



Spotkajmy się... przy świątecznym stole

MAGIA
TRADYCYJNEJ
KUCHNI

Święta
na widelcu

Co ma
piernik do
świąt?



CIEKAWOSKI

04



05



*Podziel się
tradycją*

07

ŚWIĘTA NA WIDELCU

24

CO MA PIERNIK DO ŚWIĄT?

26

ŚWIĘTA NA SŁODKO

Piernik z konfiturą śliwkową
Rustykalny sernik z rodzynkami
Ciasteczka z gorzką czekoladą
Strudel makowy
Ciasteczka musli

28-37

ŚWIĄTECZNY OBIAD

Pieczona kaczka z jabłkami
Wołowina po burgundzku
Świąteczny schab ze śliwką

28-37

*Spotkajmy się...
przy świątecznym stole*

Barszcz czerwony z uszkami
Wigilijna zupa z suszonych grzybów
Pierogi z kapustą i grzybami
Marynowane śledzie z rydzami
Ryba w galarecie
Smażony karp w płatkach migdałowych
Kapusta z grochem i grzybami
Kompot z suszonych owoców

08-23

PIOTR OGIŃSKI - WYWIAD



38

ROBERT SOWA - JAK ZROBIĆ IMPREZĘ



46

DANIA NA SYLWESTRA I KARNAWAŁ

Warzywne wrapy w tortilli
Spring rollsy z guacamole
Strogonow
Sałatka ze śledziem
Sałatka kebabowa
Tatar z łososia
Indyjskie samosy
Tartaletki orzechowe
Trufle

48-57

Żywy świerk, przystrojony własnoręcznie przygotowanymi ozdobami, będzie nie tylko oryginalną dekoracją, ale też piękną oprawą wigilijnego stołu, wprowadzając bliskich w atmosferę świąt. Sklepowe bombki choinkowe w łatwy i szybki sposób można zastąpić ręcznymi ozdobami, przygotowanym z jesiennych darów natury – jabłek, orzechów i przyniesionych z lasu szyszek. Natomiast kuchenny stół na chwilę można zamienić w wielką pracownię, aby w rodzinnym gronie wyczarować ekologiczne ozdoby. Orzechy i szyszki oprószyć sztucznym śniegiem bądź pomalujmy złotą lub srebrną farbą, nadając im szlachetności. Zdźbła zbóż możemy użyć do wykonania nietypowego łańcucha, przewlekając nić przez drobne słomki. Całość uzupełnimy małymi bukietkami z zauszonych ziół.

Zrób sobie ekologiczną choinkę!

Co kraj, to obyczaj dzielimy się opłatkiem

Bożonarodzeniowa tradycja dzielenia się opłatkiem znana jest w Polsce od XVIII wieku. Biały chleb wypiekany z mąki i wody miał stać się symbolem miłości i przebaczenia. Przełamanie nim, to oznaka tego, że chcemy być razem i wspólnie przeżywać radości i troski. To zapewnienie, że w trudnych chwilach przyjdziemy sobie z pomocą, że możemy na siebie zawsze liczyć. W ten niezwykle wieczór składamy sobie również życzenia świąteczne. Do tradycyjnego winszowania szczęścia i życiowej passy często dochodzą bardzo osobiste słowa. To w nich wyrażamy chęć, by żyło się nam lepiej i by nadchodzący rok był dla nas łaskawy.

Mikołaj, Dziadek Mróz czy Gwiazdor kto daje prezenty?

W różnych rejonach świata i zakątkach naszego kraju legendarny, świąteczny darczyńca ma inne imiona. Postać Świętego Mikołaja znają wszyscy i kojarzą go jako staruszkę z długą, siwą brodą w czerwonej czapce. Taki wizerunek Mikołaja został spopularyzowany przez Amerykanów w 1930 r., kiedy koncern Coca-Cola stworzył reklamę gazowanego napoju z radosnym staruszką w roli głównej. Na Ziemi Lubuskiej, w Wielkopolsce czy Kujawach w wigilijną noc dzieci odwiedza Gwiazdor, który słynie z tego, że jest ubrany w baraninę i futrzaną czapkę. Według tradycji Gwiazdor przynosi prezenty i różgę dla niegrzecznych dzieci. Natomiast w Rosji świeckim odpowiednikiem Świętego Mikołaja jest Dziadek Mróz. Postać znana ze wschodniego folkloru przychodzi do dzieci ze Śnieżynką w Nowy Rok, by wręczyć im upominki.



Podziel się tradycją

kulinarny przegląd regionalnych zwyczajów świątecznych

Nasi przodkowie mawiali, że od przybytku głowa nie boli i suto zastawili biesiadne stoły. I my podążamy śladem tradycji, serwując 12 potraw na wigilijnym stole. Na czas świętowania zarzucamy dietę, porzucamy hantle, a kijki do nordic walking odpoczywają w piwnicy, bo świąteczne jedzenie nie tuczy. Wśród tych najbardziej znanych potraw pojawiają się propozycje regionalne, które popularnością przebijają barszcz czerwony czy pierogi z kapustą. Zapraszamy na wirtualną podróż po regionach Polski, gdzie sprawdzimy, jakie dania wigilijne podają lokalne kucharki.

Karp w sosie rodzynkowym u Danuty z Pomorza Zachodniego

Naszą podróż zaczynamy od Pomorza Zachodniego. Podobnie jak w całej Polsce, pani Danuta proponuje rybę. Nie byłoby w tym nic dziwnego, gdyby karp nie był w słodkiej otoczce z rodzynek. To właśnie on wysunął się na pozycję lidera, zostawiając za sobą takie przysmaki, jak karp w galarecie czy śledzie. Ryba otoczona w płatkach migdałów jest smażona na złoty kolor. Jej smak podkreśla słodki sos rodzynekowy na bazie miodu.

Kutia u Anny z Ziemi Lubuskiej

Następnym przystankiem w naszej podróży jest Ziemia Lubuska. Mieszkańcy to potomkowie Kresowian, którzy przywędrowali tutaj po II Wojnie Światowej. To dlatego część dań ma rodowód wschodni. U pani Anny próbujemy tradycyjnej kutii. To potrawa robiona z obtłuczonych ziaren pszenicy, połączonych ze słodką masą makową z dodatkiem rodzynek, orzechów oraz miodu. Uwielbiają ją dzieci i zjadają się nią dorośli.

Makówki u Gizeli ze Śląska

Witamy na Śląsku! Jak się dowiadujemy, świąteczna kuchnia śląska bardzo różni się od tej ogólnopolskiej. Na wigierzy wigilijnej zamiast 12 potraw zazwyczaj pojawia się 5. Choć to nie oznacza, że jadła jest mało. Jedną z najbardziej charakterystycznych potraw są makówki – bułki z cukrem i makiem moczone w mleku, które wyrabia się w wielkich baniach, tak by dla każdego starczyło. W bardziej nowoczesnych wersjach pojawiają się rodzyнки, migdały lub kakao.

Kołatanka u Jagny z Podhala

Zawitaliśmy do mieszkańców Podhala. Tu, gdzie tradycyjne ludowe są bardzo żywe, kuchnia może zaskakiwać. Po okresie postnego adwentu, pojawiają się słodkie przysmaki. Zamiast tradycyjnego karpia spotykamy kołatankę – potrawę, której bazę stanowi ugotowana na gęsto kasza jęczmienna połączona z tartą brukwią oraz cukrem.

Kisiel owsiany u Marii z Podlasia

Mamy wspaniałą wiadomość dla miłośników kisielu! W Białymstoku na Podlasiu jest on jedną z tradycyjnych potraw wigilijnych. Kisiel owsiany przygotowuje się według starannej receptury – płatki owsiane zalewa się ciepłą wodą, następnie łączy ze skórkami chleba i drożdżami. Roztwór jest pozostawiony na 5 dni i codziennie mieszany drewnianą łyżką. Kwaśny roztwór gotuje się na wolnym ogniu. W czasie wieczery potrawę podaje się z dodatkiem cukru i maku.

Brzad u Albiny z Kaszub

Podróż zakończymy na Kaszubach. Tutaj zostaniemy uraczeni brzadem. Choć brzmi całkiem tajemniczo, to pod tą skomplikowaną nazwą kryje się słodki przysmak, podobny do kompotu z suszonych owoców. Danie jednak zaskakuje, bo do wywaru z owoców – ugotowanych gruszek, śliwek oraz jabłek podsuszanych w piecu dodaje się surowe, starte ziemniaki wymieszane z mąką, które tworzą kluseczki. Tak zagęszczoną zupę podaje się na gorąco.

Różnorodność polskiej kuchni to kopalnia inspiracji, najpiękniejsze bogactwo, jakie posiadamy. Warto pielęgnować tradycje ludowe i zamiast karpia w galarecie przypomnieć smaki dzieciństwa, które z pieczołowitością serwowały nam nasze babcie. A czy Wy macie jakieś ulubione, regionalne potrawy?

Spotkajmy się... przy świątecznym stole

Barszcz czerwony

Składniki:

- ¼ pora
- 1 cebula
- 1 pietruszka
- 1 marchew
- ¼ selera
- 2 łodygi selera naciowego
- 4 Liście laurowe Prymat
- 1 łyżka Liścia lubczyku Prymat
- 6 ziaren Ziela angielskiego Prymat
- 2 l wody
- 300 ml zakwasu na barszcz
- 1 łyżeczka octu spirytusowego
- 1 łyżeczka Majeranku otartego Prymat
- szczypta Chili pieprzu cayenne i Pieprzu czarnego grubo mielonego Prymat
- 2 ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

Przygotuj wywar z warzyw: do garnka wrzuc pora, cebulkę, pietruszkę, marchew, seler i seler naciowy. Dorzuć liść laurowy, lubczyk, ziele angielskie, kilka ziaren pieprzu czarnego, całość zalej wodą i zagotuj. Odcedź wywar i dodaj do niego odrobinę wody po ugotowanych grzybach. Następnie dolej koncentrat do barszczu i ocet spirytusowy, dzięki któremu zupa nie straci koloru. Dodaj przyprawy: majeranek, pieprz, chili i dorzuć 2 drobno posiekane ząbki czosnku. Zupę zagotuj i natychmiast po tym zestaw z ognia.

Uszka z grzybami

Składniki:

Farsz:

- 400 g borowików suszonych
- 1 bułka
- 2 podsmażone cebule
- szczypta Soli morskiej, Pieprzu czarnego grubo mielonego Prymat
- 3 łyżki Bułki tartej Prymat
- 1 łyżka Majeranku otartego Prymat

Ciasto:

- 2 szklanki mąki
- 1 żółtko
- szczypta Soli morskiej Prymat
- 1 łyżeczka oleju
- ½ szklanki letniej wody
- 1 łyżka Majeranku otartego Prymat

Sposób przygotowania:

Farsz: Borowiki najlepiej dzień wcześniej zalać wodą, aby się namoczyły i dokładnie oczyścić. Następnie ponownie zalać wodą i gotować tak długo, aż będą miękkie. Po tym czasie odcedzić. Bułkę namoczyć w wodzie, która pozostała po gotujących się grzybach, a następnie zmiel razem z podsmażonymi cebulkami, pieprzem, solą i grzybami. Jeśli powstała masa jest zbyt rzadka, można dodać bułkę tartą. Całość popraw jeszcze solą, pieprzem, majerankiem i dokładnie wymieszać.

Ciasto: Do miski wsyp mąkę, żółtko, dodaj odrobinę soli, olej i ½ szklanki letniej wody – zagniataj przez około 10 minut, aby składniki się połączyły. Następnie rozwałkuj ciasto na cienki, około 1-milimetrowy placek. Za pomocą kieliszka wykrawaj niewielkie kółka i na każdym z nich kładź odrobinę farszu, następnie składaj je na pół i zlepiaj boki, na koniec zlep dwa końce ze sobą tak, by powstało uszko. Gotowe gotuj przez około 4 minuty w osolonej wodzie. Kiedy wypłyną na wierzch, wyjmij je z wody i ułóż na sitku. Na talerzu ułóż uszka i zalej je barszczem czerwonym.



Barszcz czerwony z uszkami czy zupa grzybowa?

Na polskich stołach dominuje barszcz, natomiast zupa grzybowa jest kolejna pod względem popularności.

Zgodnie z tradycyjnymi przepisami powinno znaleźć się w niej sporo grzybów – najlepiej szlachetnych, a do tego makaron łazankowy.

Natka pietruszki
**doda urody
i smaku...**

Wigilijna zupa z suszonych grzybów

Składniki:

- 2 ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 1 łyżka oleju
- 1 Liść laurowy Prymat
- 1 litr bulionu warzywnego
- 100 g suszonych borowików (lub podgrzybków)
- ok. 250-500 ml wywaru grzybowego powstałego z namaczania i gotowania grzybów
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka masła do podsmażenia grzybów
- 250 ml śmietany 36%
- 1 pęczek koperku lub pietruszki
- 200 g ugotowanego makaronu łazanki

RADA:

aby uzyskać intensywniejszy smak zupy grzybowej, można dodać cały wywar powstały z gotowania grzybów.

do smaku: Sól morską drobnoziarnistą, Pieprz czarny mielony Prymat

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w bardzo drobną kostkę. Marchewki obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę obrać i pokroić w kostkę. W dużym rondlu rozgrzać łyżkę oleju, zrumienić na nim cebulę, dodać ziemniaki, marchew i listek laurowy, zalać bulionem i gotować przez ok. 12-15 minut. Całość doprawić do smaku odrobiną soli i pieprzu.

Grzyby namoczyć w 500 ml zimnej wody, odstawić na 2 godziny, a następnie ugotować do miękkości w wodzie, w której moczyły się grzyby. Po ugotowaniu grzyby ostudzić i pokroić w paseczki. Tak przygotowane grzyby podsmażyć na łyżce oleju i łyżce masła, dodać do rosółu. Następnie wlać połowę wywaru, w którym gotowały się grzyby i śmietanę. Całość zagotować, ponownie doprawić do smaku solą i pieprzem, a po zestawieniu z ognia dodać świeżo siekany koperek lub pietruszkę. Podawać z łazankami.



Tak „Babci”

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:**Farsz:**

- 400 g kiszonej kapusty
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 100 g suszonych grzybów

do smaku: Sól morską, Pieprz czarny mielony, Liść laurowy, Ziele angielskie całe Prymat

Ciasto:

- 300 g mąki
- 2 żółtka
- 2 łyżki oleju

do smaku: Sól morską Prymat

olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Farsz: Grzyby umyć i moczyć kilka godzin w zimnej wodzie, a następnie w tej samej wodzie ugotować. Kapustę ugotować z liściem laurowym i ziele angielskim, odcedzić i posiekać. Na oleju podsmażyć cebulę, dodać kapustę i ugotowane, drobno posiekane grzyby. Całość dusić, cały czas mieszając. Doprawić do smaku solą, pieprzem i wywarem z grzybów, a następnie odparować, zestawić z ognia i wystudzić. Całość wymieszać.

Ciasto: Do przesianej mąki dodać żółtka, olej i tyle ciepłej wody, by osiągnąć jednolitą masę ciasta pierogowego. Ciasto zagnieść i odstawić na kilka minut, a następnie rozwałkować i wykroić z niego koła za pomocą szklanki. Na każdym kawałku ciasta ułożyć porcję farszu i zlepić brzegi.

Pierogi gotować 3 minuty we wrzącej, osolonej wodzie. Po wyjęciu z wody wystudzić.

Wśród 12 wigilijnych potraw powinny znaleźć się oczywiście pierogi z tradycyjnym nadzieniem, czyli kiszoną kapustą i leśnymi grzybami.

To obok karpia potrawa, którą zwykle jemy raz w roku – zapewne dlatego tak dobrze smakuje.

Najlepszy przepis
pochodzi oczywiście
od babci...

Pierogi można
też obsmażyć
na rozgrzanym oleju
na złoty kolor.

Śledzie *od Święta* i na co dzień...

Zgodnie z tradycją nadal przestrzegamy postu w Wigilię, dlatego też ten dzień śledziem i karpem stoi. O ile karpia jadamy raz do roku – właśnie podczas Świąt Bożego Narodzenia, to **przepis na dobrego śledzia może przydać się zawsze** – nie tylko na Sylwestra czy imieniny...

Marynowane śledzie w słodkiej cebuli z marynowanymi rydzami

Składniki dla 4 osób:

- 600 g fileta ze śledzia norweskiego
- 12 marynowanych rydzów

Marynata:

- ½ szklanki oliwy z oliwek
- 2 białe, słodkie cebule
- 1 łyżka miodu pszczelego
- 2 łyżki Pieprzu kolorowego ziarnistego Prymat
- 5 ziaren Owoców jałowca Prymat
- 5 ziaren Ziela angielskiego całego Prymat
- 3 Liście laurowe Prymat
- Sok z 1 cytryny
- Dodać orzechy włoskie do składników

Sposób przygotowania:

Wymoczone w zimnej wodzie filety śledziowe osuszyć, pokroić na paski szerokości 2,5 cm. Cebule obrać i pokroić w półksiężycy, ziarna jałowca rozgnieść w moździerzu. Składniki marynaty połączyć, śledzie ułożyć w słoiku, zalać marynatą, odstawić na ok. 12 godzin.



Co ma piernik do śledzia?

Jak zostanie nam czerstwy piernik, zrobimy...

Śledzie po staropolsku, czyli przepis na sos piernikowy

Składniki dla 4 osób:

- ½ kg czerstwego piernika
- ½ szklanki posiekanych orzechów włoskich
- 2 łyżki miodu gryczanego
- 100 ml miodu pitnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- Sól, Pieprz czarny mielony, Imbiru mielonego Prymat do smaku

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksować i doprawić do smaku wedle własnego gustu. Na tak przygotowanym aromatycznym sosie ułożyć pokrojone na kawałki śledzie, udekorować orzechami włoskimi.



Ryba w galarecie

Ryba w galarecie pojawia się na polskim stole raz do roku – właśnie w **Wigilię**. Niegdyś był to zawsze karp, jednak niekoniecznie ze względu na tradycję, a po prostu dostępność.

Dziś wybór jest szeroki. Najważniejsze, aby ryba była świeża i miała mało ości. Idealny będzie „światowy” łosoś lub rodzimy szczupak. Dobrą słodkowodną rybą będzie też pstrąg.

Ryba w galarecie

Składniki:

- 1 kg łososia
- 2 marchewki
- 8 dag selera korzeniowego
- 2 gałązki selera naciowego
- 2 pory
- 1 pietruszka
- po 4 Ziarna pieprzu i ziela angielskiego Prymat
- 2 Liście laurowe Prymat
- 5 łyżek Żelatyny Prymat
- 1 łyżka soli

do przybrania: 1 jajko ugotowane na twardo, zielenina

PORADA:

Aby przygotować estetyczne małe porcje, zamiast półmiska można wykorzystać małe filiżanki.

Sposób przygotowania:

Ryby oczyścić, opłukać i osączyć. Warzywa obrać i opłukać. Do dużego rondla włożyć całe ryby (z głowami), warzywa oraz przyprawy. Zalać wodą i gotować na małym ogniu 20-25 min. Potem ryby ostrożnie wyjąć, osączyć, zdjąć z nich skórę, podzielić na małe części, ułożyć np. na półmisku, przybrać plasterkami jajka i odłożonymi gałązkami zieleniny. Wywar, w którym gotowały się ryby przecedzić i ostudzić. Żelatynę namoczyć w 3 szklankach wywaru, następnie podgrzać do wrzenia i przestudzić. Ryby zalać wywarem z żelatyną i odstawić w chłodne miejsce do zastygnięcia. Podawać z cytryną.



Karp raz w roku

Karp to ryba słodkowodna, stąd posmak i zapach mułu.

Jednak **karp dobrze przyrządzony jest po prostu pyszny.**

Aby pozbyć się niechcianego „mulastego” smaku, mięso należy **dobrze wypłukać, wymoczyć** w tłustym **mleku** UHT z odrobiną soli, soku z cytryny i szczyptą majeranku. Po 12 godzinach rybę można odsączyć, doprawić i... smażyć.

Smażony karp w płatkach migdałowych

Składniki dla 4 osób:

- 1 kg karpia bez głowy
- 8 łyżek oleju rzepakowego
- 2 jaja
- 100 g płatków migdałowych
- 50 g mąki pszennej
- Przyprawa do ryb Prymat
- Sól morską, Pieprz ziołowy mielony Prymat
- Papryka słodka mielona Prymat

RADA:

Aby rybę łatwiej oczyścić z łusek, należy skropić ją octem i odstawić na około 10 minut.

Sposób przygotowania:

Oczyszczoną i umytą tuszę kroimy na dzwonka o szerokości ok. 3 cm. Każdą część posypujemy solą i przyprawą do ryb. Do miseczki wybijamy jaja, dodajemy do nich szczyptę pieprzu. Na talerzach kolejno rozsypujemy mąkę i migdały. Panierujemy dzwonka – najpierw obtaczamy je w mące, potem jajku a na koniec w płatkach migdałowych. Rozgrzewamy patelnię i każdą porcję smażymy z obydwu stron na złoty kolor.



Kapusta z grochem i grzybami

Kapusta z grochem i grzybami

Składniki:

- 1 kg kiszonej kapusty
- 200 g grochu namoczonego w wodzie
- Kilka namoczonych suszonych grzybów
- 5 ziaren Ziela angielskiego całego Prymat
- 2 Liście laurowe Prymat
- 1 łyżeczka Kminku mielonego Prymat

RADA:

Dla odmiany można zastąpić groch modną ciecierzycą. Na pewno zaskoczymy gości, a nadal będzie tradycyjnie, przecież ciecierzycą to warzywo strączkowe.

do smaku: Sól, Pieprz biały mielony Prymat do smaku

Sposób przygotowania:

Grzyby zagotować, wystudzić i pokroić na mniejsze kawałki, pozostawiając wodę, w której się gotowały. Kapustę pokroić, przełożyć do garnka i zalać wodą. Dodać groch, grzyby suszone i przyprawy, gotować do miękkości. Dodać odrobinę wody, w której gotowały się grzyby i całość doprawić do smaku.



Warto przygotować
większą ilość
kapusty z grochem i grzybami.
Będzie pasować nie tylko do
wigilijnego karpia, ale też mięs
w pierwszy
i drugi dzień Świąt.



Kompot z suszu

Kompot z suszu to jedna z tych rzeczy, które się uwielbia lub... wręcz przeciwnie. Głęboki smak i aromat kompotu z suszu można złagodzić, wybierając tylko owoce suszone z dodatkiem cytrusów. Jeśli użyjemy owoców wędzonych, smak i aromat kompotu będzie niezwykle charakterystyczny i silny.

Pysznie, według własnych upodobań smakowych

dla smakoszy cynamon i goździki – koniecznie!

Kompot z suszonych owoców

Składniki:

- 15 dag suszonych śliwek bez pestek
- 15 dag suszonych śliwek z pestkami
- 15 dag suszonych jabłek
- 15 dag suszonych gruszek
- 3 łyżki cukru
- 3-4 łyżki miodu wielokwiatowego
- 1 łyżeczka Cynamonu mielonego Prymat
- 3 Goździki całe Prymat
- 1 dokładnie umyta cytryna (skórka i sok)
- 1 dokładnie umyta pomarańcza (skórka i sok)

PORADY:

- Kompot będzie najlepszy, jak przygotujemy go dzień przed wigilią i dobrze schłodzimy.
- Do kompotu najlepiej dodać śliwki z pestką, nadadzą lepszy smak.

Sposób przygotowania:

Owoce opłukać, na 2-3 godz. namoczyć w letniej wodzie, następnie dodać cukier, przyprawy, skórkę pomarańczową i cytrynową. Gotować 15-20 min., aż owoce będą miękkie. Po ugotowaniu doprawić sokiem z cytryny, pomarańczy i jeśli trzeba, dosłodzić cukrem i miodem. Zgodnie z własnymi upodobaniami smakowymi można dodać większą ilość miodu, a także wino. Tak przygotowany kompot studzimy i podajemy wraz z owocami.

Symbolika wigilijnego napoju z suszu:

Gruszki oznaczają długowieczność, jabłka miłość i zdrowie, natomiast suszone śliwki odpędzają złe moce.

Święta na widelcu.

W rolach głównych: pani Pedant i pani Nerwówka

Wszyscy kochamy święta Bożego Narodzenia. Szczególnie wtedy, gdy możemy zasiąść do suto zastawionego stołu, poszaleć na długo wyczekiwanej konsoli, przejrzyć się w idealnie wypolerowanych kryształach i podziwiać każdy spadający płatek śniegu za błyszczącą szybą. Dom pachnie wykrochmalonymi zasłonami, na dywanie nie ma śladu po plamie czerwonego wina z imienin cioci, a w piekarniku pachnie sernik. Wszystko jest tak, jak być powinno. Ale zaraz, zaraz...zaczniemy od początku i sprawdzimy, jak do tego doszło.

Przedświąteczna gorączka – czas start!

Przedświąteczny szal zaczyna nas powoli dotykać, gdy w marketach na dobrze znanym miejscu detergentów do podłogi pojawiają się rzędy czekoladowych Mikołajów, półki okupują kolorowe bombki, a mieniące się łańcuchy zaczynają przesłaniać połowę sklepu. Po pierwszych oznakach paniki, w których chcielibyśmy wkładać do koszyka wszystko, co kojarzy się ze świętami i ma błyszczące sreberko, nadchodzi fala spokoju, powolna akceptacja zastanej sytuacji. To właśnie ten moment, kiedy pani Pedant wraca do domu i zaczyna tworzyć listę „to do”, a pani Nerwówka przypomina sobie o zebraniu szkolnym syna, wypychając myśl o nadchodzących świętach w najdalsze czeluści pamięci.

Jak to się robi u państwa Pedantów

Pani Pedant, jak każda perfekcyjna pani domu, czekała na święta długo - zbyt długo, by nie zdążyć obmyślić strategii. Ze stoickim spokojem, popijając kawę, rozważa czy dodatki na stole będą w tym roku w kolorze écru czy bordo i jak to się ma do aktualnych trendów. Tworzy listę obowiązków, w której nawet pies ma przykazane, by zbyt nie brudzić i nie prosić o spacer przed 20.00, dopóki państwo P. nie wrócą z zakupów. Włochaty domownik, tak jak reszta rodziny, nie stawia żadnego sprzeciwu. Sprzątanie, z dokładnym ustaleniem godzin oraz zakresu obowiązków, pojawia się pierwsze na liście. Już na początku listopada okna domu państwa Pedantów wyglądają tak, jakby pucowała je specjalna ekipa myjąca. Ekipy nie było, ale była perfekcyjna ręka Pani P.

Lista z prezentami dla rodziny jest już gotowa od lipca, dlatego Panią P. nie zaskoczyły święta, tak jak zima czyni to z drogowcami. Nie przejmują się zasypanymi i nieprzejezdnymi drogami, wszak opony zimowe już dawno wymieniła. Po kolei na liście zostają odhaczone kolejne etapy prac – sprzątanie piętrowego domu, parteru i piwnicy, mycie zabytkowych waz i wreszcie gotowanie. W białym, wykrochmalonym fartuchu pani domu przystępuje do zadań kulinarnych. W wieczór wigilijny ze stoickim spokojem stwierdza,

że już wszystko zrobione i szkoda, że nie zaplanowała czegoś na te kilka godzin przed wieczerzą.

Szał, dziki szal u państwa Nerwówka

Nieco inaczej wygląda sytuacja u Pani Nerwówki. Pani N. co roku dziwi się, dlaczego dzieci są lekko poddenerwowane wizją zbliżających się świąt, a mąż, który po raz 10 wsiada do samochodu, by pojechać do pobliskiego supermarketu, zaraz wybuchnie. Wszak powodem nie może być panujący chaos, przecież wszystko jest pod kontrolą, jak powtarza pani Nerwówka pod nosem. Jednak, jak to mówi teściowa: lichy nie śpi, w dodatku to lichy bardzo się uwziął na dom Nerwówek. I robi to systematycznie, rok w rok.

Kiedy państwo Nerwówka wyjeżdżają po świąteczne zakupy, drogi są najczęściej nieprzejezdne, a po karpiu w promocyjnej cenie zostaje tylko śmieszny filmik w Internecie. Jeśli jednak jakimś cudem uda im się go upolować, ten żyje w najlepsze, a Pan N. staje się nagle zwolennikiem Greenpeace. Dziesięcioletni syn solidarnie dołącza, co staje się powodem spalania piernika, gdyż Pani Nerwówka, będąc w desperacji, poszukuje pomocy u sąsiadów. I jakby tego było mało, z pozoru prosta czynność ubierania choinki także staje wyzwaniem. Rodzinna amnezja skutecznie zatarła w pamięci zeszłoroczny wypadek, którego pierwszoplanowym bohaterem był pies sąsiadów, a oprawę muzyczną stanowił odgłos tłukących się bombek. W wigilijny wieczór, w ostatnim porywie siły i desperacji, Pani N. kupuje prezent dla niego, znaczy się męża. Cała rodzina, solidarnie wykończona, zasiada do stołu, by rozkoszować się świętem wzajemnej miłości i pokoju.

Niezależnie od tego, który model wydaje się być bliższy naszej rzeczywistości, pamiętajmy, że najważniejsze to znaleźć złoty środek. Tak, żeby świąteczna gorączka nie odebrała nam frajdy z tych cudownych, rodzinnych świąt. Warto czasem wyhamować, czasem przyspieszyć, by bezpiecznie na biegu „normal” doczekać do świąt.

Co ma piernik do Świąt?

Jak głosi jedna z niezliczonych teorii na temat świąt Bożego Narodzenia, po dwudniowym biesiadowaniu człowiek składa się w 70% z piernika.

Ciasto korzenne wyprzedziło w tej konkurencji osławiony sernik i legendę polskiej kuchni – makowiec, by zająć pozycję lidera. Pierniczki czekają na nas wszędzie – poukrywane w ozdobionych słoikach, schowane w prezentowych torbach, zerkają z choinki i z ozdobnej patery, na której dumnie preżują swoje kształty. Czemu sięgamy po nie w święta?

Awantura o piernik

Jeśli choć raz robiliśmy zakusy na domowe pierniczki, wiemy, że ich przygotowanie wymaga czasu i cierpliwości. Według niektórych receptur, czas leżakowania po wypieczeniu to czasem nawet kilka tygodni. Zbyt wczesne skuszenie się na „kamienne ciastko” może poskutkować wizytą u dentysty. Wszystko za sprawą miodu, który ma działanie konserwujące, dlatego wypiek jest początkowo twardy. Dopiero zamknięty w szczelnym pojemniku zaczyna mięknąć. W tym miejscu warto także rozwiązać jedną z tajemnic dzieciństwa – przypomnienia babci lub mamy o tym, by po nie sięgać za wcześnie, były uzasadnione.

Historia piernika

Historie na temat powstania piernika są dość zagadkowe. Jedna z nich głosi, że ojczyzną pierników są Niderlandy. To w Holandii znajdowały się największe porty średniowiecznej Europy. Właśnie tam z Bliższego Wschodu przywożono wonne przyprawy. Cynamon, goździki czy gałka muskatołowa były wówczas bardzo drogie. W oczekiwaniu na kupców nie pomagał krótki czas spożycia przypraw, które zamknięte w magazynach i ładowniach często wietrzały lub pleśniały. Do końca nie wiadomo, kto wpadł na pomysł połączenia przypraw w jednym wypieku, jednak to jemu należą się szczerze gratulacje! Dzięki niemu poznaliśmy smak piernika. Ciasteczka korzenne od początku były wzbogacane odrobiną miodu. Dodatek sprawiał, że ciasto można było przechowywać nawet przez kilka miesięcy. Początkowo nie spożywano wypieku, a kruszono go na drobniejsze części i stosowano jako luksusową mieszankę przypraw.

W średniowiecznych księgach możemy odnaleźć na przykład recepturę na piernikowy sos serwowany do dziczyzny.

W grodzie Kraka

W Polsce piernik początkowo nazywano miodownikiem, ze względu na słodki dodatek do korzennej masy. Potem przyjęto nazwę piernik, od staropolskiego przymiotnika pierny, który mówił o pieprzonym i intensywnym smaku domowego wypieku. Polacy upatrywali w korzennym przysmaku także lekarstwa i remedium na proces starzenia. To dlatego pierwszy przepis na ciasto znajdziemy w poradniku medycznym. Piernik był także uważany za świetną zakąskę do wódki, wszak kto nie pija gorzałki i od niej umyka, ten słodkiego nie godzien kosztować piernika.

Piernik piernikowi nierówny

Piernik z prostego ciasta przeistoczył się w prawdziwe dzieło sztuki cukierniczej. W ruch poszły specjalnie wykonane foremki. W XIV w. na dworach serwowano korzenne tarcze herbowe i miniaturowe wizerunki rycerzy. Dziś radują podniebienie lukrowane serca, gwiazdki z nadzieniem z marcepanu, a „Pan Ciastek” kumpluje się ze Shrekiem i każdym dzieckiem. Korzenne specjały wieszamy na choince, obdarowujemy nimi bliskich, a ich aromat wprowadza nas w klimat rodzinnych świąt. Wszak Boże Narodzenie pachnie grzybami i piernikiem. Może warto przejrzeć babcine przepisy i wznowić tradycję?

Piernik



Faworyt
wśród świątecznych
ciast

*Piernik z konfiturą śliwkową
w polewie czekoladowej*

**Składniki:**

- 400 g mąki pszennej
- 125 g masła
- 250 g cukru
- 2 jajka (oddzielnie białka i żółtka)
- 3 łyżki kakao
- 1 opakowanie Przyprawy do piernika Prymat
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżeczka Sody oczyszczonej Prymat
- bakalie rozdrobnione
- 5 łyżek konfitury śliwkowej

Polewa czekoladowa:

- 250 g gorzkiej czekolady min. 60 %
- 200 g śmietany 36%
- 50 g chłodnego masła

Sposób przygotowania:

Masło roztopić i ostudzić, a następnie ubić z żółtkami i 125 g cukru. Pozostały cukier (125 g) zagotować z 1/3 szklanki wody. Białka ubijać, dodając gorący syrop cukrowy, aż do uzyskania sztywnej piany. Do piany z białek dodawać kolejno mleko, kakao, mąkę wymieszaną z sodą oczyszczoną i przyprawę do piernika Prymat. Następnie dodać masło ubite z żółtkami i cukrem, mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Na końcu dodać oprószone mąką bakalie i ponownie wymieszać. Gotowe ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy i piec przez ok. godzinę w temperaturze 160-170°C.

Polewa czekoladowa: Śmietanę zagotować, zdjąć z ognia, dodać pokruszoną gorzką czekoladę i dokładnie wymieszać. Następnie dodać chłodne masło i całość dokładnie wymieszać.

Ostudzony piernik przekroić wzdłuż na pół, posmarować konfiturą śliwkową, ponownie złożyć i oblać polewą czekoladową.



Sernik

rozkosz na talerzu

Jedno z ulubionych ciast ludzi na całym świecie...

kojarzy się z domem, świętami i przede wszystkim uśmiechem, który pojawia się na twarzy, gdy ugryziemy pierwszy kęs. Sernik, bo o nim mowa, ma swą historię, która sprawia, że już od setek lat jest jednym z najbardziej znanych i lubianych ciast, mylnie jednak uznanych za tradycyjne ciasto polskie. Pierwsze wzmianki o serniku pochodzą ze starożytnej Grecji.

Serniki przygotowywać można na spodzie z biszkoptów, herbatników, ciasta kruchego lub bez spodu, z przeróżnymi dodatkami, choćby purée z dyni. **Prawda jest taka, że każdy ma swój ulubiony sernik.**

Rustykalny Sernik z rodzynkami

Składniki:

Kruche ciasto:

- 3 ½ szklanki mąki pszennej (można pół na pół z krupczatką)
- 200 g masła
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

- 1 kg sera śmietankowego zmielonego na sernik
- 100 g masła
- ½ szklanki cukru
- 5 białek
- 1 całe jajo
- 1 opakowanie budyniu śmietankowego
- Skórka z pomarańczy
- 100 g rodzynek

Przygotowanie:

Z przygotowanych składników zagnieść ciasto i włożyć do lodówki. W międzyczasie przygotować masę – w mikserze utrzeć żółtka z jajkiem, cukrem i masłem. Gdy masa będzie puszysta i jasna, dodać ser i ponownie zmieszać. Ubić z białek pianę. Do masy serowej dodać budyń, skórkę z pomarańczy, rodzynki i ponownie utrzeć tak, aby nie powstały grudki. Na koniec dodać ubitą na sztywno pianę i delikatnie wymieszać. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Formę do ciasta (najlepiej okrągłą) posmarować masłem, wysypać tartą bułką i rozwałkowane ciasto na kształt koła wyłożyć na blachę, pozostawić ok. 3-4 cm brzegu. Zawinąć ciasto nad nadzieniem. Następnie wylać masę serową i na wierzch, zetrzeć drugą część kruchego ciasta. Piec około godzinę. Sernik ostudzić i wedle uznania posypać cukrem pudrem.

RADA:
Najlepsze ciasto kruche wychodzi na krupczatce!

Co ciekawe, istnieje całe spektrum różnych rodzajów sernika. Obok sernika pieczonego mamy też wersję letnią – na zimno, a także sernik gotowany w kąpeli wodnej.

Sernik można przygotować na bazie: sera białego lub twarogu, mleka, śmietany, jogurtu lub serków homogenizowanych, serka mascarpone, a nawet ricotty.

Wspólne pieczenie – to radość nie tylko z jedzenia!

Ciasteczka z gorzką czekoladą

Składniki:

- 100 g cukru trzcinowego
- 150 g masła
- 250 g mąki pszennej
- 100 g czekolady gorzkiej
- 1 jajko
- 1 laska Wanilii Prymat
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka Przyprawy do piernika Prymat

Sposób przygotowania:

Masło ucieramy z brązowym cukrem do powstania puszystej masy. Dodajemy jajko i ucieramy. Następnie dodajemy mąkę przesianą z przyprawą do piernika i proszkiem do pieczenia oraz ziarna z laski wanilii i jeszcze chwilę ucieramy. Na końcu do ciasta dodajemy drobno połamane czekoladę i delikatnie mieszamy.

Powstałe ciasto dzielimy na niewielkie kulki. Kulki ciasta układamy na wyłożonej pergaminem blasze, lekko spłaszczamy i pieczemy 10-12 minut w temperaturze 180°C.

Ciasteczka z czekoladą lubią i mali i duzi... Nawet jeśli będzie to **gorzka czekolada**, która ma wyszukany smak! W przygotowanie takich ciasteczek warto zaangażować najmłodszych. Będzie wiele śmiechu i radości, a finalnie – **dobra atmosfera** i **aromat korzennych przypraw** w całym domu.

Prymat

Z natury:

doskonała
jakość

100% smaku

pełnia

IMBIR

mielony

MAK:
dostatek,
płodność
i urodzaj

Strudel makowy



Składniki:

- 1 kg mąki pszennej do ciast drożdżowych
- 90 g miękkiego masła
- 15 g drożdży
- 5 żółtek
- 120 g drobnego cukru do wypieków
- 250 ml mleka
- 1 puszka masy makowej
- 5 g Cynamonu mielonego Prymat
- 5 g Gałki muskatołowej mielonej Prymat
- 5 g Goździków całych Prymat

RADA:

Przygotowując makowiec, dodaj do masy makowej 6-8 łyżek musu jabłkowego. Dzięki temu masa będzie wyjątkowo puszysta. Aby dodatkowo wzbogacić jej smak, dodaj kilka łyżek likieru pomarańczowego lub rumu.

Sposób przygotowania:

Mleko podgrzać z drożdżami i cukrem. Zasypać ¼ ilości mąki i delikatnie zamieszać. Powtarzać czynność parokrotnie, aż ciasto wyrośnie. Gdy ciasto zacznie pęcznieć dodać kolejno żółtka, miękkie masło i pozostałą część mąki. Wyrobić ciasto do momentu, aż będzie odchodzić od ręki i będzie zbite. Odstawić w ciepłe miejsce.

Masę makową wymieszać z cynamonem, gałką muskatołową i zmielonymi lub utartymi w młynku goździkami.

Ciasto rozwałkować na dwa placki, na środek każdego wyłożyć i rozsmarować masę makową. Placki zrolować i przełożyć na blachę do pieczenia. Gotowe strudle piec przez 50 minut w temperaturze 180 stopni. Gdy ostygną można, wedle uznania, połączyć je lukrem i posypać obficie skórką pomarańczową.



**Zawijaj
obfitości**

Zgodnie
z tradycją
na świątecznym stole
nie może zabraknąć
dania z **makiem**

Energia i vitalność na dobry początek dnia

Ciasteczka musli

Składniki:

- 100 g mąki pszennej
- 1 jajko od kury z wolnego wybiegu
- 250 g masła
- 150 g brązowego cukru
- 1 łyżeczka Cynamonu mielonego Prymat
- 1 łyżeczka Imbiru mielonego Prymat
- 1 łyżeczka kardamonu
- 200 g płatków owsianych (nie błyskawicznych)
- 100 g zmielonych orzechów laskowych
- 100 g suszonej żurawiny
- Wedle uznania: 100 g posiekanych daktyli

Sposób przygotowania:

Masło utrzeć z cukrem i jajkiem na puszystą masę. Dodać przyprawę i ucierać do połączenia składników. Do masy dodać płatki owsiane, mąkę, orzechy i żurawinę, delikatnie wymieszać. Ciasto włożyć do lodówki na minimum 1 godzinę, a następnie wyjąć, rozwałkować na grubość ok. 1 cm i wycinać foremkami ciasteczka. Gotowe ciasteczka piec w temperaturze 200 stopni aż będą rumiane – ok. 12 minut.



Czy słodczyce mogą być zdrowe? Na pewno ciasteczka na bazie płatków owsianych z dodatkiem różnorodnych **pestek, orzechów i suszonych owoców** są nie tylko źródłem licznych minerałów, wzorowych tłuszczów czy energii, ale po prostu są pyszne! To dobry pomysł na coś słodkiego do porannej kawy lub jako drugie śniadanie do szkoły czy pracy.

W Wigilię tradycja nie oznacza nudy

czyli kulinarny wywiad
z PIOTREM OGIŃSKIM

Już od 6 lat prowadzi niezwykle popularny kanał kulinarny na YouTube i skutecznie zjednuje sobie widzów. Choć kojarzony jest głównie z eksperymentowaniem i finezyjnym łączeniem rozmaitych smaków, nam opowiada o tym, jak postrzega świąteczne, tradycyjne smakołyki. Zapraszamy do lektury!

W Twoich programach można znaleźć przepisy na przekąski z rozmaitych zakątków świata. Jak zatem taki nowoczesny youtuber jak Ty podchodzi do Świąt i postrzega je przez pryzmat kulinariów? Cenisz sobie tradycje czy sięgasz po nowoczesność?

Piotr Ogiński: Na świąteczne potrawy patrzę okiem tradycjonalisty. Boże Narodzenie to dla nas największe święto i dlatego warto podtrzymywać tradycję i kultywować dawne zwyczaje. Oczywiście to nie oznacza, że zamykam się na odkrywanie nowych smaków, ale podstawę i punkt wyjścia stanowią przepisy przekazane przez babcię i mamę. Przygotowując na ten wyjątkowy wieczór 12 potraw, nie ma miejsca na eksperymenty, a raczej na delikatną grę smaków. Ważne jest jednak to, aby odtworzyć ten niepowtarzalny smak i klimat świąt, który pozostał w mojej głowie jeszcze z czasów dzieciństwa.

W Święta jest możliwość skosztowania wielu smakołyków, których przez cały rok nikt nie ma czasu przygotowywać. Jakie są Twoje ulubione potrawy wigilijne, bez których nie wyobrażasz sobie świątecznego stołu?

Piotr Ogiński: Zdecydowanie barszcz czerwony z uszkami i dużą ilością grzybów. Dawniej nie przepadałem za nim, ale od kiedy gotuję go zgodnie z moim gustem i smakiem, stał się jedną z moich ulubionych zup. W mojej najnowszej książce można znaleźć przepis na niego. Lubię bawić się smakami, dlatego dodaje do niego chili. Wtedy nabiera bardziej wyrazistego charakteru.

Barszcz czerwony to sztandarowa potrawa na wigilijnym stole. Czy jest jeszcze poza nim inna potrawa, którą uwielbiasz?

Piotr Ogiński: Makówki. Wiąże się to jeszcze z moim dzieciństwem, kiedy chodziłem mieć mak do piekarni. Mama przygotowywała makówki, a ja ozdabiałem je rodzynekami. Do dzisiaj pamiętam ich smak, dlatego nie wyobrażam sobie, żeby mogło ich zabraknąć w okresie świątecznym. Chociaż myślę, że dzisiaj dodałbym do nich odrobinę rumu, który nadałby im dodatkowo aromatu.

Przed Wigilią panuje prawdziwa świąteczna gorączka. W sklepach spotykamy gigantyczne kolejki, a w domu panuje nerwowa atmosfera, czy uda się zdążyć na czas. Jak Ty radzisz sobie ze świątecznym zamieszaniem? Kiedy rozpoczynasz przygotowania, aby zdążyć przed pierwszą gwiazdką na niebie?

Piotr Ogiński: Moje przygotowania do świąt zaczynają się maksymalnie jeden dzień przed Wigilią. Przed świętami mam dużo innej pracy, dlatego nie mam możliwości, aby rozpocząć przygotowania tydzień wcześniej. To nauczyło mnie, aby cieszyć się tą orga-



nizacją, robić wszystko wspólnie, w dokładnie tyle osób, ile jest w domu. Wspólne gotowanie i przyrządzanie dwunastu potraw wprowadza tą niezwykłą atmosferę świąt. W Wigilię w naszym domu mama zawsze pilnowała, abyśmy nie podjadali smakołyków, zanim nie pojawią się na świątecznym stole. Żeby to obejść - zaproponowałem jej, że będę jej pomagał. Od tego czasu zawsze wspólnie z mamą przygotowałem wigilijne potrawy i mogłem pozwolić na spróbowanie tych smakołyków, a mama na mnie już nie krzyczała.

Czyli znalazłeś sposób na mamę, aby móc podjadać smakołyki. A dzisiaj kto przygotowuje u Was Wigilię?

Piotr Ogiński: Wszyscy wspólnie przygotowujemy Wigilię. Czasem jest to mama i babcia, czasem z narzeczoną - Magdą. Im więcej osób, tym lepiej. Ważne, żeby pomagać, a nie przeszkadzać.

Wyjątkowa atmosfera i zapach wigilijnych potraw unoszących się po domu. Z jakim zapachem najbardziej kojarzą Ci się święta?

Piotr Ogiński: Przede wszystkim ze smażonym karpem, który ma bardzo intensywny zapach. Już na jeden lub dwa dni przed Wigilią jest marynowany w cebuli, aby w dzień Wigilii pachniał i smakował jak najlepiej.

Często ze Świętami kojarzy się zapach pierników. Czy w Waszym domu unosi się ten korzenny aromat?

Piotr Ogiński: U nas pierniki robione są na choinkę. Dlatego już na początku grudnia rozpoczynamy ich przygotowywanie, ponieważ pierniki muszą dojrzewać 12 dni. Stąd też w dzień Wigilii nie czuć już tego zapachu w domu.

Święta to wyjątkowy okres. Czego życzyłbyś naszym Czytelnikom?

Piotr Ogiński: Przede wszystkim powodzenia i żeby przygotowania do Świąt były wspaniałą, wspólną zabawą. Bo to właśnie daje największą radość i cudowną atmosferę.

Przepisy na

*uroczysty
obiad,
nie tylko
od święta*

W Święta Bożego Narodzenia są dwie szkoły gotowania. Jedna – przygotowujemy większe ilości wigilijnych potraw i jemy je w kolejne dni świąt, bo to **wyjątkowa okazja raz do roku**, aby zjeść uszka z barszczem czy karpia. Inna szkoła to **przyrządzanie rodzinnych obiadów** z pieczonym schabem ze śliwką, kaczką z jabłkami lub innymi popisowymi potrawami. Oto kilka propozycji przepisów na uroczysty obiad, nie tylko w Święta...

Pieczona kaczka z jabłkami z sosem z rodzynek sultanskich i suszonych śliwek

Składniki dla 4 osób:

- 1 kaczka barbarie ok. 2 kg
 - 2 czerwone cebule
 - 4 winne słodkie jabłka
 - 5 ząbków czosnku
 - 2 łyżki Majeranku Prymat
 - 100 g cukru pudru
 - 1 szklanka wody
 - 2 łyżki Przyprawy do pier-
- nika Prymat
 - Sok z ½ cytryny
 - 50 ml miodu pitnego trójniak
 - 10 sztuk suszonych śliwek
 - 100 g rodzynek sultanskich
- do smaku:** Pieprz czarny grubo mielony, Sól morską Prymat

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Umytą i wypatroszoną kaczkę nacieramy mieszanką majeranku, soli i pieprzu z zewnątrz i wewnątrz. Do wnętrza tuszki wkładamy również obraną jedną czerwoną cebulę i jabłko. Przygotowujemy naczynie do pieczenia, na którym układamy ząbki czosnku i cebulę posiekaną w pióra. Następnie piersią do dołu układamy nadzianą i zaszytą tuszkę do formy. Kaczkę pieczemy około 1,5 do 2 godzin, co jakiś czas polewając ją wytopionym tłuszczem.

Sos:

Do garnuszka wsypujemy cukier i na wolnym ogniu rozpuszczamy go, tworząc złoty karmel z dodatkiem wody i soku z połówki cytryny. Dodajemy przyprawę do piernika i doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy do momentu, aż znaczna większość płynu odparuje - wtedy zagęszczamy zasmażką z mąki i masła. Następnie dodajemy posiekane na połówki suszone śliwki i rodzyнки sultanskie. Zmniejszamy ogień, gdy sos zacznie gęstnieć zdejmujemy go z ognia i doprawiamy do smaku solą morską, pieprzem oraz odrobiną miodu pitnego.

Upieczoną kaczkę wykładamy na deskę. Wyjmujemy farsz, przekładamy na talerz. Tak przygotowaną kaczkę obkładamy upieczonymi jabłkami. Podajemy z sosem i kluseczkami leniwymi lub kopytkami.



Boeuf bourguignon

Wołowina po burgundzku

Składniki dla 4 osób:

- 0,5 kg mięsa wołowego np. antrykot, rostbef, udziec, nada się też niedroga karkówka wołowa
- 500 g pieczarek
- 2 łyżeczki Papryki słodkiej mielonej Prymat
- 10 ząbków Czosnku marynowanego w oleju Smak
- 1 słoik Cebulki perłowej Smak
- 1 łyżeczka Rozmarynu Prymat
- 300 g wędzonego boczku
- 2 łyżki oliwy
- szczypta Soli morskiej Prymat
- 500 ml rosółu z pieczonych kości (można zastąpić wołowym bulionem)
- korzeń pietruszki
- świeża zielona pietruszka

Marynata:

- 0,5 l wytrawnego czerwonego wina, np. chianti
- 3 ząbki czosnku
- 4 Liście laurowe Prymat
- szczypta Tymianku, Ziela angielskiego mielonego Prymat

Sposób przygotowania:

Mięso wołowe pokrój w kostkę i wrzuć do naczynia z posiekany czosnek, dorzuć liście laurowe, tymianek oraz mielone ziele angielskie – wymieszaj i pozwól, by składniki „zaprzyjaźniły się ze sobą”. Całość zalej czerwonym winem i odstaw na 48 godzin, by wołowina dobrze się zamarynowała. Po tym czasie wołowinę odcedź z marynaty.

Na patelnię wrzuć pokrojony w kostkę boczek i podsmażaj, by wytopił się tłuszcz. Następnie dodaj wołowinę, dosyp rozmaryn i razem podsmażaj tak, by nie przypalić, bo wtedy może pojawić się gorzki smak. Podsmażone mięso dodaj do wina, które pozostało po przecedzeniu.

Na patelnię wrzuć czosnek marynowany, dolej nieco oleju z tej marynaty i podsmaż. Następnie dodaj pokrojone w ćwiartki pieczarki, posól i podsmażaj w oleju z ziołami. Tak przygotowane grzyby należy wrzucić do garnka z mięsem. Warto dosypać papryki słodkiej, która nada potrawie apetyczny kolor. Do garnka wlej też wcześniej przygotowany rosół z pieczonych kości i całość duś przez około 2 godziny.

Kiedy wołowina zmięknie, dodaj wypłukaną cebulkę perłową, która nada potrawie nie tylko elegancji, ale również lekko kwaskowatego smaku. Wołowinę gotuj jeszcze przez około 15 minut. Na koniec do potrawy dodaj świeżą pietruszkę.

Warto też przygotować smaczną dekorację z pietruszki. W tym celu obierz korzeń i za pomocą obieraczki ściągaj długie plastry warzywa. Kiedy usmażysz je na głębokim oleju (180°C) na złoty kolor, powstaną wyśmienite, chrupiące chipsy, które doskonale skomponują się z sosem.

Boeuf bourguignon, czyli **wołowina po burgundzku to francuska klasyka!** Niegdyś rozślawiła ją *Julia Child*, a kilka lat temu film *Julie&Julia*. Ta wykwintna wersja gulaszu jest wyjątkowo smaczna i wcale nie taka trudna do samodzielnego przyrządzenia. Sekret smaku tkwi w czerwonym winie – np. *chianti*. To dokonały przepis na wszelkiego rodzaju domowe uroczystości – zawsze się udaje, choć wymaga nieco cierpliwości.

*zwasze się
udaje,
choć wymaga
nieco ciepłości*

Rozmaryn dobrze komponuje się z mięsem marynowanym w czerwonym winie, nadając mu **wyborny smak!** Warto stosować tę przyprawę również do dziczyzny i rzecz jasna do jagnięciny.



Klasyk ze śliwką

Świąteczny schab ze śliwką

Składniki dla 4 osób:

- 1,5 kg schabu środkowego bez kości (nieprzerośniętego)
- 150 g suszonych śliwek kalifornijskich bez pestek
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyka oleju rzepakowego
- Majeranek otarty i Liść laurowy Prymat
- Sól morską, Pieprz czarny Prymat

Marynata:

- 0,5 l wytrawnego czerwonego wina, np. chianti
- 3 ząbki czosnku
- 4 Liście laurowe Prymat
- szczypta Tymianku, Ziela angielskiego mielonego Prymat

Sposób przygotowania:

Schab myjemy i osuszamy. Gotowy nacieraemy oliwą z oliwek, majerankiem, solą i pieprzem. Odstawimy na około 30 minut do przemacerowania. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. W zamarynowanym schabie nożem robimy otwór (uważamy, aby nie przebić schabu na wylot) do którego wkładamy suszone śliwki. Schab przesmażamy na rozgrzanej patelni z każdej strony ok. 30 sekund, następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego lub brytfanny i pieczemy przez godzinę. Tak przygotowany schab

możemy podawać zarówno w wersji ciepłej z kopytkami i karmelizowanymi buraczkami lub w wersji na zimno – pokrojony na porcję podany z chrzanem i ćwikłą SMAK.

RADA:

Przyprawa do mięs Prymat – to idealna propozycja dla zabieganych!

RADA:

Przed pieczeniem wszelkich mięs, zawsze warto je ob-smażyć. Dzięki temu mięso zachowa smak i soczystość.

Czasem w prostocie tkwi moc smaku. Schab pieczony ze śliwką to w wielu domach obowiązkowy punkt *świątecznego programu kulinarnego*. **Soczysty**, przełamany smakiem **śłodkiej śliwki** jest doskonały! Warto dodać ulubione zioła, na przykład aromatyczny majeranek lub cząber, które dodadzą interesującej nuty. Poza tym wspomagają procesy trawienne, co w obfitym czasie Świąt nie pozostaje bez znaczenia.

Schab ze śliwką

jest smaczny zarówno na ciepło, jak i na zimno, np. jako dodatek do kanapek.

Przyprawa do mięs

NOWOŚĆ

Jak doprawić świąteczną szynkę albo pieczeń? Przyprawa do mięs Prymat to idealnie wyważona kompozycja smaków i aromatów.

Co ważne - bez dodatku glutaminianu sodu i konserwantów!



N°31

restaurant•bar

Przepis na udaną imprezę

Robert Sowa – mistrz kulinarny – kończy rok 2015 z nowymi wyzwaniami, doświadczeniami oraz nową Restauracją N31. Na bazie swoich doświadczeń dzieli się z poradami, w jaki sposób zorganizować domowego Sylwestra.



zapraszam na moje
autorskie
dania *Robert Sowa*

restaurant
& bar

Podstawowe zasady planowania:

1. Ile osób mogę zaprosić? Czy muszę pożyczyć zastawę, krzesła?
2. Czy chcę podać przekąski do ręki czy serować dania przy stole?
3. Jakie potrawy zamierzam podać?
4. Jakie napoje zaszerwuję?
5. Jak udekoruję dom?
6. Jaki mam budżet?
7. Czy chcę wszystko przygotować sama, czy mogę rozdzielić przygotowaną pomiędzy domowników?

Menu sylwestrowe przykładowe:

- **Przekąski:** spring rollsy, tarta, kanapki, koreczki
- **Salatki:** do lekkich sałatek sos podajmy osobno
- **Ciepłe danie:** stroganow, żurek, pieczeń, kurczak pieczony
- **Słodkości:** trufle, ciasteczka (unikamy musów, ciast z kremem)
- **Napoje:** zimne i ciepłe, alkohol i bezalkoholowe
- **Deska serów:** pleśniowe, gouda, wędzony
- **Owoce:** kiwi, winogrona, cytrusy

O czym nie wolno zapomnieć:

- Talerze, szklanki, sztućce
- Sztućce do nakładania
- Serwetki
- Pieczywo
- Sosy i przyprawy: musztardy, dipy
- Łód do napojów

[Wypada: sosy i dipy podawać w miseczkach]

Zimna płyta/ zimny bufet:

- Na szybko i tradycyjnie
- ogórki kiszane
- grzyby marynowane
- oliwki czarne i zielone
- papryka marynowana
- Jajka na twardo
- koreczki

Przepis na udaną domówkę:

- Miłe towarzystwo
- Motyw przewodni
- Złote przeboje
- Bufet z dala od kaloryfera
- Estetyka stołu i potraw
- Fajerwerki – zadbaj o bezpieczeństwo!

Jak obliczyć ilość jedzenia na osobę:

- Kanapki – 10 sztuk na całą noc
- Przystawki wytrawne – 1-2 sztuki
- Sery – 150 g
- Wędliny – 150 g
- Desery – 2 sztuki
- Owoce – 175 g
- Zupa – 250 ml
- Pieczywo – bułka lub jej odpowiednik



Wrapy

NOWOCZESNA WERSJA KANAPEK

**Baw się
kolorami**
będzie apetycznie!

Zamiast łososia
można wykorzystać
ulubioną wędlinę,
salami,
pieczonego kurczaka,
kawałki tuńczyka
lub
wędzonego
pstręga...



Warzywne wrapy w tortilli

Składniki dla 4 osób:

- 4 placki tortilli razowej
- 1 opakowanie serka kremowego
- 100 g świeżego szpinaku baby
- 1 pęczek rzodkiewek
- 100 g łososia wędzonego w plastrach
- 100 g sałaty roszponki lub rukoli
- 2 gruszki pokrojone na cienkie plasterki
- Sól ziołowa i Pieprz czarny grubo mielony Prymat
- Party Dip czosnkowy Prymat

Sposób przygotowania:

Każdy placek tortilli posmarować kremowym serem i posypać solą oraz pieprzem. Nakładać kolejno – świeże, umyte liście szpinaku, pokrojoną drobno rzodkiewkę, liście rukoli lub roszponki, wędzonego łososia i kawałki gruszek. Zawinąć tortillę z nadzieniem, wstawić do lodówki na ok. 30 minut a następnie kroić wrapy na małe kawałki. Gotowe wrapy podawać z dipem czosnkowym.



Warzywne spring rollsy z pikantnym guacamole

Składniki dla 4 osób:

- 1 opakowanie arkusza papieru ryżowego
- 2 awokado (jedno do farszu, drugie do guacamole)
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 1 długi ogórek
- 100 g sałaty roszponki
- 2 łodygi selera naciowego
- Sok z cytryny
- Sok z ½ limonki
- 2 łyżeczki Czosnku granulowanego Prymat
- Świeża kolendra
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego
- 100 ml sosu sojowego
- 20 g sezamu białego
- Chili pieprz cayenne Prymat
- Sól morską, Pieprz czarny mielony Prymat

Sposób przygotowania:

Przygotować farsz: awokado obrać, pokroić na paski, skropić sokiem z cytryny; papryki pokroić na cienkie paseczki, ogórka obrać, wykroić pestki i pociąć na słupki; selera naciowego pokroić na plasterki. Warzywa przełożyć do miseczki, dodać kolendrę, odrobinę miodu i sosu sojowego, odstawić na 30 minut.

Papier ryżowy zanurzyć na ok. 1 minutę w ciepłej wodzie. Rozłożyć placki i na każdy nakładać warzywa z miseczki, posypując na końcu prażonymi pestkami sezamu. Gotowe zawijać jak krokiety - dolny brzeg zawinąć aż przykryje nadzienie, następnie boki ciasta do środka, a w ostatniej kolejności dolny brzeg rolujemy dalej do samego końca.

Przygotować guacamole - awokado obrać, wyjąć pestkę, rozgnieść z czosnkiem i sokiem z limonki. Doprawić do smaku solą, pieprzem i chili.

Gotowe spring rollsy podawać z pikantnym guacamole.

Spring rollsy

Spring rolls to idealny *finger food*, czyli jedzenie „na jeden kęs”. Świetnie sprawdza się na wszelkiego rodzaju spotkaniach, nie tylko sylwestrowych. Są proste w przygotowaniu, nie wymagają podawania na talerzykach, prezentują się niezwykle apetycznie...

Coś na ciepło...

czyli buef strogonow

Buef Strogonow to danie z wołowiny, którego nazwa wywodzi się od nazwiska rosyjskiego dyplomaty Strogonowa. Czy to wesele, czy sylwester zawsze klasyczny strogonow sprawdzi się jako sycące, ciepłe danie. Najlepiej smakuje w oryginalnej wersji z wykwinną wołowiną, pieczarkami i papryką, koniecznie dobrze doprawiony.

Nie raz gorące danie zaserwowane o 2 w nocy rozbudziło dało siły do dalszej np. sylwestrowej zabawy...



Strogonow pikantna wołowina z warzywami

Składniki dla 4 osób:

- 500 g polędwicy wołowej
- 200 g pieczarek
- 2 białe cebule
- 1 papryka
- ½ szklanki wody
- 250 ml passaty pomidorowej/ przecieru pomidorowego
- Masło klarowane
- Ogórki konserwowe Smak
- Sól morską, pieprz Prymat
- Papryka słodka mielona i Majeranek otarty Prymat

Sposób przygotowania:

Połądwicę umyć, pokroić w paski i podsmażyć na rozgrzanej patelni. Przełożyć do garnka i na tej samej patelni przesmażyć posiekaną w piórka cebulę, pokrojoną w cienkie plastry paprykę, 3 ogórki i pieczarki. Warzywa przełożyć do mięsa, dodać sos z patelni, wodę, passatę pomidorową i doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką i majerankiem. Gotować na małym ogniu aż mięso będzie miękkie – ewentualnie można dodać łyżkę mąki, uprzednio rozrobionej z płynem, do zagęszczenia sosu. Podawać z bagietką.

W wersji obiadowej strogonowa można podawać ryżem lub kluskami śląskimi. W wersji fit – masło klarowane można zastąpić olejem kokosowym. Wołowinę można zastąpić tańszą wieprzowiną lub dietetycznym kurczakiem.

& zimno

śledzie

na imprezie to obowiązkowy punkt programu, tym razem jednak zamiast klasycznego śledzia w wersji solo, warto zaskoczyć ciekawą sałatką. Wytrawny i słony śledź doskonale i zaskakująco łączy się ze słodką i miękką gruszką oraz chrupiącym i intensywnym selerem naciowym.



Sałatka Bolero ze śledziem i gruszką

Składniki dla 4 osób:

- 1 op. mieszanki sałat
- 200 g śledzia matjas
- 1 gruszka
- 1 cebula
- 1 łodyga selera naciowego
- 1 szczypiorek z cebuli dymki

Sos do sałatki:

- 1 op. Sosu sałatkowego do mizerii Prymat
- 4 łyżki jogurtu naturalnego
- 4 łyżki wody

Do smaku: Sól morską, Pieprz czarny mielony Prymat

Sposób przygotowania:

Zawartość opakowania sosu sałatkowego wsypujemy do miseczki. Dodajemy 4 łyżki jogurtu naturalnego oraz 4 łyżki wody. Dokładnie mieszamy i odstawiamy na 10 minut.

Mix sałat wsypujemy do wysokiej miski i mieszamy z sosem sałatkowym. Śledzie płuczemy i kroimy na kawałki, gruszkę kroimy w plasterki, a cebulę w piórka. Wszystko łączymy z mixem sałat. Dodajemy pokrojonego selera, dokładnie mieszamy i przyprawiamy do smaku.

Przed podaniem możemy posypać sałatkę świeżo siekanym szczypiorkiem.

Salatka kebabowa



Salatka kebabowa

Składniki dla 4 osób:

Marynata:

- Po 1 łyżeczce Kurkumy, Papryki słodkiej mielonej Prymat
- Po ½ łyżeczki Chili pieprz cayenne, Imbiru mielonego, Gałki muszkatołowej, Cynamonu mielonego Prymat
- 2 łyżeczki Oregano Prymat
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka oleju
- 2 papryki czerwone
- 1 żółta papryka
- 2 chlebki pita
- 2 piersi kurczaka

Sos do kurczaka:

- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- ½ szklanki wody
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka cukru

- Sól morską Prymat

Sos tzatziki:

- 1 ząbek czosnku
- 1 kubeczek jogurtu naturalnego
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 ogórki
- Sól morską Prymat
- 15 listków świeżej mięty

Salatka:

- 250 g koktajlowych pomidorów
- 2 cebule czerwone
- 1 sałata rzymska
- 3 łyżki oliwy
- Sól morską Prymat
- 1 łyżeczka Oregano Prymat
- 1 serek salatkowy typu feta

Sposób przygotowania:

Piersi kurczaka oczyść z niedoskonałości i pokrój w cienkie paseczki. Wrzuć je do miski i przygotuj marynatę. Wrzuć przyprawy: kurkumę, paprykę słodką, chili, imbir, gałkę muszkatołową, cynamon i oregano. Do tego dodaj zmiążdżone ząbki czosnku, olej i wszystko wymieszaj razem z mięsem. Zamarynowane mięso odstaw na około 20 minut do lodówki.

Na patelni rozgrzej olej i wrzuć na nie mięso – obsmażaj z każdej strony. Następnie dorzuć pokrojone w paski papryki. Całość smażyć przez około 3 minuty. Dodaj koncentrat pomidorowy, wlej pół szklanki wody, sok z cytryny, dosyp cukier, sól i dokładnie wymieszaj. Poczekaj aż sos się delikatnie zredukuje i smakowicie oblepi kurczaka. Mięso zdejmij z ognia i poczekaj, aż ostygnie.

Przygotuj sos tzatziki: w miseczce zmieszaj majonez, zmiążdżony ząbek czosnku, jogurt naturalny i sok z cytryny. Dodaj posiekane listki mięty. Ogórki przekrój na pół, wydrąż z nich środek, a resztę zetrzyj na tarce o małych oczkach. Następnie osól, by warzywo pozbyło się wody i odsączone dodaj do sosu – całość dokładnie wymieszaj i dodaj szczyptę soli.

Przygotuj salatkę: do miski wrzuć przekrojone na pół pomidorki, pokrojone w cienkie paski cebule, poszarpaną na kawałki sałatę rzymską. Dodaj oliwę, szczyptę soli i oregano. Dodaj też rozdrobniony ser feta i całość wymieszaj.

Salatkę podziel na 3 części i układaj w naczyniu warstwowo. Na dnie ułóż pierwszą porcję salatkę, na niej warstwę kurczaka i sos tzatziki. Następnie kolejną warstwę salatkę, kurczaka i sos. Wierzch przykryj salatką i całość włóż do lodówki.

Przez podaniem ugrilluj kilka chlebów pita, pokrój w kawałki i ułóż na salacie.

POPULARNA,
PROSTA
I ZAWSZE
SMAKUJE...

Jeśli myślimy o przygotowaniu imprezowego menu, zawsze znajduje się w nim sałatka. Dowolność składników, łatwość przyrządzenia to główne atuty. Do tego każdy sam może się nałożyć sobie, zgodnie z własnym apetytem... Jedną z najpopularniejszych sałatek jest sałatka kebabowa,

Zamiast przypraw jednorodnych dla zabieganych – Przyprawa **kebab-gyros**. Gotowa mieszanka aromatycznych przypraw – idealne rozwiązanie dla pracujących w sylwestra.

Tatar Z ŁOSOSIA



Tatar z łososia

Składniki dla 4 osób:

- 100 g filetu z łososia
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Sól morską, Pieprz czarny mielony Prymat do smaku
- koperek
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- sok z 1/8 cytryny

Salsa verde:

- 10 kaparów
- 1 pęczek koperku
- 1 pęczek pietruszki
- sok z 1/8 cytryny
- 1 ogórek
- kwaśna śmietana do dekoracji

Sposób przygotowania:

Wyfiletuj łososia i oczyść go z wszelkich niedoskonałości. Na koniec ściągaj skórę. Gotowy płat ryby pokrój w kostkę. Dodaj do niego oliwę, pieprz, sól, posiekany koper i odrobinę sosu sojowego – całość wymieszaj. Na koniec wyciśnij sok z cytryny. Rybę włóż do lodówki.

Przygotuj salsę. Kapary, koperek i natkę pietruszki posiekaj drobno i wymieszaj razem z sokiem z cytryny, całość zalej oliwą. Ogórka pozbaw miąższu i pokrój w kostkę. Na talerzu ułóż porcję tatara, na samą górę połóż łyżeczkę śmietany, gałązkę koperku, obok rozrzuć kawałki ogórka i całość skrop salsą verde.

RADA:

Tatar z łososia idealnie nadaje się na przystawkę.

Złote, chrupiące samosy

Jednym
z ulubionych dań
w kuchni polskiej są
pierogi.

Uwielbiamy je w każdej formie i postaci, dlatego warto się przekonać do indyjskiej odmiany tych smakołyków.

Złote, chrupiące samosy nadziewane bardzo aromatycznym farszem

to jest to.

Idealna zakąska na każdą okazję.

Indyjskie Samosy

Składniki dla 4 osób:

Farsz:

- ½ kg ugotowanych ziemniaków
- 3 ziarna kardamonu
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- 2 łyżki Kolendry całej Prymat
- Sól morską Prymat
- 2 łyżki oleju
- imbir
- 2 ząbki czosnku
- 3 duże cebule
- szczypta Chili pieprz cayenne Prymat
- 2 łyżeczki Przyprawy curry Prymat
- świeża kolendra
- garść zielonego groszku

Ciasto:

- ½ kg mąki
- Sól morską Prymat
- 5 łyżek oleju
- 1 szklanka letniej wody

Sos:

- jogurt naturalny
- 1 ząbek czosnku
- posiekana świeża kolendra

Sposób przygotowania:

Kardamon, kmin rzymski, kolendrę upraż na patelni do momentu, aż kolendra zacznie „skakać”. Następnie przyprawy należy utłuc na delikatny proszek w młynku z dodatkiem odrobiny soli morskiej.

Farsz: na patelni, na rozgrzany olej podsmaż starty imbir, czosnek i cebulę. Następnie dodaj pokrojone w kostkę ugotowane ziemniaki i wymieszaj. Do warzyw wsyp utłuczone przyprawy, dodaj szczyptę chili, curry i smaż 2 min, aż woda odparuje. Na koniec dodaj zielony mrożony groszek, posiekaną natkę kolendry i wymieszaj całość.

Ciasto: przesianą mąkę wsyp do garnka i posól. Dolej olej i rozetrzyj go z mąką. Sukcesywnie dodawaj wodę i dokładnie wyrabiaj. Gotowe ciasto odstaw na pół godziny. Po tym czasie podzielić je na mniejsze placuszki. Każdy z nich rozwałkować na placek średnicy 10-15 cm, przekroić na pół, a następnie składać wzdłuż równego brzegu i zalepić bok tak, by utworzył się rożek (przed zalepieniem bok można zwilżyć delikatnie wodą i zalepiony dodatkowo zawinąć, by się nie otworzył). Rożek napełniamy nadzieniem i zalepiamy. Tak przygotowane samosy smaży się 2-3 min w pełnym oleju rozgrzanym do 180°C. Kiedy osiągną złoty kolor, wyjmujemy je i odstawiamy do osączenia.

Składniki sosu mieszamy ze sobą i podajemy razem z samosami.

Tarteletki ORZECHOWE

Ich sekret to połączenie trzech odmian orzechów, z których każdy wnosi do deseru nowe smaki i konsystencję. Waniliowy aromat wnosi łagodność i słodycz.

Wszystko razem smakuje wyśmienicie i tworzy pyszny deser, w sam raz do schrupania podczas spotkań z przyjaciółmi. Dobry nastrój i klimat do długich rozmów gwarantowane.

Orzechy
idealne do zimowych wypieków.
To także źródło
m.in. magnezu, potasu
czy fosforu.



Tartaletki orzechowe

Składniki dla 4 osób:

- 200 g mąki pszennej
- 200 g drobnego cukru
- 50 g cukru pudru
- Po 100 g mielonych orzechów włoskich, laskowych i brazylijskich
- 150 g masła
- 3 jaja
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- Skórka z 1 cytryny

Sposób przygotowania:

Na stolnicę przesiać mąkę. Dodać żółtka, cukier, skórkę z cytryny i mąkę, energicznie zagnieść. Uformować kulę i gotową wstawić do piekarnika na ok. 30 minut. W międzyczasie wysmarować tłuszczem foremki na babeczki. Wylepić je ciastem i piec na złoty kolor w temperaturze 190 stopni.

W tym czasie przygotować masę – na sztywną i lśniąca pianę ubić białka z cukrem pudrem. Dodać zmielone orzechy i aromat waniliowy, delikatnie wymieszać. Gotową pianę nałożyć do babeczek i zapiec ok. 10-15 minut

Trufle wytrawne



Trufle czekoladowe

Składniki dla 4 osób:

- 100 g gorzkiej czekolady
- 100 g koziego sera
- 1 łyżeczka Pieprzu czarnego grubo mielonego Prymat
- szczypta Chili pieprzu cayenne Prymat
- szczypta Soli morskiej Prymat
- 3 łyżki gorzkiego kakao

Sposób przygotowania:

Czekoladę roztop w kąpieli wodnej. Następnie w misce zmieszaj ją na gładką masę z kozim serem. Dodaj pieprz czarny, szczyptę chili i sól morską – wymieszaj. Masę odstaw do lodówki na około 10 minut, aż zgęstnieje. Po tym czasie nasyp kakao do miseczki, najpierw zanurz w nim dłonie, a następnie formuj okrągłe trufle z masy i obtaczaj je w kakao. Na koniec oprósz je solą morską.

Ta propozycja truflí czekoladowych całkowicie zmieni Wasze myślenie o tym słodkim wyrobie. Można je zaserwować jako deser, ale także jako przystawkę lub dodatek do grillowanej wołowiny. Tajemnicą przysmaku jest obecność chili pieprzu cayenne oraz grubo zmielonego pieprzu, które wpływają na ich wytrawny, bardzo wyrazisty smak.

Dołącz do nas



na Facebooku

www.facebook.com/DoradcaSmaku

Świat kulinarnych inspiracji



Wydawca:

Prymat Sp. z o.o.
ul. Chlebowa 14
44-337 Jastrzębie-Zdrój
www.DoradcaSmaku.pl

Redaktor naczelny:

Jarosław Baczyński

Grafika, Zdjęcia DTP:

Grafika, zdjęcia, przepisy, DTP: Prymat Sp. z o.o., Piotr Ogiński,
Robert Sowa, Fotolia, Shutterstock