

BORK

БЛЕНДЕР

SB SAN 9955 BK



- 4 Меры предосторожности
- 5 Знакомство с блендером BORK SB SAN 9955 BK
- 6 Использование блендера BORK SB SAN 9955 BK
- 10 Советы по использованию блендера BORK SB SAN 9955 BK
- 11 Motor Protection Button (Reset button)
- 12 Уход и очистка
- 14 Советы по использованию блендера
- 15 Recipes

Поздравляем

с приобретением нового блендера BORK SB SAN 9955 BK

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания BORK уделяет значительное внимание безопасности. При конструировании и производстве своей продукции мы прежде всего заботимся о безопасности клиентов. Тем не менее, соблюдайте осторожность при работе с любыми электроприборами и придерживайтесь следующих рекомендаций.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

- Не погружайте двигатель устройства, шнур питания или вилку в воду или любую другую жидкость.
- Устанавливайте устройство только на сухую ровную поверхность.
- Всегда выключайте устройство и источник питания и вынимайте штепсель шнура питания из розетки, если не используете устройство и перед очисткой.
- Не снимайте чашу блендера с базы устройства во время работы.
- Не помещайте руки в чашу блендера, если устройство подключено к источнику питания. Перед тем как снимать чашу с базы, отключите блендер от источника питания.
- Используйте блендер только для приготовления еды и напитков.
- При смешивании сухих, плотных или тяжелых смесей выключайте блендер и перемешивайте ингредиенты каждые 60 секунд.
- Не используйте кипящие жидкости. Обязательно остудите жидкости, перед тем как наливать их в чашу.
- Установка фильтра питания (аварийного выключателя) обеспечивает дополнительный уровень безопасности при использовании электрических приборов. В цепи питания устройства рекомендуется использовать фильтры, номинальный остаточный ток которых не превышает 30mA. Обязательно проконсультируйтесь у специалиста перед использованием фильтра.
- Всегда устанавливайте блок лезвий в чашу перед тем как ставить чашу на базу блендера. Не устанавливайте блок лезвий на базу без чаши.

ВАЖНО: ДРОБЛЕНИЕ ЛЬДА

Положите в чашу 1 чашку кубиков льда. Наденьте крышку и несколько раз быстро нажмите кнопку PULSE (Пульсация), пока лед не раздробится до состояния крупного снега. Это занимает около 15 секунд.

Во время дробления льда обязательно прижимайте крышку рукой.

ЗНАКОМСТВО С БЛЕНДЕРОМ SB SAN 9955 BK



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Снимите все рекламные наклейки и вымойте чашу блендера в теплой воде с мылом.

Тщательно высушите.

ШАГ 1.

Поставьте базу блендера на плоскую сухую поверхность и удостоверьтесь, что он отключен от электросети, а ручка выбора режима переведена в положение Off (Выкл.).

ШАГ 2.

Поставьте чашу на базу блендера и убедитесь, что она не заблокирована. (Повернув чашу из заблокированного в открытое положение, Вы услышите щелчок.) (См. рис. 1 и 2.)



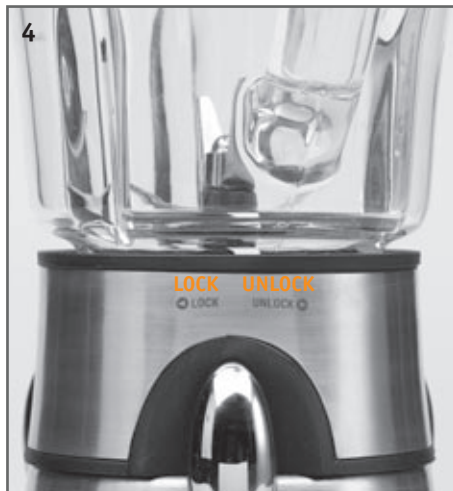
ШАГ 3.

Поверните чашу по часовой стрелке в рабочее заблокированное положение. (См. рис. 3 и 4.)

ШАГ 4.

Положите в чашу блендера продукты или налейте жидкость и плотно закройте чашу крышкой.

ПРИМЕЧАНИЕ! Блендер не будет работать, пока вы не зафиксируете чашу в правильном положении.



ШАГ 5.

Положите в чашу блендера продукты или налейте жидкость и плотно закройте чашу крышкой.

ПРИМЕЧАНИЕ! Включая блендер, плотно прижимайте крышку чаши рукой. (См. рис. 5.)



ШАГ 6.

Выберите скорость, подняв ручку выбора режима в положение «1» или «2». Скорость можно менять во время работы блендера.

Если ингредиенты необходимо перемешивать короткими интервалами, нажмите кнопку Pulse (Пульсация). Этот режим подходит для дробления льда и орехов.

ШАГ 7.

В зависимости от процесса, ингредиенты могут прилипнуть к стенкам чаши. Чтобы очистить стенки, переключите ручку выбора режима блендера в положение Off (Выкл.) и выключите источник питания. Пластиковой лопаткой соскребите прилипшие частицы вниз в основную массу.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если капли жидкости просочатся на базу блендера, немедленно вытрите ее бумажным полотенцем.

ВНИМАНИЕ! ПОКА ДВИГАТЕЛЬ РАБОТАЕТ, В ЧАШУ БЛЕНДЕРА МОЖНО ПОМЕЩАТЬ ТОЛЬКО ПРОДУКТЫ ИЛИ ЖИДКОСТИ.
ВКЛЮЧАЯ БЛЕНДЕР, ОБЯЗАТЕЛЬНО ПЛОТНО ПРИЖИМАЙТЕ КРЫШКУ К КРАЯМ ЧАШИ

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Рекомендуется делать соусы, маринады, жидкое тесто и прочие блюда, требующие только легкого перемешивания, на низкой скорости.
- Используйте кнопку пульсационного смешивания для эмульсий, например майонеза.
- Высокую скорость рекомендуется включать для приготовления пюре и коктейлей.
- Используйте режим PULSE (Пульсация) для блюд, требующих быстрого кратковременного смешивания, например для дробления льда или орехов.
- Перед сборкой блендера убедитесь, что все детали тщательно вымыты и высушены.
- Перед использованием блендера проверьте, что он правильно собран (см. стр. 7).
- Перед установкой чаши на базу убедитесь, что ее дно тщательно просушено.
- Всегда устанавливайте блендер на чистую сухую поверхность.
- Наливайте в блендер сначала жидкости, а затем кладите твердые ингредиенты, если в рецептах не указано иначе.
- Чтобы добиться равномерного смешивания, все ингредиенты необходимо порезать кубиками (со стороной около 2-3 см).
- Если необходимо, пластиковой или резиновой лопаткой соскребайте прилипшие частицы продуктов со стенок чаши блендера вниз, в общую массу. Это можно делать, только если блендер выключен и отключен от источника питания. Убедитесь, что лезвия остановились. Не используйте металлические инструменты, так как они могут повредить лезвия или чашу.
- Обязательно плотно придерживайте крышку, включая блендер.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- При смешивании сухих, плотных или тяжелых смесей выключайте блендер и перемешивайте ингредиенты каждые 60 секунд. При смешивании обычных продуктов, например майонеза, соусов и т. п., выключайте блендер каждые три минуты.
- Во время работы блендера не кладите в чашу никакие объекты кроме продуктов.
- Не храните продукты в чаше блендера.
- Так как во время смешивания воздух в чаше не циркулирует, в блендере невозможно взбить яичные белки, замесить тесто или сделать картофельное пюре.
- Не снимайте чашу с базы, пока блендер работает. Перед тем как снимать чашу с базы, отключайте блендер от источника питания.
- Если положить в блендер больше рекомендованного объема ингредиентов, двигатель остановится. Выключите блендер, отключите его от источника питания, выньте часть продуктов и продолжите использование.
- Блендер не должен работать с большой нагрузкой более 3 минут подряд.

КНОПКА ЗАЩИТЫ ДВИГАТЕЛЯ [КНОПКА RESET (СБРОС)]

Блендер оснащен кнопкой защиты, позволяющей продлить срок службы устройства.

Выключатель срабатывает в случае перегрева двигателя или превышения допустимой нагрузки на устройство. Блендер останавливается. После этого для возобновления работы необходимо отжать красную кнопку, которая находится на дне базы. Блендер заработает только через 10 минут. В течение 10 минут двигатель будет охлаждаться. Затем можно будет продолжить использование блендера.



Кнопка сброса

- Для очистки чаши блендера, особенно после обработки нескольких видов продуктов, наполовину заполните ее теплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Выберите любую скорость (1 или 2) и ненадолго включите блендер. Выключите блендер и снимите чашу с базы. Как следует сполосните ее и высушите.
- Снимите крышку чаши и внутреннюю крышку и промойте их в теплой воде с моющим средством.
- Выключите блендер, выключите источник питания, отключите шнур питания от розетки и протрите базу мягкой влажной салфеткой.

ПРИМЕЧАНИЕ! Не погружайте базу блендера в воду или любую другую жидкость.

РАЗБОРКА БЛЕНДЕРА ДЛЯ ОЧИСТКИ

ШАГ 1.

Чтобы разблокировать чашу, поверните ее против часовой стрелки, а затем снимите с базы блендера.



ШАГ 2.

Поверните чашу против часовой стрелки и с силой открутите блокировочное кольцо.



ШАГ 3.

Снимите блокировочное кольцо с чаши blendera.

**ШАГ 4.**

Достаньте блок лезвий из блокировочного кольца.

**ШАГ 5.**

Снимите с блока лезвий резиновую прокладку.



ПРИМЕЧАНИЕ! Закрепив чашу blendera на блокировочном кольце, убедитесь, что blender разблокирован, и только после этого устанавливайте чашу на базу blendera.

ШАГ 6.

Промойте детали в теплой воде с мылом и тщательно высушите. Чтобы собрать blender, положите резиновую прокладку на блок лезвий. Затем поместите блок лезвий в блокировочное кольцо и плотно прикрутите его по часовой стрелке к чаше blendera.

Дробленый лед

Положите 1 чашку кубиков льда в чашу блендера и раздробите, нажимая кнопку PULSE (Пульсация).

Панировочные сухари

Отрежьте с хлеба корочки и поломайте его на кусочки. Одновременно в чашу рекомендуется закладывать столько хлеба, чтобы были закрыты лезвия. Можно покрошить до 4 кусков хлеба одновременно. Лучше всего использовать черствый хлеб.

Дробленые орехи

Можно обработать 3/4 чашки орехов за раз. Чтобы добиться равномерного дробления, используйте кнопку PULSE (Пульсация).

Напитки

Заполняйте чашу минимум на 1/4 высоты. Не забудьте оставить место для пенки, которая образуется при взбивании напитков.

Супы, соусы, пюре

Количество продуктов, которое можно поместить в чашу, зависит от рецепта. В целом, чем больше используется жидкости, тем больше продукта получается за раз.

Взбитые сливки

Положите в чашу 1 1/2 чашки сливок с сахаром и немного ванили. Взбивайте, пока сливки не загустеют.

Крошка из печенья

Поломайте печенье на кусочки. Одновременно в чашу рекомендуется закладывать столько печенья, чтобы были закрыты лезвия.

Жидкое тесто

Залейте в чашу жидкие ингредиенты, затем положите твердые. Взбивайте на высокой или низкой скорости (в зависимости от типа теста) до получения однородной массы.

Количество продуктов и полезные советы

- Густое пюре получается лучше, если заполнять блендер на четверть или наполовину.
- Используя несколько ингредиентов, сначала помещайте в чашу жидкие, затем твердые.
- При смешивании густых или сухих смесей, возможно, вам придется раз или два остановить блендер и счистить частицы со стенок чаши.
- Блендер не предназначен для приготовления фарша, измельчения мяса и выжимания сока из фруктов или овощей.



Рецепты

ГУАКАМОЛЕ

1 большой авокадо, очищенный от кожуры и косточки, порезанный на кусочки

40 мл лимонного сока

1/2 чашки сметаны

1 чайная ложка мелко порезанного чеснока

1 чайная ложка соуса чили

1. Для приготовления соуса поместите авокадо, лимонный сок, сметану, чеснок и соус чили в чашу блендера и смешайте до получения однородной массы на высокой скорости.

Подавайте с крекерами или овощами.

СОУС «ПЕСТО»

1/1 чашки свежих листьев базилика

1 зубчик чеснока, очищенный и мелко порубленный

40 мл лимонного сока

60 г кедровых орехов

1/4 чашки оливкового масла

1/2 чашки творога

60 г натертого свежего сыра «Пармезан»

1. Поместите листья базилика, чеснок, лимонный сок и кедровые орехи в блендер. Измельчите на высокой скорости.
2. Не выключая двигатель, влейте оливковое масло и перемешайте до получения однородной массы. Добавьте оба сорта сыра и хорошо перемешайте.
3. Охладите до подходящей температуры.

Подавайте со свежими тостами.

ПАСТА ИЗ СЫРА «РИКОТТА» С ОЛИВКАМИ

1/2 чашки свежих листьев кориандра

200 г сыра «Рикотта»

150 г размягченного масла

120 мл сливок

2 чайные ложки лимонного сока

1/3 чашки натертого сыра «Пармезан»

1 чайная ложка подсушенных каперсов

1/4 чашки мелко нарезанных черных оливок

1/4 чашки поджаренных кедровых орешков

1. Поместите кориандр, сыр «Рикотта», масло, сметану, лимонный сок, сыр «Пармезан», каперсы и оливки в чашу блендера и размягчьте на высокой скорости.
2. Перелейте в сервировочную чашу, посыпьте кедровыми орешками.
3. Охладите до подходящей температуры.

Подавайте в качестве соуса к различным сырым овощам.

ТОМАТНЫЙ СУП

1 столовая ложка масла

2 мелко порубленных зубчика чеснока

3 нарезанные кубиками коричневые луковичы

2 банки нарезанных томатов в собственном соку (по 410 г)

1 столовая ложка томатной пасты

2 чайные ложки коричневого сахара

1. Разогрейте масло в большой кастрюле, добавьте чеснок и лук и поджарьте на среднем огне 2-3 минуты или до размягчения лука.
2. Смешайте помидоры, томатную пасту и коричневый сахар.
3. Вылейте смесь с кастрюлю с луком, доведите до кипения, уменьшите огонь и протомите 20 минут, не накрывая, пока жидкость не уменьшится в объеме на одну треть.
4. Подождите, пока суп остынет.
5. Разделите суп на три части и по очереди взбейте порции в блендере на высокой скорости до размягчения.

ВАРИАЦИИ

Томатный суп с базиликом

Во время приготовления пюре в блендере добавьте 1/4 чашки листьев базилика.

Томатный суп с чили

Во время томления на плите добавьте 1 чайную ложку порошка чили или 1/4 маленького стручка красного перца.

Томатный суп со сметаной

Во время приготовления пюре в блендере добавьте 1/4 чашки сметаны.

ТЫКВЕННЫЙ СУП

2 столовые ложки подсолнечного масла

1 нарезанная кубиками коричневая луковича

2 мелко порубленных зубчика чеснока

400 г тыквы, очищенной от кожицы и семян

1 литр куриного бульона

1. Разогрейте кастрюлю, влейте масло и поджарьте лук и чеснок под крышкой в течение 5 минут.
2. Добавьте тыкву, бульон и доведите смесь до кипения.
3. Протомите с закрытой крышкой на медленном огне 20 минут или до готовности тыквы.
4. Охладите смесь, перелейте в чашу блендера и смешайте до состояния пюре на высокой скорости.
5. Снова перелейте суп в кастрюлю, подогрейте и приправьте по вкусу.

ТЫКВЕННЫЙ СУП ПО-МАРОККАНСКИ

Поджаривая лук, добавьте специи. Подавайте с листьями кориандра и йогуртом.

1 чайная ложка молотого тмина

1 чайная ложка гарам марсала

1 чайная ложка красного перца

1/2 чайной ложки молотого белого перца

ТЫКВЕННЫЙ СУП С КАРРИ

Поджаривая лук, добавьте 1 столовую ложку порошка карри.

ТЫКВЕННЫЙ СУП СО СМЕТАНОЙ

Вместе с бульоном добавьте 1/2 чашки сметаны.

ТАЙСКИЙ ТЫКВЕННЫЙ СУП

Добавьте к луку 2 маленьких стручка свежего красного острого перца и 1 столовую ложку мелко порубленной лимонной травы. Перед взбиванием смеси в блендере добавьте 120 мл кокосового молока.

МАЛИНОВЫЙ МАЙОНЕЗ

6 яичных желтков

1 чайная ложка французской горчицы

1 столовая ложка малинового уксуса

3/4 чашки масла из виноградных косточек

3/4 чашки арахисового масла

Свежемолотый черный перец

1 столовая ложка кипящей воды

1. Взбейте яичные желтки, горчицу, лимонный сок и уксус.
2. Влейте смесь в чашу блендера и в пульсирующем режиме взбейте до получения легкой воздушной массы.
3. Медленно влейте 1/4 чашки смеси масел через отверстие для мерной чашки в крышке блендера, закройте крышку и перемешайте в пульсационном режиме. Повторяйте, пока не используете все масло.
4. Взбивайте, пока смесь не загустеет.
5. Приправьте перцем по вкусу и вмешайте воду.
6. Перелите в стерилизованную банку с закручивающейся крышкой.
7. Закройте банку и поставьте в холодильник. Используйте по необходимости.

ВАРИАЦИИ

МАЙОНЕЗ С ЧЕСНОКОМ

Добавьте в смесь с желтками 6 очищенных и мелко порубленных зубчиков чеснока. Замените лимонный сок соком лайма, а малиновый уксус — эстрагоновым уксусом.

МАЙОНЕЗ С ТРАВАМИ

Замените лимонный сок и малиновый уксус половиной чашки мелко порубленной свежей зелени (базилик, шнит-лук, петрушка, тимьян) и добавьте 1 очищенный и мелко порубленный зубчик чеснока. Смешайте с готовым майонезом.

ПИВНОЕ ТЕСТО

0,5 чашки нефильрованного пива

1 чашка газированной воды

1,5 чашки простой муки

1. Для приготовления теста поместите пиво, воду и муку в чашу блендера.
2. Смешайте на высокой скорости до получения однородной массы.
3. Используйте для запекания морепродуктов или птицы.

ТЕСТО ИЗ ТЕМПУРНОЙ МУКИ

1 яйцо

1 чашка воды со льдом

1,5 чашки темпурной муки

1. Поместите яйцо и воду в блендер, смешайте на низкой скорости для получения однородной смеси.
2. Добавьте в блендер муку и перемешайте в пульсирующем режиме до получения однородной смеси. Не перемешивайте слишком долго, иначе тесто не будет слиться. В тесте должны остаться комки муки.

ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ

1/4 чашки воды

1/3 чашки молока

1 слегка взбитое яйцо

3/4 чашки простой муки

Свежемолотый черный перец

1. Поместите воду, молоко, яйцо, муку и перец в чашу блендера.
2. Смешайте на низкой скорости до получения однородной массы.
3. Положите по чайной ложке жира в каждую из шести формочек и нагрейте, пока жир не зашипит.
4. Разложите тесто по формочкам и выпекайте при 220°C 10-15 минут или пока пудинг не поднимется и не покроется золотистой корочкой.

подавайте к ростбифу.

БЛИНЧИКИ

8-10 блинчиков

1 чашка простой муки

1/4 чайной ложки соли

1 яйцо

1 1/4 чашки молока

2 чайной ложки размягченного масла

1. Смешайте муку, соль, яйцо, молоко и масло в чаше блендера, взбейте на низкой скорости, плотно придерживая крышку, до получения однородного жидкого теста.
2. Разогрейте на среднем огне смазанную маслом сковороду. Налейте немного теста.
3. Поджаривайте, пока не поверхности не образуются и не лопнут пузыри.
4. Осторожно переверните блинчик и поджаривайте до золотисто-коричневого цвета.
5. Снимите со сковородки. Повторяйте с оставшимся тестом.

подавайте с кленовым сиропом и мороженым.

БЛИНЫ

1 1/4 чашки простой муки

1/4 чайной ложки соли

1 чайная ложка ванильной эссенции

3 слегка взбитых яйца

1 1/4 чашки молока

2 чайные ложки растопленного масла

1 чайная ложка масла (для смазывания сковороды)

1. Смешайте муку, соль, эссенцию, яйца, молоко и масло в чаше блендера, взбейте на низкой скорости, плотно придерживая крышку, до получения однородного жидкого теста.
 2. Слегка смажьте маслом сковороду. Нагрейте сковороду на среднем огне.
 3. Налейте в сковороду столько теста, чтобы оно тонким слоем закрыло все дно.
 4. Блины пекутся 1-2 минуты. Если передержать блины на сковороде, они станут жесткими.
 5. Переверните и поджарьте до золотистого цвета.
- Подавайте с малиновым соусом.

МАЛИНОВЫЙ СОУС

250 г свежей или замороженной малины

1/4 чашки сахара для производства глазури

2 чайные ложки ликера Grand Marnier или апельсинового ликера

2 столовые ложки воды

1. Поместите малину, сахар, ликер и воду в чашу блендера.
2. Смешайте на низкой скорости до получения однородной массы.

Полейте блины и подавайте.

САХАРНЫЙ СИРОП

Поместите в кастрюлю 1 чашку белого сахара и 1 чашку воды. Доведите до кипения. Налейте сироп в банку с навинчивающейся крышкой и поставьте в холодильник. Такой сироп называется сиропом для коктейлей. Используется для подслащивания напитков и в качестве жидкости, помогающей смешивать коктейли.

МАРГАРИТА

60 мл текилы

60 мл ликера Cointreau

80 мл сока лайма

1 чашка кубиков льда

1. Поместите текилу, Cointreau, сок лайма и кубики льда в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости, пока лед не раздробится.

Подавайте в бокалах с кромкой, украшенной солью.

ДАЙКИРИ

Фрукты (примерно 1 чашка)

120 мл алкогольного напитка (белый ром, водка, вишневый или фруктовый ликер или комбинация напитков)

60 мл сахарного сиропа

1 чашка льда

1. Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешайте на высокой скорости до получения пюре.

Можно использовать большинство свежих фруктов и ягод. Замороженные фрукты и ягоды следует разморозить. Удалите с фруктов твердую кожуру и косточки. Большие фрукты необходимо порезать.

АРБУЗНО-ВОДОЧНЫЙ СЛАШ

2 чашки порезанного арбуза

30 мл водки

1 чашка кубиков льда

1. Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте на высокой скорости.

Подавайте в бокалах для парфе, сбрызнув свежим соком лайма.

ГРУШЕВО-ВОДОЧНЫЙ ДЕСЕРТ

1 чашка нарезанной спелой груши со шкуркой

1 чашка льда

60 мл водки

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Смешайте на низкой скорости до получения однородной массы.

Подавайте в бокалах для мартини.

ЛЕДЯНАЯ КРОВАВАЯ МЭРИ

1 чашка томатного сока

60 мл водки

60 мл лимонного сока

1 яичный белок

Соль и перец

1/4 чайной ложки соуса «Табаско»

1/4 чайной ложки соуса «Вустершир»

1 чашка кубиков льда

Листья зелени

1. Поместите томатный сок, водку, лимонный сок, белок, соль, перед, соусы «Табаско» и «Вустершир» и кубики льда в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости, пока лед не раздробится.

Подавайте, украсив листьями зелени.

ПУШИСТАЯ УТКА

30 мл (столовая ложка) белого рома

30 мл (столовая ложка) ликера Advocaat

60 мл апельсинового сока

30 мл сливок

6 кубиков льда

1. Поместите ром, Advocaat, апельсиновый сок и кубики льда в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости, пока лед не раздробится.

БРЭНДИ АЛЕКСАНДР

120 мл брэнди

120 мл ликера Creme de cacao

2 ложки мороженого

Молотый мускатный орех

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Взбивайте на высокой скорости до получения однородного напитка.

подавайте в бокалах для мартини, посыпав мускатным орехом.

ПИНА-КОЛАДА

120 мл ананасового сока

60 мл кокосового ликера

60 мл темного рома

1/2 чашки кубиков льда

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Взбивайте на высокой скорости до получения однородного напитка.

подавайте, украсив листьями ананаса.

ДЫННАЯ МЕЧТА

20 мл Triple Sec

30 мл Galliano

30 мл сливок

30 мл апельсинового сока

1 чашка мякоти дыни

1 чашка кубиков льда

1. Поместите Triple Sec, Galliano, сливки, апельсиновый сок, дыню и кубики льда в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости, пока лед не раздробится.

ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

250 мл ананасового сока

1 очищенный мелко порезанный банан

1 апельсин без шкурки и сердцевинки, порезанный на четвертинки

250 мл газированной воды

2 столовые ложки маракуйи

1. Поместите ананасовый сок, банан и апельсин в чашу блендера. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы.
2. Вмешайте мякоть маракуйи и газированную воду и подавайте.

КЛЮКВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1 чашка порезанной мякоти очищенного розового грейпфрута

120 мл апельсинового сока

120 мл клюквенного сока

1 столовая ложка сахарной пудры

250 мл имбирного эля

1. Поместите грейпфрут, апельсиновый сок, клюквенный сок и сахар в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы.
3. Подавая, полейте сверху имбирный эль.

ДЕСЕРТ С ДЫНЕЙ И АНАНАСОМ

1 чашка мякоти дыни

1 чашка консервированных ломтиков ананаса

1 чашка льда

Листья мяты для украшения

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Взбивайте на высокой скорости, пока лед не раздробится, до получения однородного напитка.

Подавайте, украсив порезанными листьями мяты.

ГРУШЕВО-ЛИМОННЫЙ ДЕСЕРТ

1 чашка консервированных ломтиков груши

1 чашка льда

1 столовая ложка лимонного сока

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Взбивайте на высокой скорости, пока лед не раздробится, до получения однородного напитка.

СЛИВОЧНЫЙ ДЕСЕРТ С АНАНАСОМ И КОКОСОМ

250 мл ананасового сока

1/2 чашки кокосового ликера

1/2 чашки льда

1. Поместите ананасовый сок, кокосовый ликер и лед в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ЛАЙМА

60 мл свежего сока лайма

1 столовая ложка белого сахара

250 мл минеральной воды

1 чашка льда

1 тонко порезанный лайм

1. Поместите сок лайма, сахар, минеральную воду и лед в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы.

Подавайте с ломтиками лайма.

НАПИТОК ИЗ МАНГО

1 манго без кожуры, порезанное на кусочки

3/4 чашки йогурта без ароматизатора

120 мл апельсинового сока

1. Поместите манго, йогурт и апельсиновый сок в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы.

Подавайте немедленно.

НАПИТОК ИЗ КЛУБНИКИ

150 г клубники

250 мл молока

2 ложки ванильного мороженого

Клубничный сироп для украшения

1. Поместите клубнику, молоко и мороженое в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы.

Полейте клубничным сиропом и подавайте.

БАНАНОВЫЙ НАПИТОК

1 очищенный мелко порезанный банан

1/2 чашки йогурта без ароматизатора

120 мл молока

1 столовая ложка меда

1. Поместите банан, йогурт, молоко и мед в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы.

Подавайте немедленно.

НАПИТОК ИЗ СОЕВОГО МОЛОКА С БАНАНОМ И АРАХИСОМ

1 очищенный мелко порезанный банан

250 мл соевого молока

1 столовая ложка мягкого арахисового масла

1/3 чашки натурального йогурта

1. Поместите банан, молоко, арахисовое масло и йогурт в чашу блендера.
2. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы.

Подавайте немедленно

ШОКОЛАДНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

250 мл молока

2 ложки шоколадного мороженого

1 столовая ложка шоколадного сиропа

2 чайные ложки меда (не обязательно)

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы.

Подавайте немедленно.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

2 столовые ложки порошка какао

1 чайная ложка растворимого кофе

30 мл кипящей воды

2 столовые ложки сахара

1 яйцо

1 столовая ложка пшеничных зародышей

400 мл холодного молока

1. Растворите какао и кофе в кипящей воде.
2. Смешайте с сахаром, яйцом, пшеничными зародышами и молоком.
3. Вылейте в чашу блендера. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы с пенкой.

Подавайте немедленно.

