Babka Makowa od Cioci Iwony

Wydaje mi się, że te przepisy, które podawane są z pokolenia na pokolenie są jednak najlepsze! Nawet receptura sosu bolońskiego nie powstała przecież w 21 wieku. Jest z nami już ponad 150 lat. Nie oszukujmy się …:) Nikt tutaj już nic nowego nie wymyśli*(ja też nie!)*, świetnych przepisów w blogosferze jest po prostu miliony, ale mimo wszystko każdy się dzieli przepisami, które już ktoś opublikował. Czasem zmieni się troszkę proporcje i myśli się, że przepis JEST MÓJ … Niestety euforia nie trwa długo, zaraz pod postem pojawia się komentarz osoby, która robi dajmy na to ciasteczka owsiane dokładnie w taki sam sposób jak Ja … No nic trzeba żyć dalej i cieszyć się z kolejnego uśmiechu na buzi osoby, która jadła sporządzone przez Ciebie danie, ale być po prostu z siebie dumny, że zrobiło się takie cudo.

Jak już wiecie, ja ubóstwiam książki kucharskie, na blogach kulinarnych nie siedzę, nie szukam, stawiam na papier i na te najprawdziwsze receptury, które są po prostu nie zawodne. Oczywiście nie potępiam żadnej strony kulinarnej… Sama taką prowadzę Chyba po prostu wolę, coś co mogę dotknąć, potrzymać w reku, zaznaczyć jakąś kartką papieru i zawsze do tego wrócić… W internecie wiele rzeczy ginie, gubi się gdzieś, jak nie zapisze się strony… Ale głupoty Wam gadam! Przecież chce, żebyście korzystali z moich przepisów! Ale właśnie dlatego jest ten blog, bo nie każdy pcha się do gotowania, bo twierdzi, że nie jest do tego stworzony! OTÓŻ GÓ**NO PRAWDA ! Dlatego ta strona tak wygląda, żeby każdy nawet ten kulinarnie ułomny poradził sobie ze swoimi słabościami i upichcił coś pysznego, niekoniecznie pięknego, ale na pewno smacznego No nic … koniec gadania… Jak zwykle mam ślinotok bo chce Wam tyle powiedzieć, a nie skupiam się na tym co ważne…

Wracając do pierwszego zdania tego postu, przepisy podawane z pokolenia na pokolenie…

Tą babkę jem co roku na Wielkanoc, Ciocia Iwona zawsze ją szykuje i zawsze nie mogę się najeść bo jest po prostu przepyszna. W tym roku poprosiłam w końcu ciocie o przepis… Sama byłam zaskoczona jak wyglądał. To było po prostu jedno długie złożone zdanie! Ugotować, utrzeć, ubić wymieszać, upiec. TYLE ! Ale wychodzi z przepisu coś tak pysznego, że uszy się trzęsą

Ja przekaże Wam przepis troszkę dokładniej, dlatego nie czekajcie do następnych świąt! Musicie spróbować tego przepisu!

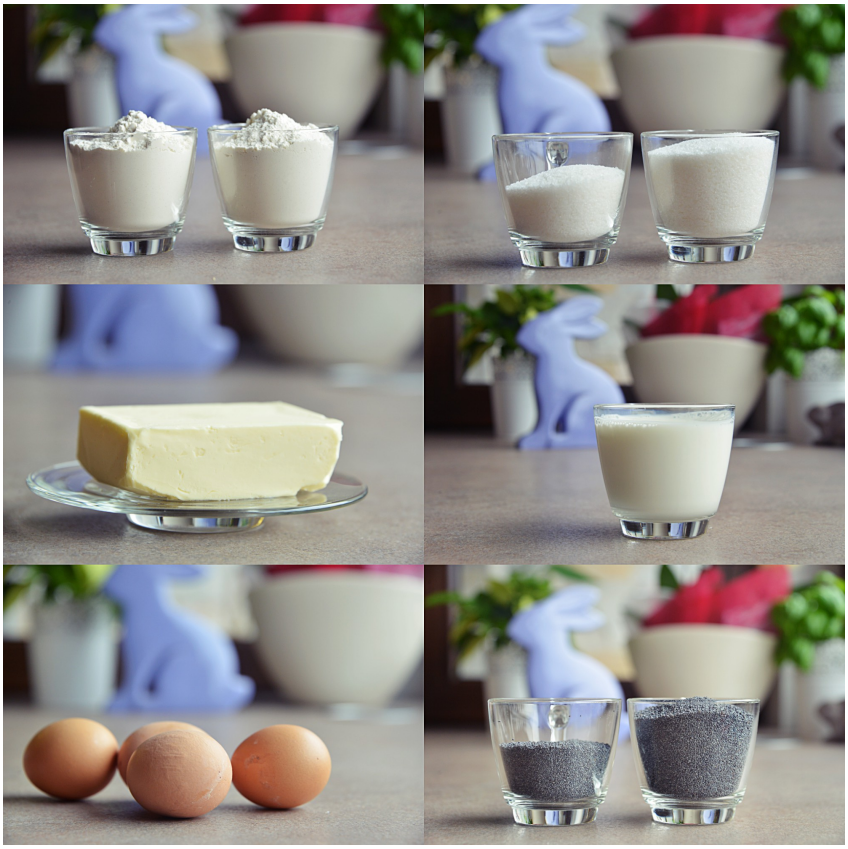
Babka Makowa od Cioci Iwony

Składniki:

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

2 szklanki mąki (250 g mąki)
1 i 1/3 szklanki cukru
1 kostka
1 szklanka mleka
4 jajka (żółtka osobno białka osobno)
1,5 szklanki maku (około 200g)
1 łyżeczka proszku do pieczenia (brak na zdj.)



Wykonanie:

Zaczynamy od zagotowania mleka, po czym dodajemy mak i zagotowujemy jeszcze raz. Ostawiamy do wystygnięcia.

W misce ucieramy mikserem masło, żółtka i cukier. Dodajemy ostudzony mak i ponownie miksujemy. Następnie dodajemy stopniowo mąkę z proszkiem do pieczenia i miksujemy na mniejszych obrotach do czasu powstania jednolitej masy.

W osobnej misce ubijamy białka *(możecie dodać troszkę soli, aby białka szybciej się ubiły)*.
Jak widzicie na załączonym obrazku mój mikser, razem z podestem prezentuje się znakomicie! Przedstawiam Wam MIKSER ! Mikser ma ponad 25 lat, pochodzi z Germanii ! Został przywieziony do Polski przez mojego Tate i służy nam do dnia dzisiejszego <3

Wracając do przepisu… Ubijamy białka na sztywną pianę.

Dodajemy do masy makowej stopniowo ubitą pianę, robimy to stopniowo i delikatnie mieszamy .

Z masy wyjdą Wam dwie średnie babki. Ja zrobiłam jedną dużą i 4 mini babeczki. Pamiętajcie, aby posmarować masłem formy i posypać je bułką tartą, jeśli nie są silikonowe. Formy wypełniamy do 1/2 a nawet 3/4 wysokości. Babka wyrośnie! Pieczemy w nagrzanym do 180*C piekarniku przez około 40 minut jeśli macie duże formy, ale jeśli robicie mini babeczki pieczenie skracamy do około 25-30 minut.

Po upieczeniu dajcie im odpocząć, wystygnąć i odkrójcie nożem czubek babki, aby stała prosto i równo.

SMACZNEJ BABKI !

Ps. Dziękuje Cioci za przepis !

Wszystkomaniaczka

Wszystkomaniaczka

Ekspresowy Mazurek Wielkanocny

Już w poprzednim poście pisałam jaka jestem zabiegana. Mam nadzieję, że nie ucierpicie na tym bardzo :) Przepisy na Wielkanoc nie będą wymagające, nie zabiorą Wam dużo czasu, a oczy będą się cieszyć i oczywiście żołądek ! W tym tygodniu codziennie mam dojeżdżać do Sanoka z Rzeszowa do pracy i pomagać rodzicom, także trochę czasu mi to pochłonie, a wieczorem zdjęcia nie wychodzą tak ładnie, ale chyba nie będę miała wyjścia, bo przecież jakąś BABKĘ chce Wam “dać” :)

Także, mam nadzieję, że nie pozłościcie się na mnie za gorszej jakości zdjęcia. Szykuje też przepis na wymycie zaśniedzonego metalu, przy wyciąganiu wielkanocnych dekoracji natrafiłam na jajko pokryte śniedzią. Jak to ja poradziłam sobie z tym w domowy i naturalny sposób, bez żadnego mleczka czy detergentu.

Tym też będę chciała się z Wami podzielić, ale do czyszczenia metalowych ozdób wrócimy jutro albo pojutrze A dzisiejszy przepis … Szybki, pyszny, prosty, ładny… CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ? Mazurka będziemy wykrawać na kształt jajka wielkanocnego w bardzo prosty sposób, który podglądnęłam na weheartit.com Masa będzie prościzną, bo przecież czekolada w połączeniu ze śmietanką 30% tworzy pyszną i lekką masę

Zobaczycie jakie to proste i przyjemne ! <3

Ekspresowy Mazurek Wielkanocny z Czekoladą

Składniki na ciasto:

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

1,5 szklanki mąki
1/2 kostki masła *(chłodnego, ale nie bardzo twardego)*
1 żółtko
1 łyżka śmietany 18%
3 łyżki cukru

Wykonanie:

Ciasto najwygodniej jest zrobić w malakserze, ale gdybyście nie posiadali owego to pamiętajcie by zagniatać ciasto szybko i sprawnie. Ja zawsze robię ręcznie bo po prostu to uwielbiam

Ciasto zaczynamy od “pokrojenia” mąki z masłem. Następnie dodajemy żółtko, cukier i śmietanę i szybko zagniatamy.Formujemy kulkę i wrzucamy na pół godziny do lodówki.

Po schłodzeniu ciastka wałkujemy je i przy pomocy jakiegoś szablonu *(ja wydrukowałam sobie kontury jaja)* wykrawamy owal. Z resztek ciastka formujemy wałek, który obklejamy do okola. Ciasto nakłuwamy widelcem i wkładamy na kolejne 30 minut do lodówki. Po ponownym schłodzeniu pieczemy w nagrzanym do 180*C piekarniku przez około 18 do 20 minut na złocisty kolor.

I tutaj macie pole do popisu ! Ja zrobiłam szybką masę czekoladową z powodu braku czasu, ale możecie się tutaj popisać kreatywnością! Możecie skorzystać z masy z masłem orzechowym z przepisu na nowoczesny mazurek, możecie zrobić masę truflową z sernika, możecie kombinować ile wlezie! Ja podaje Wam przepis na szybką masę czekoladową.

Składniki na masę czekoladową:

50 g czekolady mlecznej
50 g czekolady gorzkiej
1/3 szklanki śmietanki 30%

Wykonanie:

Po prostu podgrzewamy czekoladę z mlekiem, aby się rozpuściła. Taką masę odstawiamy na chwilkę do wystygnięcia i wlewamy na nasze kruche ciasto.

Jeśli chodzi o dekorację też zostawiam to Wam. Możecie posypać je zwyczajnie migdałami, orzechami, jakimiś bakaliami, możecie zrobić jakoś kreatywnie dekoracje. Ułożyć je równo. Możecie zetrzeć na tarku biała czekoladę i posypać.

Wszystko zależy od Was :)

Pamiętajcie by schłodzić mazurek w lodówce, aby masa zastygła.

SMACZNEGO JAJKA ! <3

Delikatne cytrynowe muffinki na Wielkanocny stół

W tym roku szykując przepisy wielkanocne musiałam zmierzyć się z ogromnym brakiem czasu. Postanowiłam więc obdarować Was tym razem ekspresowymi przepisami na Wielkanocne słodkości.

Bo ile z Was nie ma czasu na wielkie pieczenie przed Świętami ? Z pewnością albo wracacie ze studiów do domu i chcecie korzystać z czasu z najbliższymi, albo macie tyle nauki przed maturą, że nie ma po prostu jak poświęcić paru godzin na wypieki wielkanocne w kuchni.

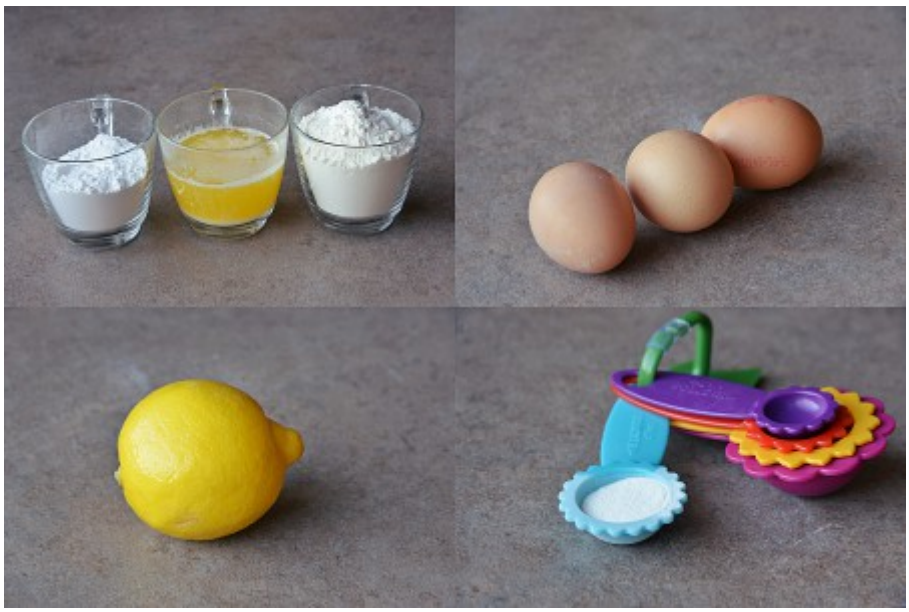
Oczywiście, są też tacy, którzy po prostu są tak zmęczeni praca, że sama myśl o krojeniu warzyw na sałatkę warzywną sprawia, że nie chce się Wam nawet wstać z łóżka…A co dopiero jeszcze dodawać sobie pracy przy wypiekach!
Może się mylę, może jest dużo osób, które nie mogą się już doczekać czasu w kuchni!
Mimo wszystko ja z własnego doświadczenia stawiam na proste, szybkie, ale oczywiście BARDZO smaczne smakołyki, bez których Wielkanocny stół wyglądałby jak zwykły niedzielny poranek. Dlatego pojawi się oczywiście mazurek i pojawi się ekspresowa babka, ale zrobimy też wielkanocne muffiny z nutą cytryny, które sprawdzą się świetnie na wielkanocnym stole i oczywiście nie tylko!

Delikatne Cytrynowe Muffiny

Przelicznik kulinarny

Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Składniki:
1/2 szklanki cukru pudru
1/2 szklanki roztopionego masła
1 szklanka mąki
3 białka
(z żółtek zróbcie maskę na włosy–> MASKA NA ZDROWE WŁOSY)
Skórka starta z 1/2 sparzonej cytryny
1 łyżeczka proszku do pieczenia



Wykonanie:

Zaczynamy od lekkiego ubicia białek. Nie chodzi nam o sztywna pianę, ale o taką o lekkiej konsystencji. Następne stopniowo dodajemy mąkę wymieszaną z cukrem i proszkiem do pieczenia. Mieszamy delikatnie np. łyżką. Do takiej masy dodajemy rozpuszczone masło i podobnie delikatnie mieszamy. Na końcu dodajemy startą skórkę z cytryny i ostatni raz delikatnie mieszamy
MASA GOTOWA < 3

Warto sobie kupić jakieś ładne papilotki, kolorowe, żeby nasze delikatne muffinki pięknie prezentowały się na wielkanocnym stole
Papilotki wypełniamy do 1/2 do 3/4 wysokości. Muffinki urosną!
Pieczemy w temp. 170*C przez około 25 minut na złoty kolor.

SMACZNEGO KOCHANI !!!

Muszelki conchiglie ze szpinakiem i feta

Wczoraj piękne słońce dzisiaj pada śnieg… Jednak powiedzenie “W marcu jak w garncu” jest bardzo trafne! Nie ma co narzekać trzeba sobie w domu umilić czas i poprawić humor np. pysznym i szybkim obiadkiem. Dzisiejszy przepis typowo włoski, znany na pewno przez wiele z Was.

Będąc dwa dni temu z mama w TKMaxxie zobaczyłam ten włoski makaron i powiedziałam, że muszę przygotować coś prostego i szybkiego w tych pięknych muszelkach, no a kto nie lubi makaronu ze szpinakiem ? Także, wczoraj pojechałam na zakupki, nakupiłam składników… I TU polecam Wam użyć prawdziwej FETY, nie jest bardzo droga, w lidlu kosztuje 6,99 za 200 g, a do przepisu potrzebne jest 100g.
Te serki bardzo słone (kanapkowe) nie smakują tak dobrze jak prawdziwy grecki ser. Zachęcam bardzo bardzo !

Makaron jest przepyszny, muszelki gotujemy przez ok. 8 minut, w trakcie podsmażamy szpinak z czosnkiem, w tym samym czasie podgrzewamy pomidorki z puszki na małym ogniu z solą, pieprzem i odrobiną cukru… Wszystko robi się bardzo szybko, a efekt końcowy jest prześwietny. Dlatego tak bardzo lubię makarony! Nie ma co czekać zapraszam Was serdecznie do wypróbowania tego przepisu!

Makaron Conchiglie ze szpinakiem i fetą.

Składniki:

250 g świeżego szpinaku baby
100 g fety
15-17 muszelek conchiglie
1 duży ząbek czosnku
50 g sera do starcia
400 g pomidorów z puszki (najlepiej pokrojonych) –
Ja użyłam domowego przecieru i wkroiłam pomidorki koktajlowe
8-10 pomidorków koktajlowych
sól, pieprz, cukier
Świerza bazylia dla ozdoby
(zdjęcie zrobione po zrobieniu zakupów-śmietanka nie znajduje się w przepisie)

Zaczynamy:

Muszelki gotujemy w osolonej wodzie przez około 8-9 minut. Odcedzamy i odstawiamy.

Na dużej patelni rozpuszczamy łyżkę masła i wrzucamy umyty szpinak *(Możecie pozbyć się małych łodyg, ja uważam, ze to zbędne bo gdy szpinak zmięknie są niewyczuwalne)*.
Na średnim ogniu podgrzewamy aż zmięknie.
Oczywiście doprawiamy solą i dodajemy 1 ząbek czosnku *(wyciśnięty lub drobno pokrojony).*
W tym samym czasie w małym rondlu podgrzewamy pomidorki z puszki i podprawiamy solą, pieprzem oraz łyżeczką cukru. Ja dodałam również szczyptę gałki muszkatołowej.
Gdy szpinak już jest gotowy, a sos z pomidorkami zgęstniał, wyłączamy gaz i odstawiamy do wystygnięcia.

Następnie do szpinaku dodajemy pokrojoną fetę i dokładnie mieszamy.

Na dno naczynia żaroodpornego wlewamy sos pomidorowy. Muszelki faszerujemy szpinakiem
z fetą i układamy w naczyniu. Pomidorki koktajlowe wkładamy pomiędzy muszelki
i wszystko posypujemy startym serem.
Pieczemy około 20 minut w temp. 180*C.

SMACZNEGO !!!

Ps. Miłej niedzieli :*

Delikatny makijaż typu Smokey eyes krok po korku

Kochane !

Od jakiegoś czasu nie tylko kuchnia stała się miejscem moich eksperymentów. Uwielbiam kombinować również w łazience. Dlatego chciałabym podzielić się z Wami moimsposobem na szybki makijaż a'la Smouldering smokey eyes.

Absolutnie nie daje sobie ręki obciąć, że robię wszystko należycie, ale z okazji Dnia Kobiet wybrałyśmy się z mama na szybki kurs wizażu.Przesympatyczna kobiecina przeglądnęła całą nasza kosmetyczkę, powiedziała co dobrego się w niej znajduje, a co należy jak najszybciej wyrzucić! Potem zrobiła nam mały test kolorów, po czym powiedziała jakich barw powinnyśmy szukać jeśli chodzi o garderobę jak i kosmetyki i cienie. Następnie pokazała nam krok po kroku jak się malować. Co ciekawe malowała nam jedną stronę naszych buziek, a resztę miałyśmy robić ja z mamą.

Oczywiście ubawiłyśmy się co nie miara, ale wyciągnęłyśmy jak najwięcej z naszej lekcji. Po spotkaniu dostałyśmy materiały związane z uroda każdej z osobna, informacjami które przydadzą się do zrobienia makijażu i listą produktów, które się nam spodobały.
Dlatego ja dzisiaj chce się z Wami podzielić sposobem na dobry makijaż, który nie przyśpieszy starzenia się naszej skóry, ale tez będzie się ładnie prezentował

Moje przygotowanie twarzy:

Zawsze przed nałożeniem fluidu powinniśmy zmyć buzie tonikiem, aby wyrównać pH skóry.
Nie potrzebne jest kupowanie drogich toników, mają one przede wszystkim tonizować, przywracać naturalną równowagę skóry

twarzy.

Gdy skóra wyschnie należy nałożyć na buzie krem, który używamy do codziennej pielęgnacji skóry, oczywiście dobrany do typu cery.
Ja używam krem z białą herbatą z firmy Ziaja, o lekkiej konsystencji.

Następnie nakładamy fluid. Najwygodniej robi się to pędzelkiem lub gąbeczką, ale możecie zrobić to po prostu opuszkami palców.
Pamiętajcie by ominąć skórę pod oczami! Ja zawsze nakładałam fluid na całą twarz, nawet na skórę pod oczami, która jest przecież bardzo delikatna. Był to wielki błąd bo konsystencja fluidu jest za ciężka. Po 10 latach popełniania tego błędu moje podkowy pod oczami były by bardzo widoczne!

Na skórę pod oczami nakładamy korektor, który oczywiście powinien być jaśniejszy od fluidu.
Robimy to oczywiście bardzo delikatnie.
Tak jak wyżej napisałam, konsystencja korektora jest dużo lżejsza. Nie używajcie korektora punktowego(w sztyfcie) na skórę pod oczami. Ten korektor służy do punktowego maskowania niedoskonałości.

Po tym procesie przechodzimy do lekkiego oprószenia buzi pudrem w kamieniu, aby ją zmatowić.
Tu musicie pamiętać, żeby delikatnie nałożyć puder również na kanty żuchwy i szyję, aby nie pojawił się efekt MASKI.

Jeśli będziecie malować również oczy polecam nałożyć troszkę więcej pudru pod oczy, bo gdy cień przy nakładaniu osypie się nam na tzw. podkowy będzie nam go łatwiej zmieść pędzlem do pudru.

INGLOT

***

Delikatne Smokey eyes krok po kroku:

Do tego makijażu przydadzą Wam się trzy odcienie. Najlepiej w tej samej gamie kolorów. Jeśli chcecie, by makijaż długo się utrzymywał warto kupić specjalna bazę pod cienie.

Zaczynamy od nałożenia najjaśniejszego koloru na górna powiekę oka wraz z kącikiem.

Następnie na zewnętrzną część powieki nakładamy ciemniejszy cień *(tzw. duży banan)* i staramy się go “zblendować” z jasnym cieniem, najlepiej pędzlem o luźniejszym rozstawieniu włosia. Chodzi nam o zamazanie kontrastu, linii pomiędzy kolorami.

Następnie przechodzimy do namalowania tzw. małego banana (*nie wiem czy jest to profesjonalna nazwa, ale tak nazywała go nasza wizażystka).*

Na kancie zewnętrznej strony powieki ruchomej, najlepiej małym pędzlem punktowym nakładamy cień najciemniejszy. Nakładamy go również na dolną krawędź powieki.

Ponownie blendujemy ze sobą kolory, również rozcieramy delikatnie cień pod okiem.

Po tym etapie oczywiście robimy to co zwykle czyli używamy maskary, różu, bronzera i szminki czy błyszczyka.

To by było chyba na tyle

Mam nadzieje, że troszkę Wam pomogę w robieniu makijażu, ale proszę Was również o wyrozumiałość bo nie jestem profesjonalistą, więc z góry przepraszam jeśli popełniłam jakieś błędy. Proszę więc o rady i poprawki w komentarzach, które pomogą nie tylko mi ale o moim czytelnikom:)

Ps. 2

Totalnie zapomniałam dodać zdjęcia kosmetyków które używam. Poprawiam się po komentarzu !

Jesli chodzi o marki kosmetyczne uwielbiam amerykańską firmę BareMinerals, polskiego Inglota i Benefit.
Moim odkryciem jeśli chodzi o maskary to COLLISTAR, starcza mi na ponad 4-5 miesięcy bez promocji jest droga dlatego warto kupić ją gdy jest zniżka, mi już drugi raz się to udało.