Le Blender



magimix®

MdE Blender HEB.indd 2 14-Jul-16 12:25:21

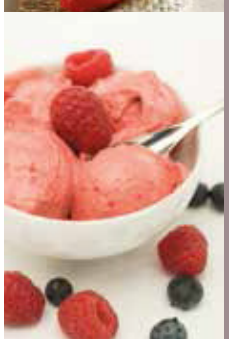
תוכן העניינים











הוראות שימוש

הוראות בטיחות 2
חלקי המכשיר 4
לוח הבקרה 5
הרכבת המכשיר 6
שימוש במכשיר 7
הרכבת אביזר המטחנה 8
קיבולות 9
ניקיון 10
עצות שימושיות 11

מתכונים

מרקים 13
משקאות 19
קינוחים קפואים 31
שונות 39
מטחנה 47
אינדקס מתכונים 62

MdE Blender HEB.indd 1 14-Jul-16 12:25:21

הוראות בטיחות חשובות

- בעת שימוש במכשיר חשמלי, יש לנקוט באמצעי הבטיחות הבסיסיים הבאים:
- קראו ביסודיות את כל ההוראות.
- להגנה מפני התחשמלות, אין לטבול את בית המנוע במים או להכניס אותו למדיח.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש או ניקוי ע"י ילדים מתחת לגיל 8, אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חסרי ניסיון וידע, אלא תחת פיקוח והדרכה צמודה לשימוש בטוח במכשיר תוך הבנת הסיכונים. יש להרחיק מהישג יד של ילדים.
- אין להפעיל את המכשיר אם הכבל או התקע שלו פגומים, או אם נפל או ניזוק בכל דרך, או אם אינו פועל כהלכה. יש להביאו לתיקון במעבדת שרות מוסמכת.
- יש לנתק תמיד את המכשיר מהחשמל בגמר השימוש, לפני הרכבה או פרוק של חלקים ממנו ולפני ניקויו.
- אם הלהבים נתקעים, יש לנתק את המכשיר מהחשמל לפני הסרת המצרכים החוסמים את הלהבים.
- וודאו שמתח החשמל המגיע לשקע שבקיר הוא 50Hz 230V עם הארקה תקנית ונתיך הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את ההתאמות הנדרשות ע"י חשמלאי מוסמך. אין להשתמש במפצל חשמל ובכבל הארכה.
- יש לאפשר גישה נוחה לחיבור וניתוק פתיל הזינה (כבל החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידיים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקו במשיכת תקע החשמל עצמו ולא במשיכת הכבל. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) ייעודי שישמר במצב תפעולי מוכן לשימוש.
- אם על גוף המכשיר יש מפסק לניתוק מהחשמל, יש לחברו ולנתקו משקע החשמל כאשר מפסק זה במצב כבוי.
- אם כבל הזינה (כבל החשמל) בא בנפרד מהמכשיר, יש לחברו תחילה לגוף המכשיר ורק אחר כך לשקע החשמל.
- יש להתקין את פתיל הזינה (כבל החשמל) באופן שלא יהווה מכשול בדרך. אסור לכופף אותו בזווית חדה, או למתוח אותו! יש למקם אותו כך שלא ייחשף לטמפרטורה גבוהה מדי או לרטיבות.
- זהירות! סכנת התחשמלות בעת מגע כבל או כל חלק חשמלי אחר במקור חום, במים או בנוזל אחר. אם המכשיר נפל לתוך מים או אם ניתזו עליו נוזלים, נתקו אותו מיידית משקע החשמל מבלי לגעת במים.
- אם פתיל הזינה (כבל החשמל) ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך אחר, כדי למנוע סכנת שריפה או התחשמלות.
- אין לטלטל את המכשיר ממקום למקום כאשר הוא מחובר לחשמל.

MdE Blender HEB.indd 2 14-Jul-16 12:25:21

הוראות בטיחות חשובות

- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא נמצא בשימוש. המכשיר אינו מיועד להיות מופעל באמצעות קוצב זמן ("טיימר") חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- יש לכבות את המכשיר ולנתקו מהחשמל מיד לאחר השימוש.
- יש לכבות את המכשיר ולנתקו מהחשמל לפני הרכבת או פרוק אביזר כלשהו ולפני ניקוי.
- יש לוודא שעודפי כבל לא יבלטו מקצה משטח העבודה או יגעו במשטח חם.
- אין לדחוף אצבעות או כל חפץ אחר לכד תוך כדי פעולת המכשיר.
- אין להפעיל את המכשיר אם המכסה אינו סגור.
- בעת ערבול נוזלים חמים, יש להסיר את כוס המדידה מהמכסה ולהתחיל את הפעולה במהירות איטית (או תכנית למרק).
- יש להזהר בעת טיפול בלהבי החיתוך החדים במהלך ריקון הקערה ובמהלך הניקוי.
- יש לכבות את המכשיר ולנתקו מהחשמל לפני כל גישה לחלקים נעים.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד - אין להשתמש בו מחוץ לבית. שימוש לצרכים מסחריים כגון בעסק, או במלון אינו מכוסה במסגרת תנאי האחריות.
- אזהרה: סכינים חדים! נהגו בזהירות בלהבים החדים של המכשיר בעת שימוש, תיקון וניקוי המכשיר.
- הפעלת המכשיר בניגוד להוראות היצרן, עלולה לחשוף את המשתמש לסיכונים.
- היזהר בעת מזיגת נוזל חם לתוך המעבד או ממחה, שכן הוא עלול היפלט אל מחוץ למכשיר עקב התפרצות אדים פתאומית.
- כבה את המכשיר ונתק את אספקת החשמל לפני שתחליף אביזרים או תתקרב לחלקים נעים בשימוש.

פינוי

מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מציין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי 96/2002/EC לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

MdE Blender HEB.indd 3 14-Jul-16 12:25:22

חלקי המכשיר



MdE Blender HEB.indd 4 14-Jul-16 12:25:22

לוח הבקרה



0	העבירו את הבורר למצב 0 כדי לכבות את המכשיר. במצב זה גם העברה למצב ON לא תפעיל אותו.
	תוכנית אוטומטית של "פולסים" לריסוק קוביות קרח (אין צורך להוסיף נוזלים).
	תוכנית אוטומטית לערבול מילשייקים, סמוזים וקוקטיילים.
	תוכנית אוטומטית להכנת מרק חם או קר.
	תוכנית אוטומטית להכנת גלידה, "ברד" ופרוזן יוגורט.



נורית חיווי.

דולקת כאשר המכשיר דלוק ומוכן לפעולה.

מהבהבת להתרעה:

- כד העירבול חסר או מורכב לא נכון.
- עומס יתר - יש להעביר את הבורר למצב 0 ולדלל את התערובת או להפחית ממנה לפני שניתן יהיה להמשיך.

STOP	הפסקת פעולה.
ON	התחלת פעולה.
PULSE	הפעלה במצב "פולסים" בו המכשיר פועל במהירות מקסימלית כל עוד לוחצים על הכפתור. הפעולה נפסקת עם הרפיית הלחיצה.

הערה: בערבול כמות גדולה, מומלץ להתחיל במהירות נמוכה ולעבור למצב "פולסים".

MdE Blender HEB.indd 5 14-Jul-16 12:25:22

הרכבת המכשיר

שיטפו בזהירות את כל החלקים (למעט בית המנוע) לפני השימוש בבלנדר בפעם הראשונה.



הרכיבו את האטם בשולי יחידת הלהבים. אם האטם לא "ישב" טוב, תתכן דליפת נוזלים דרכו.



הרכיבו את יחידת הלהבים בתוך הכד.



הבריגו את התושבת לתוך הכד.



הרכיבו את הכד על גבי בית המנוע כשהידית מופנית שמאלה או ימינה.



הקפידו למזוג נוזלים לכד לפני הוספת המצרכים היבשים.



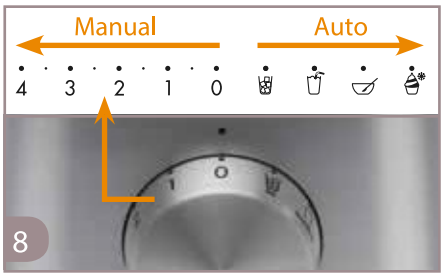
הקפידו לא למלא את הכד מעבר לסימון המקסימום.

MdE Blender HEB.indd 6 14-Jul-16 12:25:22

שימוש במכשיר



הרכיבו את המכסה ולחצו אותו מטה בחוזקה. הכניסו את כוס המדידה וחברו את המכשיר לחשמל.



בחרו מהירות או תוכנית פעולה ולחצו על ON. נורית החיווי תידלק.



העזרו במרית כדי לדחוף את מרכיבי המזון מטה או כדי לפזר אותם.



לחצו על כפתור STOP כדי להפסיק את פעולת המכשיר. סובבו את הבורר למצב 0 כדי לכבות אותו.

אין להסיר את המכסה כל עוד המכשיר בפעולה!

יש להפסיק קודם את פעולת המכשיר או להוסיף את המצרכים דרך כוס המדידה.

בעת הוספת נוזל חם, יש להסיר את כוס המדידה כדי לאפשר פליטת אדים.

אין להפעיל את המכשיר כאשר הכד ריק.

למניעת נזר למכשיר יש לטחון קודם מצרכים יבשים (כגון אגוזים) באביזר המטחנה (אם מסופק).

לשמירה על המכשיר לאורך זמן, אין להפעיל אותו ברציפות מעל דקה.

יש להתחיל להפעיל את המכשיר במהירות הנמוכה ביותר ולהעלות אותה בהדרגה על פי הצורך.

MdE Blender HEB.indd 7 14-Jul-16 12:25:22

הרכבת אביזר המטחנה (אם מסופק)



הכניסו את המצרכים למכל המטחנה.



הרכיבו את האטם בשולי יחידת הלהבים.



הרכיבו את יחידת הלהבים בתוך המכל.



הבריגו את התושבת לתוך המכל.



הפכו את המכל על ראשו והרכיבו אותו על בית המנוע.



הפעילו לחץ אחיד מטה, בחרו מהירות ולחצו על ON.

זהירות: יחידת הלהבים עלולה להיות חמה מאד למגע לאחר השימוש.

MdE Blender HEB.indd 8 14-Jul-16 12:25:22

קיבולות

אין לעבור על הקיבולות המצויינות בטבלה.

אביזר מערבל

	קיבולת מקסימלית	שימוש	משך זמן
	300 גרם (כ-15-20 קוביות קרח)	קררו את הכד לפי הצורך	דקה
	1.8 ליטר לסמוזי או קוקטייל 1.5 ליטר למשקאות חלביים	הכניסו את הנוזלים תחילה	דקה
	1.8 ליטר למרק חם	אין להתחיל במצב "פולסים" ניתן להעזר במרית	דקה
	300 גרם פרי קפוא או 4 כפות גלידה	הוסיפו מעט נוזל והעזרו במרית לפיזור המצרכים	דקה

התוכניות האוטומטיות הותאמו מראש לקיבולות המקסימום הללו. ניתן להפסיק את פעולתן לפני הזמן הקצוב אם הכמויות בפועל קטנות יותר.

אביזר מטחנה

מצרכים	קיבולת מקסימלית	מהירות	זמן מומלץ
אגוזים	100 גרם	3	20 שנ'
פולי קפה	80 גרם	4	40 שנ'
מזון תינוקות	200 גרם	1	50 שנ'
תבלינים	100 גרם	4	20 שנ'
בצל	100 גרם	1	30 שנ'
משמש מיובש	100 גרם	4	30 שנ'
צנימים	3 פרוסות (30 גרם)	4	15 שנ'
אבקת סוכר	200 גרם	4	60 שנ'
בשר מבושל	100 גרם	2	15 שנ'
בשר נא	200 גרם	4	10 שנ'
גבינת פרמזן	80 גרם	4	5 שנ'

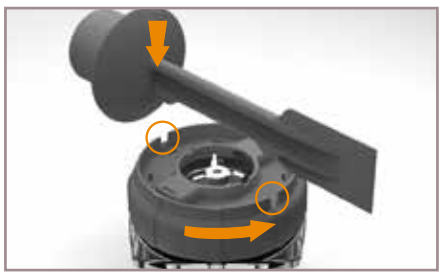
MdE Blender HEB.indd 9 14-Jul-16 12:25:22

ניקיון

ניקוי אוטומטי

מיד בגמר השימוש מיזגו לתוך הכד ליטר מים חמימים עם טיפות אחדות נוזל לניקוי כלים. סיגרו את המכסה והפעילו למשך 30 שניות במהירות 3. שטפו היטב.

ניקוי כולל



הפרידו בזהירות את יחידת הלהבים באמצעות המרית. פרקו את כל החלקים כולל האטם.



לשיפור התוצאות, מומלץ לשטוף ביד את המכסה והאטמים.



על פי הצורך ניתן להבריג החוצה את ראש כוס המדידה.



נקו את בית המנוע באמצעות מטלית לחה. אין לטבול אותו במים!



הקפידו לבדוק את פיני נעילת הבטיחות. אם אינם נעים בחופשיות, נקו אותם באמצעות ספוג לח.

הקפידו לוודא לפני הניקוי שהמכשיר מנותק מהחשמל. פרקו את כל חלקיו מבלי לשכוח את האטמים.

הכד והמכל ניתנים להדחה במדיח כלים.

MdE Blender HEB.indd 10 14-Jul-16 12:25:22

עצות שימושיות

- חתכו מצרכים מוצקים לחתיכות בגודל של כ- 2 סנטימטר לפני הכנסתן לכד.
- קרח כתוש: התוכנית  כותשת דק את הקוביות. לקוביות כתושות גס, הכנסו כל פעם כמות קטנה של קוביות קרח (100-150 גרם מקסימום) והפעילו במצב "פולסים".
- לערבול מצרכים מבלי לקצוץ אותם (למשל שוקולד צ'יפס בתערובת עוגה), הוסיפו אותם בסוף והפעילו את המכשיר למשך 5-10 שניות במהירות נמוכה מאוד (0.5).
- פרי קפוא המיועד למילשייק או לגלידה, עלול לעצור את פעולת המכשיר. כדי למנוע נזק, יש להכניס את הפרי לכד כשהוא כבר חתוך לחתיכות בגודל של כ- 2 סנטימטר.
- תערובות סמיכות או מצרכים מוצקים, יש להתחיל לעבד במהירות איטית כדי שלא ידבקו לדפנות במקום לבוא במגע עם הלהבים. מומלץ להוסיף על פי הצורך, כמות קטנה של נוזל כדי להקל על העיבוד.
- ניתן להציל רוטב שהתגבש לגושים ע"י עירבולו במשך 15 שניות במהירות 3.

אביזר מטחנה

- הארומה של תבלינים נשמרת טוב יותר במצבם השלם ולכן עדיף לטחון מהם כמות קטנה בכל פעם.
- להכנת קראמבל, מעכו כמה ביסקוויטים והוסיפו אותם לכוסות של סלט פירות או גלידה.
- להכנת אבקת סוכר, טחנו 200 גרם סוכר רגיל במשך דקה אחת במהירות 4.
- להכנת זיגוג לעוגה, טחנו 200 גרם אבקת סוכר לבן עם ביצה אחת במשך 20 שניות במהירות 1.

מקרא למתכונים

שימו לב להבדל בין כף לכפית כיחידות מדידה.

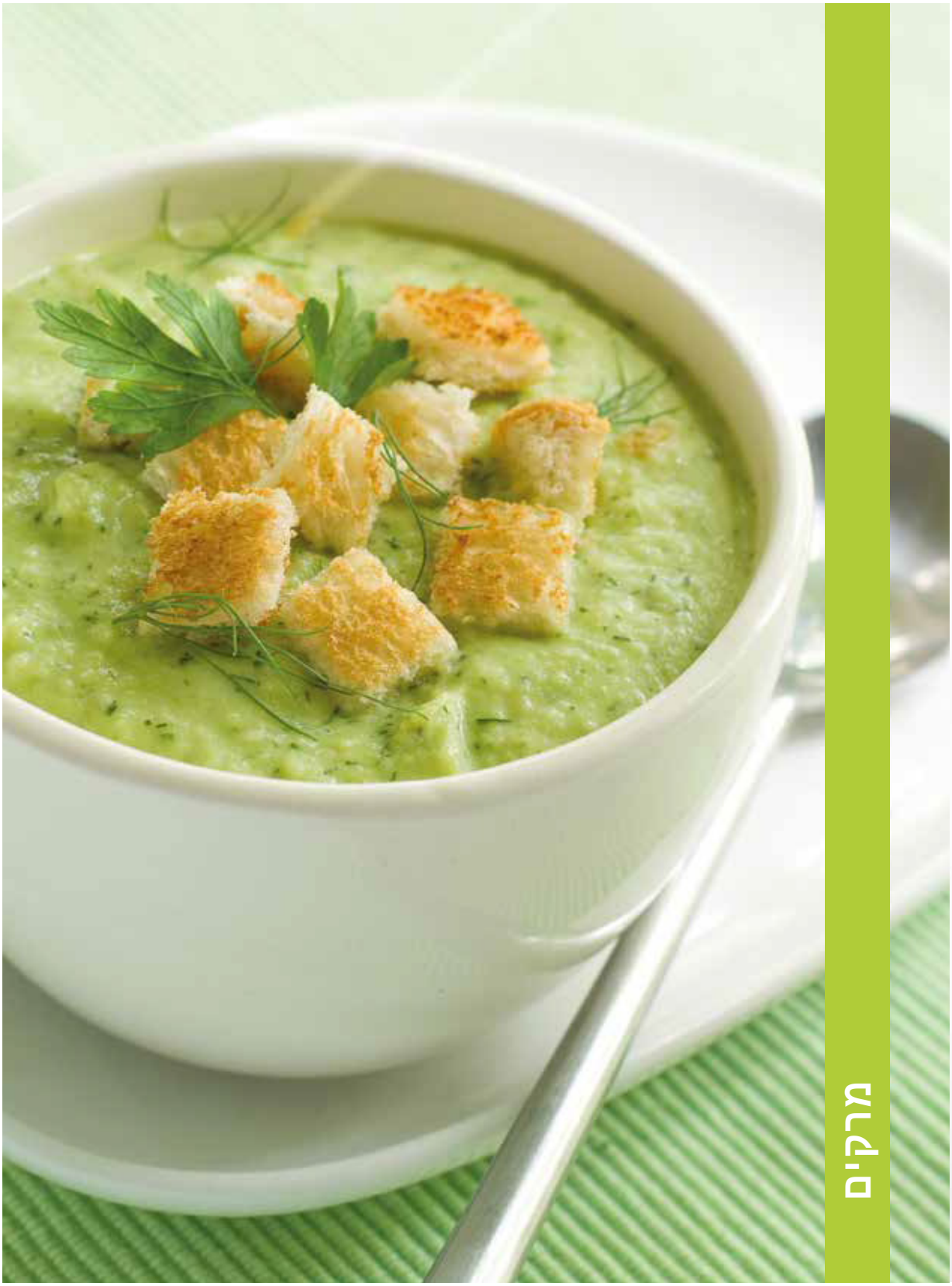
המתכונים לוקחים בחשבון שמשקלה של קוביית קרח שווה ל-20 גרם ואם אין זה כך, יש לבצע התאמות.

משכי הזמן הם הערכה בלבד ויש להתאימם לטעם אישי. קיצור זמן למשל, יניב משקה פחות מוקצף.

MdE Blender HEB.indd 11 14-Jul-16 12:25:23



MdE Blender HEB.indd 12 14-Jul-16 12:25:23



מרקים

MdE Blender HEB.indd 13 14-Jul-16 12:25:23

מרק ירקות

זמן הכנה: 5 דק' • זמן בישול: 5 דק'

4 מנות

2 גזרים
1 כרישה
1 שן שום כתוש
2 תפוחי אדמה
½ בצל
2 כפות חמאה
100 גרם בייקון
פלפל שחור
1 ליטר מים

- מקלפים את הירקות וחותכים לחתיכות בגודל מתאים.
- מחממים בסיר בישול את הבייקון והבצל. מוסיפים את החמאה והירקות הקצוצים ומטגנים בעדינות במשך 2 דקות.
- מוסיפים מים, מביאים לרתיחה ומבשלים כ- 40 דקות.
- מניחים את כל המצרכים בכד הבלנדר ובוחרים בתוכנית האוטומטית .

טיפ: מחממים את המרק בסיר לפני ההגשה.

קרם מרק עולש

זמן הכנה: 20 דק' • זמן בישול: 30 דק'

6 מנות

500 גרם ראשי עולש
1 בצל גדול
25 גרם חמאה
500 מ"ל ציר עוף
200 מ"ל שמנת
½ כפית אבקת סוכר
אגוז מוסקט
מלח ופלפל שחור

- קולפים ופורסים את הבצל.
- שוטפים את ראשי העולש, מסלקים עלים פגומים ומוציאים את הליבה המרירה בעזרת סכין. פורסים כל ראש לאורך.
- ממיסים את החמאה במחבת, מוסיפים את הבצל והעולש, מכסים במכסה ומבשלים במשך 10 דקות. מתבלים במלח, פלפל, סוכר וקורט אגוז מוסקט.
- יוצקים את ציר העוף ומבשלים כ- 20 דקות נוספות.
- מעבירים הכל לכד הבלנדר ובוחרים בתוכנית האוטומטית .
- מוסיפים את השמנת ומערבלים במהירות 2 במשך 10 שניות נוספות.
- מגישים חם מאוד, עם קישוטי אגוז מוסקט.

MdE Blender HEB.indd 14 14-Jul-16 12:25:23

מרק עדשים אדומות וחלב קוקוס

זמן הכנה: 10 דק' • זמן בישול: 10 דק'

4 מנות

250 גרם עדשים אדומות

1 כפית זרעי כמון

20 גרם חמאה

1 ליטר מים

2 קוביות ציר עוף

250 מ"ל חלב קוקוס

מלח ופלפל שחור

- שוטפים היטב את העדשים.
- ממיסים את החמאה במחבת גדולה ומטגנים בה את העדשים וזרעי הכמון במשך 3 דקות.
- מוסיפים את קוביות ציר המרק והמים ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים בחום בינוני במשך 15 דקות. מוסיפים את חלב הקוקוס ומתבלים במלח ובפלפל שחור.
- יוצקים את תכולת המחבת לתוך כד הבלנדר ובוחרים בתוכנית האוטומטית. יש להמשיך על פי הצורך ידנית עד שהמרק יהיה סמיך וקרמי.

מרק קרם סלרי וגבינה כחולה

זמן הכנה: 10 דק' • זמן בישול: 35 דק'

4 מנות

½ שורש סלרי

1 תפוח אדמה גדול

1 ליטר ציר עוף

200 מ"ל קרם שומן

50 גרם גבינה כחולה

אגוזי מלך אחדים

פלפל שחור טחון טרי

- מקלפים את הסלרי ותפוחי האדמה וחותכים לקוביות.
- מבשלים אותם במשך 35 דקות בתוך ציר העוף.
- מעבירים את כל הירקות לכד הבלנדר, יחד עם כמחצית מנוזלי הבישול. מוסיפים את השמנת, הגבינה והאגוזים מפוררים, בתוספת מעט פלפל.
- בוחרים בתוכנית האוטומטית. ניתן להעזר במרית כדי להקל על הערבוב. אם המרק סמיך מדי, ניתן לדללו בנוזל הבישול.

MdE Blender HEB.indd 15 14-Jul-16 12:25:23



מרק אפונה עם מנתה

זמן הכנה: 15 דק' ● זמן בישול: 10 דק' ● זמן מנוחה: שעתיים

6 מנות

500 גרם אפונה קפואה

5 עלי נענע

1 ליטר ציר עוף

200 מ"ל קרם שמנת

2 כפיות מלח ים

מלח ופלפל שחור

- מבשלים את האפונה בתוך הציר במשך כ-10 דקות.
- מניחים בצד כ-¾ מכמות הציר ויוצקים את האפונה ושאר
- הציר לכד הבלנדר. מוסיפים את עלי הנענע, קרם השמנת, המלח והפלפל.
- בוחרים בתוכנית האוטומטית . ניתן להעזר במרית כדי להקל על הערבוב. אם המרק סמיך מדי, ניתן לדללו בנוזל הבישול.
- יש להניח עד שיתקרר לטמפרטורת החדר ואז להכניס למקרר לשעתיים.

גֻ'ספַּצ'וֹ

זמן הכנה: 15 דק' ● זמן מנוחה: 3 שעות

4 מנות

2 פרוסות לחם דקות

4 עגבניות בשלות

1 מלפפון

1 פלפל אדום

2 בצלים ירוקים קטנים

1 שן שום

8 עלי בזיליקום טריים

80 מ"ל שמן זית

2 כפות חומץ בלסמי

כפית פלפל Espelette

מלח ופלפל שחור טחון

12 זיתים מושחרים (רשות)

- משרים את הלחם במעט מים למשך כ 10- דקות.
- חולטים את העגבניות להקלת הקילוף, חותכים לרבעים ומוציאים מהן את הזרעים והמיץ.
- מקלפים את המלפפון וחוצים את הבצלים לשניים. מוציאים את הגבעול והגרעינים מהפלפל. חותכים את כל הירקות לחתיכות. מקלפים את השום ומסירים את המרירות.
- מניחים את כל המצרכים בכד הבלנדר, החל מהנוזלים. מתבלים במלח ובפלפל ומוסיפים את פלפל Espelette.
- בוחרים בתוכנית האוטומטית .
- מתבלים סופית ומשאירים לנוח במקרר מעל 3 שעות
- מגישים קר, עם עיטור של זיתים ומעט שמן זית.

MdE Blender HEB.indd 17 14-Jul-16 12:25:23

מרק זיתים צונן

זמן הכנה: 15 דק'

4 מנות

60 גרם לחם (ללא הקרום)
100 גר' מלפפון
2 בצלים ירוקים קטנים
50 גרם זיתים ירוקים
5 אנשובי בשמן זית
4 עלי בזיליקום
2 עלי נענע
2 כפות קרם מסקרפונה
200 מ"ל חלב
½ לימון
40 מ"ל שמן זית
פלפל שחור טחון טרי

- משרים את הלחם בחלב.
- מקלפים את המלפפון וחותכים לחתיכות גדולות.
- מקלפים וחוצים את הבצל. סוחטים את מחצית הלימון.
- מניחים את כל המצרכים בכד הבלנדר, החל מהנוזלים.
- בוחרים בתוכנית האוטומטית .
- ניתן להוסיף מעט חלב למרק דליל יותר. מגישים צונן.

מרק קרם סלק

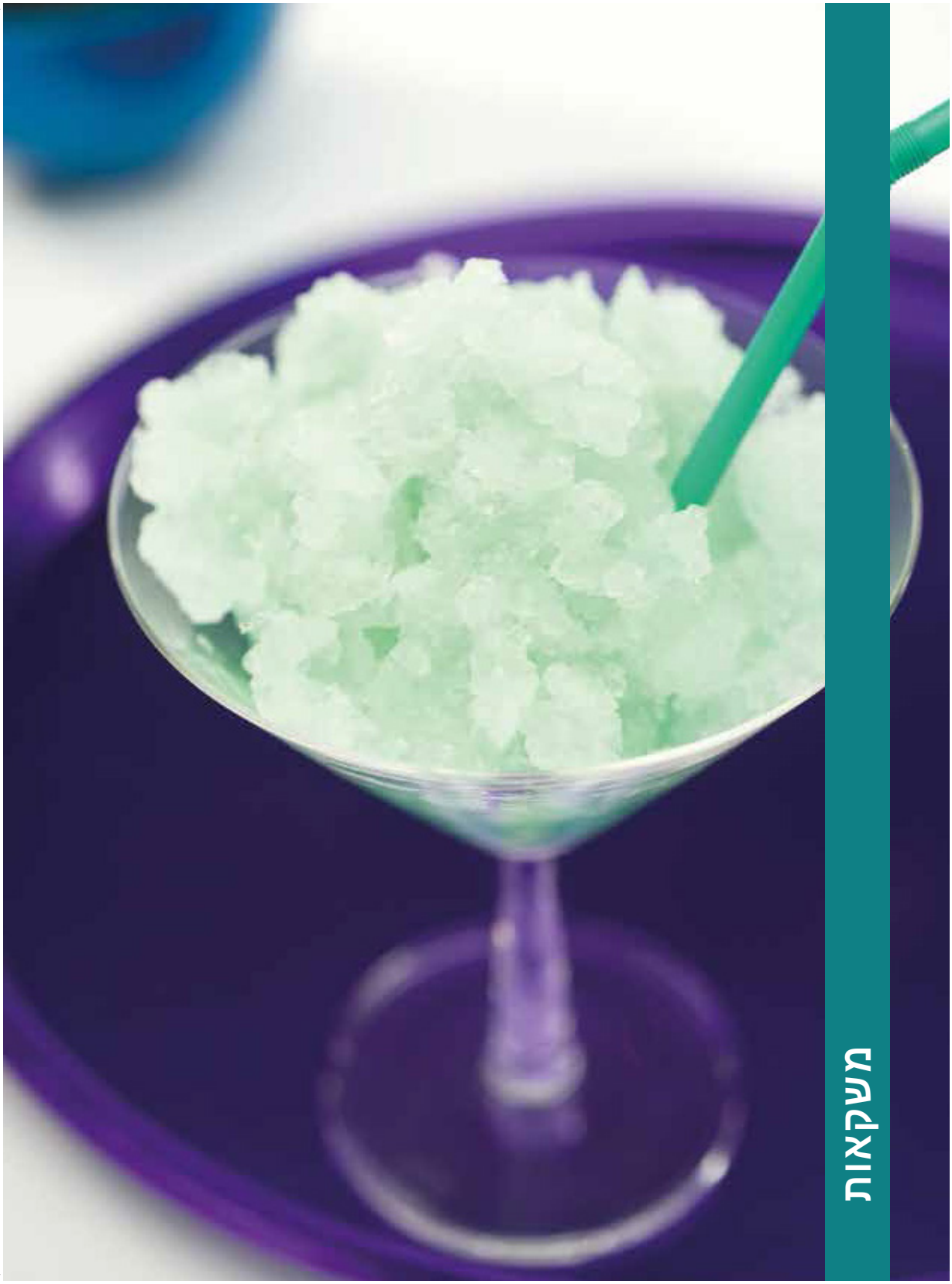
זמן הכנה: 15 דק'

6 מנות

3 סלקים מבושלים גדולים
¼ מלפפון
יוגורט 125 גרם
4 נתחים קטנים של גבינת עיזים
כף שמן זית
מלח ופלפל שחור
עירית

- מקלפים את הסלק והמלפפון וחותכים לחתיכות גדולות.
- שוטפים וקוצצים גס את עלי העירית (משאירים כמה עלים לקישוט).
- יוצקים את היוגורט לתוך כד הבלנדר ואחריו את
- שאר המצרכים. בוחרים בתוכנית האוטומטית .
- ניתן להעזר במרית כדי להבטיח מרקם חלק.
- יש לשמור במקרר ולהגיש בכוסות כמתאבן עם עיטור של עלי עירית.

MdE Blender HEB.indd 18 14-Jul-16 12:25:23



משקאות

MdE Blender HEB.indd 19 14-Jul-16 12:25:23

וודקת תות

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

100 מ"ל וודקה *

½ לימון

אבקת סוכר 60g

250 גרם תותים

8 קוביות קרח

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (נוזלים תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.
- מגישים מיד. אם טעם התותים אינו מורגש, ניתן להוסיף סירופ תות.

מוחיטו

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

200 מ"ל רום לבן *

20 עלי נענע

8 כפיות אבקת סוכר

250 מ"ל מים מוגזים

2 לימוני ליים

12 קוביות קרח

- סוחטים את הלימונים. מניחים את עלי הנענע, הסוכר והלימונים בכוסות.
- מכניסים את הרום וקוביות הקרח לתוך כד הבלנדר, בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.
- מוזגים לכוסות ומוסיפים את המים המוגזים.
- מגישים מיד.

פינה קולדה

זמן הכנה: 10 דק'

2 מנות

100 מ"ל רום *

½ אננס

חלב קוקוס 200 מ"ל

10 קוביות קרח

- קולפים את האננס, מסירים את הליבה וחותכים את השאר לחתיכות.
- מכניסים את המצרכים לכד הבלנדר ובוחרים בתוכנית האוטומטית .
- לטעם חלק יותר, ניתן להוסיף עוד חלב קוקוס.
- טעים גם ללא אלכוהול.

*** צריכה מוגזמת של משקאות חריפים מסוכנת לבריאות!**

MdE Blender HEB.indd 20 14-Jul-16 12:25:23



קוקטייל ליצ'י

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

100 מ"ל ליקר ליצ'י *

10 ליצ'י בסירופ

10 קוביות קרח

ג'ינג'ר טרי

2 כפות ליקר פטל

- מגררים כמות זעירה של ג'ינג'ר טרי ומכניסים יחד עם המצרכים האחרים לכד הבלנדר.
- בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.
- לקבלת גירסה נטולת אלכוהול, יש להחליף את ליקר הליצ'י בסירופ ליצ'י.

*** צריכה מוגזמת של משקאות חריפים מסוכנת לבריאות!**

לימון ליים קפוא

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

40 מ"ל מיץ אשכוליות

40 מ"ל סירופ מנטה

2 מנות סורבה לימון

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר, בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.

גרניטה לימון

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

100 מ"ל מים

1 לימון גדול

3 כפות סירופ מייפל

12 קוביות קרח

- גורדים כפית קליפת לימון ומניחים בצד. מקלפים את הלימון, חותכים אותו לרבעים ומסירים את החרצנים.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (נוזלים תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות. לאחר מכן מפעילים 10 שניות במהירות 4.

MdE Blender HEB.indd 21 14-Jul-16 12:25:24

סמוזי מלפפון וצנון

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

½ מלפפון

10 צנוניות ורודות

250 גרם יוגורט יווני

2 כפות גבינת שמנת

5 עלי נענע

5 קוביות קרח

מלח ופלפל שחור

- קולפים וחותכים את המלפפון. שוטפים וחוצים את הצנוניות.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (נוזלים תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 40 שניות.
- מגישים מיד.

סמוזי תפוזים

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

4 משמשים בשלים

½ בננה

120 מ"ל מיץ תפוזים

10 קוביות קרח

- שוטפים ומגלענים את המשמשים. מקלפים ופורסים את הבננות.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (נוזלים תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.

סמוזי טרופי

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

1 קיווי

¼ אננס

1 מנגו בשל

120 מ"ל מיץ תפוזים

10 קוביות קרח

- קולפים את הפירות וחותכים אותם לחתיכות.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (נוזלים תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.

MdE Blender HEB.indd 22 14-Jul-16 12:25:24





סמוזי תות פטל ומלון

זמן הכנה: 10 דק'

4 מנות

1 מלון דבש

200 גרם תותים

200 גרם פטל

8 קוביות קרח

- מנקים את המלון מהקליפה והגרעינים וחותכים אותו לחתיכות.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (רכים תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.

טיפ: אם הפטל קפוא, אין צורך בקוביות קרח.

ארוחת בוקר

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

חופן פטל

120 מ"ל מיץ תפוזים

½ בננה

1 כף דבש

125 גר 'יוגורט

מצקת דייסת שיבולת שועל

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (נוזלים תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.

דרך טובה להתחיל יום עוד יותר טוב.

מילקשייק פירות יער ויוגורט

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

125 גרם פטל

125 גרם אוכמניות

125 גרם יוגורט

120 מ"ל חלב

2 כפיות דבש

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (החלב תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.

MdE Blender HEB.indd 24 14-Jul-16 12:25:24



מילקשייק תות שדה

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

350 גרם תות שדה

750 מ"ל חלב

4 כפות סירופ תות

8 קוביות קרח

- שוטפים היטב את התותים.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (החלב תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.

מילקשייק בננה וסויה

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

2 בננות

400 מ"ל חלב סויה

3 כפות שקדים טחונים

3 כפות סירופ מייפל

2 כפיות קינמון טחון

5 קוביות קרח

- מקלפים ופורסים את הבננה.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (החלב תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 40 שניות.
- מגישים צונן מיד.

מילקשייק מנגו וקוקוס

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

400 גרם עיסת מנגו

125 מ"ל חלב קוקוס

מיץ מ- 1 לימון

2 כפיות דבש

10 קוביות קרח

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (החלב תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.
- מגישים צונן מיד.

MdE Blender HEB.indd 26 14-Jul-16 12:25:24



"ספייסי לאסי"

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

500 גרם יוגורט

250 מ"ל חלב

4 כפות אבקת סוכר

10 פיסטוקים ללא מלח

½ כפית הל טחון

גבעול זעפרן

פתיתי שקדים

- משרים את הזעפרן בכף מים למשך כמה דקות.
- מכניסים את כל המצרכים חוץ מהשקדים לתוך כד הבלנדר (החלב תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.
- מצננים במקרר לפחות שעה לפני ההגשה.
- בינתיים קולים את השקדים במחבת יבשה.
- מגישים בכוסות גבוהות עם השקדים מפוזרים מעל.

"לאסי" שושנה ואפרסק

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

500 גרם יוגורט

250 מ"ל חלב

2 אפרסקים

2 כפות אבקת סוכר

4 כפות מי וורדים

- ממקלפים ומגלענים את האפרסקים. חותכים אותם לרבעים.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (החלב תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 40 שניות.

MdE Blender HEB.indd 28 14-Jul-16 12:25:24

קרמל "פרפוצ'ינו"

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

40 מ"ל קפה אספרסו

300 מ"ל חלב

12 קוביות קרח

30 גרם אבקת סוכר

2 כפות קרמל נוזלי

קרם שנטילי (אופציונלי)

- מכניסים את כל המצרכים חוץ מהקרם לתוך כד הבלנדר (החלב תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.
- מוזגים לשתי כוסות ויוצקים מעל את הקרם.

אספרסו קפוא

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

8 קוביות קרח

80 מ"ל קפה אספרסו

2 כפות סירופ קנה

- מכינים 2 כוסות אספרסו ומניחים להן להתקרר.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (הקפה תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.



MdE Blender HEB.indd 29 14-Jul-16 12:25:25

ורוד "פוקסיה"

זמן הכנה: 10 דק'

6 מנות

400 גרם אבטיח

6 תותים גדולים

1 לימון ליים

800 מ"ל תה ירוק

8 עלי נענע

8 קוביות קרח

- חולטים את התה ומניחים להתקרר.
- מנקים את האבטיח מהקליפה והגרעינים וחותכים אותו לחתיכות.
- מנקים את התותים וסוחטים את הלימון.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (התה תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.

תה אפרסק קר

זמן הכנה: 10 דק'

2 מנות

2 אפרסקים גדולים

200 מ"ל תה ארל גריי

2 כפות דבש

6 קוביות קרח

- חולטים את התה ומניחים להתקרר.
- מקלפים ומגלענים את האפרסקים.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (התה תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 40 שניות.

רוך סתיו

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

400 גרם אגסים בסירופ

½ כפית קינמון טחון

1 כף סירופ מייפל

200 גרם יוגורט

10 קוביות קרח

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (היוגורט תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.
- מוסיפים את סירופ האגסים עד לקבלת המרקם הרצוי.
- מגישים צונן מיד.

MdE Blender HEB.indd 30 14-Jul-16 12:25:25



קינוחים מפוארים

גלידת פטל מהיר

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

30 מ"ל חלב

1 ביצה

2 כפות סירופ קנה

250 גרם פטל קפוא

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (החלב תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה. ניתן להעזר במרית להכוונת התערובת מטה.
- מפסיקים עם קבלת המרקם הרצוי. ניתן להמשיך ידנית במהירות 3.

גלידת אוכמניות

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

200 מ"ל קרם שמנת

1 ביצה

40 גרם אבקת סוכר

250 גרם אוכמניות קפואות

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (השמנת תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה. ניתן להעזר במרית להכוונת התערובת מטה.
- מפסיקים עם קבלת המרקם הרצוי. ניתן להמשיך ידנית במהירות 3.

גלידת מנגו ועוגת זנגביל

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

125 גרם יוגורט

300 גרם מנגו קפוא

פרוסת עוגת זנגביל (ג'ינג'ר)

- יש להפשיר את המנגו רק עד שניתן לחצות אותו לרוחב.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (היוגורט תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה. ניתן להעזר במרית להכוונת התערובת מטה.

ניתן להחליף את היוגורט בכמות שווה של גלידת וניל.

MdE Blender HEB.indd 32 14-Jul-16 12:25:25

גלידת אגסים

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

250 מ"ל קצפת

230 גרם אגסים בסירופ

2 כפיות קינמון טחון

- יום קודם יוצקים את הקצפת לתבנית קרח ומקפיאים.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (האגסים תחילה אבל ללא הסירופ), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה.

מעדן קפוא לילדים

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות ילדים

100 גרם פרי טרי (או משומר)

200 גרם יוגורט בטעם פירות

8 קוביות קרח

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (לפי סדר רישומם), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה או עד לקבלת המרקם הרצוי.

מעדן אפרסק קפוא

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

3 אפרסקים בשלים מגולענים

2 כפות דבש

12 קוביות קרח

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (לפי סדר רישומם), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 20 שניות. לאחר מכן ממשיכים במשך 10 שניות במהירות 3 או עד לקבלת המרקם הרצוי. אם המרקם נוזלי ניתן להוסיף קוביות קרח ולהמשיך שניות אחדות במהירות 4.



MdE Blender HEB.indd 33 14-Jul-16 12:25:25

סורבה פירות מהיר

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

1 בננה קפואה *

2 חופנים פטל קפוא

200 מ"ל מיץ תפוזים

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (המיץ תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה.
- ניתן להעזר במרית להכוונת התערובת מטה. יש להפסיק לערבל מיד כשהמרקם חלק אחרת הקרח עלול להנמס.

** בננה קפואה: לפחות 3 שעות לפני ההכנה, יש לקלף את הבננה ולפרוס אותה לפרוסות עבות (2-1 ס"מ) שיונחו בכלי סגור במקפיא ויוצאו ממנו 10 דקות לפני הכנת הסורבה.*

ניתן להחליף את מיץ התפוזים במיץ תפוחים.

פראפה שרי ושקדים

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

100 מ"ל חלב שקדים *

כף סירופ קנה

2 מצקות גלידת וניל

300 גרם דובדבנים קפואים מגולענים

כפית קינמון טחון

- מוציאים מהמקפיא את הפרי 15 דקות לפני ההכנה.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (החלב תחילה), בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה.
- ניתן להעזר במרית להכוונת התערובת מטה. יש להפסיק לערבל מיד כשהמרקם חלק אחרת הקרח עלול להנמס.

** ניתן להחליף את חלב השקדים בחלב פרה או סויה וכו'*

גלידת חמאת בוטנים עם שבבי שוקולד

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

4 מצקות גלידת וניל

4 כפות חמאת בוטנים

2 כפות שוקולד צ'יפס

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר, בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה. ניתן להעזר במרית להכוונת התערובת מטה. יש להגיש מיידית.

** ניתן להיות יצירתי בתוספות כמו ביסקוויטים או פירות טריים.*

MdE Blender HEB.indd 34 14-Jul-16 12:25:25



פראפה שוקולד ובננה

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

4 מצקות גלידת שוקולד

1 בננה

1 כף חלב

1 כף סירופ מייפל

- קולפים ופורסים את הבננה.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר, בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה.
- ניתן להעזר במרית להכוונת התערובת מטה. יש להפסיק לערבל מיד כשהמרקם חלק אחרת הקרח עלול להנמס.

פראפה קפה

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

40 מ"ל אספרסו חזק

2 כפות סירופ קנה

4 מצקות גלידת קפה

100 מ"ל שמנת מתוקה

- מכניסים את השמנת המתוקה למקפיא למשך 15 דקות.
- בינתיים מכינים את הקפה ומניחים לו להתקרר.
- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר, בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30-40 שניות.

פראפה אגסים

זמן הכנה: 5 דק'

2 מנות

4 אגסים בסירופ

4 מצקות גלידת וניל

2 כפות רוטב שוקולד

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר, בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך 30 שניות.
- אם המרקם עדיין אינו חלק מספיק, יש להמשיך ידנית במהירות 3 במשך שניות אחדות.

MdE Blender HEB.indd 36 14-Jul-16 12:25:25


COFFEE
CHOCOLATE
CHOCOLATE
CAPPUCCINO
LATTE
Chocolate
Coffee

פרוזן יוגורט משמש

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

300 גרם משמש קפוא *

250 גרם יוגורט

1 כף סירופ אפרסק

2 כפות סוכר דמררה

4 ביסקוויטים

- מוציאים מהמקפיא את הפרי 15 דקות לפני ההכנה.
- בינתיים מפוררים את הביסקוויטים בכד הבלנד במצב "פולסים".
- לפני ההגשה, מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר, בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה.
- ניתן להעזר במרית להכוונת התערובת מטה. יש להפסיק לערבל מיד כשהמרקם חלק אחרת הקרח עלול להנמס.
- יוצקים ל-4 כוסות הגשה ומפזרים מעל את הביסקוויטים המפוררים.

** משמש קפוא: שוטפים ומגלענים משמש טרי יום קודם, חותכים לחתיכות קטנות ומכניסים למקפיא. יש לוודא שלא יידחסו למצב בו ההקפאה תהפוך אותם לגוש מוצק.*

פרוזן יוגורט תות

זמן הכנה: 5 דק'

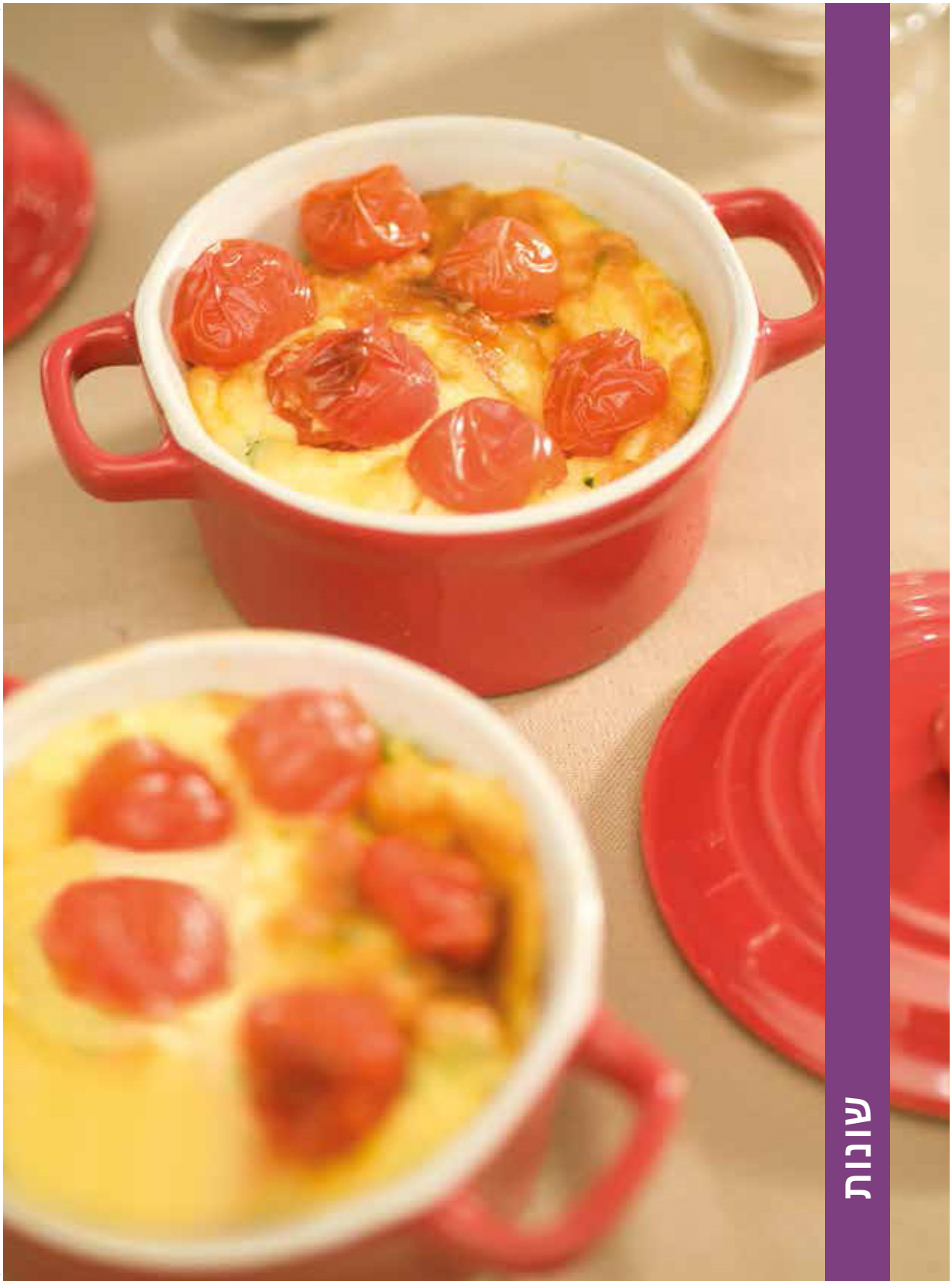
2 מנות

250 מ"ל יוֹגוּרט שְׁתִיָה בטעם תות

200 גרם תותים

- יום קודם, יוצקים את היוגורט לתבנית קוביות קרח ומקפיאים.
- לפני ההגשה, שוטפים את התותים ומכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר, בוחרים בתוכנית האוטומטית ומפעילים במשך דקה.
- ניתן להעזר במרית להכוונת התערובת מטה. יש להפסיק לערבל מיד כשהמרקם חלק אחרת הקרח עלול להנמס.

MdE Blender HEB.indd 38 14-Jul-16 12:25:26



עוגות

וריאציות של קיש לוריין

זמן הכנה: 10 דק' ● זמן בישול: 25 דק'

6 מנות

עבור הבסיס:

בצק פריך מלוח

2 ביצים + 2 חלמונים

250 מ"ל קרם פרש

250 מ"ל חלב

מלח ופלפל שחור

למלית:

100 גרם פיסות שומן בקר מעושן

100 גרם גבינת אמנטל מגוררת

אגוז מוסקט

- מחממים תנור ל- 180°C.
- מרפדים בבצק תבנית קיש, דוקרים במזלג את כל שטח הבסיס ואופים במשך 10 דקות.
- מכניסים את הביצים, החלב, השמנת, המלח והפלפל לכד הבלנדר ומערבלים במהירות 3 במשך 20 שניות.
- מטגנים קלות את פיסות השומן במחבת חמה.
- מוסיפים את חומרי המילוי לתערובת הביצים מערבלים במהירות 0.5 במשך 5-10 שניות.
- יוצקים את התערובת לתוך תבנית הבצק ואופים במשך 25
- דקות. החלק העליון צריך להיות בצבע זהוב בהיר. מכבים את התנור, ממתינים 5 דקות לפני הוצאת הקיש ומגישים מיד.

וריאציות למילוי:

- *עלי תרד טריים, גבינה כחולה ואגוזי מלך*
- *גבינה או פטה עיזים טרי, קישואים, נענע, צנוברים ושום*
- *פלפלים וחצילים בגריל, נקניק צוריסו וכורכום*
- *עוף, בצל, פטריות וקארי*
- *סלמון ושמיר*

MdE Blender HEB.indd 40 14-Jul-16 12:25:26

עגבניות שרי ומוצרלה

זמן הכנה: 15 דק' ● זמן בישול: 25 דק'

6 מנות

30 עגבניות שרי

200 מ"ל קרם שמנת

3 ביצים

250 גרם מוצרלה

2 כפות שמן זית

10 עלי בזיליקום

מלח ופלפל שחור

- מחממים תנור ל- 180°C.
- שוטפים וחוצים את העגבניות. מפזרים שמן זית ומתבלים במלח ובפלפל.
- מכניסים את הקרם,ה ביצים, הבזיליקום והמוצרלה לכד הבלנדר ומערבלים במהירות 3 במשך 30 שניות.
- מברישים 6 תבניות קטנות בשמן.
- מחלקים את העגבניות (הצד החתוך כלפי מטה) בין התבניות,
- יוצקים את התערובת מעל ואופים במשך 25 דקות.

כדי למנוע מהעגבניות להפריש נוזלים, ניתן לבשל אותן קודם במשך 30 דקות בתנור חם.

מאפה ביצה וטונה

זמן הכנה: 10 דק' ● זמן בישול: 40 דק'

6 מנות

250 גרם טונה במי מלח

4 ביצים

80 גרם גבינת Gruyère מגוררת

120 מ"ל קרם שמנת

עירית

מלח ופלפל שחור

- מחממים תנור ל- 210°C.
- מקלפים את הבצל וחותכים אותו לרבעים, קוצצים את העירית ומפוררים את הטונה באמצעות מזלג.
- שוברים את הביצים לתוך כד הבלנדר, מוסיפים את השמנת ואחריה את כל שאר המצרכים.
- מערבלים במהירות 2 במשך 30 שניות. ניתן להיעזר במרית להכוונת התערובת מטה.
- יוצקים את התערובת לתוך תבנית עוגיות חמאה (או תבנית סיליקון) ואופים במשך 30-40 דקות.

מגישים חם, כמנה עיקרית עם ירקות או כמתאבן עם סלט ירוק.

MdE Blender HEB.indd 41 14-Jul-16 12:25:26

בלילת פנקייק

זמן הכנה: 10 דק' ● זמן בישול: שעה

6 פנקייקים

3 ביצים

2 כפות שמן צמחי

500 מ"ל חלב

1 קמצוץ מלח

250 גרם קמח רגיל

- מכניסים את כל המצרכים לתוך כד הבלנדר (לפי סדר רישומם) ומערבלים במשך 10 שניות החל ממהירות נמוכה ועד מהירות 3. ממשיכים לערבל במהירות 4 במשך 20 שניות נוספות.
- מאפשרים לבלילה לנוח במשך שעה לקבלת תוצאות טובות יותר.

לקבלת בלילה קלה יותר, ניתן להחליף רבע מכמות החלב בבירה או במים. לקבלת פנקייק קרמי יותר, ניתן להחליף חלק מכמות החלב בשמנת.

ניתן להחליף את קמח החיטה בקמח כוסמת.

עוגת גביע עם אגס, שוקולד ויוגורט

זמן הכנה: 15 דק' ● זמן בישול: 25 דק'

6-8 מנות

100 גרם פתיתי שוקולד *

4 חצאי אגסים בסירופ

3 ביצים

125 גרם יוגורט

125 גרם שמן צמחי

375 גרם קמח

250 גרם אבקת סוכר

2 כפיות אבקת אפייה

חֻמאָה

- מחממים תנור ל- 180°C.
- מכניסים את הביצים, היוגורט, השמן והסוכר לתוך כד הבלנדר ומערבלים במהירות 3 במשך 20 שניות.
- מוסיפים את הקמח ואבקת האפייה וממשיכים לערבל במהירות 1 במשך 20 שניות נוספות. ניתן להיעזר במרית להכוונת התערובת מטה.
- חותכים את חצאי האגסים לחתיכות ומוסיפים לתערובת יחד עם שבבי השוקולד. מערבלים במהירות 0.5 במשך 5-10 שניות.
- משמנים בחמאה 6-8 תבניות גביע.
- יוצקים את התערובת לתבניות עד ¾ מגובהן (להשאיר מקום לתפיחה).
- אופים במשך כ- 20-25 דקות.

* *ניתן להחליף את שבבי השוקולד בשוקולד קצוץ בבלנדר.*

MdE Blender HEB.indd 42 14-Jul-16 12:25:26



קרם קרמל

זמן הכנה: 10 דק' ● זמן בישול: 60 דק'

6 מנות

700 מ"ל חלב

5 ביצים

140 גרם אבקת סוכר

2 כפיות סוכר וניל

- מחממים תנור ל- 180°C.
- שוברים את הביצים לתוך כד הבלנדר ומוסיפים 70 גרם מאבקת הסוכר, את סוכר הוניל ואת ההחלב.
- מערבלים במהירות 1 במשך 20 שניות.
- מחממים את שארית אבקת הסוכר במחבת על חום גבוה עד שהסוכר נעשה חום והופך לקרמל. ניתן להוסיף מעט מים כדי לזרז את התהליך.
- יוצקים את הקרמל לקרקעית תבנית סופלה ועליו יוצקים את תכולת כד הבלנדר.
- אופים ב"אמבט מרים" (מניחים מעל סיר גדול ובו מים רותחים) במשך 50 דקות.
- לאחר שהתקרר לטמפרטורת החדר, מכניסים למקרר למשך שעות אחדות עד להגשה.

מוס שוקולד קטיפתי

זמן הכנה: 10 דק' ● זמן בישול: 5 דק' ● זמן מנוחה: 3 שעות

4-6 מנות

200 גרם שוקולד כהה באיכות טובה

ביצה שלמה

250 מ"ל חלב

- שוברים את השוקולד לריבועים ומכניסים לכד הבלנדר. מפעילים במצב "פולסים" עד לקבלת אבקה גסה.
- מחממים את החלב ומוסיפים אותו לכד הבלנדר. מערבלים במהירות 3 במשך 20 שניות כדי להמיס את השוקולד.
- מוסיפים את הביצה ומערבלים 10 שניות נוספות.
- מוזגים לכוסות הגשה ומניחים במקרר למשך 3 שעות לפחות.

MdE Blender HEB.indd 44 14-Jul-16 12:25:26



טארט דובדבנים ושקדים

זמן הכנה: 15 דק' ● זמן בישול: 45 דק'

6 מנות

750 גרם דובדבנים מגולענים

4 ביצים גדולות

150 גרם אבקת סוכר

16 גרם סוכר וניל

50 גרם חמאה

200 מ"ל חלב

200 מ"ל שמנת מופחתת שומן

200 גרם שקדים טחונים

30 גרם קמח דק

קמצוץ מלח

- מחממים תנור ל- 180°C.
- ממיסים את החמאה על אש נמוכה ומניחים בצד.
- מכניסים את הביצים לכד הבלנדר עם אבקת הסוכר וסוכר הוניל. מערבלים במהירות 3 במשך 30 שניות.
- מוסיפים את החלב, השמנת והחמאה המומסת, ואחריהם את השקדים הטחונים, הקמח וקורט מלח. מערבלים במהירות 1 במשך 30 שניות.
- משמנים בנדיבות תבנית מתאימה ומסדרים את הדובדבנים כך שיכסו את כל הבסיס. יוצקים מעל את תכולת הכד.
- אופים במשך 40-45 דקות.
- מגישים מעט חם או קר.

ניתן להחליף את הדובדבנים הטריים במשומרים.

עוגת ברטון שזיפים

זמן הכנה: 10 דק' ● זמן בישול: 40 דק'

4-6 מנות

750 מ"ל חלב

4 ביצים

120 גרם סוכר

125 גרם קמח דק

קמצוץ מלח

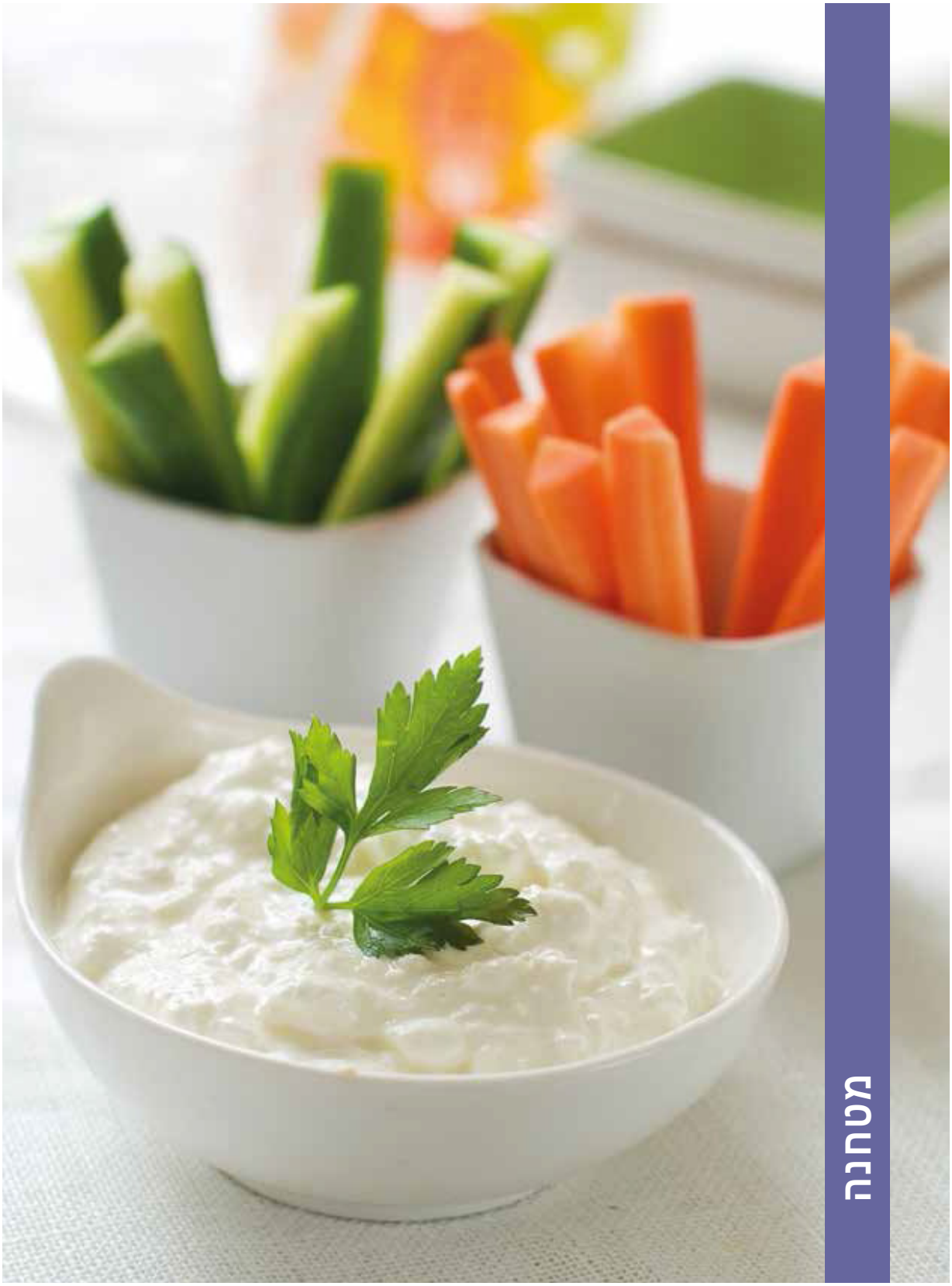
250 גרם שזיפים מיובשים

10 גרם חמאה

- מחממים תנור ל- 200°C.
- מכניסים את החלב, הביצים, הסוכר, הקמח והמלח לכד הבלנדר ומערבלים במהירות 3 במשך 30 שניות.
- משמנים תבנית בתנור. מסדרים את השזיפים על הבסיס ויוצקים מעל את תכולת הכד.
- אופים במשך 10 דקות ב 200°C, ואז מנמיכים ל- 180°C ואופים במשך 30-35 דקות נוספות.

ניתן להשרות קודם את השזיפים ברום.

MdE Blender HEB.indd 46 14-Jul-16 12:25:26



מטבלים

טפנד

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

160 גרם זיתים מושחרים מגולענים
1 אנשובי בשמן זית
1 כפית חרדל
½ לימון
70 גרם יוגורט
50 מ"ל שמן זית
פלפל שחור

- סוחטים את הלימון.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מעבדים במהירות 2 במשך 10-20 שניות עד לקבלת תערובת בעלת מרקם אחיד. מגבירים למהירות 3 עד לקבלת מרקם קרמי אחיד.

טעים על פרוסות לחם קלוי.



סלסת אבוקדו

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

1 אבוקדו בשל
1 בצל ירוק קטן
125 גרם יוגורט
½ לימון ליים
2-3 טיפות טבסקו
טיפת שמן זית
מלח ופלפל שחור

- חוצים את האבוקדו לאורך, מסירים את הגלעין ומפרידים בזהירות את הבשר מהקליפה. חותכים לחתיכות גדולות. חוצים את הבצל לשניים וסוחטים את לימון הליים.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מעבדים במהירות 1 במשך 30 שניות ואחר כך מגבירים למהירות 2 במשך 10 שניות או עד לקבלת מרקם חלק.

פטה טונה

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

1 קופסת טונה במי מלח (200 גרם)
2 כפות קרם פרש
1 כפית שמן זית
1 כפית חרדל
½ לימון, עירית
מלח ופלפל שחור

- מפוררים את הטונה בעזרת מזלג וקוצצים את העירית.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מעבדים במהירות 1 במשך 20 שניות.

טעים על פרוסות לחם קלוי.

MdE Blender HEB.indd 48 14-Jul-16 12:25:27

לבבות דקל

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

200 גרם לבבות דקל
1 בצל ירוק קטן
½ שן שום
60 מ"ג יוגורט
1 כפית מיץ לימון
5 כפות שמן זית
פלפל טחון

- מסננים את לבבות הדקל וחותכים לגודל 2 ס"מ. מקלפים את השום ומועכים. חותכים את הבצל לרבעים.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מעבדים במהירות 0.5 במשך 20 שניות ואחר כך מאיטים בהדרגה עד למהירות 2 לקבלת מרקם חלק.

מטבל קריאולי

זמן הכנה: 5 דק' • זמן בישול: 5 דק'

4 מנות

1 פלפל אדום
50 מ"ל חלב קוקוס
100 גרם גבינת שמנת
1 כף מיץ לימון
מלח וצ'ילי טחון

- שוטפים, מנקים ופורסים את הפלפל. מאדים במשך 10 דקות ומניחים להתקרר.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מעבדים במהירות 1 או 2 במשך 30 שניות.

דרך מקורית לצרוך ירקות טריים.

רוטב "הרבי"

זמן הכנה: 5 דקות

4 מנות

125 גרם יוגורט
½ כפית חרדל
1 כף חומץ בלסמי
חופן עשבי תיבול טריים
מלח ופלפל שחור

- שוטפים את עשבי התיבול, מייבשים וקוצצים גס.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מעבדים במהירות 2 במשך 20 שניות.

MdE Blender HEB.indd 49 14-Jul-16 12:25:27

רוטב "ויארז'"

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

1 עגבניה
1 בצל ירוק קטן
150 מ"ל שמן זית
1 כף מיץ לימון
חופן עשבי תיבול טריים
מלח ופלפל שחור

- שוטפים את עשבי התיבול, מייבשים וקוצצים גס.
- שוטפים את העגבניה וחותכים לחתיכות. חוצים את הבצל.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מעבדים במהירות 3 או 4 במשך 20 שניות.

רוטב מעולה לדג מאודה.

רוטב צ'ילי ירוק

זמן הכנה: 5 דק'

4 מנות

4 פלפלי צ'ילי ירוק
¼ בצל
גבעול כוסברה טריה
גבעול פטרוזיליה
2 כפות מיץ לימון
2 כפות שמן זית
3 כפיות חומץ
כפית מלח ים

- חוצים את פלפלי הצ'ילי וחותכים לחתיכות בגודל 2 ס"מ.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מעבדים במהירות 1 במשך 20 שניות.

רוטב דרום אמריקאי פיקנטי לדגים, בשר וירקות. ניתן להפחית חריפות ע"י שימוש בפלפלים לא חריפים.

פונדו שוקולד מהיר

זמן הכנה: 20 דק'

4 מנות

125 גרם שוקולד מריר
200 מ"ל קרם שמנת
10 גרם אבקת סוכר

- שוברים את השוקולד לחתיכות קטנות וממסיסים בתוך "אמבט מרים" עם קרם השמנת.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מעבדים במהירות 2 במשך דקה.
- מגישים פושר עם פירות טריים.

MdE Blender HEB.indd 50 14-Jul-16 12:25:27



פירה קישואים וצֶ'רבִיל

זמן הכנה: 5 דק' ● זמן בישול: 15 דק'

מגיל 6 חודשים

1 קישוא קטן
80 גרם יוגורט *
2 גבעולי צֶ'רבִיל
קמצוץ מלח

- מקלפים את הקישואים וחותכים לחתיכות. מאדים במשך 15 דקות.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מעבדים במצב "פולסים" 3 - 4 פעמים למרקם חלק ואחיד.

** יש לוודא שהיוגורט מתאים לילדים.*

עוף עם בורגול

זמן הכנה: 10 דק' ● זמן בישול: 10 דק'

מגיל 10 חודשים

20 גרם חזה עוף
20 גרם בורגול
50 גרם תרד קפוא
כפית גבינת פרמזן מגורדת
3 כפות תחליף חלב

- מבשלים את הבורגול עם תרד במים רותחים במשך 10 דקות. מסננים ומניחים להתקרר.
- מבשלים את העוף במחבת, מכניסים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה. מעבדים במצב "פולסים" פעמים אחדות.
- מוסיפים את שאר המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה. מעבדים במהירות 1 במשך 30 שניות למרקם חלק ואחיד.

דג סול וגזר

זמן הכנה: 6 דק' ● זמן בישול: 15 דק'

מגיל 10 חודשים

30 גרם פילה סול ללא עצמות
150 גרם גזר
1 כפית מיץ לימון
נתח חמאה קטן
400 מ"ל ציר ירקות
קורט מלח

- קולפים ופורסים את הגזר ומבשלים אותו בציר הירקות.
- מוסיפים את דג הסול וממשיכים לבשל 3 דקות נוספות.
- מוסיפים את שאר המצרכים למכל המטחנה יחד עם 2 כפות של המרק וסוגרים בקפידה. מעבדים במהירות 1 במשך 30 שניות למרקם חלק ואחיד.

MdE Blender HEB.indd 52 14-Jul-16 12:25:27



מחית תפוח ואגס

זמן הכנה: 5 דק' • זמן בישול: 15 דק'

מגיל 10 חודשים

1 תפוח מוזהב

1 אגס

1 כפית סוכר וניל

- מקלפים את הפירות וחותכים לחתיכות גדולות.
- מניחים במחבת עם 3 כפות מים וסוכר הוניל ומבשלים במשך 15 דקות על להבה נמוכה. אפשר לקרר מְעַט.
- מכניסים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה. מעבדים במהירות 3 במשך 30 שניות למרקם חלק ואחיד.

מילקשייק לפעוטות

זמן הכנה: 5 דק'

מגיל 10 חודשים

100 מ"ל תחליף חלב

½ בננה

2 תותים

- מקלפים את הבננות וחותכים לחתיכות גדולות.
- שוטפים את התותים וחוצים אותם בהתאם לגודלם.
- מכניסים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה. מעבדים במהירות 3 במשך 10 שניות למרקם חלק ואחיד.

יוגורט משמש

זמן הכנה: 5 דק'

מגיל 10 חודשים

150 גרם יוגורט

1 משמש בשל

- שוטפים ומגלענים את המשמש וחותכים לרבעים.
- מכניסים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה. מעבדים במהירות 3 במשך 30 שניות למרקם חלק ואחיד.

MdE Blender HEB.indd 54 14-Jul-16 12:25:28



העיקרון: לטחון את התבלינים (במהירות 4 או במצב "פולסים") די דק בהתאם לטעם האישי, להוסיף מלח (דק או גס) או סוכר ולנער היטב.

למרקם עדין, ניתן לערבל את כל המצרכים יחד בעת ובעונה אחת, למרות שהעירבול לא יהיה מושלם אם המלח יהיה לח. תבלינים טחונים טרי מפיצים ניחוחות בשפע כך שמספיק להשתמש בכמויות קטנות: כ- 3 כפות תבלין עם 200 גרם מלח או סוכר. יש לשמור את תערובות התבלינים בצנצנות סגורות.

מתכוני מלח מתובל

יש לטחון את כל התבלינים באביזר המטחנה במהירות 4 במשך 40 שניות, לפתוח ולהוסיף 200 גרם מלח. לסגור ולנער היטב - זה הכל!

מלח פיקנטי

2 כפיות זרעי כוסברה
1 כפית פלפל שחור
1 כפית זרעי כמון
2 תרמילי כוכב אניס

לתיבול אורז, יש להוסיף מעט מלח מתובל לנוזלי הבישול.

מלח ים-תיכוני

6 עלי דפנה
2 כפות פלפל ורוד
2 כפות תימין יבש
2 כפות פלפל ירוק

מביא מגע של אור שמש לדגים ולבשר לבן.

מלח תיאלנדי

כפית פלפל שחור
כפית שום מיובש
כפית פלפל צ'ילי
כפית ג'ינג'ר טחון
כף זרעי כוסברה
כפית בזיליקום מיובש
כפית עשב לימון מיובש

MdE Blender HEB.indd 56 14-Jul-16 12:25:28

מלח הודי

כפית זרעי כוסברה
כפית שום מיובש
כפית פלפל שחור
כפית זרעי כמון
כפית זרעי חרדל
כפית זרעי שומר
כפית אבקת קארי
כפית ג'ינג'ר טחון

מלח שומשום

זמן הכנה: 10 דק' • זמן בישול: 5 דק'

90 גרם שומשום
10 גרם מלח ים גס

- מייבשים את הזרעים באמצעות טיגון עם מלח במחבת בחום בינוני במשך דקות אחדות, תוך בחישה מתמדת. לא להגזים: הזרעים מוכנים כשאפשר למחוץ אותם בין האצבעות. צבעם אמור להיות חיוור מהרגיל.
- מעבדים במהירות 3 במשך 5 שניות. יש להזהר שלא להאריך עד קבלת מחית.

מלח מתובל יפני זה יוסיף טעם למגוון רחב של מנות, במיוחד לסלטי ירקות.



מלח/סוכר מתובל

MdE Blender HEB.indd 57 14-Jul-16 12:25:28

מתכוני סוכר מתובל

יש לטחון את כל התבלינים באביזר המטחנה במהירות 4 במשך 40 שניות, לפתוח ולהוסיף 200 גרם סוכר. לסגור ולנער היטב - זה הכל!

סוכר לתה קר



1 מקל קינמון

1 כפית ג'ינג'ר

2 תרמילי הל

1 שן ציפורן

סוכר מגביר אנרגיה

כף פירות יער מיובשים

כף פרחי היביסקוס מיובשים

כף גרידת לימון

½ כפית ג'ינג'ר טחון

סוכר "פארמה ויולט"

40 גרם סוכריות "פארמה ויולט" *

100 גרם אבקת סוכר

- מכניסים את המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה. מפעילים במצב "פולסים" 4 פעמים ואחר כך ממשיכים במהירות 4 במשך 10 שניות עד לקבלת אבקה.

ניתן להחליף את סוכריות "פארמה" בסוכריות אחרות (מנטה, תות, תפוז...)

* מכל המטחנה אינו מיועד לעיבוד סוכריות רכות.

סוכר טרופי

50 גרם פירות יבשים מעורבים (אננס, פפאיה, פתיתי קוקוס)

100 גרם אבקת סוכר

- מכניסים את המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה.
- מפעילים במצב "פולסים" 4-5 פעמים

MdE Blender HEB.indd 58 14-Jul-16 12:25:28

תערובת תבלינים לברביקיו

כף זרעי כוסברה

כף גרגרי פלפל שחור

כפית זרעי חרדל

כפית זרעי כמון

כפית אבקת קארי

זרעי פלפל חריף

כפית טימין מיובש

2 כפות מלח ים

- מייבשים את הזרעים באמצעות טיגון במחבת בחום בינוני במשך 2-3 דקות תוך בחישה מתמדת. לא להגזים: הזרעים מוכנים כשהם מתחילים להפיץ ריח. מניחים להתקרר.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה. מפעילים במהירות 4 במשך 10 שניות עד לקבלת אבקה.

אבקת חמישה תבלינים

2 כפות גרגרי פלפל שחור

3 תרמילי כוכב אניס

2 כפיות זרעי שומר

2 מקלות קינמון

6 שיני ציפורן

- מייבשים כל אחד מהמצרכים בנפרד באמצעות טיגון במחבת בחום בינוני במשך 1-2 דקות תוך בחישה מתמדת.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה. מפעילים במהירות 3 במשך 10 שניות עד לקבלת אבקה.
- מעבירים לצנצנת זכוכית עם מכסה סגור הרמטית. ניתן לאחסן עד חודש.



MdE Blender HEB.indd 59 14-Jul-16 12:25:28

תערובת תבלינים טנדורי

80 מ"ל זרעי כמון
80 מ"ל זרעי כוסברה
כפית ציפורן שלמה
כפית פלפל שחור
2 תרמילי הל
כף ג'ינג'ר טחון
כף כורכום טחון
½ מקל קינמון
כף מלח
כף שום יבש
כף פפריקה

- מייבשים את הזרעים באמצעות טיגון במחבת בחום בינוני במשך 2-3 דקות תוך בחישה מתמדת. לא להגזים: הזרעים מוכנים כשהם מתחילים להפיץ ריח. מניחים להתקרר.
- מכניסים את כל המצרכים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה. מפעילים במהירות 3 במשך 10 שניות עד לקבלת אבקה.

ממרח קארי ביתי

2 כפות שמן זית כתית איכותי
1 בצל
כפית זרעי כמון
כפית זרעי כוסברה
כפית ציפורן
2 כפיות גרגרי פלפל שחור
2 כפות זרעי חרדל
2 כפיות אבקת חמישה תבלינים
2 תרמילי הל
מקל קינמון
2 כפיות כורכום
2 כפיות פלפל קאיין
סנטימטר אחד של ג'ינג'ר טרי

- מכניסים את כל התבלינים היבשים למכל המטחנה וסוגרים בקפידה. מפעילים במהירות 3 במשך 40 שניות עד לקבלת אבקה.
- מקלפים וקוצצים את הבצל. מטגנים קלות את הבצל בשמן זית בחום נמוך.
- בינתיים, מקלפים וגורדים את הג'ינג'ר.
- מוסיפים את תכולת המטחנה והג'ינג'ר לבצל וממשיכים לטגן כ- 5 דקות נוספות.

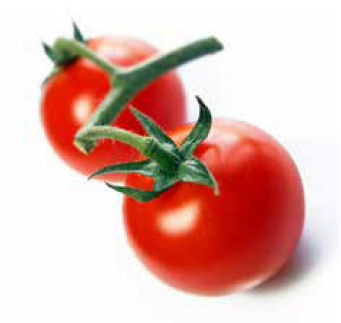
MdE Blender HEB.indd 60 14-Jul-16 12:25:29

צ'אטני מנגו

חופן רענן עלי נענע רעננים
1 בצל בינוני
4 פלפלי צ'ילי ירוק
180 גרם מנגו
מלח

- קולפים ומגלענים את המנגו.
- מכניסים את עלי הנענע, המנגו והבצל למכל המטחנה ומפעילים במהירות 2 במשך 30 שניות עד לקבלת משחה עדינה.
- מתבלים לפי הטעם.

חריף מאד!



צ'אטני צ'ילי ועגבניות

2 עגבניות
בצל בינוני
מקל קינמון
2 שיניי ציפורן
כפית זרעי כוסברה
כף שמן אגוזי אדמה
כפית מלח
כף ג'ינג'ר טרי, מגורד
כף דבש
שן שום
פלפל חריף
100 מ"ל חומץ בלסמי

- מייבשים את זרעי הכוסברה, הציפורן, פלפל הצ'ילי ומקל הקינמון באמצעות טיגון במחבת בחום בינוני במשך 2-3 דקות תוך בחישה מתמדת.
- מעבירים למכל המטחנה ומפעילים במצב "פולסים" פעמיים-שלוש.
- שוטפים את העגבניות וחותכים לחתיכות. קולפים וקוצצים גס את הבצל והשום.
- מכניסים את העגבניות, הבצל והשום למכל המטחנה ומפעילים במצב "פולסים" פעמיים-שלוש. מטגנים קלות את התערובת במעט שמן בחום נמוך. מוסיפים את חומץ הבלסמי, המלח והתבלינים, תוך בחישה מתמדת. ברגע שהתערובת מגיעה לרתיחה, מוסיפים את הדבש והג'ינג'ר וממשיכים לטגן 5 דקות נוספות תוך בחישה מתמדת.

מגישים קר.

MdE Blender HEB.indd 61 14-Jul-16 12:25:29







מרקים

מרק ירקות 14
קרם מרק עולש 14
מרק עדשים אדומות וחלב קוקוס 15
מרק קרם סלרי וגבינה כחולה 15
מרק אפונה עם מנתה 17
גַסְפַצ'ו 17
מרק זיתים צונן 18
מרק קרם סלק 18

משקאות

וודקת תות 20
מוחיטו 20
פינה קולדה 20
קוקטייל ליצ'י 21
לימון ליים קפוא 21
גרניטה לימון 21
סמוזי מלפפון וצנון 22
סמוזי תפוזים 22
סמוזי טרופי 22
סמוזי תות פטל ומלון 23
ארוחת בוקר 23
מילקשייק פירות יער ויוגורט 23
מילקשייק תות שדה 26
מילקשייק בננה וסויה 26
מילקשייק מנגו וקוקוס 26
"ספייסי לאסי" 28
"לאסי" שושנה ואפרסק 28
קרמל "פרפוצ'ינו" 29
אספרסו קפוא 29
ורוד "פוקסיה" 30
תה אפרסק קר 30
רוך סתיו 30

קינוחים קפואים

גלידת פטל מהיר 32
גלידת אוכמניות 32
גלידת מנגו ועוגת זנגביל 32
גלידת אגסים 33
מעדן קפוא לילדים 33
מעדן אפרסק קפוא 33
סורבה פירות מהיר 34
פראפה שרי ושקדים 34
גלידת חמאת בוטנים עם שבבי שוקולד 34
פראפה שוקולד ובננה 36
פראפה קפה 36
פראפה אגסים 36
פרוזן יוגורט משמש 38
פרוזן יוגורט תות 38

MdE Blender HEB.indd 62 14-Jul-16 12:25:29







שונות

וריאציות של קיש לוריין 40
עגבניות שרי ומוצרלה 41
מאפה ביצה וטונה 41
בלילת פנקייק 42
עוגת גביע עם אגס, שוקולד ויוגורט 42
קרם קרמל 44
מוס שוקולד קטיפתי 44
טארט דובדבנים ושקדים 46
עוגת ברטון שזיפים 46

מטחנה

רטבים ומטבלים

טפנד 48
סלסת אבוקדו 48
פטה טונה 48
לבבות דקל 49
מטבל קריאולי 49
רוטב "הרבי" 49
רוטב "ויארז'" 50
רוטב צ'ילי ירוק 50
פונדו שוקולד מהיר 50

מזון תינוקות

פירה קישואים וצ'רביל 52
עוף עם בורגול 52
דג סול וגזר 52
מחית תפוח ואגס 54
מילקשייק לפעוטות 54
יוגורט משמש 54

מלח/סוכר מתובל

מלח פיקנטי 56
מלח ים-תיכוני 56
מלח תיאלנדי 56
מלח הודי 57
מלח שומשום 57
סוכר לתה קר 58
סוכר מגביר אנרגיה 58
סוכר "פארמה ויולט" 58
סוכר טרופי 58
תערובת תבלינים לברביקיו 59
אבקת חמישה תבלינים 59
תערובת תבלינים טנדורי 60
ממרח קארי ביתי 60
צ'אטני מנגו 61
צ'אטני צ'ילי ועגבניות 61

MdE Blender HEB.indd 63 14-Jul-16 12:25:29



MdE Blender HEB.indd 64 14-Jul-16 12:25:29