

מעל  
40 מיליון  
BULLETS™  
נמכרו!

THE ORIGINAL  
maGic

BULLET.

מדריך למשתמש



כדי להפיק את המירב מהחיים,  
אתם צריכים להפיק את המירב מהאוכל שלכם!

## הוראות לביטחונכם:

- קראו את כל ההוראות לפני תחילת השימוש במג'יק בולט.
- אם פתיל הזה ניזוק, כדי למנוע סיכון יש להחליפו רק במעבדת שירות המאושרת על ידי היצרן / היבואן.
- אין להשקיע את הכבל, התקע או יחידת הבסיס במים או בנוזל אחר.
- אין למשוך, לקפל או להתנהג בפראות עם כבל המתח.
- הימנעו מלגעת בחלקים הנעים.
- על מנת למנוע פציעות ונזקים למוצר, הרחיקו את ידכם או כלי מטבח אחרים מלהבי המכשיר.
- תמיד נתקו את הבסיס מהחשמל כאשר אתם מנקים אותו או כאשר אתם מרכיבים אותו.
- השתמשו במג'יק בולט תמיד על משטח נקי, שטוח, יציב ויבש.
- הרכיבו תמיד את הכוס והלהבים לפני הרכבתם על הבסיס.
- לעולם אין להכניס את הכוס למיקרוגל כשהלהבים עדיין מחוברים, הוציאו את הלהבים והרכיבו מכסה פיזור / אידוי.
- כאשר אתם מבשלים במיקרוגל, היזהרו מהצטברות קיטור והשתמשו בכפפת תנור על מנת להוציא את הכוס מהמיקרוגל.
- אל תאפשרו לכבל המתח לגעת המשטחים חמים או לעבור מעבר לפינת שולחן או דלפק.
- הוציאו את המג'יק בולט מהחשמל כאשר אינכם משתמשים בו, ולפני ניקוי.
- לעולם אין להשאיר את המג'יק בולט פועל וללא השגחה.
- אין להשתמש בכוסות, להבים או תוספות אחרות שאינם מומלצים על ידי היצרן על מנת להימנע מסכנות פציעה, שריפה או התחשמלות.
- אין לאפשר את הפעלת המג'יק בולט על ידי ילדים קטנים, יש לאפשר לילדים גדולים להפעיל את המכשיר רק תחת השגחת מבוגר.
- השימוש בכוסות או בכל חלק אחר שלא יוצר ועוצב במיוחד עבור המג'יק בולט מסוכן ועלול להסתיים בפציעה.
- לעולם אין לאפשר את הפעלת הלהבים למשך יותר מדקה ברציפות.
- **אזהרה קיימת סכנת פציעה אפשרית כתוצאה משימוש בלתי הולם.**
- **יש לנקוט זהירות בעת הטיפול בלהבי החיתוך החדים במהלך ריקון וניקוי המכשיר.**

**תוכן עניינים**

5 ..... ברכות והכרות

6 ..... סמלים בהם נעשה שימוש בחוברת זו

7 ..... מה אתם מקבלים

10 ..... השימוש במג'יק בולט

12 ..... טכניקות הפעלת המג'יק בולט

12 ..... בחירת הלהב הנכון

12 ..... טכניקות הפעלת המג'יק בולט

13 ..... טכניקת ה"פולס"

13 ..... טכניקת ה"ניעור"

13 ..... טכניקת "ההקצפה"

14 ..... הפעלה בסיסית של המג'יק בולט

14 ..... קיצוץ שום ובצל

15 ..... שייקי פירות

16 ..... משקאות קפואים

16 ..... טחינת קפה

17 ..... יצירת בצקים ובלילות לעוגות

17 ..... קיצוץ עשבי תיבול טריים

18 ..... טחינת תבלינים

18 ..... גרור גבינה

19 ..... קיצוץ בשר

19 ..... קצפת

20 ..... בישול במכלי המג'יק בולט

20 ..... אחסון שאריות במיכלי המג'יק בולט

21 ..... ניקוי יחידת הבסיס של המג'יק בולט

24	מתכונים להכנה בעשר שניות
24	מטבלים למסיבות
28	מתאבנים
31	משקאות קפואים למבוגרים
36	ארוחות בוקר
43	מרקים וכריכים
46	כריכים
48	ארוחת ערב
51	קינוחים
54	מזון לתינוקות
55	משקאות קפה
59	סמודיז
61	מיצים
63	מסיבת קוקטייל בשבע דקות
66	תעודת אחריות

## **ברכותינו על רכישת המג'יק בולט שלכם**

המכשיר האישי שלכן שמבצע קסמים על דלפק המטבח. כפי שללא ספק הבחנתם, המג'יק בולט אינו מכשיר מטבח רגיל, למעשה, הוא מייצג של תפיסה חדשנית וחוסכת עבודה. בניגוד לבלנדרים מגושמים ולמעבדי מזון קשים לתפעול, שרובנו מוציאים מהארונות רק לצורך מתכונים ואירועים מיוחדים, המג'יק בולט כה זמין, רב שימושי ופשוט לתפעול שכנראה שתשתמשו בו כל יום (ואף מספר פעמים ביום). יתר על כן, המג'יק בולט חוסך זמן בצורה משמעותית, היות והוא מבצע כל עבודה במטבח ב-10 שניות או פחות!

קילוף, קיצוץ, ערבוב ובחישה הם כולם מלאכות מטבח מציקות, הדורשות זמן היכולות להוציא מהבישול את כל ההנאה, ובמיוחד לאנשים לחוצים בזמן. אבל עם המג'יק בולט תוכלו לקלף, לקצוץ, לערבב, להקציף ולטחון ועוד – והכל בתוך שניות ולהכין ארוחות טעימות ומהירות יותר מאי פעם. תארו לעצמכם הכל – מבשר קצוץ ושום כתוש עד לעוגת גבינה רכה ואוורירית, הכל מוכן תוך 10 שניות ופחות. זוהי רק ההתחלה. המיכלים של המג'יק בולט בטוחים לשימוש במיקרוגל, כל שתוכלו ממש לבשל בתוכם. לאחר מכן, פשוט הרכיבו על המיכלים את אחד ממכסי השמירה על הטרייות על מנת לשמור על שאריות טעימות וטריות לאורך זמן. חשבו על כך... ללא סכינים, קרשי חיתוך, או מחבתות וסירים לנקות, בלי כיסויי פלסטיק וניילון, או נייר כסף להתעסק בהם. המג'יק בולט עושה הכל. והיות ומיכלי המג'יק בולט, כוסות המסיבה, המכסים ולהבים נכנסים למדיח הכלים, הניקוי הוא קל ומהיר. כך אתם חוסכים שוב עוד זמן!

היות והמג'יק בולט תוכנן לשימוש יומיומי, תכננו אותו כך שיהיה קומפקטי ויתאים בקלות לכל דלפק ולכל שיש. תמיד בדיוק במקום בו תזדקקו לו. רק המג'יק בולט מגיע עם התוספות הגאוניות ההופכות אותו לבולט בלנדר, בלנדר בגודל מלא המושלם ליצירת משקאות האהובים על כל בני המשפחה, וכן את הבולט ג'וסר, האידיאלי להפיכת פירות וירקות מסוימים למיצים מלאים וטעימים, מלאי בריאות שכל המשפחה תאהב.

**אנו מקווים בכל ליבנו כי תיהנו מהשימוש במג'יק בולט כפי שאנחנו נהנים ממנו. או בטוחים שעד מהרה הוא יהפוך לחבר המועדף אליכם במטבח...החבר בו תשתמשו מדי יום!**

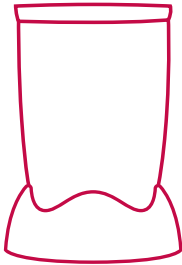
## הסמלים שנעשה בהם שימוש בחוברת זו

לנוחותכם יצרנו סדרה של סמלים על מנת לזהות את המתכון ואת הלהבים המחוברים.

- השתמשו בלהב הצלב 
- השתמשו בלהב השטוח (אופציונלי) 
- ללא שומן 
- צמחוני 
- מתאים לילדים 
- מכיל אלכוהול, התנהגו באחריות 
- מתאים לנסיעות 
- זהירות! 

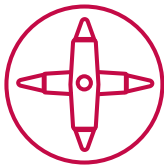
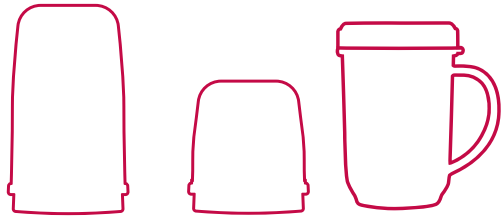
**מה אתם מקבלים?**

הערה: לפני השימוש הראשון במג'יק בולט, שטפו היטב את כל החלקים, מלבד יחידת הבסיס, במי סבון חמימים. שטפו במים וייבשו היטב



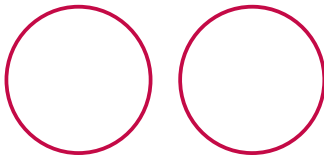
יחידת בסיס עם מנוע רב עוצמה

מיכל גדול, מיכל קטן  
מיכל המסיבות



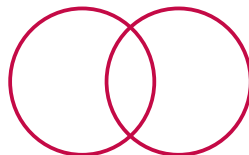
להב הצלב

מכסה נפתח

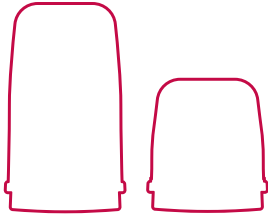


מכסים רב פעמיים לנוחיותכם

טבעות שפתיים לנוחיותכם



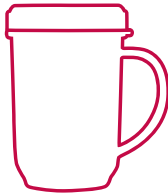
## הרכבת המג'יק בולט



### מיכל גדול ומיכל קטן

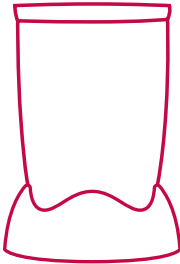
מיכלים אלה משמשים ואחסון המזון. המיכלים במיקרוגל (במגש העליון בלבד) לערבוב, בישול בטוחים לשימוש

### ארבעה מיכלי מסיבה עם טבעות שפתיים לנוחיותכם



מיכלי מסיבה אלה הופכים את המג'יק בולט שלכם למכשיר המסיבות האולטימטיבי. תוכלו להכין ולהגיש משקאות קפואים בתוך המיכל ממש. המיכלים באים אפילו עם טבעות שפתיים לנוחיותכם על מנת לכסות את שולי הכוס ולאפשר לכם לדעת לאיזה משקה שייך לכל אחד.

מיכלי המסיבה אינם בטוחים לשימוש במיקרוגל.

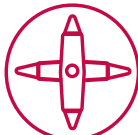


### יחידת הבסיס

יחידת הבסיס הינה הלב של המג'יק בולט. פשוט הניחו את אחד ממיכלי המסיבה או מהמיכלים הרגילים על יחידת הבסיס ולחצו. השימוש לא יכול להיות פשוט יותר.

**אזהרה: אין להשקיע את יחיד הבסיס במים. נתקו תמיד את היחידה מהחשמל לפני ניקויה.**

### להב הצלב והלהב השטוח



המג'יק בולט מגיע עם להב צלב לקיצוץ, חיתוך וערבוב מזונות כגון בצל, גבינות, בשרים ומשקאות קפואים. ניתן להוסיף להב שטוח, להקצפת קצפות עדינות וטחינת מזונות קשים כגון פולי קפה ותבלינים. שני הלהבים בטוחים לשיטה במדיח כלים. בבסיס הלהבים קיים אטם פלסטיק היוצר התאמה ואטימה מושלמת עם מיכלי המג'יק בולט. לאחר שטיפ הלהבים, ודאו כי האטם עדיין יושב על הלהב היות וחום השטיפה במדיח הכלים עלול לרופף את האטם.

**להב שטוח אופציונלי**



## **ראשי פיזור ואידוי**

ניתן להוסיף למג'יק בולט שני ראשי פיזור ואידוי שימושיים המשמשים לאידוי מזון במיקרוגל, או לפיזור רכיבים. ראשי הפיזור והאידוי מגיעים עם חורים למרכיבים גסים כגון גבינת פרמזן מגוררת, החורים לרכיבים קטנים יותר כגון אגוז מוסקט, קינמון ותבלינים אחרים.

## **מכסי טריות לשימוש חוזר**

בעזרת המג'יק בולט הקוסם האישי, הרב שימושי והוורסטילי שלכם תוכלו להכין, לבשל ולאחסן את המזון באותו המיכל. אין צורך בעטיפת ניילון ובמיכלי אחסון על מנת לשמור על השאריות טריות המג'יק בולט מגיע עם שני מכסים לשימוש חוזר לשמירה על טריות המתאימים למיכלים הגדול והקטן על מנת לשמור על השאריות טריות.

השתמשו במכסי הטריות לשימוש חוזר לצורך חימום המזון במיקרוגל.

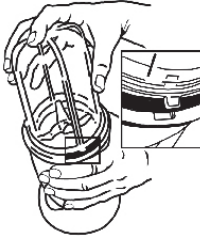
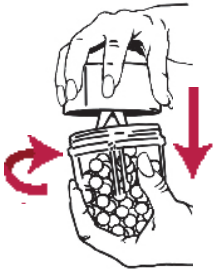
## **הערות:**

590 מ"ל	תכולת המיכל הגדול
335 מ"ל	תכולת המיכל הקטן
1650 מ"ל	תכולת הבלנדר
470 מ"ל	תכולת מיכלי המסיבה

## השימוש במג'יק בולט

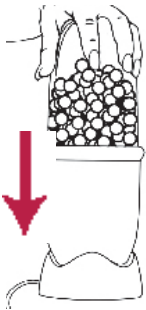
השימוש ב מג'יק בולט קל כמו... 1,2,3

1. הכניסו את הרכיבים למיכל הקטן, המיכל הגדול והמיכל למסיבות.
2. הרכיבו את להב הצלב והלהב השטוח עד שהם מורכבים היטב על המיכלים ואוטמים היטב.
3. מקמו את החריצים של המיכל מתחת לשפתי יחידת הבסיס, הניחו את המיכל על יחיד הבסיס ולחצו על המיכל כלפי מטה על מנת להפעיל את המכשיר.



**כך זה עובד:** כל זמן שתחזיקו את המיכל לחוץ כלפי מטה יפעל המג'יק בולט.

כאשר אתם רוצים שהלהבים יפסיקו להסתובב, פשוט הרפו מהמיכל.



מצב "**הפעלה רצופה**": על מנת להפעיל את המכשיר ללא צורך ביד מחזיקה, לחצו על המיכל כלפי מטה וסבבו אותו בעדינות עם כיוון השעון, עד שהחריצים ננעלים מתחת לשפת **יחידת הבסיס**. כאשר אתם המצב "הפעלה רצופה", המנוע יפעל בצורה רציפה. על מנת לכבות את המנוע, פשוט סובבו את המיכל שוב כנגד כיוון השעון ושחררו אותו.

**זהירות: לעולם אין להנחי ידיים או כלי מטבח ליד הלהבים המסתובבים, ולעולם אין להשתמש בידכם או בכלי מטבח אחרים על מנת ללחוץ על כפתורי הפעלת הבסיס בכל זמן שיחידת הבסיס מחוברת לחשמל.**

לעיתים, במיוחד כאשר המנוע מתחיל להגביר מהירות, רכיב מזון קשה, כגון חתיכת גזר, עלולה להיתקע בלהבים ולעצור את סיבובם. אם הלהבים עצרו, נתקו את המכשיר מיידית מהחשמל. הוציאו את המיכל החוצה ותנו ניעור חזק למיכל ולכל הרכיבים בו על מנת לשחרר את הלהבים. אם הלהבים עדיין נראים תקועים, שחררו את הלהבים ובעדינות (הם חדים מאוד) סובבו אותם ידנית. לאחר שהלהבים מסתובבים בחופשיות, חברו את המג'יק בולט שוב לחשמל – המכשיר אמור לעבוד כעת באופן תקין.

הערה: לעולם אין להפעיל את המג'יק בולט ליותר מדקה ברצף, היות והפעלה כזו יכולה לגרום לנזק מתמשך למנוע המכשיר, אם המנוע מפסיק לעבוד, נתקו את יחידת הבסיס ואפשרו לה להתקרר במשך שעות לפני שאתם מנסים להשתמש בה שוב. למכשיר המג'יק בולט שלכן מפסק תרמי פנימי המכבה את המנוע כאשר המכשיר מתחמם יתר על המידה. כאשר אתם מאפשרים למכשיר להתקרר אתם מאפשרים למפסק התרמי לאתחל את עצמו.



## בחירת הלהב הנכון להב צלב

המג'יק בולט מגיע עם להב הצלב המשמש ל: קיצוץ – מזונות כגון בצלים, שום וגזרים, ולצורך הכנת מטבלים כגון סלסה או גספצ'ו.

ערבוב – להב הצלב מפורר קרח ליצירת שייקי פירות, קוקטיילים קפואים ומילקשייק. כמו כן מאפשר ערבוב תערובות פנקייק, עוגות ולחמים מהירי הכנה בשניות.

גרור – מוצרים כגון גבינות קשות או שוקולד מגורדים תוך שניות. עשיית מחיות – יצירת מחיות כגון חומוס, מרקים עשירים, מזון תינוקות במרקם אחיד וקרמי תוך שניות.

כתישת קרח לברד – ליצירת פינוקים טעימים כגון ברד או סורבה פירות. קיצוץ בשר – ליצירת סלטי עוף או בקר טעימים, או כבד קצוץ בשניות.



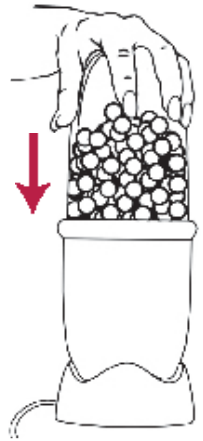
## להב שטוח – אופציונלי

הלהב השטוח של המג'יק בולט משמש ל: גרור וקציצת רכיבים בודדים וקשים כגון: פולי קפה, אגוזים, מקלות קינמון ופירות יבשים. הקצפת מזונות כגון: קצפת ביתית, מלית גבינת שמנת אוורירית, חמאה.

## טכניקות הפעלת המג'יק בולט

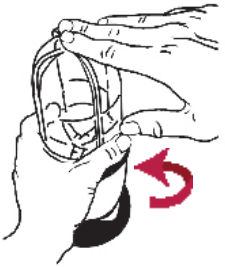
### טכניקת ה"פולס"

היות ומנוע המג'יק בולט כה חזק, אם אינכם נזהרים אתם עלולים לעבד מזונות בקלות יתר על המידה וליצור מחית מכל מזון מעובד. לכן כאשר אתם רוצים להכין מזונות כגון: רוטב סמיק, או בצלים קצוצים גס, הדרך לבצע זאת היא בטכניקת ה"פולס". שיטת ה"פולס" דורשת מעט הסתגלות ותרגול, אולם מרגע שתתרגלו אליה, תהיו מומחים במהירות שיא.



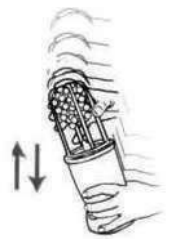
על מנת לבצע "פולס" עליכם פשוט ללחוץ על המיכל במהירות ולשחרר מיד. למזונות אותם אתם רוצים קצוצים גס במיוחד, טפיחה קלה על ראש המיכל היא כל מה שתצטרכו. לאחר מכן אפשרו ללהבים לעצור לחלוטין וטפחו שוב על ראש המיכל, עד שהתערובת מגיעה לרמת הסמיכות הרצויה לכם.

**הסוד:** הסוד לביצוע פולסים מוצלחים הוא לוודא שמהכשיר לא נתקע בטעות במצב הפעלה רצופה. על מנת למנוע זאת, עליכם להשתמש בידכם השנייה (שאינה טופחת על המיכל) הכדי להפעיל על המיכל לחץ כנגד כיוון השעון בזמן הטפיחות.



**בכדי להתחיל...** החזיקו את המיכל בבסיסו והפעילו לחץ כנגד כיוון השעון על מנת למנוע מהמיכל להינעל במצב הפ"עלה רצופה.

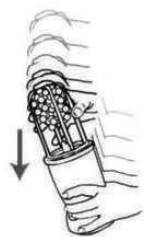
**לאחר מכן...** באמצעות ידכם השנייה, טפחו על ראש המיכל ושחררו מיד. המשיכו לבצע פולסים עד לקבלת הסמיכות הרצויה לכם.



### טכניקת ה"ניעור"

לעיתים, כאשר אתם עובדים עם רכיבים סמיכים יותר, כגון סלט עוף או רוטב מרינדה, סמיכות הרכיבים עלולה להקשות על הרכיבים הנמצאים בראש המיכל לעשות את הדרך לתחתית המיכל, היכן שנמצאים הלהבים. אם חלק מהמרכיבים התערובת שלכם מתקשים לרדת מטה, פשוט השתמשו בטכניקת הניעור.

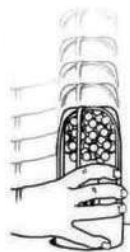
ניעור "הקוקטייל": בזמן שאתם מכינים שייקים, מטבלים או מתכונים אחרים בהם נעשה שימוש במג'יק בולט בהפעלה רצפה, פשוט תוך כדי מצב הפעלה רצופה....הרימו את המיכל, כולל יחידת הבסיס ונערו אותו כמו שייקר של קוקטיילים. חזרו על הניעור לפי הצורך עד שתשיגו את הסמיכות הרצויה לכם.



"נענוע הפולס": כאשר אתם צריכים לנער רכיבים שאתם רוצים לקצוץ באופן גס, כמו סלסה או סלטי עוף, ודאי תרצו להשתמש בטכניקת "ניעור הפולס" ראשית ודאו כי היד המחזיקה במיכל מפעילה לחץ כנגד כיוון השעון על מנת למנוע מהמיכל להינעל. לאחר מכן תנו למג'יק בולט ניעור חזק כלפי מטה על מנת להעביר את כל המרכיבים לכיוון הלהבים, ולחצו על המיכל כלפי מטה על מנת לתת פולס. חזרו על הפעולות עד שתגיעו לרמת הסמיכות הדרושה.

## טכניקת "ההקצפה"

אם יש לכם בעיה עם רכיבים דביקים הנדבקים לצידו המיכל במקום לעבור דרך הלהבים באזור החיתוך.



**ראשית**... הורידו את המיכל מיחידת הבסיס ו"הקציפו" את המיכל על הדלפק במטבח על מנת לשחרר את הרכיבים הדבוקים לדפנות ולהכריח אותם לרדת לכיוון הלהבים.

**לאחר מכן**... הניחו בחזרה את המיכל והלהב על יחידת הבסיס וסיימו את עיבוד המזון.

## קיצוץ שום ובצל

באמצעות המג'יק בולט, קיצוץ בצל ומעיכת שום הופכות לקלות וללא מאמץ. לא עוד דמעות, לא עוד ידיים דביקות וקרשי חיתוך מלוכלכים...אתם רחוקים שניות ממש מבצלים ושומים קצוצים, מעוכים ואפילו טחונים למרקם של מחית.

1. הכינו את הבצלים והשומים על ידי הסרת הקליפות החיצוניות וחיתוכם לחתיכות שיתאימו לגודל מיכל המג'יק בולט
2. הניחו את הבצלים או השומים לתוך המיכל הקטן והרכיבו את להב הצלב.
3. בצעו מספר פולסים מהירים וקצרים. זכרו להפעיל את המיכל מעט לחץ כנגד כיוון השעון על מנת למנוע מהמכשיר להינעל בהפעלה מתמשכת (ראו את טכניקת הפולסים בעמוד 11) באמצעות היד השניה, תנו למיכל הקצפה קטנה מיד כאשר המכשיר מתחיל לעבוד. בכדי לקבל, חתיכות גדולות יותר, בצעו מספר קטן של פולסים. לקבלת קיצוץ. אחיד וקטן יותר, בצעו 5-6 פולסים. לקבלת מחיר אחידה, פשוט המשיכו לבצע פולסים, או בצעו הפעלה מתמשכת (ראו עמוד 11) עד לקבלת מרקם אחיד ועדין.

**הערה: בעת קיצוץ בצל או שום, ייתכן והשימוש בטכניקת ההקצפה (עמוד 12) יוכיח את עצמו כיעיל.**

המג'יק בולט מושלם ליצירת שייקים בריאים, טעימים, ומרוויים, מלאים בוויטמינים וחלבונים. החלק הטוב ביותר הוא שאתם מערבבים את הרכיבים החביבים עליכן ושותים את השייק האהוב עליכם, הכל בתוך אותו מיכל המתאים לשטיפה במדיח כלים... בלי שום בלאגן.

1. הוסיפו את רכיבי השייק החביבים עליכם וכן קרח כתוש לתוך המיכל הגדול או מיכל המסיבה, והרכיבו את להב הצלב.
2. הניחו את המיכל על יחידת הבסיס, לחצו מטה על המיכל וסבבו אותו עם כיוון השעון עד שהחריצים בכוס נמצאים מתחת לשפתי יחידת הבסיס ומנוע המכשיר ממשיך לפעול ברציפות (מצב הפעלה רצופה)
3. המשיכו לערבב עד שתגיעו לרמת הסמיכות הרצויה לכם. סמיכות המשקה תלויה ברכיבים בהם אתם עושים שימוש. בדרך כלל תוכלו לשמוע כאשר המשקה מוכן. לאחר שכל הקרח התפרק, קולות הטחינה ייעלמו ובמקומם תשמעו קולות סחרור עדינות.

### **הערה: אם השייק שלכם כה סמיך שהקרח והפירות מתקשים להגיע ללהב, הוסיפו לתערובות עוד נוזל והמשיכו לערבב.**

טיפים: נסו מידי פעם מרכיבים שונים לשייק שלכם. העיקרון בשייקים הוא לנסות כל מיני פירות, מיצים, יוגורטים שונים או כל דבר שיש לכם בבית לתוך המיכל, ולתת לכל סיבוב. נסו והתנסו במרכיבים שונים.



## משקאות קפואים

כאשר אנו מדברים על משקאות קפואים, המג'יק בולט הוא, פשוטו כמשמעו, מכשיר המסיבות האולטימטיבי! היות וכל כך ומהיר להכין בו משקאות כאלה, תוכלו להכין לכל אורח את הקוקטייל האהוב עליו לפי הזמנה אישית. בנוסף, תוכלו להכין את המשקאות במיכלי המסיבה ולאחר מכן להרכיב את טבעות השפתיים, כך שכולם ידעו מה המשקה שלהם. לעולם לא היה כל כך קל, וכל כך מהנה לארח!

1. ראשית הוסיפו קרח למיכל המסיבה (או למיכל הגדול).
2. הוסיפו את הרכיבים האהובים עליכם והרכיבו את להב הצלב.
3. הניחו את המיכל על יחידת הבסיס, לחצו על המיכל כלפי מטה, סובבו למצב של הפעלה רצופה וערבבו עד לקבלת משקה אחיד.

אנו מעודדים אתכם להנות מהמכשיר הנהדר שלכן, אולם אנא היו אחראיים. אל תשתו משקאות אלכוהוליים ותנהגו, והיו זהירים מאוד בצריכת אלכוהול.

**הערה: אם המרכיבים בהם אתם משתמשים מתקשים להגיע לאזור הלהבים בשל סמיכות המשקה, הוסיפו עוד נוזלים והמשיכו לערבול.**



## טחינת קפה

אין שום דבר טוב יותר מכוס קפה מהבילה עשויה מפולי קפה טריים. לרוע המזל, רוב מטוחות הקפה הינן בלתי נוחות ובדרך כלל גורמות לבלגן גדול על שיש המטבח. סוף סוף, באמצעות המג'יק בולט, הופכת טחינת הקפה לקלה היות וניתן להוציא את הלהב מחלקו העליון של המיכל, בעוד קפה טחון נשאר בתחתית המיכל. המשמעות היא שאינכם צריכים לעבור את כל תרגולת "הפיכת המיכל על מנת להוציא את הקפה", ומאפיינת את רוב מטחנות הקפה. בנוסף, היות וחלקי המג'יק בולט ניתנים לשטיפה במדיח, תוכלו לשטוף במהירות את טעמי הקפה שנטחון, ובייחוד הקפה בטעמים, לא עוד קפה בטעם וניל!

1. ראשית הוסיפו פולי קפה למיכל הקטן והרכיבו את הלהב השטוח.
2. הניחו את המיכל על יחידת הבסיס.
3. בצעו מספר פולסים, או נעלו את המכשיר במצב של הפעלה רצופה, עד לטחינת הפולים לרמה הרצויה לכם.

זכרו: ככל שהטחינה דקה יותר, כך יהיה טעמו של הקפה חזק יותר. אם אתם מעוניינים בקפה מעודן יותר, הפסיקו לטחון כאשר הפולים מגיעים למרקם של חול גס. אם ברצונכם בעוצמה מלאה של אספרסו, המשיכו לטחון את הפולים עד לקבלת אבקה דקה.



## יצירת בצקים ובלילות לעוגות

סוף סוף יש דרך להכין מאפים מבלי להסתבך בבחישה, ערבוב וקיצוץ! המג'יק בולט הופך את כל מלאכת ההכנה והניקוי לקלה ופשוטה. פנקייקים, מאפינס, לחמים ועוד מטעמים נפלאים מעלום לא היו כל כך קלים להכנה – או כל כך תפוחים וטעימים! מה שאנחנו אוהבים הוא ראשית להכין את הבלילות המהירות, ולאחר מכן לשפר אותן על ידי הוספת רכיבים טעימים כגון, אגוזים, קינמון או תפוחים ישירות לבלילה. היות וההכנה מהירה כל כך, כל אחד יכול ליצור לעצמו את התערובות בדיוק כפי שהוא אוהב.

1. הוסיפו את כל המרכיבים למיכל הגדול של המג'יק בולט, או לבלנדר, תלוי בגודל הבלילה.
2. ערבבו את כל המרכיבים עד לקבלת בלילה אחידה.

כאשר אתם מוסיפים מרכיבים משפרים כוחו של המג'יק בולט יטחן את כל המרכיבים הנוספים לחתיכות קטנטנות שהן מצוינות לטעם, אולם יתכן שתצאו בבלילה גם חתיכות גדולות ובשרניות יותר. למשל כאשר אתם מכינים מאפינס אוכמניות, אנו ממליצים כי תוסיפו חצי מהאוכמניות שהכנתם לבלילה תוך ערבולה המכשיר, וחצי מהאוכמניות לאחר שהבלילה מוכנה. פשוט הורידו את הלהב, הוסיפו את האוכמניות השלמות, הרכיבו את הלהב שוב ונערו את המיכל כמו קוקטייל שייקר מספר פעמים. כך תשיגו טעם אוכמניות נהדר בתוך הבלילה עצמה, וכן אוכמניות שלמות מפוזרות בתוך המאפינס שיסיפו סגנון וצבע. תוכלו להשתמש בטכניקה זו להוספת אגוזים, צימוקים, שוקולד צ'יפס, או כל תוספת שתצאו.

## קיצוץ עשבי תיבול טריים

הנה דרך למצות את הטעם הרענן והמודגש של עשבי תיבול טריים, מבלי לבלות שעות על קרש החיתוך. כעת, בתוך שניות, תוכלו לגרום לכל ארוחה להיראות כאילו וכנה על ידי שף מומחה.

1. הוסיפו מספר גבעולים של עשבי התיבול החביבים עליכם למיכל הקטן.
2. הרכיבו את להב הצלב ופעילו במספר פולסים מהירים. זכרו להפעיל לחץ כנג כיוון השעות על מנת להימנע מהפעלה רצופה.



## טחינת תבלינים

כעת קל יותר מאי פעם להוסיף קצת טעם לחיים.. פשוט השתמשו במג'יק בולט. אין שום השוואה בין תבלינים טחונים באריזות הנמכרים בסופרמרקטים לבין טעמים של תבלינים הנטחנים במקום. אם לא תנסו לעולם לא תבינו מה אתם מפסידים. תוך שניות תוכלו לפזר קינמון טרי על פנקייק, או להוסיף אגוז מוסקט טרי לרוטב השמנת שלכם. האפשרויות הן אי-סופיות, ללא מאמץ ועם הרבה טעם. ובאמצעות ראשי הפיזור המדהימים, תוכלו להגיש את התבלינים הטריים ישירות לשולחן. בתאבון!

1. הוסיפו את התבלינים החביבים עליכן טריים למיכל הקטן.
2. הרכיבו את הלהב השוטח וטחנו את התבלינים עד לקבלת אבקה מעט גסה.
3. הרכיבו את ראשי הפיזור (במידה ויש לכם) ובזקו על האוכל כפי שתרצו.

טיפים: חמאה מתובלת. כמעט ללא מאמץ תוכלו להראות כמו בוגרי בית ספר לבישול, על ידי יצירת מספר חמאות מתובלות. הוסיפו עירית, שום, דבש, גרגירי חרדל, או כל תוספת אחרת לחמאה מרוככת מעט וערבבו באמצעות המיכל הקטן והלהב השטוח. מה שיתקבל הוא ממרח שיביא התרגשות לכל פרוסה יומיומית.



## גרור גבינה

חיתוך גבינה וגירודה הם תמיד תהליכים גוזלי זמן. ולא תמיד ניתן לקנות גבינה מגרורת מראש. כעת, באמצעות המג'יק בולט, תוכלו לגרור גבינה ללא מאמץ ובפחות זמן מהזמן הלוקח לכם למצוא גרור גבינה.

1. הוסיפו את הגבינה החביבה עליכם למיכל הקטן.
2. הרכיבו את להב הצלב וטחנו את הגיבנה עד לקבלת מרקם גס של אבקה.

 קיצוץ בשר

עד עתה, קיצוץ בשר היה כרך בציוד מיוחד ובהמון מאמץ. כעת, עם המג'יק בולט, תוכלו לקצוץ בשר להכנת תערובת מעולה להמבורגרים, לרוטבי בשר או לפטה עם המג'יק בולט שלכם תוך 10 שניות או פחות.

1. הכניסו את הבשר למיכל הגדול והרכיבו את להב הצלב.
2. השתמשו בפולסים (עמוד 11) עד להשגת רמת הקצוץ הרצויה לכם. היות ובשר הוא בתחילה דחוס מאוד, ייתכן ותצטרכו להשתמש מידי פעם בטכניקת ההקצפה (עמוד 12) על מנת לוודא שכל הבשר כולו נקצץ כראוי.

 קצפת

הכנת קצפת אוורירית, תפוחה וטעימה דרשה בעבר קערה, מקצף והרבה מאוד סבון לניקוי ידיים. כעת עם המג'יק בולט, מעולם לא היה קל ומהיר יותר להכין הררי קצפת מעולה.

1. הכניסו שמנת מתוקה לתוך המיכל הקטן.
2. הרכיבו את הלהב השוטח והקציפו עד לקבלת מרקם חלק. כאשר הקצפת תהיה מוכנה, תשמעו את קול המנוע משתנה למעין זמזום.

## בישול במיכלי המג'יק בולט

בניגוד לבלנדרים ולמעבדי מזון רגילים, עבודתו של המג'יק בולט לא מסתכמת לאחר שכל הרכיבים מעורבבים ומעובדים. לאחר שהכנתם את המרכיבים, המג'יק בולט מוכן גם לבשל אותם! פשוט הסירו את הלהב, הרכיבו את ראש הפיזור / האידי והניחו את המיכל במיקרוגל. לאחר שניות בלבד, יהיו לכם מרקים מהבילים, רוטבי פסטה עשירים וסמיכים או גבינה מותכת טעימה, מצויינת להוספה לירקות אפויים או טוסטים, וכל זאת מבלי ללכלך כלי אחד, בלי סירים ומחבתות לנקות.

1. ערבבו את כל המרכיבים יחד.
2. הסירו את הלהב, הרכיבו את ראש הפיזור / אידי (אין להכניס את הלהבים למיקרוגל) והניחו את המיכל במיקרוגל.
3. בשלו עד שהמזון מוכן ואז הוציאו מהתנור בעזרת כפפה והגישו.

זירות: הכלל החשוב ביותר שיש לזכור כל הזמן בעת השימוש במיכלים במיקרוגל: הורידו את הלהבים לפני ההכנסה למיקרוגל! הלהבים מכילים מתכת וכולנו יודעים שמתכת ומי קרוגל לא מתחברים היטב יחד. לעולם אין לבשל מזון מכוסה במכסים אטומים, השתמשו תמיד בראש הפיזור / אידי. כמו כן, זכרו כי תכולת המיכל חמה מאוד, ולכן השתמשו תמיד בכפפת מטבח להוצאת המיכל מהמיקרוגל.

## אחסון שאריות במיכלי המג'יק בולט

אנו מבינים שזמנכם יקר, וזו הסיבה בגללה יצרנו את מכסי האחסון הרב פעמיים המתלבשים היטב על מיכלי המג'יק בולט. כעת תוכלו להכין, לבשל ולאחסן מזון – הכל בכלי אחד! ללא כלים נחוצים לנקות, ללא עטיפות ניילון, נייר כסף או מיכלי פלסטיק. פשוט הרכיבו למיכל מכסה השומר על הטריות והכניסו את השאריות למקרר.

כך תוכלו לקחת את השאריות לביה"ס, לעבודה, פשוט הכניסו אותם לתיק וצאו לאחר מכן בעבודה, תוכלו לחמם שוב את השאריות במיקרוגל – והכל בכלי אחד!

## ניקוי המג'יק בולט

כולם שונאים לנקות, וזו עוד סיבה לגדולתו של המג'יק בולט. תוכלו לבשל רוטב בולונז ביתי מההתחלה עד הסוף תוך שימוש במיכל הגדול של המג'יק בולט בלבד! דמיינו לעצמם רוטב פסטה מהביל וטעים, רטבים, מרקים טריים

עוד, כולם מוכנים ללא קרשי חיתוך, ללא סירים ומחבתות, פשוט תוך שימוש במיכל אחד ולהב אחד, שניהם ניתנים לשטיפה במדיח כלים. לא ניתן להפוך את העניין לפשוט יותר!  
זהירות: תמיד נתקו את המג'יק בולט מהחשמל לפני ניקוי או פירוקו.

## שטיפת אביזרי המג'יק בולט

זה קל כל כך... פשוט הניחו את כל האביזרים (למעט יחידת הבסיס) על המדף העליון מדיח הכלים, או שטפו ידנית במים חמים עם סבון ושטפו היטב.

**הערה:** ודאו תמיד שהאטמים עדיין בתוך המיכלים לאחר השטיפה. החום בחלק ממדיחי הכלים עלול לשחרר את האטימים ולגרום להם לצאת מהמיכלים.

טיפים: ניקוי מזון עיקש. כאשר אתם מנסים לנקות רכיבים שהתקשו בתוך המיכל, או לאחר שהמסתם גבינה במיכלים, סיעו לפעולת הניקיון על ידי מילוי המיכל במי סבון ובישול במיקרוגל למשך דקה. בישול זה יכניע וישחרר את המזון העקשן, וכעת באמצעות ניקוי קל ופשוט, תסיימו את כל הניקיון.

## ניקוי יחידת הבסיס של המג'יק בולט

לרוב יחידת הבסיס של המג'יק בולט לא מתלכלכת, אולם אם חברתן את המיכל ללהב באופן לא מספיר הדוק, נחלים יכולים להישפך מהמיכל לתוך יחידת הבסיס וכפתורי ההפעלה. כך תנקו אזור זה.

**1. הדבר החשוב ביותר הוא לוודא שיחידת הבסיס מנותקת מהחשמל!**

2. השתמשו בסמרטוט לח על מנת לנגב את הנחלים שבתוך ומחוץ ליחידת הבסיס.

3. לפעמים יחידת הבסיס מתלכלכת כל כך שהלחצנים הלבנים הקטנים בתוכה המפעילים את המג'יק בולט הופכים לדביקים. דבר זה עלול לגרום להמשך פעולת המנוע גם לאחר שהוצאתם את המיכל מהיחידה. כאשר קורה אירוע כזה, ראשית נתקו את יחידת הבסיס מהחשמל.

4. בדקו שוב האם יחידת הבסיס מנותקת. השתמשו בסמרטוט לח על מנת לשחרר את הלכלוך מסביב לכפתורי ההפעלה תוך הפעלת בכפתורים למעלה ולמטה עד שתראו שהכפתורים נעים היטב לבד.

זהירות: לעולם אין להניח את יחידת הבסיס בתוך מים או להניחה במדיח כלים.  
זהירות: אל תניחו את ידכם או כל כלי אחר ליד להב מסתובב ולעולם אין להשתמש בידים או בכלי מטבח על מנת ללחוץ על כפתורי ההפעלה בעת שיחידת הבסיס מחוברת לחשמל.

## מתכונים להכנה בעשר שניות

צוות המומחים שלנו בדקו באופן אישי כל מתכון שבחוברת זו. מתוך אלפי המעדנים הטעימים שתוכלו להכין בעזרת המג'יק בולט, בחרנו את מתכוני ה"תוך עשר שניות ומטה" המועדפים עלינו עבורכם. הוספנו הערות משלנו, הצעות הגשה וטיפים כדי שתוכלו להפיק את המרב מכל מתכון. המג'יק בולט מיועד להכנת ארוחות, משקאות וחטיפים טעימים תוך 10 שניות ומטה, כמעט ללא כל צורך בניקוי. במהלך יצירת המתכונים שלנו ובחירתם, גילינו שחלק מהרכיבים הופכים את הכנת המתכונים בתוך 10 שניות לקלה, מהירה ונקייה אף יותר. והנה בהם:

### בצלי פנינה

בצלי פנינה הם בצלים קטנים מלאי טעם, בקוטר שלך כשניים עד שלושה סנטימטר. ניתן למצוא אותם ברוב חנויות המכולת. הם מושלמים עבור המג'יק בולט, משום שניתן להכניסם לתוכו כשהם שלמים, ללא שימוש בקרש חיתוך או סכין, פשוט הכניסו אותם אל כוס המג'יק בולט והם מוכנים לעבודה. בצל פנינה אחד (גודלם משתנה) שקול לכ-  $\frac{1}{4}$  כוס בצל.

### שום מקולף מראש בצנצות

גאון כלשהו החליט לקלף מראש שום ולמכור אותם בצנצות, תוכלו למצוא שום מקולף מראש זה ברוב חנויות המכולת. כשיש צורך בשום אחד או שניים, פשוט פתחו את הצנצת והשליכו אותם לכוס. כל הטעם בלי עבודה, אין יותר קל מזה.

### עגבניות שרי

עגבניות השרי אינן רק בעלות גודל מושלם שמאפשר להכניסם ישירות לכוס הבולט, אלא הן גם מלאות טעם. המתכונים שלנו מבוססים על עגבניות שרי בקוטר של 2.5 ס"מ. בממוצע, כ- 4-6 עגבניות שרי שוות ל  $\frac{1}{4}$  כוס עגבניות.

### גזר גמדי

חתוך וקילוף גזרים הינו עבודה קשה. או ממליצים על השימוש בגזר גמדי מקולף מראש, אותו ניתן לרכוש ברוב חנויות המכולת. גזרים זעירים אלו הינם מתוקים, טעימים ובגודל מושלם עבור כוס המג'יק בולט.

זכרו, כדי שההכנה תהיה קלה עד כמה שניתן, יצרנו סדרת סמלים, כדי שבמבט אחד תוכלו ללמוד על המתכון. המפתח של הסמלים שמשמשים בספר זה נמצא בתחילת החוברת.

נשמח אם תנסו את המתכונים שבספר זה, משום שזללנו כל אחד מהם, ואנחנו יודעים עד כמה הם טעימים! ברצוננו לוודא גם שאתם מבינים בעזרת המג'יק בולט, האפשרויות אינסופיות. משום שהכל כל כך מהיר וקל להכנה, זהו המכשיר המושלם לעריכת ניסיונות.

אל תהססו להוסיף או להוריד רכיבים, ואם אתם רוצים לגוון מתכון או לשנותו לחלוטין לכו על זה. אנחנו ממליצים על אומץ שכזה עם המג'יק בולט. צאו לדרכו וצרו יצירות מופת משלכן בעזרת המג'יק בולט!

## **סלסה בשבע שניות**

אף מסיבה אינה שלמה ללא סלסה! תערובת גושית טעימה זו הינה חגיגת טעמים. האורחים שלכם ידברו עליה במשך שבועות!

### מצרכים:

- 1-2 בצלי פנינה או 1/4 בצל רגיל {כ-1/4 כוס}
- 1/6 עד 1/4 פלפל חלפניו
- 8-10 עגבניות שרי, או עגבנייה אחת רגילה {כ-1/2 כוס} 1-2 שיני שום
- ניצנים קטנים של גד השדה {אופציונלי}
- מלח ופלפל לפי הטעם

### אופן ההכנה:

1. הכניסו את כל המצרכים לפי הסדר שבו הם רשומים אל הכוס הגבוהה. (ייתכן שתצטרכו לחתוך מעט את העגבניות, בהתאם לגודל שבחרתם)
2. לאחר מכן...סובבו את להב הצלב והניחו את הכוס על הבסיס הממונע.
3. כעת...הפעילו כמה פולסים מהירים. הסלסה צריכה להיות גושית, אך היזהרו שלא לעבד אותה יותר מידי. זכרו להפעיל מעט לחץ נגד כיוון השעון על הכוס כדי למנוע את נעילה.
4. חזרו על טכניקת הפולסים המהירים...עד שתשיגו מרקם עדין ועדיין מעט גושי.

### הערה:

כשאתם מחזים סלסלה טרייה לקערה, ייתכן שתשימו לב לכך שהעוצמה של המג'יק בולט יצרה בה מעט קצף. אל תיבהלו הקצף הוא למעשה בועות אוויר קטנות שנעלמות אחרי מספר דקות. אם הדבר מפריע לכם, הניחו מגבת נייר על הסלסה וטפחו קלות...וחסל סדר קצף. בנוסף, כשאתם מכינים סלסלה בעזרת סכין, אתם לרוב מוציאים את זרעי העגבניות תחילה. מאחר שהכנסתם את העגבניות השלמות, ייתכן שיווצר יותר מיץ משא" תם רגילים לו.אם כן, פשוט הניחו את ראש השייקר/מאדה והוציאו חלק מהנזלים העודפים.

### הצעת הגשה:

הגישו את הסלסה עם טורטייה, פרוסות לחם איטלקי, או כמטבל למשולשי קדסדייה (מתכון בהמשך).

### טיפים:

סלסה גושית יותר לקבלת סלסלה גושית עוד יותר, אחרי שסיימתם עם הפולסים, בחשו פנימה מעט אפונה שחורה מפחית (ללא נזלים) ומעט תירס מקופסה חגיגה לבלוטות הטעם!





## חומוס הללויה

אנחנו אוהבים חומוס משום שהוא כל כך עשיר ועדין! ניתן להגיש מעד יווני מסורתי זה כמטבל או כתוספת.

### מצרכים:

- 1/4 כוס ציר עוף {או ירקות}
- 400 גרם גרגירי חומוס, נקיים
- 3 שיני שום
- 2 כפיות מיץ לימון
- 3 כפיות טחינה

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים לכוס הגבוהה.
2. סובבו את להב הצלב וערבבו עד לקבלת מרקם חלק.
3. הוסיפו מלח ופלפל הטעם.

### הצעת הגשה:

מומלץ להגיש חומוס קר, עם פיתה חמה. הדרך המסורתית להגשתו היא למזוג את החומוס לקערה ולזלף שמן זית, ואז לבזוק מעט פפריקה.



## חומוס ללא שומן

אכלו ותיהנו מחומוס טעים מבלי לדאוג למשקל!

### מצרכים:

- מעט ציר עוף ללא שומן {או ירקות}
- 400 גרם גרגירי חומוס נקיים
- 2 כפיות מיץ לימון
- 2 שיני שום
- מעט פפריקה
- מלח ופלפל לפי הטעם

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים לכוס הגבוהה.
2. סובבו את להב הצלב וערבבו עד לקבלת מרקם חלק.
3. הוסיפו מלח ופלפל לפי הטעם ובזקו פפריקה.

## **מטבל קטניות מהיר**

לא כל מטבלי הקטניות מגיעים בפחיות שימורים. ניתן ליצור מטבל טעים וטבעי בתוך שניות.

### מצרכים:

פחית {400 גרם} שעועית שחורה, ללא נזלים  
 1/4 בצל בינוני כ-1/4 כוס  
 1-2 שיני שום

1. 1/4 כוס פלפלים אדומים קלויים {משומרים}
- 1/4 כוס ציר עוף או ירקות {ללא שומן}
- 2 כפיות חומץ בלסמי
- קורטוב שמנת חמוצה {אופציונלי}
- פלפל חריף {אופציונלי}

### אופן ההכנה:

1. רוקנו את רוב הנזלים מפחית השעועית.
2. הכניסו את כל המצרכים, לפי הסדר, אל הכוס הגבוהה.
3. סובבו את להב הצלב והפעילו פולס מהיר עד שתגיעו לסמיכות הרצויה.

### הערות:

ניתן לאכול מטבל זה כשהוא גושי או חלק. אם ברצונכם במטבל גושי, אל תבצעו יותר מידי פולסים. הפעילו פולס מהיר, עצרו ואפשרו למצרכים להירגע. השתמשו בטכניקת הטפיחות כדי להאיץ את התהליך. בצעו פולס נוסף וחזרו עד ליצירת מטבל שעועית חלומי!

### הצעת הגשה:

מטבל זה טעים כשהוא קר וגם כשהוא חם. אם תבחרו באפשרות החמה, נסו להוסיף 1/4 כוס גבינת צ'דר למצרכים לפני הערבוב. {אם אין לכם מקום, ערבבו חלקית את המצרכים ואז הוסיפו את הגבינה}. הוציאו את הלהב, הניחו את מכסה השייקר/אידי על הכוס והכניסו למיקרוגל למשך 23 דקות {עד לחימום יסודי של התערובת}. העבירו את המטבל פולס מהיר או שניים, ואז הגישו מייד. הגרסה החמה מתאימה במיוחד לנאצ'וז או ללחם איטלקי חתוך וקלוי.

### טיפים:

השתמשו בסוג השעועית המועדף עליכם ניתן להחליף שעועית שחורה בשעועית מנומרת, שעועית לבנה, או כל סוג שתבחרו.

## גואקמולי מהיר

מעט טריוויה על גואקמולי: במהלך משחקי הסופר בול, אוהדי הפוטבול באמריקה צרכו כ-6 מיליון קילו של גואקמולי. אז אל תזניחו את האורחים שלכם! בעזרת מתכון טעים ופשוט, תוכלו ליצור גואקמולי משלכם.

### מצרכים:

- 2 אבוקדו
- 2-3 שיני שום
- לימון סחוט או לימון ליים סחוט {אופציונלי}
- בצל פנינה או 1/4 בצל רגיל {כ-1/4 כוס}
- 4 עגבניות שרי, או 1/2 עגבנייה רגילה {ג-1/4 כוס}
- 1-2 עלי כוסברה טריים
- 1/6 פלפל חריף
- מלח ופלפל לפי הטעם

### אופן ההכנה:

1. הוציאו את תוכן האבוקדו בכפית, השליכו את הגלעין, והכניסו לכוס הנמוכה.
2. הכניסו את שאר המצרכים לפי הסדר אל הכוס הנמוכה {ייתכן שתצטרכו לחתוך מעט את העגבניות, בהתאם לגודל שבחרתם}.
3. סובבו את להב הצלב והניחו את הכוס על הבסיס הממונע
4. הפעילו 3 או 4 פולסים מהירים עד שכל המצרכים קצוצים ומעורבבים. הקפידו להפעיל מטע לחץ נגד כיוון השעון על הכוס כדי למנוע את נעילתה. הגואקמולי סמך, ייתכן שתצטרכו להשתמש בטכניקת הטפיחות כדי לוודא שהכל נקצץ כראוי.

### הצעת הגשה:

גואקמולי טעים טוב ביותר כשהוא קר. הגישו עם הנאצ'ו, כתוספת לטאקו או הוסיפו קורטוב על המבורגר עסיסי ואכלו. מעולה!

### טיפים:

לא כולם אוהבים עגבניות ובצל בגואקמולי תוכלו להשמיטם אם תרצו. או אם אתם אוהבים עגבניות ואין לכם עגבניות טריות, תוכלו להשתמש בעגבניות מקופסת שימורים.

## מתאבנים

מי צריך שירותי הסעדה כשניתן לעשות הכל לבד בתוך 10 שניות ומטה? מפטריות ממולאות עוצרות נשימה ועד לקסדייה עוף, האורחים שלכם יחשבו שאתם אשפים קולינריים כשתיצרו אחת מיצירות המופת המהירות והפשוטות האלו.

### פטריות ממולאות

פטריות ממולאות בפתאומיות מה כל כך מיוחד בפטריות ממולאות? לא ברור, אבל אנחנו יודעים שהן ייעלמו לפני שתמצצו. עשו טובה לאורחים שלכם – הכינו כמות גדולה.

#### מצרכים:

10-12 פטריות

1/4 כוס גבינת ריקוטה

1/2 כוס תרד טרי

30 גרם גבינת פרמזן

שן שום אחת

בצל פנינה אחד, או 1/4 בצל רגיל (כ-1/4 כוס)

מעט ציר עוף {או ירקות}

#### אופן ההכנה:

1. חממו מראש תנור ל-250 מעלות.
2. תורידו את גבעולי הפטריות, ותיצרו שטח למילוי ראש הפטרייה.
3. הכניסו את כל המצרכים, מלבד הפטריות, לכוס הנמוכה וסובבו את להב הצלב הפעילו פולסים עד שהמרקם אחיד מעט, אך לא חלק לגמרי.
4. הוציאו בכף את התערובת אל תוך ראשי הפטריות ובשלו על גבי נייר אפייה מעט משומן למשך 15-20 דקות.

#### טיפים:

מתכון זה הוא מתכון סטנדרטי לפטריות ממולאות. אל תחששו להוסיף מעט בשר טחון, או כל דבר שתמצו לתערובת ותקבלו פטריות ממולאות טעימות שידהימו את האורחים שלכם!

**נאצ'ו בשבריר שניה**   

כולם אוהבים נאצ'ו! מתאבן מושלם למסיבות, מהיר וקל להכנה, זול וטעים. מה עוד אפשר לאמר על מאכל מסיבות אהוב זה?

**מצרכים:**

כוס גבינת צ'דר  
1/4 - 1/2 פלפל חריף

**אופן ההכנה:**

1. הכניסו את כל המצרכים אל הכוס הנמוכה והפעילו מספר פולסים (תרצו שה־פלפל החריף ישמור על מרקם מעט גושי).
2. סובבו את הלהב, וחברו את מכסה השייקר / האידוי.
3. במיקרוגל, בעוצה גבוהה למשך 1.5 דקות בערך, עד שהגבינה מותכת לחלוטין.
4. מזגו על טורייטיה - הגישו מיד.

**הצעת הגשה:**

ניתן להוסיף כל מה שתרצו לנאצ'ו, גואקמולי, שמנת חמוצה, שעועית שחורה, עגבניות, אפילו שאריות עוף ישמחו

**טיפים:**

ניקוי הכוס קל עוד יותר! כשמגיע הזמן לנקות את הכוס הגבוהה, מלאו אותה עד ל- 3/4 גובה במים חמים, ואז הכניסו למיקרוגל למשך 45 שניות. כך הגבינה תותך שוב, והניקוי יהיה קל במיוחד.

## לחם שום מדהים

מעולם לא היה קל יותר להכין לחם שום תוצרת בית, ובטעם נפלא. התערובת המוֹ-שלמת של חמאה, גבינה ושום בכל נגיסה...מעדן אמיתי לבלוטות הטעם!

### מצרכים:

- 1/2 כוס חמאה או מרגרינה
- 2-3 שני שום
- 30 גרם גבינת פרמזן
- כיכר לחם איטלקי (או צרפתי)

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו חמאה או מרגרינה לכוס הקצרה וחברו את מכסה השייקר / אידוי.
2. חממו במיקרוגול עד שהחמאה נמסה, הוסיפו שום וגבינה, ואז סובבו את להב הצלב.
3. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק ומרחו באמצע כיכר הלחם. (חתכו אותה באמצע במרכז, לאורך)
4. קלו שהכיכר פתוחה עד שתתחמם, חתכו והגישו.

## קסדיית עוף מהירה

מעוניינים בארוחת צהריים, או ערב, מזינה שהילדים יאהבו? מה דעתכם על כזו שנדרשות רק שניות להכין ואינה דורשת ניקוי כלשהו לאחר מכן? מנה מקסיקנית חמה ומושלמת לילדים, לצפייה במשחקי ספורט, כחטיף, בכל זמן. מעדן!

### מצרכים:

- 1/2 כוס עוף מבושל
- 4-6 עגבניות שרי או 1/2 עגבנייה רגילה (בערך 1/4 כוס)
- 2 טורטיות מחיטה או תירס

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים מלבד הטורטיות אל הכוס הגבוהה והבריגו את להב הצלב.
2. הפעילו פולסים על המצרכים. היזהרו שלא לעבור בטעות למצה נעילה. משום שהמצרכים עבים, ייתכן ותרו להשתמש בטכניקת הטפיחות.
3. חזרו על טכניקת הפולסים המהירים, עד שתשיגו תערובת עם מרקם גושי.
4. מרחו את התערובות בין הטורטיות וחממו במיקרוגול למשך 1.5 דקות, עד לחימום מלא.

## משקאות קפואים למבוגרים

מארוחות ברנץ' מפונפנות ועד למסיבות בריכה לצעירים, המג'יק בולט ידאג לכל שדרוש לכם. בסעיף זה תמצאו כל מתכון שדרוש לכם כדי להרשים את החברים, מהמעונבים ביותר עד לחיות המסיבה שבהם.

### מרגריטה קפואה פשוטה

קל להבין מדוע מרגריטה קפואה היא אחד מהמשקאות הפופולריים ביותר במסיבות. קוקטייל קפוא ומרווה זה מכיל בדיוק את המינון המושלם מכל הרכיבים הדרושים.

#### מצרכים:

קרח  
120 מ"ל תערובת מרגריטה  
60 מ"ל טקילה

#### אופן ההכנה:

1. מלאו את כוס המסיבות או את הכוס בגבוהה בקרח
2. מזגו פנימה את כל הרכיבים
3. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק

### מרגריטת תותים קפואה פשוטה

ריחנית ומתוקה, הכל בתערובת טעימה ומרעננת. כה שמימי, שללא ספק תרצו עוד כוס.

#### מצרכים:

קרח  
120 מ"ל תערובת מרגריטה  
60 מ"ל טקילה  
תותים טריים או קפואים

#### אופן ההכנה:

1. מלאו את כוס המסיבות או את הכוס בגבוהה בקרח
2. מזגו פנימה את כל הרכיבים
3. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק



## מרגריטת אבטיח קפואה פשוטה

טוויסט מרענן וריחני של המרגריטה הקבועה הרגילה. תערובת זו מושלמת לבראנצ'ים ולחגיגות ליד הבריכה.

### מצרכים:

קרח  
60 מ"ל טקילה  
כוס אבטיח ללא גרעינים

### אופן ההכנה:

1. מלאו את כוס המסיבות או את הכוס בגבוהה באבטיח
2. מלאו את כוס המסיבות או את הכוס בגבוהה בקרח
3. מזגו פנימה את כל הרכיבים
4. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק

### טיפים:

למרגריטת קרח קפואה במיוחד, חתכו והקפואו קוביות אבטיח ללא גרעינים והשתמשו בהם בתור קרח.

### הערות:

ההבדל היחידי בין מרגריטה ודקירי הוא האם משתמשים בטקילה או ברום. פשוט החליפו את הטקילה ברום בכל אחד ממתכוני המרגריטה, ותקבלו דקירי בטעמי פירות.



## מרגריטה קפואה קלאסית

### מצרכים:

קרח  
50 מ"ל טקילה  
30 מ"ל מיץ לימון ליים טרי  
15 מ"ל טריפל סק (או קואנטרו)  
כפית סוכר (אופציונלי)

### אופן ההכנה:

1. מלאו את כוס המסיבות או את הכוס בגבוהה בקרח
2. מזגו פנימה את כל הרכיבים
3. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק



## דקירי קפוא פשוט

להכניס מעט ניחוח של לאס ווגס לחצר שלכם. אין דבר שמייצג יותר את עיר ההימורים מדקירי תותים.

### מצרכים:

קרח

120 מ"ל תערובת דקירי

60 מ"ל רום קל

### אופן ההכנה:

1. מלאו את כוס המסיבות או את הכוס בגבוהה בקרח
2. מזגו פנימה את כל הרכיבים
3. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק

### טיפים:

- ליצירת דקירי תותים - הוסיפו חופן תותים קפואים או טריים לפני הערבוב.
- ליצירת דקירי דיבה - הוסיפו 30 מ"ל רום קוקוס לפני הערבוב.
- ליצירת ערפל סגול - הוסיפו 15 מ"ל קוראסאו כחול לפני הערבוב.
- ליצירת דרבי דקירי - הוסיפו 2 כפיות מיץ תפחים טרי לפני הערבוב.

## פינה קולדה קפואה

### מצרכים:

קרח

60 מ"ל רום

מעט קרם קוקוס

מעט מיץ אננס

### אופן ההכנה:

1. מלאו את כוס המסיבות או את הכוס בגבוהה בקרח
2. מזגו פנימה את כל הרכיבים
3. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק

### טיפים:

ליצירת פינה קולדה קלה להכנה, פשוט ערבבו תערובת פינה קולדה עם רום וקרח.

## כדור בראש

השם אומר הכל, שתו בזהירות, והקפידו למנות נהג תורן!

### מצרכים:

- קרח
- 30 מ"ל וודקה
- 20 מ"ל רום קל
- 30 מ"ל טקילה
- 30 מ"ל ג'ין
- 45 מ"ל תערובת חמוץ מתוק
- 90 מ"ל קולה

### אופן ההכנה:

1. מלאו את כוס המסיבות או את הכוס בגבוהה בקרח
2. מזגו פנימה את כל הרכיבים
3. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק

## בליני השדרה

גרסה קפואה ייחודית של בליני משודרג. תערובת טעימה של ניחוח פירות טעימה אך לא מתוקה. קוקטייל מושלם לבראנצ'ים וארוחות צהריים, ואם ניתן, גם ארוחות בוקר, או כל מועד אחר!

### מצרכים:

- אפרסקים קפואים
- 2 שוטים של שמפנייה
- 2 שוטים של שנאפס אפרסקים
- 30 מ"ל סודה בטעם לימון ליים
- כפית סוכר

### אופן ההכנה:

1. מלאו את כוס המסיבות או את הכוס בגבוהה עד החצי בקרח
2. הוסיפו את האפרסקים עד שהכוס מלאה
3. מזגו פנימה את כל הרכיבים
4. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק



## מג'יק מרטיני

אוהבי מרטיני יידהמו משבבי הקרח ביצירת מופת זו. לא רק זאת, אלא שהערבוב יוצר תצוגה מרהיבה ומסתורית.

### מצרכים:

60 מ"ל ג'ין או וודקה  
מעט וורמוט יבש  
קוביית קרח

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים לכוס הגבוהה וערבבו בפולס עד שהקרח נעלם לחלוטין (המטרה היא להגיע למעט שברים קטנים)
2. מזגו לכוס מרטיני
3. קשטו בזית או בבצל קוקטייל

## ארוחות בוקר

רוב האנשים מדלגים על ארוחת הבוקר ולא משום שהם לא מעוניינים בה, אלא משום שאין להם זמן. סוף, סוף, בעזרת המג'יק בולט, תוכלו ליצור ארוחת בוקר משיעיה ובריאה ללא חשש לאחר לעבודה ומבלי לחזור הביתה לכלים מלוכלכים. בתוך שניות תוכלו לערבב ארוחת ביצים אוורירית, להכין מאפים חמים, לחם, פנקייק...מה שתרצו. בנוסף הניקוי פשוט כמו פתיחת מדיח והכנסת כמה פריטים - דרך נפלאה לפתוח את היום.



### פנקייק

מצרכים:

כוס חלב

ביצה

תערובת פנקייק מוכנה מראש

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו חלב וביצים (או מצרכים כלשהם שדרושים לתערובת הפנקייק) אל הכוס הגבוהה
2. הוסיפו את תערובת הפנקייק
3. הפעילו כמה פולסים מהירים עד שהחמאה התערבבה (אל תערבבו יותר מידי אחרת הפנקייק עלול להתקשות)
4. מזגו 1/4 מהבלילה אל מחבת משומנת לטיגון, ובשלו בחום בינוני עד שהשוליים נראים יבשים, ואז הפכו ובשלו את הצד השני עד לקבלת צבע זהוב.

אם אתם מכינים בלילה לאנשים רבים, הכפילו או שלשו את המתכון, והשתמשו בתוסף המערבל לערבול - תוכלו למזוג את הבלילה ישירות על מחבת האפייה.

### טיפים:

הוסיפו בננה, קורטוב רסק תפוחי עץ, או קומץ אוכמניות לתערובת לפני הערבוב. צרו סירופ פירותי מרהיב משלכם על ידי הוספת קומץ פירות קפואים או טריים אל תוך הכוס הקצרה וערבבו בעזרת להב הצלב עד לקבלת מרקם חלק. אם אתם רוצים תערובת חמה, הכניסו למיקרוגל ל- 30 שניות. אם אתם רוצים אותה מתוקה, הוסיפו כפית סוכר.

## **חביתה (אומלט) כמעט הכן בעצמך**

זוכרים את הזמנים בהם הכנת חביתה הצריכה סכינים וקרש חיתוך, מספר קערות והרבה קיצוץ? ימים אלה חלפו לבלי שוב. כעת כמעט ללא כל מאמץ, תוכלו להנות מארוחה ריחנית זו כארוחת בוקר, צהריים או ערב. עם המג'יק בולט, תוכלו לקצוץ את הירקות, לגרר את הגבינה ולהקציף את הביצים בו זמנית. תוך פחות מ-10 שניות!

### **מצרכים לחביתה בסיסית:**

3 ביצים  
מעט חלב (שמנת או מים)  
מלח ופלפל לפי הטעם

### **סוגי חביתה פופולריים**

**הוואי:**  
60 גרם עוף  
אננס  
2 פטריות  
1/4 כוס עגבניות טריות

### **צמחונית:**

פטריות  
פלפלים  
בצלים  
עגבניות

### **מערבית:**

קוביות עוף  
פלפלים  
בצלים

### **החביתה הקלה:**

במקום החביתה (אומלט) הדחוסה הרגילה, גרסה קלה להכנה זו משתמשת בכוח של המג'יק בולט כדי לשלב באופן מלא את המצרכים בתוך תערובת החביתה, כך שכל ביס יהיה מלא בטעמים. לא חשוב איזה חביתה אתם רוצים להכין, תאכלו כמו מלכים בתוך זמן קצר, כמעט ללא צורך בניקוי.

### החביתה המסורתית:

אם אתם אוהבים שהמצרכים מקופלים אל אמצע החביתה, סגנון הכנה זה מתאים לכם. מעולם לא הכנתם חביתה קלה ואוורירית שכזו. תהנו!

1. הוסיפו את החביתה הבסיסית אל הכוס הנמוכה והקציפו עד שהכל מעורבב.
2. מזגו את התערובת הבסיסית למחבת הטיגון המחוממת והמשומנת, העבירו לחום בינוני-נמוך וכסו במכסה.
3. הפעילו מספר פולסים, שמרו על ערובת המילוי גושית.
4. כשהחביתה נראית מוכנה, הוסיפו את תערובת המילוי לצד אחד של החביתה וקפלו עליו את הצד השני. חממו את החביתה מספר דקות נוספות עד שהמילוי חם והגישו מיד.

### טיפים:

לגרסה דלת שומן פשוט השתמשו בתרסיס בישול ללא שומן לשימון המחבת.  
לגרסה דלת שומן עוד יותר השתמשו בחלבוני הביתה בלבד.



### ביצים מקושקות בשש שניות

מתכון פשוט זה הוא להכנת החביתה הממלאת והטעימה ביותר שאי פעם טעמתם. כמו פיסת גן עדן, ללא קערות, ללא קיצוץ, ללא בלאגן!

1. 2 ביצים
2. מעט חלב, שמנת או מים
3. מלח ופלפל לפי הטעם

### תוספות פופולריות:

15 גרם מהגבינה המועדפת עליכם  
טריזי עגבניות  
פרוסות בצל  
30 גרם עוף  
2 עלי בזיליקום  
כל דבר אחר שתחפצו בו!

1. ערבבו את המצרכים בכוס הנמוכה ומזגו אל תוך מחבת משומנת.
2. בחשו עד בישול והגישו מיד.

## מאפין ברגע

תערובת המאפין הבסיסית מספיקה לכ-6 מאפינז בגודל מלא, או ל-12 מיני מאפין. בעזרת המג'יק בולט תוכלו ליצור שלוש או ארבע גרסאות שונות של מאפין בפחות זמן מאשר ייקח לכם לחמם את התנור...כולם יקבלו את מה שהם רוצים!

כל אחד מסוגי המאפין מתחיל במתכון תערובת המאפין הבסיסית ופשוט מוסיפים לה רכיבים שונים. גילינו שהדרך הקלה ביותר ליצור מספר סוגי מאפין עם בלילה אחת של תערובת מאפין, היא ליצור את תערובת המאפין הבסיסית בכוס הגבוהה, ואז להעביר את 1/3 או 1/2 מהתערובת הבסיסית לכוס הנמוכה, ולהוסיף רכיבים לפי בחירה, להפעיל פולס ולמזוג לגביעי מאפין.

## תערובת בסיסית למאפין

### מצרכים:

- ביצה
- 1/2 כוס חלב
- כפית שמן צמחי
- 1.25 כוסות תערובות הכנת מאפין אינסטנט
- 1/4 כוס סוכר

### אופן ההכנה:

1. חממו תנור מראש ל-250 מעלות
2. הוסיפו את כל המצרכים, בסדר שמצוין לעיל, אל הכוס הגבוהה.
3. ערבבו עד לקבלת תערובת חלקה.
4. אם המצרכים מעט קשים לערבוב, אל תהססו להוציא את הכוס הגבוהה מהבסיס ולנער אותה היטב, לאחר מכן החזירו אותה והתחילו לערבב בשנית.

### הערות:

דרך טובה לבחון שהמאפין או הלחם, אפויים: לדחוף קיסם אל מרכז במאפין, או כיכר הלחם. אם נדבקת אליו בלילה, אזי המאפה עדיין לא מוכן.

### טיפים:

יצירת כמות גדולה של מאפין כדי ליצור יותר מאפין, הכפילו או שלשו את המרכיבים, והשתמשו באביזר הערבול כדי לערבב אותם.

## מאפין אוכמניות

מאפין אווריריים וחמים אלו מלאי ניחוח אוכמניות. בדיוק כמו שאמא מכינה, פחות שעה אחת להכנה!

### מצרכים:

- 1/2 כוס גבוהה עם תערובת מאפין בסיסית.
- חופן אוכמניות טריות
- 2 כפיות סוכר (אופציונלי)
- מעט חלב

### אופן ההכנה:

1. מזגו 1/2 מתערובת המאפין הבסיסית אל הכוס הנמוכה.
2. הוסיפו את רוב האוכמניות ומעט חלב, והפעילו פולס עד לקבלת תערובת לא לגמרי מושלמת.
3. מזגו אל גביעי המאפין והוסיפו כמה אוכמניות שלמות למעלה.
4. בזקו קומץ סוכר על המאפין (אופציונלי).
5. אפו ב- 200 מעלות למשך 15 דקות עש שהחלק העליון בצבע חום זהוב.

### טיפים:

לחם אוכמניות - כדי ליצור לחם אוכמניות, הכפילו או שלשו את כמות המצרכים והשתמשו באביזר המערבל כדי לערבב. מזגו את המצרכים אל תוך תבנית לחם משומנת, בשלו ב-200 מעלות במשך 15-20 דקות, עד שהחלק העליון מקבל גוון זהב-חום.

## מאפין בננה אגוזים

מנה מדהימה, שאינה דורשת זמן הכנה כמעט!

### מצרכים:

- 1/2 כוס גבוהה עם תערובת מאפין בסיסית.
- בננה אחת (כמה שיותר בשלה)
- 1/4 כוס אגוזים מקולפים
- קורט סוכר (אופציונלי)
- מעט חלב



## אופן ההכנה:

1. מזגו 1/2 מתערובת המאפין הבסיסית אל הכוס הנמוכה.
2. הוסיפו את הבננה, רוב האגוזים ומעט חלב, והפעילו פולס עד לקבלת תערובת לא לגמרי מושלמת.
3. מזגו אל גביעי מאפין והוסיפו כמה אגוזים למעלה.
4. בזקו קומץ סוכר על כל מאפין (אופציונלי).
5. אפו ב- 200 מעלות למשך 15 דקות עש שהחלק העליון בצבע חום זהוב.

## טיפים:

לחם בננה - כדי ליצור לחם בננה אגוזים, הכפילו או שלשו את כמות המצרכים והשתמשו באביזר המערבל כדי לערבב. מזגו את המצרכים אל תוך תבנית לחם משומנת, בשלו ב-200 מעלות במשך 15-20 דקות, עד שהחלק העליון מקבל גוון זהב-חום.

## מאפין שוקולד צ'יפס

שוקולד חם ונמס, מה עוד יש לומר? מאפין אלו נמסים בפה וכמעט מכינים את עצמם, תהנו!

## מצרכים:

- 1/2 כוס גבוהה עם תערובת מאפין בסיסית.
- 1/4 כוס שוקולד צ'יפס
- מעט חלב

## אופן ההכנה:

1. מזגו 1/2 מתערובת המאפין הבסיסית אל הכוס הנמוכה.
2. הוסיפו את השוקולד צ'יפס ומעט חלב, והפעילו פולס עד לקבלת תערובת כמעט חלקה.
3. מזגו אל גביעי מאפין והוסיפו שוקולד צ'יפס מלמעלה.
4. אפו ב- 200 מעלות למשך 15 דקות עש שהחלק העליון בצבע חום זהוב.

## טיפים:

לחם שוקולד צ'יפס - כדי ליצור לחם שוקולד צ'יפס, הכפילו או שלשו את כמות המצרכים והשתמשו באביזר המערבל כדי לערבב. מזגו את המצרכים אל תוך תבנית לחם משומנת, בשלו ב-200 מעלות במשך 15-20 דקות, עד שהחלק העליון מקבל גוון זהב-חום.

## שמיר גבינת שמנת ברגע

גבינת שמנת, אחד מהדברים הטובים של החיים. ארוחת בוקר, בראנץ' או צהריים נפלאה ופשוטה להכנה.

### מצרכים:

גבינת שמנת  
מעט חלב

### תוספות:

שיבס  
עגבניות מיובשות  
שמיר  
בצל סגול  
בצל ירוק  
בזיליקום  
סלמון מעושן או לוקוס.

### אופן ההכנה:

הוסיפו את גבינת השמנת ואת התוספת המועדפת עליכם אל הכוס הגבוהה וערבבו עד לקבלת מרקם חלק.

### הצעת הגשה:

שמיר גבינת שמנת מוגש לרוב עם בייגל. מנות גבינת שמנת טעימות אחרות הן סלרי ממולא - פשוט מלאו את המרכז של כמה גבעולי סלרי בגבינת שמנת וחתכו לחתיכות קטנות, או השתמשו בשמיר כמטבל לירקות.

## מרקים וכריכים

### מרקים

מרקים טעימים, טבעיים תוצרת בית אלו למעשה קלים יותר להכנה ממרקים מקופסת שימורים נדרש פחות זמן ולכלוך להכנתם. בעזרת המג'יק בולט תוכלו לערבב, לחמם ולאכול את המרק מאותה הכוס! תוכלו אפילו להשתמש במכסה לשמירה על הטריות ולהביא את המרק הקרמי והמשביע לעבודה או לבית הספר. בתאבון!

### מרק ברוקולי מהיר

הישר מאלי הברוקולי, זהו מתכון להכנת מרק ברוקולי לוחט, קרמי, מלא טעם וללא מאמץ.

#### מצרכים:

כוס פרחי ברוקולי  
שן שום אחת  
1/3 כוס ציר עוף  
מלח ופלפל לפי הטעם

#### אופן ההכנה:

1. הוסיפו ברוקולי, שום וציר עוף לכוס הגבוהה.
2. חברו את מכסה השייקר/אידיוי והכניסו למיקרוגל ל-2-3 דקות, עד שהברוקולי מתרכך.
3. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק דמוי מרק.

#### הערות:

מתכון זה מיועד לקערה אחת, או 2 כוסות מרק. אם אתם מעוניינים ביותר מנות, הכפילו כל מצרך במספר המנות שברצונכם ליצור. ליותר משתי קערות, השתמשו באביזר המערבל.

#### טיפים:

גרסה צמחונית - השתמשו בציר ירקות במקום ציר עוף ליצירת גרסה צמחונית. גרסה לילדים - אם תחממו 1/4 כוס גבינה עם הברוקולי, ישנו סיכוי טוב שהילדים יחטפו מנה זו.

ייתכן שתמצאו להדגיש את חלק "מרק הגבינה" ופחות את הברוקולי.

## מרק אספרגוס כמעט מיידִי

לא יישאר לכם כל מרק אחרי שתיצרו מרק נפלא ורב טעמים זה. הוא פשוט עוצר נשימה.

### מצרכים:

כוס גבעולי אספרגוס {כ-10-7 גבעולים}  
 שן שום אחת  
 1/2 כוס ציר עוף

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו אספרגוס, שום וציר עוף לכוס הגבוהה.
2. חברו את מכסה השייקר/אידי ו הכניסו למיקרוגל למשך 2-3 דקות, עד שהאספרגוס מתרכך.
3. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק, דמוי מרק.

### הערות:

מתכון זה מיועד לקערה אחת, או 2 כוסות מרק. אם אתם מעוניינים ביותר מנות, הכפילו כל מצרך במספר המנות שברצונכם ליצור. ליותר משתי קערות, השתמשו באבזר המערבל.

### טיפים:

להפיק את המרב מהאספרגוס - כדי להפיק את המרב מהאספרגוס, אל תשתמשו בסכין כדי לחתוך את הקצוות - תלשו את קצוות כל גבעול ביד, הוא יישבר בדיוק בנקודה שבה אתם מעוניינים.  
 גרסה צמחונית - השתמשו בציר ירקות במקום ציר עוף ליצירת גרסה צמחונית.

## מרק עגבניות מהיר

מעוניינים שהילדים שלכם יתחננו לאכול ירקות? מרק ביתי זה יהפוך ללא ספק למועדף בביתכם.

### מצרכים:

10-12 עגבניות שרי, או עגבנייה רגילה אחת {ככוס}  
 שן שום אחת  
 1/2 כוס ציר עוף

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו עגבניות, שום וציר עוף לכוס הגבוהה.
2. חברו את מכסה השייקר/אידי והכניסו למיקרוגל למשך 2-3 דקות, עד שהעגבניות מתרככות. לסיום...ערבבו עד לקבלת מקרם חלק, דמוי מרק.

### הערות:

מתכון זה מיועד לקערה אחת, או 2 כוסות מרק. אם אתם מעוניינים ביותר מנות, הכפילו כל מצרך במספר המנות שברצונכם ליצור. ליותר משתי קערות, השתמשו באבזר המערבל.

### טיפים:

גרסה צמחונית - השתמשו בציר ירקות במקום ציר עוף ליצירת גרסה צמחונית.

## גספאצ'ו לא דייסתי

### מצרכים:

1/2 פלפל אדום  
 1-2 שיני שום  
 כוס ציר עוף  
 מעט חומץ יין אדום  
 1/4 מלפפון אנגלי  
 מעט פטרוזיליה קצוצה

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים לפי הסדר לכוס הגבוהה ואז חברו ללהב הצלב
2. הפעילו פולסים עד שהמרקם חלק, אך עדיין לא חלק לגמרי.

**הערות:** מתכון זה מספיק לשתי קערות מרק גדולות, או 4 כוסות מרק.  
 הצעת הגשה-מומלץ להגיש גספאצ'ו קר.

## כריכים

התעייפתם מ"יותר מאותו דבר" לארוחת הצהריים? נמאס לכם מלהוציא כסף על ארוחות צהריים יקרות משום שאין לכם זמן לארוז ארוחת צהריים בעצמכם? הודות למג'יק בולט, תוכלו כעת להכין כריכי גורמה ניידים, טעימים, אפילו ללא שומן, תוך שניות, ובשביר עלות מאוכל קנוי.

## סלט עוף בשש שניות

בשיא הכנות, שכחנו כמה טעים יכול להיות סלט עוף. האגוזים ותפוחי העץ יוצרים ממרח מועלה לכריכים.

### מצרכים:

- 1/4 תפוח עץ ללא ליבה {כ-1/4 כוס}
- פרוסת בצל {כ-1/8 כוס}
- כוס עוף מבושל {שאריות, אפילו בשר מארוחת הצהריים}
- 2 כפיות אגוזים
- 1-2 כפיות מיוז

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את המצרכים לפי הסדר לכוס הנמוכה וחברו ללהב הצלב.
2. השתמשו בפולסים מהירים כדי לקצוץ ולערבב את המצרכים.
3. פשוט לחצו כלפי מטה על הכוס, ושחררו את הלחץ מיד, עצרו ואפשרו למצרכים להירגע, ואז בצעו במהירות פולס נוסף עד שתגיעו למרקם המתאים.
4. זכרו...להפעיל מעט לחץ נגד כיוון השעון על הכוס כדי למנוע את נעילתה.
5. מרחו בין שתי פרוסות לחם. בתאבון!

### הערות:

אפילו המג'יק בולט לא יכול לפעול בניגוד לחוקי הפיזיקה. לכן, אם תמלאו יתר על המידה את הכוס, או אם מצרכי סלט העוף דחוסים מדי מכדי שהרכיבים בחלק העליון של הכוס יגיעו אל הלהב, אנו ממליצים שתנסו לנער או לטפוח על הכוס.

## סלט ביצים אקספרס

סלט ביצים טעים ומרענן, מבלי לחתוך או לקצוץ - כמה נפלא! ארוחת צהריים מהיר וטעימה, שהורים וילדים כאחד יהנו ממנה.

### מצרכים:

- 2 ביצים קשות
- גבעול סלרי אחד
- פרוסת בצל (כ- 1/8 כוס)
- 1-2 כפיות מיוז
- קורט אבקת חרדל (אופציונלי)

### אופן ההכנה:

1. שברו את הסלרי לשניים ומשכו כדי להסיר כמה שיותר מסיבי הסלרי שניתן.
2. הוסיפו את המצרכים בסדר בו הם מופיעים לכוס הקצרה וחברו ללהב הצלב.
3. הפעילו פולס בעזרת טכניקת הפולסים המהירים... לחצו למטה על הכוס ושחררו את הלחץ מיד.
4. עצרו לרגע, אפשרו למצרכים להרגע. אז בצעו במהירות פולס נוסף עד שתגיעו למרקם הרצוי.

### הערות:

טבלו את הסלט בעזרת מעט חזרת משומרת, או הוסיפו מעט חרדל דז'ון למצרכים לפני שתערבבו. בזקו מעט פפריקה על הסלט, וחטפו מיד מפית, משום שכריך זה לא יהיה קיים מספיק זמן כדי לגעת בצלחת!

### טיפים:

גרסה ללא שומן - השתמשו בחרדל ובמעט ציר עוף או ירקות במקום מיוז, לקבלת גרסה טעימה ללא שומן.

### עגבניות או פלפלים ממולאים:

רוקנו את החלק הפנימי של העגבנייה או הפלפל, ומלאו בסלט ביצים, תקבלו ארוחת צהריים טעימה ואטרקטיבית ללא לחם.

## ארוחות ערב

### רוטבי פסטה

כל אחד מרוטבי הפסטה האלו כה מהיר וקל להכנה, עד שכולם יוכלו לאכול את המנה המועדפת עליהם. בפחות זמן משלוקח לחמם צנצנת רוטב מוכן על הגז, תוכן לו להכין רוטב אלפרדו קרמי, רוטב פסטו מעורר תיאבון, ורוטב בבלונז עשיר. ואם זה לא מספיק, הניקוי מהיר וקל. תוכלו לערבב ולחמם באותה הכוס. פשוט הכניסו את הכוס למדיח הכלים, וסיימתם. אין צורך בקרש חיתוך, בסירים או במחבתות! הידד!

### רוטב ספגטי בשר (מרינרה)

בין אם תרצו להתחיל מאפס, או ליצור רוטב מעורר תיאבון משאריות, רוטב זה מיועד. כל נגיסה תהיה עמוסת טעמים.

#### מצרכים:

- 1/4 כוס ציר עוף
- 10-12 עגבניות שרי או עגבנייה אחת רגילה (חתוכה לרבעים) (ככוס)
- בצל פנינה אחד, או 1/4 בצל רגיל (כ-1/4 כוס)
- 2 כפיות יין אדום (אופציונלי)
- 2 כפיות רסק עגבניות
- 2 שיני שום
- 2 עלי בזיליקום
- 1/4 כוס בשר טחון, סטייק או הודו
- קורט תיבול איטלקי (אופציונלי)
- מלח ופלפל לפי הטעם

#### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים לפי סדר הופעתם לכוס הגבוהה וחברו ללהב הצלב.
2. הפעילו פולסים, לחצו על הכוס ושחררו מיד את הלחץ.
3. עצרו ואפשרו למצרכים להירגע.
4. בצעו במהירות פולס נוסף עד שתגיעו למרקם הרצוי.
5. הורידו את להב הצלב וחברו את מכסה השייקר / אידוי.
6. הניחו את הכוס במיקרוגל ובשלו בחום גבוה למשך 8 עד 10 דקות, עד שה־בשר מבושל. כל מיקרוגל שונה מחברו, השגוהו ולאחר 7 דקות אם הנחלים מתייבשים הוציאו וערבבו.



## הערות:

בישול הבשר הישר בתוך הרוטב מספק לו מרקם יוצא דופן, למרות שהטעם אינו מהעולם הזה משום שכל הטעמים מעורבבים יחד. אם המרקם מפריע לכם, בשלו במיקרוגל את הבשר בכוס הבולטת תחילה ואז הכינו כרגיל את הרוטב.

## רוטב אלפרדו מהיר במיוחד

אנחנו לא יודעים מי היה אלפרדו, אבל חייבים להוריד בפניו את הכובע. רוטב איטלקי עשיר וקרמי זה קיים כבר מאוד שנים מסיבה טובה, הוא מדהים!

## מצרכים:

- 1/4 כוס שמנת
- 2 כפיות חמאה
- 1-2 שיני שום
- 1/2 כוס גבינת פרמז'ן
- 3 צרורות פטרוזילה טרייה
- מלח ופלפל לפי הטעם

## אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים לפי סדר הופעתם לכוס הגבוהה וחברו ללהב הצלב.
2. ערבבו הכל יחדיו עד לקבלת מרקם חלק.
3. הורידו את להב הצלב וחברו את מכסה השייקר / אידוי.
4. בשלו במיקרוגל במשך 1-2 דקות, עד שהרוטב התחמם היטב.
5. חברו את הלהב השטוח והפעילו פולס 3-4 פעמים.
6. הגישו על פסטה חמה.

## הערות:

מתכון זה מתאים לשתי מנות הגשה גדולות של רוטב. הכפילו או שלשו את כמות המצרכים והשתמשו בכוס הגבוהה כדי ליצור כמות גדולה יותר.

הוסיפו מעט גבינת פרמז'ן טרייה למנת הפסטה החמה שלכם!

## פסטו ברגוע

רוטב פסטו פשוט זה הינו עשיר ומלא טעמים, ומהווה מעדן אפילו עבור אנשי אוכל הגורמה.

### מצרכים:

- 10-12 עלי בזיליקום טריים
- 2 כפיות צנוברים
- 2 כפיות זמן זית כתית מעולה
- כפית וחצי מלח גס (אופציונלי)
- 1-2 שיני שום
- גוש קטן של גבינת פרמז'ן

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים לפי סדר הופעתם לכוס הגבוה.
2. חברו ללהב הצלב והפעילו פולסים עד שהפסטו מקבל סמיכות של ממרח מעט מגורען.
3. הורידו את להב הצלב וחברו את מכסה השייקר / אידוי.
4. הכניסו את הכוס למיקרוגל לבישול בחום גבוה למשך 2 עד 3 דקות, עד שהרוטב התחמם כולו.
5. בחשו והגישו על פסטה חמה.

### הערות:

מתכון זה מתאים לשתי מנות הגשה גדולות של רוטב. הכפילו או שלשו את כמות המצרכים והשתמשו בכוס הגבוהה כדי ליצור כמות גדולה יותר.

הוסיפו מעט גבינת פרמז'ן טרייה למנת הפסטה החמה שלכם!

## קינוחים

סוף סוף, דרך להכין קינוחים מבלי ללכלך את כל המטבח! מעוגת גבינה עשירה וקרמית, עד לסורבה פירות ללא שומן, מתכונים אלו גם טעימים, גם משביעים וגם מתוקים – ולא יצריכו מכם זמן רב במטבח.

### עוגת גבינה

מעולם לא היה קל יותר להכין עוגת גבינה טעימה. בתוך שניות, תוכלו להכין את עוגת הגבינה העשירה והקרמית ביותר שאי פעם טעמתם!

#### מצרכים:

- חבילת גבינת שמנת {320 גרם בערך}
- 2 ביצים
- 1/2 כוס סוכר
- כפית וניל
- משטח מביסקוויטים מפוררים

#### אופן ההכנה:

1. חממו מראש תנור ל-120 מעלות.
2. הוסיפו את כל המצרכים {מלבד הביסקוויטים} לכוס הגבוהה וערבבו עד לקבלת מרקם חלק.
3. מזגו את המצרכים על מצע הביסקוויטים המפוררים.
4. אפו ב-120 מעלות למשך 20-25 דקות {עד שהעוגה מוכנה}.

#### הצעת הגשה:

קישוטי פירות תמיד טעימים עם עוגת גבינה. כדי ליצור עוגת גבינה ותותים, או עוגת גבינה ואוכמניות, מלאו את הכוס הנמוכה עד ל 3/4 בתותים או אוכמניות טריים, הוסיפו 1-2 כפיות סוכר, וערבבו עד לקבל סירופ גושי. מזגו על עוגת הגבינה הקרה {לפחות שעה במקרר}, ואז הוסיפו שכבת תותים פרוסים, או אוכמניות שלמות מעל. קררו במשך מספר שעות והגישו.

#### טיפים:

ציפוי דובדבנים קל במיוחד. פשוט אפשרו לעוגת הגבינה להתקרר במשך שעה לפחות במקרר, ואז הוסיפו ציפוי דובדבנים עליה. תקבלו עוגת גבינה ודובדבנים טעימה במיוחד, כמעט ללא כל מאמץ!

## מוס שוקולד

תחשבו שהגעתם לגן עדן...תוך 4 שניות בלבד של מאמץ. קינוח דקדנטי עשיר זה ירשים את כל מי שיטעם אותו.

### מצרכים:

1/4 כוס שמנת  
2 כפיות סירופ שוקולד

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים לכוס הנמוכה וערבבו עד לקבלת מרקם חלק.
2. הגישו.

**הערות:** מתכון זה מספיק למנה אחת. ליותר מנות, הכפילו או שלשו את המתכון.  
**הצעת הגשה:** בעזרת הלהב השטוח, טחנו מעט שוקולד צ'יפס בכוס הנמוכה. חברו את מכסה השייקר/אידי ובזקו מעט על מוס השוקולד שלכם. תוכלו גם להקציף מעט שמנת ולהוסיף מעט על כל מנת שוקולד מוס.

## סורבה פירות נפלא ומהיר

קינוח בריא ומרענן בתוך שניות! הילדים שלכם יחשבו שזו גלידה, ויתחננו לקבל מעדן טבעי וללא סוכר זה בכל יום.

### מצרכים:

כוס פירות קפואים מועדפים עליכם {אנחנו אוהבים תערובות של אוכמניות}  
2-3 כפיות מים {או מיץ פירות, או ליקר מועדף עליכם}

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את המצרכים לכוס הנמוכה וערבלו עד לקבלת מרקם רך.
2. הגישו.

**הערות:** כדי להגיע למרקם אידאלי, ייתכן שתצו להוסיף מעט יותר מים או מיץ פירות לפירות הקפואים.

**הצעת הגשה:** לבראנץ' מפוארת או למסיבות, צרו מגוון טעמים {אוכמניות, תותים, מנגו} ומזגו את הטעמים השונים אל כוסות קוקטייל. לתצוגה ויזואלית מרשימה, הוסיפו טעמים בצבעים מנוגדים לאותה הכוס.

 **מילקשייק בשש שניות**

מצרכים:  
מעט חלב  
1.5 כוסות גלידת וניל  
סירופ שוקולד

אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים, לפי הסדר, לכוס הגבוהה {או לכוס המסיבות} וערבבו עד לקבלת מקרם חלק.
2. הגישו מיד.

הערות:

אם תרצו לשתות את המילקשייק בקש, הוסיפו יותר חלב כדי לדלל אותו וערבלו מעט יותר. אם תרצו כמות גדולה יותר של מילקשייק, הכפילו או שלשלו את המצרכים, והשתמשו במערבל של המג'יק בולט.

**למילקשייק אוכמניות:**

אל תוסיפו שוקולד והוסיפו חופן אוכמניות טריות או קפואות.

**למילקשייק תותים:**

הוסיפו חופן תותים טריים או קפואים.

**למילקשייק שוקולד עשיר:**

השתמשו בגלידת שוקולד והוסיפו חתיכה מהממתק האהוב עליכם.

**למילקשייק שוקולד מנטה:**

הוסיפו 1/4 מחטיף השוקולד ושתי סוכריות מנטה.

**לבולט בליזרד:**

הוסיפו כמה סוכריות שוקולד צבעוניות למתכון המילקשייק הרגיל.

## מזון לתינוקות

צרו מזון לתינוקות 100% טבעי וטהור בתוך שניות בעזרת המג'יק בולט. כעת, בשבריר מהמחיר של מזון לתינוקות בחנויות, תוכלו לדעת בדיוק אלו מצרכים התינוק שלכם אוכל. צרו תערובות מיוחדות משלכם, השתמשו בפירות וירקות אורגניים – הכל תלוי בכם. העולל שלכם עומד לטרוף מזון זה עם חיוך.

### גזר גמדי לתינוקות



מצרכים:

כוס גזר גמדי

מעט מים

אופן ההכנה:

1. הכניסו את הגזר הגמדי ואת המים לכוס הנמוכה, חברו את מכסה השייקר/אידי ודאו את הגזרים עד שהם רכים.
2. הוציאו את רוב המים העודפים. ככל שתשאירו יותר מים, כך יהיה המרקם דליל יותר. לתינוקות קטנים יותר, השאירו כפית בערך של מים. לילדים גדולים יותר, רוקנו את רוב המים. תוכלו תמיד להוסיף מעט מים כדי לדלל את התערובת.
3. חברו את להב הצלב וערבבו עד שתגיעו למחית רכה.
4. אפשרו למנה להתקרר והגישו.

### עוף ואורז לתינוקות



מצרכים:

1/2 כוס עוף מבושל

1/2 כוס אורז מבושל

מעט מים או ציר עוף

אופן ההכנה:

1. הכניסו את המצרכים לכוס הנמוכה וחברו את להב הצלב.
2. ערבבו עד לקבלת מרקם חלק.
3. חממו עד שהמנה חמה מעט והגישו.

### מנת שאריות מיוחדת



באופן בסיסי הכניסו את כל השאריות שתוכלו למצוא לכוס הנמוכה וערבבו עד שתקבלו מרקם חלק – התינוק שלכם יאהב את זה!

## משקאות קפה

כעת תוכלו ליצור משקאות גורמה מקפה בבית, בשבריר מהמחיר שתשלמו בבית קפה. למה לחכות בתור, רק כדי להוציא כסף רב כשניתן להשתמש במג'יק בולט ליצירת משקאות קפה חמים וטעימים ומשקאות קרים עם קרח בבית!

### קפה מוקה

כל הכיף של שוקו חם עם מעט אספרסו, בתוך כוס קפה מהביל יבטיחו הנאה צרופה.

#### מצרכים:

חלב

קפה חם טרי

3-4 כפיות סירופ שוקולד {או אבקת קקאו}

1-2 כפיות סוכר {אופציונלי}

#### אופן ההכנה:

1. שתטחנו פולי קפה משלכם עם הלהב השטוח. ככל שהטחינה דקה יותר, כך הקפה חזק יותר. לכן טחנו עד לקבלת מרקם של חול גס למשקה מעט חלש יותר, או לאבקה עדינה לקפה חזק.
2. הכינו קומקום קפה.
3. מלאו 1/4 מהכוס הגבוהה בחלב וערבבו עם להב הצלב כדי להקציפו.
4. חממו במיקרוגל את החלב בחום גבוה במשך 35-45 שניות {היזהרו שלא לאפשר לחלב לגלוש מהכוס...עצרו את החימום לפני כן}
5. פתחו את הכוס והוסיפו את סירופ השוקולד, ואז מלאו את הכוס הגבוהה כמעט עד למעלה בקפה והפעילו 3-4 פולסים.
6. מזגו לכוסות והגישו.

#### הערות:

מתכון זה מתאים לשתי מנות הגשה, למנה אחת, הקטינו כל מצרך בחצי. לארבע מנות פשוט הכפילו את המצרכים.

#### ציפוי קצפת:

הוסיפו מעט קצפת על כל כוס. הוסיפו שמנת לכוס הנמוכה והקציפו בעזרת הלהב השטוח.

## קפוצ'ינו

קלסיקה פשוטה זו מכילה יחס מושלם של קפה- לחלב. זהו האספרסו בהתגלמותו, בנוסף לקצף הטעים!

### מצרכים:

2 כוסות קפה מלאות אספרסו חם {או קפה חם}  
חלב  
קורט אבקת קקאו או קינמון {אופציונלי}

### אופן ההכנה:

1. שתטחנו פולי קפה משלכם עם הלהב השטוח. ככל שהטחינה דקה יותר, כך הקפה חזק יותר. לכן טחנו עד לקבל מקרם של חול גס למשקה מעט חלש יותר, או לאבקה עדינה לקפה חזק.
2. הכינו קומקום קפה.
3. מלאו את הכוס הנמוכה בחלב, וערבלו עם להב הצלב במשך 5-10 שניות.
4. חממו במיקרוגל את החלב בחום גבוה במשך 35-45 שניות {היזהרו שלא לאפ־שר לחלב לגלוש מהכוס...עצרו את החימום לפני כן}.
5. מזגו את הקפה ל-2 כוסות בזמן שאתם מאפשרים לחלב להתקרר מעט.
6. מזגו את החלב אל תוך הקפה, ואז הוסיפו בכפית חלב מוקצף והניחו לו לצוף על הקפה.
7. בזקו על כל משקה מעט אבקת קקאו או קינמון, והגישו.

**הערות:** מתכון זה מתאים לשתי מנות הגשה, למנה אחת, הקטינו כל מצרך בחצי. לארבע מנות פשוט הכפילו את המצרכים.  
**טיפים:** הוסיפו מעט סוכר לקפוצ'ינו לפי טעמכם.

## אספרסו איגלו

התקררו עם משקה קר ומרענן זה. המשקה ייתן לכם אנרגיה, ויעלה חיוך על פניכם...תהנו!

### מצרכים:

אספרסו טרי {או שארית קפה}  
קרח  
שמנת לקצפת



## אופן ההכנה:

1. מלאו את הכוס הגבוהה בקרח, והוסיפו כמה אספרסו שניתן.
2. ערבבו עם להב הצלב עד לקבלת מנה חלקה ומזגו לכוסות הגשה.
3. אם אתם רוצים...הוסיפו שמנת לקצפת לכוס הנמוכה וערבבו עם הלהב הש"טוח 5 שניות {תשמעו כשהקצפת מוכנה}.
4. מזגו קצפת על האספרסו והגישו.

**הערות:** מתכון זה מתאים לשתי מנות הגשה, למנה אחת, הקטינו כל מצרך בחצי. לארבע מנות פשוט הכפילו את המצרכים.  
**טיפים:** הוסיפו מעט סוכר לקפוצ'ינו לפי טעמכם.

## מוקה קרה

גרסה קרירה ומרעננת של משקה המוקה החם. מושלם לימות הקיץ החמים.

### מצרכים:

- 2 כוסות קפה
- 2-3 כפיות סירופ שוקולד {או אבקת קקאו}
- 2 כוסות חלב
- 1-2 כפיות סוכר {אופציונלי}
- 1.5-2 כוסות קרח

## אופן ההכנה:

1. הכינו קומקום קפה {או השתמשו בשאריות קפה}
2. מלאו את הכוס הגבוהה בקרח. הוסיפו את סירופ השוקולד, החלב, סוכר, ואז מלאו את הכוס עד למעלה בקפה וערבלו בעזרת להב הצלב עד לקבלת משקה חלק.
3. מזגו את התערובת לשתי כוסות קפה.
4. אם אתה רוצים...הוסיפו שמנת מתוקה לכוס הנמוכה וערבבו בעזרת הלהב השטוח במשך 5 דקות בערך, הוסיפו על תערובת הקפה והגישו.

**הערות:** מתכון זה מתאים לשתי מנות הגשה, למנה אחת, הקטינו כל מצרך בחצי. לארבע מנות פשוט הכפילו את המצרכים.

## אייריש קופי

משקה חם זה שתוכנן עבור אותם לילות ארוכים וגשומים באירלנד, מהווה תערובת מושלמת של קפה ומיץ, חגיגה אמיתית של טעמים.

### מצרכים:

- 2 כפיות מיץ תפוזים
- 2 כפיות מיץ לימון
- קפה חם חזק
- 1/2 כוס שמנת מתוקה
- 2 כוסות אייריש וויסקי {אופציונלי}

### אופן ההכנה:

1. תטחנו פולי קפה משלכם עם הלהב השוטח. ככל שהטחינה דקה יותר, כך הקפה חזק יותר. לכן טחנו עד לקבלת מרקם של חול גס למשקה מעט חלש יותר, או לאבקה עדינה לקפה חזק.
2. הוסיפו את מיץ התפוזים ומיץ הלימון לכוס הגבוהה, ואז מלאו את שאר הכוס עד הסוף בקפה.
3. הוסיפו את השמנת המתוקה לכוס הנמוכה וערבבו בעזרת הלהב השטוח במשך 5 שניות.
4. מזגו את הקפה ל-2 כוסות, הוסיפו וויסקי וקצפת משמנת מתוקה למעלה.

### הערות:

מתכון זה מתאים לשתי מנות הגשה. למנה אחת, הקטינו כל מצרך בחצי. לארבע מנות פשוט הכפילו את המצרכים.

## סמודיז

המג'יק בולט מושלם ליצירת סמודיז פירות טעימים, מספקים וקפואים, שמהווים בעצם משקאות במקום ארוחה. החלק הטוב ביותר הוא שניתן לערבב את המצרכים ולשתות את הסמודי מאותה הכוס, אותה ניתן לנקות במדיח הכלים... בלי שום בלאגן! בנוסף, עוצמת המג'יק בולט מחלקת את הטעמים כך שכל מולקולה של הסמודי תהיה עשירה בטעמים.

## סמודי תות בננה

משקה פירותי טעים ומספק, מושלם לכל שעות היום.

### מצרכים:

חופן תותים קפואים או טריים  
בננה אחת  
כוס קרח  
מעט מיץ תפוזים

### אופן ההכנה:

1. תוסיפו את כל המצרכים לכוס הגבוהה או לספק המסיבה וחברו את להב הצלב.
2. נעלו וערבבו עד לקבלת מרקם חלק.
3. שתו בהנאה.

### הערות:

ניתן להשאיר את חלקם העליון של התותים, שמכיל חלק ניכר מהחומרים המזינים.

## סמודי אוכמניות שנונות

סמודי טעים זה עמוס בטעמי אוכמניות טריים. הילדים שלכם יאהבו אותו מאוד.

### מצרכים:

חופן תערובת אוכמניות טריות או קפואות  
בננה אחת  
כוס קרח  
מעט מיץ תפוזים

### אופן ההכנה:

1. הוסיפו את כל המצרכים לכוס הגבוהה או לספק המסיבה וחברו את להב הצלב.
2. נעלו וערבבו עד לקבלת מרקם חלק.
3. שתו בהנאה.

## סמודי חלבונים אוכמניות - שוקולד (תחליף לארוחה)

שילוב טעמים זה של שוקולד ואוכמניות ראוי לציון. כיצד משהו כל כך בריא יכול להיות כל כך טעים?

### מצרכים:

- 1/2 כוס חלב (עדיף ללא שומן)
- חופן אוכמניות טריות או קפואות קוביות קרח
- 2 (או יותר) כפיות אבקת חלבון בטעם שוקולד
- 1/2 בננה בינונית

### אופן ההכנה:

1. מלאו את הכוס הגבוהה עד האמצע בקרח.
2. הוסיפו את שאר המצרכים.
3. נעלו וערבבו עד לקבלת מרקם חלק.
4. שתו בהנאה.

### טיפים:

רבות מהדיאטות הפופולריות של 5-6 ארוחות ביום מצריכות ארוחות וחטיפים עם חלבון רזה ופחמימות מורכבות. משקאות אלו כתחליפי ארוחה הינם דרך טעימה וקלה לרדת במשקל!

## מיצים

יש משהו בפירות סחוטים טרי ובמיצי ירקות - הם טובים לנשמה. וכעת בעזרת המג'יק בולט, קל ליהנות ממיץ טרי בכל אחד מימות השבוע. להלן כמה מהמתכונים המועדפים עלינו. נסו אותם, ואז ערכו ניסויים לפי ראות עיניכם. התערובת המושלמת שלכם של פירות או ירקות, או שניהם, רק ממתינה להתגלות. עליכם רק למצוא אותה.

## מיץ תפוזים טרי



היישר מגן עדן, מיץ תפוזים טרי 100% טבעי זה קל במיוחד להכנה, ותוכלו להנות ממנו בבוקרו של כל אחד מימות השבוע.

### מצרכים:

3 תפוזים בשלים מחולקים לרבעים (מקולפים)

### אופן ההכנה:

1. הרכיבו את מסחטת המיץ וודאו שהמצרכים שלכם בהישג יד, ומותאמים בגודלם כך שיכנסו לפתח הנפתח של מכסה המערבל (בלנדר).
2. העבירו את המג'יק בולט למצב נעילה.
3. הוסיפו את התפוזים אל תוך הממצה ולחצו למטה עם מוט הלחיצה.
4. מזגו את המיץ לכוס. (השאירו את מכסה המערבל מורכב בזמן המזיגה)

### הערות:

לעולם אל תפעילו את המג'יק בולט למשך יותר מדקה, מאחר שהדבר עלול לגרום לנזק קבוע למנוע. אם תחממו יתר על המידה את המנוע והוא יעצור, נתקו את בסיס המכשיר החשמלי ואפשרו לו לנוח מספר שעות לפני שתנסו להשתמש בו בשנית.

## קוקטייל אנרגיה

משקה אנרגיה עשיר זה עמוס בנוגדי חמצון ובטעמים. זהו המשקה המושלם לפתוח איתו את היום!

### מצרכים:

- 2-3 חתיכות אבטיח (באורך של כ-15 ס"מ)
- 2 חתיכות אננס (באורך של כ-15 ס"מ)
- סלק אחד
- חופן תרד טרי
- 3-4 פרחי ברוקולי

### אופן ההכנה:

1. וודאו שהמצרכים שלכם בהישג יד, ומותאמים בגודלם כך שיכנסו לפתח הנפתח של מכסה המערבל (בלנדר).
2. העבירו את המג'יק בולט למצב נעילה.
3. הכניסו את המצרכים אל תוך הממצה לפי הסדר, ולחצו למטה עם מוט הלחיצה את המצרכים לעבר הלהב.
4. מזגו את המיץ לכוס (השאירו את מכסה המערבל בזמן המזיגה).
5. הגישו עם קרח.

### הערות:

לעולם אל תפעילו את המג'יק בולט למשך יותר מדקה, מאחר שהדבר עלול לגרום לנזק קבוע למנוע. אם תחממו יתר על המידה את המנוע והוא יעצור, נתקו את בסיס המכשיר החשמלי ואפשרו לו לנוח מספר שעות לפני שתנסו להשתמש בו בשנית.

## מסיבת קוקטייל בשבע דקות

מוכנים לארגן מסיבת בולט? פעלו בהתאם לצעדים הבאים, והאורחים שלכם יעשו חיים משוגעים, בסגנון המג'יק בולט.

מסיבת הקוקטייל בשבע דקות  
מה בנוגע למסיבת קוקטייל קטנה ומגונדרת כדי לבלות עם כמה חברים ותיקים?  
להלן תפריט מושלם לערב אינטימי לשישה אנשים

### האורחים מגיעים אל:

מטבל שעועית מהיר עם משולשי פיתה חמים  
חומס הללויה עם משולשי פיתה חמים

### קוקטיילים:

מרטיני מסתורי  
בליני

### מתאבנים:

פטריות ממולאות ברגע  
עיגולי לחם שום עם רוטב פסטו

### קפה:

אייריש קופי

# 5

## הסיבות המובילות לכך שעליכם להשתמש ב-MAGIC BULLET בכל יום!

- 1 **משקאות קפה קפואים ומרהיבים**  
למה להמתין 5 דקות ולשלם יותר מעשרה שקלים בבית הקפה כשניתן להכין משקאות קפה קפוא מפוארים בבית בשבריר מהעלות... בתוך 5 שניות בערך!
- 2 **סמוזי ושייק חלבון**  
פשוט זרקו פנימה פירות טריים, קרח ומעט מיץ או חלב, ותקבלו ארוחת בוקר טעימה ומזינה בשבע שניות. הוסיפו כף אבקת חלבון לשייק מהיר ללא שומן במקום ארוחה - מעולם לא היה כה טעים לרזות.
- 3 **להפוך את החיים במטבח לקלים**  
קצצו בצלים, טחנו שום, גררו גבינה (קשה או רכה), ובצעו כמעט על פעולה במטבח בעשר שניות ומטה - ללא בלאגן או טרחה. והטוב מכל, מאחר שאתם יכולים להכין את כל המצרכים, ואז לבשל ואפילו לאחסן את השאריות. הכל באותה כוס של המג'יק בולט, גם הניקוי דורש פחות מעשר שניות.
- 4 **חטיפים, סנדוויצ'ים, ממרחים, אפילו ארוחות מלאות... בשניות!**  
החל מחביתה ב-6 שניות, ועד למרק ביתי מוכן בן רגע. קסאדיות מהירות לילדים, אפילו רוטב פסטה מפואר שונה לכל בן משפחה - דבר לא דורש יותר מעשר שניות הכנה. כמעט כולם יכולים לקבל בדיוק את מה שהם רוצים... בתוך שניות!
- 5 **זו מכונת המסיבות האולטימטיבית**  
מטבלים טעימים, סלסה חריפה, גאוקמולי מעורר תיאבון, אפילו מתאבנים מפוארים, כולם מוכנים בתוך שניות. ועם ספלי המסיבה הייחודיים שמערבבים את עצמם, תוכלו לערבב ולהגיש קוקטיילים קפואים אישיים, הכל באותו הספל. עם המג'יק בולט, תוכלו להכין מסיבה מושלמת בתוך דקות... בכל יום מימות השבוע.



## תעודת אחריות

תעודה זו ניתנת כבטחון לאחריות טכנית מלאה לפעולתו התקינה של המוצר שפרטיו צוינו בגוף תעודה זו.

1. אחריותנו לפי תעודה זו, היא לתקן או להחליף ללא תשלום כל חלק או חלקים ממנגנון הפעולה של המוצר, אשר יראה לנו כפגום ואשר לפי שיקול דעתנו נגרם על אף שימוש מפעולה רגילים ונכונים ובאספקת חשמל סדירה.
2. אחריותנו לפי תעודה זו הינה למשך 12 חודשים מיום המכירה כלפי הקונה הישיר בלבד, ששמו וכתובתו צוינו בתעודה זו. אין תעודה זו ניתנת להעברה ללא הסכמתנו תחילה.
3. מבלי למעט בכל האמור לעיל, כוחה של אחריות זו אינו יפה לגבי כל מוצר אשר לפי שיקול דעתנו:
  - א. היה נתון לטיפול או לשימוש בלתי נכונים שלא בהתאם להוראות השימוש, או
  - ב. נעשה בו שינוי כלשהוא או טופל שלא על ידי נציג מוסמך שלנו, או
  - ג. החנח או נפגע בתאונה, או
  - ד. לא טופל כאמור בהוראות הטיפול והאחזקה השוטפות, בתדירות האמורה בהם.
4. אין תוקף לתעודה זו ללא חותמת המוכר וחתימתו או אם לא מולאו בה כל הפרטים וצורפה חשבונית הרכישה.
5. יש לצרף את תעודת האחריות למכשיר המובא לתיקון.
6. נא לשלוח את הספח המצ"ב אל היבואן תוך 14 יום מיום הקניה.

## פרטי רישום אחריות

### לקוחות יקרים

כדי לאפשר לנו לתת את השרות הטוב ביותר, אנא מלאו את פרטיכם ופרטי המוצר ושלחו אלינו בדואר תוך שבועיים מיום הקנייה בצרוף העתק החשבונית.

חברת או.אי.ג'י. שיווק והפצה בע"מ רח' הגן 8 מרכז עינב, מודיעין

טלפון: 08-9327050 | פקס: 08-9327049 | Email: info@oig.co.il

מידע שימושי נוסף תוכלו למצוא באתר החברה:  
www.oig.co.il

שם משפחה		שם פרטי	מס' טלפון
עיר	מיקוד	שכונה	רחוב
בית	כניסה	קומה	דירה
מכשיר	דגם	צבע	מס' סידורי
מקום הרכישה	תאריך רכישה	דואר אלקטרוני	

חתימה וחותמת המוכר

## רשימת תחנות שירות

טלפון	כתובת	שם החנות	עיר
08-9327050	הגן 8 מרכז עינב	מעבדה ראשית	מודיעין
08-8525104	מרכז מסחרי ב' חנות 24	חשמל קמי	אשדוד
02-5808282	רובין 21, רמות ד'	יריד בית"ר	ירושלים
02-6231891	הגידם 1 כיכר מנורה	שירות כל	ירושלים
02-5807870	אלעזר המודעי 7	יריד בית"ר	ביתר עילית
09-8336145	ויצמן 7	כל אלקטריק	נתניה
03-9225123	פרנקפורט 2	חשמל המאיר	פתח תקווה
03-5477745	אויסקין 31	מעבדת השרון	רמת השרון
03-6872161	יהודה לייב פינסקר 4	אלקטרו בוגדרי	ראשון לציון
053-2212768	סחרוב 19	א.ב. אביזרים	ראשון לציון
03-6878203	לה גרדיה 22	אלקטרו מור	תל אביב
04-6790469	יוחנן בן זכאי 18	תיקון כל טיבי	טבריה
04-8620162	ביאליק 8	שירות רם	חיפה
08-6332080	החרש 9	שמי-אל אלקטריק	אילת

THE ORIGINAL  
**MAGIC**  
BULLET®

Like your personal kitchen assistant

Do it all with this Hi-Speed Blender & Mixer System.



קוצץ  
CHOP



מערבב  
MIX



טוחן  
BLEND



מקציף  
WHIP



מגרד  
GRIND



מועך  
MINCE