

# MANAS PIRMĀS 7

TUPPERWARE RECEPTES



Idejas manām  
pirmajām prezentācijām  
Tupperware®

**Tupperware**®

Jaunā versija

# Noorganizē veiksmīgu prezentāciju!

Veiksmīgas prezentācijas pamatā ir personīgs kontakts ar namamāti un prezentācijas sagatavošana!

## DOMĀ PAR NAMAMĀTI KĀ PAR SADARBĪBAS PARTNERI UN TAVAS PREZENTĀCIJU

### 1. UZTURI PASTĀVĪGU KONTAKTU AR NAMAMĀTI:

- 2
- Pirmā saruna: prezentācijas datuma izvēle.
- Otrā saruna: aptuveni 2-3 nedēļas pirms prezentācijas. Šajā laikā tiek doti padomi par viesu uzaicināšanu, tiek norunāts laiks, kad ir jāiesniedz adreses viesu aplokšņu sagatavošanai. Palūdz namamāti ieteikt kādu, kas varētu būt par namamāti nākamreiz. Sarunā ar namamāti, ka tu vēlētos prezentēt izstrādājumus, pagatavojot ēdienu pēc receptes, tādēļ, ka tas padarītu prezentāciju interesantāku.
- Trešā saruna: 2-3 dienas pirms prezentācijas. Šajā laikā jārunā par ēdiena pasniegšanu un jāpārinteresējas vai namamātei vai tās viesiem ir kādas īpašas vēlmes attiecībā uz produktu izvēli.

### 2. PALĪDZI NAMAMĀTEI SASNIEGT VIŅAS MĒRĶUS AKCIJĀ “ES BŪŠU NAMAMĀTE”:

- Viesu aicināšana: pārinteresējies, cik viesus namamāte var uzņemt. Izstāsti, ka ir svarīgi no uzaicinātajiem saņemt atbildi, lai viņa un tu zinātu, cik daudz viesu ieradīsies.
- Ārpuskārtas pasūtījumi: ir svarīgi, lai namamātei būtu papildu pasūtījumu formulāri un katalogi ārpuskārtas pasūtījumiem. Tās personas, kurām nebūs iespējams atnākt, iespējams, labprāt vēlēšies pasūtīt izstrādājumus.
- Papildu viesi: ja saņem vairāk noraidījumu nekā apstiprinājumu, tad veic papildu zvanus ielūgtajiem viesiem un pajautā, vai katrs no viņiem nevarētu paņemt līdzīgi vienu vai divus paziņas, tādējādi tu ātri piepildīsi viesistabu.



## ĀCIJAS BŪS VEIKSMĪGAS!

### 3. PADOMĀ, KUR TU VARĒTU SASAPT NĀKAMO NAMAMĀTI UN VIESUS!:

- Demonstrāciju laikā - namamāte pati vai kāds no viesiem.
- Ģimenē.
- Draugu lokā.
- Kaimiņos.
- Kolēģu vai viņu ģimenes locekļu vidū.
- Starp paziņām no sporta kluba vai fitnesa centra.
- Starp paziņām, kas sastaptas, mācoties kursus vai iegūstot papildu izglītību.
- Draugu vidū, kas sastapti, atpūšoties kempingā, atrodoties atvaļinājumā vai arī kopīgi pavadot brīvo laiku.
- Skolas biedru ģimenes locekļu vidū.

3

Ja visi sagatavošanās darbi veikti, tad **prezentācija būs veiksmīga un interesanta** gan tev, gan namamātei, gan arī jūsu ciemiņiem. Šeit tu atradīsi idejas, kā ar dažādu ēdienu recepšu palīdzību veiksmīgāk pārādīt izstrādājumus prezentācijas laikā.

**Lai veicas!**



4



## S A T U R S

|                      |    |
|----------------------|----|
| Rīsi ar piedevām     | 6  |
| Laša krēms           | 8  |
| Olu krēms            | 10 |
| Ceptas olas ar speķi | 12 |
| Makaronu sacepums    | 14 |
| Šokolādes kūksi      | 16 |
| Ābolkūkas            | 18 |





# Rīsi ar piedevām

4 personām



## SASTĀVDAĻAS

- 300 ml rīsu
- 550 ml ūdens
- 50 g parmezāna siera
- 300 ml saldētu zirņu
- ½ tējkarote sāls

## PAGATAVOŠANA

- Ieber rīsus EasyRice traukā, pielej ūdeni. Uzliek vāku, liek EasyRice mikroviļņu krāsnī.
- Rīsus gatavo pie 800 W jaudas, apmēram 10 minūtes. Ļauj rīsiem pastāvēt 5 minūtes.
- Sarīvē parmezāna sieru izmantojot siera rīvi.
- Izmantojot servēšanas karoti, samaisa sarīvēto parmezāna sieru, saldētos zirnīšus un sāli, pievieno rīsus un pirms pasniegšanas ļauj maisījumam pastāvēt 5 minūtes. Pievieno kā garnējumu gaļas, zivju un putnu gaļas ēdieniem.

6

## Tupperware izstrādājumi



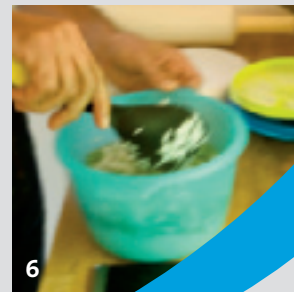
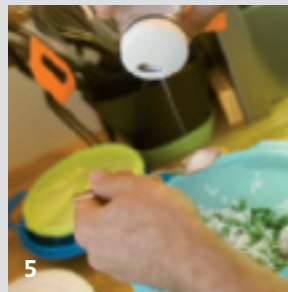
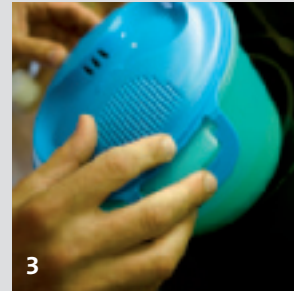
EasyRice



Siera rīve



Servēšanas karote



### Informācija par rīsiem:

- No viena rīsu grauda var izaugt līdz trīs tūkstošiem jaunu rīsu graudu.
- Rīsi ir nozīmīgākais pārtikas produkts pasaulē.
- Rīsi ir laimes simbols (kāzās parasti ar rīsiem apber jaunlaulātos).

### Vai zināji, ka:

- Iemetot vienu rīsu graudu glāzē ar šampanieti, šampanieša garša kļūst maigāka.
- Ja alus glāzē ieliek piecus rīsu graudus, ilgāk saglabāsies alus putas.

# Laša krēms

6 personām



## SASTĀVDAĻAS

200 g kūpināta vai  
marinēta laša  
250 ml saldā krējuma

## PAGATAVOŠANA

- Ar TupperChef virtuves nazi sagriež lasi lielākos gabalos un kārtīgi tos samaļ, izmantojot Quick Chef III.
- Pievieno saldo krējumu un turpina maisīt, līdz izveidojas krēmīga masa. Pēc garšas pievieno garšvielas.
- Iepilda laša krēmu un dekoratīvi izspiež uz šķīvja, pasniedz, pievienojot maizi.

8

## Tupperware izstrādājumi



Virtuves nazis TupperChef

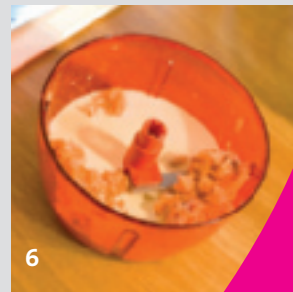


Quick Chef III



Bake-to-Basics garnētājs





### Informācija par Quick Chef III:

- Quick Chef 3 asie asmeņi ir nedaudz ieliekti, lai ēdiena sastāvdaļas tiktu novirzītas uz centru un vienādi sasmalcinātas.
- Pēc lietošanas izskalo trauku ar aukstu ūdeni, lai tajā nesaglabātos sasmalcināto produktu smarža.
- Gumijas blīvi un asmeņus nedrīkst mazgāt trauku mašīnā, jo tas padara blīvi vaļīgu un asmeņus neasus.

# Olu krēms

6 personām



## SASTĀVDAĻAS

5 olas  
1 neliels sīpols  
2-3 nelieli marinēti gurķi  
300 gr krējuma siera  
sāls un pipari

## PAGATAVOŠANA

- Novāri olas līdz tās ir cieti varītas un nolobi tās.
- Smalki sasmalcini marinētos gurķus un sīpolu ar Quick Chef III.
- Pievieno nolobītās olas, un izmantojot silikona lāpstiņu, pievienojiet krējuma sieru un turpiniet malt.
- Garšas uzlabošanai pievieno sāli un svaigi maltus piparus un turpiniet maisīt līdz tas viss ir kļuvis par viegli smērējamu krēmu.
- Pasniedziet kopā ar maizi.

10

## Tupperware izstrādājumi



Quick Chef III



Silikona lāpstiņa



### Informācija par Quick Chef III:

- Quick Chef 3 asie asmeņi ir nedaudz ielikti, lai ēdiena sastāvdaļas tiktu novirzītas uz centru un vienādi sasmalcinātas.
- Pēc lietošanas izskalo trauku ar aukstu ūdeni, lai tajā nesaglabātos sasmalcināto produktu smarža.
- Gumijas blīvi un asmeņus nedrīkst mazgāt trauku mašīnā, jo tas padara blīvi vaļīgu un asmeņus neasus.

# Ceptas olas ar speķi

7 gab.

## SASTĀVDAĻAS

7 šķēlītes caurauguša speķa  
7 olas  
sāls, pipari  
2 nelieli tomāti  
7 svaigas bazilika lapiņas

## PAGATAVOŠANA

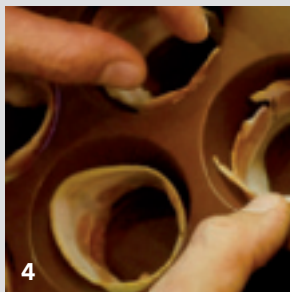
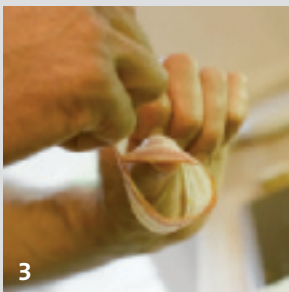
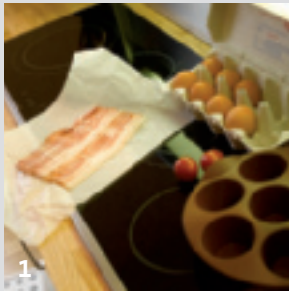
- Izņemiet restes no cepeškrāsns un uzkaršējiet cepeškrāsni līdz 180° C.
- Vienu silikona veidni, kas paredzēta 7 kēksiem novietojiet uz restēm.
- Speķa šķēlītes gredzenveida formā ievietojiet katrā veidnē gar malām.
- Speķa šķēlītes "gredzena" vidū iesietiet olu. Pārkaisiet ar sāli un pipariem.
- Cepiet cepeškrāsni apmēram 20 minūtes.
- Ceptās olas ar speķi pasniedziet siltas vēlajās brokastīs vai pusdienās kopā ar salātiem. Dekorējiet ar tomāta šķēlītēm un bazilika lapiņām.

12

## Tupperware izstrādājumi



Silikona forma kēksiem



### Informācija par silikona veidni

- Iztur temperatūru no -25° C līdz +220° C grādiem.
- Formiņu papildu ietaukošana nav nepieciešama.
- Veidni pirms un pēc lietošanas izmazgājiet ar karstu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli, pēc tam izskalojiet ar aukstu ūdeni un izslaukiet.

### Spēle prezentācijām:

Piepildiet vienu trauku (piemēram, Optimum 320 ml) ar noteiktu skaitu kafijas pupiņām. Ļaujiet dalībniekiem minēt, cik daudz kafijas pupiņu ir traukā. Tas, kurš uzmin tuvāko skaitu, saņem nelielu dāvaniņu (piem., atslēgu piekariņu).

Izmantojiet šo spēli kā ievadu pārdošanai – piem., piedāvātā vēlo brokastu tēma ļauj saistīt receptē minētos produktus ar citiem vēlajām brokastīm atbilstošajiem produktiem – kafiju, maizi, aukstajām uzkodām un citiem.



# Makaronu sacepums

6 personām



## SASTĀVDAĻAS

- 1 sīpols
- 3 paprikas (sarkana, dzeltēna, zaļa)
- 200 g šķiņķis šķēlēs
- Apm. 15 svaigas bazilika lapiņas
- 200 g siera (piem. Gaudas vai Ementāles)
- 500 g nevārītu makaronu
- 2 paciņas 250 ml 10% saldā krējuma
- 200 ml 35% skābā krējuma
- 100 ml piena
- 1 kārbīņa konservētas kukurūzas sāls, pipari

## PAGATAVOŠANA

- Restes izņemiet no cepeškrāsns un uzkarsējiet to līdz 200° C.
- Notīriet sīpolu un sagrieziet to kubiciņos ar TupperChef universālo nazi. Sagrieziet papriku palielos gabalos. Šķiņķa šķēles pārgrieziet uz pusēm.
- Ielieciet sīpolus, papriku un šķiņķi Quick Chef III un sasmalciniet.
- Sakapātos dārzeņus un šķiņķi ieberiet 7,5 litru lielajā mīklas bļodā.
- Sarīvējiet sieru ar siera rīvi.
- Pusi no sarīvētā siera un pārējās sastāvdaļas ieberiet 7,5l lielajā mīklas bļodā. Samaisiet ar silikona lāpstiņu.
- Maisījumu izkārtējiet taisnstūra Ultra Pro™ 3,3 l un pārkaisiet to ar atlikušo sieru.
- Cepiet cepeškrāsnī apmēram 35 minūtes 200° C temperatūrā ar vāku.
- Noņemiet vāku un turpiniet cept vēl apmēram 15 minūtes.
- Pirms pasniegšanas ļaujiet ēdienam 5 minūtes pastāvēt.

14

## Tupperware izstrādājumi



Taisnstūra Ultra Pro™ 3,3 l



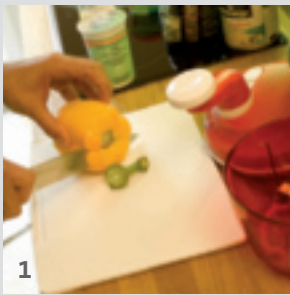
Virtuves nazis TupperChef



Quick Chef III



Lielā mīklas bļoda 7,5l



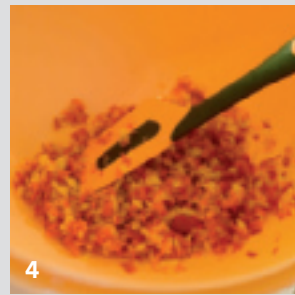
1



2



3



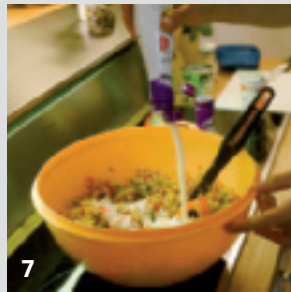
4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

15

### Vai zināji, ka:

- Paprikai ir dažādu krāsu un formu augļi. Nenogatavojies augļis parasti ir zaļš. Dzeltēnie un sarkanie paprikas augļi parasti ir visgatavākie, vismaigākie un vissaldākie.
- Sarkanajā paprikā ir visvairāk vitamīnu.

### Informācija par Ultra Pro™

- Iztur temperatūru no -25° C līdz +250° C grādiem.
- Materiāls labi piemērots taukainiem ēdieniem.
- Ļoti labs kūku, maizes, pamatēdienu u.c. pagatavošanai.



Siera rīve



Silikona lāpstīņa

# Šokolādes kēksi

14 gb.



## SASTĀVDAĻAS

- 150 g tumšās šokolādes
- 100 g sviesta
- naža gals sāls
- 100 ml cukura
- 4 olas
- 50 ml miltu
- 1 tāfelīte piena šokolādes

## PAGATAVOŠANA

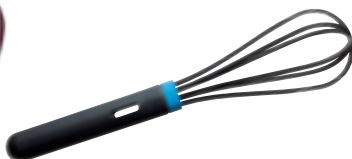
- Restes izņemiet no cepeškrāsns un uzkarsējiet to līdz 180° C karstumam.
- Pusi no tumšās šokolādes, sviesta un sāls ielieciet MicroPlus 1l traukā. Uzlieciet MicroPlus vāku un tad to ielieciet mikroviļņu krāsnī.
- Sastāvdaļas kausējiet apmēram pusotru minūti mikroviļņu krāsnī ar 600 W jaudu. Pēc 1 minūtes apturiet kausēšanu un samaisiet sastāvdaļas.
- Pievienojiet cukuru, olas un miltus un maisiet ar putošanas slotiņu līdz viendabīgai masai.
- Divas silikona veidnes, kas paredzētas 7 kēksiem novietojiet uz restēm.
- Masu iepildiet kēksa formiņās līdz pusei un uz katra kēksa uzlieciet gabaliņu piena šokolādes.
- Cepiet cepeškrāsnī apmēram 20 minūtes 180° C grādu karstumā.

16

## Tupperware izstrādājumi



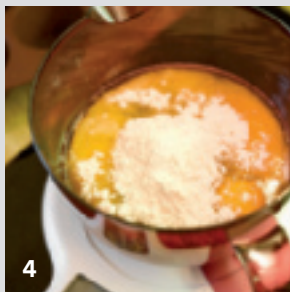
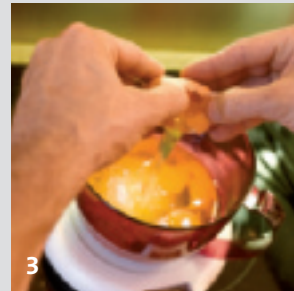
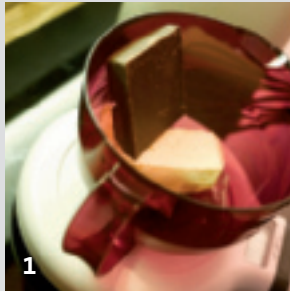
MicroPlus 1l



Putošanas slotiņa



Silikona forma kēksiem



### Informācija par silikona formu:

- Iztur temperatūru no -25° C līdz +220° C grādiem.
- Formiņu papildus ietaukošana nav nepieciešama.
- Formu pirms un pēc lietošanas izmazgājiet ar karstu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli, pēc tam izskalojiet ar aukstu ūdeni un izslaukiet.

### Informācija par MicroPlus

- Iztur temperatūru no -25° C līdz +200° C grādiem.
- Apaļā forma nodrošina mikroviļņu piekļūšanu un sniedz optimālu un vienmērīgu uzsildīšanu.



# Ābolkūkas

Aptuveni 24 gab.

## SASTĀVDAĻAS

2 kārtas sviesta mīklas  
5 lieli āboli  
½ citrona sula  
2 tējk. pūdercukura  
1 tējk. kanēļa  
1 ēd. k. ruma  
1 tējk. cukura  
Rotājumam: kanēlis un  
pūdercukurs

## PAGATAVOŠANA

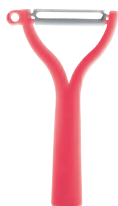
- Cepamo pannu izņemiet no cepeškrāsns un uzkarsējiet to līdz 180° C. Ābolus nomizojiet ar universālo dārzenu mizotāju. Pārgrieziet tos uz pusēm ar TupperChef universālo nazi.
- Uzlieciet Bake-to-Basics rīvi uz trauka Samba 2,5l un sarīvējiet ābolus. No sarīvētajiem āboliem izspiediet lieko sulu.
- Izspiediet citronu ar Bake-to-Basics citronu spiedi. Apšlāciet ābolus ar citrona sulu. Pievienojiet pūdercukuru, kanēli, rumu, cukuru un samaisiet ar silikona lāpstiņu.
- Uz cepamās pannas izklājiet silikona paliktņi cepšanai un izrullējiet vienu daļu sviesta mīklas. Noņemiet no mazā mīklas rullīša roktura oranžo daļu un ar to izrullētajā mīklā iespiediet caurumiņus T formā.
- Izklājiet ābolu maisījumu uz mīklas.
- Izrullējiet otro mīklas daļu uz Bake-to-Basics paliktņa mīklas mīcīšanai.
- Nedaudz piespiežot, pārvelciet ar mazo mīklas griezēju pāri mīklai, pārlicinieties, ka tas līdz galam sagriež mīklu: sāciet no augšējā stūra un velciet uz leju līdz apakšmalai. Atkārtojiet minēto darbību līdz mīklas kārtai ir sacaurumota. Atstājiet 3-4 cm platas neskartas joslas gar mīklas malām.
- Nedaudz pārkaisiet ar miltiem un viegli aptiniet mīklu ap Bake-to-Basics mīklas rulli un ar to viegli pārrullējiet mīklu pāri āboliem. Nedaudz pastiepiet mīklu, lai būtu labāk redzams tās 'sietiņa' raksts.
- Mīklas pārpalikumus gar malām nogrieziet ar mazā mīklas griezēja oranžo roktura daļu.
- Cepiet cepeškrāsnī 180° C temperatūrā apmēram 15-20 minūtes, līdz kūka kļūst zeltaina un kraukšķīga. Ļaujiet tai atdzist un pārkaisiet ar kanēli un pūdercukuru. Sagrieziet gabaliņos un pasniedziet ar saldējumu vai skābo krējumu.

18

## Tupperware izstrādājumi



Trauks Samba 2,5l



Universālais  
dārzenu mizotājs



TupperChef universālais nazis

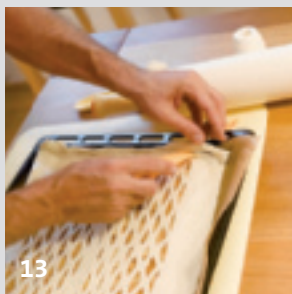
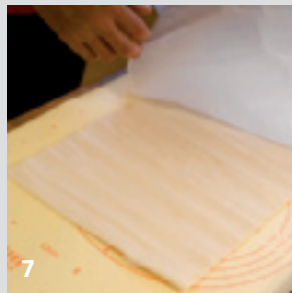
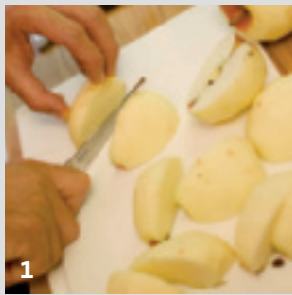


Bake-to-Basics rīve



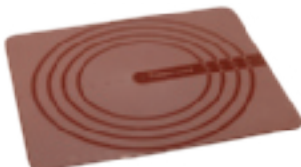
Bake-to-Basics citrusu  
spiede-rīve





### Spēle prezentācijām:

- Katrs dalībnieks paņem ābolu un sacenšas, kurš to var visātrāk nomizot ar universālo dārzeņu mizotāju.
- Cik daudz dažādu ābolu šķirņu pastāv? - apm. 250 000.
- Uzvarētājs saņem nelielu dāvanīņu (piem., atslēgu piekariņu).



# Padomi, kā noslēgt jaunus līgumus!

## JĀ - IKDIENAS SASNIEGUMIEM!

- Izveido sarakstu ar visu to savu draugu, radnieku, kolēģu un paziņu vārdiem, ar kuriem tu jau TAGAD vari sakontaktēties. Papildini sarakstu, ierakstot tos, ar kuriem tu esi saticies, bet kurus vēl neesi ierakstījis sarakstā.
- Piezvani un izstāsti viņiem, ka tu esi uzsācis darboties kā Tupperware produktu konsultants un ka tu labprāt novadītu produktu demonstrāciju, kā arī uzsver, ka tu augstu novērtētu nelielu palīdzību no viņu puses, uzsākot šo darbību.
- Kā pateicību par atbalstu viņi saņems kādu jauku dāvaniņu. Atkarībā no pārdošanas apjoma un jauniem līgumiem viņi var papildus saņemt arī citus Tupperware produktus.
- Demonstrācijas laikā iepazīstini cilvēkus ar mūsu produktiem, izmantojot kādu no bukletā esošām receptēm. Šāds demonstrēšanas veids radīs labu atmosfēru un pamudinās viesus pašus organizēt prezentācijas.
- Uzstādi sev mērķi – noslēgt divus jaunus līgumus pēc katras produktu demonstrēšanas. Šādi rīkojoties tavs klientu loks pastāvīgi pieaugs. Ļauj fantāzijai vaļū!
- Vienmēr cilvēkiem piedāvā 2 izvēles variantus, piemēram, kurā dienā Jums ir labāk - otrdien vai ceturtdien? Pulksten 17.00 vai 19.00?
- Izplāno turpmākās produktu demonstrēšanas, tas rada mieru un dot laiku kārtīgi sagatavoties.

## MANI PADOMI UN IDEJAS:

---

---

---

---

---

---

---