

„Kipi_w_ogrodzie” pojechało do telewizji

Category: Mieszkańcy,NEWS
written by Marek | 8 lipca 2025



Silver TV - najchętniej oglądana telewizja 50+ tak zapowiedziała dziś Kipi_w_ogrodzie, z Czarnowca:

„W kuchni klasyka z twistem - Magdalena Jabłońska z „Kipi_w_ogrodzie” przygotowuje gołąbki z sosem śmietanowym i grzybami! Aromatycznie, domowo i pysznie!”

Co to jest Silver?

„Silver TV - najchętniej oglądana telewizja 50+ □

Z Wami, dla Was i o Was! □

Oglądaj nas od poniedziałku do piątku o 8:30 na YouTube □

#NajlepiejRazem,,

Dziś, o 8:30 w programie „Na dzień dobry”, w PROGRAMIE ŚNIADANIOWYM Magdalena Jabłońska z Czarnowca zdradziła parę tajemnic swoich specjałów.

Przypomnijmy, że dnia 14 czerwca 2025 r. na swoim profilu fejsbukowym pochwaliła się gołąbkowym sukcesem:

„Mamy to! 1. miejsce dla Kipi w ogrodzie!

Z dumą i wielką radością informujemy, że zdobyliśmy pierwsze miejsce w konkursie „Smaki tej ziemi” za nasze autorskie gołąbki z Trendy lunchem firmy Melvit S.A.!

To nie tylko wyróżnienie, ale też dowód na to, że tradycja może pięknie współgrać z nowoczesnym podejściem do smaku i zdrowia.

Dziękujemy organizatorom, jury i wszystkim, którzy trzymają za nas kciuki - wasze wsparcie naprawdę dodaje nam skrzydeł (i przypraw)!

To zwycięstwo dedykujemy wszystkim, którzy wierzą w kuchnię z serca i ogrodu!”



Konkurs „Smaki tej ziemi” odbył się w Przystani, gmina Olszewo-Borki podczas festynu gminnego dnia 14.06.2025 r. Foto: Kipi_w_ogrodzie

Dziś Magda gotuje w Telewizji...

Zobaczcie i posłuchajcie Państwo, co mówiła i jak pyszne gołąbki ugotowała Magda:

Materiał wideo z kanału YT – NA DOBRY DZIEŃ W SILVER TV | BEATA BORUCKA I MAGDALENA KOS

[Dla zainteresowanych widzów Telewizji Silver - pełen materiał z dzisiejszego programu ->](#)

Magda Jabłońska z [kipi_w_ogrodzie](#) przygotowała dziś gołąbki z mięsem, kiszoną kapustą i aromatycznym sosem śmietanowo-grzybowym z tymiankiem 

Chcieliby Państwo spróbować?

Pyszne!

Składniki:

- 1 główka białej kapusty,
- 1,5 kg mielonej łopatki wieprzowej,
- 3 opakowania mieszanki Trendy Lunch,
- ok. 1 kg kapusty kiszonej,
- świeży tymianek,
- garść suszonych grzybów,
- 300 g pieczarek,
- 1 szklanka śmietany 18%,
- 1 szklanka śmietany 30%
- 1 l bulionu,
- sól i pieprz do smaku.

Wykonanie:

1. Ugotuj mieszankę Trendy Lunch,
2. Połącz ją z mięsem i przyprawami,
3. Sparz kapustę, zdejmij liście, wytnij zgrubienia,
4. Nakładaj farsz na liście, dodaj łyżkę kiszonej kapusty i zwiń w gołąbki,
5. Ułóż w naczyniu żaroodpornym, dodaj resztę kapusty i grzyby,
6. Zalej bulionem i piecz 2,5 h w 180°C,
7. Na 20 min przed końcem pieczenia dodaj śmietanę.

GRATULUJEMY!

Z niecierpliwością czekamy na kolejne specjały Magdy.









Foto: Silver TV, tablica Kipi_w_ogrodzie, dostęp 2025.07.08

Marek Karczewski, 8.07.2025 r.