



СОРБЕТ КЛУБНИЧНАЯ МЕЧТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- замороженный банан – 2 шт.
- замороженная клубника – 200 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистите бананы и вымойте ягоды. Разрежьте бананы на 2-3 части, очистите клубнику от плодоножек и крупную ягоду разрежьте на 2 части. Заморозьте бананы и ягоды. Достаньте фрукты из морозилки и оставьте на 2-5 минут при комнатной температуре. Установите насадку для сорбетов в шнековую соковыжималку Scarlett. Включите прибор. Приготовьте сорбет, перетерев бананы и ягоды в соковыжималке.

Приятный сладкий сорбет идеально подойдет для летнего перекуса или в качестве десерта для всей семьи.

Клубника богата витамином С, всего 5 средних ягодок клубники заменяет Вам целый апельсин. Эта ягода содержит почти все витамины группы В, которые необходимы для правильной работы нервной системы и для нормального обмена веществ в организме. В клубнике содержатся такие важные элементы для организма как: аскорбиновая кислота — сильнейший антиоксидант, помогающий справиться со старением кожи; фолиевая кислота, которая помогает предотвратить развитие сердечно-сосудистых заболеваний и бета-каротин (А) — вещество повышающее защитные свойства иммунной системы.



SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SC-JE50S41



SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SC-JE50S41





СОРБЕТ ЧЕРНИЧНОЕ НАСТРОЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- замороженный банан – 2 шт.
- замороженная черника – 200 г
- мята – 10 листьев



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистите бананы, вымойте ягоды и листья мяты. Оставьте половинки бананов, ягоды и листья мяты на ночь в морозильнике. Достаньте бананы, ягоды и мяту из морозильника и оставьте на 2-5 минут при комнатной температуре. Установите насадку для сорбетов в шнековую соковыжималку Scarlett. Включите прибор. Приготовьте сорбет, перетерев бананы, ягоды и мяту в соковыжималке.

Наслаждайтесь в меру освежающим и сладким сорбетом.

Бананы содержат в своем составе массу витаминов и минералов, а также витамин С, способствующий укреплению иммунной системы человека. В результате человек находится под надежной защитой от заболеваний вирусного происхождения. Употребление бананов оказывает положительное воздействие на нервную систему и на сон человека.



СОК МУЛЬТИФРУКТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ананас – 1/2 шт.
- яблоко – 3 шт.
- апельсин – 1 шт.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вымойте фрукты, очистите апельсин, очистите ананас и удалите сердцевину, разрежьте яблоко с помощью специальной насадки в комплекте. Установите насадку для сока в соковыжималку Scarlett. Включите прибор. Выжмите сок из всех фруктов. Этот сок будет приятным дополнением к обеду или ужину.

Ананас, несмотря на низкую калорийность, хорошо утоляет голод, поэтому многие доктора советуют употреблять этот фрукт тем кто соблюдает диету. В нем содержится ферменты, способствующие омоложению клеток тела и сжиганию жира. Ананас является источником полезного растительного фермента бромелайна, это вещество ускоряет восстановительные процессы после травм и улучшает пищеварение.



СОК ЦИТРУСОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- грейпфрут – 1 шт.
- апельсин – 1 шт.
- мандарин – 2 шт.
- лимон – 1 шт.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вымойте фрукты и очистите их от цедры. Разделите их на дольки с помощью специальной насадки в комплекте. Установите насадку для сока в соковыжималку Scarlett. Включите прибор. Выжмите сок из всех фруктов.

Благодаря своему яркому виду этот напиток поднимет настроение, а также полностью удовлетворит дневную норму потребления витамина С.

СОРБЕТ ЯГОДНЫЙ ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- замороженная малина – 200 г
- замороженная клубника – 200 г
- йогурт – 100 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вымойте ягоды малины и клубники. Очистите клубнику от плодоножек и крупную ягоду разрежьте на 2 части. Заморозьте ягоды. Достаньте ягоды из морозилки и оставьте на 2-5 минут при комнатной температуре. Установите насадку для сорбетов в шнековую соковыжималку Scarlett. Включите прибор. Приготовьте сорбет, перетерев ягоды вместе с натуральным йогуртом в соковыжималке.

Очень вкусные ягоды малины обладают рядом полезных свойств, благодаря которым широко используются в лечении и для профилактики многих болезней. Малина богата минеральными веществами и витаминами, а содержание аскорбиновой кислоты в ней не уступает лимону.

СОК ЕЖЕВИЧНОЕ МГНОВЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ежевика – 450 г
- черника или голубика – 450 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вымойте ягоды. Установите насадку для сока в соковыжималку Scarlett. Включите прибор. Выжмите сок из всех ягод.

Этот сок яркого цвета прекрасно заменит десерт летним днем.

Ежевика известна большим содержанием полезных веществ, в ее ягодах есть аскорбиновая кислота, глюкоза, сахароза, фруктоза, тиамин и каротин. А витаминов группы Р в ежевике содержится значительно больше, чем в малине.

ЛЕТНИЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- помидор – 3 шт.
- сладкий болгарский перец – 1 шт.
- огурец – 1 шт.
- соль
- Tabasco®



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вымойте помидоры, перец и огурец. Очистите помидоры от плодоножек, перец от семян и огурец от кожуры. Установите насадку для сока в соковыжималку Scarlett. Включите прибор. Выжмите сок из всех овощей. Добавьте пару капель Tabasco®, соль и перемешайте.

Сладкий болгарский перец можно назвать бесценным продуктом, благодаря содержанию аскорбиновой кислоты, большому содержанию витамина С, а также таких микроэлементов как железо, кальций, йод, цинк, магний и фосфор. Благодаря высокой концентрации витаминов в болгарском перце, он способствует улучшению работоспособности головного мозга и снятия психического напряжения. Этот овощ помогает сохранять бодрость и хорошую концентрацию внимания, нормализует работу нервной системы, устраняет симптомы депрессии.