



Tala

tradizione e innovazione
tradition and innovation

BLUESIDE





Tutto nasce da oltre 60 anni di leadership internazionale nella lavorazione del vetro e nella produzione di strumentazione scientifica da laboratorio.

Nel 1959 Luigi Falocci, padre degli attuali amministratori Stefano e Roberto fonda la Soffieria Perugina, oggi Steroglass®.

Da allora è una continua evoluzione e nel 2011 nasce il brand **Blueside Emotional Design** che firma oggetti in vetro soffiato per la tavola, la casa e la persona.

Blueside originates in a 60-year worldwide leadership in glass-blowing and high-tech scientific production.

All started with the foundation of Soffieria Perugina, now Steroglass®, in 1959 by Luigi Falocci, father of directors Stefano and Roberto.

*Steroglass® has always seen an increasingly favourable trend, and its unique craftsmanship gave birth in 2011 to **Blueside Emotional Design**, a brand designed for dining, home decor and jewelry all handmade in glass.*

storia

history





le origini
della Tajine

*the origins
of Tajine*

La tajine tradizionale è una particolare pentola in terracotta grezza costituita da un piatto e da un coperchio a forma di imbuto rovesciato. Questo oggetto rappresenta la massima espressione della cucina berbera marocchina e magrebina nel suo insieme. Gli ingredienti e gli alimenti cotti dentro questa particolare pentola riescono a fondere e a trasmettere aromi gli uni con gli altri e ad equilibrare con sapienza, intensità e gusto i vari sughi di cottura.

La cottura avviene a fuoco basso ed è lenta e graduale per dare il tempo agli elementi al suo interno di concentrarsi e insaporirsi con i propri succhi. La circolazione di vapore dall'alto verso il basso fa fuoriuscire in modo graduale i grassi dagli alimenti, così da ottenere su di essi una glassatura che ne migliora il colore e l'aspetto. Le spezie e gli aromi aggiunti vengono veicolati dal vapore verso gli ingredienti in modo intenso e graduale.

Gli alimenti da cuocere vengono posizionati nella base della pentola con l'aggiunta di una parte acquosa che favorisce la produzione di vapore in cottura. La circolazione di vapore al suo interno garantisce una intensità di calore costante, una giusta umidificazione dei cibi garantendo una graduale uniformità di cottura.

Per la cottura sul fornello è necessario utilizzare sempre una reticella spargifiamma in dotazione per una migliore distribuzione del calore ed evitare shock termici che potrebbero far rompere l'oggetto in vetro.

La disposizione dei cibi da cuocere al suo interno è estremamente importante: il processo di cottura all'interno della Tajine procede dall'interno verso l'esterno, quindi gli alimenti che necessiteranno di una cottura più prolungata dovranno essere disposti al centro del recipiente.

La cottura della carne

Per evitare l'effetto "bollito" consigliamo, prima di completare e chiudere la pentola per iniziare la cottura a vapore, di rosolare la carne per ottenere sulla superficie quell'effetto "crosticina" necessario per mantenere succhi e sapori al suo interno. La cottura nella Tajine poi completerà il resto.

The traditional tajine is a special terracotta earthenware pot and consists of a dish and a cone-shaped cover. This object is the highest expression of the ensemble of Berber Moroccan and Maghreb cooking. The ingredients and food cooked in this particular pot manage to merge and infuse together all the different aromas and knowledgeably balance the intensity and taste of the various sauces.

Dishes are cooked slowly and gradually on a low flame so as to give the ingredients time to become flavoured with their own juices. Another advantage presented by this form of cooking is the steam's top to bottom circulation, which manages to allow the fat in the food to gradually emerge, thereby creating a light crust that improves colour and appearance. The spices and aromas added are moved by the steam to other ingredients in an intense but gradual manner.

The food to be cooked is placed on the bottom of the pan together with the water needed to produce the steam for cooking. The steam's circulation inside the pan allows a constant temperature, the correct humidification of the food ensuring gradual uniform cooking.

When using a tajine on a stove, a flame diffuser is always needed in order to obtain better heat distribution, thus preventing thermal shocks that might break the glass. The manner in which the food is laid out in the pan is extremely important.

The cooking process inside the tajine proceeds from the inside outwards, so food that needs to be cooked for longer must be placed at the centre of the pan.

Cooking meat

In order to avoid the “boiled meat” effect, before completing the dish and closing the pan to start steam cooking, we suggest you brown the meat so as to obtain the light crust needed to keep juices and tastes inside it. Cooking in the tajine will do the rest.



Ricetta tajine
marocchina con
pollo e verdure

*Moroccan tajine
recipe
with chicken
and vegetables*



Ingredienti per 6 persone

- 2 petti di pollo, 4 sovracosce e 4 cosce di pollo
- Un mazzetto di prezzemolo tritato
- 3 spicchi d'aglio
- ½ limone
- ½ cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di curry
- Sale q.b.
- 1 cucchiaino di curcuma
- ½ cucchiaino di zenzero tritato
- ½ cucchiaino di cumino
- ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- circa 150 g di piselli (vanno bene anche congelati)
- 4 patate di medio/grande dimensione
- 1 cipolla rossa di media dimensione
- 6 carote di medio/grande dimensione
- 1 peperone giallo o rosso

Preparazione

Mettere la retina spargifiamma sopra il fornello. Far rosolare con olio la carne per circa 10 minuti, precedentemente insaporita con la curcuma, il sale, lo zenzero, il cumino, il pepe, il curry, l'aglio tritato e il prezzemolo. Mentre la carne cuoce procedere con il taglio delle verdure seguendo la procedura sotto descritta. Le patate vanno tagliate a spicchi per il verso lungo (ogni patata avrà dai 4 ai 6 spicchi a seconda della grandezza). Le carote vanno tagliate nel verso della lunghezza a bastoncini. La cipolla va tagliata a rondelle di circa mezzo centimetro di spessore. I peperoni vanno precedentemente cotti al forno a 200° allo scopo di eliminarne la pellicola esterna. Vanno poi tagliati a filetti nel senso della lunghezza.

Cottura

Condire le verdure con sale, olio, pepe, curcuma e curry e posizionarle all'interno della tajine secondo questo ordine:

Le patate vanno disposte a ventaglio sopra la carne in modo da ricoprire il primo strato sul fondo della tajine. Aggiungere gli anelli di cipolla in ordine sparso. Posizionare a ventaglio i bastoncini di carote, i piselli, i filetti di peperone, il prezzemolo tritato ed infine mezzo limone in cima alla piramide con la parte interna rivolta verso l'alto.

Aggiungere circa 1/2 bicchiere d'acqua e coprire con il coperchio e il ditale forato nella parte superiore del camino.

Cuocere a fiamma molto bassa per circa un'ora e mezzo senza mescolare.

Una volta terminata la cottura si consiglia di accompagnare la pietanza con del cous cous servito a parte condito con una noce di burro, sale e un pizzico di curcuma.

Altre ricette suggerite:

Tajine di agnello (al posto del pollo)

Tajine di verdure aggiungendo altre verdure quali melanzane e pomodori

Tajine con brodetto di pesce secondo le ricette delle varie regioni italiane.

In tal caso i tempi di cottura saranno di circa 1 ora a seconda dei pesci che comporranno il piatto.

Da questo momento in poi usare l'immaginazione per creare nuovi piatti e abbinamenti che meglio soddisfino il proprio gusto.

AVVERTENZE

Durante la cottura non avvicinare mani o viso al camino di evacuazione di vapore caldo poiché c'è rischio di ustionarsi. Non toccare la tajine Tala calda senza apposite presine anticalore. La tajine sarà comunque abbastanza fredda ed impugnabile per i due manici sferici in vetro.

È possibile lavare Tala in lavastoviglie.



Ingredients for 6 people

4 chicken thighs and 4 chicken legs

1 small bunch of minced parsley

3 cloves of garlic

½ lemon

½ teaspoon of black pepper

1 teaspoon of curry

Salt as needed

1 teaspoon of curcuma

½ teaspoon of minced ginger

½ teaspoon of cumin

½ glass of extra-virgin olive oil

1 pinch of chilli pepper

About 150 g of peas (frozen peas are fine)

4 medium/large potatoes

1 medium-sized red onion

6 medium/large carrots

1 yellow or red pepper

Preparation

Place the flame diffuser (that comes with Tala) on the smallest burner on your stove.

Brown the meat in olive oil for about ten minutes after seasoning it with turmeric, salt, ginger, cumin, pepper, curry, chopped garlic and parsley. Prepare the vegetables as described below while the meat is cooking:

Cut the potatoes longwise (each potato will have 4 to 6 slices depending on size).

Carrots should be cut longwise into little sticks.

Onions should be sliced in round rings each about half a centimetre thick.

Peppers should be cooked first in the oven at about 200 degrees to then remove the exterior skin. Then they must be cut longwise into strips.

Cooking

Once the meat has been browned, start adding the vegetables seasoned with salt, oil, pepper, curcuma and curry in the following order:

The potatoes should be laid out like a fan on the meat so as to cover the bottom layer of the tajine.

Add the onion rings sprinkling them everywhere.

Add the carrot sticks, the peas, the strips of peppers and lastly the chopped parsley with half a lemon placed on top of the pyramid with the interior facing upwards.

Add about ½ of a glass of water and cover the pan with the pressure outlet at the top of the lid.

Cook for one hour and a half without stirring the ingredients.

Once cooked, it is nice to serve this dish with couscous seasoned with salt, a knob of butter and a sprinkle of curcuma on a separate serving dish.

Other suggestions:

Lamb tajine: use lamb instead of chicken;

Vegetable tajine: add other vegetables such as aubergines and tomatoes.

Tajine of fish soup cooked according to recipes used in various Italian regions.

In this case cooking will last about one hour and not one and a half, depending on the kind of fish.

From now on, use your imagination to create new dishes and mixes that best match your taste.

WARNINGS

Do not put hands or face close to the valve used for surplus steam so as to prevent risk of burning. Do not touch hot Tala tajine without using pot holders. The tajine will however be cool enough to be picked up using its two round glass handles.

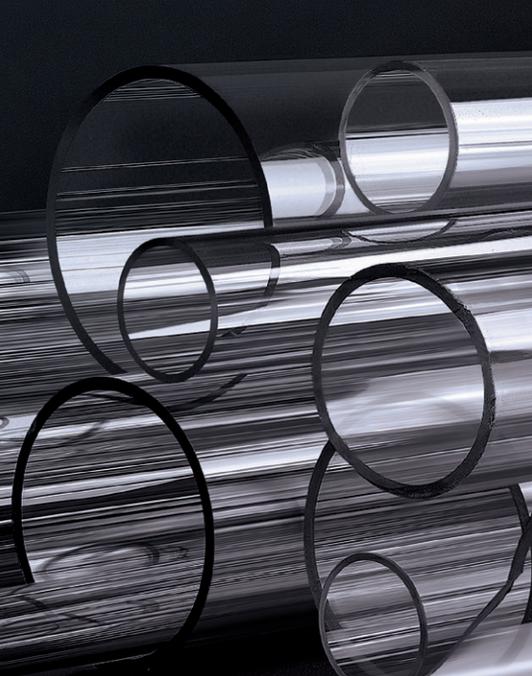
Tala can be washed in dishwashers.

PERCHÈ USARE TALA?

- La cottura lenta mantiene tutti i principi nutritivi degli alimenti grazie alla convezione di vapore
- Grazie alla reticella spargifiamma il calore si distribuisce uniformemente evitando che il cibo si attacchi; perciò la preparazione non necessita di essere mescolata durante la cottura.
- Utilizzo di pochissimi grassi grazie al tipo di cottura a vapore.
- Grazie alla trasparenza del vetro, dopo la cottura si otterrà un effetto cromatico strepitoso. Tala potrà essere servita a tavola creando così un simpatico momento conviviale.
- A differenza delle tajine tradizionali, il vetro permette di vedere cosa sta accadendo all'interno della pentola durante la cottura. Questo è fondamentale per stabilire ed ottimizzare i tempi di cottura e valutare se i liquidi all'interno sono sufficienti o vanno saltuariamente aggiunti per umidificare il piatto.
- Nella parte superiore del camino il ditale forato che funge da camino di sfogo evita che la pentola vada in sovrappressione. La sua forma concava permette di raccogliere il vapore che condensa e di farlo ricadere all'interno della tajine.
- Tala, a differenza delle tajine in terracotta, non assorbe né grassi, né nessun'altra sostanza. Pertanto rimane sempre perfettamente inodore e insapore anche dopo svariati utilizzi.
- Tala può essere utilizzata anche come raffinato oggetto di design per arredare la vostra casa.

WHY USE TALA?

- Slow cooking preserves all the nutritional elements of food thanks to the steaming process;*
- thanks to the flame diffuser, heat is spread in a uniform manner all over the pan and avoids food sticking to the bottom, so that there is no need of stirring;*
- very little fat is used thanks to the steam cooking method;*
- thanks to the transparency of the glass pan, a wonderful chromatic effect can be obtained when cooking is completed. The dish can be served directly on the table creating an enjoyable and pleasant moment;*
- thanks to its transparency, Tala allows to see what is happening inside it during cooking. This is essential to establish and optimise cooking time and assess whether there is enough liquid in the pan or more needs to be added to humidify the dish;*
- in the upper part of the cover there is a valve with a hole that acts as a vent to prevent overpressure. The concave shape of the valve allows for collection of steam that condensates to then drip back inside the tajine;*
- unlike traditional terracotta tajines, Tala does not absorb oil and fat or any other substances, and therefore always remains perfectly odourless and tasteless even after being often used;*
- Tala can also be used as a sophisticated designer object to decorate your home.*



Certificato di Qualità

Tutte le progettazioni e le produzioni **Blueside Emotional Design** sono rigorosamente made in Italy. Per la realizzazione degli oggetti viene utilizzato vetro borosilicato 3.3, un vetro ad elevata purezza, poiché esente da piombo. Il vetro borosilicato è estremamente trasparente, offre un'elevata resistenza agli shock termici ed è inattaccabile dalle più comuni sostanze chimiche aggressive, inoltre mantiene le sue caratteristiche inalterate nel tempo. Ogni lavorazione viene effettuata manualmente con criteri artigianali dai nostri mastri soffiatori.

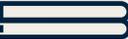
Certificate of Quality

Blueside Emotional Design objects are entirely designed and made in Italy. All in 3.3 borosilicate glass, a kind of high purity glass, lead-free, extremely transparent, highly resistant to thermal shock and to most common aggressive chemical substances. Moreover, borosilicate is long lasting. Every item is craft handmade by our glass-blowing masters.



design
Daniele Buschi



BLUESIDE 

BLUESIDE *by:*

STEROGLASS s.r.l.
Via Romano di Sopra, 2/C
06132 S. Martino in Campo
Perugia - Italia
tel +39 075 60 90 958
fax +39 075 60 90 934
info@blueside-design.com
www.blueside-design.com

showroom

PERUGIA
via Oberdan, 41

MILANO
via S. Cecilia, 6

 **BLUESIDE** Emotional Design

 blueside_emotional_design