

Tupperware®

the
ultimate
SILICONE BAGS



РЕЦЕПТЫ К СИЛИКОНОВЫМ
КОНТЕЙНЕРАМ **ULTIMATE**

НАГРАДА RED DOT



reddot winner 2023



2023 ГОД НАГРАДЫ В ОБЛАСТИ ДИЗАЙНА

THE RED DOT BEST OF THE BEST

это наивысшая награда конкурса, присуждаемая инновационным разработкам. Премия **Red Dot** присуждается за высокое качество дизайна.



СИЛИКОНОВЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ ULTIMATE

Центр дизайна земли Северный Рейн-Вестфалия, Эссен

РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЙ

Полный объём 2,9л
Полезный объём 2,4 л



Полный объём 1,8 л
Полезный объём 1,5 л



Полный объём 1 л
Полезный объём 918 мл



Полный объём 540 мл
Полезный объём 459 мл



СИЛИКОНОВЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ ULTIMATE

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Высококачественный силикон – не содержит бисфенол А, латекс, фталаты;
- Запатентованная застёжка-молния обеспечивает герметичность, застёжку легко закрывать;
- Температурный диапазон: от -25 °С до +220 °С.
- Полупрозрачные матовые стенки, через которые видно содержимое;
- Линия максимального заполнения при использовании для замораживания;
- Специальное отверстие для крепления карабина;
- Компактное хранение.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

- Хранение в кухонных шкафах, в холодильнике, в морозильной камере;
- Приготовление в духовом шкафу;
- Разогрев и приготовление в микроволновой печи;
- Маринование овощей и мяса;
- Приготовление методом су-вид – на водяной бане.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Можно мыть вручную без использования абразивных моющих средств и в посудомоечной машине при режиме «ЭКО»;
- При возникновении запахов засыпьте в Силиконовый контейнер горчичный порошок и поставьте в морозильную камеру на ночь, после тщательно промойте мыльной водой.
- При использовании для замораживания продуктов первые 3-4 часа храните контейнеры в вертикальном положении, затем их можно положить.
- Контейнеры с жидкими продуктами (супами, соусами) следует хранить в холодильнике в вертикальном положении.
- Максимальное время приготовления в духовом шкафу – 1 час. Оставляйте контейнер приоткрытым. Ставьте на твёрдую ровную поверхность – противень или крышку кастрюли «УльтраПро™».
- Расстояние до стенок духового шкафа или микроволновой печи должно быть не менее 5 см.



УДОБСТВО



ПОРЯДОК



КОМПАКТНОСТЬ



БЫСТРЫЙ РЕЗУЛЬТАТ



КРЕВЕТКИ СО СЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200 г креветок
- 2 зубчика чеснока
- ½ дольки лимона
- 15 г укропа
- Соль, перец
- 15 г сливочного масла
- 50 мл сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Положите креветки в **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)**.
2. Добавьте измельчённый чеснок, укроп, сливочное масло, лимон и сливки. Посолите и поперчите.
3. Поставьте приоткрытый **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)** в микроволновую печь и готовьте 3 минуты при 600 Вт.
4. После приготовления слейте сливки, уберите укроп и сервируйте с долькой лимона.



**Силиконовый контейнер
Ultimate (1 л)**

Рецепт от шеф-повара
Сергея Павловского

БУЖЕНИНА ПРАЗДНИЧНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг свиной шейки
- 1 головка чеснока
- 1 морковь
- 100 мл растительного масла
- Соль, перец, душистые травы, специи для мяса по вкусу.



Силиконовый контейнер
Ultimate (2,9 л)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь очистите и нарежьте на средние удлиненные бруски, чеснок очистите и нарежьте зубчики вдоль пополам.
2. Возьмите мясо цельным куском и сделайте небольшие глубокие надрезы с двух сторон, поочередно вставляя нарезанную морковь и чеснок.
3. Натрите мясо специями и приправами, обвяжите пищевым жгутом для плотности и дайте замариноваться 30 минут.
4. Поставьте на плиту **Кастриюлю «Mastro» (5 л)**, наполненную наполовину водой, доведите до кипения и убавьте огонь до среднего, вода не должна кипеть.
5. На **Сковороде «От шефа™ «Прованс» (Ø 28 см) с антипригарным покрытием Eterna®** с растительным маслом обжарьте мясо со всех сторон до румяной корочки и переложите в **Силиконовый контейнер Ultimate (2,9 л)**, закрыв наполовину. Погрузите контейнер в кастрюлю с водой — под давлением воды из него выйдет воздух. После плотно закройте контейнер и оставьте мясо на 2 часа.
6. По истечении времени выключите огонь, аккуратно откройте контейнер, достаньте мясо, удалите пищевой жгут и нарежьте мясо на медальоны.

Рецепт от шеф-повара
Сергея Павловского





ПАСТРОМА ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 300 г куриной грудки
- 2 г куркумы
- 2 г молотого кориандра
- 2 г мускатного ореха
- 2 г смеси перцев
- 3 зубчика чеснока
- 50 мл соевого соуса
- 10 мл мёда
- 1 ч. л. прованских трав

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриную грудку разделите на две части.
2. Замаринуйте вечером с приправами, измельчённым чесноком, соевым соусом и оставьте в холодильнике до следующего вечера в **Замесочном блюде «Профи» (1 л)**.
3. Достаньте грудку, уберите лишнюю влагу полотенцем. В **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)** положите одну часть грудки, сверху добавьте измельчённый чеснок и специи, накройте оставшейся грудкой. Сверху **Силиконовой кисточкой «Совершенство»** смажьте мёдом грудку и посыпьте прованскими травами.
4. Контейнер оставьте немного открытым и поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф при 200 °С на 20 минут, отключите и оставьте в духовом шкафу до утра.
5. Утром нарежьте на слайсы.



**Силиконовый контейнер
Ultimate (1 л)**

Рецепт от Кулинарного Эксперта
Елены Енговатых

ДЦ Елены Емельяновой и Артёма Емельянова
г. Красноярск

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С СОСИСКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 средних картофелины
- 1 яйцо
- 1 сосиска
- 1 ст. л. кукурузного крахмала
- 1 зубчик чеснока
- 1 ч. л. соуса песто
- 1 ч. л. растительного масла
- Зелень на выбор
- Свежемолотая смесь перцев
- Щепотка соли



Силиконовый контейнер
Ultimate (540 мл)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистите картофель с помощью **Овощечистки вертикальной**, натрите на тёрке.
2. В **Измельчителе «SuperSonic» Компакт (300 мл)** измельчите чеснок, веточку укропа, соус песто и яйцо, соедините с тёртым картофелем.
3. Добавьте растительное масло, кукурузный крахмал, посолите, поперчите и смешайте всё вместе в **Замесочном блюде «Профи» (2 л)** с помощью **Венчика**.
4. Готовую картофельную смесь переложите в **Силиконовый контейнер Ultimate (540 мл)**, в центр поместите сосиску так, чтобы она была полностью покрыта смесью, и отправьте в микроволновую печь на 7 минут при мощности 600 Вт.
5. Готовое блюдо украсьте зеленью, можно подавать с любимым соусом.

Рецепт от Кулинарного Эксперта
Ирины Пивкиной
Студия Светланы Маштаковой
г. Саранск



А-ЛЯ - СУФЛЕ ИЗ КРАБОВОГО МЯСА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 100 г крабового мяса или крабовых палочек
- 1 яйцо
- 50 г сыра
- 50 мл сливок 20%
- Соль по вкусу
- 1 зубчик чеснока
- 100 г шампиньонов
- Зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовое мясо измельчите в **Измельчителе «SuperSonic» Компакт (300 мл)**.
2. Яйцо смешайте со сливками с помощью **Венчика**, сыр и чеснок натрите на **Тёрке «Диско»** и всё вместе соедините с крабовым мясом.
3. Посолите по вкусу, грибы нарежьте слайсами **Ножом для овощей Absolute**.
4. Переложите крабовую основу в **Силиконовый контейнер Ultimate (540 мл)**, сверху уложите слайсы из грибов и немного присыпьте сыром.
5. Готовьте 6 минут в микроволновой печи при мощности 600 Вт. Подавайте, украсив зеленью.



**Силиконовый контейнер
Ultimate (540 мл)**

Рецепт от Кулинарного Эксперта
Ирины Пивкиной
Студия Светланы Маштаковой
г. Саранск

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 250 г куриной печени
- ½ моркови
- ¼ луковицы
- 30 г сливочного масла
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриную печень выложите в **Силиконовый контейнер Ultimate (540 мл)**.
2. Нарезанные лук и морковь выложите в другой **Силиконовый контейнер Ultimate (540 мл)**.
3. Оставьте контейнеры приоткрытыми и поставьте в микроволновую печь на 7 минут при 360 Вт.
4. Выложите готовую печень и лук с морковью в **Измельчитель «SuperSonic» Оптимум (600 мл)**, измельчите.
5. Добавьте сливочное масло, соль по вкусу и снова измельчите.



Силиконовый контейнер
Ultimate (540 мл)

Рецепт от Менеджера Оксаны Пургиной
ДЦ Олеси Ушаковой
г. Абакан





БЫСТРАЯ ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 100 мл уксуса 9%
- 260 мл воды
- 7 г семян горчицы
- 7 г чёрного перца горошком
- 5 г соли
- 2 лавровых листа
- 115 г свежих огурцов
- 2 пера зелёного лука
- 3 зубчика чеснока
- 3 веточки свежего укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте в **Ковше «Mastro» (1,6 л)** уксус, воду, соль, семена горчицы, перец горошком и лавровые листья и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь и дайте покипеть 10 минут. Снимите с огня и дайте остыть.
2. Пока рассол кипит, нарежьте огурцы тонкими кружочками толщиной 0,5-1 см. Тонко нарежьте зелёный лук — как белые, так и зелёные части.
3. Поместите ломтики огурца, зелёный лук, чеснок и укроп в **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)**. Аккуратно влейте остывший рассол в контейнер.
4. Надёжно закройте, затем поместите в холодильник на 12 часов в вертикальном положении. Для лучшего результата оставьте на ночь.



Силиконовый контейнер
Ultimate (1 л)

МАРИНАД СЕВИЧЕ ИЗ ТРЕСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 белый или красный лук
- 200 г трески
- 30 мл винного уксуса
- 40 мл растительного масла
- 5 веточек кинзы
- Сок ½ лимона
- Соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарежьте лук полукольцами, а треску – на небольшие кусочки.
2. Лук и треску положите в **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)**.
3. Добавьте кинзу, соль, перец, сок лимона и растительное масло. Закройте контейнер и встряхните, чтобы все ингредиенты перемешались.
4. Поставьте в холодильник на 8-12 часов.



**Силиконовый контейнер
Ultimate (1 л)**

Рецепт от шеф-повара
Сергея Павловского





МАРИНОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 г шампиньонов
- 1 ½ ч. л. соли
- 1 ½ ч. л. сахара
- 200 мл воды
- 4 зубчика чеснока
- 17 шт. перца чёрного горошком
- 7 шт. перца душистого горошком
- 7 шт. гвоздики
- 3 шт. лаврового листа
- 100 мл растительного масла
- 3 ст. л. винного уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крупные грибы нарежьте на 4 части. Переложите в **Силиконовый контейнер Ultimate (1,8 л)**.
2. Добавьте все специи, воду, растительное масло и винный уксус.
3. Закройте застёжку-молнию, оставив отверстие. Готовьте 5 минут в микроволновой печи при мощности 600 Вт.
4. Дайте постоять пару минут.
5. Готовьте ещё 3 минуты при мощности 600 Вт.
6. Дайте настояться 2 часа.



**Силиконовый контейнер
Ultimate (1,8 л)**

Рецепт от Кулинарного Эксперта
Дмитрия Шушпанова
ДЦ Натальи и Михаила Сербиных
г. Нижний Новгород

КРАСНАЯ РЫБА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 400 г филе красной рыбы
- 150 мл сливок 20%
- 1 ч. л. горчицы
- 2 лавровых листа
- Соль, перец, прованские травы по вкусу
- 6 шт. чёрного перца горошком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промойте рыбу и разрежьте на кусочки.
2. Для сливочного соуса смешайте сливки, соль и чёрный перец, прованские травы, горчицу.
3. Выложите в **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)** кусочки рыбы плотно друг к другу, залейте сливочным соусом.
4. Добавьте перец горошком и лавровые листья.
5. Поставьте приоткрытый **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)** на холодную решётку в предварительно разогретый духовой шкаф и готовьте 40 минут при температуре 160 °С.
6. При подаче можно добавить дольки лимона и свежую петрушку.



Силиконовый контейнер
Ultimate (1 л)





КУРИЦА ТЕРИЯКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 30 мл соевого соуса
- 15 мл оливкового или кунжутного масла
- 20 мл мёда
- 7 мл рисового уксуса
- 1 зубчик чеснока
- 2 г свежего натёртого имбиря
- 340 г куриного филе

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Добавьте все ингредиенты, кроме куриного филе, в **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)** и перемешайте.
2. Добавьте нарезанное на кусочки куриное филе.
3. Закройте силиконовый контейнер, удаляя как можно больше воздуха.
4. Встряхните контейнер, чтобы тщательно распределить маринад.
5. Поставьте в холодильник минимум на 1 час, но лучше на ночь, чтобы получить насыщенный вкус.
6. Поставьте приоткрытый **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)** на холодную решётку в предварительно разогретый до 180 °С духовой шкаф и готовьте примерно 40 минут.



Силиконовый контейнер
Ultimate (1 л)

ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИЦА С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200 г куриного филе
- 200 г кабачков
- 100 г болгарского перца
- 200 г брокколи
- Соль, перец
- 30 мл оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарежьте куриное филе на кусочки, положите в **Силиконовый контейнер Ultimate (1,8 л)**.
2. Брокколи разделите на соцветия, перец и кабачок нарежьте соломкой и положите овощи в **Силиконовый контейнер Ultimate (1,8 л)**.
3. Посолите, поперчите, добавьте оливковое масло, закройте и тщательно встряхните, чтобы ингредиенты смешались.
4. Поставьте **Силиконовый контейнер Ultimate (1,8 л)** на холодную решётку в предварительно разогретый духовой шкаф при температуре 200 °С и готовьте 20 минут.



Силиконовый контейнер
Ultimate (1,8 л)

Рецепт от шеф-повара
Сергея Павловского



БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЁННАЯ С БЕКОНОМ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 800 г брюссельской капусты
- 100 г бекона
- 1 репчатый лук
- 30 г сливочного масла
- 150 мл сливок 20%
- 100 г твёрдого сыра
- Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 190 °С.
2. В Сковороде «От шефа™ «Прованс» (Ø 28 см) с антипригарным покрытием Eterna® на среднем огне обжаривайте бекон около 8 минут, пока он не станет хрустящим. С помощью бумажных полотенец аккуратно удалите жир с бекона и нарежьте его небольшими кусочками.

3. В Сковороде «От шефа «Прованс» (Ø 28 см) с антипригарным покрытием Eterna® на среднем огне растопите сливочное масло. Выложите мелко нарезанный лук и порезанную пополам брюссельскую капусту, посолите, поперчите по вкусу. Периодически помешивая, готовьте овощи около 10 минут до мягкости.

4. Снимите сковороду с огня, переложите овощи в **Силиконовый контейнер Ultimate (2,9 л)**, добавьте сливки, натёртый сыр и бекон.

5. Поставьте в духовой шкаф на холодную решётку и запекайте, пока сыр не расплавится, примерно 15-20 минут.



Силиконовый контейнер
Ultimate (2,9 л)

ЛОСОСЬ МЕТОДОМ СУ-ВИД

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 15 г сливочного масла
- 200 г лосося
- Соль, перец
- 3 веточки укропа
- 1 зубчик чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)** добавьте сливочное масло, чеснок и укроп.
2. Филе лосося посолите и положите в **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)**.
3. В **Кастрюле «Mastro» (3,2 л)** доведите воду до кипения и убавьте огонь ниже среднего.
4. Полностью закрытый **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)** поместите в кастрюлю с горячей водой и готовьте 20 минут.



**Силиконовый контейнер
Ultimate (1 л)**

Рецепт от шеф-повара
Сергея Павловского



РИС ПО-ИНДОНЕЗИЙСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 10 ст.л. варёного риса
- 200 мл куриного бульона
- 4 ст.л. кукурузы
- 100 г моркови
- 2 пера мелко нарезанного зелёного лука
- Соль и перец по вкусу
- 30 мл соевого соуса
- 30 мл устричного соуса
- 20 мл кунжутного масла
- 4 слайса имбиря

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Обжарьте чеснок и имбирь на **Сковороде «От шефа»™ «Прованс» (Ø 20 см) с антипригарным покрытием Eterna®** до появления аромата, добавьте устричный соус, соевый соус и кунжутное масло, хорошо перемешайте, снимите с огня.
2. Добавьте имбирь, соль и перец и хорошо перемешайте.
3. Выложите варёный рис, бульон, нарезанные овощи в **Силиконовый контейнер Ultimate (1,8 л)**, добавьте нарезанный зелёный лук.
4. Закройте контейнер наполовину, готовьте 10 минут в микроволновой печи при мощности 600 Вт.
5. Дайте настояться 5-10 минут.



Силиконовый контейнер
Ultimate (1,8 л)

ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 куриных крылышка
- Сок 1 лайма

Приправа для маринада:

- 30 г сливочного масла
- ½ ч.л. паприки
- ½ ч.л. чили
- ½ ч.л. сушёного чеснока
- 2 ст.л. соуса чили
- 3 ст.л. томатного соуса
- 1 ст.л. вустерширского соуса
- 2 ст.л. мёда
- ½ ч.л. чёрного молотого перца
- ½ ч.л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные крылышки разрежьте на 3 части и полейте соком лайма.
2. Приготовьте маринад: перемешайте все ингредиенты до однородного состояния.
3. Поместите нарезанные куриные крылышки в **Силиконовый контейнер Ultimate (1,8 л)** и залейте маринад, закройте застёжку-молнию и хорошо встряхните, чтобы крылышки оказались полностью в маринаде.
4. Поставьте в холодильник на 20-30 минут.
5. Откройте контейнер наполовину и поставьте его на 18 минут в микроволновую печь при мощности 360 Вт.
6. Готовые куриные крылышки подавайте с рисом.



Силиконовый контейнер
Ultimate (1,8 л)





УТКА МЕТОДОМ СУ-ВИД

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 утиные грудки
- 1 апельсин
- 2 мандарина
- 3 веточки тимьяна
- 50 мл мёда
- 3 зубчика чеснока
- 30 мл соевого соуса
- 50 г сливочного масла
- 50 мл оливкового масла
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Утиные грудки надрежьте со стороны кожи, натрите солью и перцем и выложите в **Силиконовый контейнер Ultimate (1,8 л)**.
2. Добавьте оливковое масло, мёд, соевый соус, чеснок, тимьян, три кружочка апельсина и сок мандаринов, всё перемешайте и оставьте мариноваться 15 минут.
3. После погрузите контейнер в **Кастриюлю «Mastro» (5 л)** с предварительно доведённой до кипения водой, убавив огонь до среднего. Давление воды вытолкнет весь воздух из контейнера, после чего плотно закройте его и оставьте на 30 минут.
4. Достаньте контейнер и дайте постоять две минуты, после аккуратно откройте, достаньте утиные грудки, выложите кожей вниз и обжарьте на **Сковороде «От шефа «Прованс» (Ø 28 см)** с антипригарным покрытием Eterna® на сливочном масле с двух сторон по 1-2 минуты до золотистого цвета.
5. Нарезьте готовое мясо на слайсы, выложите на тарелку кожей вверх.



Силиконовый контейнер
Ultimate (1,8 л)

Рецепт от шеф-повара
Сергея Павловского

КАРТОФЕЛЬ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 680 г молодого картофеля

Бальзамический маринад:

- 60 мл бальзамического уксуса
- 30 мл оливкового масла
- 1 ч. л. дижонской горчицы
- 2 измельчённых зубчика чеснока
- ½ ч.л. соли
- ½ ч.л. молотого перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
2. Убедитесь, что картофель полностью высох, прежде чем поместить его в **Силиконовый контейнер Ultimate (2,9 л)**. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
3. Закройте контейнер, удалив как можно больше воздуха. Встряхните контейнер, чтобы картофель полностью покрылся маринадом.
4. Приоткройте контейнер и поместите его на холодную решётку духового шкафа. Выпекайте в духовом шкафу 40-45 мин при 180 °С.
5. Дайте остыть 5 минут. Откройте контейнер от себя и подавайте картофель горячим.



Силиконовый контейнер
Ultimate (2,9 л)



РИС С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 120 г риса
- 300 г куриных голени
- ½ репчатого лука
- 50 г моркови
- 50 г болгарского перца
- 75 г зелёного горошка
- 250 мл воды
- Соль, сухие специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сложите куриные голени в **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)**, посолите и посыпьте специями, оставьте на 1 час мариноваться.
2. Рис промойте несколько раз в холодной воде. Затем всю воду слейте и выложите рис в **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)**.
3. Лук, морковь и болгарский перец нарежьте кубиками и положите в **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)**. Добавьте зелёный горошек.
4. Посолите и добавьте специи.
5. Перемешайте все ингредиенты в **Силиконовом контейнере Ultimate (1 л)**.
6. Расположите куриные голени сверху, влейте воду.
7. Поставьте приоткрытый **Силиконовый контейнер Ultimate (1 л)** на холодную решётку в предварительно разогретый духовой шкаф, готовьте при температуре 200 °С примерно 40-50 минут.



Силиконовый контейнер
Ultimate (1 л)

ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 80 г репчатого лука
- 150 г моркови
- 260 г говядины
- 4 ст. л. растительного масла
- 420 мл воды
- 270 г длиннозернового риса
- ½ ч. л. соли
- 4 ч. л. приправы для плова
- 4 зубчика чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарежьте мелким кубиком. Положите в **Силиконовый контейнер Ultimate (1,8 л)**.
2. Морковь нашинкуйте на **Тёрке-шинковке «Мандолина»** тонкой соломкой, добавьте в **Силиконовый контейнер Ultimate (1,8 л)**.
3. Говядину нарежьте кусочками размером 2-3 см. Выложите мясо поверх овощей. Добавьте 2 ст. л. растительного масла и готовьте в микроволновой печи при мощности 900 Вт в течение 10 минут, оставив контейнер слегка приоткрытым.
4. Добавьте 120 мл и готовьте ещё 2 минуты.
5. Добавьте рис, соль, приправу для плова, нашинкованные зубчики чеснока и 300 мл воды.
6. Готовьте в микроволновой печи при мощности 900 Вт в течение 14 минут, оставив контейнер немного приоткрытым.
7. Дайте настояться в течение 5 минут.



**Силиконовый контейнер
Ultimate (1,8 л)**

Рецепт от Кулинарного Эксперта
Ирины Шушпановой
Руководитель Студии
г. Тюмень



ПРАЗДНИЧНЫЙ КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 яйца
- 150 г сахара
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 100 г цукатов
- 100 г изюма
- 100 г нарезанного миндаля
- 100 г сушёной вишни, нарезанной небольшими кусочками

Жидкие ингредиенты:

- 60 г растопленного сливочного масла
- 60 мл растительного масла
- 100 мл жидкого молока

Сухие ингредиенты:

- 220 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- ½ ч. л. соды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте все сухие ингредиенты в **Замесочном блюде «Профи» (2 л)** и отставьте в сторону.
2. Смешайте все жидкие ингредиенты — растопленное сливочное масло, растительное масло и молоко — в **Замесочном блюде «Профи» (3,5 л)**, хорошо перемешайте.
3. Перемешайте яйца, сахар и ванильный сахар **Венчиком** до растворения сахара.
4. Добавьте сухие ингредиенты, хорошо перемешайте. Добавьте сахар, изюм, миндаль и сушёную вишню, хорошо перемешайте.
5. Перелейте в **Силиконовый контейнер Ultimate (2,9 л)**, посыпьте нарезанным миндалём.
6. Поместите открытый контейнер на холодную решётку в разогретый до 180 °С духовой шкаф, выпекайте в течение 1 часа.



Силиконовый контейнер
Ultimate (2,9 л)

ЗАПЕЧЁННАЯ ГРУША С СУХОФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 груши
- 5 шт. чернослива
- 5 шт. кураги
- 5 шт. грецкого ореха
- ½ ч.л. корицы
- 2 ч. л. мёда
- 20 г мороженого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Удалите сердцевину груш при помощи «Сердцеедки».
2. Груши разрежьте на две половинки.
3. Добавьте на половинку груши мёд.
4. Измельчите с помощью **Измельчителя «SuperSonic» Компакт (300 мл)** чернослив, курагу, грецкий орех, смешайте.
5. Добавьте в нарезанную смесь корицу.
6. Все ингредиенты поместите на дольки груши, соедините и уложите в **Силиконовый контейнер Ultimate (540 мл)**. Оставьте контейнер приоткрытым и поставьте в духовой шкаф на 35 минут при 180 °C .
7. Подавайте с мороженым.



**Силиконовый контейнер
Ultimate (540 мл)**

Рецепт от Кулинарного Эксперта
Марины Домаревой
Студия Алены Проскуриной
г. Воронеж



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ВИШНЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 300 г творога
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. манки
- 1 яйцо
- ½ ч. л. разрыхлителя
- Щепотка ванилина
- 100 г размороженной вишни
- Щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог разотрите с сахаром в **Замесочном блюде «Профи» (1 л)**.
2. Добавьте манку, ванилин, соль, разрыхлитель.
3. Яйцо смешайте с творожной массой.
4. Добавьте размороженную вишню и оставьте на 1-1,5 часа в холодильнике.
5. Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
6. Творожно-вишнёвую массу переложите в **Силиконовый контейнер Ultimate (540 мл)** и поставьте в духовой шкаф на 40 минут.
7. Выключите духовой шкаф и остудите запеканку. Переложите на тарелку.
8. Подавайте со сметаной, с вишнёвым джемом или свежей вишней.



**Силиконовый контейнер
Ultimate (540 мл)**

рецепт от Кулинарного Эксперта
Марины Домаревой
Студия Алены Проскуриной
г. Воронеж

СОДЕРЖАНИЕ

КРЕВЕТКИ СО СЛИВКАМИ	8-9
БУЖЕНИНА ПРАЗДНИЧНАЯ	10-11
ПАСТРОМА ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ	12-13
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С СОСИСКОЙ	14-15
А-ЛЯ - СУФЛЕ ИЗ КРАБОВОГО МЯСА	16-17
КУРИНЫЙ ПАШТЕТ	18-19
БЫСТРАЯ ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ	20-21
МАРИНАД СЕВИЧЕ ИЗ ТРЕСКИ	22-23
МАРИНОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ	24-25
КРАСНАЯ РЫБА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	26-27
КУРИЦА ТЕРЯКИ	28-29
ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИЦА С ОВОЩАМИ	30-31
БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЁННАЯ С БЕКОНОМ И СЫРОМ	32-33
ЛОСОСЬ МЕТОДОМ СУ-ВИД	34-35
РИС ПО-ИНДОНЕЗИЙСКИ	36-37
ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ	38-39
УТКА МЕТОДОМ СУ-ВИД	40-41
КАРТОФЕЛЬ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СОУСОМ	42-43
РИС С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ	44-45
ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ	46-47
ПРАЗДНИЧНЫЙ КЕКС	48-49
ЗАПЕЧЁННАЯ ГРУША С СУХОФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ	50-51
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ВИШНЕЙ	52-53





Tupperware®



© Tupperware®. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Никакие части настоящего 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.