

Orlando – Universal STUDIO relacja

Ostatnie dwa dni spędziliśmy w Orlando, w ogromnym parku rozrywki.

W pierwszy dzień wybraliśmy się do Universal Studio. Gdzie mogliśmy zobaczyć jak wygląda produkcja filmów takich jak np. Park Jurajski czy Twister. Pierwszy raz w życiu byliśmy na rollercoasterze w 3D.

Efekt taki sam jak na zwykłej kolejce, a siedzi się w jednej sali, na robocie, przed ogromnym ekranem.

Coś niesamowitego! Oprócz tego mnóstwo świetnych miejsc do zobaczenia.

Czuliśmy się jak w znanych filmach !







My jak zwykle gdzie muzyka tam tańczymy !



Parada była fantastyczna !



A zanim dostaliśmy się z powrotem do hotelu nie byliśmy w stanie wystartować bo zaryzykowaliśmy jadąc na rezerwie do resortu. Po drzemce w samochodzie pojawił się kanister paliwa!



Drugiego dnia poszliśmy do Land of Adventure. Ta część parku poświęcona była młodszej widowni. Produkcja bajek! Mimo, że mamy tyle lat ile mamy, świetnie bawiliśmy się wśród gigantycznych kwiatów czy wewnątrz Hogwartu. Dużo więcej było też rollercoasterów.



Najlepsze było to, że kolejki do zjazdu były ogromne, a my nie czekaliśmy prawie w ogóle bo zawsze chodziliśmy jako tzw. SINGLE RIDERS. W pojedyncze miejsca, żeby nie jechały puste wsadzano ludzi, którym nie zależało na tym żeby jechać z rodziną czy znajomymi. Raz udało nam się w jakiś sposób pojechać na pierwszych miejscach nie czekając więcej niż minutkę. Po prawej stronie na pierwszych miejscach to ja i mój brat, a w 4 rzędzie od lewej siedzi mój tatko.



Hogwart był najlepszą częścią tego parku. Korytarze, muzyka, obrazy w których postacie mówiły do nas... Mój brat Maciek był

w siódmym niebie !



Był też peron 9 i 3/4 !





WE HAD SO MUCH FUN !

Orlando, Irlandzka restauracja z milionem jedno-dolarówek oraz outfit

Tym razem troszkę więcej zdjęć. Dużo się dzieje, mało czasu na laptopa, ale to dobrze. Z Pensacoli, gdzie zwiedziliśmy Naval Museum przejechaliśmy 500 mil i dotarliśmy do Orlando.

Wieczorem odwiedziliśmy niesamowitą restaurację. Budynek mieszczący ok. 600-800 osób podzielony na małe pomieszczenia, w każdym cały sufit wywieszony 1-dolarówkami. W tamtym dniu było ich już ponad 1 600 000. My też zdecydowaliśmy zostawić tam część siebie.



Przepyszne zapiekane mielone, wołowe mięso z warzywami pod pierzynką z piure □



Dodaję mój bardzo wygodny outfit na dzień w muzeum ☐







	Sweterek	h&m	
Sukienka	(bardzo, bardzo stara...)		Troll
	Zegarek	Swatch	
	Sandałki	Zara	
	Torebka	Fossil	

Uwielbiam tego typu sukienki.
Troszkę a'la lata 50. Mam nadzieję,
że ten krój nigdy nie wyjdzie z mody.
Jest bardzo kobiecy, dobry na uroczyste imprezy,
miłosne spacerki, ale i zwykłe wyjście do muzeum.

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 delectujesz 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 !!!

