Veggie drink maker - Sada na výrobu rostliných nápojů

Máte laktozovou intoleranci? Chcete se držet čistě rostlinné stravy nebo jen ochutnat něco nového? Připravujte rostlinný nápoje rychle, snadno a čistě, čímž docílíte vynikajících výsledů. Když si doma připravujete rostlinný napoj, víte to jistě že všechny ingredience jsou kvaliní a získaváte 100% přírodní nápoj. Kromě toho, můžete vytvořit mnoho různych receptů; připravujte rostlinné tyčinky se sušenym ovocem a ořechy, semenínky a musli, oslad´te jich přirodnimi přisadami, jako jsou sušené meruňky, datle a rozinky.

DOPORUČENÍ:   
1. Před prvním použitim produkt umyjte  
2. Při mytí formy nepouživat drátěnku a ambrazivní prostředky (písky)  
3. Přísady jako kurkuma nebo jiné koření mohou obarvit nádobu  
4. Funguje s jakýmkoli standartním mixérem   
5. Neumisťujte na přimý zdroj tepla.  
6. Nepouživejte nádobu v troubě nebo na grilu.   
7. Napoj uchovejte uvnitř ledničky (při teplotě 2-4 С)  
8. Čerstvé napoje rychle spotřebujte  
9. Před použitím nádobu protřepejte. Jelikož se jedná o čerstvé připravený přírodní nápoj a na dně nadoby se vytváří usazenina.  
10. Nádobu vždy udržujte uzavřenou, snadno přijme vůně jiného jídla z chladničky.  
11. Vhodne do myčky a lednice

ZPŮSOB POUŽITÍ:

1. Vložte přísady a nalijte vodu do nádoby až po značku a nechte máčet po dobu 12 hodin.  
2. Vyměnte vodu pro sojove boby, quinoa, vlašske ořechy, tiger nuts a žito: po 12 hodinach vložte filtr do nádoby, zatlačejte a vylijte vodu , ponechate ingredience v kontejneru. Naplněte znovu po značku vodou.  
3. Ponořte ruční mixer a mixujte 2-3 minuty při minimalní rychlosti.  
4. Nechte odstát 2-3 minuty.  
5. Vložte filtr filtr do nádoby a jemně jej zatlačte dolů, aby se kapalina filtrovala  
6. Nalijte nápoj do dalšího nádobí pro skladování nebo podávání. Vše je připraveno! Dobrou vhut´ !  
7. Poté vymyjte filtr a případně uschovejte zbylou dužinu pro tvorbu tyčinek a různých test.

Ingredience:  
1. Voda  
2. Mandle  
3. Vlašské ořechy  
4. Arašídy  
5. Chufas  
6. Žlutá soja  
7. Quinoa  
8. Žito  
9. Rýže basmati  
10. Cereálie  
11. Kokosový olej  
12. Rozinky  
13. Med

**Slovníček:  
Oat - oves  
Walnut – vlašké ořechy  
Peanut – arašídy  
Tiger nut – „tygří“ ořechy nebo také chufa  
Rye – žito  
Rice – rýře   
Milk - mléko**