

شماره پنجم - پاییز ۱۳۹۲

آشپزی با مولینکس

بولتن ویژه آموزش آشپزی با محصولات مولینکس



دستگاه خودروی تیا

جشنواره عیدانه مولینکس



معرفی جاروبرقی توشیبا

کال کباب (چاشنی شمالی)

با ساندویچ ساز مولینکس خلاقانه آشپزی کنید

آشنایی با پلوپز - بخارپز MK156 مولینکس

طرز تهیه کوبه کرمانشاهی با چرخ گوشت مولینکس

الو مولینکس؟ (پاسخ به سوالات شما همراهان عزیز)

پرتقال بنوشید!

شرح عملکرد دستگاه غذا ساز FP314 مولینکس

طرز تهیه سویج مرغ

گزارش جشنواره نوشیدنی ها ویژه شب یلدا

آشپزی با دستگاه سرخ کن مولینکس

طرز تهیه کتلت ماهی به کمک چرخ گوشت مولینکس

فهرست مطالب

- پرتقال بنوشید (معرفی آبمرکبات گیری سیتروس پرس PC600G) ۱
- معرفی سرخ کن سوپر یونو ۲
- طرز تهیه سوسیس مرغ ۳
- طرز تهیه کوبه کرمانشاهی ۴
- شرح عملکرد دستگاه غذاساز FP314 مولینکس ۵
- طرز تهیه کال کباب (چاشنی شمالی) ۶
- معرفی پلوپز - بخارپز اینیسو مولینکس ۷
- طرز تهیه پلوی مخلوط ۷
- طرز تهیه بشقاب سبزیجات ۷
- جشنواره نوشیدنی ها ویژه شب یلدا ۸
- طرز تهیه نوشیدنی ترکیبی ۸
- طرز تهیه نوشیدنی مراکشی ۹
- طرز تهیه نوشیدنی خمنسی ۹
- با ساندویچ ساز مولینکس خلافتانه آشپزی کنید ۱۰
- الو مولینکس؟ ۱۱
- طرز تهیه کتلت ماهی ۱۲
- طرز تهیه دلمه کلم ۱۲
- معرفی جاروبرقی توشیبا ۱۳
- معرفی برندگان جشنواره پاییزی مولینکس ۱۳

دوستان مولینکس:

شرکت بدرسان الکتریک جهت دسترسی آسان و خرید مطمئن شما عزیزان سعی دارد در تمامی فروشگاههای زنجیره‌ای سطح تهران و شهرستان حضور دائم داشته باشد.

جهت اطلاع از مکان فروشگاه‌ها به سایت بدرسان (www.badr.sun.com) مراجعه نمایید.



شرکت بدرسان الکتریک در نظر دارد پنجمین مسابقه خود را با عنوان بهترین دستور آشپزی ترتیب دهد. بدین منظور از شما عزیزان دعوت می‌شود تا در این مسابقه شرکت نمایید و یکی از برندگان این مسابقه باشید.

جهت شرکت در مسابقه آشپزی شما باید به کمک یکی از دستگاه‌های مولینکس یک دستور آشپزی تهیه نمایید و به همراه اسم، آدرس و شماره تلفن به نشانی: تهران، خیابان کریمخان زند، خیابان استاد نجات الهی جنوبی، شماره ۱۸۸ پست نموده و یا به آدرس ایمیل cu@badr.sun.com ارسال نمایید.

همچنین شما می‌توانید به نزدیک‌ترین فروشگاه زنجیره‌ای (شهروند، هایپر، رفاه، اتکا و...) که

اعلام نتایج قرعه‌کشی:
اسفند ماه ۱۳۹۲ در سایت
www.badr.sun.com

استقبال بی نظیر از غرفه مولینکس در دومین نمایشگاه خدمات پس از فروش

دومین نمایشگاه خدمات پس از فروش و ارتقاء رضایتمندی مشتریان با حضور معتبرترین نمایندگان رسمی شرکت‌های خارجی و تولید کنندگان داخلی ۱۹ الی ۲۲ آذر در محل مصلی تهران برگزار گردید. شرکت بدرسان الکتریک به‌عنوان تنها ضمانت معتبر محصولات مولینکس، کروپس، تک الکتریک و توشیبا در ایران در راستای استراتژی همیشگی خود با هدف‌های بررسی جدیدترین دستاوردهای کاربردی ارائه خدمات پس از فروش نوین به مشتریان، معرفی جدیدترین محصولات و ایجاد ارتباط متقابل و مستقیم با مشتریان در کنار بزرگترین برندهای مطرح لوازم خانگی، در زمره حامیان اصلی برگزاری نمایشگاه فوق‌بمنظور ایجاد رقابت جهت ارائه خدمات برتر قرار گرفت.

نمایشگاه خدمات پس از فروش با حضور برندهایی از بزرگترین شرکت‌های فعال در حوزه خدمات پس از فروش کشور برگزار شد و در پایان نمایشگاه طی مراسمی تندیس «خدمات پس از فروش» به پاس تقدیر از حضور ارزشمند و مؤثر شرکت بدرسان الکتریک اهدا گردید.



پرتقال بنوشید!

با شروع فصل سرما هیچ چیز مانند نوشیدن آبمرکبات طبیعی لذت بخش و دلچسب نمی‌باشد. پرتقال میوه‌ای است لذیذ که با خوردن آن کمبود مواد معدنی بدن تا حدودی رفع می‌شود و قدرت مقاومت طبیعی بدن افزایش می‌یابد. پرتقال به علت داشتن فسفر و کلسیم اشتهاآور خوبی برای کودکان می‌باشد و حتی در رشد و نمو آنها نیز تأثیر دارد. سوخت و ساز و فعالیت سلول‌های بدن را افزایش می‌دهد کودکان شیرخواری که از خوردن شیر مادر محروم هستند بایستی هر روز ۲ الی ۳ قاشق چایخوری آب پرتقال مصرف کنند. خوردن میوه پرتقال برای افرادی که به ناراحتی‌هایی نظیر: تعریق زیاد، سردرد، سرطان لوزالمعده، فشار خون، اسید اوریک و تپش قلب مبتلا می‌باشند مفید بوده و اثر درمانی آن به مرور زمان ظاهر می‌گردد. مصرف پرتقال از آب مروراید، فساد دندان‌ها و سکنه مغزی جلوگیری می‌کند و برای رفع سیاهی چشم نیز توصیه شده است که باید هر روز بطور ناشتا یک لیوان آب پرتقال بنوشید. آب پرتقال به علت دارا بودن پروتئین بویژه قند کافی یک ماده غذایی و تقویت کننده است که برای تقویت عمومی بدن مصرف می‌شود نوشیدن یک لیوان آب پرتقال در روز به بهبود سلامت پوست، موها و ناخن‌ها کمک می‌کند و به زیبایی و شادابی چهره می‌افزاید. نوشیدن آب پرتقال طبیعی و خانگی باعث جذب تمامی این ویتامین‌ها می‌شود. تهیه آب پرتقال طبیعی با در اختیار داشتن یک دستگاه آب پرتقال‌گیری با کیفیت و معتبر بسیار راحت و آسان است. مولینکس با ارائه آبمرکبات‌گیری‌های متنوع شما را در تهیه آب پرتقال، آلبیمو و... کمک می‌کند. شما با خرید یک دستگاه آبمرکبات‌گیری مولینکس که سال‌های سال در آشپزخانه شما خواهد بود، هزینه زیادی بابت تهیه آبمیوه‌های آماده پرداخت نخواهید کرد.

آبمرکبات‌گیری سیتروس پرس PC600G

- قدرت: ۱۰۰ وات
- سرو مستقیم
- سیستم ضد چکه
- درب محافظ گرد و غبار
- جنس فیلتر: استیل ضد زنگ
- جنس بدنه: استیل ضدخش قرمز





سرخ کنید، لذت ببرید!

بسیاری از خانم‌های پرمشغله امروزی فرصت ندارند که پای گاز ایستاده و پیاز، سیب زمینی و غیره را سرخ و آماده کنند. داشتن یک سرخ‌کن از یک مارک معتبر که از سوی یک شرکت بزرگ و معتبر نیز ضمانت می‌شود نیاز شما را در آشپزی رفع می‌کند.

سرخ‌کن وسیله‌ای است که عملیات سرخ کردن مواد غذایی را با سرعت بیشتر و در حرارت معین انجام می‌دهد. این دستگاه که شامل یک المنت گرم کننده و محفظه روغن است، ساختار چندان پیچیده‌ای ندارد.

در حقیقت سرخ‌کن‌های امروزی دارای یک سبد فلزی هستند که غذا داخل آن قرار می‌گیرد. سرخ‌کن‌ها معمولاً دارای تایمر به همراه هشداردهنده صوتی، دستگیره جابه‌جا کننده سبد داخل روغن، مقیاسی برای جلوگیری از سرخ شدن بیش از حد غذا، سیستم بادگیری که موجب کاهش بوی متضاد شده از غذای در حال سرخ شدن می‌شود، فیلتر روغن برای افزایش طول عمر استفاده از آن و سیستم‌های الکتریکی و مکانیکی کنترل درجه حرارت هستند.

این دستگاه محبوب، برای آماده‌کردن بسیاری از فست‌فودها و سرخ و برشته کردن آنها به کار می‌روند. سرخ‌کن‌های مولینکس کار را برای شما آسان کرده است.



سرخ کن سوپر یونو

AM302

- قدرت: ۱۶۵۰ وات
- ظرفیت: ۱/۵ کیلوگرم
- تمام قطعات قابل جدا شدن جهت شستشوی آسان
- دارای فیلتر کربنی
- ترموستات قابل تنظیم
- دارای پنجره نمایش
- دارای تایمر



بهتره است برای سرخ کردن مواد غذایی از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده شود.

سوسیس مرغ

به کمک دستگاه غذاساز مولینکس
آشپز: برنده این دوره خانم الهام اسماعیلی



برنده یک دستگاه جاروشارژی مولینکس



غذاساز اوداسیو سوپر ماکسی پرس



FP736

- قدرت: ۱۰۰۰ وات
- دارای ۲۹ کارایی
- ۵ سرعت + سرعت پالس لحظه‌ای
- تیغه فلزی جهت خردکردن انواع سبزیجات و گوشت
- پارچ مخلوط کن ۱/۵ لیتری و ظرف غذاساز ۳ لیتری
- ۲ صفحه فلزی جهت رنده و برش
- خمیرزن پلاستیکی و همزن فلزی
- آبیوم‌گیری، آب مرکبات‌گیری و آسیاب
- پوره‌ساز
- کاردک
- نگهدارنده لوازم جانبی
- ساخت فرانسه



عکس‌های
ارسالی از طرف
خانم اسماعیلی
ازاصفهان

مواد لازم:

سینه مرغ: ۱ عدد

نان تست: ۲ عدد

شیر: ۳ تا ۴ قاشق غذاخوری

خامه: ۲۰۰ میلی لیتر

سفیده تخم مرغ: ۳ عدد

نمک: ۱/۴ قاشق چایخوری

طرز تهیه:

نان تست را برداشته و قسمت‌های خشکش را جدا کنید داخل ظرف پریزید و شیر را به آن اضافه نمایید و اجازه دهید کاملاً نان نرم شود سینه مرغ را داخل خردکن غذاساز مولینکس ریخته و سفیده تخم‌مرغ را به مواد اضافه نمایید. غذاساز را روی سرعت ۴ بگذارید و اجازه دهید مواد خوب میکس شود، نان را فشار دهید تا شیر اضافی آن گرفته شود؛ نمک و خامه را نیز داخل خردکن ریخته و بگذارید کاملاً مخلوط شود. مواد ما آماده است.

سطح کار را مرطوب کرده (که سلفون به سطح کار نچسبد) سلفون را روی سطح کار باز نمایید. به اندازه یک وجب از سلفون را قیچی کرده و مقداری از مخلوط را داخل قیف قنادی بریزید. نوک قیف را به اندازه مورد نظر قیچی کرده و به فاصله ۲-۱ سانتیمتر از لبه سلفون، مواد را به شکل استوانه روی سلفون بریزید (استوانه‌ای به قطر حدود دو و نیم سانت) سلفون را با مواد رول کنید سپس ابتدا و انتهای سلفون را با انگشت شست و اشاره رو به جلو فشار دهید تا مواد داخل سلفون خوب جمع شود. سر و ته سلفون را گره زده و اضافه سلفون را قیچی کرده با نخ معمولی سوسیس را به سوسیس‌های کوچک‌تر تقسیم کنید. کافی است نخ را محکم دور سلفون بپیچید و دو سر نخ را بکشید تا سوسیس‌ها فرم بگیرند. سپس گره ساده زده و اضافی نخ را قیچی نمایید. می‌توانید هر تیوپ را به دو، سه یا چهار سوسیس تقسیم کنید به همین ترتیب این کار را تکرار کنید تا مواد تمام شود سوسیس‌های آماده شده را داخل تابه گذاشته و آب بریزید تا کاملاً روی مواد را بپوشانند. سپس اجازه دهید آب به جوش بیاید و مواد پخته شود مواد را از روی شعله برداشته و بگذارید سرد شود سر و ته کاور سوسیس‌ها را قیچی کرده تا مواد به راحتی بیرون بیاید. سپس داخل تابه کمی روغن بریزید و سوسیس‌ها را تفت دهید تا طلایی شوند. نوش جان.

نکته: تمامی وسایل و مواد غذایی باید کاملاً سرد باشند.



کوبه کرمانشاهی

به کمک دستگاه چرخ گوشت مولینکس

آشپز: برنده این دوره خانم مهتری پارسا



برنده یک دستگاه جارو شارژی مولینکس



چرخ گوشت اچ-وی ۸ ME665



مواد لازم:

- برنج: ۳ پیمانه
- گوشت: ۲۵۰ گرم
- جعفری: ۱۵۰ گرم
- پیاز: ۲ عدد
- خلال بادام: ۱۵۰ گرم
- لفل، زردچوبه و نمک: به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا برنج را با آب بگذارید بجوشد وقتی برنج کاملاً نرم شد از روی شعله گاز بردارید سپس پیازها را پوست گرفته و داخل رنده چرخ گوشت مولینکس ریخته و رنده نمایید. گوشت را به کمک چرخ گوشت مولینکس چرخ کرده و به پیاز اضافه نمایید و با هم تفت دهید. جعفری را نیز با خردکن مولینکس خرد کرده و به همراه خلال بادام، زردچوبه، نمک و فلفل به مواد اضافه نمایید. در ادامه برنج را داخل چرخ گوشت مولینکس ریخته و چرخ کنید سپس مقداری برنج را برداشته و با موادی که از قبل تهیه کردید داخل برنج بریزید و برنج را ببندید و به شکل توپهای کوچک در بیاورید و این کار را تا آخر ادامه دهید. در قسمت پایانی کوبه‌های آماده شده را در روغن سرخ نمایید. نوش جان.

نکته: جهت زیبایی غذایتان می‌توانید از آب لبو و... جهت تغییر رنگ برنج استفاده کنید و در هنگام پخت به آن اضافه نمایید.

شرح عملکرد غذاساز FP314 مولینکس

۱. کاسه غذاساز: تمام مراحل انجام کار و استفاده از سایر قطعات درون کاسه غذاساز انجام می‌شود.
 ۲. شفت: قطعه کمکی جهت استفاده از برخی قطعات.
 ۳. تیغه خردکن: جهت خرد کردن انواع سبزیجات، گوشت، پیاز و غیره مورد استفاده قرار می‌گیرد.
 ۴. درب دستگاه: پس از قرار گرفتن قطعه مورد نظر در درون کاسه غذاساز، درب دستگاه باید بسته شود. جهت باز کردن درب دستگاه نیز باید دکمه قفل (در تصویر ۴C به آن اشاره شده) را فشار دهید تا درب دستگاه باز شود.
 ۵. سرعت دستگاه: این مدل غذاساز مولینکس دارای ۲ سرعت و سرعت پالس لحظه‌ای می‌باشد.
 ۶. تیغه رنده: تعداد رنده غذاسازهای مولینکس بر حسب مدل متفاوت می‌باشد. جهت رنده کردن مواد سخت و نرم از این قطعه استفاده می‌شود.
- این قطعه به کمک شفت پایه بلند، داخل کاسه غذاساز قرار می‌گیرد و پس از بسته شدن درب دستگاه (مراجعه به آیت ۴B) مواد از دهانه ورودی به کمک فشاری درون غذاساز هدایت می‌شود.
۷. پارچ مخلوط‌کن: جهت مخلوط کردن و تهیه انواع نوشیدنی‌ها به کار می‌رود. این قطعه بدون نیاز به قطعه کمکی بر روی دستگاه غذاساز قرار می‌گیرد. در این مدل شما می‌توانید همزمان از کاسه غذاساز و پارچ مخلوط‌کن استفاده کنید (سیستم کارکرد همزمان کاسه و پارچ مخلوط‌کن).

نکات قابل توجه:

- جهت حفظ ایمنی اگر قطعات دستگاه به طور صحیح بسته و درب دستگاه به خوبی قفل نشود غذاساز روشن نمی‌شود.
- جهت جلوگیری از تغییر رنگ قطعات بعد از اولین استفاده و قبل از اینکه قطعات را با مایع ظرفشویی بشویید، یک دستمال تمیز را آغشته به روغن کرده و قطعات را کامل تمیز نمایید سپس با مایع ظرفشویی کاملاً شستشو دهید.
- رنده ها و تیغه خردکن غذاسازهای مولینکس بسیار تیز است، لطفاً هنگام شستشو و جابه جایی مراقب باشید.
- چنانچه جهت استفاده از غذاسازهای مولینکس دچار مشکل شدید با خدمات پس از فروش بدر تماس حاصل فرمایید.

RED RUBY collection

غذاساز مستر شف ۳۰۰۰
FP314



- قدرت: ۷۰۰ وات
- ۲ سرعت + سرعت لحظه‌ای
- تیغه فلزی جهت خرد کردن انواع سبزیجات و گوشت
- پارچ مخلوط کن ۱ لیتری و کاسه غذاساز ۲/۲ لیتری
- رنده ریز، درشت، چپس ساز ضخیم و نازک و خلال کن
- سیستم کارکرد همزمان کاسه و پارچ مخلوط کن
- ساخت فرانسه





پلوی مخلوط

مواد لازم:

برنج: ۵۰۰ گرم- کلم قمری: ۱ کیلوگرم- سبزی کلم پلو (ریحان، تره، شوید، ترخون): از هر کدام ۱۰۰ گرم- ادویه (زردچوبه و کاری): ۱ قاشق مربا خوری- پیاز: ۲ عدد متوسط- گوشت: ۳۰۰ گرم- آرد نخودچی: ۴ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

ابتدا برنج را آبکش نمایید. سپس سبزی و کلم را به طور جداگانه درون خردکن غذاساز مولینکس ریخته و خرد نمایید. سپس پیاز را خرد کرده و بعد تفت دهید. ادویه و کلم را اضافه نمایید و تفت دهید. گوشت را به کمک چرخ گوشت مولینکس چرخ کرده و با پیاز، نمک، فلفل و آرد نخودچی ورز داده و کوفته‌های کوچکی درست کرده و در روغن سرخ نمایید.

سپس برنج را به صورت لایه لایه با سبزی و کلم در پلوپز مولینکس بریزید. کوفته‌ها را روی برنج ریخته و برنج را دم نمایید. پس از آماده شدن در ظرف کشیده و روی آن را با برنج و زعفران تزیین نمایید. نوش جان.



پلوپز - بخارپز اینیسیو MK156

- قدرت: ۷۰۰ وات
- ظرفیت: ۱۰ پیمانه
- ظرف تفلون متحرک و قابل شستشو
- درب شیشه ایی
- ظرف مخصوص بخارپز
- بدنه ضد حرارت
- کفگیر و پیمانه
- حالت گرم نگه دارنده
- چراغ نشانگر

شرح محصول:

با تهیه یک دستگاه پلوپز، انواع برنج را به راحتی تهیه و در زمان صرفه‌جویی کنید با بعضی پلوپزها، علاوه بر طبخ برنج، غذاهای دیگر را نیز می‌توانید بخارپز کنید.

برنج برای ما ایرانی‌ها غذای اصلی به شمار می‌رود. آماده کردن برنج مستلزم دقت بسیار است تا برنج خیلی خوب دم بکشد. پلوپزها با کنترل خودکار دما و زمان کار را ساده می‌کنند. این دستگاه زمان پخت را کوتاه نمی‌کند اما زمان حضور کدبانو را در آشپزخانه بسیار کوتاه می‌کند. همچنین مقدار آب و دمای پخت کاملاً اندازه است بنابراین پخت بسیار ساده‌تر می‌شود. فقط باید هر چه لازم است در دستگاه بریزید، آن را روشن کنید و دیگر نیازی به حضور آشپز نیست. دستگاه پلوپز از بهترین وسیله‌ها برای خانم‌های کارمند می‌باشد. می‌توانید صبح برنج را آماده کرده زمانی که از سرکار به خانه باز می‌گردید، تنها کاری که می‌کنید چیدن میز برای یک برنج گرم و آماده است. معمولاً پلوپزها یک لایه بیرونی عایق‌بندی شده دارند که المنت گرمایی را در خود جای داده است، داخل آن یک کاسه متحرک وجود دارد که اغلب تفلون یا نچسب است. معمولاً داخل آن اندازه‌گیری‌هایی بر اساس پیمانه برنج مشخص شده است. بهتر است از پلوپزهایی استفاده کنید که دارای قابلمه تفلون بوده و در نتیجه برای شستشو و نگهداری طولانی مدت بسیار راحت‌تر هستند. برخی از پلوپزها دارای بخارپز نیز می‌باشند که شما می‌توانید تمام مواد مانند گوشت و مرغ و انواع سبزیجات را داخل ظرف مخصوص ریخته و تفلون را آب کرده و بگذارید بخارپز شود.

کال‌کباب (چاشنی شمالی)

به کمک دستگاه همزن قلمی مولینکس

آشپز: برنده این دوره خانم مهیا خورگامی



DD853

همزن قلمی اسلیم فورس

برنده یک دستگاه جاروشاژئی مولینکس



طرز تهیه:

ابتدا گردو را به کمک خردکن کوچک همزن قلمی مولینکس پودر نمایید. بادمجان‌ها را روی شعله گاز کبابی کرده و پوست آن را جدا کنید بعد از کبابی شدن در ظرف ریخته و با کمک همزن قلمی خوب میکس نمایید. نعنای و سیر را نیز خرد کرده و همه مواد را با هم مخلوط کنید و در ظرف سرو ریخته، با گردو و انار تزیین نمایید. این چاشنی را کنار غذا میل کنید. نوش جان.

نکته: توجه داشته باشید میزان استفاده از سیر و انار بسته به ذائقه شما عزیزان قابل تغییر است.

بشقاب سبزیجات

مواد لازم:

کدو مثما سبز: ۲ عدد متوسط- بادمجان: یک عدد متوسط- گل کلم: یک عدد کوچک- لوبیا سبز: ۲۰۰ گرم- کلم بروکلی: یک بسته کوچک- سیب زمینی: ۲ عدد متوسط- هویج: ۲ عدد متوسط- ذرت کنسرو: یک فنجان- عصاره گوشت: ۱۰۰ گرم- سرکه بالزامیک: ۲ قاشق غذاخوری- فلفل سیاه، نمک دریا: به میزان لازم- لیموترش تازه: ۵ عدد

طرز تهیه:

کدو، بادمجان، هویج و سیب زمینی را با رنده چپسی ضخیم رنده برقی مولینکس حلقه حلقه کرده و به همراه ذرت، لوبیا سبز و هویج در ظرف بخارپز بریزید تا پخته شود. سپس بادمجان را در روغن زیتون تفت دهید. گل کلم سفید و کلم بروکلی را به ابعاد کوچک برش داده و در کره کمی تفت دهید. سپس کره، عصاره گوشت، یک فنجان آب، سرکه بالزامیک، فلفل و نمک دریایی را با آب لیمو ترش ترکیب کرده و بعد از ۱۰ دقیقه جوشاندن روی سبزیجات پخته‌شده که در دیس چیده‌اید بریزید. نوش جان.

جشنواره نوشیدنی‌ها ویژه شب یلدا

یلدا

یک سنت باستانی ایرانی است که همه ساله توسط مردم ایران زمین برگزار می‌شود و در این میان انار و هندوانه جزء مهمترین ملزومات شب یلدای خانواده‌های ایرانی هستند. اما برای یلدای امسال بر آن شدیم تا جشنواره نوشیدنی‌های یلدایی را توسط وب‌سایت ویکی‌درینک و با حمایت مالی شرکت بدرسان‌الکتریک به شکل دیگری برگزار کنیم. در این جشنواره که از تاریخ ۱۵ آذرماه تا شب یلدا ادامه داشت شرکت کنندگان ترکیب‌های مختلف نوشیدنی‌های یلدایی با ترکیب انار و یا هندوانه را ارسال می‌کردند و در شب یلدا نفرات منتخب مشخص شدند تا هدایای این افراد از طرف شرکت بدرسان‌الکتریک به آنها تعلق گیرد. برخی از این نوشیدنی‌های یلدایی از طریق وب‌سایت بدرسان‌الکتریک و سایت ویکی‌درینک در دسترس علاقه‌مندان قرار گرفته است.



نوشیدنی ترکیبی

(انار، هندوانه، پرتقال و عرق نسترن)

دستور تهیه از خانم مهدیه نصرتی
برنده یک دستگاه آبمیوه گیری مولینکس



نوشیدنی ترکیبی انار، هندوانه، پرتقال و عرق نسترن ترکیب بسیار خوشمزه و جدیدی دارد، بعد از خوردن این نوشیدنی یلدایی حس طراوت و تازگی بسیار خوبی خواهید داشت. هنگام

نوشیدن این نوشیدنی ترکیبی، مزه و طعم تک‌تک ترکیبات آنرا احساس خواهید کرد.

مواد لازم:

پرتقال: ۲ عدد

انار: ۲ تا ۳ عدد

هندوانه: چند تکه

شهد (جوشانده شکر): ۱ تا ۲ قاشق مرباخوری

عرق نسترن: ۲ قاشق سوپ‌خوری

دستور تهیه:

ابتدا آب پرتقال‌ها را گرفته و همراه با پالپ آن در یک ظرف ریخته سپس آب انار را گرفته و به ظرف مورد نظر اضافه کنید. چند تکه هندوانه را در مخلوط‌کن انداخته روی آن یک قاشق مرباخوری شهد (جوشانده شکر) که قبلاً تهیه کرده‌اید را بریزید. دو قاشق سوپ‌خوری عرق نسترن را به هندوانه‌ها اضافه کرده و آنرا با مخلوط‌کن میکس کنید. در مرحله آخر ترکیب آب هندوانه، جوشانده و عرق نسترن را روی ترکیب اولیه آب پرتقال و انار بریزید.

نکته: عرق نسترن گیاهی دارای خواصی همچون تقویت قلب، درمان ورم کلیه، از بین بردن عوارض ناشی از کمبود ویتامین و تصفیه کننده خون است.

نوشیدنی مراکشی

(گریپ فروت و انار)



دستور تهیه از خانم فرناز غیاثی
برنده یک دستگاه مخلوط کن مولینکس



به عنوان نوشیدنی یلدایی ترکیبی، ترکیب آب انار و گریپ فروت را امتحان کنید.

مواد لازم:

آب گریپ فروت: نصف پیمانه

آب انار: ۱ پیمانه

لیموترش: ۱ عدد

آب گازدار: نصف پیمانه

عرق بهار نارنج: کمی

پودر زنجبیل: نصف قاشق چای‌خوری

شکر: به میزان لازم

دستور تهیه:

آب گریپ فروت و آب انار را با شکر مخلوط کرده و سپس آب لیموترش و عرق بهار نارنج را هم به آن اضافه نمایید. نوشیدنی ترکیبی را در لیوان‌ها ریخته و داخل هر لیوان آب گازدار و کمی پودر زنجبیل اضافه کنید.

نکته: اگر زنجبیل دوست ندارید می‌توانید آنرا از ترکیب نوشیدنی حذف کنید.

نوشیدنی خمسی



دستور تهیه از خانم فاطمه کاظمی
برنده یک دستگاه آبمرکبات گیری مولینکس



آلبالو خشک: ۱۰۰ گرم
آلوچه خشک: ۱۰۰ گرم
زغال‌اخته خشک: ۱۰۰ گرم
لواشک انار: به میزان لازم
نمک و گلپر: به میزان لازم

دستور تهیه:

ابتدا لواشک انار را با مقداری آب درون قابلمه ریخته و روی شعله ملایم قرار دهید تا لواشک انار در آب حل شود. سپس آلبالوی خشک، زغال‌اخته، آلوچه (که از قبل در مقدار کمی آب خیس خورده است) و انار یا آب انار را به همراه مقداری نمک و گلپر به آن اضافه نمایید. در حین پخت با پشت قاشق آنها را له کنید تا مواد کاملاً با هم ترکیب شوند. این کار را تا وقتی که به غلظت دلخواهتان برسید ادامه دهید. بعد از اتمام این مرحله مواد را از صافی درشت عبور دهید و سپس مواد را داخل لیوان ریخته و روی آن را با گلپر تزیین نمایید.

نکته:

- قبل از سرو، مواد را داخل یخچال گذاشته و خنک میل نمایید.
- میزان ترشی این نوشیدنی را با کم و زیاد کردن زغال‌اخته می‌توانید کنترل کنید و حتی می‌توان مقداری شکر به آن اضافه کرد.
- برای رفیق کردن نوشیدنی (در صورت تمایل) از آب انار کمک بگیرید.

- این نوشیدنی را می‌توانید بدون رد کردن از صافی سرو نمایید.

اهل نوشیدنی‌های ترش و لواشکی هستید؟ نوشیدنی خمسی یک نوشیدنی با ترکیب انار، آلبالو خشک، آلوچه و زغال‌اخته است که حتماً از خوردن آن لذت خواهید برد. این نوشیدنی کمی ملس و حتی ترش است و غلظت آن هم تقریباً زیاد است.

مواد لازم:

انار دانه شده یا آب انار: ۲۰۰ گرم



ال مولینکس؟

Moulinex
life gets easier

• رنده برقی های مولینکس دارای چند رنده می باشد؟

« ۲ مدل از رنده برقی های مولینکس دارای ۵ مدل رنده و ۱ مدل دیگر شامل ۳ تیغه رنده می باشد.

• آیا پلوپزهای مولینکس دارای بخارپز نیز می باشد؟

« بله، برخی از مدل های پلوپز مولینکس شامل بخارپز می باشد.

• آیا مولینکس دارای غذاساز می باشد که قطعه چرخ گوشت هم داشته باشد؟

« بله، گروه محصول غذاسازهای مولینکس طبق نیاز شما طبقه بندی شده اند. شما می توانید بر حسب نیاز خود از غذاسازهای مولینکس در اختیار داشته باشید. عملکرد و سباز غذاسازهای مولینکس متفاوت می باشد همچنین قدرت غذاسازها طبق کاربری آنها در نظر گرفته شده است. یکی از غذاسازهای مجهز به چرخ گوشت مولینکس غذاساز FP737 است. قدرت این دستگاه ۱۰۰۰ وات بوده و دارای عملکردهای متنوع می باشد. با این دستگاه شما می توانید در دو سباز گوشت چرخ کنید، انواع سبزیجات را در سبازهای مورد دلخواه خرد و رنده نمایید، آبمیوه های متنوع درست کنید و...»

• آیا مولینکس همزن قلمی چند کاره نیز دارد؟

« بله، گروه محصول همزن قلمی مولینکس متنوع و کاربردی است که هم دارای همزن قلمی تک کاره و همچنین دارای همزن قلمی با خردکن و همزن مفتولی می باشد.

• آیا به کمک همزن قلمی مولینکس می توان غذای کودک را میکس کرد؟

« بله، شما می توانید سوپ، سیب زمینی و... را کاملاً میکس و پوره نمایید.

• آیا پایه همزن قلمی مولینکس قابل شستشو می باشد؟

« بله شما می توانید به آسانی پایه آنرا جدا کرده و بشویید.

• آب مرکبات گیری های مولینکس دارای چند سری می باشد؟

« دارای ۱ سری دو منظوره جهت آبگیری مرکبات کوچک و بزرگ است.



بیسکویت

آیا بیسکویت یک میان وعده مناسب برای دانش آموزان محسوب می شود؟

بیسکویت میان وعده مناسبی جهت تغذیه دانش آموزان و کودکان می باشد، اما به دلیل چربی و شکر بالاد انواع صنعتی آن، بهتر است در منزل و با محتویات مورد علاقه کودکان پخته شود. به طور مثال می توان از غلات سبوس دار، میوه های خشک و ... استفاده کرد تا ارزش تغذیه ای آن برای فرزندانمان بالا رود. بدین جهت استفاده از دستگاه بیسکویت ساز (صفحه بیسکویت ساز دستگاه ساندویچ ساز) مولینکس کار را برای شما مادران عزیز آسان کرده است. چراکه به وسیله آن می توانید بیسکویت با طعم های مختلف و با محتویات مورد علاقه فرزندان عزیزتان تهیه نمایید تا هم از سلامت آن مطمئن بوده و هم میان وعده مناسبی تهیه کرده باشید.



مولینکس توانسته با در اختیار داشتن تکنولوژی نوین و برتر صنعت لوازم خانگی، از گذشته تا به امروز محصولات پیشتاز، ماندگار و مناسب را بر حسب نیازهای مختلف، ارائه نماید.

ساندویچ ساز دوخانه مولینکس با صفحه تفلون و نجسب به شما این امکان را می دهد تا انواع ساندویچ های سالم و خوشمزه را به راحتی و در مدت زمان بسیار کم تهیه نمایید.

همچنین شما می توانید انواع کیک، بیسکویت، کوکو و غیره را در ساندویچ ساز مولینکس آماده نمایید. مولینکس آشپزی را برای شما آسان می کند.

باساندویچ ساز مولینکس خلاقانه آشپزی کنید.



ساندویچ ساز برک تایم SW612

- قدرت: ۷۰۰ وات
- ۳ صفحه تفلون متحرک (اسنک، گریل، بیسکویت ساز)
- چراغ نشانگر روشن/ خاموش (قرمز)
- چراغ نشانگر حرارت (سبز)



ساندویچ ساز = سلامت

ساندویچ ساز یکی از لوازم غیر ضروری آشپزخانه است، اما داشتن آن این حسن را دارد که در صورت کمبود وقت یا نداشتن مواد غذایی کافی برای پختن یک غذای مفصل، می تواند بسیار کار گشا باشد. البته فراموش نکنید اگر تهیه ساندویچ های خوشمزه ای که بسیار سریع هم آماده می شوند، برایتان عادت شود، دچار اضافه وزن خواهید شد!

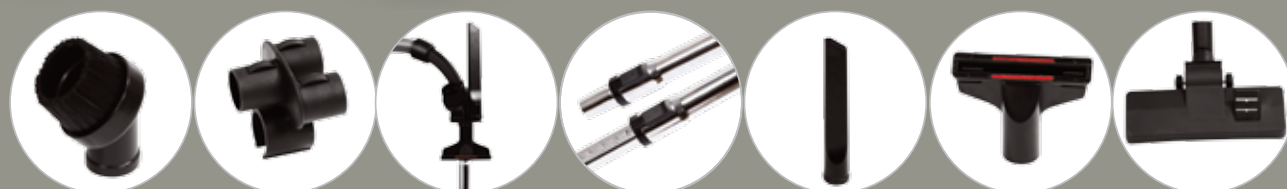
در بیشتر مراکز خرید، مکانی برای فروش ساندویچ هایی مانند اسنک وجود دارد که طرفداران زیادی را به خودشان اختصاص می دهند. اسنک هایی که پُر از سوسیس و کالباس هستند خطری جدی برای سلامت ما و فرزندان مان محسوب می شوند. حال اگر شما یا کودک تان علاقه زیادی به این نوع غذاها دارید، می توانید یک ساندویچ ساز بخرید و لا به لای نان تست تان موادی مثل گوشت چرخ کرده یا مرغ تکه شده همراه کمی قارچ و فلفل دلمه ای و یک برگ پنیر پیتزا قرار دهید و آن را به عنوان شام و یا حتی یک ناهار سبک میل کنید. شما می توانید از این ساندویچ های کوچک در گردش های آخر هفته یا مسافرت هم استفاده کنید و با این کار وقتی از منزل خارج می شوید دیگر نگران هزینه بالای رستوران ها و سالم بودن یا نبودن غذای تان نباشید. بخشی از جذابیت ساندویچ ساز، قابلیت آن در تهیه غذایی سریع و ساده است. شما عزیزان می توانید با این دستگاه انواع کوکوها، کتلت ها و غیره را تهیه نمایید.





جاروبرقی توشیبا VC-G231PM

- ▶ قدرت مکش: ۲۰۰۰ وات
- ▶ توان مصرفی: ۱۶۰۰ تا ۱۸۰۰ وات
- ▶ برس پرزگیر: مخصوص ملحفه و پرده و...
- ▶ برس مخصوص پارکت و سرامیک
- ▶ برس مخصوص فرش و موکت
- ▶ دهانه مخصوص گوشه و میل
- ▶ نشانگر پر شدن کیسه
- ▶ لوله تلسکوپی (متناسب با نیاز کاربر)
- ▶ فیلتر هپا (ضد آلرژی و تصفیه هوا)
- ▶ گنجایش کیسه: ۴/۵ لیتر
- ▶ کیسه دائم
- ▶ کنترل الکترونیکی مکش
- ▶ نگه دارنده لوازم جانبی دستگاه
- ▶ رنگ‌های موجود: آلبالویی، سرمه‌ای، کرم



برس مخصوص فرش و موکت برس مخصوص پارکت و سرامیک دهانه مخصوص گوشه و میل لوله تلسکوپی (متناسب با نیاز کاربر) محل نگه دارنده لوازم جانبی (روی لوله تلسکوپی) نگه دارنده لوازم جانبی دستگاه برس پرزگیر مخصوص ملحفه و پرده و...

TOSHIBA

جاروبرقی پرطرفدارترین کالای مورد نیاز خانواده‌ها در بازار لوازم خانگی است. بسیاری از لوازم طراحی شده برای آسان‌تر کردن کار و زندگی بشر بعد از انقلاب صنعتی پا به عرصه ظهور گذاشتند که جاروبرقی هم یکی از آنهاست. امروزه جاروبرقی تقریباً در همه خانواده‌ها استفاده می‌شود. هنوز خیلی نگذشته است از زمانی که خانم‌های خانه‌دار مجبور بودند با جارو دستی، جارو کرده و با پارچه گرد و غبار را بگیرند، جارو دستی هم به جای اینکه تمیز کند، موجب بر خاستن بیشتر گرد و غبار به هوا می‌شد و اگر پارچه‌ای جلوی بینی و دهان نمی‌بستند، تمام آن گرد و غبار ناخواسته وارد ریه‌ها می‌شد. با پا به عرصه گذاشتن جاروبرقی تمامی این مسائل حل شده است. اگر تصمیم دارید جاروبرقی جدیدی بخرید یا اگر برای دخترتان جهیزیه تهیه می‌کنید، هنگام خرید به اصل بودن، قدرت وات، مکش، صدا و قیمت آن توجه کنید. انتخاب جاروبرقی بسیار پرقدرت، لزوماً بهترین انتخاب نیست بلکه نوعی را برگزینید که قدرتش متناسب با نیاز شما باشد.

کتلت ماهی

به کمک دستگاه چرخ گوشت مولینکس آشپز: برنده این دوره خانم سهیلا فردی



برنده یک دستگاه جاروشارژی مولینکس



چرخ گوشت اچ-وی ۸ ME625

مواد لازم:

ماهی بدون استخوان: ۲۵۰ گرم
سیب زمینی: ۳ عدد
پیاز: ۱ عدد
آرد: ۲ قاشق غذاخوری
آویشن، فلفل سیاه، زردچوبه و نمک: به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا ماهی را با چرخ گوشت مولینکس چرخ کرده سپس سیب زمینی و پیاز را به کمک رنده چرخ گوشت رنده نمایید. ماهی، سیب زمینی، پیاز، آرد، آویشن، فلفل سیاه، زردچوبه و نمک را با هم خوب مخلوط کرده و ورز دهید سپس روغن را در تابه ریخته و بگذارید داغ شود، مواد را داخل روغن ریخته و سرخ نمایید. نوش جان.



دلمه کلم

به کمک دستگاه خردکن ۱-۲-۳ مولینکس

آشپز: برنده این دوره آقای پویان بابایی



برنده یک دستگاه جاروشارژی مولینکس



خردکن ۱-۲-۳ A320

طرز تهیه:

قابلمه را پر از آب کرده، بگذارید جوش بیاید. نمک و سرکه را به آن اضافه نمایید. برگ‌های کلم را آرام جدا کرده و درون قابلمه بریزید و اجازه دهید کمی نرم شوند سپس در آبکش ریخته و کنار بگذارید. گوشت را با کمک خردکن مولینکس (۱-۲-۳) خرد نمایید. سپس گوشت را با پیاز سرخ شده تفت دهید رب و زردچوبه را اضافه و به تفت دادن ادامه دهید. کمی آب اضافه کنید تا گوشت پخته شود. برنج آبکش شده را همراه



ته برگ‌های کلم سفت می‌باشد، قسمت سفت کلم را با چاقو جدا نمایید، چون زمان طبخ آن زیاد بوده و باعث می‌شود دلمه شما سفت شود.



معرفی برندگان

هنوار باسزگامولینکس



اسامی به ترتیب از سمت راست: خانم منیره هاشمی، آقای علیرضا خلیلی عدلی، آقای محمدرضا ترابی، آقای علی دانایی، آقای سینا محمدی



۵ دستگاه خودروی تیا

جشنواره عیدانه مولینکس



تاریخ اعلام اسامی برندگان ۱۳۹۳/۰۱/۳۱
همزمان با ولادت با سعادت حضرت فاطمه زهرا (س) و روز مادر

از ۱۵ دی ۱۳۹۲، لغایت ۱۵ فروردین ۱۳۹۳
با خرید هریک از محصولات

Moulinex ■ KRUPS ■ TOSHIBA



- جهت شرکت در قرعه کشی جشنواره عیدانه مولینکس، پس از خرید یکی از برندهای دارای ضمانت نامه بدر (مولینکس، کروپس، تک الکتریک و توشیبا) به یکی از روش های زیر ثبت نام فرمایید:
- مراجعه به وب سایت www.badrsun.com و وارد نمودن اطلاعات در قسمت ثبت اطلاعات قرعه کشی
- ارسال شماره کارت گارانتی و مشخصات کامل (شامل: نام و نام خانوادگی، شماره ملی، آدرس و شماره تماس) از طریق دورنما به شماره ۰۲۱-۸۸۸۹۵۵۵۶ و یا از طریق پست به آدرس: تهران، خ کوریمختان، خ نجات الهی جنوبی، شماره ۱۸۸، کدپستی ۱۵۹۸۷۸۶۴۱۱
- لطفاً کارت ضمانت دستگاه خریداری شده را تا زمان اعلام نتایج قرعه کشی و پس از آن نزد خود نگه دارید.

ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات
Moulinex ■ KRUPS ■ TOSHIBA

