

Gratulujemy zakupu! Ultramax Nutritional Extractor od TvOkazje to szybki i prosty sposób na dostarczenie Twojemu organizmowi witamin, których potrzebujesz. Dzięki Ultramax Nutritional Extractor od TvOkazje możesz wydobywać esencje ze wszystkich owoców i warzyw ponieważ możesz je przetwarzać ze skórą i nasionami większości owoców, dlatego nic się nie zmarnuje. Pamiętaj, że niższe nasiona mogą zawierać szkodliwe substancje i nie powinny być spożywane. **NIGDY NIE UŻYWAJ NASION:** jabłek, moreli, wiśni, śliwek i brzoskwiń. Poniżej znajdziesz kilka przepysznych, zdrowych przepisów z krótką instrukcją. Włóż składniki według wskazań i naciśnij przycisk ON/OFF do czasu uzyskania odpowiedniej gęstości.

Zalecamy wprowadzanie zmian do przepisów aby dobrać je do swojego smaku. Zachęcamy również do tworzenia własnych przepisów, eksperymentuj!



TRZECI POZIOM: Składniki nigdy nie powinny znajdować się powyżej tego poziomu, aby mieć pewność, że zostały dokładnie przetworzone. Dodaj owoce i nasiona.

DRUGI POZIOM: Dodaj owoce i 1 łyżkę nasion albo orzechów do tego poziomu.

PIERWSZY POZIOM: Dodaj zielone warzywa do tego poziomu: sałata, szpinak, botwinę, rukolę

NAJLEPSZA CZĘŚĆ OWOCÓW I WARZYW

1. Eliminuj toksyny!

- Pierwszy poziom: szpinak
- Drugi poziom: ogórek i seler
- Trzeci poziom: jabłko (bez pestek)
- Dodaj wodę i sok z cytryny do pierwszego poziomu

2. Energia której potrzebujesz!

- Pierwszy poziom: liście sałaty
- Drugi poziom: banan
- Trzeci poziom: truskawki
- Dodaj jedną łyżkę orzechów włoskich
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

3. Elikser młodości

- Pierwszy poziom: liście sałaty
- Drugi poziom: melon i winogrona
- Trzeci poziom: ogórek
- Dodaj jedną łyżkę migdałów
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

4. Lepsze trawienie

- Pierwszy poziom: botwina
- Drugi poziom: ananas
- Trzeci poziom: banan i papja
- Dodaj łyżkę migdałów
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

5. Przeciw wolnym rodnikom

- Pierwszy poziom: botwina
- Drugi poziom: arbuz i nasiona
- Trzeci poziom: truskawki
- Dodaj łyżkę nasion lnu
- Dodaj soku pomarańczowego do pierwszego poziomu

6. Redukujący senność

- Pierwszy poziom: kapusta
- Drugi poziom: mango i banan
- Trzeci poziom: figi
- Dodaj łyżkę migdałów
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

7. Mix witamin

- Pierwszy poziom: liście szpinaku
- Drugi poziom: avocado
- Trzeci poziom: kiwi
- Dodaj łyżkę nasion dyni i soku z cytryny
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu
- Pierwszy poziom: liście szpinaku
- Drugi poziom: ananas i seler

8. Idealna waga

- Pierwszy poziom: liście szpinaku
- Drugi poziom: ananas i seler
- Trzeci poziom: ogórek
- Dodaj trochę pietruszki
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

9. Super smak

- Pierwszy poziom: sałata eskariola
- Drugi poziom: banan
- Trzeci poziom: truskawki
- Dodaj łyżkę jagód Goji
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

10. Leśna rozkosz

- Pierwszy poziom: kapusta włoska
- Drugi poziom: jagody
- Trzeci poziom: gruszka (bez nasion)
- Dodaj łyżkę nasion słonecznika
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

PYSZNE PRZEPISY

1. Guacamole

- Drugi poziom: avocado
- Trzeci poziom: czerwona cebula, pomidor
- Dodaj sok z cytryny, łyżkę kolendry, soli i pieprzu do smaku

2. Gazpacho

- Drugi poziom: pomidor
- Trzeci poziom: zielona papryka, cebula, ogórek i 1 ząbek czosnku
- Dodaj trzy łyżki oliwy z oliwek i soli do smaku

3. Zimna zupa z melona

- Drugi poziom: melon
- Trzeci poziom: jogurt naturalny
- Dodaj sok z jednej cytryny i sól do smaku

4. Humus

- Drugi poziom: ugotowana ciecierzycza
- Trzeci poziom: 1 łyżka pasty z sezamu, 1 ząbek czosnku, ½ łyżki kuminu i ½ łyżki papryki
- Dodaj łyżkę oliwy z oliwek i trochę pietruszki
- Dodaj wody do pierwszego poziomu

5. Faszerowane pomidory

- Pierwszy poziom: jajko ugotowane na twardo
- Drugi poziom: liście rukoli
- Trzeci poziom: twaróg i avocado
- Dodaj wody do połowy pierwszego poziomu
- Wydrąż dojrzałe pomidory i wypełnij powyższą mieszanką