Naujas katalogas:
https://www.tupperware.lt/gaminiai/magasin/ruduo-ziema-2020
Spalio mėnesio demo filmukas:
https://youtu.be/FoxMIymKXDU
Eco brošiūros gaminių demo filmukas:
https://youtu.be/yZvg7EQc-4o
Spalio mėnesio pasiūlymų brošiūra:
https://www.tupperware.lt/gaminiai/pasiulymai/prasom-vaisintis
Tupperware ruduo žiema katalogas:
https://www.tupperware.lt/gaminiai/pasiulymai/musu-pasirinkimai-siandien-lemia-musu-planetos-ateiti
Daugiau naujienų rasite (paspauskite sekti):
https://www.facebook.com/egle.bloziene

GREITAS STARTAS 2

41 savaitė

Kai per antrąją mėnesio savaitę (41 sav.) pasieksite 180 eurų pardavimus gausite
Pietų dėžutė su įrankiais

21,6 x 17,3 x 5 cm / 400 ml

EcoPure 2 buteliukas 310 ml

6,4 x 6,4 x 17,9 cm (aukštis) AC204101

☺

Tupperware demonstruotojams

Spalį papildomai prie kitų aktyvumo dovanų būtinai sau padovanokite metalinę 880 ml Eco gertuvę!

Kad ją gauti dovanų, reikia būt aktyviam visas spalio savaites min 100 Eur. ir 40 arba 41 pasiekti Greito starto lygį 180 Eur. ☺
Reikia įvykduti abi sąlygas: ir būti aktyviam visas savaites ir 40 arba 41 tureti >180 Eur.

Iki pasimatymo spalio 6 d 18 val Tupperware mylėtojų virtualiame susirinkime! Idėjos, receptai, loterijos ☺
Kartu susuksime žaismingą vyniotinį ir iškepsime pyragą iš neįprastos daržovės. Kas negalėsite dalyvaut tiesiogiai, pažiūrėkite įrašą ☺

Susibibėgimas vyks Egle Bloziene facebooke:
https://www.facebook.com/egle.bloziene/

Įsigyk rinkinius sutaupydamas

Rinkinys sausiems produktams
1 x Kompaktinė dėžutė 500 ml, 2 x Kompaktinė dėžutė 1,1 l,
1 x Kompaktinė dėžutė 1,7 l,
1 x Kompaktinė dėžutė 2,3 l
Tik 63 Eur vietoj 75,9 Eur.
Kodas H10

Didysis rinkinys sausiems produktams
1 x Kompaktinė dėžutė 500 ml,
1 x Kompaktinė dėžutė 1,1 l,
1 x Kompaktinė dėžutė 1,7 l,
1 x Kompaktinė dėžutė 2,3 l,
1 x Kompaktinė dėžutė 2,9 l,
1 x Kompaktinė kvadratinė dėžutė 2,6 l,
Tik 114,8 Eur vietoj 133,9 Eur.
Kodas H11

Įrankių rinkinys

1 x Virtuvinės žnyplės,
1 x Samtis,
1x Silikoninė mentelė,
1 x Plastikinė šluotelė plakimui II,
1 x Universalusis šaukštas, 1
x Šaukštas maišymui
Tik 62,9 Eur vietoj 73,9 Eur
Kodas H9

Pelytė Minė ir Peliukas Mikis konteinerių rinkinys (2 vnt.) **tik 19,9 Eur vietoj 26,9 Eur.**
15 Ø x 4,5 cm / 490 ml
Kodas SS204016

Pasiruošk, dėmesio, kepk!

Pasigaminkite sausainių ir padovanokite juos kam nors šiuose mieluose konteineriuose, kurie suteiks džiaugsmo tiek vaikams, tiek suaugusiems

Net 40% nuolaida

Kepimo rinkinys:

1. Daugiafunkcis kočėlas 7,5 Ø x 50 cm
2. Reguliuojamos sausanių formelės 8,7 Ø x 14,5 cm
3. Padėklas tešlos ruošimui 66 x 46 cm

Tik 29,9 Eur vietoj 49,9 Eur.
Kodas SS204017

Demo filmukas:
https://www.youtube.com/watch?v=Ngw3T1g6iXg

Demo filmukas lietuvių kalba:
https://youtu.be/LtR9sQry6hs

Gaminame su Tupperware, sausainiukai:
https://www.youtube.com/watch?v=PbJXJdfIdgA

Tortilijos

https://youtu.be/nDGkiah8-yc

Kočėlas

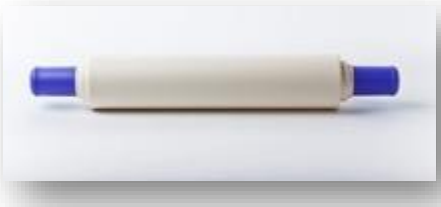
Kočėlas ir formelės viename! Formeles lengva prisukti prie daugiafunkcio kočėlo. Jeigu pageidaujate 6 mm storio tešlos (pvz., sausainiams), pirmiausia uždėkite šviesiai mėlyną dalį, paskui – tamsiai mėlyną. Jeigu pageidaujate 3 mm storio tešlos (pvz., tortams), uždėkite tik tamsiai mėlyną formelę. Trapiajai tešlai iškočioti į kočėlą galima įpilti šalto vandens, o mielinei tešlai iškočioti – karšto vandens. Kočėlo svorį galima padidinti, jį pripildžius ryžių, todėl bus lengviau kočioti didelį kietos tešlos kiekį.

Matmenys: Ilgis: 50 cm, Skersmuo: 8,7 cm

Padėklas tešlos ruošimui

Didelis patogus padėklas bet kokios rūšies tešlai kočioti.
Speciali padėklo danga reikalauja kur kas mažesnio kiekio miltų, kočiojant tešlą, o lankstus paviršius leidžia lengvai atskirti tešlą nuo pagrindo. Ant padėklo yra tarptautinė konvertavimo lentelė ir žymėjimo apskritimai, atitinkantys dažniausiai naudojamų kepimo formų dydžius (22, 24, 26 ir 28 cm).

Matmenys: Ilgis: 66 cm, Skersmuo: 46 cm



Apie kočėlą ir padėklą

Kočėlas – tai vienas žinomiausių Tupperware gaminių. O kočėlas be padėklo – tai tik pusė malonumo.
Tešlos ruošimo padėklas padės Jums greitai ir be vargo paruošti bet kokią tešlą.
Ant gaminio paviršiaus rasite gradavimo skalę, sužymėtą gramais ir miligramais. Tai labai patogu, kai receptas reikalauja tikslaus produkto kiekio.
Dirbant su tešlos ruošimo padėklu, tešla neprilimpa prie padėklo, todėl vienas malonumas ant jo kočioti.
Prieš dirbdami, sudrėkinkite stalo paviršių trupučiu vandens, patieskite tešlos ruošimo padėklą ir lengvais judesiais iš gaminio centro į kraštus prispauskite padėklą prie stalo paviršiaus.
Jei prie Jūsų stalviršio padėklas nelimpa, patieskite po juo ploną drėgną šluostę ar sudrekinta vienkartinę sevetėlę. Svarbu, kad padėklas neslidinėtų ant Jūsų stalviršio, tada bus patogu naudotis.
Gaminio paviršiuje rasite keturis skirtingo dydžio apskritimus, pažymėtus centimetrais. Tai Jums padės paruošti tešlą tikslaus dydžio.
Padėklo nelankstykite, geriausia jį laikyti suvyniotą ant kočėlo. Nepjaustykite ant padėklo peiliu, naudokite plastikines ar medines menteles, plastikinius tešlos pjaustymo ratukus, formeles ir pan
Kočėlas: 50 centimetrų kočėlas (kočiojama dalis 33,5 cm) sukurtas lengvai iškočioti didelius tešlos gabalėlius. Lygus paviršius leidžia išvengti tešlos prikibimo.
Viename iš kočėlo galų yra užsukamas dangtelis, leidžiantis pririekus įpilti į kočėlo vidų vandens.
Užpildykite kočėlą šiltu arba šaltu vandeniu, priklausomai nuo tešlos, kurią ruošiatės kočioti, tipo. Šaltas vanduo sluoksniuotai arba marcipaninei tešlai, karštas – mielinei tešlai.

Kočėlas visų rūšių tešlai kočioti

- Formelės lengvai uždedamos ant kočėlo ir padeda tolygiai iškočioti 3 arba 6 mm storio tešlą. Jeigu pageidaujate kitokio storio tešlos, naudokite kočėlą be formelių.
- Atsukamas dangtelis leidžia į kočėlą įpilti vandens, kad būtų patogiau kočioti tešlą.
- Dėl lygaus paviršiaus tešla prie kočėlo nelimpa.
- Ilgas, todėl galima kočioti didelį tešlos kiekį.
- Plačios ergonomiškos rankenos.
- sausainių formeles galima naudoti tešlai pjaustyti.

Patarimai

- Galima pilti:
  - šaltą vandenį minkštai tešlai ir marcipanams;
  - šiltą vandenį mieliniai tešlai;
  - ledinį vandenį sluoksniuotai tešlai.

- Kočėlo svorį galima padidinti, jš pripildžius ryžių arba lęšių, taip lengviau kočioti didelį kietos tešlos kiekį.
- Formeles lengvao prisukti prie daugiafunkcinio kočėlo. Jeigu pageidaujate 6 mm storio tešlos, pirmiausia prisukite šviesiai mėlyną dalį, paskui - tamsiai mėlyną. jei pageidaujate 3 mm storio tešlos, prisukite ti tamsiai mėlyną formelę.

I

Padėklas, bet kurios rūšies tešlai kočioti

- Danga, reikalaujanti kur kas mažesnio kiekio miltų, kočiojant tešlą.
- Lankstus paviršius, leidžiantis lengvai atskirti tešlą nuo pagrindo.
- Dėl patogaus padėklo dydžio, virtuvinis stalas lieka švarus.
- Susukamas, todėl laikomas taupo vietą virtuvės spintelėje.
- Žymėjimo apskritimai, atitinkantys kepimo formų dydžius (22, 24, 26 ir 28 cm).
- Tarptautinė konvertavimo lentelė: Kietiesiems produktams: g / svarai / uncija. Skystiems produktams: ml / kvorta / pinta. Temperatūros: C pagal Celcijų (europinė sistema) ir F pagal Farenheitą. Matavimo skalė su punktyrinėmis linijomis (kas 5 cm / 2 coliai).

Patarimai

- Padėklas sudrėkinamas iš apatinės pusės ir dedamas ant švaraus stalo (po padėklu negali būti miltų arba riebalų). Kaip alternatyvą galima naudoti drėgną virtuvinį rankšluostį, kad padėklas neslidinėtų.
- Kai tešla iškočiota, padėklas kartu su tešla susukamas; atsukite padėklą atgal su tešla virš kepimo formos ir nuimkite tešlą silikonine mentele.
- Priskaičiuokite papildomus 4 cm kepimo formos kraštams, kai kočiojate tešlą pagal žymėjimo ratus. Pavyzdžiui, 22 cm skersmens formai tešlą reikia kočioti 26 cm skersmens rate.

Mini dubuo 1,4 L
17,6 Ø 10,1 cm (aukštis)
Tik 7,9 Eur vietoj 12,9 Eur
Kodas SS204007

Mažasis dubuo 2,75 l
24 cm Ø x 15 cm (aukštis)
Tik 12,9 Eur vietoj 18,9 Eur.
Kodas SS204008

Vidutinis dubuo 4,5 L
27,7 Ø x 13,6 cm (aukštis)
Tik 15,9 Eur vietoj 22,9 Eur.
Kodas SS204009

Didelis dubuo 7,5 L
32,5 Ø x 15 cm (aukštis)
Tik 19,9 Eur vietoj 29,9 Eur.
Kodas SS204010

Dubenėlių rudens rinkinys:

Net 45% nuolaida
Mini dubuo 1,4 L
Mažasis dubuo 2,75 l
Vidutinis dubuo 4,5 L
Tik 29,9 Eur vietoj 54,7 Eur.
Kodas SS204011

Mielinės tešlos gamybos pamokėlė

https://youtu.be/sA_qIMSi6Y4

Lengvai pašalina obuolių, kriaušių, pomidorų, agurkų, baklažanų ar cukinijų vidų

Net 37% nuolaida
EasyLogics obuolių sėklyčių išėmiklis
Tik 11,9 Eur vietoj 18,9 Eur.
20,7 x 3,1 x 2,2 cm
Kodas SS204013

1-2-3 ir džioviname!

Tupperware obuolių sėklyčių išėmėjas šauniai pasidarbavo!

Smagus filmukas su Vaida Naujokiene:
https://youtu.be/iyyO1dev0bI

Šis daugiafunkcis dviejų kiauraindžių rinkinys yra stabilus, gerai nusausina ir tinka prie įvairių dydžių Tupperware dubenėlių.
Dvigubas kiauraindis
Tik 19,9 Eur vietoj 25,9 Eur.
20 cm Ø x 4 x 34 cm / 0,4 L
23 cm Ø x 11 x 36 cm / 2 L
Kodas SS204012

Nebijokite eksperimentuoti – iškepkite savo moliūgų duoną, bananų duoną, meduolį, paštetą, mėsą, žuvį... ar ką tik norite!

Rinkitės įvairiausius ingredientus ir sukurkite savo duonos receptą.

Net 35% nuolaida
UltraPro kepimo forma duonai kepti, 1,8 l
28,2 x 15,5 x 12 cm
Tik 44,9 Eur vietoj 69 Eur
Kodas SS204001

Alaus duona

SUDEDAMOSIOS DALYS APYT. 1 KG DUONOS

• 600 g universalių miltų
• 2 arbat. š. kepimo miltelių (± 10 ml)
• 2 arbat. š. druskos (± 10 ml)
• 150 g sėklų ar riešutų (moliūgų, saulėgrąžų, linų sėmenų, sezamų sėklų, graikinių riešutų)
• 500 ml alaus
• 15 g sviesto + 1 valg. š. miltų (UltraPro indui padengti)
• 1 valg. š. vandens (± 15 ml)

PARUOŠIMAS

1. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C.
2. Sumaišykite miltus ir kepimo miltelius Maišymo dubenyje 4,5 l. Suberkite druską, sėklas, supilkite alų ir maišykite silikonine mentele, kol gausite beveik elastingą vientisą masę.
3. Patepkite UltraPro 1,5 l ar UltraPro 1,8 l sviestu ir pabarstykite vienu valgomuoju šaukštu miltų.
4. Supilkite tešlą į UltraPro ir apšlakstykite 1 valgomuoju šaukštu vandens.
5. Uždenkite ir kepkite apyt. 45 minutes. Nuimkite dangtį ir kepkite dar apyt. 15 min.
6. Išimkite kepalą iš formos ir palikite atvėsti ant orkaitės grotelių.

Net 38% nuolaida

Breadsmart
(be pjaustymo lentelės)
27,2 x 39,5 x 19,5 cm
Tik 39,9 Eur vietoj 63,9 Eur.
Kodas SS204002

Už kiekvieną 50,00 € užsakymą galite nusipirkti Prabangos serijos sviestinę už ypatingą kainą!

Net 59% nuolaida

Prabangos serijos sviestinė
19,5 x 9,5 x 7 cm / 400 ml
Tik 4,9 Eur vietoj 11,9 Eur
Kodas PP204001

Samba sviestinė tik 5,9 Eur vietoj 9,9 Eur. Kodas SS202027 Kiekis ribotas

Net 35% nuolaida
Cheesmart mažoji sūrinė
20,4 x 20,4 x 9,5 cm
Tik 14,9 Eur vietoj 22,9 Eur.
Kodas SS204018
Suprantantiems rusiškai:
https://youtu.be/J4-XmsF_0lY

Šis unikalus Tupperware produktas idealiai tinka gaminti, apvirti, garinti ir patiekti sveiką maistą, su minimaliomis pastangomis ir be pervirimo.

Net 43% nuolaida

Servofix

23 Ø x 13,5 cm / 2,9 L

Tik 19,9 Eur vietoj 34,9 Eur.

Kodas SS204014

Demo filmukas:
https://youtu.be/WpjQKXCF61k

Mokymai apie Servofixs

https://youtu.be/y1u0Y86WjU4

Kietųjų pilnagrūdžių kviečių makaronų salotos su tunu

Makaronai išvirti Tupperware servofixe su Ekstra Chefe pagamintu žalumynų pesto

Tupperware servofiks ir sūrio vyniotinis
Demo filmukas:
https://youtu.be/_OFFQ7Ipmd8

Šviežius makaronus ar virtinukus užpilkite verdančiu vandeniu, palikite 5-15 min priklausomai nuo produkto rūšies.

Daugelis šį indą perka vien dėl grikių košės. Tereikia į indą suberti grikių kruopas, užpilti verdančiu vandeniu ir maždaug už 25 minučių galite valgyti birią, skanią grikių košę. Jei norite, kartu galite pieniškų dešrelių įmesti – kartu išvirs ir dešrelės. Taip pat galite paruošti ir įvairias daržoves – žiedinius, briuselio ar paprastus kopūstus, brokolius ir kt.

Labai patogu ir košes greito virimo gaminti - taip pat praskalauju indą karštu vandeniu, suberiu dribsnius, užpilu verdančiu vandeniu, uždengiu - labai patogu, kai nežinai, kada tiksliai vaikas ryte atsibus - tiesiog paruoši košę ir žinai, kad kai vaikas norės pusryčiu, jie lauks šilti ir neišbėgę ant virykles, kaip neretai, bent jau man, atsitinka verdant košes įprastame puode.

Labai patogu šiame inde ir kompotus "virti" - išplaunu karštu vandeniu tą indą, pridedu vaisių, uogų – šviežių ar šaldytų (atšildytų) arba džiovintų, užpilu verdančiu vandeniu, įdedu cukraus ir palaikau valandėlę kitą ir geriu skanų kompotėlį.

Siūlau pabandyti ir riešutus šiame inde užpilti verdančiu vandeniu – iš vakaro užpylus, ryte jie bus kaip šviežiai išgliaudyti...

Servofiksas turi kiauraindį, todėl lengva nukošti, patogu jame atšildyti šaldytą mėsą ar kitus produktus – vanduo nuvarva pro kiauraindį į servofikso indą, o iš uždengto indo nesklinda kvapas. Labai patogu jame serviruoti maistą – nuo virtinukų, makaronų ar cepelinų nubėga vanduo, nuo kotletų ir pan. – riebalai, o patiekalai valandą-dvi išlieka karšti. Dangčio indas taip pat ypatingas, išgaubtas, kad ant jo susikondensavę garai nenulašėtų ant maisto, o nutekėtų tarp kiauraindžio ir indo.

Galima gaminti varškę, jogurtą, daiginti grūdus, troškinti žuvį, pabaigti troškinti apkeptus kotletus, karbonadus ir kt. O išėmus kiauraindį patį indą su dangčiu galite naudoti kaip 3 litrų dubenį mišrainei ar šaltibarščiams.

Ir dar daugiau idėjų su nuotraukomis ir išsamesniais aprašymais:

Serviravimas

Šiame gaminyje galite ilgiau išlaikyti maistą reikiamos temperatūros. Į indą pripilkite 0,5 l verdančio vandens arba pridėkite ledo, įdėkite įdėklą (kiauraindį), o į jį maistą. Taip maistas neatšals arba nesušils. Be to galite serviruoti maistą dubenyje be įdėklo.

Jeigu norite gaminti maistą arba išlaikyti jį šiltą, prieš tai indą reikia pašildyti. Pripilkite į indą verdančio vandens ir uždenkite dangčiu. Palikite kurį laiką pastovėti. patariama po gaminiu padėti rankšluostį, kad indas neprarastų dalies šilumos. Galite rankšluosčiu ir uždengti, kad indas dar geriau laikytų šilumą.

Šilto maisto laikymas

Šiame inde galite ilgiau išlaikyti maistą šiltą. Į indą pripilkite 0,5 l verdančio vandens. Maistą sudėkite į įdėklą ir uždenkite dangčiu. Pvz.: keptą ar virtą mėsą, žuvį, dešrą ir t.t. Be to, kol paruošite kitus patiekalus, galite išsaugoti neatšalusį garnyrą: bulves, ryžius, daržoves.

Sušildymas ir išlydymas

Maistą, kurį reikia išlydyti, pvz.: sviestą, šokoladą, sudėkite į TUPPERWARE dubenėlį. Įstatykite dubenėlį į įdėklą. Į pašildytą indą “Servofix” įpilkite 0,5 l verdančio vandens, įdėkite įdėklą ir uždenkite dangčiu. Palikite 10-15 min. kol ištirps. Tokiu būdu maistą galima ir sušildyti

Atšildymas

Šaldytas uogas, daržoves, mėsą, žuvį galima atšildyti “Servofix” inde. Atšildomą produktą įdėkite į indą, uždenkite dangtį ir palikite kol atšils. taip atšildomas produktas nepraras savo drėgmės ir aromato, nemirks savo sultyse ir virtuvėje nepasklis atšildomo produkto kvapas.

Jeigu norite atšildytas daržoves išvirti, pašildykite indą, atšildytas daržoves užpilkite verdančiu vandeniu taip, kad apsemtų daržoves, paskaninkite druska, uždenkite dangtį ir po 20-30 min. daržovės bus paruoštos.

Laikymas

Jame galite laikyti duoną, sviestą, kepinius ir t.t. Atlieka tas pačias funkcijas kaip ir duoninė. Taip pat tinka uogom ir daržovėms, funkcijos kaip daržovių indo Fridgesmart.

Jogurtas

Pašildome 2 l pieno iki 40^0C, supilame 0,25 l jogurto be priedų ir išmaišome. Supilame į pašildytą indą “Servofix”, uždengiame dangtį ir paliekame indą 20^0C temperatūroje 12-15 valandų (per tą laiką negalima atidarinėti dangčio). Vidiniame inde gaunasi riebesnis jogurtas, išoriniame – liesesnis, galima sumaišyti, arba valgyti atskirai. Atsidedame 0,5 l savo jogurto kitam kartui. Gaminat jogurtą iš savo raugo laikyti 6-8 valandas. Tokiu būdu galima pasigaminti ir bifiliną.

Varškė Nr.1

Dideliame puode užvirinkite 2 l kaimiško pieno ir nukelkite nuo ugnies. Dubenyje plakimui sumaišykite 1 l kefyro su 3 kiaušiniais. Į slūgstantį pieną supilkite kiaušinių ir kefyro mišinį, išmaišykite ir palikite stovėti ne mažiau kaip 30 min. Įdėklo dugną išklokite viengubu popieriniu kavos filtru ar merliuku ir kiaurasamčiu išgriebę varškę sudėkite į įdėklą. Į sluoksnius galite pabarstyti cukraus, cinamono, aguonų arba druskos ir kmynų. Palaikykite šaldytuve 1,5 paros, kad nubėgtų nereikalingas skystis. Iš apatinio indo kartais išpilkite skystį, kad neapsemtų varškės.

Varškė Nr.2

Tupperware indelyje, kuris telpa į „Servofix“ supilkite kefyrą, užšaldykite šaldiklyje. Po to išimkite šaldytą kefyrą iš dubenėlio ir įdėkite į „Servofix“ kiauraindį. Uždenkite „Servofix“ ir palikite kol kefyras atitirps ir visas skystis nutekės. Gausite labai skanios švelniosios varškės ☺

Kiaušiniai

Kambario temperatūros kiaušinius sudėti į pašildytą indą “Servofix”, užpilti verdančiu vandeniu, kad apsemtų kiaušinius, uždengti dangtį. Po 20 min. kiaušiniai paruošti. Kiaušiniai nesutrūksta ir nepamėlynuoja trynys. Jei kiaušiniai iš šaldytuvo, prieš gaminant užpilkite karštu vandeniu (galite iš krano) ir palaikykite. Kiaušinius labai gražiai galite supjaustyti naudojant kiaušinių pjaustyklę, gražiai atrodys salotose ☺

Žuvis Nr.1

Tokiu būdu galima gaminti tik jūrinę žuvį pvz.: cheką, menkę, lašišą. Žuvį supjaustome 1,5 cm gabalėliais ir sudedame į įdėklą taip, kad stuburas būtų statmenai indo dugnui, pabarstome prieskoniais, uždedame citrinos, svogūno griežinėlių, tarkuotų morkų. Į įkaitintą indą įpilkite 1,5 stiklinės verdančio vandens, įdėkite įdėklą su žuvimi, uždenkite dangtį. Po 20 min. žuvis paruošta. Galima žuvį užpilti ir verdančiu, pasūdytu vandeniu taip, kad apsemtų žuvį. Tuomet išėmę įdėklą su žuvimi iš žuvies buljono paruoškite padažą.

Žuvis Nr.2

Lašišos kepsniuką (geriau būtų kambario temperatūros) pabarstytą prieskoniais dedame į „Servofixą“, prieš tai į tarpą tarp indų pripylę verdančio vandens. Uždengiame dangtį ir palaikome 15-20 min, jei kepsniukas storas apverčiame pakeičiame vandenį t.y. pripilame naujo verdančio ir palaikome 15 min. žuvį galima ir pilnai užpilti verdančiu vandeniu, bet skonis bus kitoks.

Daržovės

Sudedame šviežias daržoves: kalafiorus, brokolius, plonai pjaustytas morkas, cukinijas, žirnelius ir t.t. (taip neišvirsite bulvių, burokų) užpilame verdančiu vandeniu ir, uždengę dangtį, palaikome 20 min. Taip išvirtos daržovės nepraranda savo spalvos, skonio ir aromato ir neperverda. Jos labai tinka, kaip garnyras arba salotoms. Išėmus daržoves lieka skanus ir maistingas daržovių sultinys, kurį galite išgerti arba panaudoti sriuboms ir padažams.

Kompotas

Supjaustome vaisius ar uogas ir sudedame į indą, pripilame pilną verdančio vandens ir laikome kol atvės - maždaug 5 val. Išimame įdėklą su uogomis ir pasaldiname kompotą. Pagamintas kompotas kvepia vaisiais ir uogomis. Galima gaminti ir iš džiovintų vaisių, vaisiai išimti iš kompoto bus minkšti ir skanūs, kaip švieži.

Jūros kopūstai

Džiovintus jūros kopūstus užpilkite verdančiu vandeniu ir palikite per naktį. Naudokite salotoms.

Kalmarai

Kalmarų žiedus (jei šaldyti atitirpinkit) sudėkite į „Servofix“ ir užpilkite verdančiu vandeniu, palaikykite 20 min. Turėsite skanius, sultingus, nepervirusius kalmarus. Labai tinka salotoms.

Bulvės

Jeigu į pašildytą indą pilną pridėsime išvirtų bulvių, jas ilgai galėsime išlaikyti šiltas.

Kopūstai

Į įkaitintą indą sudėti susmulkintus kopūstus, užpilti verdančiu vandeniu ir apvynioti rankšluosčiu. Po 30 min. kopūstai paruošti.

Sriuba

Pusiau išvirtą daržovių sriubą supilame į indą “Gaminimui ir serviravimui” ir paliekame. Daržovės išsaugo daugiau vitaminų. Netinka žirnių ir pupelių sriubai.

Kotletai

Kotletus apkepame iš abiejų pusių taip, kad paspaudus bėgtų rudas skystis. Sudedame į indą taip, kad uždengtų visas skylutes, uždengiame dangtį ir po 20 min. kotletus galima patiekti.

Mėsa dviejuose marškinėliuose

Pusę kilogramo karbonado supjaustome 0,5 cm storio gabalėliais. Išmušame, bet nesūdome, nes pasūdžius iš mėsos išbėga sultys. Viename inde išplakame kiaušinį su prieskoniais (druska, pipirais ir t.t.), kitame inde sumaišome manus su prieskoniais. Voliojame mėsą pirma į kiaušinį paskui į manus, po to vėl į kiaušinį ir manus. Apkepame keptuvėje iš abiejų pusių ir dedame į įdėklą taip, kad tarp karbonadų liktų tarpai. Į išorinį indą pripilame 1,5 stiklinės verdančio vandens, įdedame įdėklą su mėsa, uždengiame dangtį ir paliekame, kad išbrinktų. Po 30 min. mėsa paruošta.

Koldūnai, virtinukai

Išvirus koldūnus ar virtinukus dedame juos į pašildytą indą “Gaminimui ir serviravimui”. Įdėjus vieną porciją, įdedame gabalėlį sviesto, tuomet dedame kitą porciją ir t.t. Virtinukai nesukimba. Jeigu virtinukų lieka, kitą dieną juos galima pašildyti į tarpą tarp indų pripylus 0,5 l verdančio vandens.

Žuvies ir mėsos marinavimas

Žuvį ar mėsą sudėti į indą, užpilti marinatu, uždengti dangtį. Uždengus dangtį nesklinda marinato kvapas; po to iškėlus įdėklą patogu išimti marinuojamą produktą. Tame pačiame marinate galima marinuoti kelis kartus.

Grikių košės gaminimas

Pašildyti indą, grikius supilti į įdėklą (kiauraindį) ir užpilti verdančiu vandeniu, kad apsemtų grikius (maždaug 2 cm virš produkto). Uždengti dangtį. Po 20 min. grikiai paruošti. Verdant visas kitas kruopas $^1/_2$ laiko, kuris reikalingas išvirti košei, verdame įprastu būdu, t.y. paprastame puode ant viryklės, o po to viską supilame į indą “Gaminimui ir serviravimui” ir paliekame 15 min.

Birūs ryžiai

Apvirkite ryžius puode maždaug 5 min. (priklausomai nuo ryžių rūšies). Perpilkite ryžius ir nuovirą į indą “Gaminimui ir serviravimui”, uždenkite dangčiu (galite apvynioti rankšluosčiu, kad geriau laikytų šilumą) ir palikite maždaug 15 min.

Perlinės kruopos

Jei pamiršote užmerkti, kad išbrinktų kruopas, užpilkite jas verdančiu vandeniu „Servofix‘e“ ir palaikykit 20 min, 20 min, atitiks keletos valandų brinkinimą

Makaronai

Puode užvirkite vandenį arba sultinį. Sudėkite makaronus į pašildytą indą su įdėklu ir užpilkite paruoštu verdančiu skysčiu. Uždenkite dangčiu ir apvyniokite rankšluosčiu. Makaronai bus paruošti maždaug po 15-20 min. Kai kurių rūšių makaronus prieš supilant į indą 5 min. pavirti puode.

Kviečių daiginimas

Grūdus supilkite į indą, nuplaukite, pamerkite drungname vandenyje ir palikite per naktį. Nupilkite vandenį ir uždenkite dangčiu, per dieną 2 kartus perplaukite, tačiau inde nepalikite vandens. Per parą laiko grūdai sudygsta.

Net 35% nuolaida

Didysis EasyRice
22,6 x 26,8 x 15,5 cm / 3 L
Tik 18,9 Eur vietoj 28,9 Eur.
Kodas SS204005

Demo filmukas:
https://youtu.be/0mptKyXnUAU

Micro+ troškintuvas
Indą sudaro du indai 1,75 l ir 3 l, dangtis skirtas gamybai 750 ml talpos ir du sandarūs dangčiai skirti laikymui ir transportavimui
750 ml / 1,75 L / 3 L
27 cm Ø / 4,5 x 8,2 x 11 cm
Tik 109,9 Eur vietoj 169 Eur
Kodas SS204006

Skirtas skysčiams, padažams ir sriuboms matuoti, maišyti ir šildyti mikrobangų krosnelėje

Crystalwave Ąsotis 1 L
14 cm Ø x 13,5 cm
Tik 15,9 Eur vietoj 19,9 Eur
Kodas SS204003

Crystalwave pietų dėžutės 500 ml (2 vnt.)
Tik 15,9 Eur vietoj 25,8 Eur
Kodas SS204004

Mokymai mikrobangės tema

https://youtu.be/zNF3AmZ7juk

Tchefseries Cottage troškintuvas 4,9 l
Tik 239 Eur vietoj 329 Eur
Kodas SS204015

Tinka naudoti ir orkaitėje

Tupperware Eco

Visi kalba apie tvarumą. Ar atsakingai mes bendradarbiaujame su savo aplinka? Kaip sumažinti pakuočių atliekas? Kaip galime išsaugoti vertingus išteklius?
Dar 1942 m. Earlas S. Tupperis turėjo atsakymą – „Wonderlier (stebuklingąjį) dubenį". Jis buvo puikus ir tvarus bei pademonstravo stebėtinai paprastą būdą ilgiau išlaikyti maistą šviežią.
Jokių priedų.
Jokių pakuočių.
Jokio poveikio aplinkai.

MUMS TVARUMAS – NE VIEN MADA

Šiandien „Tupperware" pavadinimas yra siejamas su didžiuliu sprendimų maisto produktų laikymui, ruošimui, gabenimui, išlaikant juos šviežius, asortimentu. Nuo sumanių gaminių, kuriuos galima dėti į mikrobangų krosnelę, ir patvarių sistemų šaldytuvui ar šaldikliui iki šiuolaikinių sprendimų, mūsų idėjos padeda taupyti:
pakuotes
išteklius

energiją
pinigus

Nors medžiagos, dizainas ir gamybos procesai buvo atnaujinti pagal naujausias technologijas, pagrindinė koncepcija išliko ta pati daugiau nei 80 metų:

atsakingai elgtis su maistu, pagarbiai dirbti su gamta ir noras palikti pasaulį, kuriame verta gyventi mūsų vaikams

MŪSŲ MEDŽIAGŲ PRISTATYMAS

ECO+ medžiagos

Visame pasaulyje žmonės ir įmonės stengiasi sumažinti plastiko atliekų kiekį, išmetamą į sąvartynus ir pasiekiantį vandenynus. Mes norime įkvėpti visus Tupperware mylėtojus elgtis taip pat. Mes taip pat žinome, kad lengviausias būdas paskatinti žmones keisti savo įpročius – tai pasiūlyti patogias alternatyvas. Tai ir įkvėpė mūsų Eco+ seriją.

Kodėl mūsų produktai geriau nei visiškai naujas plastikas?

Pakartotinai panaudodami išmestus mišrius plastikus kuriame ECO+ žaliavą. „Tupperware" gamybos procesą mes įtraukiame į žiedinę ekonomiką. Žiedinė ekonomika paprasčiausiai reiškia, kad mes darome viską, kad pakartotinai naudotume medžiagas ir produktus, kad sumažintume atliekų kiekį ir naudotume mažiau savo brangiųjų gamtos išteklių. Žiedinėje ekonomikoje randame būdą kaip perdirbti plastiką, užuot leidę jam tapti atliekomis, kurios patenka į vandenynus, upes ir paplūdimius (pavyzdžiui, vėžliai valgo vienkartinius šiaudelius ir plastiką).

IŠ KO PAGAMINTAS ECO+ ASORTIMENTAS?

Mūsų „Eco+" asortimentas skiriasi nuo kitų daugkartinio naudojimo šiaudelių, puodelių ir dėžučių. Kodėl?

Mūsų gaminiai yra pagaminti iš specialios medžiagos, kurią vadiname ECO+. Ši medžiaga yra pagaminta iš mišrių plastikų, kurių negalima perdirbti (taip pat išvežti į sąvartyną arba sudeginti), ir kurie suskaidomi iki pradinės žaliavos.

Iš tokios medžiagos mes kuriame aukštos kokybės plastiką, kurį naudojame gamindami „Eco+" gaminius, tarnausiančius visą gyvenimą!

eco

„Eco+" yra pagamintas iš vienkartinių atliekų, tokių kaip:

- buitinių valymo priemonių buteliukų
- aliejaus ar valymo priemonių maišelių
- šampūno buteliukų
- lankščių sūrio ir mėsos pakuočių
- sviesto pakelių
- plėvelių
- minkštų plastikinių maišelių...

Tupperware NO TIME TO WASTE

Transformuodami šiuos plastikus į mūsų asortimente naudojamą ECO+ plastiką, mes taip pat vengiame naudoti iškastinius išteklius, reikalingus visiškai naujam plastikui gaminti!

Naudokite savo šiaudelį! Sumažinkite plastiko atliekų, kenkiančių jūros gyvybei ir užkemšančių sąvartynus, kiekį, pasirinkdami daugkartinius, o ne vienkartinius šiaudelius.

„Eco+" šiaudelių rinkinys

Rinkinį sudaro:
4 x „Eco" šiaudeliai – 25 cm surinkti
1 x šepetėlis – 20,7 cm
1 x maišelis – 21,5 cm / 6,5 cm sulankstytas ir 13 cm išlankstytas

Tik 29 Eur. Kodas SS204021

Atsineškite savo užkandžius!
Atsineškite likučius iš namų daugkartinio naudojimo dėžutėse ir nustokite švaistyti maistą.

Eco+ austriukų rinkinys:
Eco+ austriukas mažas 12,9 x 10,9 x 5,2 cm
Eco+ austriukas didelis 14 x 11,7 x 6,8 cm

Tik 9,9 Eur vietoj 17 Eur.
SS204026

Papildykite ir naudokite pakartotinai! Nešiokitės daugkartinį butelį. Papildykite bet kada ir bet kur bei nustokite švaistyti plastiką.

„Eco" buteliukas 310 ml

Tik 5,5 Eur vietoj 9 Eur.
Kodas SS204027

Atsineškite savo krepšį! Apsipirkdami venkite plastikinių ir popierinių maišelių, o pietus neškitės šiame madingame daugkartinio naudojimo krepšyje

Pietų krepšys „Mahalo"
6,4 x 17,9 cm

Tik 19 Eur vietoj 25,9 Eur.
Kodas SS204027

HARMONIJOJE SU GAMTA IR APLINKA: TUPPERWARE RECYCLINE

Mes tiesiog nepripažįstame atliekų. Ir taip teigiame gana rimtai. Taigi, užuot išmetę netinkamus produktus į šiukšliadėžę arba perdirbimo dėžę, mes juos perdirbame. Tačiau, kaip visa tai veikia?

Kartu su produktais, kurie nepraėjo kokybės patikrinimo mūsų gamyklose, netinkami produktai keliauja tiesiai į perdirbimą. Tuomet jie pirmiausiai yra surūšiuojami, vėliau granuliuojami ir valomi, o galiausiai tiekiami kaip žaliava gamybai.

Kadangi „Tupperware" gaminiai gaminami laikantis griežtų kokybės standartų, mes paimame tik 50 % perdirbtos medžiagos, sujungiame ją su kitomis medžiagomis ir tada gaminame popierinių rankšluosčių laikiklius mūsų „Tupperware Recycline" linijai. Medžiagos, kurių patys negalime pakartotinai panaudoti, yra atiduodamos kitoms įmonėms, kurios netaiko tokių griežtų gamybos reikalavimų. Pavyzdžiui, augalų vazonai gaminami iš mūsų perdirbtos medžiagos.

Daugiau informacijos rasite šio lankstinuko 11 puslapyje

Recycline
By Tupperware

Šis produktas sukurtas „Eco" buteliukams sudėti

Jo ieškokite naujausio katalogo 41 puslapyje.

Būtinas virtuvėje – praktiškas popierinių rankšluosčių laikiklis, pagamintas iš perdirbtų medžiagų.

Jo ieškokite naujausio katalogo 41 puslapyje.

„Recycline" valytuvas
3 x 13 x 21,8 cm
Tik 9,9 Eur vietoj 15,9 Eur
SS204019

NAUDOJIMAS
Namie – nuvalykite langus.
Virtuvėje – nuplovę virtuvės plyteles arba susidarius kondensatui, nuvalykite jas.
Vonioje – nuvalykite kondensatą nuo vonios veidrodžio. Taip pat idealiai tinka valyti vonios plyteles arba dušo kabiną, kai ji šlapia.
Automobilyje – nuvalykite nuo automobilio langų kondensatą ar vandenį.

Įsigykite savo „Ecopot" gėlių vazoną, pagamintą tik iš perdirbtų „Tupperware" gaminių. Padarykite pasaulį ekologiškesniu!

Recycline Vazonas 28,5 cm
Tik 19 Eur. vietoj 39,9 Eur.
Kodas SS204023

Recycline Vazonas 30 cm
Tik 25 Eur vietoj 44,9 Eur.
Kodas SS204022

41 sav kiekvienas aktyvus demonstruotojas gali užsakyti 3 raktų pakabukus Cocon.
Pakabukas Cocon (1 vnt) 2,5 Eur (skaičiuojasi į pardavimus).
Kodas LO203501

Mielos vakarėlių šeimininkės,
specialios dovanos ir pasiūlymai tik Jums!

Padėkos dovanėlė

Kai pardavimai vakarėlio metu pasiekia 100 Eur. ir konsultantas suplanuoja dar vieną vakarėlį, Jūs gausite:
Kompaktinę dėžutę
18 x 9 x 17,2 cm / 1,7 L
Kodas TG204001
Dovanos vertė 16,5 Eur.

Dovana šeimininkei – 1 lygis (Dovanos vertė 40 Eur)
Kai pardavimai vakarėlio metu pasiekia 200 Eur. ir konsultantas suplanuoja dar du vakarėlius, Jūs gausite:
Multi šaukštą
Didįjį austriuką
22,5 x 12,3 x 6,8 cm
Kodas HG204001
ir
Padėkos dovanėlė (TG204001 ar 50 % nuolaida vienam katalogo gaminiui)
Multi šaukštą sudaro:
1 x rankena (14,8 x 7 cm)
1 x mažas semtuvėlis 15 ml
1 x vidutinis semtuvėlis 30 m
1 x didelis semtuvėlis 55 ml

Dovana šeimininkei – 2 lygis (Dovanos vertė 83 Eur)
Kai pardavimai vakarėlio metu pasiekia 300 Eur ir konsultantas suplanuoja dar du vakarėlius, Jūs gausite:
Silikono padėklą kepiniams su krašteliu
35,3 x 31,5 x x 1,1 cm
Siaurąją silikoninę mentelę
28 x 2,5 cm
Multi šaukštą Didįjį austriuką
Kodas HG204002
ir
Padėkos dovanėlė (TG204001 ar 50 % nuolaida vienam katalogo gaminiui)

Biskivitinis vyniotinis su plikytu kremu
https://youtu.be/FzLvQKCUqGk

Špinatų vyniotinis

https://youtu.be/8qLh57BXAWQ

Desertas “Jonis”

https://youtu.be/vg_GfJobw94

Kiaušinių vyniotinis su vištiena
https://youtu.be/IXzxsqN0fPE

Plikyti pyragėliai su įdaru

Tešlą gaminame Micro Cook ąsotėlyje
https://youtu.be/GpYC_tZgJvQ