

# Camping Kama

Cztery kilometry od... polskiej Wenecji (jak niektórzy nazywają Mikołajki). Tuż nad jeziorem Tałty, przy głównym szlaku żeglarskim Krainy Wielkich Jezior Mazurskich.

Kemping jest strzeżony. Pomieści 50 przyczep lub kamperów. I mnóstwo namiotów. Prysznic, WC, pralka auto-



matyczna? To oczywiście! Ale, poza tym: czysta plaża, przystań dla żeglarzy, miejsce na ognisko, sprzęt pływający. No i bar gastronomiczny dla zgłodniałych.

Dla bardziej wymagających mają tam też:

- 2 domki 3-pokojowe (50 mkw.) z dużymi tarasami, kuchnią, ciepłą wodą, telewizorem i radiem.
- 1 domek 2-pokojowy (40 mkw.) z kuchnią, łazienką i pełnym wyposażeniem.



Dobre miejsce na bazę wypadową dla miłośników turystyki pieszej, rowerowej i wodnej oraz idealne miejsce dla wędka-rzy.

To wszystko od 1 maja aż do 31 października.

## Teraz też dla caravanningu Zew spokoju

Pozwólcie ukoić Wasze wnętrze, wyciszyć psychikę i odprężyć umysł. Czujcie się jak w bajce. Niech kojący wpływ tego miejsca napełni Wasze serce radością, ufnością i pewnością siebie - tak kuszą goście gospodarze „Ogrodów Życia”.

Rusz w Beskid Sąddecki. Odszukaj w Starym Sączu ulicę Bazieliha. To na obrzeżach miasteczka - tam, gdzie przyjazny, jasny dom i wielki ogród wokół. Tam też właśnie rodzina Gondków już od pokoleń zajmuje się leśnictwem, ogrodnictwem, uprawą sadów i hodowlą kwiatów. Od całkiem zaś niedawna - tajemnicami swego kunsztu dzieli się ze swymi gośćmi:

- U nas można poznać tajniki pielęgnacji ogrodów, ogródków i terenów zielonych - mówi gospodyni, pani Joanna. - Przybliżyły sztukę aranżacji roślin na balkonach, tarasach oraz w ogrodach zimowych. Pomagamy chętnym nabyć nowe umiejętności w dziedzinie kształtowania drzew i krzewów ozdobnych oraz sztuki formowania bonsai.

Gospodarstwo agroturystyczne Eko-Relaks - Ogrody Życia szybko zdobywa popularność. Gości urzeka jego malowniczość - u podnóża gór - położenie oraz przepastny, pełen kolorów i niespodzianek, ogród. Jeśli do tego dodać dobrą kuchnię i ujmującą serdeczność gospodarzy, którą wychwalają na internetowych forach zadowoleni goście - trudno się oprzeć chęci natychmiastowej tam podróży.

A to jeszcze nie wszystko. Od niedawna w Eko-Relaksie stworzono warunki dla przyjmowania caravanningowców! Nic już więc nie stoi na przeszkodzie, aby zaznać tam gościny, odkryć i skorzystać z okolicznych atrakcji oraz... wyjechać z bagażem darów sadu, który bez ograniczeń eksplorować może każdy z gości!



## Smacznie i bez dymu

Od pewnego czasu spotykamy się na różnych imprezach, gdzie promujemy COBB BBQ SYSTEM - urządzenie wielofunkcyjne do grillowania, smażenia i wędzenia. COBB idealnie nadaje się na jacht lub camping, nie nagrzewa się, spokojnie można go postawić nawet na laminacie łodzi, jest lekki (4,5 kg), bezpieczny i prawie bezdymowy.



### Marynowane filety wołowe

- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki octu balsamicznego
- 2 łyżki sosu HP
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżka sosu sojowego
- szczypta pieprzu i sól
- kilka gałązek świeżego rozmarynu
- 750g - 1kg wołowiny

Miażdżymy ząbki czosnku i dodajemy resztę składników do marynaty, poza mięsem oczywiście. Wszystko należy dobrze wymieszać. Z mięsa usuwamy ścięgna i polewamy je marynatą. Marynujemy przez godzinę. Ruszt w Cobbie rozgrzewamy przez 10 minut a następnie opiekamy steki z dwóch stron i krawędź, tak aby zatrzymały wilgotność, następnie pieczemy pod przykryciem 25-30 minut przewracając, na drugą stronę co 10 minut. Kroimy na plastry, najlepiej smakują średnio wypieczone, polecamy.

### Pikantne kulki mięsne z sosem grzybowym

- 1 łyżka oleju
- 1 cebulka, 1 zielona papryka
- 1-2 ząbki czosnku
- 500g chudego mielonego mięsa
- 1/3 szklanki niegotowanego ryżu
- 1 żółtko
- 1/2 szklanki bułki tartej
- Łyżeczka papryki w proszku
- sól i pieprz
- Sos: wywar grzybowy z kostki, mała kobiałka posiekanych grzybów (mogą być pieczarki), 1 szklanka wody, świeża bazylii.

Rozgrzewamy na Cobbie olej w woku, szklimy cebulkę, czosnek i paprykę. W misce mieszamy mięso, ryż, żółtko, bułkę tartą, chilli i zioła dodając podsmażone dodatki. Z mięsa ugniatamy około 8 kulek. W woku mieszamy wywar z kostki rosółowej, wody i grzybów, dodajemy paprykę, gdy się zagotuje dodajemy kulki mięsne i pozostawiamy, aby się dusiły 1 godzinę pod przykryciem, co 15 minut delikatnie mieszamy i odwracamy kulki. Przy podawaniu kulki polewamy delikatnie sosem i dodajemy szczyptę świeżej bazylii.



Więcej na stronach  
[www.foodlovers.pl](http://www.foodlovers.pl)



COBB BBQ SYSTEM ...na jacht, na werandę, wycieczkę

[www.foodlovers.pl](http://www.foodlovers.pl) Tel.: (022) 642 53 92