

Tupperware®

Коллекция
«ОТ ШЕФА™»



23 уникальных рецепта!



ДОСТИГАЙТЕ ВЕРШИН КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

с коллекцией «От шефа™»

*Поздравляем вас с приобретением изделий премиум-класса
из коллекции «От шефа™».*

*Изделия коллекции «От шефа™» уникальны и элегантны. Они подарят
вам новый взгляд на ежедневное приготовление блюд! А вам останется
наслаждаться увлекательным процессом приготовления!*

*Секрет изделий коллекции «От шефа™» скрыт в сочетании алюминия
и нержавеющей стали 18/10, образующих пятислойное дно для
обеспечения идеальной проводимости тепла; также материал
устойчив к коррозии и образованию пятен. Изделия данной коллекции
совместимы со всеми варочными поверхностями: газ, электричество,
стеклокерамика, индукция.*

*Блестящая и отполированная поверхность стенок подчеркивает
сдержанный и уникальный дизайн посуды. Зеркальный эффект
подчеркивает её красоту.*

*Ненагревающиеся ручки благодаря своей эргономичной форме, удобно
ложатся в руку и обеспечивают комфорт при приготовлении.
В изделиях премиальной коллекции «От шефа™», изысканной
и элегантной, можно готовить и сразу подавать на стол.*

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ

процессом приготовления пищи, благодаря прочности и функциональности изделий.

А благодаря крышкам из закалённого стекла, вы легко проследите весь процесс приготовления без дополнительных хлопот.



ЖАРЬТЕ БЕЗ РИСКОВ!



Сковорода «От шефа™»
«Прованс» Ø 28 см

Универсальное изделие, необходимое для приготовления основных блюд и гарниров. Идеально для жарки мясных стейков, рыбного филе, курицы, гребешков, сосисок, бекона на одного или нескольких человек.



Сковорода «От шефа™»
«Прованс» Ø 20 см

Идеальное решение для быстрого приготовления завтрака: бекона, яичницы, блинчиков и сырников. Благодаря высоким стенкам в сковороде легко и удобно жарить и тушить овощи, готовить соусы и подливы.

ЗАКИПАЙТЕ ОТ УДОВОЛЬСТВИЯ!

Многофункциональные кастрюли можно использовать для приготовления превосходных блюд на любой вкус.

Отличные характеристики, чтобы готовить томлёные семейные блюда. Кастрюли – это идеальная посуда, чтобы варить, тушить, томить, запекать. Прекрасная теплопередача от основания на стенки.

В этих изделиях можно готовить на любых варочных поверхностях, в изделиях с крышками из нержавеющей стали – даже в духовом шкафу!



Кастрюля «От шефа™»
(3,8 л) Ø 22 см

Кастрюли на 3,8 л и 5,7 л пригодятся для приготовления ваших блюд в соусе, томления мяса или рыбы, бланширования овощей.



Кастрюля «От шефа™»
(5,7 л) Ø 24 см

Большой объём для томления блюд для большой семьи, томления крупной птицы, варки большого количества супа, бульона. Крышка от кастрюли объёмом 7,6 л сделана из закалённого стекла и не может использоваться в духовом шкафу.



Кастрюля «От шефа™»
(7,6 л) Ø 26 см



Ковш «От шефа™» (2,8 л)
Ø 20 см

Ковш объёмом 2,8 л идеально подходит для приготовления супов, супов-пюре, пюре, варки риса, макарон, овощей, яиц, компотов. А благодаря лазерной гравировке на внутренней поверхности вы сможете точно отмерять количество пищи. Прозрачная стеклянная крышка позволит вам следить за приготовлением блюд.



Сотейник «От шефа™»
(2,8 л) Ø 24 см

Подрумянить, обжарить до корочки, готовить на сильном огне, томить... Сотейник подойдет и для приготовления мяса, рыбы, овощей с соусом или без него. А благодаря металлической крышке его можно переместить с варочной поверхности сразу в духовой шкаф для завершения процесса приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО

Преимущества коллекции «От шефа™»:

- Экономия электричества за счёт высокой теплопроводности. Изделия быстро нагреваются и медленно остывают благодаря пятислойному дну и трёхслойным стенкам.
- Обтекаемая форма изделий усиливает эффект аккумулялирования тепла.
- Правильное питание: приготовление без добавления масла и с минимальным количеством воды сохраняет витамины и полезные вещества.
- Изделия можно использовать на любой варочной поверхности: газовой, электрической, керамической и индукционной.
- Литая эргономичная ручка обеспечивает надёжный захват.
- Ручки не нагреваются, так как они полые внутри.
- Самый надёжный и безопасный метод крепления ручек – заклёпанные шурупы.
- Элегантные выступы на ручке являются индикаторами, указывающими, где именно нужно держать изделие во избежание ожога.
- Визуальный эффект изделий усиливается зеркальной полировкой.
- Мерная шкала, нанесённая надёжным лазерным методом на внутреннюю поверхность ковшей и кастрюль, оптимизирует процесс приготовления пищи. Вам не нужно будет использовать дополнительные ёмкости для измерения количества ингредиентов.
- Через стеклянную жаропрочную крышку удобно наблюдать за готовкой (кастрюля 7,6 л, ковш (2,8 л). С крышками из нержавеющей стали (кастрюли 5,7 и 3,8 л) можно готовить в духовом шкафу.
- Экономия времени: кастрюли «От шефа™» можно использовать для жарки и тушения в процессе приготовления супов и любых других первых блюд.

Преимущества коллекции «От шефа™ «Прованс»:

- Экономия электричества за счёт высокой теплопроводности. Изделие изготовлено из литого твёрдоанодированного алюминия, обеспечивающего быстрое нагревание.
- Экономия денежных средств: длительный срок службы благодаря антипригарному покрытию Eterna®, обладающему высокой прочностью, превосходным качеством, а также устойчивостью к коррозии и износу.
- Забота о вашем здоровье: особенность антипригарного покрытия Eterna® в том, что оно не содержит перфтороктановой кислоты, вредной для здоровья.
- Правильное питание – приготовление без добавления масла и с минимальным количеством воды сохраняет витамины и полезные вещества.
- Благодаря магнитному диску из нержавеющей стали на дне изделия можно использовать на любой варочной поверхности: газовой, керамической и индукционной.
- Надёжный захват обеспечивает литая эргономичная ручка.
- Безопасное использование: индикаторы-выпуклости на ручке указывают границу, до которой ручка не нагревается, оставаясь прохладной.
- Во всех основаниях коллекции «От шефа™ «Прованс» можно готовить в духовом шкафу без крышки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ ЗА ИЗДЕЛИЯМИ

Рекомендации:

- Перед первым использованием снимите с изделия все наклейки, хорошо вымойте изделие в мыльной воде с помощью мягкой губки, сполосните водой и вытрите насухо. Прodelайте это 2–3 раза.
- Не превышайте температуру +230 °C.
- Не оставляйте изделия без продуктов на огне.
- Диаметр основания изделия должен соответствовать диаметру используемого нагревательного элемента.
- Не используйте стеклянные крышки в духовых шкафах
- Не используйте изделия в микроволновой печи и при включенном режиме «Гриль» духового шкафа.
- Добавляйте соль только после закипания воды.
- Рекомендуется мытьё вручную для сохранения изделия в лучшем виде.
- Удаляйте прилипшие кусочки пищи, замачивая изделие в горячей воде с добавлением моющего средства.
- Позвольте изделию остыть перед мытьём.
- Чтобы сохранить свойства антипригарного покрытия, не используйте жёсткие губки и абразивные моющие средства. Используйте только специальные средства для мытья изделий из нержавеющей стали.
- При использовании на газовой плите убедитесь, что пламя не контактирует со стенками и ручками изделия. Газ должен нагревать только стальной диск.
- При приготовлении в духовом шкафу всегда используйте варежки-прихватки.



- Гарантия на изделия коллекции «От шефа™» – 30 лет с момента приобретения, с учётом правильного использования.
- Гарантия на изделия коллекции «От шефа™ «Прованс» – 3 года с момента приобретения, с учётом правильного использования.

СУП «5 ЗЛАКОВ»



Время подготовки
10 минут



Время приготовления
45 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4-6 ПОРЦИЙ:

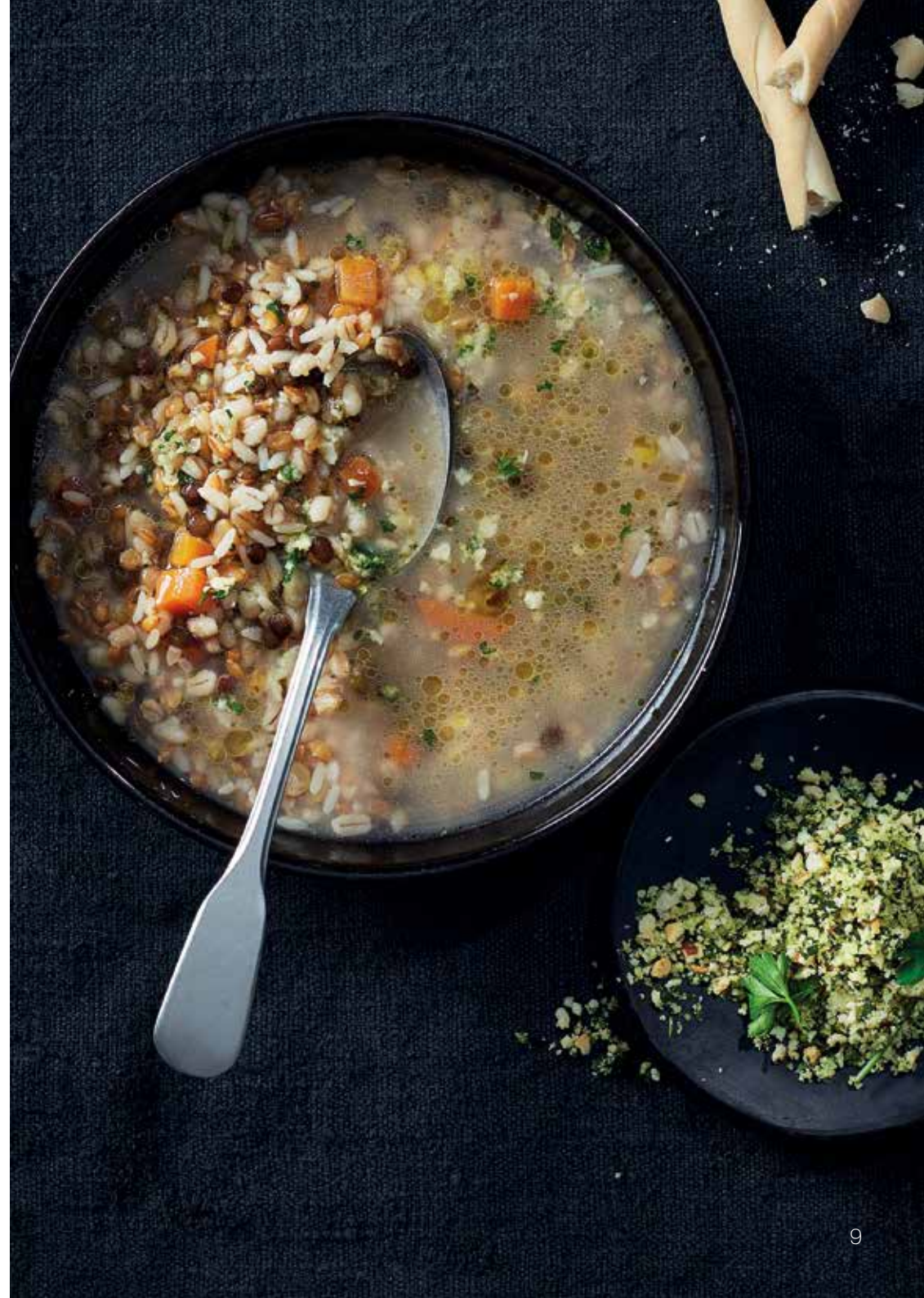
- 15 мл растительного масла
- 1 зубчик чеснока
- 1 морковь
- соль и перец
- 75 г перловой крупы
- 75 г полбы (пшеницы)
- 75 г колотого гороха
- 75 г зелёной чечевицы
- 1 пучок пряных трав (шалфей, тимьян, розмарин, орегано)
- 75 г риса

Соус «Пикада»:

- 1 хрустящая хлебная палочка гриссини (хлебная соломка)
- 1 зубчик чеснока
- 15 г кедровых орехов
- 15 г очищенного миндаля
- 3 веточки петрушки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В ковше «От шефа™» (2,8 л) обжарьте на разогретом растительном масле неочищенный зубчик чеснока и очищенную морковь, нарезанную мелким кубиком. Посолите и поперчите. Снимите с огня, уберите чеснок.
2. Добавьте перловую крупу, полбу, горох и зелёную чечевицу, предварительно хорошо промыв их. Залейте водой так, чтобы она была на 2 см выше продуктов. Добавьте пряные травы и доведите до кипения. Далее готовьте 45 минут на среднем огне при приоткрытой крышке. Периодически помешивайте и следите, чтобы вода покрывала ингредиенты, при необходимости добавляйте воду. Добавьте промытый рис за 20 минут до окончания приготовления. Посолите, поперчите.
3. Смешайте в измельчителе «Турбо» (300 мл) ингредиенты для соуса «Пикада» и добавьте их в готовый суп. Перемешайте и подавайте на стол с небольшим количеством растительного масла, посолите и поперчите при необходимости.



СУП «МИНЕСТРОНЕ»



Время подготовки
15 минут



Время приготовления
45 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

- 1 луковица
- 3 веточки петрушки
- 200 г картофеля
- 2 моркови
- 1 стебель сельдерея
- 100 г свекольной ботвы
- 1 лук-порей
- 1 молодой кабачок
- 1 помидор
- 100 г цветной капусты (или брокколи)
- 10 мл оливкового масла
- соль и перец
- 50 г стручковой фасоли
- 500 мл воды
- 1 лавровый лист
- 25 г тёртого пармезана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Почистите и помойте овощи. Крупно нарубите лук в измельчителе «Турбо» (300 мл), затем – листья петрушки. Нарежьте картофель и морковь небольшим кубиком; сельдерей, свекольную ботву, лук-порей – ломтиками, кабачок и помидор – мелким кубиком.
2. Разделите цветную капусту на соцветия.
3. Разогрейте оливковое масло на среднем огне в **ковше «От шефа™» (2,8 л)** и поставьте пассероваться измельчённый лук (он не должен потемнеть).
4. Добавьте все овощи, кроме фасоли, кабачка и помидора. Посолите, поперчите, перемешайте и готовьте под крышкой примерно 10 минут.
5. Добавьте оставшиеся овощи, воду, лавровый лист, перемешайте и доведите до кипения. Убавьте огонь и готовьте ещё примерно 20 минут.
6. Переложите немного супа (примерно 2 мини-половника) в ёмкость для смешивания (1,25 л) и подавите с помощью пресса для пюре. Добавьте полученное пюре в суп, перемешайте и подавайте на стол, посыпав пармезаном.



СУП-ВЕЛЮТЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



Время подготовки
15 минут



Время приготовления
20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

- 700 г цветной капусты
- 400 мл воды
- 1 кубик овощного бульона
- 400 мл сливок
- соль и перец
- 5 веточек петрушки

Апельсиновое масло:

- 100 мл растительного масла
- Цедра 1/2 апельсина

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Подготовьте апельсиновое масло: в «Хит-параде» (300 мл) смешайте масло и апельсиновую цедру (желательно сделать её заранее).
2. В ковш «От шефа™» (2,8 л) сложите цветную капусту (100 г оставьте для сервировки), добавьте воду, овощной бульон, сливки, соль, перец. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и готовьте на слабом огне примерно 20 минут.
3. Когда капуста станет мягкой, взбейте её с помощью комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л). Переложите обратно в ковш «От шефа™» (2,8 л) и доведите до нужной консистенции, добавляя сливки или горячую воду.
4. Подавайте горячим, украсьте сверху оставшейся, мелко измельченной цветной капустой, петрушкой и несколькими каплями апельсинового масла.

Вариант сервировки: можно заменить апельсиновое масло бальзамическим уксусом и украсить травами.



ХРУСТЯЩИЕ ЛЕПЁШКИ НААН С СЫРОМ



Время подготовки
10 минут



Время расстойки
10 минут



Время приготовления
35 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 ЛЕПЕШЕК:

- 450 г муки
- 5 г сухих пекарских дрожжей
- 1 щепотка соды
- 2 ст. л. мёда
- 40 мл растительного масла
- 250 мл воды
- 5 г соли
- 12 ломтиков сыра («Чеддер», «Эдам», «Гауда»)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Смешайте муку, дрожжи, соду в замесочном блюде (3 л), добавьте мёд и масло, перемешайте. Помешивая, добавьте воду, соль.
2. Вылейте смесь на подложку и вымешивайте тесто руками, пока оно не станет эластичным и однородным.
3. Разделите тесто на 6 частей и сформируйте небольшие шарики. Накройте чистым полотенцем и оставьте расстаиваться на 10 минут.
4. С помощью скалки с кольцами-насадками раскатайте тесто на подложке, предварительно слегка посыпав его мукой, так чтобы получился тонкий круг. Наколите его вилкой в нескольких местах.
5. На **сковороде «От шефа™» «Прованс» (28 см)** обжарьте лепёшки примерно по 3 минуты с каждой стороны.
6. Положите поверх каждой лепешки 2 ломтика сыра, сложите лепёшку пополам и подогрейте их на слабом огне, чтобы сыр расплавился.

Варианты: можно добавить копчёный или варёный окорок, тонко порезанный и зажаренный на гриле кабачок, ломтики тушённых в масле овощей или заменить сыр моцареллой и помидорами.



СОУС ИЗ ШАМПИНЬОНОВ



Время подготовки
5 минут



Время приготовления
25 минут

ИНГРИДИЕНТЫ НА 4-6 ПОРЦИЙ:

- 150 г шампиньонов
- 1 лук-шалот
- 5 г сливочного масла
- 10 мл растительного масла
- ½ кубика говяжьего бульона
- 100 мл воды
- 150 мл сливок
- соль и перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Промойте шампиньоны и почистите лук-шалот. Мелко нарубите их в комбайне «Экстра-шеф» (1,35 л).
2. Растопите сливочное масло в **ковше «От шефа™» (2,8 л)**, добавьте растительное масло и нарубленные грибы с луком. Когда выпарится вода из шампиньонов, добавьте кубик говяжьего бульона, воду, перемешайте и томите на среднем огне примерно 15 минут.
3. Добавьте сливки и готовьте на среднем огне, пока соус не загустеет, периодически помешивая силиконовым скребком. Посолите, поперчите и подавайте на стол к белому мясу или рыбе.

Совет: чтобы соус получился однородным и воздушным, взбейте его после приготовления.



ЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ С КРЕВЕТОЧНЫМ СОУСОМ



Время подготовки
15 минут



Время приготовления
в СВЧ-печи при 900 Вт
12 минут



Время приготовления
40 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 2 ПОРЦИИ:

- 130 г длиннозёрного или красного риса (время приготовления – 10 минут)
- 260 мл воды
- Соль, перец по вкусу
- 40 мл оливкового масла
- 2 куса лосося с кожей (± 150 г каждый)

Креветочный соус:

- 1 лук-шалот
- 15 мл растительного масла
- 100 г креветок в панцире
- 50 мл белого вина
- 5 мл рыбного сухого бульона
- 100 мл воды
- 250 мл сливок
- Соль и перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Приготовьте креветочный соус: почистите и нарубите предварительно порезанный лук-шалот в измельчителе «Турбо» (300 мл). В **сотейнике «От шефа™» (5,7 л)** разогрейте растительное масло и обжарьте креветки до золотистого цвета с измельченным луком-шалотом. Когда смесь хорошо прокрасится, влейте белое вино и доведите до кипения.
2. Добавьте рыбный бульон, сливки, соль, перец и готовьте на среднем огне примерно 20 минут. Остывшую до комнатной температуры массу взбейте в комбайне «Экстра-шеф» (1,35 л), пропустите через универсальное сито «Шинуа».
3. В Зерноварке (3 л) промойте рис, залейте водой, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 12 минут при 900 Вт. Оставьте на 5 минут под закрытой крышкой. Посолите, поперчите, добавьте 25 мл оливкового масла и перемешайте. Держите в тепле.
4. На **сковороду «От шефа™ «Прованс» (28 см)** вылейте оставшееся масло, на среднем огне обжарьте куски лосося кожей вниз. Дайте коже поджариться, прежде чем убавить огонь, накройте крышкой и готовьте ещё 7-10 минут.
6. Подавайте стейки лосося с рисом и креветочным соусом.



РЫБА ПО-АМЕРИКАНСКИ



Время подготовки
20 минут



Время приготовления
45 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ:

- 2 кг филе трески
- 2 шт. лука-шалота
- 2 помидора
- 15 мл растительное масла
- 40 г сливочного масла
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл коньяка
- 200 мл сухого белого вина
- 15 мл томатной пасты
- 1/5 шт. острого перца (или 1 мл соуса табаско)
- соль и перец
- 3 веточки эстрагона

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Разрежьте рыбу на одинаковые куски.
2. В измельчителе «Турбо» (300 мл) нарубите очищенный лук-шалот. С помощью овощечистки очистите помидоры от кожицы, удалите семена и порежьте их на кусочки.
3. Разогрейте растительное и сливочное масло в **сотейнике «От шефа™» (5,7 л)** и обжарьте рыбу. Отложите на время.
4. Зарумяньте измельчённый лук-шалот и очищенный чеснок. Добавьте коньяк и подожгите его. Добавьте белое вино и дайте ему выпариться наполовину. Добавьте нарезанные помидоры, томатную пасту, острый перец, соль, чёрный перец и тушите под крышкой около 10 минут. Положите рыбу и томите в соусе примерно 10 минут.
5. Попробуйте соус на вкус, он должен быть достаточно насыщенный, полейте им рыбу при подаче, посыпав эстрагоном.



КУРИЦА НА ШПАЖКАХ



Время подготовки
15 минут



Время маринования
15 минут



Время приготовления
12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

- 1 лимон
- 25 мл растительного масла
- 5 г соли
- 5 мл кунжута
- 3 веточки тимьяна
- 1 молотый маленький перец (сушёный)
- 200 г куриной грудки
- 1 морковь
- 1 маленький кабачок
- 1/2 красной луковицы
- 8 деревянных шпажек (по 18-20 см)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Выдавите сок лимона с помощью набора «Поварёнок» и влейте его в «Хит-парад» (1 л). Добавьте растительное масло, кунжут, тимьян, перец и перемешайте.
2. Нарежьте куриную грудку крупным кубиком, переложите в маринад, закройте крышкой и встряхните несколько раз, оставьте мясо мариноваться в холодильнике на 15 минут.
3. Очистите морковь с помощью универсальной овощечистки, обрежьте кабачок и почистите лук. Порежьте овощи на 16 частей.
4. Нанизывайте овощи и курицу на шпажки, сначала лук, затем курицу, кабачок и морковь. Повторите ещё раз.
5. Положите шпажки в разогретый **сотейник «От шефа™» (2,8 л)** и готовьте на среднем огне. Накройте крышкой и готовьте примерно 5 минут, прежде чем их перевернуть (они должны легко отделяться).
6. Погасите огонь и оставьте овощи доходить ещё 5 минут под крышкой.
7. Подавайте шпажки с рисом и соевым соусом или соусом терияки.



ФРИКАСЕ ИЗ ПТИЦЫ СО СЛИВКАМИ



Время подготовки
15 минут



Время приготовления
35 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

- 50 г сливочного масла
- 25 мл растительного масла
- 1 луковица
- 200 г шампиньонов
- 1 курица, порезанная на куски
- 50 г муки
- 100 мл воды
- 1 кубик куриного бульона
- 200 мл жидких сливок
- сок ½ лимона
- соль, перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Растопите в **кастрюле «От шефа™» (3,8 л)** сливочное масло. Пассеруйте лук очищенный и нарубленный в измельчителе «Турбо» (300 мл), и шампиньоны, предварительно помытые и нарезанные на шинковке «Мандолина «Турбо»». Отложите на время.
2. В ту же кастрюлю добавьте при необходимости растительное масло и зарумяньте кусочки курицы. Припудрите мукой и перемешайте. Добавьте лук, шампиньоны, воду и раскрошенный бульонный кубик. Перемешайте, накройте крышкой и готовьте на слабом огне примерно 25 минут. Переверните кусочки курицы и готовьте ещё 5 минут.
3. Добавьте сливки, сок лимона, соль, перец и кипятите примерно 5 минут.
4. Подавайте с диким рисом или овощами, приготовленными на пару.



КУРИЦА, ОБЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ ВОК С ЛУКОМ



Время подготовки
10 минут



Время маринования
15 минут



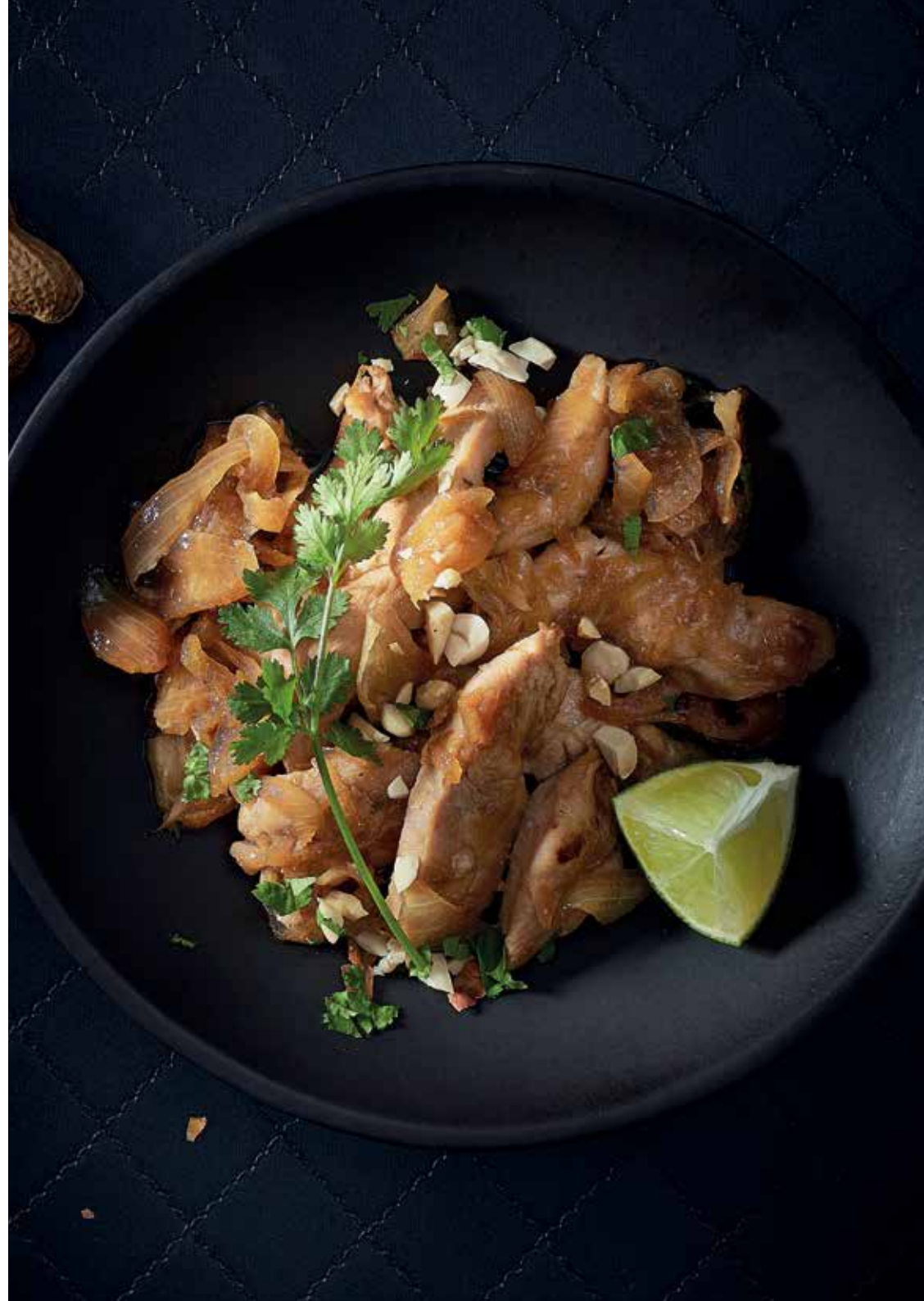
Время приготовления
15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

- 4 зубчика чеснока
- 3 см свежего имбиря
- 50 мл соевого соуса
- 600 г куриной грудки
- 6 луковиц
- 75 мл растительного масла
- 25 мл сахара
- 50 мл сока лайма
- ½ пучка свежей кинзы
- 1 горсть арахиса или кешью

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В измельчителе «Турбо» (300 мл) нарубите очищенные чеснок и имбирь. Добавьте соевый соус и перемешайте.
2. Нарежьте курицу ломтиками, сложите её в охлаждающий лоток (1 л), добавьте соевый соус с чесноком и имбирём, поставьте мариноваться на 30 минут в холодильник.
3. Почистите лук, нашинкуйте его с помощью шинковки «Мандолина «Турбо» в замесочное блюдо (3 л).
4. Разогрейте в сковороде «От шефа™» «Прованс» (28 см) 50 мл растительного масла на сильном огне, обжарьте лук на среднем огне в течение примерно 10 минут. Отложите на время.
5. В сковороде нагрейте оставшееся масло и обжарьте курицу со всех сторон примерно 5 минут, постоянно помешивая.
6. Добавьте лук, сахар, сок лайма, перемешайте и готовьте ещё 2 минуты на среднем огне.
7. Посыпьте свежей кинзой, измельчённым арахисом и подавайте с рисом басмати.



ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЕЙКА С КОРОЧКОЙ



Время подготовки
20 минут



Время варки
50 минут



Время приготовления
в духовом шкафу
1,5 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 10-12 ПОРЦИЙ:

- Соль, перец
- 1 индейка (3,5 кг)
- 3 л горячей воды
- 4 кубика куриного бульона
- 50 г сливочного масла

Фарш:

- 70 г чёрствого хлеба
- 75 мл молока
- 3 молодых луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- 100 г телятины
- 100 г свиной грудинки
- 50 г куриной печени
- 1 яйцо
- соль
- перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Приготовьте фарш: в чаше «Милиан» (4,5 л) замочите хлеб в молоке. Добавьте нарубленные в измельчителе «Турбо» (300 мл) лук, чеснок, листья петрушки, а также мелко нарезанное мясо.
2. Смешайте содержимое чаши «Милиан» (4,5 л) и пропустите через мясорубку FusionMaster с насадкой с широкими отверстиями. Переложите фарш обратно в чашу «Милиан» (4,5 л), добавьте яйцо, соль, перец и перемешайте, чтобы фарш получился однородным.
3. Посолите и поперчите индейку внутри и снаружи. Наполните её фаршем и зашейте отверстие.
4. Положите индейку в **кастрюлю «От шефа™» (7,6 л)**, влейте горячую воду, добавьте раскрошенные кубики куриного бульона, закройте крышкой и доведите до кипения. Уменьшите огонь и готовьте 50 минут. Слейте бульон в другую ёмкость.
5. Разогрейте духовой шкаф в режиме конвекции до 210 °С.
6. Готовьте индейку, предварительно разложив поверх птицы кусочки сливочного масла. Запекайте в духовом шкафу 1,5 часа без крышки, регулярно поливая бульоном.
7. Когда индейка будет готова, достаньте её из кастрюли, заверните в фольгу, чтобы она оставалась тёплой. Оставьте на 20 минут.
8. Разрежьте индейку, разложите куски с фаршем на тарелки, подайте отдельно соус.

Совет: заморозьте бульон в охлаждающем лотке, чтобы использовать его в дальнейшем для приготовления супов, макарон, птицы, соусов.



УТИНАЯ ГРУДКА С ГРУШАМИ



Время подготовки
5 минут



Время маринования
30 минут



Время приготовления
20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 2 ПОРЦИИ:

- 10 мл мёда
- 10 мл острой горчицы
- 1 веточка тимьяна
- щепотка паприки
- соль и перец
- утиная грудка
- 1 груша «Конференция»
- небольшое количество белого бальзамического уксуса

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В «Хит-параде» (300 мл) смешайте мёд, горчицу, листочки тимьяна, паприку, перец, соль.
2. С помощью ножа сделайте надрезы на коже грудки в виде сетки, не задевая мясо. С помощью силиконовой кисточки обильно смажьте маринадом грудку со стороны мяса и поставьте на 30 минут в холодильник.
3. Разогрейте **сотейник «От шефа™» (2,8 л)**. Поместите в него утиную грудку кожей вниз и обжарьте на среднем огне в течение 10 минут.
4. Очистите грушу, удалите сердцевину и разрежьте на 8 долек.
5. Удалите лишний жир из сотейника, убавьте огонь и переверните грудку. Добавьте кусочки груши, накройте крышкой и готовьте ещё 10 минут.
6. Добавьте к утке белый бальзамический уксус. Погасите огонь и оставьте утиную грудку под крышкой в сотейнике на 5 минут.
7. Подавайте утиную грудку, предварительно разрезав её на кусочки, с дольками груши и соком, оставшимся после приготовления.



ОССОБУКО



Время подготовки
20 минут



Время приготовления
20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ:

- 30 г муки
- 8 ломтиков телячьей голяшки (250 г каждая)
- 1 апельсин
- 400 г моркови
- 2 луковицы
- 50 мл растительного масла
- 200 мл сухого белого вина
- 5-8 зубчиков чеснока
- 600 г консервированных помидоров
- 300 мл воды
- 1 кубик говяжьего бульона
- щепотка прованских трав
- соль, перец

Соус «Гремолата»:

- 2 зубчика чеснока
- ½ пучка петрушки
- 100 г пармезана
- цедра 1 апельсина
- цедра 1 лимона

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Слегка обваляйте в муке телятину.
2. С помощью набора «Поварёнок» натрите цедру и выжмите сок апельсина. Очистите морковь и лук. Нарежьте морковь крупными кружками, лук – полукольцами.
3. Разогрейте на среднем огне половину растительного масла в **кастрюле «От шефа™» (5,7 л)**, пассеруйте лук. Как только лук станет прозрачным, отставьте его в сторону.
4. Добавьте в кастрюлю оставшееся растительное масло и обжарьте мясо до золотистой корочки со всех сторон на сильном огне.
5. Добавьте белое вино, доведите до кипения. Добавьте оставшиеся ингредиенты, кроме тех, которые необходимы для приготовления соуса «Гремолата», всё хорошо перемешайте. Доведите до кипения, снимите пенку при необходимости, затем убавьте огонь, накройте крышкой и готовьте 2 часа на слабом огне.
6. Выдавите зубчики чеснока с помощью чесночницы. В «Хит-параде» (300 мл) смешайте чеснок с небольшим количеством сока, получившегося в результате приготовления мяса, и добавьте эту смесь в основное блюдо.
7. В измельчителе «Турбо» (300 мл) нарубите все ингредиенты, необходимые для соуса «Гремолата».
8. Подавайте оссобуко с гарниром из макаронных изделий с соусом «Гремолата».

Оссобуко – традиционное блюдо итальянской кухни, представляющее собой тушеную телячью голяшку.



ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СУХОФРУКТАМИ



Время подготовки
5 минут



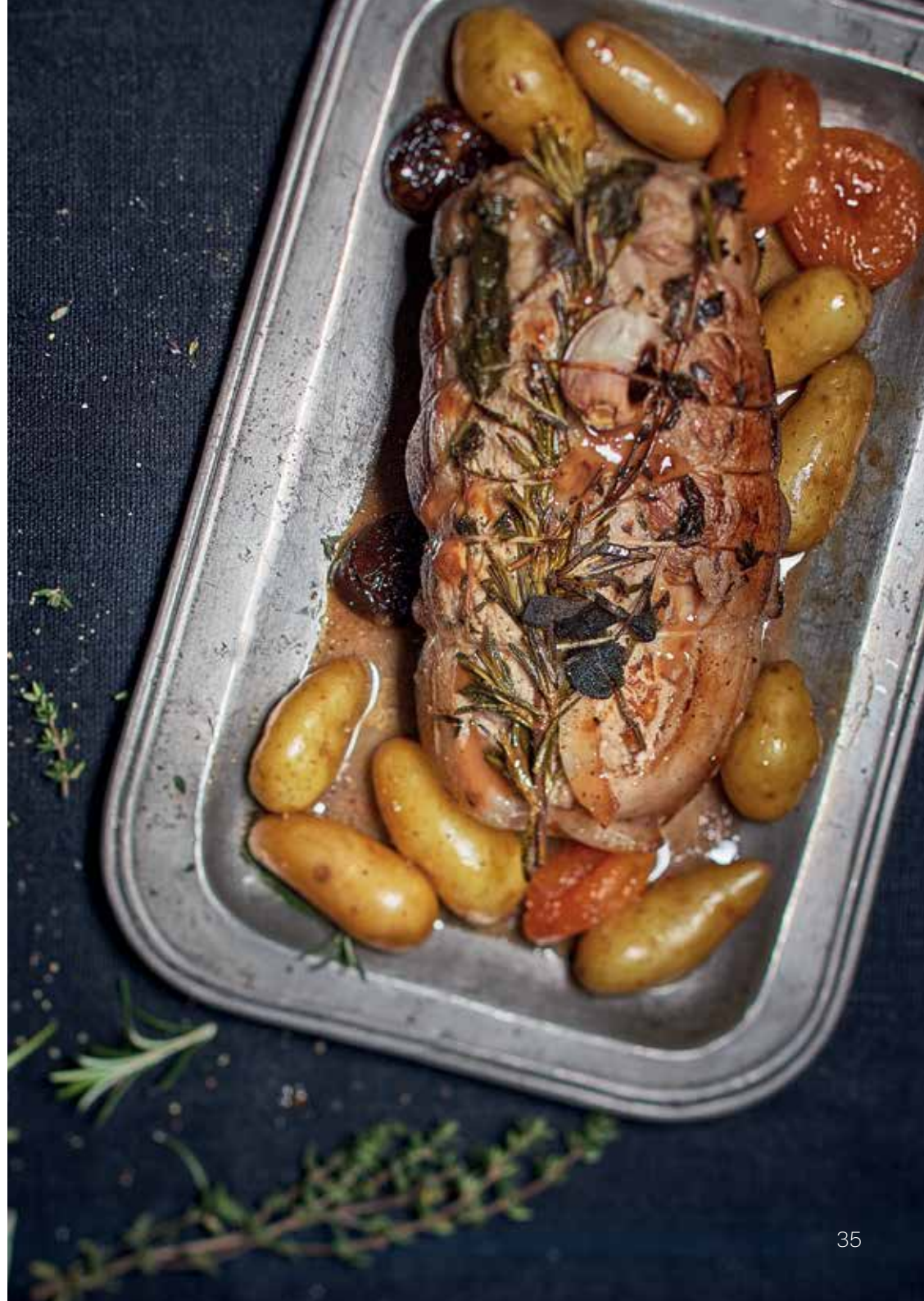
Время приготовления
40 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6-8 ПОРЦИЙ:

- 3 веточки розмарина
- 3 веточки шалфея
- 3 веточки тимьяна
- 1 зубчик чеснока
- 800 г телятины
- 50 мл белого вина
- 100 мл воды
- 1 кубик говяжьего бульона
- соль и перец
- 600 г молодого картофеля
- 6 шт. чернослива без косточек
- 6 шт. кураги

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Привяжите бечёвкой травы и чеснок к мясу.
2. Хорошо разогрейте **сотейник «От шефа™» (2,8 л)** и на сильном огне обжарьте мясо до золотистой корочки со всех сторон без добавления жира. Добавьте белое вино и уварите наполовину. Добавьте воду, бульонный кубик, соль, перец и перемешайте. Добавьте мытый картофель и варите примерно 40 минут, накрыв крышкой.
3. В конце варки добавьте чернослив, курагу, накройте крышкой и готовьте ещё 5 минут.
4. Подавайте жаркое с картофелем, черносливом и сухофруктами.



ЭСТУФАД ИЗ ГОВЯДИНЫ



Время подготовки
15 минут



Время тушения
25 минут



Время приготовления
в духовом шкафу
2 часа 15 минут при 200 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ:

- 30 мл растительного масла
- 1,6 кг говядины (лопатка / голяшка)
- 250 г моркови
- 200 г лука
- 60 г муки
- 750 мл красного вина
- 600 мл воды
- 1 бульонный говяжий кубик
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок душистых трав
- 200 г копчёного сала
- соль и перец

Эстуфад – блюдо с добавлением моркови, лука и красного вина, которое готовят путём медленного тушения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Разогрейте духовой шкаф до 200 °C.
2. В сотейнике «От шефа™» (2,8 л) на горячем растительном масле обжарьте до румяной корочки мясо, нарезанное на кусочки среднего размера. Добавьте очищенные и нарезанные морковь и лук. Обжарьте несколько минут до золотистого цвета.
3. Посыпьте мукой и перемешайте. Влейте красное вино и варите несколько минут. Добавьте воду, бульонный кубик, очищенный чеснок, пучок душистых трав, копчёное сало и перемешайте. Варите примерно 5 минут. При необходимости снимите пену. Слегка посолите при необходимости (сало уже содержит соль), поперчите, перемешайте и готовьте под крышкой в предварительно разогретом духовом шкафу 2 часа, перемешивая время от времени. При необходимости добавьте воды.
4. Подавайте по выбору: с приготовленным на пару картофелем или макаронными изделиями.



КРОЛИК В ПИВЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ



Время подготовки
15 минут



Время приготовления
1 час

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ:

- 1 луковица
- 25 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 4 куса спинной части кролика
- 15 г муки
- 150 мл светлого пива
- 50 мл воды
- ½ кубика куриного бульона
- несколько ягод можжевельника
- 1 щепотка мускатного ореха
- соль и перец
- 250 г чернослива без косточек

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Очистите и нарежьте тонкими ломтиками лук.
2. В сотейнике «От шефа™» (2,8 л) растопите сливочное масло, добавьте половину растительного масла, выложите кусочки кролика, обсыпанные мукой, поджарьте их до золотистой корочки со всех сторон. Отставьте в сторону.
3. Добавьте оставшееся растительное масло, при необходимости поджарьте на среднем огне лук.
4. Влейте пиво, уварите наполовину, не накрывая крышкой. Добавьте воду, измельчённый кубик куриного бульона и, когда кипение возобновится, добавьте ягоды можжевельника, мускатный орех, соль и перец. Перемешайте, накройте крышкой и варите на медленном огне примерно 30 минут. Добавьте чернослив и готовьте ещё 15 минут, не накрывая крышкой. Добавьте приправы по вкусу и подавайте блюдо.



РАГУ ИЗ ЯГНЁНКА



Время подготовки
20 минут



Время приготовления
1 час

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

- 1 морковь
- 1 луковица
- 800 г ягнёнка (без кости)
- 45 мл растительного масла
- 25 г муки
- 25 г томатной пасты
- 2 зубчика чеснока
- щепотка прованских трав
- соль и перец
- 900 г картофеля
- 150 мл воды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Очистите овощи. Нарежьте морковь и лук кубиками, мясо – кусочками размером примерно 3 см.
2. В **кастрюле «От шефа™» (3,8 л)** хорошо разогрейте масло и обжарьте мясо на среднем огне. Как только мясо хорошо поджарится со всех сторон, добавьте морковь, лук и обжаривайте до золотистого цвета. При необходимости удалите жир, присыпьте мукой и перемешайте.
3. Добавьте томатную пасту, воду, перемешайте и доведите до кипения. Добавьте измельчённые с помощью **чесночницы** зубчики чеснока, пучок душистых трав, посолите, поперчите и перемешайте. Накройте крышкой и готовьте на слабом огне примерно 20 минут.
4. Очистите картофель и нарежьте средним кубиком.
5. Поместите картофель в **ковш «От шефа™» (2,8 л)**, налейте холодной воды, чтобы она полностью его покрывала, и доведите до кипения.
6. Переложите картофель к овощам, накройте крышкой и готовьте ещё примерно 25 минут. Проверьте готовность мяса и картофеля. Добавьте приправы по вкусу и подавайте блюдо.



ЯГНЁНОК В СПЕЦИЯХ



Время подготовки
15 минут



Время маринования
1 ночь



Время тушения
10 минут



Время приготовления
в духовом шкафу
1 час 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8-10 ПОРЦИЙ:

- 1 задняя ножка ягнёнка (2 кг) без костей
- 25 мл растительного масла
- 100 мл воды

Маринад:

- 30 г свежего имбиря
- 8 зубчиков чеснока
- щепотка корицы
- 2 г красного стручкового перца
- щепотка семян тмина
- щепотка куркумы
- щепотка шафрана
- 30 г сахара
- 30 г мёда
- Сок 1/2 лимона
- Сок 1 апельсина

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Приготовьте маринад: очистите имбирь с помощью вертикальной овощечистки.
2. В комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л) нарубите имбирь, чеснок, добавьте специи и сахар. Продолжая измельчать, добавьте мёд, сок лимона и апельсина.
3. Нарежьте мясо ягнёнка крупными кусками. В чаше «Милиан» (2,75 л) смешайте мясо с маринадом и поместите в холодильник на одну ночь.
4. Достаньте мясо из холодильника и оставьте на 1 час при комнатной температуре.
5. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
6. Достаньте мясо из маринада (маринад сохраните). На разогретом растительном масле в **кастрюле «От шефа™» (5,7 л)** обжарьте кусочки ягненка со всех сторон на сильном огне.
7. Добавьте к мясу маринад, воду и готовьте под крышкой в предварительно разогретом духовом шкафу примерно 1 час, затем снимите крышку и готовьте ещё 20 минут.



ВОК ВЕГЕТАРИАНСКИЙ



Время подготовки
15 минут



Время приготовления
15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

- 1 красный перец
- 1 зелёный перец
- 2 моркови
- 1 кабачок
- 1 стебель сельдерея
- 5 шт. молодого лука
- 3 зубчика чеснока
- 45 мл оливкового масла
- 2 см свежего имбиря
- 100 г соцветий брокколи
- 100 г стручков гороха
- 5 мл смеси азиатских специй
- соль и перец
- 30 мл рисового уксуса
- 15 мл мёда
- ½ пучка кинзы

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Помойте и очистите все овощи, кроме кабачка. Нарежьте крупной соломкой перцы, очищенные от семян, крупной соломкой, морковь, кабачок и стебель сельдерея – на тонкие пластины, лук и чеснок разделите на 2 или 4 части в зависимости от размера.
2. На растительном масле, разогретом на **сковороде «От шефа™ «Прованс» (28 см)** обжарьте имбирь, очищенный и натёртый с помощью набора «Поварёнок», а также измельчённый чеснок.
3. Добавьте перцы, морковь, сельдерей и перемешайте. Готовьте на среднем огне 5–7 минут (овощи не должны окрашиваться). Добавьте стручки гороха, кабачок, нарезанный соломкой или ломтиками, лук, брокколи, специи, соль, перец и аккуратно перемешайте ложкой для смешивания.
4. Готовьте на слабом огне примерно 5 минут. Овощи должны быть хрустящими.
5. Добавьте рисовый уксус, смешанный с мёдом, и аккуратно перемешайте. Готовьте ещё примерно 2 минуты.
6. Добавьте приправы по вкусу и подавайте, посыпав крупно нарезанной кинзой.



РЕШТИ



Время подготовки
10 минут



Время приготовления
30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

- 800 г картофеля
- 1 веточка розмарина
- Соль и перец

Решти – швейцарское национальное блюдо, представляющее собой картофельные драники.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Очистите картофель с помощью овощечистки и натрите его в замесочное блюдо (3 л), используя тёрку Fusion Master с насадкой для мелкой стружки. Посыпьте розмарином, нарубленным в измельчителе «Турбо» (300 мл), посолите, поперчите, перемешайте и поместите в дуршлаг, чтобы дать стечь жидкости.
2. Разогрейте сковороду «От шефа™» «Прованс» (20 см) на среднем огне. Сделайте 8 шариков размером с кулак, хорошенько сдавите их, чтобы позволить стечь лишней жидкости и уплотнить шарики.
3. Аккуратно поместите 2-3 шарика в сковороду, слегка придавите их широкой лопаткой и готовьте примерно 10 минут на среднем огне. Как только шарики начнут легко отделяться от сковороды, переверните их. Ещё раз придавите их и готовьте до золотистого цвета.
4. Подавайте с овощными блюдами, мясом или рыбой.

Совет: для золотистой корочки можно смазать сковороду растительным маслом.



РИЗОТТО СО ШПИНАТОМ



Время подготовки
10 минут



Время приготовления
30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

- 2 шт. лука-шалота
- 250 г листьев свежего шпината
- 30 мл оливкового масла
- 560 г риса для ризотто
- 100 мл белого сухого вина
- 1,2 л воды
- 1 кубик овощного бульона
- 1 щепотка мускатного ореха
- 1 пучок базилика
- 50 г сливочного масла
- 75 г тёртого пармезана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Очистите лук-шалот. Помойте шпинат и высушите его в «Карусели» (3,9 л). В комбайне «Экстра-шеф» (1,35 л) измельчите лук-шалот, нарезанный на кусочки, и шпинат.
2. В сотейнике «От шефа™» (2,8 л) разогрейте оливковое масло, выложите массу из комбайна и обжарьте на среднем огне под крышкой.
3. Добавьте рис и обжарьте на сильном огне. Влейте вино и готовьте до тех пор, пока оно не испарится.
4. Перемешайте и добавьте воду, измельчённый кубик овощного бульона и тёртый мускатный орех. Накройте крышкой и готовьте на слабом огне около 25 минут, аккуратно помешайте в середине процесса приготовления.
5. Добавьте нарезанный базилик, сливочное масло и тёртый пармезан. Перемешайте и подавайте сразу после приготовления.

Совет: для того чтобы блюдо получилось более лёгким и без лактозы, замените сливочное масло на одну отварную картофелину, измельчённую с помощью пресса для пюре. Тёртый пармезан не добавляйте.



СЛИВОЧНАЯ МАННАЯ КАША С ТУШЁНЫМИ ЯБЛОКАМИ



Время подготовки
15 минут



Время приготовления
30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

- 1 л молока
- ½ стручка ванили
- 100 г манной крупы
- 70 г сахара

Тушёные яблоки:

- 600 г яблок (сорта «Канада, Гольден»)
- 40 г сахара или мёда
- ½ ч. л. корицы
- щепотка молотого имбиря
- 75 мл воды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В **ковше «От шефа™» (2,4 л)** доведите до кипения молоко со вскрытым и разрезанным на две части стручком ванили.
2. Медленно помешивая, всыпьте манную крупу. Варите на среднем огне примерно 8 минут, помешивая время от времени.
3. Когда консистенция станет кремообразной добавьте сахар, перемешайте и поставьте охлаждаться, помешивая время от времени, чтобы избежать образования корочки.
4. С помощью **половника** наполните смесью 6–8 стаканов, накройте и поставьте в прохладное место.
5. С помощью овощечистки очистите яблоки от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте кубиками.
6. Поместите яблоки в **ковш «От шефа™» (2,4 л)**, добавьте сахар, корицу и имбирь. Добавьте воду и аккуратно перемешайте. Накройте крышкой и готовьте на слабом огне около 15 минут. В середине процесса приготовления помешайте.
7. Подавайте манную кашу холодной с тёплыми тушёными яблоками.



АНАНАСОВЫЙ ПИРОГ



Время подготовки
15 минут



Время приготовления
40 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8–12 ПОРЦИЙ:

- 3 яйца
- 215 г сахара
- 200 г натурального йогурта
- 125 мл растительного масла
- цедра 1 лимона
- 300 г муки
- 10 г разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- 1 лист бумаги для выпечки
- 15 г размягчённого сливочного масла
- 6–7 колец консервированных ананасов

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В замесочном блюде (3 л) венчиком смешайте яйца с 200 г сахара. Добавьте йогурт, перемешайте. Добавьте растительное масло, цедру лимона, натёртую на тёрке из набора «Клик-сэт», перемешайте.
2. Добавьте муку, разрыхлитель, соль и перемешайте для получения однородной массы.
3. Поместите в **сотейник «От шефа™» (2,8 л)** круг, вырезанный из бумаги для выпечки, и обмажьте стенки сотейника сливочным маслом с помощью силиконовой кисточки «Совершенство». Слегка присыпьте оставшимся сахаром бумагу для выпечки и распределите по ней кольца ананасов, предварительно дав стечь с них жидкости.
4. Вылейте приготовленную массу из замесочного блюда (3 л), накройте крышкой и готовьте на среднем огне примерно 5 минут. Уменьшите огонь до минимума и продолжайте готовить ещё 35 минут. Проверьте степень готовности кончиком ножа. Если пирог готов, нож останется сухим.
5. Как только пирог будет готов, снимите его с огня и оставьте остывать, приоткрыв наполовину крышку. Поместите разделочную доску на сотейник, переверните пирог и удалите бумагу для выпечки. Подавайте пирог с сиропом или заварным кремом.

Сироп: поместите 500 мл воды и 175 г сахара в **ковш «От шефа™» (2,8 л)** и готовьте примерно 10 минут до растворения сахара и лёгкого загустения сиропа. Добавьте 200 мл рома (или другого алкоголя) и поставьте охлаждаться. Сбрызните холодный пирог этим сиропом.

Совет: Можно заменить консервированные ананасы другими фруктами (персиками, грушами, абрикосами и т. д.)



СОДЕРЖАНИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ ЗА ИЗДЕЛИЯМИ	6
СУП «5 ЗЛАКОВ»	8
СУП «МИНЕСТРОНЕ»	10
СУП-ВЕЛЮТЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ	12
ХРУСТЯЩИЕ ЛЕПЁШКИ НААН С СЫРОМ	14
СОУС ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	16
ЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ С КРЕВЕТОЧНЫМ СОУСОМ	18
РЫБА ПО-АМЕРИКАНСКИ	20
КУРИЦА НА ШПАЖКАХ	22
ФРИКАСЕ ИЗ ПТИЦЫ СО СЛИВКАМИ.	24
КУРИЦА, ОБЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ ВОК С ЛУКОМ	26
ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЕЙКА С КОРОЧКОЙ	28

УТИНАЯ ГРУДКА С ГРУШАМИ	30
ОССОБУКО	32
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СУХОФРУКТАМИ	34
ЭСТУФАД ИЗ ГОВЯДИНЫ	36
КРОЛИК В ПИВЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ	38
РАГУ ИЗ ЯГНЁНКА.	40
ЯГНЁНОК В СПЕЦИЯХ.	42
ВОК ВЕГЕТАРИАНСКИЙ	44
РЕШТИ (КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ)	46
РИЗОТТО СО ШПИНАТОМ.	48
СЛИВОЧНАЯ МАННАЯ КАША С ТУШЁНЫМИ ЯБЛОКАМИ	50
АНАНАСОВЫЙ ПИРОГ	52



Facebook:
[tupperware.russia](https://www.facebook.com/tupperware.russia)



ВКонтакте:
[tupperware_cis](https://vk.com/tupperware_cis)



Одноклассники:
[tupperwarecis](https://ok.ru/tupperwarecis)



Instagram:
[@tupperware_cis](https://www.instagram.com/tupperware_cis)

© 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.

WWW.TUPPERWARE.RU