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**