

Tupperware®



# Формы «Маки» и «Нигири»

для приготовления суши, роллов,  
а также сладких и пикантных закусок

**Tupperware®**

# Формы «Маки» и «Нигири»

Суши – одно из самых любимых блюд в Японии, а за последние несколько лет интерес к этому деликатесу из свежих морских продуктов и рыбы распространился по всему миру.

Люди, принадлежащие к различным культурам, по достоинству оценили восхитительный вкус суши и роллов, приготовленных из риса, сырой свежей рыбы и морепродуктов.

Компания «Tupperware» предлагает два простых решения для приготовления превосходных суши и роллов.

Формы «Маки» и «Нигири» также идеально подходят для приготовления сладких и пикантных закусок.



## Станьте Шеф-поваром японской кухни!

Приготовить великолепные суши гораздо легче, чем вы можете себе представить. В этой брошюре вы найдете полезные советы и приемы, которые помогут вам организовать свою собственную суши-вечеринку. Приготовление вкусных блюд и закусок не займет много времени и доставит массу удовольствия. А с формами «Маки» и «Нигири» от Tupperware вы сможете не ограничиваться блюдами только из риса!



Суши – это не только вкусное и здоровое питание, но также и отличный повод для развлечения. И приготовление своих собственных домашних суши не только сэкономит ваши деньги, но и даст возможность произвести впечатление на ваших друзей.

Суши и роллы, приготовленные с помощью специальных форм «Маки» и «Нигири» от Tupperware, будут всегда выглядеть ровными, аккуратными и аппетитными. Для этого потребуется всего лишь три простых действия: заполнить форму, надавить и открыть ее.

Изучите эти страницы и испытайте гастрономическое приключение с вашими друзьями и родными, не покидая собственной кухни!



## Гарантия

Компания предоставляет гарантию на формы «Маки» и «Нигири», которая предусматривает замену изделий в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.

# Форма «Нигири»

Очень проста в использовании: достаточно лишь заполнить форму, надавить на нее крышкой и вынуть готовые суши из формы.  
Позволяет приготовить 5 суши одновременно.  
Из 100 г риса для суши можно приготовить 15 суши.

Лоток

Специальная внутренняя поверхность формы позволяет легко вынимать готовые суши

Крышка

Ручки-выступы для надавливания

Крышка может быть использована для нарезки рыбы, фруктов и овощей

Благодаря небольшим отверстиям внутри каждого углубления лишняя влага и воздух выходят из формы

Форма для приготовления 5 суши.  
Размеры (см): 13,2 x 7,8 x 3



Ультеракомпактная при хранении и простая в обращении

# Форма «Маки»

Идеальный размер, адаптированный к форме листа нори (сушеные водоросли).  
Идеальный диаметр роллов, удобный даже для детей.

Очень простая в использовании: достаточно лишь заполнить форму, надавить на нее крышкой и вынуть готовый ролл из формы. Позволяет приготовить 6 роллов одновременно. Из 100 г риса для суши можно приготовить 18 роллов.

Линия наполнения  
формы

Специальная внутренняя  
поверхность формы  
позволяет легко  
вынимать готовые  
роллы

Форма для приготовления 6 роллов.  
Размеры (см): 20,8 x 6,6 x 3

Лоток

Крышка

Ручки-выступы  
для надавливания

Благодаря небольшим отверстиям лишняя влага и воздух выходят из формы

Ультракомпактная  
при хранении  
и простая  
в обращении

# Рис

*Секрет успеха при приготовлении всех видов суши заключается в правильном выборе риса. Рис для суши вы можете заменить рисом сортов Жасмин, Басмати, или Длиннозерным.*

*Как для суши, так и для роллов рис готовится одинаковым способом, в результате которого получается клейкий рис.*

Прежде всего, промойте рис водой – либо в Замесочном блюде (3 л), либо в Рисоварке «Восточная сказка». Промывайте рис до тех пор, пока вода не станет прозрачной и чистой.

100 г риса для суши – идеальное количество для приготовления 15 суши или 18 роллов, этих порций достаточно для 4 человек.

Поместите не более 100 г риса для суши в рисоварку «Восточная сказка». Большее количество риса может привести к переполнению емкости.

Залейте 150 мл холодной воды в рисоварку.

Готовьте рис в микроволновой печи около 12 минут при мощности 600 Вт. Или варите рис на кухонной плите около 15 минут в кастрюле или ковше из коллекции «От шефа™».

После выключения микроволновой печи или плиты, оставьте рис на 5 минут в рисоварке или кастрюле.

Откиньте приготовленный рис в Двойной дуршлаг, промыв его теплой водой из-под крана.

Промыв рис, снова поместите его в рисоварку или на большое блюдо, чтобы дать ему быстро остыть, сохранив при этом его влажность.

Добавьте 15 мл рисового уксуса и, по желанию, 1 ст. л. сахара. Также по желанию можно добавить 15 мл соевого соуса, но учтите, что он придаст рису темную окраску.

Благодаря добавлению уксуса и сахара рис станет таким, каким он и должен быть для приготовления суши.

Перемешайте рис. Лучше всего использовать для этого изделия с плоской поверхностью, чтобы быстрее охладить рис, не повредив при этом его структуры. Идеально подойдет Большая Лопатка из коллекции кухонных приборов «Диско».

Не заполняйте формы рисом, пока он не остынет до комнатной температуры. Не помещайте рис в холодильник перед заполнением форм.



жасмин

рис для  
супа

басмати

# Форма «Маки»

Приготовьте рис, следуя инструкции на странице 6

## Ингредиенты для 18 роллов:

- 100 г риса для суши
- 15 мл рисового уксуса
- 1 ст. л. сахара (по желанию)
- 1 щепотка соли (по желанию)
- 5 мл рафинированного растительного масла

## Варианты начинки:

- Зеленый лук или петрушка
- Тонкий брусочек огурца
- Тонкий брусочек авокадо
- Тонкий брусочек отварной моркови
- Филе сырого или копченого лосося

## Варианты верхнего слоя для ролла:

- 2 листа нори (сушеные водоросли)
- 2 столовые ложки кунжутных семечек или маковых зерен
- 50 мл смеси душистых трав
- 50 г рыбной икры



1

Смажьте маслом внутреннюю поверхность лотка и крышки формы «Маки».



2

Заполните лоток рисом до линии наполнения.



3

Поместите в центр рисового слоя выбранную начинку. Убедитесь, что начинка не касается краев формы «Маки».



4

Поместите сверху еще слой риса до верха формы и слегка утрамбуйте его малым силиконовым скребком «Диско».



5

Закройте крышку и прижмите ее обеими руками, надавив на ручки-выступы.



6

Выделение жидкости из отверстий в лотке означает, что вы правильно заполнили форму рисом.



7

Снимите крышку формы.



8

Разрежьте лист нори пополам, намочите водой один длинный край, достаньте ролл из формы и поместите его на другой край листа. Заверните его так, чтобы покрыть весь ролл. Вместо



9

листа нори можно использовать кунжут, мак или душистые травы.

Разрежьте ролл на две половины, затем каждую половину разрежьте на 3 равные части.



# Форма «Маки»

## легкие китайские блинчики

Время на подготовку: 20 мин.

Время приготовления: 20 мин.

Разогрейте духовку до температуры 180 °С.

Смажьте растительным маслом каждый пласт теста и оставьте на некоторое время.

Поместите китайскую рисовую лапшу в холодную воду на 15 минут, пока лапша не станет мягкой.

Полностью слейте воду и слегка нарежьте лапшу. Затем смешайте с остальными ингредиентами.

### Ингредиенты для 6 блинчиков:

- 6 пластов теста «Фило» (диаметр 30 см)
- 40 мл растительного масла
- 50 г китайской рисовой лапши
- 2 нашинкованные моркови
- 180 г отварного рубленого куриного мяса
- измельченная зелень петрушки
- 15 мл соевого соуса
- соль и перец по вкусу

Заполните приготовленной смесью форму «Маки».

Закройте форму крышкой и надавите обеими руками на ручки-выступы.

Выньте получившийся ролл из формы и поместите на один край смазанного маслом пласта теста.



1



2



3



4



5



6

Плотно заверните ролл до центра пласта теста.

Заверните края пласта теста и продолжайте заворачивать ролл.

Заверните его полностью. Поместите блинчики в перевернутую крышку кастрюли «УльтраПро™» (2 л) и готовьте в разогретой духовке в течение 20 минут.



# Форма «Маки»

## хрустящие слойки с фаршем

Время на подготовку: 15 мин.

Время приготовления: 15 мин.

### Ингредиенты для 1 слойки:

- 100 г слоеного теста
- Начинка:*
- 30 г мясного фарша
- 40 г измельченного лука
- 2 измельченные веточки петрушки



1

Предварительно разогрейте духовку до температуры 210 °С.

Раскатайте слоеное тесто на подложке или на разделочной доске.

Вырежьте три полоски теста, используя в качестве ножа крышку формы «Маки», причем слоеное тесто не должно быть слишком тонким.

Поместите одну полоску теста в лоток формы «Маки».



2

Смешайте все ингредиенты начинки в чаше «Очарование» (1,3 л).

Выложите на тесто половину начинки.

Накройте ее второй полоской теста.

Выложите на нее оставшуюся начинку.



3

Поместите сверху последнюю полоску теста, чтобы вся начинка была закрыта.

Убедитесь, что тесто не выступает наружу, за края формы «Маки».

Закройте форму, прижмите крышку обеими руками.

Снимите крышку формы и выложите слойку на разделочную доску. Удалите выступающие остатки теста. Поместите слойку на силиконовый коврик и готовьте в предварительно разогретой духовке в течение 15 минут.

Следите, чтобы во время приготовления хрустящие слойки с фаршем не переворачивались.



# Форма «Маки»

## ШОКОЛАДНАЯ МЕЧТА

Время на подготовку: 10 мин.

Время приготовления: 15 мин.

Ингредиенты для 1 ролла:

- 150 г слоеного теста
- 50 г растопленного шоколада

Предварительно разогрейте духовку до температуры 210 °С.

Раскатайте слоеное тесто на подложке или на разделочной доске.

Вырежьте 4 полоски теста, используя в качестве ножа крышку формы «Маки», причем слоеное тесто не должно быть слишком тонким.

Растопите 50 г шоколада с 15 мл воды в мультиварке «Микроплос™» (30 секунд в микроволновой печи при мощности 650 Вт).

Поместите одну полоску теста в форму «Маки» и смажьте растопленным шоколадом с помощью силиконовой кисточки.



Проделайте то же самое с тремя оставшимися полосками теста.

Последняя полоска помещается на слой шоколада и полностью его покрывает.

Убедитесь, что тесто не выступает за края формы.

Закройте крышку формы «Маки», надавив на нее обеими руками.

Снимите крышку формы и выложите полученный ролл на разделочную доску. Удалите выступающие остатки теста.

Поместите ролл на силиконовый коврик и готовьте в предварительно разогретой духовке в течение 15 минут.



# Форма «Маки»

## медовое наслаждение

Время на подготовку: 10 мин.  
Время приготовления: 10 мин.

### Ингредиенты для 18 пирожных:

- 125 г манной крупы
- 500 мл молока
- 1 яйцо
- 25 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 5 мл ванильной эссенции
- 2–3 г корицы

Для обжаривания:

- 20 г сливочного масла
- 30 мл меда



1

В кастрюле нагрейте молоко и доведите его до кипения.

Добавьте, помешивая, манную крупу и продолжайте помешивать, пока она не загустеет.

Снимите кастрюлю с огня и немного остудите. Добавьте остальные ингредиенты и перемешайте.



2

Заполните полученной смесью форму «Маки», используя малый силиконовый скребок «Диско», чтобы утрамбовать смесь.

Закройте форму крышкой и прижмите обеими руками.



3

Выложите получившийся ролл на разделочную доску.

Разрежьте ролл на две половины, затем каждую половину разрежьте на 3 равные части.

На сковороде ВОК «От шефа™» (30 см) обжарьте приготовленные роллы в 20 г сливочного масла и 30 мл меда.

Обжаривайте роллы до тех пор, пока они не приобретут равномерный золотисто-коричневый цвет (около 5 минут с каждой стороны).



# Форма «Нигири»

Приготовьте рис, следуя инструкции на странице 6

Время приготовления: 10 мин.

## Ингредиенты для 15 суши:

- 100 г риса для суши
- 15 мл рисового уксуса
- 1 ст. л. сахара (по желанию)
- 1 щепотка соли (по желанию)
- 5 мл рафинированного растительного масла

## Варианты начинок:

- 2 тонких ломтика копченого лосося
- 100 г сырой рыбы, нарезанной тонкими ломтиками
- 1 авокадо, очищенный, без косточки, нарезанный тонкими ломтиками

Придайте начинке форму для суши, используя в качестве ножа крышку от формы «Нигири»

Смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность лотка и крышки формы «Нигири».

Заполните форму рисом доверху и утрамбуйте его малым силиконовым скребком «Диско».

Закройте форму «Нигири» крышкой и надавите обеими руками на ручки-выступы.



1



2



3



4



5



6

Жидкость, выступившая из отверстий в лотке формы, показывает, что форма была правильно заполнена рисом.

Выньте из формы полученные рисовые шарики.

Придайте выбранной начинке форму для суши, нарезав ее с помощью крышки от формы «Нигири», и поместите ее сверху на рисовые шарики.



# Форма «Нигири»

## КОТЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СЫРА

Время на подготовку: 20 мин.

Время приготовления: 15 мин.

**Ингредиенты для 5 котлеток:**

- 90 г говяжьего фарша
- 30 г тертого твердого сыра «Чеддер»
- 5 измельченных веточек петрушки
- 40 г измельченного лука



Предварительно разогрейте духовку до температуры 180 °С.  
Смешайте все ингредиенты.



Смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность лотка и крышки формы «Нигири».

Заполните форму «Нигири» мясной смесью и утрамбуйте ее малым силиконовым скребком «Диско».

Закройте форму крышкой и надавите обеими руками на ручки-выступы.



Вывньте получившиеся мясные шарики из формы и поместите их в перевернутую крышку кастрюли «УльтраПро™» (2 л).

Готовьте примерно 15 минут до того момента, когда котлетки станут золотисто-коричневого цвета.



# Форма «Нигири»

## шарики из крупы кускус и креветок

В кастрюле нагрейте молоко и доведите до кипения.

Добавьте крупу и помешивайте до тех пор, пока масса не загустеет.

Снимите кастрюлю с огня, добавьте яйцо, сливочное масло, тертый сыр и все тщательно перемешайте.

Время на подготовку: 20 мин.

Время приготовления: 6–7 мин.

### Ингредиенты для 15 шариков:

- 125 г манной крупы или мелкой крупы кускус
- 500 мл молока
- 50 г креветок
- 1 яйцо
- 25 г сливочного масла
- 30 г тертого сыра
- 1 зубчик чеснока
- 5 веточек петрушки
- 40 г панировочных сухарей
- растительное масло для обжаривания
- соль по вкусу

Порубите чеснок, петрушку и креветки в измельчителе «Турбо».

Добавьте получившуюся массу к манной смеси и тщательно перемешайте.



Заполните получившейся смесью лоток формы «Нигири» и утрамбуйте, используя малый силиконовый скребок «Диско».

Закройте форму крышкой и прижмите, надавив обеими руками на ручки-выступы.

Откройте крышку и выньте из формы получившиеся шарики.

Обваляйте каждый шарик в панировочных сухарях и обжарьте на сковороде ВОК «От шефа™» (30 см) в течение 6–7 минут до золотисто-коричневого цвета.



# Форма «Нигири»

## шарики гуакамоле

Время на подготовку: 15 мин.

Время приготовления:  
не требуют  
тепловой обработки

**Ингредиенты для 5 шариков:**

- 1 авокадо (не перезрелый)
- 5 мл лимонного сока
- соль по вкусу
- 1 зубчик чеснока
- 1 луковица
- 50 мл смеси зелени петрушки и базилика
- 50 г некрупных отварных креветок
- Обжаренные лепестки миндаля



Смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность формы «Нигири».

Очистите креветки.

Очистите авокадо и разрежьте его на 4 части, удалив косточку.



Смешайте все ингредиенты, за исключением миндаля, и измельчите в Турбо-Миксе до однородного состояния.



Заполните полученной смесью лоток формы «Нигири» и утрамбуйте с помощью малого силиконового скребка «Диско».

Закройте форму крышкой и прижмите, надавив обеими руками на ручки-выступы.

Выложите из формы получившиеся шарики и обваляйте их в обжаренных миндальных лепестках.



# Форма «Нигири»

## МИНДАЛЬНЫЕ ШАРИКИ

Время на подготовку: 10 мин.

Время приготовления: 8–10 мин.

### Ингредиенты для 15 шариков:

- 125 г миндальной муки
- 2 яичных белка
- 50 г сахара
- 30 мл меда
- 30 г размягченного сливочного масла
- 50 г муки
- 30 мл растительного масла



1

Предварительно разогрейте духовку до температуры 180 °С.

Смешайте все ингредиенты, за исключением растительного масла, в чаше «Очарование» (1,3 л), и перемешивайте до тех пор, пока из них не сформируется шар.



2

Смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность формы «Нигири».

Заполните форму «Нигири» получившейся смесью и утрамбуйте малым силиконовым скребком «Диско».

Закройте форму крышкой и надавите обеими руками на ручки-выступы.



3

Выложите приготовленные шарики из формы и поместите их на силиконовый коврик.

Выпекайте шарики в предварительно разогретой духовке в течение 8–10 минут, пока они не примут золотисто-коричневый оттенок.



# Форма «Нигири»

## КОКОСОВЫЕ ЖЕМЧУЖИНЫ

### Ингредиенты для 15 «жемчужин»:

- 140 г кокосовой муки (измельченной кокосовой стружки)
- 100 г сахара
- 3 яичных белка
- 2–3 г ванильного сахара
- 5 мл растительного масла

Предварительно разогрейте духовку до температуры 180 °С.

Смешайте все ингредиенты, за исключением растительного масла, в чаше «Очарование» (1,3 л) и тщательно перемешайте.

Время на подготовку: 10 мин.

Время приготовления:

1 вар-т – 9 мин., 2 вар-т – 8–10 мин.

Смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность формы «Нигири».

Заполните лоток формы «Нигири» приготовленной смесью и утрамбуйте малым силиконовым скребком «Диско».

Закройте форму крышкой и надавите обеими руками на ручки-выступы.



1



2



3



4

### Вариант приготовления 1:

Выложите приготовленные «жемчужины» из формы и готовьте на пару в 101° МикроГурмэ в течение 9 минут в микроволновой печи при мощности 800 Вт.

### Вариант приготовления 2:

Выложите приготовленные «жемчужины» из формы и поместите их на силиконовый коврик.

Выпекайте «жемчужины» в предварительно разогретой духовке в течение 8–10 минут, пока они не приобретут золотисто-коричневый оттенок.



# Формы «Нигири» или «Маки»

## суши или роллы из поленты

Время на подготовку: 20 мин. Время приготовления: 10 мин.

- Ингредиенты для 12 роллов или 15 суши:**
- 100 г кукурузной муки
  - 400 мл воды
  - 50 г тертого сыра
  - 6 кусочков филе анчоуса
  - 2 ломтика копченого лосося
  - 2 ломтика пармской ветчины (по желанию)
  - соль (по желанию)

Поместите муку в рисоварку «Восточная сказка». Добавьте воду, соль, закройте емкость крышкой и готовьте в микроволновой печи в течение 10 минут при мощности 700 Вт.

Оставьте поленту в рисоварке на 3 минуты, затем снимите крышку, перемешайте и добавьте тертый сыр.

Смажьте форму «Маки» оливковым маслом при помощи силиконовой кисточки, заполните полентой лоток формы до линии наполнения. В середину поленты поместите 3 кусочка филе анчоуса. Убедитесь, что филе не соприкасается с краями формы. Сверху выложите оставшуюся поленту, закройте форму крышкой и плотно прижмите.

Или заполните полентой лоток формы «Нигири», утрамбовав массу с помощью малого силиконового диска «Диско».



### Вариант суши:

Выложите из формы «Нигири» приготовленные суши. Добавьте копченый лосось, нарежьте его с помощью крышки от формы «Нигири».

Или оберните суши из поленты кусочками филе анчоуса.

### Вариант роллов:

Выложите ролл из формы на неразрезанный ломтик копченого лосося и заверните его. Разрежьте ролл пополам, затем каждую половину разрежьте на 3 равных части.

По желанию заверните ролл в тонкий ломтик пармской ветчины и затем разрежьте на 6 равных частей.





Телефон горячей линии: **8-800-200-6000**  
Звонки по России бесплатно. [www.tupperware.ru](http://www.tupperware.ru)

**Tupperware®**