

MAGDA
TROJANOWSKA

SLOW LIFE

Z WIDOKIEM
NA ŚNIEŻKĘ
czyli POLNA
ZDRÓJ



MARGINESY



KILKA SŁÓW NA ROZGRZEWKĘ

W dniu, w którym dowiadujesz się, że masz doskonały smak i węch, wchodzisz na inną ścieżkę, rozpoczynasz przygodę. Najpierw w marzeniach, potem w ich realizacji. A wszystko zaczęło się na studiach, jak zwykle przez przypadek (zuch z niego). W latach pięćdziesiątych ubiegłego już wieku o pracę dorywczą dla studentki było trudno, korepetycje i sprzątanie mieszkań, ledwo co się trafiało w dwóch pubach, kilku klubach i trzech restauracjach na krzyż – takie w tym czasie było szaleństwo w Poznaniu. Bez polecenia zero szans nawet na zmiatanie podłóg. Ogłoszenie w gazecie w dodatku „Praca” o poszukiwaniu chętnych do Zewnętrznego Panelu Sensorycznego w renomowanej firmie międzynarodowej brzmiało kosmicznie, ale poza testami kwalifikacyjnymi nie było żadnych wymagań, nawet pięciu języków obcych biegle i własnego samochodu. Dzisiaj wydaje się niewiarygodne, że wystarczy chęć do pracy i można robić niemal wszystko. Zgłosiłam się, podobnie jak pozostałe dwa tysiące osób. Skrupulatnie testowano nasze kubki smakowe (cały dzień picia wody: słonej, gorzkiej, kwaśnej, słodkiej oraz wszystkich możliwych wariacji słono-kwaśno-słodko-gorzkich, i wypełniania tabletek z gradacjami, a na koniec sprawdzian węchowy, oparty głównie na rozpoznawaniu ziół), a potem poproszono o telefon za tydzień. No serio, nie zostawiłam numeru komórki, nie miałam, widziałam takie coś jedynie w filmie *Wall Street*. W umówionym terminie szarpnęłam się na kartę telefoniczną i zadzwoniłam z budki: „Gratulujemy! W kategorii: smak – zajęła pani pierwsze miejsce, w kategorii: węch – drugie. Proszę przyjechać podpisać umowę” – oznajmił miły, nawet lekko podekscytowany głos. Wybrano złotą dziesiątkę. Z radości udaliśmy się z Mateuszem (już wówczas moim mężem) do baru mlecznego na podwójne frytki i szpinak.

W trakcie pracy okazało się, że faktycznie wymiatam, że jestem w stanie wyczuć niuanse smakowe, które dla wielu osób są zwyczajnie nie do wyłapania. Ta praca to był epizod, ale uwierzyłam w siebie, zrozumiałam, że dostałam to coś w prezencie, i postanowiłam nauczyć się gotować. Nie było za późno, obie babcie żyły, mama już miała opanowanych kilka myków, a jednocześnie ukazywały się ciekawe książki kucharskie. Zaczęłam skrycie marzyć o miejscu, w którym będę gotowała dla gości... Troszkę czasu upłynęło, zanim zrealizowałam te marzenia, ale ważne, że się udało!

Tak więc na sto procent zawodowo zaczęłam gotować w Polnej Zdroju, w moim domu gościnnym. W związku z licznymi uroczystościami, które przygotowywałam dla gości, musiałam opanować dodatkową umiejętność, czyli komponowanie menu. Od początku dużą frajdę sprawiało mi układanie zestawu dań pod kątem konkretnego przyjęcia, od jubileuszu z okazji sześćdziesiątych urodzin, po komunie, andrzejki czy wesela. Charakter spotkania, pora roku, liczba osób, preferencje żywieniowe i tym podobne – wszystko ma ogromne znaczenie. Zadolenie gości przynosi olbrzymią satysfakcję i ciągle napędza do podejmowania nowych wyzwań. Skusiłam się na napisanie tej książki, by podzielić się moim doświadczeniem i pomóc wszystkim tym, którzy staną przed wyzwaniem zorganizowania imprezy, przyjęcia lub choćby przygotowania obiadu z okazji Dnia Babci.

Mam też nadzieję, że nareszcie skończą się telefony i mejle pod tytułem... „co mam ugotować dziewczynie na kolację, żeby została na śniadanie, albo teściowej, żeby jej kpacie pospadały?”.





HALLOWEEN

8 OSÓB

Dynia to uniwersalne i zdrowe warzywo. Cieszy, że staje się również coraz popularniejsza. Za czasów mojej młodości traktowano ją głównie jako roślinę dekoracyjną. U nas rośnie właściwie sama, na stromym zbocz, osiągając spore rozmiary. Dużo jest śmiechu, gdy trzeba jakąś zatargać do domu, mniej, gdy się urwie i spada, tocząc się w dół, nie wiadomo dokąd... do miasteczka.

PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z PRAWDZIWKÓW

MARYNOWANA DYNIA

GRILLOWANA DYNIA/DYNIA CURRY

DANIA GŁÓWNE

ZUPA DYNIOWA

CHILI CON CARNE Z KAKAO

UDKA W SYROPIE MNISZKOWYM

DESER

TARTA TATIN ZE ŚLIWKAMI



PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z PRAWDZIWKÓW

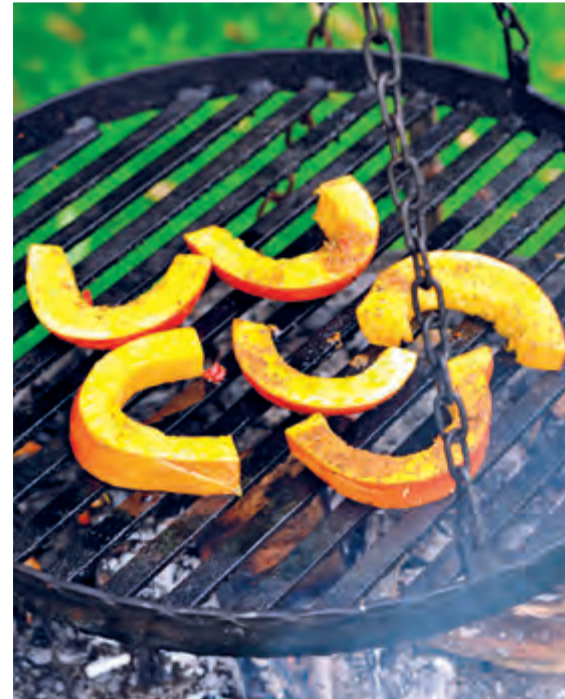
Powiedzieć, że jestem miłośniczką carpaccia, to zdecydowanie za mało. Na cienkie plasterki kroję wszystko, co mi wpadnie w ręce, robię różne dressingi i delectuję się smakiem produktu, który — nie wiedzieć czemu — tak podany smakuje doskonale. Grzybowe carpaccio należy do moich ulubionych.

SKŁADNIKI

PRZYGOTOWANIE

- zdrowe, świeże prawdziwki (wystarczy jeden duży)
- parmezan
- oregano
- natka pietruszki
- oliwa z oliwek extra vergine
- kilka kropli cytryny
- sól w płatkach
- pieprz
- kwiaty ogórecznika (w październiku są już ostatnie chwile ogórecznika w naszym ogrodzie)

Czyścimy grzyby. Tniemy na bardzo cienkie plastry, najlepiej na gilotynce ceramicznej. Układamy na ładnym talerzu, skrapiamy cytryną i oliwą. Na grubej tarce ścieramy parmezan bezpośrednio na grzyby. Posypujemy solą, pieprzem (najlepiej pieprz z młynka), dekorujemy natką pietruszki, oregano oraz kwiatami ogórecznika. Podajemy na świeżych grzankach.



PRZYSTAWKI

MARYNOWANA DYNIA

Można podawać właściwie do wszystkiego, ma piękny kolor i z reguły wszystkim smakuje.

SKŁADNIKI

- 800 g młodej dyni bez skórki
- 300 ml octu jabłkowego
- ¼ l wody
- 5 cm imbiru pokrojonego w plastry
- łyżka soli
- łyżka cukru
- 1 papryczka chili

PRZYGOTOWANIE

Do zagotowanej wody dodajemy imbir, sól i cukier, a następnie ocet i pokrojoną w kostkę dynię. Wyłączamy palnik. Dodajemy papryczkę chili i przekładamy do naczynia szklanego. Po upływie co najmniej 24 godzin można ją już jeść.

GRILLOWANA DYNIA/DYNIA CURRY

Jak większość warzyw, dynia idealnie nadaje się do grillowania. Kroimy ją w półksiężycy i obsypujemy ulubionymi przyprawami — my chętnie używamy curry. Po skropieniu oliwą kładziemy na grill. Jest doskonałym dodatkiem do mięsa, ryb czy grillowanych serów.



DANIA GŁÓWNE

ZUPA DYNIOWA

Przepis jest bardzo prosty. Dostałam go w drugim sezonie we Włenu od mojej pierwszej tutaj poznanej, serdecznej znajomej w trakcie rozmowy na temat „Co zrobić z gigantyczną dynią, która wyrosła w moim ogródku?”. Pewnie zmodyfikowałam oryginał, ale kto by to pamiętał.

SKŁADNIKI

PRZYGOTOWANIE

- 2 kg dyni bez skórki
- 3 czerwone papryki
- 2 cebule
- 3–4 cm imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- 8 łyżek gęstego jogurtu
- 7–8 łyżek ostrego, startego sera
- olej rzepakowy nierafinowany
- masło
- sól i pieprz

Dynię oraz paprykę kroimy w kostkę, cebulę w piórka, a chili, imbir i czosnek – drobno. Do garnka z rozgrzany olejem wrzucamy wszystkie warzywa, intensywnie mieszamy, nie dopuszczając do przypalenia. Zalewamy wrzątkiem, ale tylko tyle, aby jedynie lekko przykrył warzywa. Gotujemy, aż dynia zrobi się miękka. Dodajemy 2 łyżki masła, sól i pieprz. Blendujemy. Jeśli zupa jest za mało ostra, dodajemy chili w proszku. Podajemy natychmiast z kleksem jogurtu i posypujemy serem.





DANIA GŁÓWNE

CHILI CON CARNE Z KAKAO

Trzeba założyć, że jednak nie wszyscy kochają dynię. Wtedy warto pomyśleć o daniu, które można przygotować dzień wcześniej, żeby nie spędzić całego dnia w kuchni i mieć szansę również uczestniczyć w zabawie halloweenowej. Czyli przy garach stoimy dzień wcześniej.

SKŁADNIKI

PRZYGOTOWANIE

- 1 kg wołowiny
- 200 g cieciorki
- 200 g fasoli białej i czarnej
- 200 g fasoli pinto
- 1 l domowego przecieru pomidorowego lub 2 puszki pomidorów w kawałkach i odrobina wody (najlepiej opłukać puszki)
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- 2 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżki papryki wędzonej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka kakao
- 2 łyżeczki mielonego kuminu
- sól
- olej rzepakowy nierafinowany

Wołowinę pieczeniową w jednym kawałku myjemy, kroimy na mniejsze części i mielimy. Doprawiamy mięso wszystkimi suchymi przyprawami i kakao i wstawiamy do lodówki na całą noc (można pewnie ominąć ten etap, ale ja lubię podzielić pracę na kilka faz i wierzę, że to pomaga w osiągnięciu lepszego smaku). Podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę i chili, dodajemy mięso, smażymy około 30 minut, dodajemy czosnek i wszystkie bobowate (staramy się używać namoczonych i ugotowanych ziaren, ale w chwilach przemęczenia i pośpiechu można sięgnąć po te ze słoika). Smażymy znowu 20 minut, dodajemy przecier, dusimy w pomidorach do uzyskania ulubionej konsystencji, mniej lub bardziej luźnej. Odstawiamy na noc do przegryzienia. Podgrzewamy następnego dnia i podajemy z tortillami, najlepiej z kleksem tłustej śmietany i garścią świeżej kolendry.



DANIA GŁÓWNE

UDKA W SYROPIE MNISZKOWYM

Dzieci mogą nie przepadać za dynią i wołowiną na ostro, więc mając to na względzie, przygotujmy coś łagodniejszego.

SKŁADNIKI

PRZYGOTOWANIE

- 8 pałek z kurczaka
- 1 l maślanki
- 100 ml syropu mniszkowego (może być klonowy lub z agawy)
- olej rzepakowy nierafinowany
- sól i pieprz

Umyte pałki posypujemy solą i pieprzem, a następnie moczymy przez noc w maślance. Następnego dnia obsmażamy udka na oleju. Układamy w naczyniu żaroodpornym, najlepiej kością do góry. Polewamy syropem mniszkowym i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 160°C na około 1½ godziny.





DESER

TARTA TATIN ZE ŚLIWKAMI

Jadłam ją prawie codziennie, będąc w ciąży z Frankiem, moim najstarszym synem. Żadnych innych fanaberii nie uprawiałam. Tata Mateusz opanował pieczenie tarty do perfekcji. Wracał z pracy i jak automat, rozmawiając ze mną, przygotowywał ciasto. A ja jak automat zajadałam się bez poczucia winy, nigdy przed ciążą i nigdy po niej nie pochłaniałam tyłu węglowodanów. O dziwo, Franek nie przepada za słodyczami, woli pikantne dania.

SKŁADNIKI

- 200 g masła z lodówki
- 50 g smalcu
- 400 g mąki pszennej typ 500
- 200 g cukru
- 1 jajko
- szczypta soli
- 1 łyżka masła
- 1 kg dość twardych śliwek (albo 6 szarych renet lub innych twardych, kwaśnych jabłek)
- cynamon

KARMEL

- 120 g cukru
- 100 ml wody

PRZYGOTOWANIE

Wyrabiamy ciasto. Najlepiej zrobić to w maszynie. Jeśli jej nie mamy, trzeba użyć noża, żeby masło nie złapało temperatury, ciasto musi być zbite. Odstawiamy je na godzinę do lodówki. Śliwki kroimy na pół i wyjmujemy pestki. Na patelnię – którą można wstawić do piekarnika (najlepiej ok. 28 cm średnicy) – wysypujemy cukier i polewamy wodą. Włączamy palnik. Dodajemy szczyptę soli. Gdy karmel zacznie się złościć, dodajemy masło, układamy śliwki i posypujemy obficie cynamonem. Kiedy zrobią się miękkie, skrapiamy ulubionym likierem (w tej opcji pigwówką). Wyłączamy palnik. Rozwałkujemy ciasto na gruby placek o średnicy patelni. Placek na wałku przenosimy na patelnię i nakrywamy nim owoce. Brzegi przykrawamy, tak by nie wystawały poza patelnię. Nakłuwamy ciasto widelcem i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy około 40–45 minut, zorientujemy się, ponieważ ciasto zacznie pachnieć.

Gotowe ciasto wyciągamy z piekarnika i przykrywamy dużą deską, najlepiej większą od patelni. Szybkim ruchem odwracamy patelnię do góry dnem, przykrywamy ją mokrą szmatką, delikatnie opukujemy drewnianą łyżką i spokojnie podnosimy – ciasto powinno zostać na desce. Na drugiej blaszce można upiec ciasteczka cynamonowe z ciasta, które zostało po odkrojeniu brzegów do średnicy patelni.

TARTA TATIN Przed zdjęciem tarty Tatin z patelni warto wcześniej namoczyć ściereczkę kuchenną i włożyć ją na moment do zamrażarki. Po upieczeniu patelnię zgrabnie odwracamy i kładziemy na jej spód zimną ściereczkę, ciasto łatwiej odchodzi.

KOTLETY MIELONE Z INDYKA

Danie bardziej przyjazne dla dzieci, ale i łakomy wujek chwyci jednego w locie.

SKŁADNIKI

- 1 kg mielonego mięsa z indyka
- 2 małe czerstwe bułki
- 300 ml mleka
- 2 cebule
- 2 jajka
- 1 serek grani
- 100 g tartego parmezanu
- masło klarowane
- bułka tarta
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

Bułki moczymy w mleku. Cebulę kroimy w drobną kostkę i obsmażamy na maśle, dodajemy do mięsa mielonego. Odciskamy bułkę i również dodajemy do mięsa, podobnie jak pozostałe składniki. Wszystko dokładnie mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy zgrabne kotleciki i obtaczamy w bułce tartej. Smażymy na maśle na złoty kolor, kilka razy obracając. Świetne są również do kanapek z ostrą musztardą.



DANIA GŁÓWNE

PURÉE Z MUSZTARDA

Moja znajoma pomagała mi w porządkach w spiżarni. Zakopała się tam na cały dzień, a ja w tym czasie wyskoczyłam na zakupy do Jeleniej Góry. „Jak przywieziesz musztardę, to cię zabiję... masz 100 stoiczków!”, powiedziała mi przez telefon. Przywiozłam, ale to jest silniejsze ode mnie. W purée też uwielbiam.

SKŁADNIKI

- 2 kg ziemniaków
- 100–150 g masła
- 150 ml śmietanki kremówki 30%
- 50 g parmezanu
- 2 łyżeczki musztardy francuskiej

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki myjemy, obieramy i gotujemy do miękkości. Odcedzamy, dodajemy wszystkie składniki i dokładnie ubijamy. Najlepiej poprosić siłacza. Dla dzieci można odłożyć troszkę przed dodaniem musztardy, jeśli nie lubią.

DANIA GŁÓWNE

SMAŻONA MŁODA KAPUSTA Z JAJKIEM SADZONYM I OSTRĄ RZEŻUCHĄ

Pierwszy raz tę kapustę przygotowała dla nas moja nieoceniona ciocia Marysia. „Bidaschabowy”. Chyba robię się sentymentalna, coraz częściej wracam do przepisów z młodości... albo, co bardziej prawdopodobne, przejadły mi się nowości.

SKŁADNIKI

- 1 nieduża młoda kapusta
- 3 jajka do panierki
- bułka tarta
- tyle jajek, ile jest plastrów kapusty
- masło klarowane
- sól i pieprz
- rzeżucha do posypania

PRZYGOTOWANIE

Kapustę w całości gotujemy *al dente* w osolonej wodzie. Można użyć również kapusty włoskiej. Po przestudzeniu kroimy ją na grube plastry, obtaczamy w jajku i bułce tartej. Z obu stron smażymy na złoty kolor na maśle klarowanym. Na osobnej patelni smażymy jajka sadzone, tak aby żółtka pozostały płynne. Układamy na każdym kapuścianym plastrze po jednym jajku. Skrapiamy oliwą, posypujemy rzeżuchą i świeżo mielonym pieprzem.



NAKED CAKE

Zawsze mniej roboty niż z klasycznym tortem, a do tego, moim zdaniem, lepiej smakuje. W tym przepisie poncz do nasączenia robimy na bazie likieru cytrynowego, ale moja babcia Marysia, która piekła wyśmienicie, zawsze używała do nasączenia mocnej czarnej herbaty z cukrem i cytryną.

SKŁADNIKI

BISZKOPT

- 8 jajek
- 200 g cukru
- szczypta soli
- 170 g mąki pszennej
- 50 g mąki ziemniaczanej

PONCZ DO NASĄCZENIA

- 200 ml likieru cytrynowego
- 100 ml wody
- 2 łyżki miodu

MASA I DEKORACJA

- 100 g truskawek
- 100 g borówek
- 100 g malin mrożonych
- 10 g płatków migdałowych
- 1 serek mascarpone
- 1 l śmietanki kremówki 36%
- szczypta soli
- 50 g serwatki w proszku
- 100 g cukru pudru
- 10 listków świeżej mięty

PRZYGOTOWANIE

BISZKOPT Nagrzewamy piekarnik do 180°C. Formę o średnicy 26 cm wykładamy papierem do pieczenia (żeby łatwiej się układał, moczymy go pod bieżącą zimną wodą i wyciskamy). Najpierw ubijamy białka ze szczyptą soli. Do sztywnej piany dodajemy 1/3 cukru i ubijamy, aż masa będzie puszysta i lśniąca. Następnie ucieramy żółtka z pozostałą ilością cukru. Dodajemy porcjami mąkę i pianę z białek. Przekładamy ciasto do foremki i wkładamy do nagrzanego piekarnika na około 30 minut. Wyjmujemy i zostawiamy do wystudzenia, następnie nożem przesuwamy przy obręczy formy i wyciągamy biszkopty. Kroimy go długim nożem na trzy części (blaty). Łączymy składniki do nasączenia.

PRZYGOTOWANIE CAŁOŚCI Ubijamy zimną śmietanę ze szczyptą soli i łyżką dodajemy cukier puder. Przekładamy do osobnej, dużej miski. W tym samym naczyniu mieszamy serek mascarpone z serwatką i mrożonymi owocami. Masę dodajemy do ubitej śmietany i delikatnie mieszamy. Nasączamy pierwszy blat biszkopty ponczem i układamy na paterze, nakładamy obficie warstwę masy, kładziemy kolejny nasączony blat i ponownie dajemy masę, na to trzeci nasączony blat i znów masa. Jeśli masa zacznie spływać po bokach, delikatnie rozprowadzamy ją nożem, wówczas powstaje tak zwany *seminaked cake* i prawdopodobnie właśnie dlatego się narodził. Wierzch tortu dekorujemy świeżymi owocami, prażonymi migdałami i listkami mięty. Oczywiście można zrobić więcej pięt, ale to wymaga większej wprawy i kilku niezbędnych gadżetów, początkującym nie polecam. Większe cukiernicze dzieła dla Polnej Zdroju tworzy głównie Sylwia Boilerehaug, sąsiadka z Mojesza.





ROCZEK

12-14 OSÓB

Kiedy dziecko ma roczek, warto wziąć pod uwagę dania, które można przygotować wcześniej. Ogórkowa czy gołąbki na drugi dzień są nawet smaczniejsze.

PRZYSTAWKA

KORECZKI Z FETĄ I PIECZONYM BURAKIEM

DANIA GŁÓWNE

OGÓRKOWA

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE Z FISTASZKAMI

GOŁĄBKI W LIŚCIACH KISZONEJ KAPUSTY

PIEROGI MARCHEWKOWE

DESER

TORCIK CZEKOLADOWY



PRZYSTAWKA

KORECZKI Z FETĄ I PIECZONYM BURAKIEM

SKŁADNIKI

- 2–3 średnie buraki
- 150–200 g fety
- 3 kromki chleba razowego
- masło słonecznikowe
- 14–18 listków świeżej mięty
- ocet balsamiczny
- oliwa z oliwek extra vergine
- pieprz

PRZYGOTOWANIE

Buraki myjemy i pieczemy. Studzimy i obieramy ze skórki. Kroimy w dość dużą kostkę. Skrapiamy obficie octem balsamicznym. Chleb smarujemy masłem słonecznikowym i kroimy, podobnie jak fetę, również w kostkę. Na płaskim talerzu lub desce układamy najpierw kostkę chleba, następnie buraka i na końcu kostkę fety ozdobioną listkiem mięty. Polewamy koreczki oliwą i doprawiamy pieprzem. Można przygotować koreczki w wersji bez chleba i udekorować malinami lub truskawkami.

OGÓRKOWA

Nie mogło zabraknąć zupy, która jeśli raz w tygodniu się nie pojawi, to Bronek pyta, czy babcia jest bardzo zmęczona, bo dawno nie było ogórkowej. Muszę ją opanować, bo co ja będę wnukom gotowała?

SKŁADNIKI

- 1 kg ogórków kiszonych
- 1¼ kg ziemniaków
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- ¼ dużego selera
- 1 por, biała część
- 5–6 listków laurowych
- 5–7 ziaren ziela angielskiego
- 100 g masła
- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 l wody
- sól i pieprz
- natka pietruszki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki myjemy, obieramy i kroimy w kostkę. Pora myjemy i kroimy w piórka. Marchewkę, seler i pietruszkę myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Warzywa wrzucamy do wrzącej wody, dodajemy przyprawy i masło. Ogórki ścieramy na grubych oczkach, dodajemy do wywaru, gdy ziemniaki będą miękkie. Pewnego razu babcia przestała przesmażać ogórki na maśle i tak zostało, zupa jest bardziej wyrazista. Gotujemy około 15 minut, wyłączamy i dodajemy lekko osoloną śmietanę. W wazie posypujemy poszatkowaną natką pietruszki.





SLOW LIFE to czerpanie z życia pełną chochlą.

W Polnej Zdroju zawsze pachnie gęstą, niespiesznie gotowaną zupą, która zakręciła niejednym nosem i podniebieniem.

Życie powoli zaczniesz, gdy zsynchronizujesz się z naturą, z porami roku, gdy zaczniesz dostrzegać piękno i smak przyrody. Musisz tylko dać sobie szansę.

Magda i Mateusz dali. Uciekli z miasta i stworzyli pensjonat w Górach Izerskich. On – architekt z zawodu i pasji, ona – kipiący pomysłami panel sensoryczny.

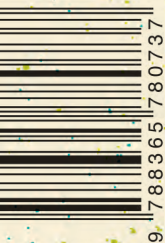
Pysznie się podgląda ich życie opowiedziane posiłkami.

Ta książka to zestawy przepisów na spotkania świąteczne i okoliczności. Poradnik, jak opanować tłum głodnych gości, korzystając z tego, co masz w sezonie i w okolicy.

Są przepisy na potrawy wymagające i takie na nagły głód, do zrobienia w trzy minuty. Ale i pomysły na resztki z obiadu, z których danie nazajutrz będzie hitem.

MAGDA TROJANOWSKA – silna jak wół i uparta jak osioł; gatunek człowieka, który czego się nie tknie, robi to perfekcyjnie.

W korporacjach przez lata wymyślała reklamy genialnie proste, a zwłaszcza zaskakujące. Gotuje identycznie. Po urodzeniu pierwszego syna, Franka, zostawiła za sobą światła wielkiego miasta i wraz z rodziną przenieśli się na Dolny Śląsk, gdzie stworzyła Dom Gościnny Polna Zdrój, do którego chce się wracać.



9 788365 780737

cena 79,90 zł

www.marginsy.com.pl

PATRONAT MEDIALNY

KUKBUK
WWW.KUKBUK.COM.PL

USTA

WYWIŁE
LZ

KUCHNIA
Magdalena Kuchnia

Kuchnia+

Dom+

SlowLife
Food & Garden