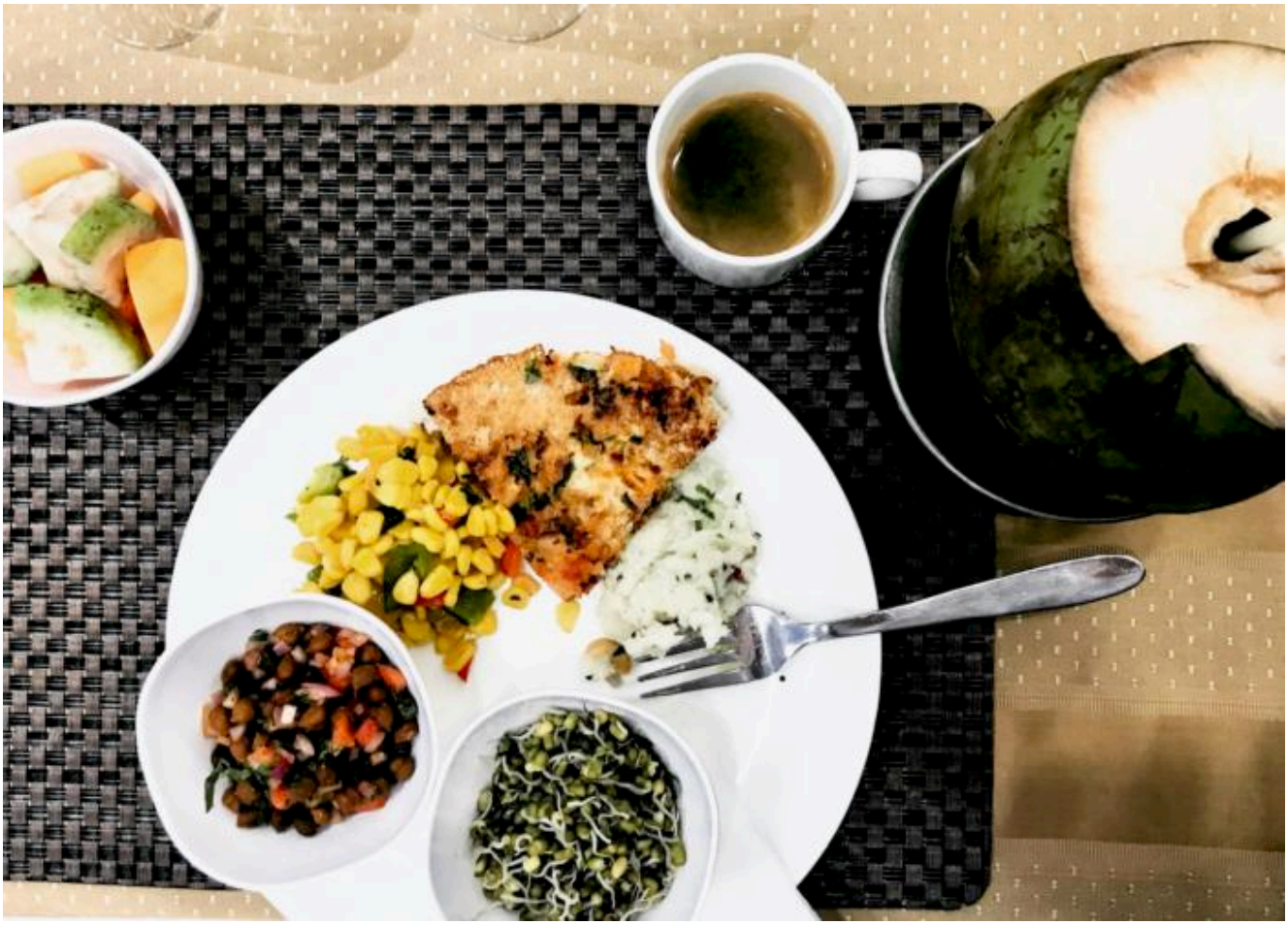
Indie

Indie. Ach… Dziś zapraszam Was do podróży po Indiach. Dzięki mojej pracy miałam możliwość zobaczenia, zresztą kolejny już raz, pięknych Indii.

Spędziłam tam ponad dwa tygodnie. Czas dzieliłam między pracę a dojazdy do niej. Podróże samochodem uwielbiałam, bo mogłam chwilę odpocząć i zachłysnąć się innością.

To była jedna z piękniejszych moich podróży. Nie bez powodu mówi się, że Indie zmieniają człowieka… To była jedna z takich właśnie podróży na koniec świata i do serca samej siebie.

W trakcie podróży miałam okazję zobaczyć aż 6 miast, głównie w stanie Gujarat i Maharastra. To był wspaniały czas.



CNG

C|EH
HACKERS ARE READY, ARE YOU ?
ANDROID APP DEVELOPMENT
JAVA COURSES
PENETRATION TESTING
1091967
REER POWER
LOVE GUPTA
FINAL SELECTION
SHER IAS ACADEMY
U.P.S.C.
ADVANCE COURSE
FOUNDATION COURSE
कुमार
Kumar

LIFE BRIGADE
MH 04 GD 7799

P
NO
PARKING

BHOOKH GONE.
MASTY ON!

વડા પીંગળા

PAINTINGS
FOR
YOUR HOME
GLEN
ROYAL
ENFIELD

CHITRA

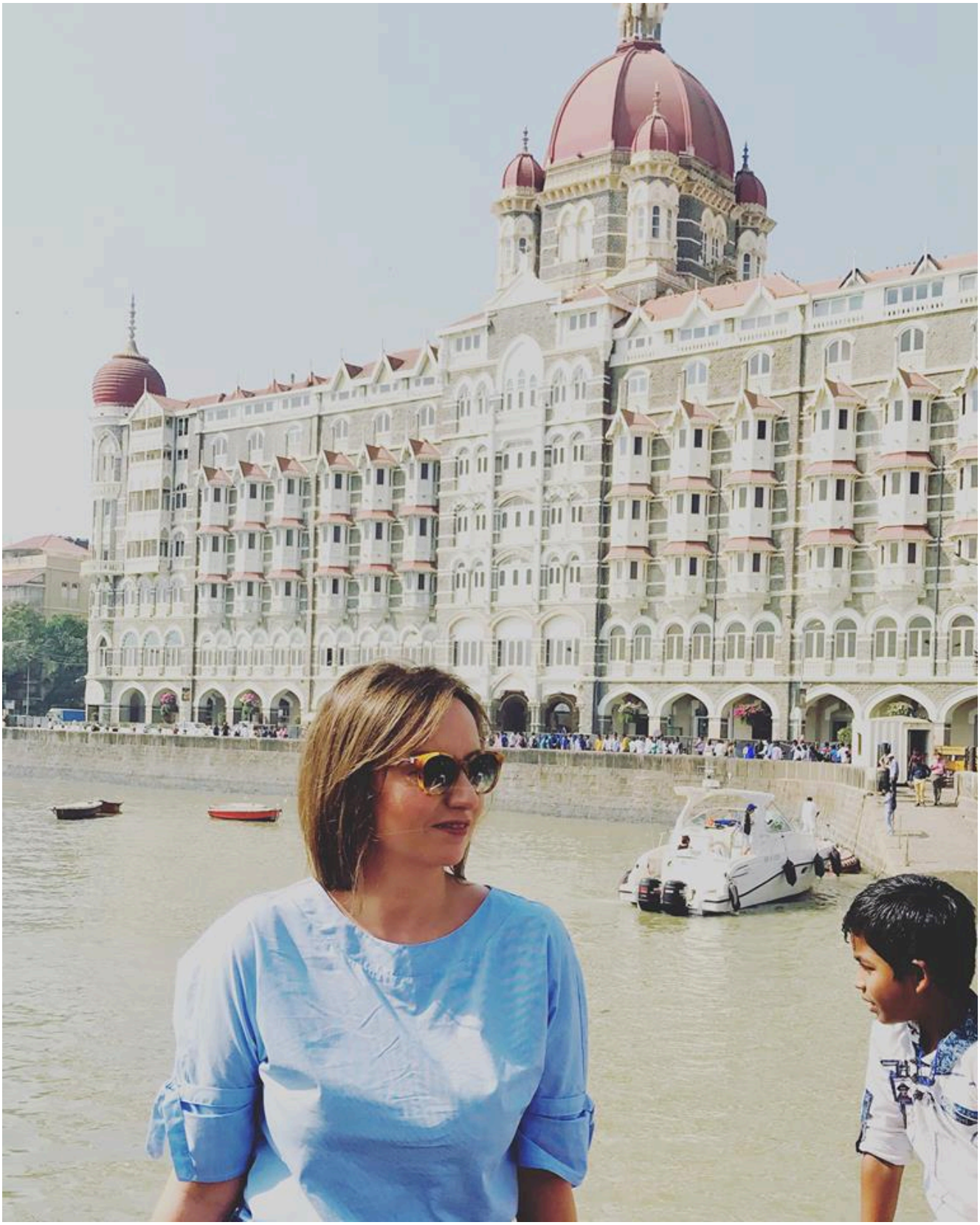
« ‹ 1 z 2 › »

Tłum wszędzie. Tym razem filmik z Mumbaju. I mimo chaosu, tam jest mnóstwo spokoju. Mimo hałasu, tam jest mnóstwo spokoju.

Ludzie są mili, uśmiechnięci i niesamowicie gościnni.

Przygotowują specjalnie dla nas egg curry. Full wypas
Zobaczcie jak przygotowują sok z trzciny cukrowej.
Kraj kontrastów. Tu jesteśmy na weselu. Para młoda wywodzi się z nieziemsko bogatych rodzin. Ślub na 4000 osób. Wszystko, co widzicie, to makiety wybudowane na potrzeby tego ślubu. Następnego dnia wszystko zostało zburzone, a śladów po budynkach nie było widać.

Chleb z suszonymi pomidorami i czosnkiem

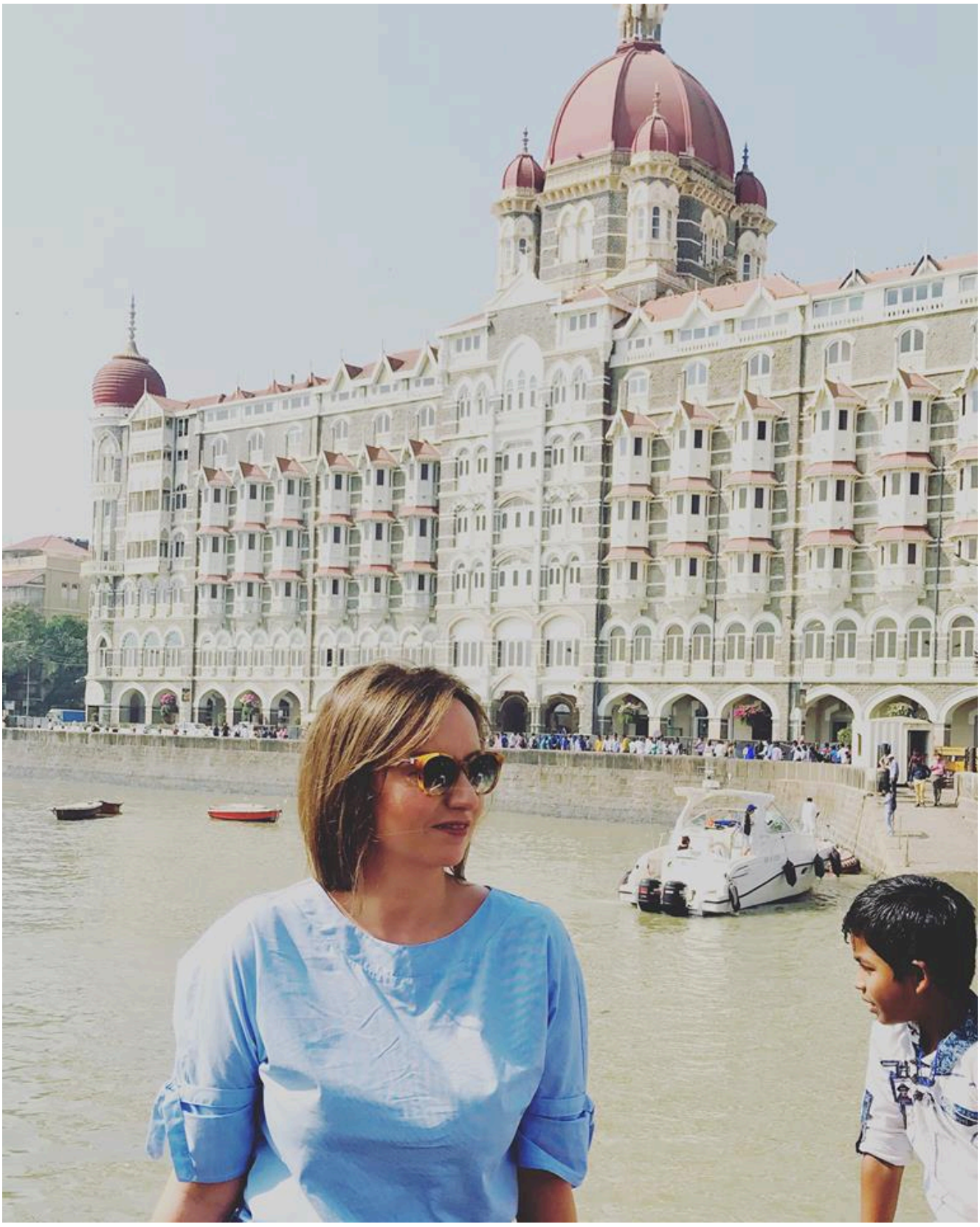


Print Recipe

(No Ratings Yet)

Loading...

Potrawka z mango i tofu



Print Recipe

(No Ratings Yet)

Loading...

Bezglutenowe placki z twarogiem

Co robi mama kiedy ma dzień urlopu? Placki! Stoi w kuchni i uszczęśliwia wszystkie chore swe dzieci! To się nazywa odpoczynek przez wielkie „O”. Ale te bezglutenowe placuszki z twarogiem są tego warte. Serio! Od tej pory te placki będą moimi ulubionymi i do tego przepisu chętnie będę wracać.

Placki są mięciutkie i pulchne z wyczuwalną nutką wanilii. Naprawdę pyszne, Idealne na śniadanie, obiad i kolację Możecie przygotować je w wersji bezglutenowej lub zwykłej. Wystarczy dać tą samą ilość mąki pszennej w miejce mąk bezglutenowych i voila.

Szczerze polecam te placki do porannej kawki.

Manufaktura Ciastek i nie tylko

Na około 20 placków potrzebujesz:

- 400 g półtłustego twarogu (najlepiej eko),
- 3 czubate łyżki miodu,
- 35 g mąki ryżowej,
- 35 g mąki z tapioki,
- 35 g mąki ziemniaczanej,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- 4 jajka,
- olej kokosowy do smażenia

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj w robocie kuchennym, tak by nie było grudek z sera. Na patelnię wlej łyżkę oleju kokosowego, poczekaj aż patelnia się nagrzeje i wykładaj po łyżce masy. Smaż z dwóch stron do zezłocenia się placków. Podawaj z czym lubisz. Smacznego!

Manufaktura Ciastek gotuje zupę tajską po swojemu

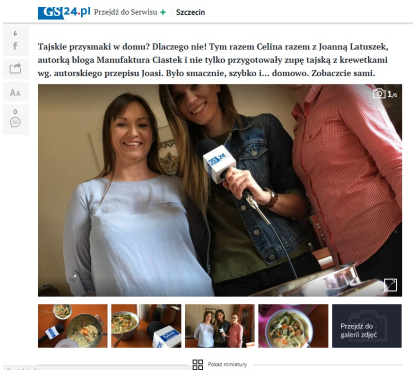
Zupa tajska. Uwielbiam ją, a i także uwielbiam nowe wyzwania. Takie wyzwanie dał mi Głos Szczeciński zapraszając mnie do wspólnego szczecińskiego gotowania. Przygotowałam specjalnie dla Was kilka screenów ze strony Głosu Szczecińskiego, żebyście mogli choć trochę poczuć atmosferę tej fajnej zabawy.

Nie ukrywam, że lekko się stresowałam. Już rozumiem moich Studentów, którzy na koniec warsztatów z autoprezentacji muszą przygotować swój własny filmik. Zawsze powtarzają, że tyle co oni się nastresowali, tyle co ujęć robili, tyle co się uśmiali przy tym. Ze mną było podobnie: denerwowałam się, bo nie miałam pewności czy ekipie będzie zupa smakować, bo nie do

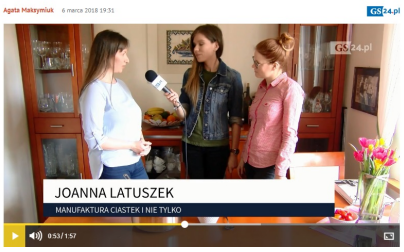
końca moje warunki domowego gotowania pasują do tych, które są w prawdziwym studio gotowania. Jednak 3-osobowa ekipa, która do mnie przyjechała, wspaniale zadbała o dobrą atmosferę, za co bardzo im dziękuję.

Zabawa była przednia, zupa wyszła bardzo smaczna, a Wy możecie doprawić ją tak jak chcecie, jeśli lubicie bardziej ostrą zupę, dodajcie więcej papryczki habanero. Możecie kombinować, bawić się, aż znajdziecie swój ulubiony smak. Tutaj nie ma co trzymać się kurczowo przepisów. Kuchnia jest po to, żeby się bawić. No i co z tego, że się nie uda… A na rowerze każdy umie jeździć od samego początku…?

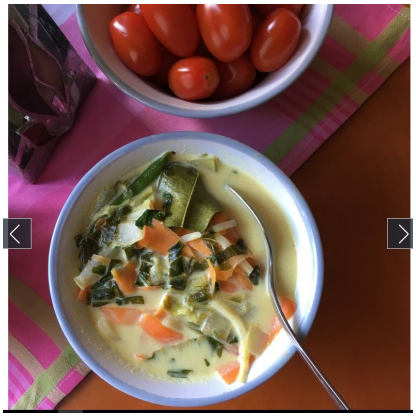
Tutaj znajdziecie link do filmiku z gotowania wraz z przepisem, a poniżej kilka zdjęć.



Gotowanie po szczecińsku, 2018



Gotowanie po szczecińsku, 2018



Gotowanie po szczecińsku, 2018

Gotowanie po szczecińsku, 2018

Bread pudding

Co zrobić z pączkami, które wyschły po Tłustym Czwartku? Bread Pudding. Oczywiście, że tak! Pączki były z tego przepisu, tylko, że po fakcie okazało się, że zapomniałam dodać do nich szklankę mleka. Zatem ciasto wyrosło pięknie, było puszyste, ale pączki po smażeniu nie miały tej puszystości, której szukam w pączkach. Na drugi dzień były już suche:) Zatem dziś przepis na bread pudding, bardzo popularny deser w Wielkiej Brytanii, do którego można wykorzystać chleb, ciasto stare, a ja wykorzystałam stare pączki.

Manufaktura Ciastek i nie tylko

Na blachę prostokątną 20×30 potrzebujesz:

- 7 starych pączków,
- litr mleka,
- ekstrakt waniliowy: 2 łyżeczki,
- ksylitol: szklanka, półtorej
- cynamon i gałka muszkatołowa: po łyżeczce,
- jajka: 5 sztuk

Pączki porwij na 2-cm kostki i ułóż na blaszce pokrytej papierem do pieczenia. Mleko wymieszaj w robocie z resztą składników. Polej tym pączki i odstaw do nasiąknięcia około 15 minut. Nastaw piekarnik na 180 stopni. Po 15 minutach sprawdź czy pączki nasiąknęły mlekiem i wstaw do piekarnika na ooło 45 minut. Smacznego!

Brownie bezglutenowe

Bardzo ciężkie brownie, które jest modyfikacją klasycznego przepisu Nigelli Lawson. Udało mi się zrobić naprawdę smaczną wersję w miarę bez dodatku cukru. Jeśli uda wam się kupić gorzką czekoladę bez cukru, to wtedy będzie już bez cukru:)

Brownie jest lepkie, gęste, skleja buzię. Dobre dla gadających non-stop dzieci:)

ner
him
Manufaktura Ciastek i nie tylko

Na niewielką kwadratową blaszkę (20 cm) potrzebujesz:

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady (74-90% kakao) rozpuszczonej w kąpieli wodnej
- 300 g rozpuszczonego masła klarowanego
- 5 jajek
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 300 g ksylitolu lub więcej (w zależności co lubisz)
- 3 łyżki kakao,
- 60 g mąki ryżowej’
- 60 g mąki kukurydzianej
- 80 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka soli
- 100 g orzechów nerkowca podprażonych na patelni

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj. Przelej na blaszkę. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 25-30 minut. Ciasto ma być zakalcowate w środku. Po upieczeniu może wydawać ci się, że jest surowe w środku, u mnie wypływała z niego czekolada, ale po wystygnięciu brownie, było tak jak ma być, czyli glutowato:)

Likier krówkowy

Dziś moja propozycja na świąteczny upominek od serca: likier krówkowy. Wyjątkowo niezdrowy likier krówkowy:) No chyba, że uda Wam się znaleźć krówki bez cukru. Moje były z syropem glukozowym niestety. I choć przeszukałam cały sklep, to nie udało mi się znaleźć krówek lepszych jakościowo. Z kolei krówki z cukrem kokosowym w niczym nie przypominają krówek.

Więc likier jest bardzo smaczny, z karmelową nutą, dzięki dużej ilości krówek. Wystarczy przelać do małych buteleczek, opakować, napisać liścik i prezent gotowy.

Moc alkoholu zależeć będzie od tego czy użyjesz spirytusu, czy wódki. Ja użyłam wódki.

Manufaktura Ciastek i nie tylko
Krówka
mleczna

Na 1 litr alkoholu plus 1 szklaneczka potrzebujesz:

- 500 ml wódki lub spirytusu
- 300 ml mleka 3,2%
- 400 ml śmietany 30%,
- 600 g krówek.

Krówki z mlekiem umieść w garnku. Gotuj na małym ogniu do całkowitego rozpuszczenia krówek. Mieszaj cały czas. Kiedy krówki będą całkowicie rozpuszczone, dodawaj bardzo powoli i cały czas mieszając śmietanę na przemian z wódką. Nie zapominaj o mieszaniu i gotowaniu na bardzo małym gazie, tak by się nie zagotowywało (60 stopni C). Kiedy wszystkie składniki już będą dokładnie wymieszane, zdejmij z gazu. Ostudź i przelej do buteleczek. Smacznego:)

Muffiny z masłem orzechowym i dżemem

Smaczne tłuste muffiny z jednym z moich ulubionych przysmaków – z masłem orzechowym. Czsami pozwalam sobie na takie niezdrowe przekąski. I nie, nie chodzi o tłuszcz, ale w maśle orzechowym jest mnóstwo kwasów tłuszczowych omega-6. Wszystko byłoby dobrze, gdyby razem z omega-6 w maśle orzechowym było dużo, dużo omega-3, tak by odpowiednio zachowane zostały proporcje (3:1, a jeszcze lepiej 4:1). Ale neistety. W tych muffinach z masłem orzechowym jest dużo, za dużo omega-6, do tego są to tłuszcze, których nie wolno podgrzewać, bo wysokie temperatury, sprawiają, że takie tłuszcze utleniają się i są dla nas szkodliwe.

Nie zmienia to jednak faktu, że codziennie staram się jeść bardzo zdrowo, w związku z tym muffiny z masłem orzechowym i z

dżemem muszą być.

Przepis pochodzi z książki Martha Stewart’s Cupcakes.

dla
ciebie
Manufaktura Ciastek i nie tylko

Na około 20 muffin potrzebujesz:

- 1 3/4 szklanki mąki bezglutenowej,
- 1/4 łyżeczki sody,
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 3/4 szklanki miękkiego masła klarowanego,
- 1 3/4 szklanki ksylitolu,
- 2/3 szklanki prawdziwego masła orzechowego bez chemii,
- 3 jajka,
- 1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii,
- 1/2 szklanki śmietany,
- dżem (u mnie z truskawek)

Przygotowanie

Piekarnik nagrzej do 175 stopni.

Wymieszaj suche składniki.

Oddzielnie wymieszaj mokre składniki bez dżemu.

Stopniowo połącz mokre skłądniki z suchymi i wymieszaj dokładnie w robocie kuchennym, by nie było grudek. Papilotki włóż do foremki, wyłóż do nich ciasto na 3/4 wysokości papilotek. Na środek wyłóż łyżeczkę dżemu.

Piecz około 22 minut do suchego patyczka. Studź na kratce. Smacznego!

Paluszki wiedźmy.

Bezglutenowe

Ohydne ciateczka, które wyglądają jak powykrzywiane paluszki wiedźmy. Mimo, że ohydne, to paluszki wzbudzają uśmiech na twarzy i dzieci, i dorosłych. Są bardzo smaczne, mimo ohydnego wyglądu. Polecam je i dzieciom, i dorosłym. Wykonanie ich zajmuje niewiele czasu, a i cudownie można spędzić czas z dzieciakami w domu.

Paluszki wiedźmy są hitem tegorocznego Halloween w moim domu.

Potrzebujesz:

- 2 3/4 szklanki bezglutenowej mieszanki,
- 220 g masła klarowanego,
- 1/3 szklanki ksylitolu,

- po łyżeczce aromatu migdałowego i waniliowego,
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- szczypta soli,
- 2 jajka
- migdały do zrobirnia paznokci (przekrój każdy wzdłuż)

Przygotowanie

Uwaga! Bardzo ważne jest schłodzenie ciasta, wtedy paluszki nie będą rozlewać się w piekarniku. Jeśli tylko możesz, to wkładaj ciasto do lodówki w każdym możliwym momencie.

Wszystkie wkładniki umieść w misie robota kuchennego i dokładnie wymieszaj. Ciasto przykryj formą i schowaj do lodówki. Ciasto powinno mieć formę plasteliny. Potem odrywaj po małym kawałeczku i rozwałkowuj w dłoni. Paluszki wiedźmy niech będą cieńkie, bo w piekarniku urosną. Na koniec każdego paluszka wciśnij paznokieć z przekrojonych wzdłuż migdałów. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 8-9 minut. Zanim przełożysz je na metalową kratkę, odczekaj 5 minut. Smacznego!