

Специальные  
предложения  
для Гостей  
и Хозяек



# Tupperware®

*Будьте здоровы, питайтесь правильно!*



14-18 недели (30 марта – 3 мая 2016)

# Подарок Хозяйке



ПХ003

## Компактус «Новинка» (350 мл)

При заказе на сумму от **8 000 руб.**  
на Презентации + 1 назначенная Презентация.

## Tupperware®

Заботьтесь о своем здоровье и бюджете!  
Используйте только натуральные продукты  
для окрашивания пасхальных яиц!

# Подарок Гостю\*



ПГ001

## Совочек для яиц

\* Подарок каждому Гостю Презентации без условий.

## Tupperware®

### Совочек для яиц Маленький помощник с большой пользой!



#### При варке яиц:

- Закладывайте яйца комнатной температуры сразу в кипящую воду, чтобы они не трескались.
- Чтобы сварить яйца всмятку, доставьте их из кипящей воды через 2-3 минуты после закипания в мясорубку – через 5 минут (вкрутую) – через 10 минут.

#### При окрашивании яиц:

- Можно сделать разную степень окрашивания – светлую или насыщенную, также применив вышесказанный метод.
- Удобно закладывать яйца с наклейками в кипящую воду.

#### Совочек подходит не только для яиц:

- Яйца и картофель можно варить вместе. Доставьте яйца, когда они будут готовы, картофель оставьте довариваться.
- Удобно доставать консервированные помидоры из банки объемом 1-1,5 л.
- Идеален для бланшировки помидора для соуса или персика для детского пюре.

#### Совет

Как быстро очистить 8 яиц: переложите сваренные яйца в чашу «Очарование» (2,5 л), залейте холодной водой на 1/3, плотно закройте крышку и слегка отбейте. Это упростит процедуру очистки яиц!

[www.tupperware.ru](http://www.tupperware.ru)

ялук.

2-3 ст.

отвар  
кетивми  
отвар  
да  
ый около

или чай

синий:

як:  
чайная

те окрашенные яйца  
мБСЛОМ.

[www.tupperware.ru](http://www.tupperware.ru)

© Tupperware. Все права защищены.  
Иллюстрация: Ирина Голубева



## Закладка с информацией по использованию

# Специальные предложения для Хозяйки\*



PX039

Набор «Новинка»:

1. Компактус (1 л)
2. Компактус (1,6 л)
3. Компактус (2,2 л)
4. Компактус (3,4 л)

**2 799 руб.**

4 399 руб.

При заказе на сумму от **8 000 руб.** на Презентации + 1 назначенная Презентация.

\* Уровни PX суммируются.

**ПОДАРКИ**  
при покупке PX039

- 5. Мерная ложка (25 мл), 4 шт.
- 6. Стикеры для Компактусов с названиями продуктов



6.

# Куриное филе в банановом соусе

## Ингредиенты:

- 200 г куриного филе
- 1 банан
- 2 ст. л. нежирного йогурта или сметаны
- щепотка мускатного ореха
- ½ ч. л. карри
- ½ луковицы
- 30 мл оливкового масла
- 20 г миндаля
- соль, перец по вкусу



## Способ приготовления:

1. Нарубите лук в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**.
2. Разогрейте в **ковше «Престиж» (1,5 л)** оливковое масло, обжарьте лук до золотистого цвета.
3. Нарежьте куриное филе небольшими кусочками **ножом «От шефа™» Universal**. Добавьте куриное филе к луку, добавьте специи, перемешайте и тушите под крышкой на небольшом огне в течение 5 минут.
4. Добавьте в ковш «Престиж» (1,5 л) нарезанный полукольцами банан и йогурт, перемешайте **силиконовым скребком**. Тушите на небольшом огне в течение 7-10 минут до готовности.
5. Миндаль мелко нарубите в измельчителе «Турбо» (300 мл). Посыпьте блюдо при подаче.

**Совет:** идеально подходит к отварному рису.

## Рекомендуемое изделие:

Г69

Силиконовый скребок

**1 199 руб.**

стр. 27 Каталога «Весна 2016»



Специальные  
предложения  
для Хозяйки\*



Быстрое приготовление каш, овощей,  
овощных и мясных рагу без лишнего  
масла. Идеальная порция для двоих!



PX040  
Ковш «Престиж» (1,5 л)

**5 499 руб.**

9-999 руб.

При заказе на сумму от **12 000 руб.**  
на Презентации + 2 назначенные  
Презентации.



ПМ001  
Кулинарная книга  
«Удачный микс»

**50 руб.**

\* Уровни PX суммируются.

# Специальные предложения для Гостей



РУ008\*

Набор:

1. «Умная сырница™» малая
2. Кристальная ёмкость (1,2 л)

**999 руб.**

1 899 руб.

Только  
с 30 марта  
по 5 апреля!

При условии заказа изделий из Каталога  
на сумму 1 499 руб. и более.\*\*



\* РУ008 действует только с 30 марта по 5 апреля.

\*\* Уровни РУ не суммируются.

# Специальные предложения для Гостей



РУ009

Набор «Очарование»:

1. Кувшин (2,1 л)

2. Кружка (350 мл), 2 шт.

3. Чаша (500 мл), 2 шт.

**1 499 руб.**

2 547 руб.

При условии заказа изделий из Каталога  
на сумму 1 599 руб. и более.\*



\* Уровни РУ не суммируются.

# Овсяные капкейки с клубничным сердцем

## Ингредиенты:

- 130 г овсяных хлопьев быстрого приготовления
- 50 г пшеничных отрубей
- 1 яблоко
- 2 яйца
- 150 мл кефира 1%
- 30 г миндаля
- соль, сахарозаменитель, ванилин
- 300 г замороженной клубники
- 1 ст. л. лимонного сока



## Способ приготовления:

1. Приготовьте клубничный лёд: размороженную клубнику нарубите вместе с соком лимона и сахарозаменителем в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** до пюреобразного состояния.
2. Заполните клубничной смесью ячейки **контейнера для льда**. Уберите в морозильную камеру на 1-3 часа.
3. Нарубите овсяные хлопья в муку в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл).
4. Очистите яблоко с помощью **овощечистки вертикальной**, удалите сердцевину, нарежьте на небольшие кусочки и нарубите в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл), добавьте 1 яйцо и еще раз нарубите до пюреобразного состояния.
5. Смешайте с помощью **венчика** отруби, овсяную муку, разрыхлитель, соль, ванилин и сахарозаменитель в **замесочном блюде (3 л)**.
6. Добавьте яблочную смесь, 1 яйцо, кефир и замесите густое тесто с помощью венчика.
7. Заполните тестом ячейки **силиконовой формы «Капкейки»** на  $\frac{2}{3}$ .
8. Поместите кубик клубничного льда в середину каждой ячейки с тестом.
9. Выпекайте в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 30 минут.
10. Нарубите миндаль в измельчителе «Турбо» (300 мл). Посыпьте готовые капкейки миндалем.

# Специальные предложения для Гостей



2.



3.

РУ010

Набор:

1. Силиконовая форма «Капкейки»

2. Контейнер для льда

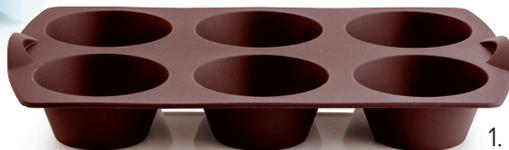
3. Силиконовый противень (35,3 x 31,5 см)

**2 299 руб.**

4-099 руб.

При условии заказа изделий из Каталога на сумму 1 999 руб. и более.\*

\* Уровни РУ не суммируются.



1.

ПМ1791

Рецептурный буклет «Капкейки»

**50 руб.**



# Ваш лучший ПОМОЩНИК



- Мелко нарубит зелень, чеснок и лук для Ваших блюд в считанные секунды.
- Измельчит овсяные хлопья в муку, что значительно сэкономит Ваши средства и электроэнергию.
- Приготовит ягодное и фруктовое пюре для здорового питания без вредных пищевых добавок.

## Домашний урбеч

### Ингредиенты:

- 60 г миндальных орехов (необжаренных)
- 100 г мёда

### Способ приготовления:

1. Мелко нарубите миндальные орехи в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** до состояния муки.
2. Разогрейте мёд в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в СВЧ (600 Вт) в течение 30 секунд.
3. Извлеките насадку-лезвия, влейте в ореховую массу жидкий мёд и размешайте с помощью **мини-скребка**.

### Рекомендуемое изделие:

**М09**  
Кувшин «МикроКук» (1 л)  
**3 199 руб.**



ПМ50  
Рецептурный буклет  
«Измельчитель "Турбо"»  
**50 руб.**

# Специальные предложения для Гостей



РУ011

Набор:

1. Измельчитель «Турбо» (300 мл)
2. Основание измельчителя «Турбо» (300 мл)  
с герметичной крышкой, 2 шт.
3. Мини-скребок

**2 899 руб.**

4-999 руб.

При условии заказа изделий из Каталога  
на сумму 2 599 руб. и более.\*

\* Уровни РУ не суммируются.



# Биточки из трески с зелёным соусом

## Ингредиенты:

### Биточки:

- 350 г филе трески
- 10 г овсяных отрубей
- 1 яичный белок
- ½ луковицы
- соль, перец, специи по вкусу

### Соус:

- 7-10 веточек петрушки
- 1 зубчик чеснока
- 5 зелёных оливок без косточки
- сок ½ лимона
- 50 мл оливкового масла
- соль, перец



## Способ приготовления:

1. Нарежьте рыбное филе на небольшие кусочки **универсальным ножом Universal**. В 2 приёма измельчите рыбу в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**.
2. Нарубите лук в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**.
3. Смешайте в **замесочном блюде (3 л)** рыбный фарш, лук, специи, отруби и яичный белок. Дайте постоять 5 минут для набухания отрубей.
4. С помощью **Таппер-башни** сформируйте биточки высотой 1,5-2 см. Выложите в 2 ряда в основание **ёмкости «МикроКук™» прямоугольной (1,7 л)** и готовьте с закрытой крышкой в СВЧ при мощности 600 Вт в течение 7 минут.
5. Приготовьте соус: мелко нарубите зелень петрушки в измельчителе «Турбо» (300 мл), затем добавьте все остальные ингредиенты и ещё раз нарубите до однородной массы.

## Рекомендуемое изделие:

Г114  
Комбайн «Экстра-Шеф» (1,35 л)

**5 699 руб.**

стр.32 Каталога «Весна 2016»



**Совет:** сервируйте биточки, полив их соусом.

# Специальные предложения для Гостей



Готовьте полезные блюда всего за несколько минут  
в микроволновой печи!



РГ090  
Ёмкость «МикроКук™» прямоугольная (1,7 л)

**4 999 руб.**

6 499 руб.



РГ092  
Чаша «Пандора» (350 мл), 1 шт.

**599 руб.**

799 руб.

# Специальные предложения для Гостей



*Свисток, сигнализирующий о достижении нужной температуры, позволит тратить минимум времени на приготовление, сохранив все витамины и минералы Ваших любимых продуктов!*



РП097

Кастриюла «Идеал «От шефа™» (7,6 л)

**22 999 руб.**

32 999 руб.

**Фартук  
«Настроение»  
в ПОДАРОК  
при покупке РП097**



# Специальные предложения для Гостей



РП095  
Контейнер «Умный  
холодильник «Мини» (375 мл)

**499 руб.**



# Специальные предложения для Гостей



*Свежие овощи натираются прямо  
в контейнер с мерной шкалой!*



РП094

Тёрка вертикальная  
с контейнером (600 мл)

**1 799 руб.**

# Специальные предложения для Гостей

РП091

Набор:

1. Чаша «Снэк» (600 мл) с вилкой
2. Большой «Хит-парад» (600 мл), 3 шт.

**1 799 руб.**

~~2 199 руб.~~

РП096

Милян (14 л)

**1 999 руб.**

~~2 499 руб.~~



2.



1.

Эксклюзивное предложение!  
Легко хранить полезную еду  
в холодильнике, удобно носить  
с собой, просто меняя крышку!  
Крышка чаши «Снэк»  
подходит к основаниям  
«Хит-парадов»!

# Специальные предложения для Гостей



РП105\*  
Основание кастрюли «УльтраПро™»  
круглой (2,5 л)

**2 999 руб.**

3-999 руб.



РП102  
Кокотница «УльтаПро™»  
(250 мл)

**999 руб.**

1-399 руб.



ПМ1757  
Рецептурная книга  
«Кокотницы  
“УльтаПро™”»

**50 руб.**



РП104  
Ёмкость для смешивания (2 л)

**1 199 руб.**

1-549 руб.



РП103  
Силиконовая кисточка  
«Совершенство»

**699 руб.**

889 руб.

\* РП105 продаётся без крышки.

# Кулич бездрожжевой

## Ингредиенты:

- 400 г пшеничной муки
- 60 г размягчённого сливочного масла
- 250 мл молока
- 2 яйца
- 200 г сахара
- 50 мл лимонного сока
- ванилин
- 10 г разрыхлителя или соды
- изюм, цукаты

## Глазурь:

- 1 яичный белок (сырой)
- 150-200 г сахарной пудры



S19  
Рецептурный  
буклет  
«Коллекция  
«УльтраПро™»»

100 руб.

## Способ приготовления:

1. Отделите желтки от белков с помощью насадки-сепаратора из набора «Поварёнок».
2. Разотрите желтки с сахаром и размягченным маслом в ёмкости для смешивания (2 л). Добавьте лимонный сок, хорошо перемешайте.
3. Добавьте муку, ванилин, разрыхлитель, изюм и цукаты. Хорошо перемешайте силиконовым скребком.
4. Взбейте белки в миксере «От шефа» (1,35 л). Аккуратно введите их в тесто, деликатно перемешайте до однородной массы.
5. Выложите тесто в основание кастрюли «УльтраПро™» (2,5 л) круглой или в кокотницу «УльтраПро™» (250 мл) на  $\frac{2}{3}$ .
6. Выпекайте в заранее разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 40-50 минут. Проверьте готовность шпажкой.
7. Смешайте в миксере «От шефа» (1,35 л) белок и сахарную пудру, добавляя её частями. Нанесите получившуюся глазурь на кулич. По желанию украсьте посыпкой.

# Специальные предложения для Гостей



РП099  
Замесочное блюдо  
(4,5 л)

**1 099 руб.**

~~1 299 руб.~~



*Пасху легко приготовить  
в домашних условиях с помощью  
изделий Tupperware!*



ПМ007  
Кулинарная книга  
«Натуральный Микс»

**50 руб.**

РП101  
Мини-дуршлаг

**499 руб.**

~~649 руб.~~



# Рецепт пасхи без яиц

## Ингредиенты:

- 160 г сливочного масла
- 600 г творога
- 120 г сахара
- 150 г изюма (заранее промыть и высушить)
- ½ ч. л. молотого кардамона
- ½ ч. л. ванильного сахара
- цедра одного лимона



## Способ приготовления:

1. Отожмите творог, пропустите вместе со сливочным маслом через **мясорубку Fusion Master** с мелкой решёткой в **замесочное блюдо (4,5 л)**.
2. Добавьте в творожную массу цедру лимона, натёртую на тёрке из **набора «Поварёнок»**, сахар, ванильный сахар, кардамон и изюм. Хорошо перемешайте **силиконовым скребком**.
3. Сложите марлю в четыре слоя и выложите в **мини-дуршлаг** так, чтобы после выкладывания творожной массы её можно было накрыть сверху.
4. На творожную массу поставьте гнёт, налив в **большой «Хит-парад» (600 мл)** воды, и уберите в холодное место на 6 часов.

## Рекомендуемое изделие:

Г17  
Набор «Поварёнок»

**1 099 руб.**



стр. 23 Каталога «Весна 2016»

# Специальные предложения для Гостей



*Возьмите угощения с собой!*



РГ1100

Кондитер «Очарование»  
с ручкой

**1 999 руб.**

2 599 руб.



tupperware.ru – официальный сайт Tupperware СНГ  
tupperwarebrands.com – глобальный сайт Компании  
mytupperware.ru – стол заказов



instagram.com/tupperware\_cis – инстаграм



Все цены являются расчетными и могут отличаться от цен в месте продажи изделий. Компания оставляет за собой право в любой момент в одностороннем порядке изменить расчетные цены. Действующие расчетные цены уточняйте у Дистрибьютора. Компания оставляет за собой право на замену любого изделия. Цвет изделий может варьироваться. Количество изделий ограничено.

Телефон горячей линии: 8-800-200-6000 (звонки по России бесплатно).

© 2016 Tupperware. Все права защищены.  
Права на все товарные знаки принадлежат Dart Industries Inc.

Специальные  
предложения  
для Гостей



РП098  
Контейнер для яиц (10 шт.)  
**1 199 руб.**  
1 499 руб.

Специальные  
предложения  
для Гостей  
и Хозяек

**Tupperware®**

Встречайте Пасху  
с Tupperware!



**14-18 недели** (30 марта – 3 мая 2016)