

Tupperware®



Tupperware® WOW Pop

Popkorna pagatavošanas trauks mikroviļņu krāsnij

Pirmās lietošanas reizes pieredze

Iepazīstieties ar Tupperware® WOW Pop popkorna pagatavošanas trauku mikroviļņu krāsnij! Tas palīdzēs jums un apkārtējiem iepazīt bezgalīgas iespēju variācijas. Pirms izmēģināt visas iespējas, jums vajadzētu šo to zināt par pirmo popkorna gatavošanas reizi.



Lai pagatavotu ideālu popkornu ar Tupperware® WOW Pop, ir jāievēro vairāki nosacījumi.

Katra mikroviļņu krāsns ir atšķirīga un tās gatavo ar dažādiem iestatījumiem, kas var ietekmēt popkorna grauda atvēršanās laiku. Ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus pirms pirmās popkorna pagatavošanas reizes.

- **Izņemiet no iepakojuma WOW Pop un nomazgājiet visas tā daļas.** Izbidiet pamatni, ievietojiet stikla ieliktni un uzlieciet vāku. Pēc katras lietošanas reizes trauku ieteicams tīrīt, lai novērstu atlikumu uzkrāšanos. Visas sastāvdaļas ir piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
- **Salieciet savu WOW Pop.** Ievietojiet stikla ieliktni pamatnē. Ielieciet popkorna graudiņus, nepievienojot eļļu vai sviestu.
- **Nepārpildiet pamatni – maksimālais daudzums ir 72 g, un neviens jums nepārmetis, ka apēdīsiet to visu!** Uzlieciet vāku atvērtā pozīcijā, novietojot vāka ventilācijas pusi pretī pamatnes atvērumiem. Ievietojiet WOW Pop mikroviļņu krāsns centrā.
- Iestatiet mikroviļņu krāsns darbību uz 3 minūtēm ar 1000 vatu jaudu. Palieciet mikroviļņu krāsns tuvumā un rūpīgi ieklausieties, kā atveras popkorna graudi. Kad intervāls starp plaušķiem samazinās līdz 2 sekundēm, izslēdziet mikroviļņu krāsns.
- Atveriet WOW Pop un aplūkojiet svaigi pagatavoto popkornu.
- Uzlieciet atpakaļ vāku un sakratiet neatvērušos graudus. Pievērsiet uzmanību neatvērto graudu daudzumam. Ja tie ir vien daži, tad jums viss izdevās lieliski un mikroviļņu krāsnij ir vajadzīgie iestatījumi. Apsveicam! Jums lieliski izdevās!
- Ja traukā ir daudz neatvērušos popkorna graudu, jums joprojām izdevās sasniegt rezultātu, taču otrreiz darbiniet mikroviļņu krāsns par 15 sekundēm ilgāk. Drīz vien jums lieliski izdosies!
- Lai panāktu vislabākos rezultātus, darbiniet mikroviļņu krāsns uz ne vairāk kā 1000 vatiem. Ja mikroviļņu krāsns jauda ir lielāka par 1000 vatiem, samaziniet to, lai nebojātu izstrādājumu un nesadedzinātu graudus.

Kad esat tikuši skaidrībā ar mikroviļņu krāsns iestatījumiem un WOW Pop darbojas tā, kā vajadzīgs, ir pienācis laiks izmēģināt brīnišķīgas receptes!

Sīkāku informāciju par WOW Pop lietošanu un kopšanu meklējiet lietotāja rokasgrāmatā.



Saldi kraukšņīgais
zemesriekstu popkorns

Bezgalīgi paukšķi, bezgalīga garša, bezgalīga jautriība!

Tupperware®
Wow Pop popkorna
pagatavošanas
trauks mikroviļņu
krāsnij ļauj pagatavot
vismeistarīgākos
popkornus ar iesācēja
prasmēm. Gudri izveidotā
konstrukcija un vienkāršā
funktionalitāte ļauj viegli
sagatavot gan veselīgu
popkornu bez sviesta vai
eļļas, gan visdažādākās
saldās un sāļās receptes.



Elastīgs un ērts

Viegli pagatavojamas
uzkodas, pateicoties
plašajam atvēršamam;
vietu taupošs dizains
ar saliekamām daļām.

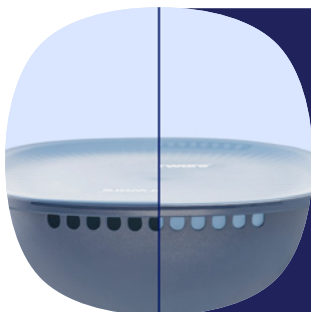




Bezgalīgi plaukšķi un neierobežotas garšu variācijas

Uzpildiet, paukšķiniet, pievienojiet garšas un izbaudiet! Svaigs popkorns, ko var pagatavot 3 minūšu laikā* mikroviļņu krāsnī.

**Atkarīgs no mikroviļņu krāsns, tādēļ laiks var būt vairāk vai mazāk par 3 minūtem. Sīkākas norādes meklējiet lietotāja rokasgrāmatā.*



Vāks ar ventilāciju, piemērots popkorna sakratīšanai

Graudu atvēršanās laikā tas nodrošina ventilāciju, savukārt, pagriežot to par 180°, atvērumi noslēgsies un jūs varēsiet sakratīt popkornu, lai tas vienmērīgi pārklātos ar garšvielām un tās neizbirtu.



Integrēts graudu caurduris

Pāris reizes pakratot, no caurdura izkritīs neatvērušies graudi.



Stikla trauks, kurā atveras graudi

Stikla un silikona kombinācija uzlabo graudu atvēršanās efektivitāti, panākot optimālu graudu uzkaršēšanu un nemainīgu iestatīto laiku popkorna pagatavošanai.



Ķiploku sviesta popkorns

- 1 maza ķiploka daiviņa*
- 30 g nesālīta sviesta (atļaidināts istabas temperatūrā**) (± 2 ēd. k.)
- 1 ml sāls ($\pm \frac{1}{4}$ tēj.k.)
- 60 g kukurūzas graudus ($\pm \frac{1}{4}$ tases)

1. Nomizojiet ķiploka daiviņu un saspiediet to ķiploku spiedē.
2. Mazā bļodiņā samaisiet mīksto sviestu** ar ķiploku un sāli.
3. Nosveriet un lieciet popkorna graudus **Tupperware® WOW Pop popkorna pagatavošanas traukā mikroviļņu krāsnij**, nepievienojot neko citu. Uzlieciet vāku atvērtā pozīcijā, novietojot vāka ventilācijas pusi pretī pamatnes atverumiem.
4. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī un iestatiet laiku uz 3 min, bet jaudu uz ne vairāk kā 1000 vatiem. Pālieciet mikroviļņu krāsns tuvumā un rūpīgi ieklausieties, kā atveras popkorna graudi. Kad intervāls starp paukšķiem samazinās apmēram līdz 2 sekundēm, izslēdziet mikroviļņu krāsnī. Atkarībā no mikroviļņu krāsns laiks var būt vairāk vai mazāk par 3 minūtēm. (Sīkākas norādes meklējiet lietotāja rokasgrāmatā).
5. Kolīdz popkorns ir gatavs, novietojiet vāku vēdināšanas režīmā un izberiet neatvērušos graudus.
6. Uzreiz pievienojiet sviesta maisījumu karstam popkornam, uzlieciet vāku aizvērtā pozīcijā un uzmanīgi apmēram 30 sekundes sakratiet, līdz sviests ir pilnībā izkusis. Ja sviests nav pietiekami izkusis, ielieciet popkorna pagatavošanas trauku mikroviļņu krāsnī uz 10 līdz 20 sekundēm, noregulējot jaudu uz 600 vatiem, un tad sakratiet vēlreiz.

* Svaiga ķiploka daiviņas vietā varat ņemt 5 ml (± 1 tēj.k.) kaltēta ķiploka pulvera.

**Sviestam ir jābūt tik mīkstam, lai to varētu maisīt ar dakšiņu vai karoti. Ja istabas temperatūra nav pietiekami silta, jūs varat uzsildīt sviestu mikroviļņu krāsnī, noregulējot uz zemu jaudu (360 vati) un karsējot to apmēram 20 sekundes, līdz tas kļuvis mīksts. Nemiet vērā, ka sviestam ir jābūt mīkstam, bet ne izkusušam, lai tas varētu izkust pēc pievienošanas popkornam. Ja pievienosiet jau izkusušu sviestu, tas vienmērīgi nepārkļās popkornu.

Svarīga piezīme. Pēc lietošanas izmazgājiet, izņemot stikla trauku no silikona pamatnes, un apejieties ar stikla daļu ļoti uzmanīgi. Tā ir trausla un var saplīst, ja to nometīsiet.




Pesto popkorns

- 10 g bazilika lapiņu (apm. 10-15 lapas)
- ½ ķiploka daiviņa
- 20 g rivēta parmezāna siera (± 1/4 tases)
- 45 ml olīveļļas (±3 ēd. k.)
- Sāls un pipari pēc garšas
- 60 g kukurūzas graudus (±¼ tases)

1. Sakapājiet baziliku, ķiploku un parmezāna sieru, izmantojot **SuperSonic mazo smalcinātāju**, pavelkot auklu apmēram 10 reizes. Pievienojiet olīveļļu, sāli un piparus un sablenderējiet vēlreiz, pavelkot auklu apmēram 6-8 reizes.
2. Nosveriet un lieciet popkorna graudus **Tupperware® WOW Pop popkorna pagatavošanas traukā mikroviļņu krāsnij**, nepievienojot neko citu. Uzlieciet vāku atvērtā pozīcijā, novietojot vāka ventilācijas pusi pretī pamatnes atvērumiem.
3. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī un iestatiet laiku uz 3 min, bet jaudu uz ne vairāk kā 1000 vatiem. Paliēciet mikroviļņu krāsns tuvumā un rūpīgi ieklausieties, kā atveras popkorna graudi. Kad intervāls starp paukšķiem samazinās apmēram līdz 2 sekundēm, izslēdziet mikroviļņu krāsnī. Atkarībā no mikroviļņu krāsns laiks var būt vairāk vai mazāk par 3 minūtēm. (Sīkākas norādes meklējiet lietotāja rokasgrāmatā).
4. Kolīdz popkorns ir gatavs, novietojiet vāku vēdināšanas režīmā un izberiet neatvērušos graudus.
5. Uzreiz lieciet pesto uz karstā popkorna, uzlieciet vāku slēgtā pozīcijā un sakratiet apmēram 30 sekundes.

Svarīga piezīme. Pēc lietošanas izmazgājiet, izņemot stikla trauku no silikona pamatnes, un apejieties ar stikla daļu ļoti uzmanīgi. Tā ir trausla un var saplīst, ja to nometīsiet.



Kūpinātas paprikas popkorns

- 30 g nesālīta sviesta (atļaidināts istabas temperatūrā*) (± 2 ēd. k.)
- 5 ml kūpinātas paprikas (± 1 tēj.k.)
- 1 ml sāls ($\pm \frac{1}{4}$ tēj.k.)
- 60 g kukurūzas graudu ($\pm \frac{1}{4}$ tases)

1. Mazā bļodiņā samaisiet mīksto sviestu* ar kūpinātu papriku un sāli.
2. Nosveriet un lieciet popkorna graudus **Tupperware® WOW Pop popkorna pagatavošanas traukā mikroviļņu krāsnij**, nepievienojot neko citu. Uzlieciet vāku atvērtā pozīcijā, novietojot vāka ventilācijas pusi pretī pamatnes atvērumiem.
3. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī un iestatiet laiku uz 3 min, bet jaudu uz ne vairāk kā 1000 vatiem. Pālieciet mikroviļņu krāsns tuvumā un rūpīgi ieklausieties, kā atveras popkorna graudi. Kad intervāls starp paukšķiem samazinās apmēram līdz 2 sekundēm, izslēdziet mikroviļņu krāsnī. Atkarībā no mikroviļņu krāsns laiks var būt vairāk vai mazāk par 3 minūtēm. (Sīkākas norādes meklējiet lietotāja rokasgrāmatā).
4. Kolīdz popkorns ir gatavs, novietojiet vāku vēdināšanas režīmā un izberiet neatvērušos graudus.
5. Uzreiz pievienojiet sviesta maisījumu karstam popkornam, uzlieciet vāku aizvērtā pozīcijā un uzmanīgi apmēram 30 sekundes sakratiet, līdz sviests ir pilnībā izkusis. Ja sviests nav pietiekami izkusis, ielieciet popkorna pagatavošanas trauku mikroviļņu krāsnī uz 10 līdz 20 sekundēm, noregulējot jaudu uz 600 vatiem, un tad sakratiet vēlreiz.

**Sviestam ir jābūt tik mīkstum, lai to varētu maisīt ar dakšīņu vai karoti. Ja istabas temperatūra nav pietiekami silta, jūs varat uzsildīt sviestu mikroviļņu krāsnī, noregulējot uz zemu jaudu (360 vati) un karsējot to apmēram 20 sekundes, līdz tas kļūvis mīksts. Nemiet vērā, ka sviestam ir jābūt mīkstum, bet ne izkusušam, lai tas varētu izkust pēc pievienošanas popkornam. Ja pievienosiet jau izkusušu sviestu, tas vienmērīgi nepārkļās popkornu.*

Svarīga piezīme. Pēc lietošanas izmazgājiet, izņemot stikla trauku no silikona pamatnes, un apejieties ar stikla daļu ļoti uzmanīgi. Tā ir trausla un var saplīst, ja to nometisiet.



Melno trifeļu popkorns

- 30 g nesālīta sviesta (atļaidināts istabas temperatūrā*) (± 2 ēd. k.)
- 2 ml melno trifeļu sāls** ($\pm \frac{1}{2}$ tējk.)
- 60 g kukurūzas graudus ($\pm \frac{1}{4}$ tases)

1. Mazā bļodiņā samaisiet mīksto sviestu* ar trifeļu sāli.
2. Nosveriet un lieciet popkorna graudus **Tupperware® WOW Pop popkorna pagatavošanas traukā mikroviļņu krāsnī**, nepievienojot neko citu. Uzlieciet vāku atvērtā pozīcijā, novietojot vāka ventilācijas pusi preti pamatnes atvērumiem.
3. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī un iestatiet laiku uz 3 min, bet jaudu uz ne vairāk kā 1000 vatiem. Palieciet mikroviļņu krāsns tuvumā un rūpīgi ieklausieties, kā atveras popkorna graudi. Kad intervāls starp paukšķiem samazinās apmēram līdz 2 sekundēm, izslēdziet mikroviļņu krāsnī. Atkarībā no mikroviļņu krāsns laiks var būt vairāk vai mazāk par 3 minūtēm. (Sīkākas norādes meklējiet lietotāja rokasgrāmatā).
4. Kolīdz popkorns ir gatavs, novietojiet vāku vēdināšanas režīmā un izberiet neatvērušos graudus.
5. Uzreiz pievienojiet sviesta maisījumu karstam popkornam, uzlieciet vāku aizvērtā pozīcijā un uzmanīgi apmēram 30 sekundes sakratiet, līdz sviests ir pilnībā izkusis. Ja sviests nav pietiekami izkusis, ielieciet popkorna pagatavošanas trauku mikroviļņu krāsnī uz 10 līdz 20 sekundēm, noregulējot jaudu uz 600 vatiem, un tad sakratiet vēlreiz.

*Sviestam ir jābūt tik mīkstam, lai to varētu maisīt ar dakšīņu vai karoti. Ja istabas temperatūra nav pietiekami silta, jūs varat uzsildīt sviestu mikroviļņu krāsnī, noregulējot uz zemu jaudu (360 vati) un karsējot to apmēram 20 sekundes, līdz tas kļuvis mīksts. Nemiet vērā, ka sviestam ir jābūt mīkstam, bet ne izkusušam, lai tas varētu izkust pēc pievienošanas popkornam. Ja pievienosiet jau izkusušu sviestu, tas vienmērīgi nepārkļās popkornu.

**Melno trifeļu sāls vietā varat izmantot arī trifeļu eļļu. Garša būs spēcīgāka. Samaisiet 15 ml (± 1 ēd. k.) eļļu 15 g (± 1 ēd. k.) ar mīkstu sviestu un 2 ml sāls ($\pm \frac{1}{2}$ tējk.).

Svarīga piezīme. Pēc lietošanas izmazgājiet, izņemot stikla trauku no silikona pamatnes, un apejieties ar stikla daļu ļoti uzmanīgi. Tā ir trausla un var saplīst, ja to nometīsiet.



Kanēļa popkorns

- 30 g nesālīta sviesta (atļaidināts istabas temperatūrā*) (± 2 ēd. k.)
- 30 g cukura (± 2 ēd.k.)
- 5 ml malta kanēļa (± 1 tēj.k.)
- 60 g kukurūzas graudu ($\pm \frac{1}{4}$ tases)

1. Mazā bļodiņā samaisiet mīksto sviestu* ar cukuru un kanēli.
2. Nosveriet un lieciet popkorna graudus **Tupperware® WOW Pop popkorna pagatavošanas traukā mikroviļņu krāsnij**, nepievienojot neko citu. Uzlieciet vāku atvērtā pozīcijā, novietojot vāka ventilācijas pusi pretī pamatnes atvērumiem.
3. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī un iestatiet laiku uz 3 min, bet jaudu uz ne vairāk kā 1000 vatiem. Paliieciet mikroviļņu krāsns tuvumā un rūpīgi ieklausieties, kā atveras popkorna graudi. Kad intervāls starp paukšķiem samazinās apmēram līdz 2 sekundēm, izslēdziet mikroviļņu krāsnī. Atkarībā no mikroviļņu krāsns laiks var būt vairāk vai mazāk par 3 minūtēm. (Sīkākas norādes meklējiet lietotāja rokasgrāmatā).
4. Kolīdz popkorns ir gatavs, novietojiet vāku vēdināšanas režīmā un izberiet neatvērušos graudus.
5. Uzreiz pievienojiet sviesta maisījumu karstam popkornam, uzlieciet vāku aizvērtā pozīcijā un uzmanīgi apmēram 30 sekundes sakratiet, līdz sviests ir pilnībā izkusis. Ja sviests nav pietiekami izkusis, ielieciet popkorna pagatavošanas trauku mikroviļņu krāsnī uz 10 līdz 20 sekundēm, noregulējot jaudu uz 600 vatiem, un tad sakratiet vēlreiz.
6. Variants: vēlreiz uzkarsējiet mikroviļņu krāsnī 20 sekundes pie 600 vatiem bez vāka, lai tie būtu kraukšķīgāki. Pēdējoreiz sakratiet apmēram 10 sekundes ar vāku slēgtā pozīcijā.

**Sviestam ir jābūt tik mīkstam, lai to varētu maisīt ar dakšīņu vai karoti. Ja istabas temperatūra nav pietiekami silta, jūs varat uzsildīt sviestu mikroviļņu krāsnī, noregulējot uz zemu jaudu (360 vati) un karsējot to apmēram 20 sekundes, līdz tas kļuvis mīksts. Nemiet vērā, ka sviestam ir jābūt mīkstam, bet ne izkusušam, lai tas varētu izkust pēc pievienošanas popkornam. Ja pievienosiet jau izkusušu sviestu, tas vienmērīgi nepārklās popkornu.*

Svarīga piezīme. Pēc lietošanas izmazgājiet, izņemot stikla trauku no silikona pamatnes, un apejieties ar stikla daļu ļoti uzmanīgi. Tā ir trausla un var saplīst, ja to nometīsiet.

Šokolādes un lazdu riekstu krēma popkorns



- 60 g kukurūzas graudu ($\pm\frac{1}{4}$ tases)
 - 60 g šokolādes un lazdu riekstu krēma ($\pm\frac{1}{4}$ tases)
1. Nosveriet un lieciet popkorna graudus **Tupperware® WOW Pop popkorna pagatavošanas traukā mikroviļņu krāsnij**, nepievienojot neko citu. Uzlieciet vāku atvērtā pozīcijā, novietojot vāka ventilācijas pusi pretī pamatnes atvērumiem.
 2. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī un iestatiet laiku uz 3 min, bet jaudu uz ne vairāk kā 1000 vatiem. Palieciet mikroviļņu krāsns tuvumā un rūpīgi ieklausieties, kā atveras popkorna graudi. Kad intervāls starp paukšķiem samazinās apmēram līdz 2 sekundēm, izslēdziet mikroviļņu krāsnī. Atkarībā no mikroviļņu krāsns laiks var būt vairāk vai mazāk par 3 minūtēm. (Sīkākas norādes meklējiet lietotāja rokasgrāmatā).
 3. Kolīdz popkorns ir gatavs, novietojiet vāku vēdināšanas režīmā un izberiet neatvērušos graudus.
 4. Uzreiz pievienojiet šokolādes lazdu riekstu krēmu karstam popkornam, uzlieciet vāku aizvērtā pozīcijā un uzmanīgi apmēram 30 sekundes sakratiet, līdz šokolādes krēms ir pilnībā izkūsis.
 5. Vēlreiz karsējiet mikroviļņu krāsnī 20 sekundes pie 600 vatiem bez vāka, pēdējoreiz 10 sekundes sakratiet ar vāku slēgtā pozīcijā.
 6. Lai garša būtu vēl labāka, nogaidiet 30 minūtes un tikai tad pasniedziet, jo šokolāde būs pilnībā atdzisusi/sacietėjusi. Tā arī nebūs tik lipīga. Popkornu var arī atdzēsēt ledusskapī ne ilgāk par 10 min.



Svarīga piezīme. Pēc lietošanas izmazgājiet, izņemot stikla trauku no silikona pamatnes, un apejieties ar stikla daļu ļoti uzmanīgi. Tā ir trausla un var saplīst, ja to nometīsiet.



Sālīta sviesta un karamelu popkorns

- 50 g kukurūzas graudu ($\pm\frac{1}{4}$ tases)
- 30 g gaiši brūnā cukura (± 2 ēd.k.)
- 15 g medus (± 1 ēd.k.)
- 15 g sālīta sviesta (± 1 ēd.k.)
- 1 šķipsniņa dzērāmās sodas

1. Nosveriet un lieciet popkorna graudus **Tupperware® WOW Pop popkorna pagatavošanas traukā mikroviļņu krāsnī**, nepievienojot neko citu. Uzlieciet vāku atvērtā pozīcijā, novietojot vāka ventilācijas pusi pretī pamatnes atvērumiem.
2. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī un iestatiet laiku uz 3 min, bet jaudu uz ne vairāk kā 1000 vatiem. Palielciet mikroviļņu krāsns tuvumā un rūpīgi ieklausieties, kā atveras popkorna graudi. Kad intervāls starp paukšķiem samazinās apmēram līdz 2 sekundēm, izslēdziet mikroviļņu krāsnī. Atkarībā no mikroviļņu krāsns laiks var būt vairāk vai mazāk par 3 minūtēm. (Sīkākas norādes meklējiet lietotāja rokasgrāmatā).
3. Kolīdz popkorns ir gatavs, uzlieciet vāku atvērtā pozīcijā un izkراتiet neatvērušos graudus, tad pārberiet popkornu, atsevišķā bļodā.
4. Ielieciet brūno cukuru, medu un sviestu tukšā popkorna pagatavošanas traukā.
5. Sildiet mikroviļņu krāsnī bez vāka 1 min. ar 600 vatu jaudu.
6. Uzvelciet cepeškrāsns cimdus, lai turētu popkorna pagatavošanas trauku, un samaisiet ar silikona lāpstiņu, tad vēlreiz karsējiet mikroviļņu krāsnī 50-60 sekundes ar 600 vatu jaudu. Maisījumam vajadzētu kļūt mazliet zeltaini brūnam.
7. Pievienojiet dzērāmo sodu, ar uzvilktiem cepeškrāsns cimdiem turiet trauku, lai samaisītu saturu, lieciet traukā popkornu un kārtīgi samaisiet, lai masa vienmērīgi pārklātos. Esiet uzmanīgi maisot, jo karstā karamele var izraisīt apdegumus.
8. Karsējiet mikroviļņu krāsnī bez vāka ar 600 vatu jaudu, tad pēdējoreiz samaisiet.

Svarīga piezīme. Pēc lietošanas izmazgājiet, izņemot stikla trauku no silikona pamatnes, un apejieties ar stikla daļu ļoti uzmanīgi. Tā ir trausla un var saplīst, ja to nometīsiet.



Baltās šokolādes un aveņu popkorns

- 10 g liofilizētas avenes*
- 50 g baltās šokolādes**
- 50 g kukurūzas graudu (±¼ tases)

1. Ar **SuperSonic mazo smalcinātāju** sakapājiet liofilizētās avenes, lai iegūtu smalku pulveri, pavelkot auklu apmēram 6-7 reizes.
2. Ar rotējošo siera rīvi (rupjo) sarīvējiet šokolādi. Ieteicams pirms rīvēšanas šokolādi un rotējošo siera rīvi ielikt ledusskapī uz 15 min, lai abi būtu auksti un šokolāde nesāktu kust rīvēšanas laikā.
3. Nosveriet un lieciet popkorna graudus **Tupperware® WOW Pop popkorna pagatavošanas traukā mikroviļņu krāsnī**, nepievienojot neko citu. Uzlieciet vāku atvērtā pozīcijā, novietojot vāka ventilācijas pusi pretī pamatnes atvērumiem.
4. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī un iestatiet laiku uz 3 min, bet jaudu uz ne vairāk kā 1000 vatiem. Paliieciet mikroviļņu krāsns tuvumā un rūpīgi ieklausieties, kā atveras popkorna graudi. Kad intervāls starp paukšķiem samazinās apmēram līdz 2 sekundēm, izslēdziet mikroviļņu krāsnī. Atkarībā no mikroviļņu krāsns laiks var būt vairāk vai mazāk par 3 minūtēm. (Sīkākas norādes meklējiet lietotāja rokasgrāmatā).
5. Kolīdz popkorns ir gatavs, novietojiet vāku vēdināšanas režīmā un izberiet neatvērušos graudus.
6. Uzreiz pievienojiet sarīvēto šokolādi karstam popkornam, uzlieciet vāku aizvērtā pozīcijā un uzmanīgi apmēram 30 sekundes sakratiet. Pievienojiet aveņu pulveri un sakratiet vēlreiz.
7. Izklājiet uz silikona paliktna un ļaujiet atdzist. Ja istabas temperatūra pārsniedz 23-25°C, lieciet ledusskapī uz 15 min. Tas ir nepieciešams, lai šokolāde neliptu pie pirkstiem, tomēr, ja nespējat sagaidīt, ķerieties klāt un izbaudiet.
8. Popkornu var atkal ievietot pasniegšanas bļodā un glabāt istabas temperatūrā līdz pasniegšanas brīdim (ja istabas temperatūra nav augstāka par 25 °C).

*Liofilizētas avenes ir saldētas un tad kaltētas avenes. Tās ir pilnībā izkaltētas dabiskas avenes. Parasti tās atrodamas lielveikalos žāvēto augļu plauktā vai arī nopērkamas tiešsaistē. Neaizvietojiet ar svaigām vai saldētām avenēm.

**Ir svarīgi izvēlēties augstas kvalitātes balto šokolādi, kas kust labāk nekā lētāki varianti. Izklausēta lēta šokolāde bieži vien ir bieža un vienmērīgi nepārkļājas.

Svarīga piezīme. Pēc lietošanas izmazgājiet, izņemot stikla trauku no silikona pamatnes, un apejieties ar stikla daļu ļoti uzmanīgi. Tā ir trausla un var saplīst, ja to nometīsiet.

Tupperware®

