

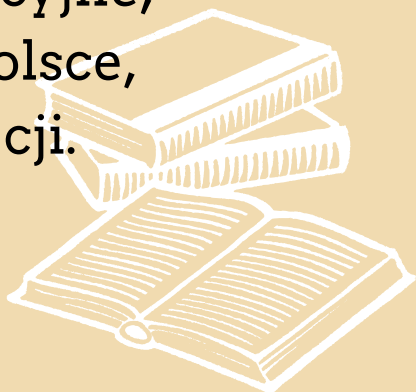
Dania świąteczne

krótki e-book



Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia
Ustawicznego im. Bohaterów Walk nad Bzurą 1939 r.
w Sochaczewie

W tym e-booku znajdziesz
wiele przepisów na pyszne
i zdrowe potrawy na
Boże Narodzenie i Wielkanoc
które są tradycyjne,
zarówno w Polsce,
jak i w Grecji.



Christopsomos - grecki chleb świąteczny

Składniki:

200g białego zaczynu pszennego 100%hydracji

450g białej pszennej maki chlebowej

7g soli

1 1/2g łyżeczki drożdży instatnt

1 łyżeczka cynamonu

1/4 łyżeczki mielonej gałki muskatołowej

1/4 łyżeczki mielonego ziela angielskiego

1/4 łyżeczki mielonych goździków

1 łyżka zmielonej kandyzowanej skorki pomarańczowej

1 łyżeczka naturalnego ekstraktu z migdałów

2 duże jajka, lekko roztrzepane

1/4 szklanki miodu płynnego

1/4 szklanki oliwy z oliwek

3/4 szklanki letniego mleka

1/2 szklanki rodzynek (dowolnych)

1/2 szklanki suszonych żurawin

1/2 szklanki orzechów włoskich, posiekanych, lekko uprażonych

Glazura:

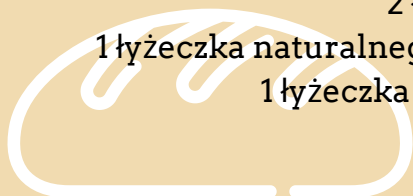
2 łyżki wody

2 łyżki cukru

2 łyżki miodu

1 łyżeczka naturalnego ekstraktu pomarańczowego

1 łyżeczka ziarna sezamowego





<https://www.sabaharabi.com/img/20/10/13/16025782820216048.jpg>

<https://3.bp.blogspot.com/-40c->

Dg51fIM/WFzMgP90H6I/AAAAAAAKsg/e4hrKnGm9yOu9yphZXr4p40o6yBp9mOnAC
LcB/w1200-h630-p-k-no-nu/IMG_3866.JPG

Wykonanie:

W dużej misce wymieszać razem: mąkę, sól, drożdże, cynamon, gałkę, ziele angielskie i goździki. Dodać zakwas (lub poolish), ekstrakt, jajka, miód, oliwę i mleko. Dobrze wymieszać, aż ze składników utworzy się kula.

Wyjąć na kuchenny blat i zagnieść miękkie, delikatnie lepkie ciasto (ok. 10 min). W czasie ostatniej fazy zagniatania dodać bakalie. Pierwsza fermentacja trwa ok. 1,5 godziny, w połowie której ciasto trzeba odgazować i złożyć (stretch and fold technique).

Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyjąć je z miski i po lekkim odgazowaniu, podzielić na dwie części, jedna dwa razy większa od drugiej. Z większej uformować kulę i ułożyć ją na blasze, wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować lekko olejem, przykryć folią i zostawić na 60-90 min.

Mniejszy kawałek ciasta umieścić w foliowej torebce i schłodzić w lodowce. W tym czasie rozgrzać piec do 180stC.

Gdy okrągły bochenek jest już dobrze wyrośnięty, wyjąć schłodzone ciasto z lodówki, podzielić je na dwie części i z każdej uformować 25cm wałek. Wałki ułożyć na krzyż na wierzchu chleba. Będą one dłuższe i będą wystawać poza kopułę bochenka. Końce przeciąć nożem wzdłuż (ale tylko do momentu, gdzie wałek pokrywa chleb) i zawinąć je na zewnątrz. W tak zawinięte końcówki można wcisnąć połówki orzechów włoskich. Wierzch bochenka posmarować miodową glazurą. Piec 40-45 min. Przed podaniem, chleb koniecznie należy całkowicie wystudzić (ok. 1 godziny).



Żurek

Składniki:

2 litry bulionu
500 ml zakwasu żytniego
cztery białe kiełbasy (surowe)
200 g boczku
1 duża cebula
2 łyżeczki chrzanu
1 ząbek czosnku
3 łyżki śmietany 30% lub 36%
suszony, starty majeranek
sól i pieprz do smaku
do podania ugotowane na twardo jajka



Przygotowanie żurku:

Zaczynamy od pogrzania bulionu.

Na patelni podsmażamy pokrojony w kosteczkę boczek, a kiedy zacznie się z niego wytapiać tłuszcz, dodajemy posiekaną w kostkę cebulę i smażymy na średnim ogniu, aż boczek i cebula ładnie się zrumienią.

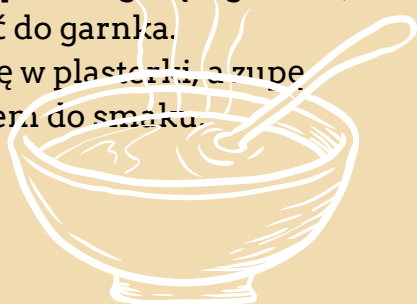
Do gorącego bulionu dodajemy zawartość patelni, a także białą kiełbasę w całości i gotujemy wywar na małym ogniu przez ok. 30-40 minut do czasu, aż zyska wyraźny mięsny smak i aromat.

Do tak przygotowanej bazy dodajemy zakwas (dobrze rozmieszany). Na początek jedynie połowę, żeby żurek nie wyszedł zbyt kwaśny. W razie potrzeby dolewamy zakwas do uzyskania pożądanego smaku.

Następnie do garnka dodajemy rozgnieciony lekko ząbek czosnku, dwie małe łyżeczki chrzanu i przede wszystkim majeranek. Majeranek, w ilości mniej więcej jednej łyżki stołowej, w trakcie dodawania do zupy mocno rozcieramy w dłoniach, dzięki czemu uwalnia się bardzo dużo aromatów. Majeranku w żurku nigdy za wiele :)

Zupę gotujemy w ten sposób jeszcze przez kilka minut na niewielkim ogniu, a na sam koniec, już po zdjęciu garnka z ognia, dodajemy śmietanę. Pamiętajmy o tym, że trzeba ją koniecznie zahartować kilkoma łyżkami gorącego żuru, a dopiero potem wlewać do garnka.

Przed podaniem kroimy kiełbasę w plasterki, a zupę doprawiamy solą i pieprzem do smaku.



Makowiec

Składniki na ciasto drożdżowe:

500 g mąki pszennej

pół kostki masła - 100 g

1/3 szklanki cukru - 100 g

2 żółtka średnich jajek

pół szklanki mleka lub trochę więcej

40 g świeżych drożdży lub 12 g suchych

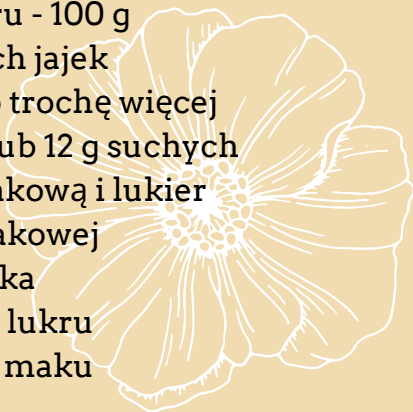
Składniki na masę makową i lukier

600 g masy makowej

3 białka jajka

150 ml białego lukru

łyżka suchego maku



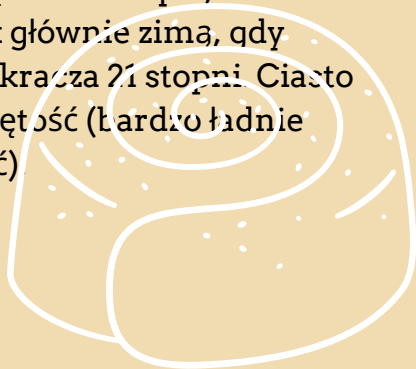
Przygotowanie:

Masło, mleko oraz cukier umieścić w rondelku. Całość podgrzewać na małej mocy palnika do roztopienia się masła. Rondelek odstawić do przestudzenia.

Słodkie mleko z masłem powinno być wystudzone do około 40 stopni.

W sporej misce umieścić dwa żółtka. Dodać też 40 gramów świeżych drożdży (tak samo w przypadku suchych drożdży). Żółtka rozetrzeć z drożdżami i z przestudzonym, słodkim mlekiem z masłem. Dodać przesianą mąkę. Ciasto wyrabiać około 5 minut. Ręcznie, lub mikserem z hakami, lub też maszyną typu thermomix.

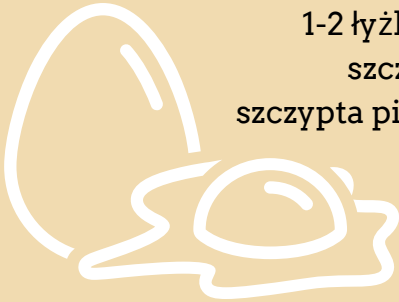
Gładką kulę dobrze wyrobionego ciasta odłożyć do wyrośnięcia na minimum 1,5 godziny. Ciasto powinno być w misce, przykryte bawełnianą ściereczką lub folią. Można miskę umieścić w lekko nagrzanym piekarniku (do 40 stopni). Potem jeszcze poleca się lekko uchylić drzwiczki piekarnika, ponieważ w komorze może panować wyższa temperatura niż pokazuje wskaźnik (jeśli w komorze piekarnika będzie za ciepło, to można "zabić" drożdże). Robić tak głównie zimą, gdy temperatura w domu nie przekracza 21 stopni. Ciasto powinno nawet potroić objętość (bardzo ładnie wyrosnąć)



Jajka faszerowane

Składniki:

4 ugotowane jajka
1 łyżeczka chrzanu tartego
1-2 łyżki majonezu
szczypta soli
szczypta pieprzu ziołowego



Jajka gotujemy na twardo w osolonej wodzie (około 9 minut, liczymy od momentu zagotowania się wody). Następnie dobrze studzimy w zimnej wodzie, obieramy ze skorupki. Każde jajko kroimy na połówkę, żółtka wyciągamy i odkładamy do wyższego pojemnika.

Żółtka blendujemy wraz z 1 łyżeczką tartego chrzanu za pomocą ręcznego blendera. Po tym czasie dodajemy 1 łyżkę majonezu (jeżeli masa wyda się zbyt gęsta, wtedy dodajemy drugą łyżkę majonezu), a także szczyptę soli i pieprzu. Całość mieszamy za pomocą łyżki. Przekładamy do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką i nakładamy na białka jajek. Jeżeli nie mamy rękawa cukierniczego, to można nałożyć farsz po prostu za pomocą łyżeczki.



Babka Wielkanocna

SKŁADNIKI

4 jajka

200 g masła lub oleju roślinnego

skórka i sok z 1 cytryny

1 szklanka cukru (180 g)

1 łyżka cukru wanilinowego (lub 1 laska wanilii)

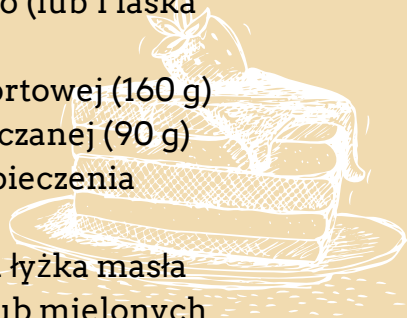
1 szklanka mąki pszennej tortowej (160 g)

1/2 szklanki mąki ziemniaczanej (90 g)

1 łyżeczka proszku do pieczenia

do posmarowania formy: 1 łyżka masła
i około 3 łyżek bułki tartej lub mielonych
orzechów lub migdałów

na wierzch: cukier puder lub lukier
i obrane migdały lub gotowe jajeczka



PRZYGOTOWANIE

Jajka ocieplić (lepiej się ubijają) - włożyć do miski, zalać bardzo ciepłą wodą z kranu i odstawić na kilkanaście minut, w razie potrzeby zmienić wodę na cieplejszą.

Przygotować formę na babkę z kominem pośrodku (śr. ok. 22 - 25 cm), posmarować ją 1 łyżką masła i wysypać bułką tartą lub mielonymi orzechami czy migdałami. Piekarnik nagrzać do 170 stopni C (grzanie góra i dół bez termoobiegu).

Masło roztopić (olej delikatnie podgrzać w kąpieli).

Do letniego tłuszczu dodać sok i skórkę z cytryny, odstawić.

Do większej miski wbić jajka, dodać cukier i ubijać przez około 10 minut na jasną, gęstą i puszystą masę.

W międzyczasie dodać cukier wanilinowy lub ziarenka wyskrobane z przepołowionej laski wanilii.



Do drugiej miski przesiać mąkę pszenną
razem z mąką ziemniaczaną oraz proszkiem
do pieczenia, wymieszać.

Do ubitych jajek dodać mieszanekę mąki
i zmiksować krótko na małych obrotach
miksera do połączenia się składników
w jednolite ciasto (można przez chwilę
miksować mikserem, później przez chwilę
mieszać delikatnie szpatułką, później znów
zmiksować).

Do ciasta wlać masło lub olej i zmiksować do
połączenia się składników w jednolite ciasto.
Ciasto będzie miało konsystencję podobną
do budyniu. Masę wylać do przygotowanej
formy i wstawić do piekarnika. Piec przez
ok. 45 minut (do suchego patyczka).
Po upieczeniu wyjąć i ostudzić. Można upiec
dzień wcześniej i trzymać w formie pod
przykryciem.

Po ostudzeniu wyjąć babkę na paterę
i posypać cukrem pudrem lub polukrować
i obłożyć obranymi migdałami lub gotowymi
jajeczkami.



Melomakaron

Składniki na melomakarona

- 0,5 kg mąki
- 0,5 szklanki cukru
- 0,5 szklanki oliwy
- 0,5 szklanki świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- 2 łyżeczki koniaku
- 2 łyżeczki świeżo startej skórki z pomarańczy
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- kilka goździków
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- syrop:
 - 1 szklanka miodu
 - 1 szklanka wody
 - 1 szklanka cukru
- do posypania:
 - pół szklanki orzechów włoskich
 - pół łyżeczki cynamonu
 - kilka goździków



Przygotowanie dania melomakarona

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni.
Sok z pomarańczy mieszamy z oliwą, koniakiem
i cukrem.

Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia.

Dodajemy cynamon i roztarte goździki.

Suche i płynne składniki łączymy ze sobą
w misce, wyrabiając drewnianą łyżką na
jednolite ciasto.

Łyżką nabieramy ciasto i, na blasze wyłożonej
papierem do pieczenia, formujemy płaskie
ciasteczka. Pieczemy je ok. pół godziny.

Osobno przygotowujemy syrop. W garnku
mieszamy wodę z cukrem i miodem, mieszając
podgrzewamy na małym ogniu, aż wszystko się
rozpuści i połączy. Orzechy siekamy, rozcieramy
w moździerzu goździki.

Upieczone ciasteczka zanurzamy na chwilę
w gorącym syropie, układamy na talerzu
i posypujemy orzechami wymieszanymi
z cynamonem i goździkami.



Pięskowiec

Składniki na ciasto:

175 g mąki pszennej (może być mąka
krupczatka)
50 g cukru pudru
100 g masła, zimnego
1 łyżka gęstej kwaśnej śmietany 18%
1 żółtko



Przygotowanie:

Mąkę przesiać, dodać masło i posiekać ostrym nożem. Dodać żółtko, cukier, śmietanę. Szybko zagnieść (składniki na ciasto można również wyrobić w malakserze do momentu otrzymania zwartej kuli ciasta), uformować kulę, lekko spłaszczyć i owinąć folią spożywczą. Schłodzić w lodówce przez 1 godzinę.

Tortownicę o średnicy 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Kruche ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować, następnie przy pomocy obręczy do formy wyciąć z ciasta koło i przenieść do naszej formy. Z pozostałego ze ścinków ciasta ukształtować wałeczek i przykleić do zewnętrznej krawędzi ciasta, widelcem zrobić wzorek. Ciasto ponownie schłodzić w lodówce przez 60 minut.

Przed samym pieczeniem ciasto ponakłuwać widelcem.

Piec w temperaturze 200°C przez około 15-20 minut, do jasnożółtego koloru. Wyjąć z piekarnika, wystudzić.



Mazurek bakaliowy

Składniki na spód:

- 170 g mąki pszennej
- 80 g mąki ziemniaczanej lub ryżowej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 50 g cukru
- 150 g zimnego i twardego masła
- 2 żółtka



Przygotowanie spodu:

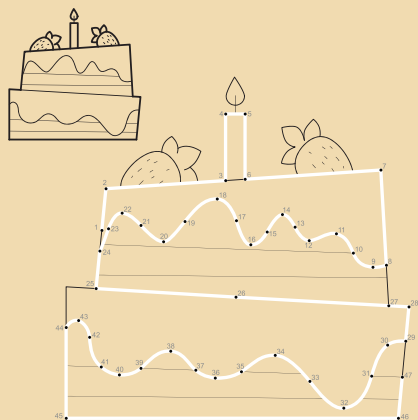
Do miski przesiać mąkę pszenną, dodać mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia, cynamon, cukier i pokrojone na kawałeczki masło. Rozetrzeć palcami masło z mąką aż powstanie drobna kruszonka lub miksować składniki mikserem (mieszadłem) do uzyskania drobnych kawałeczków ciasta.

Następnie dodać żółtka i zagnieść ciasto, łącząc wszystkie składniki w jednolitą kulę lub dalej miksować mikserem, aż składniki zaczną się łączyć.

Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 30-60 minut. Ciasto włożyć pomiędzy złożony na pół arkusz papieru do pieczenia, rozwałkować na placek zbliżony do wymiarów formy, następnie razem z papierem przenieść ciasto do formy, obciąć niepotrzebny papier. Ciastem wyłożyć spód formy, podziurkować go widelcem i wstawić do lodówki na około 30 minut.

Piekarnik nagrzać do 160 stopni (góra i dół bez termoobiegu). Wstawić blaszkę z ciastem i piec przez około 35 minut na złoty kolor.

Wyjąć z piekarnika i ostudzić.



Składniki masy:

5 łyżek powideł śliwkowych
około 1 i 1/2 szklanki bakalii: np. suszone
śliwki i orzechy włoskie lub rodzynki
i orzechy laskowe lub nerkowce, suszona
żurawina, obrane migdały, suszone
morele, suszone figi, daktyle
polewa czekoladowa:
150 g czekolady ciemnej (np. deserowej
lub mlecznej lub pół na pół mlecznej i
gorzkiej)
2 łyżki oleju roślinnego
4 łyżki smażonej skórki z pomarańczy

Na spodzie rozsmarować
powidła śliwkowe i ułożyć
bakalie, połączyć roztopioną
z olejem czekoladą.
Udekorować skórą
pomarańczową i ewentualnie
wiórkami z czekolady.



Borszcz czerwony

Składniki:

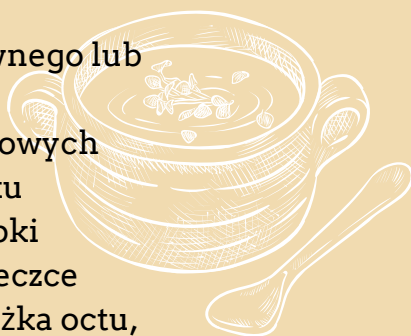
2 litry bulionu warzywnego lub
drobiowego

1 kg buraków ćwikłowych

2 ząbki czosnku

2 suszone grzybki

przyprawy: po łyżeczce
majeranku i cukru, łyżka octu,
sól i pieprz do smaku



To wersja barszczu z wywaru z kury rosołowej.

Półówkę kury umieszczamy w garnku razem z włoszczyzną i ziołami. Wszystkie warzywa myjemy pod zimną, bieżącą wodą. Dwie średnie marchewki, korzeń pietruszki oraz kawałek selera obierz i umieszczamy w garnku, oraz natkę pietruszki, umyte i pokrojone na mniejsze kawałki łodyżki selera naciowego, nieobrane ząbki czosnku. Cebulę przekrajamy na pół i podpiekamy chwilę na suchej patelni lub nad palnikiem kuchenki gazowej.

Dodajemy jeszcze 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, łyżeczkę ziaren pieprzu i łyżkę soli. Do garnka wlewamy 3 litry wody. Garnek przykrywamy przykrywką i umieszczamy na palniku. Ustawiamy wyższą moc, by bulion szybko się zagotował. W razie potrzeby usuwamy szumowiny (ścięte białko), a następnie zmniejszamy moc palnika do minimum i gotujemy tak zupę jeszcze przez dwie godziny.



Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki na ciasto pierogowe

4 szklanki mąki pszennej
poznańskiej typ 500 - około 640 g
1,5 szklanki gorącej wody - około 375 ml
2 łyżki masła
łyżeczka soli

Składniki na farsz z kapusty i grzybów

800 g kapusty kiszanej
60 g suszonych grzybów
2 średnie cebule - 300 g
7 łyżek oleju

przyprawy i zioła: łyżeczka cukru, 3 małe liście laurowe,
4 ziarna ziela angielskiego, płaska łyżeczka pieprzu



Przygotowanie:

Namaczamy grzyby w ciepłej wodzie przez około 20 minut, po czym siekamy je. Przekładamy kapustę do garnka i dodajemy wodę z płukania grzybów oraz posiekane grzyby. Kminek siekamy z masłem. Dodajemy do kapusty razem z przyprawami i kostką rosołową. Całość gotujemy powoli przez 1 godzinę, aby kapusta stała się miękka.

Cebulę kroimy drobno i przesmaży na dużej patelni na maśle. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Dodajemy do niej ugotowaną kapustę i wszystko razem przesmażamy.

Doprawiamy do smaku czosnkiem i pieprzem, jeśli zachodzi taka potrzeba.

Siekamy nożem ostudzoną kapustę z grzybami w taki sposób, aby farsz do pierogów nie zawierał dużych kawałków. Jeśli farsz jest bardzo wilgotny, dodajemy trochę bułki tartej.

Ciasto do pierogów:

Przesiewamy mąkę i dodajemy olej oraz wodę, powoli wyrabiając ciasto. Kiedy powstanie spoista masa, wykładamy ciasto na stolnicę i wyrabiamy do momentu, gdy będzie gładkie i elastyczne.

Wałkujemy ciasto na cienki placek, za pomocą szklanki lub innej formy, wykrawamy okrągłe placuszki. Kładziemy do każdego placuszka pełną łyżeczkę farszu, zostawiając wolne brzegi (około 3-4 milimetry).

Zwilżamy wodą brzegi ciasta i zlepiamy szczelnie pieróg za pomocą oprószonej mąką ręki. Koniuszkami palców robimy falbankę lub ściskamy krawędzie za pomocą widelca. Jeśli chcemy przygotować uszka, robimy małe kółeczka, a potem skleamy ze sobą dwie skrajne krawędzie pieroga, a następnie łączymy rogi.

Pierogi z kapustą i grzybami gotujemy w osolonej wodzie około 5 minut.

Kapusta z grochem

Składniki:

kapusta kiszona 1 kilogram

suchy groch 1 szklanka

suszone grzyby 8 sztuk

cebula 1 sztuka

liść laurowy 3 sztuki

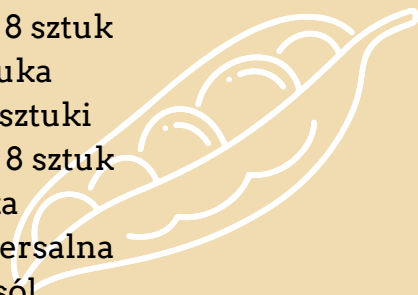
ziele angielskie 8 sztuk

olej 1 łyżka

przyprawa uniwersalna

1 szczypta sól

1 szczypta pieprz



Przygotowanie:

Groch zalać wodą i moczyć przez noc. Namoczyć grzyby. Cebulę obrać, zeszklić na oleju. Do garnka włożyć kapustę, cebulę, przyprawy i grzyby razem z wodą, w której się moczyły.

Kapustę gotować 2 godziny, mieszając co jakiś czas i dolewając wody w miarę potrzeby.

Groch odcedzić, opłukać, zalać wodą i ugotować do miękkości – połączyć z kapustą, wymieszać. Doprawić do smaku przyprawą uniwersalną.

