



*Szklą  
w letniej odświeżeniu*

lato 2020





# Letnia elegancja na stole



Szklanka PAVO 280 ml

**art. 23849**  
tacka 12 sztuk



Szklanka 300 ml

**art. 21529**  
tacka 12 sztuk



Letnia sceneria nastroja do urządzania towarzyskich spotkań na świeżym powietrzu, na tarasie czy w ogrodzie. Organizacja takiego przyjęcia tylko pozornie jest łatwiejsza niż wtedy, gdy przyjmujemy gości w salonie. Co prawda bujnie kwitnące kwiaty i soczyste barwy owoców same w sobie stanowią niezwykle dekoracyjny obraz, problemem jednak pozostaje nakrycie stołu. Musi być ono odpowiednio dobrane, miłe dla oka, ale przede wszystkim komfortowe. Warto włożyć trochę wysiłku i użyć wyobraźni, aby stworzyć wyjątkowy klimat dla miłego spędzania czasu i celebrowania ciepłych dni.

# Garden Party



Szklanka 250 ml  
art. 4138 1/4 paletki

Szklane naczynia znakomicie harmonizują się z formułą letniego garden party. Szkło naczyń o prostych kształtach sprawi, że nakrycie będzie wyglądało niezobowiązująco, ale elegancko.

wz1



wz2



Szklanka TROPIC 3szt  
art. 22351



# Letnie orzeźwienie



Szklanka niska MARGO 270 ml  
**art. 22092**  
tacka 12 sztuk



Szklanka wysoka MARGO 350 ml  
**art. 22094**  
tacka 12 sztuk



Pokal MELODY 360 ml  
**art. 24016**  
tacka 6 sztuk



W szklankach świetnie zaprezentują się chłodne napoje, kolorowe nektary i soki. Dobrze wyglądają w nich również lekkie drinki, na przykład szczególnie lubiane w letnie popołudnia, pachnące miętą i limonką mojito.

# *Zimne napoje w gorące dni*



Kufel BAVAR 520 ml  
**art. 23847**



Kufel BAVAR 520 ml  
**art. 22082**



Szklanka do piwa TULIP 550 ml  
**art. 24331**



# Ugasać pragnienie



Dzbanek 1,23 l

**art. 6289** karton 6 sztuk  
**art. 6080** 1/4 paletki 64

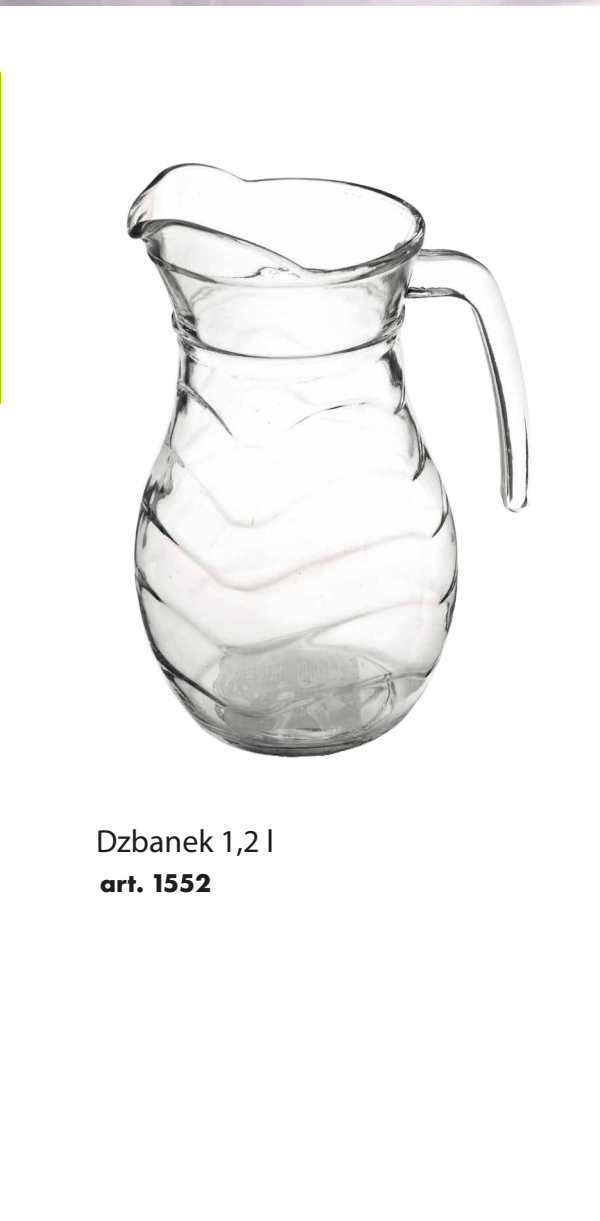
Niewątpliwą zaletą szkła jest jego funkcjonalność. Naczynia można myć w zmywarce. Dzięki neutralnej stylistyce wkomponują się w każdą aranżację stołu. Stanowią więc niezbędne wyposażenie, są przydatne na wszelkie okazje w domu.



Dzbanek 1,5 l  
**art. 21939**



Dzbanek 1,4l  
art. 21531



Dzbanek 1,2 l  
art. 1552

## Domowa Lemoniada

### SKŁADNIKI (4 PORCJE)

3 cytryny  
1 limonka (lub 1 dodatkowa cytryna)  
2 pomarańcze  
7 łyżek cukru  
1 litr wody niegazowanej  
1 gałązka mięty  
opcjonalnie: 4 nasiona kardamonu

### PRZYGOTOWANIE

Cytrusy dokładnie wyszorować, przekroić na połówki. Odkroić po jednej ćwiartce z jednej pomarańczy, jednej cytryny i limonki i pokroić je na plasterki. Włożyć do dzbanka, zasypać cukrem. Z reszty owoców wycisnąć sok, np. za pomocą wyciskarki, pozbywając się pestek i nadmiaru miąższu. Sok przelać do dzbanka z owocami. Dodać wodę i gałązkę mięty. Dokładnie wymieszać. W razie potrzeby można dodać więcej wody i cukru (zależy od tego jak soczyste były cytryny).

### WSKAZÓWKI

Latem, przed podaniem, można dodać do lemoniady kostki lodu. Nasiona kardamonu (jeśli ich używamy) rozgnieść i wyłuskać owoce, włożyć na rozgrzaną patelnię i podgrzewać przez około 1 minutę aż uwolnią swój aromat. Dodać do dzbanka z cytrusami.

*Pij wodę  
wyjdzie Ci na zdrowie*



Dzbanek z pokrywą i wkładem chłodzącym FIESTA 1,45 l  
**art. 22737**





# Letnie desery w szklanej oprawie



Pucharek 290 ml  
**art. 9572**

W deserowym menu nie może zabraknąć musów, galaretek i oczywiście lodów. Udekorowane owocami, bitą śmietaną i listkami mięty czy melisy doskonale pobudzą nasze zmysły. Do serwowania tych słodkich specjałów świetnie nadają się tradycyjne pucharki na cieńszych ładnie wyprofilowanych nóżkach bądź pucharki z delikatnym zdobieniem, które znakomicie ożywia szklaną powierzchnię.



Pucharek 450 ml  
**art. 20385**  
1/4 paletki 135 sztuk





Pucharek CORNET 250 ml 3 szt  
art. 20869



## *Domowe lody malinowe*

250 g malin, świeżych lub mrożonych  
2 łyżki soku z cytryny  
2 duże jajka  
2 żółtka

70 g drobnego cukru do wypieków  
80 g masła  
300 ml śmietany kremówki 36%,  
schłodzonej

Maliny przełożyć do garnka, zasypać cukrem, podgotować, aż puszczą sok i zaczną się rozpadać. Przecedzić przez sitko, by pozbyć się pesteczek. Przystudzić. Dodać jajka, żółtka, sok z cytryny i roztrzepać (najlepiej przy pomocy ubijaka) do połączenia. Dodać masło. Postawić na kuchence, podgrzewać na małej mocy palnika, mieszając. Zagotować do zgęstnienia kremu i otrzymania gładkiej konsystencji. Przebrać do wyparzonego słoiczka, zamknąć. Mocno schłodzić. Śmietanę kremówkę ubić mikserem na sztywno, pod sam koniec dodać schłodzony malinowy krem. Zmiksować do połączenia gęstego kremu, uważając, by krem się nie zwarzył (nie miksować za długo). Przygotowaną mieszankę przełożyć do płaskiego pojemniczka z pokrywką i zamrozić. Po 6 godzinach lody są gotowe.





# Kolorowe smakołyki w szklanych salaterkach



Salaterka 17 cm

**art. 3389** 1/4 paletki 132 sztuk

**art. 7903** karton 6 sztuk



Salaterka 19 cm

**art. 4156** 1/4 paletki 132 sztuk

**art. 23920** karton 4 sztuki



Salatki są idealną propozycją dla wszystkich. Posiadają ważne dla zdrowia składniki odżywcze i przede wszystkim wyśmienicie smakują. Będą również wspaniałą ozdobą każdego przyjęcia na tarasie czy w ogrodzie, zwłaszcza jeśli znajdą się w szklanej oprawie.

# Owoce i warzywa w szkle podane



## Salaterka MARLEN

13,8 cm **art. 23070**

17 cm **art. 23071**

20 cm **art. 23072**

Aksesoria szklane są nie tylko praktyczne, ale również dzięki swej estetycznej, ponadczasowej formie stanowią piękną dekorację pikników i spotkań towarzyskich. Wraz z umieszczonymi w nich deserami i sałatkami prezentują się wyśmienicie, wprowadzając nas w radosny nastrój i zachęcając do skosztowania każdego z przygotowanych przysmaków.



## Salaterka MEGI

13,7 cm **art. 9962**

17 cm **art. 9963**

20 cm **art. 9964**





#### Salaterka TOKIO

12,5 cm **art. 0911**

16 cm **art. 0910**

24 cm **art. 0909**



## *Lekka sałatka z kurczakiem*

#### SKŁADNIKI:

mieszanka sałat (1 op.)	curry
2 pojedyncze piersi z kurczaka	oregano
pół długiego zielonego ogórka	2 łyżki oliwy
czerwona cebula	2 łyżki soku z cytryny
szczypiorek sól, pieprz,	

#### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mięso opłukać i osuszyć, doprawić solą, pieprzem i curry. Odstawić na co najmniej 15 minut na bok.
2. Sałaty rozłożyć na talerzach, dodać pokrojonego ogórka, cebulę.
3. Przygotować sos – wymieszać oliwę z sokiem z cytryny, doprawić solą, pieprzem i oregano. Dokładnie wymieszać.
4. Kurczaka usmażyć na grillu, patelni grillowej lub zwykłej (można zrobić to nie dodając tłuszczu na patelnię). Pokroić go w paski i ułożyć na wcześniej przygotowanych talerzach z sałatką, polać sosem i posypać posiekanym szczypiorkiem.