Pancakes na zsiadłym mleku – idealne śniadanie na weekend i na poniedziałek też

Przepisów na pancakes jest całe mnóstwo. Ten przepis jednak urzekł mnie, bo pomysł na wykorzystanie foremek do jajek sadzonych okazał się strzałem w dziesiątkę, by przekupić małe stwory do zjedzenia większej niż zwykle ilości placków na śniadanie. Najlepsze na gorąco z bitą śmietaną obok.

Idealne na niedzielne leniwe śniadanie do łóżka…

Przy pracy nad zdjęciem zależało mi na tym, by uchwycić moment polewania placków syropem klonowym, dlatego ostrość ustawiłam na białą kulkę serka kremowego, migawkę ustawiłam na 30s, przysłona f/2.8, ISO 250. Za talerzykiem ustawiłam małą kartkę A4, okno zostawiłam odsłonięte, przód pancakes doświetliłam odbijającym się światłem od okna, z prawej strony kompozycji postawiłam dużą kartkę białego papieru A3. W chwili polewania placków syropem klonowym wykonałam serię zdjęć.

Inspiracja

Na około 20 pancakes potrzebujesz:

- **1 3/4 szklanki mąki (użyłam orkiszowej),**
- **2 łyżki cukru (użyłam ksylitolu),**
- **1,5 łyżeczki sody,**
- **0,5 łyżeczki proszku do pieczenia,**
- **0,5 łyżeczki soli,**
- **3 jajka,**
- **2 szklanki zsiadłego mleka*,**
- **0,5 szklanki rozpuszczonego masła (użyłam klarowanego),**
- **masło lub olej do natłuszczania foremki do jajek**

* Jeśli nie masz w domu zsiadłego mleka: do miseczki nalej odpowiednią ilość normalnego mleka. Wlej dwie łyżki octu. Odstaw mleko na około 5 minut i gotowe.

W misie robota umieść mokre składniki i dokładnie wymieszaj. Dodaj suche składniki i wymieszaj całość. Na rozgrzanej patelni połóż natłuszczoną wcześniej foremkę do jajek i nalej do niej porcję ciasta na wysokość 1/3 foremki. Smaż około 2 minut z każdej strony. I gotowe. Smacznego!

Witaminowa bomba – sałatka z pora, ciecierzycy i sera owczego

Ta sałatka to naprawdę witaminowa bomba. Zamknęłam tutaj wszystko co zdrowe i sycące zarazem. Jest ciecierzyca bogata w białko i węglowodany, jest jabłko, jest ser owczy bogaty w tłuszcze i sporo innych świetnie komponujących się warzyw. Do tego wszystkiego dodałam odrobinę ostrości w postaci harissy, ostrej pasty z papryczek chilli. Zjadłam ją na obiad z wielkim smakiem.

Zdjęcie: miseczka otulona białą ściereczką z miękkiego materiału, filiżanka z odrobiną owocowej herbatki, stara miseczka aluminiowa w kolorze ledwo błękitnym i stara drewniana łyżka z Odessy, pamiątka rodzinna. Odbiłam światło, by oświetlić przód miseczki. Pod miseczką ściereczka w niebieskie paski, świetnie kontrastuje z miseczką. ISO 500, F.5/6, 10 s. , +0,7.

Na sporą miskę sałatki potrzebujesz:

- **puszkę ciecierzycy,**
- **puszkę kukurydzy (bez dodatku cukru),**
- **4 białe łodygi pora,**
- **pęczek pietruszki,**
- **pęczek świeżej bazylii,**
- **100 g owczego sera pokrojonego w drobną kostkę,**
- **2-3 słodko-kwaśne jabłka (u mnie Ligol).**

Na sos potrzebujesz:

- **sól, pieprz**

- **1/4 łyżki harissy (pasta z czerwonej papryki chilli, czosnku, kolendry i kminku),**
- **4 łyżki jogurtu greckiego**
- **1 łyżka majonezu bez dodatku cukru**

Warzywa z puszki odsącz i wsyp do miski. Seler pokrój w talarki. Pietruszkę i bazylię drobno posiekaj. Jabłka pokrój w kosteczkę. Dodaj ser owczy. Składniki na sos możesz bezpośrednio dodać do warzyw. Wszystko dokładnie wymieszaj i gotowe. Smacznego!

Manufaktura Ciastek – blog moją pasją

Nie ma lepszej nagrody od życia niż móc robić to, co się kocha. Czerpać z tego radość, przyjemność, spokój. To daje mi Manufaktura Ciastek, mój towarzysz od ponad 3 lat.

Ci, którzy dobrze mnie znają, wiedzą, że mam prawo czerpać z życia wielkimi garściami i cieszyć się każdą odrobinką szczęścia. Kto jak kto, ale potrafię to robić znakomicie. W życiu skupiam się na tych odrobinkach właśnie i skutecznie odsuwam na bok niepowodzenia, bo gdybym swoje niepowodzenia trzymała w garści, to dziś nie byłoby tego wpisu przecież:)

Ten artykuł o Manufakturze, który ukazał się na łamach Naszego Miasta właśnie dzisiaj, to moja nagroda za wytrwałość, za pokorę i chęć pracy, i chęć nauki. Bo nie ukrywam, nauczyłam się i uczę się wielu rzeczy cały czas: jak fotografować, jak stylizować potrawy, jak manipulować światłem, jak czerpać radość z odrobinek szczęścia w życiu…

Manufaktura Ciastek to po części blog o moim życiu, miałam możliwość dzielić się z Wami moimi podróżami, moim szczęściem i moimi tragediami. Jest mi niezmiernie miło, że mogę dziś tutaj być. Zamierzam iść dalej:)

Szczecinianka odsłania kulisy powstawania jednego z najpopularniejszych blogów w naszym mieście

Manufaktura ciastek i nie tylko

Porady kulinarne, przepisy i piękna fotografia to podstawowe składniki udanego bloga kulinarnego. Jednak jak pisać, by zainteresować innych zarazić i swoją pasją? #Agata Maksymiuk

#rozmowa

Joanna Latuszek

Na co dzień wykłada Pani na uczelni wyższej, skąd pomysł na stworzenie bloga o kuchni?

Kulinariaa to ostatnio modny temat. Nie da się tego nie zauważyć. Mój pomysł na bloga narodził się już 3 lata temu, ale nie był związany z panującą modą. Pamiętam czasy, kiedy moja siostra przyjeżdżała z Warszawy odwiedzić nasz dom rodzinny Wspólnie z mamą zawsze coś pichciła w kuchni, a ja nie potrafiłam zrobić zupełnie nic. Dopiero z czasem zaczęło mi wychodzić co nieco, choć przyznaję, że nawet teraz czasem coś nie wyjdzie.

Wiem, że jest Pani bardzo aktywną osobą. Gotowanie to chyba nie jedyne Pani zajęcie?

Na co dzień pracuję w Zachodniopomorskiej Szkole Biznesu, wykładam ekonomię i rekrutuję studentów z zagranicy. W międzyczasie zrobiłam kurs na trenera personalnego i zostałam akredytowanym coach'em z certyfikatem ISF. Manufaktura Ciastek to mój sposób na wyciszenie się i zrelaksowanie. Poza tym strona daje mi możliwość poznania wielu ciekawych osób. Czerpię i korzystam z tego ile mogę. Blog to też fotografia kulinarna, którą uwielbiam.

No właśnie, zdjęcia to pierwsze, co przyciąga uwagę po wejściu na stronę.

Ludzie jedzą oczami. Nie ukrywam, że bez fotografii bloga by nie było. Kiedy włączy się pierwszy opublikowany post bloga z maja 2012 i porówna się zdjęcia z ostatnich moich wpisów, różnica będzie diametralna. Jest to dla mnie bardzo motywujące. Mój tata kiedyś zajmował się fotografią. Kiedy zaczynałam podsyłał mi książki, instruował i podpowiadał co jak zrobić. Nie dawał mi ryby, ale dawał mi wędkę. Tak po mału się uczyłam.

Joanna Latuszek, autorka bloga jest ekonomistką. Na co dzień pracuje na uczelni

FOT. MARZENA KOSIN FOTO// MANUFAKTURACIASTEK.PL/

Jak wybrać odpowiedni moment, by zacząć?

Trzeba to poczuć. To musi być „ten" moment. Do każdego przyjedzie to indywidualnie. Nie można tego zdefiniować. Jeżeli nie jesteśmy do czegoś przekonani, to nam się nie uda. Wychodzę z założenia – jeśli chcesz mieć restaurację, zacznij od budy z hot-dogami. Manufaktura Ciastek na początku była taką budą, która teraz zamienia się w restaurację. Tworzenie nowych postów traktuję jako przyjemność. Gdyby przerodziło się to w obowiązek, pewnie bym odpuściła. To nie ma mnie stresować, to ma być przyjemność i wytchnienie od codzienności.

Skąd Pani czerpie inspiracje, gdzie szuka nowych pomysłów? Czy wszystkie przepisy to Pani projekty?

Inspirują mnie różne przyjęcia i okazje, na które mogę coś przygotować. Na pewno uśmiech na twarzy osób, które próbują moich smakołyków motywuje do dalszej pracy. Pozytywne komentarze i wiadomości też mają na to wpływ. Korzystam z różnych przepisów. Wyszukuje je w książkach kucharskich, w internecie. Mam swoje ulubione strony. Sama również układam różne kompozycje. Każdy przepis oprawiam swoim komentarzem. Jeśli coś się udało, a mi nie do końca smakuje pisze o tym.

Ma Pani ulubiony przepis? Smak, do którego chętnie się wraca?

Najczęściej wracam do świątecznych pierników. Co roku są hitem. Ich wypiek sprawia mi wielką przyjemność. Żartujemy w domu, że u nas święta zaczynają się już w październiku, bo wtedy zaczynam robić ciastka. Lubię też ryby pod różną postacią. Jestem wielbicielką curry i mleka kokosowego.

Myśli Pani, że każdy może nauczyć się gotować? Od czego zacząć?

Absolutnie każdy może gotować. Jestem osobą, która uważa że nie ma rzeczy niemożliwych. Najlepiej zacząć od czegoś prostego - nawet jajecznicy czy omletu. Im mniej składników tym lepiej. Ważne żeby w ogóle próbować.

Kruche ciasteczka waniliowe z lukrem mandarynkowym

Przepyszne kruche ciasteczka oblane lukrem o słodkim smaku mandarynki, do tego obtoczone do połowy przepysznymi posypkami o smaku truskawkowym, mango… Idealne dla dzieci.

Zimowe dni są o wiele krótsze. Nie lubię robić zdjęć lampą błyskową, bo dopiero się uczę. Zdjęć potrzebuję szybko, na naukę akurat nie miałam czasu.

Ciasteczka idealne także do filiżanki z kawą, co widać na zdjęciu. Galaretki porozrzucane niechlujnie na blacie dodają ciasteczkom dziecięcego uroku, podobnie jak kolorowe posypki od Delecty. Moim celem było ukazanie cukierkowatości ciasteczek i dziecięcości słodkich posypek, misie i posypki okazały się idealne.

Światło wpadające wprost na galaretki ukazało ich „galaretkowatość" i „przejrzystość". Na dworze trochę ciemniej, stąd ISO 500 aż, ekspozycja +0,7, f/5.6, 5s. Światło wpadało przez okno wprost na blat, światła nie zmiękczyłam niczym, ponieważ było już dość ciemno.

Na około 24 ciasteczka potrzebujesz:

- 175 g miękkiego masła,
- 100 g cukru z prawdziwą wanilią zmielonego na cukier puder,
- 2 żółtka,
- 300 g mąki orkiszowej,
- otarta skórka z dwóch mandarynek

Na lukier mandarynkowy potrzebujesz:

- 140 g cukru pudru
- sok wyciśnięty z mandarynki
- kolorowa posypka do dekoracji (użyłam posypek Decorada od Delecty: maczek truskawkowy, maczek mango i posypka wielokolorowa).

Wszystkie składniki na ciasteczka umieść w misie robota kuchennego i wyrób elastyczne ciasto. Z ciasta ulep kulki wielości orzecha włoskiego i wyłóż je na blachę. Rozpłaszcz palcami każdą kulkę. Ponieważ ciasteczka nie rosną, możesz kulki ułożyć blisko siebie. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 15 minut do zezłocenia się brzegów ciastek. Studź na kratce.

Składniki na lukier (cukier puder i sok z mandarynki) wymieszaj widelcem w miseczce. Ostygnięte ciastka zanurz w lukrze mandarynkowym i obtocz posypką. Zostaw na kratce do wyschnięcia lukru.

Tort naleśnikowy z kremem czekoladowym i malinami

Tort wyglądał nieziemsko. Dzieciaki nie mogły doczekać się, by go spróbować. Dołożyłam wszelkich starań, by tort wyszedł idealny. Bo które dziecko nie lubi naleśników, takiej ilości naleśników. Jakie było rozczarowanie wszystkich domowników jego smakiem, jego suchością, jego brakiem wyrazistości. W przepisie wyraźnie napisano, by cienko smarować warstwy naleśników kremem. Jednak myślę, że wcale nie, że właśnie po to, żeby naleśniki nie były suche, tego kremu należy dać mnóstwo. Może ktoś się jednak skusi i opowie o swoich wrażeniach smakowych. Przepis podkradłam stąd, byłam pełna nadziei, jednak chyba wegańskie smaki nie należą do mnie. Naleśniki z ciecierzycy są zupełnie inne w smaku, nie gorsze od naleśników standardowych. Jednak zdecydowanie do podkreślenia uroku tego tortu, i po to, żeby tort nie wysychał, należy dać mnóstwo kremu i mnóstwo dżemu, zupełnie nie jak mówi autorka przepisu.

Wszystkie części tortu świetnie smakują oddzielnie: naleśniki, krem, jednak razem – to nie to.

Zdjęcie na szybko, bo to jedno z wielu dań przygotowanych na Wigilię, więc nie było czasu na zabawę z fotografowaniem. Światło dzienne oświetlające tort z tyłu i zmiękczone przewiewną kremową półprzezroczystą firanką. ISO 250, odchylenie ekspozycji skok +0,3, ogniskowa 90 mm, przysłona f/5.6, ekspozycja 0,6 s.

Na około 30-40 naleśników potrzebujesz:

- 5 szklanek mąki pszennej,
- 2 1/4 szklanki mąki z ciecierzycy,
- 8 3/4 szklanki mleka roślinnego (użyłam zwykłego),
- 10 łyżek oleju,
- 5 łyżek cukru waniliowego
- łyżeczka soli

Na krem czekoladowy potrzebujesz:

- 400 g namoczonych we wrzącej wodzie daktyli,
- 1/2 szklanki kakao,

- 1/4 szklanki mleka roślinnego (użyłam zwykłego)
- dodatkowo dwa słoiki dżemu malinowego

Ciasto na naleśniki wymieszać dokładnie w misie robota kuchennego. Mój robot nie radził sobie najlepiej z mąką z ciecierzycy i zostawił trochę grudek. Jednak nie miało to znaczenia przy smażeniu naleśników. W międzyczasie rozgrzać patelnię i posmarować cienką warstwą oleju. Na rozgrzaną patelnią wylej chochelkę ciasta i usmaż naleśniki z dwóch stron.

Namoczone daktyle zblenduj na krem razem z kakao i mlekiem. Mój blender nie wytrzymał pracy z daktylami i odłamała mu się niewielka część w środku, więc zachowaj ostrożność. Krem powinien wyjść gładki. Jeśli wyjdzie zbyt gęsty, dodaj odrobinę mleka i wymieszaj dokładnie.

Naleśniki posmaruj (według mnie) obficie kremem czekoladowym naprzemiennie z dżemem i składaj tort. Ja ostatnią warstwę udekorowałam płatkami kukurydzianymi, a mogą to być na przykład orzechy.

Galeria najpiękniejszych zdjęć

Serdecznie zapraszam do oglądania ulubionych zdjęć Manufaktury Ciastek. Kliknij na wybrane zdjęcie z galerii najpiękniejszych zdjęć.

To moje ulubione zdjęcia. Każde zdjęcie to inna historia, każde zdjęcie to inna ja. Każde zdjęcie powstawało w inny sposób, każde zdjęcie niesie inną historię. Więcej o historii każdego zdjęcia możecie przeczytać przy każdym wpisie. Dla porównania zajrzyj też do moich pierwszych wpisów – takie właśnie były moje pierwsze zdjęcia, zupełnie nieporadne.

Kiedy przenosiłam stare wpisy na ten blog aż nie mogłam uwierzyć jaką wielką drogę przeszłam. W mojej pracy zdjęciowej towarzyszyły mi już trzy aparaty! Obecnie jestem wierna bezlusterkowcowi firmy Sony.

Aż nie chcę wiedzieć jak bardzo jeszcze mogę się rozwinąć w dziedzinie fotografii kulinarnej. Jedno jest pewne, kiedy oglądam swoje stare zdjęcia i widzę drogę, którą przeszłam, to jest to bardzo motywujące.

Manufaktura ciastek i nie tylko

Manufaktura ciastek i nie tylko

Manufaktura ciastek i nie tylko

manufakturaciastek.blox.pl

Ciasteczka kukurydziane
z powidłami śliwkowymi
posypane cukrem
waniliowym

SONY DSC

SONY DSC

Manufaktura Ciastek i nie tylko

Świąteczny eggnog

Nie ma nic lepszego niż domowej roboty rozgrzewający świąteczny napój alkoholowy. Świąteczny eggnog. Coś przepysznego. Do tego w tle choinka z zapalonymi lampkami…

Eggnog to znany amerykański alkoholowy drink, serwowany głównie na święta. Bardzo dobrze smakuje jako dodatek do ulubionej kawy latte.

Światło okienne oświetlające kompozycję z tyłu zmiękczone półprzezroczystą zasłoną. Do tego mnóstwo akcentów związanych ze świętami: własnego wykonania pierniki, suszone owoce, a w tle słoiki, które dziś staną się prezentami dla najbliższych.

Na 8 drinków potrzebujesz:

- 3 jajka,
- 150 g cukru pudru,

- 150 ml burbonu,
- 150 ml rumu,
- 600 ml mleka,
- 300 ml śmietany kremówki,
- do udekorowania każdego drinka szczypta gałki muszkatołowej

Białka ubij na sztywną pianę. Odstaw na chwilę do lodówki. Żółtka wymieszaj z cukrem na białą pianę, dodaj powoli alkohol, mleko i śmietankę. Wymieszaj dokładnie i na sam koniec dodaj pianę z białek. Wmieszaj delikatnie. Rozlej do kieliszków i posyp szczyptą gałki muszkatołowej i już możesz rozkoszować się do woli.

Barszcz wigilijny z pieczonych buraków

Jeszcze zdążysz zrobić przepyszny barszcz wigilijny. Upieczone buraki dodają barszczu słodkiego aromatu. Wcześniej gotowałam buraki, ale to nie było to samo, barszcz nie miał tego aromatu, który zyskuje dzięki upieczeniu buraków . Barszcz, mimo dodawania octu, przy gotowanych burakach nie miał takiego koloru ani słodkiego smaku. Barszcz na pieczonych burakach zachował piękny kolor i zyskał aromatyczny słodki smak. Barszcz prawdziwego aromatu nabierze jutro, choć i tak już dobrze smakuje, że ciężko się mu oprzeć. Najlepiej w dużym kubku.

Na dwóch krzesłach ułożyłam drewnianą podstawę, na której położyłam lustro. Dwie białe bulionówki ułożyłam wprost na lustrze. Dla kontrastu ułożyłam listki laurowe i koło miseczek

położyłam srebrne łyżeczki. Dodatkowo odbijałam wpadające światło okienne, tak by oświetlić przód bulionówek. Najbardziej zależało mi, by uchwycić piękny buraczany kolor barszczu. Ustawienia: F/5,6, 1/3s., skok +0,3.

Na garnek barszczu potrzebujesz:

- 6 buraków,
- włoszczyzna (2 marchewki, 1 por, 2 pietruszki),
- 2-3 łyżki octu,
- sól i pieprz do smaku,
- majeranek wedle uznania,

- ewentualnie 100 ml ekologicznego koncentratu barszczu

Buraki piecz w 190 stopniach przez godzinę. Nie obieraj ich ze skórki. Po upieczeniu niech przestygną. W międzyczasie przygotuj bulion warzywny z włoszczyzny.

Buraki zmiel na drobne paski razem ze skórą. Dodaj do bulionu warzywnego. Gotuj na wolnym ogniu około godziny, nie doprowadzaj barszczu do wrzenia. Dopraw octem (lub sokiem z cytryny), dzięki temu barszcz nie straci pięknego koloru. Dopraw barszcz przyprawami. Jeśli czegoś Tobie brakuje, dodaj odrobinę dobrej jakości koncentratu. Przecedź barszcz przez sitko, by pozbyć się buraków i włoszczyzny. Smacznego!

Bezglutenowe wigilijne ciasto dyniowe z kaszy jaglanej i mąki ryżowej

Dziś jest wyjątkowy dzień. Piszę do Was już na www.manufakturaciastek.pl. Jestem bardzo zadowolona z mojego miejsca tutaj.

Dziś przedstawiam Wam zdrową alternatywę na wieczorną Wigilię. Idealne bezglutenowe ciasto z pełnowartościowymi węglowodanami, zdrową kaszą jaglaną, płatkami owsianymi i mąką ryżową. Dodaj je koniecznie do swojego wigilijnego menu.

Zdjęcie na szybko. Na bardzo szybko. Spieszyłam się do wyjścia. Na krześle w kuchni ustawiłam ciasto, które było już sporo zjedzone:) Światło wpadało na ciasto przez kuchenne okno. F/5,6, 3/5s. ogniskowa 90 mm, bez kompenacji naświetlenia.

Źródło: szczecińskie Echo udoskonalone przeze mnie:)

Na tortownicę o średnicy 23 cm potrzebujesz:

1/3 szklanki jaglanej,

garść daktyli,

4 banany,

3/4 szklanki płatków owsianych,

1/4 szklanki mąki ryżowej,

1/2 szklanki wody,

1/3 dyni,

1 łyżeczka sody,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

1 łyżeczka cynamonu,

3/4 łyżeczki imbiru,

200 g rodzynek

Kaszę ugotuj wraz z daktylami i rodzynkami. Zmieszaj resztę składników, ale stopniowo dodawaj wody, tak by konsystencja ciasta była gęsta. Piecz przez godzinę w 180 stopniach. Udekoruj polewą czekoladową. Smacznego!

Zupa tajska po mojemu z orzechami włoskimi i liśćmi kafiru

Nie szukałam nigdzie przepisu, ale szukałam tego właśnie tajskiego smaku w zapachu potrawy podczas jej przygotowywania. I znalazłam.

Liście kafiru pachną świeżością, a orzechy włoskie chrupią, ananas dodaje słodkości i wspaniale komponuje się z ostrym smakiem ostrej papryczki.

F/5,6, 3/5s., 90mm, ekspozycja 0. Ostre światło dzienne oświetlało kompozycję z tyłu. Zależało mi na pokazaniu krewetek z ogonkami, dlatego też uwagę „oglądacza” skierowałam na nie poprzez posypanie świeżej kolendry na środek miseczki z zupą. Krewetki ułożyłam też tak, by widać było ich ogonki, dodatkowo dodałam im ciemniejszego koloru w Photoshopie. Niebieska miseczka ciekawie kontrastuje z płócianym woreczkiem po kawie, dodatkowo w lewym górnym rogu lekko widać skrawek niebieskiej ściereczki i okładkę książki.

Na 2 porcje potrzebujesz:

- **puszkę ananasa pokrojonego w kostkę,**
- **500 g krewetek tygrysich,**
- **3 ząbki czosnku,**
- **6 liści kafiru,**
- **sok z limonki,**
- **skórka z otartej limonki,**
- **ostra papryczka,**
- **garść orzechów włoskich,**
- **sól i pieprz do smaku,**
- **curry,**
- **pęczek świeżej kolendry,**
- **puszka mleka kokosowego (czytaj etykiety, kup takie mleko, które zawiera tylko kokos i wodę)**

Krewetki podsmaż w woku. Kiedy będą już gotowe wrzuć posiekane ząbki czosnku wraz z liśćmi kafiru, sokiem z limonki i skórką z limonki. Dorzuć posiekaną czerwoną papryczkę i orzechy.

Wymieszaj. Niech się wszystko podsmaży na małym ogniu z kilka minutek. Dolej mleko, dopraw solą, pieprzem i curry. Jak już będzie Tobie smakowało, dorzuć ananasa z puszki (bez soku). Dosyp posiekanej kolendry. Niech się wszystko pogotuje jeszcze z jakieś 10 minut i gotowe. Smacznego!