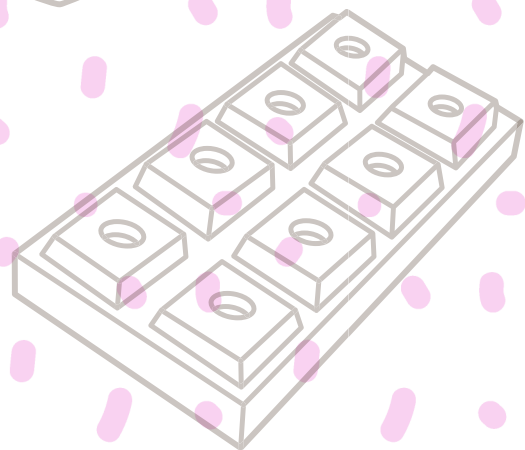
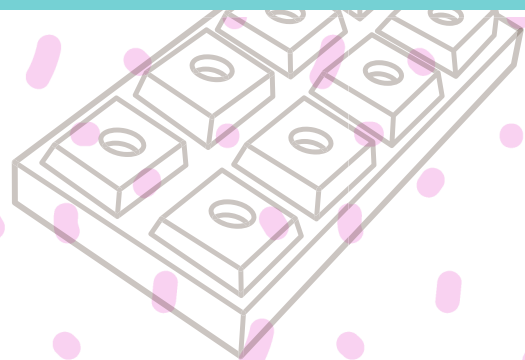


Dzień dziecka od kuchni

E-book kulinarny

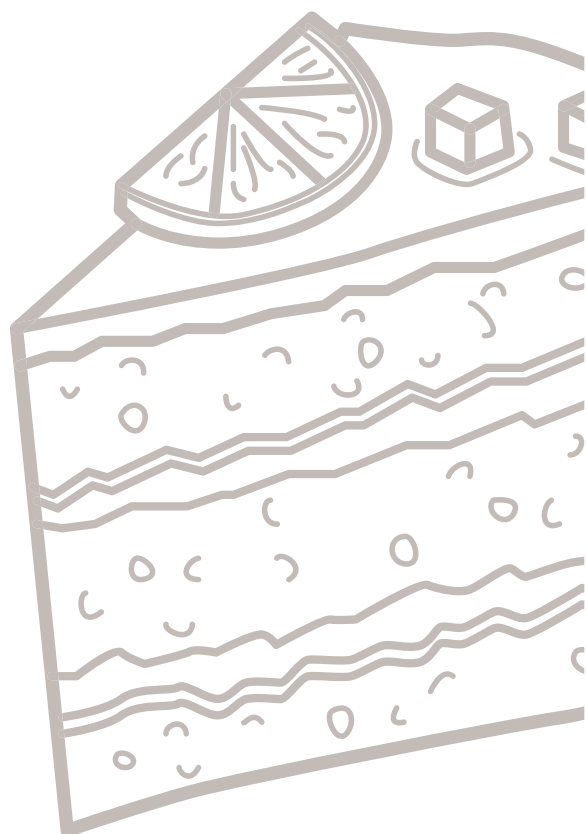




Koordynator
Magdalena Gambal

Redakcja i korekta
Ewa Popielarz
www.ewapopielarz.pl

Grafika i skład
13design
www.13design.pl



Autorki



Apetycznie Klasycznie

<http://apetycznie-klasycznie.blog.pl/>
@apetycznie-klasycznieblogpl
makellba@gmail.com

BaBy w kuchni

<http://babywkuchni.com.pl/>
@BabyWKuchni
baby.w.kuchni@gmail.com

ChilliJemy

<http://chillijemy.blogspot.com/>
@chillijemy
aleksandrabandura1@gmail.com

Ciaaaasteczkowo

<http://ciaaaasteczkowo.blogspot.com/>
@ciaaaasteczkowo
ciaaaasteczkowo@gmail.com

Czekoladowy Muffinek

<http://czekoladowymuffinek.blogspot.com/>
@czekoladowymuffinek
magdalena.gambal@o2.pl

Di Gotuje

<http://digotuje.pl/>
@Digotuje
jdiana@onet.eu

Dobre Zielsko

<http://dobrezielsko.pl/>
@dobrezielsko
kontakt@dobrezielsko.pl

I love food

<http://iloffood.blogspot.com/>
@foodlovei
ilovefood03@gmail.com

Kolizje Smaków

<http://kolizjesmakow.blogspot.com/>
@Kolizje-Smakow
kolizje.smakow@gmail.com

Kolorowy Przepisownik

<https://kolorowyprzepisownik.blogspot.com/>
@KolorowyPrzepisownik
kolorowyprzepisownik@gmail.com

Smak na Wspan

<http://smaknawspak.pl/>
@smaknawspak
smaknawspak@gmail.com

W kuchni u Moniki

<http://wkuchniumoniki.blogspot.co.uk/>
@WKuchniUMoniki
weronikka1@wp.pl



Spis treści



Bąbelkowe muffinki	3
Śniadaniowy miś	4
Akwarium z galaretki	5
Troskliwe misie	6-7
Niebieskie babeczki brownie z jagodami	8
Trójskładnikowe ciasteczka	9
Muffinki muchomorki	10
Ciasteczka owsiane „wodne oczka”	11
Babeczki „sowy”	12
Czekoladowa niespodzianka	13
Wywiad: Maluchy też mogą cieszyć się z Dnia Dziecka	14-16
Muffiny z sokiem pomarańczowym i kokosem	17
Owocowe rollsy	18
Muffinki czekoladowe	19
Tort z ganache z białej czekolady i musem z malin	20-21
Ciasteczka „grzybki”	22-23
Muffinki w lodowych wafelkach	24
Kisiel z pomarańczy	25
Omlety biszkoptowe z bitą śmietaną	26
Lody malinowo-bananowe	27
Trufelki żurawinowe w czekoladzie	28
Wywiad: Falująca spódniczka z koła	29-30
Czekoladowe ciasteczka z kolorowymi drażetkami	31
Różowe muffiny z kisielem, bakaliami i bitą śmietaną	32
Czekoladowy budyń jaglany	33
Deser migdałowy z mlekiem kokosowym	34
Wypowiedzi dzieci	35





Babelkowe muffinki

Muffinka – mała, zgrabna, idealna dla dziecka. A jeśli dodamy do tego akcent z bajki, to na pewno wywoła uśmiech na twarzy. Z kremem czekoladowym rozpułnie się w ustach każdego łasucha!

Składniki (na 12 sztuk)

1 szkl. wody gazowanej
2 jajka
1/2 szkl. oleju
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 i 1/2 szkl. mąki
1 szkl. cukru lub ksylitolu/erytrolu/cukru brązowego

Dodatkowo

250 ml śmietany 30%
250 g serka mascarpone
2 łyżki kremu czekoladowego typu nutella
(lub masła orzechowego albo kakao)
posypka



Przygotowanie

Mieszamy ze sobą mokre składniki, czyli jajka, wodę i olej, następnie dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i cukier. Masa powinna być gęsta i jednolita. Przelewamy ją do papilotek i pieczemy przez ok. 25 minut w 180 stopniach. Pozostawiamy do ostudzenia.

W międzyczasie ubijamy śmietanę 30% na sztywno. Dodajemy serek mascarpone i miksujemy do połączenia składników. Na koniec dodajemy krem czekoladowy lub masło orzechowe (ewentualnie kakao i odrobinę cukru) i miksujemy jeszcze chwilę. Gotowym kremem dekorujemy nasze wypieki.



Śniadaniowy miś

Czasem można się poświęcić, wstać wcześniej i przygotować takie proste placki. Wystarczy ułożyć ciekawy kształt, a będzie cieszył oko i wywoływał uśmiech. Ten miś na pewno przypadnie do gustu zarówno małym, jak i dużym dzieciom.

Składniki (na ok. 10 misiów)

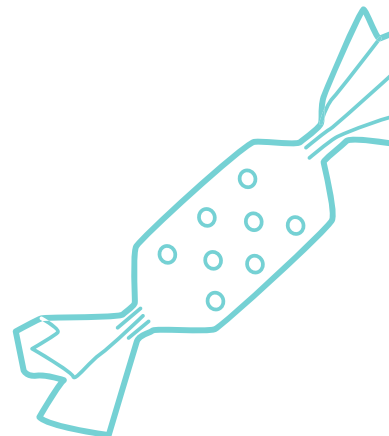
330 ml maśłanki
80 ml oleju lub oleju kokosowego
3 jajka
80 g cukru lub erytroli/ksylitolu/miodu
300 g mąki pszennej lub kukurydzianej
2 łyżeczki sody

Dodatkowo

masło czekoladowe
cukrowe kuleczki
olej kokosowy do smażenia

Przygotowanie

W misce łączymy ze sobą maśłankę, olej i jajka. Następnie dodajemy cukier, sodę i przesianą mąkę. Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju kokosowego i wlewamy ciasto, tworząc potrzebne nam kształty. Smażymy na złoto z obu stron. Gotowe placki układamy na talerzu i dekorujemy masłem czekoladowym oraz cukierkowymi kuleczkami.



Moje wspomnienie z dzieciństwa...

To dzień, w którym dostałam przepis od babci na pyszną babkę. Od tamtej pory zaczęłam swoją przygodę z pomaganiem w kuchni, przygotowywaniem własnych potraw i słodkości. Do dzisiaj jest to jeden z moich podstawowych przepisów używanych na co dzień.





Alwariium z galaretki

Wydawało mi się, że przygotowanie tego deseru będzie dziecinnie proste. Moi synowie i córka pomogli przy mieszaniu galaretek, wszystko pięknie się schłodziło i... pojawił się problem. Wycięcie rybki z galaretki wcale nie jest takie łatwe! W końcu jednak się udało, a dzieci na tym skorzystały, bo na bieżąco wyjadały nieudane efekty mojej pracy.

Składniki

(na 3 porcje)

1 zielona galaretka

1 niebieska galaretka

1/2 czerwonej galaretki

płatki migdałów

Przygotowanie

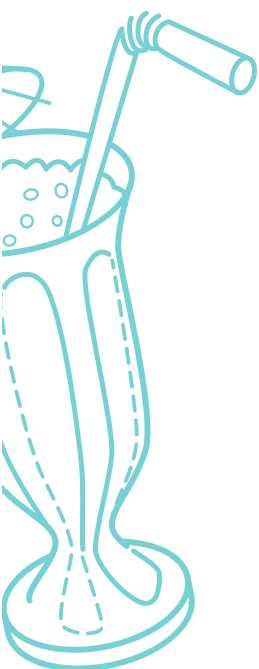
W 3 miskach rozrabiamy proszek z galaretek, mieszając go z gorącą wodą. W przypadku galaretki zielonej i czerwonej dodajemy o połowę mniej wody niż w instrukcji na opakowaniu.

Do 3 małych szklanek wsypujemy na dno płatki migdałów. Rozlewamy do nich po równo zieloną galaretkę. Szklanki wstawiamy do lodówki.

Czerwoną galaretkę przelewamy do płaskiego naczynia, tak żeby po zastygnięciu miała wysokość ok. 1 cm. Naczynie wkładamy do lodówki.

Niebieską galaretkę póki co zostawiamy w temperaturze pokojowej.

Kiedy czerwona galaretka zastygnie (powinno to zająć maksymalnie godzinę), wycinamy z niej 3 rybki. Rybki umieszczamy na zastygniętej zielonej galaretkie i zalewamy niebieską. Całość wstawiamy do lodówki i zostawiamy do całkowitego stężenia.





Troskliwe misie

Idealne na drugie śniadanie!

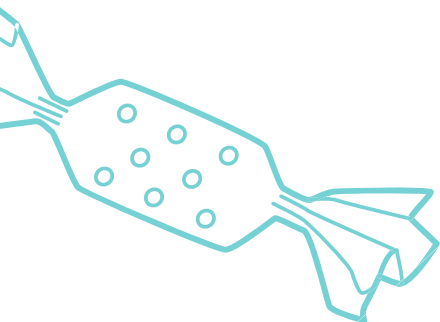
Widzicie te cudne pyszczki i zaokrąglone policzki? A wyobrażacie sobie Wasze dziecko, które w dniu swojego święta idzie do szkoły nie ze zwykłą kanapką, ale niesamowitą troskliwą bułką? Spróbujcie raz, a będziecie piec te misiaki regularnie na śniadania dla Waszych pociech. Już one Was do tego namówią!

Składniki (na 9 sztuk)

400 g mąki pszennej chłebowej (typ 650-750)
7 g suchych drożdży
220 g wody
30 g miękkiego masła
1 łyżka cukru
1 łyżeczka soli

Dodatkowo

goździki lub herbata liściasta
rodzynki lub żurawina

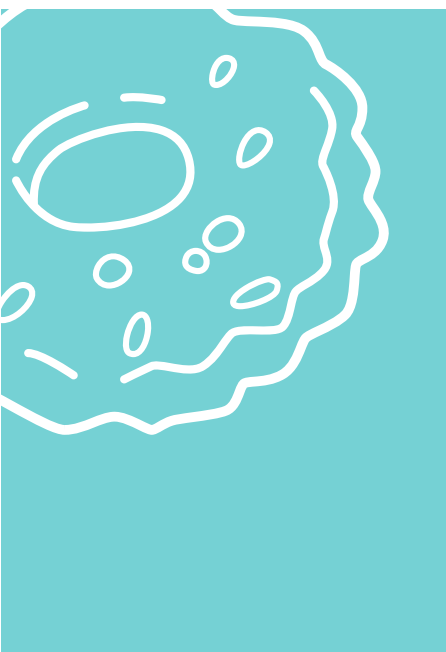
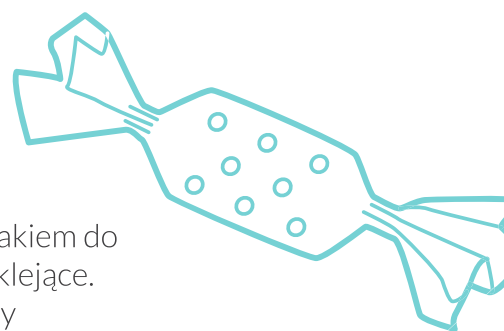




Troskliwe misie

Przygotowanie

Podane składniki (bez dodatkowych) łączymy i przygotowujemy z nich ciasto. Wyrabiamy je ręcznie lub mikserem z hakiem do ciasta drożdżowego. Powinno być gładkie, elastyczne i tylko delikatnie klejące. Z ciasta formujemy kulę, wkładamy ją do omączonej miski, przykrywamy ściereczką i zostawiamy na godzinę do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Po tym czasie ciasto jeszcze chwilę wyrabiamy i dzielimy na 9 części. Z każdej z nich odrywamy dwa małe kawałki, z których formujemy kulki na uszy. Z pozostałej części ciasta formujemy okrągłe bułeczki. Uszy przytwierdzamy do bułek, używając wody jako kleju. Oczy misiów tworzymy za pomocą goździków albo małych kawałków suszonych liści herbaty. Noski robimy np. z żurawiny. Układamy bułeczki-misie blisko siebie na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy na pół godziny do napuszenia. Pieczemy w 190 stopniach przez 20 minut.



Moje wspomnienie z dzieciństwa...

Kiedy myślę o przysmaku z dzieciństwa, zawsze przed oczami staje mi kuchenna szafka – wisząca tak wysoko, że mogę tylko pomarzyć, by jej dosięgnąć. To na niej mój brat chował kulki-szyszki zrobione z płatków kukurydzianych i krówek. Tylko on potrafił je przyrządzać, a my, to znaczy ja i mój młodszy brat, czekaliśmy cierpliwie, aż wydzieli nam nasze porcje. Warto było, do dziś mam w ustach ten smak! Ale bratu dotąd nie zapomniałam, że tak okrutnie się nad nami znęcał.





Niebieskie babeczki brownie z jagodami

Brownie to proste i ukochane przeze mnie ciasto. Z racji tego, że smakuje również dzieciom (w końcu jest wybitnie czekoladowe), to jego babeczkowa wersja może być ozdobą niejednego kinderbalu.

Składniki

(na 20 babeczek)

335 g mąki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

60 g cukru pudru

110 g drobnego cukru brązowego

3 łyżki kakao

3 jajka

450 ml jogurtu naturalnego

120 ml oleju

1/2 tabliczki gorzkiej czekolady

1 szkl. jagód i cukier do ich obtoczenia (lub dżem jagodowy)

Masa

330 ml zimnej śmietany 30%

1 niebieski barwnik

opcjonalnie śmietan-fix (jeżeli śmietana będzie bardzo mocno schłodzona, nie będzie potrzebny)

Przygotowanie

Aby przygotować babeczki, potrzebne nam będą dwie miski. W jednej z nich umieszczamy wszystkie suche składniki, a do drugiej wlewamy wszystkie mokre (zaczynając od jajek, które musimy roztrzepać widelcem). Produkty mieszamy, a kiedy się połączą, wlewamy mokre składniki do suchych i mieszamy łyżką do połączenia.

Czekoladę drobno siekamy i dodajemy do masy. Do formy na muffinki wkładamy papilotki. Do każdej z nich przekładamy po 1 łyżce masy, nakładamy łyżeczkę jagód z cukrem lub dżem i zakrywamy 2 łyżkami masy.

Pieczemy w rozgrzanym do 190 stopni piekarniku przez 25 minut. Po upieczeniu babeczki studzimy. Czystą miskę wstawiamy na 15 minut do lodówki. Po tym czasie wyjmujemy ją i wlewamy do niej zimną śmietanę. Ubijamy ją mikserem, aż stanie się sztywna (jeżeli śmietana nie chce się ubić, możemy dodać 1/2 saszetki śmietan-fixu).

Wlewamy kilka kropel barwnika spożywczego i nadal ubijamy, do osiągnięcia równomiernego niebieskiego koloru. Masę przekładamy do rękawa i wyciskamy na babeczki. Chłodzimy w lodówce.



Trójskładnikowe ciasteczka



Czas na wspólne gotowanie!

Kiedy chcemy kreatywnie spędzić z dzieckiem czas, a przy okazji dobrze się bawić i dać radość obu stronom, należy przygotować trzy składniki i dwie chętne pary rąk. Wykrawanie ciasteczek da maluchowi satysfakcję, że jest niezwykle pomocny w kuchni.

Składniki

200 g zimnego masła
2 szkl. mąki pszennej
3/4 szkl. cukru pudru

Przygotowanie

Mąkę, cukier i masło wkładamy do miski i ręcznie ugniatamy ciasto. Owijamy je folią i wkładamy na pół godziny do lodówki. Po tym czasie wyjmujemy ciasto i na lekko posypanej mąką desce rozwałkujemy je na grubość 2-3 mm (ciasto maślane nie rośnie, więc warto, aby było grubsze). Wykrawamy ciasteczka ulubionymi foremkami i układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy ciasteczka do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika na około 10-12 minut (do lekkiego zbrązowienia). Studzimy na kratce.



Moje wspomnienie z dzieciństwa...

Opowiedziałabym chętnie, jakim mistrzem w gotowaniu byłam jako dziecko. Ale cóż, ciasta „awaryjne” wychodziły mi wysokie jak pizza, a koszyczki na chleb same się zapalały. Dlatego wspomnienie, które utkwiło mi w pamięci, dotyczy tego, jak – jako starsza siostra – chomikowałam słodczyce i pozwalałam je podjadać młodszej siostrze, udając, że tego nie widzę.





Muffinki muchomorki



Lubicie gotować ze swoimi małymi kucharzami? Gotowanie to fajny sposób na wspólne spędzanie czasu, a maluchy chętnie zjadają własnoręcznie przygotowane smakołyki. Zwłaszcza jeśli to będą słodkości. Te leśne babeczki z łatwością przygotujecie ze swoimi małymi kucharzami.

Zatem do dzieła!



Składniki

(na ok. 18 sztuk)
2 szkl. mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżka cukru waniliowego
1/2 szkl. cukru
aromat waniliowy
1 jajko
1 szkl. mleka
1/2 szkl. oleju
50 g groszków czekoladowych
do dekoracji: czerwony i biały lukier

Przygotowanie

Mieszmamy ze sobą suche składniki. Stopniowo dodajemy aromat waniliowy, jajko, mleko i olej. Cały czas mieszamy, aż do momentu uzyskania jednolitej masy. Pod koniec dodajemy czekoladowe groszki. Gotowe ciasto przelewamy do wcześniej przygotowanych foremek na babeczki albo do papilotek. Wypełniamy je do 3/4 wysokości. Pieczemy w 170 stopniach przez około 15-20 minut. Po tym czasie wyciągamy babeczki i studzimy. Dekorujemy czerwonym i białym lukrem tak, żeby przypominały muchomorki.



Ciasteczka owsiane "wodne oczka"



Czerwiec!

To znaczy, że wakacje już niedługo. A skoro wakacje, to koniecznie woda i słońce.

W oczekiwaniu na ten upragniony czas słodkiego leniuchowania zapraszam Was nad oczko wodne, w którym zamieszkała mała żabka.

Składniki

(na ok. 15 ciastek)

3/4 szkl. wiórków kokosowych

1 szkl. płatków owsianych

1 szkl. cukru pudru

1 szkl. mąki pszennej

1/2 kostki masła

1 łyżka miodu

1 łyżeczka sody oczyszczonej

2 łyżeczki wrzącej wody

do dekoracji: niebieski albo błękitny

lukier, żabki z masy cukrowej i zielona posypka

Z uzyskanej masy formujemy kulki (mniej więcej wielkości dużego orzecha włoskiego). Każdą kulkę rozgniatamy na płasko między dłońmi i układamy na blaszce jak placuszki. Musimy dopilnować, żeby placuszki się nie stykały, bo ciastka urosną w czasie pieczenia. Pieczemy około 8 minut w temperaturze 170 stopni. Przed zdjęciem ciastek z blaszki trzeba chwilę odczekać, żeby odrobinę wystygły i stwardniały. Kiedy ciasteczka wystygną, dekorujemy je niebieskim lukrem, rozlewając na środku każdego ciastka kleks. Posypujemy zieloną posypką i układamy na środku żabkę.

Przygotowanie

Mieszamy ze sobą suche składniki.

Masło roztopiamy i dodajemy do niego miód. Sodę rozpuszczamy we wrzącej wodzie i dolewamy do masła z miodem. Mieszamy. Zalewamy miksturą suche składniki i znów mieszamy.

Moje wspomnienie z dzieciństwa...

Od dziecka ciągnęło mnie do mieszania w garnkach. Zaczęłam od wakacyjnego wydawania całej rodzinie błotnych obiadów, gotowanych z pełnym zaangażowaniem w małej piaskownicy. I nie miało większego znaczenia, że dziadek z tatą naprawiali akurat dach na działce. Było ugotowane, więc trzeba było zejść z drabiny i zjeść zupę z piasku. Co prawda teraz przetrzymałam się na inne składniki, ale dalej gotuję z tym samym zapałem i efektami kuchennej działalności obdzielam wszystkich dokoła.





Babeczki „sowy”

Pyszne, piękne i łatwe w przygotowaniu. Rodzice mogą zrobić ciasto, a dzieci – swoje autorskie, dekoracyjne sowy.

Składniki (na 10 sztuk)

3/4 szkl. mąki pszennej
pełnoziarnistej
1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
130 g masła
1/2 szkl. ksylitolu
2 jajka
2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
2-3 łyżki mleka

Dodatkowo

tabliczka gorzkiej czekolady
2 łyżki masła
ciasteczka z białym kremem
drażetki M&M's



Przygotowanie

Składniki na babeczki powinny być w temperaturze pokojowej. Do jednej miski przesiewamy mąkę i proszek do pieczenia. Do drugiej miski wkładamy masło z ksylitolem i miksujemy je na jasną masę, dodając stopniowo po jednym jajku. Miksujemy do połączenia składników. Następnie dosypujemy zawartość drugiej miski, dolewamy mleko oraz ekstrakt. Całość mieszamy szpatułką. Foremkę do muffinek wykładamy papilotkami i przekładamy do nich ciasto. Wyrównujemy je, potrząsając formą. Pieczemy w 190 stopniach przez 20-25 minut, do „suchego patyczka”. Wyjmujemy i studzimy na kratce. W kąpiel wodnej topimy czekoladę wraz z masłem. Rozkładamy ciasteczka, tak by krem został tylko na jednej stronie. Odciętą część (bez kremu) kroimy na pół. Z drażetek wybieramy pożądane kolory. Następnie szpatułką smarujemy babeczki, układamy dwa ciasteczka z jasnym kremem jako oczy. Naklejamy na środek przy pomocy odrobiny czekolady ciemne drażetki jako żrenice. Przekrojone ciemne ciastka układamy jako brwi. Żółte lub pomarańczowe drażetki wciskamy w czekoladę jako dzióbki. Odstawiamy do zastygnięcia czekolady.



Czekoladowa niespodzianka

Forma tego deseru jest nietypowa: miseczki czekoladowe przygotowane na balonach ukrywają pod śmietanową pierzynką pyszne owoce. Jeśli macie deficyty w zastawie stołowej lub zwyczajnie uwielbiacie czekoladę, to przepis dla Was!



Składniki

(na 5 porcji)
2 tabliczki czekolady
200 ml śmietany kremówki 30%
1 łyżeczka cukru pudru
dowolne owoce
posypka do dekoracji
5 balonów

Przygotowanie

Balony nadmuchujemy do wielkości cytryny. Myjemy je pod bieżącą wodą i wycieramy. W kąpieli wodnej lub mikrofalach rozpuszczamy dwie tabliczki czekolady. Balony zanurzamy do połowy ich wysokości w miseczce z czekoladą, a następnie delikatnie układamy na talerzu przykrytym folią aluminiową. Odstawiamy na 30 minut do lodówki.

Po tym czasie ponownie podgrzewamy czekoladę i nakładamy jej drugą warstwę na miseczki. Znowu odstawiamy balony do lodówki. Po około 20 minutach przygotowujemy bitą śmietanę, miksując kremówkę z cukrem pudrem.

Wyjmujemy baloniki i sprawdzamy, czy czekolada zastygła. Delikatnie spuszczaemy powietrze z balonów. Powstają czekoladowe miseczki. Układamy w nich wybrane owoce. Na nie wykładamy bitą śmietanę oraz posypkę. Jeśli nie podajemy ich od razu, to po przygotowaniu odstawiamy do lodówki.

Nasze wspomnienie z dzieciństwa...

Najbardziej zapadły nam w pamięć obchody Dnia Dziecka z dziadkami na działce. Mogłyśmy wraz z nimi wyciągać ogromne (i jedyne w swoim rodzaju) marchewki z ziemi, zrywać fasolkę szparagową i poszukiwać ogórków, a kiedy nikt nie patrzył, podkraść truskawki i poziomki (o czym dziadkowie oczywiście wiedzieli, ale udawali, że nie widzą). Potem był wspólny obiad rodzinny, a w nas rostała duma, że przyczyniliśmy się do tak wspaniałej uczty.





Maluchy też mogą cieszyć się z Dnia Dziecka

Z Zuzą Tamas, przedstawicielką sklepu internetowego dodobabies.pl, rozmawiała Aleksandra Jastrzębska.

Czy w dzisiejszych czasach mamy przywiązywać wagę do tego, aby ich dzieci korzystały z ręcznie szytych produktów z rodzimych materiałów?

Zauważyłam zdecydowany wzrost zainteresowania produktami dobrej jakości wykonanymi w Polsce. Świadomość rodziców rośnie, wiedzą, jak wartościowe są polskie materiały i produkty ręcznie robione. Poza tym, że są dobre dla dziecka, ich wysoka jakość sprawia, że mogą być wykorzystywane przed długi czas, często przez kilkoro dzieci. Dodatkowo są to zawsze produkty unikatowe i niewytwarzane na tak dużą skalę jak chińska produkcja, więc dochodzi element ekskluzywności i wyróżnienia się. W moim sklepie duże znaczenie dla mam ma to, że jako właścicielka sama korzystam z produktów, które sprzedaję. Budzi to zaufanie klientek. Dzięki temu wiedzą, że naprawdę wierzę w swój produkt.



Pani klienci wybierają produkty praktyczne czy raczej modne?

Nasi klienci przede wszystkim szukają produktów praktycznych i dobrej jakości. Oczywiście pomaga to, że są to rzeczy cieszące oko i w pewnym sensie wpisujące się w panującą modę, jednak nie wydaje mi się, żeby to było priorytetem. Wobec powszechności produktów niskiej jakości klienci są zadowoleni, kiedy znajdują miejsce ze sprawdzonymi wyrobami. W sprzedaży można zauważyć pewne trendy, ale wydaje mi się, że wynika to bardziej z efektu tzw. word-of-mouth, czyli rekomendacji innych rodziców. Tak stało się np. z silikonowymi talerzykami EZPZ, które bardzo szybko zyskały popularność i stały się modne dzięki zadowoleniu pierwszych użytkowników. EZPZ to estetyczny talerzyk z podziałką połączony z tacką, którą bardzo trudno dziecku oderwać od blatu. Dodatkowo wykonane są one z bezpiecznego dla zdrowia silikonu. Takiego produktu jeszcze nie było, a każdy rodzic, który kupił talerzyk EZPZ, od razu zauważał, jak bardzo jest przydatny. W dobie mediów społecznościowych dobre opinie roznoszą się bardzo szybko.





Maluchy też mogą cieszyć się z Dnia Dziecka

Z Zużą Tamas, przedstawicielką sklepu internetowego dodobabies.pl,
rozmawiała Aleksandra Jastrzębska.

Dużą rolę w życiu młodych mam odgrywają blogi parentingowe, na których mogą przeczytać o nowych, modnych produktach. Czy w dzisiejszych czasach porady, reklamy i dyskusje na temat nowych akcesoriów ułatwiają czy utrudniają podjęcie decyzji o ich nabyciu?

Blogi parentingowe i media społecznościowe odgrywają coraz większą rolę w wyborze produktów. Z tego też względu przełamalam się i założyłam firmowy profil DODObabies na Instagramie. Artykuły na blogach parentingowych budzą większe zaufanie rodziców niż zwykła reklama. Jako mama rozumiem, że zdecydowanie łatwiej jest podjąć decyzję, wiedząc, że produkt sprawdza się u innego rodzica. Bardzo cenię sobie (również przy moich zakupach) rzetelne opinie blogerów, którzy potrafią szczerze ocenić produkt. Niektórzy uważają, że opiniom blogerów nie należy ufać, ponieważ są to płatne reklamy. Zdecydowanie się z tym nie zgadzam. Płatny artykuł również może być rzetelny, a dobry producent nie będzie wymagał publikowania nieprawdziwych opinii. DODObabies współpracowało do tej pory tylko z mamami na Instagramie, ale planujemy również współpracę z blogami.

Karmienie metodą BLW jest obecnie modne, ale jednocześnie dla wielu mam kontrowersyjne. W Pani sklepie możemy znaleźć wiele produktów, które pomagają przy tej metodzie rozszerzania diety dziecka. Czy to znaczy, że Pani sama jest jej zwolenniczką?

Sprzedaję tylko produkty, którym ufam i z których sama korzystam. Podobnie jest z kategorią produktów do BLW. Dieta mojego syna była rozszerzana metodą BLW. Czytałam o niej dużo przed jej wprowadzeniem i byłam przekonana, że to droga dla nas. Kiedy nadszedł czas zakupów, niestety nie znalazłam miejsca, w którym byłyby wszystkie produkty przydatne przy rozszerzaniu diety metodą BLW (w tym oczywiście książki o BLW!), więc postanowiłam je stworzyć! Sama metoda BLW jest według mnie pełna zalet, przede wszystkim dla dzieci, ale również dla rodziców. W dużym skrócie powiem tylko, że dzięki metodzie BLW dziecko od początku poznaje strukturę pokarmów i jest mniejsze ryzyko problemu odrzucenia warzyw. Poza tym bardzo dobrze wpływa ona na rozwój motoryki dziecka. Jako mama doceniam, że dzięki BLW gotuję tylko raz – dla całej rodziny. Zalet (zwłaszcza dla dziecka) jest dużo więcej i nie mam możliwości ich tutaj wszystkich wymienić, ale zapraszam do lektury książek o BLW, które wspaniale o nich opowiadają, m.in. autorstwa Gill Rapley. Zdaję sobie sprawę, że jest to nadal metoda kontrowersyjna. Obawy budzi ryzyko zakrztuszenia się. Ostatnio pojawił się u nas wpis obalający częste mity dotyczące BLW. Mam nadzieję, że rozwieje wątpliwości.





Maluchy też mogą cieszyć się z Dnia Dziecka

Z Zużą Tamas, przedstawicielką sklepu internetowego dodobabies.pl,
rozmawiała Aleksandra Jastrzębska.

Do jakich wspomnień z dziecięcych lat wraca Pani z największym sentymentem?

Obracając się wśród młodych mam, widzę, jak bardzo różni się dzieciństwo naszych dzieci od tego, czego my doświadczyliśmy. Niekoniecznie są to zmiany na gorsze, jak wielu osobom się wydaje, ale mimo wszystko przywołują wspomnienia. Z pewnością pani również pamięta zabawy w gumę, spacerów z dala od domu, wspinanie się na drzewa, grę w klasy itp. Są to wspinałe wspomnienia. Wiele z nich nie będzie znane naszym dzieciom, ale na pewno będą miały inne, równie cudowne.

Jaki prezent poleciłaby Pani do kupienia przy okazji zbliżającego się Dnia Dziecka?

Wiele zależy od wieku dziecka i etapu jego rozwoju. Dla maluszka – gryzak z grzechotką lub maskotka z pozytywką, która umili czas w ciągu dnia i ułatwi zasypianie. Dla większego maleństwa przyda się coś bardziej rozwojowego, np. pierwszy sorter. Mnie szczególnie zachwycił sorter sensoryczny z materiałowymi elementami. Dla ponadrocznych dzieci – drewniane układanki. Jest ich u nas kilka i łatwo można dopasować odpowiednią do etapu rozwoju dziecka. Zauważyłam, że jest zabawka, która podoba się dzieciom w prawie każdym wieku – to zabawka kąpielowa Pływający Kolega. Nawet starszaki są nią zachwycone.



<https://dodobabies.pl/>



<http://facebook.com/dodobabiesPL>



@dodobabies





Muffiny z sokiem pomarańczowym i kokosem

Zabawa przy gotowaniu zawsze jest na miejscu. Mieszymy, miksujemy, ścieramy, dekorujemy, a wszystko to z naszymi małymi pomocnikami. Zrobione własnoręcznie zawsze smakuje lepiej, mimo że kuchnia wygląda jak po wybuchu muffinki.

Składniki

200 g mąki
50 g wiórków kokosowych
skórka z jednej pomarańczy
1/2 łyżeczki sody
1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 jajko
75 g cukru
5 łyżek oleju
100 ml soku pomarańczowego
150 g jogurtu naturalnego

Lukier

150 g cukru pudru
2 łyżki mleka
barwniki spożywcze

Krem

500 g mascarpone
4 łyżki soku pomarańczowego



Przygotowanie

W pierwszej misce mieszamy mąkę, wiórki, skórkę z pomarańczy, proszek i sodę. W drugiej jajko, cukier, olej, jogurt i sok pomarańczowy. Następnie mokre składniki przelewamy do suchych i mieszamy.

Foremki do muffinek smarujemy tłuszczem albo wkładamy do nich papierowe papilotki. Napełniamy je ciastem do 3/4 wysokości. Pieczemy w 180 stopniach przez 15 minut.

Lukier

Cukier puder rozkładamy po równo do dwóch miseczek. Dodajemy do każdej po łyżce mleka i nie więcej niż kropelkę barwnika. Mieszymy, aż do uzyskania gęstej konsystencji. Smarujemy zimne muffinki lukrem i odstawiamy, by stężał.

Krem

Mascarpone mieszamy z sokiem pomarańczowym i za pomocą rękawa cukierniczego dekorujemy muffiny.



Owocowe rollsy

Apetyt na słodkości jest u dzieci ogromny. Ten przepis powstał, by zadowolić nie tylko maluchów, ale także rodziców. Owocowe rollsy wymagają od nas użycia blendera i odrobiny cierpliwości. Przepis sprawdza się również przy takich owocach jak mango, jagody czy jeżyny.

Składniki

250 g malin
250 g truskawek

Przygotowanie

Owoce dokładnie myjemy i przekładamy do blendera. Dokładnie miksujemy. Masa powinna być gładka. Rozprowadzamy masę równomiernie na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Suszymy w piekarniku przez około 3 godziny w temperaturze 100 stopni.

Gdy masa będzie wysuszona, kroimy ją na długie paski. Rollsy przechowujemy w zamkniętym pojemniku.



Moje wspomnienie z dzieciństwa...

Najlepszym prezentem na Dzień Dziecka czy urodziny zawsze był dla mnie tort z galaretką i owocami. Teraz może wydawać się to banalne, ale pewnie już do końca życia będzie mi się on kojarzył z latem i mamą.





Muffinki czekoladowe

Muffinki z kawałkami czekolady to doskonała propozycja dla małych i dużych łakomczuchów. Wilgotne, szybkie w przygotowaniu i idealne na każdą okazję. Ozdobione minionkowymi postaciami zadowolą każdego maluszka.

Składniki

(na 12-15 muffinek)

150 g masła

200 g gorzkiej czekolady

300 g mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

2 łyżki kakao

180 g cukru

1 opakowanie cukru wanilinowego

2 duże jajka

170 ml mleka

Dodatkowo

masy cukrowe: żółta, biała, czarna, niebieska

Przygotowanie

Czekoladę kroimy w małą kostkę. Masło rozpuszczamy i odstawiamy do ostudzenia. Mąkę, proszek do pieczenia, sodę i kakao przesiewamy, mieszamy wszystkie składniki. Dodajemy cukier, cukier wanilinowy i ponownie mieszamy. W drugim naczyniu miksujemy jajka z mlekiem. Do sypkich składników dodajemy masę jajeczną, delikatnie mieszamy, następnie dodajemy roztopione masło oraz kawałki czekolady i znów krótko mieszamy.

Formę do muffinek wykładamy papilotkami i wypełniamy je gotowym ciastem. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 25 minut, do suchego patyczka.

Z żółtej masy cukrowej wycinamy kółka o średnicy muffinek i nakładamy je na wystudzone babeczki. Z pozostałych kolorów wycinamy oczy i uśmiechy, formujemy włosy i nakładamy na żółtą masę.





Tort z ganache z białej czekolady i musem z malin

Lekki, owocowy tort z wykorzystaniem czekolady, inspirowany bajką o Minionkach. Połączenie słodkiej czekolady i kwaśnych malin sprawia, że tort nie jest zbyt słodki.

Składniki

Biskopt

125 g mąki
125 g drobnego cukru
4 jajka

Poncz do nasączenia biskoptu

90 ml wody
sok z cytryny

Mus malinowy

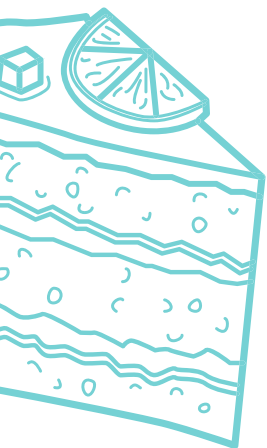
400 g mrożonych malin
1 galaretka o smaku malinowym

Ganache z białej czekolady

250 g białej czekolady
250 ml śmietanki 36%

Dodatkowo

600 g żółtej masy cukrowej
200 g niebieskiej/granatowej masy cukrowej
50 g czerwonej masy cukrowej
małe ilości pozostałych kolorów masy (biały, czarny, szary)



Moje wspomnienie z dzieciństwa...

Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką oraz piernik z domowymi powidłami pieczone w angielce, na wsi, przez moją ciocię, która była mi jak babcia. To dwa słodkie smaki mojego dzieciństwa, które pamiętam do dziś.





Tort z ganache z białej czekolady i musem z malin

Przygotowanie

Biskopt

Żółtka oddzielamy od białek. 100 g cukru miksujemy z żółtkami, aż do momentu otrzymania puszystej, prawie białej masy. W osobnym naczyniu miksujemy białka z resztą cukru, tak długo, aż będą sztywne. Przesianą wcześniej mąkę delikatnie mieszamy z masą z żółtek. Następnie dodajemy białka i ostrożnie mieszamy ciasto drewnianą łyżką. Biskopt pieczemy w tortownicy o średnicy 18 cm, w temperaturze 160 stopni, przez około 20-25 minut. Po ostudzeniu kroimy biskopt na trzy blaty.

Mus malinowy

Rozmrożone owoce blendujemy, wlewamy do garnka i doprowadzamy do zagotowania, dodajemy do nich galaretkę malinową i mieszamy. Odstawiamy do lekkiego stężenia.

Czekoladowy ganache

Czekoladę łamiemy na kawałki, wsypujemy do miski, zalewamy śmietanką i rozpuszczamy w kąpieli wodnej, ciągle mieszając. Mieszamy do momentu, aż czekolada całkowicie się rozpuści. Zdejmujemy z ognia i zostawiamy do całkowitego ostudzenia.

Gdy masa już ostygnie, wkładamy ją do lodówki na około 60 minut (co jakiś czas mieszamy). Po tym czasie gęstą masę ubijamy mikserem (powinna znacznie zwiększyć swoją objętość).

Złożenie tortu

Każdy z blatów biskoptu nasączamy 30 ml ponczu. Gdy galaretka zaczyna tężeć, wylewamy ją na pierwszy spód, pozostawiamy w lodówce do całkowitego stężenia. Nakładamy kolejny nasączony blat, a na niego ganache z białej czekolady (trochę kremu zostawiamy do wykończenia tortu).

Przykrywamy ostatnim biskoptem i wykładamy na górę i boki tortu pozostały krem. Schładzamy tort w lodówce.

Rozwałkowujemy żółtą masę cukrową, tworząc duże koło. Przekładamy ją na wyciągnięty z lodówki tort, obcinamy nadmiar masy. Z niebieskiej/granatowej masy wycinamy pas, z którego formujemy plisowaną spódniczkę, przyklejamy ją do żółtej masy na wodzie. Dorabiamy pozostałe elementy – nogi, ręce, oczy i kokardę.





Ciastka "grzybki"

Grzybki to ciasteczko-babeczki – wykonanie zajmuje nieco czasu, ale za to są smaczne i niesamowicie efektowne! Angażując dzieci w pomoc w pieczeniu, a potem składaniu grzybków, dajemy znacznie więcej niż ciastko – możemy im ofiarować wspólnie spędzony czas, masę zabawy i radości, pobudzić ich kreatywność i umiejętności manualne.

Składniki

(na ok. 20 sztuk)

Ciasto

4 szkl. mąki pszennej
1 margaryna
200 g śmietany 18%

Krem budyniowy

1/2 l mleka
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki mąki pszennej
1/2 szkl. cukru
1 cukier wanilinowy
1 margaryna

Dodatkowo

1 białko
mak niebieski
kolorowe posypki
polewa kakaowa (np.
rozpuszczona czekolada)



Ciastka "grzybki"

Przygotowanie

Ciasto

Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy kawałki margaryny i śmietanę, całość siekamy nożem, a następnie zagniatamy na gładkie i elastyczne ciasto (gdyby nie chciało się połączyć, dodajemy jeszcze odrobinę śmietany, a jeśli jest zbyt lepkie, dodajemy odrobinę mąki). Zawijamy w folię i schładzamy w lodówce przez godzinę.

Schłodzone ciasto wałkujemy na cienki placek (2-3 mm) i wycinamy elementy grzybków. Kapelusze i spody wycinamy foremką do babeczek, a następnie w każdym spodzie małym korkiem robimy dziurkę na środku. Kapelusze i spodów musi być tyle samo. Foremki do babeczek natłuszczamy i na ich zewnętrzną część nakładamy kółka z ciasta, które będą kapeluszami. Dokładnie oblepione foremki układamy na blasze i pieczemy w 180 stopniach przez około 20 minut. Kółka-spody układamy na papierze do pieczenia na blasze i także pieczemy do zrumienienia.

Pozostałe okrawki ciasta ponownie zagniatamy i formujemy z nich cienki wałek. Tniemy go na około 2-centymetrowe kawałki i formujemy nóżki grzybów – jeden koniec formujemy w dzióbek, aby zmieścił się do dziurek w spodach grzybków (pamiętając, że lekko nam urosną podczas pieczenia). Następnie każdą nóżkę grubszą stroną maczamy w roztrzepanym białku, obtaczamy w maku i/lub kolorowych posypkach i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w 180 stopniach przez 20-23 minuty. Wszystkie elementy studzimy.

Przestudzone kapelusze smarujemy polewą kakaową lub rozpuszczoną czekoladą.

Krem budyniowy

Odlewamy pół szklanki mleka i mieszamy w nim obie mąki. Pozostałe mleko zagotowujemy z cukrami i wlewamy do niego zawartość szklanki, cały czas mieszając, aby powstał gładki budyń. Studzimy.

Margarynę (w temperaturze pokojowej) ucieramy mikserem, aż zrobi się puszysta, stopniowo dodajemy po łyżce budyniu, cały czas ucierając na gładką masę.



Wykonanie

Do środka każdego kapelusza nakładamy krem, przyklejamy spód, a w dziurkę w nim wciskamy nóżkę.



Muffinki w lodowych wafelkach

Dzieci lubią i lody, i muffinki. Łącząc jedno z drugim, mamy pyszny deser 2w1, zabarwiony na różowo naturalną metodą – burakiem. Przepis jest tak prosty, że i dziecko sobie z nim poradzi.

Składniki

2,5 szkl. mąki pszennej
1 łyżka sproszkowanego buraka czerwonego
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki soli
4 jajka
3/4 szkl. cukru
400 g jogurtu naturalnego
5 łyżek oleju
1 łyżka soku z cytryny
wafle do lodów

Przygotowanie

Do miski przesiewamy mąkę, łączymy ze sproszkowanym burakiem, solą i proszkiem do pieczenia.
Do drugiej miski wbijamy jajka, lekko ubijamy je z cukrem, dodajemy jogurt, olej i sok z cytryny i miksujemy. Płyn przelewamy do suchych składników i dokładnie mieszamy.
Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia ustawiamy wafelki do lodów, napełniamy je masą do 7/8 wysokości (tak, by trochę ciasta wpłynęło do zagłębień u góry wafelka).
Pieczemy w 180 stopniach przez około 15-20 minut.
Studzimy. Gotowe „lody” można udekorować roztopioną czekoladą i posypkami.



Moje wspomnienie z dzieciństwa...

Mam troje rodzeństwa i pamiętam, że zawsze na urodziny Mama piekła nam pyszne kolorowe torty. Zawsze były okrągłe, bo biszkopty piekła w prodiżu, a masy barwiła naturalnie, np. sokiem z buraka. Nie było gości, ale urodzinowy tort był obowiązkowo. I to chyba z tego powodu tak bardzo zależy mi, by moje dzieci na urodziny miały domowy tort w moim wykonaniu – pamiętam, jak bardzo mnie one cieszyły.





kisiel z pomarańczy

Idealny kisiel to taki, który zrobimy sami. Możemy połączyć swoje ulubione owoce i stworzyć własny smak. Ja proponuję zacząć od najprostszego – z pomarańczy. Taka słodycz ucieszy każde dziecko i każdego dorosłego.

Składniki

3 średniej wielkości
pomarańcze (muszą dać 300
ml soku)
1 łyżka cukru
16 g mąki ziemniaczanej

Moje wspomnienie z dzieciństwa...

Razem z moją siostrą, kiedy byłyśmy jeszcze dziećmi, dostałyśmy od rodziców pieniądze na słodycze. Poszłyśmy do sklepu i poprosiłyśmy sprzedawczynię o bezy. Pani była zaskoczona, że chcemy wydać na nie całą kwotę, jaką mamy. Do domu wróciłyśmy całe w skowronkach. Rodzice wybuchnęli śmiechem, gdy ujrzeli w naszych rękach dwie siatki jednorazówki pełne bez. Do dziś z siostrą twierdzimy, że to nasze ulubione słodycze.

Przygotowanie

Wyciskamy sok z pomarańczy i zagotowujemy go razem z cukrem. Mąkę ziemniaczaną rozpuszczamy w minimalnej ilości zimnej wody. Gdy sok z pomarańczy się zagotuje, wlewamy do niego rozpuszczoną mąkę ziemniaczaną i przez chwilę szybko mieszamy. Zdejmujemy z ognia. Wlewamy do szklanek lub miseczek wcześniej przelanych zimną wodą.





Omlety biszkoptowe z bitą śmietaną

Puszysty i delikatny omlet z dodatkiem bitej śmietany oraz owocami to idealny deser na osłodę dnia. Dzieci go uwielbiają i wielką radość sprawi im, gdy same będą mogły udekorować go owocami.

Składniki

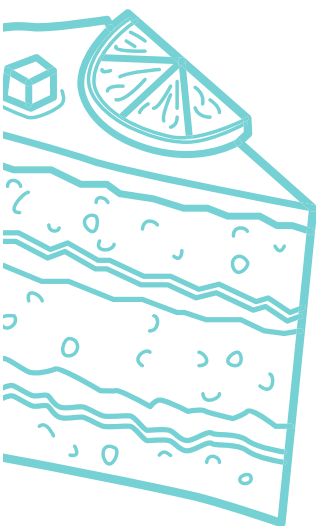
- 4 jajka (białka i żółtka oddzielnie)
- 2 płaskie łyżki cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 łyżka zimnej wody
- 4 nieduże łyżki mąki pszennej tortowej
- 250 g śmietanki 30% (schłodzonej)
- 2 płaskie łyżki cukru pudru
- maliny lub inne owoce
- mięta (opcjonalnie)
- szczypta soli

Przygotowanie

Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy je na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodajemy 2 płaskie łyżki cukru i 1 łyżeczkę cukru waniliowego. Do żółtek dodajemy łyżkę zimnej wody i roztrzepujemy je widelcem, po czym dodajemy je do ubitych białek. Łączymy białka z żółtkami za pomocą miksera, na najniższych obrotach. Następnie dodajemy mąkę i delikatnie mieszamy łyżką – tylko do momentu, kiedy nie będzie grudek.

Z gotowego ciasta na blasze wyłożonej papierem do pieczenia formujemy 4 okrągłe placki. Pieczemy w 180 stopniach przez około 8 minut. Jeszcze ciepłe omlety oddzielamy od papieru i składamy na pół. Zostawiamy do ostygnięcia.

Schłodzoną śmietankę ubijamy, pod koniec ubijania dodając cukier puder. Ubitą śmietankę przekładamy do środka każdego omleta. Dodajemy maliny i ewentualnie dekorujemy mięta. Omlety można oprószyć cukrem pudrem.





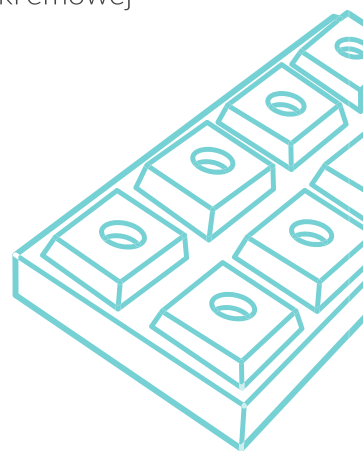
Lody malinowo-bananowe

Lody to zawsze dobry pomysł na deser – i dla dzieci, i dla dorosłych. Niezależnie od wieku na hasło „lody” wszyscy się cieszą. Przedstawiam jeden z najprostszych przepisów na lody bez wysiłku, ze zmiksowanych bananów i malin, wzbogaconych dodatkami. Pyszne, o kremowej konsystencji i pięknym różowym kolorze, bardzo łatwe w przygotowaniu, fajne w smaku, polecam serdecznie!



Składniki

2 średnie dojrzałe banany
250 g malin
2 łyżki syropu klonowego
(można zastąpić płynnym miodem)
2 łyżki soku z cytryny
2 łyżki śmietanki kremowej



Przygotowanie

Obrane banany kroimy na plasterki grubości około 1 cm, skrapiamy 1 łyżką soku z cytryny. Odkładamy kilka malin do dekoracji, resztę przekładamy do woreczka foliowego, dodajemy banany i woreczek wkładamy do zamrażalnika na co najmniej 3 godziny. Po tym czasie wyjmujemy go z zamrażalnika i potrząsamy energicznie, żeby łatwiej było wyjąć owoce. Zamrożone owoce, 1 łyżkę soku z cytryny, syrop klonowy i śmietankę miksujemy w malakserze, najpierw powoli (pulsacyjnie), a gdy zmiękną – trochę szybciej, w razie potrzeby zeskrobując masę ze ścianek, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Nakładamy do miseczek lub rożków łyżką do lodów lub zwykłą i od razu podajemy. Można posypać wiórkami kokosowymi.



Trufelki żurawinowe w czekoladzie

Domowe trufelki to słodkości, którym trudno się oprzeć. Małe smakołyki z takich składników, jakie lubimy. Tym razem głównym elementem jest suszona żurawina, dzięki czemu trufelki są w smaku słodko-kwaśne. Do żurawiny świetnie pasuje czekolada, dlatego trufelki otula warstwa czekoladowa, a na wierzchu udekorowane są kolorowymi posypkami.



Składniki

(na 10 trufelków)

100 g suszonej żurawiny
50 g tartych migdałów
50 g suszonych daktyli bez pestek
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka wody

Polewa czekoladowa

30 g gorzkiej czekolady
1 płaska łyżeczka masła

Dodatkowo

kolorowe posypki

Przygotowanie

Wszystkie składniki na trufelki miksujemy w malakserze do uzyskania masy przypominającej grudki wilgotnego piasku. Zaczynamy powoli, od pulsacyjnego miksowania (jeśli masa jest zbyt sucha, dodajemy łyżeczkę wody). Formujemy kulki nieco mniejsze od orzecha włoskiego. Układamy je na papierze do pieczenia i wstawiamy do lodówki na pół godziny. Składniki polewy roztopiamy w kąpeli wodnej. Odstawiamy na kilka minut do ostygnięcia. Na każdy trufelek nakładamy pół łyżeczki polewy i delikatnie ją rozprowadzamy, żeby polewa spłynęła na boki. Wierzch dekorujemy posypkami. Wstawiamy je do lodówki na pół godziny.

Moje wspomnienie z dzieciństwa...

Na każde święta Bożego Narodzenia mój dziadek przygotowywał krem kawowy. Nikt nie znał receptury, nawet babcia. Dziadek zamykał się na około 2 godziny w kuchni, później czekaliśmy kilka godzin, aż krem schłodzi się w lodówce, i dopiero wtedy następowała degustacja. Dla mnie było to duże przeżycie, bo jako dziecko nie piłam kawy, więc deser wydawał mi się jeszcze lepszy – smakował trochę jak zakazany owoc.





Falująca spódniczka z koła

Z Magdaleną Dydo-Pyrchłą, właścicielką firmy MaBiBi, rozmawia
Magdalena Gambal.



MaBiBi jest na rynku już od 4 lat. Czy jest to Pani praca marzeń? Skąd pomysł na otwarcie działalności skupiającej się na szyciu autorskich ubrań?

Od zawsze chciałam coś tworzyć. Nie nadawałam się nigdy do siedzenia w biurze przez 8 godzin i robienia czegoś odtwórczego. Z wykształcenia jestem dziennikarką i przez kilka lat pracowałam w zawodzie. Potem pojawiło się pierwsze dziecko i nie widziałam możliwości pogodzenia wychowywania go (z poświęceniem mu maksimum czasu, uwagi i miłości) z pracą dziennikarza (odpowiedzialną i stresującą, de facto przez 24 godziny na dobę, zazwyczaj pod presją czasu). Pod tym względem jest to więc moja praca marzeń, bo tworzę i sama decyduję, ile czasu poświęcam pracy, a ile dzieciom (teraz już dwójce).

Pomysł na ubranka wziął się z przypadku. Szukałam wygodnych, luźnych spodenek dla małej. Ponieważ nie mogłabym ich nigdzie znaleźć, postanowiłam je uszyć... Pomyślałam, że skoro tyle osób to robi, nie może to być takie trudne. No i rzeczywiście nie było. Wyciągnęłam starego tucznika mamy, straciłam masę nerwów, próbując dojść z maszyną do ładu... Ale spodnie powstały. Potem czapka, bluza, kombinezon... Znajomi zaczęli mnie namawiać, bym założyła profil na fb i zaczęła pokazywać te rzeczy innym, bo są świetne. No i tak jakoś powoli ruszyło. Ponieważ nie potrafię szyc nic oprócz wspomnianych prostych rzeczy, szybko znalazłam krawcową, która moje bardziej skomplikowane pomysły przekładała na materiał. Potem doszła kolejna krawcowa itd.

Szyjecie głównie na zamówienia, są to rzeczy unikatowe. Czy dużo jest osób, które się do Was zgłaszają z własnym pomysłem na ubranie, czy jednak to Wy proponujecie, co uszyć?

Rzeczywiście, MaBiBi znane jest z tego, że można u nas wybrzydzać. Można wybierać, zmieniać, dopasowywać wymiary, kolory itd. To się ludziom podoba, doceniają to. Tym bardziej że nie szyjemy tylko dla dzieci, ale też dla dorosłych, a wiadomo, że sztywna sklepowa rozmiarówka ma się nijak do wymiarów kobiet. Jedna ma szczupłe biodra, ale obfity biust, druga długie nogi, a krótkie ręce itd.

Zazwyczaj wygląda to tak, że klienci modyfikują nasze produkty według swoich potrzeb i zachcianek. Ale czasem też chcą stworzenia czegoś zupełnie innego. Opowiadają nam, co im chodzi po głowie, a my to realizujemy.

Mamy też stały asortyment – wybiera pani bluzę, rozmiar, płaci i dostaje paczkę.





Falująca spódniczka z kota

Z Magdaleną Dydo-Pyrchlą, właścicielką firmy MaBiBi, rozmawia
Magdalena Gambal.

Działacie tylko online czy można stacjonarnie kupić Wasze rzeczy?

Głównie online, ewentualnie na targach.

Zbliża się Dzień Dziecka. Czy ubrania to dobry wybór na prezent?

To zależy od dziecka oczywiście. Moja niespełna pięcioletka, która uwielbia tańczyć, byłaby zachwycona falującą spódniczką z kota czy tiulową spódnicą do samej ziemi. Często rodzice jako prezent kupują też np. „bluzę kota” swojemu małemu miłośnikowi tych futrzaków albo spodenki w auta fanowi motoryzacji czy sukienkę w motyle kilkuletniej konieserce przyrody. Wiele dziewczynek i chłopców w tym wieku jest też zachwyconych, kiedy mogą wyglądać tak samo jak mama czy tata. Dlatego rodzinne zestawy mogą być świetnym pomysłem na łączony prezent z okazji Dnia Mamy czy Dnia Taty i Dnia Dziecka. Ostatnio robiłyśmy sobie zdjęcia w zestawie dla trojga – ja w sukience do karmienia, starsza córka w tym samym kroju co ja i najmłodsza w tej samej kolorystyce, ale zamiast sukienki miała świetną bluzę oversize. Starsza była oburzona, dlaczego jej sukienka nie ma takiego zamka jak moja!



Na pewno ma Pani jakieś wspomnienia z dzieciństwa związane z Dniem Dziecka...

Nie przychodzi mi do głowy żaden wyjątkowy 1 czerwca. Oczywiście zawsze wraz z rodzeństwem dostawaliśmy od rodziców prezenty i bardzo cieszyliśmy się z tego dnia. Dla mnie jednak istotniejsze od prezentów jest dawanie siebie, swojego czasu. Razem z mężem skupiamy się bardziej na tym, żeby takie ważne dni nie oznaczały wydanych setek złotych i kolejnych zabawek w domu, tylko wspólnie spędzony czas. Tak naprawdę tego potrzebują nasze dzieci. Nas, a nie naszych pieniędzy (za które kupujemy przecież te wszystkie prezenty). Jesteśmy wielkimi miłośnikami gór, więc pewnie w tym roku zdobędziemy razem jakiś szczyt, a jak starczy dnia, to po powrocie pójdziemy jeszcze na lody.



<http://www.mabibi.pl/>



<https://www.facebook.com/Mabibi-216800228474506/>



@mabibi_mb





Czekoladowe ciasteczka z kolorowymi drażetkami

Te ciastka nie tylko wyglądają uroczo, ale są też niezwykle smaczne i proste w przygotowaniu. Kuszą swoją kruchością i czekoladowym smakiem. Jeśli macie dzieci, koniecznie wspólnie upieczcie takie ciasteczka!

Składniki

(na ok. 18 sztuk)
100 g masła
130 g cukru
1 opakowanie cukru wanilinowego
1 duże jajko
180 g mąki pszennej
30 g kakao
1 łyżeczka proszku do pieczenia
60 g kolorowych drażetek typu M&M's
szczypta soli

Dodatkowo

kolorowe drażetki/lentilki do ozdoby



Przygotowanie

Masło z cukrami i szczyptą soli ucieramy na puszystą masę. Nadal miksując, dodajemy jajko, a następnie mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Masę szybko zagniatamy i łączymy z drażetkami.

Z ciasta formujemy kulki o wielkości orzecha włoskiego. Kuleczki należy lekko spłaszczyć i ułożyć (zachowując odstępy) na blasze wystanej papierem do pieczenia. W każde ciastko delikatnie wciskamy po kilka drażetek. Pieczemy przez około 15 minut w 170-180 stopniach. Po wyjęciu z piecyka należy chwilę odczekać, a potem przełożyć ciastka na kratkę i poczekać do całkowitego ostudzenia. Przechowujemy w szczelnie zamkniętym pojemniku.



Różowe muffiny z kisiellem, bakaliami i bitą śmietaną

Muffinki są nie tylko pyszne, ale również uroczo się prezentują. Każde dziecko, a nawet i dorośli uśmiechnie się na widok takiej babeczki. Kisiel nadaje ciastkom fajnego smaku, aromatu oraz różowego koloru.

Składniki

(na 8 sztuk)

140 g mąki pszennej
1/4 szkl. cukru
40 g różowego kisielu
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 jajko
125 ml mleka
65 ml oleju
50 g bakalii

Dodatkowo

200 ml śmietanki 30-36%
1-2 łyżeczki cukru pudru
różowy barwnik (opcjonalnie)



Przygotowanie

W jednej misce mieszamy mąkę, cukier, proszek do pieczenia i kisiel, w drugiej – jajko, olej i mleko. Suche składniki łączymy z mokrymi. Mieszamy łyżką tylko do połączenia się składników. Na koniec do ciasta dodajemy pokrojone bakalie i mieszamy delikatnie. Formę do muffinek wykładamy papilotkami i wypełniamy je ciastem do 3/4 wysokości. Pieczemy w 180 stopniach przez około 20 minut, do suchego patyczka. Ciastka wyjmujemy z blachy i pozostawiamy do całkowitego ostudzenia.

W międzyczasie przygotowujemy bitą śmietanę. Śmietankę ubijamy z cukrem pudrem na sztywno, a następnie dzielimy na dwie części. Do jednej z nich dodajemy niewielką ilość różowego barwnika. Obie ubite śmietany naprzemiennie przekładamy do worka cukierniczego. Muffiny dekorujemy bitą śmietaną oraz dowolnymi ozdobami.

Moje wspomnienie z dzieciństwa...

Uwielbiałam z młodszym bratem pomagać mamie przy słodkościach. Mama była w tym najlepsza. Do dziś pamiętam wspólne wylizywanie misek, wykrawanie faworków czy podjadanie polewy czekoladowej do słynnego murzynka.





Czekoladowy budyń jaglany

Któż z nas nie lubi budyniu, zwłaszcza czekoladowego? To przecież smak dzieciństwa i ulubiony szybki deser na weekendowe popołudnia. Mam dla Was jego dużo zdrowszą wersję. To budyń na bazie kaszy jaglanej i mleka kokosowego, który smakuje o niebo lepiej niż ten torebkowy. Wegański, naturalnie bezglutenowy i oczywiście z czekoladą.



Składniki

(na 4 porcje)

200 g kaszy jaglanej

400 ml mleczka kokosowego (jedna puszka)

2 łyżki kakao

2 świeże daktyle lub namoczone suszone daktyle lub 1 łyżka syropu daktylowego

kilka drobno pokrojonych orzechów laskowych lub 1 łyżka kremu z orzechów laskowych

szczypta soli

kilka kostek gorzkiej czekolady

Przygotowanie

Aby kasza była neutralna w smaku i nie miała posmaku goryczki, zalewamy ją zimną wodą na 3 cm ponad ziarna i odstawiamy na około 10 minut. Po tym czasie odlewamy wodę i zalewamy kaszę wrzątkiem, po czym znów ją przecedzamy. W garnku zagotowujemy wodę w ilości takiej, żeby wystawała na 3 cm powyżej kaszy. Kaszę wrzucamy do garnka z gotującą się wodą i gotujemy przez około 15-20 minut na małym ogniu. Nie mieszamy jej w trakcie gotowania. Odstawiamy do ostudzenia.

Do lekko przestudzonej kaszy dodajemy mleczko kokosowe, kakao, pokrojone daktyle oraz orzechy laskowe (lub krem w 100% orzechowy) i szczyptę soli. Wszystko razem blendujemy ręcznie lub w blenderze kielichowym. Odstawiamy na parę minut, aby budyń nieco zastygł.

Podajemy na zimno lub lekko podgrzany. Przed podaniem posypujemy startą gorzką czekoladą.





Deser migdałowy z mlekiem kokosowym

Co można zrobić z migdałów? Może budyń? Mus? Może podać je z syropem daktylowym? A może po prostu schrupać? Kilka składników, dobry blender et voilà! Powstaje pyszny wegański deser.

Składniki

(na 3 porcje)

100 g blanszowanych migdałów

stała część mleka kokosowego

50 g tofu (opcjonalnie)

50 g musu kokosowego (opcjonalnie)

1 łyżka kremu migdałowego
(opcjonalnie)

kilka łyżek konfitury

1 łyżeczka stewii lub innego słodzika

50 g płatków migdałowych



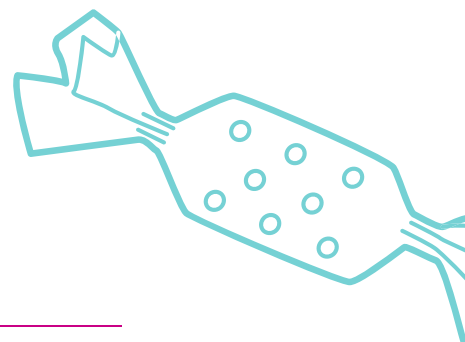
Moje wspomnienie z dzieciństwa...

Z dzieciństwem kojarzy mi się robienie murzynka oraz budyń czekoladowy, na który dołączam przepis, ale w zdrowszej wersji. Dziś, kupując zielony groszek we włoskim sklepie, przypomniałam sobie, jak w dzieciństwie chodziłyśmy z kuzynką na działkę i jadałyśmy taki groszek „prosto z krzaczka”. Byłam niejadkiem, ale zawsze uwielbiałam pierogi mojej babci. Za każdym razem, jak do niej jeździłam, albo kiedy babcia przyjeżdżała do nas, to pierogi ruskie były obowiązkowym punktem spotkania.

Przygotowanie

Migdały moczymy w wodzie, a następnie kroimy na małe kawałki. Dodajemy do nich stałą część mleka kokosowego, opcjonalnie tofu. Jeśli rezygnujemy z tofu, można dodać więcej mleka kokosowego. Dokładamy mus kokosowy i krem migdałowy, stewię oraz konfiturę – ona nada deserowi odpowiedni kolor. Całość blendujemy na gładki mus.

Deser przekładamy do pucharków i dekorujemy płatkami migdałowymi.





Zapytałyśmy dzieci, jak wyobrażają sobie swój wymarzony Dzień Dziecka. Co chciałyby w tym dniu zjeść, jakie prezenty chciałyby dostać? Zobaczcie, co odpowiedziały!

Marcel, lat 6,5

Cały dzień chciałbym jeść tylko słodczyce! Obiad słodczowy, kanapki słodczowe i kotlet z czekolady!

Marcelinka i Malwinka, lat 9 i 7

Chciałybyśmy pójść na lodowisko i zjeść oczywiście tort przygotowany przez mamę.

Wiktoria, lat 8,5

Mój wymarzony prezent to pluszak Pikachu i zestaw Lego Nexo Knights.

Rudolf, lat 4

Z okazji Dnia Dziecka chciałbym dostać rekina młota, edmontonię i jajko z niespodzianką, w którym byłaby ośmiornica – taka z długimi mackami. Zjadłbym tort truskawkowy, ale chciałbym, żeby nie było w nim truskawek, tylko sama czekolada.

Jerzy i Jasiu, lat 3 i 7

W dniu naszego święta jedlibyśmy tylko hamburgery i lody z naszej ulubionej lodziarni: sorbet malinowy i bananowe z ciasteczkami. A rodzice mogliby nas zabrać na wycieczkę do parku dinozaurów.

