



*Измельчает лук,
чеснок и зелень
быстро и эффективно
без затрат
электроэнергии –
просто потяните
за ручку!*

***Лучшие закуски для новогоднего стола за 10 минут с измельчителем «Турбо»:**
закуска из ветчины и орехов, соус «Песто», чесночный хлеб, помидоры
с сыром, паштет из оливок, томатов и базилика, паштет из крабового мяса
и множество других рецептов, ознакомиться с которыми вы можете на
мастер-классах в Дистрибьюторных центрах.*

Измельчитель «Турбо» (300 мл)

Суперпредложения для Гостей

Успей
купить раньше
по выгодной цене!



Хит
продаж!

288 ударов ножом
за 15 секунд!

Лучший подарок
от Tupperware!

49–50 недели

(с 30 ноября по 13 декабря)

РП360

1 999 ₽

51 неделя

(с 14 декабря по 20 декабря)

РП361

2 499 ₽

52–53 неделя

(с 21 декабря по 3 января)

РП362

2 999 ₽

Стандартная цена
3 499 руб.



Искусство НОВОГОДНЕГО стола

*Новый год — особый праздник, и блюда новогоднего
стола отличаются от всех остальных ежедневных
блюд. Новогодний стол должен быть шикарным,
праздничным, изысканно красивым и вкусным.*

*Украсьте ваш стол потрясающими блюдами,
приготовленными в изделиях Tupperware, и подарите
радость и счастье вашим гостям!*



Холодец классический

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 говяжья голень (разрубленная на несколько частей)
- 1,5 кг мяса
- 10–12 л воды
- соль по вкусу
- 3 зубчика чеснока
- 3 лавровых листа
- 10 горошин чёрного перца
- 1–2 луковицы
- 1 морковь

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Вымочите говяжью голень в холодной воде 3–4 часа (лучше – ночь).
2. Переложите мясо и голень в **кастрюлю «Тамалера «От шефа™» (19 л)**, залейте холодной водой и варите при слабом кипении 4–6 часов, снимая пену.
3. Положите за час до конца варки соль, перец, лавровый лист и неразрезанные луковицы и морковь.
4. Извлеките мясо и кости из бульона, процедите и дайте остыть до комнатной температуры.
5. Переберите мясо, отделите волокна и нарежьте небольшими кусочками.
6. Выдавите чеснок в мясо с помощью **Чудо-чесночницы**.
7. Разложите мясо по **контейнерам (4 л) для холодца и заливного** и аккуратно залейте процеженным бульоном.
8. Накройте контейнеры крышкой и поставьте в холодильник до полного охлаждения.

Специальное предложение для Хозяйки



~~51 819 руб.~~
22 999 руб.

При заказе на сумму **12 000 рублей**
+ 2 назначенные Презентации

*«Гостеприим-
ный» объём
для подготовки
к новому году
торжеству!*

- Благодаря трёхслойному дну тепло распределяется равномерно и обеспечивает быстрое нагревание даже на небольшом огне.
- Подходит для всех видов варочных поверхностей.
- Ручки остаются холодными в то время, как основание кастрюли нагревается.
- Через крышку, изготовленную из жаропрочного стекла, удобно наблюдать за процессом приготовления.

Кастрюля «Тамалера «От шефа™» (19 л) – **PX107**

Заливное

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,2 л воды
- 500 г красной рыбы*
- 25 г желатина
- 4 горошины душистого перца
- 3 гвоздики
- 2 лавровых листа
- по 1 небольшой луковице и моркови
- 3 сырых холодных яичных белка
- соль морская
- 5 веточек петрушки
- 1 лимон

* Можно использовать любую другую рыбу по вашему желанию

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Освободите рыбное филе от кожи и костей, а рыбные головы – от жабр и глаз.
2. Положите рыбные головы, кости, рыбное филе, специи, корнеплоды, лавровый лист в ёмкость «МикроКук» (2,25 л), залейте холодной водой и варите в микроволновой печи 15–20 минут при мощности 600 Вт.
3. Извлеките аккуратно все рыбные части и дайте бульону остыть примерно до 60 °С.
4. Введите холодные белки, перемешайте и поставьте в микроволновую печь; готовьте в течение 7 минут при мощности 600 Вт.
5. Процедите бульон и дайте ему охладиться.
6. Нарезьте рыбное филе на порционные куски и разложите по **контейнерам (1,8 л) для слоёных салатов и закусок**
7. При «слабом» бульоне распустите в холодной воде желатин, растопите его в ёмкости «МикроКук» (2,25 л), влейте в тёплый бульон и перемешайте.
8. Залейте остывшим бульоном, украсьте нарезанными ломтиками моркови, лимона и петрушкой, накройте крышкой и поставьте в холодильник до полного застывания.



Специальные предложения для Гостей

*Хлеб на вашем
столе всегда
будет свежим
и мягким!*

~~2 699 руб.~~

1 349 руб.

При заказе изделий из каталога
на сумму **1 499 рублей** и более



~~1 559 руб.~~

1 299 руб.



~~2 669 руб.~~

2 099 руб.

*Идеальная
форма для
приготовления,
подачи на стол
и компактного
хранения*

1. Мастер-тост – РУ036*

2. Контейнер (1,8 л) для закусок и слоёных салатов – РП368

3. Контейнер (4 л) для холодца и заливного – РП369

* Уровни РУ не суммируются.

Курица в белом соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КУРИЦЫ:

- 1 курица
- 2 зубчика чеснока
- 40 мл растительного масла
- 150 г творожного сыра
- ¼ батона белого чёрствого хлеба
- Сок ½ лимона
- Соль, тёртый мускатный орех, паприка по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

- 150 г сметаны жирностью 20%
- 100 мл сливок жирностью 10–20%
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- 2 ст. л. оливкового масла
- Соль по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Разогрейте духовой шкаф до 200 °С с кастрюлей «УльтраПро™» (3,5 л) в нём.
2. Курицу промойте, просушите и посыпьте специями.
3. Нарубите чеснок в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**, добавьте к нему растительное масло, сок лимона и перемешайте.
4. Нарежьте хлеб на небольшие кусочки, смешайте с творожным сыром и зафаршируйте курицу.
5. Достаньте кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л) из духового шкафа, выложите в неё курицу, смажьте курицу маслом с чесноком и лимоном с помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»**, накройте крышкой и готовьте в духовом шкафу в течение 30 минут. Затем дайте 10 минут доготовиться при выключенной духовке.
6. Приготовьте соус: нарубите в измельчителе «Турбо» (300 мл) чеснок и петрушку, переложите в **миксер «От шефа» (1,35 л)**, добавьте остальные ингредиенты и взбейте до однородной консистенции.



Специальные предложения для Гостей

Основное блюдо – главное украшение праздничного стола!

Готовьте горячие блюда в духовом шкафу и сразу подавайте.

Красивый, стильный и лёгкий материал выдерживает температуру от -25 °C до +250 °C!

8 618 руб.
4 500 руб.

При заказе изделий из каталога
на сумму **2 499 рублей** и более



1.



689 руб.
549 руб.

2.

Быстро смешать соусы, взбить яйца и приготовить вкусные напитки – легко!

1. Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л) с крышкой (800 мл) – **РУ037***

2. Мини-шейкер (350 мл) – **РП372**

* Уровни РУ не суммируются.

Шармы из огурца и лосося

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 пучка укропа
- 1 лук-шалот
- 250 г филе лосося, отварного
- 50 мл майонеза
- Соль и перец
- ½ огурца (± 250 гр.)
- 2 ст. л. лососевой икры или икры любой другой рыбы

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. С помощью **комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л)** нашинкуйте укроп и лук-шалот. Добавьте отварной лосось и майонез, посолите, поперчите, затем ещё раз перемешайте.
2. Почистите огурец, затем нарежьте на очень тонкие кружочки с помощью **тёрки-шинковки «Мандолина» (0–1/8)**.
3. Поместите **силиконовую форму «Шарм» в охлаждающий лоток (2,25 л)**. Разложите кружочки огурца равномерно по ячейкам силиконовой формы «Шарм» в форме лепестков.
4. Распределите содержимое комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л) равномерно по всем ячейкам силиконовой формы и разровняйте с помощью **малого силиконового скребка**, затем накройте несколькими кружочками огурца и уберите в холодильник до полного охлаждения.

Извлеките шармы, украсьте икрой и подавайте с поджаренным ломтиком хлеба.



Специальные предложения для Гостей

*Удивляйте необычными десертами
и разнообразными горячими и холодными
закусками!*



2 099 руб.
1 599 руб.

1.



*Нанести тонкий слой шоколада,
украсить готовое блюдо, смазать
маслом – легко!*



999 руб.
749 руб.

2.

1. Силиконовая форма «Шарм» – **РП370**

2. Силиконовая кисточка «Совершенство» – **РП371**

Искусство дарить подарки

*Новый год – это возможность провести
время вместе с близкими людьми.
Не стесняйтесь баловать их своим
вниманием и сюрпризами! В Tupperware
вы найдёте подарки для всех!*



Шоколадные макароны

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- 100 г сахарной пудры
- 50 г миндальной муки
- 2 ст. л. какао-порошка
- 2 яичных белка
- 40 г сахара

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА:

- 80 мл жирных сливок
- 80 г тёмного шоколада
(50–55% какао)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Смешайте в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)** сахарную пудру, муку и какао-порошок.
2. Взбейте белки до «пиков» в **миксере «От шефа™» (1,35 л)**, добавьте сахар и ещё раз перемешайте в течение нескольких секунд.
3. Переложите содержимое комбайна в **ёмкость для смешивания (2 л)**, добавьте взбитые белки и перемешайте с помощью **силиконового скребка**.
4. Отсадите получившуюся массу с помощью **кулинарного мешка** на **силиконовый противень**, предварительно разместив его на холодной решётке.
5. Оставьте на 30 минут, чтобы макароны сверху подсохли.
6. Выпекайте в разогретом духовом шкафу в течение 14 минут при 160 °С. Дайте полностью остыть.
7. Приготовьте крем: влейте сливки в **кувшин «МикроКук» (1 л)**, накройте крышкой и прогревайте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 1 минуты 20 секунд.
8. Поломайте шоколад на мелкие кусочки, положите к горячим сливкам и перемешайте до однородной массы с помощью **венчика**.
9. После того как крем и макароны остынут, промажьте макароны кремом и склейте их между собой.

Специальные предложения для Гостей

Идея для подарка!

Приготовь макароны, положи в ёмкость «Ёлочки» и подари другу!



1.

879 руб.

699 руб.



2.

1 029 руб.

799 руб.



3.

1 289 руб.

899 руб.

Эффективное взбивание яичных белков, жидкого теста и соусов быстрее, чем электрическим миксером! Попробуйте сами!



4.

4 799 руб.

3 599 руб.

1. Ёмкость «В одно касание» «Ёлочки» (940 мл) – **РП375**
2. Ёмкость «В одно касание» «Ёлочки» (1,4 л) – **РП376**
3. Ёмкость «В одно касание» «Ёлочки» (2 л) – **РП374**
4. Миксер «От шефа™» (1,35 л) – **РП381**

Подарки для **него** и для **неё**



*Незаменима для предновогодних
походов по магазинам, удобно
носить как в руке, так и на плече!*

709 руб.
549 руб.

Сумка «Звезда» 44см/40см/21см – **РП367**

Специальные предложения для Гостей

Самые лучшие подарки – близким и детям!



1.

~~599 руб.~~
479 руб.



2.

~~959 руб.~~
749 руб.

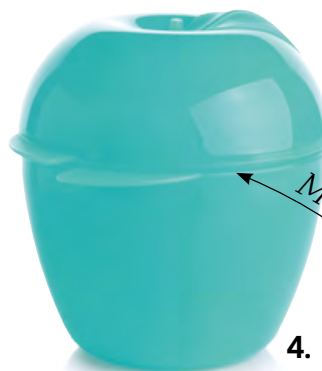


*Сохранит свежесть зелени
и овощей в несколько раз дольше!*



3.

~~1129 руб.~~
899 руб.



4.

~~449 руб.~~
359 руб.

Мерная шкала внутри!

-
- 1.** Ланч-бокс «Зебра» – **РП379** **2.** Чаша «Снэк» (600 мл) с вилкой – **РП380**
3. Контейнер «Умный холодильник» (800 мл) – **РП382**
4. Контейнер «Яблоко» (300 мл) – **РП378**

Печенье «Цветы и звёзды»



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20–30 ШТ.:

- 220 г коричневого сахара
- 100 г размягчённого сливочного масла
- 10 г жидкого мёда
- 30 мл молока
- 1 яйцо
- Щепотка соли
- 350 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 2 ч. л. корицы
- Несколько капель миндальной эссенции (по желанию)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
2. В **замесочном блюде (4,5 л)** смешайте сахар, сливочное масло и мёд с помощью **силиконового скребка**.
3. Добавьте молоко, яйцо, соль и снова перемешайте.
4. Добавьте оставшиеся ингредиенты и замесите тесто руками.
5. Присыпьте **подложку** мукой и раскатайте на ней тесто с помощью **скалки**, наполненной холодной водой, с **кольцами 6 мм**.
6. Вырежьте с помощью **формочек «Цветы и звёзды»** печенье и выложите его на **силиконовый коврик**, помещённый заранее на холодную решётку.
7. Выпекайте в течение 20 минут, затем дайте остыть.

Специальные предложения для Гостей

*Творите новогодние вкусности
вместе с детьми!*



1.



*10 вариантов форм для печенья!
5 штук собираются в одну!*

1 039 руб.

799 руб.



2.

459 руб.

349 руб.



3.

20 руб.



4.

2 099 руб.

1 699 руб.

1. Формочки для печенья «Цветы и звёзды» – **РП364**

2. Эко-бутылка «Медвежонок» (350 мл) – **РП363**

3. Раскраска «Мишутка» – **ПМ1705**

4. Силиконовая форма «Чудо» (500 мл) малая – **РП365**

Специальные предложения для Гостей

**Кастрюля «УльтраПро™» –
лучший подарок для любой Хозяйки!**



12 499 руб.
9 999 руб.



100 руб.



1 509 руб.
1 199 руб.

-
- 1.** Кастрюля «УльтраПро™» (3,3 л) с крышкой (1,2 л) – **РП373***
 - 2.** Рецептурный буклет «УльтраПро™» – **С19**
 - 3.** Ёмкость «Гармония» для сыпучих продуктов (1 л) – **РП366****

Подарки новым Консультантам



Станьте непревзойдённым мастером экзотической кухни!

Становитесь Консультантом Tupperware в декабре и получите в подарок форму «Маки»*

Смотрите рецепты на официальном сайте Tupperware СНГ.

* Подробности уточняйте у вашего Консультанта.



Форма «Маки»
в чёрном цвете

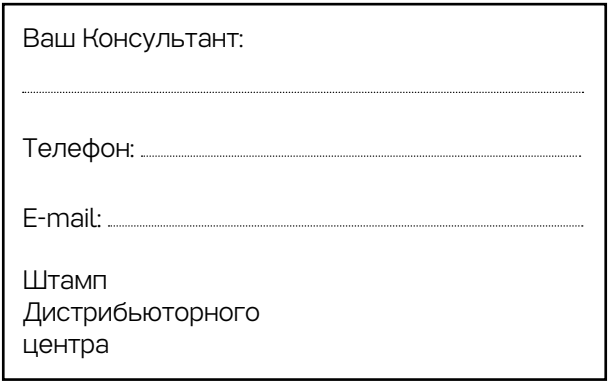
Tupperware®

tupperware.ru – официальный сайт Tupperware СНГ
tupperwarebrands.com – глобальный сайт Компании
mytupperware.ru – стол заказов
instagram.com/tupperware_cis – «Инстаграм»



© 2016 Tupperware. Все права защищены. Права на все товарные знаки принадлежат Dart Industries Inc. Компания оставляет за собой право на замену любого изделия. Цвет изделий может варьироваться. Все цены являются расчётными и могут отличаться от цен в месте продажи изделий. Компания оставляет за собой право в любой момент в одностороннем порядке изменить расчётные цены. Действующие расчётные цены уточняйте у Дистрибьютора. Количество изделий ограничено. Телефон горячей линии: 8-800-200-6000 (звонки по России бесплатно).

Период действия программы: с 30 ноября 2016 года по 3 января 2017 года.



Штамп
Дистрибьюторного
центра

Tupperware®