



ZIMOWE INSPIRACJE



@BEATASNIECHOWSKA @CRUELTYFREEANN

@OLATATKA_ @MRSOSTROVIA

@ROZKOSZNY @JUSTINOWAKXXX

@WEGE_SIOSTRY X @DOMTARGOSZ @MARZENAMARIDEKO

I JA - WASZA ZBOZENKA



HO HO HO KOCHANI!

Jeśli czytacie ten list, to znaczy, że na pewno byliście grzeczni w tym roku i tak samo jak ja, czekacie z niecierpliwością na prezenty.



Dzisiaj to ja – Wasza Zbożenka będę Waszym Mikołajem i z radością przewiozę Was po kolejnych stronach tego e-booka. Na każdej zostawiam Wam prezent – zimową inspirację od Inki i wspaniałych, kreatywnych Twórców, których spotkałam ostatnio w trasie. Oni to dopiero mają dla Was niespodzianki – idealne na świąteczny stół i nie tylko. Przekonacie się jakie, wyruszając ze mną w podróż pełną smaków i pomysłów.

Start: kraina złotym mlekiem płynąca...
Po drodze wpadniemy w cynamonowe zakręty
i przystaniemy przy bezowej choince.



To co Kochani, jedziemy dalej?

A jeśli Wy macie jakieś swoje sprawdzone receptury na świąteczne pyszności, pomysły na dekoracje i zimowe aktywności, oznaczajcie profil na Instagramie. Zbożenka też potrzebuje inspiracji! :)



SPIS TREŚCI

WYBIERZ INTERESUJĄCĄ CIĘ STRONĘ I DO DZIEŁA!



ZŁOTE MLEKO



NA CIEPŁO



ŁATWE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM



- * 500 ml **Owsianego od Inki**

ZŁOTE MLEKO / PASTA

- * 3 łyżki kurkumy w proszku
- * 2 łyżeczki cynamonu cejlońskiego
- * 2 łyżeczki imbiru
- * ¼ łyżeczki gałki muskatowej
- * ¼ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- * opcjonalnie, można dodać do smaku
jeszcze: pieprz cayenne,
mielone goździki oraz kardamon
- * 1 łyżka masła ghee
- * 1-2 łyżki syropu klonowego
- * ok. 150 ml wody

Do rondla dodajemy masło ghee, wsypujemy przyprawy. Dolewamy syrop klonowy oraz wodę i podgrzewamy na wolnym ogniu przez ok. 8 min, aż powstanie gęsta pasta. Jeżeli woda zbyt szybko odparuje, można dolać więcej wody. Gęstą pastę przekładamy do słoika i przechowujemy w zamkniętym stoiku w lodówce.

Jeżeli chcesz przygotować złote, wegańskie mleko, do rondelka dodaj łyżkę złotej pasty oraz Owsiane od Inki. Podgrzej mleko, cały czas mieszając składniki. Przelej do kubków.







Domowe, złote mleko to cudowny napój, który doskonale rozgrzewa i wzmacnia odporność. Kubek gorącego napoju podczas zimowych wieczorów to mój ulubiony rytuał, który przyjemnie wycisza, pozwala zapomnieć o ciężkim i chłodnym dniu, i dosłownie otula swoim aromatem. Aby go przygotować, sięgam po przygotowaną wcześniej pastę na bazie kurkumy, rozgrzewających przypraw i podgrzewam z Owsianym od Inki. Uwielbiam tę prostą recepturę na zimowy relaks i wzmocnienie odporności.

Beata Śniechowska





CIASTECZKOWE SMAROWIDŁO



NA ZIMNO



BARDZO ŁATWE



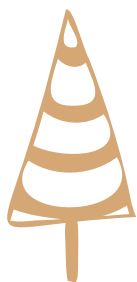
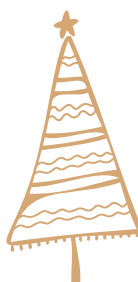
Z NAPOJEM ROŚLINNYM



- * 8 łyżeczek **Inki Klasycznej**
- * 100 ml **Owsianego od Inki**
- * 150 g ciasteczek korzennych typu speculoos
- * 2 łyżeczki miodu
- * 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- * 50 g masła lub oleju kokosowego

Ciasteczka zblenduj do konsystencji piasku. W garnuszku podgrzej Owsiane, dodaj miód, cukier oraz kawę zbożową. Wymieszaj do rozpuszczenia. Połącz z ciasteczkami i blenduj na krem, dodając płynne masło lub olej kokosowy.

Uwaga, ten krem znika jeszcze szybciej, niż powstaje. Przygotuj od razu dwie porcje :)





MOCNO CZEKOLADOWY WEGE PIERNIK



NA ZIMNO



ŁATWE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM



- * 50 g kakao
- * 300 g mąki pszennej
- * 200 ml szklanka **Owsianego od Inki**
- * 120 ml kubka oleju (słonecznikowego lub rzepakowego)
- * 100 ml wody
- * 1 łyżka sody oczyszczonej
- * 70 g białego cukru
- * 1 łyżka siemienia lnianego
- * 1 tabliczka gorzkiej czekolady (90-100 g)
- * 50 ml **Owsianego od Inki**
- * 2 łyżki oleju kokosowego
- * 4 łyżki powideł śliwkowych
- * Garść orzechów włoskich i płatków migdałów

Przygotuj dwie miski. Do 1 miski przesiej wszystkie suche składniki, mąkę, kakao, sodę. Dodaj biały cukier. Odstaw na bok.

W drugiej misce wymieszaj Owsiane od Inki i olej. Siemię lniane, całe lub zmielone, zalej 100 ml wrzącej wody, odstaw na kilka minut.

Następnie wymieszaj z Owsianym i olejem. W międzyczasie nastaw piekarnik na górę i dół 180°C.

Wlej mokre składniki do suchych, wymieszaj do gładkiej masy. Foremkę keksową wyłóż papierem do pieczenia, wlej masę. Wstaw do nagrzanego piekarnika na 55-60 min, do suchego patyczka. Wyciągnij i wystudź.

Przygotuj miskę i garnek. Do garnka wlej wrzątek. Wsadź do garnka miskę i przygotuj kąpiel wodną. Do miski wrzuć czekoladę i mieszaj aż do rozpuszczenia, dodaj Owsiane, olej kokosowy i wymieszaj.

Przestudzony piernik przekrój na pół i rozsmaruj równo powidła. Złóż, następnie całość równomiernie wysmaruj czekoladą.

Posyp siekanymi orzechami i płatkami migdałów.





Będąc małą dziewczynką, cały rok odliczałam do świąt. Czas płynął jakby inaczej, a święta były czasem, który miał w sobie magię. Magię, którą utraciłam dorastając, a odzyskałam zostając mamą. Teraz święta to taki magiczny czas dla mojej córki. I to co w nim najbardziej magicznego to fakt, że zawsze co rok, cała rodzina zbiera się razem, nawet codzienne gotowanie i pieczenie staje się wyjątkowe. Święta to dla mnie zapach mandarynek, dziecięcy śmiech w tle, bliskość rodziny i korzenne aromaty, dlatego właśnie korzenny, mocno czekoladowy piernik!

Ania Koczwara





PIERNIKOWA KLASYKA POD CHMURKĄ



NA CIEPŁO



BARDZO ŁATWE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM



- * 2 łyżeczki **Inki Klasycznej**
- * 250 ml **Owsianego Barista od Inki**
- * ½ łyżeczki przyprawy do piernika
- * 3 daktyle
- * szczypta cynamonu

W garnku wymieszaj 200 ml Owsianego, kawę Inkę, przyprawę do piernika i daktyle. Podgrzewaj kilka minut, aż daktyle zmiękną. Następnie wszystko razem zblenduj i przelej do ulubionego kubka. 50 ml Owsianego spień i przetóż do kubka. Posyp cynamonem.





CHOINKA BEZOWA À LA TIRAMISU



NA ZIMNO

TRUDNIEJSZE



- * 7 białek
- * szczypta soli
- * 300 g cukru białego drobnego
- * 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- * 1 łyżka soku z cytryny
- * 100 g okrągłych herbatników
- * 2 łyżeczki kawy **Inka Korzenna**
+ 150 ml gorącej wody
- * 500 ml śmietanki 30%
- * 500 g mascarpone
- * 3 łyżki cukru pudru
- * garść malin
- * 2 gałązki rozmarynu
- * **Inka Korzenna** do posypania

Piekarnik nagrzewamy do 120°C.

Białka ubijamy z odrobiną soli na puszystą lśniącą pianę. Stopniowo, łyżka po łyżce dodajemy cukier drobnny. Ubijamy do momentu, kiedy cukier się rozpuści.

Pod koniec dodajemy mąkę ziemniaczaną, dzięki której beza nabierze chrupkości i sok z cytryny, który nie pozwoli pianie opaść.

Gotową masę przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, formując 5 różnej wielkości blatów.

Wkładamy do piekarnika na 30 min, a następnie obniżamy temperaturę do 100°C i suszymy kolejne 2h.

W tym czasie kawę Inkę zalewamy gorącą wodą i pozostawiamy do ostygnięcia.

Do misy miksera wlewamy śmietankę 30%, dodajemy mascarpone oraz cukier puder i ubijamy na wysokich obrotach do uzyskania gęstego, stabilnego kremu. Przekładamy do rękawa cukierniczego.

Choinkę bezową składamy na krótko przed podaniem – najpierw największy blat, namoczone w kawie herbatniki, krem i tak aż do najmniejszego blatu.

Gotową choinkę dekorujemy czerwonymi owocami – malinami, wiśniami lub świąteczną żurawiną oraz gałązkami rozmarynu. Wierzch posypujemy Korzenną Inką.





Najpiękniejsza zima, to ta pełna białego puchu, a najpiękniejsze Świąta to te, spędzone z ludźmi bliskimi naszemu sercu. Wszystko to ma jednak sens, kiedy na stole... króluje pyszne jedzonko. Dlatego bierzcie produkty w dłoń, zakładajcie kuchenne fartuchy i nie pomylcie cukru z solą, jak to zrobiła kiedyś mama Ola. ChoINKA bezowa otuli niejedno serduszko i ucieszy niejedne oczy.

Ola Tatka





OTULAJĄCA INKA CHIA



NA CIEPŁO



BARDZO ŁATWE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM



- * 150 ml **Owsianego Barista od Inki**
+ 100 ml do spienienia
- * 2 łyżeczki **Inki Klasycznej**
- * 2 łyżki chia
- * 1 łyżeczka miodu
- * szczypta kardamonu
- * szczypta suszonego imbiru

Owsiane Barista wlej do garnuszka, dodaj Inkę Klasyczną, przyprawy, nasiona chia i wymieszaj. Całość podgrzej, aż napój będzie gorący. Przykryj i odstaw na ok. 15-20 min, aż chia napęcznieje. Po tym czasie dodaj miód, wymieszaj (jeśli napój jest zbyt chłodny, podgrzej do preferowanej temperatury). Udekoruj spienionym Owsianym.

Zaskoczeni? To połączenie smaków i konsystencji jest niezemskie. A jak efektownie wygląda!





SERNIK KAWOWO-KORZENNY Z CZEKOLADĄ



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE



CIASTECZKOWY SPÓD

* 300 g ulubionych ciasteczek – u mnie kruche z czekoladą

* 80 g masła

MASA SEROWA

* 1 kg trzykrotnie zmielonego twarogu

* 500 g serka mascarpone

* 500 ml śmietanki kremówki 36%

* 6 dużych wiejskich jaj

* 1½ szklanki cukru pudru

* 1 łyżka **Inki Klasycznej**

* 1 łyżka cynamonu

* 1 łyżka przypraw korzennych

* 1 budyń śmietankowy z cukrem 60 g

POLEWA CZEKOLADOWA

* 100 g masła

* 4 łyżki **Owsianego od Inki**

* 1 szklanka cukru pudru

* 3 łyżki ciemnego kakao

DEKORACJA

* domowe pierniczki, posypka, cukier puder

Ciasteczka rozdrabniamy na pył, łączymy z rozpuszczonym masłem, wykładamy na spód tortownicy i przyklepujemy.

Do dużej miski przekładamy zmielony twaróg, mascarpone i cukier puder. Ucieramy mikserem, aż masa będzie gładka i aksamitna. Zaczynamy dodawać stopniowo jajka, jedno po drugim, cały czas miksując. Wlewamy śmietankę, wsypujemy kawę Inkę, cynamon, przyprawy korzenne, miksujemy. Na koniec wsypujemy budyń śmietankowy. Wszystko łączymy. Przelewamy do tortownicy (moja ma 27 cm średnicy).

Rozgrzewamy piekarnik do 180°C i pieczemy w opcji góra-dół ok. 60-90 min (w zależności od rodzaju piekarnika) aż do zarumienienia wierzchu. Studzimy kolejną godzinę w uchylonym piekarniku.

W tym czasie przygotowujemy polewę czekoladową. Najpierw rozpuszczamy masło, później dolewamy Owsianego od Inki, wsypujemy cukier i gorzkie kakao. Mieszamy dokładnie do uzyskania błyszczącej masy.

Polewamy sernik po przestudzeniu.

Na koniec dekorujemy ciasto domowymi pierniczkami według swojej fantazji. Smacznego!





Od zawsze uwielbiałam przedświąteczny czas w naszym starym domu! Pachniało wtedy przyprawami korzennymi i pomarańczami. Aromat unosił się po pokojach i drażnił nasze zmysły. Wprawiał w doskonały nastrój! Babcia chodziła po kuchni i podśpiewując weselo mieszała w garnkach. Była królową serników! Z pieczotowitością mielła w maszynie domowy twaróg, ucierała go z wiejskimi jajami i cukrem. Och! Jak my wszyscy na niego czekaliśmy. Przypominał jadalne chmurki i rozplýwał się w ustach. W grudniu robiła jego specjalną wersję! Z kawą i nutką przypraw korzennych. Wierzch polewała czekoladową masą. To było prawdziwe niebo. Mam nadzieję, że będziecie chcieli je skosztować. Przepis czeka poniżej :)

Paulina Ostrowska-Marek





KREMOWA INKA Z PIANKĄ



NA CIEPŁO BARDZO ŁATWE



- * 2 łyżeczki **Inki Klasycznej**
- * 200 ml gorącej wody
- * 3 łyżki śmietanki 30%
- * 3 łyżki kremu ciasteczkowego

Inkę przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Wymieszaj krem piernikowy ze śmietanką, przełóż do szklanki i wlej do niej przygotowaną wcześniej Inkę. Spienionym Owsianym Barista udekoruj gotową kawę.



Kochani, czy może być coś lepszego? Kawa i deser w jednym – ktoś mi już mówił, że jestem genialna?



ANANASOWE CIASTO Z CYNAMONEM



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM



- * ⅔ szklanki (160 g) drobnego cukru
- * 7 krążków ananasa w syropie, odsączonych
- * 7 wiśni, świeżych lub mrożonych
- * 1½ szklanki (200 g) mąki pszennej uniwersalnej
- * 1½ łyżeczki cynamonu
- * 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- * ¼ łyżeczki soli morskiej drobnoziarnistej
- * 120 g masła o temperaturze pokojowej
- * ⅓ szklanki (80 g) drobnego cukru
- * ⅓ szklanki (80 g) cukru trzcinowego jasnego
- * 2 duże jajka, w temperaturze pokojowej
- * ½ szklanki (120 ml) **Owsianego od Inki**, w temperaturze pokojowej
- * 2 łyżki syropu z puszki po ananasie

Rozgrzej piekarnik do 180°C (górną-dół). Tortownicę o średnicy 23 cm wyłóż papierem do pieczenia i natłuść masłem.

Równomiernie wysyp na dno tortownicy ⅓ szkl. (80 g) cukru. Ułóż plastry ananasa. W środek każdego włóż wisienkę.

Przygotuj masę, w średniej misce wymieszaj mąkę, cynamon, proszek do pieczenia i sól. Odstaw na bok.

Utrzyj masło z resztą cukru drobnego i cukrem trzcinowym na puch, 3-4 min. Dodaj jajko po jajku, miksując na małych obrotach. Wsyp połowę przygotowanej mąki, wymieszaj z grubsza, a następnie wlej połowę napoju owsianego. Dodaj resztę mąki, a następnie resztę napoju owsianego i syrop z puszki. Masa powinna być gęsta jak wiejska kwaśna śmietana.

Wyłóż masę na plastry ananasa, wygładź za pomocą szpatułki. Piecz, aż ciasto się zarumieni, a patyczek wbity w środek będzie wychodził suchy, ok. 40 min. Zdejmij obręcz i odstaw na 30 min, aby ananasowy karmel wystygł i stężał. Przykrywając ciasto talerzem, odwróć je do góry nogami i zdejmij papier. Podawaj, póki ciepłe ze szklaneczką napoju owsianego.

Ciasto można przygotować ze świeżego ananasa – będzie miało kwaśniejszy, bardziej zadziorny smak. Pokrój go na plastry o grubości 1 cm.





Spektakularne w swojej zwyczajności. Czasami nie trzeba wiele, aby zachwyć, a to ciasto jest tego najlepszym przykładem. Jako dziecko uwielbiałem owoce z puszek. W szczególności brzoskwinie i ananasy, które pojawiały się w jadłospisie w okolicach świąt. To ciasto jest wycieczką do tych błogich wspomnień. Mocno przyprawiam jej cynamonem, który wyjątkowo lubi się z rzeźkością ananasa.

Michał Korkosz





PIERNICZKI MIĘKIE JAK PODUSZECZKI



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE



- * 5 łyżeczek **Inki Klasycznej** lub **Korzennej**
- * 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- * 100 g cukru trzcinowego
- * 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- * 2 jajka
- * 60 g oleju
- * 140 g mąki
- * 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- * ¼ łyżeczki soli

POLEWA CZEKOLADOWA

- * 200 g czekolady mlecznej
- * 200 g śmietanki 30%

W misce dokładnie wymieszaj: kawę zbożową, przyprawę do piernika, cukier trzcinowy, cukier wanilinowy, jajka oraz olej.

W drugiej misce dokładnie połącz: mąkę, proszek do pieczenia oraz sól. Przesiej wszystko do masy z Inką. Wszystko dokładnie wymieszaj i odłóż do lodówki na 4 godziny.

Błachę wyłóż papierem do pieczenia. Za pomocą łyżki stołowej nabieraj porcje ciasta i w rękach oprószonych mąką formuj kulki o średnicy 2-3 cm. Pierniki układaj na blaszce, zachowując między nimi ok. 5 cm odstępy. Piecz w temperaturze 180°C ok. 10-14 min.

Polewa: Śmietankę podgrzej, nie doprowadzając do wrzenia. Dodaj kostki czekolady. Wymieszaj do połączenia. Gotową polewą ozdabiaj upieczone pierniki. Jeśli konsystencja polewy będzie zbyt lejąca, schłódź ją chwilę w lodówce.

Z mojego, Zbożenkowego doświadczenia wiem, że pierniczki znikają w mgnieniu oka!





CYNAMONKI



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM



CIASTO

- * 250 ml **Owsianego waniliowego od Inki**
- * 2 saszetki drożdży instant (14 g)
- * 550 g mąki pszennej
- * 50 g cukru
- * 1 jajko + 2 żółtka
- * 80 g miękkiego masła

NADZIENIE

- * 100 g masła
- * ½ szklanki cukru kokosowego lub trzcinowego
- * 3 łyżki **Inki Korzennej**
- * 2 łyżki cynamonu
- * 3 łyżki cukru wanilinowego

LUKIER

- * 150 g cukru pudru
- * 2 łyżki **Owsianego waniliowego od Inki**

DODATKOWO

- * gwiazdki czekoladowe do posypania
- * jajko do posmarowania cynamonek przed pieczeniem

Przygotuj 2 miski. Do jednej wlej podgrzane Owsiane waniliowe od Inki i wsyp drożdże instant, wymieszaj i odstaw na ok. 10 min.

Do drugiej miski (najwygodniej, żeby była to misa robota planetarnego) przesiej mąkę oraz cukier i wlej Owsiane z drożdżami.

Ciasto wyrabiaj, dodając stopniowo jajko i żółtka. Na koniec wyrabiania dodaj miękkie masło. Po ok. 8 min wyrabiania ciasto będzie idealnie gładkie, to oznacza, że jest gotowe! Ciasto przykryj ściereczką i odłóż w ciepłe miejsce na godzinę do wyrośnięcia. W tym czasie przygotuj nadzienie cynamonek – do miękkiego masła dodaj cukier kokosowy i waniliowy, 3 łyżki Korzennej Inki oraz cynamon. Po godzinie, ciasto wyłóż na stolnicę. W zależności od wielkości cynamonek podziel je na 2 lub 3 części i każdą z nich rozwałkuj na prostokąt i posmaruj po wierzchu nadzieniem.

Ciasto zwiń w rulon i pokrój na ok. 3 cm plastry. Cynamonki włóż do foremki wysmarowanej masłem i po wierzchu posmaruj je roztrzepanym jajkiem. Odstaw do ponownego wyrośnięcia na 20 min. Piecz ok. 25 min w 180°C (góra i dół).

Przygotuj lukier. Do cukru pudru dodawaj stopniowo Owsiane waniliowe i mieszaj do uzyskania idealnej konsystencji lukru. Posmaruj nim upieczone i ostudzone cynamonki. Posyp czekoladowymi gwiazdkami.





Święta u mnie w domu pachną korzennymi aromatami, więc obowiązkowy przepis co roku to cynamonki! Chciałam się z Wami podzielić tym przepisem, bo wychodzi on każdemu, więc na pewno zachwyci Waszych gości! Pamiętajcie o przygotowaniu ich hurtowej ilości, bo świetnie sprawdzą się zarówno przy rodzinnym stole, jak i słodka przekąska podczas oglądania świątecznych filmów!

Zawsze Święta spędzam na Południu Polski w moim rodzinnym domu, gdzie to kobiety dyktują zasady w kuchni, a zachwycony tata pełni funkcję testera! Aromat wypieków od rana jest nie do opisanania i kojarzy mi się z rodzinnymi chwilami, na które czekam cały rok!

Justyna Nowak





NOCNA OWSIANKA



NA CIEPŁO



BARDZO ŁATWE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM



- * 1½ szklanki **Owsianego Kakaowego od Inki**
- * 1 łyżeczka **Inki Korzennej** lub **Inki z czekoladą i malinami**
- * ½ szklanki płatków owsianych górskich
- * 1-2 łyżki syropu klonowego lub miodu
- * dodatki: owoce, czekolada, kakao, masło orzechowe

Owsiane Kakaowe podgrzej, ale nie doprowadzaj do wrzenia. Dodaj syrop klonowy lub miód, kawę zbożową i płatki owsiane. Gotuj całość przez 2-3 min, cały czas mieszając. Zdejmij garnek z ognia. Przetóż owsiankę do miseczki lub słoiczka, przykryj i pozostaw na noc w chłodnym miejscu. Podawaj na śniadanie, z owocami, kawałkami czekolady lub łyżką masła migdałowego lub fistaszkowego. Jeśli lubisz ciepłe śniadania, przed podaniem podgrzej owsiankę do preferowanej temperatury. Dla bardziej płynnej konsystencji możesz dolać Owsianego Kakaowego od Inki :)

W ferworze przedświątecznych przygotowań taka owsianka na śniadanie sprawdzi się idealnie :)





ROŚLINNE MAKIEŁKI



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM



- * 500 ml **Owsianego Barista od Inki**
- * 4-5 jasnych pszennych bułek lub 1 roślinna chałka (ok. 400 g)
- * 100 g orzechów włoskich i laskowych (pomieszane)
- * 250 g maku mielonego
- * 50 g rodzynek
- * 100 g Osetki Roślinnej z nerkowców Wege Siostry
- * 150 g syropu klonowego
- * sok i skórka z 1 pomarańczy
- * 1 łyżeczka cynamonu
- * szczypta soli
- * do dekoracji: orzechy, kandyzowana skórka pomarańczy

Posiekaj orzechy i upraż je na patelni.

W rondelku podgrzej Owsiane Barista od Inki (lekko, ma być ciepłe, ale nie wrzące) i dodaj do niego cynamon, syrop klonowy, sok i skórkę pomarańczową. Wyłącz palnik i dodaj Osetkę Roślinną Wege Siostry – wymieszaj, aż się rozpuści.

Mak przelóż do miski, zalej gorącym Owsianym z przyprawami i dodaj orzechy, rodzynki oraz szczyptę soli. Wymieszaj dokładnie – masa powinna być dość wilgotna. Odstaw na ok. 30 min, żeby mak wchłonął płyny. Pieczywo pokrój na grubsze kromki. W ładnej misce przekładaj warstwami pieczywo i masę makową. Możesz też przygotować deser od razu w pucharkach do serwowania. Przed podaniem odstaw deser do przegryzienia na przynajmniej 2h, a najlepiej na całą noc – pieczywo potrzebuje czasu, żeby wchłonąć płyn.

Uwaga: jeśli przy układaniu w misce masa makowa wydaje się zbyt sucha, to można dolać jeszcze ok. pół szklanki Owsianego od Inki – pieczywo wypije go sporo.





Ten świąteczny deser o śląskim rodowodzie najlepiej przygotować z delikatnego, jasnego pieczywa, które w aromatycznej masie makowej rozpada się i wchłania wszystkie smaki. To taki odpowiednik bread puddingu – komfortowy, pachnący przyprawami.

Dominika Targosz

Makietki – u nas nazywane Makówkami – były obecne na naszym świątecznym stole odkąd tylko sięgamy pamięcią. U prababci, babci, a teraz także naszej mamy. W wersji roślinnej są równie pyszne, jak w tradycyjnej. Podpowieź: jeśli uda się Wam zdobyć roślinną chatkę to świetnie się sprawdzi w tym przepisie!

Zuzia i Magda



LAMPION DIY



ŁATWE



- * puszka po Ince Klasycznej
- * glina samoutwardzalna (2 op. po 500 g)
- * rolka folii spożywczej / watek
- * nożyk
- * farba akrylowa w dowolnym kolorze
- * soda

Glina samoutwardzalna potrzebuje odpowiedniego podparcia, aby wyschła w pożądanej formie i tu idealnie przyda się puszka po Ince.



I co zrobiłam dalej?

Rozwałkowałam glinę na rozmiar boku puszki i wycięłam w niej kształt okienek za pomocą nożyka. Wycięłam też okrągły plaster gliny na spód.

Puszkę obłożyłam folią spożywczą i obkleiłam gliną.

Całość wysychała przez noc. Rano bez problemu wyciągnęłam stelaż puszki i pomalowałam lampion farbą z dodatkiem sody. Pocieniowałam brzegi odrobiną kawy. I gotowe. Kolejny lampion do mojej zimowej kolekcji.

Czy czujecie się zainspirowani?





Jesień i zima to czas, gdy blask świec i lampek rozacza magię w naszych domach. Migoczące płomienie czarują otoczenie. Za oknem zimno, pada lub śnieżna zawieja, a w domu kojący spokój i ciepło. Z każdym kolejnym tykiem Inki rodził mi się w głowie pomysł na DIY.

Marzena Marideko



