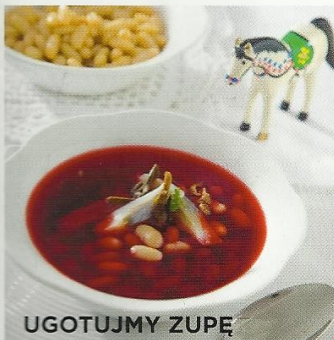


SZYBKA, PROSTA KUCHNIA dla zabieganych i leniwych

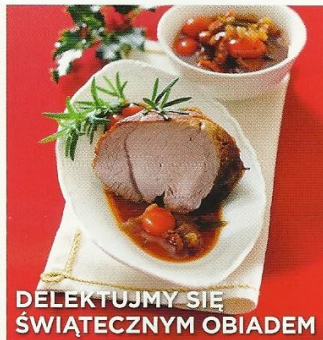
BISTRO

NAJ Magazyn Poleca
cena 4,99 zł, w tym 8% Vat
nr 10-11/grudzień 2011- styczeń 2012

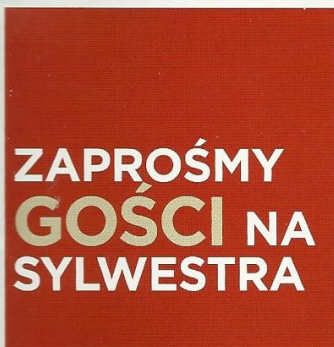
zaprasza **naj magazyn**



UGOTUJMY ZUPĘ



DÉLEKTUJMY SIĘ
ŚWIĄTECZNYM OBIĄDEM



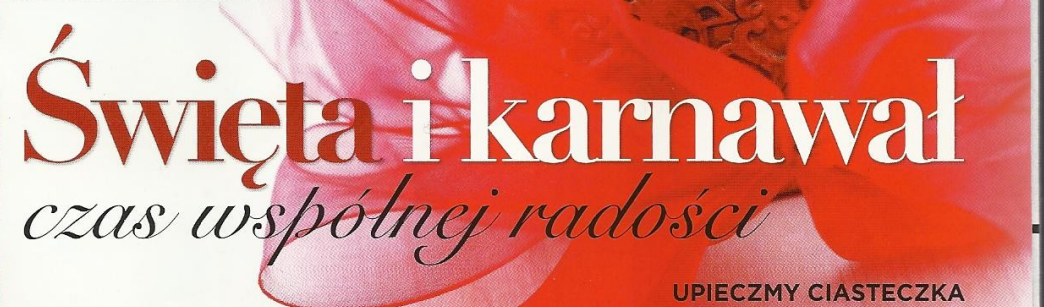
ZAPROŚMY
GOŚCI NA
SYLWESTRA



PREZENTY
ZRÓBMY SAMI



OGRZEJMY
SIĘ!

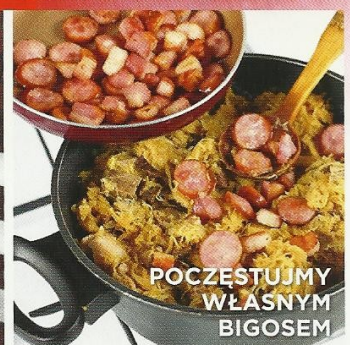


Święta i karnawał
czas wspólnej radości

UPIECZMY CIASTECZKA



NAKRYJMY
PIĘKNIE
STÓŁ



POCZĘSTUJMY
WŁASNYM
BIGOSEM

ISSN 2082-9485 INDEKS 273910
10>
9 772082 948105

polecamy na GRUDZIEŃ



34 GALARETKA



6 SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z FASOLKĄ I BURACZKAMI



13 MIGDAŁOWE GWIAZDKI



44 JAJKA NA PORACH

Rekordzista numeru!



TYLKO
15
MINUT

34 SUSZONE ŚLIWKI W GORZKIEJ CZEKOLADZIE

OKŁADKA - FOT. A. ROGALSKI, RUA CASTILHO, MIÓD MALINA STUDIO, B.POLATYŃSKA, STUDIO LIPOV, 123 RF, MATERIAŁY PRASOWE

BISTRO

ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA

- 4 Kolacja „Pod pierwszą gwiazdką”
- 12 Wigilia z premią express
- 16 Grzybowa, barszcz i coś więcej...
- 18 Prezenty prosto z kuchni
- 22 W pachnącej krainie piernika
- 26 Rozgrzej nas, grogu!
- 28 Świąteczny kram z przystawkami
- 34 Obiad - uroczyście
- 38 Bigos step by step

SYLWESTER I NOWY ROK

- 40 Sylwester TV... i co zjemy?
- 44 Witamy Nowy Rok śniadaniem

SKLEP

- 48 Rzeczy piękne i do rzeczy - w odświętnej odsonie

NA ZAPAS

- 50 Uzupełniamy półkę w spiżarni o... dodatki do filiżanki herbaty

** Bistro to niewielki, często nierzadki lokalik, kombinacja restauracji, baru i kawiarni. Nazwa pochodzi od rosyjskiego określenia: „Bystro!” (szybko), którym w dziewiętnastym wieku w Paryżu rozsypani arystokraci-emigranci poganiali francuskich helnerów. W naszym Bistro jest pysznie - i szybko!*

BISTRO

POLECA
naJ magazyn

ADRES REDAKCJI:
ul. Marynarska 15,
02-674 Warszawa,
tel. 22 360 3649,
fax. 22 360 39 86

REDAKTOR NACZELNA
Jolanta Oriowska
ZASTĘPCA RED. NACZELNEJ
Renata Chodorowska
DYREKTOR ARTYSTYCZNY
Iwona Kobryń-Gałazka
PROJEKT I ŁAMANIE
Katarzyna Trzeszczkowska
REDAKTOR PROWADZĄCY
Anna Nalikowska
SEKRETARZ REDAKCJI
Aldona Wiśniewska,
Małgorzata Pośnik,
Magdalena Olszewska
FOTOEDYCJA
Ewa Ciszewska

www.kobieta.pl
Agnieszka Niedziela-Kowalska
SEKRETARKA: Ewa Zawadzka
PRODUKCJA&PREPRESS QUALITY
Marek Szpunar (dyr.),
Piotr Walędzik
DRUK: RR Donnelley Europe Sp. z o.o.
G+J
G+J Gruner+Jahr Polska
Sp. z o.o. & Co. Spółka
Komandytowa,
ul. Marynarska 15,
02-674 Warszawa
www.guj.pl

PREZES Magdalena Malicka
WYDAWCA Agnieszka Doleżych
DYREKTOR PROMOCJI I WYDAWNICZY
Urszula Wilk
DYREKTOR BIURA SPRZEDAŻY
Barbara Topol
DYREKTOR DO SPRAW STRATEGII
Małgorzata Teodorowicz
Szefowie zespołów: K. Dąbska,
Z. Lis-Stryczewska, A. Pazdyka,
J. Szymańska, K. Kosińska
(Multimedia)
Menadżer do spraw koordynacji
Beata Bartczak
MARKETING
Elwira Antolak, Agnieszka Jakóbowska
URODA Magdalena Groszewska (dyr.)

MULTIMEDIA Marcin Kozioł (dyr.)
SPRZEDAŻ I ROZWÓJ BIZNESU
Agnieszka Wierzbicka-Baxter (dyr.)
DYSTRYBUCJA I OBSŁUGA KLIENTA
Jerzy Janczak (dyr.)
DYREKTOR PIONU
FINANSOWO-OPERACYJNEGO
Tomasz Kostecki
Redakcja nie zwraca niezamówionych tekstów, zastrzega prawo dokonywania skrótów i nie odpowiada za treść zamieszczonych ogłoszeń i anonsów. Wydawca miesięcznika NAJ Magazyn ostrzega P. T. Sprzedawców, że sprzedaż aktualnych i archiwalnych numerów pisma po innej cenie niż wydrukowana na okładce jest działaniem na szkodę Wydawcy i skutkuje odpowiedzialnością sądową



WIGILIA BISTRO!



60
MINUT

KARP
Z BOROWIKAMI

To nasza pierwsza wspólna Wigilia, Drodzy Czytelnicy. I choć kochamy nowoczesną kuchnię, w ten wyjątkowy wieczór oddajemy stół tradycji. 12 potraw - z życzeniami **Wesołych Świąt!** PRZEPISY DLA 8 OSÓB



30
MINUT

SAŁATKA ŚLEDZIOWA
Z FASOLĄ I BURACZKAMI



15
MINUT

ŚLEDŹ Z POREM



20
MINUT

ŁOSOŚ NA ZIEMNIAKACH
W MUNDURKACH



30
MINUT

PSTRAĞ
W GALARECIE
Z SOSEM
SELEROWO-
CHRZANOWYM



BARSZCZ
40
MINUT

+
PASZTECIKI

20
MINUT

+
PIECZENIE


20
MINUT

BARSZCZ TRADYCYJNY
I PASZTECIKI DO BARSZCZU



45
MINUT

GRUCH Z KAPUSTA



45
MINUT

PIEROGI
Z SOCZEWICĄ
I GRZYBAMI



30
MINUT

KLUSKI Z MAKIEM

1 SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z FASOLĄ I BURACZKAMI

30 dag buraków + 5 filetów śledziowych + szklanka mleka + 2 ogórki konserwowe + puszka białej fasolki + po kilka gałązek natki pietruszki i szczypiorku + 4 łyżki oleju + sok z cytryny + sól + pieprz + szczypta cukru do smaku

➤ Zawinięte w folię wyczyszczone buraki pieczemy w piekarniku do miękkości. Po ostudzeniu obieramy ze skórki, kroimy w kostkę. Filety śledziowe wymoczone wcześniej w mleku kroimy w paski, łączymy z burakami, pokrojonymi w kostkę ogórkami i osączoną z zalewy fasolą. Wsypujemy posiekaną natkę i szczypiorek. Mieszamy z sosem z oleju, soku z cytryny, przyprawionego solą, pieprzem, szczyptą cukru.

2 ŚLEDŹ Z POREM

2 pory (białe części) + łyżka oliwy + sól + pieprz + jabłko + po szklance naturalnego jogurtu i śmietany + szczypta cukru + 1/2 pęczka koperku + 8 matiasów + czerwony pieprz do posypania

➤ Pory myjemy, kroimy w krążki, dusimy na oliwie, dodając trochę wody. Solimy, pieprzymy, zdejmujemy z patelni, osączamy. Jabłko myjemy, kroimy w kostkę razem ze skórką. Jogurt mieszamy ze śmietaną, dodajemy sól, pieprz, szczyptę cukru i połowę posiekanego koperku (resztę zostawiamy w gałązkach). Dokładamy pory i jabłko. Matiasy kroimy na kawałki. Układamy na półmisku, przykrywamy warstwą sosu, posypujemy czerwonym pieprzem i ozdabiamy gałązkami koperku.

3 ŁOSOŚ NA ZIEMNIAKACH W MUNDURKACH

25 dg wędzonego łosia + 4 ziemniaki ugotowane w mundurkach + 4 jajka ugotowane na twardo + świeży ogórek + 1/2 pęczka szczypiorku
Sos: po 1/2 szklanki majonezu i jogurtu + 3 łyżki musztardy + sól + pieprz + szczypta cukru

➤ Łosia dzielimy na mniejsze kawałki. Ziemniaki po obraniu z łupinek kroimy na równe, niezbyt cienkie krążki. Jajka obieramy, kroimy w plasterki. Ogórek myjemy, kroimy w plasterki. Szczypiorek drobno siekamy, odkładamy. Mieszamy wszystkie składniki sosu. Na krążkach ziemniaków układamy jajka, następnie plasterki ogórków, a na wierzch po kawałku łosia. Skrapiamy dekoracyjnie sosem, posypujemy posiekanym szczypiorkiem.

4 PSTRAŃ W GALARECIE Z SOSEM SELEROWO-CHRZANOWYM

1/2 kg filetów z pstrąga + pęczek włoszczyzny + 2 liście laurowe

+ kilka ziaren ziela angielskiego + sól + pieprz + po 5 dag rodzynek i migdałów + łyżka żelatyny
Sos: bulwa selera + szklanka śmietany + łyżka chrzanu + sól + pieprz + cukier

➤ Filety myjemy, osączamy, włoszczyznę obieramy, czyszcimy. Wkładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie, solimy, pieprzymy. Gotujemy ok. 7 minut i wyjmujemy ryby na półmisek. Dodajemy do wywaru rodzynek i migdały. Gdy warzywa będą miękkie, wywar odcedzamy i studzimy. Kroimy w plasterki marchewkę, seler, układamy dekora-



cyjnie na półmisku obok ryb, razem z odcedzonymi migdałami i rodzynkami. W 300 ml wywaru rozpuszczamy żelatynę, zalewamy ryby i odstawiamy do lodówki do zastygnięcia. Robimy sos: seler obieramy, ścieramy na tarce o drobnych oczkach, dodajemy śmietanę, chrzan, sól, pieprz i cukier. Podajemy do ryby.

5 BARSZCZ TRADYCYJNY

pęczek włoszczyzny

+ cebula + liść laurowy

+ ziele angielskie

+ 2 goździki + po kilka

grzybów suszonych

i śliwek + 60 dag

buraków + 3 ząbki

czosnku + sól + pieprz

+ szczypta cukru

+ sok z cytryny

+ 3 łyżki koncentratu

buraczanego + ew.

szczypta majeranku

Włoszczyznę myjemy, obieramy, kroimy na mniejsze kawałki, gotujemy w 2 litrach wody. Dodajemy obraną cebulę w całości, liść laurowy, ziele angielskie, goździki, suszone grzyby (wymoczone wcześniej w wodzie) i śliwki. Gotujemy i przecedzamy. Buraki obieramy, ścieramy na tarce, dodajemy

do odcedzonego wywaru. Gotujemy ok. 30 minut. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Przecedzamy, przyprawiamy solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny. Dolewamy koncentrat buraczany – dla koloru. Na koniec możemy dosypać majeranek. Podajemy w kokilkach – z pasztecikami.

6 PASZTECIKI DO BARSZCZU

Farsz: 60 dag pieczarek + 1/4 cebuli

+ olej do smażenia + sól + pieprz

Ciasto: 3,5 szklanki mąki + 4 żółtka + 1/2 szklanki

kwaśnej śmietany + 5 dag drożdży + szczypta soli + 2 łyżeczki cukru + kostka masła

Robimy farsz: pieczarki myjemy, osuszamy, ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę, podsmażamy na oleju, dodajemy grzyby i smażymy do zbrązowienia, solimy, pieprzymy, odstawiamy do wystudzenia.

Robimy ciasto: przesianą mąkę wysypujemy na stolnicę, wbijamy żółtka, wyrabiamy. Śmietanę mieszamy z pokruszonymi drożdżami. Dodajemy do mąki, wysypujemy sól i cukier. Zagniatamy ciasto, dokładając porcjami masło. Gdy uzyska już zwartą konsystencję, odrywamy po kawałku ciasto, rozwałkowujemy na prostokąty. Pośrodku każdego kładziemy łyżkę farszu, zawijamy w paszteciki. Układamy na blasze wysmarowanej tłuszczem. Pieczemy, aż zbrązowieją, w temperaturze 180°C.



35
MINUT

KOMPOT Z JABŁEK,
Z CYNAMONEM

7 KARP Z BOROWIKAMI

karp (1,5 kg) + sól + cytryna + 3 łyżki

mieszanki ziół: estragonu, szczypiorku, koperku

+ 6 łyżek masła + 70 dag mrożonych borowików

(lub świeżych pieczarek) + olej + 1/2 l białego

wytrawnego wina + szklanka gęstej kwaśnej

śmietany + pieprz + 4 łyżki natki pietruszki

Oczyszczonego, sprawionego karpia solimy z każdej strony, skrapiamy sokiem z cytryny. Wkładamy do środka zioła, 4 łyżki masła, resztą tłuszczu smarujemy żaroodporną formę. Układamy w niej karpia. Grzyby rozmrażamy,

podsmażamy na oleju i posypujemy nimi karpia. Wino mieszamy dokładnie ze śmietaną, solimy i pieprzymy do smaku, polewamy sosem karpia i pieczemy ok. godziny w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Przed podaniem posypujemy natką pietruszki.

8 GROCH Z KAPUSTĄ

20 dag grochu tuskanego + sól + maggi + 1,5 kg kiszzonej kapusty + 2 cebule + 2 łyżki oleju + liść laurowy + kilka ziaren ziela angielskiego + sól + pieprz + kminek + szczypta cukru

▼ Groch zalewamy gorącą wodą i moczymy przez całą noc. Następnego dnia gotujemy z dodatkiem soli i maggi na wolnym ogniu pod przykryciem. Kapustę siekamy, gotujemy w osobnym garnku. Cebule obieramy, kroimy, przesmażamy na oleju, dodajemy do kapusty. Wkładamy liść laurowy, ziele angielskie. Solimy, pieprzymy, wsypujemy kminek (jeśli lubimy) i szczyptę cukru. Łączymy kapustę z grochem i podajemy.

9 PIEROGI Z SOCZEWICĄ I GRZYBAMI

Farsz: szklanka czerwonej soczewicy + sól + garść suszonych grzybów + olej + cebula + pieprz + papryka + zioła do smaku: świeża szalwia, mięta + 4 łyżki masła

Ciasto: 3 szklanki mąki + szklanka wody + sól

▼ Robimy farsz: soczewicę gotujemy w osolonej wodzie, osączamy. Grzyby namaczamy, kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju. Dodajemy drobno posiekaną cebulę. Dokładamy soczewicę, nadal razem smażyjemy. Przyprawiamy solą, pieprzem i papryką. Dosypujemy posiekane zioła. Farsz miksujemy, mieszamy z roztopionym masłem. Robimy ciasto: zagniatamy mąkę z wodą i szczyptą soli, rozwałkowujemy i wykrawamy kółka. Układamy na każdym porcję farszu, zawijamy, zlepiamy brzegi widelcem. Pierogi wrzucamy porcjami do osolonej, gotującej się wody. Gdy wypłyną na powierzchnię, odcedzamy. Podajemy polane masłem, posypane ziołami.

10 KLUSKI Z MAKIEM

3 szklanki zmielonego maku + po 250 ml kremówki i wody + 20 dag rodzynek sułtańskich + 20 ml rumu + po 20 dag migdałów i orzechów laskowych + 2 łyżki płynnego miodu + skórka otarta z pomarańczy + 50 dag makaronu łazanki

▼ Mak zalewamy kremówką zmieszaną z wodą, osączamy, przepuszczamy 3 razy przez maszynkę. Rodzinki moczymy w rumie. Migdały obieramy, grubo siekamy. Orzechy wyłuskujemy ze skorupki, kroimy. Dodajemy do maku miód, rodzinki, migdały, orzechy i skórki pomarańczową. Mieszamy masę makową z ugotowanymi na półtwardo łazankami.

11 KOMPOT Z JABŁEK Z CYNAMONEM

1 kg kwaśnych jabłek, np. antonówek + 10 łyżek cukru + 4 goździki + laska cynamonu + garść rodzynek

▼ Jabłka obieramy, kroimy w ćwiartki, wrzucamy do garnka, zasypujemy cukrem i zalewamy 4 litrami wody. Dodajemy goździki, cynamon. Doprowadzamy do wrzenia, a następnie gotujemy na wolnym ogniu ok. 30 minut. Pod koniec gotowania dorzucamy rodzinki. Podajemy w dzbanku - na ciepło albo na zimno.

12 PIERNIK Z GALARETKĄ PORZECZKOWĄ

15 dag gorzkiej czekolady + 15 dag masła + 15 dag cukru + 4 jajka + 3 łyżeczki przyprawy do piernika + 10 dag mąki pszennej + 5 dag mąki ziemniaczanej + 2 łyżeczki proszku do pieczenia + stoik galaretki z czarnej porzeczki + 20 dag cukru pudru + 4 łyżki rumu + 20 migdałów

▼ Czekoladę łamiemy na kawałki, rozpuszczamy w kąpieli wodnej, studzimy. Blachę 35x40 cm smarujemy tłuszczem. Do czekolady dodajemy masło, cukier, jajka i przyprawę do pierników. Miksujemy i stopniowo dodajemy do masy oba rodzaje mąki, proszek do pieczenia. Przekładamy ciasto na blachę i pieczemy 20 minut w temperaturze 180°C, wyjmujemy. Przekrawamy ciasto w poprzek, lekko studzimy. Zdejmujemy ostrożnie z blachy i układamy na stolnicy, smarujemy spodnią warstwę galaretką porzeczkową. Przykrywamy drugą warstwą ciasta. Z cukru pudru i rumu robimy lukier (możemy też dolać trochę przegotowanej wody) i smarujemy wierzch ciasta. Kroimy na 5-, 7-centymetrowe kawałki, na każdym układamy po obranym ze skórki migdale. Ciasto możemy też udekorować kolorową posypką, czarną porzeczką, jeśli mamy zamrożoną po lecie.



35

MINUT

PIERNIK Z GALARETKA
PORZECZKOWĄ



WESOLOLYCH
SWIAT!

15
MINUT

EXPRESS
AGATY
WOJDY

DZIAŁAJMY Z ZASKOCZENIA

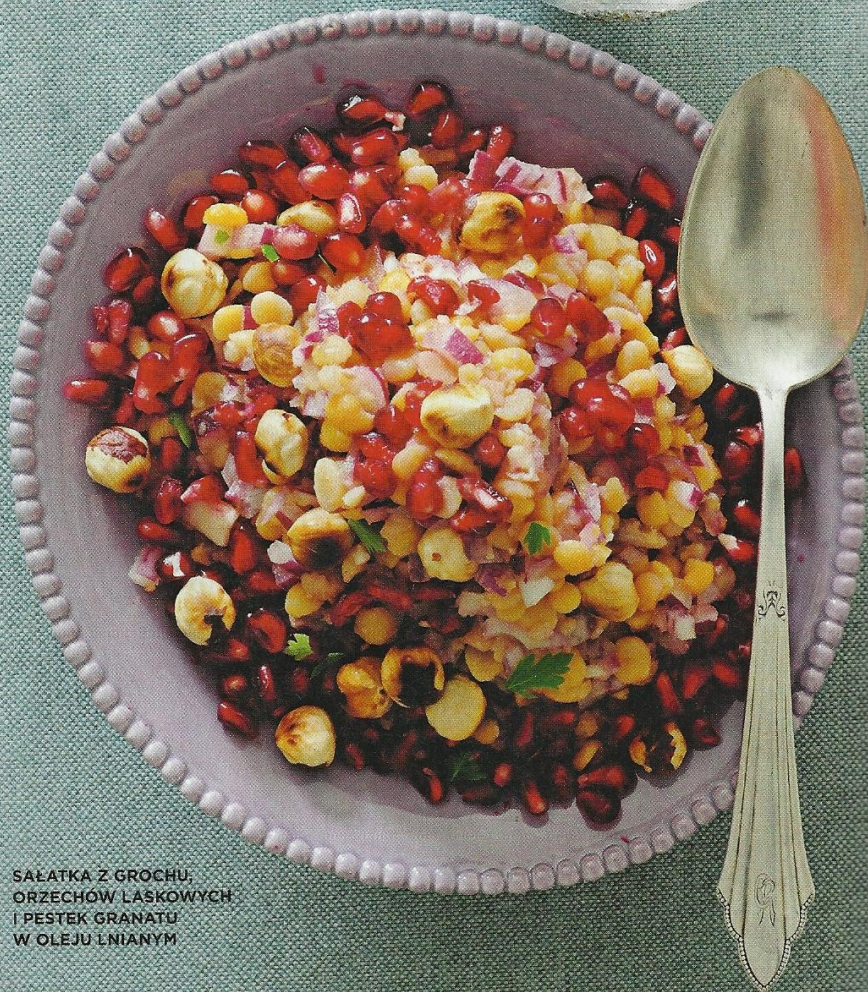
Potraktujmy Wigilię niebanalnie. Domownikom, od lat przyzwyczajonym do śledzia w śmietanie i sałatki jarzynowej, proponuję nieco inny zestaw niż zwykle. PRZEPISY DLA 4 OSÓB

AGATA WOJDA:

Autorka przepisów, szefowa kuchni warszawskiego Bistro Księgarni Opasy Tom PIW, prowadzonego przez Agnieszkę i Marcina Kreglickich. Z twórczą pasją gotuje, gra na skrzypcach. Tym razem dzieli się z nami świątecznym menu.



SALAATKA Z GROCHU,
ORZECHÓW ŁĄSKOWYCH
I PESTEK GRANATU
W OLEJU ŁNIANYM



ŚLEDZIE ZE ŚLIWKAMI I BURACZKAMI

Wyraziste w smaku

stołek domowych śliwek w occie
+ opakowanie filetów śledziowych
+ słodka biała cebula + 3 ugotowane
buraki + sok z cytryny + 2 łyżki oliwy
+ łyżeczka miodu + pieprz

Wylawiamy śliwki z zalewy i wkładamy do niej pokrojone w ukośne kawałki śledzie. Zostawiamy w zalewie na całą noc. Kroimy śliwki i cebulę w drobną kostkę. Buraki ścieramy na tarce o grubych oczkach lub kroimy na krótkie patyczki. Z cytryny, oliwy i miodu przygotowujemy szybki sos i mieszamy z zimnymi buraczkami. Układamy je na półmisku, na nich wyłowionego z zalewy śledzia, posypujemy śliwkami, cebulą. Jeszcze trochę świeżego pieprzu i gotowe!

1 Warto zapytać o domowe śliwki sąsiadów. Jeżeli musicie je kupić, poszukajcie śliwek klarownych, o ładnym wyglądzie. Powinny być lekko twardawe i kwaśne. Nie musimy trzymać śledzia w zalewie, jeśli nie mamy czasu, ale wówczas po ułożeniu na półmisku danie musi spędzić pół godziny w lodowce. Smak marynaty wmixsza się w buraczki i śledzia.

2 Ostatnio lubię korzystać z podłużnych buraków – są zdecydowanie słodsze i bardziej jędrne po ugotowaniu od okrągłych. Nigdy nie zostawiamy buraków do wykorzystania w salacie na następny dzień, bo tracą swój piękny kolor i zmieniają smak. Ugotowany burak wkładamy natychmiast pod zimną wodę i obieramy pod strumieniem palcami. Skórka idealnie schodzi! Lekko ostudzone spróbujemy pokroić lub zetrzeć na patyczki wielkości zapalki. Warto uchwycić moment, gdy burak lekko chrupie.

3 Śledzie możemy wymieszać ze śliwkami lub je nimi obłożyć. Tylko nie wpadnijcie przypadkiem na pomysł, żeby je zmieszać, bo danie straci urok. Na długim talerzu do śledzi ułożymy kolejne warstwy.

4 Cebuli warto użyć białej cukrowej, jest trochę droższa od zwykłej, ale ma kapitalny smak i kolor.



WSZYSTKIE
PRZEPISY

15
MINUT

15
MINUT

EXPRESS
AGATY
WOJDY

SUSZONE ŚLIWKI W GORZKIEJ CZEKOLADZIE

Jak z bombonierki

25 sztuk dużych, mięsistych suszonych
śliwek bez pestek + 5 łyżek miodu
pitnego lub brandy, wiśniówki + 2 garści
obrane migdałów + baton słodkiego
marcepanu + 15 dag gorzkiej czekolady + 2 łyżki
miodu + 150 ml słodkiej śmietanki + szczypta
cynamonu + prażone płatki migdałowe

➤ Śliwki warto namoczyć na noc w lekko podgrzanym miodzie pitnym lub innym aromatycznym alkoholu. Jeśli przygotowujemy śliwki dla dzieci – może to być np. podgrzany sok jabłkowy. Śliwki lekko przekrawamy i wkładamy do środka migdał oblepiony masą marcepanową. Robimy polewę: na parze rozpuszczamy czekoladę z dodatkiem miodu. Dolewamy śmietankę i dokładnie mieszamy. Doprawiamy odrobiną cynamonu i maczamy śliwki. Wyłowione śliwki możemy wrzucić w tłuczone prażone płatki migdałowe i odkładać do zastygnięcia na papierze. Trzymamy je w lodówce i podajemy w temperaturze lekko pokojowej – w kolorowych papilotkach – lub budując stos i oprószając go cukrem pudrem i cynamonem.

1 Szukajmy dużych, pękatek śliwek. Niestety polskie śliwki wędzone nie nadają się do deserów – mają nie ten aromat, weźmy kalifornijskie. Śliwki nie muszą leżeć w zalewie całą noc, wystarczy, że namoczymy je w letnim alkoholu. Uwaga w czasie podgrzewania! – koniecznie robmy to w wysokim rondelku i na jak najmniejszym ogniu, powoli, pilnując, aby alkohol się nie zapalił!

2 W nacięte śliwki możemy włożyć też orzech: laskowy albo włoski. Użyjmy gotowej masy marcepanowej lub zrobmy

ją sami: miksujemy obrane migdały z odrobiną olejku migdałowego, cukrem pudrem i sokiem z cytryny. Możemy również włożyć szprycę do środka trochę domowej konfitury śliwkowej lub owoce żurawiny.

3 Podgrzewając czekoladę, pamiętajmy. Aby zawsze robić to na parze. Na dno garnka wlewamy wodę i przykrywamy miską, do której wrzucamy składniki zalewy; miska nie może dotykać wody. Czekoladę cały czas mieszamy.



SAŁATKA Z GROCHU, ORZECHÓW LASKOWYCH I PESTEK GRANATU W OLEJU LNIANYM

Prosta a szykowna

3 łyżki octu jabłkowego + 2 łyżki miodu + sól + 2 czerwone, drobno posiekane cebule + 4 łyżki oleju lnianego + 25 dag żółtego ugotowanego grochu + 2 garści uprażonych, obranych orzechów laskowych + pieprz + natka pietruszki + pestki z dwóch granatów

Podgrzewamy ocet z miodem, doprawiamy solą i mieszamy z posiekaną czerwoną cebulą. Dodajemy olej lniany, mieszamy z ugotowanym grochem i orzechami. Doprawiamy solą, pieprzem, dodajemy drobno posiekaną natkę pietruszki i pestki granatu. Dokładnie mieszamy.

1 Pamiętajmy, aby namoczyć groch. Lubię używać żółciutkich połówek – wymagają krótszego namaczania i mają piękny kolor po ugotowaniu. Groch gotujemy w niesolonej wodzie (sól powoduje, że wszystkie fasolowe bardzo długo się gotują), solimy tuż przed odcieczeniem. Pilnujemy, by się nie rozgotował. Do salátky powinien być lekko twardawy, z wyraźnymi ziarenkami. Możemy go zastąpić ciecierzycą.

2 Warto użyć polskiego oleju – robimy coraz lepsze i ciekawsze smakowo. Świetnie pasują do tego dania oleje orzechowe (ale, uwaga! czasem są zbyt mocne, więc lepiej je zmieszać z olejami bezsmakowymi). Doskonały jest rzepakowy z Góry Świętego Wawrzyńca, a także wyroby z małych polskich olejarni. Uważajmy, by nie było zbyt dużo goryczy, żeby nie popsuć smaku salátky.

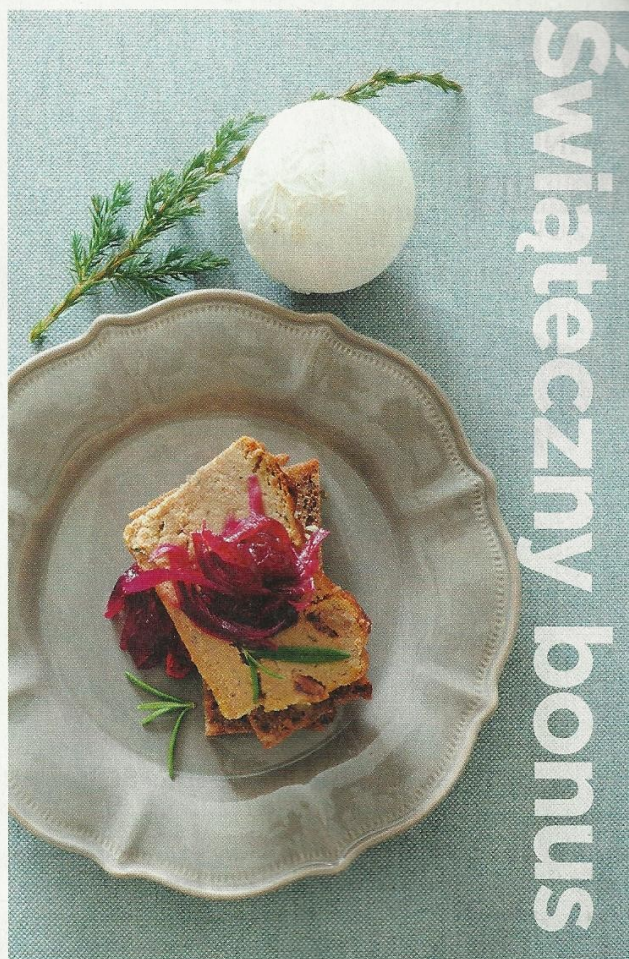
3 Amatorzy kolendry mogą też dodać ją oprócz natki. Koniecznie zadbajmy, by salátka miała orzeźwiający i słodki smak (dodajmy np. sok z cytryny). Będzie to doskonała przekąska przed daniami ze śledziem.

KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI Z RODZYNKAMI

Specjalny dodatek na całe święta

4 łyżki oleju + 2,5 kg czerwonej cebuli + 1/4 kg cukru + 200 ml octu spirytusowego + 10 dag rodzynek + sól + pieprz

Do garnka z grubym dnem wlewamy olej i delikatnie podgrzewamy. Cebule kroimy w cienkie piórka i wrzucamy na olej. Natychmiast dodajemy cukier i ocet, dusimy na najmniejszym ogniu, regularnie mieszając. Konfitura karmelizuje się ok. 40 minut, ale w tym czasie nie wymaga specjalnej troski, wystarczy od czasu do czasu ją zamieszać. Gdy jest gotowa, czyli słodka, ciemna



i szklista, dosypujemy rodzynek, doprawiamy delikatnie solą, pieprzem i odstawiamy. Jest znakomita do świątecznych pasztetów.

1 Przygotowanie konfitury zajmuje nie nam, a palnikowi trochę czasu. Cebulowa konfitura oczekuje od nas jedynie zerkania i zamieszania. Robimy to dokładnie, do samego dna.

2 U mnie jest obowiązkowo na stole w każde święta. Doskonale przechowuje się zawekowana w słoiku przez kilka tygodni. Możemy ją zrobić na tydzień przed świętami.

3 Idealnie pasuje do zimnych mięs i tradycyjnego domowego pasztetu.

4 Kapitalne połączenie dla odważnych to konfitura z białej cebuli z rodzynekami lub paseczkami suszonej moreli, dodana do śledzia, a wykonana w sposób identyczny jak czerwona.

5 Ugotowane na lekko twardo gruszki można nałuszerować konfiturą i dopiec w piekarniku obok świątecznej gęsi, indyka lub schabu. To świetny dodatek!

6 Konfiturę z cebuli możemy doprawić suszoną sliwką, żurawiną, morelami. Z przypraw dodać majeranek lub świeże gałązki rozmarynu.

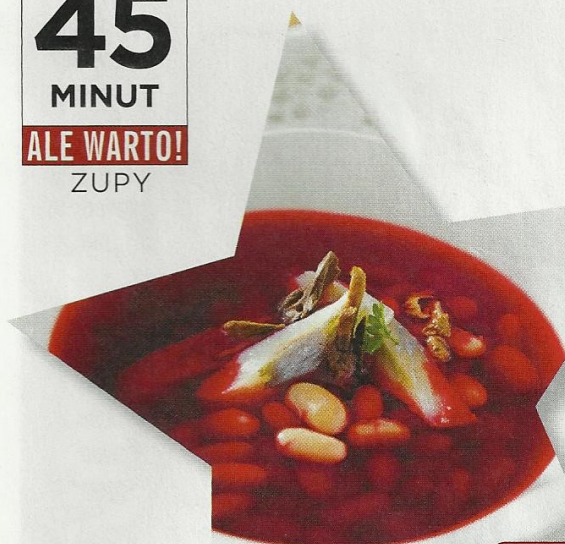
7 Pamiętajmy, że ocet powinien być mocny, cebula świeżo skrojona, a dodatki wrzucone dopiero wtedy, gdy konfitura jest prawie gotowa. W gorącej cebuli owoce doskonale zmiękną.

45

MINUT

ALE WARTO!

ZUPY


TYLKO
20
MINUT

BARSZCZ CZERWONY Z FASOLĄ

Ekspresem do garnka

4 suszone grzyby + liść laurowy + kilka ziaren ziela angielskiego + 2 łyżki masła + 2 kartoniki barszczu (po 1 litrze) + 2 ząbki czosnku + sól + pieprz + szczypta cukru + sok z cytryny + majeranek + puszką fasoli + kilka filetów śledziowych

Grzyby gotujemy w wodzie z dodatkiem liścia laurowego, ziela angielskiego i masła. Dolewamy do wywaru barszcz. Wrzucamy obrany czosnek. Przyprawiamy solą, pieprzem, cukrem, sokiem z cytryny, dosypujemy majeranek. Na koniec dodajemy osączoną z zalewy fasolę i jeszcze chwilę razem gotujemy. Podajemy ze śledzikiem.

GRZYBOWA Z KLUSKAMI...

...grzybowymi

20 dag suszonych grzybów + 2 łyżki masła + 2 marchewki + pietruszka + po kawałku pora i selera + kilka ziaren ziela angielskiego + liść laurowy + cebula + natka pietruszki + sól, pieprz
Kluski: 15 dag mąki + łyżeczka masła + jajko + sól

Grzyby najpierw namaczamy, a potem



Nie tylko BARSZCZ

Podejdźmy do Wigilii regionalnie. Pozwólmy góralom zjeść postną kwaśnicę, a Ślązakom migdałową. Barszcz i grzybowa pozostają ponad podziałami. PRZEPISY DLA 4 OSÓB

gotujemy w 2 litrach wody z dodatkiem masła ok. 30 minut. Włoszczyznę obieramy, kroimy na kawałki, wkładamy do wywaru. Dodajemy ziele angielskie, liść laurowy i podpieczoną cebulę. Wyjmujemy z wywaru grzyby, kapelusze odkładamy w całości, trzonki drobno siekamy. Natkę kroimy, odkładamy. Mąkę zagniatamy z masłem, jajkiem i solą na ciasto, dodajemy posiekane grzyby, wyrabiamy. Rozwałkowujemy, kroimy w paski o szerokości 1 cm. Gotujemy w osolonym wrzątku. Zupę precedzamy, zagotowujemy, dodajemy całe grzyby, przyprawiamy solą, pieprzem. Podajemy z kluskami, posypaną natką pietruszki.

45
 MINUT

OSTRA RYBNA

Inspiracja kaszubska

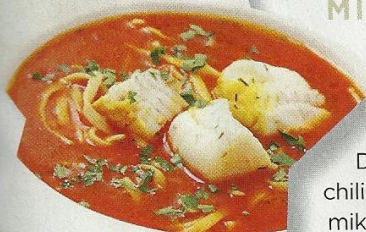
1/2 kg ryb słodkowodnych + 2 liście laurowe + 2 cebule + 1/2 kg filetów z dorsza (może być morszczuk lub halibut) + 2 papryki czerwone + olej + strąk chili + 3 pomidory + sól

+ słodka i ostra papryka mielona + szczypta cukru + sok z cytryny + natka pietruszki

Sprawione ryby wkładamy do garnka, zalewamy 2 litrami wody i gotujemy z dodatkiem liści laurowych i jednej cebuli. Filety kroimy w równe kawałki, odkładamy.

FOT. A. ROGALSKI, RUA CASTILHO, MIÓD MALINA STUDIO, STUDIO LIPOV

45
MINUT



Drugą cebulę i paprykę kroimy, smażymy na oleju.

Dodajemy posiekane chili i pokrojone pomidory, miksujemy. Ugotowany wywar z ryb odcedzamy, łączymy z warzywami. Gotujemy na wolnym ogniu, przyprawiamy solą,

papryką, cukrem, odrobiną soku z cytryny. Dodajemy kawałki pokrojonych fileatów. Po 10 minutach zdejmujemy garnek z ognia. Wlewamy zupę na talerze, wkładamy po kawałku ryby, posypujemy natką. Podajemy z makaronem lub z kluskami kładzionymi łyżką.

MIGDAŁOWA *Przysmak śląski*

25 dag migdałów + 1 l mleka + laska cynamonu + 10 łyżek cukru + łyżeczka cukru

waniliowego + 4 łyżki śmietany + 2 łyżki mąki + po 3 łyżki rodzynek i płatków migdałowych

Migdały prażymy na suchej patelni, miksujemy i odkładamy. Mleko zagotowujemy z cynamonem, cukrem zwykłym i cukrem waniliowym. Dodajemy śmietanę rozprowadzoną mąką, rozdrobnione migdały, sparzone wcześniej rodzynki. Gotujemy, mieszając, na małym ogniu. Podajemy z ryżem albo z pokrojonym w kostkę

chlebem tostowym obtoczonym w jajku z cukrem i cynamonem i obsmażonym. Posypujemy płatkami migdałowymi.



30
MINUT

REKLAMA

KAMIS

PROMOCJA
50 000 nagród



Poukładaj swoje przyprawy w stylowym organizerze, który czeka na Ciebie w promocji Kamis. Zbieraj punkty z promocyjnych opakowań i wymień je w saloniku Kolporter na nagrodę. Promocja trwa od 2.11.2011 do 31.01.2012.

Szczegóły na

www.kamis.pl



PRACE RĘCZNE...

... czyli w tym roku **sami robimy prezenty** we własnej kuchni
(od czasu do czasu dyskretnie oblizując palce).

KONFITURA ŻURAWINOWA Z GRUSZKĄ I RODZYNKAMI

Na kilka słoiczków

1/2 szklanki przegotowanej wody + 40 dag cukru
+ 1 kg żurawiny + 30 dag twardych gruszek
+ 4 łyżki rodzynek

Wodę mieszamy z cukrem na lukier. Zalewamy nim umytą i osączoną żurawinę. Smażymy 10 minut, mieszając, odstawiamy. Powtarzamy tę czynność 3-4 razy. Podczas ostatniego smażenia dodajemy obrane, pokrojone na kawałki gruszki i rodzynek. Uważamy, żeby owoce się nie rozpadły. Przekładamy konfiturę do wyparzonych słoików, wkładamy do garnka z wodą, zagotowujemy.

DEKORACJA: ozdabiamy słoiczki kolorowym papierem i zawieszka z imieniem osoby, dla której jest przeznaczony.

KANDYZOWANE POMARAŃCZE

Na 4 porcje

300 ml wody + 30 dag cukru
+ 2 pomarańcze

Zagotowujemy wodę z cukrem, mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści. Pomarańcze sparzamy wrzątkiem, kroimy owoce w plasterki. Wkładamy do syropu i gotujemy tak długo, aż pomarańcze zrobią się szkliste, a sos się zredukuje. Przekładamy plasterki owoców na papier kuchenny, osączamy. Możemy je jeszcze dodatkowo wysuszyć w piekarniku.

DEKORACJA: wkładamy plasterki pomarańczy do tekturowego pudełka (albo do przezroczystej torebki), ozdabiamy np. łaską wanilii.

**60
MINUT**



**45
MINUT**



KREM Z BIAŁEJ CZEKOLADY

Na 2 słodziki

2 tabliczki białej czekolady
+ 250 ml kremówki 36%
+ 2 łyżki likieru pomarańczowego
+ skórka otarta z połowy
pomarańczy + 4 łyżki masła
+ 2 łyżki posiekanych orzechów
laskowych

➤ Czekoladę drobno siekamy, odkładamy. Śmietankę, likier i skórkę pomarańczową zagotowujemy, zdejmujemy rondel z ognia. Dodajemy pokruszoną czekoladę i masło, aż powstanie gładki krem. Dosypujemy orzeszki, mieszamy. Wstawiamy do lodówki – krem może w niej stać 1-2 tygodnie.

DEKORACJA: przekładamy krem do przezroczystej szklanceczki albo do ceramicznego kubka, dowolnie ozdabiamy.

IMBIRÓWKA Z CYTRYNĄ

Na 2 butelki

80 dag świeżego imbiru
+ 2 cytryny + 20 dag cukru
+ 1/2 l białej wódki

➤ Imbir obieramy ze skórki, kroimy w cienkie plasterki. Cytryny sparzamy, ścieramy skórkę i wyciskamy sok. Wlewamy go do rondla razem ze szklanką wody, dosypujemy cukier, skórkę cytrynową i imbir. Gotujemy na średnim ogniu ok. 10 minut, studzimy. Zalewamy wódką, przelewamy do butelek i odstawiamy na 2 tygodnie.

DEKORACJA: w karafce układamy cząstki cytryny i kawałki imbiru, zalewamy nalewką (jeśli wybierzemy butelkę z szeroką szyjką, może nawet uda się nam włożyć do niej cytrynę w całości).

NADZIEWANE DAKTYLE

Na 30 sztuk

po 5 dag migdałów, orzechów
włoskich i ziaren sezamu + 1/2
łyżeczki cynamonu + 2 łyżki cukru
+ 1/2 łyżeczki skórki pomarańczowej
+ 2 łyżki masła + 30 daktyli
+ ew. 5 dag wiórków kokosowych

➤ Migdały, orzechy włoskie i sezam prażymy na suchej patelni, odstawiamy. Rozdrabniamy migdały i orzechy, mieszamy z sezamem, cynamonem, cukrem i skórką pomarańczową, miksujemy, dodając po kawałku masła. Daktyle nacinamy do połowy, usuwamy pestki. Nadziewamy każdy pastą orzechową i składamy. Możemy je obtoczyć np. w wiórkach kokosowych albo w rozdrobnionych orzechach.

**30
MINUT**

DEKORACJA: pakujemy daktyle w celofanowe woreczki, przewiązujemy kokardką lub sznurkiem.

FOT. MIÓD MALINA STUDIO



**30
MINUT**



**25
MINUT**





GALARETKA Z GRZANEGO WINA

Na 4 słoiczki

pomarańcza + 500 ml czerwonego wina
+ 8 goździków + po 4 gwiazdki anyżu i laski
cynamonu + 450 ml soku z białych winogron
+ 30 dag cukru żelującego (3:1)

➤ Pomarańczę sparzamy i obieramy cienko
skórkę, tak żeby nie zostały żadne białe części.
Wkładamy skórkę do rondla, zalewamy winem,
wkładamy goździki, anyż i cynamon. Zagotowu-
jemy, a następnie zdejmujemy z ognia i odsta-
wiamy (na 2 godziny). 4 jednakowej wielkości
słoiczki z zakrętkami wyparzamy. Wyjmujemy
przyprawy z wina (możemy potem włożyć
część jako ozdobę do słoiczków), dodajemy sok
z winogron i cukier żelujący. Gotujemy jeszcze
3 minuty, odszumowujemy,
przelewamy do słoików.
Zamykamy je i odwrócone
odstawiamy na 10 minut.
Przekręcamy, studzimy,
wstawiamy do lodówki.

DEKORACJA:
słoiczki ozdabiamy
własnoręcznie
wykonaną naklejką,
możemy obwiązać
je sznureczkiem.

MARCEPANKI Z PISTACJAMI

Na 40 porcji

15 dag orzeszków pistacjowych + 10 dag obranych
migdałów + 5 dag kandyzowanych owoców + łyżka
rumu + 2 łyżki cukru trzcinowego + 5 dag cukru
pudru + tabliczka gorzkiej czekolady

➤ 20 orzeszków odkładamy na bok, resztę
rozdrabniamy w robocie kuchennym, dodajemy
porcjami migdały, kandyzowane owoce.
Rozdrobnione produkty przekładamy do miski,

DEKORACJA:
układamy
marcepanki
na bibulce
w pudełku albo
na ładnej tacy.

dodajemy rum, cukier trzcinowy
rozpuszczony w przegotowanej
wodzie i cukier puder.
Wyrabiamy na gładką masę.
Rozwałkowujemy
i formujemy w jednakowe
kwadraciki. Czekoladę łąmiemy

na kawałki i rozpuszczamy w kąpieli wodnej,
mieszając. Kostki marcepana zanurzamy od dołu
w czekoladzie, spływającą czekoladę obcieramy
o rant metalowej miski i układamy na papierze
kuchennym. Resztę czekolady przekładamy do
szprycy, wyciskamy na wierzchu delikatne paseczki,
dekorujemy połówkami pistacji.

45
MINUT





KLASYCZNE PIERNICZKI

przygotowanie 20 minut
pieczenie 10 minut

Się nam upiekło

„Tego ciastka sekret cały – miód, cynamon i migdały...”
I jeszcze **zapach**, który unosi się w całym domu,
gdy pierniczki siedzą w piecu. Właściwie to już nie
wiadomo, co jest przyjemniejsze – pieczenie czy
jedzenie świątecznych ciasteczek.



przygotowanie 20 minut, pieczenie 10 minut



CIASTEczKA IMBIROWE *Na 30 sztuk*

**2 szklanki mąki + po łyżeczce sody i proszku do pieczenia
+ 2 łyżeczki cynamonu + po łyżeczce imbiru i przyprawy
do piernika + 15 dag masła + szklanka cukru
+ 1/2 szklanki płynnego miodu + jajko**

▼ Mieszamy wszystkie suche składniki. W osobnej misce ucieramy masło z cukrem, dodajemy miód, wbijamy jajko. Cały czas ucierając, dosypujemy suche składniki. Masę wkładamy na godzinę do lodówki. Rozwałkowujemy cienko ciasto i wykrawamy foremką dowolne kształty. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy ok. 10 minut w temperaturze 180°C. Wyjmujemy z pieca i studzimy. Gdy ciasteczka wystygną, nabiorą chrupkości.

NA CHOINKĘ: Pierniki, ciastka z imbirem możemy upiec na 2 tygodnie przed Bożym Narodzeniem. Świetnie się przechowują (o ile nie dobiórą się do nich domownicy) w szczelnym pojemniku. W tych, które chcemy powiesić na choinkę, nie zapomnijmy przed upieczeniem zrobić otworu na wstążkę czy sznurek.

MIGDAŁOWE GWIAZDKI

Na 40 sztuk

**3 białka + 10 dag cukru pudru
+ 30 dag zmielonych migdałów
+ 50 dag mąki + opakowanie cukru
waniliowego + 2 łyżeczki
cynamonu**

▼ Białka ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy stopniowo cukier puder, nadal ubijając. 3 łyżki piany odkładamy. Mieszamy suche składniki ciasta: migdały, mąkę, cukier waniliowy i cynamon. Dodajemy pianę z białek i ugniatamy ciasto na kleistą masę. Zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 2 godziny. Po wyjęciu z lodówki rozwałkowujemy na grubość ok. 1 cm. Wycinamy foremką kształt gwiazdek. Smarujemy każdą z wierzchu resztą piany z białek (możemy je też polukrować), układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok. 15 minut w piekarniku ustawionym na 160°C. Studzimy na kratce kuchennej i przekładamy do zamkniętego pojemnika.



*przygotowanie 20 minut
pieczenie – ok. 15 minut*



DESERY

CIASTKA

przygotowanie 20 minut
pieczenie 10 minut

CIASTEczKA CZEKOLADOWE

Na 30 sztuk

**10 dag masła + 2 tabliczki gorzkiej czekolady
+ 3 jajka + 2/3 szklanki cukru + 2 łyżeczki aromatu
arakowego (lub rumowego) + 1 i 2/3 szklanki mąki
+ płaska łyżeczka proszku do pieczenia
+ 2 łyżki kakao + cukier puder do dekoracji**

Do roztopionego w rondelku masła dokładamy połamaną na kawałki czekoladę, mieszamy, aż do rozpuszczenia i studzimy. Jajka rozbijamy, oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę. Dosypujemy do nich powoli cukier, dodajemy roztrzepane żółtka, dolewamy aromat arakowy, a następnie mieszamy z masą czekoladową. Łączymy ją z mąką, proszkiem do pieczenia i kakao. Chłodzimy ciasto w lodówce (przez noc). Po wyjęciu nabieramy porcje łyżeczką, obtaczamy w cukrze pudrze, układamy w odstępach na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 10 minut w temperaturze 180°C.





przygotowanie 20 minut, pieczenie 20 minut

KRAJANKA Z RUMEM *Na 12 porcji*

10 dag masła + 10 dag cukru + 3 jajka + tabliczka czekolady deserowej + 10 łyżek mąki + po 5 dag posiekanych migdałów i orzechów laskowych + 2 łyżeczki przyprawy do piernika + skórka otarta z pomarańczy + 2 łyżki rumu

➤ Masło ucieramy z 5 łyżkami cukru. Jajka rozbijamy, żółtka dodajemy do masła, białka ubijamy na sztywną pianę z resztą cukru, dodając go powoli, odstawiamy. Czekoladę roztopiamy w kąpieli wodnej, studzimy i łączymy z utartą masą. Mąkę mieszamy z migdałami, orzechami, przyprawą do piernika. Dodajemy porcjami do masy z żółtek, masła i cukru, na przemian z pianą z białek. Dokładamy skórkę pomarańczową, dolewamy rum. Płaską formę smarujemy tłuszczem i wysypujemy mąką. Wlewamy ciasto do formy. Pieczemy 20 minut w temperaturze 200°C. Kroimy w kwadraty, ozdabiamy cukrem pudrem albo migdałem.

KLASYCZNE PIERNICZKI *Na 30 sztuk*

1/2 szklanki płynnego miodu + 10 dag cukru + przyprawa do piernika (opakowanie 2 dag) + 2 łyżki kakao + 10 dag masła + 60 dag mąki + 2 łyżeczki proszku do pieczenia + 2 żółtka

➤ Miód gotujemy z cukrem, przyprawą do piernika i kakao, mieszamy. Dodajemy rozpuszczone masło. Gdy masa przestygnie, dosypujemy mąkę, proszek do pieczenia, wbijamy żółtka. Wyrabiamy, aż ciasto będzie gładkie. Rozwałkujemy na placek o grubości 1 cm. Wycinamy różne kształty pierniczek za pomocą foremek. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 10 minut w temperaturze 180°C i wyjmujemy. Dekorujemy wzorkami z lukru: cukru pudru zmieszanego z przegotowaną wodą i odrobiną soku z cytryny.

BISTRO, GRUDZIEŃ 2011



Produkty HELIO
polecane
do świątecznych
potraw



więcej przepisów na www.helio.pl

REKLAMA



20
MINUT

**WINIAK: Z SOKIEM
Z WINOGRON
I ANYŻEM**

Tradycja odkurzona

po 400 ml soku z jasnych
i ciemnych winogron
2 laski cynamonu
3 gwiazdki anyżu
kapsułka kardamonu
sok z cytryny
200 ml winiaku

Podgrzewamy oba zmieszane
soki, dodajemy cynamon,
anyż, kardamon. Gotujemy
ok. 15 minut. Dolewamy sok
z cytryny i winiak, mieszamy.
Przelewamy do szklanek,
napój podajemy udekorowany
gwiazdkami anyżu.



Ciepło, ciepłej,
GORĄCO

Grzaniec - absolutnie niezastąpiony
na narciarskim stoku. Z plastikowego kubka
przelewamy go do eleganckiej szklaneczki
i podgrzewamy świąteczną atmosferę.

MIÓD PITNY: Z GALARETKĄ POMARAŃCZOWĄ
Faworyt Zagłoby we współczesnym wydaniu

0,75 l miodu dwójniak + 2 laski cynamonu + 2 gwiazdki anyżu
+ 4 łyżki galaretki pomarańczowej

Miód wlewamy do rondla. Dokładamy laski cynamonu
i gwiazdki anyżu. Gotujemy pod przykryciem na wolnym
ogniu przez 10-15 minut (nie zagotowujemy). Dodajemy
galaretkę pomarańczową, mieszamy. Podajemy
w szklankach udekorowanych anyżem i cynamonem.

20
MINUT

GRZANIEC Z KUFLA: Zimowa propozycja dla piwoszy to grzaniec z czerwonym winem musującym i malinami.
SKŁADNIKI: 1 kg malin (rozmrożonych), cukier do smaku, butelka czerwonego sektu, 2 butelki piwa pszenicznego (po 1/2 l), goździki
PRZYGOTOWANIE: Do garnka wrzucamy maliny, zasypujemy cukrem. Dolewamy wino, mieszamy, aż maliny się rozpadną. Dolewamy powoli piwo, wrzucamy goździki. Gotujemy na wolnym ogniu, przece- dzamy (lub nie). Zamiast wina musującego można użyć wiśniowego piwa Kriek (jeśli uda wam się je kupić), a zamiast malin – soku.

**BIAŁE WINO:
Z CYTRUSAMI**

Na „białe święta”

- 2 pomarańcze
- 2 cytryny
- szklanka cukru
- 5 goździków
- butelka białego wytrawnego wina
- 100 ml białego rumu

**15
MINUT**

Pomarańcze i cytryny sparzamy, kroimy w plasterki. Cukier zagotowujemy w 2 szklankach wody, dokładamy plastry cytrusów. Dodajemy goździki. Gotujemy kilka minut na wolnym ogniu. Zestawiamy garnek z ognia, dolewamy białe wino i rum, mieszamy. Przelewamy do szklanek razem z owocami.

**RUM: Z HERBATĄ
I SYROPEM
Z CZARNEGO BZU**

Z łajby na salony

- 4 torebki czarnej herbaty
- 4-5 łyżek cukru
- laska cynamonu
- cytryna
- 200 ml syropu z czarnego bzu
- 200 ml ciemnego rumu

Herbatę zaparzamy w litrze wrzątku i odstawiamy, by naciągnęła. Torebki wyrzucamy. Do herbaty dodajemy cukier, zagotowujemy. Dokładamy cynamon, skórkę otartą z cytryny, gotujemy, a po 10 minutach precedzamy. Dolewamy syrop z czarnego bzu i rum. Podajemy w szklankach albo kubkach do herbaty.

**CZERWONE WINO:
Z KARDAMONEM
I NEKTAREM
WIŚNIOWYM**

Dla gloggerów

**20
MINUT**

- po 3 łyżki rodzynek i migdałów
- łyżka płynnego miodu
- łyżka cynamonu w proszku
- kilka ziarenek kardamonu
- butelka czerwonego półwytrawnego wina
- 1/2 l nektaru wiśniowego (albo z czarnej porzeczki)

ew. wiśnie z konfitury
 Rodzynki i migdały bez skórki zalewamy wrzątkiem, gotujemy z miodem, cynamonem, rozgniecionymi w moździerzu ziarenkami kardamonu około 10 minut. Wlewamy wino, nektar z wiśni (lub z czarnej porzeczki), podgrzewamy, ale nie doprowadzamy do wrzenia. Podajemy w szklankach z uchem. Możemy dołożyć do każdej po porcji wiśni z konfitury. Wtedy podajemy też łyżeczki.

FOT. 123RF



30
MINUT

lodówka pełna **PRZEKĄSEK**



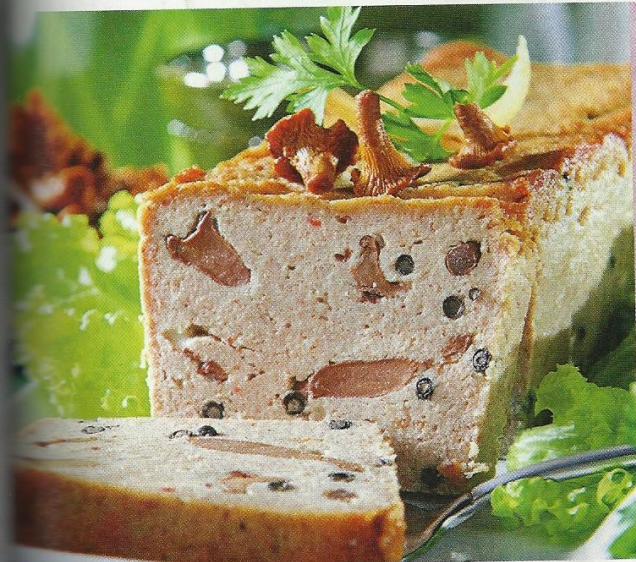
25
MINUT

Komort świętowania polega też na tym, że możemy się bezkarnie objadać. W tym czasie wręcz nie wypada sobie (i innym) odmawiać. Poczestujcie się naszymi przystawkami. PRZEPISY DLA 4 OSÓB

GALARETKI, *auszypiki, tymbaliki!*

4 jajka na twardo + 2 papryki + 10 oliwek + szynka drobiowa + tymianek (lub rzeżucha) + 2 szklanki bulionu + wegeta + liść laurowy + ziele angielskie + 2 łyżki masła + 3 łyżeczki żelatyny

▼ Do filiżanek wkładamy połówki jajek, paprykę pokrojoną w kostkę, połówki oliwek, tymianek (lub rzeżuchę) i szynkę. W garnku gotujemy bulion z wegetą, liściem laurowym, zielem i masłem. Przecedzamy, mieszamy z namoczoną żelatyną. Zalewamy wszystko bulionem, odstawiamy do zastygnięcia.



PASZTET Z KURKAMI *Na świąteczne popisy*

kurczak + włoszczyzna + liść laurowy + sól + mielony pieprz + 20 dag kurek (rozsmrożonych) lub pieczarek + 10 dag stoniny + 2 cebule + 3 jajka + 2 ząbki czosnku + gałka muszkatołowa + pieprz w ziarnach

▼ Gotujemy rosół na kurczaku, z dodatkiem włoszczyzny, liścia laurowego, solimy, pieprzymy. Kurczaka wyjmujemy, po oddzieleniu mięsa od kości mielimy. W rosolu gotujemy grzyby, wyjmujemy. Stoninę kroimy w kostkę, przesmażamy na patelni, dodajemy do niej pokrojone grzyby, dusimy razem, odstawiamy. Cebule obieramy, ścieramy na tarce. Mieszamy wszystkie przygotowane już składniki, dolewamy do nich szklankę rosółu. Dodajemy żółtka, zmiążdżony czosnek, przyprawiamy solą, pieprzem, gałką, dodajemy pieprz w ziarnach. Na koniec mieszamy z pianą ubitą z białek. Wkładamy do natłuszczonej i posypanej bułką tartą formy, wygładzamy wierzch. Pieczemy przez godzinę w piekarniku w temperaturze 180°C.

25
MINUT

+

PIECZENIE

60
MINUT

FOT. BBS, RUA CASTILHO, 123RF

SZYNKA Z KIWI...

... zimową witaminą

cebula + 2 łyżki masła + 2 łyżki mąki + szklanka białego wytrawnego wina + sól + pieprz + szczypta cukru + tymianek + czubrica + liść laurowy + kilka obranych owoców kiwi + 8 plastrów gotowanej szynki



25
MINUT

▼ Cebulę obieramy, kroimy w kostkę. Rumienimy ją na maśle, oprószamy mąką, mieszamy. Dolewamy wino, cały czas mieszając. Przyprawiamy solą, pieprzem, cukrem, tymiankiem, czubricą, dodajemy liść laurowy. Gotujemy ok. 10 minut, aż sos odparuje. Przecieramy przez sito, podgrzewamy. Kiwi kroimy na ćwiartki. Część zawijamy w plastry szynki, układamy w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem, resztę dajemy na wierzch, polewamy sosem i pieczemy 15 minut w 160°C.

30
MINUT



25
MINUT

MELONOWY PIERŚCIEŃ

Darowany przy specjalnych okazjach

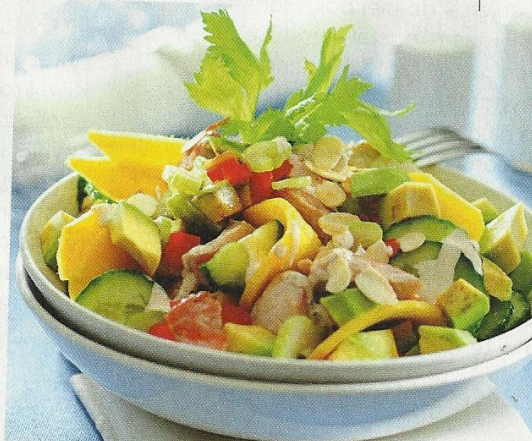
2 melony (ok. 1,8 kg) + 4 łyżki deserowego wina + 3 łyżki żelatyny + 2 limonki + kilka plasterków prosciutto lub innej surowej szynki

▼ Melony obieramy ze skóry, oczyszczamy z nasion. Miąższ kroimy w kawałki i miksujemy. Wino wlewamy do rondelka, dodajemy do niego namoczoną żelatynę. Podgrzewamy, cały czas mieszając, aż się rozpuści.

Dokładamy zmiksowany melon, mieszamy. Przekładamy masę do foremki o średnicy 18–20 cm. Wstawiamy do zastygnięcia w lodówce. Wyparzone limonki kroimy w plasterki, odkładamy.

Formę z galaretką zanurzamy na chwilę we wrzątku i wyjmujemy z formy na talerz. Pośrodku galaretki z melona układamy zwinięte plastry szynki i limonki. Ponownie wstawiamy do lodówki.

20
MINUT



KOLOROWA SAŁATKA

Według inwencji własnej

20 dag indyka + oliwa + czerwona papryka + por (biała część)

+ 2 awokado + świeży ogórek

Sos: 2 łyżki oliwy + sok z cytryny + sól + pieprz + cukier

Dodatki: kawałek żółtego sera + garść płatków migdałowych

▼ Indyka kroimy w kostkę, przesmażamy na oliwie, dodajemy pokrojoną paprykę i pokrojony por. Przekładamy do miski. Z awokado wyjmujemy pestkę, miąższ kroimy w kostkę, ogórek myjemy, kroimy w plasterki. Oba warzywa dokładamy do reszty składników. Mieszamy z sosem z oliwy, soku z cytryny i przyprawami. Na wierzch strugamy kawałki sera, sypiemy płatki migdałowe.

30
MINUT



20
MINUT

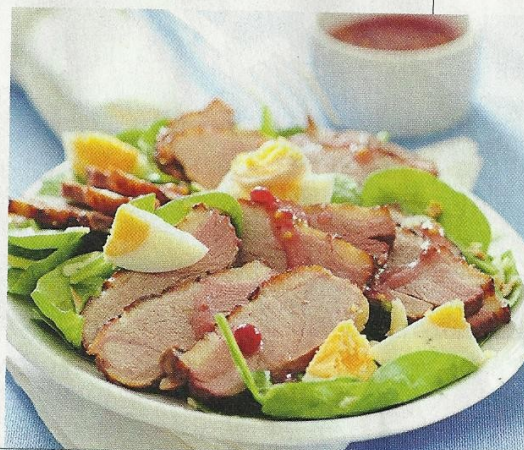
SAŁATKA Z MANDARYNKAMI I AWOKADO *Pachnąca Gwiazdka*

1/2 kg szpinaku, czerwona cebula, 2 awokado,
sok z cytryny, kilka plasterków wędzonego boczku,
oliwa, 4 mandarynki, 10 czarnych oliwek

Sos: 2 łyżki musztardy diżońskiej, łyżka miodu,
2 łyżki białego wytrawnego wina, 2 łyżki oliwy,
sól, pieprz

➤ Szpinak myjemy, osuszamy. Cebulę obiera-
my, kroimy w piórka. Awokado przekrawamy
na połówki, wymujemy pestkę, miąższ kroimy
w kostkę, skrapiamy sokiem z cytryny, odkła-
damy. Plastry boczku przesmażamy na chrup-
ko na oliwie, odkładamy. Mandarynki obieramy
ze skórki, dzielimy

owoce na cząstki.
Dodajemy pokrojone
na pół oliwki. Łączy-
my wszystkie składni-
ki sałatki i polewamy
sosem: musztardę
mieszamy z miodem,
winem, oliwą. Przy-
prawiamy solą
i pieprzem. Polewamy
sosem sałatkę.



PÓLMISEK WEDLIN

*Odziany w odświeżone
dodatki*

2 jajka, kilka listków sałaty
lub świeżego szpinaku, kilka
plasterków pieczonej szynki

Sos z borówek: 25 dag borówek,
6 łyżek cukru, 1/2 szklanki wody

➤ Jajka gotujemy na twardo,
obieramy ze skorupki, kroimy
w ćwiartki. Sałatę myjemy,
osuszamy. Układamy na
półmisku, na niej plastry
pieczonej szynki pozostałej

z obiadu i ćwiartki
jajek. Do tej
przekąski podaje-
my sos z borówek:
borówki zasypu-
jemy cukrem,
zalewamy wodą,
gotujemy, mie-
szając. Gdy sos
zgęstnieje, zes-
tawiamy z ognia
i studzimy.

30
MINUT

FOT. B. POLATYŃSKA, RUA CASTILHO, ARTUR ROGALSKI

45

MINUT

ALE WARTO!

OBIAD

Rodzinne ŚWIĘTA

Wypośczeni po adwencie i bezmięsnej Wigilii chętnie zjemy kawałek soczystej **pieczeni**. Wydajemy obiad w pierwszy dzień świąt. W menu: rumiane kurczęta, i jagnię, i szynka. PRZEPISY DLA 4 OSÓB



45
MINUT

KRÓLIK W WINIE
Z CZERWONĄ
KAPUSTA

PIECZEŃ – PORADY

Żeby pieczeń była krucha i miękka, warto przedtem obgotować mięso we wrzątku. Pieczemy pod przykryciem i podlewamy tuszczem oraz wodą, od czasu do czasu obracając. Temperaturę pieca ustawiamy na 180°C.



45
MINUT
PIECZEN
W WARZYWACH

45
MINUT

ALE WARTO!

OBIAD

KRÓLIK W WINIE

Aż się prosi o czerwone

45
MINUT

2 sprawione króliki
+ olej do smażenia

Marynata: 1/2 szklanki oliwy + 2 łyżki
czerwonego octu + po łyżeczkę
rozmarynu + majeranku + papryki

+ kolorowego mielonego pieprzu + sól

Sos: 2 szalotki + oliwa + 1/2 butelki czerwonego
wina + 1/2 l bulionu + po kilka ziaren jałowca i ziela
angielskiego + szklanka śmietany + sól + pieprz

▼ Króliki dzielimy na kilka części. Marynujemy w oliwie z dodatkiem czerwonego octu i przypraw (marynatę zostawiamy). Smażymy mięso z obu stron, odkładamy. Szalotki obieramy, drobno kroimy. Rumienimy na oliwie, dolewamy wino, a gdy odparuje – bulion. Dodajemy ziarna jałowca i ziele angielskie, dokładamy królika i dusimy pod przykryciem. Mięso wyjmujemy na talerze, do sosu dolewamy śmietaną, resztę marynaty, solimy, pieprzymy. Podajemy z uduszoną czerwoną kapustą oraz z sosem.

PIECZEŃ W WARZYWACH

W szkarłatnym sosie kapana

45
MINUT

gotowana szynka w całości
(1-1,5 kg) + sól + pieprz + papryka
słodka i ostra + oliwa + 4 ząbki
czosnku + 2 cebule + 4 papryki
czerwone + 1/2 kg pomidorów

koktajlowych + słoiczek pomidorów suszonych

+ puszka marynowanej fasolki szparagowej

+ sól + pieprz + oregano + bazylia

+ 100 ml czerwonego wina + szklanka bulionu

▼ Szynkę nacieramy solą, pieprzem, papryką, oliwą i 2 roztartymi ząbkami czosnku (2 zostawiamy do sosu). Pieczemy 20 minut na blasze w piekarniku. W tym czasie smażymy posiekaną cebulę, pozostały czosnek i paprykę pokrojoną w kawałki. Dodajemy oba rodzaje pomidorów, dusimy razem. Dorzucamy osączoną z zalewy fasolkę. Przyprawiamy solą, pieprzem, ziołami. Dolewamy wino i bulion, mieszamy. Przekładamy do sosu szynkę i jeszcze kilka minut dusimy. Podajemy w całości, podlaną warzywnym sosem.



KURCZAK PIECZONY
Z KAPUSTĄ I POMARAŃCZAMI

KURCZAK PIECZONY Z KAPUSTĄ I POMARAŃCZAMI

Nie ma świąt bez cytrusów

1 kurczak (ok. 1,5 kg) + sól + pieprz + 3 łyżeczki
słodkiej papryki + olej + 25 dag kiszzonej kapusty
+ ziele angielskie + liść laurowy + cebula

+ 3 pomarańcze + 3 łyżki płynnego miodu

▼ Kurczaka dzielimy na części, obtaczamy w soli, pieprzu, papryce. Podsmażamy z każdej strony na oleju. Przekładamy na blachę wysmarowaną tłuszczem.

Pieczemy w piekarniku w temperaturze 180°C, aż będzie miękki i rumiany. W tym czasie siekamy kapustę, gotujemy ją z dodatkiem ziela angielskiego, liścia laurowego. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę, przesmażamy na oleju, dodajemy do kapusty. Podlewamy wodą. Dwie pomarańcze obieramy, dzielimy na ćwiartki, odkładamy, z trzeciej wyciskamy sok, mieszamy z miodem. Dolewamy do

kapusty pod koniec gotowania, solimy, pieprzymy do smaku.

Kurczaka podajemy z kapustą, dekorujemy cząstkami pomarańczy.

45
MINUT



ROLADA Z BOCZKU



SZYNKA
W JABŁKOWEJ MARYNACIE

ROLADA Z BOCZKU

Dla amatorów tłustych kąsków

**45
MINUT**

1-2 kg surowego boczku + sól
+ pieprz + 30 dag suszonych grzybów
+ 5 dag śliwek suszonych + 10 dag
wędzonego boczku + kolorowy
pieprz + 4 ząbki czosnku + majeranek

➤ Boczek obsypujemy z każdej strony solą i pieprzem. Grzyby wymoczone wcześniej w wodzie osączamy, kroimy, układamy pośrodku wzdłuż całego boczku. Dokładamy do nich pokrojone na kawałki śliwki. Boczek wędzony kroimy w plasterki, przykrywamy nimi farsz, posypujemy kolorowym, mielonym pieprzem. Boczek zawijamy w rulon, obwiązujemy nicią. Nakłuwamy widelcem w różnych miejscach, nacieramy przecięśniętym przez praskę czosnkiem, obsypujemy obficie majerankiem. Żeby boczek był kruchy i miękki, najlepiej włożyć go na noc do lodówki i upiec następnego dnia w brytfannie w piekarniku temp. 180°C. Upieczoną roladę podajemy z wyrazistymi dodatkami – np. chrzanem, ćwikłą, musztardą. Danie jest świetne zarówno na ciepło, na obiad, jak i na zimno – jako świąteczna przekąska.

FOT. A. ROGALSKI

SZYNKA W JABŁKOWEJ MARYNACIE

Okolicznościowa uwodzicielka

2 kg szynki z kością + 2 szklanki soku jabłkowego
+ szklanka calvadosu + 2 łyżki oliwy
+ 2 łyżki ostrej musztardy + 3 ząbki czosnku
+ sól + pieprz + suszony rozmaryn
+ 2 szklanki bulionu + 2 łyżki mąki ziemniaczanej

➤ Szynkę wkładamy do marynaty zrobionej z soku jabłkowego zmieszanego z calvadosem, oliwą i musztardą. Dodajemy do niej przecięśnięty przez praskę czosnek oraz sól, pieprz, rozmaryn. Wstawiamy naczynie z szynką do lodówki na całą noc. Następnego dnia przekładamy szynkę do brytfanny, obsmażamy z każdej strony na złoto, dolewamy marynatę. Podlewamy bulionem, a następnie dusimy do miękkości. Wyjmujemy na półmisek. Sos zagęszczamy mąką rozprowadzoną w zimnej wodzie. Doprawiamy według uznania. Kroimy mięso w plastry, sos podajemy obok. Możemy pod koniec gotowania dodać kawałki kwaśnych, nieobranej jabłek. Jeżeli nie zamierzamy poświęcać zbyt dużo czasu na pieczenie, użyjmy gotowej szynki ze sklepu.

**45
MINUT**

2
GODZINY
ALE WARTO!
BIGOS

Narobimy bigosu



Polski klasyk o międzynarodowej sławie. W święta obowiązkowa pozycja na stole. Wyjątkowa, bo im **bigos** starszy, tym lepszy, a ile domów, tyle szkół gotowania. U nas bigos „po prostu”. PRZEPIS DLA 4 OSÓB

1

Zanim zaczniemy gotowanie, przygotowujemy produkty.



UWAGA! Kapustę kiszoną do bigosu możemy zmieszać ze słodką w proporcji 2:1. Gotujemy ją w osobnym garnku, np. z dodatkiem żeberek, liścia laurowego, a następnie łączymy z kiszoną.

ŚWIĄTECZNY - ZE ŚLIWKAMI, GRZYBAMI, RODZYNKAMI

Idź na całość!

- 5 dag suszonych grzybów
- 1,5 kg kiszonej kapusty
- 2 szklanki bulionu
- 2 liście laurowe
- po kilka ziaren pieprzu, ziela angielskiego i jałowca
- cebula
- smalec do smażenia
- 60 dag mięsa: wieprzowiny, wołowiny, drobiu
- 10 dag suszonych śliwek
- 10 dag rodzynek
- po 20 dag różnych wędlin (wędzonej szynki, kiełbasy, boczku)
- szklanka słodkiego wina (np. madery, malagi)
- sól, pieprz
- kminek, tymianek
- ew. łyżka przecieru pomidorowego

➤ Grzyby namaczamy, gotujemy w wodzie, osączamy i kroimy. Kapustę odciskamy z soku, siekamy. Wkładamy do garnka, podgotowujemy podlaną bulionem, z liśćmi laurowymi, pieprzem, zielem angielskim i jałowcem. Dodajemy posiekane grzyby razem z wywarem. Cebulę obieramy, kroimy, podsmażamy na smalcu. Dodajemy do kapusty. Mięso kroimy w kawałki, smażymy na tym samym tłuszczu, dodajemy do kapusty razem z suszonymi śliwkami i rodzynekami. Dusimy na małym ogniu przez godzinę. Dodajemy pokrojone, przesmażone wędliny, podlewamy w trakcie gotowania winem. Przyprawiamy solą, pieprzem, kminkiem, tymiankiem. Dodajemy przecier pomidorowy.

FOT. B. POLATYŃSKA



2

Grzyby do bigosu namaczamy, gotujemy w tej samej wodzie. Kroimy, dodajemy do kapusty.

3

Gdy podgotujemy kapustę z grzybami oraz mięsem, dorzucamy przesmażone kawałki wędlin.



4

W trakcie gotowania podlewamy bigos słodkim winem (np. maderą, malagą), co uszlachetni jego smak i kolor.

30
MINUT

PROGRAM

NA czyli co jeść przed telewizorem SYLWESTRA

Jeśli nie bal, to co? Domowe zacisze... Ostatni wieczór w roku spędzimy spokojnie i relaksowo, pogryzając „coś małego” (i szybkiego!) przed ekranem. Tylko nie zapomnijcie o paru dobrych filmach na DVD! PRZEPISY DLA 4 OSÓB



PRZEPIS NA 1 KĘS *Na zimno!*

10 pomidorków koktajlowych
+ 10 dag mascarpone
+ sól + pieprz + ząbek czosnku
duże greckie oliwki
z nadzieniem lub bez
+ czosnek marynowany

▼ Pomidorki myjemy, odcinamy górę, odkładamy. Mascarpone mieszamy z solą, pieprzem, zmiażdżonym zębkiem czosnku. Smarujemy serkiem górę pomidorków, układamy na blasze w piekarniku, na folii aluminiowej. Zapiekamy ok. 15 minut w piekarniku w 200°C. Serwujemy na gorąco lub na zimno – jako przekąskę, obok oliwek albo marynowanego czosnku. Dekorujemy koperkiem.

NA DODATEK:

✂ Do paluszków podaj kubek bulionu ze zmiażdżoną trawą cytrynową, i imbirem, albo barszcz z kartonika, doprawiony majerankiem. Można też maczać je w keczupie, czy jogurcie, co wolisz.

PALUSZKI DOMOWE Z PAPRYKĄ I SEREM *Na chrupko!*

mrożone ciasto francuskie + jajko + starty ser
+ papryka w proszku

▼ Rozmrożone ciasto kroimy w paski o szerokości 1,5-2 cm, smarujemy rozmaconym jajkiem. Posypujemy serem i papryką. Skręcamy każdy pasek w spiralę lub zwijamy w pałeczkę. Układamy w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200°C ok. 15 minut, aż się zrumienia.

WARZYWA Z PASTĄ Z PIKLINGA *Zdrowo!*

2 ogórki + kilka gałązek selera
naciowego + 2 marchewki
+ kilka pomidorków cherry

Nadzenie do pomidorków:
6 łyżek sera philadelphia, sól,
pieprz, garść szczypiorku

Pasta: serek twarogowy
typu Tosca, 2 łyżki pasty
z piklinga (z tubki),
sok z cytryny, biały
pieprz, curry

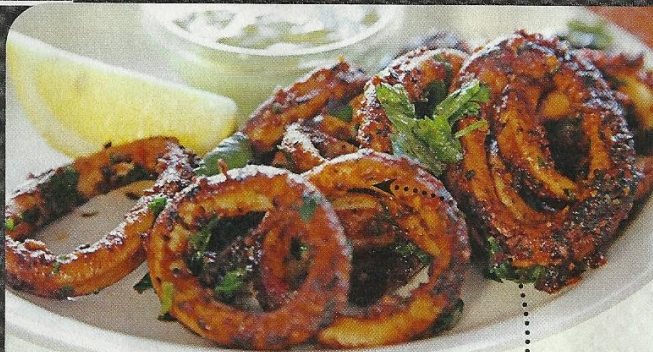
➤ Warzywa myjemy,
czyścimy. Kroimy
w podłużne kawałki,
układamy na
półmisku. Pomidorki
cherry myjemy,
kroimy na połówki.
Nakładamy na nie
po porcji sera
zmieszanego z solą,
pieprzem
i szczypiorkiem.
Do warzyw podajemy
pastę z sera
twarogowego,
z dodatkiem pasty
z piklinga, soku
z cytryny, doprawioną
białym pieprzem i curry.
Możemy też podać jogurt
z solą, pieprzem i ziołami.

NADZIEWAJMY CO SIĘ TYLKO NADZIAĆ DA!

🔧 Oj, parę rzeczy da się jeszcze nadziać!
Także w wersji na ciepło, np. pieczarki,
cukinia... **FASZEROWANE PIECZARKI:**
10 pieczarek + 5 dag sera pleśniowego + 10 dag
wędzonego boczku + mieszanka dowolnych ziół
do posypania Grzyby myjemy, suszymy, odcinamy
kapelusze. Na wierzch kładziemy po kawałku sera.
Zawijamy każdą pieczarkę w plaster boczku,
spinamy wykalczką. Wkładamy do piekarnika
i pieczemy 20 minut w temperaturze 180°C.

FOT. 123 RF

30
MINUT



CHIPSY Z KALMARÓW Z SOSEM CZOSNKOWYM *Na ciepło!*

80 dag kalmarów + 2 strąki chili + kawałek imbiru (4 cm) + 2 łyżeczki pasty sambal olelek + papryka w proszku + olej + 1/2 pęczka kolendry

Sos: po 3 łyżki śmietany i majonezu, ząbek czosnku, sól, biały pieprz

▼ Tuby kalmarów oczyścimy, kroimy w pierścienie. Chili przepoławiamy, usuwamy nasionka, strąk drobno siekamy. Imbir obieramy, ścieramy na tarce. Mieszamy chili z imbirem, sambal olelek, papryką w proszku i kalmarami,

GRISSINI Z PROSCIUTTO I OLIVKAMI

Łatwo i szybko!

paczka paluszków grissini + łyżka majonezu + 5 dag szynki prosciutto + słoiczek zielonych lub czarnych oliwek

▼ Każdy paluszek zanurzamy w majonezie, owijamy plasterkiem szynki, układamy w pękatym kubku albo na talerzu. Obok podajemy oliwki. Może to być też marynowana cebulka albo papryczka. Nie zapomnij podać wykałaczek.

COŚ SIĘ JESZCZE SMAŻY!

✂ Tak, tak! Proponujemy ciepłe danie po północy: szaszłyk. **SKŁADNIKI:** 30 dag piersi kureczaka + 3 łyżki oliwy + sól, pieprz, curry, papryka, tymianek + 2 łyżki mąki + olej + 2 pomarańcze

Piersi pokrojone na równe kawałki moczymy w marynacie z oliwy, soli, pieprzu, curry, papryki i tymianku. Obtaczamy w mące, smażymy z obu stron na oleju, osączamy. Pomarańcze obieramy, dzielimy na cząstki, na przemian z mięsem nadziewamy na patyki.

odstawiamy na noc do lodówki. Rozgrzewamy olej, wsypujemy kolendrę, następnie smażymy porcjami kalmary. Osuszamy je na ręczniku papierowym i przekładamy na talerz. Podajemy z sosem: mieszamy śmietanę, majonez, przeciśnięty przez praszkę czosnek, solimy, pieprzymy – i kawałkiem cytryny.



30
MINUT

NA DOBRY POCZĄTEK ROKU

30
MINUT

Pobudka! Jest rok 2012! Nawet jeśli wstaniemy po południu, posiłek zwany śniadaniem spożyć trzeba. Zwyczajowo i na zdrowie! PRZEPISY DLA 4 OSÓB

JAJKA NA PORACH

W samą porę podane

por + duża biała rzodkiew

+ oliwa + sól + pieprz

+ sok z cytryny + 2 zębki
czosnku + 4 jajka + wegeta

▼ Pory czyścimy, kroimy wzdłuż i tnemy w paski. Rzodkiew obieramy, kroimy w słupki. Podsmażamy warzywa na oliwie, solimy, pieprzymy, skrapiamy sokiem z cytryny. Dodajemy wyciśnięty czosnek. Wbijamy jajka, dusimy pod przykryciem, posypujemy wegetą.

Karnawałowe SWAWOLE!



Ole!

Świat warzywnych
przysmaków

Z warzywnymi przysmakami OLE! przygotowanie karnawałowego przyjęcia jest łatwe i przyjemne, a efekt oślniewający! Stylowe przekąski wprawią twoich gości w doskonały nastrój do zabawy, zainspirują do rozmów i sprawią, że nie zabraknie wam energii na długie godziny fiesty. A tobie pozostanie mnóstwo czasu na wybór karnawałowej kreacji.



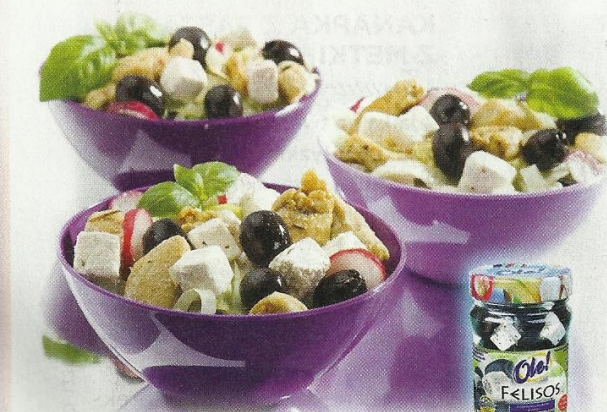
Lekkie jak samba

Wędzonego łososia pokrój w kawałki zbliżone do wielkości **Suszonych pomidorów z kaparami w oleju z ziołami**, a następnie wymieszaj oba składniki z sałatą. Udekoruj plasterkami cytryny i płatkami migdałów.



Twistowa przekąska

Wędlinę i plaster żółtego sera złóż na pół, następnie zwiń w lejek. Do środka włóż odsączony koreczek z **Raut koreczki warzywne**, nakłuwając jednocześnie wąską część lejka. Tak przygotowane przekąski ułóż na półmisku na przemian z ananasm lub brzoskwinią z puszkii oraz pomidorem koktajlowym.



Greckie przyjęcie

Pokrój pierś z kurczaka w kostkę, następnie usmaż mięso na oleju z **Felisos ser solankowy z czarnymi oliwkami w oleju**. Umyj por, pokrój go w talarki, a rzodkiewkę w słupki. Do usmażonego mięsa dodaj **Felisos** oraz por i rzodkiewkę. Podawaj z ulubionym pieczywem.



Śledzikowe koreczki

Na płacie śledziowym ułóż paprykę konserwową pokrojoną w kostkę, zawiń, zepnij wykałaczką, a na wierzchu nawlec **Pieczarkowy Hit marynowany z papryką i koperkiem**.

odwiedź nas na www.wole-ole.pl

30
MINUT

OMLET Z BOCZKIEM *Bo-kac lubi tłuszcz*

20 dag boczku + oliwa + cebula + 1/2 pęczka szczypiorku
+ cukinia + 2 łyżki masła + sól + pieprz + 8 jajek + 1/2 szklanki
mleka + 2 łyżki mąki



▼ Boczek kroimy w kostkę, przesmażamy na oliwie, odkładamy. Na tym samym tłuszczu rumienimy posiekaną cebulę. Szczypiorek siekamy, cukinię drobno kroimy, smażymy na łyżce masła, solimy, pieprzymy, odkładamy. Jajka mieszamy z mlekiem, mąką, solimy, podsmażamy z jednej strony na maśle, układamy warzywa i boczeczek, zawijamy i razem smażymy.

NAPOJE, KTÓRE POSTAWIĄ CIĘ NA NOGI:

1 BOMBA WITAMINOWA: 1 l soku pomidorowego + 2 łydgi selera naciowego + 250 ml soku jabłkowego + sól + pieprz + chili + tabasco. Sok wlewamy do dzbanka, selera kroimy na kawałki i miksujemy z sokiem jabłkowym. Dodajemy do soku pomidorowego, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, chili, kilkoma kroplami tabasco.

2 OWOCOWY SHAKE: 4 banany + 2 kiwi + 6 połówek brzoskwiń z pulszki + po 1/2 l mleka i kefiru + cukier puder + mielony imbir + cytryna. Obrane banany miksujemy z kiwi, brzoskwiniami (zostawiając część owoców w kawałkach), mlekiem i kefirem. Dodajemy cukier, imbir i sok z cytryny do smaku. Wlewamy do szklanek, dekorujemy kawałkami owoców.



3 KOKTAJL OGÓRKOWY: 4 świeże ogórki + szalotka + kilka gałązek koperku + 1/2 pęczka mięty + 1 l kefiru + sól + pieprz + szczypta cukru. Ogórki obieramy, kroimy w kostkę, kilka plasterków zostawiamy w skórce do dekoracji. Szalotkę obieramy, siekamy. Koperek i mięte myjemy, osączamy, drobno kroimy (kilka listków mięty zostawiamy do dekoracji). Wlewamy kefir do dzbanka, dodajemy ogórki, koperek, mięte i miksujemy. Przyprawiamy, mieszamy, rozlewamy. Ozdabiamy plasterkami ogórka i listkami mięty.



KANAPKA Z PASTĄ Z METKI

Posmarujemy... kielbasą

4 jajka na twardo + 20 dag metki + 4 łyżki majonezu
+ po kilka gałązek natki pietruszki i szczypiorku
+ pieprz + ogórek
+ chleb razowy

▼ Jajka obieramy, siekamy, ucieramy w miseczce z metką i majonezem. Dodajemy posiekaną natkę i szczypiorek, pieprzymy. Ogórka myjemy, ale nie obieramy, kroimy w plasterki. Smarujemy pastą kromki chleba, układamy plasterki ogórka i składamy. Kroimy kanapki w trójkąty.

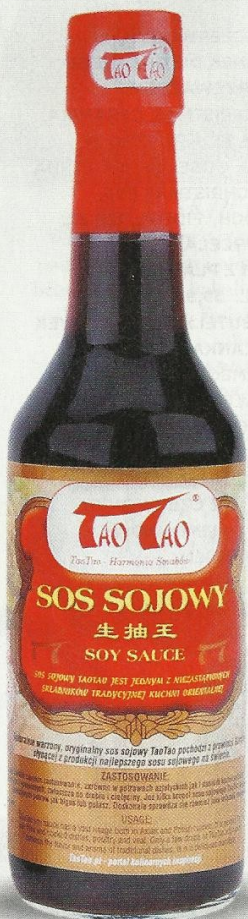
FOT. BBS, AIM STUDIO, 123 RF

TAO TAO®

TaoTao - Harmonia Smaków

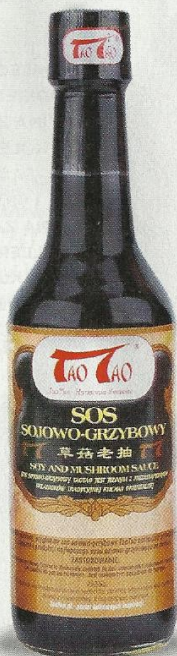
Sosy TaoTao

Idealne do świątecznych
pieczeni.



SOS SOJOWY TaoTao

Do przyprawiania gotowych
potraw i sałatek,
idealny do drobiu i cielęciny.



SOS SOJOWO - GRZYBOWY TaoTao

Wzbogacony grzybową nutą,
idealny do zup
oraz dań mięsno-grzybowych.



SOS SOJOWY CIEMNY TaoTao

Stworzony do gotowania
i marynowania wołowiny,
wieprzowiny oraz do
wszelkich potraw
duszonych i pieczeni.



SOS SOJOWY CIEMNY TaoTao

Stworzony do gotowania
i marynowania wołowiny,
wieprzowiny oraz do
wszelkich potraw
duszonych i pieczeni.



SOS SOJOWY CIEMNY TaoTao

Stworzony do gotowania
i marynowania wołowiny,
wieprzowiny oraz do
wszelkich potraw
duszonych i pieczeni.

LAUR
KONSUMENTA

2011

www.TaoTao.pl





SKLEP



1

1. CERAMICZNA MISKA NA PRZEKĄSKI,
SAGAFORM, FIDE.PL; 83,90 ZŁ;

2. SILIKONOWY WAŁEK DO CIASTA,
BAKE IT, DUKA, 79,90 ZŁ;

3. MISA ŻAROODPORNĄ,
SAGAFORM, FIDE.PL; 99,90 ZŁ;

4. I 5. FILIŻANKA I KUBEK,
KOLEKCJA WINTER FUN, ARZBERG,
PORTFORM.PL; 39,90 ZŁ I 70 ZŁ;

6. DZBANEK DO HERBATY
TRIC, ARZBERG,
PORTFORM.PL; 479 ZŁ

7. I 8. MISECZKA Z CZERWONYM
ŚRODKIEM I GARNEK DO GRZANEGO
WINA Z PODGRZEWACZEM,
KOLEKCJA CHRISTMAS, CERAMIKA,
SAGAFORM, FIDE.PL; 17,90 ZŁ
I 99,90 ZŁ; **9. GOBELINOWA TORBA**
NA ZAKUPY CHRISTMAS EVE,
VILLEROY&BOCH, FIDE.PL; 129 ZŁ;

10. KUBKI PORCELANOWE
Z DEKOREM Z PLATYNY,
TCHIBO.PL; 39,95 ZŁ/2 SZT.;

11. I 12. BUTELKA DO NALEWEK
I SZKŁANKA DO LIKIERU,
HOLMEGAARD,
GALERIALIMONKA.PL;
158 ZŁ I 81 ZŁ/2 SZT.;

13. KUBKI TERMICZNE
NORDIC WOOL,
Z CZERWONYM
I LIMONKOWYM
RANTEM,
GALERIALIMONKA.PL;
81 ZŁ/2 SZT.

Mamy
tu coś
ślicznego
dla niej, dla niego,
do kuchni, jadalni, domu...
Niech będzie kolorowo, ciepło,
niech pachnie ciepłe ciasto i dobra
herbata! Szczęśliwych
Świąt!

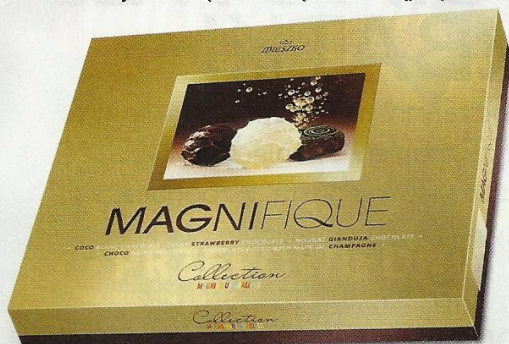
pod choinką

3

8



Od Mikołaja Magnifique to niebia-
nalna propozycja dla ceniących elegancję i nowocze-
sność. Wewnątrz opakowania znajdziemy czekoladki
w 5 zmysłowych smakach: pralinę z nadzieniem o sma-
ku szampańskim, pralinę łączącą smaki wanilii i truskawki
dekorowaną czekoladą deserową, czekoladkę o smaku
orzecha laskowego z kremem gianduja, pralinę o sma-
ku łączącym czekoladę i brandy dekorowaną poma-
rańczową czekoladą i pralinę z kokosem w czekoladzie
mlecznej zdobioną efektowną kalkomania; 20,79 zł



WŁOSKIE CIACHO

Włosi nie wyobrażają sobie świąt bez
pachnącej masłem i wanilią, puszystej
babki! Może być z bakaliami lub tylko
cukrem pudrem. Podaj ją po Wigilii
lub zabierz z sobą, jeśli idziesz
w gości... **BABA DROŻDŻOWA
IL PANDORO, BAULI, OK. 33 ZŁ / 550 G**



A MOŻE... PSTRĄG?! ŚWIEŻY, PYSZNY PSTRĄG MA WSPANIAŁE,
RÓŻOWE MIĘSO POZBAWIŁO POSMAKU MUŁU (CO ZDARZA SIĘ KARPIONIOM)
I MNIEJ ZDRADLIWYCH OŚCI. WYSTARCZY NIECO MASŁA I CYTRYNY, BY
W PIEKARNIKU „SAMO” ZROBIŁO SIĘ GŁÓWNE DANIE NA WIGILIJNY STÓŁ!



pomysł na prezent Wszyscy
kochamy dobrą herbatę! Puszka klasycznej
czarnej, z bergamotką, ze skórkami cytryn
i pomarańcz, zielonej wielkolistej, jaśmino-
wej albo muszkatołowej to ładny, elegancki,
nie drogi i zawsze mile widziany prezent :)
**KOLEKCJA ŚWIĄTECZNYCH HERBAT,
TWININGS, OK. 15 ZŁ/OP. (100 G)**



Viva Berlinki!

...pomyśl o nich, gdy zechcesz
zjeść coś lekkiego po świątecz-
nych szaleństwach! Nowe
parówki zawierają
o 30 proc. mniej tłuszczu,
mniej soli, są pożywne
i niskokaloryczne.
**BERLINKI VIVA,
MORLINY, OK. 6-7 ZŁ
/5 SZT. (25 DAG)**





**SYROP MIĘTOWY
Z MIODEM
I LIMONKA**

Na butelkę

2 pęczki mięty + **50 ml**
białej wódki + **szklanka**
cukru + **2** szklanki wody
+ **2 łyżki** gryczanego
miodu + **2** limonki

➤ Miętę myjemy, osuszamy, dzielimy na listki. Zalewamy wódką, zasypujemy cukrem i odstawiamy na noc pod przykryciem. Wkładamy do garnka, dolewamy wodę i gotujemy, aż zawrze. Potem gotujemy jeszcze kilka minut i studzimy. Przecedzamy, dodajemy miód i sok wyciśnięty z limonek. Mieszamy i przelewamy do butelki.

**DODATKI
DO ZIMOWEJ
HERBATKI**

Niektórzy słodzą, inni nie. Jedni piją tylko zieloną, drudzy czarną - i koniecznie liściastą. Może pogodzimy różne gusta, wzbogacając smak herbaty domowym syropem czy konfiturą?

**FIGOWA KONFITURA Z LIKIEREM
MIGDAŁOWYM**

Na 4 słowiczki

1 kg świeżych fig + **cytryna** + **2 łyżki** miodu akacjowego
albo lipowego + **20 dag** brązowego cukru + **likier**

Amaretto (według uznania)

➤ Figi przepoławiamy, drobno kroimy. Cytrynę sparzamy wrzątkiem, skórkę ścieramy, sok wyciskamy. Wkładamy figi do garnka, dodajemy sok i skórkę cytrynową, miód i cukier. Zagotowujemy, mieszając. Zmniejszamy ogień i gotujemy jeszcze ok. 25 minut, cały czas mieszamy. Na koniec dodajemy Amaretto - tyle, ile nam odpowiada. Przekładamy do wyparzonych słoików i zamykamy.



SYROP KARMELOWY

Na 1 litr

Karmel: **20 dag** cukru + **1/4** szklanki wody

Do uzupełnienia: **3** szklanki wrzątku

1 kg cukru + **cytryna**

➤ Robimy karmel: wysypujemy do rondla z grubym dnem cukier i dolewamy wodę. Gotujemy na średnim ogniu, mieszając, aż do uzyskania ciemnozłotego koloru. Uważamy, żeby cukru nie przypalić. Zdejmujemy z ognia, dolewamy cienką strużką wrzącą wodę. Dodajemy cukier i sok wyciśnięty z cytryny. Mieszamy, zagotowujemy. Zmniejszamy ogień i gotujemy ok. 45 minut. Studzimy i przelewamy do słoja lub butelki.

