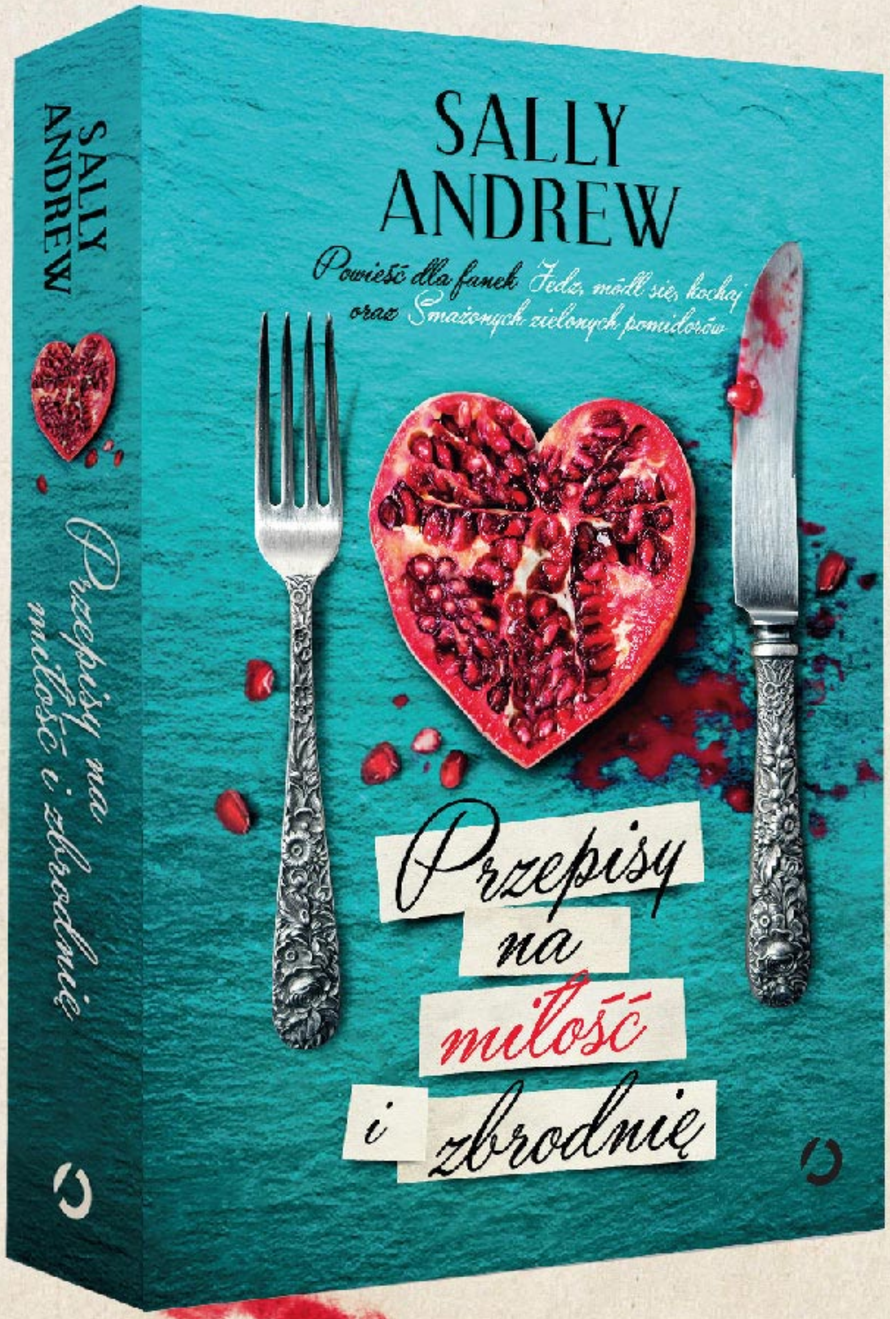
PRESSKIT



SALLY ANDREW

Przepisy na miłość i zbrodnię

Powieść dla fanek *Jedz, módl się, kochaj*
oraz *Smażonych zielonych pomidorów*



Przepis na zbrodnię

Składniki:

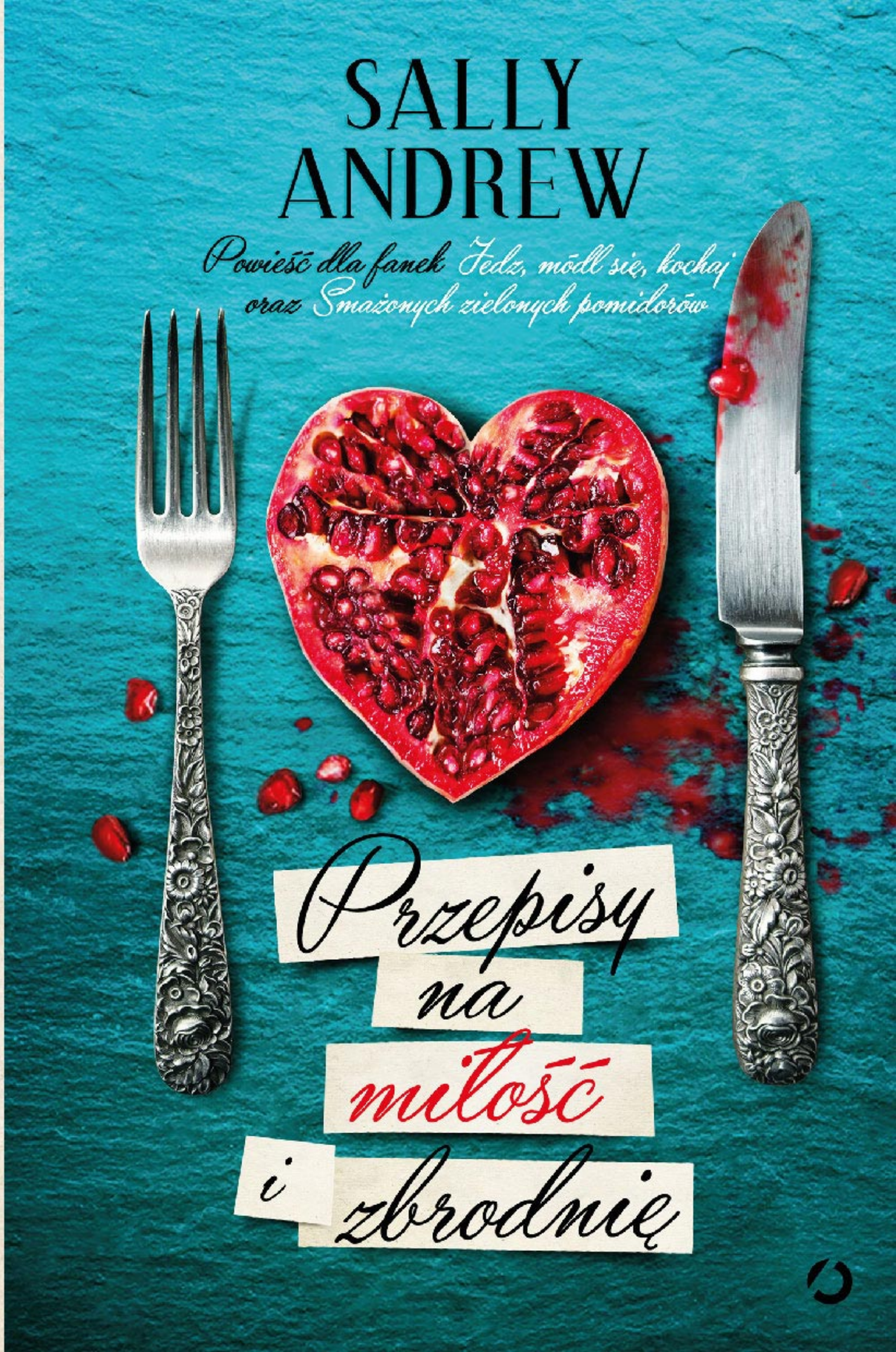
dość duży mężczyzna, który znęca się nad żoną
mała krucha żona
średniej wielkości żylasta kobieta zakochana w żonie
dubeltówka
południowoafrykańskie miasteczko kiszące się w sekretach
butelka soku z granatów
łagodny ogrodnik
pogrzebacz
pikantna mieszkanka Nowego Jorku
7 adwentystów dnia siódmego
(odpowiednio przygotowanych na koniec świata)
ostra dziennikarka śledcza
łagodna detektyw amator
2 wytrawnych policjantów
jagnię
garść fałszywych tropów
kilku podejrzanych
szczypta chciwości

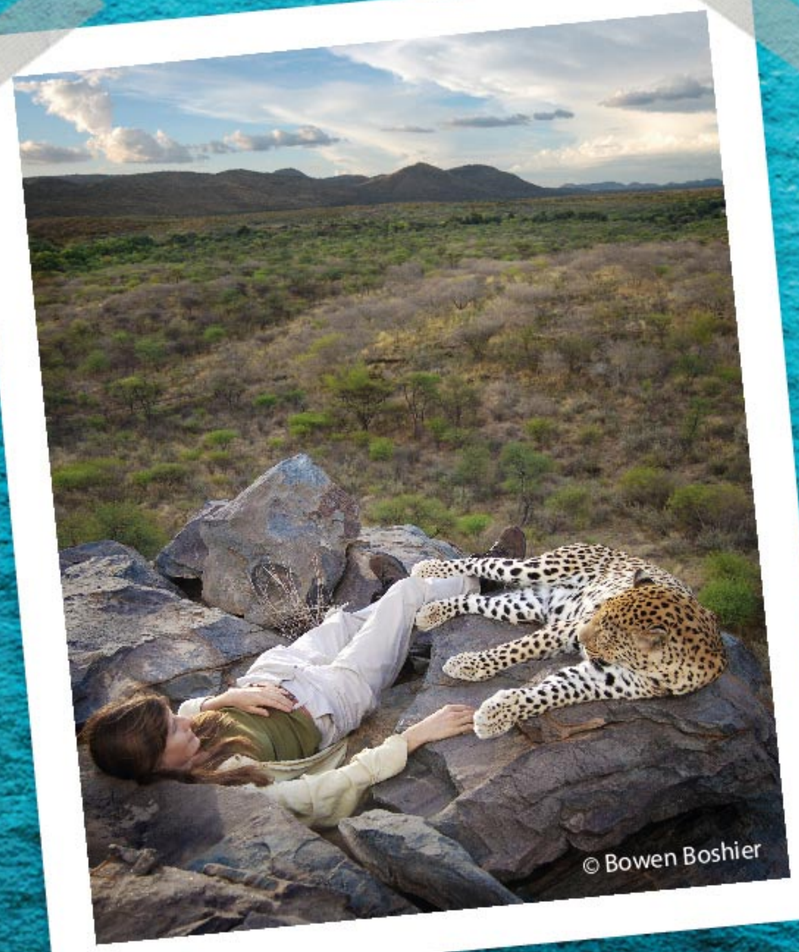
Wszystko włożyć do dużego garnka i przez kilka lat dusić na małym ogniu, mieszając co jakiś czas drewnianą łyżką. Pod koniec duszenia dodać 3 butelki brandy marki Klipdrift, 3 małe kaczki, garść papryczek chili i zwiększyć płomień.

Tannie Maria kocha gotować, rozkoszować się jedzeniem i obdarowywać nim innych.

W kuchni mogłaby spędzić całe życie. Prowadzi nawet rubrykę kulinarną w lokalnej gazecie – do czasu gdy okazuje się, że czytelnicy bardziej spragnieni są porad sercowych niż kulinarnych.
Wtedy odkrywa, że potrafi znaleźć lekarstwo na kłopoty miłosne niemal każdego. Nie może jednak zapobiec tragedii, która wstrząsa społecznością Karru Małego. *Tannie* Maria wplątuje się w krwawą intrygę i sprowadza na siebie śmiertelne niebezpieczeństwo.
A gdy poznaje komisarza Henka Kannemeyera, wpada jak śliwka w kompot…

Smakowita kompozycja miłosnych i kryminalnych przypadków doprawiona odrobiną egzotyki. Pochłoniesz ją jak ulubione danie i będziesz marzyć o dokładce!

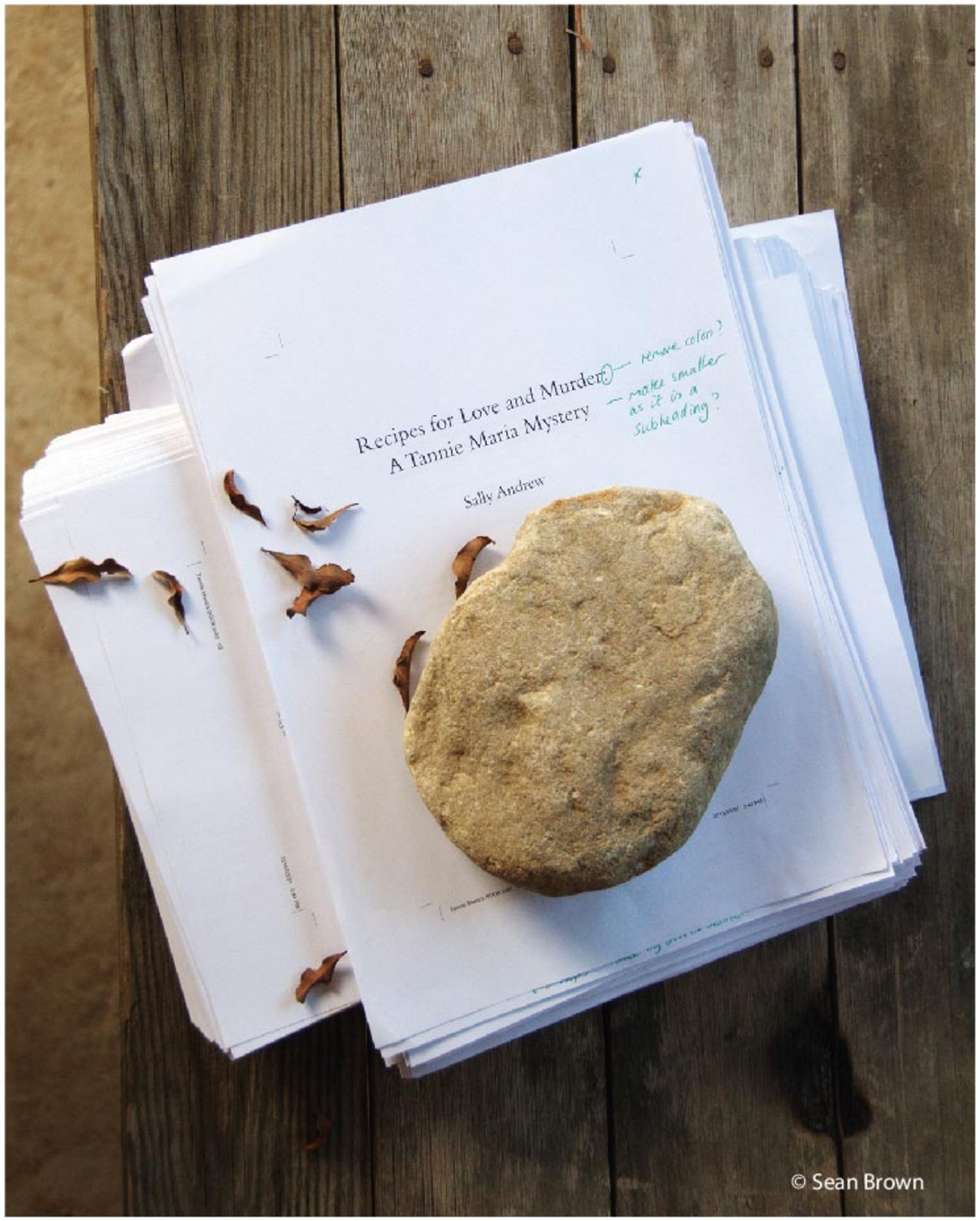






SALLY ANDREW

Sally Andrew mieszka na terenie rezerwatu przyrody w Karru Małym w RPA ze swoim partnerem, artystą Bowenem Boshierem, oraz… antylopą i panterą. Najbardziej lubi spędzać czas w nadmorskiej dzielnicy Kapsztadu – Muizenbergu, i na pustyni. Zanim zdecydowała się zostać pełnoetatową pisarką, przez wiele lat była działaczką społeczną. *Przepisy na miłość i zbrodnię* to jej pierwsza powieść i od razu ogromny sukces – prawa do jej wydania kupili wydawcy z kilkudziesięciu krajów.


Recipes for Love and Murder
A Tannie Maria Mystery
Sally Andrew
© Sean Brown


© Bowen Boshier


© Andrea Nixon

Przepisy tannie Marii



Okazuje się, że opowieści o zbrodni i miłości zajęły tak dużo miejsca, iż nie zostało zbyt wiele stron na przepisy.
Dlatego wybrałam zaledwie kilka moich ulubionych potraw charakterystycznych dla kuchni mieszkańców Karru.
Niektóre potrawy nie pochodzą z Karru, ale znalazły się tutaj, ponieważ są przepyszne.
Bardzo przepraszam przestrzegających wegańskiej diety adwentystów dnia siódmego, ponieważ w większości przepisów pojawia się typowa dla Karru jagnięcina, masło lub jaja, jednak na pewno znajdzie się także kilka takich, które będą mogli wypróbować.
Proszę, żebyście zadbali o to, aby mięso i nabiał, których używacie, pochodziły z dobrego, sprawdzonego gospodarstwa: z wolnego chowu lub hodowli zwierząt. Zwierzęta powinny żyć w promieniach słońca i paść się na polu.



Mimo że potrawy opisane w mojej książce wywodzą się głównie z afrykanerskich tradycji kulinarnych, goszczą one na stołach wielu ludów i społeczności południowoafrykańskich, a przepisy na nie pochodzą z różnych źródeł. Na przekór panującemu wiele lat systemowi apartheidu, kultury (i kulinaria) miejscowej ludności przeplatają się i w tradycyjnych południowo-afrykańskich daniach – oprócz wyraźnych afrykańskich wpływów widać również wiele innych (między innymi kuchni malajskiej, indyjskiej, holenderskiej, francuskiej i włoskiej).



Bobotie Reghardtta



Zdjęcia potraw: aparatorka.pl

Bobotie Reghardtta

½ szklanki rodzynek
1 łyżka mielonej kolendry
4 łyżeczki mielonej kurkumy
1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu
1½ łyżeczki mielonego kminku
½ łyżeczki mielonego cynamonu
¼ łyżeczki mielonego imbiru
¼ łyżeczki mielonego kopru włoskiego
¼ łyżeczki mielonej kozieradki
¼ łyżeczki mielonej czarnej gorczycy
¼ łyżeczki pieprzu cayenne
1½ łyżeczki soli
szczypta gałki muszkatołowej
szczypta mielonych goździków
¼ szklanki masła (60 g)
2 cebule, obrane i drobno posiekane
1 posiekany ząbek czosnku
1 łyżeczka posiekanego świeżego imbiru
500 g mięsa mielonego (jagnięcina, strusina lub dziczyzna)
1 szklanka utartej marchewki
1 kromka chleba nasączona 3 łyżkami mleka, lekko wyciśnięta, następnie rozgnieciona widelcem
¼ szklanki migdałów w płatkach (15 g)
¼ szklanki dżemu morelowego (najlepiej domowej roboty)
3 łyżki soku cytrynowego lub 2 łyżki octu winnego
1 jajko

SOS

3 jajka, 1 szklanka mleka
1 szklanka śmietany słodkiej lub kwaśnej
½ łyżeczki soli, ½ łyżeczki octu
starta skórka z ½ cytryny, 6 listków z cytryny

• *Namoczyć rodzynki w gorącej wodzie i odstawić.*

• *Wsypać wszystkie mielone przyprawy do niewielkiej miski i wymieszać.*

• *Roztopić masło na dużej patelni i delikatnie zeszklić cebulę. Następnie dodać czosnek, świeży imbir oraz zmieszane przyprawy i podsmażyć przez minutę lub dwie.*

• *Dodać mięso mielone i delikatnie je zrumienić, mieszając, żeby rozbić wszystkie grudki. Następnie dodać utartą marchewkę, po czym zdjąć patelnię z ognia.*

• *Dodać resztę składników, łącznie z namoczonymi rodzynkami. Wymieszać. Jajko wbićna końcu, żeby nie zaczęło się smażyć. Spróbować, czy potrawa jest dobrze przyprawiona, a następnie przełożyć ją do prostokątnego naczynia żaroodpornego (około 15 na 25 cm, głębokiego przynajmniej na 4 cm).*

• *Żeby przyrządzić sos, należy ubić jajka, dodać mleko, śmietanę, sól, ocet i skórkę z cytryny, a następnie dobrze wymieszać. Zalać sosem przygotowane do pieczenia mięso.*

• *Wetknąć w bobotie listki cytryny, tak żeby wystawały jedynie ich koniuszki.*

• *Piec w temperaturze 200°C około 20–25 minut, aż potrawa nabierze złocistobrązowego koloru.*

• *Bobotie smakuje ze wszystkim, ale tradycyjnie podaje się je z żółtym ryżem (ryżem ugotowanym z kurkumą, rodzynkami i cynamonem, do którego po ugotowaniu trzeba wmieszać widelcem miód i masło), owocowym sosem chutney, pokrojonymi bananami i pomidorami oraz z sałatką cebulową.*

WSKAZÓWKI

• *Jeśli nie mamy dżemu domowej roboty (przyrządzanego z dodatkiem ziaren z pestek moreli), możemy dodać do dżemu kupnego dwa rozgniecione ziarna z pestek moreli, żeby nadać bobotie migdałowy posmak. Aby wydobyć ziarno, trzeba rozbić pestkę tłuczkiem lub młotkiem.Gotowe do spożycia ziarna można również kupić w sklepie ze zdrową żywnością.*

• *Jeśli przygotowujemy potrawę z wyprzedzeniem, pamiętajmy, aby polać ją sosem dopiero tuż przed wstawieniem do piekarnika.*

• *Jeżeli ktoś lubi pikantne potrawy, może użyć więcej papryczek chili, wtedy jednak należy do pokrojonych bananów dodać jogurt, żeby złagodzić posmak całości.*

Herbatniki na maślance z musli

Herbatniki na maślance z musli



1 kg mąki tortowej
¼ szklanki proszku do pieczenia (40 g)
4 łyżeczki soli
1½ szklanki prażonego musli (200 g)
1 niepełna szklanka rodzynek (100 g)
1 szklanka pokrojonych suszonych jabłek (75 g)
1¼ szklanki łuskanego słonecznika (170 g)
½ szklanki wiórków kokosowych (40 g)
¼ szklanki siemienia lnianego (35 g)
¼ szklanki ziaren sezamu (35 g)
¼ szklanki łuskanych pestek dyni (30 g)
2 szklanki brązowego cukru (400 g)
3 duże jajka
2 szklanki maślanki
500 g stopionego masła

• Rozgrzać piekarnik do 180°C i natłuścić cztery formy do chleba lub jedną blachę o wymiarach 30 na 40 centymetrów.

• Wymieszać wszystkie sypkie składniki.

• Ubić jajka, dodać maślankę i stopione masło, po czym wymieszać. Następnie dodać sypkie składniki i dokładnie wymieszać.

• Łyżką rozłożyć masę do form, tak aby w każdej była trzycentymetrowa warstwa ciasta, i piec około 45 minut.

• Lekko ostudzić, następnie wyłożyć ciasto z form na ruszt do piekarnika i zostawić do zupełnego ostygnięcia.

• Pociąć na herbatniki, na przykład o wymiarach 3 na 4 centymetry lub też wedle własnego pomysłu.

• Suszyć przez noc w szufladzie do podgrzewania lub przez 4–6 godzin w piekarniku rozgrzanym do temperatury 80–100°C do zupełnego stwardnienia i wyschnięcia. Przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku.

• Herbatniki przed zjedzeniem zamaczać w kawie, aż staną się miękkie i pyszne.

WSKAZÓWKI

• Suszone jabłka najłatwiej pociąć nożyczkami.

• Można również dodać suszone żurawiny albo ulubione orzechy czy inne suszone owoce, należy jedynie dopilnować, żeby ogólna ilość bakalii pozostała taka sama.

Ciasto mechanika z musem czekoladowym



Ciasto mechanika z musem czekoladowym



240 g gorzkiej czekolady
125 g masła
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
4 jajka
¼ szklanki cukru pudru
szczypta soli
skórka starta z 1 pomarańczy



• Czekoladę i masło razem z ekstraktem z wanilii stopić na parze (ja wkładam składniki do żaroodpornej miseczki, którą ustawiam na zdjętym z ognia garnku z gorącą wodą).

• Jajka, cukier i sól ubić na gęstą, jednolitą masę. Przy użyciu miksera nastawionego na wysokie obroty proces ten zajmie co najmniej 5 minut i nie należy go przyspieszać. Masa musi stać się gęsta, pienista i urosnąć mniej więcej pięciokrotnie.

• Dodać skórkę startą z pomarańczy i stopioną masę czekoladową.

• Wlać ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia i natłuszczonej tortownicy o średnicy 23 cm i piec w temperaturze 160°C przez 35–45 minut lub aż wierzch ciasta zacznie pękać.

• Zostawić w tortownicy do ostygnięcia, następnie wyjąć i napełnić pęknięcie pośrodku ciasta bitą śmietaną i jagodami lub orzechami.

WSKAZÓWKI

• Użyć gorzkiej czekolady o zawartości 35–40% kakao. Nie używać czekolady zawierającej więcej niż 45% kakao, jeśli nie chcemy, żeby ciasto zrobiło się suche, gorzkie i gliniaste.

• Upieczone ciasto może się wydawać zbyt płaskie, ale dzięki temu na wierzchu zostaje miejsce na pyszną bitą śmietanę i jagody lub orzechy albo brzoskwinie z kompotu.

Melktert tannie Kuruman



Melktert tannie Kuruman

KRUCHE CIASTO NA SPÓD

1¼ szklanki mąki
⅓ szklanki cukru pudru
¼ łyżeczki soli
125 g masła, miękkiego, pokrojonego na kawałki
2 żółtka

• *Przesiać mąkę, cukier puder i sól, wymieszać.*

• *Dodać masło i żółtka, wkroić je do mąki nożem. Następnie delikatnie wgnieść masło rękami, aż składniki się połączą. Owinąć ciasto folią i włożyć do lodówki na 30 minut. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto w taki sposób, aby pasowało do posmarowanej tłuszczem formy o średnicy 24 cm.*

• *Nakłuć ciasto widelcem.*

• *Włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec 15–20 minut w temperaturze 200°C.*

NADZIENIE

Składniki A
2 szklanki mleka
1 łyżka masła
szczypta soli
⅔ szklanki cukru

Składniki B
1 szklanka mleka
2 łyżki mąki tortowej
¼ szklanki mąki kukurydzianej

Składniki C
2 jajka
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

POSYPKA

cukier cynamonowy



• *Składniki A (mleko, masło, sól i cukier) podgrzać w rondlu, mieszając, aż cukier się rozpuści.*

• *Składniki B (mleko, mąka tortowa i kukurydziana) wymieszać w misce, następnie zalać składnikami A. Dobrze wymieszać, powstałą masę przelać z powrotem do rondla.*

• *Mieszając, gotować masę około 5 minut, aż zgęstnieje i straci mączny posmak.*

• *Składniki C (jajka i ekstrakt z wanilii) ubić w misce. Nie przerywając ubijania, pomału dolewać gorącą masę i dokładnie zmiksować. Przelać masę z powrotem do rondla i gotować na małym ogniu, aż zgęstnieje (2–3 minuty).*

• *Zalać masą upieczony spód, a następnie odstawić, aby nadzienie ostygło i stężało. Przed podaniem obficie posypać cukrem cynamonowym.*

WSKAZÓWKI

• *Cukier cynamonowy można przyrządzić, mieszając w równych proporcjach mielony cynamon z brązowym cukrem.*

• *Tartę mleczną można posypać samym cynamonem.*



Sorbet z owoców mango

2 słodkie, dojrzałe owoce mango,
obrane i pokrojone na kawałki
jogurt lub sok z limonek (dla chętnych)

- *Mrozić owoce przez 3 godziny lub odpowiednio długo, aby stwardniały, ale nie na kamień.*

- *Zmiksować, po czym znów włożyć do zamrażarki.*

- *Przed podaniem można dodać łyżkę jogurtu lub skropić sokiem z limonek.*

WSKAZÓWKI

- *Ten przepis sprawdza się jedynie wtedy, gdy owoce mango są rzeczywiście wyśmienite. Jeśli są zaledwie smaczne, można przed zamrożeniem dodać do zmiksowanych owoców trochę śmietany albo jogurtu lub przed podaniem skropić sorbet miodem.*

- *Jeśli mango po zamrożeniu zbytnio stwardnieją, należy odczekać kilka minut, zanim przystąpimy do miksowania.*



Vetkoek

600 g mąki tortowej
3 łyżeczki suszonych drożdży (instant)
2 łyżki cukru
3 łyżeczki soli
2 łyżki oleju słonecznikowego
200 ml ciepłej wody
200 ml mleka
2 litry oleju słonecznikowego do smażenia w głębokim tłuszczu

• *Przesiać mąkę, dodać drożdże, cukier i sól, po czym wymieszać.*

• *Wymieszać olej, ciepłą wodę i mleko, a następnie powoli dodawać do mąki. Powinna powstać masa nadająca się do zagniatania. Na posypanej mąką stolnicy zagniatać ciasto przez 8–10 minut, aż stanie się jednolite i sprężyste. Natłuścić olejem dużą miskę, przełożyć do niej wyrobione ciasto, nakryć je ścierką i pozostawić do wyrośnięcia na 2 godziny lub aż podwoi swoją objętość.*

• *Delikatnie zagnieść ciasto, żeby je odpowietrzyć, następnie podzielić na 10 porcji (po około 100 g). Uformować kule, po czym rozpłaszczyć je dłonią. Tak przygotowane ciasto posmarować olejem i odstawić do wyrośnięcia na 20–30 minut.*

• *W tym czasie rozgrzać olej do smażenia w dużym garnku o grubym dnie. Smażyć po 3 chlebki na raz. Gdy po jednej stronie zrobią się złocistobrązowe (po 4–6 minutach), przewrócić na drugą stronę i również zrumienić.*

• *Osuszać na papierowym ręczniku lub wytłaczankach po jajkach.*

• *Podawać ze specjalnie przygotowanym mięsem mielonym albo z masłem, serem wiejskim lub dżemem morelowym domowej roboty.*

Vetkoek z mięsem mielonym

Vetkoek z mięsem mielonym



3 łyżki masła
500 g mielonej wołowiny (polędwica lub karkówka)
1 średniej wielkości cebula, obrana i pokrojona
½ łyżeczki mielonej kurkumy
1 łyżeczka mielonej kolendry
1 łyżeczka mielonego białego pieprzu
4 całe goździki
1 listek laurowy
2 duże pomidory, obrane i pokrojone
1½ łyżeczki soli
2 szklanki wody
¼ szklanki chutney z zielonych pomidorów
lub owocowego chutney z cierpkich owoców

• Stopić masło na patelni z grubym dnem na średnim ogniu. Wrzucić mięso mielone i mieszać, żeby rozbić wszystkie grudki. Smażyć, nie przerywając mieszania, aby mięso nie przywarło.

• Gdy mięso mocno się zrumieni, dodać cebulę i smażyć do miękkości.

• Zmniejszyć ogień, dodać przyprawy. Dusić kilka minut, następnie dodać resztę składników.

• Dusić na małym ogniu przez mniej więcej pół godziny, aż sos zgęstnieje i nabierze odpowiedniego smaku.

• Spróbować i doprawić do smaku. Być może trzeba będzie dodać odrobinę soli lub soku z cytryny.

WSKAZÓWKI

• Odpowiednie zrumienienie mięsa zajmuje trochę czasu, ale warto go poświęcić na tę czynność. Dzięki temu potrawa nabierze wyjątkowego, intensywnego smaku.

• Vetkoek należy przeciąć do połowy, następnie końcówką noża delikatnie rozciąć wnętrze chlebka, tak aby nie przeciąć skórki, na której trzyma się jego górna część. Dzięki temu łatwiej będzie się jadło, gdy napełnimy vetkoek pysznym mielonym mięsem. Mięso w chlebku można polać odrobiną sosu chutney.



Przepisy na miłość i zbrodnię



podbijają serca czytelniczek

Ta książka rozbudziła mój apetyt na życie!
Ewa Wachowicz

**Ostatnio tak bardzo się śmiałam, kiedy czytałam *Wszystko czerwone* Joanny Chmielewskiej.
Kapitalna książka na popołudniowy relaks!**
Gosia

Czuję się z tą powieścią osobiście silnie związana i mam nadzieję, że podbije serca czytelników tak samo, jak podbiła moje.
Adriana, tłumaczka

**Uwielbiam takie książki, przy których człowiek uśmiecha się sam do siebie. I uwielbiam takie bohaterki –
z krwi i kości! Od razu poczułam sympatię do *tannie* Marii, ja też noszę rozmiar 46.**
Ania

**Pożyczam sobie od głównej bohaterki motto życiowe: mniej mnie obchodzi, czy jest życie po śmierci;
ja chciałabym najpierw mieć jakieś życie przed śmiercią.**
Beata

Pierwsze słowo, które przychodzi mi do głowy po przeczytaniu tej książki? Urocza!
Maria



Przepisy na miłość i zbrodnię

Monika Frankiewicz
frankiewicz@otwarte.eu
tel. 607 706 450

