



Salatka „Mimosa”

Składniki

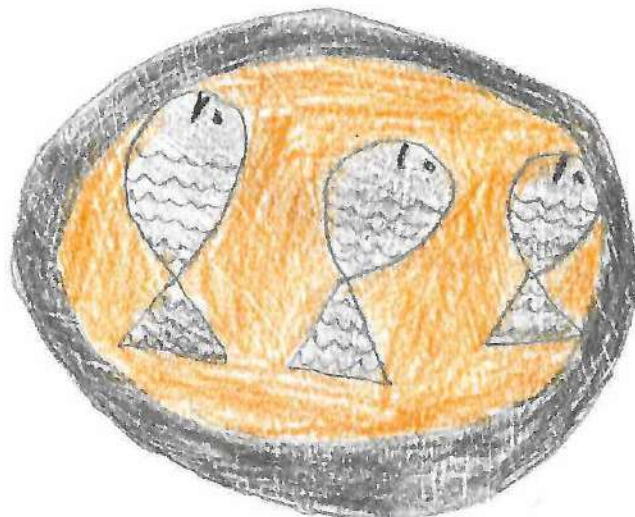
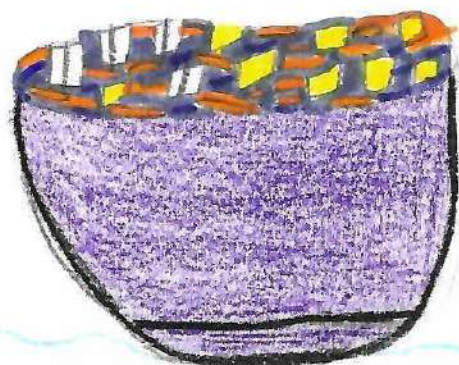
2 puszki szprotów
5 jajek
4 marchewki
1 cebula
5 ziemniaków
majonez



Przygotowanie

Ugotować marchew, ziemniaki; jajka - na twardo. Marchew zetrzeć na tarce. Oddzielić żółtka od białek i pokroić białka w kostkę. Ziemniaki też pokroić w kostkę. Szprotki rozetrzeć widelcem. Układać warstwami: szprotki, białka, marchew, ziemniaki (każdą warstwę obficie smarując majonezem). Górę udekorować (posypać) tartymi na tarce żółtkami jajek.

Smacznego!



Milana Szalkowska, klasa 4B

Salatka makronowa

Składniki

- Opakowanie makaronu
- Puszka groszku
- Puszka kukurydzy
- Puszka ananasa
- Puszka czerwonej fasolki
- 400 g gotowanej ryjnki
- Mały stoiczek majoneru
- 2 łyżeczki musztardy
- 3 łyżki śmietany
- Sól, pieprz.



Makaron gotujemy „al dente” w osolonej wodzie. Wkładamy go do miski. Dodajemy groszek, kukurydkę, fasolkę, pokrojony ananas oraz ryjkę. Majonez mieszamy z musztardą i ze śmietaną. Dodajemy trochę soli i pieprzu. Sosem polewamy salatkę.

Smacznego!



„Makówka” (mleczko makowe)

Beobnie potrzebne:
200 g maku
1,5 l wrzółku
5 tyrek miódu

Czas przygotowania
20 min.

Otrzymamy okolo 2 l
mleczka makowego

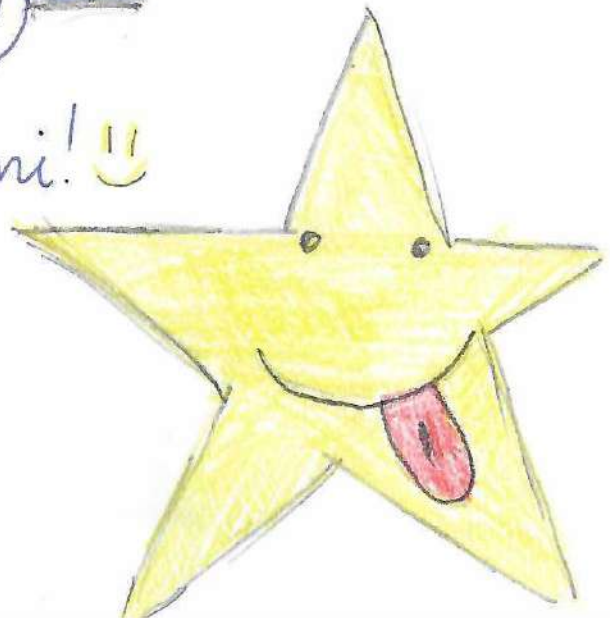
Mak zmie-
lić w młyn-
ku do mie-
lenia kawy.
Zmielony mak
zalać wrzół-
kiem. Odsta-
wić na 10 min.
Dodać miód i
wymieszać.

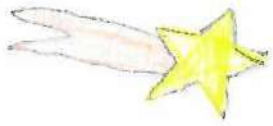


„Makówka” gotowa

Spożywać z pierniczkami! 😊

Pedror
Łukaszewicz

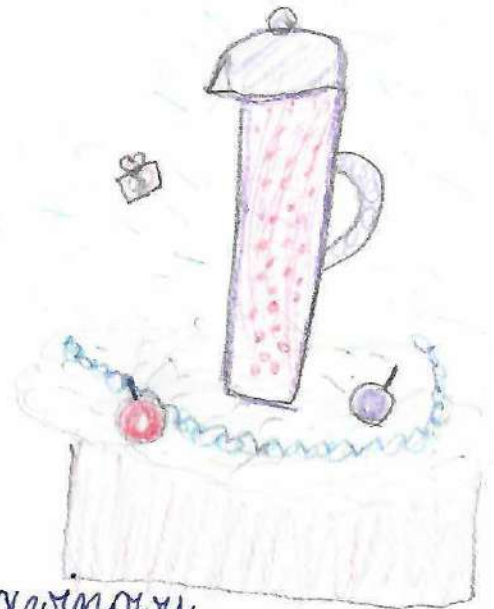




Kisiel żurawinowy

Składniki:

- 1 l soku żurawinowego
- laska cynamonu
- $\frac{1}{2}$ szklanki suszonych żurawin
- $\frac{1}{3}$ szklanki mrożonych żurawin
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- $\frac{1}{2}$ l zimnej wody



Przygotowanie kisielu:

Do garnka wlewamy sok żurawinowy, wkładamy laskę cynamonu, suszone i mrożone żurawiny. To wszystko grzejemy. W tym czasie do innego naczynia wlewamy $\frac{1}{2}$ l zimnej wody, wysypujemy 2 łyżki mąki ziemniaczanej i dokładnie mieszamy, żeby powstała jednolita ciekła masa. Następnie wlewamy ją do ciepłego już soku z żurawinami, mieszamy i dalej grzejemy, aż mrożone żurawiny zacząją pękać lub po prostu doprowadzamy kisiel do wrzenia. Mamy gotowy kisiel! Można go podawać na ciepło (trochę ostudzić) lub na zimno.



Smaznego!

Emilia Sadowska, 4^b



Świąteczne pierniczki

Składniki na ciasto:

- 1) 200 g masła
- 2) 2 żółtka
- 3) 1 jajko
- 4) 200 g cukru
- 5) 200 g śmietany (30%)
- 6) 200 g miodu
- 7) 30 g proszku do pieczenia
- 8) 400 - 800 g mąki

Przyprawy:

- cynamon
- goździki
- imbir
- gałka muszkatołowa
- pieprz (do smaku)

Masa do obłożenia:

ubite białko przykleić cukrem pudrem.



Przygotowanie:



Masło utrzeć z żółtkami jajek i cukrem. Dodać proszek do pieczenia i śmietanę. Wymieszać, dodać masło. Podgrzać przyprawiany miód. Wystudzić. Dodać mąkę. Zagnieść ciasto i pozostawić w lodówce na 1h.

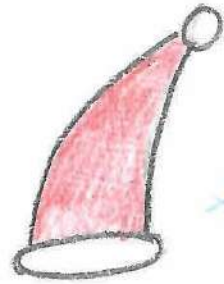
Rozwałkować ciasto na grubość 4-8 mm. Wyciąć ciastka za pomocą foremek. Wypiekać w temp. +200°C około 15 min.

SMACZNEGO!

Świąteczne pierniczki od Jakuba

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej (500g)
- 3/4 kostki masła (150g)
- pół szklanki cukru pudru (około 150g)
- 200g płynnego miodu
- pół szklanki śmietany kwaśnej 18% (150g)
- 4 żółtka jajek
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka kakao



* Przyprawy: łyżka cynamonu; łyżeczka mielonego imbiru; po pół łyżeczki mielonych goździków, gałki muskatowej, czarnego pieprzu, kolendry.

🍷 150g masła, 200g płynnego miodu, łyżeczkę kakao oraz wszystkie przyprawy korzenne podgrzewać w rondelku do całkowitego roztopienia się masła. Dokładnie wymieszać.

Pół szklanki kwaśnej śmietany wymieszać z 2 łyżeczkami sody oczyszczonej. W dużej misce do 500g mąki pszennej dodać 4 żółtka, pół szklanki cukru pudru i śmietanę z sodą. Wlać przestudzony płyn korzenny. Dokładnie wymieszać, przykryć folią i odstawić na całą noc do lodówki.

Ciasto rozwałkować na placki grubości 6 mm. Foremkami wycinać pierniczki. Włożyć na blachę wystaną papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika na środkową półkę. Piekarnik musi być nagrany do 170 °C. Piec przez 12 minut.

Życzę smacznego!

Sakiewki z makiem

Składniki: 30 dag mąki, jajko, łyżka rozpuszczonego masła, sól. Na farsz: 20dag maku, 1/2 l mleka, 5 dag masła, łyżka miodu, cukier waniliowy.

Przygotowanie: Oplukany mak zalać mlekiem, gotować 30 min. Odsączyć, ostudzić, zemielić z rąry. Roztopić masło, dodać mak, cukier waniliowy, rodzynki i orzechy. Ostudzić i dodać żółtko. Ciasto zagnieść elastycznym.

Rozwałkować, wykroić kawałki. Na każdy położyć porcję farszu, ścinać brzegi. Gotować w osolonym wrzątku 2 min po wypłynięciu na powierzchnię.



Paulina Rudzianiec

Ślizyki

* Składniki: szklanka mąki krupczatki, 20g drożdży, 1/4 szklanki mleka, żółtko, 50g cukru, łyżka masła, 2 łyżki suchego maku.

* Drożdże rozkruszyć w ciepłym mleku, dodać odrobinę cukru, łyżeczkę mąki. Wymieszać, przykryć ręcznikiem i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Żółtko rozetrzeć z cukrem i masłem, następnie dodać wyrośnięty rozczyn, suchy mak i mąkę. Wyrobić ciasto.

* Uformować z niego waleczek grubości palca. Pokroić go na centymetrowe kawateczki. Płaskę wyłożyć papierem do pieczenia i ułożyć na niej ślizyki tak, żeby się nie stykały.

Piec około 10 minut w temperaturze 175°C na złoty kolor.



Konrad Sokółowski, 46

Makowiec

Składniki

400 g maki
150 g masta
50 g drożdży
2 łyżki śmietany
1 opakowanie cukru waniliowego
2 łyżki cukru pudru
2 jajka
pół łyżeczki soli

Masa

400 g maku
150 g masta
3 łyżki miodu
3-4 jajka
110 g cukru
orzechy

Przygotowanie

Łączymy ze sobą składniki sypkie: mąkę, cukier waniliowy, cukier puder i sól. Drożdże mieszamy ze śmietaną i dodajemy do maki, wbijamy jajko i pokrojone masło. Całość zagniatamy, a następnie wathujemy.

Mak dwukrotnie mielimy. Masło roztapiamy, trochę ucieramy ze cukrem, a białko ubijamy w piankę. Dodajemy też miód i mak. Wszystko dokładnie mieszamy.

Na rozwałkowane ciasto nakładamy masę makową. Tawimy roladę. Pieczemy w piekarniku 35-40 min w temperaturze +190 °C. Po ostudzeniu polewamy czekoladową polewą i posypujemy tartymi orzechami.

SMACZNEGO!

Jula Bogdiewicz
kl. 4^b

Pierogi z grzybami

Składniki:

- mąka pszenna - 0,7 kg
- gorąca woda - 1 szklanka
- jajka - 3 szt.
- suszone grzyby - 200 g

1. krok

Pół kg mąki połączone z jajkami i gorącą wodą. Zagnieć ciasto i wyrabiaj około 20 minut. Odstaw w chłodne miejsce na 30 minut, aby odpoczęło.

3. krok

Grzyby i cebulę pokrój w kostkę, czosnek posiekaj.

5. krok

Dodaj bulion grzybowy i duś całość, aż farsz zrobi się kleisty i cały płyn odparuje. Odstaw do ostygnięcia.

7. krok

Gotuj 5-6 minut w osolonym wrzątku.

- ząbek czosnku - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- sól - 2 szczypty
- bulion grzybowy - 1 szt.

2. krok

Suszone grzyby namocz, gdy będą miękkie, drobno nakrój.

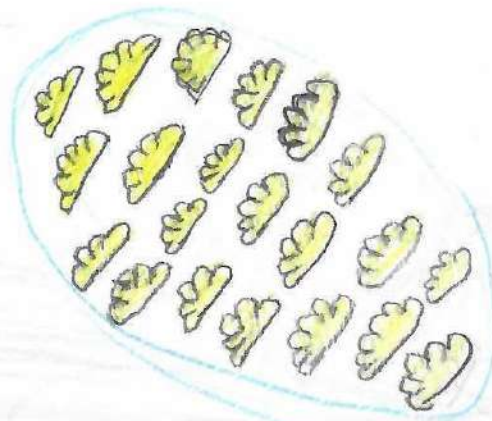
4. krok

Podsmaż na maśle czosnek, cebulę, następnie grzyby.

6. krok

Ciasto wyłóż na stolnicę posypaną mąką i cienko rozwałkuj. Za pomocą szklanki wytnij kółka. Nakładaj farsz i zlepiaj pierogi.

Podawaj pierogi polane masłem.



Roman Krownonas
klasa 4b



Kaczka z pomarańczami

W moim domu na święto Bożego Narodzenia zawsze jest pieczona kaczka z pomarańczami. Potrzebujemy:

1. Kaczka - 2 kg
2. Pomarańcze - 1 kg
3. Czosnek - 5 ząbków
4. Majeranek - 1 łyżeczka
5. Sól - 1 łyżeczka
6. Pieprz - 0,5 łyżeczki

• Na początku kaczkę musimy natrzeć przyprawami i zostawić (najlepiej!) na noc w lodówce.

• Następnie pomarańcze kroimy na ćwiartki i wkładamy do środka kaczki, a sok jednej pomarańczy wyciskamy na kaczkę. Wkładamy kaczkę do rękawa do pieczenia i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy około 2 h w temperaturze $+200^{\circ}\text{C}$.

Smacznego!



Ciasteczka bożonarodzeniowe

- 0,5 kg mąki
- 3 jajka
- 1 Tyżeczka sody
- 10 dag masła
- 1 opakowanie przyprawy do ciastek
- 4 Tyżeczki cukru
- 20 dag sztucznego miodu
- 1 Tyżka prawdziwego miodu



Wykonanie:

Do garnka wkładamy masło i dodajemy miód sztuczny, miód prawdziwy, cukier, przyprawę do piernika. Składniki podgrzewamy mieszając aż do połączenia. Następnie odstawiamy do wystudzenia.

Do wystudzonych składników dodajemy sodę i mieszamy. Następnie wymieszane składniki dodajemy do mąki i dodajemy jajka. Wszystko razem mieszamy i wyrabiamy ciasto. Po wyrobieniu, ciasto owijamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na 10 minut (do ostudzenia).

Po wyciągnięciu z lodówki, ciasto odwijamy z folii, dzielimy na mniejsze kawałki, rozwałkujemy i wyciskamy foremkami pierniczki. Pierniki przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180° stopni przez około 15 minut.

Grzanie: góra - dół.

Pierniki orzechowe

Składniki:

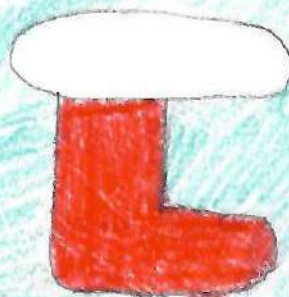
- 500 g mąki
- 2 łyżki miodu
- 150 g cukru
- 2 jajka
- łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżki drobno mielonych orzechów włoskich
- łyżeczka przyprawy do pierników
- rodzynki, orzechy, lukier, cukier puder, tłuszcz do blachy

Kroki przygotowania:

Miód podgrzać z cukrem. Wlać pół szklanki wody i zagotować. Zestawić z ognia, przestudzić. Jajka roztrzepać widelcem. Dodać przyprawę, konienną, sodę rozpuszczoną w łyżce wody, orzechy i jajka. Składniki wymieszać, stopniowo wsypując mąkę. Ciasto zagnieść, uformować kule, zawinąć w folię, wstawić do lodówki na 30 min.

Ciasto rozwałkować do grubości 0,5 cm. Za pomocą różnych foremek wykroić pierniczki. Ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze. Piec około 15 min w temp. 160°C. Ciasteczka ostudzić, przybrać rodzynekami, cukrem pudrem, orzechami, lukrem.

Smacznego!



Pierniczki „Świąteczne”

Składniki:

- 2 szklanki maki pszennej
- 3/4 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżki miodu
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 1/3 szklanki ciepłego mleka
- 1 łyżka masła



Przygotowanie:

Łączymy mąkę, miód, cukier, sodę, proszku, masło i jajka. Następnie stopniowo dodajemy mleko. Ciasto ma być średnio gładkie i twarde. Ugniatamy je przez 10 min. Rozwałkujemy do 0,5 cm grubości.

Wykrajamy foremkami pierniki. Rozbijamy jajko, roztrzepujemy je i smarujemy nim pierniczki.

Pierniczki układamy na blasze. Pieczemy w temperaturze 180 °C (bez termoobiegu) przez około 10-15 min.



Lukier o smaku pomarańczowym



Składniki:

- 1 szklanka cukru pudru
- 1/2 pomarańczy
- 75 gr skórki pomarańczy kandyzowanej

Przygotowanie:

Z połowy pomarańczy wyciskamy sok. Lukier puder przesypujemy do miseczki i dolewamy sok. Następnie do lukru dodajemy skórkę pomarańczy.

SMACZNEGO!

Jesiotr pieczony

Składniki:

- 1 sztuka jesiota (około 2 kg)
- 50 g masła
- 1 cytryna
- pęczek natki pietruszki
- pęczek tymianku
- 5 ząbków czosnku
- 3-4 łyżki oliwy z oliwek
- sól morską
- świeżo mielony pieprz.



Przygotowanie:

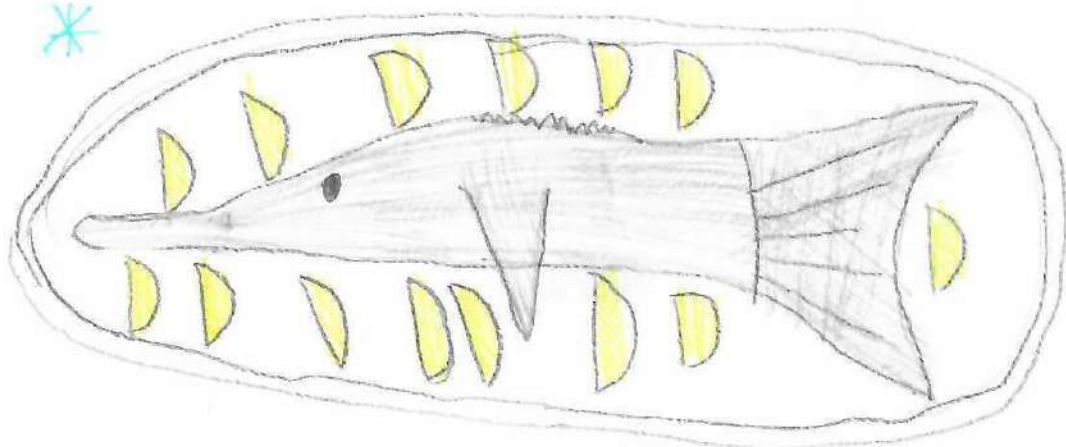
Jesiota dokładnie ptuczemy pod bieżącą wodą i osuszamy papierowym ręcznikiem. Oprószamy solą i pieprzem z zewnątrz i w środku. Cytrynę skorupujemy, sparzamy i kroimy w grube plasterki. Układamy jesiota na maśle. Dodajemy rozgniecione ząbki czosnku, po pół pęczaka ziół i wstawiamy rybę do lodówki na kilka godzin.

Na godzinę przed pieczeniem, jesiota skrapiamy oliwą i układamy resztę pietruszki i tymianku.

Rybę wkładamy do piekarnika nagrzanego do $+70^{\circ}\text{C}$ i pieczemy półtorej godziny. Temperaturę zwiększamy do $+170^{\circ}\text{C}$ i pieczemy jeszcze 10 minut.

Smacznego!

Sylwester Maciulewicz
klasa 4b



Nasz rodzinny przepis
na Boże Narodzenie.
Kompot z suszonych jabłek

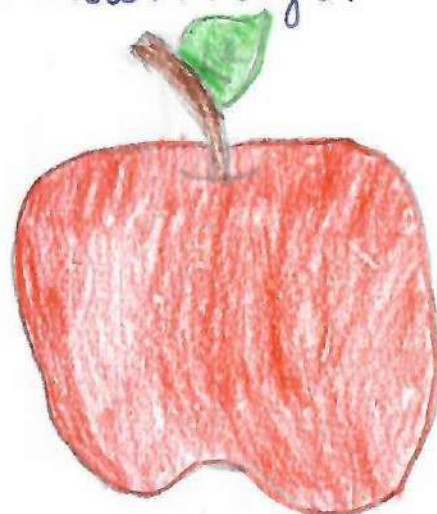
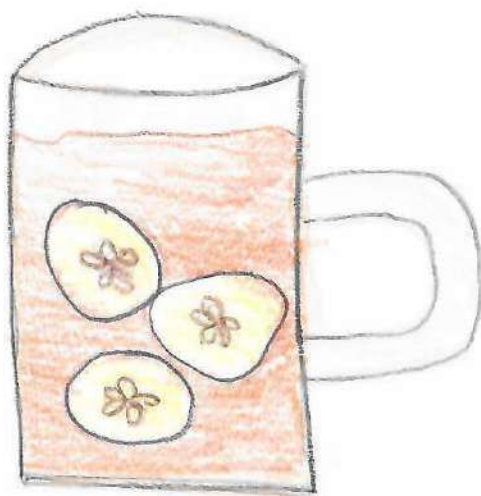
• Składniki:

100 g suszonych jabłek
1l wody
odrobina cukru

• Przygotowanie:

1. Jabłka złożyć do garnka i zalać wodą. Rozpocząć gotowanie i kiedy całość zacznie bulgotać, zmniejszyć ogień i gotować jeszcze przez 5 minut.
2. Wytłaczyć płomień, garnek przykryć pokrywką na 30 minut.
3. Po tym czasie dodać cukier.

Smacznego!



Mateusz Okinieczyk, 46



Pierniczki



100 g miodu
2 łyżki przypraw do piernika
0,5 kg mąki
30 g masła
8 łyżeczek cukru
1 jajko
2 łyżeczki sody



Przygotowanie:

Miód z przyprawą podgrzać do zrumienienia, dodać łyżkę wody, mieszać, wystudzić.

Do mąki dodać masło, cukier, jajko, wystudzony karmel: 2 łyżeczki sody rozpuszczone w 2 łyżeczkach wody. Ugnieść ciasto, włożyć do lodówki na 30 min. Rozwałkować, powycinać foremkami różne kształty. Ułożyć na blasze. Piec około 15 min w temperaturze +180°C.

Lukier:

3 łyżki cukru pudru, 0,5 szklanki wody i sok z połowy cytryny razem wymieszać.

Urszula Skórko



Piernikowe ludziki

Składniki

- 440 g maki.
- 10 g kakao (1 łyżka).
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru brązowego albo białego 150 g.
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli.
- $\frac{3}{4}$ szklanki miodu.
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki sody oczyszczonej.
- 170 g masła.
- 2 łyżki mleka.



Lukier

- 1 białko.
- 1-1,5 szklanki cukru pudru.
- Ewentualnie barwniki spożywcze.



Sposób przygotowania

1. W misce wymieszać mąkę, kakao, cukier, przyprawę do piernika, sól i sodę. Dodac pokrojone masło i zmiksować. Dodac stopniowo miód i mleko. Miksować, aż powstanie jednolita masa.
2. Ciasto podzielić na pół. Każdą część z osobna rozwałkować między dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość około 7 mm. Rozwałkowane ciasto ułożyć razem z papierami na desce i wstawić do zamrażalnika na około 3 godz.
3. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C.
4. Ciasto wyjąć z zamrażalnika, ściągnąć górny papier do pieczenia. Wykrawać foremką ludziki i układać je w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 15 minut. Udekorować lukrem.

Zupa „Wigilijna”



1. 150g. suszonych borowików,

zamoczyć w zimnej wodzie i trzymać 2 godziny.

Pokroić na małe kawałki.

2. 160g. pertówki potrzymać pół godziny w wodzie.

3. Przesmażyć drobno pociękaną 1 cebulkę.

Do grzybów dodajemy pertówkę, smażoną
cebulę, sól, pieprz. W końcu – ocet do smaku.
Wszystko to gotujemy około godziny.

Smacznego!

Sofia Tymoszak

