

bernq

ГАЙД - ШПАРГАЛКА

30 быстрых рецептов для блендера "BERNQ"
а также советы по уходу за ножами



Профилактика и уход за ножами Ежедневно (после каждого использования)



Сразу промывать чашу и
ножевой блок тёплой
водой с каплей средства,
не оставлять «засыхать».



Сушить насухо: ножи и
посадочные места
(влага = налёт и запах).



Не хранить чашу
закрытой влажной:
проветривание 10–
15 минут.

Быстрая мойка за 20 секунд (если некогда)

шаг 1

Налить тёплую воду
до 1/3 + капля средства



шаг 2

Включить на средней
скорости 5–8 секунд



шаг 3

Слить, ополоснуть,
высушить

БИБЛИОТЕКА РЕЦЕПТОВ



СМУЗИ И НАПИТКИ

Банан-клубника



- Мёд
- Клубника
- Банан
- Молоко/йогурт

Манго-апельсин



- Банан
- Манго
- Сок апельсина

Ягодный микс



- Замороженные ягоды
- Мёд
- Вода/йогурт

Черника-овсянка



- Банан
- Черника
- Овсянка
- Молоко

Тропик (ананс)



- Лайм
- Банан
- Ананас
- Вода

Зелёный



- Лимон
- Шпинат
- Огурец
- Яблоко
- Вода

Свёкла-яблоко



- Лимон
- Яблоко
- Свёкла вар.
- Вода

Какао-банан



- Какао
- Арахисовая паста
- Банан
- Молоко

Ласси (йогурт)



- Щипотка соли
- Манго / банан
- Йогурт
- Вода

Фраппе без кофемашины



- Сахар по вкусу
- Лёд
- Кофе / эспрессо
- Молоко



БИБЛИОТЕКА РЕЦЕПТОВ



СОУСЫ И ЗАПРАВКИ



Песто

- Базилик
- оливк. масло
- чеснок
- орехи
- сыр



Томатный соус

- Томаты
- чеснок
- масло
- соль
- базилик



Чесночный йогуртовый

- Йогурт
- чеснок
- лимон
- соль
- зелень



Сырный соус

- Сливки
- тёртый сыр
- перец



Гуакамоле (быстрый)

- Авокадо
- лайм
- соль
- томат (импульсами)



Тахини-соус

- Тахини
- вода
- лимон
- чеснок
- соль



Медово-горчичная

- Мёд
- горчица
- масло
- лимон



Ягодный соус

- Ягоды
- сахар/мёд
- немного воды (до гладкости)



Соус для шаурмы

- Йогурт/сметана
- чеснок
- огурец
- зелень
- соль



Хумус (домашний)

- Нут
- тахини
- лимон
- чеснок
- вода/масло

БИБЛИОТЕКА РЕЦЕПТОВ



СУПЫ / КРЕМ / ГОРЯЧЕЕ

Крем-суп тыквенный



- Тыква (готовая)
- бульон/сливки
- соль

Крем-суп грибной



- Грибы (готовые)
- сливки
- бульон
- перец

Суп-пюре чечевичный



- Чечевица (готовая)
- бульон
- специи

Томатино-крем



- Томаты (готовые)
- сливки
- чеснок
- соль

Овощной крем



- Отварные овощи
- бульон
- масло

Детское пюре (овощное)



- Кабачок/цветная капуста (готовые)
- вода

Пюре картофельное (быстро)



- Картофель (готовый)
- молоко
- масло

Паштет куриный



- Печень/курица (готовая)
- масло
- лук (готовый)

Ореховая паста (быстро)



- Орехи
- щепотка соли
- немного масла (паузы)

Лёд дроблёный для лимонада



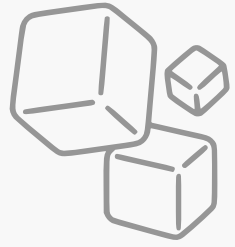
- Лёд
- немного воды/сока (импульсами)



ЧТО ТУПИТ НОЖИ БЫСТРЕЕ ВСЕГО



Сухие орехи/крупы без пауз и без жидкости (делать короткими сериями)



Дробление льда длинными непрерывными циклами (только импульсы)



Попадание костей, жёстких хрящей, косточек фруктов



Мытьё абразивами и жёсткими щётками по кромке

ПЛАН ОБСЛУЖИВАНИЯ (РАЗ В НЕДЕЛЮ)



Проверить ножевой блок: нет ли налёта вокруг крепления



Промыть тёплой водой, высушить полностью



Если есть запах:
вода + 1–2 ложки лимонного сока, 10 секунд на средней, затем промыт

УДАЛЕНИЕ НАЛЁТА (ЕСЛИ ПОЯВИЛСЯ)

шаг 1

Вода тёплая + лимонный сок или мягкое средство от налёта

шаг 2

Выдержать 10–15 минут, затем короткий запуск 5 секунд

шаг 3

Тщательно промыть и высушить

ПРАВИЛА, КОТОРЫЕ ПРОДЛЕВАЮТ СРОК СЛУЖБЫ



Всегда начинать с низкой скорости 2–3 секунды, потом повышать



Для густых смесей добавлять жидкость маленькими порциями



Для твёрдых задач работать циклами: 10–20 секунд работа / пауза 10 секунд



Не держать ножи в воде надолго