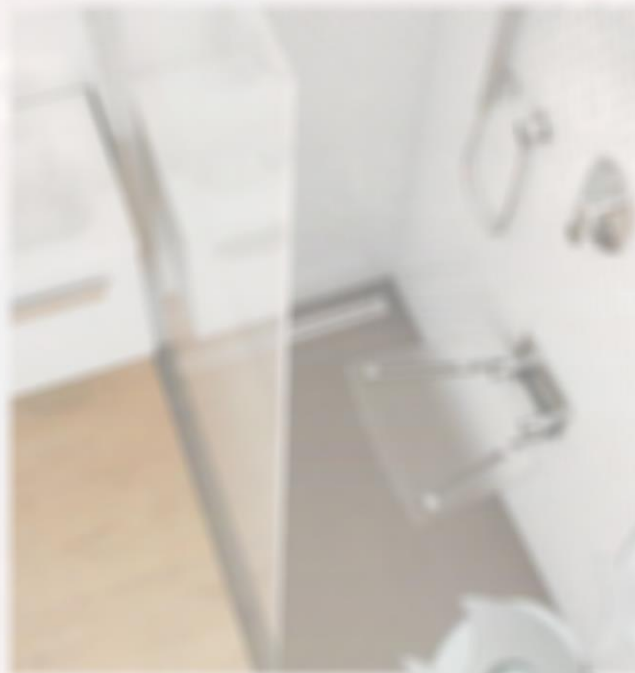


Przydatne akcesoria

58

**Wygodę i bezpieczeństwo podczas brania natrysku** zapewnią najróżniejsze akcesoria: uchwyty, wieszaki, maty, siedziska.

- **Uchwyty i półki** – mocowane na ścianie (wkrętami bądź przysawkami) lub zawieszane na baterii. Pomagają uporządkować kosmetyki kąpielowe i mieć je pod ręką na odpowiedniej wysokości.
- **Siedziska** – umożliwiają osobom chorym, mniej sprawnym i starszym branie natrysku w wygodnej pozycji. Ułatwią też wykonanie różnych zabiegów kosmetycznych, np. depilacji. Do wyboru mamy modele wolno stojące lub montowane na ścianie (również składane).
- **Maty antypoślizgowe** – najczęściej gumowe, mocowane do podłoża przysawkami. Kąpiącą się osobę ochronią przed poślizgnięciem, a brodzik – przed zarysowaniem. Pamiętajmy jednak, aby je regularnie zdejmować i czyścić, zwłaszcza od spodu, bo tam mogą się rozwijać grzyby i pleśń.



WYWIŁY, uchwyty i półki, stal nierdzewna, 200 x 150 mm, 200 zł/zestaw, galerialimonka.pl

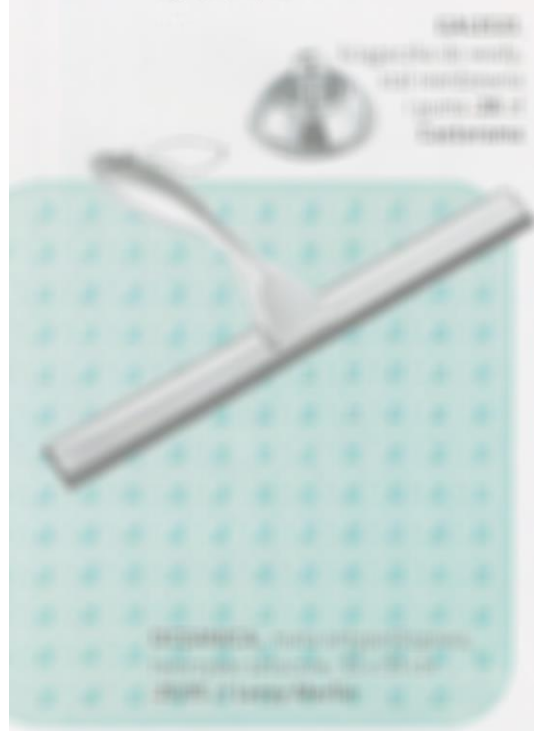
WYWIŁY, uchwyty i półki, stal nierdzewna, 200 x 150 mm, 200 zł/zestaw, galerialimonka.pl



WYWIŁY, uchwyty i półki, stal nierdzewna, 200 x 150 mm, 200 zł/zestaw, galerialimonka.pl



WYWIŁY, uchwyty i półki, stal nierdzewna, 200 x 150 mm, 200 zł/zestaw, galerialimonka.pl



WYWIŁY, uchwyty i półki, stal nierdzewna, 200 x 150 mm, 200 zł/zestaw, galerialimonka.pl



**SIMPLEHUMAN**, dozowniki kosmetyków w płynie, stal nierdzewna i tworzywo sztuczne, pojemność każdego 444 ml, 439 zł/zestaw, galerialimonka.pl



WYWIŁY, uchwyty i półki, stal nierdzewna, 200 x 150 mm, 200 zł/zestaw, galerialimonka.pl

# Babka w formie

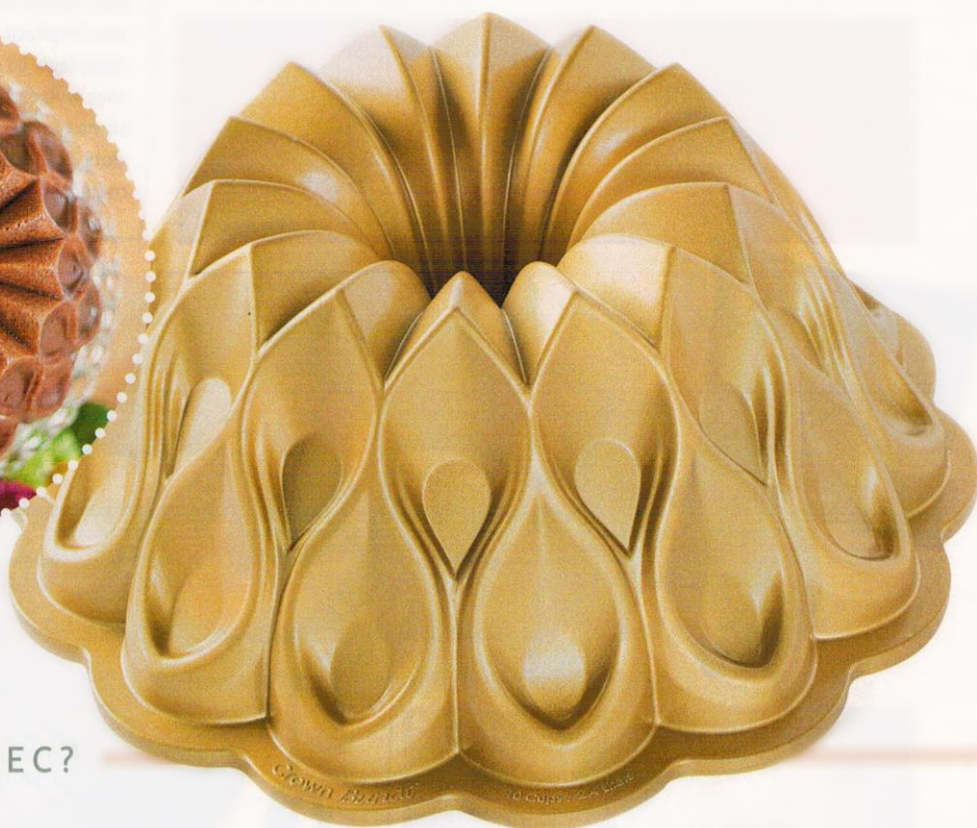
Wyrośnięta, miękka i tak puszysta, że musi ostygnąć, by ją pokroić. To baba ideał, o jakiej marzy każdy kucharz. Ale liczy się także kształt. Może zamiast tradycyjnej formy wybierzecie taką, która przypomina fantastyczny zamek, statek kosmiczny albo piłkę nożną?

OPRACOWANIE: Monika Utnik-Strugała ZDJĘCIA: Agnes Kantaruk/Shutterstock.com, producenci

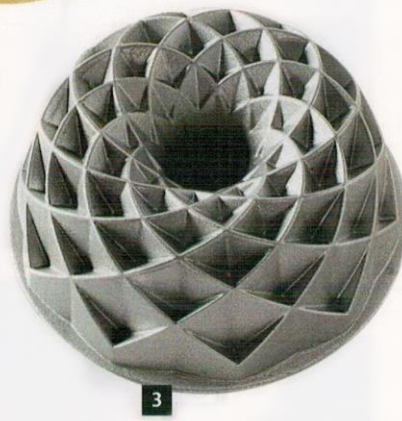
102



CROWN GOLD,  
kute aluminium .244 zł  
[bakeshop.pl](http://bakeshop.pl)



W CZYM JĄ UPIEC?



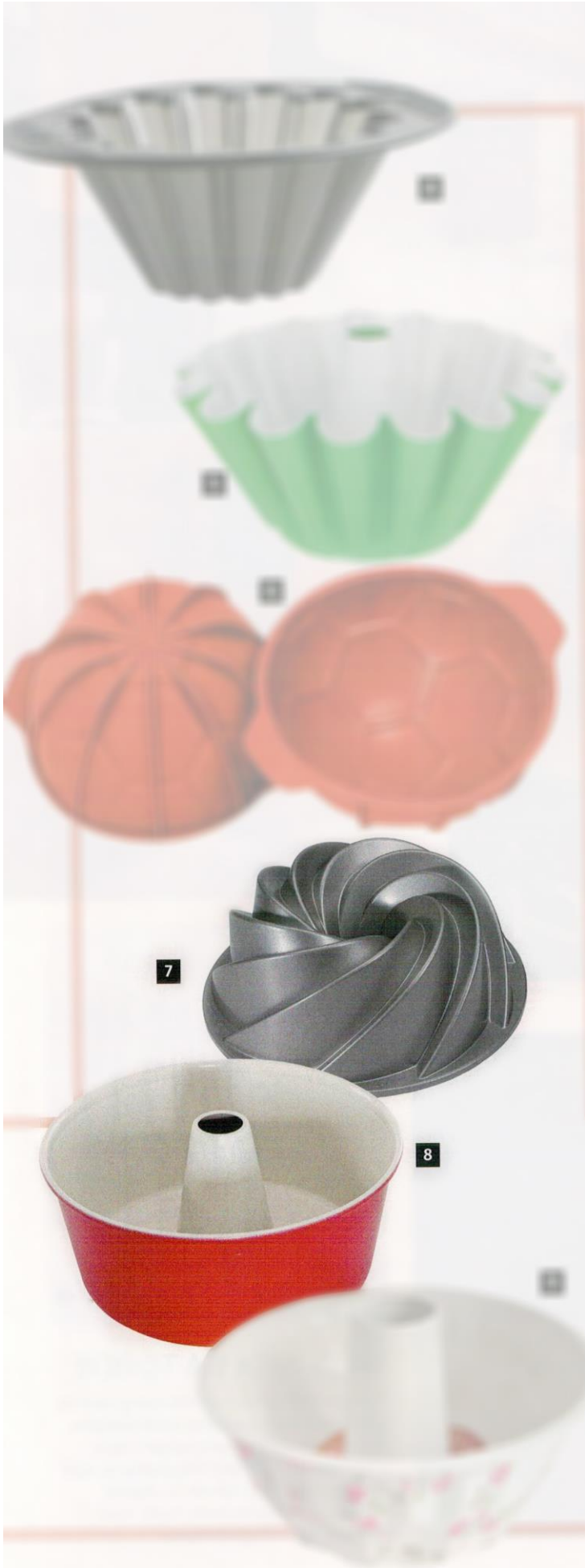


## Babka drożdżowa

• 3 szklanki mąki pszennej • 120 g masła plus 2 łyżki do posmarowania formy • 1/2 szklanki cukru • 50 g drożdży • 1/2 szklanki mleka • 2 żółtka • 2 jajka • 50 g skórki pomarańczowej smażonej w cukrze • 50 g rodzynek

Na lukier: • 100 g marcepana • 2 łyżki masła • 2 łyżki mleka

Drożdże rozmieszaj z mlekiem, łyżeczką cukru oraz 3 łyżkami mąki i zostaw do wyrośnięcia. Masło roztop i ostudź. Jajka i żółtka utrzyj z cukrem. Do mąki dodaj rozczyn, jajka, masło oraz 1/4 łyżeczki soli. Ciasto wyrabiaj dotąd, aż straci połysk. Odstaw do wyrośnięcia na 30 minut. Następnie dodaj bakalie i wyrób ciasto ponownie. Formę posmaruj masłem. Ciasto przełóż do formy i odstaw do wyrośnięcia. Piecz 40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 170 st. C. Przygotuj lukier: roztop masło, dodaj mleko, pokruszony marcepan i dokładnie wszystko utrzyj. Udekoruj nim babkę.



1. TITUS, aluminium, 20 x 10 x 10 cm
2. ANGEL FOOD, aluminium, 20 x 10 x 10 cm
3. ANGEL FOOD, aluminium, 20 x 10 x 10 cm
4. ANGEL FOOD, aluminium, 20 x 10 x 10 cm
5. ANGEL FOOD, aluminium, 20 x 10 x 10 cm
6. ANGEL FOOD, aluminium, 20 x 10 x 10 cm
7. HERITAGE, kute aluminium .195 zł [bakeshop.pl](http://bakeshop.pl)
8. ANGEL FOOD, aluminium .96 zł [bakeshop.pl](http://bakeshop.pl)
9. TITUS, aluminium, 20 x 10 x 10 cm
10. ANGEL FOOD, aluminium, 20 x 10 x 10 cm

