

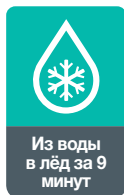
gorenje *Делает жизнь проще*

ЭТО ВСЁ ПРО ЛЁД

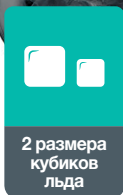


ГЕНЕРАТОР ЛЬДА IMC 1200B

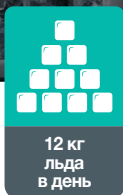
ИНТЕРЕСНЫЕ ЛЕТНИЕ
РЕЦЕПТЫ, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ
ОСВЕЖИТЬСЯ В ЖАРУ



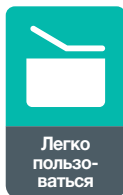
Из воды
в лёд за 9
минут



2 размера
кубиков
льда



12 кг
льда
в день



Легко
пользо-
ваться



Самое важное в приготовлении изысканных
коктейлей – точность, лучшие и свежие ингредиенты,
А ТАКЖЕ ЛЁД!

*Познакомьтесь с топ-5 лучших
безалкогольных коктейлей!*

МЯТНАЯ ПРОХЛАДА



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана (200 мл) охлажденного мятного чая
- 1 стопка (30 мл) свежавыжатого лимонного сока
- 1 стопка (30 мл) кленового сиропа
- 1/2 лимона
- 1 веточка мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Положите 10 кубиков льда в охлажденный стакан.
2. Аккуратно раздавите 10 листочков мяты, чтобы мята выпустила аромат, и добавьте их ко льду.
3. Залейте кубики льда охлажденным мятным чаем, добавьте свежавыжатый лимонный сок и кленовый сироп.
4. Украсьте коктейль веточками мяты и дольками лимона.

ЛЕТНЕЕ ОБНОВЛЕНИЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана (200 мл) свежевыжатого апельсинового сока
- 2 стакана (200 мл) домашнего фруктового чая
- 1/2 апельсина
- кленовый сироп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Наполните шейкер льдом и перемешайте лёд.
2. Залейте лёд свежевыжатым апельсиновым соком.
3. Затем, медленно добавьте охлажденный домашний чай.
4. Добавьте чайную ложку кленового сиропа.
5. Добавьте апельсиновую дольку для украшения.

КОКОСОВО- ЛАВАНДОВЫЙ ЛИМОНАД



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 1/2 чашки свежевыжатого лимонного сока
- 1 3/4 чашки сахара
- 8 чашек кокосовой воды
- 4 чашки воды
- 2 столовые ложки сушеной лаванды: предварительно лаванду нужно минуту прокипятить с 1 чашкой сахара и 1 чашкой воды, а затем – охладить за 20 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Перемешайте лимонный сок, сахар, кокосовую воду и воду до тех пор, пока сахар не растворится.
2. Добавьте лавандовый сироп по вкусу.
3. Перед подачей добавьте пищевой краситель.

ОСВЕЖАЮЩИЙ НАПИТОК С КЛЮКВОЙ И РОЗМАРИНОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 чашки воды
- 3 свежие веточки розмарина (можно больше, чтобы украсить коктейль)
- 0,45 кг свежей клюквы (почти 1 чашка сока)
- 4 яблока (почти 1,5 чашки сока)
- лёд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Добавьте воду в кастрюлю или небольшую емкость, накройте и доведите до кипения.
2. Добавьте розмарин, убавьте нагрев и кипятите в течение 5 минут.
3. Снимите кастрюлю с огня и оставьте ее накрытой на час. Охлаждайте её в холодильнике до тех пор, пока напиток не будет готов к подаче.
4. Выжмите сок из клюквы и яблок. Смешайте с охлажденной розмариновой водой. Украсьте напиток свежими веточками розмарина и подавайте со льдом.

ЗЕЛЁНАЯ СВЕЖЕСТЬ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 8 нарезанных огурцов
- 2 чашки мятных листьев
- 1 1/2 чашки свежевыжатого лимонного сока
- 1/2 чашки сиропа агавы
- 1 столовая ложка порошка зеленого чая Матча
- соль
- лёд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте в миске огурцы и мятные листья. Выложите половину смеси в блендер Gorenje и пюрируйте до густоты.
2. В большом кувшине смешайте лимонный сок, агаву и порошок Матча с 5 чашками ледяной воды. Включите блендер, добавьте половину лимонной смеси к пюре и смешивайте до тех пор, пока смесь не станет очень мягкой. Выложите смесь в миску. Смешайте в блендере оставшиеся огурцы, мяту и лимонную смесь до тех пор, пока смесь не станет очень мягкой, и добавьте в миску. Слегка приправьте напиток солью и подавайте в стаканах, наполненных льдом.



gorenje *Делает жизнь проще*

ru.gorenje.com



МЫ ЗДЕСЬ ДЛЯ ВАС.
ГЕНЕРАТОРЫ ЛЬДА GORENJE

