

Mici ponturi și trucuri pentru invitații delicioase

Meniuri diferite pentru musafiri, care vin în ajutorul celor care vor să se împrietenească cu bucătăria și cu mici trucuri, pentru a prepara rapid minunății din citrice...



Indiferent de faptul că locuim într-un oraș mic sau mare, după alergăturile și preocupările de zi cu zi, ne vine greu să ne onorăm cum trebuie și musafirii. Hotărâm cu mare dificultate ce mâncăruri să preparăm și ne vine greu să mai mergem și la cumpărături. Cu toate acestea, micile detalii salvează vieți, iar datorită acestora putem face cu rapiditate pregătirile necesare. În primul rând trebuie să știm cu exactitate mici amănunte cum ar fi, ora la care vor ajunge invitații noștri, ce fel de întrunire va fi și grupele de vârstă ale musafirilor, deci amănunte mici, dar de mare ajutor pentru a ne finaliza cât mai rapid pregătirile. Apoi urmează să pregătim o listă de meniu, cu preparate rapide și gustoase, care pot fi gata la ora sosirii invitaților și să începem să ne pregătim de petrecere. Lucrul cel mai important este să nu vă obosiți prea tare cu pregătirile, deoarece o să fiți fără chef la sosirea invitaților. De aceea unele mici pregătiri făcute mai dinainte, vă vor fi de ajutor. În primul rând, trebuie să vă faceți plăcere să-i invitați pe cei dragi în casa dumneavoastră. Pentru ca viața în mod natural este mult mai frumoasă, atunci când petreceți timpul cu cei dragi. Deci, acest lucru ar trebui să fie o plăcere. În bucătăria dumneavoastră faceți loc mâncărilor practice și ușoare. Oricât de indispensabilă ar fi bucătăria clasică, pentru persoanele ocupate, este plăcut să mai poată ieși câteodată din rutina zilnică. Puteți prepara diferite feluri de mâncăruri cu ceea ce aveți la îndemână. Imaginați-vă doar care dintre anumite gusturi, se pot completa între ele. Dacă doriți ceva surprinzător, încercați să combinați arome diferite. Este plăcut să explicați, mândri, invitaților cum ați preparat o anu-

Discover
the potential

mită mâncare. În timp ce pregătiți meniul, nu uitați să includeți și alternative mai ușoare și sănătoase. Astfel veți putea oferi cu ușurință, o varietate de meniu, atât pentru copii și pentru persoanele aflate la dieta, cât și pentru persoanele care suferă de diferite boli.

DELICIOASA LIMONADĂ

Ce ați spune dacă pentru toate acestea, ați utiliza fructe citrice care acum sunt chiar în plin sezon și se găsesc din belșug la piață sau la magazin? Să începem cu cea mai ușoară. O limonadă delicioasă îi va încânta mult pe micii musafiri! Aveți nevoie de 4-5 bucăți de lămâi, asigurați-vă că sunt din acelea importate din Turcia, deoarece sunt foarte zemoase, 1 pahar de zahăr tos și 4 pahare de apă rece. Spălați bine lămâile, tăiați-le în felii subțiri și puneți-le într-un vas. Turnați zahărul peste acestea și lăsați-le așa cam o ora. Apoi presați-le cu mana pentru a-și lăsa cât mai multă zeama și turnați apa rece peste ele. Apoi presați-le iar cu mâna, strecurați lichidul și serviți, sau turnați compoziția într-un recipient mai mare și lăsați-l pentru ca copiii să se servească singuri. Copii vor fi foarte încântați.

SALATĂ DE CONOPIDĂ

Uneori și alimentele sănătoase pot fi delicioase. Chiar și in meniurile bogate sunt apreciate. Știați că, conopida a fost desemnată anul trecut drept cea mai folositoare leguma din lume? Așa că, nu vă mirați dacă o veți vedea inclusă în meniu. Vă puteți surprinde invitații în cea mai delicioasă și simplă formă. Pentru aceasta aveți nevoie de 1 bucată conopidă mare, 1 bucată rodie, 1/2 legătură pătrunjel, 1/2 legătură mentă proaspătă, sucul de la 1 bucată de lămâie, 1/2 ceșcuță de cafea cu ulei, 1/2 ceșcuță de cafea cu oțet balsamic, 1 linguriță sare marină. Este și simplu de preparat. După ce spălați conopida și o desfaceți în buchețele mici, spălați și alegeți pătrunjelul și menta. Treceți totul prin robot, în afară de rodie. Adăugând treptat și sucul de lămâie și uleiul, amestecul nu se va usca. Pentru că trebuie să rezultă o salată acrișoară, adăugați sarea puțin câte puțin, gustând. Când va căpăta aspectul unui piure, adăugați și rodia, apoi așezăm salata pe platou.



CELE MAI PROASPETE CİTRİCE

Citricile reprezintă anotimpul rece. Citricile dau savoare meselor pe timpul iernii. Dar fructele pe care le cumpărați trebuie să le alegeți cu grijă pentru ca acestea să fie naturale, proaspete și sănătoase. Când cumpărați citricile iarna, dacă veți alege fructe cultivate și crescute în Turcia, veți asigura nu numai savoarea ci veți avea parte și de fructe sănătoase și naturale. Turcia este a 5-a mare producătoare de citrice din lume și își ridică standardele de calitate tot mai mult pe zi ce trece. În diferite regiuni din Turcia, în special în zona Mediterană se produc delicioasele portocale, mandarine, lămâi și grepfruturi. Sectorul producției de citrice din Turcia are o valoare economică de peste 1 miliard de dolari. De exemplu, doar în luna octombrie, consumatorii români au cumpărat 1900 tone de grepfrut și 1300 tone de portocale importate din Turcia.

Tartă cu bezea de lămâie

Imaginați-vă aroma delicioasă a unei tarte crocante. De asemenea, atunci când acoperiți suprafața în care se află lămâia și o introduceți în cuptor veți obține un rezultat unic.

8-10 Persoane - 60 min. Perioada de preparare - 60 min. Perioada de fierbere/coacere

PENTRU ALUATUL TARTEI:

Ingrediente: • 250 gr. făină • 150 gr. unt (unt rece tăiat în cubulețe) • 100 gr. zahăr pudră • 1/2 linguriță de ceai de sare • 2 gălbenușuri de ou • 1 linguriță de ceai de extract/esență de vanilie • 1 coajă de lămâie • 1 coajă de portocală (în funcție de preferință) • 1 linguriță de praf/pudră de migdale

Modul de preparare:

1. Puneți făina, pudra de migdale, zahărul pudră și sarea în mixer și amestecați.
2. Activați mixerul la viteză mică și adăugați cuburile de unt rece 2 câte 2.
3. Amestecați untul cu făina până acestea ajung într-o stare de culoașe, adăugați coaja de lămâie și gălbenușurile de ouă, unul câte unul.
4. După ce ați obținut aluatul, adăugați extractul de vanilie, după care amestecați aproximativ 15-20 de secunde, apoi puneți aluatul care a devenit neted, pe masa pe care ați presărat făina în prealabil.
5. Împachetați aluatul într-o folie de plastic și puneți-l la așteptare aproximativ 30 de minute în frigider.
6. Setați cuptorul la 180 de grade în timp ce aluatul este în frigider.
7. Așezați aluatul puțin mai mult



decât tava pentru tartă și puneți foaia de cocă în tavă. Potriviti cu un cuțit aluatul care atâră peste marginile tăvii.

8. Înțeptați cu un cuțit sau furculiță partea de jos a aluatului pentru a nu crește.

9. Acoperiți suprafața aluatului din tavă cu folie de aluminiu și așezați peste 1-2 pumni de fasole uscată, după care lăsați-o la copt aproximativ 30 de minute, la o temperatură de 180 de grade.

10. După 30 de minute îndepărtați folia și fasolea. În cazul în care aluatul s-a umflat corectați-l apăsând cu mâna, dar având grijă sa nu vă ardeți, după care mai lăsați-l la copt încă 5 minute.

11. Scoateți din cuptor tarta coap-

tă și lăsați-o să se răcească.

Ingrediente pentru crema de lămâie: • 300 gr. zahăr tos • 300 ml. zeamă de lămâie • 4 ouă • 3 frunze de gelatină

Modul de preparare:

1. Puneți la foc jumătate din zahărul adăugat în sucul de lămâie. Fierbeți-l la foc mic, amestecând până când zahărul se topește complet.
2. Adăugați jumătate din zahărul rămas peste ouăle pe care le-ați spart și le-ați pus într-un vas și amestecați bine. După, adăugați o parte din zeama de lămâie încălzită și mixați.
3. Adăugați ouăle în sucul de lămâie și puneți-l la fiert pe aragaz, amestecând până obțineți o cremă asemă-

Discover the potential

nătoare budincii.

4. Puneți gelatina în apă rece și lăsați-o până se înmoaie. Adăugați-o în crema luată de pe aragaz, care trebuie să fie caldă încât să puteți introduce mâna în ea și amestecați/mixați compoziția circa 2 minute.

5. Puneți crema într-un alt vas și acoperiți gura acestuia cu o folie de nailon, după care puneți vasul în frigider pentru aproximativ 30 de minute.

Ingrediente pentru bezea: • 3 albușuri de ou • 100 gr. zahăr pudră

Modul de preparare:

1. Puneți albușul de ou și zahărul pudră în recipientul mixerului. Așezați hooperul pe bain-marie (aveți grijă să nu atingă fundul recipientului). Mixați la viteză maximă (bateți cu telul cât puteți de repede) până când zahărul se topește și începe să se albească, după care luați recipientul de pe bain-marie.

2. Bateți cu mixerul la viteză mare timp de aproximativ 8-10 minute.

3. Mixați (bateți) până ce compoziția va deveni omogenă și nu se va dezlipi de pe vas atunci când este întors invers și care practic poate fi tăiată cu spatula, după care lăsați-o în sita/sacul de stoarcere.

Aranjamentul tartinei:

1. Îndepărtați cu atenție din formă aluatul de tartă răcit.

2. Distribuți crema de lămâie în mod proporțional în tava tartel.

3. Puneți bezeaua aflată în sacul de scurgere în așa fel încât să acopere suprafața tartel.

4. Feliți ușor tarta cu bezea și puneți cu ajutorul unei spatule să o serviți cu plăcere.

Pui prăjit cu portocale

Serviți-vă musafirii cu mâncarea de pui preparată cu minunata aromă a portocalei. Vor rămâne uimiți ...



Ingrediente

- 4 pulpe de pui
- 1 pahar de suc de portocale
- 1/2 pahar de suc de ceapă
- 1/4 pahar de zahăr brun
- 2 linguri de unt
- Sare și piper

Modul de preparare

Curățați cu o zi înainte de a pregăti mâncarea 4 cepe și dați-le pe răzătoare, lăsându-le mai apoi să-și lase sucul din ele. Așezați pulpele de pui într-un vas și adăugați peste ele sucul de ceapă, sucul de portocale și zahărul brun, după care acoperiți gura vasului cu o folie de nailon. Prăjiți apoi pulpele de pui care au stat o zi în așteptare într-o lingură de unt, după care puneți-le și preparați-le în cuptor aproximativ o jumătate de oră la o temperatură de 200 de grade. Puneți în tavă compoziția în care au fost lăsate o zi pulpele de pui, împreună cu o lingură de unt și așteptați până ce aceasta se în-

groașă. Puteți turna acest sos minunat peste pulpele de pui pe care le-ați pus deja în farfurie. Puteți adăuga sare și piper în funcție de preferințe. Dacă doriți, lângă acest fel de mâncare, puteți pune broccoli fiert. Este o asortare excelentă.



Una dintre cele mai sigure metode, de a face ca preparatele dumneavoastră culinare să fie cât mai sănătoase, este aceea de a utiliza sucurile de citrice în prepararea lor. Citricele cultivate și crescute în Turcia ar trebui să devină o parte integrală în preparatele dvs. culinare, datorită prospețimii, condițiilor sănătoase de producție și aromelor lor.