

# Tupperware®



Готовьте с любовью!



**6-9 недели** (3 февраля 2016 – 1 марта 2016)

Специальные предложения  
для любимых Гостей и Хозяек



Конкурс с 3 февраля по 1 марта 2016 года



1. Подпишитесь на Instagram Tupperware\_cis\*.
2. Сделайте репост\*\* поста с подписью «Я люблю @Tupperware\_cis».
3. Поставьте хэштег #Tupperware\_cis.
4. Вам будет присвоен порядковый номер.
5. Каждый понедельник (8, 15, 22, 29 февраля) на нашей страничке в Instagram методом случайного выбора будет определен победитель!
6. С каждой следующей недели будут присваиваться новые номера.
7. Для участия в конкурсе Ваша страница должна быть открыта для всех.

Каждую неделю победитель  
получает в подарок:  
Миксер «От шефа» (1,35 л)

*Идеален для взбивания  
сливок, приготовления  
соусов, беже и домашнего  
майонеза.*



\* Вы можете участвовать в конкурсе, если уже являетесь нашим подписчиком.

\*\* Опубликуйте на своей странице в Instagram.



## Слоёный пирожок с вишней



### Ингредиенты:

- 500 г слоёного бездрожжевого теста
- 1 желток
- 500 г свежемороженой вишни
- 70 г сахара
- 15 г крахмала
- 40 мл холодной воды

### Способ приготовления:

1. Засыпьте в **ковш «От шефа™» (2,8 л)** сахар, дайте ему растопиться и добавьте вишню.
2. Прогрейте вишню до полного растворения сахара, постоянно помешивая **силиконовым скребком**.
3. Смешайте крахмал с водой в **«Гномике» (40 мл)**, добавьте в ковш **«От шефа™» (2,8 л)**, постоянно помешивая силиконовым скребком, и уварите до загустения.
4. Откиньте вишню на универсальное **сито «Шинуа»** и дайте лишней жидкости стечь.
5. Раскатайте на **подложке** слоёное тесто с помощью **скалки**, вырежьте круги с помощью **формы «Солнышко»**, выложите начинку из вишни, сформируйте пирожок с помощью формы **«Солнышко»** и выложите на **силиконовый противень**.
6. Смажьте поверхность пирожков желтком с помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»** и запекайте в разогретой до 190°C духовке в течение 15 минут до образования золотистой глянцевой корочки.



## Подарок Хозяйке

ПХ001

**Форма «Солнышко»**

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





## Специальные предложения для Хозяйки\*



PX001  
**Измельчитель «Турбо» (300 мл)**

**1 899 руб.**

3-129 руб.

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

+  Подарок



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



PM50  
**Рецептурный  
буклет  
«Измельчитель  
«Турбо»**

**50 руб.**

## Форшмак из сельди



### Ингредиенты:

- 75 г филе сельди
- ¼ очищенного зелёного яблока
- 20 г сливочного масла
- 1 яйцо, сваренное вкрутую

### Способ приготовления:

Нарубите в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** яблоко, затем добавьте остальные ингредиенты и измельчите до однородной массы.

## Ягодный крем



### Ингредиенты:

- 100 г любых ягод (свежих или замороженных)
- 50 мл сгущенного молока с сахаром
- 20 г размягченного сливочного масла

### Способ приготовления:

Смешайте в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** все ингредиенты сразу до получения однородной массы.

\* Вы можете воспользоваться PX001 или PX.002 на выбор в рамках Презентации.



Специальные предложения для Хозяйки\*



ПМ007  
Кулинарная  
книга  
«Натуральный  
Микс»

50 руб.

PX002

Набор «ТермоТап»:

- Чаша (2,25 л)
- Вставка-дуршлаг
- Сервировочная ложка

1 999 руб.

3-649 руб.

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



\* Вы можете воспользоваться PX001 или PX.002 на выбор в рамках Презентации.



## Ленивые аранчини



### Ингредиенты:

- 75 г промытого риса арборио
- 150 мл воды
- 150 г крабового мяса
- 80 г панировочных сухарей
- 500 мл растительного масла
- Соль по вкусу

### Способ приготовления:

1. Отварите рис в 150 мл воды в **рисоварке «Восточная сказка» (2,2 л)**.
2. Нарубите в **измельчителе «Турбо-микс» (600 мл)** крабовое мясо и смешайте его с рисом, добавив соли по вкусу.
3. Сформируйте с помощью **формы «Маки»** или **«Нигири»** рис с крабовым мясом и запанируйте каждый аранчини.
4. Разогрейте в **ковше «От шефа™» (1 л)** растительное масло и обжарьте в нём аранчини.
5. Подавайте в тёплом виде.



C77  
Рецептурный  
буклет «Формы  
Маки и Нигири»

50 руб.



C73  
Рецептурный  
буклет  
«Рисоварка»

50 руб.



## Специальные предложения для Гостей



РУ001\*

Рисоварка «Восточная сказка» (2,2 л)

**799 руб.**

1 499 руб.

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

\* Уровни РУ не суммируются.



РП003

Набор:

- Форма «Маки»
- Форма «Нигири»
- Китайские палочки, 4 пары

**1 399 руб.**

2 549 руб.



## Торт «Красный бархат»



### Ингредиенты на 2 силиконовые формы «Цветок»:

- 340 г муки
- 300 г сахара
- 1 ст. л. какао-порошка
- ¼ ч.л. соли
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 1 ч.л. соды
- 3 яйца
- 300 г растительного масла
- 280 г кефира
- 10 мл красителя

### Для белкового крема:

- 6 яичных белков
- 300-350 г сахарной пудры

### Способ приготовления:

1. Смешайте в **замесочном блюде (4,5 л)** кефир и соду.
2. Добавьте в замесочное блюдо (4,5 л) все остальные ингредиенты и смешайте с помощью **венчика**.
3. Выложите тесто в **силиконовую форму «Цветок»**, выпекайте в разогретом до 170°C духовом шкафу в течение 40-45 минут, дайте коржу остыть.
4. Подготовьте белковый крем: взбейте белок с щепоткой соли, добавляйте частями пудру до консистенции устойчивых пик.
5. Разрежьте остывшие бисквиты на два коржа, отсадите на один корж ¼ крема, накройте вторым коржом и отсадите на него ещё ¼ крема. То же самое сделайте и со вторым бисквитом.
6. Разогрейте духовку до 250°C и запеките белковый крем на торте до золотистого цвета.



## Специальные предложения для Гостей



*Взбивает Яйла Быстрее,  
чем электрический  
миксер! \*\**



ПМБ1  
Рецептурный  
буклет «Миксер  
«От шефа»  
50 руб.



РУ003\*

Набор:

- Силиконовая форма «Цветок» (1,5 л)
- Кулинарный мешок (1 л)

**1 899 руб.**

3-299-руб.

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

\* Уровни РУ не суммируются.

\*\* Консультант Tupperware может Вам это продемонстрировать.

РУ002\*

Миксер «От шефа» (1,35 л)

**1 999 руб.**

3-999-руб.

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

# Шоколадные капкейки с заварным кремом



## Ингредиенты:

- 3 яйца
- 100 г сахара
- 250 г муки
- 100 г сливочного масла
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 150 г шоколада

## Для заварного крема:

- 2 желтка
- 250 мл молока
- 20 г кукурузного крахмала
- 50 г сахара

## Способ приготовления:

1. Смешайте в **милиане (2,75 л)** яйца с размягченным сливочным маслом с помощью **венчика**, добавьте разрыхлитель и сахар.
2. Просейте муку с помощью **ситя** в милиан (2,75 л) и заместите тесто.
3. Натрите на **тёрке «Волшебная мельница»** шоколад, добавьте его к тесту и перемешайте.
4. Разложите тесто по ячейкам **силиконовой формы «Капкейки»** и выпекайте в духовом шкафу при 180°C в течение 20 минут.
5. Приготовьте крем: смешайте все ингредиенты в **кувшине «МикроКун» (1 л)**.
6. Готовьте в микроволновой печи в течение 3 минут при мощности 600 Вт.
7. Перемешайте венчиком. Готовьте ещё 3 минуты при мощности 600 Вт, снова перемешайте и дайте остыть.
8. Наполните кремом кулинарный мешок и начините им готовые капкейки.

Рекомендуемое  
изделие  
из Каталога  
(стр.21)



Силиконовая форма «Капкейки»





Специальные предложения для Гостей



ПМ1791  
Рецептурный  
буклет  
«Капейки»  
**50 руб.**



РП001  
Кувшин «МикроКук» (1 л)  
**2 499 руб.**  
3-199 руб.



РП002  
Милян (2,75 л)  
**649 руб.**  
819 руб.



## Гамбургер «Футбол»



### Ингредиенты:

#### Булка:

- 75 мл тёплой воды
- 75 мл молока
- 20 г сухих дрожжей
- 375 г муки
- 1 яйцо
- 75 г размягчённого сливочного масла
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли

#### Котлета:

- 500 г говяжьего фарша
- 1 ст. л. растительного масла
- Соль, перец по вкусу

#### Начинка:

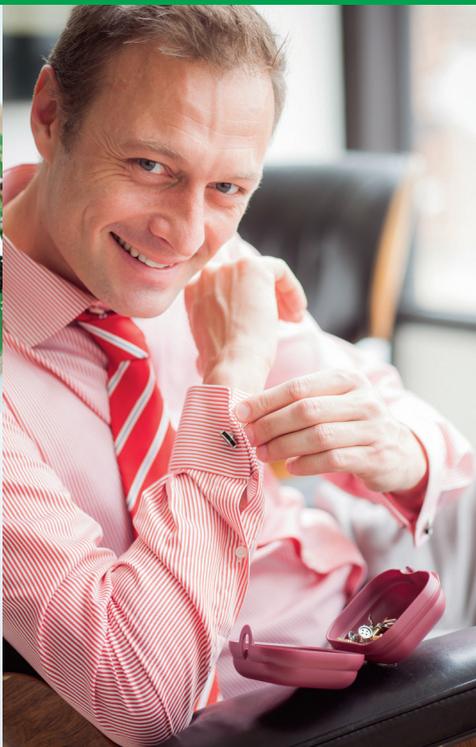
- 1 луковица
- 1 помидор
- 1 огурец
- 4-5 листов салата «Айсберг»

### Способ приготовления:

1. Смешайте в **замесочном блюде (3 л)** тёплую воду и дрожжи. Добавьте остальные ингредиенты для булки, замесите тесто и дайте ему подойти в течение 30 минут.
2. Обомните тесто, выложите его в **силиконовую форму «Футбол» (1,5 л)**, дайте ему отдохнуть 30 минут и выпекайте в разогретом до 180°C духовом шкафу в течение 25 минут.
3. Сформируйте из говядины плоскую котлету диаметром с силиконовую форму «Футбол» (1,5 л). Смажьте с обеих сторон растительным маслом с помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»** и готовьте на разогретой **сковороде «От шефа™» (24 см)** до готовности. После приготовления посыпьте солью и перцем.
4. Промойте и просушите листья салата в **«Карусели» (3,9 л)**, а овощи нарежьте кольцами на **тёрке-шинковке «Мандолина»** толщиной 2-4 мм.
5. Разрежьте булку на 2 коржа. Смажьте каждый корж с внутренней стороны соусом на ваш выбор. Выложите листья салата, овощи и котлету на нижний корж слоями, сверху накройте вторым коржом.



# Специальные предложения для Гостей



ПМ001  
Кулинарная  
книга «Удачный  
микс»

50 руб.



РП004  
Набор контейнеров «Трио»

749 руб.

1 049 руб.



РП005  
Силиконовая форма «Футбол» (1,5 л)

1 599 руб.

1 899 руб.



Специальные предложения для Гостей



*Лучшее для ваших малышей! С любовью от Tupperware!*



РП008

Контейнер «Акваконтроль» «Динозаврик» (500 мл)

**549 руб.**

649 руб.



## Специальные предложения для Гостей



РП006  
Станчик (350 мл)  
с трубкой и щеточкой

**999 руб.**  
1 299 руб.



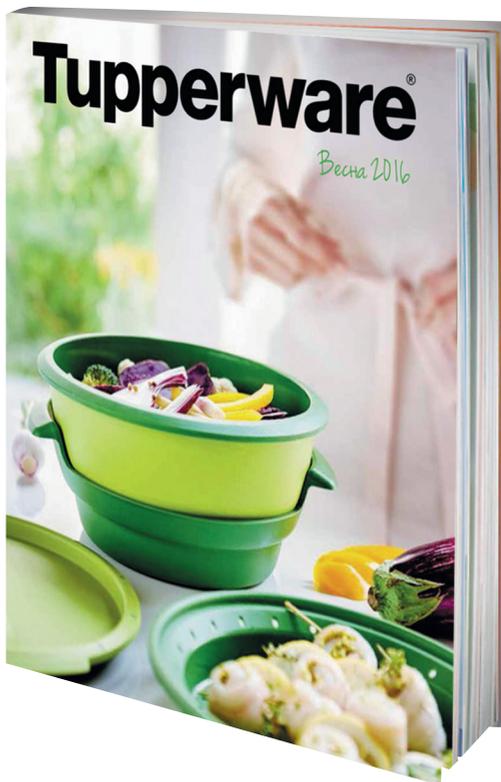
РП007  
Набор приборов в футляре:  
вилка, ложка

**699 руб.**  
849 руб.



## ВСТРЕЧАЙТЕ НОВЫЙ КАТАЛОГ TUPPERWARE «ВЕСНА 2016»!

Весна – пора открытий и новых надежд. Tupperware поможет Вам подготовиться к весеннему сезону и наполнить его прекрасными ароматами, яркими моментами и приятными впечатлениями! Познакомьтесь с инновационными решениями Tupperware для дома и кухни, представленными в новом каталоге Tupperware «Весна 2016». Вы сможете готовить оригинальные и полезные «весенние» рецепты с сохранением всех витаминов и микроэлементов быстро и легко, а изделия для хранения позволят надолго сохранить свежесть ваших блюд!



tupperware.ru – официальный сайт Tupperware СНГ  
tupperwarebrands.com – глобальный сайт Компании  
mytupperware.ru – стол заказов  
instagram.com/tupperware\_cis – инстаграм



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

# Tupperware®

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 уточняются 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).