Kinga Paruzel

ale babka i robi to co lubi

ALE MAJ

Ale Babka zaprasza na majówkę

PRZEPIS

Białka ubij na sztywno ze szczyptą soli ,a pod koniec ubijania dodawaj stopniowo cukier puder wymieszany z proszkiem do pieczenia.
Następnie dodaj grubo zmielone wafelki i orzechy laskowe. Całość wymieszaj. Piecz w piekarniku z funkcją grzania góra-dół w temperaturze 180 C przez 30 min w tortownicy o średnicy 20 cm. Po 30 min wyłącz piekarnik i pozostaw w nim ciasto jeszcze przez 10 min.
Ciasto podawaj z kremem przygotowanym z ubitej śmietany kremówki wymieszanej z serkiem waniliowym, bananami oraz owocami goji ,wcześniej namoczonymi w letniej wodzie.

SKŁADNIKI

3 białka jaj
szczypta soli
1 szklanka cukru pudru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 szklanka zmielonych wafelków (niezbyt drobno)
0,5 szklanki orzechów laskowych posiekanych
banan
cytryna
garść owoców goji

składniki na krem:
200 g śmietany 30% lub 36%
100 g serka waniliowego
4 łyżki cukru pudru

CIASTO BEZOWE

z bananami i owocami goji

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

BAKŁAŻAN

grillowany z fetą

SKŁADNIKI

1 bakłażan
200 g fety
oliwa z oliwek
sól
pieprz

PRZEPIS

Bakłażana pokrój wzdłuż dłuższego boku na plastry o grubości ok 4 mm. Każdy plaster z obu stron posól i popierz oraz posmaruj pędzelkiem nasączonym w oliwie. Grilluj przez ok 3 min z każdej strony. Odłóż na talerz. Fetę pokrój na plasterki grubości 1 cm, układaj na ugrillowanym bakłażanie i zawijaj w roladki. Tak przygotowane grilluj jeszcze ok 2 min. Podawaj na ciepło ze świeżą bagietką lub jako dodatek do mięs.

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

KOLOROWE PIANKI

pieczone na grillu

PRZEPIS

Płatki owsiane wymieszaj z orzechami nerkowca, wanilią i kokosem. W rondelku zagotuj sok z cytryny i pomarańczy z 1 łyżką oleju i z miodem. Ciepłym płynem zalej mieszankę z ziarnami, dobrze wymieszaj ,aby płyn całkowicie się wchłonął w płatki. Dodaj brązowy cukier, znowu wymieszaj. Całość wysyp na blaszkę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia i posmarowaną łyżką oleju. Wstaw do piekarnika i susz ok 40 min w temperaturze 180 C przewracając drewnianą łopatką co 10 min.

Po wyjęciu z piekarnika bardziej posklejane, grubsze kawałki połam rękami i wymieszaj z suszonymi bananami.

GRANOLA Z KOKOSEM

nerkowcami i bananem

SKŁADNIKI

250 g płatków owsianych górskich
100 g orzechów nerkowca
garść suszonych bananów
50 g płatków kokosa
2 łyżki miodu
60 g cukru brązowego
sok z cytryny
1 łyżka oleju
ziarna z laski wanilii
100 ml świeżego soku pomarańczowego

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

HOTEL

★ ★ ★ ★

Pałac
Czarny Las

TUTAJ WSZYSTKO SIĘ ZACZĘŁO

Miejsce, które chcę Wam przedstawić jest dla mnie szczególnie wyjątkowe. Tutaj wszystko , co dobre się zaczęło.

Moje przyjęcie weselne odbyło się w tym magicznym miejscu. Dzięki ludziom, którzy tam pracują, kuchni, która czaruje smakiem, urokliwą przyrodą i słonecznej pogodzie, ten dzień był dla nas najpiękniejszy.

*Hotel Pałac Czarny Las **** w Woźnikach, to dla mnie taki azyl, w którym o każdej porze roku czuję się dobrze, który sprawia, że potrafię w momencie przenieść się w inny bajkowy świat. Mój mąż, za to znajduje tam dla siebie nieco inne atrakcje - winiarnię, łowienie ryb w pięknych stawach i przejażdżki na quadach. Jest mi niezmiernie miło, że moja finałowa beza widnieje w tutejszej karcie menu i, że mogłam poznać to miejsce dosłownie od kuchni. Polecam Wam Pałac Czarny Las****, ponieważ jestem pewna, że nie będziecie rozczarowani. To idealna propozycja na majówkę i, jeżeli nie masz czasu na przygotowanie piknikowego koszyka , nie martw się, wszystko jest na miejscu.*

CIASTO OWSIANE

z migdałami w karmelu

SKŁADNIKI

1,5 szklanki wrzącej wody
1 szklanka płatków owsianych błyskawicznych
0,5 szklanki brązowego cukru
1 szklanka cukru pudru
0,5 kostki masła
2 jajka
1,5 szklanki mąki
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka cynamonu

składniki na wierzch ciasta:
1 szklanka płatków migdałów
4 łyżki masła
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
1/4 szklanki mleka
0,5 szklanki brązowego cukru

PRZEPIS

Płatki owsiane zalej wrzącą wodą i odstaw na 10 min. Masło rozpuść na małym ogniu i dodaj do płatków. Do masy owsiano-maślanej dodaj pozostałe składniki tj. 0,5 szklanki brązowego cukru, 1 szklankę cukru pudru, jajka, przesianą z proszkiem do pieczenia mąkę, sól i cynamon. Wszystko wymieszaj, aż powstanie gładka, jednolita masa. Dodaj garść czekoladowych dropsów i ponownie zamieszaj. Ciasto przelej do tortownicy o średnicy 23 cm wyłożonej papierem do pieczenia i piecz 45 min w temperaturze 180 C w piekarniku nastawionym na funkcję grzania góra-dół.

Po upieczeniu ciasto należy wystudzić. Po tym czasie przygotuj karmelową masę migdałową mieszając ze sobą w rondelku masło, ekstrakt wanilii, mleko i brązowy cukier na średnim ogniu ok 5-6 min od momentu zagotowania. Dodaj migdały i gotuj jeszcze chwilkę, aż powstanie ciągnąca się masa. Karmel z migdałami rozłóż równomiernie na cieście. Udekoruj skórką cytryny i listkami bazylii.

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

JOGURT DOMOWY

baaaaardzo prosty

SKŁADNIKI

1L mleka pasteryzowanego
200 g ulubionego jogurtu naturalnego
3 łyżki mleka w proszku
3 łyżki cukru

PRZEPIS

Mleko zagotuj wraz z cukrem i mlekiem w proszku. Gotuj do momentu ,aż będzie na tyle ciepłe abyś był jeszcze w stanie dotknąć je palcem ,a nie poparzył się.
Zdejmij ciepłe mleko z ognia i dodaj do niego jogurt naturalny. Mieszaj wszystko ok 2-3 min. Przelej do wygotowanych słoików, zawiń w koc i pozostaw w cieple na około 10-12 godzin. Po tym czasie przenieś do lodówki i schłodź.

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

ROSTBEF Z GRILLA

ze świeżymi ziołami

PRZEPIS

Mięso wyjmij odpowiednio wcześniej z lodówki, umyj i osusz. Pozostaw w misce wraz z rozmarynem i tymiankiem, aby osiągnęło temperaturę pokojową i nabrało aromatu ziół. Posól i popieprz, a następnie posmaruj olejem. Grilluj na mocno rozgrzanym palenisku po 3-4 min z każdej strony. Odłóż na 10 min i przykryj folią aluminiową w celu, aby soki równomiernie się rozprowadziły i mięso było delikatne i soczyste. Po tym czasie ponownie wrzuć na grill po 1 min z każdej strony. Podawaj doprawionego solą, pieprzem i masłem wymieszanym z posiekanym czosnkiem, cebulką i pietruszką

SKŁADNIKI

2 plastry rostbefu o wadze 250 g
sól i pieprz świeżo mielony
olej
rozmaryn
tymianek
pęczek szczypiorki
pęczek natki pietruszki
masło
czosnek

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

ZŁOTE KREWETKI

na patyczkach z grilla

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

PRZEPIS

Przygotuj formę keksową, wykładając ją papierem do pieczenia lub smarując masłem ,a następnie obsyp mielonymi migdałami. Zetrzyj skórkę z 2 cytryn i dodaj ją do cukru. Wszystko dobrze wymieszaj tak,aby powstał cukier cytrynowy. Do miski przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i z solą. W osobnej misce utrzyj na puszysty, jasny krem masło wraz z przygotowanym cukrem cytrynowym przez ok 6-7 min. Dodawaj do masy maślanej po jednym jajku i miksuj do idealnego połączenia składników. Przesianą mąkę wraz z mlekiem dodawaj do ucieranej masy maślanej w 3 partiach , zaczynając i kończąc na mące. W kolejnym etapie dodaj 2 łyżki soku z cytryny i mielone migdały. Mieszaj tak długo ,aż składniki się połączą. Ciasto przelej do przygotowanej formy i piecz w piekarniku nastawionym na temperaturę 175 C z funkcją grzania góra-dół ok 65 - 75 min do momentu aż wykałaczka umieszczona w cieście pozostanie sucha. Wyjmij ciasto z piekarnika, delikatnie wyłóż na metalową kratkę pod którą podłożony jest papier do pieczenia. Ciasto ponakłuwaj na wylot z góry szpikulcem do szaszłyków i polej obficie całym przygotowanym syropem. przygotowanie syropu: Cukier i wodę umieść w rondelku i zagotuj. Pod koniec dodaj sok wyciśnięty z cytryn i gotuj jeszcze ok 5 min. Przelej do miseczki i ostudź.

CIASTO CYTRYNOWE

z migdałami

SKŁADNIKI

1,5 szklanki mąki
0,5 szklanki mielonych migdałów
1 łyżeczka proszku do pieczenia
8 łyżek miękkiego masła
0,75 łyżeczki soli
1 szklanka cukru
2 jajka
0,5 szklanki mleka o temp. pokojowej
2 łyżki soku z cytryny
skórka starta z 2 cytryn

składniki na syrop:
0,5 szklanki wody
0,75 szklanki cukru
sok z 2 cytryn

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

SKŁADNIKI

150 g płatków owsianych górskich
100 g płatków żytnich
100 g orzechów włoskich
100 g żurawiny
10 g jasnego sezamu
30 g pestek dyni
30 g pestek słonecznika
2 łyżki miodu
60 g cukru brązowego Muscavado
2 łyżki oleju
100 ml świeżego soku jabłkowego

GRANOLA Z ŻURAWINĄ

oraz orzechami

PRZEPIS

Dwa rodzaje płatków wymieszaj z orzechami, sezamem, pestkami dyni i słonecznika oraz z żurawiną. W rondelku zagotuj sok jabłkowy z 1 łyżką oleju i z miodem. Ciepłym płynem zalej mieszankę z ziarnami, dobrze wymieszaj ,aby płyn całkowicie się wchłonął w płatki. Dodaj brązowy cukier, znowu wymieszaj. Całość wysyp na blaszkę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia i posmarowaną łyżką oleju. Wstaw do piekarnika i susz ok 40 min w temperaturze 180 C przewracając drewnianą łopatką co 10 min.
Po wyjęciu z piekarnika bardziej posklejane, grubsze kawałki połam rękami.

OLYMPUS

SUKCES DOBREGO ZDJĘCIA

Odpowiem Wam dzisiaj na pytanie, które często mi zadajecie. Jak powstają zdjęcia na mojego bloga?
Jestem początkującym fotografem i cały czas staram się rozwijać w tym temacie. Mój blog to połączenie miłości do gotowania i do fotografii.
Ale do rzeczy!

Kiedy przeglądam moje zdjęcia zrobione na samym początku założenia AleBabki dziwię się , jak mogłam w ogóle je publikować.Są one jednak dla mnie również dowodem na to , że się rozwijam. Na początku fotografowałam zwykłym kompaktowym aparatem i muszę przyznać, że w tamtym czasie odpowiadało mi to . Jednak poznając różnicę pomiędzy wspomnianym sprzętem, a lustrzanką cyfrową nie wyobrażam sobie dobrego zdjęcia bez porządnego aparatu. Moje zdjęcia robię Olympusem OM-D. Wybrałam ten model, choć nie jest prawdziwą lustrzanką, ale oferuje wszystkie jej możliwości i jakość. Kiedy go kupiliśmy od razu się w nim zakochałam. Lekki, ze stabilizacją obrazu, poręczny, dla moich potrzeb idealny. Bardzo trafnym rozwiązaniem jest ruchomy wizjer, który pomaga w robieniu zdjęć w nietypowej perspektywie. Jestem typową kobietą, więc wygląd zewnętrzny i jakość wykonania była dla mnie bardzo istotna.

Jak wiadomo „je się oczami", dlatego staram się, aby moje zdjęcia zachęcały do wypróbowania danego przepisu. Najważniejsza w tym wypadku jest aranżacja dania. Zazwyczaj, gdy gotuję daną potrawę to już wiem jak ją zaprezentować. Jestem zwolenniczką zasady, im mniej tym lepiej. Lubię zdjęcia czyste, gdzie uwaga skupia się na potrawie ,a nie na wszystkim dookoła. Kolejnym ważnym czynnikiem jest światło. Osobiście preferuję fotografowanie przy świetle dziennym, jednak ostatnio większość zdjęć powstaje w domowym studio. Aparat ten kupiłam w zestawie z obiektywem Olympus M.ZUIKO Digital 12-50 f/3,5-6,3 jako dodatkowy dokupiłam niedawno Olympus M.ZUIKO Digital 60mm f/2,8. Bardzo trafnym rozwiązaniem jest autofocus, gdzie wskazujemy punkt ostrości na ekranie dotykowym. Kolejną funkcją w tym modelu, którą wkrótce chętnie wypróbuję będzie kręcenie krótkich filmów kulinarnych, ponieważ jestem zachwycona ich jakością. Olympus OM-D jest odporny na kurz i zachlapania dzięki temu nie mam obaw przed sięgnięciem po niego rękami brudnymi od wyrabiania ciasta. Dzięki temu od razu na bieżąco mogę fotografować moje pyszności. Odbiegając trochę od kuchni sprzęt ten sprawdził mi się idealnie podczas fotografii moich ukochanych koni. Ma niezwykle szybki autofocus, który pomaga rejestrować najbardziej dynamiczne sceny. „AleBabka i robi to co lubi", więc uciekam do kuchni gotować i fotografować.

KINGBURGER

ten „oryginalny”

PRZEPIS

Do mielonej wołowiny dodaj wodę i tak długo wyrabiaj rzucając mięsem o miskę, aż będzie spójne i łatwe do uformowania. Dopraw solą, pieprzem, sosem worcester, musztardą, gorczycą, drobno posiekanym chili, natką kolendry, szalotką i czosnkiem. Uformuj burgera o średnicy ok 1 cm większej niż bułka, posmaruj z obu stron olejem. Hamburgery smażymy na dobrze rozgrzanym grillu z każdej strony po ok 3-4 min. Czerwoną cebulę pokrój w cienkie talarki, wrzuć na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju, posyp cukrem, pod koniec dodaj odrobinę octu. Bułkę przekrój na pół i podpiecz na grillu. Kiedy mięso będzie już gotowe układaj w następujący sposób: spód bułki-ketchup-rukola-burger-karmelizowana czerwona cebula--pomidory posolone-korniszony-majonez-zielony pieprz-bułka.

SKŁADNIKI

300 g mielonej wołowiny /antrykot, rostbef/
1 szalotka
2 ząbki czosnku
czerwona cebula
gorczyca
1 łyżeczka musztardy
2 łyżki sosu worcester
1 chili
kolendra - natka
4 łyżki wody
bułka pszenna do hamburgerów
zielony pieprz
pomidor
ogórek konserwowy
rukola
ketchup
majonez
sól i pieprz
cukier
ocet balsamiczny

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

SERNIK NA SŁONO

z łososiem

SKŁADNIKI

180 g krakersów
70 g miękkiego masła
2 jajka
500 g sera ricotta
50 g parmezanu
200 g wędzonego łososia
1 czerwona cebula
2 ząbki czosnku
koperek
1 łyżka oleju
pieprz

PRZEPIS

Krakersy zmiksuj bardzo drobno, dodaj do nich miękkie masło i dwa jajka. Całość dobrze wymieszaj. Wyłóż nimi wysmarowaną masłem foremkę o średnicy 21 cm i umieść w lodówce na czas przygotowania masy serowej.
Na łyżce oleju zeszklij pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę wraz z czosnkiem.
Ser ricotta wymieszaj dokładnie z 2 jakami, pieprzem ,startym parmezanem, drobno posiekanym koperkiem oraz wędzonym łososiem pokrojonym w paseczki. Masę wylej na przygotowany wcześniej spód z krakersów. Piecz w piekarniku nagrzanym do temp 80 C z funkcją grzania góra-dół przez czas ok 50 min.
Podawaj na ciepło lub zimno udekorowane wędzonym łososiem i koperkiem.

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

KANAPKA

1000 smaków

PRZEPIS

Świeżą bagietkę przekrój wzdłuż na pół. Jedną połówkę posmaruj masłem a drugą pesto. Na jedną z połówek układaj po kolei sałatę, szynkę, ser gouda, salami, pomidory - posolone, prażone migdały, ser rockford, krem balsamiczny, ser mozarella. Przykryj drugą połówką. Zawiń w papier lub folię aluminiową. Kanapka jest pyszna również z grilla.

SKŁADNIKI

1 bagietka
kilka plastrów szynki gotowanej
kilka plastrów salami francuskiego
kilka plastrów sera gouda
1 pomidor
garść sałaty jakiej? np. zielonej, lodowej
mozarella
masło
pesto zielone
ser rockford
prażone płatki migdałów
krem balsamiczny

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

ALE MAJ

Kinga Paruzel
ale babka i robi to co lubi

OLYMPUS

HOTEL
Pałac
Czarny Las

„Kopiowanie, przetwarzanie, powielanie w całości lub w części treści opisu, zdjęć oraz wszelkich elementów graficznych a także przechowywanie w systemach wyszukiwania, umieszczanie na innych stronach www, przekazywanie, przesyłanie czy udostępnianie innym osobom wyżej wymienionych elementów bez zgody właściciela i autora jest zabronione. Ustawa z dnia 4 lutego 1994r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych. (Dz. U. z 2006r. Nr 90, poz. 631 z późn. zm.)" Copyright by Kinga Paruzel - look&feel by station75.com