

CZYTELNICY PYTAJĄ

– my szukamy odpowiedzi

W kwietniowym wydaniu naszego magazynu pisaliśmy o firmach specjalizujących się w przebudowach fabrycznych dostawczaków na kampery.

Po publikacji materiału zwrócił się do nas Czytelnik z prośbą o wyjaśnienie jakie są procedury, których należy dopełnić w celu dokonania rejestracji takiego pojazdu.

Zapytaliśmy o to Jana Gościńskiego, kierownika Biura Rzeczoznawców PZM w Gdyni. Jak nam wyjaśnił - w przypadku, jeśli przebudowy dokonała wyspecjalizowana firma, sprawa jest dość prosta. Wystarczy wizyta rzeczoznawcy Techniki Samocho-

dowej, który po dokonaniu wnikliwych oględzin i niestwierdzeniu uchybień w konstrukcji oraz stanie technicznym pojazdu – wyda oficjalną Opinię Techniczną.

Inaczej sprawy się mają, jeśli budowniczym okaże się osoba niemająca ku temu formalnych uprawnień. Wówczas – zanim wyruszymy na wymarzone szlaki – o wydanie homologacji zwrócić się musimy do Instytutu Transportu Samochodowego w Warszawie.

Oczywiście, na ścieżce naszych starań nie może też zabraknąć obowiązkowego stawiennictwa w Stacji Kontroli Pojazdów.

Red.

Gorący telefon!

Jeśli macie Państwo pomysł na artykuł, albo problem, który może zostać przez nas poruszony na łamach „Polskiego Caravaningu”, prosimy o kontakt.

W każdy czwartek, od godziny 9.00 do 17.00 (z przerwą między 12.00 a 12.30), pełnię swój dyżur redakcyjny, podczas którego czekam na sygnały pod numerem 058 777 01 25, wew. 323.

Dawid Majer
Sekretarz redakcji

Pstrąg albo krewetki

Cobb BBQ to urządzenie wielofunkcyjne do grillowania, smażenia i wędzenia. Przedstawiamy kolejne dwa przepisy na potrawy, które warto na nim przyrządzić. Tym razem pstrąg oraz krewetki.

Cobb idealnie nadaje się na jacht lub kemping – nie nagrzewa się, jest lekki (4,5 kg), bezpieczny i prawie w ogóle nie dymi. Oto dwa przepisy, które polecamy przyrządzić na tym urządzeniu.

Delikatnie wędzone filety z pstrąga

Aby je przyrządzić potrzebujemy: 4 filety z pstrąga, 2 łyżeczki sosu sojowego, 1 łyżkę stołową soku z cytryny, 4 łyżeczki oliwy z oliwek, 1 łyżeczkę brązowego cukru, szczyptę pieprzu, kilka gałązek świeżego rozmarynu, 1-2 łyżek wiórków do wędzenia.

Sposób przyrządzenia: marynujemy pstrąga w sosie sojowym, soku z cytryny i oliwie z dodatkiem brązowego cukru oraz pieprzu przez 10 minut. Przed samym grillowaniem na rozżarzone brykiety dodajemy gałązki rozmarynu i wiórki do wędzenia co da wspaniały aromat. Rybę pieczemy pod przykryciem około 7 minut.

Krewetki w słodkim sosie chilli

Potrzebujemy: 24 krewetki królewskie (nie obrane), 4 łyżki oleju i 4 łyżki masła, 2 ząbki czosnku, 1 cebulę, 200 ml słodkiego sosu chilli, 2 łyżeczki kolendry, sok z cytryny, sól i pieprz.

Sposób przyrządzenia: Robimy nacięcie na pancerzu krewetki i oczyszczamy z czarnej żyłki, po umyciu odkładamy na bok. Rozgrzewamy patelnię COBB a na niej olej i masło. Gdy rozgrzane dodajemy cebulkę i zmiażdżony czosnek i podsmażamy. Następnie dodajemy krewetki i smarujemy aż zmienią kolor na intensywny różowy kolor. Następnie krewetki polewamy sosem chilli, dodajemy sól, pieprz i sok z cytryny do smaku. Po podaniu krewetek na talerzu polewamy je delikatnie sosem z patelni i posypujemy kolendrą.

Więcej: www.foodlovers.pl



COBB BBQ System

...na jacht, na werandę, wycieczkę

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

Tel.: (022) 642 53 92