3'15

Kuchnia Doroty

WIOSNA ZAPUKAŁA DO MYCH DRZWI

PRZEPISY NA WIELKANOCNE
śniadanie

TOFU I TEMPEH
jak powstaje

POMYSŁY PODPOWIEDZI
kwiatowy stroik
kolorowy stół
wiosenne ozdoby

GRILLSKLEP
www.grillsklep.pl

marzec 2015

Spis treści

04 od Doroty
05 Współpracownicy

POMYSŁY
06 Wiosenna łąka - czyli rzeczy ładne
08 Pastelowa kuchnia
12 Stroik
14 Wazon z jajkami
16 Felieton
20 Menu na Wielkanoc
50 Wiosenny stół - jak go robiłyśmy

PRZEPISY
24 Jajka
32 Żurek wielkanocny zabielany
36 Roladki jagnięce i placki z cukini
42 Ciasta

PODRÓŻE
54 Tofu czy tempeh
58 Hotel ELBRUS w Szczyrku
62 Grilowanie

Odrobina formalności
Zdjęcia i teksty prezentowane na tej stronie są moją własnością. Wykorzystywanie i kopiowanie ich w całości lub we fragmentach, bez mojej zgody jest zabronione (ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych z dnia 04.02.1994r. Dz.U.Nr 24, poz. 83).

DOROTA PAWŁOWSKA

SZCZĘŚLIWY POCZĄTEK!

Postanowienia noworoczne powinno robić się wiosną, napisała Ania w swoim felietonie. Kilka dni temu pomyślałam dokładnie to samo. Kiedy świeci słońce, ptaki budzą nas rano i czujemy, że ta niesamowita eneria budząca świat do życia zaczyna krążyć i w nas. To jest czas na robienie planów, składanie obietnic i zaczynanie od początku. Bo wiosną początek musi być szczęśliwy.

Zdejmujemy kolejne ciepłe okrycia, chowamy łyżwy i coraz rzadziej palimy wieczorami w kominku. Koty kręcą się między domem, a ogrodem, polują na krety, które usypują kopiec przy kopcu.
A ja czuję się coraz szczęśliwsza, wiosennie szczęśliwsza i Wam również życzę tego szczęścia, każdego nowego dnia.

Dorota

DOROTA PAWŁOWSKA
autorka bloga kuchniadoroty@gmail.com

WSPÓŁ PRA COW NICY

Bez nich nie powstałby ten numer

MAGDA HUBKA
Projektantka, wnętrzarka, wychowana w artystycznej atmosferze, swoimi pasjami zaraża trójkę dzieci - Tadzia, Marysię i Zosię. Razem z mężem Piotrem prowadzi firmę designerską Swallow's Tail Furniture. Kocha jeść :)
Przygotowała stylizację stołów wielkanocnych.
Strony 20 i 50
☛ stfurniture.com

ANNA LUBOŃ
Dziennikarka, redaktor, producentka tv. Na swoim blogu ☛cudkultury.pl ściga przyjemności i odkrywa cuda. W kinie, galerii, serialu, w książkach, czytaniu gazet, piciu kawy, w mieście, w głowie, w spotkaniach z ludźmi, w nowych trendach. Uważa, że świat idzie zdecydownie w dobrym kierunku i to każdego dnia.
Strona 6 i 16

AGNIESZKA PAWŁOWSKA
Architekt i projektant. Projektuje domy. Ma swój wkład w budowę metra warszawskiego. Lubi japoński minimalizm i skandynawskie ciepłe klimaty. Mieszka w najfajniejszym miejscu Warszawy, na Saskiej Kępie, z narzeczonym Michałem i dwoma kotami.
Strona 12 i 14
☛onaarchitekci.blogspot.com

KONRAD SIUDA
Artysta fotografik, grafik, wydawca, podróżnik. Prowadzi bloga podróżniczego. Wyjątkowe poczucie humoru, a do tego lekarz z wykształcenia.
Fotografie i tekst z podróży
strona 54
☛zciemniacz.wordpress.com

MICHAŁ PIEKARSKI
Projektant, grafik, lubi typografię i dobre jedzenie (szczególnie pozostałości z gotowania do bloga *KuchniaDoroty*).
Opracowanie graficzne magazynu.

Naszyjnik Anna Orska

Jeleń Paper Sculpture

Bransoleta Dolce&Gabbana

Byk Paper Sculpture

Świnka Ende Ceramics

WIOSENNA *łąka*

W modzie rządzą kwiaty, a zwierzęta zachwycają designerów. Co powiecie na papierowe poroże jelenia? Albo folkowego byka? Porcelanowa świnka może pilnować dobrego nastroju, uśmiecham się za każdym razem, kiedy na nią patrzę. Projektanci biżuterii z kolei patrzą na kwiaty, drzewa i owady. Oto piękne dowody wiosny!

Girlanda świetlna Kakazu

Wisior Alexander McQueen

Naszyjnik Zień

Bransoleta Anka Krystyniak

Filiżanka Royal Copenhagen

Pastelowo kolorowo

Moja kuchnia jest biała i jasna. Moje sprzęty kuchenne kolorowe. Szczególnie teraz, kiedy wszystko budzi się do życia, wyjmuję z szuflad te, które sprawią, że to białe wnętrze zapełni się kolorami i dobrą energią.

Błękitna filiżanka do kawy

Grillowanie w takim grillu to nie tylko przyjemność jedzenia

Widzieliście już różowy griil elaktryczny? Oto on :) Weber kusi kolorami

Tea for one, angielski zestaw do herbaty prosto z Londynu

Kamionkowa forma do tart

Ceramiczna miska LeCreuset

Emaliowany garnek do mleka

Ceramiczna patera do ciasta

Niezwykle otry nóż do siekania w tym kolorze staje się delikatny i miły

Kolorowe spinacze biurowe, jakże przydatne w kuchni

Obieraczka do warzyw

Kryształowa karafka i kieliszki do nalewek

Kiedy kwiaty zakwitają

WIOSENNY Stroik jak go zrobić?

Wiosna sprawia, że chcemy odświeżać i upiększać nasze otoczenie. Nie tylko balkony i ogrody zakwitają, ale również nasze wnętrza. Zachęcam Was do zrobienia wiosennego stroika. Dzieciom i wszystkim wokoło sprawicie ogromną radość. Do dzieła, to naprawdę łatwe!

PROJEKT I WYKONANIE **AGNIESZKA PAWŁOWSKA**

Co trzeba przygotować

Papier kolorowy
nożyczki
klej
ołówek i gumkę
mocną, cienką nitkę
metalową obręcz
wstążkę

1

Na paskach kolorowego papieru odrysowujemy szablon.

2

Dużo wycinania, więc trzeba mieć cierpliwość.

3

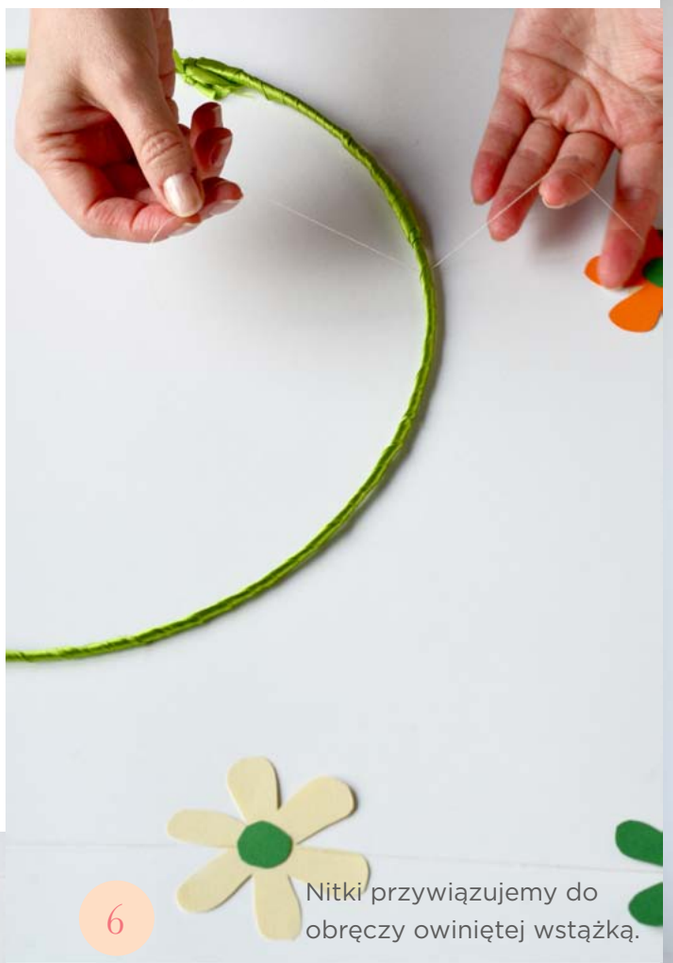
Ostre nożyczki okażą się niezastąpione.

4

Kwiatki przymocujemy do nitki za pomocą kółek stanowiących środek kwiatka.

5

Rozkładamy nitkę na blacie i przyklejamy do niej kwiatki. Środki przyklejamy z obu stron, chociaż tylko jedno z kółek przytrzymuje nitkę.



6

Nitki przywiązujemy do obręczy owiniętej wstążką.

7

Nitki z kwiatkami rozmieszczamy symetrycznie na obręczy.

8

Stroik zawieszamy pod sufitem na długich nitkach.

BUKIET jajkami *zdobiony*

Wszystko już było, piękne bukiety, gałęzie zakwitające w naszych wazonach i maleńkie bukieciki polnych kwiatów. Tym razem Agnieszka wymyśliła coś nowego, idealnego na wielkanocny stół. Bukiet w wielkim szklanym słoju ozdobiony prawdziwymi jajkami - nie kupicie takiego w sklepie.

CO TRZEBA MIEĆ

duży słój 8l.

jajka, ok. 20-25 szt.

duża, stabilna szklanka

kwiaty

woda

JAK ZROBIĆ

Szklankę mocujemy do dna słoja za pomocą taśmy dwustronnie klejącej.

Ostrożnie i delikatnie układamy dookoła szklanki jajka do wysokości szklanki.

Wlewamy wodę i układamy kwiaty w szklance.

Kiedy wszystkie kwiaty mamy już w szklance dokładamy pozostałe jajka.

Skończone wygląda świetnie :)

Wiosna ZMYSŁÓW

Nowe światło, kolory, świeżość, lekkość. Teraz dni będą tylko dłuższe, pogoda tylko piękniejsza, coraz więcej będzie owoców na stole i planów wycieczek w głowie.

TEKST **ANNA LUBOŃ**

To też czas cudownych mieszanek. Nadchodzącego lata i odchodzącej zimy, już odkrytych nóg i jeszcze zakrytych ramion, kwiatów na gałęziach drzew, które jeszcze nie mają liści. To najbardziej kreatywna pora roku, znowu wszystko jest możliwe. Postanowienia noworoczne powinniśmy sobie składać właśnie teraz, kiedy ruszają nowe soki w ziemi i tlen szybciej zaczyna docierać do mózgu. Aż do upojenia. Czy o jakiejkowiek innej porze roku tak pachnie ziemia?

Zdarzyła mi się raz taka Wielkanoc, że do dziś nie jestem pewna, czy mi się nie śniła. To był wyjątkowo gorący kwiecień, kilka lat temu. Całą rodziną zgromadziliśmy się w domu pod Warszawą, w ogrodzie kwitły drzewa. Było niezwyczajnie jak na tę porę roku ciepło, ponad 20 stopni, już od kilku dni. Powietrze zdążyło się nagrzać, stawało się nawet upalne. Ale ziemia oddychała jeszcze pozimowym chłodem. Po śniadaniu, w samo południe, postanowiliśmy iść na spacer – niedaleko płynie Wisła z pięknym, dzikim brzegiem, łąkami i starymi wierzbami. I tam spotkały się właśnie te niezwykłe naturalne sprzeczności – w powietrzu drżał zdecydowany upał, a na łąkach stała woda z zimowych roztopów. Brodziliśmy gołymi stopami po chłodnej wodzie płytkich kałuży cudowne ochłodzenie przy pierwszym wiosennym upale. To wrażenie mogłabym porównać do jedzenia sorbetu, czyli owoców, które zamienione zostały w kryształki. Ciepło i zimno jednocześnie.

Danuta Stenka i Andrzej Chyra w filmie Dass

Wiosna jest właśnie jak jedzone bezkarnie kolorowe słodycze. Jak sorbety, jak perfumy o kwiatowych zapachach. W modzie ma kolor jasnobeżowego trencza, złotego łańcuszka i bladoniebieskiej →

sukienki. Wreszcie można założyć balerinki na gołą stopę – kiedyś w marcu wyjechałam na kilka dni do Madrytu, gdzie jest dużo cieplej i pamiętam, że możliwość założenia balerinek na gołe stopy po zimie oznaczała dla mnie totalną wolność.

Takie małe przyjemności działają cuda. Psychologowie twierdzą, że jeśli na co dzień dba się o małe przyjemności, buduje się wewnętrzną siłę, psychiczny spokój, i jeśli spotka nas coś trudnego, nieprzyjemnego, albo po prostu nieoczekiwanego, o wiele lepiej sobie z tym radzimy. Tak, to jest właśnie takie proste! Myślę, że wiosną jest najlepszy czas, żeby tę siłę wzmocnić. Żeby we wszystkim, jak dzieci, szukać przyjemności.

Jedną z moich największych przyjemności – których sezon rozpoczynam wiosną – jest picie doskonałej kawy w porcelanowej filiżance na łące. Właśnie na tym polega cały urok tej sytuacji – nie zpapierowych kubków, czy z termosu. Krucha, wykwintna porcelana, smak dobrej kawy i dzika przyroda. Podobną scenę widziałam w polskim filmie "Daas", bardzo magicznym, bo opowiadającym historię człowieka, który żył w sekcie żydowskiego mistyka Jakuba Franka (całkiem niedawno książkę o Franku napisała też Olga Tokarczuk – warto!).

W „Daas" dzięki temu, że akcja dzieje się w tak dziwnym środowisku, gdzie nie ma rozróżnienia na to, co boskie, a co ludzkie, co naturalne, a co cywilizowane, możliwe są takie właśnie nielegalne połączenia. Grana przez Danutę Stenkę księżna, cała w bieli, siedzi w zielonym ogrodzie i popija czarną kawę z porcelanowych filiżanek. W powietrzu fruwają białe pyłki, lekko zawiesza się na nich świeże światło, nie musimy wiedzieć, czy to jest sen, czy historia. I to jest naprawdę piękne. Pamiętajcie o drobnych przyjemnościach.

Chciałbym, żeby biało-czerwona polska flaga kojarzyła się kiedyś z truskawkami i bitą śmietaną, z niczym więcej.

(z filmu *Hiszpanka*)

Wiosna to też oddech ulgi. Zimy już nie ma i długo nie będzie, minęła noc, która anektowała dzień. Wiosną nie ma prawa stać się nic złego. Kilka miesięcy temu, przed zimą, oglądałam inny polski film, „Hiszpankę" w reżyserii Łukasza Barczyka. Film kontrowersyjny pod każdym względem – posiadający dokładnie tyle wad, co atutów. Ale ponieważ uwodzi pięknem kostiumów i scenografii, koniecznie muszę o nim wspomnień właśnie teraz, wiosną. Teoretycznie opowiada o powstaniu wielkopolskim, ale tak naprawdę o walce umysłów, walce nie do końca legalnej i oficjalnej. Nad wzburzonym światem fruwają zeppeliny i moce walczących z sobą spirytystów. Rodzi się nowy świat, nowe rozdania polityczne, nowe idee. W tym burzliwym zamieszaniu zmęczony wojną (a więc zmęczony zimą) potentat przemysłowy, grany przez Jana Peszka, wyraża jedno życzenie: Chciałbym, żeby biało-czerwona polska flaga kojarzyła się kiedyś z truskawkami i bitą śmietaną, z niczym więcej. To jest możliwe tylko wiosną.

ANNA LUBOŃ www. cudkultury.pl

THE BODY SHOP ™

Fuji Green Tea

seria która odnawia ciało i duszę, dzięki zawartości wspaniałej japońskiej zielonej herbaty z okolic gór Fuji, która znana jest ze swoich antyoksydacyjnych właściwości.

Kuchnia Doroty

menu na wielkanocny stół

1 Jajka faszerowane z łososiem i awokado

2 Jajka faszerowane podawane na ciepło (przepis na blogu)

3 Pasztet szlachecki (przepis na blogu)

4 Biała kiełbasa pieczona w piwie z cebulą

5 Żurek zabielany na domowym zakwanie (przepis na domowy zakwas na blogu)

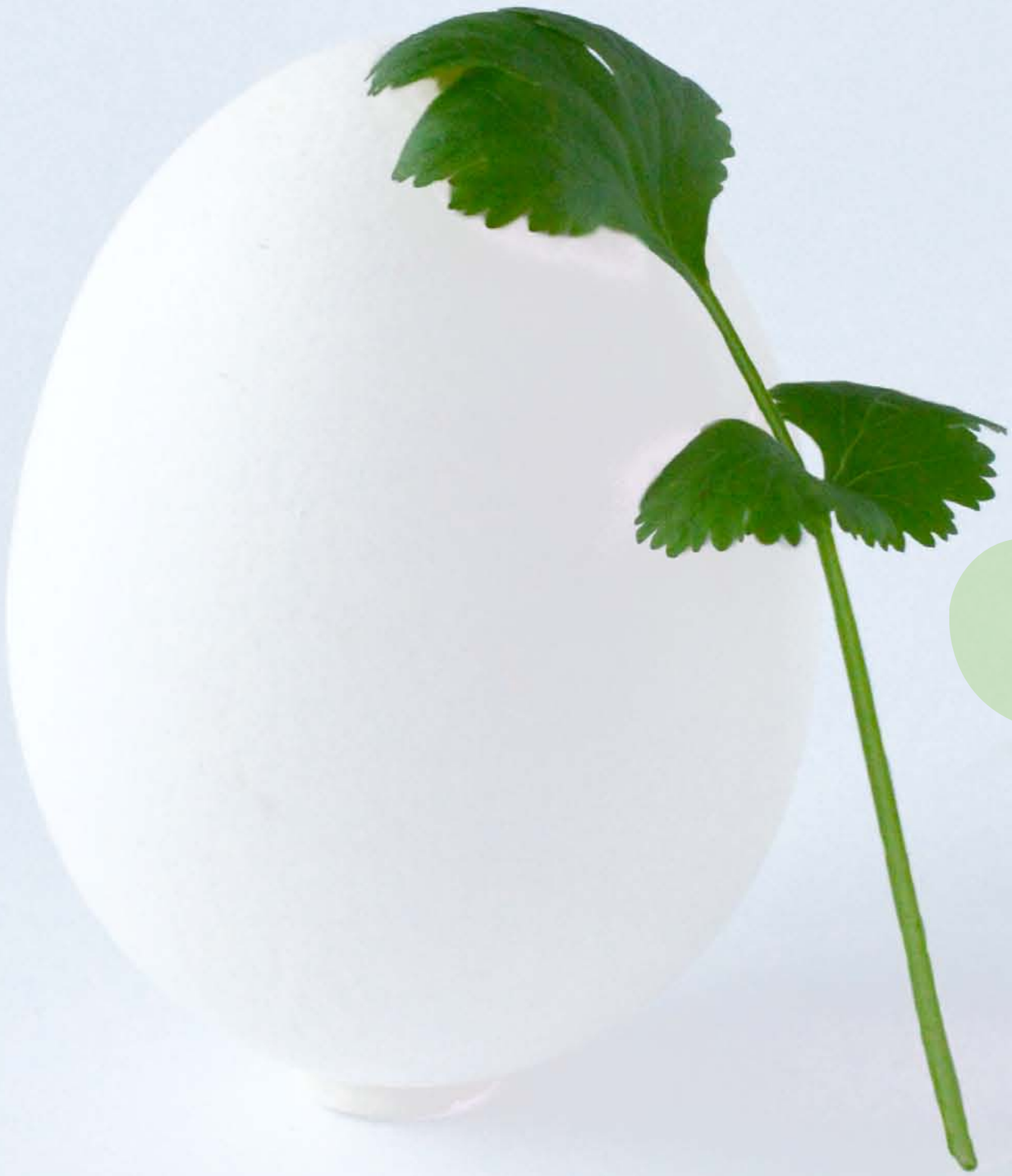
6 Roladki jagnięce z oscypkiem i plackami z cukinii i marchewki

7 Babka drożdżowa aksamitna

8 Mazurek wielkanocny pomarańczowo - - żurawinowy z gorzką czekoladą

9 Mazurek wielkanocny tradycyjny (przepis na blogu)

Stół **Tamaza Blue**
ST Furniture.com



jajka

Kuchnia Doroty

Jajka ze szpinakiem PIECZONE

Niezwykle prosty pomysł na śniadanie. Jajka zwykle smażymy lub gotujemy, ale zdecydowane rzadziej pieczemy, a przecież ten sposób daje nam tak wiele możliwości urozmaicenia zwykłego jajka. Chociaż czy jajko można nazwać zwykłym?

Składniki dla 2 osób :

2 jajka (L)
4-6 suszonych pomidorów
2 łyżki tartego parmezanu
2 szklanki świeżego szpinaku
Kilka gałązek grubego szczypioru
Świeżo mielony pieprz
Sól morska

Piekarnik rozgrzać do 175 st.C. Naczynka do zapiekania posmarować masłem i ustawić na blasze do pieczenia.

Sposób przygotowania:

1 Szpinak umyć, włożyć do miski i zalać wrzątkiem. Pozostawić na 5 min. Dokładnie odcisnąć i posiekać.
2 Pomidory odcisnąć z nadmiaru oliwy, posiekać drobno.
3 Szczypior umyć i posiekać.
4 Do każdego naczynka wbić jajko (uważać, aby żółtko się nie rozlało). Dołożyć połowę suszonych pomidorów, szczypiorku i szpinaku, posypać tartym parmezanem.
5 Wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 4-5 min. Wyjąć i natychmiast podawać z dodatkiem świeżego pieczywa.

Jajka możemy najpierw wbić do kubeczka, żeby mieć pewność, że żółtko jest całe. Dopiero potem włożyć je do foremki żaroodpornej.

Do jajek możemy dodać inne ulubione dodatki, np. avokado

JAJKA *pieczone w tortilli*

Tortilla i jajka z pewnością nie przychodzą do głowy jako tradycyjny śniadaniowy duet. Zapewniam, że pasują do siebie fantastycznie. Wyglądają i smakują jak para idealna.

Składniki dla 2 osób:

2 jajka (L)
2 pszenne tortille
1 łyżeczka masła roztopionego
ok. 2 łyżek posiekanego grubego szczypiorku

Sposób przygotowania:

1 Piekarnik rozgrzewamy do 175 st.C.
2 Foremki do minitart najlepiej z wyjmowanym dnem - (12cm) smarujemy roztopionym masłem.
3 Każdą foremkę wykładamy tortillą, dociskamy, a nadmiar wystający nad foremkę obcinamy ostrym nożem.
4 Smarujemy tortillę masłem, wbijamy jajko, posypujemy solą i świeżo mielonym pieprzem.
5 Pieczemy w gorącym piekarniku ok. 4-5 min.
6 Wyjmujemy z piekarnika i posypujemy posiekanym szczypiorem.
Wyjmujemy z foremki i podajemy gorące.

Do przygotowania tych jajek możemy użyć gotowych placków tortilla

JAJKA z łososiem faszerowane

Jajka faszerowane moimi ulubionymi dodatkami. Awokado, łosoś wędzony i koperek – to lubię bardzo. Od kilku lat właśnie takie jajka przygotowuję na wielkanocne śniadanie.

Składniki:

4 jajka ugotowane na twardo
1 łyżka jogurtu greckiego
2 plastry wędzonego łososia
1/2 dojrzałego awokado
1 łyżeczka soku z cytryny
2 gałązki koperku
Sól i świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

1 Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupek.
2 Przekroić na pół. Wyjąć delikatnie żółtka z białek, białka odłożyć.
3 Awokado rozgnieść widelcem, wymieszać z sokiem z cytryny.
4 Żółtko rozgnieść widelcem.
5 W miseczce połączyć awokado, żółtka, jogurt grecki, sól i pieprz, dokładnie wymieszać.
6 Białka napełnić farszem, na górze położyć kawałek plastra wędzonego łososia i małą gałązkę koperku.

Nieco inny pomysł na faszerowanie jajek.
Mój pomysł i smak też mój.

Do tych jajek najlepiej pasuje koperek. Świeży, młody i pachnący.

zupy

Kuchnia Doroty

Żurek wielkanocny

„Żurek, żurek, kiełbasa i sznurek" brzmiała dziecięca wyliczanka. Jeśli znajdziecie naprawdę dobrą białą kiełbasę będzie miała końcówki związane sznurkiem i drewnianym patyczkiem. Taka kiełbasa do żurku będzie idealna.

Składniki:

3 średnie marchewki
2 średnie pietruszki
1 średnia cebula
1/4 niewielkiego selera
3 (ok. 300 gr) białe surowe kiełbasy
3-4 kawałki suszonych borowików
1/4 szklanki wrzątku
3 l wody
1/2 pęczka natki pietruszki
3 szt. ziarna angielskiego
6 ziaren czarnego pieprzu
2 listki laurowe
1 łyżeczka soli
2 szklanki żurku (domowego lub kupionego)
1 łyżka majeranku otartego
2-3 łyżki śmietany 18 %
Jajka ugotowane na twardo, ok. połowy na osobę.

Sposób przygotowania:

1 Grzyby zalać wrzątkiem, przykryć, odstawić.
2 Włoszczyznę obrać, umyć, pokroić na kawałki. Natkę związać nicią w węzełek.
3 Do garnka włożyć włoszczyznę i przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, listki laurowe), zalać wszystko ok. 3 l wody.
4 Grzyby wyjąć z wody, w której się moczyły i dodać do garnka. Przez bardzo gęste sitko przecedzić do garnka wodę z moczenia grzybów (uważać, aby nieczystości z dna naczynia nie dostały się do zupy), przykryć.
5 Zagotować, zmniejszyć płomień i pod przykryciem gotować ok. 15 min.
6 Kiełbasę nakłuć patyczkiem do szaszłyków lub widelcem w kilku miejscach, żeby w czasie gotowania nie popękała.
7 Do gotujących się warzyw włożyć białą kiełbasę i ponownie zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem 20 min. Spróbować i ew. doprawić solą.
8 Kiedy warzywa będą miękkie, a kiełbasa ugotowana, do zupy wlać najpierw połowę żurku, zamieszać, spróbować, następnie jeśli to konieczne wlać pozostały żurek, wsypać majeranek, dokładnie wymieszać. Gotować na małym ogniu jeszcze ok 5-7 min.
Gotowy żurek przecedzić przez sito. W szklanym naczyniu (kubku, szklance, miseczce) umieścić śmietanę, wlać do niej trochę gorącego żurku, dokładanie wymieszać, aby nie było grudek. Następnie śmietanę wlać do żurku, zamieszać. Całość podgrzać przez 3-4 min, (nie doprowadzać do gotowania).
Białą kiełbasę obrać ze skórki, pokroić na plasterki. Wrzucić do zupy lub bezpośrednio układać na talerzu i zalewać gorącą zupą.
Jajka ugotować na twardo. Obrać, pokroić na 4 części.
Na talerzu kłaść dwa kawałki jajka, porcję białej kiełbasy i zalewać gorącym żurkiem.
Ja posypuję żurek odrobiną świeżej rzeżuchy, ale można posypać natką pietruszki.

obiad

Kuchnia Doroty

Roladki JAGNIĘCE z oscypkiem

Szef kuchni w hotelu Elbrus, pan Grzegorz Kamiński, przygotował specjalnie dla Was przepis na przepyszne roladki jagnięce nadziewane oscypkiem. Wykwintne danie z góralskim akcentem.

Składniki dla 4 osób :

1 kg udźca jagnięcego

MARYNATA:

0,75l wina czerwonego wytrawnego lub półwytrawnego

2 gałązki świeżego rozmarynu

50g (ok. 4-5 ząbków) czosnku

1 duża (ok. 100 g) marchewka starta na grubym oczku

1 duża (ok. 100g) pietruszka starta na grubym oczku

1 duża (ok.100g) cebula posiekana

3 liście laurowe

5 ziaren ziela angielskiego

10 g suszonego tymianku

Sposób przygotowania:

1 Jagnięcinę myjemy. Ostrym nożem nacinamy w kilku miejscach, żeby marynata łatwo wniknęła w mięso.

Przygotowanie marynaty:

1 Marchewkę i pietruszkę scieramy na grubych oczkach tarki.
Cebulę kroimy w półplasterki.
Czosnek przeciskamy przez praskę.

2 W wysokiem i wąskim naczyniu mieszamy wszystkie składniki marynaty: wino, warzywa i przyprawy. Ręką dokładnie wszystko mieszamy, jednocześnie lekko rozcierając składniki.

3 Do marynaty wkładamy mięso, powinno być całkowicie zanurzone w płynie. Odstawiamy na 48 godz. w chłodne miejsce.

4 Wyjmujemy mięso z marynaty. Kroimy w średniej grubości plastry. Przykrywamy folią spożywczą i każdy plaster dokładnie rozbijamy. Mięso powinno być cienkie, ale nie porozrywane.

5 Oscypek scieramy na grubych oczkach tarki.

6 Na każdy plaster mięsa rozkładamy nieco ponad połowę startego oscypka, doprawiamy solą i pieprzem. Zwijamy ścisłą roladkę.

7 Roladę z wierzchu posypujemy suszonym tymiankiem.

8 Każdą zawijamy bardzo ścisło w osobny kawałek folii aluminiowej. Brzegi folii zwijamy, żeby powstał jakby cukierek.
Przygotowane paczuszki układamy na blasze piekarnika.

9 Piekarnik rozgrzewamy do 165 st.C.

10 Roladki pieczemy ok. 1,2 h

11 Wyjmujemy z piekarnika, zostawiamy na 5 min., aby mięso się „uspokoiło". Rozwijamy z folii. Ostrym nożem kroimy roladki na średniej grubości ukośne plastry, lub na pół.
Podajemy polane sosem żurawinowo-winnym z plackami z cukini i marchwi.

Szef kuchni rekomenduje podawanie sosu żurawinowego na ciepło

Placki z cukinii i marchewki

Wcześniej nie przyszło mi do głowy, że takie placki będą odpowiednim dodatkiem do dania głównego. Są pyszne i pasują idealnie. Spróbowałam, a potem zjadłam wszystko, co do próbowania dostałam. Naprawdę polecam.

Składniki:

Placki:

1 szt ok. 350-400g cukini ze skórką
1 duża ok. 200g marchew
ok. 200g ziemniaków
2 jajka (L)
ok. 50g mąki ziemniaczanej
3 ząbki czosnku
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1 Cukinię umyć, osuszyć. Marchewkę i ziemniaki obrać ze skórki.
2 Cukinię, marchewkę i ziemniaki zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
3 Włożyć do dużej miski, wbić jajka, dodać mąkę ziemniaczaną, przeciśnięty przez praskę czonek i doprawić solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać. Powinniśmy otrzymać gęstą masę podobną do tej na placki ziemniaczane.
4 Na dużej patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju. Łyżką kładziemy średniej wielkości placki i smażymy na średnim ogniu przez ok. 2 min z każdej strony do lekkiego zrumienienia.
5 Podajemy grące jako dodatek do roladek jagnięcych.

Sos żurawinowy

Sposób przygotowania:

1 Na dużą patelnię wkładamy żurawiny, dodajemy odcedzony sos z marynowania mięsa i tymianek.
2 Doprowadzamy do wrzenia, mieszamy kuchenną rózgą lub drewnianą łyżką. Gotujemy 4-5 min.
Do sosu możemy dodać również kilka łyżek sosu wytopinonego z mięsa w czasie pieczenia.

Sosem polewamy roladki jagnięce.

Placki mogą być dodatkiem lub samodzielnym daniem podawanym np. z wędzonym łososiem.

JAK ROLADKI *przygotowuje Mistrz*

Wpuszczono mnie do prawdziwej hotelowej kuchni, podążając za panem Grzegorzem robiłam zdjęcia, zadawałam pytania. Dla każdego, kto lubi gotować, taka wycieczka jest niesamowitą przygodą.

Szef kuchni mojego ulubionego hotelu Elbrus ze Szczyrku, pan Grzegorz Kamiński, jest osobą niezwykłą. Każdy, kto miał okazję mieszkać w Elbrusie, musiał zakochać się w jego kuchni. Różnorodność i obfitości dań, które serwuje każdego dnia dziesiątkom gości hotelu sprawia, że wracamy do Szczyrku każdego roku od kilku już lat. Skupiony i spokojny, jest zaprzeczeniem rozwrzeszczanych i wiecznie poirytowanych szefów z telewizyjnych show. Ciągle zajęty, znajduje jednak czas, żeby dla gości uwędzić w hotelowej wędzarni cudowną szynkę. A specjalnie dla mojego magazynu wymyślić danie na wielkanocny stół.

Jagnięcina wyjęta z marynaty, tuż przed pokrojeniem w plastry.

Takie placki jadłam po raz pierwszy.

Niezwykłe połączenie jagnięciny z serem owczym, prawdziwie góralskie smaki.

Roladki kroimy ostrym nożem w ukośne plastry.

Przed podaniem polewamy mięso ciepłym sosem winno-żurawinowym.

Szef Grzegorz, siła spokoju i opanowania. Mistrz w każdym calu, mój ulubiony szef kuchni.

ciasta

Kuchnia Doroty

Mazurek żurawinowo-pomarańczowy

Bez mazurka nie ma wiosny. Ten mazurek bardzo smakował dzieciom, mojemu Tadziowi i jego przyjacielowi, również Tadziowi. Trochę mnie tym zaskoczyli, bo dżem żurawinowy, pomarańczowy i gorzka czekolada, to jak sądziłam połączenie raczej odpowiednie dla dorosłych. Chłopcy pochłonęli większą część mazurka w mgnieniu oka.

Składniki:

Kruche ciasto:

115 g zimnego masła
150 g mąki pszennej tortowej
80 g mąki ziemniaczanej
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
70 g cukru
1 cukier waniliowy
Szczypta soli
3-4 łyżki lodowatej wody lub soku z cytryny

Ponadto:

ok. 1 szklanka domowego dżemu pomarańczowego
100 gr czekolady gorzkiej
ok. 1/4 mleka (3,2%) lub śnietany kremówki (30%)

Sposób przygotowania:

Przygotowanie kruchego ciasta:

1 Wszystkie składniki ciasta wkładamy do malaksera (bez wody). Siekamy przez ok. 2 min.
2 Pod koniec, cały czas siekając, wlewamy wodę lub sok, po 1 łyżce. Powinniśmy uzyskać zwarte, wilgotne ciasto.
3 Wyjmujemy ciasto na stolnicę, formujemy kulę, lekko spłaszczamy, zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 30min.

Przygotowanie ciasta:

Piekarnik rozgrzewamy do 180 st.C.
4 Schłodzone ciasto wyjmujemy z lodówki, kładziemy na oprószonej mąką stolnicy.
Lekko rozwałkowujemy.
5 Foremkę do tart smarujemy masłem i oprószamy mąką.
6 Formę wylepiamy ciastem. Dno nakłówamy widelce, smarujemy białkiem.
7 Pieczemy przez 15-18 min do zbrązowienia brzegów.
8 Upieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika i pozostawiamy do wystygnięcia.
9 Na zimnym cieście rozsmarowujemy najpierw dżem żurawinowy a następnie dżem pomarańczowy.
10 Czekoladę z mlekiem rozpuszczamy w kąpieki wodnej lub w kuchence mikrofalowej. Dokładnie mieszamy, żeby uzyskać gęstą czekoladę.
Pozwalamy, żeby chwilę przestygła a następnie wykładamy ją na dżem i dokładnie, równo rozsmarowujemy po całym cieście.
Pozostawiamy do zastygnięcia.

Mazurek można ozdobić płatkami migdałowymi.

Babka cytrynowo-limonkowa

Teraz jest czas na babki, babeczki i wszystkie kopiaste foremki. Tę babkę można z powodzeniem upiec w keksówce lub niewielkiej tortownicy, ale w foremce do babek prezentuje się najlepiej. No a ten zapach i kolor - cudo.

Składniki:

175 g masła w temperaturze pokojowej
1 szklanka cukru
3 jajka (L)
2/3 szklanki jogurtu lub śmietany 10%
2 łyżki soku z cytryny
Sok z 1 limonki
1 1/2 szklanki mąki pszennej tortowej
1 1/2 łyżeczki (do herbaty) proszku do pieczenia
Szczypta soli

Na lukier:

1/2 szklanki cukru pudru
Sok z 1 limonki

Sposób przygotowania:

1 Piekarnik rozgrzać do 175 st.C.
2 W dużej misie (najlepiej misie miksera) umieścić masło i cukier. Zmiksować na średnich obrotach, aby się dokładnie połączyły.
3 Cały czas miksując dodawać, po jednym, jajka. Dokładnie zmiksować po każdym dodaniu.
4 Następnie wlać jogurt lub śmietanę, sok z cytryny i limonki, skórki otarte z cytrusów i dokładnie zmiksować (ok. 30 sek).
5 Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia i solą, przesiać.
6 Do masy maślanej wsypać mąkę i dokładnie wymieszać tylko do połączenia się składników.
7 Ciasto przełożyć do przygotowanej foremki, wcześniej posmarowanej masłem i posypanej mąką.
8 Piec w gorącym piekarniku 35–40min., do suchego patyczka.
9 Upieczone ciasto wyjąć i studzić w foremce przez 15 min. Następnie wyjąć z foremki i całkowicie wystudzić na kuchennej kratce.

Przygotowanie lukru:

Do miseczki wsypać cukier puder i wlać sok z limonki, dokładnie wymieszać łyżką. Powinien powstać lukier o konsystencji gęstej śmietany. Jeśli lukier jest zbyt rzadki, należy zagęścić go dodając więcej cukru pudru.
Zimną babkę polać lukrem.

> Do lukru możesz dodać trochę drobno startej skórki z limonki

BABKA aksamitna drożdżowa

Babka drożdżowa to tradycyjne ciasto, które koniecznie musi znaleźć się na wielkanocnym stole. Uwielbiam piec ciasto drożdżowe, lubię zapach drożdży w wyrastającym zaczynie i skórki pomarańczowej w piekącej się babce.

Składniki:

30 g świeżych drożdży
300 g mąki pszennej tortowej
130 g cukru
½ szklanki ciepłego mleka (nie gorącego!)
70 g masła, roztopionego i przestudzonego
2 żółtka
1 jajko
100 g skórki kandyzowanej
Skórka otarta z 1/2 średniej pomarańczy

Sposób przygotowania:

1 Piekarnik rozgrzać do 175 st.C.
2 Foremkę z kominkiem (u mnie duża forma do babek) posmarować masłem i wysypać mąką. Odstawić.

Przygotowanie zaczynu:

1 Z drożdży, ciepłego mleka, 3 łyżek mąki i 1 łyżki cukru robimy zaczyn.
W szklanej miseczce łączymy wszystkie składniki, mieszamy dokładnie najlepiej kuchenną rózgą, do chwili, kiedy drożdże całkowicie się rozpuszczą.
2 Miskę przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy na 10-15 min. w ciepłe i nieprzewiewne miejsce do wyrośnięcia.

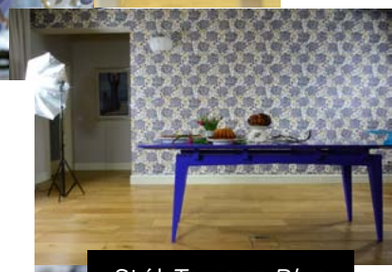
Przygotowanie ciasta:

2 Do misy miksera wsypujemy pozostałe składniki: mąkę, cukier, cukier waniliowy, jajko i żółtka wlewamy wyrośnięty zaczyn.
3 Wyrabiamy ciasto za pomocą haka do wyrabiania lub drewnianą łyżką, po ok. 2 min wlewamy masło. Wyrabiamy jeszcze ok. 2-3 min.
4 Przykrywamy misę folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 2-2,5 godz. Ciasto powinno co najmniej podwoić objętość.
5 Wyrośnięte ciasto ponownie krótko wyrabiamy, dodajemy startą skórkę pomarańczową i posiekaną skórkę kandyzowaną. Wyrabiamy tylko do połączenia się składników.
6 Przekładamy ciasto do przygotowanej foremki, przykrywamy i odstawiamy do ponownego wyrośnięcia na czas nagrzewania się piekarnika lub na 30 min.
7 Babkę wstawiamy do gorącego piekarnika na ok. 30 -35 min. Pieczemy do ,,suchego patyczka". Po 25 min. możemy uchylić piekarnik i sprawdzić, czy ciasto jest już upieczone, wkłuwając w nie patyczek do szaszłyków.
8 Upieczoną babkę studzimy przez 10 min. w uchylonym piekarniku. Następnie wyjmujemy i studzimy na kuchennej kratce. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

KOLOROWY *stół* *na wiosnę*

Piotr zaprojektował stół, Magda ubrała go na wielkanocne śniadanie. Chociaż był marzec, przez chwilę poczuliśmy się naprawdę świątecznie. Dzień spędzony na sesji minął błyskawicznie. Była masa śmiechu, biegania i bezskuteczne próby przeganiania dzieci sprzed aparatu.

Próby i przygotwania trwały wiele godzin



Stół *Tamaza Blue* w pełnej okazałości

NASZE ZABAWY Z WIOSENNYM STOŁEM. Przez cały dzień towarzyszyły nam nasze dzieci, dwóch Tadzików, Marysia i Zosia.

1,5-roczna Zosia, urodzona modelka

Piotr pomagał w czasie sesji

Z Magdą będziemy spotykać się częściej

smakowite podróże

Kuchnia Doroty

JAK POWSTAJE *tempeh i tofu*

Czym różni się tofu od tempeh? W podróży do Indonezji poznajemy podstawy wegańskiej kuchni.

ZDJĘCIA i TEKST **KONRAD SIUDA**
zciemniacz.wordpress.com

Zwiedzając świątynię Borobudur na Jawie mieliśmy okazję poznać nieco od zaplecza kuchnię indonezyjską. Trafiliśmy do manufaktury, gdzie wyrabia się azjatyckie sery. Powszechnie stosowanym składnikiem potraw azjatyckich jest tofu, a indonezyjską specjalnością jest tempeh. Oba produkty powstają w sposób podobny do produkcji naszych serów, różnica polega na tym, że zamiast mleka do produkcji używa się soi. Jeśli tofu jest odpowiednikiem twarogu, to tempeh odpowiada serowi żółtemu. Tempeh to specjalność indonezyjska. Zaczęto je produkować na Jawie, skąd rozpowszechnił się na inne kraje regionu. Jako wysokobiałkowy produkt używa się go do przyrządzania potraw lub smaży w głębokim tłuszczu w cieście.

Wytwórnia mieściła się w miejscowości nie opodal świątyni. Dom nie wyróżniał się spośród innych. Weszliśmy do środka mrocznego wnętrza. Dwie młode niewiasty pracowały siedząc na podłodze. Zawijały tempeh w liście →

Azjatycki ser z amerykańskiej soi. Nowoczesna wersja internacjonalizmu.

W procesie produkcji obu serów trzeba podgrzać soję. Jednak tylko tempeh wymaga gotowania ziaren.

Ziarna soi przed produkcją zarówno tofu, jak i tempeh, trzeba wyłuskać. Łupiny unoszą się na wodzie i łatwo je oddzielić od ziaren tonących w garnku.

Czasem dziurawa łyżka ma większą wartość użytkową niż niedziurawa. Na spodzie drewniane formy do wyciskania bloków tofu.

bananowca. Za ich plecami stały garnki z ziarnami soi pozbawionymi łupin, których resztki jeszcze pływały po powierzchni. Łuskanie to pierwszy etap przygotowywania tempeh. Tak przygotowane ziarna namacza się i odcedza. Następnie dodaje ocet i gotuje. Odcedzone ziarna trzeba wysuszyć i wystudzić. Teraz dodajemy kolonie grzybka, które jak w pleśniowym serze odpowiadają za porost. Porcje ziaren Indonezyjki sprawnie zawijały w liście bananowca i wiązały. Tak przygotowane paczuszki wędrują do inkubacji na stelażu. W warunkach azjatyckich temperatura w okolicach 35--40 stopni, jaką daje klimat, wystarcza do wzrostu grzyba.

W Polsce trzeba byłoby utrzymywać taką temperaturę np. w piekarniku (z funkcją wyrastania ciasta). Sorry, taki mamy klimat. Wersja w liściach jest dla turystów. Normalnie ser dojrzewa w foliowych woreczkach. Skoro ekologiczne opakowanie pozwala sprzedać towar drożej, to czemu nie zarobić ekstra kilku rupii? Azjatki zwykle są drobne i szczupłe i muszę przyznać, że zafascynowany obserwowałem, jak sprawnie przygotowują pakunki. Pod liśćmi bananowca, na podłodze chaty, leżał biały worek. Przesunąłem liście, by zobaczyć napis, jaki na nim widnieje. Ku memu zaskoczeniu zobaczyłem „made in USA". Ha, globalizacja dopadnie cię nawet w indonezyjskiej chałupie na prowincji. Ser leżakuje na półkach około 30 godzin. Po leżakowaniu należy zatrzymać proces wzrostu grzyba. Nie sprawdzałem, jak robili to tubylcy. Przygotowując tempeh w warunkach domowych powinno się obgotować ser. Tak powstał azjatycki ser pleśniowy, a przy okazji nowy problem – jak z nim postąpić, by smakom dogodzić, ale to już temat na zupełnie inną historię...

Ta sama wytwórnia produkowała także tofu. Ta azjatycka specjalność została podobno zostało wynaleziona, jeśli można tak powiedzieć, w toku eksperymentów mających na celu odkrycie eliksiru nieśmiertelności. Nadworny alchemik cesarza Wudi, Liu An w swoich eksperymentach zainteresował się złocistą soją. Eliksir nie powstał, ale alchemik wynalazł wegański twaróg i zyskał nieśmiertelność bez eliksiru. Chyba jednak nie takiej nieśmiertelności poszukiwał.

Jak się nie ma co się lubi, to trzeba wymyślić sposób, żeby dostać to co się chce. Mleko jest tam trudno dostępne i psuje się szybko w wilgotnym i gorącym klimacie. Z tej właśnie przyczyny ser powstaje z ziaren soi zamiast z mleka. Proces produkcji tofu przebiega podobnie do sposobu powstawania białego sera. Ziarna soi zalewamy wodą pozostawiając na noc. Następnego dnia wylewamy wodę i przepłukujemy. Dolewamy czystej wody i miksujemy ziarna i cedzimy. Płyn, który powstaje to mleko sojowe. Mleko podgrzewamy nie doprowadzając do wrzenia i zakwaszamy. Efektem jest powstawanie grudek, czyli sera. Przelewamy zawartość garnka przez gazę. Wyciskamy i tofu gotowe. Jeśli masę włożymy do formy i poddamy naciskowi otrzymamy elegancki blok twardego sera. Po drodze, na etapie mleka sojowego wypada doprawić je solą. Jeśli ktoś raz spróbował bułki, której piekarz nie posolił, to wie jaka jest różnica. W zależności od stopnia odciśnięcia masy możemy uzyskać ser o różnej konsystencji, od gęstej śmietany do spoistego, elastycznego bloku.

Ziarna soi owija się w liście dla turystów

Jeśli zapłaciłeś więcej za tempeh w liściu bananowca, to możesz być pewien, że ser, który dostałeś w potrawie, pochodził z torebki.

Tempeh

Podobnie jak inne produkty ze sfermentowanej soi, tempeh zawiera znacząco mniej oligosacharydów oraz kwasu fitowego w porównaniu do niefermentowanych produktów sojowych. Dzięki czemu jest od nich lepiej strawny, a zawarte w nim składniki odżywcze są lepiej przyswajalne. Tempeh odznacza się wysoką zawartością białka, żelaza oraz witamin z grupy B.

← Utensylia wykorzystywane do produkcji raczej nie prezentują nowoczesnych dokonań technologii w branży przetwórstwa spożywczego. Nie wiem nawet, czy można to nazywać technologią?

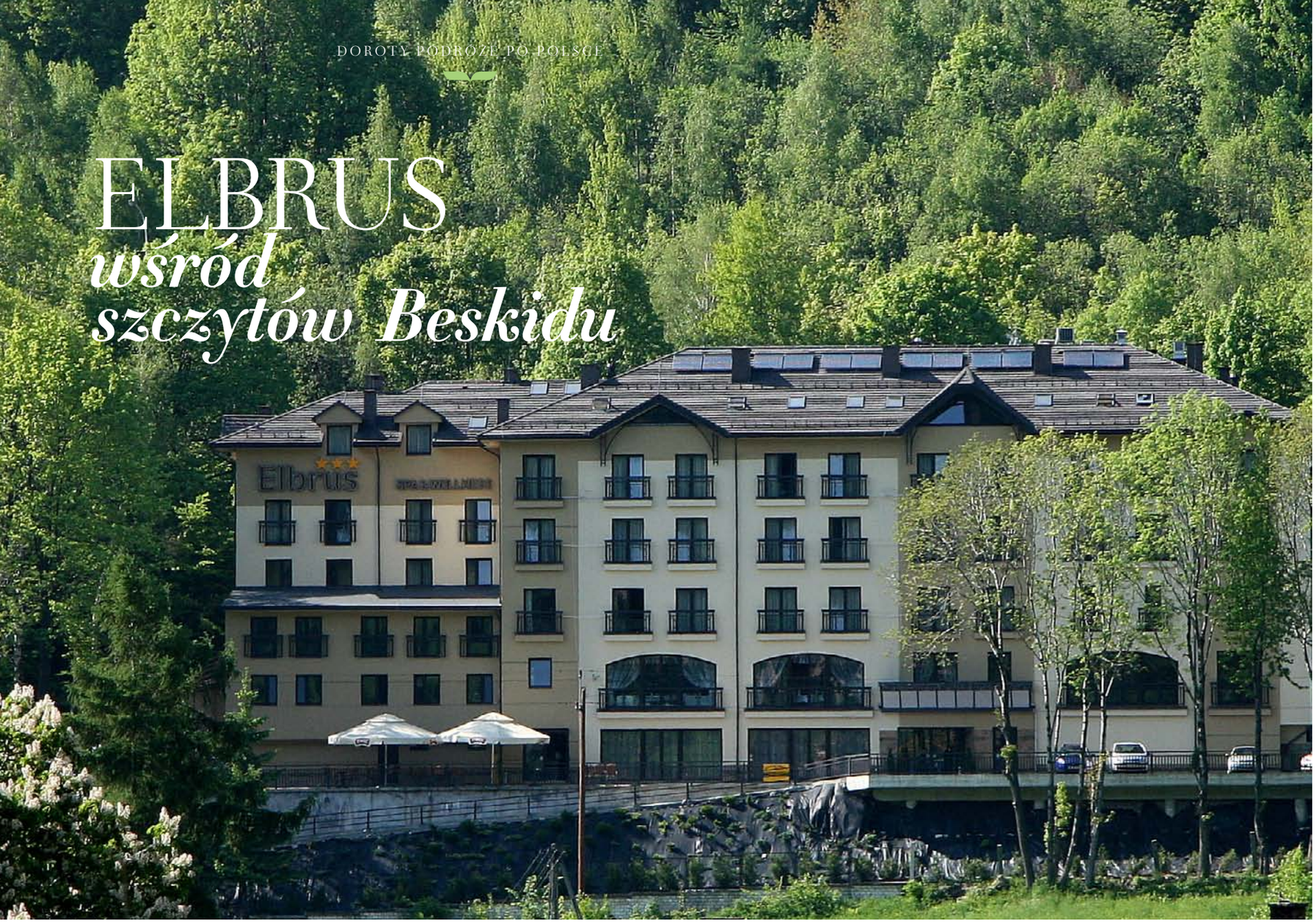
A tak wygląda gotowe tofu. Zapewniam, że jest doskonałe. Indonezyjki bardzo sprawnie radzą sobie z zawijaniem tempeh w liście. Spróbowałem i ja. Pominę milczeniem moją porażkę.

Tofu

W tofu znajduje się białko sojowe, zawierające aminokwasy egzogenne. Ponad 80% znajdującego się w nim tłuszczu roślinnego to tłuszcze nienasycone, kwas linolowy oraz lecytyna, co stało się powodem rozpowszechnienia poglądu o atrakcyjności tofu jako ich źródła w diecie człowieka. Tofu jest również źródłem wapnia, a także innych soli mineralnych i witamin: soli żelaza, fosforu, potasu, sodu, witamin z grupy B, choliny i witaminy E.

Wartość składników odżywczych tofu w 100 g:
białko: 11,0 g
tłuszcz: 5,0 g
węglowodany: 0,4 g
cholesterol: 0,0 g
wapń: 146,0 mg
fosfor: 105,0 mg
żelazo: 1,7 mg
witaminy z grupy: B 0,09 mg
wartość energetyczna: 80-100 kcal.

ELBRUS *wśród szczytów Beskidu*



Hotelowa wędzarnia. Znacie dużo takich miejsc, gdzie przygotowuje się własne wędliny dla gości?

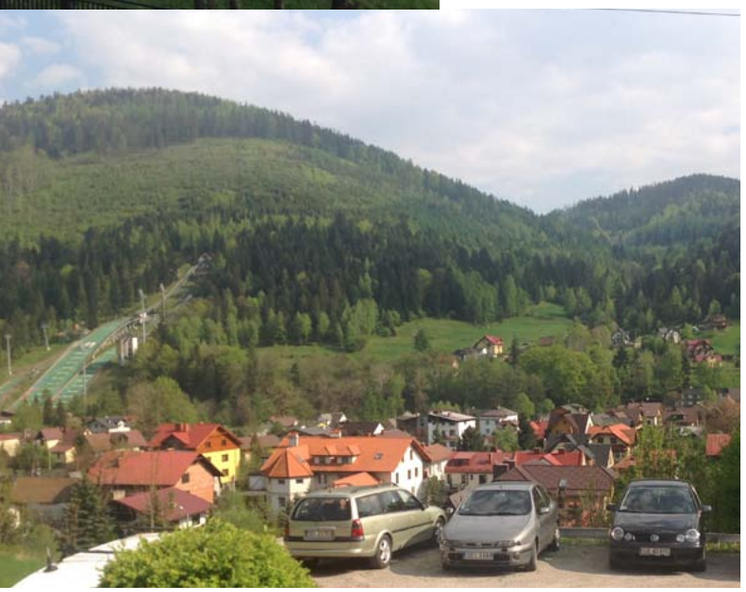
Kierunkowskaz do Elbrusa znajduje się w samym centrum Szczyrku. Nie można zabłądzić.
www,hotel-elbrus.pl

Elbrus znajduje się na wzniesieniu w samym sercu SZCZYRKU. Zimą, aby dostać się do hotelu, wrzucamy szybki bieg i żałujemy, ża nasz samochód nie ma napędu na cztery koła. Wiosną i latem z radością pniemy się po zielonym wzgórzu szczęśliwi, że już za chwilę, będziemy rozkoszować się ciszą i spokojem.

W przytulnej jadalni wita nas zawsze uśmiechnięta kelnerka, pani Paulina. Uwielbiam to, że tutaj zawsze spotykam znajome twarze. Do Szczyrku jeździmy od kilku lat, czasem na ferie zimowe, a czasem na długie weekendy majowe. Zawsze czujemy miłe podekscytowanie, bo w Elbrusie wszystko jest przygotowane z myślą o nas, gościach. Rozkoszujemy się przepyszną kuchnią. Tadzio pływa w basenie, a Michał wędruje po górach.

Sprawdziłam opinie, jakie w internecie wystawili Elbrusowi jego goście. Wszyscy są zachwyceni tutejszą kuchnią i atmosferą.

Widok z naszego hotelowego pokoju. Zawsze zamawiamy ten sam pokój, właśnie ze względu na tę cudowną panoramę gór i skocznię w Szczyrku.



Tadzia trudno wyciągnąć z basenu. Idealne miejsce dla dzieci-ryb :) Ja spędzam czas w jednej z trzech saun.

Ze Szczyrku zawsze przywożę cudowny miód malinowy, sprzedawany na straganach czynnych przez cały rok.

Czego dusza zapragnie. Zabiegi odchudzające, ujędrniające, relaksujące. Słodki dylemat.

Moje ulubione miejsce hotelu, czyli SPA. Nareszcie mogę odpocząć i pomyśleć tylko o sobie.

Grill przygotowanie do sezonu

Wiosna ma swój niepowtarzalny zapach. Pachnie kwiatami, trawą i coraz częściej zapachem węgla drzewnego palonego w naszych ogrodowych grillach. Ktoś powiedział, że nowym ulubionym sportem polaków jest grillowanie.

Nie nazwę przygotowywania i zjadania potraw na świeżym powietrzu sportem, ale przyznaję, że to również jedno z moich ulubionych wiosenno-letnich zajęć. Dla wszystkich, którzy tak jak ja lubią grillować, przygotowuję coś specjalnego. **Mój dodatek o grillowaniu ukaże się już wkrótce** ale zanim zaproszę Was na ucztę pod błękitnym niebem, musimy zaopatrzyć się w to, co do grillowania niezbędne, czyli grill. Jaki grill wybrać z niezwykle bogatej oferty: węglowy, gazowy, a może elektryczny? Rodzajów, modeli, kolorów i cen jest wielki wybór i często mamymętlik w głowie, więc zanim zdecydujemy się na konkretny, najodpowiedniejszy dla nas model grilla, należy zadać sobie podstawowe pytania: gdzie będziemy grillować, jak często i w jak dużym gronie?

Największą popularnością cieszą się tradycyjne grille węglowe i towarzyszące grillowaniu osobiste doglądanie temperatury żaru i stopnia wypieczenia potraw. Grillowanie na węglu drzewnym lub brykiecie powoduje jednak, że towarzyszący mu dym i zapach będzie wyczuwalny w okolicy, dlatego tylko własny kawałek ogródka zapewni komfort grillowania zarówno nam, →

Grill elektryczny Weber

Grill gazowy Weber

Grill węglowy Weber

jak i naszym sąsiadom, którzy niekoniecznie muszą kochać równie mocno jak my nasz „nowy sport narodowy". Grille duże, czyli 57-cm, pozwalają na jednorazowe przygotowanie np. hamburgerów czy szaszłyków dla ok. 6-8 osób. Natomiast mniejsze, 47-cm, są odpowiednie dla maksymalnie 4-osobowej rodziny. A jeśli nie lubimy bawić się brykietami i węglem drzewnym, czy jest jakiś inny sposób?

Ogromną popularność zdobywają grille gazowe. Ich dużym atutem jest szybkość, z jaką uzyskują optymalną temperaturę. Na przykład grille Webera posiadają elektroniczny zapłon oraz kilka palników, które mogą funkcjonować niezależnie, co pozwala na przygotowanie w krótkim czasie różnych potraw. Ponadto powierzchnia rusztu jest z reguły większa niż w przypadku grillów węglowych. W wielu modelach ruszt jest także dwupoziomowy, dzięki czemu grillowane potrawy możemy odłożyć na półkę, by nie obniżyła się ich temperatura przed podaniem. Kolejną zaletą jest brak popiołu, który pozostaje nam po grillowaniu na węglu lub brykietach. Grille gazowe to z reguły urządzenia pokaźnych rozmiarów, więc polecamy je tym, którzy mają odpowiednio dużo miejsca w ogrodzie lub na tarasie. Ich posiadacze mogą więc z powodzeniem zaprosić na kolację kilkunastoosobową gromadę.

Na dużym grillu zdołamy przygotować ucztę nawet dla 15 osób. No dobrze, a co z tymi, którzy nie mają ogrodu czy tarasu, a jedynie niewielki balkon lub po prostu kuchenny blat i nic więcej. Czy muszą zapomnieć o grillowaniu? Oczywiście, że nie. Dla każdego znajdzie się odpowiedni grill. Dla osób, które nie dysponują dużą przestrzenią albo chcieliby zabrać niewielki i łatwy w obsłudze grill np. na wakacje, polecamy grille elektryczne.

Są najprostsze w obsłudze – temperaturę reguluje się poprzez bezstopniowe zwiększanie lub zmniejszanie. Zaletą np. elektrycznych grillów Webera jest także samoczyszczącasię spirala grzewcza i dodatkowe stoliki boczne. Nie zapominajmy również o wyglądzie – grille elektryczne są niezwykle ładne i estetyczne. W zależności od wybranej wielkości grill elektryczny pozwoli na przygotowanie posiłku dla 4- 6 osób. Podsumujmy nasze ustalenia: Posiadacze ogrodów i dużych tarasów powinni zainteresować się bogatą ofertą grillów węglowych lub gazowych. Natomiast ci, którzy dysponują mniejszą przestrzenią zachęcamy do zainteresowania się grillami elektrycznymi. To dopiero początek naszej przygody z grillami. Jak w każdej dziedzinie życia i sportu to, czego musimy się jeszcze dowiedzieć, przewyższa to, co już powiedziano.

Dlatego, jeśli macie pytania i chcielibyście przygotować się do wspólnego grillowania, zapraszam na stronę GrillSklep.pl, gdzie uzyskacie wszystkie informacje i porady z dziedziny grillowania. Kupicie też tam wszystko, co do grillowania potrzebne. Wiem, bo sama zaopatrzyłam mój grillowy niezbędnik właśnie w GrillSklepie. Mój niezbędnik grillowniczki znajdziecie na blogu (klik) a już niedługo poradnik specjalnie dla Was. Jeśli macie pytania, chcielibyście, aby na blogu pojawiły się konkretne przepisy na potrawy z grilla, piszcie do mnie: kuchniadoroty@gmail.com.

A co z tymi, którzy nie mają ogrodu czy tarasu, a jedynie niewielki balkon lub kuchenny blat. Czy muszą zapomnieć o grillowaniu?
OCZYWIŚCIE, ŻE NIE!

Zobacz pełen asortyment www. GrillSklep.pl

Do zobaczenia
Kuchnia Doroty