



Szkoła Podstawowa nr 24 STO



ŚWIĘTO DYNI



PAMIĄTKOWA KSIĘGA
KUCHARSKA



rok szkolny 2013/2014



WSTĘP

W poniedziałkowy poranek, 21 października 2013 roku zagościły w szkolnej stołówce dyniowe delicje oraz dyniowe dzieła sztuki. Wśród aromatycznych potraw z dyni królowały wykwintne ciasta i ciasteczka wraz z pysznymi zupami, pierożkami i placuszkami. Na konkursowym stole pojawiły się także różnorodne przetwory z dyni o słodkim, pikantnym i korzennym smaku. Wyjątkowego kolorytu Dyniowemu Świętu dodały oryginalne rzeźby.

Do konkursu zgłoszono 15 potraw, 8 przetworów oraz 18 rzeźb.

W kategorii „Dyniowe delicje”- potrawy z dyni przyznano następujące miejsca:

I miejsce – Bartek Ciborowski z kl. 1b za „Ciasto dyniowe”,

II miejsce – Aleksander Gil z kl. 0a za „Zupę dyniową”,

III miejsce – Maja Kończak z kl. 2b za „Dyniowe ciasteczka z polewą z białej czekolady”,

wyróżnienia – Piotr Kuśmider z kl. 1a za „Tartę Americana” oraz Witek Zakrzewski z kl. 1a za „Dyniowe pierniczki”.

W kategorii „Dyniowe delicje”- przetwory z dyni przyznano następujące miejsca:

I miejsce – Hania Szustkiewicz z kl. 1a za „Dynię marynowaną”,

II miejsce – Michał Koprowski z kl. 1b za „Dyniowy dżem”,

III miejsce – Karol Kwaczyński z kl. 0b za „Dżem z dyni z nutką soku pomarańczy”.

W kategorii „Rzeźba z dyni” przyznano następujące miejsca:

I miejsce – Dominika Powąłka z kl. 1b za „Dyniowego smoka”,

II miejsce – Kacper Karpiński z kl. 3b za „Dyniowego języka”,

III miejsce – Marlena Książkiewicz z kl. 1b za „Dyniowego liska w norce”,

wyróżnienia – Diana Czeladzka z kl. 1a za „Ludka” oraz Julia Chrzanowska z kl. 0b za „Panią Jesień”. Szczególne podziękowania i uznanie należą się również pozostałym uczestnikom konkursu, którzy w

gronie rodzinnym podtrzymują piękną kulinarną tradycję przygotowywania przetworów i potraw, a także tworzą artystyczne kompozycje. Z dumą oznajmiamy, iż są to następujący uczniowie:

Marysia Radzięciak z kl. 0a, Gabrysia Kocjan z kl. 1b, Agata Górecka z kl. 3a, Marta Kowalak z kl. 1a, Asia Szymańska z kl. 1b, Bartosz Prejs z kl. 1b, Hubert Piątkowski z kl. 0b, Maya Czarkowska z kl. 0a, Wojtek Pałucki z kl. 2a, Bartosz Imielski z kl. 1b, Lena Kądzielska z kl. 3a, Małgosia Zielińska z kl. 0a, Ksawery Ostreęga z kl. 0a, Robert Koszlajda z kl. 1a, Dominika Kowalska z kl. 0a, Asia Osińska z kl. 0a, Jakub Jeliński z kl. 3b, Hubert Sidorko z kl. 2a, Dominika Dałkowska z kl. 3a, Maja Juskiewicz z kl. 0b.



***DYNIOWE
DELICJE***



POTRAWY



I miejsce w kategorii „Dyniowe delicje”- potrawy z dyni

Bartek Ciborowski

CIASTO DYNIOWE

Składniki:

- kruche ciasto (na formę o średnicy 28 - 30 cm):
- 50 g mąki pszennej
- 65 g drobnego cukru (najlepiej cukier puder)
- 1/4 łyżeczki soli
- 150 g masła
- 1 duże jajko
- 2 łyżki śmietany kremówki (opcjonalnie)



Przygotowanie:

Ciasto kruche:

Wsypać mąkę, cukier i sól do miski. Dodać rozdrobnione masło. Siekać nożem, póki wszystkie składniki nie będą przypominać okruchów chleba. Jajko wymieszać ze śmietaną, wlać do zagłębienia zrobionego w produktach sypkich. Przemieszać drewnianą łyżką, aby wchłonęła się część mąki. Zagnieść ciasto. Gotowe ciasto wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut (lub na dłużej, lecz nie przekraczać 48 godzin.) Natłuścić formę. Wyjąć ciasto z lodówki, rozwinąć z folii i ułożyć na chłodnej powierzchni. Ciasto oprószyć lekko mąką z obu stron. Przełożyć ciasto na folię spożywczą i przykryć drugim kawałkiem folii i rozwałkować ciasto na grubość 3 mm. Z rozwałkowanego ciasta zdjąć górną warstwę folii i przetrząść placek do formy. W tym czasie rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C. Włożyć ciasto do piekarnika i piec je najpierw przez 5 minut w temperaturze 200°C, a następnie przez kolejne 10 - 15 minut w temperaturze 180 - 190°C. Ciasto powinno mieć złoty kolor.

Dyniowa masa:

Gotujemy 400 g dyni pokrojonej w kostkę. Jak będzie miękka, ale jeszcze się nie rozlatuje, odcedzamy wodę i miazdżymy dynię. Do masy

dodajemy 400 g drobno startej marchewki, szklanę cukru, pół kostki masła, 0,8 litra mleka i gotujemy czasami mieszając, aż mleko odparuje o połowę. Do tej masy wsypujemy rodzynki (50 g) i wlewamy dwa opakowania budyniu waniliowego rozcieńczonego w reszcie mleka (zostało nam przecież 0,2 l). Gotujemy. A potem całość wylewamy na upieczony wcześniej spód z kruchego ciasta. Możemy posypać gorzką czekoladą. Odstawiamy i jak wystygnie kroimy i jemy.



II miejsce w kategorii „Dyniowe delicje”- potrawy z dyni

Aleksander Gil

ZUPA DYNIOWA

Przygotowanie:

Dynię obieram, następnie kroję w kostkę i zalewam bulionem. Gotuję do miękkości. Przyprawiam solą, pieprzem i ostrą papryczką chili. Wszystko miksuję (jeśli jest zbyt rzadka, to można dodać kilka ugotowanych ziemniaczków i ponownie wszystko zmiksować). Na koniec doprawiam odrobiną cukru. Można podawać z grillowanym bekonem i czarnuszką, ale sama zupa jest równie smaczna, delikatnie ostra i rozgrzewająca.



III miejsce w kategorii „Dyniowe delicje”- potrawy z dyni

Maja Kończak

DYNIOWE CIASTECZKA Z POLEWĄ Z BIAŁEJ CZEKOLADY

Składniki:

Ciasto:

- 100 g orzechów włoskich, łuskanych
- 200 g miąższu dyni
- 1 łyżeczka cynamonu mielonego
- 1 łyżeczka imbiru mielonego
- ½ łyżeczki soli
- 150 g cukru brązowego
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 jajko
- 50 g masła, stopionego, wystudzonego
- 150 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Polewa:

- 30 g śmietany UHT 30%
- 100 g czekolady białej, połamanej na kawałki

Przygotowanie w Thermomixie:

Ciasto:

Rozgrzać piekarnik do 180°C. Do naczynia miksującego włożyć orzechy, rozdrobnić 4s/obr.5, przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć miąższ dyni, rozdrobnić 5s/obr.5. Dodać cynamon, imbir i sól, cukier brązowy i waniliowy, jajko i stopione masło, wymieszać 10s/obr.4. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i 70 g orzechów, wymieszać 15s/obr.4. Ciasto wyłożyć dość cienką warstwą do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy o wymiarach około 25 x 35 cm (lub mniejszej), piec około 35 - 40 minut, odstawić do ostygnięcia.

Polewa:

Do naczynia miksującego wlać śmietanę kremówkę, podgrzać 1min30s/90°C/obr.1. Dodać białą czekoladę, rozpuścić 2 min/90°C/obr.1. Polewę rozprowadzić na cieście i posypać pozostałymi orzechami, odstawić do ostygnięcia. Pokroić w kwadraty.

wyróżnienie w kategorii „Dyniowe delicje”- potrawy z dyni

Piotr Kuśmider

TARTA AMERICANA

Składniki:

kruche ciasto:

- 150 g mąki pszennej
- 75 g zimnego masła
- 2 łyżki mleka
- szczypta soli

dyniowe nadzienie:

- 500 g dyni ze (skórką bez miąższu)
- 1i 1/5 szklanki zagęszczonego mleka bez cukru
- 1/4 szklanki białego cukru
- 1/2 szklanki brązowego cukru trzcinowego
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 jajka oraz żółtko jaja trzeciego
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 1/4 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
- 1/4 łyżeczki mielonych goździków
- 1/4 łyżeczki kardamonu



Przygotowanie:

Najpierw przygotowujemy kruche ciasto. Mąkę i cukier przesiewamy do miski. Masło kroimy w kostkę, dodajemy do mąki i całość ugniatamy do momentu uzyskania konsystencji przypominającej kruszonkę. Dodajemy mleko i zagniatamy delikatnie do uzyskania gładkiego jednolitego ciasta. Pamiętajmy, żeby nie ugniatać ciasta zbyt długo, bo może stracić swoją kruchość! Ciasto rozwałkujemy i wykładamy nim wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą formę do tarty. Nakłuwamy ciasto widelcem po całej powierzchni i wstawiamy do lodówki na 1 godzinę.

Przygotujemy masę dyniową. Dynię kroimy na dwa duże kawałki. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200°C. Na blachę kładziemy papier do pieczenia, układamy dynię, skórą do góry. Pieczemy w piekarniku przez 40 minut. Po wyjęciu zdejmujemy skórę. Dyniowa pulpa miksujemy w garnku. Dolewamy zagęszczone mleko, jaja,

przyprawy i mieszamy. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200°C. Ciasto wyjmujemy z lodówki, przykrywamy papierem do pieczenia, obciążamy fasolą „Jaś” lub ryżem i wkładamy do piekarnika na 15 minut. Po tym czasie usuwamy papier z obciążeniem i pieczemy jeszcze przez 5 minut. Wyjmujemy ciasto z piekarnika. Wlewamy masę dyniową. Wkładamy ciasto z powrotem do piekarnika. Pieczemy w temperaturze 200°C przez 15 minut, po czym zmniejszamy temperaturę pieczenia do 180°C i pieczemy jeszcze 40 minut.



wyróżnienie w kategorii „Dyniowe delicje”- potrawy z dyni

Witek Zakrzewski

DYNIOWE PIERNICZKI

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika, szczypta gałki muskatołowej
- szczypta soli
- ½ kostki miękkiego masła
- 1 jajo
- 1 szklanka zmiksowanej dyni
- 1 ½ szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 100 g pokruszonej czekolady



Przygotowanie:

Mąkę, proszek do pieczenia i przyprawę mieszamy. Dynię kroimy na kawałki i miksujemy, tak żeby powstało puree. Ubijamy mikserem masło z cukrem i jajem. Dodajemy zmiksowaną dynię. Do masy wsypujemy mąkę z przyprawami, mieszamy. Dodajemy pokruszoną czekoladę. Blachę wykładamy papierem i nakładamy łyżką małe porcje. Można także upiec w blaszce na muffinki. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 20 - 25 minut.



kategoria „Dyniowe delikcje”- potrawy z dyni

Marysia Radzięciak

PIEROŻKI Z NADZIENIEM DYNIOWYM

Składniki:

farsz:

- ćwiartka małej dyni
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- 3 ciasteczka amaretti
- 2 płaskie łyżki parmezanu
- sól
- gałka muskatołowa

ciasto:

- mąka
- 2 jajka
- oliwa z oliwek

Przygotowanie:

farsz:

Dynię ugotować z cukrem, odsączyć. Dodać pozostałe składniki, wymieszać.

ciasto:

Wyrobić ciasto, rozwałkować, pokroić na małe kwadraty, nałożyć farsz. Uformować pierożki. Gotować w osolonej wodzie przez kilka minut.



kategoria „Dyniowe delikcje”- potrawy z dyni

Gabrysia Kocjan

PYSZNE CIASTO DYNIOWE

Składniki:

- 2 jajka
- 150 ml oleju roślinnego
- 200 g brązowego cukru
- 400 g dyni startej na dużych oczkach
- 2 brzoskwinie z puszki (można pominąć)
- 50 g wiórek kokosowych
- 60 g migdałów
- 200 g mąki
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia



Przygotowanie:

Najpierw ubijamy jajka. Następnie bardzo powoli dodajemy cukier ciągle ubijając tak, by w naczyniu była puszysta piana. Nie przerywając miksowania dolewamy ciągłym strumieniem olej. Następnie dorzucamy dynie, wiórki kokosowe, pokruszone migdały i pokrojoną w kostkę brzoskwinie. Mieszamy składniki łyżką. Dorzucamy cynamon, sodę, sól i proszek do pieczenia. Na samym końcu dodajemy mąkę. Blachę wykładamy papierem do pieczenia, a na to wlewamy powstałą masę i posypujemy migdałami. Pieczemy w temperaturze 150°C przez około 70 minut.



kategoria „Dyniowe delikcje”- potrawy z dyni

Agata Górecka

MUFFINY Z DYNI

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 jajko
- 1 szklanka mleka
- $\frac{1}{2}$ szklanki oleju
- 1 i $\frac{1}{2}$ szklanki startej dyni



Przygotowanie:

Miąższ z dyni zetrzeć na tarce. Suche składniki wymieszać w jednym naczyniu, a w drugim mokre. Wszystko razem połączyć i przełożyć do foremek. Piec około 20 minut w temperaturze 180°C.



kategoria „Dyniowe delikcje”- potrawy z dyni

Marta Kowalak

DYNIOWE CIASTO TUSI

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- $\frac{3}{4}$ szklanki oleju
- 3 jaja
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki upieczonej dyni
- 1 szklanka bakalii
- 2 łyżeczki kakao
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej



Przygotowanie:

Wszystko wymieszać i piec 1 godzinę w temperaturze 180°C.



kategoria „Dyniowe delicje”- potrawy z dyni

Asia Szymańska

CIASTO DYNIOWE

Składniki:

- 600 g - dynia
- 50 g - cukier puder
- 300 ml - mleko
- 2 łyżki - miękkie masło
- fix puszyste placki z jabłkami Knorr – 1 opakowanie
- 2 łyżki - mąka



Przygotowanie:

Połowę dyni kroimy w kostkę i gotujemy aż zmięknie. Następnie miksujemy na gładki sos. Resztę dyni trzemy na tarce o dużych oczkach i dodajemy do sosu dyniowego. Wsypujemy fix oraz cukier puder i dokładnie mieszamy. Odstawiamy na kilka minut w chłodne miejsce. Foremkę do pieczenia smarujemy miękkim masłem i wysypujemy mąkę. Przelewamy ciasto do foremki. Pieczemy w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez 30 minut.



kategoria „Dyniowe delikcje”- potrawy z dyni

Bartosz Prejs

CIASTO DYNIOWE Z WANILIĄ I SKÓRKĄ MANDARYNKI

Składniki:

- 250 g musu z pieczonej dyni
- 200 g masła
- 1 szklanka cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- skórka starta z 2 mandarynek
- 3 jaja, oddzielnie żółtka od białek
- 1 ½ szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



Przygotowanie:

Błaszczę posmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C. Do garnka włożyć masło, roztopić na małym ogniu mieszając (starać się nie podgrzewać za bardzo masła). Dodać cukier oraz cukier wanilinowy i wymieszać. Odstawić z ognia. Dodać mus z dyni i skórkę z mandarynki, wymieszać i ostudzić (masa może być lekko ciepła). Odłożyć pół szklanki masy na polewę. Do reszty (większości masy) dodać żółtka i wymieszać. Mąkę przesiać do czystej miski razem z proszkiem do pieczenia. Dodać ją do masy w trzech partiach, za każdym razem dokładnie mieszając łyżką. Białka ubić na idealnie sztywną pianę i dodać do masy. Bardzo delikatnie wymieszać łyżką. Masę wyłożyć do tortownicy. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 45 minut. Wyjąć z piekarnika i ostudzić. Do odłożonej masy dodać roztopioną czekoladę lub cukier puder. Polać po cieście, gdy będzie już ostudzone.



kategoria „Dyńowe delicje”- potrawy z dyni

Hubert Piątkowski

TORT DYŃOWY

Składniki:

ciasto:

- 1i 2/3 szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki i 1 łyżka kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka cynamonu
- ¼ łyżeczki gałki muskatołowej
- ½ szklanki kefiru
- 1 szklanka puree z dyni*
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii
- 160 g masła
- 1 szklanka drobnego cukru do wypieków



Przygotowanie:

ciasto:

Do naczynia przesiać mąkę pszenną, kakao, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, przyprawy. W drugim naczyniu wymieszać kefir, puree z dyni, ekstrakt z wanilii. Mikserem utrzeć masło z cukrem. Dodawać jaja (w całości), jedno po drugim, dokładnie ucierając po każdym dodaniu. Następnie na zmianę, w trzech turach dodawać przesiane składniki i odłożoną mieszankę kefirowo-dyńową. Krótco wymieszać, tylko do połączenia składników. Ciasto podzielić na dwie części (powstaną z niego dwa blaty). Dno tortownicy o średnicy około 20 cm wyłożyć papierem. Piec w temperaturze 180°C przez 22 - 30 minut lub do tzw. suchego patyczka. Przystudzić chwilę w formie, wyjąć, następnie wystudzić na kratce.

krem pomarańczowy:

- 400 g serka kremowego typu Philadelphia (lekko słony)

- 110 g masła w temperaturze pokojowej
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- skórka otarta z dwóch pomarańczy
- 2 – 2 i 1/2 szklanki cukru pudru
- odrobina pomarańczowego lub żółtego barwnika

Serek zmiksować w misie miksera z masłem, wanilią i skórka pomarańczy. Dodawać cukier puder w kilku turach miksując. Na końcu wmiksować barwnik do otrzymania pożądanego koloru.

tort:

Na paterze położyć pierwszy z blatów czekoladowych. Posmarować połową kremu. Na górę wyłożyć drugi blat czekoladowy i pokryć pozostały kremem. Schłodzić w lodówce. Górę oprószyć kakao (opcjonalnie).

*Niedużą dynię umyć i przekroić na kilka mniejszych części, wydrążyć łyżką środek z nasionami. Tak przygotowaną dynię ułożyć w naczyniu żaroodpornym i przykryć pokrywką: piec w temperaturze 180°C przez około 9 minut, do miękkości. Ostudzić, obrać ze skóry i zmiksować blenderem na puree.



kategoria „Dyniowe delikcje”- potrawy z dyni

Maya Czarkowska

DYNIOWE PLACUSZKI

Składniki:

- 1 mała dynia
- 2 jajka
- 4 łyżki mąki
- 1 ząbek czosnku
- natka pietruszki
- sól, pieprz, słodka papryka



Przygotowanie:

Dynię kroimy na ćwiartki, obieramy ze skórki, usuwamy miąższ. Tak przygotowaną dynię ścieramy na tarce jarzynowej. Dodajemy mąkę, żółtka, ubite „na sztywno” białka, posiekany czosnek, sól, pieprz, paprykę i posiekaną natkę pietruszki. Wyrabiamy gładką masę. Smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor.



kategoria „Dyniowe delikcje”- potrawy z dyni

Michał Koprowski

CIASTO DYNIOWE PRZEKŁADANE

Składniki:

ciasto:

- 2 jajka
- 1 szklanka cukru (około 180 g), można dać mniej
- 150 ml oleju roślinnego
- 200 g startej na tarce surowej dyni
- 50 g pokruszonych płatków migdałów lub pestek dyni
- 50 g wiórków kokosowych
- 1 brzoskwinia (świeża lub z puszki) – można też dodać ananasa
- 1 cukier wanilinowy lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 200 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli



masa:

- 120 g serka Philadelphia
- 50 g masła
- 1/2 szklanki cukru pudru

Mała forma, np. kwadratowa 21 x 21 cm lub tortownica o średnicy 22 cm. Dno wyłożyć papierem do pieczenia wypuszczając boki papieru poza obręcz. Dno z papierem i boki formy posmarować masłem lub olejem. Można też formę posmarować masłem lub olejem i całą wyłożyć papierem bez wypuszczania papieru poza obręcz.

Przygotowanie:

masa:

Ucierać serek Philadelphia razem z masłem przez około 5 - 7 minut aż masa będzie puszysta. Dodać cukier puder, najlepiej w 2 partiach, cały czas ucierając przez około 2 minuty. Wstawić do lodówki na czas przygotowania ciasta.

ciasto:

Przygotować wszystkie składniki, odmierzyć i umieścić w miseczkach. Mąkę przesiać do oddzielnej miski razem z proszkiem do pieczenia i sodą, dodać sól i wymieszać. Piekarnik nagrzać do temperatury 150°C. Jajka ubić na puszystą pianę przez około 5 - 7 minut. Stopniowo dodawać cukier cały czas ubijając na wysokich obrotach miksera aż masa będzie puszysta i gęsta. Wciąż ubijając na wysokich obrotach dolewać cieniutkim strumieniem olej. Do powstałej masy dodać startą dynię, migdały lub orzechy, wiórki kokosowe, drobno pokrojonego ananasa lub brzoskwinie, cukier wanilinowy. Delikatnie wymieszać łyżką. Dodać mąkę z proszkiem, sodą oraz solą i delikatnie wymieszać łyżką. Masę wyłożyć do przygotowanej formy i wstawić do piekarnika. Piec przez 1 godzinę aż wetknięty patyczek będzie suchy (piekłam 55 minut). Ciasto ostudzić i przekroić na 2 części. Spód posmarować 1/3 polewy, przykryć górną częścią ciasta i posmarować resztą polewy. Można od razu kroić i podawać lub wstawić do lodówki do czasu aż polewa bardziej zastygnie.

My zrobiliśmy ciasto z 2 porcji (na dużą, prostokątną blachę). Piekłam dłużej, niż w przepisie powyżej, około 15 minut (robiłam „test patyczka”).



kategoria „Dyniowe delikcje”- potrawy z dyni

Hania Szustkiewicz

ZUPA Z DYNI

Składniki:

- 2 kg marchewki
- 2 łyżki masła
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- imbir (około 2 cm)
- papryka chili
- tymianek, kardanom
- sok z ½ cytryny
- 1 szklanki śmietany
- 1 kg miąższu z dyni - zagotować



Przygotowanie:

Z warzyw ugotować bulion. Dodać miąższ z dyni. Doprawić przyprawami i śmietaną. Całość zmiksować. Podawać z ryżem.

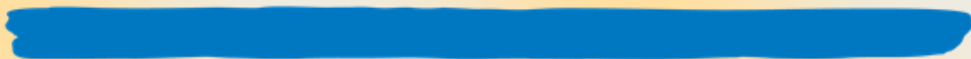




***DYNIOWE
DELICJE***



PRETWORY



I miejsce w kategorii „Dyniowe delicje”- przetwory z dyni

Hania Szustkiewicz

DYNIA MARYNOWANA

Składniki:

- 2 kg dyni
- ½ kg cukru
- 4 szklanki wody
- 2 łyżki soli
- goździki
- ziele angielskie



Przygotowanie:

Dynię obrać ze skóry. Wydrążyć nasiona. Pokroić w kostkę. Na chwilę zanurzyć we wrzątku. Częstki dyni ułożyć w słoikach.

Zalewa:

Wodę, cukier, sól, goździki i ziele gotować około 5 minut. Gorącą zalewą zalać kawałki dyni. Pasteryzować około 5 minut.



II miejsce w kategorii „Dyniowe delikcje”- przetwory z dyni

Michał Koprowski

DYNIOWY DŻEM

Składniki:

- dynia obrana ze skórki i pokrojona w kostkę
- 3 pomarańcze – obrane ze skórki i błon
- 1 cytryna – obrana ze skórki i błon
- brzoskwinie z puszki, pozostałe po zrobieniu ciasta dyniowego
- kwasek cytrynowy, cynamon i cukier do smaku



Przygotowanie:

Najpierw do płaskiego naczynia - dużego rondla (może być patelnia) waliśmy troszeczkę wody i wrzuciliśmy dynię. Dusiliśmy na małym ogniu, pod przykryciem, do miękkości, od czasu do czasu mieszając. Dodaliśmy pomarańcze, cytrynę, brzoskwinie i dalej dusiliśmy. Doprawiliśmy cukrem, kwaskiem oraz cynamonem i dusiliśmy już bez przykrycia do osiągnięcia pożądanej gęstości. Gorące przełożyliśmy do słoików.



III miejsce w kategorii „Dyńowe delicje”- przetwory z dyni

Karol Kwaczyński

DŻEM Z DYNI Z NUTKĄ SOKU POMARAŃCZY

Składniki:

- 1 kg dyni
- 3 pomarańcze
- 1/2 kg cukru
- torebka żelfixu
- szczypta cynamonu



Przygotowanie:

Dynie obrać i zetrzeć na tarce, przełożyć do garnka i zasypać torebką żelfixu. Gotować na niewielkim ogniu, po kilku minutach dodać 0,5 kg cukru. Powoli mieszając doprowadzić do wrzenia. W momencie jak wszystko zgęstnieje dolewamy 1,5 szklanki soku z pomarańczy. Na końcu dodajemy szczyptę cynamonu i dokładnie mieszamy do momentu zagotowania. Gorący dżem przelewamy do uprzednio umytych słoików. Zakręcamy i odstawiamy do góry dnem.



kategoria „Dyniowe delicje”- przetwory z dyni

Wojtek Pałucki

DYNIA W ZALEWIE SŁODKO-KWAŚNEJ Z GOŹDZIKAMI I ODROBINĄ CYNAMONU

Przygotowanie:

Z ½ kg dyni wykrajamy łyżeczką okrągłe kulki. Gotujemy 2 minuty w lekko osolonej wodzie. Zimne kulki zalewamy gorącą zalewą zrobioną z: ½ szklanki octu, 5 szklanek wody, 5 łyżek cukru, 10 goździków i szczypty cynamonu. Pasteryzujemy 10 minut.



kategoria „Dyniowe delicje”- przetwory z dyni

Bartosz Imielski

DYNIA DO PODANIA NA GORĄCO

Przygotowanie:

Dynię umyć, obrać ze skóry. Wydrążyć gniazda z nasionami i pokroić w kostkę.

Gotować, aż powstanie pulpa. Posolić do smaku. Włożyć do słoików, pasteryzować 15 minut.



kategoria „Dyniowe delicje”- przetwory z dyni

Bartosz Imielski

DYNIA NA OSTRO

Przygotowanie:

Dynię umyć i obrać ze skóry. Wydrążyć gniazda i nasiona. Pokroić w kostkę. Włożyć do słoików.

Zalewa:

1 szklanka octu, 3 szklanki wody, 1 szklanka cukru, goździki. Wszystko zagotować. Wrzątkiem zalać dynię w słoikach. Pasteryzować 10 minut.



kategoria „Dyńowe delicje”- przetwory z dyni

Małgosia Zielińska

DŻEM Z DYNI I POMARAŃCZY

Składniki:

- 1kg dyni
- 2 pomarańcze
- 600 g cukru

Przygotowanie:

Dynię ścieramy na tarce o dużych oczkach, zasypujemy cukrem i odstawiamy do lodówki na około 2 godziny. Pomarańcze dokładnie myjemy, osuszamy i ścieramy ich skórkę na tarce o bardzo drobnych oczkach. Resztę kroimy w drobną kostkę. Po 2 godzinach łączymy wszystkie składniki i gotujemy około 30 minut na małym ogniu. Następnie przelewamy do słoiczków, odwracamy i czekamy, aż się zassie. Gdy denko przestanie być wypukłe, dżem jest gotowy do przechowywania i zjadania.



kategoria „Dyniowe delicje”- przetwory z dyni

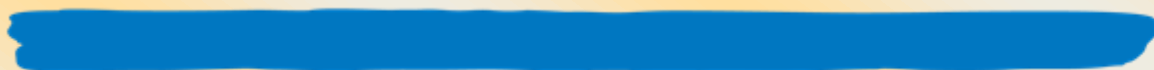
Lena Kądzielska

DYNIA A’LA MEXICANA





RZEŹBA Z DYNI



I miejsce w kategorii „Rzeźba z dyni”

Dominika Powalka



DYŃIOWY SMOK



II miejsce w kategorii „Rzeźba z dyni”

Kacper Karpiński



DYŃOWY JEŻYK



III miejsce w kategorii „Rzeźba z dyni”

Marlena Książkiewicz



DYNIOWY LISEK W NORCE



wyróżnienie w kategorii „Rzeźba z dyni”

Diana Czeladzka



LUDEK



wyróżnienie w kategorii „Rzeźba z dyni”

Julia Chrzanowska



PANI JESIEŃ



kategoria „Rzeźba z dyni”

Asia Szymańska



DYNIEK



kategoria „Rzeźba z dyni”

Marta Kowalak



kategoria „Rzeźba z dyni”

Ksawery Ostreża



DUCH OGRODU



kategoria „Rzeźba z dyni”

Aleksander Gil



kategoria „Rzeźba z dyni”

Robert Koszlajda



kategoria „Rzeźba z dyni”

Dominika Kowalska



kategoria „Rzeźba z dyni”

Ania Osińska



CIAPKOWE WARIACJE



KOT W KAPELUSZU



kategoria „Rzeźba z dyni”

Jakub Jeliński



kategoria „Rzeźba z dyni”

Hubert Sidorko



LEGO



kategoria „Rzeźba z dyni”

Dominika Dałkowska



kategoria „Rzeźba z dyni”

Maja Juszkiewicz

