EDUKATOR STYLU 2

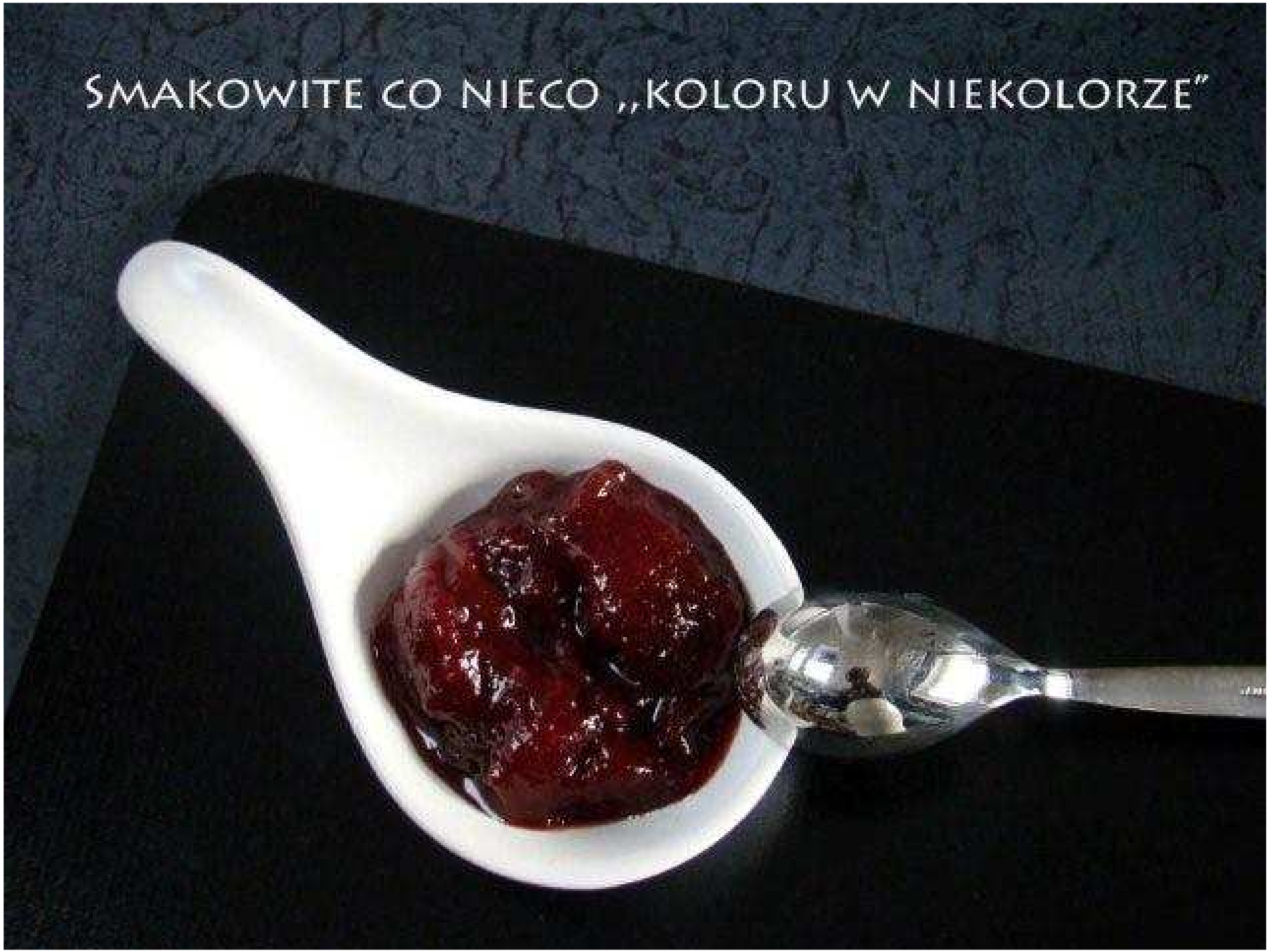
ZGŁOSZENIA KONKURSOWE

Aranżacja nr 001: Całoroczny kociołek Balbiny

Kluczem do wyboru naczyń oferowanych przez firmę DUKA była ich wielofunkcyjność oraz inspirująca i szlachetna kolorystyka – tzw. niekolor, który podkreśla smak i barwę potraw.

Ascetyczny i trwały materiał, którym się wyróżniają wybrane przeze mnie miseczki, kubeczki i talerzyki, zestaw kociołkowy do fondue, podkładki na stół, moździerz oraz komplet ”show-Appetizer spoons 4”, były inspiracją do wymyślenia menu, które jest ,,całoroczne”. Użyte składniki dostępne są zawsze, a „jednogarnkowość” (nazwana tu ,,kociołkiem”) jest ułatwieniem zarówno w warunkach kuchni domowych, jak i plenerowych.

Aranżacja na stalowym stole, z ponadczasową ikebaną w tle, sugeruje – mam nadzieję – unikalny styl „całorocznego kociołka Balbiny” i zaklętego w nim smakowitego co nieco…


SMAKOWITE CO NIECO „KOLORU W NIEKOLORZE"




Smacznego


Smacznego
:)
Mniam


Smacznego
Smacznego
Smaczn


W TRAKCIE PROJEKTOWANIA :)


Smacznego



Aranżacja nr 002: Skandynawia z odrobiną polskości – Agnieszka Hul

Oprawa kulinarnej uczty, serwowanych potraw i stylizacja wnętrza wokół stołu to niezwykle trudne zadanie, bowiem wymaga od jego twórcy nie tylko estetycznej aranżacji stołu i wnętrza, ale także przygotowania potraw, które będą cieszyć oko i dobrze smakować. Dlatego zdecydowałam się na przygotowanie smacznego posiłku oraz przekąsek, wykorzystując zakupione w sklepie DUKA artykuły oraz łyżeczki do przystawek SHOW od DUKA. Jako danie główne zaserwowałam proste, ale za to niezwykle wyborne i tradycyjne danie w postaci grillowanej piersi z kurczaka, podanej z ryżem i zieloną sałatą z rukolą i pomidorem, przyprawioną odrobiną oliwy z ziołami i octu jabłkowego.

Poobiednią ucztę zakończyły przekąski w formie nuggetsów z dwoma rodzajami sosów, podanych w łyżeczkach Show. Stół ozdobiły kieliszki do wina, w których odbijał się naturalny blask światła, wyłaniający się zza okna, szklane świeczki, a w nich perłowe świece pasujące do zastawy obiadowej, żółte, pastelowe kwiaty oraz przygotowany przeze mnie świecznik, do którego wykorzystałam miseczkę Time od DUKA oraz ziarna świeżej i aromatycznej kawy. To wszystko nadało tej uczcie niesamowitą świeżość i ciepło, mimo zimowej aury za oknem. Prosty styl i pastelowe kolory z pewnością nacieszą oko niejednego gościa. Dla mnie osobiście generuje pozytywne i ciepłe emocje.













Aranżacja nr 003: Skandynawski design z ognistą duszą

Środek zimy, za oknem śnieg, a mnie ogarnęły wspomnienia o wakacjach w Meksyku. Czemu zatem nie podzielić się nimi właśnie z Wami? Zainspirowana wszystkim co tam zobaczyłam, zjadłam i powąchałam, postanowiłam ugotować dania z ognistą meksykańską duszą. Przygotowanie aranżacji stołu to zadanie pozornie proste. Ale tylko pozornie… bo jak tu oddać meksykański klimat, zapach i smak potraw, uśmiech serwujących je ludzi? Zadanie nie było proste.

Przygotowałam kilka dań, które zachwyciły mnie w Meksyku. Salsę z pomidorów, kolendry i czosnku, fajitę z fasolą i tacos z kukurydzą. W całym domu unosił się cudowny zapach. Wszystko kolorowe, bardzo pikantne, pełne radości, przełamujące dystyngowaną biel naczyń, na których dania były serwowane. Do tego jeszcze świeczuszki – małe w ceramicznych osłonkach, przywiezione wprost z Meksyku.

Prawdziwa uczta dla oka i dla podniebienia! Przez chwilę miałam wrażenie, że to meksykańska fiesta.

Ze wspomnień wyrwało mnie… ”Kochanie jedzmy już, to tak cudownie pachnie”.

Cudowne były wakacje w Meksyku i cudowna była nasza mała uczta ze skandynawskim designem i ognistą duszą! Smacznego!





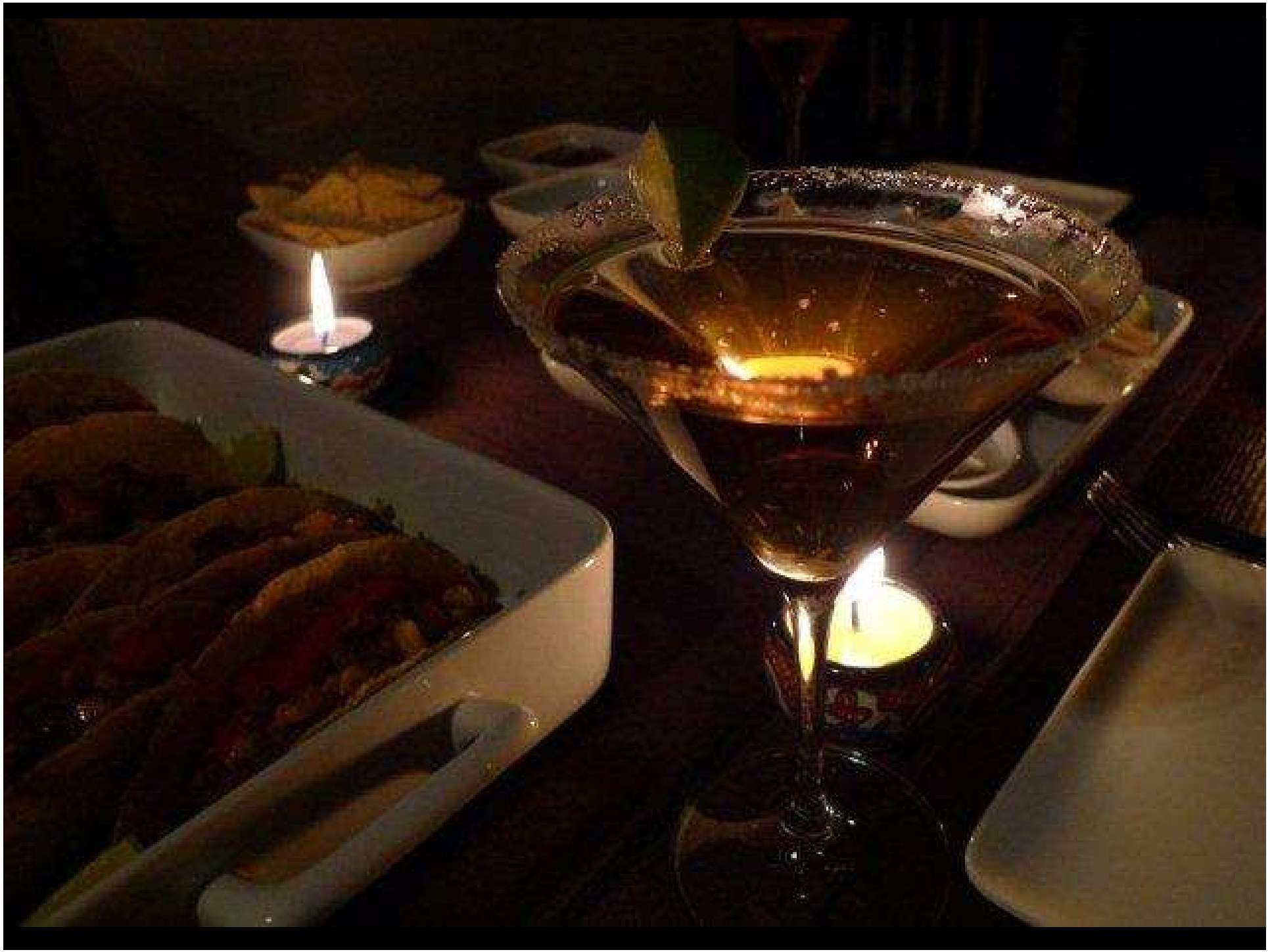














Aranżacja nr 004: BUDDyjska uczta

Przygotowałam różnego rodzaju kremy na mocno rozkruszonych biszkoptach, które powoli nasiąkają kremami i tworzą super ciacho. Może to być czekoladowy krem, bazujący na czekoladzie i serku mascarpone (jak w przepisie na sernik Nigelli Lawson), może to być creme brulee czy też crema catalana- minimum 3 warstwy kremu przeplatane biszkoptem. W wersji studenckiej proponuję po prostu 3 rodzaje budyniu, udekorowane żurawiną, śliwką i nalewką żurawinowo-śliwkowo- wiśniową. Do tego jako dodatki:

do polewania, maczania itp.- mleczko kokosowe, miód, nalewka

do posypania- świeżo starte na tarce- orzechy, czekolada, lub inne dodatki owocowe

do podpalania- oczywiście cukier trzcinowy jako karmel, lub znów nalewka

Wykorzystane produkty DUKA: Show (łyżeczki do przystawek, miseczki do sosu sojowego); Kitchenpro (kwadratowa forma do pieczenia); Bake (foremka do muffinów); Torch (mini opalarka); mini tarka do czosnku; mini tarka.











Aranżacja nr 005: Zielono mi

Zima jest piękna, ale nic nie może się równać z wiosną. Zawsze czekam z niecierpliwością jej pierwszych oznak; zanim dostrzegę pąki w ogrodzie i nowalijki na straganach, pierwsze kolory wiosny staram się przywołać w kuchni. W tym sezonie, ku mojej ogromnej radości, spostrzegłam, że w Duce tak samo jak ja wypatrujecie wiosny. Kolory zieleni i florystyczne motywy skierowały dzisiejszy obiad na wiosenne menu. Na stole stanęły:
zupa krem szpinakowy, zielone strąki soi, grillowane sataje z kurczaka z dipem orzeszkowym, wiosenna sałata z rzodkiewką i ogórkiem a na deser – muffinki.

Potrawy zaprezentowały się m.in. z: bieżnikiem z najnowszej kolekcji Duka, ekomiską i sztućcami z masy bambusowej, naczyniem do zapiekania z najnowszej kolekcji Duka i oczywiście z łyżeczkami do przystawek Show.













Aranżacja nr 006: Wiosenna uczta dla dwojga w trzech aktach

Uczta składa się z trzech aktów. Wiosennego charakteru dodaje jej zielony akcent – drzewko udekorowane praktycznym nawadniaczem w kształcie dekoracyjnego ptaszka.

Akt I to zupa, która doskonale prezentuje się w białych bulionówkach.

Akt II to danie główne zaserwowane na kwadratowych talerzach, na których nawet najprostsza potrawa wygląda jak z ekskluzywnej restauracji. Na łyżeczkach do przystawek podano sosy do nuggetsów.

Akt III następuje po zmroku, gdy na stół wkraczają muffinki oraz owoce, do maczania w sosie czekoladowym i wiórkach kokosowych, a zapalone świece dodają nieco romantycznego klimatu.



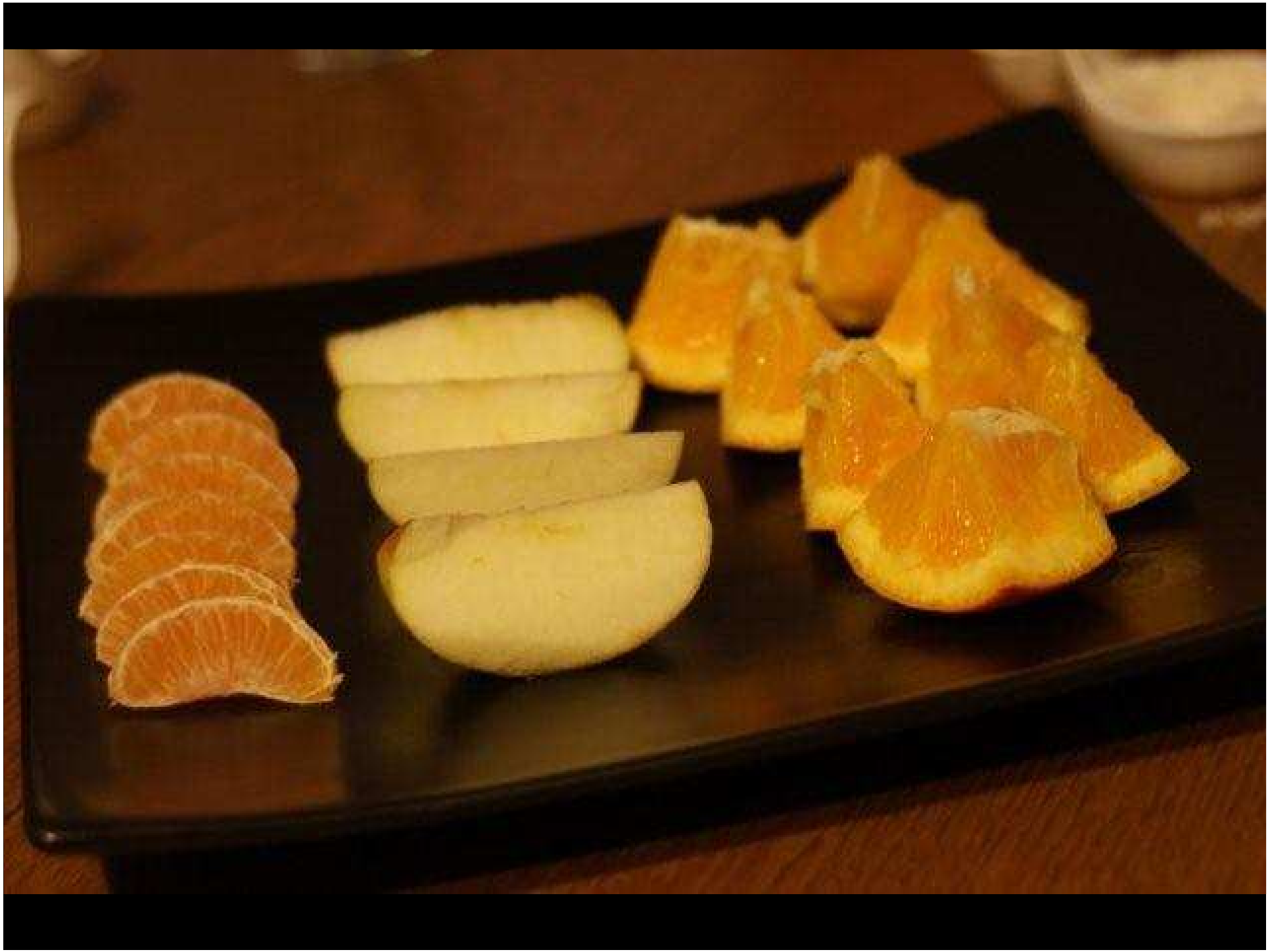




















Aranżacja nr 007: Kolacja we dwoje

Chwile spędzone z bliską osobą to czas niezmiernie ważny. Ogromną radość sprawia mi przyrządzanie potraw dla najbliższych mi osób, a przystrojenie stołu zawsze jest dla mnie wielkim wyzwaniem.

Bardzo lubię, kiedy stół jest pięknie wystylizowany i elegancki. Z ogromną przyjemnością zasiadamy do niego, aby móc we wspanialej atmosferze rozpieszczać podniebienia. Dla wzbudzenia romantycznego nastroju zawsze zapalamy świece i cieszymy się sobą podczas kulinarnej uczty.















Aranżacja nr 008: Włoska pikanteria

Nasz obiad to sentymentalna podróż do słonecznej Toskanii. Wspaniały parmezan, pasta i obowiązkowo wino Chianti to smaki, które zapadły nam w pamięci i do których chętnie i często wracamy. Włoska kuchnia to proste i ponadczasowe smaki, idealnie wpasowujące się w nasz styl życia, czyli w prostotę i harmonię, która towarzyszy nam na co dzień.

Pamiętając piękne dania, serwowane wśród toskańskich winnic, na obiad podaliśmy soczystą pierś z kurczaka, przekładaną serem mozzarella oraz suszonymi pomidorami i skropiliśmy oliwą. Zapiekliśmy ją w formie do pieczenia „Kitchenpro".

Dodatkiem był makaron bucatini z sosem z pomidorków koktajlowych i papryczki peperoncino. Danie doskonale wyglądało na kwadratowych półmiskach „Ive" posypane świeżo starkowanym parmezanem (mini tarka „Kitchebasic" sprawdziła się genialnie), którego kawałki ułożyliśmy na łyżeczkach do przystawek „Show".

Harmonię smaków wzbogaciły pikantne papryczki nadziewane serem feta oraz oliwki z cytrynowym nadzieniem, których nakładanie ułatwiała łyżeczka „Bestikk".

















Aranżacja nr 009: Zimowe śniadanie pachnące wanilią

Dlaczego uczta ma oznaczać wykwintny obiad czy kolację, dlaczego nie może nią być wspaniałe śniadanie... Pomyślcie tylko o zapachu wanilii, unoszącym się w domu o poranku, który budzi Was ze snu w leniwy niedzielny poranek... Za oknem środek zimy – siarczysty mróz, biały śnieg spowija ulice i chodniki, a ponad nimi króluje bezchmurne niebieskie niebo. Na stole, zainspirowanym zimowymi barwami, biel obrusu i błękit dodatków – kawa, croisanty, chrupiące gofry i syrop klonowy. W słoikach różne rodzaje płatków śniadaniowych i świeże mleko w dzbanku.

Od razu cieplej na sercu i chce się wstawać !!! A po tak obfitym śniadaniu może lepienie bałwana??











Aranżacja nr 010: Poranek Karaibski

Z tęsknoty za latem powstał ten styl w moim menu. Piękne palże, dziewicze krajobrazy, błękit wody, słońce i ciepła bryza morska to Wyspy Karaibskiej. To także mieszanka kultur karaibskiej i azjatyckiej, które widoczne są w zwyczajach i tradycji, ale przede wszystkim w świeżej i słonecznejk KUCHNI!!!

Kuchnia karaibska kojarzy się głównie ze smakami świezymu, pikantnymi i słodyczą owoców tropikalnych. Jednak tematyka jest o wiele bardziej złożona. Każda z wysp posiada własny swój gotowania i przyrządzania potraw. Mieszają się tu wpływy rdzennych Indian z wpływami afrykańskiemi, europeiskimi, azjatyckie i amerykańskimi. Jednak czołowymi składnikami, które można spotkać w większości kuchni karaibskich to: ryż, kukurycza, pataty, świeże owoce morza i ryby, owoce tropikalne, głównie: kokosy i mleko kokosowe, ananasy, banany, awokado, mango, papaja, limonka, pomarańcza.

Są miejsca gdzie niewyobrażalny jest poranek bez mocnej „małej czarnej” /tinto/ i świeżego soku pomrańczowego, a są miejsca gdzie poranek pachnie gęstą aromatyczną czekoladą lub mleczną kawą mrożoną. A wszystko przyprawione jest miodem, cukrem trzcinowym, imbirem, goździkami, cynamonem, gałką muszkatołową, chili, kurkumą, kolendrą, oregano, tymiankiem, bazylią, miętą, czosnkiem, pietruszką, szafranemi. To tylko znikoma cześć składników różnordonej i barwnej kuchni karaibskiej. W moim menu zaproponowałam: smażone banany z miodem, tradycyjne arepy na słodko, małą czarną i mrożoną kawę z dodatkiem popularnego na Karaibach rumu /myślę o poranku weekendowym wolnym od pracy ;)/, orzeźwiający sok ze świeżych owoców, budyń kokosowy – natilla, lekka pianka z granatme i owocowa sałatka. Inspiracją i pomocą do ułożenia menyu była dla mnie internetowe strony: kulinarne i podróżnicze. Użyłam łyżeczki do przystawek SHOW, foremek do muffinek, małych foremek do cista, deski do krojenia SQUARE.




smażone banany z miodem


ananas
pomarańcza
limonka


arepa, lemon curd i nutella


NATILLA


mała czarna


kokosowa pianka z granatem


mrożona
kawa

menu:


owocowa sałatka

przygotowania





aranzacja stołu



Zapraszam do stołu.



Smacznego !!!

Aranżacja nr 011: Magia Świąt

Co roku każdy z nas czeka na świąteczny czas, kiedy cała rodzina spotyka się przy wigilijnym stole. Przed samą wigilią najmłodsze dzieci wraz z pomocą taty ubierają drzewko świąteczne, a babcia zaprasza wszystkich do wspólnego kolędowania.
Po wielogodzinnych przygotowaniach na stole pojawiają się tradycyjne potrawy wigilijne, pięknie podane w naczyniach skandynawskiego wzornictwa nabytych w sklepie DUKA. Gdy na niebie zaświeci pierwsza gwiazdka pora na połamanie się opłatkiem oraz składanie życzeń. Wigilia jest to magiczny czas, w trakcie którego wszelkie troski odchodzą na bok, a na twarzach wszystkich obecnych pojawiają się radosne uśmiechy. Wspólna kolacja jest dla nas zawsze czymś wyjątkowym, okazją do spotkania się całej rodziny, a przygotowane wówczas potrawy, nieobecne przez cały rok, pojawiają się właśnie w Wigilię – co potęguje wyjątkowość kolacji.

W naszym domu na stole królują: Pierogi z kapustą i grzybami, ruskie i ze szpinakiem, Barszcz czerwony z uszkami, Tradycyjna ryba po grecku, Ryba po grecku z cynamonem, Śledź pod pierzynką, Sałatka z tuńczyka z żółtym serem i jajkiem, Sałatka z tortellini, Karp smażony, Ryba w galarecie, Grzybki prawdziwki, Roladki z łososia wędzonego z serkiem śmietankowym i szparagami, Kluski z makiem.
Po zjedzeniu świątecznej kolacji cała rodzina zasiada do śpiewania kolęd, a Mikołaj obdarowuje obecnych prezentami.



















Aranżacja nr 012: Sylwestrowo - karnawałowe przyjęcie orientalne

Trochę pracy, umiejętności, przypraw, stylizacja dobrej zabawy karnawałowej z musową oprawą piracką i zabawa gotowa.

Sushi, dobra zielona herbata w odpowiedniej oprawie i z niezawodnym super towarzystwem i smacznego... :)




Coca-Cola







Aranżacja nr 013: Ciepło / zimno

zimowe niedzielne popołudnie

leniwe godziny

zwieńczenie tygodnia

w perspektywie miłe spotkanie

kumulacja dobrej energii, zgromadzeni wokół ciepłego światła lampy,
przy gorącej aromatycznej herbacie
topimy lody

kojące menu
swojskie: śledź, słodki pieczony burak, plaster jabłka;
"luksusowe" wykończenie
i dalej na wschód: bliny, kwaśna śmietana, daj mi więcej kawioru... poproszę
beza pavlova, zaspy bitej śmietany, a z tęsknoty za latem: truskawki, jagody, maliny, porzeczki

from Russia with love

przydałby się jeszcze tylko samowar

wszystko gotowe
siadajmy do stołu...













Aranżacja nr 014: Niech się zazieleni!

Marzyć to znaczy CHCIEĆ . Chcieć to znaczy MÓC. Tylko gdzie znaleźć energię na realizowanie marzeń? Poczucie, że stać nas na wszystko rodzi zieleń, gdy Wiosna puka do drzwi.

Z niej jest prawdziwa Artystka – każde drzewo zazieleni, rozwinie kolorowe pąki kwiatów. Aż w człowieku rodzi się chęć tworzenia. Taką Wiosnę chcę zaprosić do mojej kuchni.

Szary dzień za oknem doskonale przełamują podkładki DUKA CARE wraz z miętową zastawą MIRELLE. Sztućce oplecione białym tiulem wraz z małą biedronką także są zwiastunem wiosny. Łyżeczki SHOW wyłożone domowymi „truflami" przypominają płynące łabędzie. Jeszcze tylko czerwone tulipany i plasterek cytryny w szklance wody…

Czujemy się świeżo i wiosennie. Za oknem ziąb, więc na rozgrzewkę proponuję zupę rybną z owocami morza.




Paris
je t'aime






Paris
je t'aime


Paris







Aranżacja nr 015: Uczta łasucha

Czy masz czasem ochotę wyzwolić trochę dobrych emocji w swoim otoczeniu… Bo ja tak! Proponuję Ci podróż w niezapomnianą krainę smaków, kolorów oraz świateł. Przygotowałam dziś dla Ciebie coś specjalnego: kolorową ucztę łasucha. Dziś zapomnij o diecie, siłowni i wyrzeczeniach… Spędzimy ten wieczór razem, zajadając się pysznym i cieszącym wzrok deserem oraz popijając świeżo parzoną, białą kawę. Proponuję Ci spojrzeć na mój stół i zacząć od deseru kiślowego - do wyboru masz dwa smaki, żurawinowy i morelowy, ja wolę żurawinowy! Cały deser uwieńczony jest waniliową bitą śmietaną a jakby tego było mało, możesz przygryzać do tego draże orzechowe w czekoladzie. Proponuję Ci spróbować teraz kawy, jest pyszna, orzeźwiająca i chłodna. Możesz również spróbować szampana, zobacz jak ładnie wygląda w świetle migocących świec. Jeśli nie masz dość słodyczy zawsze możesz skosztować galaretek w słodkich wiórkach. Mam nadzieję, że Ci smakowało i jeszcze do mnie wpadniesz! Rzeczy DUKA; świeczniki, szklanki na kawę, kieliszki, talerz Show, łyżeczki.











Aranżacja nr 016: Kulinarna podróż w świat chińskich dań

Zen jest nurtem buddyzmu, który rozwinął się na terenie chin. Wywodzi się z rodziny buddyzmu mahajany, ale na przestrzeni wieków ewoluował i dzisiaj można określić go jako minimalistyczny i pełny zamierzonych kontrastów.

Charakterystycznymi cechami estetyki zen są: maksymalna prostota, surowość i klarowność formy. Kuchnię chińska można podzielić na północną i południową, jednak takie ujęcie tematu nie oddaje faktycznej złożoności i różnorodności kuchni poszczególnych regionów. Dlatego najczęściej podaje się następujący podział: kuchnia syczuańska, szanghajska, kantońska oraz pekińska. Istnieje jeszcze wiele odmian tych rodzajów oraz mniej znane kuchnie jak: tybetańska, ujgurska czy hakka. Bez względu jednak na lokalizację, we wszystkich daniach można wyodrębnić cechy determinowane historią, kulturą czy religią. Jest to np. zasada pięciu smaków, gdzie kucharz stara się osiągnąć na talerzu harmonię smaku kwaśnego, słodkiego, ostrego, słonego i gorzkiego.

Chińczycy wierzą, że zachowanie równowagi między poszczególnymi smakami gwarantuje dobre zdrowie, samopoczucie oraz kontrole wagi, ponieważ dania przygotowywane w tym duchu są nie tylko smaczne, ale przede wszystkim dostarczają wszelkich niezbędnych składników odżywczych. Istnieje jeszcze jeden tajemniczy smak – umami, który scharakteryzować można jako mięsny, smakowity posmak, który posiada miedzy innymi sos sojowy, sos rybny itp. Kolejną zasadą jest Yin i Yang, czyli pierwiastek żeński oraz męski. Kucharz dobiera składniki jednego rodzaju, komponuje je ze składnikami drugiego starając się osiągnąć pełnię smaku oraz równowagę obu pierwiastków. Zapraszam w podróż kulinarną, ale też duchową w świat dań chińskich.



























Aranżacja nr 017: Sobotnie przedpołudnie

Tak. W sobotnie przedpołudnie czas płynie wolniej i spokojniej.

Nie każdą sobotę udaje się nam spędzać w swoim towarzystwie. Jeśli tylko nadarzy się taka sposobność to celebrujemy każdą minutę. Staramy się jak najwięcej czasu spędzić tak jakbyśmy chcieli nadrobić czas, którego nie mieliśmy dla siebie w tygodniu.

Cenimy potrawy, które są jak najmniej przetworzone i proste w przygotowaniu. Idealnym rozwiązaniem na sobotnie śniadanie są jajka na miękko, które dostajemy od zaprzyjaźnionej gospodyni. Mniam. Ich smak, a nawet zapach, są wyczuwalnie lepsze od tych sklepowych. Do tego sos jogurtowy ze szczypiorkiem.

Szczypiorek z własnej, parapetowej hodowli. Do picia? Oczywiście sok z pomarańczy. Koniecznie świeżo wyciskany. W tle gra muzyka.

Zgadzam się z tym, że wystrój stwarza nastrój. Żywe kolory, zielony i pomarańczowy, wprowadziły nas w dobry, wiosenny nastrój. Kieliszki przybrane zielonymi liśćmi pięknie komponują się ze świeżym, pomarańczowym kolorem.

Dodatkowo girlandy, zwisające nad pomarańczami, dodają swoje trzy grosze do wiosennego nastroju.

Na drugie śniadanie świeżo upieczone i jeszcze ciepłe paluszki z ciasta francuskiego, podane z trzema sosami. Po tak mile spędzonym przedpołudniu czas na spacer po lesie, gdzie słychać radosne trele ptaków.

Takiego sobotniego nastroju i spokoju życzymy sobie i Wam. Oby jak najczęściej :-)



















Aranżacja nr 018: Zieleń w formie

Konsekwentnie zestawione barwy zieleni i nieskazitelnej bieli perfekcyjnie podkreślają wyrafinowaną prostotę produktów Duka. Biel to podstawowy kolor stylu skandynawskiego. Dzięki niej aranżacja stołu nabiera harmonii, staje się szlachetna i pełna świeżości, a zarazem bardzo szykowna. Na tle czystej bieli świeże zielone akcenty stają się bardzo wyraziste. Zielony w swoim bogactwie odcieni daje niesamowite możliwości podczas tworzenia wyjątkowej aranżacji stołu i przestrzeni. Wybierając soczystą jasną zieleń wprowadzamy do wnętrza radość, energię, a jednocześnie harmonię. Nowoczesnego charakteru nadają całej aranżacji czyste formy i idealnie uporządkowane kompozycje roślinne. Soczyste barwy zieleni przełamują zdyscyplinowaną geometrię form. Proste pomysły w połączeniu z naturalnymi szlachetnymi materiałami tworzą ponadczasowy styl.

Aranżacja ujmuje lekkością, nowoczesnymi formami i wysublimowanym smakiem intrygujących odcieni. Całość dopełnia niebanalna dekoracja z papieru nadając aranżacji unikalny charakter. Zaskakująca, ale pełna elegancji forma dla tych, którzy lubią skandynawską prostotę i elegancję.

Krem z zielonego groszku i awokado z dodatkiem kremowej śmietanki stał się idealnym uzupełnieniem dekoracji stołu, łącząc doznania smakowe z estetycznymi. Idealnym daniem głównym do tak nakrytego stołu będzie makaron z tartą cukinią, zielonymi szparagami i mascarpone.























Aranżacja nr 019: Powitalny obiad niespodzianka

Długo czekałam na ten moment! Na studiach wzorowo zdałam wszystkie egzaminy i z utęsknieniem marzyłam o zimowym odpoczynku z rodzicami w domu na Mazurach. Wiedziałam, że w domu jak zwykle będzie czekała na mnie wspaniała kulinarna niespodzianka – mama jest kucharką geniuszem – artystką, która zawsze wyczarowuje niesamowite smakołyki.

Ponieważ w domu od dawna mówiło się o konkursie DUKA i cała rodzina była zaangażowana w przygotowania, pomyślałyśmy, że świąteczny obiad będzie dobrą okazją by pokazać go zespołowi DUKA. Gdy przyjechałam do domu, zabrałam się za dekoracje (co jest moją domeną), a mama czuwała nad posiłkiem. Trafiłam na okres, kiedy w naszym domu czuć jeszcze Święta Bożego Narodzenia- nie śpieszymy się z rozbieraniem choinki i stoi u nas do końca stycznia. Tak się składa, że wszystko, co jest na stole, pochodzi z DUKA, więc wiedziałam, że ostateczny efekt końcowy musi być ładny.

Mama przygotowała to, co uwielbiamy: była zupa ogórkowa z natką pietruszki i lubczykiem, schab pieczony z jabłkiem, ryż z selerem naciowym i suszonymi morelami. Całości dopełniała duszona czerwona kapusta z goździkami, czerwonymi porzeczkami, malinami i winem oraz gotowana brukselka. Żurawina w łyżeczkach do przystawek SHOW była idealnym dodatkiem do mięsa. Na stole stały szklanki z lemoniadą cytrynowo-miodową z dodatkiem soku pomarańczowego - wyjątkowy, orzeźwiający napój do sutego posiłku. Dodatkowo, pośród rozrzuconych na stole orzechów, czekały już filiżanki na kawę (mała filiżanka na espresso dla taty, duże dla nas na kawę latte), draże chińskie w miseczce i niespodzianka od mamy- nowy pomysł na deser –ciastka, które były połączeniem kremówki z napoleonką. Okazały się niesamowitym przysmakiem- złożone z kruchych herbatników, puszystego kremu waniliowego, kajmaku i bitej śmietany z kawałkami czekolady. Wszystko z delikatną nutą ajerkoniaku. Pyszne! Obiad był wspaniały, naprawdę uwielbiam powroty do rodzinnego domu…













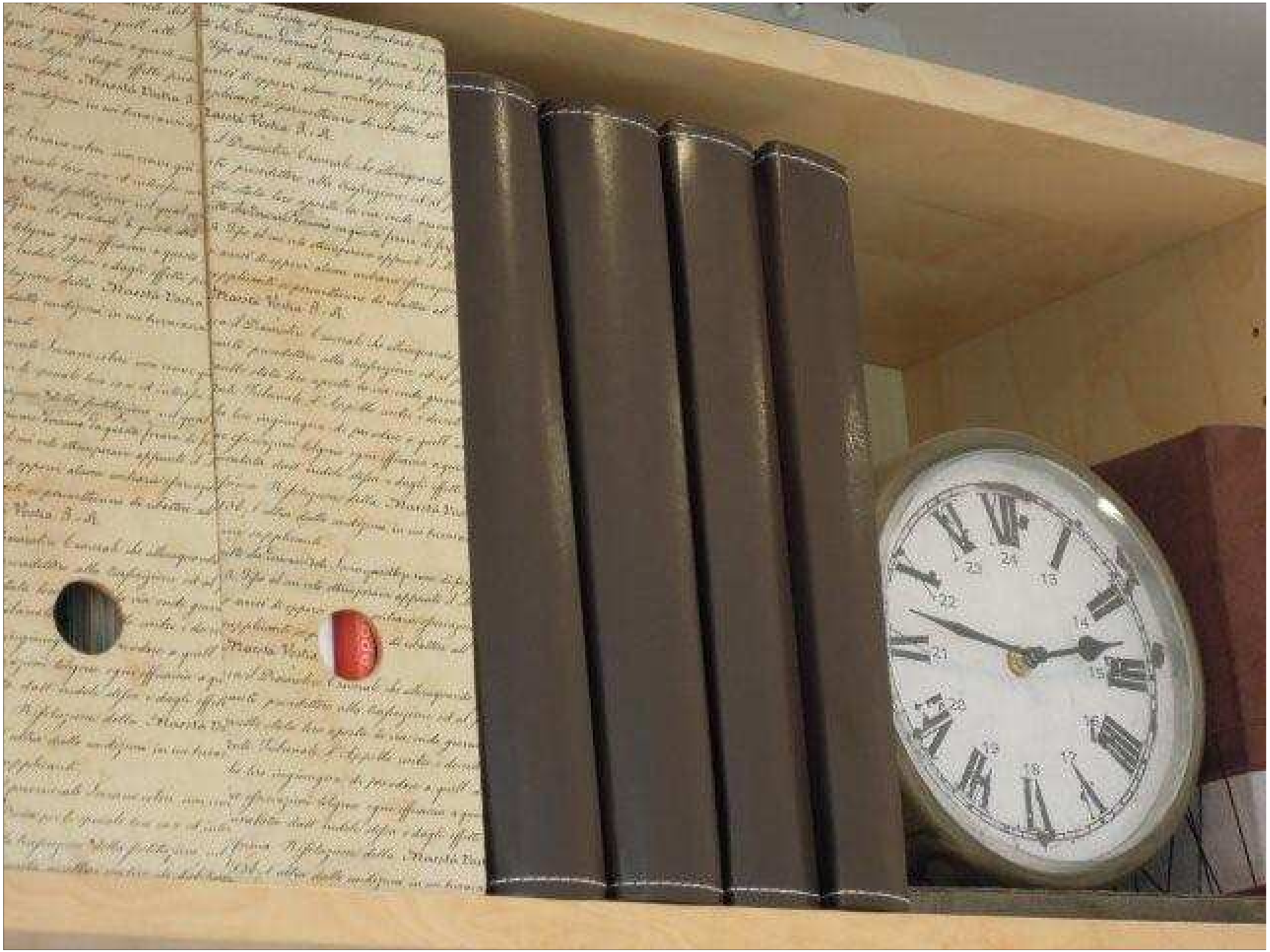


Aranżacja nr 020: Odrobina koloru w zimowych szarościach

W moim wnętrzu panuje minimalistyczny styl skandynawski. Przeważają biele i szarości. Nastroju dodają elementy z motywem pisma (poduszka, wazon, segregatory). Głównym elementem zdobiącym pokój jest lampa, której abażur jest ręcznie malowanym jedwabiem.

W tęsknocie za wiosną i potrzebą poprawienia sobie nastroju wprowadziłam elementy czerwieni.

Menu to także wiosenna przygoda. Na początek francuskie trójkąciki nadziewane kurczakiem i pietruszką, podane z dipem z awokado oraz pomidorowym z bazylią. Zaraz potem malownicza tarta z cukinią i grillowaną papryką. A do tego wszystkiego misa pełna kolorowych sałat, skąpana w sosie vinigret. Zwieńczeniem menu jest creme brulee z akcentem truskawkowym.

























Aranżacja nr 021: Gdyńskie żaglówki w morzu smaków

Na kolację nad morzem polecam...

Sałatkę ze świeżych warzyw podawaną z kawałkami wędzonego łososia, aromatycznymi przyprawami oraz dodatkowo, dla wytrawnych smakoszy, kilka kropel oliwy z dyni. Do tego proponuję lekko zarumienione pieczywo czosnkowe.

Jako przystawkę podałam **GDYŃSKIE ŻAGLÓWKI** oraz pomidorki cherry.

Oczywiście przy kolacji nie może zabraknąć wina... Do tego dania podałam białe wino wytrawne.

Zapewniam, że taka kolacja, podana w odpowiedniej oprawie przy stylowo nakrytym stole, to uczta nie tylko dla naszych kubków smakowych lecz również dla innych zmysłów...





















Aranżacja nr 022: PrzewioSenne śniadanie

Leniwie otwieram oczy i wyglądam przez okno. Słoneczny niedzielny poranek prorokuje wiosnę. Aż żal byłoby nie spędzić go przy smacznym i zdrowym śniadaniu w doborowym towarzystwie. Czas coś przygotować...

Coś się Szykuje...

Krojenie, mieszanie, zapiekanie. Układanie, przestawianie. I już gotowe!

W stylizacji stołu przeważa biel, to jeszcze pozostałości śniegu na łąkach. Ale biel to także synonim stylu skandynawskiego, o czym nie można zapominać mając do czynienia z marką DUKA. Nieśmiało spod śniegu wygląda kolor zielony, jak przystało na zapowiedź wiosny, oczywiście. Zielone są talerze i winogrona.

Zielona jest też sałatka. Trochę rukoli, gruszek, sera pleśniowego i prażonych pistacji, a wszystko doprawione miodowym winegretem. Tuż obok, w białych kokilkach, zapiekane jajka ze szczypiorkiem (przepisy www.Kwestia Smaku.pl). Całości dopełnia świeża bagietka z pachnącym masełkiem oraz aromatyczna kawa z odrobiną mleka.

Delektujemy się smakiem i swoim towarzystwem. Czy ktoś mógłby zatrzymać dla nas tę chwilę?








OLA







Aranżacja nr 023: Rodzinny sylwester – Aleksandra Kacprzak

Przedstawiam moją wersję sylwestrowej rodzinnej imprezki. Bawiliśmy się skromnie w niewielkim gronie z uwagi na śpiącego za ścianą dwuipółletniego synka. Na stole od wczesnego wieczora stopniowo pojawiały się kolejne pyszności. Na początek przekąski na miseczkach-łyżeczkach m.in.: wędzony łosoś, roszponka skropiona liomonką lub tapenada z czarnych oliwek z octem balsamicznym, udekorowana kawałeczkiem łososia. Gdyby komuś zabrakło limonki, była dostępna – schowana w szklanej „kuli".

Następnie na stole pojawiła się w pięknej misie sałatka z brzuszków łososia, roszponki, pomidorków koktajlowych i gruszki, z pysznym, aromatycznym dresingiem.

Potem zajadaliśmy się jeszcze spaghetti z owocami morza i łososiem pod oliwkową pierzynką w cieście francuskim, ale już nie uwiecznionych na fotkach – były tak pyszne, że zjedzone zanim zdążyłam wziąć aparat! Wszystkiemu bacznie przyglądał się renifer, wychylający się zza patery z rewelacyjnymi czekoladowymi i pomarańczowymi muffinkami. Zajadaliśmy się też szynką dojrzewającą, owiniętą wokół melona i gruszki. Było pysznie, rodzinnie, nastrój ubarwiała nam migocząca choinka i co i raz kolorowe fajerwerki. Oby cały rok był tak miły jak ta noc, jedyna w swoim rodzaju w całym roku.











Aranżacja nr 024: Ochota na podwieczorek

Miało być miło i przytulnie, nieco leniwie... Było słodko, waniliowo-czekoladowo-truskawkowo... pysznie. Mój pomysł... nie było pomysłu, była wielka ochota na podwieczorek w bardzo mroźne niedzielne popołudnie, a całość zgrała się w miarę pojawiania się na stole kolejnych słodkości. Ach..., na samo wspomnienie na twarzy pojawia się uśmiech.











Aranżacja nr 025: Na słodko

Coś dla miłośników jedzenia na słodko. Podobne śniadania jadamy w Rzymskich hotelikach. W sercu Wielkopolski, chcąc powrócić do wiecznego miasta postanowiliśmy odtworzyć włoski poranek w domowych warunkach.

W śniadaniu towarzyszyły nam pierwsze przebłyski wiosennego słońca, ciepłe rogaliki, tosty z domowymi powidłami, miodem lub delikatnym jogurtem. Do picia świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy, mleko oraz wspaniałe włoskie cappuccino. A na dodatek połówka pomarańczy.

Leniwa, weekendowa stylizacja stołu nie sprawia dużo kłopotów. Zbliżone kolorystycznie obrus i zastawa stanowią tło dla kontrastujących soczystych pomarańczy i słodkiej marmolady w łyżeczkach DUKA. Słoiki ciepłego mleka z rurką są miłym wspomnieniem z dzieciństwa. Elementy zieleni wiążą się z nadchodzącą wiosną. Aż chciałoby się wyjść ze śniadaniem na taras. Życzymy smacznego.

































Aranżacja nr 026: Kokeshi w świecie kontrastów

Dwa słowa, które najlepiej oddają klimat tej kompozycji: kontrastowy minimalizm. Kontrastowy, bo biel i czerń; czerwień i zieleń. Pomimo, że często zestawiane w parach, pozostają ze sobą w silnym kontraście. To też barwy kojarzone z orientem i japońską stylistyką. Jeśli zaś Daleki Wschód, to też minimalizm. Kompozycja stołu odzwierciedla tęsknotę za prostotą i funkcjonalnością.

Elementy dekoracji stołu podlegają rygorowi kontrastowych barw. Czarno-czerwono-biała porcelana tworzy mocne zestawienie, które nadaje posmaku awangardy i nowoczesności. Zaś piramidka z ryżu, łososia i szpinaku w towarzystwie kolorowego pieprzu nie tylko przywołuje na

Minimalizm wystroju wymusza brak zbędnych ozdób i akcesoriów... Dlatego kieliszki służą do serwowania wina, ale stanowią też nietypowy pojemnik na sałatkę z zielonego groszku i ostrej papryczki. Hiacynt w doniczce to dekoracja dostarczająca strawy dla zmysłu powonienia, ale też towarzysząca jej rukola i pomidorki mogą zostać potraktowane jak przystawka.

Prosta oprawa naszej azjatyckiej uczty wprowadza spokój i przeciwstawia się chaosowi i pośpiechowi, czyhającym za drzwiami naszego mieszkania. Jednocześnie kontrastowe barwy pobudzają zmysły i działają energetyzująco na ospały po długiej zimie organizm. Obecność zaś dwóch tradycyjnych japońskich laleczek Kokeshi zapewnia ucztującym pomyślność…

myśl Daleki Wschód, ale też wpada w kontrastowe ramy kolorów…



































Aranżacja nr 027: Z miłości do dobrego stylu…

Świat ciepła, przyjemności, piękna i miłości … - to nie bajka; to ciepło własnego wnętrza, przyjemność przebywania w nim, piękno zawarte w porcelanie i miłość do wszystkich, którym się to wszystko serwuje.

Pogoń dnia codziennego nie pozwala nam na wprowadzenie w codzienność pięknie zastawionych stołów, ze świeżymi kwiatami, wyborem menu… Ale to chyba jednak dobrze, bo specjalnie przygotowany stół i serwowane potrawy czynią chwilę wyjątkową i niepowtarzalną.

Prostota stylu skandynawskiego jest wyjątkowa… Każde naczynie ma w sobie tyle ciepła i piękna, że czasami nawet kwiatek obok przeszkadza, zamiast dodatkowo ozdobić.

Dlatego też, moja przygotowana i sfotografowana uczta nie zawiera zbędnych ozdób a mimo wszystko jest moją dumą, która jest nie tylko przyjemna dla oczu ale również dla podniebienia. Mam nadzieję, że na zdjęciach udało mi się uchwycić ciepły klimat panujący w otoczeniu jak i przy zastawionym stole oraz moją miłość do naczyń DUKA i stylu skandynawskiego…

Trudno jest opisać swój pomysł, ponieważ stworzyłam go: nie na siłę, nie jednorazowo, nie z przepychem, nie jest wyszukany w książkach, gazetach - ale powstał tak po prostu

… z miłości do dobrego stylu ...
















MAURIEL









Aranżacja nr 028: Kuchenne wzloty i upadki młodej mężatki – CALZONE

W związku ze zbliżającą się rocznicą ślubu, postanowiłam przyrządzić coś dobrego na rocznicowy obiadek…

Coś, co mąż lubi najbardziej, ale w nieco innym wydaniu. Po kilkugodzinnym szperaniu w książkach kucharskich, mój wybór padł na włoską potrawę o nazwie Calzone. Jest to odmiana pizzy, przypominająca kształtem pieróg. Nie posiadam szczególnych zdolności manualnych, wiec moje pierożki wyglądem pewnie odbiegają od tych prezentowanych na kolorowych zdjęciach, a farsz okazał się moją radosną twórczością, czyli wrzuciłam to, co akurat znalazłam w lodówce ☺

Pierożki jednak wyszły pyszne, a co najważniejsze - mąż był zachwycony! Końcowym dziełem mojej kulinarnej uczty był pyszny waniliowy deser połączony z galaretką z dodatkiem owoców.

W końcowym rezultacie jestem zadowolona z moich poczynań kulinarnych ☺











Aranżacja 0029: Uczta na udany wieczór

Czego potrzeba by celebrować piękne chwile z bliskimi? Przede wszystkim pysznego jedzenia, pięknych drobiazgów i atmosfery, którą pomagają tworzyć otaczające nas przedmioty. W mojej uczcie dla oczu i podniebienia oba aspekty odgrywają równie ważną rolę. Mówi się przecież, że jemy przede wszystkim oczami. Potrawy inspirowane są prostotą i naturalnością kuchni japońskiej, z nutką egzotyki, a w roli głównej wystąpił łosoś. Ważne było jednakże aby efekt nie wymagał dużych nakładów czasu i przygotowanie go było równie przyjemne jak delektowanie się nim.

W pierwszej odsłonie łosoś podany został jako roladki, nadziewane serkiem naturalnym w towarzystwie tajskich szparagów, koperku i świeżego ogórka. Drugim wcieleniem było carpaccio, przełożone marynowanymi buraczkami i białą rzodkwią. Trzecim daniem była cytrusowa sałatka z łososiem marynowanym a la gravlax i mango, serwowanymi na mieszance sałat, z koktajlowymi pomidorkami i cebulką. Jako dodatek podałam ciemne pieczywo i dwa rodzaje kawioru, a na deser lody jagodowe i malinowo – żurawinowe. Taka uczta to piękny początek udanego wieczoru... :)





















Aranżacja nr 030: Uczta w różach

Całą kompozycję stołu zdominował bukiet róż, ulubionych kwiatów tajemniczej damy - portretowanej przez Piero Fornasettiego. Jej graficzne podobizny zdobią talerze i karteczki z imionami gości.

Na stole czerwony lniany obrus (Duka), czerwone, duże talerze (Duka), talerze z czarno-białym portretem (kolekcja własna), miseczki białe (Duka) i białe łyżeczki na rogaliki (Duka). Kieliszki do białego wina i wody (Duka). Młynek do czerwonego pieprzu i soli (Duka).

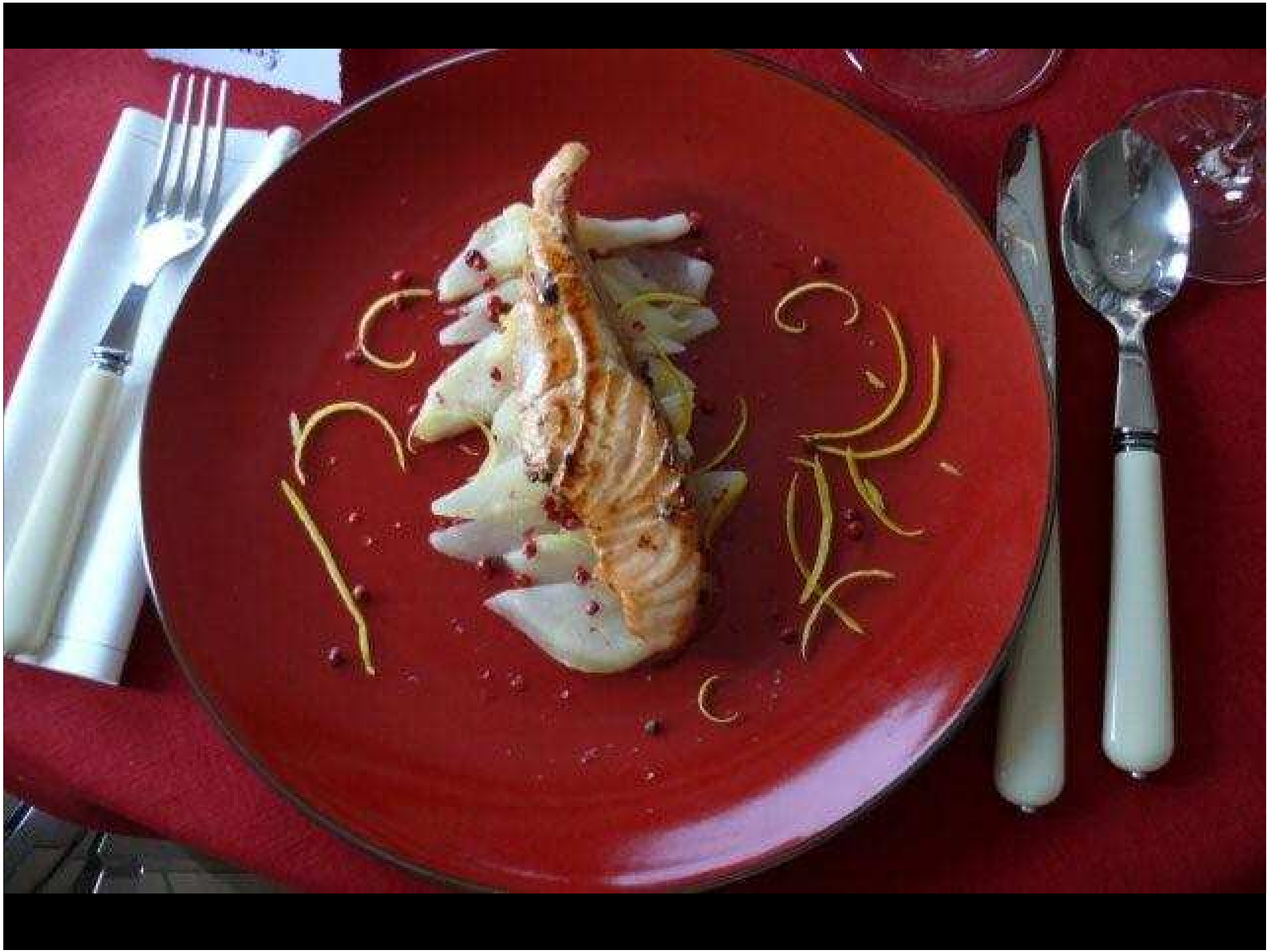
W menu - zaskakujące zestawienia smaków. Paprykowy chłodnik z nutą pomarańczy i małą zwiniętą tortillą. Danie główne to łosoś z gruszką i czerwonym pieprzem. Na deser: mus truskawkowy z gorzką czekoladą i tytułowe róże, a właściwie powidła z różanych płatków w rogalikach.






Jeremy



























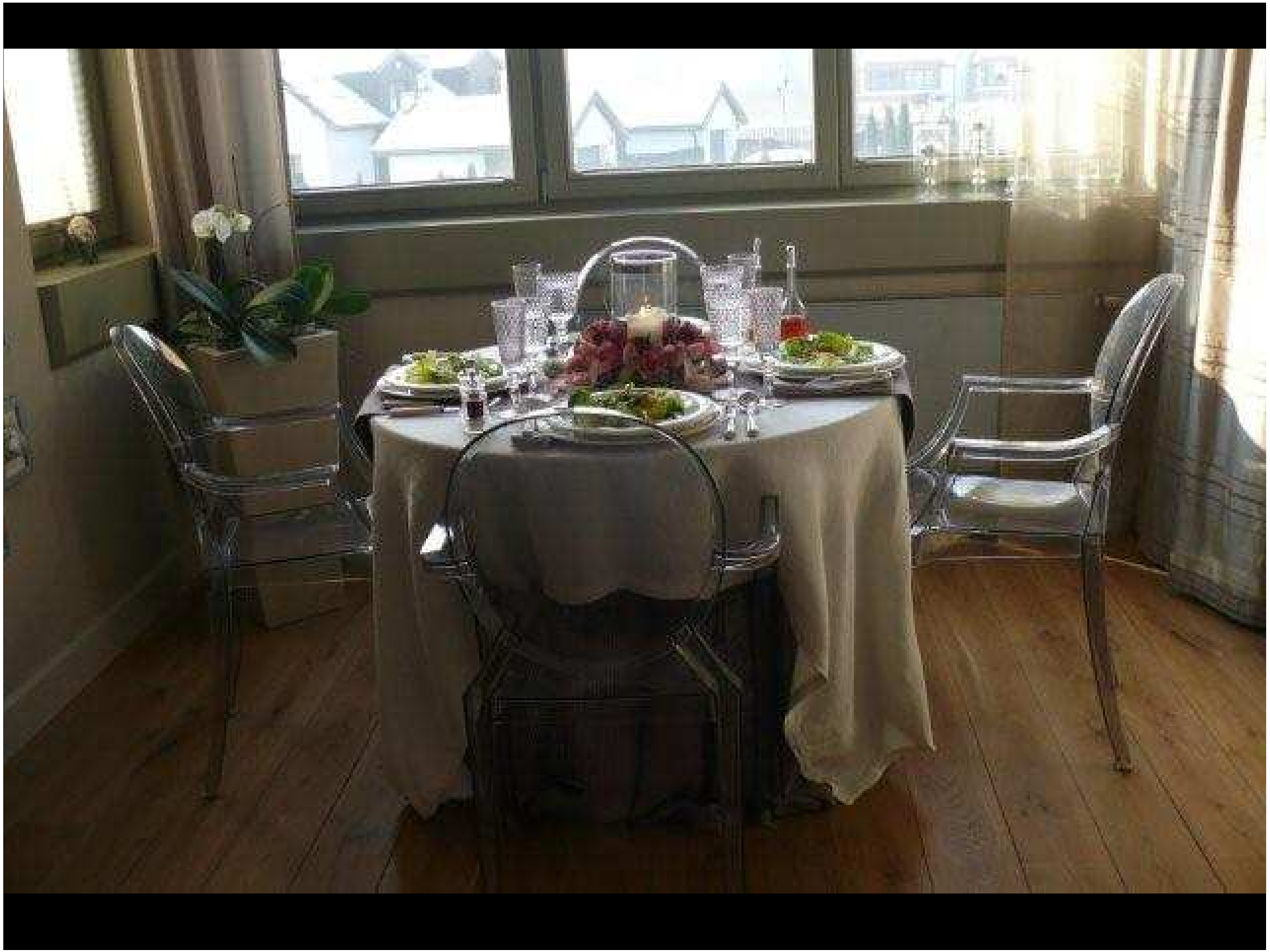




Aranżacja nr 031: Uczta – wegetariańska lekkość smaku i odcienie łagodności

Stół, na którym królują pudrowe wrzosy, ciepłe biele–ecru. Bieżnik i bazowy obrus (Duka), dyskretnie widoczny spod białego lnianego obrusu, stanowią wyraźny akcent kolorystyczny. Na środku stołu świecznik (Duka) z kompozycją kwiatową, w którą dyskretnie są „wplecione" ceramiczne łyżeczki (Duka) z kolorowym ciasteczkiem-makaronikiem.

Jednobarwną tonację talerzy i sztućców ecru (Duka), przełamują pudrowo-wrzosowe miseczki na zupę-krem (Duka) i kieliszki do czerwonego i białego wina (Duka). Menu zdominowały łagodne w smaku specjały. Zupa-krem z buraków o zabawnej nazwie Cappuccino z pianką ze śmietany i zielonym, cukrowym groszkiem. Danie główne to sałata z humusem, sezamem i prażonymi pestkami dyni i słonecznika. Na deser kolorowe makaroniki z powidłem śliwkowym.











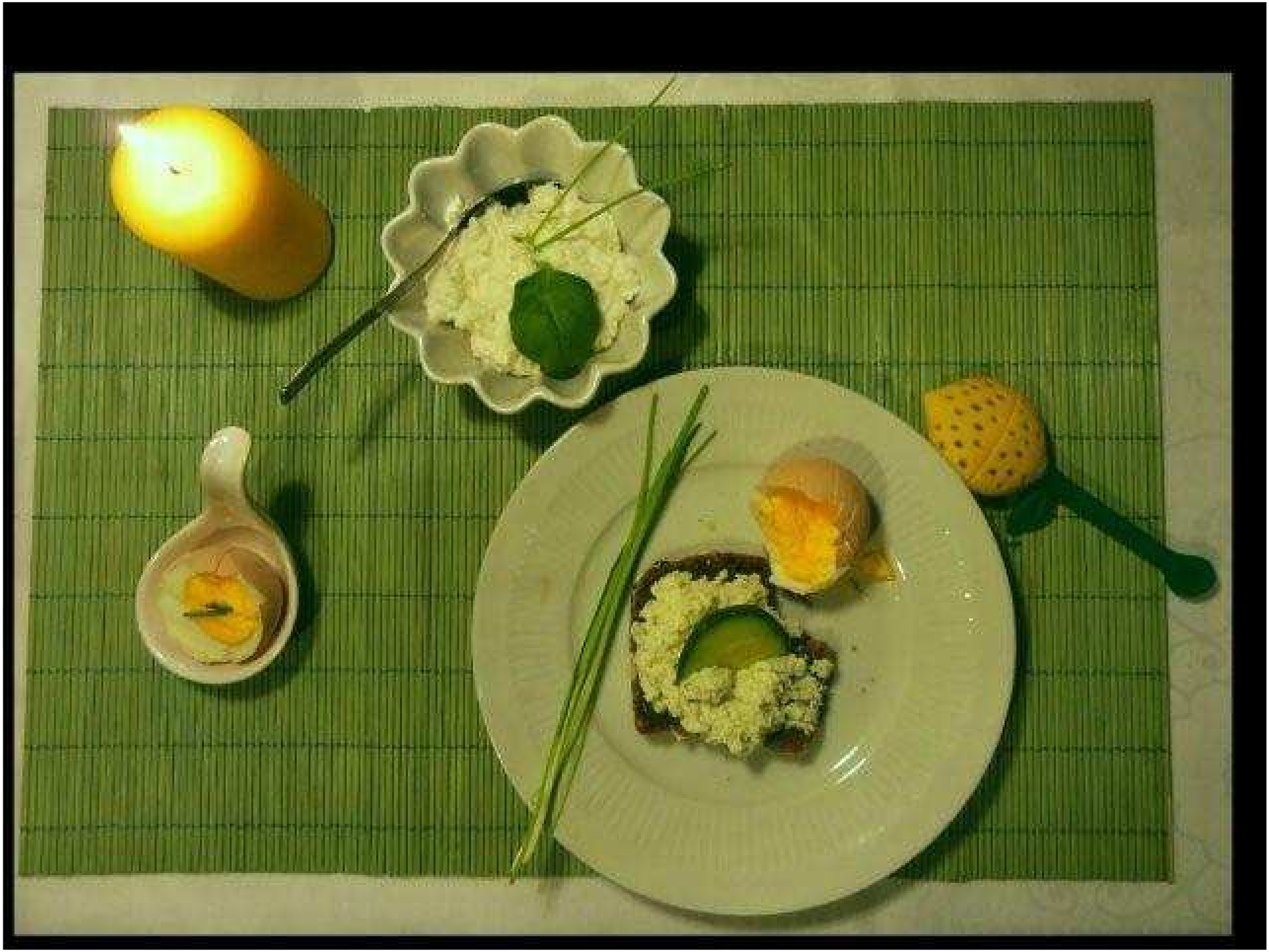


Aranżacja nr 032: Powroty

Kiedy powracam do domu po całodziennej gonitwie za pieniędzmi i wiedzą, uświadamiam sobie, że najważniejszy jest posiłek z ukochaną osobą, nie „w biegu” lecz na spokojnie przy dobrej muzyce, w przytulnym mieszkaniu. Starałam się, by jak na studencką kieszeń było urządzone ze smakiem, tak by chciało się do niego wracać. To właśnie powroty i długie, zimowe wieczory skłaniają nas do rozmyślań.

Często siadamy i wspominamy wspólne podróże autostopem, gdzie gościnność spontanicznie napotkanych ludzi, była niezwykle wielka, wręcz zaskakująca. Podzielenie się kromką chleba, jajkiem i uśmiechem, to coś, co jest najpiękniejsze w tej właśnie formie zwiedzania świata. Nie ma nic lepszego, niż śniadanie przy wschodzącym słońcu i podróżą w nieznane. Właśnie w takich momentach cieszymy się tym, co mamy, odetchnąć przy kubku dobrej herbaty z cytryną. Już niedługo nie będzie czasu na rozmyślania - trzeba będzie wyruszyć w podróż, nie zapominając jednak o wspólnych, posiłkach przyrządzonych ze świeżo zebranych nowalijek.















Aranżacja nr 033: Śniadanie

Pan i jego czworonożny pupil rasy wielorasowej wyszli na poranny spacerek. Zabawią poza domem sporo czasu; pupil pobiega z rozwianymi uszami, a jego pan kupi w pobliskim kiosku kilka gazet. Mam czas na chwilę zamyślenia – jesteśmy razem już od 33 lat, z psem znacznie krócej. Tego ranka uświadomiłam sobie, że czas pędzi wielkimi krokami, kochający mąż i dzieci wypełniły dotychczasowe lata. Przede mną zaś roztacza się piękna wizja dalszych wielu lat w powiększającej się o liczne wnuki rodzinie.

W takiej trochę emocjonalno-futurystycznej aurze zabrałam się za zrobienie śniadania. Najpierw trochę automatycznie jak każdego poranka, po chwili uświadomiłam sobie, że przygotowywany posiłek nabiera świątecznego wymiaru. Niby niewiele, w miarę lekko, do tego bezkofeinowa kawa i słodki rogalik, jakieś kwiatki i stół zaczyna przybierać szczególny wygląd. Słyszę radosne szczekanie psa, informuje, że wraca do domu ze swoim panem. Mąż patrzy na zastawiony stół, uśmiecha się i obejmuje mnie mocno. Widzę, że przed nami jeszcze bardzo dużo takich śniadań.

















Aranżacja 034: Szykuje się… wiosna!

Zima zaczyna przypominać królową-matkę – schodzi już z pierwszego planu, ale wciąż lubi przypominać o swoich wpływach a to gwałtownym spadkiem temperatury, a to niespodziewanym śniegiem odkrytym za oknem o poranku.

Przygotowania do wiosny czas już jednak zacząć, a najlepiej zrobić to od kuchni :) Świeże zioła, jajka na miękko, twarożek z warzywami i do tego latte, a wszystko w akompaniamencie radosnej zieleni – w leniwe sobotnie przedpołudnie nic nie może przypomnieć nam lepiej, że szykuje się nowe, wiosenne życie. I wielka szkoda, że zdjęcia nie oddają zapachu, bo w przypadku świeżo upieczonych, domowych pszennych bułeczek drożdżowych byłoby to sporo więcej niż pół sukcesu.

Jeszcze tylko chwila leniuchowania po zimowemu, i zaraz już będziemy mieć mnóstwo energii na topienie marzanny i inne wiosenne wyzwania!

















Aranżacja nr 035: Moja kuchnia moim sercem

Moja kuchnia to moje serce… A że moje serce jest duże i pojemne, dlatego moja kuchnia również musi być taka. To właśnie w niej spędzam większość wolnego czasu - nie tylko na gotowaniu, pieczeniu i wekowaniu, ale także na rozmowach, czytaniu książek i odrabianiu lekcji z dziećmi.

Wystrój domu, szereg detali, dzięki którym buduję nastrój w nim panujący, to moje hobby. Dążąc do perfekcji (w moim mniemaniu…) cały czas udoskonalam otaczające mnie wnętrza.

W chwili obecnej pod młotek poszła kuchnia i mimo wystających kabli ze ścian, braku ukochanych holenderskich lamp oświetlających stół oraz dębowego kredensu na zastawę obiadową, moja kuchnia ma już swój charakter, zarys tej wspaniałości, którą będzie za chwilkę… Paprykowa czerwień, marynarski granat i śnieżna biel to barwy wiodące, tu i ówdzie złamane drzazgą dębu oraz przygaszonym blaskiem mosiądzu.

Stół i jego nakrycie, nawet przy tak prostym posiłku, jakim jest śniadanie czy lunch, powinien zachęcać, wabić i ujarzmiać… to przy nim zapadają najważniejsze decyzje, to przy nim śmiejemy się do łez, to na nim stawiamy dodatkowy talerz dla gościa, to on mówi: zapraszam, dziś serwuję zupę dyniową, krewetki w zalewie imbirowej, oliwę z solą i chlebem, rukolę z suszonymi pomidorami oraz pieczone udka kurczaka… Usiądź proszę i jedz do syta.















Aranżacja nr 036: Piątek tygodnia koniec i początek…

Po męczącym tygodniu pracy i szkoły szukamy możliwości wytchnienia we wspólnym gronie. To również okazja do podzielenia się wszystkimi sukcesami i porażkami tygodnia oraz zaplanowania przyjemności na weekend.

Atmosferę budujemy oddziałując na wszystkie zmysły. I tak zmysł czucia to ciepło ognia z kominka, zmysł powonienia to zapach wspaniałych potraw doprawianych świeżymi ziołami, zmysł smaku to wyciśnięty świeżo sok z cytrusów i wino dla starszych, oddające słońce dojrzewających owoców, zmysł wzroku to kolor ognia ze świec i uspokajająca zieleń ziół. Tym razem naszą gwiazdą wieczoru była karkówka wolno pieczona, obłożona plastrami boczku i świeżymi gałązkami rozmarynu, podana w towarzystwie gotowanych ziemniaczków, posypanych koperkiem oraz zieleniną - im więcej tym lepiej. Wszystko przygotowane wspólnie, z dużym zaangażowaniem dzieci.













Aranżacja nr 037: Westchnienie wiosny

Jedzenie to stały element naszego życia. W niebanalnej aranżacji to uroczystość, a nawet małe święto. Zwykły posiłek może być motorem pobudzającym naszą kreatywność w tworzeniu oprawy dla rzeczy smacznych. Tym właśnie jest dla mnie komponowanie smaków i dobieranie potrawom odpowiednich kreacji stołu.

W swojej aranżacji przede wszystkim wykorzystałam zestaw naczyń DUKA-Dag, który rewelacyjnie komponuje się z innymi przedmiotami z mojej kuchni. Obok zastawy stołowej znajdują się sztućce DUKA-Twist, które w swojej nowoczesnej a zarazem prostej formie świetnie współgrają z każdym nakryciem stołu. Łyżeczki DUKA-Show to znakomity kompozycyjny dodatek, który można wykorzystać na wiele sposobów, oczywiście do dipów jak również jako podstawki do wizytówek lub świeczek.

Tymczasem jako preludium pojawia się na talerzu zwiastun wiosny w postaci mieszanki sałat w balsamicznej polewie oprószonej uprażonymi orzechami włoskimi. Następnie rozgrzewa nas zielona zupa krem z groszku, z grzankami i odrobiną śmietany. Danie główne to ukłon w stronę makaronu, z którym można fantazjować na wiele sposobów, ale prawdziwym wyzwaniem jest kwestia jego wyjątkowego smaku. Na deser serwuję plastry ciepłej gruszki w karmelizowanym sosie oraz espresso z kroplą grappy i kulinarne popołudnie z DUKA i zapachem wiosny w tle, uważam za udane.






VOUR















Aranżacja nr 038: Wegetariańska uczta

Moja uczta była dla wegeterian, czyli dla mojego kochanego męża. Wszystko starałam się zrobić z naturalnych i zdrowych składników. Jako obrus wykorzystałam jutę, którą przez środek udekorowałam zielonym sizalem oraz papryczkami chilli. Na stole zagościły faszerowane kaszą gryczaną cebule, które wydrążyłam dzięki łyżce do kulek steel, bakłażan zapiekany z pomidorami, sałatka z kolorowych sałat z oliwkami i suszonymi pomidorami oraz zapiekane ziemniaki z twarogiem i czosnkiem. Całości dopełniały dwa sosy: chilli i curry, podane w łyżeczkach Show.



















Aranżacja nr 039: Wiosenne śniadanie

Moje wiosenne pierwsze śniadanie
Jest na wesoło jest smaczne i tanie
Mnóstwo w nim zieleni zawsze sprawia że
Mam dużo energii i wciąż uśmiecham się
Zieloną żabkę, kwiatki i cytrynki
Polecam dla singli lub dla rodzinki.

A oto przepis i dobra zabawa…

Najpierw na stole ląduje zastawa,
kolejno kwiatki, cytrynki, zielona żaba,
Następnie powstaje przepyszna sałatka,
gorące pieczywo, sosiki, herbatka.
Aż ślinka cieknie, już jeść mi się chce,
Polecam Wszystkim by tak zacząć dzień:)

Inspiracją w tym zadaniu konkursowym był dla mnie przede wszystkim kolor zielony. Kiedyś odkryłam, iż kolor ten sprawia mi wiele radości, daje nadzieję na lepsze jutro. Otaczanie się naturą i jego pięknem powoduje, że moje życie staje się łatwiejsze. Zwłaszcza otaczająca mnie zieleń przyczynia się do korzystania w pełni z życia.

Zaś sposobność rozkoszowania się rozmaitymi smakami natury na początku każdego dnia stanowi w moim życiu tzw. wisienkę na torcie.

Myślę, że każdy kto zasmakował wiosennych nowalijek wie o czym mówię. To właśnie wiosna przynosi mnóstwo zieleni, słońca, radości no i oczywiście przepyszne warzywa, a tylko od nas samych zależy czy ta wiosna będzie nas przez cały czas otaczać.





























Aranżacja nr 040: Polska Skandynawia ze szczyptą Orientu

Wspólny posiłek powinien łączyć i pomagać nam przełamywać bariery. W moim życiu, mieszkaniu oraz na stole od dawna zaobserwować można, że pragnę być ponad podziałami i czerpać to co ciekawe dla mnie, a także miłe memu oku i podniebieniu, z rożnych kultur.

Los chciał, że wyjątkowo bliska i inspirująca stała się dla mnie kultura turecka i nie mogło zabraknąć nawiązania do niej na moim stole. Pilaw, köfte (pozdrowienia dla szwedzkich klopsików ;)), zupa tarhana z ciecierzycą i ziemniakami oraz tureckie przyprawy, a także pamiątkowa marmurowa płytka ;), całkiem milo komponują się ze szczyptą Skandynawii i polskim duchem :)

































Aranżacja nr 041: Niedzielny poranek :)

Czas spędzony z rodziną jest bezcenny:) I takie są nasze poranki w weekendy, takie chwile trzeba celebrować w doborowym towarzystwie, żeby miały jeszcze lepszy smak.







Aranżacja nr 042: Wielkanoc w wersji light

Polska wiosna najbardziej kojarzy mi się z Wielkanocą. Świętem pełnym radości i wiary w odrodzenie. Z lekkością i świeżością odżywającej po zimie przyrody, z pierwszymi promieniami kwietniowego słońca. Ale także z obfitością potraw na tradycyjnym świątecznym stole.

Skandynawski design to dla mnie przede wszystkim umiar i prostota, zwycięstwo jakości nad ilością, formy nad treścią. To wielce przyjemna równowaga kształtów i kolorów. Oraz zupełne przeciwieństwo nadmiaru i przesady.

A gdyby tak pokusić się o zamknięcie bogactwa wielkanocnego stołu w minimalistycznym skandynawskim wzornictwie? I przeciwstawić nadmiar kulinarnych wrażeń kilku miłym chwilom, spędzonym przy prosto zastawionym stole? To chyba możliwe…

Menu

Pasztet z króla na kiełkowej trawie podany na słodko i na kwaśno

z domowej roboty konfiturą z borówki i gruszki oraz śliwkami w occie

Świeżo upieczony chleb orkiszowy z prowansalskimi ziołami,

suszonymi pomidorami i czarną oliwką

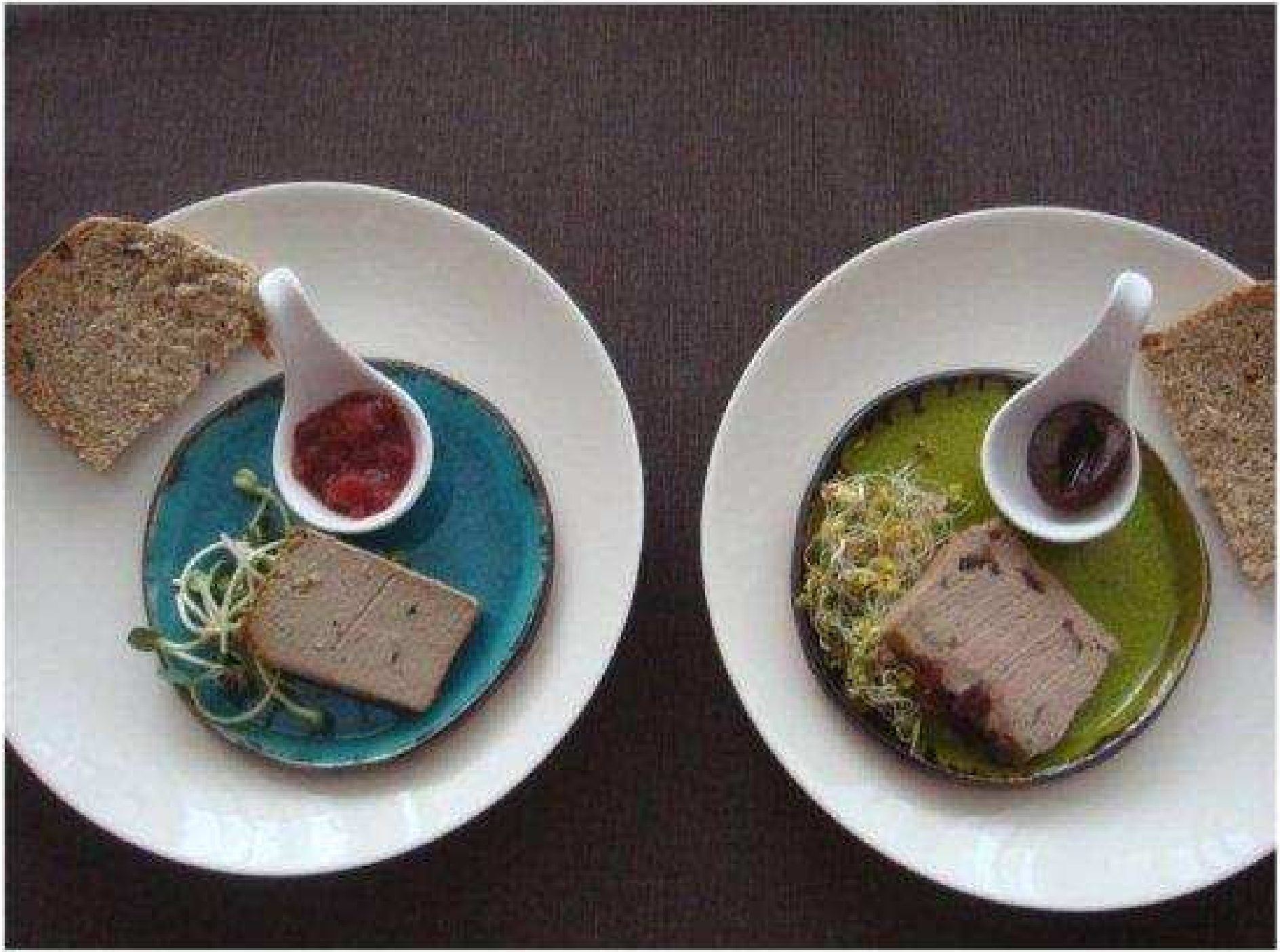
Barszcz czerwony tradycyjny z jarskimi uszkami

Lekka sałatka ze święconym jajem, świeżym ogórkiem, krabowymi paluszkami

i koprem prosto z ogrodu w sosie jogurtowym

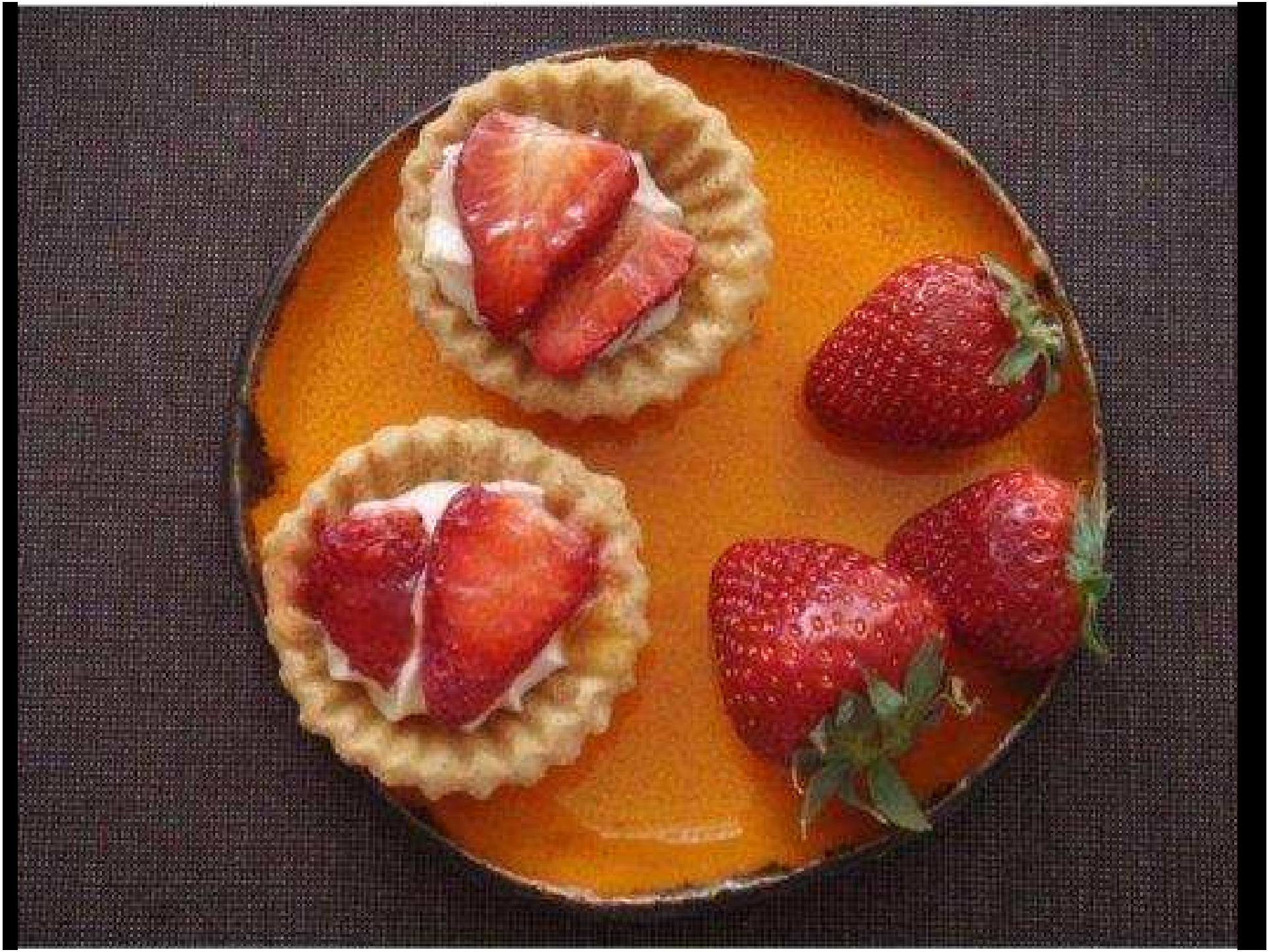
Truskawkowa tartinka tuż przed spacerem i kilka owoców dla łasucha





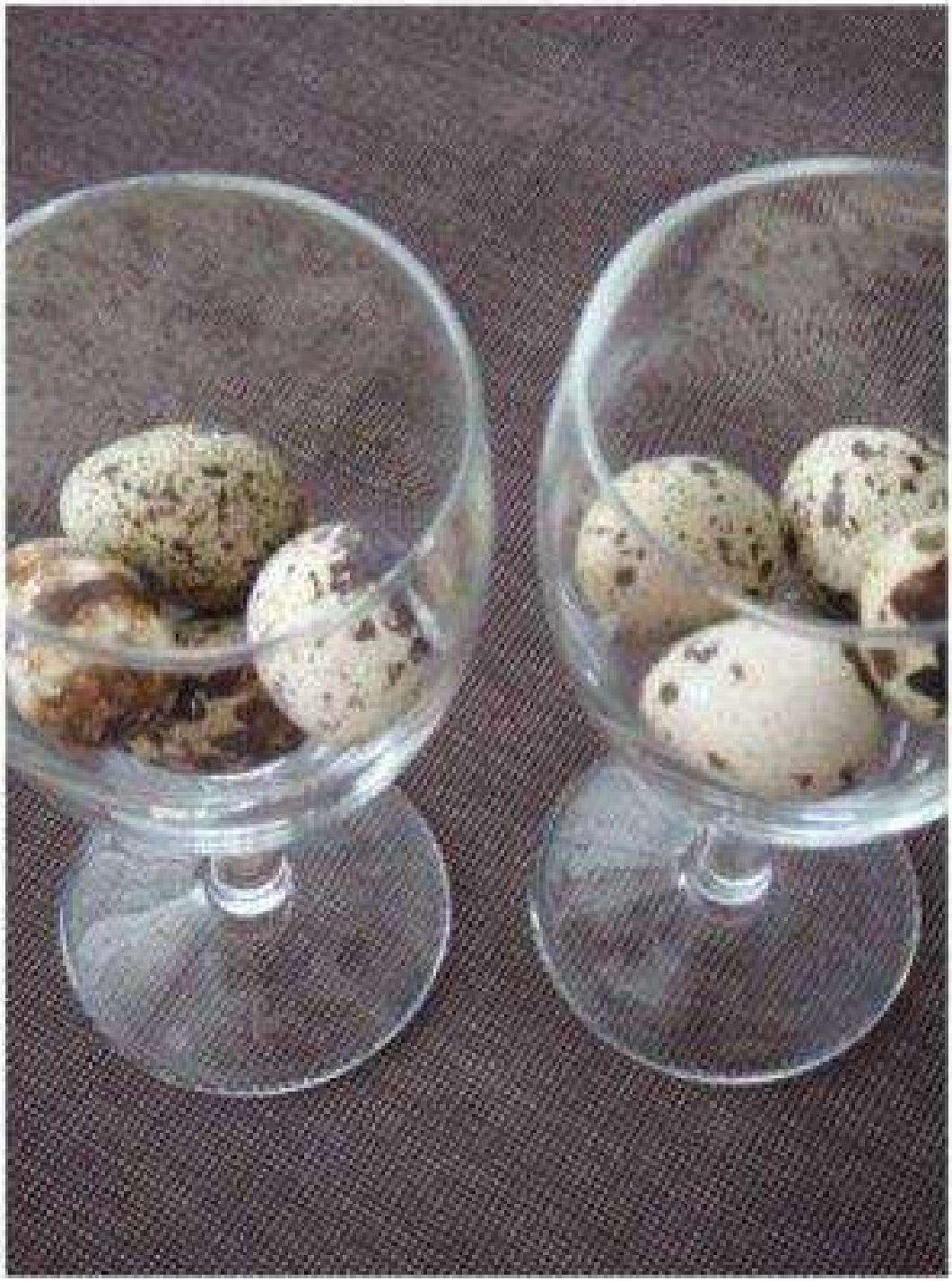


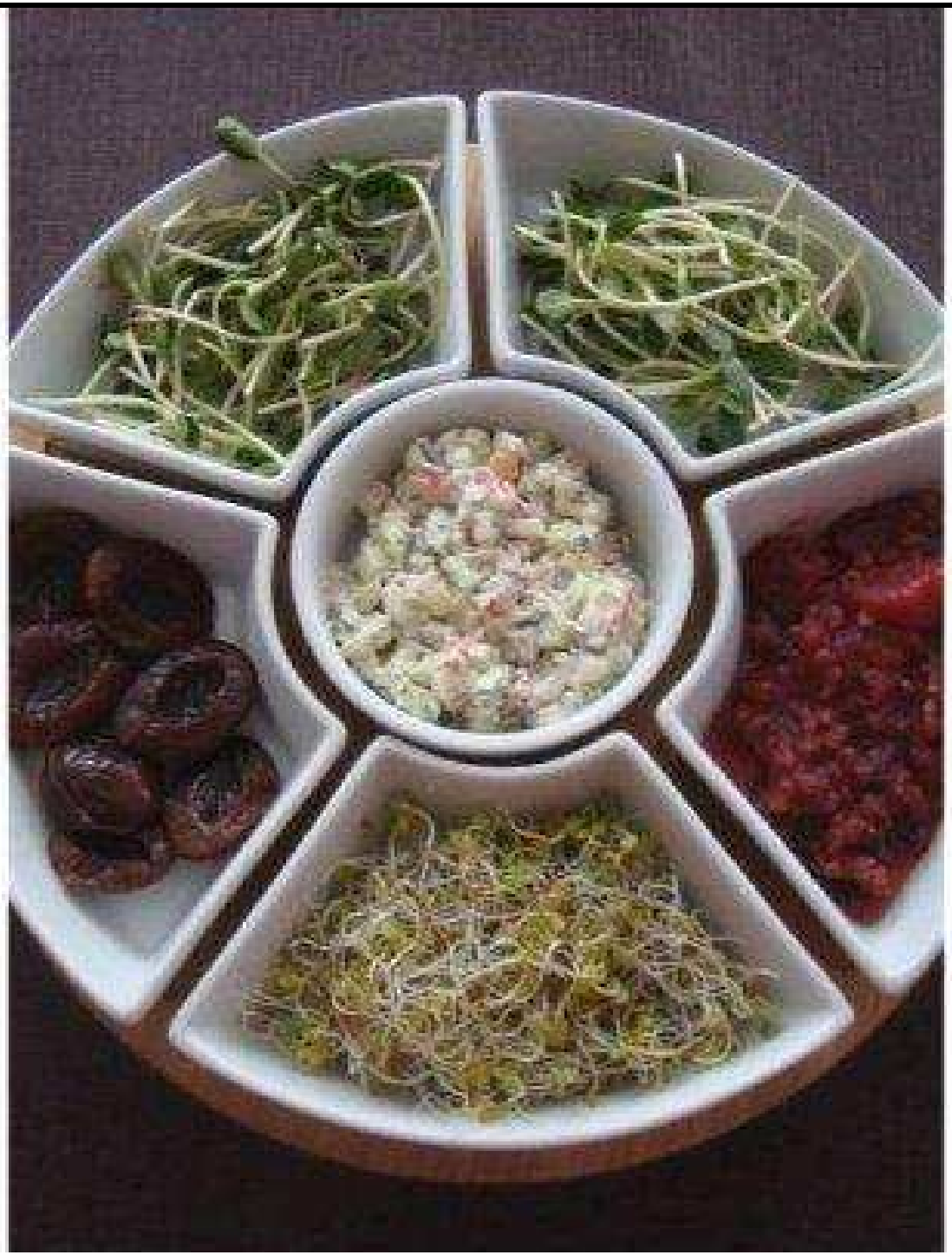




















Aranżacja nr 043: Symfonia smaków

Muzyka strawą dla duszy. Moja aranżacja „Symfonia smaków” w sposób bezpośredni nawiązuje do muzyki. Elementy wystroju, menu a także stylizacja potraw współgrają ze sobą, tworząc harmonię smaków odpowiednią na wieczór we dwoje. Na stole możemy spotkać:

„Wiosnę” Vivaldiego w postaci świeżej przekąski z grillowanych, wiosennych warzyw (pomidor, cukinia, pieczarka) przekładanych musem z bakłażana oraz delikatne obłoki z krewetkowych krakersów nadziewanych łososiem, rzodkiewką i pestkami granatu.

Kanon serów w którym ilość gatunków i smaków nawiązuje do kanonu D Pachelbela, podany na drewnianych deskach w futerale od skrzypiec.

Ciekawą przekąską jest „basowa krewetka”, która, podana w formie klucza na pięciolinii z cynamonowego makaronu wraz z oliwkowymi nutami, może przyjemnie zaskoczyć podniebienie. "Basowa krewetka" podana jest w asyście sałatki z fig i rukoli, serwowanej w nutkach (łyżeczki SHOW do złudzenia przypominają nuty)

Podkładki wykonane są ze stron z nutami.

Na stole, w formie dekoracji, znajduje się flet poprzeczny, obok znajdziemy skrzypce, w tle gitarę i klawisze i instrumenty perkusyjne. Całości „muzycznego” wieczoru dopełnia ciepłe światło kominka. Oczywiście na tej uczcie przekąsek nie może zabraknąć prawdziwej symfonii płynącej z głośników.

Aranżacja nr 043: Symfonia smaków, c.d.

Zaprosiłam przyjaciółkę na pogaduszki, zrozumiałe, że i na posiłek. Obiad podam klasyczny. Wszystko już czeka na gorący płomień gazu. Przydałby się jeszcze jakiś ciekawy i smaczny deser. Dobrym wyjściem będzie zrobienie go razem, a przy okazji będzie więcej czasu na ploteczki. Szybko przeglądam zasoby kuchennej spiżarni. Należę do osób zapobiegliwych, więc mam sporo skarbów w kuchennych szafkach i na półkach. Wykorzystujemy nasze cztery ręce. Moje dwie pędzą po formę na muffiny gdyż w głowie mam już przepis na pyszne „Babeczki Tiramisu". Koleżanka wypatrzyła kilka tabliczek gorzkiej czekolady, więc proponuje swoją pomoc w pieczeniu „Podwójnie musowego ciasta czekoladowego". Zaglądam jeszcze do zamrażarki, gdzie zawsze na czarną godzinę zdeponowane są jakieś smaczne lody.

Podsumowując; z planów siedzenia i opowiadania ploteczek większość czasu spędziłyśmy w kuchni rozwijając nasze cukiernicze talenty, o uciesze żołądków nie wspomnę. Na zakończenie, aby postawić kropkę nad „i" podałam koktajl waniliowo-bananowy z kropelką Amaretto. Długo będziemy pamiętać tę rozkosz dla podniebienia.

P.S. Oczywiście w ferworze walki o pyszny deser zapomniałam podać obiad, ale kto by się tym przejmował – było pysznie.























Aranżacja nr 044: Po włosku

Podczas wizyty w bydgoskim salonie DUKA moją uwagę zwrócił jeden z klientów. Był to ciemnowłosy mężczyzna z charakterystycznym włoskim wąsikiem. To on stał się inspiracją moich kulinarnych ekspresji. Do podania potraw z włoskim rodowodem posłużyły mi naczynia z serii Show oraz Time. Tego wyjątkowego popołudnia podałam makaronową fantazję z łososiem, zapiekane cannelloni z mięsną niespodzianką oraz tradycyjną włoską pizzę, której nie powstydziłby się żaden Włoch.

Stół okryty obrusem w kratę w delikatnych barwach, brązowe świeczki, czerwone wino, świeże zioła oraz kropka nad I... włoski kapelusz, nadały całości niepowtarzalny klimat. Zapewniam Was, że smakowało jeszcze lepiej niż są w stanie zobrazować to załączone fotografie...












Knorr
Sos sałatkowy
Knorr





Aranżacja nr 045: Ciepły zimowy czas

Styczniowy poranek. Nareszcie weekend, więc mamy trochę czasu dla siebie. Nie wstajemy jednak zbyt późno, żeby nie tracić dnia. Za oknem jeszcze szaro, nie ma śladu porannych promieni słońca, ale my zasiadamy już do śniadania. W tle rozbrzmiewa delikatny jazz, w dzbanku parzy się herbata... Hmm, na co mamy dziś chęć? Może coś lekkiego i przekornie wiosennego?

W końcu na naszych talerzach lądują sadzone jajka w towarzystwie świeżej, pachnącej szynki i twarożku ze szczypiorkiem. Dla urozmaicenia dodatki – własnej roboty pesto oraz wiśniowe konfitury z domowej spiżarni (wspomnienie lata...), do tego trochę miodu i kandyzowane owoce na przekąskę. Pyszności. Aż nie chce się wstawać od stołu, dlatego zostajemy przy nim oddając się rozmowom i snuciu planów na dalszą część dnia.

Wreszcie nadchodzi czas na drugie śniadanie. Tym razem na słodko! Zmieniamy aranżację stołu. Zamiast herbaty – kawa z dodatkiem mleka i trzcinowego cukru. Do tego domowe ciasto. Spędzamy kolejną godzinę delektując się tym przemiłym czasem. Dlaczego sobotnie przedpołudnia są takie krótkie?























Aranżacja nr 046: Kawowa uczta zapachu i smaku

Mój pomysł zaaranżowania stołu to kawa-lody-zdrowe słodkości. Kawa podana oczywiście z kawiarki ze spienionym mlekiem, posypana gorzką czekoladą. W łyżeczkach SHOW znalazły się lody. Z jednej z łyżeczek SHOW lody śmietanowe, obtoczone świeżo zmieloną kawą arabica, a zaś w drugiej z łyżek mamy lody orzechowe, oczywiście obtoczone świeżo zmieloną kawą z płatami kokosa. Do kawy zaproponowałam zdrowe słodkości - bakalie. Aby moja uczta kawowa była bardziej wyrazista, dopełniłam ją rozsypaną po stoliku kawą w ziarnach o intensywnym zapachu, aby zmysł węchu współdziałał ze zmysłem smaku.











Aranżacja nr 47: Okruchy wiosny

Sobotni poranek. Nieśmiałe, zimowe słońce powoli nas budzi. Wstajemy, przeciągamy się, ale nie spieszymy, nie ma takiej potrzeby.

Na stole powoli pojawia się śniadanie. Mlecznobiała zastawa współgra ze szklanymi dodatkami. Słońce odbija się w gładkich powierzchniach. Zielone akcenty serwetek przypominają o nadchodzącej wiośnie. Ale poranek jest jeszcze zimowy. Osłodzimy go sobie śniadaniem. Na stole pojawiają się jabłka w cieście posypane cukrem pudem, od którego kręci w nosie, a biała mgiełka unosi się przy najmniejszym ruchu powietrza. Syrop klonowy i marmolada morelowa w małych łyżeczkach są jak roztopione okruchy słońca. Truskawki jeszcze nie z przydomowego ogródka, ale chwilowo i taki ersatz zaspokaja nasze wiosenne, owocowe tęsknoty. Coraz cieplej… Za chwilkę pojawią się przywabieni zapachem wanilii domownicy. Zaraz, zaraz… O, ktoś najwidoczniej już zgłodniał…





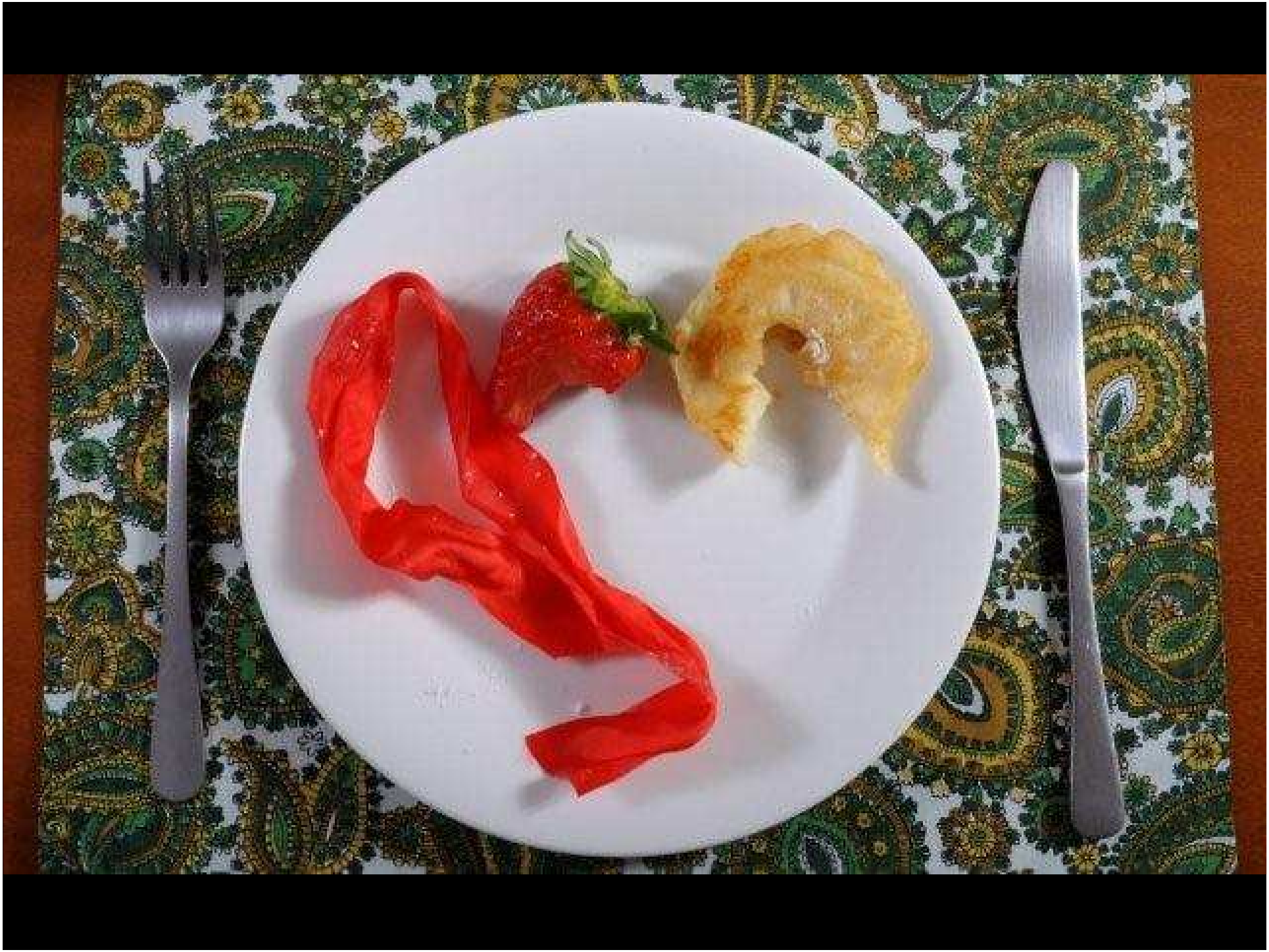






















Aranżacja nr 048: Tajski Ekspress

W szybkim świecie i jeszcze szybszym trybie życia istotne jest, żeby nawet ze zwykłego tygodniowego obiadu uczynić malutką ucztę dla wszystkich zmysłów. A ponieważ w prostocie piękno, najlepiej sięgnąć po wzorce azjatyckie, gdzie każde danie musi być szybkie i elektryzujące podniebienie feerią przypraw.

Dlatego decydujemy się na czerwone curry - w wooku jego przygotowanie trwa kilka chwil. Do tego jaśminowy ryż i gotowe! Ogniste przyprawy pobudzają po ciężkim dniu, chrupiący imbir dodaje wigoru a słodka czerwona papryka przywraca tak niezbędny na ustach uśmiech. Ponieważ danie jest proste, to i nakrycie nie jest wysublimowane - tak, by po krótkiej przerwie na przyjemność móc znów rzucić się w miejski wir i nie tracić cennego czasu na sprzątanie.


CAFÉ





OF
YOU


CAFE
CAFE

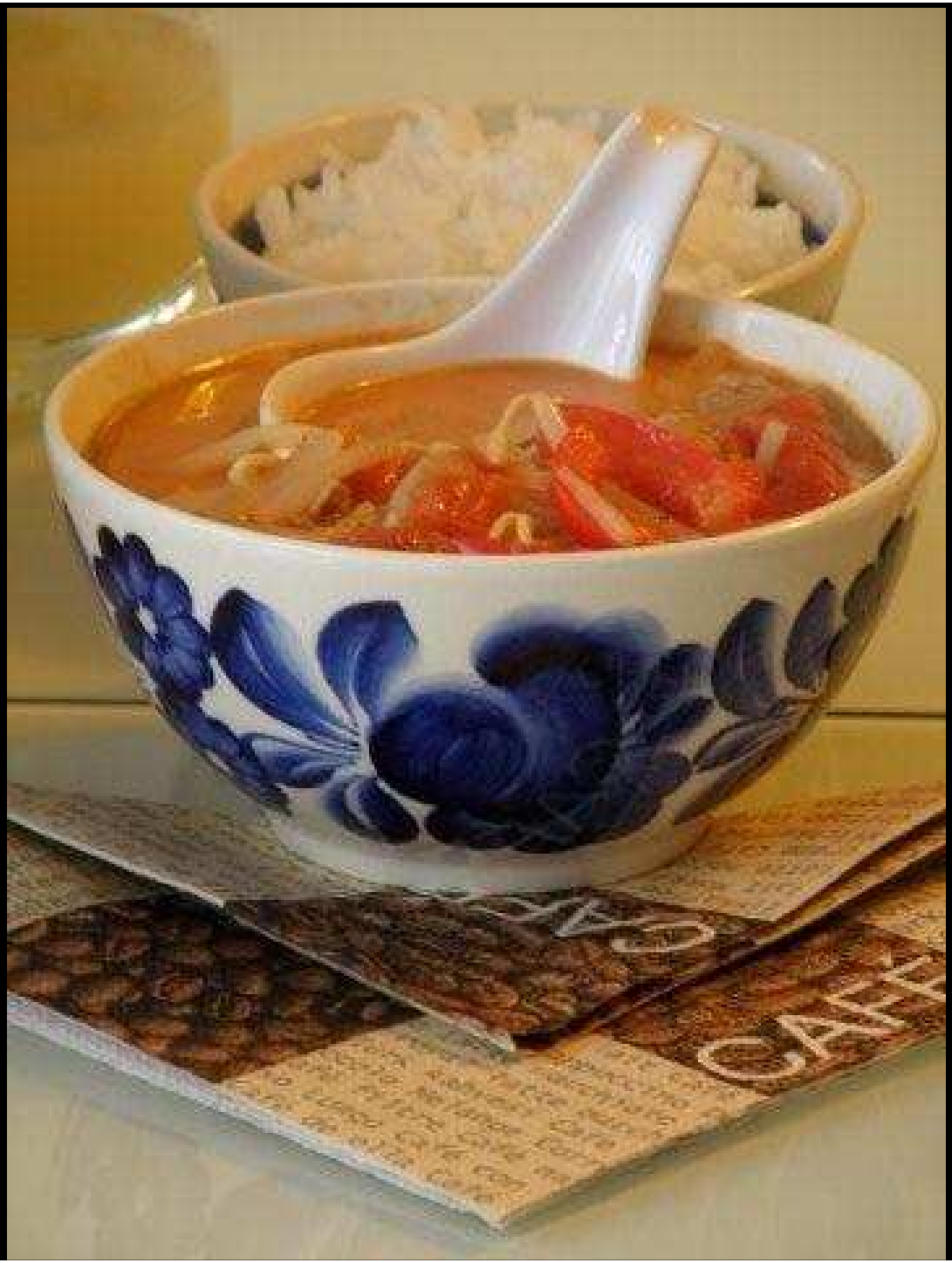

CAFE










CAFE



Aranżacja nr 049: Graficzne śniadanie

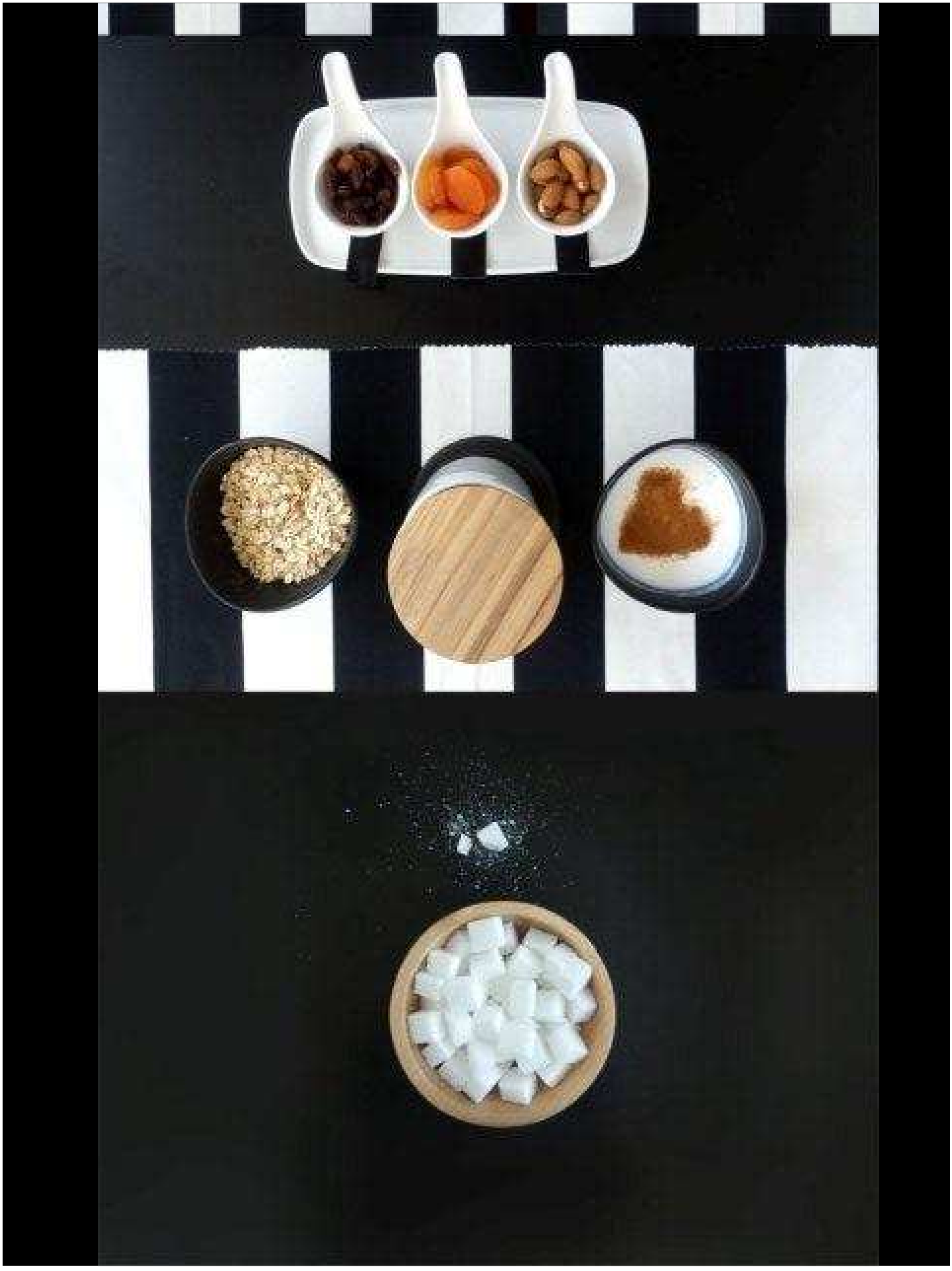
Smaczne i zdrowe śniadanie w kolorach czerni i bieli, a do tego zabawa formą i kompozycją. Dwa dominujące kolory: czarny i biały, wiele pięknych form przedmiotów... plus odrobina inwencji twórczej i zabawa gotowa.

Przy okazji spójny cykl prac charakteryzujący się skandynawskim minimalizmem i graficzną grą elementów. Uczta dla oka i nie tylko. Smacznego.






migdały







Aranżacja nr 050: Włosko – skandynawski powiew wiosny

Pomysłów na aranżację stołu i menu dla przyjaciół miałam bardzo dużo. Po kilku namysłach zdecydowałam się, że przyrządzę na spotkanie włoski makaron z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami, bazylią i czosnkiem. Podczas przygotowań od wczesnego popołudnia cały dom wypełniony był pysznymi zapachami przypraw oraz suszonych na słońcu pomidorów... Do obiadu postawiłam duże kieliszki do wina (w których się zakochałam, jak tylko je zobaczyłam w DUKA)

Na deser zaserwowałam piernikowe szaleństwo :) z bezami, śmietaną oraz frużeliną wiśniową. Obok postawiłam prześliczne łyżeczki od DUKA, w których podałam różne posypki do deseru oraz dodatkową porcję frużeliny. Uwielbiam biały kolor w domu dlatego też postawiłam na biel. Dodałam żółty, przypominający ciepłe dni słonecznik, który wsadziłam do ziemi razem z bazylią. Idealne tło na powiew ciepłej wiosny, mimo iż na dworze szaro i ponuro.













Aranżacja nr 051: Kinomaniacy zapraszają

Nie ma nic wspanialszego niż czas spędzony wspólnie z ukochaną osobą. Kiedy dołączymy do tego pasję, jaką jest film i dobra kuchnia, wieczór staje się idealny.

Dopełnieniem wyjątkowych chwil jest odpowiednia oprawa. Świeże warzywa, chrupiące nachos czy soczyste nuggetsy podane ze smakowitymi dipami - wszystko to ubrane w szwedzki design stanowi prosty, ale jakże wspaniały fundament udanego wieczoru. Przy przygaszonym świetle, blasku świec, zatopieni w wygodnej kanapie oddajemy się klasyce kina.













Aranżacja nr 052: Wigilia z produktami DUKA

No cóż, nie jestem dobrą kucharką i nie mam zdolności kulinarnych. W serwowaniu tradycyjnych potraw wigilijnych pomagały mi produkty ze sklepów DUKA. W szklankach DUKA podałam kompot z suszonych śliwek, sztućce DUKA -widelce, noże, łyżki - wygodne w użyciu, o tradycyjnym kształcie - zapewniły konsumpcję takich dań jak: barszczyk czerwony z uszkami, kapusta z grochem , karp smażony i w galarecie czy pierogi z grzybami i kapustą. Łyżeczki do przystawek SHOW posłużyły do nakładania śledzia na różne sposoby - tradycyjny w oleju, z suszonymi pomidorami czy na słodko z ananasem. Nad konsumpcją czuwał Mikołaj DUKA ze swoimi wesołymi oczkami.











Aranżacja nr 053: Uczta Zmysłów…

Aby docenić walory wyjątkowej uczty, należy delektować się nią wszystkimi zmysłami…

Wygląd – to pierwsze wrażenie sprawia, że oryginalnie zastawiony stół składa nam propozycję nie do odrzucenia. Kusi klasyką zastawy a ciepło świec stwarza niepowtarzalny klimat.

Zapach - dociera do nas jako drugi, bukiet aromatycznych przypraw i ziół potrafi zatrzeć wszystkie troski dnia codziennego;

Dźwięk – wzmacnia wrażenia dotykowe, a muzyka towarzysząca niezapomnianej kolacji zostaje w pamięci na długie lata;

Smak – wreszcie w spokoju możesz rozkoszować się odmiennymi aromatami, konsystencją i niepowtarzalnym smakiem każdej serwowanej potrawy;

Dotyk – faktura, chrupkość owoców, aksamitność konsystencji sosów, każde danie inne, niepowtarzalne wyjątkowe.

A wszystko to zawieszone w czasie, który na ten moment zdaje się zatrzymać, by na nowo rozbudzić wszystkie nasze zmysły. …





















Aranżacja nr 054: Po prostu… wspomnienia

Klasyczne połączenie bieli z czernią, przełamane oliwkową zielenią serwetek... po prostu.

Owalny kształt stołu, powtórzony w słomkowych podkładkach i w porcelanowej serii TIME, został przełamany linią bieżnika i serwetek... po prostu. Na końcu kuchnia śródziemnomorska, wspomnienia o cudownych aromatach i smakach potraw tamtego regionu. Na talerzu makaron ze szpinakiem, suszone pomidory z odrobiną fety... po prostu.





















Aranżacja nr 055: Śniadanie mistrza

Przygotowana propozycja śniadania to halawa z bakaliami i przyprawami, której smak można pogłębić soczystymi owocami, domową konfiturą lub sosem waniliowym na bazie delikatnego serka oraz wyśmienitą kawą z kardamonem i spienionym mlekiem. Słodki banan z cynamonem gwarantują dobry humor na resztę dnia, zaś truskawka jest afrodyzjakiem potęgującym apetyt na wieczorną ucztę. Esencja smaku tkwi w prostocie tej pożywnej i zdrowej potrawy, której zalety doceniają kultury Bliskiego Wschodu. Aranżacja stołu łączy prostotę metalu, czystość szkła, subtelność białej porcelany, delikatnie ocieplonych bambusem i kurpiowską serwetką. Awangardowy mieszczański minimalizm doskonale komponuje się z surowym wnętrzem poniemieckiej kamiennicy, które doprawiłam szczyptą orientu i posłodziłam w stylu retro.

















Aranżacja nr 056: Spotkanie z przyjaciółmi w stylu glamour

Okazją do spotkania z przyjaciółmi była degustacja wina przywiezionego z Hiszpanii. W swojej stylizacji chciałam nawiązać do stylu glamour; wykorzystałam czarno-szare bieżniki i białą zastawę stołową. Na łyżeczkach do przystawek z serii SHOW podałam truskawki w czekoladzie, a danie główne, podane w miseczkach z w/w serii to mix sałat z kurczakiem w sosie miodowo musztardowym z pomidorkami koktajlowymi i orzeszkami pinii. Na deser przygotowałam szarlotkę. Całości towarzyszyło hiszpańskie wino.















Aranżacja nr 057: Niech się zazieleni…

Tęsknię za zielenią

Świeżością, zapachem i słońcem.

Odsuwam na bok zimowe smaki i aromaty. Zamykam oczy i szukam.

Świeże zioła, kozi ser doprawiony kolorowym pieprzem i prażonymi ziarnami słonecznika.

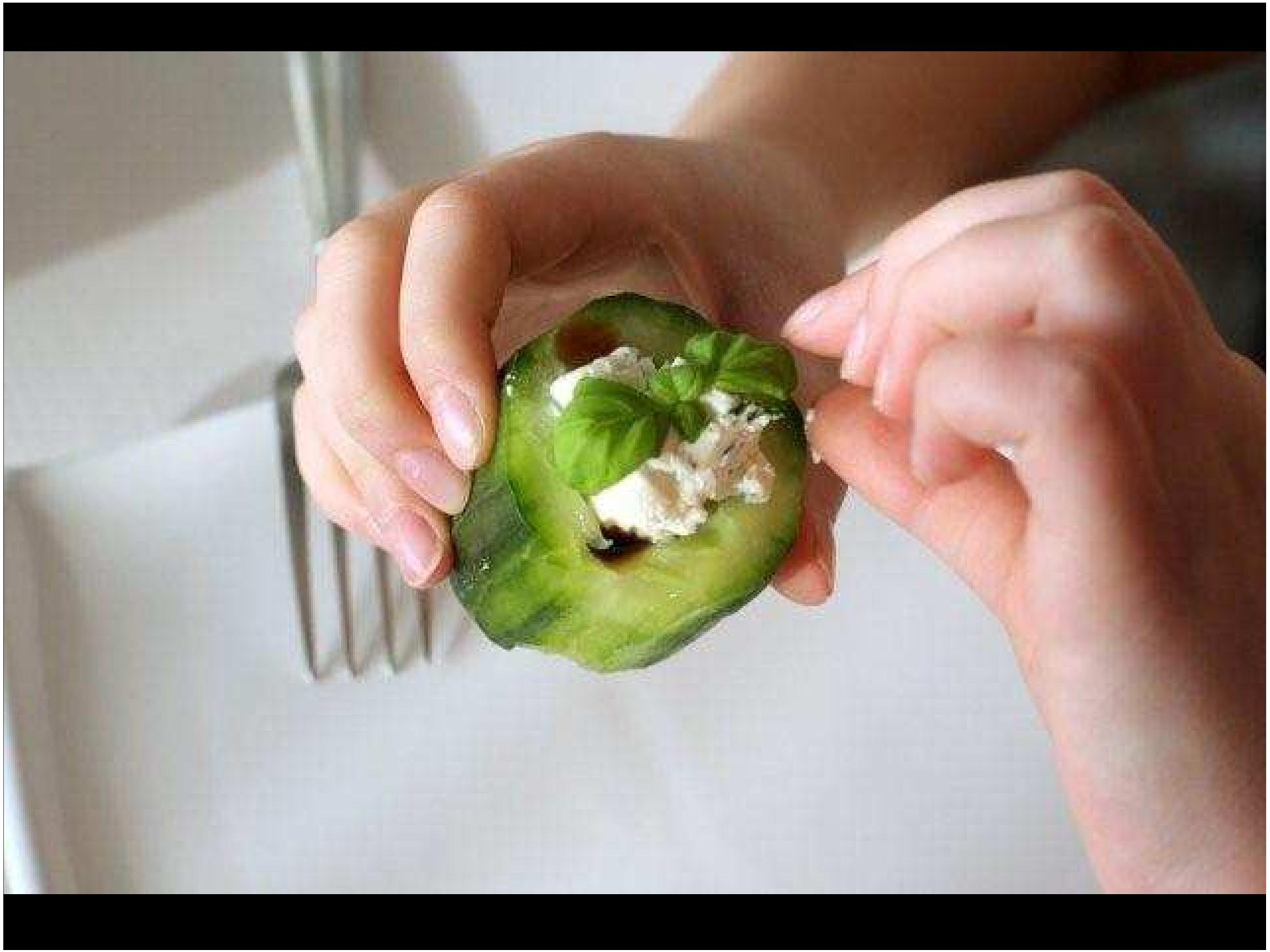
Do tego ogórek i jego wszechogarniający aromat. Z fetą, świeżymi listkami bazylii i balsamico stworzy idealną kompozycję.

Do tych przekąsek, lekka kasza kus kus i brokuły - oczywiście zielone. Skropione oliwą z czosnkiem i cytryną...

Szykujemy małą ucztę. Zieloną, świeżą, wiosenną.

Jeszcze tylko kilka tygodni i zjemy na tarasie.

Kot mruczy wygrzewając się w promieniach słońca.





















Aranżacja nr 058: Zimowa kolacja z córką

Menu:

- Avocado zapiekane z serem gorgonzola;
- Zupa z soczewicy z grzybami mun i porem;
- Placuchy z cukinii z sałatka z białej rzodkwi, kiwii i kukurydzy, sosy;
- Brzoskwinie z serkiem mascarpone i bita śmietana;
- Woda, wina, kefir z sokiem pomidorowym.

Nasza kuchnio-salonówka w bloku na warszawskich Stegnach powstała z całkowitej demolki trzech pomieszczeń: mikro kuchni, mikro sypialni, przedpokoju i kawałka łazienki (łazienka powstała z innych kawałków). Nadal jest mikro, ale do potegi... Białe ściany, proste białe szafki i podłoga z pomalowanej, oczywiście takze na biało, płyty paździerzowej troche to maleństwo powiekszaja, lustra nad tzw. zimnym kominkiem odbijaja radośnie zieloności kwiatowego bałaganu na parapetach i półkach. Troche czerni i grafitu daje wsparcie meblom i psu kudłatemu obficie. Jest też prawdziwy, mocno przedwojenny stół zabejcowany na brudną biel, centralny mebel, miejsce codziennych spotkań matki, córki i psa.

Nasza zimowa kolacja dojrzewała długo i już , już miała spełznąc na niczym, tzn, nie konkursować sie, bo czasu stale mi brak, ale... ostatnia niedziela lutego dodała mi siły do walki!

Fotografie wypadły fatalnie, za to jedzenie wyśmienicie. No cóż, mozecie mi tylko wierzyć na słowo, bo zdjecia sa makabryczne. Nie wiedziałm wczesniej, ze ten stół jest taki niefotogeniczny niestety...

Aranżacja nr 058: Zimowa kolacja z córką, c.d.

Do rzeczy, nasza obiadokolacja (tak to sie chyba po polsku nazywa) jest, jak to u vege-wegetarianek bywa , wegetariańska :) Nie wegańska, bo jajka do placków z lenistwa zostały użyte. Wszystkie dania są eklektyczne jak moja kuchnia i życie. Przyprawione w kierunku indyjskim, północnym. Kluczem doboru potraw były moje upodobania kulinarnie i nic wiecej.

Zastawa stołowa jest „skladanką“ biało-czarnego, mocno znudzonego Zen, z kupionymi niedawno na wyprzedaży czerwonymi talerzami z DUKi. Zachwyciły mnie z blizej nieznanego powodu. Do tego doszły fioletowe talerze i miski, bo ciekawa byłam efektu. W naturze zaiste interesujące, ale na amatorskich fotach niestety nie bardzo.

Na zakończenie krótko: jedzenie nam bardzo smakowało, chociaz dziwna sałatka z białej rzodkwi i kiwi córce nie za bardzo. Mnie owszem, po prostu lubie swoje pomysły.

Atmosfera była troche nerwowa, bo w tym metrażu strasznie trzeba sie nagimnastykowac, zeby sfotografowac stół, ale chęc udziału w konkursie pokonała wszystkie przeszkody. Teraz troche mi głupio jak patrze na utrwalone efekty moich starań, ale słowo sie rzekło, wysyłam...

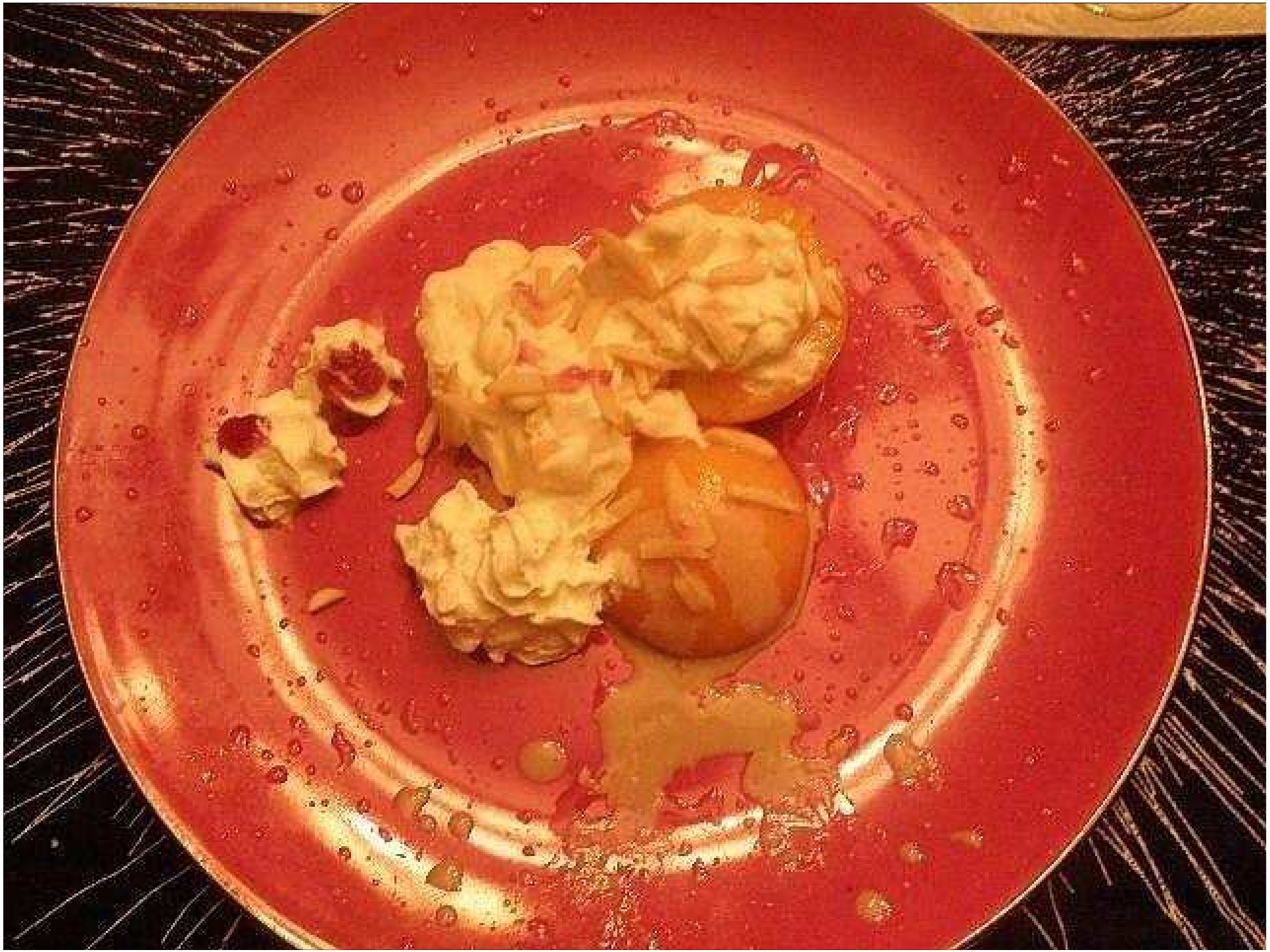
































Aranżacja 059: Przez żołądek do serca czyli dzień kulinarnych rozkoszy

Kulinarna uczna dla oczu i podniebienia musi być dniem nieprzerwanych rozkoszy dla ciała i duszy. Nie może ograniczać się do jednego posiłku, wyjątkowo powinno być od rana do późnej nocy. Jak mówi przysłowie - przez żołądek do serca, trzeba więc zacząć od samego rana, a potem stopniowo zwiększać kulinarno-zmysłowe doznania. Moją ucztę dla dwojga rozpoczynam francuskim śniadaniem podanym do łóżka, czy może być bowiem lepszy początek dnia niż gorąca, czarna kawa, świeże, maślane croissanty z dżemem truskawkowym i galaretką różaną, podane późnym rankiem przez kogoś wyjątkowego? Po takim śniadaniu rozpiera energia i zapał do flirtowania z ukochaną osobą. Gdy jednak zbliża się pora obiadu postawmy na wspólny czas we dwoje w... kuchni. Niezastąpione mogą okazać się stare jak świat afrodyzjaki, które urozmaicą gotowanie we dwoje. Przygotowany wspólnie obiad w stylu włoskim – risotto z cukinią, grybami i pobudzającym ziołem miłości – lubczykiem oraz dodatki: oliwki, żurawina i wędzony łosoś pozwolą przemienić zwyczajne danie w nadzwyczają przyjemność kulinarną. Po obiedzie coś na osłodę – deser – zmysłowy creme brulee. Waniliowy krem ukryty pod skorupką złocistego karmelu wprost rozpływa się w ustach. A na romantyczną kolację przy świecach prosta sałata z dodatkiem oliwy z oliwek oraz białe wytrawne wino. Po takim dniu jedyne o czym można marzyć, to... kolejne śniadanie do łóżka oraz kolejny równie romantyczny i smakowity dzień!






Fleur des Roses


250g

























Aranżacja 060: Duetto d’amore

„Duetto d’amore” to propozycja podania romantycznej kolacji dla dwojga. Zarówno dania, jak i stylizacja dekoracji stołu, utrzymana jest w kolorystyce włoskiej flagi narodowej. To doskonała forma uczty dla duszy i żołądka, zwłaszcza dla miłośników śródziemnomorskich smaków. Łatwe w przyrządzeniu i zarazem bardzo efektowne dania , nadają się do zaserwowania zarówno na walentynkowy wieczór, rocznicę ślubu jak również na inne wspólne okazje.

Danie główne stanowi zapiekana pierś z kurczaka, przekładana pomidorami i serem mozzarellą, ozdobiona i zarazem doprawiona świeżą bazylią. Uzupełnienie stanowią dwa sosy – pomidorowy oraz czosnkowy. Jako przystawki proponuję podanie smażonego sera camembert z żurawiną oraz pieczone pomidorki cherry nadziewane serkiem czosnkowym. Doskonałym uzupełnieniem do dań jest sałatka z różnych sałat z rucolą, serem typu feta i kaparami. Jako deser proponuję podanie founde czekoladowego z kawałkami świeżych owoców. Do picia proponuję podanie lekkiego czerwonego włoskiego wina oraz wodę mineralną gazowaną ze świeżą limonką.

Ciepłej oprawy i klimatu kolacji dodaje blask świec, zapach świeżych ziół stojących w zasięgu ręki oraz cicho grająca w tle muzyka jazz’owa.





























Aranżacja 062: New Folk

Zapraszam do stołu na ucztę dla oczu i podniebienia; „**New Folk”.**

Delikatne folkowe elementy dekoracyjne połączone z nowoczesnym szwedzkim designem, prezentują się bardzo intrygująco. Mój dom zawsze otwarty i gościnny, a stół jak magnez przyciąga przyjaciół. Dobre jedzenie, atmosfera, bliscy - rozmowy po świt w towarzystwie łowickich poduch i haftów kaszubskich na serwetkach. W powietrzu unosi się zapach rozmarynu, pieczonych ziemniaków i buraków moszczących się w oliwie. Biała rzepa z czarnym pieprzem i polskie czerwone jabłka. Takie proste a jakże wyszukane. Ziemniak z pieca z gulaszowym wnętrzem pod pierzynką z puree chrzanowego, układany na rukoli z opiekanym plastrem buraczanym. Smacznie i ciekawie przenikające się smaki. Lubię kiedy jest zaskakująco i nietuzinkowo. Wszyskie moje fascynacje spotkały się w jednej przestrzeni.



























Aranżacja 063: Angielski podwieczorek z DUKĄ

Mimo popularności „Śniadania u Tiffany'ego” i wszechobecnych lunchów, czasami warto odkurzyć zapomniany zwyczaj podwieczorku. Pora ta przyjemna jest szczególnie zimą, kiedy gorąca herbata i migdałowe ciasteczka poprawią nastrój i przyjemnie rozgrzeją na resztę dnia. Jeśli dodamy do tego własnoręcznie zrobiony crème brûlée, a przecież już obserwowanie skorupki cukrowej i aromat karmelu doprowadza nas do zawrotu głowy, to takie popołudnie warte jest tego, żeby czas się zatrzymał. Do herbaty niezbędny jest tost, kruchy i złoty, na którym roztopione masło i pachnący latem dżem malinowy kuszą i już wiadomo, że nie wystarczy jeden czy dwa. Koneserzy ostrych smaków sięgną po młynek i niespodziewanie w powietrzu uniesie się delikatna nuta własnoręcznie zmielonego pieprzu - kto by pomyślał, że z dżemem malinowym staną się tak dobraną parą. Może ktoś ma ochotę na kolory lata, mieniące się w świeżym, przed chwilą wyciśniętym soku z pomarańczy? Zima nie musi być smutna, wystarczy znaleźć chwilę na podwieczorek w wyśmienitym towarzystwie.











Aranżacja 064: brak tytułu

Jechałam pociągiem do domu i myślałam czy zdążę Przez wiele dni zastanawiałam się co chciałabym pokazać w tej aranżacji by przybliżyć zbliżającą się wiosnę Na pewno zieleń lekkość w doborze potraw Na białej paterze jeżyk z barwnymi elementami-kiwi cebulka marynowana suszone morele kiełbaska czerwona papryka żółty ser zielone oliwki nadziewane na szpilki do szaszłyków obok kiść winogron Marynowana pierś z kurczaka grilowana podana z ananasem i kiwi Surówka z kapusty pekińskiej z octem balsamicznym oliwkami fetą i kawałkami ananasa w białej misce Plastry szynki zrolowane zapiekane z kawałkami kiwi i sosem cebulowym podlewanym białym wytrawnym winem W małych białych łyżeczkach kiwi Oczywiście stół przyozdobiony tulipanami zielony bieżnik białe serwetki szklanki do wody również w odcieniu ciepłej zieleni Na stole talerze serii Duka Love Stolik kawowy z ciastem bezowym rogalikami drożdżowymi i ciastka z nadzieniem budyniowym na przejrzystej paterze z DUKI Małe ciasteczko na białej łyżeczce Powiało WIOSNĄ? ja myślę że Tak





















Aranżacja 065: Wczesnowiosenny lunch

Przełom lutego i marca to okres, kiedy mam już dosyć zimy i zaczynam marzyć o wiośnie. Mój lunch zatem to z jednej strony to typowo zimowe (własnej roboty) francuskie bułeczki z kapustą i pieczarkami, z drugiej wiosenna sałatka m.in. z sałaty, pomidora, ogórka i rzodkiewki. W kompozycji stołu wykorzystałam łyżeczki show, jako akcent o charakterze dekoracyjnym służącym do prezentacji zawartości serwowanych dodatków (oliwek, sosu pomidorowego do bułeczek oraz sosu czosnkowego do sałatki) serwowanych w małych foremkach do zapiekania. Formę na suflet wykorzystałam jako miskę do serwowania sałatki. Do siekania szczypiorku wykorzystałam siekacz do ziół, a do krojenia warzyw zakupiony ostatnio uniwersalny nóż. Ponadto w kompozycji wykorzystałam młynek akrylowy do soli, praktyczne łyżeczki do oliwek i moje ulubione (niestety nie ma już ich w sprzedaży) łyżeczki z rączkami w kształcie papryki. Całość uzupełniają warzywa, upieczone bułeczki i przywieziony z wakacji młynek do pieprzu.



















Aranżacja 066: Skromna aranżacja kolacji we dwoje

Razem z mężem i dwójką dzieci mieszkamy w Markach, od niedawna. Powoli urządzamy nasze gniazdko. Idzie to jednak bardzo powoli. Wiele jeszcze brakuje - stołu, krzeseł, kanapy itd. (widoczne na zdjęciach to wszystko tymczasowe). Staram się jednak stworzyć mimo to miłą, domową atmosferę tak by wieczory wspólnie spędzane dawały nam wszystkim wiele radości.











Aranżacja 067: Już po wszystkim

Codzienny gonitwa.
Pobudka, makijaż, ubrania.
Dzieci obudzić, ubrać, nakarmić, zawieść do przedszkola.
Szybko do pracy z kawą w kubku termicznym w ręku.
Spotkanie goni spotkanie i telefon za telefonem
Szybki lunch w przerwie między jedną sprawą a drugą.
Po pracy odebrać dzieci, zajęcia popołudniowe, codzienne sprawunki i do domu.
A tam? Wstawić pralkę, wyprasować synowi koszulę na występy, drugiemu zszyć ulubione spodnie, kolacja, kąpiel, wieczorne czytanie i do łóżka.
i wtenczas kiedy JEST JUŻ PO WSZYSTKIM
mam czas dla nas.
Lekka sałatka i kilka zagryzek rozsiadamy się z lampką czerwonego wina w dłoni, przy naszym barowym stoliku i możemy tak jak 17 lat temu rozmawiać do białego rana.
To jest właśnie ta chwila, która pozwala mi przetrwać cały dzień, to na nią czekam i mam nadzieję że będzie trwać.....



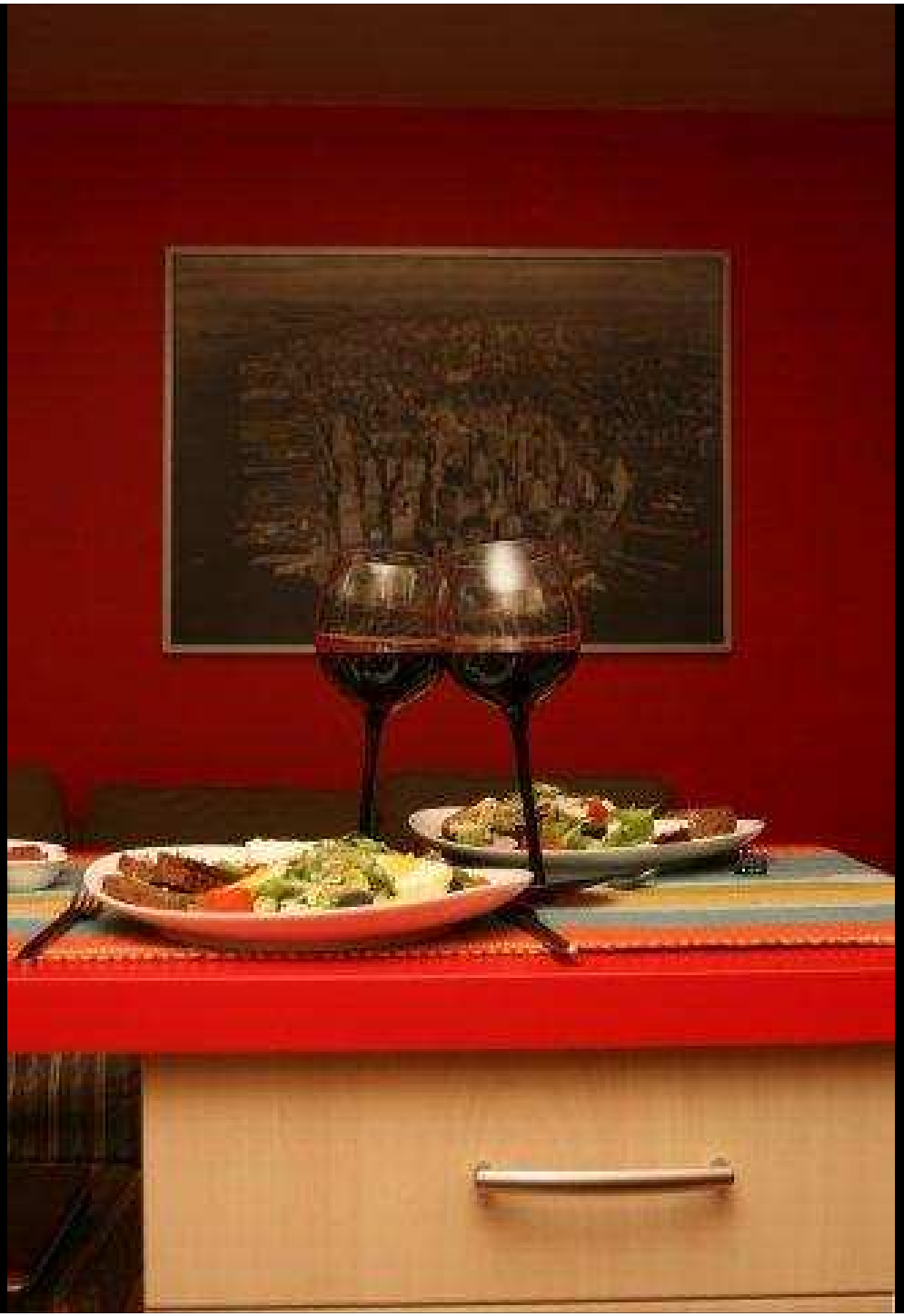












Aranżacja 068: Barwna uczta

Często się zdarza, że Pani domu ma problem z podaniem obiadu tak by wyglądał on ciekawie, a zarazem smakowicie.

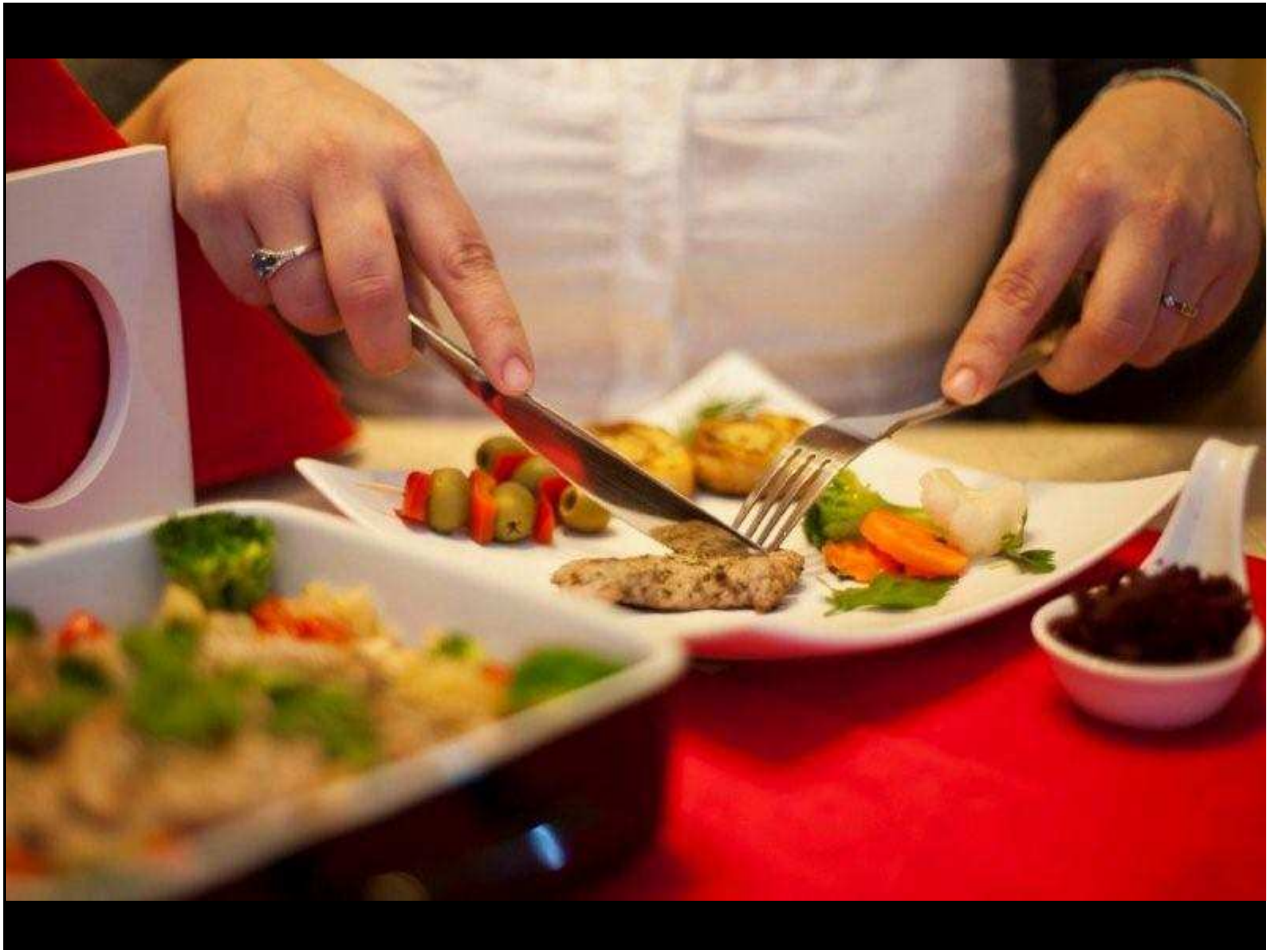
Nasza propozycja to podanie dobrego dania na pięknym zestawie o rzadko spotykanych kształtach, kwadratowych talerzach z serii Show.

Polędwiczki wieprzowe podane z zawijanymi w waflu ziemniakami z koperkiem, skutecznie przyciągną uwagę każdego gościa, a dodatkowo cieszą podniebienie doskonałym smakiem. Dodatki do dania głównego wzbogacają wyrazistym smakiem, zapachem i kolorem. Umieszczone zostały na zgrabnych, małych sosjerkach ciesząc oko naszych gości.

Po lekkim i kolorowym obiedzie można delektować się świeżo zaparzoną herbatą z hibiskusa.

Wykorzystane elementy ze sklepu Duka; zastawa Show, sztućce Napoli, sosjerki, naczynie żaroodporne, serwetnik, czajnik.











Aranżacja 069: Spring is in the air!

Spring is in the air ! Szarość zimy w mieście potrafi być przytłaczająca, więc cóż można zrobić, jak podarować sobie odrobinę wiosny? Sprawa jest względnie prosta i wymaga jedynie trochę zapału oraz kilku motywujących do działania gadżetów, kupionych w Duce! Mieszkanie studenckie z pozoru nie nadaje się na romantyczną kolację we dwoje, jednak niewielka aranżacja sprawia, że możemy przenieść się do innego świata, który chciałam Wam dziś zaprezentować. W tym świecie rolę przystawek pełni melon, zawinięty w rukolę oraz szynkę parmeńską, posypany dla kontrastu kolorowym, świeżo mielonym pieprzem. Idąc dalej możemy zobaczyć bukiet ziół wykorzystany do przyprawienia orzeźwiającej sałatki na bazie sałaty lodowej, pomarańczy oraz granata. Całości dopełnia kurczak marynowany w miodzie ze sporą ilością czosnku oraz chilli, upieczony na patelni grillowej, podany obok młodych ziemniaczków w mundurkach przypieczonych z rozmarynem i oliwą. Wszystko to w otoczeniu klasycznej skandynawskiej bieli ożywionej intensywną zielenią i stół w mig zakwita jak soczysta trwa na wiosnę. Jeśli Was też dopadło zimowe zmęczenie, a zbliżającej się wiosny wciąż nie widać poświęćcie chwilę czasu i zainspirowani wiosennymi, intensywnymi barwami stworzycie w zaciszu domowym wiosenny ogród, w którym bez obawy o sopel wiszący z nosa będziecie mogli zjeść obiad!











Aranżacja 070: Spring

Ostatnie dni przyniosły pierwsze cieplejsze przebłyski słońca między chmurami powodując osłabianie oznak zimy i po raz pierwszy w tym roku przywałowały wspomnienia najpiękniejszej z pór czyli wiosny. Z tond popłynęła inspiracja, nieodzowny zachwyt dla budzącej się z letargu natury. Wiosna! A skoro ona to i barwa nieodłącznie z nią związana, czyli zieleń. Tak narodził się pomysł zmącony później powracającym śniegiem, co zamiast zniechęcać wzmogło jeszcze chęci obcowania z powracającą do życia przyrodą. Stąd też w mojej stylizacji znalazły się elementy w kolorach zielonych i białych mające na celu nawiązywać do obu pór roku tak bardzo różnorodnych, a zarazem pięknych. Dla zachowania równowagi i nieco urozmaicenia kompozycji pojawiły się elementy w ciemnych odcieniach czerni. Całość zdaje się tworzyć idealną, harmonijną i spójną kompozycie na romantyczną kolację dla pary młodych zakochanych, czekających z utęsknieniem na pierwsze promienie wiosennego słońca.

Na talerzach też pojawiła się lekka i smaczna propozycja nawiązująca do wiosennych smaków. Pojawiają się tam głównie warzywa takie jak: Rudola, cukinia, papryka. Wszystko oprószone serem i świeżymi ziołami: pietruszką, miętą i bazylią.

Cała stylizacja jest inspirowana zmianami jakie możemy obserwować za oknem, podziwiając metamorfozę jaką przechodzi teraz natura, budząc się pomału z zimowego letargu.

















Aranżacja 071: La magia del admor – magia miłości

Nie ma to jak Walentynkowa uczta na odświeżenie romantyzmu w paroletnim związku. Jeśli uczta – to koniecznie piękna kolacja z trzech dań. W tym roku postanowiłam odstąpić od tradycyjnych (i przy okazji oklepanych) truskawek, czekolady i owoców morza. Zamiast tego, postawiłam na atmosferę – kolacja w blasku świec i z jedzeniem wypełnionym kolorem. Jedzenie bez kolorów jest najzwyczajniej w świecie nudne – tak więc moja kuchnia wypełniona jest wszelkimi kolorami; sałata, pomidory, kukurydza, buraczki, ogórki.. A że te najżywsze kolory zwykle idą w parze z relatywnie lekkim, zdrowszym jedzeniem – tym lepiej! W końcu kto chciałby się przejadać ciężkim jedzeniem w trakcie romantycznej kolacji... ;)

















Aranżacja 072: Codzienna świąteczność

czyli niezobowiązująca kolacja dla domowników w postaci
czterech tonów smaku do pierożków Won Ton
- zaserwowane w łyżeczkach SHOW.











Aranżacja 073: Poezja smaku

Długo zastanawiałam się nad tym co pokazać, jak fotografować oraz jaką aranżację przedstawić.

Lubię ciekawe smaki potraw, podanych w elegancki sposób. Postanowiłam, że tak właśnie wykonam całość.

Stół nakryłam białym obrusem, do tego elegancka zastawa.

Na przystawkę podałam kruche babeczki z ziołowym serkiem podane w łyżeczkach SHOW, oraz papryczki nadziewane fetą. Danie główne to łosoś smażony z bazylią, tymiankiem, oregano, kolendrą, delikatnie skropiony cytryną oraz mix sałat z roszponką, prażonymi orzechami nerkowca, skropionych oliwą.

Jestem zadowolona z aranżacji i menu jakie udało mi się przygotować.

















Aranżacja 074: bez tytułu

A to kilka propozycji jak szybko i smacznie, a do tego w przyjemnej aranżacji można oddać się degustacji. Prosto, niebanalnie, a przede wszystkim i co najważniejsze SMACZNIE !!

















Aranżacja 075: Poranek pełen miłości czyli moje śniadanie z Duką

Poranne promienie zimowego słońca
przez okno wpadają
zaspana otwieram oczy
wiem,że ten dzień mile mnie zaskoczy.
Z miseczki show grecki jogurt z musli i owocami zajadam
do tostera k-mix grzankę wkładam
kawę z mlekiem popijam
i na zakupy do Duka śmigam:)

Gorąca czerwień-pełna miłości i łagodna biel.Kompozycja mojego codziennego śniadania,gdzie czerwień dodaje mi energii,a delikatna biel umila posiłek.











Aranżacja 076: Na ziołowym stoliczku

Menu proponowanej kolacji wygląda następująco:

- Zupa-krem z pomidorów, bazylii oraz sera mozzarella
- Koktajl ze szpinaku oraz fety
- Polędwiczki wieprzowe i miodowo-musztardowej glazurze
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Sałatka ze szpinaku, orzechów i pomidorów
- Sos barbecue, pomidorowy i majonezowy

Wszystko to zostało podaje na zastawie porcelanowej z motywem kwiatowo-ziołowym w akompaniamencie łyżeczek do przystawek Show formy Duka, Naczynia do zapiekania Duka, Pucharków do lodów Duka (wykorzystanych jako kieliszki do koktajlu), Łyżki do sosów Duka. Całość została ustawiona na białym obrusie z delikatnym kwiatowym motywem pokrytym świeżymi gałązkami natki pietruszki. Krzesła zostały ozdobione pasującymi do obrusu białymi pokrowcami. Generalnie charakter wnętrza miał również podkreślać skromny, aczkolwiek ciepły charakter kolacji.













Aranżacja 077: Prosto i ze smakiem

Pokój w którym urządzałam moją ucztę jest urządzony w sposób klasyczny i prosty, dlatego potrawy wybrałam również proste i bardzo popularnie urozmaicając jednak ich podanie. Głównym posiłkiem jest uwielbiane i popularne spagetti, jednak w mój sos jest niepowtarzalny. Na deser podałam słodkie galaretki z owocami podane w nietuzinkowy sposób.















Aranżacja 078: brak tytułu i opisu























Aranżacja 079: Zielono-różowa uczta

Zainspirowana konkursem przyrządziłam przepyszną kolację w zdrowym stylu. Dbam o to by posiłki, które przygotowuję były urozmaicone i ciekawe, zarówno dla oka jak i podniebienia. Ale przede wszystkim by były możliwe do przyrządzenia na co dzień – to główne zasady, jakimi kieruję się w swojej kuchni. Na początek szpinakowa zupa-krem ze śmietanką, przygotowana na bulionie warzywnym, z prażonymi orzeszkami piniowymi, podana w bulionówce DUKA. Następnie sałata z rukolą, polana oliwą z oliwek i olejem z pestek dyni, zroszona octem balsamicznym. Jako danie główne - grillowany łosoś z pieprzem Cayenne, skropiony cytryną, z dobrze komponującym się białym winem. Do ostatecznego nadania smaku sos czosnkowy i oliwki w łyżeczkach do przystawek SHOW. Na koniec kawa zaparzona w samowarze DUKA, serwowana w czarno-białych filiżankach DUKA z syropem karmelowym, dzięki któremu każdy łyk jest aksamitnie delikatny i przenosi w świat prawdziwej kawiarni!

















Aranżacja 080: Święta w polskim domu – nastrój i tradycja

Czym zastawić stół, aby nie przykryła go pycha?
Gdzie ustroić choinkę, żeby była u siebie?
O czym pamiętać, żeby nie zapomnieć o najważniejszym?

Te myśli były ze mną, gdy własnoręcznie piekłam ciasteczka i dekorowałam wieloma ulubionymi produktami ze sklepu DUKA nasze niespełna 60-cio metrowe mieszkanko, czekając niecierpliwie na bliskie mi osoby, z którymi miałam dzielic ten magiczny, świąteczny czas.



























Aranżacja 081: Niedzielna sjesta

Gdy za oknami szaro, zimno i ponuro powracają nasze marzenia o błogim wypoczynku w ciepłym i radosnym miejscu. Co zrobić gdy nie mamy specjalnych szans na urlop, tanie loty nie są takie tanie, a paszport gdzieś i tak nam wcięło? Oto mój sprawdzony przepis:

Zaproś przynajmniej jedną bliską osobę.

Szybko wyczaruj wakacje na stole: inspiruj się wszystkimi odcieniami nieba, słońca i roślin.

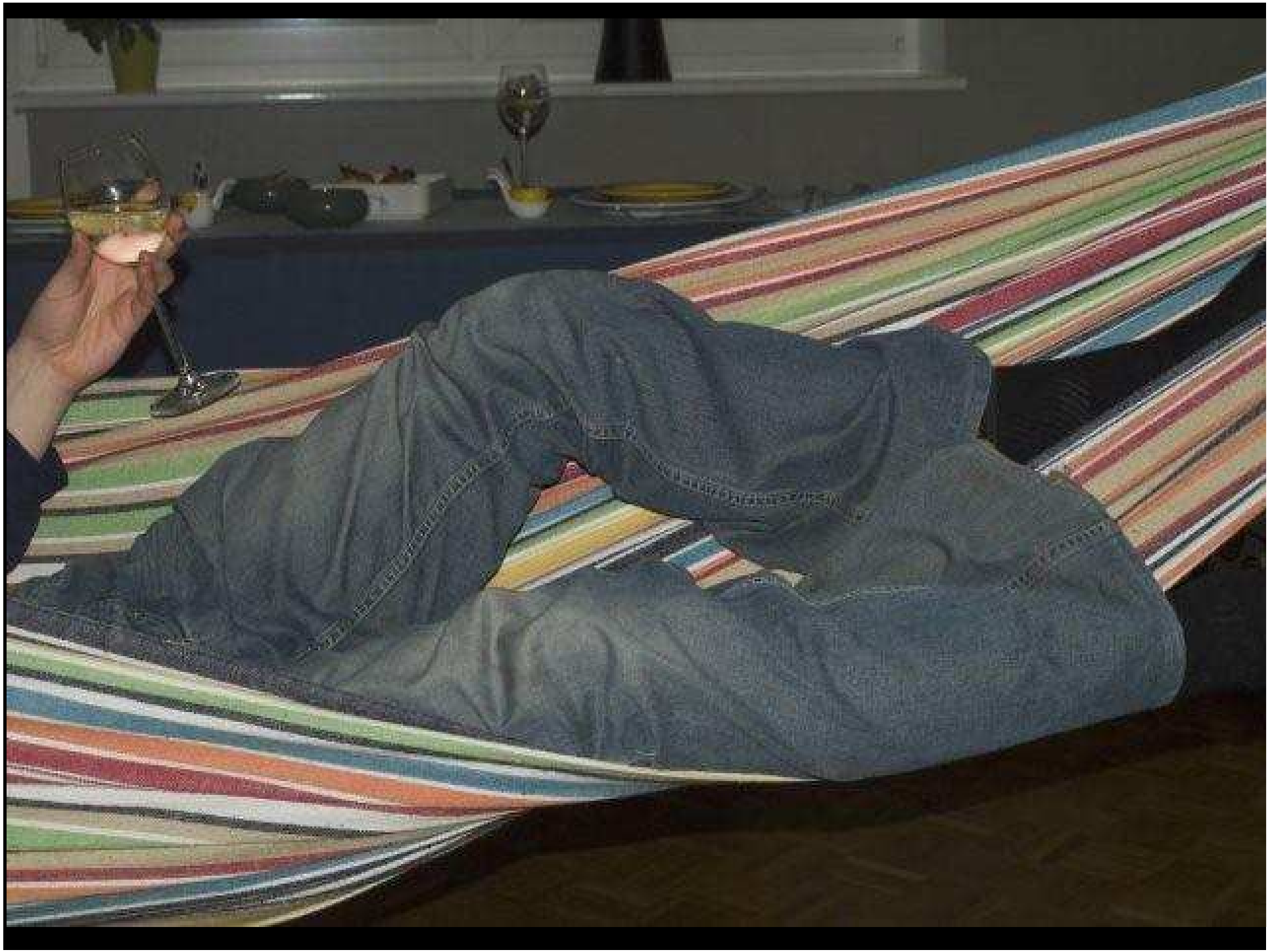
Przywołaj letnie smaki i zapachy, podaj potrawy przywodzące na myśl tapas-bary, na przykład te zaproponowane przeze mnie:

-Ziemniaczane serduszka na ostro

-Cebula nadziewana polentą z pomidorami i warzywami, zapiekana z cząstkami koziego sera

-Andaluzyjskie jaja z warzywami.

Gdy ostatnie okruszki znikną ze stołu, czas na prawdziwy odpoczynek: hamak w pokoju to mój prosty i sprawdzony sposób na całkowite odprężenie, ja wybrałam dwuosobowy ;)











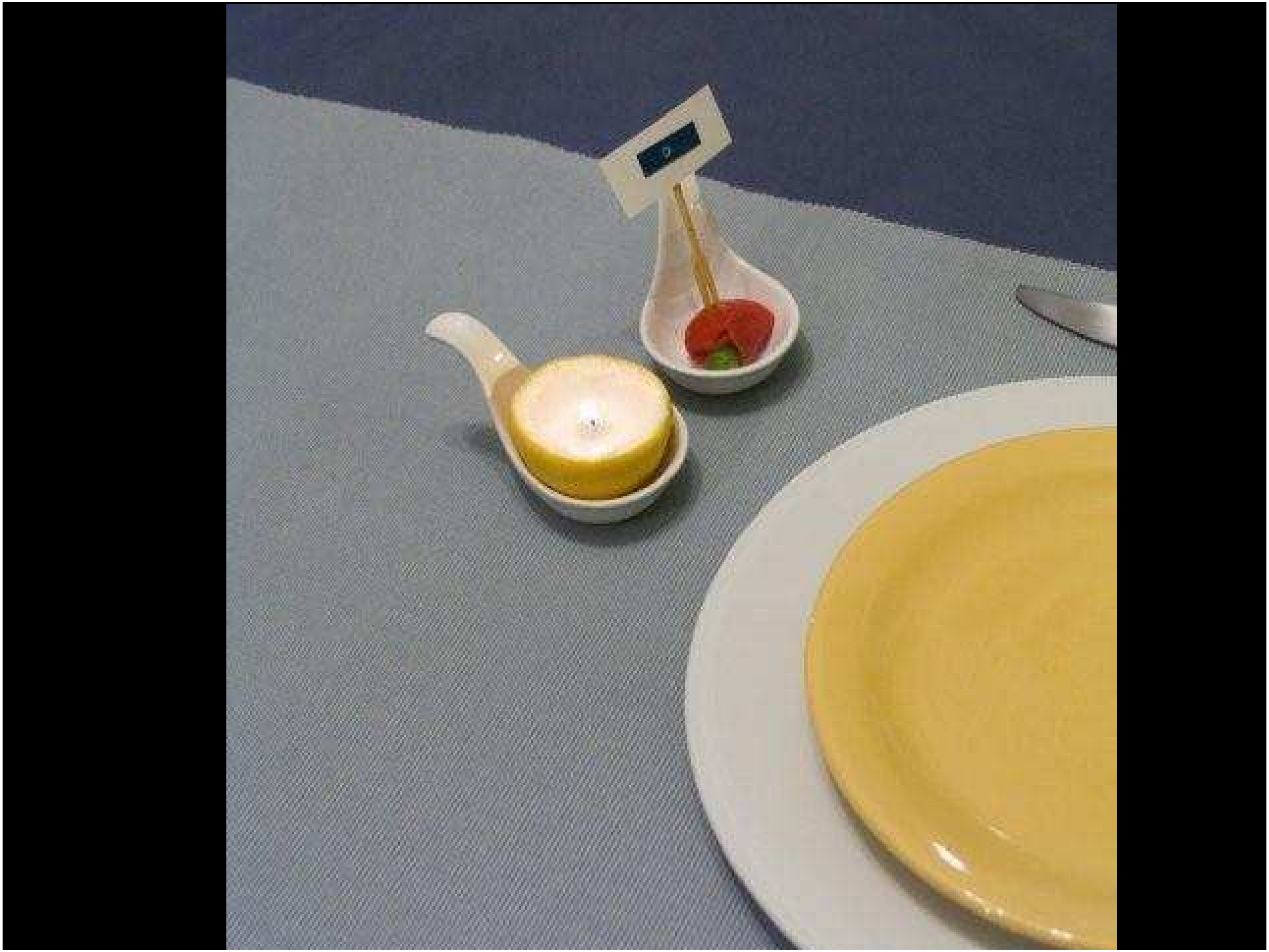












Aranżacja 082: Miętowy czar

Proponuję połączenie stylu klasycznego z nowoczesnymi dodatkami w miętowej oprawie. Obie aranżacje wnętrza jak i stołu subtelnie łączy przygotowane przeze mnie menu, które uwzględnia tradycjny akcent kuchni skandynawskiej połączony z nowoczesnymi rozwiązaniami kulinarnymi. Dekoracje idealnie dopełniają kieliszki z białym winem, które doskonale współgra z proponowanymi potrawami. Wszystkie dania zostały skomponowane, tak aby były ucztą dla oczu i podniebienia. Pracy został nadany tytuł „Miętowy czar”, ponieważ kolory wykorzystane do aranżacji stołu są kolorami w odcieniach zieleni.











Aranżacja 083: O północy w Paryżu

Głównym założeniem aranżacji było połączenie prostoty skandynawskiego wzornictwa dalekiej północy z klasykami francuskiej kuchni takimi jak deser creme brule i sos szafranowy przygotowany dla podkreślenia smaku dorsza norweskiego. Ryba ta często goszcząca na stołach dalekiej północy została podana z prażonymi migdałami. Zaś szafran jako ekskluzywna, najdroższa przyprawa świata, przygotowywana z pręcików kwiatów krokusa podkreśliła wyjątkowy charakter potrawy. Wykorzystane do prezentacji tego dania prostokątne, falujące talerze a także lekko awangardowe ceramiczne łyżeczki do przystawek Show przełamują klasyczną i prostą formułę aranżacji. Do podania waniliowego deseru użyto białych naczyń Duka przeznaczonych do creme brule. W skandynawsko-francuskiej stylizacji nie mogło zabraknąć klasycznego kwadratowego klonowego stołu przykrytego bawełnianym, kremowym bieżnikiem Prime. Całości dopełniają beżowe serwety Diana o florystycznej teksturze, zaś na drugim planie widoczne są drewniane krzesła tapicerowane jasnym kremowym materiałem, a także klasyczne szafki i komoda. Biel, beż i jasne, kremowe odcienie a także naturalne materiały takie jak drewno, bawełna oraz szkło i ceramika są odwołaniem do ekologii i zdrowego stylu życia, które są tak bliskie Skandynawom.























Aranżacja 084: Love Food

Niedawno wprowadziłem się do mojego nowego mieszkania, gdzie obok mieszkała już Ewa. Bardzo sympatyczna młoda dziewczyna z uroczym uśmiechem. Ewa nie gotuje, bo twierdzi, że gotować dla jednej osoby to egoizm. Moim menu postaram się ją przekonać, że gotowanie to wspaniała zabawa.
Swój styl nazwałem Black&White bo przecież albo jest coś czarne, albo białe, coś się lubi albo nie – po prostu. Piękne błyszczące sztućce z kolekcji Napoli uzupełniały śnieżnobiałą kolekcję talerzy Show. Wszystko podane na czarnych podkładkach. Do mojego menu wybrałem białe wino, delikatne, półwytrawne, które pomoże pobudzić Nasze fantazje na temat jedzenia oraz wodę gazowaną z listkiem mięty, której zapach uwielbiam. Smukle kieliszki z delikatnym grawerowanym wzorem z kolekcji Alva uzupełniały cały wystrój. Talerz przystroiłem papryczkami, małe łyżeczki z kolekcji Show napełniłem ciepłym płynnym masłem posypanym koperkiem, którym możemy polać pokrojone w plastry ugotowane ziemniaki. Jako dodatek skropiony oliwą z oliwek, posypano świeżo zmielonym pieprzem bakłażan, który ma łagodzić ostry smak obtoczonej w chili grillowanej piersi z kurczaka. Sok z mięsa delikatnie uwalnia się pod każdym ruchem noża powodując, że w ustach smaki łączą się wytwarzając pikantną słodycz, dając wielką ucztę dla Naszego podniebienia. Na deser ciemne i mocne espresso, królewski muffin z małą niespodzianką nugatową w środku, wykończony przepysznym kremem. Naszą ucztę kończy kieliszeczek Sheridan'sa.















Aranżacja 085; Tajski SHOW dla dwojga

Połączenie prostego stylu i elegancji, z orientalnymi smakami kuchni tajskiej. Zupa tajska z pierożkami wonton oraz tradycyjne danie PaT Thai serwowane na zastawie SHOW - uczta dla oczu i podniebienia.













Aranżacja 086: Imieniny szwedzko-czeskie

Od miesiąca moja młodsza córka jest na diecie pod okiem dietetyczki z Natur House. Do tego wróciła z zimowiska z katarem i ma imieniny. Robimy więc dietetyczne przyjęcie! Te łyżeczki do przystawek sąw naszej sytuacji świetne. Tyle właśnie i tylko tyle dobrze by było zjeść ile się w nich mieści. Ale to przecież imieninki. Moja córka kocha, no po prostu uwielbia żelki, a teraz po prostu serwujemy je do kawy cappuccino. To jest kawa z jej ulubionego czerwonego kapsla z mojego ukochanego ekspresu Nespresso, który kupił mój mąż na naszą 16 rocznicę ślubu w sklepie Duka oczywiście. Danie główne kolacyjki to szopska sałata i łosoś z humusem. Przepisy pobrałyśmy od pani z Natur House. Tylko próbujemy się tym wszystkim ucieszyć aranżując szwedzko-czeskie spotkanie talerzy. Wspaniałe, wyciągamy z szafy Czeską Republikę upolowaną w przygranicznym sklepiku z porcelaną w Kralikach i Szwecję z Duki, marzymy o innych krajach, o talerzowych puzzlach. Przygotowanie kolorowej sałaty jest wielką radością i już miałyśmy ingrediencje włożyć do miski gdy żal nam się zrobiło tych wszystkich skarbów i wpuściłyśmy żelkową gąsienicę, która przyleciała ze Szwecji. Została sprowadzona z Goeteborga z najpiękniejszego sklepu świata wprost na posiekaną nożem do ziółPietruchę Lovisy Wattman. I na koniec herbaty: czarna w białym dzbanku, zielona w zielonym i zagryzamy jabłuszkami i marchewkami i znów te świetne łyżeczki tym razem do miodu, cukru i cynamonu. Miło nam.





























Aranżacja 087: W oczekiwaniu na wiosnę

Przygnębieni szarością za oknem postanowiliśmy w naszym biało-szarym wnętrzu urządzić wiosenną ucztę! A ponieważ ta wyczekiwana pora roku zbliża się do nas wielkimi krokami i każda rozsądna kobieta myśli o wiosennej diecie postawiliśmy na lekkie menu. Na stole znalazły się: przystawka w postaci krewetek z chilli, kolendrą i czosnkiem, krem z pachnących słońcem pomidorów (tak, nawet w zimie można takie znaleźć w polskich sklepach:)) oraz sycąca i pełna witamin sałatka z młodego szpinaku, gruszki, pomidorków cherry, gorgonzoli i orzechów włoskich. Deseru brak - wiosno przybywaj! :)

















Aranżacja 088: Cytrynowa obietnica

Czas biegnie nieubłaganie, bezwględnie odmierzając kolejne sekundy gna. 5.30 poranek… O jak ciężko jest wstać… nawet pies próbuje jeszcze drzemać chociaż przez chwilę. Śniadanie, kawa, kanapki do pracy. Już 7.00 … Ludzie wokół nerwowo spoglądają na zegarki. Szybciej, szybciej, szybciej. Telefon, jeden, drugi, kolejny… E-mail, następny, następny, następny… Zegar wybija właśnie południe, a jeszcze trzeba… Za chwilę 14.00, zakupy, obiad i … wreszcie moja chwila zapomnienia. Jest tylko moja. Cytrynowy mus rozpływa się w ustach. Zapach cynamonu i suszonej śliwki unosi się delikatnie drażniąc nozdrza. Wokół jest tylko cisza. Wystarczy zamknąć oczy, by poczuć tę obietnicę… i nawet czas zatrzymał się na chwilą, aby rozkoszować się nią. Jeszcze kęs, jeszcze moment i znów będzie gnał, a ja uparcie będę dotrzymywać mu kroku.


tokyo





Aranżacja 089: Być blisko natury

Prostota, ciepło naturalnych barw i odrobina zieleni to elementy, które dają mi dużo radości i sprawiają , że świetnie czuję się właśnie w takim " oswojonym " wnętrzu. Naturalne,subtelne dekoracje (tj. kamienie, mech czy gałęzie) przyciągają wzrok, pobudzają wyobraźnię i dodają wnętrzu charakteru. W tak przytulnym miejscu bez problemu mogę się zrelaksować po trudach dnia codziennego i poczuć beztrosko wręcz jak na łonie natury.











Aranżacja 090: Południowy wieczór

Za oknem zimno i mokro, więc postanowiliśmy przybliżyć sobie odrobinę ciepła południowej Europy. Naszą kolację rozpoczęliśmy od krewetek duszonych z zielonym pesto (podane na łyżeczkach SHOW) wraz z grzankami pokrytymi pastą z czerwonych pomidorów. Po delikatnym starterze przyszedł czas na sałatkę z rukoli, gruszek i granatów, skropioną delikatnym dressingiem (w miseczce TIME), a następnie wyciągnęliśmy z pieca pyszną tartę z pomidorami, oliwami i serem bleu (zapiekaną w formie KITCHENPRO). Deser nie mógł się obyć bez aromatycznego espresso (w filiżankach TIME)i tradycyjnego włoskiego tiramisu. Po takiej kolacji można z czystym sumieniem udać się na zasłużoną sjestę. Szkoda tylko, że naczynia same się nie pozmywają…















Aranżacja 091: Czekoladowa przrjemność…

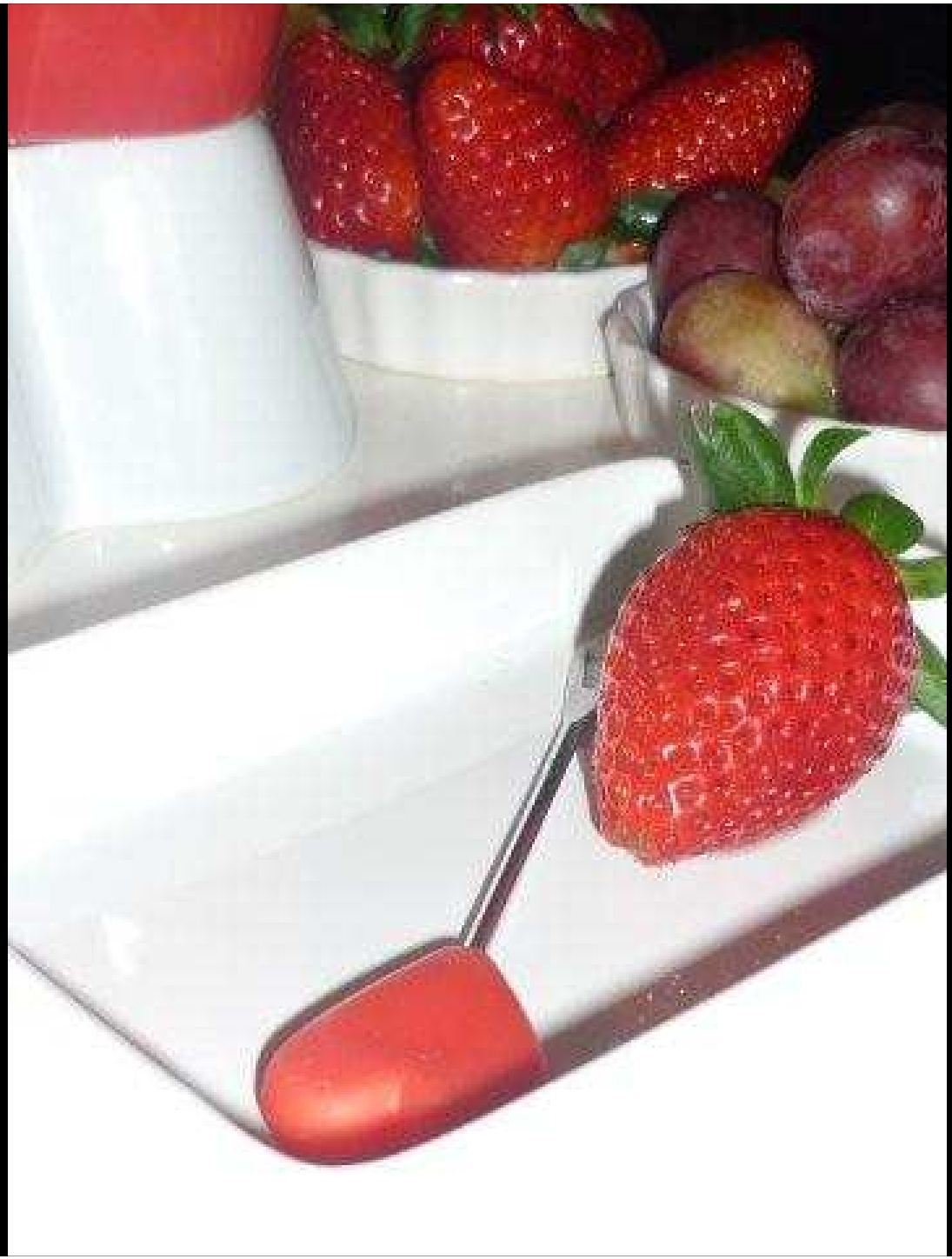
…czyli podwieczorek z okazji pierwszej rocznicy ślubu.

25.02 obchodziliśmy z mężem naszą pierwszą rocznicę ślubu. Postanowiłam przygotować na tę wyjątkową okazję nasz ulubiony deser czyli fondue czekoladowe z owocami i orzechowymi posypkami. Pyszne, proste i pełne dobrych wspomnień:) A naczynie do fondue w kształcie serca tylko dodało uroku miłym, wspólnym chwilą:)













Aranżacja 092: Skromne trio, czyli ryż kurczakos w pomidorach ;)

Hołduję zasadzie: im mniej tym lepiej. I tak też jest na moim stole. Chłód szkła i metali przełamany ciepłem potrawy przygotowanej przeze mnie. Dodatkowo unoszący się nad stołem zapach świeżo zmielonych przypraw. To wszystko razem sprawdza się w każdej szerokości geograficznej. Nawet wróbelkowi, mimo zimy jest ciepło na moim parapecie ;)













Aranżacja 093: bez tytułu

Zimą, w najbardziej niesprzyjające aury, z utęsknieniem wyczekuję codziennych powrotów do domu, do panującego w nim ciepła i atmosfery. Moja aranżacja stołu przygotowanego na wieczorną ucztę dla dwojga odzwierciedla panującą porę roku. Wystrój wazonu, oszroniony konar przyozdobiony szklanymi, czarnymi i szarymi bombkami dodatkowo oddaje panującą na zewnątrz aurę. Jednak pomimo jasnych kolorów i dominacji bieli mój stół nie jest zimny. Symbolizuje prostotę i czystość , a jednocześnie najwyższa jakość wykorzystanych dekoracji, w tym produktów marki Duka, podkreśla jego piękno.

Na moją zimową, wieczorną kolację przygotowałam roladki z łososia z pesto z rukoli podane z lampką francuskiego wina. Atmosferę dodatkowo podgrzał deser, czyli pyszny crème brûlée z charakterystyczną skorupką skarmelizowanego brązowego cukru podany ze świeżo parzoną kawą.

"Mroźna" dekoracja stołu była jednak zupełnym przeciwieństwem atmosfery i nastroju, które tworzą przecież bliskie sobie osoby.















Aranżacja 094: Z kopyta kulig rwie

Na dworze zima panuje,
humor nie dopisuje
jest mroźno, śnieg pada,
ale jest na to rada do Duka pędż na zakupy
uważaj bo zgubisz swoje buty
W sklepie szwedzkie artykuły
wprowadzą Cię w zawrót głowy
będziesz miał zakup gotowy.
Potem na kulig pojedziesz
i przyjaciół ze sobą zabierzesz.
Przy ognisku się ogrzejecie
i kiełbaski upieczecie
potem polski bigos i ciepłe bułeczki
oraz fascynujące ploteczki.

Z kopyta kulig rwie...czyli moja zimowa kompozycja









Aranżacja 095: Wczoraj Dziś Jutro

Wczoraj…

Zdjęcie jak wspomnienie zabawy w domku dla lalek - „czas na herbatkę" wszystkie lalki wystrojone w pastelowe sukienki… Już piąta! Alicja wpada na herbatkę do Szalonego Kapelusznika, a tam filiżanki, czajniczki, spodeczki…

W głębi duszy, chyba każda kobieta pozostaje małą dziewczynką…

Dziś…

Bardzo lubię ten moment przed…

Zanim wymyślę co upichcić dla gości, czym tym razem ich poczęstuję?

Chwila relaksu, małe, słodkie conieco i… Inspiracją może być wszystko apetyczne zdjęcie, aktualna zawartość lodówki, śliczna pastelowa foremka. Nad moją głową skacze myśl i po chwili pojawia się chmurka z pomysłem, a w niej piramida muffinek.

Jeszcze tylko telefon do dziewczyn! Szykuje się babski wieczór!

Jutro…

Tęsknota za latem, nagrzaną od słońca kobiałką pełną dojrzałych truskawek. W chłodne dni ich zapach przywodzi mi na myśl wakacyjne wojaże, złotą opaleniznę na mojej skórze i truskawkowe… LODY ;-D













Aranżacja 096: Wiosenny brunch

Zapraszam na wiosenny brunch - słoneczny, zielono -różowy, dodający energii żywymi kolorami.

Stół udekorowałam w klasycznym białym kolorze z mocnymi akcentami zielonego i różu (biały obrus i talerze, wieniec pięknych zielono – różowych kwiatów oraz białe donice ze świeżymi ziołami, nadający atmosfery świecznik z bulionówki Show Duka)

Na brunch przygotowałam:

„Jeden kęs serowo-oliwkowo-ziołowy" w łyżeczka Show Duka

„ Zapiekane jajka (symbol nowego życia i wiosny) posadzone na zielonym posłaniu z ziół" w foremce Kitchenpro Duka

„Dietetyczny chleb otrębowy, wilgotny bo pieczony z serkiem wiejskim" do podgryzania pomidorki koktajlowe, listki ziół : bazylii i majeranku, migdały, suszone kiwi podane w foremkach Bake Duka zaparzyła zieloną herbatę ananasową

podałam wodę cytrynowo-ziołową którą rozleję do różowych pucharków Vaffla Duka

a na wiosenny deser specjalnie udekorowane wspólnie z córeczką „Muffinki żabki" i „Muffinki motyle", które później podam (zamiast talerzyków dla osób uwielbiających wszędzie kruszyć :) w kolorowych foremkach Niklas Duka



















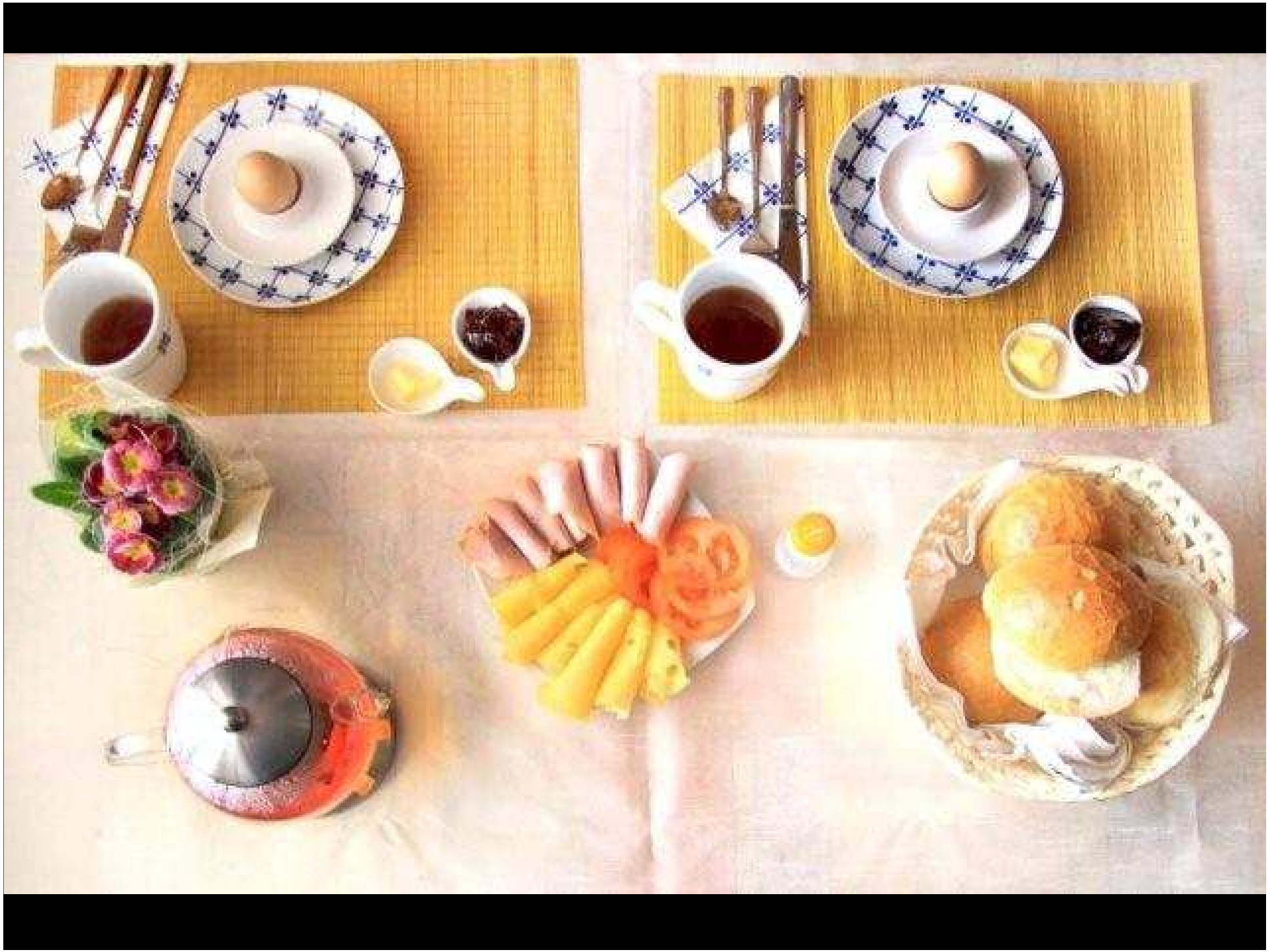


Aranżacja 097: Niezwykła codzienność

Jak odmienić codzienne śniadanie? Sprawić by zwykły poniedziałek dodał nam energii na pozostałą część tygodnia - zwłaszcza gdy w końcu można zjeść je razem bez pośpiechu, to nic że dopiero o 10… Do aranżacji tego stołu posłużyła mi codzienność - ser, szynka, jajko - produkty które każdy z nas ma w lodówce. Do tego świeże bułeczki przyniesione przez męża z miejscowego sklepiku, dżem przygotowany późną jesienią z myślą o zimowych wieczorach oraz zapach parzącej się kawy unoszący się po całej kuchni. Zdecydowałam się na kolor żółty - kolor letniego słońca wprawiającego w doskonały nastrój - przybliżający wiosnę, która jest tuż tuż… Do tego biało-niebieska zastawa śniadaniowa idealnie wpisuje się w klimat późnego poranka. Wystarczy tylko trochę wyobraźni, a zwykłe śniadanie zamienia się w śniadanie na miarę tego u Tiffany' ego.











Aranżacja 098: W objęciach Włocha

Jest wyborna, kaloryczna, trzeba do niej użyć najlepszego sera mozzarella. Jest też kapryśna – nie zawsze wychodzi taka jak powinna. Ale jak już się uda…wtedy następuje prawdziwa eksplozja włoskich smakowitych doznań. Tak, tak chodzi o pizzę.
Cienka, chrupiąca potrafi wzbudzić rozkosz u każdego. Do tego wykwintne dodatki, szynka prosciutto, czarne oliwki, koktajlowe pomidorki i rukola, które flirtują z nami na talerzu.
Swój smak zawdzięcza jednak nie tylko dodatkom, ale również, a może przede wszystkim, płycie kamiennej na której jest pieczona, to ona wydobywa z niej głębie smaku oraz kruchość. Niełatwo oprzeć się takiemu przysmakowi, a w połączeniu z sosem czosnkowym i pomidorowym podanym w łyżeczkach do przystawek, właściwie staje się to niemożliwe. To wręcz pragnienie i namiętność w jednym.
Do tego żar ognia płynący ze świeczników oraz kominka, które powodują możliwość przeniesienia się do odległej ciepłej Italii.
Oczywiście nie może zabraknąć czerwonego bieżnika, zaostrzającego apetyt oraz podkreślającego włoski temperament.
Uwieńczeniem uczty będzie łyk białego, wytrawnego wina.

















Aranżacja 099: Niedziela przy śniadaniu

Poranek minął już dawno. Za oknem świetliste promienie słońca grzeją zmarznięte po zimowej nocy ptaki. Cała rodzina w domu, ale wszyscy jeszcze śpią. Po kolejnym rozdzwonionym budziku, wreszcie wstaję. Śniadanie czas zacząć. Jest niedziela.

Po cichu schodzę do kuchni. W lodówce jajka i niewiele więcej. Znowu zapomnieliśmy zrobić zakupy. To nie szkodzi, zaraz coś wymyślę. Co mogłoby obudzić moje śpiochy? Chyba tylko zapach czekoladowych babeczek. Zaraz zaraz, gdzieś tu miałam bardzo prosty przepis... Ale najpierw coś konkretnego – tradycyjnie jajka na miękko. Do tego pełnoziarnisty chleb z masłem i miodem. Czy trzeba czegoś więcej? Jeszcze tylko małe espresso. Jestem pewna, że śniadanie przeciągnie się do południa.

Czekając aż babeczki się upieką, dekoruję stół. Po ciężkim tygodniu pracy zasługujemy na coś kojącego. Niebieskie talerze w połączeniu z białymi dodatkami i ciemno zielonymi podkładkami będą wyglądać świeżo i jednocześnie elegancko. Czemu nie użyć niebieskich kieliszków? Będą idealne na sok lub wodę. Do tego patera na babeczki – muszą się dobrze prezentować, specjalna łyżka do miodu, żeby ułatwić sobie nakładanie i talerzyki na jajka z miejscem na łyżeczkę. Tak zastawiony stół to najlepsze, co może spotkać naszą czwórkę w niedziele śniadanie.















Aranżacja 100: Truskawkowe pożegnanie zimy

W górach jeszcze śnieg, ale w mojej kuchni już pachnie świeżością … coś się szykuje …. Czy będzie to niespodzianka dla zmęczonych brakiem słonecznych dni gości? Czy szczypta włoskiej kuchni doprawiona kolorem skąpanych w czerwcowym słońcu truskawek i pomidorów, z których przygotowano pełne witam soki pozwoli zapomnieć, chociaż na chwile o ponurych i dżdżystych dniach? Zielony stół staje się, zatem metaforą odradzającego się życia. Bo przecież powietrze staje się już jakieś inne… cieplejsze, słoneczne – kuszące. Smaki i zapachy wielkich przygotowań oraz niespodzianek, które na nas czekają już czają się za progiem. Truskawkowy akcent na pożegnanie zimy?… Czy na pewno? To z pewnością poprawi wszystkim humory i pozwoli zamarzyć o piękny bezchmurnym czerwcowym niebie. Wsłuchując się, więc w słowa piosenki „ zielono mi i spokojnie …zielono mi…" szykujmy się na spotkanie z tym zielonym, które nas czeka.

Wszyscy już przyszli… pysznie was wiedzieć. Pozwólcie, zatem abyśmy wspólnie przenieśli się na chwile… tylko gdzie? No właśnie …☺

















Aranżacja 101: Bajkowe śniadanie

Plan jest prosty: ja wstaję skoro świt i szykuję aranżację wytwornej kolacji dla dwojga, a mój synek, gdy się obudzi, bawi się z tatusiem.

Jak się okazuje, synek też ma prosty plan: on dziś wstaje skoro świt i bawi się z mamusią, z tatusiem „nie!".

Kiedyś książka Marii Terlikowskiej „Kuchnia pełna cudów" inspirowała moją mamę do zabaw w kuchni ze mną. Niedawno odkryłam ją i ja. Stąd kompromis. Bawimy się... szykując potrawy. Pod bacznym i ciekawskim okiem syna piszę kulinarne bajki.

Bajka nr 1. Na horyzoncie widać mknące po falach łodzie. Żeglarze nie wiedzą, że rodzina łabędzi o pięknych bazyliowych skrzydłach, śledzona przez zwariowanego krokodyla, to zaczarowane królewny i opiekujący się nimi rycerz z krainy Pu-pu.

Bajka nr 2. Hej ho! Hej ho! Ze ściółki wyłaniają się czerwone kapelusze muchomorów. To domki małych Krasnoludków – pracują w nocy, a gdy my się budzimy, one kładą się spać. To dlatego ich nie widzimy.

Bajka nr 3. Mrozy dały się we znaki trzem małym myszkom. Po długiej podróży w poszukiwaniu ciepła i jedzenia, trafiły do nas przez dziurkę od klucza. Teraz zajadają żółty ser, mrucząc z zadowolenia. Nikt z nas nie wie, że potrafią mówić ludzkim głosem. Kto wie – może opowiedzą nam potem o swojej eskapadzie.

W baśniowej atmosferze czas upływa bardzo szybko-nie zauważamy nawet, kiedy zadanie jest skończone. Czas na nagrodę - wspólne niedzielne śniadanie, a na deser- szarlotka, koniecznie z grubą warstwą kruszonki i puszystą chmurką bitej śmietany.



















Aranżacja 102: kilka tytułów

Do udziału w realizacji projektu zaprosiłam moje dwie przyjaciółki, miałyśmy mnóstwo pomysłów, każda coś wnosiła innego, twórczego.
Ze względu na mnogość stylizacji, jakie przychodziły nam do głowy, wybrałyśmy trzy różne:
1. Afrykańskie wspomnienie
2. Spotkanie w buduarze
3. Śniadanie z frywolitką.
1. Po powrocie z Afryki nie mogłam sobie znaleźć miejsca, czegoś mi brakowało ... Często urządzam sobie wieczór afrykański, mała czarna i wspaniała potrawka z soji z majerankiem, czosnkiem i szczyptą wspomnień. Na deser grejpfrut, daktyle i jego obraz, gdy zamknę oczy ...
2. Dobrze jest zatrzymać się na chwilę, spotkać z drugą osobą, porozmawiać o mniej ważnych sprawach, a może one również są ważne. Odpowiednio zaparzona herbata, ciasteczka owsiane według babcinej receptury, konfitury z wiśni, konfitury z dyni z jabłuszkiem - czego więcej trzeba ... no może lampka wytrawnego martini.

3. Nie ma to jak świeże bułeczki na śniadanie, jeśli upiecze się je samemu, zapach rozchodzi się po całym domu a nawet okolicy. uwaga, może przygotować więcej nakryć - goście mogą się zjawić. Do tego jajeczka od kurki biegającej po grządkach - dobrze, że wiem gdzie składa jajka. Coś pysznego - bułeczka posmarowana świeżym masłem i do tego konfitury z dyni z jabłuszkiem. A czy ktoś zgadnie co to jest to zielone w białej kokilce ? A frywolitka ?
SMACZNEGO.



















































Aranżacja 103: Francuski podwieczorek

Minimalistyczny francuski podwieczorek w moim domu. Stół przygotowany szybko, w skandynawskim stylu. Proste skórzane, białe podkładki, na nich talerze deserowe i obiadowe DUKA z serii Time. Prostota, biel i zieleń. Zieleń w dodatkach i potrawach ostatnio zagościła w moim z wyboru, białym domu. W czarnych garnuszkach DUKA z serii Molle, aromatyczny, nadziewany czosnkiem ser camembert, polany miodem, ubrany listkiem zielonego selera i zapieczony w piekarniku. W łyżeczkach DUKA dla podniesienia smaku dodatki: cebulka zielona, koperek, żurawina i orzeszki.W karafce schłodzone białe wino, doskonałe do sera. Grzanki z białego i ciemnego pieczywa uzupełniają posiłek. To niebo smaku i zapachu zagościło dzisiaj w moim domu.

















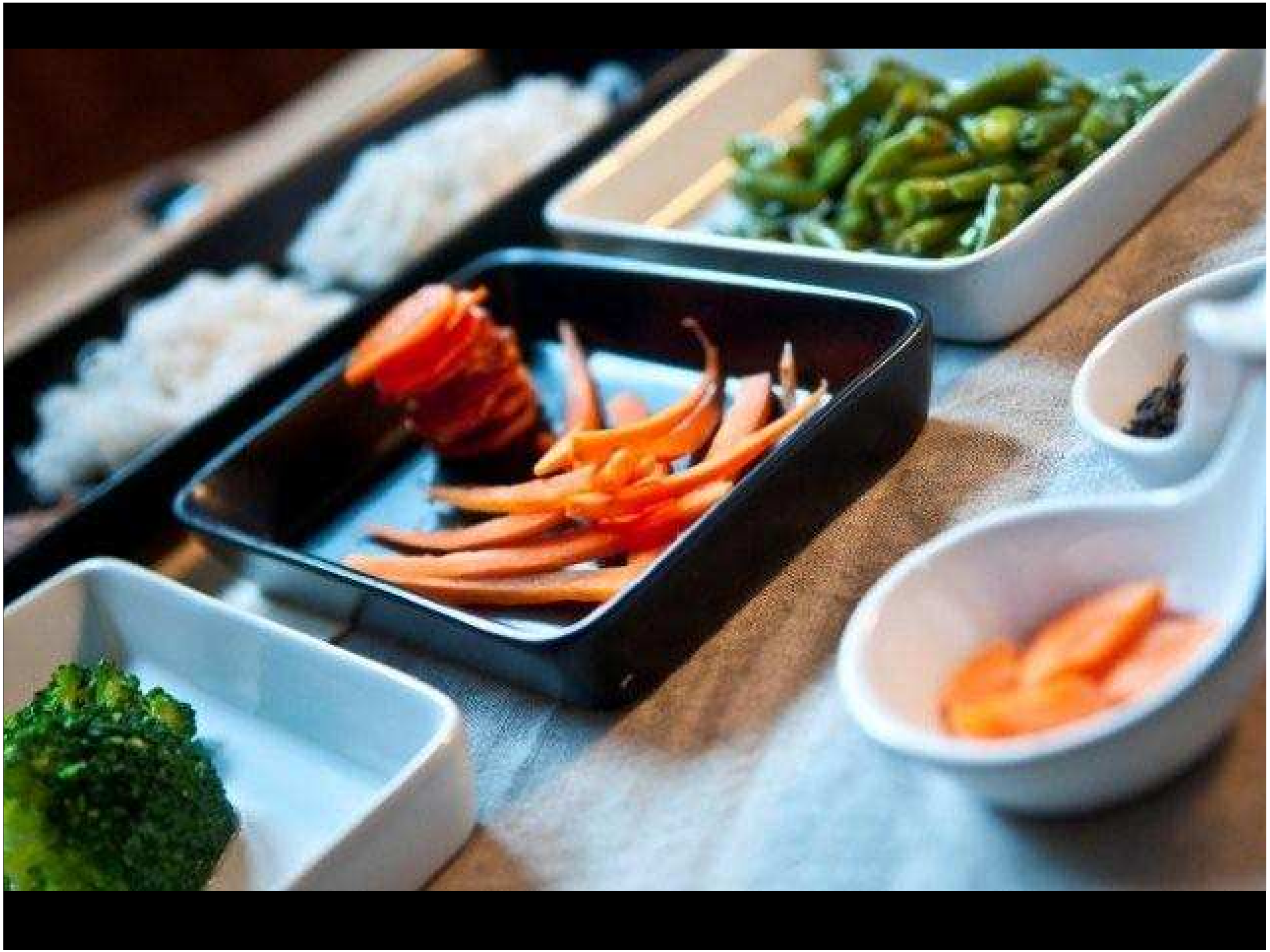
Aranżacja 104: Natura naturalnie i przyjaźń

Na zdjęciach konkursowych chciałam pokazać możliwość wykorzystania przedmiotów Duki do różnych posiłków. Jest to tylko kilka możliwości. Ale funkcjonalność naczyń jets ogromna.

Dzięki Duka za piękny design i funkcjonalność a także możliwość przestawienia swoich pomysłów.

Dzięki temu konkursowi mogłam "zarazić" smakiem przedmiotów Duki kilku moich przyjaciół, dla których była to nowość i przyjemność spożywania dań w przyjemnej formie.

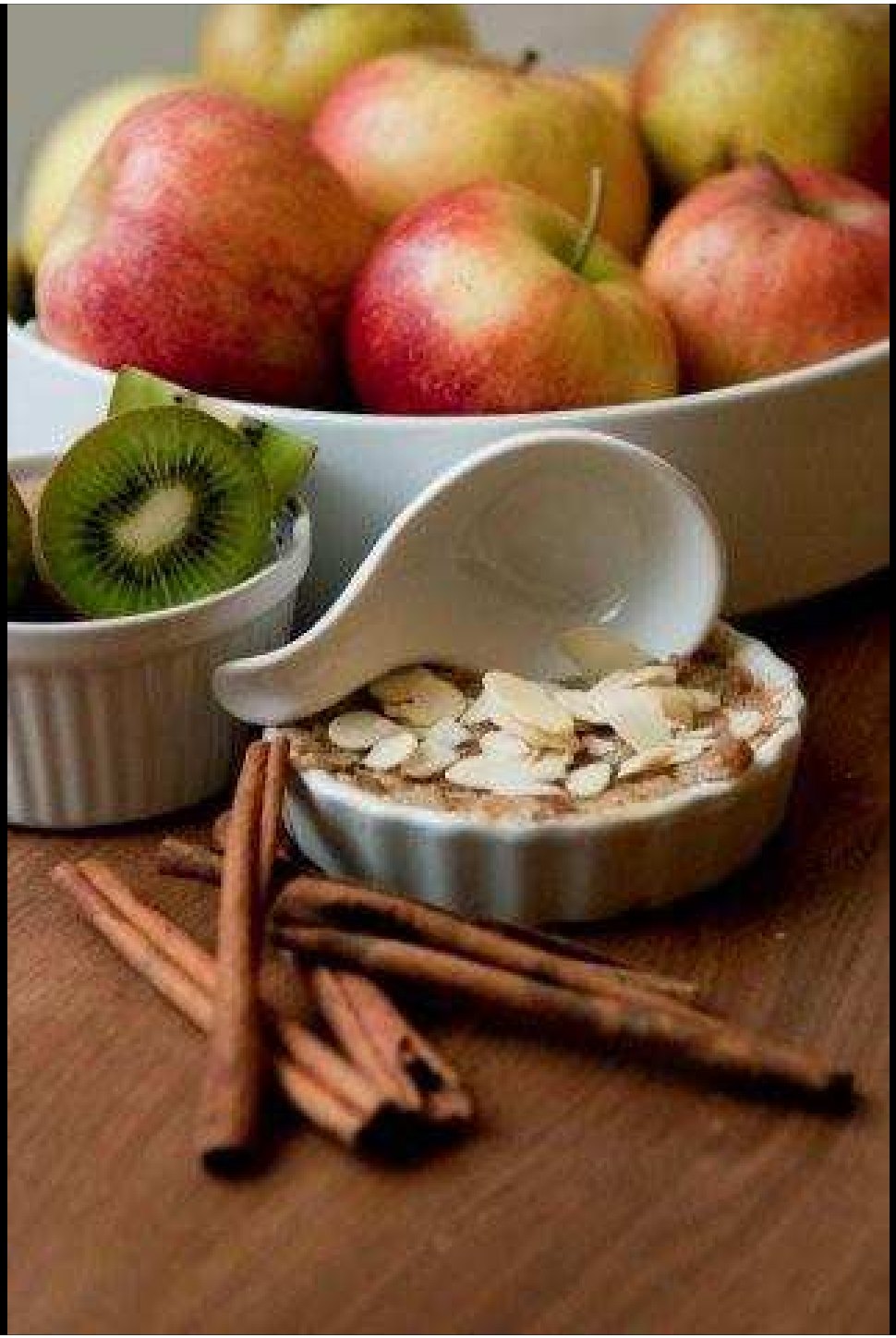
•












DUKA

Aranżacja 105: Powiedz „tak”

Czasem są takie chwile, kiedy wiemy, że właśnie ta kolacja będzie przełomowym wydarzeniem w naszym życiu. Z pewnością każdy ma swoją wizje wyjątkowego posiłku. Każdy ma inne preferencje i marzenia, w szczególności gdy podejmujemy wyjątkowo ważne decyzje. Chciałam, aby menu było nietypowe, bo i kolacja jest wyjątkowa, niepowtarzalna. Zima za oknami, ale ja uparcie wyglądam lata, słońca, więc cytrynowo-hawajska uczta powinna wywołać u każdego uśmiech i skłonić do pozytywnych odpowiedzi. Atmosfera i oprawa podczas kolacji, tego typu, powinna być jedyna w swoim rodzaju. Mam nadzieję, że zdjęcia pozwolą choć trochę przenieść się do tej wyjątkowej chwili, gdy wypowiadamy magiczne: „tak”.





















Aranżacja 106: W oczekiwaniu na Kaya i wiosnę…

…czyli kolacja Gerdy rozgrzewająca serce, duszę i nadzieje…

Inspiracją mojego stołu była „KRÓLOWA ŚNIEGU" C.H Andersena - baśń o niezwyciężonej sile miłości i nadziei… więc wśród bieli, szkła i metalu zastosowałam czerwony kolor oraz delikatne akcenty zieleni, symbolizujące tęsknotę za wiosną i Kayem..

Kiedy Kay usiądzie do stołu, jego zamrożone serce będzie topnieć pod wpływem kolacji jaką przyrządziła Gerda, przepełnionej żarem miłości i blasku świec..

Po zimnym dniu rozbudzi zmysły więc Gerda niecierpliwie już czeka na uczucia jakie za chwilę wybuchną w sercu Kaya…

Pióra-obłoczki śniegu, zanurzone w czerwieni świec, jak barometr wyczuwać będą przyspieszony oddech pary..

Styl skandynawski kojarzy się z prostotą, królestwem bieli, dużą ilością światła oraz akcentami kolorystycznymi. Elegancką kolację podkreśla „mroźna konstrukcja" czyli szklany stół, kryształowe **kieliszki**, srebrne sztućce, lniane serwetki w **srebrnych obrączkach**. Zimny klimat północy rozświetlają **świece** oplecione śniegowymi krążkami. Zaserwowane potrawy na parze z ryb (łosoś i tuńczyk) podane są z warzywami. Jako przekąski na **łyżeczkach** oraz **miseczkach**, podane są małe porcje surowego tuńczyka w sosie sojowym oraz pomidorki koktajlowe nadziewane pastą z białego sera, całość podana jest na **podłużnym talerzu – tacy**, talerze są na **podkładkach**

..ale na tym historia się nie kończy..

Na deser Gerda podała owoce miłości czyli truskawki..A kostka Rubika (arbuz, kiwi, ser feta) będzie chłodzić ich podniebienia i zmysły..

.. być może..ta historia trwa dalej..



















Aranżacja 107: brak tytułu

Po tygodniu ciężkiej pracy warto czasami zapomnieć o ogromie codziennych obowiązków i przysiąść z ukochaną osobą do słodkiego podwieczorku. Odrzućmy liczenie kalorii w niepamięć i delektujmy się miłymi chwilami spędzonymi na pałaszowaniu łakoci. W menu wieczoru wspólnie upieczone muffiny, lody waniliowe i truskawkowe z pyszną bitą śmietaną, a dla wyjątkowych łasuchów bezy małe i duże, cukierki pudrowe oraz pianki marshmallow. Dla każdego coś dobrego, a dla lubiących nie tylko dobrze zjeść - uczta dla pozostałych zmysłów. Smakowite zapachy oraz uroczy wygląd potraw oraz naczyń, na których je podano sprawi, że o takich rendez vous będziemy myśleć każdego dnia. Pamiętajmy o jednym - ważny jest każdy szczegół i dużo, dużo serca włożonego w przygotowania!

















Aranżacja 108: Energia barw i smaków

O tej porze roku jesteśmy spragnieni słońca i soczystych kolorów, dlatego też posiłki które spożywamy powinny sycić wszystkie zmysły. Najlepszym rozwiązaniem są domowe wypieki i dodatki, które rozgrzewają i dodają energii. Dekoracja stołu i jego otoczenia to ważne elementy domowej uczty, ważne by tworzyły dobrą atmosferę. Zarówno ja, jak i mój Gość, którego zaprosiłam do biesiadowania, gustujemy w jasnych, przestronnych wnętrzach. Lubię mieszać style, interpretować je na nowo, tak by nakrycie stołu i przestrzeń wokół niego były przyjemnym uzupełnieniem tego, co serwuję. Do prostej, wręcz minimalistycznej zastawy dodałam kilka akcentów w energetycznych barwach, połączyłam ponadczasową biel z dodatkami kojarzącymi się z wiosną. Poza tym uwielbiam gotować i eksperymentować z przepisami kulinarnymi (rzadko zdarza mi się wykonać danie zgodnie z wyjściowym przepisem ;)) więc kiedy tylko mam czas, staram się zaserwować moim gościom jakiś nowy smakołyk. Kiedy na zewnątrz temperatura dużo poniżej zera, największą ochotę mamy na świeże, proste wypieki. Chrupiące grzanki z bagietek własnej produkcji, do tego lato zamknięte w słoiczkach z pomidorami i oliwkami, a na rozgrzewkę odrobina czosnku i czerwonego wina - to moje antidotum na zimową chandrę! Ucztowanie wieńczy aromatyczna kawa i babeczka o smaku kokosa z malinową niespodzianką wewnątrz. Przy dźwiękach ulubionej muzyki, delektując się smakowitymi przekąskami, wspominamy poprzednie lato i wyglądamy nadchodzącej wiosny.































Aranżacja 109: Przedwiośnie

„Jeszcze w polu tyle śniegu, jeszcze strumyk lodem ścięty

A pierwiosnek już na brzegu wyrósł śliczny, uśmiechnięty…..”

Stęskniona wiosny, chciałam aby zieleń na stole ją nieco przypominała. Delikatność zastawy Dag, którą kupiłam w sklepie DUKA pozwoliła się przenieść w romantyczny nastrój wiosennego dnia. Do tego Campanula w doniczce przybliżyła wiosenną aurę. Nasza Rodzina jest mała, wiec przygotowałam obiad dla dwóch osób – łososia w ziołach pieczonego na ruszcie podanego z mieszanką sałat, których różnorodny smak sprawiał jak zawsze wspaniałe doznania dla naszego podniebienia. Salatę polałam tylko oliwką z lnu i podałam w miseczkach. Łosoś opruszony ulubioną przyprawą do mięs odkrytą w DUKA, słodką papryką, odrobiną czosnku piekł się około 35 minut. Ryby bardzo lubimy i dlatego często goszczą na naszym stole. Jak łosoś to nie może zabraknąć pysznych, aromatycznych sosów – sos chrzanowy, śmietankowy, jogurtowy z odrobiną przecieru pomidorowego i sos czosnkowy. Sosy podane w łyżeczkach do przystawek SHOW na talerzu imitującym otwarty kwiat. Na deser aromatyczne truskawkowe Tiramisu w kieliszkach do wina Kristin i do tego kawa w prześlicznych filiżankach Love. Całość dopełniły sztućce Napoli. Myślę, że tak to już jest, że najprostsza potrawa podana w sposób piękny dla oczu powoduje, że smakuje ona jak najbardziej wyszukane danie z najlepszych kuchni świata.





















Aranżacja 110: W oczekiwaniu na wiosnę

Do wykonania tej aranżacji zainspirowała mnie tęsknota za wiosną oraz liściaste bieżniki z nowej kolekcji Duka. Nadały one lekkości dość masywnemu stołowi, a kolory w ciekawy sposób kontrastują z jego czernią. Dodatkowo kolorystyka bieżników dobrze koresponduje z roślinami doniczkowymi i żółtymi kwiatkami, które uzupełniły dekorację stołu. Świeża, wiosenna aranżacja jednoznacznie kojarzy mi się z lekkimi przekąskami, które lubimy jeść z mężem i znajomymi, więc wybrałam je na część kulinarną aranżacji. Bardzo się ucieszyłam z konkursowych łyżeczek do przystawek, ponieważ systematycznie uzupełniam przekąskową zastawę o nowe elementy. Wykorzystałam je jako miseczki do sosu, dzięki czemu każdy gość może korzystać ze swojego naczynia. Do aranżacji z produktów Duka, oprócz bieżników, wykorzystałam również prostokątne talerze oraz łyżeczki do oliwek.











Aranżacja 111: Zielony obiad

Stworzona przeze mnie aranżacja stołu to połączenie koloru zielonego z bielą.
Prostota - ale w ciepłym dla oka wydaniu.
Drewniany stół, serwetki w klasycznej szarości, białe, eleganckie talerze a do tego lśniące kieliszki i dobre wino. Zielone zapiekanki z awokado na przystawkę. Danie główne - kurczak z brokułami w cieście francuskim - pieczony i podany w ceramicznym naczyniu. Wszystko to przyozdobione zielonymi akcentami. W powietrzu pomału czuć już wiosnę..
Po przepysznym początku czas na kawę.. W łyżkach do przystawek podajemy miód, konfiturę, cynamon lub inny dodatek do kawy. Wnętrze delikatnie oświetlone blaskiem świeć. Relaksujemy się przy zapachu świeżo zaparzonej kawy.































Aranżacja 112: Wystylizowana tortilla

Kulinarna uczta dla oczu i podniebienia.

Jak zobaczyłam ten temat, to wiedziałam, że muszę wymyślić coś kolorowego i pysznego. Postawiłam na domową tortillę. Samodzielnie zrobione placki (to naprawdę nic trudnego), do tego kurczak, mango, rukola, sałata lodowa i czerwona cebula, a wszystko polane sosem czosnkowym. Każdy ze składników został podany w oddzielnym naczyniu. Mięso na paterze, dodatki w ceramicznych naczynkach do zapiekania, a sos w łyżkach do przystawek. Dzięki temu uczestnicy uczty sami decydują jakie dodatki i w jakich proporcjach znajdą się w tortilli, a może po prostu na talerzu (na wszelki wypadek podałam też sztućce). Kulinarna uczta dla oczu i podniebienia, a przy okazji dobra zabawa z odrobiną Meksyku.















Aranżacja 113: Śniadanie to dobry początek

Na początku pragnę pięknie podziękować za zaproszenie do kolejnej edycji Edukatora Stylu.
Jest to szansa na dobrą zabawę i szczęście wybierania nowych produktów w dobrej cenie.

Załączam zdjęcia z kulinarnej uczty jaką jest dla mnie śniadanie. Nie ma to jak dobry początek dnia, delektowanie się przysmakami podanymi w ulubionych naczyniach.

Z okazji zbliżającej się wiosny na moim stole również się zazieleniło i ożywiło.

















Aranżacja 114: Śniadanie przy samowarze

Moja propozycja to śniadanie dla dwojga. W leniwe poranki, przy kuchennym stole przygotowujemy proste śniadanie przy herbatce z samowara. Sama obecność tego urządzenia już podnosi atmosferę prostego posiłku. Nie ma lepszego napoju niż napar z listków zielonej herbatki. Najczęściej na naszym stole gości rustykalna ciabatta z ulubionej piekarni a dodatki to miód i śliwkowe powidła własnej roboty w łyżeczkach SHOW, dodatkowo pestki słonecznika do posypania tych słodkości. W miseczkach INGALILL serwuję masło i pomidorki cherry , które uwielbia mój mąż . Śniadaniem dzielimy się z reniferkiem Kurtem.















Aranżacja 115: Świeżość zmysłów

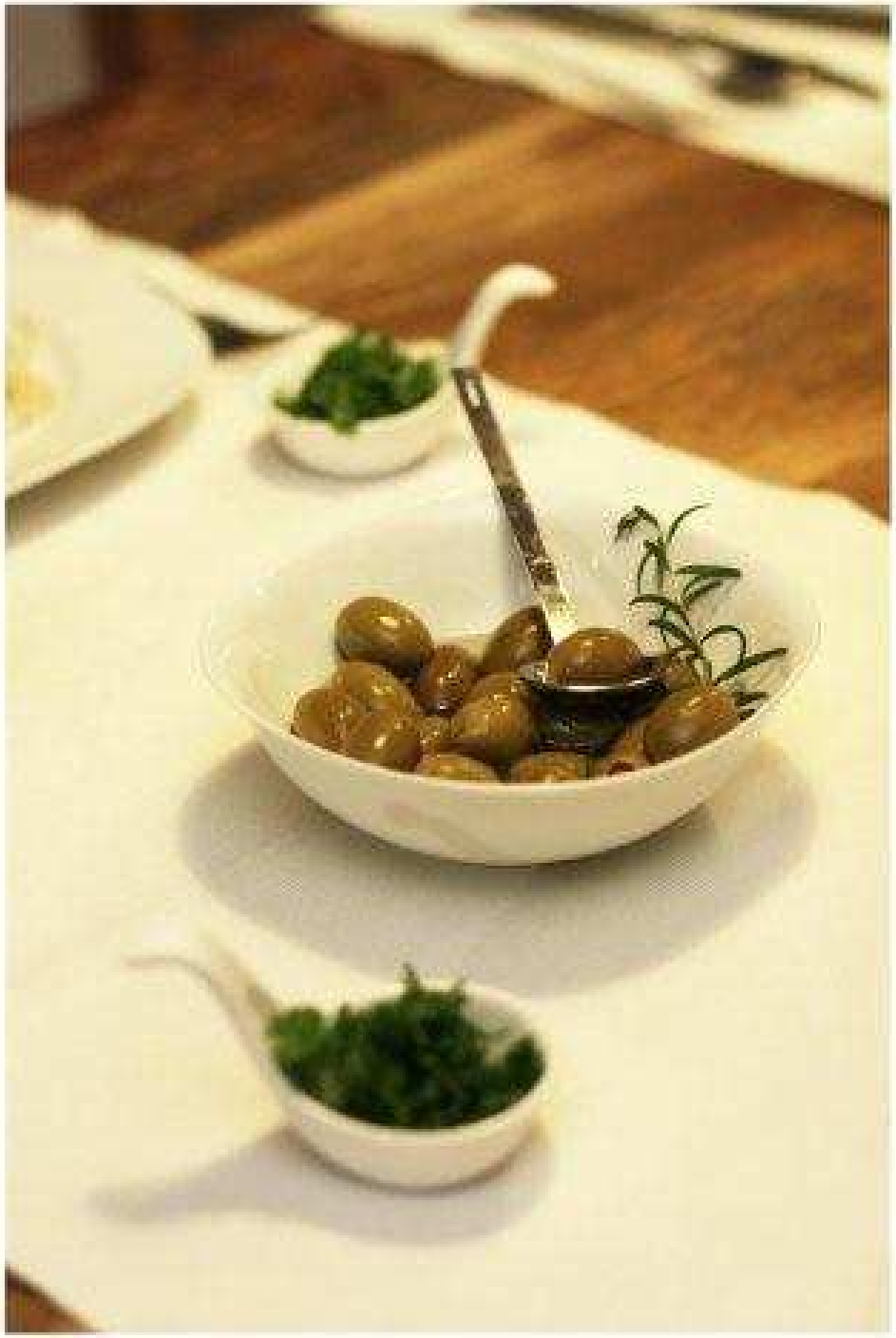
Poruszając się po świecie wnętrz skandynawskich wymarzyłam sobie jak będzie wyglądał mój dom. Pomału dążyłam do tego celu, budowałam, wyposażałam, zbierałam, szukałam , szperałam po sklepach, galeriach i giełdach staroci. Wszystko by nadać mu właśnie ten charakter. Ten, w którym porusza się DUKA, ten z którego się wzięła.

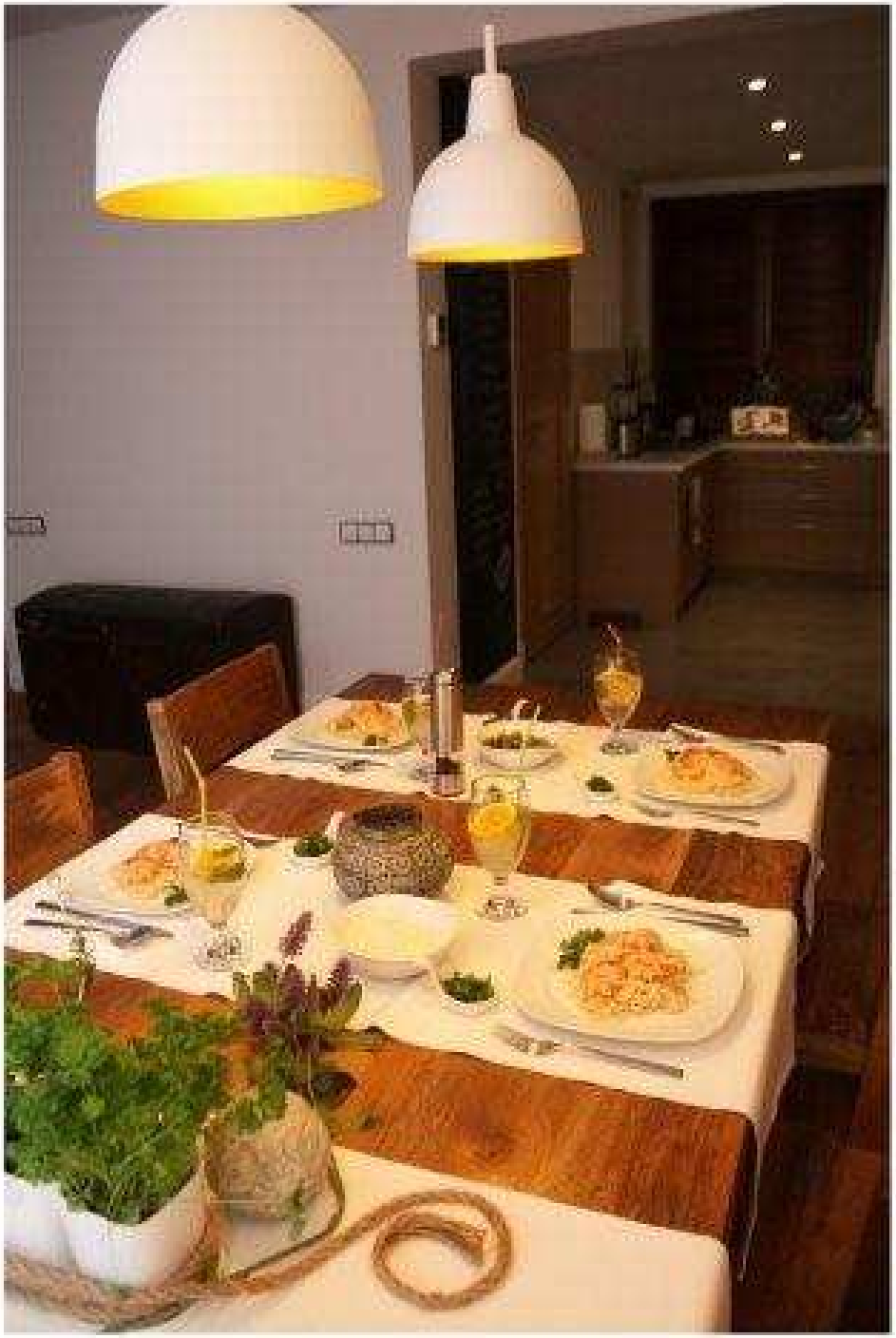
Dziś robię kolację. Prostą, elegancką, ale poruszającą zmysły. Jasne kolory, świeżość zielonych ziół.

Owoce morza i spaghetti -Wykwintne połączenie. Wszystko w stylu, który kocham. Skandynawska prostota, po to tylko by zapach wydobywał się ze zdjęcia.



















Aranżacja 116: Tam, gdzie design spotyka się z naturą

Istotą pięknie nakrytego stołu jest naturalność i prostota. Połączenie produktów DUKA o nowoczesnych formach wykonanych ze szlachetnych materiałów z naturalnymi elementami pozwoliło na stworzenie unikalnej aranżacji. Koncepcja stołu utrzymana w kolorach ziemi, bieli i łagodnych szarościach wygląda zawsze świeżo i harmonijnie. Energetycznym dodatkiem do spokojnych elementów aranżacji jest pomarańczowy kolor, który nie zaburzając równowagi, ożywia dekoracje oraz dodaje jej charakteru i finezji. Całości dopełniają lśniące powierzchnie i ciepły blask świec, które eksponują ukryte walory, kontury i kształty. Wysmakowany kolorystycznie stół i przestrzeń, aż proszą się o menu fantazyjne i smakowite, a jednocześnie lekkie i orzeźwiające. Wykwintna sałatka z rukoli, awokado, pomarańczy i prażonych orzechów włoskich zadowoli koneserów smaku, ciesząc przy tym oko wspaniałymi kolorami. Perfekcyjna całość to prawdziwa uczta dla wszystkich zmysłów!



















Aranżacja 117: Zrób sobie dobrze ☺

Uwielbiam przyjemności, kocham jedzenie i w zimowy wieczór połączyłam to na moim stole. Dałam się ponieść zabawie z kolorami, smakami i strukturą. A małe, malownicze dania to jest to! Na pierwszej łyżeczce łóże z musu z awocado z dodatkiem czosnku podzieliły krewetka i małż duszony w białym winie -ekscytujące połączenie! Po takiej grze wstępnej pora na trochę mocniejsze doznania. Na scenie pojawiła się czerwona biżuteria z kawioru z łososia z cebulką, w którą miękko wtapiała się połówka przepiórczego jajka, a źdźbła szczypiorku prężyły się dumnie. I wreszcie na puszystym serku nastąpiła eksplozja-spomiędzy krewetek wybuchała papryczka chilli z gałązką natki u boku. Do takich smaków aż się prosi łyk szampana, no może dwa. A bąbelki i aromat wzmagają ochotę na dalsze igraszki. W gładkiej terrinie z dzikiego królike od czasu do czasu pojawiały się jędrne kawałki mięsa i cielęcego ozorka, miło chrupał korniszon i marynowana cebulka. Jeszcze łyk szampana…dla takich chwil warto żyć. Na samo wspomnienie mam ochotę znów się zabawić i zrobić sobie dobrze…upss…coś dobrego☺











Aranżacja 118: Tylko Połoniny i My – bieszczadzkie święta

W zasadzie cały rok spędzam pod jednym dachem z turystami. Wnętrza mojej Chaty zapełniają się początkiem wiosny i dopiero z pierwszym śniegiem pustoszeją. Bardzo lubię ten czas i dom wypełniony po brzegi przyjemnym gwarem i uśmiechem zmęczonych traperów. Gdy przychodzi listopad cisza otula wszystko wokół i zostaję tylko ja ze swoimi ukochanymi połoninami i rodziną. Za oknem hula wiatr, sypie śnieg a krótkie dni spędzam leniwie, odpoczywając po pracowitym, turystycznym sezonie. Tylko pogoda, jak dawniej, wyznacza zadania na każdy dzień. Gdy przychodzi post zaczynam myśleć o Bożym Narodzeniu, spędzanym zawsze w gronie najbliższej rodziny, mimo że dom pomieściłby jeszcze kilku górskich wędrowców.

Boże Narodzenie każdemu z nas kojarzy się z bardzo pięknie udekorowanym stołem i tradycyjnymi potrawami. W moim domu gotują wszyscy, nikt nie siedzi z gazetą czy przed telewizorem. Prym wiedzie mój mąż-Robert. To On planuje jakie potrawy zrobimy rozdziela zadania związane z ich przygotowaniem. Nie przywiązujemy wagi do ilości potraw, tylko do ich jakości i oczywiście wyglądu!

Stół mamy okrągły bo to było zawsze moje marzenie. Przywędrował z ukochanych Indii. Jest z sandałowego drzewa i gra pierwsze skrzypce w salonie. Przy nim jemy, czytamy, spędzamy niepowtarzalne chwile z naszymi Gośćmi i omawiamy sprawy ważne i nieważne.

Na Święta staram się by był on wyjątkowo piękny. Woskuję blat w pocie czoła by wyglądał najzacniej jak tylko się da. A potem ustawiam na nim to wszystko co w domu najpiękniejszego mam. Nieskromnie przyznam że nie uznaję podziału na rzeczy „tylko na Święta” i na „co dzień” więc kupuję przedmioty piękne i używam ich przez cały rok. Na Boże Narodzenie dekoruję tylko wszystko w wyjątkowy sposób by podkreślić uroczysty charakter tych dni.

Aranżacja 118: Tylko Połoniny i My – bieszczadzkie święta, c.d.

W tym roku na naszym stole królował Pstrąg, bo lubię korzystać z tego co daje mi przyroda za oknem. Zrobiłam go w galarecie. Dodatkiem do tego dania był chrzan który jesienią utarliśmy sami. I przy okazji pasował do pieczonego łososia, którego uwielbiają moje maluchy i którego nigdy na świątecznym stole nie może zabraknąć. Oprócz ryb był oczywiście czerwony barszcz, oczko w głowie wszystkich domowników! Musi być perfekcyjny! A to nie takie proste, bo zasada domu mówi że nie wolno do niego dolać koncentratu. Smak i kwasowość, którą tak lubimy w barszczu, trzeba uzyskać używając tylko warzyw, buraków, grzybów suszonych i przypraw. To było arcydzieło którego cudownym dopełnieniem były ręcznie lepione pierogi z grzybami i kapustą. Grzyby zbieraliśmy, rzecz jasna, w lesie, za domem. Było ich mało ostatniej jesieni ale niewielki koszyczek wynegocjowałam z królem bieszczadzkich krasnali!

Na stole zawitały też słodkości. Kluchy z makiem to danie którego nie mogło zabraknąć! Z masą makową samodzielnie wykonaną, a do niej koniecznie dodany miód z pasieki od sąsiada. A i jajo do ciasta na kluchy też od sąsiada. Bo cóż lepszego może być nad jajo od kury z podwórka? Po prostu pożarliśmy te kluski z makiem i nim ktokolwiek się oblizał, pozostał tylko pusty półmisek.

Aranżacja 118: Tylko Połoniny i My – bieszczadzkie święta, c.d.

Był jeszcze pasztet upieczony z samych warzyw i fasoli z niezastąpionym chrzanem w tle i cebulą czerwoną przywiezioną jesienią z Transylwanii, domowy chlebek na drożdżach, sałatka jarzynowa (co to za Święta bez sałatki!) a w niej koniecznie kiszony ogórek, z przepisu mojej Babci z Łowicza. I bardzo, bardzo ważny dodatek do sałatki, bez którego tak naprawdę sałatka nie istnieje czyli majonez. Zawsze kręcę ja, w prawo! Wystarczy wiejskie jajo, pyszna musztarda...i..niech się chowają wszystkie słoiki świata z majonezem na pólkach sklepowych co najmniej za musztardę albo i dalej!

I jeszcze nie mogło zabraknąć brusznicy i powideł śliwkowych. Będę nudna jak powiem że wykonaliśmy i to i to sami? Ech...pewnie tak.

Na koniec na stole przysiadł popisowy sernik Roberta. Dzieło sztuki, którego baliśmy się dotknąć. Raczej lubimy prostotę dań które gotujemy, ale sernik jest wyjątkiem. Nie ma chyba bakalii które by się w nim nie znalazły: rodzynki, migdały, orzechy włoskie, daktyle, morele suszone, nawet suszona śliwka i nie wiem co tam jeszcze, ale był obłędnie pyszny!

Ostatnie słówko...wszystko podałam i udekorowałam pięknymi i bardzo praktycznymi przedmiotami z mojej ulubionej DUKI. Proste!

























Aranżacja 119: Posiłkowy Easy Ride!

To była jazda pełna uciech i niczym nie ograniczona. Trzeba było się dobrze przygotować - zaplanować trasę, pełną smaku i atrakcji. Na szczęście udało się wszystko na czas. Ciepłe, pachnące i kuszące. Nasze oczy były już usatysfakcjonowane, nasz żołądek szykował się do startu. Ruszyliśmy. Spokojnie, wino otwarte, niech nabierze trochę oddechu. Na początek zupa krem rozbudziła nasze kupki smakowe. Po długim wyczekiwaniu dostały niezłego kopniaka. Zupa z selera naciowego, słodko ostra, posypana prażonym słonecznikiem z kleksem śmietanowym. Za każdym razem nas zaskakuje. W końcu jak gotuje się z sercem, nigdy nie wiadomo czy będzie bardziej słodko czy może przyjemnie ostro na podniebieniu. Zawsze smacznie i w kolorze, a kremową konsystencję przełamują tu kawałki ziemniaka. Na kolejnej prostej czeka już na nas danie główne. Pasta z pesto bazyliowym, z miękkim rozpływającym się soczystym pomidorem pieczonym w piekarniku z oliwą w towarzystwie faszerowanej cukinii. Cukinia z farszem pieczarkowo pomidorowym zapieczona z plastrami mozzarelli. Tak, tu trzeba było wrzucić wyższy bieg i przyśpieszyć. Nasz żołądek nie mógł dłużej czekać. Przed deserem nasz odcinek specjalny. Sałatka z ruccoli i gorącego ananasa smażonego na ostro z łagodzącym jogurtem greckim. Popijając winem docieramy do mety. Szkoda że podróże po smakach szybko się kończą. Ryzykowny sorbet jogurtowo cytrynowy z kawałkami świeżo ciętej melisy z naszego parapetu. W towarzystwie czekolady lub dżemu porzeczkowego. Pycha!




















Aranżacja 120: Gorzka czekolada

Połączenie beżu, brązów oraz bieli niezwykle dobrze sprawdza się w kuchni i przy spotkaniach w gronie najbliższych osób. Ciepła kolorystyka wpływa na przyjemną atmosferę i wzmacnia aromat rozpuszczonej czekolady, w którą zatapiać można dowolne owoce, a następnie rozkoszować się słodyczą tego deseru. Wszechstronność produktów Duka umożliwia różnorodne wykorzystanie w całej kuchni, a nie tylko na stole, co starałam się pokazać na załączonych zdjęciach. Nie potrzeba wielkich przestrzeni czy wyszukanych aranżacji by zachwycić się niezwykłym smakiem produktów z Duka!













Aranżacja 121: Piknik zimą

Za oknem minusowe temperatury, kreska dochodzi do dwudziestu stopni poniżej zera więc trzeba uprzyjemniać sobie czas i choć na chwilę zapomnieć o mrozach.

Piknik zimą - czemu nie! Nie mam oczywiście na myśli wyprawy z koszykiem do lasu a jedynie krótszą wersję - wyprawę z kuchni do salonu. Zimowy piknik w domu może być naprawdę przyjemny. Wystarczy rozsiąść się wygodnie na miękkim dywanie, zapakować do koszyka ulubione wino - u nas czerwone cabernet sauvignon, zadbać o miłą atmosferę - świeczki, ulubiona muzyka, przygotować pyszne jedzenie. Najważniejsze by spędzić ten czas w miłym towarzystwie. Pomysł na romantyczny piknik gotowy!

Latem przygotowałabym na pewno inne menu, lżejsze i raczej na zimno, chyba, że miałabym ze sobą grill. A zimą menu powinno być dostosowane do temperatury, czyli ciepłe i rozgrzewające. Jako przystawka sprawdzą się mini pizze z aromatycznym sosem z dodatkiem anchois, kaparów i oliwek a do tego świeża rukola polana balsamico. Główne danie (soczyste żeberka w słodkim morelowym sosie, posypane świeżą pietruszką podane z pieczonymi warzywami) można również tak jak przystawkę jeść palcami, co nada kolacji piknikowej swobody. Żeberka oblepione sosem rozpływają się w ustach, warzywa maczane w dwóch sosach dopełniają smak i przełamują słodycz moreli.

Tak rozgrzani daniami i winem możemy zakończyć ucztę deserem, tak byłoby klasycznie ale my z niego zrezygnowaliśmy ze względu na zjedzone wcześniej kalorie ☺

To był naprawdę bardzo przyjemny wieczór.













Aranżacja 122: Kolacja w duchu Slow Food

Tamtego wieczoru spotkaliśmy się z przyjaciółmi na wspólne gotowanie w duchu Slow Food i makrobiotyki. Wszystkie produkty pochodziły z ekologicznych, lokalnych upraw i użyliśmy tylko takich, które dostępne są zimową porą. W efekcie jako pierwsza na stole pojawiła się rozgrzewająca zupa marchwiowo-imbirowa, w towarzystwie żytnich bułeczek domowego wypieku i masła ziołowego. Danie główne stanowiła orkiszowo-migdałowa tarta z porami i trybulą podana z sałatką z buraków i cykorii garnirowaną olejem dyniowym i dyniowymi pestkami. Do tarty koniecznie czerwone wino z lokalnej winnicy, a dla smakoszy herbaty japońska bancha. Na deser zaserwowaliśmy jabłka pieczone z tymiankiem pod kokosową kruszonką. No właśnie: kokos! Ten orientalny element stał się inspiracją do aranżacji stołu, bo „jeść zdrowo" nie zawsze znaczy „jeść przaśnie". Stół przykryliśmy zatem dwiema indyjskimi jedwabnymi chustami, a pośród stołowej zastawy znalazły się czajniczek i czarki przywiezione przez gospodarzy z Uzbekistanu i zielone ceramiczne liście ręcznie wykonane przez polskiego artystę.

Wieczoru dopełnił rzewny śpiew Yasmin Levy i ważna rozmowa o potrzebach ducha. Było smacznie, zdrowo i wesoło. Było dużo dobrej energii.















Aranżacja 123: Feeria kolorów, bogactwo smaków

Zapraszamy na prawdziwą ucztę smakosza. Prezentujemy, jak może wyglądać zdrowy i smaczny lunch, który nie przysporzy nam zbędnych kilogramów.

Jako przystawkę proponujemy zdrową i bardzo pożywną sałatkę z różnych gatunków sałat, sera pleśniowego, gruszki, suszonych pomidorów, kaparów, oliwek, łuskanych ziaren dyni oraz prażonych ziaren słonecznika. Do tego podajemy ulubiony rodzaj oliwy oraz sos jogurtowy doprawiony wedle uznania. Jako dodatek do sałatki możemy podać świeżą bagietkę posmarowaną aromatycznym masełkiem czosnkowym i pesto, posypaną startą mozarellą.

A co z głodomorami, którzy uważają, że sałatką nie da się najeść? Dla nich przygotowaliśmy coś specjalnego – sajgonki. Sajgonki wcale nie muszą być posiłkiem ociekającym tłuszczem. Po zawinięciu w papier ryżowy naszego ulubionego nadzienia, śmiało możemy je wstawić do piekarnika i zapiec wedle uznania. Podajemy je z sosem chili.

Aby taki lunch sprawiał przyjemność nie tylko kulinarną, ale również cieszył oczy, na stole dominowało przede wszystkim wyposażenie ze sklepu DUKA

Dzięki połączeniu cudownych smaków ze skandynawskim wzornictwem, możemy udowodnić, że lekki i zdrowy lunch może być niezwykłą ucztą zarówno dla oczu, jak i dla podniebienia.













Aranżacja 124: Wariacja w czerwieni i bieli

Dopiero co przywitaliśmy Nowy Rok. Dni są krótkie, wieczory długie i ciemne, najlepszym pomysłem na ich rozjaśnienie jest spotkanie w gronie przyjaciół przy stole w ognistym kolorze. Imieniny Pani Domu w dniu 5 stycznia są doskonałą okazją, by ocieplić nieco zimowy dzień. Czerwień obrusu komponuje się z kolorem wina w karafkach Duka, które niedługo zostanie nalane do kieliszków Duka. Biel zastawy przywodzi na myśl śnieg, którego na początku roku wyglądaliśmy z nadzieją. Ciepły blask świec łagodnie rozświetla wnętrze.

Potrawy są nieskomplikowane, niewymagające od Pani Domu nieustannego pobytu w kuchni ☺. Przyjemniej jest przecież oddać się w pełni pogaduszkom przy stole. Pyszna sałatka z ziemniaków z kaparami ozdobiona szczypiorkiem i krążkami cebulki, sałatka w stylu meksykańskim – własna wariacja na temat tuńczyka, czerwonej fasoli i kukurydzy w pięknej białej misce Duka z drewnianymi łyżkami do sałatek, jajka w majonezie ze szczypiorkiem, a jako przekąski szynka szwarcwaldzka i westfalska oraz rodzime kabanosy usatysfakcjonują podniebienia gości. Dodatkiem do wina są żółte sery, fantastyczne w smaku polskie sery długodojrzewające, nie ustępujące w niczym zagranicznym! Łyżeczki do przystawek Duka świetnie pełnią funkcję maleńkich miseczek do sosów do mięsa i serów, są w nich pyszne musztardowe sosy – figowy, pomarańczowy, imbirowy. Goście doskonale bawili się rozpoznawaniem smaków!



















Aranżacja 125: Skandynawski vintage w świątecznej oprawie

Święta to wyjątkowy czas, gdzie gwar domowej krzątaniny to coś co napawa optymistycznie. Gotujemy i przystrajamy nasze kąty. Choinka wygląda jak strojna, łowicka baba, w tle wszyscy nucą kolędy, a w kuchni unosi się zapach piernika. W domu prawdziwych łasuchów nie może zabraknąć sernika, babeczek, trufli i pierniczków dla dzieci w kształcie renifera. Czyste szaleństwo!

Nasz dom to nasza oaza. Nasz dom to my.

Od lat wierni bieli z nutką skandynawskiego powiewu. Zakochani we wzornictwie.

W tym roku oprawa świąteczna z małym misz-maszem.

Coś nowego- wspaniałe, białe talerze SNOW, kamionkowe miseczki ENJOY i formy do ciasta. Coś starego- folkowe krzesła przemalowane na biało i stary wiklinowy kosz służący za stolik. Coś hand made- wydziugane na szydełku czerwone zawieszki. Wybuchowa mieszanka?






LOVE




Luigia











Aranżacja 126: Granatowy zawrót głowy

Granaty kojarzą mi się z moją wielką pasją, która trwa już kilka lat, a którą są podróże po Turcji.

Zawsze pod koniec zimy ogarnia mnie tęsknota za kolejną wyprawą do tego kraju, za słońcem, zapachami, smakami i kolorami, których można doświadczyć tylko nad Bosforem.

Stąd mój wariacki pomysł na aromatycznego kurczaka z owocami.

Mięso należy usmażyć z obu stron na rumiany kolor i posypać kolorowym pieprzem. Następnie przybrać ziarnami dojrzałego granatu i kawałkami grapefruita, które wcześniej były moczone w miodzie. Na koniec całe danie ozdobić listkami mięty lub kolendry.

Smacznego!








Turcja







Aranżacja 127: Karnawał w Wenecji

„Coś się szykuje" … czyli KARNAWAŁ w WENECJI ale najpierw kolacja przyrządzona specjalnie dla Tej Jedynej w Polsce.

Wyobraźmy sobie ucztę przygotowaną przez młodego, zakochanego mężczyznę, który chce pokazać swojej wybrance… karnawał w Wenecji. Najpierw jednak aby zaproponować wspólną podróż zaprosił ją do siebie na skromną kolację. Ukochana może skosztować przygotowanych przez niego 3 prostych dań:

- pięknie zrumienionych grzanek (starał się jak tylko mógł aby ich nie spalić)
- niewielkich klopsików mielonych z sosami do wyboru: pomidorowym oraz czosnkowym

zaznaczam, że ten drugi koniecznie trzeba jeść wspólnie :-)

- kolorowej sałatki greckiej (przepis znalazł w kalendarzu z zeszłego roku)
- czerwone wino nasz bohater kupił ... w pobliskim sklepie.

Na bardziej wymyślne potrawy będzie czas w trakcie pobytu w Wenecji podczas rozpoczynającego się niebawem karnawału.

Zapomniałam o najważniejszym: na stole, obok wazonu jest niewielkie coś… jeżeli kolacja będzie wyglądała apetycznie i nasza „ukochana" zdecyduje się podjąć ryzyko skosztowania przyrządzonych dań to z pewnością zauważy położone na talerzu serduszko dyskretnie „nawleczone" na zwiniętej jak serpentyna wstążce, której drugi koniec znajduje się na talerzu naszego bohatera. Czy zrozumie jak bardzo ją ktoś pokochał? I jak wiele jest w stanie dla niej zrobić? Trzeba przyznać, starał się bardzo, na ile mu się udało…… oceńcie sami.




















PAPRYKA
BAZYLIA











Aranżacja 128: Kolacja z przyjaciółmi „Z radością przez życie”

Brakuje Ci czasu, by z przyjaciółmi podzielić się pasją i radością wspólnie spędzanych chwil? Zorganizuj smaczną i prostą kolację dla Ciebie i znajomych w domu. Zestaw sztućców Toscana zamieni Twoją kolację w wykwintą ucztę, a kurczak w curry z warzywami na półmisku TIME nie pozostanie niezauważony. Twój czas, Twoja radość i Twoji najbliższsi - DUKA blisko Twojego szczęścia.













Aranżacja 129: bez tytułu

W moim malutkim i bardzo ciasnym mieszkaniu nie mam wiele miejsca.Mimo to postarałam się pokazać na zdjęciach jak wyglądał jeden z naszych rodzinnych obiadów. Nie bardzo mam jak zaaranżować otoczenie bo bardzo mało miejsca i jesteśmy przed remontem-w kącie już czeka część materiałów jakie powoli gromadzimy.Na obiad odałam zupę krem z zielonego groszku z miętą,pieczone z pomarańczami uda kacze,smażone ziemniaki z rozmarynem,buraczki z balsamico,brukselkę duszoną z gruszką i boczkiem oraz surówkę z marchewki z jabłkiem i pomarańczą.Na stole fioletowy obrus w grochy,środkiem udrapowany pas czarnego materiału.Wykorzystana zastawa biała i naczynia z kolekcji Duka.Są też łyżeczki show jakie dostałam po pierwszym etapie-podałam w nich surówkę.Kontrastowego koloru na stole,oprócz dań,nadały pasma zielonej rafii i bukiet liliowych tulipanów ustawiony w dużej misie pod ścianą.Całość kolorowa w oczekiwaniu wiosny.Dania tradycyjnej kuchni polskiej,pyszne i dobrze doprawione,kolorystycznie ładnie pasowały do całości nakrycia.Naczynia z Duki bardzo się przydają i często ich używam więc z przyjemnością prezentuję je także na zdjęciach.Co jakiś czas coś dokupuję w miarę możliwości.











Aranżacja 130: Wiosenna stylizacja na słodko

Moim zamierzeniem było stworzyć wiosenną stylizację na słodko, przy użyciu łyżek do przystawek Show, serwetek, foremek na muffinki , bieżników, pojemnika na cytrynę, talerze (komplet do misek) i czekoladek firmy Duka. całą stylizację dopasowałam do swojego wnętrza, które jest utrzymane w tonacji beżu, brązu i cafe latte. Maffinki piekłam sama, może nie są idealne w kształcie, ale przez to bardziej prawdziwe i pyszne:))

















Aranżacja 131: Moje małe co nieco

Gdy na przygotowanie śniadania czasu jest niewiele, a czas nagli do akcji wkracza silikonowa foremka do sadzonych jajek :) Uwielbiam ją, gdyż po "serduszkowym" śniadaniu zawsze jestem w dobrym nastroju. Na deser płatki z ulubionym jogurtem i siat od razu jest piękniejszy.











Aranżacja 132: Włoskie klimaty

Za oknem deszcz, a może deszcz ze śniegiem, a na stole kolorowo, pachnąco i naprawdę przepysznie. Od lat zakochana jestem we Włoszech. W Rzymie byłam kilka razy, ale planując kolejny zagraniczny wyjazd nie wiem dlaczego, ale od razu przychodzi mi do głowy Rzym. Przecież tyle jest miejsc, w których jeszcze nie byłam... Włoskie jedzenie. To jest odpowiedź. Absolutnie genialne w swej prostocie. Pasta, cudowna cafe latte, pyszne desery, gelatto. Nie trzeba nic więcej. Od koleżanki dostałam rewelacyjny przepis na pastę. Makaron, obowiązkowo z pszenicy durum, ugotowany al'dente, do tego czerwone pesto, suszone pomidory, rucola i czosnek pokrojony w plastry. I koniecznie RÓŻOWY PIEPRZ rozgnieciony w moździerzu oraz cały dla ozdoby. Jak on cudownie pachnie... I jak smakuje. Chrupie w ustach jak orzeszki, nadając potrawie fenomenalnej głębi. Bez niego potrwa straciłaby swój charakter. Polecam gorąco. To danie główne. Podane w miseczkach (i na talerzach) DUKA. Do tego sok pomarańczowy również w urokliwych szklankach DUKA. Pieprz w łyżeczkach DUKA. Na deser rewelacyjna szarlotka z lodami waniliowymi i malinami. Do tego cafe latte. Pycha. Zaraz, zaraz...szarlotka...i Włochy?...hmm...tak...to właśnie cała ja....poszukuję i wybieram z każdej kuchni najlepsze smaki....smaki, których się nie zapomina, za którymi się tęskni i wciąż do nich powraca...które są wyjątkowe....jak Duka:) Zapomniałam o przystawkach-kolorowe koreczki z kabanosów, sera żółtego i pomidorków koktajlowych i mozzarelli :-)















Aranżacja 133: Powitanie wiosny

Na powitanie wiosny przygotowałam kolację w meksykańskim stylu, zaprosiłam do stołu zielone i czerwone barwy, aby obudzić uśpiony przez zimę optymizm i polsko - meksykańskiego ducha, zaprosiłam męża ;)

Przygotowaliśmy burritos z fasolą i warzywami wraz z trzema sosami (guacamole, salsa pomidorowa, śmietana),
Stół i otoczenie stołu udekorowaliśmy trochę fantazją trochę kolorami, przekornie umieszczając świeczki w lodowych pucharkach (jakże to symboliczne!)
Było pysznie i radośnie, na pohybel zimie, na cześć nadchodzącej wiośnie ;)

Dukę na naszym stole reprezentują sztućce, pojemnik na zioła oraz zestaw kolorowych łyżkonabieraków,
który aż się prosił żeby włączyć go do dekoracji. No i otrzymane od Was pojemniczki na sosy zwane przeze mnie pieszczotliwie kokileczkami ;)

Zapraszam do oglądania, szkoda, że nie mogę zaprosić do poczęstunku ;)











Aranżacja 134: bez tytułu

Szara zimowa codzienność tłumi w ludziach takie drobne radości jak rozkoszowanie się pięknie podanymi przysmakami. Moja Narzeczona uwielbia słodycze, więc w przygotowanym śniadaniu prym wiedzie domowej roboty piernikowe ciasto daktylowe podane wprost z designerskiej formy i karmelowe fondue. Dla równowagi podałem także czerwone grejpfruty i winogrona. Wybór napojów prócz świeżego soku uzupełnia woda z plasterkiem cytryny elegancko skąpanym w kieliszku. Po skosztowaniu przekąsek jak bakalie czy delikatne rurki waflowe dla kontrastu zaserwowałem pobudzającą kawę z cynamonową posypką. Na stole wzrok ukochanej przyciągnęły nienarzucające się dekoracje w postaci rozłożonych foremek serduszek. Naturalne kolory wnętrza, w których oboje czujemy się najlepiej, przełamują rzeźkie pastelowe dodatki. Leniwy weekendowy poranek dzięki tak miłemu początkowi łagodnie przeszedł w relaksujące popołudnie wakacyjnych wspomnień w oparach niedawno rozkwitłych hiacyntów. Świetna sesja odprężenia przed kolejnym tygodniem pracy.

























Aranżacja 135: Włoska robota

Wisienka na torcie, oliwka na pizzy - pizzy z suszonymi pomidorami, bakłażanem i bazylią a do tego zielone oliwki, wytrawne włoskie wino, czyli karuzela smaków i barw na przyjemny weekendowy podwieczorek. Inspiracje trzeba czerpać zewsząd, również z wystroju własnego mieszkania – skoro w domu kolorowo, to nakrycie stołu i same dania powinny cieszyć oko. Włoscy mistrzowie kuchni twierdzą, że odpowiednie podanie każdej potrawy zamienia ją w prawdziwe działo sztuki. Aż kieliszki same się chwieją na samą myśl o takim przyjemnym początku wieczoru.













Aranżacja 136: Jurajski stół

Pomysł na stół i dodatki jest prosty tak jak danie które było główną potrawą na stole. Jest to pomieszanie 2 stylów dawnego – brązu i świeżego nowoczesnego – zieleni i bieli. Stół był w tych barwach a koloru dostarczyła tradycyjna potrawa która króluje na Jurze Krakowsko-Częstochowskiej – Pieczonki (czasami zwane Prażonkami) w tej wersji przygotowane w wspaniałej żeliwnej gęsiarce wykończonej ceramicznie przez co były porównywalne z tymi wykonanymi w letni dzień na świeżym powietrzu. Dodatki to szkło leśne na kefir i ceramiczne kubki na wodę. Dodatkiem do całości był sos czosnkowy podany w łyżeczkach Show. Prostota i elegancja a przy okazji poezja smaku.













Aranżacja 137: pod kołdrą beszamelu mam wszystko, czego mi trzeba

Pod kołderką beszamelu spotkało się wszystko co najlepsze… płatki makaronu z dobrze przyprawionymi liśćmi szpinaku, na nich poduszki z fety...cukinia…wszystko oprószone przyprawami według smaku i humoru. Całość zapiekana w równie smacznie wyglądajacych naczyniach, w piekarniku nabrała wytworności i powabu. Ciepło ciepło… jak to pod kołdrą. Ale nie, nie zasypiamy, my się budzimy! Chwytam za kubek z ciemnym piwem, z posmakiem czarnej kawy. Kawa: myślę o deserze… ale czy znajdę miejsce po tylu warstwach lasagniowej objętości. Tak! Na powiew wiosny można się skusić…trochę egzotyki to w końcu inna bajka. Przede mną mus z kiwi i jabłek, a zaraz obok banan z wyciśniętą pomarańczą z dodatkiem gorzkiej czekolady. Wybornie się delektować zdrowiem i słodyczą jednocześnie. I to jeszcze co natura dała. Pozostaje nastrój, pełne brzuchy i nasz wieczór:)
















BLESS
THIS HOME



Aranżacja 138: Romantyczny obiad w stylu włoskim dla dwojga

Moje hobby to kuchnia włoska, dlatego przygotowałam menu w tym stylu. Moja propozycja to spaghetti z sosem al pomodoro fresco z aromatyczną, świeżą bazylią. W łyżeczkach do przystawek SOHW podałam starty ser Parmigiano Reggiano do posypania sosu oraz jako przekąski toskańskie oliwki. W miseczkach INGALILL znajdują się pomidorki grappolo i świeża bazylia podkreślająca zapachem aromat sosu. W szklaneczkach serwuję chrupiące grissini. Do picia proponuję czerwone ,wytrawne wino piemontese –Barolo. A calej tej krzątaninie przyglądał się dyskretnie (z uśmiechem) reniferek KURT.

















Aranżacja 139: France, je t’aime

Z tęsknoty za długimi, słonecznymi porankami południowej Francji, unoszącym się w powietrzu zapachem świeżego pieczywa oraz kolorem morskiego lazuru, zrodził się pomysł wprowadzenia odrobiny niecodziennej atmosfery w jeden z zimowych jeszcze, lutowych początków dnia..

Francuskie *petit dejeuner* to przede wszystkim pieczywo - różnorodne, kuszące złocistym kolorem i aromatem. To, które znalazło się na moim stole - *brioche au sesame*, bagietki oraz croissant'y, przygotowane według przepisu przywiezionego z podróży, idealnie dopełniły tradycyjne konfitury prosto z Korsyki - figowa i mandarynkowa. Bagietka doskonale komponowała się z twarożkiem z miętą, opruszonym kolorowym pieprzem. Croissanty smakowały świetnie, zamoczone w kubku aromatycznej kawy.. A na deser Edith Piaf, tarta brzoskwiniowa i świeżo wyciśnięty sok z cytrusów.

Tak rozpoczęty dzień musiał być piękny...



















Aranżacja 140: Słodki ul

Pomysł był prosty przygotowac słodkie śniadanie. Jednak zanim zdążyłam zrobić zdjecia próbne bez jedzenia, wyjść po zakupy, uprasowac obrus, nauczyć się kilkunastu sposobów skladania serwetek (aby na koniec i tak uznac ze najlepiej zostać przy najprostszym rozwiązaniu) zrobiło się na prawde późno. W rezultacie jedzenie było gotowe ok. 16. I pomyśleć że wybrałam takie proste potrawy żeby wyglądało na realistyczne sniadanie przygotowane w 10 minut. Zanim zrobiłam zdjęcia i jeszcze więcej zdjęć była już co najmniej pora kolacyjna. Nie powiem, domownicy byli już dość wygłodzeni ale słodkości szybko wynagrodziły czekanie. Tak powstawała słodka kolacja która miała być śniadaniem.











Aranżacja 141: W pośpiechu

Gdy się człowiek śpieszy to się diabeł cieszy... Ciekawe kto ucieszy się tym razem ;-) Obiad przygotowany z myślą o mężu, który wróci niedługo z pracy i w pośpiechu skonsumuje to co przyrządziłam. Pierwsze oznaki wiosny już są zauważalne, życie musi być...również na stole...dlatego nie mogło zabraknąć zielonych liści i pomarańczowych kwiatów. Oczywiście produkty od DUKI towarzyszą nam podczas (chyba) niemal każdego posiłku. Zaraz po obiedzie wyruszamy w małą podróż wspominając szybkie smakowitości.











Aranżacja 142: brak tytułu

Moje menu kulinarne w skrócie
Obiad Pierś z kurczaka z niespodzianką,

Przez żołądek do serca -czyli żołądki w sosie z dodatkiem curry
Deser -DESER Z BITEJ ŚMIETANY oraz sernik i czerwone winko

Sałatka z makaronu kształcie serduszek oliwek kaparów i suszonych pomidorków w zalewie serek fetta bardzo pyszna

Romantyczny walentynkowy obiad sie udał :)





































Aranżacja 143: Swojskie popołudnie

To tytuł uczty dla oczu i podniebienia. W dobie XXI wieku, ciągłego zabiegania i braku czasu wspólny posiłek może być jednym z najprzyjemniejszych momentów dnia. W mojej pracy chciałam pokazać, że nawet tradycyjne polskie dania mogą być przyjemnością zarówno dla smaku jak i wzroku. Posiłki wzbogacone o dodatki takie jak warzywa, sosy, sery, zioła znacznie zmieniają swój charakter stając się tym samym nowym odkryciem. Nie musimy więc rezygnować z tradycyjnych potraw, warto jedynie uwolnić się od stereotypów, puścić wodze fantazji i dać się porwać kreatywności tworzenia zarówno nowych smaków jak i sposób ich podania.

































Aranżacja 144: Kolacja dla senatora

Piątek godzina 17:00, industrialne zacisze. Oficjalne przyjęcie gościa specjalnego z Danii. Senator duński pod wrażeniem polskiej gościnności. Kosmopolityczne menu: butelka wina musującego z lejkiem do wina z Duki, kawior z jesiotra i łososia podany w czterech ceramicznych łyżeczkach do przystawek z Duki, świeża pietruszka gotowa do posiekania przez nożyczki do ziół z Duki, krewetki obok łyżeczki do zadań specjalnych z Duki.

Dzięki Duce relacje Polsko-Duńskie na światowym poziomie. "Dziękujemy Ci Duka" – powiedział Senator. Wykwintne menu wymaga wykwintnej zastawy.Tylko z Duką w Świat!!!.













Aranżacja 145: bez tytułu

Spotkanie z przyjaciółmi przy stole to długa biesiada.

Zmieniają się dania, na stole pojawiają się najpierw przystawki, zupa, danie główne i deser.

Wraz ze zmianą dań zmienia się wystrój stołu, a z upływającym czasem i oświetlenie.

Stół zastawiony tak aby wygodnie można było siedzieć, rozmawiać, by nic nie krępowało ruchów, rozmowy, atmosfery.

Z upływem czasu zmienia się również wystrój wokół stołu. Użyte naczynia znikają, a pojawiają się nowe.

Stół nie może przytłaczać, nie może być zbyt kolorowy gdyż męczyłby oczy ale również byłby złym tłem dla potraw, które ginęłyby w natłoku barw. „Co za dużo, to nie zdrowo" odnosi się zarówno do potraw jak i aranżacji stołu.

Łyżeczki SHOW można wykorzystać na różne sposoby. Ja użyłam ich do podania „wytworów" modnej obecnie kuchni molekularnej, sosów i przypraw. I tak znalazły się w nich: szczypior w kuleczkach do złotego śledzia wg. Modesta Amaro, sos do papryczek, śmietana do kremu z groszku, sos do kaczej nogi z konfiturą z orzechów czy słodki sos brzoskwiniowy do deseru.

W swojej prezentacji wykorzystałam barwy współgrające z kolorystyką wnętrza.

Użyłam produktów Duki ze starych kolekcji , które bardzo dobrze komponują się z nowymi produktami. Tworzą całość i świetnie się uzupełniają.

Lustro będące wykończeniem ściany przy blacie roboczym kreuje przestrzeń, uwypukla pewne detale, sprawia widzialnym to czego nie normlanie byśmy nie dostrzegli. I tak zawieszone w głębi pokoju kolaże, stają się również częścią kompozycji całości.





































Aranżacja 146: Zaproszenie nad morze

Morze choć zimą lodowate i wiatrem rozkołysane, zawsze jednak fascynujące . Potrafi oczarować swoim urokiem, bezkresem i potęgą każdego. Czasem bywa zaborcze, ale czasem i łaskawe. Nieustannie ma cos do zaoferowania. Cieszy oko i duszę, leczy i karmi ciało. Bywa zarówno muzą dla malarzy i poetów, ale i inspiracją w kulinarnych szaleństwach. Dlatego moja aranżacja stołu to zaproszenie nad morze, by rozpieszczać zarówno Waszego ducha jak i podniebienie. Po spacerze w zimny sztormowy dzień szybko rozgrzejemy się gorącą ZUPĄ CEBULOWĄ Z GRZANKAMI I SEREM. Z rozkoszą będziemy zajadać się PIECZONYM AROMATYCZNYM ŁOSOSIEM ZE SZPINAKIEN I SOSEM SEROWYM z nutą smażonej cebulki i czosnku. Nikt nie oprze się PIKANTNYM CHRUPIĄCYM KREWTKOM w sezamie z dodatkiem SOSÓW (chrzanowym, tysiąca wysp, chili, kiwi) serwowanych na łyżeczkach DUCA. Oczywiście nie może zabraknąć białego wytrawnego wina w kieliszkach DUCA. A magia stylowego drewnianego stołu z zastawą TIME DUCA, sztućcami BARI DUCA, blaskiem świecy na świeczniku DUKA ,siekaczem do ziół DUCA, muszelkami oraz kompozycją morską w fantazyjnym wazonie DUCA to ukłony w stronę niezwykłego, zawsze zaskakującego skandynawskiego desingu.































































Aranżacja 147: Włoskie inspiracje

Urlop przypomniał mi o promieniach słońca i uczcie zarówno dla oka jak i podniebienia. Postanowiłam w moich potrawach choć w niewielkim stopniu oddać klimat Toskanii i jej potraw. Przygotowana przeze mnie obiado-kolacja to łyk dobrego, czerwonego wina, przystawka z oliwek, podpiekanych kromek chleba z mozarellą i bazylią maczanych w oliwie, zakąszanych sałatką z rukoli i pomidorów. Jako danie główne proponowałabym tortellini z mięsem w sosie pomidorowym, a na deser połówka czerwonego grejfruta popijana pożywnym sokiem grejfrutów. Zarówno potrawy, kolor wnętrza wraz z przystrojeniem stołu wniosły odrobinę słońca do domu i przypomniały o zbliżającej się wiośnie, dając nadzieję na cieplejsze dni, nowe wyzwania i ciekawe przygody.

















Aranżacja 148: Kulinarne podróże

Grecka feta.. z Włoch ciabatta.. Niezliczone kuchnie świata!

Na kulinarną podróż dookoła świata zaprosiłam znajomych w pewne zimowe popołudnie. W ciągu kilku godzin odbyliśmy niezapomnianą wędrówkę po niezwykłych smakach.

Ameryka - kraj oryginalności, wolności i niezależności. Serwowane hamburgery zabrały nas do krainy tego, co jeszcze kilka lat temu w Polsce było nieznane.

Ach, ten smak.. Ruszamy dalej.

Hawaje.. plaża, słońce, zapach olejku kokosowego, unoszący się w powietrzu nastrój wakacyjny.. Soczysty ananas z grillowanym kurczakiem w postaci szaszłyków zajadamy wprost z koktajlu ananasowo - truskawkowego.. Zima za oknem? Niemożliwe, nasze podniebienia rozkoszują się teraz rajską plażą.

Pozostając w tym wakacyjnym nastroju odwiedzamy Grecję. Zamykamy oczy.. grecka sałatka sprawia, że zapominamy o zimie, śniegu.. a nawet kryzysie ;-)

Wypoczęci, naładowani pozytywną energią odwiedzamy kolejny kraj – Japonię. Sushi idealne kontrastuje z tym, co do tej pory poznaliśmy . Jesteśmy pewni, że kiedyś tu jeszcze wrócimy!

Ale… wszędzie dobrze, ale w domu najlepiej. Na deser zajadamy rogale, których recepturę poznałam studiując w Poznaniu. Tak smakuje dom, rodzinna atmosfera, smak przyjaźni. To był niezapomniany wieczór!








TEA





Aranżacja 149: Styczniowa pomarańcz

Jako, że za oknem zimno i szaro urządziliśmy energetyczne przyjęcie, tak w barwie, jak i smaku. Pokój stołowy jest w kolorach pomarańczowych i ciemnobrązowych, więc moją stylizację podporządkowałam tej kolorystyce. Wiosenny nastrój w zimowy dzień podkreślały świeże, żółte margerytki, pomarańczowe świece i serwetki odpowiednio złożone. Margerytki najpierw ozdabiały talerze, a potem pływały już w miseczce.

Na menu złożyły się przygotowane przeze mnie potrawy kuchni śródziemnomorskiej z nutą meksykańską – wszystkie w radosnych kolorach. Przystawki to ognisty Meksyk, czyli chipsy kukurydziane zapiekane z serem i m.in. fasolą do tego dip czosnkowy i guacamole. Na pierwsze danie był zielony krem brokułowy z ziołowymi grzankami, a na drugie tortille ręcznie robione z dwoma rodzajami nadzienia. Do tego czerwone, półwytrawne wino. Deser to creme brule, czyli słodko i błogo, który dało się sfotografować jedynie zaraz po wyjęciu z piekarnika. Stół bowiem, po obiedzie był „lekko" okraszony apetycznymi resztkami i cóż dużo ukrywać – również plamami. W sumie, dla mnie była to świetna przygoda – najpierw z designu, a potem kulinarna. Najbardziej jednak cieszyli się goście, bo mieli ucztę dla oczu i podniebienia.













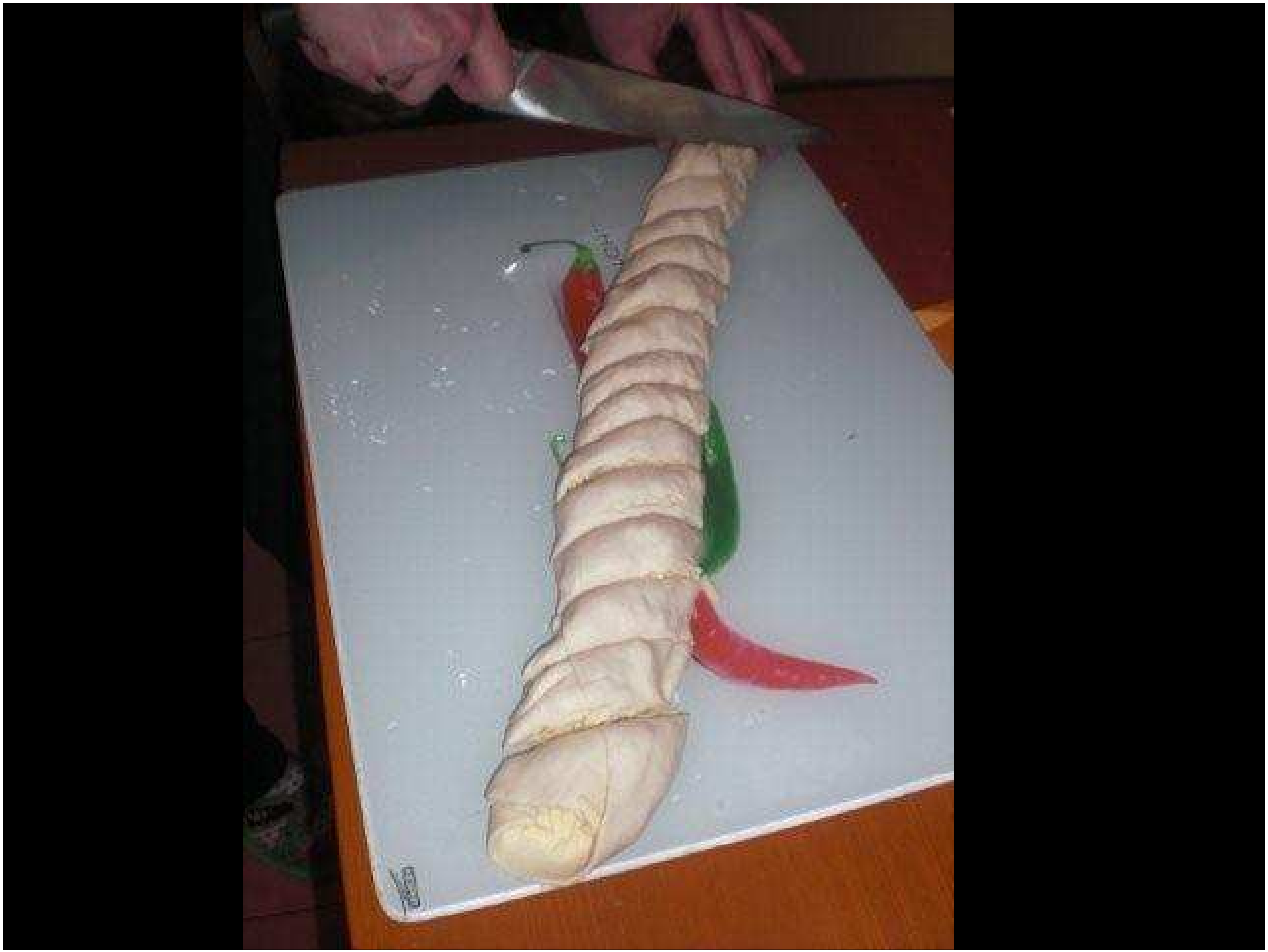


Aranżacja 150: bez tytułu

Gałązki, piórka, tiul i delikatne świeże, kwiaty na własnoręcznie postarzanym stole koloru nocnego nieba to iście anielska armia gotowa do starcia z diabelską ucztą. Gwiazdami wieczoru były Panna Młoda oraz jej trzy druhny. Równie ważne, role drugoplanowe grały: porcjówki i inne elementy zastawy Show, porcelana Vit, żeliwna patelnia grillowa, noże i ostrzałka Fiskars oraz wielu innych…





























Aranżacja 151: Grüße von Tirol!

Po powrocie z nart zaprosiliśmy przyjaciół na tyrolską biesiadę i oglądanie zdjęć. Oto jak przenieśliśmy klimat tego niezwykłego regionu do naszego domu a pogoda pomogła stworzyć nastrój…

Nakryliśmy stół z włoską elegancją i podaliśmy na początek sałatkę z lodowej sałaty, winogron, rucoli, orzechów włoskich, specku, oliwy i 18-letniego octu winnego, potem gorące pierożki serowo-szpinakowe i Chianti. Pasuje niemal do wszystkiego. Kwintesencja Italii. Za oknem resztki śniegu a na stole szyszka , górskie dzwonki i gałązki sosny pachną subtelnie.

Zupa z siana zachwyciła nas w pewnej górskiej knajpce. Ten smak- to dusza Tyrolu i Bawarii podawana w chlebie smakuje faktycznie sianem, ziołami, szampanem. Jest jak wspomnienie lata.

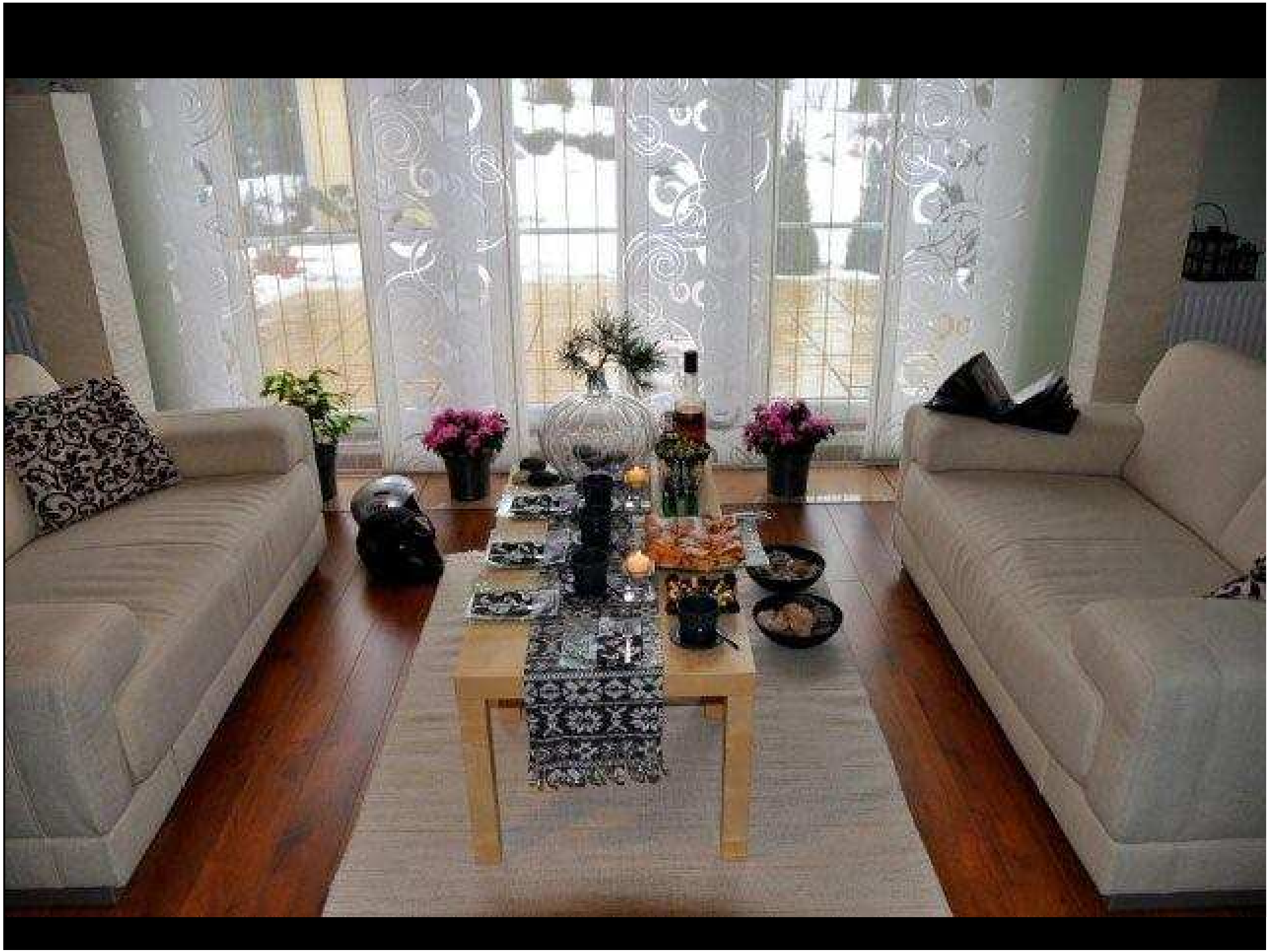
Danie główne to pierogi z borowikami - specjał z pewnej Stuby, którą rodzina prowadzi nieprzerwanie od XVII w! Żywiczny rozmaryn, sos z marchewki na miodzie z goździkami oraz wszechobecne w Tyrolu klarowane masło dopełniają danie. Kto się oprze zapachowi borowików?

A deser? Oczywiście Apfelstrudel! U nas w wersji – bez tłuszczu. Biszkopt otula duże kawałki jabłek i można go podawać niemal gorący! Pachnie wanilią i cynamonem rozbrajająco… dla łasuchów sos waniliowy lub łyżeczka żurawiny. Tym razem zamiast sosu- ein Glass Bombardino i oczywiście espresso, capucino, late und Snaps! Zabawna serweta z szalika i kamienie dodają uroku. Teraz można zasiąść wygodnie i powspominać zimowe szaleństwa… Hm. Ciekawe, co zachwyci nas niebawem w Hiszpanii?




















Chianti





































Aranżacja 152: Spotkanie z przyjaciółmi: Bliżej Dalekiego Wschodu

Uwielbiam Daleki Wschód, przyciąga mnie swoją historią, magicznym klimatem, dbałością o szczegóły i celebrowaniem każdej chwili. Dlatego swoją aranżację postanowiłam poświęcić właśnie inspiracjom Dalekim Wschodem.

Nie chciałam być „dosłowna”, bo to zbyt oklepane: chińskie, japońskie, tajskie – wszyscy to znają. A co powstanie, gdy pomiesza się to wszystko dodając szczyptę polskiej tradycji?

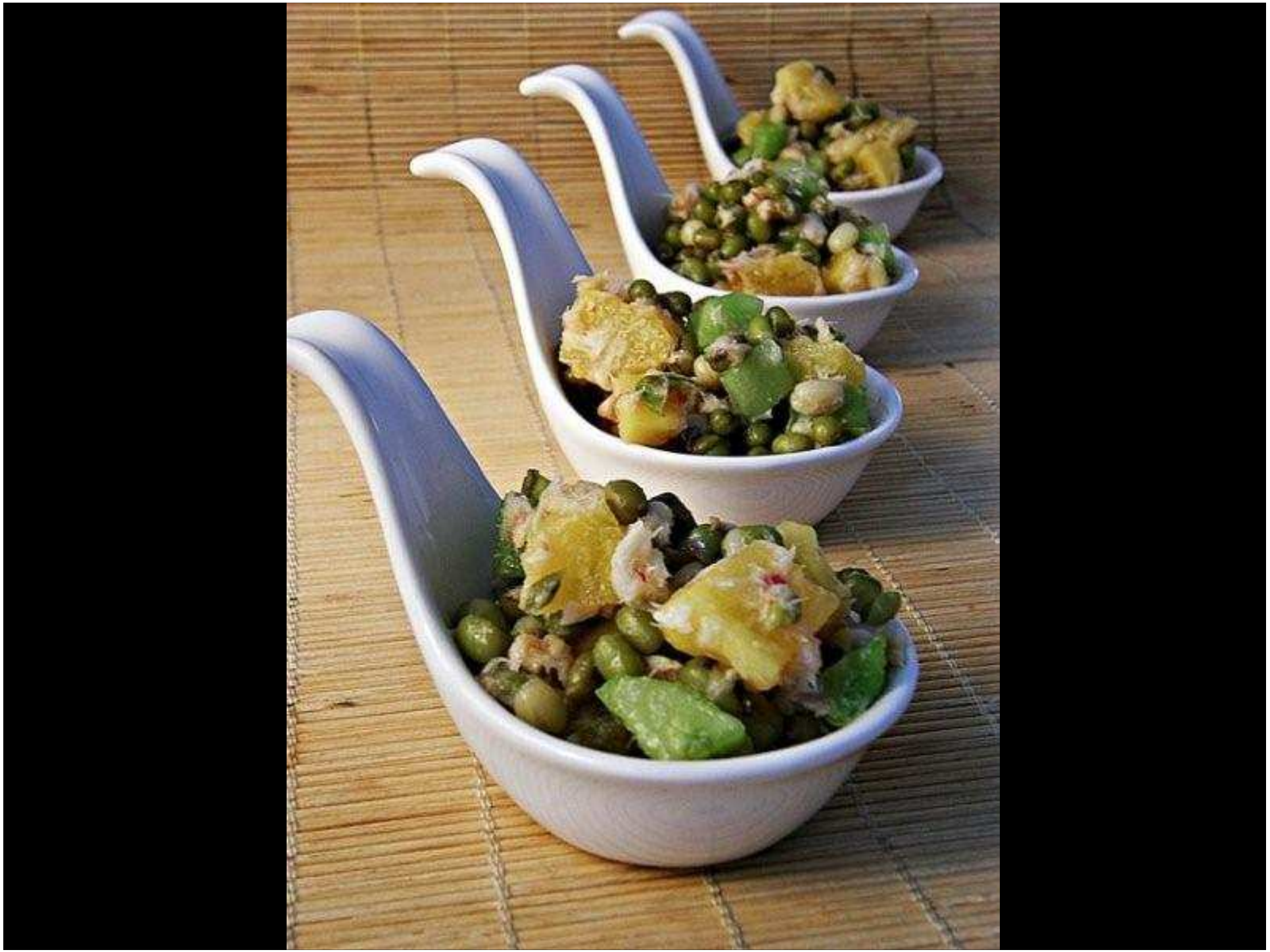






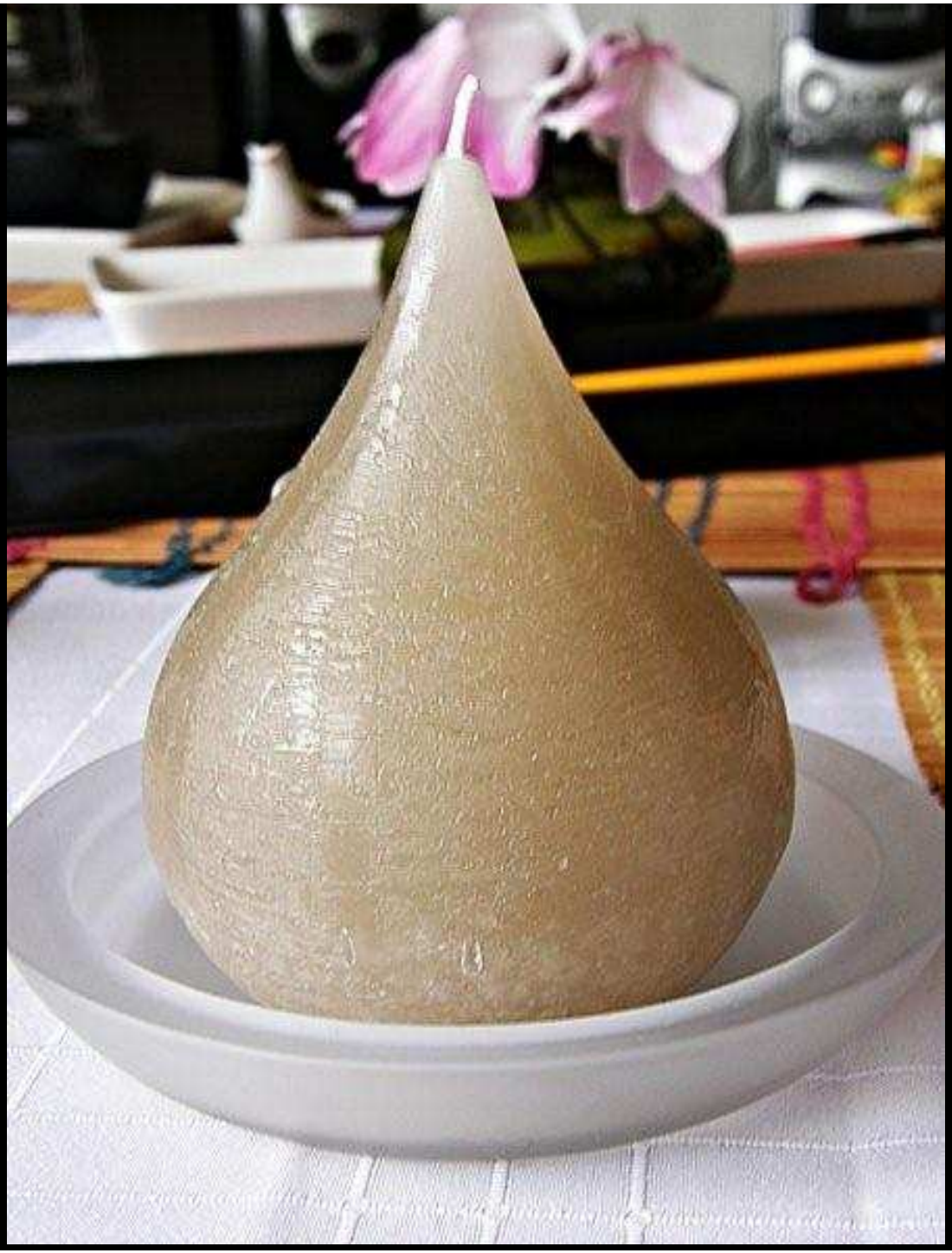












Aranżacja 153: Smakując kolorem

W kuchni ciągle inspirują mnie żywe kolory. Dlatego łączę smaki szukając barw, a także powracając do stylu retro.

Przygotowałam *pierś z kurczaka w sosie serowo-cytrynowym z koperkiem*. Ziemniaki pieczone rozpływają się w ustach w tym zestawieniu. Do tego *sałatka z kiełków rzodkiewki* nazywana przeze mnie „ostrzygą" z uwagi na ostry smak połączony z słodyczą kiwi. Nazwa wzięła się od niespodziewanie miłego, pikantnego smaku. Byłoby grzechem nie zakończyć takiej uczty dla podniebienia deserem. Przygotowałam *banany w cieście malinowym z czekoladą*.

Danie jest podane na talerzach Madeline , w otoczeniu żywych barw. Akcentom retro towarzyszą kokilki, serwetki i łyżeczki show, które zostały wykorzystane do sosów sałatkowych. Energetyzujący pomarańcz obrusu z radosną zielenią owoców i warzyw oraz świeżością cytrynowej nuty, tworzą jedną kulinarną całość.

Biała porcelana doskonale oddaje urok tych barw. Jednoznacznie mogę więc stwierdzić, że sam kolor, to zalążek smaku jakiego dostarcza wyśmienita potrawa.

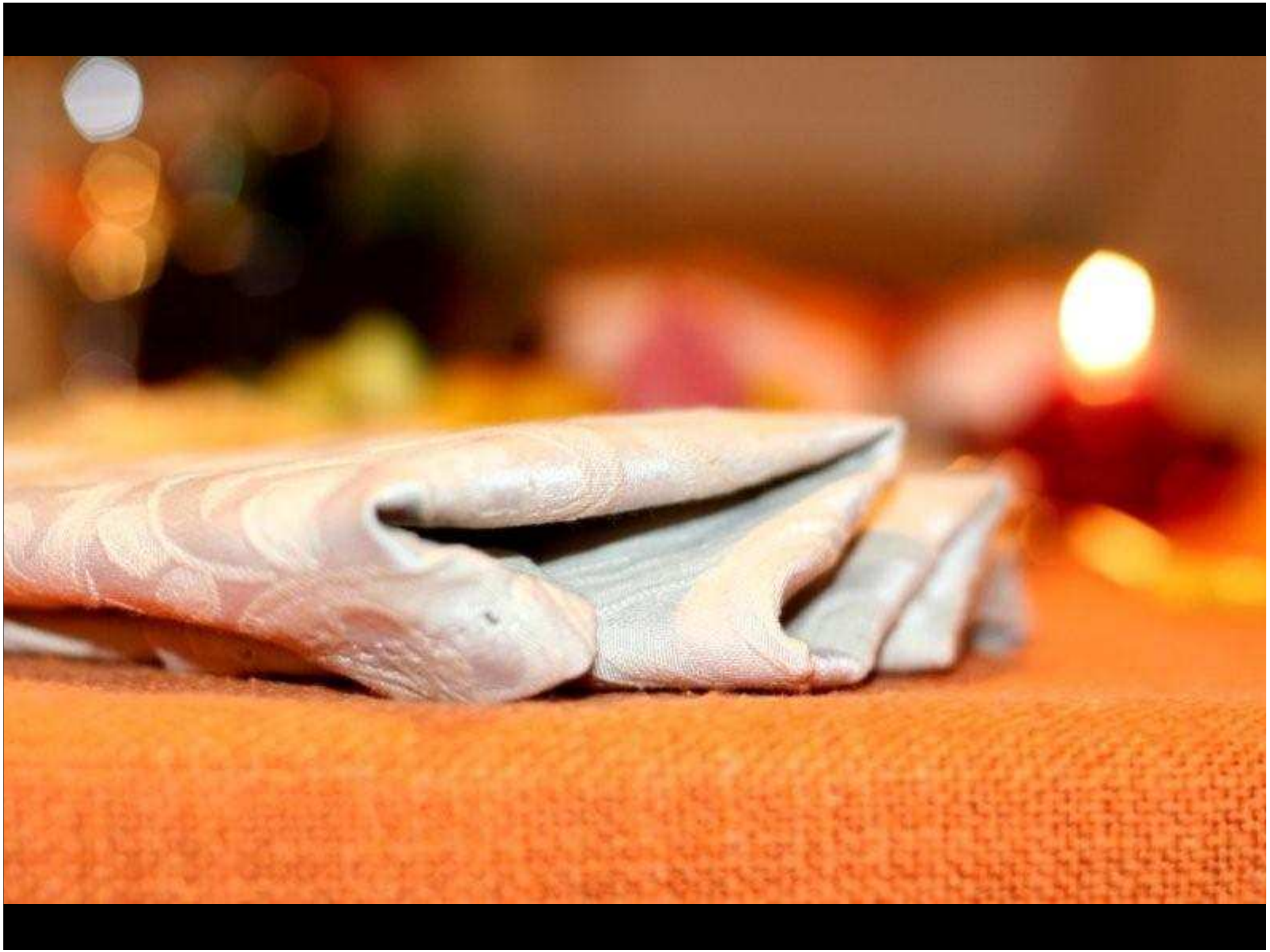






















Aranżacja 154: Muffiny w starym kinie

Muffiny skradły moje serce dawno temu.
Większości ludzi kojarzą się one z zachodnim kontynentem jednak dla mnie ich ojczyzną jest Skandynawia. Prostota wykonania, funkcjonalność i ponadczasowość. Te słowa opisują skandynawski design oraz muffiny. Kto by pomyślał, że te dwie rzeczy mają ze sobą tyle wspólnego. Muffiny zachowują się tak samo jak kultowe meble, nie potrzebują licznego towarzystwa, nawet widok pojedyńczego egzemplarza potrafi wprawić w zachwyt. Są dwubiegunowe, dobrze się czują zarówno w towarzystwie pasteli jak i mocnych, nasyconych barw. Nie lubię z nimi eksperymentować, wybieram to co najlepsze według mnie. Mocno kakaowy środek, kapka śmietany i kolorowego cukru, woda i kawa. Nic im więcej nie potrzeba. No może trochę ciepłego światła, nieostrych kadrów, a w tle Hello, I love You w wykonaniu Jimiego Morrisona.

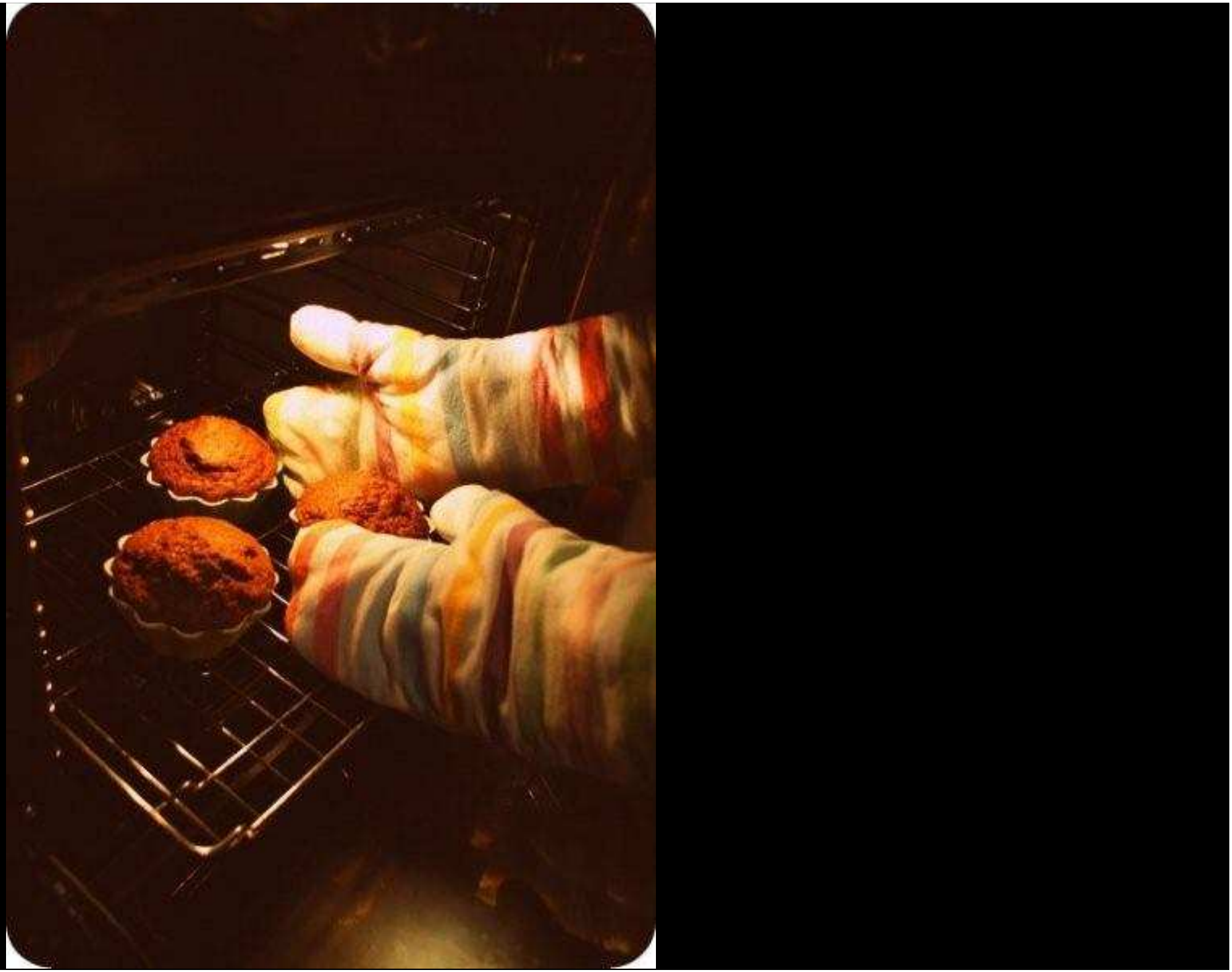




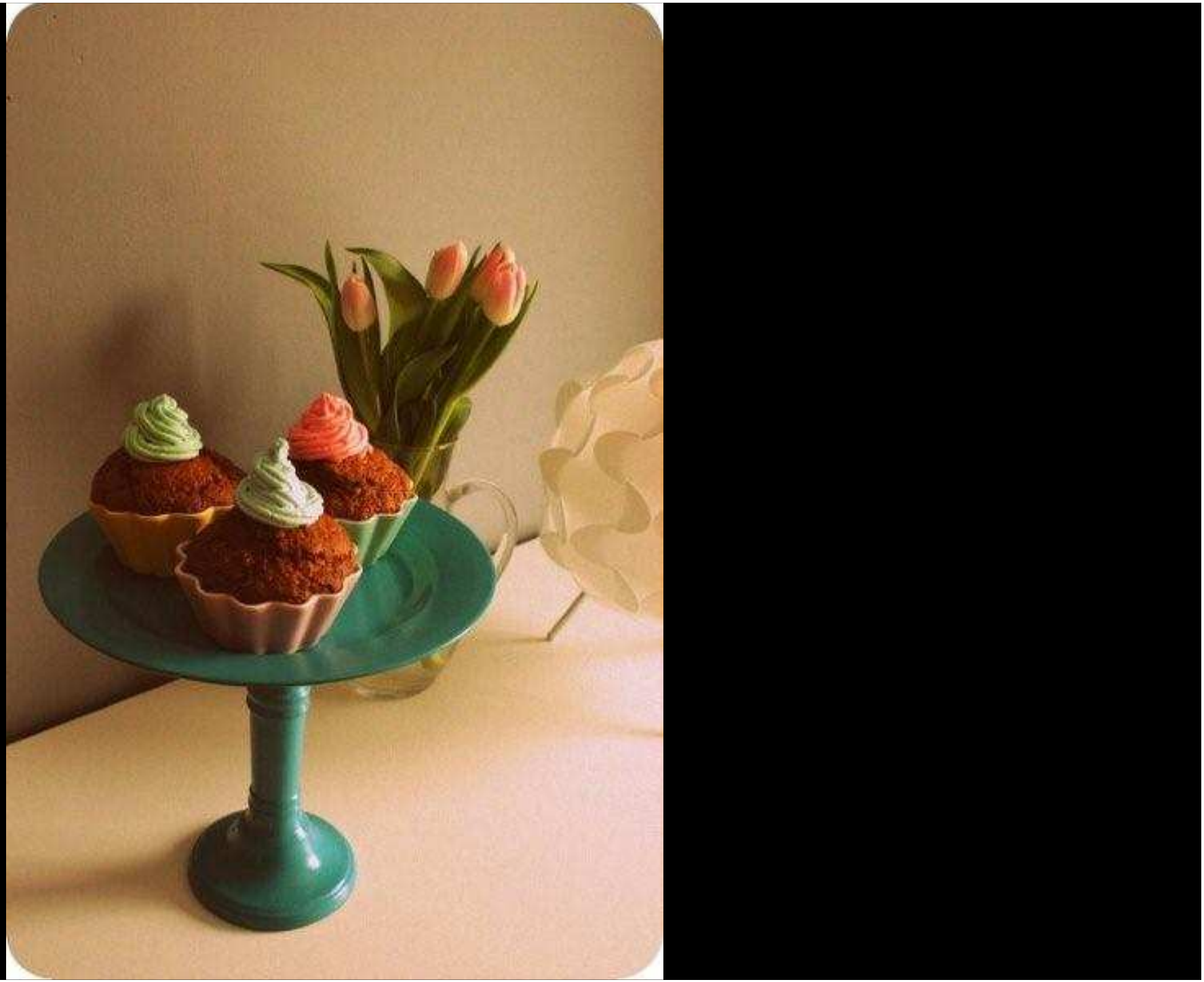














Aranżacja 155: Show na śniadanie

SHOW na śniadanie?- dlaczego nie! Łyżeczki do przystawek SHOW perfekcyjnie pasują nie tylko do wystawnych kolacji wymagających oryginalnej oprawy. Dla mnie stanowią niebanalny element codziennych posiłków, a śniadanie ukazane na zdjęciach jest na to najlepszym dowodem! Pełnowartościowy posiłek, szczypta koloru, a wszystko to w sprawdzonej skandynawskiej oprawie.










DUKA


DUKA

Aranżacja 156: Greckie śniadanie

Ostatnimi czasy większości Grecja kojarzy się z kryzysem, ja do niech jednak nie należę. Dla mnie to wspomnienie najwspanialszych zeszłorocznych wakacji i podróży poślubnej w jednym! Naszym małżeńskim zwyczajem jest obchodzenie małych świąt – a mijające pół roku od ślubu warto uczcić. Śniadanie w stylu greckim nadaje się do tego idealnie.

Ręcznie robiony obrus pochodzi z płaskowyżu Lashiti na Krecie. Świeże pieczywo, aromatyczne czarne i zielone oliwki, oryginalny ser feta oraz tzatziki wypełniają stół.

Aranżacja jest mezaliansem tradycji i nowoczesności. Przedwojenna porcelana od babci i nowoczesna zastawa świetnie się uzupełniają.

W łyżeczkach Show znalazło się miejsce dla słodkich konfitur, miodu i brzoskwiniowego dżemu domowej roboty, a dla smakoszy pasta z zielonych i czarnych oliwek. Mleko serwuje krówka nabyta w Portugalii. Całości dopełniają świeże kwiaty i muszelki znalezione na plaży w czasie długich spacerów nad brzegiem morza. Przepych stołu kontrastuje z minimalizmem mebli w jadalni.

Takie śniadanie w leniwy zimowy weekend naprawdę dodaje energii, ale po posiłku - zgodnie z grecką filozofią życia - postanowiliśmy odpocząć.















Aranżacja 157: Miłe popołudnie

Spotkanie ze znajomymi w delikatnych, wiosennych klimatach. Wiosna zaczyna dopiero budzić się do życia ,dlatego dominujące kolory to biel i czerń. W menu przystawki i przekąski : makaronowe muszelki z grzybami, naleśnikowe zawijaski z łososiem oraz słodkie, zapiekane gruszki z cynamonem a jako przegryzki i dodatki do dań zdrowe akcenty (nasiona i suszone owoce). Żółty, intensywny i soczysty kolor tulipanów pięknie prezentuje się w tle. Zapraszam do stołu :)













Aranżacja 158: DUKA w starym klimacie

Dlaczego lubię skandynawską elegancję i prostotę jaką jest DUKA? Oswaja i dodaje przejrzystości przyciężkawym, klasycznym wnętrzom, w których rozkochałam się bez pamięci. Trochę je odmładza, dodaje uśmiechu, jest jak puszczenie oka, kiedy robi się zbyt poważnie.

Aranżacja zrobiła się sama. Łyżeczki do przystawek przyciągnęły nutellę i domowej roboty konfitury wiśniowe. Dni są ostatnio zbyt ponure, wymagają aromatów, a jak zapachy to gorąca kawa, cynamon i obowiązkowo czekolada, każdy przecież potrzebuje pociechy po burej zimie. Wszystko to na wiekowym kufrze, który, tak o nim myślę ,dawno temu, przewoził małe ziarenka „czarnego złota" na statkach z dalekiej Brazylii. No i kwiaty, margaretki, bo proste, klasyczne, radosne. Wszystko w kontraście soczyście aromatycznego brązu i bieli.

Powiedzcie szczerze, czy nie macie teraz ochoty na filiżankę małej czarnej….



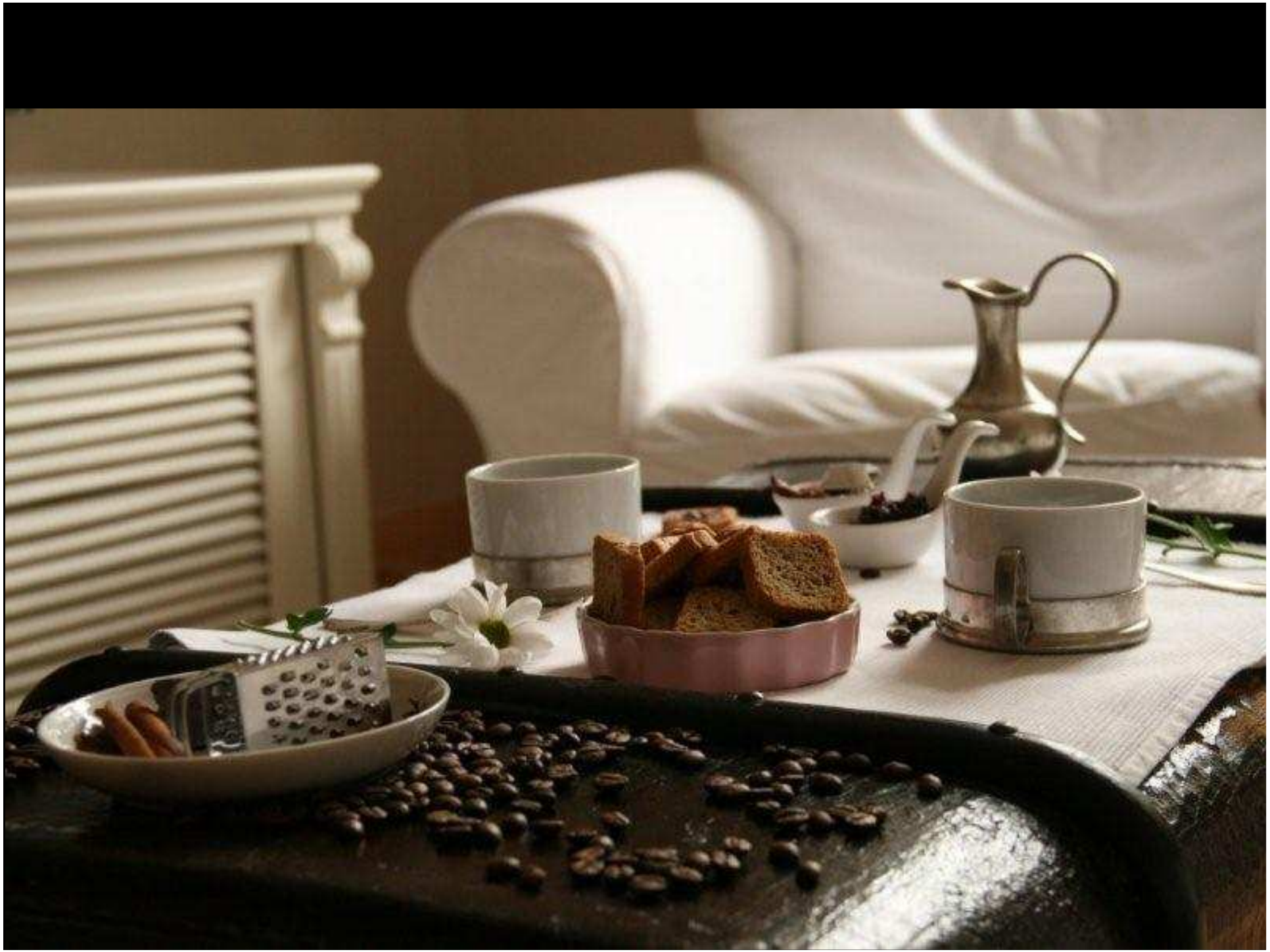






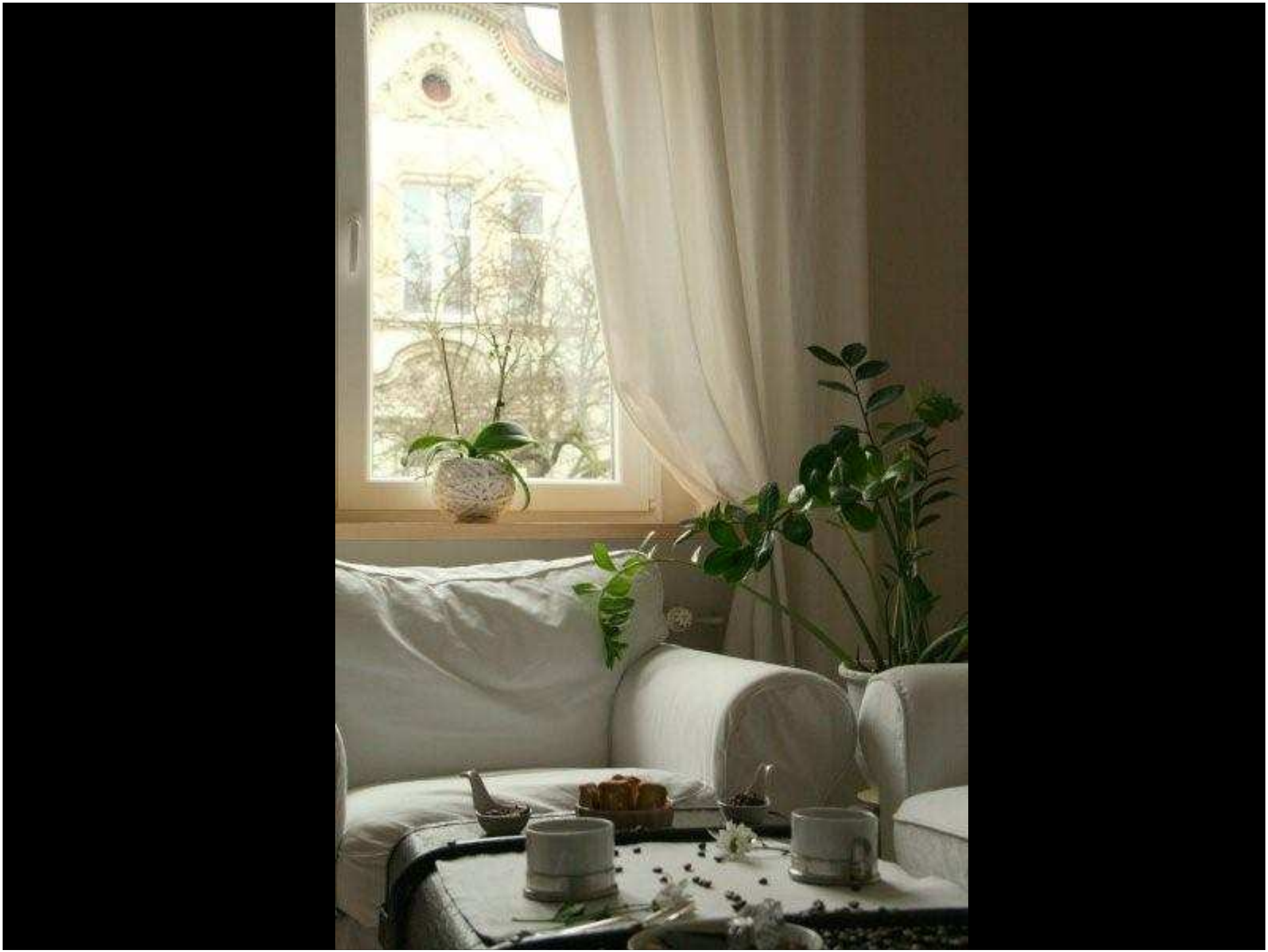
















Aranżacja 159: Amazońska przygoda

Wysokie zielone rośliny wstawione do smukłego przezroczystego wazonu miały na celu przywołanie chociaż maleńkiej części amazońskiej dżungli do centrum szarego, zimowego Krakowa. Kiedy podczas zakupów w jednej z krakowskich galerii zobaczyłam wazon w salonie Duka natychmiast pomyślałam, że będzie idealny do wyeksponowania wysokich i zielonych roślin. Aby zielone bambusy dobrze prezentowały się w dużym wazonie zachowały zamierzona kompozycję. Oprócz wody do środka dodałem żelowe kuleczki, utrzymują one kwiaty na swoim miejscu. Kolorystyka dekoracji stołu była stonowana aby dominujący kolor zieleni kwiatów nie został przyćmiony, dlatego użyłem, zastawy i dodatków w kolorach czerni i szarości, natomiast srebrne sztućce marki Duka uzupełniały całość.
Menu składało się z przystawki i dani głównego natomiast z napojów oprócz czerwonego wian do wyboru była domowej roboty lemoniada.
Zdecydowałem się, że na przystawkę podam lekko podsmażane słodkowodne krewetki na poduszeczce z sałaty w sosie musztardowo-ziołowym podane na łyżeczkach do przystawek które są prezentem od Duka.
Jako danie główne podałem sałatkę De Yuoa, w której głównym składnikiem jest amazoński korzeń Yuoa o konsystencji podobnej do ziemniaka. Pozostałe składniki to zielone jabłko, ser żółty, gotowany kurczak i suszona natka pietruszki, a całość podana na liściu sałaty w jogurtowo-majonezowym sosie.
Całość dopełniło kolumbijskie espresso parzone po francusku w ekspresie również zakupionym w sklepie Duka.



Aranżacja 160: Coś się Szykuje, Coś się Gotuje

…czyli rozkoszne, jagodowe szaleństwo w karnawale, w pieżynce śmietankowo-migdałowej.

Dopełnieniem tak przygotowanej uczty dla podniebienia są rytmy muzyki z dodatkiem dobrej lampki wina.



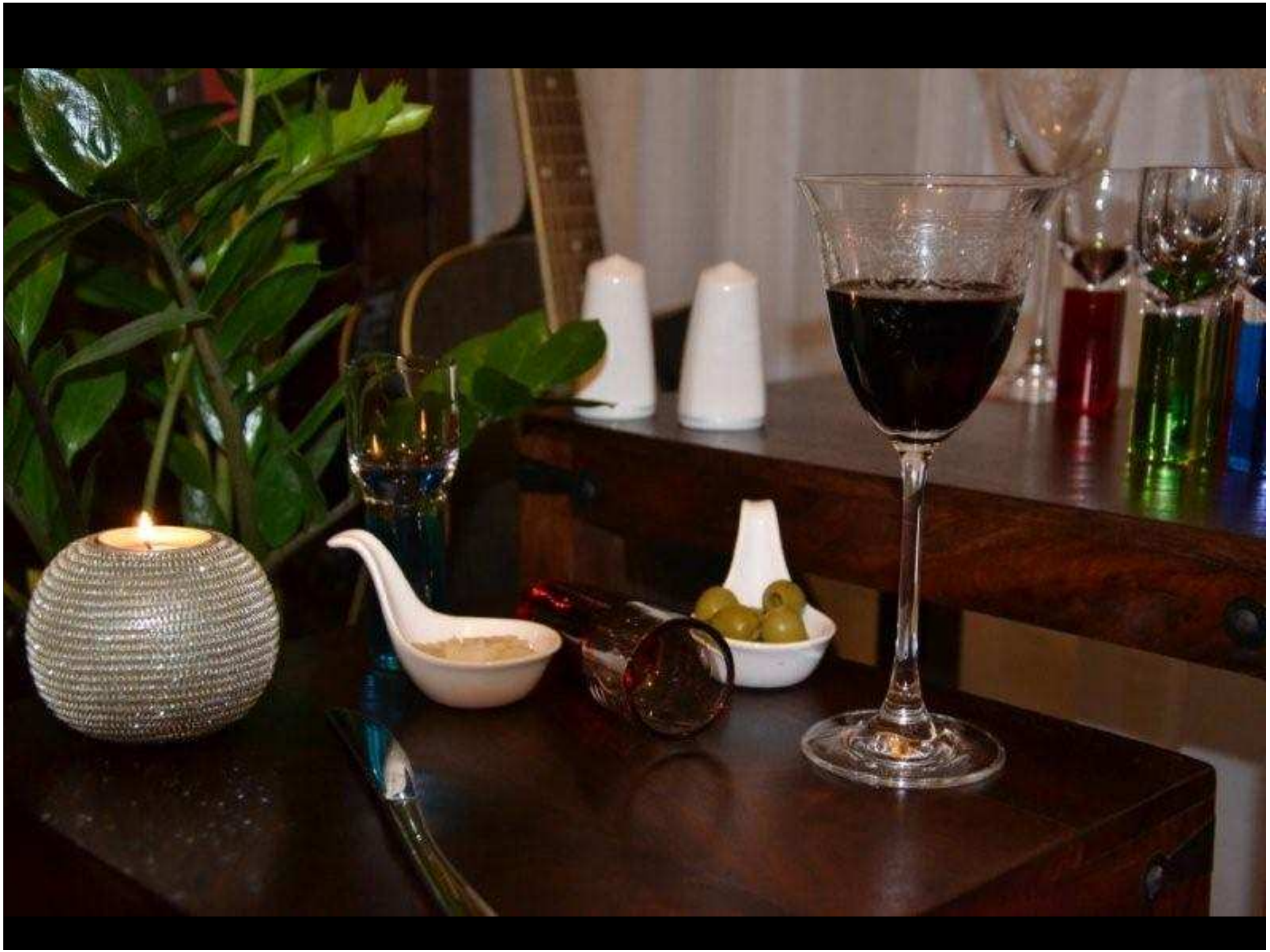


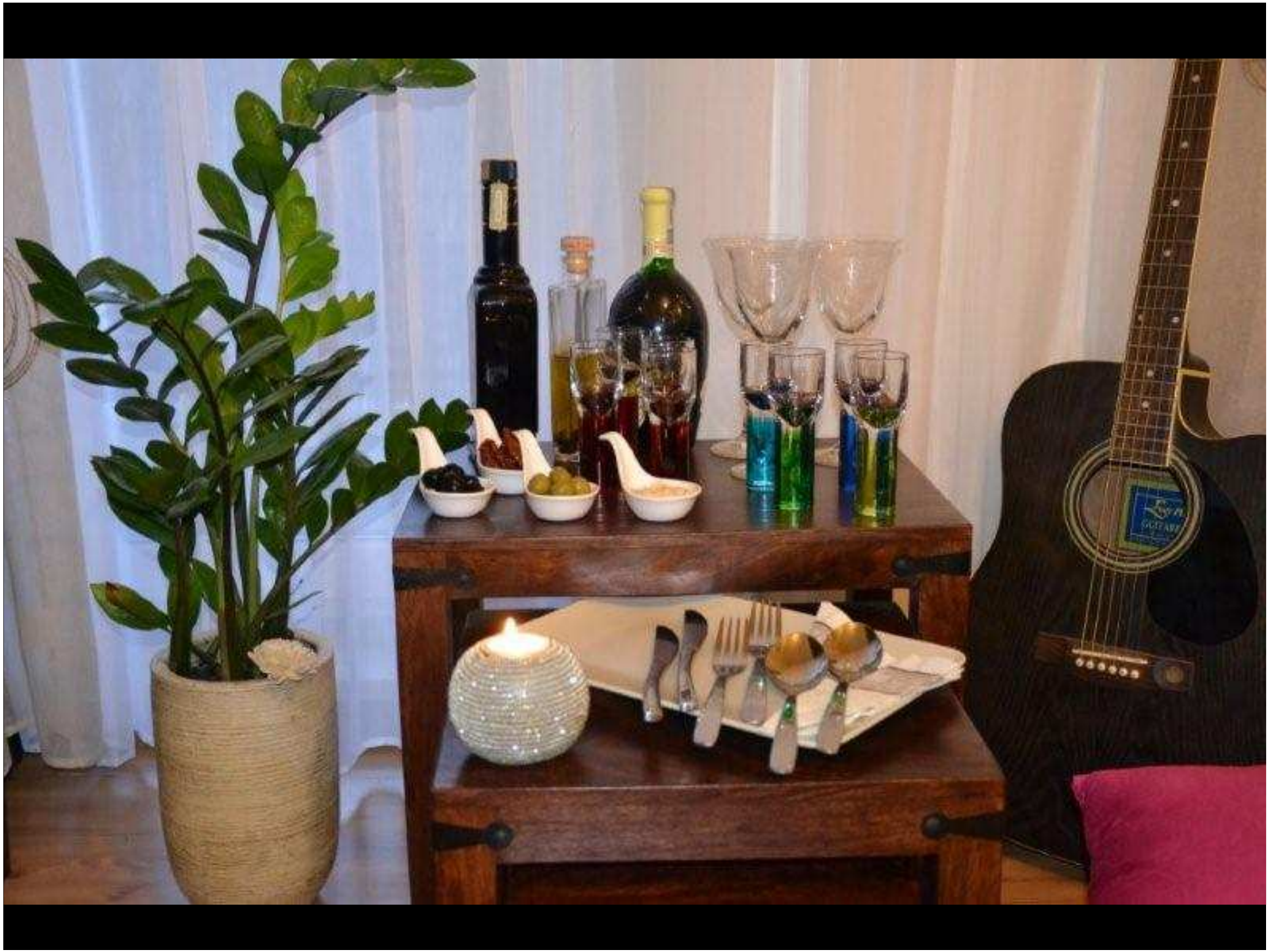
















Aranżacja 161: Nieprzeciętna codzienność

Codzienna kolacja bez nuty kreatywności byłaby tylko czynnością, wypełnieniem fizjologicznej potrzeby. Wraz z mężem, staramy się, żeby każdy wspólny posiłek był inny, nietypowy i wyjątkowy. Jako młode małżeństwo nie posiadamy pełnego wyposażenia kuchni co skłania nas do improwizacji. W przygotowanej obiadokolacji i aranżacji stołu użyliśmy ślubnych sztućców i świeczników produkcji DUKA, ślubnych kieliszków (Almi Decor) oraz ślubnej zastawy (Lublana) wspartej pięknym salaterkami i kokilkami DUKA.

Podałam 3 dania- na przystawkę sałatkę z kurczaka, gruszek, żurawiny i mieszaniny sałat w sosie musztardowo-miodowym z kroplą octu balsamicznego, danie główne: razowe, domowe pesto z tuńczykiem, a na deser pomarańczowy flan z sosem toffi i truskawkowym musem jako wspomnienie lata.

Dekoracja stołu skromna i naturalna, kolorystycznie stonowana jak całe mieszkanie. Tak jak w pokoju głównym jedna ze ścian jest w intensywnym filetowym kolorze, na stole pojawił się wyraźny akcent czerwieni rajskich jabłuszek, także w dekoracji serwetek.

Kolacja w dzień powszedni również może być przyjemnością, nie tylko obowiązkiem. Jest to nasz czas oderwanie się od przeciętnej codzienności.













Aranżacja 162: Romantyczna kolacja na poddaszu

Ucztę rozpoczyna urocza wielobarwna sałatka z awokado podawana na łyżeczkach do przystawek. Kolejnym przysmakiem jest delikatny pakiecik rybny serwowany z sosem pieczarkowym na bazie białego wina oraz chrupiącymi grzankami. Kolację wieńczy przepyszne, rozpływające się w ustach delikatne ciasto czekoladowo-migdałowe w towarzystwie orzeźwiających owoców.
Jak na romantyczną kolację przystało stół został ozdobiony skromnie przy pomocy świeć, kwiatów i korali, które w połączeniu z odpowiednią muzyką tworzą niesamowity nastrój.
Wnętrze urządzone jest minimalistycznie, głównym elementem wystroju są drewniane skrzynie umieszczone pod oknami dachowymi oraz barek którego podstawą jest żeliwny stelaż maszyny do szycia SINGER.
Na zdjęciach znajdują się takie produkty DUKA jak sztućce, stojak na książkę, taca oraz kieliszki do martini, piwa i szklanki do whisky.




SMAKÓW








KSIĘGA
SMAKÓW
ŚWIATA



Aranżacja 163: Sunday breakfast

Aranżacja stołu przedstawia niedzielne śniadanie. Na zastawie Duka z kolekcji TIME podany został drożdżowy, orzechowy wieniec z przepysznym ciepłym kakao z mleczną pianką i tartą czekoladą. Do słodkiej bułki podano cytrusowe konfitury na łyżeczkach SHOW. Otoczenie kwiatów oraz mnóstwo zieleni sprawiło, że zimowy poranek upłynął w miłej i ciepłej atmosferze dodając sił na resztę dnia.

















Aranżacja 164: bez tytułu

Pewnego zimowego popołudnia, gdy na dworze było zimno i mokro, spotkaliśmy się w gronie znajomych, by powspominać ostatnie wspólne, jakże słoneczne wakacje. Zainspirowani wspomnieniami naszego ukochanego lata, udekorowaliśmy stół naturalnymi, ciepłymi i radosnymi dodatkami. Postawiliśmy na odcienie brązu, zieleni oraz żółtego, gdyż te najdokładniej oddają urok minionego urlopu. Pierwsze co ustawiliśmy na stole to fondue, a to ze względu na niedawny jego zakup – trzeba było wypróbować jak się sprawdzi w boju :). Stół udekorowaliśmy owocami oraz świeczką, której blask nadawał naszej imprezie jeszcze radośniejszego wymiaru. W letnich porach zreguły jadamy potrawy lekkie i pełne witamin, dlatego tego dnia królowały na stole warzywa i owoce, nałożone do łyżeczek do przystawek SHOW oraz kolorowych miseczek. Do krojenia sera znakomicie nadały się noże oraz bambusowa deska. Smak papryczek, ogórków, cebulek oraz kolb kukurydzy idealnie komponował się z smakiem serów i zadowolił podniebienia nawet najbardziej wymagających smakoszy. Cała nasza „uczta” została sfinalizowana podaniem białego Martini udekorowanego słodkim owocem liczi oraz soczystym plasterkiem cytryny.

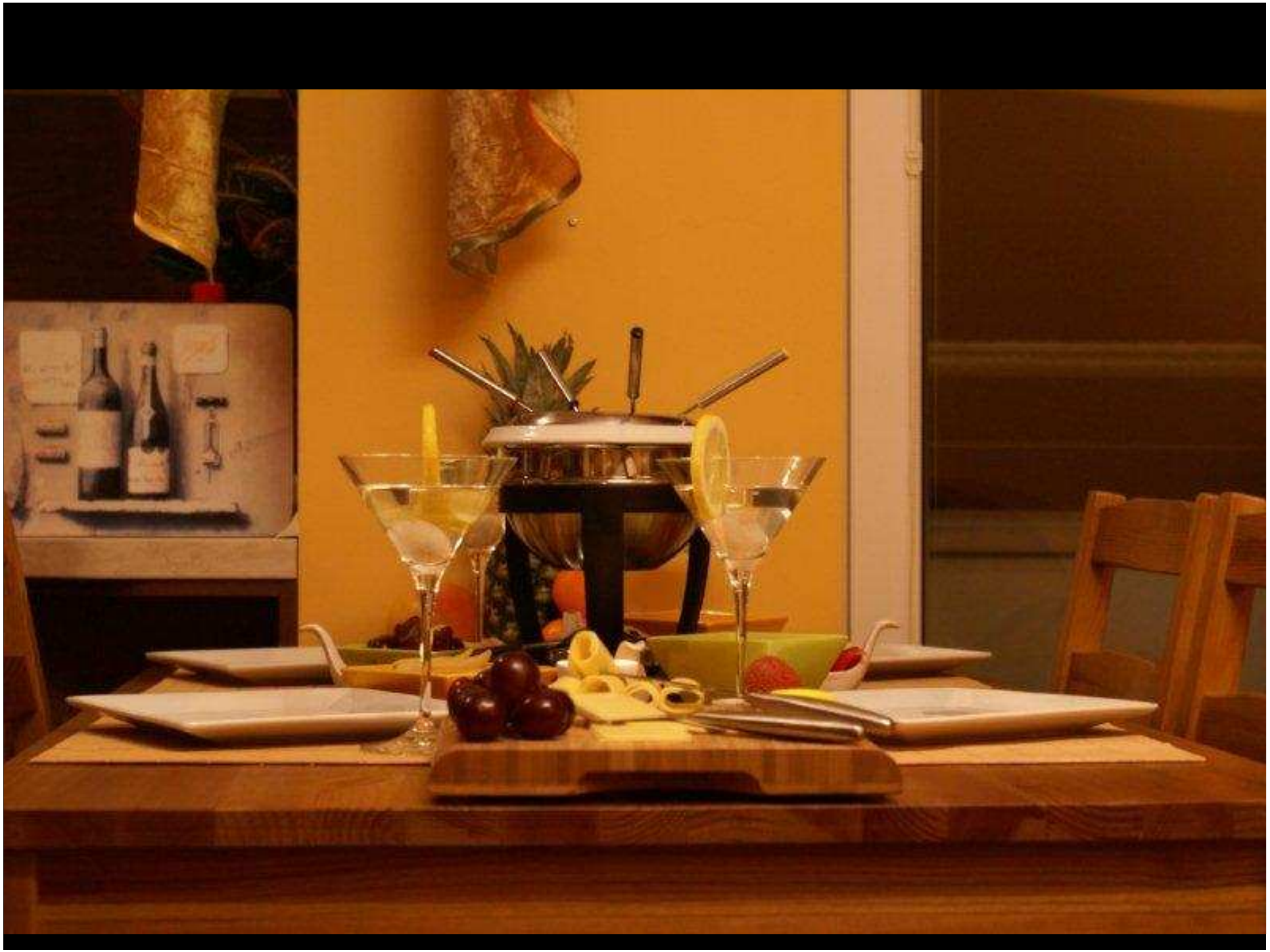






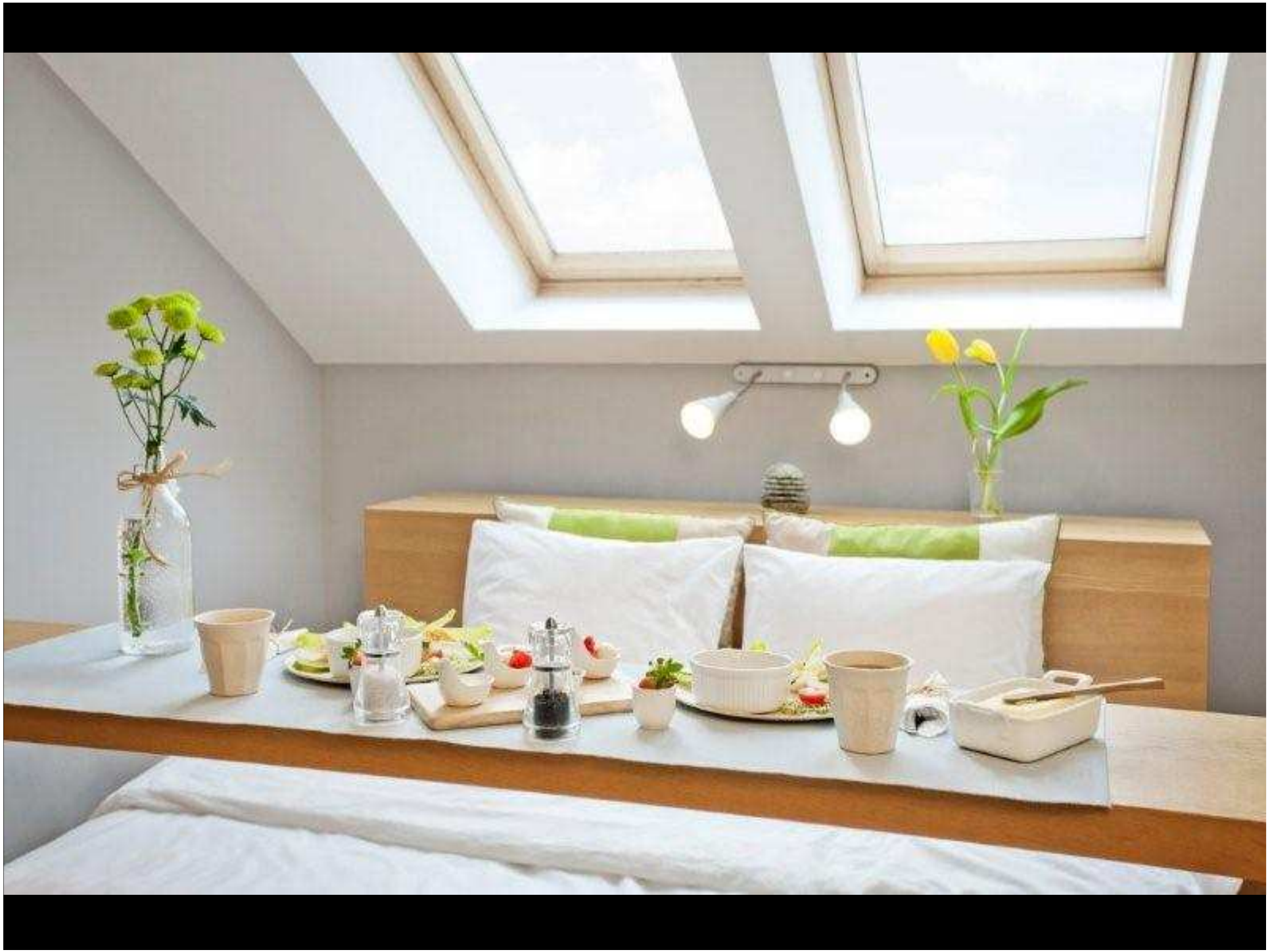






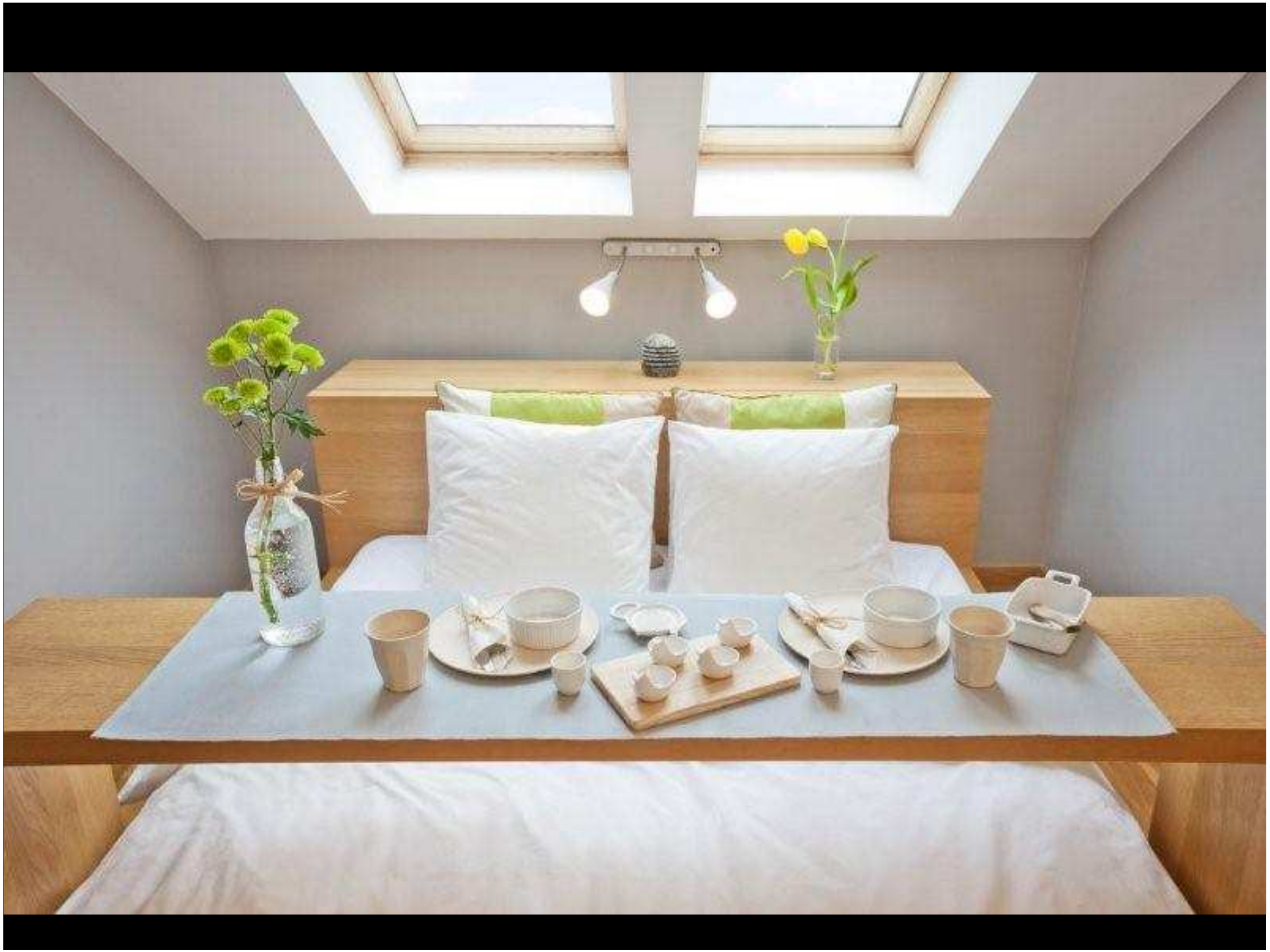
Aranżacja 165: Powiew wiosny

Słoneczne poranki, świeże warzywa i owoce oraz długie, leniwe śniadania na ukochanym tarasie. To właśnie z tęsknoty za wiosną narodził się mój pomysł na tą aranżację. Utrzymana w spokojnych, ciepłych barwach, przywodzi na myśl nadchodzące pogodne dni i rodzącą się do życia florę. Beżowe, bambusowe kubki i talerze w niewymuszony sposób łączą się ze szlachetną skandynawską bielą pozostałej zastawy. Niebieski obrus to nasze niebo na ziemi, na tle którego wyłaniają się drewniane elementy oraz zieleń kwiatków i serwowanych potraw. Umiłowanie do natury i zdrowego stylu życia przeniosłam na aranżację śniadania do łóżka. A na deser dla łasuchów i rozbudzenie zmysłów truskawka w gorącej czekoladzie z dodatkiem chilli serwowana w kieliszkach na jajka. Po takim śniadaniu każdy jest pełen energi... ale czy nie piękniej zostać w łóżku? :-)



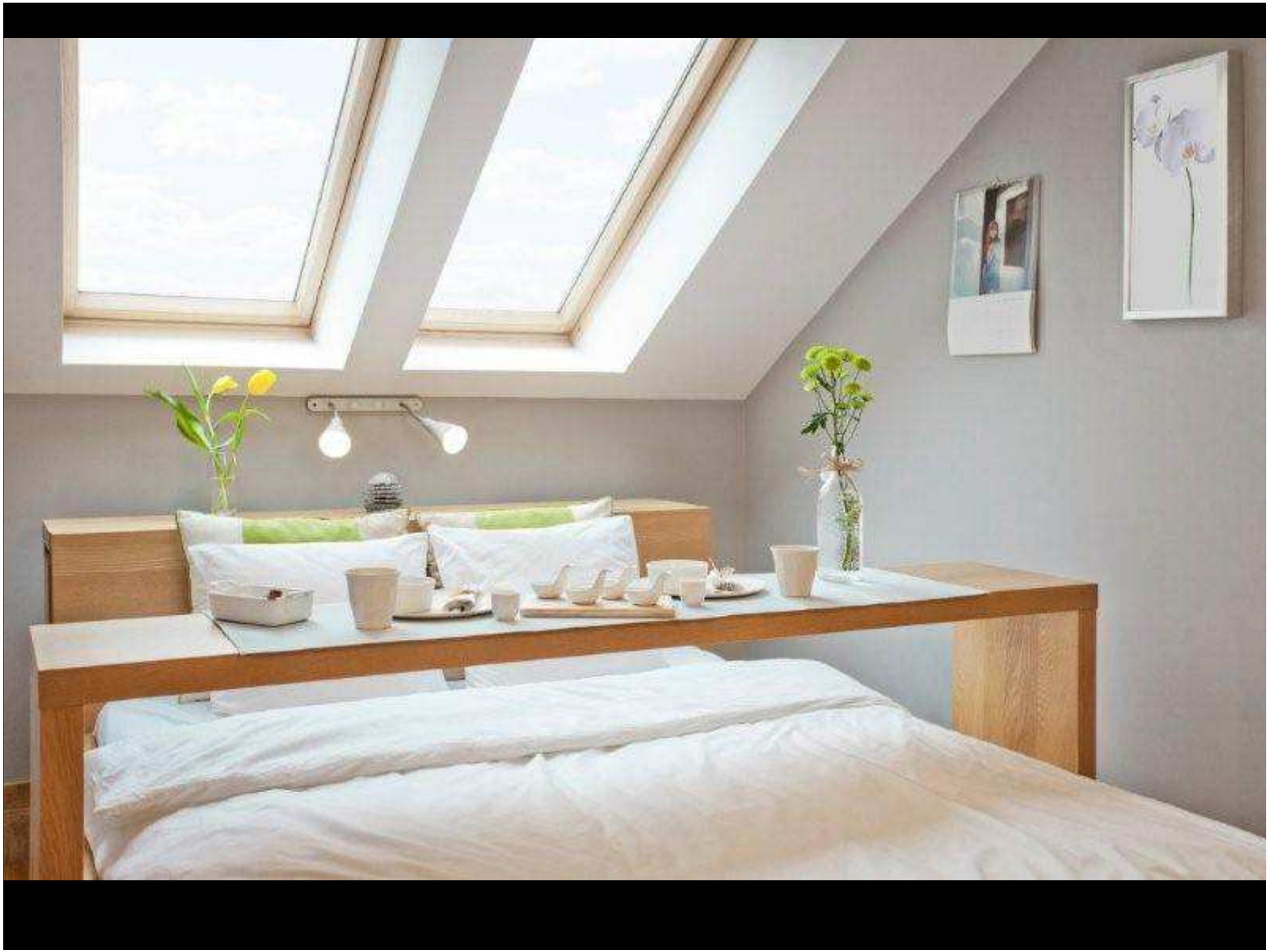






















Aranżacja 166: Szczypta przypraw

Pragnę przedstawić Państwu moją aranżację "SZCZYPTA PRZYPRAW". Inspiracją były codzienne przyprawy m.in. sól i pieprz, bez których nawet najpiękniej podane potrawy nie cieszą...

Na "kulinarną ucztę" przygotowałam następujące propozycje:
1. WŁOSKI SMACZEK - to kulki mozzarelli z tortellini serowym i suszonym pomidorem owinięte liściem bazylii podawane z sosem winegret.

2. KREWETKOWE SZPADY NA ŁOŻU Z RUKOLI - to krewetki nabite na drewniane "szpady", przyrządzone na maśle czosnkowym z pomidorkami koktajlowymi obficie podlane winem.

3. TARTA RATATOUILLE - grillowane warzywa: papryka, cukinia, bakłażan, brokuł i pieczarki okryte sosem z ricotty, gorgonzoli, mozzarelli i śmietany zapiekane na kruchym cieście.
4. FONDANTY CZEKOLADOWE Z PŁYNNYM NADZIENIEM- podawane z konfiturą wiśniową, ciut oprószone cukrem pudrem.
5. NAPOJE: wino białe półwytrawne, kawa espresso.







































Aranżacja 167: Uczta dla wszystkich zmysłow

Wyciągam szkło, białą zastawę. Nakrywam stół białym obrusem. Zapalam białe i czerwone świece. Tak podana kolacja, to uczta dla wszystkich zmysłów. Okazją są trwające Święta Bożego Narodzenia. W menu odświętny "Polski fusion".

Wybór mój padł na przepisy tradycyjnie, polskie oraz te bardziej nowoczesne potrawy, ze szczyptą zupełnie nowych, eksperymentalnie skomponowanych smaków. Gotując i ozdabiając wnętrza, upodobałam sobie komponowanie starego z nowym, spokojnego z szalonym.

Rozgrzewająca zupa z dyni, z jej kruszonymi pestkami, śmietanką oraz grillowanymi krewetkami, okazała się zaskakującą i udaną kompozycją. Cieniutkie, kruche, maślane ciasto tarty wypełniłam serem, pomidorkami i bazylią, zatopionymi w pysznym kremowym sosie śmietanowym. W tarcie można się zakochać od pierwszego kęsa. Pieczoną sarninę, podałam na rukoli w sosie balsamicznym z ziemniaczanymi rozetkami.

Całość zamyka deser, pieczone jabłka w miodzie z żurawiną. Cieszyło mnie zestawianie tej kompozycji smakowej i estetycznej, kuchnia nabierała innego wymiaru.

Energia potrawy rozgrzewa ciało a w aranżacji wnętrz to kolor i światło, ociepla nasze otoczenie. Dominującymi kolorami kompozycji mojego stołu i potraw w odsłonie świątecznej to czerwony i biały. Efekt działa energetyzująco. To estetyka prostoty skandynawskiego stylu.

Znaczenie ma to co na talerzu, ale równie ważne jest otaczanie się miłymi ludźmi i pięknymi przedmiotami. Doznanie smakowe staje się wtedy najpełniejsze.























Aranżacja 168: Kolacja niespodzianka

Do aranżacji stołu zainspirowała mnie rocznica ślubu mojego brata i bratowej.

Ponieważ obydwoje późno wracają z pracy, postanowiłam zrobić niespodziankę i przygotować dla nich kolację.

Zebranie wszystkich potrzebnych rzeczy i produktów zajęło mi mniej czasu niż wytworne nakrycie stołu. Wiem, że obydwoje przepadają za włoską kuchnią i elegancką prostotą Północy, co odzwierciedla się w wystroju ich mieszkania. Moje mieszkanie urządzone jest w podobnym prostym stylu z przewagą bieli oraz dużej ilości naturalnego światła. Największym problemem okazało się zwabienie ich do mnie wieczorem w tym szczególnym dniu; ale jakoś udało się to zrobić. Zdecydowałam, że przygotuję zrobioną przeze mnie pizzę. Do jej wykonania przydał się kamień do pizzy, który świetnie sprawdził się już wcześniej. Do dekoracji stołu mogłam wykorzystać również otrzymane wcześniej łyżeczki DUKA do przystawek użyte na sosy do pizzy.

Deser w kształcie serduszek powstał dzięki foremkom silikonowym DUKA. Myślę, że Kolacja Niespodzianka sprawiła im wielką radość.





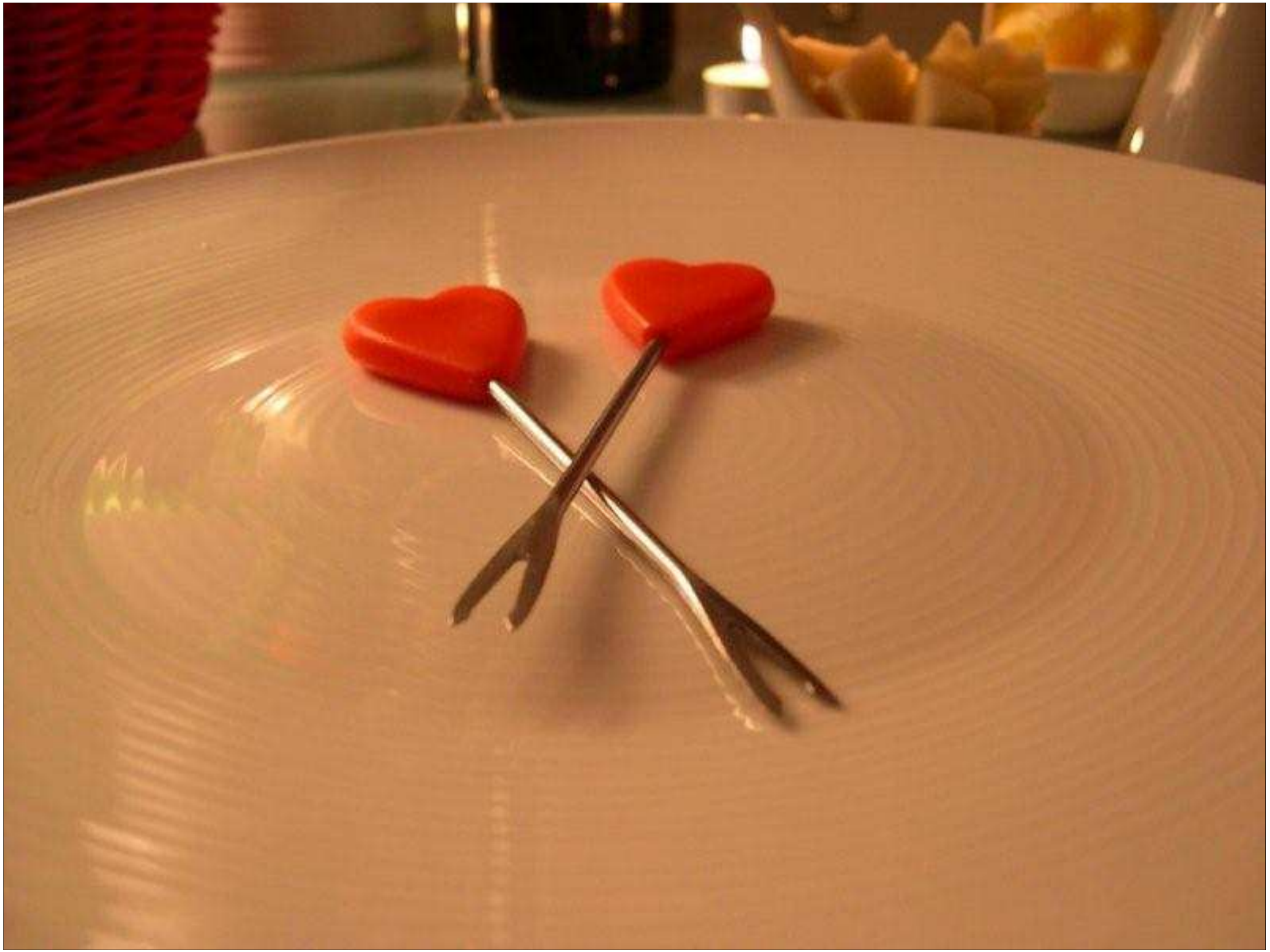






Aranżacja 169: Na jeden gryz

Są trzy zasady udanego wieczoru: wspaniała atmosfera, dobra muzyka i odpowiednie jedzenie odpowiednio podane. Czyli: smaczne, niedrogie, nieskomplikowane. Najlepiej na jeden gryz, które można jeść samym widelczykiem z serduszkiem firmy **Duka**. ☺ Kiedy zobaczyłam łyżeczki Show do przystawek czekałam już tylko na wieczór walentynkowy, aby dodać je do fondue. Wszystkie owoce obrane, pokrojone i położone na łyżeczkach do przystawek. Całość podajemy z widelczykami, na które można nabić owoce a potem zanurzać w płynnej czekoladzie. I wieczór udany…!









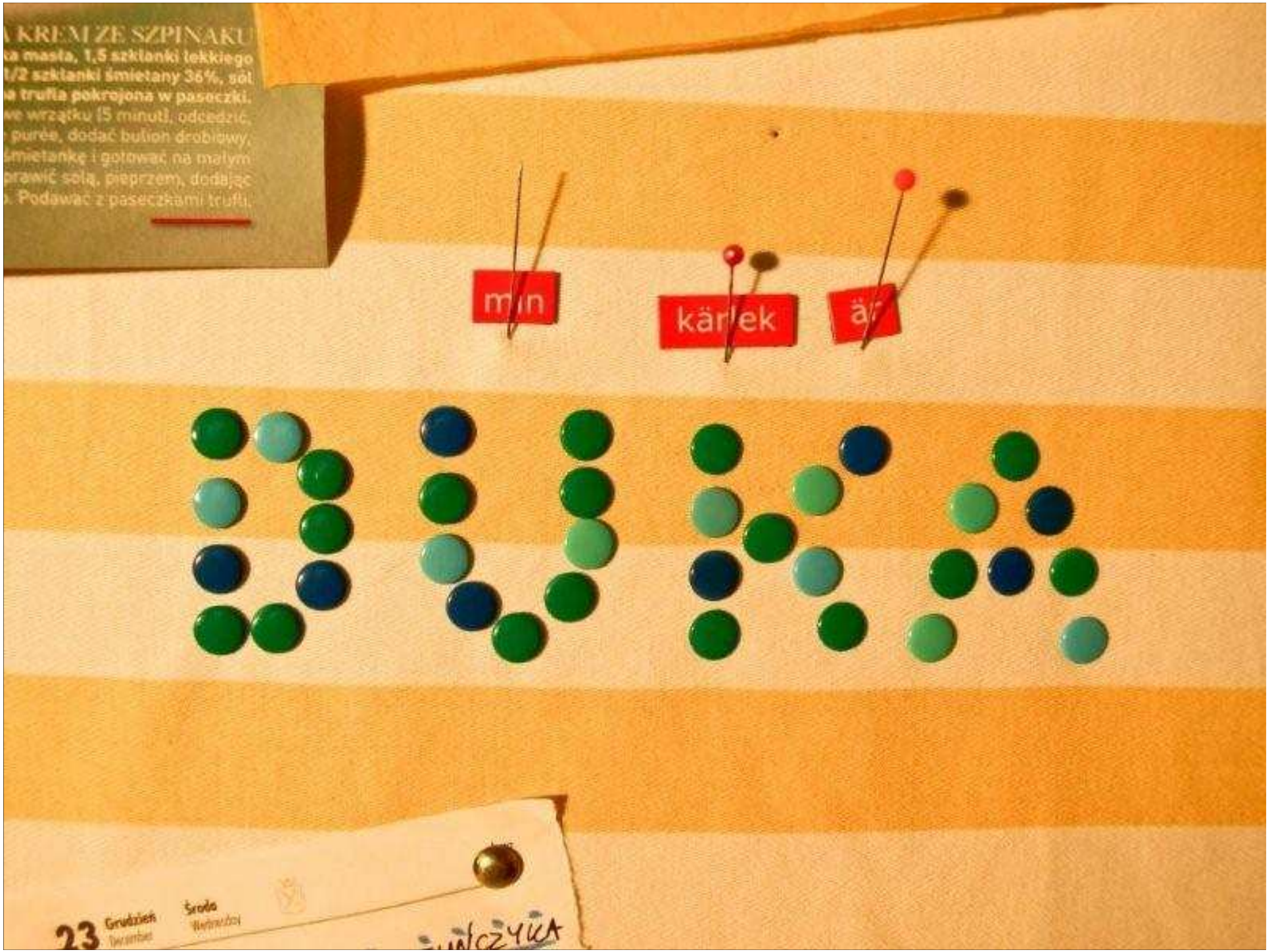




Aranżacja 170: DUKA nie tylko kulinarnie

Pomysł zaczerpnięty z życia codziennego. Pracuję z domu, w czasie pracy piję herbatę, jem kanapkę oraz podjadam różne smakołyki. W czasie przerwy marzę o zakupach na stronie firmy Duka oraz spisuję ciekawe przepisy umieszczając je na ściance. Po zjedzeniu smakołyków, stół zastępuję przyborami biurowymi - zamiast herbaty kubek z kolorowymi pisakami, zamiast jedzenia nożyczki, pinezki oraz spinacze. Tak wygląda moja podróż kulinarno-biurowa w powszedni dzień tygodnia.


DUKA!
DUKA
LOVE
DUKA


KREM ZE SZPINAKU
masła, 1,5 szklanki lekkiego
1/2 szklanki śmietany 36%, sól
trufla pokrojona w paseczki.
we wrzątku (5 minut), odcedzić,
purée, dodać bulion drobiowy,
śmietankę i gotować na małym
prawić solą, pieprzem, dodając
. Podawać z paseczkami trufli.
min
kärlek
äi
23 Grudzień
Środa


DUKAI

DUKA!


DUKA!
LOVE

Aranżacja 171: przedwiosenna hipnoza

Gdy minęło kolorowe, gorące od uczuć i przepełnione zapachami Boże Narodzenie. Gdy skończyły się zabawy sylwestrowe i karnawał ozdobione ferią barw confetti, balonów i brokatu. Gdy kipiące słodyczą czekolady, przeminęły czerwone Walentynki. Gdy nawet faworkowo-pączkowy tłusty czwartek stał się starą kartką z kalendarza. Właśnie wtedy w tym smutnym postnym okresie, podczas którego z utęsknieniem czekamy na nadejście wiosny - ciepłych dni, kwiatów, zieleni i słońca - postanowiłam odnaleźć inspiarcję do powstania mojej pracy "Przedwiosenna Hipnoza".


HPSTM 269
HPS
269
HPSTM 269













Aranżacja 172: Rocznicowy obiad

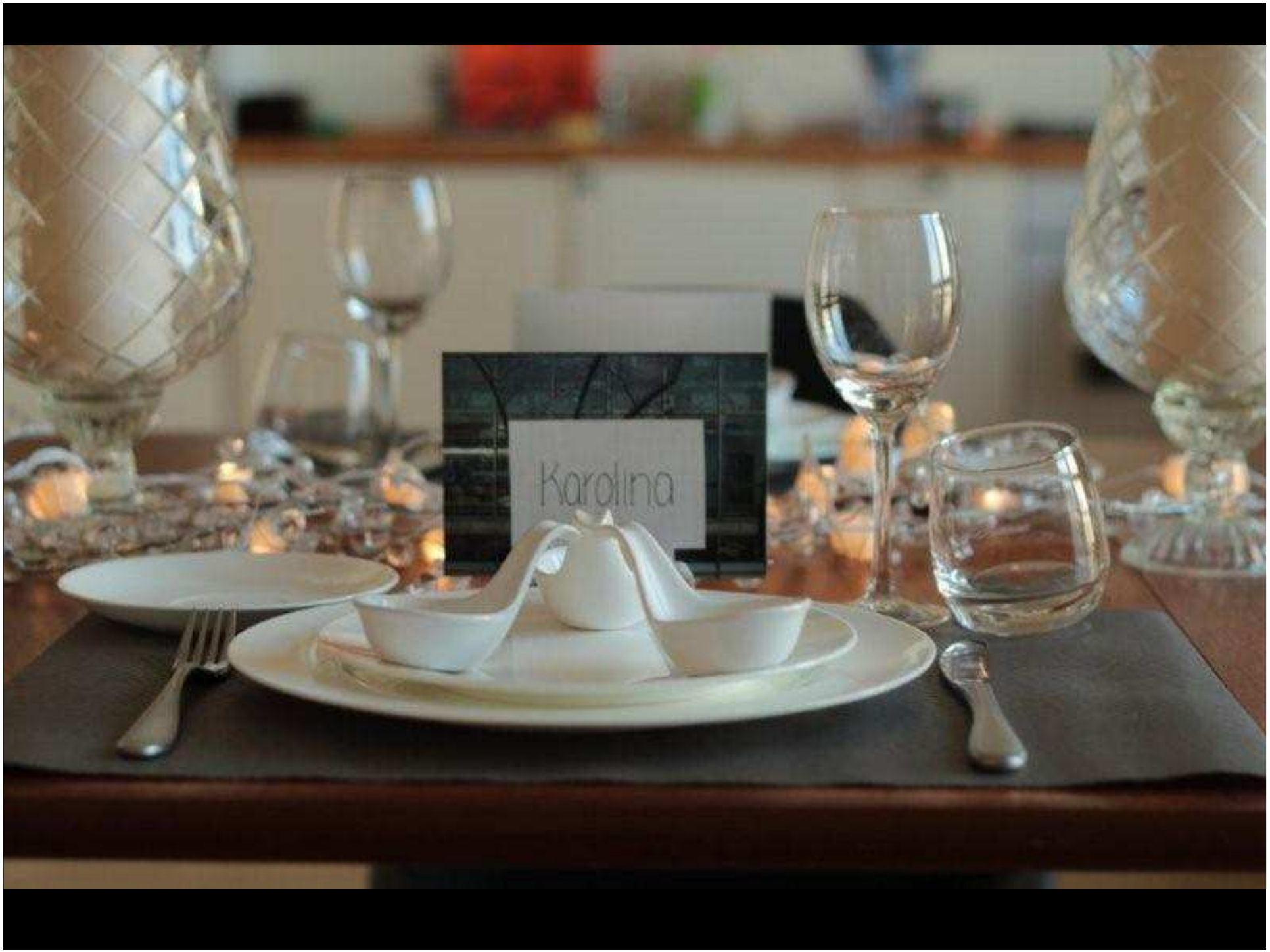
Posiłek przedstawiony na zdjęciach to nasz rocznicowy obiad. Poznaliśmy się nad morzem i tam staramy się co roku spędzać nasze święto. Niestety tym razem nie mogliśmy wyjechać. Postanowiliśmy jednak przyrządzić obiad pełen wspomnień. Wśród migocących świeczek i lampek, zasiedliśmy do naszej uczty. Przystawka z kaparów i łososia przygotowała nas doskonale na danie główne. Pieczołowicie przygotowana pieczona ryba miała pomóc w podtrzymaniu naszej tradycji. Bezwzględnie musiała jej towarzyszyła kiszona kapusta i pieczone ziemniaczki - zestaw z naszej ulubionej nadmorskiej smażalni. Znakomitym dopełnieniem było włoskie białe wino, które wprowadziło nas w słodki nastrój, uświetniony szarlotką.








Karolina

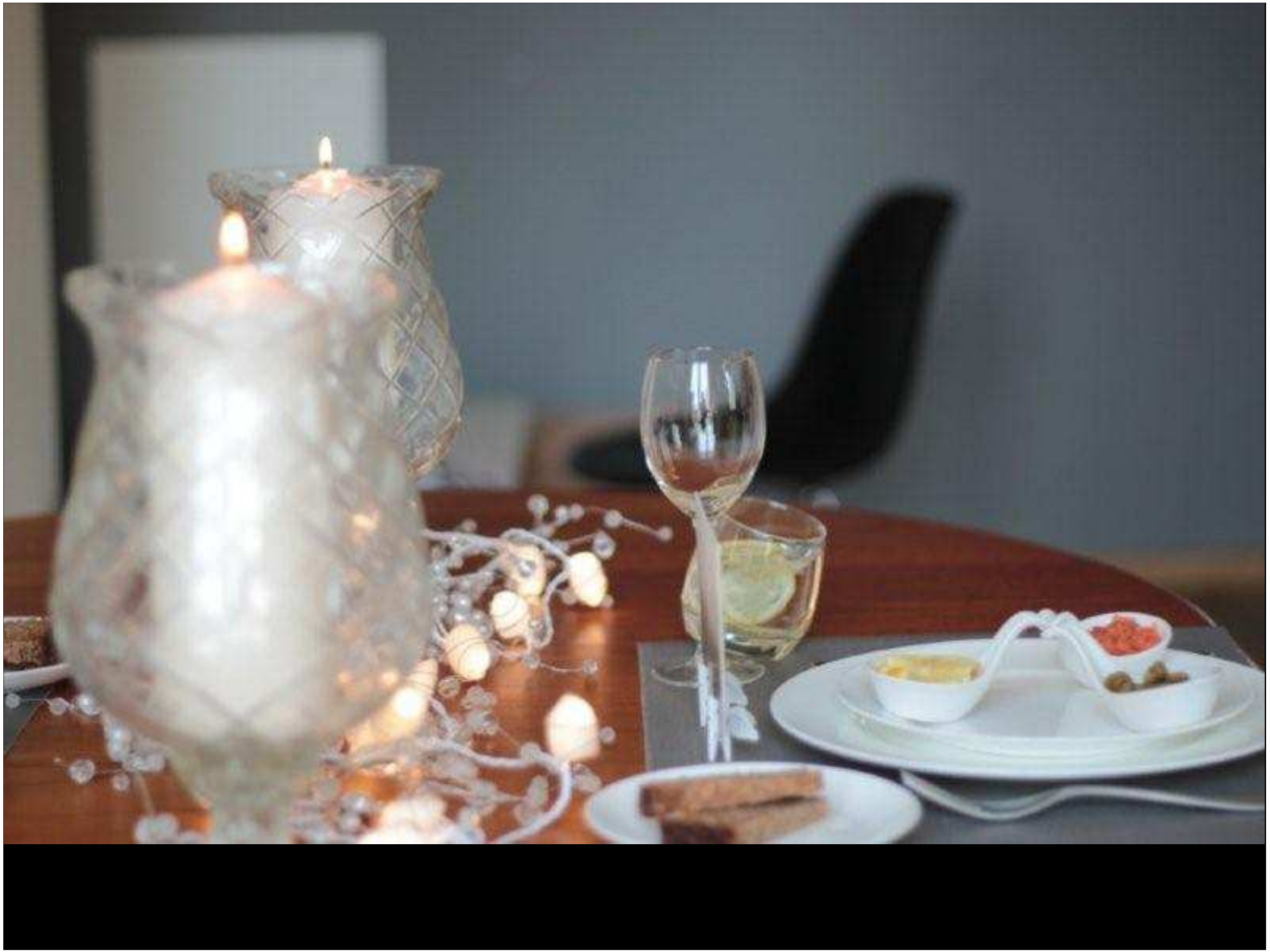

Karolina


Karolina


Maciej


Maciej


Maciej









Aranżacja 173: Fuzja smaków

Chodził za mną pewien smak. Nie dawał spokoju. Od kiedy tydzień wcześniej poczułam niesamowity zapach dochodzący z kuchni jednego z sąsiednich domostw, próbowałam sobie przypomnieć, skąd go znam. Nagle przyszło olśnienie: Wiem! To zapach wątróbki, którą karmiła mnie w dzieciństwie babcia! Postanowiłam wykorzystać stary przepis, ale w trakcie przygotowywania dałam upust swojej kulinarnej fantazji. Wątróbkę zaserwowałam na liściach szlachetnych sałat, skropionych octem z Modeny. Dla kontrastu podałam także syrop klonowy, aby nadać daniu nowy charakter. Okazało się, że w tej wersji doznania smakowe są wyjątkowe. Zwłaszcza z lampką czerwonego wina.








karana





Aranżacja 174: Nasze wielkie pyszne śniadanie

Przygotowana przeze mnie aranżacja to sposób na pyszne, romantyczne śniadanie. Naleśniki w kształcie serca posypane skórką pomarańczową podane z mandarynkami, ozdobione bazylią. Łyżeczki Show wykorzystane do podania dzemóm i kremu krówkowego. Śniadanie pyszne, zdrowe i pożywne. Od razu cały dzień staje się lepszy.











Aranżacja 175: Sałatkowa para

Razem z moim mężem uwielbiamy sałatki. Jednakże mamy inne preferencje smakowe - stąd bardzo zęsto mamy na wspólne posiłki - bufet sałatkowy. Dzięki temu każdy może skomponować posiłek odpowiadający jego gustom. A przy okazji mamy więcej czasu na rozmowy - wszak to przy stole w kuchni w większości domów toczy się życie rodzinne ;)

















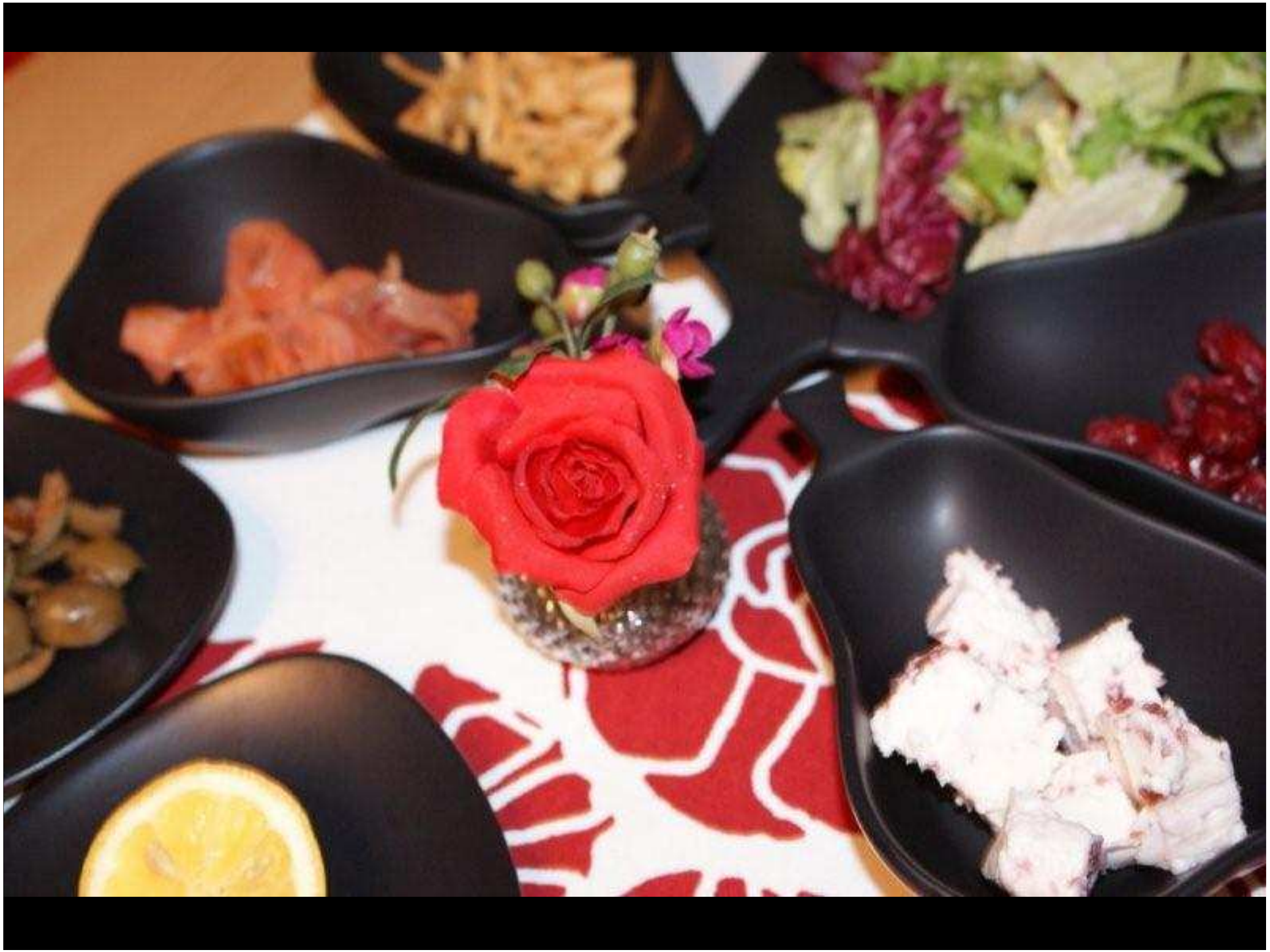






















Aranżacja 176: Przyjemność zapomnienia

XXI wiek. „Kochanie, spóźnię się, mam jeszcze coś do załatwienia ”, „Kochanie muszę odwołać nasz obiad, wypadło mi spotkanie”, „Skarbie, nie mam czasu, możemy to przełożyć”?

Ciągle zapracowani, ciągle zabiegani, dziś już rzadko kiedy mamy czas na chwileczkę zapomnienia.

Czy tak wiele się zmieni, gdy jedno popołudnie spędzimy bez telefonu? Czy tak bardzo zaburzy nam odnoszenie kariery zawodowej jedno odwołane spotkanie biznesowe?

Udział w konkursie Edukator Stylu 2, jest dla mnie niezwykłą przygodą połączoną z dobrą zabawią. Uczta dla oczu i podniebienia. Najpierw burza pomysłów nad aranżacją stołu – musi być przytulnie i romantycznie, następnie – przez żołądek do serca…

Zastanawiam się, jaki wybrać kadr, żeby przedstawić to wszystko jak najlepiej na zdjęciach. Niełatwe zadanie. Próby, przestawianie, „łapanie” dobrego światła, dużo śmiechu i dyskusji. Niesamowity dzień. Smaczne zakończenie.

Mój przepis na niespodziankę: Garstka dobrych chęci, szczypta zapomnienia, jeden gram pokusy, szklaneczka pragnienia –wszystko zamieszać, zakropić miłością - jeśli nie dowierzasz, sprawdź na swoim Gościu!























Aranżacja 177: Wiosna przybywaj!

W piękne, słoneczne acz zimowe popołudnie zachciało nam się wiosny;) Z tej racji postanowiliśmy ją przywołać i to nie topieniem marzanny, ani innymi zabiegami. I choć na dworze bielił się śnieg i na termometrze wciąż widniała minusowa temperatura na naszym stole zakwitły kwiaty, w salaterce pojawiła się wiosenna sałatka, a wspaniały, soczysty szaszłyk przypominał letnie grillowanie. Zapominając o tym, że na zewnątrz jest -20, rozkoszowaliśmy się przepyszną szarlotką z rozpływającymi się w ustach jabłuszkami i odpłynęliśmy w wiosenne klimaty, podążając zazielenionymi, kwitnącymi alejkami po krainie smaków.





















Aranżacja 178: W oczekiwaniu na wiosnę, zastrzyk witamin

W menu znalazły się: jako przystawka na ciepło: mozzarella w szynce parmeńskiej z rukolą i migdałami, oraz przystawko-przekąska do której użyłam łyżeczek show: pomidorki koktajlowe z mozzarellą.

Daniem głównym byłą tarta z cukinią, porem, papryką. Dopełnieniem całości potrawy był ser feta i cheddar, oraz rukola. Do tarty w ramach uzupełnienia witamin zaserwowałam sałatkę ze szpinakiem, suszonymi pomidorami avocado i orzechami włoskimi.

Postawiony na stole deser ucieszył wszystkich obecnych, gdyż mało kto nie lubi czekolady-stad pomysł na czekoladowe fondue z owocami i biszkoptami…mniej zdrowo, ale za to ile przyjemności..:)

Moją kulinarną ucztę przygotowałam dla osób leworęcznych, stąd odwrotne nakrycie stołu.













Aranżacja 179: Swojskie specjały

Inspiracji szukałam dość długo. Powstające w mojej głowie pomysły ciągle wydawały mi się nie do końca dobre. Wreszcie zdecydowałam się zrealizować jedną z koncepcji. Zamarynowałam mięso a potem je uwędziłam a na drugi dzień ugotowałam. Wyszła piękna, soczysta i naprawdę rozpływająca się w ustach szyneczka. Taką jeszcze ciepłą pokroiłam i ustawiła na stole. Do tego świetnie pasował świeży chleb i własnoręcznie zrobione masło z prawdziwej wiejskiej śmietanki. Całości dopełniły świeże zioła którymi gdy się posypie taką szyneczkę nabierają zupełnie nowego smaku. Na deser upiekłam lekki jabłecznik z bitą śmietaną. Dla lepszego trawienia lampka wina z własnych winogron. Jedyną rzeczą jaką kupiłam były oliwki. Staram się nie kupować rzeczy które mogę zrobić sama, co zresztą sprawia mi dużo radości i oczywiście wiem co jem, biorąc pod uwagę konserwanty zawarte w dzisiejszych produktach spożywczych. Zapraszam zatem do mojego domu na prawdziwą ucztę!!











Aranżacja 180: bez tematu

Moją pierwszą myślą jak zobaczyłam łyżeczki do przystawek było „Hurra, zrobimy imprezę Aperitif!”

W tym mieszczą się wszelkiego rodzaju przekąski. Wersją sałatki caprese, nadzianej na wykałaczkę i zaserwowanej w szklance. Gazpacho zaserwowane w kieliszkach od wina. Wszelkiej maści canapes i bliny z roquefortem i dojrzałą gruszką. Zaserwowałam krewetki koktajlowe podsmażone w białym winie z masłem, czosnkiem i chili, na posłaniu z roszponki z vinaigrette z mango i octem balsamicznym z Modeny.

Zorganizowałam kolację dla 11 osób. Moi goście lubią kuchnię i kuchnia ich także. Ich zmysł estetyczny docenia sposób podania potraw i później u nich na kolacji widziałam inspirację z naszej wcześniejszej kolacji. Jeśli zobaczą danie zaserwowane w miseczce Duka, to zakoduje im się, że jak będą przygotowywać to danie, będą potrzebowali tych miseczek.

Nie zachwalam tu moich możliwości marketingowych, ale jest to zdecydowanie inny aspekt niż zdjęcia stołu zastawionego pustymi naczyniami z kliniczną precyzją. Kuchnia to radość, to łączenie smaków, to rozkosz podniebienia i zachwyt nad formą podania potraw. Bo nie tylko wkładamy do ust mieszankę składników, ale też patrzymy się na ich podanie, co jeśli jest zrobione estetycznie, i wesoło, to nawet zimą, mając depresję, uśmiechniemy się do siebie bo będzie nam po prostu dobrze.













Aranżacja 181: Śniadanie bogiń ateńskich

Zaprosiłam siostrę na śniadanie. Dawno jej nie widziałam i obie nie mogłyśmy się doczekać, kiedy będziemy mogły się w końcu nagadać. Od razu pomyślałam o śniadaniu w stylu greckim. Jest łatwe i szybkie w przygotowaniu, a zarazem smaczne i zdrowe. A najważniejszym składniekiem takiego posiłku to własnie nic do jedzenia, a długie ucztowanie przy stole, bez pośpiechu i nerwów, pełne ciepła i humoru.

Zrobiłam grecką sałatkę, z soczystymi, słodkimi i pełnymi aromatu pomidorkami. Chrupiąca sałata, zielone oliwki, cieniutkie półkrążki cebuli –super. A oliwa z oliwek – warto poszukać extra-virgin o wręcz słodkawym smaku – dopełniła dzieła. Do sałatki podałam grzanki z pesto ze świeżych liści bazyli.

Przygotowałam także tzatziki – jakże mogłoby go zabraknąć! Domowy jogurt z ogórkiem i dużą ilością czosnku dodawał charakteru uczcie.

Jednak mojej siostrzyczce i mi także :) najbardziej smakowały pikantne bakłażany zapieczone w piekarniku z pomidorami i fetą. Feta jako przekąska oraz dodatek do potraw powinna być lekko kwaśna, ale musi być także delikatna w smaku. Taka właśnie była! Obie wzięłyśmy dokładkę bakłażanów, mimo iż miała to być tylko ciepła przystawka. Ale zgodnie stwierdziłyśmy, że można... Mało kalorii a zdrowe i bardzo smaczne!

Cieszę się, że mnie odwiedziła. To, bardziej niż cokolwiek innego sprawiło, że greckie śniadanie smakowało mi jak jeden z najlepszych posiłków na świecie.













Aranżacja 172: White not?

Niedzielna kolacja ze znajomymi, oczywiście musi być w moim ulubionym kolorze! Szybkie, łatwe ale efektowne i przemyślane dania. Na dobry początek lekkie przystawki. Pyszna ryba gotowana na parze z ostrym białym kremem, są też sery pleśniowe, białe warzywa z dipami – jako przegryzki, dla gości z większym apetytem są jeszcze mini kanapki z białą niespodzianką. Czeka też ulubiony przez wszystkich makron z sosem serowym. Po za różnymi odcieniami bieli i kremowo śmietanowych kolorów, kompozycję tworzyła biała, geometryczna układanka z porcelanowych naczyń. Elegancji dodaje blask sztućców i szkła. A jedyny akcent – ostra, świeża zieleń ziół jest zapowiedzią wiosny.

Przecież wszyscy na nią czekamy…














whiteNOT ?





Aranżacja 173: Ważne z kim, ważne jak

słodkie z ukochanym. pogaduchy z najlepszą przyjaciółką. wieczór spędzony sam na sam z inspirującą książką. bo zawsze może być fajnie :)









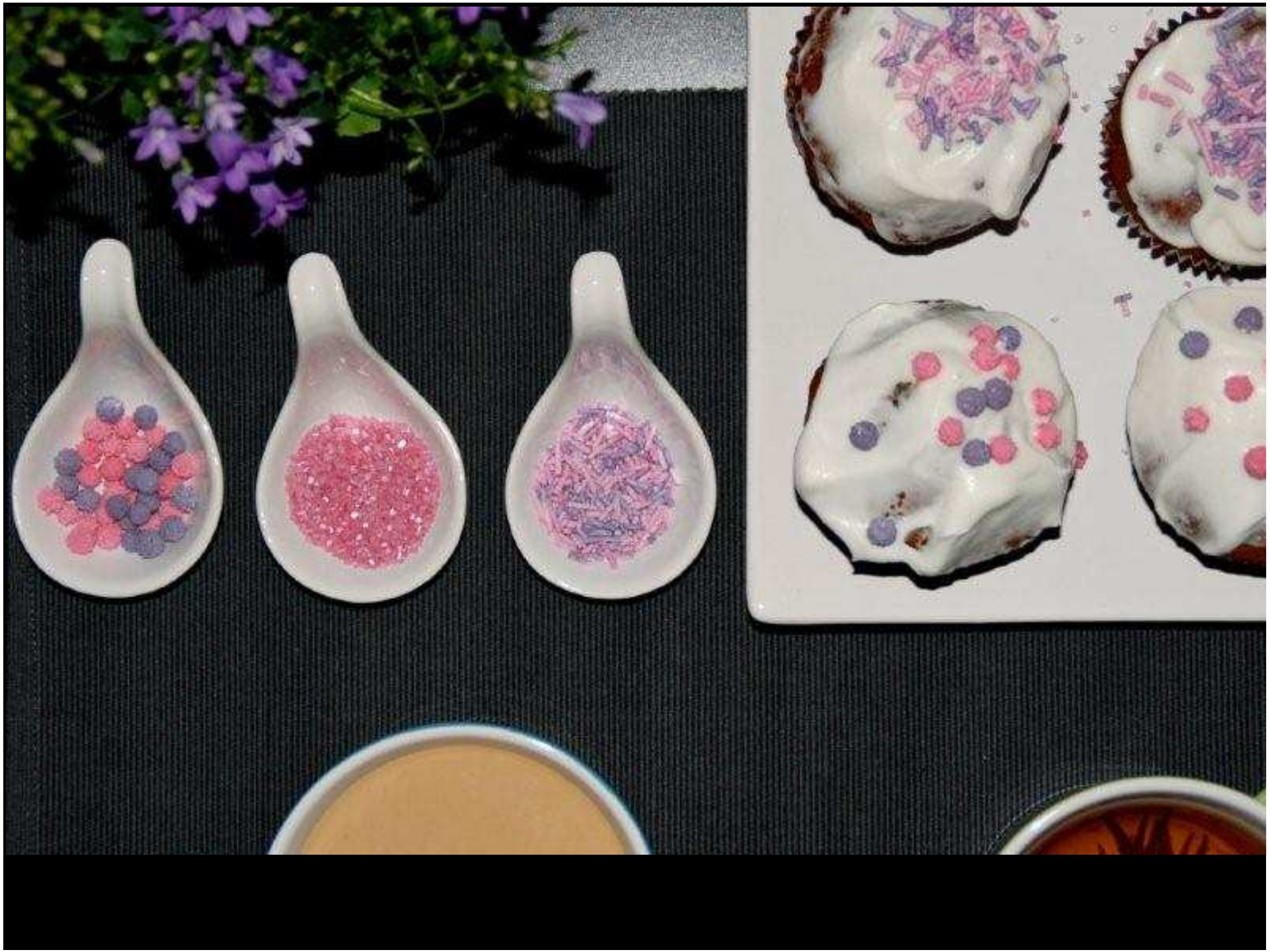






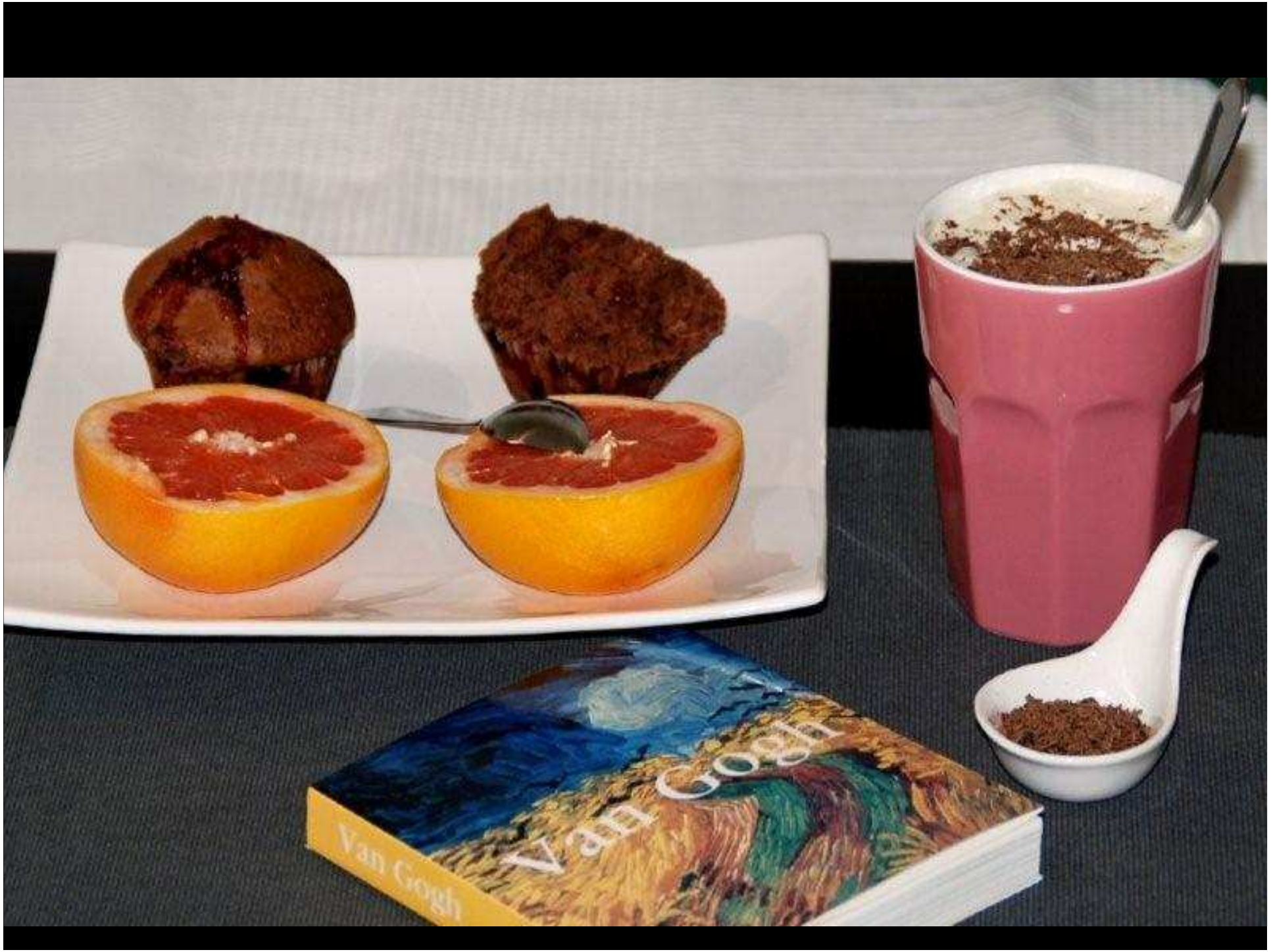


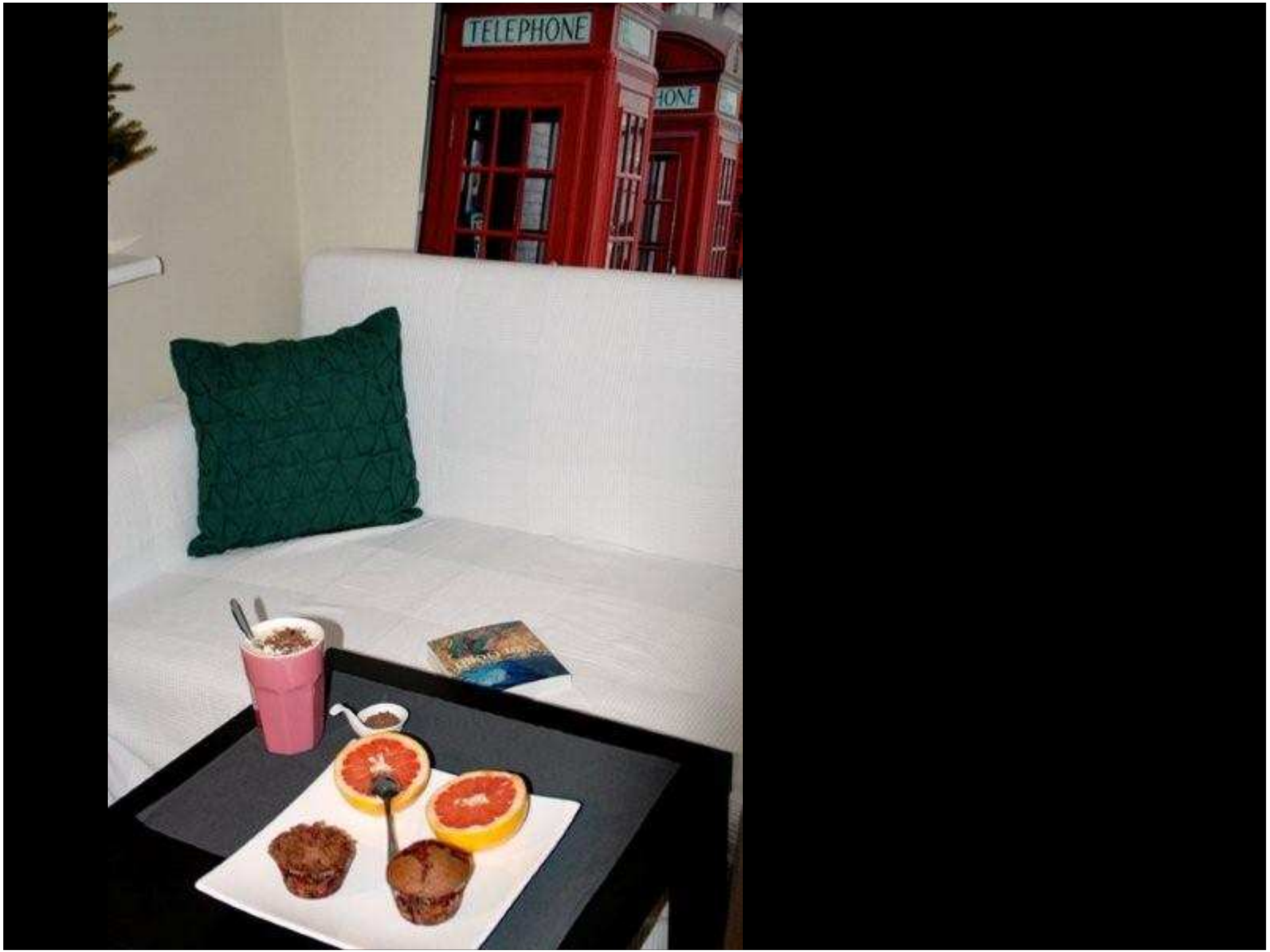









Van Gogh
Van Gogh


TELEPHONE



Aranżacja 174: Swojskie jadło w księżycowej opracie

Stół wygląda jasno jak w pałacu Królowej Śniegu. Wszystko to za sprawą jasnej, kremowej zastawy DUKA, srebrnych dodatków i szklanych paciorków, które w blasku świecy skrzą się roztaczając w koło księżycową poświatę. Taka chłodna oprawa silnie kontrastuje z typowo swojskim, rozgrzewającym

MENU:

PRZYSTAWKA: Proziaki na ciepło z masłem czosnkowym

DANIE GŁÓWNE: Zupa cebulowa z grzanką i żółtym serem
Comber z królika i opiekane ziemniaczki

DESER: Jabłko pieczone z miodem i prażonymi migdałami

Idealne połączenie na mroźne zimowe dni…





































Aranżacja 175: Swojskie jadło

Pomimo nowoczesnego wzornictwa ceramiki firmy Duka, prezentuje się ono bardzo klimatycznie na prostym wiejskim stole. Wystarczy kilka detali typu folklorystyczny obrus czy zasłonka, serweta robiona na szydełku, para drewnianych łyżek i duży dzban na maślankę, a robi się całkiem rustykalnie.

A jadło; proponuję dobre domowe powidło z bułką prosto z pieca i szklanką maślanki. Do wyboru: żur z jajem i kiełbasą lub swojski smalec, ogórek zakiszony po staropolsku i do tego tradycyjny proziak. Dla spragnionych kompot z suszek.

Życzę smacznego.











Aranżacja 176: Powiew wiosny w rusko-włoskim klimacie ;)

Z racji wynajmowanego mieszkania nie do końca mogę sobie pozwolić na dekorację wnętrza w takim stylu jakim bym chciała ale w miarę możliwości mój jeden pokój przedstawia się tak jak na zdjęciu. Nasza mała rusko-włoska uczta (moja i męża) zaczęła się od pizzy z farszem z pierogów ruskich, upieczonej na kamieniu do pieczenia, podanej z kwaśną śmietaną. Na deser pyszna babka z nutą pomarańczy w wiosennym klimacie. A to wszystko podane na stole zrobionym przez mojego męża :)

Jestem zwolenniczką minimalistycznego stylu dlatego, nie jest to wystawna uczta.













Aranżacja 177: Wyjątkowy wieczór

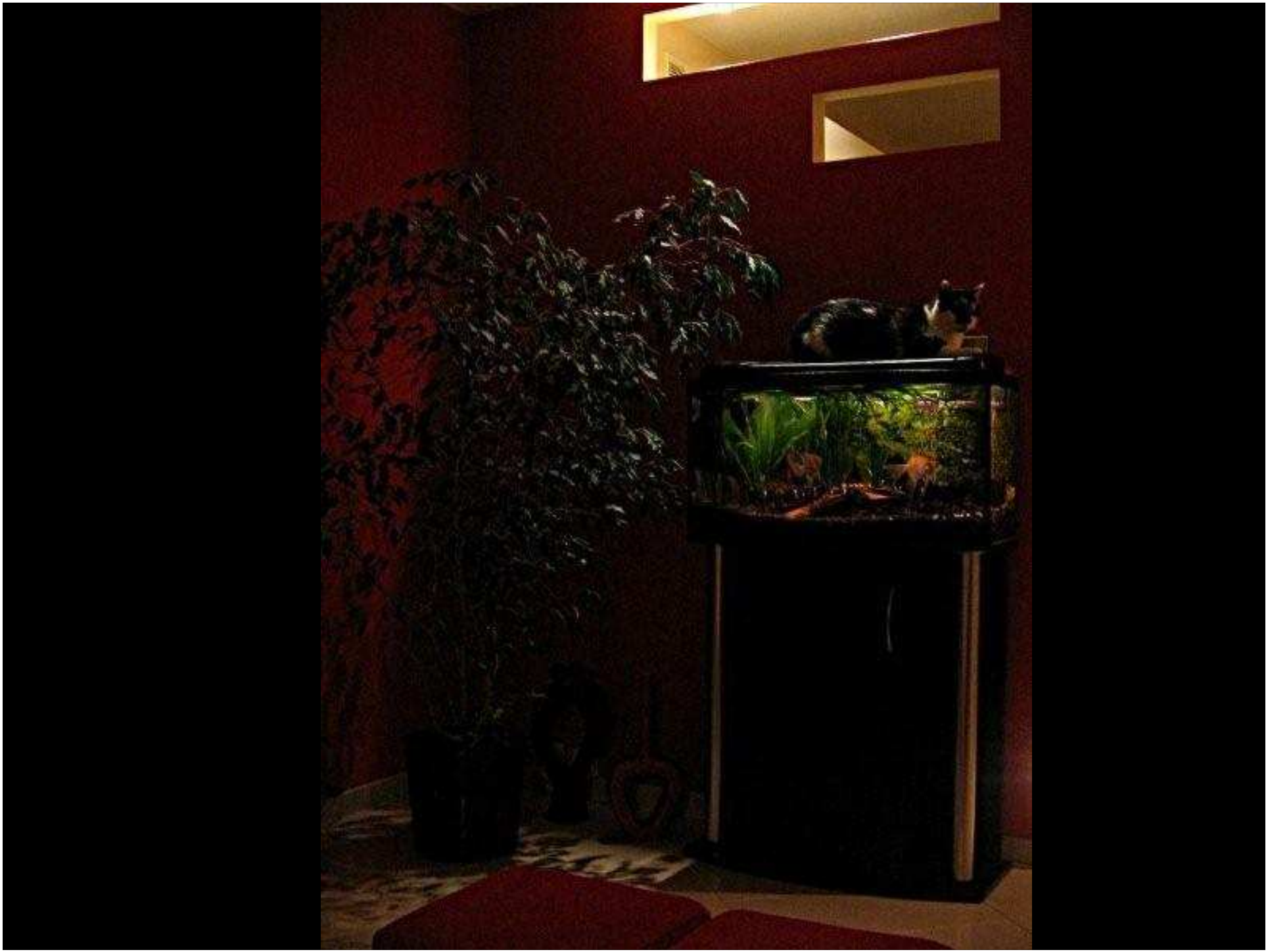
Tak spędziliśmy w tym roku Walentynki. W zaciszu domowego ogniska, przy blasku świec i z ulubionym guacamole w roli głównej. Niewiele jest w dzisiejszym zagonionym życiu okazji do celebrowania posiłków, postanowiłam więc wykorzystać ten dzień do przełamania rutyny. Posiłek może niezbyt wyszukany ale zdecydowanie nasz ulubiony. Lekki, zdrowy, w sam raz na późną kolację. Ponieważ jego przygotowanie nie nastręczyło mi zbyt wielu problemów, mogłam skoncentrować uwagę na oprawie, bo i okazja ku temu przecież wyjątkowa.

W menu oprócz wspomnianego już guacamole w postaci sałatki pokrojonej w kostkę z pomidorem, czosnkiem i odrobiną oliwy, znalazły się złociste grzanki z mozarellą i świeżą bazylią, oraz zamiast wina własnej produkcji sok z marchwi, jabłek, buraka i cytryny.

Aranżacja stołu nawiązuje do kolorystyki całego wnętrza. Ciepła czerwień, głęboka czerń i orientalny charakter dodatków, przywołujący na myśl kulturę Dalekiego Wschodu sprawia, iż ma się ochotę rozsiąść wygodnie na miękkich poduchach i zapomnieć o codziennych kłopotach. Całości dopełniają obowiązkowe świece. Ich blask i magiczna atmosfera tego wyjątkowego wieczoru przyciągnęła już pierwszych gości. Uważny obserwator nie będzie miał problemu z odnalezieniem ich na zdjęciach...

















Aranżacja 178: Orientalna uczta

Na przystawkę proponujemy chiński pikantny rosół z makaronem. Przyrządzony tradycyjnym sposobem, gotowany na podrobach z kurczaka, doprawiony typowymi przyprawami kuchni chińskiej z dodatkiem chińskiego makaronu, pędów bambusa i świeżych kiełków fasoli mung.

Sztućce, kieliszki oraz dzbanek do parzenia herbaty zakupione w sklepie DUKA.

Danie główne to również chińskie przysmaki dla smakoszy. Przyrządzony na tradycyjnej chińskiej patelni wok, kurczak z bambusem, ananasem i mieszanką orzechów, dopełnione aromatycznym sosem na bazie soku z ananasa i pomidorów. Wszystko doprawione do smaku słodko – pikantnym sosem sojowym z odrobiną tabasco. Do tego ryż paraboliczny podany w formie piramidek oraz grzybki serwowane na łyżeczkach SHOW. Wszystkiemu smaku dodaje serwowane chińskie wino ryżowe.

Wok, sztućce, kieliszki i otwieracz do wina zakupione w sklepie DUKA.

Na deser serwujemy czekoladowe Fondue. Wprawdzie jest to przysmak kuchni Szwajcarskiej ale doskonale pasuje po takim obiedzie. Do roztopionej czekolady kroimy w kostkę ulubione owoce (świeży ananas, pomarańcza, banany).

Fondue, kieliszki i otwieracz do wina zakupione w sklepie DUKA















Aranżacja 179: Energia lata w środku zimy

Kto powiedział, że grillować można tylko w lecie? Jestem fanem spotkań przy grillu, z racji miejsca zamieszkania w większym skupisku ludzkim – najczęściej elektrycznym. Takie spotkania przygotowuje się szybciej, mniej czasu spędza się w kuchni, a więcej z zaproszonymi gośćmi. Latem grillujemy z przyjaciółmi na tarasie, zimą w domu. Grillując na stole (tu niezastąpiony był grill raclette z Duki) każdy może przygotować sobie to, na co ma ochotę sam – smacznie i zdrowo.

Zdjęcia pochodzą ze styczniowego spotkania pięciu osób, w tym dwóch bardzo nieletnich. Na stole sosy, kilka rodzajów sera do zapiekania i warzywa – sałatka, pomidory i cukinie do zapiekania (pycha!). Przy pieczeniu pełna dowolność – kilka rodzajów mięsa na górze grilla, a piętro niżej kącik serowo-warzywny, gdzie każdy mógł dodać takie mieszanki ziół, jakie mu najbardziej odpowiadają. O to przecież chodziło – o luz i pełną dowolność mieszania smaków. Całość dopełniały pachnące ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem.

Poza podkładkami i grillem przedmioty zakupione w Duce zostały wykorzystane w sposób nieco inny – w formie do tarty zostały upieczone ziemniaki, a łyżeczki do przystawek wspaniale spełniły rolę pojemników na zioła.








DUKA






DUKA






OFF




OFF







Aranżacja 180: Zimowe wspomnienie

Dlaczego lubię zimę ? Bo lubię biel. Lubię ja łączyć ze sobą i eksponować na niej pojedyncze wyraziste formy. A dziś, w ten biały, mroźny i zimowy dzień, przypomniało mi się lato, jego smaki i kolory.

Sepiowy i bordowy kolor buraków, mięsistość czerwonej kapusty... i już mam pomysł co będzie z nimi dalej. Niespodziewanie czuję smak prażonych pestek słonecznika i kuszący zapach miodu. Na moim stole pojawiają się jeszcze dżem, płatki owsiane, otręby, cukier trzcinowy, a nawet naleśniki w kształcie serc.

I tak zaczynam kulinarne wariactwa - krojenie, mieszanie, rozdrabnianie, ugniatanie, doprawianie. Do dzieła, smako-kolorów nie ma końca! "















Aranżacja 181: Morskie opowieści

Moja aranżacja utrzymana jest marynarskim klimacie - dominuje błękit, czerwień i biel. W menu nie mogło zabraknąć ryby -tutaj w towarzystwie tymianku i cytryny, do tego sałatka z tuńczyka oraz pikantna salsa pomidorowa. Prosto, smacznie i kolorowo. Łyżki do przystawek SHOW występują w nietypowej roli świeczników.















Aranżacja 182: Co dzisiaj na obiad, mamo?

Niezależnie od tego co jest na talerzu, ważne, że jesteśmy razem, przy jednym stole. Na co dzień i od święta – stół się nakrywa, światła gasną, dzieci nieco milkną… Chwilo trwaj…

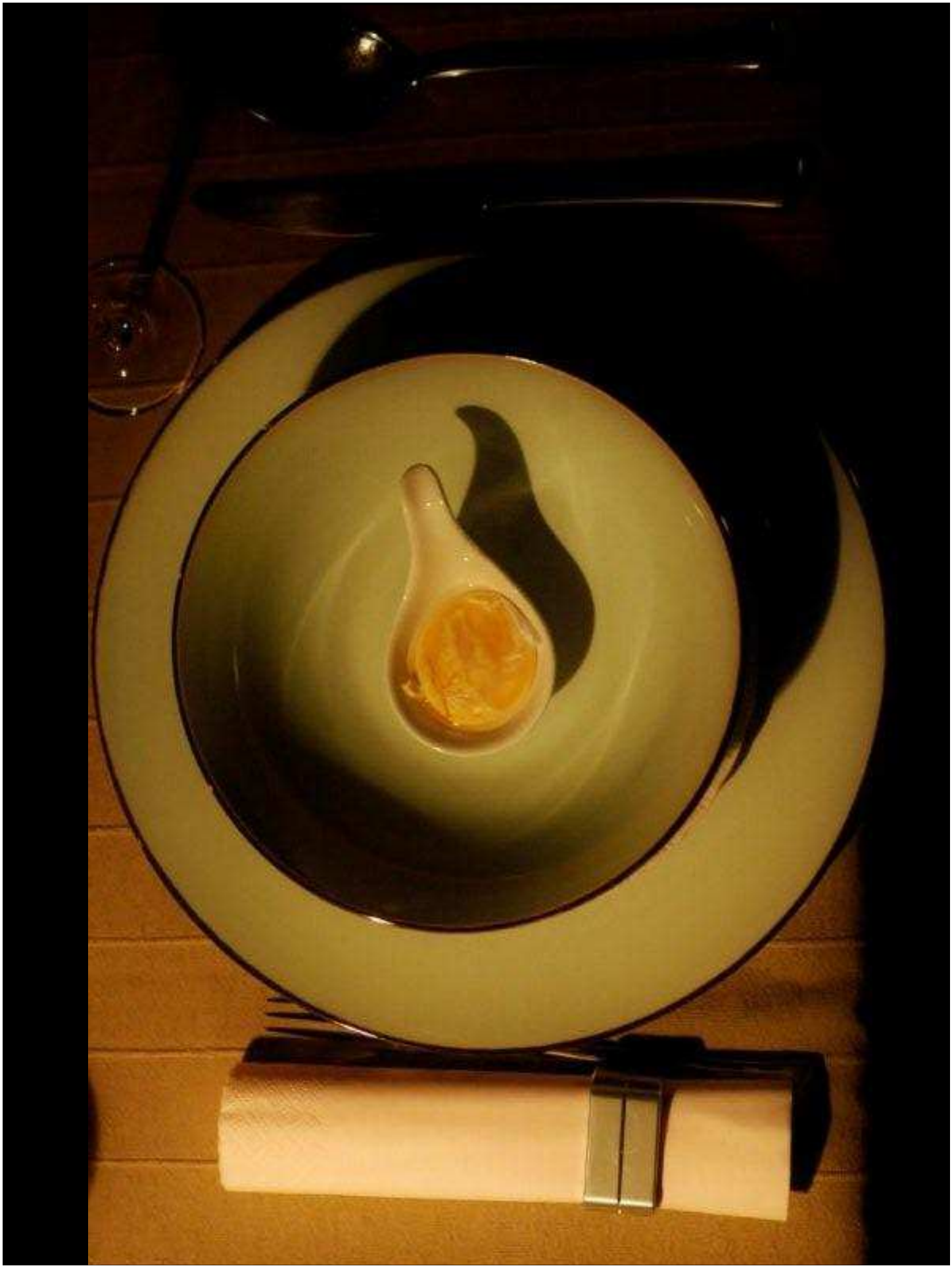

DUKA









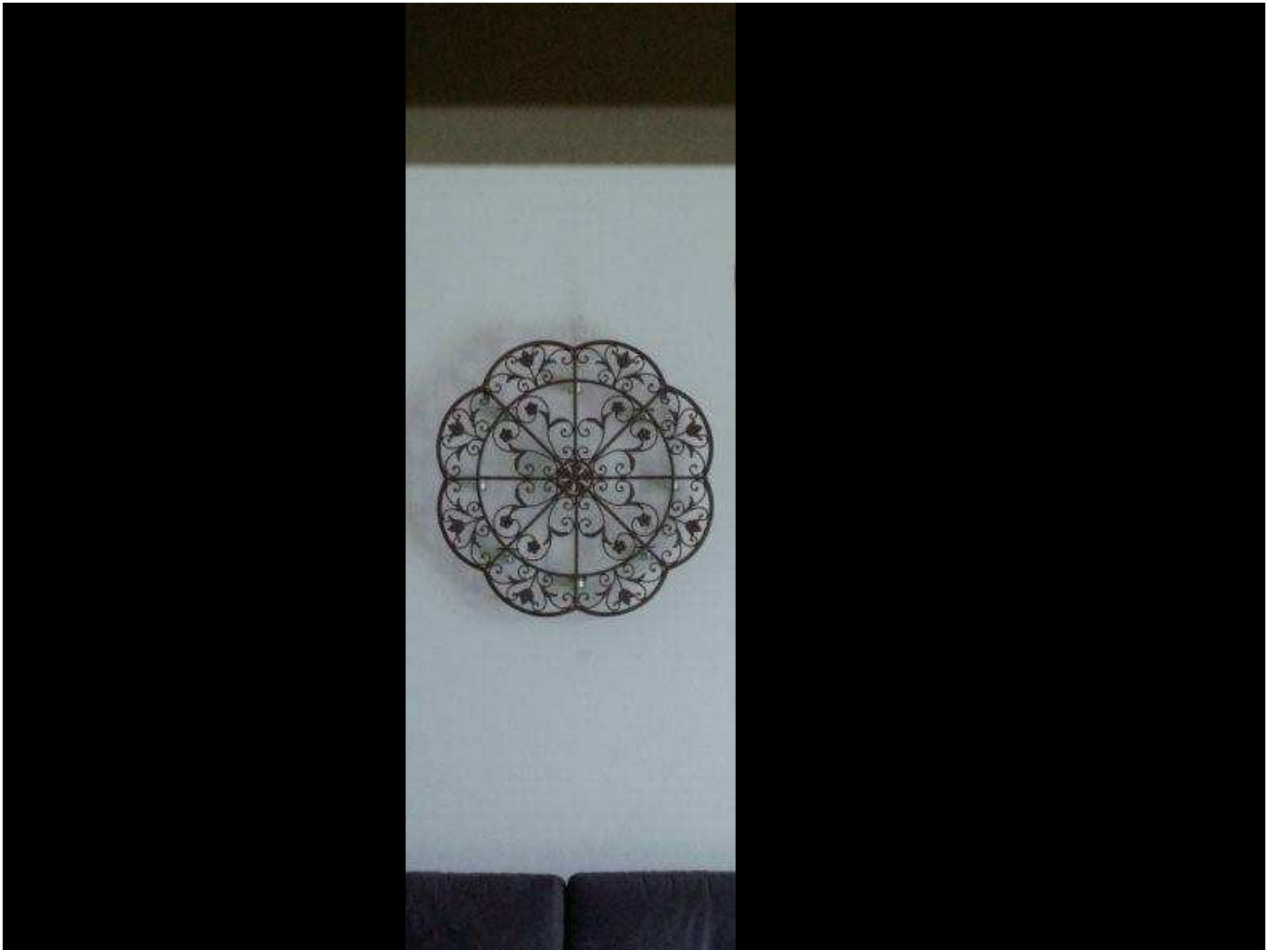


















Aranżacja 183: Podróże orientalne z Duką

W maju wybieramy się z narzeczonym do Turcji i już nie mogę się doczekać tej wyprawy. Niechodzi tylko o wspaniałe widoki, stare zabytki czy piękną pogodę. Kuszą orientalne smaki. I to bardzo. Tak bardzo, że postanowiłam przygotować kolację w stylu orientalnym. Oczywiście z pomocą DUKI.

Na środku dywanu umieściłam wielką michę, na której prężą się kulki z mięsem smażone w oliwie, grillowane bakłażany z czosnkiem oraz cukinia lekko obsypana pieprzem i ziołami. Wokół przystawki. Pasta z grilowanego bakłażana (wymieszana z pastą sezamową), pasta z grilowanej papryki oraz pasta z ciecierzycy. Do misek dodałam oliwki (w Turcji objem się chyba cała oliwkami ;). Czarne i zielone z papryczką chili. Do tego paski grillowanej papryki z kaparami i oczywiście pita. Nie mogło też zabraknąć imbryka z herbatą i pożyczonych od znajomych charakterystycznych małych tureckich szklanek w kształcie tulipanów. No i poduchy. Może trochę mało orientalne, ale z Turcji na pewno przywiozę prawdziwe.

Naprawdę nie mogę doczekać się tej wyprawy... ;)"

Zrobiłam się strasznie głódna jak to opisałam. Dziękuje za ucztę - trochę zawdzięczam ją Wam.

Do maila załączam oczywiście zdjęcia aranżacji ;)











Aranżacja 184: Wiosenne przebudzenie

Nie lubiłam jadać śniadań, dopóki nie miałam do niego towarzystwa. Odkąd jednak mam z kim rano zasiąść do stołu, nie stronię od nich, wręcz przeciwnie –jadam je z ogromną przyjemnością. Moja stylizacja to propozycja na wiosenne śniadanie we dwoje. Ja pijam sok pomarańczowy, mój mężczyzna woli kawę. Ponieważ oboje lubimy słodkie smaki, nasze śniadanie również takie jest. Łyżeczki do przystawek SHOW świetnie sprawdzają się w roli 'pojemniczków' na dodatki do ciepłych tostów: miodu, dżemu, konfitur. Miseczka INGALILL w kształcie jabłka jest doskonała do serwowania świeżych owoców. Miseczki INDIRA mają idealną pojemność na poranną porcję muesli czy płatków zbożowych z mlekiem. Jest także alternatywna opcja. Zamiast z mlekiem, muesli można zjeść z ulubionym jogurtem owocowym lub naturalnym, dodać do nich świeże owoce pokrojone w kawałki i najlepiej podać je w pucharkach VAFFLA. Wtedy wygląda to jak wyborny deser, a nie zwykłe płatki z jogurtem. Wiosennym akcentem na stole jest nie tylko świeży tulipan, ale także serwetki w drobne kwiatuszki, zakupione nigdzie indziej, jak w sklepie DUKA.

Po takim śniadaniu mam energię i pozytywne nastawienie na cały dzień, nie straszny mi deszcz czy inne przeszkody. Czego można chcieć więcej na dobry początek dnia?















Aranżacja 185: Sobotnie zimowe popołudnie dla rodziny

W pewien sobotni wieczór postanowiłam zaprosić rodziców na przepyszną obiadokolację, połączoną z czekoladowo - lodowym podwieczorkiem. Stół przygotowałam w klasycznej odsłonie. Piękny wrzosowy obrus, ozdobiony amarantowymi serwetkami w objęciu prostych ponadczasowych pierścieni IRIS, był dopełnieniem do moich kulinarnych przygód.

Na pierwsze danie podałam „naturalny antybiotyk", czyli zupę czosnkową na wzmocnienie. Przepis zaczerpnęłam nie z encyklopedii leków a z książki Nigelli Lawson. W delikatnym blasku świec, umieszczonych w nowoczesnym disignie srebrnych kul, zupa czosnkowa rewelacyjnie rozgrzała nasze zziębnięte organy.

Po krótkim odpoczynku rozsmakowaliśmy się w szaszłykach z pomidorów koktajlowych z mozzarellą. Uzupełnieniem smaku, tak banalnie prostej a zarazem wyśmienitej przystawki były sosy, podane w funkcjonalnych łyżeczkach SHOW.

Nadszedł w końcu czas na danie główne. Wyciągnęłam tego przysłowiowego Asa z rękawa. Faszerowany kurczak serem ricotta, zawinięty w podpieczonej i chrupiącej szynce parmeńskiej sprawił nieskończoną rozkosz dla naszych podniebień. Tym razem Asa podrzucił mi Gordon Ramsay, który po swoim kultowym programie zainspirował mnie do nierównej walki z garnkami. Kurczak sprawdził się idealnie! Bardzo dobrze przyrządzony, subtelnie wypływający farsz, świetnie komponował się z delikatnym i kruchym mięsem. Za mało mi było kulinarnych gwiazd w mojej kuchni. Jesteśmy w Wielkopolsce, więc gdzie te „pyry"? Moja gwiazda - Jamie Oliver rozwiązał mi ten problem. Nafaszerowałam ziemniaki mozzarellą i czerwoną papryką chili. Żeby tego było mało dip cytrynowy dodał niebiański smak wielkopolskim pyrkom.

Brzuszyska po takiej pysznej uczcie były wydęte niczym usta po botoksie! Ale, ale!!! To nie koniec. A gdzie ten podwieczorek?! Czekoladową rozkosz, nadzianą procentowymi wiśniami podałam na paterze z serii SHOW. Żeby nie było za słodko, moje ciacho wylądowało na talerzu z gałką lodów waniliowych, skąpanych w kąpieli z toffi i listkiem miętki, a świeżo zaparzona kawa latte w Expressie DeLonhgi, w szklankach CAFE dopełniła smak mojego deseru.















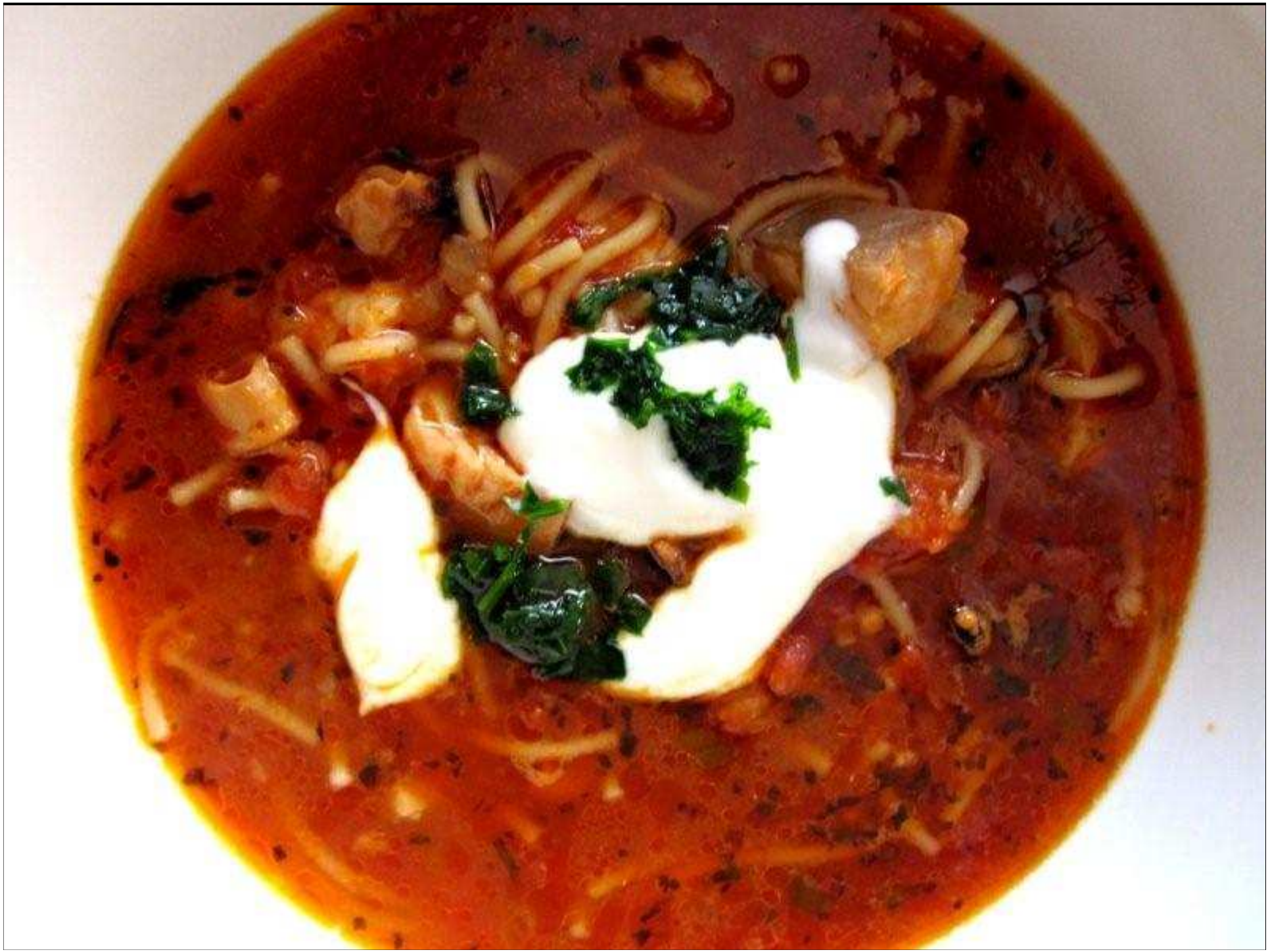


Aranżacja 186: bez tytułu

Preferuję styl nowoczesny, zarówno w urządzaniu wnętrz jak i kuchni. Uwielbiam gotować i jeść, ciągle szukam nowych inspiracji, moje ulubione to kuchnia śródziemnomorska, azjatycka oraz indyjska. Fantastyczna jest kuchnia fusion, pozwalająca łączyć smaki kuchni świata. Dzisiejsza uczta to ukłon w stronę kuchni włoskiej, nie ma znaczenia czy to klasyczne dania tej kuchni czy dania fusion, ważne, że pięknie się komponują i prezentują a najważniejsze: smakują. Moje mieszkanie jest urządzone w prostych kolorach kremowym, brązowym i czarnym z fioletowymi akcentami. Idealnie z nimi współgra nakrycie stołu, porcelana Time, miski z serii Serve oraz formy Kitchenpro. Dzięki swej prostocie i elegancji, nie tylko dekorują stół, ale podkreślają piękno serwowanych potraw.

Zatem zaczynamy…na przystawkę podałam krewetki w pancerzach smażone na maśle z czosnkiem, pietruszką i chili z dipem czosnkowo ziołowym, do tego sałatka z dresingiem mango. Potem aromatyczna i rozgrzewająca zupa pomidorowa, z owocami morza, kawałkami pstrąga i makaronem, podana z odrobiną jogurtu i posiekaną natką oraz chrupiącym pieczywem. Jako zwieńczenie zaproponowałam makaron conchiglie nadziewany duszonymi porami, cukinią, papryką, kurczakiem oraz mozarellą i fetą, zatopiony w kremowym sosie ze świeżych pomidorów i serka mascarpone oraz bazylii.

W życiu przecież o to chodzi żeby zaspokoić wszystkie zmysły. A jedzenie jako jedna z niewielu rzeczy potrafi pobudzić większość z nich, wzrok, smak, węch a nawet dotyk













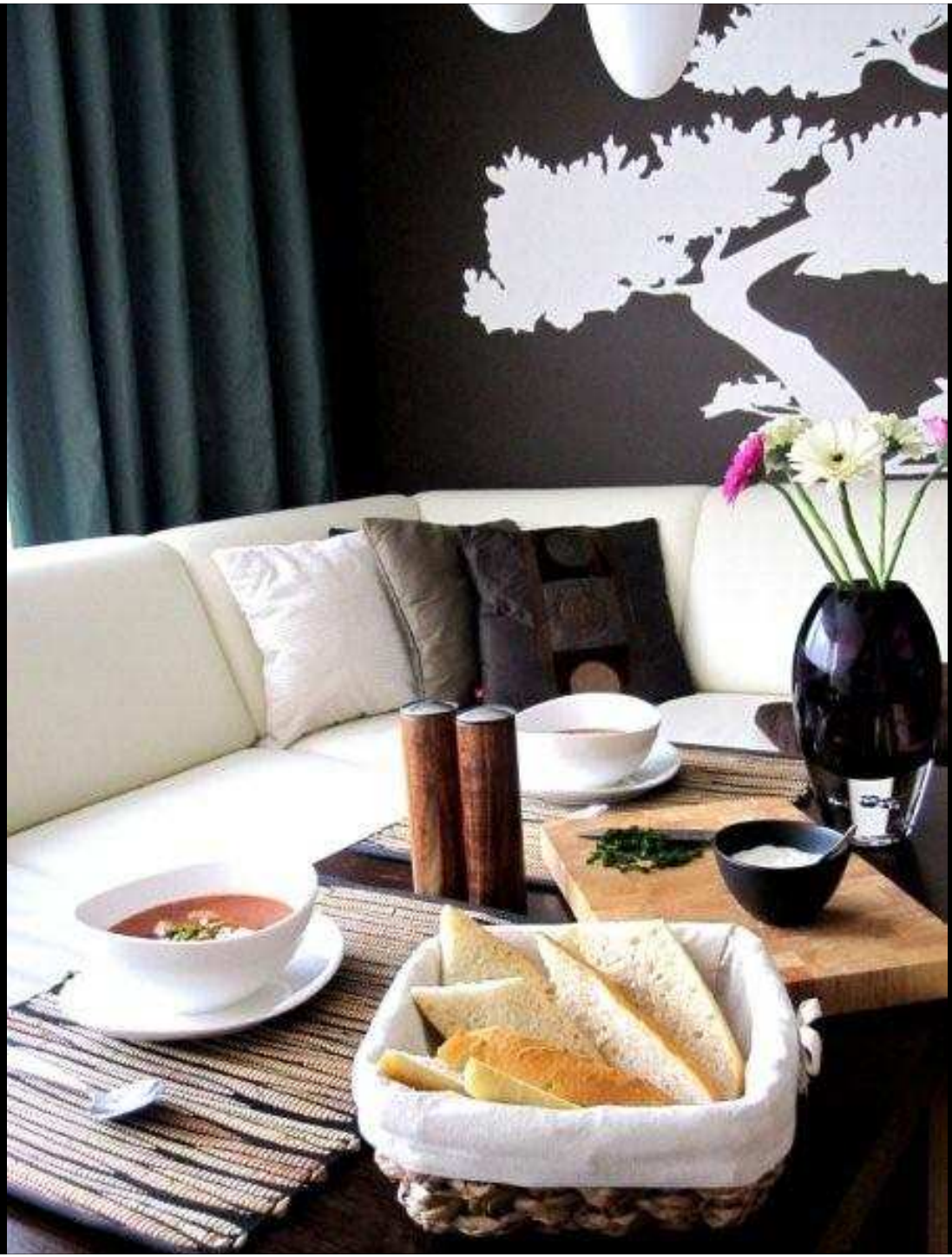


















Aranżacja 187: Cztery elementy

Współczesny szwedzki DESIGN przywołuje ideę czterech żywiołów: ziemi, wody, powietrza i ognia. Skąd takie porównanie? W starożytnej Grecji liczba *cztery* była uznana za „liczbę światową", stanowiącą wyjaśnienie większości nurtujących ówczesnych ludzi kwestii. Interpretację tej poetyckiej koncepcji możemy odczytać we wzornictwie współczesnej Szwecji. Ideą tej myśli jest pokazanie, że zarówno przyroda jak i wzornictwo wywierają wielki wpływ na nasze codzienne życie.

Do naszych ulubionych przyjemności na pewno należy jedzenie. Przyjemność ta wypływa nie tylko ze smaku podanej potrawy, ale również z atmosfery w jakiej się nią delektujemy. Bazując na powyższej teorii skandynawskiego wzornictwa, przygotowałam kolację „w duchu starożytnej Grecji". Pomogły mi w tym *cztery* łyżeczki do przystawek **SHOW** marki **DUKA**.

Z tej okazji zaaranżowałam stół, dążąc do minimalizmu i prostoty formy. Wnętrze jest bardzo skromne z akcentami bliskimi naturze – sosnowe krzesła, białe kamienne kafle na ścianach, lniane obrusy i zasłony, biała porcelana na stole. Króluje funkcjonalizm. Dyskrecja bieli jest w tym wypadku najlepszym partnerem dla greckich akcentów. Spokój formy użytych przedmiotów pozwolił wyeksponować moje ulubione potrawy.

Wg skandynawskich projektantów DESIGN ma nam ułatwiać codzienne życie, polepszyć jego jakość i tak po prostu zwyczajnie uprzyjemnić. Czy jest to możliwe? Myślę, że tak. Szwedzki design jest zawsze inspirujący!


19/02/2012


19/02/2012


19/02/2012


19/02/2012


19/02/2012


19/02/2012



19/02/2012

19/02/2012


19/02/2012


19/02/2012


19/02/2012

Aranżacja 188: Symfonia smaku

Na łonie stołu odnajdujemy skarby natury. Podmuch Skandynawii w mariażu z leśną nutą stanowią doskonały akompaniament dla spotkania w gronie bliskich. Podniebienie rozbudzamy krewetkami w sosie czosnkowo-koperkowym, następnie smakujemy roszponkę z kurczakiem w przyprawach indyjskich, egzotycznym sosem winegret i plackami chapati, koncert kończymy kruchą tartą z młodym szpinakiem i wiejskim twarogiem, by po chwili na bis wywołać krem ganache z likierem pomarańczowym. Estetyka slow design i multikulturowa kolacja w duchu slow food czynią spotkanie finezyjnym w swej prostocie. Slow life, slow you.





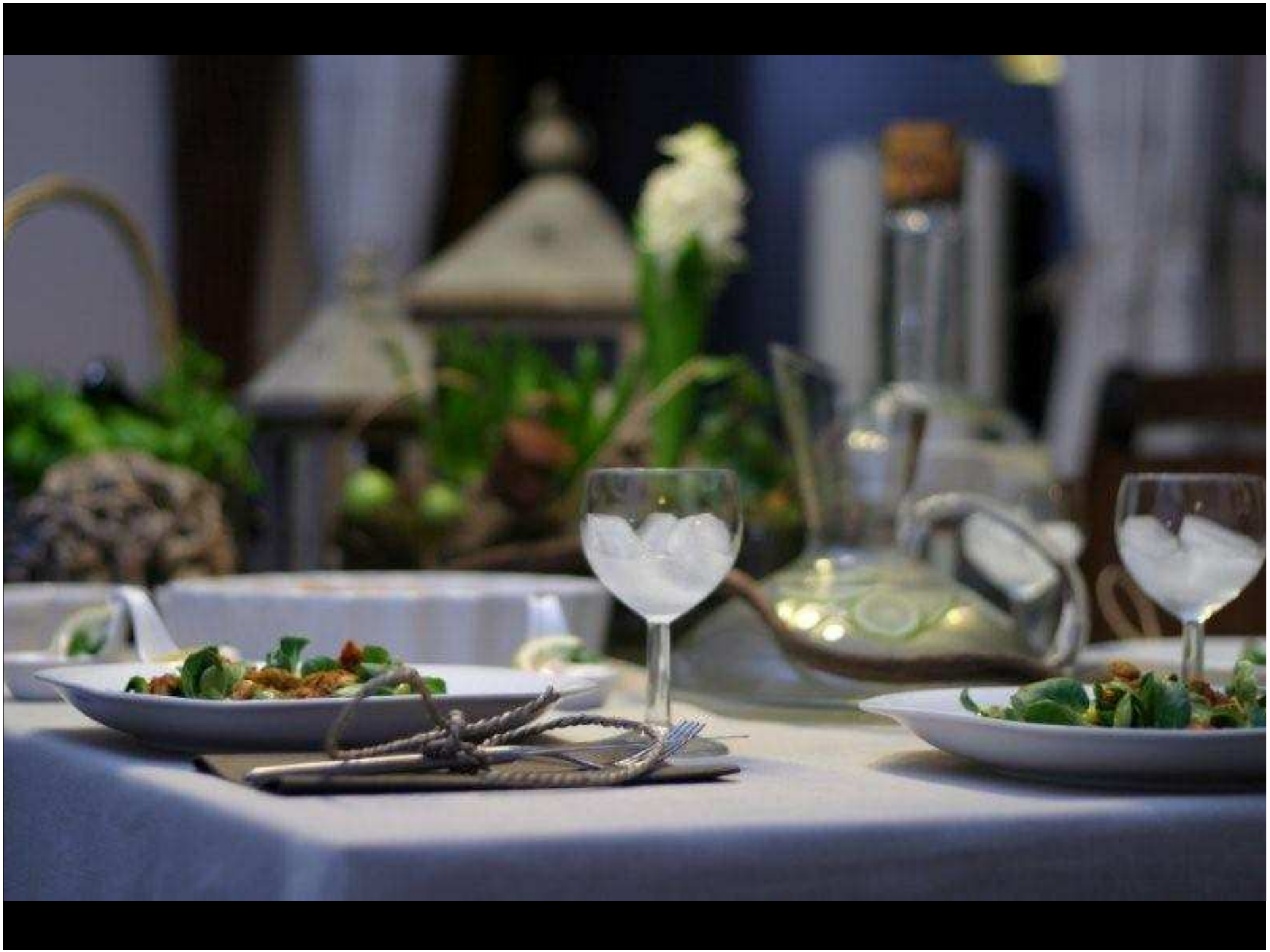







GRAND
— de —
FLEURS





Aranżacja 189: bez tytułu

Moja propozycja jest tak prosta jak wyśmienita.

Sekret tkwi we własnoręcznie wypiekanych, chrupiących i smakowitych **razowych krakersach**.

Z kminkiem i grubą solą, świetnie pasują do wszelkiego rodzaju smarowideł!

Tym razem proponuję z rukolą, szynką, orzechami włoskimi, oliwą i dipem śmietanowo-czosnkowym z dodatkiem szczypiorku.

A dla podkreślenia smaku - granatowa słodycz ;)

Danie z pozoru proste, może zamienić się w królewską ucztę, granicą - fantazja ;)

Wszystko to świetnie gra z prowizorką w jakiej przyszło mi serwować ten posiłek :)





























Aranżacja 190: Arabski Styl

A zatem skoro ma być po arabsku, zaczynajmy od podstawowego pytania czym jest arabski styl? Kuchnia arabska to kuchnia tysiąca i jednej potrawy, które podobnie jak piękne baśnie Szeheredady. Kuszą Nas orientalnym powabem. Przy arabskich daniach, które są halal czyli dozwolone przez Koran i są pak, czyli czyste, można wysłuchać niejednej długiej opowieści.

Humus- arabska pasta z ciecierzycy

Składniki:

Ciecierzyca

Pasta sezamowa

Oliwa z oliwek

Sól

Sok z cytryny

Czosnek

Tak, taki posiłek powinien się spodobać i to nie tylko Arabom, Szwedom i Polakom.






ONETOUCH
TIGER BRAND


ONETOUCH


DIETSUCH


ONETOUCH

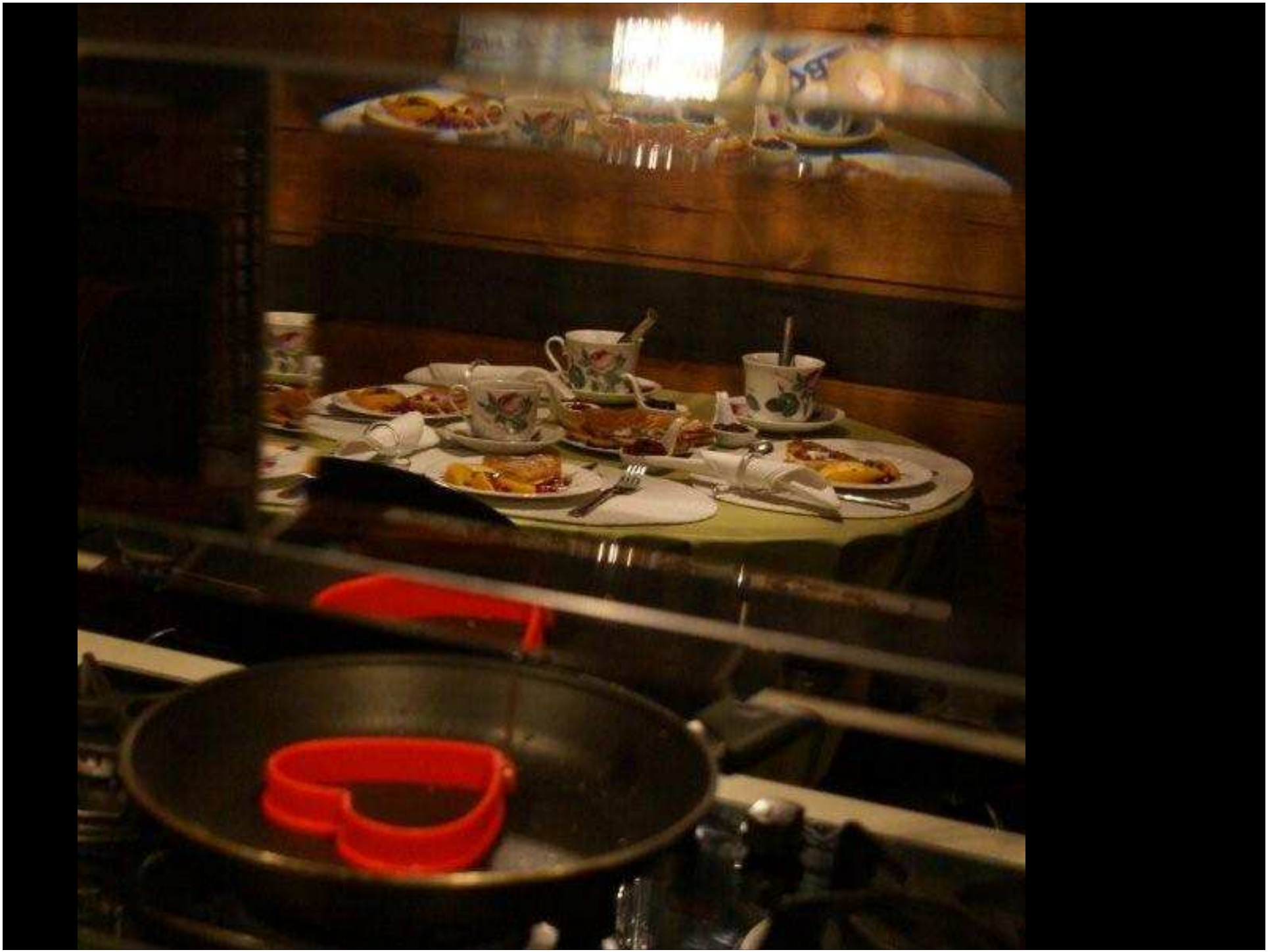


Aranżacja 191

- ***Śniadanie d'Amour***
- *Poranek jest dla mnie najważniejszym momentem dnia. Jest to czas, w którym zbieram siły i*
- *energie na cały dzień. Przy śniadaniu cała moja rodzina ma jedyną chwilę w ciągu dnia na spotkanie,*
- *rozmowę, bycie razem. Dlatego przykładam dużą wagę do tego posiłku, który powinien być sycący i*
- *dodawać radości*
- *Polecam na poranne „małe co nieco" omlety, które dzięki dodatkom i oprawie stołu zamieniają*
- *zwykły posiłek w Królewskie Śniadanie. Do słodkich smaków doskonałym uzupełnieniem staje się*
- *czarna herbata z plastrem pomarańczy, cytryny i imbiru oraz kroplą soku z malin, która pobudza i*
- *rozgrzewa.*
- ***Omlety Tomka***
- *Składniki na 8 omletów:*
- *4 jajka, 3 płaskie łyżki mąki, 2 łyżeczki cukru pudru, szczypta cukru waniliowego, szczypta proszku do*
- *pieczenia, oliwa, szczypta soli, brzoskwinie, pestki granatu, maliny (owoce sezonowe), dżem*
- *porzeczkowy, dżem truskawkowy, mięta*
- *Przepis:*
- *Oddzielamy żółtka od białek. Do żółtek dodajemy mąkę, cukier puder, cukier waniliowy, oliwę i*
- *wszystko miksujemy na gładką masę. Ubijamy jajka na sztywną pianę. Dodajemy pianę do żółtek*
- *wymieszanych z pozostałymi składnikami (ważne by dodawać pianę z białek do żółtek, aby omlety*
- *były puszyste). Masa powinna być gęsta i ciężko spadać z łyżki.*
- *Przygotowaną masę nalewamy na rozgrzaną patelnię w silikonowe foremki – serduszka. Smażymy na*
- *małym ogniu po każdej ze stron, aż do zarumienia omletów.*
- *Podajemy przyprószone cukrem pudrem w towarzystwie mięty i plastrów brzoskwiń i pestek granatu.*
- *Dżemy i maliny (owoce sezonowe) wykładamy na oddzielne talerzyki.*
- ***Herbatka Krysi***
- *Składniki:*
- *czarna herbata liściasta, 2 plastry pomarańczy, 2 plasterki cytryny, 2 plastry imbiru, sok malinowy*
- *Przepis:*
- *Herbatę i imbir zalewamy wrzątkiem, zaparzamy około 2 minut, tak by nabrała bursztynowego*
- *koloru, dodajemy pomarańczę i cytryny, dobrze wyciskamy, dodajemy kroplę soku malinoweg.*
- *Smacznego.*

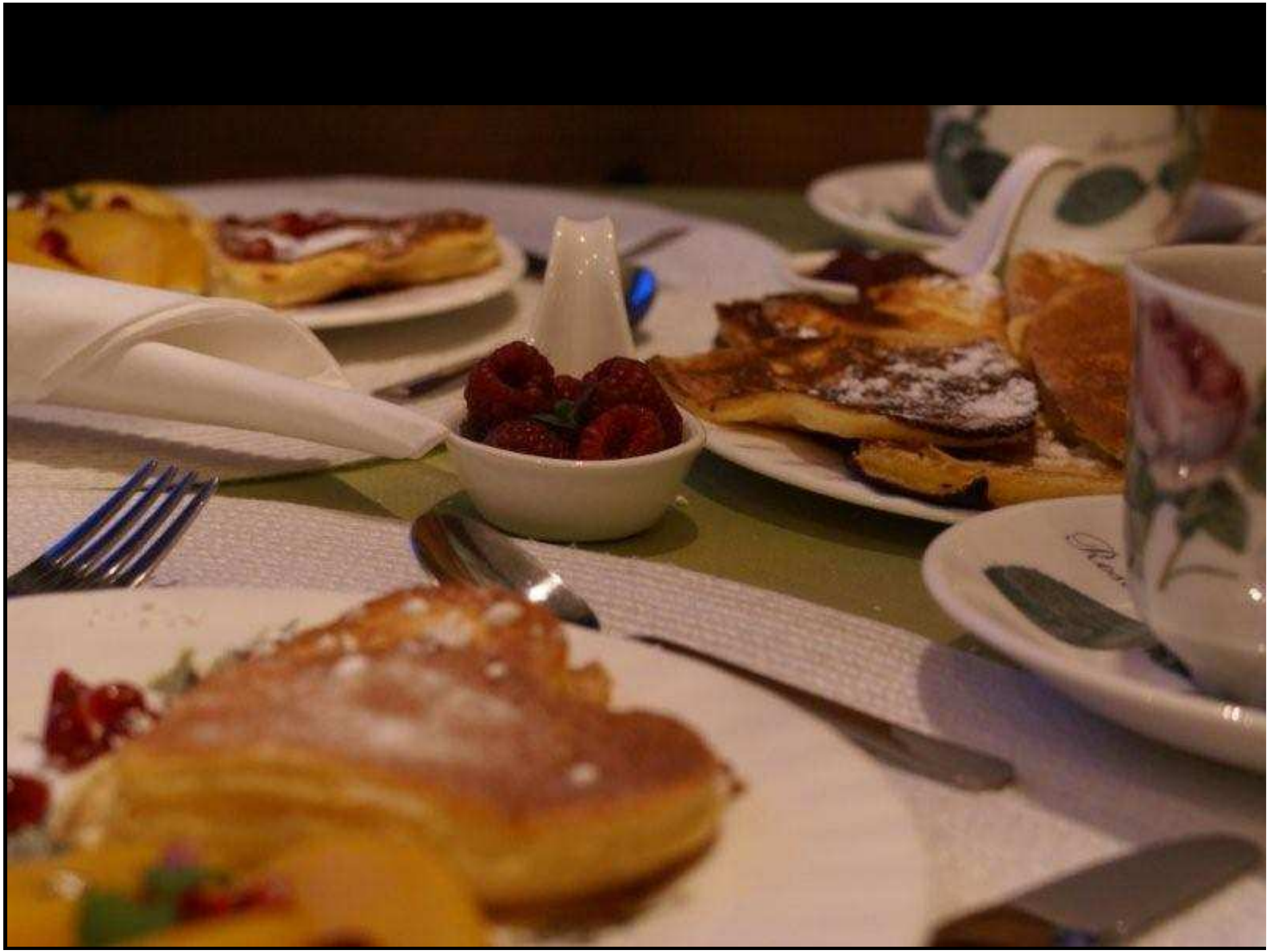












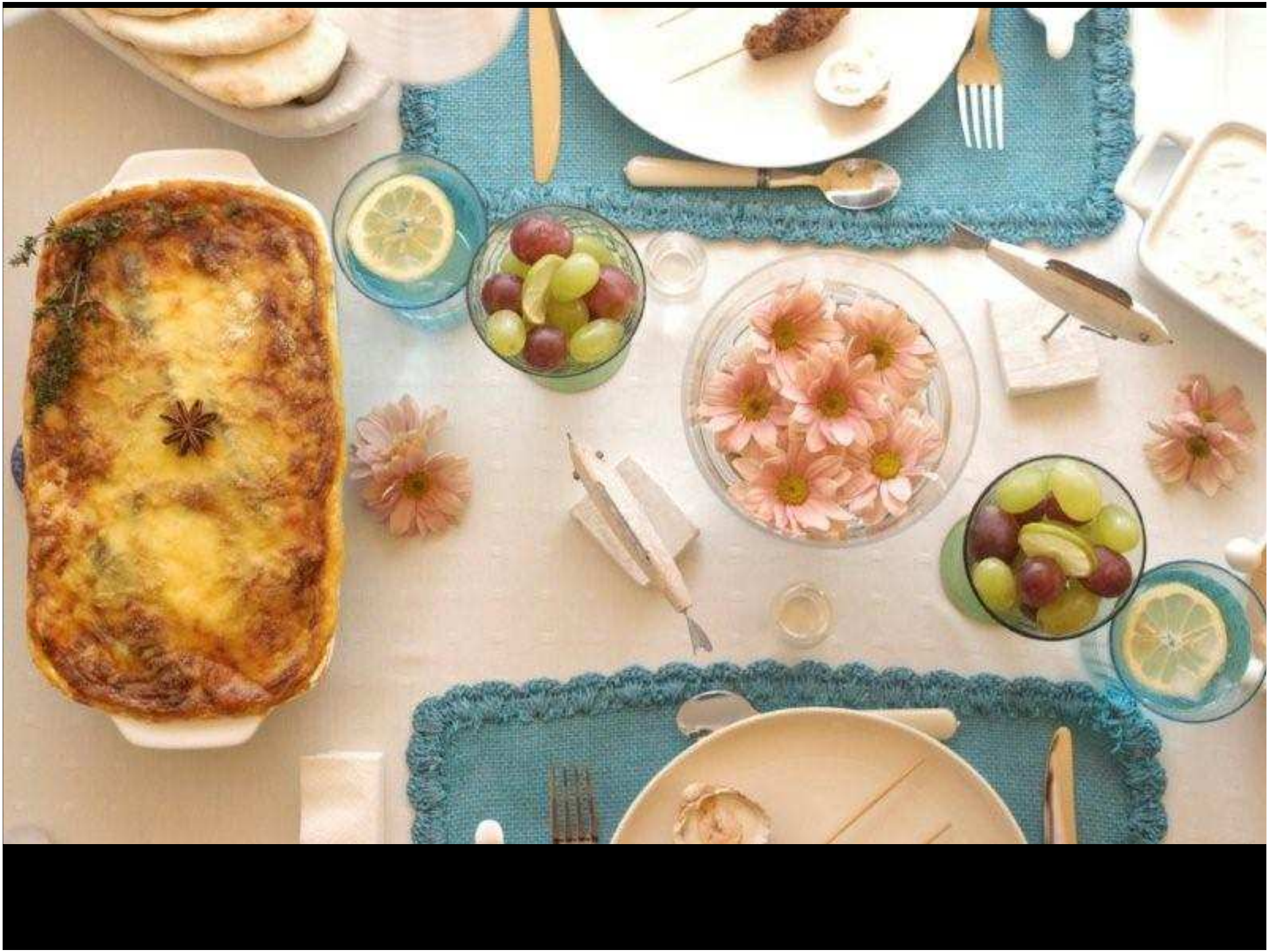


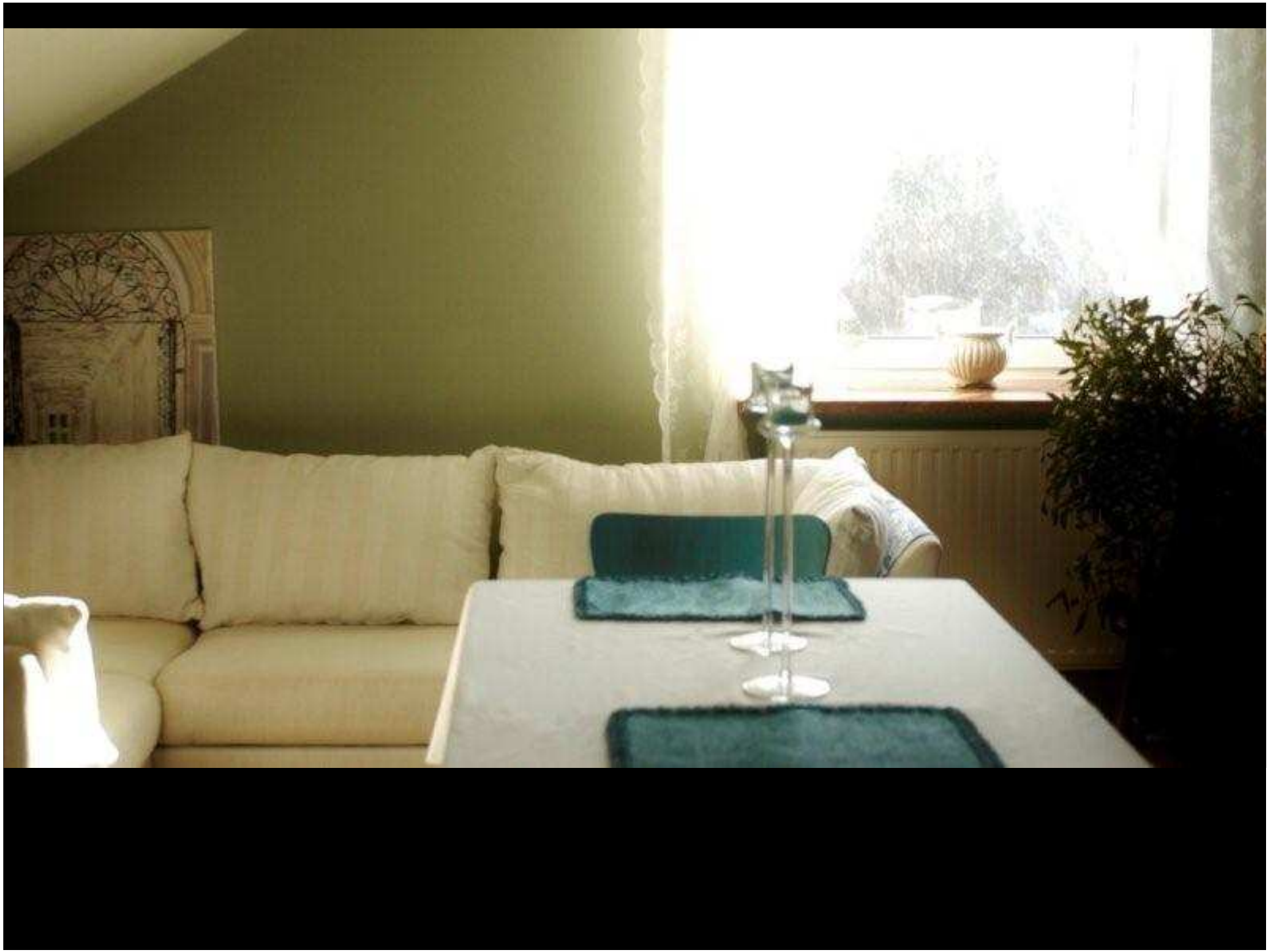




Aranżacja 192: Grecka uczta

Kocham Grecję, grecką gościnność, muzykę, a przede wszystkim kuchnię pełną słońca i lekkości. Proste potrawy z pyszną oliwą z oliwek, pełne aromatycznych ziół, świeżych warzyw, z dyżurnymi bakłażanami, papryką, pomidorami to po prostu kulinarne szaleństwo. Potrawy, słońce i niebo, tworzą styl greckiego stołu, do którego zapraszam do siebie do domu.





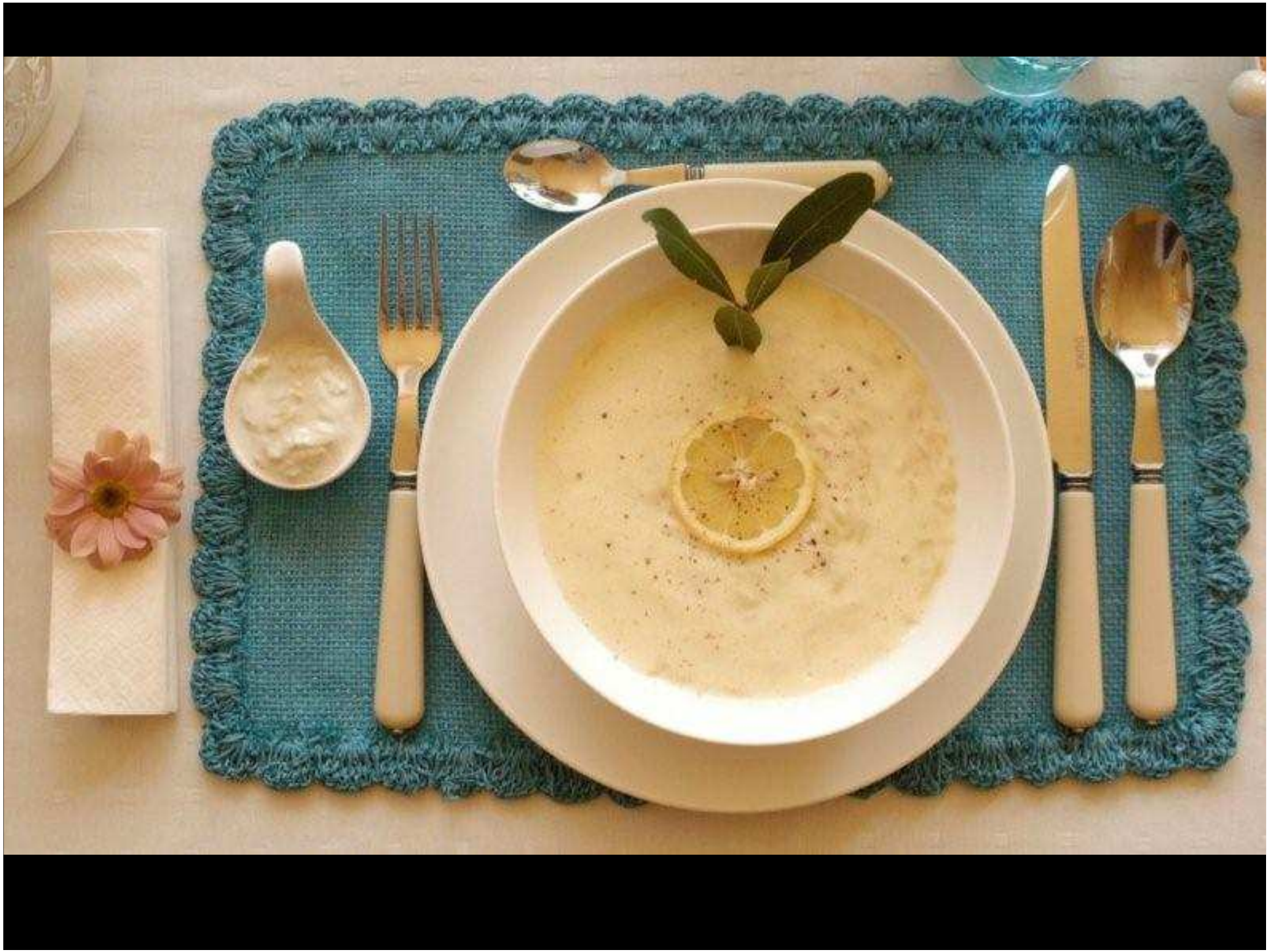












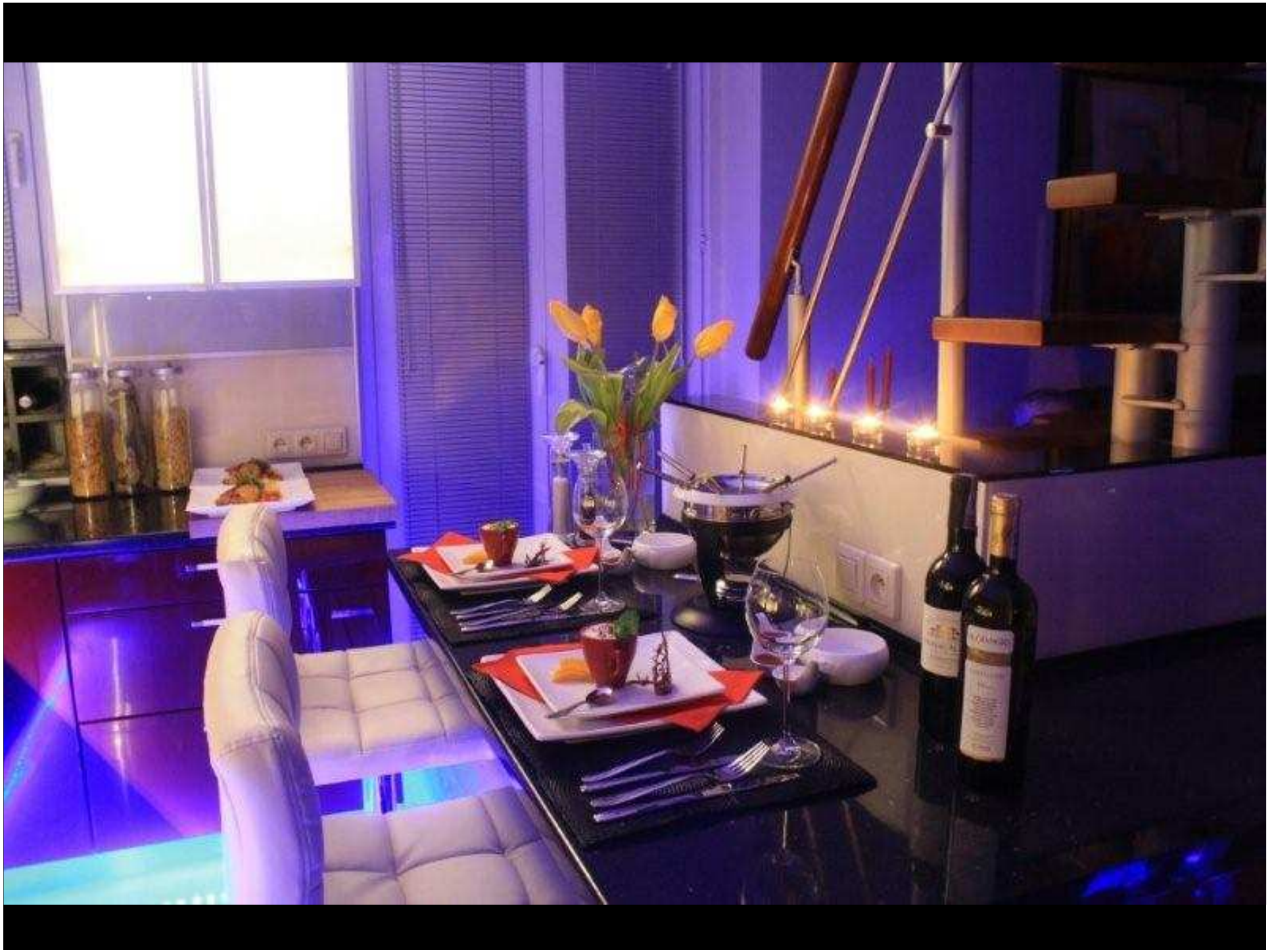

12
OUZO

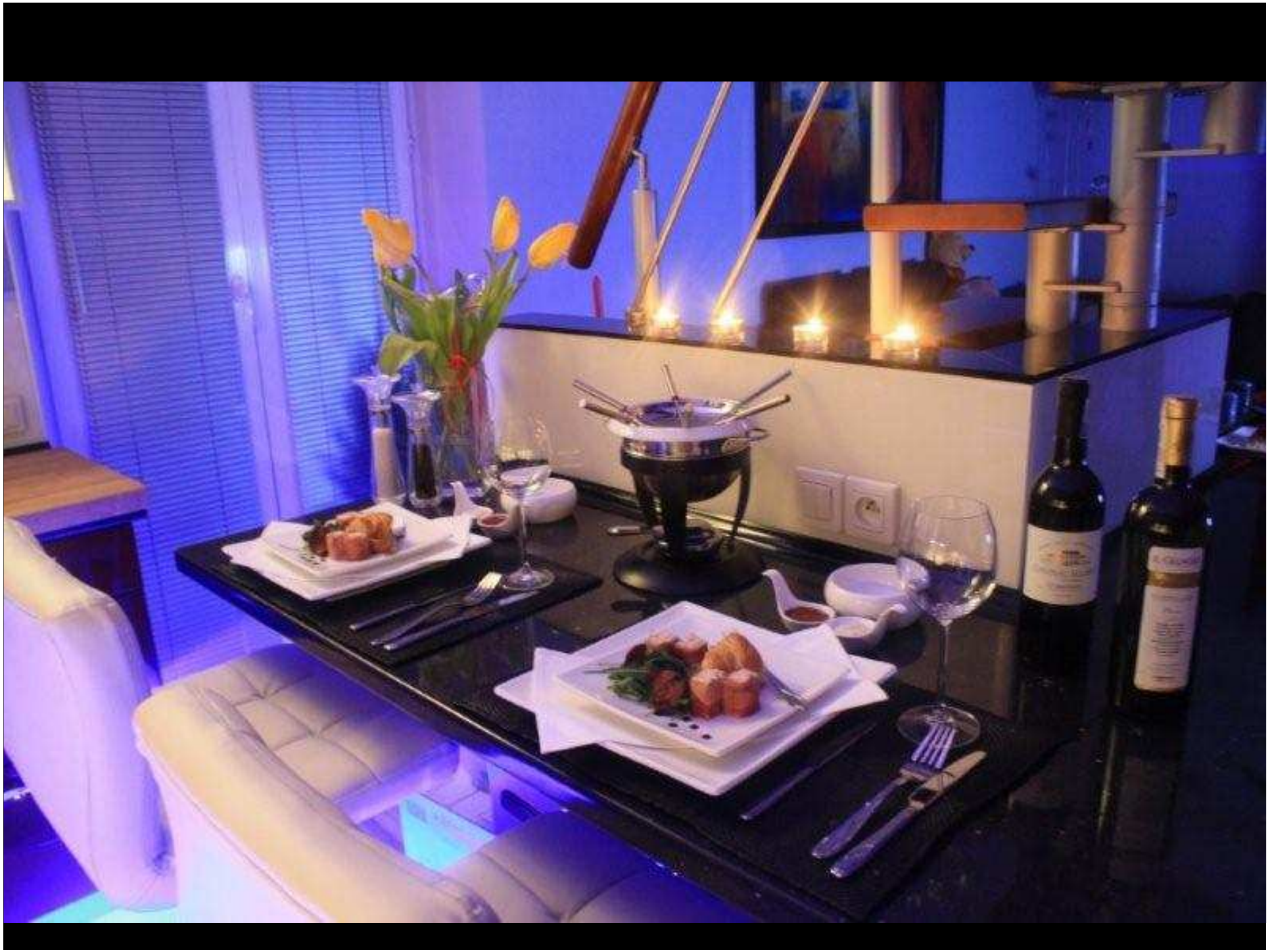
Aranżacja 193: bez tytułu

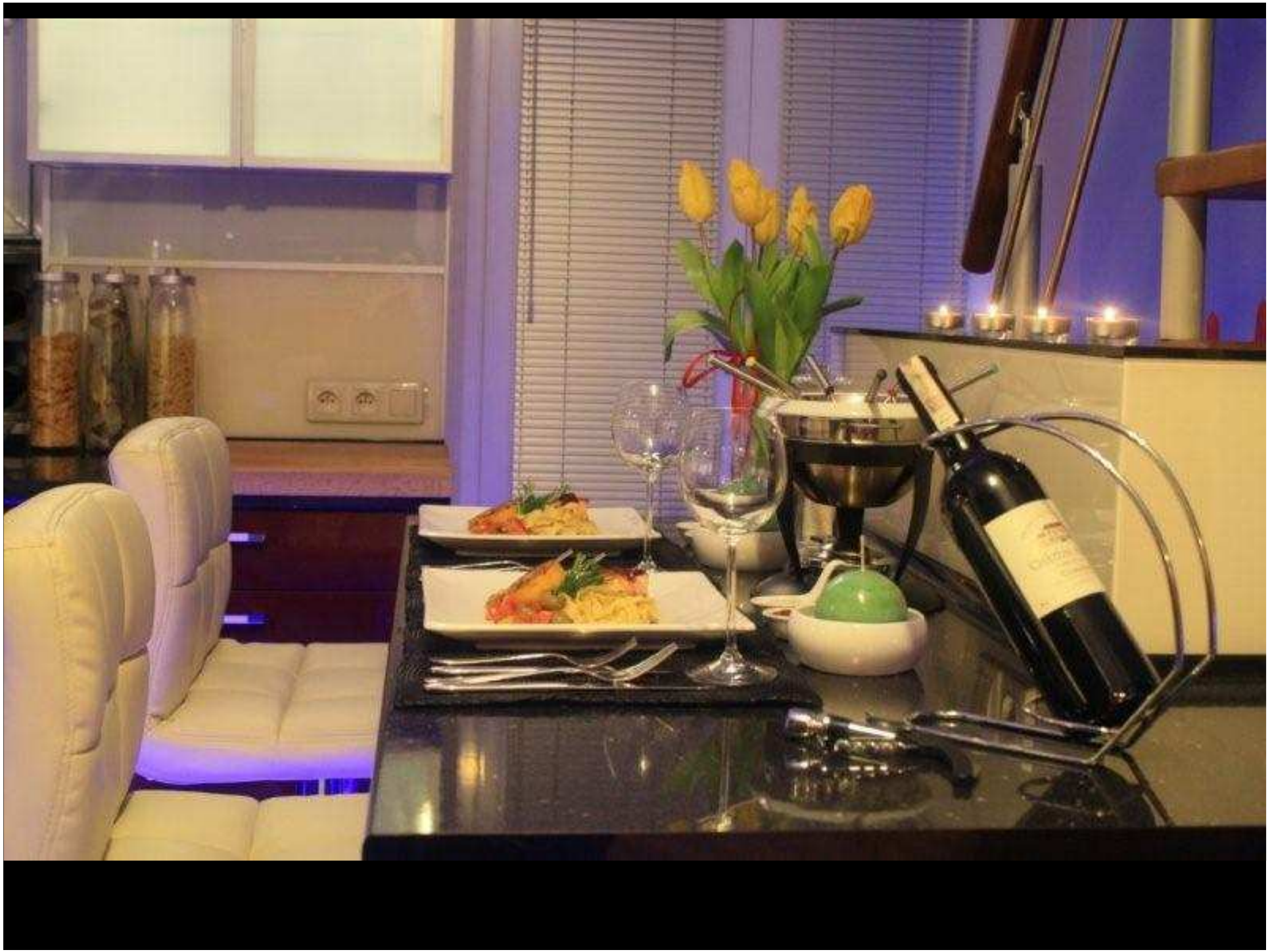
brak opisu

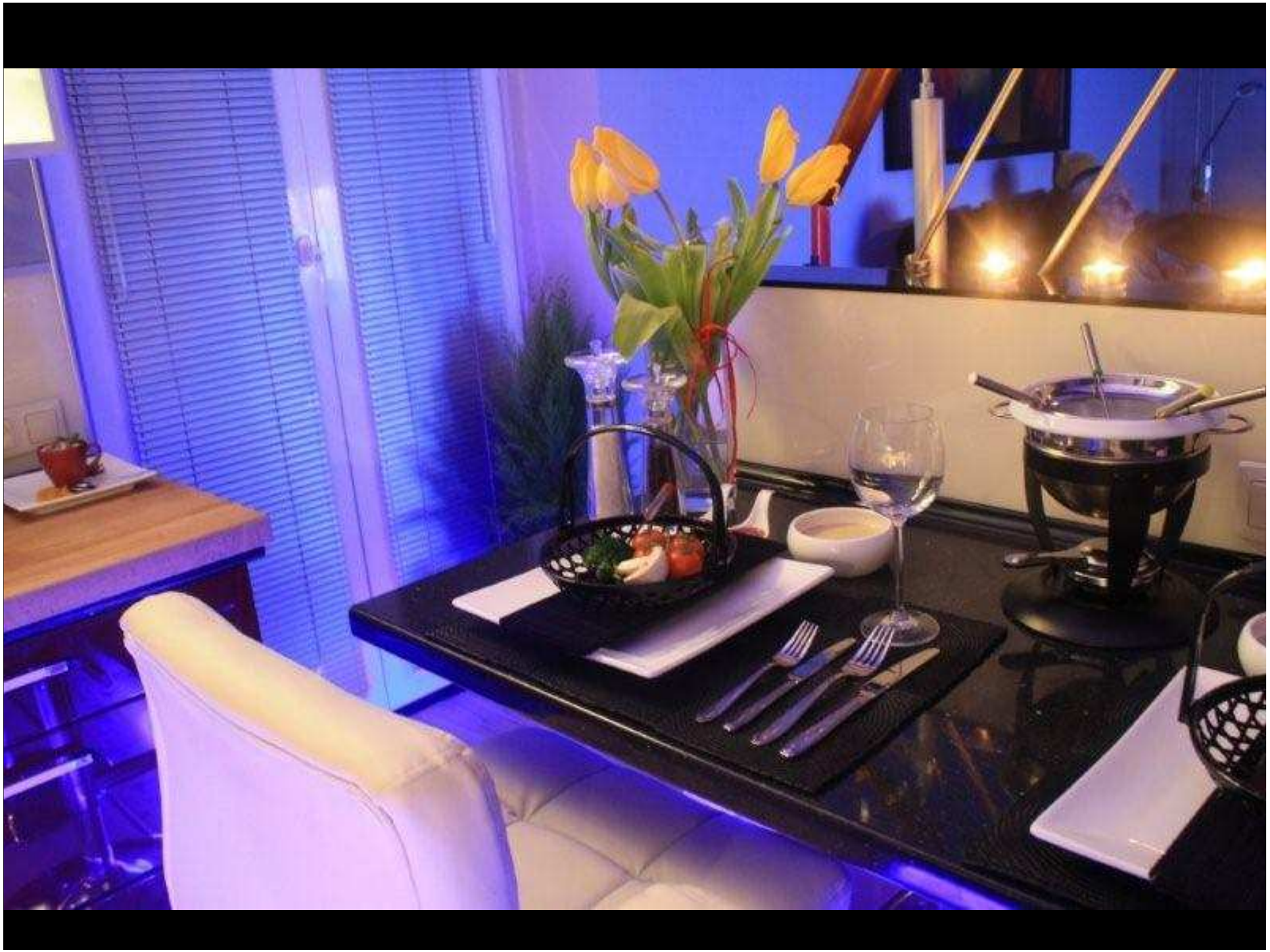


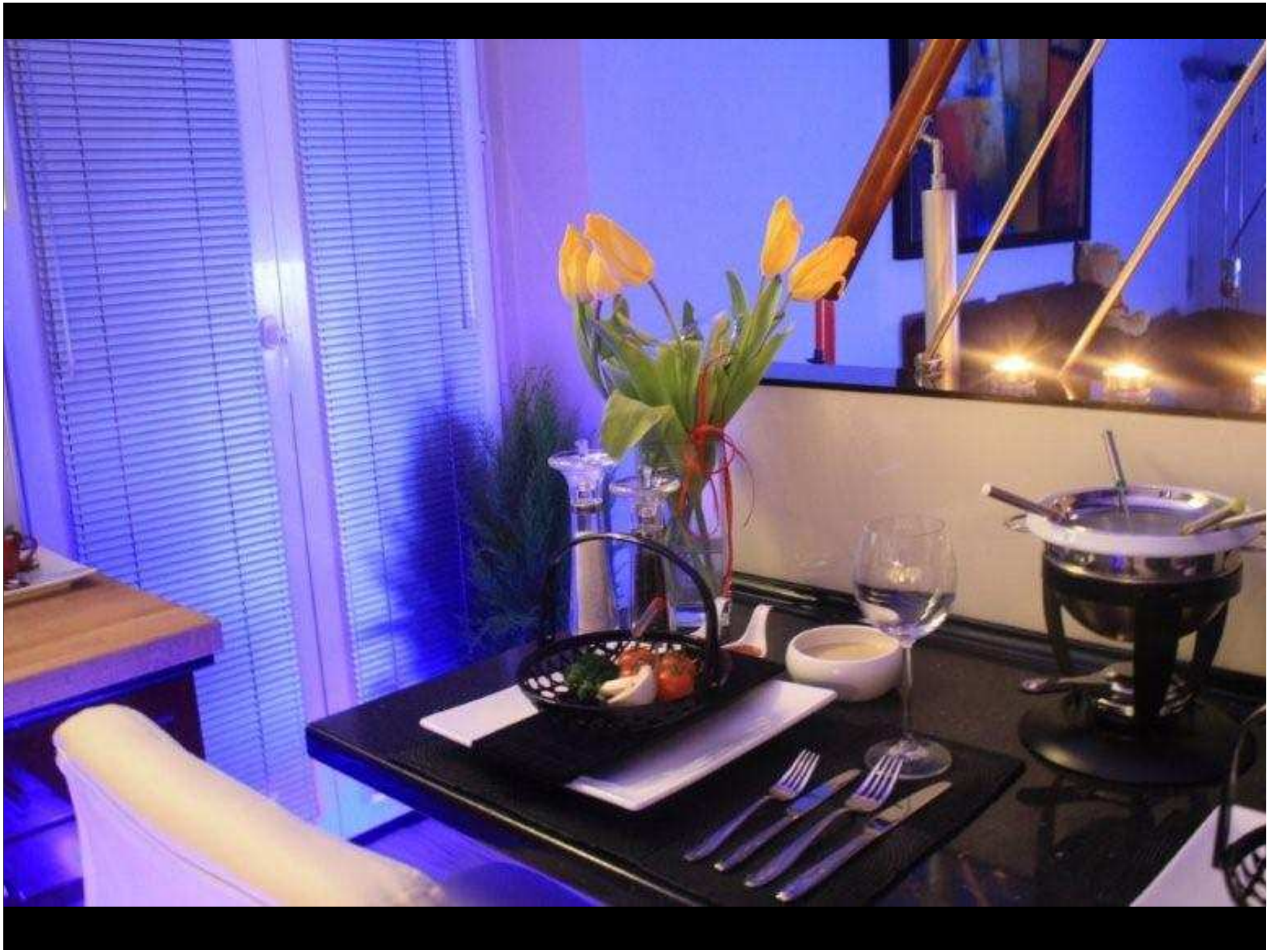
























- **Koreańskie barbecue z kimchi**
-
- Pyszne koreańskie barbecue to rarytas dla miłośników ostrych potraw i jest bardzo popularne w Azji (nie tylko w Korei, ale również w Chinach). Można je łatwo i szybko przygotować w domu. Wcześniej zamarynowane w sosie sojowym i chili, cieńko pokrojone plastry wieprzowiny (karkówka, boczek lub polędwica) smaży się na wysokim ogniu i po kilku minutach podaje się na sałacie. Plastry wieprzowiny można moczyć w sosie sojowym lub sosie czosnkowym chili, a następnie zawinąć w sałacie razem z odrobiną kapusty kimchi (kimchi to kapusta pekińska kiszona razem z rzodkwią i cebulą w chili oraz czosnku, można ją z powodzeniem zrobić w domu) oraz cienkich pasków marchewki. W kuchni koreańskiej sałata zastępuje pieczywo, dlatego barbecue jest tak pyszne, zdrowe i niskokaloryczne. Uwaga, pod ręką trzeba mieć serwetki, bo danie jest bardzo soczyste.























Aranżacja 195

- **Jak to się robi …**
-
- , …czyli najbardziej zmysłowy obiad PRL-u. Menu wypowiedziane ustami Emilii Krakowskiej w niedocenionym filmie Andrzeja Kondratiuka pod tym samym tytułem…a zarazem pierwszy film obejrzany z moją żoną…
- …powiem Ci teraz, co będzie na obiad…
- …będzie zupa pomidorowa, będzie sztuka mięs z chrzanem, a na deser będzie…będzie gruszka w czekoladzie…
- …zamruczałem.
- W tle powinna sączyć się muzyka Skaldów, ale dzieci ”zarzynają” płytę zespołu „Nie Wiem Kto?”.
- …poezja…
- W rolach głównych wystąpiły:
- łyżeczki „SHOW”, cukiernica „Vit” oraz porcelana DUKA z serii „ AVENUE”.
-





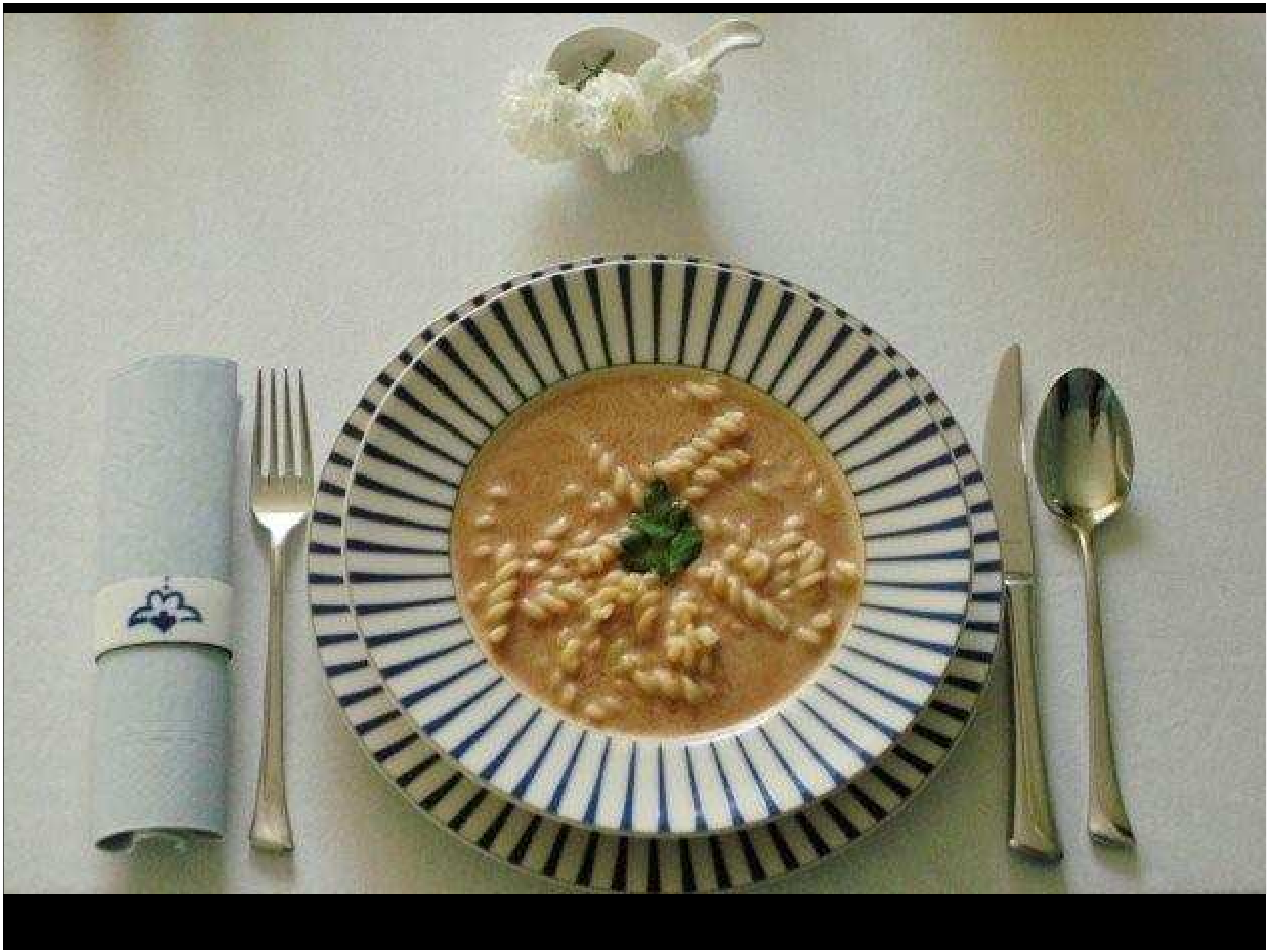






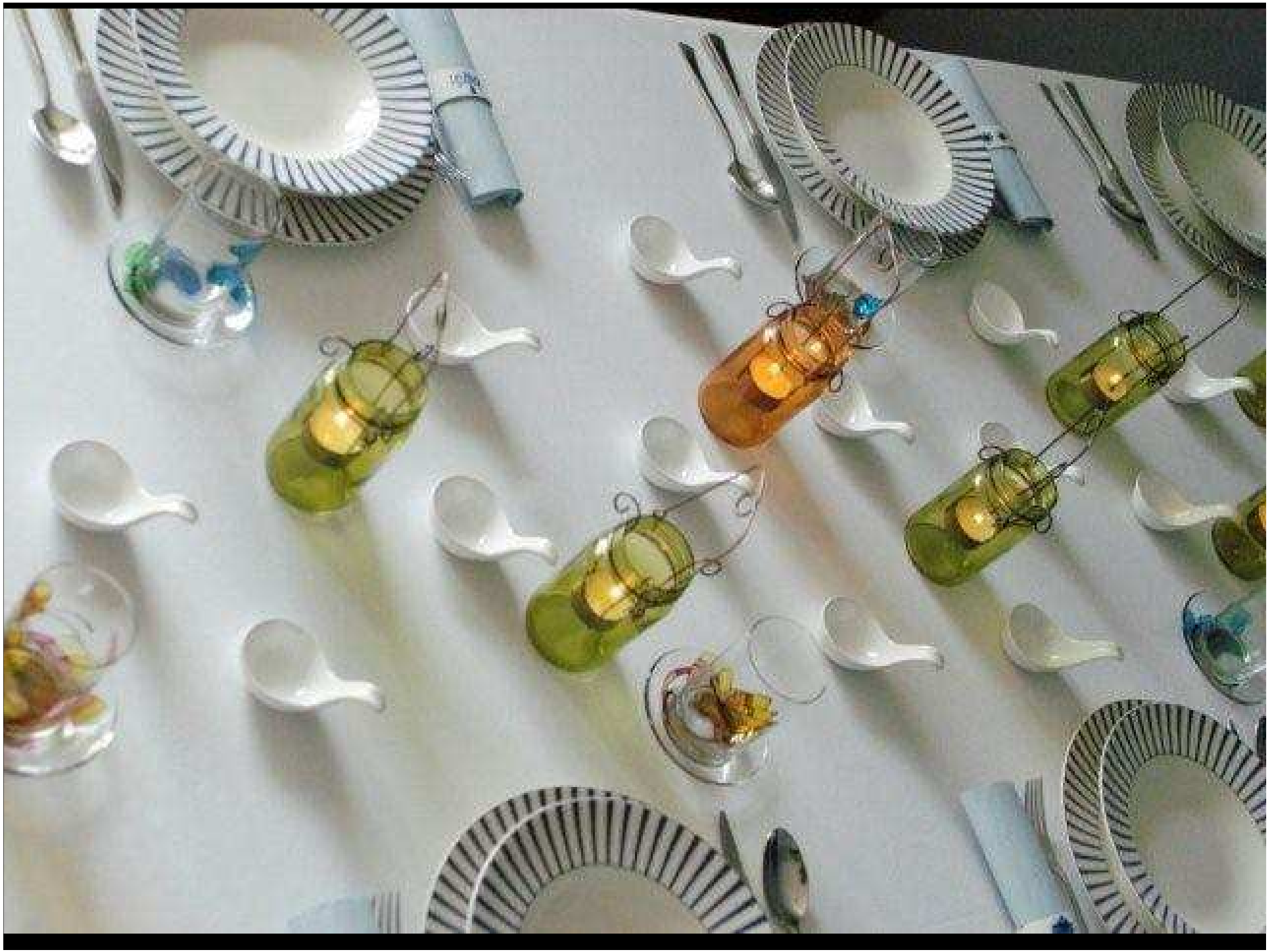


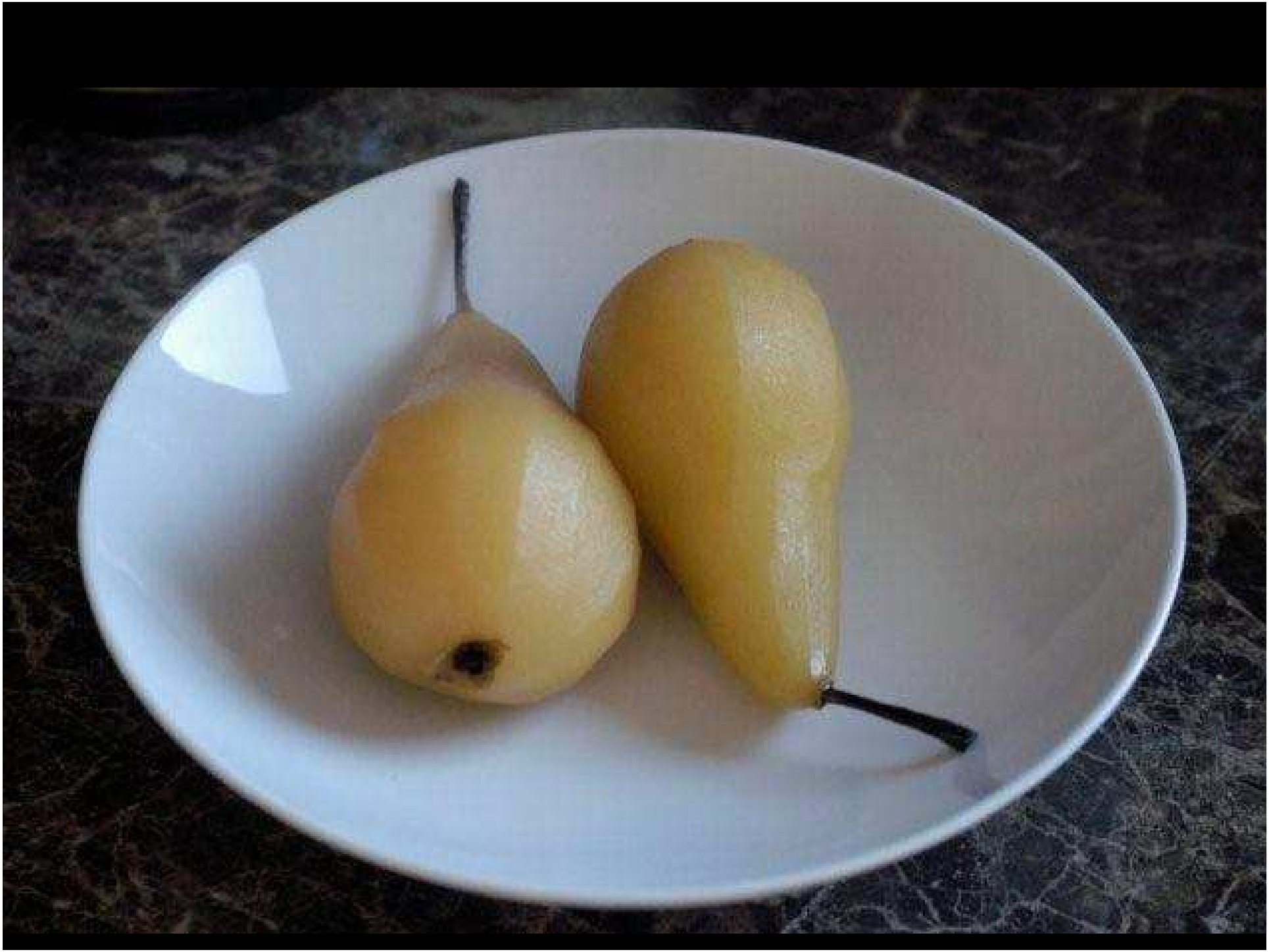




















- Pizza na okrągło
-
- Późny wieczór - czas, kiedy po całym upływającym w szybkim tempie dniu, można spokojnie przygotować kolację… Właściwie całkiem zwykłą - pizza gości u nas na stole bardzo często… Więc i po przepis wystarczy sięgnąć do pamięci… Ciasto ziołowe, garść dodatków - poezja smaku, a jednocześnie proste i nieabsorbujące danie. Przygotowuję je bez pośpiechu, dzisiejsza kolacja rozpoczyna nową erę dla naszej pizzy - od dzisiaj będzie się ona toczyć kołem - dzięki kamieniowi do pieczenia pizzy z DUKA. Prawdziwie włoski klimat dopełnia wytrawne różowe wino z Toskanii.











Aranżacja 197

- "Wspomnienie lata"

Piknik w zimie w domu? Dlaczego nie!Kwiatki co prawda nie pachną, ptaszki nie ćwierkają, a pszczółki nie bzykają, ale za to można oglądać mecz ;)

Francuskie rogaliki sam upiekłem. Pasują idealnie do obłędnie malinowego dżemu domowej roboty. Dżem oczywiście sam wyłożyłem ze słoika do miseczki! Ale uwaga – dżemu nie za dużo – bo mogą być problemy ze zmieszczeniem się w lecie w koło ratunkowe.
Dlatego dodatkowo przygotowałem pyszny, kremowy, biały serek z papryką i jogurtem.

Na słodko, na słono jednym słowem jak kto woli. Można też było zjeść ciepłe croissanty z samym masłem, które rozpływało się na nich tak szybko, jak lody waniliowe w upalny dzień.
Oczywiścnie nie mogło zabraknąć również świeżo parzonej kawy z mlekiem – uwielbiam zapach kawy o poranku...
Finałem porannej uczty były owoce – sztandarowy symbol lata. Rano mam zawsze ochotę coś schrupać, więc podałem je chrupiące, soczyste i pachnące.

Taka biesiada w salonie to absolutny hit na niedzielne śniadanie. Tak prosto i szybko można ją przygotować i podgrzać atmosferę w domu gdy za oknem plucha i śnieg. Warto czasem przełamać rutynę i dodać trochę koloru i smaku do codzienności, nawet jeśli wymaga to odrobiny zachodu. Tak mi się spodobało, że jak wtelewizji zamiast meczu będą seriale, to zaproszę także żonę i dzieci – niech poczują, że życie nie musi być szare!













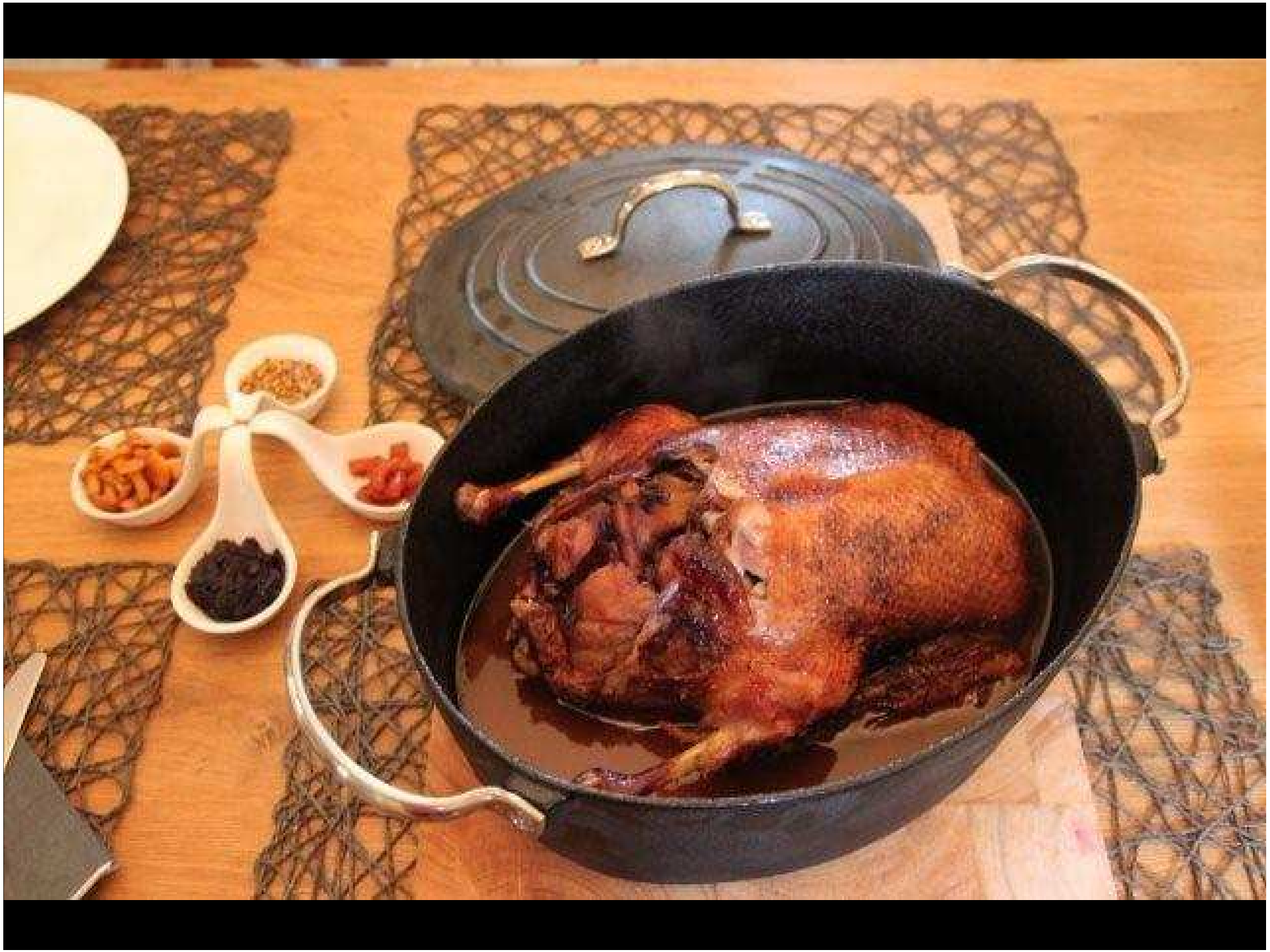


Aranżacja 198

- Właśnie przygotowaliśmy obiad … tzw. Niedzielny obiad…
-
- Krucha kaczka…
- Cudownie krucha, nadziewana lekko kwaśnymi jabłkami opruszonymi świeżo startym cynamonem , macerowana w czerwonym francuskim winie przez ponad 24godziny kaczka, upieczona w żeliwnym ciężkim garnku, który będzie służył nam latami. Podana wraz z gruszką duszoną na maśle ze świeżo startym imbirem. Smak całości dopełniony jest przez duszoną czerwoną kapustę podaną „na słodko” i kilka delikatnych domowej roboty dodatków wypełniających śnieżnobiałe łyżeczki do przystawek.
-
- Całość smakowała niesamowicie wykwintnie. Wczoraj zakupiony, ciężki garnek sprawdził się fantastycznie!
-
-



















Aranżacja 199

- Aranżacja ta powstała spontanicznie, jednego słonecznego popułudnia odwiedziła mnie przyjaciółka z córeczką. Dla małej Asi rozłożyłam na stole arkusz białego, papieru i mazaki. To zachęciło Małą do rysowania, i tak powstał jedyny w swoim rodzaju obrus, ktory stanowi świetne tło dla szkła i porcelany z Duki:) Właściwie wszystko powstało samo, i bardzo szybko i dynamicznie w przeciągu dwóch godzin się zmeniało, zdjęcia są więc rejestracją tego procesu. To było przesympatyczne, twórcze popołudnie i świetna zabawa w babskim gronie:) A inspiracją była DUKA. Pozdrawiam serdecznie!










VODKA



Aranżacja 200: Modern retro

Uwielbiam nowoczesną kuchnię i bardzo lubię otaczać się „designerskimi” przedmiotami, jednak czasami ogarnia mnie tęsknota za smakami z dzieciństwa. Z tej nostalgii zrodził się pomysł na „lunch” dla dwojga w stylu „Modern Retro” – to moja współczesna pochwała tradycji i eklektyzmu.

Z dzieciństwa pamiętam niezliczone przyjęcia imieninowe i podwieczorki u babci. Na „imieninach” królowały jajka w majonezie i ruloniki z szynki z pastą chrzanową. Ja postawiłam na lżejszą wersję tych przystawek – jajka przepiórcze na bazyliowym pesto i ruloniki z cukinii faszerowane kremowym twarożkiem z dodatkiem gorgonzoli, serwowane z chrupiącą bagietką i ziołowym masełkiem. I kiełki do posypania po wierzchu.

Do obiadu obowiązkowo serwowano marchewkę z groszkiem. Z premedytacją pozbyłam się marchewki i podałam lekki krem z groszku z kilkoma kroplami oliwy z oliwek. Zdrowo, pysznie i zielono.

U babci stół zawsze był przykryty koronkowym obrusem, obok talerzy leżały wykrochmalone serwetki. Herbata z cytryną obowiązkowo parzona w czajniczku, a do herbaty kruche babeczki z kremem. Moje „muffiny” nieco nowocześniejsze, lecz również w wydaniu cytrynowym z maślanym kremem.

Do mojej zielonej uczty zdecydowałam się dodać kilka żółtych plam tu i ówdzie. Woda w karafce i kieliszkach do wina? Czemu nie, w końcu to moja przewrotna kompozycja, mój retro przekręt. Elementy wnętrza niby nowoczesne, a jednak trochę jakby z innej epoki. Właśnie tak wyobrażam sobie nowoczesną interpretację stylu retro.







Aranżacja 201: Smaczny koniec świata

Wielu ludzi wierzy, że kalendarz Majów skończy się 21 grudnia tego roku. Nastąpi koniec, wszystko zniknie lub zostanie zniszczone. To właśnie stało się dla mnie inspiracją obiadu. Skoro nadchodzi kres, dlaczego w ostatni dzień nie stworzyć czegoś ładnego i smacznego zarazem.

Na ostatni posiłek podałabym zupę meksykańską serwowaną z tartym żółtym serem i zielonym groszkiem. Na drugie danie zaś naleśnikowe sakiewki wypełnione kurczakiem, serem oraz warzywami, podane z pikantnym sosem meksykańskim i dla zrównoważenia smaku ze szpinakiem. Całość wystroju stołu jak i prezentacja dań utrzymana jest w kolorystyce flagi meksykańskiej gdzie dominują trzy kolory: zielony, biały i czerwony. A poniewaz żadej Maj nie powstydzi się swojego południowego sąsiada z Peru, nad stołem widnieje zdjęcie Macchu Picchu. Do końca świata nie podchodzi się z pustym żołądkiem.

Dlatego stół nakryty talerzami i półmiskami z serii Maxim, skąpane w słońcu zbliżającej się wiosny urozmaiciłam ziołami tak chętnie jedzonymi przez meksykanów i peruwiańczyków. Każdy gość może ręcznie posiekać dla siebie porcję bazylii lub konedry, a także z półmisków zabrać dodatkowy ser, paprykę czy szczypiorek. Kolendra ułożona na talerzach ma przypominać o Meksyku do którego każdy z zaproszonych gości może pojechać i na własne oczy obejrzeć słynny kalendarz Majów.

A póki trwa "Kolacja Końca Świata" można przymierzyć sombrerro, wsłuchać się w śpiewy Mariachi i czekać na wiosnę, nie myśląc o końcu lecz o początku ucztowania.





















Aranżacja 202: Zaręczyny w Nowym Jorku

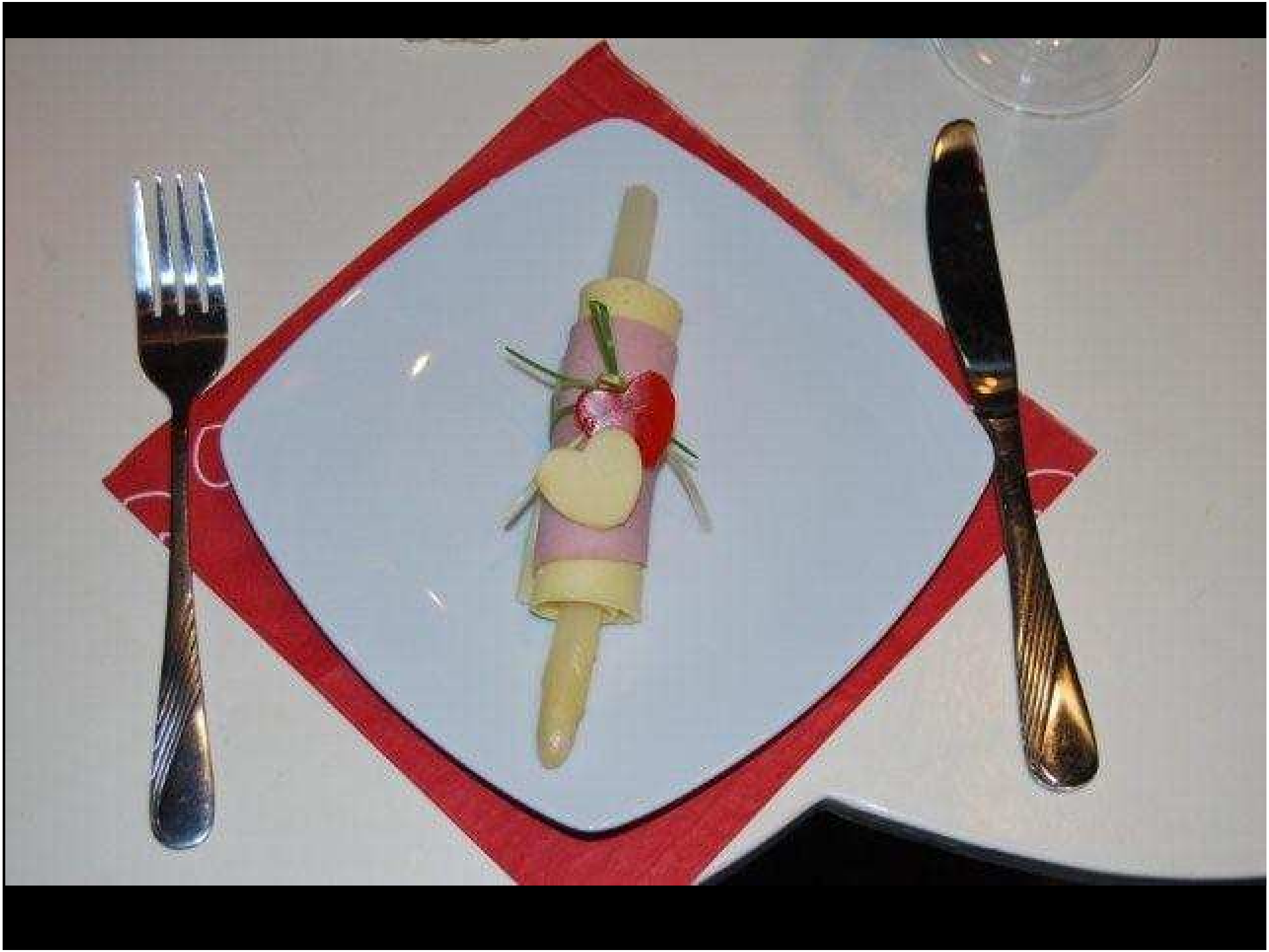
Zawsze marzyłam o zaręczynach w niezwykłym miejscu. Tak się akurat zdarzyło, że nie mogliśmy nigdzie wyjechać, więc postanowiliśmy je zrobić w Naszym „Nowym Jorku". Od początku wiedziałam, że będzie to wyjątkowy wieczór. Musiałam więc przygotować coś specjalnego na tę uroczystą kolację. I wtedy przypomniał mi się film z dzieciństwa, a mianowicie „Zakochany Kundel" – tam znaczącą rolę odegrało spaghetti ;) To był dobry początek. Do tego, zamiast bazylii, znakomity afrodyzjak – lubczyk. Pomyślałam jeszcze o szparagach. Nie mogłam oczywiście zapomnieć o czerwonym winie. Do tak szczególnego wieczoru idealnie pasowały produkty **DUKA.** Wszystko utrzymane w miłosnym klimacie.

I tak spełnił się Nasz amerykański sen…

en wieczór na długo pozostanie w Naszej pamięci.








11/LUT/2012








11/07/2012



Aranżacja 203: Niebo i ziemia – śniadanie dla dwojga

Dzisiejszy, rześki poranek i śpiew ptaków stały się inspiracją kulinarnego nieba i ziemi- śniadania dla dwojga. Na wspaniały początek wiosny i dnia potrzebujemy dużej dawki energii, dlatego czyste, proste smaki i życiodajne kolory odgrywają główną rolę w kulinarnej uczcie dla oczu i podniebienia. Dla mnie słodko-kwaśne, a dla niego tradycyjne jadło-bo różnice lubią się przyciągać. Zaś zwieńczeniem naszych doznań może być również filiżanka doskonałej kawy…



































Aranżacja 204: Historia pewnego przyjęcia

Jadalnia jest sercem naszego domu. To w niej jesteśmy naprawdę razem – z mężem i synkiem, a także z przyjaciółmi. Przygotowując potrawy bawimy się, przekomarzamy, a niejedna impreza z przyjaciółmi to jedno wielkie gotowanie i gadanie. Razem z synkiem, który jak widać realizuje się
w charakterze kuchcika, postanowiłam zrobić niespodziankę mojemu mężowi, który jako marynarz wracał po kilkumiesięcznej rozłące do Polski
i urządzić mu SHOW-owe przyjęcie powitalne.

W przygotowaniach nieoceniona okazała się moja przyjaciółka DUKA.

Co mąż zastał na stole po dwumiesięcznej nieobecności? Same pyszności!

Menu: Krewetki smażone na maśle z czosnkiem i koperkiem królowały na początku. Następnie wkroczyły powoli na stół ślimaczki zawijane w pszennej tortilli, a w środku rukola, szynka parmeńska z suszonymi pomidorami
i serkiem mascarpone. Szynka parmeńska musiała być obecna, bo to jeden
z moich ulubionych przysmaków. Paluchy z ciasta francuskiego z łososiem
i serem pleśniowym to ukłon w stronę mojego męża – łasucha. Do tego nasze dwie ulubione pasty z fety: ostra z czosnkiem i papryczkami chili oraz łagodna z suszonymi pomidorami.

Z deseru ucieszył się najbardziej Olaf, który nie mógł zdecydować, jak najlepiej ozdobić krem brulee – słodkimi czekoladkami, kuleczkami czy pastylkami. Na stole było mocno kolorowo!

Co było najdziwniejsze, mąż powiedział na koniec, że i tak najważniejsze dla niego było to, że nareszcie byliśmy RAZEM!















Aranżacja 205: Moje spotanie z DUKĄ

Moje wieczorne spotkanie z Duką rozpoczęłam od krewetek tygrysich marynowanych z imbirem, chili, szalotką, sosie sojowym, miodzie, i soku z limonki i krótko podsmażonych w akompaniamencie mixu sałat z domowym dressingiem. Na naszym "Dukowym" spotkaniu towarzyszył nam ryż na sypko gotowany w oliwie i kurkumie. Pojawił się także pieczony czosnek w folii skropiony oliwą, sola i pieprzem, białe wino oraz woda mineralna. W tym doborowym towarzystwie wszystko smakowało wybornie, a to głównie zasługa DUKI!
-Dziękujemy.











Aranżacja 206: Pierwszy krok do świata rozkoszy

…Rozkosz – w moim zamyśle zarówno dla podniebienia jak i dla oczu. Przecież każdy z nas na co dzień nakrywa do stołu i przyrządza posiłki do konsumpcji. Jednakże w moim przypadku miało to być coś wyjątkowego, nietuzinkowego, z nutą szwedzkiego smaku i designu. Postanowiłam zatem przygotować romantyczną kolację dla dwojga z okazji zbliżającego się Święta Zakochanych.

Hmm… było to nielada wyzwanie w któremu pomogły mi, odpowiadające zarówno mojemu gustowi i poczuciu estetyki produkty DUKA. Ponadto miała być to kolacja dla dwojaga – dla mnie i dla mojej drugiej połówki serca.Nie chciałam zatem przygotować jej w pospolity sposób jakim jest kolacja przy stole.Postanowiłam więc, że całą kompozycję przeniosę na barową ladę. W moim założeniu miała przyjąć formę minimalistycznej rozkoszy, zarówno dla podniebienia jak i dla oczu – jednak w nieco odmienionej formie .Zachowałam zatem prostotę w barwach i kształtach, akcentując jedynie całą kompozycję naczyniami w kształcie serca i płatakami czerwonej róży- symbolu miłości. Wysublimowana czerń z dodatkiem bieli w kuchni, oraz nieco bogatszy w kształty i dodtaki salon z ikoną popkultury na ścianie, miały nadać oprawę całej kolacji.

Czy myślicie że tak zaaranżowana kolacja się spodobała? ☺





















Aranżacja 207: Azja na talerzu

Moja ostatnia podróż do Azji zaowocowała wieloma inspiracjami w kuchni, oraz walizką pełną niespotykanych w naszej kuchni smakołyków, dlatego temat tegorocznego konkursu Edukator Stylu i dołączone do wykorzystania łyżeczki do przystawek bardzo mnie ucieszyły. W trakcie przedstawionej na zdjęciach kolacji zaserwowałam:

- na przystawkę podane na łyżeczce krewetki smażone w domowej roboty paście chilli z czosnkiem, zaserwowane na marynowanych liściach z oliwek
- pikantno – kwaśna pyszna zupa tom-yum z trawą cytrynową i krewetkami podana w miseczkach Nippon
- orientalna sałatka z ogórka ze świeżym chilli i sezamem
- szaszłyki z kurczaka zamarynowane w paście z orzeszków ziemnych z chilli, imbirem, czosnkiem, kolendrą, sosem rybnym, sosem sojowym i pastą z tamaryndowca – wyśmienite! podane z domowej roboty słodko – pikantnym sosem przygotowanym z octu ryżowego z dodatkami - także podanym na łyżeczce Duka
- na deser domowy sorbet cytrynowy z miętą podany w kieliszkach Gala do Martini
- do picia w cudnych kieliszkach z Duki polska schłodzona wódka;-)

Dla mnie kuchnia azjatycka to idealny balans, równowaga zachowana w doborze przypraw, składników i metodzie gotowania. To także symbioza człowieka z naturą, podróżując po Azji nabrałam ogromnego szacunku do kuchni tego rejonu, a przede wszystkim do sposobu w jaki azjaci traktują jedzenie. Nic się nie ma prawa się zmarnować, to co w Europie uznawane jest jako odpady tam jest przysmakiem. Azjaci wychodzą z założenia, że jeśli zabijamy żeby zjeść, musimy zjeść całość. Dzięki kryzysowi stary kontynent powraca do „kuchni biedy" czyli do podstaw – do pysznych regionalnych potraw. Dzięki ruchowi slow food i coraz większej świadomości konsumentów doceniamy jakość jedzenia za czym idzie jakość i radość życia☺











Aranżacja 208: Niezapominalski mąż

Mówi się, że mężowie nigdy nie pamiętają o rocznicach. Mój także nigdy nie pamięta o takich drobiazgach, jak data pierwszej randki czy pocałunku. Tym razem jednak zaskoczył mnie prosząc, abym na 8 lutego przygotowała eleganckie nakrycie stołu, gdyż chce zrobić mi niespodziankę. Domyśliłam się, że będzie to kolacja z okazji rocznicy naszych zaręczyn. Byłam pod sporym wrażeniem, że po pierwsze pamiętał, a po drugie zaryzykował przygotowanie kolacji. To, co się stało przerosło jednak moje najśmielsze oczekiwania! Swą prośbę argumentował faktem, iż jako facet nie potrafi przygotować nakrycia stołu tak, aby mi się podobało – starałam się więc romantycznie, a zarazem przytulnie udekorować stół z pomocą produktów DUKA. Ułożyłam dwa nakrycia na pięknym kwiatowym bieżniku wraz ze sztućcami DUKA. O nowe łyżeczki SHOW oparłam rzadko przeze mnie używane tabliczki na imię. Ustawiłam także kryształowe kieliszki. Najważniejsze jednak były półmiski oraz waza na zupę – tutaj musiała mi przyjść z pomocą DUKA! Mogłam potem podziwiać, jak pięknie komponują się one z pulpecikami z polędwicy wołowej, chrupiącymi marchewkami w parmezanowej panierce i zupą z kukurydzy. Myślę, że w przygotowaniu mojego ulubionego obiadu maczała palce Teściowa, ale ponieważ mąż pamiętał o tym dniu i tak pięknie wszystko zaaranżował, wybaczam mu, że nie ugotował tego wszystkiego sam :-) Gdyby nie DUKA – nie mielibyśmy tak pięknie wyglądającego stołu i tak cudownego wieczoru, spędzonego na długiej rozmowie przy winie.


NADZIA


MADZIA









Aranżacja 209: bez tytułu

Dlugo myslalam jaka kulinarna ucztę pokazać (zwłaszcza, że jeśli chodzi o kulinaria jestem typową "Włoszką"), ale pomyślałam, że okres Świąt Bożego Narodzenia podpowiada sam pomysł... więc nie myśląc juz dluzej postanowiłam zrobić zdjęcia mojej rodzinnej uczty. Mam nadzieje, że przyniosą Państwa w miłe chwile Waszych rodzinnych wspomnień.



























Aranżacja 210: Welkanoc zen

Przesyłam Państwu zdjęcia mojej wersji użycia łyżeczek. Jest to śniadanie dla dwóch osób.Może to być propozycja śniadania wielkanocnego , stąd kurczak który w zeszłym roku kupiłam w DUKA. Bardzo prosta propozycja .Jajko z czarnym kawiorem , łosoś wędzony z cebulką i ogórkiem kiszonym.Do tego świeży chrupiący chlebek,sok z wyciskanych pomarańczy i winogrona do przegryzienia. Całe śniadanie nawiązuje do kultury dalekiego wschodu. Czarne podkładki ze złotymi kołami wprowadzają ład ,ale zarazem tajemniczość. Rybę i kawior można skojarzyć z sushi. Całość wygląda na tyle elegancko że można zaproponować taki zestaw na śniadanie wielkanocne. Uważam że byłaby to miła odmiana od naszej rodzimej wersji. Nawiązując do mojego opisu postanowiłam zatytułować moją pracę " WIELKANOC ZEN ".

Przecież "mniej znaczy więcej "i nie trzeba się zmęczyć przygotowaniami do świąt.W nerwach trzy dni przygotowywać potrawy ,których i tak nikt nie ma siły zjeść:-)Przecież wszystkie się odchudzamy;-)

Do przygotowania całości użyłam DUKA: łyżeczki, mała tacka na winogrona (owoce), szklanki do soków, nóż TOKYO ,kurczak Wielkanocny,świeczniki kwiatki.



































Aranżacja 211: Między ustami a brzegiem zimy

Ona - niskiego wzrostu, czerwona, o krągłych kształtach, ostra babka.

On - smukły, chudy, raczej wątły, w "tych" sprawach całkiem zielony.

Sprawiła, ze całkiem stracił dla niej głowę i zachwycony jej powabem, zapomniał o szarej i zimnej rzeczywistości za oknem.

Mimo, że była w towarzystwie koleżanek, a on także nie przyszedł sam, cały świat przestał istnieć. Nie wiedział już czy to za sprawą chwili czy Romantycznej Scenerii poczuł się tak wiosennie, tak lekko.....

W rolach głównych wystąpili:

Ona..... papryka czerwona

On ..... szczypiorek

Koleżanki..... papryka żółta, bazylia, cytryna

Koledzy.....seler naciowy, twarożek

Romantyczna Sceneria.....DUKA

oraz

Chór Tulipanów

Lekkie jedzenie i wiosenna aura gdy za oknem zima, a wszystko dzięki Duce.





















Aranżacja 212: Pierwsza na nowym

Trudne są pierwsze dni i tygodnie po przeprowadzce do nowego mieszkania. Wszędzie jeszcze kartony, pozostałości po remoncie, ciągłe odkurzanie i mycie, zmienianie wcześniejszych koncepcji… Gdzie znaleźć czas na kulinarne szaleństwa? Okazja nadarzyła się przy okazji ostatnich dni Karnawału. Na ścianie zawisł anioł, który będzie pilnował mieszkania i mieszkańców. A na stole pojawiły chruściki według babcinego przepisu i rolada z nadzieniem wiśniowo – czekoladowo – rumowym. Kieliszki zaraz napełnią się winem, które swoim smakiem przypomina wyjątkowe letnie chwile. Filiżanki pełne herbaty, za chwilę wpadną do niej konfitury, aby choć na chwilę przenieść się do wypełnionego owocami sadu. Taka mała rozpusta kulinarna – ostatnia w tym Karnawale. Kolacja już nieco skromniejsza, krem szpinakowy posypany aromatycznym koperkiem i krem pomidorowy skrywający w sobie mleko kokosowe i bazylię. Pięknie, spokojnie, cicho… Chwilo trwaj!

* w aranżacji wykorzystałam pochodzące ze sklepów DUKA: łyżeczki do przystawek SHOW, filiżanki MAXIM, małe i duże talerze SHOW, kieliszki do szampana, siekacz do ziół KITCHENBASIC, foremek do sufletów KITCHENPRO













Aranżacja 213: Pastelowa słodycz

Ciepłe, zimowe po południe było dla mnie inspiracją do przygotowania stołu.

Słodycz czekoladowo – waniliowych babeczek kontrastowała z gorzką czekoladą, a jabłkowa tarta zachęcała swym zapachem do zatrzymania się choć na chwilę.

Światło świec niezbędne przy tego typu spotkaniach nadawało całej aranżacji odpowiednią oprawę.

Radość z pieczenia odkryłam kilka lat temu i do teraz czerpię z tego ogromną satysfakcję.

A możliwość sprawienia rodzinie małej słodkiej przyjemność jest dla mnie bezcenna.











Aranżacja 214: Kuchenna nostalgia

Talerze dwa, kieliszek wina
Ciepłe futro psa
Grzejące moje stopy pod stołem
Twoje oczy wpatrzone we mnie
Rozmył zapach wypalonej świecy.
Z dymem
Poszły
Twe słowa ulotne...


















CUBA



Aranżacja 215: Śniadanie u Magdaleny

Nie tylko „Śniadanie u Tiffany'ego" może być czarujące. Nie tylko „Śniadanie do łóżka" może być romantyczne. Również domowe śniadanie w niedzielny poranek może być wyjątkowe. Wystarczy kilka smacznych potraw, pięknie nakryty stół, świeże kwiaty i dobry humor.

Na śniadanie wybrałam bardzo proste i smaczne menu: twaróg, jajka, pieczywo, domowy dżem, wędlina, warzywa, oliwki, herbata, sok, świeżomielony pieprz. Potrawy są przepyszne, świeże i kusząco pachną.

Do przystrojenia stołu wybrałam kolor miłości – czerwony, który rewelacyjnie łączy się z bielą obrusa i zastawy. Na stole pojawiły się świeże kwiaty: róże, tulipany i goździki, które wprawiają w wiosenny i niezwykle romantyczny nastrój. Natomiast ciepła i blasku, w chłodny, zimowy poranek dodają świeca i czerwono-biały lampion, który przywiozłam z Turcji. Do przyozdobienia stołu użyłam także czerwonych podkładek pod talerze, które wyglądają jak ludowe serwetki, a naprawdę są wycięte z drewna.

W całej kompozycji stołu szczególne miejsce zajmuje zastawa Claudette z Duka: talerze, talerzyki, filiżanki, spodeczki, miseczka, które doskonale komponuje się z białym obrusem i czerwienią. Na gorącą herbatę mogę liczyć dzięki dzbankowi i podgrzewaczowi Claudette. Na zimny sok z karafki Solo. A na aromatyczne i przyprawione dania dzięki Spice młynkowi do pieprzu. Na dżemy, sosy, majonez, a nawet jajka idealnie nadają się łyżeczki Show.

Taka oprawa i przysmaki, to romantyczna uczta dla oczu i podniebienia.



















Aranżacja 216: Turkus w jadalni

Zdjęcia prezentują nakrycie stołu dla czterech osób. Trzema dominującymi kolorami na stole jest turkus, biel i brąz. Na obiad podano sałatkę awokado z tuńczykiem i sezamem w specjalnych łyżeczkach do przystawek DUKA, które umieściłam na prostokątnej tacce Maxim DUKA i jako danie główne do ryżu Basmati został przygotowany gęsty sos azjatycki z kurczakiem curry, świeżym brokułem i orzeszkami ziemnymi. Sos został podany w okrągłej formie Kitchenpro DUKA i następnie wraz z ryżem nałożony do białych głębokich talerzyków Show DUKA. Do dekoracji użyłam białe lniane serwetki DUKA. Woda została podana w turkusowych szklankach, na stole umieściłam pasujące do całości dwa niewielkie wazoniki w tym samym kolorze z trzema różowymi goździkami.















Aranżacja 217: Brak tytułu i opisu



Aranżacja 218: Kolacja na zdrowie

Moj pomysl to danie na wieczór czyli "kolacja na zdrowie", czyli w nieziemsko smaczna, zniewalajaco kusząca i przede wszystkim zdrowa kolacja na dobranoc! Jako wielki fan zdrowej zywnosci proponuję hamburgera z żytniż bulką i kotletem z ciecierzycy i marchewki w uroczym towarzystwie swiezych warzyw z kolorowymi salsami...A na deser owsiano-bakaliowe ciasteczka bez cukru, oczywiscie hande made:) Cudowny zapach czosnku, kolendry i ogórków mieszający się z cieplym aromatem swiezo upieczonych ciasteczek..PYCHA!












DUKA









Aranżacja 219: Kolacja dla Fatmy

Moją ucztę chciałabym zadedykować Fatmie - niesamowitej Turczynce, którą poznałam na wymianie studenckiej w Szwecji. Potrawy które przygotowałam, po raz pierwszy spróbowałam w jej wykonaniu.
To ona przekonała mnie, że gotowanie oryginalnych przysmaków nie musi być trudne i czasochłonne. Serwując dania według jej receptur zachwyciłam niejednego smakosza, który gościł w moim domu. Dlatego postanowiłam podzielić się z DUKĄ przepisem na udaną ucztę.

Menu mojej tureckiej biesiady to **musaka** - w mojej wersji zapiekana - z jagnięcego mięsa mielonego z bakłażanem i pomidorami oraz **bürek** z ciasta filo z owczym serem, szpinakiem i dużą ilością pietruszki, podane z jogurtem naturalnym i dla ostrości przyprawione płatkami chili. Do tego porcja świeżych warzyw z tuńczykiem, jajkiem i oliwkami zebrane w **sałatce**. Plus oczywiście **przystawka**, z serkiem solankowym w roli głównej. Wszystko podane w naczyniach DUKA smakowicie się prezentuje.

Przygotowane potrawy nie wymagają specjalnej oprawy, to one zachwycają swoim wyglądem
i zapachem. Okrągły stół nakryty starym wyhaftowanym przez siostrę babci białym obrusem, dywan turecki i pamiątka od Fatmy - chroniące przed złym spojrzeniem Nazar Boncuğu powinny wystarczyć, aby znów poczuć atmosferę kuchni w studenckim hotelu, przepełnionej aromatami, których wcześniej nie znałam. Myślę, że Fatma będzie ze mnie dumna!



















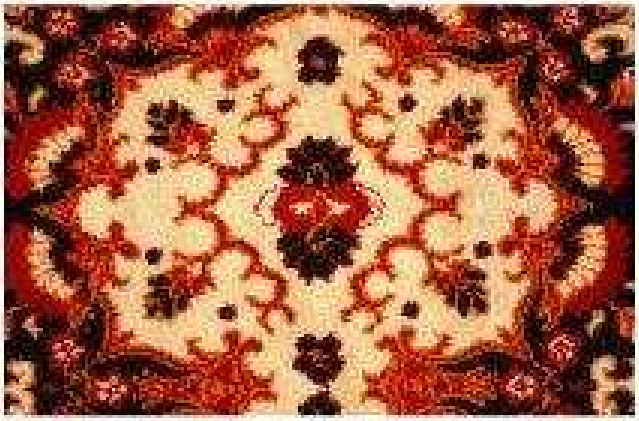














Aranżacja 220: Wiosna zimą

Zupełnie nie miałam pomysłu jak zabrać się do skomponowania aranżacji. W głowie pojawiało się wiele pomysłów, ale do żadnego nie byłam do końca przekonana, no i jeszcze trzeba było wybrać ten jeden jedyny, a to nie takie łatwe… Wizyta w sklepie DUKA także niewiele pomogła.

Był właśnie sobotni poranek i jak zwykle wraz z mężem krzątaliśmy się po kuchni, w pewnym momencie weszłam do pokoju i poczułam na twarzy ciepło promieni słonecznych, od tego momentu już wiedziałam. Przyspieszyłam kroku, z zakamarków szafki wyciągnęłam serwetki w kolorowe, wesołe paski i zaczęłam dobierać do nich pastelowe naczynia. Zapragnęłam zjeść coś lekkiego: soczyste, pachnące, czerwone pomidorki, złote bułeczki z ziarnami, aromatyczna papryka, dopełnieniem były wędzony łosoś i jajko na twardo, a do nich smakowite lekkie sosy, pięknie prezentujące się w łyżeczkach do przystawek. Delektując się wspólnie jakże rzadkimi ostatnio promieniami porannego słońca i atmosferą posiłku odkryliśmy taką naszą odrobinę wiosny w środku zimy.













Aranżacja 221: Rodzinne święto na co dzień

My już po pracy, dzieci po lekcjach, wszyscy spieszymy głodni do domu. Kolejny pracowity dzień za nami. O zjedzonych gdzieś w pośpiechu kanapkach dawno już zapomnieliśmy. Zbliża się kolacja. Nic wyszukanego, na egzotyczne potrawy rezerwujemy sobie weekendy. Cieszymy się na te chwile, które spędzimy razem, na wspólny posiłek, przy którym podzielimy się wrażeniami i troskami minionego dnia, porozmawiamy o dniach nadchodzących, może o planach na dalszą przyszłość... Będziemy razem. To najważniejsze, to lubimy, to radość, to nasze małe rodzinne święto na co dzień.

Na stole obrusik w radosnych, wiosennych kolorach, ryba na białych talerzach zgodnie z rodzinną, piątkową tradycją, różne sosy w miseczkach, bo każdy ma inne upodobania smakowe, sałatka. Niby nic wyszukanego, ale mąż zawsze potrafi to smacznie przygotować i ładnie podać. Tak jak lubimy, skromnie ale elegancko, świątecznie właśnie. I za to właśnie lubimy produkty **Duka** dają nam **rodzinne święto na co dzień**. A ja lubię jeszcze z jednego powodu, można je myć w zmywarce.























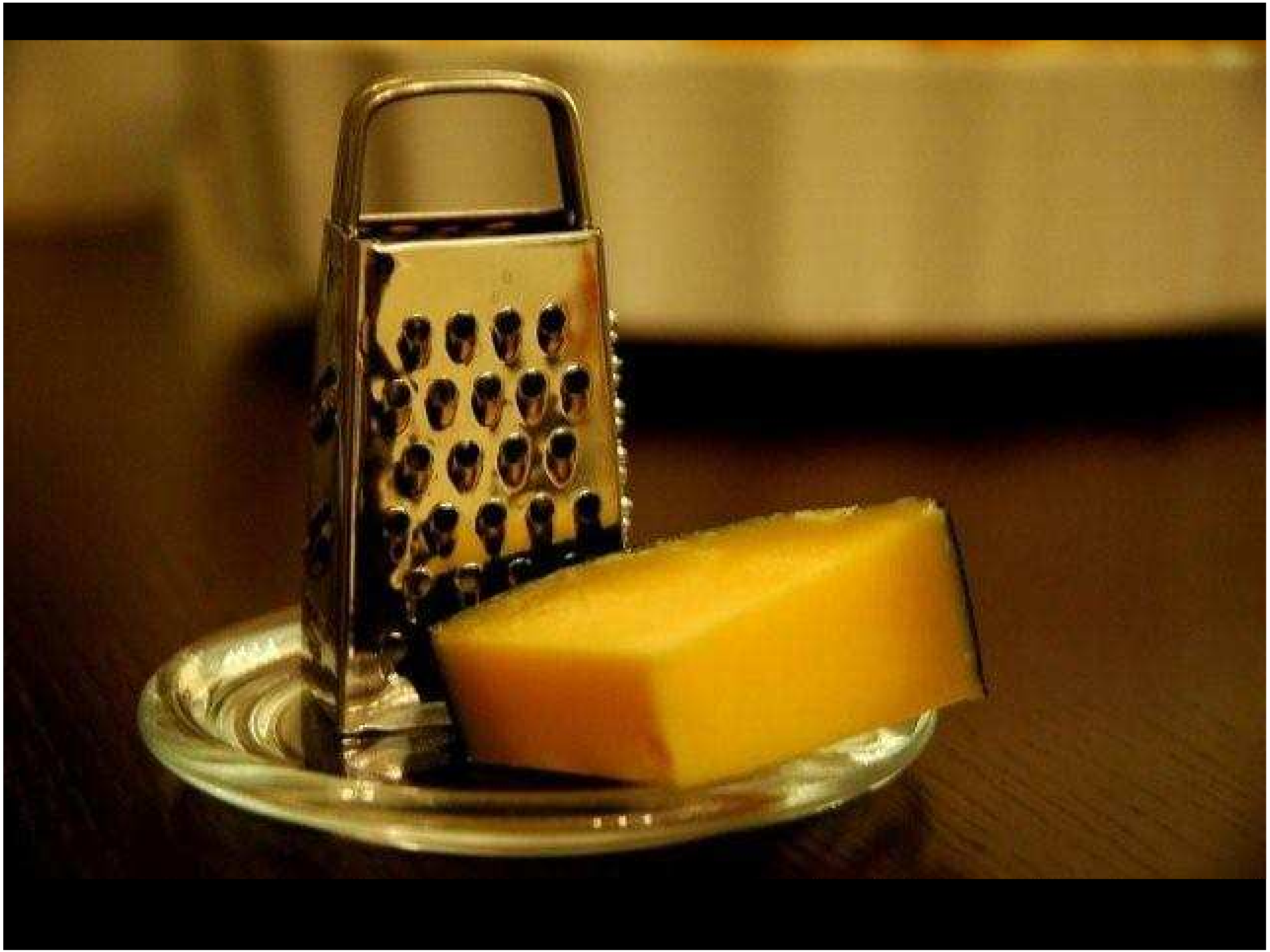




Aranżacja 222: Doskonale Udekorowana Kwintesensja Aromatu…

…czyli strumień świadomości kucharza zakochanego.


































DUKA

Aranżacja 223: bez tytułu

Co z tego, że zamiast dwudaniowego obiadu, są li i jedynie muffiny? Co z tego, ze za oknem jest aura zniechęcająca do wszystkiego, a zamiast wiosennych tulipanów są kwiaty otrzymane w dniu pożegnania z pracą? Co z tego, że jest skromnie, mało zachęcająco, a muffinki są tak małe, że pałaszując je tylko na chwilę zaspokoimy głód, tylko na moment zapomnimy o problemach?

Miały być spektakularne zakupy w Duce. A było zastanawianie się czy zrobić je w ogóle. Ostatecznie kupiliśmy tylko część tego, co mieliśmy w planie. Na szczęście wśród zakupów znalazły się wymarzone sztućce Toscana i piękne noże Steel. Radość z zakupów była ogromna, wyrzuty sumienia jednak skutecznie ją zagłuszały.

Aranżacji miałam już nie robić, ale w ten brzydki dzień, po prostu miałam dość przeglądania ofert pracy, wśród których tych ciekawych było jak na lekarstwo. Więc z tego, co dosłownie było pod ręką, powstała ta oto, wybitnie skromna aranżacja. Łyżeczki do przystawek stały się łyżeczkami do owoców kandyzowanych. Sosjerka pomieściła w sobie szybko stygnącą czekoladę, pojemniki na przyprawy stały się domem dla słodkich posypek. Z braku światła i większej ilości elementów dekoracyjnych, zdjęcia wyszły jak wyszły. Czuję się jak członkowie polskiej reprezentacji w piłkę nożną, miało być pięknie - wyszło jak zawsze. Na pocieszenie mam słodkie muffiny i... stronę z ofertami pracy do przejrzenia. Smacznego!"















Aranżacja 224: Indie z odrobiną szafranu

Indiami zaczęłam interesować się pół roku temu. Postanowiłam wtedy wiele zmienić w swoim życiu. Są to na razie jednak początki. Zmieniłam wystrój pokoju, ponieważ bardzo pokochałam różnorodność barw w Indiach, powolutku uczę się technik medytacji, głównie po to, aby mocniej odczuwać teraźniejszość, wyciszyć się. Słyszałam także wiele o kuchni indyjskiej, kupiłam nawet ich przyprawy. Jednak nie miałam nigdy okazji bardziej się w to zagłębić. Gdy dowiedziałam się, że udało mi się zakwalifikować dalej do konkursu, od razu wiedziałam, co zrobię. Dzięki konkursowi „Edukator Stylu" mogłam wreszcie moją fascynację poszerzyć o kolejne tajniki prosto z Indii.

Kolację przyszykowałam w swoim pokoju. Wszystko podane było na małych, szklanych 3 stolikach, w związku z czym do siedzenia służyły pufa i niski taboret. W skład zastawy wchodziły dwa białe talerze, brązowe miseczki, łyżeczki do przystawek Show, przepiękny, fioletowy komplet do wina firmy Duka oraz srebrne sztućce. Cała kolacja upływała w romantycznej, pełnej ekspresji barw atmosferze.
Potrawą, którą przyszykowałam był kurczak tikka masala podany z ryżem oraz dodatkowym sosem na bazie jogurtu z odrobiną szafranu. Danie to łączy w sobie wiele smaków, od słodkiego cynamonu, poprzez lekko piekące goździki aż do ostrego chili. Całość łagodzi obecność jogurtu.
Przygotowanie tej kolacji było dla mnie niesamowitym przeżyciem, dlatego z całego serca dziękuję Państwu za danie mi takiej szansy.













Aranżacja 225: Domowe sushi

Gotowanie nie jest moją najmocniejszą stroną, ale eksperymentowanie w kuchni to to co lubię najbardziej. Sushi cudowne jest ze względu na to, że przygotowuję go zawsze wspólnie ze swoim narzeczonym. Zdjęcia przedstawiają etapy tworzenia domowego sushi. Zdjęcie pierwsze to etap przygotowawczy kiedy to myjemy, obieramy kroimy i siekamy przygotowując wszystkie składniki. Drugie zdjęcie to proces zwijania kolorowej kompozycji ułożonej na liściach nori. Zdjęcia od trzy do siedem to efekt końcowy, czyli piękne maki i nigiri ułożone na ulubionych talerzach oraz łyżeczki Show z dodatkami bez których sushi nie było by pełne: wasabi oraz imbir. Od etapu przygotowań lepszym jest tylko etap jedzenia... zdecydowanie krótszy niż ten pierwszy.















Aranżacja 226: Kolorowa uczta

Inspiracją do kolorowej uczty byla dla mnie przepiekna, cukierkowa patera Zeal, którą wypatrzyłam z okazji Walentynek:-)
To ona sprawiała, że postanowiłam przełamać zimowa biel kolorem.
Zaprosiłam parę stęsknionych wiosny przyjaciół na lunch.
Jedzenie mialo być lekkie i ładne jak .....stół.
Zaczeliśmy od ciastek francuskich z pomidorkiem, gorgonzollą i bazylią podanych na sałacie z dressingiem ziołowym, z serem, orzechami, żurawiną, winogronami i truskawkami:-)
....potem deser.....ulubione muffinki moich córek, przez nie zdobione oraz truskawki z mascarpone polane gorzką czekoladą z listkiem melisy.

Po lunchu nikt nie wątpił, że .....już prawie wiosna:-)

Jako pucharki wykorzystałam szklane jajka, które wyglądały jak wielkie landrynki:-)

Łyżeczki do przypraw wyglądały zabawnie między muffinkami na paterze.

Dziękuję za tak wiele radości jaką daje całej mojej Rodzinie Duka.













Aranżacja 227: Letnie nostalgia

Za oknem siarczysty mróz i cieplej mi się robi od wakacyjnych wspomnień. Najbardziej chciałabym przywołać beztroski nastrój wieczornego grilla w towarzystwie bliskich przyjaciół i smak prostych, aromatycznych potraw, jakie jada się w słonecznej Toskanii. W tym celu kupuję delikatne mięso, chleb, sery, zioła, warzywa, oliwę i przyprawy. Na stole ustawiam grill elektryczny, solidny moździerz, siekacz do ziół ,deskę do serów z nożami i najważniejsze - przy każdym talerzu musi się znaleźć łyżeczka do przystawek DUKA napełniona świeżą oliwą z oliwek.

Teraz już każdy może skomponować posiłek według własnego gustu, do czego niezastąpione są wcześniej ustawione na stole produkty DUKA. Bukiecik z liści, palące się świeczki oraz zapach grillowanych potraw przywołują atmosferę letniego grilla, a kolorowe kamyki i muszelki przywiezione z Toskanii wzmacniają smak i aromat włoskich potraw. Do tego widok stołu zaaranżowanego z wykorzystaniem finezyjnej porcelany SCHOW sprawia, że posiłek staje się ucztą nie tylko dla ciała, ale i dla ducha, co w pełni rekompensuje mi brak letnich plenerów. Ja najbardziej lubię świeży chleb maczany w oliwie z odrobiną ziół i pieprzu.

Po takiej uczcie można wygodnie usiąść w fotelu i sącząc przez słomkę herbatkę z malinami (z ulubionych szklanek DUKA) zaplanować następny niezapomniany i inspirujący kulinarnie wakacyjny wyjazd oraz wypad do sklepu DUKA po zakup kolejnych produktów tej firmy.










DUKA



















Aranżacja 228: Iskrzące barbekiu zimową porą

Zapraszam do stołu gdzie iskrzące smaki, kształty i kolory wypełnią nie tylko oczy ale nasze podniebienie. Po pierwsze kwiaty, co prawda w salaterce Duka ale tym razem jej zadaniem było sprawdzenie się w roli naczynia na bukiet kwiatów. Prezentacja dań w poszczególnych naczyniach:

- łyżeczki Duka- koreczki ze śledzia i jabłek (śledź uprzednio był w zalewie: olej, papryka, cebula).
- czarna miska żaroodporna Duka- zapiekanka: ryż z brokułami, kalafiorem i porą; na to ułożone cząstki kurczaka uprzednio upieczonego w sporej ilości curry, słodkiej papryki i kminu; na zakończenie pieczenia posypałam startym, twardym serem.
- miseczka Gruszka Duka- koreczki z bananów i pomarańczy, zamoczone w prawdziwej czekoladzie, posypane startymi migdałami
- seledynowe miseczki żaroodporne Duka - w to danie włożyłam, myślę, najwięcej pracy i pomysłu: na kruchym, upieczonym cieście położyłam krem (coś w stylu karpatki), upiekłam bardzo cienkie płatki ciasta, połamałam je i włożyłam w krem, zwieńczeniem jest sos z malin.
- Jeśli chodzi o wnętrze, no cóż, może kiedyś to się uda. Na razie funkcjonuję w mojej kawalerce, wśród podstawowych mebli i przedmiotów, gdzie udaje mi się otaczać w jakiejś części pięknymi naczyniami i drobnymi rzeczami.















Aranżacja 229: Śniadanie jak w bakce…

Tęsknota za promieniami słońca, blaskiem dnia..... dość nieustannej zimy i chandry.

W środku zabieganego tygodnia mam ochotę na wiosenne śniadanie - lekkie, proste i jak najbardziej słoneczne.

Żadnych ponurych kolorów. Dość ! Od dziś ma być świetliście i promiennie. Świeżo i niebanalnie.

Śniadanie to przecież zapowiedź całego nadchodzącego dnia,dlatego tak ważne jest by rozpocząć je optymistycznie i z uśmiechem na twarzy.

Stylizacja nie całkiem na poważnie, troszkę jak z Alicji w Krainie Czarów a trochę jak z dziecięcych, beztroskich snów. Musi być pudrowo,dziewczęco i słodko. Wręcz bajecznie.

Aby rozweselić resztki marazmu po szaroburej zimie, wygnać z głowy wspomnienie zimnych dni.

Na starym, drewnianym stole : obrus pamiętający młodość mojej Babci - na nim jasne filiżanki od Duki z pachnącym na cały dom waniliowym capuccino, świeże maślane bułeczki w koszyczku a do nich owocowa marmolada i miód podane na łyżeczkach do przystawek Show oczywiście także od Duki. Cudowne tulipany : kolorowe zwiastunki wiosny w wazonie.....

Ma być wesoło, zaczepnie..... bowiem tym śniadaniem rozpoczynam radosny flirt z wiosną.....















Aranżacja 230: Przedsmak wiosny

Przygotowując moją aranżację stołu postawiłam na połączenie dwóch kontrastujących ze sobą barw, mianowicie bieli i czerwieni. Na ławie z ciemnego drewna położony został czerwony bieżnik **ANDREA**. Pojawiają się również czerwone elementy w postaci ramekinów oraz kwiatów. Świeżości całej kompozycji nadają zielone dodatki takie jak zioła i sałata polana dressingiem, które nawiązują do lekkiej i zdrowej kuchni śródziemnomorskiej. W łyżeczkach do przystawek **SHOW** znalazły się charakterystyczne dla kuchni tego regionu oliwki. Czystość bieli, soczysta zieleń i ognista czerwień dają wrażenie świeżości i lekkości. Chciałam, aby moja kompozycja nawiązywała do budzącej się nowej pory roku, dlatego też nazwałam ją Przedsmakiem Wiosny.















Aranżacja 231: Skandynawski design w angielskim stylu

Ciężko zdecydować się na jeden nurt, kiedy inspiracją może być cały świat. Tym ciężej, kiedy świat ten pełen jest kolorów, wzorów i różnorodnych struktur. Nadchodzi wiosna a wraz z nią budzi się wszystko wokół. Zafascynowana designem, modą oraz wszystkim co piękne i smaczne szukam wciąż nowych sposobów do wyrażania świata ale przede wszystkim siebie. Na każdym kroku potykam się o rzeczy, które mogą stać się inspiracją do stworzenia czegoś nowego i niepowtarzalnego. Z mnogości otaczających nas wzorów i kolorów trzeba jednak coś wybrać. Kocham modę, bo to ona sprawia, że dookoła poza szarą ulicą, zielonymi drzewami i błękitnym niebem przestrzeń zaczyna wypełniać się barwami. Przed nadchodzącą wiosną pasjonaci mody krzyczą do nas, że to właśnie PASTELE rządzić będą tym sezonem. Dziś podaję Państwu odrobinę skandynawskiego designu zaprezentowanego w angielskim stylu z apetycznymi pastelami w roli głównej. Aby życie było słodkie, lekkie i przyjemne zapraszam do stołu, na którym oczekują Państwa bezy wykończone odrobiną ecru, muffiny ubrane w przydymiony róż i zszarzały błękit oraz niebiańsko lekki torcik w towarzystwie śmietany.



















Aranżacja 232: Pyszności dla oczu i podniebienia

Moją pracą chciałam pokazać moją miłość do tworzenia pięknych, ale prostych potraw i aranżacji. To menu wykonałam z okazji odwiedzin moich dobrych znajomych. Często spotykamy się w naszych domach i gotujemy dla siebie nawzajem. Nasza inwencja twórcza w wymyślaniu coraz to nowych potraw nie zna granic. Na łyżeczkach do przystawek przyrządziłam proste amuse-bouche składające się z krewetki smażonej z czosnkiem i koperkiem, a podałam ją ze świeżym szczypiorkiem, pomidorkiem daktylowym i limonką. Główne danie, przyrządzone w czarnej formie KitchenPro, to quiche lorraine, pyszne, solidne danie, które idealnie nadaje się na chłodne, późnozimowe wieczory. Deser, czyli crumble z jabłkami z cynamonem, podałam w białych ramekinach KitchenPro. Ten deser jest w stanie wyciągnąć mnie nawet z najgorszej zimowej chandry.

Kolory są dla mnie niezwykle ważne, dlatego zarówno jedzenie, jak i dekoracja stołu są kolorowe, ale nie kiczowate ani przeładowane. Połączenie zieleni i niebieskiego z brązami i bielą naczyń jest intrygujące i ciekawe. Świece dopełniają całości – to one tworzą ciepłą atmosferę, dzięki której przy stole możemy siedzieć godzinami. Uwielbiamy podróże, dlatego w każdej aranżacji staram się zawrzeć również jakiś element z naszych wypraw. Tym razem na stole umieściłam obłe kamyki pochodzące z plaży na Krecie – przywodzą na myśl lato i przepyszną, prostą kreteńską kuchnię, która w nadal zimne wieczory przenosi nas w ciepły klimat tak wyczekiwanych wakacji.

















Aranżacja 233: Afirmować życie z DUKĄ

PIĘKNIE I PROSTO PO SKANDYNAWSKU, SMACZNIE I Z DUSZĄ PO POLSKU.
LUTY, ŚRODEK TYGODNIA, SZÓSTA RANO, MIASTO W POLSCE.
NA ZEWNĄTRZ JESZCZE SZARO, HULA LODOWATY WIATR.
BUDZIK BEZLITOŚNIE OTWIERA POWIEKI.
CIEPŁE ŁÓŻKO NIE CHCE WYPUŚCIĆ ZE SWYCH OBJĘĆ.
CÓŻ, TRZEBA POLUZOWAĆ TE WIĘZY I WSTAĆ.
COŚ NA POCIESZENIE?
DLACZEGO NIE ZACZĄĆ DNIA OD MAŁYCH PRZYJEMNOŚCI?

ŁAZIENKA - SZYBKI, ORZEŹWIAJĄCY PRYSZNIC.
KUCHNIA - MOJE ULUBIONE MIEJSCE W DOMU,
PROSTE ŚNIADANIE NA STOLE, KTÓRE ZROBIŁ ON.
DLA MNIE.
SŁUCHAM JAK Z RADIA BUDZI SIĘ DZIEŃ,
WDYCHAM ZAPACH ZARUMIENIONEJ SKÓRKI TOSTÓW,
UPIJAM ROZGRZEWAJĄCY ŁYK EARL GREYA Z ULUBIONEJ FILIŻANKI,
PATRZĘ UKOCHANEMU W OCZY…
ZWYKŁE ŚNIADANIE TEŻ MOŻE BYĆ UCZTĄ DLA ZMYSŁÓW.
I DOWODEM MIŁOŚCI.

Aranżacja 233: Afirmować życie z DUKĄ, c.d.

MOŻNA NAKRYWAĆ STÓŁ BIAŁYM, ADAMASZKOWYM OBRUSEM,
JADAĆ Z NAJLEPSZEJ ZASTAWY, UŻYWAĆ RODOWYCH SREBER OD ŚWIĘTA.
ALE CZYŻ KAŻDY DZIEŃ NIE ZASŁUGUJE NA TO, BY GO CZCIĆ?
A CZY MY SAMI NIE JESTEŚMY TEGO WARCI?
WIĘC OTACZAJMY SIĘ ŁADNYMI PRZEDMIOTAMI NA CODZIEŃ.

ZESTAW DUKA TIME DOSKONALE PASUJE, BYŚMY POCZULI SIĘ WYJĄTKOWI.
PIĘKNO PORCELANY, FINEZYJNE KSZTAŁTY, DOSKONAŁA JAKOŚĆ.

MOŻNA CZERPAĆ RADOŚĆ Z JEDZENIA, MOŻNA SIĘ NIM BAWIĆ.
ŁYŻECZKI SHOW MOGĄ SŁUŻYĆ DO SERWOWANIA RÓŻNYCH DODATKÓW MUESLI
DO AKSAMITNEGO JOGURTU, WEDŁUG UPODOBAŃ.
POJEMNE FILIŻANKI Z ZALOTNYM USZKIEM KUSZĄ, BY SNUĆ PRZY NICH
PORANNE, HERBACIANE OPOWIEŚCI.
ZABAWNE TALERZYKI I MISECZKI O NIEREGULARNYCH KSZTAŁTACH INTRYGUJĄ
i ZAPRASZAJĄ DO STOŁU.
ZROBIONE Z SERCA, PROSTE ŚNIADANIE W PIĘKNEJ OPRAWIE, ACH CO ZA UCZTA!

MAŁYMI RYTUAŁAMI BUDUJ KAŻDY DZIEŃ,
A WTEDY ŻYCIE BĘDZIE PIĘKNE.
TO PROSTE - ZACZNIJ OD RANA...















Aranżacja 234: Simple, Fun & Fresh

To jedne ze słów którymi można opisać skandynawskie wzornictwo. Taka też jest moja śniadaniowa aranżacja. Prosta, wesoła i lekka, idealna na ponure zimowe poranki. Inspirował mnie głównie styl fiński: współwystępująca czerń i biel a wraz z nią wyraziste kolory.

Do aranżacji wykorzystałam znane wszystkim urządzenie raclette, tym razem w wersji śniadaniowej – do przyrządzania wyśmienitych jajek z różnymi dodatkami. W tej roli idealnie sprawdziły się podarowane przez DUKA łyżeczki, które doskonale wyeksponowały kolorowe warzywa. Całości dopełnia puszysta latte podana z malinową tartą.

Po takim śniadaniu dobry nastrój przez resztę dnia gwarantowany.











Aranżacja 235: Artyzm i elegancja

Wizja: przygotowanie stołu przy pomocy produktów ze sklepu DUKA.

Konkurs Edukatora Stylu był kolejną okazją, abym mogła przyrządzić mój specjał jakim jest SUSHI.
Jest to idealna potrawa przy której, można przegadać godziny wśród najbliższych przyjaciół i dalej się zajadać ze smakiem.

Bawełniany obrus nadaje całości elegancję, natomiast bambusowa taca obrotowa, na której leży SUSHI to pewnego rodzaju artyzm. Łyżeczki użyłam do podania imbiru.













Aranżacja 235: Kuchnia francuska nad Wisłą

Kuchnia francuska - to brzmi jak milion godzin spędzonych w kuchni, marynowanie w czerwonym winie całą noc i tuczenie gęsi. Nie koniecznie, kuchnia francuska może być lekka, łatwa i szybka.

Na niedzielny obiad zaprosiłam przyjaciółkę Asię - czyli nie kończące się plotki, o tym co jest nie tak z tymi mężczyznami i że na świecie zostały już tylko singielki i geje. Jako przystawkę podałam gotowane buraczki z kozim serem na liściu sałaty, ozdobione pietruszką. Przystawka pięknie prezentowała się w łyżeczkach SHOW. Buraczki smakowały wybornie i zaostrzyła nasz apetyt na danie główne: tartę szpinakową, którą upiekłam w mojej ulubionej białej formie KITCHENPRO. Świeże liście szpinaku zapiekłam w śmietanowym sosie z czosnkiem i gałką muszkatołową. Całość posypałam kozim serem i orzeszkami pinii. Ponieważ zależy mi na zdrowej żywności, bogatej w składniki odżywcze spód do tarty zrobiłam z mąki razowej - pszennej.

Po kilku godzinach plotek przyszedł czas na deser. Robi się go bajecznie szybko. To ciasto francuskie zapieczone ze świeżymi jabłkami, najlepiej odmiany szara reneta. Osobno w łyżeczkach SHOW podałam dwa rodzaje twarożków: cynamonowy i waniliowy. Połączenie ciepłego ciastka ze smakowym twarożkiem okazało się absolutnie genialne. Kawę dla Asi zaparzyłam dzięki ekspresowi kMix marki Kenwood, a wodę na herbatę zagotował czajnik elektryczny, także kMix Kenwood. Wspólnie z Asią fantastycznie spędziłyśmy czas. Cieszę się że konkurs DUKI "Edukator Stylu" zmobilizował mnie do wydania tak pięknego i smacznego obiadu. Z pewnością będę go długo i miło wspominać.



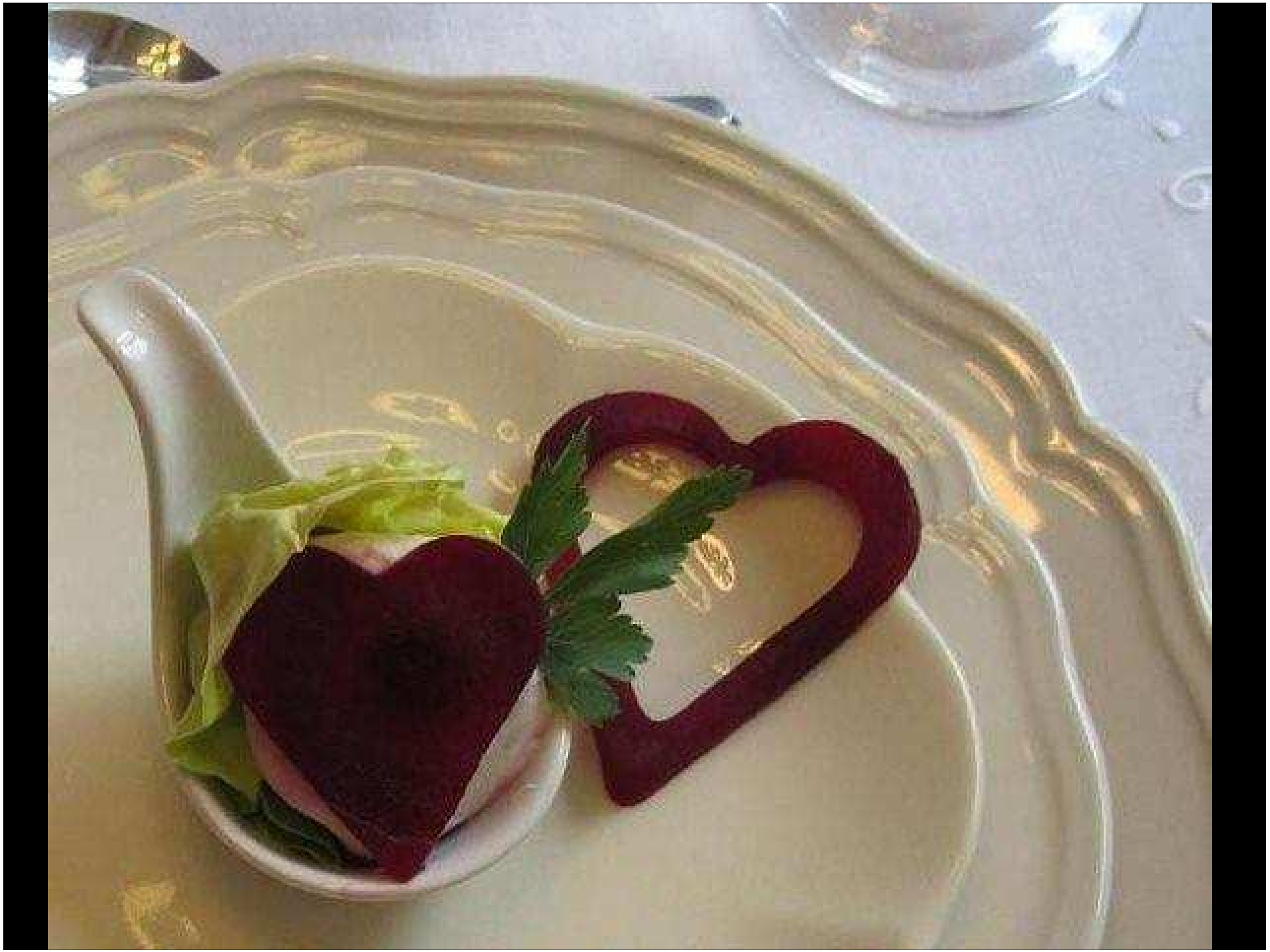
















Aranżacja 236: Lato wróć

Moja uczta to nie tylko uczta dla podniebienia, ale koktajl dla wszystkich zmysłów. Jest tak zaaranżowana, że przywołuje ma myśl świeże smaki lata, truskawek, grapefruitów, lodów. Ważne jest też światło słoneczne. Naturalne elementy wykorzystane do jej aranżacji tj. drewno oraz marmurowy świecznik nawiązują do klimatu posiłku na łonie natury. Wykorzystane przeze mnie elementy ze sklepu Duka: podgrzewacz do wina, łyżka do grapefruita, łyżeczka do oliwek, głębokie białe talerze, oraz łyżeczki do przystawek Show świetnie wkomponowują się w tę letnią ideę. Wyborne czerwone wino, deska serów, oliwki i inne przekąski są doskonałe na każdą okazję. Ucztę prezentuję w wersji wieczornej i dziennej.
























LOFTS





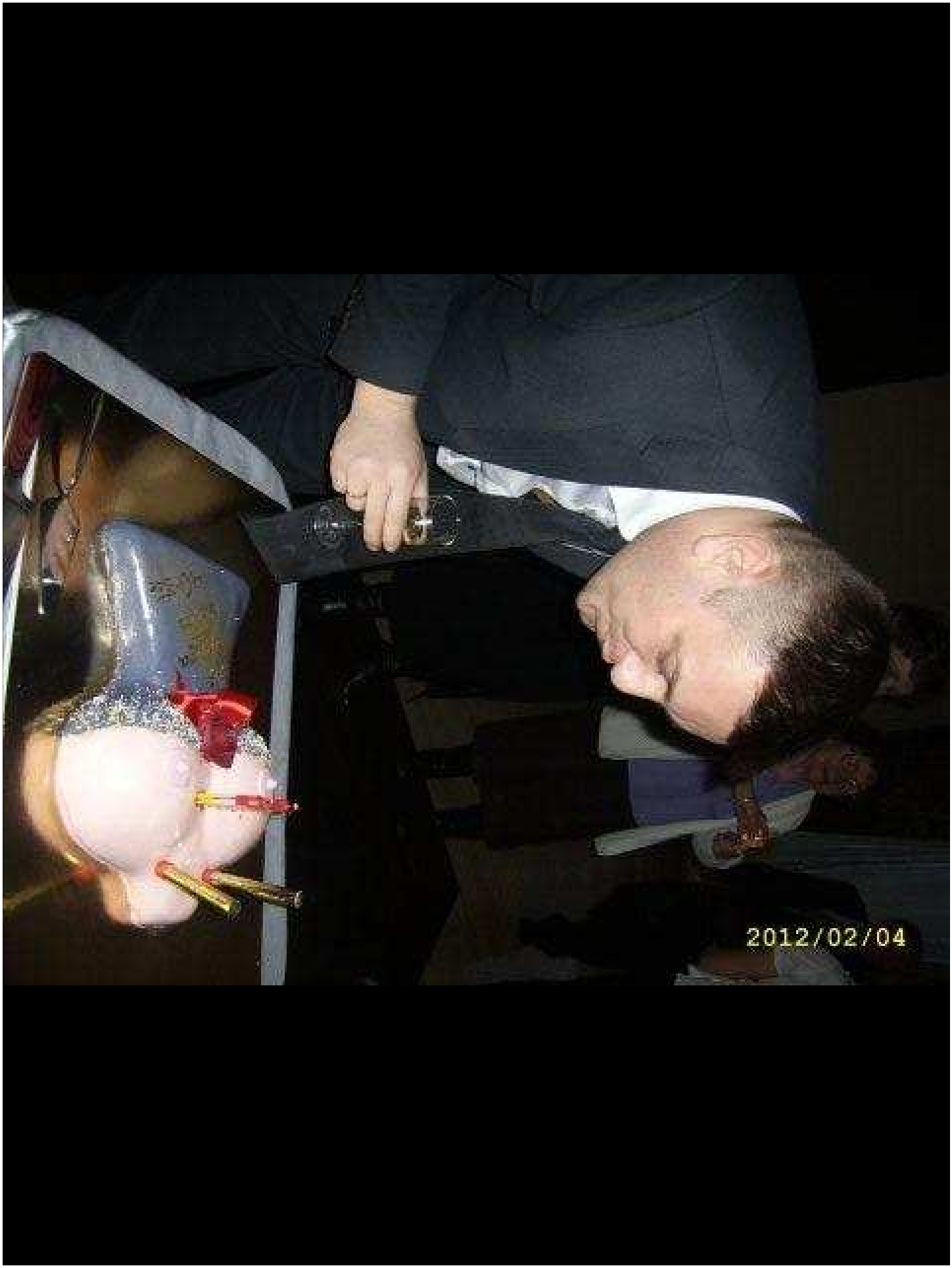






Aranżacja 237: 40 lat minęło

Przesyłam zdjęcia wielkiej uczty zorganizwoanej przeze mnie dla mojego męża z okazji 40 urodzin. Cała zastawa pochodzi ze sklepu DUKA tak zostałam poinformowana. Mam nadzieję że uczta i zdjęcia przypadną Państwu do gustu.


2012/02/04


2012/02/04


2012/02/04


2012/02/04


2012/02/04



Aranżacja 238: Ruletka chill – czyli fiesta mexicana

Czas wybrać się na kulinarną wycieczkę. Dziś słoneczny Meksyk – gorące barwy, bogactwo smaków, jak dla mnie, jeszcze nieznanych i mało typowych. Podstawą są soczyste przepełnione światłem owoce i warzywa. A różnorodność przypraw i aromatów, kojarzy mi się ze słońcem i intensywnymi kolorami.

Zręczne ruchy, by wyczarować kulinarną oprawę. Nakrywam do stołu - barwny obrus i kolorowa zastawa. A w kuchni królują dziś papryka, pomidory, fasola, słodkie ziemniaki, cukinia i awokado, które stworzą typowe meksykańskie dania.

Na przystawkę - pudding z cukinii.

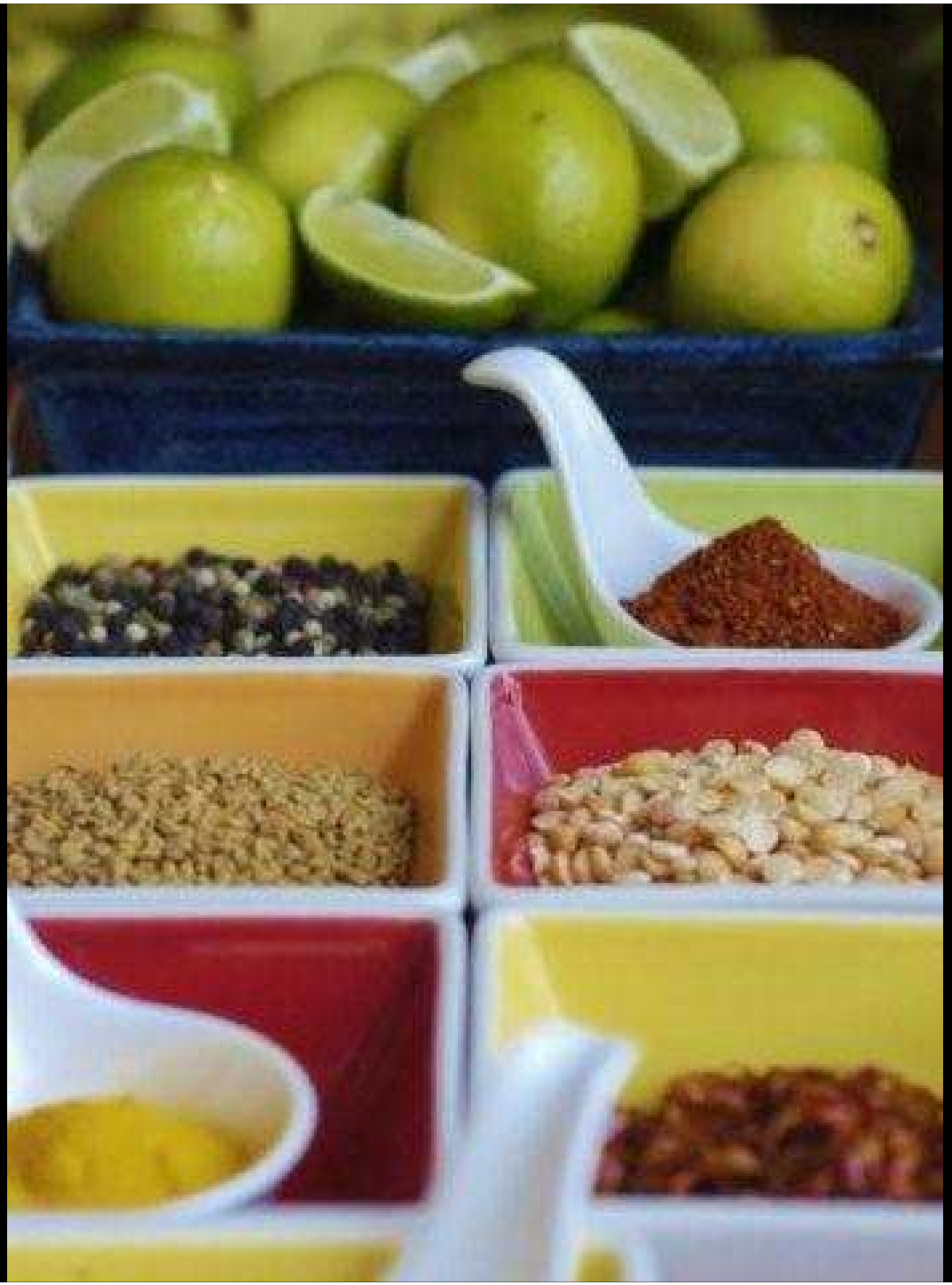
Danie pierwsze to zupa z czarnej fasoli.

Danie główne – tu goście mają prawo wyboru. Kuchnia serwuje indyka w sosie mole, fajitas, quesadillas z serem i słodkie ziemniaki. Do każdej z potraw guacamole, salsa verde, salsa mexicana, krem z papryki oraz tacos i tortille. Tu jednak czujność jest wskazana, bo wybór potraw to jest ruletka – nigdy nie wiadomo, czy nie natrafi się na danie, które w przełyku poczyni prawdziwe piekło. Płynie więc ocean tequilli, przegryzanej limonką i solą. Dla wybrednych jest też margarita.

A na deser ciasto migdałowo-pomarańczowe i gorąca meksykańska czekolada... z odrobiną chilli.




































Aranżacja 239: Coś się szykuje… idzie wiosna…

… powoli, małymi krokami. Ale do wybuchu zieleni I pięknych zapachów jeszcze sporo czasu, a my tęsknimy za wiosną. Z tej tęsknoty, propozycja kolacji na zielono.

Biało – zielona zastawa (z ulubionej DUKI), na tle białej kuchni, złamana bakłażanowm fioletem misy, kieliszki z motywem botanicznym I podkładki z liści bananowca, podobne krzesła, nawiązują do wiosennej przyrody. Aby przywołać odrobinę słońca, kilka cytryn, które nie tylko słonecznie wyglądają, ale I pachną apetycznie I orzeźwiająco.

Na przystawkę sałatka caprese: pomidory z mozarellą I bazylią. Zapach bazylii I oliwy przywołują klimat wiosny, a kolory: biały, czerwony I zielony przypominają słoneczne Włochy. I bagietka w miseczce z DUKI, do zanurzenia w oliwie spływającej z pomidorowo – mozarellowych porcji.

Danie główne w dwóch odsłonach: dla mięsożernych makaron tagliatelle z sosem pomidorowym a'la bolognese (z mielonym mięsem z indyka plus marchewka, pomidory, bazylia I oregano, pieprz I sól); wersja bezmięsna, bardziej delikatna I przebłyskująca wiosenną zielenią: zapiekanka z makaronu farfalle, z cukinią, szynką, zapieczonych w sosie ze śmietany z pieprzem I parmezanem).

Oba dania posypane zieleniną: bazylią, pietruszką, koperkiem, albo kaparami – zaserwowanymi w konkursowych łyżeczkach.

Do tego sałata rzymska z suszonymi pomidorami I oliwą, skropiona balsamico.

Deser – pyszne ciasto czekoladowe wg Nigeli Lawson, podane w łyżeczkach DUKA nabiera elegancji.

Smacznego!





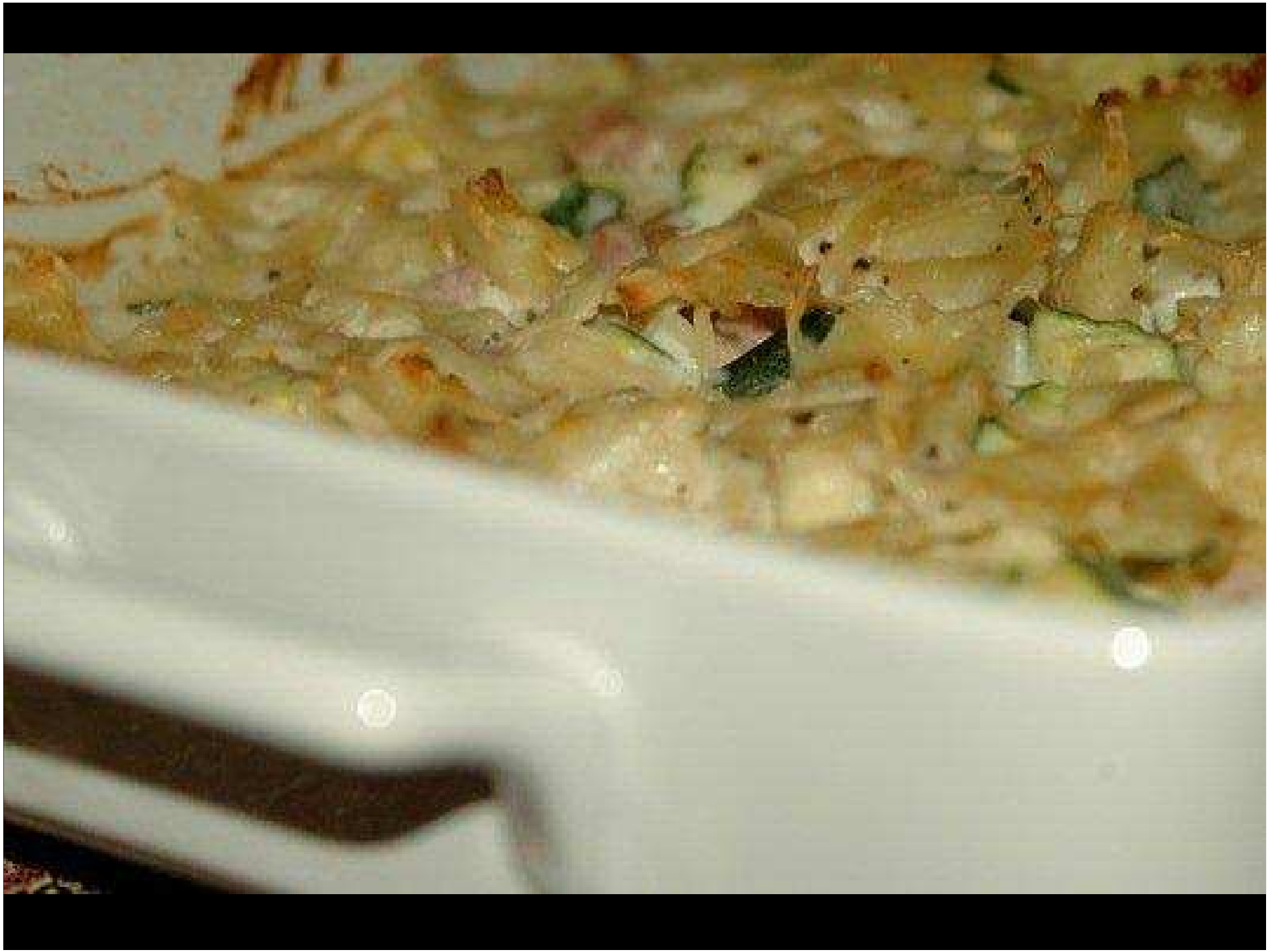
















Aranżacja 240: FOOD CIRCLE

Koło od najdawniejszych czasów znane było we wszystkich kulturach . Ma wiele znaczeń. Jest symbolem nieskończoności, wieczności, absolutu, doskonałości i precyzji. Co więcej, **koło** to emblemat słońca. Chyba właśnie słońce, które akurat tego dnia pojawiło się na parę chwil, zainspirowało mnie do stworzenia takiej aranżacji.

Staram się odżywiać świadomie i zdrowo, dlatego moje danie to przede wszystkim warzywa gotowane na parze. Jest ono nie tylko bardzo proste, ale też lekkie
i zdrowe. Cała **kolo**rystyka kojarzy mi się z nadchodzącą i utęsknioną przeze mnie wiosną. Na talerzu znajdziemy między innymi brukselkę, żółtą cukinię, rzepę oraz własnego wyrobu przecier z pomidorów i czerwonej papryki z odrobiną serka mascarpone. Wszystkie składniki idealnie się łączą , a smaki wzajemnie uzupełniają. Kto nie wierzy, niech sam spróbuje!

Zarówno do mojego dania, jak i mojej filozofii odżywiania się wspaniale wkomponowały się produkty DUKI z serii Melaboo. To seria ‘ekopozytywna’ oraz niezwykle **kolo**rowa. Pozostałe akcenty z DUKI, na przykład łyżeczki Show, dzięki swojej prostocie i bieli uzupełniają całość i tworzą swojego rodzaju idealną symbiozę.

A takie właśnie jest moje danie – **idealne**.

















Aranżacja 241: Włoska uczta

Inspiracją kulinarnej przygody, którą mam przyjemność opisać był tydzień spędzony wspólnie z narzeczoną w słonczej Toskanii. Szczególnym natchnieniem były ciepłe wieczory spędzone w towarzystwie prostej, a zarazem bogatej w smaki toskańskiej kuchni, z butelką lokalnego wina oraz wszechobecnej, udzielającej się wszystkim biesiadnej atmosferze.

Chwilę spędzone we Włoszech przerodziły się w miłość (od pierwszego wejrzenia) do włoskiej kuchni i włoskiego wina.

Wobec powyższego, wspólnie postanowiliśmy odtworzyć niesamowite smaki oraz atmosferę tychże wieczorów w naszym domu, a zestaw łyŜeczek DUKA pomógł nam w celebracji przekąsek.

Ucztę rozpoczęliśmy od przekąsek; piekielnych krewetek w sosie z limonek, papryczką chili oraz orzeszkami ziemnymi, której, zarówno walory smakowe jak i estetyczne zagwarantowały apetyczny wstęp do dania głównego. Daniem głównym była aromatyczna pizza z pieczarkami, prosciutto oraz świeżym rozmarynem. Ucztę dla oczu i podniebienia kończyła panna cotta oblana sosem malinowym w towarzystwie świeżej mięty.

Swoisty klimat z jaki wiąże się włoska kuchnia udzielił się wszystkim uczestnikom kolacji, wywołując wszechobecny uśmiech na twarzach biesiadników. Miło było jeszcze raz poczuć tą niezwykłą magię toskańskiej kuchni.

















Aranżacja 241: Meksykańska sjesta

Gdy za naszym oknem mróz i śnieg, postanowiliśmy wprowadzić do domu trochę ognistego klimatu. I tak, z pomocą produktów z DUKA, w porze lunchu zagościł u nas Meksyk. Soczyste barwy różu, pomarańczu, czerwieni, zieleni i błękitu szybko ożywiły nasz stół. Oczywiście zaserwowane zostały meksykańskie tortille - nadziewane pikantnym wołowym chilli con carne, lekko zapiekane z serem. Do dania podałem dodatki wedle upodobań: coś dla zaostrzenia smaku dla odważniejszych lub łagodzące podniebienie dla delikatniejszych. Osobiście wybieram wariant pierwszy, który przyjemnie rozgrzewa od środka w zimowe dni. Dodatkowo dekoracja ze świeżych pomarańczy sprawiła, że mocniej powiało latem... Następnym razem, przy wariancie "kolacja", nie zapomnimy też o schłodzonej tequili podanej z cynamonem i pomarańczą (w porze lunchu było na to niestety jeszcze za wcześnie). Jednak posiłek został odpowiednio ukoronowany, na koniec pod mini-paterą czekał pyszny deser - babeczki z czekoladowym nadzieniem, bitą śmietana i świeżym owocem granatu. Uważam, że cel odegnania zimy został osiągnięty.















Aranżacja 242: Zielona przygoda

Dzisiejszego wieczoru doświadczysz zielonej przygody z Duka!

Na stole czeka na Ciebie wspaniała, przepełniona kolorami lata sałata! Pełna lekkości, witamin, zdrowia, słońca wspomnień! Sosy skomponują się z nią idealnie, nadając charakteru i potęgując smak!

Truskawkowe wino przywoła obraz wakacji i doskonale współgra z daniem.

Grillowany kurczak, pomidorki cherry, oliwki, penne, sałaty, rukola, kiełki słonecznika... - dasz się zaprosić na kolację?













Aranżacja 244: Wiosna w środku zimy

Pimavera in pieno interno

Szarości za oknem sprawiły, że zatęskniłam za słońcem. Wyzwaniem było wystylizowanie stołu na wiosenną ucztę, podczas gdy za oknem straszy nas „minus piętnaście". Dlatego właśnie na stole zagościły słoneczne akcenty, których zadaniem było ogrzanie chłodnej temperatury szklanego stołu, **szarych serwetek zakupionych w sklepie Duka** oraz **granatowych podkładek bambusowych o nazwie „Asta"**. Swoje miejsce na stole znalazły żółte tulipany, świeczki **w szklankach z kolekcji „Chat"**, serwetki w kolorze banana oraz cytrynowe ozdoby. Ponieważ jednak za najważniejszą ozdobę stołu uważam jedzenie, aby jeszcze bardziej podkręcić temperaturę zaprosiłam do domu menu rodem z Włoch. Przystawka w formie melona z szynką parmeńską serwowana **na łyżeczce o nazwie „Show"** rozbudzi leniwe kubeczki smakowe, przygotowując je na dalszą ucztę. Pierwszym daniem będzie bowiem krem cebulowy podany z parmezanowymi grzankami i wiosennym szczypiorkiem, a danie główne stanowić będzie tagliatelle primavera – makaronowe wstążki w akompaniamencie papryki i cukinii. Choć brzmi pysznie (prawda?), nie wolno jeszcze odejść od stołu, bowiem pora na deser! Dzieło wieńczy kieliszek zabaglione z truskawkową dekoracją (znane także jako zabajone – podejrzewam, że przez swój bajeczny smak!). Jeśli jury już zrobiło się ciepło (mam taką nadzieję!), zapraszam na słoneczny poncz z owoców i włoskiego wina , który przyjemnie orzeźwi podczas trudnych obrad :)











Aranżacja 245: …a ja lubię szpinak…

Po dniu pełnym gonitwy za małymi i dużymi sprawami, siadamy do stołu. Łapiemy oddech i zanurzamy się w rozmowę z bliskimi. Już się nam nie spieszy, już ważne jest tylko to, że Miłka zrobiła w przedszkolu pingwina z papieru, a na sztalugach Janka schnie nowy obraz, że ja zdążyłam załatwić najpilniejsze sprawy, że jesteśmy razem.

W ruch idą noże, talerze i szkło. Tniemy, rwiemy i podskubujemy. Raz, dwa, trzy – kolacja na stole. Wbrew ogólnym opiniom, że szpinak jest be – jemy właśnie sałatkę ze szpinaku i popijamy ją wodą przepełnioną smakiem mięty i cytrusów.

Sałatka Masi

Składniki: liście szpinaku, 1 czerwona cebula, ser kozi le Palet de Chevre,, boczek, dressing malinowy (maliny, oliwa z oliwek, pieprz, sól, oliwa z dodatkiem chili), płatki migdałów

Przepis: liście szpinaku myjemy, suszymy i wkładamy do miski, dodajemy pokrojoną w cieniutkie plastry cebulę, podsmażony na rumiano boczek, pokruszony ser kozi. Przygotowujemy dressing ze świerzych lub mrożonych malin, które miksujemy w blenderze z przyprawami. Szpinak zalewamy malinowym sosem i mieszamy. Jako uzupełnienie posiłku podaje pomidorki koktajlowe, zielone i czarne oliwki w różnych zalewach i rumiane tosty z dodatkiem słonego masła.

Świeża woda zdrowia doda

Składniki: ½ pomarańczy, ½ cytryny, ½ limonki, garść liści mięty, 1,5 litra wody mineralnej

Kroimy pomarańcze, cytryny i limonki w plastry, dodajemy miętę i całość wygniatamy w dzbanku. Zalewamy wodą mineralną i gotowe.















Aranżacja 246: Welcome Home

Uwielbiam robić niespodzianki, szczególnie najbliższym. Gdy mój mąż wraca zmęczony z delegacji zawsze może liczyć na smaczny kąsek, który z wielkim sercem przygotowuję kilka godzin wcześniej. Na zdjęciach prezentuję jeden z moich pomysłów na apetyczne powitanie. Na stole stoją drewniane litery tworzące słowo HOME, obok palą się świeczki, na stole obiad podany w pięknym naczyniu. A późnym wieczorem dodatkowym atutem jest blask ognia i trzask drewna palącego się w kominku. Na przysmak wybrałam autorski przepis na muszle z serowym nadzieniem (camembert +twaróg) z prażonymi pestkami pinii, dyni i słonecznika, zanurzone w pomidorowym sosie z dodatkiem bazylii, tymianku i oregano. W łyżeczkach Show ulubiony dodatek mojego męża - ziołowy sos czosnkowy. Stylizacja wnętrza jest raczej minimalistyczna,zgodnie z powiedzeniem mniej znaczy więcej. Króluje szarość z dodatkiem bieli i czerni,całość utrzymana w stylu skandynawskim z naturalnymi materiałami i miękkimi tkaninami.






HOME





Aranżacja 247: Kiedy tradycja łączy się z nowoczesnością

W ostatnią sobotę karnawału, wieczorową porą zasiedliśmy w rodzinnym gronie do stołu, przy którym siadała jeszcze moja prababka kiedy była małą dziewczynką. To takie piękne gdy wyobrazimy sobie, że na tych samych, nie zawsze wygodnych, krzesłach siedziała w zasadzie historia. Fascynujące też jest łączenie tradycji, pasjonowanie się historią, kulturą, kulinariami.

Tego miłego wieczoru podano do stołu:

Przystawka

Finezyjne kokilki wypełnione bogactwem zdrowia w postaci plastra ananasa, czarnej oliwki, pomidorka cherry, delikatnej szynki oraz serowych pałeczek otoczonych wąsami szczypiorku a do tego bułeczka otrębowa

Danie główne: Quiche Lorraine

Pomidorki cherry podane na sałacie lodowej pokropione oliwą i balsamico

Deser : Crème brûlée

Kawałki soczystego ananasa podane we własnej skorupie

Espresso

Wino : Montepulciano D'Abruzzo

Zastanawiad można by się czy prababka, gdyby żyła, chętnie by z nami piła wino. Pozostaje mied nadzieję, że tak. Z pewnością jednak oddawałaby się rozkoszom podniebienia otaczając się białymi i czerwonymi barwami zastawy, którą kupiła prawnukom w prezencie ślubnym w DUCE w 2007 roku. Doceniłaby kokilki. Zawsze przecież, mówiła że diabeł tkwi w szczegółach. Na pewno jej oko cieszyłaby forma do tarty. Z przyjemnością użyłaby młynka do pieprzu. A już na pewno chętnie brałaby udział w opalaniu Crème brûlée. **Niech żyje tradycja! Wiwat nowoczesność!**



















Aranżacja 248: Wspólne chwile smakuja najlepiej

Wyobraż sobie, że w mroźny niedzielny poranek z ukochaną osobą zjesz wspólne śniadanie. Prostotę i doskonałość tej chwili podkreśli dla Ciebie zestaw śniadaniowy z serii TIME i filiżanki LOVE. Posiekane świeżo zioła dodadzą dla Was smaku i otoczą Was aromatem niezapomnianych chwil. „TIME” na stole „time” dla Was.













Aranżacja 249: …

Wydawać by się mogło, że singiel to osoba, która nie przywiązuje wagi do oprawy posiłku. Jeśli nie ma go dla kogo zrobić, to po co się starać? O nie, nie, nic z tych rzeczy. Przyjemność jedzenia i przyjemność jego starannego aranżowania to są wartości uniwersalne, niezależne od stanu cywilnego. Bo cóż przyjemniejszego niż przyjść po pracy, zrzucić z siebie cały ten bagaż nagromadzony w ciągu dnia i oddać się drobnych rozkoszom kulinarnym. Tylko wtedy można poczuć się odprężonym, poczuć, że życie nabiera sens. Nawet jeśli w danym dniu żaden z przyjaciół nie może przyjść, to i tak warto się postarać.

Tak było też tego wieczoru. Wypatrzyłem w sklepie ostatnią porcję świeżych krewetek słusznych rozmiarów i od razu zapaliłem się do pomysłu, aby je ugrillować. Do tego sos podsmażany na maśle, z dużą ilością czosnku (o tak, czosnek to jeden z przywilejów singla, można go bezstresowo konsumować tonami), poszatkowaną cebulą oraz pomidorami wiśniowymi (te lekko podsmażane cudownie rozpływają się w ustach, cudownie). Całości dopełniają makaron barwiony atramentem kalmarów, czarny jak węgiel z odrobiną natki pietruszki i ostrą papryczką chili. Do tego lampka białego wina i odrobina wody dla wyostrzenia smaku.

Kwiaty (bardzo przepraszam, ale mężczyźni też lubią kwiaty) i świece. Oraz subtelne łyżeczki od DUKI. Kolacja dla singla wcale nie musi wyglądać banalnie ;)









Aranżacja 250: Szybka przekąska

Zgodnie z moim mottem życiowym- "*nieważne co jesz, ważne na czym jesz*" pokazałam moją propozycję wykorzystania produktów DUKI. Lubie ucztę dla oczu...

Na co dzień korzystam jeszcze z kilku produktów: filiżanki, czajniczek, wok, kieliszki, podkładki.... jednak jako, że lubię wyrafinowaną prostotę (a to zapewniają mi produkty DUKI:) postanowiłam ograniczyć sie do przedstawionych na zdjęciu produktów.









Aranżacja 251: Grunt to prosta

Z pozoru nakrycie stołu nie wydaje się być trudnym przedsięwzięciem ale jeśli zależy nam na szczególnej oprawie kolacji należy się nieco wysilić aby gość, który zasiądzie przy stole poczuł się jak w najwytworniejszej restauracji. W swojej aranżacji kierowałam się prostotą i stonowanymi kolorami. Na przystawkę podałam ser camembert z kontrastującym w kolorze sosem malinowym, z którym ser znakomicie współgrał. Głównym daniem były steki wołowe w winnym sosie, a na deser zaserwowałam mus czekoladowy.
Do aranżacji ze sklepów DUKA wykorzystałam sztućce, kieliszki, podkładki pod kieliszki i łyżki do przystawek SHOW. Cała kompozycja została utrzymana w odcieniach brązu i bieli, te dwa kolory stworzyły ciepłą, przyjemną atmosferę. Na koniec wzięłam do reki aparat i voila.











Aranżacja 252: Kontrast i harmonia czyli Yin Yang na stole

„Jedno nie może istnieć bez drugiego, tak jak dzień nie może istnieć bez nocy, światło bez ciemności, czy śmierć bez życia."

Koncepcja aranżacyjna, jak filozoficzne yin-yang, miała wyrażać zarówno równowagę jak i przeciwieństwo.

Tak jak yin nie istnieje bez yang, tak smaczne jedzenie nie może istnieć bez odpowiedniej aranżacji. Znajduje się w niej dużo kontrastów bieli i czerni, przeciwstawionych spójnemu menu. Aranżacja ma wywoływać skrajne emocje – kusić oczy i podniebienie ale koić ducha. Nawiązując do chińskiej kultury i filozofii dominują tu powściągliwość, skromność, umiarkowanie, symetria, przełamane delikatnie czerwonymi, żywymi akcentami reprezentowanymi przez potrawy. Czarne i białe są elementy materialne, kolorowe - serwowane dania.

Wzajemne oddziaływanie yin i yang jest przyczyną powstania pięciu pierwiastków w świecie – ognia, wody, ziemi, metalu i drewna.

Nie zabrakło ich na przedstawionym stole.

Ogień reprezentowany jest przez danie główne - krewetki marynowane z oregano, podane z makaronem tagiattelle w sosie z pieczonej papryki, z czerwoną ostrą chili. Woda – to kwiaty i ptak nawadniacz. Ziemia jest winem, smakującym glebą i minerałami. Metal to połyskliwe sztućce, a drewno to solidny dębowy stół.

Stół nakryty jest dla dwóch osób - pary ludzi, którzy oddzielnie są różni, jednak razem doskonale się uzupełniają. Zasiadają po pracy do pięknie nakrytego stołu, wyciszają się, relaksują, odzyskują harmonię.

Czyż nie taki efekt powinno mieć nasze każde spotkanie przy stole?

















Aranżacja 253: łączy pokolenia, łagodzi obyczaje

O pomoc, w przygotowaniach, poprosiłam mamę. Początkowo nie mogłyśmy się zorganizować i z realizacją czekałyśmy właściwie do ostatniej chwili. Towarzyszyły mi obawy, że nasza współpraca nie będzie należała do najłatwiejszych, ponieważ każda z nas to wielka indywidualistka. Czas naglił..koncepcje aranżacji powstawały pośpiesznie. W końcu jednak doszłyśmy do porozumienia. Zadecydowałyśmy, że na naszym stole dominować będzie spokojna zieleń, przełamana fioletem i radosnym różem. Chciałyśmy pokazać bogactwo prostoty, przez połączenie mało wymyślnych kształtów i potraw. Produkty DUKA idealnie wyeksponowały owe "proste bogactwo", na którym tak nam zależało, dając fantastyczny efekt.

Może na naszym stole brakuje perfekcjonizmu, drogiej i zachwycającej zastawy, a zdjęcia nie są najlepszej jakości. Może znaczna część projektów okaże się lepsza, ale ten kawałek naszego świata ma swoją duszę. Bardziej niż rezultat naszej pracy, cieszyło nas wspólne działanie. Dobrze było przypomnieć sobie, że dwa różne światy mogą być jednym.

















Aranżacja 254: Świąteczny poranek przy rodzinnym stole z DUKA

brak opisu



















Aranżacja 255: bez tytułu

Nasz pierwszy wspólny dom. Jeszcze nie ma w nim wielu mebli, więc echo odbija się od pustych ścian. Nie brak jednak najważniejszego elementu – stołu. To przy nim spotykamy się wieczorami i relacjonujemy, jak minął nam dzień. Nasz jadalniany kącik urządziłam tak, jak lubię – na własne potrzeby określam to jako minimalizm eklektyczny zapatrzony w styl skandynawski. Taka jest też aranżacja stołu. Kolory ziemi, naturalne materiały, proste formy, nie przeładowana przestrzeń. Choć kompozycja złożona z wielu pozornie niespójnych elementów, to tworzy harmonijną całość. Można o niej powiedzieć, że skompletowana została według zasad zapożyczonych od zabobonnej panny młodej: jest coś starego (dębowy stół, porcelanowy półmisek) i coś nowego (białe krzesła z Duki, pozostałe elementy nakrycia), a coś niebieskiego zastąpiło coś zielonego.

Oswajanie nowej przestrzeni odbywa się też poprzez zapach. Żaden aromat nie udamawia czterech ścian lepiej niż świeżo upieczonego ciasta. Widoczny na zdjęciu wypiek to chlebek bananowy. Jego smak idealnie komponuje się z domową korzenną marmoladą dyniowo-jabłkową, do której serwowania świetnie sprawdziły się łyżeczki… do przystawek.











Aranżacja 256: I love pizza

Parafrazując powiedzenie “Who speaks badly of Macaroni is a fool”, Ci, którzy nie wielbią pizzy nie znają smaków życia☺

Ja ją uwielbiam☺ Konkurs Duki i kupon rabatowy okazał się idealną okazją do zakupu kamienia do jej wypiekania. Miałam wcześniej okazję do skosztowania pizzy pieczonej na kamieniu i to jest właśnie TO! Domowa, wygnieciona własnymi rękoma, wymodelowana na własną modłę…och tak☺ Na dodatek pieczenie na kamieniu sprawia, że ciasto jest takie jak powinno być…lekko kruche, dosyć cienkie i przepyszne. A do tego dodatki, co kto lubi, tuńczyk, kabanos, pomidor…to wersja przygotowana do sesji na potrzeby konkursu;) Smakowita kompozycja…choć mój Chłopak najbardziej lubi tak zwaną „mafioso”, z ostrą papryką, z dużą ilością mięsa i oczywiście z tabasco☺

Doskonałym dodatkiem do pizzy jest lekka sałatka, na przykład z rukoli i pomidorków koktajlowych z kapką dobrej oliwy, która jest również świetna do pizzy zamiast sosu.

Oprawa takiego „przyjęcia” może być surowa w swojej formie, bo ciepła, domowa atmosfera podczas przygotowywania i jedzenia pizzy będzie idealnie równoważyć pozorną surowość podanych naczyń. Jednak kwiaty i świeczki muszą być na stole, w tej kwestii jestem tradycjonalistką. Buon appetito!











Aranżacja 257: Gdy nie ma dzieci w domu…

…rodzice mają chwilę by poczuć, że są nie tylko rodzicami…czas wolniej płłłynie, z głośnika sączą się leniwe nuty, na stole wyjątkowo dwa nakrycia…nie jak zwykle pięć. Zwyczajna - niezwyczajna chwila…zwyczajny – niezwyczajny posiłek i aranżacja… Surowe drewno stołu, cegły na ścianie, naturalne tkaniny, białe naczynia, rozproszone światło…Biel uzupełniają czerwień i błękit. Lekki posiłek w ciągu dnia. Potrawy proste, najwyżej cztery lub pięć składników, białe: wiosenny chłodnik ze świeżymi ziołami, zapiekanka z łososia z porami i brokułami w lekkim sosie beszamelowym, a na deser panna cotta z miodem i migdałami…Tak właśnie lubimy…prosto, niespiesznie, przejrzyście, naturalnie…To co wokół nas nie przeszkadza, nie rozprasza uwagi, jest tylko tłem i aż tłem…Rozmawiamy, jemy, pijemy, śmiejemy się, wspominamy nasze ostatnie skandynawskie wakacje, planujemy kolejne…Jesteśmy tylko my i piękne przedmioty wokół nas. Chwilo trwaj…aż zatęsknimy za codziennym gwarem, śmiechem i zamieszaniem:)











Aranżacja 258: Byle do wiosny

Przedwiośnie to trudna pora roku i warto ją sobie uatrakcyjnić – na przykład poprzez smaczną, kolorową ucztę z przyjaciółmi. Punktem wyjścia był dla mnie styl skandynawski – prosty, zawierający elementy z naturalnych materiałów – stąd drewniany stół, bawełniany bieżnik, prosta, biała porcelana, ale… wiosna to czas przemiany – zapowiedź nowego, świeżego i kolorowego. Uważam, że czekanie na tę porę roku należy sobie umilić. Centralny element dekoracji stołu jest kolorowy, radosny, ale przede wszystkim smaczny! Stanowi ucztę dla oczu i podniebienia jednocześnie. Są to świeże, chrupkie warzywa do maczania w wybranym dipie - przewrotnie podane w naczyniu do zapiekania. Daniem głównym są aromatyczne krewetki w sosie maślanym z dodatkiem czosnku i papryczek chili z rustykalną ciabattą. Nadchodzące wiosenne przebudzenie symbolizują gałązki przyniesione z ogrodu oraz poduszka z wzorem kwitnących ziół na bujanym fotelu. Cóż, muszę przyznać, że było to cudowne popołudnie… Byle do wiosny…


Czekając
na
wiosnę...


Byle do
wiosny





































Aranżacja 259: Duża kawa - we dwoje zabawa

Przepis na wspaniałe popołudnie we dwoje to dwie ogromne szklanki świeżo zaparzonej, aromatycznej kawy z puszystą pianką z mleka oraz coś czekoladowego. Doskonale sprawdzą się potrójnie czekoladowe muffiny: z płynną gorzką czekoladą w środku, z grubą warstwą polewy z czekolady deserowej, obficie obsypane wiórkami mlecznej czekolady. Taka ilość czekolady na pewno poprawi humor i sprawi, że spotkanie będzie wyjątkowo słodkie i pełne komplementów.



























Aranżacja 260: bez tytułu

Jak co roku w Święta Bożego narodzenia przygotowujemy świąteczne śniadanie dla naszej najbliższej rodzinki – dla mnie, męża i dwóch córeczek. W tym roku śniadanie to jest wyjątkowe, gdyż po raz pierwszy „zasiądzie" z nami do niego mała Hania☺ Hania ma dopiero niecałe 9-miesięcy i w związku z tym małe możliwości w zjedzeniu potraw świątecznych, nie mniej jednak jest nowym członkiem naszej rodziny i ma już swoje miejsce przy stole i swojego małego „mikołajka". Wspólne śniadanie świąteczne zawsze jest dla nas czymś ważnym, przypomina nam o wyjątkowości bycia razem i o tym, co jest dla nas najważniejsze w życiu….








WORD






SMOKED
ROOM



Aranżacja 261: czekając na wiosnę

Jeśli ona w sobotni poranek odsypia cały tydzień pracy, masz sporo czasu, aby przygotować śniadanie. Pogwizdując cicho *I'm singing in the rain* włącz piekarnik i podnieś rolety. Szarość za oknem to świetna baza dla scenografii. Można ją ożywić zielonym *garnie* i kroplą czerwieni. Do wszystkiego należy dodać dużo miłości i sobotnią gazetę z gałązką tymianku.

Menu musi być proste i bezpretensjonalne. Trochę inspiracji kuchnią francuską, klimatem bistro i śniadaniem na mieście w stylu retro. I tak wiesz najlepiej, co ona lubi najbardziej. Dziś niech to będzie sok z żurawiny; kozi ser z czarnuszką, suszonymi pomidorami i tymiankiem, rogaliki domowej roboty oraz czekolada z ananasem oprószonym różowym pieprzem /Kopciuszek wybierał różowe ziarenka z kolorowej mieszanki pieprzów/. Ciasto drożdżowe można przygotować dzień wcześniej i schować do lodówki.

W aranżacji użyto filiżankę do espresso SHOW, stolik BAMBOO oraz młynek do soli i pieprzu DUO. Naczynia to eklektyczna mieszanka współczesnej produkcji oraz antyków /srebrna łyżeczka do czekolady i platerowana taca z wytwórni Fraget/. Pogodę dostarczyła natura.

Smacznego!

















Aranżacja 262: Strawberry fields forever

Pamiętam dobrze słodki zapach aromatycznych truskawek podjadanych nad maszyną do szycia, przy której pracował dziadek. Zszywał jedną z moich sukienek rozdartych po raz kolejny podczas przeskakiwania przez płot lub zdobywania okolicznych drzew. - Nieusłuchana dziewczyna! – śmiał się, a babcia ocierała moje łzy, które pojawiały się razem z pamiątkowymi skaleczeniami na nogach. Częstowała biszkoptami ze śmietaną i sokiem, a odrywając się na chwilę od szydełkowania, opowiadała mi bajki.

Z tamtego lata został jedynie stolik w moim pokoju przerobiony ze starego Singera i piękne babcine serwetki. Przywołuję czas, mieszając rzeczywistość z przeszłością, tradycję z nowoczesnością. Zastępuję owocowy sok, deserowym winem, babcine biszkopty stroję pyszną śmietaną i całość dekoruję słodkimi dziadkowymi truskawkami na starej rodzinnej paterze.

I nagle słoneczne popołudnie wraca do mnie – kiedy tylko chcę: w środku białej zimy, w deszczowe jesienne popołudnie i wiosenny chłodny poranek.

I znów chcę się wspinać na płot, oklejać kolana plastrami i wcinać truskawki.















Aranżacja 263: bez tytułu

Nasza uczta rozpoczęła się jeszcze w trakcie słonecznego dnia, w blasku którego zachęcająco połyskiwała śnieżno-biała zastawa oraz przeźroczyste szkło kieliszków i szklanek. Gości powitał aperitif – campari z wodą mineralną oraz kroplą bittera. Aperitif został podany z makaronem soba, który okazał się idealnym kompanem do gorzkiego napoju. Pojawiła się także asysta z różowego pieprzu, który wspaniale komponował się zapachowo ze składnikami.

Po aperitifie na stole pojawiła się zimna przystawka.....

...przystawką zimną okazał się tatar ze śledzia z orzechami arachidowymi i różowym pieprzem z dodatkiem sosu sojowego i oleju z pestek dyni. Jako dodatek do tej specyficznej potrawy pojawiła się wódka malinowa.

.....Przystawka ciepła okazała się połączeniem przystawki oraz zupy. Był to mocno zredukowany consomme z kaczki z nutami pepperoncini oraz świeżego szczypiorku, podany w jadalnej miseczce z czerwonej cebuli. Do picia pojawiło się czerwone wino – włoskie chianti...

Gdy doszliśmy do dania głównego, nastał półmrok, który zimą zdecydowanie zbyt szybko nastaje. Zamiast ciepłych świec, na stole pojawiła się autorska lampa świetlówkowa. Zamiast akcentów ze świeżych warzyw i owoców pojawił się wrzos. Daniem głównym były pieczone warzywa duszone w oliwie bazyliowej. Potrawie asystowało tym razem francuskie bordeaux..

Ucztę ożywczy i rewelacyjny w swojej prostocie deser – galaretka z czarnych porzeczek z dodatkiem creme de cassis oraz jałowca. W kieliszkach znalazł się użyty do deseru creme de casis. Wszystko zakończyło się mocną świeżo parzoną kawą.











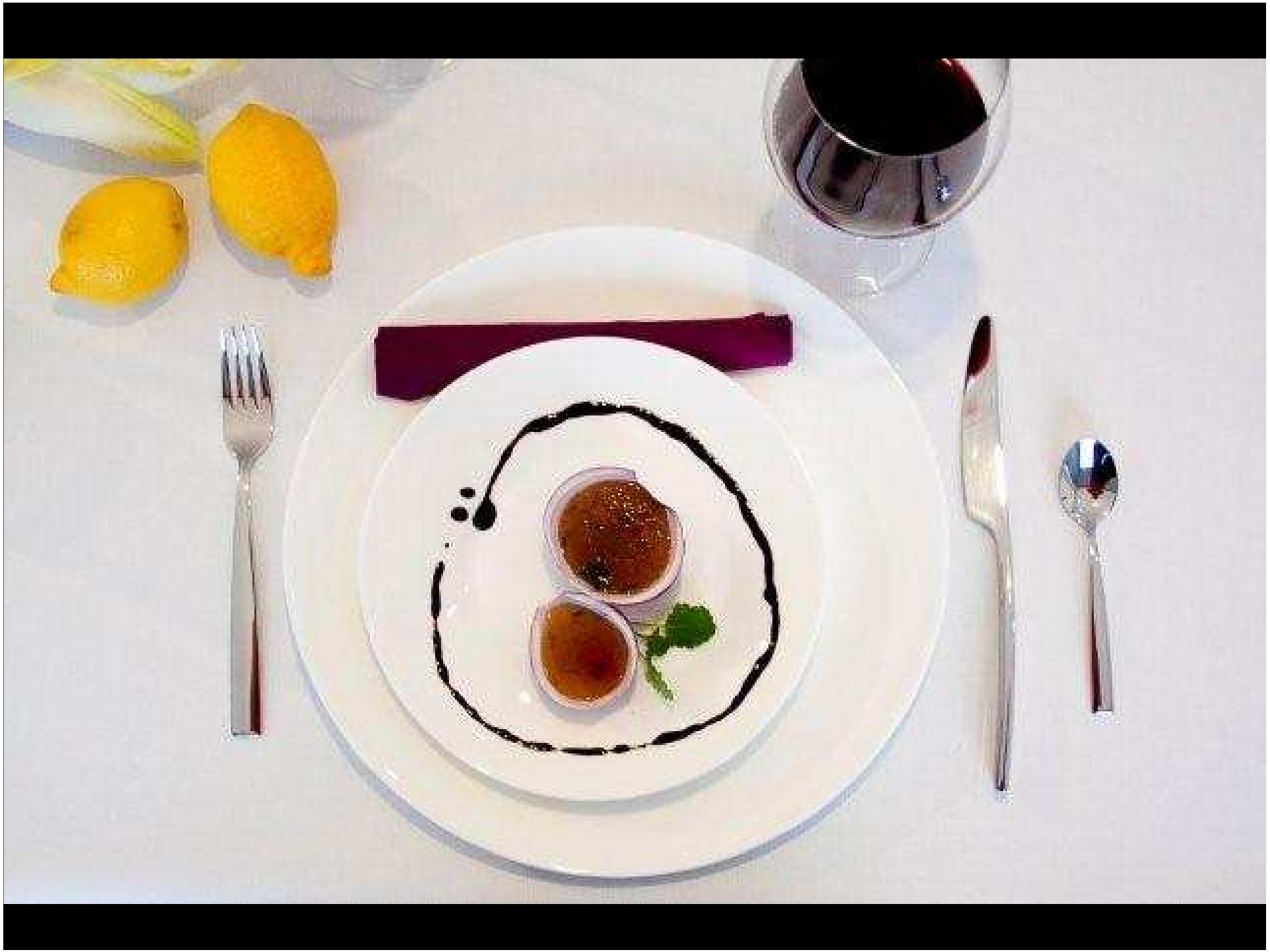


















































Aranżacja 264: Obiad w wykonaniu Michała

Podobno mężczyźni są najlepszymi kucharzami na świecie...
Na dzisiejszy obiad przygotowałem ulubione dania mojej żony: zupa krem z dyni, chrupiące bagietkowe grzanki tagliatelle z cukinią.
Nic tak nie cieszy jak widok uśmiechniętej twarzy zony po powrocie z pracy i wspólnie spędzony czas przy stole.





















Aranżacja 265: Walentynkowe śniadanie

Chciałoby się zaśpiewać: „Jest taki dzień, bardzo ciepły choć lutowy, dzień zwykły dzień, w którym gasną wszelkie spory”. Oj, jest taki dzień! Walenty, gdzie ten Walenty?! Moja żona go znalazła. Obudził ją zapachem świeżo zaparzonej kawy latte z Expressu DeLonghi, podanej w wygodnych i stylowych szklankach CAFE oraz pocałunkiem w usta.

Ciepła kawa, ciepłe serce, ciepło łóżko, jak można przedłużyć te chwile z samego rana?! Rozwiązanie było jedno! Śnieżnobiała taca UNIT, która doskonale zastąpiła nam stół! Na niej płatki skąpane w mleku, truskawki wraz z dodatkami w łyżeczkach SHOW i świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy idealnie rozpoczęły tak miłosny dzień.

Żeby nie było tak słodko, wprowadziłem trochę ostrości do związku! Tosty z serem owczym i salami oraz kiełkami rzodkiewki idealnie przełamały smak krainy miodem płynącej. Dipy w łyżeczkach SHOW dopełniły smak tostów. A! I zapomniałbym o jajkach. Oczywiście tych kurzych! Znalazły się w designerskich kieliszkach TIME na naszym „przenośnym” stole.

Oryginalność, nowoczesny styl, skandynawskie wzornictwo jakim cechują się akcesoria DUKI pozwoliło mi uzyskać efekt o jakim marzy niejedna Księżniczka.







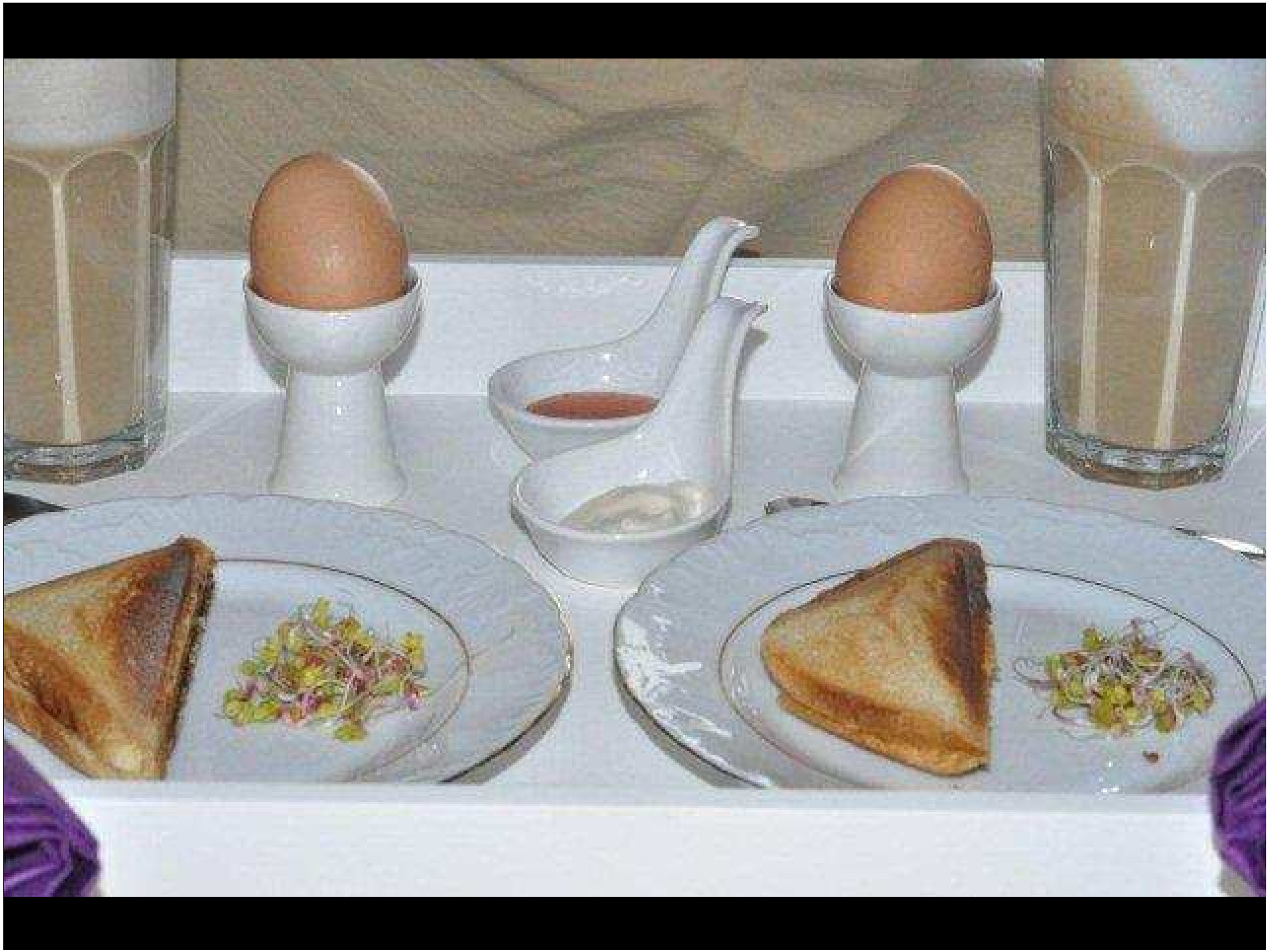






















Aranżacja 266: Tea and coconut time

W ciągu dnia przychodzi taka chwila, kiedy mamy ochotę tylko na herbatę. Gorącą, aromatyczną, parzoną z wiórkami kokosowymi i kandyzowanym ananasem, wypitą w doborowym towarzystwie. W towarzystwie miłej osoby i przepysznych czekoladowo-kokosowych muffinek. Dla amatorów słodkości znajdzie się również miód i trzcinowy cukier muscovado o wspaniałym, karmelowym aromacie. A na spragnionych orzeźwienia czeka delikatna w smaku woda kokosowa z młodych owoców. Aromat kokosa, ananasa i cukru z Barbadosu przeniesie nas na chwilę do raju.











Aranżacja 267: Energetyczny mix

Promień słońca, kolor pomarańczy, świeżość mięty,
Wino za uśmiech,
Popołudniowy spokój,
Kroki na schodach,
Cześć Kochanie!
Można zapomnieć, że śnieg za oknem.























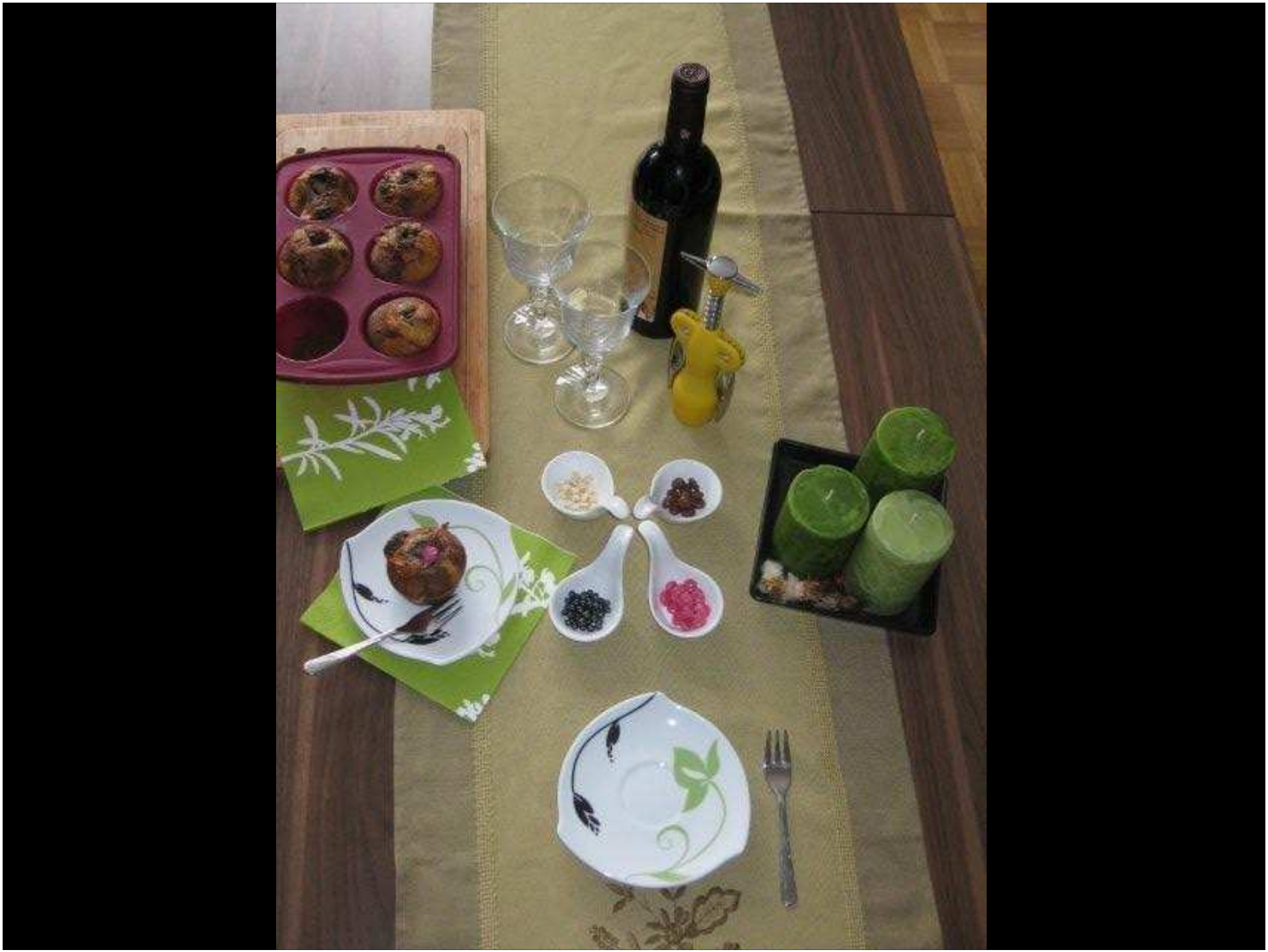
Aranżacja 268: Weekendowy relaks

W mojej stylizacji chciałam przedstawić pomysł na weekendowy niezobowiązujący odpoczynek przy słodkim winie i ciastku.
Jako urozmaicenie - w łyżeczkach do przystawek przygotowałam dekoracje do muffinek, tak aby gość sam mógł sobie dowolnie udekorować ciastko.
Ponieważ spotkanie jest „na luzie” ciastka podałam świeżo z piekarnika w foremce.
W ten oto prosty sposób można umilić sobie weekendowy czas









Aranżacja 269: Zimowy piknik

Na białym puchu są ułożone naczynia z duki patrzcie to one a na nich same są rarytasy ; tort jest z truskawką ,są dary lasu i jest sałatek też tam dostatek ;z ziemniakiem ,rakiem oraz burakiem.Mus truskawkowy,serowe paluchy i zapach kawy z kubka się unosi ,a na talerzu pięknie się śmieje zawijas ze schabu z warzywnym nadzieniem jest zawinięty w szynki kawałek co daje smak mu doskonały, więc jeśli tęsknisz dziś już za latem weź na zimowy piknik męża , córkę, mamę i tatę:-)

















Aranżacja 270: Lekki romans

Spotkanie dwóch kochanków po latach. Pełne namiętności choć minęło dużo czasu to ogień znów w sercach zagościł. Na przystawkę lekkie sushi z tofu i surimi. Zawinięte w algi z ryżem kwiatami lotosu różowymi. Sos sojowy i wasabi dodadzą nieco pikanterii. By rozgrzać ten płomień w sercach zamkniętych. Później pójdą serca ryżowe. Gorące i kolorowe. Z owocami morza skąpanymi w chińskim sosie. Kulki z tapioki z czarnym sezamem. Rozpływające się w ustach dające radość jak dobry kochanek. A przecież każdy posiłek jak seks musi być czymś zwieńczony. Serca bezowe z sosem czekoladowym. Dwa białka ubite mocno na pianę osłodzone cukrem i octem. W kształcie serca z rozpływającym się czekoladowym wnętrzem. Lekka kolacja to początek czegoś ekscytującego. Rozpłynięci w smaku szukający czegoś szalonego. Nie nasyceni pełni energii pocałunki sobie dają. Chcą tej nocy iść na całość. Bo w kuchni podobnie jak w seksie wszystko musi grać. Chemia na początku, atmosfera i połączenie smaków by wydobyć z tego wszystkiego aromat. Kosztować powoli a później coraz szybciej. By zdobyć wszystko na szczycie.









































Aranżacja 271: bez tytułu

Moją pierwszą rzeczą zakupioną w sklepie Duka był garnek do makaronu -- uwielbiam kuchnię włoską,-- obecnie garnek służy również do gotowania warzyw na parze.

Związku z tym postanowiłam dziś zaprezentować menu włoskie a dokładnie makaron penne z pomidorami, gdzie miseczki SHOW, graja rolę główną. :))










GRAN







Aranżacja 272: Romantyczna kolacja przy świecach z kaczką a la DUKA

Nowoczesny styl – nowoczesny stół dzięki Duce. W roli głównej chrupiąca kaczka zapiekana z jabłkami, w której podaniu nieocenioną pomoc przyniosły nożyce do cięcia drobiu DUKA. Łyżeczki SHOW zachęcają surówką. Na owocowych talerzach DUKA błyszczą talarki ziemniaczków, posypane zielonym pieprzem oraz morską solą prosto z przyprawnika DUKA. Drink z figlarnej szklanki DUKA zaostrzy apetyt i przyjemnie przedłuży romantyczny wieczór.























Aranżacja 273: Wiosenne ucztowanie z DUKA

Wiosenne akcenty rozgrzewają apetyt nawet najbardziej zziębniętych serc. Na białych kwadratowych talerzach i półmisku SHOW jeszcze bardziej złocą się kawałki kurczaka dodając nutkę dekadencji podniebnych wrażeń. Nieodłącznym tłem dla głównego dania są łyżki do serwowania dipów i przystawek, dzięki którym podnosimy walory stylu, smaku i różnorodności potraw. Kształt sztućców DUKA potrafi wydobyć delikatną esencję pyszności z każdego serwowanego przysmaku otoczonego lekko złocona panierką. Na deser fantazyjny designer kielichów do martini rozochoci każdego do rozmów…

Na indywidualne tematy…

Tak zbliża DUKA.











Aranżacja 274: Śniadanie z humorem

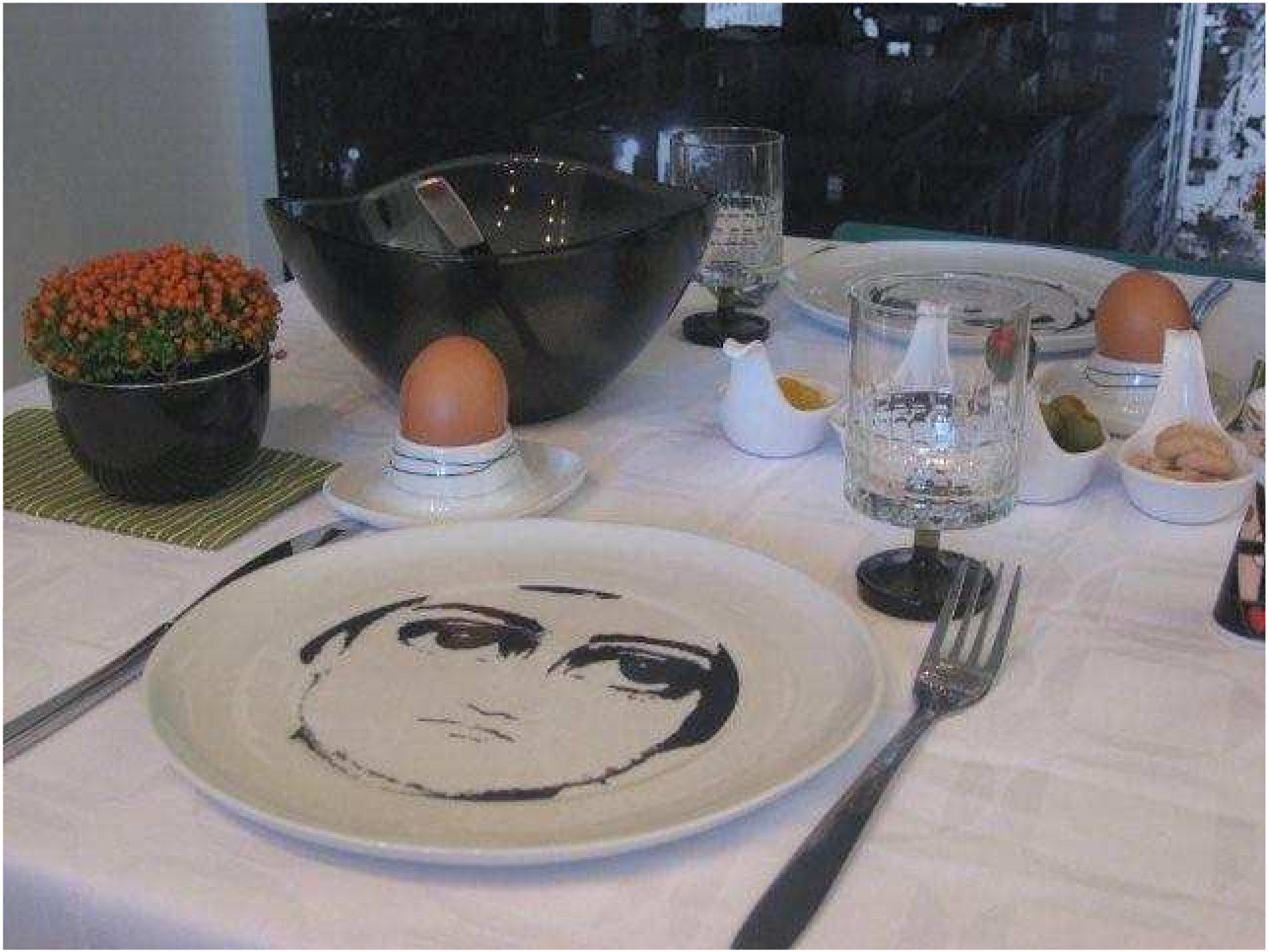
Sam tytuł pracy określa charakter prezentowanej aranżacji,jest to eleganckie,nowoczesne z nutką humoru (talerze,przyprawy)nakrycie z wiosennym akcentem roślinnym. Na uwagę zasługują talerze, troszkę zaczerpnięte swoim wyglądem do sztuki Fornasettiego,którego prace uwielbiam ,a ponieważ nie stać mnie na drogie oryginały zawsze staram się wyszukać coś równie pięknego.W oprawie równie pięknych dodatków z DUKA wyglądają znakomicie i znakomicie smakują wszelkie potrawy.















Aranżacja 275: Tęskniąc za wiosną

Ostatnie dni lutego. Weekend. Leniwe przedpołudnie. Za oknem śnieżna zadyma, poprzez płynące po niebie szare chmury przebijają anemiczne promienie słońca. Czekamy... Czekamy na przyjaciół, którzy po powrocie z narciarskiej eskapady w Alpy zaszczycą nas nie tylko swoją obecnością, ale też zimowymi opowieściami. A my pragniemy wiosny! Słońca! Otulającego ciepłem, dodającego energii i optymizmu. I tak rodzi się pomysł ugoszczenia naszych znajomych wiosennym obiadem.

Przeznaczenie poszczególnych elementów zastawy zostało rozmyślnie zmienione. Półmiski stały się talerzami a obiadowy talerz wspaniale wyeksponował łyżeczki do przystawek SHOW. Energetyczne kolory oprawy stołu oraz świeże kwiaty wprawiają w pozytywny nastrój. A to dopiero początek wiosennych emocji.

Na przystawkę podamy w parmezanowym koszyczku lekką rozetkę śmietankowego twarożku na kiełkach lucerny zwieńczoną kawiorową malinką. Danie główne: pappardelle z pesto i dzikim łososiem z Alaski, czarnymi oliwkami, bobem i julienne z buraka. Toast wzniesiemy bąbelkami z granatu. Na deser: orzeźwiająca tarta cytrynowa z pistacjami i miętą oraz espresso osłodzone czekoladową łyżeczką.

Tylko budząca się po zimie zieleń ma tak niepowtarzalny odcień. Kolory kuszą, aż trudno im nie ulec. Spragnieni smaku świeżych warzyw, kiełków i ziół tęsknimy za lekkimi potrawami. Cytryny same wywołują na twarzach uśmiech a kryształki granatu wypełniają usta eksplozją świeżości. Oczekiwanie na wiosnę może być niezwykle ekscytujące...



















Aranżacja 276: bez tytułu

Z okazji 6 miesięcy do mojego śluby wyprawiłam kolację dla mojego przyszłego męża i rodziców. Wystrój wnętrza i stołu utrzymany był w konwencji romantycznego minimalizmu. Oczywiście nie mogło zabraknąć tlących się złoto-pomarańczowym płomieniem świec i kwiecistych serwetek nawiązujących do kolorystyki sali ślubnej. Na kolację zaserwowałam makaron cannelloni nadziewany kaszą serem i pieczarkami zapiekany w naczyniu żąroodpornym z sosem grzybowym, którego tajemniczym dodatkiem okazały się marynowane patisony podane w łyżeczkach do przystawek show. Do kolacji podałam wino z aromatycznym smakiem soczystych owoców orzeźwiających, elektryzujące soczystością pomarańczy.















Aranżacja 277: Wiosna, ach to Ty…

Bo kiedy wreszcie nadejdzie, wsiądę w łódeczkę z cykorii i popłynę łowić łososie. Skuszę je białym serkiem z papryką i przyprawami. Słońce już będzie w zenicie, gdy dopłynę do wyspy z wielkiego bakłażana pełnej owoców i warzyw. Na deser położę się w cieniu jabłoni i pozwolę się karmić kulkami winogron i uśmiechami mandarynek jakiemuś przystojnemu brunetowi…

Wiosna, ach to ty…





















Aranżacja 278: Słodka uczta

Czas z przyjaciółką spędzony na pieczeniu. Po godzinie gotowy jest stół i to czym będziemy się tego wieczoru delektowały – muffinki z wiśniami. Całość utrzymana jest w tonacji bieli i filetu. Na białym obrusie położyłam serwetki w oryginalne kwiaty anturium. W łyżeczkach do przystawek SHOW przygotowałam suszone wiśnie i kawałki pokruszonej czekolady. Będą się pysznie komponowały z gwiazdami wieczoru. Nie mogłam się oprzeć przedstawieniu babeczek jeszcze w formie od DUKI. Prezentują się wspaniale, gdy są tak równo ułożone. Oczarowały mnie kolorowe kwiatowe papilotki do muffinek. Nasze gwiazdy wyglądają w nich jeszcze bardziej kusząco. A więc smacznego:)"

















Aranżacja 279: Wspomnienie lata

Przy morskich podkładkach i kruczoczarnych formach do wypiekania Duka, powracają wspomnienia morskich fal i piaszczystych plaż. Dzięki podaniu zapiekanej rybki z makaronem w ciągu zimowego dnia poczujesz się, jak w trakcie urlopu. Całości dopełni soczysta sałatka podana na porcelanowych łyżkach. Trudno odmówić sobie takiej przyjemności.















Aranżacja 280: Walentynkowy wieczór

Przewodnim tematem naszej zabawy z produktami DUKA, był tym razem walentynkowy wieczór. Postanowiliśmy połączyć charakterystyczny szwedzki design zarówno w wystroju stołu jak i w menu tego wieczoru. Walentynki to wieczór miłosny, a symbolem milosci jest serce, toteż ono właśnie króluje w naszej aranżacji. W silikonowych serduszkach zostały ułożone lekko grilowane owcze sery typu oscypek, specjalnie na tę okazję uformowane w zabytkowej formie do serów w kształcie serca. Doskonałym dodatkiem do takiego sera jest żurawina.Nasza, własnej produkcji z dodatkiem aromatycznych brzoskwiń z domowego ogrodu, wspaniale komponuje się w łyżeczkach do przystawek Show, podarowanych przez Duka wszystkim uczestnikom konkursu. (Dziekujemy!)

Przystawkę do naszego dania stanowią piękne, czerwone i dojrzałe truskawki, absolutnie kojarzące się z miłosnym wieczorem. Na deser zaprooponowalismy przepyszną tartę z owocami i lekkim kremem, na kruchym spodzie. Całość stylizacji została utrzymana w kolorach białym i czerwonym a dopełnia ją fragmnet drewnianej masielncy wypełnionej orzechami. Dziękujemy za wspaniałą zabawę Monika i Mariola






MONIKA













Aranżacja 281: Chwila relaksu

Zainspirowała mnie miłość…Każdy z nas obdarza kogoś tym wspaniałym uczuciem, ja też! Jednak przy obecnym trybie życia ciągle czekam na chwilę relaksu przy wyjątkowym aromacie kawy I świeżo upieczonym ciastku z moim ukochanym mężem. Taki wieczór postanowiłam też przedstawić na zdjęciu. We wnętrzu dominują kolory elegancji – biel, beż i brąz. W każdym nakryciu stołu istotna jest dla mnie elegancja, toteż przy przygotowaniu słodkiego wieczoru ten czynnik odgrywał główną nutę. Podawana będzie biała kawa z mufinami własnego wypieku, które wspólnie udekorujemy bitą śmietaną I różnymi posypkami. Będzie smakowicie, a nasza wyobraźnia pozwoli nam na chwilę zapomnienia


FOR YOU




FOR YOU


FOR You



Aranżacja 282: Teatr wspomnień

Zainspirowana spotkaniem w rodzinnym gronie, postanowiłam na nowo ożywić wspomnienia z dzieciństwa i letnie popołudnia spędzone u dziadków.

Na babcinym stole zawsze królowało szkło. Proste, piękne, eleganckie, szykowne. To właśnie pod szklanym kloszem ukrywały się moje ulubione truskawki; niczym w magiczny sposób schwytane lato.

Ubrałam więc stół używając finezji szkła zaklętego w prostej lecz niezwykle łagodnej formie. Na błyszczącej tafli politury starego stołu, strzeżonego przez stalowe, nowoczesne krzesła, ułożyłam czarne plecione tła, a na nich zestawy deserowe. Truskawki zastygły w obłych formach i wspaniale dały się doprawić ciepłym światłem. Główną rolę w moim teatrze zagrała szklana patera DUKA z kulistym kloszem. Pod nią zamknęłam żywe kolory – tęsknotę za dzieciństwem.

W kieliszkach mieni się czerwień wina doskonale tańcząca na szarości ścian. W świecznikach delikatne światło. Każdy drobiazg na stole musi być piękny i elegancki.

To właśnie Art déco, ze swoim wszechobecnym porządkiem, precyzją i prostotą, jest wzorem dla budowania mojej przestrzeni. Mieszkanie urządzone jest zgodnie z zamiłowaniem do elegancji czerni oraz piękna naturalnego drewna. Stonowany kolor oraz pewien minimalizm formy i dyscypliny przestrzennej - stały się idealna scenografią dla wspomnień, nie tylko na ten jeden wieczór....



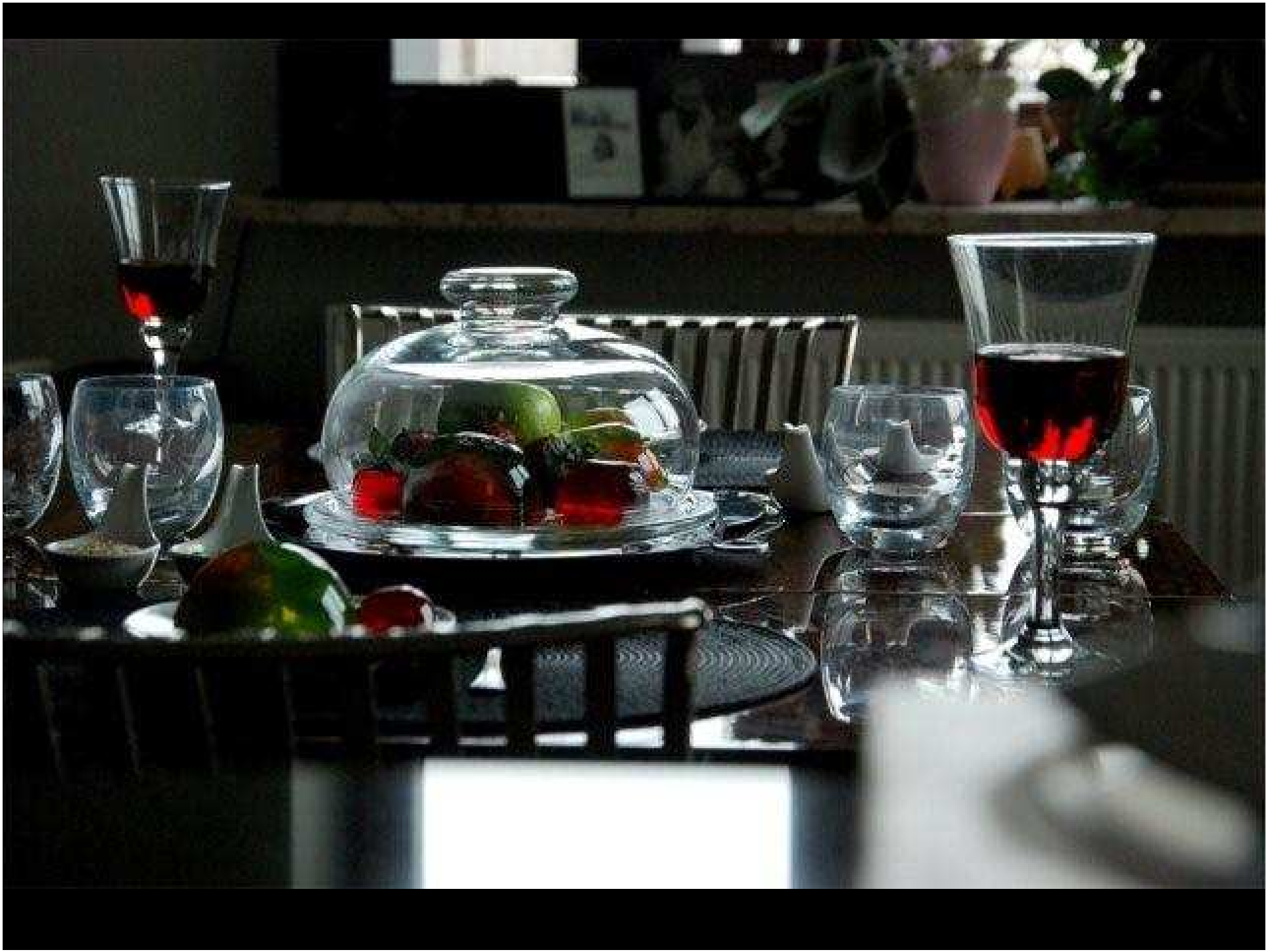








































Aranżacja 283: Piknik z zimą

Dla mnie największym problemem, który początkowo myślałam - wyklucza mnie z konkursu jest brak... stołu :) Żyjąc w mieszkaniu studenckim do dyspozycji mam jedynie biurko i malutki stoliczek do kawy. Stało się jednak tak, że musiałam zorganizować u siebie mini pokaz filmowy, zaprosiłam kilka koleżanek, a wiadomo, że lepiej coś się ogląda mogąc przy okazji coś pochrupać. Skoro wiedzialam, że goście tak czy siak, siedzieć muszą na podłodze, postanowiłam przyszykować wydanie "piknikowe". Na podłodze ułozyłam koce, patchwork i poduszki, do tego dostawiłam kilka skrzynek, na których poustawiałam te rzeczy, które musiały być pod ręką. W menu znalazły się placuszki ziemniaczane pieczone w papilotkach od muffinek z kołderką z białego sera i szczypiorku i sałatka z rukolą, gruszką, granatem i kozim serem.













Aranżacja 284: Fondue – roztapia ser…ca zimową porą

Przygotowałam tę potrawę po raz pierwszy w Walentynki. Użyłam staropolskich dodatków jak razowe precle, pieczarki, ogórek, papryka i sucha kiełbaska, znakomicie komponowały się z rozgrzanym ciągnącym się serowo-winnym sosem. Za oknem zima, przyjemnie jest posiedzieć w ciepłym świetle świec i poczuć się jak w ojczyźnie fondeu - Szwajcarii. Fondeu roztapia nie tylko ser ale też i serca!













Aranżacja 285: Urodziny Małej Księżniczki

Co tu zrobić, co tu zrobić?!? Pomyślałam jak dostałam waszego edukatora.

Kolacja, obiad, deser ech jakieś takienudne…. Taaak przyjęcie urodzinowe mojej córki Nadii. Pomysł jest, no to czas na zakupy oczywiście w sklepie DUKA☺ Wybrałam drewnianą paterę strasznie uniwersalną i na sery i na ciasto i na wędliny na wszystko. Potem znalazłam papierowe muffinki, w których upiekły się przepyszne babeczki, no i wasza cukiernica została wykorzystana, jako słoiczek na słodycze (żelki). I tak powstało przyjęcie urodzinowe na 2 latka Nadii, a ze moja córcia kocha bajkę Pt: „ Świat małej księżniczki" Starałam się utrzymać księżniczkowy styl☺ Zapraszamy i Smacznego

Ps. Oczywiście łyżeczki, które posłużyły, jako miseczki na orzeszki☺








Kinder
Kinder
MAXI



Aranżacja 286: Mój magiczny stół

Łatwo nie było, bo ciężko stworzyć tylko swoje miejsce, w wynajmowanym mieszkaniu. Zrobiłam, jak potrafiłam najlepiej ;) Chciałam stworzyć przytulną, a za razem lekką i zabawną kompozycję. Jest kolorowo i ze smakiem, zarówno w kwesti wnętrza i nakrycia stołu, jak i potraw. Poza zapiekanym makaronem z rozmarynem i pomidorami, zaproponowałam nowoczesną wersję tiramisu. Biszkopty z deseru, nasączone były świeżym sokiem pomarańczowym i kawą, zamiast alkoholu. Polecam! Z wielką chęcią wykorzystałam kupon zniżkowy i zakupiłam wazon oraz kolorowe serwetki, które idealnie pasują do mojego pomysłu. Mam nadzieję, że spodoba Wam się mój pomysł.



























Aranżacja 287: Tam, gdize rosną poziomki

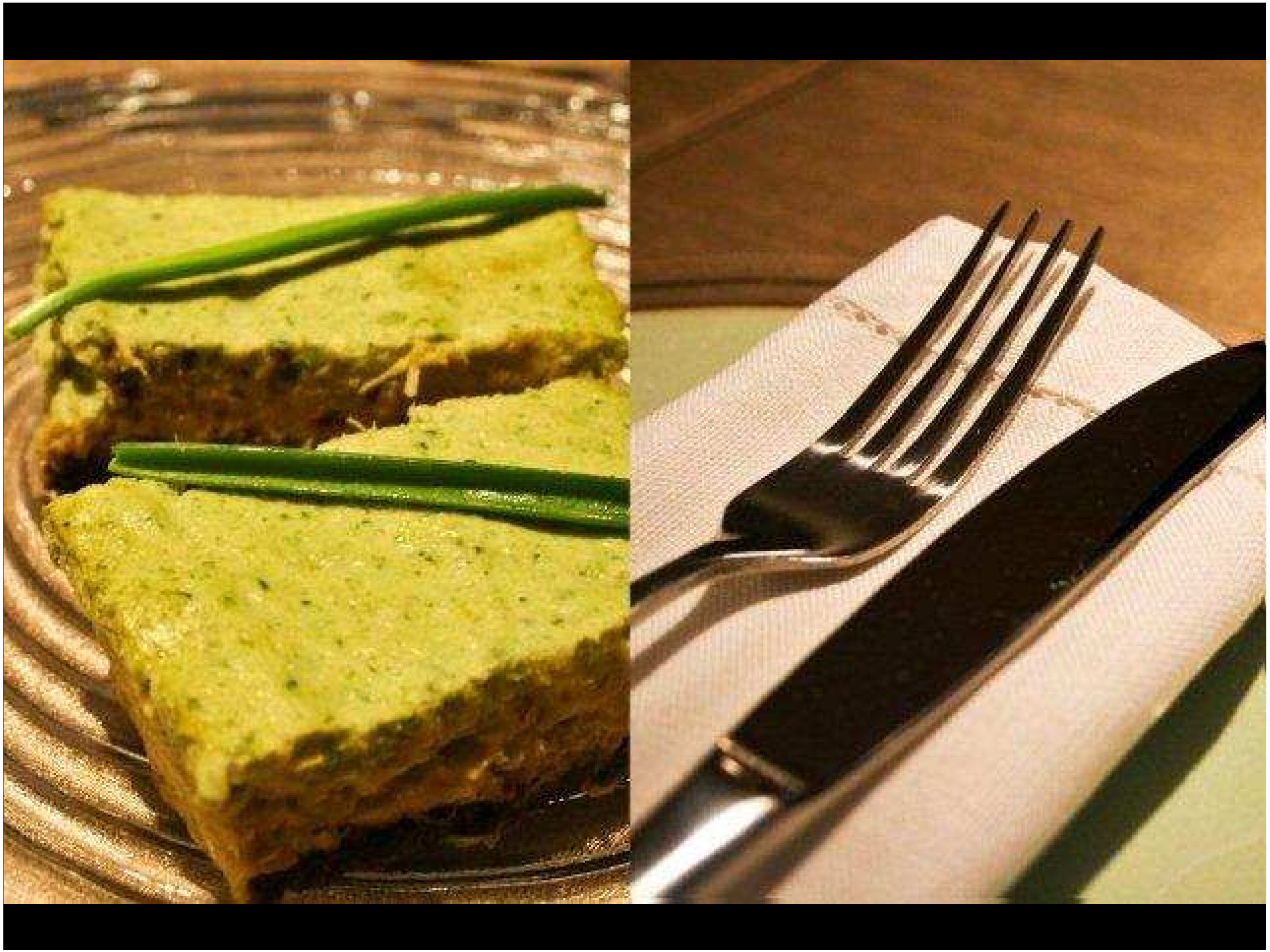
Kolacja w stylu szwedzko-polskim, w oprawie bezpretensjonalnej jak skandynawskie wzornictwo, ale oddziałująca mocno na zmysły jak tamtejsza literatura czy filmy.

Daj się zaprosić do stołu. Nakryłam go specjalnie dla nas w kolorach Północy, czyli bieli i rozbielonej zieleni. Lubię zestawiać talerze i półmiski tak, jak niektórzy lubią komponować zestawy ubrań – nic tu nie tworzy kompletu, ale wszystko doskonale ze sobą harmonizuje. Drewniany stół przykryłam połyskującym bieżnikiem, a szyku dodały pałacowe detale: ozdobne kieliszki, błyszczące sztućce, koralikowa dekoracja stołu, połyskujący srebrno wyciskacz do cytrusów. Zanim zaczniemy jeść, możesz coś przegryźć, w pojemniku służącym teraz za szklankę czekają na Ciebie grissini.

Zaczniemy od przystawki, podanej na łyżkach: roladki z łososia z chrzanem pobudzą nasz apetyt. Popijemy je wodą z syropem z kwiatów czarnego bzu. Teraz kolej na danie główne – sufletowa zapiekanka porowo-brokułowa: nietypowa, bo na spodzie z pumpernikla; do tego trochę różowego vinho verde. Czujesz, jak zapachniało wiosną? Tarteletki z kremem pomarańczowym i domowa nalewka będą zwieńczeniem tego wieczoru.

Nie spiesz się. Idź tam, gdzie rosną poziomki: piechotą do lata wśród szwedzkich wnętrz.

















Aranżacja 288: Słodkie wspomnienie lata

Połączenie klasy i prostoty zastawy SHOW z unikalną słodyczą karmelizowanych jabłek, serwowanych z kaczką na liściach roszponki. Na deser, słodka chwila zapomnienia z soczystą gruszką w białym winie, otuloną mleczną czekoladą.





























Aranżacja 289: Świąteczne popołudnie

Atmosfera choinkowa, ogień, zapachy i aromaty...

Łyżeczki zostały potraktowane deserowo. Na łyżeczkach: czekoladowe trufle domowe.

W dzbanku zimowa ziołowa herbata, na paterze własnoręcznie robione pierniczki,w cynowej misie suszone latem z przydomowego sadu jabłka z cynamonowo-waniliowe, a w koszyczku aromatyczne gożdzikowe pomarańcze i mandarynki.




multiplex
Rosier
mousseux double













Aranżacja 290: Noworoczna kolacja dla rodziców

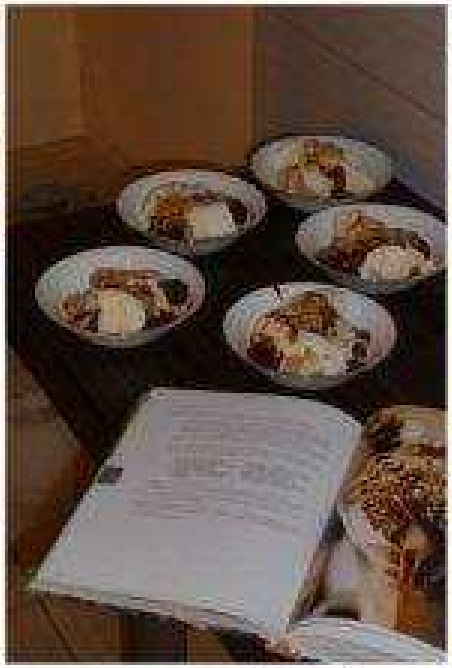
W codziennym zabieganiu rzadko mamy czas na spotkania rodzinne. Dlatego też, dając się ponieść świątecznej atmosferze, postanowiliśmy podjąć kilka najbliższych nam osób uroczystą kolacją. Pragnąc podkreślić wyjątkowość tych chwil, przygotowaliśmy szczególne menu. Rozpoczęliśmy przystawkami w postaci papryczek nadziewanych kozim serem oraz oliwkami z marynowaną papryką. Następnie podaliśmy aksamitny krem serowo-brokułowy z odrobiną ostrych przypraw. Danie główne stanowiła ryba w migdałach z ryżem szafranowym, uzupełniona smacznymi i zdrowymi sałatkami. Ucztę dla podniebienia zamknął deser lodowy z polewą czekoladowo-fistaszkowo-krówkową zainspirowany kuchnią Nigelli Lawson. Elegancji i stylu serwowanym przez nas daniom nadała nad wyraz efektowna porcelana z serii Duka Love i sztućce Milano. Niezwykle udana kolacji potrwała do późnych godzin wieczornych, podczas których, popijając herbatę z przepięknych filiżanek, wspominaliśmy miniony rok...

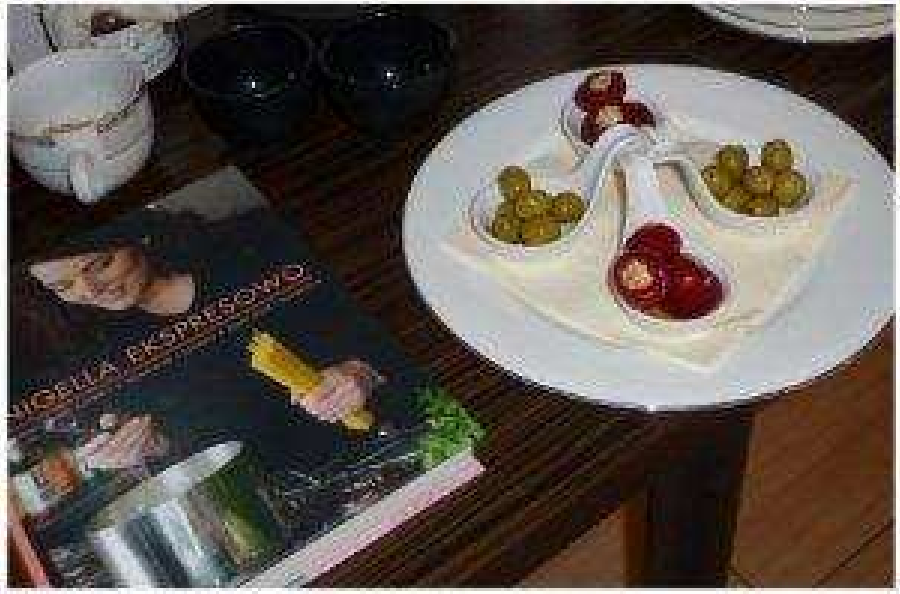




























Aranżacja 291: 3xP: Pasja, Piękno, Przyjemność

Pasja

Wybór kuchni śródziemnomorskiej jako wiodącego motywu kolacji był dla mnie, iberystki, dość oczywisty. Są to dania przesycone nie tylko smakiem, ale i nastrojem – tych upalnych wieczorów, tłocznych restauracyjnych ogródków, gwaru nieco zbyt głośnych rozmów, gitarowej muzyki. Mimo mrozów za oknem przygotowania do kolacji cieszyły nas tak, jak i ona sama – warzywa urzekały soczystością kolorów i smaków, a wino mieniło się w kieliszkach.

Przyjemność

Podałam cztery przystawki: delikatny, kremowy mus z bakłażanów, sos romesco, zaskakujący połączeniem papryki i prażonych migdałów, tapenade z czarnych oliwek i kaparów oraz typowe hiszpańskie tomate con ajo (pomidor z czosnkiem) – wszystkie one doskonale łączą się ze świeżą bagietką. Główne dania kolacji to soczysta escalivada z grillowanej kolorowej papryki i bakłażana, tarta porowo-serowa i sałatka z rucolą, twardym serem i orzechami. Kolacji towarzyszyło półwytrawne białe wino.

Piękno

Serwowane dania miały same w sobie być atrakcyjne wizualnie, przyciągać wzrok własnymi kolorami, stąd podałam je na prostej zastawie: szkło, drewno, białe talerze i półmiski, srebrne sztućce. W otrzymanych łyżkach SHOW znalazły się przystawki, na wysokiej szklanej paterze tarta porowo-serowa, w karafce OVAL OAK lekkie białe wino. Do dyspozycji gości stanęły też solniczka i pieprzniczka, ale na szczęście nie okazały się potrzebne ☺

































Aranżacja 292: Powiew lata w środku zimy

Letni powiew wiatru, delikatne krople ciepłego deszczu na policzkach, promienie słońca na powiekach i intensywny zapach dojrzewających owoców – moje wspomnienie lata podczas zimowych wieczorów. Skoro do lata pozostało jeszcze sporo czasu, a termometr na dworze z dnia na dzień wskazuje coraz to niższą temperaturę, dlaczego nie sprowadzić małą namiastkę lata do domu?! Może nie zdołam zamienić kozaków na sandały, ale przywołam wspomnienie letnich dni zaczynając właśnie od kuchni.

Jako miłośnik zdrowej żywności, staram się, aby owoce gościły w moim menu przez okrągły rok. Stąd też pomysł na aranżacje stołu, od którego bije świeżość, przyciągająca paleta barw i zdrowy duch, pełen wigoru i energii. Delikatny błękit – wspomnienie nieba, jako kolor wyobraźni i twórczości artystycznej idealnie współgra ze skandynawską bielą, którą charakteryzuje się DUKA. Porcelana – z serii SHOW, którą sobie tak bardzo upodobałam idealnie prezentuje kompozycje mojej uczty, a dokładnie rzecz biorąc „popołudniowego lunchu" z Ukochaną osobą, podczas której serwuje muffinki malinowo - borówkowe, sok świeżo wyciskany z pomarańczy i bananów oraz cytryny jako uzupełnienie witamin na resztę dnia, a także sos waniliowy dochodzący do perfekcji na małym ogniu, który będzie podany w łyżeczkach do przystawek show.

Nie ma jak to własna cząstka owocowego raju w mroźne dni spędzone z bliską osobą, dla której przecież to wszystko – aranżacja stołu, idealnie dobrana kompozycja i uczta smaków, bo przecież jakie to by miało mieć znaczenie dzielenia tego momentu samemu?! No właśnie! Żadnego! Gdyby w tym letnim, owocowym raju zabrakłoby drugiej połówki.













Aranżacja 293: Uczta dla mojej mamy

Podwieczorek

Moim pomysłem było przygotowanie miłego przywitania dla mojej mamy, która przyjechała do mnie z daleka.

Naszą ucztę kulinarną zaczęłam od przygotowania kawy cappuccino w moich ulubionych kubkach kupionych w sklepie DUKA. Następnie moja mama została poczęstowana szarlotką upieczoną w formie DUKA. Na stole położyłam konkursowe łyżeczki do przystawek, w których umieściłam słodkie posypki. Kawka plus szarlotka z bitą śmietaną i posypką bardzo nam smakowała

Kolacja

Wieczorem na kolację, aby sprawić przyjemność mojej mamie, zamówiłam sushi, które moja mama bardzo lubi. Aby podkreślić smak sushi, przygotowałam sałatkę w misce ze sklepu DUKA. Dębowe sztućce (DUKA) do nakładania sałatki bardzo ładnie prezentowały się w jej wnętrzu. Na stole przy talerzykach do sushi położyłam łyżeczki do przystawek, w których umieściłam wasabi, imbir oraz pomidorki koktajlowe.

Po wyśmienitej kolacji, resztę czasu spędziłyśmy rozmawiając, słuchając dobrej muzyki oraz popijając dobre czerwone wino.




DUKA





Aranżacja 294: Inwazja smaku według DUKI

Do przygotowania owego dania/aranżacji wykorzystałam następujące naczynia pochodzące ze znanego, nowoczesnego i lubianego sklepu jakim jest Duka : talerze obiadowe, drewniana łopatka, łyżeczki do przystawek, salaterka, miska, forma do tarty.

Ze względu na zamiłowanie do pichcenia i kombinacji wystroju wnętrz, a także poszczególnych ich części – wykonanie potraktowałam bardzo osobiście i dołożyłam wszelkich starań by uzyskać zamierzony efekt. Załączone zdjęcia w dużej mierze oddają moja pracę i odnoszą się do jej tematu. Jak można zauważyć występują tu przedstawiciele zarówno tradycyjnych potraw jak i nieco nowości ku uciesze naszych oczu nadając zarówno daniu ale też ogólnemu wizerunkowi wyrazistość, różnorodność, a spożywanie posiłku przy wykorzystaniu wybranych naczyń nadaje naszej potrawie elegancji, wyrafinowania i wygody.

Życzę smacznego przeglądania zdjęć!













Aranżacja 295: Urodziny

Z przyjemnością przedstawiam udokumentowanie swojego urodzinowego posiłku. Na stole owianym zapachem ulubionych frezji, cieszyła oczy piękna zastawa DUKI wypełniona kolorowymi owocami.

Jako przystawka, mandarynka z rodzynkami w polewie czekoladowo-cukierkowej, danie główne to pożywna galaretka z gumi jagód i sałatka z bananów skropionych czekoladą.

A na deser pyszne ciasteczka cytrynowe z orzechowym środkiem i kolorowe kulki piernikowe. A żeby całkiem się nie zasłodzić, na zakończenie uczty duża herbata i pomelo.













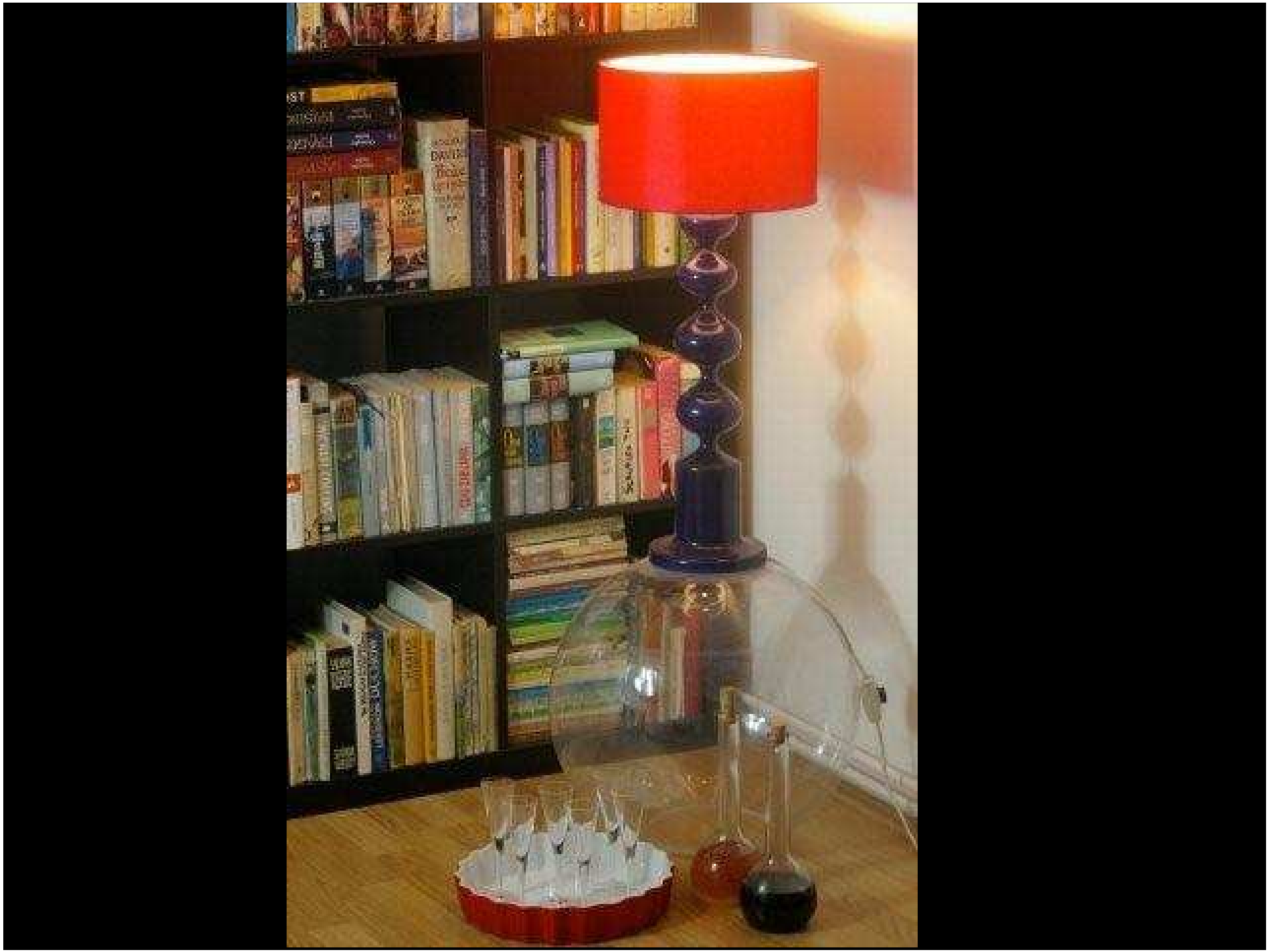




Aranżacja 296: Czas na wakacje

Za oknem szaruga i mrozy. Każdy radzi sobie z tym inaczej – ja, nakrywam stół kolorowym obrusem, zapalam lampy oraz świeczki, gotuję wakacyjno tropikalne potrawy i zapraszam przyjaciół, lub całkowicie obce osoby. Wspólnie łatwiej przepędzić zimowe chłody.

Z powodu moich upodobań do żywych kolorów koleżanka mówi do mnie “ Papugo” i chyba to pasuje. Gotowanie, malowanie, mania wynajdowania przedmiotów – wszystko to jest moim wkładem w przeinaczanie “szarego dnia”. Wakacje są odskocznią. A kto powiedział, że ich początek nie może mieć miejsca w naszym domu?




KUCHNIA
WŁOSKA





















Aranżacja 297: Zatrzymać czas

Pomysł na tę aranżację wpadł mi do głowy niespodziewanie. Patrząc na szybko biegnący czas, wciąż zmieniające się trendy w wystroju wnętrz, modzie, a także stylu życia, postanowiłam wszystko odwrócić. A gdyby tak czas zaczął się cofać? i tak też jest z zegarem zawieszonym na "gołej" ścianie. A gdyby tak przełamać konwenanse projektantów i nie upiększać wnętrza niczym? dlatego też pomieszczenie jest kompletnie surowe i nie odwraca uwagi od najważniejszego. Od kolacji na skromnie, ale jednocześnie pięknie udekorowanym stole, przygotowanej dla tej ukochanej osoby. Bo, przecież tak na prawdę nie liczy się wnętrze i jego wystrój, ale te dwie osoby, którym wystarczy tak niewiele. Dlatego też wybrałam łagodne, ale jednocześnie nie banalne dodatki, których nie trzeba wiele, aby nawet w tak można powiedzieć "obskurnym" pomieszczeniu" zapanował romantyczny i przyjemny nastrój, a czas stanął w miejscu. Mam nadzieję, że spodoba się Państwu mój pomysł."













Aranżacja 298: Tapas i tylko nas dwoje

Spotykamy się w dobrze znanym nam miejscu, niby to nasz pokój codzienny, ale dziś zamienił się w romantyczną, hiszpańską knajpkę, gdzie będziemy mogli nacieszyć nasze ciała i dusze nie tylko wzajemnym widokiem, lecz także pysznymi przekąskami z gorącym, południowym charakterem.

W przystawkowych łyżeczkach pojawiły się nadziewane pieczarki, o czosnkowym smaku i aromacie, z cytrynową nutką. Na jednym z półmisków z królewskiej porcelany jak tyczki winogronowe wyrosły koreczki z oliwkami, serem i chorizo, które owiewa jamon serrano. Na kolejnym pojawiła się tortilla muskająca podniebienie jak hiszpańskie słońce. W okrągłych, porcelanowych miseczkach uśmiechały się do nas oliwki z czosnkiem i chili, które smakiem i aromatem dopełniały całości.

Wspaniale było cieszyć się tą wspólną chwilą pieszcząc oczy i podniebienie w hiszpańskim stylu, słuchając hiszpańskich piosenek. Jednak czar prysł z ostatnią zjedzoną oliwką i nasza knajpka zamieniła się z powrotem w pokój codzienny, ale już inny, bogatszy o wciąż nas dobiegające dźwięki i usatysfakcjonowane zmysły. To jak czary, które dobra wróżka DUKA dla nas przygotowała. Dobra wróżko, już nie możemy doczekac się następnych. Dziękujemy!











Aranżacja 300: Złapać uciekającą chwilę

Od momentu kiedy dowiedziałam się, że jestem jedną z osób, której dopisało szczęście moje dni przepełnione były poszukiwaniem natchnienia i konstruowaniem jak najlepszego projektu. Mój pomysł oscylował pomiędzy grą kolorów, stylów, niekonwencjonalnych wykonań, by w końcu odnaleźć piękno w prostocie i tradycji, a zarazem połączyć zwyczaje z nowoczesnością. Talerze i kieliszki DUKA idealnie komponowały się z wykonanymi ręcznie osikowymi kwiatami, które są tradycją mojego regionu a zarazem tworzyły tło dla nowoczesnych, cieszących podniebienie potraw. Kolorystyka, która musnęła mój stół mieniła się najróżniejszymi barwami, ostatecznie zdecydowałam się na połączenie zieleni z pomarańczem, które najpełniej oddały moją tęsknotę za wiosną. Nierozwinięte kwiaty stały się symbolem budzącej do życia natury jak i rodzącego się wiosennego zauroczenia, które podsycane było gamą kolorów i użytych kuchennych afrodyzjaków. Dopełnieniem wystroju stołu stały się serwowane potrawy. W przystawce tatar z pstrąga źródlanego został podkreślony zielonym sosem na bazie lubczyku, sosem z pomidorów i szalotki oraz przepiórczym jajeczkiem wzbogaconym nutą kiełków lucerny. Daniem głównym była cielęcina marynowana w syropie z pędów sosny podana na puree z ciecierzycy i rozmarynu z dodatkiem sosu jeżynowego. Całość dopełnił deser podpłomyków przekładanych serkiem mascarpone z miodem, udekorowany kwiatem z pomarańczy i granatu. Była to uczta zarówno dla oka i podniebienia.



























Aranżacja 301: Frukost

Ah…jak cudownie wstać z samego rana i spoglądając przez okno patrzeć na promienie słoneczne, które mówią nam, że wiosna już tuż, tuż . Zima już się mam nadzieję kończy i nic tylko czekać na pierwsze przebiśniegi. Człowiek powoli wybudza się z zimowego snu i zaczyna marzyć o śniadaniach na świeżym powietrzu. Wstajemy, poranna toaleta i zimno czy ciepło moja cudowna dziewczyna zawsze wsiada na rower i zmierza na pobliski bazarek po zakupy. A co zawiera koszyk: podstawa to kwiaty, miłość mojej dziewczyny nie tylko do mnie ale i do kwiatów (czytać tulipanów) powoduje, że nigdy nie brakuje ich w śniadaniowym koszyku. Prócz kwiatów zawsze znajdzie się w nim coś pysznego, dającego siłę i witalność na cały dzień. Koszyk pełen zakupów już czeka. A my się przygotowujemy do naszego najwspanialszego rytuału - to czas na śniadanie czy jak kto woli breakfast, frukost itd. Żeby jeszcze bardziej pobudzić zmysły do całodniowego wysiłku stosujemy najlepsze lekarstwo czyli kawę. Jak zawsze smakuje najlepiej świeżo zmielona. A więc młynek do roboty, ekspres gotowy do pracy i parzymy. Cudownie jest jak całe mieszkanie wypełnia się po chwili aromatem świeżo zaparzonej kawy. Zabieramy się do przyrządzania śniadania. Co jest dla nas ważne przy jego przyrządzaniu ? Hmm… można powiedzieć, że radość wspólnego przebywania i przygotowywania posiłku daje nam energię na cały dzień. A co lubimy jeść ? Staramy się przygotowywać śniadania lekkie i pożywne. Nie lubimy monotonii ale nie przepadamy też za zbyt dużą ekstrawagancją. Liczy się dla nas prostota i minimalizm. Śniadanie powinno kojarzyć nam się z czymś pozytywnym, powinno dawać nam poczucie, że warto wstawać z uśmiechem na twarzy każdego ranka . No to zabieramy się do pracy. Na początek rozstawiamy naczynia. Białe ? Oczywiście ! Kochamy biel ! Minimalizm w pełnej okazałości, bez przepychu. Zastawa już na naszym barku. Jako że żyjemy na razie we dwoje w niewielkiej przestrzeni mieszkaniowej staramy się aby wykorzystać każdą wolną powierzchnię. Do tego wysokie krzesła i nasza jadalnia gotowa. Zarówno miejsce do przygotowywania potraw jak i ich konsumowania. Stół już gotowy to zabieramy się za przygotowywanie potraw. Lubimy łączyć style nie tylko w urządzaniu wnętrz ale i w przyrządzaniu potraw. Na początek lekko słono a na deser słodko.
To drugie zawsze z urozmaiceniem. Dżem truskawkowy (własnoręcznie przygotowany w letnie wieczory) oraz miód. Nektar przyrody, pochodzący z zielonych równin, tam gdzie się wychowałem – Kurpiowszczyzna.

EXIT
KITCHE













Aranżacja 302: Specjał wiejski ; Królewski Wymiar Smaku

Uczta dla oczu i podniebienia to powrót do tradycji oraz stylu, z którego czerpali nasi rodzice, dziadkowie. To próba przeniesienia kulinarnych rarytasów przygotowywanych w ogniskach, ziemiankach na wszystkie stoły. Garczki i patelnie żeliwne w połączeniu z żeliwnym gourmand fondue to możliwość połączenia tradycyjnych polskich potraw z nutą inności serowej, której nie sposób nie docenić. Aromat warzyw unoszący się nad stołem oraz ich barwy i kształty nadają biesiadującym sielankowy nastrój, który w połączeniu z trunkiem winnym łechtającym kubki smakowe degustatorów pozwoli na ucztę w królewskim wymiarze.

















Aranżacja 303: Kochanie, zrobiłem śniadanie!

Próbując zaskoczyć moją żonę, postanowiłem zrobić jej śniadanie. Była sobota, więc wstałem nieco wcześniej, by zdążyć zanim się obudzi. Pokroiłem cebulę, pieczarki, poddusiłem na maśle, doprawiłem świeżo zmielonym pieprzem, zmiksowałem do konsystencji pasty. Do tego posiekany szczypiorek i chrupiące tosty z wieloziarnistego chlebka… A to jej spojrzenie, gdy weszła do kuchni i zobaczyła moje „dzieło”… Smacznego:)






DUKA







Aranżacja 304: bez tytułu

Jako kierowca zawodowy Skandynawię znam tylko z perspektywy kabiny w samochodzie. Małe drewniane domki, duże okna w których zawsze świecą się lampki, najbardziej zapadły mi w pamięci.

Wracając do domu po długiej rozłące, wiedząc że żonka pracuje do późna, postanowiłem przygotować kolację przy świecach z DUKĄ.

W lodówce dużo nie było ale ulubione warzywa na patelnię i piersi z kurczaka zapewne wystarczą. Warzywka zapiekane w sosie beszamelowym pod pierzynką serową i pierś z grilla w ziołach, dobre czerwone francuskie wino to wszystko co mogłem zaoferować.

Kilka drobiazgów z Duka i palące się świece zmieniły zwykłą kolację w romantyczny wieczór. A biel i czerń to prostota subtelny zestaw barw











Aranżacja 305: Z południa na północ – europejskie smaki

W życiu codziennym zawsze staram się sięgać po najlepsze wzorce, jakie oferuje kultura współczesnej zjednoczonej Europy. Właśnie dlatego w moim domu tak dobrze rozgościł się skandynawski design łączący w sobie pełną funkcjonalność oraz prostotę eleganckiej formy, która choć może się to wydać dziwne, doskonale współgra z daniami krajów basenu Morza Śródziemnego. Kuchnia południowej Europy to świetne źródło smacznych, zdrowych i zarazem prostych dań, które bez większego kłopotu można zaadoptować do swojego codziennego menu. Na potrzeby mojej prezentacji przygotowałem grecką sałatkę wiejską pełną świeżych warzyw skrytych pod plastrem oryginalnej fety oraz polaną najlepszą kreteńską oliwą z oliwek. Uzupełnieniem tego dania są bardzo proste włoskie chlebki czosnkowe, doskonale komponujące się z tą sałatką. Taki obiad serwowany w chłodne lutowe popołudnie w otoczeniu pamiątek przywiezionych z podróży to doskonała okazja na przypomnienie gorących wakacyjnych przygód.



















Aranżacja 306: Biało czerwony recykling

czyli

jedna z metod ochrony środowiska naturalnego, której celem jest zmniejszenie ilości odpadów.

W jakiś niezamierzony sposób skomponowałem kolory narodowe, które oddają charakter pory roku. Jeden odpowiada temu czego w zimie sporo za oknem, czerwony zaś ogrzewa panujący na zewnątrz chłód. Recykling w tytule pojawił się, gdyż postanowiłem przygotować ucztę, która poza tym, że będzie się ładnie prezentować i wybornie smakować, nie przysłuży się w negatywny sposób matce Ziemi.

Podkładki stanowią stare wydania dodatków kulturalnych do dzienników, świece i kwiaty, podobnie jak sztućce umieściłem w papierowych biodegradowalnych torebkach. Czerwone goździki znalazły się na stole nie bez przyczyny – idąc bowiem narodowym tropem - uznałem, że charakterystyczny dla rzeczonych kwiatów jest w naszym kraju jakiś kulturowy fenomen – nie mogło zatem ich zabraknąć. Nie udało się wyeliminować znamion miasta za oknem – bloków czy samochodów. Z drugiej strony zdjęcia pokazują okolicę w jakiej mieszkamy - przestrzeń, w której przychodzi nam jadać i spędzać czas.

Przystawkę stanowiły krewetki z musem z marchwi i soi, danie główne wołowina w czerwonym winie z gruszkami, ziemniakami z estragonem i sałatka z pieczonym burakiem, a deser jabłka pod kruszonką z ziaren z migdałami i pestkami dyni.

Przy stole umieściliśmy litografię Marylin Monroe – dzieło znajomej – wpisała się w kolorystyczną konwencję i zapewne uśmiechała pod nosem zauroczona tym co znalazło się na stole. Było smacznie, ekologicznie, miejsko i weekendowo.





































Aranżacja 307: Styl rodzinny kolacji pokoleń

Rodzinne spotkanie w zimowy wieczór to czas wspomnień i wzruszeń, uśmiechów oraz ciepła, wyrozumiałości i … kompromisów. To rozmowy łączące pokolenia i tradycyjne potrawy zestawione z dojrzałą elegancją, a także nutą młodzieżowej ekstrawagancji.

Gdy dziadkowie widzą trójkątne kanapki z bakłażanem i suszonym pomidorem, szukają mimowolnie wzrokiem szklaneczek, które kupili córce 20 lat temu. Gdy mama nakłada tradycyjne jajko z pietruszkowym farszem i śledzia pod pierzynką, marzy o skandynawskiej, ascetycznej porcelanie i prostych, eleganckich sztućcach. Córka za to patrząc na storczykową dumę mamy w centrum stołu, dokłada po kryjomu stalową solniczkę i pieprzniczkę wyszukaną ostatnio w sklepie z designem on-line. Wszystko na jednym stole i w tym samym czasie.

Na tę kolację pokoleń każdy czekał niecierpliwie i każdy będzie wspominać ją z uśmiechem













Aranżacja 308: Lekki Powiew Wiosny

Czymże byłaby kulinarna uczta dla oczu i podniebienia, gdyby nie można było się nią dzielić z drugą osobą. Moja aranżacja stworzona jest dla dwóch osób, które cenią prostotę i tęsknią za wiosną. Niewiele trzeba, aby w czterech ścianach spędzić mile i przytulnie czas, gdy za oknem daje się odczuć ostatnie tchnienie zimy. Nie ma bardziej wiosennego dania niż sałata podana na talerzu z ciągnącym serem camembert posypana parmezanem, orzeszkami nerkowca i granatem. Jest zdrowa, pełna kolorów i mimo małych nakładów pracy zachwyci każdego wybrednego gościa. Do tego podane włoskie czerwone wytrawne wino rozbudzi każde kubki smakowe. Zupa krem z brokułów ma zarówno swoich zwolenników jak i przeciwników, ale podana w nowoczesnym, lekko awangardowym stylu nie odbiegnie dalece od odczuć po pierwszym posiłku. Z przypieczoną bagietką, przystrojona śmietanką i gałązką bazylii zachwyci i urzeknie. Delikatna prostota aranżacji doskonale komponuje się z prostotą serwowanych dań, a zarazem przywołuje myśl, że to, co najprostsze jest najlepsze. Babeczki czekoladowe, płynne w środku, delikatnie przypieczone z zewnątrz pozwalają nam przetrwać do wiosny. Ciepły deser podany w białych foremkach polany czekoladą doskonale współgra z lodami waniliowymi. Przybrany gałązką roszponki i skórką pomarańczy jest ucztą nie tylko dla podniebienia. Do tego kawa z nutką przypraw korzennych podana w eleganckiej filiżance i posypana startą czekoladą zachwyci każdego i na krótko przywoła myśl „Byle do wiosny”.





















Aranżacja 309: brak tytułu

Duka jest naszym wieloletnim towarzyszem kulinarnych i designerskich przygód. Z każdą nową kolekcją odnajdujemy w DUKA coś dla siebie i musimy przyznać się do naszego uzależnienia od DUKA. Cieszymy sięi dziękujemy, że jesteście z nami i dla nas.





























Aranżacja 310: Piątek to my!

Uczta w stylu ciepłych rodzinnych spotkań przy podwieczorku

Menu: sandwicze z osełką śmietankową
naleśniki z twarożkiem, owocami i syropem klonowym
ciasto-owocowa pianka na biszkoptowym spodzie
gorąca herbata z sokiem imbirowym

Piątkowe popołudnie: chłodno, wietrznie, mnóstwo wrażeń z całego tygodnia. Ale za chwilę będzie inaczej : ciepło, wesoło i bardzo przyjemnie. To przecież piątek! A PIĄTEK-TO MY!

Uwielbiam ten dzień. Ja, mąż i nasze dzieci.Spotykamy się od lat przy podwieczorku, dzielimy się wrażeniami, zmartwieniami i radościami. Obowiązują także zasady: nie rozmawiamy o pogodzie i polityce.

Co tydzień jest inaczej (także DUKA w tym pomaga-ogromne możliwości artystyczne). To ważne - wiedzieć czym jest rodzina, jakie daje wsparcie i poczucie przynależności. Fajnie mieć swoją tradycję. My ją mamy! Kocham to!
ŻYJĘ TYMI PIĄTKAMI, CZEKAM NA NIE I CIESZĘ SIĘ ŻE SĄ!






Cukier





Aranżacja 311: Stół z kraju kwitnącej wiśni

Z upływem czasu każdy z nas dojrzewa do pewnych rzeczy. Pierwsza dziewczyna, pierwsza praca i pierwsze spotkanie z japońską kuchnią – to akurat były rzeczy nieudane, w moim przypadku. Jak to się mówi: nie ten czas, nie to miejsce. Warto jednak próbować ponownie, bo czasem już przy drugim podejściu efekt może być pozytywnie piorunujący.

Przekonałem się do sushi właśnie przy drugim spotkaniu. Ponieważ kobieta mojego życia też je uwielbia, postanowiłem przygotować kolację niespodziankę!

W mojej aranżacji kluczem jest minimalizm. Zacznę od łyżeczek Show, w których umieściłem smakowite przystawki w postaci paluszków krabowych z odrobiną czerwonego kawioru zawiniętych w łososia. Na dużym prostokątnym talerzu znalazły się hoso-maki, futo-maki i uramaki z różnymi składnikami. Przy ślicznie zdobionych talerzach ustawiłem miseczki przeznaczone na imbir i sos sojowy.

Symetria panująca na stole i romantyczne światło świec chyba każdego mogły by wprowadzić w nastrój spokoju i odprężenia podczas uczty. Dopełnieniem aranżacji stołu jest wazon w orientalnym stylu z żywymi kwiatami i bambusem. Na ścianie w kolorze czekoladowej pralinki, niczym okno, wisi obraz doprawiający całość egzotyką.

Dziś udana kolacja, a jutro kto wie – być może podróż marzeń do Japonii



















Aranżacja 312: Nasze środowe popołudnie

Lubię gotować, szukać nowych smaków i inspiracji. Znajduję je głównie podczas podróży- wakacyjnych i zimowych narciarskich. Uwielbiamy analizować z jakich składników są dania podawane na stół w Hiszpanii, Portugalii, Włoszech. Zapamiętujemy ich wygląd i staramy się przywołać echa tych smaków lub wyczarować nowe.

Trudno jest gotować szybko, smacznie i ciekawie oraz z „towarzyszącymi" dziećmi krążącymi i kotłującymi się wokół mnie jak satelity.

Nasze rodzinne wyjście do restauracji często bywa trudne: nie najlepsze dania, bez zdecydowanych, ciekawych smaków, trudność znalezienia ciekawej kuchni, np. naszej ulubionej tajskiej, perskiej lub interesującej wegetariańskiej. Wyjście z dziećmi w Europie czy Stanach Zjednoczonych należy do przyjemności - nikomu nasza obecność późno wieczorem nie przeszkadza, nie musimy robić wyliczanki komu zepsujemy kolację. Dzieci są mile wszędzie widziane, nikogo nie dziwi esspreso o 22.00.

Zmusiło mnie to do tego, żeby gotować smacznie, szybko i pięknie. Dzieci wymyślają ozdoby dań i stołu. Kupiłam moja „prawą rękę" w kuchni-Thermomix ……i do dzieła.





















Aranżacja 313: Sen o hiszpańskiej nocy letniej

Zapragnęłam odrobiny lata w środku mroźnej zimy. Hiszpańskiego lata, które przesycone jest nie tylko żywymi, czystymi kolorami, ale i wspaniałymi aromatami, które drażnią nozdrza pikantną i owocową nutą. I tak powstała aranżacja, w której barwy oliwek, pomidorów i ziół rozgrzewają chłodne kolory wnętrza i biel naczyń, a nad wszystkim unosi się zniewalający zapach świeżego pieczywa. W menu na ten wieczór – krewetki smażone z czosnkiem i ziołami, oliwki czarne i zielone, ostre papryczki marynowane, a do tego bułeczki z masłem. Na deser soczyste pomarańcze. Wspaniałym uzupełnieniem tych przysmaków jest wytrawne, ale lekkie czerwone wino, produkowane w samym sercu Andaluzji. W tle rozbrzmiewa taneczne flamenco. Ależ rozkosz dla podniebienia, cóż za wizualna ekstaza, prawdziwa uczta dla zmysłów… Ole!











Aranżacja 314: Kolorowe hokus-pokus

Czasem by wyczarować coś wyjątkowego wystarczy odrobina pomysłu i szczypta szaleństwa.

Zostałam zainspirowana dwoma stylami:
Pierwszym był - Folklor ŁOWICKI - dobrze znana polska sztuka ludowa, tętniąca kolorem, wypełniona motywami kwiatowymi i strojnymi kogutami.
Drugim - nowoczesny design, stonowane kolory, oryginalne i często symetryczne kształty.

Ale jak połączyć ze sobą coś zupełnie nie pasującego do siebie?
Oto dowód, że wszystko jest możliwe.

Bałam się tego efektu, ale jak widać ryzyko się czasem opłaca. Taka aranżacja potrafi zaskoczyć, bo obok folklorystycznych elementów wcale nie stoją kamionki czy staropolskie ceramiczne naczynia lecz typowo nowoczesna zastawa. Mam nadzieję, że taka aranżacja od razu poprawi samopoczucie osób zaproszonych na kolację...

Zapraszam do stołu!



















Aranżacja 315: Gdy noc zapada stół z DUKĄ gości ugości

Stół zaaranżowany w klimacie wieczornej kolacji utrzymanej w tonacji kamerealnej.

Na stole miejsce dla czterech osób, które nie koniecznie spotykają się przy stole dla konsumowania ,

raczej dla wspólnego spędzenia czasu, dyskusji i rozmowy o tym co nowego pojawiło się w sklepie DUKA. Rozmowy i wspólne celebrowanie wieczoru uplywają w blasku świec i małych lampek zanurzonych w wazonie, który rzecz jasna wiosna odgrywą ogromną role na stole kiedy znajdują się w nim tulipany.

Głównym daniem jest lekka sałatka z serem pleśniowym i wędzonym łasosiem.

Dla przełamania zasad na poczatek podawany jest deser.

W miseczkach w kolorze ciepłej miety , gościły niewielkie ilości lodów . Dodatkowo , maly dodatek w postaci ciepłej czekolady , posypki czy czekoladowych groszków. Wszystkie te słodkości znalazły swoje miejsce w łyżeczkach Show. W kolejnych miseczkach goście znajdą oliwki nadziewane migdałem i papryka oraz przepyszne recznie robione trufle, które swoim napisem „You are specjal ” zachecają do spróbowania. Kiedy już poznamy smak sałatki i innych dodatków, które pomogą wydobyć smak ciepłego grzańca nazywanego gloogiem, możemy jeszcze pozwolić sobie na delektowaniem się smakiem piernika , który tak nierozerwalnie łaczy się ze Świętami.

Nie tylko smak piernika jest zniewalający ale również jego wygląd i kształt.

Kształt choinki, niebanalne udekorowane ciasto sprawia ,że czas Świąt i tego spotkania pozostaną na długo w pamięci .

I choć zjedzenie przez męża ,do porannej kawy ,dolnej części choinki na chwilę mnie rozzłościło ,to pomysł córki żeby dół usypać z orzechów okazał się doskonały . W ten o to sposób wieczór okazał się kolejnym sukcesem .






You are Special







Aranżacja 316: Mini Yum

Mini.Yum. to kwintesencja prostoty i spełnienie naszych codziennych pragnień. W zgiełku dnia codziennego światełkiem w tunelu jest dla nas obietnica spokojnego wieczoru, bez zbędnego przepychu i długich przygotowań. Czas spędzony we własnym towarzystwie, pozwalający się cieszyć chwilą i tym co mamy. Proste, nieskomplikowane formy. Porządek i surowe wnętrze. Bardzo nasze. Jedzenie to przede wszystkim ucieczka w ciepłe klimaty południa. Śródziemnomorskie słońce zaklęte w ulubionych przysmakach, wspomnienie wakacji i oczekiwanie na kolejne podróże. Białe wino sączone przy ulubionej płycie.

Takie też jest nasze wnętrze: proste, nieskomplikowane, przejrzyste. Ożywione akcentami, jak dodatki do najprostszego domowego chleba na naszym stole. Nie potrzeba nam wiele. Tylko tyle by czuć się bezpiecznie. Skandynawskie umiłowanie prostoty. Nudne? Pewnie tak, ale dla nas najlepsze











Aranżacja 317: Fondue mego synka

Jak przekonać 4-latka, że owoce są dobre ?? Jak mu wytłumaczyć, że słonecznik nie gryzie ?? Jak zastąpić wszechobecną czekoladę czymś innym - zdrowszym ?? To proste - zaprośmy dzieci do zabawy z founde. W miseczkach pokrójmy 2-3 rodzaje owoców. Nasypmy też bakalie- czy będą to ziarna, czy też orzechy- rodziców wola. A potem tylko trzeba uzbroić się w widelczyki i pokazać dzieciom jaka fajna zabawa może być z topienia owoców w czekoladzie ;) Mój syn już po 5 minutach dołączył się do zabawy. Wiadomo - najpierw topił i zlizywał samą czekoladę ale... w końcu się przekonał ;) Polecam każdemu taką metodę ;)

















Aranżacja 318: brak tytułu

brak opisu













Aranżacja 319: Short brake

Krótka przerwa to najdłuższa dla nas wspólna chwila w ciągu dnia... Mocna, czarna kawa pita z klasycznej filiżanki oraz gofry polane musem truskawkowym to tylko dodatek do miło spędzonych chwil razem. Temat inspiracji oddała nam codzienność- moment w którym siadamy razem, cieszymy się sobą dodaje nam siły, spokoju i radości- staramy się celebrować short breake każdego dnia bez względu na pogodę czy niepogod











Aranżacja 320: brak tytułu

Gotowanie to pasja, która łączy dwie rzeczy, jakie kocham: podróże i jedzenie. Im więcej podróżuję, tym bardziej zadziwia mnie to jak bardzo świat się kurczy, a kultury wzajemnie przenikają. Jednym z przykładów może być tu kuchnia FUSION, która łączy kuchnie z całego świata.

Mając dość doświadczenia w kuchni włoskiej oraz tajskiej postanowiłam sama połączyć kulinarnie dwa regiony świata, które kocham.

Na przystawkę przygotowałam krewetki tygrysie w chrupiącym cieście zanurzone w słodkim czerwonym lub zielonym sosie chilli. O ile krewetki najbardziej przypominają mi wieczorne spacery po plażach Tajlandii, chrupiące ulepszone ciasto naleśnikowe kojarzy mi się tostami jakie robiła mi mama.

Danie główne to połączenie „oswojonego" na potrzeby przeciętnego europejczyka sosu na bazie zielonego curry, mleka kokosowego przepełnionego aromatem świeżego imbiru, liści kaffir i soku z limonki oraz jedwabistego makaronu tagliatelle, który, moim zdaniem, nie ma sobie równych na włoskim stole.

Przygotowując menu zastawiałam się nad tartą wiosenna lub ze szpinakiem, muffinami, na klika sposobów, sushi na surowo oraz temperą na chrupko. Zdrowy rozsądek niestety nie pozwolił mi na to. Cóż, cieszę się, że myśląc ludziach takich jak ja, w kuchni wszystko ułatwia mi DUKA.













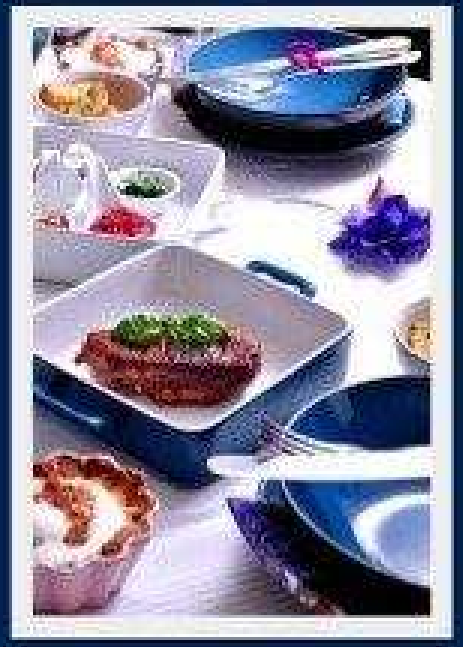
Aranżacja 321: Turkusowe natchnienie

Nie przestaje prószyć, jakby wciąż przed nami było Boże Narodzenie. Delikatne płatki rozkosznie otulają uliczne latarnie. Ogrzane w ich blasku zabawnie topnieją. Razem z nimi moja cierpliwość, bo zaglądam do kolejnego sklepu, by usłyszeć, że kaczka, którą planowałam na jutrzejszy obiad, pojawi się w okolicach Wielkanocy. A przecież mam już do niej i jabłka i żurawinę i pomysł na pieczone ziemniaki z rozmarynem. Planowałam debiut żeliwnej brytfanny specjalnie zamówionej w ślubnym prezencie, zupełnie niezrozumiałym dla mojego męża. Ta kaczka powinna go przekonać, że przeraźliwie ciężkie naczynie, którego zewnętrznego uroku nie docenia było, tym czego brakowało w naszej niewielkiej kuchni. Co z tego, że szafki dały mi oczywisty wybór: albo brytfanna albo trzy inne garnki. Najważniejsze, że mam w czym piec kaczkę. I mogę być, jak Julia Child albo przynajmniej Robert Makłowicz. A pan w drobiowym głosem niewyrażającym emocji ani chociażby współczucia proponuje mi pierś. I nie mam grymasić, bo jest ostatnia i do tego podwójna. Całe 600 gram. Teściowa mówi, że mało, ale w kuchni kaczka ląduje na patelni. W miodowej glazurze.

Z żurawinowym chunteyem. Jabłka stanowią nadzienie, ale waniliowych babeczek.

Tylko planu z ziemniakami mogę się trzymać. Jest więc czerwony pieprz i toskański rozmaryn. Na stole turkusowe talerze. Stawiam je na przekór temu co za oknem (prószy nadal), bo są przyjemnie rozgrzewające swoją barwą. Przywołują najcieplejsze wakacyjne wspomnienia i dają, przynajmniej chwilowe złudzenie, że w kalendarzu zaraz znowu pojawi się słońce. Gdy składam pod nimi soczyście kwieciste serwetki, przypominam sobie marokańskie opowieści o turkusie symbolu odwagi, zaufania, szczerości i nadziei. Wachlarz tych emocji był moim towarzystwem przy przygotowywaniu obiadu. Zostaje więc nadzieja, że wszystko się uda. Nawet bez nadziewanej kaczki.

PS. Brytfanna chwilowo okazała się świetnym chlebakiem, co mąż zaakceptował z wyrozumiałością☺





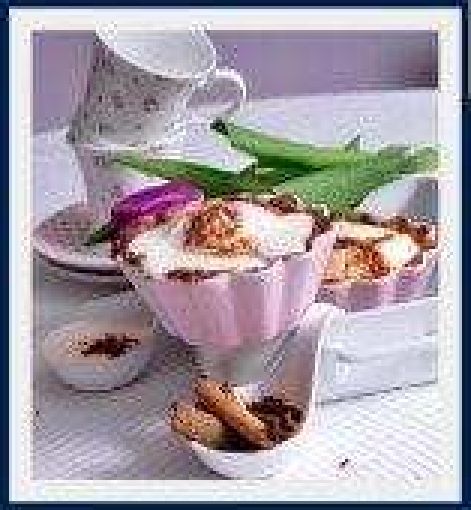




Mokotow,
niedziela
g. 15.00

Turkusowe natchnienie





















Aranżacja 322: Stół wigilijny

Na bialym lnianym obrusie leza talerze,serwetki,kieliszki oraz lyzeczki z oliwkami i papryczkami.

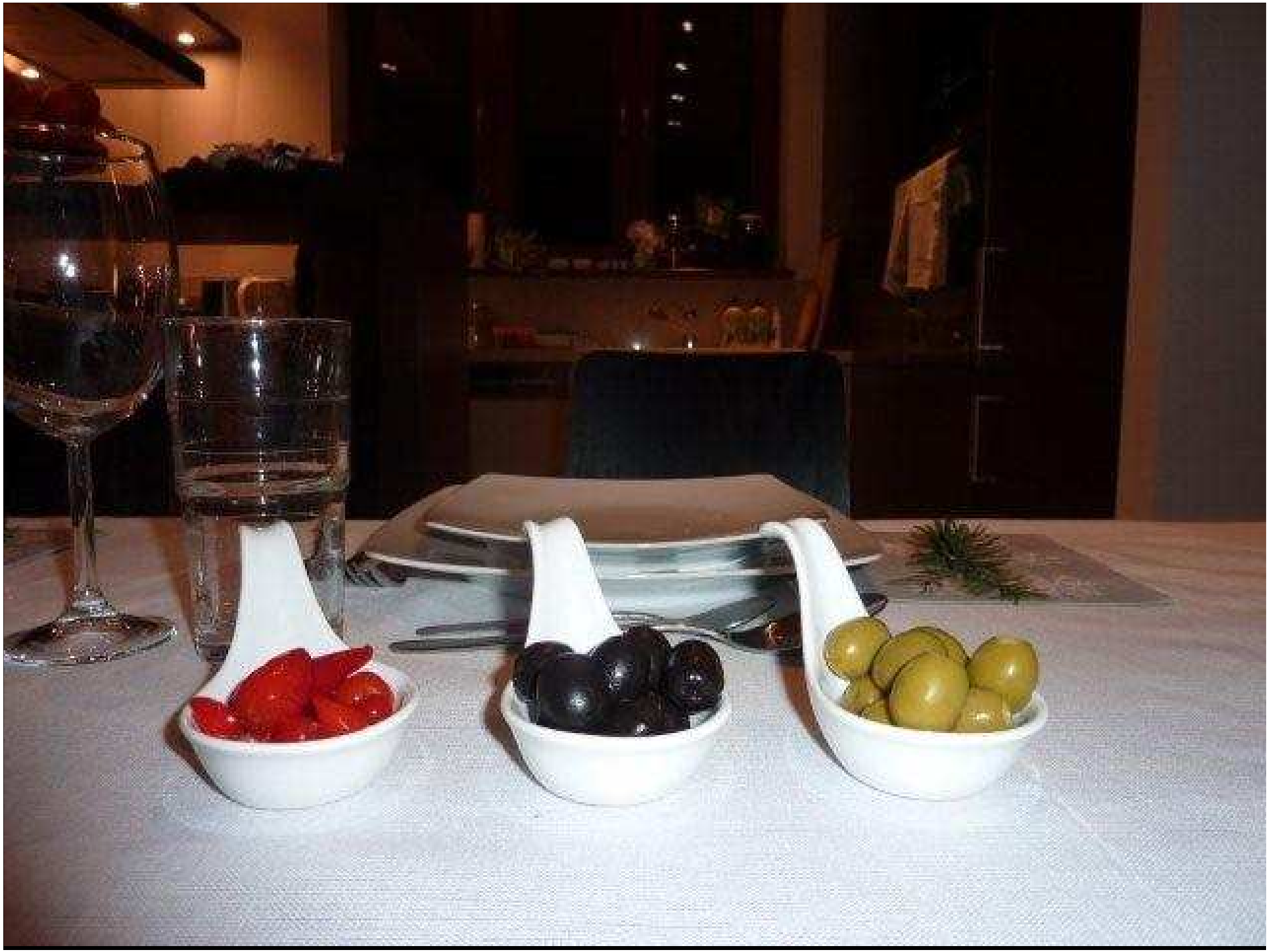
Obrus lniany bialy ,zastawa stolowa ,kieliszki oraz serwetki z Duki. Potrawy wigilijne.Szczupak w galarecie i roznie doprawione sledzie. Polecam sledzie rozowe/po namoczeniu w occie z marynowanych sliwek/ posypane okrojonymi sliwkami marynowanymi i wymieszne z niewielka iloscia majonezu.

Milych obrad.















Aranżacja 323: Prosto i smacznie

Moim pomysłem na obiad jest gulasz wieprzowy - podany ze świeżym chlebem, czerwoną papryką oraz przyprawami. Menu przygotowane jest dla dwóch osób. W funkcji talerzy wykorzystane są naczynia ceramiczne Duka.
Gulasz doprawiamy przyprawami z łyżeczek, kroimy pietruszkę, posypujemy nią gulasz. Następnie kroimy chleb oraz maczamy go w sosie i widelczykami wyjadamy mięso. Dodatkowo przegryzamy papryką.
Danie bardzo proste oraz smaczne.










صلاة



Aranżacja 324: Toku toku przy okrągłym woku

Skandynawski design, czyli minimalizm i nowoczesne, proste formy. Aranżacja stołu, sposób podania potraw i klimat przyjęcia spełniały te wymogi w stu procentach.

Menu

Aperitif

Na aperitif podano włoskie Prosecco w **kieliszkach do szampana DUKA z serii Gala**.

Przystawka

Na **łyżeczkach DUKA z serii Show** podane zostały rozpływające się w ustach kawałeczki cielęciny w lekko pikantnym sosie z oliwy, oregano i chilli, przykryte plasterkiem koziego sera oraz kilkoma kroplami starzonego sosu balsamicznego, a do tego kromka bagietki orkiszowej.

Danie główne

Głównym bohaterem wieczoru była kaczka z makaronem ryżowym po chińsku z **żeliwnego woka DUKA z serii Gourmand**. W przygotowaniu marynaty pomocny okazał się **granitowy moździerz i stojak na przyprawy – oba z serii DUKA Spice** oraz **waga cyfrowa DUKA Kitchenbasic**. Po wielu godzinach marynowania kaczka została upieczona krótko na grillu aby uzyskać idealnie różowe, soczyste mięso, [8] po czym znalazła się w woku wraz z resztą składników finalnego dania, a następnie podana z uprażonym na złoto sezamem.

Z daniem głównym idealnie komponowało się czerwone francuskie wino Beaujolais klasy Cru – z apelacji Fleurie - zdekantowane w **karafce DUKA Oval Oak**.

Deser

Do przygotowania deseru niezbędne okazały się **wyciskacz do cytrusów DUKA Juicer oraz nóż DUKA KOBE Santoku** [10]. Doskonale krucha tarta cytrynowa, wykończona cukrem pudrem, podana została przy pomocy **zestawu do ciasta DUKA Universal**, [11] z mocnym (N)espresso z **czerwonego Nespresso Krups Pixie** [12,13,14] dla przełamania smaku i szybszego trawienia – niezbędnego po tak obfitej uczcie.

















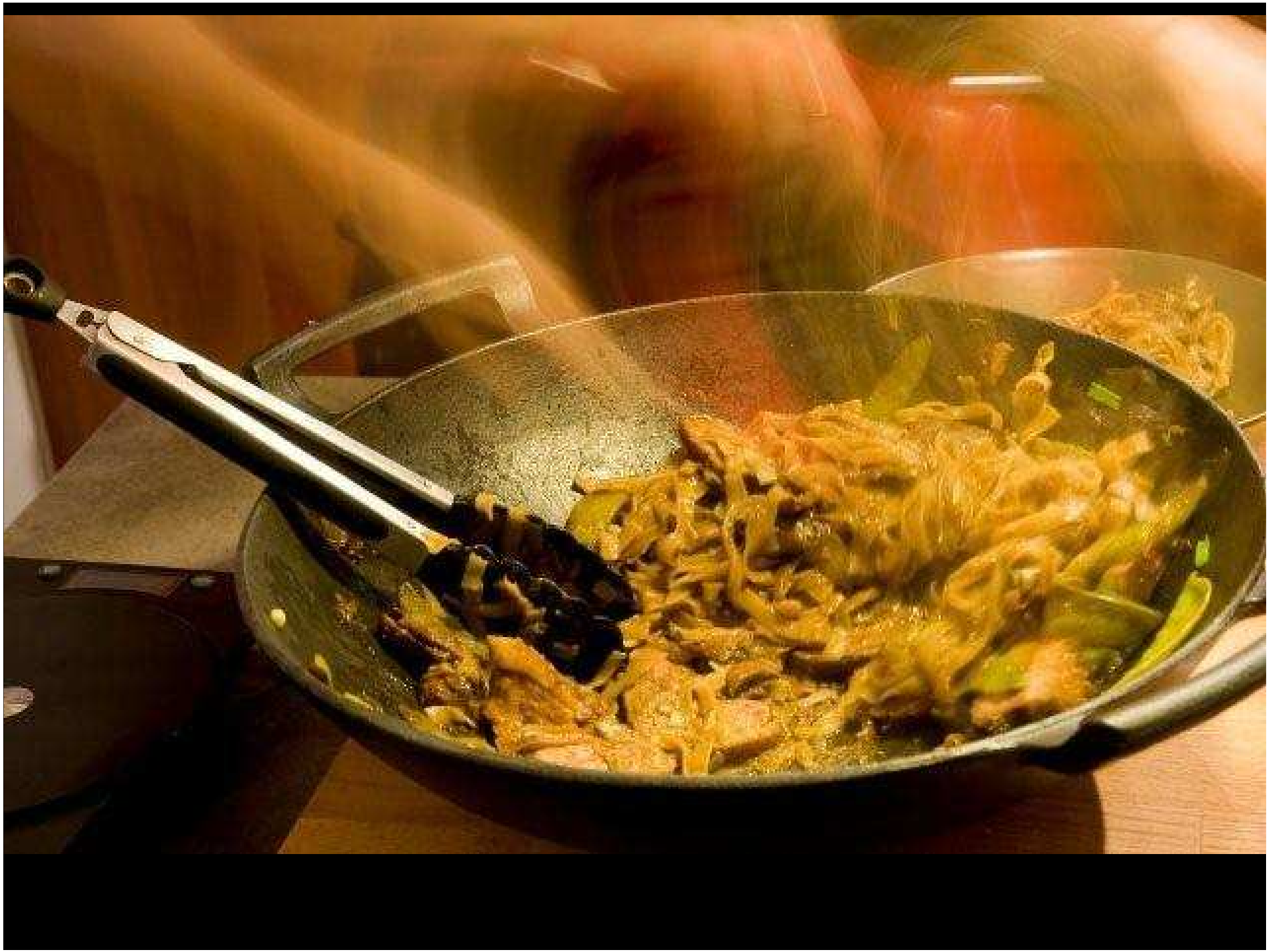












Aranżacja 325: Kochanemu…

Podczas przygotowywania oprawy posiłku należy pamiętać, że nie powinna ona przyćmiewać tak gości, jak i podanych na stół potraw. Stylizacja stołu winna budzić zachwyt, ale nie może onieśmielać mających przy nim biesiadować osób - ani przepychem, ani muzealną sterylnością. Dlatego też na moim stole tarta ze szpinakiem leży już przed gośćmi. Kusi nie tylko ciekawym wyglądem, ale także niepowtarzalnym zapachem. W łyżeczkach do przystawek podałam sos jogurtowy, nadając im tym samym nowe zastosowanie. Owe łyżeczki przewiązałam czarną aksamitką, co dodało im odrobinę szyku. W czajniczku parzy się herbata z poziomkami, która podana zostanie w eleganckich kubeczkach podczas serwowania deseru. Pyszne, czekoladowe ciasto podane na gustownym, dużym talerzu przykuwa uwagę i wzmaga apetyt. Świeca posadowiona na wysokim świeczniku podkreśla intymny charakter wieczoru, czyniąc kolację ciepłą i romantyczną. W dużej misie można w razie potrzeby schłodzić butelkę wina, które uczyni smak potraw bardziej wyrazistym. W zależności od okoliczności, w kieliszkach może zostać podana woda. Całość zamykają świeże, cięte róże w jaskrawym kolorze. Dodają one ciepła całej kompozycji i nieco ją ożywiają. Wszystkie elementy tworzą piękną całość, nie tylko ze względu na estetykę nakrycia, ale także ze względu na nieodpartą chęć skosztowania podanych potraw.















Aranżacja 326: brak tytułu

Smaczna, szybka i zdrowa.
Idealna przekąska, kiedy brakuje pomysłu na kolacje, na błyskawiczne zaspokojenie głodu.

























Aranżacja 327: Tradycja Natury

Projekt oparty jest na elementach stylu gustawiańskiego oraz współczesnej koncepcji czterech żywiołów: ognia, wody, powietrza, ziemi. Bieżnik wykonany z cienkiej, zwiewnej tkaniny (organtyny)nawiązuje do żywiołu powietrza, napoje alkoholowe i świeczki zanurzone w wodzie łączą żywioły ognia i wody, natomiast warzywa oraz owocowe dipy symbolizują dary ziemi. Styl gustawiański przejawia się w obecności porcelany oraz drewnianej deski. Całość utrzymana jest w klimacie przenikania się żywiołów oraz wytworów cywilizacji, zgodnie z którą natura nieustannie inspiruje poprzez swą wielowymiarową doskonałość.











Aranżacja 328: brak tytułu

Styl mojito. Aranżacja stołu na upalne letnie dni. Soczysta zieleń mięty oraz dużo limonki, która gasi pragnienie.













Aranżacja 329: brak tytułu

Ogromnie cieszę się, że wybrali mnie Państwo z tak dużej liczby chętnych do drugiego etapu konkursu " EDUKATOR STYLU". Jestem wielbicielem marku DUKA od wielu lat. Wygrana w pierwszym etapie oraz kupon upominkowy umożliwił mi zakup wymarzonej miski. Będzie mi służyć latami, w chwili obecnej używam jej jako doniczki do kwiatów, natomiast na zdjęciach służy jako świecznik pod dużą świecę.

Uwielbiam białą porcelanę za jej uniwersalność i ponadczasowość, dlatego też zaprezentowane nakrycie jest w całości białe. Łyżeczki do przystawki w moim domu mają różne zastosowanie, przystawka to opcja podstawowa moim zdaniem świetnie nadają się na podstawka do świeczek, podstawka pod kwiaty (np hiacynt). W mojej prezentacji starałam się uwzględnić produkty DUKA, na zdjęciach oprócz łyżeczek przyssawkowych znajdują się obręcze na serwetki, podkładki, miska duża ze świeczką, miseczka z lwimi główkami oraz serwetki papierowe.

Podany prze zemnie posiłek jest prosty i szybki, dzięki temu można nakryć ładnie stół i delektować się posiłkiem oraz bliskością rodziny.

Na obiado-kolację podałam ryż (to ostatni hit dietetyczny i możliwość zrzucenia nabranych zimą kilogramów oczywiście bez soli), filet z piersi kurczaka smażony na maśle polany roztopionym masłem i z prażonymi płatkami migdałów (co niestety nie jest zbytnio dietetyczne lecz bardzo polecam) oraz domowej roboty ogórki przygotowane latem.

Natomiast przystawkę stanowiła mini kulka mozzarelli z połówką pomidora koktajlowego polanej olejem orzechowym.

Obiad był bardzo smaczny i niezbyt skomplikowany.















Aranżacja 330: Czerń, biel i odrobina rozgrzewającej czerwieni

czyli klasyka z charakterem.

Gotowanie i jedzenie od wielu lat jest moją wielką życiową pasją. Staram się zarażać nią wszystkich przyjaciół oraz rodzinę. W naszym domu jest „wyjątkowo na co dzień", jak mówi hasło jednego ze znanych blogów. Postanowiłam improwizować i przygotować nowe dania, własne wersje wspomnień z podróży…

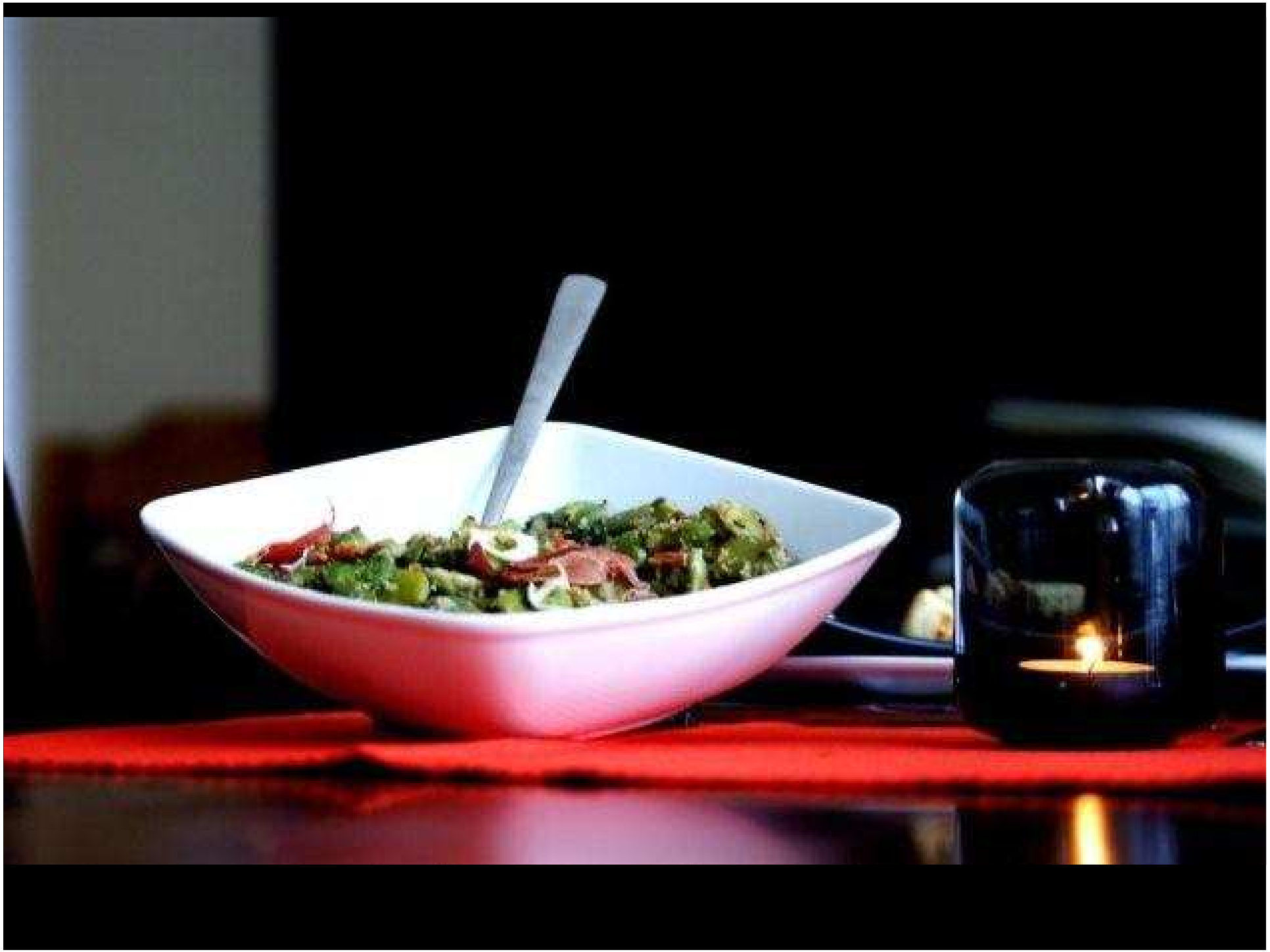
Uczta dla oka i podniebienia to, wbrew pozorom, nie musi być coś wymuskanego, wyszukanego, silącego się na oryginalność czy wyjątkowość. To neutralne kolory: czerń i biel, czerwony akcent podkreślający charakter dań i … domowników; to dania proste, ale z duszą. Inspirowane ukochaną Hiszpanią, słynącą z *tapas*, niewielkich przekąsek stanowiących niejednokrotnie wystawną ucztę dla całej rodziny lub grupy przyjaciół…

Zapraszam więc do stołu: paluchy serowe z tymiankiem i solą morską podane z masłem musztardowo-estragonowym, muszle z nadzieniem truflowym i sosem pomidorowym zapieczone serem, domowy chleb razowy na miodzie, zimowa sałatka z bobu i szynki parmeńskiej z sosem cebulowym, placuszki drożdżowe z suszonymi pomidorami i serkiem. Na tacy *tapa* z paelli warzywnej, podana z krewetką w szynce serrano. Do tego domowa oliwa z dodatkiem chilli i soli gruboziarnistej.

Na deser małe okrągłe ciasteczka, mocno migdałowe, otulone waniliowym cukrem pudrem.

Nasza mała radość w pochmurne zimowe popołudnie.































Aranżacja 331: brak tematu

Za oknami szaro, mokro i brudno. Przechodnie o smutnych twarzach marzą o wakacjach na Sycylii albo choćby o łyku cieplutkiej, cytynowej herbaty. O takiej porze roku najczęściej marzę o życiu w ciepłym miejscu, gdzie ludzie są pogodniejsi, a pogoda łaskawsza. Nie chcę już tego wszędobylskiej szarości. Dlatego zapraszam Was na kolorową ucztę "Groszek i marchewka". Na przystawkę podamy rozgrzewający, słodko-ostry krem marchewkowy. Danie główne to łosoś w imbirowo-owocowym sosie i groszkowe puree, do tego półsłodkie białe wino.Na deser lody waniliowe z granatem i pomarańczami



















Aranżacja 332: Bajka Edukator Stylu i romantyczka

Dawno dawno temu była sobie niepoprawna romantyczka która do kolejnego etapu Edukatora Stylu się dostała. Gdy tylko paczuszkę dostała to na zakupy szybko poleciała, przeglądała rozmyślała i tak piękne cudeńka dorwała. Dużo nad projektem nie myślała choć się bardzo bała czy ta koncepcja jest zrozumiała. Bardzo kochała klimat „babciny" koronki, filiżaneczki, antyki wszelakie, a że była w XXI wieku również w Duka się kochała i jego biel podziwiała. Nie wiedziała przy czym zostać, więc ich połączyła i dwa style zakręciła. Do kuchni popędziła i potrawy wymyśliła, lubowała się w tym widoku ponieważ tak te klimaty ukochała i zaproszenie do księcia nadesłała. Książę na mechanicznym koniu się zjawił, przysłonił zasłony i inny klimat stworzył gdzie blask i ogień ciepło stworzyło, a Duka swoją bielą elegancję i subtelność przedstawiła. Gdy rano wstała w wyśmienitym humorze była i optymistyczne nakrycie stworzyła, pomyślała …a czy nie lepiej spodobają się zielone wesołe akcenty, ale tylko jedną prezentację wykonać miała. Pomysłów dużo innych miała co nie miara bo Edukator Stylu inspirację rozbudził, ale że romantyczny klimat uwielbiała więc przy nim została, pracę wysłała i na werdykt niecierpliwie czekała.

































Aranżacja 333: Tylko Ja i Ty

Czy nie każdy z nas marzy o chwili zapomnienia w codziennym pędzie i kolacji tylko we dwoje przy świecach?!

Trochę banalne?!, przereklamowane?? Dlaczego nie, ... zróbmy sobie chwile przerwy i spróbujmy przygotować aranżację która będzie nie tylko uczta dla podniebienia lecz także lecz także dla oczu.

Do tej aranżacji wykorzystałam bulionetki z kolekcji Time są całkowicie nie powtarzalne i to właśnie one mnie zachwyciły i stały się podstawa całego pomysłu. Nawet najprostsza potrawa wygląda w nich wykwitnie, nawet mój krem z zielonego groszku .
Fuksjowe dodatki nadają czarno- białemu wnętrzu odrobinę finezji i lekkości.
A dlaczego lilie? Bo ich zapach unosi się w powietrzu przez długi czas

A wiec zapraszam do stołu ...w domowym zaciszu.















Aranżacja 334: Wiosna na śniadanie

Czekamy na wiosnę. Nie mamy wpływu na to, co dzieje się za oknem. Ale w domu, przy stole, możemy urządzić sobie wiosnę, a nawet taką przechodzącą już w lato. Zacznijmy od śniadania. To ten posiłek, dla którego wielu z nas nie ma czasu – dla mnie to najmilszy początek dnia. Najlepiej jak jest nie zbyt wcześnie i jak ciągnie się leniwie, prawie do obiadu...

Podstawa to duży dzban pachnącej kawy – wiosennie zielony termos utrzymuje temperaturę porannego eliksiru, pozwalając wydłużyć czas przyjemności. Do śniadaniowej kawy pasuje coś lekko słodkiego, troszkę kwaskowatego. Może tartaletka z owocami leśnymi albo gruszką, z waniliowym kremem, na kruchym cieście? Do pieczenia idealnie nadają się miętowe foremki porcelanowe, bo można od razu zrobić kilka różnych tartaletek jeżeli nie potrafimy, tak z rana, zdecydować się, na którą mamy najbardziej ochotę. Przyjemnie piecze się za pomocą porcelanowych pastelowych miarek do pieczenia, a dobry nastrój zapewnia fartuch seledynowy w białe groszki.

W ramach porannych ćwiczeń (intelektualnych), warto przy śniadaniu trochę poczytać. Można przygotować sobie kilka zaległych lektur, albo sięgnąć do tych ukochanych, dawno przeczytanych, w które powtykało się kiedyś karteczki przy ulubionych fragmentach.

„La Primavera” Vivaldiego wykonana na żywo i kieliszek schłodzonego *prosecco* to już ekstrawaganckie dodatki dla porannych ekscentryków.

Mamy pięknie rozpoczęty dzień, a jakże!






Ted Hughes Birthday Letters
Seamus Heaney
JAMES JOYCE
Mastering the Art of French Cooking
Julia Child

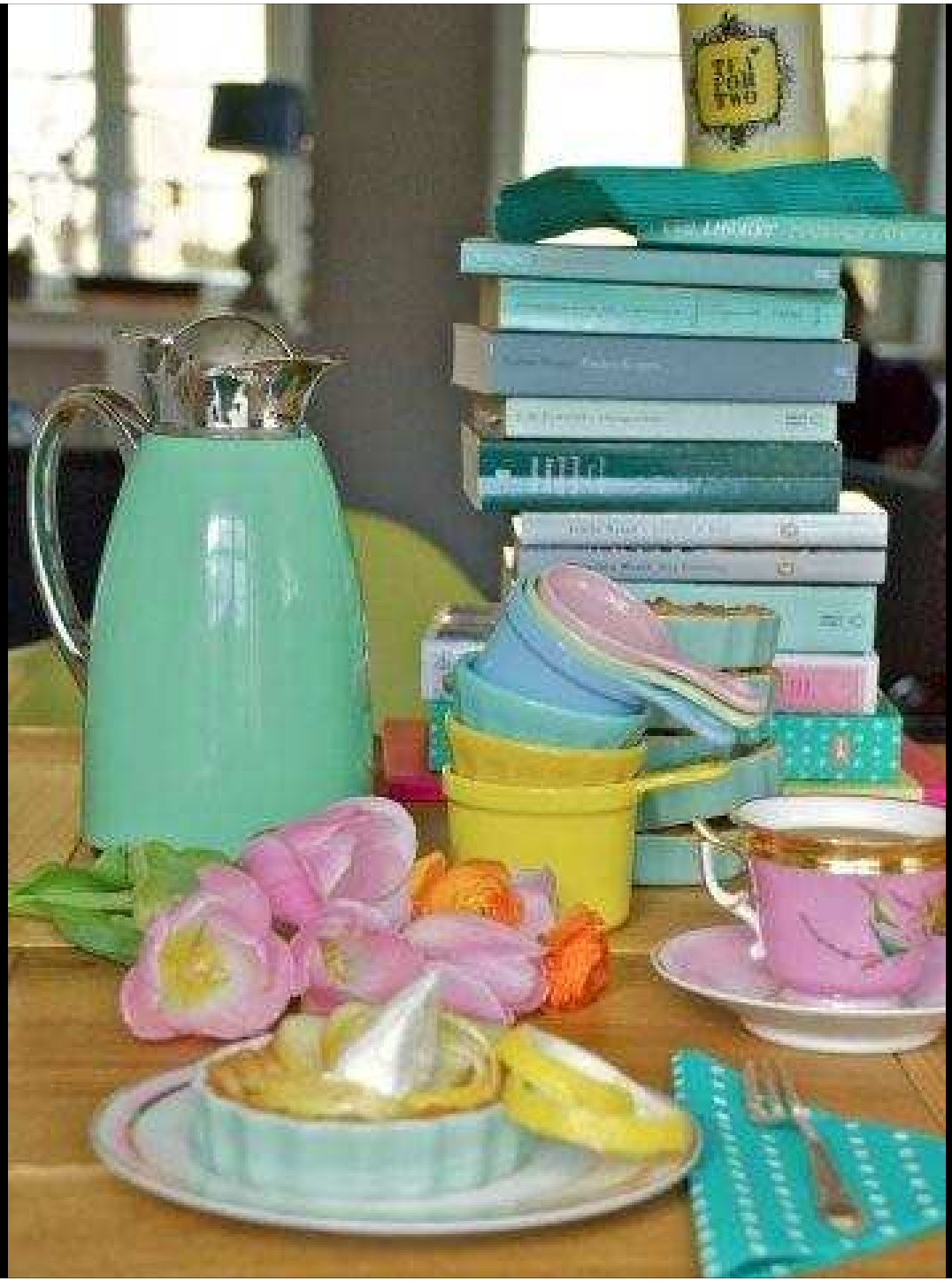

Evelyn Waugh
Virginia Wo
JAMES JOYCE
Mastering the Art of French Cooking



Tea
Time
ATWOOD









Aranżacja 335: Czekoladowa słodycz kolorów

Jedną z rzeczy, która poprawia mi nastrój w smutne, pochmurne dni jest słodycz czekolady. Cudowna lekkość brązowego musu o delikatnym zapachu pomarańczy i lekkim posmaku ostrego chilli jest rozpustą dla podniebienia. Różnorodność owoców pozwala rozkoszować się smakami w różnych barwach: czerwona truskawka, zielone jabłko, gruszka ecru, bordowe winogrona, łososiowy melon i pomarańczowa mineola. Wszystko podane na obrotowej tacy z miseczkami. Smaki i kolory inspirują do tworzenia własnych kompozycji. Największym odkryciem tej uczty jest świeży owoc lichi, który zaskakuje delikatnością, świeżością i niespotykaną konsystencją. Całość uzupełniają naleśniki w kształcie serca, usmażone przy użyciu KITCHEN PRO formy na patelnię, oraz małe brązowe muffinki w silikonowych foremkach – prosto z piekarnika. Szaleństwa dopełnia domowa konfitura podawana w małych łyżeczkach do przystawek SHOW. Idealnym uzupełnieniem, a jednocześnie kontrastem, jest podawana w wysokich szklankach gorzka caffe latte oraz woda o delikatnym smaku limetki.

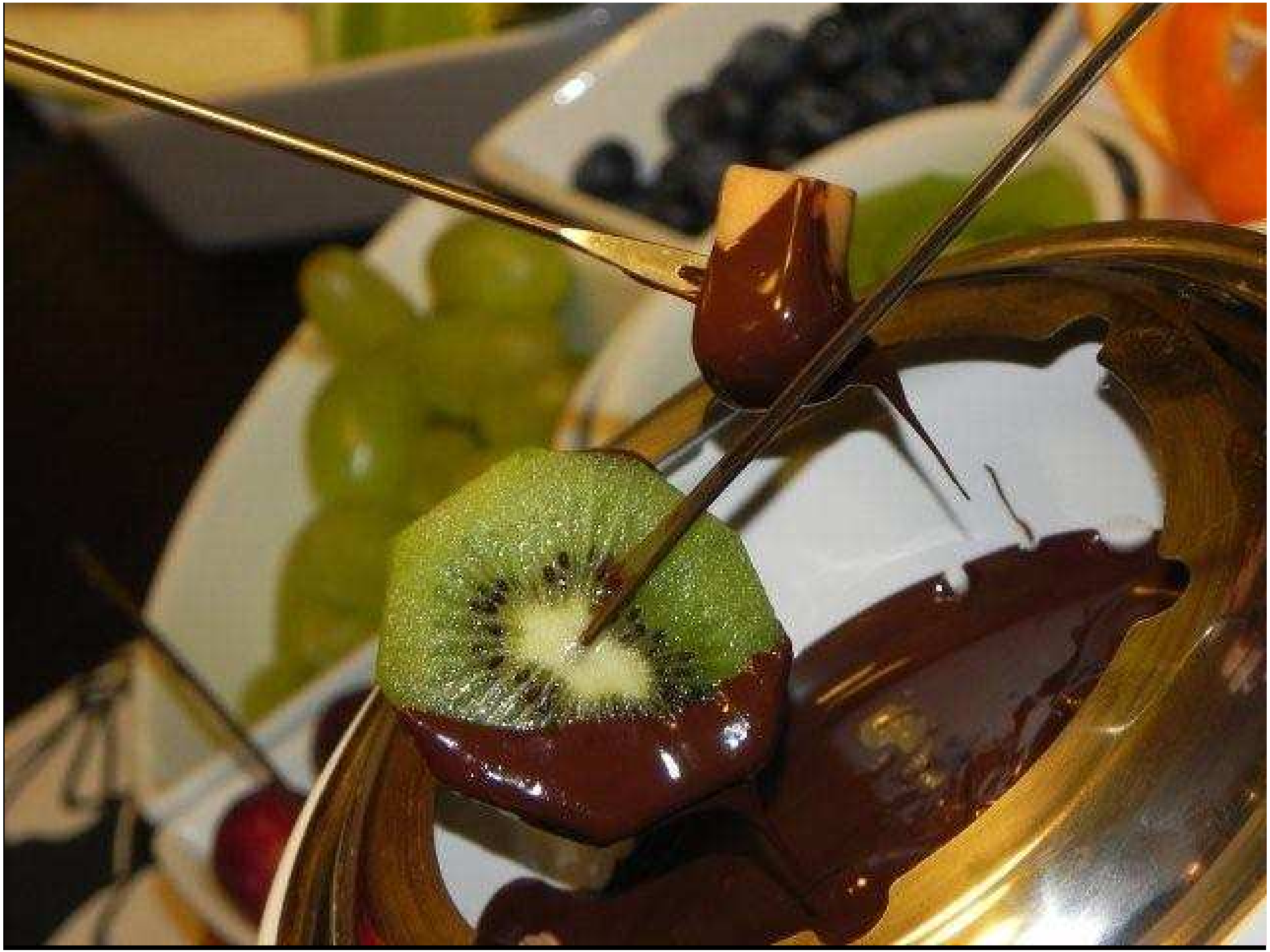
Prosta forma naczyń daje możliwość wyeksponowania ferii barw owoców, używanych do czekoladowego fondue, tworząc z nimi harmonijną całość. Po takiej wieczornej rozkoszy nie straszny jest spacer z psem w wietrzny i zimny wieczór.









































Aranżacja 336: Przeciwieństwa się przyciągają

Przeciwienstwa się przyciągają także na stole:) Aranżacja została zainspirowana słońcem i tęsknotą za soczystą zielenią wiosennej trawy. Na śniadanie proponuję połączenie czegoś wytrawnego ze słodkim. To idealne rozwiązanie, gdy do stołu zasiada miłośniczka słodyczy o poranku i przeciwnik takiego rozwiązania. Dla niego łyżeczki wypełnione suszonymi pomidorami z mozzarellą i bazylią na liściach rukoli, połączone włoskim sosem na bazie octu winnego.Dla niej, jeszcze ciepły rogalik z pysznym dżemem domowej roboty łączącym smaki rabarbaru i śliwki węgierki. Na deser skuszą się pewnie oboje. Wszystkim dobrze znane babeczki z kawałkami czekolady i ukrytymi orzechami. Do tego tradycyjna herbata babci Marysi z cytryną i lipowym miodem.Dzień rozpoczety takim sniadaniem musi byc udany:)



















Aranżacja 337: Śniadanie do łózka

Jedzenie we dwoje jest przyjemnością, uwielbiam patrzeć na rozradowaną twarz mojego męża, gdy przygotuję coś co naprawdę lubi. Niestety w natłoku codziennych zajęć nie mamy zbyt dużo czasu, aby zasiąść przy romantycznie zastawionym stole i cieszyć się wspólnymi posiłkami. Niedzielne śniadanie to jedyny posiłek w tygodniu, który możemy zjeść z mężem wspólnie, bez zbytniego pośpiechu. Szczególnie upodobaliśmy je sobie od kiedy mamy w swoim mieszkanku tacę z Duka, dzięki której możemy się rozkoszować jedzeniem we dwoje bez wychodzenia z łóżka. Niewiele potrzeba, by nasz poranny posiłek był kulinarną ucztą, zarówno dla oczu jak i podniebienia.

Śniadanie w łóżku to chyba jeden z tych posiłków, przy którym jedzenie jako takie jest rzeczą najmniej istotną. Choć liczy się przede wszystkim sam gest, chęć okazania drugiej osobie naszego uczucia my jednak bardzo lubimy słodkie śniadania, francuskie rogaliki, wszelkiego rodzaju dżemy, marmoladę, które teraz mogę pięknie podać w łyżeczkach do przystawek Show. W naszym śniadaniowym menu nie brakuje również jajeczka na miękko czy jogurtu z musli.

Tych kilkanaście minut spędzonych blisko siebie nie zamieniłabym na najbardziej nawet wystawne śniadanie przy stole. A żeby się przekonać co mam na myśli zapraszam do obejrzenia moich zdjęć konkursowych.

W mojej pracy konkursowej poza łyżeczkami Show użyłam m.in. tacy śniadaniowej, ręczniczka kuchennego z motywem serc oraz kieliszka na jajko TIME.



















Aranżacja 338: Lekko, delikatnie, pastelowo… szykujemy się do wiosny

W zimowe, szare wieczory wystarczy trochę zabawy w kuchni i parę drobiazgów, aby odmienić czas wyczekiwania na cieplejsze dni.

Kompozycja stołu została utrzymana w świeżej, pastelowej kolorystyce- uniwersalną biel zestawiono z zielenią i różem. Kwiaty i świece są ważnym elementem dekoracyjnym dodającym aranżacji niepowtarzalnego klimatu i sposobem na wprowadzenie ciepłego, wiosennego nastroju.

Jasna pastelowa zieleń mojej ulubionej, miętowej porcelany współgra z różem kwiatów oraz bielą naczyń, na których kolorowo udekorowane i podane smakołyki prezentują się ciekawie dzięki łyżeczkom do przystawek.
Stół ubrany w tonację przyjaznych, pastelowych, harmonijnie zestawionych barw jest skutecznym sposobem na poprawę humoru w towarzystwie kuszących smaków i zapachów... a to dopiero początek uczty stworzonej nie tylko dla oka ale i dla podniebienia.

Do aranżacji stołu wykorzystałam porcelanę Mirelle, półmiski i łyżeczki do przystawek Show, kieliszki Kristin oraz sztućce Toscana.















































Aranżacja 339: Symfonia smaków

Muzyką strawą dla duszy. Moja aranżacja „Symfonia smaków” w sposób bezpośredni nawiązuje do muzyki. Elementy wystróju, menu a także stylizacja potraw współgrają ze sobą, tworząc harmonię smaków odpowiednią na wieczór we dwoje.

Na stole możemy spotkać:

„Wiosnę” Vivaldiego w postaci świeżej przekąski z grillowanych, wiosennych warzyw (pomidor, cukinia, pieczarka) przekładanych musem z bakłażana oraz delikatne obłoki z krewetkowych krakersów nadziewanych łososiem, rzodkiewką i pestkami granatu.

Kanon serów w którym ilość gatunków i smaków nawiązuje do kanonu D Pachelbela, podany na drewnianych deskach w futerale od skrzypiec.

Ciekawą przekąską jest „basowa krewetka” która podana w formie klucza na pięciolinii z cynamonowego makaronu wraz z oliwkowymi nutami może przyjemnie zaskoczyć podniebienie. "Basowa krewetka" podana jest w asyscie sałatki z fig i rukoli serwowanej w nutkach (łyżeczki SHOW do złudzenia przypominaja nuty)

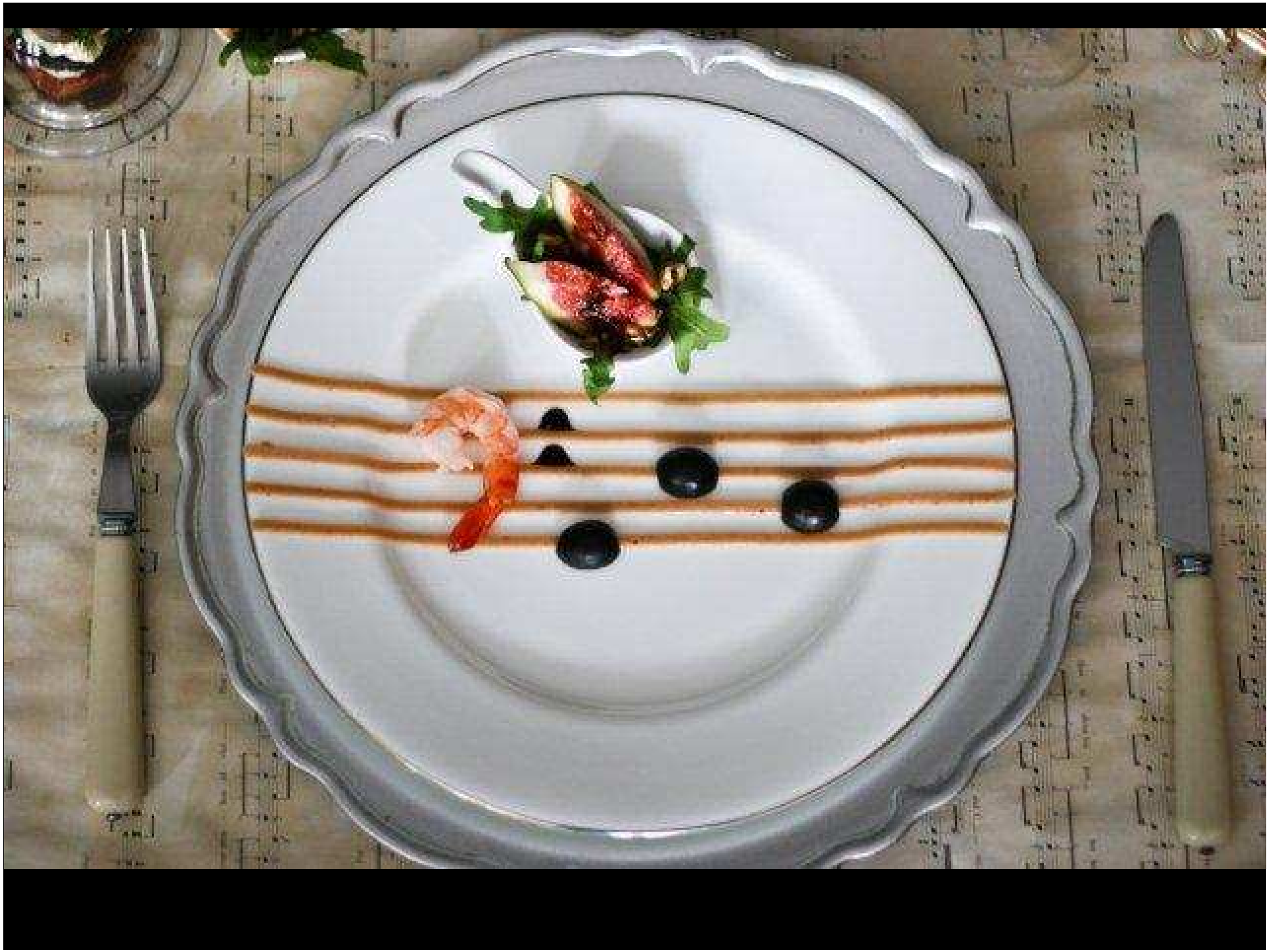
Podkładki wykonane są ze ston z nutami.

Na stole w formie dekoracji znajduje się flet poprzeczny, obok znajdziemy skrzypce, w tle gitarę i klawisze i instrumenty perkusyjne. Całości „muzycznego” wieczoru dopełnia ceipłe światło kominka. Oczywiście na tej uczcie przekąsek nie może zabraknąć prawdziwej symfonii płynącej z głośników.



















Aranżacja 340: Motyli zawrót głowy

Od samego poczatku przygotowujac te aranacje miałam w głowie dwa pomysły. W jednym dominowała sroga Pani Zima, w drugim – swiea Pani Wiosna. Ostatecznie teskniac za słoncem i budzaca sie do ycia natura połaczyłam te skrajnie róne pory roku. I tak stół oywiła zielen, która nie tylko zapowiada rychła zmiane w najbliszym otoczeniu, ale i daje nadzieje. Chcac jednak zachowac surowy charakter zimy, w mojej pracy wykorzystałam te zwykły sznurek, którym udekorowałam kilka elementów kompozycji. Wszystko miało byc osadzone w skandynawskiej stylistyce, która dla mnie jest synonimem prostoty i elegancji, ale i domowego ciepła. Kulinarnie w kompozycji zwycieyła wiosna, która zainspirowała mnie do przygotowania przekasek. Przyfruneły, zwabione kolorami, w formie tartinek - motyli w sam raz na dobry poczatek naszej uczty. Ju chyba nikogo nie trzeba przekonywac, e choc za oknem wcia biało, to wiosna czai sie tu, tu. Na stole królowała mieszanka smaków, wiec w menu poza wspomnianymi przystawkami, zagosciły te roladki łososiowo – smietankowe podane na łaczce z kiełków brokułu. Jako danie główne podałam pachnaca ziołami lasagne ze szpinakowym twistem, w duecie ze swiea sałata w sosie vinegrette. A na deser… kruche, razowe tartaletki z nadzieniem jabłkowo – cynamonowym, delikatnie oprószone pudrem. Przygotowanie zadania dało mi wiele satysfakcji, a moim gosciom okazje do spedzenia czasu w miłym i przytulnym otoczeniu. I o to chyba chodził

























Aranżacja 341: Powiew wiosny z Nim

Już niedługo wiosna, dlatego też u nas w kuchni pojawił się wiosenny nastrój, zabrakło tylko stokrotek w wazonie. Na stole pojawiły się tylko niezbędne detale. Moim ulubionym jest zastawa po rodzicach z pięknymi kwiatowymi wzorami. Przypomina mi trochę zastawę z kolekcji „Rodoute Roses" od DUKA. Na myśl przychodzą wakacje na wsi, gdzie zawsze dominował, biały obrus i właśnie takie kwiatowe talerze.

Na przystawkę wybraliśmy to co lubimy najbardziej, smażony w panierce ser camembert, z żurawiną, która podaliśmy w cudownych łyżeczkach SHOW (Fot.3). Do tego czerwone wino i świeczki wprawiające w romantyczny nastrój (Fot.4). Aby pozostać w klimacie wiosennym, wybraliśmy potrawy, w których dominowała zieleń, kolejną potrawą był więc krem z brokuł. Na Fot. 5 widać, że mój przyszły mąż nie mógł się już powstrzymać i musiał jej spróbować . Zupę ugotowaliśmy i podaliśmy w garnku NATURAL INDUCTION, a śmietanę w łyżeczkach SHOW (Fot.6). Potem obserwowaliśmy jak w naszej nowej misce żaroodpornej SIMAX, zapieka się danie główne, zapiekanka z piersi kurczaka z zupą cebulową (Fot.7). Do zapiekanki przygotowaliśmy ryż oraz sałatkę z kapusty pekińskiej, zupek błyskawicznych i słonecznika, do jej nakładania posłużyły przepięknie wykonane sztućce do sałaty OWAL OAK (Fot.8,9, i 10). Ta kolacja była ucztą dla podniebienia. Wspólne przygotowania i konsumpcja sprawiały nam ogromną przyjemność i było tak zielono, wiosennie- po prostu CIEPŁO i MIŁO (Fot.11).







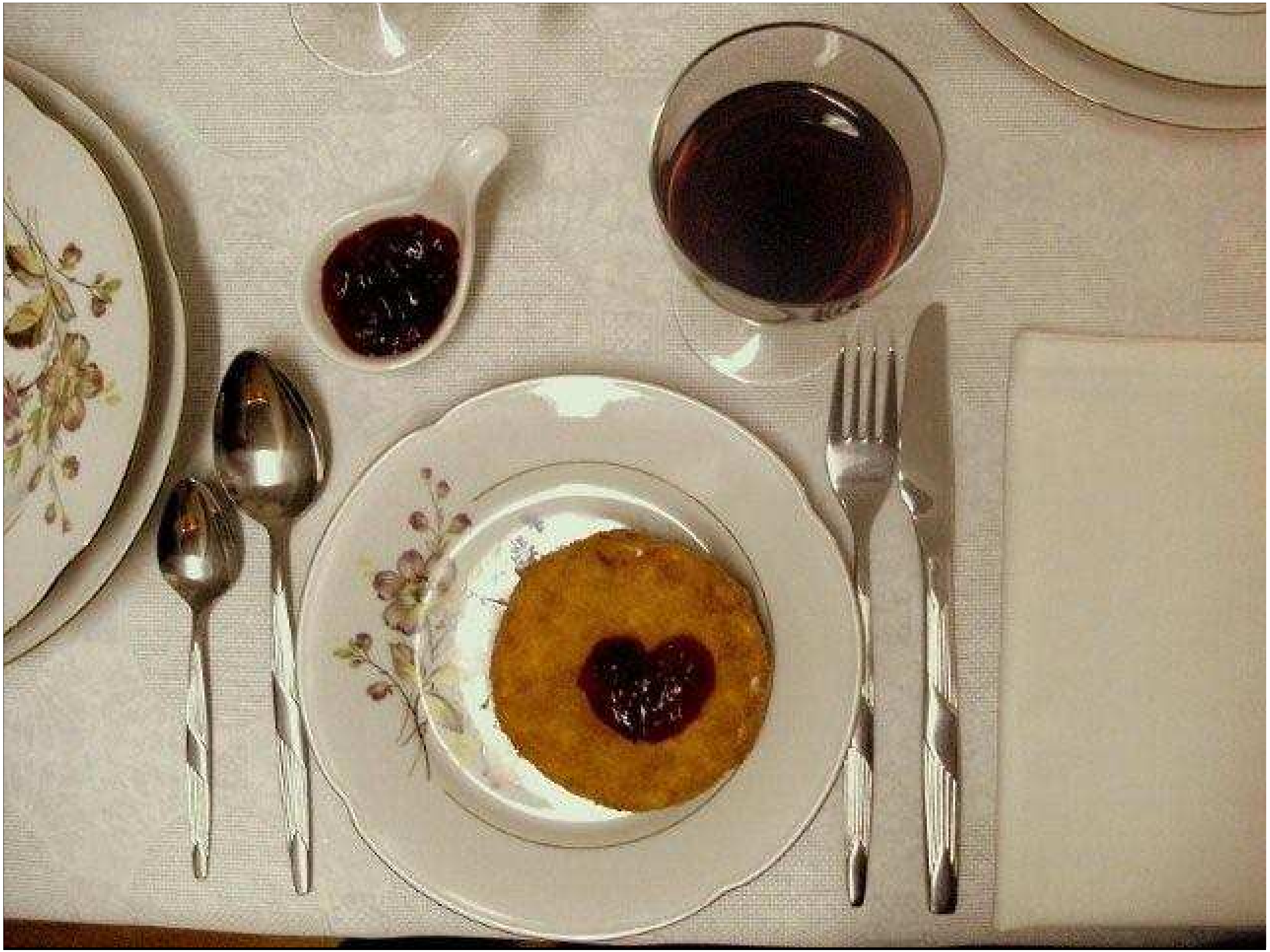
















Aranżacja 342: Jadalne niebo

Piękno mojej aranżacji tkwi w jej prostocie. Jasne kolory nadają jej lekkości i świeżości, jednocześnie kilka akcentów w kolorach różu i fioletu z sprawia, że nie jest ona nudna i monotonna.

Łyżeczki do przystawek SHOW posłużyły mi do zaserwowania konfitur, miodu i kremowego jogurtu, które wspaniale smakują z kruchymi rogalikami z ciasta francuskiego.

Różowe foremki do muffinów BAKE wypełnione są przepysznym

Crumble – chrupiącą, rumianą skorupką, pod którą kryją się gorące, słodkie owoce. Podane z gałką lodów waniliowych i posypane świeżo startym cynamonem stanowią istną rozkosz dla oczu, nosa i podniebienia.

Crumble poznałam dzięki bogini kuchni: Nigelli Lawson i od razu się w nim zakochałam – proste, ociekające topniejącymi lodami, które stanowią kontrast dla gorącego wnętrza, dzięki talerzykowi pod foremką nie musimy się martwić, że pobrudzimy stół lub poparzymy palce i możemy w pełni delektować się tym niebiańskim deserem.

Jest to moje ulubione menu na spotkanie ze znajomymi, każdy, kto raz go spróbował prosi o więcej. Czegóż można chcieć więcej? Dobre jedzenie plus dobre towarzystwo i pięknie nakryty stół to przepis na przyjemnie spędzone chwile.



















Aranżacja 343: Made in Switzerland dla dwojga

W Europie kryzys, a Ty spłacasz z mężem kredyt na wymarzone mieszkanie, w którym oprócz gołych ścian, stołu, kanapy i wanny nie ma nic więcej. O letnim wypoczynku, a tym bardziej zimowych szaleństwach na nartach możesz tylko pomarzyć, kiedy za oknem, w rytm podmuchów wiatru, wirują płatki śniegu. Ale od czego jest wyobraźnia? Dzięki niej przeniesiesz się w dowolne miejsce na świecie, nie wyściubiając nosa spod ciepłego koca.

Szwajcaria… Góry, ser, czekolada… To wszystko można wyczarować za pomocą dwóch zestawów do fondue, łyżeczek do przystawek SHOW, zestawu do sera Bamboo, kieliszków GALA, ulubionej porcelany, pysznego jedzenia i paru innych drobiazgów. Ale po kolei!

Przygotowanie stołu i kanapy to gra kolorami i skojarzeniami. Srebrny koc i poduszki, razem z pluszowym gościem będą przypominać o zimowej atmosferze. Na stole, już bardziej zdecydowanie – śnieżna biel, nastrojowa czerwień i elegancki granat. Do tego odpowiednie światło, czyli właściwie jego brak (punktowe oświetlenie oraz lampki i świeczki)…

Menu proste, ale chodzi przecież o błogie lenistwo i relaks. W oczekiwaniu na danie główne, serowe fondue na białym winie z pieczywem, warto poczęstować się ogóreczkami konserwowymi, pomidorami lub wędliną, a przed deserem - kilkoma kawałeczkami sera. Czekoladowe fondue z winogronami i mandarynkami oraz muffiny z czekoladą i z czekolady niech dopełnią reszty!

I tak, popijając czerwone, półwytrawne wino, można spędzić magiczny, szwajcarski wieczór, nie wydając ani jednego franka na kosztowną restaurację czy hotelowy apartament z widokiem na Mont Blanc. Dla obciążonego w dobie kryzysu portfela – bezcenne. Zresztą, i tak wszyscy dobrze wiemy, że wszędzie dobrze, ale w domu najlepiej!

Fakty z życia autorki (czy przyszłej eDUaKAtorki? ☺).





















Aranżacja 344: Dory początek

W pochmurny dzień, a takie towarzyszą nam od jakiegoś czasu, ważny jest dobry jego początek. A nie ma nic lepszego, niż pyszne śniadanie! Bo to w końcu także najważniejszy posiłek dnia, który powinien nam dostarczyć dużo energii (najlepiej smacznej) Moja propozycja jest nie tylko pyszna, ale i zdrowa. Jogurt naturalny, który każdy może udekorować swoimi ulubionymi dodatkami - naturalnym musli, suszoną żurawiną, miodem oraz słonecznikiem. Za to na deser - otrębowe babeczki! Aby dodać im jeszcze więcej smaku, do ozdoby konfitura z płatków róży, babciny dżem truskawkowo-jagodowy i polewa czekoladowa. Tak rozpoczęty dzień, musi być udany!


ON THE GIN & TONIC DIET
ALREADY LOST TWO DAYS











Aranżacja 345: Babski wieczór z DUKĄ

Najlepiej rozmawia się z koleżanką na różne tematy w domu, gdzie by nikt nie przeszkadzał i „trzech groszy nie wrzucał”, a dobiegające hałasy z zewnątrz nie zakłócałyby myśli. Spokój i cisza oraz ładne otoczenie wpływa na ciekawą, wesołą i otwartą rozmowę. Dodatkowym plusem będzie podanie wspaniałego deseru w ślicznie wytłoczonych pucharkach przez które widoczna jest kolorowa galaretka oraz puszysty ser posypany czekoladowymi drażetkami. Walory smakowe tego deseru wzbogacą dodatkowo owoce jak: kiwi,a także rodzynki, kolorowe drażetki i słodki miód. Uzupełnieniem tej słodkiej chwili będzie kawa z mlekiem podana w smukłych szklankach. To wszystko stworzy dobry nastrój do otwartej i pełnej zaufania rozmowy











Aranżacja 346: W oprawie czerwieni

Gdy na dworze trzaskający mróz, promienie słońca nieśmiało wkradają się do wnętrza…

W oprawie czerwieni, w ciepłym, pachnącym mieszkaniu, czas spędzić cudowne popołudnie, zakrapiane winem i bogate w przepyszne dania. Ucztę czas zacząć pachnącymi grzybowymi pasztecikami, popijając gorący, pikantny barszczyk. Prawdziwą rozkosz dla podniebienia przyniesie jednak danie główne – nadziewane udka, zawijane w boczku i opiekane w sosie żurawinowym, serwowane z serowo-ziemniaczanymi kuleczkami i delikatną sałatą z oliwkami i serem feta.

A na deser…? Na deser niebiański torcik i aromatyczna kawa z bitą śmietaną.

W tak urocze popołudnie można zapomnieć o zimowej aurze.

Na załączonych zdjęciach przedstawiono przygotowane potrawy i dekorację wnętrza. Aranżację przygotowano w odcieniach czerwieni, które ocieplają wnętrze i dodają całej kompozycji odrobinę pikanterii.























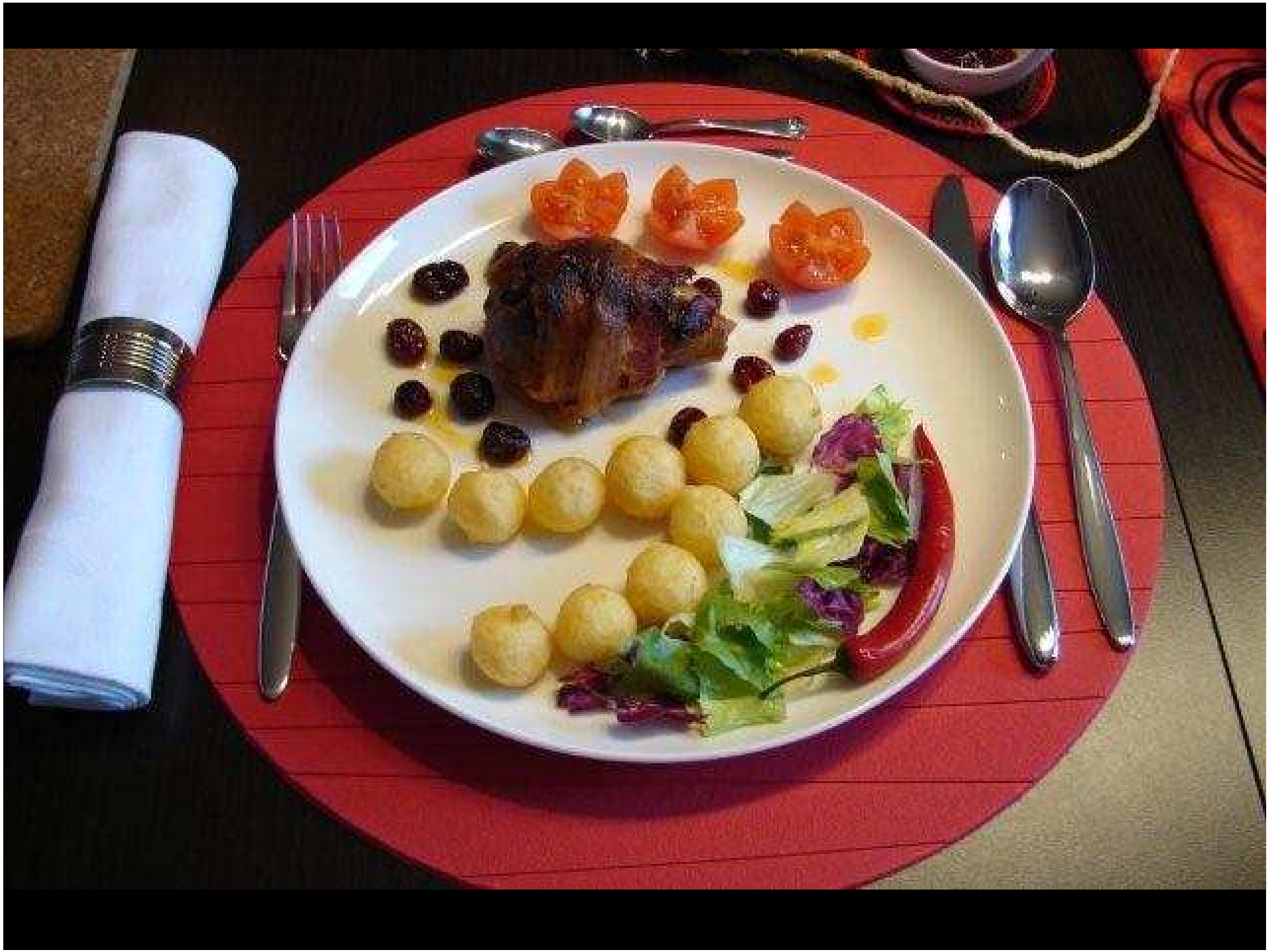
































Aranżacja 347: Potrafię zaskoczyć ukochanego dobrym stylem

W myśl przysłowia „przez żołądek do serca” każda kobieta pragnie zaskoczy swojego wybranka. W związku z tym przygotowuję smaczny, zdrowy obiad. Podaję kotlet schabowy w podwójnej panierce w otoczeniu chrupiących frytek, a ku uciesze oka podaję na zielonych listkach pietruszki zwiniętą, soczystą, własnoręcznie wcześniej zakonserwowaną paprykę. Aby wzbogacic menu podaję kolorowy bukiet surówek złożony z kapusty pekińskiej, cykorii, pomidora, ogórka, oliwki oraz dla przystrojenia koperek. Oczywiście kotlet najlepszy jest z sosem czosnkowym, musztardowym, andaluzyjskim oraz żurawiną, a papryczki chili jeszcze zaostrzą apetyt. Dla lepszego samopoczucia na stole pojawia się herbata z imbirem wraz z cytryną.

Rozmowa przy świecy i w ładnym otoczeniu na pewno wpłynie na rozwijanie uczuc na których wybrance zależy. Nie mniej jednak wracając do przysłowia dołożyła bym, że „przez żołądek na estetycznych nietuzinkowych i stylowych kształtach naczyń - do serca”.











Aranżacja 348: Jak zwykle…

Miało być idealnie, w końcu uwielbiamy gotować, robić zdjęcia, nasze małe mieszkanie, a najbardziej wszystko razem w połączeniu z przyjaciółmi.
Wyszło jak zwykle..
Zmęczeni, po pracy, głodni jak wilki, odkładający na ostatnią chwilę.
Naczynia w zmywarce- oczekujące.
I dzień sądny-29 luty- do 23 trzeba coś wymyślić, by chociaż w swoich oczach nie stracić.
A więc:
Nasz Stół- nieelegancki, ale drewniany! Służy do pracy i do biesiadowania. Uratowany z komisu. Grafika na stole autorstwa przyjaciółki domu, no i obrus, bo ma być domowo, a nie na pokaz.
Danie na stole- szybkie, smaczne i włoskie-wszystko przywiezione z ferii w Dolomitach- (oprócz rukoli ;)). Wspomnień czar na co dzień.
Po drugiej stronie obiektywu- mężczyzna na skraju- głodny i robiący fotki jedzenia.
Zdjęcia- światło nie te- bo za późno, statyw nagle ożył, nie chce współpracować!
Kilka nerwowych zdjęć z 3 różnych aparatów, szybki posiłek i bieg "fotografa" na mecz do sąsiada-> Polska- Portugalia.
Bynajmniej było jak zwykle- smacznie, przytulnie i w domowym zaciszu- tak jak zaplanowałam i wino wciąż smakuje jak trzeba..






RAŻNie






W EV Pię
ŻNiej




ŚWIĄTECZNE
ŻYCZENIA
ZE SZWECJI

Aranżacja 349: Walentynkowe westchnienie zakochanych

Menu

Na przystawkę:

Kanapki w kształcie serca z razowego chleba z łososiem, koperkiem i czarnym kawiorem w majonezie.

Zupa:

Krem z przecieranych pomidorów z kroplą śmietany i koperkiem.

Drugie danie:

Risotto z kiełkami różnych zbóż, krewetkami i świeżą rukolą.

Deser:

Gruszki w czerwonym winie z kandyzowaną pomarańczą i lodami z owoców leśnych.

Napoje:

Szampan

Do dekoracji stołu zostały użyte następujące produkty marki DUKA:

Okrągła patera na ciasto, kieliszki do szampana, miski do zupy, łyżeczki do przystawek, serwetki oraz obrączki na serwetki.

Chciałam nadać tej uczcie charakter bardziej intymny dlatego rozłożyłam na podłodze poduszki i udekorowałam mniejszy stół (niż standardowy jadalniany). Nastrój tworzą zapalone świeczniki z czerwonymi świecami oraz własnoręcznie zrobione scrapbookingowe kartki z zaproszeniem na kolację i tajemnym wyznaniem miłosnym.































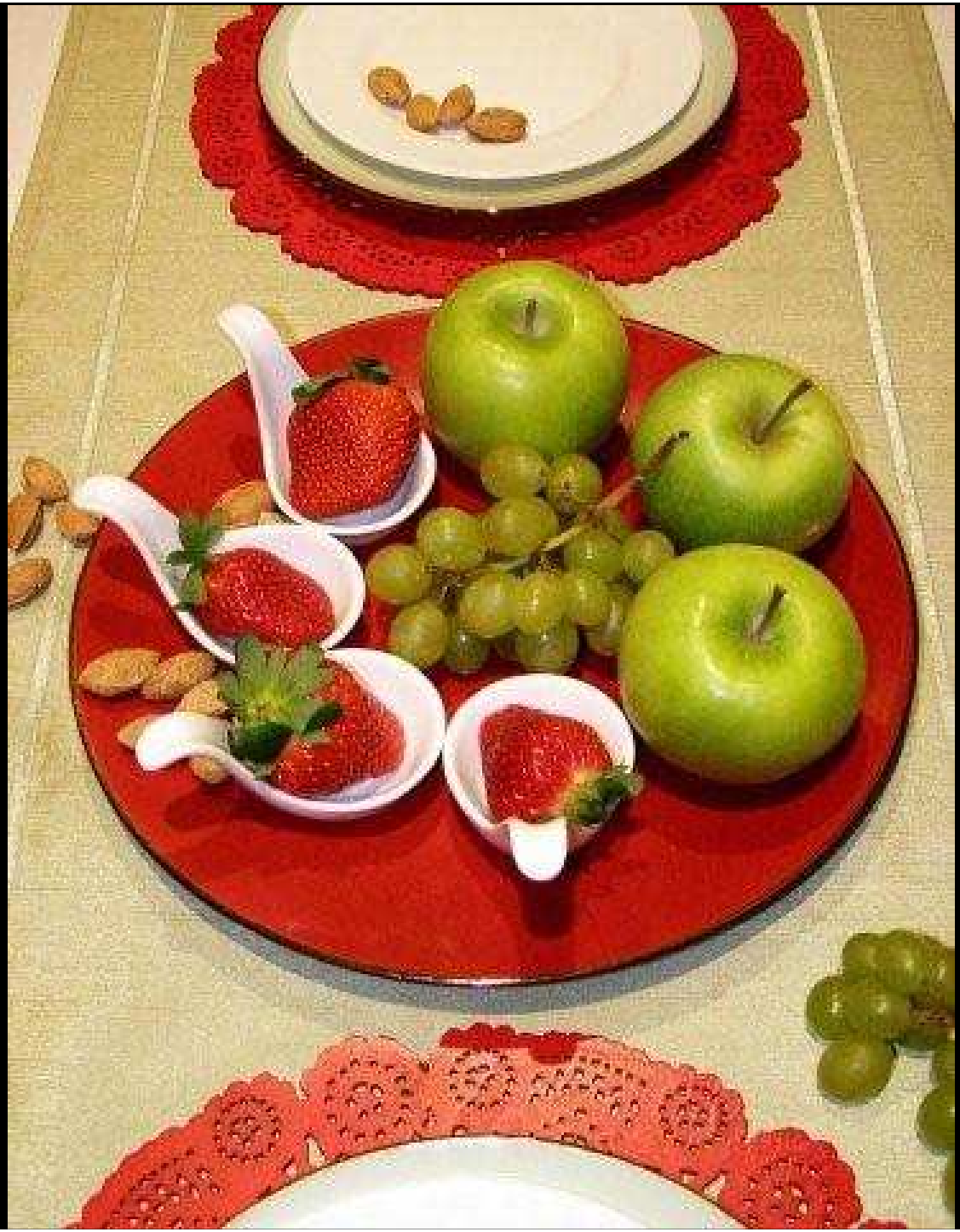




Aranżacja 350: bez tytułu

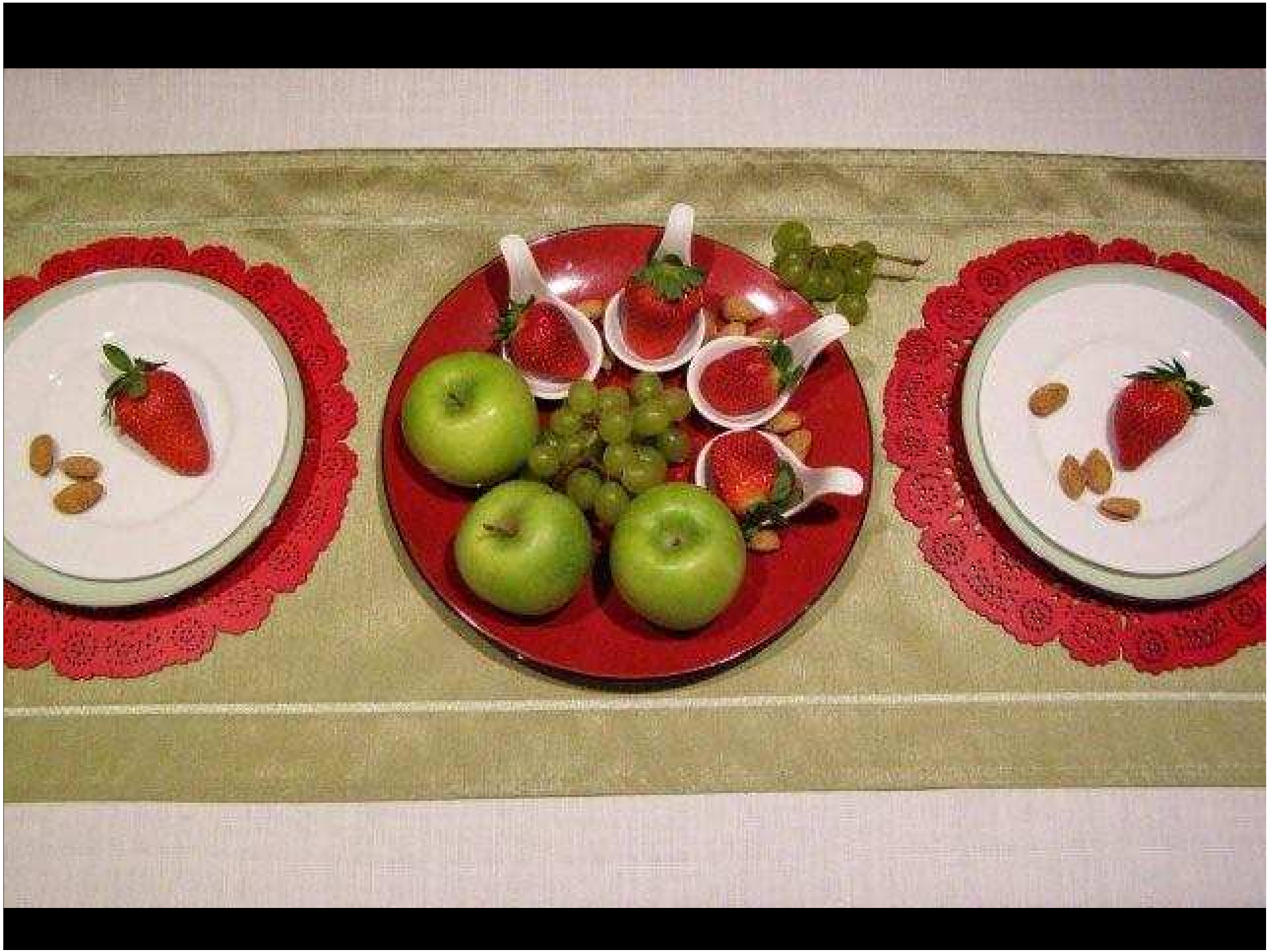
bez opisu















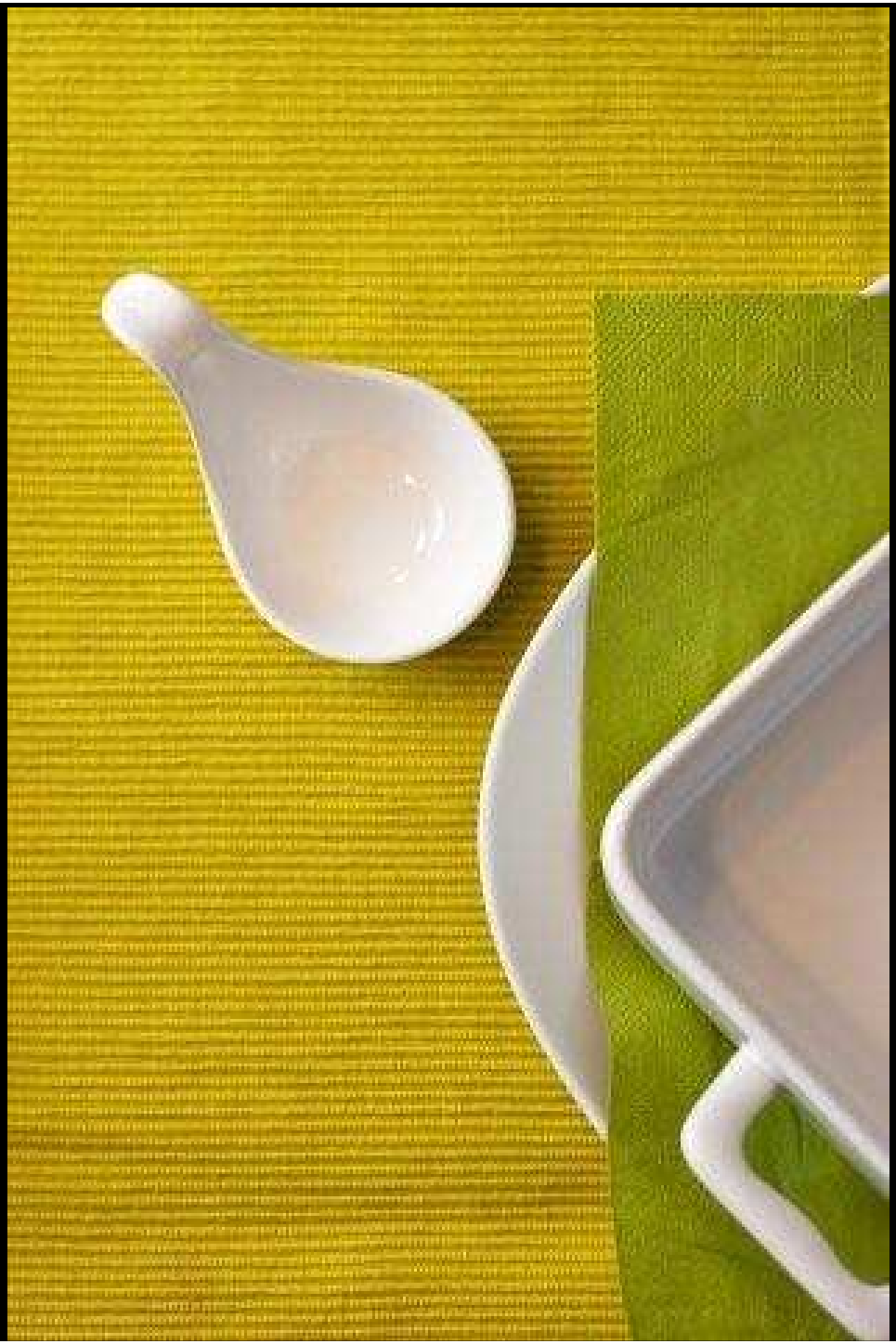


Aranżacja 351: Less is more

Mniej znaczy więcej – zasada, która sprawdza się w życiu niejednokrotnie, nie tylko w codziennych sytuacjach czy ubiorze, ale również w dekoracji domu, w tym m.in. w aranżacji stołu. Proste formy są idealnym tłem dla żywych kolorów. Stąd na zdjęciach ponadczasowa biel połączona tym razem z zielenią, jako oznaka tak bardzo oczekiwanej przez nas wiosny.











Aranżacja nr 352: Męska uczta

My, faceci, patrzymy na kuchnię trochę inaczej. Nie dbamy o kolorów ozdoby, nastrojowe świeczki, wymyślne dekoracje. Do udanej uczty w męskim gronie wystarczy dobre towarzystwo, pełne talerze i pełne szklanki. W mojej uczcie postawiłem na prosty, prawie minimalistyczny wystrój. Na talerzu prawdziwie męskie danie - stek w sosie piwno-cebulowym, a w szklance dobry trunek schłodzony kostką lodu. Czego więcej potrzeba?



















Aranżacja nr 353: Mecz Polska-Portugalia

Aranżacja stołu dla dwóch osób przed meczem towarzyskim na naszym stadionie narodowym w Warszawie.









Aranżacja nr 354: Uczta dla oczu i podniebienia

Uczta dla oczu i podniebienia? Zdecydowanie wolę to drugie. Przesyt bodźców wzrokowych mogłoby zagłuszyć smak, a nie o to mi chodzi. Zdecydowałam się na oszczędne użycie kolorów poprzestając na zielonych nóżkach kieliszków, różowej łopatce do ciasta oraz czerwonych truskawkach. Jeśli chodzi o menu to stwierdziłam, że nie musi składać się z dwunastu dań aby zasłużyć sobie na miano uczty i postanowiłam postawić na owoce i warzywa (ciasto marchewkowe). Nie zapomniałam również, iż nie ważne jak bardzo dbamy o zdrowie to "odrobina" czekolady i puszystej masy śmietanowo- serowej nie zaszkodzi. Aby nie zasłodzić się smakowitym szczęściem zaproponowałam odrobinę białego wina i czarną kawę.














NOME

Aranżacja nr 354: Biały wieczór

Przedstawiam Państwu ucztę przygotowaną dla moich najbliższych znajomych. Spotkanie z przyjaciółmi rozpoczęliśmy od przystawki – czyli mięsa z oregano i żółtym serem w cieście naleśnikowym. Ciepłe przekąski rozgrzewały nas od środka a ogień kominka ocieplał pokój. Przy głównym daniu zrobiło się wyjątkowo pikantnie. Bohaterem wieczoru było chili con carne w muszelkach (conchiglie) zapiekane sosem serowo-beszamelowym. Dodatkiem była mieszanka sałat z pomidorkami daktylowymi i mozzarellą oraz różne dipy. Po konkretach nadszedł czas na słodkie przyjemności. Tego wieczoru nasze podniebienia rozpieszczał deser ziołowo-owocowy. Delikatna śmietana, twarożek i banan połączone z konkretnym smakiem kiwi zmiksowanych z bazylią i miętą. Postawiłam na delikatną i prostą oprawę kolacji. Biel miała pomóc w skupieniu uwagi na potrawach. Biały uważam za najbardziej idealne tło do serwowania potraw (nie przypadkowo na zdjęciach znalazł się także Tropik – biały pies ☺). Pomieszczenie jest dość proste, a nawet „surowe”, za to jednocześnie jest idealne do ogrzania ciepłem kominka. Spotkanie jak zawsze udane i „smaczne”. Uwielbiamy kolacyjne spotkania na których

się odpoczywa i miło spędza czas. Polecam!

















Aranżacja nr 355: Świat zasypany bielutkim śniegiem

Świat zasypany bielutkim śniegiem. Świeci słońce a jego promienie odbijają się w szybach przejeżdżających tramwajów. Z niecierpliwością czekam na moją 11, która spóźnia się już ponad kwadrans. Jest mi zimno, jestem głodna i zła, bo nie poszło mi kolokwium .W końcu jest! Wsiadam przednimi drzwiami , o miejscu siedzącym nie ma co marzyć, ale dzięki temu jest wewnątrz całkiem ciepło. Tramwaj ruszył …i zatrzymał się! No nie! Znowu te koszmarne awarie! Całkiem bezradna wysiadłam z tego wielkiego, czerwonego pojazdu i zrezygnowana udałam się w kierunku przelotowej ulicy z nadzieją, że złapie jakąś okazję (wtedy komunikacja miejska zupełnie szwankowała, a na taxi nie było mnie stać). Za mną szedł chłopak w moim wieku, którego czasem widziałam w drodze na uczelnie, jednak nigdy nie mieliśmy okazji się poznać. Tym razem było inaczej. Dogonił mnie i …resztę drogi do domu przebyliśmy razem. Jak się okazało, do dziś wspólnie przebywamy naszą drogę życia. W każdą rocznicę poznania staramy się chociaż wypić odświętną kawę. Tym razem do jej oprawy zainspirowała nas Duka, która zresztą od dawna gości w naszym domu. Stałym akcentem naszego święta jest tablica z „Jedenastki”, znaleziona kiedyś przy torach. To dzięki niej się poznaliśmy i mamy do niej sentyment. Kawa z kardamonem albo cukrem trzcinowym, zwyczajne słodycze przyozdobione płatkami róż, serwety, które można poczytać …a wszystko w atmosferze leniwego przedpołudnia. Myślę, że takie przedpołudnia zdarzają się też na północy Europy.




ZGIERZ/HELENÓWEK
ZGIERSKA
ZACHODNIA
PIOTRKOWSKA
PABIANICKA
IOCIANOWICE


1A


CHOCIANOW


Z/HELENO
ZGIERSKA
ZACHODNIA
PIOTRKOWSKA
PABIANICKA
CHOCIANOWICE





Aranżacja nr 356: Uczta fusion

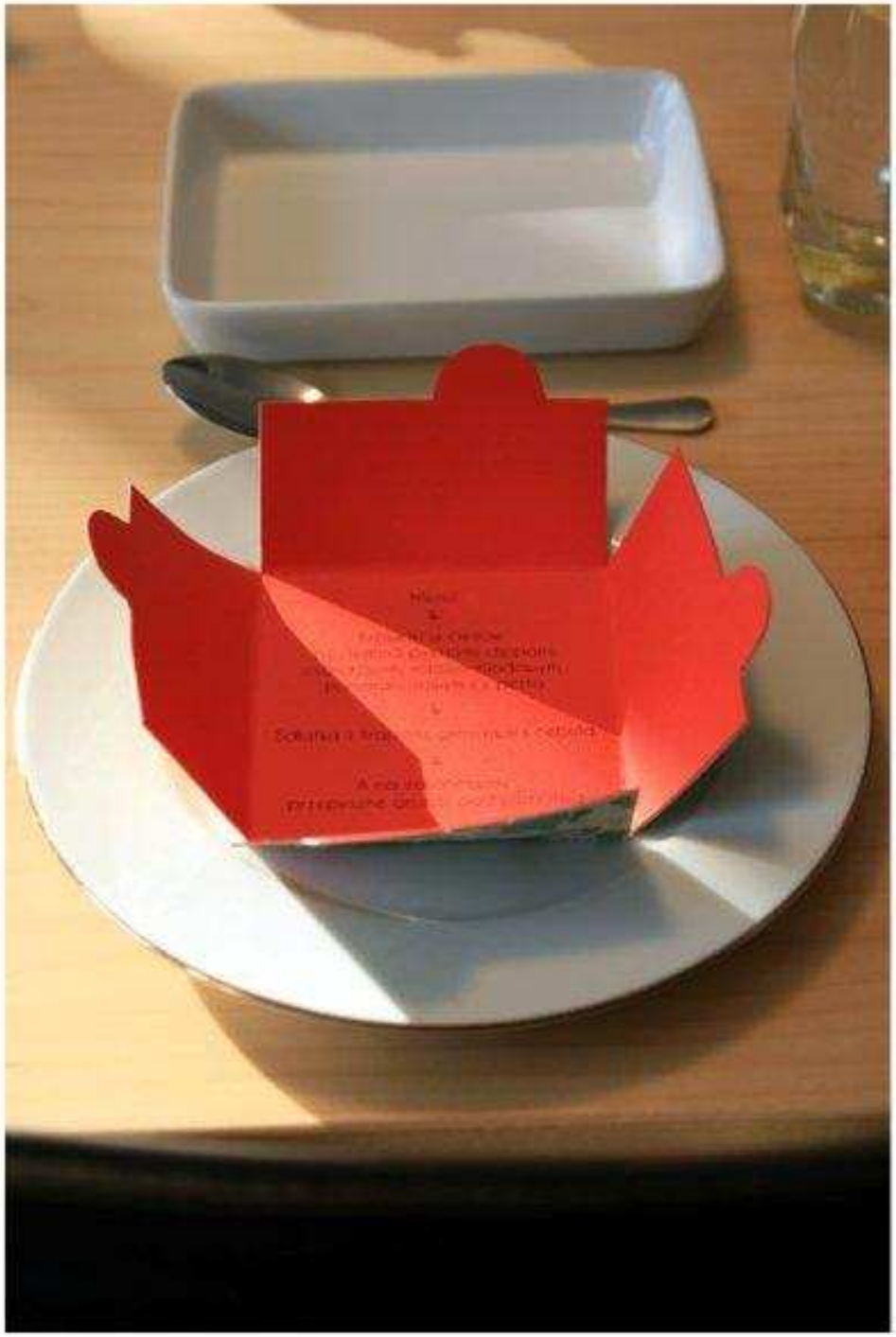
Do stworzenia „Uczty Fusion” zainspirował mnie biały zestaw do sushi serve. Jej prosta forma idealnie komponuje sie z łyzeczkami do przystawek Show. Menu przygotowałam razem z siostra, która uwielbia gotowac i eksperymentowac w kuchni. Daniem głównym sa smazone krewetki w ciescie. Do tego zrobiłam 4 dipy: czosnkowy, sojowo-miodowy, pomaranczowy i pesto - mix pysznych smaków. Danie główne uzupełnia kolorowa pyszna sałatka z paluszków krabowych, zielonego groszku, cebuli i awokado. Na deser przygotowałam gruszki pod pierzynka, czyli gruszki z wanilia z musem twarozkowym. Na kazdym talerzyku znajduje sie wzorzysta winietka, która kazdy gosc musi otworzyc, poniewaz w srodku znajduje sie menu. Aranzacja stołu idealnie komponuje się z całym wnetrzem, które tak jak przygotowane dania jest proste ale uzupełnione ciekawymi dodatkami. Pozłacane lustro, zrobione przez mojego dziadka, wisi nad prosta biała szafka. Stół zaprojektowany przez tate tworzy z brazowymi krzesłami ciekawa całosc. Centralnie nad stołem wisi lampa projektu Patricia Urquioli dla rmy Foscarini. Mysle, ze dania, aranzacja stołu i wnetrze pomieszczenia razem tworza ciekawa uczte fusion dla oczu i podniebienia.













Aranżacja nr 357: Zestaw śniadaniowy

Propozycja leniwego śniadania dla dwojga. Przywodzi mi na myśl wiosenny poranek rozpoczynający spokojny weekend. Bo nie ma to jak rozpocząć dzień ze smakiem. Nie ma to jak rozpocząć dzień z Duką! :)









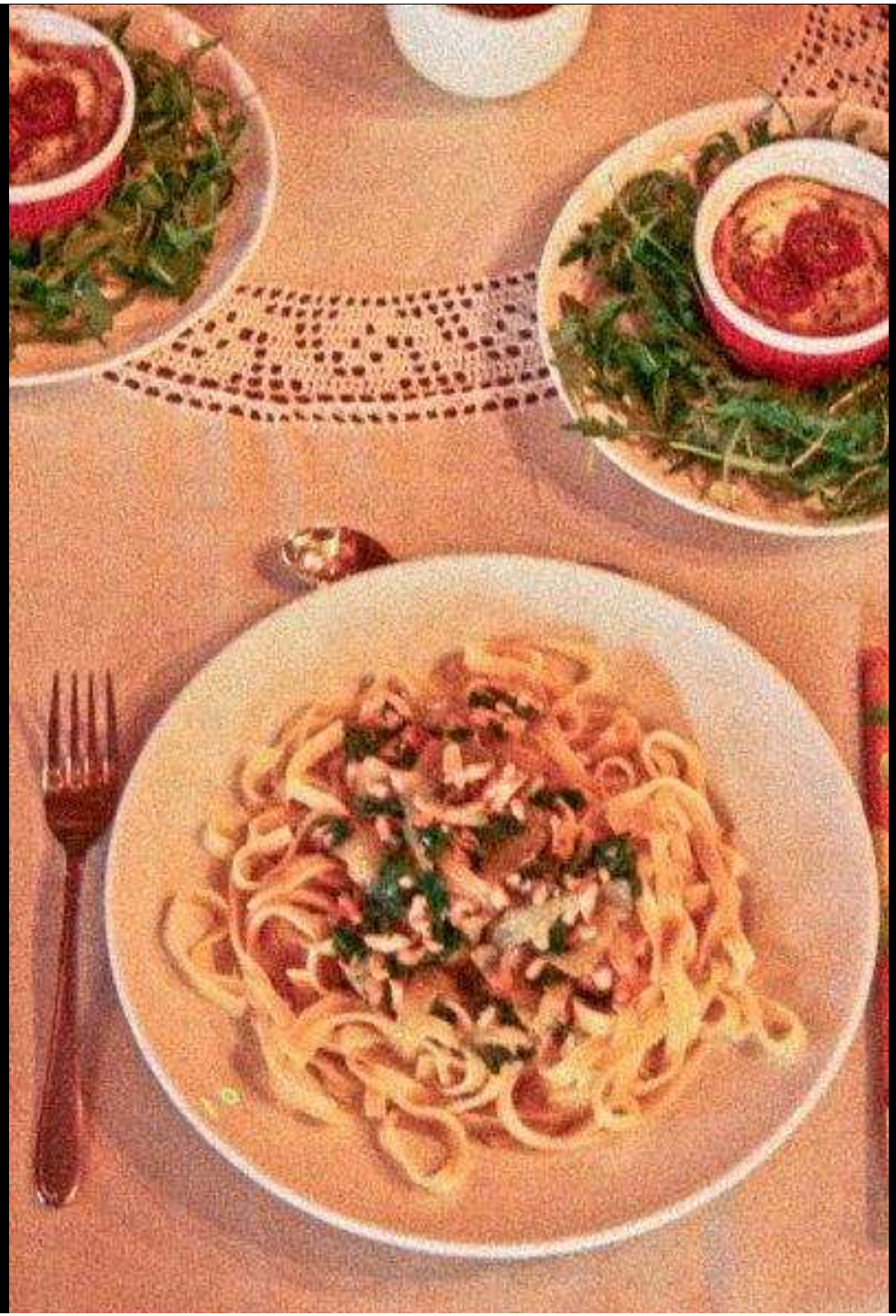


Aranżacja nr 358: bez tytułu

Będąc pasjonatką gotowania, pieczenia oraz dobrego designu w kuchni nie mogłam sobie odmówić cudownej pieszczoty jaką jest dla mnie przygotowywanie uczty pysznego jedzenia w doborowym towarzystwie. W trakcie przygotowań, wykonywania fotografii oraz konsumpcji dań towarzyszyła mi moja siostra Karolina, za co jestem jej niezmiernie wdzięczna. Na co dzień mieszkam w Poznaniu, jednak aby przygotować się do konkursu wróciłam po długiej nieobecności do mojego rodzinnego domu miejscowości Wenecja na Pałukach. Nazwa zobligowała, dlatego makaron tagliatelle musiał pojawić się na bielutkim talerzu obiadowym… Ale o tym za chwilkę. Zdjęcie the_whole_table to rzut na wszystko. Cichy, spokojny, wiejski salon, domowy obrus i artykuły Duka.































Aranżacja nr 359: Kiedy kobieta uwodzi mężczyznę

Ona wegetarianka. On czasem marzy o kawałku krwistego mięsa. Pasjonaci. Przyjaciele. Małżeństwo. Odnaleźli się, zakochali i zamieszkali razem po pierwszej randce. On, oświadczył jej się po miesiącu znajomości. Ona, od tamtej pory, każdego dnia uwodzi go smakiem potraw, które tak kocha przyrządzać. Ta zaimprowizowana kolacja to ich kolejna randka. Kamienie na stole to kawałki wulkanu z Santorini, gdzie pojechali w podróż poślubną. Miłość jest w jedzeniu, w winie i w sercu:)









Aranżacja nr 360: Szybki lunch w środku tygodnia

Na szybki lunch proponuję grzanki z pastą hummus i dodatkami, min. avocado, jajkiem, serem z orzechami i marynowaną papryczką japalenio. Wszystko podane na talerzach Duka z serii Maxim. Do tego orzeźwiająca woda z cytryną, podana w pięknych kieliszkach firmy Krosno, zakupionych oczywiście w sklepie Duka. Tym razem łyżeczki posłużyły jako element w dekoracji kwiatowej stołu. Wykorzystanie ich do sosu, bądź dodatków wydawało się oczywistym wyborem. Postanowiłam pokazać, że można w kuchni, a zwłaszcza na stole pokusić się o odejście od „utartych szlaków". Nie zawsze trzeba wykorzysta przedmioty zgodnie z tym do czego zostały zaprojektowane. Smacznego!











Aranżacja nr 361: Zimowy piknik czyli przywoływanie wiosny

Gdy za oknem od dłuższego czasu królowała biel, a temperatura spadła do ponad -20, postanowiłam zacząć zaklinać wiosnę. Kolorem, zapachem smakiem... a przy okazji spędzić wspólnie z córkami, dłużące się mroźne dni zimowych ferii. Wszystko zaczęło się od małych nasionek... potem było wspólne smażenie dżemu marchwiowo cytrusowego, nauka pieczenia maślanych bułeczek (starszej z córek) , codzienny rytuał picia koktajli owocowych. Nasz domowy piknik, to kulminacja wspólnie spędzonego czasu, który mam nadzieję dziewczyny będą wspominać jeszcze długo: proste smaki, zapach domowego pieczywa, soczyste kolory, radość z bycia razem.. Menu pikniku: scones, twarożek z własnoręcznie wyhodowaną rzeżuchą i szczypiorkiem, dżem marchwiowo cytrusowy, koktajl z owoców leśnych i dla mamy wielki kubek kawy z miodem:)



kolory



początek



oczekiwanie



wspomnienie lata



kolor miłości



trochę słodyczy

+



trochę witamin

=



Słońce zamknięte w słoikach



zapach wiosny

+



ciepło

=



smak dzieciństwa









najfajniejsze jest podkradanie jedzenia mamie





Aranżacja nr 362: Nie wyobrażam sobie kawy bez mleka

Kuchnia jest dla mnie jednym z najważniejszych miejsc w domu, w mojej królują drewniane meble oraz stół na którym rozgrywają się wszystkie „zbrodnie" kulinarne. Jeżeli miała bym sobie wyobrażać śniadanie idealne była by to właśnie filiżanka kawy z mlekiem, bułeczka drożdżowa typu ciabatta z dodatkiem masła znajdującego się w ciemnym kokilku i dżemów, najlepsze dla mnie są jagodowe i brzoskwiniowe. Idealnym uzupełnieniem będą wpadające wiosenne promienie słońca oraz druga osoba jako towarzysz do rozmowy przy śniadaniu.

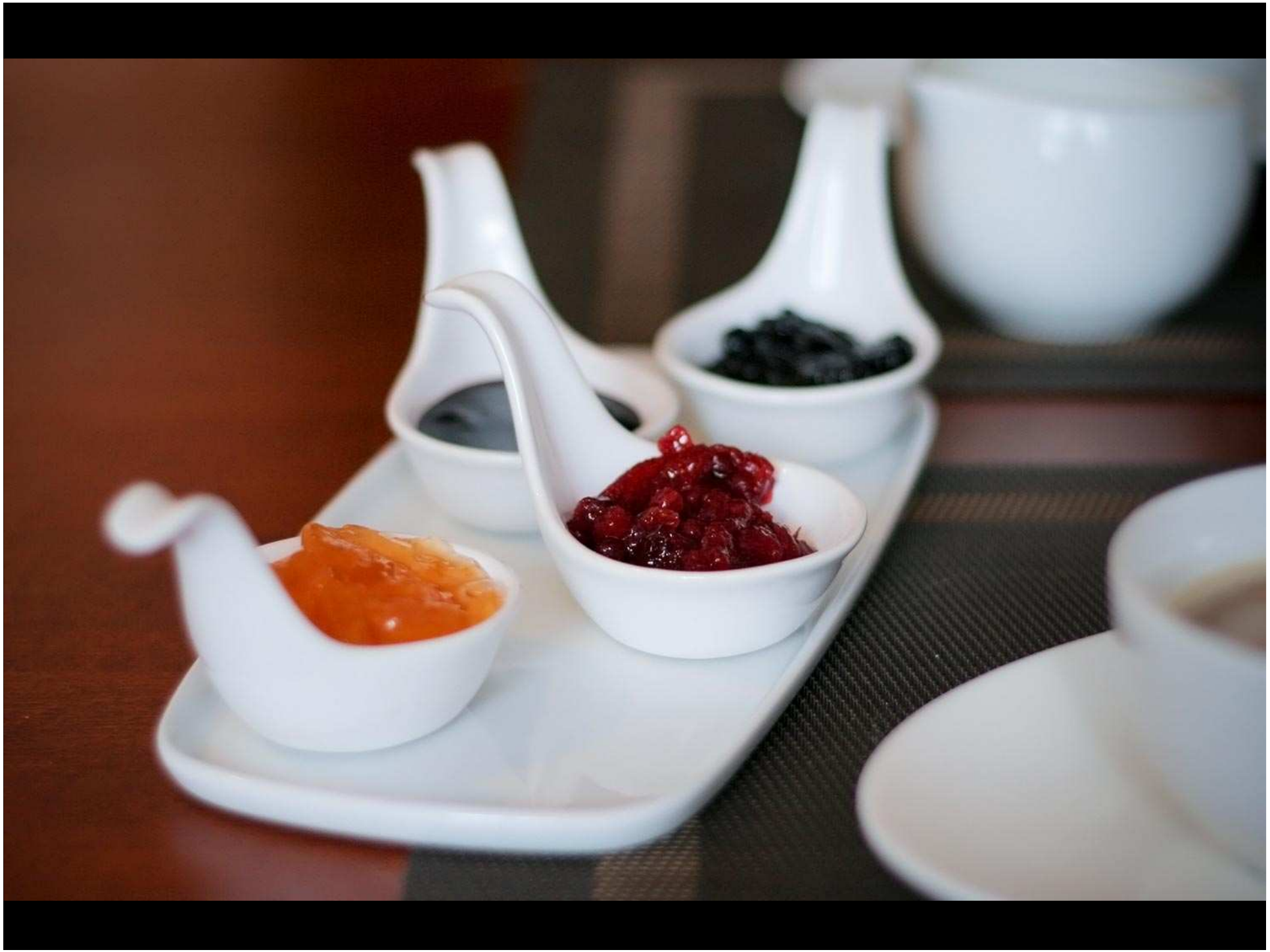












Aranżacja nr 363: Uczta dla singla o poranku – Design mieszka w moim domu

Koloroterapia każdego poranka doda nam energii, a zdrowa żywność pobudzi do życia i doda naszemu organizmowi zastrzyk witalności. Minimalistyczna zastawa z kolekcji TIME jest dodatkiem do kolorowych potraw, dań, którymi możemy rozkoszować się, podziwiając jej prostotę, która sama w sobie jest piękna.

Gdy jem śniadanie na design'erskiej porcelanowej zastawie z kolekcji TIME, sprawiam, że każdy mój dzień jest wyjątkowy, a podane w niej potrawy jeszcze bardziej uwydatniają jej piękne minimalistyczne kształty.

Herbata z cytryną pomoże utrzymać nam odporność , rozgrzeje ciało i umysł do działania przez resztę dnia, pijąc ją podaną w porcelanowej filiżance z kolekcji Time przeniesie nas do oazy spokoju.

Na łyżeczkach SHOW do przystawek i dipów zaserwowano roladki z ogórka z serkiem feta z papryczką chilli i ziołami, udekorowane różyczką z polędwicy z łososia.

Malezyjska bułeczka z kawą i gruszką.

Twarożek z ziołami do posmarowania chlebka.

W porcelanowej miseczce z kolekcji TIME chrzan z jajkiem posypany kawałkami pomidora oraz szczypiorkiem stanie się ucztą dla podniebienia.

Otaczaj się pięknymi, wyjątkowymi przedmiotami, które możesz kupić w sklepach DUKA, a każdy Twój dzień będzie wyjątkowy i niepowtarzalny.



















Aranżacja nr 364: SHOW chill out

Pomysł na wieczór w kontrastach i intensywnych kolorach meksyku. Coś co pozwala zacząć żegnać zimę, i powitać wiosnę, kolory-budzą, chilli zaostrza apetyt, jasna zastawa pozwala jednak trzymać się w ryzach. Choć nie do końca. Możliwość bawienia się jedzeniem, otwiera możliwości. Soczyste warzywa kręcące się nieposłusznie na obrotowej paterze gotowe na zawinięcie w tortillę. Zadanie dla każdego gościa – stwórz swoją własną koncepcje na wspólny wieczór , wykonaj ją a potem zjedz. Koncepcja uniwersalna, konsumpcja indywidualna :)

Najważniejsze to mieć pomysł co zrobić z przyjaciółmi, a wszystko inne ma nam w tym pomóc.

Uniwersalne wyposażenie kuchni w tym pomaga. Łyżeczki SHOW na moim stole pokazują dziś pikanterie :)













Aranżacja nr 365: Wiosenny lunch

Zapraszam do ciepłego wnętrza o brązowozłotych barwach, aby poczuć świeży powiew z wyspy Capri w postaci wywodzącej sie stamtąd sałatki Caprese.

Jej baza to śródziemnomorskie składniki: mozzarella i pomidory. Danie to serwuje na obszernym, szklanym talerzu nabytym w sklepie Duka. Kolejnym elementem posilku jest zapiekany ser riccota podany w łyżeczkach do przystawek Show, które są nagroda od firmy Duka za udzial w pierwszym etapie konkursu "Edukator Stylu 2".Creme brulee w kokilkach Duki jest wysublimowanym, słodkim akcentem mojego menu.

Uwieńczeniem unikalnego stylu owego lunchu sa blado różowe, świeże paki goździków zamkniętych w szklanych łezkach. Posiłek ten jest kompozycja ,ktora harmonijnie połączyła smak południa Europy ze skandynawska forma.



































Aranżacja nr 367: Stół małego Krzysia

Nic tak nie cieszy modej mamy jak pusty talerz synka po obiedzie... W menu małego odkrywcy smaków podniebienia znalazła się zupka marchewkowa podana na dziecięcej zastawie Duka. Kolorystyka zastawy Duka wpływa korzystnie na apetyt dziecka, a marchewkowy kolor zupki jeszcze bardziej potęguje chęć jedzenia. Towarzystwo ulubionego misia Rudolfa jest nieodłącznym elementem obiadowej uczty Krzysia.



Aranżacja nr 368: Dwoje plus zwierz na fioletowo

Jaki kolor najlepiej pasuje do ziołowego tagiliatelle ze szpinakiem? Moim zdaniem – fiolet. Zielono – fioletowy melanż zaczynamy od sałaty z rucoli z dodatkiem (a jakże) plastrów fioletowej cebuli i fety – przekornie, dla przełamania dwubiegunowej kolorystyki. Potem przeźroczyste miski i podstawki w moim ulubionym odcieniu zgaszonego fioletu lub pogranicza lawendy i bzu, ustępują miejsca talerzom w tonie dojrzałego bakłażana, gotowym do serwowania dania głównego. Nastrój zapewnią klasycy gatunku – limonkowe i beżowe świece – ale … w nietuzinkowych świecznikach – atmosfera wymaga stosownej oprawy i niekonwencjonalnych środków, stąd łyżeczki do podawania przystawek i miseczki DUKA – w nowej roli. Za to zdecydowanym konserwatystą jest ceramiczny bakłażan – przywieziony prosto spod Etny - wpisuje się we włoski temat kulinarny. Do obiadu serwujemy wodę mineralną, ale potem - do wyboru kawa lub herbata w kubkach, w których zakochałam się od pierwszego wejrzenia – dla mnie obowiązkowo liściasta parzona bez cukru. Pozazdrościliśmy zwierzakom:) zamiast w legowisku naszego czworonoga, poduszki z ilustracjami Ingeli P Arrhenius trafiły jako dodatkowe oparcia na krzesła, acz pies nasz również został uszczęśliwiony zestawem z linii cat&dog, choć, przyznajemy to nie bez odrobiny złośliwości, widok wizerunku uśmiechniętego kota w koralach co rano na dnie miski z wodą to nie zawsze to, co chciałoby się zobaczyć będąc zadeklarowanym przeciwnikiem kotów …



















Aranżacja nr 369: Gdy na stole DUKA – to dopiero sztuka!!!!

Słoneczny zimowy poranek czeka na pierwsze oznaki wiosny.

Kryształki (DUKA) prężą się do słońca dodając blasku potrawom.

Przepyszna Latte Macchiato eksponuje swe wdzięki na pięknych podstawkach (DUKA).

Chrupiące tosty czekają na słodkie spotkania z zanurzonymi w łyżeczkach Show powidłami i dżemem wiśniowym.

Widelce do przekąsek (DUKA) ukryte w serku pleśniowym zachęcają do małego kęsa otoczone orzechami , kiełkami brokuła i świeżymi winogronami .

Delektuj się smakiem drogi przyjacielu, jesteś naszym gościem.

Smacznego !!!!









Aranżacja 370: Kawalerka pełna smaków i stylistycznych smaczków

Niestety nie zaskoczę was przestronnymi i szykownymi wnętrzami….idąc śladem przysłowia „w małym ciele duży duch" udowodnię jednak, że 30 metrowa kawalerka również może zaskakiwać ciekawym i nietuzinkowym designem. W tym niepozornym wnętrzu rodzą się moje najskrytsze fantazje kulinarne…..i nie tylkoJ. Na potrzeby Edukatora Stylu 2 w mojej małej kuchni przygotowałam potrawę o wielkim smaku i aromacie. Swoją drogą jedną z moich ulubionych – roladki z piersi kurczaka i szynki parmeńskiej z szparagami w akompaniamencie miodowo – musztardowej marynaty i świeżego rozmarynu. W roli porcji węglowodanowej wystąpiło puree ziemniaczane autorskiego przepisu. Aby posiłek stał się kompletny, na stole wylądowała dawka witamin w postaci rucoli z octem balsamicznym oraz garścią marynowanego czosnku, oliwek i kaparów. Moje menu zwieńcza to, czego zwykle poszukuje w kuchni. Świeżość szparagów, aromat szynki parmeńskiej i delikatnie orzechowy posmak rucoli. Można rzec, że ta mieszanka to hołd w kierunku kuchni śródziemnomorskiej, której jestem zawziętym fanem. Nadal myślicie, że szykowne uczty to synonim pałacowych przestrzeni? Wierzę, że tak nie jest….oczywiście nie osiągnęłabym tego bez produktów firmy DUKAJ


Edukator stylu 2
uczta dla oka i..
podniebienia
www.photovisi.com

Aranżacja 371: Lato na talerzu

Zima za oknem a w sercu tęsknota za latem, kolorami i słońcem. Soczystość barw, świeże smaki i lekkie dania – to wszystko powoduje, że zapominam o ciepłych ubraniach i przenoszę się na złotą plażę mieniącą się od blasku słońca.

Stół ozdobiłam kolorowymi podkładkami z, modnego obecnie, filcu. Biel zastawy to nieprzemijająca klasyka, która świetnie komponuje się z potrawami. Na wstępie serwuję kolorowe szaszłyczki z pomidorków koktajlowych, mozarelli i zielonej cukinii, podawane z czterema sosami, dzięki którym każdy kęs zyskuje nowy smak. Następnie proponuję delikatną zupę krem z zielonego groszku z bazylią. Po niej, pozostając wierna zieleni, naleśniki z grillowaną piersią kurczaka i pomidorami oprószone płatkami migdałowymi. Zwieńczeniem posiłku jest leciutki deser – waniliowe babeczki z kremem malinowym.

Takie menu sprawia, że w sercu gości ciepło i radość biesiadników.

Smacznego!



















Aranżacja nr 372: Tęczowe przyjęcie u Agi

Być może, patrząc na zdjęcia mojej stylizacji, pierwszym skojarzeniem jest „kinderbal". Ale moja stylizacja powstała na potrzeby pewnego miłego spotkania.

Mój przyjaciel zadzwonił do mnie i świergocząc oznajmił mi, że jest zakochany! Błażej powiedział, że koniecznie muszę poznać jego... wybranka. I tak powstał pomysł stworzenia tęczowej stylizacji, w której świeżo upieczona para gejów-aktywistów będzie czuła się swobodnie.

Wszyscy uwielbiamy słodycze, więc zaprosiliśmy nasze „gołąbeczki" na coś słodkiego.

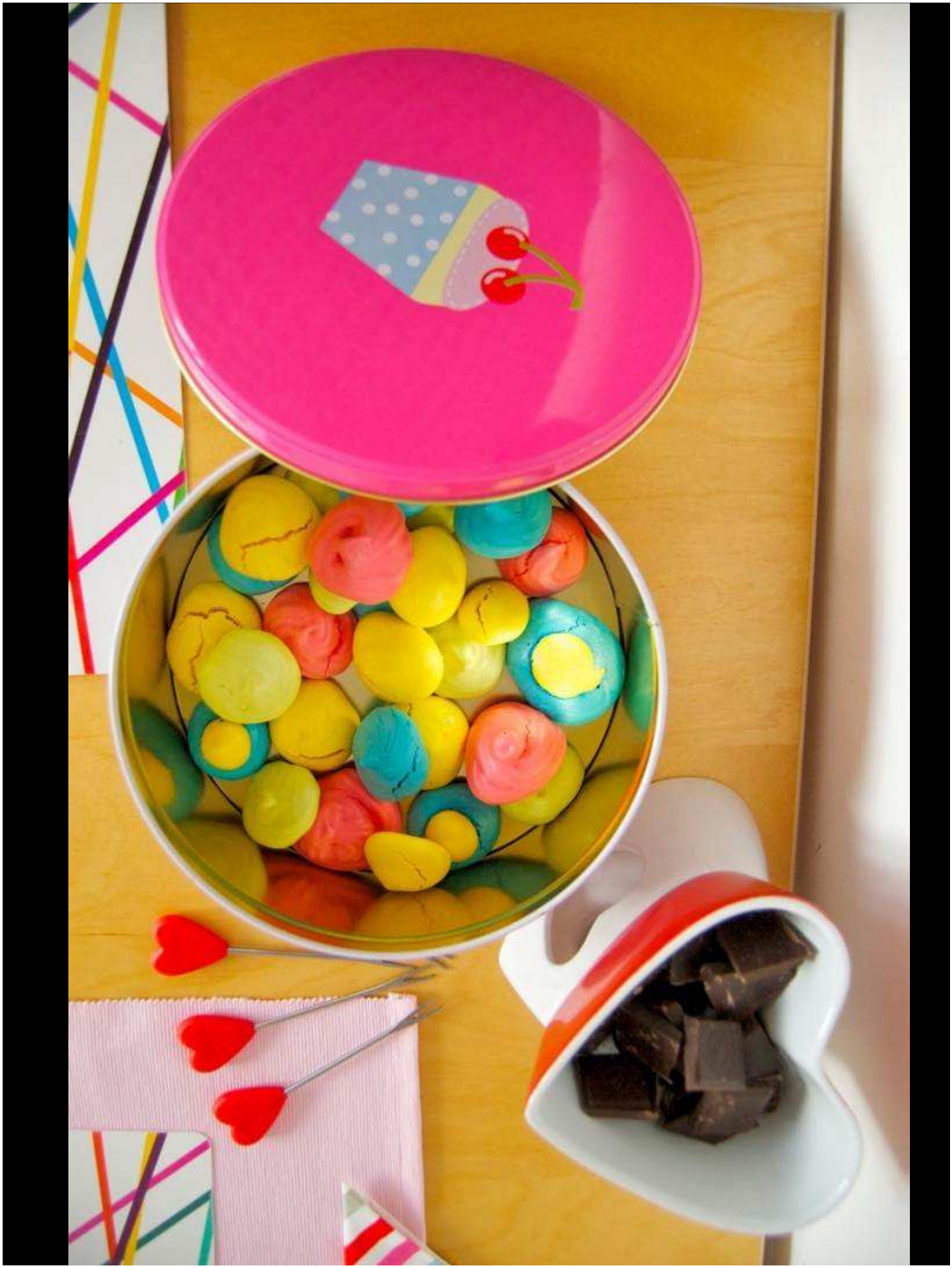
Przygotowałam panna cottę z tapioki w kształcie serc i zaserwowałam je w płaskich, różowych ramekinach z zimowej kolekcji DUKA. Do panna cotty zrobiłam 4 sosy. Pierwszy jest na bazie proszku z zielnej herbaty *matcha* (to nie jest wasabi! J), drugi to sos waniliowy, trzeci - domowa konfitura wiśniowa, ostatni to propozycja dla odważnych - pesto z pieczonych buraków. Świetnie komponuje się ze słodką panna cottą.

Do tego fondue, serwowane w zestawie w kształcie serca z DUKA. Zamiast owoców, wybrałam bajecznie kolorowe beziki, które upiekłam sama. Gorzka czekolada dobrze z nimi współgra.

Wykorzystałam podkładki w bardzo kolorowe paski, a do nich dobrałam serwetki w paski z DUKA. Chaos? Ale ale to cała ja - kolorowa, niepoukładana, lubiąca na przekór łączyć rzeczy pozornie niepasujące do siebie.

Pod spód położyłam materiałowe podkładki w tonacji zbliżonej do ramekinów.

Na szklankach przykleiłam zabawne stworki po to, by nikt nie pomylił swojego naczynia.















Aranżacja nr 373: Bliskie sercu

Moja kulinarna uczta zainspirowana została po prostu sercem – a żeby być uczciwym – pięknymi serwetami w serca wynalezionymi przypadkowo w sklepie Duki, które absolutnie mnie zachwyciły. Widać je na zdjęciach 1-3, gdzie wszystko czeka przygotowane do naszej uczty. Proste, eleganckie i chwytające za serce. Od razu pomyślałam o najbliższych. Kolejne zdjęcia, to pierwsze danie – ulubiona przez rodzinę zupa pomidorowa. Wykorzystałam tutaj praktyczną zastawę talerzy Duki, wysmukłe szklanki, dzbanek oraz świece i ozdoby – przezroczyste słodkie serduszka. Jak mam nadzieję widać, wykorzystałam również rozmaicie łyżeczki do przystawek, które nadają się także do przypraw. Do wykonania drugiego dania – pieczeni, użyłam wygodne naczynie żaroodporne Duki (zdjęcie Nr 6). Do menu włączyłam również podsmażane złociste ziemniaczki oraz pasujące czerwone warzywa. Na kolejnych zdjęciach widać jak świece wprowadzają miły nastrój. Na koniec zaserwowałam deser w postaci ozdobnie podanych lodów waniliowych, z pomarańczą, bitą śmietaną i czekoladą, rozpuszczoną w uroczym i praktycznym naczyniu Duki w kształcie serca. Kwiaty, choć może tego nie widać, stoją w przepięknym, bogato zdobionym kryształowym naczyniu Duki. A na koniec – mocca z bitą śmietaną, z użyciem oryginalnych długich łyżeczek zakupionych w Duce lata temu. Z przyjemnością stwierdzam, że wszystko zostało zjedzone, zaś przygotowanie wszystkiego okazało się niezłą zabawą. Pozdrawiam, Agnieszka Fijałkowska






I love
You
















I Love
You

Aranżacja nr 374 : Wspomnienie słonecznej Toskanii

Danie główne stanowi kurczak zatopiony w pachnącym bazylią pesto, doprawione pikantnym sosem z papryczek chili , całości dopełniają suszone pomidory słońcem Toskanii.otulone pierzynka z serka mascarpone. Wspaniałym dodatkiem do kurczaka są zapiekane ziemniaczki z dodatkiem czosnku, rozmarynu oraz papryki, skropione oliwą z oliwek. Koloru i smaku dodaje sałatka z rucoli, pomidorków sherry, ogórka zielonego oraz sera fety, skropione oliwą i sokiem z cytryny. Czerwone wino jest zwieńczeniem kolacji i niezbędnym dodatkiem do całości.

Mam nadzieję , że przywróciłam magie, smak i czar tego cudownego miejsca chociaż na chwilę).

Przedstawiłam również miejsce gdzie przygotowywałam potrawy oraz część salonu, który stanowi miejsce , w którym delektuje się tym go przyrządzę :-)



























Aranżacja nr 375: Przebudzenie

Przebudzenie,
Poranek,
Śniadanie
W pierwszych
Wiosennych
Promieniach słońca
Moment doskonały
Energia
Nadzieja
Harmonia.

Aranżacja “Przebudzenia” jest połączeniem stylów – współczesnego skandynawskiego dizajnu i stylistyki japońskiej.

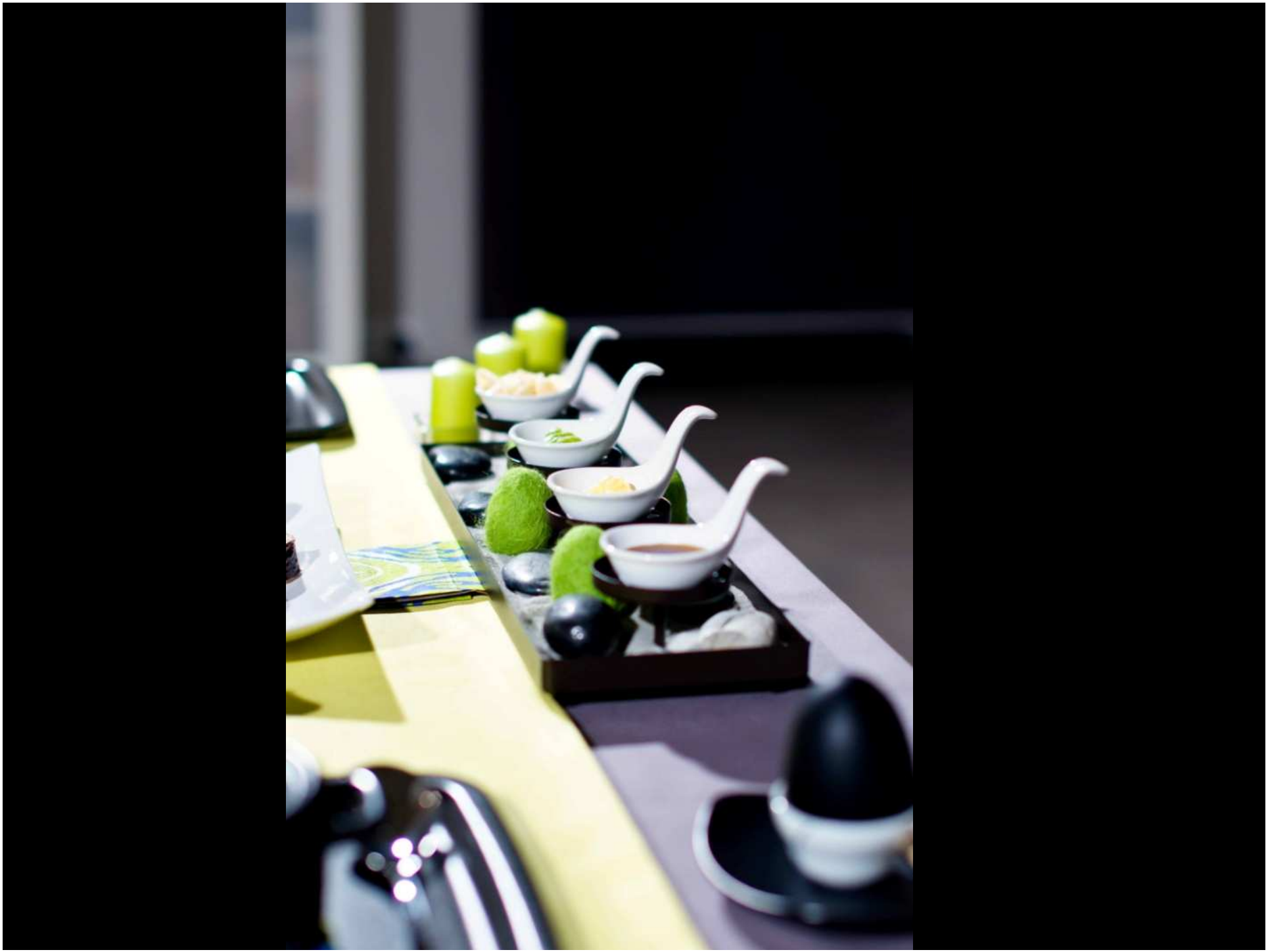
Menu opiera się na połączeniu skandynawskiej Wielkanocy i tradycyjnego japońskiego śniadania. Oba oparte są na daniach z ryby: grillowanych, gotowanych, w postaci zupy lub surowych. Wielkanocne śniadanie w Skandynawii to przede wszystkim jajka na twardo. W aranżacji pojawiają się zarówno jajka jak i sushi z surowych ryb i zupa rybna.

W aranżacji zestawiono kontrastujące kolory: czerń i biel ceramiki oraz zieleń wasabi w dodatkach. Zieleń wiosenna w czarno-białych ramach. Chłód i prostota form w połączeniu z naturą. Połączenie stylów. Fuzja kuchni. Śniadanie na styku kultur i smaków.

















Aranżacja nr 376: Przebudzenie

Moje mieszkanie to kawalerka w bloku z dawnych czasów mało miejsca do tego ostatnio dużo czasu spędzam u córki ma małe dzieci bliźniaki więc na wszystko mam mało czasu gonię w te i z powrotem o konkursie zapomniałam jednak postanowiłam przesłać co nie co aby nie być nie uczciwą wobec nawet samej siebie:) i Was .Może się uda coś wygrać na wiosenne nowości.

A więc kolacja we dwoje :





