

poradnik poleca  
DOMOWY

# Lubię gotować

Nr 6/2010

cena 2,50 zł (w tym 7% VAT)

## SEZON NA TRUSKAWKI

**42**  
PRZEPISY

ISSN 1429-2866 INDEKS 341312



0.6  
9 771429 286009

**S**łodkie, soczyste, smaczne, zdrowe i niedrogie. O czym mówimy? O truskawkach oczywiście. Naszym skarbem narodowym. Któż się w sezonie nie zajada tym owocem? Świeżym, albo z cukrem i śmietaną. Gdy myślimy o truskawkach, to najczęściej przychodzi nam do głowy pomysły na podanie ich na słodko. My jednak proponujemy wyższy stopień wtajemniczenia, czyli całą książeczkę dań – także wytrawnych. Wykwintną rybą w truskawkach lub indykiem w galarecie z truskawkami zaskoczmy najbardziej wyrafinowanego smakosza. Każdą z wielu proponowanych przez nas sałatek można podać na lunch w gorący dzień lub jako doskonały dodatek do potraw grillowanych na świeżym powietrzu. O truskawkach na słodko też nie zapomnieliśmy. Podajemy mnóstwo przepisów na pyszne desery, którymi ze smakiem zajądą się będą i najmłodszy. A desery na zimno to strzał w dziesiątkę w trakcie upałów. W książeczce znalazły się również ciasta i torty, idealne na przyjęcia czerwcowych jubilatów.

**Redakcja**

## Przystawki i sałatki

Szpinak z truskawkami I	3
Szpinak z truskawkami II	3
Truskawki, sałata, mięta	3
Truskawki z solą	3
Truskawki, oscypek, rukola	4
Truskawki z sherry	4
Owocowa salsa	5
Truskawki, awokado, krewetki, mango	5

## Dania wytrawne

Pieś indyka w galarecie	6
Pstrąg zapiekany w truskawkach	7
Kulki cielęce nadziewane	7

## Dania słodkie

Zupa truskawkowa	8
Knedle z truskawkami	9
Tort naleśnikowy	10
Sakiewki z truskawkami	11
Naleśniki z sosem truskawkowym	11
Mus truskawkowy w biszkoptowym ogródku	12
Rumiane pierożki	13
Koktajl lodowy	13
Panna cotta	14
Sorbet	14
Deser truskawkowo-rabarbarowy	15

Granita z truskawek	16
Koktajl z truskawek	16
Truskawki à la Romanow	17
Krem bananowo-truskawkowy	17
Truskawki w pomarańczach	18
Awanturka z truskawek	18
Kruszon bezalkoholowy	19
Kostki do drinków	19

## Ciasta

Bezowy tort orzechowy z truskawkami i kremem	20
Sernik z galaretką	22
Truskawki na cieście filo	22
Biszkopty z kremem	23
Ciasto bez pieczenia	23
Babeczki ze świeżymi owocami	24
Charlotte truskawkowa	25
Truskawkowy mazurek na białkach	25
Rolada z kremem truskawkowym	26
Placek z truskawkami	27

## Przetwory

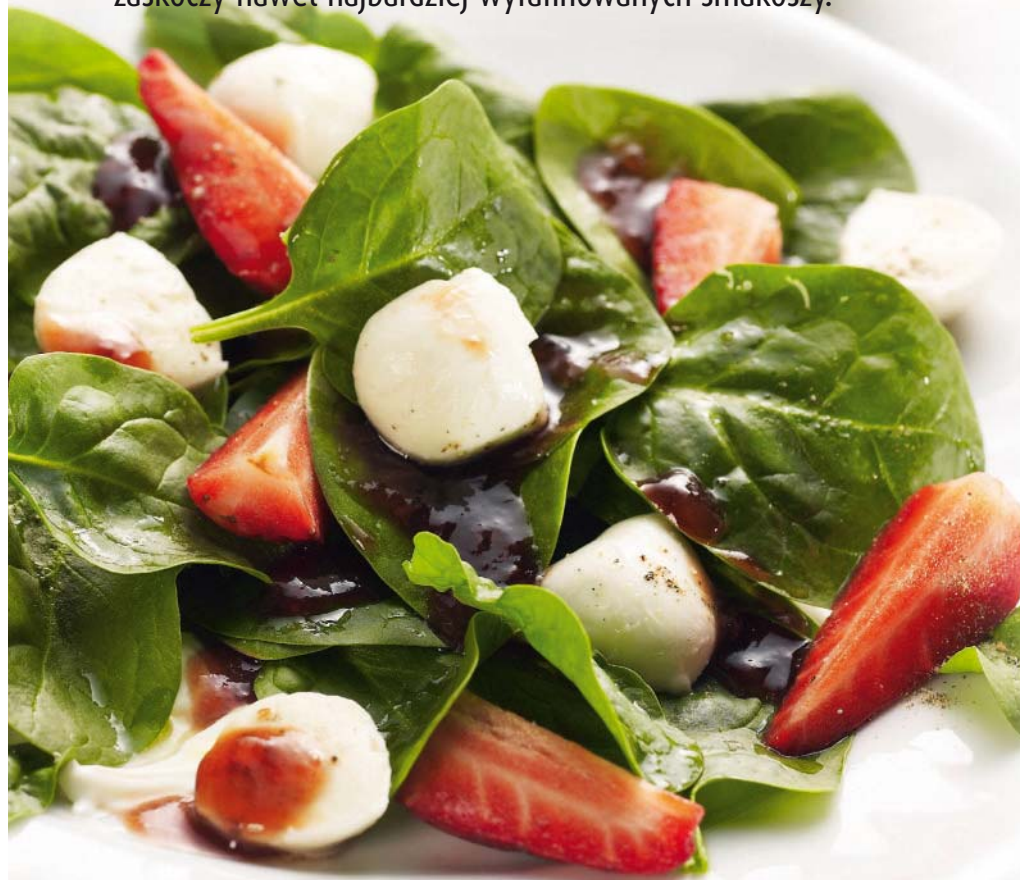
Konfitura z zielonym pieprzem	28
Konfitura z dodatkiem jagód	29
Konfitura z imbirem	29
Ocet	30
Nalewka truskawkowa	30



Zdjęcie: Shutterstock

# Przystawki i sałatki

Sałatki to idealne dania na lato. Są lekkie, świeże, a do tego zdrowe. Słodkie i lekko kwaskowe truskawki nadadzą sałatce zupełnie nowy smak, który mile zaskoczy nawet najbardziej wyrafinowanych smakoszy.



przygotowanie  
20 min



bardzo  
łatwe

## Szpinak z truskawkami I

- Kilka garści młodych liści szpinaku
- mozzarella (na każdą garść szpinaku 4 nieduże plasterki)
- kilkanaście truskawek
- łyżka konfitury z truskawek
- łyżeczka octu balsamicznego
- łyżeczka oliwy
- 3 łyżki kremówki lub pół kubeczka jogurtu naturalnego
- pieprz

Szpinak przebrać, starannie umyć i osuszyć. Truskawki dokładnie wyplukać i osuszyć. Konfiturę zmiksować, doprawić do smaku octem balsamicznym. Na dnie półmiska rozsmarować kremówkę lub jogurt. Na tej białej „pierzynie” rozłożyć

pojedynczą warstwę szpinaku i leciutko skropionego oliwą, na niej – plasterki mozzarelli i truskawek oprószonych pieprzem. Potem znów ułożyć warstwę szpinaku, mozzarelli i truskawek. Polać sałatkę sosem z konfitury i octu balsamicznego.

## Szpinak z truskawkami II

- Kilka garści młodych liści szpinaku
- garść orzeszków piniowych
- 10–15 truskawek
- 50 g parmezanu. **Sos:** 1,5 łyżki oliwy
- łyżeczka octu balsamicznego
- łyżeczka soku z cytryny
- sól
- pieprz

Szpinak przebrać, umyć i osuszyć. Orzeszki uprzyć na suchej patelni, truskawki umyć, odszypułkować, osuszyć i pokroić na ćwiartki. Parmezan skroić na

ciemkie wiórki obieraczką do warzyw. Połączyć wszystkie składniki. W miseczce wymieszać składniki sosu, polać nim sałatkę. Podawać natychmiast.



## Truskawki, sałata, mięta



przygotowanie  
25 min



bardzo  
łatwe

- Duża główka zielonej sałaty masłowej
- 15–20 dag truskawek
- pęczek świeżej mięty
- 2 łyżki oliwy
- 4 łyżki soku pomarańczowego
- sól
- pieprz

Z sałaty obrać liście, opłukać i osączyć na sicie. Truskawki umyć, osączyć, odszypułkować i pokroić na połówki lub ćwiartki. Listki mięty obrać z gałązek, 3/4 posiekać, resztę odłożyć. Z oliwy, soku, soli i pieprzu zrobić sos. Wymieszać sałatę z truskawkami i posiekaną miętą. Skropić sosem. Podawać udekorowaną pozostałymi całymi listkami.

## Truskawki z solą



przygotowanie  
5 min



bardzo  
łatwe

- Truskawki
- gruboziarnista sól

Wilgotną truskawkę zanurzyć w soli. Tak podana pozwoli nam poczuć z większą siłą całą słodycz i soczystość owocu.





przygotowanie  
15 min



bardzo  
łatwe

## Truskawki, oscypek, rukola

- 30 g rukoli
- 75 g truskawek
- 50 g oscypka
- 20 g wyłuskanych pistacji • 50 ml oliwy aromatyzowanej granatami (lub zwykłej)

Rukolę starannie wyptukać, truskawki oczyścić i pokroić w ćwiartki. Oscypek zerzeć na grubej tarce. Całość wymieszać, posypać pistacjami i skropić oliwą.



przygotowanie  
15 min  
bardzo  
łatwe



## Truskawki z sherry

- 12 ładnych, dużych truskawek (najlepiej ze sporymi szypułkami)
- kieliszek wytrawnego sherry • pieprz

Umyte i osączone truskawki pokroić wzdłuż na półki, starając się nie oderwać szypułek. Owoce ułożyć na półmisku, starannie skropić sherry, a następnie wstawić do lodówki, by danie się schłodziło. Podawać posypane odrobiną świeżego, grubo zmielonego pieprzu.

# Truskawki, awokado, krewetki, mango

• Owoc mango • awokado • 450 g obranych i umytych truskawek • 200 g krewetek w zalewie • kilka liści sałaty • 50 g prażonych orzeszków piniowych.

**Sos:** 2 łyżki czerwonego octu winnego • 3 łyżki oliwy z oliwek • łyżeczka jasnego miodu • 2 łyżeczki musztardy dijon • 1/2 łyżeczki soli • 1/2 posiekanego pęczka pietruszki lub kolendry i kilka gałązek do dekoracji

Przygotować sos, starannie mieszając wszystkie jego składniki. Najlepiej zrobić to, umieszczając je w słoiku z zakręcanym wieczkiem. Wystarczy nim kilka razy silnie potrząsnąć, by składniki sosu dobrze się połączyły. Mango i awokado obrać ze skórki, pokroić w dość dużą kostkę.

Truskawki umyć, oderwać szypułki, przekroić na pół lub na ćwiartki. Krewetki gotować przez moment na parze, a gdy ostygną, wymieszać z owocami. Całość obficie skropić sosem. Ułożyć sałatkę na liściach sałaty, posypać orzeszkami, piniowymi, udekorować gałązkami ziół.

## Owocowa salsa



przygotowanie  
40 min



bardzo  
łatwe

- Szklanka drobno pokrojonych truskawek
- 1/2 szklanki posiekanej kolendry
- wypestkowana i posiekana papryczka chili
- 3/4 szklanki drobno pokrojonych pomidorów bez skórki i nasion
- 1/2 drobno pokrojonej czerwonej papryki
- płaska łyżeczka soli
- szczypta świeżo zmielonego pieprzu

Wszystkie składniki wymieszać, doprawić i odstawić na co najmniej 30 min do lodówki. Salsę podawać do pieczonych i smażonych ryb oraz mięs.



przygotowanie  
30 min



bardzo  
łatwe



# Dania wytrawne

Truskawki kojarzą się z deserami, przetworami i ciastami. A tu niespodzianka! Można dodać je do mięsa lub ryby i zrobić pyszny, wytrawny obiad. Takie truskawkowe, niebanalne danie będzie doskonałe na wykwintną kolację.

## Pierś indyka w galarecie

- 60 dag upieczonej piersi indyka
- 20 dag truskawek pokrojonych w plasterki
- 1,5 szklanki bulionu drobiowego (może być z kostki)
- 1/2 szklanki sosu z pieczenia indyka
- 1/2 szklanki soku z truskawek
- 1/2 szklanki wytrawnego czerwonego wina
- 1,5 łyżki rodzynek
- 6-8 goździków
- 2,5 łyżki żelatyny

Mięso pokroić, ułożyć w miseczkach. Bulion zagotować z goździkami, przecedzić, dodać żelatynę namoczoną w 3 łyżkach zimnej wody, sok z truskawek, sos z pieczenia mięsa oraz wino. Podgrzewać prawie do wrzenia, ostudzić. Na mięsie rozłożyć truskawki i rodzyнки, zalać galaretką. Odstawić do zastygnięcia. Podawać z pieczywem.



przygotowanie  
40 min



łatwe



## Pstrąg zapiekany w truskawkach



przygotowanie  
40 min



łatwe

- 4 oczyszczone, oplukane pstrągi (80 dag)
- 40 dag truskawek bez szypulek • 2 łyżki oleju • 3 łyżki masła • 4 łyżki drobno pokruszonych płatków migdałowych • łyżka brandy • 2 łyżki soku i łyżeczka skórki otartej z pomarańczy • łyżeczka cukru pudru • szczypta gałki muszkatołowej • sól

Pstrągi skropić sokiem z pomarańczy i odstawić na 20 min. Zmiksować razem: 30 dag truskawek, cukier puder, skórkę pomarańczową, szczyptę soli i gałki muszkatołowej. Wlać sos do naczynia żaroodpornego wysmarowanego łyżką masła. Pstrągi posolić, obtoczyć w migdałach

i obsmażyć na oleju z dodatkiem łyżki masła. Przełożyć do naczynia z sosem truskawkowym, skropić pozostałym masłem, obłożyć pozostałymi truskawkami i zapiekać 7 min w 190°C. Skropić brandy i zapiekać jeszcze 3 min. Doskonałym dodatkiem jest ryż ugotowany na sypko.

## Kulki cielece nadziewane



przygotowanie  
1 godz



dość  
trudne

- 50 dag gotowanego mielonego mięsa cielecego • 10 dużych truskawek • 3 kromki bułki paryskiej • 2 żółtka • białko • 3 łyżki drobno posiekanych orzechów laskowych • 3 łyżki śmietanki 12-proc. • 3 łyżki mąki pszennej • 1,5 łyżki drobno posiekanej szalotki • łyżeczka tymianku • szczypta gałki muszkatołowej • sól • biały pieprz • 1,5 szklanki oleju do głębokiego smażenia

Bułkę namoczyć w śmietance, odcisnąć, rozetrzeć w miseczce drewnianą łyżką. Dodać do mięsa wraz z utartymi z solą żółtkami, orzechami i szalotką. Przyprawić do smaku tymiankiem, gałką muszkatołową, solą oraz pieprzem. Delikatnie połączyć z pianą ubitą z białka. Z masy uformować 10 placuszków. Na każdym położyć truskawkę, skleić brzoگی, a powstałą kulkę obtoczyć w mące. Usmażyć na rumiano w głębokim oleju, osączyć na papierowym ręczniku. Można podać z ryżem i sosem koperkowym.





# Dania słodkie

Truskawki na słodko to klasyczna propozycja dla miłośników owocowych rarytasów. Wiele z tych dań podajemy mocno schłodzone, mogą więc stać się doskonałym orzeźwieniem w gorące, letnie dni.

**Zupa truskawkowa**  przygotowanie 25 min + 1 godz. na schłodzenie  bardzo łatwe

- 1/2 kg truskawek • 150 ml dobrego słodkiego lub półsłodkiego czerwonego wina
- szklanka wody • łyżka cukru pudru • laska wanilii • 3 jogurty naturalne (po ok. 200 ml)

Truskawki umyć i obrać z szypułek. Do garnka wlać wino, wodę, wsypać cukier, dodać przekrojoną na pół laskę wanilii i gotować ok. 10 min na wolnym ogniu. Włożyć truskawki i gotować kolejne

5 min, po czym odstawić do wystygnięcia. Wyjąć wanilię, a z jej środka wyskrobać dokładnie nasionka, po czym dodać je do zupy. Wlać jogurt i całość zmiksować. Zupę podawać schłodzoną.



przygotowanie  
1 godz.



dość  
trudne

## Knedle z truskawkami

Ciasto ziemniaczane: 70 dag ugotowanych ziemniaków  
• 25 dag mąki • jajko • sól. Nadzienie: 50 dag świeżych  
lub mrożonych truskawek. Do polania: 5 dag masła  
• łyżka bułki tartej • śmietanka • cukier puder

Z umytych owoców usunąć pestki lub szypułki. Ziemniaki przecisnąć przez prasę, wystudzić. Dodać przesianą mąkę, jajko, odrobinę soli i szybko zagnieść ciasto. Podzielić je na trzy równe części, z każdej utoczyć walek średnicy około 3 cm. Od-

krawać z niego po kawałku ciasta i na dłoni formować małe placuszki. Na środku każdego położyć truskawkę i zlepiać dokładnie brzegi, formując kulki. Knedle wrzucać partiami do wrzącej, osolonej wody, zamieszać i gotować na średnim ogniu.

Gdy wypłyną, zmniejszyć płomień i gotować jeszcze 2-3 min. Wybrać łyżką cedzakową, przełożyć na półmisek. Polać stopionym masłem ze zrumienioną bułką tartą. Osobno podać do nich cukier puder lub posłodzoną bitą śmietaną.

## Tort naleśnikowy



przygotowanie  
1 godz.



dość  
trudne

- 1 kg truskawek • 250 ml śmietany kremówki
- opakowanie śmietan-fixu • szklanka cukru
- 4 łyżeczki cukru pudru. Ciasto: 4 jajka • 20 dag mąki
- 2-3 łyżki cukru pudru • 450 ml mleka • skórka otarta z cytryny • masło do smażenia

Żółtka utrzeć z połową cukru pudru i wymieszać z mlekiem, mąką i skórką cytrynową. Białka ubić z pozostałym cukrem pudrem i dodać do ciasta. Na rozgrzanym maśle smażyć naleśniki z obu stron. Zrobić syrop: zagotować szklankę cukru z 1/4 szklanki wody. Z truskawek oberwać szypułki, pokroić owoce wzdłuż na plasterki (kilka truskawek odłożyć z szypułkami). Ułożyć na przemian naleśniki i warstwy pokrojonych truskawek, każdą warstwę truskawek połączyć chłodnym syropem. Dekorować ubitą śmietaną z śmietanfixem i cukrem pudrem oraz odłożonymi truskawkami.



# Sakiewki z truskawkami

• 4 cienkie duże naleśniki • 100 g czarnych porzeczek • łyżka soku z limonki • 50 g cukru pudru + odrobina do posypania • 20 + 4 truskawki • 1-2 łyżeczki octu balsamicznego • 4 kawałki kandyzowanej skórki z limonki • olej do smażenia • kilka listków świeżej mięty

Czarne porzeczki, sok z limonki i 50 g cukru zmiksować na jednolitą masę. Pośrodku każdego naleśnika ułożyć 5 truskawek, skropić je octem balsamicznym, posypać cukrem pudrem do smaku i dodać kawałek kandyzowanej skórki z limonki. Ściągnąć naleśnik u góry, tworząc sakiewkę, i spiąć brzegi wykałaczką. W głębokiej



 przygotowanie  
15 min  
 dość  
trudne

patelni rozgrzać olej. Sakiewki smażyć w głębokim tłuszczu 1-2 min. Osączyć je z nadmiaru tłuszczu na kawałku pergaminu i delikatnie wyjąć wykałaczką. Potrawę podawać polaną zmiksowanymi porzeczkami i przybraną pozostałymi truskawkami oraz miętą.

# Naleśniki z sosem truskawkowym


**Ciasto:** 2,5 szklanki mąki • 2,75 szklanki mleka wymieszanego pół na pół z wodą • 2 jaja • 3 łyżki oleju • szczypta soli.

**Nadzenie:** szklanka kremówki • 3 żółtka • 3 łyżki cukru pudru • cytryna • łyżka mąki • łyżka cukru waniliowego.

**Sos:** 30 dag truskawek • 2 łyżki sera homogenizowanego • 2 łyżki cukru

Składniki ciasta zmiksować. Usmażyć naleśniki. Z wyszorowanej i sparzonej cytryny zetrzeć skórkę. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i waniliowym. Na garnku z wrzącą wodą ustawić miseczkę z mąką wymieszaną ze śmietanką i, mieszając, mocno podgrzać. Wlewać żółtka i ubijać różgą na gęsty krem. Zdjąć miseczkę z garnka, wymieszać krem ze skórką i posmarować naleśniki. Złożyć je w trójkąty i polać zmiksowanym sosem.



 przygotowanie  
1 godz.  
 dość  
trudne

## Mus truskawkowy w biszkoptowym ogródku



przygotowanie

1 godz.



dość

trudne

- 1 kg dojrzałych truskawek • 6 łyżeczek sproszkowanej żelatyny • 3 szklanki śmietanki
- 5 łyżek cukru • 250 g podłużnych biszkoptów • ew. opakowanie galaretki owocowej

Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej wody. Truskawki opłukać, osuszyć, oderwać szypułki. Kilka owoców odłożyć do dekoracji, a pozostałe zmiksować i przetrzeć przez sito, by oczyścić je z nasionek. 1/4 przecieru i cukier podgrzać, mieszając, na wolnym ogniu. Dodać napęczniałą żelatynę, dokład-

nie wszystko wymieszać z pozostałym przecierem i śmietanką. Brzegi wysokiej okrągłej formy o średnicy 16–18 cm wyłożyć biszkoptami i napełnić schłodzonym i zastygającym (to ważne!) musem truskawkowym. Na wierzchu rozłożyć pozostałe biszkopty. Wstawić deser na kilkagodzin do lodówki,

by zakrzepł. Gdy będzie gotowy, ściąć na równo brzegi biszkoptów a formę na krótko wstawić do gorącej wody i, odwracając do góry dnem, wyłożyć deser na talerz. Następnie udekorować odłożonymi truskawkami i ewentualnie pokrojoną w kostkę, przygotowaną wcześniej galaretką owocową.



# Rumiane pierożki



przygotowanie  
40 min



dość  
trudne

**Ciasto:** 25 dag mąki • jajko • łyżka oleju • sól. **Nadzienie:** 40-50 dag dojrzałych, ale jędrnych truskawek • 1-2 łyżki cukru • cukier puder do posypania • olej lub sklarowane masło do smażenia

Z podanych składników i około połowy szklanki zimnej wody zagnieść ciasto. Dokładnie je wyrobić, rozwałkować, wykrawać kwadraty o bokach 7-8 cm. Truskawki przebrać, umyć, usunąć szypułki, osączyć, bardzo starannie osuszyć papierowym ręcznikiem, po czym przesypać cukrem. Na każdym kawałku ciasta ułożyć dorodną truskawkę, starannie zlepić brzegi ciasta. Gotowe pierogi kłaść na patelnię z dużą ilością rozgrzanego tłuszczu. Smażyć z obu stron. Układać na półmisku wyścielonym papierowym ręcznikiem, by ociekły z tłuszczu. Podawać posypane cukrem pudrem. Kto chce, może cukier puder zastąpić kłeksami bitej śmietany lub stopioną czekoladą i tak udekorować swoją porcję.



# Koktajl lodowy



przygotowanie  
1 godz.



bardzo  
łatwe

• 2 szklanki pokrojonych truskawek • dojrzały banan • mango • 1/4 szklanki cukru  
• 1/2 szklanki jogurtu • łyżeczka olejku waniliowego • 6 kostek lodu

Truskawki (kilka odłożyć do przybrania) wymieszać z cukrem i odstawić. Gdy puszcza sok, dodać obranego i pokrojonego w plastry banana oraz obrane i pokrojone w kostkę mango. Dokładnie wymieszać i wstawić do zamrażalnika na 45 min. Następnie zmiksować przygotowane owoce (najlepiej w blenderze) z jogurtem naturalnym, kostkami lodu i olejkiem waniliowym (kto nie lubi zapachu wanilii, może zrezygnować z dodania olejku). Przebrać do szklanek, a przed podaniem udekorować kawałkami truskawek.




## Panna cotta

- 4 szklanki obranych i pokrojonych truskawek
- 1,5 szklanki mleka • 1/2 szklanki śmietanki 36-proc.
- 3 łyżki miodu • 1/3 szklanki cukru • 2-3 łyżeczki żelatyny • 1/2 łyżeczki aromatu waniliowego

Zmiksować na jednolitą masę dwie szklanki truskawek. Przetrzeć przez gęste sitko, aby usunąć pesteczki. Mleko, śmietankę i cukier wymieszać w rondelku, dodać żelatynę, odstawić, aby napęczniała i po 10 min jeszcze raz wymieszać. Podgrzewać delikatnie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści (około 3 min), cały czas mieszając. W żadnym wypadku nie wolno doprowadzić do zagotowania, bo deser się zwarzy! Zdjąć z ognia, dodać mus truskawkowy i aromat wani-

liowy. Lekko ostudzić i rozłożyć do foremek lub filiżanek. Wstawić do lodówki na co najmniej 3 godz. Pozostałe truskawki wymieszać z miodem i pozostać na blisko 30 min w temperaturze pokojowej. Wyjąć z lodówki foremki z deserem. Masę truskawkową oddzielić od brzegów cienkim nożem, dno zanurzyć na 30 sekund w gorącej wodzie. Odwrócić foremki, ostrożnie wyłożyć panna cottę na talerzyki. Podawać z truskawkami i miodem.




 **przygotowanie**  
1 godz. + 3 godz. na schłodzenie

 **dość**  
**trudne**



## Sorbet

 **przygotowanie**  
30 min + 3 godz.

 **łatwe**

- 3 szklanki pokrojonych truskawek • 1/2 szklanki soku wyciśniętego z pomarańczy
- 2/3 szklanki cukru
- 1/2 łyżeczki skórki otartej z pomarańczy

Przygotować syrop: cukier zalać szklanką wody, zagotować i ostudzić. Truskawki, sok pomarańczowy i skórkę zmiksować na gładką masę. Porcjami dodawać ostudzony syrop, cały czas miksując. Mus przełożyć do szklanego naczynia i zamrażać przez 3 godz., mieszając co 30 min. Potem zmiksować, napełnić szklane pucharki i od razu podawać. Sorbet można przechowywać w zamrażalniku przez 3 dni. W sezonie, gdy truskawki są najśodsze, można użyć nieco mniej cukru, a część soku pomarańczowego zastąpić odrobiną soku z cytryny.

## Deser truskawkowo- rabarbarowy



przygotowanie  
20 min



bardzo  
łatwe

- 80 dag rabarbaru
- 20 dag cukru
- 1 kg truskawek
- 20 listków melisy

Umyty i obrany rabarbar pokroić na małe kawałki. Wrzucić do garnka, posypać cukrem i dusić na małym ogniu 10 min. Umyte truskawki oczyścić z szypulek (najpierw umyć, potem odrywać szypułki, bo inaczej truskawki nasiąkną wodą) i pokroić na pół. W szklanych pucharkach ułożyć rabarbar i truskawki. Posypać posiekanymi listkami świeżej melisy i od razu podawać.





## Granita z truskawek



przygotowanie

15 min + 2 godz. na chłodzenie



łatwe

- 1 kg truskawek • mały kawałek imbiru
- 20 dag cukru • łyżeczka esencji waniliowej
- kilka truskawek i listków mięty do dekoracji

Truskawki umyć, obrać z szypułek i pokroić na kawałki. Dodać obrany i posiekany imbir, cukier oraz esencję waniliową i zmiksować razem. Przełożyć granitę do pucharek i umieścić w zamrażarce na 2 godz. Co 15 min mieszać w pucharkach widelcem, tak by deser nabrał konsystencji luźno połączonych kryształków. Wyjąć pucharki na krótko przed podaniem, udekorować owocami i listkami mięty.

## Koktajl z truskawek



przygotowanie

18 min



bardzo

łatwe

- 20 dag truskawek
- łyżka cukru • szklanka mleka • 4 kulki lodów waniliowych

Truskawki wyłuskać, oczyścić z szypułek, odłożyć kilka do dekoracji, a pozostałe zmiksować z cukrem. Wlać mleko, dodać lody i powtórnie zmiksować. Podawać w szklankach udekorowanych truskawką.

# Truskawki à la Romanow



przygotowanie  
4 godz.



łatwe

- 50 dag truskawek • 50 ml likieru Cointreau lub soku z pomarańczy
- 2 łyżki cukru • 200 ml schłodzonej kremówki • 100 ml gęstej zimnej kwaśnej śmietany 22-proc. • pół laski wanilii lub odrobina aromatu waniliowego

Truskawki umyć, osuszyć i oczyścić z szypulek. Następnie mniejsze owoce pokroić na połówki, a duże – na ćwiartki. Wymieszać je z cukrem i likierem, przykryć i na 4 godz. wstawić do lodówki. Kremówkę ubić z dodatkiem wydrążonego miąższu wanilii lub aromatu waniliowego. Dodać kwaśną śmietanę i dokładnie wymieszać. Rozłożyć owoce do misek, polać sosem, w którym się moczyły i udekorować bitą śmietaną.



## Krem bananowo- truskawkowy



przygotowanie  
10 min



bardzo  
łatwe

- Średni banan • 2 łyżeczki soku z cytryny • 10 dag świeżych truskawek • łyżeczka zarodków pszennych
- łyżeczka fruktozy • 3/4 szklanki chudego mleka

Banana obrać i pokroić, zmiksować z sokiem cytrynowym. Dodać pokrojone truskawki, zarodki pszenne, fruktozę i połowę mleka, ponownie zmiksować. Wlać pozostałe mleko i lekko wymieszać z owocowym koktajlem.

## Truskawki w pomarańczach

- 3 pomarańcze o czerwonym miąższu • 60 dag truskawek • 7 dag cukru
- 30 ml likieru pomarańczowego • pokruszony lód



przygotowanie  
1 godz.



łatwe



Pomarańcze wyszorować, przekroić w poprzek na pół, wydrążyć miąższ, przełożyć do salaterki. Z każdej połówki odkroić plasterki podstawy, tak aby można je było postawić na talerzu, po czym mocno je schłodzić w lodówce. Miąższ zmiksować, wymieszać z cukrem i likierem. Połąć nim umyte i osuszone truskawki, przykryć i schłodzić. Następnie połówki pomarańczy ustawić na talerzykach, obłożyć lodem (lub umieścić w szklanych miseczkach z lodem), napełnić truskawkami i od razu podawać.



## Awanturka z truskawek



przygotowanie  
10 min



bardzo  
łatwe

- 10 truskawek • 2 kulki lodów owocowych • kilka listków mięty

Półkę truskawek zmiąć widelcem, ułożyć na dnie salaterki, na to wyłożyć lody. Udekorować ćwiartkami truskawek i miętą.

# Kruszon bezalkoholowy



przygotowanie

15 min + 1 godz. na schłodzenie



bardzo

łatwe

- 25 dag brzoskwiń (mogą być z puszki) i truskawek
- 100 ml syropu wiśniowego lub malinowego • litr soku jabłkowego • litr niegazowanej wody mineralnej
- 10 dag cukru • cytryna

Z brzoskwiń zdjąć skórki i usunąć pestki. Z truskawek usunąć szypułki, większe owoce pokroić na ćwiartki, a mniejsze na połówki, wymieszać z brzoskwiniami, posypać cukrem, połączyć syropem i połową soku jabłkowego. Wyszorowaną cytrynę przekroić na pół, z jednej połówki wycisnąć sok, drugą po-

kroić w cienkie plasterki, ułożyć na wierzchu. Pozostałą wodę mineralną i sok jabłkowy schłodzić w lodówce. Przed podaniem przełożyć owoce do szklanej wazy lub kryształowej pękatej salaterki i wymieszać ze schłodzonymi płynami. Rozlewać szklaną łyżką wazową do niskich, szerokich szklanek.



## Kostki do drinków



przygotowanie

30 min



łatwe

- 50 dag truskawek
- sok wyciśnięty z cytryny • 3/4 szklanki cukru

Truskawki przebrać, umyć, dokładnie osączyć, oderwać szypułki. Następnie owoce zmiksować lub przetrzeć przez sito. Dodać sok z dużej cytryny. Ugotować syrop z cukru i dwóch szklanek wody (ilość cukru można zmniejszać lub zwiększać w zależności od upodobań). Ostudzić go, bardzo starannie wymieszać z przetartymi owocami i przelać do czystych pojemniczków na lód. Wstawić do zamrażalnika. Zamrożone są świetnym dodatkiem do różnych napojów, a także chłodników owocowych.

# Ciasta

Biszkopty, serniki, rolady z truskawkami... Ten owoc daje nam całe mnóstwo możliwości „wykazania się”, gdy przygotowujemy wypieki. Nic tak pięknie nie zwieńczy urodzinowego przyjęcia jak tort z dodatkiem truskawek.

## Bezowy tort orzechowy z truskawkami i kremem

**Krażki bezowe:** 4 białka • 100 g cukru • 1/2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej • 100 g orzechów włoskich • 100 g orzechów laskowych • 100 g cukru pudru.  
**Krem:** 4 g żelatyny • 2 jajka • 50 g cukru pudru • pomarańcza • 250 g sera mascarpone • 100 g bitej śmietany 36-proc. • 10 ml likieru pomarańczowego

Ubić na sztywno białka z cukrem. Dosypać kawę, ubijać, aż się rozpuści. Dodać uprażone orzechy. Dosypać cukier puder i zamieszać. Masę rozsmarować tak, by utworzyły się dwa krążki. Piec je 10 min w 160°C, potem zmniejszyć temperaturę do 80°C, po-

zostawić krążki w piekarniku jeszcze na 2-3 godz. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości zimnej wody. Jajka utrzeć z cukrem pudrem, dodać sok i skórkę otartą z pomarańczy, żelatynę, mascarpone, bitą śmietaną i likier. Dno tortownicy (o średnicy takiej samej jak

krążki bezowe) wyłożyć papierem do pieczenia, wlać masę kremową i wstawić do lodówki na minimum 3 godz. Zdjąć obręcz tortownicy, a zastygły krem wyłożyć na pierwszy krążek. Na masie ułożyć pokrojone truskawki i przykryć drugim krążkiem bezy.




przygotowanie  
6 godz.



dość  
trudne

## Sernik z galaretką

 przygotowanie  
1 godz.

 dość  
trudne

**Ciasto:** 20 dag mąki • 1/2 kostki margaryny • 3 żółtka • 6 dag zmielonych migdałów • łyżka kwaśniej śmietany • łyżeczka proszku do pieczenia • 10 dag cukru pudru • cukier waniliowy • 50 dag truskawek • 2 galaretki truskawkowe. **Nadzienienie:** 70 dag rabarbaru • 5 łyżek cukru • 1/2 szklanki wody. **Masa serowa:** 60 dag twarogu dwukrotnie zmielnego • 10 dag cukru • cukier waniliowy • 3 jajka • 3 łyżki mąki ziemniaczanej • sok z cytryny • 1/2 litra śmietany kremówki • kilka kropel aromatu waniliowego


Z podanych składników zagnieść ciasto, oziębic w lodówce, wyłożyć na dużą prostokątną blachę i lekko podpiec. W tym czasie przygotować galaretki i odstawić do wystygnięcia. Rabarbar obrać i pokroić w drobną kostkę, wrzucić na patelnię, dolać wodę, dodać cukier. Zesmażyć na marmoladę i wyłożyć na podpieczony spód ciasta. Ser zemleć, dodać cukier,

żółtka, cukier waniliowy oraz sok z cytryny i dokład-



nie zmiksować. Następnie dodać pianę z ubitych na sztywno białek, ubitą kremówkę, aromat oraz mąkę ziemniaczaną. Wszystko delikatnie wymieszać, wyłożyć na rabarbar i piec ok. godziny w temp. 180°C. Pilnować, żeby się nie przypaliło. Truskawki opłukać i pokroić w talarki, wyłożyć na wystudzone ciasto. Na koniec zalać tężącą galaretką.

## Truskawki na cieście filo

 przygotowanie  
1 godz.

 łatwe

- 5 łyżek płatków migdałowych • 3 łyżki łuskanych niesolonych pistacji
- skórka z limonki • 2 łyżki miodu • 4 łyżki roztopionego masła
- 4 płaty ciasta filo • 250 g truskawek • cukier puder do posypania

Nagrząć piekarnik do 180°C. Płatki migdałowe, pistacje i umytą skórkę z limonki posiekać, wymieszać z miodem i odstawić. Blaszkę do pieczenia wyłożyć pergaminem i położyć na nim płat ciasta filo, następnie posmarować go roztopionym masłem. Położyć na nim kolejny płat i posmarować go masą miodowo-orzechową.



Na wierzchu umieścić jeden na drugim pozostałe dwa posmarowane masłem płaty. Piec ok. 15 min, aż ciasto lekko zbrązowieje. Następnie je ostudzić i potamać na kawałki. Na talerzach ułożyć warstwę pokrojonych w plasterki truskawek, kawałek ciasta i znów warstwę truskawek. Posypać cukrem pudrem.



## Biszkopty z kremem



przygotowanie

45 min + 3 godz. na schłodzenie



łatwe

- 80 g biszkoptów lekko pokruszonych (lub 2 spody biszkoptowe pokrojone w kawałki)
- czubata łyżka zmielonych migdałów
- 2 łyżki madery lub słodkiej sherry
- 80 ml śmietanki
- 100 g truskawek bez szypułek, przekrojonych na pół
- 3 łyżki brązowego cukru
- Sos:** szklanka mleka • 4 płaskie łyżeczki mąki • torebka cukru waniliowego

Zrobić sos. Odlać ok. 5 łyżek mleka, resztę zagotować. W zimnym mleku zrobić mąkę i cukier, a gdy pozostałe mleko zacznie się gotować, dodać mąkę z cukrem i tak zamieszać, aby nie powstały grudki. Gdy sos zgęstnieje, zdjąć go z ognia i odstawić do wystygnięcia. Kawałki biszkoptów podzielić na 4 części i ułożyć w czterech kokilkach lub żaroodpornych miseczkach, posypać je migda-

łami i skropić maderą lub sherry. Śmietanę ubić i połączyć z 80 ml sosu (reszta do wykorzystania w innych potrawach) oraz z połówkami truskawek. Przełożyć krem na biszkopty, wygładzając wierzch, i posypać brązowym cukrem. Piekarnik rozgrzać do 200°C i zapiekać deser 2-3 min, aż cukier zacznie się karmelizować. Zostawić do ostygnięcia. Przed podaniem schłodzić w lodówce.

## Ciasto bez pieczenia



przygotowanie

1 godz.



łatwe

**Spód:** 10 dag herbatników

• 10 dag orzechów włoskich

• 10 dag masła. **Marynowane truskawki:** 50 dag

truskawek • 2-3 łyżki wódki owocowej (śliwownicy, kirszu).

**Krem:** 2 czubate łyżki żelatyny • 400 ml

śmietany 36-proc.

• 8-10 łyżek cukru pudru

• 80 dag twarogu

naturalnego

W malakserze rozdrobnić ciastka oraz orzechy, dodać masło, miksować, aż składniki utworzą kruszonkę. Rozłożyć ją na spodzie tortownicy, wstawić do lodówki. Truskawki zalać wódką i odstawić, aby się zamarynowały. Przygotować krem: żelatynę rozpuścić w długą przepisu na opakowaniu. Ubić śmietanę z cukrem, a następnie po łyżce dodawać serrek. Gdy masa będzie gładka, wlać żelatynę, stale miksując. Połowę masy rozsmarować na torcie, na wierzchu ułożyć zamarynowane truskawki, przykryć resztą kremu. Wstawić na 2-3 godz. do lodówki. Udekorować truskawkami.

Zdjęcia: J. Madejski, BBS (3)







przygotowanie

90 min



dość

trudne

## Babeczki ze świeżymi owocami

### **Kruche ciasto:**

100 g pokrojonego  
na kawałki masła

- 200 g mąki
- 3 łyżki zimnej wody
- szczypta soli.

### **Nadzienie:**

100 g masła

- 1/2 szklanki cukru  
pudru • 2 żółtka
- ok. 25 truskawek  
(po 3-4 owoce  
na każdą babeczkę)

Składniki ciasta połączyć, szybko zagnieść i odstawić do lodówki na co najmniej 30 min. Nagrzać piekarnik do 180°C. Wyłożyć ciastem dno i boki foremek na babeczki (spody nakłuć widelcem, aby ciasto nie wyrosło), przykryć każdą papierem do pieczenia i obciążyć suchą fasolą lub ryżem. Tak przygotowane babeczki piec 20 min. Po-

tem usunąć papier z fasolą i piec jeszcze ok. 10 min, aż ciasto lekko się zrumieni. Zrobić nadzienie. Utrzeć masło z cukrem, dodać żółtka i mieszać, aż powstanie jednolity krem. Wyłożyć nim wystudzone babeczki. Truskawki pokroić na plasterki o grubości 2-3 mm i ułożyć je na kremie, formując tak, by przypominały płatki kwiatów.

# Charlotte truskawkowa



przygotowanie  
1 godz.



dość  
trudne

**Biszkopt:** 4 jaja • 200 g cukru pudru + 2 łyżki • 1/4 szklanki wody • szczypta soli • 200 g mąki • 170 g dżemu truskawkowego. **Nadzenie:** 450 g truskawek • 4-5 łyżeczek żelatyny • 250 g białego sera • 100 g cukru pudru • 200 g śmietanki 36-proc.

Nagrzać piekarnik do 200°C. Utrzeć żółtka z cukrem i wodą. W drugiej misce ubić białka ze szczyptą soli. Pod koniec dodać 2 łyżki cukru.

Przełożyć białka do żółtek i delikatnie mieszać, aż uzyskamy jednolitą masę. Na koniec przesiać do jajek mąkę i wymieszać. Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem. Piec ok. 10 min, aż się zrumieni. Wyjąć je z pieca i odstawić na 5 min. Z tej strony, gdzie był papier, nałożyć dżem. Zwinąć w roladę i odstawić. Gdy wystygnie, pokroić na kawałki o grubości ok. 1 cm. Wyłożyć nimi głęboką miskę. Truskawki ugotować i zmik-



sować. Do żelatyny dodać kilka łyżek wody, a gdy spęcznieje, wymieszać z truskawkami. Serek utrzeć z cukrem pudrem, dodać do niego ubitą śmietankę i truskawkową pulę. Wymieszać i wylać na biszkopty. Przykryć folią i odstawić do lodówki, aż stężeje. Przed podaniem odciąć wystające kawałki biszkoptu.

# Truskawkowy mazurek na białkach

**Ciasto:** 10 białek jaj • 25 dag cukru pudru • 25 dag zmielonych orzechów włoskich, laskowych i migdałów • 2 łyżki drobno rozkruszonych biszkoptów • cukier waniliowy. **Wierzch:** 2/3 szklanki konfitury truskawkowej • 2 łyżeczki żelatyny • 3 łyżki płatków migdałowych lub obranych i startych migdałów



przygotowanie  
1 godz.



dość  
trudne



Białka ubić z cukrem pudrem, wymieszać z orzechami, migdałami, cukrem waniliowym i biszkoptami. Wysmarować masłem i oprószyć mąką dwie nieduże blachy, wyłożyć na nie ciasto. Piec 35-40 min w niezbyt gorącym piekarniku. Gotowe mazurki odstawić w chłodne miejsce. Żelatynę rozpuścić w dwóch łyżkach gorącej wody, wymieszać z konfiturą i rozsmarować na schłodzonym cieście. Dekorować płatkami migdałowymi.

# Rolada z kremem truskawkowym

**Nadzenie:** 150 ml śmietanki kremówki • 250 g sera mascarpone

• 1/2 szklanki cukru pudru • sok i skórka z cytryny • 400 g truskawek

**Ciasto:** 1 i 1/3 szklanki mąki • 1/2 szklanki syropu kakao • płaska łyżka proszku do pieczenia • szczypta soli • 4 jaja • 6 łyżek zimnej wody • 1 i 1/3 szklanki cukru

**Przybranie:** cukier puder • kawałek gorzkiej czekolady • kilka truskawek

Przygotować nadzienie. Schłodzoną śmietankę lekko ubić. Dodać serek mascarpone, cukier i mikso-

wać na gładką masę. Na końcu dodać sok oraz skór-

kę otartą z cytryny. Całość delikatnie wymieszać i odstawić do lodówki. Umyte truskawki pokroić w drobną kostkę. Piekarnik rozgrzać do 200°C. Blachę (wym. 30 x 35 cm) wyłożyć papierem do pieczenia. Mąkę, kakao, proszek do pieczenia i sól przesiać przez sito. W drugiej misce lub w mikserze miksować na średnich obrotach jajka – tak by powstała jednolita masa. Dodać po trochu wodę, a potem, stopniowo, cukier. Zmniejszyć obroty i wsypać suche składniki. Ciasto przelać na przygotowaną blachę i piec 12-15 min w środkowej półce piekarnika. Na stole rozłożyć lekko zwilżoną, czystą, lnianą ściereczkę. Przełożyć na nią ciepłe ciasto, zdjęć papier do pieczenia, zwinąć. Zimne ciasto rozwinąć, posmarować kremem i posypać truskawkami – na jednym końcu, tym, który będzie na zewnątrz, pozostawić ok. 5 cm ciasta bez kremu. Pomagając sobie ściereczką, zwinąć roladę.



przygotowanie  
40 min



dość  
trudne





## Placek z truskawkami

- 20 dag masła
- 16 dag cukru • torebka cukru waniliowego
- szczypta soli • 4 jajka
- 20 dag mąki pszennej
- 4 dag ziemniaczanej
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 50 dag truskawek

Utrzeć masło z cukrem, cukrem waniliowym i solą na puszystą masę. Nie przerywając ucierania, kolejno wbić jajka. Do gładkiej masy przesiać obie mąki z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać. Gdy składniki się potączą, prze-



przygotowanie  
1 godz.



łatwe

łożyć ciasto do natłuszczonej kwadratowej formy o boku 20 cm, posypać oczyszczonymi truskawkami. Piec 45 min w temperaturze 170°C. Ciepłe ciasto można posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

# Przetwory

Z pachnących latem truskawkowych przetworów zimą przyrządzimy smakowite desery, które poprawią nam nastrój w pochmurne, chłodne dni.

## Konfitura z zielonym pieprzem

- 1 kg truskawek
- 20 g zielonego pieprzu
- skórka z 2 obranych cytryn
- 35 dag cukru żelującego
- 70 dag cukru

Umyte i osączone truskawki zasypać cukrem i odstawić. Gdy puszczą sok, zlać go i zagotować z pieprzem. Syropem zalać truskawki, zagotować je i odstawić na 5 min. Ponownie zlać syrop, dodać cukier żelujący, skórkę cytrynową i wymieszać. Ponownie zalać truskawki i gotować je 3-5 min. Wyjąć skórkę, a konfiturę odstawić do następnego dnia. Ponownie zagotować ją i gorącą przełożyć do wyparzonych słoików. Pod przykrywką można podłożyć kółeczko wycięte z pergaminu i nasączone spirytusem.



przygotowanie  
2 dni po 1/2 godz.



łatwe



przygotowanie

15 min



bardzo

łatwe

## Konfitura z dodatkiem jagód



przygotowanie

20 min



bardzo

łatwe

- 1 kg truskawek • 1/2 kg czarnych jagód
- 1/2 kg cukru żelującego 3:1

Truskawki optukać, osuszyć, usunąć szypułki. Duże owoce rozgnieść widelcem, małe pozostawić w całości. Dodać optukane i osączone jagody oraz cukier żelujący. Gotować razem 2 min i natychmiast przekładać do wyparzonych stoików.

## Konfitura z imbirem

- 1 kg truskawek • kawałek kłącza (10 dag) świeżego imbiru • 1 kg cukru żelującego 1:1

Umyte, osączone i oczyszczone z szypułek truskawki przekroić na połowki, większe owoce na ćwiartki. Imbir obrać i pokroić w cieniuteńkie plasterki, następnie wymieszać z truskawkami i cukrem żelującym. Składniki konfitury umieścić w rondlu, ciągle mieszając, gotować 4 min. Następnie przełożyć do wyparzonych gorących stoików. Przechowywać w spiżarni. Ta konfitura dobrze smakuje podana do herbaty, sprawdza się jako dodatek do deserów.

Zajęta: M. Kieblewski, BBS, P. Kiszkiel



## Ocet

- 1,25 l octu jabłecznego lub białego octu winnego
- 1 kg dojrzałych truskawek
- kilka poziomek
- kilka listków bazylii

Do garnka wlać ocet, doprowadzić do wrzenia i gotować 1–2 min. Zdjąć garnek z ognia i odstawić, aby ocet ostygł do 40°C. Z truskawek usunąć szypułki, owoce drobno posiekać. Przełożyć je do szklanego słoja lub szklanej miski, zalać ciepłym octem i wymieszać. Przykryć czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 2 tygodnie. Od czasu do czasu zamieszać. Po tym czasie ocet przefiltrować przez płócienną ściereczkę, przelać do sterylnych butelek. Na cienkie drewniane patyczki nadziać poziomek lub małe truskawki oraz listki bazylii i włożyć po jednym do butelek, potem je zamknąć. Octem takim można przyprawić surówki, sałatki oraz mięsne sosy.

Zdjęcia: A. Tarkowski, SBS



przygotowanie

1 godz. 15 min + 5-6 tyg + 3 mies.



dość

trudne

## Nalewka truskawkowa

- 1 kg dojrzałych truskawek
- 25 dag cukru
- 0,5 l spirytusu
- limetka lub cytryna

Truskawki wyplukać, osuszyć i poodrywać szypułki. Owoce włożyć do słoika, przesypując cukrem. Odstawić na godzinę, by puściły sok. Następnie wlać spirytus rozcieńczony połową szklanki wody, zamknąć słoję i, delikatnie nim poruszając, wymieszać składniki. Odstawić na 5–6 tygodni w chłodne miejsce. Po tym czasie zlać alkohol z owoców do butelki. Limetkę lub cytry-

nę wyszorować szczoteczką i dokładnie wyplukać gorącą wodą. Z połowy owocu ścierać cienko skórki (bez białej warstwy!). Z całego owocu wycisnąć sok, przecedzić i wraz ze skórką dodać do nalewki w butelkę. Wymieszać i odstawić na 2 tygodnie, a następnie zlać i przefiltrować przez grubą warstwę gazy. Nalewka powinna dojrzewać co najmniej 3 miesiące.



przygotowanie

30 min + 2 tyg



łatwe



# Kupić, nie kupić

## Sprawdzona PRZEKAŚKA



Oprócz znanych i lubianych Orzeszków Beskidzkich firmy Aksam - z solą, z papryką i w karmelu - na rynku pojawiła się ciekawa nowość, Orzeszki Beskidzkie Barbeque. Smak soczystych pomidorów, cebulki i orientalnych przypraw w połączeniu z chrupkim orzechem zaspokoii nawet najbardziej wymagające podniebienia. Aksam, 2-3 zł/70-150 g.

## RÓŻOWE SŁODKOŚCI dla mamy i córki

Torcik bajkowy, Serduszko truskawkowe i Sernik księżniczki możesz upiec razem ze swoją córeczką czy wnuczką. Ciasta z serii Barbie są pyszne i łatwe do przygotowania. W każdym opakowaniu kryją się niespodzianki dla dzieci: wycinanki, łamigłówki i inne atrakcje, które umiłą czas oczekiwania na gotowe wypieki. Delecta, 6,89 zł/195-380 g.



## KAPARY inaczej



Kiedy chcemy domowej kuchni dodać odrobinę pikantności, sięgnijmy po jableczka kaparowe hiszpańskiej marki Bulerias. Doskonale komponują się z rybami, owocami morza, pomidorami, czosnkiem, cytryną i oliwą. Bulerias, 8,49 zł/235 g.

## Naleśniki dla ZABIEGANYCH

Tym, którzy nie mają czasu sami ich smażyć, firma Virtu proponuje gotowe naleśniki, które wystarczy nadziać. Jeśli i na to nie masz czasu, możesz wybrać wersję z jabłkami, z truskawkami lub z serem. Wystarczy podgrzać i obiad gotowy! Virtu, 5 zł/400 g.







## O poranku Z PIANKĄ

Sensazione Crème – nowość w rodzinie kaw rozpuszczalnych Nescafé – to idealna propozycja na rozpoczęcie dnia. Łagodna, o bogatym aromacie, z aksamiętą pianką, która tworzy się w naturalny sposób po przygotowaniu kawy. Może nam też towarzyszyć o innej porze dnia, gdy potrzebujemy delikatnego pobudzenia. Nescafé, **18,90 zł/200 g.**

## Wyborna szynką Z WIEJSKIEJ SPIŻARNI

Pod marką „Wiejska Spiżarnia” kryje się specjalny wybór wędlin firmy Viando, które smakiem i sposobem przygotowania nawiązują do staropolskiej tradycji. Szynka Książęca przygotowana

została z najwyższej klasy mięsa wieprzowego, według tradycyjnej receptury. Wyróżnia się kruchością, soczystością, miłym aromatem dymu wędzarniczego. Viando, **29,99 zł/1 kg.**



Zdjęcia: Serwis producentów

Adres redakcji:  
ul. Czerna 8/10, 00-732 Warszawa,  
tel. (0<sup>22</sup>) 555 66 06,  
faks: (0<sup>22</sup>) 555 66 68,  
e-mail: [lubiegotowac@agora.pl](mailto:lubiegotowac@agora.pl),  
strona w internecie:  
[www.lubiegotowac.pl](http://www.lubiegotowac.pl)

Redaktor naczelna: Dorota Zabrodzka

Redaktor prowadzący:  
Dania Dziewięcka

Kierownictwo graficzne:  
Andrzej Przygodzki

Opracowanie graficzne:  
Halina Barańska

Fotoedytor: Agnieszka Żelazko

Okladka: zdjęcie – A. Jakubowska

Wydawnictwo

AGORA

ul. Czerna 8/10, 00-732  
Warszawa

tel.: (0<sup>22</sup>) 555 40, (0<sup>22</sup>) 555 40 01

Wydawca: Ilona Szajkowska

Biurowisko reklam: tel. (0<sup>22</sup>) 555 68 00  
e-mail: [reklamaczasopisma@agora.pl](mailto:reklamaczasopisma@agora.pl)

Dyrektor biura reklamy:  
Agnieszka Staręga

Szef grupy: Beata Remjasz  
tel. (0<sup>22</sup>) 555 68 02,  
e-mail: [beata.remjasz@agora.pl](mailto:beata.remjasz@agora.pl)

Dział promocji biura reklamy:  
kierownik działu: Anna Piwko  
tel. (0<sup>22</sup>) 555 60 09,  
e-mail: [anna.piwko@agora.pl](mailto:anna.piwko@agora.pl)  
e-mail: [promocjaczasopisma@agora.pl](mailto:promocjaczasopisma@agora.pl)

Dział marketingu: tel. (0<sup>22</sup>) 555 67 70,

Dyrektor marketingu grupy:  
Anna Wieczorek

Product manager:  
Jowita Purzycka, tel. (0<sup>22</sup>) 555 67 79,  
faks (0<sup>22</sup>) 555 66 64  
e-mail:

[Jowita.Purzycka@agora.pl](mailto:Jowita.Purzycka@agora.pl)

Dział produkcji:  
szef działu Monika Makowska  
tel. (0<sup>22</sup>) 555 66 39,  
e-mail: [monika.makowska@agora.pl](mailto:monika.makowska@agora.pl)

Koordynator produkcji: Anna Ziemak

Specjaliści przestrzeni barwnej:  
Ilona Gibała, Przemek Piętaś

Technolog: Wiesława Chmielewska

Dział kolportażu: tel. (0<sup>22</sup>) 555 53 33

Dyrektor kolportażu prasy:

Wojciech Błoch

Z-ca dyrektora kolportażu prasy:  
Adam Popielski

Druk: Quad/Winkowski Sp. z o.o.  
ul. Okrzei 5, 64-920 Piła

INDEKS 341312 ISSN 1429-2866  
Copyright © Agora SA 2004  
Wszelkie prawa zastrzeżone

Exemplarze archiwalne można zamówić  
w dziale prenumeraty, tel. 0801 130 000,  
e-mail: [prenumerataczasopisma@agora.pl](mailto:prenumerataczasopisma@agora.pl)



Wydawca miesięcznika „Lubię gotować”  
ostrzega P. T. Sprzedawców, że sprzedają aktu-  
alnych i archiwalnych numerów czasopisma  
po innej cenie niż wydrukowana na okładce  
jest działaniem na szkodę wydawcy i skutkuje  
odpowiedzialnością sądową.

Reklamy: 2 i 3 strona okładki

**W LIPCU**

# **DANIA Z RUSZTU**



**Numer  
7/2010  
w sprzedaży  
już na początku  
lipca**