

Kulinarnik

*czyli pracownicy Miejskiej Biblioteki Publicznej
we Włodawie w kuchni w 35 odsłonach*



Spis treści

Smalczyk	3
Śledzie Topolskich	4
Wianek śledziowy.....	5
Jak zrobić kimchi	7
Lekki i aromatyczny sos do sałatek:.....	8
Sałatka z fasolki szparagowej	9
Sałatka z winogronem	10
Sałatka z jarmużem i śliwką	11
Sałatka ziemniaczana z selerem naciowym	12
Sałatka z makaronem ryżowym	13
Orzeźwiająca sałatka synowej.....	14
Sałatka z tuńczykiem	15
Zupa jarzynowa z kluseczkami - smaczna, pożywna, zdrowa	16
Oszukana karkówka z dzika.....	17
Pierś z kurczaka z serowymi kluskami w dwóch odsłonach obiad z serii debiuty.....	18
Pierogi z soczewicą i boczkiem wędzonym	20
Makaron z łososiem	21
Chili con carne	22
Karkówka z ananasem i papryką	23
Chińszczyzna	24
Podudzia kurczaka w sosie tao tao.....	25
Okolicznościowe danie Babci Ireny	26
Pieczone gołąbki z karpia z sosem z czerwonego wina i suszonych śliwek	28
Karp w śmietanie	29
Wędkarski przysmak Mirosława.....	30
Ciasteczka skwarkowe	31
Ciasteczka z masłem orzechowym	32
Ciasto z kaszą manną bez pieczenia	33
Lodowiec	34
Keks orzechowo-makowy	35
Ciasto jogurtowe.....	36
Tort kokosowy	37
Torcik czekoladowo- truskawkowy	38
Ciasto kokosowe	40
Szarlotka sypana cioci Uli.....	41

Smalczyk

Składniki:

½ kg słoniny
1 - 2 cebule
1 – 2 ząbki czosnku
Vegeta, sól , pieprz
majeranek

opcjonalnie:

laska kielbasy
20 dag boczku wędzonego

Wykonanie:

Słoninę pokroić w kostkę i stopić wrzucić na dużą patelnię i dodać pokrojoną w kostkę cebulkę a następnie czosnek pokrojony w kostkę lub przeciśnięty przez praskę. Można również dodać pokrojoną w kostkę kielbaskę i boczek według uznania. Następnie dodajemy 1 łyżeczkę Vegety, sól i pieprz i majeranek.

Smacznego ☺

Teresa Lis



Obraz Jan Jakubowski z Pixabay

Śledzie Topolskich

Składniki:

5 marynowanych płatów śledziowych
2 średniej wielkości cebule
300 g selera sałatkowego w słoiczku
200 g rodzynek
565 g (puszka) ananasów w syropie (plastry)
400 g (puszka) kukurydzy słodkiej
2 czubate łyżki majonezu
sól, pieprz



Przygotowanie:

Ze względu na to, że sałatka cieszy się ogromnym powodzeniem, nie tylko wśród amatorów śledzi :). Należy przygotować dużą salaterkę na powyższe składniki. Śledzie odsączamy z marynaty, krojąc je w około dwu centymetrową kostkę, tak jak ananasy. Cebulę kroimy w piórka, dodajemy seler, kukurydzę, majonez, rodzyнки (wcześniej umyte i odsączone). Wszystkie składniki mieszamy, doprawiając je solą i pieprzem. Przechowujemy w chłodnym miejscu.

***Smacznego ☺
Małgorzata Topolska***

Wianek śledziowy

Najczęściej wianek (wianuszek, wieniec) kojarzony jest z wiązanką kwiatów, liści, gałązek lub kłosów uplecioną w kształcie kręgu – noszoną na głowie, puszczaną na wodę, zawieszaną nad drzwiami, czy też w oknie (w tym przypadku głównie w okresie Bożonarodzeniowym i Wielkanocnym). Okrąg w wielu kulturach postrzegany jest jako figura magiczna, pełniąca funkcję ochronną, a także nadającą sacrum temu, co znajduje się w jej wnętrzu. Ja proponuje zupełnie inny, ale także wyjątkowy wianek – ze śledzia – wraz z właściwościami zdrowotnymi tej receptury, goszczący na moim stole podczas spotkań towarzyskich i rodzinnych uroczystości.

Składniki:

800 g filetów śledziowych (polecam a'la Matjas)

4 średnie cebule (polecam cukrową)

1 szklanka oleju

1 cytryna

½ łyżeczki soli

Wykonanie:

Śledzie namoczyć w zimnej wodzie (ok. 1 godz.). W tym czasie obraną cebulę pokroić w średnią kostkę i posolić do zmiękczenia. Wymoczone śledzie odsączyć i obsuszyć na sicie, a następnie pokroić na 3-4 cm dzwonka (w zależności od upodobań biesiadników). Pokrojone śledzie przełożyć do szklanej salaterki, skropić sokiem z wyciśniętej cytryny i wymieszać. Po dodaniu cebuli składniki ponownie wymieszać i zalać olejem (do przykrycia śledzi). Całość przełożyć do szczelnego szklanego słoja i odstawić w chłodne miejsce na 3 dni.

Informacje dodatkowe: do wianka ekspresowego, w przypadku niespodziewanych gości, można użyć gotowych śledzi sprzedawanych w tackach.

Garnirunek składniki:

po 7 łyżek drobno pokrojonych, przełożonych do małych salatek:

świeżo obranej cebuli, ogórków konserwowych, grzybków marynowanych, śliwek w occie (bez pestek), świeżych, obranych ze skórki, słodko-kwaśnych jabłek

ponadto: 2 łyżki majonezu, 1 łyżka śmietany, 2 łyżki startego na grubych oczkach sera żółtego, 2 łyżki posiekanej zielonej natki pietruszki.

Wicie wianka: (aż chciałoby się zaśpiewać wtórując koleżance bibliotekarce z Różanki: wiała wianki i wrzucała je do falującej wody..., parafrazując: wije wianek na paterze, tu cebula, są też śledzie, a na śliwkę i jabłuszko też jest miejsce...

Na duży okrągły półmisek wyłożyć po środku odcedzone z cebuli i oleju dzwonka śledzia. Wokół śledzia układać kolejno po okręgu pasemka z cebuli, śliwki, jabłka i grzybków (każde pasemko ok. 0,5 cm szerokości). Na dzwonka śledziowe wylać wymieszaną śmietanę z majonezem, a następnie obsypać serem i poproszyć natką pietruszki.

Właściwości zdrowotne podstawowych składników:

Śledzie - bogate źródło pełnowartościowego i dobrze przyswajalnego białka, wspomagające odporność, zapobiegające chorobom serca, regulujące ciśnienie tętnicze krwi oraz obniżające poziom cholesterolu. Ponadto wzmacniające kości i wspomagające pracę oczu. Dzięki zawartości kwasów omega-3, wpływające też na nastrój, zwiększając poziom serotoniny, działają przeciwdepresyjnie, wzmacniają pamięć i koncentrację.

Cebula – to nie tylko smak, ale przede wszystkim bogactwo właściwości zdrowotnych, bez niej nie obejdzie się rzadko które danie. Zawiera witaminę C, a także witaminy z grupy B, E, H, PP i K. Ponadto ma w sobie cynk, potas, magnez, fosfor, wapń i sód. Wzmacnia układ odpornościowy, walczy z nadmiarem wolnych rodników powodujących starzenie się i powstawanie nowotworów.

*Smacznego 😊
Małgorzata Zińczuk*



Obraz Mogens Petersen z Pixabay

Jak zrobić kimchi

Składniki:

1 kg kapusty pekińskiej - lub więcej
1 średnia marchewka
1 średnia rzodkiew (biała długa)
1 pęczek szczypiorku, fajnie jak jest z cebulką
3 - 4 ząbki czosnku
1 łyżka miodu
3 łyżki gotowej pasty do kimchi (jeśli ktoś woli mniej ostrą to może dodać dwie łyżki)
można ją kupić: link <https://sklep.nasushi.pl/product-pol-1263-Pasta-Gochujang-z-papryczek-chili-500g-CJO-Classic.html>
2,5 - 3 litry wody z 5 łyżkami soli do przetworów
para gumowych rękawiczek :)

Wykonanie:

Kapustę kroimy na pół i jeszcze raz na pół a potem kroimy na grubsze kawałki. Taką pokrojoną kapustę wrzucamy do dużej miski i zalewamy wodą z solą i odstawiamy na godzinę. Następnie odcedzamy z wody. (ja odcedzoną kapustę zostawiam do rana)
Marchewkę i rzodkiewkę kroimy na cienkie paski, czosnek w talarki, a szczypiorek na 4-5 cm kawałki. Pokrojone warzywa wrzucamy do miski z kapustą i dodajemy pastę i miód. Wszystko dokładnie mieszamy w gumowych rękawiczkach.
Po wymieszanii warzywa przekładamy do większego słoika i zostawiamy w cieple na 2-3 dni, codziennie mieszając. Później wstawiamy słoik do lodówki i już po 3-4 dniach można jeść nasze kimchi.

Życzę Wszystkim smacznego i czuję, że grono wielbicieli kimchi znacznie się powiększy ☺

Marek Paszkowski



Lekki i aromatyczny sos do sałatek:

Składniki:

4 łyżki oleju

4 – 5 ząbków posiekanego lub przepuszczonego przez praskę czosnku

3 – 4 łyżeczki ziół prowansalskich

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać, pozostawić pod przykryciem na dwie godziny przed podaniem sałatki. Oliwa pięknie przejdzie aromatem ziół i czosnku, podkreśli smak każdej potrawy.

Świetnie smakuje z rukolą, fetą, awokado z dodatkiem owocu granatu.

Smacznego ☺

Joanna Orzeszko



Sałatka z fasolki szparagowej

Składniki:

60 dag fasolki szparagowej (żółtej i zielonej)

3 marchewki

2 łyżki natki pietruszki

2 łyżki oliwy

1 łyżeczka octu jabłkowego

szczypta cukru, sól do smaku, pieprz, zioła prowansalskie

Wykonanie:

Fasolkę umyć, obciąć końcówki, pokroić na mniejsze kawałki. Marchewki oczyścić, pokroić na plasterki. Warzywa ugotować do miękkości w osolonej wodzie, odsączyć i przestudzić. Następnie przełożyć je do miski, wymieszać z posiekaną natką pietruszki. Oliwę połączyć z 2 łyżkami wody i octem jabłkowym. Dodać przyprawy. Powstałym sosem polać sałatkę i wymieszać. Nieźle smakuje, ale przede wszystkim cieszy oczy kolorami, kiedy podamy ją do stołu zimą wykorzystując fasolkę zamrożoną latem!



*Smacznego ☺
Ewa Łigiencka*

Obraz Nayuta z Pixabay

Sałatka z winogronem

Składniki:

500g winogrona bezpestkowego (różowe lub zielone)

300 - 400 g sera żółtego typu gouda

1 puszka kukurydzy

3 duże ząbki czosnku

majonez

Wykonanie:

Ser kroimy w średnia kostkę, winogrono przekrajamy na pół, dodajemy kukurydzę i czosnek posiekany lub przeciśnięty przez praskę. Całość mieszamy z majonezem.

Mega szybka w wykonaniu sałatka z ciekawym połączeniem smaków. Na każdym spotkaniu w gronie znajomych zyskuje entuzjastów.

Smacznego 😊

Ewa Szewczyk



Sałatka z jarmużem i śliwką

Składniki:

200 g śliwek węgerek w syropie
duża cebula
jabłko
200 g orzechów włoskich
1 łyżka musztardy miodowej
200 g jarmużu
sok z ½ cytryny
sól, pieprz
2 łyżki majonezu



Wykonanie:

Śliwki odsączamy i kroimy w cienkie paski. Cebulę kroimy w piórka. Jabłko ścieramy na warzywnej tarce, orzechy i jarmuż kroimy. Dodajemy musztardę, sok z cytryny, majonez, sól i pieprz. Wszystkie składniki mieszamy. Sałatkę serwujemy z mięsem lub jako dodatek do drugiego dania.

*Smacznego 😊
Małgorzata Topolska*

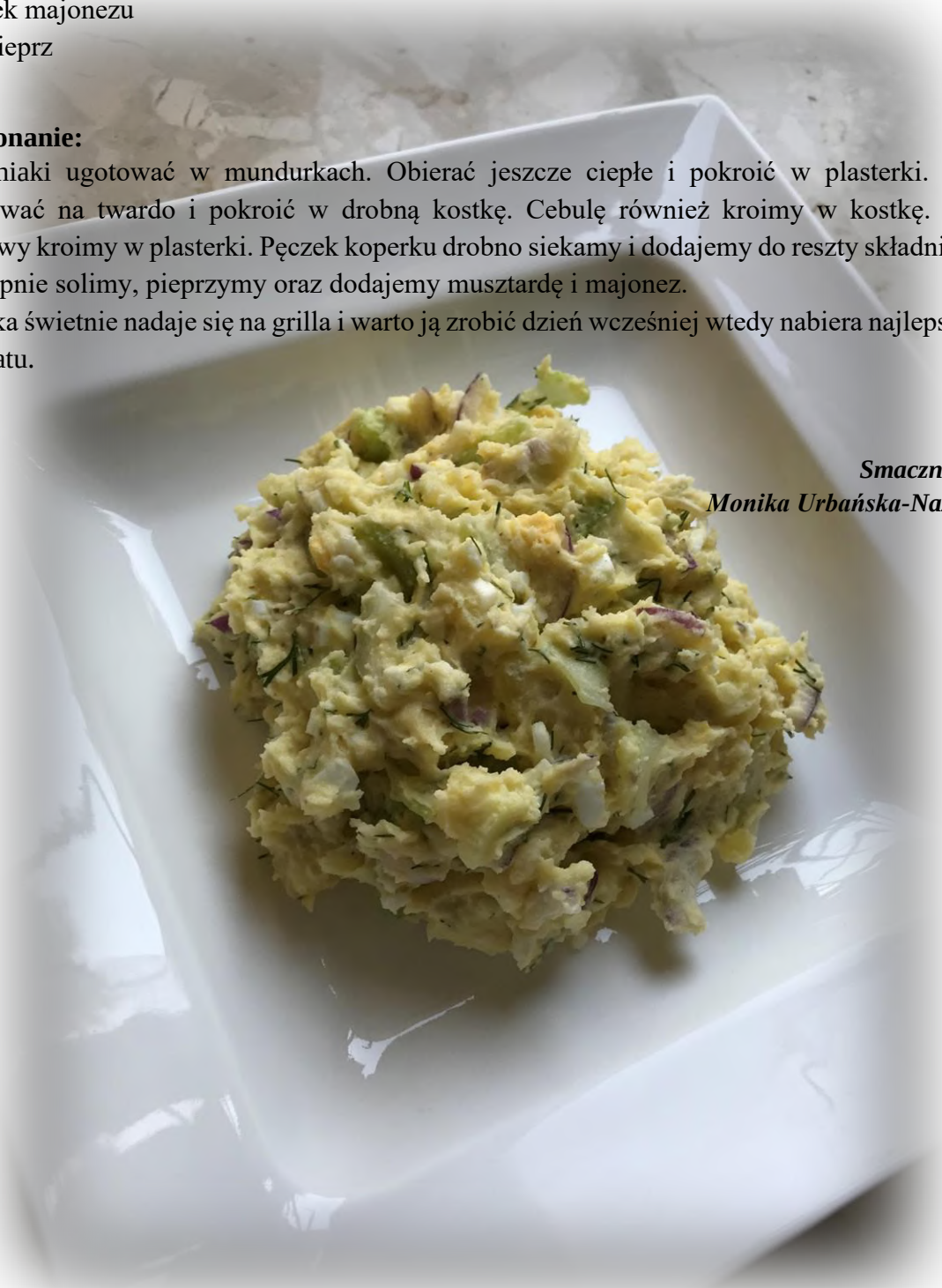
Sałatka ziemniaczana z selerem naciowym

Składniki:

10 średniej wielkości ziemniaków
5 jajek
8 łodyg selera naciowego
1 czerwona cebula
pęczek kopru
1 łyżeczka musztardy
5 łyżek majonezu
sól, pieprz

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować w mundurkach. Obierać jeszcze ciepłe i pokroić w plasterki. Jajka ugotować na twardo i pokroić w drobną kostkę. Cebulę również kroimy w kostkę. Seler naciowy kroimy w plasterki. Pęczek koperku drobno siekamy i dodajemy do reszty składników. Następnie solimy, pieprzymy oraz dodajemy musztardę i majonez. Sałatka świetnie nadaje się na grilla i warto ją zrobić dzień wcześniej wtedy nabiera najlepszego aromatu.



Smacznego ☺

Monika Urbańska-Nazaruk

Sałatka z makaronem ryżowym

Składniki:

1 opakowanie makaronu
ryżowego nitki
1 świeża czerwona papryka
1 świeży długi ogórek
1 średniej wielkości cebulka
(słodka)
1puszka kukurydzy konserwowej
300g żółtego sera
majonez dobrej jakości
400 ml jogurt naturalny
3 -4 ząbki czosnku
pieprz, sól



Wykonanie:

Makaron lekko rozkruszamy i przygotowujemy wg przepisu na opakowaniu. Następnie odsączamy i pozostawiamy do ostygnięcia.

W tym czasie przygotowujemy sos. Jogurt naturalny, 2-3 łyżki majonezu, starty na grubych oczkach ser żółty oraz przeciśnięty przez praskę czosnek mieszamy i doprawiamy pieprzem, solą. **ser można zetrzeć też na drobnych oczkach, ale jest wtedy słabo wyczuwalny w sałatce.* Do sosu dodajemy pokrojone w drobną kostkę warzywa: papryka, ogórek, cebulka, odsączona kukurydza. Makaron zalewamy sosem z warzywami, mieszamy... i kosztujemy :)

Wersja dla smakoszy mięsa:

do całości można z powodzeniem dodać filet z piersi kurczaka. Wcześniej pokrojony w kostkę, marynowany w ulubionych ziołach i przyprawach. Podsmażony na złoto.

lub:

Pysznie sprawdza się wersja z wędliną. Pokrojona w paseczki lub kostkę szynka (typu szynka Babuni) uzupełni smak sałatki o niezbędne dla niektórych mięso ;)

**Wariant ryżowy można zastąpić makaronem z zupek chińskich. Wówczas na te proporcje trzeba przygotować 2-3 zupki chińskie w ulubionych smakach. Makaron rozkruszamy, doprawiamy przyprawami dołączonymi do opakowania (oprócz tłuszczu) i zalewamy wrzątkiem na ok. 6-10 minut. Następnie odsączamy i zostawiamy do ostudzenia. Dalsze przygotowanie, jak wyżej.
Smacznego :)*

Smacznego ☺
Joanna Orzeszko

Orzeźwiająca sałatka synowej

Książka kucharska Rodziny Zińczuków uzupełniana jest od wielu pokoleń. Najmłodszą recepturą jest w niej szybka i prosta w wykonaniu sałatka autorstwa mojej synowej Ewy. Mimo zawartości wędliny długo nie traci świeżości. To doskonała przystawka na grilla, towarzyską kolację, czy też do pojemnika na drugie śniadanie do pracy, o czym przekonały się, prosząc o przepis, włodawskie bibliotekarki. Do jej wykonania potrzebne są zaledwie 3 główne składniki oraz dodatki w postaci majonezu, koperku, soli i pieprzu. Dla zaostrenia smaku Ewa proponuje "zaszaleć" z czosnkiem.

Składniki:

1 opakowanie (400 g) makaronu ryżowego nitka
500 g szynki konserwowej
2 świeże średnie (długie) ogórki
1 pęczek koperku
5 ząbków czosnku przeciśniętych przez praskę
4 łyżki majonezu
sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Makaron zalać wrzątkiem według przepisu na opakowaniu. Odsączyć na sicie, przelać zimną wodą, po wystudzeniu pokroić, żeby się nie „ciągnął”. Pokrojone w drobną kostkę ogórki oraz szynkę dodać do makaronu. Drobną posiekany koperek i wyciśnięty czosnek wymieszać z majonezem. Wszystkie składniki połączyć, przyprawić solą i pieprzem, a następnie wymieszać i przełożyć do szklanej salaterki. Całość schłodzić w lodówce około godziny przed podaniem.

Smacznego ☺
Małgorzata Zińczuk



Obraz Pexels z Pixabay

Sałatka z tuńczykiem

Składniki:

2 puszki tuńczyka w sosie własnym

3-4 górkı konserwowe

Jedna średnia cebula

3 jajka ugotowane na twardo

pieprz ziołowy

majonez

makaron (małe muszelki, gwiazdki, kokardki wedle uznania) lub słone krakersy

** wersja bez makaronu doskonale sprawdzi się jako pasta do krakersów*

Wykonanie:

Cebulkę drobno pokroić w kosteczkę i połączyć z tuńczykiem. Ogórki pokroić i odsączyć z nadmiaru soku, jajka pokroić w kostkę. Wszystkie składniki połączyć i wymieszać z majonezem. Dodać pieprz. Makaron przygotować według przepisu na opakowaniu i połączyć z przygotowaną pastą.

Wersja z krakersami:

Pastę w salaterce można postawić na większym talerzu/naczyniu ozdobnym i dookoła salaterki ułożyć krakersy.

Smacznego ☺

Joanna Orzeszko



Zupa jarzynowa z kluseczkami - smaczna, pożywna, zdrowa

Składniki:

1 cebula

¼ papryki

½ szklanki zielonego groszku

½ szklanki fasolki szparagowej

10-15 małych kwiatków kalafiora

opcjonalnie kilka małych pieczarek

sól, pieprz, śmietana

makaron drobny - najlepiej w formie ryżu

kawałek mięsa drobiowego w/g uznania ja daję porcję rosołową, 2-3 skrzydełka albo szyjkę z indyka

można dodać małą łyżeczkę masła(ale niekoniecznie)



Wykonanie:

Na wrzącą wodę wrzucić kostkę drobiową i gotować 1/2 godziny.

Wszystkie warzywa pokroić drobno i obsmażyć na maśle następnie dodać do wywaru mięsnego i dalej gotować na wolnym ogniu do miękkości warzyw. W oddzielnym garnku ugotować makaron. Do talerza z makaronem wlać zupę, na środku zrobić kleks z kwaśnej śmietany i można posypać koperkiem.

Jeżeli zrobicie sobie mrożone warzywa na zimę, to będziecie mogli rozkoszować się smakiem tej pysznej zupy cały rok.

*Smacznego ☺
Ewa Krukowska*

Oszukana karkówka z dzika

Składniki:

2 kg karkówki
3 łyżki oleju
1 szklanka czerwonego wytrawnego
wina

Marynata:

2 łyżeczki ziela angielskiego
2 łyżeczki pieprzu
1 łyżeczka ziaren jałowca
4 goździki
4 liście laurowe
4 ząbki czosnku
2 łyżki soli

Wykonanie:

Jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy, goździki zmiażdżyć w moździerz. Na suchej patelni rozgrzać sól. Dodać rozdrobnione przyprawy i chwilę podgrzewać mieszając. Zioła zdjąć z patelni.

Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i wymieszać. Mięso dobrze natrzeć przygotowaną marynatą. Wstawić do lodówki na całą noc.

Rozgrzać na patelni olej i zamarynowane mięso obsmażyć ze wszystkich stron. Obsmażone mięso umieścić w żaroodpornym naczyniu. Wino wlać na patelnię, na której obsmażało się mięso i chwilę podgrzewać, aby zebrać z patelni wszystkie smaki. Wlać do mięsa. Mięso przykryć i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 200 stopni C około 2 godzin. W czasie pieczenia, polewać mięso sosem spod pieczenia.



*Smacznego ☺
Dorota Garczyńska-Ślusarz*

Pierś z kurczaka z serowymi kluskami w dwóch odsłonach obiad z serii debiuty

Składniki na kluski serowe w dwóch wersjach:

cebula – 1/4 sztuki
jajka – 3 sztuki
mąka pszenna – 1 szklanka (150 g)
mąka ziemniaczana – 1 płaska łyżka
olej roślinny
ser biały – 250 g
ziemniaki – 1 kg
pieprz, sól
bułka tarta

Wykonanie:

Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i pognieść do momentu uzyskania przez nie kremowej konsystencji. Pozostawić do ostudzenia. Do ziemniaków dodać ser, wymieszać, pognieść do momentu uzyskania przez mieszankę kremowej konsystencji. Podzielić mieszaninę w stosunku 1:2.

Mniejsza część (1/3 mieszanki)

Cebulę pokroić w kosteczkę i zeszklić na oleju. Dodać do mieszanki. Wbić jedno jajko, dodać 1 łyżkę tartej bułki, posypać solą i pieprzem. Wymieszać wszystko dokładnie. Z masy formować niewielkie kulki, obtaczać w jajku, a następnie w tartej bułce. Smażyć na oleju.

Większa część (2/3 mieszanki)

Mieszanę wyrzucić na posypaną mąką stolnicę, wbić jajko, dodać mąkę ziemniaczaną. Ugniatać ciasto stopniowo dodając mąkę pszenną (jeśli trzeba dodać jej więcej). Ugniecione ciasto podzielić na wałeczki i pokroić na kluski. Zagotować wodę z odrobiną soli. Kluski wrzucać do wrzątku pilnując, żeby nie było ich za dużo w garnku. Po wypłynięciu klusków na powierzchnię wody odczekać kilka sekund i wyjmować je łyżką cedzakową.

Składniki na mięsko:

cebula – 1 sztuka
czosnek – 2 ząbki
pierś z kurczaka – 300 g
oliwa z oliwek – 2 łyżki
kardamon mielony 1/4 łyżeczki
kmin rzymski 1/4 łyżeczki
liść laurowy – 1 sztuka
pieprz czarny mielony 1/4 łyżeczki
sól – szczypta

ziele angielskie mielone ¼ łyżeczki

Wykonanie:

Pierś z kurczaka pokroić wrzucić na patelnię z gorącym olejem. Dodać kardamon, kmin rzymski, liść laurowy, pieprz, sól i ziele angielskie. Cebulę i czosnek pokroić w kostkę. Wrzucić na patelnię, gdy mięso jest lekko zarumienione.

Surówka z kapusty

Składniki:

cebula – 1 sztuka

jabłko – 1 sztuka

kapusta kiszona: 300 g

marchewki – 2 sztuki

oliwa z oliwek – 1 łyżka

pieprz i sól

Wykonanie:

Jabłko, cebulę i marchewkę zetrzeć na tarce. Wrzucić do pokrojonej wcześniej kapusty.

Dodać oliwę, pieprz i sól. Wymieszać i odstawić na pół godziny.

***Smacznego 😊
Edyta Pietrzak***

Pierogi z soczewicą i boczkiem wędzonym

Składniki:

1 szklanka soczewicy czerwonej
15 -20 dkg boczku wędzonego (może być surowy)
1 duża albo dwie małe cebule
2 ząbki czosnku
sól, pieprz do smaku
tradycyjne ciasto na pierogi

Wykonanie:

soczewicę opłukać i ugotować dodając łyżeczkę oliwy (pięknie się ugotuje na sypko bez problemów), można przekręcić przez maszynkę ale niekoniecznie ja nie kręczę. Na patelni podsmażyć drobno pokrojony boczek, cebulę i czosnek, dodać sól i pieprz. Poczekać aż przestygnie i wymieszać z soczewicą. Zagnieść tradycyjne ciasto na pierogi (nie dodawać jaka bo będzie twarde, lepiej dodać do ciasta pół łyżki masła i zagnieść dobrze ciepłą wodą albo mlekiem albo pół na pół wody i mleka). Gotować trzy, cztery minuty od wypłynięcia na powierzchnię wody, podawać z podsmażoną cebulką albo z czym kto chce. Doskonale smakują na drugi dzień, przysmażone na patelni.



*Smacznego ☺
Ewa Krukowska*

Makaron z łososiem

Składniki:

200 g makaronu np. tagliatelle, rurki
125 g łososia wędzonego na gorąco
200 g śmietany 18%
łyżeczka masła
8 – 10 sztuk pomidorków koktajlowych
duża garść rukoli

Wykonanie:

Makaron ugotować w osolonej wodzie. Masło rozpuścić na patelni dodać łososia bez skóry i podsmażyć 2- 3 minuty. Dodać śmietanę, pokrojone pomidorki koktajlowe i zagotować. Doprawić pieprzem. Ostrożnie z solą ponieważ łosoś jest słony. Makaron wymieszać lub polać sosem. Danie posypać do rukolą.



*Smacznego ☺
Olga Puś*

Chili con carne

Składniki:

1 łyżka smalcu lub odpowiednio oleju
1 duża cebula
1 ząbek czosnku
0,5 kg mięsa mielonego (w oryginale jest mięso wołowe, ale może też być wieprzowina)
1 szklanka bulionu
1 łyżeczka przyprawy „kuchni meksykańskiej” (lub oregano, bazylia, cząber, tymianek, chili)
1 papryka słodka i 1 papryczka ostra (mogą być przyprawy)
kilka kropki sosu tabasco
1 puszka pomidorów krojonych (oczywiście lepsze będą dojrzałe pomidory z ogrodu)
1 łyżeczka przecieru pomidorowego
1 puszka kukurydzy
1 puszka czerwonej fasoli
sól, pieprz, cukier do smaku

Wykonanie:

Rozgrzewamy tłuszcz na głębokiej patelni dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, gdy się zeszkli wrzucamy posiekany czosnek i chwilę podsmażamy (ostrożnie aby nie przypalić bo danie będzie gorzkie). Dodajemy mięso mielone i smażyjemy wszystko mieszając aż się ładnie podrumieni. Wlewamy bulion i dusimy, aż połowa odparuje. Przyprawiamy, dodajemy pomidory, kukurydzę i dusimy ok. 20 minut. Dodajemy podsmażoną paprykę i odsączoną i wypłukaną w sitku fasolę z puszki. Jeszcze chwilę dusimy i przyprawiamy do smaku. Chili con carne można podać z gotowanym ryżem i natką pietruszki.



*Smacznego 😊
Jacek Żurawski*

Obraz kalhh z Pixabay

Karkówka z ananasem i papryką

Składniki:

1 kg karkówki lub łopatki
3 cebule
2 papryki czerwone
1 puszka ananasa
480 – 500 g butelki ketchupu pikantnego
sól, pieprz, słodka papryka

Wykonanie:

Mięso dzień wcześniej pokroić w plastry i przyprawić solą, pieprzem i słodką papryką i wstawić do lodówki. Cebulę i paprykę pokroić w kostkę i delikatnie poddusić na oleju. Do warzyw dodać pokrojonego ananasa. Następnie dodać sok z ananasa i butelkę ketchupu. Wszystko zagotować. Mięso ułożyć w brytfance i zalać sosem. Piec w temperaturze 180 stopni C około 2 godziny. Podawać według uznania z kaszą lub ziemniakami.

Smacznego ☺

Monika Urbańska-Nazaruk



Chińszczyzna

Składniki:

pojedyncza pierś z kurczaka
2 papryki czerwone
2 większe pomidory
2 małe cebule
15 małych pieczarek w całości
2 ząbki czosnku
mąka do oprószenia mięsa

sól, pieprz i przyprawa kuchni chińskiej
olej do smażenia

Wykonanie:

Mięso pokroić w paski, oprószyć mąką i podsmażyć na patelni. Warzywa pokroić: paprykę w paseczki, pomidory w półplasterki, cebulę w piórka podsmażyć na oleju około 10 minut i przełożyć do garnuszka. Wszystko podlać 100 ml wody i dodać podsmażone mięso. Wszystko poddusić na wolnym ogniu. Pod koniec dodać przyprawę do potraw chińskich. Podawać z ugotowanym ryżem.



*Smacznego ☺
Ewa Krukowska*

Podudzia kurczaka w sosie tao tao

Składniki:

podudzia kurczaka (1- 2 na osobę)
ulubiona przyprawa do kurczaka
sól, pieprz
sos tao tao np. czosnkowy sos chili, słodko – pikantny sos chili

Wykonanie:

Myjemy, obcinamy staw kolanowy. Przyprawiamy przyprawą do kurczaka i odstawiamy na około godzinę. Obsmażamy udka na patelni. Przekładamy do naczynia żaroodpornego i zalewamy sosem tao tao. Odstawiamy na co najmniej godzinę. Pieczemy w piekarniku.

*Smacznego 😊
Olga Puś*



Obraz Larry White z Pixabay

Okolicznościowe danie Babci Ireny

Komu babcia temu babcia. Dla jednych mama bądź teściowa, dla innych już prababcia, ale w rodzinie przyjęło się określenie "obiadek Babci Irenki" i... wszyscy wiedzą, że to kurczak pieczony z ryżem czerwonym i mizerią. Pierwsze wzmianki o recepturze tego dania pochodzą z pierwszej połowy lat 70-tych XX wieku. Wspomina o tym mój mąż, kiedy to zostali przez mamę wyjątkowo uraczeni kulinarnie z kolegą Arnoldem, po powrocie z dorywczej pracy nastolatków przy rozładowywaniu wagonów z węglem w pobliskim Orchówku. Moje podniebienie smak tej wyjątkowo smacznej potrawy poznało wiele lat później, a nade wszystko w zdecydowanie atrakcyjniejszych okolicznościach. Jako młoda niedoświadczona gosposia, wykorzystując zmiany w technologii kulinarnej, wielokrotnie zmieniałam recepturę. Najnowszy przepis dla 8 stołowników, teraz już na obiadek babci Gosi (fanami stali się też nasze wnuczka - Michaś i Ania), ale według wskazówek Babci Ireny, to pieczone udka po cygańsku z ryżem pomidorowym. Dodatek według uznania biesiadników, ale Mama Irena podałaby mizerię. Nasza rodzinka przy tym obcuje!

Składniki:

8 udek z kurczaka (ok. 2 kg)
6 ząbków czosnku
2 łyżki soli
3 łyżki oleju
1 łyżka koncentratu pomidorowego
1 łyżka musztardy sarepskiej
1 łyżka miodu wielokwiatowego
1 łyżka powideł śliwkowych
2 łyżeczki majeranku suszonego
1 łyżeczka suszonej słodkiej papryki
8 gałązek świeżego lubczyku

Wykonanie:

Oddzielić podudzia od udek, umyć i osuszyć. Drobnopokrojony (bądź wyciśnięty przez praskę) czosnek posypać solą, pozostawić na ok 5 minut, a następnie rozgnieść na pastę na desce płaską stroną noża. Do salaterki wlać olej, dodać koncentrat pomidorowy, musztardę, miód, powidła śliwkowe, majeranek, paprykę oraz pastę czosnkową – wszystko dokładnie wymieszać na tak zwaną w naszym domu "masiajdę" lub "maceratę", czy jak kto woli bardziej książkowo: przygotować marynatę. Przygotowane porcje kurczaka włożyć do wysmarowanej pędzlem olejem brytfanny. Każdą porcję nasmarować przygotowaną wcześniej maceratą, odstawić na ok. 1 godzinę do chłodnego (nie zimnego!) miejsca; marynata nieco spłynie po brzegach kurczaka, a i mięso nasączy się przyprawami. Brytfannę nakryć pokrywą i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°. Piec około 1,5 godziny (na ostatnie 20 minut zdjąć pokrywę i włączyć funkcję grzania z góry. Po wyłączeniu piekarnika zostawić w nim kurczaka na ok. 7 minut, niech odpocznie!, a my w tym czasie doprawmy ryż i przygotujmy mizerię, bo zastawa na stole przecież już rozstawiona (u nas robią to wnuczka).

Składniki:

4 saszetki ryżu białego długoziarnistego
1,5 litra wody
1 łyżka soli lub 2 kostki rosołowe drobiowe
2 łyżki miękkiego masła
2 łyżki bulionu/wywaru z upieczonych udek kureczaka
2 czubate łyżki koncentratu pomidorowego
1 łyżeczka ziół prowansalskich
1 łyżeczka sosu sojowego
1 czubata łyżka siekanej natki pietruszki
16 listków świeżej bazylii

Wykonanie:

Do garnka z zagotowaną wodą wsypać sól lub wrzucić kostki rosołowe, wymieszać. Włożyć saszetki ryżowe, pod przykryciem gotować ok. 20 minut, a po wyłączeniu kuchenki trzymać ryż w wywarze jeszcze ok. 5 minut. W dużej salaterce wymieszać koncentrat pomidorowy z masłem, ziołami i sosem sojowym. Odsączyć saszetki ryżowe na sitku i po otwarciu wsypać do salaterki. Dodać wywar z upieczonych udek kureczaka i dokładnie wymieszać. FINITO (skończone, czas na konsumpcję i pochwały dla... dla Babci Irenki oraz miłe wspomnienia rodzinne). Na jeden półmisek wyłożyć ryż gąłkownicą do produktów spożywczych, posypać pietruszką, udekorować listkami bazylii. Na drugi półmisek wyłożyć upieczone porcje kureczaka, udekorować gałązkami lubczyku. W szklanej salaterce podać dodatek, w przypadku rodziny Zińczuków – mizerię. Wszystko na stół.



*Smacznego ☺
Małgorzata Zińczuk*

Obraz RitaE z Pixabay

Pieczone gołąbki z karpia z sosem z czerwonego wina i suszonych śliwek

Składniki na gołąbki:

500 g mielonego karpia (6- 8 sztuk)
główka jarmużu
2 łyżki masła
1 cebula
1 ząbek czosnek
1 opakowanie suszonych śliwek (150 -200 g)
1 opakowanie migdałów w płatkach (50 – 75 g)
sól, pieprz, oliwa

Wykonanie:

Na patelnię dodajemy masło pokrojoną w drobna kostkę cebulę i posiekany czosnek. Podsmażamy żeby cebula się zeszkliła. Do mielonego karpia dodajemy lekko przestudzoną cebulę i czosnek zeszkłone na maśle, suszoną śliwkę drobno pokrojoną i uprażone płatki migdałów. Doprawiamy solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy masę. Formujemy gołąbki. Jarmuż lekko sparzony we wrzątku i schłodzony w zimnej wodzie. Gołąbki zawijamy w liście jarmużu (1 na górze 2 na dole gołąbka). Gołąbki pieczemy w piekarniku około 30 minut.

Sos z czerwonego wina i suszonych śliwek:

Obraz u n0jp4jlq z Pixabay

100 g suszonych śliwek
200 ml czerwonego wytrawnego wina
1 łyżka miodu
cynamon szczypta (jak ktoś lubi)
cytryna
2 łyżki kwaśnej śmietany
2 łyżki masła

Wykonanie:

Na patelnię wlewamy miód. Jak zacznie się pienić i lekko odparuje dodajemy śliwki pokrojone w drobne paski / kostkę. Zalewamy czerwonym wytrawnym winem. Dodajemy przyprawy i skórkę z ½ cytryny. (Cytrynę wcześniej myjemy i sparzamy wrzątkiem.) Jak wino odparuje mniej więcej ½ objętości dodajemy kwaśną śmietanę i masło. Mieszamy żeby składniki się połączyły aż się zagotuje. (Jak ktoś chce mieć jednolity gładki sos może zamiast suszonych śliwek użyć powideł śliwkowych 1- 2 łyżki).

*Smacznego ☺
Olga Puś*

Karp w śmietanie

Składniki:

1 ½ kg karpia
sól, pieprz
½ kostki masła
2 liście laurowe
½ szklanki śmietany 30% o temperaturze pokojowej
½ łyżeczki mąki
sok z połowy cytryny
2 gałązki kopru
2 gałązki pietruszki

Wykonanie:

Oczyszczonego karpia nacieramy solą i pieprzem wewnątrz i na zewnątrz, odstawiamy na 30-40 minut. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 190 stopni C. Na rozgrzaną na kuchence blaszkę, wsypujemy połowę masła (pokrojone w wiórki), rozgrzewamy. Do jamy brzusznej ryby wkładamy po gałązce kopru i pietruszki. Rybę układamy na blaszce z gorącym masłem, na wierzch ryby kładziemy liście laurowe i pozostałe gałązki zieleniny oraz posypujemy masłem pokrojonym w wiórki. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 20 minut, często polewając masłem spod ryby. Wymieszaną mąkę ze śmietaną doprowadzamy w garnuszku do wrzenia, polewamy rybę. Rybę polewamy też sokiem z cytryny i pieczemy 15 minut, gdy ości łatwo odchodzą od grzbietu, ryba jest gotowa. Rybę układamy na półmisk. Sos przecedzamy i polewamy nim rybę.



*Smacznego ☺
Dorota Garczyńska-Ślusarz*

Obraz Zsuzsanna Toth z Pixabay

Wędkarski przysmak Mirosława

*co ze mną zrobisz jak mnie złapiesz
zapytał karaś wędkarza spod wody
a cóż tak na mnie rybim okiem łypiesz
no przecież nie słodkowodne lody
skrobanie, patroszenie i ze dwa płukania
tu nie ma żadnego babskiego cackania
potem ciut soli, ziaren pieprzu kilka
trochę cukrowej cebulki, panierki i... już tylko chwilka
a moja rozgrzana patelnia to twoja nowa parcelka*

Pozazawodową pasją mojego męża jest wędkarstwo. Wprawdzie nie za wiele czasu ma na to hobby, a i ryby nie zawsze biorą, ale jak już...! to nie lada gratka dla całej rodzinie. Szczególnie, że sam sprząta, przyprawia i podaje. Moim ulubionym przysmakiem jest karaś srebrzysty (potocznie zwany japońcem) smażony w całości. Bardzo wykwintne jedzonko. Smażeniny odrobina, tyle co na powierzchni, a pod skórą... białe, chude mięsko rybie i zdrowa cebulka. Smakotka rozpływająca się w ustach. Polecam nie tylko bibliotecznym rodzinom wędkarzy. Świeże słodkowodne ryby można też przecież kupić, bez "moczenia kija".

Składniki:

8 karasi srebrzystych (17-20 centymetrowej długości; z głową i ogonem)
24 plastry 0,5 centymetrowej grubości ze średniej wielkości obranych cebul (po 3 do każdego karasia)
160 szczypt (8 płaskich łyżeczek) drobnoziarnistej soli (po 1 łyżeczce do każdej porcji)
40 ziaren pieprzu czarnego rozartego w moździerz (po 5 do każdej porcji)
8 plasterków ok. 0,5 centymetrowej grubości sparzonej wcześniej cytryny (po jednym do każdego karasia)
½ szklanki oleju do smażenia
panierka do obtaczania: 1 szklanka bułki tartej, 1 szklanka mąki krupczatki, po 2 łyżeczki
sympkłej przyprawy do ryb i czosnku staropolskiego (polecam Kamis lub Prymat)

Wykonanie:

Oskrobane, wypatroszone i opłukane karasie (z głową, ogonem i płetwami) osuszyć ręcznikiem papierowym. Wnętrze każdej ryby skropić cytryną, posypać solą i rozmasować, następnie do każdej porcji włożyć rozmłotkowany pieprz i plastry cebuli. Przygotowane ryby schłodzić przez ok. pół godziny. Dokładnie obtoczone w panierce ryby wyłożyć na rozgrzaną z olejem patelnię. Smażyć na dość silnym ogniu odwracając do momentu aż obie strony będą złoto-brązowe. Usmażone ryby osuszyć z tłuszczu na papierowym ręczniku (ok. 2 minuty). Wyłożyć na półmisek udekorowany ulubionymi warzywami



Obraz Анатолий Стафчук z Pixabay

Ciasteczka skwarkowe

Składniki:

30 dag skwarek

½ kg mąki

15 dag cukru pudru

2 jaja

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 cukier waniliowy

aromat migdałowy

2 łyżki kwaśnej śmietany

Wykonanie:

Skwarki przemielić przez maszynkę na sitku o drobnych oczkach, dodać pozostałe składniki. Zagnieść ciasto. Ciasto zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na 30 minut. Ciastka możemy przygotować za pomocą maszynki do mielenia mięsa z odpowiednią końcówką lub rozwałkować na blacie na grubość 3 milimetrów i wykroić foremką. Ciastka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 180 stopniach C, około 17 minut.



Obraz congerdesign z Pixabay

***Smacznego ☺
Dorota Garczyńska-Ślusarz***

Ciasteczka z masłem orzechowym

Składniki:

1 szklanka masła orzechowego
1 szklanka cukru trzcinowego
1 duże jajko
1 łyżeczka proszku do pieczenia
4 kostki gorzkiej lub mlecznej czekolady

Wykonanie:

Masło orzechowe, cukier trzcinowy, jajko i proszek do pieczenia wymieszać. Dodać pokrojoną w dużą kostkę czekoladę i wymieszać. Ciastka nakładać łyżką na blachę do pieczenia wyłożoną papierem. Między ciastkami pozostawić duże odległości ponieważ ciastka rozpływają się podczas pieczenia (jak na załączonym zdjęciu).

Ciasteczka są bardzo bardzo słodkie. Najlepiej smakują z gorzką kawą. Po prostu pycha!



*Smacznego ☺
Monika Urbańska-Nazaruk*

Ciasto z kaszą manną bez pieczenia

Składniki:

1 litr mleka
200 g masła lub margaryny
1 szklanka cukru
1 szklanka kaszy manny
cukier waniliowy
3 łyżki kakao
herbatniki na 2 lub 3 warstwy

Wykonanie:

Mleko, margarynę, cukier i kakao zagotować. Wsypać kaszę manną i gotować, aż zgęstnieje. Blaszkę wyłożyć herbatnikami i wylać na nie połowę gorącej masy. Na masę wyłożyć kolejną warstwę herbatników i wylać na nie pozostałą część masy i przykryć herbatnikami. Herbatniki polać polewą i posypać wiórkami kokosowymi.

Polewa:

1/3 margaryny
4 łyżki cukru
1 łyżka wody
1 czubata łyżka kakao
1 łyżeczka żelatyny
Wszystkie składniki zagotować.



***Smacznego ☺
Ewa Szewczyk***

Lodowiec

Składniki:

30 dag biszkoptów

3 galaretki

1 szklanka mleka

1 masło

5 żółtek

1 łyżka budyniu (waniliowy lub śmietankowy opcjonalnie 1 łyżka mąki ziemniaczanej)

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

1 łyżka kakao

Wykonanie:

Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać budyń. Jajka z budyniem wlać na gotujące się mleko i ugotować budyń ciągle mieszając. Masło utrzeć na puch a następnie dodawać stopniowo ostudzony budyń. Ukręconą masę podzielić na dwie części. Do jednej dodać kakao. Galaretkę rozpuścić w litrze wody, wystudzić. Odlać szklankę galaretki i moczyć w niej biszkopki. Biszkopki ułożyć w tortownicy i wyłożyć na nie masę białą a później kakaową. Na wierzch ciasta ponownie ułożyć namoczone biszkopki. Pozostałą galaretkę wylać na wierzch i wstawić do lodówki na kilka godzin.

Smacznego ☺

Teresa Lis



Obraz 俊哉 佐伯 z Pixabay

Keks orzechowo-makowy

Składniki na ciasto:

20 dag mąki pszennej
10 dag orzechów włoskich mielonych
3 łyżki maku suchego
1 kopiasta łyżka kakao
250 g masła (roztopić)
1 szklanka cukru
8 białek
7 dag rodzynek
5 dag pokrojonych drobno migdałów
7 dag suszonych śliwek
2 krople aromatu migdałowego
1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli



Obraz Holger Langmaier z Pixabay

Wykonanie:

Wszystkie sypkie składniki wymieszać. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę a następnie wsypać stopniowo wszystkie sypkie składniki wcześniej ze sobą wymieszane oraz bakalie. Następnie dodać rozpuszczone i ostudzone masło i wszystko delikatnie wymieszać. Dodać aromat. Ciasto przełożyć do blaszki keksówki i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C około 60 minut – do suchego patyczka. Ciasto można przełożyć kremem.

Składniki na krem:

100 g masło
3 jajka
½ szklanki cukru kryształu
1 łyżka kawy rozpuszczalnej
1 łyżka wody gorącej do rozpuszczenia kawy
2 krople zapachu migdałowego lub rumowego
dodatkowo dżem śliwkowy

Wykonanie kremu:

Masło rozetrzeć na puch. W oddzielnej misce jajka ubić z cukrem jak na kogel-mogel. Następnie ubite jajka z cukrem stopniowo wlewamy do utartego na puch masła i ucieramy. Jak składniki się połączą wlewamy rozpuszczoną kawę i zapach. Ciasto przekajamy wzdłuż na trzy placki, które smarujemy dżemem śliwkowym i kremem kawowym.

*Smacznego ☺
Janina Węgier*

Ciasto jogurtowe

Składniki:

3 jajka

½ szklanki cukru

1 szklanka gęstego jogurtu

½ łyżeczki kwasku cytrynowego lub soku z cytryny

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

2 szklanki mąki tortowej

ulubione owoce np. brzoskwinie, jagody, borówki, maliny, wiśnie

cukier puder do posypania ciasta

Wykonanie:

Nastawiamy piekarnik na 175 stopni C, zanim się rozgrzeje robimy ciasto (zajmie nam to około 10 minut).

Do miski wbijamy 3 jajka, dodajemy ½ szklanki cukru, 1½ łyżeczki proszku do pieczenia i ½ łyżeczki kwasku cytrynowego lub sok z cytryny. Mieszymy aż powstanie jednolita masa jajeczna. Następnie dodajemy szklankę gęstego jogurtu (ja robię jogurt z wiejskiego mleka) i chwilę mieszamy. Mieszając stopniowo dodajemy 2 szklanki mąki tortowej przesianej przez sitko. Na koniec wlewamy ¼ szklanki oleju rzepakowego i mieszamy aż powstanie jednolita masa (ja w tym pośpiechu zapomniałem dodać i ciasto wyszło leciutkie, takie fit).

Gotowe ciasto przekładamy do foremki wyścielonej papierem do pieczenia. Dodajemy ulubione owoce (brzoskwinie w syropie są trochę za ciężkie, lepsze będą mrożone wiśnie bez pestek lub maliny). Pieczemy około 45 minut pilnując, aby nie przypalić od góry.

Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem. Ciasto podobno długo zachowuje świeżość, ale jeszcze nikt tego nie sprawdził, bo znika niepostrzeżenie. Pozdrawiam wszystkich łasuchów.

*Smacznego 😊
Jacek Żurawski*



Tort kokosowy

Składniki na biszkopt :

4 jajka
3/4 szklanki cukru
½ szklanki mąki pszennej
½ szklanki mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na krem kokosowy:

2 białe czekolady
3 śnieżki
2 paczki wiórków kokosowych (½ paczki do obsypania)
500 ml śmietany kremówki
do nasączenia likier Amaretto

Wykonanie:

Ubić pianę z białek. Do ubitej piany dodać cukier i ubijać aż się rozpuści. Dodać stopniowo żółtka. Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszać delikatnie łyżką. Piec ok 30 min w temp 180 stopni. Po wystygnięciu przekroić na trzy blaty.

Schłodzoną śmietanę ubić z 3 śnieżkami dodać wiórki kokosowe. Czekoladę rozpuścić nad parą; po lekkim przestudzeniu dodać do ubitej śmietany i lekko wymieszać łyżką.

Nasączone blaty likierem Amaretto przełożyć kremem kokosowym posmarować wierzch i boki tortu, posypać wiórkami kokosowymi.



*Smacznego ☺
Jadwiga Woźniak*

Obraz Keram Borz z Pixabay

Torcik czekoladowo- truskawkowy

Składniki na biszkopt:

6 jajek
1 szklanka cukru
4 budynie czekoladowe bez cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na krem czekoladowy:

500 g serka mascarpone
500 ml śmietanki kremówki 36%
300 ml kremu czekoladowego typu Nutella
200 g gorzkiej czekolady

Składniki na fruzelinę truskawkową:

500 g świeżych truskawek
3/4 szklanki cukru
3 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w 2 łyżkach wody
3 łyżeczki żelatyny rozpuszczonej w 1/4 szklance gorącej wody

Składniki na polewę czekoladową:

100 g masła
100 g gorzkiej czekolady
100 g mlecznej czekolady
2 galaretki truskawkowe
60 dag waniliowego ptasiego mleczka (do przełożenia ciasta)

Wykonanie:

Biszkopt:

Budynie wymieszać z proszkiem do pieczenia. Jajka ubić z cukrem. Miksując na wolnych obrotach dodawać stopniowo budynie z proszkiem do pieczenia. Piec ok. 30 minut w temperaturze 180 stopni. Studzimy i przekrawamy na dwa blaty.

Fruzelina truskawkowa:

W garnuszku owoce zasypać cukrem ogrzewać na niewielkim ogniu, aż cukier się roztopi. Dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie i mieszamy. Masa zgęstnieje, jak kisiel. Dodajemy rozpuszczoną żelatynę i odstawiamy z palnika. Pozostawiamy do ostygnięcia. Galaretki rozpuścić w 500 ml gorącej wody.

Krem czekoladowy:

Czekoladę łamiemy na kawałki, przekładamy do małego garnuszka, dodajemy kilka łyżek śmietanki i podgrzewamy, aż czekolada się rozpuści całkowicie.

Śmietankę ubijamy na sztywno, dodajemy serek mascarpone , krem czekoladowy Nutella i mieszamy. Dodajemy ciekłym strumieniem ciepłą czekoladę miksując na jednolitą masę.

Polewa czekoladowa:

Masło rozpuścić w garnuszku na małym ogniu zestawić z palnika dodać oba rodzaje połamanej czekolady. Cały czas mieszać łyżką do całkowitego połączenia składników.

Przełożenie ciasta:

Biszkopt-połowa kremu czekoladowego. Na kremie układamy ptasie mleczko i zalewamy tężejącą galaretką. Następnie druga połowa kremu - frużelina - Biszkopt połączyć polewą czekoladową.

*Smacznego ☺
Jadwiga Woźniak*



Obraz LEONARDO APOLINARIA DE ALENCAR z Pixabay

Ciasto kokosowe

Składniki na biszkopt:

- 1 szklanka cukru
- 5 jajek
- 1 szklanka mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 mały budyń śmietankowy bez cukru

Wykonanie:

Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na pianę, pod koniec stopniowo dodajemy do tej masy cukier. Następnie dodajemy po żółtku, dalej ubijając do wymieszania się składników.

Mąkę przesiewamy z budyniem i proszkiem do pieczenia. Dodajemy po łyżce do masy jajowo-cukrowej. Ja mieszałam wtedy drewnianą łyżką, nie używam do tego miksera.

Pieczemy 30-40 minut w nasmarowanej tłuszczem okrągłej blasze (nie smarujemy boków) w temperaturze 180-200 stopni C. Po upieczeniu wyjmujemy z blachy, studzimy. Ciasto najlepiej upiec dzień wcześniej.

Masa kokosowa:

- 1 szklanka mleka
- 1,5 szklanki wiórek kokosowych
- 1 szklanka cukru

Wykonanie:

Wymienione wyżej składniki gotujemy na małym ogniu około 20 minut. Mieszymy, żeby się nie przypaliły. Tak przygotowaną masę odstawiamy do wystygnięcia. Następnie ucieramy mikserem na gładko 1 kostkę masła. Kolejno dokładamy po łyżce wystudzoną masę kokosową i ucieramy na gładką masę.

Nasączenie:

Zaparzamy kubek mocnej kawy. Studzimy. Biszkopt kroimy na trzy krążki, nasączamy kawą. Smarujemy krążki masą kokosową. Wierzch ciasta możemy ozdobić według uznania. Uprzedzam, że ciasto jest bardzo słodkie! Dlatego nasączam gorzką kawą.

*Smacznego ☺
Ewa Ligiencka*

Obraz Asana Kalumpaburt z Pixabay

Szarlotka sypana cioci Uli

Urszula Remiś z d. Zińczuk, siostra mojego męża Mirosława, od kilkadziesiąt już lat zamieszkująca w Płocku, ale corocznie odwiedzająca rodzinne kąty, niejednokrotnie przywożąc z bagażem nie tylko kolejnych członków Rodziny, ale też przepisy kulinarne znad Wisły. Jednym z nich, który na stałe zagościł w sezonie jabłkowym na rodzinnej paterze jest sypana szarlotka. A jak to się zaczęło? Początek lat 90-tych XX wieku, wrzesień, zbliżające się (18 września) imieniny Ireny – mojej teściowej. Podczas poobiedniego relaksu w ogrodzie omawiamy z Ulą kulinarne niespodzianki prezentowe. W zapisywaniu kolejnych pomysłów wciąż przeszkadza nam odgłos spadających z pobliskiej jabłoni kronselek – bęc, bęc, bęc! Po kolejnym łyku kawy i kolejnej zapisanej kartce Urszula powiedziała: wiesz ciociu Gosiu (zaprawdę nie wiem do dziś dlaczego zwracamy się do siebie ciociu Gosiu, ciociu Ulu, ale tak się przyjęło i jest to sympatyczne), a może my z tych jabłek upieczemy szarlotkę? Pomysł bardzo mi się spodobał, bo i jabłka w nadmiarze obrodzone można było wykorzystać, a i podniebienia gości imieninowych bez nadmiernych kosztów zadowolić. Nie ma sprawy ciociu Ulu, za chwilę przygotuję prodiż, stolnicę i wałek – odpowiedziałam bez wahania. W odpowiedzi usłyszałam: a po cóż ci stolnica i wałek? Dawaj prodiż, a dzieci niech zbierają jabłka.

Składniki:

2 kg jabłek (najlepiej słodko-kwaśnych; ja używam kronselek, bo takie rosną w moim ogrodowym sadzie)
świeżo wyciśnięty sok z 1 cytryny
1/3 szklanki wody
½ szklanki cukru
1 łyżka masła
1 opakowanie cukru waniliowego
2 łyżeczki zmielonego cynamonu
6 goździków (zmielonych, bądź rozłuczonych w morderczy)

Wykonanie - jabłka:

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w ósemki. Do rondla wrzucić przygotowane jabłka, skropić sokiem z cytryny (żeby nie ściemniały), posypać cukrem, zalać wodą i gotować przez około 15 minut. Zmniejszyć moc palnika do minimum i prażyć przez kolejne 20 minut często mieszając, do momentu, aż jabłka zmiękną. Podczas prażenia ok. 5 minut przed zakończeniem dodać masło, cukier waniliowy, cynamon i goździki. Całość wymieszać i po wyprażeniu jabłek zostawić do wystudzenia.

Składniki na ciasto:

3 szklanki mąki (najlepiej krupczatki)
½ szklanki drobnego cukru
1 margaryna „Kasia” pokrojona w kostkę
1 łyżeczka proszku do pieczenia
4 jajka
1 łyżeczka soli
1 łyżka cukru pudru do ciasta
1 łyżka cukru pudru do posypania upieczonej szarlotki

Wykonanie:

Mąkę wysypać na dużą tacę. Posypać cukrem, solą i proszkiem do pieczenia. Dodać miękkie kostki margaryny i żółtka jajek. Całość posiekać przez chwilę ostrym nożem, następnie rozetrzeć w dłoniach do uzyskania ciasta w postaci kruszonki. Ciasto podzielić na 2 części.

W wysokim szklanym naczyniu ubić na sztywno schłodzone białka jajek, dodając na początku sól, a pod koniec cukier puder.

Czas na pieczenie szarlotki!!!

Do prodiża, wcześniej wysmarowanego tłuszczem (najlepiej łyżką smalcu) i posypanego na spodzie i po brzegach bułką tartą, rozsypać połowę ciasta. Na ciasto wyłożyć wyprażone jabłka. Na jabłka wyłożyć ubite białka, równomiernie rozprowadzając je łyżką po całej powierzchni. Na białka wysypać delikatnie pozostałą część ciasta. Prodiż przykryć pokrywą i piec ok. 45 minut. Po wystudzeniu ciasta oprószyć wierzch przez sitko cukrem pudrem

PYCHOTKA, SMAKOTKA, jak powiada moja wnuczka Ania

*Smacznego ☺
Małgorzata Zińczuk*



Obraz congerdesing z Pixabay

Przepisy zebrała, opracowała i zredagowała Monika Urbańska-Nazaruk – instruktor ds. bibliotek publicznych powiatu włodawskiego i animator kultury.

Korekta: Ewa Krukowska – instruktor ds. bibliotek publicznych powiatu włodawskiego i specjalista ds. informacji regionalnej.