



**Tefal**  
**ULTRABLEND  
BOOST**



*Soup*



**P. 10**

- NL | Soep
- TR | Çorba
- PL | Zupa
- CS | Polévka
- RO | Supă
- SK | Polievka
- HR | Juha
- BG | Супа
- UK | Cyn

*Sauce*



**P. 22**

- NL | Saus
- TR | Sosu
- PL | Sos
- CS | Omáčka
- RO | Sos
- SK | Omáčka
- HR | Umak
- BG | Cоc
- UK | Cоyc

*Coulis*



**P. 34**

- NL | Coulis
- TR | Sosu
- PL | Sos
- CS | Coulis
- RO | Sos
- SK | Pyré
- HR | Coulis
- BG | Желе
- UK | Пюре

*Compote*



**P. 46**

- NL | Compotes
- TR | Püresi
- PL | Przecier
- CS | Kompot
- RO | Compot
- SK | kompót
- HR | Kompot
- BG | Пюре
- UK | Компот

Milk

Smoothie

Sorbet

Cereals and nuts

Cocktail

Milkshake



**P. 58**

NL | Melk  
 TR | Süt  
 PL | Mleko  
 CS | Mléko  
 RO | Lapte  
 SK | Mlieko  
 HR | Mlijeko  
 BG | Мляко  
 UK | Молоко

**P. 70**

NL | Smoothie  
 TR | Smoothie  
 PL | Smoothie  
 CS | Smoothie  
 RO | Smoothie  
 SK | Smoothie  
 HR | Kašasti sok  
 BG | Смути  
 UK | Смузи

**P. 82**

NL | Sorbet  
 TR | Sorbe  
 PL | Sorbetowe  
 CS | Sorbet  
 RO | Șerbet  
 SK | Sorbet  
 HR | Sorbet  
 BG | Сорбе  
 UK | Сорбет

**P. 94**

NL | Graanproducten en noten  
 TR | Tahıllar ve yemişler  
 PL | Płatki zbożowe i orzechy  
 CS | Obiloviny a ořechy  
 RO | Cereale și nuci  
 SK | Obilniny a orechy  
 HR | Žitarice i orašasti plodovi  
 BG | Зърна и ядки  
 UK | Злаки та горіхи

**P. 106**

NL | Cocktail  
 TR | Kokteyli  
 PL | Koktajl  
 CS | Koktejl  
 RO | Cocktail  
 SK | Kokteil  
 HR | Koktel  
 BG | Коктейл  
 UK | Коктейль

**P. 118**

NL | Milkshake  
 TR | Milkshake  
 PL | Mleczny  
 CS | Mléčný koktej  
 RO | Milkshake  
 SK | Mliečny kokteil  
 HR | Mliječni  
 BG | Млечен шейк  
 UK | Молочний

EN

**HEALTH AND WELL-BEING**

Fresh fruits and veggies are important in your daily diet. They provide you with all the good nutrients you're looking for. That's why you prepare home-made juices and smoothies from fresh food. You want to get full nutritional benefits from fruits and vegetables.

**AIR IMPACT ON YOUR FOOD'S FRESHNESS**

The air is responsible for the natural process of oxidation. In contact with the ambient air, fruits

and vegetables will naturally lose flavors, the good nutrients they contain and their colors start to fade down.

**NUTRIKEEP TECHNOLOGY**

This revolutionary vacuum technology will help you preserve nutrients and antioxidants in your preparations by removing air, hence minimizing oxidation. Thanks to air ejection, your ingredients are less damaged by oxygen. Your preparations are much more appetizing, more homogeneous and colorful.

**WHEN THE AIR IS OUTSIDE,  
GOOD REMAINS INSIDE !**

TR

**SAĞLIK VE SIHHAT**

Taze meyveler ve sebzeler günlük beslenmenizde önemli rol oynarlar. Size aradığınız tüm iyi besinleri sağlarlar. Bu sebeple evde taze gıdalardan içecekler ve smoothieler hazırlarsınız. Meyve ve sebzelerin tüm besinsel faydalarını almak istersiniz.

**YIYECEKLERİNİZ TAZELİĞİNDE HAVANIN ETKİSİ**

Hava doğal oksidasyon sürecinden sorumludur. Ortam havası ile temas eden meyve ve

sebzeler doğal olarak lezzetlerini, içerdikleri iyi besinleri kaybederler ve renkleri solmaya başlar.

**NUTRIKEEP TEKNOLOJİSİ**

Bu devrim niteliğindeki vakum teknolojisi sayesinde havayı alarak hazırladığınız karışımlardaki besin ve antioksidanları koruyacak ve böylece oksidasyonu en aza indireceksiniz. Hava boşaltımı sayesinde malzemeleriniz oksijenden daha az zarar görecektir. Hazırladığınız karışımlar daha lezzetli, daha homojen ve renkli olacaktır.

**HAVA DIŞARIDA OLDUĞUNDA,  
İYİLER İÇERİDE KALIR!**

NL

**GEZONDHEID EN WELZIJN**

Vers fruit en groente zijn belangrijk in onze dagelijkse voeding. Ze leveren alle goede voedingsstoffen waar u op zoek naar bent. Dit is de reden waarom u zelfgemaakte sappen en smoothies van verse voeding bereidt. U wilt alle nutritionele voordelen van het fruit en de groente krijgen.

**IMPACT VAN DE LUCHT OP DE VERSHEID VAN UW VOEDING**

Lucht is verantwoordelijk voor het natuurlijke proces van oxidatie. Wanneer in contact met de omgevingslucht, verliezen het

**ALS DE LUCHT BUITEN IS,  
BLIJFT AL HET GOEDE BINNEN!**

fruit en de groente hun smaak en de goede voedingsstoffen die ze bevatten op natuurlijke wijze en beginnen hun kleuren te vervagen.

**NUTRIKEEP-TECHNOLOGIE**

Deze revolutionaire vacuümtechnologie helpt u met het bewaren van de voedingsstoffen en antioxidanten in uw bereidingen door het verwijderen van de lucht, zodat oxidatie tot een minimum wordt beperkt. Door de lucht af te voeren, lopen uw ingrediënten door de zuurstof minder schade op. Uw bereidingen zijn lekkerder, homogener en kleurrijker.

PL

**ZDROWIE I DOBRE SAMOPOCZUCIE**

Świeże owoce i warzywa są ważnym składnikiem codziennej diety. Dostarczają wszystkich dobrych substancji odżywczych, których szukasz. To właśnie dlatego soki i smoothie, które robisz w domu, przygotowujesz ze świeżych składników. Z owoców i warzyw chcesz uzyskać komplet składników odżywczych.

**WPLYW POWIETRZA NA ŚWIEŻOŚĆ ŻYWNOŚCI**

Powietrze odpowiada za naturalny proces utleniania. W kontakcie z powietrzem znajdującym się w otoczeniu owoce i warzywa w

**GDY NIE MA POWIETRZA,  
DOBRE SKŁADNIKI ZOSTAJĄ W ŚRODKU!**

CS

**ZDRAVÍ A ZDRAVOTNÍ STAV**

Čerstvé ovoce a zelenina jsou důležité ve vaší každodenní stravě. Poskytují vám všechny dobré živiny, které hledáte. Proto si připravujete domácí šťávy a smoothie z čerstvých potravin. Chcete získat plné nutriční výhody z ovoce a zeleniny.

**VZDUCH OVLIVŇUJE SVĚŽEST VAŠEHO JÍDLA**

Vzduch je zodpovědný za přirozený proces oxidace. Při kontaktu s okolním vzduchem

ovoce a zelenina přirozeně ztrácejí chuť, dobré živiny, které obsahují a barvu.

**TECHNOLOGIE NUTRIKEEP**

Tato revoluční vakuová technologie vám pomůže zachovat živiny a antioxidanty ve vašich přípravcích odstraněním vzduchu, a tím minimalizovat oxidaci. Díky odstranění vzduchu jsou vaše složky méně poškozeny kyslíkem. Vaše přípravky jsou mnohem chutnější, homogennější a pestřejší.

**KDYŽ VZDUCH ZŮSTANE VENKU,  
DOBŘE VĚCI ZŮSTÁVAJÍ UVNITŘ!**

RO

**SĂNĂTATE ȘI BUNĂSTARE**

Fructele și legumele proaspete au un rol important în alimentația dumneavoastră zilnică. Acestea vă furnizează toți nutrienții de care aveți nevoie. Acesta este motivul proaspete când preparați acasă sucuri și smoothie-uri. Pentru că vă doriți să obțineți toate beneficiile nutriționale din fructe și legume.

**EFFECTUL AERULUI ASUPRA PROȘPEȚIMII HRANEI DUMNEAVOASTRĂ**

Aerul este responsabil pentru procesul natural de oxidare. În contact cu aerul ambiental, fructele

și legumele își vor pierde în mod natural aromele, substanțele nutritive bune pe care le conțin și încep să se decoloreze.

**TEHNOLOGIA NUTRIKEEP**

Această tehnologie revoluționară de vidare, vă va ajuta să conservați substanțele nutritive și antioxidanții din preparatele dumneavoastră, prin îndepărtarea aerului, minimizând astfel oxidarea. Datorită evacuării aerului, ingredientele dumneavoastră vor fi afectate mai puțin de oxigen. Preparatele dumneavoastră vor fi mult mai apetisante, mai omogene și mai colorate.

**CÂND AERUL SE AFLĂ ÎN AFARĂ,  
BINELE RĂMÂNE ÎN INTERIOR!**



SK

**ZDRAVIE A ZDRAVOTNÝ STAV**

Čerstvé ovocie a zelenina sú dôležité vo vašej každodennej strave. Poskytujú vám všetky dobré živiny, ktoré hľadáte. Preto si pripravujete domáce šťavy a smoothie z čerstvých potravín. Chcete získať úplné nutričné výhody z ovocia a zeleniny.

**VZDUCH OVPLYVŇUJE SVIEŽOSŤ VÁŠHO JEDLA**

Vzduch zodpovedá za prirodzený proces oxidácie. Pri kontakte s okolitým vzduchom ovocie a

zelenina prirodzene strácajú chuť, dobré živiny, ktoré obsahujú a farbu.

**TECHNOLÓGIA NUTRIKEEP**

Táto revolučná vákuová technológia vám pomôže zachovať živiny a antioxidanty vo vašich prípravkoch odstránením vzduchu, a tým minimalizovať oxidáciu. Vďaka odstráneniu vzduchu sú vaše zložky menej poškodené kyslíkom. Vaše prípravky sú omnoho chutnejšie, homogénnejšie a pestrejšie.

**KEĎ VZDUCH ZOSTANE VON,  
DOBRÉ VECI ZOSTANÚ VO VNÚTRI!**

BG

**ЗДРАВЕ И ДОБРО СЪСТОЯНИЕ**

Пресните плодове и зеленчуци са много важни за вашето хранене. Те осигуряват всички полезни хранителни съставки, които търсите. Затова е добре да пригответе домашните си фрешове и смути с пресни продукти. Така ще получите всички хранителни ползи от плодовете и зеленчуците.

**ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ВЪЗДУХА ВЪРХУ СВЕЖЕСТТА НА ВАШИТЕ ХРАНИ**

Въздухът причинява естествения процес, наречен „оксидация“. При контакт с околния въздух

плодовете и зеленчуците по естествен път губят своя аромат и полезните си хранителни съставки, а цветът им започва да потъмнява.

**ТЕХНОЛОГИЯ NUTRIKEEP**

Тази революционна технология ви помага да запазите хранителните съставки и антиоксидантите, съдържащи се във вашите смеси, като елиминира въздуха и така свежда до минимум оксидацията. Благодарение на аспирацията на въздуха, вашите съставки не се увреждат толкова от кислорода. Така нещата, които пригответе, са много по-вкусни, по-хомогенни и с по-хубав цвят.

**КОГАТО ВЪЗДУХЪТ Е ОТВЪН,  
ВСИЧКО ХУБАВО ОТВЪТРЕ СЕ ЗАПАЗВА!**

HR

**ZDRAVLJE I BLAGOSTANJE**

Svježe voće i povrće važni su u vašoj svakodnevnoj prehrani jer pružaju sve dobre hranjive sastojke koji su vam potrebni. Stoga domaće sokove i kašaste sokove trebate praviti od svježih namirnica. Želite potpuno iskoristiti hranjive sastojke iz voća i povrća.

**ZRAK NEGATIVNO UTJEČE NA SVJEŽINU NAMIRNICA**

Zrak je odgovoran za prirodan proces oksidacije. U kontaktu s okolnim zrakom voće i povrće

prirodno gubi okus, dobre hranjive sastojke koje sadrže, a njihova boja blijedi.

**NUTRIKEEP TEHNOLOGIJA**

Ova revolucionarna vakuumska tehnologija pomoći će vam u očuvanju hranjivih sastojaka i antioksidanasa u vašim jelima uklanjanjem zraka, čime se oksidacija svodi na minimum. Zahvaljujući uklanjanju zraka vaši sastojci se manje oštećuju kisikom. Vaša jela su ukusnija, homogenija i zadržavaju svježiju boju.

**KAD JE ZRAK VANI,  
DOBRO OSTAJE UNUTRA!**

UK

**Здоров'я та добробут**

Свіжі фрукти та овочі важливі для щоденного харчування. Вони забезпечують нас всіма корисними поживними речовинами, які нам необхідні. Саме тому ви готуєте домашні соки та коктейлі зі свіжих продуктів. Ви прагнете отримувати всю користь від фруктів і овочів.

**Вплив повітря на свіжість їжі**

Повітря відповідає за природний процес окислення. Під впливом повітря фрукти та овочі, звичайно, втрачають

аромат, корисні поживні речовини, які вони містять, і колір.

**ТЕХНОЛОГІЯ NUTRIKEEP**

Ця революційна вакуумна технологія допоможе зберегти поживні речовини та антиоксиданти у ваших сумішах завдяки відкачуванню повітря, а отже, звести до мінімуму окислення. Завдяки відсутності повітря ваші інгредієнти менше пібаються негативному впливу кисню. Ваші суміші набагато апетитніші, однорідніші та яскравіші.

**КОЛИ ПОВІТРЯ ВИХОДИТЬ НАЗОВНІ,  
КОРИСНЕ ЗАЛИШАЄТЬСЯ ВСЕРЕДИНІ!**





EN

## Watercress & Comté Soup

Serves 6 – Preparation 20 mins – Cooking time 30 mins

1 bunch of cress (approximately 250g)	2 potatoes	100 g of Comté
1 onion	1 sprig of oregano	1 heaping tablespoon of heavy cream
1 clove of garlic	50 cl water	
	1 vegetable stock cube	

- 1 | Remove the thick cress stems and wash it several times. Dry it. Peel the potatoes and onion then cut them into pieces. Peel the clove of garlic.
- 2 | In the hot dish blender bowl, add the potatoes, garlic, onion, and watercress. Add the oregano, stock cube, and pour in the water.
- 3 | Select the «Soup» program then press the «Start/Stop» button.
- 4 | When the program is finished, dice the Comté. Open the bowl and add the Comté and cream. Press the «mixer» button, then set the speed to 6 and the time to 1 minute.
- 5 | Pour the soup into bowls and serve.

*Tip: Substitute the cress with spinach sprouts.*



NL

## Waterkerssoep met Comtékaas

Voor 6 personen – Voorbereiding 20 min – Bereidingstijd 30 min

1 bundel waterkers (circa 250g)	2 aardappelen	100 g Comtékaas
1 ui	1 takje oregano	1 grote eetlepel dikke room
1 teentje knoflook	50 cl water	
	1 blokje groentebouillon	

- 1 | Verwijder de grote waterkersstengels en was het meerdere keren. Laat de waterkers uitlekken. Schil de aardappelen en de ui, en snij in stukken. Pel het teentje knoflook.
- 2 | Doe de stukken aardappel, de knoflook, de ui en de waterkers in de mengkom voor warme bereidingen. Voeg de oregano, het bouillonblokjes en het water toe.
- 3 | Selecteer het programma "Soup" en druk dan op de knop "Start / Stop".
- 4 | Aan het einde van het programma, snij de Comtékaas in blokjes. Open de kom en doe de Comtékaas en de room erbij. Druk op de knop "mixen" en stel het apparaat gedurende 1 minuut op snelheid 6 in.
- 5 | Giet de soep in de kommen en dien op.

*Tip: U kunt tevens spinazie in plaats van waterkers gebruiken.*



TR

## Tere ve Comté peynirli çorba

6 kişi – Hazırlama 20 dakika - Pişirme 30 dakika

1 demet tere (yaklaşık 250g)	1 adet yer elması	100 g Comté
1 adet soğan	1 sap mercanköşk	1 büyük çorba kaşığı yoğun krema
1 diş sarımsak	50 cl su	
	1 küp sebze bulyon	

- 1 | Terenin kalın saplarını ayıklayın ve yıkayın. Sularını süzün. Patateslerin kabuklarını soyun, ardından doğrayın. Sarımsağın kabuğunu soyun.
- 2 | Sıcak hazırlama için, blender haznesi içine, patatesi, sarımsağı, soğanı ve tereyi koyun. Mercanköşk, bulyon küpü ilave edin ve suyu boşaltın.
- 3 | «Çorba» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 4 | Programın sonunda, Comté peynirini küp şeklinde kesin. Hazneyi açın, Comté'yi ve kremayı ilave edin. «Karıştır» düğmesine basın ve hızı 1 dakika boyunca 6. seviyeye ayarlayın.
- 5 | Çorbayı kâselere paylaştırarak, servis yapın.

*Pif noktası: Tere yerine ispanak filizleri de kullanabilirsiniz.*



PL

## Zupa z rukwi i sera Comté

Liczba osób 6 - Przygotowanie 20 min. - Gotowanie 30 min.

1 pęczek rukwi (około 250g)	2 ziemniaki	warzywnego
1 cebula	1 łydoga oregano	100 g sera Comté
1 ząbek czosnku	50 cl wody	1 duża łyżka śmietany
	1 kostka bulionu	

- 1 | Usuń duże łodygi rukwi i umyj kilkakrotnie. Odsącz je. Obierz ziemniaki i cebulę i pokrój je na kawałki. Obierz ząbek czosnku.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło włóż ziemniaki, czosnek, cebulę i rukwie. Dodaj oregano, kostkę bulionu i wlej wodę.
- 3 | Wybierz program „Soupe” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 4 | Na koniec programu pokrój ser Comte w kostkę. Otwórz miskę i dodaj pokrojony ser i śmietanę. Naciśnij przycisk „miksować” i ustaw prędkość na 6 przez minutę.
- 5 | Wlej zupę do misek i delektuj się.

*Ponady: Zastąp rukwie młodymi liśćmi sępinaku.*



CS

## Polévka z řeřichy a sýru Comté

6 osob - Příprava 20 min. – Doba vaření 30 min.

1 svazek řeřichy (asi 250 g)	2 brambory	vývaru
1 cibule	1 snítky oregana	100 g sýru Comté
1 stroužek česneku	500 ml vody	1 velká lžice husté čerstvé smetany
	1 kostka zeleninového	

- Z řeřichy odstraňte velké stonky a několikrát umyjte. Nechte řeřichy okapat. Oloupejte brambory a cibuli a nakrájejte je na kousky. Oloupejte česnek.
- Do nádoby mixéru na teplou přípravu dejte brambory, česnek, cibuli a řeřichu. Přidejte oregano, kostku vývaru a přilijte vodu.
- Zvolte program „Polévka“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- Po skončení programu nakrájejte Comté na kostičky. Otevřete nádobu mixéru a přidejte Comté a smetanu. Stiskněte tlačítko „mixovat“ a nastavte rychlost na stupeň 6 na dobu 1 minuty.
- Nalijte polévku do misek/talířů a můžete se pustit do jídla.

*Tipy: Řeřichu můžete nahradit špenátovými listy.*



RO

## Supă de măcriș și brânză Comté

6 porții – Timp de preparare 20 min – Timp de gătire 30 min

1 buchet de măcriș (aproximativ 250g)	2 cartofi	100 g de brânză Comté
1 ceapă	1 fir de oregano	1 lingură mare de smântână grasă
1 cățel de usturoi	500 ml de apă	
	1 cub de supă de legume	

- Scoate tijele groase din măcriș și spală-le de câteva ori. Scurge-le. Decojește cartofii și ceapa, apoi taie-le în bucăți. Decojește usturoiul.
- În vasul blenderului pentru preparate calde, pune cartofii, usturoiul, ceapa și măcrișul. Adaugă oregano, cubul de supă și apa.
- Selecează programul «Supă» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- La terminarea programului, taie brânza Comté în cuburi. Deschide bolul și adaugă brânza și smântâna. Apasă butonul «mixer» apoi setează viteza pe 6 timp de 1 minut.
- Toarnă supa în boluri și servește.

*Sfaturi: Înlocuiște măcrișul cu frunze de spanac.*



BG

## Супа от кресон и сирене „Комте“

За 6 порции – Подготовка-20 мин Приготвяне 30 мин

1 връзка кресон (около 250 г)	2 картофа	бульон
1 глава лук	1 стрък риган	100 г сирене „Комте“
1 скилдка чесън	500 мл вода	1 пълна супена лъжица бита сметана
	1 кубче зеленчуков	

- Отстранете дебелите жили на кресона и го измийте няколко пъти. Отцедете го. Обелете картофите и лука и ги нарежете на парчета. Обелете скилдката чесън.
- В купата на блендера за топли смеси сложете картофите, чесъна, лука и кресона. Прибавете ригана, кубчето бульон и сипете водата.
- Изберете програма „Soupe“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.
- След приключване на програмата нарежете сиренето „Комте“ на кубчета. Отворете купата и прибавете сиренето „Комте“ към сместа. Натиснете бутон „mixer“ и след това настройте на скорост 6 за 1 минута.
- Сервирайте супата в купички и се насладете.

*Полезни съвети: Заместете кресона с млади спаначени листа.*



SK

## Žeruchová polievka so synom Comté

Pre 6 osôb – Príprava 20 minút – Varenie 30 min

1 zväzok žeruchy (asi 250 g)	2 zemiaky	vývaru
1 cibuľa	1 vetvička oregana	100 g syra Comté
1 strúčik cesnaku	50 cl vody	1 veľká lyžica plnotučnej smotany
	1 kocka zeleninového	

- Odstráňte veľké stonky zo žeruchy a niekoľkokrát ju umyte. Nechajte odkvapkať. Očistite zemiaky a cibuľu a potom pokrájajte na kúsky. Olúpte strúčik cesnaku.
- Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte zemiaky, cesnak, cibuľu a žeruchu. Pridajte oregano, kocku vývaru a vodu.
- Vyberte program „Polievka“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“.
- Na konci programu nakrájajte syr Comté na kocky. Otvorte misku a pridajte syr Comté a smotanu. Stlačte tlačidlo „mixer“ a nastavte rýchlosť 6 na 1 minútu.
- Polievku nalejte do misiek a ochutnajte.

*Tipy: Umyte žeruchu za špenátové výhonky.*



HR

## Juha od kres salate i sira Comté

Za 6 osoba - priprema 20 min. – kuhanje 30 min.

1 svežanj kres salate (otprilike 250 g)	2 krumpira	temeljca
1 luk	1 stabljika origana	100 g sira Comté
1 režanj češnjaka	50 cl vode	1 velika žlica kiselog vrhnja
	1 kocka povrtnog	

- Uklonite velike stabljike kres salate i operite je nekoliko puta. Ocijedite je. Ogulite krumpir i očistite luk te ih narežite na komadiće. Očistite režanj češnjaka.
- U posudu blendera za toplu pripremu stavite krumpir, češnjak, luk i kadulju. Dodajte origano, kocku povrtnog temeljca i ulijte vode.
- Odaberite program „Juha“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- Po završetku programa izrežite sir Comté na kockice. Otvorite posudu i dodajte sir Comté i kiselo vrhnje. Pritisnite gumb „miksiranje“ pa namjestite brzinu 6 tijekom 1 minute.
- Ulijte juhu u zdjele i konzumirajte.

*Savjeti: Kadulju zamijenite špinatom.*



UK

## Суп із крес-салатом та сиром Комте

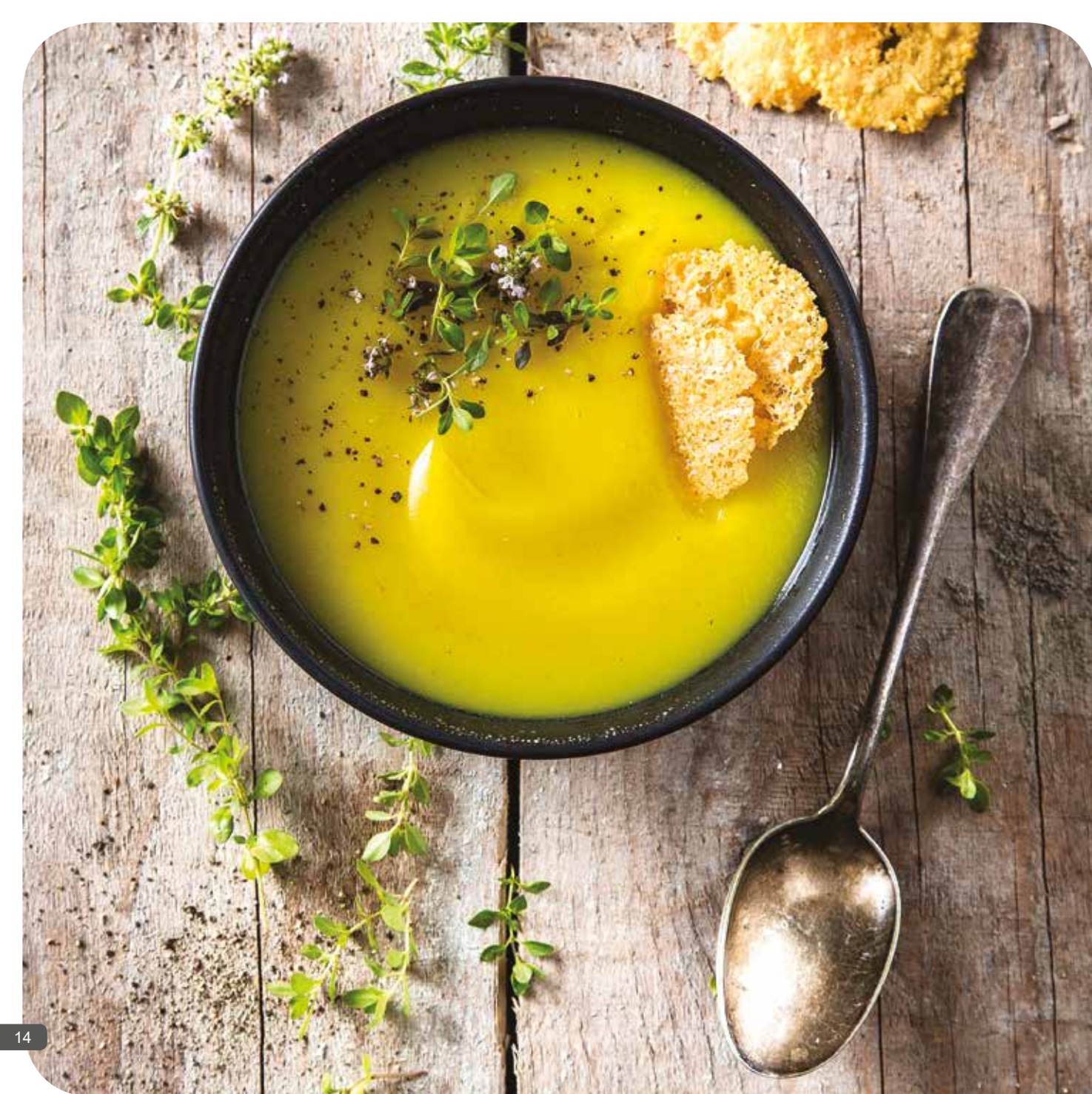
6 порцій – час підготовки 20 хв – час приготування 30 хв

1 пучок крес-салату (близько 250 г)	2 картоплини	бульйону
1 цибулина	1 гілочка орегано	100 г сиру Комте
1 зубчик часнику	500 мл води	1 велика столова ложка густої сметани
	1 кубик овочевого	

- Зніміть великі стебла з крес-салату і промийте кілька разів. Дайте стекти. Очистіть картоплю та цибулю і наріжте на шматочки. Очистіть зубчик часнику.
- У чашу блендера для гарячих сумішей покладіть картоплю, часник, цибулю та крес-салат. Додайте орегано, кубик бульйону та залийте водою.
- Виберіть програму «Суп» та натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- Наприкінці програми поріжте сир Комте кубиками. Відкрийте чашу і додайте сир Комте і сметану. Натисніть кнопку «Змішування» і встановіть швидкість 6 на 1 хвилину.
- Налийте суп у миски і подавайте на стіл.

*Поради: Крес-салат можна замінити на паростки шпинату.*





EN

## Heritage Vegetables & Parmesan Tiles

Serves 6 – Preparation 20 mins – Cooking time 30 mins

100 g parsnips	1 knob of butter
150 g golden globe turnips	1 teaspoon of dried thyme
150 g Jerusalem artichokes	50 cl water
100 g potatoes	1 vegetable stock cube
1 yellow onion	

- 1 | Peel the potatoes, turnips, parsnips, and Jerusalem artichokes. Peel the yellow onion as well. Cut all of the vegetables into small pieces.
- 2 | Add all the vegetables to the warm dish blender bowl. Add the butter, dried thyme, and the vegetable stock cube. Pour the water then select the "Soup" program. Press the «Start/Stop» button.
- 3 | While doing this, prepare the parmesan tiles. Preheat the oven to 180°C. Place small piles of parmesan cheese (about one scant teaspoon) on a tray covered with parchment paper. Flatten them well. Bake them for about a dozen minutes. Once baked, place the tiles on a rolling pin and let them cool.
- 4 | Serve the soup with parmesan tiles.

*Tip: Add several slices of fried, smoked bacon just before serving.*



NL

## Ouderwetse groentesoep en Parmezaantules

Voor 6 personen – Voorbereiding 20 min – Bereidingstijd 30 min

100 g pastinaak	1 gele ui	50 cl water
150 g knolrapen	1 klontje boter	1 blokje groentebouillon
150 g aardperen	1 koffielepel	50 g geraspte
100 g aardappelen	gedroogde tijm	Parmezaanse kaas

- 1 | Schil de aardappelen, de knolrapen, de pastinaak en de aardperen. Schil tevens de gele ui. Snij alle groente in stukjes.
- 2 | Doe alle groente in de mengkom voor warme bereidingen. Doe de boter, de gedroogde tijm en het blokje groentebouillon erbij. Voeg het water toe en selecteer het programma "Soep". Druk op de knop "Start / Stop".
- 3 | Bereid ondertussen de Parmezaantules. Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak kleine hoopjes (ca. een kleine koffielepel) Parmezaanse kaas op een bakplaat bedekt met ovenpapier. Maak ze goed plat. Bak circa 10 minuten in de oven. Eenmaal haar, leg de tules op een deegrol en laat ze afkoelen.
- 4 | Dien de soep samen met de Parmezaantules op.

*Tip: Net vóór het opdienen, voeg enkele plakjes gerookte spek toe.*



TR

## Parmesan parçacıklı kök sebze çorbası

6 kişi – Hazırlama 20 dakika - Pişirme 30 dakika

100 g yaban havucu	1 findık büyüklüğünde katı yağ
150 g şalgam	1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
150 g yer elması	50 cl su
100 g patates	1 küp sebzeli bulyon
1 adet sarı soğan	50 g rendelenmiş parmesan

- 1 | Patatesin, şalgamın ve yerelmasının kabuğunu soyun. Sarı soğanın da kabuğunu soyun. Sebzelerin hepsini küçük parçalar halinde doğrayın.
- 2 | Sıcak hazırlama için, tüm sebzeleri blender haznesine koyun. Katı yağ, kuru kekik ve sebze bulyonunu ilave edin. Su ilave edin, ardından «Çorba» programını seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 3 | Bu sırada, parmesanı hazırlayın. Fırını önceden 180°C ısıtın. Pişirme kâğıdı ile kaplanmış bir tepsi üzerine, küçük parmesan tepcikleri yerleştirin (yaklaşık bir küçük çay kaşığı). Sonra iyice yassılaştırın. On dakika kadar fırınlayın. Piştiğinde, hazırladığınız peynir parçacıklarını bir merdane üzerine alın ve soğumalarını bekleyin.
- 4 | Çorbayı parmesan parçacıklarıyla servis yapın.

*Piif noktası: Servis sırasında, çok küçük, fime veya üzgana et parçacıkları da ilave edebilirsiniz.*



PL

## Zupa z dawnych odmian warzyw i czipsy z parmezanu

Liczba osób 6 - Przygotowanie 20 min. - Gotowanie 30 min.

100 g pasternaku	odrobina masła
150 g rzepy Golden Ball	1 łyżeczka ususzonego tymianku
150 g topinamburu	50 cl wody
100 g ziemniaków	1 kostka bulionu warzywnego
1 żółta cebula	50 g startego parmezanu

- 1 | Obierz ziemniaki, rzepę, pasternak i topinambur. Obierz również żółtą cebulę. Pokrój wszystkie warzywa na małe kawałki.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło włóż wszystkie warzywa. Dodaj masło, ususzony tymianek oraz kostkę bulionu warzywnego. Wlej wodę i wybierz program „Soupe”. Naciśnij na przycisk „Start/Stop”.
- 3 | W tym czasie przygotuj czipsy z parmezanu. Podgrzej piekarnik na 180°C. Na blaszce wyłożonej papierem tłuszczoodpornym połóż małe ilości (jedna łyżeczka) parmezanu. Dobrze spłaszcz. Włóż do piekarnika na około 10 minut. Po upieczeniu połóż czipsy na wałku do ciasta i odczekaj, aż ostygną.
- 4 | Podawaj zupę z czipsami z parmezanu.

*Porady: Dodaj kilka plasterków wędzonego, grillowanego boczku, na chwilę przed podaniem.*





CS

## Polévka ze starobylé zeleniny s parmezánem

6 osob - Příprava 20 min. – Doba vaření 30 min.

100 g pastináku	lískového oříšku
150 g brukve (vodnice)	1 lžička sušeného tymiánu
150 g topinamburu	500 ml vody
100 g brambor	1 kostka zeleninového vývaru
1 žlutá cibule	50 g strouhaného parmezánu
1 kousek másla o velikosti	

- 1 | Oloupejte brambory, brukvu, pastinák a topinambur. Oloupejte také žlutou cibuli. Veškerou zeleninu nakrájejte na malé kousky.
- 2 | Do nádoby mixéru na teplou přípravu vložte zeleninu. Přidejte máslo, sušený tymián a kostku zeleninového vývaru. Nalijte vodu a zvolte program „Polévka“. Stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 3 | Mezitím připravte placičky z parmezánu. Předehřejte troubu na 180 ° C. Na plechu pokrytém papírem na pečení vytvořte malé hromádky parmezánu (o přibližné velikosti jedné lžičky). Hezky je urovnejte. Pečte po dobu deseti minut. Po upečení položte placičky parmezánu na váleček a nechte je vychladnout.
- 4 | Polévku podávejte s parmezánovými placičkami.

*Tipy: Při podávání přidejte několik plátků osmažené uzené slaniny.*



RO

## Supă de legume și parmezan

6 porții – Timp de preparare 20 min – Timp de gătire 30 min

100 g de păstârnac	1 linguriță de cimbru uscat
150 g de napi aurii	500 ml de apă
150 g de anghinare	1 cub de supă de legume
100 g de cartofi	50 g de parmezan ras
1 ceapă galbenă	
1 linguriță de unt	

- 1 | Decojește cartofii, napii, păstârnacul și anghinarea. De asemenea, curăță și ceapa. Taiete toate legumele în bucăți mici.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate calde, pune toate legumele. Aduagă untul, cimbrul uscat și cubul de supă de legume. Aduagă apa, iar apoi selectează programul «Supă». Apasă butonul «Start/Stop».
- 3 | În acest timp pregătește fulgii de parmezan. Preîncălzește cuptorul la 180°C. Pe o tavă acoperită cu hârtie de copt, așează grămjoare mici de parmezan (aproximativ o linguriță). Aplatizează-le bine. Pune la cuptor pentru câteva minute. După coacere, așează fulgii pe un sucitor și lasă-i să se răcească.
- 4 | Servește supa cu fulgii de parmezan.

*Sfaturi: Aduagă câteva felii de bacon afumat și prăjit în momentul servirii.*



BG

## Супа от стари зеленчуци и настърган пармезан

За 6 порции – Подготовка-20 мин Приготвяне 30 мин

100 г пащърнак	1 кафена лъжица сушена
150 г ряпа „Снежна топка“	мащерка
150 г йерусалимски артишок	500 мл вода
100 г картофи	1 кубче зеленчуков бульон
1 глава жълт лук	50 г настърган пармезан
1 лешник масло	

- 1 | Обелете картофите, ряпата, пащърнака и земните ябълки. Обелете и жълтия лук. Нарезете всички зеленчуци на малки парчета.
- 2 | В купата на блендера за топли смеси сложете всички зеленчуци. Прибавете маслото, сушената мащерка и кубчето зеленчуков бульон. Сипете водата и изберете програма „Soup“. Натиснете бутон „Start/Stop“.
- 3 | През това време настъргайте пармезана. Загрейте фурната на 180° C. В тава с хартия за печене сложете малко количество настърган пармезан (кафена лъжица). Разстелете равномерно. Изпечете във фурна за десетина минути. След като се изпекат, навийте върху точилка и оставете да изстинат.
- 4 | Сервирайте супата с керемидите от пармезан.

*Полезни съвети: Прибавете няколко парчета печен и пушен бекон при сервиране.*



SK

## Polievka zo zriedkavej zeleniny s parmezánovými taštičkami

Pre 6 osôb – Príprava 20 minút – Varenie 30 min

100 g paštrnáku	1 oriešok masla
150 g zlatej kvaky	1 lyžička sušeného tymianu
150 g jeruzalemských artičokov	50 cl vody
100 g zemiakov	1 kocka zeleninového vývaru
1 žltá cibuľa	50 g strúhaného parmezánu

- 1 | Olúpte zemiaky, kvaku, paštrnák a jeruzalemské artičoky. Olúpte aj žltú cibuľu. Všetku zeleninu pokrájajte na malé kúsky.
- 2 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte všetku zeleninu. Pridajte maslo, sušený tymián a kocku zeleninového vývaru. Nalejte vodu a vyberte program „Polievka“. Stlačte tlačidlo „Start/Stop“.
- 3 | Medzitým si pripravte parmezánové taštičky. Predhrejte rúru na 180 ° C. Na plech, zakrytý papierom na pečenie, položte malé kopčeky (približne vo veľkosti čajovej lyžičky) parmezánového syra. Dobře ich priláčajte. Nechajte piecť asi desať minút. Po upečení uložte taštičky na váleček a nechajte vychladnúť.
- 4 | Podávajte polievku s parmezánovými taštičkami.

*Tipy: Pri servírovaní pridajte niekoľko plátkov údené a opečenéj slaniny.*



HR

## Juha od povrća i krekeri od parmezana

Za 6 osoba - priprema 20 min. – kuhanje 30 min.

100 g pastirnaka	malo maslaca
150 g žute repe	1 žličice sušene majčine dušice
150 g čičoke	50 cl vode
100 g krumpira	1 kocka povrtnog temeljca
1 žuti luk	50 g ribanog parmezana

- 1 | Ogulite krumpir, repu, pastirnak i čičoku. Očistite i žuti luk. Svo povrće izrežite na male komadiće.
- 2 | Svo povrće stavite u posudu blendera (miješalice) za toplu pripremu. Dodajte maslac, sušenu majčinu dušicu i kocku povrtnog temeljca. Ulijte vodu i odaberite program „Juha“. Pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 3 | Tijekom tog vremena pripremite parmezanske krekeri. Zagrijte pećnicu na 180 ° C. Na pladnju prekrivenom papirom za pečenje stavite male hrpice (veličine žličice) parmezana. Dobro ih spljoštite. Pecite desetak minuta. Nakon što su pečeni, stavite krekeri na valjak za tijesto i ostavite da se ohlade.
- 4 | Poslužite juhu s krekerima od parmezana.

*Savjeti: Prije posluživanja dodajte nekoliko kriški dimljene i pržene slanine.*



UK

## Суп із рослинних реліквій із пармезановими коржиками Програма «Суп»

6 порцій – час підготовки 20 хв – час приготування 30 хв

100 г пастернаку	1 чайна ложка сушеного
150 г ріпи сорту «Золота куля»	чебрецю
150 г топінамбурів	500 мл води
100 г картоплі	1 кубик овочевого бульйону
1 жовта цибулина	50 г тертого пармезану
1 ложка масла	

- 1 | Очистіть картоплю, ріпу, пастернак та топінамбури. Очистіть також жовту цибулю. Поріжте всі овочі на дрібні шматочки.
- 2 | Покладіть усі овочі в чашу блендера для гарячих сумішей. Додайте масло, сушений чебрець і кубик овочевого бульйону. Налийте воду, а потім виберіть програму «Суп». Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 3 | Тим часом приготуйте коржики з пармезану. Розігрійте духовку до 180°C. На деко, застелене пергаментним папером, покладіть невеликі купки (близько чайної ложки) сиру пармезан. Добре їх розгладьте. Випікайте приблизно десять хвилин. Коли вони будуть готові, викладіть їх на качалку і дайте охолонути.
- 4 | Подавайте суп із коржиками з пармезану.

*Поради: Додайте кілька шматочків копченого і підсмаженого бекону під час подачі на стіл.*





EN

## Red Lentil & Tomato Soup

Serves 6 – Preparation 15 mins – Cooking time 30 mins

100 g red lentils	2 tablespoons of tomato purée	1 chicken stock cube
20 cherry tomatoes	1 celery stick	70 cl water
1 shallot	1 pinch of ground cumin	Salt, Pepper
	Several coriander seeds	

- 1 | Peel the shallot and cut it into 4. Wash the cherry tomatoes and celery. Chop the celery and halve the cherry tomatoes.
- 2 | Put them into the hot dish blender bowl.
- 3 | Add the tomato purée, cumin, coriander seeds and lentils (rinse them under cold water first). Add the chicken stock cube and pour in the water. Season lightly.
- 4 | Select the «Soup» program then press the «Start/Stop» button.
- 5 | When the program is finished, pour the soup into bowls and serve.

*Tip: Red lentils are packed with nutrients: make this soup in advance and take it with you to eat on your lunch break!*



NL

## Velouté van linzen en tomaat

Voor 6 personen – Voorbereiding 15 min – Kooktijd 30 min

100 g linzen	2 eetlepels tomatenconcentraat	korianderzaad
20 kerstomaten	1 selderijstengel	1 blokje kippenbouillon
1 sjalot	Een beetje	70 cl water
		Peper en zout

- 1 | Schil de sjalot en snij in 4. Was de kerstomaten en de selderij. Hak de selderij fijn en snij de tomaten in twee.
- 2 | Doe ze in de mengkom voor warme bereidingen.
- 3 | Doe de tomaten, de selderij, de sjalot, het tomatenconcentraat, de komijn en het korianderzaad erbij. Voeg het blokje kippenbouillon en het water toe. Breng lichtjes op smaak met peper en zout.
- 4 | Selecteer het programma «Soup» en druk dan op de knop «Start / Stop».
- 5 | Aan het einde van het programma, giet de soep in kommen en serveer.

*Tip: Linzen hebben een hoge voedingswaarde. Ben erid deze soep een dag van tevoren en neem ze mee als lunch!*



TR

## Domatesli kırmızı mercimek çorbası

6 kişi – Hazırlama 15 dakika - Pişirme 30 dakika

100 g kırmızı mercimek	2 çorba kaşığı domates konsantresi	çekirdeği
20 adet kokteyl domates	1 tutam kimyon	1 küp tavuklu bulyon
1 sap kereviz	Bir miktar kişniş	70 cl su
1 adet arpacık soğan		Tuz, karabiber

- 1 | Kırmızı mercimekleri soğuk su altında durulayın, ardından sıcak hazırlama için blender haznesi içine koyun. Arpacık soğanı soyun, 4'e bölün. Kokteyl domateslerini ve kerevizi yıkayın. Kerevizi doğrayın, domatesleri ikiye kesin.
- 2 | Sıcak tabağı blender kabına koyun.
- 3 | Domatesi, kerevizi, arpacık soğanı, domates konsantresini, kimyonu ve kişniş çekirdeklerini ilave edin. Tavuk bulyonu ve suyu ilave edin. Hafif tuz ve karabiber ilave edin.
- 4 | «Çorba» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 5 | Programın sonunda, çorbayı kâselere paylaşarak servis yapın.

*Püf noktası: Kırmızı mercimeğin besleyici gücü yüksektir. Bu çorbayı bir gün önceden hazırlayın ve öğle yemeği, mola için yanınızda götürün!*



PL

## Zupa aksamit z soczewicy i pomidorów

Liczba osób 6 - Przygotowanie 15 min. - Gotowanie 30 min.

100 g soczewicy	2 łyżki koncentratu pomidorowego	1 kostka bulionu drobiowego
20 pomidorów koktajlowych	szczypta kminku w proszku	70 cl wody
1 łodyga selera	1 szalotka	Sól, pieprz
		Kilka ziaren kolendry

- 1 | Umyj soczewicę w zimnej wodzie, włóż do miski blendera do przygotowania na ciepło. Obierz szalotkę i pokrój ją na 4 kawałki. Umyj pomidorki koktajlowe i seler. Posiekaj seler i przekrój pomidory na pół.
- 2 | Wrzuć je do miski blendera
- 3 | Dodaj pomidory, seler, szalotkę, koncentrat pomidorowy, kminek i ziarna kolendry. Dodaj kostkę bulionu i wlej wodę. Doprav lekko solą i pieprzem.
- 4 | Wybierz program „Soup” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 5 | Na koniec programu wlej zupę do misek i podawaj.

*Ponady: Soczewica ma duże wartości odżywcze; przygotuj zupę dzień wcześniej i weź ze sobą na obiad następnego dnia!*

CS



## Jemný krém z červené čočky s rajčaty

6 osob - Příprava 15 min. – Doba vaření 30 min.

100 g červené čočky	2 lžičce rajčatového protlaku	1 kostka drůbežního vývaru
20 cherry rajčátek	1 špetka mletého kmínu	700 ml vody
1 řapík celeru	Několik zrnek koriandru	Sůl, pepř
1 šalotka		

1 | Opláchněte čočku studenou vodou a vložte ji do nádoby mixéru na teplou přípravu. Šalotku oloupejte a nakrájejte na čtvrtiny. Umyjte cherry rajčata a celer. Nakrájejte celer na kousky a rajčata na polovinu.

Vložte je do misky s horkým mísem

2 | Přidejte rajčata, celer, šalotku, rajčatový protlak, kmín a zrnka koriandru. Přidejte kostku drůbežního vývaru a nalijte vodu. Lehce osolte a opepřete.

3 | Zvolte program „Polévka“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.

4 | Po skončení programu nalijte polévku do misek/talířů a podávejte.

*Tipy: Červená čočka má švédě nutriční hodnoty: připravte si tuto polévku den předem a vezměte si ji sebou na oběd!*

RO



## Supă cremă de linte roz cu roșii

6 porții – Timp de preparare 15 min – Timp de gătire 30 min

100 g de linte roz	2 linguri de pastă de roșii	1 cub de supă de pui
20 de roșii cherry	1 vârf de chimen măcinat	700 ml de apă
1 tijă de țelină	Câteva semințe de coriandru	Sare, piper
1 ceapă roșie		

1 | Clătește linta în apă rece, apoi pune-o în vasul blenderului pentru preparate calde. Curăță ceapa și taie-o în 4. Spală roșiile și țelina. Toacă mărunt țelina și taie roșiile în două.

Puneți-le în vasul blenderului.

2 | Aducă roșiile, țelina, ceapa, pasta de roșii, chimenul și semințele de coriandru. Aducă cubul de supă de pui și toarnă apă. Aducă puțină sare și piper.

3 | Selectează programul «Supă» apoi apasă butonul «Start/Stop».

4 | După terminarea programului, toarnă supa în boluri și servește.

*Sfaturi: Linta roz are o mare valoare nutritivă: pregătește această supă în ajun și ia-o cu tine pentru a o savura în pauza de prânz!*

BG



## Крем-супа от коралова леща и домати

За 6 порции – Подготовка 15 мин Приготвяне 30 мин

100 г коралова леща	2 супени лъжици кориандър	
20 чери домати	доматена салца	1 кубче птичи бульон
1 стрък целина	1 щипка кимион на прах	700 мл вода
1 лук шалот	Няколко зърна Сол, черен пипер	

1 | Изплакнете лещата под струя студена вода и след това сложете в купата на блендера за топли смеси. Обелете лука шалот и го нарежете на четири. Измийте домати чери и целината. Нарезете целината на дребно и разрежете домати на две.

2 | Поставете ги в купата за горещи ястия.

3 | Прибавете домати, целината, лука шалот, домати салца, кимион и зърната кориандър. Прибавете кубчето птичи бульон и сипете водата. Подправете с малко сол и черен пипер.

4 | Изберете програма „Soup“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.

5 | След приключване на програмата сипете веднага в купички и сервирайте.

*Полезни съвети: Кораловата леща е с голяма хранителна стойност: подгответе супата от предишния ден и я консумирайте на обяд.*

SK



## Velouté z korálovej šošovice s paradajkami

Pre 6 osoby – Příprava 15 minut – Varenie 30 min

100 g korálovej šošovice	20 cherry paradajok	1 stopka zeleru	1 šalotka	2 lyžice paradajkovej
pasty	1 štipka mletej rasce	Niekoľko semien koriandra	1 kocka kuracieho vývaru	
70 cl vody	Sof, korenie			

1 | Opláchnite šošovicu pod studenou vodou a vložte do miešacej misky na teplú prípravu. Olúpte šalotku a rozrežte na štvrtiny. Umyte cherry paradajky a zeler. Nakrájajte zeler a paradajky prekrojte na polovicu.

2 | Vložte ich do misky na miešanie horúcich misiek.

3 | Pridajte paradajky, zeler, šalotku, paradajkovú pastu, rascu a koriandrové semená. Pridajte kocku kuracieho vývaru a vodu. Miernе osolte a okoreňte.

4 | Vyberte program „Polievka“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.

5 | Po skončení programu nalejte polievku do misiek a podávajte.

*Tipy: Korálová šošovica má veľkú nutričnú hodnotu: pripravte si túto polievku večer a skonzumujte potom na obed!*

HR



## Krema od koraljne leće i rajčice

Za 6 osoba - priprema 15 min. – kuhanje 30 min.

100 g koraljne leće	rajčice	1 kocka pilećeg temeljca
20 cherry rajčica	1 prstohvat kumina u prahu	70 cl vode
1 stabljika celera	nekoliko sjemenke sol, papar	
1 ljutika	korijandra	
2 žlica koncentrata		

1 | Operite leću u hladnoj vodi pa je stavite u posudu blendera za toplu pripremu. Ogulite ljutiku i izrežite je na četvrtine. Operite cherry rajčice i celer. Nasjeckajte celer i odrežite rajčice na pola.

2 | Helyezze őket a forró edénybe keverő tálba.

3 | Dodajte rajčice, celer, ljutiku, koncentrat rajčice, kumin i sjemenke korijandra. Dodajte kocku pilećeg temeljca i ulijte vode. Malo posolite i popaprite.

4 | Odaberite program „Juha“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.

5 | Na kraju programa ulijte juhu u zdjele i poslužite.

*Savjeti: Koraljna leća ima veliku hranjivu vrijednost: pripremite juhu dan prije i uzmite je za svoju stanku za ručak!*

UK



## Суп із сочевиці з помідорами

6 порцій – підготовка 12 хв – приготування 30 хв

100 г сочевиці	томатної пасти	бульйону
20 помідорів чері	1 дрібка меленого кмину	700 мл води
1 гілка селери	Кілька зернят кориандру	Сіль, перець
1 шалот	1 кубик курячого	
2 столові ложки		

1 | Очистьте цибулю шалот і розріжте її на 4 частини. Вимийте помідори чері та селеру. Подрібніть селеру та розріжте помідори на дві частини.

2 | Покладіть їх у чашу блендера для гарячих сумішей.

3 | Додайте томатну пасту, кмин, насіння кориандру та сочевицю, промийте холодною водою. Додайте кубик курячого бульйону та залийте водою. Злегка посоліть і поперчіть.

4 | Виберіть програму «Суп» та натисніть кнопку «Пуск/Стоп».

5 | Наприкінці програми розлийте суп у миски і подавайте на стіл.

*Поради: Сочевиця має велику поживну цінність: приготуйте цей суп заздалегідь та візьміть його з собою для обідньої перерви!*





EN

## Mushroom sauce

Serves 6 – Preparation 10 mins – Cooking time 15 mins

300 g button mushrooms	seaweed
1/2 white onion	1 bunch of chives
2 tablespoons of olive oil	1 pinch of black pepper
20 cl of soya cream (or cream)	1 generous pinch of salt
1 tablespoon of dried Wakame	

- 1 | Clean the button mushrooms and peel them if desired. Cut them into small pieces. Peel and mince the white onion.
- 2 | In the hot dish blender bowl, add the onion, mushrooms, seaweed, salt, and pepper. Pour the olive oil and soya cream and select the "warm sauce" program. Press the «Start/Stop» button.
- 3 | When the program is finished, chop the chives finely then add them to the sauce before serving.

*Tip: Wakame seaweed is very high in fibre and ideal for digestion!*



NL

## Champignonsaus

Voor 6 personen – Voorbereiding 10 min – Bereidingstijd 15 min

300 g Parijse champignons	20 cl sojaroam (of vloeibare room)	1 bundel bieslook
1/2 witte ui	1 eetlepel gedroogde Wakamé zeewier	1 snufje zwarte peper
2 eetlepels olijfolie		1 snufje zout

- 1 | Maak de Parijse champignons schoon en, indien nodig, schil ze. Snij ze in stukjes. Schil en hak de ui in stukjes.
- 2 | Doe de ui, de champignons, het zeewier, peper en zout in de mengkom voor warme bereidingen. Voeg de olijfolie en de sojaroam toe en selecteer het programma "Warme saus". Druk op de knop "Start / Stop".
- 3 | Aan het einde van het programma, hak de bieslook fijn en voeg het aan de saus toe alvorens op te dienen.

*Tip: Wakamé zeewier is rijk aan vezels en ideaal voor onze spijsvertering!*



TR

## Mantar sosu

6 kişi – Hazırlama 10 dakika - Pişirme 15 dakika

300 g kültür mantarı	1 yemek kaşığı Wakamé tipi kuru yosun
Yarım beyaz soğan	1 demet Frenk soğanı
2 yemek kaşığı zeytinyağı	1 tutam karabiber
20 cl soya kreması (veya sıvı krema)	1 tam tutam tuz

- 1 | Kültür mantarlarını temizleyin ve gerekirse kabuklarını soyun. Küçük parçalar halinde kesin. Beyaz soğanı soyun ve doğrayın.
- 2 | Sıcak hazırlama için, blender haznesi içine, soğanı, mantarı, yosunu, tuzu ve karabiberi koyun. Zeytinyağını ve soya kremasını ilave edin, «sıcak Sos» programını seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 3 | Programın sonunda, Frenk soğanını doğrayın, servis yapmadan önce sosa ilave edin.

*Pif noktası: Wakamé yosunları lif açısından çok zengindir ve sindirimi kolaylaştırır!*



PL

## Sos grzybowy

Liczba osób 6 - Przygotowanie 10 min. - Gotowanie 15 min.

300 g pieczarek	1 łyżka suchych glonów Wakame
pół białej cebuli	1 pęczek szczypiorku
2 łyżki oleju z oliwek	szczypta czarnego pieprzu
20 cl śmietany sojowej (lub płynnej)	duża szczypta soli

- 1 | Wyczyść pieczarki i obierz, jeśli jest to konieczne. Pokrój na małe kawałki. Obierz i pokrój białą cebulę.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło włóż cebulę, pieczarki, glony, sól i pieprz. Wlej olej z oliwek i śmietanę sojową, wybierz program „Hot sauce”. Naciśnij na przycisk „Start/Stop”.
- 3 | Na koniec programu posiekaj szczypiorek i wrzuć do sosu przed podaniem.

*Ponady: Glony Wakame zawierają dużo błonnika i są idealne na trawienie.*

CS



## Žampionová omáčka

6 osob - Příprava 10 min. – Doba vaření 15 min.

300 g žampionů	1 lžice sušených mořských řas
1/2 bílé cibule	typu Wakame
2 lžice olivového oleje	1 svazek pažitky
200 ml sójové smetany (nebo tekuté smetany)	1 špetka černého pepře 1 velká špetka soli

- 1 | Očistěte žampiony a v případě potřeby je oloupejte. Nakrájejte je na malé kousky. Oloupejte a nakrájejte bílou cibuli.
- 2 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu dejte cibuli, žampiony, mořské řasy, sůl a pepř. Nalijte olivový olej a sójovou smetanu a poté zvolte program „teplé omáčky“. Stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 3 | Po skončení programu nakrájejte pažitku a přidejte ji do omáčky před podáváním.

*Tipy: Řasy Wakame jsou velmi bohaté na vlákninu a jsou ideální pro trávení!*

RO



## Sos de ciuperci

6 porții – Timp de preparare 10 min – Timp de gătire 15 min

300 g de ciuperci de Paris	1 lingură de alge uscate de tip Wakamé
1 jumătate de ceapă albă	
2 linguri de ulei de măsline	1 buchet de arpagic
20 ml de smântână de soia (sau de smântână)	1 vârf de piper negru 1 vârf mare de cuiștă de sare

- 1 | Curăța ciupercile de Paris și taie-le în bucăți mici. Decojește și mărunțește ceapa albă.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate calde, pune ceapa, ciupercile, algele, sarea și piperul. Adaugă uleiul de măsline și smântâna de soia și selectează programul «sos fierbinte». Apasă butonul «Start/Stop».
- 3 | La terminarea programului, mărunțește arpagicul, apoi adaugă-l la sos înainte de a-l consuma.

*Sfaturi : Algele Wakamé sunt foarte bogate în fibre, și ideale pentru digestie!*

BG



## Гъбен сос

За 6 порции – Подготовка 10 мин Приготвяне 15 мин

300 г култивирани печурки	1 супена лъжица сушени водорасли Уакаме
1/2 глава бял лук	1 връзка сибирски лук
2 супени лъжици зехтин	1 щипка черен пипер
200 мл соева сметана (или течна готварска сметана)	1 голяма щипка сол

- 1 | Почистете печурките и ги обелете, ако е необходимо. Нарезете ги на малки парчета. Обелете и нарежете на дребно лука.
- 2 | В купата на блендера за топли смеси сложете белия лук, печурките, водораслите, солта и черния пипер. Сипете зехтина и соевата сметана и изберете програма „sauce chaude“. Натиснете бутон „Start/Stop“.
- 3 | След приключване на програмата нарежете сибирския лук и го прибавете преди сервиране.

*Полезни съвети: Водораслите Уакаме са много богати на фибри и подобряват храносмилането.*

SK



## Hubová omáčka

Pre 6 osôb – Príprava 10 minút – Varenie 15 min

300 g šampiňónov odrody Paris	1 lyžica sušených morských rias
1/2 bielej cibule	typu Wakame
2 lyžice olivového sirupu	1 zväzok pažitky
20 cl sójového krému (alebo tekutého krému)	1 štipka čierneho korenia 1 veľká štipka soli

- 1 | Očistite huby a prípadne ich olúpte. Pokrájajte ich na malé kúsky. Olúpte a nakrájajte bielu cibuľu.
- 2 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte cibuľu, šampiňóny, riasy a korenie. Nalejte olivový olej a sójový krém a vyberte program „horúca omáčka“. Stlačte tlačidlo „Start/Stop“.
- 3 | Na konci programu nakrájajte pažitku a pred konzumáciou ju pridajte do omáčky.

*Tipy: Riasy Wakame sú veľmi bohaté na vlákninu a ideálne pre trávenie!*

HR



## Umak od šampinjona

Za 6 osoba - priprema 10 min. – kuhanje 15 min.

300 g šampinjona	1 žlica sušenih algi Wakamé
polja bijelog luka	1 svežanj vlasca
2 žlice maslinovog ulja	1 prstohvat crnog papra
20 cl vrhnja od soje (ili tekućeg vrhnja)	1 veliki prstohvat soli

- 1 | Očistite šampinjone i ogulite ih ako je potrebno. Izrežite ih na male komadiće. Očistite i nasjeckajte bijeli luk.
- 2 | U posudu blendera za toplu pripremu stavite luk, šampinjone, alge, sol i papar. Dodajte maslinovog ulja i umak od soje te odaberite program „Topli umak“. Pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 3 | Na kraju programa isjeckajte vlasac i dodajte ga umaku prije konzumiranja.

*Savjeti: Alge Wakamé vrlo su bogate vlaknima i idealne su za probavu!*

UK



## Грибний соус

6 порцій – час підготовки 10 хв – час приготування 15 хв

300 г печериць	1 ст.л. сушених водоростей
1 половина білої цибулини	типу вакаме
2 столові ложки оливкової олії	1 пучок цибулі-шніт
200 мл соєвих вершків (або рідких вершків)	1 дрібка чорного перцю 1 велика дрібка солі

- 1 | Помийте печериці та очистіть їх від шкірки, якщо це необхідно. Поріжте їх на дрібні шматочки. Очистіть й подрібніть білу цибулю.
- 2 | У чашу блендера для гарячих сумішей покладіть цибулю, гриби, водорості, сіль і перець. Налийте оливкову олію та соєві вершки і виберіть програму «Гарячий соус». Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 3 | Наприкінці програми наріжте цибулю-шніт і додайте до соусу перед подачею на стіл.

*Поради: Водорості вакаме дуже багаті на клітковину та чудово впливають на травлення!*





EN

## Green Tomato & Espelette Pepper Sauce

Serves 6 – Preparation 10 mins – Cooking time 15 mins

800 g of Green Zebra tomatoes	1 generous pinch of Espelette Pepper
2 garlic cloves	1 teaspoon of salt
1 tablespoon of white wine vinegar	3 tablespoons of sugar
3 tablespoons of olive oil	Pepper
4 sprigs of flat-leaf parsley	

- 1 | Wash the tomatoes and remove the stems. Cut them into pieces. Peel the garlic cloves, remove the germ. Wash and strip the leaves off the parsley.
- 2 | In the hot dish blender bowl, add the tomatoes, garlic cloves, sugar, salt, pepper, Espelette pepper, and parsley. Pour the olive oil and vinegar.
- 3 | Select the «Warm Sauce» program and press the «Start/Stop» button. When the program is finished, keep the sauce warm or store it for several days in jar in the fridge.

*Tip: You can substitute red tomatoes for the green tomatoes.*



TR

## Kırmızı pul biberli ve yeşil domatesli sos

6 kişi – Hazırlama 10 dakika - Pişirme 15 dakika

800 g Green Zebra tipi yeşil domates	1 tam tutam kırmızı pul biber
2 diş sarımsak	1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şarap sirketi	1 çorba kaşığı şeker
3 yemek kaşığı zeytinyağı	Karabiber
4 dal maydanoz	

- 1 | Domatesleri soyun ve yeşil kısmını çıkarın. Parçalar halinde kesin. Sarımsak dişlerini soyun. Maydanozu yıkayın ve yapraklarını saplarından ayırın.
- 2 | Sıcak karışım için, blender haznesi içine, domatesi, sarımsağı, şekeri, tuzu, karabiberi, kırmızı pul biberi ve maydanozu koyun. Zeytinyağını ve sirkeyi dökün.
- 3 | «Sıcak Sos» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, sıcak sosu bir kâse içinde, birkaç gün buzdolabında muhafaza edebilirsiniz.

*Piñ noktası: Yeşil domates yerine kırmızı domates kullanabilirsiniz.*



NL

## Saus van groene tomaten en Espelette peper

Voor 6 personen – Voorbereiding 10 min – Bereidingstijd 15 min

800 g Green Zebra groene tomaten	1 snuffje Espelette peper
2 teentjes knoflook	1 koffielepel zout
1 eetlepel wijnazijn	1 eetlepel suiker
3 eetlepels olijfolie	Peper
4 takjes peterselie	

- 1 | Was de tomaten en verwijder de steeltjes. Snij ze in stukjes. Schil de teentjes knoflook en verwijder de kiem. Was en verwijder de peterselieblaadjes van de takjes.
- 2 | Doe de tomaten, de teentjes knoflook, de suiker, het zout, de peper, de Espelette peper en de peterselie in de mengkom voor warme bereidingen. Voeg de olijfolie en de azijn toe.
- 3 | Selecteer het programma «Hot Sauce» en druk dan op de knop «Start / Stop». Aan het einde van het programma, houd de saus warm of giet het in een kom en bewaar het enkele dagen in de koelkast.

*Tip: U kunt tevens rode in plaats van groene tomaten gebruiken.*



PL

## Sos z zielonych pomidorów i papryczki z Espelette

Liczba osób 6 - Przygotowanie 10 min. - Gotowanie 15 min.

800 g zielonych pomidorów Green Zebra	4 natki pietruszki
2 ząbki czosnku	duża szczypta papryczki z Espelette
1 łyżka winnego octu	1 łyżeczka soli
3 łyżki oleju z oliwek	1 łyżka cukru
	pieprz

- 1 | Umyj pomidory i usuń ogonki. Pokrój na kawałki. Obierz ząbki czosnku, usuń z drewniałe ogonki. Umyj i usuń liście z pietruszki.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło włóż pomidory, ząbki czosnku, cukier, sól, pieprz, papryczkę z Espelette i pietruszkę. Wlej olej z oliwek i ocet.
- 3 | Wybierz program „Hot sauce” i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu utrzymaj w ciepło lub przechowuj przez kilka dni w słoiku w lodówce.

*Porady: Możesz zastąpić zielone pomidory czerwonymi pomidorami.*

CS



## Omáčka ze zelených rajčat a papriky Espelette

6 osob - Příprava 10 min. – Doba vaření 15 min.

800 g zelených rajčat Green Zebra 1 velká špetka papriky Espelette  
2 stroužky česneku 1 lžička soli  
1 lžičce vinného octa 1 lžičce cukru  
3 lžičce olivového oleje Pepř  
4 snítky ploché petrželové natě

- 1 | Umyjte rajčata a odstraňte stopky. Nakrájejte je na kousky. Oloupejte stroužky česneku a odstraňte klíčky. Umyjte petrželku a otrhejte lístky petrželky.
- 2 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu vložte rajčata, stroužky česneku, cukr, sůl, pepř, papriku Espelette a petrželku. Přilijte olivový olej a ocet.
- 3 | Zvolte program „Teplé omáčky“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Po skončení programu ponechte omáčku v teple nebo ji můžete uchovat několik dní v nádobě v lednici.

*Tipy: Zelená rajčata můžete nahradit červenými rajčaty.*

RO



## Sos de roșii verzi și ardei iute Espelette

6 porții – Timp de preparare 10 min – Timp de gătire 15 min

800 g de roșii verzi Green Zebra 1 vârf mare de ardei iute Espelette  
2 căței de usturoi 1 linguriță de sare  
1 lingură de oțet de vin alb 1 lingură de zahăr  
3 linguri de ulei de măsline Piper  
4 fire de pătrunjel

- 1 | Spală roșiile și îndepărtează codițele. Taie-le în bucăți. Curăță de coajă usturoiul. Spală și curăță pătrunjelul.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate calde, pune roșiile, căței de usturoi, zahărul, sarea, piperul, ardeii iute Espelette și pătrunjelul. Toarnă uleiul de măsline și oțetul.
- 3 | Selectează programul «Sos fierbinte» apoi apasă butonul «Start/Stop». La terminarea programului, ține sosul la cald sau păstrează-l câteva zile, într-un borcan în frigider.

*Sfaturi: Poți înlocui roșiile verzi cu unele roșii.*

BG



## Сос от зелени домати и пипер от вида „piment d’Espelette“

За 6 порции – Подготовка 10 мин Приготвяне 15 мин

800 г зелени домати „Green Zebra“ 1 голяма щипка пипер от вида „piment d’Espelette“  
2 скилидки чесън 1 кафена лъжица сол  
1 супена лъжица винен оцет 1 супена лъжица захар  
3 супени лъжици зехтин 1 супена лъжица захар  
4 стръка плосък магданоз Черен пипер

- 1 | Измийте доматиите и изрежете дръжките. Нарезете ги на парчета. Обелете скилидките чесън и махнете зародишите. Измийте и оберете листата на магданоза.
- 2 | В купата на блендера за топли смеси сложете доматиите, скилидките чесън, захарта, солта, черния пипер, пипера от вида „piment d’Espelette“ и магданоза. Сипете зехтина и оцета.
- 3 | Изберете програма „Sauce chaude“ и натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата оставете соса на топло или го съхранявайте няколко дни в буркан в хладилник.

*Полезни съвети: Можете да заместите зелените домати с червени.*

SK



## Zelená paradajková omáčka s paprikou Espelette

Pre 6 osôb – Príprava 10 minút – Varenie 15 min

800 g zelených paradajok odrody Green Zebra 4 vetvičky petržlenovej vňate  
2 strúčiky cesnaku 1 veľká štipka papriky Espelette  
1 lyžica vínného octu 1 lyžica cukru  
3 lyžice olivového sirupu Korenie

- 1 | Paradajky umyte a odstráňte stopky. Pokrájajte ich na malé kúsky. Olúpte strúčiky cesnaku, odstráňte klíčky. Umyte a natrhajte petržlenovú vňať.
- 2 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte paradajky, cesnakové strúčiky, cukor, soľ, korenie, papriku Espelette a petržlen. Nalejte olivový olej a ocot.
- 3 | Vyberte program „Horúca omáčka“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“. Na konci programu nechajte omáčku v teple alebo ju odložte na niekoľko dní do chladničky.

*Tipy: Zelené paradajky môžete nahradit červenými paradajkami.*

HR



## Umak od zelene rajčice i ljute papričice (piment d’Espelette)

Za 6 osoba - priprema 10 min. – kuhanje 15 min.

800 g zelene rajčice Green Zebra 1 veliki prstohvat ljute papričice (piment d’Espelette)  
2 reznja češnjaka 1 žlica vinskog octa  
1 žlica vinskog octa 1 žličice soli  
3 žlice maslinovog ulja 1 žlice šećera  
4 grančice peršina ravnih listova papar

- 1 | Operite rajčicu i skinite peteljke. Izrežite ih na komadiće. Očistite reznjeve češnjaka, odrežite klice. Operite i natrgajte listiće peršina.
- 2 | U posudu blendera za toplu pripremu stavite rajčice, reznjeve češnjaka, šećer, sol, papar, ljutu papričicu i peršin. Dodajte maslinovo ulje i ocet.
- 3 | Odaberite program „Topli umak“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa stavite umak na toplo ili ga čuvajte nekoliko dana u staklenki u hladnjaku.

*Savjeti: Zelene rajčice možete zamijeniti crvenim rajčicama.*

UK



## Соус із зелених помідорів і еспелетського перцю

6 порцій – час підготовки 10 хв – час приготування 15 хв

800 г зелених помідорів сорту «Зелена зебра» 1 велика дрібка еспелетського перцю  
2 зубчики часнику 1 чайна ложка солі  
1 столова ложка винного оцту 1 столова ложка цукру  
3 столові ложки оливкової олії Перець  
4 гілочки неаполітанської петрушки

- 1 | Помийте помідори та видаліть хвостики. Поріжте на дрібні шматочки. Очистіть зубчики часнику. Вимийте та обітріть листя петрушки.
- 2 | У чашу блендера для гарячих сумішей покладіть помідори, зубчики часнику, цукор, сіль, чорний і еспелетський перець та петрушку. Налийте оливкову олію та оцет.
- 3 | Виберіть програму «Гарячий соус» та натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Наприкінці програми відкладіть соус у тепле місце або зберігайте його протягом декількох днів у банці в холодильнику.

*Поради: Ви можете замінити зелені помідори на червоні.*





EN

## Hollandaise Sauce

Serves 4 – Preparation 12 mins – Cooking time 15 mins

4 egg yolks	250 g butter
Juice of half a lemon	1 tablespoon of crème fraîche
7 cl water	Salt, Pepper

- 1 | In the hot dish blender bowl, add the egg yolks, water, lemon juice and diced butter. Select the «Hot Sauce» program then press the «Start/Stop» button.
- 2 | When the program is finished, add the crème fraîche then season. Press the «mixer» button then set the speed to 2 for 2 minutes.
- 3 | Pour the sauce into a bowl then either serve immediately or keep warm in a bain-marie.

*Tip: Stir the sauce for a few seconds before serving it so that it has a foamy texture.*



NL

## Hollandaisesaus

Voor 4 personen – Voorbereiding 12 min – Bereidingstijd 15 min

4 eierdooiers	250 g boter
Het sap van een halve citroen	1 eetlepel slagroom
7 cl water	Peper en zout

- 1 | Doe de eierdooiers, het water, het citroensap en de in stukjes gesneden boter in de mengkom voor warme bereidingen. Selecteer het programma "Hot Sauce" en druk dan op de knop "Start / Stop".
- 2 | Aan het einde van het programma, voeg de slagroom toe en breng op smaak met peper en zout. Druk op de knop "mixen" en stel het apparaat gedurende 2 minuten op snelheid 2 in.
- 3 | Giet de saus in een kom en serveer het vervolgens onmiddellijk of houd het au bain-marie warm.

*Tip: U kunt de saus opnieuw enkele seconden mixen om het luchtiger te maken.*



TR

## Hollanda sosu

4 kişi – Hazırlama 12 dakika - Pişirme 15 dakika

4 yumurta sarısı	250 g katı yağ
Bir yarım limon suyu	1 çorba kaşığı krema
7 cl su	Tuz, karabiber

- 1 | Sıcak hazırlama için, blender haznesi içine, yumurta sarısını, suyu, limon suyunu ve küp şeklinde kesilmiş katı yağı koyun. «Sıcak sos» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 2 | Programın sonunda, krema, tuz ve karabiber ilave edin. «Karıştırı» düğmesine basın ve hızı 2 dakika boyunca 2. seviyeye ayarlayın.
- 3 | Sosu bir kâseye boşaltın, anında tüketebilir veya sıcak su dolu bir tencere içinde sıcak olarak muhafaza edebilirsiniz.

*Püf notası: Servis yapmadan birkaç saniye önce sosu yeniden karıştırmaktan çekinmeyin; daha akışkan bir kıvam alacaktır.*



PL

## Sos holenderski

Liczba osób 4 - Przygotowanie 12 min. - Gotowanie 15 min.

4 żółtka jaj	250 g masła
sok z połówki cytryny	1 łyżka śmietany
7 cl wody	Sól, pieprz

- 1 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło włóż żółtka jak, wodę, sok z cytryny i masło pokrojone w kostkę. Wybierz program „Hot Sauce” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 2 | Na koniec programu dodaj śmietanę i dopraw. Naciśnij przycisk „miksować” i ustaw prędkość na 2 przez 2 minuty.
- 3 | Wlej sos do miski i podaj je natychmiast lub utrzyj w ciepłej kąpieli wodnej (bain marie).

*Ponady: Możesz zmiksować ponownie sos kilka sekund przed podaniem, będzie miał pianistą konsystencję.*



CS



## Holandská omáčka

4 osoby - Příprava 12 min. – Doba vaření 15 min.

4 žloutky	250 g másla
Šťáva z 1/2 citronu	1 lžičce čerstvé smetany
70 ml vody	Sůl, pepř

- 1 | Do nádoby mixéru na teplou přípravu dejte žloutky, vodu, citronovou šťávu a nakrájené máslo. Zvolte program „Teplé omáčky“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 2 | Po skončení programu přidejte smetanu, poté osolte a opepřete. Stiskněte tlačítko „mixovat“ a nastavte rychlost na stupeň 2 po dobu 2 minuty.
- 3 | Nalijte omáčku do mísy a okamžitě podávejte nebo ji uchovejte v teple díky vodní lázni.

*Tipy: Omáčku můžete promixovat ještě několik sekund před podáváním bude tak krémovější.*

RO



## Sos olandez

4 porții – Timp de preparare 12 min – Timp de gătire 15 min

4 găbenușuri de ou	250 g de unt
Sucul de la o jumătate de lămâie	1 lingură de smântână
70 ml de apă	Sare, piper

- 1 | În vasul blenderului pentru preparate calde, pune găbenușurile de ou, apa, sucul de lămâie și untul tăiat cubulețe. Selectează programul «Sos fierbinte» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 2 | La terminarea programului, adaugă smântâna, apoi sarea și piperul. Apasă butonul «mixer» apoi setează viteza pe 2 timp de 2 minute.
- 3 | Toarnă sosul într-un castron, apoi servește-l imediat sau păstrează-l la cald în baie de abur.

*Sfaturi: Amestecă din nou sosul cu câteva secunde înainte de a-l servi, acesta va avea o textură mai spumoasă.*

BG



## Холандски сос

За 4 порции – Подготовка-12 мин Приготвяне 15 мин

4 жълтъка	250 г масло
Сока от половин лимон	1 супена лъжица сметана
70 мл вода	Сол, черен пипер

- 1 | В купата на блендера за топли смеси сложете жълтъците, водата, лимония сок и нарязаното на кубчета масло. Изберете програма „Hot Sauce“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.
- 2 | След приключване на програмата добавете сметаната и след това поръсете със сол и черен пипер. Натиснете бутон „mixer“ и след това настройте на скорост 2 в продължение на 2 минути.
- 3 | Сипете соса в купа, сервирайте веднага или запазете на топло на водна баня.

*Полезни съвети: Разбийте отново соса няколко секунди, преди да сервирате, за въздушна текстура.*

SK



## Holandská omáčka

Pre 4 osoby – Priprava 12 minút – Varenie 15 min

4 vaječné žĺtky	250 g masla
Šťava z polovice citrónu	1 lyžica čerstvej smotany
7 cl vody	Sol, korenie

- 1 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte vaječné žĺtky, vodu, citrónovú šťavu a maslo nakrájané na kocky. Vyberte program „Horúca omáčka“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“.
- 2 | Na konci programu pridajte smotanu, potom soľ a korenie. Stlačte tlačidlo „mixér“ a nastavte rýchlosť 2 na 2 minúty.
- 3 | Nalejte omáčku do misky a ihneď ju podávajte alebo ponechajte v teplom kúpeli.

*Tipy: Omáčku niekoľko sekúnd pred podávaním môžete ešte premiešať, bude mať dobre spenenú textúru.*

HR



## Nizozemski umak

Za 4 osoba - priprema 12 min. – kuhanje 15 min.

4 žumanjka	250 g maslaca
sok polovice limuna	1 žlica vrhnja
7 cl vode	sol, papar

- 1 | U posudu blendera za toplu pripremu stavite žumanjke, vodu, limunov sok i maslac narezan na kockice. Odaberite program „Topli umak“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 2 | Na kraju programa dodajte vrhnje te posolite i popaprite. Pritisnite gumb „miješanje“ pa namjestite brzinu 2 tijekom 2 minute.
- 3 | Ulijte umak u zdjelu i odmah poslužite ili ga držite na toplom u toploj kupki.

*Savjeti: Ponovo promiješajte umak nekoliko sekundi prije posluživanja, jer je imati pjenastiju teksturu.*

UK



## Голландський соус

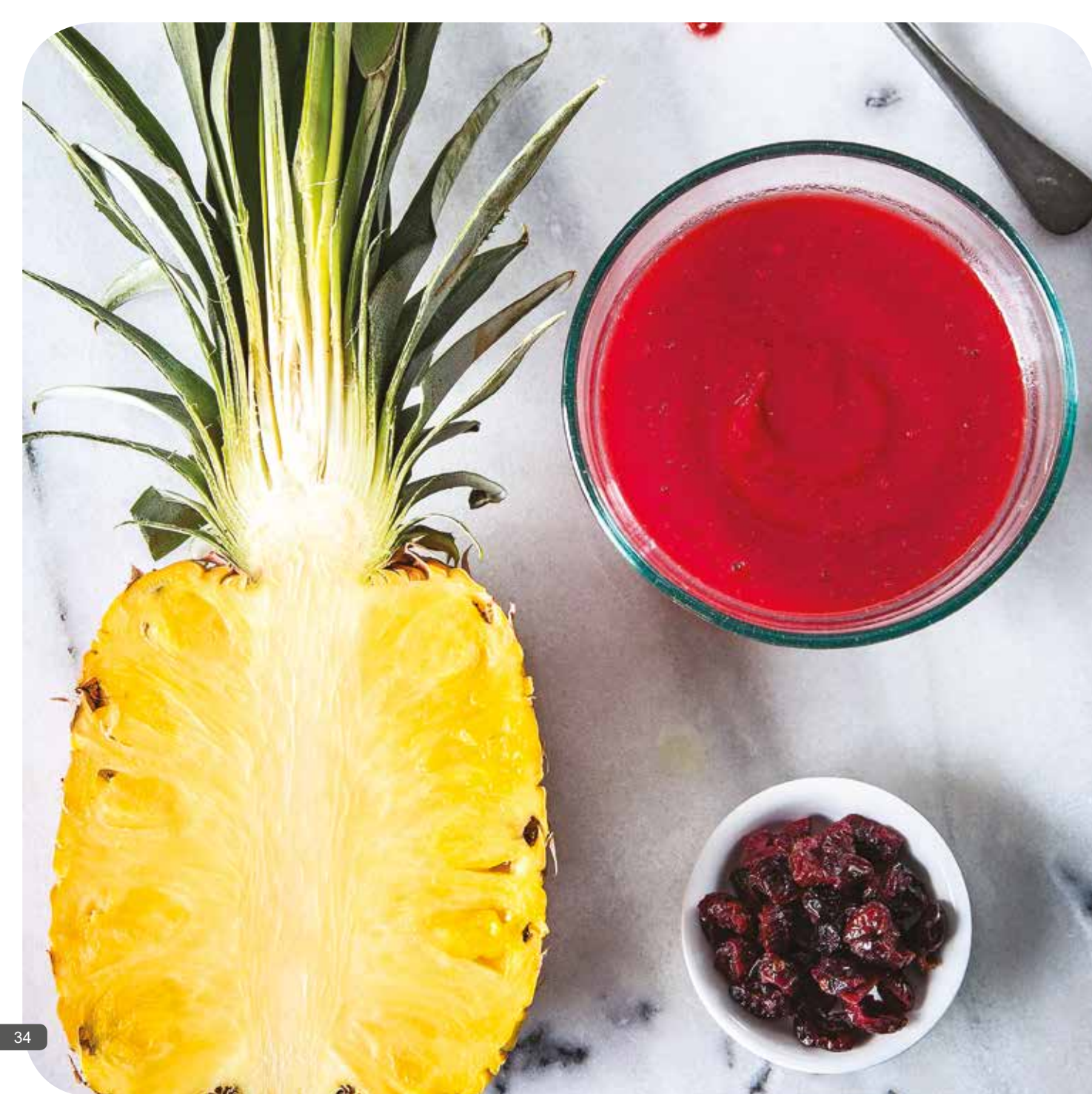
4 порції – час підготовки 12 хв – час приготування 15 хв

4 яєчні жовтки	250 г масла
Сік половини лимона	1 столова ложка сметани
70 мл води	Сіль, перець

- 1 | У чашу блендера для гарячих сумішей додайте яєчні жовтки, воду, лимонний сік і вершкове масло, порізане кубиками. Виберіть програму «Гарячий соус», потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 2 | Наприкінці програми додайте сметану, потім посоліть і поперчіть. Натисніть кнопку «Міксер» і встановіть швидкість 2 на 2 хвилини.
- 3 | Налийте соус у чашу й одразу подавайте на стіл або зберігайте його в теплій водяній бані.

*Поради: Ще раз змішайте соус кілька секунд перед подачею на стіл – тоді він матиме більш пінисту текстуру.*





EN

## Cranberry, Vanilla and Pineapple Coulis

Serves 4 – Preparation 5 mins – Cooking time 15 mins

1 pineapple (approximately 700 g) 100 g brown sugar  
100 g fresh cranberries 1 vanilla pod  
10 cl cranberry juice (or water)

- 1 | Peel the pineapple, removing the eyes and heart. Cut the flesh into small pieces. Wash the cranberries. Split the vanilla pod in two along its length and remove the seeds.
- 2 | In the hot dish blender bowl, add the cranberries (or water). Add the pieces of pineapple, cranberries, sugar and vanilla seeds.
- 3 | Select the «Coulis» program then press the «Start/Stop» button.
- 4 | When the program is finished, pour the coulis into a bowl and leave to chill.

*Tip: You can also use canned cranberries, in which case, use half the quantity of brown sugar. Use this coulis on vanilla or caramel frozen deserts.*



NL

## Coulis van ananas met vanille en veenbessen

Voor 4 personen — Voorbereiding 5 min — Kooktijd 15 min

1 Sweet Jaune ananas 10 cl veenbessensap 1 vanillestokje  
(circa 700 g) (of water)  
100 g verse veenbessen 100 g bruine suiker

- 1 | Schil de ananas en verwijder het hart en de schors. Snij het vruchtvlees in stukjes. Was de veenbessen. Snij het vanillestokje in de lengte in twee en haal de zaadjes uit.
- 2 | Doe het veenbessensap (of water), de stukjes ananas, de veenbessen, de suiker en de vanillezaadjes in de mengkom voor warme bereidingen.
- 3 | Selecteer het programma "Coulis" en druk dan op de knop "Start / Stop".
- 4 | Aan het einde van het programma, giet de coulis in een kom en laat afkoelen alvorens te serveren.

*Tip: Je kunt tevens veenbessen uit blik gebruiken. In dit geval, gebruik de helft minder bruine suiker. Gebruik deze coulis op nagerechten met vanille- of karamellijs.*



TR

## Vanilyalı ve kızılıcıklı ananas sosu

4 kişi – Hazırlama 5 dakika - Pişirme 15 dakika

1 adet Sweet Jaune ananas 10 cl kızılıcık suyu (veya su)  
(yaklaşık 700 g) 100 g şekeri  
100 g taze kızılıcık 1 diş vanilya

- 1 | Ananasın kabuğunu soyun, kabukları ve göbeği titiz bir şekilde temizleyin. Küp şeklinde kesin. Kızılıcıkları yıkayın. Vanilya soğanlarını boylamasına ikiye kesin ve çekirdeklerini alın.
- 2 | Sıcak hazırlama için, bir blender içine, ananası, kızılıcığı (veya su), şekeri ve vanilya çekirdeklerini koyun.
- 3 | «Meyve&Sebze püreleri» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 4 | Programın sonunda, meyve sosunu bir salata kâsesi içine boşaltın ve servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.

*Pif nottası: Konserve kızılıcık da kullanabilirsiniz; bu durumda şekeri yarı oranda azaltın. Bu meyve sosunu, vanilyalı veya karamelli dondurmalı pastalar üzerinde kullanın.*



PL

## Sos ananasowy z wanilią i żurawinami

Liczba osób 4 - Przygotowanie 5 min. - Gotowanie 15 min.

1 ananas Sweet Jaune 10 cl sok żurawinowy (lub woda)  
(około 700 g) 100 g cukru brązowego  
100 g świeżych żurawin 1 laska wanilii

- 1 | Obierz ananas usuwając środek. Pokrój miąższ na małe kawałki. Umyj żurawiny. Przekrój łaskę wanilii na pół wzdłuż i wybierz ziarna.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło włóż kawałki ananasa, żurawiny (lub woda), cukier i ziarna wanilii.
- 3 | Wybierz program „Coulis” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 4 | Na koniec programu wlej przecier do salaterki i odczekaj, aż ostygnie.

*Ponady: Możesz użyć żurawin w puszcze, należy w takim przypadku zmniejszyć ilość cukru brązowego o połowę. Użyj przecieru do lodowych deserów waniliowych lub karamelowych.*

CS



## Ananasové coulis s vanilkou a brusinkami

4 osoby - Příprava 5 min. – Doba vaření 15 min.

1 žlutý ananas Sweet (asi 700 g) 100 g hnědého cukru  
100 g čerstvých brusinek 1 vanilkový lusk  
10 cl brusinkový džus (nebo voda)

- 1 | Oloupejte ananas, odstraňte kůru a střed. Dužinu nakrájejte na malé kousky. Umyjte brusinky. Vanilkový lusk rozkrojte podélně na polovinu a vyjměte semínka.
- 2 | Do nádoby mixéru na teplou přípravu přidejte nakrájený ananas, brusinky (nebo vody), cukr a vanilková zrníčka.
- 3 | Zvolte program „Coulis“ a poté stiskněte tlačítko „Start/Stop“.
- 4 | Po skončení programu nalijte coulis do misky a nechte vychladnout.

*Tipy: Můžete použít konzervované brusinky, v tomto případě snižte množství hnědého cukru na polovinu.*

*Coulis použijte na vanilkové nebo karamelové mražené dezerty.*

RO



## Sos de ananas cu vanilie și merișoare

4 porții – Timp de preparare 5 min – Timp de gătire 15 min

1 ananas (de aproximativ 700 g) 100 g de zahăr brun  
100 g de merișoare proaspete 1 păstăie de vanilie  
20 cl suc de afine (sau apă)

- 1 | Curăță ananasul de coajă îndepărtându-i asperitățile și miezul. Taie pulpa în bucăți mici. Spală merișoarele. Despică pe lungime păstăia de vanilie și scoate semințele.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate calde, pune bucățile de ananas, merișoarele (sau apă), zahărul și semințele de vanilie.
- 3 | Selectează programul «Sos» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 4 | La terminarea programului, toarnă sosul într-un castron și lasă-l la răcit.

*Sfaturi: Poți utiliza merișoare din conservă, în acest caz reduci la jumătate cantitatea de zahăr brun. Toamnă acest sos pe deserturi pe bază de înghețată din vanilie sau din caramel.*

BG



## Желе от ананас с ванилия и червени боровинки

За 4 порции – Подготовка 5 мин Приготвяне- 15 мин

1 ананас жълт „Sweet“ (около 700 г) 100 г кафява захар  
100 г пресни червени боровинки 1 ванилова шушулка  
10 кл сок от червена боровинка  
(или вода)

- 1 | Обелете ананаса и отстранете тъмните кръгове и сърцевината. Нарезете месестата част на малки парчета. Измийте червените боровинки. Разделете ваниловата шушулка на две по дължина и съберете зрънцата.
- 2 | В купата на блендера за топли смеси сложете парчетата ананас, червените боровинки (или вода), захарта и зрънцата ванилия.
- 3 | Изберете програма „Coulis“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.
- 4 | След приключване на програмата силете желето в голяма купа и го оставете да се охлади.

*Полезни съвети: Можете да използвате червени боровинки от консерва. В такъв случай намалете количеството кафява захар на половина. Използвайте желето върху сладоледени десерти с ванилия или карамел*

SK



## Ananásový pyré s vanilkou a brusnicami

Pre 4 osoby – Příprava 5 minút – Varenie 15 min

1 sladký žltý ananás (asi 700 g) 100 g hnedého cukru  
100 g čerstvých brusnic 1 vanilkový struk  
10 cl brusnicovej šťavy (alebo vody)

- 1 | Olúpte ananás a odstráňte očka a stred. Dužinu nakrájajte na malé kúsky. Umyte brusnice. Rozdeľte vanilkový struk pozdĺžne na polovicu a vyberte semená.
- 2 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte ananásový kúsok, brusnice (alebo vody), cukor a vanilkové semienka.
- 3 | Vyberte program „Pyré“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.
- 4 | Na konci programu vylejte pyré do misky a nechajte vychladnúť.

*Tipy: Můžete použít konzervované brusnice. V tomto prípade znížte množstvo hnedého cukru na polovicu. Použite toto pyré na zmrazené vanilkové alebo karamelové dezerty.*

HR



## Coulis od ananasa s vanilijom i brusnicama

Za 4 osobe - priprema 5 min. – kuhanje 15 min.

1 ananas Sweet Jaune 100 g svježih brusnica  
(otprilike 700 g) 100 g smeđeg šećera  
10 cl áfonyalé (vagy víz) 1 mahuna vanilije

- 1 | Ogulite ananas i dobro uklonite okašca i sredinu ananasa. Izrežite meso na male komadiće. Operite brusnice. Prerežite mahunu vanilije dijagonalno na pola, a zatim izvadite sjemenke.
- 2 | U posudi blendera za toplu pripremu stavite komadiće ananasa, brusnicu (vagy víz), šećer i sjemenke vanilije.
- 3 | Odaberite program „Coulis“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 4 | Na kraju programa, ulijte coulis (gusti umak) u posudu i ostavite da se ohladi.

*Savjeti: Možete upotrijebiti konzervirane brusnice, ali u tom slučaju smanjite smeđi šećer na pola. Upotrijebite ovaj coulis na hladnim desertima od vanilije ili karamela.*

UK



## Ананасовий соус із ваніллю та журавлиною

4 порції – підготовка 12 хв – приготування 15 хв

1 солодкий жовтий ананас (близько 700 г) 100 мл журавлиного соку (або води) 1 стручок ванілі  
100 г свіжої журавлини 100 г коричневого цукру

- 1 | Очистьте ананас, видаливши вічки і серцевину. Поріжте м'якоть на дрібні шматочки. Вимийте журавлину. Розділіть ванільний стручок на дві половини вздовж і дістаньте насіння
- 2 | У чашу блендера для гарячих сумішей налейте журавлинний сік (або воду). Додайте шматочки ананаса, журавлину, цукор і насіння ванілі.
- 3 | Виберіть програму «Пюре» і натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 4 | Після закінчення програми вилийте соус у салатницю і дайте охолонути.

*Поради: Ви можете використовувати консервовану журавлину, у такому разі зменште кількість коричневого цукру вдвічі. Використовуйте цей соус із десертами з ванільною або карамельною глазур'ю.*





EN

## Raspberry & Turmeric Coulis

Serves 6 – Preparation 5 mins – Cooking time 15 mins

500 g fresh raspberries  
80 g caster sugar  
1 teaspoon of powdered turmeric

2 tablespoons of lemon juice  
7 cl water

- 1 | Rinse and dry the raspberries gently. In the hot dish blender bowl, add the raspberries, sugar, lemon, water, and turmeric.
- 2 | Select the «Coulis» program, then press the «Start/Stop» button.
- 3 | When the program is finished, pour the coulis into a container and leave to chill. Once cool, put it in the refrigerator until serving it.

*Tip: You can substitute the powdered turmeric with fresh turmeric (about 2 cm of minced root).*



NL

## Frambozencoulis met kurkuma

Voor 6 personen – Voorbereiding 5 min – Bereidingstijd 15 min

500 g verse frambozen  
80 g poedersuiker  
1 koffielepel kurkumapoeder

2 eetlepels citroensap  
7 cl water

- 1 | Spoel de frambozen voorzichtig en laat ze grondig uitlekken. Doe de frambozen, de suiker, het citroensap, het water en de kurkuma in de mengkom voor warme bereidingen.
- 2 | Selecteer het programma "Coulis" en druk dan op de knop "Start / Stop".
- 3 | Aan het einde van het programma, giet de coulis in een kom en laat afkoelen. Zodra afgekoeld, zet de kom in de koelkast tot op het moment dat u het wilt opdienen.

*Tip: U kunt tevens verse kurkuma (ca. 2 cm gehakte wortel) in plaats van kurkumapoeder gebruiken.*



TR

## Zerdeçalı ahududu sosu

6 kişi – Hazırlama 5 dakika - Pişirme 15 dakika

500 g de taze ahududu  
80 g toz şeker  
1 çay kaşığı toz zerdeçal

2 çorba kaşığı limon suyu  
7 cl su

- 1 | Ahududuları tazyiksiz su altında yıkayın, sularını süzün. Sıcak hazırlama için, blender haznesi içine, ahududuyu, şekeri, limon suyunu, suyu ve zerdeçalı koyun.
- 2 | «Meyve&Sebze püreleri» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 3 | Programın sonunda, meyve sosunu bir kap içine boşaltın ve servis yapmadan önce soğumasını bekleyin. Soğumasını takiben, servis yapacağınız zamana dek buzdolabında muhafaza edin.

*Püf noktası: Taze zerdeçal da kullanabilirsiniz (yaklaşık 2 cm kuyulmuş kök zerdeçal).*



PL

## Sos malinowy z kurkumą

Liczba osób 6 - Przygotowanie 5 min. - Gotowanie 15 min.

500 g świeżych malin  
80 g cukru kryształu  
1 łyżeczka kurkumy w proszku

2 łyżki soku z cytryny  
7 cl wody

- 1 | Oplucz lekko maliny a następnie dokładnie je odsącz. Do miski blendera do przygotowania na ciepło włóż maliny, cukier, sok z cytryny, wodę i kurkumę.
- 2 | Wybierz program „Coulis” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 3 | Na koniec programu wlej przecier do pojemnika i odczekaj, aż ostygnie. Po ostygnięciu włóż do lodówki aż do chwili podania.

*Ponady: Możesz zastąpić kurkumę w proszku świeżą kurkumą (około 2 cm posiekanego korzenia).*

CS

## Malinové coulis s kurkumou

6 osob - Příprava 5 min. – Doba vaření 15 min.

500 g čerstvých malin  
80 g práškového cukru  
1 čajová lžička prášku z kurkumy

2 polévkové lžíce citrónové šťavy  
70 ml vody

- 1 | Maliny lehce opláchněte a dobře osušte. Do nádoby mixéru na teplou přípravu přidejte maliny, cukr, citrónovou šťavu, vodu a kurkumu.
- 2 | Zvolte program „Coulis“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 3 | Po skončení programu nalijte coulis do nádoby a nechte vychladnout. Po ochlazení umístěte coulis do chladničky až do chvíle servírování.

*Tipy: Prášek z kurkumy můžete nahradit čerstvou kurkumou (asi 2 cm nakrájeného kořene).*

RO

## Sos de zmeură și turmeric

6 porții – Timp de preparare 5 min – Timp de gătire 15 min

500 g de zmeură proaspătă  
80 g de zahăr  
1 lingură de pudră de turmeric

2 linguri de suc de lămâie  
70 ml de apă

- 1 | Clătește bine zmeura, apoi scurge-o. În vasul blenderului pentru preparate calde, pune zmeura, zahărul, sucul de lămâie și turmericul.
- 2 | Selectează programul «Sos» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 3 | La terminarea programului, toarnă sosul într-un recipient și lasă-l la răcit. După răcire, lasă-l în frigider până în momentul servirii.

*Sfaturi : Poți înlocui pudra de turmeric cu turmeric proaspăt (aproximativ 2cm de rădăcină tocată).*

BG

## Желе от малини с куркума

За 6 порции – Подготовка 5 мин Приготвяне- 15 мин

500 г пресни малини  
80 г пудра захар  
1 кафена лъжица куркума на прах

2 супени лъжици лимонov сок  
70 мл вода

- 1 | Лeko изплакнете малините и след това внимателно ги отцедете. В купата на блендера за топли смеси сложете малините, захарта, лимонovия сок, водата и куркумата.
- 2 | Изберете програма „Coulis“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.
- 3 | След приключване на програмата сипете желето в съд и го оставете да се охлади. След като изстине го сложете в хладилника за известно време, преди да сервираете.

*Полезни съвети: Можете да заместите куркумата на прах с прясна (около 2 см настърган корен).*

SK

## Malinové pyré s kurkumou

Pre 6 osoby – Příprava 5 minút – Varenie 15 min

500 g čerstvých malín  
80 g práškového cukru  
1 čajová lyžička práškovej kurkumy

2 lyžice citrónovej šťavy  
7 cl vody

- 1 | Maliny zľahka opláchnite a nechajte dobre odkvapkať. Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte maliny, cukor, citrónovú šťavu, vodu a kurkumu.
- 2 | Vyberte program „Pyré“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.
- 3 | Na konci programu vylejte pyré do nádoby a nechajte vychladnúť. Po ochlazení umiestnite do chladničky, kým pyré nebude pripravené na podávanie.

*Tipy: Můžete nahradit kurkumový prášek čerstvou kurkumou (asi 2 cm nakrájaného kořene).*

HR

## Coulis od maline s kurkumom

Za 6 osoba - priprema 5 min. – kuhanje 15 min.

500 g svježih malina  
80 g šećera u prahu  
1 žličica kurkume u prahu

2 žlice limunovog soka  
7 cl vode

- 1 | Lagano operite maline, a zatim ih dobro ocijedite. U posudu blendera za toplu pripremu stavite maline, šećer, limunov sok, vodu i kurkumu.
- 2 | Odaberite program „Coulis“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 3 | Na kraju programa ulijte coulis (gusti umak) u posudu i ostavite da se ohladi. Nakon što se ohladio, stavite ga u hladnjak sve do posluživanja.

*Savjeti: Kurkumu u prahu možete zamijeniti svježom kurkumom (otprilike 2 cm nasječanog korijena).*

UK

## Малинове пюре з куркумою

6 порцій – час підготовки 5 хв – час приготування 15 хв

500 г свіжої малини  
80 г цукрової пудри  
1 чайна ложка меленої куркуми

2 столові ложки лимонного соку  
70 мл води

- 1 | Злегка промийте малину і дайте стекти. У чашу блендера для гарячих сумішей покладіть малину, цукор, лимонний сік і куркуму.
- 2 | Виберіть програму «Пюре» і натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 3 | Після закінчення програми вилийте пюре в ємність і дайте охолонути. Після охолодження помістіть у холодильник до моменту подачі на стіл.

*Поради: Ви можете замінити мелену куркуму на свіжу (подрібнити близько 2 см кореня).*





EN

## Blueberry Coulis

Serves 6 – Preparation 5 mins – Cooking time 15 mins

400 g fresh blueberries 60 g brown sugar  
15 cl water

- 1 | Wash the blueberries carefully then dry them on absorbent paper.
- 2 | In the hot dish blender bowl, add the blueberries, water, and brown sugar. Select the «Coulis» program, then press the «Start/Stop» button.
- 3 | When the program is finished, pour the coulis into a container and leave to chill. Once cooled, put the coulis in the refrigerator.

*Tip: This coulis goes very well with strained white cheese. Sprinkle with a bit of coconut sugar just before serving.*



NL

## Bosbessencoulis

Voor 6 personen – Voorbereiding 5 min – Bereidingstijd 15 min

400 g verse bosbessen 60 g bruine suiker  
15 cl water

- 1 | Was de bosbessen grondig en veeg ze vervolgens droog met keukenpapier.
- 2 | Doe de bosbessen, het water en de bruine suiker in de mengkom voor warme bereidingen. Selecteer het programma "Coulis" en druk dan op de knop "Start / Stop".
- 3 | Aan het einde van het programma, giet de coulis in een kom en laat afkoelen. Zodra afgekoeld, zet de coulis in de koelkast.

*Tip: Deze coulis past perfect bij kwark. Bestrooi met een beetje kokossuiker net voor het opdienen.*



TR

## Yaban mersini sosu

6 kişi – Hazırlama 5 dakika - Pişirme 15 dakika

400 g yaş yaban mersini 60 g şeker kamışı şekeri  
15 cl su

- 1 | Yaban mersinini dikkatlice yıkayın ve suyu emen bir kâğıt içinde kurutun
- 2 | Sıcak hazırlama için, blender haznesi içine, yaban mersinini, suyu ve şeker kamışı şekerini koyun. «Meyve&Sebze Püreleri» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 3 | Programın sonunda, meyve sosunu bir kap içine boşaltın ve servis yapmadan önce soğumasını bekleyin. Soğumasını takiben meyve sosunu buzdolabına koyun.

*Piñ nottası: Bu meyve sosu, kaymakla çok güzel bir ikili oluşturur. Servis sırasında, üzerine biraz Hindistan cevizi şekeri serpin.*



PL

## Sos jagodowy

Liczba osób 6 - Przygotowanie 5 min. Gotowanie 15 min.

400 g świeżych jagód 60 g cukru brązowego  
15 cl wody

- 1 | Umyj dokładnie jagody i wysusz je w ręczniku papierowym.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło włoż jagody, wodę i cukier brązowy. Wybierz program „Coulis” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 3 | Na koniec programu wlej przecier do pojemnika i odczekaj, aż ostygnie. Po ostygnięciu włoż przecier do lodówki.

*Ponady: Przecier ten nadaje się doskonale do twarogu. Posyp niewielką ilością cukru kokosowego przed podaniem.*

CS



## Coulis z borůvek

6 osob - Příprava 5 min. – Doba vaření 15 min.

400 g čerstvých borůvek 60 g hnědého cukru  
150 ml vody

- 1 | Borůvky důkladně umyjte a osušte je s pomocí papírové utěrky.
- 2 | Do nádoby mixéru na teplou přípravu dejte borůvky, vodu a hnědý cukr. Zvolte program „Coulis“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 3 | Po skončení programu nalijte coulis do nádoby a nechte vychladnout. Po ochlazení vložte coulis asi na 1 hodinu do chladničky.

*Tipy: Coulis se velmi dobře hodí k tvarohu.  
Při podávání posypte trochou kokosového cukru.*

RO



## Sos de afine

6 porții – Timp de preparare 5 min – Timp de gătire 15 min

400 g de afine proaspete 60 g de zahăr brun  
150 ml de apă

- 1 | Spală bine afinele, apoi usucă-le cu șervețele de bucătărie.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate calde, pune afinele, apa și zahărul brun. Selectează programul «Sos» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 3 | La terminarea programului, toarnă sosul într-un recipient și lasă-l la răcit. După răcire, lasă sosul în frigider.

*Sfaturi: Acest sos se potrivește foarte bine cu brânza proaspătă de vaci.  
Presară un pic de zahăr de nucă de cocos deasupra în momentul servirii.*

BG



## Желе от боровинки

За 6 порции – Подготовка-5 мин Приготвяне 15 мин

400 г пресни боровинки 60 г кафява захар  
150 мл вода

- 1 | Внимателно измийте боровинките и след това ги подсушете върху абсорбираща хартия.
- 2 | В купата на блендера за топли смеси сложете боровинките, водата и кафявата захар. Изберете програма „Coulis“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.
- 3 | След приключване на програмата сипете желето в съд и го оставете да се охлади. След като се охлади, сложете желето в хладилника.

*Полезни съвети: Желето е особено подходящо за цедено меко сирене.  
Поръсете с малко кокосова захар при сервиране.*

SK



## Čučoriedkové pyré

Pre 6 osôb – Priprava 5 minút – Varenie 15 min

400 g čerstvých čučoriedok 15 cl vody  
60 g hnědého cukru

- 1 | Dôkladne umyte čučoriedky a potom osušte v papierovej utierke.
- 2 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte čučoriedky, vodu a hnedý cukor. Vyberte program „Pyré“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.
- 3 | Na konci programu vylejte pyré do nádoby a nechajte vychladnúť. Po ochlazení umiestnite pyré do chladničky.

*Tipy: Toto pyré sa veľmi dobre hodí k bielym syrom, fúisselle.  
Pri servírovaní trošku posypte kokosovým cukrom.*

HR



## Coulis od borovnica

Za 6 osoba - priprema 5 min. – kuhanje 15 min

400 g svježih borovnica 60 g smeđeg šećera  
15 cl vode

- 1 | Temeljito operite borovnice, a zatim ih osušite u papirnatim ručnicima.
- 2 | U posudi blendera za toplu pripremu stavite borovnice, vodu i smeđi šećer. Odaberite program „Coulis“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 3 | Na kraju programa ulijte coulis (gusti umak) u posudu i ostavite da se ohladi. Nakon što se ohladi, stavite coulis u hladnjak.

*Savjeti: Ovaj coulis dobro ide sa suježim bijelim sirom.  
U trenutku posluživanja posipajte malo kokosovim šećerom.*

UK



## Чорничне пюре

6 порцій – час підготовки 5 хв – час приготування 15 хв

400 г свіжої чорниці 60 г коричневого цукру  
150 мл води

- 1 | Ретельно промийте чорницю та висушіть у паперових рушниках.
- 2 | У чашу блендера для гарячих сумішей додайте чорницю, воду і коричневий цукор. Виберіть програму «Пюре» і натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 3 | Після закінчення програми вилийте пюре в ємність і дайте охолонути. Після охолодження поставте пюре в холодильник.

*Поради: Це пюре ідеально пасує до білого сиру.  
Посипте невеликою кількістю кокосового цукру під час подачі на стіл.*





EN

## Fig & Coconut Sugar Compote

Serves 4 – Preparation 10 mins – Cooking time 15 mins

300 g fresh figs  
2 "Tentation" apples  
2 tablespoons of agave syrup

2 tablespoons of coconut sugar  
10 cl water

- 1 | Wash the figs carefully and cut them into pieces. Peel the apple, remove the seeds, and dice it.
- 2 | In the hot dish blender bowl, add the apples, figs, and agave syrup.
- 3 | Pour the water and select the "Compote" program. Press the «Start/Stop» button.
- 4 | When the program is finished, pour the compote into a container and leave to chill before serving. Sprinkle with coconut sugar just before serving.

*Tip: You can substitute frozen figs for fresh figs.*



TR

## Hindistan cevizi şekerli, incir püresi

4 kişi – Hazırlama 10 dakika - Pişirme 15 dakika

300 g yaş incir  
2 adet sarı elma  
2 yemek kaşığı Agave şurubu

2 çorba kaşığı Hindistan  
cevizi şekeri  
10 cl su

- 1 | İncirleri dikkatlice yıkayın, küp şeklinde kesin. Elmaların kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın, küp şeklinde kesin.
- 2 | Sıcak hazırlama için, blender haznesi içine, elmayı, inciri ve Agave şurubunu koyun.
- 3 | Su ilave edin ve «Meyve püresi» programını seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 4 | Programın sonunda, meyve püresini bir kap içine boşaltın ve servis yapmadan önce soğumasını bekleyin. Üzerine Hindistan cevizi şekeri serpererek servis yapın.

*Püf noktası: Taze incir yerine dondurulmuş incir kullanabilirsiniz.*



NL

## Vijgencompote met kokossuiker

Voor 4 personen – Voorbereiding 10 min – Bereidingstijd 15 min

300 g verse vijgen  
2 Tentation appels  
2 eetlepels agavesiroop

2 eetlepels kokossuiker  
10 cl water

- 1 | Was de vijgen grondig en snij ze in stukken. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in stukken.
- 2 | Doe de appels, de vijgen en de agavesiroop in de mengkom voor warme bereidingen.
- 3 | Voeg het water toe en selecteer het programma "Compote". Druk op de knop "Start / Stop".
- 4 | Aan het einde van het programma, giet de compote in een kom en laat afkoelen alvorens te serveren. Bestrooi met kokossuiker net voor het opdienen.

*Tip: U kunt tevens diepgevroren in plaats van verse vijgen gebruiken.*



PL

## Przecier z fig z cukrem kokosowym

Liczba osób 4 - Przygotowanie 10 min. - Gotowanie 15 min.

300 g świeżych fig  
2 jabłka „Tentation»  
2 łyżki syropu z agawy

2 łyżki cukru kokosowego  
10 cl wody

- 1 | Umyj dokładnie figi i pokrój na kawałki. Obierz jabłka, usuń nasiona i pokrój je na kawałki.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło włóż jabłka, figi i syrop z agawy.
- 3 | Wlej wodę i wybierz program „Compote”. Naciśnij na przycisk „Start/Stop”.
- 4 | Na koniec programu wlej przecier do pojemnika i odczekaj, aż ostygnie przed jedzeniem. Posyp cukrem kokosowym przed samym podaniem.

*Ponady: Możesz zastąpić świeże figi figami mrożonymi.*



CS

## Kompot z fíků s kokosovým cukrem

4 osoby - Příprava 10 min. – Doba vaření 15 min.

300 g čerstvých fíků  
2 jablka odrůdy „Tentation“  
2 polévkové lžíce sirupu z agáve

2 polévkové lžíce kokosového  
cukru  
100 ml vody

- 1 | Důkladně omyjte fíky a nakrájejte je na kousky. Oloupejte jablka, odstraňte jádra a nakrájejte jablka na kostky.
- 2 | Do nádoby mixéru na teplou přípravu přidejte jablka, fíky a sirup z agáve.
- 3 | Přilijte vodu a zvolte program „Kompot“. Stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 4 | Po skončení programu nalijte kompot do nádoby a před podáváním nechte vychladnout. Při podávání posypte kokosovým cukrem.

*Tipy: Čerstvé fíky můžete nahradit mraženými fíky.*

RO

## Compot de smochine și zahăr de nucă de cocos

4 porții – Timp de preparare 10 min – Timp de gătire 15 min

300 g de smochine proaspete  
2 mere din varietatea  
2 linguri de sirop de agave

2 linguri de zahăr de nucă de  
cocos  
100 ml de apă

- 1 | Spală bine smochinele și taie-le în bucăți. Decojește merele, scoate semințele, apoi taie-le în cubulețe.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate calde, pune merele, smochinele și siropul de agave.
- 3 | Toarnă apa și selectează programul «Compot». Apasă butonul «Start/Stop».
- 4 | La terminarea programului, toarnă compotul într-un recipient și lasă-l la răcit înainte de a consuma. În momentul servirii, presară zahăr de nucă de cocos.

*Sfaturi: Poți înlocui smochinele proaspete cu smochine congelate.*

BG

## Пюре от смокини с кокосова захар

За 4 порции – Подготовка 10 мин Приготвяне 15 мин

300 г пресни смокини  
2 ябълки от сорта „Tentation“  
2 супени лъжици сироп от агаве

2 супени лъжици кокосова захар  
100 мл вода

- 1 | Внимателно измийте смокините и ги нарежете на парчета. Обелете ябълките, отстранете семките и след това нарежете на кубчета.
- 2 | В купата на блендера за топли смеси сложете ябълките, смокините и сироп от агаве.
- 3 | Сипете водата и изберете програма „Compote“. Натиснете бутон „Start/Stop“.
- 4 | След приключване на програмата сипете пюре в съд и го оставете да се охлади, преди да му се насладите. При сервиране поръсете с кокосова захар.

*Полезни съвети: Можете да заместите пресните смокини със замразени.*

SK

## Figový kompót s kokosovým cukrom

Pre 4 osoby – Priprava 10 minút – Varenie 15 min

300 g čerstvých fíg  
2 jablká odrody „Pokušenie“  
2 lyžice agávového sirupu

2 lyžice kokosového cukru  
10 cl vody

- 1 | Fígy dôkladne umyte a nakrájajte na kusy. Olúpte jablká, odstráňte jadierka a nakrájajte na kocky.
- 2 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte jablká, fígy a agávový sirup.
- 3 | Nalejte vodu a vyberte program „Kompót“. Stlačte tlačidlo „Start / Stop“.
- 4 | Na konci programu vylejte kompót do nádoby a pred konzumáciou nechajte vychladnúť. Pri servírovaní posypte kokosovým cukrom.

*Tipy: Môžete nahradit čerstvé fígy zmrazenými figami.*

HR

## Kompot od smokava s kokosovim šećerom

Za 4 osobe - priprema 10 min. – kuhanje 15 min.

300 g svježih smokava  
2 jabuke sorte Tentation  
2 žlice sirupa od agave

2 žlice kokosovog šećera  
10 cl vode

- 1 | Temeljito operite smokve i izrežite ih na komadiće. Ogulite jabuke, izvadite koštice, a zatim ih izrežite na kockice.
- 2 | U posudi blendera za toplu pripremu stavite jabuke, smokve i sirup agave.
- 3 | Ulijte vodu i odaberite program „Kompot“. Pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 4 | Na kraju programa ulijte kompot u posudu i ostavite da se ohladi prije konzumiranja. U trenutku posluživanja posipajte kokosovim šećerom.

*Savjeti: Svježe smokve možete zamijeniti zamrznutim smokvama.*

UK

## Компот з інжиру з кокосовим цукром

4 порції – час підготовки 10 хв – час приготування 15 хв

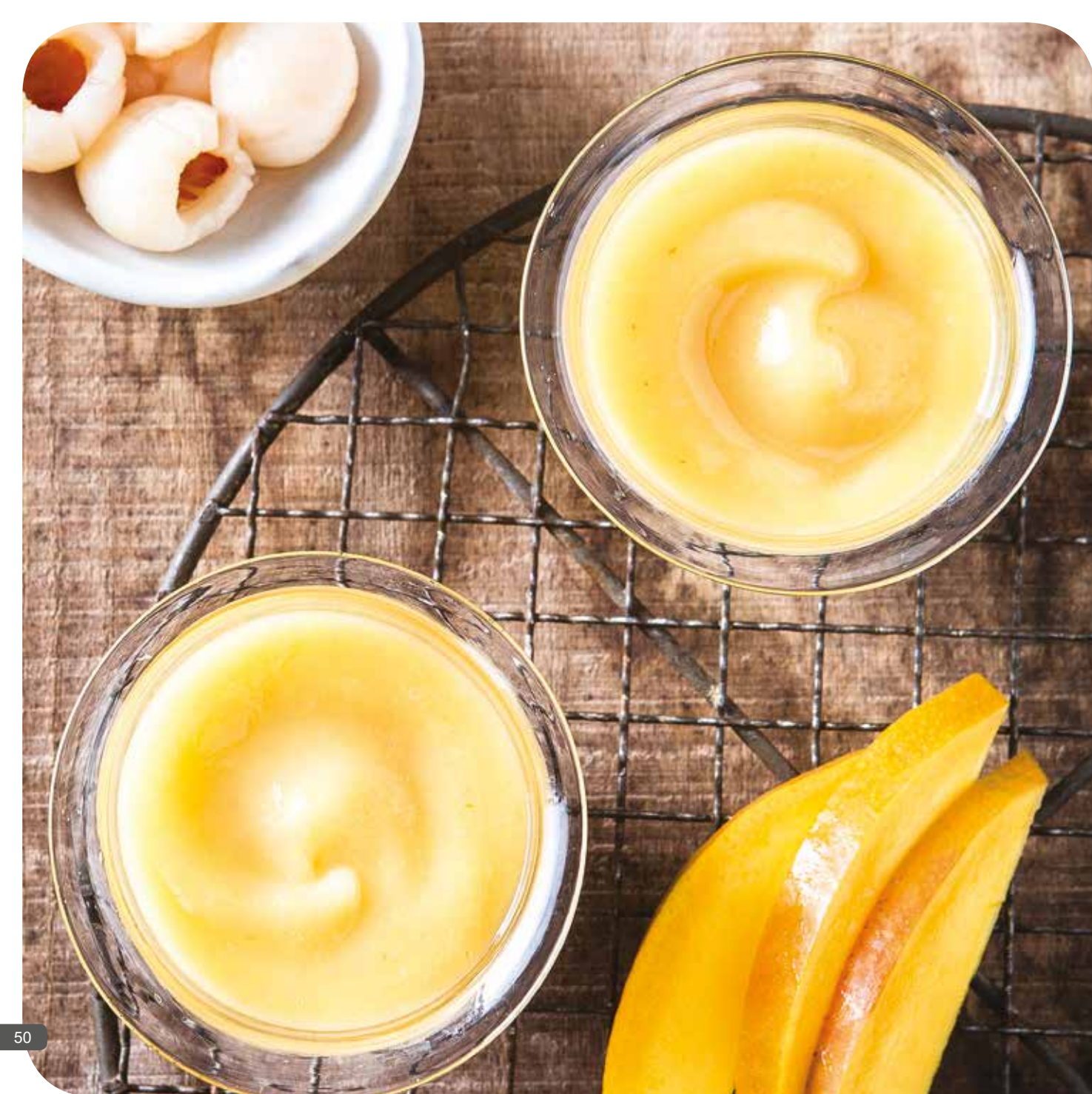
300 г свіжого інжиру  
2 яблука  
2 столові ложки сиропу агави

2 столові ложки кокосового цукру  
100 мл води

- 1 | Ретельно помийте інжир та розріжте його на шматочки. Очистіть яблука від шкірки та зернят і наріжте кубиками.
- 2 | У чашу блендера для гарячих сумішей додайте яблука, інжир і сироп агави.
- 3 | Налийте воду та виберіть програму «Компот». Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 4 | Наприкінці програми вилийте компот у ємність і дайте охолонути, перш ніж подавати на стіл. Під час подачі посипте кокосовим цукром.

*Поради: Ви можете замінити свіжий інжир на заморожений.*





EN

## Lychee & Mango Compote

Serves 4 – Preparation 10 mins – Cooking time 15 mins

1 large mango (about 500 g) 1 Golden apple  
250 g of canned lychees 10 cl water  
(net weight, drained and pitted)

- 1 | Peel the mango and dice the flesh around the pit. Drain the lychees thoroughly. Peel the apple, remove the seeds, then dice it.
- 2 | In the hot dish blender bowl, add the diced apple, mango, and lychees. Pour the water.
- 3 | Select the «Compote» program then press the «Start/Stop» button.
- 4 | When the program is finished, pour the compote into a container and leave to chill before serving.

*Tip: You can use fresh lychees when they are in season.  
In this case, add 80 g of powdered sugar to the blender.*



NL

## Compote van lychees en mango

Voor 4 personen – Voorbereiding 10 min – Bereidingstijd 15 min

1 grote mango (circa 500 g) 1 Golden appel  
250 g lychees in blik (netto gewicht, uitgelekt en ontpit) 10 cl water

- 1 | Schil de mango en snij het vruchtvlees rond de noot in stukken. Laat de lychees grondig uitlekken. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij in stukken.
- 2 | Doe de stukken appel, de mango en de lychees in de mengkom voor warme bereidingen. Giet het water uit.
- 3 | Selecteer het programma "Compote" en druk dan op de knop "Start / Stop".
- 4 | Aan het einde van het programma, giet de compote in een kom en laat afkoelen alvorens te serveren.

*Tip: Tijdens het seizoen kunt u verse lychees gebruiken.  
Voeg in dit geval 80 g poedersuiker aan de blender toe.*



TR

## Litchi ve mango püresi

4 kişi – Hazırlama 10 dakika - Pişirme 15 dakika

1 adet büyük boy mango süzülmüş net ağırlık)  
(yaklaşık 500 g) 1 adet sarı elma  
250 g konserve Litchi 10 cl su  
(çekirdekleri alınmış ve suyu)

- 1 | Mangonun kabuğunu soyun, çekirdek etrafındaki eti küp şeklinde kesin. Litchilerin sularını süzün. Elmaların kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın, küp şeklinde kesin.
- 2 | Sıcak hazırlama için, blender haznesi içine, elmayı, mangoyu ve Litchiyi koyun. Suyu ilave edin.
- 3 | «Meyve püresi» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 4 | Programın sonunda, meyve püresini bir kap içine boşaltın ve servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.

*Püf noktası: Mevsimi ise, taze Litchi kullanabilirsiniz.  
Bu durumda, blender'a 80 g toz şeker ilave edin.*



PL

## Przecier z liczi i mango

Liczba osób 4 - Przygotowanie 10 min. - Gotowanie 15 min.

1 duże mango (około 500 g) 1 jabłko Golden  
250 g liczi w puszcze (waga netto po odsączeniu i usunięciu pestek) 10 cl wody

- 1 | Obierz mango ze skórki, pokrój owoc na kawałki. Odsącz dobrze liczi. Obierz jabłko, usuń nasiona i pokrój je na kawałki.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło wóź kawałki jabłka, mango i liczi. Wlej wodę.
- 3 | Wybierz program „Compote” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 4 | Na koniec programu wlej przecier do pojemnika i odczekaj, aż ostygnie przed jedzeniem.

*Ponada: Gdy jest sezon na liczi, możesz użyć świeżych liczi,  
dodaj wtedy 80 g cukru do blendera.*

CS

## Kompot z litchi a manga

4 osoby - Příprava 10 min. – Doba vaření 15 min.

1 velké mango bez pecek)  
(o hmotnosti cca 500 g) 1 jablko Golden  
250 g konzervovaného litchi 100 ml vody  
(čistá hmotnost okapaného litchi)

- 1 | Oloupejte mango a potom nakrájejte na kostičky dužinu nacházející se okolo jádra. Dejte dobře okapat litchi. Oloupejte jablko, odstraňte z něj jádřerka a poté ho nakrájejte na kostky.
- 2 | Do nádoby mixéru na teplou přípravu přidejte nakrájené jablko, mango a litchi. Přilijte vodu.
- 3 | Zvolte program „Kompot“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 4 | Po skončení programu nalijte kompot do nádoby a před podáváním nechte vychladnout.

*Tip: V sezóně můžete použít čerstvé litchi, v tomto případě přidejte do mixéru 80 g cukru.*

RO

## Compot de litchi și mang

4 porții – Timp de preparare 10 min – Timp de gătire 15 min

1 mango mare sâmburi)  
(aproximativ 500 g) 1 măr golden  
250 g de litchi din conservă 100 ml de apă  
(greutate netă, fără sirop și

- 1 | Curăță mango-ul de coajă, apoi taie pulpa în cuburi în jurul sâmburelui. Scurge bine litchii. Decojește mărul și scoate semințele, apoi taie-l în cubulețe.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate calde, pune cuburile de măr, mango-ul și litchii. Toarnă apa.
- 3 | Selectează programul «Compot» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 4 | La terminarea programului, toarnă compotul într-un recipient și lasă la răcit înainte de a consuma.

*Sfat: În timpul sezonului, poți utiliza litchi proaspeți, în acest caz adaugă 30g de zahăr în blender.*

BG

## Пюре от личи и манго

За 4 порции – Подготовка 10 мин Приготвяне 15 мин

1 голямо манго (около 500 г) 1 ябълка „Golden“  
250 г личи от консерва 100 мл вода  
(отцедени и без костилки)

- 1 | Обелете мангото, отстранете костилката и нарежете месестата част на кубчета. Внимателно отцедете плодовете личи. Обелете ябълката, отстранете семките и след това нарежете на кубчета.
- 2 | В купата на блендера за топли смеси сложете кубчетата ябълка, манго и личи. Сипете водата.
- 3 | Изберете програма „Comrote“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.
- 4 | След приключване на програмата сипете пюреото в съд и го оставете да се охлади, преди да му се насладите.

*Полезен съвет: В зависимост от сезона можете да използвате и пресни личи, като в този случай прибавете 30 г пудра захар.*

SK

## Kompót z liči a manga

Pre 4 osoby – Příprava 10 minút – Varenie 15 min

1 veľké mango (asi 500 g) 1 jablko Golden  
250 g konzervovaného liči (čistá hmotnosť bez šťavy a kôstok) 10 cl vody

- 1 | Olúpte mango a dužinu okolo jadra nakrájajte na kocky. Liči nechajte dobre odkvapkať. Olúpte jablko, odstráňte jadierka a nakrájajte na kocky.
- 2 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte kocky jablka, manga a liči. Nalijte vodu.
- 3 | Vyberte program „Kompót“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.
- 4 | Na konci programu vylejte kompót do nádoby a pred konzumáciou nechajte vychladnúť.

*Tip: Počas sezóny môžete použiť čerstvé liči. V tomto prípade pridajte 80 g práškového cukru do mixéru.*

HR

## Kompot od ličija i manga

Za 4 osobe - priprema 10 min. – kuhanje 15 min.

1 veliki mango (otprilike 500 g) 1 jabuka Golden  
250 g konzerviranog ličija (neto ocijeđena težina bez koštica) 10 cl vode

- 1 | Ogulite mango pa izrežite meso oko jezgre na kockice. Dobro ocijedite ličije. Ogulite jabuku, izvadite koštice, a zatim je izrežite na kockice.
- 2 | U posudu blendera za toplu pripremu stavite kockice jabuke, manga i ličije. Ulijte vodu.
- 3 | Odaberite program „Kompot“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 4 | Na kraju programa ulijte kompot u posudu i ostavite da se ohladi prije konzumiranja.

*Savjet: U sezoni možete upotrijebiti svježe ličije, u tom slučaju u blender dodajte 80 g šećera u prahu.*

UK

## Компот із лічі та манго

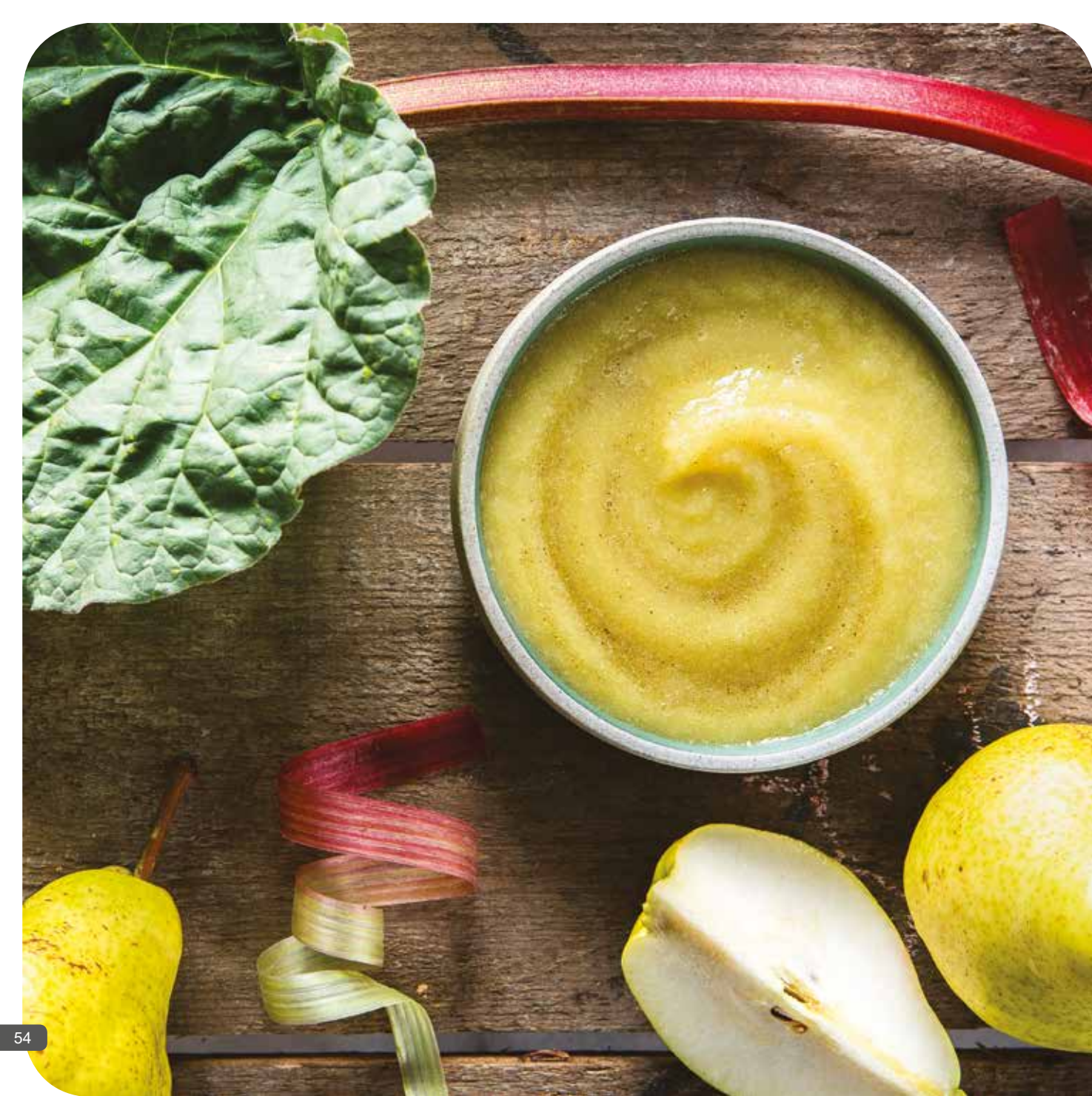
4 порції – час підготовки 10 хв – час приготування 15 хв

1 велике манго (близько 500 г) видалення кісточки)  
250 г консервованих лічі (вага 1 яблуко голден  
нетто після стікання вологи та 100 мл води)

- 1 | Очистіть манго, після чого поріжте кубиками м'якуш навколо кісточки. Дайте стекти волозі з консервованих лічі. Очистіть яблуко від шкірки та зернят і наріжте кубиками.
- 2 | У чашу блендера для гарячих сумішей покладіть яблука, манго та лічі. Налийте воду.
- 3 | Виберіть програму «Компот» і натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 4 | Наприкінці програми вилийте компот у ємність і дайте охолонути, перш ніж подавати на стіл.

*Порада: У сезон можна використовувати свіжі лічі, у такому разі додайте в блендер 30 г цукрового піску.*





EN

## Rhubarb & Pear Compote

Serves 4 – Preparation 10 mins – Cooking time 15 mins – Chill time 20 mins

350 g fresh rhubarb  
2 William pears  
1 tablespoon of liquid vanilla

5 cl water  
40 g caster sugar

- 1 | Peel the rhubarb and cut it into pieces of approximately 0.5 cm. Put it into a sieve then sprinkle with the caster sugar. Mix well then leave for 20 minutes so that the moisture is drawn out.
- 2 | Peel and de-seed the pears. Dice the pears. Place the rhubarb, pears, liquid vanilla and water into the hot dish blender bowl.
- 3 | Select the «Compote» program then press the «Start/Stop» button.
- 4 | When the program is finished, pour the compote into a container and leave to chill before serving.

*Tip: If using frozen rhubarb, add a little more sugar.*



NL

## Compote van rabarber en peren

Voor 4 personen — Voorbereiding 10 min — Bereidingstijd 15 min — Rusttijd 20 min

350 g verse rabarber  
2 Williams peren  
1 koffielepel vloeibare vanille

5 cl water  
40 g poedersuiker

- 1 | Schil de rabarber en snij in stukjes van ongeveer 0,5 cm. Doe de rabarber in een vergiet en bestrooi vervolgens met poedersuiker. Meng grondig door en wacht ongeveer 20 minuten totdat het vocht is verwijderd.
- 2 | Schil de peren en verwijder de pitjes. Snij het vruchtvlees in blokjes. Doe de rabarber, de peren, de vloeibare vanille en het water in de mengkom voor warme bereidingen.
- 3 | Selecteer het programma "Compote" en druk dan op de knop "Start / Stop".
- 4 | Aan het einde van het programma, giet de compote in een kom en laat afkoelen alvorens op te dienen.

*Tip: Als u diepgevroren rabarber gebruikt, voeg een beetje meer suiker toe.*



TR

## İşkin ve armut püresi

4 kişi – Hazırlama 10 dakika - Pişirme 15 dakika - Dinlendirme 20 dakika

350 g taze işkin  
2 adet William armut  
1 çay kaşığı sıvı vanilya

5 cl su  
40 g toz şeker

- 1 | İşkinin kabuğunu soyun, yaklaşık 0,5 cm uzunluklarda kesin. Bir elek içine koyun ve üzerine toz şeker serpin. İyice karıştırın, ardından yirmi dakika kadar bekletin.
- 2 | Beklettikten sonra, armutların kabuklarını soyun ve çekirdeklerini ayıklayın. Küp şeklinde kesin. Sıcak karışım için, blender haznesi içine, işkin, armudu, sıvı vanilyayı ve suyu koyun.
- 3 | «Meyve püresi» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 4 | Programın sonunda, meyve püresini bir kap içine boşaltın ve servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.

*Pif noktası: Dondurulmuş işkin kullanırsanız, biraz daha fazla şeker ilave edin.*



PL

## Przecier z nabarbaru i gruszek

Liczba osób 4 - Przygotowanie 10 min. - Gotowanie 15 min. - Odstawienie 20 min.

350 g świeżego rabarbaru  
2 gruszki William  
1 łyżeczka wanilii w płynie

5 cl wody  
40 g cukru kryształu

- 1 | Obierz rabarbar i pokrój go w kawałki ok. 0,5 cm. Włóż go do sita i posyp cukrem. Dobrze wymieszaj i odczekaj około 20 minut, by pozbył się wody.
- 2 | Po tym czasie obierz gruszki ze skóry i usuń nasiona. Pokrój je na kawałki. Do miski blendera do przygotowania na ciepło włóż rabarbar, gruszki, wanilię w płynie i wodę.
- 3 | Wybierz program „Compote” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 4 | Na koniec programu wlej przecier do pojemnika i odczekaj, aż ostygnie przed jedzeniem.

*Ponady: Jeśli używasz mrożony nabarbar, dodaj więcej cukru.*

CS

## Kompot z rebarbory a hrušek

4 osoby - Příprava 10 min. – Doba vaření 15 min. – Doba odležení 20 min.

350 g čerstvé rebarbory 50 ml vody  
2 hrušky William 40 g práškového cukru  
1 čajová lžička tekuté vanilky

- 1 | Oloupejte rebarboru a nakrájejte ji na kousky dlouhé cca 0,5 cm. Vložte ji do cedníku a posypte ji práškovým cukrem. Dobře promíchejte a nechte odpočinout po dobu asi dvacet minut.
- 2 | Po uplynutí této doby oloupejte hrušky a zbavte je jadérek. Poté ji nakrájejte na kousky. Do nádoby mixéru na teplou přípravu přidejte rebarboru, hrušky, tekutou vanilku a vodu.
- 3 | Zvolte program „Kompot“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 4 | Po skončení programu nalijte kompot do nádoby a před podáváním nechte vychladnout.

*Tipy: Použijete-li zmrazenou rebarboru, přidejte trochu ulce cukru.*

SK

## Rebarborový a hruškový kompót

Pre 4 osoby – Příprava 10 minút – Varenie 15 min – Odstavenie 20 minút

350 g čerstvej rebarbory vanilky  
2 hrušky Williams 5 cl vody  
1 čajová lyžička tekutej 40 g práškového cukru

- 1 | Olúpte rebarboru a nakrájajte na pribl. 0,5 cm rezy. Vložte do sitka a potom posypte práškovým cukrom. Dobre premiešajte a nechajte macerovať asi dvadsať minút.
- 2 | Nakoniec olúpte hrušky a odstráňte jadierka. Dužinu nakrájajte na kocky. Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte rebarboru, hrušky, tekutú vanilku a vodu.
- 3 | Vyberte program „Kompót“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.
- 4 | Na konci programu vylejte kompót do nádoby a pred konzumáciou nechajte vychladnúť.

*Tipy: Ak používate zmrazenú rebarboru, pridajte trochu viac cukru.*

RO

## Compot de rubarbă și pere

4 porții – Timp de preparare 10 min – Timp de gătire 15 min – Timp de repaos 20 min

350 g de rubarbă proaspătă 50 ml de apă  
2 pere William 40 g de zahăr  
1 linguriță de vanilie lichidă

- 1 | Curăță rubarba de coajă și taie-o în bucăți de aproximativ 0,5 cm. Pune-o într-o sită, apoi presară-o cu zahăr. Amestecă bine, apoi lasă la scurs cam 20 de minute.
- 2 | După acest timp, curăță perele de coajă și scoate-le cotoarele. Taie-le în cubulețe. În vasul blenderului pentru preparate calde, pune rubarba, perele, vanilia lichidă și apa.
- 3 | Selectează programul «Compot» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 4 | La terminarea programului, toarnă compotul într-un recipient și lasă la răcit înainte de a consuma.

*Sfaturi: Dacă folosești rubarbă congelată, adaugă un pic de zahăr.*

HR

## Kompot od nabarbare i kruške

Za 4 osobe - priprema 10 min. – kuhanje 15 min. - mirovanje 20 min.

350 g svježe rabarbare 5 cl vode  
2 kruške William 40 g šećera u prahu  
1 žličica tekuće vanilije

- 1 | Ogulite rabarbaru i izrežite je na komade veličine 0,5 cm. Stavite je u cjedilo i posipajte šećerom u prahu. Dobro promiješajte i pustite da odstoji oko dvadeset minuta.
- 2 | Prije isteka tog vremena ogulite kruške i izvadite sjemenke. Izrežite meso u kockice. U posudi blendera za toplu pripremu stavite rabarbaru, kruške, tekuću vaniliju i vodu.
- 3 | Odaberite program „Kompot“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 4 | Na kraju programa ulijte kompot u posudu i ostavite da se ohladi prije konzumiranja.

*Savjeti: Ako upotrebljavate zamrznutu nabarbaru, dodajte malo šećera.*

BG

## Пюре от ревен и круши

За 4 порции – Подготовка 10 мин Приготвяне 15 мин Почивка 20 мин

350 г пресен ревен ванилия  
2 круши „Уилямс“ 50 мл вода  
1 кафена лъжица течна 40 г пудра захар

- 1 | Обелете ревената и го нарежете на парчета от около 0,5 см. Сложете го в гевир и поръсете с пудра захар. Разбъркайте добре и оставете да се отцеди двадесетина минути.
- 2 | След това обелете крушите и отстранете семките. Нарезете на кубчета. В купата на блендера за топли смеси сложете ревената, крушите, течната ванилия и водата.
- 3 | Изберете програма „Compote“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.
- 4 | След приключване на програмата сипете пюреото в съд и го оставете да се охлади, преди да му се насладите.

*Полезни съвети: Ако използвате замразен ревен, добавете малко повече захар.*

UK

## Компот із ревеню та груш

4 порції – час підготовки 10 хв – час приготування 15 хв – час очікування 20 хв

350 г свіжого ревеню 50 мл води  
2 груші сорту Вільямс 40 г цукрового піску  
1 чайна ложка рідкої ванілі

- 1 | Очистіть ревінь і поріжте на шматки приблизно по 0,5 см. Покладіть у друшляк, потім посипте цукровим піском. Добре змішайте і залиште приблизно на двадцять хвилин.
- 2 | Наприкінці попереднього етапу очистіть грушу і видаліть із неї насіння. Поріжте м'якуш кубиками. У чашу блендера для гарячих страв додайте ревінь, груші, рідку ваніль та воду.
- 3 | Виберіть програму «Компот» і натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 4 | Наприкінці програми вилийте компот у ємність і дайте охолонути, перш ніж подавати на стіл.

*Поради: Якщо ви використовуєте заморожений ревінь, додайте трохи більше цукру.*





EN

## Hazelnut milk with Agave Syrup

Serves 4 – Preparation 5 mins – Cooking time 25 mins

150 g of shelled hazelnuts      3 tablespoons of agave syrup  
1 litre of spring water      1 pinch of salt

- 1 | Put the hazelnuts in the hot dish blender bowl. Pour the water. Select the «Multigrain Milk» program then press the «Start/Stop» button.
- 2 | When the program is finished, add the agave syrup and pinch of salt, then press the «Mixer» button and set the speed to 4 for 20 seconds.
- 3 | Pour the milk into a jug.

*Tip: You can sometimes find roasted, shelled hazelnuts in stores.*



NL

## Hazelnootmelk met agavesiroop

Voor 4 personen – Voorbereiding 5 min – Bereidingstijd 25 min

150 g gepelde hazelnoten      3 eetlepels agavesiroop  
1 liter bronwater      1 snufje zout

- 1 | Doe de hazelnoten in de kom voor warme bereidingen. Giet het water uit. Selecteer het programma "Multigrain milk" en druk dan op de knop "Start / Stop".
- 2 | Aan het einde van het programma, doe de agavesiroop en een snufje zout erbij, druk op de knop «Mixer» en laat het apparaat 20 seconden op snelheid 4 werken.
- 3 | Giet de melk in een kan.

*Tip: Soms kan men gepelde, geroosterde hazelnoten in de winkel vinden!*



TR

## Agave şuruplu fındık sütü

4 kişi – Hazırlama 5 dakika - Pişirme 25 dakika

150 g kabukları ayıklanmış fındık      3 yemek kaşığı Agave şurubu  
1 litre şişe suyu      1 tutam tuz

- 1 | Sıcak hazırlama için fındıkları hazne içine koyun. Suyu ilave edin. «Multigrain Milk» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 2 | Program sonunda, Agave şurubunu ve bir tutam tuz ilave edin, ardından «Karıştır» düğmesine basın ve hızı 20 saniye boyunca 4. seviyeye ayarlayın.
- 3 | Sütü bir sürahi içine dökün.

*Püf noktası: Kabukları soyulmuş, kavunulmuş fındık bulabilirsiniz!*



PL

## Mleko z orzechów laskowych z syropem z agawy

Liczba osób 4 - Przygotowanie 5 min. - Gotowanie 25 min.

150 g orzechów laskowych bez skorupki      3 łyżki syropu z agawy  
1 litr wody źródlanej      szczypta soli

- 1 | Włóż orzechy do miski do przygotowania na gorąco. Wlej wodę. Wybierz program „Multigrain Milk” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 2 | Na koniec programu dodaj syrop z agawy i szczyptę soli i naciśnij przycisk „Miksować” i ustaw prędkość na 4 przez 20 sekund.
- 3 | Wlej mleko do karafki.

*Ponady: Czasami w sklepie można znaleźć obrane, grillowane orzechy laskowe!*



CS

## Lískooříškové mléko se sirupem z agáve

4 osoby - Příprava 5 min. – Doba vaření 25 min.

150 g oloupaných lískových oříšků 3 polévkové lžíce sirupu z agáve  
1 litr pramenité vody 1 špetka soli

- 1 | Lískové oříšky vložte do nádoby na teplou přípravu. Přilijte vodu. Zvolte program „Multigrain Milk“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 2 | Po skončení programu přidejte sirup z agáve a špetku soli, stiskněte tlačítko „Mixovat“ a poté nastavte rychlost na stupeň 4 na dobu 20 sekund.
- 3 | Mléko nalijte do karafy.

*Tipy: V obchodě lze někdy koupit uyloupané opražené lískové oříšky.*



RO

## Lapte de alune de pădure cu sirop de agave

4 porții – Timp de preparare 5 min – Timp de gătire 25 min

150 g de alune de pădure fără coajă 3 linguri de sirop de agave  
1 litru de apă 1 vârf de cuțit de sare

- 1 | Pune alunele în bolul pentru preparate calde. Toarnă apa. Selectează programul «Lapte vegetal» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 2 | La terminarea programului, adaugă siropul de agave și vârful de sare, apoi apasă butonul «mixer» și setează viteza pe 4 timp de 20 de secunde.
- 3 | Toarnă laptele într-o carafă.

*Sfaturi: Poși găsi în comerț alune de pădure curățate și prăjite!*



BG

## Лешниково мляко със сироп от агаве

За 4 порции – Подготовка 5 мин Приготвяне 25 мин

150 г белени лешници 3 супени лъжици сироп от агаве  
1 л изворна вода 1 щипка сол

- 1 | Сложете лешниците в купата за топли смеси. Сипете водата. Изберете програма „Multigrain Milk“ и след това натиснете бутон „Start / Stop“.
- 2 | След приключване на програмата добавете сироп от агаве и щипката сол, след това натиснете бутон „Mixer“ и настройте на скорост 4 за 20 секунди.
- 3 | Сипете млякото в кана.

*Полезни съвети: Можете да използвате и печени бланширани лешници.*



SK

## Lieskové mlieko s agávovým sirupom

Pre 4 osoby – Příprava 5 minút – Varenie 25 min

150 g olúpaných lieskových orechov 3 lyžice agávového sirupu  
1 liter pramenitej vody 1 štipka soli

- 1 | Pridajte lieskové orechy do misky na teplú prípravu. Nalejte vodu. Vyberte program „Viaczrnné mlieko“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“.
- 2 | Na konci programu pridajte agávový sirup, štipku soli a stlačte tlačidlo „Mixér“.
- 3 | Nastavte rýchlosť 4 na 20 sekúnd.

*Tipy: Niekedy sa predávajú v obchodoch aj opražené očistené lieskové orechy!*



HR

## Mlijeko od lješnjaka sa sirupom od agave

Za 4 osobe - priprema 5 min. – kuhanje 25 min.

150 g granatiranih lješnjaka 3 žlice sirupa od agave  
1 litra izvorske vode 1 prstohvat soli

- 1 | Stavite lješnjake u posudu za toplu pripremu. Ulijte vodu. Odaberite program „Cjelovito mlijeko“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 2 | Na kraju programa dodajte sirup agave i prstohvat soli, zatim pritisnite gumb „miksanje“ i namjestite brzinu 4 tijekom 20 sekundi.
- 3 | Ulijte mlijeko u vrč.

*Savjeti: Ponekad ćete u trgovinama naći pržene oljuštene lješnjake!*



UK

## Молоко з фундука із сиропом агави

4 порції – час підготовки 5 хв – час приготування 25 хв

150 г очищеного від шкаралупи фундука 3 столові ложки сиропу агави  
1 л джерельної води 1 дрібка солі

- 1 | Покладіть фундук у чашу для гарячих сумішей. Налийте воду. Виберіть програму «Зернове молоко», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 2 | Наприкінці програми додайте сироп агави та дрібку солі, потім натисніть кнопку «Змішування» та встановіть швидкість 4 на 20 секунд.
- 3 | Налийте молоко в графин.

*Поради: У продажу можна знайти смажений фундук без шкірки.*





EN

## Chocolate Brazil Nut Milk

Serves 6 – Preparation 20 mins – Cooking time 30 mins

120 g of shelled Brazil nuts      8 dates  
80 cl spring water                  8 squares of chocolate

- 1 | Put the Brazil nuts and chocolate chunks in the hot dish blender bowl. Pour in the water and select the «Multigrain Milk» program, then press the «Start/Stop» button.
- 2 | When the program is finished, add the pitted dates, then press the «mixer» button and set the speed to 6 for 1 minute.
- 3 | Pour the milk into a jug and let cool.

*Tip: This milk tastes best served very cool.*



NL

## Paranotenmelk met cacao

Voor 4 personen – Voorbereiding 5 min – Bereidingstijd 25 min

120 g gepelde paranoten              8 dadels  
80 cl bronwater                          8 stukjes chocolade

- 1 | Doe de paranoten en de stukjes chocolade in de mengkom voor warme bereidingen. Voeg het water toe, selecteer het programma "Multigrain milk" en druk dan op de knop "Start / Stop".
- 2 | Aan het einde van het programma, doe de ontpitte dadels erbij, druk op de knop «Mixen» en laat het apparaat 1 minuut op snelheid 6 werken.
- 3 | Giet de melk in een kan en laat afkoelen.

*Tip: De melk is nog lekkerder wanneer ze zeer vers is.*



TR

## Kakaolu Brezilya cevizi süti

4 kişi – Hazırlama 5 dakika - Pişirme 25 dakika

120 g kabukları ayıklanmış Brezilya      8 adet hurma  
cevizi    8 kare çikolata  
80 cl şişe suyu

- 1 | Brezilya cevizlerini ve çikolata parçalarını, sıcak hazırlama için, blender haznesine koyun. Su ilave edin, «Multigrain Milk» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 2 | Program sonunda, çekirdekleri çıkarılmış hurmaları ilave edin, «karıştır» düğmesine basın ve hızı 1 dakika boyunca 6. seviyeye ayarlayın.
- 3 | Süti bir sürahi içine dökün ve soğumasını bekleyin.

*Pişiş notası: Bu süt, çok soğuk içildiğinde daha da lezzetlidir.*



PL

## Mleko z orzechów brazylijskich i kakao

Liczba osób 4 - Przygotowanie 5 min. - Gotowanie 25 min.

120 g orzechów brazylijskich bez      8 daktyli  
skorupek    8 kostek czekolady  
80 cl wody źródlanej

- 1 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło włóż orzechy brazylijskie i kawałki czekolady. Wlej wodę i wybierz program „Multigrain Milk” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 2 | Na koniec programu dodaj daktyle bez pestek i naciśnij przycisk „Miksować” i ustaw prędkość na 6 przez minutę.
- 3 | Wlej mleko do karafki i odczekaj, aż ostygnie.

*Porady: Mleko jest smaczniejsze po ochłodzeniu.*





CS

## Mléko z brazilských ořechů s kakaem

4 osoby - Příprava 5 min. – Doba vaření 25 min.

120 g vyloupaných brazilských ořechů 8 datlí  
800 ml pramenité vody 8 čtverečků čokolády

- 1 | Brazilské ořechy a kousky čokolády vložte do nádoby mixéru na teplou přípravu. Nalijte vodu a zvolte program „Multigrain Milk“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 2 | Po skončení programu přidejte datle, stiskněte tlačítko „mixovat“ a nastavte rychlost na stupeň 6 po dobu 1 minuty.
- 3 | Nalijte mléko do karafy a nechte vychladnout.

*Tipy: Toto mléko chutná nejlépe, když je vychlazené.*



RO

## Lapte de nuci de Brazilia și ciocolată

4 porții – Timp de pregătire 5 min – Timp de gătire 25 min

120 g de nuci braziliene curățate 8 curmale  
800 ml de apă 8 pătrățele de ciocolată

- 1 | Pune nucile braziliene și bucățile de ciocolată în vasul blenderului pentru preparate calde. Toarnă apa și selectează programul «Lapte vegetal» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 2 | La terminarea programului, adaugă siropul de agave și vârful de sare, apoi apasă butonul «mixer» apoi setează viteza pe 6 timp de 1 minut.
- 3 | Toarnă laptele într-o carafă și lasă-l la răcit.

*Sfaturi: Acest lapte este mai gustos dacă este consumat foarte rece.*



BG

## Мляко от бразилски орех с какао

За 4 порции – Подготовка 5 мин Приготвяне 25 мин

120 г белени бразилски орехи 8 фурми  
800 мл изворна вода 8 квадратчета шоколад

- 1 | Сложете бразилските орехи и парчетата шоколад в купата на блендера за топли смеси. Сипете водата, изберете програма „Multigrain Milk“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.
- 2 | След приключване на програмата добавете обезкостените фурми, след това натиснете бутон „Mixer“ и настройте на скорост 6 за 1 минута.
- 3 | Сипете млякото в кана и го оставете да се охлади.

*Полезни съвети: Млякото е още по-вкусно студено.*



SK

## Brazílske orechové mlieko s kakaom

Pre 4 osoby – Příprava 5 minút – Varenie 25 min

120 g brazilských orechov bez škrupín 8 datlí  
80 cl pramenitej vody 8 čokoládových štvorcíkov

- 1 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte brazílske orechy a čokoládové kúsky. Nalejte vodu, vyberte program „Viaczrné mlieko“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.
- 2 | Na konci programu pridajte datle bez jadierok a potom stlačte tlačidlo „Mixér“.
- 3 | Nastavte rýchlosť 6 na 1 minútu.

*Tipy: Toto mlieko najlepšie chutí, keď je ešte veľmi čerstvé.*



HR

## Mlijeko brazilskog oraha s kakaom

Za 4 osobe - priprema 5 min. – kuhanje 25 min.

120 g granatiranog brazilskog oraha 8 datulja  
80 cl izvorske vode 8 kockica čokolade

- 1 | Stavite brazilске orahe i komadiće čokolade u posudu blendera za toplu pripremu. Ulijte vodu i odaberite program „Cjelovito mlijeko“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 2 | Na kraju programa dodajte očišćene datulje bez koštica, zatim pritisnite gumb „miksanje“ i namjestite brzinu 6 tijekom 1 minute.
- 3 | Ulijte mlijeko u vrč i ostavite da se ohladi.

*Savjeti: Ovo mlijeko je još bolje ako se konzumira siježe.*



UK

## Молоко з бразильського горіха з какао

4 порції – час підготовки 5 хв – час приготування 25 хв

120 г бразильського горіха, 8 фініків  
очищеного від шкаралупи 8 шоколадних плиток  
80 мл джерельної води

- 1 | Покладіть бразильські горіхи та шматочки шоколаду в чашу блендера для гарячих сумішей. Налийте воду і виберіть програму «Зернове молоко», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 2 | Наприкінці програми додайте фініки без кісточки, потім натисніть кнопку «Змішування» та встановіть швидкість 6 на 1 хвилину.
- 3 | Налийте молоко в графин і дайте охолонути.

*Поради: Це молоко ще краще смакує дуже свіжим.*





EN

## Golden milk

Serves 4 – Preparation 15 mins – Cooking time 30 mins

### For the almond milk:

- 100 g shelled almonds
- 1 litre of spring water

### For the turmeric paste:

- 35 g ground turmeric
- 15 cl spring water
- 1/2 teaspoon of ground black pepper

### For the golden milk:

- 1 teaspoon of turmeric paste
- 40 cl almond milk
- 1 teaspoon of coconut oil
- 2 tablespoons of maple syrup

- 1 | Put the almonds in the hot dish blender bowl then pour in the spring water. Select the «Multigrain Milk» program then press the «Start/Stop» button. When the program is finished, pour the almond milk into a jug and leave to chill.
- 2 | Make the turmeric paste: add the water, turmeric and black pepper to a small pan. Heat over a medium heat, stirring constantly, until the mixture thickens. Pour the turmeric paste into a bowl. It can be kept in the refrigerator for up to one week.
- 3 | In the hot dish blender bowl, pour 40 cl of almond milk, 1 teaspoon of turmeric paste, the coconut oil and maple syrup. Press the «mixer» button then set the speed to 2 for 20 seconds.
- 4 | Press the «heat» button and set the temperature to 80°C for 2 minutes.
- 5 | When it beeps, press the «mixer» button then set the speed to 3 for 30 seconds. Pour into mugs and serve immediately.

*Golden milk is a condensed mixture of great ingredients, a miracle health drink. In a few words: antioxidant, antiseptic, anti-carcinogenic, anti-cholesterol, and detoxifying.*



NL

## Gouden melk

Voor 4 personen – Voorbereiding 15 min – Bereidingstijd 30 min

### Voor de amandelmelk:

- 100 g gepelde amandelen
- 1 liter bronwater

### Voor de kurkumapasta:

- 35 g gemalen kurkuma
- 15 cl bronwater
- 1/2 koffielepel gemalen nootmuskaat

### Voor de gouden melk:

- 1 koffielepel kurkumapasta
- 40 cl amandelmelk
- 1 koffielepel kokosnootolie
- 2 eetlepels esdoornsiroop

- 1 | Doe de amandelen in de mengkom voor warme bereidingen en voeg vervolgens het bronwater toe. Selecteer het programma "Multigrain milk" en druk dan op de knop "Start / Stop". Aan het einde van het programma, giet de amandelmelk in een kom en laat afkoelen.
- 2 | Om de kurkumapasta te bereiden, giet het water, de kurkuma en de peper in een kleine pan. Zet de pan op een medium vuur en roer het mengsel continu totdat een gladde bereiding wordt verkregen. Doe de kurkumapasta in een glazen pot. Deze kan één week in de koelkast worden bewaard.
- 3 | Doe 40 cl amandelmelk, 1 koffielepel kurkumapasta, kokosnootolie en esdoornsiroop in de mengkom voor warme bereidingen. Druk op de knop "mixen" en stel het apparaat gedurende 20 seconden op snelheid 2 in.
- 4 | Druk op de knop "verwarmen" en stel de temperatuur gedurende 2 minuten op 80°C in.
- 5 | Als u geen geluidssignaal hoort, druk opnieuw op de knop "mixen" en stel het apparaat gedurende 30 seconden op snelheid 3 in. Giet het mengsel in de bekertjes en serveer onmiddellijk.

*Gouden melk zit vol goeds en is super gezond. Het is antioxidant, desinfecterend, hankerbestrijdend, cholesterolverlagend, ontgiftend, etc.*



TR

## Altın süt

4 kişi – Hazırlama 15 dakika - Pişirme 30 dakika

### Badem sütü için:

- 100 g kabuksuz badem
- 1 litre şişe suyu

### Zerdeçal patesi için:

- 35 g toz zerdeçal
- 15 cl şişe suyu
- Yarım çay kaşığı karabiber

### Altın süt için:

- 1 çay kaşığı zerdeçal püresi
- 40 cl badem sütü
- 1 çay kaşığı Hindistan cevizi yağı
- 2 yemek kaşığı akça ağaç şurubu

- 1 | Sıcak hazırlama için, bademleri blender haznesine koyun ve şişe suyunu ilave edin. «Multigrain Milk» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, badem sütünü bir sürahiye boşaltın ve soğumasını bekleyin.
- 2 | Zerdeçal püresini hazırlayın: Suyu, zerdeçalı ve karabiberi küçük bir tencere içine boşaltın. Koyu bir kıvam elde edinceye dek, sürekli olarak, orta ateşte karıştırın. Zerdeçal püresin bir kâse içinde muhafaza edin. Dolapta bir hafta saklanabilir.
- 3 | Sıcak hazırlama için, blender içine, 40 cl badem sütü, 1 çay kaşığı zerdeçal püresi, Hindistan cevizi yağı ve Akça ağaç şurubu koyun. «Karıştır» düğmesine basın ve hızı 20 saniye boyunca 2. seviyeye ayarlayın.
- 4 | «Isıt» düğmesine basın ve sıcaklığı 2 dakika boyunca 80°C olarak ayarlayın.
- 5 | Sesli ikazi duyduğunuzda, yeniden «Karıştır» düğmesine basın ve hızı 30 saniye boyunca 3. seviyeye ayarlayın. Büyük fincanlara paylaşın ve beklemeden servis yapın.

*Pif notları: Altın süt, birçok sağlıklı besini barındırır, bir sağlık mucizesidir. Saygıcaz olursak: Antitoksidan, antiseptik, anti kanserojen, anti kolesterol ve toksinlerden arındırıcı etkilere sahiptir.*



PL

## Złote mleko

Liczba osób 4 - Przygotowanie 15 min. - Gotowanie 30 min.

### Do mleka migdałowego:

- 100 g obranych migdałów
- 1 litr wody źródlanej

### Do ciasta z kurkumy:

- 35 g zmielonej kurkumy
- 15 cl wody źródlanej
- pół łyżeczki czarnego, zmielonego pieprzu

### Do złotego mleka

- 1 łyżeczka pasty z kurkumy
- 40 cl mleka migdałowego
- 1 łyżeczka oleju kokosowego
- 2 łyżki syropu klonowego

- 1 | Włóż migdały do miski blendera do przygotowania na ciepło i wlej wodę źródlaną. Wybierz program „Multigrain Milk” i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu wlej mleko migdałowe do karafki i odczekaj, aż ostygnie.
- 2 | Przygotuj pastę z kurkumy: wlej wodę, kurkumę i pieprz do małego rondelka. Podgrzej na średnim ogniu stale mieszając, aż mieszanina zgęstnieje. Włóż pastę do słoika, można ją przechować w lodówce do tygodnia.
- 3 | Do miski blendera do przygotowania na ciepło wlej 40 cl mleka migdałowego, włóż łyżeczkę pasty z kurkumy, olej kokosowy i syrop klonowy. Naciśnij przycisk „miksować” i ustaw prędkość na 2 przez 20 sekund.
- 4 | Naciśnij przycisk „podgrzać” i ustaw temperaturę na 80°C przez 2 minuty.
- 5 | Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, naciśnij ponownie przycisk „miksować” i ustaw prędkość na 3 przez 30 sekund. Wlej do kubków i natychmiast podawaj.

*Porady: Złote mleko służy dobrej nocy, jest to napój cud dla zdrowia. Ma ono działanie przeciwnowotworowe, antyseptyczne, przeciwnowotworowe, obniża poziom cholesterolu i oczyszcza organizm.*



CS

## Zlaté mléko

4 osoby - Příprava 15 min. – Doba vaření 30 min.

### Na mandlové mléko budete

#### potřebovat:

- 100 g vyloupaných mandlí
- 1 litr pramenité vody

### Na pastu z kurkumy:

- 35 g mleté kurkumy
- 150 ml pramenité vody

- 1/2 lžičky mletého černého pepře
- Na zlaté mléko budete potřebovat:**
- 1 čajovou lžičku pasty z kurkumy
- 400 ml mandlového mléka
- 1 čajovou lžičku kokosového oleje
- 2 polévkové lžíce javorového sirupu

- 1 | Do nádoby mixéru na teplou přípravu přidejte mandle a přilijte k nim pramenitou vodu. Zvolte program „Multigrain milk“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Po skončení programu nalijte mandlové mléko do karafy a nechte vychladnout.
- 2 | Připravte si pastu z kurkumy: do malého kastrolu nalijte vodu a přidejte kurkumu a pepř. Za stálého míchání ohřejte na středním ohni, dokud směs nezhoustne. Pastu z kurkumy přendejte do nádoby. Směs můžete uchovat jeden týden v lednici.
- 3 | Do nádoby mixéru na teplou přípravu nalijte 400 ml mandlového mléka, 1 čajovou lžičku kurkumové pasty, kokosový olej a javorový sirup. Stiskněte tlačítko „mixer“ a nastavte rychlost na stupeň 2 po dobu 20 sekund.
- 4 | Stiskněte tlačítko „ohřát“ a nastavte teplotu na 80 ° C po dobu 2 minut.
- 5 | Stiskněte tlačítko „mixovat“ a nastavte rychlost na stupeň 3 po dobu 30 sekund. Nalijte do hrnků a okamžitě podávejte.

*Tipy: Zlaté mléko je zvláštní zdravý nápoj. Několika slovy: je to antioxidant, antiseptický, antikarcinogenní a detoxikační nápoj, který působí proti cholesterolu.*



SK

## Zlaté mlieko

Pre 4 osoby – Príprava 15 minút – Varenie 30 min

### Pre mandľové mlieko:

- 100 g očistených mandlí
- 1 liter pramenitej vody

### Na kurkumovú pastu:

- 35 g pomletej kurkumy
- 15 cl pramenitej vody
- 1/2 čajovej lyžičky mletého čierneho

- korenia
- Na zlaté mlieko:**
- 1 čajová lyžička kurkumovej pasty
- 40 cl mandľového mlieka
- 1 čajová lyžička kokosového oleja
- 2 lyžice javorového sirupu

- 1 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte mandle a potom prilejte pramenitú vodu. Vyberte program „Viaczrnné mlieko“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“. Na konci programu nalejte mandľové mlieko do karafy a nechajte ho vychladnúť.
- 2 | Príprava kurkumovej pasty: nalejte vodu, kurkumu a korenie do malého hrnca. Zahrievajte na miernom ohni za stálého miešania, až kým zmes nestuhne. Odložte si kurkumovú pastu do zaváracej fľaše. V chladničke vydrží jeden týždeň.
- 3 | Do miešacej misky na teplú prípravu pridajte 40 cl mandľového mlieka, 1 čajovú lyžičku kurkumovej pasty, kokosový olej a javorový sirup. Stlačte tlačidlo „mixér“ a nastavte rýchlosť 2 na 20 sekúnd.
- 4 | Stlačte tlačidlo „ohrev“ a nastavte teplotu 80 ° C na 2 minúty.
- 5 | Po zvukovom signáli znovu stlačte tlačidlo „mixér“ a nastavte rýchlosť 3 na 30 sekúnd. Nalijte do hrnčekov a okamžite servírujte.

*Tipy: Zlaté mlieko je zmesou výborných uvoľ, je to zvláštny nápoj pre zdravie.*

*Nekolíkmi slovami: antioxidantné, antiseptické, antikarcinogénne, anticholesterolové a detoxikačné vlastnosti.*



RO

## Lapte aurit

4 porții – Timp de preparare 15 min – Timp de gătire 30 min

### Pentru laptele de migdale:

- 100 g de migdale curățate
- 1 litru de apă

### Pentru pasta de turmeric:

- 35 g de turmeric măcinat
- 150 ml de apă
- 1 jumătate de linguriță de piper negru

măcinat

### Pentru laptele aurit:

- 1 linguriță de pastă de turmeric
- 400 ml de lapte de migdale
- 1 linguriță de ulei de nucă de cocos
- 2 linguri de sirop de arțar

- 1 | Pune migdalele în vasul blenderului pentru preparate calde, apoi toarnă apa. Selectează programul «Lapte vegetal» apoi apasă butonul «Start/Stop». La terminarea programului, toarnă laptele de migdale într-o carafă și lasă-l la răcit.
- 2 | Pregătiți pasta de turmeric: toarnă apa, turmericul și piperul într-o crăcițoară. Încălzește la foc mediu, amestecând continuu până la îngroșarea preparatului. Toarnă pasta într-un borcan, aceasta se poate păstra la frigider timp de o săptămână.
- 3 | În vasul blenderului pentru preparate calde, toarnă 400 ml de lapte de migdale, 1 lingură de pastă de turmeric, uleiul de nucă de cocos și siropul de arțar. Apasă butonul «mixer» apoi setează viteza pe 2 timp de 20 de secunde.
- 4 | Apasă butonul «încălziți» apoi setează temperatura pe 80°C timp de 2 minute.
- 5 | Când auzi semnalul sonor, apăsa din nou pe butonul «mixer» apoi setează viteza pe 3 timp de 30 de secunde. Toarnă în cani și servește imediat.

*Sfaturi: Laptele aurit este o băutură miraculoasă pentru sănătate. În câteva cuvinte: antioxidant, antiseptic, anti cancerigen, anti colesterol și detoxifiant.*



BG

## Златно мляко

За 4 порции – Подготовка 15 мин Приготвяне 30 мин

### За бадемовото мляко:

- 100 г бланширани бадеми
- 1 л изворна вода

### За пастата от куркума:

- 35 г смляна куркума
- 150 мл изворна вода
- 1/2 кафена лъжица смлян черен

пипер

### За златното мляко:

- 1 кафена лъжица паста от куркума
- 400 мл бадемovo мляко
- 1 кафена лъжица кокосово масло
- 2 супени лъжици кленов сироп

- 1 | Сложете бадемите в купата на блендера за топли смеси и след това сипете изворната вода. Изберете програма „Multigrain Milk“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата сипете бадемовото мляко в кана и го оставете да се охлади.
- 2 | Подгответе сместа с куркума: сипете водата, куркумата и черния пипер в малка тенджера. Загряйте на тих огън, като непрекъснато бъркате до съгъстване на сместа. Съхранявайте сместа с куркума в буркан в хладилника до една седмица.
- 3 | В купата на блендера за топли смеси сипете 400 мл бадемovo мляко, 1 кафена лъжица смес с куркума, кокосовото масло и кленовия сироп. Натиснете бутон „mixer“ и настройте на скорост 2 в продължение на 20 секунди.
- 4 | Натиснете бутон „chauffer“ и настройте на температура 80° C за 2 минути.
- 5 | След звуковия сигнал натиснете отново бутон „mixer“ и настройте на скорост 3 в продължение на 30 секунди. Сипете в големи чаши и сервирайте веднага.

*Полезни съвети: Златното мляко е концентрация на полезни вещества, истинска чудотворна напитка. С няколко думи: антиоксидантно, антисептично, антиканцерогенно, против висок холестерол и детоксикиращо.*



HR

## Zlatno mljeko

Za 4 osobe - priprema 15 min. – kuhanje 30 min.

### Za bademovo mljeko:

- 100 g oljuštenih badema
- 1 litra izvorske vode

### Za tijesto od kurkume:

- 35 g mljevene kurkume
- 15 cl izvorske vode
- pola žličice mljevenog crnog papra

### Za zlatno mljeko:

- 1 žličica tijesta od kurkume
- 40 cl bademovog mljeka
- 1 žličica kokosovog ulja
- 2 žlice javorovog sirupa

- 1 | Stavite bademe u zdjelu blendera za toplu pripremu, zatim ulijte izvorsku vodu. Odaberite program „Cjelovito mljeko“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa ulijte bademovo mljeko u vrč i ostavite da se ohladi.
- 2 | Pripremite tijesto od kurkume: ulijte vodu, dodajte kurkumu i papar u malu zdjelicu. Zagrijte na srednjoj temperaturi stalno miješajući dok ne dobjete gustu smjesu. Stavite tijesto od kurkume u staklenu, može se čuvati tjedan dana u hladnjaku.
- 3 | U posudu blendera za toplu pripremu ulijte 40 cl bademovog mljeka, dodajte 1 žličicu tijesta od kurkume, kokosovo ulje i javorov sirup. Pritisnite gumb „miksanje“ pa namjestite brzinu 2 tijekom 20 sekundi.
- 4 | Pritisnite gumb „zagrijavanje“ pa namjestite temperaturu na 80 °C tijekom 2 minute.
- 5 | Nakon zvučnog signala ponovo pritisnite gumb „miksanje“ i namjestite brzinu 3 tijekom 30 sekundi. Ulijte u šalice i odmah poslužite.

*Savjeti: Zlatno mljeko je koncentrat dobrih stvari, čudotvoran napitak za zdravlje.*

*U nekoliko riječi: ima antioksidativna i antiseptička svojstva, antikancerogen je, djeluje protiv kolesterola i ima detoksikacijski učinak.*



UK

## Золоте молоко

4 порції – час підготовки 15 хв – час приготування 30 хв

### Для мигдального молока:

- 100 г бланшованого мигдалю
- 1 л джерельної води

### Для пасти з куркуми:

- 35 г куркуми
- 150 мл джерельної води
- Половина чайної ложки меленого

чорного перцю

### Для золотого молока:

- 1 чайна ложка пасти з куркуми
- 400 мл мигдального молока
- 1 чайна ложка кокосової олії
- 2 столові ложки кленового сиропу

- 1 | Покладіть мигдаль у чашу блендера для гарячих сумішей, потім налейте джерельну воду. Виберіть програму «Зернове молоко», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Наприкінці програми налейте мигдальне молоко в графин і дайте йому охолонути.
- 2 | Приготуйте пасту з куркуми: додайте воду, куркуму та перець у невелику каструлю. Нагрівайте на середньому вогні, постійно помішуючи, доки суміш не загусне. Відкладіть пасту з куркуми в банку, вона зберігається у холодильнику тиждень.
- 3 | У чашу блендера для гарячих страв налейте 400 мл мигдального молока, 1 чайну ложку пасти з куркуми, кокосової олії та кленового сиропу. Натисніть кнопку «Змішування» і встановіть швидкість 2 на 20 секунд.
- 4 | Натисніть кнопку «Нагрівання» та встановіть температуру 80°C на 2 хвилини.
- 5 | Після сигналу знову натисніть кнопку «Змішування» та встановіть швидкість 3 на 30 секунд. Налийте в склянки і одразу подавайте на стіл.

*Поради: Золоте молоко містить багато корисних речовин, це неймовірно корисний для здоров'я напій. У кількох словах: антиоксидант, антисептик, антиканцероген, антихолестерин, детокс.*





EN

## Açai Breakfast Bowl

Serves 4 – Preparation 10 mins

2 teaspoons açai powder **For the topping:** 30 g chia seeds  
 40 cl almond milk 2 bananas 1 handful of hazelnuts  
 2 bananas 2 kiwis  
 150 g blueberries 1 pomegranate

- 1 | Wash the blueberries and cut the bananas into small pieces. In the cold dish blender bowl, add the açai powder, banana pieces, blueberries, and almond milk.
- 2 | Select the «Vacuum» program then press the «Start/Stop» button. When the program is finished, select the «Green Smoothie» program then press the «Start/Stop» button. At the end of the program, turn off the air gap using the button in the center of the lid and pour the mixture into 4 bowls after the program is finished.
- 3 | Peel the kiwis and remaining bananas and cut them into small rounds. Collect the pomegranate seeds. Coarsely chop the hazelnuts.
- 4 | Place the fruit carefully in rows, then add the chia seeds and hazelnuts.

*Tips: Açai berries come from South America. They are rich in antioxidants, vitamins, and minerals.*



TR

## Sabah kahvaltısı için Açai Bowl

4 kişi – Hazırlama 10 dakika

2 çay kaşığı açai tozu **Topping için:** 30 g chia çekirdeği  
 40 cl badem sütü 2 adet muz 1 avuç fındık  
 2 adet muz 2 adet kivi  
 150 g yaban mersini 1 adet nar

- 1 | Yaban mersinlerini yıkayın, muzları dilimleyin. Soğuk hazırlama için, blender içine, Açai tozunu, muz, yaban mersinini ve badem sütünü koyun.
- 2 | «Vakum» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, «Green Smoothie» programını seçin ve «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, kapağın ortasındaki düğmeyi kullanarak hava boşluğunu kapatın ve program tamamlandıktan sonra, hazırladığınız karışımı 4 kâseye paylaşın.
- 3 | Kalan muzların ve kivilerin kabuklarını sorun, ardından ince halkalar halinde kesin. Nar tanelerini ayıklayın. Fındıkları iri parçalar halinde ezin.
- 4 | Her kâse üzerine, meyveleri sıra sıra dizin, ardından chia çekirdeklerini ve fındıkları ilave edin.

*Açai meyvesi, Güney Amerika kökenlidir. Antioksidan, vitamin ve mineral açısından oldukça zengindir.*



NL

## Açai Bowl voor het ontbijt

Voor 4 personen – Voorbereiding 10 min

2 koffielepels açai-poeder **Voor de topping:** 30 g chiazaad  
 40 cl amandelmelk 2 bananen Een handvol hazelnoten  
 2 bananen 2 kiwi's  
 150 g blauwe bosbessen 1 granaatappel

- 1 | Was de blauwe bosbessen en snij de bananen in stukken. Doe de açai-poeder, de stukken banaan, de bosbessen en de amandelmelk in de mengkom voor koude bereidingen.
- 2 | Selecteer het programma "Vacuum" en druk dan op de knop "Start / Stop". Aan het einde van het programma, selecteer het programma "Green Smoothie" en druk op de knop "Start / Stop". Aan het einde van het programma, schakelt u de luchtspleet uit met behulp van de knop in het midden van het deksel en giet de bereiding in de 4 kommen zodra het programma is beëindigd.
- 3 | Schil de kiwi's en de resterende bananen en snij ze in dunne plakjes. Haal de zaadjes uit de granaatappel. Hak de noten grof.
- 4 | Leg het fruit voorzichtig in rijen in elke kom en voeg vervolgens het chiazaad en de hazelnoten toe.

*Tips: Açai-bessen zijn afkomstig van Zuid-Amerika. Ze zijn rijk aan antioxidanten, vitamines en mineralen.*



PL

## Miska açai na śniadanie

Liczba osób 4 - Przygotowanie 10 min.

2 łyżeczki jagód açai w **Na polewę:** 1 garść orzechów  
 proszku 2 banany laskowych  
 40 cl mleko migdałowe 2 kiwi  
 2 banany 1 granat  
 150 g jagód 30 g nasion chia

- 1 | Umyć jagody i pokroić banany na kawałki. Do miski blendera do przygotowania na zimno wsypać jagody açai w proszku, kawałki banana, jagody i mleko migdałowe.
- 2 | Wybierz program „Vacuum” i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu wybierz program „Green Smoothie” i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu, wyłącz szczelną powietrzną za pomocą przycisku na środku pokrywy i nałóż mieszankę do 4 misek po zakończeniu programu.
- 3 | Obierz kiwi i pozostałe banany ze skórki i pokrój je w drobne plasterki. Usuń nasiona granatu. Rozgnieć orzechy laskowe na duże kawałki.
- 4 | Do każdej miski włóż delikatnie owoce w rzędkach i dodaj następnie nasiona chia i orzechy laskowe.

*Jagody açai pochodzą z Ameryki Południowej. Zawierają one bardzo dużo przeciwutleniaaczy, witamin i minerałów.*



CS

## Acai bowl k snídani

4 osoby - Příprava 10 min.

2 čajové lžičky prášku acai	150 g borůvek	1 granátové jablko
400 ml mandlové mléko	<b>Na ozdabu:</b> 2 banány	30 g chia semínek
2 banány	2 kiwi	1 hrst lískových oříšků

- 1 | Omyjte borůvky a nakrájejte banány na kousky. Do nádoby mixéru na studenou přípravu přidejte prášek acai, kousky banánu, borůvky a mandlové mléko.
- 2 | Zvolte program „Vacuum“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Po skončení programu zvolte program „Green Smoothie“ a stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Na konci programu vypněte vzduchovou mezeru pomocí tlačítka ve středu víka a po skončení programu nalijte směs do 4 misek.
- 3 | Oloupejte kiwi a zbývající banány, poté je nakrájejte na tenká kolečka. Vymějte semínka z granátového jablka. Nahrubo nasekejte lískové oříšky.
- 4 | Každou misku ozdobte ovocem, chia semínky a oříšky, kterými na povrchu vytvoříte řádky.

*Plody acai pocházejí z Jižní Ameriky.**Jsou velmi bohaté na antioxidanty, vitamíny a minerály.*

RO

## Mic dejun cu acai

4 porții – Timp de preparare 10 min

2 lingurițe de pudră de acai	150 g de afine	1 rodie
40 cl de lapte de migdale	<b>Pentru topping :</b> 2 banane	30 g de semințe de chia
2 banane	2 kiwi	1 pumn de alune de pădure

- 1 | Spală afinele și taie bananele în bucăți. În vasul blenderului pentru preparate reci, pune pudra de acai, bucățile de banană, afinele și laptele de migdale.
- 2 | Selectează programul «Vidare» apoi apasă butonul «Start/Stop». La terminarea programului, selectează programul «Smoothie» apoi apasă butonul «Start/Stop». La sfârșitul programului, opriți spațiul de aer folosind butonul din centrul capacului și toarnă preparatul în 4 boluri după terminarea programului.
- 3 | Decojește kiwi și bananele rămase apoi taie-le în felii subțiri. Scoate semințele din rodie. Taie alunele în bucăți mari.
- 4 | Deasupra fiecărui bol, aranjează cu atenție fructele, apoi adaugă semințele de chia și alunele.

*Fructele de acai provind din America de Sud.**Acestea sunt foarte bogate în antioxidanți, vitamine și minerale.*

BG

## Смути купа с акай бери за закуска

За 4 порции – Подготовка 10 мин

2 кафени лъжици акай бери на прах	150 г боровинки	1 нар
400 мл бадемово мляко	<b>За топинга:</b> 2 банана	30 г семена от chia
2 банана	2 кивита	1 шепа лешници

- 1 | Измийте боровинките и нарежете бананите на парчета. В купата на блендера за студени смеси сипете акай бери на прах, парчетата банан, боровинките и бадемовото мляко.
- 2 | Изберете програма „Vacuum“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата изберете програма „Green Smoothie“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“. В края на програмата изключете въздушния процеп с помощта на бутона в центъра на капака и изсипете сместа в 4 купички, след като програмата приключи.
- 3 | Обелете кивитата и останалите банани и след това ги нарежете на тънки кръгчета. Отделете семената на нара. Счукайте на едро лешниците.
- 4 | Във всяка купичка внимателно поставете плодовете на редове и след това добавете семената от chia и лешниците.

*Плодовете акай бери произхождат от Южна Америка. Т**е са много богати на антиоксиданти, витамини и минерали.*

SK

## Miska acai na raňajky

Pre 4 osoby – Příprava 10 minút

2 čajové lyžičky prášku acai	150 g čučoriedok	1 granátové jablko
40 cl mandľové mlieko	<b>Na zakrytie:</b> 2 banány	30 g semien chia
2 banány	2 kiwi	1 hrst lieskových orieškov

- 1 | Umyte čučoriedky a nakrájajte banán na menšie časti. Do miešacej misky pridajte prášok z acaie, banánové kúsky, čučoriedky a mandľové mlieko.
- 2 | Vyberte program „Vákuum“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“. Na konci programu vyberte program „Zelené smoothie“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“. Na konci programu vypnite vzduchovú medzeru pomocou tlačidla v strede veka a po ukončení programu nalejte zmes do 4 misek.
- 3 | Olúpte kiwi a zvyšné banány nakrájajte na kolieska. Vyberte jadrá z granátového jablka. Rozdrvte oriešky nahrubo.
- 4 | Do každej misky opatrne usporiadajte ovocie do riadkov a potom pridajte chia semená a lieskové orechy.

*Acai bobule pochádzajú z Južnej Ameriky.**Sú veľmi bohaté na antioxidanty, vitamíny a minerály.*

HR

## Smoothie zdjelica s acai bobicama za doručak

Za 4 osobe - priprema 10 min.

2 žličice acai bobica u prahu	150 g borovnica	1 nar
40 cl bademovo mljeko	<b>Za topping (kao ukras):</b> 2 banane	30 g chia sjemenaka
2 banane	2 kivija	1 šaka lješnjaka

- 1 | Operite borovnice i izrežite banane na komadiće. U posudi blendera za hladnu pripremu stavite acai bobice u prahu, komadiće banane, borovnice i bademovo mljeko.
- 2 | Odaberite program „Vakuum“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa odaberite program „Zeleni smoothie“ pa pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. A program végén kapcsolja ki a légrést a fedél közepén lévő gomb segítségével és nakon završetka programa ulijte pripravak u 4 zdjelice.
- 3 | Ogulite kivije i preostale banane, zatim ih izrežite u tanke okrugle kriške. Izvadite sjemenke nara. Grubo nasjeckajte lješnjake.
- 4 | Na svakoј zdjelici pažljivo posložite plodove u redove, zatim dodajte chia sjemenke i lješnjake.

*Acai bobice dolaze iz Južne Amerike.**Bogate su antioksidansima, vitaminima i mineralima.*

UK

## Миска асаї на сніданок

4 порції – час підготовки 10 хв

2 чайні ложки порошку асаї	2 банани	2 ківі
400 мл мигдального молока	150 г чорниці	1 гранат
	<b>Для топінгу:</b> 2 банани	30 г насіння chia
		1 жменя фундука

- 1 | Помийте чорниці та поріжте банани на шматки. У чашу блендера для холодних сумішей покладіть порошок асаї, шматочки банана, чорницю та мигдальне молоко.
- 2 | Виберіть програму «Вакуум», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після завершення програми виберіть програму «Зелений смузі», потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Наприкінці програми вимкніть повітряний зазор, використовуючи кнопку в центрі кришки та після закінчення програми залийте суміш у 4 чаші.
- 3 | Очистьте ківі та банани, що залишилися, і поріжте їх на тонкі кружечки. Вийміть зерна граната. Грубо подрібніть фундук.
- 4 | У кожній мисці акуратно розкладіть фрукти рядками, а потім додайте насіння chia та фундук.

*Ягоди асаї походять із Південної Америки. Вони дуже багаті**на антиоксиданти, вітаміни та мінерали.*



EN

## Detox Smoothie

Serves 4 – Preparation 10 mins

2 leaves of kale	50 cl orange juice
2 small raw beetroots (approximately 250 g)	2 tablespoons of lemon juice
2 sticks of celery (approximately 80 g)	2 bananas
	2 tablespoons of agave syrup

- 1 | Remove the stalks from the kale leaves, then wash and chop them. Wash the celery sticks and chop them. Peel and dice the beetroots.
- 2 | Peel the banana and cut it into round pieces.
- 3 | In the cold dish blender bowl, add the kale, beetroot, celery and banana. Pour in the orange juice and agave syrup.
- 4 | Select the «Vacuum» program then press the «Start/Stop» button. When the program is finished, select the «Green Smoothie» program then press the «Start/Stop» button.
- 5 | When the program is finished, turn off the vacuum using the button in the centre of the lid and serve immediately.

*Tip: This recipe is packed with vitamins, great nutrients and anti-oxidant properties, perfect for breakfast!*



TR

## Yeşil Smoothie

4 kişi – Hazırlama 10 dakika

2 adet kıvırcık lahanaya yaprağı	2 çorba kaşığı limon suyu
2 adet küçük boy çiğ pancar (yaklaşık 250 g)	2 adet muz
2 sap kereviz (yaklaşık 80 g)	2 yemek kaşığı Agave şurubu
50 cl portakal suyu	

- 1 | Lahana yapraklarının orta sapını çıkarın, yaprakları yıkayın ve doğrayın. Kereviz sapını yıkayın ve doğrayın. Şeker pancarının kabuğunu soyun ve küp şeklinde doğrayın.
- 2 | Muzu soyun ve halkalar halinde dilimleyin.
- 3 | Soğuk hazırlama için, blender haznesi içine, lahanayı, şeker pancarını, kerevizi ve muzun koyun. Portakal suyunu ve Agave şurubunu ilave edin.
- 4 | «Vacuum» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, «Green Smoothie» programını seçin ve «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 5 | Programın sonunda, kapağın ortasında bulunan düğme yardımıyla vakumu kapatın, bekletmeden servis yapın.

*Püf noktası: İşte size sabah kahvaltısı için ideal, antioksidanlar ve vitaminler açısından zengin bir tarif!*



NL

## Detox smoothie

Voor 4 personen – Voorbereiding 10 min

2 bladeren boerenkool	50 cl sinaasappelsap
2 kleine rauwe bieten (circa 250 g)	2 eetlepels citroensap
2 selderijstengels (circa 80 g)	2 bananen
	2 eetlepels agavesiroop

- 1 | Verwijder het middelste deel van de koolbladeren, was ze en hak ze fijn. Was de selderijstengels en hak ze in stukjes. Schil en snij de bieten in stukjes.
- 2 | Schil de bananen en snij in schijfjes.
- 3 | Doe de boerenkool, de biet, de selderij en de banaan in de mengkom voor koude bereidingen. Voeg het sinaasappelsap en de agavesiroop toe.
- 4 | Selecteer het programma "Vacuum" en druk dan op de knop "Start / Stop". Aan het einde van het programma, selecteer het programma "Green Smoothie" en druk op de knop "Start / Stop".
- 5 | Aan het einde van het programma, deactiveert u de vacuümfunctie met behulp van de knop in het midden van het deksel en serveer onmiddellijk.

*Tip: Een recept vol vitamines, voedingsstoffen en antioxidanten, ideaal als ontbijt!*



PL

## Zielone smoothie

Liczba osób 4 - Przygotowanie 10 min.

2 liście jarmużu	2 łyżki soku z cytryny
2 małe, surowe buraki (około 250 g)	2 banany
2 łodygi selera (około 80 g)	2 łyżki syropu z agawy
50 cl soku pomarańczowego	

- 1 | Usuń środkowe trzony z liści kapusty, umyj je i posiekaj. Umyj łodygę selera i posiekaj. Obierz buraki i pokrój na kawałki.
- 2 | Obierz banana i pokrój go w plasterki.
- 3 | Do miski blendera do przygotowania na zimno włóż kapustę, buraka, selera i banana. Wlej sok pomarańczowy i syrop z agawy.
- 4 | Wybierz program „Vacuum” i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu wybierz program „Green Smoothie” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 5 | Na koniec programu, wyłącz wytwarzanie próżni przyciskiem znajdującym się pośrodku przykrywkii i natychmiast podawaj.

*Ponada: Oto przepis pełen witamin, dobrych składników odżywczych i przeciwutleniaczy, idealny na śniadanie!*

CS

## Zelené smoothie

4 osoby - Příprava 10 min.

2 listy zelí Kale  
2 malé syrové řepy (asi 250 g)  
2 řapíky celeru (asi 80 g)  
500 ml pomerančové šťávy

2 polévkové lžice citrónové šťávy  
2 banány  
2 polévkové lžice sirupu z agáve

- 1 | Odstraňte středové stonky ze zelí, omyjte listy a nakrájejte je. Umyjte řapík celeru a nakrájejte ho. Oloupejte řepu a nakrájejte ji na kostky.
- 2 | Banán oloupejte a nakrájejte na kolečka.
- 3 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu dejte zelí, červenou řepu, celer a banán. Přilijte pomerančový džus a sirup z agáve.
- 4 | Zvolte program „Vacuum“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Po skončení programu zvolte program „Green Smoothie“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 5 | Po skončení programu stiskněte tlačítko ve středu víka pro vypnutí podtlaku a okamžitě podávejte.

*Tip: Jedná se o recept plný vitamínů, dobrých živin a antioxidantů, je tedy ideální na snídaní!*

RO

## Detox Smoothie

4 porții – Timp de preparare 10 min

2 foi de kale  
2 sfecele mici (aproximativ 250g)  
2 tije de țelină (aproximativ 80g)  
500 ml de suc de portocale

2 linguri de suc de lămâie  
2 banane  
2 linguri de sirop de agave

- 1 | Scoate tijele centrale ale foilor de kale, spală-le, iar apoi mărunțește-le. Spală tija de țelină și mărunțește-o. Curăță de coajă și taie sfecla în cubulețe.
- 2 | Decojește banana și feliaz-o.
- 3 | În vasul blenderului pentru preparate reci, pune kale, sfecelele, țelina și banana. Toarnă sucul de portocale și siropul de agave.
- 4 | Selectează programul «Vidare» apoi apasă butonul «Start/Stop». La terminarea programului, selectează programul «Smoothie» și apasă butonul «Start/Stop».
- 5 | La terminarea programului, evacuează aerul cu ajutorul butonului din centrul capacului și servește imediat.

*Sfat: Această rețetă este plină de vitamine, nutrienți și antioxidanți, ideală pentru micul dejun!*

BG

## Зелено смути

За 4 порции – Подготовка 10 мин

2 листа от черно зеле  
2 сурови малки глави червено  
цвекло (около 250 г)  
2 стръка целина (около 80 г)  
500 мл портокалов сок

2 супени лъжици лимонов сок  
2 банана  
2 супени лъжици сироп от  
агаве

- 1 | Отстранете централната жилка на зеления лист, измийте ги и ги нарежете на дребно. Измийте стръковете целина и ги нарежете на дребно. Обелете и нарежете цвеклото на кубчета.
- 2 | Обелете банана и го нарежете на кръгчета.
- 3 | В купата на блендера за студени смеси сложете зелето, цвеклото, целината и банана. Сипете портокаловия сок и сиропа от агаве.
- 4 | Изберете програма „Vacuum“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата изберете програма „Green Smoothie“ и натиснете бутон „Start/Stop“.
- 5 | След приключване на програмата деактивирайте вакуума с помощта на бутона в средата на капака и сервирайте веднага.

*Полезен съвет: Богатата на витамини, полезни вещества и антиоксиданти рецепта е подходяща и за сутрешна закуска.*

SK

## Zelené smoothie

Pre 4 osoby – Příprava 10 minut

2 kelové listy  
2 malé surové cvikly (asi 250 g)  
2 stopky zeleru (asi 80 g)  
50 cl pomarančovej šťavy

2 lyžice citrónovej šťavy  
2 banány  
2 lyžice agávového sirupu

- 1 | Odstráňte stredové stonky z kelových listov, umyte ich a pokrájajte. Umyte zelerovú stopku a pokrájajte ju. Olúpte a nakrájajte repu na kocky.
- 2 | Olúpte banán a nakrájajte na kolieska.
- 3 | Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte kel, repu, zeler a banán. Nalejte pomarančovú šťavu a agávový sirup.
- 4 | Vyberte program „Vákuum“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“. Na konci programu vyberte program „Zelené smoothie“ a stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.
- 5 | Na konci programu uvoľnite vákuum pomocou tlačidla uprostred veka a ihneď podávajte.

*Tip: Toto je recept plný vitamínov, dobrých živín a antioxidantov, ideálny na raňajky!*

HR

## Zeleni smoothie

Za 4 osobe - priprema 10 min.

2 lista kelja  
2 male sirove cikle (otprilike  
250 g)  
2 stabljike celera (otprilike 80 g)

50 cl soka od naranče  
2 žlice limunovog soka  
2 banane  
2 žlice sirupa od agave

- 1 | Uklonite središnje stabljike iz listova kelja, operite ih i narežite na sitno. Operite stabljiku celera i narežite je na sitno. Ogulite i narežite ciklu na kockice.
- 2 | Ogulite bananu i izrežite je na okrugle kriške.
- 3 | U posudi blendera za hladnu pripremu stavite kelj, ciklu, celer i bananu. Dodajte sok od naranče i sirup od agave.
- 4 | Odaberite program „Vakuum“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa odaberite program „Zeleni smoothie“ pa pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 5 | Na kraju programa isključite vakuum pomoću gumba u sredini poklopca i odmah poslužite.

*Savjet: Ovo je recept pun vitamina, dobrih hranjivih tvari i antioksidansa, idealan za doručak!*

UK

## Смузі-детокс

4 порції – підготовка 10 хв

2 листки браунколя  
2 малі сирі буряки (близько 250 г)  
2 стебла селери (близько 80 г)  
500 мл апельсинового соку

2 столові ложки лимонного соку  
2 банани  
2 столові ложки сиропу агави

- 1 | Видаліть центральні стебла з листя капусти, промийте і подрібніть їх. Помийте стебло селери та наріжте його. Очистьте і поріжте буряк на кубики.
- 2 | Очистьте банан і наріжте його на шматочки.
- 3 | У чашу блендера для холодних сумішей покладіть капусту, буряк, селеру і банан. Налийте апельсиновий сік та сироп агави.
- 4 | Виберіть програму «Вакуум», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після завершення програми виберіть програму «Зелений смузі» та натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 5 | Наприкінці програми вимкніть вакуум за допомогою кнопки в центрі кришки та одразу подавайте на стіл.

*Поради: Цей рецепт, багатий на вітаміни, корисні поживні речовини та антиоксиданти, ідеально підходить для сніданку!*





EN

## Chilled Green Soup with Seeds

Serves 4 – Preparation 10 mins

2 small, ripe avocados	2 cm ginger root	2 teaspoons of sunflower seeds
2 small cucumbers (or 1 large cucumber)	30 cl cold water	2 teaspoons of mustard seeds
1 courgette	Salt, Pepper	2 teaspoons of sesame seeds
100 g of spinach sprouts	1/2 teaspoon of wasabi	1 dash of olive oil
The juice of 2 limes	2 teaspoons of squash seeds	
	2 teaspoons of sesame seeds	

- 1 | Peel the cucumbers, then cut them in two lengthwise. Remove the seeds and cut the flesh into pieces. Wash the courgettes and dice them. Cut the avocados in two, remove the pit, and scoop out the flesh. Rinse the spinach sprouts. Peel the ginger and grate it.
- 2 | In the cold dish blender bowl, add the cucumber and avocado pieces as well as the diced courgette. Add the ginger, lime juice, and wasabi. Pour the water. Salt and pepper.
- 3 | Select the «Vacuum» program then press the «Start/Stop» button. When the program is finished, select the «Green Smoothie» program and press the «Start/Stop» button.
- 4 | When the program is finished, remove the air using the button at the bottom of the bowl. Keep cool until ready to serve.
- 5 | Just before serving, pour the soup into bowls, add a dash of olive oil, then sprinkle the seeds on top. Salt and pepper.

*Tip: Add a bit of crumbled ricotta just before serving.*

TR

## Taneli yeşil soğuk çorba

4 kişi – Hazırlama 10 dakika

1 küçük boy olgun avokado	2 cm zencefil kökü	2 çay kaşığı ayçiçeği
2 adet küçük boy salatalık (veya bir büyük boy)	30 cl soğuk su	2 çay kaşığı hardal tohumu
1 adet kabak	Tuz, karabiber	1 fiske zeytinyağı
100 g ıspanak filizi	Yarım çay kaşığı wasabi	
2 adet yeşil limon suyu	2 çay kaşığı kabak çekirdeği	
	2 çay kaşığı susam	

- 1 | Salatalıkların kabuklarını soyun, ardından boylamasına, ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkarın ve etki kısmı doğrayın. Kabakları yıkayın, küp şeklinde kesin. Avokadoları ikiye ayırın, çekirdeklerini çıkarın ve etli kısmını ayırın. Ispanak yapraklarını durulayın. Zencefilin kabuğunu soyun ve rendeleyin.
- 2 | Soğuk hazırlama için, blender haznesi içine, salatalığı, avokadoyu ve kabağı ilave koyun. Zencefilli, limon suyunu ve wasabiyi ilave edin. Suyu ilave edin. Tuz ve karabiber ilave edin.
- 3 | «Vacum» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, «Green Smoothie» programını seçin ve «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 4 | Programın sonunda, kapağın üzerinde bulunan düğme yardımıyla havayı tahliye edin. Servis zamanına dek serin ortamda muhafaza edin.
- 5 | Servis yaparken, çorbayı kaplar içine dökün, zeytinyağını ve çekirdekleri, tohumları ilave edin. Tuz ve karabiber ilave edin.

*Pif noktası: Rendelenmiş ricotta peyniri ile servis yapabilirsiniz.*

NL

## Koude groene soep met zaden

Voor 4 personen – Voorbereiding 10 min

2 kleine rijpe avocado's	2 cm gemberwortel	2 koffielepels
2 kleine komkommers (of 1 grote)	30 cl koud water	zonnebloemzaad
1 courgette	Peper en zout	2 koffielepels mosterdzaad
100 g spinaziebladeren	1/2 koffielepel wasabi	Een beetje olijfolie
Sap van 2 limoenen	2 koffielepels pompoenzaad	
	2 koffielepels sesamzaad	

- 1 | Schil de komkommers en snij ze in de lengte in twee. Verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in stukken. Was de courgettes en snij in stukken. Snij de avocado's in twee, verwijder de pit en haal het vruchtvlees uit. Spoel de spinaziebladeren. Schil de gember en rasp het.
- 2 | Doe het vruchtvlees van de komkommers en de avocado's, en de courgetteblokjes in de mengkom voor koude bereidingen. Voeg de gember, het citroensap en de wasabi toe. Doe het water erbij. Breng op smaak met peper en zout.
- 3 | Selecteer het programma «Vacuum» en druk dan op de knop «Start / Stop». Aan het einde van het programma, selecteer het programma «Green Smoothie» en druk op de knop «Start / Stop».
- 4 | Aan het einde van het programma, voer de lucht af met behulp van de knop aan de bovenkant van de kom. Bewaar in een koude plaats tot het wordt opgediend.
- 5 | Net voor het opdienen, giet de soep in de kommen, voeg een beetje olijfolie toe en bestrooi vervolgens de zaden. Breng op smaak met peper en zout.

*Tip: Net voor het opdienen, voeg een beetje fijngehakte ricotta toe.*

PL

## Zielona zupa z nasionami na zimno

Liczba osób 4 - Przygotowanie 10 min.

2 małe dojrzałe awokado	2 cm korzenia imbiru	2 łyżeczki ziaren sezamu
2 małe ogórki (lub jeden duży)	30 cl zimnej wody	2 łyżeczki ziaren słonecznika
1 cukinia	Sól, pieprz	2 łyżeczki nasion gorczycy
100 g młodych liści szpinaku	pół łyżeczki wasabi	odrobina oleju z oliwek
Sok z 2 zielonych cytryn	2 łyżeczki ziaren dyni	

- 1 | Obierz ogórki, przekrój je wzdłuż na pół. Usuń ziarna i pokrój mięszsz na kawałki. Umyj cukinię i pokrój w kostkę. Przekrój awokado na pół, usuń pestkę i wyjmij mięszsz. Umyj młode liście szpinaku. Obierz imbir i zetrzyj go na tarce.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na zimno włóż ogórek, awokado oraz cukinię pokrojona w kostkę. Dodaj imbir, sok z cytryny i wasabi. Wlej wodę. Dopraw solą i pieprzem.
- 3 | Wybierz program «Vacuum» i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu wybierz program „Green Smoothie” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 4 | Na koniec programu, opróżnij powietrze przyciskiem znajdującym się na misce. Odstaw w chłodne miejsce do chwili podawania.
- 5 | Przed podaniem wlej zupę do misek, dodaj odrobinę oleju z oliwek i posyp ziarnami. Dopraw solą i pieprzem.

*Ponady: Dodaj trochę rozdrobnionego sera ricotta na chwilę przed podaniem.*



CS

## Zelená studená polévka se semínky

4 osoby - Příprava 10 min.

2 malá zralá avokáda	Zázvor 2 cm (kořen)	2 lžičky slunečnicových semínek
2 malé okurky (nebo jedna velká)	300 ml studené vody	2 lžičky hořčičných semínek
1 cuketa	Sůl, pepř	1 dávka olivového oleje
100 g špenátových listů	1/2 lžičky wasabi	2 lžičky tykvových semínek
Šťáva z 2 limetek	2 lžičky sezamových semínek	

- 1 | Oloupejte okurky a nakrájejte je podélně na poloviny. Odstraňte semínka a nakrájejte dužinu na kousky. Umyjte cuketu a nakrájejte ji na kostky. Avokáda nakrájejte na polovinu, odstraňte pecku a vyjměte dužinu. Opláchněte špenátové listy. Zázvor oloupejte a nastrouhejte.
- 2 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu dejte okurku, avokáda a nakrájené cukety. Přidejte zázvor, citronovou šťávu a wasabi. Přilijte vodu. Osolte a opepřete.
- 3 | Zvolte program „Vacuum“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Po skončení programu zvolte program „Green Smoothie“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 4 | Po skončení programu vypusťte vzduch pomocí tlačítka nad nádobou. Až do podávání uchovejte v chladničce.
- 5 | Polévku podávejte v miskách, pokapejte olivovým olejem a posypte semínky. Osolte a opepřete.

*Tipy: Před podáváním přidejte trochu nicotly.*

SK

## Úplne zelená studená polievka so semenami

Pre 4 osoby – Príprava 10 minút

2 malé zrelé avokáda	30 cl studenej vody	semien
2 malé uhorky (alebo veľké)	Sof, korenie	2 čajové lyžičky slnečnicových semien
1 cuketa	1/2 čajovej lyžičky wasabi	semien
100 g špenátových výhonkov	2 čajové lyžičky tekvicových semien	2 čajové lyžičky horčičných semien
Šťava z 2 limetiek	2 čajové lyžičky sezamových	1 pramienk olivového oleja
2 cm koreňa ďumbieru		

- 1 | Olúpte uhorky a rozkrojte ich pozdĺžne na polovicu. Odstráňte semená a nakrájajte dužinu na kúsky. Umyte cuketu a nakrájajte na kocky. Rozkrojte avokáda na polovice, vyberte jadro a získajte dužinu. Opláchnite špenátové výhonky. Olúpte ďumbier a postrúhajte.
- 2 | Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte dužinu z uhoriek a avokáda ako aj cuketové kocky. Pridajte ďumbier, citrónovú šťavu a wasabi. Nalejte vodu. Osolte a okoreňte.
- 3 | Vyberte program „Vákuum“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“. Na konci programu vyberte program „Zelené smoothie“ a stlačte tlačidlo „Start/Stop“.
- 4 | Na konci programu uvoľnite vákuum pomocou tlačidla uprostred veka. Udržujte v chlade až do momentu servírovania.
- 5 | Pri servírovaní nalejte polievku do misiek, pridajte pramienk olivového oleja a posypte semenkami. Osolte a okoreňte.

*Tipy: Tesne pred servírovaním pridajte trochu rozdrvenej nicotly.*

RO

## Supă rece verde cu semințe

4 porții – Timp de preparare 10 min

2 avocado mici copti	2 cm de rădăcină de ghimbir	dovleac
2 castraveți mici (sau unul mare)	300 ml de apă rece	2 lingurițe de semințe de susan
1 dovlecel verde	Sare, piper	2 lingurițe de semințe de floarea-soarelui
100 g de frunze de spanac	1 jumătate de linguriță de wasabi	2 lingurițe de semințe de muștar
Sucul de la 2 lămâi	2 lingurițe de semințe de	1 strop de ulei de măsline

- 1 | Curăța castraveții de coajă, apoi taie-i în două pe lungime. Scoate semințele și taie pulpa în bucăți. Spală bine dovleceii verzi și taie-i în cuburi. Taie cei doi avocado în două, scoate-le sămburii și colectează pulpa. Clătește frunzele de spanac. Curăța ghimbirul de coajă și dă-l pe răzătoare.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate reci, pune castraveții și pulpa de avocado, precum și cuburile de dovlecei. Adaugă ghimbirul, sucul de lămâie și wasabi. Toarnă apa. Adaugă sare și piper.
- 3 | Selectează programul «Vidare» apoi apăsați butonul «Start/Stop». La terminarea programului, selectează programul «Smoothie» și apăsați butonul «Start/Stop».
- 4 | La terminarea programului, eliminați aerul cu ajutorul butonului de deasupra capacului. Păstrează la rece până în momentul servirii.
- 5 | În momentul servirii, toarnă supa în boluri, adaugă un strop de ulei de măsline, apoi presară semințele. Condimentează cu sare și piper.

*Sfaturi: Adaugă un pic de ricotta sărămată în momentul servirii.*

HR

## Hladna zelena juha sa sjemenkama

Za 4 osobe - priprema 10 min.

2 mala zrela avokada	2 cm korijena đumbira	sjemenaka
2 mala krastavca (ili jedan velik)	30 cl hladne vode	2 žličice suncokretovih sjemenaka
1 tikvica	sol, papar	2 žličice sjemenaka gorušice
100 g mladog špinata	pola žličice wasabija	malo maslinovog ulja
sok od 2 limete	2 žličice bučinih sjemenaka	
	2 žličice sezamovih	

- 1 | Ogulite krastavce pa ih odrežite na pola po dužini. Izvadite sjemenke, a meso izrežite na kockice. Operite tikvice i izrežite ih na kockice. Izrežite avokado na pola, izvadite košticu i iskoristite meso. Operite mladi špinat. Ogulite đumbir i naribajte ga.
- 2 | U posudi blendera za hladnu pripremu stavite krastavac i avokado te kockice tikvice. Dodajte đumbir, limunov sok i wasabi. Ulijte vodu. Posolite i popaprite.
- 3 | Odaberite program „Vakuum“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa odaberite program „Zeleni smoothie“ pa pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 4 | Na kraju programa isključite vakuum pomoću gumba iznad posude. Čuvajte na hladnom dok ne poslužite.
- 5 | U trenutku serviranja ulijte juhu u zdjelice, dodajte malo maslinovog ulja i posipajte sjemenkama. Posolite i popaprite.

*Savjeti: Dodajte malo smrvljenog nicotta sira u trenutku posluživanja.*

BG

## Студена зелена супа със семена

За 4 порции – Подготовка 10 мин

2 дребни зрели плода авокадо	2 см корен от джинджирил	семена
2 дребни краставици (или една голяма)	300 мл студена вода	2 кафени лъжици
1 тиквичка	Сол, черен пипер	слънчогледово семе
100 г млади спаначени листа	1 кафена лъжица уасаби	2 кафени лъжици синапено семе
Сока от 2 лайма	2 кафени лъжици тиквено семе	Няколко капки зехтин
	2 кафени лъжици сусамено	

- 1 | Обелете краставиците и ги разрежете на две по дължина. Отстранете семето и нарежете месестата част на парчета. Измийте тиквичките и ги нарежете на кубчета. Разрежете авокадото на две, отстранете костилката и нарежете месестата част. Изплакнете младите спаначени листа. Обелете джинджирила и го настържете.
- 2 | В купата на блендера за студени смеси сложете месестата част на краставицата и авокадото, както и кубчетата тиквичка. Прибавете джинджирила, лимония сок и уасаби. Сипете водата. Подправете със сол и черен пипер.
- 3 | Изберете програма „Vacuum“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата изберете програма „Green Smoothie“ и натиснете бутон „Start/Stop“.
- 4 | След приключване на програмата деактивирайте вакуума с помощта на бутона в горната част на купата. Съхранявайте на студено преди сервиране.
- 5 | Преди сервиране сипете супата в купички, поръсете със зехтин и семена. Подправете със сол и черен пипер.

*Полезни съвети: Добавете натрошено сирене „Рикота“ при сервиране.*

UK

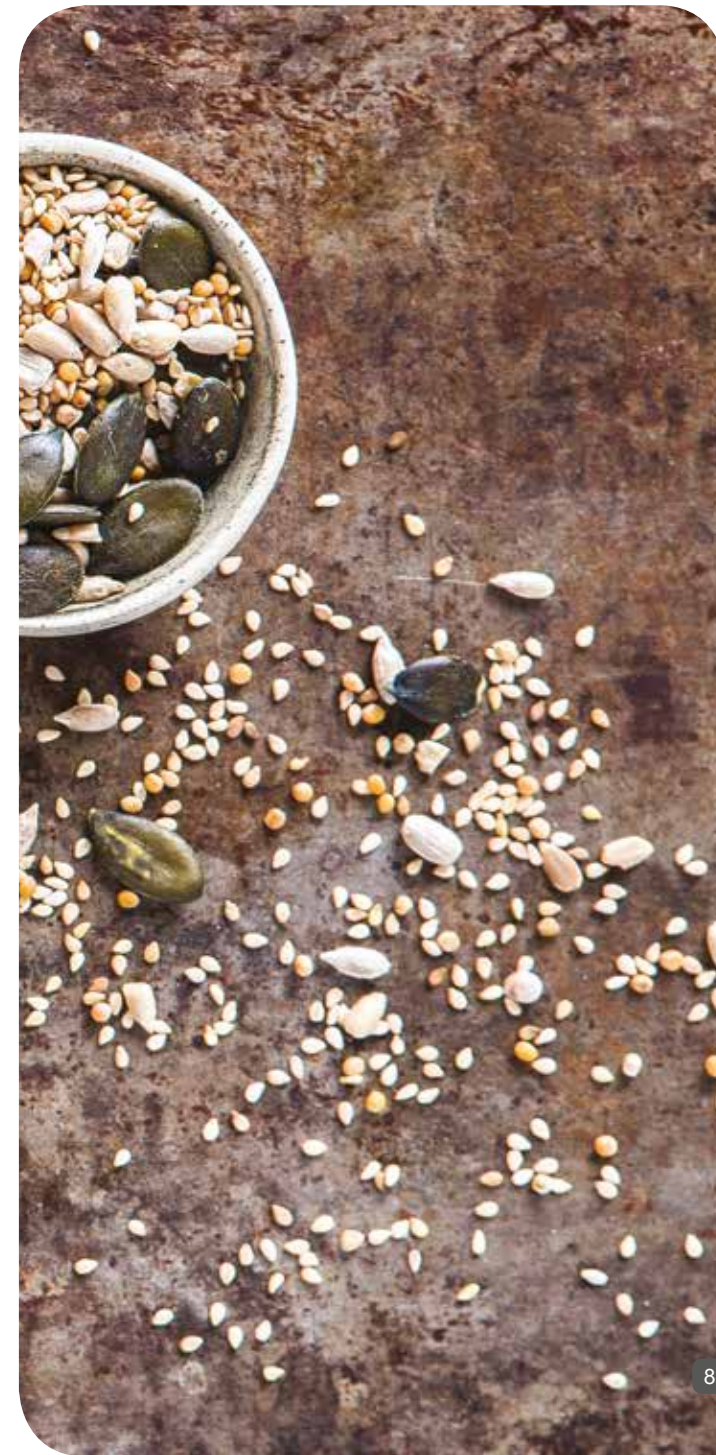
## Зелений холодний суп з насінням

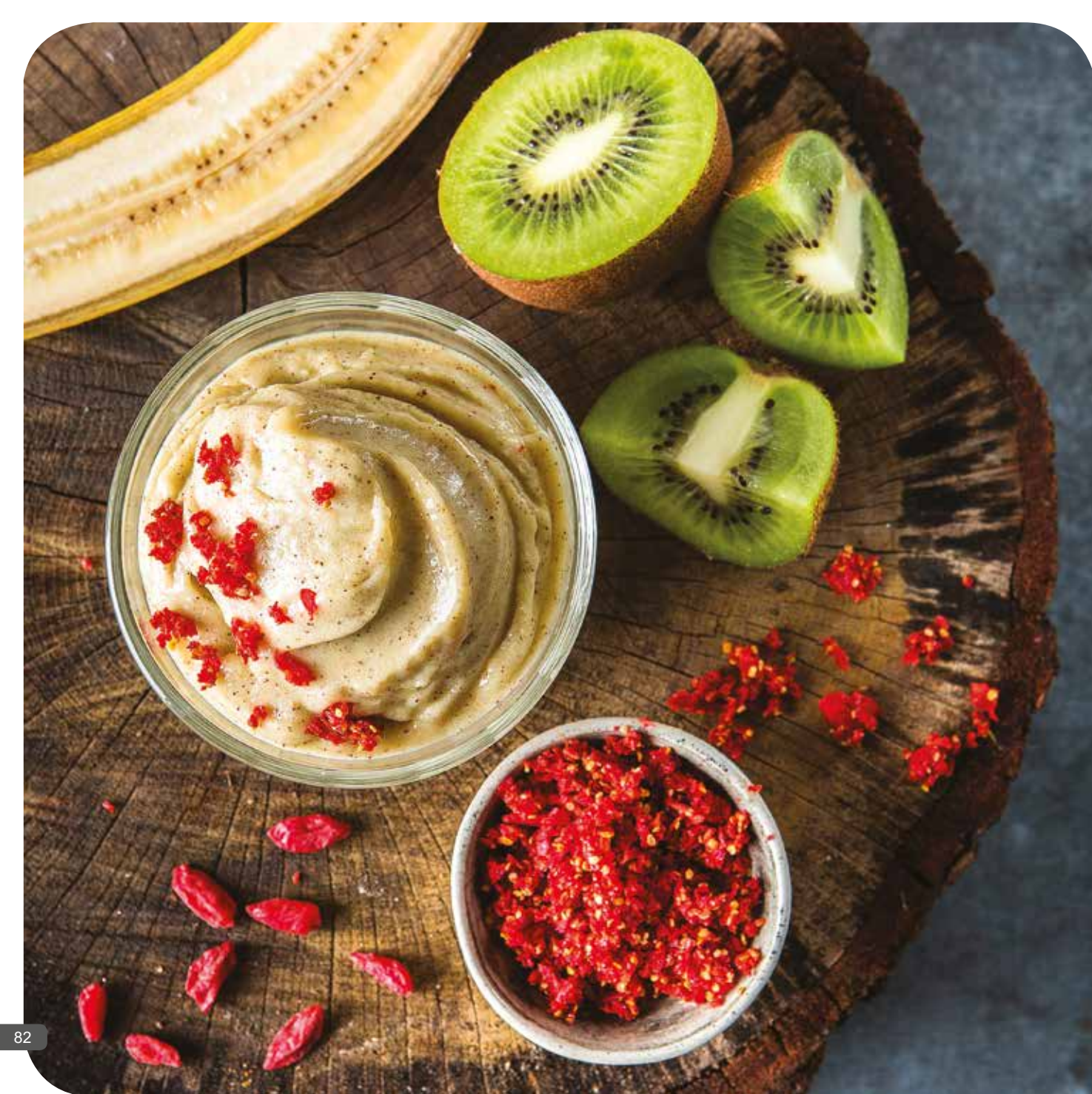
4 порції – час підготовки 10 хв

2 маленькі стиглі авокадо	300 мл холодної води	2 чайні ложки соняшникового насіння
2 маленькі огірки (або великі)	Сіль, перець	2 чайні ложки зерен гірчиці
1 кабачок	1/2 чайної ложки васабі	Трохи оливкової олії
100 г паростків шпинату	2 чайні ложки гарбузового насіння	
Сік із 2 лаймів	2 чайні ложки кунжуту	
2 см кореня імбиру		

- 1 | Очистіть огірки та розріжте їх на дві частини вздовж. Видаліть насіння і поріжте м'якуш на шматки. Помийте кабачки та поріжте їх на кубики. Розріжте авокадо навпіл, видаліть кісточку та виберіть м'якуш. Промийте паростки шпинату. Очистіть імбир і натріть його.
- 2 | У чашу блендера для холодних сумішей покладіть м'якуш огірка та авокадо, а також нарізані кубиками кабачки. Додайте імбир, лимонний сік і васабі. Налийте воду. Посоліть і поперчіть.
- 3 | Виберіть програму «Вакуум», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після завершення програми виберіть програму «Зелений смузі» та натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 4 | Наприкінці програми випустіть повітря за допомогою кнопки над чашею. Зберігайте в холодильнику до моменту подачі на стіл.
- 5 | Під час подачі на стіл налейте суп у миски, додайте трохи оливкової олії та посипте насінням. Посоліть і поперчіть.

*Поради: Додайте трохи подрібненого сиру рикота перед подачею.*





## EN Kiwi, Banana and Goji Berry Sorbet

Serves 4 – Preparation 15 mins – Chill time 6 hours

5 kiwis	100 g caster sugar
3 bananas	1 egg white
2 tablespoons of lemon juice	100 g Goji berries

- 1 | Add the Goji berries to the cold dish blender bowl. Press the «mixer» button then set the speed to 7 and the time to 10 seconds. Press the «Start/Stop» button. Collect the powdered berries and set aside.
- 2 | Peel the kiwis and bananas and cut them into pieces.
- 3 | Using the cold dish blender bowl, add the kiwi, banana, lemon juice and caster sugar. Select the «Vacuum» program then press the «Start/Stop» button. When the program is finished, press the «mixer» button then set the speed to 6 and the time to 40 seconds. When the program is finished, turn off the vacuum using the button in the centre of the lid and pour the mixture into the ice cube trays. Place the ice cube tray in the freezer for at least 6 hours.
- 4 | Just before serving, put the fruity ice cubes into the cold dish blender bowl and add the egg white. Select the «Sorbet» program then press the «Start/Stop» button. Mix regularly throughout the program using the appropriate mixer.
- 5 | Run the program a second time if necessary in order to obtain a smooth texture.
- 6 | Serve immediately and sprinkle with the Goji berry powder.

*Tip: The Goji berry powder can also be mixed with coconut sugar and sprinkled over white cheese, for example.*



## TR Goji meyveli, muzlu ve kivili sorbe

4 kişi – Hazırlama 15 dakika - Dinlendirme 6 saat

5 adet kivi	100 g toz şeker
3 adet muz	1 yumurta akı
2 çorba kaşığı limon suyu	100 g Goji meyvesi

- 1 | Soğuk hazırlama için, Goji meyvesini blender haznesine koyun. «Karıştır» düğmesine basın ve hızı 10 saniye boyunca 7. seviyeye ayarlayın. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Goji meyvesi tozunu alın ve kenara ayırın.
- 2 | Muzların ve kivilerin kabuklarını sorun, ardından ince halkalar halinde kesin.
- 3 | Soğuk hazırlama için, blender haznesi içine, kivi, muz, limon suyunu ve toz şekeri koyun. «Vacuum» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, kapağın ortasında bulunan düğme yardımıyla vakumu kapatın. «Karıştır» düğmesine basın ve hızı 40 saniye boyunca 6. seviyeye ayarlayın. Programın sonunda, elde edilen karışımı buz kaplarına paylaşın. Soğumasını bekleyin, ardından en az 6 saat buzlukta bekletin.
- 4 | Servis yaparken, soğuk hazırlama için, meyve buzlarını hazne içine koyun ve yumurta akı ilave edin. «Sorbe» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, zengin kıvam elde etmek için her arada karıştırmak suretiyle, «Sorbe» programını 4 ila 5 defa tekrar edin.
- 5 | Bekletmeden, üzerine Goji tozunu serpiştirerek servis yapın.

*Pif notkasi: Goji tozunu, ayrıca sade yoğurt üzerine, Hindistan cevizi şekeri ile birlikte serpiştirerek de tüketebilirsiniz.*



## NL Sorbet van kiwi, banaan en Goji-bessen

Voor 4 personen – Voorbereiding 15 min – Rusttijd 6 uur

5 kiwi's	100 g bloedsuiker
3 bananen	1 eiwit
2 eetlepels citroensap	100 g Goji-bessen

- 1 | Doe de Goji-bessen in de mengkom voor koude bereidingen. Druk op de knop "mixen" en stel het apparaat gedurende 10 seconden op snelheid 7 in. Druk op de knop "Start / Stop". Neem het bessepoeder en bewaar het.
- 2 | Schil de kiwi's en bananen en snij ze in stukjes.
- 3 | Doe de kiwi's, de bananen, het citroensap en de poedersuiker in de mengkom voor koude bereidingen. Selecteer het programma "Vacuum" en druk dan op de knop "Start / Stop". Aan het einde van het programma, druk op de knop "mixen" en stel het apparaat gedurende 40 seconden op snelheid 6 in. Aan het einde van het programma, deactiveert u de vacuümfunctie met behulp van de knop in het midden van het deksel en giet het mengsel in de bakjes voor ijsblokjes. Laat afkoelen en zet de bakjes vervolgens minstens 6 uur in de diepvries.
- 4 | Om te serveren, doe de ingevroren fruitblokjes in de kom voor koude bereidingen en doe het eiwit erbij. Selecteer het programma "Sorbet" en druk dan op de knop "Start / Stop". Meng regelmatig tijdens het programma met de gepaste menger.
- 5 | Herveem het programma nog een tweede keer indien nodig om het mengsel smeuïg te maken.
- 6 | Bestrooi met het Goji-bessepoeder en serveer onmiddellijk.

*Tip: Het Goji-bessepoeder kan tevens samen met kokosnootsuiker op kwark worden bestrooid.*



## PL Lody sorbetowe z kiwi, bananów i jagód Goji

Liczba osób 4 - Przygotowanie 15 min. - Odstawienie 6 godzin

5 kiwi	100 g cukru kryształ
3 banany	1 białko
2 łyżki soku z cytryny	100 g jagód Goji

- 1 | Do miski blendera do przygotowania na zimno włóż jagody Goji. Naciśnij przycisk „miksować” i ustaw prędkość na 7 przez 10 sekund. Naciśnij na przycisk „Start/Stop”. Wymij proszek z jagód i odstaw.
- 2 | Obierz kiwi i banany ze skórki i pokrój je w kawałki.
- 3 | Do miski blendera do przygotowania na zimno włóż kiwi, banany, sok z cytryny i cukier. Wybierz program „Vacuum” i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu, wyłącz wytwarzanie próżni przyciskiem znajdującym się pośrodku przykrywki. Naciśnij przycisk „miksować” i ustaw prędkość na 6 przez 40 sekund. Na koniec programu wlej mieszankę do foremek na kostki lodu. Odczekaj, aż ostygną, włóż foremkę na kostki lodu do zamrażalnika na co najmniej 6 godzin.
- 4 | W chwili serwowania włóż kostki owocowe do miski do przygotowania na zimno i dodaj białko jajka. Wybierz program „Sorbet” i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu uruchom ponownie program „Sorbet” 4 do 5 razy z rzędu mieszając łyżką między każdym uruchomieniem, by uzyskać kremową masę.
- 5 | Podawaj natychmiast posypane jagodami Goji w proszku.

*Porady: Jagodami Goji w proszku oraz cukrem można również posypać na przykład twaróg.*



CS

## Sorbet z kiwi, banánů a plodů goji

4 osoby - Příprava 15 min. – Doba odležení 6 hodin

5 kiwi	100 g práškového cukru
3 banány	1 vaječný bílek
2 polévkové lžice citrónové šťávy	100 g plodů goji

- Do nádoby mixéru na studenou přípravu vložte plody goji. Stiskněte tlačítko „mixovat“ a nastavte rychlost na stupeň 7 po dobu 10 sekund. Stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Vysypte prášek z goji a uschovejte ho.
- Oloupejte kiwi a banány a nakrájejte je na kousky.
- Do nádoby mixéru na studenou přípravu dejte kiwi, banány, citronovou šťávu a práškový cukr. Zvolte funkci „Vacuum“ a poté stiskněte tlačítko „Start/Stop“. Po skončení programu stiskněte tlačítko ve středu víka pro vypnutí podtlaku. Stiskněte tlačítko „mixovat“ a nastavte rychlost na stupeň 6 po dobu 40 sekund. Po skončení programu nalijte směs do výrobníků ledu. Nechte vychladnout a poté vložte výrobník ledu do mrazničky po dobu nejméně 6 hodin.
- Až budete chtít podávat, dejte vzniklé kostky ovocného ledu do nádoby mixéru na studenou přípravu a přidejte vaječný bílek. Zvolte program „Sorbet“ a poté stiskněte tlačítko Start /Stop. Po skončení programu znovu spusťte program „Sorbet“ 4 až 5 krát za sebou, v mezech vždy promíchejte lžící, abyste získali krémovou směs.
- Sorbet posypejte práškem z goji a ihned podávejte.

*Tipy: Prášek z goji můžete také použít společně s kokosovým cukrem například na ozdobení tvarohu.*



SK

## Sorbet z kiwi, banánou a bobúľ goji

Pre 4 osoby – Príprava 15 minút – Odstavenie 6 hodín

5 kiwi	100 g práškového cukru
3 banány	1 vaječný bielok
2 lyžice citrónovej šťavy	100 g goji bobúľ

- Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte bobule goji. Stlačte tlačidlo „mixér“ a nastavte rýchlosť 7 na 10 sekúnd. Stlačte tlačidlo „Start/Stop“. Vyberte bobuľový prášok a odložte si ho.
- Olúpte kiwi a banány a nakrájajte ich na kúsky.
- Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte kiwi, banány, citrónovú šťavu a práškový cukor. Vyberte funkciu „Vákuum“ a stlačte tlačidlo „Start/Stop“. Na konci programu uvoľnite vákuum pomocou tlačidla uprostred veka. Stlačte tlačidlo „mixér“ a nastavte rýchlosť 6 na 40 sekúnd. Po skončení programu nalejte zmes do formy na kocky ľadu. Nechajte vychladnúť a potom formu na kocky ľadu umiestnite do mrazničky na minimálne 6 hodín.
- Pri servírovaní vložte ovocné kocky do misky na studenú prípravu a pridajte bielok. Vyberte program „Sorbet“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“. Na konci programu znova spusťte program „Sorbet“ 4 až 5 krát za sebou a premiešajte lyžicou medzi jednotlivými miešaniami, aby ste získali krémový zmes.
- Podávajte ihneď s posýpkou bobuľového prášku goji.

*Tipy: Bobuľový prášok goji môžete tiež posypať spolu s kokosovým cukrom napríklad na tvaroh.*



RO

## Șerbet de kiwi, banane și fructe de goji

4 porții – Timp de preparare 15 min – Timp de repaos 6 ore

5 kiwi	100 g de zahăr
3 banane	1 albuș de ou
2 linguri de suc de lămâie	100 g de fructe de goji

- În vasul blenderului pentru preparate reci, pune fructele de goji. Apasă pe butonul «mixer» apoi setează viteza pe 7 timp de 10 secunde. Apasă butonul «Start/Stop». Pune deoparte pudra din fructe de goji.
- Decojește kiwi și bananele rămase apoi taie-le în bucăți.
- În vasul blenderului pentru preparate reci, pune kiwi, bananele, suc de lămâie și zahărul. Selectează programul «Vidare» și apasă butonul «Start/Stop». La terminarea programului, evacuează aerul cu ajutorul butonului din centrul capacului. Apasă butonul «mixer» apoi setează viteza pe 6 timp de 40 de secunde. La terminarea programului, toarnă amestecul într-o tavă de cuburi de gheață. Lasă la răcit, apoi pune tava de cuburi în congelator, minim 6 ore.
- În momentul servirii, pune cuburile de fructe în vasul pentru preparate reci și adaugă albușul de ou. Selectează programul «Șerbet» apoi apasă butonul «Start/Stop». La terminarea programului, repornește programul «Șerbet» de 4-5 ori consecutiv, amestecând cu o lingură între fiecare sesiune pentru a obține un amestec cremos.
- Servește imediat presărând pe deasupra pudra din fructele de goji.

*Sfaturi : Pudra din fructele de goji poate fi presărată împreună cu zahăr de nucă de cocos, de exemplu pe brânză proaspătă de vaci.*



HR

## Sorbet od kivija, banana i goji bobica

Za 4 osobe - priprema 15 min. – mirovanje 6 sati

5 kivija	100 g šećera u prahu
3 banane	1 bjelanjak
2 žlice limunovog soka	100 g goji bobica

- U posudu blendera (miješalice) za hladnu pripremu stavite goji bobice. Pritisnite gumb „miksanje“ pa namjestite brzinu 7 tijekom 10 sekundi. Pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Prikupite prah od bobica i stavite ga sa strane.
- Ogulite kiwi i banane i izrežite na komadiće.
- U posudu blendera za hladnu pripremu stavite kiwi, banane, limunov sok i šećer u prahu. Odaberite program „Vakuum“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa isključite vakuum pomoću gumba u sredini poklopca. Pritisnite gumb „miksanje“ pa namjestite brzinu 6 tijekom 40 sekundi. Na kraju programa ulijte smjesu u posude za kockice leda. Ostavite da se ohladi pa stavite posudice za led u zamrzivač najmanje 6 sati.
- Prije posluživanja stavite zamrznute kockice leda u posudu za hladnu pripremu i dodajte bjelanjak. Odaberite program „Sorbet“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa ponovo pokrenite program „Sorbet“ 4 do 5 puta zaredom, miješajući žlicom između svakog programa da biste dobili kremastu smjesu.
- Posipajte goji bobicama u prahu i odmah poslužite.

*Savjeti: Goji bobice u prahu mogu se posipati i kokosovim šećerom na suježem bijelom siru, na primjer.*



BG

## Сорбе от киви, банани и годжи бери

За 4 порции – Подготовка 15 мин – Почивка 6 часа

5 кивита	100 г пудра захар
3 банана	1 белтък
2 супени лъжици лимонов сок	100 г годжи бери

- В купата на блендера за студени смеси сложете годжи бери. Натиснете бутон „mixer“ и след това настройте на скорост 7 за 10 секунди. Натиснете бутон „Start/Stop“. Извадете смлените годжи бери и оставете настрана.
- Обелете кивитата и бананите и ги нарежете на парчета.
- В купата на блендера за студени смеси сложете кивитата, бананите, лимонения сок и пудрата захар. Изберете програма „Vacuum“ и натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата деактивирайте вакуума с помощта на бутона в средата на капака. Натиснете бутон „mixer“ и настройте на скорост 6 за 40 секунди. След приключване на програмата изсипете сместа във форма за лед. Оставете да се охлади и след това сложете формата за лед във фризера за най-малко 6 часа.
- При сервиране сложете плодovите кубчета лед в купата за студени смеси и прибавете белтъка. Изберете програма „Sorbet“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата стартирайте програмата „Sorbet“ последователно 4–5 пъти, като след всяка програма разбърквате с лъжица за получаване на кремообразна смес.
- Сервирайте веднага, като поръсите със смляното годжи бери.

*Полезни съвети: Смляното годжи бери може да се поръси в комбинация с кокосова захар върху бяло сирене.*



UK

## Сорбет із ківі, бананів та ягід годжі

4 порції – підготовка 15 хв – очікування 6 годин

5 ківі	100 г цукрової пудри
3 банани	1 яєчний білок
2 столові ложки лимонного соку	100 г ягід годжі

- У чашу блендера для холодних сумішей покладіть ягоди годжі. Натисніть кнопку «Змішування» і встановіть швидкість 7 і час 10 секунд. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Відкладіть отриманий ягідний порошок.
- Очистіть ківі та банани і поріжте їх на шматочки.
- У чашу блендера для холодних сумішей додайте ківі, банани, лимонний сік та цукрову пудру. Виберіть функцію «Вакуум» та натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Наприкінці програми натисніть кнопку «Змішування» і встановіть швидкість 6 і час 40 секунд. По закінченню програми вимкніть вакуум за допомогою кнопки в центрі кришки та перелийте суміш у контейнери для льоду. Помістіть контейнер для кубиків льоду в морозильну камеру принаймні на 6 годин.
- Перед подачею покладіть кубики льоду в чашу для холодних сумішей і додайте яєчний білок. Виберіть програму «Сорбет» і натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Регулярно перемішуйте під час роботи програми за допомогою спеціальної мішалки.
- Запустіть програму вдруге, якщо потрібно, щоб отримати кремоподібну суміш.
- Подавайте негайно, посипавши порошком із ягід годжі.

*Поради: Порошок із ягід годжі можна посипати, наприклад, кисломолочний сир разом із кокосовим цукром.*





EN

## Blackberry and Mascarpone Sorbet

Serves 4 – Preparation 10 mins – Chill time 4 hours

300 g of fresh or frozen blackberries	2 tablespoons of honey
50 g brown sugar	100 g mascarpone

- 1 | If you use fresh blackberries, wash them thoroughly then drain them on absorbent paper. Lay them flat in a container, then place it in the freezer for at least 8 hours.
- 2 | When this time period has elapsed, place the blackberries in the cold dish blender bowl.
- 3 | Add the brown sugar, honey, and mascarpone. Select the «Sorbet» program, then press the «Start/Stop» button.
- 4 | Using the pestle, stir the ingredients to facilitate mixing. At the end of the program, run the «Sorbet» program again if you want a smoother texture.
- 5 | When the program is finished, serve the sorbet immediately.

*Tip: For a more intense flavour, use mountain honey.*

NL

## Sorbet van braambessen en mascarpone

Voor 4 personen – Voorbereiding 10 min – Rusttijd 4 uur

300 g verse of diepgevroren braambessen	50 g bruine suiker
	2 eetlepels honing
	100 g mascarpone

- 1 | Als u verse braambessen gebruikt, was ze goed en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg ze vlak in een kom en zet vervolgens minstens 8 uur in de diepvries.
- 2 | Doe de bevroren braambessen vervolgens in de mengkom voor koude bereidingen.
- 3 | Voeg de bruine suiker, de honing en de mascarpone toe. Selecteer het programma «Sorbet» en druk dan op de knop «Start / Stop».
- 4 | Gebruik de stamper om de ingrediënten te roeren om het mengen te vergemakkelijken. Aan het einde van het programma voert u het programma «Sorbet» opnieuw uit als u een gladdere textuur wilt.
- 5 | Aan het einde van het programma, dien de sorbet onmiddellijk op.

*Tip: Voor een meer intense smaak, kies voor berghoning.*

TR

## Böğürtlenli ve mascarpone'lu sorbe

4 kişi – Hazırlama 10 dakika - Dinlendirme 4 saat

300 g taze veya dondurulmuş böğürtlen	2 yemek kaşığı bal
50 g şeker kamışı şekeri	100 g mascarpone

- 1 | Taze böğürtlen kullanıyorsanız, iyice yıkayın ve suyu emen bir kâğıt içinde sularının süzülmesini sağlayın. Bir kap içine yerleştirin ve en az 8 saat buzlukta bekletin.
- 2 | Bu sürenin sonunda, soğuk hazırlama için, blender haznesine böğürtlenleri yerleştirin.
- 3 | Şeker kamışı şekerini, balı ve mascarpone'u ilave edin. «Sorbe» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 4 | Havanın kullanılması, karıştırmayı kolaylaştırmak için malzemeleri karıştırın. Programın sonunda, daha yumuşak bir doku istiyorsanız tekrar «Sorbet» programını çalıştırın.
- 5 | Programın sonunda, bekletmeden servis yapın.

*Püf noktası: Daha yoğun bir lezzet için, dağ balını tercih edin.*

PL

## Lody sorbetowe z jeżyn i mascarpone

Liczba osób 4 - Przygotowanie 10 min. - Odstawienie 4 godzin

300 g świeżych lub mrożonych jeżyn	2 łyżki do zupy miodu
50 g cukru brązowego	100 g mascarpone

- 1 | Jeśli używasz świeże jeżyny, umyj je i odsącz na ręczniku papierowym. Włóż je na płasko do pojemnika i włóż do zamrażalnika na co najmniej 8 godzin.
- 2 | Po tym czasie do miski blendera do przygotowania na zimno włóż jeżyny.
- 3 | Dodaj brązowy cukier, miód i ser mascarpone. Wybierz program „Sorbet» i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 4 | Używając tłuczka wymieszaj składniki, aby ułatwić mieszanie. Na końcu programu ponownie uruchom program «Sorbet», jeśli chcesz uzyskać gładszą teksturę.
- 5 | Na koniec programu natychmiast podawaj sorbet.

*Ponady: Aby uzyskać intensywniejszy smak, wybierz miód górski.*

CS

## Sorbet z ostružin a mascarpone

4 osoby - Příprava 10 min. – Doba odležení 4 hodiny

300 g čerstvých nebo 2 polévkové lžíce  
mražených ostružin medu  
50 g hnědého cukru 100 g mascarpone

- 1 | Použijete-li čerstvé ostružiny, dobře je umyjte a potom je nechte odkapat na papírové utěrce. Položte je do nádoby a umístěte do mrazničky na dobu nejméně 8 hodin.
- 2 | Po uplynutí této doby dejte do nádoby mixéru na studenou přípravu ostružiny,
- 3 | Přidejte hnědý cukr, med a mascarpone.
- 4 | Pomocí talíře míchat přísady pro usnadnění míchání. Na konci programu znovu spusťte program «Sorbet», pokud chcete hladší texturu.
- 5 | Po skončení programu sorbet okamžitě podávejte.

*Tipy: Pro intenzivnější chuť použijte horský med.*

RO

## Șerbet cu mure și mascarpone

4 porții – Timp de preparare 10 min – Timp de repaos 4 ore

300 g de mure 50 g de zahăr brun  
proaspete sau 2 linguri de miere  
congelate 100 g de mascarpone

- 1 | Dacă utilizați mure proaspete, spală-le bine, apoi scurge-le pe un șervet de hârtie. Așează-le într-un recipient într-un singur strat și pune-le în congelator pentru minim 8 ore.
- 2 | După acest timp, în vasul blenderului pentru preparate reci, pune murele.
- 3 | Adaugă zahărul brun, mierea și mascarponele.
- 4 | Folosind pistilul, amestecați ingredientele pentru a facilita amestecarea. La sfârșitul programului, rulați din nou programul «Sorbet» dacă doriți o textură mai fină.
- 5 | La terminarea programului, servește șerbetul imediat.

*Sfaturi: Pentru o savoare mai intensă, alege o miere de munte.*

BG

## Сорбе от къпини и маскарпоне

За 4 порции – Подготовка-10 мин – Почивка 4 часа

300 г пресни или 2 супени лъжици мед  
замразени къпини 100 г маскарпоне  
50 г кафява захар

- 1 | Ако използвате пресни къпини, измийте ги добре и след това ги отцедете върху абсорбираща хартия. Наредете ги върху дъното на съд и ги сложете във фризера за най-малко 8 часа.
- 2 | След като указаното време изтече, в купата на блендера за студени смеси сложете къпините.
- 3 | Прибавете кафявата захар, меда и маскарпонето.
- 4 | Използването на пестичката разбърква съставките, за да се улесни смесването. В края на програмата, изпълнете отново програмата «Сорбет», ако искате по-гладка текстура.
- 5 | След приключване на програмата сервирайте сорбето веднага.

*Полезни съвети: За по-наситен вкус изберете планински мед.*

SK

## Sorbet z černíc a mascarpone

Pre 4 osoby – Příprava 15 minút – Odstavenie 4 hodiny

300 g čerstvých alebo 2 lyžice medu  
mrazených černíc 100 g mascarpone  
50 g hnedého cukru

- 1 | Ak používate čerstvé černice, dobre ich umyte a potom vysušte na papierovej utierke. Vložte ich do nádoby a umiestnite do mrazničky najmenej na 8 hodín.
- 2 | Po uplynutí tejto doby pridajte černice do miešajúcej misky na studenú prípravu.
- 3 | Pridajte hnedý cukor, med a mascarpone.
- 4 | Pomocou paličky miešajte zložky, aby sa uľahčilo miešanie. Na konci programu spustíte znova program «Sorbet», ak chcete hladšiu textúru.
- 5 | Po skončení programu ihneď podávajte sorbet.

*Tipy: Pre intenzívnejšiu chuť vyberte horský med.*

HR

## Sorbet od kupina i mascarpone sira

Za 4 osobe - priprema 10 min. – mirovanje 4 sati

300 g svježih ili 2 žlice meda  
zamrznutih kupina 100 g mascarpone  
50 g smeđeg šećera sira

- 1 | Ako upotrebljavate svježe kupine, dobro ih operite i ocijedite na papirnatim ručnicima. Stavite ih ravno u posudu, a zatim u zamrzivač najmanje 8 sati.
- 2 | Nakon toga stavite kupine u posudu blendera za hladnu pripremu.
- 3 | Dodajte smeđi šećer, med i mascarpone sir.
- 4 | A keverék használatával keverjük össze az összetevőket. A program végén futtassa újra a «Sorbet» programot, ha finomabb textúrát szeretne.
- 5 | Nakon završetka programa odmah poslužite sorbet.

*Savjeti: Za intenzivniju okus odaberite planinski med.*

UK

## Сорбет з ожини і маскарпоне

4 порції – час підготовки 10 хв – час очікування 8 години

300 г свіжої або цукру  
замороженої чорниці 2 столові ложки меду  
50 г коричневого 100 г маскарпоне

- 1 | Якщо ви використовуєте свіжу ожину, добре вимийте її, а потім висушіть на паперових рушниках. Розкладіть її по дну ємності та помістіть у морозильну камеру принаймні на 8 годин.
- 2 | Після першого етапу у чашу блендера для холодних сумішей покладіть ожину.
- 3 | Додайте коричневий цукор, мед і маскарпоне.
- 4 | Використовуючи пестик, перемішайте інгредієнти, щоб полегшити перемішування. Наприкінці програми знову запустіть програму «Sorbet», якщо ви хочете мати більш гладку текстуру.
- 5 | Наприкінці програми одразу подавайте сорбет.

*Поради: Для більш інтенсивного смаку можна використати гірський мед.*





EN

## Pineapple, Ginger & Sage Sorbet

Serves 4 – Preparation 15 mins – Chill time 6 hours

1 large very ripe pineapple (about 500 g of flesh)  
10 g ginger root

6 sage leaves  
2 tablespoons of agave syrup

- 1 | Peel the pineapples. Remove the eyes and core and cut the flesh into small pieces.
- 2 | Put the pineapple pieces, sage, ginger, and agave syrup into the cold dish blender bowl then press the “mixer” button. Set the speed to 6 for 30 seconds until you obtain a puree.
- 3 | When the program is finished, pour the mixture into ice cube trays and place them in the refrigerator for at least 6 hours.
- 4 | Just before serving, put the ice cubes into the cold dish blender bowl. Select the «Sorbet» program, then press the «Start/Stop» button.
- 5 | At the end, run the «Sorbet» program 4 or 5 times more, stirring the mixture with a spoon after each cycle in order to obtain a smooth texture. Serve immediately.

*Tip: Serve this sorbet at the end of a heavy meal.  
The sage is good for digestion.*



NL

## Ananassorbet met gember en salie

Voor 4 personen – Voorbereiding 15 min – Rusttijd 6 uur

1 grote rijpe ananas (ca. 500 g vrucht vlees)  
10 g gemberwortel

6 salieblaadjes  
2 eetlepels agavesiroop

- 1 | Schil de ananas. Verwijder het hart en de schors, en snij het vruchtvlees in stukjes.
- 2 | Doe de stukjes ananas, de salie, de gember en de agavesiroop in de mengkom voor koude bereidingen en druk dan op de knop “Mixer”. Schakel het apparaat 30 seconden op snelheid 6 in om een mooie puree te krijgen.
- 3 | Aan het einde van het programma, giet de bereiding in de bakjes voor ijsblokjes en zet ze vervolgens minstens 6 uur in de diepvries.
- 4 | Net voor het opdienen, doe de ijsblokjes in de kom voor koude bereidingen. Selecteer het programma “Sorbet” en druk dan op de knop “Start / Stop”.
- 5 | Aan het einde van het programma, herhaal het programma “Sorbet” 4 tot 5 keer en roer het mengsel tussen elke sessie om het luchtig te maken. Dien onmiddellijk op.

*Tip: Dien dit sorbet aan het einde van een copieuze maaltijd op,  
de salie zorgt voor een betere verttering van het voedsel.*



TR

## Ananas, zencefil ve adaçayı ile sorbe

4 kişi – Hazırlama 15 dakika - Dinlendirme 6 saat

1 büyük boy olgun ananas (yaklaşık 500 g etli kısım)  
10 g zencefil kökü

6 adet adaçayı yaprağı  
2 yemek kaşığı Agave şurubu

- 1 | Ananasın kabuğunu soyun. Göbeğini ve kabuklarını özenli bir şekilde ayırın, küçük parçalar halinde doğrayın.
- 2 | Anası, adaçayını, zencefil ve Agave şurubunu, soğuk hazırlama için blender haznesine koyun, ardından «karıştır» düğmesine basın. Püre kıvamı elde edene dek, 30 saniye boyunca hızı 6. seviyeye ayarlayın.
- 3 | Programın sonunda, karışımı buz kalıplarına paylaştırın, ardından en az 6 saat buzlukta bekletin.
- 4 | Servis sırasında, soğuk hazırlama için, buzları blender haznesine koyun. «Sorbe» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 5 | Programın sonunda, zengin kıvam elde etmek için her arada karıştırmak suretiyle, «Sorbe» programını 4 ila 5 defa tekrar edin. Bekletmeden servis yapın.

*Pif noktası: Bu sorbeyi zengin bir yemeğin ardından servis edebilirsiniz, adaçayı sindirimi kolaylaştırır.*



PL

## Lody sorbetowe z ananasa, imbiru i szatwii

Liczba osób 4 - Przygotowanie 15 min. - Odstawienie 6 godzin

1 duży ananas, dojrzały (około 500 g owocu)  
10 g korzenia imbiru

6 listków szatwii  
2 łyżki syropu z agawy

- 1 | Obierz ananas. Usuń skóre i rdzeń i pokrój miąższ na małe kawałki.
- 2 | Włóż kawałki ananasa, szatwii, imbir i syrop z agawy do miski blendera do przygotowania na zimno i wciśnij przycisk „miksować”. Ustaw prędkość na 6 przez 30 sekund aż do uzyskania puree.
- 3 | Na koniec program wlej do foremek na kostki lodu i włóż do lodówki na co najmniej 6 godzin.
- 4 | W chwili serwowania włóż kostki do miski do przygotowania na zimno. Wybierz program „Sorbet” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 5 | Na koniec programu uruchom ponownie program „Sorbet” 4 do 5 razy z rzędu mieszając łyżką między każdym uruchomieniem, by uzyskać kremową masę. Podawaj natychmiast.

*Ponady: Podawaj lód sorbetowy na zakończenie obfitego posiłku, szatwia ułatwia trawienie.*

CS

## Sorbet z ananasu, zázvoru a šalvěže

4 osoby - Příprava 15 min. – Doba odležení 6 hodin

1 velký zralý ananas (asi 500 g dužiny)  
10 g zázvoru (kořen)

6 lístků šalvěže  
2 polévkové lžíce sirupu z agáve

- 1 | Oloupejte ananas. Odstraňte kůru a střed a nakrájejte dužinu na malé kousky.
- 2 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu dejte kousky ananasu, šalvěj, zázvor a sirup z agáve a stiskněte tlačítko „mixovat“. Nastavte rychlost na stupeň 6 na 30 sekund, aby vzniklo pyré.
- 3 | Po skončení programu nalijte směs do výrobku ledu a poté umístěte do chladničky na dobu nejméně 6 hodin.
- 4 | Až budete chtít podávat, dejte vzniklé kostky ledu do nádoby mixéru na studenou přípravu. Zvolte program „Sorbet“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 5 | Po skončení programu znovu spusťte program „Sorbet“ 4 až 5 krát za sebou, v mezech vždy promíchejte lžící, abyste získali krémovou směs. Okamžitě podávejte.

*Tipy: Tento sorbet podávejte na konci těžšího jídla, šalvěj totiž usnadňuje trávení.*

RO

## Șerbet de ananas, ghimbir și salvie

4 porții – Timp de preparare 15 min – Timp de repaos 6 ore

1 ananas mare, bine copt (aproximativ 500 g de pulpă)  
10 g de rădăcină de ghimbir

6 frunze de salvie  
2 linguri de sirop de agave

- 1 | Curăță ananasul de coajă. Îndepărtează bine toate asperitățile și miezul, și taie pulpa în bucățele.
- 2 | Pune bucățile de ananas, salvia, ghimbirul și siropul de agave în vasul blenderului pentru preparate reci, apoi apasă butonul «mixer». Setează viteza pe 6 timp de 30 de secunde până la obținerea unui piure.
- 3 | La terminarea programului, toarnă preparatul într-o tavă pentru cuburi de gheață, apoi bagă-l în frigider pentru cel puțin 6 ore.
- 4 | În momentul servirii, pune cuburile înghețate în vasul pentru preparate reci. Selectează programul «Șerbet» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 5 | La terminarea programului, repornește programul «Șerbet» de 4-5 ori consecutiv, amestecând cu o lingură între fiecare sesiune pentru a obține un amestec cremos. Servește imediat.

*Sfaturi: Servește acest șerbet la sfârșitul unei mese copioase, salvia ajutând la digestie.*

BG

## Сорбе от ананас, джинджирил и градински чай

За 4 порции – Подготовка 15 мин – Почивка 6 часа

1 едър добре узрял ананас (около 500 г месеста част)  
10 г корен от джинджирил

6 листа градински чай  
2 супени лъжици сироп от агаве

- 1 | Обелете ананаса. Отстранете тъмните кръгове и нарежете месестата част на малки парчета.
- 2 | Сложете парчетата ананас, градинския чай, джинджирила и сиропата от агаве в купата на блендера за студени смеси и след това натиснете бутон „mixer“. Настройте на скорост 6 за 30 секунди до получаване на пюре.
- 3 | След приключване на програмата изсипете сместа във форма за лед и след това сложете в хладилника за най-малко 6 часа.
- 4 | При сервиране сложете кубчетата лед в купата за студени смеси. Изберете програма „Sorbet“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.
- 5 | След приключване на програмата стартирайте програмата „Sorbet“ последователно 4–5 пъти, като след всяка програма разбърквате с лъжица за получаване на кремобразна смес. Сервирайте веднага.

*Полезни съвети: Сервирайте сорбето като завършек на богата трапеза, тъй като градинският чай подобрява храносмилането.*

SK

## Ananásový sorbet so zázvorom a šalviou

Pre 4 osoby – Příprava 15 minút – Odstavenie 6 hodín

1 veľký zrelý ananás (asi 500 g dužiny)  
10 g koreňa ďumbieru

6 lístkov šalvie  
2 lyžice agávového sirupu

- 1 | Olúpte ananás. Odstráňte očka a stred a dužinu nakrájajte na malé kúsky.
- 2 | Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte kúsky ananásu, šalviu, ďumbier a agávový sirup a potom stlačte tlačidlo „mixer“. Nastavte rýchlosť na 6 na 30 sekúnd, kým nezískate pyré.
- 3 | Po skončení programu nalejte zmes do foriem na kocky ľadu a umiestnite do mrazničky na minimálne 6 hodín.
- 4 | Pri servírovaní vložte kocky do misky na studenú prípravu. Vyberte program „Sorbet“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“.
- 5 | Na konci programu znova spusťte program „Sorbet“ 4 až 5 krát za sebou a premiešajte lyžicou medzi jednotlivými miešaniami, aby ste získali krémovú zmes. Podávejte okamžite.

*Tipy: Podávejte tento sorbet na konci výdatného jedla, šalvia uľahčuje trávenie.*

HR

## Sorbet od ananasa, đumbira i kadulje

Za 4 osobe - priprema 15 min. – mirovanje 6 sati

1 veliki zreli ananas (otprilike 500 g mesa)  
10 cm korijena đumbira

6 listova kadulje  
2 žlice sirupa od agave

- 1 | Ogulite ananas. Dobro uklonite okašca i izrežite meso ananasa na male komadiće.
- 2 | Stavite komadiće ananasa, kadulju, đumbir i sirup agave u posudu blendera za hladnu pripremu i pritisnite gumb „miksanje“. Namjestite brzinu 6 tijekom 30 i miksanje dok ne dobijete pire.
- 3 | Po završetku programa ulijte smjesu u posudice za kockice leda i stavite ih u zamrzivač najmanje 6 sati.
- 4 | Prije posluživanja stavite zamrznute kockice leda u posudu za hladnu pripremu. Odaberite program „Sorbet“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 5 | Na kraju programa ponovo pokrenite program „Sorbet“ 4 do 5 puta zaredom, miješajući žlicom između svakog programa da biste dobili kremastu smjesu. Poslužite odmah.

*Savjeti: Poslužite ovaj sorbet poslije obilnog obroka, jer kadulja olakšava probavu.*

UK

## Сорбет з ананаса, імбиру та шавлії

4 порції – час підготовки 15 хв – час очікування 6 годин

1 великий стиглий ананас (близько 500 г м'якуша)  
10 г кореня імбиру

6 листків шавлії  
2 столові ложки сиропу агави

- 1 | Очистіть ананас. Видаліть вічки і серцевину та поріжте м'якуш на дрібні шматочки.
- 2 | Покладіть шматочки ананаса, шавлію, імбир і сироп агави в чашу блендера для холодних сумішей та натисніть кнопку «Змішування». Встановіть швидкість 6 на 30 секунд до отримання пюре.
- 3 | Після закінчення програми вилийте суміш у контейнер для льоду і помістіть у холодильник принаймні на 6 годин.
- 4 | Перед подачею покладіть кубики льоду в чашу для холодних сумішей. Виберіть програму «Сорбет» і натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 5 | Наприкінці програми знову запустіть програму «Сорбет» 4–5 разів поспіль, перемішуючи ложкою між кожним сеансом, щоб отримати кремподібну суміш. Одразу подавайте на стіл.

*Поради: Подавайте цей сорбет на стіл після прийому важкої їжі, адже шавлія полегшує травлення.*





EN

## Date, Walnut and Chia Seed Energy Balls

Serves 4 – Preparation 15 mins

400 g dates  
170 g walnuts  
2 heaped tablespoons of  
coconut oil

100 g chia seeds  
40 g black sesame seeds

- 1 | Stone the dates. In the cold dish blender bowl, add the dates, walnuts, coconut oil and 40 g of chia seeds.
- 2 | Select the «Nuts» program then press the «Start/Stop» button. Mix regularly throughout the program using the appropriate mixer.
- 3 | Take a generous scoop of the mixture and roll it in your hands, pressing it between the palms of your hands so that it forms a dense ball. Then roll the balls in the remaining chia seeds mixed with the sesame seeds.
- 4 | Keep the Energy Balls in the refrigerator.

*Tip: Roll the balls in grated coconut. These Energy Balls are rich in protein, fibre and vitamins: perfect for when you are on the go!*



NL

## Energy balls van dadels, hazelnoten en chiazaad

Voor 4 personen – Voorbereiding 15 min

400 g dadels  
170 g hazelnoten  
2 bolle eetlepels kokosnootolie

100 g chiazaad  
40 g zwart sesamzaad

- 1 | Verwijder de pitten uit de dadels. Doe de dadels, de hazelnoten, de kokosnootolie en 40 g chiazaad in de mengkom voor koude bereidingen.
- 2 | Selecteer het programma "Nuts" en druk dan op de knop "Start / Stop". Meng regelmatig tijdens het programma met behulp van de gepaste menger.
- 3 | Neem een volle lepel van de bereiding en rol het in je handen, terwijl je het stevig in de holte van je hand aandrukt, totdat een compacte bal wordt gevormd. Rol de ballen vervolgens in het resterend chiazaad dat met het sesamzaad is gemengd.
- 4 | Zet de Energy Balls in de koelkast.

*Tips: Rol de ballen in de geraspte kokosnoot.  
Eenvoudig mee te nemen en rijk aan proteïnen, vezels en vitamines!*



TR

## Hurmalı, fındıklı ve chia çekirdekli Enerji Topları

4 kişi – Hazırlama 15 dakika

400 g hurma  
170 g fındık  
2 çorba kaşığı dolusu Hindistan  
cevizi yağı

100 g chia çekirdeği  
40 g siyah susam

- 1 | Hurmaların çekirdeklerini çıkarın. Soğuk hazırlama için, bir blender içine, hurmayı, fındığı, Hindistan cevizi yağını ve 40 g chia çekirdeğini koyun.
- 2 | "Nuts" programını seçin, ardından "Başlat/Durdur" düğmesine basın. Programın sonunda, haznenin çepçerlerini sıyırın ve programı ikinci bir defa daha başlatın.
- 3 | Uygun bir kaşık ile karışımdan bir miktar alın, avuç içinizde yeterince sert kıvamlı bir top oluşturun. Oluşturduğunuz topları, susam ve chia çekirdeklerine bulayın.
- 4 | Enerji Toplarını buzdolabında muhafaza edin.

*Püf notası: Topları, Hindistan cevizi şekerine bulayın.  
Taşınması kolaydır; mükemmel bir protein, lif ve vitamin kaynağıdır!*



PL

## Energy Balls z daktylami, orzechami laskowymi i nasionami chia

Liczba osób 4 - Przygotowanie 15 min.

400 g daktyli  
170 g orzechów laskowych  
2 pełna łyżka oleju kokosowego

100 g nasion chia  
40 g ziaren czarnego sezamu

- 1 | Usuń pestki z daktyli. Do miski blendera do przygotowania na zimno włóż daktyle, orzechy laskowe, olej kokosowy i 40 g nasion chia.
- 2 | Wybierz program „Nuts” i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu zeskrob ścianki miski i ponownie uruchom program.
- 3 | Łyżką pobierz masę i formuj ją w rękach dobrze wciskając w dłoń tak, by utworzyć gęstą kulkę. Obtocz następnie kulki w reszcie nasion chia wymieszanych z ziarnami sezamu.
- 4 | Włóż Energy Balls do lodówki.

*Porady: Obtocz kulki w wiórkach kokosowych.  
Ta lekka przekąska zawiera mnóstwo białka, błonnika i witamin!*



CS

## Energy Balls s datlemi, oříšky a chia semínky

4 osoby - Příprava 15 min.

400 g datlí	100 g chia semínek
170 g lískových oříšků	40 g černého sezamového
2 vrchovatá polévková lžíce	semínka
kokosového oleje	

- 1 | Z datlí odstraňte jádra. Do nádoby mixéru na studenou přípravu dejte datle, lískové ořechy, kokosový olej a 40 g chia semínek.
- 2 | Zvolte program „Nuts“ a poté stiskněte tlačítko „Start/Stop“. Po skončení programu oškrábejte stěny nádoby a program spusťte podruhé.
- 3 | Směs naberte na lžičku, poté ji vezměte do rukou a v dlaní vyválejte kuličku. Následně obalte kuličky ve zbývajících chia semínkách smíchaných se sezamovými semínky.
- 4 | Uložte Energy Balls do chladničky.

*Tipy: Kuličky obalte ve strouhaném kokosu. Toto dokonale občerstvení, které se lehce přetáhá, je bohaté na bílkoviny, vlákninu a vitamíny!*

RO

## Bile energizante din curmale, alune de pădure și semințe de chia

4 porții – Timp de preparare 15 min

400 g de curmale	100 g de semințe de chia
170 g de alune de pădure	50 g de semințe de susan
2 lingură cu vârf de ulei de nucă de cocos	negru

- 1 | Scoateți sămburii din curmale. În bolul blenderului pentru preparate reci, puneți curmalele, alunele, uleiul de nucă de cocos și cele 40g de semințe de chia.
- 2 | Selecționați programul « Nuci » apoi apăsați butonul «Start/Stop». La terminarea programului, răzuiți pereții bolului și mai lansați programul o dată.
- 3 | Desprindeți o lingură din pasta obținută, apoi rulați-o între palme apăsând bine în interiorul palmelor pentru a forma o bilă foarte densă. Apoi dați bilele prin semințele de chia rămase amestecate cu semințele de susan.
- 4 | Lăsați bilele energizante în frigider.

*Sfaturi: Dați bilele prin nucă de cocos rasă.*

*Ușor de transportat, este preparatul perfect, bogat în proteine, fibre și vitamine!*

BG

## Енергийни топчета с фурми, лешници и семена от chia

За 4 порции – Подготовка 15 мин

400 г фурми	100 г семена от chia
150 г лешници	40 г семена от черен сусам
2 супена лъжица с връх	
кокосово масло	

- 1 | Отстранете костилките на фурмите. В купата на блендера за студени смеси сложете фурмите, лешниците, кокосовото масло и 40 г семена от chia.
- 2 | Изберете програма „Nuts“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата оберете стените на купата и стартирайте програмата още веднъж.
- 3 | С лъжица вземете част от сместа, сложете в шепата и с притискане с пръстите на другата ръка оформете плтно топче. Оваляйте топчетата в останалата част семена от chia, смесени със семената от сусам.
- 4 | Сложете енергийните топчета за известно време в хладилник.

*Полезни съвети: Оваляйте топчетата в кокосови стърготини. Лесни за пренасяне, те са идеалният заряд от протеини, фибри и витамини*

SK

## Energetické guľôčky z datlí, lieskových orechov a semienok chia

Pre 4 osoby – Príprava 15 minút

400 g datlí	40 g čiernych sezamových
170 g lieskových oreškov	semienok
2 lyžica kokosového oleja	
100 g semien chia	

- 1 | Odstráňte jadrá z datlí. Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte datle, lieskové orešky, kokosový olej a 40 g semien chia.
- 2 | Vyberte program „Orechy“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“. Na konci programu oškrabte steny misky a druhýkrát spustite program.
- 3 | Naberte si plnú prípravnú lyžicu, potom otáčajte v rukách a dôkladne pritlačajte dlaňou ruky, kým nevytvoríte veľmi hustú guľku. Potom guľku vyváľajte vo zvyšných semienkach chia zmiešaných so sezamovými semienkami.
- 4 | Energetické guľôčky môžete skladovať v chladničke.

*Tipy: Vyváľajte guľôčky v strúhanom kokose.*

*Jednoduché na prípravu, perfektné občerstvenie bohaté na bielkoviny, vlákninu a vitamíny!*

HR

## Energetske kuglice s datuljama, lješnjacima i chia sjemenkama

Za 4 osobe - priprema 15 min.

400 g datulja	100 g chia sjemenaka
170 g lješnjaka	40 g sjemenaka crnog sezama
2 vrhom puna žlica kokosovog	
ulja	

- 1 | Izvadite koštice iz datulja. U posudi blendera za toplu pripremu stavite datulje, lješnjake, kokosovo ulje i 40 g chia sjemenaka.
- 2 | Odaberite program „Orašasto voće“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa sastružite stijenke posude i ponovo pokrenite program.
- 3 | Uzmite dobro napunjenu žlicu smjese koju zatim zarolajte u rukama mijeseći smjesu među dlanovima i oblikujte čvrstu kuglicu.
- 4 | Zatim kuglice zarolajte u ostatku chia sjemenaka pomiješanih sa sezamovim sjemenkama. Stavite energetske kuglice u hladnjak.

*Savjeti: Zarolajte kuglice u naribanom kokosovom orahu. Ovo je savršen obrok, jednostavan za nošenje, bogat proteinima, vlaknima i vitaminima!*

UK

## Енергетичні кульки з фініками, фундуком та насінням chia

4 порції – підготовка 15 хв

400 г фініків	100 г насіння chia
170 г фундука	40 г насіння чорного кунжуту
2 повні столові ложки кокосової олії	

- 1 | Вийміть кісточки з фініків. У чашу блендера для холодних сумішей помістіть фініки, фундук, кокосову олію та 40 г насіння chia.
- 2 | Виберіть програму «Горіхи», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Регулярно перемішуйте під час роботи програми за допомогою спеціальної мішалки.
- 3 | Візьміть велику ложку суміші та повертайте її в руках, добре стискаючи в долоні, щоб сформувати дуже щільну кульку. Потім обваляйте кульки в решті насіння chia, перемішаного з насінням кунжуту.
- 4 | Поставте енергетичні кульки в холодильник.

*Поради: Обваляйте кульки в кокосовій стружці. Легко брати з собою: це ідеальна закуска, багата на білки, клітковину та вітаміни!*





EN

## Energy Bars with Rolled Oats & Goji Berries

Serves 4 – Preparation 15 mins – Cooking time 20 mins

260 g rolled oats	10 g freeze-dried strawberries
90 g softened butter	70 g cranberries
80 g coconut oil	3 tablespoons of maple syrup
60 g Goji berries	

- 1 | Preheat the oven to 180°C. Line a rectangular pan with baking parchment.
- 2 | In the cold dish blender bowl, combine the softened butter, coconut oil, rolled oats, cranberries, and Goji berries. Add the maple syrup. Select the «Nuts» program and then press the «Start/Stop» button. Stir in the bowl constantly with the appropriate accessory throughout the program.
- 3 | When the program is finished, pour the paste onto the parchment paper. Sprinkle the crumbled, freeze-dried strawberries and press them firmly until they are in a layer about 1 cm thick.
- 4 | Bake for about 20 minutes until the mixture browns.
- 5 | Once cooled, put the tray in the refrigerator for 1 hour. Cut into bars and serve.

*Tip: Add the crushed nuts at the same time as the strawberries.*



NL

## Energiebars met haverulokken en Gojibessen

Voor 4 personen – Voorbereiding 15 min – Bereidingstijd 20 min

260 g havervlokken	10 g gevriesdroogde aardbeien
90 g gesmolten boter	70 g veenbessen
80 g kokosnoot olie	3 eetlepels esdoornsiroop
60 g Gojibessen	

- 1 | Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een rechthoekige vorm met bakpapier.
- 2 | Doe de gesmolten boter, de kokosnootolie, de havervlokken, de veenbessen en de Gojibessen in de blenderkom voor koude bereidingen. Voeg de esdoornsiroop toe. Selecteer het programma “Nuts” en druk dan op de knop “Start / Stop”. Meng het mengsel in de kom tijdens het programma continu met het gepaste accessoire.
- 3 | Aan het einde van het programma giet u het deeg op het bakpapier. Bestrooi met verkruidelde, gevriesdroogde aardbeien en duw stevig aan totdat een dikte van circa 1 cm wordt verkregen.
- 4 | Zet ongeveer 20 minuten in de oven totdat de bereiding kleur krijgt.
- 5 | Zodra afgekoeld, zet het gerecht 1 uur in de koelkast. Snij in reepjes en geniet.

*Tip: Voeg de in stukjes gehakte noten en de aardbeien op hetzelfde moment toe.*



TR

## Yulaf Ezmeli ve Goji Meyveli ile Enerji Barları

4 kişi – Hazırlama 15 dakika Pişirme 20 dakika

260 g yulaf ezmesi	10 g kuru çilek
90 g yumuşatılmış katı yağ	70 g kızılıçık
60 cl Hindistan cevizi yağı	3 yemek kaşığı akça ağaç şurubu
60 g Goji meyvesi	

- 1 | Fırını 180°C'ye ısıtın. Dikdörtgen şekilli bir pişirme kâğıdını açın.
- 2 | Soğuk hazırlama için, blender haznesi içine, yumuşatılmış katı yağı, Hindistan cevizi yağını, yulaf ezmesini, kızılıçığı ve Goji meyvesini koyun. Akça ağaç şurubunu ilave edin. «Nuts» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Program boyunca, uygun aksesuar ile sürekli olarak karıştırın.
- 3 | Programın sonunda, elde ettiğiniz hamuru pişirme kâğıdının üzerine dökün. Üzerine parçalanmış kuru çilekleri serpin, yaklaşık bir cm kalınlık elde edecek şekilde bastırın.
- 4 | Hamur pembeleşinceye dek, yaklaşık 20 dakika kadar fırınlayın.
- 5 | Soğumasını takiben, 1 saat buzdolabında bekletin. Çubuklar halinde kesin ve hazırladığınız lezzetin keyfini çıkarın.

*Pif noktası: Çileklerle birlikte, ezilmiş fıncık ilave edin.*



PL

## Batony energetyczne z płatkami owsianymi i jagodami Goji

Liczba osób 4 - Przygotowanie 15 min. Gotowanie 20 min.

260 g płatków owsianych	10 g liofilizowanych truskawek
90 g miękkiego masła	70 g żurawin
80 g oleju kokosowego	3 łyżki syropu klonowego
60 g jagód Goji	

- 1 | Podgrzej piekarnik na 180°C. Do prostokątnego naczynia wóź papier tłuszczoodporny.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na zimno wóź miękkie masło, olej kokosowy, płatki owsiane, żurawiny oraz jagody Goji. Dodaj syropu klonowego. Wybierz program „Nuts” i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Mieszaj cały czas podczas programu z odpowiednimi akcesoriami.
- 3 | Na koniec programu nałóź ciasto na papier tłuszczoodporny. Posyp rozdrobnionymi, liofilizowanymi truskawkami i ugnieć, by uzyskać grubość około 1 cm.
- 4 | Włóź do piekarnika na około 20 minut aż produkt zarumieni się.
- 5 | Po ostygnięciu wóź na godzinę do lodówki. Pokrój na batony i jedz.

*Porady: Dodaj rozgniecione kawałki orzechów razem z truskawkami.*

CS



## Energetické tyčinky s ovesnými vločkami a plody goji

4 osoby - Příprava 15 min. Doba vaření 20 min.

260 g ovesných vloček	10 g lyofilizovaných jahod
90 g měkkého másla	70 g brusinek
80 g kokosového oleje	3 polévkové lžičce javorového sirupu
60 g plodů goji	

- 1 | Předehřejte troubu na 180 ° C. Obdélníkovou formu vyložte papírem na pečení.
- 2 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu přidejte měkké máslo, kokosový olej, ovesné vločky, brusinky a plody goji. Přilijte javorový sirup. Zvolte program „Nuts“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Během programu neustále míchejte obsah misky s pomocí vhodného příslušenství.
- 3 | Po skončení programu nalijte těsto na papír na pečení. Posypte rozdrčenými lyofilizovanými jahodami tak, aby vytvořily vrstvu o tloušťce asi 1 cm.
- 4 | Pečte asi 20 minut, dokud se směs nezbarví.
- 5 | Po ochlazení vložte plech asi na 1 hodinu do chladničky. Nakrájejte tyčinky a hned si můžete pochutnat.

*Tipy: Přidejte housky drobných vlašských ořechů společně s jahodami.*

RO



## Batoane energizante cu fulgi de ovăz și fructe de goji

4 porții – Timp de preparare 20 min – Timp de gătire 20 min

260 g de fulgi de ovăz	10 g de căpșuni uscate prin congelare
90 g de unt moale	70 g de merișoare
80 g de ulei de nucă de cocos	3 linguri de sirop de arțar
60 g de fructe de goji	

- 1 | Încălzește cuptorul la 180°C. Tapetează o tavă dreptunghiulară cu hârtie de copt.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate reci, pune untul moale, uleiul de nucă de cocos, fulgiile de ovăz, merișoarele și fructele de goji. Adaugă siropul de arțar. Selectează programul «Mărunțire nuci» apoi apasă butonul «Start/Stop». Amestecă constant în timpul programului cu accesoriul potrivit.
- 3 | La terminarea programului, toarnă pasta pe hârtia de copt. Presară căpșunile uscate mărunțite și apasă bine astfel încât compoziția să aibă o grosime de aproximativ 1cm.
- 4 | Pune la cuptor timp de 20 de minute până când preparatul se rumenește.
- 5 | După răcire, lasă preparatul 1 oră în frigider. Taie în batoane și degustă.

*Sfaturi: Adaugă bucăți de nuci zdrobite în același timp cu căpșunile.*

BG



## Енергийни блокчета с овесени ядки и годжи бери

За 4 порции – Подготовка 15 мин Приготвяне 20 мин

260 г овесени ядки	10 г лиофилизирани ягоди
90 г меко масло	70 г червени боровинки
80 г кокосово масло	3 супени лъжици кленов сироп
60 г годжи бери	

- 1 | Загрейте фурната до 180° C. Покрийте дъното на правоъгълна форма за печене с хартия за печене.
- 2 | В купата на блендера за студени смеси добавете мекото масло, кокосовото масло, овесените ядки, червените боровинки и годжи бери. Прибавете кленовия сироп. Изберете програма „Nuts“ и натиснете бутон „Start/Stop“. Продължавайте да разбърквате в купата с подходящата приставка.
- 3 | След приключване на програмата изсипете тестото върху хартията за печене. Поръсете с натрошени лиофилизирани ягоди и натиснете, за да получите дебелина от около 1 см.
- 4 | Печете около 20 минути, докато сместа се придобие загар.
- 5 | След като се охлади, сложете ястието за 1 час в хладилника. Нарезете на блокчета и се насладете.

*Полезни съвети: Прибавете парченца натрошени орехи заедно с ягодите.*

SK



## Energetické tyčinky s ovesnými vločkami a bobuľami goji

Pre 4 osoby – Príprava 10 minút – Varenie 20 min

260 g ovsených vločiek	10 g lyofilizovaných jahôd
90 g mäkkého masla	70 g brusnice
80 g kokosového oleja	3 lyžice javorového sirupu
60 g goji bobúľ	

- 1 | Predhrejte rúru na 180 ° C. Do pravouhlej formy vložte papier na pečenie.
- 2 | Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte mäkké maslo, kokosový olej, ovsené vločky, brusnice a bobule goji. Pridajte javorový sirup. Vyberte program „Orechy“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“. V priebehu programu neustále miešajte v miske s vhodným príslušenstvom.
- 3 | Na konci programu vylejte hmotu na papier na pečenie. Posypte rozdrvenými lyofilizovanými jahodami a dobre rozprestrite do hrúbky asi 1 cm.
- 4 | Pečte asi 20 minút, kým sa farba nezmení.
- 5 | Po ochlazení umiestnite jedlo na 1 hodinu do chladničky. Nakrájajte na tyčinky a ochutnajte.

*Tipy: Pridajte kúsky rozdrvených vlašských orechov spoločne s jahodami.*

HR



## Energetske pločice sa zobenim pahuljicama i goji bobicama

Za 4 osobe - priprema 15 min. - kuhanje 20 min

260 g zobenih pahuljica	10 g liofiliziranih jagoda
90 g mekog maslaca	70 g brusnica
80 g kokosovog ulja	3 žlice javorovog sirupa
60 g goji bobica	

- 1 | Zagrijte pećnicu na 180 ° C. Obložite pravokutni kalup papirom za pečenje.
- 2 | U posudu blendera za hladnu pripremu stavite meki maslac, kokosovo ulje, zobene pahuljice, brusnice i goji bobice. Dodajte javorov sirup. Odaberite program „Orašasto voće“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Stalno miješajte u zdjelici tijekom programa odgovarajućim priborom.
- 3 | Na kraju programa izlijte tijesto na papir za pečenje. Posipajte smrvljenim liofiliziranim jagodama i dobro utapkajte da dobijete debljinu od otprilike 1 cm.
- 4 | Pecite otprilike 20 minuta dok smjesa ne dobi boju.
- 5 | Nakon što se ohladi, stavite posudu 1 sat u hladnjak. Izrežite u pločice i konzumirajte.

*Savjeti: Dodajte komadiće mljevenih oraha u isto vrijeme kad i jagode.*

UK



## Енергетичні батончики з вівсяними пластівцями та ягодами годжі

4 порції – час підготовки 15 хв – час час приготування 20 хв

260 г вівсяних пластівців	10 г ліофілізованої полуниці
90 г м'якого масла	70 г журавлини
80 г кокосової олії	3 столові ложки кленового сиропу
60 г ягід годжі	

- 1 | Розігрійте духовку до 180°C. Застеліть прямокутну форму пергаментним папером.
- 2 | У чашу блендера для холодних сумішей додайте м'яке масло, кокосову олію, вівсяні пластівці, журавлину та ягоди годжі. Додайте кленовий сироп. Виберіть програму «Горіхи» та натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Постійно помішуйте в чаші під час час приготування за допомогою відповідного аксесуара.
- 3 | Наприкінці програми налейте тісто на пергаментний папір. Посипте подрібненою ліофілізованою полуницею і добре розкачайте до товщини близько 1 см.
- 4 | Випікайте близько 20 хвилин, доки суміш не підрум'яниться.
- 5 | Після охолодження поставте на 1 годину в холодильник. Виріжте батончики і смакуйте.

*Поради: Додайте шматочки подрібнених волоських горіхів одночасно з полуницею.*





EN

## Chocolate Truffles & Dried Fruits

Serves 4 – Preparation 15 mins

100 g of shelled hazelnuts	2 tablespoons of coconut oil
100 g of shelled walnuts	4 tablespoons of agave syrup
40 g of raw cocoa beans	5 tablespoons of pralines
1 pinch of fleur de sel	

- 1 | In the cold dish blender bowl, add the hazelnuts, walnuts, and raw cocoa beans. Press the «mixer» button then set the speed to 7 and the time to 20 seconds. Add the fleur de sel, coconut oil, and maple syrup.
- 2 | Select the «Nuts» program and then press the «Start/Stop» button while stirring occasionally with a suitable spatula during the program. Run the “Nuts” program again while stirring with a suitable spatula.
- 3 | Collect the resulting paste. Using your hands, form around fifteen balls about the size of a walnut, then roll them in pralines.
- 4 | Store the truffles in the refrigerator for at least 2 hours before serving.

*Tip: You can roll the truffles in sesame seeds on bitter cocoa.*



NL

## Chocoladetruffels met gedroogde vruchten

Voor 4 personen – Voorbereiding 15 min

100 g gepelde hazelnoten	2 eetlepels kokosnootolie
100 g gepelde noten	4 eetlepels agavesiroop
40 g rauwe cacaobonen	5 eetlepels praliné
1 snuffje fleur de sel	

- 1 | Doe de hazelnoten, de noten en de rauwe cacaobonen in de mengkom voor koude bereidingen. Druk op de knop “mixen” en stel het apparaat gedurende 20 seconden op snelheid 7 in. Voeg de fleur de sel, de kokosnootolie en de agavesiroop toe.
- 2 | Selecteer het programma “Nuts” en druk dan op de knop “Start / Stop”. Roer tijdens het programma het mengsel regelmatig door met een gepaste spatel.
- 3 | Haal het verkregen beslag uit. Vorm met uw handen een vijftiental balletjes ter grootte van een noot en rol ze vervolgens in de praliné.
- 4 | Zet de truffels minstens 2 uur in de koelkast voordat u ze opdiend.

*Tip: U kunt de truffels tevens in sesamzaad of bittere cacao rollen.*



TR

## Çikolatalı ve kuru meyveli truffle

4 kişi – Hazırlık 10 dakika

100 g kabukları ayıklanmış fındık	2 çorba kaşığı Hindistan cevizi yağı
100 g kabukları ayıklanmış ceviz	4 yemek kaşığı Agave şurubu
40 g çiğ kakao baklası	5 yemek kaşığı pralin çikolata
1 tutam ince taneli tuz	

- 1 | Soğuk hazırlama için, blender haznesine, çiğ kakao baklasını, cevizi ve fındığı koyun. «Karıştır» düğmesine basın ve hızı 20 saniye boyunca 7. seviyeye ayarlayın. Tuzu, Hindistan cevizi yağını ve akça ağaç şurubunu ilave edin.
- 2 | «Nuts» programını seçin, «Başlat/Durdur» düğmesine basın, uygun spatula yardımıyla, program boyunca düzenli şekilde karıştırın. «Nuts» programını yeniden başatın, uygun spatula ile karıştırmaya devam edin.
- 3 | Elde ettiğiniz hamuru alın. Ellerinizle, ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayın, hazırladığınız on beş kadar topu praline bulayın.
- 4 | Servis yapmadan önce, en az 2 saat buzdolabında bekletin.

*Pif notası: Truffleri susam veya kakao çekirdeklerine de bulayabilirsiniz.*



PL

## Czekoladki z bakaliami

Liczba osób 4 - Przygotowanie 15 min.

100 g orzechów laskowych bez skorupki	2 łyżki oleju kokosowego
100 g orzechów bez skorupki	4 łyżki syropu z agawy
40 g surowych ziaren kakaowca	5 łyżek do zupy pralin
szczypta soli Kwiat soli	

- 1 | Do miski blendera do przygotowania na zimno wóóz orzechy laskowe, orzechy oraz surowe ziarna kakaowca. Naciśnij przycisk „miksować” i ustaw prędkość na 7 przez 20 sekund. Dodaj kwiat sol, olej kokosowy i syrop klonowy.
- 2 | Wybierz program „Nuts” i naciśnij przycisk „Start/Stop” regularnie mieszając odpowiednią łyżką podczas trwania programu. Uruchom ponownie program „Nuts” mieszając odpowiednią łyżką.
- 3 | Wyjmij uzyskaną masę. Formuj w rękach około piętnastu kulek wielkości orzecha i obtocz w pralinach.
- 4 | Odstaw czekoladki do lodówki na co najmniej 2 godziny przed degustacją.

*Porady: Możesz obtoczyć czekoladki w ziarnach sezamu lub gonkim kakao.*

CS

## Čokoládové lanýžje se sušeným ovocem

4 osoby - Příprava 15 min.

100 g oloupaných lískových oříšků 2 lžíce kokosového oleje  
100 g oloupaných vlašských ořechů 4 polévkové lžíce sirupu z agáve  
40 g surových kakaových bobů 5 polévkových lžic griláše  
1 špetka mořské soli Fleur de sel

- 1 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu dejte lískové oříšky, vlašské ořechy a surové kakaové boby. Stiskněte tlačítko „mixovat“ a nastavte rychlost na stupeň 7 po dobu 20 sekund. Přidejte Fleur de sel, kokosový olej a javorový sirup.
- 2 | Zvolte program „Nuts“ a stiskněte tlačítko „Start / Stop“, během chodu pravidelně promíchávejte s pomocí vhodné špachtle. Spustíte znovu program „Nuts“ a opět promíchávejte s pomocí vhodné špachtle.
- 3 | Vyměte vzniklé těsto. Rukama vytvořte asi patnáct kuliček o velikosti vlašského ořechu a poté obalte v griláši.
- 4 | Lanýžje ponechte v chladničce nejméně 2 hodiny před podáváním.

*Tipy: Místo griláše můžete použít sezamové semínka nebo hořké kakao.*

RO

## Trufe de ciocolată și fructe uscate

4 porții – Timp de preparare 15 min

100 g de alune de pădure fără coajă 2 linguri de ulei de nucă de cocos  
100 g de nuci decojite 4 linguri de sirop de agave  
40 g de boabe de cacao crude 5 linguri de pudră de cacao cu zahăr  
1 vârf de sare de mare

- 1 | În vasul blenderului pentru preparate reci, pune alunele, nucile și boabele de cacao crude. Apasă butonul «mixer» apoi setează viteza pe 7 timp de 20 secunde. Adaugă sarea de mare, uleiul de nucă de cocos și siropul de agave.
- 2 | Selectează programul «Mărunțire nuci» și apasă butonul «Start/Stop» amestecând periodic în timpul programului cu o spatulă. Pornește din nou programul «Mărunțire nuci» amestecând cu o spatulă.
- 3 | Din compoziția obținută formează vreo 15 bile de dimensiunile unei nuci, cu mâinile, apoi tăvălește bilele prin pudra de cacao și zahăr.
- 4 | Pune trufele la frigider pentru minim 2 ore înainte de a le consuma.

**Sfaturi: Poți tăvăli trufele în semințe de susan sau în cacao amară.**

BG

## Шоколадови трюфели със сушени плодове

За 4 порции – Подготовка 15 мин

100 г белени лешници 2 супени лъжици кокосово масло  
100 г белени орехи 4 супени лъжици сироп от агаве  
40 г сурови какаови зърна 5 супени лъжици пралина  
1 щипка фина морска сол

- 1 | В купата на блендера за студени смеси сложете лешниците, орехите и суровите какаови зърна. Натиснете бутон „mixer“ и след това настройте на скорост 7 за 20 секунди. Прибавете фината морска сол, кокосовото масло и кленовия сироп.
- 2 | Изберете програма „Nuts“ и натиснете бутон „Start/Stop“, докато периодично разбърквате с подходяща шпатула. Стартирайте отново програмата „Nuts“, като не забравяте да разбърквате с подходящата шпатула.
- 3 | Съберете така поученото тесто. С ръце оформете топчета с размер на орех и след това ги оваляйте в пралина.
- 4 | Оставете ги да се охладят в хладилник за най-малко 2 часа, преди да сервираете.

**Полезни съвети: Можете да ги оваляте в сусам или горчиво какао преди сервиране.**

SK

## Čokoládové hlúzovky a suché ovocie

Pre 4 osoby – Příprava 15 minút

100 g olúpaných lieskových orechov 2 lyžice kokosového oleja  
100 g olúpaných vlašských orechov 4 lyžice agávového sirupu  
40 g surových kakaových bôbov 5 lyžíc mandľovej griláže  
1 štipka morskej soli

- 1 | Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte lieskové oriešky, vlašské orechy a surové kakaové bôby. Stlačte tlačidlo „mixér“ a nastavte rýchlosť 7 na 20 sekúnd. Pridajte morskú soľ, kokosový olej a agávový sirup.
- 2 | Vyberte program „Orechy“, stlačte tlačidlo „Start/Stop“ s pravidelným miešaním počas programu s upravenou špachtľou. Spustíte program „Orechy“ druhýkrát s miešaním s vhodnou špachtľou.
- 3 | Vyberte získanú pastu. Rukami vyformujte asi pätnásť guľôčok veľkosti vlašského orechu a potom guľky vyváľajte v griláži.
- 4 | Odložte si hlúzovky do chladničky najmenej na 2 hodiny pred podávaním.

*Tipy: Hlúzovky môžete obaliť aj do sezamových semiačok alebo horkeho kakaa.*

HR

## Čokoladni tartufi sa suhim voćem

Za 4 osobe - priprema 15 min.

100 g granatiranih lješnjaka 2 žlice kokosovog ulja  
100 g granatiranog oraha 4 žlice sirupa od agave  
40 g zrna sirovog kakaa 5 žlice pralin praha  
1 prstohvat morske soli

- 1 | U posudi blendera za hladnu pripremu stavite lješnjake, orahe i zrna sirovog kakaa. Pritisnite gumb „miksanje“ pa namjestite brzinu 7 tijekom 20 sekundi. Dodajte malo soli, kokosovog ulja i javorovog sirupa.
- 2 | Odaberite program „Orašasto voće“ i pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“ redovito miješajući smjesu odgovarajućom lopaticom tijekom programa. Ponovo pokrenite program „Orašasto voće“ drugi put miješajući odgovarajućom lopaticom.
- 3 | Uzmite dobiveno tijesto. Rukama oblikujte petnaest kuglica veličine oraha, a zatim kuglice uvaljajte u prahu pralinu.
- 4 | Čuvajte tartufe u hladnjak najmanje 2 sata prije konzumiranja.

*Savjeti: Tartufe možete uvaljati u sezamove sjemenke ili gorak kakao.*

UK

## Трюфелі з шоколадом і сухофруктами

4 порції – час підготовки 15 хв

100 г очищеного від шкаралупи фундука 1 дрібка відбірної дрібнокристалічної солі  
100 г очищеного від шкаралупи волоського горіха 2 столові ложки кокосової олії  
40 г сирих какао-бобів 4 столові ложки сиропу агави  
5 столових ложок глазурі

- 1 | У чашу блендера для холодних сумішей покладіть фундук, горіхи та сирі какао-боби. Натисніть кнопку «Змішування» і встановіть швидкість 7 і час 20 секунд. Додайте відбірну дрібнокристалічну сіль, кокосову олію та кленовий сироп.
- 2 | Виберіть програму «Горіхи» та натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Регулярно помішуйте під час роботи програми спеціальною лопаткою. Запустіть програму «Горіхи» ще раз і перемішуйте спеціальною лопаткою.
- 3 | Дістаньте отриману пасту. Сформуйте руками приблизно п'ятнадцять кульок розміром із горіх, а потім обваляйте кульки в глазурі.
- 4 | Поставте трюфелі в холодильник принаймні за 2 години, перш ніж смакувати.

**Поради: Ви можете обваляти трюфелі в зернах кунжуту або гіркому какао.**





EN

## Cucumber, Lime, & Pomegranate Cocktail

Serves 4 – Preparation 15 mins

2 limes	10 ice cubes
1/2 cucumber	3 mint leaves
1 pomegranate	50 cl sparkling water
1 tablespoon of agave syrup	

- 1 | Cut the pomegranate into quarters and collect the seeds. Peel the limes and cut them into segments. Dice the pears. Peel the cucumber, then cut it in 2 lengthwise and remove the seeds. Dice the skin as well.
- 2 | In the cold dish blender bowl, add the ice, diced cucumber, diced limes, mint, and agave syrup. Select the «Ice Crush» program and press the «Start/Stop» button.
- 3 | Pour the resulting mixture into 4 glasses, add the pomegranate seeds, and pour the sparkling water. Mix gently with a wooden chopstick or large spoon and serve as soon as possible.

*Tip: For an alcoholic version, you can add a dash of gin to the mixture.*



NL

## Cocktail van komkommer, limoen en granaatappelzaadjes

Voor 4 personen – Voorbereiding 15 min

2 limoenen	10 ijsblokjes
1/2 komkommer	3 muntblaadjes
1 granaatappel	50 cl koolzuurhoudend water
1 eetlepel agavesiroop	

- 1 | Snij de granaatappel in vier en haal de zaadjes uit. Schil de limoenen en haal ze uit elkaar. Snij het vruchtvlees in blokjes. Schil de komkommer, snij ze in de lengte in twee en verwijder de zaadjes. Snij tevens het vruchtvlees in blokjes.
- 2 | Doe de ijsblokjes, de blokjes komkommer en limoenen, de munt en de agavesiroop in de mengkom voor koude bereidingen. Selecteer het programma «Ice Crush» en druk dan op de knop «Start / Stop».
- 3 | Giet het verkregen mengsel in 4 glazen, doe de granaatappelzaadjes erbij en overgiet met koolzuurhoudend water. Meng voorzichtig met een houten spatel of een soeplepel en dien onmiddellijk op.

*Tip: Voor een alcoholische versie, voeg een beetje gin aan het mengsel toe.*



TR

## Salatalık, yeşil limon ve nar kokteyli

4 kişi – Hazırlık 10 dakika

2 adet yeşil limon	10 adet buz
Yarım salatalık	3 adet nane yaprağı
1 adet nar	50 cl maden suyu
1 yemek kaşığı Agave şurubu	

- 1 | Narı dörde bölün, tanelerini ayıklayın. Yeşil limonun kabuğunu soyun ve zarlarını temizleyin. Küp şeklinde kesin. Salatalığın kabuğunu soyun, uzunlamasına ikiye kesin ve çekirdeklerini ayıklayın. Küp şeklinde kesin.
- 2 | Soğuk hazırlama için, blender haznesi içine, buzları, küp şeklinde doğranmış salatalığı, limonu, naneyi ve Agave şurubunu koyun. «Ice Crush» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 3 | Elde edilen karışımı 4 bardağa pay edin, nar tanelerini, maden suyunu ilave edin. Bir tahta çubuk veya büyük bir kaşık yardımıyla nazikçe karıştırın ve bekletmeden servis yapın.

*Püf notası: Karışıma ayrıca alkol olarak bir parça cin ilave edebilirsiniz.*



PL

## Koktajl z ogórka, zielonej cytryny i ziaren granatu

Liczba osób 4 - Przygotowanie 15 min.

2 zielone cytryny	10 kostek lodu
pół ogórka	3 listków mięty
1 granat	50 cl wody gazowanej
1 łyżka syropu z agawy	

- 1 | Pokrój granat na ćwiartki i wybierz ziarna. Obierz cytryny i wyjmij ćwiartki. Pokrój je na kawałki. Obierz ogórek i przekrój go wzdłuż na pół, usuń ziarna. Pokrój go również na kawałki.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na zimno włóż kostki lodu, kawałki ogórka i cytryny, mięte i syrop z agawy. Wybierz program «Ice Crush» i naciśnij przycisk «Start/Stop».
- 3 | Wlej uzyskaną mieszankę do 4 szklanek, dodaj ziarna granatu i wlej gazowanej wody. Delikatnie wymieszaj drewnianą pałeczką lub dużą łyżką i natychmiast podawaj.

*Porady: Aby uzyskać napój alkoholowy możesz dodać niewielką ilość dzżinu.*

CS



## Koktejl s okurkou, limetkou a semínky z granátového jablka

4 osoby - Příprava 15 min.

2 limetky	agáve
1/2 okurky	10 kostek ledu
1 granátové jablko	3 lístky máty
1 polévková lžíce sirupu z	500 ml perlivé vody

- 1 | Nakrájejte granátové jablko na čtvrtky a vyjměte semínka. Oloupejte limetky a vyjměte dužinu. Poté ji nakrájejte na kousky. Okurku oloupejte, podélně ji rozkrojte na 2 části a vyjměte semínka. Dužinu také nakrájejte na kostky.
- 2 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu přidejte kostky ledu, kousky okurky, kousky citronu, mátu a sirup z agáve. Zvolte program „Ice Crush“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 3 | Výslednou směs nalijte do 4 sklenic, přidejte semínka z granátového jablka a přilijte perlivou vodu. Jemně promíchejte dřevěnou hůlkou nebo velkou lžící a okamžitě podávejte.

*Tipy: Chcete-li získat alkoholickou verzi, můžete do směsi přidat trochu ginu.*

RO



## Cocktail cu castravete, lămâie verde și rodie

4 porții – Timp de preparare 15 min

2 lămâi verzi	10 cuburi de gheață
1 jumătate de castravete	3 frunze de mentă
1 rodie	500 ml de apă minerală
1 lingură de sirop de agave	

- 1 | Taie rodia în sferturi și scoate semințele. Decojește lămâile și taie-le în bucăți. Curăță castraveții de coajă, taie-i în 2 pe lungime și scoate semințele. Taie-i în cubulețe.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate reci, pune cuburile de gheață, cuburile de castravete, bucățile de lămâie, menta și siropul de agave. Selectează programul «Zdrobire gheață» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 3 | Toarnă amestecul obținut în 4 pahare, adaugă semințele de rodie și toarnă apa minerală. Amestecă ușor folosind un bețișor din lemn sau cu o lingură mare și servește imediat.

*Sfaturi: Pentru o versiune cu alcool, poți adăuga o măsură de gin la amestec.*

BG



## Коктейл от краставица, лайм и нар

За 4 порции – Подготовка 15 мин

2 лайма	агаве
1/2 краставица	10 кубчета лед
1 нар	3 листа мента
1 супена лъжица сироп от	500 мл газирана вода

- 1 | Нарезете нара на четвъртини и извадете зърната. Обелете кората на лайма и извадете месестата част. Нарезете на кубчета. Обелете краставицата, разрежете на 2 по дължина и отстранете семките. Отново нарежете на кубчета.
- 2 | В купата на блендера за студени смеси сложете кубчетата лед, краставица, лайм, ментата и сиропата от агаве. Изберете програма „Ice Crush“ и натиснете бутон „Start/Stop“.
- 3 | Изсипете получената смес в 4 чаши, поръсете със зърна от нар и сипете газирана вода. Разбъркайте леко с дървена бъркалка или с голяма лъжица и сервирайте веднага.

*Полезни съвети: За алкохолен коктейл можете да прибавите малко джин.*

SK



## Koktejl s uhorkami, limetkami a granátovými jablkami

Pre 4 osoby – Příprava 15 minút

2 limetky	10 kociek ľadu
1 polovica uhorky	3 lístky mäty
1 granátové jablko	50 cl sódovej vody
1 lyžica agávového sirupu	

- 1 | Rozkrojte granátové jablko na štvrtiny a vyberte semená. Olúpte limetky a vyberte mesiačky. Dužinu nakrájajte na kocky. Olúpte uhorku, rozrežte pozdĺžne na polovicu a odstráňte semená. Dužinu rovnako nakrájajte na kocky.
- 2 | Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte kocky ľadu, uhorkové kocky, limetkové kocky, mátu a agávový sirup. Vyberte program „Drvenie ľadu“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.
- 3 | Výslednú zmes nalejte do 4 pohárov, pridajte semená granátového jablka a nalejte sódovú vodu. Jemne premiešajte drevenou tyčinkou alebo veľkou lyžicou a okamžite podávajte.

*Tipy: Pri alkoholovej verzii môžete do zmesi pridať dlhšok ginu.*

HR



## Koktel s krastavcima, limetom i sjemenkama nara

Za 4 osobe - priprema 15 min.

2 limete	10 kockica leda
1 polovica krastavca	3 listova metvice
1 nar	50 cl mineralne vode
1 žlica sirupa od agave	

- 1 | Izrežite nar na četvrtine i izvadite sjemenke. Nožem ogulite limete i odvojite segmente. Izrežite meso u kockice. Ogulite krastavac i izrežite ga po dužini na pola te izvadite sjemenke. Meso također izrežite na kockice.
- 2 | U posudi blendera za hladnu pripremu stavite kockice leda, kockice krastavca, kockice limete, metvicu i sirup od agave. Odaberite program „Drobljeni led“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 3 | Ulijte dobivenu smjesu u 4 čaše, dodajte sjemenke nara i ulijte mineralnu vodu. Lagano pomiješajte drvenim štapićem ili velikom žlicom i odmah poslužite.

*Savjeti: Za alkoholnu verziju smjesi možete dodati malo džina.*

UK



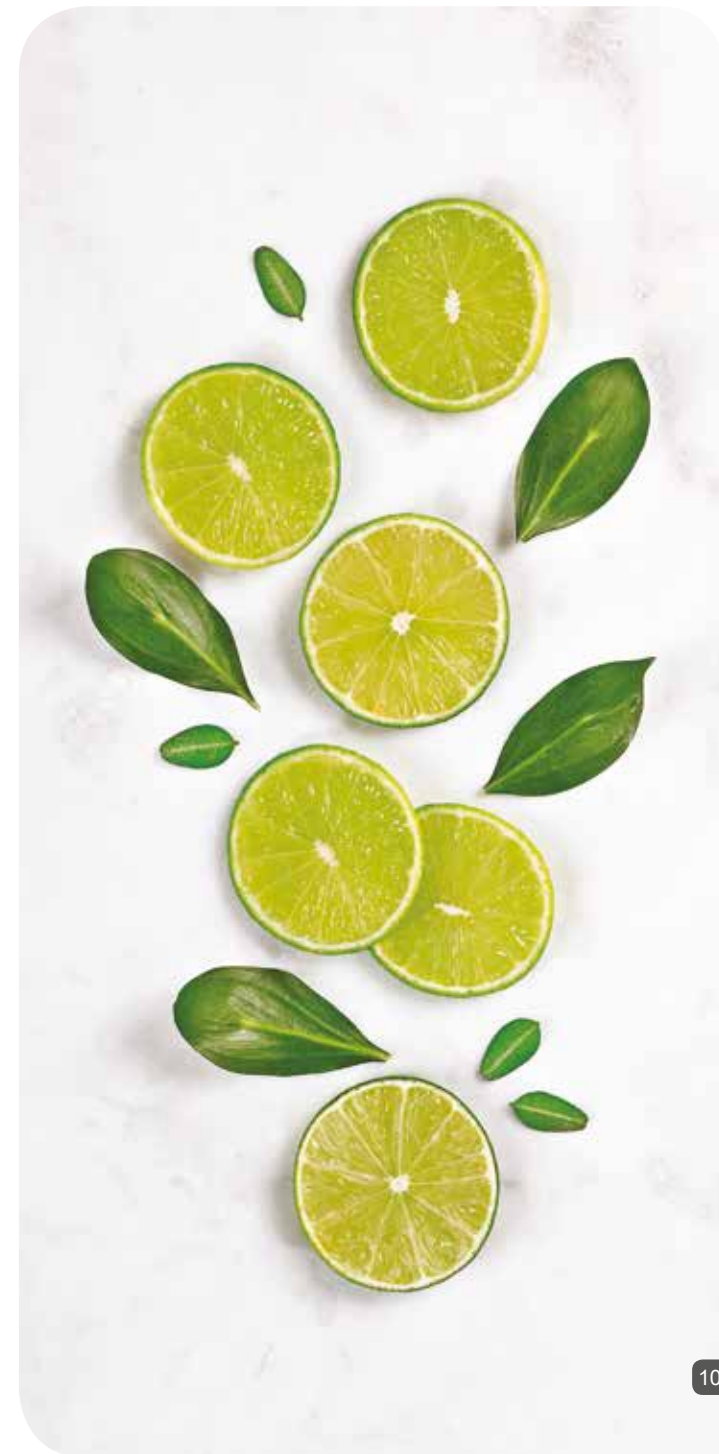
## Коктейль з огірка, лайма та зерен граната

4 порції – час підготовки 15 хв

2 лайма	10 кубиків льоду
1 половина огірка	3 листків м'яти
1 гранат	500 мл газованої води
1 столова ложка сиропу агави	

- 1 | Розріжте гранат на четвтинки і виберіть зерна. Зніміть шкірку лайма та розділіть на дольки. Поріжте м'якуш кубиками. Очистіть огірок і розріжте його на 2 половинки вздовж і вийміть насіння. Також поріжте м'якуш кубиками.
- 2 | У чашу блендера для холодних сумішей додайте кубики льоду, порізаний кубиками огірок, дольки лайма, м'яту та сироп агави. Виберіть програму «Побрібнення льоду» та натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 3 | Розлийте отриману суміш у 4 склянки, додайте зерна граната і налійте газовану воду. Акратно помішайте дерев'яною паличкою або великою ложкою і відразу подавайте на стіл.

*Поради: Для час приготування алкогольної версії ви можете додати до суміші трохи джину.*





EN

## Refreshing Detox Cocktail

Serves 4 – Preparation 10 mins

2 celery stalks	2 lemons
150 g of diced "Pain de Sucre" pineapples	20 cl apple juice
1 cm ginger root	10 ice cubes

- 1 | Wash the celery stalks, then chop them. Press the lemons and collect the juice. Peel the ginger and mince it.
- 2 | In the cold dish blender bowl, add the celery, diced pineapple, ginger, and lemon juice. Add ice and select the «Vacuum» program, then press the «Start/Stop» button. When the program is finished, select the «Ice Crush» program then press the «Start/Stop» button.
- 3 | At the end of the program, switch off the vacuum using the button in the centre of the lid. Pour the mixture into glasses and finish it off with apple juice. Mix with a wooden chopstick or suitable spoon and serve immediately.

*Tip: The "Pain de Sucre" pineapple variety is one of the sweetest and the core is edible!*



TR

## Toksinlerden arındırıcı ve ferahlatıcı kokteyl

4 kişi – Hazırlama 10 dakika

2 sap kereviz	20 cl limon suyu
150 g şekerli ananas	10 adet buz
1 cm zencefil kökü	
2 adet sarı limon	

- 1 | Kereviz saplarını yıkayın ve doğrayın. Limonların suyunu sıkın. Zencefilin kabuğunu soyun ve rendeleyin.
- 2 | Soğuk hazırlama için, blender haznesi içine, kerevizi, ananası, zencefil ve limon suyunu koyun. Buzları ilave edin, «Vacuum» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, «Ice Crush» programını seçin ve «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 3 | Programın sonunda, kapağın ortasında bulunan düğme yardımıyla vakumu işlemini durdurun. Karışımı bardaklara pay edin, elma suyu ilave edin. Bir tahta çubuk veya uygun bir kaşık yardımıyla nazikçe karıştırın ve bekletmeden servis yapın.

*Püf notası: Şekerli ananas, göbeği de yenilebilen bir ananas türüdür!*



NL

## Verfrissende detox-cocktail

Voor 4 personen – Voorbereiding 10 min

2 selderijstengels	2 gele citroenen
150 g blokjes sugarloaf ananas	20 cl appelsap
1 cm gemberwortel	10 ijsblokjes

- 1 | Was de selderijstengels en hak ze in stukjes. Pers de citroenen en vang het sap op. Schil de gember en hak het in stukjes.
- 2 | Doe de selderij, de blokjes ananas, de gember en het citroensap in de mengkom voor koude bereidingen. Doe de ijsblokjes erbij, selecteer het programma "Vacuum" en druk dan op de knop "Start / Stop". Aan het einde van het programma, selecteer het programma "Ice Crush" en druk op de knop "Start / Stop".
- 3 | Aan het einde van het programma, voer de lucht af met behulp van de knop in het midden van het deksel. Giet het mengsel in de glazen en overgiet met appelsap. Meng met een houten spatel of een gepaste lepel en dien onmiddellijk op.

*Tip: Sugarloaf ananas is een zeer zoete ananas met een centraal deel dat tevens kan worden gegeten!*



PL

## Koktail oczyszczający i odświeżający

Liczba osób 4 - Przygotowanie 10 min.

2 lodygi selera	1 cm korzenia imbiru
150 g pokrojonego w kostkę ananasa cukrowego („pain de sucre")	2 żółte cytryny
	20 cl soku jabłkowego
	10 kostek lodu

- 1 | Umyj lodygi selera i pokrój je. Wyciśnij sok z cytryny. Obierz imbir i posiekaj go.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na zimno włoż seler, kawałki ananasa, imbir i sok z cytryny. Dodaj kostki lodu, wybierz program „Vacuum" i naciśnij przycisk „Start/Stop". Na koniec programu wybierz program „Ice Crush" i naciśnij przycisk „Start/Stop".
- 3 | Na koniec programu, wyłącz wytwarzanie próżni przyciskiem znajdującym się pośrodku przykrywki. Wlej mieszankę do szklanek i dodaj soku jabłkowego. Wymieszaj drewnianą pałeczką lub odpowiednią łyżką i natychmiast podawaj.

*Ponady: Odmiana „pain de sucre» ananasa jest jedną z najśłodszych i środek owocu również jest jadalny!*



CS

## Detoxikační a osvěžující koktejl

4 osoby - Příprava 10 min.

2 řapíky celeru  
150 g nakrájených kostek  
cukernatého ananasu  
závor cca 1 cm

2 citrony  
200 ml jablečné šťávy  
10 kostek ledu

- 1 | Umyjte stonky celeru a poté je nakrájejte. Vymačkejte citrony. Zázvor oloupejte a nastrouhejte.
- 2 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu přidejte celer, nakrájený ananas, zázvor a citrónovou šťávu. Přidejte kostky ledu a zvolte program „Vacuum“, poté stiskněte tlačítko „Start/Stop“. Po skončení programu zvolte program „Ice Crush“ a stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 3 | Po skončení programu stiskněte tlačítko ve středu víka pro vypnutí podtlaku. Nalijte směs do sklenic a poté ještě dolijte jablečný džus. Promíchejte dřevěnou hůlkou nebo vhodnou lžící a okamžitě podávejte.

*Tipy: Cukernatá odřídka ananasu (který je zelený, i když je zralý) je jedna z nejsladších a její střed se také konzumuje!*

SK

## Detoxikačný a osviežujúci koktail

Pre 4 osoby – Príprava 10 minút

2 stopky zeleru  
150 g kociek ananásovej  
odrody „cukrový bochník“  
1 cm koreňa Ľumbieru

2 citróny  
20 cl jablkovej šťavy  
10 kociek ľadu

- 1 | Umyte zelerové stopky a nakrájajte ich. Vytlačte citróny a získajte šťavu. Olúpte ľumbier a pokrájajte.
- 2 | Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte zeler, ananásové kocky, ľumbier a citrónovú šťavu. Pridajte kocky ľadu a vyberte program „Vákuum“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“. Na konci programu vyberte program „Drvenie ľadu“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.
- 3 | Na konci programu uvoľnite vákuum pomocou tlačidla uprostred veka. Nalejte zmes do pohárov a doplňte jablkovou šťavou. Premiešajte drevenou tyčinkou alebo príslušnou lyžicou a okamžite podávejte.

*Tipy: Odroda ananásu „cukrový bochník“ je jedna z najsladších a stred sa konzumuje!*

RO

## Cocktail răcoritor și de detoxifiere

4 porții – Timp de preparare 10 min

2 tije de țelină  
150 g de cuburi de ananas  
„Pain de Sucre“  
1 cm de rădăcină de ghimbir

2 lămâi  
200 ml de suc de mere  
10 cuburi de gheață

- 1 | Spală tijele de țelină, apoi toacă-le mărunt. Stoarce lămăile și colectează sucul. Curăță ghimbirul de coajă și toacă-l.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate reci, pune țelina, cuburile de ananas, ghimbirul și sucul de la lămâi. Adaugă cuburile de gheață și selectează programul «Vidare» apoi apasă butonul «Start/Stop». La terminarea programului, selectează programul «Zdrobire gheață» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 3 | La terminarea programului, evacuează aerul cu ajutorul butonului din centrul capacului. Toarnă amestecul în pahare și completează cu suc de mere. Amestecă cu un bețigaș din lemn sau cu o lingură și servește imediat.

*Sfaturi: Această varietate de ananas este una dintre cele mai dulci și miezul este comestibil!*

HR

## Detoksikacijski i osvježavajući koktel

Za 4 osobe - priprema 10 min.

2 stabljike celera  
150 g kockica zelenog  
ananasu  
1 cm korijena đumbira

2 limuna  
20 cl soka od jabuka  
10 kockica leda

- 1 | Operite stabljike celera i narežite ih na sitno. Iscijedite limunov sok. Ogulite đumbir i nasjeckajte ga.
- 2 | U posudu blendera za hladnu pripremu stavite celer, kockice ananasa, đumbir i limunov sok. Dodajte kockice leda i odaberite program „Vakuum“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa odaberite program „Drobljeni led“ pa pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 3 | Na kraju programa isključite vakuum pomoću gumba u sredini poklopca. Ulijte smjesu u čaše i na kraju dodajte sok od jabuka. Promiješajte drvenim štapićem ili odgovarajućom žlicom i odmah poslužite.

*Savjeti: Vrh zelenog ananasa „pain de sucre“ jedan je od najsladših ananasa i sredina se jede!*

BG

## Детоксикиращ и освежаващ коктейл

За 4 порции – Подготовка 10 мин

2 стръка целина  
150 г нарязан на кубчета  
ананас от сорта „rain de  
sucre“

1 см корен от джинджирил  
2 лимона  
200 мл ябълков сок  
10 кубчета лед

- 1 | Измийте стръковете целина и ги нарежете на дребно. Изцедете сока на лимоните. Обелете джинджирила и го нарежете.
- 2 | В купата на блендера за студени смеси сложете целината, кубчетата ананас, джинджирила и лимоновия сок. Прибавете кубчетата лед, изберете програма „Vacuum“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата изберете програма „Ice Crush“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“.
- 3 | След приключване на програмата деактивирайте вакуума с помощта на бутон в средата на капака. Сипете сместа в чаши и добавете ябълков сок. Разбъркайте с дървена бъркалка или с подходяща лъжица и сервирайте веднага.

*Полезни съвети: Ананасът от сорта „rain de sucre“ е един от най-сладките сортове ананас, чиято сърцевина също е ядлива.*

UK

## Освіжаючий детокс-коктейль

4 порції – час підготовки 10 хв

2 стебла селери  
150 г порізаного кубиками  
ананаса сорту «Цукрова  
голова»

1 см кореня імбиру  
2 лимони  
200 мл яблучного соку  
10 кубиків льоду

- 1 | Помийте стебла селери та наріжте їх. Вичавіть сік із лимонів. Очистіть імбир і поріжте його.
- 2 | У чашу блендера для холодних сумішей додайте селеру, порізаний кубиком ананас, імбир і лимонний сік. Додайте кубики льоду та виберіть програму «Вакуум», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після завершення програми виберіть програму «Подрібнення льоду», потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 3 | Наприкінці програми вимкніть режим вакууму за допомогою кнопки в центрі кришки. Розлийте суміш у склянки та додайте яблучний сік. Помішайте дерев'яною паличкою або спеціальною ложкою і відразу подавайте на стіл.

*Поради: Сорт ананаса сорту «Цукрова голова» є одним із найсолодших. Його серцевину можна їсти!*





EN

## Melon and Blackcurrant Granita

Serves 4 – Preparation 15 mins – Chill time 8 hours

40 cl pure organic blackcurrant juice      Several blackcurrants (optional)  
1 large Charentais melon  
15 mint leaves + 4 for garnish

- 1 | Cut the melon in half then remove the seeds. Using a small spoon, scoop out the melon flesh. Wash the mint leaves.
- 2 | Using the cold dish blender bowl, add the melon and mint leaves, then pour in the lemon juice and blackcurrant juice.
- 3 | Press the «mixer» button then set the speed to 6 for 1 minute. Immediately pour the mixture into the ice cube trays then place them in the freezer for at least 8 hours.
- 4 | Once the ice cubes have solidified, add approximately one ice cube tray (approximately 12 ice cubes) to the cold dish blender bowl and select the «Ice Crush» program. Press the «Start/Stop» button. Mix regularly throughout the program using the appropriate mixer.
- 5 | Once the program has finished, remove the granita and repeat using a new tray of ice cubes.
- 6 | Pour the granita into glasses, decorate with a mint leaf and several blackcurrants.

*Tip: If the mixture tastes too sharp, add a spoon of agave syrup before serving. Blackcurrants contain the most vitamin D. They are also an excellent source of vitamin E, provitamin A and polyphenols.*



NL

## Granité van meloen en zwarte bessen

Voor 4 personen – Voorbereiding 15 min – Rusttijd 8 uur

40 cl pure biologische zwarte bessen + 4 om te      Enkele zwarte bessen  
bessensap      dresseren      (optioneel)  
1 grote Cantaloupe meloen      1 eetlepel citroensap

- 1 | Snij de meloen in twee en verwijder de zaadjes. Neem het vruchtvlees met behulp van een koffielepel. Was de muntblaadjes.
- 2 | Doe de meloen en de muntblaadjes in de mengkom voor koude bereidingen en voeg vervolgens het citroensap en het zwarte bessensap toe.
- 3 | Druk op de knop "mixen" en stel het apparaat gedurende 1 minuut op snelheid 6 in. Giet de bereiding onmiddellijk in de bakjes voor ijsblokjes en zet ze vervolgens minstens 8 uur in de diepvries.
- 4 | Zodra de ijsblokjes goed hard zijn, doe dan het equivalent van een ijsbakje (ongeveer 12 ijsblokjes) in de mengkom voor koude bereidingen en selecteer het programma "Ice Crush". Druk op de knop "Start / Stop". Meng regelmatig tijdens het programma met de gepaste menging.
- 5 | Zodra het programma beëindigd is, haal je de granité uit en herhaal je de bewerking met een nieuwe ijsbak.
- 6 | Giet de granité in de glazen en werk af met een muntblaadje en enkele zwarte bessen.

*Tip: Als de smaak te scherp is, voeg een lepel agavesiroop toe alvorens te serveren. Zwarte bessen bevatten de meeste vitamines van alle Nederlandse vruchten. Het is een uitstekende bron voor vitamine E, provitamine A en polyfenol.*



TR

## Kavun ve Frenk üzümü ile granita

4 kişi – Hazırlama 15 dakika - Dinlendirme 8 saat

40 cl organik Frenk üzümü suyu      adet nane yaprağı)  
1 adet küçük boy kavun      1 çorba kaşığı limon suyu  
15 adet nane yaprağı (ayrıca terbiye için 4      Birkaç Frenk üzümü tanesi (arzuya bağlı))

- 1 | Kavunu ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın. Küçük bir kaşık yardımıyla, kavunun içini çıkarın. Nane yapraklarını yıkayın.
- 2 | Soğuk hazırlama için, blender haznesi içine, kavunu, nane yapraklarını koyun, ardından limon suyunu ve Frenk üzümünü ilave edin.
- 3 | «Karıştır» düğmesine basın ve hızı 1 dakika boyunca 6. seviyeye ayarlayın. Karışımı bekletmeden buz kalıplarına paylaştırın, ardından 8 saat buzlukta bekletin.
- 4 | Buz kalıpları oluştuğunda, soğuk karışım için blender içine koyun ve «Ice Crush» programını seçin. «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Granita kıvamı elde edinceye dek, her program arasında karışımı karıştırarak, «ice crush» programını 5 ila 6 defa tekrar edin.
- 5 | Program bittikten sonra, granitayı çıkarın ve yeni bir buz küpü tepsisini kullanarak tekrarlayın.
- 6 | Granitayı bardaklara paylaştırın, nane yaprağı ve birkaç Frenk üzümü tanesi ile süsleyin.

*Pif noktası: Bunun bir tat elde edilmesi halinde, servis ederken bir kaşık Agave şurubu ilave edebilirsiniz. Frenk üzümü D vitamini açısından en zengin meyvedir, mükemmel bir E vitamini, A provitamin ve polifenol kaynağıdır.*



PL

## Granita z melona i czarnej porzeczki

Liczba osób 4 - Przygotowanie 15 min. - Odstawienie 8 godzin

40 cl czystego soku z czarnej porzeczki bio      1 łyżka soku z cytryny  
1 duży melon kantalupa      Kilka owoców czarnej porzeczki  
15 listków mięty + 4 do dekoracji      (nieobowiązkowe)

- 1 | Przekrój melon na połowy i usuń ziarna. Wyjmij łyżeczką miąższ melona. Umyj liście mięty.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na zimno włóż melon, liście mięty i wlej sok z cytryny i z czarnej porzeczki.
- 3 | Naciśnij przycisk „miksować” i ustaw prędkość na 6 przez minutę. Wlej natychmiast do foremek na kostki lodu i włóż do zamrażalnika na co najmniej 8 godzin.
- 4 | Gdy kostki są już dobrze zamrożone, włóż je do miski blendera do przygotowania na zimno i wybierz program „Ice Crush”. Naciśnij na przycisk „Start/Stop”. Uruchom ponownie program „Ice Crush” 5 do 6 razy z rzędu mieszając mieszankę między każdym uruchomieniem, by uzyskać konsystencję granity.
- 5 | Po zakończeniu programu usuń granitę i powtórz przy użyciu nowej tacy kostek lodu.
- 6 | Wlej granitę do szklanek, udekoruj listkiem mięty i kilkoma owocami czarnej porzeczki.

*Porady: Jeśli napój jest zbyt cierpki, możesz dodać łyżkę syropu z agawy na chwilę przed serwowaniem. Czarna porzeczka jest owocem zawierającym najwięcej witaminy D. Doskonale źródło witaminy E, provitaminy A i polifenoli.*



CS

## Granita z melounu a černého rybízu

4 osoby - Příprava 15 min. – Doba odležení 8 hodin

400 ml stoprocentní bio šťávy z černého rybízu  
1 velký meloun Charentais

15 lístků máty + 4 lístky máty na ozdobu  
1 polévková lžičce citrónové šťávy  
Několik bobulí černého rybízu (volitelné)

- 1 | Meloun rozkrojte na polovinu a odstraňte jádérka. Pomocí lžičky vyjměte dužinu z melounu. Omyjte 3 lístky máty.
- 2 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu přidejte meloun, lístky máty a přilijte citrónovou šťávu a šťávu z černého rybízu.
- 3 | Stiskněte tlačítko „mixovat“ a nastavte rychlost na stupeň 6 po dobu 1 minuty. Směs nalijte do výrobku ledu a poté umístěte do mrazničky na dobu nejméně 8 hodin.
- 4 | Jakmile budou kostky ledu hotové, vložte je do nádoby mixéru na studenou přípravu a zvolte program „Ice Crush“. Stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Spusťte znovu program „Ice crush“ 5 až 6krát za sebou. Mezi jednotlivými programy směs dobře promíchejte, abyste dosáhli zrnité struktury.
- 5 | Jakmile program dokončí, odstraňte hranici a opakujte nový zásobník kostek ledu.
- 6 | Granitu nalijte do skleniček, ozdobte lístkem máty a několika bobulemi černého rybízu.

*Tipy: Je-li směs příliš kyselá, přidejte při servírování lžičku sirupu z agave. Černý rybíz obsahuje velké množství vitamínu D. Je to vynikající zdroj vitamínu E, provitaminu A a polyfenolů.*



RO

## Granita de pepene galben și coacăze

4 porții – Timp de preparare 15 min – Timp de repaos 15 min

400 ml de suc de coacăze bio  
1 lingură de suc de lămâie  
1 pepene galben mare de tip Charentais  
Câteva boabe de coacăze (opțional)  
15 frunze de mentă + 4 pentru decorare

- 1 | Taiе pepenele galben în două, apoi scoate semințele. Cu ajutorul unei lingurițe, scoate pulpa pepenului. Spală frunzele de mentă.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate reci, pune pepenele, frunzele de mentă, apoi toarnă sucul de lămâie și sucul de coacăze.
- 3 | Apăsati pe butonul «mixer» apoi setează viteza pe 6 timp de 1 minut. Toarnă imediat preparatul într-o tavă pentru cuburi de gheață, apoi bagă-l în congelator pentru cel puțin 8 ore.
- 4 | După întărirea cuburilor de gheață, pune-le în vasul blenderului pentru preparate reci și selectează programul «Zdrobire gheață». Apasă butonul «Start/Stop». Repornește programul «Zdrobire gheață» de 5 - 6 ori succesiv, amestecând preparatul între fiecare program până la obținerea unei granita.
- 5 | După terminarea programului, scoateți granita și repetați folosind o nouă tavă de cuburi de gheață.
- 6 | Toarnă preparatul în pahare, decorează cu o frunză de mentă și câteva boabe de coacăze.

*Sfaturi: Dacă amestecul este prea acru, adaugă cu încredere o lingură de sirop de agave în momentul servirii. Coacăzele sunt fructele care au cel mai ridicat conținut de vitamina D. Acestea reprezintă o sursă excelentă de vitamina E, provitamina A și de polifenoli.*



BG

## Скрежина от пъпеш и касис

За 4 порции – Подготовка 15 мин – Почивка 8 часа

400 мл сок от касис био 100%  
1 голям пъпеш от сорт „Шаранте“  
1 супена лъжица лимонен сок  
15 листа от мента + 4 за украса

- 1 | Разрежете пъпеша на две и след това отстранете семената. С помощта на лъжичка извадете месестата част на пъпеша. Измийте листата мента.
- 2 | В купата на блендера за студени смеси сложете пъпеша, листата мента и след това сипете лимонения сок и сока от касис.
- 3 | Натиснете бутон „mixer“ и след това настройте на скорост 6 в продължение на 1 минута. Веднага изсипете сместа във форма за лед и след това сложете във фризера за най-малко 8 часа.
- 4 | След като са се образували ледени кубчета, сложете ги в купата на блендера за студени смеси и изберете програма „Ice Crush“. Натиснете бутон „Start/Stop“. Стартирайте програма „Ice crush“ 5–6 пъти последователно, като след всяка програма разбърквате, докато се получи зърниста текстура.
- 5 | След като програмата завърши, премахнете границата и я повтаряйте с нова табла с кубчета лед.
- 6 | Сипете сместа в чаши, украсете с листа мента и няколко зърна касис.

*Полезни съвети: Ако сместа е твърде стипчива, прибавете лъжица сироп от агаве при сервирането. Касисът е френският плод с най-високо съдържание на витамин D. Отличен източник на витамин E, провитамин A и полифеноли.*



SK

## Ladová drvina s melónom a čiernym ríbezľami

Pre 4 osoby – Příprava 15 minút – Odstavenie 8 hodín

40 cl čistej šťavy z čiernych ríbezľí  
1 veľký oranžový melón  
15 lístkov máty + 4 pre ozdobenie

1 lyžica citrónovej šťavy  
Niekoľko bobulí čiernych ríbezľí (voliteľné)

- 1 | Rozkrojte melón na polovicu a odstráňte semená. Pomocou lyžice vyberte dužinu melóna. Umyte lístky máty.
- 2 | Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte melón, lístky máty, potom nalejte citrónovú šťavu a nakoniec šťavu z čiernych ríbezľí.
- 3 | Stlačte tlačidlo „mixer“ a nastavte rýchlosť 6 na 1 minútu. Zmes nalejte okamžite do foriem na kocky ľadu a umiestnite do mrazničky na minimálne 8 hodín.
- 4 | Keď sa kocky ľadu dobre vytvoria, vložte ich do miešacej misky na studenú prípravu a vyberte program „Drvenie ľadu“. Stlačte tlačidlo „Start/Stop“. Spustite program „Drvenie ľadu“ 5 až 6 krát za sebou, miešajte prípravok medzi jednotlivými programami, až kým nezíska drvinovú štruktúru.
- 5 | Po dokončení programu odstráňte hranicu a zopakujte ju pomocou nového zásobníka kociek ľadu.
- 6 | Nalejte drvinu do pohárov, ozdobte lístkom máty a prípadne niekoľkými bobulkami čiernych ríbezľí.

*Tipy: Ak sa zmes príliš stáhuje, môžete pridať pri servírovaní jednu lyžicu agávového sirupu. Čierne ríbezle sú francúzske ovocie, ktoré obsahuje najviac vitamínu D. Výborný zdroj vitamínu E, provitaminu A a polyfenolov.*



HR

## Granita od dinje i crnog ribiza

Za 4 osobe - priprema 15 min. – mirovanje 8 sati

40 cl čistog biosoka od crnog ribiza  
1 velika dinja Charentais  
15 listova metvice + 4 za ukrašavanje

1 žlica limunovog soka  
nekoliko bobica crnog ribiza (nije obavezno)

- 1 | Izrežite dinju na pola i izvadite sjemenke. Žličicom izdubite meso dinje. Operite listove metvice.
- 2 | U posudu blendera za hladnu pripremu stavite dinju, listove metvice, zatim ulijte limunov sok i sok od crnog ribiza.
- 3 | Pritisnite gumb „miksiranje“ pa namjestite brzinu 6 tijekom 1 minute. Odmah ulijte smjesu u posudice za kockice leda i stavite ih u zamrzivač najmanje 8 sati.
- 4 | Kada se kockice leda dobro zamrznu, stavite ih u posudu blendera za hladnu pripremu i odaberite program „Drobljenje leda“. Pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Ponovo pokrenite program „Drobljenje leda“ 5 do 6 puta zaredom, miješajući smjesu između svakog programa da biste dobili teksturu granite.
- 5 | Miután befejeződött a program, távolítsa el a granitát, és ismételj meg egy új tálcával a jégkockát.
- 6 | Uljite granitu u čaše, украсите ih listom metvice i nekoliko bobica crnog ribiza.

*Savjeti: Ako je smjesa pretrpka, u trenutku posluživanja dodajte žlicu sirupa agave. Crni ribiz je francusko voće koje sadrži najviše vitamina D. Odličan izvor vitamina E, provitamina A i polyfenola.*



UK

## Зернисте морозиво з динєю та чорною смородиною

4 порції – підготовка 15 хв – очікування 8 годин

400 мл органічного соку  
чорної смородини  
1 велика диня  
15 листків м'яти + 4 для

прикрашання  
1 столова ложка лимонного соку  
Кілька ягід чорної смородини (необов'язково)

- 1 | Розріжте диню на дві половини і видаліть насіння. Невеликою ложкою виийміть м'якуш дині. Помийте листя м'яти.
- 2 | У чашу блендера для холодних сумішей додайте диню, листки м'яти, потім залийте соком лимона і чорної смородини.
- 3 | Натисніть кнопку «Змішування» та встановіть швидкість 6 на 1 хвилину. Швиденько вилийте суміш у контейнери для льоду і помістіть у морозильну камеру принаймні на 8 годин.
- 4 | Коли кубики льоду будуть готові, покладіть вміст одного контейнера для льоду (приблизно 12 кубиків) у чашу блендера для холодних сумішей і виберіть програму «Подрібнення льоду». Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Регулярно перемішуйте під час роботи програми за допомогою спеціальної мішалки.
- 5 | Після закінчення програми викладіть із чаші зернисте морозиво і повторіть операцію з вмістом ще одного контейнера для льоду.
- 6 | Розкладіть зернисте морозиво по склянках, прикрасьте листком м'яти та кількома ягодами чорної смородини.

*Поради: Якщо суміш занадто терпка, додайте ложку сиропу агави під час подачі на стіл. Чорна смородина – це ягода, що містить найбільшу кількість вітаміну D. Відмінне джерело вітаміну E, провітаміну A та поліфенолів.*





EN

## Cherry & Rice Milk Milkshake

Serves 4 – Preparation 15 mins – Chill time 4 hours

60 cl rice milk  
400 g fresh cherries

1 pinch of cinnamon  
4 tablespoons of agave syrup

- 1 | Pour 30 cl of the rice milk into the ice cube trays and place them in the freezer for at least 4 hours.
- 2 | Wash and pit the cherries.
- 3 | Just before serving, put the fresh cherries, the frozen milk cubes, the cinnamon, agave milk, and the remainder of the milk in the cold dish blender bowl. Select the «Vacuum» program then press the «Start/Stop» button. When the program is finished, select the «Milkshake» program then press the «Start/Stop» button. When the program is finished, run the «Milkshake» program a second time.
- 4 | At the end of the program, switch off the vacuum using the button in the centre of the lid.
- 5 | Pour into glasses immediately and serve.

*Tip: Add a banana for a richer version.*



NL

## Kersenmilkshake met rijstmelk

Voor 4 personen – Voorbereiding 15 min – Rusttijd 4 uur

60 cl rijstmelk  
400 g verse kersen

1 snufje kaneel  
4 eetlepels agavesiroop

- 1 | Giet 30 cl rijstmelk in de bakjes voor ijsblokjes en zet ze vervolgens minstens 4 uur in de diepvries.
- 2 | Was en ontpit de kersen.
- 3 | Net voor het opdienen, doe de verse kersen, bevroren melkblokjes, het kaneel, de agavesiroop en de rest van de melk in de mengkom voor koude bereidingen. Selecteer het programma «Vacuum» en druk dan op de knop «Start / Stop». Aan het einde van het programma, selecteer het programma «Milkshake» en druk op de knop «Start / Stop». Aan het einde van het programma, start het programma «Milkshake» opnieuw.
- 4 | Aan het einde van het programma, voer de lucht af met behulp van de knop in het midden van het deksel.
- 5 | Giet het mengsel onmiddellijk in de glazen en dien op.

*Tip: Voor de fijnproevers, voeg een banaan toe.*



TR

## Pirinç sütü ve kiraz ile milkshake

4 kişi – Hazırlama 15 dakika - Dinlendirme 4 saat

60 cl pirinç sütü  
400 g taze kiraz

1 tutam tarçın  
4 yemek kaşığı Agave şurubu

- 1 | 30 cl pirinç sütünü buz kalıplarına paylaşırın, ardından en az 4 saat buzlukta bekletin.
- 2 | Kirazları yıkayın ve çekirdeklerini çıkarın.
- 3 | Servis sırasında, sütlü buz parçalarını, taze kiraz, tarçını ve Agave şurubunu, sütlün geri kalanını, soğuk hazırlama için, blender haznesine koyun. «Vacuum» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, «Milkshake» programını seçin ve «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, «Milkshake» programını ikinci bir defa daha başlatın.
- 4 | Programın sonunda, kapağın ortasında bulunan düğme yardımıyla vakumu işlemini durdurun
- 5 | Bardaklara paylaştırarak servis yapın.

*Piç noktası: Daha fazla lezzet için, bir muz ilave edin.*



PL

## Napój mleczny z czereśniami i mlekiem ryżowym

Liczba osób 4 - Przygotowanie 15 min. - Odstawienie 4 godzin

60 cl mleka ryżowego  
400 g świeżych czereśni

szczypta cynamonu  
4 łyżki syropu z agawy

- 1 | Wlej 30 cl mleka ryżowego do foremek na kostki lodu i włóż do zamrażalnika na co najmniej 4 godziny.
- 2 | Umyj czereśnie i usuń pestki.
- 3 | W chwili serwowania włóż kostki z mleka, świeżych czereśni, cynamon i syrop z agawy oraz resztę mleka do miski blendera do przygotowania na zimno. Wybierz program „Vacuum” i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu wybierz program „Milkshake» i naciśnij przycisk „Start/Stop”. Na koniec programu uruchom ponownie program „Milkshake”.
- 4 | Na koniec programu, wyłącz wytwarzanie próżni przyciskiem znajdującym się pośrodku przykrywkii.
- 5 | Wlej natychmiast do szklanek i podawaj.

*Ponady: Dodaj banana, by uzyskać wersję dla każdego.*

CS



## Milkshake s třešněmi a rýžovým mlékem

4 osoby - Příprava 15 min. – Doba odležení 4 hodiny

600 ml rýžového mléka      4 polévkové lžíce sirupu z  
400 g čerstvých třešní      agáve  
1 špetka skořice

- 1 | Nalijte 300 ml rýžového mléka do výrobníků ledu a umístěte do mrazničky po dobu nejméně 4 hodin.
- 2 | Umyjte a odpeckujte třešně.
- 3 | Těsně před podáváním přidejte do nádoby mixéru na studenou přípravu kostky zledovatělého mléka, čerstvých třešní, skořici, sirup z agáve a zbytek mléka. Zvolte program „Vacuum“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Po skončení programu zvolte program „Milkshake“ a stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Po skončení programu spusťte ještě jednou program „Milkshake“.
- 4 | Po skončení programu stiskněte tlačítko ve středu víka pro vypnutí podtlaku.
- 5 | Nalijte nápoj do skleniček a podávejte.

*Tipy: Chcete-li zláskat lahodnější verzi, přidejte banán.*

RO



## Milkshake cu cireșe și lapte de orez

4 porții – Timp de preparare 15 min – Timp de repaos 4 ore

600 ml de lapte de orez      1 vârf de cuțit de scorțisoară  
400 g de cireșe proaspete      4 linguri de sirop de agave

- 1 | Toarnă 300 ml de lapte de orez în tăvi pentru cuburi de gheață, apoi bagă-le în congelator pentru cel puțin 4 ore.
- 2 | Spală și scoate sămburii din cireșe.
- 3 | În momentul servirii, pune cuburile din lapte de orez, cireșe proaspete, scorțisoara și siropul de agave și restul laptelui în vasul blenderului pentru preparate reci. Selectează programul «Vidare» apoi apasă butonul «Start/Stop». La terminarea programului, selectează programul «Milkshake» apoi apasă butonul «Start/Stop». La terminarea programului, repornește dată programul «Milkshake».
- 4 | La terminarea programului, evacuează aerul cu ajutorul butonului din centrul capacului.
- 5 | Toarnă imediat preparatul în pahare și servește.

*Sfaturi: Pentru o versiune mai apetisantă, adaugă o banană.*

BG



## Млечен шейк с черешу и оризово мляко

За 4 порции – Подготовка 15 мин – Почивка 4 часа

600 мл оризово мляко      4 супени лъжици сироп от  
400 г пресни черешу      агаве  
1 щипка канела

- 1 | Сипете 300 мл оризово мляко във форма за лед и сложете във фризера за най-малко 4 часа.
- 2 | Измийте черешите и отстранете костилките.
- 3 | При сервиране сложете млечните ледени кубчета, пресни черешу, канелата, сиропа от агаве и останалото мляко в купата на блендера за студени смеси. Изберете програма „Вакуум“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата изберете програма „Milkshake“ и натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата стартирайте програма „Milkshake“ още веднъж.
- 4 | След приключване на програмата деактивирайте вакуума с помощта на бутон в средата на капака
- 5 | Сипете веднага в чаши и сервирайте.

*Полезни съвети: Предложение за лакомници - добавете банан.*

SK



## Mliečny kokteil s čerešňami a ryžovým mliekom

Pre 4 osoby – Příprava 15 minút – Odstavenie 4 hodín

60 cl ryžového mlieka      4 lyžice agávového sirupu  
400 g čerstvých čerešní      1 štipka škoric

- 1 | Nalejte 30 cl ryžového mlieka do formy na kocky ľadu a vložte do mrazničky najmenej na 4 hodiny.
- 2 | Umyte a odkôstkujte čerešne.
- 3 | Tesne pred podávaním vložte kocky ľadu, čerstvých čerešní, škoricu a agávový sirup a zvyšok mlieka do miešacej misky na studenú prípravu. Vyberte program „Vákuum“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“. Na konci programu vyberte program „Mliečny kokteil“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“. Na konci programu ešte raz spusťte program „Mliečny kokteil“.
- 5 | Na konci programu uvoľnite vákuum pomocou tlačidla uprostred veka.
- 4 | okamžite nalejte do pohárov a podávajte.

*Tipy: Pre tabuľkovejšiu verziu pridajte banán.*

HR



## Mlječni napitak s trešnjama i rižinim mljekom

Za 4 osobe - priprema 15 min. – mirovanje 4 sati

60 cl rižinog mlijeka      4 žlice sirupa od agave  
400 g svježih trešanja      1 prstohvat cimeta

- 1 | Ulijte 30 cl rižinog mlijeka u posude za kockice leda i stavite ih u zamrzivač najmanje 4 sata.
- 2 | Operite trešnje i izvadite koštice.
- 3 | U trenutku posluživanja stavite kockice mlijeka, svježih trešanja, cimet i sirup od agave te ostatak mlijeka u posudu blendera za hladnu pripremu. Odaberite program „Vakuum“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa odaberite program „Mlječni napitak“ i pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa drugi put pokrenite program „Mlječni napitak“.
- 4 | Na kraju programa isključite vakuum pomoću gumba u sredini poklopca.
- 5 | Odmah ulijte napitak u čaše i poslužite.

*Savjeti: Za bogatiju verziju napitka dodajte bananu.*

UK



## Молочний коктейль із вишнею та рисовим молоком

4 порції – час підготовки 15 хв – час очікування 4 годин

600 мл рисового молока      4 столові ложки сиропу  
400 г свіжих вишень      агави  
1 дрібка кориці

- 1 | Налийте 300 мл рисового молока в контейнер для льоду і помістіть у морозильну камеру принаймні на 4 години.
- 2 | Вимийте вишню і дістаньте кісточки.
- 3 | У момент подачі на стіл покладіть кубики льоду, свіжих вишень, корицю та додайте сироп агави і решту молока в чашу блендера для холодних сумішей. Виберіть програму «Вакуум», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після закінчення програми виберіть програму «Молочний коктейль» і натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Наприкінці приготування повторно запустіть програму «Молочний коктейль».
- 4 | Наприкінці програми вимкніть режим вакууму за допомогою кнопки в центрі кришки.
- 5 | Одразу розлийте в склянки і подавайте на стіл.

*Поради: Для приготування більш вишуканого варіанта додайте банан.*





EN



## Raspberry and Almond Milkshake

Serves 4 – Preparation 10 mins

200 g frozen raspberries	4 tablespoons of agave
1 banana	syrop
50 cl almond milk	5 ice cubes

- 1 | Peel the banana and cut it into pieces.
- 2 | In the cold dish blender bowl, add the frozen raspberries, pieces of banana, almond milk, agave syrup and ice cubes.
- 3 | Select the «Vacuum» program then press the «Start/Stop» button. When the program is finished, select the «Milkshake» program then press the «Start/Stop» button.
- 4 | When the program is finished, turn off the vacuum using the button in the centre of the lid and pour the milkshake into 4 glasses. Serve immediately.

*Tip: For a more luxurious version, replace the banana with 2 tablespoons of peanut butter.*

NL



## Milkshake met frambozen en amandelen

Voor 4 personen – Voorbereiding 10 min

200 g ingevroren frambozen	4 eetlepels agavesiroop
1 banaan	5 ijsblokjes
50 cl amandelmelk	

- 1 | Schil de banaan en snij in stukken.
- 2 | Doe de ingevroren frambozen, de stukjes banaan, de amandelmelk, de agavesiroop en de ijsblokjes in een mengkom voor koude bereidingen
- 3 | Selecteer het programma «Vacuum» en druk dan op de knop «Start / Stop». Aan het einde van het programma, selecteer het programma «Milkshake» en druk op de knop «Start / Stop».
- 4 | Aan het einde van het programma, deactiveert de vacuümfunctie met de knop in het midden van het deksel en giet de milkshake in 4 glazen. Serveer onmiddellijk.

*Tip: Voor de fijnproevers, vervang de banaan door 2 eetlepels pindakaas.*



TR



## Ahududulu ve bademli milkshake

4 kişi – Hazırlama 10 dakika

200 g dondurulmuş ahududu	4 yemek kaşığı Agave şurubu
1 adet muz	5 adet buz
50 cl badem sütü	

- 1 | Muzu soyun ve dilimleyin.
- 2 | Soğuk hazırlama için, blender haznesine, dondurulmuş ahududuları, muz parçalarını, badem sütünü, Agave şurubunu ve buzları koyun.
- 3 | «Vacuum» programını seçin, ardından «Başlat/Durdur» düğmesine basın. Programın sonunda, «Milkshake» programını seçin ve «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 4 | Programın sonunda, kapağın ortasında bulunan düğme yardımıyla vakumu kapatın, milkshake'i dört bardağa pay edin. Bekletmeden tüketin.

*Pif nottası: Daha fazla lezzet için, muz yerine 2 çorba kaşığı fıstık yağı kullanabilirsiniz.*

PL



## Napój mleczny z malinami i migdałami

Liczba osób 4 - Przygotowanie 10 min.

200 g mrożonych malin	4 łyżki syropu z agawy
1 banan	5 kostek lodu
50 cl mleka migdałowego	

- 1 | Obierz banana i pokrój go w kawałki.
- 2 | Do miski blendera do przygotowania na zimno włóż zamrożone maliny, kawałki banana, mleko migdałowe, syrop z agawy i kostki lodu.
- 3 | Wybierz program «Vacuum» i naciśnij przycisk «Start/Stop». Na koniec programu wybierz program «Milkshake» i naciśnij przycisk «Start/Stop».
- 4 | Na koniec programu, wyłącz wytwarzanie próżni przyciskiem znajdującym się pośrodku przykrywki i wlej napój mleczny do 4 szklanek. Degustuj natychmiast.

*Porady: W wersji dla laktozoczuchoń zamiast banana dodaj 2 łyżki masła orzechowego.*

CS

## Malinovo-mandlový milkshake

4 osoby - Příprava 10 min.

200 g zmrazených malin 4 polévkové lžice sirupu z agáve  
1 banán 5 kostek ledu  
500 ml mandlového mléka

- 1 | Banán oloupejte a nakrájejte na kousky.
- 2 | Do nádoby mixéru na studenou přípravu přidejte zmrazené maliny, kousky banánu, mandlové mléko, sirup z agáve a kostky ledu.
- 3 | Zvolte program „Vacuum“ a poté stiskněte tlačítko „Start / Stop“. Po skončení programu zvolte program „Milkshake“ a stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 4 | Po skončení programu stiskněte tlačítko ve středu víka pro vypnutí podtlaku a milkshake nalijte do 4 sklenic. Okamžitě podávejte.

*Tipy: Chcete-li získat ještě lahodnější verzi, nahraďte banán 2 polévkovými lžicemi arašídového másla.*

RO

## Milkshake cu zmeură și migdale

4 porții – Timp de preparare 10 min

200 g de zmeură congelată 4 linguri de sirop de agave  
1 banană 5 cuburi de gheață  
500 ml de lapte de migdale

- 1 | Decojește banana și taie-o în bucăți.
- 2 | În vasul blenderului pentru preparate reci, Toarnă zmeura congelată, bucățile de banană, laptele de migdale, siropul de agave și cuburile de gheață.
- 3 | Selectează programul «Vidare» apoi apasă butonul «Start/Stop». La terminarea programului, selectează programul «Milkshake» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 4 | La terminarea programului, dezactivează funcția de vidare cu ajutorul butonului din centrul capacului și toarnă milkshake-ul în patru pahare. Consumă imediat.

*Sfaturi: Pentru o versiune mai apetisantă, înlocuiște banana cu 2 linguri de unt de arahide.*

BG

## Млечен шейк с малини и бадеми

За 4 порции – Подготовка 10 ми

200 г замразени малини 4 супени лъжици сироп от  
1 банан агаве  
500 мл бадемово мляко 5 кубчета лед

- 1 | Обелете банана и го нарежете на парчета.
- 2 | В купата на блендера за студени смеси сложете замразените малини, нарязания банан, бадемовото мляко, сироп от агаве и кубчетата лед.
- 3 | Изберете програма „Vacuum“ и след това натиснете бутон „Start/Stop“. След приключване на програмата изберете програма „Milkshake“ и натиснете бутон „Start/Stop“.
- 4 | След приключване на програмата деактивирайте вакуума с помощта на бутон в средата на капака и сипете млечния шейк в 4 чаши. Насладете му се веднага.

*Полезни съвети: Предложение за лакомници - заместете банана с 2 супени лъжици фъстъчено масло.*

SK

## Malinový a mandľový mliečny kokteil

Pre 4 osoby – Príprava 10 minút

200 g mrazených malín 4 lyžice agávového sirupu  
1 banán 5 kociek ľadu  
50 cl mandľového mlieka

- 1 | Olúpte banán a nakrájajte na kúsky.
- 2 | Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte mrazené maliny, banánové kúsky, mandľové mlieko, agávový sirup a kocky ľadu.
- 3 | Vyberte program „Vákuum“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“. Na konci programu vyberte program „Mliečny kokteil“ a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“.
- 4 | Na konci programu uvoľníte vákuum pomocou tlačidla uprostred veka a nalejte mliečny kokteil do 4 pohárov. Okamžite konzumujte.

*Tipy: Pre gurmánsku verziu vymeňte banán za 2 polievkové lyžice arašídového másla.*

HR

## Mliječni napitak s malinama i bademima

Za 4 osobe - priprema 10 min.

200 g zamrznutih malina 4 žlice sirupa od agave  
1 banana 5 kockica leda  
50 cl bademovog mlijeka

- 1 | Ogulite banane i izrežite ih na kockice.
- 2 | U posudu blendera za hladnu pripremu stavite zamrznute maline, komadiće banane, bademovo mlijeko, sirup od agave i kockice leda.
- 3 | Odaberite program „Vakuum“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“. Na kraju programa odaberite program „Mliječni napitak“ i pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 4 | Na kraju programa isključite vakuum pomoću gumba u sredini poklopca i ulijte mliječni napitak u 4 čaše. Odmah konzumirajte.

*Savjeti: Za sočniju verziju zamijenite bananu 2 žlicama maslaca od kikirikija.*

UK

## Малиново-мигдальний молочний коктейль

4 порції – підготовка 10 хв

200 г замороженої малини 4 столові ложки сиропу агави  
1 банан 5 кубиків льоду  
500 мл мигдального молока

- 1 | Очистьте банан і розріжте його на шматки.
- 2 | У чашу блендера для холодних сумішей додайте заморожену малину, шматки банану, мигдальне молоко, сироп з агави та кубики льоду.
- 3 | Виберіть програму «Вакуум», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після закінчення програми виберіть програму «Молочний коктейль» і натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 4 | Після закінчення програми вимкніть вакуум за допомогою кнопки в центрі кришки та налийте молочний коктейль у 4 склянки. Відразу подавайте на стіл.

*Поради: Для приготування більш вишуканого варіанта замініть банан на 2 столові ложки арахісового масла.*





EN

## Deluxe Chocolate Milkshake

Serves 4 – Preparation 10 mins

40 cl milk	2 tablespoons of maple syrup
300 g chocolate ice cream	3 ice cubes
1 banana	Can of whipped cream
3 squares of chocolate	

- 1 | Peel the banana and cut it into round pieces. In the cold dish blender bowl, add scoops of ice cream, pieces of banana, maple syrup, and ice cubes.
- 2 | Pour the milk, then select the «Vacuum» program and press the «Start/Stop» button.
- 3 | When the program is finished, select the «Milkshake» program then press the «Start/Stop» button.
- 4 | At the end of the program, switch off the vacuum using the button in the centre of the lid. Pour into glasses. Add the whipped cream to the mixture then make chocolate shavings by grating the squares with a peeler. Serve immediately.

*Tip: You can replace the cow's milk with oat milk.*

NL

## Smeuïge chocolademilkshake

Voor 4 personen – Voorbereiding 10 min

40 cl koemelk	2 eetlepels esdoornsiroop
300 g chocolade-ijs	3 ijsblokjes
1 banaan	Vloeibare slagroom
3 stukjes chocolade	

- 1 | Schil de banaan en snij in plakjes. Doe de bollen chocolade-ijs, de stukken banaan, de esdoornsiroop en de ijsblokjes in een mengkom voor koude bereidingen.
- 2 | Doe de melk erbij, selecteer het programma "Vacuum" en druk dan op de knop "Start / Stop".
- 3 | Aan het einde van het programma, selecteer het programma "Milkshake" en druk op de knop "Start / Stop".
- 4 | Aan het einde van het programma, voer de lucht af met behulp van de knop in het midden van het deksel. Giet het mengsel in de glazen. Voeg de slagroom aan de bereiding toe en maak vervolgens chocoladevlokken door de stukjes chocolade met een schilmesje te schrapen. Dien onmiddellijk op.

*Tip: U kunt tevens haveremelk in plaats van koemelk gebruiken.*



TR

## Ultra zengin tatlı, çikolatalı milkshake

4 kişi – Hazırlama 10 dakika

40 cl inek sütü	2 yemek kaşığı akça ağaç şurubu
300 g çikolatalı dondurma	3 adet buz
1 adet muz	Sprey krem Chantilly
3 kare çikolata	

- 1 | Muzu soyun ve halkalar halinde dilimleyin. Soğuk hazırlama için, blender haznesi içine, çikolatalı dondurma toplarını, muz parçalarını, Akça ağaç şurubunu ve buzları koyun.
- 2 | Sütü boşaltın, ardından «Vacuum» programını seçin ve «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 3 | Programın sonunda, «Milkshake» programını seçin ve «Başlat/Durdur» düğmesine basın.
- 4 | Programın sonunda, kapağın ortasında bulunan düğme yardımıyla vakumu kapatın. Bardaklara paylaşın. Hazırladığımız karışıma krem Chantilly ilave edin, ardından üzerine çikolata rendeleyin. Bekletmeden servis yapın.

*Püf notası: İnek sütü yerine yulaf sütü de kullanabilirsiniz.*

PL

## Super takomy napój mleczny z czekoladą

Liczba osób 4 - Przygotowanie 10 min.

40 cl mleka krowiego	2 łyżki syropu klonowego
300 g lodów czekoladowych	3 kostek lodu
1 banan	Bitą śmietana w sprayu
3 kostek czekolady	

- 1 | Obierz banana i pokrój go w plasterki. Do miski blendera do przygotowania na zimno włóż galki lodów czekoladowych, kawałki banana, syrop klonowy i kostki lodu.
- 2 | Dodaj mleko, wybierz program „Vacuum” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 3 | Na koniec programu wybierz program „Milkshake” i naciśnij przycisk „Start/Stop”.
- 4 | Na koniec programu, wyłącz wytwarzanie próżni przyciskiem znajdującym się pośrodku przykrywk. Wlej do szklanek. Dodaj bitą śmietanę do napoju i posyp wiórkami czekoladowymi, które uzyskasz po utarciu kostek czekolady. Podawaj natychmiast.

*Ponady: Możesz zastąpić mleko krowie mlekiem migdałowym.*



CS



## Lahodný čokoládový milkshake

4 osoby - Příprava 10 min.

400 ml kravského mléka  
300 g čokoládové zmrzliny  
1 banán  
3 kostičky čokolády

2 polévkové lžíce javorového sirupu  
3 kostky ledu  
Šlehačka ve spreji

- 1 | Banán oloupejte a nakrájejte na kolečka. Do nádoby mixéru na studenou přípravu vložte kopečky čokoládové zmrzliny, kousky banánu, javorový sirup a kostky ledu.
- 2 | Nalijte mléko, poté zvolte program „Vacuum“ a stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 3 | Po skončení programu zvolte program „Milkshake“ a stiskněte tlačítko „Start / Stop“.
- 4 | Po skončení programu stiskněte tlačítko ve středu víka pro vypnutí podtlaku. Nalijte do sklenic. Navrch ozdobte šlehačkou a čokoládovými hoblinkami, které vytvoříte z kousků čokolády. Okamžitě podávejte.

*Tipy: Kravské mléko nahradte ovesným mlékem.*

RO



## Milkshake Deluxe Chocolate

4 porții – Timp de preparare 10 min

400 ml de lapte  
300 g de înghețată de ciocolată  
1 banană  
3 pătrățele de ciocolată

2 linguri de sirop de arțar  
3 cuburi de gheață  
Tub de frișcă

- 1 | Decojește banana și feliaz-o. În vasul blenderului pentru preparate reci, toarnă cupele de înghețată, bucățile de banană, laptele de migdale, siropul de agave și cuburile de gheață.
- 2 | Adaugă laptele, apoi selectează programul «Vidare» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 3 | La terminarea programului, selectează programul «Milkshake» apoi apasă butonul «Start/Stop».
- 4 | La terminarea programului, evacuează aerul cu ajutorul butonului din centrul capacului. Toarnă în pahare. Adaugă frișca deasupra, apoi realizează fulgi de ciocolată răzând pătrățele de ciocolată cu un curățător de legume. Servește imediat.

*Sfaturi: Poți înlocui laptele cu lapte de ovăz.*

BG



## Шоколадов млечен шейк за лакомници

За 4 порции – Подготовка 10 мин

400 мл прясно краве мляко  
300 г шоколадов сладолед  
1 банан  
3 квадратчета шоколад

2 супени лъжици кленов сироп  
3 кубчета лед  
Сметана в спрей

- 1 | Обелете банана и го нарежете на кръгчета. В купата на блендера за студени смеси сложете шоколадовия сладолед, парчетата банан, кленовия сироп и кубчетата лед.
- 2 | Сипете млякото, след това изберете програма „Vacuum“ и натиснете бутон „Start/Stop“.
- 3 | След приключване на програмата изберете програма „Milkshake“ и натиснете бутон „Start/Stop“.
- 4 | След приключване на програмата деактивирайте вакуума с помощта на бутон в средата на капачката. Сипете в чаши. Украсете със сметана и настържете квадратчетата шоколад с ренде. Сервирайте веднага.

*Полезни съвети: Можете да заместите пряското краве мляко с овесено мляко.*

SK



## Ultragurmánsky mliečny kokteil s čokoládou

Pre 4 osoby – Příprava 10 minút

40 cl kravského mlieka  
300 g čokoládovej zmrzliny  
1 banán  
3 čokoládové štvorčeky

2 lyžice javorového sirupu  
3 kocky ľadu  
Šľahačka v spreji

- 1 | Olúpte banán a nakrájajte na kolieska. Do miešacej misky na studenú prípravu pridajte kopyčky čokoládovej zmrzliny, banánové kúsky, javorový sirup a kocky ľadu.
- 2 | Nalejte mlieko a potom vyberte program „Mliečny kokteil“ a stlačte tlačidlo „Start/Stop“.
- 3 | Na konci programu vyberte program „Mliečny kokteil“ a potom stlačte tlačidlo „Start/Stop“.
- 4 | Na konci programu uvoľníte vákuum pomocou tlačidla uprostred veka. Nalejte do pohárov. Pridajte šľahačku na prípravok a potom naaranžujte hobliny z čokoládových štvorčekov pomocou strúhadla. Okamžite servírujte.

*Tipy: Môžete nahradit kravské mléko ovesným mlékem.*

HR



## Iznazito sočan mliječni napitak s čokoladom

Za 4 osobe - priprema 10 min.

40 cl kravljeg mlijeka  
300 g sladoleda od čokolade  
1 banana  
3 kockica čokolade

2 žlice javorovog sirupa  
3 kockice leda  
Šlag pjena u boci

- 1 | Ogulite bananu i izrežite je na okrugle kriške. U posudu blendera za hladnu pripremu stavite kuglice od sladoleda od čokolade, komadiće banane, javorov sirup i kockice leda.
- 2 | Ulijte mlijeko i odaberite program „Vakuum“, zatim pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 3 | Na kraju programa odaberite program „Mliječni napitak“ i pritisnite gumb „Pokretanje/zaustavljanje“.
- 4 | Na kraju programa isključite vakuum pomoću gumba u sredini poklopca. Ulijte napitak u čaše. Dodajte šlag na napitak, zatim guljačem od kockice čokolade naribajte čokoladne strugotine. Poslužite odmah.

*Savjeti: Kravlje mlijeko možete zamijeniti zobenim mlijekom.*

UK



## Вишуканий молочний коктейль із шоколадом

4 порції – час підготовки 10 хв

400 мл коров'ячого молока  
300 г шоколадного морозива  
1 банан  
3 шоколадні плитки

2 столові ложки кленового сиропу  
3 кубики льоду  
Збиті вершки в балончику

- 1 | Очистіть банан і наріжте його на шматочки. У чашу блендера для холодних сумішей додайте кульки шоколадного морозива, шматки банана, кленовий сироп і кубики льоду.
- 2 | Налийте воду і виберіть програму «Вакуум», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 3 | Після закінчення програми виберіть програму «Молочний коктейль» і натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 4 | Наприкінці програми вимкніть режим вакууму за допомогою кнопки в центрі кришки. Розлийте в склянки. Нанесіть збиті вершки на суміш, потім зробіть шоколадну стружку, натерши плитки шоколаду. Відразу подавайте на стіл.

*Поради: Ви можете замінити коров'яче молоко на вівсяне.*






# Ultrablend Boost



*Création culinaire / Culinary credits Marion Guillemard & Remerciements/thanks to Guillaume Liochon*

*SEB DEVELOPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842 - Achevé d'imprimer en Février 2019 - Chine*

*Tous droits réservés - Conçu et réalisé par  CONTENT Factory*

**Tefal**  
www.tefal.com