



Gotuj z



- czyli jachtowa kuchnia.

**CORBA.PL**

czartery jachtów, rejsy morskie, narty i deski, incentive

Gotuj z Corbą - 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.



Życzymy smacznego!

CORBA.PL

02-776 Warszawa; ul. Hirszfelda 16/5;
tel./fax: (22) 407-28- 47; GSM: (+48) 601-370-190
biuro@corba.pl www.corba.pl

**CORBA.PL**

czartery jachtów, rejsy morskie, narty i deski, incentive

1. Śniadania

Na śniadania znajdą Państwo:

- ✓ sery różne rodzaje
- ✓ serki naturalne
- ✓ serki topione (mieszane)
- ✓ wędliny (szynka, salami, parówki, kabanosy, kiełbasy)
- ✓ jajka
- ✓ pasztety
- ✓ musli

Dodatkowo: dżemy, miód, nutella, kawa, herbata, mleko, cukier, przyprawy, masło, ketchup, musztarda, itp. (zanim będziecie Państwo chcieli coś dokupić, sprawdźcie czy nie ma tego na jachcie - żeby bez sensu nie dublować produktów).

Świeży chlebek kupowany jest zwykle rano w piekarniach przez członków załogi, natomiast warzywa i owoce na bazarach. Do dyspozycji na jachcie mają Państwo piekarnik – korzystajcie z niego jak najczęściej. Można w nim upiec przepyszne zapiekanki, tosty lub wszystkie inne smakołyki - tak jak w domu.



CORBA.PL

02-776 Warszawa; ul. Hirszfelda 16/5;
tel./fax: (22) 407-28- 47; GSM: (+48) 601-370-190
biuro@corba.pl www.corba.pl

**CORBA.PL**

czartery jachtów, rejsy morskie, narty i deski, incentive

2. Obiady

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 męczącej podróży z Polski, stąd „fasolka po bretońsku”.

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. Podsuszana kiełbasa pokroić w kostkę 0,5 cm wielkości. Na patelni wylać odrobinę oleju i wrzucić pokrojoną kiełbasę, smażyć na średnim ogniu. Obrąć i pokroić w paski cebulę. Gdy kiełbaska będzie już w postaci małych chrupiących skwarek dorzucić cebulę i smażyć z dodatkiem soli i pieprzu aż na złocisty kolor. Obrąć i posiekać dowolnie czosnek, dodać na patelnię i smażyć około 1min. Tak przyrządzoną kiełbaskę 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

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:

- piersi z kurczaka
- opakowanie curry
- 1 śmietanka 30%
- 1-2 cebule
- 3-4 ząbki czosnku
- olej do smażenia
- przyprawy: sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Piersi z kurczaka oczyścić, opłukać i osuszyć. Pokroić w paski około 10cm długości i 1cm grubości. Lekko oprószyć solą i ostrą papryką. Rozgrzać na patelni olej, obsmażyć kurczaka do miękkości i przełożyć do naczynia. Obrąć i pokroić w drobną kostkę cebulę oraz czosnek. Podsmażyć na oleju ze smażenia kurczaka na złocisty kolor. Przełożyć do garnka, dodać opakowanie carry, plus 1 szklankę wody i gotować na wolnym ogniu. Do tego dodać wcześniej przygotowaną śmietankę 30% tak by się nie ścięła. Dodać podsmażone piersi z kurczaka oraz przyprawy do smaku. Podawać z gotowanym ryżem

**CORBA.PL**

czartery jachtów, rejsy morskie, narty i deski, incentive

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 sałatkę ze świeżych warzyw kupionych w porcie.

Składniki:

- schab
- 2-3 jaja
- 0,5 szklanki mleka
- bułka tarta
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Wykonanie:

Mięso utłuc na kotlety, posypać lekko solą i pieprzem. Wybić 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-złocisty kolor. Podawać wraz z ziemniakami z wody i surówką.

Polędwiczki wieprzowe w żurawinowym sosie z buraczkami

Kolejne mile za nami. Kto wie, może dziś zawitamy na jakąś wyspę? Dziś 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
- słoik konfitury żurawinowej
- sól, pieprz
- olej
- 2 opakowania kaszy gryczanej lub ziemniaki
- buraczki

Wykonanie:

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

CORBA.PL

02-776 Warszawa; ul. Hirszfelda 16/5;
tel./fax: (22) 407-28- 47; GSM: (+48) 601-370-190
biuro@corba.pl www.corba.pl

**CORBA.PL**

czartery jachtów, rejsy morskie, narty i deski, incentive

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

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

Składniki:

- makaron spaghetti
- osolona woda do ugotowania makaronu

Sos:

- 2/3 szklanki dobrej 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 (jeżeli lubicie czosnek dodajcie 1,5 główki)
- 1 łyżeczka ostrej papryczki proszkowanej lub – 1-2 czuszki - pokrojona w plasterki, razem z pestkami (w zależności od preferencji załogi)
- 2-3 łyżki suchej bazylii
- starty parmezan
- sól
- (ewentualnie ok. 0,5 - 1kg obranych krewetek)

Wykonanie:

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 załoci). 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. Przystróić świeżym listkiem bazylii. Podawać z białym winem.

CORBA.PL

02-776 Warszawa; ul. Hirszfelda 16/5;
tel./fax: (22) 407-28- 47; GSM: (+48) 601-370-190
biuro@corba.pl www.corba.pl

**CORBA.PL***czartery jachtów, rejsy morskie, narty i deski, incentive*

Schab

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 .

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.

Zupa cebulowa z grzankami serowymi

Jeżeli zapragniecie zjeść coś rozgrzewającego, proponujemy ugotować szybką zupkę cebulową. Jej przygotowanie zajmuje niewiele czasu – jedynie troszkę popłaczecie ;)

Składniki:

- 2/3 kg cebuli (zależy od ilości osób na jachcie i wielkości garnka)
- 2/3 ząbki czosnku
- pietruszka
- pieprz, sól, czosnek granulowany
- 4 kostki rosołowe (ilości kostek zależy od wielkości garnka - dodawać osobno, wyczuć by bulion nie był za słony)
- masło, oliwa
- 2/3 szklanki białego wina
- przyprawa - gałka muskatołowa

W garnku rozgrzać oliwę, wrzucić do niej pokrojoną w cienkie pióra cebulkę cały czas mieszając. Gdy cebula stanie się szklista dosypać do niej drobno pokrojony czosnek - nadal mieszać. W trakcie można dolewać białego wina, aby się nie przypalała oraz odrobinę masła. W międzyczasie zrobimy bulion, należy zagotować garnek wody i rozpuścić w nim kostki rosołowe. Kiedy cebula wraz z czosnkiem i winem się poddusi dodajemy przyprawy: pieprz, czosnek granulowany, gałkę muskatołową. Następnie całość cebuli zalewamy bulionem. Tak gotujemy jeszcze przed 5 minut do zawrzenia. Podawać z grzankami serowymi z piekarnika.

CORBA.PL

02-776 Warszawa; ul. Hirszfelda 16/5;
tel./fax: (22) 407-28- 47; GSM: (+48) 601-370-190
biuro@corba.pl www.corba.pl



3. Kolacje

Tu macie Państwo pełną dowolność. Produkty są na sałatki, zapiekanki i inne frykasy. Dobrym pomysłem jest także pasta z rybek w pomidorach (smakuje wyśmienicie na grzance z miejscowej piekarni). Jest także dużo wędlin, kielbas i innych dodatków: oliwki, ogórki konserwowe, papryka itp. Doskonale sprawdza się gorąca tortille z serem, salami oraz przyprawami. Spróbujcie wykorzystać wszystkie produkty do wspólnego biesiadowania. Wymyślajcie, twórcie ☺

Pasta z rybek w pomidorach

Składniki:

- 2 puszki rybek w pomidorach
- 2 serki naturalne
- Pieprz, sól
- drobno pokrojona cebulka lub szczypiorek

Wymieszajcie to wszystko na pastę i podajcie na tradycyjnej bułce wyciągniętej z piekarnika ☺

W szafce znajdziecie różne przekąski:

- ✓ orzeszki , paluszki
- ✓ czekolady, batoniki
- ✓ ciastka, chipsy

Życzymy smacznego,
Załoga Corba.pl