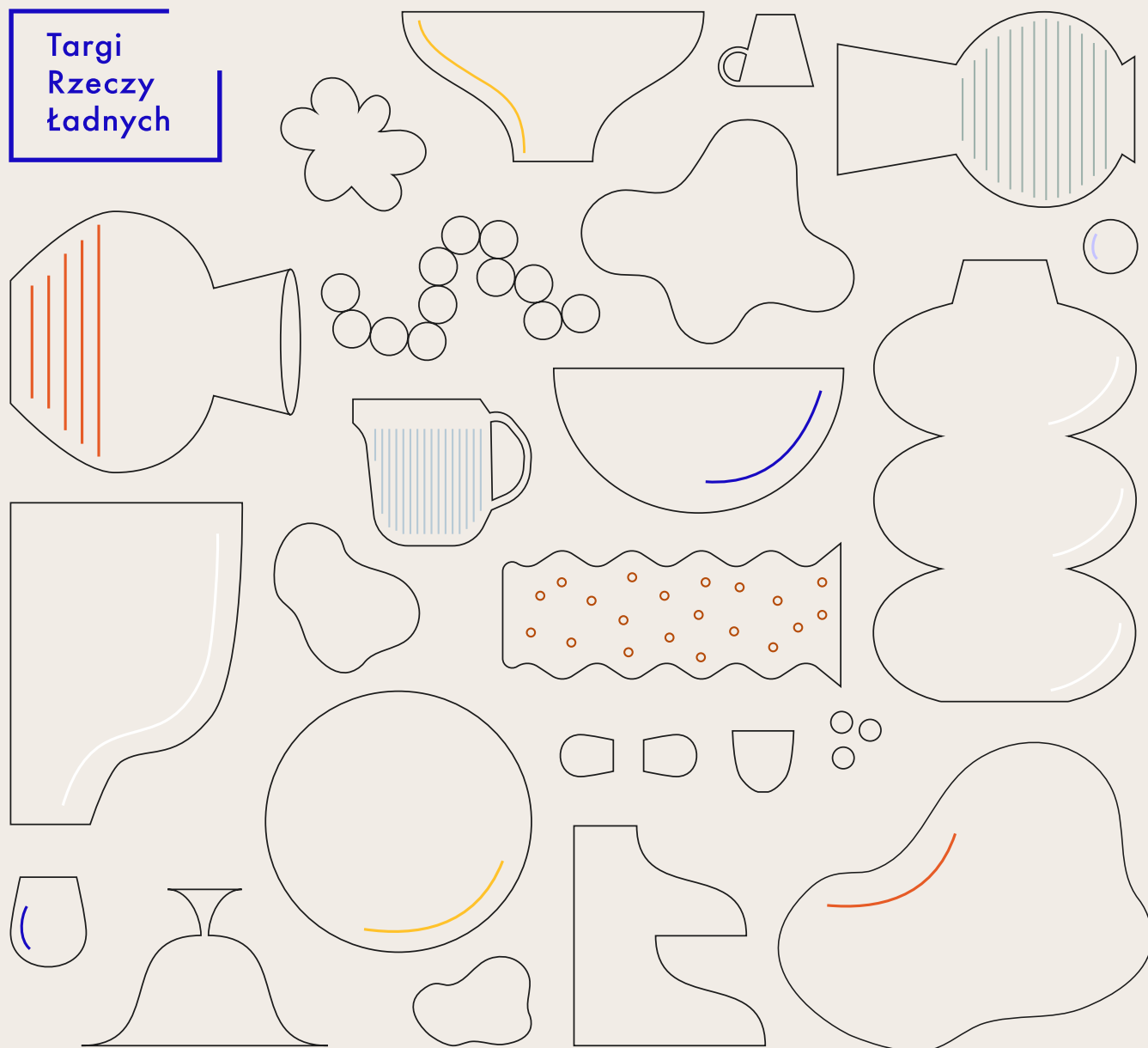


Targi
Rzeczy
ładnych



NA ŁADNYM LEPIEJ SMAKUJE

*Pyszne przepisy i piękna ceramika
na zdjęciach influencerów*

Zosia Cudny • Michał Korkosz • Natalia Kusiak
Małgosia Minta • Jess Nadziejko

TRŁ CERAMIKA! to nowy format Targów Rzeczy Ładnych poświęcony fenomenowi polskiej ceramiki i porcelany, które od kilku lat odmieniają nasze stoły, podbijają Polskę, Europę oraz świat.

Ceramika ma dziś mnóstwo twarzy. Jest seksowna, elegancka, skromna, finezyjna, prosta, delikatna, surowa, naturalna, minimalistyczna, ozdobna. I każde z tych oblicz chcemy pokazać publiczności Targów Rzeczy Ładnych. To esencja świetnego nowego designu, czerpiącego z tradycji, ale nie bojącego się patrzenia w przyszłość.

Ceramika jest sensualna - jest do patrzenia, do dotykania. A gdy spadnie ze stołu... nie, tego nie życzymy nikomu. Równie wielozmysłowe jest jedzenie, które często jej towarzyszy. Czy będzie to ulubiony kubek z uszczerbionym uszkiem, odziedziczona po babci patra czy wreszcie zaskakujący w formie obiekt, który dla szefa kuchni stanie się tłem dla nowego dania, jedzenie i ceramika uzupełniają się i dopełniają, by cieszyć nas jeszcze bardziej.

Dlatego, przy okazji specjalnej odsłony Targów Rzeczy Ładnych, o wypełnienie smakiem ceramicznych ram poprosiliśmy tych, którzy robią to przepysznie i z pasją. I którzy często w swoich pracach sięgają po ceramikę z polskich pracowni.

Obiecujemy – będzie i ładnie i smacznie.



Małgosia Minta
Karczochy z aioli

Karczochy z aioli

- 4-5 fioletowych, małych karczochów
- 3 małe ząbki czosnku
- 4-6 łyżek oliwy
- 4 łyżki białego wina
- 4 łyżki natki pietruszki
- sól

Na aioli:

- 6 ząbków czosnku
- 2 żółtka jajek “zerówek”
- 250 ml oliwy extra virgin
- sól
- sok z cytryny (1-2 łyżki)

Przygotuj aioli:

Czosnek obierz, posiekaj, przełóż do moździerza. Rozgnieć z 1 łyżeczką soli na gładką pastę. Dodaj żółtka i ucieraj na jednolitą, jasną masę. Dolewaj stopniowo oliwę, cały czas ucierając, aż do uzyskania gładkiego, jasnego sosu. Dopraw solą i sokiem z cytryny. Odstaw do lodówki.

PS. Sos możesz też przygotować w blenderze, podobnie jak domowy majonez.

Na patelnię wlej oliwę, dodaj ząbki czosnku, podgrzewaj na małym ogniu.

Karczochy umyj, osusz, odetnij czubki kwiatów (ok. 2 cm), oderwij najbardziej zewnętrzne płatki/łuski i obierz łodygi z twardej skórki.

Przekrój wzdłuż na połówki, kładź przekrojoną stroną na patelni i smaż ok. 5 minut, aż się zrumienią. Dodaj wino i 2 łyżki oliwy, przykryj patelnię i duś karczochy przez ok. 15-20 minut, w połowie czasu przewracając je na drugą stronę, aż płyn na patelni się zredukuje, a karczochy będą miękkie.

Dopraw solą i posyp pietruszką. Podawaj z aioli.

Małgosia Minta

Dziennikarka kulinarna, autorka książek, blogerka.
Publikuje na łamach *Vogue Polska*, *Wysokich Obcasów*, *Magazynu Usta* i innych tytułów,
prezentując najciekawsze miejsca i postaci,
czyniące ten świat nieco smaczniejszym.

Pasjonatka ceramiki – tej starej i tej współczesnej,
nie ma w domu dwóch takich samych talerzy.

W podróż rusza z laptopem i korkociągiem.

www.mintaeats.com
@minta_eats



Michał Korkosz

Wiosenna sałatka Cezar
z 7-minutowym jajkiem i rzodkiewką

Wiosenna sałatka Cezar

z 7-minutowym jajkiem i rzodkiewką

Na sos Cezar:

- 5 filetów anchois w oleju lub oliwie
- 1 mały ząbek czosnku, przeciśnięty przez prasę
- 2 duże żółtka (bardzo świeże)
- 3 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka musztardy dijon
- 1/3 szklanki (70 ml) oleju roślinnego np. rzepakowego
- 1/4 szklanki (30 ml) oliwy extra virgin o łagodnym smaku (lub więcej oleju)
- 3 łyżki startego parmezanu
- sól morska, świeżo mielony pieprz

Na sałatkę:

- 3 – 4 duże jajka “zerówki”
- 4 główki sałaty rzymskiej
- 4 – 5 rzodkiewek, przekrojone na połówki
- 1/2 pęczka (250 g) szparagów, ugotowanych
- starty parmezan (opcjonalne)

Posiekaj drobno filety anchois, a następnie zmiążdż je na papkę zewnętrzną stroną noża. Przetłóć do miski wraz z czosnkiem, żółtkami, sokiem z cytryny i musztardą. Owiń spód miski mokrym ręcznikiem kuchennym, tworząc coś na wzór podstawki. Dzięki niej miska nie będzie się chybotać, a ty będziesz mógł skupić się na mieszaniu.

Olej i oliwę najlepiej przetłóć do naczynia lub miarki z dziubkiem. Wlewaj je powoli strumieniem, kropelka po kropelce, cały czas mieszając trzepaczką. Jeśli niechcący dodasz za dużo oleju, przerwij wlewanie i jeszcze intensywniej zacznij mieszać. Sos wraz z dodawaniem oleju będzie gęstniał, emusyfikując się. Dodaj parmezan. Dopraw świeżo mielonym pieprzem i odrobiną soli.

Jajka włóż do wrzątku i gotuj 7 minut. Po ugotowaniu przelej je lodowatą wodą. Po wystudzeniu obierz i pokrój na połówki.

Liście sałaty rzymskiej ułóż wraz z rzodkiewkami i szparagami na talerzach lub dużym półmisku. Każdą warstwę skrapiaj sosem Cezar. Udekoruj jajkami, dopraw świeżo mielonym pieprzem. Posyp parmezanem.



Michał Korkosz

Blogger i autor książek kucharskich.
W sieci znany jako Rozkoszny. Prowadzi stronę
z takimi właśnie przepisami pod taką samą nazwą.

Lubi grubo masłem i nie uznaje kompromisów.

www.rozkoszny.pl
@rozkoszny



Zosia Cudny
Lemon curd

Lemon curd

- **3 cytryny (będziesz używać soku i skórki)**
- **100 g masła**
- **2 jajka + 2 żółtka**
- **150 g cukru**

Cytryny sparz wrzątkiem, osusz, a następnie zetrzyj skórkę z owoców (jedynie żółtą część). Wyciśnij sok z cytryn, usuwając pestki.

Sok wlej do rondelka, dodaj otartą skórkę, cukier, jajka i żółtka. Podgrzewaj na małym ogniu, mieszając całość trzepaczką przez 2-3 minuty.

Następnie dodaj masło i mieszaj kolejne kilka minut, aż krem zgęstnieje.

Gotowy krem przelej do wyparzonego, osuszonego słoiczka, zamknij.

Tak przygotowany krem można przechowywać w lodówce do 2 tygodni.



Zosia Cudny

Z wykształcenia psycholożka,
przez lata związana z dużymi korporacjami,
w końcu oddała się swojej pasji – kulinariom.

Od ośmiu lat publikuje na blogu *Make Cooking Easier*,
zapraszając czytelników do swojej trójmiejskiej kuchni,
w której zawsze jest coś, co ukoi nerwy,
pocieszy, otuli i nasyci.

Jest autorką książek *Make Cooking Easier. Przepisy na
cztery pory roku* oraz *Razem w kuchni* oraz e-booka
poświęconego pięknej aranżacji stołu *Make Table Easier*.

Ma słabość do klasycznej porcelany.

www.makecookingeasier.pl
@makecookingeasier_pl



Natalia Kusiak

Makaron z grzybami inaczej niż zwykle

Makaron z grzybami inaczej niż zwykle

- 1 porcja dowolnego makaronu
- oliwa do smażenia
- 2 ząbki czosnku
- pół papryczki chilli
- 4 - 5 boczniaków
- ok. 15 grzybów shimeji
- 1 mały pak choi
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka syropu klonowego lub miodu
- garść świeżej kolendry
- garść świeżej tajskiej bazylii

Grzyby umyj i osusz, boczniaki pokrój na mniejsze kawałki. Na patelni, na zimną oliwę wrzuć pokrojony czosnek i chilli. Podsmaż kilka minut.

Dodaj boczniaki i smaż do momentu, aż nabiorą złotego koloru.

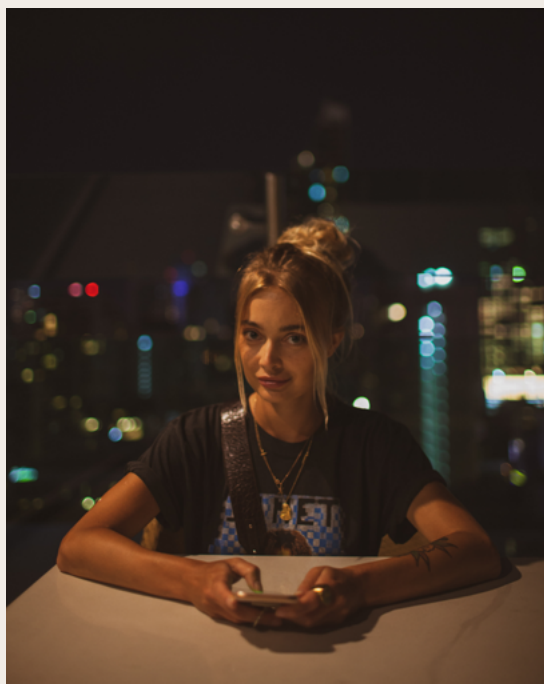
W międzyczasie ugotuj makaron zgodnie z instrukcją umieszczoną na opakowaniu.

Do boczniaków dodaj sos sojowy i syrop lub miód. Dorzuć do nich shimeji w całości i pokrojony na mniejsze części pak choi.

Smaż przez chwilę. Na koniec dodaj na patelnię kilka łyżek z gotowania makaronu.

Ugotowany makaron odcedź, przełóż na patelnię.

Wszystko przełóż do miski i posyp po wierzchu posiekаныmi ziołami. Możesz też dodać odrobinę płatków chilli dla dekoracji.



Natalia Kusiak

Przez 4 lata pracowała na etacie w domu produkcyjnym, skupiając się na promocji i komunikacji filmów fabularnych, a w weekendy zarywała nocki grając na imprezach w całej Polsce.

Stworzyła wyjątkowy, kobiecy kolektyw DJ-ski, który po dwóch latach działalności został zaproszony na Open'er Festival.

W 2018 r. zakochała się, rzuciła wszystko i zaczęła podróżować, spełniając swoje marzenia o życiu na walizkach.

Aktualnie pracuj nad autorskim projektem *Żeby się Chciało*, który łączy sport i medytację.

www.nataliakusiak.com
@nataliakusiak



Jess Nadziejko
Drożdżówki z rabarbarem

Drożdżówki z rabarbarem

Na ciasto:

- 650 g mąki pszennej
- 7 g drożdży
- 4 g soli
- 100 g cukru
- 3 jajka
- 260 ml letniego mleka
- 100 g miękkiego masła, pokrojone w kostkę

Dodatkowo:

- 500 g młodego rabarbaru
- 250 g cukru
- 250 ml wody
- sok z ½ cytryny

Na kruszonkę:

- 100 g zimnego masła
- 200 g mąki
- 150 g cukru
- skórka otarta z 1 cytryny

Suche składniki ciasta przesyp do miski, wymieszaj. Dodaj jajka i mleko, miksuj przez 3 minuty, aż do połączenia składników. Dodaj masło, kosteczka po kosteczce, i miksuj całość jeszcze 3-4 minuty.

Gotowe ciasto przykryj i odstaw na 1-1,5 godziny w ciepłe miejsce.

Rabarbar umyj i pokrój na 1 cm kawałki. Wodę z cukrem zagotuj w rondelku. Dodaj sok z cytryny, zdejmij rondel z ognia i dodaj rabarbar. Odstaw całość do wystudzenia.

Z masła, cukru i mąki wyrób kruszonkę. Odstaw do lodówki do schłodzenia.

Ciasto podziel na kawałki o wadze 70 g. Każdy kawałek uformuj w kulkę, ułóż na blaszce i lekko rozplaszcz. Na każdy kawałek ciasta ułóż odsączony z syropu rabarbar. Odstaw do wyrośnięcia na 35 minut.

Przed pieczeniem brzegi bułeczek posmaruj syropem pozostałym z moczenia rabarbaru, a ich wierzch posyp kruszonką. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piecz przez ok. 15-17 minut. Po upieczeniu drożdżówki posypu cukrem pudrem i skórką z cytryny.



Jessica Nadziejko

Serce oddała słodkim wypiekom, a oczy –
ciekawym kadrom i pięknym talerzom.

Każdego dnia pije kawę z innej czarki,
a śniadanie podaje w innej misce.

Otacza się pięknymi dziełami pięknych ludzi, bo
nic tak dobrze nie sprzyja codziennemu podbijaniu
świata i rozwijaniu własnej kreatywności.
Oczywiście zawsze w towarzystwie ciastka.

@pluminchocolate

Zosia Cudny
Michał Korkosz
Natalia Kusiak
Małgosia Minta
Jess Nadziejko

polecają na TRŁ CERAMIKA! :

ÅOOMI

ÅOOMI design studio to interdyscyplinarne studio projektowe skupiające się na tworzeniu unikatowych obiektów i przedmiotów codziennego użytku.

Głównym założeniem studia jest ciągłe eksperymentowanie z materiałem, tworzenie rzeczy prostych, funkcjonalnych, ponadczasowych i wytwarzanych ręcznie z poszanowaniem do natury i ludzkiej pracy.



Coelli Ceramics

Coelli Ceramics to natura i podróże uwiecznione w glinie. Marka oferuje naczynia użytkowe oraz dekoracyjne, które przenoszą użytkowników w beztroski, wakacyjny klimat i pomagają oderwać się od codzienności choćby na czas krótkiej przerwy na kawę :)

Lekkie, nieregularne formy oraz niebanalne połączenia kolorystyczne stanowią hołd dla tego, czym obdarzyła ludzi natura i służą celebracji jej piękna.

Wszystkie naczynia wykonywane są powoli, z namysłem i przywiązaniem ogromnej wagi do detali, dzięki czemu każdy egzemplarz jest unikatowy.



Czynie Ceramics

Czynie Ceramics to mała pracownia ceramiczna, w której powstają naczynia użytkowe z porcelany.

W swoich naczyniach eksponuję cały proces ich powstawania. Uwidaczniam ślad pędzla, przebarwienia i drobne niedoskonałości, pozwalam porcelanie na deformację w piecu.

Szanuję tradycję produkcji porcelany i proponuję jej reinterpretację. Każdy egzemplarz jest unikatowy.

FIKA ceramika

Robię ceramikę w duchu Slow. Cenię sobie spokój, rodzinną atmosferę i celebrację chwil w gronie najbliższych.

Myślę, że taka jest też moja porcelana: delikatna i radosna, a najlepiej czuje się w towarzystwie dobrego jedzenia!

Mój tryb pracy i jej efekty są jak szwedzka FIKA, czyli czas, aby się zatrzymać i celebrować kawę z przyjaciółmi. Chciałabym puścić trochę Fiki w świat!



MUKO Studio

MUKO Studio to pracownia zajmująca się tworzeniem rzeczy z betonu. Rzeczy codziennego użytku o niecodziennej formie.

MUKO to przedmioty od początku do końca tworzone ręcznie, w małym warsztacie. Ręcznie powstają formy, precyzyjnie dobierane są proporcje mieszanki betonowej i łączone z pigmentami. Z tego powodu niewiele elementów procesu jest powtarzalnych.

W MUKO najważniejsza jest tekstura- widoczne drobne charakterystyczne betonowe pory, kolor oraz indywidualizm.



M2K Ceramika

Manufaktura ceramiki użytkowej prowadzona przez Martę Krasną-Kornak. Jestem realistką twardo stąpającą po ziemi, mam jednak artystyczne zapędy do tworzenia.

Lubię minimalizm i prostotę, a także stonowane barwy, które przenoszę na swoje prace.

Głównym przesłaniem mojej twórczości jest funkcjonalność – przedmioty powstające w pracowni mają przede wszystkim służyć ludziom. Poprzez swoją twórczość chcę zarazić innych miłością do ceramiki.



***Dziękujemy i zapraszamy jesienią
na kolejną edycję TRŁ CERAMIKA!***

