündel unterzubringen. Dieses Produkt ist Teil einer neuen Produktreihe von Cole & Mason für die Aufbewahrung und Zubereitung frischer Kräuter.

Cole & Mason hat eine Vielzahl anderer Produkte zum Würzen, darunter Salz- und Pfeffermühlen, Spezialmühlen (für Kräuter, Gewürze, Muskatnuss, Käse, Schokolade und Nüsse) sowie andere Würz-Utensilien wie Mörser und Stößel, Kräuter- und Gewürzkästen und Öl- und Essig-Produkte.

Unter www.coleandmason.com finden Sie weitere Informationen.



Gebrauch des Schnittkräuterkastens

Entfernen Sie die gesamte Verpackung und klappen Sie den durchsichtigen Deckel zurück.

Stellen Sie die Kräuter-Trennwände den Kräuterbündeln entsprechend ein, die Sie darin aufbewahren möchten.

Nehmen Sie Ihre bereits abgeschnittenen frischen Kräutern und entfernen Sie tote und beschädigte Stängel und Blätter (siehe Tipps).

Entfernen Sie (wie bei Schnittblumen) die Blätter der im Wasser stehenden Stängeln (bis zu 4 cm).

Stellen Sie Ihre abgeschnittenen Kräuter in den Behälter (siehe Tipps).

Befüllen Sie den Behälter mit Wasser, so dass die Stängel in Wasser eingetaucht sind, nicht die Blätter. Die maximale Füllmenge beträgt etwa 380 ml.

Heben Sie vorsichtig die äußere durchsichtige Abdeckung an und klappen Sie den Deckel wieder zurück.

Bewahren Sie die meisten Kräuter im Kühlschrank auf (siehe Tipps).

Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand und füllen Sie falls nötig Wasser nach. Wechseln Sie außerdem regelmäßig das Wasser, insbesondere, wenn es grün wird.

Um Schnittkräuter zu entnehmen, klappen Sie den Deckel zurück und senken vorsichtig die durchsichtige Abdeckung.

Einige praktische Tipps

Ihre Kräuter sind durstig, wenn Sie sie nach Hause bringen, daher könnten sie beim ersten Mal mehr Wasser benötigen.

Es ist eine gute Idee, Ihre Kräuter abzuspülen und trocken zu tupfen, bevor Sie sie in den Kasten geben. Seien Sie dabei aber vorsichtig, da Schäden an den Blättern und Stängeln zu Fäulnis führen können.

Wenn die Blätter im Wasser einweichen, wird das Wasser schneller grün und Ihre frischen Kräutern sterben schneller ab.

Ihre frischen Kräuter sollten genügend Platz haben.

Basilikum mögen keine kalten Temperaturen und werden besser nicht im Kühlschrank aufbewahrt.

Probieren Sie eines unserer Rezepte mit frischen Kräutern aus.

Hähnchenspieße mit frischem Rosmarin

Hähnchenbruststreifen in Olivenöl, Salz und Pfeffer, italienischen Gewürzen und frischem Knoblauch marinieren. Dann das Fleisch auf die Rosmarinstängel (von denen die meisten Blätter entfernt und für die Marinade verwendet wurden) schieben. Auf einem Grill oder in einer Grillpfanne garen.

4 Portionen / Zubereitungszeit: 30 mins / Kochzeit: 10 mins

Zutaten:

8 frische Rosmarinstängel, etwa 10 cm lang
3 Hähnchenbrustfilets, in 3 cm große Stücke geschnitten
2 EL Olivenöl
2 dicke Knoblauchzehen, zerdrückt
1 TL italienische Gewürze
1 Zitrone zum Servieren
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die meisten Blätter vom Rosmarin entfernen, außer ein paar oben zur Dekoration, und die Stängel in einer Schüssel mit Wasser 30 Minuten einweichen. Eine großzügige Prise der Blätter fein hacken.

Das Hähnchen in eine Schüssel mit dem Olivenöl, Knoblauch, italienischen Gewürzen, gehacktem Rosmarin und Salz und Pfeffer geben. Gut darin wenden und bei Zimmertemperatur 20 Minuten, im Kühlschrank 2-3 Stunden oder über Nacht marinieren.

Die Hähnchenstücke auf die Rosmarinstängel spießen und 5-6 Minuten auf einen vorgeheizten Grill, einen Grillrost oder in eine Grillpfanne geben und regelmäßig wenden, bis das Hähnchen goldgelb und durchgegart ist.

Mit Süßkartoffelspalten oder gebutterten Maiskolben servieren.

Pesto mit frischem Basilikum

Ein Pesto aus frischem Basilikum mit Pinienkernen, Knoblauch und Parmesankäsen.

4 Portionen / Zubereitungszeit: 10 mins

Zutaten:

1/4 - 1 Knoblauchzehe
3 Handvoll gehackter frischer Basilikum
1 Handvoll Pinienkerne
1 Handvoll geriebener Parmesankäse
Natives Olivenöl extra
Saft von 1/4 Zitrone (nach Geschmack)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Knoblauch zu einer Paste zerstoßen, dann die restlichen Zutaten hinzugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Zitrone nach Geschmack würzen und so viel nehmen wie gewünscht.



Met deze houder voor vers gesneden kruiden blijven uw kruiden langer vers. Het zorgt voor een gebruiksvriendelijke bereikbaarheid van de kruiden zonder ze te beschadigen. De drie schotten kunnen verplaatst worden voor bossen van verschillende grootten. Dit product is onderdeel van een nieuw assortiment van Cole & Mason producten voor het bewaren en bereiden van verse kruiden.

Cole & Mason heeft een groot aantal andere producten voor het kruiden, zoals zout- & pepermolens, speciale raspers (voor kruiden, specerijen, nootmuskaat, kaas, chocolade en noten), maar ook andere hulpmiddelen voor het kruiden zoals vijzels, kruidenrekken en olie- & azijnproducten.

Ga naar www.coleandmason.com voor meer informatie.



De houder voor verse gesneden kruiden gebruiken

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en klap het doorzichtige deksel terug.

Plaats de kruidenschotten al naar gelang de grootte van het bosje kruiden dat u in de houder plaatst.

Pak uw voorgesneden verse kruiden en verwijder alle dorre of gebroken takken of bladeren (zie tips).

Verwijder de blaadjes van de onderkant van de stelen (tot 4 cm / 1.57 inch) die in het water staan (net zoals bij een bosje bloemen).

Plaats uw verse kruiden in de houder (zie tips).

Vul de houder met water om ervoor te zorgen dat alleen de stelen in het water staan, niet de blaadjes. Er is een maximaal hervulniveau (Dit is ongeveer 380ml / 12,9 fl oz).

Til het buitenste deel van de houder voorzichtig omhoog en klap het deksel weer terug.

Bewaar in de koelkast (voor de meeste kruiden, zie tips).

Zorg ervoor dat u het waterniveau regelmatig controleert en vul indien nodig bij, vervang het water regelmatig en vooral als het groen wordt.

Om uw gesneden kruiden te gebruiken, kunt u eenvoudig het deksel openen en voorzichtig het buitenste transparante deksel laten zakken en de kruiden die u wilt gebruiken er uitnemen.

Nuttige tips

Wanneer u thuiskomt hebben uw kruiden water nodig en in eerste instantie kunnen ze meer water dan normaal gebruiken.

Het is een goed idee om uw kruiden af te spoelen en droog te deppen vóórdat u ze in de houder plaatst. Wees voorzichtig, want beschadigde blaadjes en stengels kunnen er toe leiden dat de houdbaarheid verkort wordt.

Door de blaadjes in het water te laten staan, zal het water sneller groen worden en zal de houdbaarheid van uw verse kruiden korter worden.

Plaats niet te veel verse kruiden in de pot.

Basilicum houden niet van lage temperaturen, gebruik de houder buiten de koelkast.

Probeer één van onze recepten met verse kruiden.

Kip & verse rozemarijn spiesjes

Reepjes kipfilet gemarineerd in olijfolie, peper en zout. Italiaanse kruiden en verse knoflook. Op verse rozemarijnstengels geregen (het grootste gedeelte van de blaadjes zijn verwijderd en in de marinade gebruikt). Op de barbecue of in een grillpan bereiden.

Voor 4 personen / Voorbereidingstijd: 30 mins / Bereidingstijd: 10 mins

Ingrediënten:

8 Verse rozemarijnstengels, ca. 10 cm lang
3 Kipfilets, in stukken van 3 cm gesneden
2 Eetlepels olijfolie
2 Grote teentjes knoflook (geplet)
1 Theelepel Italiaanse kruiden
1 Citroen, om op te dienen
Zout en versgemalen zwarte peper

Methode

Verwijder de meeste rozemarijnblaadjes, laat er ter decoratie een paar aan de bovenkant zitten, plaats de stengels in een kom met water en laat gedurende 30 minuten inweken. Neem een royale hoeveelheid blaadjes en hak deze fijn.

Plaats de kip in een kom samen met de olijfolie, knoflook en Italiaanse kruiden, fijngehakte rozemarijn en breng het op smaak met zout en peper. Goed roeren en het geheel op kamertemperatuur laten marineren gedurende 20 minuten, of gedurende 2-3 uur in de koelkast, of 's nachts.

Steek de kip op de rozemarijnspiesjes en plaats deze gedurende 5-6 minuten onder een voorverwarmde grill, in een grillpan of op een barbecue. De spiesjes regelmatig omdraaien totdat de kip goudbruin en gaar is.

Serveren met stukjes zoete aardappel en beboterde maïskolven.

Verse basilicumpesto

Een verse basilicumpesto met pijnboompitten, knoflook en Parmezaanse kaas.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 10 mins

Ingrediënten:

½ - 1 Teentje knoflook
3 Handvol fijngehakte verse basilicum
1 Handvol pijnboompitten
1 Handvol geraspte Parmezaanse kaas
Extra vierge olijfolie
Sap van ¼ citroen (naar smaak)
Zout
Peper

Methode

Begin met het tot een pasta pletten van de knoflook en voeg er daarna de rest van de ingrediënten aan toe.

Gebruik zout, peper en citroen om het op smaak te brengen.





Denne holder til afskårne krydderurter holder dine krydderurter friske i længere tid. Den giver nem adgang til krydderurterne uden at ødelægge dem. De tre skillevægge kan flyttes for at få plads til bundter i forskellige størrelser. Dette produkt er en del af en ny serie Cole & Mason-produkter til opbevaring og tilberedning af friske krydderurter.

Cole & Mason har et stort sortiment af andre produkter til krydderier, herunder salt- & peberkværne, specielle kværne (til krydderurter, krydderier, muskatnød, ost, chokolade og nødder) og andre redskaber til krydderier som stødere & mortere, krydderihylder og produkter til olie & eddike.

Læs mere på www.coleandmason.com.



Brugsanvisning til holder til friske, afskårne krydderurter

Fjern al emballage og åbn det gennemsligtige låg.

Placer skillevæggene til krydderurterne efter størrelsen på det bundt krydderurter, du lægger i holderen.

Fjern visne eller brækkede stængler eller blade fra dine friske, afskårne krydderurter (se tips).

Trim bladene fra bunden af stænglerne (op til 4 cm / 1.57 inch), der er under vand (på samme måde som med friske blomster).

Placer dine afskårne krydderurter inden i beholderen (se tips).

Fyld holderen med vand for at holde stænglerne nedsænket i vand, dog ikke bladene. Der er et maks. påfyldningsniveau, som er ca. 380 ml / 12.9 fl oz).

Sæt forsigtigt den udvendige gennemsligtige beholder på og luk låget igen.

De fleste krydderurter kan opbevares i køleskabet i denne holder. (se tips).

Kontroller vandstanden regelmæssigt og fyld vand på efter behov. Udskift vandet regelmæssigt og især når det bliver grønt.

For at bruge dine afskårne krydderurter, skal du blot åbne toppen og forsigtigt sænke den udvendige gennemsligtige beholder og tage de krydderurter, du skal bruge, ud.

Nogle nyttige tips

Dine krydderurter vil være tørreste når du får dem hjem, så de kan have brug for mere vand til at starte med.

Det er en god ide at skylle og duppe dine krydderurter tørre, før de placeres i holderen, men vær forsigtig, for at undgå at ødelægge bladene og stænglerne, hvilket kan medføre, at de rådner.

Hvis bladene får mulighed for at trække i vandet, vil dette gøre vandet grønt hurtigere og medføre, at dine friske krydderurter visner hurtigere.

Overfyld ikke beholderen med friske krydderurter.

Basilikum kan ikke lide kulde. Opbevar ikke holderen i køleskabet.

Prøv en af vores opskrifter med friske krydderurter.

Spyd med kylling & frisk rosmarin

Kyllingebryststrimler marineret i olivenolie, salt og peber, italienske krydderier og frisk hvidløg. Sæt på spyd med frisk rosmarin (de fleste blade fjernes og bruges i marinaden). Tilberedes på grill eller en stegeplade.

4 portioner / Tilberedningstid: 30 mins / Stegetid: 10 mins

Ingredienser:

8 spyd med frisk rosmarin, længde ca. 10 cm

3 stk. kyllingebryst skåret i stykker på 3 cm

2 spsk. olivenolie

2 fed knuste hvidløg

1 tsk. italienske krydderier

1 citron til pynt

Salt og friskkværnet sort peber

Tilberedning

Fjern de fleste blade fra rosmarinen og læg et par blade på toppen som pynt, placer stænglerne i en skål med vand og lad dem trække i 30 min. Tag et bundt med rigelige mængder blade og hak dem fint.

Læg kyllingen i en skål med olivenolie, hvidløg, italienske krydderier, hakket rosmarin og tilsæt salt og peber. Rør grundigt og sæt til side for at trække ved stuetemperatur i 20 minutter, i køleskabet i 2-3 timer, eller natten over.

Sæt kyllingen på rosmarin-spyddene og læg dem på en forvarmet rist, stegeplade eller grill i 5-6 minutter og drej dem regelmæssigt, indtil kyllingen er gyldenbrun og gennemstegt.

Serveres med søde kartoffelbåde og smørbagte majscolber.

Frisk basilikumpesto

En frisk basilikumpesto med pinjekerner, hvidløg og parmesanost.

4 portioner / Tilberedningstid: 10 mins

Ingredienser:

1/4 - til 1 fed hvidløg

3 håndfulde hakket frisk basilikum

1 håndfyld pinjekerner

1 håndfuld revet parmesanost

Ekstra jomfru olivenolie

Saft af 1/4 citron (efter behov)

Salt

Peber

Tilberedning

Start med at mose hvidløget og tilsæt derefter resten af ingredienserne.

Smages til med salt, peber og citron.



I

Questo Contenitore per erbe aromatiche tagliate aiuta a mantenere le erbe aromatiche più fresche, più a lungo. Offre un facile accesso alle erbe aromatiche, senza danneggiarle. I tre divisori possono essere spostati per ospitare diverse quantità di erbe aromatiche. Questo prodotto fa parte di una nuova gamma di prodotti Cole & Mason per la conservazione e la preparazione delle erbe aromatiche fresche.

Cole & Mason offre una vasta gamma di ulteriori prodotti per il condimento, tra cui Macinasale e Macinapepe, Macinini specifici (per erbe aromatiche, spezie, noce moscata, formaggio, cioccolato e frutta secca) e altri utensili per il condimento quali Pestelli e Mortai, Portaspezie per erbe aromatiche e spezie e Set per olio e aceto.

Sul sito www.coleandmason.com sono disponibili ulteriori informazioni.



Utilizzo del Contenitore per erbe aromatiche fresche tagliate

Rimuovere tutti gli imballaggi e aprire il coperchio trasparente.

Posizionare i divisori in base alla quantità delle diverse erbe aromatiche che verranno poste nel contenitore.

Prendere le erbe aromatiche fresche pre-tagliate e rimuovere eventuali foglie o rametti morti/rotti (vedere suggerimenti).

Rimuovere le foglie dalla parte inferiore dei rametti (lasciare liberi gli ultimi 4 cm/1,57 pollici), che resta immersa nell'acqua (come se fossero fiori freschi).

Posizionare le erbe aromatiche tagliate all'interno del contenitore (vedere suggerimenti).

Riempire d'acqua il contenitore, in modo che i rametti restino immersi e le foglie restino fuori. Il livello di riempimento massimo è di circa 380 ml/12,9 fl oz.

Sollevarlo con cautela il coperchio trasparente esterno e richiuderlo.

Conservare in frigo la maggior parte delle erbe aromatiche (vedere suggerimenti).

Controllare regolarmente il livello dell'acqua e rabboccare quando necessario; sostituire regolarmente l'acqua, soprattutto quando diventa verdognola.

Per utilizzare le erbe aromatiche tagliate, è sufficiente aprire la parte superiore, sollevando con attenzione il coperchio trasparente esterno, e prendere le erbe aromatiche desiderate.

Alcuni suggerimenti utili

Quando si portano a casa, probabilmente le erbe aromatiche hanno sete, quindi è possibile che all'inizio consumino una maggiore quantità di acqua.

Prima d'inserirle nel contenitore, è buona regola risciacquare le erbe aromatiche e asciugare tamponandole, con delicatezza: eventuali danni alle foglie e ai rametti possono far marcire le erbe.

Se si lasciano le foglie in ammollo nell'acqua, l'acqua diventa verdognola più rapidamente e le erbe aromatiche fresche muoiono più velocemente.

Non mettere le erbe aromatiche troppo vicine l'una all'altra.

Il basilico non ama le temperature fredde: conservare il contenitore fuori dal frigo.

Prova una delle nostre ricette con le erbe aromatiche fresche.

Spiedini di pollo e rosmarino fresco

Striscia di petto di pollo marinata in olio d'oliva, sale e pepe, preparato mediterraneo (salvia, basilico, origano, prezzemolo, aneto, paprica, rosmarino, timo) e aglio fresco. Infilate su rametti di rosmarino fresco (rimuovendo la maggior parte delle foglie e utilizzandole per marinare il pollo). Cottura sul barbecue o alla piastra.

Per 4 persone / Tempo di preparazione: 30 mins / Tempo di cottura: 10 mins

Ingredienti:

8 rametti di rosmarino fresco, lunghezza circa 10 cm

3 petti di pollo, tagliati a pezzi di 3 cm

2 cucchiaini di olio di oliva

2 grossi spicchi d'aglio, schiacciati

1 cucchiaino di preparato mediterraneo (salvia, basilico, origano, prezzemolo, aneto, paprica, rosmarino, timo)

1 limone, per servire

Sale e pepe nero macinato al momento

Preparazione

Rimuovere la maggior parte delle foglie dal rosmarino, lasciandone alcune all'estremità per decorazione e lasciare i rametti in ammollo in una ciotola d'acqua per 30 minuti. Prendere un pizzico abbondante di foglie e tritarle finemente.

Mettere il pollo in una ciotola con l'olio d'oliva, l'aglio, il preparato mediterraneo (salvia, basilico, origano, prezzemolo, aneto, paprica, rosmarino, timo), il rosmarino tritato e condire con sale e pepe. Mescolare bene e far marinare a temperatura ambiente per 20 minuti, in frigo per 2-3 ore o per tutta la notte.

Infilare il pollo sugli spiedini di rosmarino e mettere in forno preriscaldato con grill, su una piastra o sul barbecue per 5-6 minuti, girando regolarmente fino a quando il pollo non sia dorato e cotto all'interno.

Servire con spicchi di patata dolce e pannocchie di mais imburrate.

Pesto di basilico fresco

Un pesto di basilico fresco fatto con pinoli, aglio e parmigiano.

Per 4 persone / Tempo di preparazione: 10 mins

Ingredienti:

½ o 1 spicchio di aglio

3 manciate di basilico fresco tritato

1 manciata di pinoli

1 manciata di parmigiano grattugiato

Olio extravergine d'oliva

Succo di ¼ di limone (a piacere)

Sale

Pepe

Preparazione

Pestare l'aglio fino a ottenere una pasta, poi aggiungere il resto degli ingredienti.

Condire a piacere con sale, pepe e limone, fino a ottenere il sapore desiderato.



El recipiente para hierbas aromáticas le ayudará a mantener sus hierbas frescas por más tiempo. Fácil acceso a las hierbas sin estropearlas. Cada uno de los tres compartimentos se puede mover para acomodar manojos de diferentes tamaños. Este producto forma parte de una nueva gama de productos Cole & Mason para guardar y disponer de hierbas aromáticas.

Cole & Mason cuenta con una amplia variedad de artículos para condimentar sus alimentos, desde molinillos de sal y pimienta, molinillos para productos específicos (hierbas, especias, nuez moscada, queso, chocolate y frutos secos) así como morteros, especieros y vinagreras.

Visite www.coleandmason.com para obtener más información.



Cómo usar el recipiente para hierbas aromáticas

Quite todo el material de embalaje y retire la tapa transparente.

Coloque los separadores según corresponda en función del tamaño de los manojos de las hierbas que vaya a meter en su interior.

Retire cualquier hoja o raíz muerta o dañada del manojos de hierbas aromáticas que tenga (ver consejos).

Recorte las hojas de la parte inferior del tallo (hasta 4 cm/1,57 inch) que estén en contacto con el agua (como haría con un ramo de flores).

Coloque los manojos de hierbas aromáticas en el interior del recipiente (ver consejos).

Rellene el recipiente con agua hasta que los tallos queden sumergidos, pero no las hojas. Hay un indicador de nivel máximo (que alberga 380 ml/12,9 fl oz aproximadamente).

Levante la cubierta transparente externa y vuelva a poner la tapa.

La mayoría de las hierbas se pueden meter en la nevera (ver consejos).

Compruebe el nivel de agua periódicamente y rellene el recipiente cuando haga falta; cambie el agua con frecuencia, especialmente cuando se ponga verde.

Para usar las hierbas aromáticas cortadas no tiene más que abrir la tapa superior y bajar la cubierta exterior con cuidado para coger la hierba que necesite.

Consejos útiles

Las hierbas necesitarán agua cuando las lleve a casa, por eso puede que al principio beban más.

Se aconseja lavar y secar las hierbas con mucho cuidado antes de introducirlas en el recipiente, cualquier daño en las hojas o talos podría acelerar su deterioro.

Si las hojas permanecen en remojo, el agua se volverá verde con mayor celeridad y las plantas se morirán antes.

No masifique las hierbas.

A la albahaca no les gustan las temperaturas frías. En este caso, no meta el recipiente en la nevera.

Pruebe una de nuestras recetas a base de hierbas aromáticas.

Brocheta de pollo al romero

Tiras de pechuga de pollo marinadas en aceite de oliva, sal, pimienta, condimento italiano y ajo. Enrollado en ramas de romero fresco (sin la mayor parte de las hojas ya que se han utilizado en el marinado). Cocinar a la barbacoa o a la plancha.

**Para 4 personas / Tiempo de preparación: 30 minutos /
Tiempo que tarda en cocinarse: 10 minutos**

Ingredientes:

8 ramas de romero fresco de unos 10 cm de largo aproximadamente

3 pechugas de pollo cortadas en trozos de 3 cm

2 cucharadas de aceite de oliva

2 dientes de ajo grandes machacados

1 cucharada pequeña de condimento italiano

1 limón, para acompañar

Sal y pimienta negra recién molida

Elaboración

Quite casi todas las hojas de romero y deje unas pocas en la parte superior para decorar. Ponga los tallos en un bol con agua y durante 30 minutos. Coja un pellizco generoso de hojas y píquelas muy finas.

Introduzca el pollo en un bol con aceite de oliva, ajo, condimento italiano, el romero picado y salpimiente. Mézclelo bien y retire para que se marine a temperatura ambiente durante 20 minutos, o métalo en la nevera y déjelo 2 o 3 horas o toda la noche.

Inserte el pollo en los tallos de romero y póngalos sobre una parrilla o plancha precalentada o una barbacoa durante 5 o 6 minutos girándolo a menudo hasta que coja un color dorado y esté bien cocinado.

Servir con trozos de boniato y mazorcas de maíz con mantequilla.

Pesto de albahaca

Pesto de albahaca con piñones, ajo y queso parmesano.

Para 4 personas / Tiempo de preparación: 10 minutos

Ingredientes:

½ o 1 diente de ajo

3 puñados de albahaca picada

1 puñado de piñones

1 puñado de queso parmesano rallado

Aceite de oliva virgen extra

Zumo de ¼ limón (al gusto)

Sal

Pimienta

Elaboración

Comience machacando el ajo hasta obtener una pasta y luego añada el resto de ingredientes.

Agregue sal, pimienta y el limón para sazonar hasta que quede a su gusto y le agrade el sabor.



Pojemnik do przechowywania świeżych ziół pozwala zachować świeżość ziół na dłużej. Umożliwia łatwy dostęp do ziół bez ich uszkadzania. 3 przegródki, których położenie możesz regulować, aby pomieściły wiązki ziół różnej wielkości. Produkt nowej gamy Cole & Mason do przechowywania i przygotowywania świeżych ziół.

Cole & Mason w swojej ofercie posiada wiele innych produktów do przyprawiania potraw łącznie z młynkami do soli i pieprzu, młynkami specjalnego przeznaczenia (do ziół, przypraw, gałki muszkatołowej, sera, czekolady i orzechów) oraz inne akcesoria kuchenne takie jak moździerze z tłuczakami, półki na zioła i przyprawy oraz pojemniki na olej i ocet.

Więcej informacji można znaleźć na stronie internetowej www.coleandmason.com.



Używanie pojemnika do przechowywania świeżych ziół

Rozpakuj pojemnik i otwórz jego plastikową pokrywkę. Dostosuj położenie przegródek, tak aby pomieściły wiązki ziół, które umieścisz w pojemniku.

Odetnij z wiązek świeżych ziół wszystkie obumarłe lub uszkodzone łodygi i liście (patrz wskazówki).

Odetnij liście z końcówki łodygi, która zanurzona jest w wodzie (do 4 cm) (tak samo jak w przypadku świeżych kwiatów).

Umieść świeże zioła w pojemniku (patrz wskazówki).

Napełnij pojemnik wodą do poziomu, w którym tylko łodygi pozostają zanurzone (nie liście). Maksymalny poziom wody to około 380 ml.

Ostrożnie podnieś zewnętrzną plastikową osłonę i załóż z powrotem plastikową pokrywkę.

Przechowuj w lodówce (zalecane w przypadku większości ziół) (patrz wskazówki).

Sprawdź regularnie poziom wody i uzupełniaj go w razie potrzeby. Wymień wodę w szczególności jeśli nabierze zielonkawego koloru.

Abi wyjąć potrzebne zioła otwórz pokrywkę pojemnika i ostrożnie obniż zewnętrzną plastikową osłonę.

Przydatne informacje

Po przyniesieniu ziół do domu mogą one początkowo potrzebować więcej wody.

Przed umieszczeniem ziół w pojemniku zaleca się opłukanie i osuszenie ich papierowym ręcznikiem. Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić łodyg i liści, ponieważ może to doprowadzić do ich rozkładu.

Pozostawienie liści zanurzonych w wodzie szybciej doprowadzi do jej zzielenienia i zwiędnięcia ziół.

Zapewnij świeżym ziołom przestrzeń odpowiednich rozmiarów.

Bazylija źle tolerują niskie temperatury, dlatego nie przechowuj pojemnika w lodówce.

Wypróbuj jeden z naszych przepisów na bazie świeżych ziół.

Szaszłyki z kurczaka i świeżego rozmarynu

Kawałki piersi z kurczaka marynowane w oliwie z oliwek, soli i pieprzu, z przyprawami kuchni włoskiej i świeżym czosnkiem. Kurczak nadziewany na gałązki rozmarynu (usuń większość listków i użyj ich w marynacie). Grillowany lub smażony na patelni grillowej.

4 porcje / Czas przygotowania: 30 mins / Czas gotowania: 10 mins

Składniki:

8 gałązek świeżego rozmarynu, o długości około 10 cm

3 piersi z kurczaka pokrojone na 3 cm kawałki

2 łyżki oliwy z oliwek

2 duże ząbki czosnku, rozgniecione

1 łyżeczka przypraw kuchni włoskiej

1 cytryna

świeżo zmielona sól i pieprz

Sposób przygotowania

Oderwij większość listków z gałązek rozmarynu, pozostawiając kilka na górze dla dekoracji. Umieść tak przygotowane gałązki w naczyniu z wodą i odstaw na 30 minut, aby zmiękły. Drobno posiekaj garść listków rozmarynu.

Umieść kurczaka w misce, polej go oliwą z oliwek, dodaj czosnek, przyprawy kuchni włoskiej, posiekany rozmaryn i dopraw solą i pieprzem. Dobrze wymieszaj i odstaw na 20 minut w temperaturze pokojowej lub do lodówki na 2-3 godziny lub na noc.

Nadziej kawałki kurczaka na gałązki rozmarynu. Szaszłyki umieść pod mocno nagrzanym grilem, na patelni grillowej lub na grillu na 5-6 minut, co chwilę je obracając aż kurczak nabierze złotego koloru, a mięso będzie w pełni ugotowane.

Podawaj z częstkami ziemniaków ze skórką i kolbami kukurydzy z masłem.

Pesto ze świeżej bazylii

Pesto ze świeżej bazylii, orzeszków pinii, czosnku i parmezanu.

4 porcje / Czas przygotowania: 10 mins

Składniki:

½ do 1 ząbka czosnku

3 garście posiekanej świeżej bazylii

1 garść orzeszków z pinii

1 garść startego parmezanu

oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

sok z ¼ cytryny (do smaku)

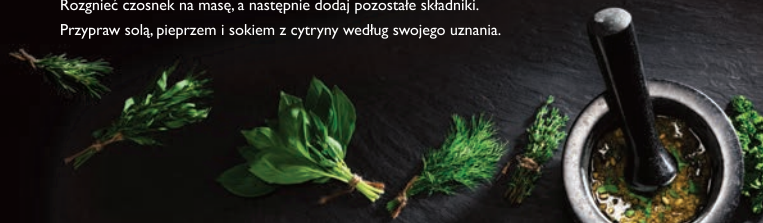
sól

pieprz

Sposób przygotowania

Rozgnieć czosnek na masę, a następnie dodaj pozostałe składniki.

Przypraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny według swojego uznania.





Established in England in 1919, Cole & Mason is passionate about the art of seasoning, bringing innovation to your table to enable you to release the best flavours from your food. Dedicated to this, Cole & Mason combines performance with quality and elegance, whether cooking or dining – opening up a world of flavour.



COLE & MASON

ENGLAND

R E L E A S E T H E F L A V O U R

Visit the



www.seasoningschool.com



Welcome home

www.dkbrands.com

www.coleandmason.com

Manufactured for:

DKB Household UK Ltd.
Bridge House, GUI4 7UE, UK.
Tel: +44 1252 828055
E: cust.serv@dkbrands.co.uk

Distributed By:

DKB Household Switzerland AG,
PO Box 8052, Zurich, Switzerland.

Distributed By:

DKB Household USA, Irvine,
CA 92618, USA, Tel: (888) 794-7623

XM63066rev I Made in China

