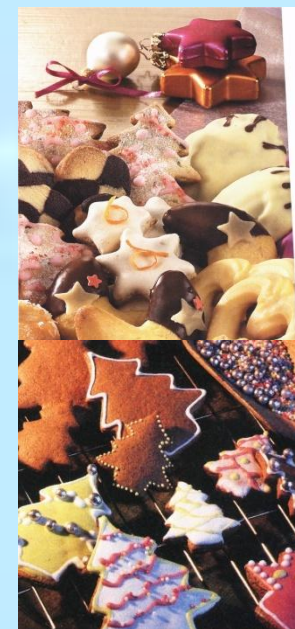


Угощение на Новый год



Или при помощи той посуды,
которая есть у Вас!
Эти вкусные блюда к Новому
столу легко приготовить при помощи
замечательной посуды Tupperware!



Салат из апельсинов с базиликом

- * апельсин
- * 150 г фиников
- * 200 мл виноградного сока
- * сок 0,5 лимона
- * 1 ст. л. сушеного базилика



- Финики промыть, выложить в Термосервирователь, залить кипящей водой 400 мл и распарить в течение 7 мин. Разрезать их вдоль пополам, удалить косточку. Мякоть нарезать полукружьями.
- Апельсины очистить от кожуры, нарезать очень тонкими кружками. Удалить косточки.
- Для заправки виноградный и лимонный сок, приготовленный при помощи Поваренка, влить в Сотейник, уварить до одной трети первоначального объема. Добавить базилик, перемешать, дать остыть.
- Апельсины и финики выложить в салатник, полить заправкой.

Салат с морковью и финиками

- * морковь - 4 шт.
 - * финики - 1 стакан
 - * лук-порей - 1 стебель
- Для заправки:
- * сок и цедра 1 лимона
 - * мед - 1 ст. ложка
 - * корень имбиря молотый - 1 щепотка
 - * соль по вкусу



- Морковь натрите на крупной терке Веселый кулинар.
- Финики разрежьте пополам, удалите косточки.
- Лук-порей нарежьте кольцами.
- Подготовленные ингредиенты соедините.
- Для заправки лимонный сок, полученный при помощи Поваренка, соедините с цедрой, медом, имбирем, посолите, перемешайте.
- Приготовленной заправкой полейте салат и выдержите его в холодильнике 1 час.
- При подаче салат посыпьте рубленой зеленью.

Пряничные елочки и звезды – 30 штук

- * 125 г меда
- * 1 щепотка соли
- * 75 г сахарного песка
- * 150 г сливочного масла или маргарина
- * 1 яйцо
- * 250 г пшеничной муки грубого помола
- * 250 г сах.пудры
- * 1 стол. ложка какао
- * 1 яичный белок
- * ½ пакетика разрыхлителя
- * пищевые красители
- * 2 чайн. ложки приправы для пряников
- * сладкие украшения

1. Разогреть в Ковше от шефа на среднем огне мед, сахар и сливочное масло, пока сахар не расплавится. Охладить до 37°. Перемешать в миске Матрешке муку, какао, разрыхлитель, приправу для пряников и соль.
2. Замесить тесто из мучной смеси, медово-сливочной массы и яйца. Закрыть крышку и поставить в холод на 8 ч.
3. На Подложке Скалкой TW раскатать тесто толщиной в 5 мм между 2 слоями бумаги для выпекания. Вырезать елочки и звезды с помощью формочек TW. Нагреть духовку до 175°. Выложить пряники на противень, застеленный силиконовым ковриком, и выпекать 15-20 мин.
4. Смешать в маленькой миске Матрешке сахарную пудру, белок и подкрасить красителями. Намазать массой при помощи Кисточки TW охлажденные пряники, украсить глазурью и сахарными шариками.



Елочки

Сливочное масло - 250 г Мука - 2,5 стакана Яйцо - 1 шт.

Лимон - 1 шт. Апельсин - 1 шт. Мак – 3 ст. л.

Кунжут – 2 ст.л. Курага – 200 г

Сахарная пудра - 1 стакан + 2 ст.л.

Фисташки измельченные – 2 ст.л.



1. Размягченное масло нарезать кубиками. Желток отделить от белка при помощи Поваренка. Лимон и апельсин вымыть, обсушить, на мелкой терке Поваренка натереть цедру. В глубокую миску Веселого кулинара с крышкой-выемкой положить масло, сахарную пудру – 1 стакан, муку, желток, цедру и смешать миксером до однородной массы – тесто готово.

2. Положить тесто в Охлаждающем лотке в холодильник на 30 минут. Посыпать Подложку мукой. Раскатать охлажденное тесто Скалкой в пласт толщиной 2-3 мм. Формочками для Печенья вырезать снеговики и звездочки разной величины, положить на посыпанный мукой противень.

3. Каждую фигурку в середине проткнуть деревянной палочкой насквозь. Кондитерской кисточкой смазать печенье яичным белком и посыпать фисташками, маком или кунжутом. Поставить противень в разогретую до 180 градусов на 7-15 минут.

Курагу вымыть, обсушить, 2-3 штуки разрезать на 4 части.

4. Печенье выложить на Подложку, остудить, проткнуть деревянными шпажками, чтобы получились пирамидки: внизу – большие звездочки, сверху – маленькие, посыпая каждую звездочку сахарной пудрой. Чтобы елочки получились пышнее, чередуйте печенье с дольками кураги, а для вершушек – четвертинки.

5. Снеговики можно склеить вареной сгущенкой, посыпать сахарной пудрой и поставить между елочками или просто посыпать сахарной пудрой и разложить произвольно.

Айва новогодняя

- * айва - 550 г
- * сливочное масло - 1 ст. ложка
- * мед - 1 ст. ложка

Для начинки:

- * миндаль - 90 г
- * изюм без косточек - 50 г
- * сахар - 1 ч. ложка

Для крема:

- * молоко сгущенное - 2 ст. ложки
- * сливочное масло - 50 г



елочка
из сыра

- Айву очистить от кожицы и удалить сердцевину, нарезать ломтиками.
- В Комбайне от шефа масло взбить с медом.
Смазать айву.
- Варить айву на пару 35–40 минут. Охладить и смешать с распаренным в Термосервирователе изюмом и измельченным миндалем и сахаром.
- Из масла и сгущенного молока приготовить крем при помощи Комбайна от шефа.
- При подаче оформить айву кремом. Подать с сыром.

Снежки - картофель фаршированный

- * картофель - 2 кг
- * лук репчатый - 60 г
- * мука пшеничная - 10 г
- * масло сливочное или растительное - 50 г
- * грибы свежие - 900 г или сушеные - 240 г
- * сухари молотые или сыр тертый для посыпки
- * перец молотый,
- * соль



Используйте изделия ТW!

1. Ровные клубни средней величины, хорошо промойте, испеките в кожице и, немного охладив, очистите. Придайте клубням форму снежков.
2. Сухие грибы замочите в холодной воде на 3–4 часа, затем еще раз промойте и соедините с процеженной водой, в которой они замачивались. Отварите без соли до размягчения грибов. Готовые грибы отцедите от бульона и мелко нарежьте. Свежие грибы промойте и нарежьте.
3. Для соуса муку подсушите до появления запаха каленого ореха, охладите, разведите частью грибного бульона до консистенции жидкой сметаны и проварите.
4. Лук мелко порубите, пассируйте на масле 5–7 минут, добавьте грибы и пассируйте все вместе. Заправьте солью, перцем, влейте грибной соус и перемешайте.
5. Заполните «снежки» фаршем. Поместите их на противень с силиконовым ковриком, посыпьте тертым сыром или сухарями и запекайте при 220 °С до образования корочки.
6. При подаче картофель посыпьте рубленой зеленью.

Чипсы картофельные

- * картофель - 600 г
- * растительное масло - 3 ст. ложки
- * зелень петрушки рубленая - 1 ст. ложка
- * чеснок - 1-2 зубчика
- * перец черный молотый
- * соль



Используйте изделия TW!

- Масло смешайте с зеленью, измельченным чесноком, перцем и солью.
- Картофель нарежьте тонкими ломтиками, перемешайте с масляной смесью, выдержите 30 мин.
- Выложите ломтики картофеля на противень и запекайте 15-20 мин. при 180 градусах.
- Подавайте чипсы охлажденными или оформите салат.



* Сок красный, желтый и зеленый
– вишня, апельсин, груша, киви...

* Желатин 1 пакетик – 25 г

* Фрукты для украшения по вкусу

* Сахар 200 г

- Желатина пакет раздели пополам,
- Сок налей в каждый стакан:
- Апельсина, киви иль вишни,
- Но смешивать соки – излишне.
- Пусть в них набухнет желатин.
- Возьми сахара стакан один –
- Добавь поровну в каждый сок.
- Теперь нужна термо-чаша впрок:
- Прогрей отдельно каждый сок,
- Чтоб желатин раствориться мог.
- Пусть застынет потом первый слой,
- Залей сверху в Диско цвет другой –
- Дай застыть на морозе желе:
- Будет готово на радость тебе!

Разноцветное желе



Или 2 цвета



Формы
Tupperware

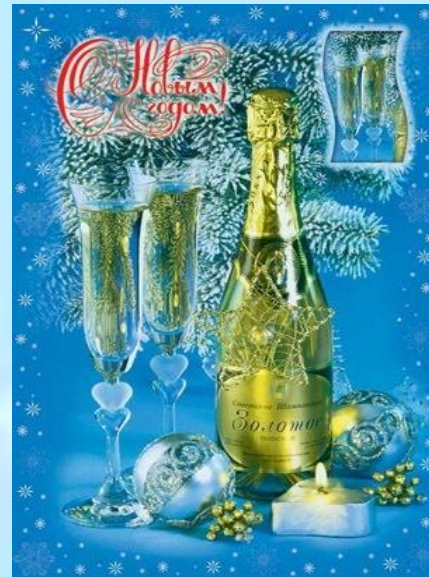


Десерт Восточное золото

Плоды айвы, как золото горят,
А яблоки – как жемчуг и гранат.
Алишер Навои, поэма «Смятение праведных»

- * Айва – 1-2 шт.
- * Мед – 1-2 ч.л.
- * Вода – 500 мл – 1 л
- * Яблоко (белое и красное) – 2-4 шт.
- * Грецкий орех – 5-10 шт.
- * Изюм белый – по вкусу

1. Напиток: кожицу и семенные коробочки айвы залить кипятком на 15-20 минут, добавить мед.
2. Кусочки айвы, яблок, орехи и изюм залить процеженным через кулинарное ситечко или итальянский дуршлаг напитком.
3. Можно подать только напиток.



Приятного аппетита!

