

Терка-шинковка «Мандолина»

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Терка-шинковка «Мандолина» от компании Tupperware – это высококачественный кухонный инструмент, который позволяет экономить время, быстро и эффективно нарезает фрукты и овощи на ровные ломтики, рифленые кусочки, брусочки, палочки, кубики, ромбики, круглые чипсы и соломку.

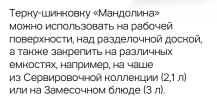
### Лезвия чрезвычайно острые, поэтому необходимо соблюдать меры предосторожности!



Пластиковая карточка пользователя с подробными визуальными инструкциями по нарезке каждой из возможных форм.



Держатель продуктов защищает руки и пальцы от острых лезвий.





### Меры предосторожности

Будьте особенно внимательны при использовании терки-шинковки «Мандолина» и храните все острые элементы вне досягаемости детей.



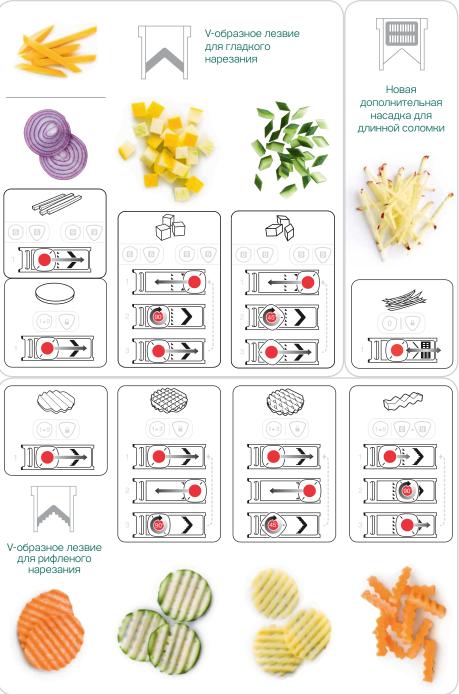




При выполнении любых операций используйте держатель продуктов. Не прикасайтесь к лезвиям – они очень острые.



Всегда устанавливайте обе кнопки в положение блокировки, прежде чем мыть лезвия, либо выполнять с ними какие-либо другие действия, а также в перерывах между использованием терки-шинковки «Мандолина».



# Домашние чипсы

#### Пикантные.

- картофель
- сырая свекла
- желтая репа

### Сладкие:

- яблоки
- ананасы
- груши

Промойте и просушите выбранные Вами овощи, тонко нарежьте прямоугольные или круглые чипсы и отложите их.

### Варианты запекания

### Овощи:

- 1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до температуры 180 °C. На 150 г нарезанных овощей требуется 25 мл растительного масла, 5 мг специй или высушенных трав и 5 мг соли.
- 2. Расположите чипсы на **силиконовом коврике** и запекайте до золотисто-коричневого цвета (15-20 мин.).

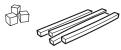
### Фрукты:

- 1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до температуры 90 °C. Расположите чипсы на силиконовом коврике и запекайте до золотисто-коричневого цвета (15 мин.).
- 2. Выключите печь и дайте фруктовым чипсам остыть в печи.

### Варианты жарки

- 1. В **сковороде «От шефа<sup>тм</sup>» с крышкой (24 см)** разогрейте растительное масло до 165 °C.
- 2. Жарьте чипсы небольшими порциями до появления хрустящей корочки и золотистокоричневого цвета (приблизительно 3 мин. на порцию).
- 3. Дайте стечь излишкам масла на бумажном полотенце. Добавьте соль и специи по вкусу. Все чипсы можно подавать теплыми или комнатной температуры.

### Совет



Используйте [







при настройке для нарезания брусочков или кубиков.

5

# Томатный пирог



Время подготовки:

20 мин.

Время выпекания:

35 мин. при 210 °C

### Ингредиенты на 6 порций:

#### Тесто:

- 250 г муки
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. соли
- 100 мл растительного масла
- 100 мл теплой воды

#### Начинка:

- 2 ст. л. дижонской горчицы
- 150 г тертого твердого сыра пармезан
- 4 томата (800 г)
- соль и перец
- 1 ст. л. орегано
- 1/2 ст. л. оливкового масла

### Рекомендуемое изделие:



Силиконовая форма «Принцесса» 2,5 л

### Тесто:

- 1. В **Супер «Хит-параде» (2 л)** смешайте муку, соль и разрыхлитель.
- 2. В муке сделайте углубление и налейте растительное масло и воду.
- 3. Закройте емкость герметичной крышкой и потрясите.
- 4. Откройте емкость и замешивайте тесто до образования эластичного шара. Добавьте воды и муки, если необходимо.
- 5. Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой подложке и поместите в силиконовую форму «Принцесса» (2,5 л).

#### Начинка:

- 1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 210 °C.
- 2. Нанесите равномерный слой горчицы на тесто.
- 3. Покройте тертым сыром.
- Нарежьте томаты (7 ♠) ломтиками и поместите их поверх сыра в один слой.
- 5. Посыпьте томаты одной столовой ложкой орегано, добавьте соль и перец, сверху сбрызните оливковым маслом.
- 6. Запекайте пирог 30-35 мин.
- 7. Подавайте горячим.



# Маринованные кабачки г



#### Ингредиенты:

- 500 г кабачков
- 100 мл растительного масла
- 3 зубчика чеснока
- 3 ст. л. уксуса
- 2 ст. л. меда
- соль и черный молотый перец по вкусу

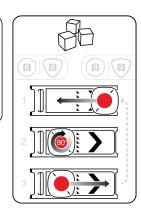
- 1. Промойте кабачки в двойном дуршлаге.
- 2. Натрите их на **терке-шинковке** «Мандолина» с насадкой для длинной соломки.
- 3. Переложите в **Супер «Хит-парад» (2 л),** посолите и оставьте на 15-20 мин.
- 4. Выдавите чеснок с помощью Чудо-чесночницы в Миксер-Квик (500 мл), добавьте растительное масло, уксус, мед, поперчите и перемешайте.
- Слейте из кабачков выделившуюся жидкость и залейте приготовленным маринадом, перемешайте.
- 6. Накройте Супер «Хит-парад» (2 л) крышкой, и поставьте на 2-3 часа в холодильник.



Супер «Хит-парад» (1/1,5/2 л), 3 шт.



# Кебаб ИЗ баклажанов



### Время подготовки: 30 мин.

#### Время выпекания:

- 12 мин. при мощности 800 Вт,
- 30 мин. при 180 °C

### Ингредиенты на 8 порций:

- 3 средних баклажана (1 кг)
- 3 томата (500 г)
- 2 красные луковицы (150 г)
- 800 г говяжьего фарша
- 15 мл оливкового масла
- 2 рубленых зубчика чеснока
- 1 ч. л. кумина
- 1 ст. л. паприки
- кориандр и петрушка по вкусу
- 2 ст. л. томатной пасты
- 450 мл томатов в собственном соку
- соль и перец

### Для хрустящей корочки:

- 1 шарик моцареллы (250 г)
- 100 г тертого твердого сыра
- 400 г густых сливок

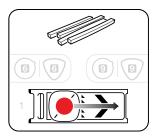


Кастрюля «УльтраПро $^{\text{TM}}$ » (3,3 л) с крышкой «УльтраПро $^{\text{TM}}$ » (1,2 л)

- Нарежьте баклажаны длинными ломтиками (2 ) А). Нарежьте томаты (3 ) А) ломтиками.
   Лук нарежьте кубиками (6 )
- 2. Выложите ломтики баклажана в нижний лоток пароварки для микроволновых печей **101° МикроГурмэ** и готовьте в течение 12 мин. на пару в микроволновой печи при мощности 800 Вт (на 400 мл воды в емкости для воды).
- 3. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180°C.
- 4. В сковороде «От шефа<sup>тм</sup>» (24 см) обжарьте фарш с чесноком и луком, нарезанным кубиками, в оливковом масле в течение 5 мин. Добавьте кумин, паприку, кориандр, петрушку, томатную пасту, томаты в собственном соку, соль, перец и готовьте в течение 10 мин.
- 5. В кастрюле «УльтраПро™» (3,3 л) выложите слоями треть ломтиков баклажанов, половину ломтиков томатов, поверх выложите вторую треть ломтиков баклажанов, густые сливки, затем оставшиеся томаты, добавьте соус из говядины, выложите последний слой баклажанов. Сверху выложите сыр моцарелла, нарезанный кружочками, и тертый твердый сыр.
- 6. Накройте крышкой и выпекайте при температуре 180 °С в течение 30 мин.
- 7. Чтобы подрумянить верхнюю часть блюда, снимите крышку за 10 мин. до готовности.



# Румяные «Драники»



### Время подготовки:

15 мин.

#### Время выпекания:

40 мин. при 180 °C

### Ингредиенты на 4 порции

- 800 г крупного картофеля, очищенного, промытого и просушенного
- 1-3 рубленых зубчика чеснока по вкусу
- 50 г сливочного масла
- соль и перец

### Рекомендуемое изделие:



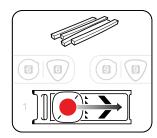
- 1. Очистите и нарежьте картофель брусочками (1<mark>16</mark>), поместите в **емкость для смешивания (2 л)**, добавьте чеснок, соль и перец. Тщательно перемешайте.
- 2. Нагрейте **сковороду «От шефа<sup>тм</sup>» (24 см)** на среднем огне. Растопите половину сливочного масла и добавьте картофельную смесь, придавите прессом для пюре.
- 3. Накройте крышкой и запекайте в течение 10 мин. Отдельные соломки картофеля слипнутся. Выложите из сковороды на тарелку. Растопите оставшееся сливочное масло, переверните картофель и выложите на сковороду золотистой стороной кверху.
- 4. Накройте крышкой и запекайте еще 10 мин.
- 5. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180 °С и поместите сковороду в духовой шкаф, не накрывая крышкой.
- 6. Запекайте в течение 20 мин. или до готовности до появления золотисто-коричневого цвета и хрустящей корочки.

### Сковорода «От шефа™» (24 см)

Не промывайте картофельную соломку в воде, так как это удаляет крахмал, который необходим для сцепления слоев во время приготовления.



# Овощной Жульен



### Время подготовки:

15 мин.

### Время выпекания:

- 10 мин. при мощности 600 Вт,
- 20 мин. при 180 °C

### Ингредиенты на 4 порции:

- 400 г очищенной репы
- 200 г моркови, очищенной, промытой и просушенной
- 200 г картофеля, очищенного, промытого и просушенного
- 250 мл сливок
- 50 г тертого сыра пармезан
- соль и перец

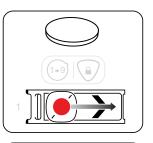
- 1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180 °C.
- 2. Очистите репу. Нарежьте репу (6 €) брусочками.
- Нарежьте морковь длинными (6 ) брусочками. Нарежьте картофель (6 ) .
- 4. Смешайте овощи в **кастрюле** «УльтраПро™» (2 л).
- 5. Добавьте сливки. Накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи в течение 10 мин.
- 6. Овощной отвар перелейте в **Большой** «**Хит-парад»** (600 мл), добавьте тертый сыр, соль и перец и тщательно перемешайте.
- 7. Выложите на овощи и готовьте, не накрывая крышкой, в духовом шкафу в течение 20 мин. или пока верхняя часть не станет золотисто-коричневого цвета.
- 8. Подавайте блюдо горячим.

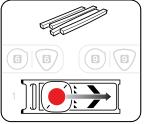


Кастрюля «УльтраПро™» (2 л) с крышкой «УльтраПро™» (800 мл)



# Тайский цитрусовый салат





### Время подготовки

25 мин.

Без запекания

Ингредиенты на 4 порции:

#### Салат:

- 1 китайская капуста (600 г)
- 150 г огурцов
- 200 г моркови, очищенной и нарезанной на половинки
- •1 красный лук (80 г), нарезанный ломтиками
- 1 оранжевый стручковый перец (150 г) без семян, очищенный
- 300 г куриных грудок, отваренных и нарезанных.

### Coyc:

- сок 1 апельсина (60 мл)
- сок 1 лайма (60 мл)
- 1 рубленый зубчик чеснока
- 1 ст. л. сахара
- 30 мл соевого соуса
- 60 мл растительного масла
- 30 мл уксуса
- свежая кинза
- соль и перец

- 1. Очистите и промойте все овощи (если требуется).
- Нарежьте китайскую капусту (2 ).
   Нарежьте соломкой морковь и огурцы (1|6).
   Нарежьте лук (1| ) и перец (1| ).
   Нарежьте ломтиками куриные грудки ножом для филе Universal.
- 3. Смешайте все ингредиенты соуса в **измельчителе** «**Турбо-Микс**» **(600 мл).**
- 4. Выложите смесь с китайской капустой на 6 тарелок. Разместите ломтики курицы сверху и полейте соусом.
- 5. Сверху украсьте свеженарезанной кинзой.

Рекомендуемое изделие:



Измельчитель «Турбо-Микс» (600 мл)



# Морковь по-корейски



### Ингредиенты:

- 1 кг моркови
- 60 мл уксуса
- 75 г сахара
- 100 мл масла растительного
- 5 г жгучего красного перца
- 5 г паприки
- 2 г молотого черного перца
- 2 г карри
- 6 зубчиков чеснока
- 1 шт. лука репчатого
- соль по вкусу

- 1. Промойте морковь в **«Карусели» (4,5 л)** и почистите с помощью **вертикальной овощечистки.**
- 2. Натрите морковь на **терке-шинковке** «**Мандолина**» с помощью насадки для длинной соломки.
- Нарубите лук в измельчителе
   «Турбо-Микс» (600 мл) и обжарьте
   на растительном масле на сковороде
   «От шефа<sup>тм</sup>» (20 см).
- 4. Смешайте в **Миксере-Квик (500 мл)** уксус, сахар, паприку, жгучий перец, молотый перец, карри, измельченный с помощью **Чудо-чесночницы** чеснок и растительное масло.
- Положите нарезанную морковь в Замесочное блюдо (3 л), залейте пряной смесью из Миксера-Квик (500 мл).
- 6. Накройте крышкой, перемешайте и поставьте на 3-4 часа в холодильник.





Измельчитель «Турбо-Микс» (600 мл)



### АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ с сахарной корочкой



### Время подготовки:

20 мин.

### Время выпекания:

- 35 мин. на апельсины,
- 20 мин. на пирог при 180 °C

### Ингредиенты на 6-8 порций:

- 2 целых апельсина (400 г) Сироп:
- 100 г сахара
- 100 мл воды

#### Тесто:

- 125 г муки
- 1 ст. л. разрыхлителя,
- 125 г сахара
- 125 мл растительного масла,
- 2 яйца

#### Торт:

- 15 г сливочного масла
- 15 г сахара

### Рекомендуемое изделие:



Силиконовая форма «Принцесса» (2,5 л)

### Апельсины в сахаре:

- Срежьте верхушки и нарежьте апельсины тонкими (1 ←) ломтиками.
- 2. В **ковше «От шефа™» (1 л)** доведите до кипения сахар с водой, помешивая до тех пор, пока сахар не растворится.
- Добавьте ломтики апельсина. Оставьте томиться на небольшом огне, аккуратно переворачивая ломтики апельсина, пока не появится сок, приблизительно 35 мин.
- 4. Дайте остыть.

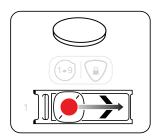
### Торт:

- 1. Предварительно разогрейте духовой шкаф до температуры 180°C.
- 2. Смешайте муку, разрыхлитель и сахар в **Замесочном блюде (3 л)**. Взбейте растительное масло, яйца и апельсиновый сок.
- 3. На дно силиконовой формы «Принцесса» (2,5 л) насыпьте сахар и разложите нарезанное кубиками сливочное масло. Разложите ломтики апельсина по кругу в один слой. Выложите тесто на ломтики апельсина. Используйте силиконовый скребок «Диско», чтобы равномерно покрыть всю поверхность.
- 4. Запекайте в течение 20 мин. или до готовности (когда к зубочистке, воткнутой в центр, не будет прилипать тесто).
- 5. Дайте остыть в течение 5 мин., прежде чем вынуть из формы.

Вы также можете воспользоваться силиконовым противнем Tupperware для выпекания торта!



## Карпаччо из ананаса



Время подготовки 10 мин. Время выпекания 15 мин. при 210 °C

### Ингредиенты на 4 порции:

- 1 небольшой ананас (700 г)
- 1 тертый стручок ванили
- 50 г сахара
- 50 мл воды

- 1. Очистите ананас сверху вниз, удаляя кожуру. Удалите сердцевину при помощи ножа для филе «Universal»
- 2. Нарежьте ананас на очень тонкие (1 ) ломтики и отложите, поместив в емкость Супер «Хит-парад» (1,5 л).
- 3. В **ковше «От шефа™» (1 л)** растворите сахар с водой и нагревайте на небольшом огне, добавьте ваниль.
- 4. Кипятите 15 мин. до получения сиропа. Когда сироп загустеет, дайте ему остыть.
- 5. Полейте сиропом ананас и настаивайте в холодильнике не менее 2 часов.
- 6. Подавайте в охлажденных тарелках. Хорошо сочетается с кокосовым печеньем.



Ковш «От шефа™» (1 л)





### **Tupperware**®

facebook.com/tupperware.russia vk.com/tupperware\_cis odnoklassniki.ru/tupperwarecis instagram.com/tupperware\_cis youtube.com/user/TupperwareRussia

За более подробной информацией о продукции, услугах и возможностях компании Тиррегware, пожалуйста, обращайтесь к Вашему Консультанту или в один из Дистрибьюторных Центров. © Тиррегware. 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. Компания оставляет за собой право на замену цветовой гаммы любого изделия, представленного в рецептурном буклете.

www.tupperware.ru – официальный сайт Tupperware CHГ
www.tupperwarebrands.com глобальный сайт Компании