



**E-BOOK**

# **PORADNIK ŚWIĄTECZNY**

WYJĄTKOWE PRZEPISY!

# DZBANEK Z ZAPARZACZEM MERLIN

## HERBATA KORZENNA



- kubek gorącej zaparzonej czarnej herbaty np. earl grey
- 3 plasterki obranego imbiru
- laska cynamonu
- 4 goździki
- plaster pomarańczy
- pół plasterka cytryny
- 1 łyżka miodu lub cukru
- opcjonalnie: kilka wiśni lub malin z syropu



Herbatę zaparzamy razem z laską cynamonu, obranym i pokrojonym na plasterki imbirem oraz goździkami.

Dodajemy przepołowiony plaster pomarańczy, cytrynę oraz dosładzamy miodem lub cukrem.



*W zestawie z dwiema szklankami Duo!*



DZBANEK  
Z ZAPARZACZEM  
**MERLIN**

Dzbanek z zaparzaczem Merlin to idealne i wygodne rozwiązanie dla miłośników tradycyjnej zastawy, ponieważ przypomina kształtem klasyczne imbryki. Pozwoli poczuć klimat Świąt, jaki towarzyszył nam w dzieciństwie. Został wykonany z wytrzymałego szkła, natomiast zaparzacze i pokrywka ze stali nierdzewnej. Merlin pozwoli przygotować herbatę dla całej rodziny, ze względu na swoją litrową pojemność.



# FILIŻANKI TERMICZNE DUO



## KAWA PIERNIKOWA



### Syrop piernikowy

- 1 szklanka wody
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka suszonego imbiru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

### Kawa

- podwójne espresso
- 2 łyżeczki syropu piernikowego
- szczypta gałki muszkatałowej



Wszystkie składniki oprócz ekstraktu z wanilii podgrzewamy w garnku i doprowadzamy do wrzenia, co chwilę mieszając. Całość gotujemy na wolnym ogniu od 10 do 15 minut, nie przerywając mieszania. Gdy syrop odpowiednio zgęstnieje, dodajemy do niego ekstrakt z wanilii i pozostawiamy do ostygnięcia.

Zimny syrop piernikowy wlewamy do szklanej butelki lub słoika – w lodówce możemy przechowywać go nawet 2 miesiące. Do przygotowania kawy piernikowej będziemy potrzebować syropu, podwójnego espresso i szczypty gałki muszkatałowej. Miłośnicy bardzo słodkich kaw mogą dodać bitą śmietaną.



FILIŻANKI  
TERMICZNE  
**DUO**

Filiżanki Duo, o pojemności 280 ml, są absolutnym hitem każdego przyjęcia. Zostały wykonane z wysokiej jakości lekkiego szkła. Posiadają izolowane, podwójne ścianki, które nie tylko pięknie się prezentują, ale również dłużej utrzymują odpowiednią temperaturę napojów, zarówno gorących jak i chłodnych. Idealne do serwowania herbaty, kawy czy soków w nowoczesny i estetyczny sposób.



# DZBANEK Z ZAPARZACZEM LEONARDO



## CHAI LATTE



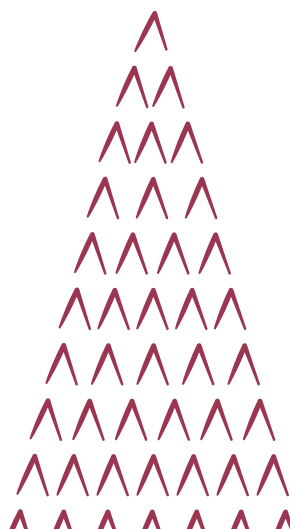
- herbata Assam lub Darjeeling
- imbir
- kardamon
- goździki
- pieprz
- cynamon
- kolendra
- gałka muskatołowa
- kumin
- szafran
- 500 ml mleka
- cukier brązowy



W dzbanku Leonardo zaparzamy czarną, liściastą herbatę, zalewamy 500 ml wody. W garnuszku na delikatnym ogniu podgrzewamy mleko, dodając do niego ulubione przyprawy. Przepis można dowolnie modyfikować według własnych upodobań, polecmy jednak bazować na dodatku imbiru, kardamonu i cynamonu. Kiedy wszystkie składniki się połączą, z dzbanka Leonardo usuwamy metalowy wkład z fusami, dolewamy 500 ml mleka z przyprawami, mieszankę słodzimy miodem lub brązowym cukrem.



*W zestawie z dwiema szklankami Duo!*



DZBANEK  
Z ZAPARZACZEM  
**LEONARDO**

Dzbanek z zaparzaczem Leonardo wraz z zestawem szklanek termicznych to idealny pomysł na prezent. Dzbanek posiada wygodny uchwyt oraz wyciągany zaparzacz o drobnych oczkach, wykonany ze stali nierdzewnej. Wraz z termicznymi szklankami Duo tworzą elegancki komplet idealny dla wszystkich miłośników ceremonii parzenia herbaty.



# SZKLANKI DO WHISKY FALCO

## MAPPLE OLD FASHIONED



- 60 ml Waszej ulubionej Whisky
- 10 ml syropu klonowego
- 3 krople bitters kakaowy
- skórka z pomarańczy
- wisienka koktajlowa
- kostki lodu



Bezpośrednio do szkła wlewamy syrop klonowy, który skraplamy bittersem kakaowym. Wrzucamy 3 kostki lodu i dodajemy porcję 20 ml Whisky. Mieszymy aż do rozpuszczenia pierwszej kostki lodu. Powtarzamy cały rytuał 3 razy. Dekorujemy skórką z pomarańczy lub wisienką koktajlową i aromatyzujemy koktajl.



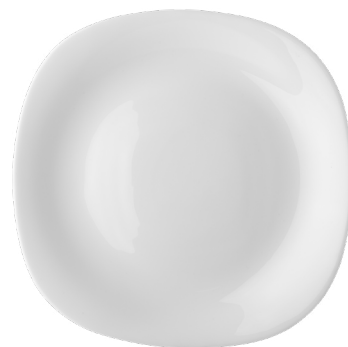


SZKLANKI  
DO WHISKY  
**FALCO**

Komplet sześciu eleganckich szklanek Falco doskonale sprawdza się jako wystawne uzupełnienie zastawy stołowej. Dzięki subtelnemu zdobieniu dodadzą szyku i finezji na każdym stole. Doskonale sprawdzą się zarówno w przypadku tradycyjnie serwowanej whisky, ale i świątecznego kompotu z suszu.



# ZESTAW OBIADOWY QUADRO



## ŚLEDZIE Z ŻURAWINĄ



- 150 g suszonej żurawiny
- 500 g filetów śledziowych
- 1/2 szklanki octu jabłkowego lub 1/4 szklanki spirytusowego
- 1 cebula
- przyprawy: 2 liście laurowe, 2 ziarenka ziela angielskiego, 4 goździki, grubo zmielony pieprz
- 1 szklanka oleju roślinnego (np. słonecznikowy, rzepakowy)

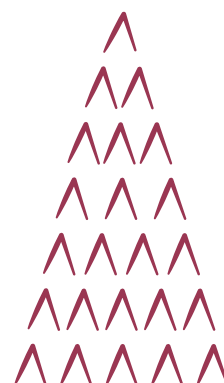


Żurawinę zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na godzinę do namoczenia.

Śledzie płuczemy, zalewamy świeżą wodą i odstawiamy na ok. 1 - 2 godziny do wymoczenia, aby wypłukać je z soli. Osuszamy papierowymi ręcznikami, kroimy na kawałki i wkładamy do czystej miski. Zalewamy octem, mieszamy i odstawiamy na 15 minut. Cebulę obieramy i drobno kroimy. Umieszczamy na sitku i przelewamy wrzątkiem z czajnika, odcedzamy.

Wylewamy nadmiar octu z miski ze śledziami. Układamy śledzie w słoiku lub szklanej misce z pokrywą na przemian z cebulą i żurawiną, zalewając olejem oraz przekładając przyprawami.

Odstawiamy do lodówki na 1 - 2 dni. Można przechowywać w lodówce do tygodnia. Najlepsze będą po 2 dniach od przygotowania.



ZESTAW  
OBIADOWY  
**QUADRO**

W kolekcji Quadro znajdziemy: półmisek, 2 salaterki o różnej wielkości oraz talerze - głęboki, płytki i deserowy, a więc wszystko, co niezbędne do zaserwowania smakowitej kolacji wigilijnej. Kupując możemy zdecydować się na jeden typ talerzy lub cały zestaw. Naczynia z linii Quadro wykonano ze szkła o białej i gładkiej powierzchni. Ich forma odbiega od tradycyjnej, dzięki czemu wspaniale zaprezentuje się na każdym stole. - tradycyjnym oraz bardziej nowoczesnym.



# ZESTAW SZTUĆCÓW MILANO



## KARP W MIODZIE



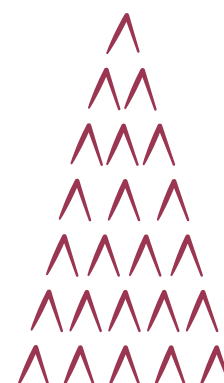
- ok. 850 g filetów z karpia, oczyszczonych
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz
- mąka pszenna
- masło klarowane do smażenia
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka oliwy



Dzień przed przygotowaniem potrawy oczyszczone płyty karpia kroimy na porcje. Posypujemy solą a następnie obtaczamy w mące pszennej. Cebulę obieramy i kroimy na krążki. Układamy płyty karpia w naczyniu, przekładając je cebulą. Lekko dociskamy, przykrywamy i odkładamy w chłodne miejsce (lodówka, balkon) na noc lub maksymalnie 2 dni.

Wyjmujemy karpie z naczynia, usuwamy cebulę i wkładamy na rozgrzaną patelnię z masłem klarowanym. Smażymy partiami po około 3 - 4 minuty z każdej strony na złoty kolor. Obsmażone filety odkładamy do naczynia żaroodpornego.

Na wierzchu kładziemy obrany i cieniutko pokrojony czosnek. Polewamy mieszanką miodu, musztardy i oliwy. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160 stopni C i pieczemy przez około 15 minut.



ZESTAW  
SZTUĆCÓW  
**MILANO**

24 elementowy komplet sztućców Milano to zestaw dla 6 osób. Wyróżnia się prostym, minimalistycznym wzornictwem. Sztućce nie zawierają niklu, więc są polecane dla alergików. Idealnie prezentują się zarówno na nowoczesnych jak i tradycyjnych stołach. Estetycznie zaprojektowane pudełko, sprawia że ten niezwykle elegancki zestaw sztućców, doskonale sprawdzi się również jako prezent.



# LINIA KUCHENNA ROYAL



## KAPUSTA Z GRZYBAMI



- 2 szklanki (50 g) suszonych grzybów
- 1 kg kiszonej kapusty
- 2 szklanki bulionu
- 2 duże cebule
- 2 puszki białej fasolki
- olej roślinny (np. rzepakowy, słonecznikowy)
- sól, pieprz
- 2 listki laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 2 łyżki suszonego majeranku
- 1 łyżka mąki



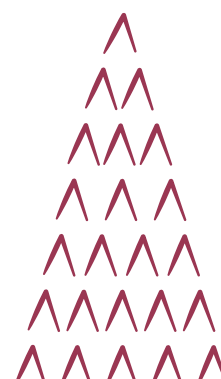
Suszone grzyby zalewamy wrzącym bulionem i odstawiamy do namoczenia. Kiszoną kapustę przepłukujemy jeśli jest bardzo kwaśna, kroimy na mniejsze części. Cebule kroimy w kosteczkę.

W większym garnku na 4 łyżkach oliwy szklamy cebulę - co chwilę mieszając, na małym ogniu, przez ok. 10 minut. Odkładamy połowę cebuli, resztę stawiamy w garnku, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, majeranek oraz kapustę, po czym mieszamy.

Dodajemy grzyby wraz z zalewą, mieszamy, doprawiając przyprawami, przykrywamy i gotujemy przez ok. 30 minut do miękkości kapusty.

Dodajemy całą zawartość puszek (fasolka + zalewa), mieszamy i gotujemy jeszcze przez ok. 10 minut.

Na patelnię wlewamy 2 łyżki oleju, dodajemy mąkę i mieszając drewnianą łyżką podgrzewamy aż zrobi się jasnobrązowa zasmażka. Dodajemy odłożoną cebulę.



LINIA  
KUCHENNA  
**ROYAL**

Atrakcyjną propozycją do nowoczesnej kuchni jest linia Royal. Patelnie i garnki posiadają solidne grube ścianki i dno, które wraz z wewnętrzną powierzchnią pokryte jest nieprzywieralną powłoką, zapewniającą wygodę użytkowania. Przeznaczone są do wszystkim rodzajów kuchenek, również indukcyjnych. Garnki zaopatrzone w funkcjonalne i dekoracyjne szklane pokrywy. Całość tworzy wspianą kuchenną kompozycję zachwycającą estetyką, pięknym wykończeniem i wysokiej jakości materiałami.



# LINIA KUCHENNA SCANDI



## WEGAŃSKI MAKOWIEC



### Makowiec

- 400 g maku
- 200 g masła orzechowego (gładkiego, bez kawałków orzeszków)
- 250 g syropu z agawy
- 50 g oleju kokosowego, roztopionego
- 100 g orzechów włoskich lub pekan, posiekanych
- 50 g rodzynek
- 70 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 2 – 3 łyżki zmielonych migdałów
- 2 łyżeczki ekstraktu z migdałów

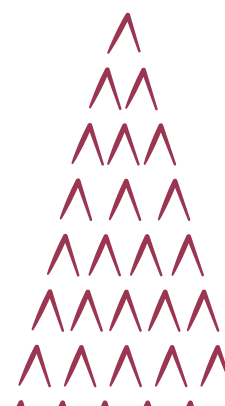
### Polewa czekoladowa:

- 80 g gorzkiej czekolady
- 40 ml mleka kokosowego (z puszki)



Mak zalewamy wrzącą wodą (do przykrycia), odstawiamy do wystudzenia, odsączamy z nadmiaru wody i dwukrotnie mielimy w maszynce do mięsa z drobnym sitkiem. Można również użyć często dostępnego w sklepach maku zmielonego. Wystarczy zalać wrzątkiem do przykrycia i wystudzić. Dokładnie odciskamy z nadmiaru wody, np. w lnianym ręczniczku kuchennym.

W misie miksera umieszczamy zaparzony i odcisnięty mak. Dodajemy wszystkie pozostałe składniki i dobrze miksujemy, wlewamy syrop z agawy. Formę o średnicy 23 wykładamy papierem do pieczenia. Przekładamy do niej zmiksowane ciasto, wygładzamy silikonową łopatką. Pieczemy w temperaturze 170 C przez około 45 – 50 minut. Wyjmujemy, studzimy. Polewamy gęstniejącą polewą czekoladową i dowolnie ozdabiamy.





LINIA  
KUCHENNA  
**SCANDI**

Efektowny komplet Scandi składa się z silikonowego pędzelka, łożatki, ubijaka, stolnicy, wałki i blachy. Akcesoria silikonowe zostały wykonane z połączenie drewna i głębokiej czerni, dlatego stanowią kwintesencję stylu skandynawskiego. Blacha do pieczenia Charlotte to wysokiej jakości malowana stal, pokryta powłoką nieprzywieralną. Idealny jako prezent dla miłośników domowych wypieków.



# POJEMNIK NA PIECZYWO RUBIO



## DOMOWA CHAŁKA



### Składniki na chałkę

- 500 g mąki pszennej tortowej - pół torebki
- 1 szklanka lekko ciepłego mleka - 250 ml
- 80 g prawdziwego masła - trochę mniej niż pół kostki
- 7-8 g suchych drożdży lu 30 g świeżych
- 5 płaskich łyżek cukru - do 60 g
- szczypta soli

### Składniki na kruszonkę

- 50 g mąki pszennej
- 30 g prawdziwego masła
- 30 g cukru



Do dużej miski przesiewamy 500 g mąki pszennej tortowej, 60 g cukru, szczyptę soli i 7-8 gramów drożdży suszonych lub 30 g świeżych. Mieszamy składniki. Dodajemy szklankę lekko ciepłego mleka oraz 80 g roztopionego i przestudzonego masła. Całość mieszamy drewnianą łyżką, a następnie wyrabiamy 10 min. Ciasto przykrywamy ścierką bawełnianą i odstawiamy w ciepłe miejsce na minimum półtorej godziny - powinno potroić swoją objętość.

Ciasto dzielimy na dwie kule. Jedną przykrywamy ściereczką, żeby nie obeschła, a drugą rozdzielamy na trzy pasy i zaplatamy w warkocz po czym czynność powtarzamy z drugą kulą - odkładamy w ciepłe miejsce na około 30 minut, aż wyrosną.

Wszystkie składniki na kruszonkę dokładnie mieszamy i rozcieramy w dłoniach. Wyrośnięte i posmarowane mlekiem chałki posypujemy od góry kruszonką.

Blachę z chałkami wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 175 stopni (opcja pieczenia góra/dół). Chałki pieczemy około 25 minut.



POJEMNIK  
NA PIECZYWO  
**RUBIO**

Pojemnik na pieczywo Rubio to nowoczesne i eleganckie rozwiązanie dla każdej kuchni. Wykonany ze stali malowanej proszkowo, posiada bambusową pokrywę oraz uchwyt. Chlebak zapewnia długotrwałe utrzymanie świeżości każdego rodzaju pieczywa. Dzięki możliwości otwierania na dwa sposoby jesteśmy w stanie ustawić go w każdym miejscu, aby jak najefektywniej wykorzystać przestrzeń.



*Spokojnych i zdrowych Świąt  
życzy firma Galicja!*

 **GALICJA**