

Intermarché

*
Irki
PRZEPISY NA
ŚWIĄTECZNE
POPISY
2021





Kochane Czytelniczki!

Mogłabym napisać, że Święta to najbardziej wyjątkowy czas w roku, ale to przecież wszystkie wiemy! Same Święta, owszem, są wyjątkowe, ale przygotowania do nich potrafią być trudne. Jest to jedna wielka operacja logistyczna, w którą trzeba zaangażować wiele czasu i całą rodzinę. Operacja, która musi zakończyć się sukcesem!

W tym roku razem z Intermarché zadbałszy o to, by ten okres przedświąteczny był znacznie łatwiejszy i przyjemniejszy. Napisałam swój autorski Świątecznik, czyli zbiór przepisów, poważnych, ale też

humorystycznych, na udane, rodzinne, pełne ciepła, smaku i uczuć Święta. Dowiecie się tutaj, jak zaplanować ostatnie tygodnie przed Świętami, czy zwierzęta powinny dostawać prezenty, a nawet o tym, czy istnieje Święty Mikołaj. Świątecznej lektury!

Z pozdrowieniami

Iwka



SPIS TREŚCI ŚWIĄTECZNIKA



| | |
|-------------------------|-------|
| DEKORACJE | 3 |
| BLACK WEEKEND | 4 |
| MIKOŁAJKI | 5 |
| WYPIEKI | 6-7 |
| PORZĄDKI | 8 |
| ŚWIĄTECZNE OKAZJE | 9 |
| ŚWIĘTA TUŻ-TUŻ | 10-11 |
| SYLWESTER | 12 |

Świątecznik ilustrowała Martyna Wójcik-Śmierska



DEKOROWANIE DOMOWE

Z INTERMARCHÉ POPISOWE



Wystrój swój dom jak dekoratorka wnętrz

POTRZEBUJESZ

- 4 prostych rad od Irki
- 1 szklanki wyobraźni
- ulubionych ozdób świątecznych

CZAS

- zależy od wielkości domu, ale od czegoś ma się pomocników?

TRUDNOŚĆ

- po przeczytaniu tego przepisu spada do minimum

Urządzanie wnętrz to wciągające zajęcie, dające masę satysfakcji. Uwielbiam dopasowywać wystrój swojego domu do pór roku, świąt czy innych okazji. Na początek zastanawiam się nad oświetleniem, które tworzy nastrój. Podczas Świąt używam źródeł ciepłego światła, dlatego w domu nie zabraknie świateł. Kolejną rzeczą, na którą zwracam uwagę, jest dostępne miejsce. Sprawdzam, gdzie mogę umieścić ozdoby, tak żeby ich liczba nie przytłaczała. Następnie wybieram się do Intermarché i dobieram styl i kolory ozdób. Do moich ulubionych należy połączenie złota, srebra i czerwieni. Co ważne, staram się, żeby cały dom był udekorowany w jednym stylu. W tym roku też będzie pięknie.



WSKAZÓWKA NATURALNE
I PACHNĄCE OZDOBY ŚWIĄTECZNE

Dwa miesiące przed Świątami kup swoje ulubione owoce, np. śliwki, morele, brzoskwinie, cytryny lub pomarańcze. Następnie je pokrój, wysusz i przewlec sznurkiem. W ten sposób otrzymasz naturalne i pachnące ozdoby na choinkę.



Czy prezent może być dekoracją?

POTRZEBUJESZ

- różnych pudełek po produktach z Intermarché
- sznurka lub taśmy klejącej
- wstążki do robienia kokard
- nożyczek
- papieru pakunkowego

CZAS

- co nieco tyknąć zegarka

TRUDNOŚĆ

- Ty zawsze dasz radę (nie owijam)

Tak jak wiele z nas mam w domu swój tajny kącik na puste pudełka. Powiecie, że chomik ze mnie? Ja odpowiem, że nie trzymam ich bez celu. Czasem wysyłam w nich paczki, a czasem służą mi za świąteczne dekoracje. Zdziwione? Po prostu biorę kilka pudełek po produktach, które kiedyś kupiłam w Intermarché, i zamieniam je w piękne prezenty, owinięte w kolorowy papier, z kokardami na górze. I jak to u mnie bywa, nic się nie marnuje. Pamiętajcie tylko, żeby uprzedzić rodzinę o (braku) zawartości Waszych dekoracji. Moje dzieciaki już próbowały szczęścia. Kto wie, może w tym roku zrobię im psikusa i tym razem schowam coś do środka?



OCZARUJ BLASKIEM DEKORACJI

Katalog Intermarché zainspirował mnie kolejny raz. Dzięki niemu pamiętam, jak bardzo liczy się piękne wnętrza, i mam mnóstwo dekoracji do wyboru.



IRKA POLECA W INTERMARCHÉ

OKAZJE CENOWE

Z INTERMARCHÉ POPISOWE



CIEKAWOSTKA BLACK FRIDAY

Sztuka robienia listy zakupów

POTRZEBUJESZ

- kartki papieru i długopisu lub smartfona
- szczypty logistyki
- rodzinnej narady

CZAS

- w zależności od potrzeb :)

TRUDNOŚĆ

- jak wniesienie zakupów na czwarte piętro :)

Dobra lista zakupów przed Świątami to absolutna podstawa. Jeśli zrobimy ją z głową i w pośpiechu, to łatwo możemy o czymś zapomnieć. A przecież wszystkie chcemy, żeby zakupy były łatwe i przyjemne. Zaczynajcie od zrobienia uniwersalnej listy wszystkich produktów. Od warzyw, przez mięsa i wędliny, nabiał, tłuszcze, pieczywo, słodkości, przyprawy, mrożonki, aż po środki czystości. Najlepiej mieć stałą listę zakupów i zawsze ją brać do sklepu!

Następnie oceńcie zawartość swoich lodówek. Czegoś brakuje? Od razu zapiszcie! Chyba żadna z nas nie lubi wrócić do domu z myślą: „o czymś zapomniałam...”.

Teraz czas na świąteczne menu: wypiszcie wszystkie dania i składniki do nich potrzebne, a potem dodajcie do listy. Na pewno już teraz możecie coś kupić z myślą o Świątach. Następnie do listy dodajcie prezenty... Im wcześniej załatwimy prezenty, tym lepiej i taniej. No i nigdy nie zapominajcie o kupieniu czegoś ekstra, o jakiejś niespodziance dla siebie i rodziny :). Bo zakupy to też musi być przyjemność!

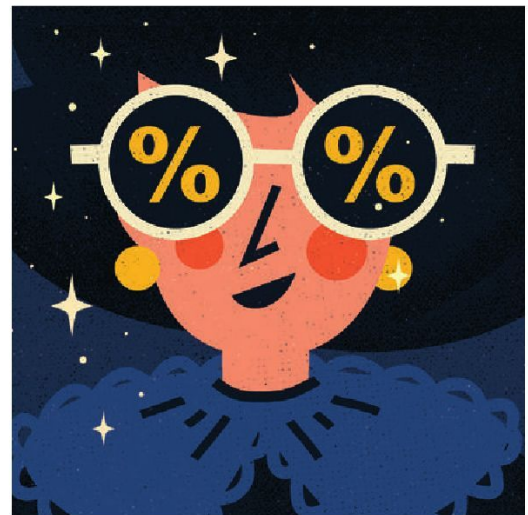
Black Friday to dosłownie z języka angielskiego „Czarny Piątek”. Jest to piątek po Dniu Dziękczynienia i początek sezonu zakupów przed Bożym Narodzeniem.

Ciekawostka w ciekawostce: w Intermarké mamy znacznie dłuższy Black Friday, czyli Black Weekend!



BLACK WEEKEND MEGAOKAZJI

Koniecznie odwiedź Intermarké i wejdź do przestrzeni najlepszych promocji black weekendowych, które wciągają bardziej niż czarna dziura.



Przepis na niskie ceny

POTRZEBUJESZ

- Black Weekendu w Intermarké
- wytrawnego oka
- wyczucia prawdziwej łowczyni okazji

CZAS

- lata doświadczenia

TRUDNOŚĆ

- nie ma nic prostszego niż korzystanie z niskich cen w Intermarké!

Święta, Święta, czyli poza magią czas ekstremalnie skumulowanych zakupów, a nasze portfele przecież z gumy nie są... Przynajmniej mój :). Na te same produkty można wydać więcej i mniej. Niby to znana prawda, ale nie każda z nas o tym zawsze pamięta. Osobiście wolę wydawać mniej, ale nie tracić na jakości. Niemożliwe? Jak najbardziej możliwe! Weź rodzinę do Intermarké, użyjcie swojego niskocennego radaru. Chodźcie powoli, uważnie zerkajcie na półki, a niskie ceny przyciągną. Was z całej swej siły! A Black Weekend w Intermarké to już naprawdę okazja na okazji. A tak przy okazji, jeśli już o pięknych okazjach mowa: miłego, pełnego okazji weekendu!

PS Black Weekend to zdecydowanie zbyt ponura nazwa jak na tak fajny czas... Jaki kolor byłby lepszy?

PODARKI MIKOŁAJKOWE Z INTERMARCHÉ POPISOWE



Czy Święty Mikołaj istnieje — jak rozmawiać z dzieckiem?

POTRZEBUJESZ

- dobrych rodziców • szczypty magii • dziecięcej ciekawości • listy prezentów • prezentów z Intermarché

CZAS

- tyle, ile dziecko będzie potrzebowało :)

Święty Mikołaj istnieje! Od sześciu do ośmiu lat... Mniej więcej do tego wieku możemy wszyscy razem cieszyć się tą wspaniałą tradycją i wspólnie czekać na brodacza w czerwonej czapce, który wsiada na swoje sanie i rozwozi prezenty. Możemy też przebierać dziadka, tatę, zostawiać ślady po wizycie Mikołaja w najmniej spodziewanych miejscach. Wszyscy kochamy tę zabawę i wszyscy w niej jako dzieci uczestniczyliśmy!

Jest też taki Mikołaj, który istnieje znacznie dłużej, ale nazywa się trochę inaczej: rodzice. To rodzice są najprawdziwzszymi Mikołajami i to oni dbają o magię Świąt dla swoich dzieci, to oni znają ich marzenia i spełniają je najlepszymi prezentami. A jak powiedzieć dziecku, że Święty Mikołaj nie istnieje? Niech samo zdecyduje o tym, czy istnieje, czy nie. Pozwólmy mu samemu, krok po kroku, rozwikłać tę jakże piękną zagadkę!



WSKAZÓWKA GDZIE CHOWAĆ PREZENTY,
CZYLI POD LATARNIĄ NAJCIEMNIEJ

Czasami pod latarnią naprawdę jest najciemniej! Schowaj prezenty w pokoju dziecka – pod łóżkiem, za szafą. To ostatnie miejsce, do którego zajrzy!



Czy zwierzę może dostać prezent?

POTRZEBUJESZ

- kochanego zwierzaka
- działu zwierzęcego w Intermarché
- ton miłości

CZAS

- 80 merdnieć ogonem

Gdyby zwierzęta o północy w Wigilię rzeczywiście mówiły, zapewne spytałyby: gdzie są moje prezenty? A chyba lepiej, żeby powiedziały: dziękuję!

Żyjemy w czasach, w których zwierzęta stały się niemal pełnoprawnymi członkami rodzin. Zatem dlaczego miałybyśmy je wykluczać z tej najwspanialszej tradycji, jaką jest dawanie sobie prezentów. Może nie dadzą nic w zamian, ale obdarują nas tonami miłości.

Jeśli wybierzemy zabawkę, zwróćmy uwagę na materiał, z jakiego jest wykonana – materiały naturalne są dużo bezpieczniejsze dla naszych pupili. Głównym zmysłem psa jest węch, więc wszelkie zabawki węchowe będą idealne. Zawsze odpowiednie będą też kość lub kawał mięsa. Dla kota poleciłabym naturalną trawę lub najprostszą wędkę z błyskotką na końcu. Zresztą same sprawdźcie zwierzęcą ofertę w Intermarché!

PRZED MIKOŁAJEM ODWIEDŹ INTERMARCHÉ

Zbliża się ulubione święto moich pociech. Jestem pewna, że posmakują im słodczyce, które wybrałam, a zabawki zapewnią rozrywkę na długo.





PIECZENIE WYJĄTKOWE Z INTERMARCHÉ POPIŚOWE



Co zrobić, żeby zawsze Ci się upiekło

POTRZEBUJESZ

- 6 tajemnic Irki
- bezmiaru kuchennej pasji

CZAS

- każdą chwilę warto spędzić na pieczeniu

TRUDNOŚĆ

- podobna do temperatury w piekarniku: raz niższa, a raz wyższa

Krok pierwszy to składniki dobrej jakości i w niskiej cenie. Ja postawiłam na Intermarché. Krok drugi to odmierzanie składników. W wielu przepisach znajdziecie mało precyzyjne miary typu: łyżeczka i szklanka. Moim zdaniem lepiej korzystać z przepisów z dokładnie wypisaną gramaturą. A jeśli akurat macie inne, to zwróćcie uwagę do skrótów miar kuchennych, który umieściłam na tej stronie Świątecznika. Krok trzeci to właściwa temperatura składników. Jeśli w przepisie nie ma informacji, że coś powinno być schłodzone, to radzę użyć składnika w temperaturze pokojowej. Krok czwarty to przesiewanie mąki, dzięki któremu mąka nabierze powietrza i wszystko lepiej się połączy. Krok piąty to prawidłowa forma. Warto zainwestować w naczynie dobrej jakości, a przed pieczeniem starannie je wysmarować tłuszczem i wyrównać ciasto w środku. Ostatni, szósty krok to właściwe pieczenie. Pamiętajcie, że otwieranie piekarnika obniża temperaturę wewnątrz. Dlatego unikajcie uchylania drzwiczek z ciekawości i zachowajcie ją na smakowanie gotowego wypieku.



WSKAZÓWKA TABELA MIAR KUCHENNYCH



Mimo że z czasem nabrałam wprawy w pieczeniu, to wciąż unikam działania „na oko”. Przez lata wypracowałam przepisy, których się trzymam, a pomagają mi w tym poniższe przeliczniki:

| | |
|------------------------|--------|
| szklanka | 250 ml |
| łyżka | 15 ml |
| łyżeczka | 5 ml |
| szklanka mąki pszennej | 170 g |
| szklanka miodu | 360 g |
| szklanka cukru | 220 g |
| szklanka cukru pudru | 170 g |
| szklanka mleka | 250 g |
| szklanka oleju | 225 g |



Prosty sposób na wyschnięte rodzyнки

POTRZEBUJESZ

- soku z trzech dojrzałych cytryn

TRUDNOŚĆ

- jak to mówią: samo się robi!

CZAS

- 30 minut

Czy w Waszych domach rodzyńki też wzbudzają tyle emocji? Ja i mąż je uwielbiamy, ale nasze dzieci lubią pokręcić nosem. Dlatego żeby zadowolić wszystkich, od paru lat dodaję rodzyńki tylko do połowy ciasta. Jednak zanim ich użyję, zwykle funduję im krótką kąpiel w soku z cytryny. Większość sklepowych rodzynek jest zbyt sucha, żeby prosto z paczki wysypać je do ciasta. Świeże i przyjemnie wilgotne wypieki, takie jak serniki, sporo tracą, gdy podczas ich jedzenia natrafiamy na zbyt mocno wysuszone owoce. Już po kilkunastu minutach zauważycie, że pod wpływem soku z cytryny rodzyńki pęcznieją. Wystarczy pół godziny, żeby odzyskały jędrność. Rzecz jasna zamiast soku z cytryny możecie użyć dowolnego płynu. Ja osobiście lubię smakowe kontrasty i chętnie dodaję kwaskowate owoce do moich słodkich wypieków.

Moja ulubiona rolada makowa

SKŁADNIKI

- 50 g świeżych drożdży • 50 g cukru • 500 g mąki pszennej • 150 ml mleka • 2 żółtka • 50 g rozpuszczonego masła • szczypta soli • 850 g gotowej masy makowej (puszka) • 100 ml kremówki • 100 g czekolady • 15 g kandyzowanej skórki pomarańczowej

Drożdże mieszamy z 1 łyżką cukru, 1 łyżką mąki i 2 łyżkami ciepłego mleka. Odstawiamy zaczyn na 30 min.

Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy zaczyn, żółtka, masło, cukier, sól i ciepłe mleko, wyrabiamy, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Odstawiamy na 1,5 godz. do wyrośnięcia. Następnie ciasto dzielimy na pół, rozwałkowujemy na prostokąty. Wykładamy masę makową, zostawiając odstęp od brzegu. Zwijamy rolady, układamy zakończeniem do dołu i pozostawiamy do wyrośnięcia 30 min. Pieczemy 30 min w 160°C. Studzimy. W rondelku podgrzewamy śmietankę, dodajemy czekoladę i dokładnie mieszamy. Makowce oblewamy czekoladą, ozdabiamy skórką pomarańczową.



Piernik, czyli smakołyk, dekoracja i zapach



SKŁADNIKI (na ok. 40 pierniczków)

- 70 g miodu • 60 g masła • 50 g brązowego cukru • 180 g mąki • 5 g mielonego imbiru • 1 g proszku do pieczenia • szczypta soli • 10 g przyprawy korzennej do pierników • 1 jajko

LUKIER

- białko z 2 jajek • 100 g cukru pudru • kilka kropli soku z cytryny

Miód podgrzewamy z masłem i brązowym cukrem, aż uzyskamy jednolitą masę; odstawiamy do ostygnięcia. Do miski przesiewamy mąkę i dodajemy pozostałe suche składniki. Ostudzoną masę dodajemy z jajkiem do suchych składników i zagniatamy (najlepiej mikserem – masa jest bardzo klejąca – podsypując delikatnie mąką; dłońmi również uda się ją zagnieść). Gotowe ciasto chłodzimy min. 2 godz. w lodówce, następnie tnijemy na mniejsze porcje i rozwałkowujemy. Foremkami wycinamy kształty i pieczemy w 175°C ok. 6 min (im cieńsze ciasto, tym krócej pieczemy). Pierniczki odstawiamy do całkowitego ostygnięcia, ozdabiamy lukrem lub zostawiamy czyste. Przechowujemy w szczelnym pojemniku.

Lukier: białka na noc wcześniej wstawiamy do lodówki. Mieszamy je mikserem (nie ubijamy!) z cukrem pudrem. Następnie na najniższych obrotach miksujemy 10-15 min masę z sokiem z cytryny, aż będzie gładka i błyszcząca.



ZACZNIJ ZAKUPY Z WYPIEKAMI

Najlepsze składniki tworzą największe uśmiechy, dlatego piekąc tylko ze składników z Intermarké. Wolicie gotowe wypieki? Koniecznie odwiedźcie dział cukierniczy!



PORZĄDKI DOMOWE

Z INTERMARCHÉ POPISOWE

Święta, Święta i... jak przed nimi posprzątać?

POTRZEBUJESZ

- rodzinnego zaangażowania

TRUDNOŚĆ

- łatwe nawet dla małych pomocników

CZAS

- byle nie za szybko



Po co sprzątać, skoro można nie brudzić? To pytanie słyszymy często w kontekście świątecznych porządków. Jednak każdy wie, że łatwiej powiedzieć, niż wcielić ten plan w życie. W moim przypadku porządki to czysta zabawa. Jak to możliwe, zapytacie? Sekret tkwi we współpracy, dlatego do pomocy angażuję całą rodzinę. Po rozdeleniu zadań zabieramy się do porządków w rytm skocznej muzyki – to nasz rodzinny taniec sprzątaniec. Koniecznie sprawdźcie nasze ulubione utwory. Znajdziecie je na tej samej stronie.

Najlepsze utwory do tańca sprzątańca:

Don't Stop Me Now
Queen

Moves Like Jagger
Maroon 5

I'm Still Standing
Elton John

Zatrzymaj igły na świątecznym drzewku!

POTRZEBUJESZ

- wody • cukru • soli

TRUDNOŚĆ

- mała jak ziarno cukru

CZAS

- 5 minut



Do ciepłej wody dodaj po łyżce cukru i soli. Następnie wlej wodę do stojaka, w którym stoi choinka. Taka odżywcza mieszanka sprawi, że Twoje drzewko będzie silniejsze, a podłoga wolna od igieł nawet do stycznia!

Zwróć też uwagę na temperaturę w pomieszczeniu i umiejscowienie choinki. Ścięte drzewka zdecydowanie wolą chłód. Dlatego nie pozwól, żeby zajęły Twoje przytulne miejsce przy grzejniku lub kominku.

TAKĄ OFERTĘ WARTO SPRZĄTAĆ

Jak zaczynam porządki przed Świętami? Od wizyty w Intermarké, bo znajdę tam największy wybór produktów do sprzątania w najlepszych cenach.



ŚWIĄTECZNE OKAZJE CENOWE

Z INTERMARCHÉ POPISOWE



Przepis na ostatnią prostą do Świąt

POTRZEBUJESZ

- chwili spokoju • miejsca w lodówce • rodzinnej narady
- przedświątecznych zakupów w Intermarké



Ostatnie dni przed Świątami warto dobrze zaplanować. Ustalić, nie lubię tego słowa, ale: harmonogram. Dzień po dniu, a czasem i godzinie po godzinie. Na dwa tygodnie przed Wigilią spróbujmy:

- Zaplanować zakupy przedświąteczne w Intermarké. Krok po kroku uzupełniać wszelkie braki, a jeśli o czymś zapomnimy, a przeważnie o czymś się zapomni (czy to tylko ja tak mam? :))... Intermarké zawsze jest pod ręką!
- Przygotować ubrania na wigilijną kolację. Może pora odświeżyć szafę?
- Wybrać zastawę i upewnić się, czy mamy wystarczającą liczbę naczyń. Zastawa musi być spójna i efektowna.
- Ustalić listę gości i sprawdzić, czy wszyscy na pewno się pojawią.
- Zrobić ostateczne porządki, a do tych zatrudnić całą rodzinę! Przed Świątami każda pomoc jest na wagę złota!



Z OKAZJI ŚWIĄT ŚWIĄTECZNE OKAZJE

W Intermarké znajdzie setki świątecznych okazji! Z takimi promocjami przygotowania do Świąt będą dużo łatwiejsze i dużo przyjemniejsze!

Znacznie więcej niż 12 dań

POTRZEBUJESZ

- zakupów w Intermarké
- pomysłu na dwudniowe menu
- rodziny prawdziwych głodomorów



Przedświąteczne przygotowania często ograniczają się tylko do kolacji wigilijnej. A co z pierwszym i drugim dniem Świąt? To są prawdziwie idealne, wspaniałe dni, stworzone do odpoczynku, relaksu i mniej oficjalnego czasu z rodziną. Żeby jednak rzeczywiście były idealne, musimy się do nich przygotować, a przede wszystkim musimy przygotować menu, bo co jak co, ale Świąta spędza się głównie przy stole :). W końcu kończy się post, więc w naszym jadłospisie może pojawić się mięso (polecam wyroby z wędzarni w Intermarké!). Ja zawsze stawiam na pieczony drób, a zwłaszcza ukochaną kaczkę lub gęś. Do tego buraczki, ziemniaki... Mmm... Aż się rozmarzyłam!

ŚWIĄTECZNE POTRAWY GOTOWE

Z INTERMARCHÉ POPISOWE



Barszcz czy grzybowa? Tradycja niejedno ma imię

POTRZEBUJESZ

- porcji ciekawości
- paru długości internetu
- koszyka świeżych produktów z Intermarché

CZAS

- kilka ruchów palcem lub myszką

TRUDNOŚĆ

- proste jak klikanie

Kochane, co powiecie na kulinarny eksperyment? W tym przepisie opowiem Wam, jak pogodzić tradycję z chęcią spróbowania czegoś nieoczywistego. Wszystko zaczęło się po naszym ślubie, gdy na świątecznym stole pojawiły się potrawy przygotowane przez bliskich ze strony mojego męża. Od tamtej pory nie wyobrażamy sobie Świąt bez barszczu i grzybowej. Dlatego zachęcam Was, sięgajcie po tradycyjne przepisy z innych części Polski. Jeśli Wasza rodzina pochodzi z jednego regionu, po prostu użyjcie internetu i zajrzyjcie do mediów społecznościowych Intermarché. Znajdziecie tam niezliczoną liczbę przepisów i porad, które zaskoczą Waszych bliskich. Całe szczęście składniki nie stanowią problemu, znajdziecie je w naszym ulubionym sklepie.



Bliskość, czyli świąteczne danie główne

POTRZEBUJESZ

- rodziny w komplecie
- ulubionych produktów z Intermarché
- pomysłu na wieczór z najbliższymi

CZAS

- tak długo jak to tylko możliwe

TRUDNOŚĆ

- dla wspólnych chwil warto się starać

Gdy podczas zeszłorocznych Świąt zapytałam swojego syna, na co ma największą ochotę, odpowiedział, że chciałby spędzać z nami jeszcze więcej czasu. Dlatego poza wspólnym przygotowywaniem Świąt w tym roku zaplanowaliśmy z mężem, że kilka grudniowych wieczorów poświęcimy na domowe rozrywki. Zapytanie, skąd mam tyle czasu. A ja Wam powiem, że to zasługa przesmacznej oferty z Intermarché. Po prostu zamiast gotować wszystkie potrawy, część kupujemy wcześniej. Warto spróbować, bo moim zdaniem nic tak nie zbliża jak klimatyczny wieczór spędzony przy grach planszowych. W takich chwilach czuję, że Świąta na dobre zagościły w naszym domu, i pragnę, żeby trwały jak najdłużej.





Wigilia po wegetariańsku? Spróbuj pasztetu fasolowego ze śliwkami

SKŁADNIKI

- 200 g fasoli jaś • 100 g kaszy jaglanej • 5 śliwek suszonych
- 2 cebule • jajko • sól • 3 g gałki muskatołowej • oliwa i bułka tarta (do wysmarowania formy)

Fasolę namaczamy przez noc, następnie gotujemy ok. 2,5 godz. do miękkości. Kaszę jaglaną gotujemy zgodnie z instrukcją z opakowania, potem blendujemy na bardzo gładką masę, łączymy z fasolą i pozostałymi składnikami, blendujemy (już nie tak dokładnie). Formę keksówki smarujemy oliwą, wysypujemy bułką tartą. Paszтет pieczemy ok. 40 min w 180°C.

ODKRYWCZY PRZEPIS NA ULUBIONEGO KARPIA IRKI

Pieczony karp z pomarańczami i żurawiną w białym winie

SKŁADNIKI

- 2 pomarańcze • 1 cebula • 200 ml białego wina • 5 ml miodu • sól • filet z karpia • 70 g żurawiny • 12 ml oliwy

Pomarańcze kroimy w plasterki, cebulę w ósemki. W winie rozpuszczamy miód. W naczyniu żaroodpornym układamy pomarańcze, cebulę, zalewamy miodem z winem. Do naczynia wkładamy posolony filet, wysypujemy żurawinę, filet smarujemy oliwą i pieczemy ok. 30 min w 180°C.



PRZEPYSZNOŚCI NA ŚWIĄTECZNY STÓŁ

Świąteczny stół to najważniejszy stół w roku, dlatego przygotowuję go z Intermarché! Można tam znaleźć absolutnie wszystko. Od świeżych produktów po gotowe potrawy i idealne prezenty!



DOMÓWKA SYLWESTROWA

Z INTERMARCHÉ WYSTRZAŁOWA

Chrupiącego Nowego Roku

POTRZEBUJESZ

- chrupiących zakupów z Intermarké • sylwestrowego humoru
- małego głodu • szampańskiego towarzystwa

Poza tańcami, śpiewami i hulankami sylwester to także przekąski, smakołyki i frykasy. Nie tylko bąbelkami i napojami człowiek żyje... Pochrupać też trzeba! W Intermarké kupicie chipsy, popcorn, bakalie i inne, jakże kuszące przysmaki. Oferta jest wyjątkowo szeroka i każdy znajdzie coś dla siebie! Nawet ozdoby i gadzety sylwestrowe :).

Nie zapomnijcie jednak też o zdrowszych akcentach w kuchni! Z warzyw można zrobić naprawdę wszystko – choćby pokroić je w słupki i przygotować kilka dipów do wyboru! Jeśli chciałbyście przygotować coś bardziej wysublimowanego, zerknijcie na konto Intermarké na Instagramie. Czeka tam na Was wyjątkowy przepis!

PS A jeśli nie macie siły na gotowanie, w Intermarké zawsze możecie kupić sushi i inne produkty, które wyśmienicie sprawdzą się w sylwestrową noc!

Głośno-cichy sylwester, czyli jak świętować Nowy Rok z psem

POTRZEBUJESZ

- cichych fajerwerków z Intermarké • zimnych ognii z Intermarké
- sylwestrowych przysmaków • dobrego punktu widokowego

Sylwester to ciężki czas dla naszych czworonogów, dlatego warto pomyśleć również o ich komforcie i odpowiednim „zabezpieczeniu” imprezy. Odizolujmy psa i dajmy mu poczucie maksymalnego bezpieczeństwa. Oczywiście, fajerwerki to nieodłączny element świętowania Nowego Roku, ale może w tym roku warto kupić ich cichszą wersję? Efekt wizualny ten sam, a bez wybuchów i straszenia zwierząt! A tak to bawmy się głośno (niektóre psy wręcz kochają muzykę!) i radośnie – jakby jutra miało nie być! A następnego dnia czujmy się tak, jakby nie było wczoraj :).

Chcesz pierwsza wejść w Nowy Rok?

Republika Kiribati na Oceanie Spokojnym jako pierwsze państwo obchodzi Nowy Rok. Aż 13 godzin przed Polską!

Jeśli w dobrych odstępach czasu będziesz się poruszać z Kiribati na zachód, masz szansę obchodzić sylwestra aż 12 razy!



Życzenia

Moje Drogie, dziękuję Wam, że byliście ze mną przez cały rok. Mam głęboką nadzieję, że odnalazłyście inspirację w Świąteczniku, i życzę Wam, żeby rok 2022 był pełen bliskości i uśmiechu. Do zobaczenia w Intermarké!