



KSIĘGA PRZEPISÓW ŚWIĄTECZNYCH



„Przepis na dobry humor”



Składniki:

- Fura szczęścia
- Trzy garnce przyjaźni
- Garść wiary w siebie
- optymizm i śmiech do smaku



Sposób przygotowania.

- Szczęście starannie przesiać przez gęste sito; pozostałe na sicie drobinki pęcha wybrać i zamknąć w szczelnej puszcze. Miłość mocno podgrzać.
- Wszystkie składniki połączyć i dokładnie wymieszać. Jeśli pojawią się grudki problemów, dorzucić nieco przyjaźni i optymizmu. Na koniec doprawić poczuciem humoru i śmiechem. Podzielić na 365 porcji. Podawać codziennie po śniadaniu, wraz z dużą porcją radości i słońca

„Przepis na pierniczki”

Przepis na pierniczki

*1 jajko

*½ szklanki oleju

*1 szklanka mleka

*2-3 łyżki kakao

*3-4 łyżki dżemu lub miodu

*1 łyżka czubata sody

*2 szklanka mąki

*1 szklanka cukru

Jajka, olej, mleko, cukier, dżem lub miód,

Dodać sodę, kakao i mąkę



Roksana Dobrzańska

„Przepis na pierniczki”

Składniki

- 1,5kg mąki
- 1 kostka margaryny
- 3 łyżki oleju
- 3 żółtka
- 3 jaja
- 1szklanka śmietany 18%
- 1 szklanka miodu
- 2 szklanki cukru
- 3 łyżki sody
- przyprawa do pierników

Lukier

- 2 białka i cukier puder ok. 0,5kg sok z cytryny

Sposób wykonania

W garnku roztopić margarynę i miód - wystudzić.

Wymieszać z ubitymi jajami ,żółtkami i cukrem .

Dodać śmietanę, mąkę i resztę szklanek .

Wyrobić ciasto jak by było za rzadkie dosypać trzeba mąki.



Skorupa

Emilia

„Kubota z żurawiną”



Składniki :

- 50 dag łuszczonej pszenicy
- 20 dag płynnego miodu
- 1 szklanka mąki
- 20 dag posiekanych orzechów
- 15 dag rodzynek
- Paski skórki pomarańczy
- Żurawina
- Płatki migdałowe

Przygotowanie :

- Pszenicę zalej na noc przegotowaną wodą. W tej samej wodzie ugotuj. Odcedź, ostudź.
- Namocz i odsącz rodzynki. Mak zalej wrzątkiem. Gdy napęcznieje odcedź i zmiel.
- Wymieszaj z pszenicą i dodaj pozostałe składniki. Ozdób.

Kaja

Zapalska

„Pierniczki”

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 łyżki miodu
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki sody
- $\frac{1}{2}$ torebki przyprawy piernikowej
- 1 łyżka masła
- 1 jajko
- ok. $\frac{1}{3}$ szklanki ciepłego mleka



Sposób wykonania.

- Do mąki wlać rozpuszczony miód wymieszać nożem. Dodając kolejno cukier, sodę, przyprawę, masło, jajko siekając nożem. Dolewamy stopniowo (po jednej łyżce) mleko zagniatając ciasto, aż będzie średnio twarde. Wyrabiać ok. 10 min.
- Ciasto ok. 1 cm grubości.
- Piec w nagrzanym piekarniku w ok. 180 stopni 10-15 minut

Wiktoria Przywara

Pierniki norymberskie

Składniki

- 100 g masła
- 170 g cukru
- 3 jajka
- 300 g mąki
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 4 łyżeczki przyprawy do piernika
- 150 g migdałów - w tym połowa drobno zmielonych, a połowa pokruszonych
- 50 g wiórków kokosowych
- 50 g namoczonych i odsączonych rodzynek
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 50 g kandyzowanej skórki cytrynowej
- 2 łyżki rumu
- niepełna szklanka mleka



Sposób przygotowania przepisu:

- Masło ucieram z cukrem i jajkami na puszystą masę. Dosypuję mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, kakao, przyprawą do piernika, migdałami i kokosem. Następnie dodaję rodzynki (wcześniej namoczone i odsączone) oraz kandyzowaną skórkę cytryny i pomarańczy. Wszystko dokładnie mieszam. Na koniec dodaję rum i mleko i jeszcze raz dokładnie mieszam.
- Blaszkę wykładam papierem do pieczenia i rysuję na nim 9 kółek o średnicy około 7 cm (lub rozkładam wafle o podobnej średnicy). Na środek każdego kółka (lub wafła) nakładam łyżką ciasto i lekko spłaszczam łyżką nadając mu odpowiedni kształt. Blaszkę wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piekę pierniki około 20 minut. Po wystudzeniu dekoruję lukrem królewskim lub roztopioną czekoladą.

Pani Monika Klimek-Okulus

„Korzenne ciasteczka czekoladowe z żurawiną”

Składniki

- 60 g kakao
- 160 g mąki puszystej
- 180 g cukru trzcinowego
- 100 g masła
- 1 jajko
- 1 łyżeczka przyprawy korzennej
- 0,3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,3 łyżeczki sody
- 1/3 szklanki świeżej żurawiny

Przygotowanie:

- Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Masło utrzeć z cukrem na jednolitą masę, wbić jajko i zmiksować.
- Wsypać mąkę, kakao, przyprawę korzenną, sól, proszek do pieczenia oraz sodę i zmiksować.
- Dodać świeżą żurawinę i wymieszać tylko do połączenia się wszystkich składników.
- Z ciasta formować duże kulki (można nabierać łyżką do lodów) i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, w dość sporych odległościach od siebie.
- Lekko spłaszczyć dłonią i piec w temperaturze 175 - 180°C przez około 10 minut.
- Ściągać z blaszki dopiero po lekkim przestudzeniu, inaczej mogą się pokruszyć.



Wronka

Pani Ewa

„Korzenne ciasteczka”

Składniki:

Ciasto:

- 100g Kasia do pieczenia
- 300g mąka
- 100g cukier puder
- 100g miód -
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka soda oczyszczona
- 1 łyżeczka cynamon -
- imbir i kardamon - po 1/2 łyżeczki

Lukier:

- cukier puder - 150g
- białko jajka kurzego
- kolorowe barwniki spożywcze

Jak przygotować:

- Do miski włóż miękką Kasię i pozostałe składniki ciasta. Wszystko wymieszaj mikserem.
- Ciasto przełóż na podsypyany mąką stół i zagniataj, aż będzie gładkie
- Tak przygotowane ciasto zwiń w folię i odłóż na godzinę do lodówki
- Schłodzone ciasto rozwałkuj na podsypnym mąką stole na grubość 0,5 cm i wycinaj foremkami ciasteczka. Ułóż je na wyłożonej papierem do pieczenia dużej płaskiej blaszce, zrób patyczkiem dziurki i piecz 8-10 minut w 180 °C.
- Przygotuj lukier - cukier puder wymieszaj z połową, lekko roztrzepanego białka i utrzyj na bardzo gęstą, gładką masę. Lukier możesz zabarwić dodając do niego odrobinę barwnika spożywczego. Upieczone i przestudzone pierniczki polukruj za pomocą szprycy, pędzelka lub patyczka.



„Ukrainka”

Składniki:

- 3 jajka
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki miodu
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka sody

Wszystkie składniki utrzeć widelcem na parze przez 15 min.

Dodać 3 szklanki mąki, wymieszać, podsypać mąką i wyłożyć ciasto na stolnicę, podzielić na 5 części i upiec 5 placków

Masa:

- 3 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 4 łyżki mąki zwykłej
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej

Ugotować budyń i wystudzić. Utrzeć margarynę, dodać przestudzony budyń i posmarować 5 razy wierzch.

Posypać skruszonym ciastem.



Emilia

„Sałatka świąteczna ze śledziami”

Składniki:

- 3 sztuki filetu śledziowego
- 3 łyżki majonezu
- 6 ogórków konserwowych
- 1 cebula
- 1 puszka fasolki szparagowej
- 2 łyżki szczypioru posiekanego
- 5 łyżek kukurydzy
- sok z cytryny , pieprz

Sposób wykonania.

- Śledzie namoczyć w wodzie 60 min i odsączyć, pokroić w paseczki.
- Skropić sokiem z cytryny i posypać pieprzem .
- Cebulę, ogórki pokroić w paski
- Wszystko wymieszać -posypać szczypiolem



Emilia Skorupa

„Śledź pod pierzynką”

Składniki:

- 8 filetów śledziowych
- 3 pęczki szczypiorku
- słoik majonezu
- 1/2 słoika śmietany kremówki
- słoik buraków
- 3 jabłka

Przygotowanie.

Śledzie i buraki pokrój w kostkę. Z buraków odciśnij sok (nie wylewaj). Obrane jabłka zetrzyj. Śmietanę ubij. Wymieszaj z majonezem i sokiem z buraków. Układaj warstwami śledzie, jabłka, szczypiorek, buraki. Ozdób.



Zapalska

Kaja

„Ryba po grecku”



Składniki:

- 45 g bulionu drobiowego w słoiku
WINIARY
- 500 g dorsza
- 1 kubek pomidorów z puszki (krojone)
- 2 cebule
- 4 marchewki
- 2 pietruszki
- Seler naciowy
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- szczypta soli
- Pieprz (trochę)
- ¼ cytryny

Sposób przygotowania.

- Krok 1 (10 min) Rosół drobiowy rozpuść w ok. 1,5 l wrzącej wody. Do gotującego się bulionu wrzuć filety.
- Krok 2 (20 min) Po 20 minutach rybę odcedź i ułóż na półmisku.
- Krok 3 (10 min) Marchewkę, pietruszkę i seler obierz i utrzyj na grubej tarce, a cebulę drobno posiekaj.
- Krok 4 (12 min) Olej rozgrzej na patelni, wrzuć warzywa i duś na małym ogniu.
- Krok 5 (15 min) Do miękkich warzyw dodaj rozmieszany z wodą koncentrat pomidorowy i duś jeszcze ok. 15 min
- Krok 6 (5 min) Dopraw solą i pieprzem do smaku. Gorącym sosem zalej filety i ostudź.
- Krok 7 (1 min) Przed podaniem rybę polej sokiem z cytryny.

Szymon Skorupa

„Pierniczki z delikatnym lukrem”

Składniki:

Piernik

- 2,5 g miodu
- 25 dag cukru brązowego
- 10 dag masła
- 60 dag mąki pszennej typ 650
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 2 duże jajka
- łyżeczka sody
- 2 łyżeczki kakao

Lukier: jedno białko + szklanka cukru.

Polewa dla lubiących czekoladę: 2 tabl. Czekolady, szklanka śmietany kremówki 30%, 6 dag masła

Przygotowanie ciasta

- Wymieszaj mąkę, cukier, kakao, sodę i przyprawę do piernika. Wbij jajka i dodaj rozpuszczony miód z masłem. Zagnieć ciasto. Owiń je w folię i wstaw do lodówki na 2-3 dni. Rozwałkuj je na grubość 4 mm i wytnij pierniki. Potem przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz 9 min w temperaturze 180 C
- Przygotowanie lukru: Białko utrzyj z cukrem na gęstą masę. Lukrem polewaj pierniki, a wykałaczką twórz wzorki

Przygotowanie polewy (może być zamiast lukru): rozpuść w garnuszku śmietankę, tabliczki czekolady i masło. Czekoladową masą polej pierniczki i posyp je dodatkowo cukrem lub innymi ozdobami.



„Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami”

Przygotowanie

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 200 ml gorącej wody
- 25 g masła
- suszone grzyby
- 1 kg kiszonej kapusty
- 1 marchewka
- 3 łyżki oleju
- 3 cebule
- sól i pieprz do smaku

Farsz:

- moczymy grzyby przez kilka godzin, aż namiękną
- marchewkę ścieramy na tarce
- w garnku o grubym dnie gotujemy posiekaną kapustę kiszoną oraz marchewkę
- doprawiamy solą i pierzem
- na patelni podsmażamy cebulę i dodajemy kapustę, smażymy razem przez około 5 min

Ciasto:

- mąkę wysypujemy na stolnicę, dodajemy sól, dodajemy miękkie, rozdrobnione masło delikatnie mieszamy składniki
- do ciasta dodajemy gorącą wodę i szybko zagniatamy, ciasto musi być dobrze zagniecione - po przekrojeniu na pół powinny pokazać się pęcherzyki powietrza
- z ciasta wykrawamy kółka, układamy na wierzch farsz i zalepiamy pierogi.



„Barszcz z uszkami”

Składniki:

Zakwas:

1,5 kg buraków, - Woda mineralna, -
Główka czosnku, - 3 liście laurowe, - 3
ziarna ziela angielskiego, - 4 ziarna
pieprzu, - Łyżka soli

Na barszcz:

3 kg buraków, - 3 dag suszonych grzybów,
- sok z cytryny, - łyżka miodu, - 1/2 selera, -
1 por, - 2 cebule, - 3 pietruszki, - 4
marchewki, 4 ziela angielskie, - 3 ząbki
czosnku, - szczypta majeranku, - sól
pieprz



Przygotowanie zakwasu

Obrane buraki pokrój na cienkie plasterki. Układaj je w słoiku i przesypuj przyprawami oraz czosnkiem. Zalej wodą mineralną, aby przykryć buraki. Nakryj ściereczką i zwiąż gumką. Zakwas będzie gotowy, gdy pojawi się piana

Przygotowanie barszczu:

Grzyby ugotuj (zachowaj wywar). Cebulę drobno posiekaj i zeszklij na maśle z resztą warzyw. Wrzuć do garnka, zalej wodą i dodaj przyprawy. Doprowadź do wrzenia i gotuj jeszcze 50 min. Przecedź barszcz przez sitko, dodaj grzyby, wywar, zakwas buraczany oraz czosnek, miód, sok z cytryny i majeranek. Chwilę pogotuj.

Emil

Fila

„Ślimaczki w śmietankowym sosie”

Składniki:

- 6 płatów śledziowych
- Ogórek kiszony
- 3-4 marynowane grzybki
- Kilkanaście kaparów
- Cebula
- Łyżka musztardy
- ½ szklanki kwaśnej śmietany
- Sól, pieprz
- 2 łyżki oleju
- 2 ząbki czosnku
- Zielenina (natka, rzeżucha, listki sałaty)



Przygotowanie:

- Cebulę drobno posiekać z ogórkiem i grzybками. Wymieszać. Cienką warstwę nadzienia rozsmarować na filetach. Każdy spiąć wykałaczką i ułożyć na półmisku, udekorować sałatą.
- Czosnek zmiażdżyć i rozetrzeć z musztardą. Połączyć ze śmietaną i olejem. Dodać połowę kaparów, doprawić do smaku solą, pieprzem oraz cukrem.
- Na każdej roladce z ryby położyć łyżkę sosu, lekko rozsmarować. Udekorować pozostałymi kaparami i zieleniną. Półmisek z rybą odstawić co najmniej na godzinę do lodówki.

Emil Fila

„SAŁATKA Z PIECZAREK”

Składniki :

- 1 kg pieczarek- pokrojone w paski
- ½ kg cebuli pokrojonej w duża kostkę lub piórka
- 1 groszek konserwowy
- 4 ogórki konserwowe, lub kiszone pokrojone w kostkę
- Majonez, pieprz, sól, cukier do smaku



Przygotowanie

- Pieczarki i cebulę zagotować w zalewie (½ szklanki octu, 4 szklanki wody, 2 łyżki cukru)- ok 4-5 minut.
- Wystudzone składniki połączyć z pozostałymi i dosmakować

„RYBA Z PAPRYKĄ”

Składniki - sposób przygotowania

- 1 kg filetów usmażyć w panierce
- Sos
- 2 szklanki wody , $\frac{1}{2}$ szklanki oleju, 6 łyżek octu, 6 łyżek cukru, $\frac{3}{4}$ słoiczka koncentratu pomidorowego (Pudliszki lub Kotlin), 4 łyżki keczupu ostrego, ziele, listek laurowy- zagotować i wystudzić.



- 1-2 papryki czerwone pokroić w małe paski, 2 cebule pokroić w wiórki i zagotować 4-5 minut w lekko posolonej wodzie – wystudzić.

Wystudzone składniki układać warstwami

- Ryby
- wymieszana cebula z papryką
- Zalać sosem.

Pani Bożena Tyzo

„Ryba zapiekana w szpinaku”

Składniki:

- 60-70 dag ryby morskiej
- Sok z cytryny
- 50 dag mrożonego szpinaku
- ½ szklanki śmietany
- 2 ząbki czosnku
- łyżka tartego parmezanu
- łyżka masła
- gałka muszkatałowa
- pieprz
- sól



Przygotowanie.

- Pokrój rybę w kawałki, skrop sokiem z cytryny lekko posól i wstaw do lodówki na godzinę. Na patelni rozgrzej łyżkę masła włóż szpinak i duś mieszając, aż zgęstnieje. Wlej śmietanę, podgrzej mieszając. Gdy się zagotuje, dodaj parmezan, czosnek przeciśnięty. Gdy płyn odparuje zdejmij z patelni. Dopraw gałką muszkatałową, pieprzem, solą. Włóż do naczynia żaroodpornego wysmarowanego masłem. Na wierzch połóż kawałki ryby (na każdym wiórek masła). Pieczemy w piekarniku 220 stopni zapiekamy około 20 minut.



SMACZNEGO !!!

WESOŁYCH ŚWIĄT

