

# ARTOFLIVING



**NADCHODZI LATO O SMAKU CYDRU,** w tym roku czekać nas może prawdziwa cydrowa rewolucja. W sklepach pojawił się bowiem Strongbow – najbardziej popularna na świecie marka cydru. W Polsce dostępny jest w dwóch orzeźwiających smakach: Gold Apple oraz Red Berries. Serwowany na lodzie wspaniale gasi pragnienie. Strongbow to marka oryginalnego brytyjskiego cydru z tradycjami. Produkowany od 1962 r. podbił już gusta konsumentów w 20 krajach i jest najczęściej wybieranym tego typu alkoholem na świecie.



## NJOY – NOWY NAPÓJ WIELOOWOCOWY NA RYNKU

Ustronianka, producent wód mineralnych i napojów wprowadza na rynek napój wieloowocowy Njoy. Na rynku pojawiły się właśnie trzy warianty smaku: czarny Njoy Black Character, zielony Njoy GreenGo i pomarańczowy Njoy Orange Zone. Napoje są produkowane wyłącznie z naturalnych zagęszczonych soków owocowych i nie zawierają konserwantów. Piktogramy mają szansę stać się symbolem rozpoznawczym produktu: producent umieścił je na nakrętkach i ma nadzieję, że zaczną żyć własnym życiem i inspirować młodych ludzi do tworzenia własnych.



**ROZSKAMUJ SIĘ W IDEALNEJ KAWIE,** jeśli jesteś smakoszem kawy i docenisz jej wyrafinowany smak oraz aromat, potrzebujesz ekspresu, który zapewni najlepszą jakość i sprosta oczekiwaniom. Nowość od marki Krups – ekspres EA8160 Pisa – pozwoli cieszyć się pełnią smaku pysznej kawy każdego dnia. Ekspresy Krups jako jedyne na rynku mają system Thermoblock, zapewniający idealną temperaturę espresso już od pierwszej filiżanki. Ponadto z łatwością dobierzesz odpowiednią moc kawy (3 stopnie do wyboru), poziom mielenia ziaren, także rozmiar napoju (od 20 do 220 ml). Cena: ok. 1 950 PLN

**MASŁO MIGDAŁOWE PRIMAVIKA,** wyjątkowy smak bez zbędnych dodatków – aż 99 proc. orzecha. Z pięknych, kolorowych kwiatów wyrastają owoce, będące istną bombą witaminową, którą zamknęliśmy w słoiczku. Polecamy najcenniejszą orzechową przekąskę – masło migdałowe bez dodatku cukru. Zawiera duże ilości białka, wapnia i nienasyconych kwasów tłuszczowych. Delikatne, aksamitne, wyjątkowe w smaku. Idealne do kanapek, ciastek, wafelków.



**HIT ROBI IMPREZĘ,** nie jest ważne gdzie spędzisz tegoroczne wakacje. Istotne jest w jakim towarzystwie – i z jaką paczką. Producent kultowych ciasteczek firma Bahlsen proponuje ekstra nowości – limitowaną serię Hit Creme Brulée oraz Hit Czekoladowy. Limitowana linia markiz Hit Creme Brulée to dwa chrupiące herbatniki wypełnione aksamitnym kremem waniliowo-śmietankowym uwieńczonym delikatną nutą słodkiego karmelu. Zwolenników tradycyjnych Hit-ów z nadzieniem czekoladowym, zapewne ucieszy nowa poręczna paczka Hit na raz, którą wszędzie przemycisz, by w dowolnej chwili rozkręcić najlepsze party w mieście. Hit Creme Brulée, sugerowana cena: 4,79 PLN; Hit na raz, sugerowana cena: 1,59 PLN



## Salatka z rukoli i winogron

Czas przygotowania: 15 minut  
Ilość porcji: 4

**Składniki:**

- 200 g sera Lazur Błękitny
- 200 g rukoli
- 150 g ciemnych winogron
- 4 łyżki orzeszków pinii
- 5 łyżek oliwy z oliwek

**Sposób przygotowania:**

1. Liście rukoli umyć, odciąć ogonki.
2. Winogrona przekroić na pół, a ser Lazur Błękitny pokruszyć na drobne kawałki.
3. Na suchej patelni lekko uprzyżyć orzeszki pinii i odstawić do wystygnięcia.
4. Następnie wszystkie składniki delikatnie wymieszać i ułożyć na talerzu. Całość skropić oliwą z oliwek.

## Roladki z cukinii

Czas przygotowania: 25 minut  
Ilość porcji: 4

**Składniki:**

- 200 g sera Lazur Złocisty
- 2 cukinie
- słoik (ok. 300 g) suszonych pomidorów w zalewie z oleju
- olej
- sól
- pieprz
- szczypiorek do dekoracji

**Sposób przygotowania:**

1. Umytą cukinię pokroić w cienkie, podłużne plastry. Każdy natłuścić olejem, oprószyć solą i pieprzem, a następnie krótką chwilę grillować na patelni grillowej z każdej strony.
2. Ser Lazur Złocisty pokroić w podłużne kawałki. Pomidory odsączyć z zalewy.
3. Na plastrach cukinii ułożyć po kawałku sera Lazur Złocisty, na nim suszone pomidory i ściśle zwinąć w roladki. Każdą przewiązać szczypiorkiem.

[www.kuchniaLazur.pl](http://www.kuchniaLazur.pl)



## AMBER ROOM RESTAURACJA

SKŁADNIKI KULINARNEJ DOSKONAŁOŚCI



Rekomendacja Przewodnika Michelin

Rezerwacja: + 48 22 523 66 64, [www.amberroom.pl](http://www.amberroom.pl)  
Pałac Sobarskich, Al. Ujazdowskie 13, 00 -567 Warszawa