

# Tupperware®

Confidence becomes you

## DALĪSIMIES! ✨

Ziemassvētku  
radziņu  
receptes  
katalogā!

**45.-48. nedēļa**  
(05.11.2018 – 02.12.2018)

# DĀVANAS PAR JAUNU KONSULTANTU IESAISTĪŠANU

45.-48. nedēļa

## DALĪETIES!

Ar iespēju un saņemiet  
dāvanas arī paši



Dāvana par 1 jaunu  
konsultantu, kas veicis  
pasūtījumu 50 eiro apmērā:  
**One Touch  
kontainers 1,4 l**  
RE184501

Dāvana par 1 reģistrētu  
konsultantu šo 4 nedēļu  
laikā (45.-48. nedēļa):  
**Bļoda Allegra 5 l**  
RE184502



Dāvana par 2 reģistrētiem  
konsultantiem šo 4 nedēļu  
laikā (45.-48. nedēļa):  
**Bļoda Allegra 5 l  
Šķivis Allegra**  
RE184503



# INDIVIDUĀLIE PĀRDOŠANAS IZAICINĀJUMI

45.-48. nedēļa

160 €

## ĀTRAIS STARTS

45. nedēļa

Pārdodot produktus par 160 eiro pirmajā nedēļā (45. nedēļa), Jūs saņemsiet:

JAUNS  
TILPUMS

**EcoPure 1,5 l**  
AC184501



## DALĪETIES!

Savā kaislībā uz  
Tupperware produktiem.  
Aplūkojiet šī mēneša  
jaunumus!

## ĪPAŠAIS PIEDĀVĀJUMS

46. nedēļa

Pasūtot produktus par 160 eiro otrajā nedēļā (46. nedēļa), Jūs saņemsiet:

JAUNS  
DIZAINS



**Optimum  
apaļā kārba  
"Putns"**  
AC184601

160 €

**350 €**

Pasūtot produktus par 350 eiro šo četru nedēļu laikā (45.-48. nedēļa), Jūs saņemsiet:

**Radziņu formas (2 komplekti, 8 gab.)**

AC184502



**DALĪTIES!**

Ar mirkliem ģimenes lokā, izmantojot jaunās un jautrās radziņu formas!

#### PRODUKTA ĪPAŠĪBAS

- UltraPro materiāls
- Glancēta, nelīpoša virsma
- Kompakta uzglabāšana, pateicoties īpašam risinājumam
- Radziņa formai ir slēgts gals
- Uzglabāšanas risinājumam ir izcilīgi

Radziņa formas izmērs: 10 cm x Ø 6,8 cm  
Temperatūras diapazons -25°C to 250 °C

#### LIETOŠANA



Rulleļot sagrieziet mīklu strēmeles



Vai arī izspiediet apalas formas mīklas gabalus.



Izveidojiet radziņus, turot radziņa formu labajā rokā, bet mīklu — kreisajā.

## Gudrs, vienkāršs veids, kā izveidot iecienītākās radziņu receptes!



JAUNS

- 1. Universāls griezējs**  
Satur kopā visas radziņu formas, un izmantojams arī kā spiedforma.
- 2. Ērts turamais**  
Tīnot mīklu, radziņa formu ir vieglāk pieturēt.
- 3. Iegravētas līnijas**  
Mīklu ir viegli novietot gar iegravētajām līnijām, lai radziņi vienmēr sanāktu ideāli.

## MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ GATAVOTI ZIEMASSVĒTKU ŠOKOLĀDES RADZIŅI



#### PAGATAVOŠANA

1. Lieciet šokolādi (saulazta vienādos gabalos) krūzē **MicroCook 1 l**. Pievienojiet ūdeni, uzlieciet vāku, un 2 minūtes karsējiet mikroviļņu krāsnī, iestatot jaudu uz 350 vatiem.
2. Pievienojiet sviestu, samaisiet, lai izkausētu šokolādi, un nolieciet malā.
3. **BTB krūzē 1 l** sajauciet cukuru un miltus. Vidū izveidojiet bedrīti, iesitiet tajā olu un pievienojiet šokolādes maisījumu. Sakuliet masu un pašās beigās pievienojiet pienu.
4. Ietaukojiet 4 radziņu formas no iekšpuses vienā no ieteiktajiem veidiem. Katru radziņa formu lieciet mikroviļņu krāsnij piemērotā krūzē vai glāzē un katru no tām uzpildiet līdz pusei.
5. 2 minūtes mikroviļņu krāsnī vienlaicīgi gatavojiet 4 radziņus, iestatot jaudu uz 500 vatiem. Ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes (atkarībā no izvēlētas radziņu formas iekšpuses ietaukšanas pieejas) un garnējiet pēc izvēles.

#### SASTĀVDAĻAS 8 EGLĪTĒM

- 50 g tumšās šokolādes
- 15 g ūdens
- 25 g sviesta
- 40 g cukura
- 60 g uzbriestošo miltu vai 60 g kviešu miltu
- + 1 ml cepamā pulvera (1/4 tējķ.)
- 1 ola
- 1 ēd. k. piena ar samazinātu tauku saturu (± 30 ml)

#### Radziņu formu iekšpusi var apstrādāt 3 veidos:

- 15 g izkausēta sviesta, lai ietaukotu radziņu iekšpusi, pārkaisot ar 1 ēd. k. (± 15 ml) miltu (1. variants) + 5 minūtes gaidīšanas laiks pēc pagatavošanas
- 15 g kausēta sviesta (2. variants) + 5 minūtes gaidīšanas laiks pēc pagatavošanas
- Iekšpuse netiek ietaukota (3. variants) + 10 minūtes gaidīšanas laiks pēc pagatavošanas

**550 €**

Pasūtot produktus par 550 eiro šo četru nedēļu laikā  
(45.-48. nedēļa), Jūs saņemsiet:

**Optimum kārba 500 ml**

**Optimum kārba 1,3 l**

**Radziņu formas (2 komplekti, 8 gab.)**

AC184503



**850 €**

Pasūtot produktus par 850 eiro šo 4 nedēļu laikā  
(45.-48.), Jūs saņemsiet šādas dāvanas:

**Optimum kārba 1,1 l (2 gab.)**

**Optimum kārba 500 ml**

**Optimum kārba 1,3 l**

**Radziņu formas (2 komplekti, 8 gab.)**

AC184504



**1250 €**

Pasūtot produktus par 1250 eiro šo 4 nedēļu laikā (45.-48.), Jūs saņemsiet šādas dāvanas:

Premium kārba 1 - 750 ml  
Premium kārba 2 - 1,1 L  
Premium kārba 3 - 1,6 L  
Premium kārba 4 - 2,5 L  
Optimum kārba 1,1 l (2 gab.)

Optimum kārba 500 ml  
Optimum kārba 1,3 l  
Radziņu formas  
(2 komplekti, 8 gab.)  
AC184505



**1500 €**

Pasūtot produktus par 1500 eiro šo 4 nedēļu laikā (45.-48.), Jūs saņemsiet šādas dāvanas:

ChefSeries katliņš 1,4L  
Premium kārba 1 - 750 ml  
Premium kārba 2 - 1,1 L  
Premium kārba 3 - 1,6 L  
Premium kārba 4 - 2,5 L  
Optimum kārba 1,1 l (2 gab.)

Optimum kārba 500 ml  
Optimum kārba 1,3 l  
Radziņu formas  
(2 komplekti, 8 gab.)  
AC184506



# GRUPU VADĪTĀJU PĀRDOŠANAS IZAICINĀJUMI

45.-48. nedēļa

## DALĪETIES!

Zināšanās ar savu grupu un sasniedziet visus Grupas izaicinājumu līmeņus!

### 2000 eiro

Grupas ietvaros pārdodot produktus par 2000 eiro un **personīgi reģistrējot 1 konsultantu** šo 4 nedēļu laikā (45.-48.), saņemsiet šādu dāvanu:

**ChefSeries panna 28 cm**  
UM184501



### 3000 eiro

Grupas ietvaros pārdodot produktus par 3000 eiro un **reģistrējot 2 konsultantus** šo 4 nedēļu laikā (45.-48.), saņemsiet šādu dāvanu:

**ChefSeries sautējamais katls 3 l**  
UM184502



### 3000 eiro

Grupas ietvaros pārdodot produktus par 3000 eiro un **reģistrējot 3 konsultantus** šo 4 nedēļu laikā (45.-48.), saņemsiet šādu dāvanu:

**ChefSeries panna 28 cm**  
**ChefSeries sautējamais katls 3 l**  
UM184503



## VEGĀNU BURGERIS



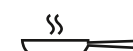
Sagatavošanas  
Laiks 20'



600 vati  
6'



Gaidīšanas laiks  
15-30'



Pagatavošanas  
laiks ± 8-10'

### SASTĀVDAĻAS 4 PORCIJĀM

- 100g burkānu
- 1 sarkanā paprika
- 1 sarkanais sīpols
- 2 ēd. k. olīveļļas (± 45 ml)
- 1 ķiploka daiviņa
- 3 pētersīļa zariņi
- 25 g ciedru riekstu
- 500 g vārītu sarkano pupiņu (konservētas)
- Pāris pilieni tabasko mērces
- ½ tēj.k. malta kumīna (± 2 ml)
- sāls un pipari
- 50 g rīvmaizes
- 4 burgeru maizītes
- Mērce pēc izvēles (sinepes, kečups, vegānu majonēze)
- Garnējiet pēc izvēles (salātlapa, tomātu šķēles, marinēti dārzeņi...)

### PAGATAVOŠANA

1. Nomizojiet burkānu, papriku un sīpolu. Sagrieziet mazos gabaliņos un lieciet MicroCook krūzē 1l, pa virsu uzlejot 1 ēdamkaroti olīveļļas (± 15 ml). Uzlieciet vāku, un 8 minūtes karsējiet mikroviļņu krāsnī, iestatot jaudu uz 600 vatiem. Samaisiet un gatavojiet vēl 8 minūtes. Atlieciet malā uz 2 minūtēm un tad noteciniet šķidrumu.
2. Nomizojiet ķiploku, sakapājiet to un pētersīļus ātrajā smalcinātājā-putotājā.
3. Sakapāto sakapāto masu pievienojiet MicroCook pagatavotajiem dārzeņiem. Pievienojiet arī ciedru riekstus, notecinātas sarkanās pupiņas, tabasko mērci, malto kumīnu, sāli un piparus.
4. Ar FusionMaster gaļasmašīnu, kam uzlikts rupjā maluma disks, samaliet no MicroCook izņemto maisījumu. Iegūto masu sajauciet ar rīvmaizi, izmantojot silikona lāpstiņu, un atstājiet uz 15-30 minūtēm.
5. No iegūtā maisījuma veidojiet 4 apaļus burgerus, kas atbilst burgeru maizīšu izmēram. Pannā 28 cm ielejiet 2 ēdamkarotes olīveļļas (± 30 ml) un cepiet burgerus uz vidējas liesmas 4-5 minūtes no katras puses.
6. Lieciet burgerus maizītēs, uzsmērējiet izvēlēto mērci un garnējumu un pasniedziet uzreiz.



## PIEVENOJĪTIES KUSTĪBAI

# DALĪETIES!

Ar iespēju arī jums  
pievienoties brīnišķīgajai  
kopienai, pie kuras mēs  
piederam!

# Tupperware®

Confidence becomes you

Cenas ir norādījis Tupperware, un tās var mainīties.

Piegādes problēmu gadījumā iztrūkstošie produkti tiks aizstāti ar līdzīgiem produktiem citā krāsā vai par tādu pašu cenu.

Brošūrā redzamā produktu krāsa var mazliet atšķirties no produkta faktiskās krāsas.

©2018 Tupperware. Visas tiesības aizsargātas.

Tupperware zīmols ir Dart Industries Inc. īpašums.

[www.tupperware.lv](http://www.tupperware.lv)

[www.facebook.com/tupperwarehomecee](https://www.facebook.com/tupperwarehomecee)