

bursztynowe wypieki

tekst: Jola Słoma
i Mirek Trymbulak

Wegańskie i bezglutenowe muffinki w tradycyjnej piekarni? To piękne, że ludzie sami aż się rwą do tego, by tworzyć nowe **alternatywne dania**, chcąc uszczęśliwić każdego

Realizacja gdańskiej serii programu „Atelier Smaku na szlaku bursztynowym” okazała się pełna wrażeń i miłych niespodzianek. Po zainicjowaniu wspólnego wegańskiego i bezglutenowego gotowania zawsze okazywało się, że przychodziliśmy praktycznie na gotowe, do czego jakoś trudno było nam się przyzwyczaić, a przecież to piękne, że ludzie

sami aż się rwą do tego, by tworzyć nowe, alternatywne dania w swoich restauracjach tylko po to, by każdy mógł się u nich najeść. Nawet ten, którego - wydawałoby się - naprawdę trudno nakarmić. Dzięki wstępnym rozmowom i przy pomocy wegeraidera opracowanego przez Fundację Viva! w wielu miejscach udało się odnieść spory sukces, którego efektem jest

większa świadomość kucharzy na temat tego, co jedzą wegetarianie a co weganie, a jakich produktów unikają.

Po raz pierwszy odwiedziliśmy inne miejsce niż tradycyjną restaurację. Była to najstarsza gdańska piekarnia rodziny Pellowskich, która zechciała znaleźć się na naszej mapie bursztynowego szlaku wśród innych miejsc, w których weganin

Muffinki czekoladowe:

400 ml mleka sojowego
1 tabliczka gorzkiej czekolady
150 g cukru demerara
250 g mąki ryżowej
250 g mąki kukurydzianej
4 łyżki kakao
4 łyżki zmielonego siemienia lnianego
2 łyżeczki sody
1 szczypta soli
150 ml oleju
Wiśnie w zalewie

Najpierw rozpuszczamy czekoladę z małą ilością mleka, mieszamy, a następnie dodajemy resztę mleka. Kakao mieszamy z mąką i innymi suchymi składnikami. Wszystko razem mieszamy wraz z olejem na jednolitą masę. Nakładamy do foremek, na wierzchu układamy wiśnie z zalewy, wciskamy je trochę w ciasto, by się nie przypiekły, i pieczemy przez około 20 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Możemy udekorować lukrem z cukru pudru z kakao i odrobiną soku z cytryny.



i człowiek na diecie bezglutenowej znajdzie coś dla siebie.

No właśnie: na diecie bezglutenowej w tradycyjnej piekarni, która działa od pokoleń, stosując tradycyjne receptury i metody wypieku, jak również korzysta z nowoczesnych technologii. Miejsce jest przesiąknięte tradycją rodzinnego rzemiosła i zapachem słodkich wypieków i pysznego chleba, którego znajdziecie tu wiele rodzajów.

Tym razem również wystarczyła mała inspiracja i... powstały bursztynowe muffinki w trzech odsłonach. Na podstawie jednego przepisu z naszej książki powstały

aż trzy różne, z których dwa dziś prezentujemy. To dla tych, którzy do Gdańska mają trochę za daleko, by odwiedzić jedną z Piekarni – Cukierni Pellowski. Pozostałych namawiamy do wizyty, by posmakować eksperymentowanych wypieków, a także po to, by docenić zaangażowanie, chęci i otwartość na innych, pomimo tego, że trzeba sobie zadać wiele trudu, by w tradycyjnej piekarni uniknąć kontaktu z glutenem, który znajduje się wszędzie, chyba nawet w powietrzu!

Dziś będzie na słodko!
Smacznego! »«

Muffinki gruszkowo-imbrowe:

500 g gruszek
50 g imbiru
150 g cukru demerara
200 g mąki ryżowej
200 g mąki kukurydzianej
2 łyżki zmielonego siemienia lnianego
150 ml mleka kokosowego
2 łyżeczki sody
1 szczypta soli
150 ml oleju

Obrane i pokrojone drobno gruszki i imbir podsmażamy z cukrem przez chwilę na patelni, aż gruszka zmięknie. Odstawiamy, aż przestygną. Mieszamy razem ze sobą suche składniki, dodajemy do nich mleko kokosowe i olej. Ponownie mieszamy. Uzyskaną masę łączymy z gruszkami z imbirem. Po zamieszaniu nakładamy do foremek i pieczemy przez około 20 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Możemy je udekorować lukrem powstałym ze zmieszania cukru pudru z odrobiną soku z cytryny i otartą skórką z pomarańczy.



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

