

Tupperware®

Коллекция «УльтраПро™»

30 РЕЦЕПТОВ
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИНУТ!



Коллекция «УльтраПро™» – это Ваш верный помощник в любых начинаниях на кухне. Вы будете под впечатлением от многофункциональности этой коллекции, ведь в каждом изделии «УльтраПро™» можно не только приготовить потрясающее блюдо, но и со вкусом сервировать его на стол, а затем сохранить в холодильнике или даже в морозильной камере. Предлагаемый рецептурный буклет содержит 30 рецептов невероятно вкусных и быстрых в приготовлении блюд. С коллекцией «УльтраПро™» Вы сможете существенно экономить время благодаря возможности готовить сразу два или три блюда одновременно.

ПРЕИМУЩЕСТВА КОЛЛЕКЦИИ «УЛЬТРАПРО™»

Изделия из коллекции «УльтраПро™» сделаны из уникального ультралегкого, но в то же время ультрапрочного материала, выдерживающего перепад температуры от -25 °С до +250 °С.

«УЛЬТРАПРО™» – ЭТО ВСЕ, ЧТО ВАМ НУЖНО НА КУХНЕ

- Готовьте в микроволновой печи.
- Готовьте в духовом шкафу.
- Сервируйте.
- Храните блюда в холодильнике.
- Замораживайте блюда, не перекладывая из одной посуды в другую!

Вы можете достать подготовленное к запеканию блюдо из морозильной камеры и сразу же поставить его в духовой шкаф!



МАТЕРИАЛ:

- Обеспечивает возможность «многоуровневой готовки».
- Антипригарное покрытие позволяет не добавлять масло в блюдо.
- Сохраняет пищевую ценность продуктов.
- Сохраняет тепло блюда при подаче на стол.

КОНСТРУКЦИЯ

- Крышки идеально закрывают основание благодаря пазам особой формы.
- Оптимальное распределение тепла и влаги во время приготовления в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- Защищает духовой шкаф и микроволновую печь от загрязнений.
- Меньше запахов на кухне.
- Компактное хранение в шкафу благодаря возможности вложить основания одно в другое.

На всех основаниях кастрюль овальной формы предусмотрены выемки в углах, действующие в качестве разливочных носиков.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ КОЛЛЕКЦИИ «УЛЬТРАПРО™»

Коллекция «УльтраПро™» открывает широчайшие возможности для любителей готовить.

Вот несколько примеров того, что Вы сможете приготовить в изделиях из коллекции:



Кастрюля «УльтраПро™» (1,8 л)
Прямоугольная форма, на 6-8 порций
Выпечка, террины, паштет, домашний хлеб с начинками.



Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)
Овальная форма
Рыба, морепродукты, мясо, супы, выпечка, запеченные фрукты и овощи, соусы.



Кастрюля «УльтраПро™» (3,3 л)
Прямоугольная форма
Лазанья, фаршированные овощи, мусака, запеченные мясо и рыба.



Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)
Овальная форма
Домашний хлеб, цыпленок целиком (до 1,8 кг), тушеное мясо, супы



Кастрюля «УльтраПро™» (5,7 л)
Прямоугольная форма
2 цыпленка, целая индейка, баранья нога, кускус, паэлья, тушеное мясо, гуляш, супы.



Крышка «УльтраПро™» (800 мл)
Прямоугольная форма
Может служить крышкой для оснований кастрюль «УльтраПро™» (2 л) и (3,5 л). Крышку также можно использовать и отдельно для запекания мяса в панировке, мяса и рыбы на шпажках, сосисок.



Крышка «УльтраПро™» (1,2 л)
Прямоугольная форма
Может служить крышкой для оснований кастрюль «УльтраПро™» (3,3 л) и (5,7 л) или использоваться отдельно для приготовления мяса на шпажках, сосисок, пиццы, пирогов, круассанов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

ГОТОВЬТЕ НАОБОРОТ

Можно положить на перевернутую крышку мясо или птицу большого размера, а само основание использовать в виде крышки.



ГОТОВЬТЕ НА ПАРУ

Переверните крышку и положите ее на основание, наполненное водой (приготовление на пару рекомендовано для некоторых деликатных блюд, например, десертов и пудингов).



ГОТОВЬТЕ БОЛЬШИЕ БЛЮДА

- Основание (3,5 л) можно накрыть основанием (2 л). Тогда основание (3,5 л) будет служить основанием, а основание (2 л) – крышкой. Благодаря пазам на ободе изделий из двух оснований можно сделать одно высокое изделие. Это идеальное решение для приготовления птицы.
- Основание (5,7 л) можно накрыть основанием (3,3 л). Тогда основание (5,7 л) будет служить основанием, а основание (3,3 л) – крышкой. Благодаря пазам на ободе изделий из двух оснований можно сделать одно очень высокое изделие – идеально для приготовления индейки!



ГОТОВЬТЕ НЕСКОЛЬКО БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО

Одновременное приготовление нескольких блюд экономит время и энергию. Теперь Вы можете готовить 2 блюда одновременно, и Вашим гостям не придется ждать подачи блюд на стол.

Попробуйте для начала несколько невероятно простых сочетаний:

- Переверните крышку на основании (2 л), (3,5 л), (3,3 л) или (5,7 л). Теперь можно готовить два блюда одновременно – одно в основании, другое в крышке. Выбор крышки зависит от размера используемого основания.



Возможности многоуровневого приготовления блюд не ограничены. Одновременно можно готовить солянку в основании и пампушки в крышке (рецепты на стр. 20 и 22) или картофель с чесноком в основании и ребрышки на крышке (рецепт на стр. 48).

СОЧЕТАЙТЕ СПОСОБЫ ГОТОВКИ

Уникальный материал изделий «УльтраПро™» позволяет сочетать способы готовки. Вы можете начинать готовить в микроволновой печи, а затем перенести блюдо в духовой шкаф.

Одно из главных преимуществ такого способа – экономия времени. Поскольку микроволновая печь обеспечивает приготовление пищи путем направленного потока энергии, а не тепла, то, начиная готовить в ней, Вы существенно ускоряете процесс приготовления по сравнению с готовкой в одном только духовом шкафу.

Кроме того, предварительный нагрев в микроволновой печи помогает сохранить сочность и мягкость блюда. В конце Вы просто переставляете блюдо в духовой шкаф, чтобы запечь его до аппетитной хрустящей корочки.

ВРЕМЯ НАСТАИВАНИЯ

После извлечения из духового шкафа изделия «УльтраПро™» сохраняют тепло, таким образом продлевая процесс приготовления пищи. Поэтому при выборе времени готовки учитывайте минимум 5 минут дополнительного времени настаивания перед подачей блюда на стол. Это необходимо для равномерного распределения тепла внутри посуды.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Тщательно вымойте и высушите изделия «УльтраПро™» перед тем, как готовить в первый раз.
- Мойте изделия каждый раз перед разогревом еды в духовом шкафу, чтобы не допустить подгорания скопившихся остатков.
- После готовки замочите изделия «УльтраПро™» в мыльной воде.
- Если на посуде остались несмываемые разводы или остатки еды, замочите изделия в растворе: 5 л горячей воды с добавлением 6 чайных ложек пищевой соды. Затем очистите посуду салфеткой из микрофибры «Ультра» или мягкой губкой, сполосните и хорошо высушите.
- Изделия «УльтраПро™» можно мыть в посудомоечной машине.
- Готовьте блюда в микроволновой печи только под крышкой.
- Ставьте изделия «УльтраПро™» только в заранее разогретый духовой шкаф на холодный противень или решетку, поскольку некоторые модели духовых шкафов во время нагрева включают режим «гриль», который противопоказан изделиям «УльтраПро™».
- Убедитесь, что режим «гриль» выключен.
- Между изделиями «УльтраПро™» (боковыми стенками, дном и верхом) и внутренними поверхностями духового шкафа должно быть расстояние не менее 5 см.
- Не готовьте в духовом шкафу более 2 часов при температуре 250 °С.
- Не допускайте, чтобы во время приготовления кости продуктов касались стенок посуды.
- Вынимайте изделия «УльтраПро™» из духового шкафа только взявшись обеими руками за ручки. Обязательно используйте прихватки. Советуем воспользоваться удобными силиконовыми варежками-прихватками Tupperware.
- Снимайте крышку с изделий «УльтраПро™» так, чтобы пар выходил в противоположном от вас направлении.
- Во избежание повреждения покрытия изделий пользуйтесь кухонными приборами Tupperware. Не используйте металлические приборы.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ФУЗИЛЛИ* ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Ингредиенты на 6 порций:

- 300 г макарон фузилли
- 2 болгарских перца
- 1 луковица
- 30 мл оливкового масла
- 250 г помидоров черри
- 1 зубчик чеснока
- 20 листьев зеленого базилика
- 40 г сыра пармезан (или другого твердого сыра)
- 200 мл жирных сливок
- 250 г сыра моцарелла
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 230 °С.
- 2 Приготовьте фузилли в соответствии с инструкцией на упаковке, но сократите время варки на 2 минуты.
- 3 Очистите перцы от кожицы и нарежьте соломкой. Почистите лук и мелко порубите в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**.
- 4 Смешайте в **кастрюле «УльтраПро™» (2 л)** перец, лук и оливковое масло.
- 5 Очистите чеснок и нарубите с базиликом и пармезаном в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл). Добавьте сливки, соль, перец и снова перемешайте.
- 6 Добавьте помидоры черри, нарезанные пополам, фузилли и смесь, полученную в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл), к перцам, аккуратно перемешайте **силиконовым скребком «Диско»** и готовьте в духовом шкафу, накрыв крышкой, 20 минут.
- 7 Нарежьте моцареллу кружками, уложите их поверх блюда и готовьте в духовке, не накрывая крышкой, еще около 10 минут.



* **Фузилли** – макаронные изделия в виде спирали.

ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ

Ингредиенты на 4 порции:

- 500 г шампиньонов
- 4 луковицы
- 2 ст. ложки муки
- 150 г сливочного масла
- 200 г сметаны жирностью 20%
- 150 г сыра «Российского»
- соль, перец черный молотый по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Мелко нарубите в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** лук, тонко нарежьте грибы **ножом для овощей Universal**.
- 3 Переложите лук, грибы и масло в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**, добавьте соль, перец и готовьте в разогретом духовом шкафу в течение 10 минут.
- 4 Добавьте в кастрюлю «УльтраПро™» (2 л) сметану, муку и тщательно перемешайте.
- 5 Убавьте температуру в духовом шкафу до 170 °С и запекайте жульен, не накрывая крышкой, в течение 20 минут до образования золотистой корочки.
- 6 За 10 минут до готовности посыпьте тертым сыром.

Совет: Вы можете использовать любые другие грибы для приготовления этого блюда.

НЕЖНЕЙШИЕ КУРИНЫЕ ШАРИКИ

Ингредиенты на 4 порции:

- 500 г куриного филе
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 50 мл молока
- соль и перец по вкусу
- зелень (для украшения)

Для соуса:

- 3 зубчика чеснока
- 50 г твердого сыра
- 150 мл молока

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Измельчите куриное филе в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**.
- 3 Добавьте к курице нарубленный в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** репчатый лук, яйцо, соль, перец и перемешайте.
- 4 Налейте в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)** немного молока затем сформируйте небольшие шарики из куриной массы, выложите их в кастрюлю и готовьте под крышкой в течение 15 минут.
- 5 В это время приготовьте соус: натрите сыр и чеснок на **терке из набора «Поваренок»** и смешайте с оставшимся молоком.
- 6 Через 15 минут достаньте кастрюлю «УльтраПро™» (2 л) из духового шкафа, полейте соусом каждый шарик и поставьте в духовой шкаф еще на 15 минут, не накрывая крышкой.
- 7 Украсьте зеленью и подавайте к столу.

БАКЛАЖАНЫ ПОД СЫРОМ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

Ингредиенты на 2 порции:

- 2 баклажана (500 г)
- 4 шампиньона
- 1 средний помидор
- 1 луковица
- 70 г сыра «Российского»
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка сметаны
- 50 мл растительного масла
- веточка укропа и петрушки

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Разрежьте баклажаны пополам, аккуратно извлеките мякоть и отложите ее.
- 3 Выложите получившиеся лодочки в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**, посолите, сбрызните растительным маслом и запекайте 10 минут.
- 4 Измельчите в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)** чеснок, лук и зелень.
- 5 Нарежьте грибы, помидор, мякоть баклажана мелкими кубиками, добавьте к измельченной луковой смеси, перемешайте. Добавьте соль, перец, сметану и снова перемешайте.
- 6 Натрите на **терке «Волшебная мельница»** сыр.
- 7 Выложите в углубление баклажана измельченные овощи, накройте основание крышкой и запекайте 20 минут. За 5 минут до готовности посыпьте тертым сыром и поставьте в духовой шкаф, не накрывая крышкой.

Совет: в качестве начинки можно использовать зелень с орехами, брынзу с творогом, рис с грибами, куриный фарш с зеленью. Подавайте в качестве гарнира, закуски или как самостоятельное блюдо, в холодном или горячем виде.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ



Ингредиенты на 4 порции:

- 8 больших помидоров
- 125 г сыра моцарелла для пиццы
- 100 г сыра «Российского»
- 100 г сыра «Эмменталь»
- 50 г сливочного сыра
- несколько веточек петрушки
- 1 ч. ложка сухих прованских трав
- 30 мл оливкового масла
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Помойте помидоры и срежьте с них верхушки. Извлеките ложкой мякоть из помидоров и измельчите в однородную массу в **комбайне «Экстра-шеф» (1,35 л)**. Разложите пустые помидоры разрезом вниз, чтобы из них стек сок. Затем помидоры посолите и поперчите внутри.
- 3 Моцареллу нарежьте на мелкие кусочки. С помощью **терки Fusion Master** с насадкой для мелкой стружки натрите сыр «Российский» и «Эмменталь». Смешайте три вида сыра со сливочным сыром.
- 4 Крупно нарубите петрушку в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** и смешайте с прованскими травами и смесью сыров. Приправьте солью и перцем.
- 5 Наполните помидоры сырной смесью и закройте их срезанными верхушками. Уложите фаршированные помидоры в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,3 л)**, смазанную одной столовой ложкой оливкового масла.
- 6 Пространство между уложенными помидорами в кастрюле «УльтраПро™» (3,3 л) заполните измельченной мякотью помидоров, добавьте специи и немного оливкового масла.
- 7 Поставьте в духовой шкаф и выпекайте в течение 30 минут.

САЛАТ «КЛЕОПАТРА»

Ингредиенты на 4 порции:

- 1 порция майонеза Tupperware без яиц* или 200 г майонеза
- 175 г кукурузных хлопьев
- 250 г куриного филе
- 1 луковица
- несколько веточек тархуна
- 1 ч. ложка дижонской горчицы
- 50 мл жирных сливок
- 200 г листового салата
- 4 помидора
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 250 °С.
- 2 С помощью **измельчителя «Турбо-Микс» (600 мл)** с насадкой-венчиком приготовьте майонез (см. рецепт ниже).
- 3 Переложите кукурузные хлопья в **замесочное блюдо (3 л)**.
- 4 Нарезанное полосками куриное филе намажьте $\frac{2}{3}$ частями майонеза и положите к кукурузным хлопьям. Закройте замесочное блюдо (3 л) крышкой и встряхните, чтобы филе полностью покрылось хлопьями.
- 5 Уложите в один слой куски курицы на перевернутой **крышке «УльтраПро™» (800 мл)**. Накройте крышку перевернутым основанием **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)** и готовьте в духовом шкафу в течение 30 минут.
- 6 Почистите лук и порубите его в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл).
- 7 Добавьте тархун и измельчите еще раз. Добавьте смесь из измельчителя «Турбо-Микс» (600 мл) к оставшемуся майонезу, добавьте туда же горчицу и сливки и перемешайте.
- 8 Заправьте салат соусом и перемешайте.
- 9 Сервируйте салат на блюде, украсив четвертинками помидоров и хрустящими кусочками курицы. Подавайте на стол сразу же.

* Майонез без яиц по рецепту Tupperware

Добавьте 150 мл масла, 15 мл горчицы и 50 мл сгущенного молока без сахара в измельчитель «Турбо-Микс» (600 мл) с насадкой-венчиком. Взбивайте смесь до образования характерной для майонеза текстуры.



ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТЕРРИН

Ингредиенты на 6 порций:

- 800 г куриной печени
- 20 мл коньяка
- 6 веточек петрушки
- 1 луковица
- 50 г сливочного масла
- 600 г куриных грудок
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 190 °С.
- 2 Нарубите в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** петрушку и лук.
- 3 Промойте и высушите куриную печень. Мелко измельчите ее в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**.
- 4 Смешайте печень с зеленью, маслом, коньяком, добавьте соль и перец и снова перемешайте.
- 5 Выложите слоями в **кастрюлю «УльтраПро™» (1,8 л) прямоугольную** $\frac{1}{3}$ измельченной печени, половину куриных грудок, нарезанных пластинами, и повторите еще раз, заканчивая слоем печеночного фарша.
- 6 Готовьте 20 минут в духовом шкафу. Снимите крышку и готовьте еще 10 минут.

СОЛЯНКА С ГРИБАМИ

Ингредиенты на 8 порций:

- 400 г квашеной капусты
- 200 г шампиньонов или белых грибов (маринованных)
- 50 г белых грибов (сушеных)
- 1 морковь
- 2 корня петрушки
- 1,5 л горячей воды
- 150 г маслин без косточки
- 2 дольки лимона
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 220 °С
- 2 Нарежьте **ножом «От шефа» Universal** сушеные (заранее промытые и замоченные) и маринованные грибы ломтиками, морковь и коренья петрушки – брусочками, переложите в **замесочное блюдо (3 л)** и перемешайте.
- 3 Переложите в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** нарезанные ингредиенты, квашеную капусту, добавьте маслины, соль, перец, дольки лимона и тушите в течение 10 минут.
- 4 Залейте солянку горячей водой и готовьте в течение 20 минут.
- 5 К столу солянку подавайте с пампушками (*рецепт на стр. 22*).

ПАМПУШКИ

Ингредиенты на 15 штук:

- 8 г сухих дрожжей
- 200 г муки
- 2 ст. ложки растительного масла
- 125 мл воды
- ½ ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 яйцо (для смазывания)

Чесочный соус:

- 3 крупных зубчика чеснока
- 2 ст. ложки воды
- 2 ст. ложки подсолнечного масла
- соль по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поставьте в **замесочном блюде (3 л)** опару из всех ингредиентов для пампушек и ½ муки.
- 3 Добавьте в опару оставшуюся муку, замесите тесто, сформируйте маленькие шарики, выложите их в **крышку «УльтраПро™» (800 мл)** и дайте им подняться (увеличиться в 2 раза).
- 4 Смажьте пампушки яйцом при помощи **силиконовой кисточки «Совершенство»** и запекайте 30 минут.
- 5 Нарубите в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** все ингредиенты для чесночного соуса, готовые пампушки переложите в замесочное блюдо (3 л), залейте соусом, закройте крышку и перемешайте.
- 6 Подавайте пампушки к солянке, борщу и другим горячим блюдам.

Совет: если Вы готовите пампушки с солянкой (рецепт на стр. 20) или борщом в кастрюле «УльтраПро™» (3,5 л), поставьте крышку «УльтраПро™» (800 мл) на основание кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л) и выпекайте 30 минут.

КУРОЧКА «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»

Ингредиенты на 2 порции:

- 8 помидоров черри
- 300 г куриного филе
- 10 маслин (без косточек)
- 4 зубчика чеснока
- 150 г сыра «Российского»
- веточка базилика
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 190 °С.
- 2 Выложите в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)** маслины и помидоры черри, с помощью **«Чудо-чесночницы»** выдавите чеснок, сверху положите несколько листиков базилика.
- 3 Нарежьте **ножом для филе Universal** куриное филе средними кусочками, сыр – пластинами.
- 4 На помидоры и базилик выложите курицу, затем сыр и повторите слои еще 2 раза.
- 5 Выпекайте в духовом шкафу в течение 30 минут.
- 6 За 5-10 минут до конца приготовления снимите крышку для образования золотистой корочки.
- 7 Подавайте курицу с картофельным пюре.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Ингредиенты на 6 порций:

- 1 кг мякоти баранины (или бараньего фарша)
- 300 г репчатого лука
- 150 г бараньего жира
- 2 зубчика чеснока
- зира, черный перец, молотый кориандр и соль по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Нарежьте баранину мелкими кусочками, затем измельчите в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**, переложите в **замесочное блюдо (3 л)**.
- 3 В комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л) измельчите репчатый лук, чеснок, бараний жир и переложите в замесочное блюдо (3 л).
- 4 Добавьте соль, перец, зиру, кориандр и все тщательно перемешайте.
- 5 Смочите руки и сформируйте люля-кебаб: возьмите фарш размером с ладонь, сделайте из него колбаску и выложите на перевернутую **крышку «УльтраПро™» (800 мл)**.
- 6 При необходимости поместите люля-кебаб в холодильник на 20 минут, чтобы жир «связал» мясо.
- 7 Поставьте крышку с люля-кебабом в духовой шкаф на 20-30 минут. В течение этого времени 2-3 раза переверните их.
- 8 Подавайте люля-кебаб горячим на лаваше с зеленью и овощами.



ПЛОВ

Ингредиенты на 4 порции:

- 300 г куриного филе
- 200 г риса
- 200 мл воды
- 4 зубчика чеснока
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 лавровый лист
- 4 ст. ложки сливочного масла
- зира, соль, перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Выложите в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)** сливочное масло, морковь, натертую на **терке-шинковке «Мандолина»**, и лук, нарубленный в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**.
- 2 Накройте кастрюлю «УльтраПро™» (2 л) крышкой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт 7 минут.
- 3 Через 7 минут откройте крышку, выложите на овощи нарезанное кубиками куриное филе, рис, зиру, лавровый лист, соль, перец, перемешайте и залейте водой.
- 4 Накройте кастрюлю «УльтраПро™» (2 л) крышкой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт еще 10 минут.
- 5 За пять минут до готовности еще раз перемешайте и добавьте очищенные дольки чеснока. По истечении времени приготовления оставьте блюдо настояться еще 10 минут.

СЕМГА С МАКОМ

Ингредиенты на 6 порций:

- 1,5 кг семги
- 100 г мака
- соль по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Нарежьте семгу на порционные куски с помощью **ножа для филе Universal**, посолите.
- 3 Обмакните каждый кусок в мак с одной стороны, поместите в **основание кастрюли «УльтраПро™» (3,3 л)** маковой стороной наверх, накройте крышкой.
- 4 Готовьте в духовом шкафу в течение 20-25 минут, а затем оставьте настояться под крышкой еще 5 минут.
- 5 Подавайте с овощами, свежей зеленью, рисом, лимонным или кисло-сладким соусом.



КАРАСЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ



Ингредиенты на 4 порции:

- 2 потрошенных и очищенных от чешуи карася (около 800 г)
- несколько веточек укропа, петрушки и тимьяна
- 500 г лука-порей
- 90 мл оливкового масла
- 10 мл бальзамического уксуса
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 230 °С.
- 2 Помойте и просушите рыбу. Помойте зелень и нарежьте крупно.
- 3 Очистите лук-порей, помойте и нарежьте кольцами. Разложите его в основании **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)**, приправьте солью и перцем. Полейте 2 столовыми ложками оливкового масла и перемешайте **силиконовым скребком «Диско»**.
- 4 Натрите рыбу смесью из соли, перца и 1 чайной ложки бальзамического уксуса, после чего начините половиной смеси измельченной зелени. Положите рыбу на лук.
- 5 Полейте 1 столовой ложкой оливкового масла. Накройте крышкой и готовьте в духовом шкафу в течение 30 минут.
- 6 В **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)** перемешайте оставшуюся зелень с оливковым маслом (3 столовых ложки), уксусом, солью, перцем и небольшим количеством сока, вытекающего из рыбы при готовке.
- 7 Полейте карася соусом и подавайте к столу с гарниром из лука-порей.

РЫБА-СОЛЬ



Ингредиенты на 2 порции:

- 400 г морской рыбы (целиком)
- 200 г крупной + 200 г мелкой соли
- 1 яйцо (только белок)
- 2 ст. ложки воды
- дольки лимона
- зелень укропа, петрушки

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 230 °С.
- 2 Выпотрошите рыбу и почистите от чешуи. В брюшко поместите ломтик лимона и веточку укропа.
- 3 Для соляной «шубки» смешайте в **замесочном блюде (3 л)** соль и яичный белок, при необходимости

добавьте воды: должна получиться влажная смесь, похожая на мокрый песок.

- 4 Выложите **силиконовым скребком «Диско»** половину соляной смеси в основание **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)**, на нее положите рыбу, закройте второй половиной смеси и хорошо прижмите ладонями.

- 5 Поставьте основание кастрюли «УльтраПро™» (2 л) в разогретый духовой шкаф и готовьте в течение 30 минут.

- 6 Готовую рыбу достаньте, расколите твердый соляной панцирь и снимите корку. При подаче полейте рыбу соком лимона и украсьте зеленью.

Совет: если рыба будет более крупная, увеличьте время приготовления.

ПАЭЛЬЯ НА СКОРУЮ РУКУ

Ингредиенты на 4 порции:

- 250 г куриных грудок
- 150 г колбасы чоризо или обычной сырокопченой
- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 1 красный болгарский перец
- 1 куриный бульонный кубик
- 200 г длиннозерного риса
- 250 мл горячей воды
- 200 г измельченных помидоров в собственном соку
- 1 щепотка сухого шафрана
- 200 г замороженного гороха
- 100 г очищенных креветок
- 24 мидии (по желанию)
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Порежьте куриные грудки кубиками, а колбасу – крупными кусками.
- 2 Почистите лук и чеснок, удалите семена из перца.
- 3 Измельчите в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)** лук и чеснок. Переложите их в основание **кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л)**. Мелко нарежьте перец и добавьте в кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л) к луку с чесноком.
- 4 Раздавите бульонный кубик и положите в кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л) вместе с рисом, залейте водой, добавьте помидоры, нарезанную кубиками курицу, кусочки колбасы чоризо и шафран. Все перемешайте **силиконовым скребком «Диско»**. Накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 20 минут. Дайте настояться 5 минут.
- 5 Добавьте горох, креветки, соль и перец и аккуратно все перемешайте. Разложите мидии так, чтобы они были погружены в рис примерно до середины, открываясь сверху. Накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 6-8 минут.
- 6 Перед подачей дайте готовому блюду настояться 5 минут.



КУРИНЫЕ НОЖКИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Ингредиенты на 4 порции:

- 1 кг куриных голеней
- 200 мл сметаны
- 1 ч. ложка острой горчицы
- 2 луковицы
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Смешайте в **Мини-шейкере (350 мл)** сметану, горчицу, соль, перец.
- 3 Нарежьте **ножом для овощей Universal** на разделочной доске лук кольцами.
- 4 Выложите в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**, смазанную маслом, лук, куриные голени, залейте их сметанным соусом, накройте крышкой и поставьте в духовой шкаф на 30 минут.
- 5 За 10 минут до готовности снимите крышку и готовьте до золотистой корочки.
- 6 Выключите духовой шкаф и дайте настояться 10 минут.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ТЕФТЕЛИ

Ингредиенты на 4 порции:

- 500 г говядины (нежирной)
- 50 г пшеничных сухарей
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 30 г свежей петрушки
- 15 г сливочного масла
- 40 г кедровых орехов
- 1 ч. ложка томатной пасты
- 1 ст. ложка горчицы
- 50 г сметаны
- 1 яйцо
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Замочите сухари в воде. Почистите лук и чеснок и мелко порубите их в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** вместе с петрушкой. Поджарьте полученную смесь на масле до золотистого цвета.
- 3 Нарежьте мясо на маленькие кусочки и порубите их в **мясорубке Fusion Master** с крупной насадкой.
- 4 Подавите замоченные сухари **прессом для пюре** и смешайте с измельченным мясом, луковой смесью и остальными ингредиентами.
- 5 Скатайте из полученной смеси 24 небольших шарика, положите их в **крышку «УльтраПро™» (1,2 л)** и готовьте, не накрывая, в духовом шкафу 25-30 минут.

Совет: из приготовленной смеси можно сделать, например, 8 больших мясных котлет и пожарить их на сковороде.





ЦЫПЛЕНОК В МАРИНАДЕ

Ингредиенты на 6 порций:

- 1 цыпленок, разделанный на 6 частей (или 6 куриных грудок)
- 50 мл белого винного уксуса
- 3 ст. ложки острой горчицы
- 5 ст. ложек томатной пасты
- 50 мл воды
- 200 мл жирных сливок
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Смешайте уксус, горчицу, томатную пасту, воду, сливки, соль и перец в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** с насадкой-венчиком.
- 2 Положите куски курицы в основание **кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л)**, залейте смесью, полученной в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл), и перемешайте **силиконовым скребком «Диско»** так, чтобы мясо полностью было покрыто соусом.
- 3 Накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 30 минут, перемешав один раз в середине процесса.
- 4 Дайте настояться 10 минут.
- 5 Подавайте с рисом, отварным картофелем или пастой.

РОСТБИФ

Ингредиенты на 6 порций:

- 1 кусок говядины весом примерно 1 кг
- 30 мл подсолнечного масла
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Достаньте мясо из холодильника за 30 минут до начала готовки.
- 2 Разогрейте духовой шкаф до 250 °С.
- 3 С помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»** смажьте мясо маслом.
- 4 Поместите мясо в основание **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)**. Накройте крышкой и готовьте в духовом шкафу в течение 25 минут, если хотите, чтобы ростбиф получился с кровью, или 30 минут для средней прожарки.
- 5 Достаньте мясо из духового шкафа и дайте постоять 10 минут. Приправьте солью и перцем и подавайте нарезанным тонкими ломтиками.



СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ В КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ

Ингредиенты на 2 порции:

- 2 свиные отбивные (180 г каждая)
- 100 г отварного картофеля
- 50 г сыра «Российского»
- 1 щепотка тертого мускатного ореха
- 30 мл растительного масла
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 230 °С.
- 2 Почистите отварной картофель и натрите на **терке Fusion Master** с насадкой для мелкой стружки вместе с сыром. Смешайте с мускатным орехом, солью и перцем.
- 3 Приправьте отбивные солью и перцем с обеих сторон, смажьте маслом и положите на перевернутую **крышку «УльтраПро™» (800 мл)**.
- 4 Нанесите сверху картофельную массу и накройте перевернутым основанием кастрюли **«УльтраПро™» (2 л)**.
- 5 Готовьте в духовом шкафу в течение 15 минут. Затем уберите основание «УльтраПро™» (2 л) и готовьте еще 10 минут.
- 6 Подавайте к столу с зеленым салатом.



РЕБРЫШКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ И КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ

Ингредиенты на 4 порции:

- 300-350 г свиных ребрышек
- 4 картофелины
- 3 зубчика чеснока
- 1 луковица
- 100 мл оливкового масла
- базилик, орегано, тмин, розмарин (мелко рубленные) по вкусу
- соль и перец по вкусу

Для маринада:

- 200 мл соуса барбекю
- 100 мл ананасового сока
- 15 мл яблочного уксуса

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Смешайте ингредиенты для маринада и замаринуйте в нем ребрышки на 2 часа.
- 3 Нарежьте с помощью **универсального ножа Universal** очищенный картофель на тонкие ломтики, а лук – кольцами.
- 4 Поместите в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)** картофель, лук, чеснок, выдавленный с помощью **«Чудо-чесночницы»**, лавровый лист и травы, сверху полейте оливковым маслом.
- 5 Поместите ребрышки на перевернутую **крышку «УльтраПро™» (800 мл)**, установите крышку сверху на кастрюле **«УльтраПро™» (2 л)** и поставьте запекаться в духовой шкаф на 30 минут. Во время приготовления помешайте картофель два раза.
- 6 Перед подачей на стол приправьте картофель солью и перцем.

ХЛЕБ РЖАНОЙ

Ингредиенты на 1 буханку:

- 300 мл ржаной муки
- 300 мл ржаных отрубей
- 300 мл молока
- 2 яйца
- 15 г разрыхлителя
- 30 г кунжута
- 50 г арахиса (можно заменить или добавить очищенные семечки, грецкие орехи)
- 1 ст. ложка кориандра
- прованские травы по желанию
- 10 мл растительного масла (для смазывания)
- соль по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Нарубите в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** орехи.
- 3 Смешайте все сухие ингредиенты и измельченные орехи в **замесочном блюде (3 л)**, затем добавьте яйца, молоко и еще раз перемешайте тесто.
- 4 Смажьте **кастрюлю «УльтраПро™» (1,8 л) прямоугольную** маслом, переложите тесто и готовьте в духовом шкафу без крышки 30 минут.



ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты на 1 буханку:

- 400 г пшеничной муки
- 15 г сухих дрожжей
- 1 стакан молока
- 1 луковица (небольшая)
- 70 мл растительного масла
+ 10 мл для смазывания
- 50 мл воды
- соль по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 В теплой воде разведите дрожжи, хорошо перемешайте, отставьте в сторону.
- 3 Нарубите лук в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**.
- 4 Дрожжевую смесь перелейте в **замесочное блюдо (3 л)**, добавьте молоко, растительное масло, измельченный лук, соль. Все хорошо перемешайте.
- 5 С помощью сита просейте муку и замесите тесто.
- 6 Смажьте **кастрюлю «УльтраПро™» (1,8 л) прямоугольную** растительным маслом, выложите тесто и выпекайте в духовом шкафу без крышки в течение 30 минут, затем отключите духовой шкаф и дайте настояться еще 5 минут.

ГИГАНТСКИЙ КАЛЬЦОНЕ

Ингредиенты на 4 порции:

- 20 г дрожжей
- 150 мл теплой воды
- 25 мл оливкового масла
- 1 ч. ложка сахара
- 360 г муки
- соль по вкусу

Для начинки:

- 100 г сыра «Российского»
- 100 мл томатной пасты
- 1 очищенный от кожицы и семян помидор
- 75 г шампиньонов
- 200 г ветчины
- 2 ч. ложки сушеного майорана

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 250 °С.
- 2 В **емкости для смешивания (2 л)** смешайте дрожжи, теплую воду и сахар.
- 3 Всыпьте в **замесочное блюдо (3 л)** муку, соль, добавьте смесь из емкости для смешивания (2 л) и оливковое масло. Вымесите тесто.
- 4 Раскатайте тесто в форме круга диаметром около 36 см, насыпьте немного муки на дно **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)** и выложите тесто таким образом, чтобы его можно было сложить пополам.
- 5 Смажьте томатной пастой часть теста, лежащую на дне кастрюли «УльтраПро™» (2 л), добавьте помидор, грибы и нарезанную ветчину. Сверху посыпьте натертым сыром и майораном.
- 6 Сложите тесто пополам в форме пирога и тщательно защипайте края, предварительно смочив их теста водой, чтобы во время приготовления пирог не открылся.
- 7 Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на 25-30 минут в духовой шкаф.



КАПУСТНЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты на 6 порций:

- 400 г белокочанной капусты
- 3 яйца
- 5 ст. ложек сметаны
- 3 ст. ложки майонеза
- 6 ст. ложек муки
- 8 г разрыхлителя
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Приготовьте жидкое тесто: взбейте в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 мл)** яйца, затем добавьте сметану, майонез, просеянную через **сито** муку с разрыхлителем, соль, перец и перемешайте.
- 3 Нашинкуйте на **терке-шинковке «Мандолина»** капусту, отожмите.
- 4 Выложите в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** капусту, залейте тестом, накройте крышкой и выпекайте в духовом шкафу 30 минут.
- 5 За 10 минут до готовности снимите крышку для образования золотистой корочки.

БАНАНОВЫЙ СПЛИТ



Ингредиенты на 8 порций:

- 125 г шоколадного мороженого
- 125 г ванильного мороженого
- 125 г клубничного мороженого
- 6 бананов
- 10 мл лимонного сока
- 4 яичных белка
- 100 г сахарной пудры

Приготовление:

- 1 Достаньте мороженое из морозильной камеры за 10 минут до начала готовки, чтобы дать ему слегка оттаять.
- 2 Уложите в основание **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)** мороженое в три слоя, начиная с шоколадного. Накройте крышкой и поставьте в морозильную камеру на 1 час.

Перед подачей на стол:

- 3 Разогрейте духовой шкаф до 220 °С.
- 4 Снимите кожуру с бананов и сбрызните их лимонным соком, чтобы они не чернели.
- 5 Взбейте яичные белки в **миксере «От шефа» (1,35 л)** до плотной пены, добавьте сахарную пудру и снова взбейте в течение нескольких секунд до устойчивого рисунка.
- 6 Положите бананы на мороженое в основание кастрюли «УльтраПро™», а сверху покройте их взбитыми белками с помощью **силиконового скребка «Диско»**. Переверните крышку «УльтраПро™» (800 мл) и поставьте основание кастрюли на нее (это нужно для того, чтобы снизить нагрев мороженого у дна основания кастрюли «УльтраПро™») и отправьте в духовой шкаф без крышки примерно на 4 минуты.
- 7 Подавайте к столу сразу же.

Совет: можно полить десерт шоколадным соусом; для этого растопите 100 г темного шоколада с 50 мл молока в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 50 секунд. Дайте настояться около 1 минуты и перемешайте шоколад **венчиком «Диско»**.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕНКОЙ

Ингредиенты на 6 порций:

- 160 мл сгущенного молока с сахаром
- 500 г творога
- 4 яйца
- 10 г сливочного масла
- 1 ст. ложка манной крупы

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Перемешайте в **замесочном блюде (3 л)** творог со сгущенным молоком **силиконовым скребком «Диско»**.
- 3 Взбитые в **миксере «От шефа» (1,35 л)** яйца перелейте в замесочное блюдо (3 л) к творожной массе и аккуратно перемешайте.
- 4 Смажьте **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)** маслом и обсыпьте манной крупой, затем перелейте творожную массу и разровняйте ее сверху.
- 5 Готовьте в духовом шкафу в течение 25-30 минут, за 15 минут до готовности снимите крышку и готовьте до золотистой корочки.



ФРУКТОВЫЙ ГРАТЕН

Ингредиенты на 6 порций:

- 2 яблока
- 2 банана
- 1 ананас среднего размера (около 1 кг)

Для сабайона*:

- 100 мл взбитых жирных сливок (очень холодных)
- 3 яйца
- 50 г сахара
- 15 мл ароматного ликера

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 250 °С.
- 2 Почистите яблоки и бананы и нарежьте их кубиками **универсальным ножом Universal**.
- 3 Почистите ананас **ножом для хлеба Universal** и нарежьте кубиками.
- 4 Взбейте охлажденные сливки в миксере «От шефа» (1,35 л) до плотной массы. Переложите в **замесочное блюдо (3 л)**.
- 5 Вымойте миксер «От шефа» (1,35 л), разбейте в него яйца, добавьте сахар и ликер и взбейте до образования пены (примерно 2 минуты). Смешайте со взбитыми сливками **силиконовым скребком «Диско»**.
- 6 Положите нарезанные фрукты в основание **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)** и залейте смесью из замесочного блюда (3 л).
- 7 Выпекайте без крышки в течение 5-7 минут.
- 8 Подавайте слегка теплым.

* **Сабайон** – итальянский десерт, яичный крем с добавлением вина.

ГРУША И МАЛИНА С ФУНДУКОМ

Ингредиенты на 6 порций:

- 250 г замороженной малины
- 6 груш (около 1,5 кг)
- 70 г фундука
- 70 г коричневого сахара
- 70 г муки
- 70 г сливочного масла

Приготовление:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 210 °С.
- 2 Положите малину в **кувшин «МикроКук» (1 л)** и разморозьте в микроволновой печи в течение 2 минут при мощности 360 Вт. Проверьте ягоды и повторяйте процедуру по 30 секунд, пока они полностью не оттают.
- 3 Почистите груши с помощью **овощечистки универсальной**, удалите из них семена и нарежьте большими кубиками. Положите их в основание **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)** вместе с малиной.
- 4 Измельчите фундук в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)** и смешайте с сахаром, мукой и маслом. Продолжайте перемешивать до образования смеси в виде крупнозернистого песка (важно вовремя остановиться, чтобы не получилось тесто). Уложите смесь поверх фруктов.
- 5 Выпекайте без крышки в течение 25 минут в духовом шкафу.

Совет: подавайте к столу слегка теплым с ванильным мороженым.



ОГЛАВЛЕНИЕ

ЗАПЕЧЕННЫЕ ФУЗИЛЛИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	6
ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ	8
НЕЖНЕЙШИЕ КУРИНЫЕ ШАРИКИ.	10
БАКЛАЖАНЫ ПОД СЫРОМ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ.	12
ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ.	14
САЛАТ «КЛЕОПАТРА»	16
ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТЕРРИН	18
СОЛЯНКА С ГРИБАМИ.	20
ПАМПУШКИ	22
КУРОЧКА «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»	24
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	26
ПЛОВ.	28
СЕМГА С МАКОМ.	30
КАРАСЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	32
РЫБА-СОЛЬ	34
ПАЭЛЬЯ НА СКОРУЮ РУКУ	36
КУРИНЫЕ НОЖКИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	38
ЗАПЕЧЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ТЕФТЕЛИ	40
ЦЫПЛЕНОК В МАРИНАДЕ	42
РОСТБИФ.	44
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ В КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ.	46
РЕБРЫШКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ И КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50
ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ	52
ГИГАНТСКИЙ КАЛЬЦОНЕ.	54
КАПУСТНЫЙ ПИРОГ	56
БАНАНОВЫЙ СПЛИТ.	58
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕННОЙ	60
ФРУКТОВЫЙ ГРАТЕН.	62
ГРУША И МАЛИНА С ФУНДУКОМ	64

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 Tupperware, пожалуйста, обращайтесь к Вашему Консультанту или в один из Дистрибьюторных Центров. © Tupperware. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Ничего из этого 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 СНГ
www.tupperwarebrands.com – глобальный сайт Компании