Jak powstają Wasze pierniki – sesja zdjęciowa

W zeszłym miesiącu miałam możliwość wzięcia udziału w cudownej sesji zdjęciowej promującej Manufakturę Ciastek i nie tylko.

To był także czas autorefleksji. Co daje mi prowadzenie bloga? Poznałam cudownych ludzi, nauczyłam się pracować z aparatem, lubię bawić się w kuchni. Dzięki temu, że prowadzę Manufakturę Ciastek mogłam przygotować dla Was te zdjęcia, a przy tym wspaniale bawić się przy tym projekcie.

W realizacji tego projektu pomogli mi:

FRANKHERBERT.PL
PIĘKNE RZECZY W TWOIM DOMU

Bibeloty&Szpargały

Marzena Kosin

Foto

Bardzo lubię to zdjęcie. Lubię te pastelowe kolory.

W tle widzicie emaliowane akcesoria w miętowym kolorze z serii Living Nostalgia Kitchen Craft. Dostępne tutaj.

Zależało nam by uchwycić tą chwilę, kiedy pęka jajko i żółtko wylewa się na talerzyk. Czy wiecie jak trudno jest w ręku rozgnieść jajko? Żeby to zrobić, musiałam je lekko „naciąć” nożem.

Fartuszek, który mam na sobie, pochodzi ze sklepu Bibeloty&Szpargały. Ma on cudowną koronkę przeplecioną czerwoną wstążką wokół szyi. Dodatkowo szczególnie polecam inne fartuszki dostępne w sklepie. Moje ulubione to: ten śnieżnobiały lniany fartuch i ten w stylu vintage. Zresztą uszyty z tego samej bawełny co fartuch, który mam właśnie na tym zdjęciu.

W tle seria Living Nostalgia Kitchen Kraft dostępna w sklepie Frank Herbert.pl Do przedświątecznych pierników można użyć tych akcesoriów (dostępne w sklepie Frankherbert.pl).

A to już moja ulubiona część sesji. Za chwilę zobaczycie jak powstaje ciasto. Tutaj miałyśmy także mnóstwo zabawy. Stwierdziłyśmy razem z Marzena Kosin FOTO, że fajnie będzie pokazać jak powstaje ciasto. W tle widzicie mąkę, robot kuchenny (Asia). A zaraz przeczytacie o tym jak powstało mleko do tego zdjęcia…

„Aśka, a mamy mleko?” Pyta się Marzena.

„No, nie mamy. Ale mamy wodę i ja mam biały barwnik”.

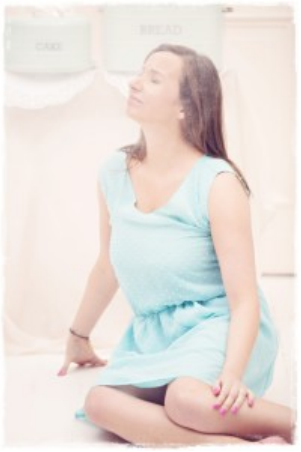
„No dobra, próbujemy”.

I tak powstało mleko…

I za chwilę będzie moje ulubione. Kiedy zobaczyłam je pierwszy raz, chwyciło moje serce. Bo pokazało właśnie mnie. Często coś mi się nie udaje, choć częściej udaje:), lubię kombinować w kuchni, bawić się nią. Lubię cieszyć się każdą chwilą. To zdjęcie to ja.

Kolejna część zabawy z Marzena Kosin Foto. Marzena ma głowę pełną pomysłów. Nie ma opcji, żeby na sesji zdjęciowej źle się u niej czuć. Ma niesamowity dar, bardzo szybko łapie kontakt z ludźmi. Chce się z nią współpracować. Jest bardzo dynamicznie i wesoło. Kolejny jej pomysł na kolejnym zdjęciu. Tutaj z kolei miałam się uśmiechać i pokazywać, że jest wesoło. Nie ukrywam, że było to zadanie niemożliwe. Bo jak się uśmiechać, kiedy w twarz ktoś prószy… mąką…

BREAD
CAKE



BREAD
CAKE

Kruche waniliowe ciasteczka maślane

Idealne do wycinania wykrawaczkami i wyciskania na nich napisów. Smaczne, kruche, pachnące wanilią.

Ciastka ustawiłam na stole, pod pudełkiem z ciastkami ułożyłam kolorowy pastelowy fartuszek kuchenny; światło wpadało na blat od strony prawej. Z przodu przed pudełkiem z ciastkami ustawiłam kartkę białego papieru, by doświetlić i rozjaśnić przód pudełka. F/5,6, 1/2s., ekspozycja +0,3, ogniskowa 90mm.

Na około 30-40 ciasteczek potrzebujesz:

- **prawdziwy ekstrakt waniliowy (kilka, kilkanaście kropelek),**
- **100 g miękkiego masła,**
- **4 żółtka,**
- **4 łyżki cukru,**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia,**
- **1 szklanka mąki pszennej,**
- **0,5 szklanki mąki ryżowej,**
- **odrobina wody**

Wszystkie składniki, oprócz wody, umieść w misie robota i wymieszaj. Stopniowo i w małej ilości dolewaj wody, tak by uzyskać kulę jednolitego i gładkiego ciasta. Ciasto rozwałkuj na grubość około 0,3 mm i wycinaj ulubione kształty. Piecz na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia przez ok. 15 minut w temperaturze 180 stopni.

Makrela w ananasach

Makrela znana jest nam bardziej tylko pod nazwą „makrela wędzona”. Ja jednak proponuję jej inną odsłonę, świeżą. Mięso tej ryby jest tłuste, ale bardzo wyraziste w smaku. Jeśli nie lubimy smaku wędzonej ryby, ta pieczona nie będzie mieć z nią nic wspólnego.

Światło dzienne, deska z rybą położona bezpośrednio na podłodze. Dla kontrastu i podobnego odcienia jak papier do pieczenia ułożyłam świeczkę. F/5,6, 90 mm, 1/2s.

Potrzebujesz:

- **świeża makrela,**
- **gruby plaster ananasa na 1 rybę (nie z puszki),**
- **skórka z limonki i sok,**
- **papier do pieczenia**
- **sól i pieprz do smaku**

Odfiletuj rybę. Połóż filet na papierze do pieczenia, posyp skórką z limonki, skrop sokiem. Na rybie ułóż plastry ananasa. Zamknij rybę w papierze do pieczenia (spójrz na zdjęcie, jest

tam zamknięta ryba w papierze, zaraz obok tej, którą widać). Piecz w temperaturze 180 stopni przez 20-25 minut. Jeszcze gorącą rybę otwórz i przypraw solą i pieprzem. Smacznego.

Cynamonowe babeczki drożdżowe ze śliwką i z kruszonką

Jeszcze się może udać… Jeszcze na rynku dostać można śliwki. Połączenie ciasta drożdżowego z cynamonem i śliwką jest idealne.

F/5, 3/5s. , ekspozycja +1. Czerwona wstążeczka dla kontrastu, płócienny worek po kawie dodał ciekawej tekstury. Ciasto drożdżowe i kontrastujący kolor śliwki posypanej kruszonką. Czego chcieć więcej…

Na keksówkę ciasta lub ok. 20 muffin potrzebujesz:

- **3 szklanki mąki,**
- **1/4 szklanki brązowego cukru (użyłam erytrolu),**
- **25 g świeżych drożdży (12 g suchych),**
- **1/2 łyżeczki soli,**
- **60 g masła,**
- **1/3 i 1/4 szklanki ciepłego mleka,**
- **2 duże jajka,**
- **1 łyżeczka ekstraktu waniliowego**

Dodatkowo potrzebujesz cynamonowe nadzienie:

- **1 szklanka brązowego cukru, najlepiej gruboziarnistego,**
- **60 g masła,**
- **2 łyżeczki cynamonu mielonego,**
- **1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej**

Nie zapomnij o śliwkach, tyle ile chcesz, proponuję jedną śliwkę na muffinkę.

Na kruszonkę potrzebujesz:

- **4 łyżki roztopionego masła,**
- **pół szklanki mąki pszennej,**
- **1/4 szklanki cukru (użyłam erytolu),**
- **szczypta soli**

Z drożdży zrób rozczyn: rozpuść je w dwóch łyżkach cukru (nie dawaj zamienników cukru). Dodaj odrobinę ciepłego mleka i łyżkę mąki. Odstaw do „zabulgotania”. Kiedy drożdże zadziałają, wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego i wyrób elastyczne ciasto przez około 8 minut. Kulę ciasta odstaw w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

W międzyczasie przygotuj cynamonowe nadzienie: wszystkie składniki umieść w garnuszku na małym ogniu i poczekać aż masło się rozpuści pod wpływem ciepła. Odstaw do wystygnięcia.

Przygotuj też kruszonkę: wymieszaj w miseczce palcami wszystkie składniki, tak by otrzymać kruszonkę.

Papilotkami wyłóż formę na muffiny. W każdej foremce umieść ciasta drożdżowego na 1/3 wysokości foremki. Na to połóż łyżeczkę pasty cynamonowej i na to śliwkę (bez pestki oczywiście), i na to kruszonkę. Powtarzaj do zakończenia składników.

Piecz w temperaturze 175 stopni przez około 20-25 minut do suchego patyczka.

Smacznego!

Tarta z gruszkami

Przepis pochodzi z jednego z moich ulubionych blogów Mała Cukierenka.

Bardzo dobra i łatwa w przygotowaniu tarta. Ciasto bardzo plastyczne. Idealnie komponuje się ze słodką jesienną gruszką. Idealne do porannej kawy.

F/5, 1/4 s., kompensacja ekspozycji skok + 1,3.

Na ciasto potrzebujesz:

- **250 g mąki,**
- **3 łyżki cukru (użyłam erytrolu),**
- **1 łyżeczka cukru waniliowego (domowej roboty),**
- **szczypta soli,**
- **140 g masła,**
- **1 jajko**

Na nadzienie gruszkowe potrzebujesz:

- **5 gruszek pokrojonych w plastry i obtoczonych w 1 łyżce cukru trzcinowego, 1 łyżeczce cynamonu i mąki.**

Przygotowanie ciasta

Wszystkie składniki ciasta umieść w misie robota kuchennego. Wyrób elastyczne ciasto.

Ja zastosowałam zupełnie inną metodę niż ta zalecana przy przygotowaniu ciasta do tarty. Zaleca się użycie schłodzonego masła. Ja tego nie zrobiłam. Moje ciasto miało dzięki temu idealną konsystencją do wyłożenia w formie. Dopiero włożyłam ciasto do lodówki, kiedy idealnie było dopasowane do formy, i poczekałam aż stwardnieje już w formie (około 30 minut).

Na schłodzone ciasto wyłóż gruszki. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 40-50 minut do zezłocenia brzegów ciasta. Wystygnięte ciasto udekoruj cukrem pudrem.

Smacznego!

Prawdziwki i podgrzybki w śmietanie

Mam nadzieję, że to co udało mi się zebrać w koszyczku, to prawdziwki, a może i podgrzybki… Nie wiem, może znajdzie się ktoś, kto mi powie jakie grzyby zebrałam? Wiem, że są jadalne, bo na grzyby jeździłam już od malutkiej dziewczynki z moją

Babcią, Rodzicami i Wujkami. To był wspaniały rodzinny rytuał z herbatą w termosie. Wspaniałe czasy. Udało mi się przywołać je wspomnieniami, za co bardzo dziękuję (<3) mojemu towarzyszowi.

W lesie zawsze najbardziej boję się pająków. Na szczęście ich nie było. Najgorsze są te, które plotą swoje nici pomiędzy drzewami. Są wielkie, ohydne, a nici są przeokropnie klejące…

Deskę do krojenia ułożyłam na podłodze, w miejscu, które było najbardziej nasłonecznione. Z tyłu postawiłam białą kartkę. Przód doświetliłam odbijając światło dzienne. Tak by potrawa była cała ostra, a grzyby u dołu mniej ostre: F/6,3, czas naświetlania 1 s., kompensacja naświetlenia +0,3

Dla dwóch osób potrzebujesz:

- **20 grzybków,**
- **pół cebuli,**
- **sól,**
- **pieprz,**
- **śmietana,**
- **szczypiorek,**
- **masło klarowane**

Przygotowanie:

Grzyby umyj dokładnie i krótko obgotuj. Na patelni rozgrzej

masło klarowane, cebulę pokrój w paski i zezłoć na patelni. Dorzuć grzybki. Smaż około 10 minut na małym ogniu. Dopraw wedle uznania. Na ostatnie kilka minut smażenia wlej śmietanę (u mnie 2 łyżki), wymieszaj, dorzuć świeży szczypiorek i voila. Smacznego!

Sernik na cieście marchewkowym

Przepis z Kukbuk’a

Kukbuk pisze, że to ciasto dla niezdecydowanych i ciasta dwa w jednym. Pomysł spodobał mi się, podchwyciłam i wiedziałam, że

muszę spróbować. Efekt był dobry, lecz nie bardzo dobry. Nie polecam tym, którzy nie lubią ciasta marchewkowego, gdyż ono zdecydowanie tutaj dominuje. Dla mnie ciasto było nie za bardzo słodkie – słodziłam na czuja, bo zepsuła mi się waga kuchenna:) Poza tym, co ważne, ciasto musi zdecydowanie poleżeć przez noc w lodówce, wtedy dopiero smakuje dobrze. Oceniam jego smak na 4, znam też takich którzy ocenili to ciasto na 5 i takich, którzy na 2 (skala 1-5). Także, jakby nie patrzeć, ciasto kontrowersyjne:)

Zdjęcie na wykonane na szybko po śniadaniu. Potrzebowałam trzech rąk do jego wykonania. Trzecia ręka (pomocnik) odbijał światło, tak by krem i ser był mocno doświetlony. Dwie moje ręce szukały odpowiednich ustawień w aparacie:) Stary talerz z pięknymi zdobieniami, papier do pieczenia ciasta pod talerzem i z tyłu urokliwy talerzyk z kawałkiem już ukrojonego sernika. Dodatkowo jedne z moich ulubionych ustawień: F/5,6, 1/8s.,kompensacja naświetlenia +0,7.

Potrzebujesz na masę serową:

- **0,5 kg sera na sernik,**
- **150 g cukru (użyłam zamiennika cukru erytrolu),**
- **2 budynie śmietankowe (80g razem),**
- **3 jajka,**
- **1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,**
- **otarta skórka z pomarańczy**

Potrzebujesz na ciasto marchewkowe:

- **190 ml oleju rzepakowego rafinowanego,**
- **150 g cukru (użyłam erytrolu),**

- **2 jajka,**
- **170 g mąki pszennej (użyłam mąki pełnoziarnistej),**
- **1 łyżeczka sody oczyszczonej,**
- **1 łyżeczka cynamonu (użyłam przyprawy piernikowej),**
- **szczypta soli,**
- **1 puszka odsączonych ananasów (zostaw zalewę do kremu),**
- **150 g surowej startej marchewki,**
- **50 g wiórków kokosowych,**
- **50 g posiekanych orzechów włoskich (pominęłam)**

Potrzebujesz na krem:

- **125 g serka Filadelfia (użyłam dwa opakowania serka Almette),**
- **20 g masła,**
- **40 g cukru pudru (zmieliłam w młynku do kawy erytrol),**
- **1 łyżka zalewy z ananasów**

Tortownicę o średnicy 26 cm wyłóż papierem do pieczenia lub sryskaj sprayem. Piekarnik nagrzej do 175 stopni.

Sernik przygotuj tak: jajka ubij na puch z cukrem. Powoli dodawaj resztę składników. Odstaw.

Ciasto marchewkowe przygotuj tak: jajka ubij z cukrem na puch, powoli dodawaj resztę składników. Na koniec wmieszaj delikatnie marchewkę, wiórki kokosowe i orzechy.

Na dno formy wylej ciasto marchewkowe, a na ciasto wykładamy płynną masę serową.

Wstaw do piekarnika na godzinę. Zanim zrobisz krem, ciasto musi po upieczeniu wystygnąć.

Krem przygotuj tak: wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego i dokładnie miksuj, tak by nie zostawić grudek masła. Polewa będzie płynna lecz po kilku godzinach zgęstnieje. Udekoruj kremem ciasto. Smacznego!

SONY

Smażony bakłażan z kurkumą

Nie spodziewałam się, że bakłażan może smakować dobrze ze słodką nutką złamaną pikantniejszym smakiem kurkumy. Słodkość bakłażanowi dodaje nierafinowany olej kokosowy, który uwielbiam. Samą zaś potrawę wspaniale łączy mozarella, do tego świeże zioła, w tym moja ulubiona drobno posiekana kolendra.

Zdjęcie na szybko. Nawet na bardzo szybko. Nie miałam miejsca w karcie pamięci w aparacie, więc nie było czasu na poprawki. Światło dzienne wpadające na potrawę z tyłu wprost z okna. Na stole ułożyłam małą deskę drewnianą, na niej położyłam niebieską ściereczkę, która rozjaśniła zdjęcie i zwróciła uwagę na potrawę. Niebieska miseczka kontrastowała z brązowym kolorem bakłażana. 1/5s, F/5, +0,7. Sony ILCE-7

Na 1 porcję obiadową potrzebujesz:

- **1 bakłażan,**
- **2 ząbki czosnku,**
- **1 papryka,**
- **1 pomidor,**
- **pół kulki mozarelli,**
- **łyżka nierafinowanego oleju kokosowego,**
- **pół łyżeczki kurkumy,**
- **sól, pieprz,**
- **świeża kolendra**

Rozgrzej olej na patelni, pokrojonego w paski bakłażana smaż do miękkości razem z papryką. Dodaj posiekane ząbki czosnku, pomidora pokrojonego w kostkę, dopraw solą, pieprzem i kurkumą. Na koniec dorzuć pokrojoną w kostkę połowę kulki mozarelli. Poczekaj aż zacznie się rozpuszczać. Wymieszaj ze świeżo posiekaną kolendrą. Smacznego!

Jesienny garnek z soczewicą i słodkimi ziemniakami

Aromatyczne i proste w przygotowaniu danie jednogarnkowe. Polecam.

F/5, 1/10s, 90mm, ekspozycja + 0,3

Zdjęcie na szybko. Stół kuchenny, światło naturalne oświetlające potrawę z tyłu, odbiłam światło, by rozjaśnić potrawę od przodu.

Potrzebujesz:

- **700 g mięsa od szynki podsmażonego i podduszonego,**
- **puszka soczewicy,**
- **1 cebula pokrojona w kostkę i podsmażona,**
- **1 duży batat,**
- **puszka pomidorów i 500 ml passaty pomidorowej,**

- **4 świeże pomidory pokrojone w kostkę,**
- **2 łyżeczki ziół prowensalskich,**
- **sól, pieprz i tabasco według uznania.**

Wszystkie składniki wymieszaj w garnku. Duś na wolnym ogniu do miękkości mięsa. Smacznego!

Paryskie śniadanie

Jeśli ktoś powie, że to nie jest paryskie śniadanie, to pewnie będzie mieć rację. Nie ma żadnej bagietki… No nie ma. Ale ja bardzo takie śniadanie chciałam zjeść będąc w Paryżu. Bardzo, ale to bardzo chciałam „ulepszonej” jajecznicy. I takie paryskie marzenie Wam dzisiaj serwuję.

Potrzebujesz:

- **2 jajka,**
- **4 pomidorki koktajlowe,**
- **szczypta posiekanej papryczki jalapeno,**
- **3 suszone pomidory (w zalewie z oleju),**
- **szczypiorek,**
- **sól i pieprz so smaku**
- **garść rukoli do udekorowania**

Wszystkie składniki wymieszaj w miseczce i wylej na rozgrzaną patelnię (by jajka nie przylepiały się do patelni, użyłam sprayu do beztłuszczowego smażenia). Smaż aż omlet będzie gotowy. Udekoruj rukolą. Smacznego!