



Stodkię  
taczy



ZAKRĘCONA SPIŻARNIA

- Najlepsze przepisy na przetwory -

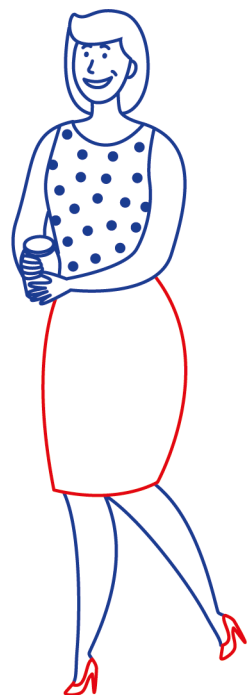


Stodkie  
taczy



## Spis przepisów:

Dżem bananowo-cytrynowy .....	4
Konfitura truskawkowo - imbirowa .....	4
Pieczony dżem jabłkowy .....	5
Dżem ze smażonych fig, śliwek i orzechów .....	5
Dżem z buraków i malin .....	6
Dżem pomarańczowo-marchewkowy .....	6
Domowy dżem ananasowy .....	8
Marynowane pomidorki .....	9
Mus jabłkowy .....	9
Dżem truskawkowo-różany .....	10
Syrop z mięty .....	10
Dżem gruszkowo - nektarynkowy z żurawiną .....	11
Konfitura kokosowo-bananowo-ananasowa .....	11
Dżem brzoskwiniowy z rozmarynem .....	12
Dżem truskawkowy z cytryną i nutą mięty .....	13
Dżem agrestowy .....	13
Konfitura z truskawek, limonki i szampana .....	15
Dżem z mirabelek z białą czekoladą .....	16
Dżemik z malin .....	16
Krem czekoladowy ze śliwek .....	17
Konfitura z cukinii .....	17







Sprawdź nasze inspiracje  
słodkie... i wytrawne!



*Nie masz doświadczenia  
z przetworami?  
Nie szkodzi!*

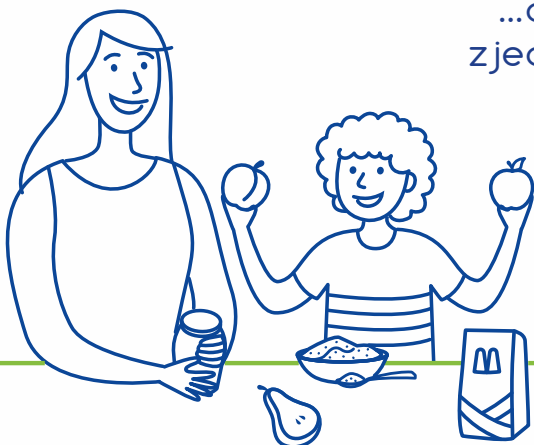


Z cukrami żelującymi Diamant  
nawet początkujący  
łatwo i szybko wyczarują  
letnie przetwory!



Wystarczy zmieszać cukier żelujący  
z owocami lub warzywami  
i zagotować, by po 3-4 minutach  
już napełniać słoiki!

...o ile nie ulegniesz pokusie  
zjedzenia wszystkiego od razu



# Dżem bananowo - cytrynowy



7 x  
200 g

porcje



20  
min

czas  
przygotowania



3  
min

czas  
gotowania



łatwy

poziom  
trudności



## SKŁADNIKI:

650 g obranych bananów  
3-4 cytryny

200 ml nektaru bananowego  
500 g cukru żelującego 2:1  
Diamant

1

Obierz banany i pokrój je na duże kawałki.

2

Cytryny wymyj, spierz, osusz, dokładnie zetrzyj skórkę z całych owoców i wyciśnij sok.

3

Banany rozgnieć lub rozdrobnij, skórki z cytryny poszatkuj, dodaj sok z cytryny i nektar bananowy, a następnie wymieszaj.

4

Dodaj cukier żelujący i dokładnie wymieszaj

5

Gotuj przez 3 minuty, mieszając, żeby masa nie przywarła do dna garnka.

6

Natychmiast rozlej do słoików i dobrze je zakręć.

# Konfitura truskawkowo - imbirowa



7 x  
200 g

porcje



20  
min

czas  
przygotowania



3  
min

czas  
gotowania



łatwy

poziom  
trudności



## SKŁADNIKI:

1 kg truskawek  
40 g świeżego imbiru

500 g cukru żelującego 2:1 Diamant

1

Umyj, wyczyść i pokrój truskawki na kawałki.

2

Obierz i drobno zetrzyj imbir.

3

Wymieszaj truskawki z imbirem.

4

Do owocowej masy dodaj cukier żelujący i dobrze wymieszaj.

5

Gotuj przez 3 minuty, mieszając, żeby masa nie przywarła do dna garnka.

6

Natychmiast rozlej do słoików i dobrze je zakręć.

# Pieczony dżem jabłkowy



8x  
200 g  
porcje



30 min  
czas przygotowania



4 min  
SUPER SZYBKO!  
czas gotowania



łatwy  
poziom trudności



## SKŁADNIKI:



1 cytryna  
950 g jabłek  
50 g domowego marcepanu  
50 g rodzzynek

50 g posiekanych migdałów  
pół łyżeczki cynamonu  
1 kg cukru żelującego 1:1 Diamant

1

Wyciśnij sok z cytryny.

2

Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i drobno pokrój.

3

Jabłka wymieszaj z cukrem, sokiem z cytryny i pozostaw na 3-4 godziny.

4

Pokrój marcepan na małe kostki.

5

Posiekaj rodzynki.

6

Dodaj rodzynki, migdały i cynamon do jabłek, umieść w rondlu i zagotuj mieszając.

7

Gotuj przez 4 minuty na dużym ogniu, ciągle mieszając, żeby masa nie przywarła do dna.

8

Pod koniec gotowania dodaj i rozmeszaj marcepan.

9

Natychmiast wlej do słoików i dobrze je zakręć.



# Dżem ze smażonych fig, śliwek i orzechów



6x  
200 g  
porcje



30 min  
czas przygotowania



3 min  
SUPER SZYBKO!  
czas gotowania



łatwy  
poziom trudności

## SKŁADNIKI:



40 g orzechów włoskich  
400 g fig  
600 g śliwek  
500 g cukru białego Diamant

pół łyżeczki cynamonu  
1 opakowanie Diamant Konfitur-Fix

1

Posiekaj orzechy włoskie.

2

Umyj, wyczyść i pokrój owoce na kawałki, wymieszaj z cukrem i Konfitur-Fix.

3

Wymieszaj owoce z cukrem w dużym rondlu i zagotuj mieszając

4

Gotuj przez 3 minuty na dużym ogniu, ciągle mieszając, żeby masa nie przywarła do dna.

5

Pod koniec gotowania dodaj orzechy włoskie i cynamon.

6

Natychmiast przelej do słoików i dobrze je zakręć.



# Dżem z buraków i z malin



10 x  
200 g  
porcje



30  
min  
czas  
przygotowania



4  
min  
SUPER SZYBKO!  
czas  
gotowania



łatwy  
poziom  
trudności



## SKŁADNIKI:

600 g surowych buraków  
2 pomarańcze  
ok. 200 ml soku pomarańczowego

400 g malin  
1 kg cukru żelującego 1:1 Diamant

1

Umyj buraki, obierz ze skórki, pokrój na bardzo małe kostki i odważ 600 g

2

Pomarańcze wymyj, sparz wrzątkiem, osusz i zetrzyj skórkę. Następnie wyciśnij sok i uzupełnij do 400 ml sokiem pomarańczowym

3

Gotuj buraki w soku pomarańczowym przy otwartej pokrywie, aż do miękkości. Następnie odcedź je, przetrzyj i odważ 600 g

4

Umyj maliny, a następnie odważ 400 g. Zmieszaj buraki i maliny z cukrem w dużym rondlu i zagotuj mieszając.

5

Gotuj przez 4 minuty na dużym ogniu, ciągle mieszając, żeby masa nie przywarła do dna

6

Gorącą masę natychmiast przelej do słoików i dobrze je zakręć.



# Dżem pomarańczowo-marchewkowy



9 x  
200 g  
porcje



60  
min  
czas  
przygotowania



3  
min  
SUPER SZYBKO!  
czas  
gotowania



łatwy  
poziom  
trudności

## SKŁADNIKI:

500 g marchwi  
1 cytryna  
75 g orzechów włoskich

1 litr soku ze świeżych pomarańczy  
razem z miąższem  
500 g cukru żelującego 3:1 Diamant

1

Umyj marchewki i zetrzyj je drobno.

2

Wyciśnij sok z cytryny i posiekaj orzechy włoskie.

3

Wymieszaj startą marchewkę, sok z cytryny i pomarańczy z cukrem w dużym rondlu i zagotuj mieszając.

4

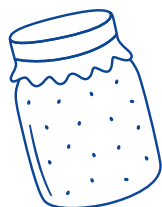
Gotuj przez 3 minuty na dużym ogniu, ciągle mieszając.

5

Pod koniec gotowania dodaj i rozmeszaj orzechy włoskie.


6

Natychmiast przelej do słoików i dobrze je zakręć.





Słodkie przepisy  
naszych internautów!

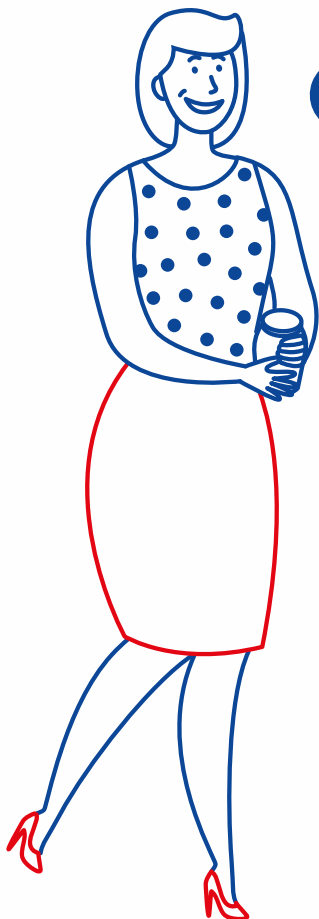


Spośród setek Waszych przepisów  
na letnie przetwory  
wybraliśmy te najpyszniejsze!

Zrealizowaliśmy je, zrobiliśmy fotki  
... i wszystko zjedliśmy!

*Teraz czas  
na Was.*

Przekonajcie się sami,  
jak Słodkie Łączy letnie smaki!





## Domowy dżem ananasowy

### Przepis pani Eweliny Pędzikowskiej z Kutna

#### SKŁADNIKI:

1,5 kg świeżego, obranego ananasa  
sok z cytryny

1 szklanka wody  
550 g cukru żelującego 3:1 Diamant



porcje



czas  
przygotowania



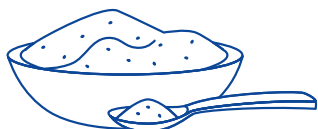
czas  
gotowania



poziom  
trudności

1

Ananasa obrać ze skórki oraz  
pozbawić twardego środka.



2

Pozostałą część pokroić na mniejsze  
kawałki i przelożyć do garnka.



3

Następnie, tak przygotowane  
owoce zalewamy sokiem  
z cytryny oraz wodą i gotujemy  
na bardzo małym ogniu, tak długo  
aż owoce staną się miękkie.



4

Po tym czasie masę należy  
zmiksować blenderem aż nabierze  
odpowiednio gładkiej konsystencji.

5

Po chwili dodać do niej cukier  
żelujący Diamant i gotować  
przez kilka minut.

6

Gorący dżem przelożyć do  
wyparzonych słoików, zakręcić  
i odwrócić do góry dnem.





# Marynowane pomidorki



3 litry

porcje



30 min

czas przygotowania



5 min

czas gotowania



łatwy

poziom trudności



## Przepis pani Marii Zamyali z Kutna

### SKŁADNIKI:

8 równej wielkości, małych pomidorów  
3 ząbki czosnku  
1 cebula

6 ziaren czarnego pieprzu  
6 ziaren ziela angielskiego  
koperek gałązka

### SKŁADNIKI ZALEWY:

4 łyżki stołowe cukru białego Diamant  
2 łyżki stołowe soli  
90 ml octu stołowego (9%)

1

Wybierz 3-litrowy słoik, dokładnie umyj go i osusz. Na dno słoika połóż koperek, czosnek oraz grubo posiekaną cebulę.

2

Dodaj do wszystkiego ziarna czarnego pieprzu i ziela angielskie. Do słoika włóż pomidory – najlepiej równej wielkości – i zalej je wrzącą wodą.

3

Pozostaw tak zalane pomidory na 20-30 minut do ostygnięcia. Następnie wylej ze słoika wodę na patelnię.

4

Dodaj do tego cukier Diamant i sól. Zagotuj mieszankę, a na samym końcu dodaj ocet.

5

Zalej ponownie pomidory powstałą zalewą i zakręć słoik. Przykryj go ciepłym kocem i trzymaj do ostygnięcia.

6

Marynowane pomidory w słoiku przechowuj w chłodnym miejscu.



# Mus jabłkowy



7 x 200 g

porcje



20 min

czas przygotowania



5 min

czas gotowania



łatwy

poziom trudności

## Przepis pani Elżbiety

### SKŁADNIKI:

1 kg jabłek  
1,5 szklanki wody

1 opakowanie cukru żelującego 1:1 Diamant

1

Umyj jabłka oraz pokrój je w średniej wielkości kawałki.

2

Wrzuć tak przygotowane owoce do garnka i wlej 1,5 szklanki wody. Do garnka dodaj też cukier żelujący Diamant i zagotuj.

3

Gotuj owoce jeszcze przez ok. 5 min, nieustannie mieszając, aby jabłka nie przypaliły się.

4

Po tym czasie, kiedy mus jabłkowy zgęstnieje, odstaw garnek do ostygnięcia.

5

Mus jabłkowy możesz przelać na wcześniej upieczony biszkopt – pyszna szarlotka na ciepło gotował. Pasuje on także do innych ciast i deserów.



# Dżem truskawkowo-różany

7 x  
200 g

porcje

15  
min

czas  
przygotowania

SUPER SZYBKO!  
3  
min

czas  
gotowania

łatwy

poziom  
trudności



## Przepis pani Natalii Mikszer

### SKŁADNIKI:

1 kg truskawek

2 garści płatków róży

1/2 szklanki cukru różanego

1 szklanka cukru Diament

1 opakowanie Konfitur-Fix Diament



1

Truskawki należy umyć, usunąć z nich szypułki oraz pokroić na mniejsze kawałki.

2

Tak przygotowane owoce przekładamy do garnka, dodając do nich posiekane płatki róży.

3

Następnie, do garnka dodajemy oba cukry oraz Konfitur-Fix Diament.



4

Otrzymaną masę mieszamy i doprowadzamy do wrzenia.

5

Dżem gotujemy jeszcze przez 3 minuty, dokładnie mieszając, aby masa nie przypaliła się.

6

Gorącym dżemem napelniamy słoiki i od razu zamykamy.



# Syrop z mięty

2  
litry

porcje

24  
godz.

czas  
przygotowania

SUPER SZYBKO!  
3  
min

czas  
gotowania

łatwy

poziom  
trudności

## Przepis pani Moniki

### SKŁADNIKI:

20-40 gałązek mięty  
1 cytryna

2 l wody  
0,5 kg cukru białego Diament

1

Do garnka wlewamy 2 litry wody, którą gotujemy.

2

Po zagotowaniu odstawiamy garnek i dodajemy do niego cukier.

3

Mieszamy, aby cukier rozpuścić się i czekamy, aż woda delikatnie przestygnie.

4

Po chwili dodajemy do wody wyciśnięty sok z cytryny oraz wkładamy świeże gałązki mięty.

5

Całość mieszamy, a po chwili przykrywamy garnek.

6

Orzeźwiający syrop macerujemy przez ok. 24 godzin, po tym czasie jest gotowy do spożycia.



# Dżem gruszkowo- nektarynkowy z żurawiną

5 x  
200 g

porcje

30  
min

czas  
przygotowania

SUPER SZYBKO!  
3  
min

czas  
gotowania

łatwy

poziom  
trudności



## Przepis pani Renaty z Czernina

### SKŁADNIKI:

650 g gruszek  
2 duże nektarynki  
100 g białej czekolady

2 garści suszonej żurawiny  
1 opakowanie Konfitur-Fix  
1/2 szklanki cukru białego Diamant

1

Gruszki myjemy i obieramy ze skórki, usuwamy gniazda nasienne i kroimy bardzo drobno.

2

Nektarynki myjemy, wyjmujemy z nich pestki i kroimy na mniejsze kawałki. Wszystkie owoce przekładamy do garnka. Wsypujemy do niego także cukier Diamant i mieszamy.

3

Podczas gotowania na małym ogniu, zdejmujemy powstałą piankę.

4

Białą czekoladę kroimy na mniejsze kawałki i dodajemy razem z umytą żurawiną do garnka.

5

Mieszamy aż czekolada się rozpuści i dodajemy Konfitur-Fix Diamant.

6

Gotujemy przez chwilę i przekładamy do czystych i wyparzonych słoików, zakręcamy i odstawiamy słoiki do wystudzenia.



# Konfitura kokosowo- bananowo- ananasowa

7 x  
200 g

porcje

20  
min

czas  
przygotowania

SUPER SZYBKO!  
5  
min

czas  
gotowania

łatwy

poziom  
trudności

## Przepis pani Justyny

### SKŁADNIKI:

puszka ananasów  
4 duże banany  
2 duże łyżki wiórków kokosowych

cytryna  
1 opakowanie Konfitur-Fix

1

Na początek należy obrać i pokroić banany w mniejsze kawałki, a następnie przełożyć je do garnka.

2

W międzyczasie ananasy wraz z syropem blendujemy i dodajemy do bananów (można też je pokroić na małe kawałki).

3

Wszystkie składniki mieszamy w garnku i gotujemy na wolnym ogniu, aż banany się rozgotują.

4

Do garnka dodajemy także wiórki kokosowe oraz całe opakowanie Konfitur-Fix Diamant.

5

Na koniec wszystko należy skropić sokiem z połowy cytryny i wymieszać.

6

Tak gotową konfiturę przekładamy do słoiczków i pasteryzujemy.





## Dżem brzoskwiniowy z rozmarynem

### Przepis pani Sylwii Dorociak

#### SKŁADNIKI:

1 kg brzoskwiń bez pestek  
sok z połowy cytryny  
starta skórka z cytryny

ok. 50 listków rozmarynu  
0,5 kg cukru żelującego 2:1 Diamant



porcje



czas  
przygotowania



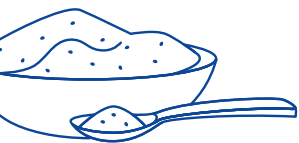
czas  
gotowania



poziom  
trudności

1

Brzoskwinie należy umyć, oczyścić z pestek i pokroić na mniejsze kawałki.



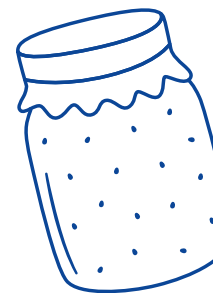
2

Następnie przetłóżyć je do garnka i wycisnąć sok z połowy cytryny.



3

Do garnka dodajemy całe opakowanie cukru żelującego Diamant 2:1 i gotujemy.



4

W międzyczasie liście rozmarynu należy drobno posiekać i dodać – także ze startą skórką z cytryny – do gotujących się owoców.

5

Tak przygotowaną masę gotujemy ok. 5 minut do czasu zmiękczenia się brzoskwiń.

6

Jak konfitura będzie miała płynną konsystencję, gorący dżem należy przełożyć do słoików. Smacznego!



# Dżem truskawkowy z cytryną i nutą mięty

7 x  
200 g

porcje

25  
min

czas  
przygotowania

SUPER SZYBKO!  
5  
min

czas  
gotowania

łatwy

poziom  
trudności



## Przepis pani Barbary Klimek

### SKŁADNIKI:

2 kg truskawek  
2 średnie cytryny

15 listków świeżej mięty  
2 kg cukru żelującego 1:1 Diamant



1

Tuż po przygotowaniu owoców, czyli umyciu ich i wycięciu szypułek, truskawki wrzucamy do garnka i ugniatamy tłuczkiem do ziemniaków.



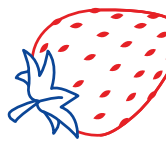
3

Następnie wlewamy zaparzony wcześniej wywar z mięty (miętę zalaliśmy kilkoma łyżkami gorącej wody) i dodajemy cukier żelujący Diamant.



2

Następnie gotujemy je przez ok. 15 min i dodajemy sok z 2 cytryn.



4

Wszystko dokładnie mieszamy i gotujemy owoce przez ok. 5 minut. Gorący dżem przekładamy do słoiczków, zakręcamy i odwracamy.



# Dżem agrestowy

7 x  
200 g

porcje

20  
min

czas  
przygotowania

10  
min

czas  
gotowania

łatwy

poziom  
trudności

## Przepis pani Elżbiety Sobejko z miejscowości Łowce

### SKŁADNIKI:

1 kg dojrzałego agrestu

50 dag cukru żelującego 2:1 Diamant

1

Agrest oczyszczamy, myjemy i przekładamy do garnka.



2

Następnie wysypujemy do owoców cukier żelujący 2:1 Diamant i gotujemy na wolnym ogniu przez około 5-10 minut.

3

Jeżeli dżem jest już gęsty to przekładamy go do słoików lub gotujemy nieco dłużej do uzyskania odpowiedniej konsystencji.



Słodkie sekrety  
... załogi Diamant!



*Do tworzenia  
e-booka  
zaprosiliśmy  
naszych pracowników!*

Nikt nie zna się na cukrze  
i domowych przetworach  
lepiej niż oni!





## Konfitura z truskawek, limonki i szampana

Przepis pani Ewy z cukrowni w Miejskiej Górcie

### SKŁADNIKI:

1 kg truskawek  
300 g cukru białego Diamant

2 łyżki soku z limonki lub cytryny  
1/3 szklanki szampana lub wina musującego



porcje



czas przygotowania



czas gotowania



poziom trudności



1

Truskawki należy odszypułkować, umyć, a następnie wrzucić do garnka z grubszym dnem. W kolejnym etapie truskawki należy zosypać cukrem, dodać do nich sok z limonki lub cytryny – wszystko wymieszać.

2

Garnek z owocami odstawiamy na 3 godziny, po tym czasie odcedzamy powstały syrop truskawkowy, który można wykorzystać

3

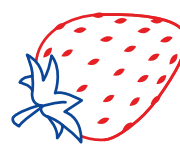
Tak odcedzone truskawki, umieszczamy z powrotem w garnku i doprowadzamy do wrzenia. Gotując się przez kilka minut owoce mieszamy, aby ich nie przypalić.

4

Po zmniejszeniu macy palnika, gotujemy truskawki przez ok. 2-3 godziny, bez pokrywy – truskawki zaczną się rozpadać, a woda odparuje, aby konfitura zgęstniała.

5

Na sam koniec gotowania do garnka wlewamy szampana i mieszając gotujemy zawartość.



6

Gotowy dżem przelewamy do słoików, dobrze zakręcamy i odstawiamy.



# Dżem z mirabelek z białą czekoladą



7 x  
200 g  
porcje



3  
godz.  
czas  
przygotowania



15  
min  
czas  
gotowania



poziom  
trudności



Przepis pani Pauliny z cukrowni  
w Środzie Wielkopolskiej

## SKŁADNIKI:

1,5 kg żółtych mirabelek  
100 g białej czekolady

250 g cukru białego Diamant  
1 opakowanie Konfitur-Fix Diamant

1

Mirabelki dokładnie myjemy i drylujemy. Wrzucamy je do garnka i gotujemy je na małym ogniu, do czasu puszczenia soku.

2

Kiedy pod wpływem gotowania owoce zaczną się rozpadać, do garnka dodajemy cukier Diamant i połamaną białą czekoladę.

3

Tuż po tym wsypujemy także całe opakowanie Konfitur-Fix Diamant.

4

Całość dokładnie mieszamy, rozpuszczamy całkowicie czekoladę oraz doprowadzamy zawartość garnka do wrzenia.

5

Masę mirabelkową gotujemy jeszcze przez 2-3 min, cały czas mieszając, aby dżem się nie przypalił.

6

Napełniamy słoiki gorącym dżemem, zakręcamy je i pasteryzujemy ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do temp. 100 °C.



# Dżemik z malin



7 x  
200 g  
porcje



40  
min  
czas  
przygotowania



30  
min  
czas  
gotowania



poziom  
trudności

Przepis pani Bożeny z biura w Poznaniu

## SKŁADNIKI:

0,5 kg malin  
200 ml wody

150-200 g cukru białego Diamant

1

Zagotowujemy wodę w garnku i rozpuszczamy w niej cukier.

2

Dodajemy oplukane maliny i gotujemy na małym ogniu przez 30-40 minut od czasu do czasu mieszając po to, aby maliny nie przypaliły się.

3

Następnie odstawiamy garnek i studzimy zawartość.

4

Po tym czasie ponownie zagotowujemy dżem, stale mieszając.

5

Gorący dżem przelewamy do słoiczek, szybko zakręcamy i stawiamy do góry dnem, aby zawekowały się.





# Krem czekoladowy ze śliwek



7 x  
200 g  
porcje



4  
godz.  
czas  
przygotowania



3,5  
godz.  
czas  
gotowania



łatwy  
poziom  
trudności



## Przepis pani Gabrieli z cukrowni w Gostyniu

### SKŁADNIKI:

3,5 kg śliwek węgierek  
4 łyżki kakao

250 g cukru drobnego Diamant  
50 g cukru pudru waniliowego Diamant



1

Śliwki dokładnie myjemy, wyciągamy z nich pestki i kroimy na ćwiartki. Następnie do garnka z nieprzywierającym spodem lub na dużą patelnię przekładamy owoce.

2

Śliwki zasypujemy cukrem drobnym Diamant i smażymy na małym ogniu (pod przykryciem) przez 3-4 godziny (co kilka minut mieszając, aby masa nie przypaliła się).

3

W tym czasie śliwki puszczą sporo soku i zacząć się rozgotowywać. Następnie blendujemy całość na gładki mus, aby konfitura była bez jakichkolwiek grudek.

4

Po tym czasie dodajemy kakao, mieszamy łyżką i ponownie smażymy przez ok. 30 minut, aż masa stanie się dosyć gęsta, a sok z nich wyparuje.

5

Gorący krem czekoladowo-śliwkowy przekładamy od razu do wyparzonych wcześniej słoików, bardzo mocno zakręcamy i odstawiamy do całkowitego wystygnięcia.



# Konfitura z cukinii



7 x  
200 g  
porcje



20  
min  
czas  
przygotowania



10  
min  
czas  
gotowania



łatwy  
poziom  
trudności

## Przepis pani Lucyny z cukrowni w Gostyniu

### SKŁADNIKI:

2,5 kg cukinii  
2 galaretki pomarańczowe

2,5 łyżki kwasu cytrynowego  
0,5 kg cukru białego Diamant

1

Cukinię należy obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach.

2

Tak przygotowane warzywo przekładamy do garnka i dusimy, do czasu rozgotowania.

3

W międzyczasie dodajemy do cukinii cukier Diamant i galaretki.

4

Chwilę gotujemy całość, stale mieszając.

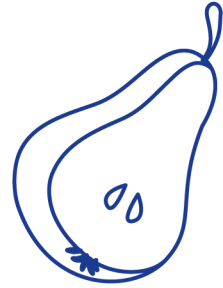
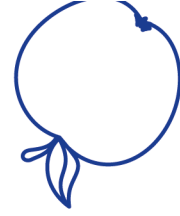
5

Na samym końcu dodajemy kwas cytrynowy, po czym ponownie dobrze mieszamy.

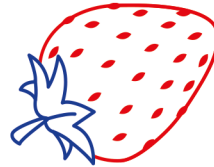
6

Gorącą konfiturę nakładamy do słoików, zakręcamy i odstawiamy do góry dnem.





*Stodkię  
łączy*



*Smacznego*

