



Gotuj z Corbą.pl - czyli jachtowa kuchnia !

Wychodząc naprzeciw rosnącym wymaganiom naszych Klientów postanowiliśmy wzorem lat ubiegłych urozmaicić i ulepszyć w jeszcze większym stopniu menu kuchni jachtowej. Zaprowiantowaliśmy kuchnie jachtowe w świeże mięso, wędliny, sery oraz inne przysmaki, które mamy nadzieję przypadną Państwu do gustu.

Niniejszy poradnik stanowi jedynie pewnego rodzaju propozycje, sugestie, jak można wykorzystać w racjonalny sposób dostarczone przez naszą firmę produkty spożywcze do przygotowania smacznych i urozmaiconych posiłków obiadowych.



Bon appétit

Załączamy listę produktów, które znajdziecie Państwo w kartonach z zaprowiantowaniem.

W trakcie rejsu zapasy uzupełniane są na bieżąco w lokalnych sklepach i na miejscowych bazarach. Gwarantuje to wciąż świeżą żywność. Naszym zdaniem takie rozwiązanie sprawdza się najlepiej.

Zanim jednak będziecie Państwo chcieli coś dokupić, proszę sprawdzić czy konkretne produkty rzeczywiście się skończyły. Świeże pieczywo, warzywa oraz nabiał kupowany jest przez członków załogi – prosimy zgłaszać skiperowi, gdyż on dysponuje odpowiednim budżetem na brakujące produkty.

Na naszych rejsach uczestnicy sami przygotowują sobie posiłki. Skiper wyznacza takie osoby, dzieląc załogę na wachty kambuzowe.

Do Państwa dyspozycji na jachcie jest piekarnik – zachęcamy do korzystania. Kolacje na ciepło zadowolą każdego głodnego żeglarza. Doskonale sprawdzają się zapiekanki lub tortille z serem, salami oraz przyprawami.



Fasolka po bretońsku

Nasza pierwsza propozycja dotyczy obiadokolacji w dniu przyjazdu. Przygotowanie ciepłego, pożywne posiłku w tym dniu powinno być czynnością prostą i nie wymagającą większego wysiłku po meczącej podróży z Polski.

Składniki:

- 1 op. fasolki po bretońsku
- 1 op. podsuszanej kiełbasy
- 3-4 cebule
- 3-4 ząbki czosnku
- odrobina oleju
- przyprawy: sól, pieprz, papryka ostra, majeranek

Fasolkę z opakowania przełożyć do garnka i podgrzewać na wolnym ogniu co jakiś czas mieszając. Kiełbasę pokroić w kostkę 0,5 cm wielkości. Na patelnię wylać odrobinę oleju i wrzucić pokrojoną kiełbasę, smażyć na średnim ogniu. Obrać i pokroić w paski cebulę. Gdy kiełbasa będzie już w postaci małych chrupiących skwarek dorzucić cebulę i smażyć z dodatkiem soli i pieprzu na złocisty kolor. Obrać i posiekać dowolnie czosnek, dodać na patelnię i smażyć około 1 min. Tak przyrządzoną kiełbasę wraz cebulą i czosnkiem dodać do gotującej się fasolki. Całość doprawić do smaku ostrą papryką i majerankiem doprowadzając do wrzenia stale mieszając by nie przywarło. Podawać w miseczkach z chlebem.



Kurczak curry z mlekiem kokosowym

Drugi dzień rejsu zawsze obfituje w liczne wrażenia i emocje. Załogi właśnie się zgrywają ze sobą a apetyty na wspólną zabawę wzrastają. Trzeba pod to zrobić odpowiedni podkład. Wykorzystamy do tego soczyste piersi kurczaka oraz ryż.

Składniki:

- pierś z kurczaka
- curry 2 op.
- puszka mleka kokosowego
- przyprawy: sól, papryka słodka i ostra, imbir
- limonka lub cytryna
- papryka czerwona i cukinia

Pierś z kurczaka dokładnie myjemy pod bieżącą wodą i kroimy na mniejsze paseczki. Curry rozprowadzamy w niewielkiej ilości mleczka kokosowego tak, aby całkowicie się rozpuściło. Paprykę i cukinię siekamy na mniejsze kawałki. Kurczaka doprawiamy solą, pieprzem, papryką i imbirem oraz sokiem z limonki lub cytryny. Dusimy pod przykryciem przez 15 minut do miękkości i wlewamy mleczko kokosowe. Tak przygotowane danie najlepiej podawać z ryżem.



Schabowy

Na wodzie od rana. Tym razem przed nami długa droga. Gdzie zacumujemy na noc to już wyjdzie „w praniu”. Tego dnia będziemy potrzebowali silnego zastrzyku energii. Dlatego też sugerujemy klasyczne polskie danie czyli „kotlet schabowy z ziemniaczkami” Do tego dania można przygotować np. mizerię z ogórków i kwaśnej śmietany doprawionej do smaku cukrem i solą, lub sałatę ze świeżych warzyw .

Składniki:

- schab
- 2-3 jaja
- 0,5 szklanki mleka
- bułka tarta
- sól, pieprz
- olej do smażenia
- warzywa na sałatę lub mizerię

Mięso utłuc na kotlety, posypać lekko solą i pieprzem. Wbić jaja do miseczki i roztrzepać wraz z mlekiem. Maczać przygotowane mięso w jajku, a następnie obtoczyć w bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej. Gdy już będzie miał odpowiednią temperaturę układać kotlety, tak by pokrywały całość patelni (zapobiega przypalaniu się) i smażyć na umiarkowanym ogniu z obu stron na brązowawo-żółty kolor. Podawać wraz z ziemniakami z wody i sałatą.



Polędwiczki wieprzowe w żurawinowym sosie

Kolejne mile za nami. Kto wie, może dziś zawitamy na jakąś wyspę? Co będziemy jeść? Zaserwujemy smaczne i proste w przygotowaniu danie. Polędwiczki wieprzowe w żurawinowym sosie .

Składniki:

- około 1,5 kg polędwiczki wieprzowej
- 600 ml czerwonego wina
- 4 łyżki miodu
- opakowanie żurawiny
- sól, pieprz
- olej
- kasza gryczana lub ziemniaki
- masło

Polędwiczkę oczyścić z błonek i włókienek. Pokroić na plastry ok 1 cm grubości. Każdy plasterk rozgnieść dłonią. Posolić, popieprzyć i usmażyć na rozgrzanym oleju. W garnku wymieszać wino, miód i żurawinę. Zdjąć polędwiczki z patelni i wlać na nią mieszaninę z garnka. Odparować mieszając od czasu do czasu. Kiedy sos zgęstnieje wrzucić ponownie polędwiczki i dodać masło. Podgrzać. Podawać z kaszą gryczaną lub ziemniakami oraz sałatą.



Spaghetti z oliwą, czosnkiem oliwkami na ostro (można dodać zakupione wcześniej krewetki – wersja sea food)

I tak płyniemy i płyniemy “głód w żołądkach już się odzywa, a przed nami lądu nie widać. Kapitan głodny! Przyrządźmy coś na szybko, danie smacznie i sycące!

Składniki:

- makaron spaghetti
- osolona woda do ugotowania makaronu

Sos:

- 2/3 szklanki oliwy z oliwek
- 1,5 szklanki czarnych oliwek
- 1-2 op kaparów
- 2,3 duże cebule pokrojone w drobną kosteczkę
- dwie puszki krojonych pomidorów
- główka czosnku pokrojonego w małe plasterki
- 1 łyżeczka ostrej papryczki proszkowanej lub – 1-2 papryczki chili - pokrojonej w plasterki, razem z pestkami (w zależności od preferencji załogi)
- 2-3 łyżki suchej bazylii
- starty ser gran padana 1 op.
- sól
- (ewentualnie ok. 0,5 - 1kg obranych krewetek)

Wstawić wodę na makaron, posolić. Pokroić cebulę, czosnek, oliwki i czuszkę na plasterki. Zetrzeć parmezan. Do gotującej się wody wrzucić makaron. Gotować krócej niż al dente (jeśli do al'dente producent zaleca 8 minut, gotować 6 minut - makaron dogotuje się jeszcze na patelni razem z sosem). Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić pokrojoną cebulę – posypać niewielką ilością soli - zeszklić, następnie dodać suszoną bazylię oraz czosnek i czuszkę (lub paprykę ostrą w proszku). Podsmażyć ok. 2 minuty (czosnek się zazłoci). Dodajemy krewetki (jeżeli robimy opcję z krewetkami) i czekamy aż zrobią się różowe. Następnie dodać oliwki i kapary (z odrobiną zalewy). Po chwili dodajemy pomidory z puszki. W międzyczasie odcedzić makaron i natychmiast dodać do sosu na patelni, mieszać i smażyć jeszcze ok. 2 minuty. Posypać startym parmezanem. Przystroić świeżym listkiem bazylii. Podawać z białym winem.

Schab pieczony

Przed nami znów długi dzień pełen wysiłku i emocji. Któż to wie, gdzie dziś dotrzemy...? Mamy jeszcze w zanadru kolejną porcję schabu. Powtórka z rozrywki? A może coś nowego? Schab duszony a'la gulasz? A może pieczony z ziołami? lub w jabłkach podawany z pieczonymi ziemniaczkami w ziołach z sałatą – wszystko w waszych rękach!

Składniki:

- schab (1 op.) marynowany w winie lub occie balsamicznym, soli i przyprawach (pieprz, papryka, majeranek, czosnek, cynamon, goździki) - (2,3 h)
- ziemniaki z wody (lekko podgotowane) – przekładamy do piekarnika, aż się zarumienią
- posypujemy ziołami (natka z pietruszki, bazylia, oregano lub świeżym rozmarynem)
- 4 duże jabłka – obkładamy nimi mięso i zawijamy w folię aluminiową .
- Pieczemy, aż mięso będzie miękkie – potem pieczemy bez folii , żeby się lekko zarumieniło. Podajemy z sałatą + sos winegret .



Pierogi lub krokiety z czerwonym barszczem

Po „ekstrawagancjach kulinarnych” pora powrócić do korzeni. Dziś zaserwujemy polskie danie. Pieczone krokiety z barszczem czerwonym doskonale same się obronią. W garnku podgrzać barszcz ewentualnie doprawiając do smaku pieprzem, majerankiem, czosnkiem, sokiem z cytryny i cukrem. Krokiety podawać na talerzu z kubkiem parującego barszczu.

Życzymy smacznego,
Załoga Corba.pl