

**Tupperware®**

# Мельница «Фантазия»



Рецепты  
неподдельного  
вкуса





# Мельница «Фантазия»

Удобная, эргономичная и многофункциональная, она поможет Вам приготовить вкуснейшие рецепты.

С Мельницей «Фантазия» Вы легко сможете:

## Размять:

картофель,  
брокколи, кабачки,  
морковь, сельдерей,  
батат  
для овощного  
пюре

## Растереть:

картофель,  
сладкий перец, репу,  
морковь, тыкву, сельдерей,  
горошек  
для овощных  
супов



## Отжать:

помидоры, перец, киви,  
клубнику, свеклу,  
малину, манго  
для фруктового  
пюре

## Перемолоть:

персики, сливу,  
абрикосы, вишню, яблоки,  
груши, ананасы, каштаны  
для конфитюров  
и компотов

Лучшее пюре по-домашнему!

# Мельница «Фантазия» СОСТОИТ ИЗ:



1. Подвижной **Ручки** с удобным круглым держателем.
2. **Горизонтальной планки** с упором: специально разработанной формы для удобного размещения продуктов в Мельнице.
3. **Пресса**, установленного на ось с рессорой для максимального прижима продуктов к решетке.
4. **Двух Решеток** из нержавеющей стали:
  - «крупной»
  - «мелкой»,
 вставляемых в основание легким вращательным движением руки.
5. **Основания** с:
  - удобной ручкой.
  - тамбуром 13,7 см в диаметре для переработки достаточного количества ингредиентов.
  - двумя выступами для большей устойчивости при работе.

## Сборка

1. Установите выбранную **Решетку** (выгнутой стороной вверх) на основание, чтобы метки совпали.
2. Вставьте **Пресс** в центральное отверстие Решетки.
3. Разместите **Горизонтальную планку** на основании и закрепите в желобе ручки.
4. Защелкните **Ручку**.

Ваша Мельница «Фантазия» готова!

## Практические советы

- Перед тем, как использовать Мельницу «Фантазия», выньте сваренные овощи из бульона и сохраните его. Густоту Вашего блюда можно изменить, добавив в него бульон полностью или частично.
- Мельница «Фантазия» идеально совпадает по диаметру и легко устанавливается на емкость для смешивания (2 л), а также на замесочное блюдо «Веселый кулинар» (3,5 л), емкость «Микро Про Клюковка» (3 л), чашу «Очарование» (2,5 л) и кастрюлю «От шефа™» (5,7 л).
- Для получения лучшего результата и во избежание лишних усилий наполняйте Мельницу «Фантазия» только наполовину.
- Вращайте ручку по часовой стрелке и время от времени обратно, чтобы кусочки продуктов не застревали, блокируя движение пресса.
- Используйте силиконовый скребок «Диско» для перемешивания продуктов, он не оставляет следов на поверхности изделия и прекрасно подходит к форме Мельницы.
- Чтобы добиться вязкости, Ваши продукты должны быть хорошо проварены, и тогда содержащиеся в них волокна размягчатся. В зависимости от зрелости фруктов или овощей и от содержания в них влаги, время приготовления может немного различаться. Если продукты перемалываются с трудом, не бойтесь продлить варку на несколько минут.
- После приготовления дайте овощному супу настояться. Это придаст блюду более насыщенный вкус.



## Уход

Уход прост: все составные части Мельницы «Фантазия» можно мыть в посудомоечной машине, за исключением изделий из стали. Их следует мыть вручную. Насухо вытирайте все элементы Мельницы «Фантазия» перед сборкой и хранением.

## Гарантия

Компания предоставляет гарантию на данное изделие Tupperware, которая предусматривает замену изделия в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.

# Овощные протертые супы, крем-супы

## Знаете ли Вы, в чем разница между овощным протертым супом, крем-супом и супом-пюре?

- Овощной протертый суп – это суп из свежих или сушеных овощей, пропущенных через Мельницу «Фантазия».
- Крем-суп – это овощной протертый суп с добавлением сливок, чтобы придать ему приятную густоту и вкус.
- Суп-пюре – это овощной протертый суп со сливками, в который непосредственно перед сервировкой добавляют яичные желтки для «бархатистости».

## Овощной суп с луком-пореем и картофелем

Приготовление: 16 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт

На 6 порций:

500 г нарезанного лука-порея

100 мл холодной воды

300 г очищенного картофеля

700 мл горячей кипяченой воды

соль и молотый перец по вкусу

В емкость «Микро Про Ключковка» (3 л) положите нарезанный лук-порея и налейте 100 мл воды; готовьте 7 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт. Добавьте нарезанный кубиками картофель и готовьте 9 минут. Дайте выстояться 2 минуты. Пропустите через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**, постепенно добавляя 700 мл горячей кипяченой воды. Добавьте соль и перец.

Для приготовления крем-супа с луком-пореем и картофелем понадобится 500 мл кипятка и 200 мл сливок.

## Крем-суп из репы

Приготовление: 40 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

10 г сливочного масла

1 зубчик чеснока

1 луковица

600 г очищенной и нарезанной репы

300 г очищенного и нарезанного картофеля

1,5 л холодной воды

соль и молотый перец по вкусу

200 мл цельных густых сливок

Разогрейте масло в ковше и положите в него один зубчик чеснока и нашинкованный лук. Добавьте репу, картофель и холодную воду до уровня овощей.

Немного посолите и поперчите, затем накройте крышкой и варите на слабом огне.

Перетрите овощи на **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой** и добавьте приправы по вкусу.

Добавьте сливки, перемешайте и подавайте с ломтиком поджаренного на гриле деревенского окорока.

## Суп-пюре из тыквы

Приготовление: 30 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

15 г сливочного масла

1 зубчик чеснока

1 луковица

1 кг очищенной тыквы

1 л холодной воды

соль и молотый перец по вкусу

200 мл цельных густых сливок

2 яичных желтка

Разогрейте масло в ковше и опустите в него 1 зубчик чеснока и нарезанную луковицу. Добавьте тыкву, холодную воду, перец и немного посолите. Накройте крышкой и варите на медленном огне. Пропустите через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**, добавляя бульон (не старайтесь использовать его весь). Добавьте 100 мл сливок, доведите до кипения и приправьте по вкусу.

Непосредственно перед подачей добавьте яичные желтки, смешанные со 100 мл сливок. Не кипятите суп-пюре после добавления яичных желтков.

# Супы-пюре



Овощные протертые супы,  
крем-супы, супы-пюре

# Овощные протертые супы, крем-супы

## Овощной протерый суп из моркови с кориандром

Приготовление: 48 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

25 мл оливкового масла

1 зубчик чеснока

1 луковица

900 г очищенной моркови

1,5 л холодной воды

400 г очищенного картофеля

соль и молотый перец по вкусу

40 г зелени кориандра

В ковше разогрейте растительное масло и припустите в нем в течение 3-х минут зубчик чеснока и нашинкованную луковицу. Добавьте нарезанную кружочками морковь и обжаривайте 5 минут. Залейте водой так, чтобы она скрыла овощи, и немного посолите. Накройте крышкой и варите на слабом огне 20 минут. Добавьте картофель, разрезанный пополам, долейте воды до уровня овощей и варите еще 20 минут. Пропустите все через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**, добавляя по мере необходимости бульон (не старайтесь использовать его весь). Приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте со свеженарезанной зеленью кориандра.



## Крем-суп из сельдерея с сыром «Сен-мор»

Приготовление: 40 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

15 г сливочного масла

1 зубчик чеснока

2 луковицы

400 г очищенного картофеля

800 г очищенного корня сельдерея

200 мл цельных густых сливок

130 г сыра «Сен-мор» (сорт козьего сыра)

соль и молотый перец по вкусу

В ковше растопите масло и обжаривайте в нем несколько минут чеснок и лук, измельченные в комбайне «От шефа». Добавьте картофель, нарезанный сельдерей и холодную воду. Немного посолите, закройте крышкой и варите на слабом огне около 35 минут. Добавьте сливки и продолжайте варить еще несколько минут. Пропустите все через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**, по мере необходимости добавляя бульон от приготовления овощей (не старайтесь использовать его весь). Подавайте крем-суп горячим с сыром «Сен-Мор», нарезанным мелкими кубиками.

## Суп-пюре луковый

Приготовление: 55 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

20 г сливочного масла

2 измельченных зубчика чеснока

800 г нарезанного лука

50 г муки

1,5 л холодной воды

1 кубик куриного бульона

соль, молотый перец по вкусу

200 мл цельных густых сливок

1 яичный желток

В ковше на сливочном масле в течение 10 минут обжаривайте чеснок и лук. Добавьте муку и оставьте на огне еще на 2 минуты. Добавьте холодную воду и кубик куриного бульона, накройте крышкой и варите 40 минут. Добавьте сливки, доведите до кипения и оставьте кипеть на слабом огне в течение 3-х минут. Пропустите через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**, немного приправьте солью и молотым перцем. Непосредственно перед подачей добавьте яичный желток в горячий овощной суп и перемешайте с помощью венчика «Диско». Подавайте этот суп с сухариками и тертым сыром.

# Супы-пюре



## Крем-суп из зеленого горошка с мятой

Приготовление: 30 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

10 г сливочного масла

1 зубчик чеснока

1 луковица

700 г свежего или замороженного зеленого горошка

1 л холодной воды

200 мл цельных густых сливок

соль и молотый перец по вкусу

Для подачи на стол: 20 г мяты

В ковше в разогретом сливочном масле обжаривайте несколько минут измельченный чеснок и нарезанный лук. Добавьте зеленый горошек и залейте холодной водой до уровня овощей. Закройте крышкой и варите на медленном огне 20 минут. Добавьте сливки и готовьте еще 5 минут. Пропустите через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**, добавляя по мере необходимости бульон (не старайтесь использовать его весь). Добавьте мелко нарезанную мяту, немного посолите и поперчите. Этот крем-суп можно подавать и горячим и холодным.

Овощные протертые супы,  
крем-супы, супы-пюре

# Пюре

## Картофельное пюре

На 6 порций:

1,5 кг очищенного картофеля

60 г сливочного масла

300 мл молока

тертый мускатный орех, соль и  
молотый перец по вкусу

Время приготовления:  
25 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

В ковш положите нарезанный картофель, залейте холодной водой и варите 25 минут на среднем огне. Слив воду, протрите картофель на **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте сливочное масло и молоко, доведенное до кипения, немного посолите, добавьте перец и мускатный орех.

### Интересные варианты для Вашего картофельного пюре:

- **Пюре с сыром «Рокфор» и грецкими орехами:** добавьте 50 г раскрошенного сыра «Рокфор» и 50 г очищенных и измельченных грецких орехов.
- **Пюре с кедровыми орешками и базиликом:** добавьте 50 г кедровых орешков и 20 г мелко нарезанного базилика.
- **Пюре с копченым чесноком:** в самом начале приготовления добавьте в картофель 2 зубчика измельченного копченого чеснока.
- **Пюре с зеленым луком и петрушкой:** добавьте по 40 г нарезанного зеленого лука и петрушки.
- **Пюре с черными оливками:** 100 г черных оливок без косточек, нарезанных кружочками.
- **Пюре с белыми грибами:** 300 г тонко нарезанных белых грибов, обжаренных в 20 г сливочного масла на сковороде «От шефа™» (20 см).
- **Пюре со шпинатом:** 300 г шпината, который нужно добавить в середине приготовления пюре.
- **Пюре с брокколи:** в середине варки добавьте к картофелю небольшой качан брокколи. Затем пропустите сваренные овощи через Мельницу.



## Пюре с артишоками

На 6 порций:

2 луковицы

40 г сливочного масла

500 г очищенного картофеля

800 г доньшков мороженых артишоков  
(предварительно разморозить)

соль и молотый перец по вкусу

тертый мускатный орех на кончике ножа

Приготовление: 25 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

В ковше растопите 10 г сливочного масла и поджарьте мелко нарезанный лук. Добавьте нарезанные картофель и артишоки. Залейте овощи водой, немного посолите и варите на слабом огне. Слейте воду и разомните сварившиеся продукты на **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте оставшееся сливочное масло, перец, мускат, и подавайте на стол.



## Овощное пюре по-провански

Приготовление: 16 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт

На 4 порции:

400 г очищенного картофеля

1 очищенный баклажан

2 кабачка с кожурой

2 помидора без кожицы

50 мл холодной воды

2 г смеси прованских трав

1 измельченный зубчик чеснока

25 мл оливкового масла

соль и молотый перец по вкусу

Картофель, баклажан, кабачки и помидоры нарежьте мелкими кубиками. Положите их в воду в емкость «Микро Про Ключовка» (3 л) вместе с прованскими травами и зубчиком чеснока. Готовьте 8 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт. Отставьте на 2 минуты и потом продолжайте готовить еще 8 минут.

Слейте воду и пропустите продукты через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте оливковое масло, перец, немного посолите и подавайте к столу.

# Картофель «Дюшес»

Приготовление: в духовке 10 минут при температуре 200°C

## Основной рецепт

На 4 порции:

600 г очищенного картофеля

40 г сливочного масла

3 яичных желтка

соль и молотый перец по вкусу

Разогрейте духовку, предварительно вынув решетку.

В ковш «От шефа™» (2,8 л) положите картофель, разрезанный на половинки, залейте водой и варите 20-30 минут. Высушите картофель и пропустите через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте сливочное масло, яичные желтки по одному и перемешайте с помощью венчика «Диско».

Немного заправьте солью и перцем, если требуется.

Заполните кулинарный мешок с рифленой насадкой и выдавите пюре в форме розочек на силиконовый коврик, постелив его на холодную решетку, после чего запекайте.

## Оригинальные идеи рецептов для картофеля «Дюшес», которые можно добавить на Ваш выбор к основному рецепту:

- 20 тонко нарезанных черных оливок.
- 100 г мелко нарезанной вареной грудинки.
- измельченная свежая зелень (петрушка, кервель, зеленый лук, кориандр).
- 100 г вареного и измельченного шпината.
- 8 долек сушеных помидоров, нарезанных очень мелкими кубиками.
- 30 г натертого сыра «Пармезан».
- 100 г морковного пюре.



Картофель «Дюшес»

# Картофельные крокеты

Приготовление: 2-3 минуты во фритюре при температуре 180°C

## Основной рецепт

На 6 порций:

500 г очищенного картофеля

50 мл холодной воды

30 г сливочного масла

2 яичных желтка

соль и молотый перец по вкусу

Панировка:

2 яйца

100 г муки

200 г панировочных сухарей

500 мл растительного масла для фритюра

В емкость «Микро Про Ключовка» (3 л) положите нарезанный кубиками картофель, налейте 50 мл воды и готовьте его в течение 10 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт, дайте отстояться 2 минуты. Перетрите картофель в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте сливочное масло и поочередно яичные желтки.

В одной емкости взбейте яйца, а в другую насыпьте панировочные сухари. Сформируйте из пюре батончики размером с палец, припудривая ладони в муке. Обмакните батончики сначала в яичной болтушке, потом в панировочных сухарях и зажарьте во фритюре.

Очень вкусно в качестве закуски или гарнира к основному блюду.

Картофельные крокеты с томатным соусом очень понравятся детям!

## Интересные варианты к основному рецепту:

- **Крокеты с Пармской ветчиной:** к основному рецепту добавьте 80 г Пармской ветчины, нарезанной мелкими кубиками.
- **Крокеты с курицей:** к основному рецепту добавьте 150 г мелко нарубленной вареной курицы.
- **Крокеты с колбасой «Чоризо»:** к основному рецепту добавьте 50 г колбасы «Чоризо», нарезанной мелкими кубиками.
- **Крокеты с копченым лососем:** к основному рецепту добавьте 120 г копченого лосося, нарезанного мелкими кубиками.
- **Крокеты с тунцом:** к основному рецепту добавьте 180 г тунца, консервированного в собственном соку (без сока), и измельченный зеленый лук.
- **Крокеты с грибами:** к основному рецепту добавьте 200 г тонко нарезанных шампиньонов, тушеных в сливочном масле.
- **Крокеты с козьим сыром:** к основному рецепту добавьте 100 г козьего сыра, нарезанного мелкими кубиками.
- **Крокеты с соусом «Песто»:** добавьте к основному рецепту 25 мл соуса «Песто».



Картофельные крокеты

# Соусы, подливки

## Томатный соус

На 3 порции:

1 луковица

1 зубчик чеснока

25 мл оливкового масла

600 г помидоров

100 г томатной пасты

2 г сахара

1 кубик овощного бульона  
(предварительно раскрошить)

соль и молотый перец по вкусу

Приготовление: в микроволновой печи 15 минут при мощности 650 Вт

В кувшин «Микроплюс™» (1 л) налейте оливковое масло, положите лук, чеснок и готовьте 4 минуты в микроволновой печи при мощности 650 Вт.

Очистите помидоры от кожицы с помощью овощечистки универсальной и нарежьте на кубики.

Переложите их в кувшин вместе с остальными ингредиентами; перемешайте все силиконовым скребком «Диско» и готовьте 6 минут при мощности 650 Вт. Прервите приготовление на 2 минуты, перемешайте и продолжайте готовить еще 5 минут.

Пропустите все через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**. Немного посолите и поперчите.



## Подливка из сладкого болгарского перца

На 5 порций:

800 г красного болгарского перца

200 г помидоров

25 мл оливкового масла

2 зубчика чеснока

1 луковица

100 г томатной пасты

1 лавровый лист

1 веточка тимьяна

соль и молотый перец по вкусу

Приготовление: 45 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

Очистите болгарский перец и помидоры с помощью овощечистки универсальной и нарежьте. В ковше «От шефа™» (2,8 л) на оливковом масле поджарьте измельченные зубчик чеснока и лук.

Добавьте остальные ингредиенты, залейте водой и готовьте под крышкой 45 минут.

Пропустите все через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**.

Приправьте специями, если требуется.

## Подливка «Рататуй»

На 4 порции:

1 красный болгарский перец

1 баклажан

2 помидора

1 луковица

2 измельченных зубчика чеснока

25 мл оливкового масла

140 г томатной пасты

1 веточка тимьяна

1 лавровый лист

1 кабачок

соль и молотый перец по вкусу

Приготовление: в микроволновой печи 15 минут при мощности 650 Вт

Нарежьте все овощи с помощью Чудо-резки с лезвиями 15 мм. В емкости «Микроплюс™» круглой (2,25 л) потушите болгарский перец, лук и чеснок в течение 3-х минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт.

Добавьте остальные ингредиенты кроме кабачка и продолжайте готовить 8 минут при 650 Вт. Добавьте кабачок и тушите еще 8 минут. Дайте блюду постоять 2 минуты. Выньте тимьян и лавровый лист и пропустите все через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**, приправьте.

Подавайте к белому мясу или рыбе на гриле.

## Соусы, подливки



### Соус с авокадо и красным перцем «Эспелет»

На 3 порции:

2 спелых авокадо

сок ½ лайма

200 мл цельных сливок

100 мл молока

соль

красный перец «Эспелет» (можно заменить смесью сладкой паприки и любым острым перцем)

Очистите авокадо, разомните плоды в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте сок лайма, сливки, молоко и перемешайте венчиком «Диско». Немного приправьте солью и перцем «Эспелет».

### Пюре с сыром «Фета» и помидорами

На 3 порции:

200 г помидоров

200 г сыра «Фета»

4–5 каплей соуса «Табаско»

25 мл оливкового масла

2 г смеси прованских трав

соль

Нарежьте помидоры на мелкие кубики. Перетрите в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой** сначала сыр «Фета», потом помидоры. Добавьте соус «Табаско», оливковое масло, прованские травы. Немного посолите и подавайте к столу.

# Фруктовые пюре

## Экзотическое фруктовое пюре с зеленым чаем

На 6 порций:

100 мл воды

100 г сахара

5 г сухого листового зеленого чая или один пакетик зеленого чая

1 небольшой ананас

2 банана

4 маракуйи

Приготовление: 5 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

В ковше вскипятите воду с сахаром и положите в нее листья зеленого чая на 5 минут. Извлеките листья чая, добавьте очищенный и нарезанный кусочками ананас и варите 5 минут, регулярно помешивая. Добавьте очищенные и нарезанные бананы, мякоть маракуйи, перемешайте и дайте остыть. Пропустите фрукты через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой**, добавляя отвар при необходимости.

## Фруктовое пюре (основной рецепт)

На 5 порций:

50 мл воды

100 г сахара

фрукты на выбор

Приготовление: 2-3 минуты в ковше «От шефа™» (2,8 л)

В ковше вскипятите воду с сахаром. Добавьте нарезанные фрукты. Варите 1 минуту и дайте остыть. Пропустите фрукты через **Мельницу «Фантазия» с мелкой решеткой** с добавлением отвара, если требуется.

### Фрукты на выбор:

- 600 г **нектаринов** без косточек, очищенных и нарезанных.
- 600 г **клубники** без хвостиков, нарезанной на половинки.
- 1 спелое **манго** без косточки, очищенное и нарезанное.
- 8 очищенных и нарезанных **киви**.
- 400 г **малины**.
- 1 спелая **дыня** с удаленными семенами, без кожуры, очищенная и нарезанная.



Фруктовые пюре

# Конфитюры

## Конфитюр из каштанов с ванилью

Приготовление: 40 минут в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

1 кг каштанов

500 г сахара

100 мл воды

1 стручок ванили

Сделайте крестообразные надрезы на каштанах. Доведите воду до кипения и варите каштаны 5 минут. Почистите каштаны горячими, долейте при необходимости воды, чтобы она накрывала их, и снова варите 15 минут. Осушите, протрите на **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте сахар, 100 мл воды и половинку разрезанного вдоль стручка ванили. Варите 20 минут, регулярно помешивая. Подавайте конфитюр из каштанов на ломтике булочки или с блинами и кремом «Шантий» (густой крем, получаемый при взбивании охлажденных жирных сливок. Возможны различные добавки – кофе, какао и др.).

**Совет:** Вы можете заменить свежие каштаны консервированными в собственном соку, дав ему предварительно стечь.



## Конфитюр из инжира с медом

Приготовление: в микроволновой печи 15 минут при мощности 650 Вт

На 5 порций:

600 г свежего инжира

150 г меда

350 г сахара

сок ½ лимона

Помойте и нарежьте кубиками инжир. В емкости «Микро Про Клюковка» (3 л) смешайте инжир, мед, сахар, сок половинки лимона и оставьте для размягчения на 30 минут. Снова перемешайте и готовьте под крышкой 8 минут. Отставьте выстояться и продолжайте готовить еще 7 минут без крышки. Дайте остыть и протрите в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**.

**Для разнообразия вкуса Вы можете заменить инжир на:**

- 600 г **сливы** без косточек, нарезанной на половинки.
- 600 г **персиков** без косточек и кожицы, нарезанных кусочками.
- 600 г очищенных **абрикосов** без косточек.
- 600 г **вишни** без косточек.
- 600 г **крыжовника**, разрезанного на половинки.
- 600 г темного **винограда**, нарезанного на половинки

**Совет:** если вы не любите мед, замените его на 150 г сахара.



## Конфитюр из ревеня с апельсином

Приготовление: 15 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт

На 5 порций:

3 свежих апельсина

350 г ревеня

500 г сахара

С одного из трех апельсинов снимите цедру, потом очистите от кожуры все апельсины. Разделите апельсины на дольки, а затем очистите их до мякоти. Очистите и мелко нарежьте ревеня. Положите цедру, мякоть апельсина, ревеня и сахар в емкость «Микро Про Клюковка» (3 л). Хорошо перемешайте и оставьте для размягчения примерно на 1 час, время от времени перемешивая. Готовьте 7 минут под крышкой в микроволновой печи при мощности 650 Вт. Отставьте на 2 минуты и продолжайте готовку в течение 8 минут при той же мощности без крышки. Разотрите в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой.**

# Компоты и сладкие пюре

## Компот из груш с красным вином

Приготовление: 30 минут на слабом огне в ковше «От шефа™» (2,8 л)

На 6 порций:

6 очищенных груш

500 мл красного вина

150 г сахара

½ соцветия гвоздики

1 звездочка бадьяна (или аниса)

Разрежьте каждую грушу на 4 части и удалите сердцевину. Положите их в ковш «От шефа™» (2,8 л) вместе с остальными ингредиентами и варите 30 минут на слабом огне. Выньте гвоздику и бадьян, обсушите груши и разомните их в **Мельнице «Фантазия» с крупной решеткой**.

## Банановое пюре с карамелью

На 4 порции:

4 банана

25 мл карамельного сиропа

10 мл лимонного сока

Очистите и нарежьте бананы.

Пропустите их через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**. Добавьте лимонный сок, карамельный сироп и перемешайте. Можно добавить к пюре шарик ванильного или кокосового мороженого.

## Компот из яблок (основной рецепт)

Приготовление: 10 минут в микроволновой печи при 650 Вт

На 4 порции:

4 яблока без кожуры («Голден» или «Ранет»)

25 мл воды

50 г сахарной пудры

молотая корица на кончике ножа

Удалите сердцевину из яблок и разрежьте их на четвертинки. Положите яблоки в емкость «Микроплюс™» круглую (2,25 л) с водой и готовьте 5 минут в микроволновой печи при мощности 650 Вт. Сделайте перерыв на 2 минуты и готовьте еще 5 минут. Обсушите яблоки, добавьте сахарную пудру, корицу и пропустите через **Мельницу «Фантазия» с крупной решеткой**.

**Для разнообразия вкуса, непосредственно перед тем, как пропустить яблоки через Мельницу «Фантазия», Вы можете добавить к ним:**

- 2 спелых банана, слегка сбрызнутых лимонным соком и нарезанных.
- 200 г клубники.
- 150 г вишни без косточек.
- 150 г черники.
- 150 г брусники.

**Вы также можете заменить 2 из 4-х яблок на 2 груши.**

A large, stylized number '8' is the central graphic of the page. It is composed of thick, rounded lines and is rendered in a light pink color against a solid red background. The '8' is positioned vertically, with its top loop near the top of the page and its bottom loop near the bottom. The overall design is clean and modern.

Информацию об изделиях Tupperware® Вы можете узнать  
на сайте [www.tupperware.ru](http://www.tupperware.ru) или по телефону 8 800 200 6000  
(звонки по России бесплатно).

© 2010 г., ООО «Тапервэр», все права защищены.

# Оглавление



|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| Банановое пюре с карамелью                            | 22 | Компот из яблок (основной рецепт)          | 22 |
| Картофель «Дюшес» (основной рецепт)                   | 12 | Компот из яблок и бананов                  | 22 |
| Картофель «Дюшес» с вареной грудкой                   | 12 | Компот из яблок и брусники                 | 22 |
| Картофель «Дюшес» с зеленью                           | 12 | Компот из яблок и вишни                    | 22 |
| Картофель «Дюшес» с морковью                          | 12 | Компот из яблок и клубники                 | 22 |
| Картофель «Дюшес» с сушеными помидорами               | 12 | Компот из яблок и черники                  | 22 |
| Картофель «Дюшес» с сыром Пармезан                    | 12 | Конфитюр из абрикосов с медом              | 20 |
| Картофель «Дюшес» с черными оливками                  | 12 | Конфитюр из вишни с медом                  | 20 |
| Картофель «Дюшес» со шпинатом                         | 12 | Конфитюр из инжира с медом                 | 20 |
| Картофельное пюре (основной рецепт)                   | 10 | Конфитюр из каштанов с ванилью             | 20 |
| Картофельное пюре с белыми грибами                    | 10 | Конфитюр из крыжовника с медом             | 20 |
| Картофельное пюре с брокколи                          | 10 | Конфитюр из сливы с медом                  | 20 |
| Картофельное пюре с кедровыми орешками и базиликом    | 10 | Конфитюр из персиков с медом               | 20 |
| Картофельное пюре с копченым чесноком                 | 10 | Конфитюр из ревеня с апельсином            | 21 |
| Картофельное пюре с зеленым луком и петрушкой         | 10 | Конфитюр из темного винограда с медом      | 20 |
| Картофельное пюре с сыром «Рокфор» и грецкими орехами | 10 | Овощное пюре по-провански                  | 11 |
| Картофельное пюре с черными оливками                  | 10 | Овощной суп из моркови с кориандром        | 8  |
| Картофельное пюре со шпинатом                         | 10 | Овощной суп с луком-пореем и картофелем    | 6  |
| Картофельные крокеты (основной рецепт)                | 14 | Подливка из сладкого болгарского перца     | 16 |
| Картофельные крокеты с козым сыром                    | 14 | Подливка «Рататуй»                         | 16 |
| Картофельные крокеты с копченым лососем               | 14 | Пюре с артишоками                          | 10 |
| Картофельные крокеты с колбасой «Чоризо»              | 14 | Пюре с сыром «Фета» и помидорами           | 17 |
| Картофельные крокеты с курицей                        | 14 | Соус с авокадо и красным перцем «Эспелет»  | 17 |
| Картофельные крокеты с Пармской ветчиной              | 14 | Крем-суп из зеленого горошка с мятой       | 9  |
| Картофельные крокеты с соусом «Песто»                 | 14 | Крем-суп из репы                           | 6  |
| Картофельные крокеты с тунцом                         | 14 | Крем-суп из сельдерея с сыром «Сен-Мор»    | 8  |
| Картофельные крокеты с шампиньонами                   | 14 | Суп-пюре из тыквы                          | 6  |
| Компот из груш с красным вином                        | 22 | Суп-пюре луковый                           | 8  |
|   |    | Томатный соус                              | 16 |
|   |    | Фруктовое пюре из киви                     | 18 |
|   |    | Фруктовое пюре из дыни                     | 18 |
|   |    | Фруктовое пюре из клубники                 | 18 |
|   |    | Фруктовое пюре из малины                   | 18 |
|   |    | Фруктовое пюре из манго                    | 18 |
|   |    | Фруктовое пюре из нектаринов               | 18 |
|   |    | Экзотическое фруктовое пюре с зеленым чаем | 18 |