

Marynarskie wakacje

MORZA SZUM, PTAKÓW ŚPIEW I... MARYNARSKI STYL. BEZ NICH NIE BYŁOBY LATA. OKAZUJE SIĘ, ŻE KLASYCZNE ZESTAWIENIE BIELI I GRANATU MOŻE BYĆ NAPRAWDĘ ZASKAKUJĄCE.



Porcelanowe kubki do cappuccino **FROISSES** z motywem marynistycznym zachwycają unikatowym efektem zmięcia. 146 zł/2 szt., **Revol**, www.leduvel.pl



ZEBRAŁA: ANNA USAKIEWICZ, FOT. SERWISY FIRM

trendy dla gadzeciarzy



Gry towarzyskie

CIEPŁE LETNIE WIECZORY ZACHĘCAJĄ DO TEGO, ABY SPĘDZIĆ JE NA ŚWIEŻYM POWIETRZU. PRZYJĘCIE NA TARASIE W GRONIE PRZYJACIÓŁ BĘDZIE OKAZJĄ DO DOBREJ ZABAWY.

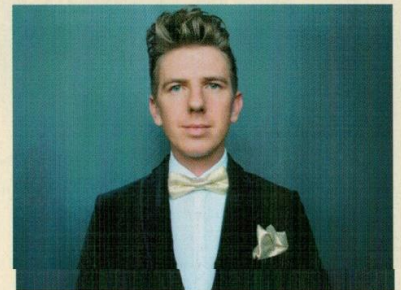


Zestaw sześciu kieliszków w formie stoiczek z zakrętkami **SHOTS**. Idealne na piknik, przyjęcie w ogrodzie, a także podczas wieczornych spotkań ze znajomymi. 69,99 zł, **Kitchen Craft**, www.qdecor.pl

ZEBRAŁA: ANNA USAKIEWICZ, FOT. SERWISY FIRM

Poczęstunek z grilla jak wytworny obiad

**PAWEŁ DOMAŃSKI,
STYLISTA VILLEROY & BOCH POLSKA**



Przy organizacji przyjęć na świeżym powietrzu oprócz tego, co podamy gościom, ważne jest, jak to zrobimy. Nawet nieformalne spotkania przy grillu wymagają od organizatorów przygotowania miejsca, niezbędnych narzędzi, a przede wszystkim odpowiednich naczyń. Oczywiście, jemy wszystkimi zmysłami, dlatego potrawy powinny wyglądać apetycznie, być chrupiące, soczyste, wyraziste – a to wszystko zależy nie tylko od tego, jak zostaną przyrządzone, lecz także w jaki sposób je zaserwujemy. Na ruszcie coraz częściej oprócz mięs lądują przeróżne warzywa, owoce, owoce morza i sery – każdy z produktów łączymy z innymi sosami, dipyami i dressingami, które są kropką nad i podczas grillowych przyjęć. Doskonale wiemy, jak nieapetyczne stają się rozmokłe potrawy, nasączone sosem, w zbyt bliskim towarzystwie dodatków. Na grillu wszystko powinno mieć swoje miejsce. Dlatego po pierwsze powinniśmy pamiętać o oddzielnych pojemnikach na dipy – albo o miseczkach, albo o specjalnych talerzach, które mają wydzielone miejsce na tego typu dodatki. Wtedy produkty się ze sobą nie mieszają i zachowują na dłużej swój smak. Naczynia, których użyjemy podczas przyjęcia z grillem, muszą być funkcjonalne – w plenerze nie mamy zazwyczaj dostępu do wygodnych foteli i kanap, dania konsumujemy często na stojąco podczas rozmów, dlatego zastawa powinna ułatwiać to zadanie. Bo nie możemy zapomnieć, że grill to przede wszystkim spotkanie towarzyskie, któremu nie powinna przeszkadzać zbyt duża liczba dekoracji. Jeśli zadamy o potrawy i dobierzemy do nich odpowiednie naczynia, przyjęcie w ogrodzie z pewnością zaliczymy do udanych.



KAMIEŃ DO PIECZENIA BURGERÓW na grillu jest wykonany ze specjalnej, ogniotrwałej ceramiki (zaroodporność do 500°C). W komplecie 6 różnych szpilek do oznaczania burgerów. 459 zł, **Emile Henry**, www.leduvel.pl



**NACZYNI
CERAMICZNE**
do pieczenia
drobni o specjalnie
zaprojektowanym kształcie,
który zapewnia równomierne
rozprowadzanie ciepła
i stałą cyrkulację pary we
wnętrzu. 515 zł, **Emile
Henry**, www.leduvel.pl

Truskawkowy sorbet

- 1 kg truskawek
- 1 szklanka cukru
- woda

Zagotuj 1 szklankę wody
z cukrem, mieszając.
Ostudź. Truskawki umyj,
usuń szypułki i zmiksuj
z zimnym syropem. Wstaw
do zamrażarki i co 2 godziny
przemieszaj. Po sześciu
godzinach będzie gotowy.
Rozlóż do pucharków
i udekoruj listkami melisy.

Poleca: Winiary

Napoje ciepłe i zimne,
drinki i koktajle
owocowe zaprezentują
się świetnie serwowane
w kolorowych,
zakręcanych
SŁOIKACH ze
słomką i uchwytem.
20 zł/szt., **Kitchen
Craft**, www.rossi.pl

