

Domowe grzane wino

Kominek, świece, dobry film czy romantyczna muzyka, nasz ukochany/a, aromatyczne domowe grzane wino oraz pyszna, prosta i szybka przekąska. Obraz jak z filmu? Otóż nie Kochani! Każdy z nas może zorganizować taki relaksujący wieczór dla siebie i dla osoby, którą kocha...Wystarczy poświęcić 5 minut na przygotowanie przekąski. Wsadzić ją do pieca na 15 minut, a w czasie jej pieczenia przygotować pysznego i aromatycznego grzańca, który fantastycznie rozpali Was i Wasze zmysły

□

Mam nadzieję, że dzięki tym przepisom Wasz wspólny wieczór będzie tak cudowny, że będziecie chcieli powtarzać go częściej. A może nawet stanie się Waszą cotygodniową tradycją?

Do dzieła!

Dzisiaj przygotowałam dla Was przepis na szybką i prostą przekąskę oraz przepis na aromatycznego grzańca.

Na oba przepisy będziecie musieli poświęcić tylko 20 minut.

Przepis na domowe grzane wino

Składniki:

1 butelka czerwonego wina

(ja używam zawsze pół-wytrawnego, ale możecie użyć słodkiego i wtedy nie dodaje się już cukru)

1 pomarańcza

1 łyżeczka cynamonu lub 1 łyżeczka cynamonu mielonego

$\frac{1}{2}$ szklanki cukru



Wykonanie:

Pomarańcze dokładnie myjemy i kroimy w plastry, możemy je dodatkowo przekroić na pół. Wino wlewamy do garnka, dodajemy cukier, cynamon, goździki oraz pokrojone pomarańcze. Wszystko podgrzewamy na małym ogniu przez około 10/15 minut, aby wino przeszło zapachami i smakami.

Nie doprowadzamy do wrzenia!



Mam nadzieję, że skusicie się na taki pomysł!
Więcej dowiedzieć możecie się oczywiście u specjalistki w tym
fachu !

<http://www.podroz-wedwoje.pl>



Domowy peeling cytrynowo-cukrowy

Mam dla Was dzisiaj przepis na coś domowego ! Tym razem pojawi się również filmik dla ludzi, którzy nie lubią za dużo czytać także zapraszam do oglądania. ☐ Pokażę Wam przepis na domowy peeling cytrynowo cukrowy, który przepięknie o orzeźwiająco pachnie, ale to co najważniejsze złuszczy martwy naskórek ze względu na zawartość **drobinek cukru**, nawilży naszą skórę ze

względu na zawartość **oliwy z oliwek** nazywanej KRÓLOWA
KUCHENNYCH KOSMETYKÓW,
dzięki zawartości **miodu** nasza skóra zostanie nawilżona,
odżywiona i dodatkowo wspomogę redukcję niedoskonałości,
a zawartość **soku z cytryny** pomoże w redukcji przebarwień,
uporczywych zaskórników na naszych buźkach, zdezynfekuje i
pozostawi skórę pięknie pachnącą !

Taki domowy peeling jest jadalny jak widzicie po składnikach !
Oczywiście nie możemy się nim zająć, ale gdy pozostanie na
naszych ustach np. po użyciu peeling na skórę twarzy możemy
bez stresu go po prostu zlizać.

Co więcej, peeling cukrowo cytrynowy jest bardzo tani.
SPRAWDZIŁAM w wielu sklepach z kosmetykami, za peeling
nieznanej firmy zapłacimy 13 zł. Oczywiście znajdziecie
peeling za 6 zł, ale w małej tubce. A domowy peeling, który
zrobimy ze składników, które są codziennie w naszej kuchni
zapłacimy niecałe 4 zł, a efekt będzie taki sam, a nawet
lepszy ! Bo przecież nie będziemy narażać naszej skóry na
kontakt z różnymi substancjami chemicznymi.

Ja i moja mama uwielbiamy go używać także może i Wam się
spodoba !

Zapraszam na filmik pod linkiem:

<https://www.youtube.com/watch?v=znWya0H9Sp8&feature=youtu.be>

Peeling cukrowo-cytrynowy

Składniki:

- 1 szklanka cukru (jeśli nasza skóra jest delikatna to
drobnego)
- około 1/2 szklanki oliwy z oliwek (chodzi nam o zakrycie
całej powierzchni cukru)
- 2 łyżeczki miodu (oczywiście prawdziwego)

sok z 1/2 cytryny
możemy dodać startą skórkę z cytryny, aby zaostriżyć zapach

Wykonanie:

Oczywiście wszystko dokładnie mieszamy. Konsystencja powinna przypominać mokry piasek. Tak przygotowany peeling najwygodniej trzymać w starym pudełeczku po kupnym peelingu lub zwyczajnie w słoiczku, w łazience w jakimś zacienionym miejscu.

Peeling możemy robić maksymalnie 2 razy w tygodniu, musimy dać skórze czas na regenerację. Pamiętajmy by nakładać peeling na mokrą skórę i masować okrężnymi ruchami, a następnie spłukać ciepłą wodą.



Chrupiące ziemniaczki

Ziemniaki to chyba najczęstszy dodatek do polskich obiadów, każdy ma je zawsze w domu i "mniej lub więcej" każdy wie jak je ugotować...

Tylko czy nie znudziły Wam się już te gotowane ziemniaki ? Zimą ubite na miazgę, latem młode w całości z masełkiem i koperkiem? Jak już mnie troszkę znacie i wiecie, że lubię eksperymentować to uwierzcie mi, że jeszcze nigdy nie zrobiłam takich samych chrupiących ziemniaczków w domu ! Zawsze kombinacja ziół i przypraw wychodzi mi inaczej ! Czasem jest bardzo ostro, że aż moja ukochana mama na mnie krzyczy, a czasem jest typowo ziołowo i z zapachem rozchodzącym się po całym domu...

NIE BĄDŹMY NUDZIARZAMI !

Pobawmy się trochę, zaskoczmy rodziców w domu, dziewczynę czy chłopaka.

Podam Wam parę prostych dodatków i pokaże jak przygotować ziemniaczki, żeby były miękkie w środku a chrupiące na zewnątrz ☐

Przygotowanie ziemniaków:

Ilość ziemniaków szykujemy w zależności od ilości osób.

Myjemy je dokładnie, chcemy ugotować je ze skórą, aby ta po upieczeniu była jeszcze bardziej chrupiąca.

Gdy są już porządnie wyczyszczone, kroimy je w kosteczki lub

łódeczki (podobnej wielkości) i wrzucamy je do garnka, w którym woda już się zagrzała.

TU PORADA:

Nie powinno się obierać ziemniaków i trzymać je w wodzie na długo przed ugotowaniem. Często spotkałam się z tym u ciotek czy babci w domu. Takie oszczędzanie czasu pozbawia ziemniaki składników odżywczych i w efekcie jemy coś co jest po prostu bez smaku i bez wartości.

Nasze pokrojone ziemniaczki gotujemy w osolonej wodze (możemy dorzucić 2 ząbki czosnku, aby miały fajny posmak) przez około 15 minut.

Mają być miękkie, ale nie rozgotowane.



Tak ugotowane ziemniaczki pozostawiamy w garnku po odsączeniu jeszcze do wyparowania resztek wody. Przekładamy je do blaszki i tu zaczyna się ZABAWA.

Mieszanka nr.1 (typowo ziołowa)

Rozmaryn
Tymianek
Oregano

Mieszanka nr.2 (również ziołowa)

Zioła prowansalskie
Bazylia
Majeranek
dodatkowo sól czosnkowa

Mieszanka nr.3 (ostra)

Ostra papryczka (mielona)
Słodką paprykę (najlepiej wędzoną mieloną)
Oregano lub Majeranek
Można dodać troszkę miodu dla słodkości

Mieszanka nr.4 (moja ulubiona)

Tymianek
Kolendra
Zioła prowansalskie

Taką mieszankę możemy wymieszać razem w miseczce lub po prostu posypać ziemniaczki wyłożone na blaszkę. Nie powiem Wam dokładnych proporcji. Chodzi nam o pokrycie każdego ziemniaczka. Ja zawsze sypie na oko każda z przypraw i delikatnie mieszam.

Oczywiście wszystko pokrapiamy oliwą z oliwek.



Takie ziemniaczki pieczemy na opcji GRILL najpierw w 200°C przez 10 minut (oczywiście nagrany wcześniej piekarnik), potem podwyższamy temperaturę do 300°C !!! i pieczemy kolejne 10 minut. Musicie oczywiście je obserwować, jeśli widać, że ziemniaczki jeszcze nie są super spieczone to dodajcie im około 3 lub 4 minutki w tej najwyższej temperaturze.

Uważajcie, żeby się nie poparzyć przy wyciąganiu i trzymajcie buźkę dalej od piekarnika jak go otwieracie ! BUCHA POWIETRZEM !



Piękne Gerlos i nasza noworoczna wyprawa w góry

Zaraz po świętach Bożego Narodzenia wybraliśmy się z rodziną i moim Dominikiem na wyjazd do Gerlos, miejscowości położona w południowo-wschodniej części Austrii. Piękne, klimatyczne miasteczko położone w dolinie między Alpami. Z każdej strony otoczeni byliśmy wyciągami. Wystarczyło włożyć sprzęt i JAZDA

!

Wyciągów jest tam tak wiele, że nawet przy zapełnionym

miasteczku w kolejce nie stoi się dłużej niż 5 minut. Stoki działają tam do godziny 16, nie są oświetlane tak jak w Polsce, ale to wielki plus.

Do godziny 16 człowiek jest w stanie wyjeździć nawet 3000 KALORII! Po zjazdach trasą zjeżdża się prosto pod hotel, ściągamy sprzęt, ciuszki, bierzemy szybki prysznic, wkładamy szlafrok i klapki i lecimy do SAUNY <3

To chyba najlepszy odpoczynek po 6 h na stoku. Mięśnie się rozluźniają, dzięki czemu na drugi dzień nie odczuwamy bólu. Relaks, cisza... i kontrastowanie temperatur sprawia, że nasze ciało wyrzuca z siebie toksyny, uodparnia się, skóra staje się jędrniejsza i miłusia w dotyku!

Uwielbiam takie wyjazdy z rodziną <3 Spędziliśmy tam super czas i wyjeździliśmy się za cały rok !

Zostawiam Was ze zdjęciami











Zaręczyny i nasza historia

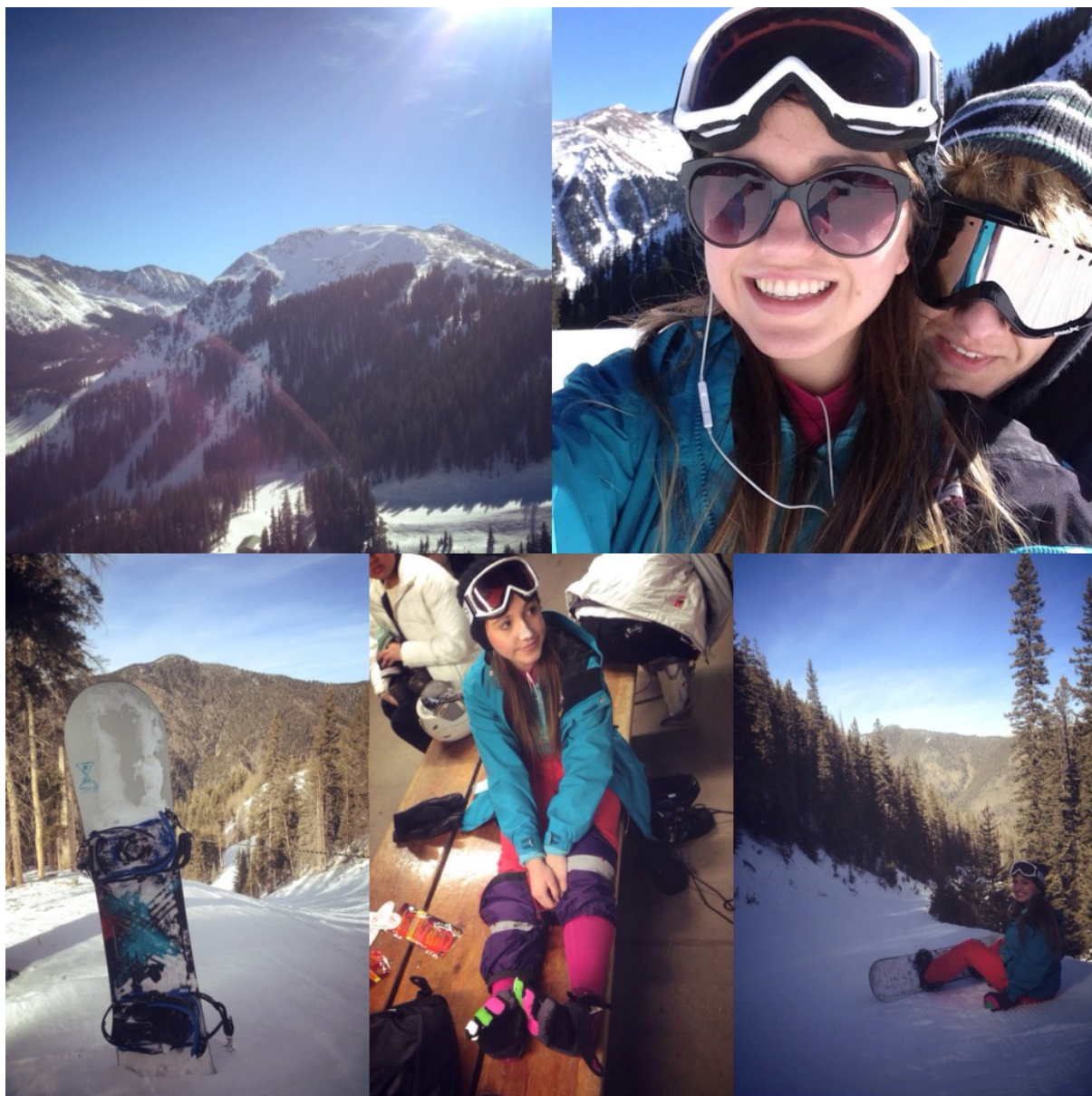
Moi Drodzy ☐

W końcu znalazłam małą chwilkę na opowiedzenie Wam troszkę o tym co dzieje się właściwie w moim życiu aktualnie. Może wiele z Was wie, ale może też są tacy, którzy nie mają pojęcia, że jestem zaręczona. Także tego... Jeśli macie tylko ochotę i chcecie wiedzieć to chciałabym Wam opowiedzieć jak to wszystko wyglądało. Z Dominikiem znam się już ponad 10 lat. Nasi rodzice bardzo dobrze się znają i przyjaźnią. Od 7 lat spędzamy razem wakacje. Nigdy wcześniej nic między nami nie zaszło, mimo że rodzice bardzo naciskali. Szczególnie nasi tatusiowie. Robili wszystko, żebyśmy się w sobie zakochali.

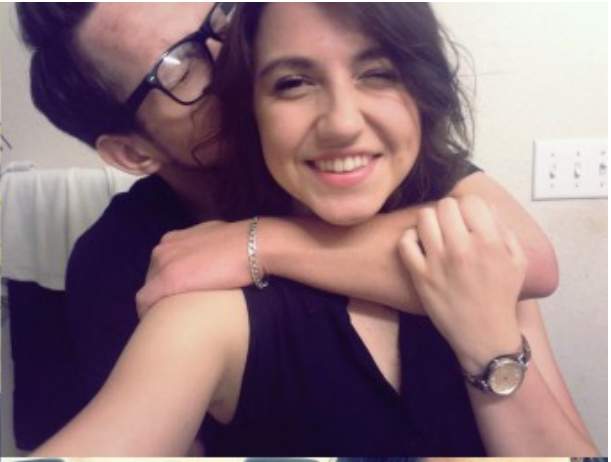
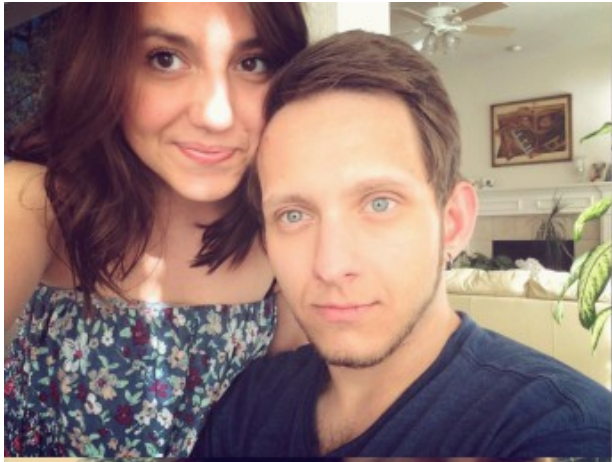
Nieudolnie... bo byliśmy oboje w dość poważnych związkach właściwie w tym samym czasie. I w tym samym czasie nasze związki się rozpadły. Przyszły wakacje w 2013 roku. Tego roku przyszła kolej na USA, George (tata Dominika) zorganizował wycieczkę na Florydę. Jechaliśmy na 2 samochody, młodzież sama rodzice sami. Mieliśmy dość sporo czasu an rozmowy i wyżalenia się. Coś tam iskrzyło...



Wróciliśmy do Polski i dostałam pierwszego maila. I tak
 naprawdę od tego się zaczęło. Pisaliśmy, pisaliśmy, pisaliśmy
 i jeszcze raz pisaliśmy. O życiu, o tym co przeszliśmy, o
 szkole, o nauce, o marzeniach, o wszystkim. No i
 postanowiliśmy spędzić Święta razem. Po 4 miesiącach rozłąki
 poleciałam do Texasu na Święta Bożego Narodzenia. Było
 cudownie! Pojechaliśmy w góry na śnieg!



W lutym Dom przyjechał na moją studniówkę... I zaczęliśmy planować wspólne wakacje. Spędziłam tam prawie 4 miesiące. Było najpiękniej, zwiedzaliśmy zachodni brzeg Stanów Zjednoczonych. Właśnie podczas tych ostatnich wakacji zaczęliśmy poważnie rozmawiać o tym co czeka nas w przyszłości. Ja składałam wtedy papiery na studia w Krakowie. Dominik jest już po studiach i szukał pracy.



Po powrocie z wakacji.. myślałam.. tęskniłam.. płakałam...i
wydumałam.

Zrezygnowałam ze studiów. Nie wyobrażałam sobie dalej żyć w
takim związku na odległość było to po prostu bardzo dla mnie
trudne. Bardzo bardzo jesteśmy ze sobą związani i jesteśmy
swoimi najlepszymi przyjaciółmi. Wiedzieliśmy już oboje, że to
to...

Dominik przyleciał 10 listopada.
I teraz chyba najciekawsza historia.

Dogadałam się z rodzicami, że sama pojadę po niego na
lotnisko. Chciałam czuć się swobodnie ściskając go na
lotnisku! Wyjechałam jak zwykle spóźniona. Po drodze
oczywiście skręciłam za wcześnie i jechałam na rzeszowskie
lotnisko przez jakieś dziwne wioski. Dotarłam na miejsce
dzięki miłej Pani, która zapytałam o pomoc. Samolot już jakiś
czas temu wylądował. BIEGNĘ do środka, wchodzę głównymi
drzwiami spoglądam na prawo a tam jakaś babka w mojej kurtce
chowa się za bankomatem z jakimś dużym facetem w butach i z
aparatem mojego taty !!! Na początku byłam wściekła, przecież
nie tak się umawialiśmy... Mama z tatą wyszli zza tego dość
małego bankomatu i zaczęli mnie przeproszać. Zostali, ale
prosiłam ich, żeby poczekali na nas na zewnątrz. Ja pobiegłam
do wyjścia dla turystów, którzy wylądowali. Po chwili
rozglądania się zauważyłam aparat taty za filarem na lotnisku.

Gdy Dominik wyszedł, co dziwne w garniturze, zaczęłam mu
pokazywać, żeby szedł do mnie za duży tłum ludzi. Zaczęłam mój
słowotok! Opowiadałam mu z prędkością światła o tym całym
zajściu z dojazdem i z chowającymi się rodzicami. On słuchał...

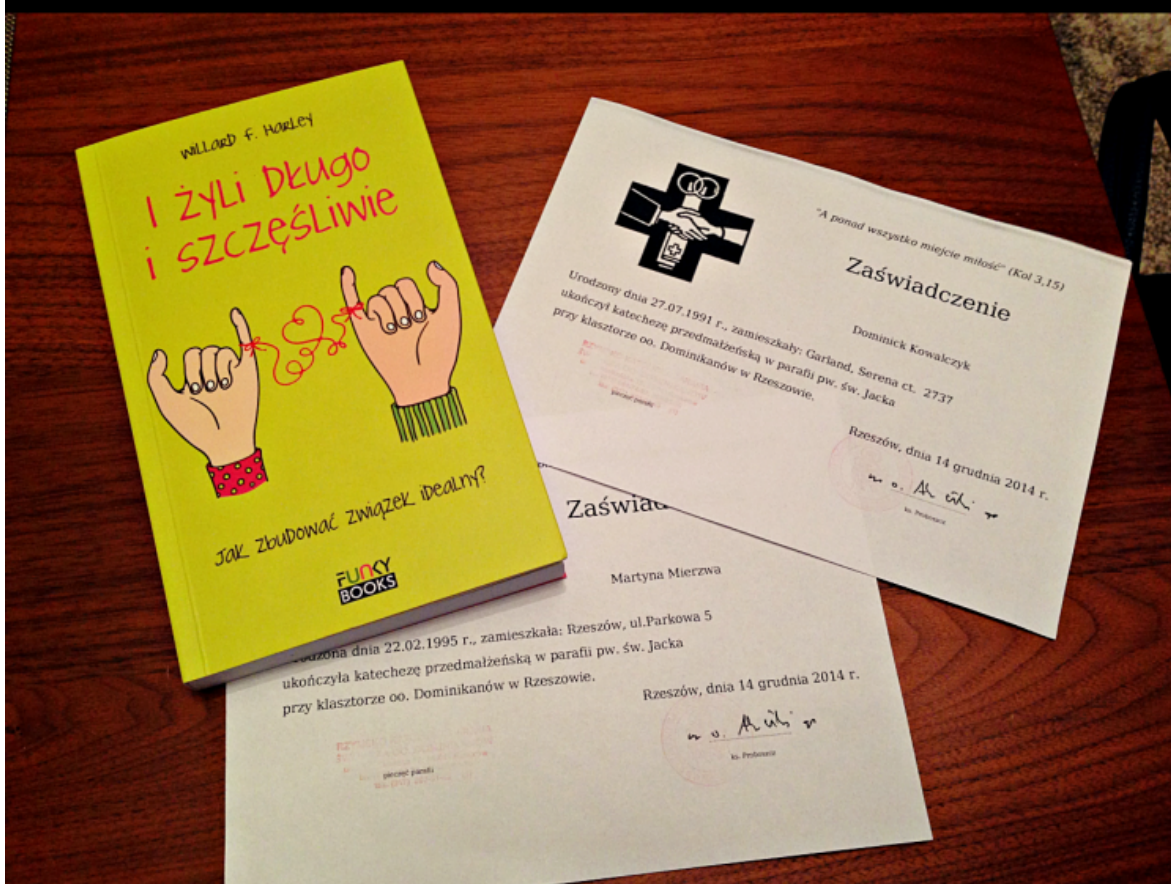
Ja dalej mówiłam i mówiłam i mówiłam... Aż on wreszcie
głośniejszym tonem powiedział TYNA !

„ So the whole flight I was thinking how to best say this to
you...” i zaczął klękać...

„ You are the most amazing girl in the world to me and I love
you very much. I would be honored if you would take my hand
and become my lovely wedded wife... ”

„WILL YOU MARRY ME ?”

I Tyna od razu wpada w płacz!



OF COURSE I WILL !!!!!!!



...

Całe życie przed nami, ale zanim się pobierzemy musimy przejść przez cały proces, który funduje nam państwo. 3 miesiące temu złożyliśmy wniosek do ambasady amerykańskiej o wizę K1. Jest to wiza matrymonialna przeznaczona dla osób z różnym obywatelstwem, którzy chcą się pobrać. Muszą nas dokładnie sprawdzić. Wysłaliśmy tam tonę zdjęć, zdjęcia i skany paszportu i biletów, które dowodzą, że naprawdę coś między nami jest. Cały proces trwa około 8 miesięcy. Aktualnie sprawdzają Dom'a, gdy proces w USA się skończy papiery zostaną wysłane do Polski, dostane wezwanie do Warszawy do ambasady amerykańskiej na wywiad psychologiczny. Trochę to trwa i wymaga od nas cierpliwości, ale to pozwoli nam na bycie ze sobą bez żadnych problemów z prawem.

Jak niektórzy z Was wiedzą jestem osobą bardzo bardzo rodziną. Jest dla mnie najważniejsza. Dlatego najtrudniej było mi podjąć tą decyzję. Jednak rodzice wspierają mnie we wszystkim w 100000%. Chcą mojego szczęścia i wiedzą, że Dominik zadba o mnie najlepiej. Będziemy robić wszystko, żeby widzieć się z nimi jak najczęściej. Mama już mi mówi... Martyna

jak już będziesz planowała ciążę to tak, żebyś urodziła w wakacje. Przylecę !!!!
Będzie dobrze. MUSI BYĆ.

W trudnych chwilach gonie do łazienki i ściągam koszulkę i patrze w lustro na swoje plecy.
,, With God all things are possible”
Nie ma nic bardziej motywującego i podnoszącego na duchu.

Trochę informacji co to ślubu...

Ślub cywilny musimy wziąć w USA, wiza K1 tego wymaga, ale ślub kościelny, dla nas najważniejszy chcemy wziąć w Polsce w wakacje w 2016 roku. Ludzie pytają mnie dlaczego tak długo chcemy czekać, ale organizacja wesela teraz to naprawdę wyzwanie. Dobrą salę, świetną kapelę i całą resztę trzeba załatwiać przynajmniej rok nawet dwa lata do przodu. I dodatkowo musimy najpierw dostać pozwolenie od państwa amerykańskiego na zawarcie tego związku.
Ludzie się dziwią. Mówią, że jestem za młoda. ILE TY MASZ LAT MARTYNA ?

Ale osoby, które mnie znają wiedzą co jest dla mnie najważniejsze, jaki ja mam plan na życie i jakie mam powołanie. Chce być najlepszą żoną i najcudowniejszą matką. Zawsze kochałam dzieci i od małego potrafiłam zająć się domem, posprzątać ugotować obiad, wyprasować ciuszki.
To coś mimo tego, że ludzie uważają za poniżanie kobiet, ja wiem, że do tego jestem stworzona. Rzadko widuję się mężczyzn, którzy są w stanie prasując, ugotować obiad, pooglądać program dla kobiet i jeszcze pilnować dzieci... □ Takie jesteście i musimy to wykorzystać. Oczywiście faceci mają nam pomagać !
Nie ma innej możliwości.

Dużo dowiedzieliśmy się na kursie przedmałżeńskim, który już zaliczyliśmy. Dało nam to dużo do myślenia. Zanim wejdzie się w związek małżeński trzeba obgadać każdy centymetr przyszłego życia... fundusze, mieszkanie, ilość dzieci, podzielenie obowiązków. Wiadomo wyjdzie wszystko w życiu, ale musimy się znać od podszewki, żeby potem nic nas nie zaskoczyło i nie przerosło.

*Jeju... To Was chyba zameczyłam ilością teksu. Nie dało się
inaczej. Mam nadzieję, że będziecie trzymać za nas kciuki ! Ja
głośno powtarzam...*

JESTEM NAJSZCZĘŚLIWSZA NA ŚWIECIE

i chyba to jest najważniejsze ☐

Zostawiam Was ze zdjęciami...







