



Aranżacja: IKEA

Stoliczku nakryj się

WIOSENNA KUCHNIA
NIE TYLKO KUSI KOLORAMI
I WARIACJAMI ŚWIEŻYCH
SMAKÓW, ALE RÓWNIEŻ
INSPIRUJE

Stołowy savoir-vivre

Przygotowanie stołu rozpoczynamy od staropolskiego ustawienia naczyń i ułożenia sztućców. Kładziemy je w kolejności używania zaczynając od zewnątrz. Z lewej strony leżą widelce, z prawej zaś noż i łyżka do zupy, a nad talerzem sztućce do deserów. Filizankę ustawiamy po prawej stronie talerza, a kieliszek powyżej filizanki.

Piękne dania wymagają odpowiedniej oprawy. Zastawa, obrus, sztućce, a nawet serwetki czy świeczniki nadają podanej potrawie charakter. Odpowiednie ustawienie talerzy oraz dopasowanie dekoracji stołu zdradzają styl i profesjonalizm pani domu. Gotowanie usprawniają odpowiedniej jakości urządzenia AGD np.: blender, piekarnik z termoobiegiem czy płyta grzewcza, a także małe akcesoria kuchenne ułatwiające drylowanie, wyciskanie czy szatkowanie. Dzięki nim każdy posiłek przygotowany jest łatwiej, szybciej i przyjemniej.

1. Misa; cena: 116 zł;
AGATA, NIEBŁĄ
2. Czajniczka; cena: 45,99 zł;
PIOTR I PAWEŁ
3. Świecznik; cena: 129 zł;
NIEBŁĄ
4. Serwetki; cena: 71 zł/kpl.;
AGATA, NIEBŁĄ
5. Podstówka pod talerz;
cena: 33 zł/ szt.; NIEBŁĄ



Przepisowo, popisowo



Wiosenne minestrone

Składniki:
20 dag makaronu typu nitki
6-8 karczochów
pęczek zielonych szparagów
30 dag babu
pęczek dymki
40 dag małych młodych ziemniaków
15 dag szynki
40 dag wyluzowanego zielonego groszku
80 ml oliwy z oliwek
kostka rosółowa
sól

Przygotowanie:

Karczochy obieramy z zewnętrznych liści, przycinamy spiczaste końcówki, myjemy, kroimy w ćwiartki i wstawiamy do miski z wodą i sokiem cytrynowym. Szparagi obieramy, odcinamy twarde części i myjemy. Wyluzujemy babę. Cebulę obieramy i kroimy, ziemniaki obieramy i myjemy. Szynkę kroimy w paseczki, lekko podsmażamy na oliwie w duży garnku. Dodajemy wszystkie warzywa, wlewamy resztę oliwy, kostkę rosółową. Całość zalewamy wodą. Gotujemy na małym ogniu około godziny. Podajemy z makaronem.



Pasta z rzeżuchą do chleba

Składniki:
kostka masła
3-4 łyżki kielków rzeżuchy
sól

Przygotowanie:

Miękkie masło wkladamy do miseczki wraz z kielkami. Trzemy na jednolitą masę i solimy.

Wszystkie produkty spakowane można nabyć w sieci delikatesów Piotr i Paweł.

