

Kamper z klocków

Historia firmy LEGO zaczęła się w Danii w 1932 roku, kiedy to w małym miasteczku Billund, Ole Kirk Christiansen stworzył sklep z rzeźbionymi z drewna zabawkami.



Dziś produkty LEGO sprzedawane są w ponad 130 krajach. Podczas zabawy nimi dzieci uwalniają swoją wyobraźnię i wykazują się kreatywnością. Klocki LEGO zostały ogłoszone „zabawką (ubiegłego) stulecia” przez amerykański „Fortune Magazine” i Brytyjskie Stowarzyszenie Detalistów Zabawek.

Jak się okazuje – wśród możliwych do zbudowania obiektów znaleźć można też pojazd bliski wszystkim caravaningowcom!

„Rodzinny” nie tylko z nazwy

Czy zdarzyło się Państwu poszukiwać w okolicach Koszalina i Kołobrzegu dobrego kempingu? Powtórzę: dobrego, a nie takiego, który jest nim tylko z nazwy?

Mój wybór padł na Camping Rodzinny nr 105 w Mielnie. Stacjonując na jego terenie ponad dwa tygodnie uznałem, że warto go polecić innym caravaningowcom. Już sama lokalizacja jest ciekawa, bowiem Mielno położone jest na bardzo wąskim pasie oddzielającym Jezioro Jamno i Morze Bałtyckie. Zatem dojdzie do plaży zajmie nam nie więcej niż 7 minut.

Kemping kategorii**** od 19-tu lat prowadzi Elżbieta i Stanisław Kopczyńscy na ich własnym, przydomowym terenie. Z powodze-

niem znajdzie się tu miejsce dla ok. 60 rodzin w przyczepach, samochodach kempingowych czy namiotach. Już sama nazwa („Rodzinny”) sugeruje, że takie jest nastawienie właścicieli i że znajdziemy tu niepowtarzalną rodzinną atmosferę. I tak właśnie jest. Kemping jest podzielony na dwie części: nasłonecznioną i nieco bardziej zacienioną dzięki dorodnym kasztanowcom. Ciekawym jest fakt, iż Pan Stanisław wyjątkowo dba o ustawienie sprzętu, którym przybywają turyści. To rzadkość a zara-

zem rzecz godna naśladowania, gdyż dzięki temu panuje tu wyjątkowy porządek, a przyczepy czy kampery nie stoją „gdzie bądź”, bo komuś nie chciało się przejechać metra czy dwóch.

Teren jest bardzo równy, a trawa i krzewy na bieżąco przycinane. Żadnych wątpliwości co do czystości nie pozostawiają też sanitaria-ty. Jest to nowy budynek, w którym zagospodarowano część damską, męską, chemiczne WC, zmywalnię naczyń oraz pomieszczenie, w którym można skorzystać z pralki. W razie niepogody, na turystów czeka świetlica z TV, stołem bilardowym, regałem z prasą oraz biblioteka. Pod gołym niebem można też zagrać w tenisa stołowego, w mega wielkie szachy lub wypożyczyć sprzęt sportowy. Warto również wspomnieć o bezpiecznym i zadbanym placu zabaw dla dzieci. W godzinach nocnych kemping dozorowany jest przez ochronę. Więcej informacji: www.campingrodzinny.prv.pl

Tekst i zdjęcia: Marcin Turko



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.



Kurczak z daktylami i miodem

2 łyżeczki oliwy z oliwek
8 kawałków kurczaka
2 średnie cebulki cienko pokrojone
4 ząbki czosnku
1-2 łyżeczki kolendry
1 łyżeczka kurkumy, 1 łyżeczka cynamonu, ½ łyżeczki papryczki chili
1,5 szklanki rosółu z kury
½ szklanki wody
½ szklanki daktyli (przepolowane)
¼ szklanki miodu
¼ szklanki podsmażonych migdałów
1 łyżeczka posiekanych liści świeżej kolendry

Podsmażamy kurczaka na oleju aż będzie ładnie brązowy z każdej strony. Szklimy cebulkę, dodajemy czosnek i zioła, mieszając aż cebulka będzie miękka. Do woka z cebulką i ziołami dolewamy rosół oraz dodajemy podpieczone kawałki kurczaka (jeżeli wywaru jest za mało, można dodać trochę wody). Gotujemy pod przykryciem aż konsystencja wywaru się trochę zredukuje. Dodajemy daktyle, miód i migdały i gotujemy jeszcze przez około 10 minut. Podajemy posypane liśćmi świeżej kolendry na kaszy kuskus.

Skwierczące słodkie ziemniaki

4 ziemniaki
2 szklanki rosółu warzywnego
2 pomidory obrane ze skórki i posiekane
3 łyżeczki cukru
2 czerwone papryczki chili (posiekane, ale bez ziarenek)
1 łyżeczka kolendry, 1 łyżeczka kminku i 1 łyżeczka papryki
sól i pieprz

Obieramy ziemniaki i kroimy w ćwiartki. Mieszamy pozostałe składniki, by stworzyć sos i polewamy nim ziemniaki. Rozpalamy Cobb'a i gdy jest gotowy wkładamy ziemniaki do „fosa” i polewamy je sosem. Na grillu szykujemy inne mięso lub kurczaka, a w tym samym czasie na dole przygotowujemy pyszne ziemniaczki. Ich przygotowanie potrwa około godziny i należy je od czasu do czasu odwracać.

Więcej na stronach www.foodlovers.pl



COBB BBQ System

...na jachcie, na werandzie, w wybieżce

www.foodlovers.pl

Tel.: (022) 642 53 92