

Tupperware®



Новые
рецепты!

«ЧУДО-БАНКА» (3 л)
Храните, солите, маринуйте!



ЯБЛОКИ ПРЯНЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг яблок сорта «антоновка» / «симиренко» (10 шт. мелкого или среднего размера)
- 10 листьев черной смородины и вишни
- 5 ст. л. меда
- 1,5 ч. л. соли
- 5 шт. гвоздики
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- 1,5 л воды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яблоки помойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину.
2. В кипятке растворите соль, добавьте гвоздику, корицу. Дайте слегка остить (65°C), а затем добавьте мёд.
3. В «Чудо-банку» (3 л) положите яблоки, перекладывая их листьями. Залейте маринадом, оставьте при комнатной температуре на сутки, затем поставьте в холодильник ещё на 2–3 суток.



ОВОЩНОЕ АССОРТИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ½ вилка белокочанной капусты (можно добавить краснокочанную для яркости)
- 10 соцветий цветной капусты
- 2 моркови
- 2 болгарских перца
- 5–7 зубчиков чеснока
- 1–2 ветки сельдерея (для аромата)
- Перец-горошок
- 3–5 шт. гвоздики
- 5 лавровых листьев
- 3 ст. л. соли
- 150 мл уксуса (9 %)
- 1 ст. л. сахара
- Вода (0,5 л кипятка + 1,5 л холодной воды)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нарежьте перец крупным кубиком, морковь – кружочками, сельдерей – ломтиками, чеснок оставьте целым.
2. Белокочанную капусту нарежьте некрупным кубиком, посолите, слегка «отожмите».
3. Засыпьте цветную капусту и остальные овощи в «Чудо-банку» (3 л).
4. В кипятке растворите соль, сахар, уксус, добавьте перец горошком, гвоздику, лавровый лист. Добавьте оставшуюся воду.
5. Залейте овощи водой (не выше 65 °C), оставьте на 1 час с открытой крышкой.
6. Закройте крышку, оставьте на ночь при комнатной температуре, а затем уберите в холодильник на 2–3 суток.



ОГУРЧИКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1,5 кг огурцов
- 1,5 л воды
- 125 мл уксуса (9 %)
- 2 ст. л. соли
- 6 ст. л. сахара
- 1 пучок укропа
- 10 зубчиков чеснока
- 3 шт. гвоздики
- $\frac{1}{2}$ ч. л. молотого кориандра (без горки)
- 2 листа лавровых
- Перец-горошок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В кипятке растворите соль, сахар, уксус, добавьте гвоздику, кориандр, лавровый лист, перец.
2. У огурцов отрежьте плодоножку, разрежьте кружочками или вдоль (так они быстрее промаринуются), переложите в «Чудо-банку» (3 л), добавьте укроп, чеснок.
3. Остывшим маринадом (не выше 65 °C) залейте огурцы, оставьте при комнатной температуре до полного остывания.
4. Закройте крышку, а затем уберите в холодильник на 2–3 суток.



ГУРИЙСКАЯ КАПУСТА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 средний вилок белокочанной капусты
- 2 отварной свёклы (среднего размера)
- 2 перца чили (мелкого)
- 8 зубчиков чеснока
- 1 ст. л. соли крупной (с горкой)
- 4 лавровых листа
- Перец-горошок
- 1,5–2 л воды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разделите кочан сначала пополам, затем на дольки. Удалите кочережку. Свёклу нарежьте крупными брусками.
2. Выложите слоями в «Чудо-банку» (3 л) перец, чеснок, лавровый лист, перец горошком, капусту, свёклу.
3. В кипятке растворите соль, добавьте перец горошком. Остудите (65 °C) и залейте маринадом овощи.
4. Оставьте при комнатной температуре на сутки (не накрывая крышкой), а затем закройте и уберите в холодильник на 3 суток.



БАКЛАЖАНЫ МАРИНОВАННЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг баклажанов (среднего размера)
- 3 моркови
- 50 мл растительного масла
- 1 головка чеснока
- 1 пучок укропа
- 1 пучок кинзы
- 2 л воды
- 2 ст. л. соли
- 3 лавровых листа
- 2 острых перчика (маленьких)
- 50 мл уксуса (9%)
- 1 ст. л. сахара
- Перец горошком

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Баклажаны нарежьте крупным кубиком или на 4 части. Залейте кипятком в Термосервирователе (3 л) на 20 минут или прогрейте 10 минут в СВЧ в кувшине «МироКун» (1 л).
2. Нашинкуйте морковь с помощью Терки-шинковки «Мандолина-Турбо», чеснок поделите на дольки, зелень мелко нарубите.
3. В кипятке растворите соль, сахар, уксус, добавьте лавровый лист, перец горошком, растительное масло.
4. Чередуя, закладывайте в «Чудо-банку» (3 л) баклажаны и морковь, перчики и зелень.
5. Залейте овощи остывшим маринадом (не выше 65 °С), оставьте при комнатной температуре до полного остывания.
6. Закройте крышку, уберите в холодильник на 2–3 суток.

ОГУРЧИКИ БОЧКОВЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,5 кг огурцов (мелких)
- 15 шт. зубчиков чеснока
- 1 пучок укропа
- 70 г крупной соли
- 4 лавровых листа
- Чёрный перец-горошок
- 1,5 л воды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Огурцы вымойте и обрежьте с обеих сторон.
2. На дно «Чудо-банки» (3 л) выложите укроп, лавровый лист, чеснок и перец.
3. Плотно уложите огурцы, сверху снова выложите укроп, чеснок, перец и лавровый лист.
4. Доведите воду до кипения, растворите в ней соль. Остудите в течение 5 минут и залейте огурцы.
5. Дайте остить в течение часа, затем плотно закройте крышкой и после полного остывания уберите в холодильник на 1 сутки, чтобы получились малосольные огурцы, на 3-5 суток – чтобы получились солёные.



МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг огурцов (некрупных)
- 1,5 л воды
- 7 ст. л. сахара
- 3 ст. л. соли
- 100 мл уксуса 9%
- 1 пучок укропа
- 3 лавровых листа
- 6 зубчиков чеснока
- 3 перца чили
- 6 горошин душистого перца

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Вымойте огурцы.
2. На дно «Чудо-банки» (3 л) выложите укроп, чеснок и специи.
3. Плотно уложите огурцы с перцем. Сверху – укроп и оставшийся чеснок.
4. Приготовьте рассол: воду доведите до кипения, добавьте соль и сахар, перемешайте, добавьте уксус. Оставьте на 5 минут для остывания.
5. Залейте рассол в «Чудо-банку» (3 л).
6. Дайте остыть 2-3 часа, затем плотно закройте крышку, оставьте при комнатной температуре на 1 сутки, затем уберите на сутки в холодильник.



МАРИНОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ С ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг шампиньонов (мелких)
- 10 зубчиков чеснока
- 1 большая луковица
- 100 мл растительного масла
- 7 ст. л. уксуса 9%
- 2 ст. л. соли
- 4 ст. л. сахара
- 5 шт. лаврового листа
- 2 л воды
- Чёрный перец-горошок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Грибы промойте, очищенный лук нарежьте крупными кольцами.
2. Приготовьте маринад: доведите до кипения воду, добавьте соль, сахар, масло, уксус и специи. Перемешайте.
3. Добавьте в маринад грибы, варите, помешивая, в течение 3-4 минут.
4. Дайте постоять в кастрюле 10 минут, затем выложите в «Чудо-банку» (3 л), добавьте чеснок, залейте оставшимся маринадом.
5. Дайте остить, закройте крышкой, уберите на сутки в холодильник.



ПОМИДОРЧИКИ ДЕРЕВЕНСКИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,5 кг помидоров
- 5 ст. л. сахара
- 2,5 л воды
- 2 ст. л. крупной соли
- 4 ст. л. уксуса 9%
- ½ луковицы
- 5 горошин душистого перца
- 3 зубчика чеснока
- 1 пучок укропа
- 2 лавровых листа

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Помидоры промойте, прошлите плодоножку зубочисткой. Лук нарежьте полукольцами.
2. Плотно уложите в «Чудо-банку» (3 л) укроп, специи и помидоры, лук, чеснок.
3. Приготовьте рассол: доведите воду до кипения, добавьте соль и сахар, размешайте. Добавьте уксус.
4. Остудите в течение 5-10 минут, аккуратно залейте рассол в «Чудо-банку» (3 л). Дайте остыть 2 часа, закройте крышкой. Через сутки уберите в холодильник на 2 суток.



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО БАБУШКИНУМУ РЕЦЕПТУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- | | | |
|---------------------------|-----------------------------|---------------------|
| • 1,5 кг цветной капусты | • 1 головка чеснока | • 50 мл уксуса 9% |
| • 1 перец болгарский | • 5 ст. л. соли | • 1 пучок петрушки |
| • 2 стручка острого перца | • 8 ст. л. сахара | • 1,5 л воды |
| • 1 морковь | • 70 мл растительного масла | • 1 ч. л. кориандра |

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Разделите цветную капусту на небольшие соцветия. Промойте и просушите.
2. В чаше «Милиан» (7,5 л) смешайте капусту, порезанный на небольшие куски болгарский перец, кружочки моркови и очищенные зубчики чеснока.
3. На дно «Чудо-банки» (3 л) выложите острый перец и половину пучка петрушки, затем до половины – цветную капусту с овощами, затем оставшуюся петрушку и снова капусту до самого горлышка.
4. Приготовьте маринад: в ковше «От шефа™» (2,8 л) вскипятите воду, добавьте уксус, масло, соль и сахар. Доведите до кипения. Остудите 5 минут, затем залейте горячим рассолом капусту до самого верха. Всыпьте ложку кориандра.
5. Дайте остывать 2 часа, затем плотно закройте крышкой и после полного остывания уберите в холодильник на 2 суток.



КАПУСТА ЖЁЛТАЯ ПО-КОРЕЙСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кочан белокочанной капусты
- 2 моркови
- 6 ст.л. сахара
- 2 ст.л. крупной соли
- 150 мл уксуса 9%
- 50 мл растительного масла
- Душистый перец-горошок
- 6 зубчиков чеснока
- 1,5-2 л воды
- ½ ч.л. шафрана
- 1 чл. семян кориандра

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Отделите кочерыжку, нашинкуйте капусту с помощью терки **Fusion Master** с насадкой-слайсером, морковь – тонкой соломкой.
2. Плотно набейте «Чудо-банку» (3 л) капустой, морковью, чесноком. Сверху засыпьте кориандр и перец.
3. Приготовьте маринад, он должен получиться оранжевым: воду доведите до кипения, добавьте все ингредиенты, перемешайте. Остудите рассол в течение 5-10 минут, залейте капусту.
4. Через 2 часа, после полного охлаждения закройте крышкой, оставьте на сутки при комнатной температуре, затем уберите в холодильник ещё на сутки.



КАБАЧКИ «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6 кабачков
- 2,5 л воды
- 1 пучок укропа
- 6 ст. л. сахара
- 8 зубчиков чеснока
- 12 ст. л. яблочного уксуса
- 10 ст. л. соли
- 3 ст. л. растительного масла

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Кабачки вымойте, нарежьте тонкими ломтиками с помощью **широкой насадки из набора «Юник-сэт»**. Ломтики кабачков заверните рулетиками.
2. Приготовьте маринад: в кипящую воду всыпьте соль, сахар, добавьте уксус и подсолнечное масло, дайте настояться 5-10 минут.
3. Нарубите укроп в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**.
4. На дно **«Чудо-банки» (3 л)** выложите рулетики, посыпая укропом, засыпьте зубчики чеснока, залейте горячим маринадом.
5. Дайте остыть, затем закройте крышкой и поставьте в холодильник на сутки.



© Tupperware. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Никакие части настоящего издания не могут быть воспроизведены, использованы или переданы в любой форме одним из способов передачи и размножения информации без предварительного письменного согласия правообладателя. Это положение относится к фотокопированию, размножению, воспроизведению, переводам, а также к сохранению и обработке на компьютере.

TUPPERWARE.RU