



Rzeczy pierwsze

Moda nobilituje łączenie stylów w kuchni. Przykład: nowoczesność z klasyką. Pod wspólnym mianownikiem bielej to zestaw elegancji i ponadczasowy. Ziota nadadzą mu świeżości.



- [1] Meble kuchenne **Fusion Mebel Rust** to połączenie klasycznych elementów z nowoczesnością. Biel dodaje aranżacji finezji; www.rust.pl [2] Biała bateria zlewomywakowa **KWC Zoe** z wyciąganą wylewką; 3.499 i 4.199 zł (bez i z oświetleniem LED); www.franke.pl [3] Marmurowa deska do serwowania **Nuance** – przed podaniem na stół można ją schłodzić w lodówce; 144 zł; www.leduvel.pl [4] Samopodlewająca doniczka do ziół **Eva Solo** – wodę uzupełnia się raz w tygodniu; od 186 zł; www.fabrykaform.pl [5] Doniczka na ziota **Herb&Spices Sagaform** z dzióbkiem do podlewania; 87,90 zł (ceramika); www.czerwonomaszyna.pl

nowości



Każdego dnia

Chrupiące pieczywo, kawa, miłe słowa. Drobnie przyjemności to patent na udany dzień. A po pracy? Ugotujcie coś razem. We własnej kuchni można mieć wyposażenie, jak z najlepszej restauracji.



- [1] Bateria zlewozmywakowa Eurocube Profi Spray Grohe z dwoma rodzajami strumienia, które przełącza się bez zakręcania wody; ok. 1.959 zł, www.grohe.pl
- [2] Do kawy mrożonej: kubek termiczny z chłodzącym wkładem Iced Coffee Maker Zoku; 188 zł, www.leduvel.pl
- [3] Karafka MyFlavour Eva Solo ma szpikulec na owoce i warzywa, nadające wodzie smak i zapach; nowość, www.evasolo.com
- [4] Toster Blixtar Duka z kilkoma stopniami rumienienia pieczywa i funkcją rozmrażania; 229 zł, www.dukapolska.com
- [5] Płyte indukcyjną 31 cm Falmec można kompletować z okapem blatowym. Wyposażona m.in. w funkcje Booster oraz Timer; 2.999 zł, www.falmecpolska.pl

inspiracje / na deser



Prosty przepis

... to podstawa kulinarnego sukcesu. By zabłysnąć nie tylko od święta, potrzebny jest także pomysł. Kolorowa oprawa stołu sprawi, że proste ciasto wzbudzi podziw gości.



[1] Podkładka stołowa **Ashley Dekoria** – w kieszonkę można włożyć np. sztucze; 44,90 zł/2 szt., www.dekoria.pl [2] Robot planetarny **HR7974/00 Philips** to urządzenie typu 6w1, m.in. miesza, ugniata, ubija, miksuje; 1.789 zł, www.philips.pl [3] Forma do pieczenia babek **Heritage Nordic Ware** – wykonana z kutego aluminium; 195 zł, www.galerialimonka.pl [4] Metalowa patera z kloszem na ciasto **Living Nostalgia Nordic Ware**; 186 zł, www.leduvel.pl

Babka drożdżowa z rodzynekami

■ **Ciasto:** 100 g rodzynek • 70 ml rumu • 200 g letniego mleka • 20 g drożdży • 100 g cukru • 400 g mąki pszennej • 4 żółtka • 60 g miękkiego masła
■ **Lukier cytrynowy:** 150 g cukru pudru • 1 cytryna

► Zacznij od namoczenia rodzynek w rumie. Następnie do miski robota planetarnego wlej mleko, dodaj drożdże i cukier. Włącz obroty na 3 i mieszaj aż wszystkie składniki się połączą. Dodaj mąkę oraz roztrzepane żółtka i włącz obroty na 2. Wyrabiaj ciasto około 3 min aż będzie lepiałe. Następnie dodawaj porcjami masło, nie przerywając zagniatania, aż ciasto będzie sprężyste i sztywne. Pod koniec wyrabiania dodaj odsączone rodzynki.

► Gdy ciasto jest już wyrobione, misę robota przykryj folią spożywczą i odstaw do wyrośnięcia aż podwoi swoją objętość (ok. 1 godz. 30 min). Po tym czasie ponownie lekko zagnieć ciasto i przełóż do dużej formy do pieczenia babki.

► Piecz babkę około 40-45 min w temperaturze 180°C. Wyjmij z formy i odstaw do ostygnięcia. W tym czasie przygotuj lukier. Cukier puder wymieszaj z łyżeczką soku z cytryny i otartą skórką z cytryny. Jeśli będzie za suchy, dolej odrobinę więcej soku. Udekoruj babkę.

Poleca: firma Philips; przepis rekomendowany przez szefa kuchni Piotra Kucharskiego