

Tipperware®

Термосервирователь

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ



Здоровое питание - это вкусно!

Оглавление

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 3 | Здоровое питание – это вкусно | 13 | Куриные рулеты с абрикосами |
| 4 | Описание изделия | 14 | Рисовый салат с овощами |
| 5 | Преимущества и полезная информация | 14 | Цветная капуста в йогуртовом соусе |
| 6 | Щавелевый суп с яйцом | 15 | Брокколи с соусом бешамель |
| 6 | Чесночный суп | 16 | Кальмары фаршированные |
| 7 | Грибной суп | 16 | Кабачки с творожной начинкой |
| 8 | Красный борщ | 17 | Итальянский салат с креветками |
| 8 | Тайский суп на кокосовом молоке | 18 | Яблоки в ванильном соусе |
| 9 | Каша гречневая | 18 | Рисовый десерт |
| 10 | Рыба по-гречески | 19 | Груши в шоколаде |
| 10 | Лосось с луком-пореем и лимонным соусом | 20 | Натуральный йогурт |
| 11 | Рыба с лимоном и зеленью | 20 | Клюквенный морс с медом |
| 12 | Котлеты де-воляй | 20 | Компот из сухофруктов |
| 12 | Куриные грудки в розовом соусе | 21 | Йогурт с ягодами |
| | | 22 | Советы по приготовлению в Термосервирователе |

Термосервирователь

Термосервирователь – это идеальный способ:

приготовить:

- овощи
- фрукты
- курицу
- морскую рыбу и морепродукты
- каши
- макаронные изделия из твердых сортов пшеницы
- супы
- натуральный йогурт
- морс
- компот из сухофруктов

подогреть:

- блюдо

сервировать стол:

- горячими или холодными блюдами

хранить:

- продукты

промыть:

- ягоды
- овощи
- фрукты
- крупы

разморозить:

- мясо
- рыбу
- птицу
- овощи

растопить:

- шоколад
- масло

бланшировать:

- персики
- помидоры
- миндаль



Способ приготовления блюд оказывает огромное влияние на вкус и сохранение ценных питательных веществ. Бережное приготовление блюд позволяет сохранить их витамины, минералы, интенсивность цветов и ароматов. Термосервирователь идеально подходит для тех, кто соблюдает низкожировую диету.

Приготовленные в Термосервирователе продукты остаются сочными и сохраняют питательную ценность. Достаточно залить продукт кипятком, закрыть крышкой и оставить на время, необходимое для приготовления выбранного блюда. Это один из самых здоровых и простых способов приготовления блюд.

Здоровое питание – это вкусно!

Описание изделия

Термосервирователь состоит из 3-х частей:



Прикрывающей крышки 4-го класса (600 мл)

Куполообразная крышка выполнена таким образом, что образующийся на ней конденсат, минуя вставку-дуршлаг и продукты, стекает по стенкам емкости прямо на дно основания.



Вставки-дуршлага (2,5 л)

Помогает тщательно промыть ягоды, фрукты, овощи или крупы.



Основания (3 л)

Благодаря широкому канту и шероховатой поверхности контейнер легко и удобно переносить.

Преимущества и полезная информация:

Максимум экономии: Благодаря поддержанию в емкости высокой температуры в пищевых продуктах происходят такие же процессы, как и во время варки. Данный способ приготовления блюд позволяет минимизировать потери ценных питательных компонентов и экономит электроэнергию.

Максимум вкуса: Сторонники здорового питания подчеркивают необыкновенный вкус и аромат приготовленных в Термосервирователе блюд. Эти качества можно усилить, если положить в основание свежую зелень или специи. Оставшийся на дне отвар можно использовать для приготовления соусов.

Максимум полезности: При бережном приготовлении под воздействием пара сохраняются не только минералы и витамины, но также и большая часть антиоксидантов.

Максимум возможностей: Если требуется сохранить температуру блюд при подаче на стол, необходимо налить в основание горячую воду или положить кубики льда.

Минимум усилий: Чтобы приготовить продукты в Термосервирователе, достаточно предварительно промыть продукты и залить их кипятком или бульоном. Мытье посуды после такого приготовления занимает пару минут.

Меры предосторожности:

- Температурный режим изделия от 0 до +90 °С.
- Обращайте внимание на то, чтобы уровень бульона или воды был выше, чем продукты, которые готовятся в Термосервирователе.
- Во время варки не открывайте емкость до полного приготовления блюда.
- Термосервирователь не предназначен для использования в микроволновых печах и духовых шкафах.
- Перед приготовлением блюд рекомендуется прогреть емкость горячей водой.

Гарантийные обязательства

На изделие распространяется стандартная гарантия Tupperware.

Компания Tupperware гарантирует качество материала при условии нормального некоммерческого использования.

Гарантия не распространяется на замену изделия с возникшими дефектами по неосторожности или в результате неправильного использования изделия.

Щавелевый суп с яйцом



Ножницы «Диско»

- 1 пучок щавеля
- 3–4 яйца, сваренных вкрутую
- 3 плавленых сырка
- 2 веточки укропа
- 20 г зеленого лука
- 2,3 л кипятка
- 1 бульонный кубик (по желанию)
- 1 лавровый лист
- Черный перец, соль, приправа для овощей по вкусу

1. Щавель промойте, нарежьте **ножницами «Диско»** и положите в основание **Термосервирователя (3 л)**.
2. В **комбайн «Экстра-Шеф» (1,35 л)** поместите нарезанный лук, добавьте 300 мл горячей воды, плавленые сырки, покрошите бульонные кубики и перемешайте.
3. Залейте щавель горячей водой, добавьте нарезанный укроп и ранее приготовленный в комбайне «Экстра-Шеф» бульон.
4. Накройте Термосервирователь крышкой и оставьте на 15–20 минут.
5. Яйца нарежьте на восемь частей и добавьте в суп перед подачей на стол, добавьте приправы по вкусу.



Чесночный суп



Чудо-чесночница

- 1 кг филе цыпленка
- 3 зубчика чеснока
- 150 г макарон (ракушки, спиральки)
- 1 небольшая морковь
- 1/2 стебля сельдерея
- 200 мл сливок (33 %)
- 2 л кипятка
- 1 бульонный кубик (по желанию)
- Черный перец, соль по вкусу

Для украшения:

- Сыр и зеленый горошек

1. Филе цыпленка нарежьте кубиками, посолите, поперчите.
2. Чеснок измельчите с помощью **чудо-чесночницы**, морковь и сельдерея мелко натрите на насадке-терке из **набора «Поваренок»**.
3. Положите макароны, курицу и овощи в основание **Термосервирователя (3 л)**, раскрошите бульонные кубики и залейте кипятком, закройте емкость крышкой и оставьте на 30–35 минут, затем залейте сливки.
4. Перед подачей на стол украсьте тертым сыром и зеленым горошком.

Грибной суп



Комбайн
«Экстра-Шеф» (1,35 л)

- 30 г шампиньонов
- 150 г плавленого сыра
- 2 веточки зелени петрушки или укропа
- 2 л кипятка
- 1 бульонный кубик (по желанию)

1. Измельчите шампиньоны в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**, затем слегка обжарьте и поместите в основание **Термосервирователя (3 л)**.
2. Кубики грибного бульона раскрошите в комбайне «Экстра-Шеф» и смешайте с плавленым сыром и 100 мл горячей воды. Перелейте полученную смесь в Термосервирователь и налейте 2 л кипятка. Оставьте на 30 минут.
3. Перед подачей посыпьте зеленью петрушки или укропа.

Красный борщ

Ковш
«От шефа™» (2,8 л)



- 4–5 средних свекл
- 1 морковь
- 1 пучок петрушки
- Сок 1 лимона
- 2 зубчика чеснока
- 15 г сушеных грибов
- 2 л кипятка
- 1 бульонный кубик (по желанию)
- 1–2 лавровых листа
- Черный перец, майоран по вкусу

1. Свеклу и морковь натрите ломтиками на **терке-шинковке «Мандолина»** и поместите в основание **Термосервирователя (3 л)**. Добавьте перец, майоран, измельченный чеснок, полейте лимонным соком.
2. В **ковше «От шефа™» (2,8л)** нагрейте 2 л воды, положите раскрошенный бульонный кубик.
3. Кипящим бульоном залейте натертые овощи и, осторожно перемешивая, добавьте лавровый лист и сушеные грибы.
4. Закройте Термосервирователь крышкой и оставьте примерно на 30 минут.
5. Перед подачей посыпьте зеленью петрушки.



Тайский суп на кокосовом молоке

Измельчитель
«Турбо» (300 мл)



- 2 моркови
- 1 стебель сельдерея
- 1 пучок укропа
- 1 болгарский перец
- 1 маленькая банка кукурузы
- 2–3 картофелины, сваренные в мундире
- 300 г филе белой морской рыбы (морской окунь или др.)
- 300 мл кокосового молока
- 2 л кипятка
- Соль, кайенский перец по вкусу

1. Морковь мелко натрите на **терке с контейнером (500 мл)**, рыбу нарежьте кусочками.
2. Кукурузу вместе с кусками рыбы, нарезанным перцем и зеленью сельдерея поместите в основание **Термосервирователя (3 л)**, залейте кипятком, добавьте соль, кайенский перец и оставьте под крышкой на 15–20 минут.
3. Добавьте нарезанный кубиками картофель, измельченный в **измельчителе «Турбо (300 мл)»** укроп и забелите подогретым кокосовым молоком.

Гречневая каша

Масленна



- 210 г гречневой крупы
- 30 г сливочного масла
- 1,5 л кипятка
- Соль по вкусу

1. Гречневую крупу промойте во вставке-дуршлаге **Термосервирователя (3 л)**, дайте воде стечь.
2. Поместите вставку-дуршлаг в Термосервирователь, насыпьте крупу и добавьте соль.
3. Залейте крупу кипятком на 2 см выше уровня крупы, накройте Термосервирователь крышкой – через 20 минут гречневая каша будет готова.
4. Перед подачей на стол добавьте масло.

Рыба по-гречески



Терка-шинковка
«Мандолина»

- 1 кг филе дорады
- 2 ст. л. растительного масла
- 500 г моркови
- 2 луковицы
- 2–3 ст. л. кетчупа
- 2 ст. л. томатной пасты
- 1–2 пучка петрушки
- ¼ пучка зелени сельдерея
- 50 г лука-порея
- Сок 1 лимона
- 250 мл воды
- 1 бульонный кубик (по желанию)
- Соль, черный перец, приправа для рыбы по вкусу

1. Филе дорады в чаше сбрызните соком лимона, посолите и оставьте на 15–20 минут.
2. Петрушку, зелень сельдерея и лук-порея измельчите **ножницами «Диско»**, морковь и лук нарежьте кружочками на **терке-шинковке «Мандолина»**, добавьте бульонный кубик и воду. Тушите в кастрюле на масле, до размягчения. Затем добавьте томатную пасту, кетчуп и приправы.
3. Прежде чем положить рыбу в **Термо-сервирователь (3 л)**, выньте вставку-дуршлаг, затем уложите слоями горячие овощи, замаринованную рыбу. Первый и последний слой – овощи. Накройте основание крышкой и оставьте примерно на 30–40 мин.



Лосось с луком-пореем и лимонным соусом



Нож для овощей
Universal

- 600 г филе лосося
- 50 г лука-порея
- 2 л кипятка
- 1 бульонный кубик (по желанию)
- Приправа к рыбе по вкусу

Соус:

- 2 ст. л. майонеза
- 2 ст. л. сливок (22 %)
- 1 ст. л. хрена
- Цедра 1 лимона
- Сок 1 лимона

1. Филе лосося посыпьте приправами, лук-порея нарежьте соломкой **ножом для овощей Universal**.
2. Поместите во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)** лосось, лук-порея и бульонный кубик.
3. Залейте кипятком, накройте и оставьте на 20 минут.
4. Подавайте с лимонным соусом. Для приготовления соуса перемешайте все ингредиенты в **мини-шейкере (350 мл)**.

Рыба с лимоном и зеленью



Набор
«Поваренок»

- 1 кг филе лосося
- 150 мл полусладкого белого вина
- 2 лимона
- 15 мл кунжутного масла
- 15 мл соевого соуса
- 2,5 л кипятка
- 1 ст. л. измельченного свежего имбиря
- Зелень петрушки
- Соль по вкусу

1. В **емкости для смешивания (2л)** приготовьте соус: натрите цедру одного лимона на насадке-терке из **набора «Поваренок»**, тщательно перемешайте **венчиком «Диско»** с соевым соусом, кунжутным маслом, имбирем, вином и солью.
2. Филе лосося нарежьте **ножом для филе Universal** на порции, положите в емкость, приправьте соусом и накройте крышкой.
3. Поставьте на 2–3 часа в холодильник. Несколько раз переворачивайте рыбу, чтобы она равномерно мариновалась.
4. Затем положите рыбу во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)**, посыпьте цедрой второго лимона и зеленью петрушки, залейте кипятком, накройте крышкой и оставьте на 20 минут.

Котлеты де-воляй



Нож для филе
Universal

- 2 куриные грудки
- 2 плавленых сырка
- 50 г сливочного масла
- 5 помидоров черри
- 150 г маринованной моркови
- 2,5 л кипятка
- Соль, черный перец по вкусу

1. Куриные грудки отбейте, нарежьте на куски **ножом для филе Universal**, посолите и поперчите. По краям каждого куска положите по кусочку плавленого сырка, немного масла распределите по каждому куску, сверните в рулеты, закрепив зубочисткой.
2. Сформированные котлеты де-воляй положите во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)**, залейте до краев кипятком и закройте емкость. Через 25 минут выньте рулеты, дайте жидкости стечь.
3. Подавайте с помидорами черри или маринованной морковью.



Куриные грудки в розовом соусе



Супер «Хит-парад»
(1 л / 1,5 л / 2 л)

- 4 куриные грудки
 - 2 ст. л. приправы для мяса
 - 4 ст. л. растительного масла
 - 1 бокал белого вина
 - 2 л кипятка
 - 1 бульонный кубик (по желанию)
- Розовый соус:**
- 5 ст. л. майонеза
 - 2 маринованных огурца
 - 3 ст. л. кетчупа

1. Куриные грудки натрите приправой, положите в **супер «Хит-парад» (2 л)**, полейте маслом и вином и оставьте на 1 час.
2. вскипятите 2 литра воды с бульонным кубиком. Поместите куриные грудки во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)**, залейте кипящим бульоном и закройте крышкой на 40 минут.
3. Для приготовления соуса нарежьте огурцы на **терке-шинковке «Мандолина»**. Смешайте майонез с огурцами и кетчупом.
4. Выньте куриные грудки из вставки-дуршлага и нарежьте тонкими ломтиками. Подавайте с соусом.

Куриные рулеты с абрикосами



Измельчитель
«Турбо-Микс» (600 мл)

- 2 куриные грудки
 - 150–200 г сушеных абрикосов
 - 2,5 л кипятка
- Соус карри:**
- 125 г йогурта
 - 2–3 ст. л. майонеза
 - 50 г клюквы
 - 1 ст. л. кетчупа
 - 2 ч. л. приправы карри
 - 1 ч. л. соли

1. Тонко отбейте куриные грудки, посолите и нарежьте **ножом для филе Universal** на тонкие полоски шириной 3–4 см, сверху уложите абрикосы, сверните в рулеты, закрепив зубочисткой.
2. Рулеты уложите во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)**.
3. Все залейте кипятком до краев (примерно 2,5 л воды). Оставьте на 30 минут.
4. Все компоненты соуса поместите в **измельчитель «Турбо-Микс» (600 мл)** и тщательно взбейте.
5. Рулеты подавайте с отварным картофелем, полив соусом.

Рисовый салат с овощами



Измельчитель
«Турбо» (300 мл)

- 1 стакан длиннозерного риса
- 1 куриная грудка
- 1 сладкий перец
- 1/2 банки кукурузы
- 1 пучок зеленого лука
- 2,5 л кипятка
- 1 бульонный кубик (по желанию)
- Соль и черный перец по вкусу

Соус:

- 125 г натурального йогурта
- 2–3 ст. л. майонеза
- 1 пучок укропа

1. Во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)** положите мелко нарезанную кубиками куриную грудку, рис и измельченный бульонный кубик.
2. Все залейте кипятком и оставьте закрытым примерно на 35 минут, затем процедите, охладите, добавьте кукурузу, нарезанные перец и зеленый лук.
3. В **измельчитель «Турбо» (300 мл)** положите все компоненты соуса и взбейте, затем полейте салат.



Цветная капуста в йогуртовом соусе



Измельчитель
«Турбо-Микс» (600 мл)

- 300 г цветной капусты

Соус:

- 125 г натурального йогурта
- 1/2 пучка укропа
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. майонеза
- Соль, черный перец по вкусу

1. Во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)** положите цветную капусту, разделенную на соцветия **ножницами «Диско»**, посолите и полностью залейте кипятком. Оставьте на 30 минут.
2. В **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** нарубите чеснок и укроп, затем добавьте йогурт и перемешайте. Приправьте солью, черным перцем и тщательно перемешайте. Охладите еще раз в холодильнике.
3. Сваренную цветную капусту обсушите во вставку-дуршлага, перед подачей на стол полейте охлажденным соусом.

Брокколи с соусом Бешамель



Ковш
«От шефа™» (1 л)

- 1 пучок брокколи
- 1/2 стакана молока
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. муки
- 150 г плавленого сыра или сыра с плесенью
- 1,5 л кипятка
- 2 ст. л. соли
- Черный перец и мускатный орех по вкусу

1. В **Термосервирователе (3 л)** засыпьте 2 столовых ложки соли, во вставку-дуршлаг положите брокколи, разделенную на соцветия, и полностью залейте горячей водой. Закройте Термосервирователь и оставьте на 20 минут, затем процедите и выложите брокколи на блюдо.
2. Масло растопите в **ковше «От шефа™» (1 л)**, добавьте муку, перемешайте **венчиком-шумовкой «Диско»**, постепенно добавляйте молоко, мускатный орех, соль, перец и измельченный сыр. Перемешайте до однородной консистенции. Не кипятите. Подавайте брокколи с соусом.

Фаршированные кальмары

- 4 тушки кальмаров
- 100 г копченой грудинки
- 6 ст. л. томатной пасты или кетчупа
- 3–4 ст. л. растительного масла
- 2 луковицы
- 2 моркови
- 1 яйцо
- 2 ст. л. муки
- 2 л кипятка
- 300 г майонеза
- 1 бульонный кубик (по желанию)
- Соль, перец по вкусу

Блюдо (1,3 л) из
Сервировочной коллекции



1. Кальмары промойте, тщательно вычистите и снимите пленки.
2. Морковь натрите на **терке-шинковке «Мандолина»**, лук и грудинку мелко нарежьте на разделочной доске **универсальным ножом Universal**.
3. Смешайте в чаше **супер «Хит-парад» (1,5 л)** морковь, лук, грудинку, томатную пасту, муку, яйцо, соль и перец.
4. Наполните каждую тушку кальмара приготовленной начинкой и скрепите края при помощи зубочистки.
5. Выложите кальмары во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)** и залейте кипятком так, чтобы вода их закрывала. В кипяток добавьте бульонный кубик и готовьте 15–20 минут.
6. Остывшие кальмары нарежьте на порционные кусочки (как рулет) и подавайте на **блюде (1,3 л) из «Сервировочной коллекции»** с майонезным соусом.
7. Для приготовления соуса смешайте в **мини-шейкере (350 мл)** майонез и 4 столовые ложки охлажденного бульона, в котором готовились кальмары, до получения однородной массы.

Кабачки

с творожной начинкой

Силиконовый
противень



- 2 кабачка цуккини
- 200 г творога
- 2 яйца
- 20 г сливочного масла
- 3 веточки укропа
- 100 г сметаны
- 2 л кипятка
- Соль, перец по вкусу

Для украшения:

- Листья салата

1. Кабачки вымойте и нарежьте на кружочки толщиной примерно 5 см. Из каждого кусочка удалите семена.
2. Поместите кабачки во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)**, залейте кипятком и оставьте под крышкой на 15 минут.
3. В **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** смешайте творог, яйца, размягченное сливочное масло, укроп, соль и перец до получения однородной массы.
4. Выложите кабачки на **силиконовый противень**. В каждый кабачок положите творожную начинку и поставьте в предварительно нагретую до 180 °С духовку на 10 минут.
5. Готовое блюдо полейте сметаной и подавайте на листьях салата.



Итальянский салат с креветками

Мини-шейкер
(350 мл)



- 200 г креветок
- 1 зубчик чеснока
- 2 стебля сельдерея
- 100 г стручков горошка
- 1 желтый болгарский перец
- 1/2 лимона
- 6 ст. л. оливкового масла
- Зелень кинзы
- 2,5 л кипятка
- Соль, перец по вкусу

1. Во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)** положите креветки, посолите, поперчите, добавьте измельченный чеснок и залейте одним литром кипятка на 10 минут.
2. Приготовленные креветки переложите на блюдо.
3. Стебли сельдерея и перец нарежьте ломтиками, переложите в Термосервирователь, добавьте горошек и залейте кипятком на 15–20 минут.
4. В **мини-шейкере (350 мл)** отожмите сок 1/2 лимона с помощью насадки-соковыжималки из **набора «Поваренок»**, добавьте оливковое масло и перемешайте.
5. Достаньте вставку-дуршлаг и выложите овощи к креветкам. Полейте приготовленным соусом и перемешайте.
6. Готовый салат украсьте зеленью кинзы.

Яблоки

в ванильном соусе

Овощечистка
вертикальная



- 4 яблока
- 500 мл молока
- 2 ст. л. пудинга
- 2 ст. л. сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 л кипятка

1. Очистите яблоки **овощечисткой вертикальной**, вынув сердцевину, положите в **Термосервирователь (3 л)** и залейте кипятком, оставив на 20 минут.
2. 100 мл холодного молока перемешайте **венчиком «Диско»** с пудингом, сахаром и ванильным сахаром в чаше **супер «Хит-парад» (1,5 л)**.
3. Оставшуюся часть молока вскипятите и добавьте в соус.
4. Приготовленные яблоки полейте получившимся ванильным соусом.



Рисовый десерт

Мини-шейкер
(350 мл)



- 1 стакан риса
 - 100 г изюма
 - 1 большое яблоко
 - 2 л кипятка
- Крем:**
- 70 г крема для тортов с коньячным вкусом
 - 150 мл молока

1. Во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)** засыпьте рис, изюм, очищенное и нарезанное ломтиками яблоко. Залейте кипятком и оставьте на 50 минут.
2. В **мини-шейкер (350 мл)** залейте молоко, засыпьте крем и перемешайте.
3. Полученный десерт подавайте вместе со взбитым и охлажденным кремом.

Груши

в шоколаде

Овощечистка
вертикальная



- 4 груши
- 1/2 плитки шоколада
- 4 ч. л. сахара
- Сок 1/2 лимона
- 2 л кипятка

1. Груши вымойте и **овощечисткой вертикальной** очистите от кожуры, не удаляя плодоножки.
2. Подрежьте нижнюю часть груши, чтобы она могла устойчиво стоять на тарелке. Обильно полейте соком лимона и поставьте во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)**. Залейте кипятком, добавьте сахар и оставьте под крышкой на 30 минут, затем выложите груши на блюдо.
3. Положите шоколад в **малый «Хит-парад» (300 мл)**, а затем во вставку-дуршлаг Термосервирователя, влейте в основание теплую воду, чтобы приготовить водяную баню – шоколад растопится. Растопленным шоколадом полейте груши.

Йогурт натуральный

- 900 мл молока (3,5 %)
- 2 ст. л. сухого молока
- 125 г йогурта без добавок

Сервировочная чаша
(200 мл), 3 шт.



1. При комнатной температуре смешайте в **чаше из «Сервировочной коллекции» (1,1 л)** молоко, сухое молоко и йогурт при помощи **силиконового скребка «Диско»**.
2. Поставьте чашу во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)**, залейте в основание кипящую воду до вставки-дуршлага и закройте Термосервирователь крышкой.
3. Через 6–8 часов йогурт будет готов.
4. Сервируя йогурт, разложите его по **сервировочным чашам (200 мл)**.

Клюквенный МОРС с медом

- 300 г клюквы
- 100 г меда
- 2 л кипятка

Ложка для
смешивания «Диско»



1. Клюкву переберите, переложите во вставку-дуршлаг и промойте.
2. Поставьте вставку-дуршлаг в основание **Термосервирователя (3 л)**, обдайте клюкву кипятком и разомните ягоды прессом для пюре. Залейте ягоды водой, накройте крышкой и оставьте на 20–30 минут.
3. Процедите отвар через вставку-дуршлаг в основание Термосервирователя, добавьте в него мед и перемешайте **ложкой для смешивания «Диско»**.
4. Подавайте охлажденным.

Компот из сухофруктов

- 200 г сухофруктов
- 50 г сахарного песка
- 2,5 л кипятка

Кувшин
«Очарование» (2,1 л)



1. Засыпьте сухофрукты во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)**. Промойте, поставьте ее в основание Термосервирователя.
2. Залейте горячей водой, добавьте сахарный песок, закройте крышкой и оставьте на 1 час.
3. Охлажденный компот перелейте в **кувшин «Очарование» (2,1 л)**.

Совет: Если фрукты нужно распарить, то достаточно их подержать в кипятке в течение 5-10 минут.



Йогурт с ягодами

- 1 л молока (3,5%)
- 125 г натурального йогурта без добавок

Для оформления:

- Ягоды малины, черники

Венчик «Диско»



1. Смешайте в **замесочном блюде (3 л)** молоко и натуральный йогурт комнатной температуры при помощи **венчика «Диско»**.
2. Залейте полученную смесь в **кружки «Очарование» (350 мл)**.
3. Поставьте кружки во вставку-дуршлаг **Термосервирователя (3 л)**, залейте в основание горячую воду до вставки-дуршлага и закройте Термосервирователь крышкой.
4. Через 6–8 часов йогурт будет готов.
5. Сервируя йогурт, украсьте его ягодами.

Советы по приготовлению в Термосервирователе

Рассыпчатый рис

Предварительно доведите до кипения рис в кастрюле, варите на медленном огне около 5 минут, а затем переложите в Термосервирователь, накройте крышкой и оставьте примерно на 20 минут. Отличный рис готов, он рассыпчатый и не склеивается.

Овощи

Достаточно залить овощи кипятком в Термосервирователе и оставить под крышкой на 20–40 минут. Твердые овощи (морковь, сельдерей) необходимо нарезать. Овощи сохраняют ценные витамины.

Идеальные макароны

Макароны или лапшу положите в Термосервирователь со вставкой-дуршлагом, залейте кипятком и накройте емкость крышкой. Через 20–25 минут слейте воду, добавьте соус, перемешайте и подавайте к столу.

Отварная рыба

Положите куски приправленной рыбы или филе во вставку-дуршлаг, залейте кипятком, накройте крышкой и оставьте на 20 минут. Процедите и подавайте с любимым соусом, гарниром.

Топленое масло или шоколад

Положите шоколад или масло в небольшую емкость, а затем во вставку-дуршлаг Термосервирователя, залейте в основание горячую воду, чтобы приготовить водяную баню – шоколад или масло растопится.

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. 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. 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