iMAG KITCHEN

01/2023 / www.imagazine.pl

tapnij by przejść do menu/spisu treści

DARIUSZ HAŁAS
@blob_tech

Tefal Cook4Me Touch WiFi – każdy może być kucharzem

Na początku muszę Wam się do czegoś przyznać. O gotowaniu, czy – w szerszym kontekście – przygotowywaniu bardziej wyrafinowanych potraw niż jajecznica, miałem do niedawna blade pojęcie. Mówi się trudno, nie sposób znać się na wszystkim. Pogodziłem się z tym dawno. Życie jednak nie znosi próżni i dla każdego szykuje nowe wyzwania.

przejdź do Twittera autora

przeciągnij w prawo

Tefal Cook4me touch

Mały gest dla Ciebie.
Wielki krok do iGotowania.

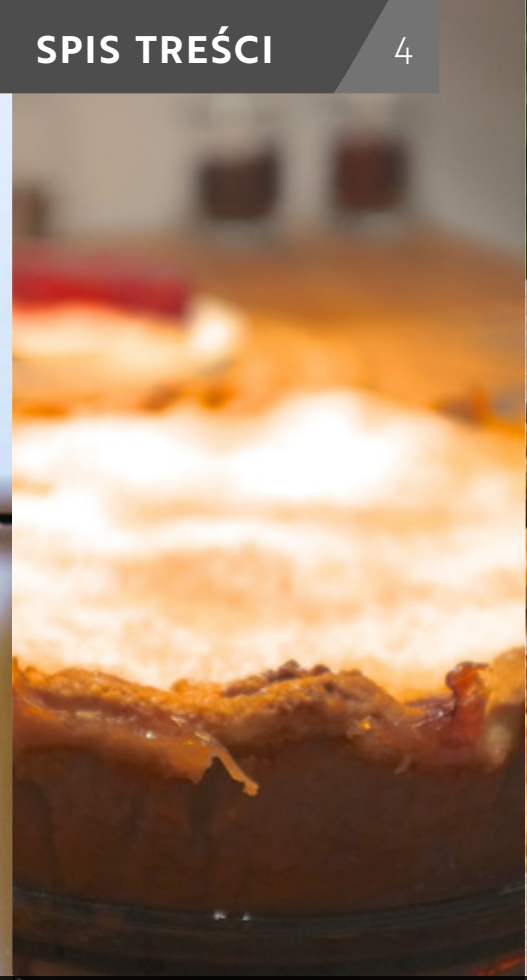
Poznaj wielofunkcyjny **Cook4me Touch**
i odkryj zalety intuicyjnego **iGotowania**
za jednym dotknięciem.

OSZCZĘDŹ DO
80%
ENERGII*
z szybkowarami
elektrycznymi
Tefal

**w porównaniu z tradycyjną metodą.*
Test gotowania ziemniaków, 2022.

Tefal Cook4Me Touch WiFi – każdy może być kucharzem
Dariusz Hałas

Krups EA877D – cicho i smacznie
Agnieszka Serafinowicz



Szarlotka z duszonymi jabłkami
Małgorzata Łada

Kurki z jabłkiem po wrocławsku
Małgorzata Łada

Okiem Pawła Jońcy

7 Okiem Pawła Jońcy

Partner wydania

11 Tefal Cook4Me Touch WiFi – każdy może być kucharzem | Dariusz Hałas
19 Krups EA877D – cicho i smacznie | Agnieszka Serafinowicz
28 Xiaomi Smart Air Fryer Pro 4L – nie tylko do frytek | Dariusz Hałas i Agnieszka Serafinowicz
35 Xiaomi Smart Blender – dużo więcej niż blender | Dariusz Hałas i Agnieszka Serafinowicz
40 Kreatywne przepisy wielkanocne od Piotra Kucharskiego. Oto dwie propozycje na świąteczny stół | Paweł Okopień

Świątecznie

45 Biała kiełbasa zapiekana z kapustą kiszoną i jabłkami | Małgorzata Łada
47 Świąteczne ciasto jabłkowo-bakaliowe | Małgorzata Łada
49 Mazurek jabłkowo-bakaliowy | Małgorzata Łada
51 Zapiekanka twarogowa z jabłkami i suszonymi morelami | Małgorzata Łada

Przystawki

54 Tefal Cook4Me. Omlet z jabłkami | Agnieszka Serafinowicz
56 Kurki z jabłkiem po wrocławsku | Małgorzata Łada
58 Kapusta duszona z jabłkami | Małgorzata Łada
60 Filety ze śledzia z ze smażonymi jabłkami oprószonymi cynamonem | Małgorzata Łada
62 Śledzie z jabłkiem | Małgorzata Łada
64 Kapusta z jabłkami i koperkiem | Małgorzata Łada
66 Kaszanka na cieście francuskim z jabłkami | Małgorzata Łada

Sałatki

69 Sałatka z piersią z kurczaka, kukurydzą, ananasem i jabłkiem | Małgorzata Łada
71 Sałatka z jabłkiem , szynką i serem korycińskim podawana na grzankach | Małgorzata Łada
73 Sałatka z wędzoną rybą, szparagami botwinką i jabłkiem | Małgorzata Łada
75 Sałatka z piersi kurczaka z jabłkiem i awokado | Małgorzata Łada
77 Sałatka z pieczonej piersi z kurczaka z jabłkiem, pestkami granatu | Małgorzata Łada

Pierwsze dania

80 Zupa krem z kalarepy z jabłkiem podprawiana żurem | Małgorzata Łada
82 Zupa krem z zielonych szparagów z jabłkiem | Małgorzata Łada
84 Zupa śliwkowa | Małgorzata Łada

Xiaomi Smart Air Fryer Pro 4L – nie tylko do frytek
Dariusz Hałas i Agnieszka Serafinowicz

Xiaomi Smart Blender – dużo więcej niż blender
Dariusz Hałas i Agnieszka Serafinowicz

Tefal i Cook4Me. Deser z jabłek i kiwi
Agnieszka Serafinowicz

Zupa krem z zielonych szparagów z jabłkiem
Małgorzata Łada

86 Cacciucco alla livornese – toskańska zupa rybna | Małgorzata Łada

Drugie dania

89 Mięso pieczone w cieście francuskim | Małgorzata Łada

91 Gołąbki z jabłkami i suszonymi śliwkami | Małgorzata Łada

93 Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i jabłkiem | Małgorzata Łada

95 Schab z jabłkami, boczkiem wędzonym i cebulą pieczony w kapuście kiszonej | Małgorzata Łada

97 Cukinia faszerowana mięsem z jabłkami i suszonymi pomidorami | Małgorzata Łada

99 Grillowana karkówka z jabłkami | Małgorzata Łada

101 Zapiekanka ziemniaczano-mięsna z jabłkami | Małgorzata Łada

103 Rolada z piersi indyka | Małgorzata Łada

105 Kurczak w ziołach z jabłkami | Małgorzata Łada

107 Curry z kurczakiem i jabłkiem | Małgorzata Łada

109 Zapiekanka makaronowo-jabłkowa | Małgorzata Łada

111 Golonki z indyka | Małgorzata Łada

113 Naleśniki z gulaszem mięsnym i jabłkami | Małgorzata Łada

115 Golonka pieczona z jabłkami | Małgorzata Łada

Desery

118 Tefal i Cook4Me. Deser z jabłek i kiwi | Agnieszka Serafinowicz

120 Szarlotka z duszonymi jabłkami | Małgorzata Łada

122 Racuszki z jabłkami i dynią | Małgorzata Łada

124 Ciasto owsiano-jabłkowe | Małgorzata Łada

126 Smoothie jabłkowo-owsiane | Małgorzata Łada

128 Masło jabłkowe | Małgorzata Łada

130 Omlet biszkoptowy z jabłkami i cynamonem | Małgorzata Łada

132 Wiosenne delikatne ciasto z jabłkami | Małgorzata Łada

134 Naleśniki z nadzieniem jabłkowo-dyniowym | Małgorzata Łada

136 Kluski kładzione z jabłkami | Małgorzata Łada

138 Zawijaniec z francuskiego ciasta z jabłkami | Małgorzata Łada

140 Zapiekanka ryżowo-jabłkowa na słodko | Małgorzata Łada

Felietony

143 O jajku, inaczej | Ania Gabryś

147 Kuchnia na Bali | Krzysztof Kołacz

xiaomi Vacuum Cleaner G11

Moc czystości

Moc ssania do 185AW* | Szczotka do wielu powierzchni

Technologia zapobiegająca wplątywaniu się włosów | Inteligentna regulacja siły ssania

Polimerowa bateria litowo-jonowa o dużej pojemności

* Siła ssania do 185 AW: Dane dostarczone przez Suzhou GTT Service CO., Ltd. zgodnie z normą IEC 62885-4: 2020. Numer raportu to 0872-21A-01.

"Od roku wydaje mu się,
że je codziennie coś innego."

PAWEŁ JOŃCA
@paweljonca

W niektórych rejonach Polski prezenty dostaje się również „od zajączka". Takim właśnie zajączkiem wielkanocnym staramy się być w iMagazine i specjalnie dla Was, na święta, mamy wydanie specjalne, kuchenno-świąteczne.

iMag Kitchen, edycja 2023, jest pełen pysznych przepisów, dla ułatwienia pogrupowanych tematycznie. Liczymy, że – podobnie jak poprzednie wydanie – będzie dla Was inspiracją w kuchni. Tegoroczna edycja to prawie 50 przepisów przygotowanych głownie przez moją mamę, którą znacie z comiesięcznej makowej kuchni.

To wydanie nie byłoby możliwe bez naszych partnerów, którym bardzo dziękujemy za pomoc w realizacji tego projektu.

Tefal® KRUPS® SAMSUNG

Korzystając z okazji, chcielibyśmy życzyć Wam pysznej, rodzinnej Wielkanocy i mokrego dyngusa!

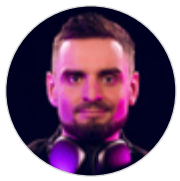
WSPÓŁPRACA

Paweł Jońca

Małgorzata Łada

Dariusz Hałas

Paweł Okopień



Krzysztof Kołacz

Agnieszka Serafinowicz

Ania Gabryś

Teksty, grafiki oraz inne treści opublikowane na łamach „iMagazine" są chronione prawami autorskimi wydawcy magazynu „iMagazine", ich autorów lub osób trzecich. Znaki towarowe i wszelkie inne oznaczenia o charakterze odróżniającym, umieszczone w „iMagazine" podlegają ochronie prawnej na rzecz wydawcy magazynu „iMagazine" lub innych uprawnionych osób trzecich. Używanie bądź korzystanie z utworów, znaków towarowych lub oznaczeń, o których mowa wyżej, jest zabronione bez uzyskania uprzedniej pisemnej zgody właściwego podmiotu uprawnionego, z wyjątkiem wykorzystania ich zgodnie z prawem dla celów prywatnych i niekomercyjnych.

Redakcja nie zwraca niezamówionych tekstów i fotografii oraz zastrzega sobie prawo do skracania i redagowania nadesłanych materiałów. Zdjęcia z zasobów Apple dzięki uprzejmości Apple Inc. Pozostałe zdjęcia z zasobów autorów lub redakcji. Redakcja nie odpowiada za treść zamieszczanych reklam i ogłoszeń.

Nasz magazyn monitorowany jest
przez Instytut Monitorowania Mediów IMM

iMAGAZINE

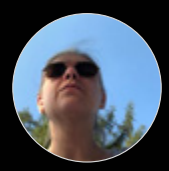
WYDAWCA
Mac Solutions Dominik Łada,
ul. Zgoda 9 lok. 14, 00-018 Warszawa,
NIP: 118-135-60-13

REDAKCJA
iMagazine, ul. Zgoda 9 lok. 14,
00-018 Warszawa,
redakcja@imagazine.pl

REDAKTOR NACZELNY
Dominik Łada
+48 501 055 988 | d.lada@imagazine.pl

ZASTĘPCA REDAKTORA NACZELNEGO
Wojtek Pietrusiewicz
w.pietrusiewicz@imagazine.pl

REKLAMA
reklama@imagazine.pl



KOREKTA
Ania Gabryś

WEBMASTER
Angelika Borucka

WEBMASTER
Krzysztof Stambuła

PROJEKT GRAFICZNY I SKŁAD
Mateusz Gileta
m.gileta@imagazine.pl

PROJEKT OKŁADKI:
Mateusz Gileta

fot. okładki - Pexels.com

PARTNER WYDANIA

DARIUSZ HAŁAS
@blob_tech

Tefal Cook4Me Touch WiFi – każdy może być kucharzem

Na początku muszę Wam się do czegoś przyznać. O gotowaniu, czy – w szerszym kontekście – przygotowywaniu bardziej wyrafinowanych potraw niż jajecznica, miałem do niedawna blade pojęcie. Mówi się trudno, nie sposób znać się na wszystkim. Pogodziłem się z tym dawno. Życie jednak nie znosi próżni i dla każdego szykuje nowe wyzwania.

Dla mnie takim wyzwaniem było zmierzenie się z urządzeniem o nazwie Tefal Cook4Me Touch WiFi. Wystarczył tydzień spędzony z tym sprzętem. Dziś, jak ktoś rzuci hasło „gulasz normandzki", nie robię oczu w słup, tylko odpowiadam: „Daj mi godzinkę". Oczywiście pod warunkiem, że dysponuję opisywanym tu urządzeniem.

Cook4Me Touch WiFi – co to w ogóle jest?

Sprzęt, który chcę Wam dziś przybliżyć, może nie sprawił, że po tygodniu otworzę knajpę i mogę ubiegać się o gwiazdkę Michelin, ale z całą pewnością dodał mi pewności siebie w domowej kuchni. Nie będę też ukrywał, że sprawił mi sporo frajdy, wiecie, tej charakterystycznej satysfakcji, gdy z pomocą odpowiedniego urządzenia uda Ci się zrobić coś, o czym jeszcze do niedawna nie miałeś bladego pojęcia, że umiesz.

Tefal Cook4Me Touch WiFi to urządzenie przedstawiane przez producenta jako po prostu „urządzenie do gotowania". Nie padają określenia „szybkowar" czy np. „multicooker", ale właśnie „urządzenie do gotowania". Zresztą, to też jest nieścisłe, bo Cook4Me Touch WiFi owszem, umie gotować, ale też smażyć, dusić, piec czy gotować pod ciśnieniem i na parze. Szukając

informacji na temat tego sprzętu, jak również konsultując się z innymi użytkownikami, zauważyłem, że wiele osób mówi na testowany sprzęt po prostu „szybkowar". Trzeba jednak wyraźnie zaznaczyć, że jest to urządzenie, które potrafi więcej niż klasyczny szybkowar. Żeby nie było niedomówień, to nie jest coś à la Thermomix, bo sprzęt Tefala nie obrabia żywności mechanicznie (nie miesza, nie sieka itp.), lecz termicznie.

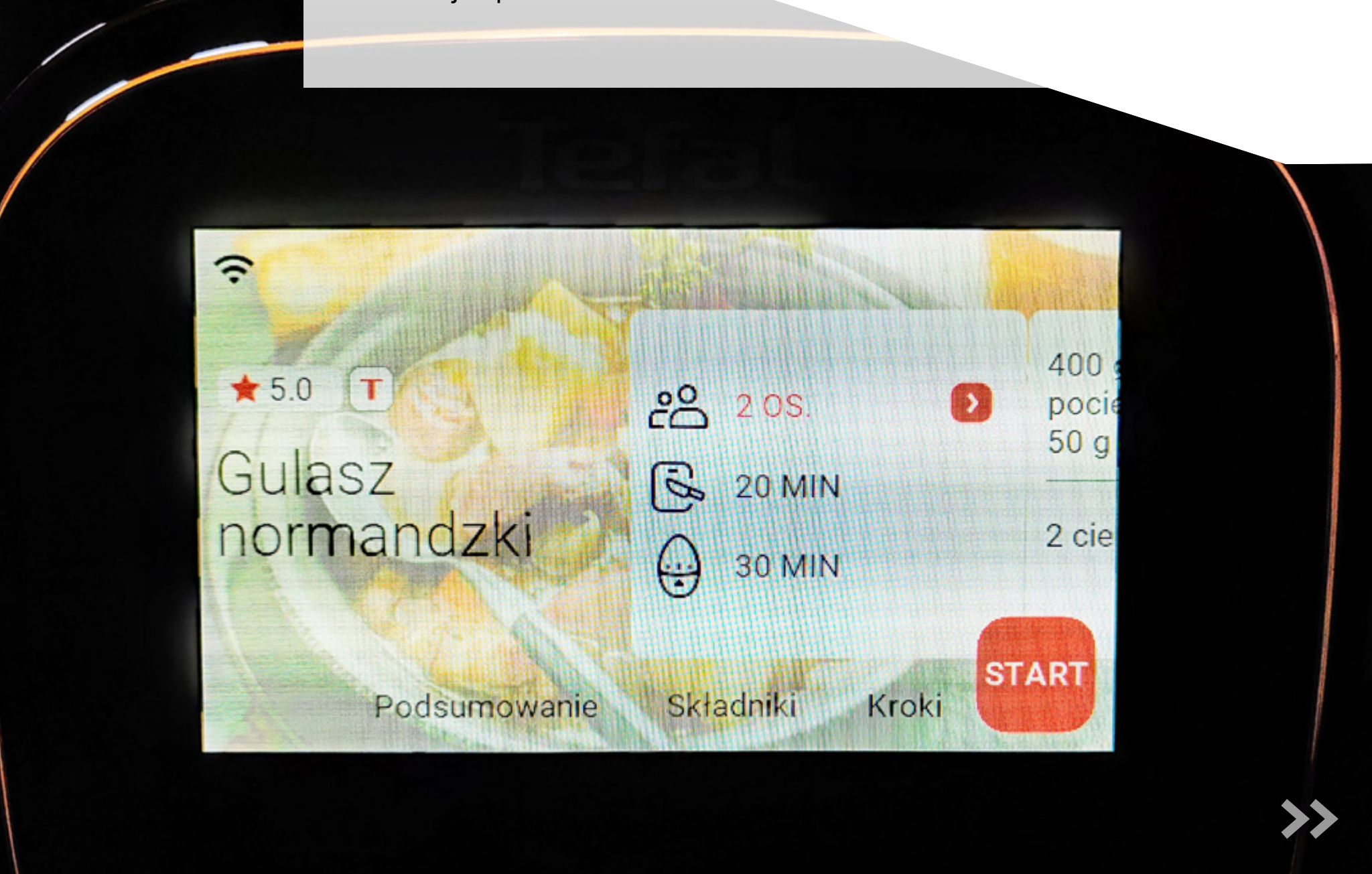
Co mamy w zestawie?

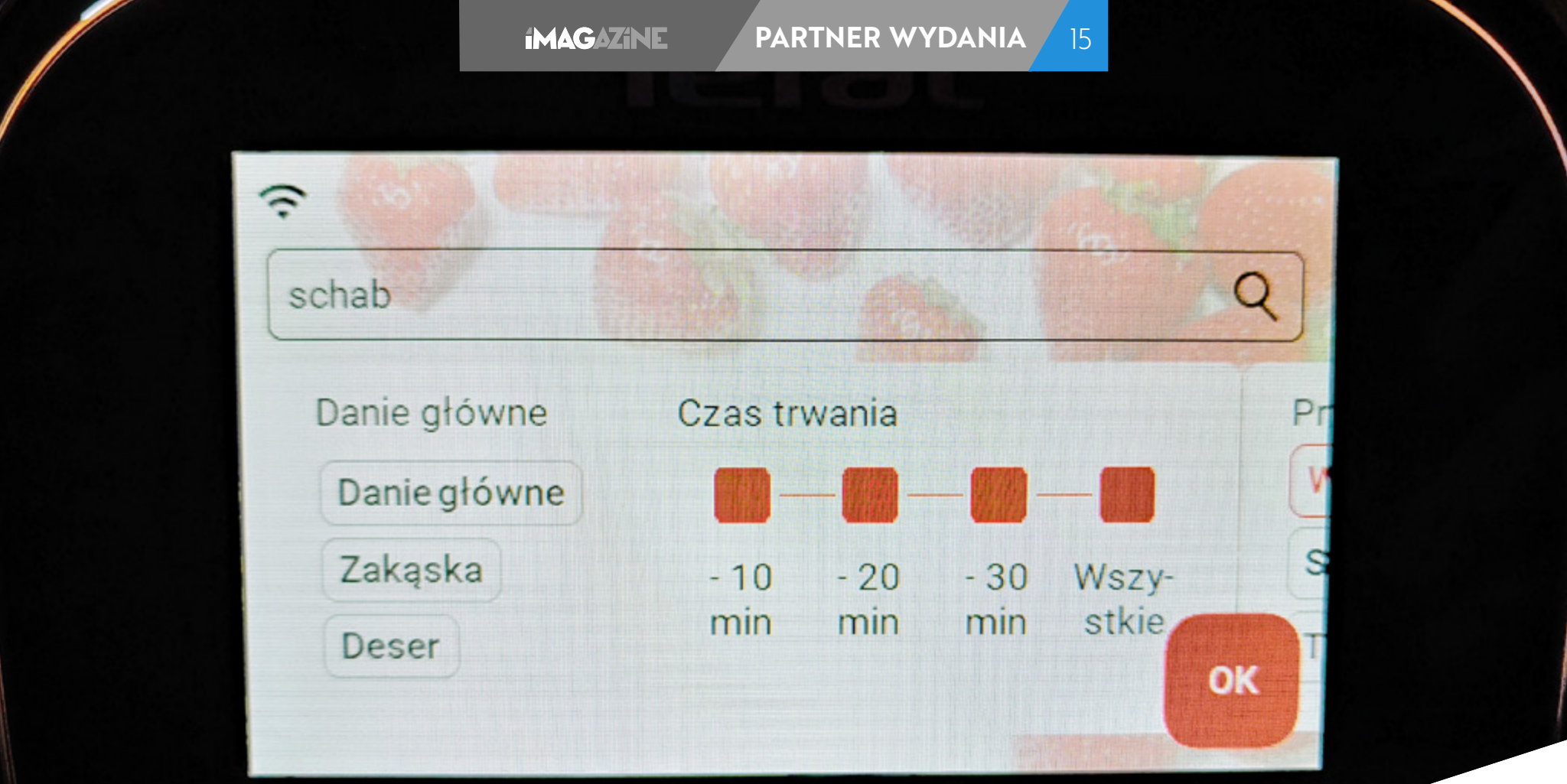
W oryginalnym opakowaniu zestawu Tefala, oprócz właściwego urządzenia Cook4Me, otrzymujemy wyjmowaną misę do gotowania o pojemności 6 litrów (dobra wiadomość jest taka, że można ją myć w zmywarce) oraz koszyk do gotowania na parze. Opcjonalnie można dokupić jeszcze dodatkowe akcesoria, jak np. „pokrywę" Extra Crisp, która zmienia szybkowar Tefala w beztłuszczową frytkownicę (umożliwia opiekanie potraw) czy formę do pieczenia ciast. Tefal proponuje nabywcom tego sprzętu także akcesoria w postaci szklanych słoiczków z silikonowymi pokrywkami – zestaw sześciu takich słoiczków idealnie pasuje do wymiarów urządzenia. OK, najwyższy czas włączyć ten sprzęt. Wpiąłem zatem dostarczony kabel z końcówką C13 (identyczną jak w przypadku wielu stacjonarnych

komputerów) do urządzenia, a drugi koniec do gniazdka, chcąc poznać odpowiedź na ważne pytanie.

Jak to działa? Pierwsze kroki

Urządzenie po wpięciu wtyczki do gniazdka i pierwszym uruchomieniu rozświetla ekran umieszczony na odchylanym panelu na frontowej części obudowy urządzenia. Kolorowy wyświetlacz jest jasny, czytelny, a pierwsze, co trzeba zrobić, to wybrać język (jest oczywiście polski). W zestawie jest instrukcja, z którą warto się zapoznać, ale na dobrą sprawę myślę, że wystarczy zdać się na polecenia wyświetlane na ekranie w obudowie urządzenia. Po wyborze języka należy połączyć sprzęt Tefala z domową siecią bezprzewodową oraz zainstalować aplikację mobilną na smartfonie (nie ma znaczenia, czy Android, czy Apple, kod QR linkujący do aplikacji jest prezentowany na ekranie szybkowara). To kluczowe, bez tego etapu tracimy bardzo wiele „inteligentnej" pomocy ze strony urządzenia. Po zainstalowaniu aplikacji mobilnej Tefala wybieramy z menu posiadany produkt (Cook4Me w tym przypadku) i rejestrujemy swoje konto użytkownika w serwisie Tefal. O wszystkim informuje samo urządzenie, wyświetlając kolejne polecenia na swoim ekranie.





Kolejną czynnością zalecaną przez instrukcję, jak i informacje wyświetlane na ekranie dotykowym samego urządzenia po jego połączeniu z siecią Wi-Fi, jest pobranie najnowszego pakietu aktualizacji oprogramowania tego sprzętu. Aktualizacja jest banalnie prosta. Krok po kroku przez cały proces prowadzi użytkownika samo urządzenie.

Wybór przepisu

Bezpośrednio po aktualizacji urządzenia i zainstalowaniu aplikacji mogłem wybierać spośród niemal sześciuset dostępnych przepisów. Przy czym te przepisy są zintegrowane z funkcjami urządzenia. Chodzi o to, że nie tylko – jak w klasycznej książce kucharskiej – otrzymujesz informację na temat potrzebnych składników, ale także zalecenia, co i w jakiej kolejności trzeba zrobić. Sprzęt prowadzi niedoświadczonego kucharza krok po kroku przez cały proces, to właśnie uważam za jedną z największych zalet tego urządzenia.

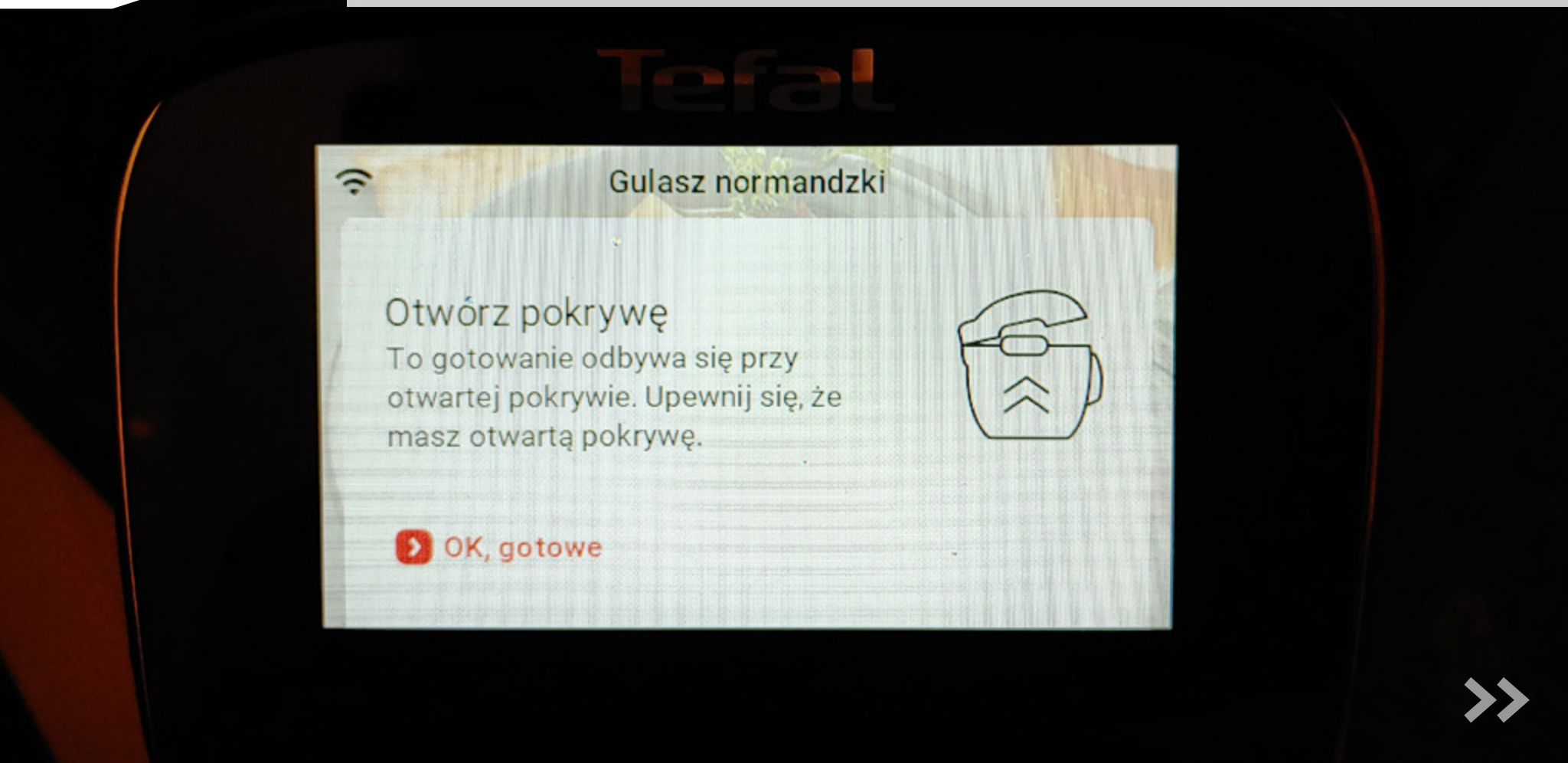
Wracając jeszcze do samego wyboru przepisu: przepisów jest tyle, że na początku trudno się na coś zdecydować. Podpowiem tylko, że zdecydowanie łatwiej tego wyboru dokonywać w aplikacji mobilnej niż za pośrednictwem dotykowego ekranu urządzenia. Ciekawą funkcją w aplikacji jest również możliwość znalezienia przepisu pasującego do aktualnej zawartości Twojej

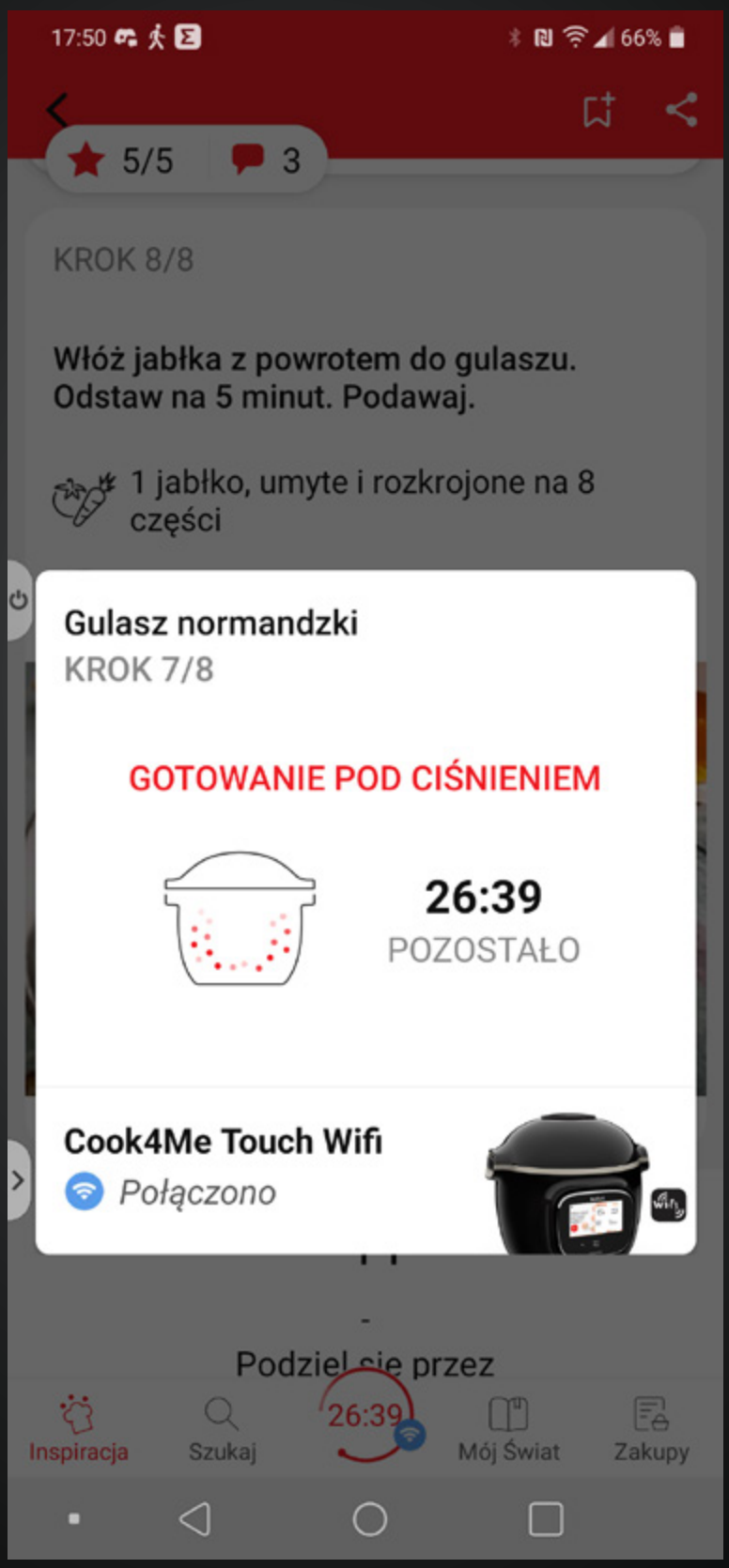
lodówki. Wystarczy wprowadzić składniki, którymi dysponujesz, a jest spora szansa, że aplikacja znajdzie odpowiedni przepis. W ten właśnie sposób wprowadzając zawartość mojej lodówki (absolutnie nie trzeba wprowadzać wszystkiego! Wystarczy wprowadzić np. to, na co masz w danej chwili ochotę), dowiedziałem się, że mogę za pomocą testowanego sprzętu przyrządzić gulasz normandzki dla dwóch osób. Danie, o którego istnieniu nawet wcześniej nie miałem pojęcia. Aplikacja informuje, że danie ma „poziom łatwy", łączny czas obróbki i gotowania to 50 min. Cóż, skoro niezbędne komponenty są w lodówce, a sprzęt jest gotowy do działania, dlaczego by nie spróbować?

Po wyborze przepisu w aplikacji można przejrzeć, ile i czego potrzebujemy, a gdy czegoś brakuje, automatycznie dodać do wbudowanej w aplikację listy zakupowej. To dodatkowa zaleta aplikacji Tefal. Ja wszystko miałem, więc nie pozostało mi nic innego, jak przygotować składniki, a następnie kliknąć przycisk w aplikacji Prześlij na urządzenie.

Krok po kroku – niczego nie przypalisz

W trakcie przyrządzania wybranego dania z przepisu możemy dalej posługiwać się aplikacją, ale na tym etapie znacznie wygodniej już korzystać z informacji prezentowanych bezpośrednio na ekranie samego urządzenia. Tefal Cook4Me krok po kroku prowadzi przez cały proces. Urządzenie dokładnie informuje co, kiedy i ile trzeba włożyć do misy i po zatwierdzeniu każdego





etapu automatycznie uaktywnia kolejne procesy termiczne, np. smażenie, gotowanie czy gotowanie na parze, zależnie od tego, co wymagał wybrany przez nas przepis. Każdy etap jest przy tym bardzo dobrze zilustrowany zdjęciem. Jeżeli taki laik kuchenny jak ja dał radę, to każdy sobie z tym poradzi. Urządzenie jest też bardzo „idiotoodporne". Gdy na czas smażenia niepotrzebnie zamknąłem pokrywę, Tefal natychmiast mnie poinformował, że na danym etapie pokrywa powinna pozostać otwarta. Z kolei gdy doszło do etapu gotowania pod ciśnieniem, urządzenie cierpliwie, niczym dziecku, wskazuje, że należy zamknąć i zabezpieczyć pokrywę. Tuż przed upustem pary również zostajemy ostrzeżeni, by nie wystraszył nas jej syk.

Co ważne, nie trzeba w ogóle pilnować urządzenia, bo sprzęt o potrzebie wykonania jakiegoś działania poinformuje nas sygnałem dźwiękowym, a także powiadomieniem wygenerowanym w aplikacji mobilnej. Po zakończeniu całego procesu, kiedy sprzęt życzył mi smacznego, nie pozostało mi nic innego, jak nałożyć potrawę na talerze i skosztować. Powiem Wam jedno: w życiu nie udało mi się zrobić tak dobrego dania.

Frajda i społeczność

Łatwość przygotowania dania dzięki interakcji urządzenia z użytkownikiem i dokładnym

prowadzeniu go krok po kroku to największa zaleta testowanego sprzętu. Drugą jest skrócony czas przygotowywania dań w przypadku, gdy dany przepis korzysta z gotowania pod ciśnieniem. Dodatkową zaletą jest fakt, że baza przepisów dostępnych za pośrednictwem urządzenia i aplikacji mobilnej jest otwarta, nie trzeba dopłacać za pobieranie dodatkowych przepisów, nowe są stale dodawane przez użytkowników sprzętów Tefal z całego świata. Każdy przepis można opatrzeć własnymi notatkami, o listach zakupów już wcześniej wspominałem, przepisy społeczności można komentować. No, nigdy nie myślałem, że gotowanie może dawać tyle frajdy. Wiem jedno: mając taki sprzęt i zaszytą w nim wiedzę, chyba sobie chwilowo odpocznę od zwykłej jajecznicy.

Ile ten sprzęt kosztuje? Tefal w swoim oficjalnym sklepie wycenia ten produkt na kwotę 2798 zł w promocji z opcjonalną pokrywką do zapiekania i smażenia beztłuszczowego Extra Crisp. Ale bez tego dodatku sam sprzęt Tefal Cook4Me Wifi kosztuje 2299 zł. Drogo? To zależy, na co zwracamy uwagę. Jeżeli chcesz poszerzyć swoją kulinarną wiedzę i jednocześnie mieć sprzęt, który zapewnia odpowiednie warunki do przyrządzenia wielu nieszablonowych potraw, to wcale nie jest dużo. Szkolenia kulinarne też kosztują, a z tym sprzętem wiedzę, co i jak przyrządzić, masz w pakiecie.

AGNIESZKA SERAFINOWICZ
@lifestyleaga

Krups EA877D – cicho i smacznie

Kto nie lubi zacząć dnia od porannej kawy? Pytanie retoryczne, ale kwestia wyboru sprzętu, za pomocą którego tę kawę przyrządzimy, jest dla wielu otwarta. W naszej redakcji pojawił się nowy ekspres automatyczny z serii Krups Intuition Experience, model EA887D. Mniejsza o cyferki, jeżeli już teraz chcecie odpowiedzi na pytanie, czy warto zainwestować w ten konkretny sprzęt, odpowiadamy: zdecydowanie tak.

Design zdecydowanie na plus

Gdy tylko paczka z urządzeniem do nas dotarła, bez zbędnych dłużyzn zabraliśmy się za ustawianie ekspresu na odpowiednim miejscu. Pierwsze wrażenie? Jest naprawdę dobrze. Zarówno pod względem wyposażenia, jak i designu.

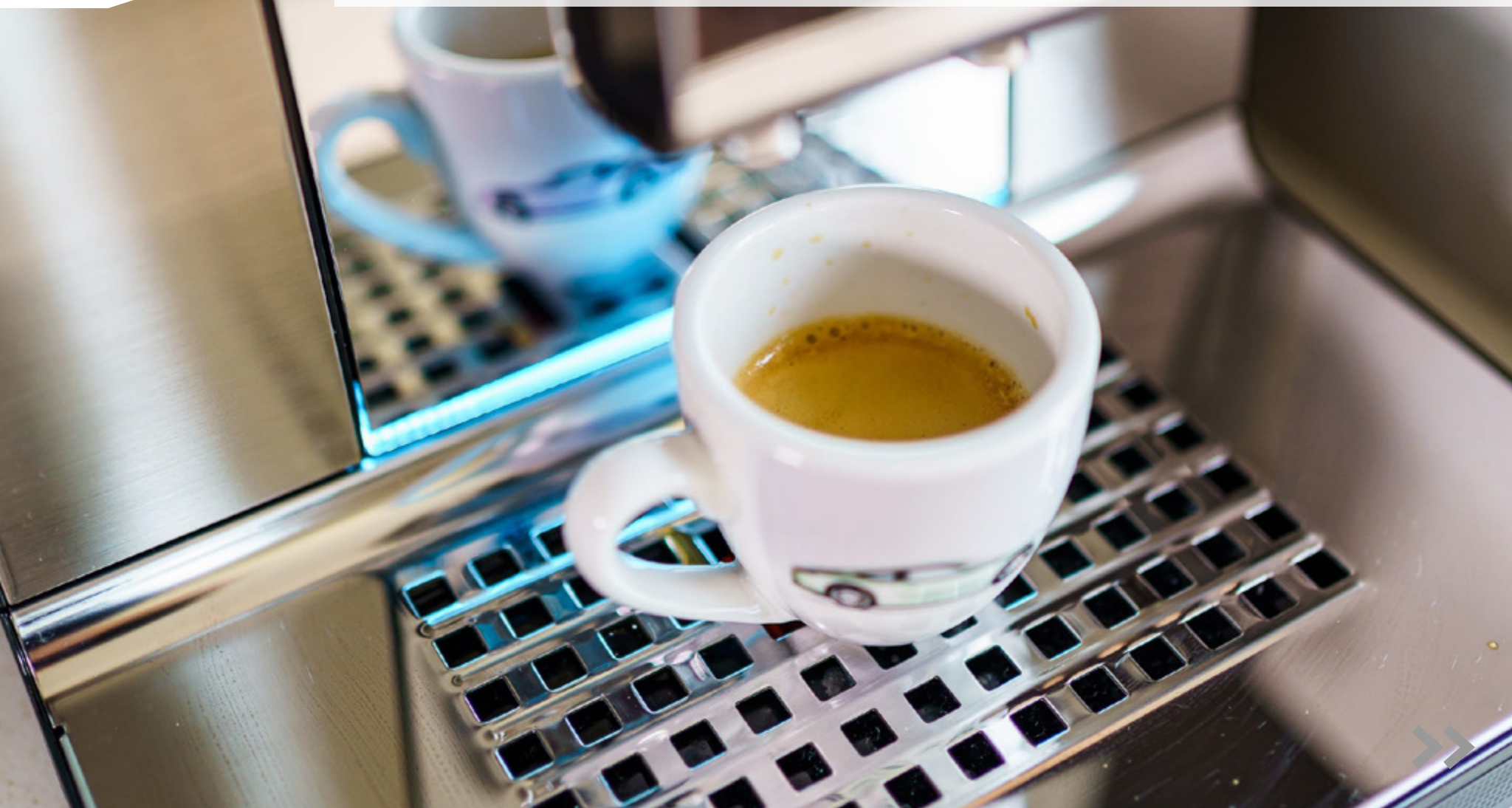
Szukając miejsca dla ustawienia tego ekspresu, warto wybrać miejsce wizualnie eksponowane, bo pod względem wzornictwa sprzęt Krupsa zdecydowanie zasługuje na uznanie. Producent postawił na chromowaną i szczotkowaną stal najwyższej próby. Wykonanie tacki ociekowej (piękne lustereczko), frontu urządzenia (szlachetna, szczotkowana stal), pokrywki skrywającej pojemnik na ziarna i spasowanie tego wszystkiego jest bardzo dobre. Nie mamy uwag.

Również rozmiary urządzenia są raczej kompaktowe, co z pewnością ucieszy osoby, które chciałyby mieć ekspres, ale obawiają się, że urządzenie zajmie im zbyt dużo miejsca. Krups EA877D ma tylko 24 cm szerokości, 36,5 cm wysokości i 40 cm głębokości. W rezultacie ekspres ten świetnie wpasuje się zarówno w zakątek nowoczesnej kuchni, jak i na stolik kawowy. Jednocześnie, co podkreślam, mając na uwadze doświadczenie z moimi różnymi typami szklanek do napojów kawowych, ekspres ten

wyróżnia też regulowana w szerokim zakresie wysokość dozownika kawy/wody. Maksymalna odległość pomiędzy dyszami a tacką ociekową (innymi słowy: wysokość szklanki, jaką zmieścicie na tacce opisywanego modelu) to konkretne 14 cm. W połączeniu z kompaktowymi wymiarami samego urządzenia jest to zdecydowana zaleta.

Wykorzystanie błyszczącej, chromowanej stali wespół ze stalą szczotkowaną to skuteczne designerskie zagranie, bo tego typu materiały doskonale wpasowują się do bardzo różnie zaaranżowanych wnętrz. Dzięki takiemu zabiegowi (sami oceńcie – ekspres jest pokazany na zdjęciach) model EA877D będzie zarówno ozdobą wnętrz zaprojektowanych w stylu modernistycznym, jak też popularnej dziś stylizacji loftowej. Nie sposób pominąć również kwestii trwałości. Stal to stal – materiał znacznie trwalszy od najbardziej wymyślnych tworzyw. Boczki i tył urządzenia są czarne, przy czym czerń ta przechodzi również w obwódkę błyszczącej stali na tacce ociekowej.

Również pod względem wyposażenia sprzęt zasługuje na pochwałę, bo w zestawie sprzedażowym, oprócz samego ekspresu, otrzymamy również spory zestaw akcesoriów, m.in.: dwa wężyki spieniające, filtr wody, środek odkamieniający czy dwie tabletki czyszczące oraz pasek do testowania



twardości wody. Oczywiście nie zabrakło też specjalnego pojemniczka na doskonale każdemu znany biały płyn dodawany do kaw mlecznych, który w tym przypadku również urzeka stylem, bo przypomina gustowną karafkę na mleko. Fakt, że pojemnik jest ustawiony obok urządzenia, poczytuję za zaletę, bo dzięki temu, gdy zostanie w nim trochę mleka, można go łatwo schować do lodówki. A to niekoniecznie daje się zrobić w innych ekspresach. Wspominam o tych dodatkach także dlatego, że nie są one standardem wyposażenia nawet w droższych, automatycznych ekspresach ciśnieniowych. Oczywiście za cenę opisywanego modelu wielu oczekiwałoby jakichkolwiek dodatków, tym bardziej warto podkreślić, że marka Krups te oczekiwania spełnia.

Wyświetlacz jest absolutnie genialny

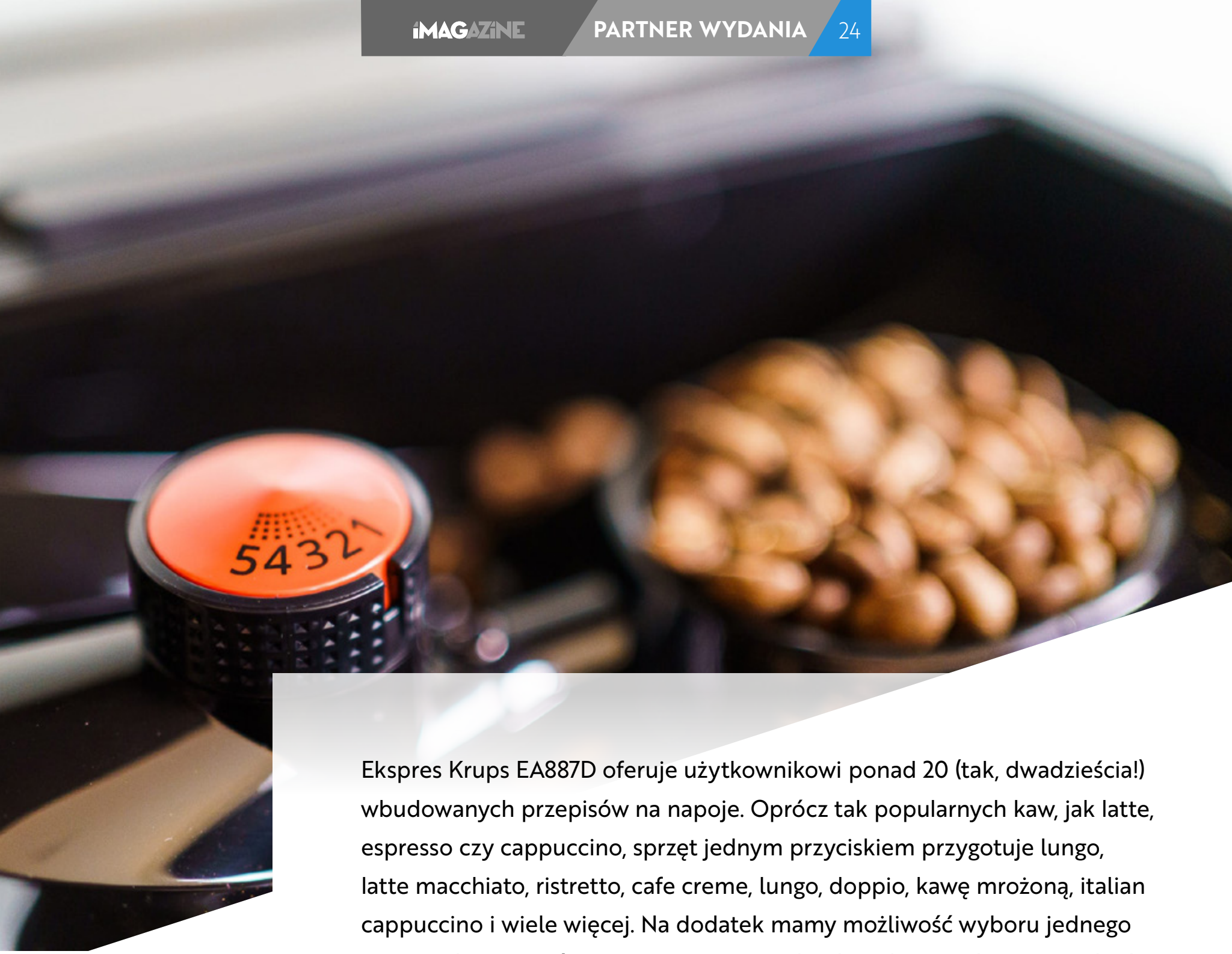
Uruchomienie urządzenia rozświetla czerń dotykowego ekranu testowanego ekspresu. To nie jest pikselowy, tani wyświetlacz LCD. Organiczną, emisyjną matrycę OLED o zaskakująco wysokiej rozdzielczości rozpozna każdy, kto choć trochę zajmował się testami technologicznymi. Włączenie zasilania ujawnia jeszcze jedną cechę: diodowe i – jak się później okazało – zdolne do emisji różnych barw oświetlenie LED podstawki pod filiżanki. Na początku myślałam, że to bajer, później okazało się, że barwa światła jest skorelowana ze skonfigurowanymi na urządzeniu profilami

użytkownika. Każdy z domowników (do 8 osób) może ustawić tu kawy „pod siebie". I to bardzo dokładnie, ale do tego jeszcze wrócimy.

Sam wyświetlacz pod względem jasności, wyrazistości i jakości prezentowanej grafiki (bardzo ładnie opracowany interfejs) to zdecydowanie pierwsza liga. Ekran jest oczywiście dotykowy, ale i tu nie mamy uwag. Nie gromadzi on na potęgę odcisków palców (specjalna powłoka? Tego możemy się tylko domyślać, bo producent na ten temat milczy), na dodatek jego responsywność i czas reakcji na wydawane przez użytkownika polecenia nie budzą zastrzeżeń. OK, najnowszy iPhone to to nie jest, ale jak na ekspres jest dobrze.

Espresso? Ristretto? Cappuccino? Wybór jest naprawdę duży

Sprzęt włączony, uzupełniamy zatem pojemnik na wodę (ma pojemność aż 3 l, zaskakująco dużo, jak na niewielkie gabaryty sprzętu), wsypujemy ziarna kawy (zasobnik mieści 250 g ziaren, czyli ilość na tyle dużą, że kaw wystarczy dla wszystkich domowników, a jednocześnie na tyle niedużo, że wsypana kawa nie będzie w domu kawoszy zbyt długo wietrzała) i... tu zaczął się „problem". Bogactwo urodzaju!



Ekspres Krups EA887D oferuje użytkownikowi ponad 20 (tak, dwadzieścia!) wbudowanych przepisów na napoje. Oprócz tak popularnych kaw, jak latte, espresso czy cappuccino, sprzęt jednym przyciskiem przygotuje lungo, latte macchiato, ristretto, cafe creme, lungo, doppio, kawę mrożoną, italian cappuccino i wiele więcej. Na dodatek mamy możliwość wyboru jednego z czterech poziomów mocy naparu, a pod pokrywką zamykającą zasobnik z ziarenkami jest jeszcze elegancki regulator dający możliwość wyboru jednego z pięciu stopni zmielenia kawy. Jakby tego było mało, mamy tu również możliwość wyboru trzech różnych temperatur wody: do kawy czarnej, zielonej i naparów. Smak kawy to subiektywna kwestia każdego użytkownika. Dla mnie ważniejsze jest to, że testowany ekspres zachowuje kluczowe walory każdej z oferowanych w nim kaw, np. ristretto ma tak jak powinno mieć: cremę czekoladowej barwy, dość gęstą konsystencję. Smak w znacznym stopniu zależy od użytych ziaren, ale cechy naparu wskazują, że zaprogramowany przepis parzenia jest dość dobrze dobrany.

Szeroki zakres personalizacji

To nie wszystko, każdy z przepisów możemy dostosować do własnych upodobań, zmieniając np. ilość naparu, dodatków (np. mleka), wielkość porcji, temperaturę, stopień parzenia, stopień mielenia. Wszystko to pozwala naprawdę w bardzo szerokim zakresie eksperymentować ze

smakiem kawy, pamiętajcie jednak, żeby nie przesadzić z ilością. Ponadto każdy z domowników może założyć w oprogramowaniu urządzenia własny profil i przypisać do niego spersonalizowane przepisy napojów, dzięki czemu ekspres posłusznie zrobi Twoją ulubioną kawę jednym naciśnięciem przycisku, tutaj przydaje się wspomniany kolor podświetlenia tacki na filiżankę, pozwala odróżnić, czy jesteś w swoim profilu, czy np. twojego partnera/partnerki.

Od strony czysto technicznej Krups również nie zawodzi. Moc tego sprzętu to 1550 W, ciśnienie 15 barów, czyli spory zapas ponad absolutne minimum pozwalające nam zaparzyć prawdziwe espresso (9 barów). Czy to ma znaczenie? Tak, i to duże. Im większe ciśnienie gorącej wody przepływającej przez zmieloną kawę, tym urządzenie powinno skuteczniej wydobyć potencjał z ziaren, głębię smaku, idealną cremę i aromat naparu. Nie jest to wartość rekordowa, ale pamiętajmy, że mówimy tu o sprzęcie do zastosowań typowo domowych, a nie profesjonalnym kawiarnianym ekspresie, kosztującym rząd wielkości więcej. Ekspres ma też funkcję parzenia dwóch kaw jednocześnie i robi to dobrze: nie rozwadnia pojedynczej porcji np. espresso, lecz mieli dwie porcje ziaren, a następnie z dwóch dysz napełnia odpowiednio równomiernie dwie filiżanki aromatyczną kawą.

Jeden z najcichszych ekspresów na rynku

Gdy po raz pierwszy robiliśmy kawę za pomocą tego urządzenia, zaskoczyła nas jeszcze jedna, w dłuższej perspektywie godna pochwały, cecha tego ekspresu. Jego praca jest zaskakująco cicha. W mojej ocenie (a trochę tych ekspresów w życiu już sprawdziłam) to jeden z najcichszych w swojej klasie sprzętów na rynku. Nie musicie się obawiać, że podczas robienia porannej kawy o drakońsko wczesnej porze obudzicie domowników czy sąsiadów. Po włączeniu porcji ulubionej kawy coś tam słychać, nie jest to bezgłośne urządzenie, ale w żadnym razie nie jest to przekroczenie progu irytacji hałasem.

Konserwacja? Bardzo prosta

Automatyczny ekspres do kawy to urządzenie niezwykle wygodne i jeżeli lubicie kawę, idzie się zakochać w tym sprzęcie, ale nie jest to produkt całkiem bezobsługowy. Muszę jednak w tym miejscu pochwalić inżynierów odpowiedzialnych za oprogramowanie tego ekspresu. Sprzęt sam powiadamia i przypomina o niezbędnych czynnościach konserwacyjnych. Samo w sobie nie jest to żadną rewolucją, bo takie funkcje ma praktycznie każdy nowoczesny ekspres automatyczny, ale tutaj na uwagę zasługuje, w jaki sposób to rozwiązano. Nie trzeba przekopywać się ani przez wielopoziomowe menu, ani przez instrukcję obsługi. Poszczególne czynności krok po kroku są prezentowane na doskonałym wyświetlaczu OLED. Co więcej, algorytm

nie przejdzie do kolejnego kroku, jeżeli nie wykonamy odpowiednio wcześniejszej sugestii. Prościej chyba się nie da. Podobały mi się też ergonomiczne rozwiązania, takie jak np. odseparowanie pojemnika na fusy od tacki ociekowej. W wielu ekspresach wyjmujemy jeden wielki, złożony element, który później rozbieramy na części, dobierając się do poszczególnych czyszczonych elementów. Tu jest łatwiej. Pojemnik na fusy można w prosty sposób wyjąć z boku, bo nie jest on zintegrowany z tacką. Genialnym rozwiązaniem jest też zintegrowanie małego czyścika z igiełką w głowicy systemu One Touch Cappuccino. Wystarczy zdjąć mocowaną magnetycznie (czyli żadnych wkrętów) osłonkę z błyszczącej stali i możemy łatwo oczyścić głowicę do cappuccino. Miłośników kaw mlecznych uspokajam też, że ekspres ma wbudowany program czyszczenia systemu mlecznego, ale dla własnego zdrowia, niezależnie od tego, jaki ekspres wybierzecie, warto wężyki podające mleko czasem dokładniej przeczyścić samodzielnie.

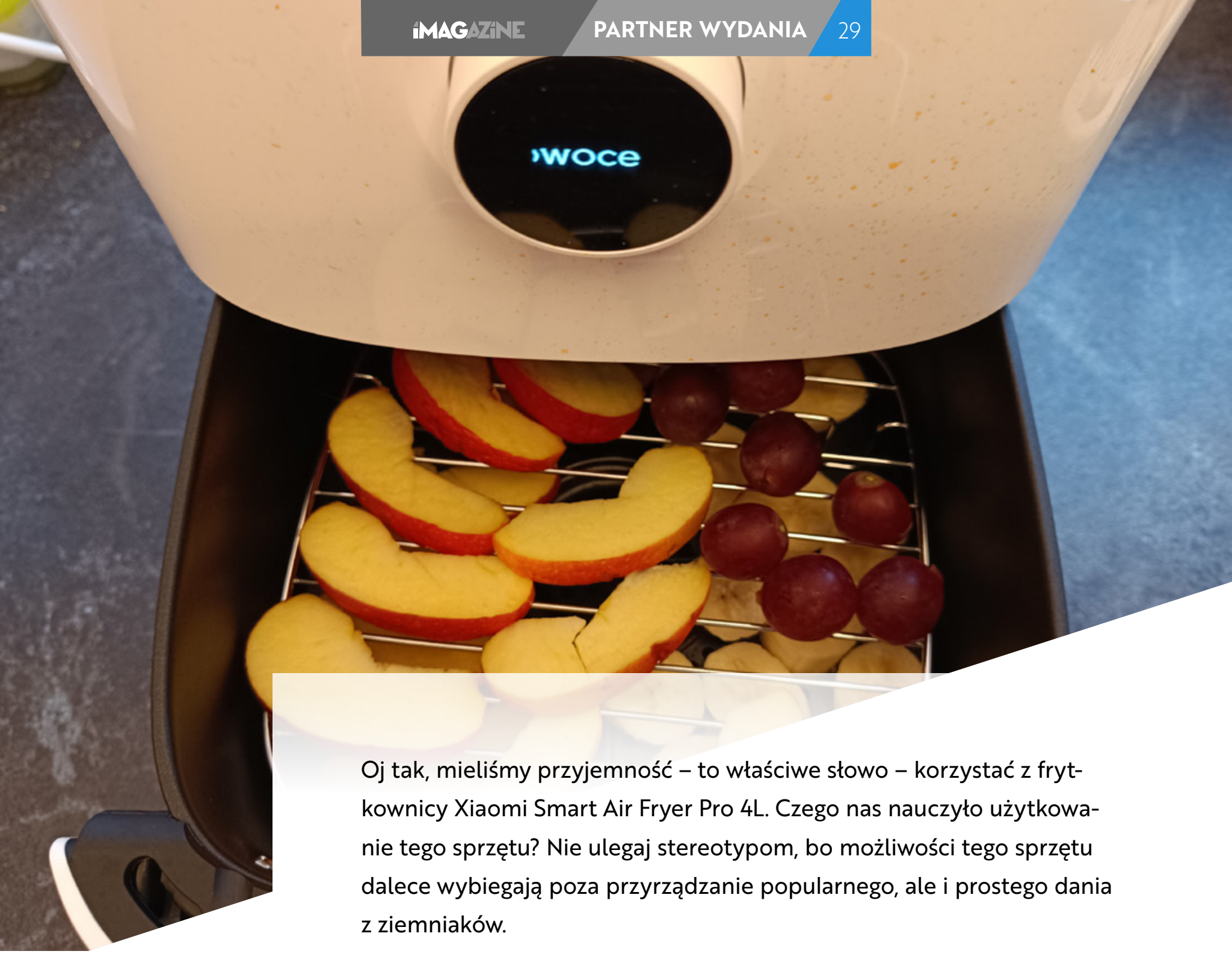
Ile ten sprzęt kosztuje? Aktualnie model Krups EA877D kupimy w wielu popularnych sklepach z tego typu urządzeniami za kwotę 4499 zł. Z jednej strony wydaje się to sporą kwotą, zwłaszcza że na rynku można znaleźć urządzenia znacznie tańsze nazywane automatycznymi ekspresami, jednak w tym przypadku cena w pełni odzwierciedla oferowaną jakość. Mówiąc wprost: nie przepłacacie. Zostajecie na lata ze sprzętem, który zapewni Wam stałą dostawę świetnie przyrządzonej kawy. Świetnie. I po cichu.

Xiaomi Smart Air Fryer Pro 4L – nie tylko do frytek

DARIUSZ HAŁAS
@blob_tech

AGNIESZKA SERAFINOWICZ
@lifestyleaga

Xiaomi to bardzo popularna w Polsce marka, ale większość z nas kojarzy ją przede wszystkim z urządzeń mobilnych. Jednak w swojej ofercie chiński producent ma również szeroki przekrój smart-urządzeń AGD, a ponieważ czytacie właśnie specjalne wydanie iMag Kitchen, domyślacie się, że będzie coś do kuchni.



Oj tak, mieliśmy przyjemność – to właściwe słowo – korzystać z frytkownicy Xiaomi Smart Air Fryer Pro 4L. Czego nas nauczyło użytkowanie tego sprzętu? Nie ulegaj stereotypom, bo możliwości tego sprzętu dalece wybiegają poza przyrządzanie popularnego, ale i prostego dania z ziemniaków.

To całkiem ładny sprzęt

Sprawdzając ten sprzęt, zaczęliśmy oczywiście od frytek. Ale kilka słów warto poświęcić temu, jak to urządzenie zostało zaprojektowane. Całość ma postać zgrabnego prostopadłościanu z zaokrąglonymi bokami. Biała, błyszcząca obudowa ładnie się prezentuje, choć na początku miałem obawy, że będzie się łatwo brudzić i przyciągać odciski palców. Nic podobnego, bo praktycznie nie ma potrzeby jej dotykać. Całość jest zresztą bardzo łatwa w czyszczeniu, ale najważniejsze jest to, że dzięki ekstremalnie niskiemu zapotrzebowaniu na użycie tłuszczu podczas przyrządzania potraw, ten sprzęt się nie brudzi tak koszmarnie, jak klasyczne frytkownice. W przedniej części urządzenia jest jeszcze czarne okienko, przez które w trakcie pracy urządzenia można doglądać przygotowywanych w nim potraw. Sprzęt jest pozbawiony jakiegokolwiek rozbudowanego panelu kontrolnego. Z jednej strony mamy kabel podłączany do gniazdka. W przedniej części, nad szufladą (czy też wysuwanym jak szuflada

zasobnikiem na żywność), mamy jedno zaledwie, klikalne pokrętło z wbudowanym weń OLED-owym wyświetlaczem monochromatycznym oraz umieszczonym nad nim dotykowym przyciskiem, pełniącym funkcję głównego włącznika/wyłącznika sprzętu. Minimalizm? To się chwali, bo dzięki temu obsługa Smart Air Fryera jest wręcz banalnie prosta.

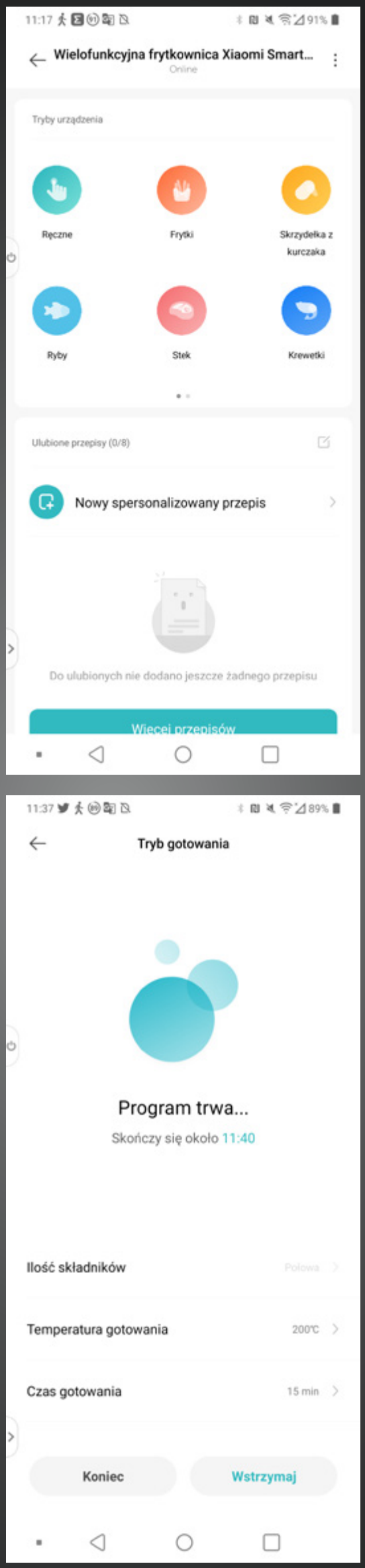
Smart od pierwszego włączenia

Ponieważ jest to sprzęt smart, zatem przed pierwszym przygotowaniem jakiejkolwiek potrawy należy go połączyć z cyfrowym otoczeniem. Bez obaw, jest to bardzo proste, na dodatek osobom niedoświadczonym w korzystaniu z nowoczesnych rozwiązań pomoże załączona, wielojęzyczna instrukcja obsługi, w której znajdują się również wskazówki w języku polskim. Najprostszym sposobem konfiguracji tego sprzętu jest zainstalowanie na smartfonie aplikacji Xiaomi Home. Jeżeli macie w domu jakikolwiek inny sprzęt smart chińskiej marki, nie musicie nic instalować, bo właściwą apkę już macie zainstalowaną. Podłączamy frytkownicę do prądu i uruchamiamy ją wciśnięciem wspomnianego dotykowego przycisku, a następnie odpalamy na smartfonie aplikację Xiaomi Home i dodajemy w niej nowy

sprzęt. Apka sama bardzo szybko znajduje uruchomioną frytkownicę i automatycznie przeprowadza jej konfigurację, łącząc ją m.in. z domową siecią Wi-Fi (smartfon musi być z nią połączony). Dodatkowo stosowne komunikaty prezentowane są na wyświetlaczu wbudowanym w pokrętło w urządzeniu. Szybko, łatwo, bezproblemowo.

Jest frytkownica, muszą być i frytki

Korzystając z tego sprzętu, przede wszystkim pozbędziemy się stereotypów, bo sprzęt, choć nazywa się frytkownicą, jest w stanie zrobić znacznie więcej, a zakres potraw, które można w nim przygotować, jest naprawdę szeroki. W zestawie z urządzeniem otrzymujemy dodatkowo grillową podstawkę wkładaną do zasobnika na żywność, co pozwala nam przyrządzać potrawy na dwóch różnych poziomach. W każdym razie przyrządzenie frytek jest tutaj banalnie proste. Wsypujemy frytki do wysuwanego jak szuflada zasobnika (oczywiście wyjmując z niego podstawkę grillową, jeżeli w nim się znajduje) a później wybieramy program „Frytki" i uruchamiamy go. Można to zrobić zarówno w mobilnej aplikacji, jak i za pomocą pokrętła na urządzeniu. Obracanie pokrętłem zmienia różne wbudowane programy/przepisy. Aby uaktywnić program frytki, nie trzeba długo kręcić, w końcu to frytkownica. Po kwadransie frytki zrobione bez grama tłuszczu są gotowe. Warto też podkreślić, że w trakcie ich beztłuszczowej obróbki, sprzęt



przypomina użytkownikowi, by przez chwilę wyjął frytki i nimi potrząsnął. Nie zapomniano o niczym.

Imponująca ilość przepisów

To, że frytkownicę można wykorzystać nie tylko do przyrządzenia frytek, nie jest jakąś tajemną wiedzą. Zestaw programów wbudowanych w samo urządzenie (wywoływanych za pomocą jedynego w obudowie pokrętła) nie jest szczególnie rozbudowany, mamy oprócz frytek program do skrzydełek z kurczaka, możemy też bez aplikacji przyrządzić rybę, stek czy krewetki. Jest też program ręczny, w którym po prostu mamy możliwość ustawienia żądanej temperatury z zakresu od 40° do 200° oraz czasu przyrządzania wybranej potrawy.

Jednak znacznie więcej przepisów (ponad 100!) znajdziemy w aplikacji Mi Home. Tutaj oprócz różnego rodzaju popularnych przysmaków – jak krążki cebulowe, pieczony brokuł, hamburgery wołowe czy chipsy – znajdziemy też bardziej wyrafinowane dania z różnych stron świata, o których w życiu nie słyszeliśmy, a dzięki temu urządzeniu można ich spróbować.

O ile dość łatwo można sobie wyobrazić, że frytkownica może być wykorzystana do

zrobienia nie tylko frytek, ale też np. hamburgerów czy krewetek, to, czy słyszeliście o... suszonych owocach? Okazuje się, że takie cuda ten sprzęt też potrafi. Pokroiliśmy zatem różne owoce, umieściliśmy w pojemniku i uruchomiliśmy program. Proces suszenia nie jest krótkotrwały, bo wyświetlacz pokazał czas 4 godziny, ale suszone owoce robią się w zasadzie same, nic tu nie wymaga żadnego nadzoru. Gdy program się zakończy, zostaniemy powiadomieni zarówno sygnałem dźwiękowym emitowanym przez sam sprzęt, jak i powiadomieniem w aplikacji Mi Home.

Prosto, smacznie, cicho

Sprzęt urzekł mnie elegancją i prostotą obsługi. A jakie ma parametry? Maksymalna moc grzewcza na poziomie 1600 W pozwala na obróbkę cieplną nawet najbardziej wymagających potraw. Ponieważ to sprzęt praktycznie beztłuszczowy (aczkolwiek wyjaśniam, że są przepisy, w których np. zalecane jest użycie odrobiny oliwy z oliwek – raczej dla smaku) obróbka cieplna realizowana jest obiegiem gorącego powietrza napędzanego przez wbudowany w urządzenie wentylator osiągający 2600 obrotów na minutę. W tym momencie zapewne wielu z Was zapyta: a jak z głośnością? Jest naprawdę bardzo, bardzo dobrze. Urządzenie podczas pracy jest sporo cichsze od mikrofalówki. Tak, obracająca się

tacka w mikrofali robi większy zgiełk niż frytkownica Xiaomi. Głośniejszy od niej jest również piekarnik z termoobiegiem. Jeżeli was najdzie przemożna ochota na frytki o 3 nad ranem (Twój dietetyk mówi „nie!"), Xiaomi Smart Air Fryer Pro 4L będzie chętne do współpracy, a jednocześnie nie pobudzi reszty domowników. Jeszcze tylko wyjaśnimy, choć już z pewnością się tego domyśliliście, że 4L w nazwie to pojemność tej frytkownicy. Wystarczy na solidną porcję dla czterech osób, chcecie przyrządzić mniej? Nie ma problemu, sprzęt pyta o ilość, możecie ją również zdefiniować za pomocą aplikacji.

Ile kosztuje ten sprzęt? My go dostaliśmy do testów przedpremierowo. Prawdopodobnie jego cena w Polsce będzie oscylować w okolicy 700 zł. Dużo? Niekoniecznie, jeżeli uwielbiacie burgery, frytki, smażone i pieczone dania czy suszone potrawy i owoce albo jogurty domowej roboty, to ten sprzęt jest doskonałą odpowiedzią na wasze potrzeby.

DARIUSZ HAŁAS
@blob_tech

AGNIESZKA SERAFINOWICZ
@lifestyleaga

Xiaomi Smart Blender – dużo więcej niż blender

Kompletnie nie rozumiem, co powodowało osobami w Xiaomi odpowiedzialnymi za nazewnictwo produktu, z którym przyszło mi się zmierzyć. Oficjalna nazwa tego sprzętu to Xiaomi Smart Blender. Czym jest blender? Każdy wie, przecież to sprzęt do miksowania i blendowania produktów spożywczych. Jednak Xiaomi Smart Blender jest w stanie znacznie, znacznie więcej.

Smart znaczy „połącz mnie”

Analizując nazwę i funkcjonalność tego urządzenia, zacznijmy od słówka „smart”. Doskonale wiemy, co ono oznacza. Oto, Drogi Użytkowniku, masz do czynienia ze sprzętem zdolnym do cyfrowej łączności z otoczeniem. Konfiguracja sprzętu jest banalnie prosta, co wynika zarówno z przemyślanej procedury, jak i dopracowanej ergonomii. Na zgrabnej i już standardowo białej (jak w przypadku innych sprzętów smart-AGD chińskiej marki) obudowie znajdują się tylko dwa dotykowe przyciski oraz klikalne pokrętło z niewielkim, ale czytelnym, monochromatycznym wyświetlaczem OLED. Parowanie jest banalnie proste, uruchamiamy sprzęt, w ustawieniach aktywujemy, by wykrywał Wi-Fi, następnie odpalamy na telefonie aplikację Xiaomi Home i ta znajduje automatycznie blender w cyfrowym otoczeniu. Reszta robi się w zasadzie sama. Do aplikacji jeszcze wrócę, ale tu jeszcze kilka słów o samym sprzęcie.

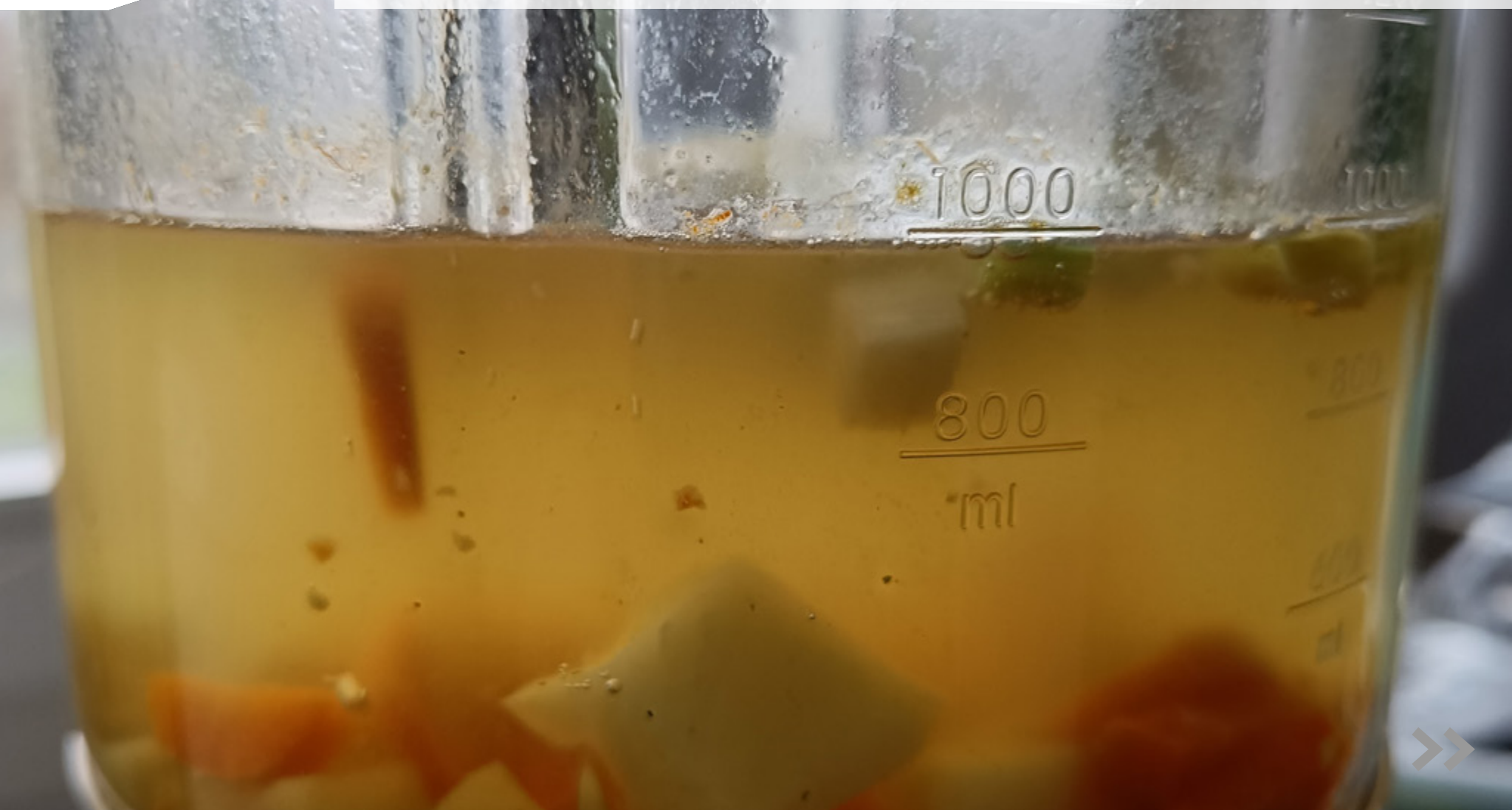
Coś więcej niż blender dla całej rodziny

Xiaomi Smart Blender ma spore gabaryty jak na blender kielichowy, spokojnie przyrządzicie w nim dania dla całej rodziny. Bardzo solidny kielich wykonany z bardzo wytrzymałego szkła borokrzemowego ma pojemność aż 1,6 litra, oczywiście nie napełniamy go

do końca, ale i tak wystarczy, by każdy domownik otrzymał swoją porcję deseru, koktajlu mlecznego z owocami czy zupy. Zaraz, zaraz, jaka zupa? Zupa krem oczywiście. Różnica w przeciwieństwie do olbrzymiej liczby blenderów polega tu na tym, że sprzęt Xiaomi nie tylko ją zblenduje do idealnie kremowej konsystencji, ale też ją... ugotuje!

Blenduje i gotuje

Tak, Xiaomi wyposażyło swój Smart Blender w płytę grzewczą o mocy cieplnej regulowanej w zakresie 800–950 W. To w zupełności wystarczy na przyrządzanie w zasadzie od podstaw gorących, kremowych dań. Oczywiście sprawdziłem tę możliwość. Jak na urządzenie smart przystało, wewnętrzne oprogramowanie urządzenia za pośrednictwem obrotowego manipulatora z wyświetlaczem OLED pozwala wybrać jeden z predefiniowanych programów takich jak m.in. „sok owocowy", „smoothie", „mleczny koktajl" czy „zupa krem" właśnie. Te same programy można uruchamiać również z aplikacji mobilnej Xiaomi Home. Ponadto aplikacja daje użytkownikowi wybór bardzo szerokiego zakresu wielu innych przepisów, które można zrealizować w opisywanym urządzeniu. Zasada jest prosta, wybierasz przepis, musisz tylko zadbać o właściwe składniki, a następnie uaktywnić zdalnie dany program powiązany z konkretnym przepisem. Proste i łatwe.



Festiwal smaków

Przyznam, że nie jadłem jeszcze zupy krem z blendera, który przyrządziłby ją od podstaw, wliczając w to proces gotowania. Wracając do zupy, posiekaliśmy składniki, dolaliśmy odpowiednią ilość wody, po czym uruchomiliśmy program „zupa krem", a urządzenie wyświetliło czas, za jaki potrawa miała być gotowa: 38 minut. Na ok. 8 minut przed końcem programu sprzęt zaczął blendować gotowane składniki, przy czym proces ten za każdym razem trwał kilka sekund i był wielokrotnie ponawiany aż do zakończenia programu. Taka cykliczność miała o tyle znaczenie, że zapewniła idealną, kremową konsystencję gotowej potrawie. O tym, że urządzenie skończyło gotowanie i miksowanie, zostajemy powiadomieni przez sam sprzęt, który wówczas automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania temperatury, w którym to trybie urządzenie może pozostawać przez maksymalnie 4 godziny. To o tyle przydatne rozwiązanie, że dzięki niemu nie musimy spożywać posiłku od razu po jego wykonaniu. Oczywiście lepiej tak go zaplanować, by nie marnować energii na utrzymanie ciepła, ale nie wszyscy mogą być w danym czasie w domu, a naszym bliskim z pewnością będzie miło, gdy po powrocie z pracy czekać będzie na nich ciepły posiłek.

Sukces z zupą kremem przygotowywaną od podstaw za pomocą jednego tylko urządzenia zachęcił nas do dalszych eksperymentów. Urządzenie

doskonale sobie radzi z typowymi dla blendera zadaniami, takimi jak: przygotowanie różnego rodzaju koktajli oraz musów owocowych i warzywnych, siekanie orzechów, migdałów, czekolady, a nawet kruszenie lodu. Za jego pomocą udało nam się przygotować doskonałe sorbety i inne kolorowe, smaczne i pożywne desery w zaledwie kilka chwil. Problemem nie było również posiekanie warzyw do sałatki ani rozdrobnienie przygotowanych wcześniej produktów do pasty kanapkowej. Co ciekawe (chociaż nie jest to typowe przeznaczenie blendera) ubiliśmy w nim również białka do ciasta, a także całe jajka na pyszny omlet. Lubicie dżemy? Sprzęt Xiaomi również wam je przygotuje, także od podstaw. Jest to świetny pomocnik kuchenny, który śmiało można nazwać urządzeniem wielofunkcyjnym przydatnym w każdej kuchni.

Kielich blendera jest dość ciężki, ale mimo to jego czyszczenie, nie stanowi problemu. Oczywiście kluczem do sukcesu jest niedopuszczenie do zaschnięcia resztek przyrządzanych dań. Ułatwieniem jest też wbudowany tryb czyszczenia: wlewamy wodę i uruchamiamy ten tryb. Szybkie, proste i łatwe. Xiaomi Smart Blender to świetny sprzęt, ma tylko jedną wadę: nazwę nieoddającą jego prawdziwego potencjału. Cena? W oficjalnym sklepie Xiaomi (**Mi-Home.pl**) sprzęt ten kupicie za 499 zł.

PAWEŁ OKOPIEŃ
@paweloko

Kreatywne przepisy wielkanocne od Piotra Kucharskiego. Oto dwie propozycje na świąteczny stół

Wielkanoc to czas, kiedy naprawdę dużo gotujemy, a w szczególności pieczemy. Baby, mazurki, serniki, makowce, a nawet chleby. Piekarnik Piotra Kucharskiego w tym roku będzie pracował pełną parą! Dosłownie i w przenośni.

W piekarniku parowym Dual Cook Steam™ od Samsung Piotr przygotował 2 wyjątkowe wielkanocne dania, wykorzystując funkcję pieczenia na parze, jednocześnie piekąc inną potrawę w tradycyjny sposób.

Co roku w swoim rodzinnym domu Piotr Kucharski przygotowuje parzoną szynkę, którą podaje z sosem tatarskim. Parzenie jej w samej wodzie sprawia, że nasiąka tą wodą i traci część smaku. Dlatego w tym roku postawił na pieczenie w piekarniku parowym. Dzięki funkcji Dual Cook w tym samym czasie upiekł rewelacyjne babeczki drożdżowe, które skąpane w syropie rumowo-pomarańczowym, będą idealnym zakończeniem wielkanocnego śniadania. Wypróbujcie i smacznego!

Co roku w swoim rodzinnym domu Piotr Kucharski przygotowuje parzoną szynkę, którą podaje z sosem tatarskim. Parzenie jej w samej wodzie sprawia, że nasiąka tą wodą i traci część smaku. Dlatego w tym roku postawił na pieczenie w piekarniku parowym.

Szynka gotowana na parze

SKŁADNIKI:

- 1 wędzona szynka dobrej jakości (około 800–900 g)
- 100 g majonezu
- 50 g kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżeczka musztardy dijon
- duża szczypta pieprzu
- 2 jajka
- 2 cebule szalotki
- 2 łyżki kaparów
- pęczek szczypiorku
- 100 g czarnych oliwek
- garść rzeżuchy
- 200 g papryki konserwowej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Szynkę ułożyć w naczyniu do gotowania na parze. Wstawić do dolnej komory piekarnika i gotować na parze przez około 40 minut. Na ostatnie 10 minut do naczynia można dołożyć jajka i ugotować na twardo.

W czasie, gdy szynka się gotuje, wszystkie pozostałe składniki posiekać w drobną kostkę i ułożyć w miseczkach. Jajka po ugotowaniu również posiekać. Wymieszać majonez ze śmietaną, musztardą i pieprzem. Szynkę podawać ciepłą. Przed podaniem kroić na cienkie plasterki, polać sosem i posypać pokrojonymi dodatkami.

Mini babki drożdżowe

SKŁADNIKI:

- 100 ml mleka
- 1 jajko
- 3 żółtka
- 10 g drożdży
- 270 g mąki pszennej tortowej
- 60 g masła
- 0,5 łyżeczki soli

Syrop:

- 100 ml dobrego ciemnego rumu
- 200 ml wody
- 150 g cukru
- 1 laska wanilii
- 2 pomarańcze
- 300 g śmietany kremówki 30%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W mleku rozpuścić drożdże. Dodać jajka i dokładnie wymieszać. Dodać mąkę i sól. Dokładnie wymieszać i wyrobić kilka minut. Ciasto będzie klejące. W trakcie wyrabiania dodać rozpuszczone masło. Najlepiej ciasto wyrobić za pomocą robota kuchennego. Wyrobione ciasto przełożyć do miski, przykryć folią spożywczą i odstawić do wyrośnięcia na dwie godziny. Następnie przełożyć na blat i podzielić na sześć równych części każda po około 90 g każda i uformować okrągłe kulki. Foremkę do pieczenia babek lekko natłuścić i ułożyć w niej uformowane kulki. Ponownie przykryć folią i odstawić do ponownego wyrastania na godzinę.

W tym czasie przygotować syrop. Do rondelka wlać rum, wodę i sok pomarańczowy. Dosypać cukier i gotować na wolnym ogniu. Laskę wanilii przekroić wzdłuż i końcówką noża wyskrobać nasiona, razem z laską dodać do rondelka. Pomarańcze otrzeć ze skórki, wycisnąć sok i dodać do rondelka. Gotować, aż syrop zredukuje się o połowę – syrop nie może być za gęsty.

Górą komorę piekarnika rozgrzać do 180°C. Wyrośnięte babeczki wstawić do piekarnika i piec około 18–20 minut. Po wyjęciu przełożyć do miski

i polać syropem. Babki polewać syropem, aby jak najbardziej nim nasiąknęły. Podawać z bitą śmietaną.

Skorzystaj z promocji i stwórz inteligentną kuchnię Samsung

- **Kup wybrany piekarnik lub piekarnik i inne urządzenia AGD Samsung w okresie od 07.03 do 30.04.2023r. (lub do wyczerpania puli zwrotów). Lista urządzeń w regulaminie promocji.**
- **Napisz swoją opinię na jednej ze wskazanych stron i oznacz ją #PromocjaSamsungCashbackZabudowa.**
- **Przygotuj dokumenty: skan dowodu zakupu, nr seryjny, zdjęcie tabliczki znamionowej, potwierdzenie opinii.**
- **Wypełnij formularz zgłoszeniowy na www.kuchnia.Samsung.pl w ciągu 21 dni od daty zakupu.**
- **Po pozytywnej weryfikacji zgłoszenia otrzymasz zwrot na wskazane przez Ciebie konto**

Organizatorem promocji jest Samsung Electronics Polska sp. z o.o. Promocja trwa od 7 marca do 30 kwietnia 2023 lub do wyczerpania puli zwrotów. Zwrot 3000 zł jest wartością maksymalną zwrotu przy zakupie wybranych produktów AGD Samsung. Lista modeli produktów biorących udział w promocji, wartości poszczególnych zwrotów oraz szczegółowe zasady promocji dostępne na kuchnia.samsung.pl.

ŚWIĄTECZNIE

MAŁGORZATA ŁADA

Biała kiełbasa zapiekana z kapustą kiszoną i jabłkami

Skład:

- 1 kg białej surowej kapusty
- 500 g kiszonej kapusty
- 2 duże twarde deserowe jabłka
- 2 cebule
- 200 g wędzonego boczku
- 1 łyżka tłuszczu do smażenia (może być olej może być smalec)
- 1 łyżeczka otartego majeranku
- 1 łyżeczka ziaren kminku
- Świeżo zmielony pieprz do smaku

Kiełbasę zalewamy zimną wodą i podgrzewamy ale nie doprowadzamy do wrzenia .Zostawiamy kiełbasę na kilka minut w gorącej wodzie ,a następnie wyjmujemy ją na talerz. Jabłka myjemy i dzielimy na ćwiartki , usuwamy gniazda nasienne i jeszcze mniejsze kawałki. Cebulę obieramy i kroimy w dość grube półplasterki. Boczek kroimy w drobną kostkę a kapustę w niezbyt małe kawałki . Na patelni podgrzewamy tłuszcz i smażymy boczek aż lekko się zrumieni . następnie dodajemy cebulę i smażymy dosłownie przez około minutę dokładnie mieszając. Dodajemy jabłka i smażymy to przez kilka minut ,a następnie dodajemy kapustę kiszoną i doprawiamy kminkiem , majerankiem i pieprzem , dokładnie mieszamy i dosłownie chwilę podgrzewamy .Całość przekładamy do naczynia żaroodpornego , na wierzchu układamy lekko wciskając kiełbasę .Naczynie przykrywamy i wstawiamy do nagrzanego do temp. 180 st. piekarnika na 40 min. Następnie naczynie odkrywamy jeszcze pieczemy odkryte przez około 10-15 min do ładnego zarumienienia kiełbasy.

MAŁGORZATA ŁADA

Świąteczne ciasto jabłkowo-bakaliowe

Skład:

- 2 jabłka
- 150 g mąki tortowej
- 120 g cukru, najlepiej drobnego
- 3 jaja
- 1/4 szklanki oleju
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 50 g rodzynek
- 50 g suszonych moreli
- 50 ml koniaku lub mocnej herbaty
- 150 g orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu
- cukier puder do posypania

Wieczorem poprzedniego dnia przed robieniem ciasta rodzynki i morele myjemy na sitku, odsączamy i kroimy morele na drobne kawałki. Mieszamy rodzynki z pokrojonymi morelami i zalewamy koniakiem lub herbatą, w ostateczności możemy też użyć gorącej wody. Zalane owoce zostawiamy na noc. Następnego dnia prażymy orzechy włoskie na rozgrzanej patelni przez ok. 5–10 min, żeby orzechy nabrały chrupkości. Po przestudzeniu rozgniatamy orzechy na niezbyt drobne kawałki.

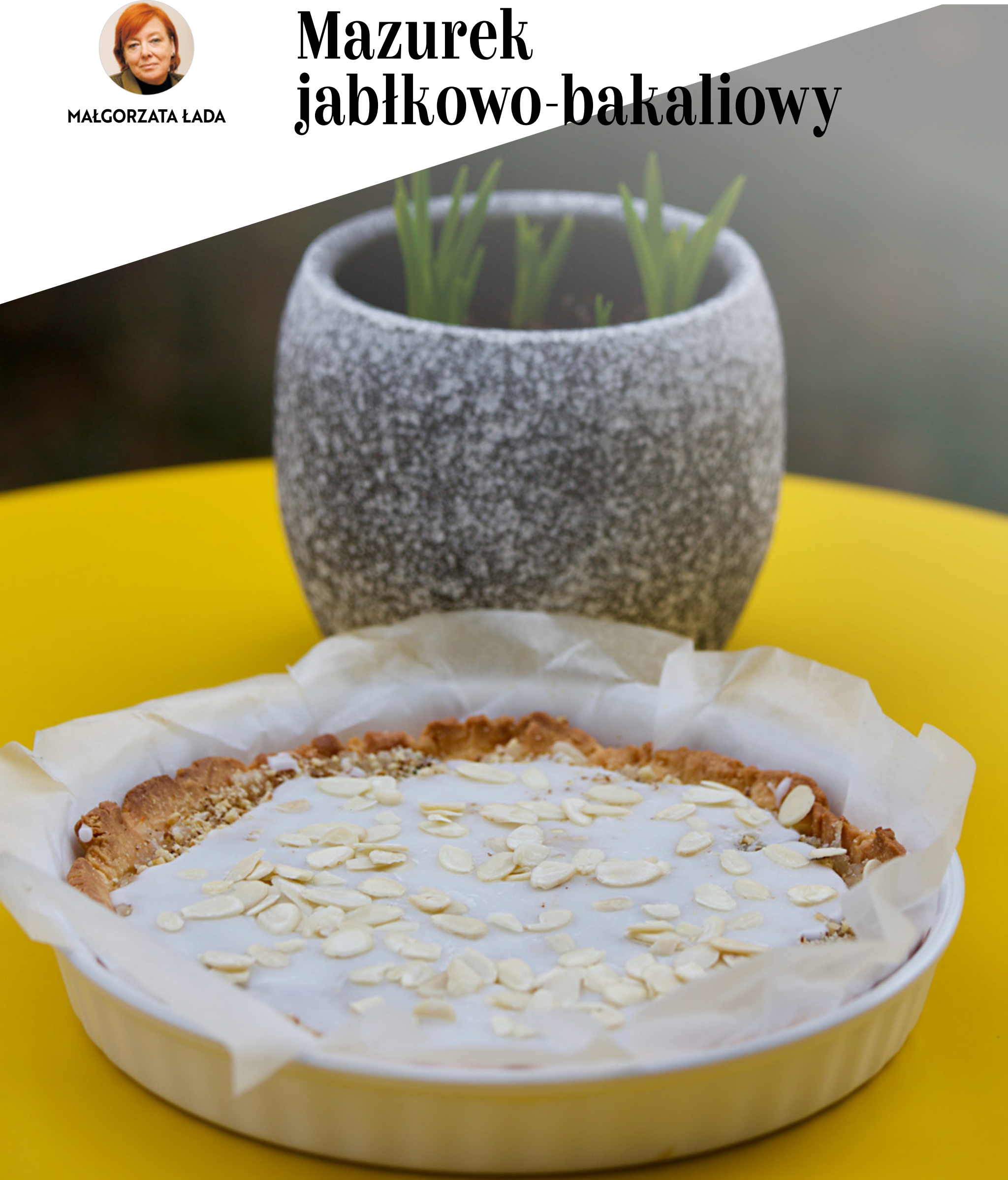
Do miski wsypujemy połowę cukru, dodajemy cynamon oraz przygotowane wcześniej orzechy i całość mieszamy. W drugiej misce ubijamy jajka i dodajemy małymi partiami resztę cukru i cukier waniliowy. Następnie cienkim strumieniem wlewamy olej i dokładnie ubijamy. Do ubitej masy dodajemy partiami przesianą i wymieszana z proszkiem do pieczenia mąkę. Delikatnie mieszamy do momentu, aż ciasto zacznie gęstnieć. Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy na cienkie cząstki. Namoczone owoce odcedzamy z zalewy.

Tortownicę o średnicy 24 cm wykładamy papierem do pieczenia. Połowę ciasta wylewamy do formy i na to kładziemy połowę orzechów oraz połowę pokrojonych jabłek. Na jabłkach układamy odcedzone bakalie. Wylewamy resztę ciasta, przykrywamy resztą jabłek i posypujemy pozostałymi orzechami. Piekarnik nagrzewamy do temp. 180°. Do nagrzanego piekarnika wkładamy ciasto i pieczemy 50–55 min. Aby orzechy się nie przypaliły, ciasto możemy przez pierwszą połowę pieczenia przykryć folią aluminiową.

Gdy ciasto ostygnie, posypujemy cukrem pudrem.

MAŁGORZATA ŁADA

Mazurek jabłkowo-bakaliowy



Ciasto:

- 250 g mąki, najlepiej krupczatki
- 100 g zimnego masła
- 2 łyżki cukru pudru
- 3 żółtka
- 1 czubata łyżka kwaśnej, gęstej śmietany

Masa jabłkowa:

- 3–4 duże, kwaśne jabłka
- 150–200 g cukru (w zależności, jak kwaśne są jabłka)
- 100 ml wody
- 2 łyżki rodzynek
- 3–4 łyżki posiekanych orzechów
- 2–3 łyżki słodkiej bułki tartej z biszkoptów

Lukier:

- 150 g cukru pudru
- 2–3 łyżki wrzącej wody
- ½ łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżka płatków migdałowych

Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy do niej masło i cukier puder. Wszystko dokładnie siekamy, aby masło dobrze się rozdrobniło i połączyło z mąką i cukrem. Następnie dodajemy żółtka i śmietanę. Całość dobrze wyrabiamy, aż składniki dokładnie się połączą. Jeśli ciasto nie bardzo się klei, można dodać więcej śmietany. Wyrobione ciasto schładzamy w lodówce przez minimum 30 min.

Jabłka obieramy i ścieramy na tarce jarzynowej na grubych oczkach. Z cukru i wody gotujemy syrop, do wrzącego dodajemy jabłka i gotujemy na małym ogniu przez ok. 10 min. Do ugotowanych jabłek dodajemy sparzone i odsączone rodzynki.

Wyjęte z lodówki ciasto wykładamy do formy na mazurka (może być tortownica lub forma do tarty) i wyklejamy z wysokim brzegiem. Piekarnik nagrzewamy do 180°C i pieczemy ok. 10–15 min, aż się ładnie przyrumieni. Ciasto posypujemy bułką i wykładamy na nie masę jabłkową, najlepiej jeszcze lekko ciepłą, posypujemy ją posiekanymi orzechami i zapiekamy przez 5–10 min.

Z cukru pudru i gorącej wody oraz soku z cytryny przygotowujemy gęsty lukier, którym smarujemy całkowicie wystudzone ciasto i dekorujemy płatkami migdałowymi. Możemy dodać również kandyzowane owoce.

MAŁGORZATA ŁADA

Zapiekanka twarogowa z jabłkami i suszonymi morelami

Skład:

- 500 g miękkiego twarogu
- 3-4 jabłka deserowe
- 130 g suszonych moreli
- 4 łyżki cukru pudru
- 1/3 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kaszy manny
- 3 jajka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Morele kroimy na dość drobne kawałki.

Twaróg dokładnie mieszamy z jabłkami i morelami. Do masy twarogowo- owocowej dodajemy całe jajka ,cukier puder ,cynamon i proszek do pieczenia. Całość ubijamy mikserem aż będzie gładka masa. Następnie dodajemy kaszę manną i mąkę ziemniaczaną i ponownie szybko ubijamy , żeby nie było grudek. Uzyskaną masę przelewamy do naczynia nadającego się do mikrofalówki. Naczynie przykrywamy folią spożywczą ,nakłuwamy ją w kilku miejscach. Nastawiamy mikrofalę na 850 watów i gotujemy przez 8 min , przy słabszej mikrofali należy wydłużyć lekko czas.

PRZYSTAWKI

AGNIESZKA SERAFINOWICZ
@lifestyleaga

Tefal Cook4Me Omlet z jabłkami

Skład:

- 4 jajka
- 2 jabłka
- 20 g masła (lekko solonego lub zwykłego)
- 30 g cukru
- sól, pieprz

Proste, pyszne i pożywne danie, które przyrządzisz również z **urządzeniem Tefal Cook4Me**. Jeżeli mamy już zebrane niezbędne składniki, zaczynamy od ubicia jajek. Doprawiamy je solą i – jeżeli lubimy – odrobiną pieprzu. 2 jabłka kroimy na 8 części. Następnie roztapiamy masło, dodajemy cukier i gotujemy aż owoce będą miękkie. Następnie delikatnie dodajemy jajka i przyrządzamy omlet. Ostrożnie z mieszaniem podczas smażenia omletu, pamiętajmy, że chcemy uzyskać omlet a nie jajecznicę.

Po usmażeniu nie pozostaje nam nic innego, jak ostrożnie nałożyć gotowy omlet z miękkimi jabłuszkami i podawać.

MAŁGORZATA ŁADA

Kurki z jabłkiem po wrocławsku

Skład:

- kurki 200 g
- nieduża cebula
- jedno jabłko
- łyżka masła
- kieliszek białego wina
- tymianek
- sól, pieprz
- kiełki lucerny

Regionalne danie z Dolnego Śląska. Kurki dokładnie wyczyścić. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Masło rozpuścić na patelni, włożyć cebulę i zeszklić ją na złoty kolor.

Dodać kurki i smażyć około 2 minuty.

Następnie dodać jabłko, białe wino, odparować i przyprawić do smaku. Przed podaniem dodać kiełki.

MAŁGORZATA ŁADA

Kapusta duszona z jabłkami

Skład:

- nieduża główka kapusty, ok. 800 g
- 200 g kwaśno-winnych jabłek
- 150 g cebuli
- 1,5 łyżki smalcu (ew. może być olej, ale to już będzie zupełnie inny smak)
- 2 łyżki miodu
- 5–6 ziarenek pieprzu
- pokruszony liść laurowy
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżka soku z cytryny
- ½ szkl. esencjonalnego bulionu
- 1 łyżka mąki
- sól

Kapustę drobno szatkujemy, lekko posypujemy solą i zostawiamy na ok. 30 min. W rondlu roztapiamy łyżkę smalcu i przesmażamy lekko odciśniętą kapustę, dodajemy miód, mieszamy i podlewamy bulionem. Dusimy na małym ogniu ok. 30 min. Cebulę drobno kroimy i przesmażamy na resztce smalcu. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce jarzynowej o grubych oczkach. Do podduszonej kapusty dodajemy jabłka i cebulę i dusimy jeszcze przez następne 30 min. Następnie zagęszczamy mąką rozprowadzoną w wodzie, dokładnie mieszamy, żeby nie porobiły się grudki. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i ew. sokiem z cytryny i jeszcze chwilę dusimy, mieszając, żeby się nie przypaliło.

MAŁGORZATA ŁADA

Filety ze śledzia z ze smażonymi jabłkami oprószonymi cynamonem

Skład:

- 4 filety śledziowe
- 2 jabłka lekko kwaśne
- sok z cytryny
- ½ łyżeczki mielonego cynamonu
- Marynata:
- 4 łyżki oliwy z oliwy
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- po ok. ½ małej łyżeczki pieprzu i goździków
- 2–3 listki laurowe
- Sos:
- 2 łyżki miodu
- 4 łyżki miodu pitnego lub półsłodkiego białego wina
- 1 malutka, drobno posiekana czuszka
- 2 łyżki soku z cytryny
- sól, pieprz
- Do dekoracji:
- świeża mięta i oliwki lub marynowane jabłuszka

Filety ze śledzia płuczemy, odsączamy i kroimy na równe kawałki. Składniki marynaty tłuczemy w moździerzu i mieszamy.

Filety zalewamy marynatą i zostawiamy w chłodnym miejscu na 12 godz.

Jabłka myjemy i kroimy w talarki, skrapiamy sokiem z cytryny i delikatnie obsmażamy na suchej patelni, uważając, żeby się nie rozpadły. Posypujemy cynamonem i zostawiamy do wystygnięcia.

Miód mieszamy z miodem pitnym, dodajemy sok z cytryny i czuszkę, doprawiamy solą i pieprzem.

Na talerzu układamy jabłka i śledzie, polewamy sosem i dekorujemy miętą i oliwkami.

MAŁGORZATA ŁADA

Śledzie z jabłkiem

Skład:

- 4 filety śledziowe
- 2 cebule
- 3 łyżki zielonego groszku
- 4 marynowane grzybki (mogą być pieczarki)
- 1 kwaśne jabłko
- 1 zielony ogórek
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 2 łyżki majonezu
- sól, pieprz
- sok z cytryny

Śledzie myjemy, osuszamy i zostawiamy do obeschnięcia. Cebulę obieramy i kroimy w bardzo cienkie piórka. Jabłko obieramy i ścieramy na tarce jarzynowej na grubych oczkach, po czym skrapiamy sokiem z cytryny, żeby nie ściemniały. Grzybki drobno kroimy. Groszek odsączamy z zalewy. W salaterce mieszamy jabłka, cebulę, groszek i grzybki i wszystko delikatnie łączymy z majonezem. Solimy i pieprzymy do smaku. Jajka obieramy i dzielimy na połówki, ogórka myjemy i kroimy w grube plastry. Na każdym plastrze ogórka układamy połówkę jajka, na to kładziemy płat śledzia i przykrywamy sosem.

MAŁGORZATA ŁADA

Kapusta z jabłkami i koperkiem

Skład:

- 1 kg białej kapusty
- 3 kwaśne jabłka
- 1 szklanka mleka (niekoniecznie, ale kapusta będzie delikatniejsza)
- 2 łyżki smalcu (najlepiej, ale może być również dobry olej)
- 10 dag gotowanej lub wędzonej szynki
- 15 dag gotowanego lub pieczonego mięsa (może być z rosołu lub pieczone – wieprzowina albo wołowina)
- 2-3 łyżki siekanego koperku
- sól, pieprz, ostra papryka

Kapustę oczyścić z zewnętrznych liści, opłukać, osuszyć i dość drobno poszatkować.

W garnku zagotować mleko, włożyć kapustę, smalec i delikatnie posolić. Dusić 15-20 min na wolnym ogniu.

Szynkę i mięso pokroić w kostkę, dodać do kapusty i dusić jeszcze 10 min.

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Koperek posiekać. Jabłka i koperek dodać do kapusty i poddusić jeszcze ok. 5 min. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i ostrą papryką. Podawać ze świeżym pieczywem.

MAŁGORZATA ŁADA

Kaszanka na cieście francuskim z jabłkami

Skład:

- 1 opakowanie mrożonego ciasta francuskiego (40 dag)
- 4 duże kwaśne jabłka
- 30 dag dobrej kaszanki
- natka pietruszki do przybrania

Ciasto francuskie rozmrozić, rozwinąć i wykroić z niego dwa krążki. Dwie małe okrągłe foremki o średnicy 20-22 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć ciasto do foremek, przykryć folią aluminiową, wysypać suchym grochem lub fasolą (żeby ciasto równo się upiekło, a nie pęczniało). Podgrzać piekarnik do temperatury 220 stopni, wstawić ciasto i piec ok. 25 min. Jabłka obrać, wykroić gniazda nasienne, pokroić w równe plastry. Kaszankę pokroić w plastry, zdjąć osłonkę. Groch i folię aluminiową usunąć. Na cieście ułożyć plastry jabłek i kaszanki tak, by na siebie zachodziły. Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i zapiekać jeszcze 10-15 min. Wyjąć z pieca i udekorować gałązkami natki.

SALATKI

MAŁGORZATA ŁADA

Sałatka z piersią z kurczaka, kukurydzą, ananasem i jabłkiem

Skład:

- 1 wędzona lub grillowana pierś z kurczaka, ok. 250 g
- 1 mała puszka kukurydzy
- 1/2 mniejszej puszki ananasa w kostce lub w plastrach
- 3 łodygi selera naciowego
- 1 kwaśne jabłko
- 3–4 łyżki majonezu
- sól, pieprz
- czerwona papryka

Pierś z kurczaka pokroić w kostkę, kukurydzę odsączyć z zalewy, to samo zrobić z ananasem. Jeżeli ananas jest w plastrach, to pokroić go w kostkę.

Selera umyć, obciąć liście i w miarę drobno pokroić.

Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne i również pokroić w kostkę.

W salaterce połączyć wszystkie składniki, lekko wymieszać, dodać majonez i, jeśli trzeba, posolić i popieprzyć.

Sałatkę włożyć do lodówki na minimum godzinę.

Paprykę umyć, pokroić w drobne paseczki i przybrać nią sałatkę tuż przed podaniem.

SMACZNEGO

MAŁGORZATA ŁADA

Sałatka z jabłkiem , szynką i serem korycińskim podawana na grzankach

Skład:

- 150 g szynki wędzonej w kawałku
- 150 g sera korycińskiego (może być z kozieradką, z czarnuszką lub zwykły, bez dodatków)
- 1 jabłko lekko kwaśne
- 2–3 garści rukoli lub mieszanki sałat (ale wg mnie z rukolą jest lepsza)
- 1 mała cebulka szalotka
- 1 łyżka oliwy lub dobrego oleju
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1–2 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- Sól, pieprz
- 4 kromki chleba tostowego

Szynkę i ser kroimy w ok. 1 cm kostkę, jabłko obieramy, usuwamy gniazda nasienne i również kroimy w kostkę. Szalotkę obieramy i bardzo drobno siekamy.

Oliwę, miód i sok z cytryny bardzo dokładnie mieszamy.

Rukolę mieszamy z szynką, serem, jabłkiem i cebulką, następnie dodajemy wymieszany sos i delikatnie mieszamy.

Chleb tostowy zapiekamy w piekarniku w temp. 170–180° przez ok. 10–12 min lub w tosterze na złoty kolor.

Sałatkę układamy na lekko przestygniętych grzankach.

S M A C Z N E G O

MAŁGORZATA ŁADA

Sałatka z wędzoną rybą, szparagami botwinką i jabłkiem

Skład:

- Pęczek zielonych szparagów
- Pęczek botwinki
- Wędzona ryba – makrela, pstrąg lub jakaś inna wędzona ryba
- 1 kwaskowe jabłko
- 1 szalotka
- Orzechy włoskie lub prażone pestki z dyni

Sos

- Łyżka miodu
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka musztardy, najlepiej dijon
- 1 łyżeczka octu balsamicznego
- 2 łyżki oliwy lub oleju, np. z pestek z dyni lub z orzechów włoskich

Rybę obieramy z ości i dzielimy na mniejsze kawałki.

Szparagi myjemy, odłamujemy martwe końcówki i gotujemy na parze albo pieczemy króciutko w piekarniku – 10 min w temp. 180 °C. Upieczone szparagi kroimy na mniejsze kawałki.

Botwinkę dokładnie myjemy, odcinamy buraczki, a liście i łodygi drobno siekamy (jeśli ktoś nie lubi surowej botwinki, można ją lekko zblanszować).

Szalotkę kroimy w drobne piórka.

Jabłko dzielimy na połówki, wykrawamy gniazdo nasienne i kroimy w cieniutkie półplasterki.

Składniki sosu dokładnie mieszamy.

Na talerzu wykładamy jabłka, szparagi, botwinkę i szalotkę. Na wierzchu sałatki układamy kawałki ryby, całość polewamy sosem i posypujemy siekanymi orzechami włoskimi lub pestkami dyni wedle uznania.

MAŁGORZATA ŁADA

Sałatka z piersi kurczaka z jabłkiem i awokado

Skład:

- 20 dag piersi z kurczaka
- 1/2 szkl. ugotowanego ryżu (najlepiej jaśminowego lub brązowego)
- 1/2 awokado
- 1/2 papryki czerwonej
- 1 lekko kwaśne jabłko
- 2-3 gałązki selera naciowego
- 2 duże garści rukoli
- sok z 1/2 cytryny
- 2 łyżki oliwy
- sól, pieprz, ząbek czosnku

Pierś z kurczaka umyć, natrzeć solą, pieprzem i czosnkiem. Zostawić na ok. 20 min w chłodnym miejscu. Ryż ugotować na sypko. Pierś ugotować na parze, wystudzić i pokroić na kawałki. Awokado obrać, pokroić w kostkę i skropić cytryną. Jabłko umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę i skropić sokiem z cytryny. Paprykę i seler naciowy pokroić w paseczki. Rukolę umyć i osuszyć. Z pozostałego soku z cytryny, oliwy, soli i pieprzu przygotować sos. Wszystkie składniki sałatki delikatnie wymieszać i przed samym podaniem polać sosem.

MAŁGORZATA ŁADA

Sałatka z pieczonej piersi z kurczaka z jabłkiem, pestkami granatu

- 1 pierś z kurczaka (ok. 300 g)
- 250–300 g makaronu cięte rurki lub kolanka
- 2 czerwone kwaśne jabłka
- 1 mała puszka kukurydzy
- 1 owoc granatu
- 2 łodygi selera naciowego

Marynata do kurczaka

- 1–2 łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżeczka ostrej musztardy np. diżońskiej
- 1 łyżka sosu sojowo-grzybowego
- 1 duży lub dwa mniejsze ząbki czosnku
- 1 łyżeczka miodu
- kilka ziaren kolendry
- 2–3 łyżki oleju, najlepiej słonecznikowego

- Do podlania w czasie pieczenia ok. 1/4 szkl. cydru

Sos do polania sałatki

- sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżka miodu
- 1–2 ząbki czosnku drobniutko posiekanego lub przeciśniętego przez praskę
- 3–4 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka mięty suszonej lub kilka listków drobno posiekanej świeżej mięty
- sól, pieprz
- 1 łyżka podprażonych pestek słonecznika

Z podanych składników przygotujemy marynatę i zostawiamy na jakieś 15–20 min, żeby się dobrze przegryzła. Pierś z myjemy i osuszamy, następnie smarujemy marynatą i odstawiamy do lodówki na kilka godzin, najlepiej na noc. Pierś układamy w naczyniu żaroodpornym, polewamy cydrem i przykrywamy (jeśli naczynie nie ma pokrywy, przykrywamy folią). Pieczemy w nagrzanym do temp. 180° piekarniku przez ok. 30 min i pozostawiamy pod przykryciem do wystygnięcia. Makaron gotujemy al dente i też zostawiamy do wystygnięcia. Jabłka myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w grubą kostkę razem ze skórą. Seler naciowy drobno kroimy. Kukurydzę dokładnie odsączamy z płynu. Z granatu wyciągamy pestki razem z sokiem. Z podanych składników robimy sos do sałatki i bardzo dokładnie mieszany.

Upieczoną i wystudzoną pierś kroimy w ukośne plastry.

Na półmisku lub dużej salaterce układamy warstwami makaron, kukurydzę, seler naciowy, jabłka i pestki z granatu oraz pokrojoną pierś z kurczaka. Całość polewamy przygotowanym sosem i posypujemy pestkami ze słonecznika.

Sałatka jest również dobra, gdy jest jeszcze ciepła.

PIERWSZE DANIA

MAŁGORZATA ŁADA

Zupa krem z kalarepy z jabłkiem podprawiana żurem

Skład:

- 3 kalarepki
- 1 cebula średniej wielkości
- 1 jabłko
- 1 duży ziemniak lub 2 mniejsze
- 2 ząbki czosnku
- 0,75 l bulionu mięsnego
- 0,25 l żurku
- 2–3 łyżki oleju
- sól, pieprz i, jak ktoś lubi, można dodać otarty majeranek

Cebulę obieramy i kroimy w piórka, czosnek również obieramy i kroimy w cienkie plasterki. Kalarepkę obieramy i kroimy we w miarę drobną kostkę. Jabłko również obieramy i kroimy w taką samą kostkę jak kalarepę. Olej rozgrzewamy w garnku i podsmażamy cebulę 3–4 min, następnie dodajemy czosnek i smażymy dosłownie chwilkę. Do podsmażonej cebuli dodajemy pokrojoną kalarepę, jabłko i znowu smażymy przez 3–4 min. W tym czasie obieramy ziemniaka, również kroimy w kostkę i dodajemy do podsmażonych warzyw. Wszystko mieszamy, dodajemy bulion i gotujemy pod przykryciem przez około 15 min do czasu, gdy ziemniaki będą miękkie. Wtedy dodajemy podgrzany żurek, całość miksujemy. Zmiksowaną zupę doprawiamy pieprzem i solą. Podajemy z olejem i grzankami, najlepiej zrobionymi z pieczywa czosnkowego. Można też dodać pokruszony ser kozi.

SMACZNEGO

MAŁGORZATA ŁADA

Zupa krem z zielonych szparagów z jabłkiem

Skład:

- 1 pęczek zielonych szparagów
- 2–3 ziemniaki
- 1 l bulionu warzywnego lub lekkiego bulionu drobiowego
- 1 nieduża cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki masła klarowanego
- 1 nieduże jabłko
- sól, pieprz i odrobina gałki muszkatołowej
- 2–3 łyżki śmietany

Szparagi myjemy i odłamujemy twarde końcówki. Ziemniaki obieramy i kroimy w niedużą kostkę.

Cebulę i czosnek obieramy i drobno kroimy. Łodygi szparagów kroimy w kawałki, główki szparagów zostawiamy w całości.

W garnku rozpuszczamy łyżkę masła i przesmażamy posiekaną cebulę, dodajemy posiekany czosnek i jeszcze chwilę smażymy. Do garnka dodajemy pokrojone ziemniaki i przesmażamy ok. 2–3 min, dodajemy pokrojone łodygi szparagów i smażymy jeszcze przez 2 min. Warzywa zalewamy gorącym bulionem i gotujemy do miękkości. Gdy się gotują, przygotowujemy główki szparagów.

Układamy je w płaskim rondlu, zalewamy wrzącą wodą i gotujemy 0,5–1 min, ale nie dłużej, wyławiamy, dokładnie odsączamy i lekko podsmażamy na maśle. Ugotowane warzywa miksujemy na gładki krem, dodajemy śmietanę i przyprawiamy do smaku. Jabłko myjemy i kroimy na malutkie cząsteczki.

Gotową zupę rozlewamy do talerzy i dekorujemy główkami szparagów i pokrojonym jabłkiem.

S M A C Z N E G O

MAŁGORZATA ŁADA

Zupa śliwkowa

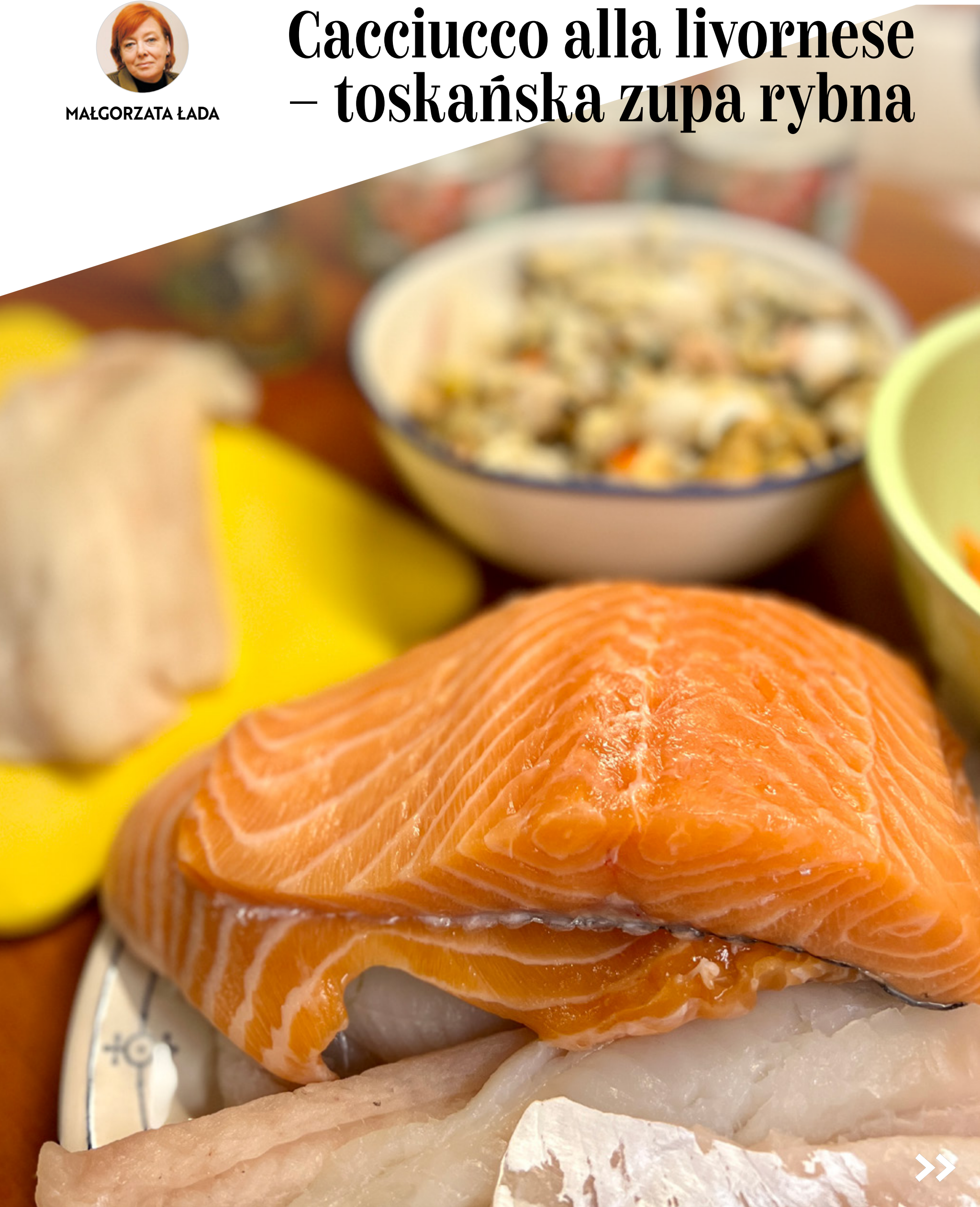
Skład:

- 1 l maślanki
- 15 dkg suszonych śliwek
- kilka plastrów suszonych jabłek
- 2 szklanki przegotowanej wody
- 2–3 łyżki miodu
- 1/4 łyżeczki otartej skórki z cytryny
- 1 łyżka mąki

Suszone śliwki i jabłka zalewamy przegotowaną wodą i zostawiamy na kilka godzin, niech się dobrze namoczą. Następnie gotujemy je do miękkości. Wyjmujemy i kroimy w paski. Maślankę mieszamy dokładnie z mąką. Wywar ze śliwek zagotowujemy z otartą skórką z cytryny i po lekkim przestudzeniu dodajemy miód i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy maślankę z mąką, delikatnie podgrzewamy, ciągle mieszając, żeby nie było grudek. Do zupy dodajemy pokrojone śliwki i jabłka. Zupę podajemy z łazankami.

MAŁGORZATA ŁADA

Cacciucco alla livornese – toskańska zupa rybna



Skład:

- 1 kg dorsza
- 1 kg mintaja
- 1 kg morszczuka lub łososia
- 0,5 kg mieszanki owoców morza
- 1 marchew
- 1 cebula
- 5 ząbków czosnku
- butelka białego wina (najlepiej Pinot Grigio)
- 3 puszki pomidorów krojonych
- 1/4 kostki masła
- oliwa
- szczypta peperoncino

Na Waszą prośbę robimy wyjątkowe odstępstwo od jabłkowej kuchni i w lutym proponujemy świetną, rozgrzewającą, zimową toskańską zupę rybną, która wygląda pięknie, smakuje obłędnie, a jest bardzo prosta w przygotowaniu. Zatem...

Ryby kroimy w spore kawałki. Na oliwie szklimy cebulę, czosnek, peperoncino i marchewkę, dodajemy owoce morza. Gdy się zarumienią, dodajemy pokrojone ryby i pomidory. Delikatnie mieszamy, aby, o ile to możliwe, nie rozpadła się ryba, dodając powoli wino. Na końcu, jak już wszystko będzie się gotować, dodajemy masło, aby spokojnie na wierzchu się roztopiło. Całość gotujemy na wolnym ogniu ok. 2 godz., od czasu do czasu delikatnie mieszając.

Zupę podajemy najlepiej z grzankami z bagietki poskrobanymi ząbkiem czosnku.

Smacznego!

DRUGIE DANIA

MAŁGORZATA ŁADA

Mięso pieczone w cieście francuskim

Skład:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 300 g mięsa mielonego z szynki wieprzowej
- 1 jajko
- 2 małe lub jedna większa cebula
- 1 średnie, lekko kwaśne jabłko
- 1 łyżka śmietany 30%
- sól, pieprz
- 2 łyżki tłuszczu do smażenia (może być masło klarowane, dobry olej lub smalec)

Ciasto francuskie wyjmujemy z opakowania, rozwijamy na lekko oprószonej mąką stolnicy lub blacie roboczym i delikatnie rozwałkowujemy.

Jedną cebulę kroimy w drobną kostkę, drugą w cienkie plasterki. Jabłko obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i podsmażamy posiekaną cebulę. Następnie dodajemy mięso i obsmażany, często mieszając, żeby się równomiernie usmażyło. Na końcu dodajemy starte jabłko i jeszcze delikatnie przesmażamy. Całość solimy i pieprzymy, dodajemy łyżkę śmietany, mieszamy i zostawiamy do wystygnięcia.

Rozwałkowane ciasto przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia, tak by część ciasta wystawała za formę. Na ciasto wykładamy przestudzone mięso i układamy na nim cieniutko pokrojoną cebulę. Ciasto, które wystaje za formę, zawijamy na farszu. Można je też równomiernie ponacinać i następnie zapleść w warkocz. Jajko dokładnie mieszamy i smarujemy nim wierzch.

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180°C i pieczemy przez ok. 30 min.

Można podawać z czerwonym barszczem.

S M A C Z N E G O

MAŁGORZATA ŁADA

Gołąbki z jabłkami i suszonymi śliwkami

Skład:

- 400 g mięsa mielonego (najlepiej z indyka lub z szynki wieprzowej)
- kapusta, najlepiej włoska
- 100 g śliwek suszonych bez pestek (najlepsze są suszone tradycyjnie, lekko podwędzane)
- 100 ml śliwowicy (gdy śliwki są podwędzane, może być zwykła wódka)
- 1 jajko
- 1 lekko kwaśne jabłko
- 1 szkl. bulionu
- 2–3 ząbki czosnku
- 2–3 łyżki oleju lub oliwy
- 1/2 szkl. gęstej śmietany
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz

Śliwki moczymy w alkoholu przez ok. 30 min, następnie odsączamy i drobno siekamy.

Jabłko obieramy, usuwamy gniazda nasienne i bardzo drobno siekamy (możemy zetrzeć na tarce o grubych oczkach).

Mięso łączymy z posiekanymi śliwkami, jabłkiem i jajkiem, solimy, pieprzymy do smaku i dokładnie wyrabiamy. Farsz odstawiamy na 30–40 min w chłodne miejsce.

Liście kapusty parzymy, odsączamy i studzimy, nakładamy farsz i formujemy gołąbki.

Gołąbki obsmażamy na oleju, podlewamy bulionem i dusimy do miękkości.

Pod koniec duszenia dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i dusimy jeszcze ok. 15 min.

Pod koniec duszenia zaprawiamy wszystko śmietaną rozmieszaną z mąką i całość zagotowujemy do zagęszczenia.

Podajemy z ziemniakami lub pieczywem.

SMACZNEGO

MAŁGORZATA ŁADA

Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i jabłkiem

Skład:

- 1 filet z piersi kurczaka
- 250 g makaronu rurki lub świderki
- 1 cebulka szalotka lub mała zwykła
- 2 ząbki czosnku
- 200 g przecieru pomidorowego lub pomidorów w przecierze
- 1 spore kwaśne jabłko
- 1 czubata łyżka mąki pszennej
- 2 jajka
- 200 ml śmietany 30% lub 100 ml mleka i 100 ml śmietany
- 250 g sera gouda
- olej
- sól, pieprz, papryka słodka (ja dałam paprykę wędzoną)

Pierś z kurczaka myjemy, suszymy i kroimy w dość drobną kostkę, przyprawiamy solą, pieprzem i papryką. Pozostawiamy na ok. 15–20 min. Cebulę kroimy w drobną kostkę, czosnek w cienkie plasterki. Jabłko obieramy, usuwamy gniazda nasienne i także kroimy w drobną kostkę.

Ser żółty ścieramy na tarce o grubych oczkach. Jajka mieszamy ze śmietaną i połową startego sera. Makaron gotujemy al dente i odcedzamy.

Na patelni rozgrzewamy olej. Pierś z kurczaka oprószamy mąką, wrzucamy na rozgrzany olej i smażymy na złoto. Do podsmażonego kurczaka dodajemy posiekaną cebulę i lekko podsmażamy, a następnie dodajemy pokojony czosnek. Smażymy przez chwilę, żeby czosnek się nie przypalił i dodajemy jabłka. Na koniec dodajemy przecier pomidorowy i całość podduszamy przez 5 min.

Naczynie żaroodporne smarujemy olejem i wykładamy połowę ugotowanego makaronu. Na makaron wykładamy przygotowane mięso. Przykrywamy resztą makaronu i zalewamy śmietaną z jajkami i serem.

Piekarnik rozgrzewamy do temp. 180° i pieczemy przez 25 min, a następnie posypujemy resztą startego sera i pieczemy jeszcze przez ok. 10–15 min do zrumienienia sera.

MAŁGORZATA ŁADA

Schab z jabłkami, boczkiem wędzonym i cebulą pieczony w kapuście kiszonej

Skład:

- 1 kg schabu
- 20 dkg boczku wędzonego
- 1 kwaśne jabłko
- 1 cebula
- ok. 25–30 dkg kapusty kiszonej
- 1 łyżka tłuszczu (dodałam smalec, bo według mnie najlepiej pasuje, ale można dać dobry olej)
- 2–3 ząbki czosnku
- 1 łyżka majeranku
- sól, pieprz

Mięso myjemy, osuszamy i nacinamy 6–7 ok. 1 cm szerokości kieszonek (uważamy, żeby nie przeciąć mięsa do końca). Czosnek przepuszczamy przez praskę. Mięso po nacięciu solimy, pieprzymy, nacieramy czosnkiem i posypujemy dobrze roztartym majerankiem. Pozostawiamy je na co najmniej godzinę w lodówce. Jabłko myjemy, przekrajamy na połówki, wydrążamy gniazda nasienne i kroimy w półplasterki, cebulę też kroimy w półplasterki. Boczek wędzony kroimy w 2–3 mm szerokości plastry. Wyjmujemy mięso z lodówki i układamy w kieszonkach najpierw boczek, potem cebulę i na końcu jabłko. Całość lekko związujemy nitką, żeby się nie rozpadło podczas pieczenia. Naczynie żaroodporne smarujemy tłuszczem, wykładamy mięso i obkładamy kiszoną kapustą. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180° i pieczemy 45–50 min. W czasie pieczenia sprawdzamy, czy jest wystarczająco soku, a jeżeli za bardzo odparowało, możemy dolać trochę wody.

Podajemy z gotowanym purée z ziemniaków lub smażonymi ziemniaczkami.

SMACZNEGO!

Cukinia faszerowana mięsem z jabłkami i suszonymi pomidorami

MAŁGORZATA ŁADA

Skład:

- 2 młode cukinie
- 400 g mięsa mielonego z udźca z indyka (ale może być również każde inne mięso mielone)
- 1 jajko
- 1 cebula biała lub 2 trochę większe szalotki
- 2–3 ząbki czosnku
- 3–4 suszone pomidory w oliwie
- 1 lekko kwaśne jabłko
- 2–3 łyżki oleju lub masła klarowanego
- 150–200 g sera mozzarella + parmezan lub np. gouda
- sól, pieprz

Cukinie myjemy, kroimy wzdłuż i usuwamy miękki środek, najlepiej za pomocą łyżeczki do wydrążania jabłek lub robienia kulek z owoców i warzyw. Pozostawiamy tak ok. 1/2–1 cm miąższu.

Cebulę obieramy i drobno siekamy, czosnek również obieramy i siekamy. Jabłko obieramy, wydrążamy gniazdo nasienne i drobniutko siekamy lub ścieramy na tarce o grubych oczkach. Pomidory wyjmujemy z oliwy i kroimy w paski. Z wydrążonej części cukinii oddzielamy najbardziej mokrą część i wyrzucamy, a resztę siekamy.

Do mięsa mielonego dodajemy jajko i wszystkie posiekane składniki, solimy, pieprzymy i dokładnie wyrabiamy do połączenia składników. Zostawiamy na ok. 15 min, żeby się dobrze przemacerowało.

Wydrążone cukinie smarujemy w środku lekko olejem i napełniamy farszem. Naczynie żaroodporne smarujemy olejem lub masłem klarowanymi układamy cukinie. Na wierzchu posypujemy startym serem.

Piekarnik nagrzewamy do temp. 180° i pieczemy cukinie ok. 30–40 min.

MAŁGORZATA ŁADA

Grillowana karkówka z jabłkami

Skład:

- 4 plastry karkówki po ok. 1–1,5 cm grubości
- 1 duże kwaśne jabłko
- 1 szklanka cydru
- 1 łyżka brązowego cukru
- 1 łyżeczka cynamonu

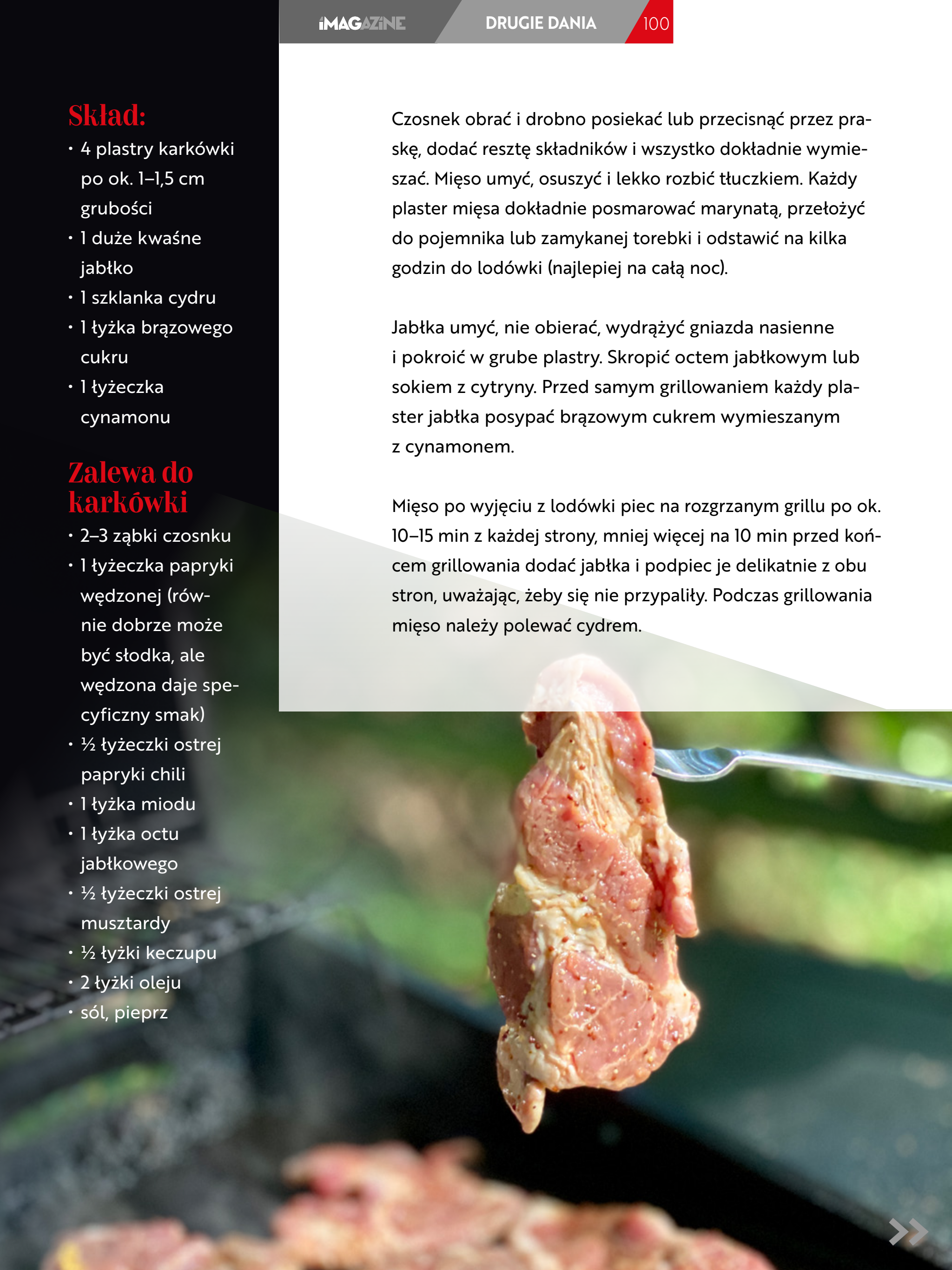
Zalewa do karkówki

- 2–3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka papryki wędzonej (równie dobrze może być słodka, ale wędzona daje specyficzny smak)
- ½ łyżeczki ostrej papryki chili
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka octu jabłkowego
- ½ łyżeczki ostrej musztardy
- ½ łyżki keczupu
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz

Czosnek obrać i drobno posiekać lub przecisnąć przez praskę, dodać resztę składników i wszystko dokładnie wymieszać. Mięso umyć, osuszyć i lekko rozbić tłuczkiem. Każdy plaster mięsa dokładnie posmarować marynatą, przełożyć do pojemnika lub zamykanej torebki i odstawić na kilka godzin do lodówki (najlepiej na całą noc).

Jabłka umyć, nie obierać, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić w grube plastry. Skropić octem jabłkowym lub sokiem z cytryny. Przed samym grillowaniem każdy plaster jabłka posypać brązowym cukrem wymieszanym z cynamonem.

Mięso po wyjęciu z lodówki piec na rozgrzanym grillu po ok. 10–15 min z każdej strony, mniej więcej na 10 min przed końcem grillowania dodać jabłka i podpiec je delikatnie z obu stron, uważając, żeby się nie przypaliły. Podczas grillowania mięso należy polewać cydrem.



MAŁGORZATA ŁADA

Zapiekanka ziemniaczano-mięsna z jabłkami

Skład:

- 250 g ziemniaków
- 500 g mięsa mielonego
- 1 jajko
- 3–4 łyżki oleju
- 1 kwaśne jabłko
- 1 spora cebula
- 150 g ostrego żółtego sera
- 3 czubate łyżki dobrego ostrego majonezu
- sól, pieprz, czerwona papryka (słodka lub wędzona, można dodać trochę ostrej)

Ziemniaki obieramy, kroimy w dość cienkie plasterki i obgotowujemy na półmiękko, studzimy i mieszamy z solą, pieprzem i łyżką oleju.

Jabłko obieramy i kroimy w drobną kostkę.

Mięso mieszamy z jajkiem, dodajemy pokrojone jabłko. Całość doprawiamy solą, pieprzem i czerwoną papryką.

Żółty ser ścieramy na tarce o grubych oczkach, cebulę drobno siekamy i wszystko mieszamy z majonezem.

Szkło żaroodporne smarujemy olejem, wykładamy ziemniaki, na nie kładziemy mięso i całość przykrywamy „kołderką" serowo-majonezowo-cebulową.

Piekarnik nagrzewamy do temp. 200 st. i pieczemy przez 40–45 min do ładnego zrumienienia.

Podajemy z sezonową surówką, ogórkami małosolnymi lub kiszonymi.

MAŁGORZATA ŁADA

Rolada z piersi indyka

Skład:

- 1 filet z piersi indyka – 0,75–1 kg
- 3 kwaśne jabłka (najlepiej szara reneta lub bojken)
- 10 dkg żółtego sera
- 1 łyżka majeranku
- 2–3 łyżki dobrego oleju lub rozpuszczonego masła klarowanego
- sól, pieprz

Pierś z indyka myjemy i dokładnie osuszamy ręcznikiem papierowym. Ostrym nożem rozcinamy pierś na mniej więcej równy płat. Mięso solimy, pieprzymy i zostawiamy na parę minut. W tym czasie jabłka myjemy, kroimy na ósemki i usuwamy gniazda nasienne. Żółty ser ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cząstki jabłek układamy na płacie mięsa, zostawiając 2–3 cm marginesy u góry i u dołu. Na bokach z jednej strony – z tej, od której zaczynamy zwijanie – mniejszy, z drugiej ok. 3–4 cm. Ułożone jabłka posypujemy majerankiem i startym serem. Płat mięsa zwijamy dość mocno w roladę i sznurujemy ściśle nicią bawełnianą. Roladę wkładamy do foliowego rękawa do pieczenia, podlewamy odrobiną wody z olejem i dokładnie wiążemy końce rękawa. Całość układamy w szkle żaroodpornym. Piekarnik rozgrzewamy do temp. 180° i pieczemy ok. 60 min. Po tym czasie wyjmujemy mięso z piekarnika, delikatnie rozcinamy rękaw i wyjmujemy roladę. Kroimy w grube plastry, podajemy z ziemniakami, żurawiną i z surówką.

MAŁGORZATA ŁADA

Kurczak w ziołach z jabłkami

Skład:

- 4 udka z kurczaka
- 3–4 lekko kwaśne jabłka
- 1 łyżka suszonego majeranku
- 1 łyżka suszonej bazylii
- 1 łyżka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka suszonej słodkiej papryki
- szczypta ostrej papryki chili
- 1 łyżka oliwy
- 2 łyżki masła najlepiej klarowanego lub dobrego oleju
- sól,

Udka umyć, lekko osuszyć, podzielić na pałki i podudzia. Paprykę słodką i ostrą wymieszać z łyżką oliwy. Podzielone mięso posolić, posmarować marynatą z papryki i pozostawić na minimum 30 minut w chłodnym miejscu.

Jabłka obieramy i kroimy na ósemki. Majeranek, bazylię i tymianek dokładnie mieszamy. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem i układamy w nim jabłka wymieszane z dwoma łyżkami ziół.

Kurczaka obsmażamy na maśle i układamy na jabłkach, polewamy 1–2 łyżkami wody i posypujemy resztą ziół.

Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez około 30–35 minut.

Podajemy z ziemniakami lub ryżem ugotowanym na sypko. Możemy podać również żurawinę lub borówki.

MAŁGORZATA ŁADA

Curry z kurczakiem i jabłkiem

Skład:

- 2 podwójne piersi z kurczaka ok. 50–60 dkg
- 1 lekko kwaśne jabłko
- 1 nieduża cebula, może być szalotka
- 2 łyżki masła, najlepiej klarowanego
- 1 czubata łyżka mąki
- 1 płaska łyżka gotowej mieszanki curry
- 3/4 szklanki gorącego bulionu drobiowego
- 3/4 szklanki mleka
- sól, pieprz

Piersi z kurczaka obmyć, osuszyć, posolić i popieprzyć. Cebulę obrać i drobno posiekać. Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kostkę. Posiekaną cebulę oraz pokrojone jabłko przesmażyć na maśle, aż lekko zmiękną.

Dodać przyprawę curry, przesmażyć przez ok. 1–2 min, następnie dodać mąkę i jeszcze chwilę smażyć, aż się wszystko dobrze połączy. Myślę, że tak ok. 1 min.

Następnie dodać gorący bulion i mleko. Całość dokładnie wymieszać, a następnie jeszcze chwilę podgrzać, aż wszystko dobrze się połączy.

Piekarnik nagrzać do temp. 180 stopni. Szkło żaroodporne wysmarować masłem, wyłożyć przyprawione piersi i zalać zrobionym sosem. Piec 40–50 min, aż piersi będą miękkie i dobrze upieczone.

Można podawać z ryżem lub pieczywem.

MAŁGORZATA ŁADA

Zapiekanka makaronowo-jabłkowa

Skład:

- 250 g makaronu średnie wstążki
- 450 g dobrego twarogu
- 150 ml gęstej śmietany, najlepiej 22% lub 30%
- 1/2 szklanki miodu
- 100 g rodzynek lub suszonych wiśni
- 3 jajka
- 1 duże lub 2 mniejsze deserowe jabłko
- 1 łyżka masła klarowanego
- 1 łyżka cynamonu
- 1 laska wanilii

Makaron gotujemy al dente (można gotować trochę krócej niż podaje producent, ponieważ dojdzie w czasie pieczenia).

Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę. Masło roztapiamy i lekko studzimy. Rodzynki lub wiśnie przelewamy wrzątkiem i zostawiamy do obcieknięcia.

W misce mieszamy ser, śmietanę, roztrzepane całe jajka, miód, rodzynki lub wiśnie, jabłko i roztopione masło. Mieszamy dokładnie i dodajemy ziarenka wanilii i cynamon.

Wszystko dokładnie mieszamy, musi być dość płynne, jeśli jest za gęste, można dodać więcej śmietany.

Ugotowany makaron odcedzamy, przelewamy zimną wodą i pozostawiamy do odcieknięcia. Makaron dodajemy do masy serowej i dokładnie mieszamy.

Naczynie żaroodporne smarujemy masłem i przekładamy do niego masę serowo-makaronową.

Rozgrzewamy piekarnik do temp. 180 stopni i pieczemy ok. 40 min. Około 5 min przed końcem pieczenia można całość posmarować po wierzchu łyżką śmietany wymieszanej z cukrem, ale niekoniecznie.

MAŁGORZATA ŁADA

Golonki z indyka

Skład:

- 2 golonki z indyka
- 2 kwaśne jabłka
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka dobrego octu balsamicznego
- 1–2 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- sok z cytryny do pokropienia jabłek
- kilka igiełek rozmarynu

Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę lub bardzo drobno siekamy i rozcieramy z solą i pieprzem.

Miód mieszamy dokładnie z octem balsamicznym, dodajemy roztarty czosnek i dokładnie mieszamy.

Golonki myjemy, osuszamy i nacieramy mieszanką miodu z przyprawami. Pozostawiamy w chłodnym miejscu na minimum godzinę.

Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne, kroimy w cząstki i skrapiamy sokiem z cytryny.

Do naczynia żaroodpornego wkładamy masło i golonki.

Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180°C. Wstawiamy golonki do pieczenia, po 30 min dodajemy jabłka, posypujemy rozmarynem i pieczemy jeszcze około 25–30 min.

Podajemy z ziemniaczkami z wody lub smażonymi.

MAŁGORZATA ŁADA

Naleśniki z gulaszem mięsnym i jabłkami

Ciasto na naleśniki:

- 2 całe jajka
- 200 ml kefiru
- 1/4 szklanki wody mineralnej mocno gazowanej
- 1 szklanka mąki
- Sól
- Opcjonalnie: ostra papryka lub gałka muszkatołowa
- 1–2 łyżki oleju do smażenia

Nadzienie:

- 250 g chudej wieprzowiny lub piersi z kurczaka
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 1 średnia cebula lub duża szalotka
- 2 ząbki czosnku
- 1 duże kwaśne jabłko
- 1/2 szklanki pomidorów krojonych w soku pomidorowym
- 1/2 szklanki bulionu
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz, szczypta ostrej papryki (najlepiej chili)

Jajka, kefir i wodę mineralną wymieszać, dodać mąkę, sól i przyprawy. Wymieszać dokładnie i zostawić na ok 15 minut, żeby ciasto odpoczęło.

Mięso umyć i pokroić w kostkę. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić w grubą kostkę.
Cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać. Jabłko umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić w taką samą kostkę jak paprykę.

Na rozgrzany olej wrzucić pokrojone i lekko oprószone mąką mięso. Podsmażyć na złoty kolor, następnie dodać cebulę i czosnek. Całość podsmażyć przez chwilę, dodać pokrojone papryki i przesmażyć jeszcze przez ok 5 minut, następnie dodać jabłka i wymieszane z bulionem pomidory.

Gulasz dusić przez ok 15–20 minut, z kurczakiem można krócej. Chodzi o to, żeby wszystkie składniki pozostały uduszone, a nie rozgotowane. Po mniej więcej 10 minutach duszenia dodać przyprawy.

Na patelni rozgrzać olej, gorący wlać do ciasta i bardzo dobrze wymieszać. Smażyć dość cienkie naleśniki i jeszcze ciepłe nadziewać gorącym gulaszem. Podawać natychmiast po przygotowaniu.

MAŁGORZATA ŁADA

Golonka pieczona z jabłkami

Skład:

- 1 golonka wieprzowa o wadze ok. 0,75–1,0 kg lub 2 mniejsze
- mała włoszczyzna
- 2–3 liście laurowe, po kilka ziarenek pieprzu czarnego i ziela angielskiego
- 1–1,5 l wody
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 średnia cebula
- 1 kwaśne jabłko
- 1 łyżka octu jabłkowego lub białego winnego
- 2 łyżki masła klarowanego lub oleju
- sól, pieprz, odrobina cukru

Z włoszczyzny, wody i przypraw ugotować wywar. Do gorącego wywaru włożyć golonkę i gotować na małym ogniu około 20–25 min. Golonka ma być lekko twarda.

Z miodu i octu balsamicznego oraz soli i pieprzu zrobić zaprawę do golonki. Ostudzoną golonkę dokładnie posmarować zaprawą i zostawić w chłodnym miejscu na minimum dwie godziny. Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w dość grubą kostkę i skropić octem jabłkowym. Cebulę obrać i również pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać łyżkę masła, dodać pokrojoną cebulę i delikatnie podsmażyć. Następnie dodać jabłka i dusić przez 5–6 minut na małym ogniu. Pod koniec smażenia lekko oprószyć cukrem.

Rozgrzać piekarnik do 180 stopni. Do szkła żaroodpornego włożyć pozostałe masło i golonkę wraz z maceratem. Piec pod przykryciem przez około 20 minut, a następnie dodać smażone jabłka z cebulą i piec jeszcze 15 minut. Podawać z ziemniakami z wody lub opiekanymi i świeżym chrzanem.

DESERT

AGNIESZKA SERAFINOWICZ
@lifestyleaga

Tefal Cook4Me Deser z jabłek i kiwi

Skład:

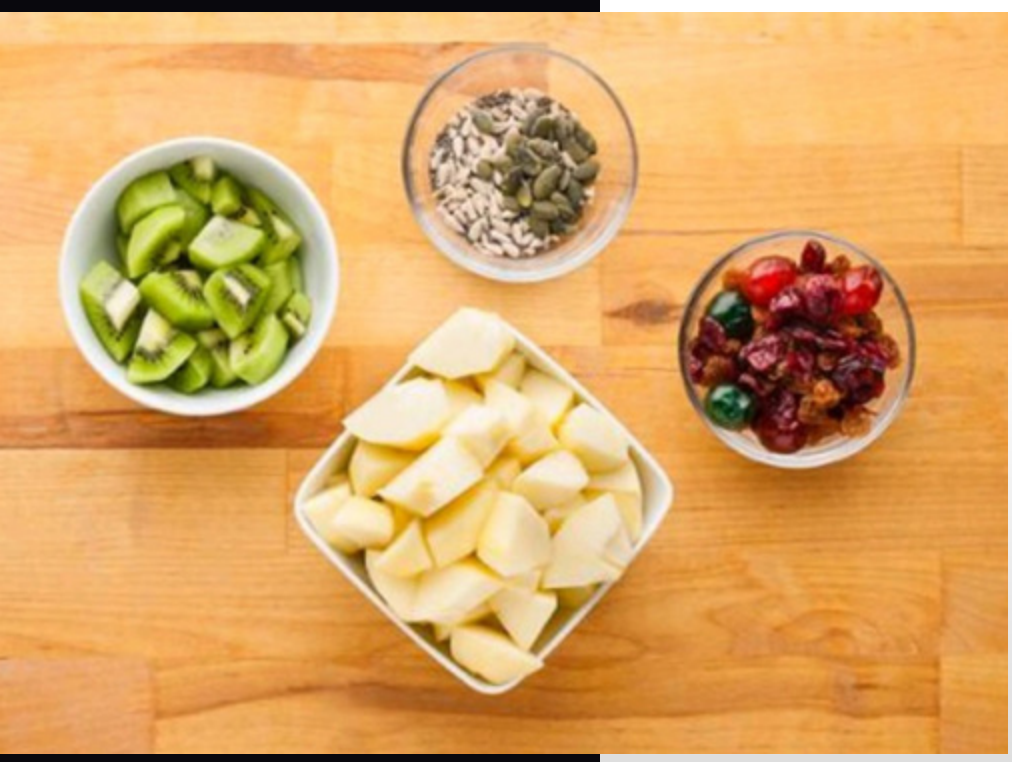
- 2 duże jabłka
- 2 kiwi
- 80 g suszonych owoców
- 20 g mieszanki nasion

Ten prosty deser z całą pewnością posmakuje nie tylko dzieciom, jest też znacznie bardziej wartościowy od wielu gotowych słodyczy dostępnych na rynku. Przygotowuje się go bardzo łatwo i każdy z całą pewnością sobie z tym poradzi. Nie wymaga praktycznie żadnych umiejętności kulinarnych. Wymaga jednak sprzętu umożliwiającego gotowanie pod ciśnieniem, jak np. **opisany w naszym wydaniu Tefal Cook4Me**. Poniższy przepis przygotowaliśmy, zakładając, że dysponujecie takim właśnie – lub podobnym funkcjonalnie – urządzeniem.

Zaczynamy od zgromadzenia i przygotowania wymaganych składników. Świeże owoce obieramy i kroimy na kawałki. Do misy urządzenia zapewniającego funkcję gotowania pod ciśnieniem wlewamy 200 ml wody, następnie do tej wody dodajemy suszone owoce. Teraz umieszczamy na wierzchu urządzenia Tefal Cook4Me koszyk do gotowania na parze, do którego wkładamy pokrojone jabłka i obrane oraz pokrojone owoce kiwi.

Kolejny etap to gotowanie pod ciśnieniem, ustawiamy czas takiego gotowania na 7 minut. Po zakończeniu gotowania mieszamy owoce w misie, przekładamy do szklanek, na wierzchu dekorując odsączonymi suszonymi owocami i nasionami.

SMACZNEGO!



MAŁGORZATA ŁADA

Szarlotka z duszonymi jabłkami

Składniki:

- 50 dkg mąki (może być krupczatka)
- 25 dkg masła
- 15 dkg cukru pudru lub bardzo drobnego kryształu
- 5 żółtek (jeżeli małe to może być 6)
- 2 kg jabłek: antonówek, renet lub innych lekko kwaśnych, winnych jabłek
- 40 – 50 dkg cukru (w zależności od tego jak kwaśne są jabłka)
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/8 l wody

Ciasto: Wysypać mąkę na stolnicę, dodać twarde, wyjęte z lodówki masło oraz cukier i dokładnie wysiekać szerokim nożem (masło ma się wymieszać z mąką i cukrem, wszystko ma wyglądać jak drobna kaszka). Żółtka oddzielić od białek i dodać do wysiekanej mąki, zagnieść ciasto. Ciasto ma być jednolite i dość gładkie. Jeżeli nie będzie się chciało wyrobić, można dodać 1 łyżkę gęstej śmietany. Ciasto włożyć na około 30 min. do lodówki. W tym czasie przygotować jabłka – obrać, pokroić na kawałki różnej wielkości. Cukier i wodę zagotować, dodać pokrojone jabłka i dusić, często mieszając, przez 15–20 min, pod koniec duszenia dodać mielony cynamon. W czasie gdy duszą się jabłka, nagrzać dobrze piekarnik do temperatury 200 stopni. Ciasto wyjąć z lodówki, podzielić na dwie części – jedną trochę większą wykleić dno i boki tortownicy o średnicy 24–25 cm. ciasto ponakłuwać widelcem i wstawić do piekarnika na ok. 20 min., aż się ładnie podpiecze. Na podpieczone ciasto wyłożyć ciepłe, uduszone jabłka, przykryć resztką ciasta i piec ok. 20–25 min., tzn. do ładnego zrumienienia całego ciasta. Upieczone i ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem. Można podawać z bitą śmietaną i lodami waniliowymi.

Życzę smacznego

MAŁGORZATA ŁADA

Racuszki z jabłkami i dynią

Skład:

- 500 g mąki pszennej, najlepiej tortowej
- 30 g drożdży
- 2 łyżki cukru
- 3–4 łyżki cukru pudru
- 200 ml letniego mleka
- 100 ml letniej wody
- 60 g roztopionego masła
- 1 jajko
- 200 g dyni, najlepiej Hokkaido
- 2 duże jabłka
- ½ łyżeczki cynamonu
- Olej do smażenia lub masło klarowane
- Cukier puder do posypania

Dynię kroimy w nieduże kawałki, zalewamy wrzącą wodą i gotujemy przez 12–15 min do miękkości. Następnie obieramy ze skórki, rozdrabniamy blenderem na purée i zostawiamy do przestudzenia.

Z drożdży robimy rozczyn: do sporej miski wkruszamy drożdże, dodajemy 2 łyżki cukru, 2 łyżki mąki i 100 ml letniej wody. Całość mieszamy i odstawiamy na 5–10 min do wyrośnięcia.

Gdy rozczyn już będzie dobry, dodajemy do niego mąkę, letnie mleko, jajko, 2–3 łyżki cukru pudru, przestudzone puree z dyni i dokładnie mieszamy. Odstawiamy na ok. 1–1,5 godz. do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Ciasto musi podwoić swoją objętość.

Jabłka obieramy i kroimy w drobną kostkę, mieszamy z cynamonem, dodajemy do wyrośniętego ciasta i delikatnie mieszamy.

Na głębokiej patelni bardzo dobrze rozgrzewamy tłuszcz do smażenia i kładziemy łyżką racuchy.

Smażymy na rumiano z obu stron. Usmażone racuszki posypujemy cukrem pudrem.

MAŁGORZATA ŁADA

Ciasto owsiano-jabłkowe

Skład:

- 1 szkl. mąki
- 1,5 szkl. płatków owsianych
- 3 jajka
- 15 dkg masła
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- 3–4 lekko kwaśne jabłka (w zależności od wielkości)
- 1 szkl. cukru (może być mniej, jeśli jabłka są słodkie)
- sok z cytryny i skórka otarta z cytryny
- 1 łyżeczka cynamonu

Miękkie masło ubijamy z cukrem na jednolitą masę. Gdy masa maślana jest gładka, dodajemy po jednym jajku i ubijamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Mąkę przesiewamy przez sito i dodajemy do niej płatki owsiane oraz proszek do pieczenia i dokładnie mieszamy.

Do ubitej masy maślano-jajecznej dodajemy mąkę z płatkami i delikatnie wyrabiamy miękkie ciasto.

Jabłka obieramy i kroimy w drobną kostkę, kropimy sokiem z cytryny i posypujemy cynamonem. Skórkę z cytryny ocieramy na tarce i dodajemy do jabłek. Całość dobrze mieszamy, dodajemy do ciasta i ponownie mieszamy.

Formę do ciasta o średnicy ok. 26 cm smarujemy masłem i wykładamy do niej ciasto.

Pieczemy w temp 180° przez ok. 45–50 min. Upieczone ciasto posypujemy cukrem pudrem.

MAŁGORZATA ŁADA

Smoothie jabłkowo-owsiane

Skład:

- jedno jabłko (jakie, to zależy od preferencji, czy wolimy słodsze, czy twardsze)
- garść płatków owsianych
- łyżka masła migdałowego (lub masła orzechowego)
- szklanka mleka owsianego
- cynamon

Obieramy jabłko, wycinamy gniazdo nasienne, kroimy w kostkę i wrzucamy do blendera.

Wsypujemy płatki owsiane, dodajemy masło migdałowe (możemy kupić gotowe lub przygotować swoje sami, miksując lekko prażone migdały z olejem słonecznikowym). Wlewamy mleko owsiane i doprawiamy cynamonem (z umiarem, aby smoothie nie było za gorzkie).

Wszystko miksujemy do osiągnięcia jednolitej, gładkiej konsystencji.

Najlepszy efekt i smak osiągniemy, gdy jabłko, masło i mleko będą zimne, wyjęte z lodówki.

Smacznego!

MAŁGORZATA ŁADA

Masło jabłkowe

Skład:

- 1 kg jabłek dość kwaśnych
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 łyżeczki cynamonu (można dodać również trochę imbiru, kardamonu lub gałki muszkatołowej według uznania)
- 1/4 łyżeczki do kawy soli niejodowanej
- sok z jednej niezbyt dużej cytryny do pokropienia jabłek

Jabłka myjemy, obieramy, usuwamy gniazda nasienne, kroimy w drobną kostkę i skrapiamy sokiem z cytryny. Pokrojone jabłka przekładamy do garnka i gotujemy na małym ogniu przez 1–1,5 godz., żeby jabłka delikatnie się rozpadły. Po tym czasie jabłka blendujemy i dodajemy do nich cynamon, sól i cukier. Całość gotujemy na bardzo małym ogniu przez ok. 3–4 godz., w zależności od soczystości jabłek, jakich użyliśmy. Jabłka muszą mieć zwartą strukturę i maślaną konsystencję. Gorące przekładamy do wyparzonych, gorących słoików. Słoiki dokładnie zakręcamy i przewracamy do góry dnem, żeby dobrze się zamknęły.

MAŁGORZATA ŁADA

Omlet biszkoptowy z jabłkami i cynamonem

Skład:

- 2 jajka
- 2 czubate łyżki mąki tortowej
- 2 łyżeczki cukru
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 średniej wielkości jabłko deserowe
- ½ łyżeczki cukru waniliowego
- cynamon
- masło klarowane lub olej do smażenia
- cukier puder do posypania

Żółtka oddzielamy od białek i ucieramy z cukrem na pulchną masę. Do utartych żółtek dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszamy. Jabłko obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w cienkie plasterki, a następnie w kostkę i posypujemy cynamonem, wymieszanym z cukrem waniliowym. Białka ubijamy na sztywno. Do masy mączno-jajecznej dodajemy jabłko i delikatnie mieszamy, a następnie dodajemy pianę z białek i mieszamy bardzo delikatnie.

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i smażymy na złoty kolor z obu stron. Po usmażeniu posypujemy cukrem pudrem, można też podawać z bitą śmietaną lub syropem klonowym.

MAŁGORZATA ŁADA

Wiosenne delikatne ciasto z jabłkami

Skład:

- 4 jajka
- 240 ml mleka
- 125 g masła
- 200 g cukru
- 400 g mąki tortowej
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 duże deserowe jabłka

Masło roztapiamy i lekko studzimy. Jajka ubijamy z cukrem, następnie dodajemy roztopione masło i mleko. Całość dobrze mieszamy i dodajemy mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszamy na jednolite ciasto.

Jabłka obieramy, kroimy na drobne kawałki, dodajemy do ciasta i mieszamy.

Ciasto przelewamy do formy i ładnie wygładzamy powierzchnię.

Piekarnik nagrzewamy do temp. 180 st. i pieczemy ciasto przez 35–40 min. Po ostudzeniu posypujemy ciasto cukrem pudrem.

MAŁGORZATA ŁADA

Naleśniki z nadzieniem jabłkowo-dyniowym

Nadzienie do naleśników:

- 40 dkg dyni (najlepiej hokkaido)
- 1 duże kwaskowe jabłko
- 1/2 szklanki soku jabłkowego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/4 łyżeczki startego imbiru
- szczypta kurkumy z odrobiną pieprzu
- 2–3 łyżki miodu
- 1 łyżka masła klarowanego

Naleśniki:

- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka mleka (lub mieszanina 3/4 szklanki mleka i 1/4 szklanki śmietany kremówki)
- 1/2 szklanki wody gazowanej
- 2 jajka
- 1 łyżka oleju lub stopionego masła klarowanego
- 1 płaska łyżka cukru pudru
- masło klarowane do podsmażenia naleśników
- 2–3 łyżki gęstej śmietany lub gęstego jogurtu rozmieszane z 1 łyżką cukru do polania naleśników

Jeśli używamy dyni hokkaido, to tylko ją myjemy, usuwamy pestki i kroimy w drobną kostkę. Jeśli używamy zwykłej dyni, to najpierw musimy ją obrać.

Jabłko obieramy, usuwamy gniazdo nasienne i również kroimy w kostkę. Dynię i jabłka skrapiamy sokiem z cytryny.

W naczyniu żaroodpornym rozpuszczamy masło, dodajemy dynię i jabłko, chwilę podpiekamy, a następnie zalewamy sokiem jabłkowym i pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 30 minut pod przykryciem (dobrze jest od czasu do czasu przemieszać). Sprawdzamy: jeśli dynia jest miękka, to wyjmujemy i dodajemy cynamon, imbir oraz kurkumę z odrobiną pieprzu i pozostawiamy do przestygnięcia.

Następnie dodajemy miód i, jeśli lubimy gładki, aksamitny mus, to miksujemy, jeśli nie, to możemy pozostawić tak jak jest po duszeniu, trzeba tylko dokładnie wymieszać z miodem.

Mąkę, mleko, jajka i cukier miksujemy na gładko. Następnie dodajemy wodę gazowaną i roztopione masło. Pozostawiamy na 30 minut, żeby ciasto odpoczęło. Smażymy dość cienkie naleśniki (jeżeli ciasto jest zbyt gęste, można dodać więcej wody gazowanej).

Na usmażone naleśniki wykładamy farsz. Gotowe naleśniki lekko podsmażamy i podajemy polane śmietaną lub same – jak kto lubi.

MAŁGORZATA ŁADA

Kluski kładzione z jabłkami

Skład:

- 2 jajka
- 2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki mleka
- 2–3 łyżki wody gazowanej
- 2 średniej wielkości jabłka (kwaśne, nierozpadające, na przykład bojken)
- 2–3 łyżki masła do polania
- cukier i cynamon

Jajka rozmieszać dokładnie z mlekiem i gazowaną wodą, dodać przesianą mąkę i dokładnie wyrobić łyżką na gładką, niezbyt gęstą masę, pozbawioną grudek.

Wyrabiać przez chwilę łyżką tak, by do ciasta dostało się jak najwięcej powietrza, wtedy kluski będą pulchniejsze. Wyrobione ciasto zostawić na około 10 minut, żeby odpoczęło.

W płaskim garnku wstawić wodę do zagotowania.

Jabłka, umyć, obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej na dużych oczkach i wymieszać dokładnie z ciastem.

Kluski kłaść metalową, zwilżoną w wodzie łyżką na wrzącą wodę. Po wypłynięciu kluski jeszcze chwilę pogotować.

Wyjąć łyżką cedzakową na półmisek, polać roztopionym masłem, posypać cukrem i cynamonem.

Można również podać z bitą śmietaną i cukrem.

MAŁGORZATA ŁADA

Zawijaniec z francuskiego ciasta z jabłkami

Skład:

- 1 opakowanie gotowego świeżego ciasta francuskiego (400 g)
- 3 łyżki roztopionego masła
- 1–1,2 kg jabłek lekko kwaśnych
- 2 garści rodzynek
- 1 łyżka posiekanych orzechów włoskich
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 3 łyżki miodu lub 2 łyżki cukru
- 2 łyżki startych biszkoptów lub słodkiej startej bułki

Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w drobne półplasterki. Miód lub cukier mieszamy z cynamonem. Rodzynki zalewamy wrzątkiem na 2–3 min i odcedzamy. Jabłka mieszamy z rodzynkami, orzechami i miodem z cynamonem. Jeżeli jabłka są bardzo soczyste, można dodać do środka tartą bułkę.

Ciasto francuskie rozwijamy z opakowania, lekko rozwałkowujemy i pozostawiamy na 5–10 min do podeschnięcia.

Masło roztapiamy i polewamy połową ciasto, posypujemy tartymi biszkoptami lub tartą bułką. Układamy na nim farsz, tak by zostało ok. 2 cm wolnego brzegu, który zawijamy na ciasto. Całość dość ściśle zwijamy, zalepiamy końcówki i układamy na wysmarowanej masłem blaszce zlepieniem do spodu. Po wierzchu smarujemy roztopionym masłem lub rozbełtanym jajkiem.

Piekarnik nagrzewamy do temp. 180°C i pieczemy 30–40 min.

MAŁGORZATA ŁADA

Zapiekanka ryżowo-jabłkowa na słodko

Skład:

- 2 szklanki ryżu
- 2 szklanki mleka
- 2 szklanki wody
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki cukru
- 3/4 kg jabłek deserowych, lekko kwaśnych
- cukier waniliowy
- mielony cynamon
- bita śmietana

Ryż zalać mlekiem wymieszanym z wodą, dodać masło i ugotować na sypko. Najlepiej całość zagotować przez okoły 2 min i włożyć „pod kocyk" albo ugotować w kąpieli wodnej (do całkowitego wchłonięcia płynu).

Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić w plasterki. Następnie posypać je cukrem waniliowym i cynamonem. Jeśli uważamy, że są kwaśne, dodać więcej cukru.

Formę żaroodporną posmarować masłem i ułożyć w niej 2/3 ryżu, przykryć jabłkami i resztą ryżu. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 220 st. i piec około 25 min do zrumienienia.

Zapiekankę podajemy na gorąco z cukrem i bitą śmietaną.

Smacznego

FELIETONY

ANIA GABRYŚ
@ania13

O jajku, inaczej

Co było pierwsze, jajko czy kura?

Pierwsze były jajka, choć nie były to jajka kurze. Zanim w procesie ewolucji pojawiły się pierwsze kurczaki, kury i koguty, jajka już znosiły żółwie, jaszczurki, węże, nawet krokodyle i oczywiście... dinozaury! Co więcej, zanim pojawiły się kury domowe znoszące jajka, inne ptaki znacznie wcześniej dostarczały jajka.

Na to pytanie mamy więc odpowiedź dyplomatyczną: jajko było wcześniej, ale żeby mogło się pojawić jajko kurze, potrzebna była pierwsza kura...

Kiedy ludzie zaczęli jeść jajka?

Nasi prehistoryczni przodkowie początkowo prowadzili tryb życia zbieracko-łowiecki. Znaczy to tyle, że przede wszystkim zbierali rośliny i rzadziej polowali bez większego udziału narzędzi i strategii. Już wtedy jajka stanowiły ważny element diety, jako że wyróżniały się na tle dominującej diety roślinnej. Udomowione kury to prawdopodobnie około 3200 lat p.n.e. (Azja).

Zgodnie z ustaleniami historyków jajka na twardo pojawiły się po jajkach smażonych i po tym, jak zaczęto wykorzystywać jajka jako element „wiążący" ciasto (obok wody). Jest to oczywiście zgodne także z rozwojem technologii kuchennych – do ugotowania jajka potrzeba szczelnego naczynia, w którym uda się doprowadzić wodę do wrzenia. Jajka na miękko zresztą uważano za lekkostrawne i bardziej wyrafinowane, ulubione przez wyższe klasy społeczne.

Starożytni Egipcjanie polecali jajka na twardo (wkładane do zimnej wody i gotowane na niewielkim ogniu). W starożytnej Grecji podawano jajka

Zgodnie z ustaleniami historyków jajka na twardo pojawiły się po jajkach smażonych i po tym, jak zaczęto wykorzystywać jajka jako element „wiążący" ciasto (obok wody).

na twardo na deser. W Rzymie – jajka na twardo podawano z sosem (**polecam oryginalny starożytny przepis, po angielsku**) i zaczynano nimi posiłek – stąd zresztą powiedzenie ab ovo usque ad mala, czyli dosłownie od jajka do owocu, od zakąski do deseru, a w przenośni od początku do końca (a nie, jak się często przyjmuje, od jajka, czyli od źródła). W Europie średniowiecznej zabraniano spożywania jajek na twardo w czasie postu, ze względu na ich bogate wartości odżywcze, zakaz ten jednak miał głębsze przyczyny. Chodziło o to, by kury miały corocznie przerwę na odpoczynek – wakacje od znoszenia jaj – i zarazem obniżone zapotrzebowanie na pożywienie na wiosnę, gdy zapasy z poprzedniego roku były na wyczerpaniu.

Już z XVI wieku we Włoszech mamy natomiast świadectwa dodawania jajek na twardo do sałatek (a jednak najsłynniejsza sałatka z jajkiem – nicejska – ma pochodzenie francuskie!). W Chinach zaś lubowano się w spożywaniu jajek pawich, zanim jeszcze o pawiach śniło się w Europie.

Skąd pochodzi słowo „jajko"?

Polskie jajko kilkaset lat temu miało formę jaje albo (nieco później) jajo, a w zdrobnieniach używano najczęściej jajco lub jajce czy nawet jejce. Podobnie wygląda to słowo w innych językach słowiańskich – czeskie *vejce* i słowackie *vajce* tylko pozornie różni się od polskiego słowa, po rosyjsku i białorusku to jajco, po ukraińsku i słoweńsku – jajce. Gdy przyjrzymy się niemieckiemu *Ei*, okazuje się, że polskie jajo i niemieckie *Ei* mają wspólnego przodka – praindoeuropejskie *oio*, które to z kolei słowo pochodzi od również praindoeuropejskiego słowa *aius*, czyli ptak. Etymologicznie jajko pochodzi zatem od ptaka...

Podobny źródłosłów ma także angielskie egg, tylko drogę miało nieco dłuższą. Jeszcze do około XV wieku w staroangielskim używano słowa ey na określenie jajek – powiedzcie je na głos, to będziecie wiedzieć, skąd

przyszło. Tak, z języka praindoeuropejskiego, wspólnego przodka niemal wszystkich języków używanych we współczesnej Europie. Właśnie około XV wieku zostało wyparte przez egg wywodzące się z języka staronordyjskiego, w którym to słowo zakorzeniło się ze znanego nam dobrze praindoeuropejskiego oio nieco zniekształconego w wymowie naszych sąsiadów z Północy Europy.

Ostatecznie przynajmniej języki europejskie są dowodem na to, że ludzie wierzyli, że wszystkie jajka pochodzą od ptaków.

Już z XVI wieku we Włoszech mamy natomiast świadectwa dodawania jajek na twardo do sałatek (a jednak najsłynniejsza sałatka z jajkiem – nicejska – ma pochodzenie francuskie!). W Chinach zaś lubowano się w spożywaniu jajek pawich, zanim jeszcze o pawiach śniło się w Europie.

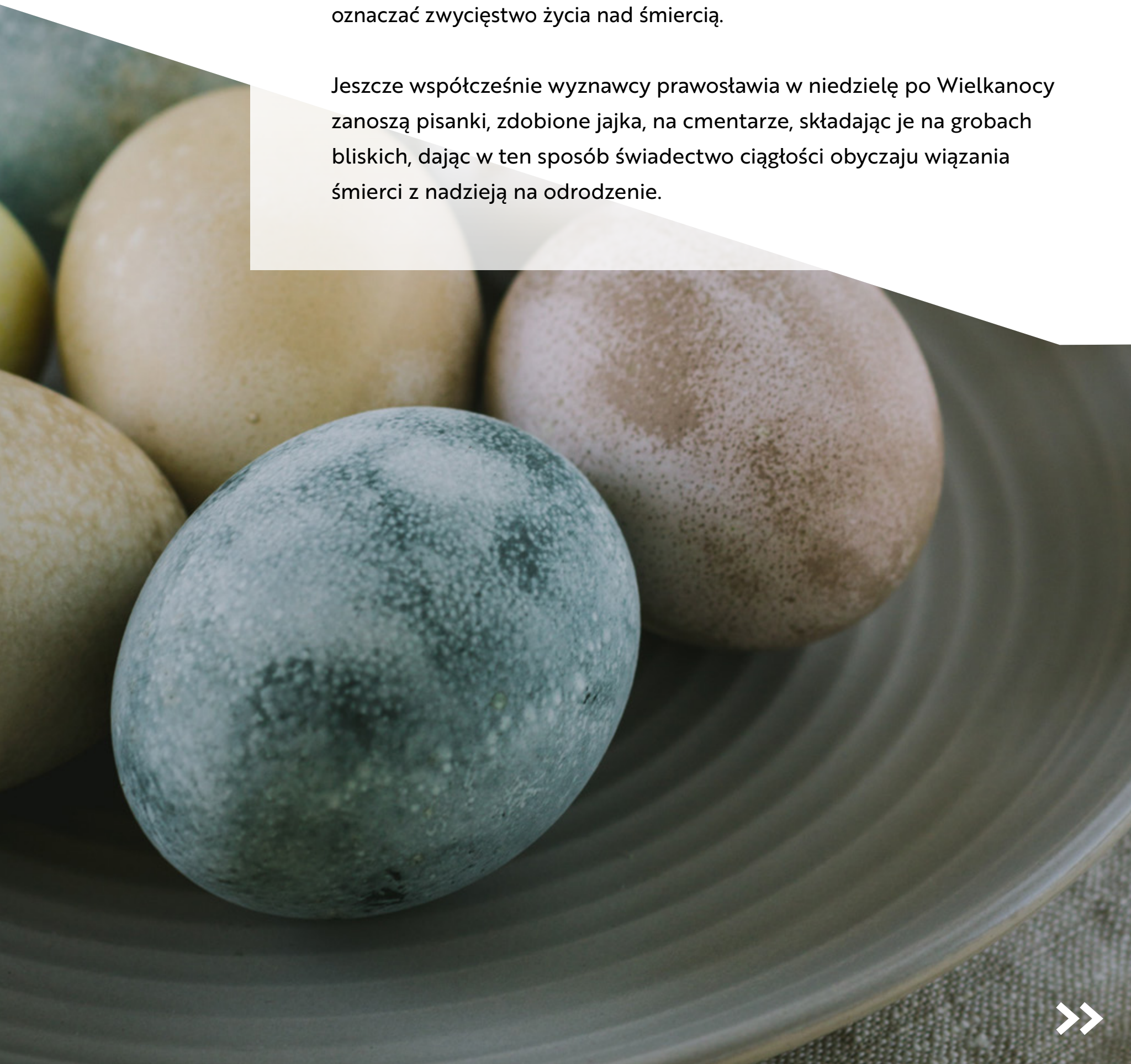
Jajka w wierzeniach na świecie

Starożytni Egipcjanie wierzyli, że bóg słońca Re wykluł się z jajka. W innej wersji samo słońce wykluło się z jajka, a jeszcze w innej – z jajka wykluł się Ptak Światłości, czyli Feniks. W wedyjskich Upaniszadach jajo jest źródłem Nieba i Ziemi. Tybetańczycy wierzą, że chaos, z którego powstał świat, przypominał wnętrze kurzego jaja. W baśni rdzennych mieszkańców Australii słońce pochodzi od wielkiego jajka strusia emu, które rzucono na niebo, gdzie rozlało się błyszczącym żółtkiem i rozświetliło cały świat. Dla starożytnych Greków jajko miało duże znaczenie w obrzędach związanych z płodnością, odprawianych na wiosnę. Szczególnie ważne było w uroczystościach na cześć Dionizosa, a posążki tego boga z jajkiem w dłoni znajdywano często w greckich grobowcach. Orficy, wyznawcy Dionizosa, otaczali jajka szczególnym kultem, uznając je za symbol nowego życia i nadziei na życie wieczne.

Kto pierwszy malował jajka na wiosnę?

Okazuje się, że jest to tradycja ogólnoludzka. W Mezopotamii odkryto jajka malowane na czerwono pochodzące z III w. p.n.e. Owidiusz, Pliniusz, rzymscy historiografowie, wspominają o zwyczaju zdobienia jajek panującym w okresie cesarstwa rzymskiego. U Słowian zdobienie jaj pojawiło się najpewniej około X w. Do dzisiaj jajka maluje się w Iranie dla uczczenia święta Nawruz (Nowruz). Przypada ono w wiosenną równonoc, 21 marca, symbolizuje koniec zimy i początek przebudzenia się natury do życia. Właśnie w Iranie na to święto do dzisiaj na stole stawia się malowane jajka, mające oznaczać zwycięstwo życia nad śmiercią.

Jeszcze współcześnie wyznawcy prawosławia w niedzielę po Wielkanocy zanoszą pisanki, zdobione jajka, na cmentarze, składając je na grobach bliskich, dając w ten sposób świadectwo ciągłości obyczaju wiązania śmierci z nadzieją na odrodzenie.



KRZYSZTOF KOŁACZ
@kolaczkrzysztof

Kuchnia na Bali

Kiedy lądowaliśmy na podkrakowskim lotnisku Balice, tuż przed Bożym Narodzeniem, witała nas śnieżna zamieć i zaspy powyżej kostki. Minęło pół roku, a kiedy piszę te słowa, tuż przed Wielkanocą – za oknem widzę śnieg. Tym bardziej nie możemy się doczekać naszego powrotu do Indonezji, ale cieszę się, że mogę Wam dziś opowiedzieć trochę o tamtejszej kuchni.

Od razu zaznaczę, że tekst ten nie ma na celu nikogo do niczego przekonywać. Oboje z Żoną jesteśmy od 4 lat wegetarianami, więc wszystkie (nawet te, przypominające mięso) potrawy, który zobaczycie na zdjęciach, nie zawierają żadnego mięsa. Żadne z tych dań (ani napojów) nie kosztowało więcej niż 49 zł (sprawdzałem paragony, pisząc ten tekst) – tak, to zalety Indonezji względem polskiej waluty. O zarobkach w Euro nie wspominając. Ja zaś nie uważam siebie za kulinarnego krytyka, a w Ubud szukałem tego, co lubię – jednocześnie pozwalając się zaskakiwać. Spokojnie – nie zabraknie jajek!

Panie! Co Pan wiesz o eko słomkach!

Ubud to specyficzne miejsce. Stolica, w której lądujemy po długiej podróży, czyli Denpasar, jest raczej ośrodkiem biznesowym niż turystycznym, dlatego większość turystów lub cyfrowych nomadów wybiera Ubud, Canggu lub jakąś małą wyspę na miejsce swojego życia. U nas, ze względu na **ośrodek szkolenia nauczycieli jogi**, w którym Żona spędziła trzy tygodnie, wybór padł na Ubud i bardzo dobrze, że tak się stało. Już teraz odliczamy do powrotu do tego niewielkiego miasteczka, które dookoła głównej ulicy ma dziesiątki małych dróżek prowadzących do pozbawionych ruchu samochodowego osad. Pośrodku pól ryżowych. Tam zajrzymy nieco później.

Pierwsze dni na Bali były dla nas niczym lunapark. Liczba kawiarni serwujących kawę specialty (Indonezja mocno rozpycha się w tym segmencie w kontekście zielonego ziarna, które coraz częściej importują palarnie z Polski.), craftowych barów czy restauracji jest w Ubud tak duża, że naprawdę każdego dnia można jeść gdzie indziej i będzie równie zaskakująco.

Zaczęliśmy od polecanej na wszystkich portalach dla cyfrowych nomadów żyjących w Indonezji butikowej śniadaniowni **Alchemy**, a właściwie kulinarnego konceptu. Misją tego miejsca jest po prostu serwowanie 100% organicznego jedzenia. Żadna rzecz w dość dużym lokalu, z otwartym dostępem do świata zewnętrznego nie jest wykonana z przetworzonego tworzywa. Przewody do ładowania terminali, wsporniki lamp, krzesła – absolutnie wszystko jest przemyślane. Cała obsługa pracuje na urządzeniach Apple (co w Ubud jest standardem w niemal każdym miejscu – nawet pośrodku pola ryżowego!), a właściciel mówi wprost:

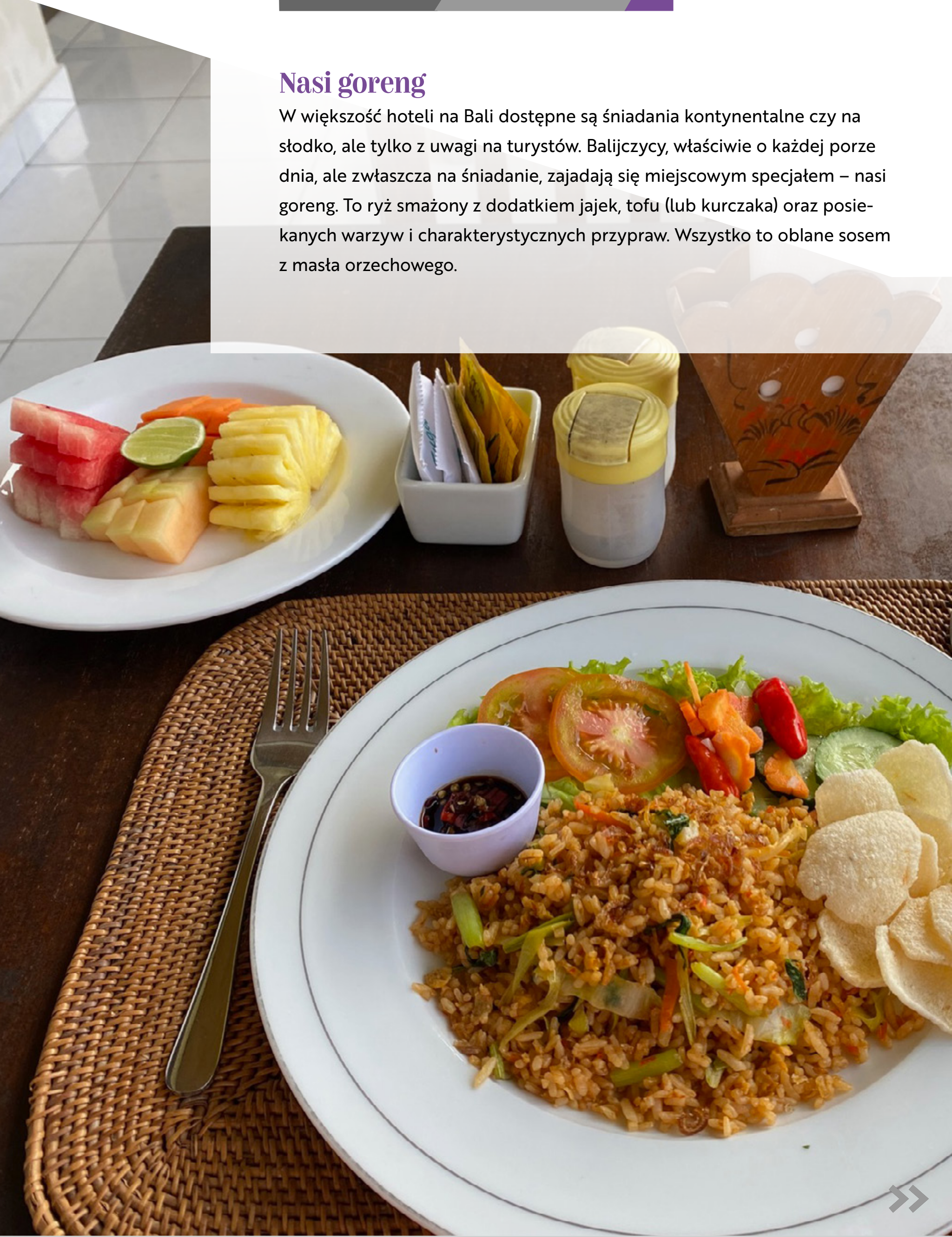
„Wszystko, co tutaj można zjeść, zostało opracowane przeze mnie i moją załogę od A do Z. Opisaliśmy to w naszej autorskiej książce. Mamy własne laboratorium kulinarne. Tam to robimy".

To właśnie w tym lokalu zrozumieliśmy, że Indonezja jest o krok dalej (z uwagi na dostęp do Natury) niż Europa w kontekście gastronomicznej ekologii. Kiedy dostaliśmy nasze śniadanie i zobaczyliśmy, że słomki wykonane są z trzciny cukrowej, a nie papieru – oniemieliśmy.

Wielkość tego śniadania, jak i pozostałych potraw jest przeogromna. Dla przykładu, podczas którejś wizyty w tym miejscu i pracy stąd, zamówiłem sobie naturalny bowl (bardzo popularne na Bali) proteinowy i otrzymałem go w misie o średnicy około 45 cm. Kosztował 11 zł.

Nasi goreng

W większość hoteli na Bali dostępne są śniadania kontynentalne czy na słodko, ale tylko z uwagi na turystów. Balijczycy, właściwie o każdej porze dnia, ale zwłaszcza na śniadanie, zajadają się miejscowym specjałem – nasi goreng. To ryż smażony z dodatkiem jajek, tofu (lub kurczaka) oraz posiekanych warzyw i charakterystycznych przypraw. Wszystko to oblane sosem z masła orzechowego.



Nasi goreng jest niesamowicie uzależniający. I zdrowy! Jeśli nie chcecie wychodzić codziennie na śniadanie na mieście, gwarantuję, że nawet przez dwa miesiące się Wam nie przeje.

Bardzo często, choć raczej mówimy tutaj o mniejszych wyspach, takich jak Gili Air, na której spędziliśmy tydzień, z uwagi na znacznie wyższe, sięgające 42°C, temperatury i brak opadów, śniadania są skromniejsze. My np. jedliśmy codziennie lodową, miksowaną owsiankę z granolą, ziarenkami chia i ananasem. Pychota! Zwłaszcza po treningu biegowym o 5:30 rano (później odradzam).

Pośrodku ryżowego pola

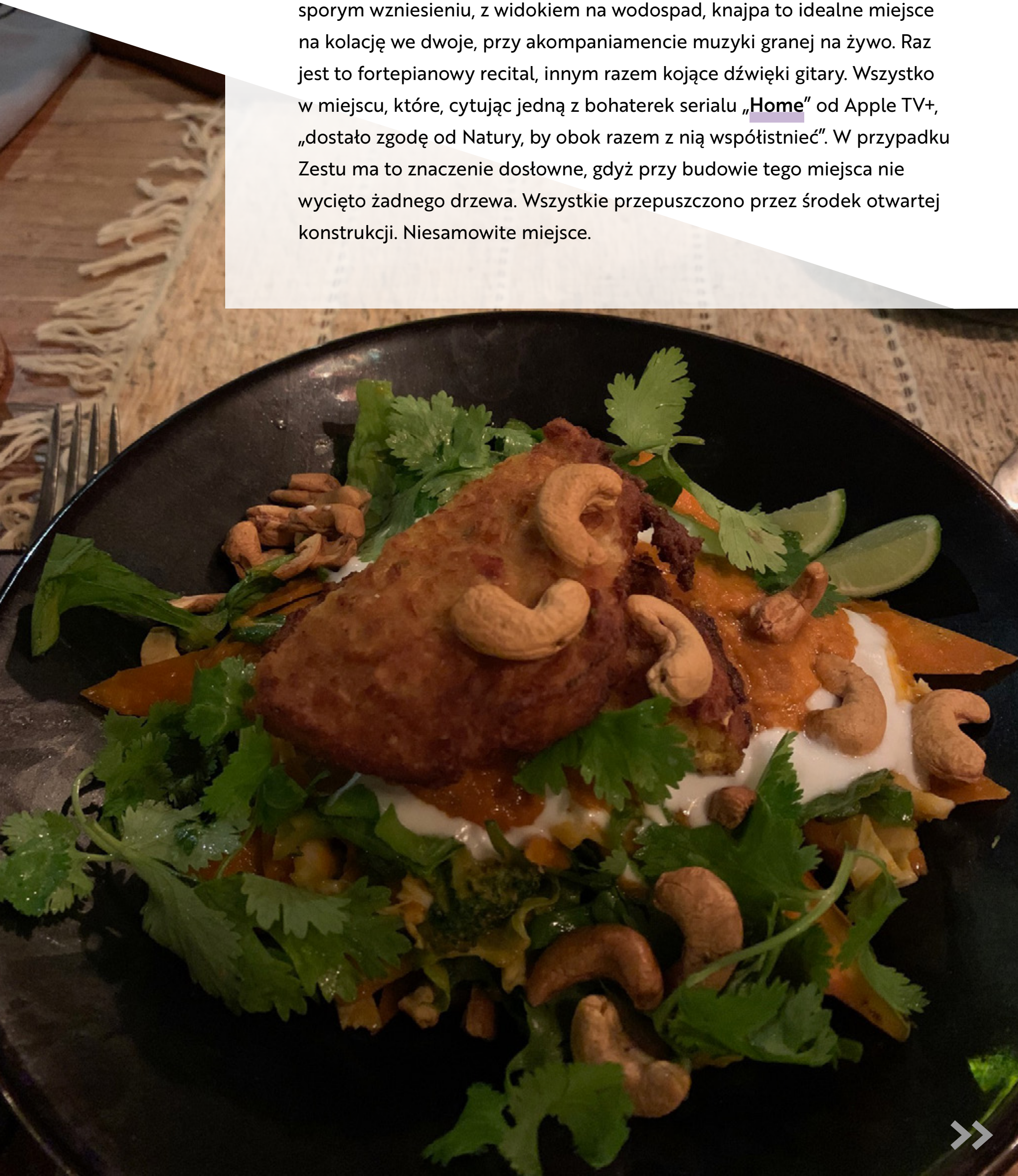
Największym zaskoczeniem był dla mnie fakt, że główny coworking, z którego pracowałem przez ponad miesiąc, odnalazłem pośrodku wsi. A dokładniej – pośrodku pola ryżowego. Nazywał się **Beluna**, był zbudowany z bambusa, miał salki konferencyjne z iPadami z możliwością rezerwacji ich na konkretną godzinę, pyszną kuchnię prowadzoną przez rodzinę właścicieli i... studio podcastowe. Trzeba je było rezerwować z tygodniowym wyprzedzeniem. Zajęte od 8 do 22. Non stop. Nagrałem stamtąd niejeden **podcast**. Beluna to mekka cyfrowych nomadów w Ubud. Poznałem tam fantastycznych ludzi z całego świata, z którymi utrzymuję kontakt do dziś. Nie mogą uwierzyć w śnieg na Wielkanoc...

Wegetariańska i wegańska kuchnia w Belunie przebijała znacząco nawet najbardziej wyszukane miejsca w Warszawie.

Każdy miał tutaj własną szafkę, prysznic, ręcznik i nielimitowany dostęp do napojów w ramach abonamentu. Nie był niski, 15 USD za dzień, patrząc na to, że mieli internet o prędkości prawie mojego światłowodu w Krakowie, studio podcastowe i organiczną kuchnię na zawołanie – to prawie za darmo.

Zest

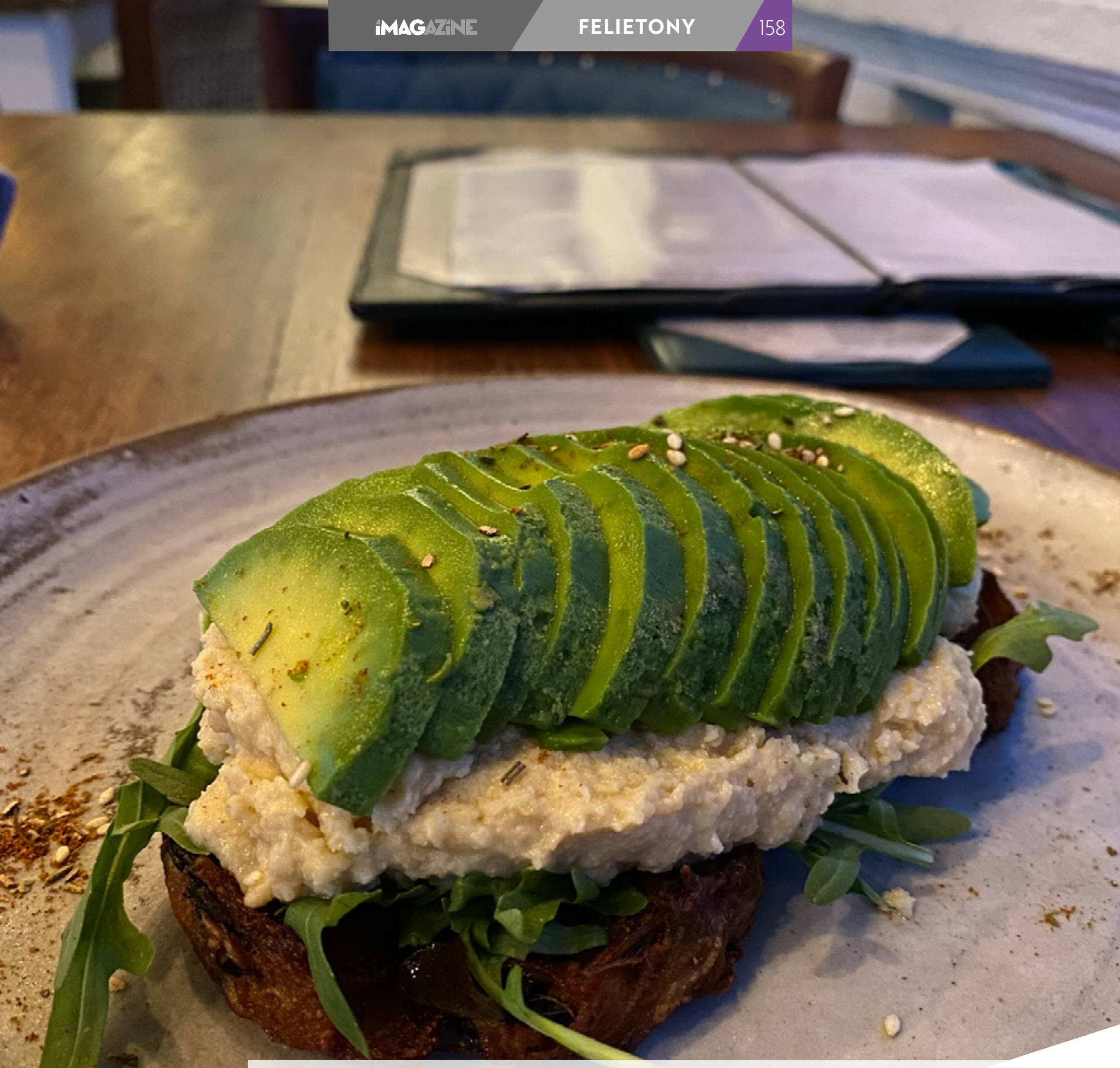
Najdroższą i najbardziej obleganą knajpą w Ubud jest **Zest**. Położna na dość sporym wzniesieniu, z widokiem na wodospad, knajpa to idealne miejsce na kolację we dwoje, przy akompaniamencie muzyki granej na żywo. Raz jest to fortepianowy recital, innym razem kojące dźwięki gitary. Wszystko w miejscu, które, cytując jedną z bohaterek serialu „**Home**" od Apple TV+, „dostało zgodę od Natury, by obok razem z nią współistnieć". W przypadku Zestu ma to znaczenie dosłowne, gdyż przy budowie tego miejsca nie wycięto żadnego drzewa. Wszystkie przepuszczono przez środek otwartej konstrukcji. Niesamowite miejsce.



To tam jedliśmy najlepsze wegańskie sushi w naszym życiu. To tam piliśmy drinki z ciekłym azotem i poznaliśmy balijską wariację na temat wegetariańskiej pizzy. Zobaczcie sami.

To, co rzuca się na Bali w oczy, to wszechobecna wdzięczność ludzi. Za to, że żyją, że mogą pracować i kogoś spotkać. O ile w stolicy i przy większych portach czy lotnisku bywa różnie, o tyle w Ubud czy wśród lokalnej społeczności to całkowicie szczere. Wystarczy spojrzeć w oczy kelnerowi, który chodzi w koszulce z napisem: „Przeżyliśmy pandemię".

Bali było zamknięte prawie 2 lata dla kogokolwiek. I to była dobra decyzja. Nic innego nie wchodziło w grę. Wierzcie mi na słowo.



Skuter wiezie Master Chefa

Jedzenie na dowóz, obsługiwane przez aplikację Gojek, która wysyła kierowców skuterów pod wybraną (w Ubud – dowolną) knajpę, a ci czekają, aż kuchnia zrobi dla Was, co dusza zapragnie, działa świetnie. Koszt samej dostawy (bez ceny posiłku) to max. 2 USD (odległość do pokonania w przypadku mojego zamówienia wynosiła 11 km).

Dla przykładu taki obiad z dostawą kosztował 18 zł.

We wspomnianych kawiarniach specialty zawsze można było też trafić na coś zaskakującego. Np. wariację na temat warzywnej tortilli, która była czymś w rodzaju rękawa z ciasta, wypełnionego warzywami i jajkami. To tak w temacie Wielkanocy.

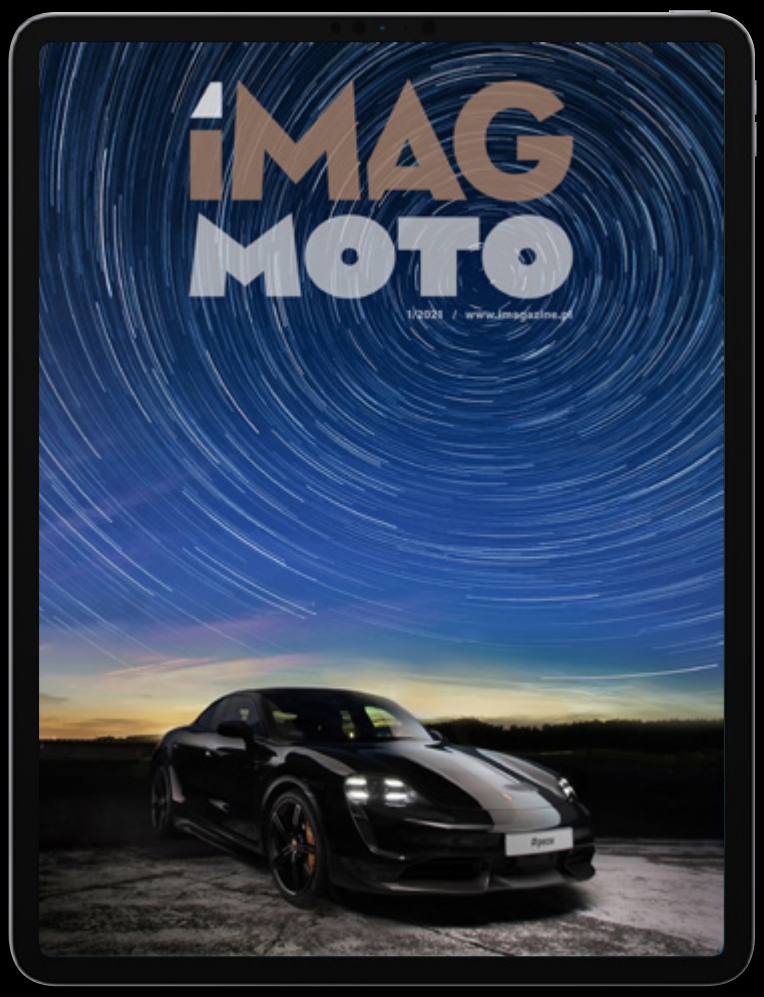
Jedzenie na Bali to też zdecydowanie więcej niż 8-bitowa paleta kolorów.

Dla kogo?

Jeśli chcecie jeść na Bali zdrowo – nie zawiedziecie się. Jeśli chcecie trenować na Bali – znajdziecie tutaj absolutnie wszystko, czego potrzebujecie do budowania formy. Jeśli jesteście wegetarianami lub weganami – to raj na Ziemi.

Ale jeśli chcecie jeść tak, jak my, ale z opcjami mięsnymi – w takim Ubud będziecie musieli do tego mięsa dopłacać. Czyli odwrotnie niż w Polsce. Tak to działa, choć można zawsze wybrać opcje przy głównej ulicy, przeznaczone dla turystów. Tam zjecie tanio, przeciętnie, ale nadal smacznie i z opcją mięsną w standardzie.

Smacznej Wielkanocy życzę!

Zobacz wydania specjalne

iMAGAZINE