

# Magic Bullet

## Руководство

## ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### **Перед тем, как начать работу, прочтите для вашей безопасности**

- Перед тем, как начать работу на Magic Bullet, прочтите все инструкции.
- Не погружайте провод, штепсель или базу в воду или другие жидкости.
- Не растягивайте, не скручивайте и не переламывайте сетевой провод.
- Избегайте контакта с подвижными деталями..
- Чтобы избежать серьезных травм и повреждения изделия, избегайте контакта рук и кухонных принадлежностей с подвижными лезвиями.
- Перед чисткой или сборкой не забывайте отключать базу от сети.
- Используйте Magic Bullet на чистой, ровной, твердой, сухой поверхности.
- Не забывайте полностью соединять лезвие и чашку перед установкой на базу мощности.
- Не ставьте прибор в микроволновую печь с подсоединенным лезвием. Снимите лезвие и поверните верхушку шейкера/пароварки.
- Во время разогрева в микроволновой печи, будьте внимательны с паром, а также не забывайте использовать прихватки, чтобы вытащить горячие чашки из микроволновой печи.
- Отключайте Magic Bullet от сети, если он не используется, а также перед чисткой.
- Не оставляйте Magic Bullet без присмотра, когда не пользуетесь им.
- Если вы используете приспособления, чашки или детали, не рекомендованные Homeland Housewares, вы рискуете получить травму, вызвать возгорание или электрический шок.
- Маленькие дети не должны задействовать Magic Bullet; дети постарше могут использовать прибор только под прямым присмотром.
- Использование чашек или других частей, не приспособленных для работы с Magic Bullet не рекомендуется, так как может привести к травмам.
- Лезвие не должно работать дольше, чем одну минуту.
- Чашки для вечеринок нельзя ставить в микроволновую печь.

# Добро пожаловать!

**Поздравляем** Вас с приобретением Magic Bullet, персональным, многофункциональным кухонным волшебником, который работает, как по волшебству. Как вы несомненно заметили, Magic Bullet это не простой кухонный прибор. Это абсолютно новая концепция в приборах, облегчающих труд. В отличие от громоздких блендеров и тяжеловесных комбайнов, который большинство из нас отправляют на хранение до особых случаев и специальных рецептов, Magic Bullet настолько удобен, многофункционален и прост в использовании, что вы станете пользоваться им каждый день (возможно несколько раз в день). Замечательно то, что он позволит сэкономить ваше время, потому что сделает практически любую работу на кухне не более, чем за 10 секунд! Нарубить, смешать и взбить – всю эту скучную, отнимающую время работу, которая лишает нас радости от приготовления пищи, особенно для тех, кому дорого время. С помощью Magic Bullet вы сможете резать, рубить, смешивать, взбивать, перемешивать, перемалывать и много больше – всего за несколько секунд, для приготовления блюда быстрее и вкуснее, чем когда-либо раньше. Представьте себе, что все, от нарезки лука и измельчения чеснока до легкого и воздушного сырного пирога можно приготовить не более, чем за 10 секунд! И это только начало. Чашки помощью Magic Bullet можно ставить в микроволновую печь, поэтому вы сможете в них готовить. Затем просто прикройте многоразовой крышкой, чтобы сохранить остатки продукта свежими и ароматными на несколько дней. Подумайте только...без ножей, разделочных досок, кастрюль и сковородок, которые приходится мыть, без пластиковой обертки, фольги или загрязнения пластмассовых контейнеров. Magic Bullet заменяет все. К тому же чашки Magic Bullet, чашки для вечеринок, крышки и лезвия можно мыть в посудомоечной машине, поэтому уборка становится пустяком. Поэтому вы сможете сэкономить еще больше времени!

Так как Magic Bullet предназначен для ежедневного пользования, он разработан настолько компактным, что легко помещается в кухонном столе, именно там, где он нужен вам. И только Magic Bullet имеет уникальные приспособления, которые превращают комбайн с блендер Bullet, полноценный блендер, прекрасно подойдет для смешивания напитков для всей семьи, а также соковыжималку Bullet, которая идеально подходит для приготовления вкуснейших и полезных овощных и фруктовых соков, которые понравятся всей семье.

Мы искренне надеемся, что вам понравится использовать Magic Bullet также как и нам. Мы уверены, что вскоре он станет вашим любимым помощником на кухне, и вы будете пользоваться им каждый день!

## Обозначения, используемые в данной книге



Использование *Перекрестного*

*лезвия*



Использование *Плоского лезвия*



Обезжиренный



Вегетарианский



Для детей



Содержит алкоголь,  
ответственное действие



Вниман

# Что вы получаете



Базу с мощным вращательным элементом



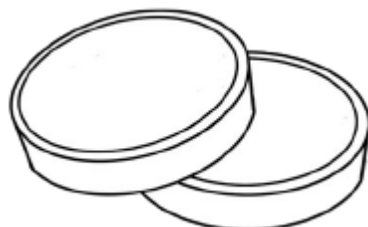
Высокую чашку, низкую чашку,  
Чашки для вечеринок



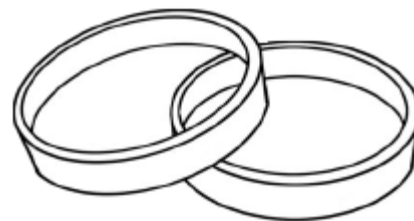
Перекрестное лезвие



Плоское лезвие



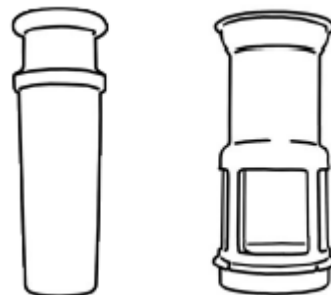
Верхушка шейкера/пароварки  
Многоразовые крышки для сохранения свежести



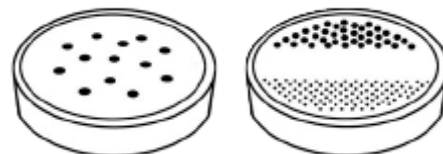
Кольца на крышки для удобства



Magic Bullet блендер  
И крышку



Magic Bullet соковыжималку  
Экстратор в сборе



Перед тем, как начать использование Magic Bullet в первый раз, сполосните все детали, кроме **Базы**, в теплой мыльной воде. Сполосните и хорошо просушите.

# Сборка Magic Bullet

## Высокая и низкая чашки

Чашки используются для смешивания, приготовления и хранения ингредиентов. Можно мыть в посудомоечной машине (только верхнюю часть) и ставить с микроволновую печь.

## Четыре чашки для вечеринок с кольцами на крышках

Эти *Чашки для вечеринок* превратят ваш Magic Bullet в универсальную машину для вечеринок. Вы сможете приготовить и подать к столу охлажденные напитки на вечеринке в той же самой чашке. К ним прилагаются разноцветные кольца на крышки для удобства, чтобы можно было определить, в какой чашке находится какой напиток.

\*Чашки для вечеринок нельзя ставить в микроволновую печь.

## База

База это сердце Magic Bullet.

Просто установите одну из чашек или чашек для вечеринок на вращательную базу и нажмите. Нет ничего проще.



Примечание: не погружайте базу в воду и не забывайте отключать базу от сети перед чисткой.

## Перекрестное лезвие и прямое лезвие

Magic Bullet поставляется с двумя лезвиями: перекрестное лезвие для резки, перемалывания и смешивания продуктов, таких как лук, сыр, мясо и прохладительные напитки; а плоское лезвие для взбивания сливок и перемалывания твердый продуктов, таких как кофе или специи. Оба лезвия можно мыть в посудомоечной машине. В основании лезвий находятся пластиковые прокладки, которые создают аэродинамический эффект в чашках Magic Bullet. После того, как промоете лезвия, убедитесь, что прокладка находится внутри, потому что нагрев некоторых посудомоечных машин может сдвинуть их с места.

## Magic Bullet блендер и крышка

Насадка блендер имеет мощность дорогого традиционного блендера, но в версии Magic Bullet занимает места не больше, чем кофейник. С помощью блендера *Blender* вы сможете в любое время смешать любимые смеси для молочных коктейлей, тесто для блинчиков, или приготовить смеси для любимых прохладительных коктейлей для вечеринки. Крышка для блендера имеет отверстие для того, чтобы можно было погружать ингредиенты в блендер в то время, как мотор работает, и избежать грязи.

## Magic Bullet экстрактор соковыжималки

Эти две детали, экстрактор и насос, превратят ваш Magic Bullet в соковыжималку *Magic*

*Bullet* которая сделает ту же работу, что и большие дорогие соковыжималки... но в отличие от больших экстракторов, *Magic Bullet Juicer* очищается за секунды! Каждую деталь можно мыть в посудомоечной машине!

## Насадки для шейкера/пароварки

К Magic Bullet прилагаются две удобных насадки для шейкера/пароварки, которые используются для регуляции пара в микроволновой печи или в качестве насадки для шейкера. Насадки с большими отверстиями для твердых продуктов, таких как

сыр пармезан, а также для мелкого измельчения специй, например корицы или муската.

### **Многоразовые крышки для сохранения продуктов свежими**

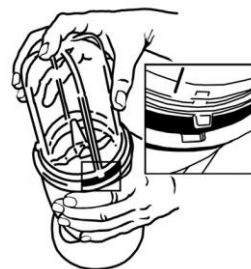
С помощью Magic Bullet — вашего персонального, многофункционального кухонного волшебника — вы сможете подготовить, приготовить и хранить продукты в одной посуде. Не нужно пластиковой обертки или контейнеров, чтобы сохранить остатки свежими. Magic Bullet имеет две **Многоразовые крышки для сохранения продуктов свежими**, которые подходят для короткой и высокой чашек, а также чашек для вечеринок, и сохраняют остатки продуктов свежими в течение нескольких дней.

\*Используйте насадки для шейкера/пароварки только для приготовления продуктов в микроволновой печи.

## **Использование Magic Bullet**

Пользоваться Magic Bullet просто как 1, 2, 3 ...

1. Погрузите все ингредиенты в низкую чашку, высокую чашку или чашки для вечеринок.
2. Установите перекрестное или плоское лезвие таким образом, чтобы чашка и лезвие были надежно закреплены.
3. Выровняйте отметки, установите на основу и для включения нажмите на чашку.



**Как он работает:** Пока вы нажимаете на него, Magic Bullet включен. Когда вы хотите остановить работу, просто отпустите его.

**Режим “автоматический”:** Чтобы комбайн работал без помощи рук, нажмите и слегка поверните чашку по часовой стрелке, пока не закрепите по отметке на краю базы. Когда прибор работает в автоматическом режиме, мотор работает продолжительное время. Чтобы отключить его, просто поверните чашку обратно против

часовой стрелки и снимите чашку.



**Не допускайте контакта рук или кухонных принадлежностей с подвижными лезвиями, и не нажимайте активаторные кнопки базы руками и кухонными принадлежностями, если база подключена к сети.**



**Если лезвие останавливается в автоматическом режиме, немедленно отключите Magic Bullet.** Иногда, особенно если мотор набирает скорость, твердые ингредиенты, например морковь, застревают и не дают лезвию вращаться. Если лезвие останавливается, немедленно отключите MAGIC BULLET. Снимите чашку с лезвием и хорошенько встряхните, чтобы разблокировать лезвие. Если лезвие все еще не вращается, осторожно (оно острое) прокрутите лезвие вручную. Когда лезвие снова начнет вращаться, Magic Bullet и попробуйте снова, на этот раз все будет хорошо.

*Не давайте Magic Bullet работать дольше одной минуты*, так как это может привести к повреждению мотора. Если мотор прекратил работу, отсоедините базу от сети и дайте ему несколько часов остыть. Magic Bullet имеет внутренний нагревательный тормоз, который отключает прибор, когда он начинает перегреваться. Позволив термальному тормозу охладиться, вы возвращаете прибор в нормальное состояние.

## **Выбор правильного лезвия**

Magic Bullet имеет два лезвия:

### **Перекрестное лезвие**

Magic Bullet *перекрестное лезвие* используется для ...

*Нарезки* — продуктов, как лук, чесно и морковь, для приготовления таких соусов как сальса, фасолевым, гаспатчо.

*Измельчение* — перекрестное лезвие измельчает лед для пюре, проладительных коктейлей и молочных коктейлей.

*Смешивание* — тесто для блинчиков, кексов и хлеба быстрого приготовления всего за несколько секунд.

*Терка* — такие продукты как твердые и мягкие сорта сыров и шоколада можно натереть за несколько секунд.

*Приготовление пюре* — такие блюда как пюре из нута, супы, питание для ребенка можно приготовить нежными за несколько секунд.

*Смешивание льда и замороженных фруктов* — для получения вкусных блюд, например снежные трубочки и фруктовые щербеты.

*Перемалывание мяса* — вкуснейшие салаты из курицы и ветчины, или паштета всего за несколько секунд.

### **Плоское лезвие**

Прямое плоское лезвие применяется для...

*Измельчения и нарезки твердых одиночных ингредиентов, таких как:*

Кофе зерна

орехи

палочки корицы

сухофрукты

*или взбивания такие продуктов как:*

домашине взбитые сливки

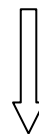
сливочные сырны пирожные

масло

## **Magic Bullet техника**

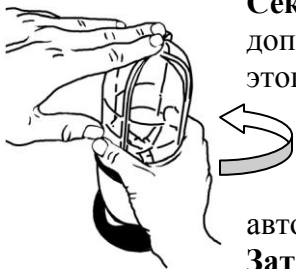
### **“Пульс” техники**

Так как мотор Magic Bullet мощный, мы должны быть внимательными, чтобы не испортить продукт и не превратить его в беспорядочную массу. Поэтому, если вы хотите приготовить например сальсу, или порубить лук, перешением вопроса будет



Пульс. Пульс требует небольшого привыкания к себе, но когда вы начнете чувствовать его, вы станете профессионалом!

Чтобы прочувствовать пульс, просто нажимайте на чашку и быстро отпускайте. Чтобы перемолоть твердые продукты, просто быстро нажмите на верх чашки. Затем дайте лезвиям полностью остановиться, и нажимайте снова, пока вы не достигнете нужной консистенции.



**Секрет:** Важностью пульсирования является то, чтобы не допустить случайного перехода на автоматический режим. Чтобы этого избежать, второй рукой контролируйте давление против часовой стрелки на чашку.

**Чтобы начать ...** держите чашку у основания, контролируя давление против часовой стрелки, чтобы избежать перехода в автоматический режим.

**Затем ...** другой рукой нажимайте на верхушку чашки и сразу же отпускайте. Продолжайте пульсирование до тех пор, пока не добьетесь необходимой консистенции.

### Техника встряхивания

Иногда, когда вы обрабатываете более плотные ингредиенты, как, например, для куриного салата (страница 63), или маринада (страница 67), плотность смеси не позволяет ей опускаться с поверхности чашки на лезвия. Если каким-либо вашим ингредиентам трудно упасть на лезвия, просто используйте технику встряхивания.

**Встряхивание «Коктейль»:** Во время приготовления всяких смесей, подливок и других рецептов, с использованием автоматического режима, просто...

**При работе в автоматическом режиме ...** возьмите чашку вместе с базой, и встряхните их так, словно встряхиваете коктейль в шейкере.

**Повторите ...** при необходимости, пока не достигните необходимой консистенции.

**Пульс встряхивания:** Когда вам нужно встряхнуть ингредиенты, которые были крупно порублены, например, как сальса или мясной салат, вы должны использовать технику пульс встряхивания.

**Сначала ...** Убедитесь, что вы придерживаете чашку в направлении против часовой стрелки, чтобы давлением удерживать ее от перехода в автоматический режим.

**Затем ...** Сильно встряхните устройство, чтобы выбросить ингредиенты на лезвие, и пропульсируйте по дну коктейля.

**Повторите ...** до тех пор, пока не получите необходимую консистенцию.

### Техника постукивания

Если у вас возникла проблема в том, что некоторые клейкие ингредиенты остаются на стенках чашки, вместо того, чтобы перерабатываться в режущей зоне...

**Сначала ...** Снимите чашку с базы и постучите устройством из чашки и лезвия по кухонному столу, чтобы ингредиенты снова попали на лезвие.

**Затем ...** Поставьте чашку и лезвия на базу и закончите работу.

# Основы работы на Magic Bullet



## Как резать лук и чеснок

С помощью Magic Bullet, нарезать лук и нарубить чеснок можно, не прилагая усилий. Больше не будет слез, неприятного запаха от рук, не надо ножей и разделочный досок...вы за секунды сможете нарезать, измельчить, и даже смолоть лук и чеснок.

**Сначала ...** Подготовьте лук или чеснок, удалив с них кожицу и разделив на куски, подходящие по размеру чашке Magic Bullet.

**Затем ...** Положите куски лука, чеснока в низкую чашку и прикрутите перекрестное лезвие.

**После этого ...** Запустите несколько быстрых пульсов. Не забывайте обеспечивать давление против часовой стрелки на чашку, чтобы избежать перехода в автоматический режим (см. Технику пульса на странице 15). Другой рукой слегка стукните по чашке и отпустите сразу же, как услышите, что мотор начал работу. Чтобы получить крупные куски лука или чеснока, пульсируйте только пару раз. Для более мелкой консистенции, пульсируйте пять-шесть раз. Для получения пюре, задержите пульс, или переключайтесь в автоматический режим (см. страницу 13) до получения однородной консистенции. При резке лука или чеснока техника постукивания может оказаться вам полезной (страница 17).



## Пюре

Magic Bullet замечательно подходит для приготовления вкуснейших, приятных, изысканных пюре и протеиновых напитков. Хорошо также то, что вы сможете смешивать все ингредиенты и пить коктейль из одной чашки, которую затем можно вымыть в посудомоечной машине...без лишнего беспорядка! К тому же Magic Bullet измельчает лед так, как немногие блендеры смогут.

**Сначала ...** Добавьте ингредиенты для вашего любимого пюре и лед в высокую чашку, или чашку для вечеринок, установите перекрестное легкое (смотри рецепты на странице 82).

**Затем ...** Установите чашку на базу, поставьте сверху чашку и поворачивайте до тех пор по часовой стрелке, пока отметки на чашке не совпадут с отметками на базе, и мотор не заработает равномерно (в автоматическом режиме).

**Продолжайте смешивание ...** пока не получите равномерную консистенцию. Плотность напитка будет зависеть от ингредиентов, которые вы используете. Обычно вы будете слышать, когда продукт будет готов. Когда весь лед будет измельчен, пропадет хруст, и вы будете слышать только ровный звук. Если ваше пюре будет таким плотным, что лед и фрукты тяжело перемалываются лезвием, добавьте больше жидкости и продолжайте смешивание.

**Экспериментируйте с различными ингредиентами для пюре.** Для пюре подходят все фрукты, соки, йогурты, и все, что у вас дома есть, просто положите в чашку и перемешайте. Не бойтесь экспериментировать с различными ингредиентами.



## Прохладительные напитки

Когда приходит время прохладительных напитков, то Magic Bullet превращается, без сомнений, в универсальную машину для вечеринок. Потому что приготовить напитки можно так быстро и просто, что каждый получит свой любимый прохладительный коктейль. К тому же вы сможете готовить



напитки прямо в чашке для вечеринок, а затем установить кольцо своего любимого цвета, и каждый будет знать, где находится чей напиток. Подготовить вечеринку теперь проще простого – и еще веселее!

**Сначала ...** Добавьте льда в чашку для вечеринок (или высокую чашку).

**Затем ...** положите свои любимые ингредиенты (на странице 43 вы найдете несколько наших любимых рецептов) и поставьте перекрестное лезвие.

**После чего ...** Установите чашку на базу, нажмите на чашку, установите автоматический режим и смешивайте до получения однородной консистенции.

**Будьте внимательными ...** Все в компании Homeland Housewares желают вам хорошо провести время, но просим вас быть ответственными. Не пейте алкоголь, если вы за рулем, будьте внимательными, употребляя алкоголь. Если ваш напиток будет таким плотным, что лед и фрукты тяжело перемалываются лезвием, добавьте больше жидкости и продолжайте смешивание.



## Молотый кофе

Нет ничего лучше, чем дымящийся свежемолотый кофе. К сожалению, большинство кофемолок неудобны и всегда оставляют беспорядок на кухонном столе. Наконец-то, с Magic Bullet намотать кофе стало просто, потому что лезвия находятся сверху, а кофе опускается на дно чашки. Это значит, что вам не нужно переворачивать чашку, чтобы высыпать кофе, как с обычными кофемолками. К тому же все части Magic Bullet можно мыть, и вы сможете вымыть запах кофе из прибора. И ваш любимый черный кофе не будет больше иметь привкус ванили!

**Сначала ...** Положите кофейные бобы в низкую чашку и установите плоское лезвие.

**Затем ...** Установите чашку на базу.

**Теперь ...** Несколько нажимов или автоматический режим, пока бобы не станут нужной консистенции.

**Помните ...** чем мельче порошок, тем крепче кофе. Если вы хотите мягкий кофе, остановите перемалывание, когда бобы переходят в состояние крупного песка. Если вы хотите эспрессо, перемалывайте, пока бобы не станут мелким порошком. На странице 77 вы найдете несколько наших любимых рецептов кофе.



## Смешивание теста

И наконец, невозможно приготовить выпечку без всей этой резки, смешивания и взбивания! Magic Bullet упрощает нам все по приготовлению и уборке для выпечки. Блинчики, кексы, булочки, быстрее и пышнее! Мы бы хотели начать с приготовления обычного теста, а затем изменять его, добавляя вкусные ингредиенты, такие как орехи, корица или яблоко. Так как это очень быстро, каждый сможет получить ту начинку, какую хочет.

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты в высокую чашку Magic Bullet или блендер, в зависимости от размеров продукта.

**Затем ...** Смешайте все ингредиенты до получения однородной массы.

**Используйте добавки ...** Мощность Magic Bullet превратит добавки в мельчайшие частички, что хорошо подойдет для муки, но вы также можете оставить части покрупнее. Например, для приготовления черничных кексов, мы рекомендуем добавлять половину черники в тесто, а вторую половину после того, как тесто было замешано. Просто снимите лезвие и добавьте ягоды, накройте снова и встряхните, как в шейкере, несколько раз. Таким образом вы получите замечательный

черничный аромат теста, и целые ягоды в кексах, создающие замечательную текстуру. Эту технику можно применять с орехами, изюмом, шоколадными чипсами, что угодно по вашему выбору.



### **Нарубить свежие травы**

Наконец у нас есть способ получить острый, пикантный аромат нарубленной трав без затрат времени на разделочной доске. Теперь за несколько секунд вы сможете любому блюду придать вкус, как настоящий повар-гурман.

**Сначала ...** Положите несколько веток ваших любимых трав в низкую чашку.

**Затем ...** Установите перекрестное лезвие и несколько раз нажмите.

Не забывайте обеспечивать давление против часовой стрелки, чтобы предотвратить переход в автоматический режим (см. Техника пульса на странице 15). Добавьте немного свежего укропа, петрушки, зеленого лука или базилика в суп, картофельное пюре, салат – в любое блюдо, щепотка аромата придает вашему блюду как раз ту пикантность, которая даст уверенность вашей семье и осям в вашем кулинарном таланте.



### **Молотые специи**

Теперь стало просто приправить вашу жизнь...с помощью Magic Bullet. Никакие готовые специи не смогут бороться со свежемолотыми специями по свежести, вы даже не знаете, что упускаете. За несколько секунд вы получите блинчики с корицей, или гоголь-моголь со щепоткой свежего пикантного муската. Возможности безграничны, вкусны, и не требуют лишних усилий. С помощью шейкера вы сможете подавать их прямо на стол. Приятного аппетита!

**Сначала ...** Положите ваши любимые свежие специи в низкую чашку.

**Затем ...** Установите плоское лезвие и перемалывайте, пока не получите мелкий порошок.

**После чего ...** Установите насадку шейкер/пароварка с небольшими отверстиями, посыпьте содержимым ваше блюдо.

**Масло со специями.** Не прилагая усилий, вы сможете выглядеть как выпускник кулинарной школы, приготовив масло со специями. Добавить немного зеленого лука, чеснока, меда, семян горчицы, что угодно по вашему выбору, чтобы немного смягчить масло, и перемешать его в низкой чашке с помощью плоского лезвия. У вас получится масса, которая превратит ваш бутерброд в пятизвездочный. Добавьте немного масла к рыбе, курице или супу...превосходно!



### **Тертый сыр**

Нарезать сыр это процесс, отнимающий время, а натертые сыры это дорогое удовольствие. Теперь, с помощью Magic Bullet, вы сможете без лишних усилий порезать сыр за время меньшее, чем у вас займет поиски терки. Вы даже сможете установить насадку шейкер/пароварку на чашку Magic Bullet и превратить Magic Bullet в сырный шейкер!

**Сначала...** Сложите ваш любимый сыр в низкую чашку.

**Затем...** Установите перекрестное лезвие и перемалывайте, пока не получите крупнозернистый порошок.

**После чего ...** Установите насадку шейкера/пароварки с крупными отверстиями.



### **Молотое мясо**

До сих пор приготовление молотого мяса требовало специального устройства и много сил. Теперь, с помощью Magic Bullet, вы сможете намолоть мясо для свежих бургеров из филе, мясных соусов и котлеток для вечеринок не больше, чем за 10 секунд.

**Сначала ...** Положите мясо в высокую чашку и установите перекрестное лезвие.

**Затем ...** Пульс (страница 15) до получения необходимой консистенции. Так как мясо очень плотное, вам может понадобиться техника постукивания (страница 17), чтобы убедиться, что перемолот каждый кусочек.

**Ветчина с пряностями.** Рецепт ветчины с пряностями на странице 66 – рецепт приготовления вкуснейшего блюда из молотого мяса.



## **Взбитые сливки**

Легкие, воздушные, вкусные взбитые сливки требуют для приготовления миску, венчик, и защитную доску, и кучу грязи. Теперь, в помощью Magic Bullet нет ничего проще, быстрее, чем получить гору воздушных взбитых сливок.

**Сначала ...** Вылейте жирные сливки с низкую чашку.

**Затем ...** Установите плоское лезвие и взбивайте до получения нужной консистенции. Вы услышите, когда будет готово, звук мотора измениться на равномерное рычание. На странице 77 вы сможете увидеть рецепты кофейный напитков со взбитыми сливками, а на странице 72 вы увидите раздел десертов.

## **Приготовление пищи в чашках Magic Bullet**

В отличие от обычных блендеров и кухонных комбайнов, Magic Bullet не только смешивает ингредиенты. После того, как вы провели обработку продуктов, вы сможете готовить в Magic Bullet! Просто снимите лезвие, установите шейкер/пароварку и поставьте в микроволновую печь. Через несколько секунд вы получите дымящийся горячий суп, насыщенный соус для пасты или вкуснейший плавленый сыр, превосходно подойдет для тортильлы и овощей, без лишней грязной посуды, кастрюль и сковородок!

**Сначала ...** Смешайте или перемелите ингредиенты вместе.

**Затем ...** Снимите лезвие, установите насадку шейкер/пароварка (не ставьте лезвия в микроволновую печь), поставьте чашку в микроволновую печь.

**Нагревайте до готовности ...** Вытащите с помощью прихватки и подавайте к столу. Единственно и самое важное правило, которое стоит запомнить, используя чашку в микроволновой печи – не забудьте снять лезвие! Лезвия содержат металл, а все мы знаем, что микроволновые печи и металл несовместимы. А также не нагревайте продукты в микроволновой печи, плотно накрыв их крышкой, используйте насадку шейкер/пароварка. А также не забывайте, что содержимое чашки горячее, поэтому пользуйтесь прихваткой.

## **Хранения остатков в чашках Magic Bullet**

Homeland Housewares понимает значение вашего времени, поэтому мы изготовили многоцветные крышки для сохранения продуктов свежими, которые подходят для чашек Magic Bullet. Теперь вы сможете обрабатывать, готовить и хранить продукт в одной и той же посуде. Нет необходимости мыть

лишнюю посуду, покупать пластиковую упаковку, фольгу или пластиковые контейнеры, просто установите крышку и поставьте остатки в холодильник. Вы даже сможете брать остатки с собой на работу или в школу, просто положив чашку в сумку и вперед! А затем на работе разогреть остатки в микроволновой печи – в одной и той же чашке!

## Как вымыть Magic Bullet

Все мы ненавидим уборку, и это только еще один плюс Magic Bullet. Вы сможете приготовить свежие вкусный спагетти по-домашнему в мясном соусе (смотри рецепт на странице 67), используя только одну высокую чашку Magic Bullet. Представьте себе вкуснейшие соусы для пасты, сальсу, свежий суп и более того, но все это готовить не на разделочных досках, сковородках и кастрюлях, а в одной чашке и лезвии, которое затем погрузить в посудомоечную машину. Нет ничего проще. Е забывайте отключать Magic Bullet прибор от сети перед тем, как начать его мойку или разборку.

## Как вымыть насадки Magic Bullet

Это так просто... Просто положите детали (кроме базы) на полку посудомоечной машины, или вымойте руками в теплой мыльной воде и сполосните. Не забывайте проверять, что прокладки остались внутри после мытья. Нагрев некоторый посудомоечных машин может вызвать их выпадение.

**Сложная мойка** Если вы дали ингредиентам высохнуть в Magic Bullet, или если плавил сыр в чашках, замочите чашку в мыльной воде и поставьте в микроволновую печь на одну минуту. Это позволит присохшим частицам отмокнуть, и мы сможем закончить мойку, слегка промыв их.

## Как вымыть базу Magic Bullet

Самая важная часть – база – не пачкается, но если вы ненадежно закрепили лезвия на чашке, жидкость может вылиться и попасть на базу и кнопки активизации. Вот способ чистки базы

**Перед тем, как начать ...** Самое важное, это не забыть отключить базу от сети!

**Затем ...** Затем с помощью влажной ткани протереть базу со внешней и внутренней стороны.

**Иногда база так загрязняется ...** что застревают небольшие белые кнопки активизации Magic Bullet. Это может привести к тому, что мотор будет вращаться даже после того, как с него снимут чашку. Если такое произошло, сначала отсоедините базу от сети.

**Затем ...** Проверьте еще раз, отключили ли вы базу от сети. С помощью влажной ткани смочите грязь на кнопках движениями, словно вы включаете и выключаете их.



**Не замачивайте базу в воде и не мойте в посудомоечной машине.**

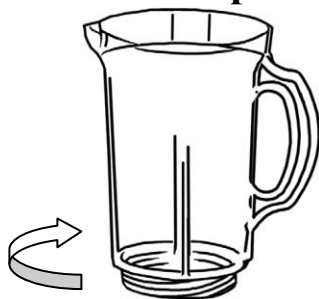


**Не допускайте контакта рук и кухонных принадлежностей с подвижными лезвиями, а также не нажимайте кнопки активизации руками и кухонными принадлежностями, если база подключена к сети.**

# Блендер Magic Bullet

Если вам нужно взбить большое количество продуктов для блинчиков, молочного коктейля или прохладительных напитков, блендер Magic Bullet поможет вам с той же мощностью и возможностями, что и большие, дорогие блендеры, которые занимают все место на кухонном столе. Крышка блендера имеет два отверстия, одно для фильтрации и одно для выливания, и открытую верхушку, чтобы можно было добавлять ингредиенты во время переработки. Все детали можно мыть в посудомоечной машине (верхняя часть), поэтому уборка будет простой.

## Как собрать блендер Magic Bullet



**Просто ...** Установите перекрестное лезвие на дно емкости блендера.

**Затем ...** Поставьте блендер на базу Magic Bullet.

## Использование блендера Magic Bullet

**Блендер Magic Bullet** такой же, как обычные блендеры, только не имеет большого количества кнопок..

**Просто ...** Установите собранный блендер на базу.

**Затем ...** Нажмите на блендер и поверните по часовой стрелке, чтобы соединить отметки по краю базу (автоматический режим).

**И ...** Поставьте крышку для блендера и смешивайте.

**Не запускайте Magic Bullet в работу больше, чем на одну минуту,** так как это может привести к поломке мотора. Если мотор перестает работать, отключите базу от сети и дайте ему остыть несколько часов перед тем, как запустить снова. Magic Bullet имеет внутренний термальный тормоз, который выключает устройство, если оно перегревается. Возможность термального тормоза охладиться дает прибору восстановиться.

# Соковыжималка Magic Bullet

Теперь вы сможете пить свежесжатые соки в любой день недели дома без добавления сахара, который содержится в покупных соках, без всей той гадости, которая обычно есть во всех соках. С помощью соковыжималки **Magic Bullet**, приготовить вкусного, богатого витаминами свежего сока из апельсинов или ананасов, или энергетических коктейлей очень просто.

## Сборка соковыжималки Magic Bullet

**Сначала ...** Установите перекрестное лезвие на дно блендера.

**Затем ...** Вставьте экстрактор в центр блендера, убедившись, что ребра попали во впадины внутри блендера.

**После чего ...** Накройте крышкой блендер и отрегулируйте на носике прямой разлив или обычный разлив. Убедитесь, что крышка закреплена, и экстрактор на месте.

**Затем ...** Поставьте блендер на базу Magic Bullet.

## Использование соковыжималки Magic Bullet

**Перед началом ...** Выберите ингредиенты для сока, они должны подходить по размеру в экстрактор, руками запустите их соковыжималку **Magic Bullet**.

**Когда вы будете готовы начать выработку сока ...** Снимите верхушку с крышки блендера, поставьте соковыжималку **Magic Bullet** на базу, нажмите на блендер и



поверните его по часовой стрелке, чтобы включить автоматический режим. **Чтобы избежать затвора лезвий, который может привести к серьезной поломке мотора, убедитесь, что мотор работает до того, как вы положили ингредиенты в соковыжималку.**

**Затем ...** Положите ингредиенты через отверстие, к центру экстрактора.

**Прижмите ингредиенты ...** к лезвию с помощью толкателя.

Сок будет образовываться в емкости вокруг экстрактора.

**Затем ...** Вылейте сок в стакан прямо из соковыжималки, вытащив экстрактор. Заметьте, что сок находится по одну сторону экстрактора, а мякоть по другую? Будьте внимательны, чтобы мякоть находилась отдельно от сока. Выливайте сок очень осторожно.



**Если лезвие застревает в автоматическом режиме, немедленно отключите Magic Bullet от сети.** Иногда, особенно когда мотор набирает скорость, твердые ингредиенты, например морковь, застревают в лезвии. Если лезвие останавливается, немедленно отключите прибор от сети, и прочистите лезвие перед тем, как продолжить работу. Если при работе машины в движении лезвий возникает препятствие, может возникнуть поломка мотора. Не допускайте работы мотора дольше, чем одна минута, так как это может привести к поломке мотора. Если вы хотите делать сок дольше 60 секунд, остановите работу прибора на несколько секунд, а затем продолжайте еще минуту. Если вы перегрели мотор и он остановился, отключите базу от сети и дайте ей остыть несколько часов перед тем, как включить снова.

## Рецепты приготовления блюд за 10 секунд

Команды компании ООО “Индор Тиви” с удовольствием лично проверила все рецепты, рекомендованные данной книгой. Из тысяч рецептов возможностей приготовления деликатесов, которые можно приготовить на Magic Bullet, мы выбрали наши любимые рецепты приготовления блюд не больше, чем за 10 секунд, и хотим поделиться ими с вами. Мы добавили свои примечания, рекомендации по сервировке и хитрости, поэтому вы сможете получить максимум от каждого рецепта. Magic Bullet может приготовить любое вкуснейшее блюдо, напиток или закуску не более чем за 10 секунд, и практически без лишней уборки. Вовремя приготовления рецепта и селекционного процесса мы открыли некоторые ингредиенты, которые еще более упрощают и ускоряют 10 секундные рецепты. Вот они:

### **Бойлерные луковицы**

Бойлерные луковицы это ароматные маленькие луковички, диаметром в дюйм. Их можно купить в овощном отсеке любого продовольственного магазина. Они отлично подходят для Magic Bullet, потому что их можно забрасывать целиком, не разрезая ножом на разделочной доске. Просто забросить в чашку Magic Bullet и готово. Одна бойлерная луковица (они одинаковы по размеру) равна ¼ чашки луковицы.

### **Очищенный чеснок в банках**

Какой-то гений решил продавать очищенный чеснок в банках. Такой продукт можно купить в овощном отделе большинства продовольственных магазинов. Если по рецепту требуется один-два зубца чеснока, просто откройте банку и положите их в чашку. Весь аромат и без лишней работы...нет ничего проще!

### ***Помидоры-вишенки***

Помидоры-вишенки не только прекрасно подходят по размеру чашкам Bullet, они также очень ароматны. Наши рецепты основаны на помидорах-вишенках диаметром около дюйма. В среднем 4-6 вишенок равны ¼ чашки помидоров.

### ***Молодая морковь***

Резка и чистка моркови это большая работа. Мы рекомендуем использовать молодую морковь, предварительно очищенную, которую можно приобрести в овощных отделах продовольственных магазинов. Эти небольшие моркови сладкие, вкусные и прекрасно подходят чашкам Magic Bullet. И помните, чтобы упростить для вас некоторые вещи, мы создали ряд обозначений, поэтому вы поймете рецепт, только взглянув на него. Ключ к обозначениям вы найдете на странице 8. Для вашего удобства мы также создали указатель, которые разделяет рецепты на не содержащие жиры, детские рецепты и так далее. Указатель находится на странице 91. Мы бы хотели, чтобы вы попробовали рецепты из данной книги, потому что испытали каждый из них и знаем, насколько они хороши. Мы также хотим, чтобы вы поняли, что возможности Magic Bullet бесконечны. Потому что все можно приготовить так быстро и просто, что это отличное устройство для экспериментов. Не бойтесь добавлять или заменять ингредиенты, если вы хотите изменить рецепт, или совсем переделать его, действуйте! Мы одобряем смелость Magic Bullet. Вперед к созданию ваших произведений с Magic Bullet!

## **Подливки для вечеринок**

Зачем тратить целое состояние на посредственные магазинные подливки, если вы можете сами создать отличные массы для вечеринок не более, чем за 10 секунд, и за меньшую цену. Каждая из этих подливок была выбрана за аромат, популярность и простоту приготовления. Вперед, позовите друзей и устройте Bullet вечеринку!

### **Сальса за 7 секунд**

Ни одна из вечеринок не обходиться без сальсы! Вкуснейшая смесь с кусочками для ароматной фиесты. Ваши гости будут помнить о ней еще несколько недель.

1-2 бойлерных луковицы, или 1/4 обычной луковицы (около 1/4 чашки)

1/6 -1/4 перца джалапено

8-10 помидоров-вишенок или 1 обычный помидор (около ½ чашки)

1-2 зубца чеснока

щепотка цилантро (опционально)

соль и перец по вкусу

**Сначала ...** Положите все ингредиенты в перечисленном порядке, в высокую чашку (вы можете порезать помидор в зависимости от размера).

**Затем ...** Установите перекрестное лезвие и поставьте чашку на базу.

**После чего ...** Быстро несколько раз прокрутите мотор. Сальса должна быть с кусочками, поэтому старайтесь не сильно переработать ее. Не забывайте обеспечивать давление против часовой стрелки, чтобы предотвратить переход в автоматический режим (см. Техника пульса на странице 15).

**Повторяйте технику быстрого пульса...**

Пока не получите смесь с кусочками. Когда вы перельете свежий сальса с миску, вы заметите, что мощность Magic Bullet добавила немного пены. Не паникуйте – пена это небольшие воздушные пузырьки, которые пропадут через несколько минут. Если это вас беспокоит, положите бумажное полотенце на поверхность сальсы, и слегка прижмите...пены больше нет. Если вы готовите сальсу ножом, вы

сначала удаляете семечки из помидоров. Так как мы закидывали помидоры целиком, может получиться немного больше сока, чем вы привыкли. Если это так, установите верхушку шейкер/пароварка и вылейте немного жидкости. Подавайте сальсу с чипсами тортилла, кусочками итальянского хлеба, или в качестве соуса для треугольников quesadilla (см. Рецепт на странице 41).

*Для сальсы с более крупными кусочками.* Чтобы получить сальсу с более крупными кусочками, после пульса добавьте немного черной консервированной фасоли и немного консервированной кукурузы – фиеста для вкусовых рецепторов!

## **Пюре из нута Аллилуйя**

Мы любим пюре из нута за то, что оно такое насыщенное и густое! Это традиционное греческое лакомство можно подавать как соус или как отдельное блюдо.

1/4 чашки куриного (или овощного) бульона

400г. гороха (бобы гарбанцо), просушенных

3 зубчика чеснока

2 столовых ложки лимонного сока

3 столовых ложки тахини (пасты сезама)

**Сначала...** Сложите все ингредиенты в высокую чашку.

**Затем ...** Поставьте перекрестное лезвие и смешивайте до получения однородной массы.

**После чего ...** Добавьте соль и перец по вкусу.

Пюре лучше всего подавать остывшим, с теплыми треугольниками хлеба питы. Традиционный способ сервировки это вылить соус в миску и слегка побрызгать его оливковым маслом, а затем немного посыпать паприкой.

## **Пюре из нута без жира**

Насладитесь вкуснейшим соусом без лишних беспокойств о своей талии!

Немного обезжиренного куриного (или овощного) бульона

400г. гороха (бобы гарбанцо), просушенных

2 соловых ложки сока лимона

2 зубца чеснока

немного паприки

соль и перец по вкусу

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты, кроме паприки в высокую чашку.

**Затем ...** Установите перекрестное лезвие и смешивайте до получения однородной массы.

**После этого ...** Добавьте соль и перец по вкусу, посыпьте паприкой.

Пюре лучше всего подавать остывшим, с теплыми треугольниками хлеба питы.

## **Фасолевый соус «прежде-чем-ты-осознал»**

Фасолевый соус можно получить не только из банки. Вы сможете за несколько секунд приготовить вкусную натуральную фасолевою подливку.

банка черной фасоли, просушенной (425г)

1/4 средней луковицы

(около 1/4 чашки)

1-2 зубца чеснока

1/4 чашки обжаренного красного перца (в банках)



1/4 чашки (обезжиренного) куриного или овощного бульона  
2 столовых ложки бальзамического уксуса  
сметана (опционально)  
кайенский перец по вкусу (опционально)

**Сначала ...** Просушите фасоль от жидкости из банки.

**Затем ...** Погрузите все ингредиенты в перечисленном порядке в высокую чашку.

**И ...** Поставьте перекрестное лезвие и запустите пульс, до получения необходимой консистенции.

Соус отличный в независимости от того, будет от с комочками или однородным. Если вы хотите с комочками, не переусердствуйте с пульсом. Быстро пульсируйте, остановите и дайте ингредиентам осесть. Используйте технику постукивания (страница 17), чтобы ускорить процесс оседания. Затем пульсируйте снова и и повторяйте до тех пор, пока не получите фасолевый соус вашей мечты! Этот соус замечателен как холодный, так и горячий. Если вы хотите теплый соус, добавьте ¼ чашки сыра чеддар перед тем, как смешивать ингредиенты (можно смешивать все ингредиенты по очереди, а затем добавить сыр). Снимите лезвие, поставьте насадку шейкер/пароварка на чашку и поставьте в микроволновую печь на 2-3 минуты (пока не прогреется). Еще пару раз пульсируйте, и сразу подавайте к столу. Теплый соус замечательно подойдет к начос или порезанному хрустящему итальянскому хлебу.

**Используйте ваш любимый вид фасоли.** Черную фасоль можно заменить на пятнистую фасоль, белую фасоль, все что угодно по вашему желанию.

**Соус из черной фасоли** Добавьте чашку бульона, затем поставьте ее в микроволновую печь и получите отличный соус для курицы или рыбы.

**Суп из черной фасоли** Добавьте чашку бульона, поставьте в микроволновую печь и получите острый, ароматный суп – отличный способ использовать оставшуюся подливку. Чтобы получить настоящее лакомство, добавьте несколько креветок.

## Гуакамоль быстрого приготовления

Небольшие детали о гуакамоле: во время чемпионата Super Bowl 2002, футбольные поклонники съели 6 миллионов кг. гуакамоля. Не обделяйте своих гостей! С помощью этого простого, вкусного рецепта можно легко сделать себе гуакамольный подарок.

2 авокадо

2-3 зубца чеснока

сок лимона или лайма (опционально)

1 бойлерная луковица или 1/4 обычной луковицы (около ¼ чашки)

4-6 помидоров-вишенки или 1/2 обычного помидора (около 1/4 чашки)

1-2 щепотки свежего цилантро

1/6 перца джалапено (опционально)

соль и перец по вкусу

**Сначала ...** Отделить мякоть авокадо, вытащить косточку, мякоть положить в низкую чашку.

**Затем ...** Положите оставшиеся ингредиенты в перечисленном порядке в низкую чашку (вы можете порезать помидор на кусочки, в зависимости от вашего выбора).

**После этого ...** Установите перекрестное лезвие и поставьте чашку на базу.

**И ...** 3-4 пульса, пока не порубятся и не смешаются ингредиенты. Не забывайте обеспечивать давление против часовой стрелки, чтобы предотвратить переход в автоматический режим (см. Техника пульса на странице 15). Так как гуакамоль

плотный, вам может понадобиться техника постукивания (страница 17), чтобы убедиться, что все ингредиенты порублены. Гуакамоль лучше всего подавать охлажденным. Подавайте с начос, вместе с тако или фаджита, или добавьте ложку на бургер, и поливайте! Мммм!

**Не всем нравятся помидоры и лук в гуакамоле —**

Можно их не добавлять. Или если вам нравятся помидоры, а в доме нет свежих, можно использовать консервированные помидоры.

## Закуски

Кому нужен оформитель банкетов, если вы сможете все приготовить меньше, чем за 10 секунд? Все от дух захватывающих фаршированных грибов до пикантной куриной quesadilla, ваши гости подумают, что вы кулинарный волшебник, когда вы угостите их одним из этих произведений, простых и быстрых в приготовлении.

### Фаршированные грибы

Что особенного в фаршированных грибах? Мы не знаем, но они исчезают так быстро, что не успеваешь моргнуть глазом. Порадуйте своих гостей, сделайте две кучи. Превосходно!

10-12 больших грибов

1/4 чашки сыра Ricotta

1/2 чашки свежего шпината

30г сыра пармезан

1 зубец чеснока

1 бойлерная луковица или 1/4 обычной луковицы (около 1/4 чашки)

немного куриного (или овощного) бульона

**Перед началом ...** Разогрейте духовку до 350 градусов.

**Начните с ...** срезания ноже гриба, оставляя площадь для фаршировки на верхушке гриба.

**Затем ...** Погрузите все ингредиенты, кроме грибов, в низкую чашку и установите перекрестное лезвие.

**Пульс, пока ...** консистенция должна быть жидкой, но не однородной.

**И ...** Ложкой выложите смесь на грибы и запекайте на слегка смазанном поддоне 15-20 минут.

Этот рецепт рассчитан на 10-12 грибов. Если вы хотите сделать больше, просто рассчитайте двойное количество ингредиентов.

**Это стандартный рецепт фаршированных грибов.** Можно добавлять мясо крабов, бекон, лобстеров, все что угодно, и вы получите вкуснейшие фаршированные грибы, которые ваши гости просто проглотят!

### Начос за наносекунду

“На-чо” обычная закуска, все любят начос! Отличное начало вечеринки – быстро, просто, недорого и вкусно. Что еще можно сказать о любимце вечеринки?

1 чашка сыра чеддар (или вашего любимого)

1/4-1/2 перца джалапено

**Сначала ...** Сложите ингредиенты в низкую чашку и запустите пульс несколько раз (если вы хотите оставить джалапено кусочками).

**Затем ...** Снимите лезвие, установите верхушку шейкера/пароварки.

**Поставить в микроволновую печь ...** на 1 ½ минуты, пока сыр полностью не расплавится.

**Полить ...** чипсы тортилла. Подавать сразу к столу.

Начос можно поливать всем, чем угодно. Гуакамоль, сметана, черная фасоль, помидоры – даже остатки курицы – доставят удовольствие.

**Уборка еще проще!** Когда придет время мыть высокую чашку, налейте  $\frac{3}{4}$  воды, поставьте в микроволновую печь на 45 секунд. После того, как сыр оттаял, мыть будет очень просто.

## **Чесночный хлеб**

Домашний ароматный чесночный хлеб приготовить очень просто. Превосходная смесь масла, сыра и чеснока на каждом кусочке...настоящее удовольствие для вкусовых рецепторов!

1/2 чашка масла или маргарина

2-3 зубца чеснока

30г сыра пармезан

буханка итальянского (или французского) хлеба

**Сначала ...** Положите масло или маргарин в низкую чашку и установите насадку шейкер/пароварка.

**Затем ...** Нагревайте в микроволновой печи, пока масло не растает, добавьте чеснок и сыр, установите перекрестное лезвие.

**Смешивайте ...** до получения однородной массы, и намазывайте на итальянский или французский хлеб (разрежьте по середине продольно).

**И ...** Поджарьте хлеб, пока не станет теплым, затем нарежьте и подавайте к столу.

## **Куриная Quesadilla быстрого приготовления**

Интересуетесь питательным обедом или ужином, который бы понравился вашим детям? А как насчет такого, который займет несколько секунд и не потребует последующей уборки? Это теплое сырное мексиканское блюдо, которое так любят дети, подойдет для спортивных вечеров и закуски в любое время.

Вкусно!

2/3 чашки чеддара (или вашего любимого сыра)

1/2 чашки готового куриного мяса

4-6 помидоров-вишенки или 1/2 обычного помидора (около  $\frac{1}{4}$  чашки)

2 мучных или кукурузных тортилла

**Начните с ...** добавления всех ингредиентов, кроме тортилл, в высокую чашку и установите перекрестное лезвие.

**Затем ... Пульс** по ингредиентам (см. Техника пульса на странице 15), внимательно, чтобы не переключить в автоматический режим. Так как ингредиенты плотные, вам возможно понадобится техника постукивания на странице 17.

**Повторите быстро технику пульса ...** пока вы не получите однородную массу с кусочками.

**Распределите массу ...** на тортиллах и запекайте в микроволновой печи 1  $\frac{1}{2}$  минуты, до полного нагрева.

**Используйте остатки** Вы сможете использовать любые остатки курицы, жареной курицы, прекрасной на вкус. Или заменить курицу на молотую говядину, мясной рулет или любые остатки мяса, которые у вас есть.

**Вместо курицы можно добавить овощи** Вегетарианские quesadillas тоже вкусны. Добавьте любимые овощи, например капусту, лук и перец, и поливайте!

### **Прохладительные напитки для взрослых**

От костюмированных баллов до вечеринок у бассейна, вас спасет Magic Bullet. Этот раздел о напитках содержит рецепты напитков, которые впечатлят всех, и на вечеринках в изысканных костюмах, и на вечеринках тяжелой музыки. Чашки для вечеринок Magic Bullet это универсальное оружие для вечеринок. Вы можете не только смешивать и подавать напитки в одной и той же чашке, а еще просто установить цветное кольцо на крышку, и вы будете знать, где чей напиток находится. Без грязи, уборки, и проблем. Если вы хотите сделать много прохладительных коктейлей, используйте блендер *Magic Bullet* и за несколько секунд вы получите несколько порций вашего любимого напитка. И помните, что ваши друзья из ООО “Индор Тиви” хотят, чтобы вы хорошо провели время, но оставались в безопасности. Употребляйте алкогольные напитки разумно. Договоритесь с водителем и развлекайтесь, но будьте внимательными!

### **Легкая охлажденная Маргарита**

Не секрет, почему прохладительная Маргарита это самый популярный напиток страны. Холодный, утоляющий жажду коктейль имеет именно ту легкость, которая делает его абсолютным совершенством. Вперед!

лед

120 смеси Маргарита

60г текиллы

**Шаг 1:** Наполните чашку для вечеринки или высокую чашку льдом.

**Шаг 2:** Влейте все ингредиенты.

**Шаг 3:** Смешивайте до получения однородной массы.

### **Легкая охлажденная клубничная Маргарита**

Пикантная и сладкая, два вкуса в одной освежающей смеси. Такой удивительной, что вы точно захотите еще.

лед

120г смеси Маргарита

60г текиллы

3-4 свежей или замороженной клубники

**Шаг 1:** Наполните чашку для вечеринки или высокую чашку льдом.

**Шаг 2:** Влейте все ингредиенты.

**Шаг 3:** Смешивайте до получения однородной массы.

### **Легкая охлажденная арбузная Маргарита**

Освежающая и ароматная смесь для обычной Маргариты, отлично подойдет для бала или вечеринки у бассейна.

лед

120г смеси Маргарита

60г текиллы

1 чашка арбуза без косточек

**Шаг 1:** Положите арбуз в чашку для вечеринки или высокую чашку.

**Шаг 2:** Насыпьте лед в чашку для вечеринки или высокую чашку.

**Шаг 3:** Влейте все ингредиенты.

**Шаг 4:** Смешивайте до получения однородной массы.

Персиковую Маргариту можно приготовить, добавив 1 чашку персиков вместо арбуза.

**Чтобы получить сильно охлажденную арбузную Маргариту**, разрежьте и заморозьте кусочки арбуза, и используйте их вместо льда...Ммм. Разница между Маргаритой и дайкири только с добавлением текиллы или рома. Просто замените текиллу на ром в любом из рецептов маргариты и вы получите фруктовый дайкири.

## Классическая охлажденная Маргарита

Мы знаем, что вы пытаетесь создать разнообразные Маргариты. Вот хорошая база для вас, возможности безграничны.

лед

45г текиллы

30г свежего сока лайма

15г triple sec (или Cointreau)

1 чайной ложки сахара (опционально)

**Шаг 1:** Наполните чашку для вечеринок или высокую чашку льдом на 1/3.

**Шаг 2:** Влейте все ингредиенты.

**Шаг 3:** Смешивайте до получения однородной массы.

## Легкий охлажденный дайкири

Перенесите немного отеля Vegas' Flamingo на вечеринку на вашем заднем дворе – нет ничего лучше для Вегас-стиля, чем клубничная дайкири.

лед

120г смеси дайкири

60г легкого рома

**Шаг 1:** Наполните чашку для вечеринок или высокую чашку льдом на 1/3.

**Шаг 2:** Влейте все ингредиенты.

**Шаг 3:** Смешивайте до получения однородной массы.

Чтобы приготовить клубничное дайкири, добавьте пригоршню свежей или замороженной клубники перед смешиванием.

Чтобы приготовить **Diva Daiquiri**, добавьте 30г кокосового рома перед смешиванием.

Чтобы приготовить Лиловый туман, добавьте 15г Blue Curacao перед смешиванием.

Чтобы приготовить **Derby Daiquiri**, добавьте 2 чайных ложки апельсинового сока перед смешиванием.

## Охлажденная Пина-Колада

Каждый день как ворота на остров, если вы пьете пина-коладу. Созданный в Пуэрто-Рико, эта вкуснейшая смесь кокоса и ананаса стала хитом, когда Песня "Pina Colada" в 70-е годы попала в 40 лучших.

лед

60г рома

1 большая ложка кокосового молока

1 большая ложка ананасового сока

**Шаг 1:** Наполните чашку для вечеринок или высокую чашку льдом.

**Шаг 2:** Влейте все ингредиенты.

**Шаг 3:** Смешивайте до получения однородной массы.

Чтобы приготовить легкую пина-коладу, просто купите смесь пина-колада и смешайте с ромом и льдом.

## **Выстрел в голову**

Название говорит само за себя. Пейте осторожно и не забудьте взять с собой водителя!

лед

30г водки

30г легкого рома

30г текиллы

30г джина

45г унции кислой или сладкой смеси

90г унции колы

**Шаг 1:** Наполните чашку для вечеринок или высокую чашку льдом.

**Шаг 2:** Влейте все ингредиенты.

**Шаг 3:** Смешивайте до получения однородной массы.

## **Бульвар Bellini**

Уникальная охлажденная версия шикарного высококачественного Bellini. Вкуснейшая смесь фруктового аромата, не сладкая. Замечательный коктейль для балов и обедов, или бассейнов, или завтрака, в любое время!

лед

замороженные персики

2 доли шампанского

2 доли персикового ликера

30г тоника лимон-лайм

1 чайная ложка сахара

**Шаг 1:** Наполните чашку для вечеринок или высокую чашку наполовину льдом и замороженными персиками.

**Шаг 2:** Влейте все ингредиенты.

**Шаг 3:** Смешивайте до получения однородной массы.

## **Мистический Martini**

Знатоки Martini будут покорены осколками льда в этом шедевре. И не только, ведь смешивание сделает его прекрасным, мистическим отображением.

60 г джина или водки

немного сухого вермута

1 ледяной кубик

**Шаг 1:** Сложите все ингредиенты в высокую чашку и пульсируйте, пока не пропадет лед (превратится в мелкие щепки).

**Шаг 2:** Перелить в бокал martini.

**Шаг 3:** Украсить оливкой или коктейльной луковицей.

## **Завтраки**

Многие люди пропускают завтраки не потому, что не хотят завтракать, а потому что у них нет времени. Наконец-то, с Magic Bullet, вы сможете приготовить вкусный завтрак и не бояться опоздать на работу, и вас не будет ждать гора грязной посуды. За несколько секунд вы сможете смешать омлет, приготовить кексы,

булочки, блинчики... только назовите. К тому же мытье – это просто открыть посудомоечную машину и поставить туда несколько вещей – отличный способ начать день.

### **Оладьи за мгновение**

С помощью Magic Bullet, приготовить блинчики можно так быстро и просто, что можно для каждого испечь их любимый вид. Начните со смешивания теста для блинчиков, добавьте любые ингредиенты по желанию. Вы сможете сделать с черникой, с яблоками и корицей, блинчики с бананом и орехами из одного и того же основного теста для блинчиков всего за несколько секунд...и каждый получит свой любимый вид блинчиков.

1 чашка молока

1 яйцо

1 чашка смеси для блинчиков (бисквит или любая другая смесь)

**Сначала ...** Добавьте молоко и яйцо (или другие ингредиенты, которые нужны для ваших блинчиков) в высокую чашку, добавьте смесь для блинчиков.

**Затем ...** Несколько быстрых пульсов ингредиентам, пока не смешается тесто (не переусердствуйте, чтобы блинчики не получились слишком жесткими)

**После чего ...** Вылейте 1/4 чашки теста на смазанную сковороду и готовьте на среднем огне, пока края не обжарятся, а затем переверните и готовьте до тех пор, пока вторая сторона тоже не станет золотистой. Если вам нужно накормить много народу, можно приготовить двойную, тройную или в четыре раза большую норму по рецепту, используя насадку блендер для смешивания – выливая тесто прямо на сковороду!

***Добавьте банан, ложку апельсинового сока или пригоршню ягод перед тем, как смешивать...божественно!***

Приготовьте свой фруктовый сироп, добавив пригоршню замороженный (или свежих) фруктов в низкую чашку, и смешав перекрестным лезвием до получения однородной массы. Если хотите теплый сироп, нагрейте его в микроволновой печи 30 секунд. Если хотите сладкий сироп, добавьте чайную ложку сахара

### **Блинчики с черникой**

**Сначала ...** Добавьте пригоршню замороженных или свежих ягод к основному рецепту блинчиков (см. Выше), смешайте тесто и чернику.

**Затем ...** Снимите верхушку и добавьте еще одну пригоршню целых ягод, закройте крышкой и смешайте. (Вам не нужно снова ставить блендер. Нужно просто смешать готовое тесто и целые ягоды).

**После чего ...** Вылейте 1/4 чашки теста на смазанную сковороду и готовьте на среднем огне, пока края не обжарятся, а затем переверните и готовьте до тех пор, пока вторая сторона тоже не станет золотистой.

### **Омлет, который готовится сам по себе**

Помните, что раньше для приготовления омлета требовался нож и разделочная доска, различные миски и много работы? Эти дни прошли. Теперь, практически не прилагая усилий, вы сможете наслаждаться этим ароматным блюдом на завтрак, обед и ужин. С помощью Magic Bullet вы можете порезать овощи, потереть сыр, взбить яйца одновременно – меньше, чем за 10 секунд! Этот рецепт начинается с рецепта обычного омлета, а затем предлагает различные рецепты на выбор. Вы не должны ограничивать свои возможности этими рецептами, экспериментируйте.

Смешивайте и отмечайте ингредиенты, которые подходят вам. Затем следуйте указаниям приготовления Простого омлета или Традиционного омлета. Приятного аппетита!

**Основные ингредиенты омлета:** 3 яйца, немного молока (сливок или воды), соль и, перец по вкусу.

**Популярные виды омлетов**

**Ветчина и сыр:** 60г ветчины, 30г чеддара и/или сыра Colby Jack

**Гавайский :** 60г ветчины, ананас, 2 гриба, 1/4 чашки свежих помидоров, 30г сыра Monterey Jack.

**Вегетарианская:** грибы, сладкий перец, лук, помидор.

**Западный:** порезанная ветчина, сладкий перец, лук, сыр Monterey Jack .

## Простой омлет

Вместо обычного начиненного омлета, эта простая в приготовлении версия использует мощность Magic Bullet, чтобы полностью смешать ингредиенты с омлетной смесью, поэтому каждый кусочек будет полон аромата. Не важно, какой омлет вы пожелаете в данный момент, вы поедите как король, не затратив времени не на приготовление, ни на уборку.

**Перед началом ...** смешайте ингредиенты в Magic Bullet, добавьте на сковороду немного растительного или сливочного масла, и нагрейте ее на среднем огне. Это займет одну-две минуты, поэтому не делайте этого заранее.

**Теперь ...** Сложите основные омлетные и другие ингредиенты в низкую чашку и пульсируйте, пока не порубите все ингредиенты.

**Затем ...** Вылейте омлетную смесь на разогретую и смазанную маслом сковороду.

**После чего ...** Уменьшите огонь, накройте крышкой и ждите до готовности.

**Если вы желаете ...** можно лопаточкой приподнять край омлета, чтобы жидкость стекла на свободный участок сковороды.

## Традиционный омлет

Если вы любите омлет, когда ингредиенты складываются в середине, этот омлет для вас. Легче и воздушнее омлета вы еще никогда не ели! Наслаждайтесь!

**Перед началом ...** смешайте ингредиенты в Magic Bullet, добавьте на сковороду немного растительного или сливочного масла, и нагрейте ее на среднем огне. Это займет одну-две минуты, поэтому не делайте этого заранее.

**Затем ...** Сложите основные ингредиенты омлета в низкую чашку, и взбивайте, пока все не смешается.

**И ...** Вылейте смесь на разогретую сковороду, смазанную маслом. Уменьшите огонь и накройте крышкой.

**Теперь ...** Пульсируйте несколько раз.

До текстуры с кусочками.

**И ...** Когда ваш омлет будет готов, вылейте начинку на одну сторону омлета, а другой стороной накройте. Еще несколько минут нагревайте омлет, пока начинка не станет теплой, и сразу подавайте.

**Чтобы получить омлет еще проще,** в большинстве магазинов можно купить емкости для приготовления омлета в микроволновой печи. Просто вылейте смесь и поставьте ее в микроволновую печь, чтобы получить свой свежий, ароматный, дымящийся омлет. Нет ничего проще!

**Чтобы приготовить обезжиренную версию,** просто используйте обезжиренную смазку для жарки на сковороде.



*Чтобы получить еще более диетическую версию*, используйте только яичный белок.

## **Яичница за шесть секунд**

Это простой рецепт самой воздушной и ароматной яичницы, которую вы когда-либо пробовали. Этот вкус вознесет вас к небесам! Без мисок, резки и грязи!

2 яйца

немного молока, сливок или воды

соль и перец (опционально)

### **Популярные добавки**

15г вашего любимого сыра

долька помидора

лук порезанный

30г ветчины

2 листа базилика

Все что пожелает ваша душа!

**Сначала ...** Смешайте все ингредиенты в низкой чашке и вылейте их на смазанную разогретую сковороду.

**Затем ...** Помешивайте, пока не будет готово, и сразу подавайте.

Этот рецепт рассчитан на одну порцию яичницы. Просто используйте количество продуктов, рассчитанное на количество человек, которых вы собираетесь кормить... Используйте высокую чашку, если смешиваете больше двух порций, и если вы собираетесь накормить целую армию, блендер для смешивания.

**Супер-простая яичница** Чтобы приготовить самую простую яичницу в мире, следуйте вышеуказанным инструкциям, а затем поставьте смесь в микроволновую печь на 2-3 минуты. Вылейте смесь в миску, или готовьте прямо в чашке Magic Bullet! Чтобы получить отличную консистенцию, помешивайте каждые 20 секунд. И без лишнего беспорядка. Вкусный, простой завтрак, который понравится детям.

**Чтобы получить обезжиренную версию** Чтобы получить обезжиренную версию, используйте обезжиренную смазку для жарки и только яичные белки.

## **Кексы за миллисекунду**

Основа для кексов обычно рассчитана на 6 больших или 12 маленьких кексов. С помощью Magic Bullet вы сможете приготовить три или четыре различных вида кексов за меньшее время, чем занимает разогрев духовки, и каждый получит свой любимый!

Каждый вид кексов начинается с приготовления основы теста, а поверх его выкладываются ингредиенты. Мы нашли самый простой способ приготовить несколько видов кексов одним махом, приготовив смесь в высокой чашке, затем переместив 1/3 или 1/2 чашки в низкую чашку, добавить дополнительные ингредиенты, смешать и разлить в формочки для кексов.

### **Основная смесь для кексов**

1 яйцо

1/2 чашки молока

1 столовая ложка растительного масла

1 1/4 чашки бисквита (или смеси для выпечки)

1/4 чашка сахара

**Перед началом ...** Разогрейте духовку до 350 градусов, смажьте формочки для кексов, или выложите каждую формочку бумагой для выпечки.

**Затем ...** Добавьте все ингредиенты в перечисленном порядке, в высокую чашку.

**И ...** Смешивайте до получения однородной массы.

**Если все ингредиенты ...** не смешиваются, можно снять высокую чашку с базы и хорошо встряхнуть ее. Затем поставить на место и начать смешивать снова.

—Теперь перейдем к следующим рецептам различных видов кексов—

Хороший способ проверить кексы, или хлеб, таков: проколите зубочисткой тесто кекса или хлеба, если тесто прилипает к нему, значит еще не готово.

**Приготовить большое количество кексов** Чтобы приготовить больше кексов, можно удвоить или утроить ингредиенты, а затем смешать в блендере.

## **Черничные кексы**

Эти воздушные, горячие кексы источают аромат черники. Прямо как мама выпекала когда-то, только без лишних затрат времени на приготовление!

½ высокая чашка теста-основы для кексов

(см. страницу 54)

пригоршня свежей черники

2 столовых ложки сахара (опционально)

немного молока

**Сначала ...** Вылейте 1/2 теста в низкую чашку.

**Затем ...** Добавьте большинство ягод и молоко, смешивайте, пока не получите равномерную массу.

**Затем ...** Разлейте по формочкам для кексов, и на верхушку положите целые ягоды.

**После ...** Посыпьте сахаром поверхность каждого кекса (опционально).

**И ...** Выпекать при 400 градусах 15 минут, пока кексы не станут коричневыми.

**Черничный хлеб** Чтобы приготовить черничный хлеб, можно удвоить или утроить ингредиенты, смешать блендером. Вылить смесь в смазанную емкость для выпечки и запекать при 400 градусах 15-20 минут, пока поверхность не станет коричневой.

## **Бананово-ореховые кексы**

Представьте себе, одно из самых любимых блюд Америки – горячие, свежие, прямо из духовки, легко и просто! И не занимает много времени! Соблазн!

1/2 высокая чашка теста-основы для кексов (см. страницу 54)

1 банан (чем более спелый, тем лучше)

1/4 чашка очищенных орехов

щепотка сахара (опционально)

немного молока

**Сначала ...** Вылейте 1/2 теста в низкую чашку.

**Затем ...** Добавьте банан, большинство орехов и молоко, смешивайте, пока не получите равномерную массу.

**Затем ...** Разлейте по формочкам для кексов и несколько орехов положите на верхушки.

**И ...** Выпекать при 400 градусах 15 минут, пока кексы не станут коричневыми.

**Бананово-ореховый хлеб** Чтобы приготовить бананово-ореховый хлеб, можно удвоить или утроить ингредиенты, смешать блендером. Вылить смесь в смазанную емкость для выпечки и запекать при 400 градусах 15-20 минут, пока поверхность не станет коричневой.

## Кексы с шоколадными чипсами

Теплый, растаявший шоколад, что тут можно сказать? Эти кексы тают во рту практически сами. Наслаждайтесь!

1/2 высокая чашка теста-основы для кексов (см. страницу 54)

1/4 чашка шоколадных чипсов

немного молока

**Сначала ...** Вылейте 1/2 теста в низкую чашку.

**Затем ...** Добавьте большинство шоколадных чипсов и молоко, смешивайте, пока не получите равномерную массу.

**Затем ...** Разлейте по формочкам для кексов и несколько орехов положите на верхушки.

**И ...** Выпекать при 400 градусах 15 минут, пока кексы не станут коричневыми.

**Хлеб с шоколадными чипсами** Чтобы приготовить хлеб с шоколадными чипсами, можно удвоить или утроить ингредиенты, смешать блендером. Вылить смесь в смазанную емкость для выпечки и запекать при 400 градусах 15-20 минут, пока поверхность не станет коричневой.

## Крем мгновенного приготовления

### Сырная масса

Ах ... взбитый сырный крем, одна из самых лучших вещей в жизни. Отличный, простой завтрак, закуска или деликатес на обед. Готовим булочки!

1 чашка плавленого сыра

немного молока

**Популярные добавки:**зеленый лук, помидоры, укроп, красный лук, лук-перо, базилик, копченый лосось.

**Просто ...** положите плавленый сыр и ваши любимые ингредиенты в высокую чашку, смешивайте до получения однородной массы.

Сырная масса обычно подается с булочками. Некоторые украшают бутерброды сельдереем, просто воткнув в центр веточку, можно порезать бутерброды до размера канапе, или использовать массу как соус для овощей.

## Супы и бутерброды

### Супы

Вкуснейшие, натуральные домашние супы приготовить проще, чем суп из банки: займет меньше времени и меньше беспорядка. Можно будет накрыть его многоразовой крышкой и принести насыщенный суп на работу или в школу. Наслаждайтесь!

### Суп из брокколи

Рецепт от богов брокколи, как приготовить ароматный суп из брокколи без лишних усилий. Это потрясающе!

1 чашка цветов брокколи

1 зубец чеснока

1/2 чашки куриного бульона

1/3 чашки сливок (молока, нежирного йогурта)

соль и перец по вкусу

**Сначала ...** Сложите брокколи, чеснок и куриный бульон в высокую чашку.

**Затем ...** Установите верхушку шейкер/пароварка и поставьте в микроволновую печь на 2-3 минуты, пока брокколи не станет мягким.

**После ...** Откройте чашку, добавьте сливки и установите перекрестное лезвие.

**И ...** смешивайте до получения однородной консистенции.

Этот рецепт рассчитан на одну тарелку или 2 чашки супа. Чтобы получить больше порций, просто умножьте каждый ингредиент на количество необходимых вам порций. Если готовите больше, чем две тарелки, используйте насадку блендер.

**Обезжиренная версия.** Используйте обезжиренный йогурт или снятое молоко вместо сливок.

**Вегетарианская версия.** Вместо куриного бульона используйте овощной.

**Он понравится детям.** Если подогреть ¼ чашки сыра с брокколи, детям очень понравится это блюдо. Пусть главную роль играет сырный суп, а не суп брокколи.

## Суп из спаржи мгновенного приготовления

Нет равных этому фантастически ароматному супу. Просто потрясаяще.

1 чашка спаржи (около 7-10 стеблей)

1 зубец чеснока

1/2 чашки куриного бульона

1/3 чашки сливок (молока, обезжиренного йогурта)

**Сначала ...** Сложите спаржу, чеснок и куриный бульон в высокую чашку.

**Затем ...** Поставьте насадку шейкер/пароварка и запекайте в микроволновой печи 2-3 минуты, пока спаржа не станет мягкой.

**После ...** Откройте чашку, добавьте сливки и установите перекрестное лезвие.

**И ...** смешивайте до получения однородной консистенции.

Этот рецепт рассчитан на одну тарелку или 2 чашки супа. Чтобы получить больше порций, просто умножьте каждый ингредиент на количество необходимых вам порций. Если готовите больше, чем две тарелки, используйте насадку блендер.

**Используйте большую часть спаржи.** Чтобы получить большинство спаржи, не используйте нож для того, чтобы отрезать кончики на стеблях, лучше отломить их руками, они переломятся именно в том месте, в каком нужно.

**Обезжиренная версия.** Используйте обезжиренный йогурт или снятое молоко вместо сливок.

**Вегетарианская версия.** Вместо куриного бульона используйте овощной.

## Турбо томатный суп

Хотите, чтобы дети просили овощи? Ароматный домашний суп станет любимцем вашей семьи.

10-12 помидоров-вишенки или 1 обычный помидор (около чашки)

1 зубец чеснока

1/2 чашка куриного бульона

1/3 чашка сливок (молока, обезжиренного йогурта)

**Сначала ...** Положите помидор, чеснок и бульон в высокую чашку.

**Затем ...** Установите насадку шейкер/пароварка и поставьте в микроволновую печь на 2-3 минуты, пока помидоры не станут мягкими.

**После ...** Откройте чашку, добавьте сливки и установите перекрестное лезвие.

**И ...** смешивайте до получения однородной консистенции.

Этот рецепт рассчитан на одну тарелку или 2 чашки супа. Чтобы получить больше порций, просто умножьте каждый ингредиент на количество необходимых вам порций. Если готовите больше, чем две тарелки, используйте насадку блендер.

**Обезжиренная версия.** Используйте обезжиренный йогурт или снятое молоко вместо сливок.

**Вегетарианская версия.** Вместо куриного бульона используйте овощной.

## Гаспатчо без усталости

Элегантный и вкусный традиционный итальянский суп доставит удовольствие всем. Великолепная закуска для вечеринки. Если вы хотите впечатлить ваших гостей, приготовьте гаспатчо, и он уйдет со свистом.

1/2 красного перца

1-2 зубца чеснока

1 чашка куриного бульона

немного красного вина

1/4 огурца из английского рассадника

немного свежей порубленной петрушки

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты в перечисленном порядке в высокую чашку и установите перекрестное лезвие.

**Затем ... Пульс** (см. Техника пульса на странице 15), пока консистенция не будет равномерной, но густой.

Рецепт рассчитан на 2 больших тарелки или 4 чашки супа.

Гаспатчо лучше подавать охлажденным. Чтобы получить отличную закуску, добавьте охлажденные вареные креветки в небольшие коктейльные чашки, и залейте их гаспатчо.

**Вегетарианская версия.** Вместо куриного бульона используйте овощной.

**В качестве соуса.** Можно также применять в качестве вкусного соуса к чипсам.

## Бутерброды

Надоело однообразие на обед? Надоело тратить кровно заработанные на дорогие обеды, потому что нет времени приготовить обед с собой? Благодаря Magic Bullet, можно приготовить вкусные, переносные, даже обезжиренные бутерброды за несколько секунд, которые будут стоить намного меньше того, что вы платите за обеды.

## Куриный салат за шесть секунд

Честно говоря, мы забыли, как вкусен простой куриный салат. Орехи и яблоко делают салат просто невероятным.

1/4 яблока без сердцевины (около 1/4 чашки)

немного лука (около 1/8 чашки)

1 чашка готового куриного мяса (остатки, можно даже мясо после обеда)

2 столовая ложка орехов

1-2 столовая ложка майонеза

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты в перечисленном порядке в низкую чашку, и установите перекрестное лезвие.

**Затем ...** быстрая техника пульса (страница 15), порезать и смешать ингредиенты. Просто нажмите на чашку и отпустите, остановитесь и дайте ингредиентам осесть

(или используйте технику постукивания на странице 17), затем снова включите до получения необходимой консистенции.

**Не забывайте ...** Обеспечивать давление против часовой стрелки, чтобы предотвратить переход в автоматический режим (см. Технику пульса на странице 15).

**После ...** Намажьте между двумя кусками хлеба и наслаждайтесь.

Даже Magic Bullet не может поспорить с законами физики, поэтому если вы перезагрузили чашку или ингредиенты вашего куриного салата слишком плотные и остаются на поверхности, не достигая лезвия, рекомендуем использовать технику постукивания и встряхивания, описанных на страницах 16 и 17. Если консистенция слишком плотная, выложите салат, который на дне чашки, в миску, затем продолжайте работу над остальными ингредиентами. Когда все будет порезано, можно сложить все назад в чашку и еще раз прокрутить, чтобы смешать. Куриный салат универсален. Вы можете добавлять другие ингредиенты из вашего списка. Попробуйте посыпать немного муската или корицы. Подавать на тостах, или с зеленым салатом. Разве остатки бывали когда-либо слаще? Приятного аппетита!

**Обезжиренная версия.** Используйте обезжиренный куриный бульон и обезжиренную заправку, или обезжиренный йогурт вместо майонеза, чтобы получить пикантный обезжиренный обед или ужин.

**Фаршированные помидоры или перцы.** Удалите сердцевину перца или помидора и наполните куриным салатом. Вкусный и привлекательный обед без хлеба.

Чтобы приготовить куриный салат с карри от Мика, вместо орехов и яблок добавьте одну-две ложки порошка карри.

## Яичный экспресс-салат

Вкусный, ароматный яичный салат без резки и терки – отлично! Быстрый и вкусный обед, который понравится и взрослым, и детям.

2 яйца в крутую

1 стебель сельдерея

немного лука (около 1/8 чашки)

1-2 столовых ложки майонеза

щепотка горчичного порошка (опционально)

**Перед началом ...** Разломайте стебель сельдерея пополам и вытащите как можно больше волокон.

**Затем ...** Сложите ингредиенты в перечисленном порядке в низкую чашку и установите перекрестное лезвие.

**Пульс с использованием техники быстрого пульса ...** просто нажимайте на чашку и сразу отпускайте, остановитесь и дайте ингредиентам осесть. Затем снова пульс, до получения нужной консистенции.

**Подавайте к столу.**

Можно сделать более острым, добавив немного маринованных овощей или ложку горчицы Dijon перед смешиванием. Посыпьте немного паприки на верх, и возьмите салфетку, потому что такой бутерброд не останется на тарелке!

**Обезжиренная версия.** Используйте горчицу и немного куриного или овощного бульона вместо майонеза, чтобы получить вкусную обезжиренную версию.

**Фаршированные помидоры или перцы.** Удалите сердцевину перца или помидора и наполните яичным салатом. Вкусный и привлекательный обед без хлеба.

## Пряная ветчина быстрого приготовления

Этот упрямо-вкусный бутерброд понравится взрослым и детям, а также быстр и прост в приготовлении. Дымящийся аромат горчицы невероятно вкусен, прекрасно подходит для бутербродов.

1 1/2 чашки копченой ветчины (или обезжиренного копченого мяса индейки)

1/3 чашки куриного бульона

1 столовая ложка горчицы Dijon

немного лука (около 1/8 чашки)

**Сначала ...** сложите все ингредиенты в перечисленном порядке в низкую чашку и установите перекрестное лезвие.

**Затем...** быстрая техника пульса (страница 15) просто нажимайте на чашку и сразу отпускайте, остановитесь и дайте ингредиентам осесть. Затем снова пульс, до получения нужной консистенции.

**Подавайте к столу!**

Подавайте бутерброды с хлебом, или сильнее перемалывайте и подавайте в виде закусок на крекерах, или кусочках хрустящего итальянского или французского хлеба.

**Рулеты бутерброды.** Пряная ветчина прекрасно подходит для рулетов бутербродов, намажьте лаваш ветчиной и плавленым сыром (или на тартиллу), и скатайте в рулет. Порежьте кружочками по 1/2-3/4 дюйма (чтобы не развалились, используйте зубочистки), и получите угощение на обед.

## Обеды

### Соусы к пасте

Каждый из соусов к пасте можно приготовить так просто и быстро, что каждый может получить свой любимый вид. За время меньшее, чем займет открывание банки с соусом, можно приготовить много сливочного соуса Альфредо, или порцию вкуснейшего соуса песто, или насыщенный мясной соус. К тому же уборка будет простой! Можно смешивать и разогревать с одной чашке! Просто поставьте в посудомоечную машину и готово. Без разделочных досок, кастрюль и сковородок! Ура!

### Мгновенный соус для спагетти (Marinara)

Если вы хотите сделать все из ничего, создать отличный соус из остатков, этот рецепт мясного соуса как раз для вас. Каждый кусочек источает аромат.

1/4 чашки куриного бульона

10-12 помидоров-вишенки или 1 (порезанные на 4 части) обычный помидор (примерно чашка)

1 бойлерная луковица или 1/4 обычной луковицы (примерно 1/4 чашки)

2 столовых ложки красного вина (опционально)

2 столовых ложки томатной пасты

2 зубца чеснока

2 стебля базилика

1/4 чашки начинки гамбургера, стейк или индейка (см. Примечания по использованию готового мяса)

щепотка итальянской приправы (опционально)

соль и перец по вкусу

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты в перечисленном порядке в высокую чашку и установите перекрестное лезвие. Один быстрый пульс (страница 7). просто нажимайте на чашку и сразу отпускайте, остановитесь и дайте ингредиентам осесть. Затем снова пульс, до получения нужной консистенции.

**Затем ...** Снимите перекрестное лезвие и установите насадку шейкер/пароварка.

**И ...** Поставьте чашку в микроволновую печь и готовьте 8-10 минут, пока мясо не будет готово. Все микроволновые печи разные, поэтому начинайте наблюдение через 7 минут, если вы заметите, что жидкость начинает кипеть, с помощью прихватки вытащите соус и промешайте, затем нагревайте еще 30 секунд (можно добавить немного воды или вина).

**Помешайте ...** и подавайте с горячей пастой.

Приготовление мяса в соусе придает ему необычную текстуру, но вкус великолепен, потому что все ароматы смешиваются. Если вам не нравится текстура, поставьте мясо в микроволновую печь сначала в чашке, а затем готовьте, как обычно. Этот рецепт рассчитан на две больших порции соуса. Чтобы получить больше, удвойте ингредиенты, и используйте блендер. Добавьте немного свежего сыра пармезан, чтобы посыпать ваше блюдо. Просто положите кусок пармезана в низкую чашку и поставьте перекрестное лезвие. Нарезать до консистенции крупного порошка. Установите верхушку шейкер/пароварка, посыпьте пасту и наслаждайтесь!

**Используйте остатки мяса** Если у вас появились остатки от готового мяса, следуйте инструкциям, описанным выше, заменив начинку гамбургера остатками курицы, стейка, бургера, сосисок, свинины – что у вас есть. Прогреть соус в микроволновой печи 6 минут.

**Приготовьте соус болоньез** Если вы хотите приготовить соус болоньез, возьмите ½ чашку жирных сливок и немного красного вина, смешивайте один-два раза.

## **Готовый соус Альфредо**

Кем бы не был Альфредо, надо отдать ему должное. Это густой, насыщенный традиционный итальянский соус, рецепту приготовления которого уже несколько сотен лет – он удивителен!

1/4 чашки жирных сливок

2 столовых ложки масла

1 - 2 зубца чеснока

1/2 чашка сыра пармезан

3 ветки свежей петрушки

соль и перец по вкусу

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты в перечисленном порядке в высокую чашку и установите перекрестное лезвие.

**Затем ...** Смешайте все до получения однородной массы.

**После чего...** Снимите перекрестное лезвие и установите насадку шейкер/пароварка.

**Готовьте ...** в микроволновой печи 1-2 минуты, пока соус не прогреется.

**И тогда:** Поставьте плоское лезвие и пульсируйте 3-4 раза.

**Размешайте ...** и подавайте с горячей пастой.

Этот рецепт рассчитан на одну большую порцию соуса. Удвойте или утройте ингредиенты, используйте высокую чашку для приготовления нескольких порций. Добавьте немного свежего сыра пармезан на поверхность дымящейся пасты. Просто положите кусок сыра в низкую чашку и установите перекрестное лезвие.



Натирайте, пока не добьетесь консистенции крупного порошка. Посыпьте на поверхность и наслаждайтесь!

## **Песто – это быстро**

Богатый, ароматный и сытный, простой соус быстрого приготовления отличный разжигатель аппетита для многих гурманов.

10-12 свежих листьев базилика

2 столовых ложки кедровых орехов

2 столовых ложки оливкового масла первичного отжима

1 1/2 чайной ложки крупной соли (опционально)

1-2 зубца чеснока

1 небольшой кусок сыра

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты в перечисленном порядке в высокую чашку.

**Затем ...** Установите перекрестное лезвие и смешивайте, пока не получите гранулированную консистенцию.

**После чего ...** Снимите перекрестное лезвие и установите верхушку шейкера/пароварки.

**И ...** Поставьте чашку в микроволновую печь, запекайте 2-3 минуты, пока соус не прогреется.

**Размешайте ...** и подавайте с горячей пастой.

Этот рецепт рассчитан на одну большую порцию соуса. Удвойте или утройте ингредиенты, используйте высокую чашку для приготовления нескольких порций. Если вы хотите получить более жидкий соус, добавьте больше масла. Добавьте немного свежего сыра пармезан на поверхность дымящейся пасты. Просто положите кусок сыра в низкую чашку и установите перекрестное лезвие. Натирайте, пока не добьетесь консистенции крупного порошка. Посыпьте на поверхность песто и наслаждайтесь!

**Подливка песто.** Из песто также можно сделать отличную подливку. Подавайте горячим, или комнатной температуры, с порезанным итальянским или французским хлебом.

## **Очень простые макароны с сыром**

Мм, плавленый сыр...нужно ли говорить что-то еще? Макароны с сыром самое удобное и популярное блюдо в мире, сенсационно. С помощью Magic Bullet, его приготовление не требует усилий. Дети такое блюдо просто проглотят!

1/4 сыра чеддар (или Velveeta)

немного жирных сливок (или молока)

**Сначала ...** Сложите сыр и сливки в низкую чашку.

**Затем ...** Поставьте в микроволновую печь на 1-2 минуты, пока сыр полностью не растает.

**Вытащите чашку из микроволновой печи ...** с помощью прихватки поставьте плоское лезвие и прокрутите 3-4 раза.

**Вылейте ...** поверх горячих макарон и подавайте.

Этот рецепт рассчитан на одну большую порцию соуса. Удвойте или утройте ингредиенты, используйте высокую чашку для приготовления нескольких порций.

**С овощами.** Детям так нравятся макароны с сыром, что можно добавить немного овощей и после микроволновой печи перемешать. Добавьте помидор или немного тушеной брокколи. Вы будете удивлены тому, что этот рецепт все стерпит.

# Десерты

Наконец-то можно приготовить десерт и не устраивать беспорядок на кухне! От насыщенного сливочного сырного пирога до обезжиренных фруктовых шербетов, эти рецепты порадуют тарелку, удовлетворят сладкоежку и не займут у вас много времени.

## Сырный пирог

Приготовление вкусного сырного пирога никогда раньше не было проще. За несколько секунд вы сможете приготовить самый воздушный сливочный сырный пирог, который вам доводилось когда-либо пробовать!

250 г. сливочного сыра

2 яйца

1/2 чашки сахара

1 чайной ложки ванили

1 корж грубого помола

**Перед тем, как начать ...** Разогрейте духовку до 350 градусов.

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты (кроме коржа) в высокую чашку и смешивайте до получения однородной массы.

**Затем ...** Вылейте ингредиенты на корж.

**И ...** Запекайте при температуре 350 градусов 20-25 минут (до готовности).

**Фрукты это прекрасный способ украсить пирог. Чтобы приготовить сырный пирог с клубникой, или черникой, наполните низкую чашку на 3/4 свежими ягодами, добавьте 1-2 ложки сахара и смешивайте, пока не получите консистенцию сиропа с кусочками. Вылейте это на охлажденный сырный пирог (поставить на час в холодильник), а затем выложите поверхность порезанной клубникой или целыми ягодами черники. Охлаждайте несколько часов, затем подавайте.**

*Очень простое вишневое украшение* Дайте пирогу остыть около часа в холодильнике, затем выложите поверхность консервированными вишнями. Очень вкусно и совершенно не трудно! Вишневый сырный пирог!

## Шоколадный мусс

Вы проглотите язык и будете на седьмом небе...всего за 4 секунды усилий. Этот насыщенный и искуcительный десерт впечатлит любого, кто его пробовал.

1/4 чашки жирных сливок

2 столовых ложки шоколадного сиропа

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты в низкую чашку и смешивайте до получения однородной консистенции.

**Затем ...** Подавайте.

Рецепт рассчитан на одну порцию. Чтобы получить несколько порций, удвойте или утройте количество продуктов.

С помощью плоского лезвия, натрите немного шоколадной стружки в низкую чашку. Установите насадку шейкер/пароварка и немного посыпьте ваш шоколадный мусс. Можно также взбить немного сливок (страница 24) и добавить ложку на каждую порцию шоколадного мусса.

## **Очень быстрый фруктовый шербет**

Полезный, освежающий десерт за несколько секунд! Ваши дети подумают, что это мороженое и будут просить это натуральное блюдо без сахара изо дня в день.

1 чашка ваших любимых замороженных фруктов (нам понравилась смесь из ягод)

2-3 ложки воды (или фруктового сока, или вашего любимого ликера)

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты в низкую чашку и смешивайте до получения однородной массы.

**Затем ...** Подавайте.

Чтобы добиться идеальной консистенции можно добавить больше воды или сока.

Для вечеринки или приема можно приготовить с различным ароматом (черника, клубника, манго) и разлить в коктейльные бокалы. Для красивого оформления добавьте несколько ароматов в одном бокале.

## **Молочный коктейль за шесть секунд**

Немного молока

1 1/2 чашка ванильного мороженого

шоколадный сироп

**Сначала ...** Сложите ингредиенты в перечисленном порядке в высокую чашку (или чашку для вечеринок) и смешивайте до образования однородной массы.

**Затем ...** Подавайте к столу.

Если вы хотите пить молочный коктейль через соломку, добавьте больше молока, чтобы разбавить его, и смешайте еще раз. Если вы хотите приготовить много коктейлей, удвойте или утройте количество ингредиентов, а затем используйте блендер Magic Bullet.

Чтобы приготовить черничный коктейль, вместо шоколада добавьте пригоршню замороженных или свежих ягод.

Чтобы приготовить клубничный коктейль, вместо шоколада добавьте пригоршню замороженной или свежей клубники.

Чтобы приготовить шоколадный коктейль, возьмите шоколадное мороженое и добавьте небольшую вашу любимую шоколадку.

Чтобы приготовить Шоколадно-мятный коктейль Мими, добавьте 1/4 шоколадки и две мятные конфетки.

Для коктейля «Буря» добавьте разноцветные шоколадные конфеты к основному рецепту молочного коктейля.

Для коктейля «Северный полюс» добавьте мятную конфету к основному рецепту молочного коктейля.

## **Детское питание**

Приготовьте 100% чистое и натуральное домашнее детское питание за несколько секунд с помощью Magic Bullet. Теперь вы можете сэкономить, не покупая питание в магазине, и знать точно, какие ингредиенты есть ваш ребенок. Создавайте ваши особые смеси, используйте овощи и фрукты – зависит от вас. Малыш будет кушать с улыбкой.

### **Детское питание из моркови**

1 чашка молодой моркови

немного воды

**Сначала...** Сложите морковь и воду в низкой чашке, установите насадку шейкер/пароварка и тушите морковь, пока не станет мягкой.

**Затем ...** Вылейте лишнюю воду. Чем больше воды, тем консистенция более жидкая. Для младенцев достаточно ложки воды. Для деток постарше лучше сливать всю воду. Всегда можно добавить воды, чтобы разбавить.

**После ...** Установите перекрестное лезвие и смешивайте, пока не получится однородное пюре.

**И ...** Дайте остыть и подавайте.

## Детское питание из курицы и риса

1/2 чашки вареного куриного мяса

1/2 чашка вареного риса

немного воды или куриного бульона

**Сначала ...** Сложите ингредиенты в низкую чашку и установите перекрестное лезвие.

**Затем ...** Смешивайте до получения однородной консистенции.

**И ...** Нагрейте, пока не станет слегка теплым, и подавайте.

## Фирменное блюдо из остатков

Сложите все остатки, которые у вас есть, в низкую чашку, и смешивайте до получения однородной консистенции – вашему малышке понравится!

## Кофейные напитки

Теперь вы можете приготовить кофейные напитки дома, затратив меньше денег, чем в кафе. Зачем ждать в очереди и тратить кровно заработанные, если вы можете с помощью Magic Bullet создать отличные теплые кофейные и прохладительные напитки дома?

### Кофе мокка

Уют горячего шоколада с эспрессо, в одном горячем *cappuccino*, это удовольствие.

молоко

свежий горячий кофе

3-4 столовые ложки шоколадного сиропа (или порошка какао)

1-2 чайная ложка сахара (опционально)

**Начните с ...** перемалывания обжаренных бобов кофе с помощью плоского лезвия (см. Как намолоть кофе на странице 20). Чем мельче порошок, тем крепче кофе, поэтому добивайтесь текстуры песка для слабого кофе и более мелкого порошка для более крепкого.

**Затем ...** Сварите кофе.

**Теперь ...** Налейте 1/4 высокой чашки молока, смешивайте плоским лезвием, чтобы получилась пена.

**И ...** Поставьте молоко в микроволновую печь на 35-45 секунд (будьте внимательны, чтобы молоко не убежало...остановите до того, как оно поднимется до краев).

**После ...** Откройте чашку и добавьте шоколадный сироп, затем залейте чашку кофе доверху, и смешайте 3-4 раза.

**И ...** Разлейте в чашки и подавайте.

Рассчитано на две порции. Чтобы получить одну порцию, сократите каждый ингредиент наполовину. Чтобы приготовить четыре порции, удвойте количество ингредиентов.

**Взбитые сливки для украшения** Добавьте ложку взбитых сливок на верхушку каждой чашки. Просто положите жирные сливки в низкую чашку, и взбивайте плоским лезвием (см. Взбитые сливки на странице 24).

## Капучино

Это простой классический напиток имеет превосходное соотношение кофе и молока. Эспрессо с легкой и вкусной пеной!

2 кофейные чашки горячего эспрессо (или горячего кофе)

молоко

2 щепотки порошка какао или корицы (опционально)

**Начните с ...** перемалывания обжаренных бобов кофе с помощью плоского лезвия (см. Как намолоть кофе на странице 20). Чем мельче порошок, тем крепче кофе, поэтому добивайтесь текстуры песка для слабого кофе и более мелкого порошка для более крепкого.

**Затем ...** Сварите кофе.

**Теперь ...** Наполните низкую чашку молоком и взбивайте перекрестным лезвием 5-10 секунд.

**И ...** Поставьте молоко в микроволновую печь на 35-45 секунд (будьте внимательны, чтобы молоко не убежало...остановите до того, как оно поднимется до краев).

**Затем ...** Разлейте кофе в 2 чашки и дайте молоку немного осесть.

**После ...** Влейте молоко в кофе, затем положите ложкой молочную пену на поверхность напитка.

**По желанию ...** Посыпьте каждый напиток щепоткой какао или корицей, подавайте к столу.

Рассчитано на две порции. Чтобы получить одну порцию, сократите каждый ингредиент наполовину. Чтобы приготовить четыре порции, удвойте количество ингредиентов.

**Добавьте немного сахара.** Можно добавить немного сахара к капучино, по вашему вкусу.

## Эспрессо «Иглу»

Отдохните с этим классным освежающим напитком. Он придаст уверенности вашей походке и улыбке на лице! Наслаждайтесь!

Свежий эспрессо (или остатки кофе)

лед

взбитые сливки

**Сначала ...** Наполните высокую чашку льдом и эспрессо.

**И ...** Смешайте перекрестным лезвием до получения однородной массы, разлейте в сервировочные стаканы.

**По желанию ...** Добавьте взбитые сливки в низкую чашку и смешайте плоским лезвием около 5 секунд (вы поймете, когда будет готово).

**Затем ...** Положите взбитые сливки на поверхность эспрессо и подавайте.

Рассчитано на две порции. Чтобы получить одну порцию, сократите каждый ингредиент наполовину. Чтобы приготовить четыре порции, удвойте количество ингредиентов.

**Добавьте немного сахара.** Можно добавить немного сахара к Иглу, по вашему вкусу.

## Ледяная Мокка

Освежающий прохладительный вариант горячей мокки. Отличный напиток для жаркого летнего дня.

2 чашки кофе

2-3 столовых ложки шоколадного сиропа (или порошка какао)

2 чашки молока

1-2 чайных ложки сахара (опционально)

1 1/2-2 чашки льда

**Сначала ...** Сварите кофе (используйте остатки кофе).

**Затем ...** Наполните высокую чашку льдом. Добавьте шоколадный сироп, молоко, сахар, затем залейте доверху кофе и смешивайте перекрестным лезвием до получения однородной консистенции.

**И ...** Разлейте смесь в две кофейные чашки.

**По желанию ...** Добавьте взбитые сливки в низкую чашку и смешайте плоским лезвием около 5 секунд (вы поймете, когда будет готово). Положите взбитые сливки на поверхность кофе и подавайте.

Рассчитано на две порции. Чтобы получить одну порцию, сократите каждый ингредиент наполовину. Чтобы приготовить четыре порции, удвойте количество ингредиентов.

## Кофе по-ирландски

Создано, чтобы коротать длинные дождливые вечера Ирландии, замечательная смесь кофе и сока, настоящее лакомство.

2 столовых ложки апельсинового сока

2 чайных ложки сока лимона

крепкий горячий кофе

1/2 чашки взбитых сливок

2 порции ирландского виски (опционально)

**Начните с ...** перемалывания обжаренных бобов кофе с помощью плоского лезвия (см. Как намолоть кофе на странице 20). Чем мельче порошок, тем крепче кофе, поэтому добивайтесь текстуры песка для слабого кофе и более мелкого порошка для более крепкого.

**Затем ...** Налейте апельсиновый и лимонный соки в высокую чашку, затем наполните чашку кофе.

**После ...** Добавьте взбитые сливки в низкую чашку и смешайте плоским лезвием около 5 секунд.

**И ...** Разлейте кофейную смесь по чашкам, добавьте виски и взбитые сливки на поверхность.

Рассчитано на две порции. Чтобы получить одну порцию, сократите каждый ингредиент наполовину. Чтобы приготовить четыре порции, удвойте количество ингредиентов.

## Пюре

Magic Bullet прекрасно подходит для приготовления вкусных, полезных, прохладительных фруктовых пюре и напитков, заменяющих еду. К тому же вы можете смешивать ингредиенты и пить пюре из одной и той же емкости, которую можно мыть в посудомоечной машине – никакого беспорядка! К тому же мощность Magic Bullet распространяет аромат таким образом, что каждая молекула вашего пюре будет источать аромат!

## **Клубнично-банановое пюре**

Вкусный, утоляющий фруктовый напиток, превосходен в любое время дня.

Пригоршня мороженных или свежих ягод

1 банан

1 чашка льда

немного апельсинового сока

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты в высокую чашку или чашку для вечеринок, и установите перекрестное лезвие.

**Затем ...** Смешивайте в автоматическом режиме до однородной массы.

**Теперь ...** Пейте!

Можно оставить черенки клубники, так как в них содержится много питательных веществ.

## **Пюре из смеси ягод**

Это вкусное пюре источает аромат свежих ягод. Понравится детям

Пригоршня мороженных или свежих ягод

1 банан

1 чашка льда

немного апельсинового сока

**Сначала ...** Сложите все ингредиенты в высокую чашку или чашку для вечеринок, и установите перекрестное лезвие.

**Затем ...** Смешивайте в автоматическом режиме до однородной массы.

**Теперь ...** Подавайте.

## **Протеиновый коктейль из шоколада и ягод**

### **Заменитель еды**

Эта комбинация шоколада и ягод стоит праздника, разве может быть что-либо вкуснее?

1/2 чашка молока (для более полезного напитка - обезжиренного)

1 пригоршня мороженной или свежей черники

кубики льда

2 (или больше) ложек шоколадного протеинового порошка

1/2 среднего банана

**Сначала ...** наполните высокую чашку или чашку для вечеринок льдом наполовину.

**Затем ...** Добавьте остальные ингредиенты в высокую чашку или чашку для вечеринок.

**Затем ...** Смешивайте в автоматическом режиме до однородной массы.

**Теперь ...** Подавайте.

Рецепт рассчитан на одну порцию. Чтобы получить больше порций, умножьте каждый ингредиент на количество порций, которые вы хотите приготовить, и

используйте блендер для смешивания. Это основной напиток-заменитель еды. Можно добавлять ингредиенты, которые соответствуют плану вашей специальной диеты. Многие популярные диеты питания по 5-6 раз в день требуют перекусов постным протеином и сложными углеводами, этот напиток вкусный и простой способ потерять вес!

## Соки

Свежевыжатые фруктовые и овощные соки превосходны. С помощью Magic Bullet будет легко наслаждаться свежим соком каждый день. Приготовьте свой любимый сок, поэкспериментируйте со своими идеями. Замечательная смесь фруктов или овощей – или и того и другого, в ваших руках. Вы просто должны найти ее. Когда найдете, поделитесь с другими, разместив рецепт на [www.BuyTheBullet.com](http://www.BuyTheBullet.com)

### Свежий апельсиновый сок

Вознесет на седьмое небо 100% натуральный, свежий апельсиновый сок, прост в приготовлении, и вы сможете пить его каждое утро.

3 спелых апельсины, порезанных на 4 части (очищенных)

**Перед тем, как начнете ...** Присоедините соковыжималку (страница 29) и проверьте, проходят ли фрукты по размеру под крышкой блендера.

**Затем ...** Установите Magic Bullet в автоматический режим.

**И ...** Выложите апельсины в экстрактор, прижмите толкателем.

**Теперь ...** Вылейте сок в стакан (придерживайте крышку блендера во время переливания).

Не давайте работать Magic Bullet дольше одной минуты, потому что это может привести к поломке мотора. Если вы перегреете мотор и он остановится, отсоедините базу от сети и дайте остыть несколько часов перед тем, как начать пользоваться снова.

### Свежий ананасовый сок

Освежающий, пикантный, на 100% натуральный ананасовый сок. Жизнь налаживается!

1/3 свежего ананаса (можно с кожурой)

**Перед тем, как начнете ...** Присоедините соковыжималку (страница 29) и проверьте, проходят ли фрукты по размеру под крышкой блендера.

**Затем ...** Установите Magic Bullet в автоматический режим.

**И ...** Выложите ананас в экстрактор, прижмите толкателем.

**Теперь ...** Вылейте сок в стакан (придерживайте крышку блендера во время переливания).

Если мотор остановится, немедленно отсоедините Magic Bullet от сети. Иногда, особенно когда мотор набирает скорость, твердые ингредиенты, такие как морковь, могут застрять в лезвии. Если мотор остановится, немедленно отсоедините Magic Bullet от сети. Встряхните прибор, чтобы утрясти ингредиенты, и начинайте работу снова. Если он не смешивает, отсоедините от сети, снимите чашку с лезвием и хорошо встряхните, чтобы разблокировать лезвие. Если лезвие все еще застрекает, снимите лезвие и осторожно (оно острое) руками прокрутите лезвие. Когда лезвие начнет нормально крутиться, включите Magic Bullet и попробуйте еще раз – на этот раз все должно быть в порядке. Не давайте работать Magic Bullet дольше одной минуты, потому что это может привести к поломке мотора. Если вы



перегреете мотор и он остановится, отсоедините базу от сети и дайте остыть несколько часов перед тем, как начать пользоваться снова.

## **Энергетический коктейль**

Богатый энергетический напиток полон антиоксидантов и аромата. Отличная смесь, чтобы начать день.

2-3 куска арбуза (длиной по 6 дюймов)

2 куска ананаса (длиной по 6 дюймов)

1 свекла

пригоршня свежего шпината

3-4 цветков брокколи

**Перед тем, как начнете ...** Присоедините соковыжималку (страница 29) и проверьте, проходят ли фрукты по размеру под крышкой блендера.

**Затем ...** Установите Magic Bullet в автоматический режим.

**И ...** Выложите ингредиенты в экстрактор, прижмите толкателем.

**Теперь ...** Вылейте сок в стакан (придерживайте крышку блендера во время переливания).

Не давайте работать Magic Bullet дольше одной минуты, потому что это может привести к поломке мотора. Если вы перегреете мотор и он остановится, отсоедините базу от сети и дайте остыть несколько часов перед тем, как начать пользоваться снова.

## **Вечеринка-коктейль за 7 минут**

Готовы к Bullet-атаке? Следуя этим рекомендациям, вы сможете продемонстрировать своим гостям как они смогли бы прожить свою жизнь в стиле Magic Bullet.

### **Вечеринка-коктейль за 7 минут**

Как насчет небольшой шикарной вечеринки-коктейля со старыми друзьями? Предлагаем меню, которое прекрасно подойдет для интимной вечеринки на шесть человек.

*Гости придут на:*

*Гороховая подливка с теплыми треугольниками пита «до того, как узнаете»*

*Пюре из нута Аллилуйя с теплыми треугольниками пита*

*Коктейли:*

*Мистический Мартини*

*Бульвар Bellini*

*Закуски:*

*Фаршированные грибы*

*Чесночные хлебцы с подливкой песто*

*Кофе:*

*Кофе по-ирландски*

### **Список покупок**

**Овощной отдел:** 1 средняя луковица, 10 зубчиков чеснока, 18-24 больших гриба, свежий шпинат, 1 упаковка свежих листьев базилика

**Отдел замороженных продуктов**

Замороженные персики

**Отдел специй/консервированных фруктов и овощей :** крупная соль, стручковый, кайенский перец (опционально) , бальзамический уксус, сухой красный перец в банках, паприка, тахини (паста из сезама), оливковое масло, куриный или

овощной,бульон,кедровые орешки,сахар,коктейльные  
оливки,коктейльные,луковицы,400г черной фасоли в банках,400г банка турецкого  
гороха (garbanzo горох)

**Отдел напитков:**100г черного кофе,апельсиновый сок,лимонный сок (или сок  
одного лимона),виски,водка или джин,сухой вермут,шампанское,персиковый  
ликер,тоник лимон-лайм,900г льда

**Хлебный отдел:**3 упаковки хлеба пита,2 больших французских булки

**Молочный отдел:**1/2 чашка жирных сливок,сыр пармезан,сыр Ricotta ,сметана,  
масло или маргарин

**не продуктовые необходимые вещи**

20 -30 коктейльных салфеток

20-30 тарелок для закусок

6 бокалов для мартини

6 кофейных чашек

зубочисток (для оливок к мартини)

2 поддона

1 поднос для подливок и питы

1 поднос для грибов

1 поднос для хлеба и соуса песто

## **Один час до вечеринки**

**Шаг 1:** Приготовьте порцию черной гороховой подливки. Следуйте рецепту на  
странице 35, а затем охладите в холодильнике.

**Шаг 2:** Приготовьте порцию пюре из нута. Следуйте рецепту на странице 34, а  
затем охладите в холодильнике.

**Шаг 3:** Приготовьте две порции фаршированных грибов. Следуйте рецепту на  
странице 39, выложите грибы на поддон для выпечки и охладите в холодильнике.

**Шаг 4:** Порежьте французскую булку на куски по 2,5-8см, намажьте их чесночной  
смесью и выложите на бумагу для поддон.

**Шаг 5:** Смещайте порцию соуса песто, но не нагревайте его, поставьте в  
холодильник.

**Шаг 6:** Убедитесь, что подносы чистые и готовы к работе, порежьте хлеб пита на  
треугольники.

**Шаг 7:** Разложите салфетки и тарелки там, где вы накрываете стол.

**Шаг 8:** Освежитесь.

## **Десять минут до вечеринки**

**Шаг 1:** Поставьте водку или джин, вермут, оливки, шампанское, персиковый  
ликер, лимонный тоник и чашку со льдом, в пределах досягаемости от Magic Bullet.

**Шаг 2:** Вылейте пюре из нута и черную гороховую подливку на тарелки, добавьте  
треугольники пита на тарелках, и поставьте все это в пределах досягаемости от  
салфеток и тарелок.

**Шаг 3:** Расслабьтесь и ждите гостей.

## **Время вечеринки**

**Шаг 1:** Когда гости приедут, предложите им Мартини или беллини, и покажите им,  
где находятся подливки.

**Шаг 2:** Продемонстрируйте Magic Bullet. Пусть у ваших друзей кружится голова.

**Шаг 3:** Проведите время приятно.

## **30 минут**

**Шаг 1:** Разогрейте духовку до 350 градусов.

## **45 минут**

**Шаг 1:** Положите фаршированные грибы и куски хлеба в духовку. Когда они будут практически готовы, разогрейте соус песто. Затем подавайте гостям фаршированные грибы и хлеб с соусом песто.

## **Полтора-два часа**

**Шаг 1:** Подогрейте чайник кофе и спросите гостей, не желает ли кто-нибудь кофе по-ирландски (виски опционально).

**Шаг 2:** Следуйте рецепту кофе по-ирландски на странице 81, подавайте гостям.

## **5 основных причин, почему надо использовать MagicBullet каждый день**

### **Отличные прохладительные кофейные напитки**

Зачем ждать 5 минут и платить около 2 латов в кафе, когда вы можете просто приготовить прохладительный кофейный напиток дома за 2 сантиметра... всего за 5 секунд!

### **Пюре и протеиновые коктейли**

*Просто смешайте свежие фрукты, лед и немного сока или молока, и вы получите вкусный и полезный завтрак за семь секунд. Добавьте ложку протеинового порошка и получите отличный коктейль для снижения веса тела – диеты никогда не были такими вкусными!*

### **Закуски, бутерброды и даже полноценные обеды...за секунды!**

От омлета за 6 секунд до настоящих домашних супов, быстрых quesadillas для детей, и даже изысканного соуса для пасты для каждого члена семьи, займет не дольше 10 секунд приготовления. Поэтому каждый получит именно то, что хочет, за несколько секунд!

### **Универсальная машина для вечеринок**

Вкусные подливки, пикантная сальса, соблазнительный гуакамоль, изысканные аперитивы готовы за несколько секунд. С помощью уникальных смешивающих чашек для вечеринок вы сможете смешивать и подавать гостям прохладительные коктейли в одной чашке. В помощь Magic Bullet, вы сможете устроить отличную вечеринку всего за несколько минут в любой день недели!

### **Сделайте простой жизнь на кухне**

Порезать лук, измельчить чеснок, натереть сыр (твердый или мягкий), сделать практически любую работу на кухне за 10 секунд – без лишней грязи и суеты. Лучше всего то, что вы сможете приготовить все продукты, готовить и хранить остатки в одной и той же чашке Magic Bullet – даже уборка займет не более 10 секунд!

**Товар сертифицирован**



**AB02**