

## RECETTES POUR GELER ET SERVIR

### GELEE AUX FRAISES

- 1 gros paquet de gelée rouge
- 3 tasses de liquide
- 1 paquet de fraises congelées

Dissoudre la gelée d'après recette, moins 1 tasse d'eau froide. Ajouter le paquet de fraises congelées et mélanger jusqu'à dissolution.

Refroidir et servir avec votre garniture préférée.

### DESSERT VERRE BRISE

- 1 gelée rouge Dissoudre dans  $\frac{1}{2}$  t. d'eau
- 1 gelée verte bouillante. Verser dans
- 1 gelée jaune des moules individuels huilés. Refroidir.

Fouetter 1 chopine de crème épaisse ( $\frac{1}{2}$  chopine si crème 35%). Vous pouvez utiliser Dream Whip (gros paquet). Ajouter graduellement  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre.

Dissoudre 1 paquet de gélatine sans saveur dans  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau bouillante et  $\frac{1}{4}$  de tasse de jus d'ananas. Refroidir. Ajouter à la crème fouettée. Couper les gelées en cubes et ensuite ajouter aux ingrédients combinés. Verser dans Geler et Servir et refroidir. Donnera suffisamment pour 2 Geler et Servir.

### SALADE

- 1 tasse de liquide
  - 1 paquet de  $3\frac{1}{2}$  onces de gelée limette
  - 1 boîte de lait évaporé de  $7\frac{1}{2}$  onces
  - $\frac{1}{2}$  c. à thé de sel
  - $1\frac{1}{2}$  tasse d'ananas broyées.
  - 1 tasse de fromage "Cottage"
  - $\frac{1}{2}$  tasse de mayonnaise
  - $\frac{1}{2}$  tasse de céleri coupé fin
  - $\frac{1}{2}$  tasse de noix hachées
  - $\frac{1}{2}$  c. à thé de zeste de citron
- Préparer 1 tasse de liquide avec 2 c. à table de jus de citron et sirop d'ananas et de l'eau si nécessaire. Chauffer la moitié du liquide jusqu'à ébullition, et ajouter à la poudre de gelée et brasser jusqu'à dissolution. Ajouter le reste du liquide, le sel et le lait évaporé. Refroidir jusqu'à mi-consistance . . . ajouter les autres ingrédients et verser dans le Geler et Servir. Pour 6

### DÉLICE A L'ORANGE

- 1 gros paquet de jello
  - 1 boîte d'oranges/mandarines égouttées
  - 1 paquet de "Dream Whip" (petit)
- Dissoudre la gelée d'après recette moins  $\frac{3}{4}$  de tasse d'eau froide. Garder environ  $\frac{1}{2}$  tasse de jello pour ajouter au Dream Whip. Verser le reste du jello dans le Geler et Servir . . . ajouter les oranges quand le jello est demi-ferme. Quand pris, garnir du mélange Dream Whip et Jello.

### GELEE AUX CREVETTES

- 1 petit paquet de jello au citron
- Dissoudre dans  $\frac{1}{3}$  de tasse d'eau bouillante. Ajouter 1 boîte de soupe aux tomates. Laisser le mélange épaissir. Ajouter les crevettes et  $\frac{1}{3}$  de tasse de céleri coupé fin. Verser dans le Geler et Servir. Refroidir.

### VINAIGRETTE

- 2 c. à table de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de moutarde sèche
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de paprika (au goût)
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de poivre
- 2 c. à table d'oignons hachés fin
- 1 boîte de soupe aux tomates
- $\frac{1}{2}$  tasse d'huile à salade
- $\frac{1}{2}$  tasse de vinaigre

Placer tous les ingrédients dans un RÉCIPÉNT 36oz. Sceller et brasser. Le mélange devient plus savoureux avec le temps. Placer au réfrigérateur . . . Agiter avant de servir.

Au lieu du paprika, vous pouvez utiliser le raifort, environ 1 c. à table (préparée) . . . rehausse la saveur.

La recette ci-dessus peut aussi être utilisée pour une sauce "Barbecue" lorsque vous voulez rôtir un poulet ou un steak.

P.S. On peut aussi ajouter environ  $\frac{3}{4}$  de c. à thé de sel d'ail.

# RECETTES POUR DES FRIANDISES CONGEELES PAR TUPPERWARE

## 18 Popsicles pour seul. 18¢

- 1 Pqt. Jello
  - 1 Pqt. Koolaid
  - 1 Tasse de sucre
- Bien mélanger, ajouter 2 tasses d'eau froide & verser dans les sucettes à glacer-congeler.

## JELLO CICLES (12)

- 1 Pqt. Jello (toute saveur)
  - 1 Tasse d'eau chaude
- Bien mélanger. Ajouter 1 1/2 ta. d'eau froide. Brasser et verser ds les sucettes à glacer, congel.

## BUTTERSCOTCH CICLES (12)

- 1 Pqt. "Butterscotch Instant Pudd.
  - 1 Tasse de "Root Beer"
  - 1 1/2 tasse d'eau
- Mélanger comme indiqué sur le paquet. Verser dans les sucettes à glacer. Congeler.

## CICLES CITRON (12)

- 1 Pqt. Pudding Instant au citron
  - 2 1/2 tasses d'eau
- Mélanger comme indiqué sur le paquet. Verser dans les sucettes à glacer. Congeler.

## FRUITS CONGEELES (1)

- 1 Bte de conserve "Fruit Cocktail"
- Partager les fruits également dans les sucettes à glacer, ensuite partager le jus. Congeler.

## DELICE D'ETE

- 1 Grosse bte de jus d'ananas
  - 1 Bte de jus de citron
  - 2 Btes de limonade congelé
  - 3 Pqt. punch au framboise en poudre
  - 4 Tasses de sucre ou au goût
  - 1 Pqt. framboises congelées
- Ajouter de l'eau pour faire 2 gall. Mélanger tous les ingrédients dans le "contenant géant" et congeler.

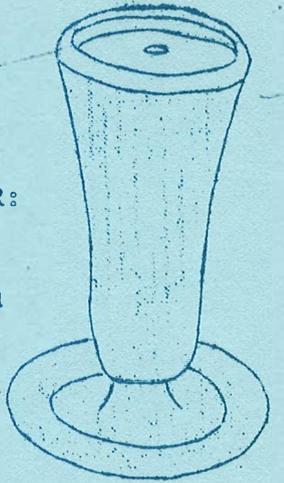


## CICLES FUDGE

- #1 1 Pqt. Pudding Instant Choc.
  - 2 1/2 Tasses de lait
- Mélanger comme indiqué sur le pqt. Verser dans les sucettes à glacer. Congeler. Donne 12
- #2 1 Pqt. Pudding Instant Choc.
  - 1/2 Tasse de sucre
  - 1/2 Tasse de crème
  - 2 Tasses de lait
- Mélanger comme indiqué sur le pqt. Verser dans les sucettes à glacer. Congeler. Donne 12
- #3 3 Cuil à table de mél. Cacao Instant.
  - 2 Ou 3 cuil. à table de sucre et très peu de sel
  - Un peu de vanille
  - 2 Oeufs pour nutrition
  - 2 1/2 tasses de lait
- Battre les oeufs et les autres ingrédients. Verser dans les sucettes à glacer. Congeler. Donne 12
- #4 1 Pte de lait chocolat.
  - 2 Jaunes d'oeufs (pas de blanc)
  - 1 Tasse de sucre
- mélanger les jaunes d'oeufs. Ajouter les autres ingrédients & bien brasser. Verser dans les sucettes à glacer. Congeler. Donne 12

# ENS. PARFAIT

DE JOLIS PARFAITS... EN UTILISANT L'UNIQUE...



PARFAITS A LA CREME GLACEE-- préparez à l'avance et CONGELER:

- 1- Crème glacée aux fraises et confitures aux fraises.
- 2- Crème glacée au chocolat et beurre à la guimauve.
- 3- Crème glacée à la vanille et confitures aux framboises ou "aliments pour bébé Junior" aux apricots.
- 4- Crème glacée au chocolat ou vanille avec sirop au choco.

PARFAIT-EIJOU-- un vrai délice!

1 pqt. Dream Whip, 1 pqt. pudding citron, un pot de gelée rouge (tart.)

PARFAIT A LA SAUCE AUX CANNEBERGES-- très joli pour les fêtes;

2 pqts. pudding vanille, ajoutez 1 c. à thé de zeste de citron, 1 tasse de sauce aux canneberges.

DELICE AUX FRAISES:

1 pqt. fraises congelées, dans le "Blender", et ajoutez un pqt. de Dream Whip préparé. Vous pouvez utiliser presque tous les fruits congelés.

PARFAITS AUX CERISES:

Battez à la fois une petite boîte de pudding à la vanille instantanée, 1 tasse crème sûre, 1 tasse de lait. Alternez ce mélange avec une boîte de garniture aux cerises pour tartes. Complétez avec amandes tranchées.

PARFAIT AU CAFE...pour tous ceux qui surveillent leur poids..employez de l'eau pour le lait.

Soupoudrez 1 pqt. de gélatine naturelle sur  $\frac{1}{2}$  tasse de lait écrémé froid, pour adoucir. Y verser 1 tasse  $\frac{1}{2}$  de cagé ford, chaud et dissoudre; ajoutez 1  $\frac{1}{2}$  c. à thé de sucre liquide )Sucharyl(,  $\frac{1}{2}$  c. à thé de vanille et une pincée de sel. REFROIDIR dans un bol à mélanger medium Tupperware jusqu'à consistance de sirop. Battre la gélatine épaissie jusqu'à ce qu'elle double son volume et verser à l'aide d'une cuiller aux verres à parfait Tupperware. REGROIDIR jusqu'à consistance ferme. Pour 6.

PARFAIT RUBANNE --seulement sceller et CONGELER:

2 pqts. de Whip'N Chill...Essayer citron & chocolat; cerises & vanille; orange & chocolat. etc.

PARFAIT AUX FRUITS:--parfait pour fruits frais en été, et pour fruits congelés en hiver:

1 pqt. de pudding, sayeur à votre choix. refroidir 1 pqt. Dream Whip préparé. Mélanger légèrement à la cuiller dans le pudding refroidir.  $\frac{1}{2}$  tasse fruits égoutés.

EXPERIMENTIEZ! C'EST AMUSANT! Quelques détails à suivre... et songez toujours à l'apparence!

Quelles saveurs se mélangent bien?...il vous faut 4 tasses de garniture pour 6 verres à Parfaits...toutes les recettes ci-haut sont pour alterner cuil. par cuil. Tous les desserts fouettés se congèlent, alors préparez-les à l'avance et gardez-en une bonne provision au congélateur pour vos invités "inattendus".....

ET VOUS FINIREZ TOUJOURS PAR EN AVOIR BESOIN D'UNE DOUZAINÉ!!!

N/c

P A R - T - J E L

Pour commencer, il est très grand ... assez grand pour mouler trois paquets de 6 oz. de gélatine et avoir encore de l'espace pour ajouter des fruits ou légumes, si désiré. (Toujours dissoudre gélatine dans un autre bol, le PREPARER & CONSERVER).

1. Il est nécessaire de réduire le montant d'eau employé ordinairement. EXEMPLE: Pour 3 paquets de 6 oz., employez 4 tasses d'eau bouillante, et ajouter 6 tasses d'eau froide. Pour faire un bon moule solide, ajouter 2 paquets de gélatine sans saveur dissous dans 1/2 tasse d'eau froide. Refroidir au moins 5 heures.

Pour démouler, laisser le PAR-T-JEL à la température de la pièce 10 à 15 minutes. Ensuite le mettre dans l'eau chaude, petit couvercle à dessin en bas, 15 à 20 secondes, le penchant d'un côté à l'autre. Ensuite enlever le grand couvercle. Placer une assiette par-dessus le moule et retourner. Enlevez le petit couvercle à dessin doucement et lever le PAR-T-JEL.

Vous pouvez aussi faire un moule avec une cavité dans le centre. Le couvercle spécial avec trou s'adapte à la petite ou grande ouverture du bol.

2. Pour un Jello de 2 couleurs, placez le couvercle avec trou sur la grande ouverture et le petit couvercle à dessin sur la petite ouverture. Dissoudre 2 paquets de 6 oz. Jello dans 3 tasses d'eau bouillante. Ensuite ajoutez 3 1/2 tasses d'eau froide. Dissoudre 1 paquet de gélatine sans saveur dans 1/2 tasse eau froide et ajouter au Jello. Verser dans le PAR-T-JEL par le trou dans le couvercle avec trou. Refroidir au moins 6 à 8 heures.

Pour emplir le centre avec un Jello différent, dissoudre 1 paquet 3 oz. Jello dans 3/4 tasse d'eau bouillante. Ensuite ajoutez 3/4 tasse d'eau froide. Desserrez le bord du couvercle avec trou tout le tour du bol. Remplir la cavité avec de l'eau chaude .... presque au bord. Desserrez immédiatement et tournez tout en sortant le couvercle avec trou du moule. Versez Jello dans la cavité. Sceller avec grand couvercle et refroidir au moins 5 heures. Pour un plus bel effet, vous pouvez placer des fruits ou des légumes dans la cavité avant de verser le Jello. Pour servir, tranchez comme vous le feriez avec un gâteau à étage.

3. Vous pouvez aussi appliquer le couvercle avec trou sur la petite ouverture. Utilisez le même montant d'eau et de Jello mentionné au no. 2. Emplir le PAR-T-JEL (couvercle avec trou en dessous) et sceller avec grand couvercle. Refroidir au moins 5 heures. Démouler de la même manière qu'au no. 1.

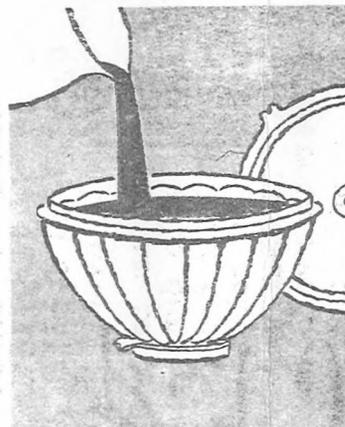
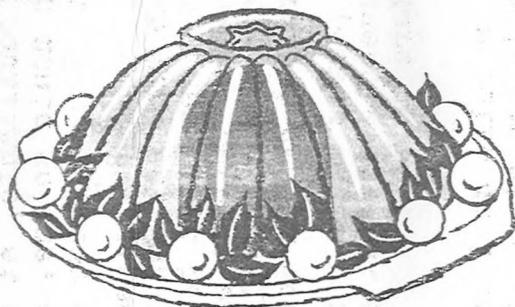
Placer une assiette par-dessus la grande ouverture et retourner le PAR-T-JEL. Desserrez doucement le couvercle avec trou. Verser de l'eau chaude dans la cavité et sortir immédiatement en tournant doucement le couvercle avec trou. Lever le PAR-T-JEL et vous avez un très beau dessert ou salade gelée avec une cavité qui peut être remplie à votre goût.

# 3 DIFFERENT WAYS TO MAKE DELICIOUS DESSERTS OR SALADS.....

with your Tupperware

## Par-T-Jel

featuring new ...  
**REVERSIBLE**  
core sealing.



**1** When making a mold this large, it's necessary to cut down on the amount of water ordinarily used.

We suggest:

- 3 6-oz. packages flavored gelatin
- 4 cups hot water

Dissolve thoroughly, then add:

- 6 cups cold water
- 2 envelopes unflavored gelatin  
(dissolved in 1/2 cup cold water)

Pour into Par-T-Jel; seal with plain seal and chill at least 5 hours.

To unmold, remove Par-T-Jel from refrigerator and let it stand at room temperature 10 to 15 minutes. Immerse in hot water, design seal down, 20 seconds, tilting from side to side. Lift from water, peel off large seal. Place serving plate or tray over mold. Invert. Slowly peel off design seal; gently lift Par-T-Jel away from molded gelatin.

**2** To make a two-colored gelatin dessert, place the core seal on the wide opening of the Par-T-Jel and design seal on small opening. Use:

- 2 6-oz. packages flavored gelatin
- 3 cups hot water

Dissolve thoroughly, then add:

- 3 1/2 cups cold water
- 1 envelope flavored gelatin  
(dissolved in 1/2 cup cold water)

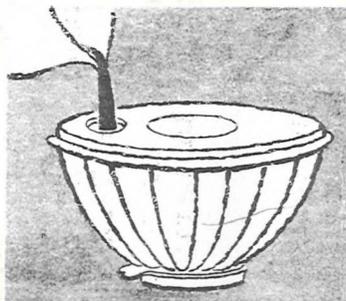
Pour into the Par-T-Jel through the hole in the core seal. Allow to chill overnight or for 6 to 8 hours.

To fill center with a different flavored or colored gelatin, remove Par-T-Jel from refrigerator and loosen outer edge of core seal all the way around. Fill core with hot water — almost to the brim. Immediately loosen and twist as you lift core seal away from the mold. In Mix-N-Stor thoroughly dissolve:

- 1 3-oz. package flavored gelatin
- in 3/4 cup hot water
- add 3/4 cup cold water

To unmold, follow the same procedure as for the large plain mold.

Pour into cavity, seal with plain seal and return Par-T-Jel to refrigerator for at least 5 hours.



**3** Still another way to use the Par-T-Jel is to apply the core seal on the small opening (design seal side). Use:

- 2 6-oz. packages flavored gelatin
- 3 cups hot water

Dissolve thoroughly, then add:

- 3 1/2 cups cold water
- 1 envelope of unflavored gelatin  
(dissolved in 1/2 cup cold water)

Fill the Par-T-Jel — core seal on bottom — seal with plain seal. Chill at least 5 hours or overnight.

To unmold, remove Par-T-Jel from refrigerator and allow to stand at room temperature 10 to 15 minutes. Then immerse Par-T-Jel in hot water 15 to 18 seconds, core seal down. Remove from water and peel off plain seal.

Place a plate or tray over wide opening of Par-T-Jel, invert Par-T-Jel and plate. Gently loosen core seal. Pour hot water into the core and immediately twist gently and raise core seal. Now lift the Par-T-Jel away and you have a beautiful jelled mold with a cavity that can be filled with heavy consistency salad dressing, whipped cream, or even a contrasting smaller jelled salad or dessert.

## A PROPOS DES RECEPTIONS POUR "CLUB"

Plusieurs ne connaissent pas le plan pour "Club" et ne réalisent pas que vous avez un plan où les organisations peuvent augmenter les fonds de leurs clubs. A chaque réception, demandez aux invitées de lever la main si elles sont membre d'un club, un groupe civique ou social. Faire remarquer le Plan pour "Club", mentionné dans le catalogue, et dites que vous seriez heureux(se) de donner plus de détails sur ce plan et qu'il serait apprécié de connaître le nom de la présidente de leur organisation.

Le succès de votre démonstration "Club" dépend de votre habilité de bien faire comprendre aux chefs du groupe tous les bénéfices qu'ils recevront en ayant entière coopération de tous les membres de l'organisation. Il est préférables D'ASSISTER A UNE REUNION DES OFFICIERS DE TOUT GROUPE INTERESSE A ORGANISER UNE RECEPTION "CLUB". NE PAS LAISSER A UNE PERSONNE, SANS EXPERIENCE, LE SOIN D'EXPLIQUER VOTRE PROGRAMME.

Laissez savoir aux officiers qu'une bonne partie des profits de la réception va dans leur trésor, que c'est votre façon d'annoncer et de faire connaître Tupperware à plus de gens et vous, par le fait même, profiterez des rendez-vous fixés à cette réception club. Vu qu'un bon pourcentage des profits va dans le trésor du club, non seulement demandez, mais exigez leur entière coopération. Soulignez l'importance que chaque membre soit présent avec au moins une invitée ou plus...NON PAS autant que possible...MAIS...chaque membre et une invitée. Ceci vous assurera une plus grande assistance et naturellement les ventes seront meilleures.

Lors de la rencontre avec ce groupe...SOYEZ BIEN PREPARE. Ayez plusieurs catalogues afin qu'ils soient bien renseignés sur le produit. Apporter plusieurs articles de Tupperware comme l'ensemble "Pour faire Connaissance" annoncé dans le catalogue. Assurez-vous qu'ils connaissent le produit et de quoi il est fait, comment le Fameux Couvercle fonctionne et aussi montrer les maintes utilités de chaque article. FAITES UNE COURTE DEMONSTRATION!

Demander au président ou le membre en charge d'appointer au moins cinq membres pour être chefs de groupe. Chaque chef devra appeler un nombre donné de personnes, les invitant à la réception "Club" et aussi pour expliquer le produit à être exposé et aussi comment l'organisation en bénéficiera. Insistez que les invitations et les annonces pour la réception "Club" soient pour une réception Tupperware...et non une démonstration de plastiques.

Si l'organisation est assez grande vous pouvez offrir un prix au chef de groupe qui a le plus de personnes présentes. (Laissez ce cadeau au président et demandez aux invitées de se lever et comptez les invitées. Présentez le cadeau à ce moment.) Le chef d'équipe vous fera aussi la préparation pour pouvoir fixer des rendez-vous. Dans de grandes associations il est très difficile pour un ou même deux "Vendeurs" de parler à chaque invitée pour fixer un rendez-vous. Le chef de groupe peut donner une liste de noms de dames qui sont intéressées à fixer un rendez-vous et vous pourriez ensuite communiquer avec elles à une date spécifique pour vous, en attirant leur attention sur ce que cela représentera en dollars pour leur association. Donnez à chaque chef de groupe au moins cinq à dix catalogues et encouragez les chefs à prendre les commandes pour vous, avant la réception, des membres et amies qui sont dans l'impossibilité d'assister.

(SUITE)

Vous pouvez aussi augmenter les ventes APRES la réception, de la même façon. Donnez, jusqu'à ce que votre prochaine commande soit envoyée, pour ajouter au total des ventes; et de même pour les rendez-vous.

A la réunion avec les membres expliquez que toutes les commandes seront impaquetées dans des sacs individuels et livrées ensembles à une date spécifique. A ce moment fixez la date de livraison, l'endroit et le nom de la personne qui fera la collection de l'argent à temps pour la date de livraison. Assurez-vous que ceci est bien compris et définitif.

Expliquez les avantages d'annoncer la Réception "Club". Si c'est une association paroissiales par exemple, suggérez que ce soit annoncé chaque dimanche et à chaque réunion précédant la date de la réception. Si il y a un bulletin, suggérez de mentionner la date et l'heure dans chaque édition publiée avant la date de la réception.

Il est difficile d'organiser des jeux d'équipes avec une grande assistance; toutefois, il y en a d'autres aussi amusants. Choisissez un jeu pour deux joueurs; demandez des volontaires....donnez de beaux cadeaux au gagnant et au perdant. Chaque personne présente devrait recevoir un souvenir Tupperware. Il est aussi amusant de donner un petit prix à quiconque célèbre un anniversaire le jour de la réception.. on peut chanter "Bonne Fête"....et il est permis de donner de petits prix à la maman qui a le plus d'enfants, la nouvelle mariée. etc.

Le Club est payé pour les rendez-vous fixés à la réception lorsque les réceptions sont faites. \$5.00 Pour chaque groupe de trois. S'il y a des rendez-vous annulés vous ne payez pas pour quelque chose que vous n'avez pas eu. Les rendez-vous pris à la réception club devraient être fixés et tenus en dedans d'une période de quatre semaines après la réception club, tout comme on le suggère pour les rendez-vous réguliers fixés chez une hôtesse.

LES RECEPTIONS "CLUB" RAPPORTENT BIEN MAIS SEULEMENT SI ELLES SONT BIEN ORGANISEES. IL EST PREFERABLE DE NE PAS FAIRE UNE RECEPTION "CLUB", QUE D'EN FAIRE UNE MAUVAISE. UNE RECEPTION "CLUB" SANS SUCCES EST DE LA MAUVAISE PUBLICITE POUR VOUS, LE PRODUIT ET LE PLAN. NE PAS PREPARER UNE RECEPTION CULUB SI IL N'Y A PAS ASSURANCE QUE TOUS LES MEMBRES COMPRENENT BIEN CE QUI EST ATTENDU D'EUX ET CE QU'ILS ONT A GAGNER.

DEPLIANTS POUR RECEPTIONS "CLUB" SONT DISPONIBLES.