



miłość od kuchni

tekst: Jola Stoma i Mirek Trymbulak

Serduszka, podwiązki, seksowna bielizna lub góra afrodyzjaków kulinarnych to **według** nowych w Europie **walentynkowych tradycji** sposób na udane życie uczuciowe. Naszym zdaniem to świat zwariował: **żadne cuda nie zastąpią** codziennego troszczenia się o **siebie nawzajem**



Jola Stoma & Mirek Trymbulak: projektanci mody, autorzy książek kucharskich oraz programu „Atelier Smaku” dla Kuchnia.TV

Jaka jest najlepsza recepta na dobry związek i miłość? Przede wszystkim pokochać siebie samego, gdyż tylko wtedy nie będziemy chorobliwie szukać uczuć tam, gdzie ich nigdy nie było. Gdy już mamy miłość i harmonię wewnętrzną, możemy zaprosić do swojego życia, jak do posprzątanego domu, innych. A co postawić na stole, żeby przyjąć upragnionego gościa?

Przede wszystkim, przygotowując walentynkowe słodkości, stwórzmy właściwą atmosferę i dodajmy magiczny składnik, który sprawia, że potrawy karmią nas na tych najbardziej subtelnych poziomach. Wmiksujmy w cynamonowe kuleczki miłość i niech ten składnik zagości nie tylko w słodkościach, ale we wszystkich naszych potrawach przez cały rok. Jest to najprostsza receptura

na udany związek, a nawet życie. Jednakże gustów kulinarnych – jak i przepisów – na szczęście jest tyle, ilu ludzi, więc każdy może stworzyć sobie własny specjał. Tak samo można zmodyfikować przepisy na słodycze...wszystko według uznania: więcej lub mniej cukru, kakao... Jak kto lubi, a my dzielimy się naszymi pomysłami na słodki podwieczorek dla dwojga.

Czekoladowe kuleczki

Okolo 25 szt.

20 dag tofu
6 łyżek mleka kokosowego
10 łyżek cukru gula java lub cukru pudru
2 łyżeczki kakao
2 łyżeczki karobu
2 łyżeczki rozpuszczalnej kawy
1 szklanka kleiku ryżowego
wiórki kokosowe do obtoczenia kulek

Wszystkie składniki oprócz kleiku ryżowego i wiórków kokosowych miksujemy razem na jednolitą masę. Żeby było łatwiej, możemy pokroić wcześniej tofu w kostkę. Dodajemy kleik ryżowy dla zagęszczenia i dokładnie mieszamy łyżką. Z uzyskanej sprężystej masy zwilżonymi w wodzie palcami, formujemy kuleczki wielkości orzecha włoskiego i obtaczamy w wiórkach kokosowych.



Kulki cynamonowe

Okolo 25 szt.

20 dag tofu
4 łyżki mleka kokosowego
8 łyżek cukru gula java lub cukru pudru
1 średniej wielkości jabłko
2 łyżki soku z cytryny
1/4 łyżeczki zmielonego zielonego kardamonu
1 szklanka kleiku ryżowego
zmielony cynamon do obtoczenia kulek

Wszystkie składniki oprócz kleiku ryżowego, cynamonu i jabłka miksujemy razem na jednolitą masę. Dodajemy obrane i utarte na drobnej tarce jabłko, mieszamy, a następnie dorzucamy kleik ryżowy dla zagęszczenia i ponownie dokładnie mieszamy łyżką. Z uzyskanej sprężystej masy zwilżonymi w wodzie palcami, formujemy kulki i obtaczamy w cynamonie.

Mandarynki w sosie chałwowym

2 porcje

Mieszamy łyżką tahinę z mlekiem kokosowym i syropem na jednolitą masę. Jeśli sos jest zbyt gęsty, możemy dodać łyżeczkę ciepłej wody. Polewamy sosem obrane mandarynki i posypujemy podprażonymi płatkami migdałów. »«



2 mandarynki
1 łyżka tahini
1 łyżka mleka kokosowego
1 łyżeczka syropu klonowego lub z agawy
1 łyżka płatków migdałów