



W Roli Mamy

Przedstawia

Świąteczna Książka Kucharska

autorstwa

Czytelników i Redakcji

W Roli Mamy



Sałatka warzywna

Składniki:

- puszka groszku zielonego
- puszka kukurydzy
- jedna duża cebula
- 2 twarde jabłka (rodzaj bez znaczenia)
- 4 jajka
- 4 duże ziemniaki
- 5 marchewek
- słoik ogórków konserwowych (mogą być też kiszone)
- seler (można zastąpić kalarepką)
- majonez
- sol, pieprz

Przygotowanie:

Jajka ugotować na twardo, ziemniaki, marchew i seler ugotować w skórkach, ostudzić. Do dużej miski wrzucić kukurydze, groszek następnie cebule, jabłka i ogórki pokroić w kostkę i wymieszać z groszkiem i kukurydzą. Ostudzone warzywa i jajka obrać ze skorki, następnie warzywa pokroić w kostkę i wymieszać z zawartością miski, jajka zetrzeć na tarce jarzynowej i również połączyć z resztą składników, dodać majonez (ilość wg własnych upodobań) doprawić solą i pieprzem i gotowe!

Sałatka tuńczykowa.

W podobny sposób można przygotować sałatkę tuńczykową tylko zamiast cebuli skroić w plasterki pora i przewidzieć puszkę tuńczyka w sosie własnym. U nas to właśnie ta sałatka tuńczykowa ma najlepsze wzięcie z pośród sałatek :)

Daria



Zawijaki z łososia wędzonego.

Składniki:

- 8 plastrów wędzonego łososia
- 250g twarogu wiejskiego tłustego (można zastąpić serkiem zagęszczanym)
- pół zielonej papryki
- pół czerwonej papryki
- mała cebulka
- garść rzodkiewek
- sól, pieprz, rozmaryn, czosnek w proszku.

Przygotowanie:

Łososia krasimy sokiem z cytryny. Papryki, cebulkę i rzodkiewki kroimy w kostkę i mieszamy z twarogiem, doprawiamy solą, pieprzem, rozmarynem i szczyptą czosnku w proszku, w ten sposób powstał farsz. Na każdy plaster łososia nakładamy 2 łyżki stołowe farszu i starannie zawijamy w rulonik i gotowe.

Daria



Makówki

Składniki:

- mak
- czerstwa pszenna bułka
- cukier
- rodzynki
- orzechy

Przygotowanie:

Mak mielimy ze trzy razy. Czerstwą pszenną bułkę (ale nie starą- taką np z dnia poprzedniego) kroimy w plastry. W garnku gotujemy wodę i słodzimy ją. Zamaczamy w tej wodzie bułkę. I tak - w miseczce warstwami układamy - mak, namoczoną bułkę. Każdą warstwę słodzimy cukrem, możemy dodać np. rodzynki, orzechy. Każdą też warstwę polewamy wodą w której była bułka (kilka łyżek). Na koniec dekorujemy bakaliami.

Aldona Seemann-Gnida



Żeberka miodowo- piernikowe.

Składniki:

- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki majeranku
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka octu balsamicznego (lub wino czerwone)
- 1 łyżka przyprawy do piernika kotani (bo jest bez cukru i mąki- same przyprawy)
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
- sól (jeśli gotujecie dla siebie, a nie dla dzieci)

Przygotowanie:

Wszystko trzeba dokładnie połączyć i wsmarować w zeberka. Może być też inna wieprzowina, a jeśli macie w domu wino czerwone to zamiast octu dodajcie wino w ilości podwójnej, a nawet potrójnej (wino w czasie pieczenia traci %, więc można je dodawać do dań dla dzieci). Całość odstawiamy do lodówki, żeby mięso się zamarynowało. Wystarczy dwie godziny, ale im dłużej się "gryzie" tym lepiej. Najlepszą formą pieczenia będzie rękaw, ale ile powinno się piec to nie wiem. Zawsze piekę ok. godziny ja jakieś 180-200 st. Wieprzowina się wytopi z nadmiaru tłuszczu, więc porcja mięsa wcale nie będzie tłusta.

Divette



*Pyszny,
Mięciutki,
Piernik*

Składniki:

- 1/2 szkl. śmietany
- 1/2 szkl. miodu
- 1/2 szkl. cukru
- 120 g tłuszczu (MR lub masło)
- 3 jaja
- 2 szkl. mąki poznańskiej
- 1 łyżka sody
- 1 przyprawa do piernika
- dżem lub galaretka z czarnej porzeczki,
- orzechy, migdały, ew. bakalie

Przygotowanie:

*Żółtka + cukier + tłuszcz
utrzeć, dodać miód-
utrzeć. Stopniowo dodawać mąkę
zmieszaną z sodą, dodać śmietanę i
na końcu przyprawę do pierników.
Ubić pianę z białek dodać ostrożnie
do ciasta. Wlać do formy. Piec około
1 godz. w średnio nagrzanym
piekarniku. Po wystudzeniu
przełożyć dżemem lub galaretką z
czarnej porzeczki, ozdobić polewą i
orzechami, migdałami itd. Do ciasta
można też dodać bakalie.*

Hanna Szczygieł

Ciasteczka paryskie



Składniki:

- 1 białko
- 11 dkg cukru pudru
- 11 dkg orzechów mielonych - laskowych
- 1 łyżeczka marmolady
(brzoskwiowej, morelowej)

Przygotowanie:

Białka wraz z cukrem pudrem ubić na sztywną pianę. Odłożyć 1/3 tej piany do osobnej miseczki. Do pozostałej części dodać orzechy mielone i marmoladę. Formować jak kopytka - część ciasta uformować w długi pasek, na wierzchu rozprowadzić odłożoną pianę i pokroić w prostokąty. Piec nagrzać do 200C (ciastka powinny się suszyć w ciepłym piekarniku)

Agnieszka Jelinek





Sernik prosty

Składniki:

- 1,2 kg białego sera (najwygodniej wiaderkowy mielony dobrej jakości)
- 10 dużych jaj
- 1,5 szklanki cukru
- kostka miękkiego masła (najlepiej wyciągnąć je wcześniej z lodówki)
- 2 budynie śmietankowe
- aromat pomarańczowy
- ew. bakalie

Przygotowanie:

Ucieramy cukier z masłem, dodajemy po jednym żółtku dalej ucierając, następnie dodajemy ser, przekładając go po jednej łyżce, bo wtedy dokładnie się wymiesza. Dodajemy łyżeczkę aromatu pomarańczowego i budynie (można użyć innego smaku budyniu i wtedy sernik będzie miał lekko zmieniony aromat, np budyń krówkowy, truskawkowy, malinowy). Ubijamy białka z odrobiną soli i cukru na sztywno i mieszamy to z masą serową. Jeśli ktoś lubi można dodać bakalie - rodzynki, skórkę kandyzowaną itp - ja nie dodaję, bo mój mąż nie jada bakalii. Następnie masę przekładamy do dużej foremki wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni przez godzinę. Po około 20 minutach można delikatnie oddzielić nożem ciasto od papieru po bokach, wtedy wyrośnie równo i nie powinno środkiem zbyt opadnąć po wystygnięciu.

Paulina Garbień



Pierniczki święteczne

Składniki:

30 dag mąki
10 dag cukru
1 łyżka masła
1 jajko
1 łyżka sody
1 łyżka przyprawy piernikowej
1/2 szklanki miodu
1 jajko do smarowania (białko)

Przygotowanie:

Miód zagrzać w rondlu. Wymieszać razem mąkę, cukier, sodę i przyprawę. Wlać miód, dodać jajko i masło. Zagniatać (10min). Rozwałkować ciasto na grubość ok. 2mm. Wykrawać różne kształty pierniczków, posmarować białkiem (można ozdobić przed pieczeniem orzechami, migdałami). Piec ok. 15-20 min. Można również pokrojone orzeszki wrzucić do wyrobionego ciasta – będą wtedy w środku. Zaraz po upieczeniu pierniczki są miękkie ale jak wystygną mocno twardnieją, dlatego trzeba je upiec kilka tygodni wcześniej a po wystygnięciu zamknąć w szczelnych pojemnikach (ja wkładam do plastikowych) ze skórką okrojoną z pomarańczy (po kilka kawałków na pojemnik). Pierniczki w pojemnikach utrzymują bardzo długo świeżość (mąż ciasteczka z ubiegłych świąt skończył jeść w pracy po wielkanocy :P jakoś zapomniał o nich i znalazł je w szafce przy okazji porządków, nadal smakowały wybornie!)

Paulina Garbień



Piernik

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 20 dag cukru pudru
- 1 szklanka oleju
- 1/2 kg miodu sztucznego
- 2 cukry waniliowe
- 2 łyżki kakao
- 3 dag sody rozpuszczonej w 3/4 szklanki mleka
- 3 jajka
- 2 opakowania przyprawy do piernika
lub
- 1 łyżkę cynamonu
- 1 łyżkę zmielonego anyżu
- 1 łyżkę zmielonej kolendry
- 1 łyżeczkę zmielonych goździków
- 1 łyżeczkę zmielonego imbiru
- 1 łyżeczkę zmielonej gałki muszkatołowej

Przygotowanie:

Wszystkie składniki razem zagnieść, przykryć i pozostawić w temperaturze pokojowej przez 2 tygodnie. Po 2 tygodniach ciasto podzielić na 4 równe części i upiec na wysmarowanych blaszkach. Piec w nagrzanym piekarniku 170' około 10-15minut. Po upieczeniu każdy placek podzielić na pół, jedną połówkę posmarować marmoladą i przykryć drugą (ja każdy placek smaruje inną marmoladą bądź powidłami żeby troszkę inaczej smakowały). Wierzch posmarować czekoladą bądź polewą. Wychodzi tego dość dużo więc można schować do pojemniczków i może sobie tak poleżeć do nowego roku, nadal będzie pysznie smakować :)

Paulina Garbień





Pierniczki (dla NIE-geniuszy)

Składniki:

2 szklanki mąki
3/4 szklanki cukru
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 paczka przyprawy piernikowej
2 jajka
4 łyżki miodu
1 łyżkę masła

Przygotowanie:

Wymieszać mąkę, cukier, sodę i przyprawę piernikową.

Potem dodać 2 jajka oraz rozpuszczone 4 łyżki miodu i masło (również rozpuszczone). Płynne składniki nie mogą być gorące!!!

Wszystko wymieszać i zagnieść (ciasto jest dość luźne- jeśli się za bardzo klei- dosypywać mąki aż do porządanej konsystencji) Wywałkować i wykroić piękną pierniczki.

Piec w temperaturze ok.150-200 stopni C aż się zarumienią.

Ozdoby: wedle uznania i chęci (lukier, polewa, posypki i wszystko na co macie ochotę), koniecznie należy dodać sporą ilość fantazji!

Smacznego
Hanna Szczygieł





Zupa grzybowa z makaronem.

Składniki:

- 20 dag suszonych borowików
- 1,5 łyżki masła
- 2 marchewki
- jedna pietruszka
- 1/4 bulwy średniego selera
- mały por (tylko biała część)
- 2 cebule
- kilka ziaren pieprzu
- 1/2 szklanki mąki
- jajko
- sól
- natka pietruszki

Przygotowanie:

Grzyby zalej 2 l wody, dodaj łyżkę masła i gotuj 30 minut. Dołóż obraną włoszczyznę, cebulę, pieprz, gotuj aż grzyby będą miękkie. Wywar przecedź, grzyby pokrój-kapelusze w paski, nóżki posiekaj. Z mąki i reszty masła, jajka, soli i 5 łyżek wody zagnieć ciasto, dodaj posiekane ogonki grzybów i ponownie zagnieć. Rozwałkuj, zwiń jak naleśnik, pokrój w paski. Wrzuć na osolony wrzątek, ugotuj do miękkości, odcedź. Wywar ponownie zagotuj, wymieszaj z pokrojonymi w paski kapeluszami, przypraw do smaku solą i pieprzem. Makaron rozłóż do bulionówek, zalej gorącą zupą, posyp posiekaną natką pietruszki.

Filco-mania



Pasztet z kaczki z żurawiną.

Składniki:

- 1 kaczka
- 1 kg boczku surowego
- 4 marchewki
- 3 pietruszki
- 1/4 bulwy selera
- 3 jajka
- 4 cebule
- bułka tarta
- tłuszcz do formy
- sól, pieprz, ewentualnie vegeta.

Przygotowanie:

Warzywa obieramy i myjemy. Kaczkę i boczek myjemy i razem z warzywami gotujemy do miękkości. Odcedzamy, studzimy (z kaczki usuwamy kości) i mielimy. Masę mięsno-warzywną mieszamy z jajkami i taką ilością bułki tartej, aby nie była zbyt rzadką. Doprawiamy do smaku. Wkładamy do natłuszczonych foremek o wymiarach 15x32 cm. Pieczemy godzinę w temperaturze 200 °C. Podajemy np. jako przystawkę do świątecznego obiadu. Kroimy 2 plastry ok. 1 cm grubości układamy na talerzu, polewamy sosem żurawinowym. Smacznego!

Filco-mania



Kruche ciasteczka.

Składniki:

(około 45 sztuk, czas przygotowania 45 minut)

- 180 gram mąki (1 szklanka)*
- 100 gram masła (temperatura pokojowa)*
- 1 jajko*
- 3 łyżki cukru pudru*
- 1 łyżeczka cukru waniliowego*

Przygotowanie

Wszystkie sypkie składniki łączymy z masłem, chwile wyrabiamy, dodajemy jajko. Zagniatamy do uzyskania gładkiej konsystencji i odstawiamy na 30 minut do lodówki. Ciasto należy zawinąć w folię spożywczą żeby nie pochłaniało zapachów. Schłodzone ciasto wałkujemy na grubość około 5mm. i wycinamy dowolne kształty. Pieczemy około 15 minut we wcześniej nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 st. na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. (nie smarujemy żadnym tłuszczem). Dekoracje według własnego upodobania. Ja użyłam kolorowych posypek, lukru, peretek, masy lukrowej, kandyzowanych skórek, czekolady, sezamu i migdałów. Smacznego!

Filco-mania

Przepis na lukier

Składniki:

- 15 dag cukru pudru*
- 1 białko jaja kurzego*
- 1 łyżka zimnej wody*

Przygotowanie:

Białko ubijamy na sztywną pianę, dodajemy wodę z cukrem i mieszamy na gładką masę. Gotowe.



Pierogi ruskie

Składniki: (na 4 porcje)

- 2 szklanki mąki
- 2 jajka
- 3/4 szklanki letniej wody
- 30 dag twarogu
- 2 duże ziemniaki
- 2 cebule
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz

Przygotowanie

Ziemniaki ugotuj w mundurkach, ostudź, obierz. Z mąki, 1 jajka, szczypty soli oraz wody zagnieć elastyczne ciasto. Uformuj w kulę i przykryj ściereczką. Cebulę posiekaj, połowę zeszklij na maśle. Ziemniaki i twaróg przepuść przez maszynkę lub praskę. Dodaj połowę zeszkłonej cebuli i jedno jajko, wymieszaj. Dopraw solą i sporą ilością pieprzu. Ciasto cienko rozwałkuj, wytnij z niego krążki szklanką. Każdy nadziej farszem, zlepij. Ugotuj w osolonej wodzie, polej resztą zeszkłonej cebulki. Smacznego!

Filco-mania



Kotlety jajeczne

Składniki:

- 2 kajzerki
- 1/2 szklanki mleka
- 8 jajek ugotowanych na twardo + 1 surowe
- duża cebula
- pęczek koperku
- sól, pieprz, ewentualnie vegeta
- bułka tarta
- łyżka ziaren sezamu
- olej

Przygotowanie:

Kajzerki namocz w mleku, odciśnij. Jajka na twardo i cebulę obierz. Jajka zetrzyj na tarce, cebulę posiekaj drobno i zeszklij. Ze startych jajek, zeszkłonej cebuli, kajzerki, surowego jajka, posiekanego koperku, i przypraw wyrób starannie masę. Formuj niewielkie kotlety i obtaczaj w bułce tartej wymieszanej z sezamem. Smaż ze wszystkich stron na złoty kolor na gorącym oleju. Smacznego!

Filco-mania



Wegetariańskie kule

Składniki: z kuskusu

- 1 szklanka kaszy kuskus
- 1 nieduży kalafior
- 400 gram pieczarek
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 50 g chudego sera żółtego
- 3 jajka
- 1 szklanka bułki tartej
- sól, pieprz, pieprz ziółowy
- 1/2 łyżeczki oregano
- tłuszcz do smażenia

Przygotowanie:

Kaszę zalać osoloną wrzącą wodą tak, aby poziom wody znajdował się ok. 1 cm nad powierzchnią kaszy. Kalafior gotować w osolonej wodzie około 15 minut. Odcedzić, drobno pokroić, następnie połączyć z kaszą. Dodać usmażone pieczarki i papryki pokrojone w kostkę. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach i wymieszać z kaszą. Do masy dodać bułkę tartą, wbić jajka, przyprawić, całość dokładnie wymieszać. Z powstałej masy formować kule i układać je w wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Zapiekać w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 °C przez około 50 minut.

Filco-mania

Wigilijna (i nie tylko) ryba



Składniki:

- 1-1,5 kg sprawionej ryby
(dorsz, morszczuk, halibut,
dorada, karp, pstrąg)
- 1-2 cytryny
- sól, pieprz
- suszone zioła: tymianek, oregano,
bazylija, natka pietruszki, koperek
- maka
- bułka tarta
- olej rzepakowy do smażenia (ważne!)

Przygotowanie:

Rybę umyj, osusz. Skrop sokiem z cytryny, natrzyj sola i pieprze oraz pokruszonymi ziołami, zawiń w folię, włóż do lodówki, najlepiej na całą noc. Wymieszaj mąkę z bułką tartą (pół na pół), panieruj rybę z dwóch stron, dobrze dociskając. Rozgrzej mocno spora ilość oleju rzepakowego, kładź rybę i smaż na średni ogniu z obu stron na złoty kolor.

Filco-mania





Pierniczki

Składniki: (w nawiasie zamienniki)

- 20 dag cukru (brązowy)
- 15 dag miodu może być sztuczny (prawdziwy)
- 2 kopiaste łyżki margaryny/smalcu (masło)
- 50 dag mąki
- 2 łyżeczki sody
- 1 łyżka przyprawy piernikowej (koniecznie szukajcie przyprawowej przyprawy! bez mąki i cukru, po co płacić krocie za coś co i tak jest w cieście)
- 2 jajka
- można dodać łyżkę kakao, żeby pierniczki były cenniejsze

Przygotowanie:

Cukier, miód i tłuszcz rozpuszcza się w garnuszki i studzi. Nie wiem czy to kwestia tego, że dałam prawdziwy miód, brązowy cukier i masło, ale zrobił się cudowny karmel. Jako, że karmel szybko tężeje, to polecam wlać mocno ciepły to mieszanki mąki, sody i przyprawy i wymieszać zanim zdąży zastygnąć. Kiedy już będzie dobrze zmieszany i wystarczająco chłodny należy wbić jajka. Ciasto powinno być mocno klejące, ale takie ma być. Owijamy w folię spożywczą i wrzucamy do lodówki najlepiej zapominając. Minimalny czas leżakowania to 24 godziny. Maksymalny miesiąc, ale im dłużej leży tym jest smaczniejsze :) Następnie należy wyciąć pierniczki i wrzucić do piekarnika.

Divette

