

# Pierwsze stacje naszej wyprawy na Florydę

„Jak ma się rozbić to się rozbije, niczym się nie martw kochanie ” – mówiła mama

„ Gdybyście chcieli popełnić samobójstwo latając samolotem dzień w dzień, pewnie życia by Wam zabrakło. ” – tata, ale jak po 10 godzinach lotu, podczas lądowania moja mama zaczęła się modlić,

Maciek płakał to już sama nie wiedziałam co się wydarzy. Czuliśmy się jak na rollercoasterze. To było przerażające ... pilot schodził co chwile o tak ogromny pułap. I to jak ludzi krzyczeli ze strachu ...

Po tym locie to chyba wole zostać w USA na stałe.



Jak dotarliśmy do Dallas, zjedliśmy kolację i Anna z Dominikiem zabrali nas do Peace Pipe. Siadasz na kanapach, wykładasz nogi na stół i delektujesz się

smakiem shishy.

Peace Pipe Shisha on my instagram

Największym problemem okazała się zmiana czasu. Po prostu zasypialiśmy na sofach.

Noc w Dallas, a dzisiaj zrobiliśmy 698 mil.



Przejechaliśmy przez 3 stany i w końcu po całym dniu jazdy  
dotarliśmy

do Pensacoli w stanie Floryda.

Jedyną rzeczą o której myśleliśmy była kolacja.

Applebee's <3

Tak cudowny klimat z tak ogromnym amerykańskim charakterem.  
Chyba to będzie mój plan na przyszłość: Otworzę właśnie taką  
restaurację.



Ja wybrałam orientальną sałatkę z kurczakiem. Ciężko było  
rozszyfrować mi sosy. Jeden z nich to na 100% sos winegret (

kurczak był z pewnością w nim marynowany ) a drugi pozostaje zagadką. Muszę spróbować zrobić ją w domu i wrzucić tu przepis. Nie będzie pewnie tak pyszna, ale postaram się w mojej wersji przekazać Wam ten niesamowity smak.

Na dzisiaj chyba tyle moich życiowych opowieści.

---

## Ciasto czekoladowo-kokosowe

Wrzucam też przepis mojego eksperymentu z mlekiem kokosowym. Otóż nigdzie nie mogłam znaleźć czegoś ciekawego z tym składnikiem więc postanowiłam się pobawić i stworzyć coś nowego. Jak zwykle prosto pysznie i NA TEMAT ! Czasem po prostu mamy ochotę się pobawić w kuchni i stworzyć coś pysznego, tak też było tym razem ☐

### Coś czekoladowo-kokosowe

#### Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

#### Składniki na małą okrągłą blaszkę:

100g cukru  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
3/4 szklanki mąki  
2 jajka  
100 g masła  
Opakowanie cukru wanilinowego.  
Pół tabliczki czekolady

3/4 szklanki mleka kokosowego  
( powinnam dodać też wiórki kokosowe, ale takowych nie  
posiadałam )  
Możecie wsadzić spokojnie z pół szklanki.



### Zaczynamy:

Masło ucieramy z cukrem, po czym dodajemy jajka,  
mleko kokosowe, mąkę ( zmieszaną z proszkiem i cukrem  
wanilinowym).

Dalej miksujemy, aż powstanie płynna masa.



Powstałą masę dzielimy na dwie części.  
Do jednej dodajemy roztopioną czekoladę.  
Do drugiej, ja ( gdybym miała ) dodałabym wiórki kokosowe.



Teraz kolejność z jaką wlejecie masy do ( wysmarowanej masłem i osypanej bułką tartą ) blaszki zależy od Was. Ja następnym razem zrobiłabym na odwrót. Na spód dałabym masę czekoladową, a na górę głównego bohatera czyli kokos.





Wkładamy do nagrzanego do 170° C piekarnika na 40-60 minut .

Podajemy posypane cukrem pudrem z pyszną kawusią.

MNIAM

**SMACZNEGO !!!**



---

## **Makaron z krewetkami i czosnkiem**

A oto przepis na pyszny obiadek. Wiele ludzi boi się jeść krewetki, ja też kiedyś bałam się spróbować tych jakże dziwnych stworów, ale ich smak jest bardzo zbliżony do smaku ryby.

W końcu to jedne z najpopularniejszych owoców morza. Niestety cena tego dania będzie większa, bo za krewetki trzeba zapłacić około 10 zł za 250 g .

Ale raz na jakiś czas można pozwolić sobie na taki rarytas. Z

resztą oprócz krewetek nie ma nic drogiego w tym przepisie. Bardzo proste przygotowanie, a efekt końcowy i smak zwala z nóg.

## Makaron z krewetkami

### Składniki:

Opakowanie makaronu ( najlepiej kokardek )  
500 g krewetek ( ja kupiłam w Biedronce „Black Tiger ” )



Oliwa z oliwek  
2 duże ząbki czosnku  
Koperek



### Zaczynamy:

Krewetki przelewamy wrzątkiem i odrywamy tzn. uropody.  
Odstawiamy do miski.



Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek.

Wrzucamy przygotowane wcześniej krewetki i smażymy przez około  
8 minut,  
od czasu do czasu mieszając.  
Makaron gotujemy według zaleceń na opakowaniu.



Czosnek wyciskamy przez dusiciela i dodajemy do krewetek.



Koperek drobno kroimy.  
Ugotowany makaron dodajemy do patelni z krewetkami.  
Po czym doprawiamy solą i pieprzem.  
Na końcu w krewetkach ląduje koperek.



Całość jeszcze chwilę smażymy.

**SMACZNEGO !!!**



---

## Tosty francuskie

Nie ma to jak umilać sobie życie na każdym kroku. Nawet w taki prosty, może wydawać się bezsensowny sposób, ale kto teraz nie wie, że jedzenie poprawia nam humor !? Wiadomo, oczywiście nie chodzi tu o obżeranie się i przesadzanie z cukrami, ale taki pyszny początek dnia może naładować nas cudownymi emocjami. Oryginalny przepis mówi, że powinniśmy użyć chałki, ale w moim domu od zawsze wykorzystuje się już sczerstwiały chleb, który na zwykłe kanapki się już nie udaje. Jak nie ma chleba, a mam ogromną ochotę na słodką przyjemność to wybieram chleb tostowy i tak też jest w przepisie, ale pamiętajcie , że może być to każdy rodzaj chleba! Osłódźcie sobie poranek !



# Tosty Francuskie,

## Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

### Składniki:

Suchy chleb ( ja użyłam suchego chleba tostowego )

2 jaja

60 g cukru (może być puder )

Opakowanie cukru wanilinowego

Masło do smażenia

400 ml mleka



### Zaczynamy:

Jajko roztrzepujemy, dodajemy cukier i mleko.  
Wszystko dokładnie mieszamy.



Kromki chleba moczymy z obu stron w rzadkiej masie.



Namoczone kromeczki smażymy na masełku.



Odsączamy używając ręcznika papierowego.  
Podajemy z tym na co mamy w danym dniu ochotę.  
Mogą to być owoce, sam cukier puder czy sam miód.

Ja podałam z truskawkami w syropie i posypałam cukrem pudrem.

MNIAM <3

**SMACZNEGO !!!**



Czekam na zdjęcia waszych tościaków, ciasteczek czy babeczek !



[martyna.mierzwa95@gmail.com](mailto:martyna.mierzwa95@gmail.com)

---

## **Smutna relacja z zawodów Downhill'owych w Zawoi**

Planowałam dodać całkiem inną notkę, niestety to co wydarzyło się w miniony weekend troszeczkę pokrzyżowało mi plany. W Zawoi odbył się kolejny Puchar Polski Downhill'u. To moja kolejna zajawka. Niestety zaliczam je do tych mega nieudanych. A wszystko przez tą okropną pogodę.

Dojechaliśmy późnym wieczorem na miejsce i od razu poszliśmy na tzn. trackwalk'a.

Na szczęście byłam przygotowana na błoto w lesie... Moje gumaczki zdały egzamin na 6 !

Sobotę przejeździliśmy w troszkę lepszych warunkach, ale część lasu była naprawdę obłożona.

W niedzielę wyjechałam na górę gotowa do treningu, już nawet stałam na starcie gdy w pewnym momencie zaczęło padać i po prostu doszło do mnie że nie dam rady.

### **Wycofałam się...**

Było mi okropnie wstyd przed chłopakami, którzy wciąż powtarzali mi, że dam radę, że nie mogę się poddać, ale mimo wszystko teraz cieszę się z mojej decyzji.

Artur Hryszko, Kamil Gładysz i Szymon Kobylarski jak zwykle walczyli z ogromnym zaparciem.

Po eliminacjach w juniorach Artur był 1, Kamil 3, a Szymon w hobby full też wykręcił 1 czas.

Przyszędł czas na finały.

Szymon zjechał jako pierwszy, no i udało mu się wygrać. Poszliśmy więc czekać na przejazd młodych.

W pewnej chwili jeden chłopak z organizacji dostał wiadomość przez walki-talki, że ktoś miał wypadek i że zaraz zostanie zwieziony quadem do karetki.

W tym czasie właśnie dojechał na metę kolejny junior i czekaliśmy na Artura ...

Niestety okazało się, że to właśnie jemu przydarzył się ten wypadek.

Wpadłam w paniczny płacz i nie mogłam się opanować.

Gdy dojechał do karetki, została mu udzielona doraźna pomoc medyczna, ale musieliśmy pojechać z nim do szpitala na prześwietlenie barku.

Wszystko skończyło się założeniem gipsu mimo braku konkretnej diagnozy lekarza...

Jadąc do domu dziwnym trafem nie zauważyliśmy rezerwy paliwa i w pewnym momencie auto po prostu przestało jechać. Dzięki Bogu w domu na poboczu, gdzie wylądowaliśmy mieszkał pan który okazał się dla nas miłosiernym samarytaninem. Podjechał i kupił nam kanister paliwa.

### **Hej przygodo ?**

Wróciliśmy do Sanoka koło 12 w nocy padnięci...

