



# Świąteczne GOTOWANIE

## Z MAGDĄ GESSLER

Razem z mistrzynią znakomitej kuchni zapraszamy na poszukiwanie smaków Bożego Narodzenia. Potrawy przygotowane w warszawskiej restauracji AleGloria nawiązują do polskiej tradycji, lecz znajdziesz w nich także nowoczesną nutę.



# Aromatyczne dania z ryb

## Rolmopsy z gruszką

**PORCJA:** 289 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 40 minut  
**NA 4 PORCJE**

- 2-3 marchewki • po 150 g ogórków kiszonych i marynowanych gruszek • szczypiorek • czerwona cebula • 150 ml octu spirytusowego • 50 ml oleju • łyżka cukru • 3 liście laurowe • 4-5 ziaren ziela angielskiego • 500 g matiasów • sól • pieprz

Marchewki, ogórki i gruszki pokroić w słupki ok. 3 cm dłuższe od szerokości plata śledziowego. Szcypiorek pokroić w zapałkę, cebulę w piórka. Do octu dolać 400 ml przegotowanej wody, olej, dodać przyprawy. Po porcji warzyw, gruszek i szczypiorku owinąć platem matiasa. Spiąć wykałaczką. Na dnie naczynia ułożyć niewykorzystaną cebulę, na niej śledzie i zalać je marynatą. Odstawić na kilka godzin pod przykryciem do lodówki.



## Salatka śledziowa otulona łososiowym matiasem

**PORCJA:** 399 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 25 minut  
**NA 10 PORCJI**

- 500 g matiasów • biała i czerwona cebula • 400 g ugotowanych ziemniaków • 100 g ogórków kiszonych • 100 g majonezu • łyżka musztardy • natka • 10 łososiowych płatów ze śledzia • sól • pieprz

Matiasy, cebulę, ziemniaki i ogórki pokroić w kostkę. Wymieszać z majonezem, musztardą i posiekaną natką. Doprawić solą, pieprzem. Łososiowe płaty zwinąć w obręcz. Napełnić sałatką. Ułożyć na talerzu.



## Tatar ze śledzia z orzechami

**PORCJA:** 377 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 30 minut  
**NA 4 PORCJE**

- 300 g piernika • 1 kg matiasów • cebula • 300 g gruszek w syropie • 30 g marynowanego imbiru • 20 g orzechów włoskich • musztarda rosyjska • miód • pumpernikiel • płatki gorzkiej czekolady

Piernik okroić ze skórki, pokroić w kostkę. Piec w nagrzanym do 160°C piekarniku, aż kostki będą chrupiące. Śledzie, cebulę i gruszki pokroić w kostkę. Wymieszać z grzankami i posiekanym imbirem oraz orzechami. Doprawić musztardą, miodem. Z masy formować kulki. Układać je na wyciętych z pumpernika kółkach. Dekorować płatkami czekolady.



## Sposób na smażonego karpia w panierce

Aby panierka dobrze przylegała do ryby, do mąki pszennej, którą posypujemy dzwonką, należy dodać trochę mąki ziemniaczanej. Następnie kawałki ryby zanurzamy w roztrzepanym jajku i obtaczamy w tartej bułce. Do smażenia używamy oleju słonecznikowego, który nie wpłynie na smak ryby.

## Faworki z karpia

**PORCJA:** 395 kcal **PRZYGOTOWANIE:** 35 minut **NA 6 PORCJI**

- 6 dzwonek karpia • 2 łyżki mąki • litr oleju • 4 żółtka • łyżka chrzanu • sól • pieprz

Dzwonka przekroić na pół, delikatnie połamać ości. Rybę naciąć i przepleść tak, jak to się robi w faworkach. Lekko oprószyć mąką. Doprawić. Olej mocno rozgrzać w szerokim rondlu. Wkładać rybę. Gdy karp zacznie się

rumienić i wypływać, zmniejszyć ogień i smażyć ok. 25 minut. Porcje ryby wyjąć, osączyć na papierowym ręczniku. Ułożyć na półmisku. Żółtka utrzeć do białości. Wymieszać z chrzanem. Podawać do ryby.



**Pol-Mak**  
Polski makaron 4 jajeczny  
**Tradycyjny**

**Smak domowego makaronu...**

## Pstrąg faszerowany z cytrynową nutą

**PORCJA:** 212 kcal **PRZYGOTOWANIE:** 30 minut **NA 4 PORCJE**

- 4 sprawione pstrągi • 50 g masła • 2-3 cytryny • sól • biały pieprz
- FARSZ:** • 300 g suszonych grzybów • cebula • 2 łyżki oleju • łyżka masła
- 1/2 pęczka natki • 2 łyżki tartej bułki • sól • pieprz

Ryby optukać. Wytrzeć papierowym ręcznikiem. Od środka i z wierzchu oprószyć solą i białym pieprzem. Odstawić do lodówki. Grzyby optukać, zalać szklanką wody. Odstawić na godzinę. Ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły, następnie drobno pokroić. Cebulę obrać, posiekać. Podsmażyć na oleju wymieszonym z masłem. Dodać grzyby. Chwilę

razem smażyć. Wymieszać z posiekaną drobną natką i z tartą bułką. Doprawić do smaku solą, pieprzem. Farszem napełnić ryby, otworzyć wykałczkami. Ryby włożyć do torebek do pieczenia (każdą do osobnej). Obłożyć kawałkami masła. Piec około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Podawać z pokrojonymi w ćwiartki cytrynami.

Pstrąg upieczony w torebce Jana Niezbędnego będzie wyjątkowo soczysty i aromatyczny.



## JAK UŁATWIĆ SOBIE PRACĘ

Ryby są wyjątkowo delikatnym surowcem do przygotowania. Wymagają szybkiego działania i starannej obróbki.

**WAŻNA STRATEGIA** Większość dań z ryb musi być przygotowana w ostatniej chwili, bo są to potrawy, które szybko tracą świeżość. Wyjątek stanowią śledzie – zalane oliwą lub marynatą można przechowywać w lodówce kilka dni. Wcześniej, np. dzień przed podaniem, można przygotować też rybę w galarecie. Do jej podania przyda ci się głębszy półmisek. Będzie w nim można całą zawartość naczynia od razu wygodnie polać płynną galaretą (nie trzeba czekać, aż nieco stężeje).

**TOREBKI I FOLIA** Do pieczenia ryb doskonale nadają się specjalne torebki Jana Niezbędnego. Mają podłużny kształt (20 x 60 cm) – w środku zmieści się nie tylko filet, ale też cała tuszka. Ryby nie trzeba niczym smarować (choć dodatek oliwy czy masła sprawi, że będzie bardziej aromatyczna). Torebki to również dobry sposób, żeby uniknąć rozchodzenia się zapachu ryby po kuchni. Poza tym nie pobudzimy piekarnika i unikniemy szorowania blachy. Natomiast folia do żywności Jana Niezbędnego przyda się do „bezzapachowego” przechowywania ryby w lodówce. Folia podzielona jest na 45-centymetrowe arkusze, które dzięki perforacji między nimi sprawnie odrywają się jeden od drugiego.



## Sposoby Magdy Gessler na dobrą rybę

• Prawdziwy „ślimaczający się” śledź może być tylko z beczki. Musi być przechowywany w soli przez dłuższy czas, a nie – jak się teraz powszechnie praktykuje – tylko przez dwa dni. Najlepiej, by był w całości, z głową. Trzeba go potem, oczywiście, sprawić i wyfiletować, jednak późniejszy rezultat wart jest takiej pracy. Dobrego śledzia szukajmy raczej w małych sklepach rybnych, a nie supermarketach. Co do gatunku, najlepszy jest śledź matias, ale kupując go, musimy uważać, ponieważ producenci często chcą nas oszukać, pisząc na opakowaniu: à la matias. Zdecydowanie odradzam obecne w supermarketach formy filetowe, czyli tzw. śledzie na tackach.

• Do przyrządzania w galarecie, do smażenia – najlepsze są młode, niezbyt duże karpie o wadze ok. 1–1,5 kg. Ich mięso nie jest tłuste i ma delikatny smak. Najlepiej lubię karpie z Opola Lubelskiego. Są hodowane tą samą metodą od trzystu lat i smakują rzeczywiście rewelacyjnie. Karpia można tam kupić wcześniej i zamrozić.

• Kupiona ryba nigdy nie powinna pachnieć mułem. Jeśli trafimy na taką, to oznacza, że została nieodpowiednio przygotowana do sprzedaży. Aby poprawić jej smak, możemy skropić ją sokiem z cytryny lub moczyć przez kilka godzin w lekko osolonej wodzie. Najlepiej jednak zrezygnować z kupna każdej podejranej ryby. Oprócz mulistego czy zbyt intensywnego zapachu może ją dyskwalifikować też skóra bez połysku, matowa. Podejrany jest także brak sprężystości mięsa na grzbiecie. Po naciśnięciu go palcem pozostaje zagłębienie, co oznacza, że mięśnie nie powracają do pierwotnego kształtu, czyli ryba nie jest świeża.

• Dobra ryba nie wymaga wielkiego wysiłku w przyprawianiu, a smak jej mięsa powinien dominować w potrawie. Tak naprawdę wystarczy tylko sól oraz odrobina pieprzu, żeby wydobyć wszystkie jej walory smakowe. Jeśli rybę pieczemy w całości, możemy do sprawionej tuszki włożyć kilka gałązek świeżych ziół – tymianku, pietruszki, kolendry lub koperku. Upieczoną rybę skrapiamy świeżo wyciśniętym sokiem z limonki albo cytryny – i genialne danie mamy gotowe!

REKLAMA

## Karp w galarecie po żydowsku

**PORCJA:** 255 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 70 minut  
**NA 8 PORCJI**

- karp • migdały i rodzynki do dekoracji
- FARSZ:** • 2 filety z karpia • 1/2 chałki
- 1/2 l mleka • kostka masła • 2 jajka
- 2 cebule • po 50 g rodzynek i migdałów
- miód • sól • biały pieprz
- GALARETA:** • „niejadalne” części karpia
- włoszczyzna (bez kapusty) • liść laurowy
- kilka ziaren ziela angielskiego • 2 łyżki cukru • sól • pieprz

Karpia wypatroszyć, umyć, posolić. Odciać głowę, ogon, płetwy. Włoszczyznę obrać, zalać wodą, dodać liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz i gotować godzinę na wolnym ogniu. Wywar przecedzić przez gazę. Cukier roztopić na patelni. Dodać do wywaru. Zagotować. Wrzucić głowę, ogon, płetwy. Gotować na małym ogniu 1,5 godziny. Przecedzić. Filety oddzielić od skóry, chałkę namoczyć w mleku i zemieć razem z filedami. Żółtka utrzeć z połową masła, białka ubić. Cebule pokroić w kostkę, usmażyć na reszcie masła. Połączyć z masą rybną, żółtkami i pianą. Dodać namoczone rodzynki i posiekane migdały. Doprawić solą, pieprzem i miodem. Farszem napełnić karpia, zawinąć w gazę i gotować 30 mi-

nut w wywarze z warzyw. Wyjąć rybę, wywar przecedzić. Wystudzoną rybę pokroić i ułożyć na półmisku, udekorować migdałami i rodzynekami. Zalać galaretą i zostawić do zastygnięcia.



### Dekoracja półmiska

Wyrafinowaną dekoracją potraw z ryb może być świeży rak. Gotujemy go w wodzie z cukrem i solą, aż wypłynie na wierzch, a jego chityna zrobi się czerwona. Najlepiej użyć do tego celu garnka Tamiz marki MG home; wyprofilowany brzeg i otwory w pokrywie ułatwiają odczyszczenie gotowanych produktów.



wystarcza nawet na

50% dłużej!\*



\* Od tradycyjnej marki o największej sprzedaży.

# Soczyste pieczenie i pasztety

## Szynka w miodzie

**PORCJA:** 312 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 25 minut **NA 4 PORCJE**

- 1 i 1/2 kg gotowanej szynki
- ok. 30 goździków
- 3-4 łyżki ciemnego płynnego miodu
- kieliszek białego półwytrawnego wina
- pieprz

W szynkę równomiernie wbić goździki, wysmarować ją miodem i oprószyć pieprzem. Brytfannę wyłożyć dużym arkuszem folii aluminiowej. Dno lekko wysmarować tłuszczem, włożyć mięso i wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C. Piec 20 minut. Następnie mięso podlać winem i owinać je folią. Temperaturę w piekarniku zmniejszyć do 180°C. Piec jeszcze godzinę. Gotową szynkę podawać na ciepło lub zimno.



## Roladki z indyka z bryndzą

**PORCJA:** 379 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 40 minut **NA 8 PORCJI**

- 1 i 1/2 kg piersi z indyka
- 400 g bryndzy
- 100 g suszonych pomidorów
- 200 g szpinaku
- 200 ml oleju
- 500 g grzybów leśnych
- cebula
- 150 g masła
- 500 g makaronu tagliatelle
- sól
- pieprz

Mięso pokroić na cienkie plastry i delikatnie rozbić. Oprószyć solą, pieprzem. Z bryndzy zrobić waleczki. Każdy obłożyć pomidorami i owinać listkiem szpinaku. Roladkę ułożyć na mięsie, całość zwinąć. Mięso posmarować olejem i zawinąć w folię aluminiową (jak cukierek). Piec ok. 15 minut w 170°C. Grzyby oczyścić, pokroić w cienkie plastry. Razem z posiekaną cebulą usmażyć na oleju i połowie masła. Dodać makaron ugotowany al dente. Wymieszać z resztą masła. Oprószyć solą i pieprzem. Roladki rozkroić. Podawać na makaronie z grzybami.



## Konfitowane udka gęsi

**PORCJA:** 620 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 20 minut **NA 6 PORCJI**

- 6 udek gęsi
- 2 łyżki majeranku
- 2 ząbki i główka czosnku
- ok. 1/2 kg tłuszczu z gęsi
- po kilka gałązek tymianku i rozmarynu
- 2 łyżki miodu
- sól
- pieprz

Udka gęsi natrzeć solą, pieprzem, majerankiem i 2 ząbkami czosnku (od strony mięsa, nie skóry). Wstawić do lodówki na 5-6 godzin. Tłuszcz z gęsi podgrzać do temperatury wrzenia. Udka wytrzeć z marynaty, włożyć do tłuszczu. Wstawić na ok. 2,5 godziny do piekarnika nagrzanego do 150°C. W trakcie pieczenia do tłuszczu włożyć tymianek, rozmaryn i przekrojoną na pół główkę czosnku. Udka wyjąć z tłuszczu, posmarować miodem i jeszcze przez chwilę zapiekać, aż się zrumienią. Podawać np. z kluskami śląskimi i żurawiną.



## Sposób na pięknie zrumienioną kaczkę

Najważniejsze, żeby wyjąć kaczkę w momencie, gdy jest idealnie złota (uważajmy, by jej nie spalić!). Pół godziny przed końcem pieczenia możemy posmarować kaczkę wodą z solą, wtedy skórka będzie smakowicie chrupiąca.

## Kaczka pieczona z czerwoną kapustą

**PORCJA:** 510 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 45 minut **NA 8 PORCJI**

- sprawiona tuszka kaczki
- 2 łyżki majeranku
- główka czosnku
- 2 jabłka
- pomarańcza
- 500 g czerwonej kapusty
- 100 g masła
- 200 ml soku jabłkowego
- 1-2 liście laurowe
- kilka ziaren ziela angielskiego
- 200 ml czerwonego wytrawnego wina
- 100 g miodu
- 30 g rodzynek
- sól
- pieprz

Kaczkę opłukać. Natrzeć od środka i na zewnątrz solą, pieprzem, majerankiem i rozgniecionym czosnkiem. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, miąższ obrać i podzielić na cząstki. Owoce włożyć do wnętrza kaczki. Całość wstawić do lodówki. Kapustę poszatkować, podsmażyć na maśle. Podlać sokiem jabłkowym, dodać liście laurowe i ziele angielskie oraz sól do smaku.

Chwilę dusić. Gdy kapusta zmięknie, wlać wino, dodać miód i rodzynek. Dusić do miękkości. Doprawić pieprzem. Kaczkę ułożyć na blasze. Piec ok. 1,5 godziny w piekarniku nagrzanym do 160°C. Następnie temperaturę zmniejszyć do 140°C i piec ok. 45 minut. W trakcie pieczenia podlewać mięso wytworzonym sosem. Kaczkę pokroić na kawalki. Podawać z czerwoną kapustą i pieczonymi ziemniakami.



Codziennie odmiennie

Promocja, że **Ho, Ho, Ho!**

**Blender i kalendarz w prezencie!**



Kup dowolny produkt kuchenny Philips o wartości minimum 299 zł, a otrzymasz blender ręczny i kalendarz na 2013 r. z inspirującymi przepisami!

Promocja trwa od 12. listopada do 31. grudnia 2012 r. Szczegóły na ulotkach i na [www.codziennieodmiennie.pl/promocja](http://www.codziennieodmiennie.pl/promocja)



Zeskanuj kod, zainstaluj aplikację i ciesz się przepisami w Twoim telefonie!

**PHILIPS**

## Biała pieczeń faszzerowana owocami

**PORCJA:** 408 kcal **PRZYGOTOWANIE:** 75 minut **NA 6 PORCJI**

- ok. 800 g schabu lub piersi indyka
- 2-3 łyżki musztardy miodowej
- kilka gałązek świeżego tymianku
- 70 g suszonych moreli
- 50 g świeżych owoców żurawiny
- 100 ml soku jabłkowego
- po 2 łyżki masła i oliwy
- sól
- pieprz

Mięso oplukać, oczyścić z błon. Wytrzeć papierowym ręcznikiem. Następnie rozkroić wzdłuż tak, aby uzyskać duży, płaski płat. Posmarować musztardą, oprószyć solą i pieprzem. Natrzeć połową tymianku. Odstawić do lodówki na 2-3 godziny. Morele i żurawinę oplukać, zalać sokiem jabłkowym. Odstawić na 15 minut. Owoce osączyć. Ułożyć na mięsie (morele można rozkroić na pół).

Mięso zrolować, podsmażyć na maśle rozgrzanym z oliwą. Następnie włożyć do rękawa do pieczenia; szczelnie zamknąć końce rękawa. Piec ok. 70 minut (piersi indyka: 30 minut) w piekarniku nagrzanym do 170°C. Mięso wyjąć, odstawić na 10 minut. Następnie pokroić w dość cienkie plastry. Podawać na gorąco lub zimno udekorowane pozostałym tymiankiem.

Do mięsa pieczonego w rękawie Jana Niezbędnego nie trzeba już dodawać tłuszczu.



## Paszтет z kaczki w galaretkę z porto

**PORCJA:** 543 kcal **PRZYGOTOWANIE:** 90 minut **NA 4 PORCJE**

- kaczka
- 150 g masła
- 3-4 łyżki koniaku
- 1 l bulionu
- 200 g podgardla wieprzowego
- cebula
- 400 g wątróbki
- czerstwa kajzerka
- 4 jajka
- mały słoik żurawiny
- gałka muszkatołowa
- majeranek
- 20 g żelatyny
- 350 ml porto
- 2-3 goździki
- pieprz
- sól

Mięso kaczki oddzielić od kości, pokroić i podsmażyć na 50 g masła. Podlać koniakiem. Chwilę smażyć. Wlać bulion, gotować do miękkości. Podgardle pokroić w kostkę. Razem z cebulą podsmażyć na 50 g masła. Dodać do kaczki. Pod koniec dołożyć wątróbkę podsmażoną na reszcie masła. Chwilę razem dusić. Mięso odcedzić. W wywarze namoczyć bułkę. Mięso razem z bułką zemiać dwulub trzykrotnie przez sitko o małych oczkach. Dodać jajka, żurawinę, sól,

pieprz, gałkę muszkatołową i majeranek. Dobrze wymieszać. Masą napełnić foremkę (do 3/4 wysokości). Piec ok. godziny w 180°C. Następnie temperaturę zmniejszyć do 160°C i piec jeszcze 20 minut. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Wino chwilę gotować z goździkami. Rozpuścić w nim żelatynę. Paszтет wystudzić i wyjąć z blaszki. Blaszkę wyłożyć folią spożywczą. Do środka wlać stygnącą galaretkę. Paszтет lekko okroić ze skórki. Włożyć do formy z galaretką tak, aby się w niej zanurzył. Odstawić na kilka godzin do lodówki.

Paszтет upieczony w aluminiowej formie Jana Niezbędnego nie przypali się i będzie łatwo go wyjąć.



## JAK UŁATWIĆ SOBIE PRACĘ

**W trakcie pieczenia mięsa i paszтетów ważne jest, żeby nie wysuszyć potrawy, ale również by nie była ona wópsurowa.**

**SPRAWDŹ TEMPERATURĘ** Aby się przekonać, że mięso jest dobrze upieczone, warto sprawdzić temperaturę wewnątrz pieczenia. W tym celu należy posłużyć się specjalnym termometrem. Wkłuwamy go w środek najgrubszego miejsca pieczenia. Wieprzowina jest gotowa, jeśli temperatura w środku wynosi 68-71°C, jagnięcina: 60-63°C, schab: 54-60°C. Jeśli chcemy monitorować cały proces pieczenia, termometr wkłuwamy w surowe mięso. Aby sprawdzić, czy pieczony drób jest gotowy, nacinalmy skórę na piersi lub udkach; powinien wypłynąć przezroczysty płyn.

**PRZYPADNE AKCESORIA** Do pieczenia mięsa, podobnie jak ryb, używaj specjalnych torebek lub rękawów Jana Niezbędnego. Unikniesz przypalenia potraw i zabrudzenia piekarnika. Masz też gwarancję, że z potrawy pod wpływem temperatury nie ucieknie wilgoć, zatem danie będzie kruche i soczyste. Zachowa też naturalny aromat. Zarówno rękawy, jak i torebki są na tyle obszerne, że zmieszczą się w nich nawet duże porcje mięsa. Możesz w nich przyrządzić drób w całości, dużą pieczeń z szynki, roladę. Natomiast do pieczenia paszтетu przydadzą się foremki z aluminium Jana Niezbędnego. Nie wymagają smarowania tłuszczem, po upieczeniu można je wraz z zawartością przechowywać w lodówce, a nawet stosować do mrożenia.



## Sposoby Magdy Gessler na idealne dania z mięsa

• Aby uzyskać znakomite mięso, polecam metodę zwaną konfitowaniem. Jest to jeden z najstarszych sposobów przygotowania i przechowywania mięsa; pochodzi z czasów, kiedy oszczędzano energię, nie było lodówek ani zamrażarek. Konfitowanie polega na powolnym, kilkugodzinnym gotowaniu lub smażeniu mięsa w tłuszczu na bardzo małym ogniu. Mięso zachowuje wtedy idealną kruchość i soczystość, a zanurzone w tłuszczu może miesiącami stać w chłodnym miejscu. W ten sposób można przygotować kurczaki, kaczki, gęsi, wołowinę (np. policzki wołowe), ale też ryby.

• Mięso pieczone w tradycyjny sposób wymaga marynowania. Jeśli nie mamy na to czasu, warto chociaż natrzeć je czosnkiem i dobrą oliwą, ewentualnie ze wszystkich stron posmarować grubą warstwą musztardy dijon. Mięso pieczemy najpierw w gorącym (220°C) piekarniku (dzięki temu z mięsa nie wyparuje woda), a następnie znacznie zmniejszamy temperaturę (np. do 120°C) i pieczemy dalej. Gotowej pieczeni nie kroimy od razu, tylko zostawiamy ją, żeby odpoczęła (mięso na powrót wchłonie soki).

• Sposobem na udane mięsne potrawy jest używanie odpowiednich garnków, patelni i akcesoriów. Mięso najlepiej smażyć na patelniach z nieprzylegającymi powłokami lub grillowych. Do gotowania mięsa idealne są garnki z grubym, dobrze przewodzącym dno. Sposobem na udaną pieczeń jest użycie garnka, w którym najpierw można mięso obsmażyć, a następnie w tym samym garnku włożyć je do piekarnika. Aby idealnie pokroić mięso, trzeba użyć dobrego, ostrego noża; ważne jest również używanie desek z powłoką antybakteryjną. Wszystkie opisane właściwości mają produkty marki MG home.



REKLAMA



**PQS**  
Znak wyróżnionej wieprzowiny



Pork Quality System (PQS) to kompleksowy program produkcji wysokiej jakości mięsa wieprzowego – o niskiej zawartości tłuszczu, a przy tym kruchego i soczystego.

Precyzyjnie określone standardy dla wszystkich etapów produkcji oraz rozbudowany monitoring jakości sprawiają, że produkty opatrzone logo PQS spełniają oczekiwania nawet najbardziej wymagających Smakoszy.

Więcej informacji na [www.wieprzowinapqs.pl](http://www.wieprzowinapqs.pl)



KAMPANIA FINANSOWANA PRZEZ DZIAŁALNOŚĆ FUNDUSZU ROZWOJU REGIONALNEGO WARSZAWY



# Świąteczne ciasta i ciasteczka

## Sernik z wiśniami

**PORCJA:** 449 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 45 minut  
**NA 12 PORCJI**

- SPÓD:** ● 3 białka ● 3 łyżki brązowego cukru  
● 50 g zmielonych migdałów ● łyżka mąki pszennej  
● łyżka likieru migdałowego ● 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
**MASA:** ● 1 kg twarogu ● 150 g masła ● 200 g cukru pudru ● 3 żółtka ● 1/2 szklanki mleka ● łyżka mąki ziemniaczanej  
**NA WIERZCH:** ● 500 g świeżych owoców żurawiny ● 200 g cukru żelującego ● 2 łyżki soku z cytryny

Białka ubić z cukrem. Dodać migdały i mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wlać likier. Ciasto przelać do tortownicy. Piec 20 minut w 150°C. Wystudzić. Twaróg zmielić dwukrotnie. Masło utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami, a ucierając, dodawać ser. Masę podgrzewać na małym ogniu do zagotowania, mieszając. Wlać mleko połączone z mąką ziemniaczaną. Trzymać na ogniu, mieszając, aż masa ponownie się zagotuje. Gorącą masę wylać na biszkopt. Wyrównać powierzchnię. Zostawić do wystygnięcia. Żurawinę posypać cukrem żelującym i skropić sokiem z cytryny. Odstawić na 30 minut. Następnie gotować przez 4 minuty. Wystudzić. Owoce ułożyć na serniku. Wstawić na kilka godzin do lodówki.



## Makaroniki migdałowe z różanym przełożeniem

**PORCJA:** 280 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 20 minut **NA 16 PORCJI**

- 400 g słodkich migdałów ● 30 g gorzkich migdałów ● woda różana ● 5 białek  
● 400 g cukru pudru ● konfitury z róży

Migdały sparzyć, obrać, wysuszyć. Zmleć na drobno z odrobiną cukru i kilkoma kroplami wody różanej. Białka ubić na sztywno z cukrem pudrem. Połączyć z migdałami. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia wyłożyć – łyżką lub za pomocą rękawa cukierniczego – po porcji masy. Piec 15 minut w 180°C. Makaroniki smarować cienką warstwą konfitur z róży i zlepiać po dwa.



## Keks na bogato

**PORCJA:** 412 kcal  
**PRZYGOTOWANIE:** 25 minut  
**NA 14 PORCJE**

- 250 g mąki pszennej ● ok. 300 g bakalii ● 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
● łyżka mleka ● 250 g masła ● 180 g cukru  
● 5 jajek ● masło i mąka do formy ● lukier

Mąkę przesiać. Bakalie pokroić nie za bardzo drobno. Wymieszać z 1–2 łyżkami mąki. Proszek rozpuścić w mleku. Masło utrzeć z cukrem na jasną, puszystą masę. Dalej miksując na najwyższych obrotach, dodawać po jednym żółtku. Do ubitej masy stopniowo dodawać mąkę. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą. Na końcu do masy dodać proszek do pieczenia z makiem i bakalie. Ciasto przełożyć do wysmarowanej masłem i posypanej mąką foremki. Piec ok. godziny w 180°C. Gdy ciasto przestygnie, wyjąć je z formy. Całkiem zimne polukrować. Zostać do zastygnięcia.



## Złocisto-białe pierniczki

**PORCJA:** 330 kcal **PRZYGOTOWANIE:** 35 minut **NA 24 PORCJE**

- 500 g mąki ● 10 g proszku do pieczenia ● 200 g płynnego miodu  
● 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika, np. Prymat ● 200 g cukru pudru  
● 120 g masła ● jajko ● lukier ● żółtko ● gwiazdki do dekoracji

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Na środku zrobić wgłębienie, wlać miód, dodać przyprawę korzenną, cukier, masło i jajko. Zagnieść ciasto jak na pierogi. Wyrabiać, aż będzie gładkie i jednolite. Ciasto rozwałkować. Wykrawać z niego różnego kształtu pierniczki. Układać je na blasze i piec ok. 10 mi-

nut w 180°C. Lukier utrzeć według przepisu poniżej. Łyżkę lukru odłożyć. Resztą posmarować ciepłe pierniczki. Odłożony lukier utrzeć z żółtkiem. Żółtym lukrem posmarować wierzch ciasteczek. Udekorować gwiazdkami. Pierniczki nadają się do jedzenia po 2,3 dniach, gdy nabiorą wilgoci i zmiękną.

Pierniczki mogą mieć różne kształty. Formę do ich pieczenia wyłożyć papierem do wypieków Jana Niezbędnego. Wtedy ładnie się zrumienią, a nie przypalą. Papier jest z obu stron pokryty silikonem, dzięki czemu upieczone pierniczki łatwo zsuną się z formy.



## JAK UŁATWIĆ SOBIE PRACĘ

Przygotowanie ciast należy do najprzyjemniejszych etapów świątecznego gotowania. Bonus dodatkowy – piękny aromat roznoszący się po całym mieszkaniu.

**SPOSÓB NA SKÓRKĘ** Aby mieć gwarancję, że orzechy i migdały nie są zjełzałe, najlepiej kupować je nieobrane. Potem skórkę z migdałów łatwo zdejmiesz, jeśli zalejesz je wrzątkiem i odstawisz na 5 minut. Migdały następnie schładzamy zimną wodą i odcedzamy. Miąższ sam wykoczy z łupiny, jeśli naciśniesz mocno na szerszą część migdała. Tak samo obiera się pistacje (trzeba z nich oczyścić wcześniej usunąć skorupkę). Jeżeli chcesz zdjąć skórkę np. z orzechów włoskich, po wyluszkaniu namocz je na noc w zimnym mleku (orzechów nie parzymy, bo wtedy ciemnieją).

**WYGODNY PAPIER** Zamiast przed pieczeniem natłuszczać blaszę, użyj papieru do wypieków Jana Niezbędnego. Jest on z obu stron pokryty silikonem, który skutecznie zapobiega przywieraniu ciasta, nawet tak tłustego i wilgotnego jak sernik. Można nim także osłaniać przed przypaleniem wierzch wypieków. Do wyboru jest papier w arkuszach (format do dużych blaszek), którego nie trzeba docinać, oraz papier na rolce 8 m.



## PRZYDATNE PRZYPRAWY

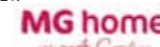
Smak świątecznych wypieków podkreślą aromatyczne przyprawy Prymat – mielony cynamon i goździki. Pasują do drobnych ciasteczek, ale też wyrobów z dodatkiem czekolady, kawy, owoców. Możesz nimi również aromatyzować kompoty i grzane wino czy piwo. Doprawienie pierników i pierniczek ułatwi z kolei Przyprawa do pierników Prymat. W mieszance starannie dobranych przypraw korzennych znajdziesz np. gałkę muszkatołową i imbir, ale też kakao i ziele angielskie.



## Domowe dodatki do ciast Magdy Gessler

- Do dekorowania ciasta chętnie używamy gotowego, często wzbogaconego różnymi utrwalaczami lukru, a szkoda, bo bardzo łatwo zrobić go samemu. LUKIER: do szklanki cukru pudru dodajemy 3 łyżki mleka i mieszamy do otrzymania gładkiej masy. Dla wzbogacenia smaku możemy wcisnąć kilka kropel soku z cytryny. Równie łatwo i szybko zrobimy POLEWĘ CZEKOLADOWĄ: łyżkę kakao rozpuszczamy (ale nie gotujemy) z 2 łyżeczkami wody, łyżeczką masła i 4 łyżeczkami cukru. Ciepłą polewą ozdabiamy ciasto.
- W bardzo prosty sposób można też w domu zrobić cukier waniliowy. Do słoika sypujemy cukier, dodajemy przeciętą wzdłuż łaskę wanilii oraz wyjęte wcześniej ziarna. Następnie zakręcamy słoik, mieszamy zawartość i po dwóch, trzech tygodniach cukier jest gotowy.

SPONSORZY:



PARTNER WARSZTATÓW:



## Makowiec prawdziwie wilgotny

**PORCJA:** 352 kcal **PRZYGOTOWANIE:** 40 minut **NA 12 PORCJI**

**CIASTO:** ● 23 g świeżych drożdży ● 190 ml mleka ● 80 g cukru ● 380 g mąki ● 6 żółtek ● laska wanilii, np. Prymat ● 110 g masła ● lukier ● bakalie do udekorowania ciasta  
**MASA MAKOWA:** ● 250 g maku ● po 25 g orzechów włoskich, rodzynek i smażonej skórki pomarańczowej ● 1/4 kostki masła ● kieliszek likieru amaretto ● 5 jajek ● 3/4 szklanki miodu

Drożdże pokruszyć, wymieszać z 1/4 szklanki ciepłego mleka, łyżeczką cukru i 2 łyżkami mąki. Odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut. Żółtka utrzeć z cukrem. Laskę wanilii przeciąć na pół, wyłuskać ziarenka i dodać je do żółtek, razem z przesianą mąką, drożdżami, resztą ciepłego mleka oraz roztopionym i ostudzonym masłem. Ciasto wyrabiać przez 10 minut, aż zacznie odchodzić od ręki. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Mak przelać wrzątkiem, odsączyć i odparować. Dwukrotnie zemleć. Dodać posiekane orzechy, rodzyunki, skórkę pomarańczową, masło oraz likier. Żółtka utrzeć z miodem i wymieszać z masą makową; do masy dodać ubitą pianę z białek. Ciasto wyłożyć na podsypaną mąką stolnicę i wyrabiać przez 2–3 minuty. Rozwałkować na podsypanym mąką arkuszu papieru do pieczenia, przenieść na blachę. Pokryć masą makową i zawinąć. Odstawić na 30 minut do wyrośnięcia. Piec 45 minut w 180°C. Ostudzić, polać lukrem, udekorować bakaliami.



### Szybki krem do ciasta

1/2 litra mleka ugotuj z 1/2 laski wanilii. 15 żółtek zmiksuj ze 100 g cukru. Do masy jajecznej na koniec dodaj 150 g mąki pszennej i wymieszaj. Masę bardzo powoli wlewaj do gotującego się mleka. Podgrzewaj do zgęstnienia. Ciepłą masą możesz przekładać wszystkie twardsze ciasta, jak np. piernik. Krem do biszkoptu wymaga dodania do masy utartego na puch masła (ok. 150 g).



## Miodownik z grysikowym kremem

**PORCJA:** 420 kcal **PRZYGOTOWANIE:** 60 minut **NA 12 PORCJI**

**CIASTO:** ● 1/4 kostki masła ● 2/3 szklanki cukru ● 3 łyżki jasnego miodu ● 3 łyżki śmietany ● 3 i 1/2 szklanki mąki ● łyżeczka proszku do pieczenia ● 2 jajka

**KREM GRYSIKOWY:** ● 2 łyżki mleka ● cukier waniliowy ● 4 kopiaiste łyżki kaszy manny ● 50 g masła ● 3 łyżki masy kajmakowej ● lukier i złote migdały do dekoracji

Masło roztopić. Dodać cukier i miód. Zagotować, ostudzić. Przełożyć do miski, dodać śmietanę, mąkę, proszek do pieczenia i jajka. Zagnieść ciasto. Podzielić na trzy części. Każdy placek piec osobno, w tej samej blaszce (23 x 28 cm) wyłożonej papierem do pieczenia, przez 15–20 minut w temperaturze 180°C. Mleko zagotować z cukrem waniliowym. Gdy zacznie wrzeć, wsypać kaszę mannę. Intensywnie mieszać, by nie powstały grudki. Gotować na małym ogniu przez 3 minuty. Następnie dodać masę kajmakową i podzielone na kawałki masło. Wymieszać. Lekko przestudzić. Ciepłym kremem przekładać placki. Wierzch polać lukrem. Udekorować migdałami. Ciasto przed podaniem należy trzymać co najmniej dobę w lodówce. Najsmaczniejsze jest na drugi, trzeci dzień.