

**FLORINA®**  
*zasmakuj radości*

**Smaker**  
...dla ludzi ze smakiem



**WIELKANOC  
Z FLORINĄ**

## NA DOBRY POCZĄTEK

Przekazujemy Państwu wielkanocny ebook stworzony wspólnie z redakcją serwisu Smaker.pl. Składa się on z przepisów na świąteczne dania autorstwa Piotra Sajdaka oraz serwisu Smaker.pl. To jednak nie wszystko. Nadchodzące święta to nie tylko okazja do przygotowania pysznych (i długo wyczekiwanych) potraw dla całej rodziny. Mogą być również ucztą dla oczu. Dlatego w drugiej części naszej publikacji radzimy, jak pomysłowo udekorować wielkanocny stół i przygotować dom na powitanie wiosny.

Chętnie poznamy również Państwa kulinarne przepisy z wykorzystaniem produktów marki Florina. Zachęcamy do wzięcia udziału w naszym wielkanocnym konkursie. Szczegóły na profilu FB Florina oraz stronie [www.florinaAGD.pl](http://www.florinaAGD.pl).

Życzymy pięknych, radosnych i smacznych  
Świąt Wielkanocnych!

**FLORINA®**  
*zasmakuj radości*

**FLORINA®**  
*zasmakuj radości*

## NIEZNISZCZALNA PATELNI LAVA



- Powłoka Lava Stone. Najbardziej odporna powłoka na rynku
- System Air Cushion. Beztłuszczowe smażenie
- Przyspiesza proces smażenia. Oszczędza Twój czas i energię
- Gwarancja kulinarnego spełnienia

[www.florinaAGD.pl](http://www.florinaAGD.pl)

## SPIS TREŚCI

### CZĘŚĆ 1

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Kulinarne inspiracje na Wielkanoc                | 6  |
| Piotr Sajdak                                     | 8  |
| Bigos królewski                                  | 10 |
| Kaczka z soczewicą i sosem czekoladowo – kawowym | 12 |
| Zupa chrzanowa na białym winie                   | 14 |
| Czekoladowe truffle                              | 15 |
| Jajka faszerowane na ostro                       | 16 |
| Wellington beef                                  | 17 |
| Stek z batatami                                  | 18 |
| Wielkanocny chleb                                | 19 |
| Pasztet drobiowo-wieprzowy z orzechami           | 20 |
| Wielkanocy sernik                                | 22 |
| Babka majonezowa                                 | 23 |
| Pascha                                           | 24 |

### CZĘŚĆ 2

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Aranżacja wielkanocnego stołu               | 26 |
| Wiosna w domu. Kwiaty                       | 28 |
| Zielono mi! Kolor Roku 2017, czyli Greenery | 32 |
| Jak wybrać idealną zastawę stołową?         | 36 |
| Jak przystroić wielkanocny stół? Inspiracje | 40 |
| Zrób to sam – serwetka zajączek wielkanocny | 44 |



**CZĘŚĆ I**  
**KULINARNE INSPIRACJE**  
**NA WIELKANOC**







**PIOTR SAJDAK**

Kucharz, maratończyk, mówca motywacyjny i ambasador marki Florina. Znany również jako uczestnik czwartej edycji programu telewizyjnego – Masterchef Polska.

Jeśli aktualnie nie gotuje, motywuje innych do działania. Po tragicznym zdarzeniu, w wyniku którego stracił rękę, stając w obronie koleżanki, zaczął żyć na nowo. Powziął sobie za cel walkę z szarością dnia codziennego, poprzez realizację swoich pasji – sportowych i kulinarnych. Piotr nie jest typem kanapowca – przebiegł niejeden maraton i jest częstym bywalcem siłowni.

Do udziału w programie Masterchef namówili go znajomi. Piotr często testował na nich swoje przepisy i w końcu przekonali go, aby spróbował swoich sił. W końcu jest świetnym kucharzem, co udowadnia m.in. podczas warsztatów z marką Florina i na łamach videoblogu „Zasmakuj radości”.

**FLORINA®**  
zasmakuj radości

## KULINARNY VLOG **FLORINA** ZASMAKUJ RADOŚCI



**CO DWA TYGODNIE NOWY ODCINEK,  
NOWE SMAKI, NOWE INSPIRACJE**

Polecam Piotr Sajdak



# BIGOS KRÓLEWSKI

Czas przygotowania:  
1,5 godz. + 2-3 godz. duszenia  
Liczba porcji: 10

**IFLORINA®**  
zasmakuj radości

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Namaczamy suszone śliwki w czerwonym wytrawnym winie razem z suszonymi grzybami. Możemy również użyć tych z kompotu z suszu owocowego (gdy wpadną nam jabłka, morele, też nie zaszkodzi).
2. Kroimy kielbasę, mięso tudzież reszty szynki na kostkę, bardzo nieregularną, niech kostki będą różnej wielkości w środku.
3. Kapustę świeżą szatkujemy, kiszoną odciskamy i kilkakrotnie płuczemy w wodzie. Cebulę i czosnek obieramy i kroimy, najlepiej w piórka.
4. Dwie łyżki oleju rzepakowego wlewamy do wysokiego garnka (oleju tłoczonego na zimno, nierafinowanego - nie chodzi tu tylko o zdrowie, ale także o smak. Zaufaj mi!). Podgrzewamy, wrzucamy cebulę i czosnek, chwilę szklimy i wrzucamy surowe mięso wraz z tymiankiem. Nie ruszamy, dopóki mięso nie przysmaży się na brązowo (wręcz na ciemno), wtedy odwracamy na drugą stronę i dorzucamy resztę „mięsa”. Wrzucamy liście laurowe, ziele angielskie, jałowiec, pieprz i sól.
5. Dokładamy kapustę świeżą, po 5 minutach dorzucamy też tą kiszoną. Całość zalewamy winem i naszą suszonką. Jeśli macie szybkowar - zakrywamy i dusimy 40 minut. Jeśli mamy garnek, przykrywamy i dusimy 2-3 godziny.
6. Po tym czasie odkrywamy, dodajemy pomidory z puszk, łyżkę koncentratu pomidoro-  
rowego, kminek, majeranek. Trzymamy na ogniu jeszcze 20 minut, po czym ściągamy go z ognia i dorzucamy wtedy pół kostki masła - całość mieszamy aż do rozpuszczenia.



## SKŁADNIKI:

- 1/2 kg kapusty kiszonej
- 1/2 kg kapusty świeżej
- 300 g łopatkki wieprzowej
- 300 g udźca cielęcego
- 300 g ładnej części wołowiny
- resztki szynki i kielbas (najlepiej wędzonych)
- jałowiec, tymianek, majeranek, kminek, ziele angielskie, liść laurowy, sól i pieprz
- suszone grzyby, śliwki i morele
- wino czerwone, wytrawne
- cebula i czosnek
- masło
- olej rzepakowy





## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kroimy cebulę z marchewką na kostkę. W garnku rozpuszczamy masło i zezlacamy na nim to wszystko. Wsypujemy soczewicę. Mieszymy, po czym całość zalewamy winem (czerwonym wytrawnym). Redukujemy, po czym wlewamy bulion warzywny.
2. Całość powtarzamy do uzyskania odpowiedniej twardości soczewicy. Zdejmujemy z ognia, dorzucamy masło i intensywnie mieszamy, po czym dodajemy dwie obfite garści parmezanu i powtarzamy operację.
3. Pierś z kaczki nacinamy w kratkę od strony skóry, uważając, by nie naciąć mięsa. Obieramy z błon i z nierówności. Polewamy oliwą, posypujemy pieprzem, gruboziarnistym pieprzem i solą morską. Na zimnej patelni, kładziemy kaczkę i powoli wytapiamy z niej tłuszcz na wolnym ogniu 6-9 minut. Podkręcamy gaz i obsmażamy kaczkę po 5 minut z każdej strony 180 stopni piekarnika na 25 minut.
4. Podgrzewamy w małym garnku powidła, dosypujemy rozmaryn. Zalewamy winem, około 250 ml. (koniecznie wytrawnym czerwonym) i redukujemy, aż sos widocznie zmniejszy swą objętość. Dolewamy 2-3 łyżki naparu z kawy, kilka kropel sosu chili (tylko nie Tabasco).
5. Mieszymy i podgrzewamy na średnim ogniu przez około 5 minut. Sos studzimy, do przestudzonego (ale nie zimnego), dodajemy czekoladę według uznania (ja dodaję około 2 kostki). Zaciągamy masłem.



## SKŁADNIKI:

- 2 sztuki piersi z kaczki
- świeży rozmaryn i tymianek
- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- powidła śliwkowe
- masło kerry gold (to irlandzkie),
- 450 g czerwonej soczewicy
- 3-4 marchewki
- 1 cebula
- kostki rosołowe
- parmezan w kawałku
- czerwone wytrawne wino
- napar z kawy
- gruboziarnisty pieprz, sól morską
- oliwa





## ZUPA CHRZANOWA NA BIAŁYM WINIE

Czas przygotowania: 90 min  
Liczba porcji: 4

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na patelni zezłaczamy cebulę wraz z czosnkiem oraz boczkiem. Dodajemy dwie łyżki chrzanu tartego po czym całość zalewamy winem oraz dodajemy bulion drobiowo-wołowy.
2. Pieczemy boczek oraz białą kielbasę w piekarniku rozłożoną na papierze do pieczenia w 180 stopniach przez 30 minut. Gotujemy jajo na twardo. Dodatki dokładamy do zupy. Dodajemy również kwaśną śmietanę - wedle gustu.



### SKŁADNIKI:

- 1 cebula
- ząbek czosnku
- 200 g boczku
- tarty chrzan
- wino – białe wytrawne
- bulion drobiowo-wołowy
- majeranek ziele angielskie, liść laurowy
- 4 średniej wielkości ziemniaki
- 3-5 sztuki białej kielbasy
- 6 jajek
- kwaśna śmietana

## TRUFLE CZEKOLADOWE

Czas przygotowania:  
20 min + 2 godz. chłodzenia  
Liczba porcji: 20 sztuk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W garnku gotujemy śmietankę 36%, zdejmujemy ją z ognia dodajemy masło i je rozpuszczamy, po czym dorzucamy gorzką czekoladę. Mieszymy do uzyskania jednolitej gęstej masy. Na tym kroku możemy dodać również alkohol typu whisky lub brandy, kawę, lub aromat waniliowy.
2. Odkładamy na dwie godziny do lodówki.
3. Po tym czasie wyciągamy z lodówki i z masy formujemy kulki, które obtaczamy w kakao, wiórkach kokosowych, płatkach migdałów lub orzechach.



### SKŁADNIKI:

- 2 łyżki śmietanki 36%
- 100 g masła
- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- 1 łyżka whisky/brandy/naparu z kawy/ aromatu waniliowego
- kakao
- wiórki kokosowe
- migdały w płatkach/ zmielone orzechy włoskie



## AJKA FASZEROWANE NA OSTRO

Czas przygotowania: 35 min  
Liczba porcji: 6

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Gotujemy jaja na twardo. Studzimy i obieramy. Przecinamy na pół i odkładamy żółtka do osobnej miseczki.
2. Do żółtek dodajemy musztardę dijon, majonez, posiekane papryczki jalapeno, 3-4 łyżek zalewy z papryczek, wędzoną paprykę w proszku, sól oraz pieprz. Mieszymy razem i nakładamy do ugotowanych białek jaj.



### SKŁADNIKI:

- 1 łyżka musztardy dijon
- 1 łyżka majonezu
- 8 jaj
- ok. 200 g papryczek jalapeno piklowanych
- papryka wędzona w proszku
- sól i pieprz

## WELLINGTON BEEF

Czas przygotowania: 40 min  
Liczba porcji: 8

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Polędwice obsmażamy z każdej strony, przyprawiamy ją solą i pieprzem, dodajemy masło. Obsmażamy dookoła po 4 minuty z każdej strony.
2. Na cieście francuskim rozkładamy szynkę parmeńską, układamy polędwicę i smarujemy ją musztardą dijon. Posypujemy parmezanem.
3. Całość zawijamy i smarujemy z wierzchu białkami jaj. Wrzucamy do rozgrzanego na 180 stopni piekarnika na 25 minut.
4. Kroimy i podajemy wraz z pieczonymi ziemniakami.



### SKŁADNIKI:

- 1 kg polędwicy wołowej lub dwa kawałki steku z polędwicy
- 500 g prawdziwków (świeżych lub mrożonych)
- świeży tymianek, rozmaryn
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 żółtko jaja
- masło irlandzkie
- musztarda dijon
- pieprz, sól
- 150 g szynki długo dojrzewającej w plastrach (np. parmeńska, szwarcwaldzka)
- młode małe ziemniaczki
- koperek
- czerwone wino



# STEK Z BATATAMI

Czas przygotowania: 40 min  
Liczba porcji: 4

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Stek przed trafieniem na patelnię powinien być ustawiony w temperaturze pokojowej na około 1 godzinę. Posypujemy go solą i pieprzem i czekamy odpowiednią ilość czasu.
2. Kroimy bataty w kształt frytek, polewamy oliwą, dodajemy rozmaryn, mieszamy i wrzucamy na 180 stopni do rozgrzanego piekarnika i wyciągamy po 25 minutach.
3. Stek wrzucamy na rozgrzaną patelnię, obsmażamy po 4 minuty z każdej strony. Stek musi być elastyczny, gdy będziemy go dotykać palcem. Ściągamy i odkładamy na 4 minuty na deskę do krojenia, po czym kroimy nasz stek i łączymy z batatami.



## SKŁADNIKI:

- 2 sztuki steku z antrykotu (Ribeye)
- 3-4 bataty
- świeży rozmaryn
- sól, pieprz
- oliwa

# WIELKANOCNY CHLEB

Czas przygotowania: 3 godz. + 2-4 godz.  
Liczba porcji: większy bochenek ok. 700 g

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mąkę (oba rodzaje) przesiewamy i łączymy razem w misce. Dodajemy zakwas, wodę, olej, jajko i ugniatamy. Ciasto powinno mieć gęstą i kleistą konsystencję.
2. Błat posypujemy mąką i rozciągamy ciasto najbardziej jak jest to możliwe, po czym składamy ciasto, róg do rogu dwa lub trzy razy. Odstawiamy, by ciasto wyrosło na 2-4 godziny.
3. Nagrzewamy piekarnik do 150 stopni, ciasto smarujemy z wierzchu olejem, patyczkiem rysujemy kręgi na nim i wstawiamy do piekarnika.
4. Pieczemy 2-2,5 godziny. Po 2 godzinach nakłuwamy i sprawdzamy patyczkiem, czy ciasto jest już zrobione - gdy patyczek jest mokry, pozostawiamy je w piekarniku na dodatkowy czas.



## SKŁADNIKI:

- 100 g mąki żytniej
- 400 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 100 g zakwasu chlebowego
- 350 g wody
- 25 g oleju rzepakowego z pierwszego tłoczenia





# PASZTET DROBIOWO-WIEPRZOWY Z ORZECHAMI

Czas przygotowania:  
60 min + 70 min pieczenia  
Liczba porcji: 12

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mięso (poza wątróbką) pokrój w średniej wielkości kawałki. Pietruszkę, seler, marchewkę i 1 cebulę oczyść i również pokrój na mniejsze kawałki. Całość włóż do garnka, zalej wodą i gotuj do momentu aż mięso będzie bardzo miękkie. Wątróbkę podsmaż osobno na niewielkiej ilości tłuszczu. Mięso odcedzamy i pozostawiamy do całkowitego wystudzenia. Następnie zmiel je razem z podgardlem, 1 cebulą i 3 ząbkami czosnku.
2. Do tak powstałej masy dodaj przyprawy, bułkę tartą, rozmacone jaja oraz posiekane orzechy. Jeśli masa będzie zbyt sucha, dodaj do niej wedle potrzeby bulion, w którym gotowały się mięsa.
3. Masę pasztetową przełóż do podłużnej formy, wierzch posyp różnokolorowym pieprzem. Piecz w temperaturze 190 stopni przez 70 minut, do momentu aż wierzch się zrumieni, a pasztet zacznie odchodzić od ścianek formy. Podawaj po zupełnym wystudzeniu.

## SKŁADNIKI:

- 350 g łopatki wieprzowej
- 250 g mięsa z indyka
- 250 g podgardla
- 200 g chudego boczku
- 100 g wątróbki drobiowej
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1/2 selera
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 3 jaja
- 3 łyżki bułki tartej
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1/2 łyżeczki zmielonego ziela angielskiego
- 2 listki laurowe
- 1 łyżeczka suszonego lubczyku
- 1/2 łyżeczki zmielonego kardamonu
- 1/2 łyżeczki ziaren kolorowego pieprzu
- 300 g różnych orzechów (laskowych, włoskich, pistacji itp.)

- 20 -



**Smaker**  
...dla ludzi ze smakiem





## WIELKANOCNY SERNIK

Czas przygotowania:  
20 min + 75 min pieczenia  
Liczba porcji: 8

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Białka oddziel od żółtek.
2. Zaczynj ucierać masło z cukrem. Następnie dodawaj po jednym żółtku – cały czas mieszając. Ucieraj masę do momentu aż stanie się puszysta.
3. Dodaj do utartego masła z cukrem i żółtkami twaróg, składniki dokładnie ze sobą wymieszaj.
4. Następnie wsyp cukier wanilinowy, mąkę i proszek do pieczenia.
5. Białka ubij na sztywną pianę i dodaj do masy. Wszystko delikatnie wymieszaj, najlepiej drewnianą łyżką.
6. Tortownicę o średnicy 25 cm wysmaruj masłem. Wlej ciasto. Włóż do nagrzanego piekarnika do 180 st. C i piecz przez około 70 minut (do suchego patyczka).



### SKŁADNIKI:

- 1 kg mielonego, tłustego twarogu
- 20 dag masła
- 20 dag cukru
- 7 niewielkich jajek
- 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1½ łyżeczki pasty waniliowej
- 2 łyżki mąki
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

## BABA MAJONEZOWA

Czas przygotowania:  
20 min + 50 min pieczenia  
Liczba porcji: 10

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie suche składniki (prócz cukru i cukru wanilinowego) starannie wymieszaj ze sobą.
2. Białka oddziel od żółtek.
3. Zaczynj ubijać białka na sztywną pianę, stopniowo dodawaj do nich cukier i cukier wanilinowy lub pastę z wanilii. Pod sam koniec dodaj żółtka (po jednym na raz).
4. Gdy masa będzie gotowa zacznij ostrożnie dodawać mąkę, po jednej łyżce, nie przestawiając mieszać. Na samym końcu dodaj 5 łyżek majonezu.
5. Foremkę najlepiej z kominem wysmarować masłem i obsypać mąką lub bułką tartą, włóż do niej masę. Włożyć do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piec przez 50 minut (do suchego patyczka).



### SKŁADNIKI:

- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki mąki pszennej tortowej
- ¾ szklanki cukru
- ½ opakowania cukru wanilinowego lub 1 łyżeczka pasty z wanilii
- 4 średnie jajka
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łyżek dobrego majonezu
- 1 łyżeczka dowolnego aromatu (jeśli nie używamy cukru wanilinowego)



# PASCHA

Czas przygotowania:  
40 min + 12 godz. schładzania  
Liczba porcji: 10

**FLORINA®**  
zasmakuj radości

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Rodzynki namocz przez noc w brandy.
2. Zmiel twaróg i żółtka w maszynce do mielenia mięsa. Wykorzystaj drobne sitko, aby uzyskać gładką i kleistą masę. Przy pomocy miksera utrzyj masło z cukrem, tak aby stało się puszyste. Dodaj masło do twarogu i dokładnie wymieszaj.
3. Orzechy drobno posiekaj i dodaj je razem z namoczonymi rodzynekami do masy serowej. Dokładnie wymieszaj. W razie potrzeby dodaj więcej cukru.
4. Foremkę do paschy wyłóż gazą, a następnie dokładnie wypełnij ją masą. Przykryj foremkę talerzykiem i mocno ją obciąż. Odłóż do lodówki na 12 godzin. Po tym czasie wyjmij paschę z foremki – przełóż ją na półmisek i udekoruj kandyzowanymi owocami.



## SKŁADNIKI:

- 1 kg tłustego twarogu (najlepiej domowego)
- 1 ½ kostki masła
- 8 ugotowanych na twardo żółtek
- 2 ½ szklanki cukru pudru
- 5 dag orzechów włoskich
- 5 dag rodzynek
- kieliszek brandy
- kandyzowane owoce do dekoracji

## GARNKI INDIGO DO ZADAŃ SPECJALNYCH



- Stal nierdzewna. Najwyższa jakość 18/10
- Pokrywa do odcedzania. 2 wylewki z cedzakiem w pokrywie
- Skala pojemności wewnątrz garnków
- Nitowane uchwyty

[www.florinaAGD.pl](http://www.florinaAGD.pl)



**CZĘŚĆ II**  
**ARANŻACJA**  
**WIELKANOCNEGO**  
**STOŁU**





## WIOSNA W DOMU! KWIATY W DEKORACJI WNĘTRZ

DELIKATNA PORCELANA, PASTELOWE TKANINY I SPRZĘT SKĄPANY W ROZKWITAJĄCYCH KWIATACH. PRZY POMOCY TAKICH DODATKÓW Z POWODZENIEM MOŻNA ODMIENIĆ ARANŻACJE WNĘTRZA I WPROWADZIĆ DO DOMU WIOSENNY, RADOSNY NASTRÓJ.

Kwieciste dodatki to prosty sposób na ożywienie każdej przestrzeni. Bogactwo wzorów i delikatnych pastelowych odcieni, a do tego zieleń pozwoli dopasować je do każdego wnętrza – kuchni, jadalni, łazienki, jak i sypialni. Postawmy na wiosenne akcesoria.

### ROZKWITAJĄCA NATURA

Botaniczne wzory lub kwiaty w rozmaitych stylach – polne maki, angielskie różyczki, lilie z płócien impresjonistów... Żaden inny wzór nie wprowadza do wnętrza tych energii i życia. Kwiaty są niezwykle modne, dzięki nim w domu jest wiosennie i kolorowo. Znajdziemy je nie tylko na porcelanie, zasłonach czy poszewkach, ale również na meblach i ścianach. Kwiecista tapeta czy tapicerka sofy pozwoli zatrzymać wiosenną i letnią aurę, kiedy nadejdą zimowe wieczory.





## WIOSNA ZAKŁĘTA W DODATKACH

Wielkimi krokami zbliża się Wielkanoc. To dobra okazja na zakup nowej zastawy. Delikatna porcelana w kwiaty to ponadczasowa ozdoba stołu. Zachwyci przy uroczystych okazjach i rodzinnych spotkaniach. Wielbi-ciele kwiatowych wzorów mogą również wybrać emaliowane garnki, ku-chenne gadżety, a nawet elektroniczne sprzęty gospodarstwa domowego. Toster w rozkwitające pąki kwiatów będzie oryginalnym akcentem w każ-dej kuchni, a zaparzacznik w kształcie kwiatka umili poranek przy ulubionej herbacie.

## CZAS NA ZIELEŃ

A wiosenny klimat w salonie i sypialni? Tutaj również mamy wiele moż-liwości. Poduszki w barwach natury, pastelowe zasłony czy oryginalne bibeloty w mig odmieniają wnętrze na wiosnę. Nie trzeba przeprowadzać gruntownych i kosztownych metamorfoz. Powiew wiosny w sypialni z po-wodzeniem przyniesie soczyste zielone pościel i poszewki na poduszki.

Na koniec nie zapominajmy również o żywych roślinach. To już czas na prace przy balkonowym ogródku i zasianie rzeżuchy. Warto pamiętać, że wiele gatunków roślin doniczkowych oprócz walorów dekoracyjnych oczyszcza powietrze w domu. A więc nie ma na co czekać. Niech dom rozkwitnie na wiosnę!





## ZIELONO MI! KOLOR ROKU 2017, CZYLI GREENERY

MODNY ŻÓŁTO-ZIELONY Z POWODZENIEM PODBIJA SALONY. TO GREENERY – KOLOR ROKU 2017 OGŁOSZONY PRZEZ INSTYTUT KOLORU PANTONE. TEN ODCIEŃ ZIELENI NAWIAZUJE DO PIERWSZYCH DNI WIOSNY, KIEDY NATURA OŻYWA I ROZKWITA. JEST TAKŻE KOLEM EKOLOGICZNEGO STYLU ŻYCIA.



**PANTONE**  
**Greenery 15-**  
**0343 TCX**

## ZIELEŃ PASUJE WSZĘDZIE

Zielony to idealny kolor do aranżacji wnętrz. Zachwyca bogactwem odcieni. Odpowiednio dobrany pobudza i relaksuje, i pozwala naszym oczom odpocząć. Przywołuje na myśl wyprawę leśnymi ścieżkami albo spacer do parku, kiedy widać pierwsze powiewy wiosny i rozkwitające krokusy. Od wieków o dobroczynnym wpływie natury i zieleni wiedzą Japończycy, którzy regularnie spacerują po lasach – ciesząc oczy, wdychając zapach roślin i drzew. Nazywają to shinrin-yoku, leśną kąpielą.



## W BARWACH WIOSNY

Wraz z ogłoszeniem Koloru Roku Pantone udostępnił również paletę 9 kolorów natury, dopełniających Greenery, które wiosną 2017 będą królować na wybiegach i we wnętrzach. Wśród nich są: radosny i ciepły żółty (Primrose Yellow), intensywny pomarańczowy z domieszką czerwieni (Flame), subtelny pudrowy róż (Pale Dogwood), niebieski w odcieniu błękitu nieba (Island Paradise) i modnego dżinsu (Niagara), zgniła zieleń (Kale), ciemnoniebieski (Lapis Blue), jasny orzech (Hazelnut) oraz tropikalna fuksja (Pink Yarrow).

Greenery to wiosenna zieleń, która co roku pojawia na czas Wielkanocy w zestawieniu z żółtym i białym. Dopełniają ją oczywiście postacie sympatycznego zajączka i baranka wielkanocnego. Kiedy czas świąt przeminie, zieleń może królować w domu w połączeniu z delikatnymi wzorami kwiatów i ponadczasową bielą. Nie ma lepszego tła dla wiosennych wzorów niż biel. To połączenie zawsze się sprawdza. Wprowadź je w dodatkach i akcesoriach do kuchni, jadalni lub salonu. Goście na pewno to docenią i być może zzielenieją z zazdrości.



**FLORINA®**  
zasmakuj radości

*Floris*  
COLLECTION

## NOWA KOLEKCJA **FLORIS**

WEŹ UDZIAŁ W PROMOCJI FLORIS  
I ODBIERZ BON O WARTOŚCI 50 ZŁ  
W PREZENCIE. WPROWADŹ  
WIOSNĘ DO SWOJEGO DOMU!

- Soczysta zieleń
- Rozmyte pastelowe kolory
- Subtelny, kwiecisty wzór

Szczegóły na: [www.florinaAGD.pl](http://www.florinaAGD.pl)



## JAK WYBRAĆ IDEALNĄ ZASTAWĘ STOŁOWĄ?

WIELKIMI KROKAMI ZBLIŻAJĄ SIĘ ŚWIĘTA WIELKANOCNE. PRZYGOTOWANIA DO UROCZYSTEGO ŚNIADANIA TO DOBRA OKAZJA NA ZAKUP NOWEJ ZASTAWY LUB KILKU JEJ ELEMENTÓW. SERWIS DOPEŁNI ARANŻACJĘ STOŁU I BĘDZIE GODNĄ OPRAWĄ DLA ŚWIĄTECZNYCH DAŃ.

Stół to wizytówka domu. W czasie świąt szczególnie zależy nam, aby prezentował się nader elegancko. Na pierwszym planie zawsze jest zastawa, czyli naczynia i sztucze, więc jej wybór i skompletowanie podstawowych elementów jest niezwykle ważne.

### CO POWINIEN ZAWIERAĆ SERWIS OBIADOWY?

To od naszych preferencji zależy, czy zdecydujemy się na kompletowanie zastawy na własną rękę i postawimy na eklektyzm, czy zakupimy pełną zastawę utrzymaną w jednym stylu. Do rozważenia pozostaje również kwestia, czy ograniczymy się do jednej zastawy – na co dzień i od święta, czy planuje kupić np. naczynia w bardziej wytwornym wydaniu, które będzie prezentować się na przyjęciach.

Podstawowe elementy serwisu to oczywiście talerze, salaterki i komplet sztućców oraz szklanki na napoje i opcjonalnie – kieliszki do wina. Nie zapominajmy również o komplecie filiżanek ze spodkami do kawy i herbaty. Jeśli często gościmy znajomych i rodzinę na popołudniowej kawie z ciastkiem, możemy dodatkowo dokupić cukierniczkę i dzbanek do śmietanki. Od naszych potrzeb zależy, czy będą potrzebne również sosjerki i wazy. Do deserów przyda się patera na ciasto, a na świąteczne śniadanie – łyżeczki na jajka i maselnica.



## NA ZAKUPACH. NA CO ZWRACAĆ UWAGĘ?

Klasyczny serwis powinien być uniwersalny i praktyczny. Ma służyć do jedzenia śniadań, obiadów i deserów. Przy zakupie warto również postawić na ponadczasowy wzór – klasyczną biel z delikatnym wzorem np. kwiatowym. W porcelanie na specjalne okazje można wybrać delikatne złocenia w stylu retro.

Poza walorami estetycznymi chcemy, aby zastawa służyła nam przez lata. Dlatego wybierajmy porcelanę dobrej jakości i zwracajmy uwagę czy naczynia są odporne na zmiany temperatury. Dzięki temu bez problemu będziemy mogli wkładać je do zmywarki i kuchenki mikrofalowej.

## W SKLEPIE CZY PRZEZ INTERNET?

Wybór serwisów obiadowych na aukcjach i w sklepach internetowych może przyprawić o zawrót głowy. Łowców okazji kuszą możliwości znalezienia prawdziwych perełek. Zaś wielbiciele zakupów online cenią sobie brak konieczności wychodzenia z domu i wędrówek po sklepach.

Z drugiej strony wybór nowego serwisu to inwestycja na lata i tradycyjne zakupy w sklepach stacjonarnych również mają swoje plusy. Możemy wtedy dokładnie przyjrzeć się wszystkim elementom zastawy. Sprawdzić, czy odpowiada nam ich kolor, faktura i grubość. Unikniemy wtedy sytuacji, w której trafi do nas uszkodzony produkt, lub jego kolorystyka nie będzie zgodna z przedstawioną w ofercie sprzedaży.



**IFLORINA®**  
zasmakuj radości



## JAK PRZYSTROIĆ WIELKANOCNY STÓŁ? INSPIRACJE

ELEGANCKI SERWIS TO POŁOWA SUKCESU. ZWIEŃCZENIEM PIĘKNIE ZASTAWIONEGO STOŁU WIELKANOCNEGO BĘDĄ ORYGINALNE DEKORACJE DIY. SPRAWDŹ NASZE INSPIRACJE I PRZYDATNE TRIKI.

Przygotowania do Wielkanocy to czas, na który czeka niejedna artystyczna dusza, lubująca się w tworzeniu kraszanek, papierowych dekoracji i kwiatowych kompozycji. Dla inspiracji podsuwamy więc kilka pomysłów na niebanalne świąteczne dekoracje. Potrawy spożywane na pięknie udekorowanym stole będą smakowały jeszcze lepiej.

### CZYM UDEKOROWAĆ WIELKANOCNY STÓŁ? 5 PROPOZYCJI

**Kwiatowy zawrót głowy.** Na stole nie może zabraknąć świeżych kwiatów wazonie, takich jak tulipany, bez lub storczyki. Możemy też stworzyć piękną niebanalną kompozycję z bazi, a w romantycznej wersji – z gałązek rozkwitających owocowych drzew, np. jabłoni. Zamiast wazonu wybierzmy ozdobną butelkę z kolorowego szkła lub duży słoik, który możemy własnoręcznie ozdobić.

**Leśny mech.** Śniadanie na leśnych mchu? Brzmi całkiem nieźle. Taki efekt można uzyskać, ustawiając np. małe doniczki lub talerzyki z rzeźbą i dopełnić je słodkim zielonym deserem. W tym roku poza klasycznym mazurkiem można wypróbować kulinarny hit ostatnich miesięcy, czyli ciasto leśny mech. Swój nietypowy wygląd zawdzięcza dodatkowi zielonej herbaty i szpinaku.



**Koszyczek pełen słodkości.** To najlepszy przepis, by podbić serce każdego gościa przy świątecznym stole. Mały stoik, miseczka lub kieliszek na jajko wypełnij słodkimi migdałami w cukrowej polewie, cukierkami typu skittles lub jajeczkami z czekolady.

**Wielkanocna choinka.** Jeśli tęsknicie za bożonarodzeniowym drzewkiem, nic nie stoi na przeszkodzie, by wykonać podobną ozdobę w wiosennym wydaniu. Gałązki lub baze wystarczy ozdobić wstążkami, ozdobami w kształcie papierowych jajek lub kruchymi ciasteczkami z wielkanocnym motywem.

**Serwetki, które zachwycą gości.** Jeśli lubisz pomysłowe dekoracje, Wielkanoc to najlepszy czas, by uwolnić podkłady swojej kreatywności. Białe, bawełniane lub lniane serwetki mogą być doskonałym płótnem na którym wyczarujemy oryginalne wiosenne malunki. Potrzebne będą tylko farbki i szablon w kształcie pisanek, zajęczków lub baranków.

Marchewki to efektowna dekoracja „last minute”. Wystarczy owinać sztucze pomarańczową serwetką i przewiązać je zieloną wstążką tak, aby przypominały kształtem marchewkę. Na piknikach dodatkowo możemy owinać tak plastikowe sztucze w zielonym kolorze.

A może proste pierścionki dla bawełnianych serwetek? Mogą to być zwykłe papierowe paski z papieru z wielkanocnym motywem, można też przykleić do nich ozdobnego żółtego kurczaczka lub plastikowe pisanki. Albo przewiązać je grubą wstążką, a jej końce uformować w zajęcze uszy. Na serwetkę w formie wielkanocnego zajęczka mamy też inny patent. Sprawdźcie na następnej stronie.







## ZRÓB TO SAM. SERWETKA ZAJĄCZEK WIELKANOCNY

Lubisz efektownie złożone serwetki, np. w kształcie łabędzi? Wypróbuj patent na „bunny napkin” serwetki w kształcie króliczych uszu, które wypromowała Martha Stewart. Wykonaj ją krok po kroku zgodnie z naszymi instrukcjami.

**1.**

Położ na stole kwadratową dobrze wykrochmaloną serwetkę.

**2.**

Serwetkę złoż na 3 równe części, tworząc prostokąt.

**3.**

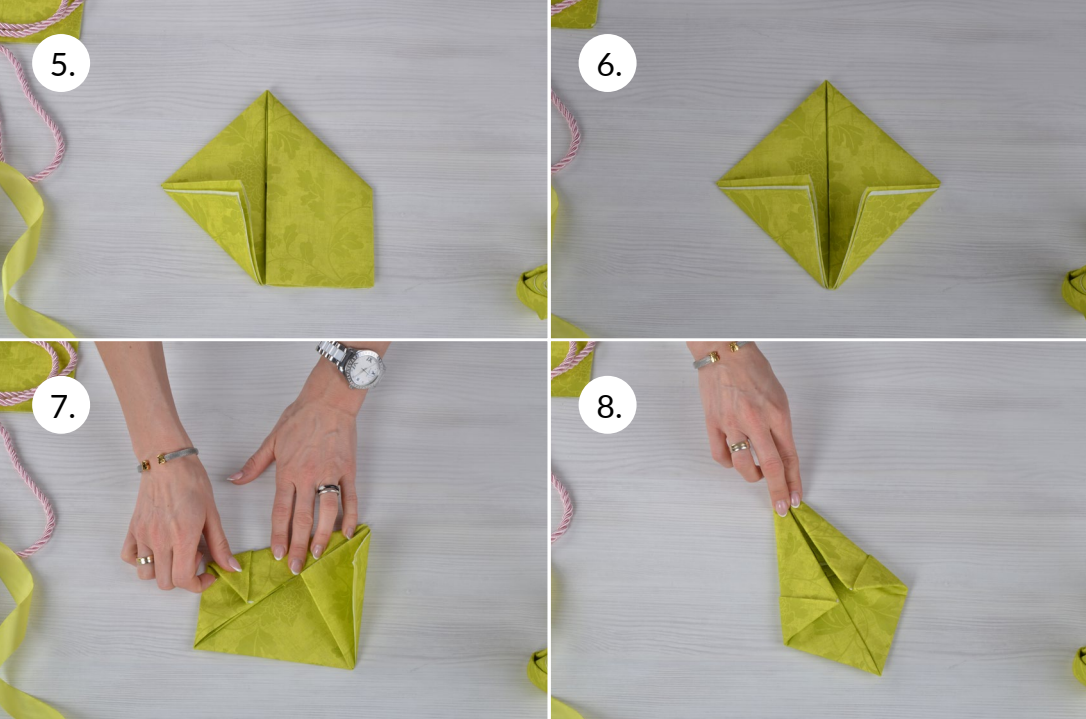
Utworzony prostokąt złoż na pół.

**4.**

Każdy z boków po kolei zagnij zakładką w dół.







**5.**

Dolne krawędzie zagnij do góry.

**6.**

Zagnij prawą, a potem lewą krawędź do środka, tworząc romb.

**7.**

Dolne brzegi złożź ponownie.

**8.**

Zawiń końce do wewnątrz tak, aby serwetka przypominała samolot.

**9.**

Teraz odwróć trójkąt na drugą stronę.

**10.**

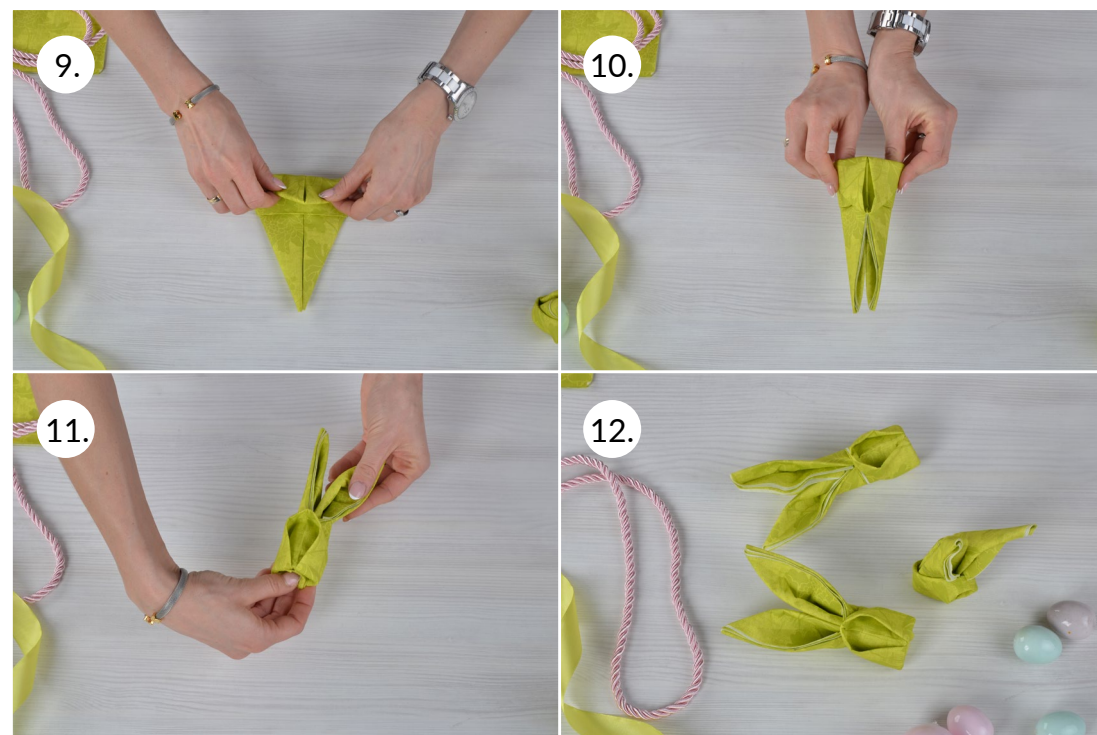
Włóż jedną część (mniejszy trójkąt) w drugą.

**11.**

Odwróć serwetkę na drugą stronę i wywiń królicze uszy na boki.

**12.**

**GOTOWE!**





**IFLORINA®**