

IDŹ DO:

- Spis treści
- Przykładowy rozdział

KATALOG KSIĄŻEK:

- Katalog online
- Zamów drukowany katalog

CENNIK I INFORMACJE:

- Zamów informacje o nowościach
- Zamów cennik

CZYTELNIA:

- Fragmenty książek online

+ do koszyka

do przechowania

BESTSELLER

NOWOŚĆ

Helion Wydawnictwo

Wydawnictwo Helion
ul. Kościuszki 1c
44-100 Gliwice
tel. 032 230 98 63
e-mail: helion@helion.pl

e-mail: septem@septem.pl
redakcja: redakcjawww@septem.pl
informacje: o.księgarni.septem.pl

Ale pyszne! Tata gotuje

Autor: Bob Sloan

Tłumaczenie: Anna Owsiak

ISBN: 978-83-246-1450-9

Tytuł oryginału: [Dads Own Cookbook](#)

Format: 180x235, stron: 304



Wszystko, co każdy ojciec powinien wiedzieć o kuchni

- Trening sprawnościowy z piekarnikiem, mikrofalówką, blenderem, mikserem i innymi tajemniczymi sprzętami
- Witaminy, w których drzemie moc
- Śniadania z jajem, do łóżka i na jednej nóżce
- Kurczaki uciekające, smażone, pieczone i na zimno
- Wielkie Grillowanie
- Dania prawdziwie mistrzowskie

Uzbrojony w chochłę też możesz być męski!

„Nadzwyczajna książka kucharska. Sloan porusza wszystkie podstawowe kwestie, przedstawiając wspaniałe przepisy na dania, których jedzenie sprawia prawdziwą przyjemność. Gdybym miał tę książkę dwadzieścia lat temu, zaoszczędziłbym sobie mnóstwo frustracji w kuchni”

JIM HARRISON, „ESQUIRE”

Pokaż w kuchni, kto tu rządzi

Wyobraź sobie następujący scenariusz – Twoja żona lub dziewczyna przez cały tydzień jest nieobecna, zbyt zajęta albo po prostu nie ma ochoty na gotowanie. Oświadcza: „Teraz Ty zajmiesz się organizowaniem posiłków” albo „Ciekawe, czy z Tobą nasze dzieci nie umarłyby z głodu?”. To wystarczy, by ambicja wzięła górę nad obawą przed patelnią. Pierwszego wieczoru coś zamawiasz – wraz z dziećmi siedzicie przed telewizorem, zajądacie pizzę i oglądacie Killera. Maluchy są wniebowzięte, ale Ty czujesz pewien niesmak. Wszakże powinieneś być w stanie coś samodzielnie przyrządzić! Przecież musi istnieć jakieś danie, które potrafiłbyś ugotować; danie, które mógłbyś zaserwować na obiad, nie licząc sałatki z tuńczykiem czy przystawki z mrożonki; coś, co uchroniłoby Twoją rodzinę przed „śmieciowym jedzeniem”. Nic jednak nie przychodzi Ci do głowy.

Nadszedł czas, byś porządnie nakarmił swoją rodzinę!
KSIĄŻKA NIE TYLKO DLA OJCÓW!

Spis treści

Przedmowa Mario Batali 17

Wstęp 19

Na dobry początek 21



Zakupy.....	22
Zakupy przez internet.....	23
Zdrowa żywność.....	24
Etykiety.....	24
Składniki.....	25

Zioła i przyprawy dla początkujących..... 26

Podstawowy sprzęt kuchenny Taty.....	28
---	----

Robot kuchenny..... 32

Kuchenka mikrofalowa . 34

Bezpieczne przechowywanie produktów żywnościowych....	36
Zamrażanie.....	36

Jak długo można to przechowywać?.....	37
Prawdziwi mężczyźni dozują	38
Jak czytać przepis	39

Demistyfikacja patelni sauté 40

Sprzątanie.....	42
-----------------	----

Śniadanie 43

Śniadanie z jajem..... 44

Jajka gotowane	
Jajecznica	
Jajka smażone	
Jajka w koszulkach	
Omlety	



Naleśniki.....	48
Francuskie tosty.....	49

Śniadanie do łóżka..... 50

Delikatna jajecznica z wędzonym łososiem, kwaśną śmietanką i kawiozem	
Mimoza	
Café au lait	

Gorąca owsianka	52
Puszysty naleśnik	52
Frittata	53
Najlepsze smażone ziemniaczki...54	
Mufinki	55

Porządna filiżanka kawy i filiżanka dobrej herbaty..... 56

Śniadanie z jogurtem i owocami...58



Drugie śniadanie 59

Sześć kanapek, które Twoje dzieci naprawdę będą jadły..... 60

Masło orzechowe i dżem	60
Kanapka z sałatką z tuńczyka..... 60	
BLT.....	61
Kanapka z grillowanym serem 62	
Kanapka klubowa z indykiem..... 62	
Sloppy Joe	63

Cztery tradycyjne amerykańskie drugie śniadania..... 64

Hamburgery	64
Hot dogi.....	65
Makaron z serem na szybko	66
Salatka szefa kuchni	67

Pojemnik na drugie śniadanie 68

Szybkie drugie śniadania bez przepisu..... 69

Pizza z angielskich mufinek

Jogurtowy bufet

Paszteciki z tuńczyka

Makaron z serem

Ekspresowe burritos

Wykorzystywanie resztek 70

Ekspresowe Lo Mein z resztek 70

Chilaquiles z kurczakiem, pomidorami i serem..... 71

Minestrone deluxe 72

Obiad 73

Kurczak od A do Z 76

Kawałki i części

Porcje

Przechowywanie

Kurczak pieczony

Kurczak opiekany

Kurczak smażony

Kurczak podsmażany



Doskonały kurczak pieczony..... 78

Bliskowschodni „smażony” kurczak z piekarnika..... 79

Pierś z kurczaka piccata 80

Kurczak z pomidorami i kielbaską..... 81

Ryba smażona na patelni

Ryba pieczona

Ryba pieczona w folii

Ryba duszona

Ryby dla początkujących 110

Czerwony snapper pieczony
w folii 112

Filet z soli z szafranem w sosie
pomidorowo-śmietanowym ... 113

Łosoś pieczony po cajuńsku 113

Pieczona makrela
z suszonymi na słońcu
pomidorami i ziołami 114

Flądra z patelni 115

Skorupiaki dla początkujących 116

Krewetki barbecue
po cajuńsku 117

Smażone przegrzebki
z ziarnkami czerwonego
pieprzu i kukurydzą mini 118

Ryż i ziemniaki 119

Gotowany biały ryż 120

Pilaw podstawowy 120

Podstawowy brązowy ryż 121

Zapiekany dziki ryż 122

Kasza gryczana 123

Ziemniak to podstawa 124

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone

Ziemniaki opiekane na ruszcie
w piekarniku

Tłuczone ziemniaki

Frytki 127

Frytki z piekarnika 127

Pieczony ziemniak jako posiłek 128

Faszerowane ziemniaki
z boczkiem i serem 129

Młode ziemniaki pieczone
na patelni 130

Warzywa 131

Przyrządzanie podstawowych warzyw 132

Gotowanie

Gotowanie na parze

Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Smażenie z ciągłym mieszaniem

Karczochy 134

Szparagi 135

Buraki 135

Brokuły 136





Marchewki.....	137
Kalafior.....	138
Kukurydza	138
Zielona fasolka szparagowa.....	139
Grzyby	140
Groszek.....	140
Szpinak.....	141
Cukinia.....	142

Dwa fantastyczne obiady 143

Lekka letnia kolacja.....	144
Harmonogram czynności	

Nakrywanie do stołu.....	146
---------------------------------	------------

Tortellini z kurczakiem w kremowym sosie z szynki parmeńskiej i pomidorów	147
Pieczony łosoś z ziołową skórką	147

Dziki ryż z winogronami	148
Mus truskawkowy	149

Wino dla początkujących..... 150



Kalifornia.....	151
Francja.....	152
Włochy.....	153

Pożywny posiłek w śródziemnomorskim stylu.....	154
Harmonogram czynności	

Melon z szynką.....	156
Mozzarella z pomidorem i świeżą bazylią	156
Filet wołowy z leśnymi grzybami	157
Ziemniaczki pieczone w piekarniku z rozmarynem i ząbkami czosnku	157
Duszone gruszki z lodami waniliowymi i likierem pomarańczowym.....	158

Sałatki 159

Bez sałaty ani rusz..... 160

Sałaty liściaste

Warzywa liściaste z goryczką

Sosy do sałatek..... 164

Oliwa

z oliwek

Ocet

Sos winegret

à la Tata



Sałatka z kurczaka..... 166

Sałatka z białej fasolki i bazylii ... 167

Sałatka grecka 167

Sałatka Cezara 168

Sałatka ze szpinaku..... 168

Sałatka Waldorf..... 169

*Sałatka z marchewki
i czarnej fasoli..... 170*

*Sałatka z tuńczyka, ciecierzycy
i wędzonego cheddara 171*

Coleslaw..... 172

*Sałatka z czerwonego
ziemniaka..... 172*

*Sałatka z rukwi, groszku
chińskiego i melona..... 173*

Sałatki stanowiące kompletny posiłek..... 174

Sałatka nicejska 174

*Sałatka z wołowiną
po japońsku..... 175*

Chińska sałatka z kurczaka 176

Makaron 177

Makaron dla początkujących..... 178

Sosy do makaronów dla początkujących..... 180

Sosy śmietanowe

Sosy na bazie pomidorów

Sosy na bazie oliwy

*Podstawowy sos
pomidorowy 182*

Klopsiki..... 183

*Lasagne bez gotowania
à la Tata 184*

*Niezawodna zapiekanka
makaronowa..... 185*



Osiem kroków do makaronowego nieba..... 186

*Fettuccine z pomidorami,
kielbasą i bazylią..... 188*

Linguine z owocami morza..... 189

*Penne z tuńczykiem,
pomidorami i pieczoną
papryką..... 190*

Spaghetti carbonara..... 190

Makaron z pustej szafki 191

Salatka z tortellini na zimno	192
Makaron z masłem orzechowym na zimno	193
Makaron azjatycki z kurczakiem i szynką.....	194

Zupy i gulasze 195

Zupy — kanon podstawowy..... 196

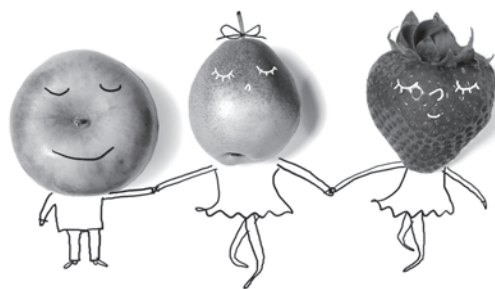
Zupa standardowa	
Zupa krem	
Zupa pożywna	
Minestrone	198
Zupa z grochu w połówkach.....	199
Rosół z makaronem à la Tata	200
Zupa z małży rodem z Nowej Anglii	201
Zupa z ziemniaków i endywii	202
Zupa marchwiowo- -pomarańczowa.....	203
Tradycyjny gulasz wołowy.....	204
Zupa brokułowo-jabłkowa	205

Domowy rosół: dla naprawdę zaangażowanych.....206

Rosół wołowy	
Rosół z kurczaka	
Meksykański gulasz z kurczaka.....	208
Śródziemnomorski gulasz z ryb i owoców morza	209

Desery 211

Ciasteczka owsiano- -rodzynkowe à la Tata	212
Pudding czekoladowy	213
Szybkie, dekadencje batoniki z czekolady, masła orzechowego, musli i kokosu	213
Hermits.....	214
Ciasto limonkowe Dave'a	215
Jabłecznik à la Tata.....	216
Ciasto à la Tata.....	217
Ciasteczka owsiano-czekoladowe	218
Ekspresowe czekoladowe ciastka z rondla	219
Brzoskwiniowo-borówkowa brązowa Betty	220
Tiramisu	221



Najprostsze i najzdrowsze desery222

Pieczone jabłka.....	224
Melon z miodem i limonką	224
Duszone gruszki.....	225

Banany smażone sauté z truskawkami	225
Kandyzowane cząstki pomarańczy	226

Pieczenie chleba i pizzy razem z dziećmi 227

Chleb od A do Z.....229

Biały chleb wiejski	232
Chleb z mąki z pełnego przemiatu	233
Pumpernikiel z rodzynekami.....	234
Chleb kukurydziany.....	235
Irlandzki chleb sodowy.....	236

Pizza à la Tata.....237

Ciasto
Pizza

Angielskie bułeczki.....	240
--------------------------	-----

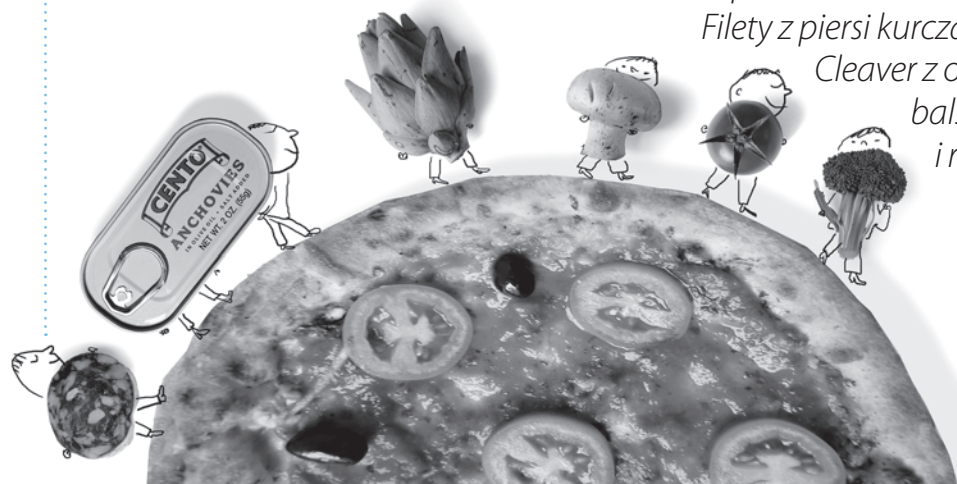
Gotowanie w plenerze 241



Gril od A do Z.....242

Przygotowywanie węgla
Technika grillowania
Konserwacja grilla
Marynaty
Technika marynowania
Czas pieczenia
Steki
Hamburgery
Kotlety jagnięce (połędwica)
Polewanie

Sos do potraw z grilla à la Tata...	247
Marynata winno-ziołowa	247
Marynata azjatycka	248
Kurczak z grilla	248
Żeberka z grilla	249
Szaszłyki jagnięce.....	250
Grillowane warzywa.....	251
Miecznik z grilla po azjatycku	252
Szaszłyki z wieprzowiny lub kurczaka.....	252
Dip z masła orzechowego	253
Filety z piersi kurczaka Mary Cleaver z octem balsamicznym i rozmarynem...	254





Gotowanie dla większej liczby osób 255

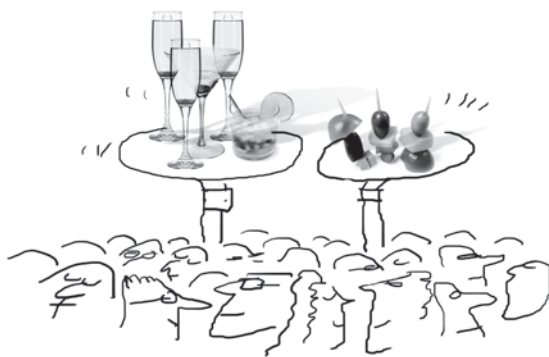
Pieczona wędzona szynka.....	256
Chili à la Tata	256
Czerwony snapper Vera Cruz.....	257
Piersi z kurczaka z szynką parmeńską i mozzarellą	258
Jambalaya z krewetkami i kurczakiem.....	259
Pieczona polędwica wołowa.....	261
Cielęcina, kielbaski i kurczak z kuskusem po marokańsku	261

Kolacja z okazji Święta Dziękczynienia dla dwunastu osób.....263

Pieczony indyk	264
Farsz z jabłek i kielbasy à la Tata ..	265
Ekspresowy sos żurawinowy	265
Glazurowane słodkie ziemniaczki	266

Przyjęcie koktajlowe 267

Drinki.....	269
--------------------	------------



Łatwe kąski i etniczne zakąski.....270

Sajgonki i dim sum	270
Guacamole.....	270
Mini quiche.....	270
Pasztet	271
Dolmas i spanakopita	271
Tapenade i pesto	271
Pizza rotolo	271
Kawior z łososia	271
Pizza-pita z kozim serem	272
Grillowane skrzydełka kurczaka	272
Hummus lub baba ghanoush z klinami z chleba pita.....	272
Krewetki z sosem koktajlowym	272
Ser i krakersy	272

Menu na wymyślne przyjęcie koktajlowe dla 25 osób.....273

*Harmonogram czynności
Lista zakupów*

Crudités	276
Dip z suszonych na słońcu pomidorów i pieczonej czerwonej papryki.....	276
Świeża salsa i chipsy	277
Jerkowane skrzydełka kurczaka	277
Siekany łosoś na listkach cykorii	278
Melon z szynką parmeńską.....	279

Serowy elementarz280 *Krewetki z sosem koktajlowym... 282*

Przyjęcie urodzinowe Twojego dziecka 283



Przyjęcia tematyczne ...284 *Pomysły na zabawy*

Menu na przyjęcie287

Przekąski	287
Pizza	287
Tacos z indykiem	287
Kanapki	287
Grillowane hamburgery i hot dogi.....	288
Lasagne	288
Napoje	288

Tort urodzinowy.....289

Podstawowy tort urodzinowy	289
Smakowita polewa czekoladowa	291
Ekspresowa polewa waniliowa.....	291

Nakładanie polewy na tort.....292

Dekorowanie ciasta.....293

Słowniczek 294

Spis potraw 296

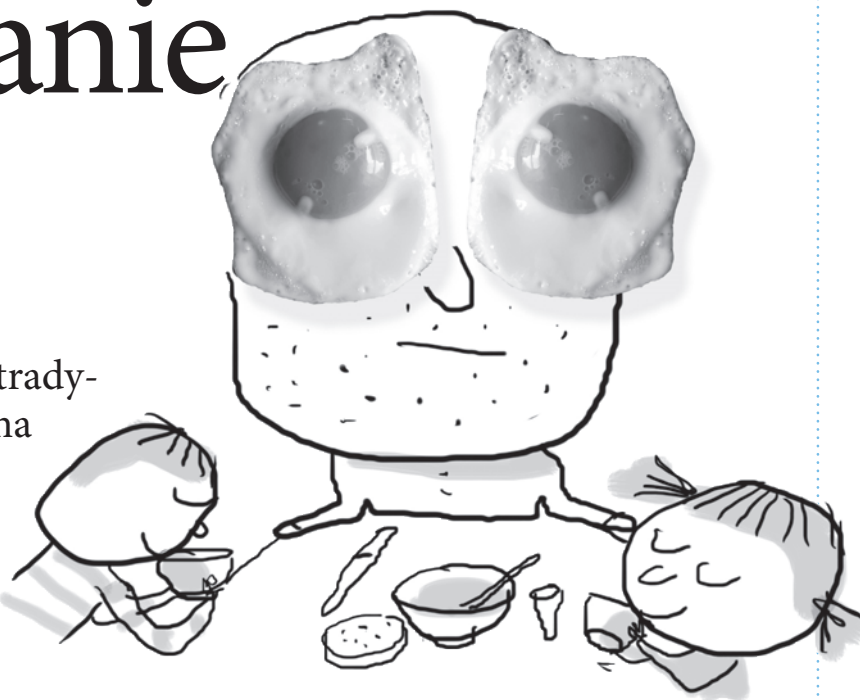
Śniadanie

Śniadanie to tradycyjna domena Taty. Gdy byłem dorastającym chłopcem, mój tata zwykł wstawać wcześniej w niedzielne poran-

ki, aby upichcić dla nas stos naleśników, francuskie tosty lub monstrualnych rozmiarów omlet. Robił to po części dlatego, aby pozwolić mamie trochę dłużej pospać, a po części po to, aby pokazać jej, że gotowanie nie jest znowu takim przykrym obowiązkiem.

Jednak przygotowywanie śniadań dzień w dzień to zupełnie inna sprawa. Cudownie jest zacząć dzień od miseczki z gorącą owsianką albo gorącej babeczki lub rogalika z dżemem, lecz większość z nas nie ma czasu na jedzenie śniadań, nie wspominając nawet o ich przyrządzaniu. Niemniej jednak śniadanie uważa się za najważniejszy posiłek dnia, który dostarcza nam prawdziwego zastrzyku energii na cały dzień.

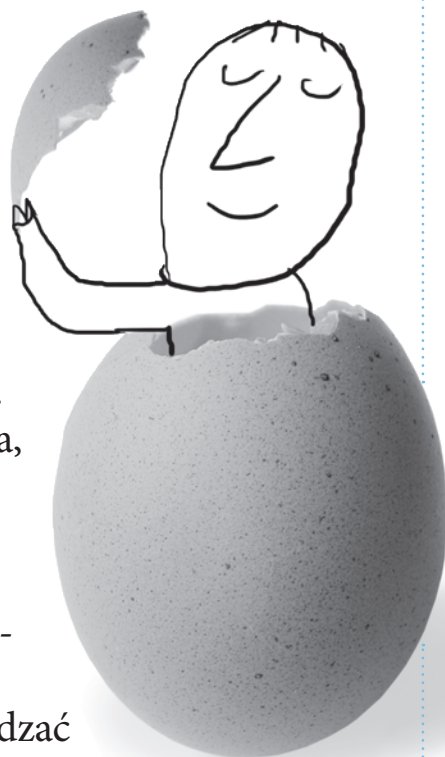
Codziennie wyczarowywanie zdrowego śniadania wymaga zespolenia sił kuchenki mikrofalowej, wysokiego płomienia pod patelnią z omletem, mądrych zakupów i od czasu do czasu paru prostych czynności przygotowawczych na wieczór przed.



ŚNIADANIE

Śniadanie z jajem

Jajko, które zjadasz jest jednym z około 250 jaj, które rocznie znosi kura hodowana na fermie kurzej, i jednym z około 390 miliardów jaj produkowanych rocznie na świecie. Jajko to waży około 55 g i dostarcza 6,5 g białka, co stanowi około 13% zalecanego dziennego zapotrzebowania. Przeciętne jajko dostarcza 80 kalorii i spore ilości żelaza, fosforu oraz tiaminy. Jego wadą jest to, że zawiera dużo cholesterolu, który w całości znajduje się w żółtku. Aby zmniejszyć jego spożycie, spróbuj przyrządzać omlety z połączenia całych jaj z białkami. Możesz też serwować jajka smażone, lecz podawaj je z kilkoma plasterkami pomarańczy lub melona zamiast z boczkiem czy kielbaskami, a tosta smaruj niesłodzonym dżemem, a nie masłem.



Jajka gotowane

Możesz zaserwować jajka na miękko w skorupkach, lecz wtedy będą Ci potrzebne kieliszki na jajka. Prościej jest wrzucić obrane jajko na miękko do miseczki z kawałkami pieczywa tostowego. Metoda ta sprawdza się zwłaszcza w przypadku przeziębionych dzieci, które mają problem z przełykaniem z powodu bólu gardła.

Składniki (dla 2 osób)

4 świeżuteńkie, ekstraduże jajka

Sprzęt

Średniej wielkości rondel
Łyżka cedzakowa

1. Rondel wypełnij w $\frac{2}{3}$ wodą, a następnie zagotuj ją na dużym ogniu.
2. Zmniejsz ogień na średni i delikatnie, za pomocą łyżki cedzakowej, włóż jajka do wody.

Jak ugotować doskonale jajko na twardo

Umieść zimne jajka w rondlu lub garnku, a następnie zalej je zimną wodą. Doprowadź wodę do wrzenia; zredukuj ogień. Gotuj na wolnym ogniu przez 12 minut. Wrzuć jaja bezpośrednio do zimnej wody, aby przestały się gotować oraz by można je było natychmiast obrać ze skorupki.

3. Gotuj na wolnym ogniu przez 3 minuty, aby uzyskać zwykłe jajka na miękko, albo przez 4 minuty, jeżeli lubisz, gdy żółtko jest nieco mocniej ścięte.

4. Wyjmij jaja z rondla, posługując się łyżką cedzakową. Umieść gorące jaja na ściereczce lub na podwójnej warstwie ręczników papierowych, a następnie delikatnie rozbij tyłem łyżeczki skorupkę u szczytu jajka. Obierz jajko na tyle, abyś był w stanie włożyć do niego łyżeczkę. Wydobądź żółtko i delikatnie wyskrob białko. Podawaj od razu z tostem, ponieważ jajka gotowane na miękko szybko stygną.

Jajecznicza

Cały sekret polega na tym, aby patelnia była odpowiednio rozgrzana oraz by sprawnie posługiwać się szpatułką.

Składniki (dla 4 osób)

8 dużych jaj
1½ łyżki masła
lub margaryny

Sprzęt

Duża teflonowa patelnia
Średniej wielkości miska
Trzepaczka
Krótka szpatułka

1. Wbij jajka do miski i ubij trzepaczką.

2. Postaw teflonową patelnię na *dużym* ogniu i pozwól jej rozgrzewać się przez około 30 sekund.

3. Rozprowadź masło lub margarynę po powierzchni patelni. Gdy przestanie skwierczeć, wlej jajka. Pozwól dolnej warstwie ścinać się przez mniej więcej 10 sekund. Następnie za pomocą szpatułki zeskrob ścięte jajko z dna patelni i zamieszaj.

4. Gdy jajka osiągną taką konsystencję, jaką lubisz, przenieś je z patelni na talerz (w przeciwnym razie nadal będą się ścinały) i natychmiast podaj.

Wariacje

Jeżeli chcesz uatrakcyjnić nieco serwowane przez Ciebie jajka, a jednocześnie nie chcesz robić omletów, dodaj do rozbitych jajek jakąkolwiek kombinację poniższych składników i postępuj według powyższej instrukcji:

- Małe kawałki szynki lub gotowanego boczku.
- Tarty ser (cheddar, szwajcarski, Gruyère lub jakiegokolwiek inny twardy ser).
- Kawałki wędzonego łososia.
- Którekolwiek z następujących ziół (świeżych lub suszonych): oregano, bazylia, tymianek, a także szczypiorek.
- Cienkie plasterki salami, pastrami lub peklowanej wołowiny.
- Podsmażana cebula pokrojona w kostkę, grzyby, papryka lub cukinia.

Jajka smażone

Aby uzyskać jajka smażone z obydwu stron, nie uszkadzając żółtek, postępuj tak, jak postąpiłby doświadczony kucharz restauracyjny, wiodący nieustanny wyścig z czasem: wysmaruj szpatułkę odrobiną oliwy, wsuń ją pod smażące się jajka, a następnie delikatnie oddziel je od powierzchni patelni i obróć.

Składniki (dla 2 osób)

1 łyżka masła lub margaryny
4 duże jajka

Sprzęt

Duża patelnia
Szpatułka

1. Postaw patelnię na *dużym* ogniu i pozwól jej rozgrzewać się przez około 30 sekund.

2. Rozprowadź masło lub margarynę po powierzchni patelni. Gdy przestanie skwierczeć, wbij jajka, otwierając je tuż nad powierzchnią patelni, tak aby nie uszkodzić lądujących na niej żółtek.

3. Smaż jajka tak długo, aż ich białko się zetnie, czyli przez około 2 minuty. Jeżeli chcesz uzyskać ładne „słoneczka”, zmniejsz ogień na *średni* i smaż przez dodatkową minutę. Aby uzyskać jajka smażone z obydwu stron, obróć je tak, jak opisano powyżej, smażąc 30 sekund dłużej.

ŚNIADANIE

4. Za pomocą szpatułki delikatnie oddziel jajka od patelni, uważając na żółtka, które wciąż mogą się rozlać. (W razie konieczności posłuż się krawędzią szpatułki, aby oddzielić poszczególne jajka).

Wskazówka

Umieść pieczywo w tosterze zaraz po rozpoczęciu smażenia jajek, tak aby tost był gotowy w tym samym czasie, co jajka.

Jajka w koszulkach

Gotowanie „w koszulkach” to technika kulinarna polegająca na gotowaniu w płynie o temperaturze wrzenia lub nieco niższej pozbawionych skorupki jaj lub obranych ze skóry owoców bądź drobiu. Odpowiednio przyrządzone jajka w koszulkach, podane na toście, stanowią bardzo krzepiące śniadanie. Zaserwuj je Mamusi z dostawą do łóżka.

Składniki (dla 2 osób)

1 łyżka octu białego
lub jabłkowego
4 świeżuteńkie duże jajka

Sprzęt

Duża, głęboka patelnia
4 małe miseczki
Łyżka cedzakowa

1. Patelnię wypełnij w $\frac{2}{3}$ zimną wodą. Dodaj ocet i doprowadź do wrzenia na *dużym* ogniu.

2. Gdy woda zacznie wrzeć, wbij po jednym jajku do każdej z 4 miseczek, uważając przy tym, aby nie rozlać żółtek. Jeżeli żółtko się rozleje, sięgnij po nowe jajko, zachowując to rozlane do czegoś innego.

3. Zmniejsz ogień pod gotującą się wodą na *średni*, tak aby ledwie wrzała. Trzymając miseczkę w sposób pozwalający krawędzi stykać się z wodą, zsuń jajko do wrzątku. Stosując tę właśnie technikę, umieść każde jajko w wodzie, starając się działać możliwie jak najszybciej, aby wszystkie jajka były gotowe w tym samym czasie.

4. Gotuj jajka na wolnym ogniu przez 3 minuty, czyli do czasu, aż białka zaczną się ścinać. Za pomocą łyżeczki delikatnie przenieś nieco wody na żółtka, tak aby i one się zagrzały. Jeżeli woda zacznie gwałtownie wrzeć, zmniejsz nieco ogień. Gotowe jajka delikatnie wyjmij z wody, posługując się łyżką cedzakową, i umieść je na tostach lub bułkach.

Omlety

Jakość omletu zależy w równym stopniu od właściwych proporcji jajek w stosunku do rozmiarów patelni, co od umiejętności kucharza.

3 duże jaja

= patelnia o średnicy 20 cm
(dla 1 osoby)

5 dużych jaj

= patelnia o średnicy 25 cm
(dla 2 osób)

8 dużych jaj

= patelnia o średnicy 30 cm
(dla 3 osób)

Omlet nie zetrnie się odpowiednio, jeżeli na patelni znajdzie się zbyt dużo jajek, a jeśli będzie ich zbyt mało, usmaży się za szybko. Zawsze lepiej zrobić więcej omletów, aniżeli przeładować patelnię nadmierną ilością jajek. A ponieważ usmażenie omletu zabiera jedynie około minuty, gdy tylko nabierzesz nieco wprawy, ich przyrządzenie nie będzie wymagało żadnego wysiłku z Twojej strony.

Składniki (na jeden omlet)

Około $\frac{1}{2}$ filiżanki nadzienia
(patrz poniżej)

3 duże jajka

1 łyżeczka masła
lub margaryny

Sprzęt

Patelnia o średnicy 20 cm,
najlepiej teflonowa
Średniej wielkości miska
Trzepaczka
Szpatułka

1. Przygotuj nadzienie (jeżeli masz ochotę) i odstaw je na bok.
2. Za pomocą trzepaczki delikatnie ubij jajka w misce.

3. Postaw patelnię na *dużym* ogniu i pozwól jej rozgrzewać się przez około 30 sekund. Rozprowadź masło lub margarynę po powierzchni patelni. Gdy przestanie skwierczeć, wlej ubite jajka. Pozwól dolnej warstwie ścinać się przez mniej więcej 15 sekund.

4. Wsuń mniej więcej jedną trzecią szpatułki pod omlet. Unieś jego brzeżek przechylając jednocześnie patelnię w taki sposób, aby nieścięte jajko wypełniło zwolnioną w ten sposób powierzchnię. Powtarzaj czynność tak długo, aż jajka zetną się całkowicie.

5. Szybkim ruchem rozprowadź nadzienie w centralnej części omletu, a następnie zawiń, unosząc jego grubszą część.

6. Za pomocą szpatułki strąć omlet na talerz.

7. Przetrzyj patelnię do czysta papierowym ręcznikiem i stosownie do potrzeb przystąp do robienia kolejnego omletu.

Nadzienie

■ Tarty cheddar, Monterey Jack¹, mozzarella, ser szwajcarski, Gruyère, edamski, parmezan lub bardziej miękkie sery, takie jak gorgonzola lub feta, pokrojone na małe kawałki.

■ Szynka, salami lub gotowany boczek, pokrojone na małe kawałki.

■ Pokrojona w kostkę cebula, papryka, grzyby, pomidor lub szalotki (bezpośrednio z puszki lub delikatnie podsmażone).

■ Odgrzane resztki chili, podsmażanej fasolki albo sos pomidorowy (o temperaturze pokojowej).

■ Szczypta dowolnej kombinacji świeżych lub suszonych ziół, takich jak oregano, zielona pietruszka, bazylija, rozmaryn lub, oddzielnie, estragon (około 1 łyżeczki na 4 jajka).

O jajkach słów kilka

W przypadku jajek kluczowa jest ich świeżość. Zazwyczaj najlepsze, najbardziej przesycone smakiem jajka można kupić bezpośrednio od hodowcy. W niektórych sklepach można również dostać jajka z hodowli ekologicznych lub zniesione przez kury z chowu wolno wybiegowego. Nie ma natomiast żadnej różnicy smakowej ani odżywczej pomiędzy jajkami o białej skorupce a tymi ze skorupką brązową (kolor skorupki jajka zależy od karmy kury, która je zniosła). Ważne jest, zwłaszcza w przypadku pieczenia, aby jajka miały odpowiedni rozmiar. W wszystkich przepisach *Taty* wykorzystywane są jajka duże lub ekstra duże. Kupując jajka sprawdzaj datę na pudełku, starając się wybrać możliwie najświeższe. Najlepiej spożyć je w przeciągu tygodnia od zakupu, lecz w lodówce można przechowywać je nawet do 3 tygodni. Jajka zawsze przechowuj w kartonowym pojemniku. Oto prosty sposób na to, aby sprawdzić, czy jajko jest nadal świeże: umieść jajko w małej miseczce z wodą. Świeże jajko opadnie na dno, starsze wypłynie na powierzchnię. Powietrze zawsze przedostaje się do jajka przez jego porowatą skorupkę, jeśli jednak dostało się do niego aż tyle powietrza, że zaczyna dryfować po powierzchni wody, oznacza to, że było przechowywane zbyt długo i należy je wyrzucić.

¹ Delikatny w smaku, miękki, dobrze się topiący ser podpuszczkowy. Można go zastąpić dowolnym łagodnym żółtym — *przyp. red.*

Naleśniki

Spektrum smaku naleśników jest bardzo szerokie, poczynawszy od wstrętnych po wspaniałe, w zależności od tego, kto mieszał ciasto i kto obracał je na patelni. Te są lekkie i pożywne.

Składniki (dla 4 osób)

- 1 filiżanka mąki
- ½ filiżanki maki pszennej z pełnego przemiału
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki zarodków pszennych (wedle uznania)
- 1½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki soli
- 1 duże jajko
- 1 filiżanka mleka
- 2 łyżki masła lub margaryny, roztopione i ostudzone, albo oleju roślinnego
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (wedle uznania)
- Dodatkowe masło, margaryna lub olej roślinny do smażenia naleśników
- Sos do naleśników

Sprzęt

- Duża patelnia
- Średniej wielkości miska
- Mała miseczka
- Mały dzbanuszek
- Trzepaczka
- Drewniana łyżka
- Szpatułka

- 1.** Posługując się trzepaczką, wymieszaj wszystkie suche składniki w średniej wielkości misce.
- 2.** W małej miseczce delikatnie roztrzep jajka, mleko, roztopione masło lub margarynę (albo olej roślinny) i wanilię.
- 3.** Płynne składniki dolej do suchych i wymieszaj je drewnianą łyżką. Uważaj, aby nie przesadzić z mieszaniem. W tym momencie być może zechcesz przelać ciasto do małego dzbanuszka, aby ułatwić sobie jego rozlewanie po patelni.

4. Postaw patelnię na *dużym* ogniu i pozwól jej rozgrzewać się przez około 30 sekund. Następnie zmniejsz ogień na *średni*.

5. Rozprowadź masło lub margarynę po powierzchni patelni. Gdy przestanie skwierczeć, rozlej trochę ciasta po patelni, aby uzyskać pożądanego rozmiarów naleśnik, czyli tyle, aby ciasto nie dotykało krawędzi patelni.

6. Smaż do momentu, w którym na powierzchni naleśnika *zaczną* się tworzyć kraterki. Obróć i smaż przez 1 – 2 minuty w przypadku cienkich naleśników lub nieco dłużej w przypadku grubszych. Podawaj od razu z masłem lub margaryną albo z ulubionym sosem.

Wariacje

Do ciasta dodaj nieco jagód (świeżych lub mrożonych), pokrojonych w cienkie plasterki truskawek lub pokrojonych w kostkę brzoskwiń. Jeżeli chcesz dodać jabłka, najpierw pokrój je w cienkie plasterki, a następnie lekko podsmaż.

Banana pokrój w plasterki i podsmaż na *średnim* ogniu z ½ filiżanki prawdziwego syropu klonowego. Uzyskany w ten sposób ciepłym sosem polewaj naleśniki.

Wskazówki

■ Jeżeli masz do wykarmienia cały tabun głodomorów i nie chcesz zaczynać podawać naleśników, zanim nie zrobisz ich na tyle, aby każdy mógł dostać po jednym, włóż gotowe naleśniki, ułożone na blasze do pieczenia, na kilka minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 90°C.

■ Pierwsza partia naleśników może nie wyjść dokładnie tak, jak powinna, ponieważ patelnia musi osiągnąć odpowiednią temperaturę. Jeżeli wysmażenie Twoich pierwszych naleśników zabrało Ci nieco więcej czasu, niż podano w przepisie, zwiększ ogień. Zmniejsz ogień, gdy stwierdzisz, że naleśniki zaczynają się przypalać.

■ Po wysmażeniu pierwszej partii naleśników być może nie będziesz musiał wcale dodawać masła.

Francuskie tosty

Francuski tost był jedną z pierwszych rzeczy, których przyrządzania nauczył mnie mój tata. Oto jego przepis z pewnymi drobnymi zmianami (tata nie należał do miłośników wanilii):

Składniki *(dla 4 osób)*

6 dużych jaj
 ½ łyżeczki ekstraktu z wanilii
 Trochę mleka
 Szczypta cynamonu (wedle uznania)
 8 kromek chleba
 1 łyżeczka masła lub margaryny

Sprzęt

Duża patelnia
 Forma do pieczenia ciasta lub duża miska
 Trzepaczka
 Szpatułka

1. W dużej misce lub formie do pieczenia ciasta roztrzep jajka, wanilię, mleko i cynamon (jeżeli lubisz).
2. Zanurz każdą kromkę w mieszance jajecznej, obracając po kilka razy, tak aby jajko nasączyło chleb z każdej strony.
3. Patelnię postaw na *dużym* ogniu i pozwól jej rozgrzewać się przez około 20 sekund. Następnie zmniejsz ogień na *średni*. (W przeciwieństwie do omletów francuskie tosty wymagają powolnego podsmażania).

Aby oszczędzić na czasie

Nieusmażone francuskie tosty doskonale nadają się do zamrażania. Nasącz kromki chleba w mieszance jajecznej, a następnie ułóż jedna obok drugiej na blasze do pieczenia i włóż do zamrażalnika na kilka godzin. Zamrożone kromki przenieś do plastikowego woreczka.

Przed podaniem: ułóż zamrożone pieczywo na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia i piecz przez 15 minut w piekarniku uprzednio nagrzanym do temperatury 200°C.

4. Rozprowadź masło lub margarynę po powierzchni patelni. Gdy przestanie skwierczeć, połóż chleb. Smaż przez 3 – 4 minuty, do momentu, w którym chleb delikatnie się zarumieni. Obróć i smaż przez kolejne 3 – 4 minuty.

Wskazówki

- Chleb z mąki z pełnego przemiału nadaje się na francuskie tosty równie dobrze jak białe pieczywo, a jest bardziej pożywny.
- Dla urozmaicenia możesz zrobić francuskie tosty z bagietki pokrojonej w ukośne kromki o grubości około 2,5 cm.
- Możesz spróbować również zrobić francuskie tosty z grubo krojonej chałki.
- Jeżeli podczas robienia francuskich tostów nie korzystasz z pieczywa krojonego, pokrój chleb w 2,5-centymetrowe kromki.
- Możesz również zrobić ciekawe francuskie tosty z muffinek.

Śniadanie do łóżka

Niektórzy uważają, że nie ma lepszego sposobu na okazanie swoich uczuć ukochanej osobie niż pojawienie się rankiem w drzwiach sypialni, niosąc na tacy świeżo wyciśnięty sok, gorącą kawę i wystawne śniadanie. Możesz to zrobić w Dzień Matki, urodziny, rocznicę — każdego ranka, kiedy chcesz sprawić, aby ta szczególnie dla Ciebie osoba poczuła się jak królowa.

Delikatna jajecznica z wędzonym łososiem, kwaśną śmietanką i kawiozem

Elegancki wygląd, rozkoszny smak — to śniadanie aż prosi się o szampana.

Składniki (dla 2 osób)

4 kromki białego pieczywa
4 jajka
115 g wędzonego łososa,
pokrojonego w drobną
kosteczkę
2 łyżki masła
2 łyżki kwaśnej śmietanki
o temperaturze pokojowej
Plasterki świeżych owoców
i amerykańskie borówki

Sprzęt

Specjalny podwójny garnek
(z dolną częścią do
wypełniania wodą)
Średniej wielkości miska
Foremka o średnicy 10 cm
do wycinania ciasteczek
w kształcie serca
(wedle uznania)
Trzepaczka

1. Za pomocą foremki do wycinania ciasteczek lub małego nożyka pośrodku każdej kromki chleba wytnij serduszko. Powstałe w ten sposób serduszka wyrzuć lub zachowaj na inną okazję. Umieść pozostały chleb pośrodku dwóch talerzy.
2. Jajka roztrzep w średniej wielkości misce. Dodaj wędzonego łososa.
3. Dno podwójnego garnka wypełnij wodą do wysokości 5 cm. Na górze połóż masło i postaw garnek na średnim ogniu. Gdy masło się roztopi, rozprowadź je po dnie garnka, a następnie dodaj jajka. Mieszaj za pomocą trzepaczki do czasu, aż jajka ulegną ścięciu, czyli przez około 2,5 minuty.

MENU

Delikatna
jajecznica
z wędzonym
łososiem,
kwaśną
śmietanką
i kawiozem

Croissants

Mimosa

Café au lait

Świeże owoce

4. Zdejmij jajka z ognia i wmieszaj kwaśną śmietankę. Nałóż po jednej czwartej części jajek w wycięte serduszka. Na górę połóż nieco kawioru, a brzegi talerzy udekoruj na zmianę plastrami świeżych owoców i amerykańskimi borówkami. Podawaj od razu.

Mimoza

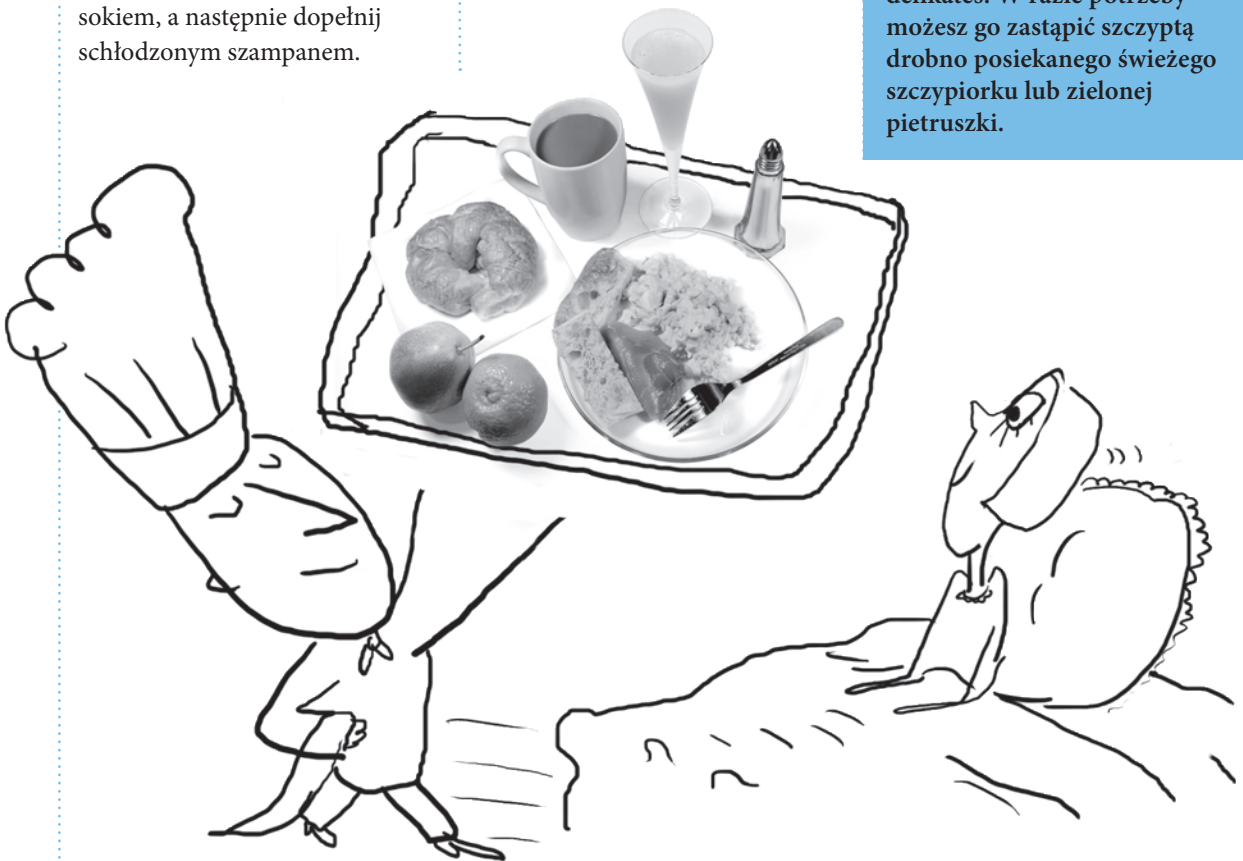
Aby przygotować dwie mimozy, wyciśnij sok z trzech świeżych pomarańczy. Dwa kieliszki do szampana w połowie wypełnij sokiem, a następnie dopełnij schłodzonym szampanem.

Café au lait

Wraz z tym specjalnym śniadaniem podaj filiżankę café au lait. Zaparz kawę tak, jak to zwykle czynisz, lecz nieco mocniejszą. Dodaj też szczyptę cynamonu do zmielonych ziaren. Jednocześnie w małym rondelku zagrzew trochę mleka. Na chwilę przed podaniem do obydwu filiżanek nalej po równo mleka i kawy.

Kawior emptor²

Świeży czarny kawior, jak ten pozyskiwany z jesiotra czy z bielugi, zazwyczaj można dostać w specjalistycznych sklepach. Jeżeli nie możesz dostać świeżego kawioru, zawsze możesz zastąpić go tym pasteryzowanym lub prasowanym, dostępnym w supermarketach, choć ich smak trudno porównywać. Pamiętaj, że nie wszyscy lubią intensywny rybi smak, którym charakteryzuje się ten delikates. W razie potrzeby możesz go zastąpić szczyptą drobno posiekanego świeżego szczypiorku lub zielonej pietruszki.



² Nawiązanie do łac. słów *caveat emptor* znaczących: „niech kupiec strzeże się” — przyp. tłum.

Gorąca owsianka

Kiedy byłem 22-letnim młodzieńcem o chaotycznych zwyczajach żywieniowych, a mój dziadek pełnym życia 91-letnim staruszkciem, stwierdziłem, że najlepsze, co mogę zrobić, to jeść to, co on. A trzeba Ci wiedzieć, że mój dziadek dzień w dzień, bez wyjątku, jadał gorącą owsiankę.

Składniki *(na jedną miseczkę)*

$\frac{1}{2}$ filiżanki zwykłych płatków owsianych

$\frac{1}{4}$ filiżanki wody

Trochę mleka i brązowego cukru, syropu klonowego lub miodu (według uznania)

Sprzęt

Kuchenka mikrofalowa

Mała miseczka nadająca się do użytku w kuchenie mikrofalowej

1. Do miseczki wsyp owsiankę i zalej wodą, a następnie luźno przykryj folią spożywczą.
2. Umieść miseczkę w kuchenie mikrofalowej i gotuj na *średniej* mocy przez 5 – 6 minut. Dobrze wymieszaj.
3. Dodaj mleko i ewentualne dodatki.

Owsianka tradycyjna

Przyrządzając owsiankę na tradycyjnej kuchenie, zagotuj wodę w litrowym rondelku. W przypadku drobniejszych płatków dodaj nieco więcej wody; mniej — w przypadku *grubszych*. Do gotującej się wody wsyp płatki i zdecydowanie zmniejsz ogień. Gotuj bez przykrycia przez około 5 minut, intensywnie mieszając. Zdejmij owsiankę z kuchenki, przykryj i odstaw, tak aby uzyskała pożądaną konsystencję. Dobrze wymieszaj, następnie dodaj mleko i wedle uznania cukier, syrop klonowy lub miód.

Wariacje

Podczas ostatnich 30 sekund gotowania dodaj do owsianki świeże jagody, plasterki banana, kawałki jabłka, rodzynki lub jogurt.

Puszysty naleśnik

Puszyste naleśniki należały do tych nielicznych potraw przyrządzanych przez naszego tatę, które uważaliśmy za prawdziwy przysmak. Oto niezawodny przepis na to efektowne danie.

Składniki *(dla 4 osób)*

6 dużych jajek

$1\frac{1}{2}$ filiżanki mleka

1 filiżanka mąki

3 łyżki cukru

1 łyżeczka wanilii

$\frac{1}{4}$ łyżeczki cynamonu

6 łyżek masła lub margaryny

Dżem, polewa lub miód

Sprzęt

Żeliwna patelnia o średnicy 30 cm

lub inne żaroodporne naczynie

Blender

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 220°C.
2. Ustaw blender na średnią prędkość i zmiksuj jajka, mleko, mąkę, cukier, wanilię i cynamon (zajmie Ci to około 15 sekund). Ciasto powinno być nieco grudkowate.
3. Roztop masło lub margarynę na patelni, umieszczając ją na około 30 sekund w nagrzanym piekarniku.
4. Wyjmij naczynie z piekarnika, rozprowadź masło po całej jego powierzchni, a następnie wlej ciasto. Włóż patelnię z powrotem do piekarnika, ustawiając ją na środkowej kratce, i piecz naleśnik przez około 20 minut lub do momentu, w którym naleśnik stanie się puszysty i przybierze złocisto-brązową barwę. (Nie otwieraj piekarnika przed

upływem 17 minut; po każdym sprawdzeniu drzwi piekarnika zamknij powoli i ostrożnie).

5. Gotowy naleśnik pokrój na kawałki i natychmiast podaj z dżemem, polewą lub miodem.

Wariacje

Puszysty naleśnik doskonale komponuje się ze świeżymi plasterkami jabłek, bananów z jagodami lub kawałkami brzoskwini. Jabłka najlepiej przez kilka minut podsmażać na łyżeczce masła na *średnim* ogniu, gdy naleśnik piecze się w piekarniku.

Wskazówki

- Jeżeli masło na patelni zrobi się brązowe, oznacza to, że przypaliło się i że nie nadaje się do spożycia. W takim przypadku wylej je, oczyść patelnię i zacznij od nowa.
- Średnica patelni musi mierzyć dokładnie 30 cm. W przeciwnym razie naleśnik nie będzie puszysty.
- Jeżeli nie posiadasz blendera, skorzystaj z ręcznego miksera lub trzepaczki, albo z robota kuchennego pracującego w trybie pulsacyjnym.

Frittata

To klasyczne włoskie danie, serwowane jako zakąska w wielu trattoriach, jest niczym kisz bez kruchego ciasta i śmietany, tak proste, że trudno sobie wyobrazić coś równie nieskomplikowanego.

Składniki (dla 4 osób)

- 8 dużych jajek
- 4 plasterki szynki parmeńskiej, włoskiego salami lub pepperoni
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 średniej wielkości cukinia
- 1 czerwona papryka
- 6 pieczarek lub grzybów leśnych
- 2 szalotki lub jedna mała cebula
- 3 łyżki oliwy
- ½ filiżanki tartego cheddara

Sprzęt

- Duża, teflonowa patelnia z nienagrzewającą się rączką*
- Średniej wielkości miska*
- 2 szpatułki*
- Talerz o średnicy 30 cm (według uznania)*

- 1.** Rozgrzej opiekacz; kratkę umieść w dolnej części piekarnika, na jednej trzeciej wysokości.
- 2.** Delikatnie wbij jajka do miski. Pokrój mięso na 2-centymetrowe kawałki i dodaj do jajek wraz z ore-gano. Odstaw na bok.
- 3.** Umyj i osusz cukinię i paprykę. Obetnij końcówki cukini, a następnie przekrój ją wzdłuż; uzyskane w ten sposób połówki cukini pokrój w grube na centymetr półksiężycy. Usuń gniazdo nasienne z papryki, a następnie pokrój ją w szerokie na centymetr paski. Te z kolei pokrój na dwucentymetrowe kawałki. Grzyby pokrój w cienkie plasterki. Szalotki lub cebule obierz i pokrój na cienkie talarki.
- 4.** Dużą teflonową patelnię z nienagrzewającą się rączką postaw na *średnim* ogniu i *pozwól jej rozgrzewać się przez około 30 sekund*. Dodaj dwie łyżki oliwy z oliwek, cukinię, paprykę, grzyby i szalotki. Podsmażaj, często mieszając, tak długo, aż warzywa zmiękną, czyli przez około 6 minut.
- 5.** Dodaj pozostałą łyżkę oliwy, rozpraszając ją po dnie patelni. Wlej mieszanę jajeczną. Następnie dodaj tarty ser. Smaż, często mieszając, aż spód frittaty się zetnie. (Górna warstwa powinna być płynna).
- 6.** Zdejmij patelnię z kuchenki i umieść ją na dolnej kratce w gorącym piekarniku. Opiekaj przez 3 – 5 minut, lub do czasu, aż frittata spuchnie i zbrązowieje.
- 7.** Wyjmij patelnię z piekarnika i odstaw na chwilę, aby ostygła.
- 8.** Przenieś frittatę z patelni na talerz za pomocą dwóch szpatulek, albo podawaj bezpośrednio z patelni. (Posłuż się łapką, aby nie poparzyć się rączką patelni, która długo jeszcze będzie utrzymywała swoją wysoką temperaturę).
- 9.** Przed podaniem pokrój frittatę w kliny.

Najlepsze smażone ziemniaczki

Często zamawiam jajka sadzone albo nawet stek z polędwicy wołowej tylko po to, aby mieć pretekst do zjedzenia moich ulubionych smażonych ziemniaczków.

Składniki (dla 4 osób)

4 lub 5 dużych ziemniaków
1 średniej wielkości cebula, obrana i pokrojona
w cienkie słupki przypominające zapalki
1 zielona papryka pozbawiona gniazda
nasiennego pokrojona w cienkie słupki
przypominające zapalki
1 ząbek czosnku, posiekany
2 łyżki oleju kukurydzianego
1 łyżeczka czerwonej papryki
Sól i pieprz

Sprzęt

Średniej wielkości rondel
Duża patelnia teflonowa
Cedzak

1. Pokrój ziemniaki wzdłuż na ćwiartki, a następnie w grube na 2 cm słupki. Tak pokrojone ziemniaki

umieść w rondelku i zalej zimną wodą na tyle, aby wszystkie znalazły się pod jej powierzchnią. Ziemniaki wystarczy pokroić na ćwiartki. Wodę doprowadź do wrzenia na *dużym* ogniu, który następnie zredukuj na *średni*; gotuj na wolnym ogniu przez dalsze 10 minut. Ziemniaki powinny być lekko niedogotowane. Odcedź je w cedzaku i odstaw na bok.

2. Gdy ziemniaki będą już przygotowane i osuszone, postaw patelnię na *dużym* ogniu i pozwól jej rozgrzewać się przez około 30 sekund. Zmniejsz ogień na *średnio duży*, dodaj cebulę i paprykę i smaż tak długo, aż ta pierwsza zmięknie, czyli przez około 6 minut. Dodaj czosnek i smaż przez kolejną minutę.

3. Dodaj ziemniaki. Smaż przez około 15 minut, często obracając ziemniaczki, tak aby obrumieniły się ze wszystkich stron. Dodaj czerwoną paprykę, pieprz i sól do smaku.

4. Smaż jeszcze przez 5 minut, tak aby ziemniaczki stały się złociste i chrupiące.

Aby oszczędzić na czasie

Ziemniaki można przygotować poprzedniego wieczoru, dobrze przykryć i wstawić do lodówki.

Wskazówka

Aby uzyskać jeszcze bardziej chrupiące ziemniaczki, wystarczy zrezygnować z czerwonej papryki (przyprawy), a zamiast tego na 10 minut przed końcem smażenia dodać do ziemniaków kolejną łyżkę oliwy i położyć bezpośrednio na nich ciężki żaroodporny talerz lub drugą patelnię.

Mufinki

Składniki *(na 12 mufinek)*

2 filiżanki mąki
 3 łyżeczki proszku do pieczenia
 ¼ filiżanki cukru
 3 łyżki zarodków pszennych *(wedle uznania)*
 ½ łyżeczki soli
 1 duże jajko
 1 filiżanka mleka
 6 łyżek roztopionego masła lub oleju roślinnego,
 plus dodatkowa ilość potrzebna
 do wysmarowania formy na mufinki

Sprzęt

Forma na 12 mufinek
 Mała miseczka
 Średniej wielkości miska
 Drewniana łyżka
 Trzepaczka

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 190°C.
2. Natłusć formę na mufinki.
3. W średniej wielkości misce wymieszaj wszystkie suche składniki.
4. W małej miseczce delikatnie roztrzep mokre składniki.
5. Mokre składniki wlej do suchych. Wymieszaj drewnianą łyżką. Uważaj, aby nie przesadzić z mieszaniami — ciasto powinno być grudkowate.

Natłuszczanie

Cienką warstwę masła, margaryny, tłuszczu piekarniczego lub oleju roślinnego rozprowadź po powierzchni (po bokach i na dnie) rondla, formy do pieczenia mufinek lub blachy do pieczenia za pomocą papierowego ręcznika złożonego na cztery. Lepiej *nie* stosować w tym celu masła, ponieważ tłuszcz ten szybko się przypala. Oleje roślinne w sprayu sprawdzają się podczas pieczenia, a poza tym pozwalają oszczędzić nieco kalorii.

6. Każdą z foremek wypełnij w $\frac{2}{3}$ ciastem.
7. Piecz na środkowej półce przez 20 minut lub tak długo, aż mufinki lekko zbrązowieją, a zapalka bądź wykałaczka wbita w środek mufinki po wyjęciu okaże się sucha.
8. Zanim wyjmiesz mufinki z foremek odczekaj 10 minut, aby mogły nieco ostygnąć.

Wariacje

■ Do mokrych składników, przed wymieszaniem ich z suchymi, dodaj filiżankę świeżych lub mrożonych jagód, świeżych borówek lub pokrojonego w kostkę jabłka. Jeśli robisz mufinki z owocami, zamiast natłuszczać formę, posłuż się specjalnymi papierowymi foremkami.

■ Zastąp 1 filiżankę mąki filiżanką mąki kukurydzianej. Pozwala to na uzyskanie ciekawych efektów smakowych, zwłaszcza w połączeniu z jagodami (i tym razem nie zapomnij o zastosowaniu papierowych foremek).

■ Zastąp 1 filiżankę mąki filiżanką płatków owsianych. Przygotuj płatki owsiane, zalewając je mlekiem w małej miseczce i pozostawiając na minutę, aby dobrze nim nasiąkły. Nasączone płatki, wraz z ½ filiżanki rodzynek, dodaj do pozostałych mokrych składników. Dalej postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 5. przepisu.

Aby oszczędzić na czasie

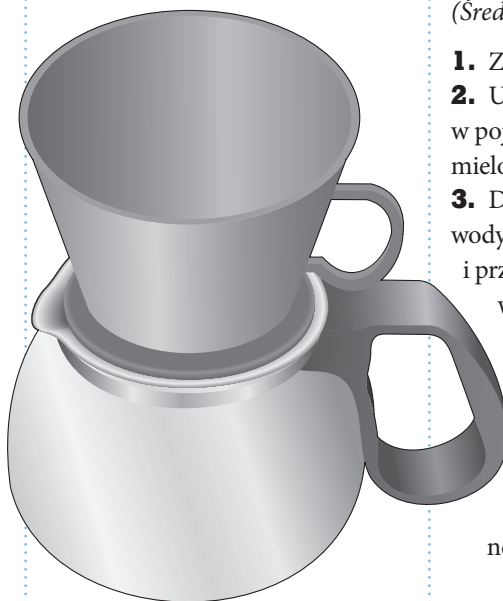
Aby w najprostszy, najszybszy sposób uzyskać świeże mufinki z samego rana, wystarczy poprzedniego wieczoru przygotować składniki. Po prostu wymieszaj wszystkie suche składniki w jednej misce, a mokre w drugiej. Obydwie miski przykryj szczelnie folią spożywczą; naczynie z płynnymi składnikami włóż do lodówki. Rano zacznij od połączenia suchych składników z mokrymi i piecz według wskazówek podanych w przepisie.

Porządna filiżanka kawy i filiżanka dobrej herbaty

Kawa

Ziarna kawowca są wypalane w miejscach o ciepłym klimacie: w Afryce, na Jamajce, w Brazylii i oczywiście w Kolumbii — ojczyźnie kawy Juan Valdez. Ziarna kawowców wyhodowanych w różnym klimacie i na różnej glebie różnią się nieznacznie między sobą pod względem smaku i aromatu. Ziarna te zbiera się, gdy są jeszcze zielone, transportuje się je do miejsca przeznaczenia, a następnie wypala, dzięki czemu zyskują swoją brązową barwę. Im dłużej trwa proces wypalania ziaren kawy, tym robią się one ciemniejsze i bardziej intensywne w smaku. Ziarna palone przez Francuzów i Włochów przybierają niemal czarną barwę i należą do najbardziej aromatycznych, dzięki czemu parzona z nich kawa charakteryzuje bogaty, lekko cierpki i intensywny smak. Ziarna wypalane metodą wiedeńską są jasno-brązowe, dzięki czemu parzona z nich kawa jest bardziej łagodna i delikatna, pozostawiając lekki posmak. Między tymi dwoma biegunami istnieje wiele smaków.

Często sklepy z kawą sprzedają specjalne mieszanki, stanowiące połączenie ziaren o intensywnym smaku i tych delikatniejszych, z których uzyskuje się kawę o bogatszym i bardziej złożonym aromacie niż ta zaparzana z ziaren jednego typu. Możesz kupić kawę mieloną na miejscu, w sklepie, lecz najlepszą kawę uzyskasz, mieląc ziarna w domowym młynku do kawy bezpośrednio przed ich zaparzeniem. W przypadku prostszej, codziennej kawy wystarczy puszka mielonej, mocno wypalanej kawy.



Niezależnie jednak od gatunku kawy, którą kupujesz, ilość kawy pozostaje taka sama: jedna miarka kawy (2 łyżki) na 170 ml wody. Kawę parz, stosując którąkolwiek z trzech przedstawionych poniżej metod, a uzyskasz wspaniałe rezultaty. Oczywiście najprościej jest zrobić kawę w ekspresie przelewowym. W tym przypadku wystarczy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji.

Kawa z ekspresu przelewowego

(Średnio zmielone ziarna)

1. Zagotuj wodę w czajniku.
2. Umieść papierowy filtr w pojemniku na filtr i odmierz mieloną kawę.
3. Do filtra wlej jedynie tyle wody, aby zmoczyć ścianki filtra i przykryć mieloną kawę; pozwól wodzie opaść. Bardzo powoli wlej resztę wody, zatrzymując się co jakiś czas, tak aby mogła swobodnie przejść przez filtr.
4. Wodę wlewaj do momentu uzyskania pożądanej ilości kawy w dzbanku.



Świeżość

Oczywiście najlepszą kawę możemy uzyskać z najświeższych ziaren. Miłośnicy kawy przechowują jej ziarna w zamrażalniku i mielą je bezpośrednio przed zaparzeniem. Mielone ziarna dłużej zachowają swoją świeżość, jeżeli włożymy je do lodówki lub zamrozimy. Mniej więcej w miesiąc po otwarciu pojemnika mielone ziarna tracą swój intensywny aromat, a po dwóch miesiącach nasza kawa niemal całkowicie będzie go pozbawiona. Wiele supermarketów i sklepów delikatesowych oferuje różne ziarna kawy sprzedawane na wagę. Trzeba jednak pamiętać, że jeżeli ziarna były przechowywane przez dłuższy czas, prawdopodobnie utraciły swój intensywny aromat, w związku z czym lepiej już kupić kawę mieloną sprzedawaną w puszkach lub w opakowaniach próżniowych.

Kawa z kafeterii tłokowej

(Średnio zmielone ziarna)

1. Zagotuj wodę w czajniku.
2. W czasie, gdy woda się gotuje, wyjmij tłoczek ze szklanego dzbanka i wsyp kawę na dno naczynia.
3. Wypełnij dzbanek stosowną ilością wody. Włóż tłoczek z powrotem, tak aby spoczywał tuż nad poziomem wody, a przykrywka ciasno przylegała do ścianek tworząc próżnię.
4. Odczekaj 5 minut, a następnie powoli przepchnij tłoczek w dół. Kawa gotowa.



Mocca

(Bardzo drobno zmielone ziarna)

1. Wypełnij dolną część ekspresu zimną wodą do poziomu małego zaworka znajdującego się w bocznej ścianie.

2. Nałóż część z filtrem na dolną część ekspresu, wypełnij ją zmieloną kawą i przykryj specjalnym sitkiem. (Nie ubijaj jej).
3. Szczelnie skręć część z wodą i mieloną kawą z pojemnikiem na gotową kawę. Tak przygotowany ekspres postaw na *średnim* ogniu. Gotuj do momentu, w którym stwierdzisz, że górna część wypełniła się kawą, i usłyszysz charakterystyczne skwierczenie.

Herbaty

Być może trudno będzie w to uwierzyć miłośnikom kawy, lecz to właśnie herbata jest najbardziej popularnym napojem świata. Istnieją trzy główne typy herbaty: czarna (o najsilniejszym aromacie), zielona (niefermentowana, o łagodnym, nieco gorzkawym smaku) i oolong (o subtelnym, delikatnym smaku). Herbatki ziołowe nie powstają z liści herbaty, lecz stanowią napar z ziół, kwiatów i przypraw. Aby zaparzyć czajniczek doskonałej herbaty, doprowadź wodę w czajniku do silnego wrzenia. Ogrzej czajniczek na herbatę, przepłukując go gorącą wodą. Wrzuć do niego po jednej łyżeczce lub torebce herbaty na filiżankę wody plus „jedną dla czajniczka”. Zalej herbatę wrzątkiem i pozostaw do zaparzenia na 3 do 6 minut. Jeżeli korzystasz z herbaty sypanej, jej napar rozlewaj do filiżanek przez sitko (aby zatrzymać liście).

Śniadanie z jogurtem i owocami

Zwykła miseczka z jogurtem i owocami lub płatkami zbożowymi to kolejny sposób na szybki i zdrowy początek dnia. Ponadto decydowanie o tym, jakie składniki zmieszać z jogurtem, może stanowić dodatkową atrakcję dla dzieci.

Składniki

Musli lub zarodki pszenne

Orzechy, rodzynki, nasiona słonecznika

Różne owoce, takie jak banany, truskawki, jagody, maliny, ananas, jabłka lub winogrona

Jogurt naturalny lub waniliowy

1. Dodatki wyłóż w małych miseczkach.
2. Każdemu uczestnikowi śniadania nałóż do miseczki po filiżance jogurtu.
3. Pozwól, aby każdy sam dobrał sobie dodatki.

O jogurcie słów kilka

Istnieje wiele typów jogurtów: odtłuszczone, niskokaloryczne, naturalne, smakowe, kremowe i wiele, wiele innych. Wcale nie musisz kupować wyłącznie jogurtów krajowych producentów, jednak zawsze uważnie czytaj etykietkę. Wiele spośród jogurtów owocowych zawiera całe mnóstwo cukru. Wygodną alternatywę dla nich stanowi jogurt naturalny wymieszany w domu z niesłodzonym dżemem. Dzieci z pewnością go polubią, unikając tym samym spożycia zbędnego cukru. Dla Taty najlepszy jest chudy lub całkowicie odtłuszczony jogurt, zawierający mniej cholesterolu niż tradycyjne, tłuste jogurty.