

O.Ko



PRZYSMAKI EUROPY

PAMIĄTKOWA KSIĘGA KUCHARSKA



rok szkolny 2017/2018



WSTĘP



Wykwintne potrawy europejskiej kuchni pojawiły się w naszej Szkole w dniu 16 października 2017 roku w ramach Rodzinnego Konkursu „Przysmaki Europy”. Do konkursu przystąpiło 19 rodzin uczniów kl. 0-3, które przygotowały 14 przysmaków słodkich i 7 przysmaków wytrawnych. Na konkursowym stole pojawiły się dania z Włoch, Francji, Belgii, Hiszpanii, Turcji, Holandii, Bułgarii, Polski, Węgier i z Niemiec. Europejskie przysmaki zachwycaly nie tylko bogactwem smaków, ale także oryginalnym sposobem podania.

Konkursowe jury przyznało następujące miejsca:

- kategoria „Przysmaki słodkie”: I miejsce – Janek Rasilewicz z kl.3b, II miejsce – Maks Mizera z kl. 0a, III miejsce - Antek Kocel z kl. 1b, III miejsce – Ala Piekutowska z kl. 1b; nagroda specjalna – Tymon Czernik z kl. 2b.
- kategoria „Przysmaki wytrawne”: I miejsce – Weronika Zawiślińska z kl. 0a, II miejsce – Jagoda Gadomska z kl. 0b, III miejsce – Gaja Gadomska z kl. 3a.

Szczególne podziękowania i uznanie należą się również pozostałym uczestnikom konkursu, którzy w gronie rodzinnym doświadczyli kulinarnej przygody, inspirowanej europejskimi smakami. Z dumą oznajmiamy, iż są to następujący uczniowie: Janek Mackowiak z kl. 1a, Matylda Majchrzak z kl. 1b, Ola Kowalak z kl. 2b, Mateusz Czechowicz z kl. 0a, Natalia Ślęzak z kl. 1a, Gabrysia Podrażka z kl. 0b, Wiktor Kocjan z kl. 0a, Joasia Grabka z kl.1b, Lena Bandurska z kl. 1b, Tymon Stefański z kl. 2b, Marysia Patyk z kl. 1a i Ola Kaczyńska z kl. 0b.





**SŁODKIE
PRZYSMAKI
EUROPY**



O.K.

I miejsce w kategorii – słodkie przysmaki Europy

Janek Rasilewicz

TORT SZWARCWAŁDZKI

Składniki:

Ciasto czekoladowe:

- 150 g masła
- 150 g cukru
- 6 jaja
- 100 g gorzkiej czekolady
- pół łyżeczki aromatu waniliowego
- 150 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wiśnie:

- 450 g wiśni
- 4 łyżki cukru
- do nasączenia 5 łyżek alkoholu

Bitą śmietana:

- 750 ml zimnej śmietany kremówki
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 2 łyżeczki żelatyny

Dekoracja:

- słoiczek wiśni w zalewie



Przygotowanie:

Ciasto:

Miękkie masło ucierać z drobnym cukrem, aż będzie puszyste. Dodawać kolejno żółtka, ubijając dokładnie po każdym dodanym żółtku. Wymieszać z roztopioną i ostudzoną czekoladą, a następnie z aromatem i proszkiem do pieczenia. Delikatnie połączyć z ubitą na sztywno pianą z białek. Przełożyć do formy 24 cm i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i piec przez około 45 minut. Całkowicie ostudzone ciasto pokroić na 3 krążki.

Wiśnie:

Zagotować ½ szklanki wody i z cukrem. Gotować przez kilka minut na małym ogniu, odcedzić i ostudzić. Sok wymieszać z 5 łyżkami alkoholu. Nasączyć nim krążki z ciasta.

Śmietanka:

Śmietankę ubić z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym, wymieszać z żelatyną (rozpuszczoną w niewielkiej ilości gorącej wody i ostudzoną).



O.K.

II miejsce w kategorii - słodkie przysmaki Europy

Maksymilian Mizera

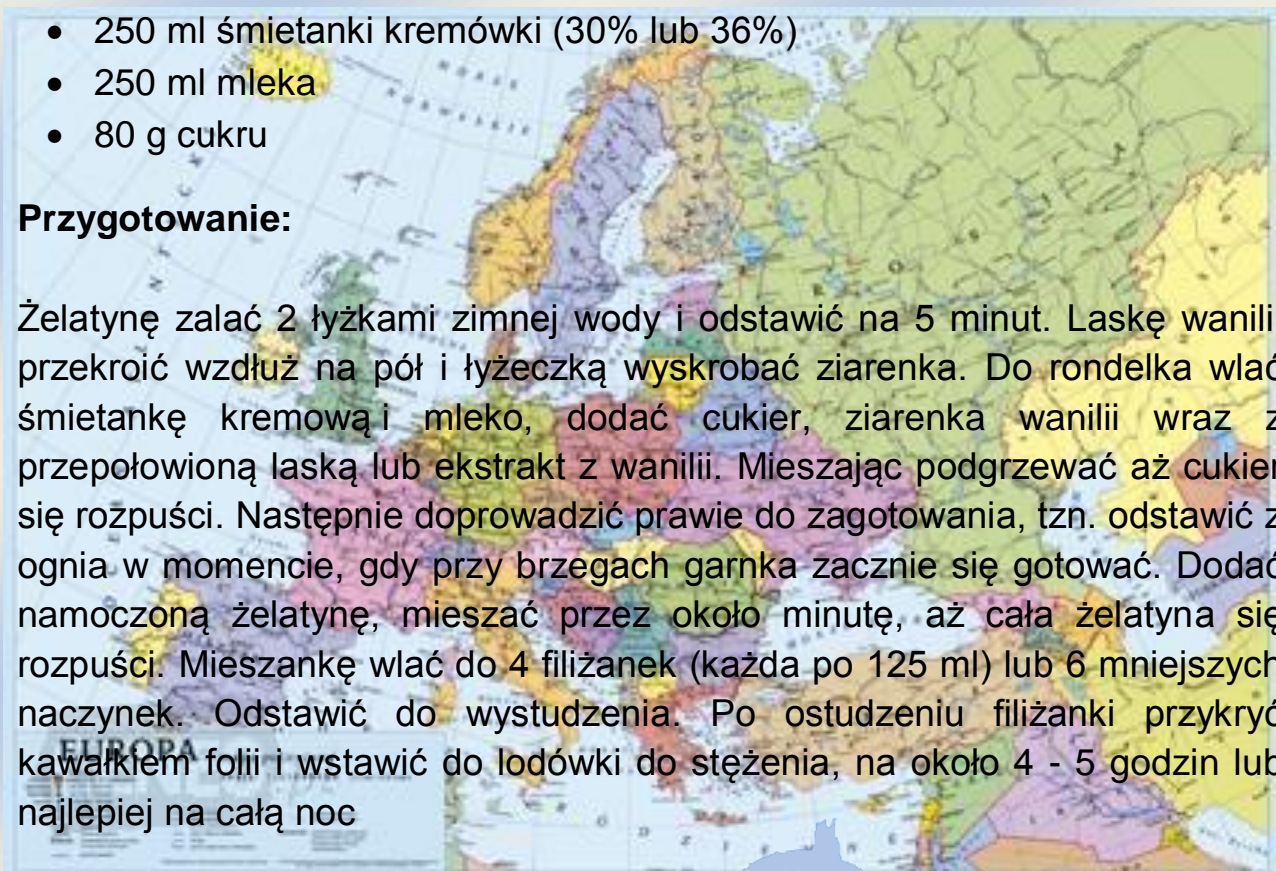
PANNA COTTA

Składniki:

- 3 łyżeczki żelatyny w proszku
- 1 laska wanilii lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 250 ml śmietanki kremówki (30% lub 36%)
- 250 ml mleka
- 80 g cukru

Przygotowanie:

Żelatynę zalać 2 łyżkami zimnej wody i odstawić na 5 minut. Laskę wanilii przekroić wzdłuż na pół i łyżeczką wyskrobać ziarenka. Do rondelka wlać śmietankę kremową i mleko, dodać cukier, ziarenka wanilii wraz z przepołowioną laską lub ekstrakt z wanilii. Mieszając podgrzewać aż cukier się rozpuści. Następnie doprowadzić prawie do zagotowania, tzn. odstawić z ognia w momencie, gdy przy brzegach garnka zacznie się gotować. Dodać namoczoną żelatynę, mieszać przez około minutę, aż cała żelatyna się rozpuści. Mieszanke wlać do 4 filiżanek (każda po 125 ml) lub 6 mniejszych naczynek. Odstawić do wystudzenia. Po ostudzeniu filiżanki przykryć kawałkiem folii i wstawić do lodówki do stężenia, na około 4 - 5 godzin lub najlepiej na całą noc



III miejsce w kategorii – słodkie przysmaki Europy

Antek Kocel

POWIDŁA OLENDERSKIE Z CIASTEM DROŻDŻOWYM



Składniki:

- 300 kg buraków cukrowych
- 15 kg jabłek z własnego sadu, bez oprysków (najlepiej sprawdzają się odmiany Melrose lub Boiken)
- 10 kg dyni odmiany puławskiej
- opcjonalnie, zamiast jabłek, skrzynka śliwek

Z 300 kilogramów buraków uzyskuje się 120–140 litrów soku, a z tego 25 litrów powideł. Cały proces, od momentu mycia buraków do rozlania w słoiki, trwa w powidłarni nieprzerwanie około 30 godzin. Powidła smaży się w sezonie jesienno-zimowym, głównie w październiku, listopadzie.

Przygotowanie:

Wykopane z ziemi buraki należy wypłukać, umyć, wyszczołkować, okroić z zewnętrznej warstwy - to etap pracy ręcznej, której w małej wytwórni nie da się zmechanizować. Następnie gotować w parniku przez 3 godziny, zmielić w młynku na papkę (kiedyś buraki rozdrabniano „esowatym” siekaczem), wycisnąć na gorąco (dzięki temu pozyskuje się więcej soku) w tradycyjnej prasie śrubowej lub hydraulicznej. Wlać do miedzianego kotła, ponieważ „w takim kotle wychodzą najlepsze powidła i taka jest tradycja”. Kocioł gazowy pozwala na łatwiejszą regulację płomienia – wcześniej stosowano opalanie drewnem, które wymagało wysokich umiejętności podtrzymania właściwej temperatury. Od tego momentu następuje proces wysmażania, podczas którego, po 2–3 godzinach, należy dodać do buraków obrane i pokrojone „w ósemki” jabłka, posiekaną w kostkę dynię, a jeśli i śliwki, to oczywiście wydrylowane. Smażyć dalej przez około 10 godzin, aż do uzyskania skarmelizowanej, gęstej masy, mieszając przez cały cykl mieszadłem (tzw. bocianem). Gotowe gorące powidła wlewać do słoików, które można pasteryzować. Kiedyś powidłami przekładano piernik, używane były też do innych ciast i wypieków, ale przede wszystkim do chleba.

III miejsce w kategorii – słodkie przysmaki Europy

Ala Piekutowska

TIRAMISU

Składniki:

- 3 jajka
- 6 łyżek stołowych cukru-pudru
- 250 g serka mascarpone
- kawa
- biszkopty
- gorzkie kakao

Przygotowanie:

Parzymy kawę. Ubijamy na sztywno pianę z białek 3 jajek i 3 łyżek stołowych cukru pudru. Układamy kogel-mogel z żółtek 3 jajek i 3 łyżek stołowych cukru pudru. Ubita pianę i kogel-mogel mieszamy z 250 g serka mascarpone. Nasączamy biszkopty w przestudzonej kawie i układamy z nich pierwszą warstwę deseru. Na biszkopty nakładamy przygotowany krem. Układamy jeszcze 1-2 warstwy nasączonych w kawie biszkoptów i kremu. Gotowy deser odstawiamy do lodówki. Przed podaniem deser posypujemy gorzkim kakao i dekorujemy.



nagroda specjalna w kategorii – słodkie przysmaki Europy

Tymon Czernik

DESER KREMOWY Z AMARETTI I GRAPPĄ

Składnik:

- 200 g ciastek amaretti
- 250 g śmietany kremówki 30%
- 500 g serka mascarpone
- 500 g serka homogenizowanego naturalnego
- 90 g cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 100 g likieru migdałowego Amaretto
- 40 g grappy lub rumu
- 30 g masła

Przygotowanie:

Masło i ciastka amaretti rozdrobnić i dusić pod przykryciem około 4 minut. Odstawić. Ubić śmietanę i odstawić. Połączyć serki mascarpone i homogenizowany, cukier, cukier wanilinowy, likier i grappę. Dodać ubitą śmietanę i wymieszać. Do 4 dużych pucharków włożyć po 1 łyżce kremu, posypać 1 płaską łyżką pokruszonych ciasteczek. Ułożyć kolejne warstwy do wyczerpania składników. Podawać schłodzone.



kategoria - słodkie przysmaki Europy

Natalia Ślęzak

BAKLAVA

Składniki:

Ciasto

- 9 płatków ciasta phyllo
- 2 szklanki zmielonych orzechów (włoskie, nerkowca, pistacjowe)
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu
- ½ łyżeczki cynamonu
- ½ łyżeczki mielonych goździków
- ½ kostki stopionego masła

Syrop

- 1 szklanka wody
- ½ szklanki cukru
- ½ szklanki miodu
- 3 goździki
- sok z ½ cytryny
- starta skórka z pomarańczy

Przygotowanie:

Syrop

Wszystkie składniki zagrzać w rondlu i gotować na średnim ogniu przez 10 minut mieszając od czasu do czasu. Ostudzić do temperatury pokojowej.

Ciasto

Zmielone orzechy zmieszać z przyprawami. Płaty ciasta phyllo posmarować roztopionym masłem. Ułożyć 3 płaty na natłuszczonej prostokątnej formie. Posypać ciasto warstwą mieszanki orzechowej. Następnie ułożyć kolejne 3 płaty ciasta phyllo a na nie część mieszanki orzechowej. Na wierzchu położyć 3 ostatnie płaty ciasta. Ostрым nożem delikatnie naciąć wierzchnią warstwę ciasta w kwadraty. Piec około 30-40 minut w temperaturze 175°C, aż powierzchnia ciasta będzie złotobrązowa. Połączyć gorącą baklavę syropem, ostudzić i przed pokrojeniem wstawić na noc do lodówki.



kategoria - słodkie przysmaki Europy

Gabryś Podrażka

BELGIJSKIE CIASTO CZEKOLADOWE

Składniki:

- 4 jajka
- 1 łyżka wody
- 125 g cukru
- 65 g mąki
- 50 g kakao
- 125 g masła
- szczypta soli
- 500 ml mleka



Przygotowanie:

Podczas robienia tego ciasta ważne jest zachowywanie kolejności czynności. Jajka powinny być w temperaturze pokojowej. Roztopiamy masło, a następnie studzimy. Podgrzewamy mleko, by było ciepłe. Blachę natłuszczamy i cienko oprószamy tartą bułką. Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 160°C. Jajka rozbijamy i oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Do żółtek dolewamy wodę, dodajemy cukier i miksujemy 2-3 minuty na jasną, puszystą masę. Następnie dodajemy ekstrakt rumowy oraz stopione, wystudzone masło –dokładnie miksujemy. Następnie wsypujemy mąkę oraz kakao i mieszamy, aż powstanie jednolita masa (będzie gęsta). Do masy cały czas miksując (na wolnych obrotach), dolewamy powoli ciepłe mleko. Na koniec dodajemy pianę z białek –stopniowo, małymi porcjami (po 1-2 łyżki) i bardzo delikatnie mieszamy łyżką, łącząc pianę z ciastem. Ciasto przelewamy do formy i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 160°C. Pieczemy 60 minut (aż góra ciasta będzie upieczona - lekko zarumieniona). Po upieczeniu wyłączamy grzanie i jeszcze przez godzinę trzymamy ciasto przy zamkniętych drzwiczkach, by ostygło. Po tym czasie uchylamy drzwiczki i studzimy. Po ostudzeniu ciasto wstawiamy na kilka godzin do lodówki (można na noc). Przed podaniem ozdabiamy –polewając od góry polewą z belgijskiej czekolady oraz posypujemy białymi pokruszonymi belgijskimi pralinkami.

kategoria - słodkie przysmaki Europy

Wiktor Kocjan

CIASTO PIASKOWE – TORTA SABBIATA

Składniki:

- 1 ¼ filiżanki masła
- 1 ½ filiżanki cukru
- 3 jajka (oddzielnie białka i żółtka)
- 1 filiżanka mąki ziemniaczanej
- 1 ¼ filiżanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- masło i mąka do tortownicy

Przygotowanie:

Pokroić masło na kawałki, utrzeć z cukrem. Kiedy nabierze kremowej konsystencji, dodawać stopniowo żółtka. Mąkę wymieszać z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, przesiać przez sito i dodać do masła z żółtkami. Dobrze wymieszać wszystkie składniki, Dodać ubitą na sztywno pianę z białek z dodatkiem soli. Tortownicę o średnicy 25 cm wysmarować masłem, oprószyć mąką i przełożyć ciasto. Piec 45 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Wyjąć z tortownicy, schłodzić i podawać.



O.K.

kategoria - słodkie przysmaki Europy

Wiktor Kocjan

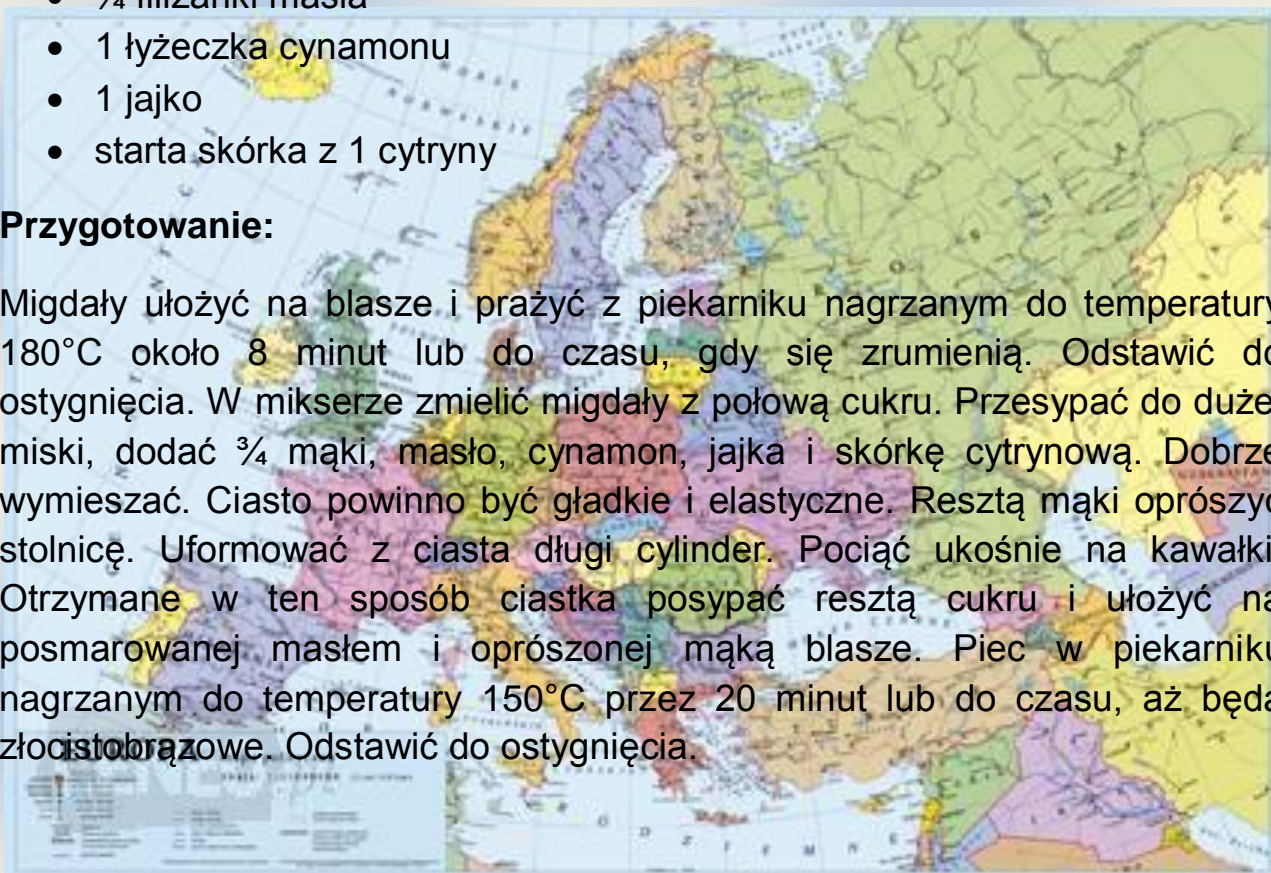
FAVE DOLCI - CIASTECZKA

Składniki:

- 1 filiżanka obranych ze skórek migdałów
- 2/3 filiżanki cukru
- 1 filiżanka mąki pszennej
- ¼ filiżanki masła
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 jajko
- starta skórka z 1 cytryny

Przygotowanie:

Migdały ułożyć na blasze i prażyć z piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C około 8 minut lub do czasu, gdy się zrumienią. Odstawić do ostygnięcia. W mikserze zmielić migdały z połową cukru. Przesypać do dużej miski, dodać ¾ mąki, masło, cynamon, jajka i skórkę cytrynową. Dobrze wymieszać. Ciasto powinno być gładkie i elastyczne. Resztą mąki oprószyć stolnicę. Uformować z ciasta długi cylinder. Pociąć ukośnie na kawałki. Otrzymane w ten sposób ciastka posypać resztą cukru i ułożyć na posmarowanej masłem i oprószonej mąką blasze. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C przez 20 minut lub do czasu, aż będą złocistobrązowe. Odstawić do ostygnięcia.



kategoria - słodkie przysmaki Europy

Joasia Grabka

MIGDAŁOWY BISZKOPT Z POMARAŃCZAMI

Składniki:

- 3 pomarańcze
- 4 jajka, osobno białka i żółtka
- 170 g cukru pudru
- garść obranych migdałów
- 125 g startych migdałów
- 100 g mąki pszennej
- masło do wysmarowania formy
- 2 łyżki miodu

Przygotowanie:

Pomarańcze trzeba dobrze wyszorować i sparzyć wrzątkiem. Z jednej pomarańczy wyciskamy sok i zostawiamy na później, dwie pozostałe kroimy w cienkie plastry. Układamy je na dnie wysmarowanej masłem i wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy około 20 cm. Migdały po sparzeniu wrzątkiem i obraniu kroimy na mniejsze kawałeczki i posypujemy nimi pomarańcze. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę, dodajemy cukier puder, po jednym żółtku i dalej ubijamy, do połączenia składników. Przesiewamy mąkę i mieszamy delikatnie łyżką. Wsypujemy starte migdały i mieszamy. Wylewamy masę na blachę i pieczemy w temperaturze 190°C przez 45 minut. Studzimy, a następnie wykładamy na talerz do góry dnem tak, żeby pomarańcze znalazły się na górze. Podgrzewamy w rondlu miód z sokiem pomarańczowym i polewamy nim ciasto.



G.K.

kategoria - słodkie przysmaki Europy

Lena Bandurska

FAWORKI

Składniki:

- 3 żółtka
- piwo – tyle samo, co objętość żółtek
- łyżeczka kwaśnej śmietany
- mąka- tyle, ile zabierze ciasto (około 200 g + mąka do posypania)
- cukier puder do posypania
- olej do smażenia

Przygotowanie:

Do szklanki wkładamy żółtka. Przekładamy je do miski. Następnie wlewamy tyle piwa, ile zajmowały objętości żółtka w szklance. Na stolnicę wsypujemy trochę mąki, dodajemy żółtka, piwo, śmietanę i zagniatamy ciasto, stopniowo dodając resztę mąki. Ciasto powinno być miękkie, elastyczne, nie kleić się do rąk. Ciasto rozwałkowujemy, wycinamy paski, nacinamy je w środku, przekładamy jeden lub dwa rogi przez środek formując faworka. Faworki smażymy na złoty kolor na mocno rozgrzanym oleju. Po usmażeniu odsączamy je na papierowym ręczniku i po ostygnięciu posypujemy cukrem pudrem.



kategoria - słodkie przysmaki Europy

Ola Kaczyńska

CHURROS

Składniki:

- mleka
- 50 g masła
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 2 łyżki cukru
- szczypta soli
- 190 g mąki pszennej
- 4 jajka
- do smażenia smalec: olej z pestek winogron
- do posypania: cukier puder wymieszany z cynamonem

Przygotowanie:

Mleko zagotować z masłem, cukrem wanilinowym, cukrem i solą. Dodać mąkę (stopniowo przez sito), zmniejszyć ogień i mieszać (ucierać) drewnianą łyżką przez około 2 minuty, aż powstanie gładka, gęsta, sprężysta i odchodząca od brzegów garnka masa. Przełożyć do miski i ostudzić. Wbijać po jednym jajku i miksować mikserem do połączenia się składników w gładkie, jednolite ciasto. Przełożyć ciasto do rękawa cukierniczego. Rozgrzać tłuszcz w garnku do temperatury około 180°C, zmniejszyć ogień. Wyciskać około 8-10 cm kawałki ciasta bezpośrednio do tłuszczu. Końce odcinać nożyczkami lub nożem. Smażyć po około 1 minuty z każdej strony na złoty kolor, wyławiać łyżką cedzakową i odkładać na talerz wyłożony ręcznikami papierowymi. Po przestudzeniu posypać cukrem pudrem z cynamonem.



kategoria - słodkie przysmaki Europy

Marysia Patyk

TIRAMISU

Składniki:

- 200 ml śmietany
- 5 łyżek cukru
- 4 żółtka
- 500 g mascarpone
- 200 g podłużnych biszkoptów
- 4 łyżki mocnej kawy espresso
- 4 łyżki amaretto
- kakao w proszku

Przygotowanie:

Śmietanę z 1 łyżką cukru ubić na sztywno. Żółtka z resztą cukru ubić na krem, używając najszybszych obrotów miksera. Dodawać po łyżce mascarpone, a następnie śmietanę przy zmniejszonych obrotach miksera. W płaskiej formie ułożyć biszkopty. Wymieszać espresso z amaretto i tą mieszanką skropić biszkopty (niezbyt mocno). Rozsmarować warstwę kremu, przykryć kolejną warstwę biszkoptów, znów skropić mieszanką espresso i amaretto i rozprowadzić resztę kremu. Posypać kakao i wstawić do lodówki na co najmniej 1 godzinę.



kategoria - słodkie przysmaki Europy

Tymon i Michalina Stefańscy

CHAŁWA



A map of Europe with various countries colored in different shades. A red star is drawn in the southeast corner of the map, over the Balkan region. The text 'WYTRAWNE PRZYSMYKI EUROPEY' is overlaid on the map.

**WYTRAWNE
PRZYSMYKI
EUROPEY**

O.K.



I miejsce w kategorii – wytrawne przysmaki Europy

Weronika Zawislińska

RAVIOLI ZE SŁONECZNEJ ITALII

Składniki:

- 0,5 kg ugotowanego indyka
- cebula
- masło klarowane
- łyżeczka masła śmietankowego
- szklanka mąki pszennej
- żółtko
- pół szklanki gorącej wody
- szczypta soli
- suszone pomidory
- ogórki konserwowe z chilli
- majonez
- pestki dyni
- natka pietruszki



Przygotowanie:

Ciasto na pierożki – mąkę, żółtko, wodę i sól połączyć, rozwałkować, wypełnić farszem (ugotowany indyk zmielony z podsmażoną na maśle cebulką). Pierożki wymieszać z kawałkami suszonych pomidorów i ogórków oraz z majonezem. Następnie posypać potrawę posiekaną pietruszką, kawałkami pomidorów suszonych i ogórków oraz pestkami dyni.



II miejsce w kategorii - wytrawne przysmaki Europy

Jagoda Gadomska

TARTA FRANCUSKA NA KRUCHYM CIEŚCIE

Składniki:

- 400 g mąki
- kostka masła
- 2 żółtka
- szczypta soli
- 2-3 łyżki lodowatej wody
- opakowanie świeżego szpinaku baby
- 3 jajka
- 150 ml śmietany kremówki 36%
- 4-5 łyżek parmezanu lub grana padano w grubszych wiórkach
- ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę
- sól, pieprz
- do dekoracji: pomidorki koktajlowe i świeży tymianek

Przygotowanie:

Ciasto:

Składniki ciasta: mąkę, masło, żółtka, sól i wodę zagnieść w kulę, odstawić do lodówki na min. pół godziny. Rozwałkować, przełożyć na formę do tarty, wyrównać i uformować ranty, nakłuć widelcem. Podpiec 15-20 minut w temperaturze 180°C (termoobieg).

Do wyłożenia na ciasto:

Liście szpinaku poddusić na odrobinie oliwy do zmięknienia. Zmieszać jajka, śmietankę, ser, sól i pieprz, czosnek; domieszać ostudzony szpinak. Wyłożyć na podpieczony spód, podpiec do wstępnego stężenia. Udekorować połówkami pomidorków, posypać tymiankiem, podpiec jeszcze 10 minut.



III miejsce w kategorii - wytrawne przysmaki Europy

Gaja Gadomska

ANTIPASTO NA DWA SPOSOBY: PROSCIUTTO Z MOZZARELLĄ LUB SZPINAK Z GORGONZOLĄ



Składniki:

- ciasto francuskie
- przecier pomidorowy
- świeża bazylia
- prosciutto crudo – około 8 plastrów na porcję ciasta
- mozzarella – 150 g na porcję ciasta
- 1 drobnutko posiekana cebula
- czosnek przeciśnięty przez praskę – 2 ząbki
- opakowanie świeżego szpinaku baby
- gorgonzola – 100 g
- oliwa, sól, pieprz, żółtko

Przygotowanie:

Prosciutto z mozzarellą:

Zmieszać przecier pomidorowy z odrobiną soli, pieprzu i oliwy, oraz posiekanymi listkami bazylii. Posmarować rozwałkowane ciasto. Równomiernie wyłożyć plastry prosciutto i posypać startą mozzarellą – zostawić 1cm pustego ciasta przy jednym z dłuższych boków

Szpinak z gorgonzolą:

Zezłocić na oliwie cebulkę z czosnkiem, dodać szpinak i podgrzewać aż zmięknie. Na koniec dodać pokruszoną gorgonzolę, sól i pieprz do smaku. Przystudzoną masą równomiernie posmarować ciasto – zostawić 1cm pustego ciasta przy jednym z dłuższych boków.

Obie porcje ciasta zwinąć w roladę wzdłuż dłuższego boku i pokroić w plastry po skosie. Wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, posmarować po wierzchu żółtkiem. Piec do uzyskania ulubionego stopnia schrupnięcia (180°C termoobieg). Można jeść na ciepło lub na zimno.

kategoria - wytrawne przysmaki Europy

Janek Mackowiak

CAPONATA

Składniki:

- 2 bakłażany
- oliwa z oliwek, najlepiej z pierwszego tłoczenia
- 2 łyżki czerwonego octu winnego
- 2 świeże pomidory i 1 puszka krojonych
- 1 łyżka cukru lub miodu
- 1/2 łyżki kaparów
- 10 czarnych oliwek
- garść orzeszków piniowych
- bazylija, sól i pieprz, cynamon i skórka z cytryny



Przygotowanie:

Bakłażany pokroić na plastry grubości około 1,5 cm. Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę. Świeże pomidory sparzyć, obrać ze skórki, wykroić szypułki i usunąć nasiona. Miąższ pokroić w kosteczkę. Rozgrzać dużą patelnię, wlać 3 łyżki oliwy i smażyć bakłażana przez około 10 minut, co chwilę mieszając, aż bakłażan będzie miękki, ale nie będzie się jeszcze rozpadał. Zdjąć z patelni i odłożyć na talerz. Na tę samą patelnię wlać 2 łyżki oliwy, dodać cebulę i zeszklić na umiarkowanym ogniu przez około 10 minut. Wlać ocet i gotować przez około 2 minuty aż większość octu wyparuje. Dodać cukier lub łyżkę miodu, pomidory oraz świeżo zmielony pieprz i cynamonem. Gotować przez około 10 minut pod przykryciem (jeśli używaliśmy pomidorów puszek). Dodać odcedzone kapary i oliwki, wymieszać. Na koniec połączyć z bakłażanem. Dodać orzeszki piniowe i startą na drobno skórkę świeżej cytryny. Dosolić do smaku. Podawać ciepłe lub ostudzone, najlepiej w towarzystwie świeżego pieczywa.



kategoria - wytrawne przysmaki Europy

Mateusz Czechowicz

RATATOUILLE

Składniki:

- 350 g cukinii
- 350 g bakłażanów
- 350 g cebuli
- 350 g papryki (czerwona i zielona)
- 500 g dojrzałych pomidorów
- 3 ząbki czosnku
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- gałązka tymianku, liść laurowy, sól i pieprz

Przygotowanie:

Pomidory (bez skórki) pokroić w ćwiartki. Czosnek pokroić w plasterki. Paprykę, cukinię i bakłażany pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w krążki. Na rozgrzanej patelni z dodatkiem dwóch łyżek oliwy smażyć cebulę z papryką (aż zmiękną). Dodać pomidory, czosnek, tymianek i liść laurowy. Przyprawić solą i pieprzem. Dusić na małym ogniu pod przykryciem przez około 45 minut. Na drugiej patelni na pozostałej oliwie poddusić cukinię i bakłażany. Dodać je do reszty potrawy, dokładnie wymieszać i pozostawić jeszcze na małym ogniu przez 10 minut.



kategoria - wytrawne przysmaki Europy

Matylda Majchrzak

PIEROGI Z MIĘSEM

Składniki:

- mięso z kaczki
- marchewka
- sól i pieprz
- mąka i jajko
- ciepła woda



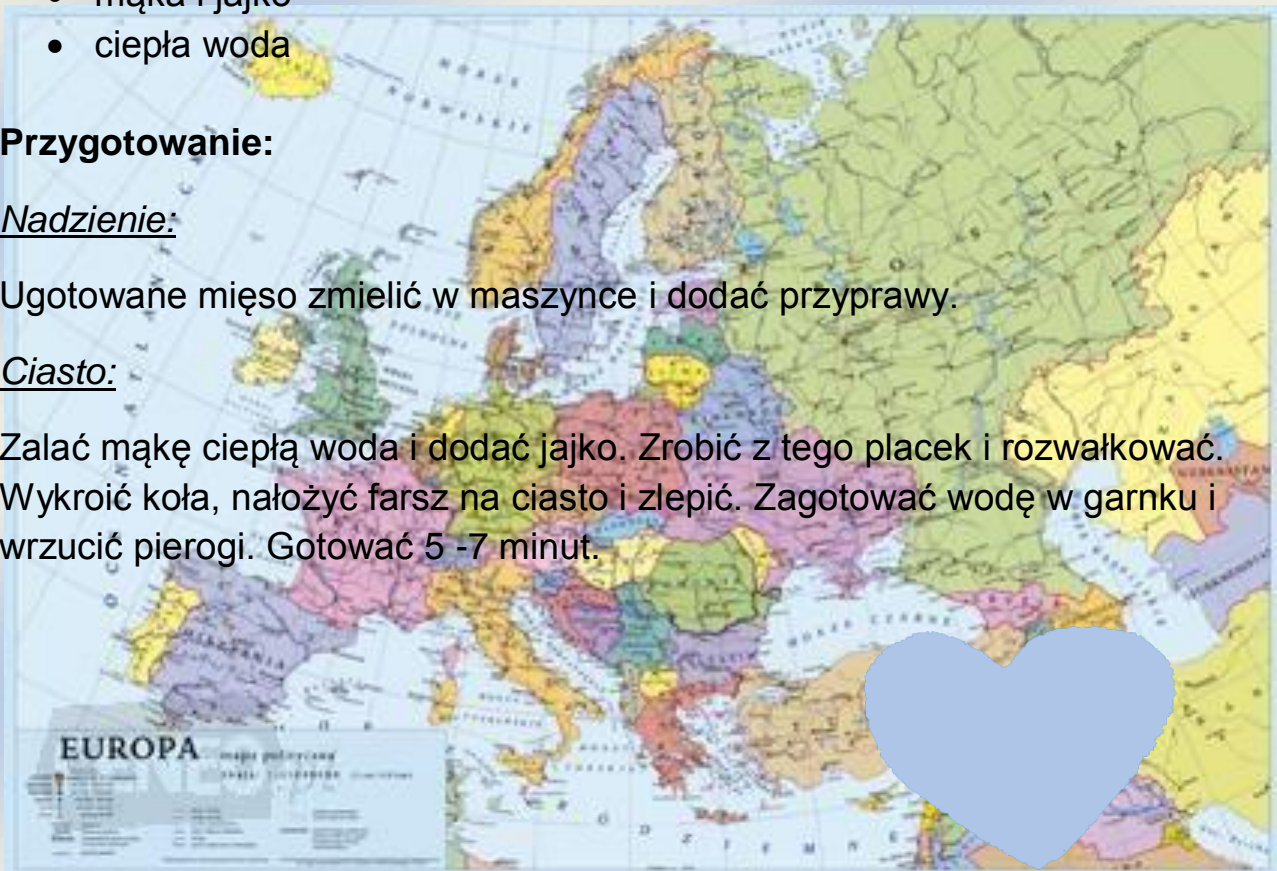
Przygotowanie:

Nadzienie:

Ugotowane mięso zmielić w maszynce i dodać przyprawy.

Ciasto:

Zalać mąkę ciepłą wodą i dodać jajko. Zrobić z tego placek i rozwałkować. Wykroić koła, nałożyć farsz na ciasto i zlepić. Zagotować wodę w garnku i wrzucić pierogi. Gotować 5 -7 minut.



kategoria - wytrawne przysmaki Europy

Ola Kowalak

WĘGIERSKA ZAPIEKANKA

Składniki:

- ziemniaki
- kielbasa z cebulą i czosnkiem
- jaja na twardo
- śmietana 18%



Przygotowanie:

Wszystko przekładamy warstwami.

