

Kuchnia • Doroty

GRUDZIEŃ 2014



JAK ŚWIĘTOWAĆ CAŁY GRUDZIEŃ

PRZEPISY
NA ŚLEDZIE
sałatka śledziowa
po japońsku

OZDOBNY
WIENIEC
ŚWIĄTECZNY
Zrobiony
w domu

POMYSŁY
IDEE
PODPOWIEDZI
kalendrzarz adwentowy
buraki na wigilijny
barszcz



**GRILLSKLEP**
www.grillsklep.pl

Kuchnia Doroty

spis treści

2014

grudzień

- 04 od Doroty
- 05 współpracownicy

POMYSŁY

- 06 świąteczny grudzień
- 08 drewniane Baby Jagi
- 12 kalendarz adwentowy
- 14 wieniec świąteczny
- 16 felieton
- 18 menu wigilijne
- 44 pomysły na prezenty

PRZEPISY

- 22 buraki na barszcz
- 26 śledzie
- 34 schab ze śliwkami
- 38 strucla z żurawinami
- 40 ciasto piaskowe z brownie

PODRÓŻE

- 42 rancho Frontiera

Odrobina formalności

Zdjęcia i teksty prezentowane na tej stronie są moją własnością.

Wykorzystywanie i kopiowanie ich w całości lub we fragmentach, bez mojej zgody jest zabronione (ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych z dnia 04.02.1994r.

Dz.U.Nr 24, poz. 83).



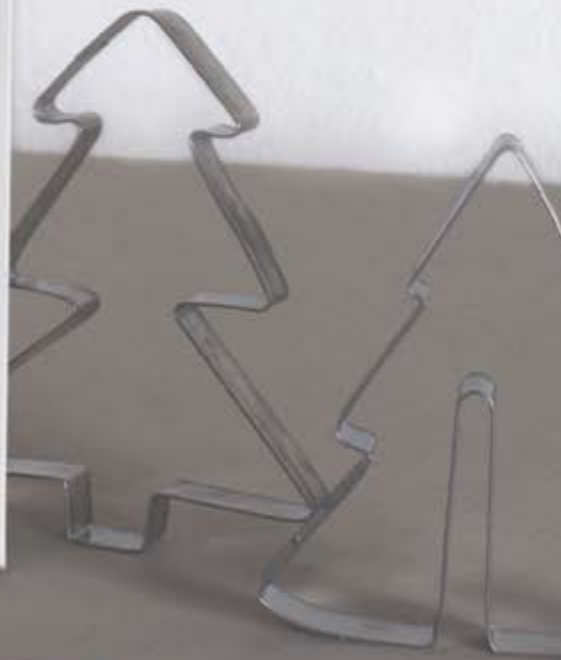


WESOŁYCH ŚWIĄT!

Dom pachnie skórką pomarańczową, choinką i drewnem palącym się kominku. Tadzio z niecierpliwością otwiera codziennie kolejne paczuski z kalendarza adwentowego. Ja z długą listą zakupów i wielkim kosztem przemierzam sklepowe alejki. Michał stara się znaleźć czas na kupienie choinki, sprawdzenie długich sznurów choinkowych światełek. Takie są przygotowania do świąt Bożego Narodzenia w naszym domu. Lubimy je bardzo, chociaż to taki intensywny czas. W czasie świąt nie będzie wcale spokojnie, ale przecież święta są tylko raz w roku! To czas wyjątkowy po tygodniach przygotowań. Nareszcie cała nasza rodzina usiądzie przy świątecznym stole. Aż 14 osób. Będziemy się sobą cieszyć!

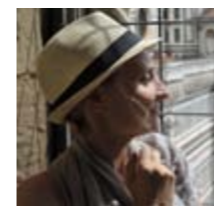
Dorota

DOROTA PAWŁOWSKA
autorka bloga
kuchniadoroty@gmail.com



WSPÓŁ PRA COW NICY

Bez nich nie powstałby ten numer



**JUSTYNA
KADŁUBISKA**
— DUTHEL
Jest fotografką,
kocha czarno-
-białą fotografię.
Szkola muzyczna
w klasie skrzypiec
nauczyła ją
chodzenia do
filharmonii, syn-
-słuchania rapu.
Kocha Tatry
i marzy
o wyprawie
w Himalaje.
Zrobiła wszystkie
portrety Doroty.

fifiphotography.pl



ANNA LUBOŃ
Dziennikarka,
redaktor,
producentka tv.
Na swoim blogu
cudkultury.pl
ściga przyjemności
i odkrywa cuda.
W kinie, galerii,
serialu,
w książkach,
czytaniu gazet,
picciu kawy,
w mieście,
w głowie,
w spotkaniach
z ludźmi,
w nowych trendach.
Uważa, że świat
idzie zdecydowanie
w dobrym kierunku
i to każdego dnia.
Felieton strona 16



**AGNIESZKA
PAWŁOWSKA**
Architekt
i projektant.
Projektuje domy.
Ma swój wkład
w budowę metra
warszawskiego. Lubi
japoński minimalizm
i skandynawskie
ciepłe klimaty.
Mieszka
w najfajniejszym
miejscu Warszawy,
na Saskiej Kępie,
z narzeczonym
Michałem
i dwoma kotami.
Kalendarz
adwentowy,
wieniec świąteczny
strona 6 i 11
onaarchitekci.blogspot.com



**EMILIA
PIEKARSKA** —
FREUDENREICH
Artysta malarz.
Specjalistka
od uszek
wigilijnych
z grzybami
zebranymi
przez siebie
i Wojtka na
suwalszczyźnie.
Rysunek
do felietonu
strona 16



**MICHAŁ
PIEKARSKI**
Projektant, grafik,
lubi typografię
i dobre jedzenie
(szczególnie
pozostałości
z gotowania
do bloga
KuchniaDoroty).
Opracowanie
graficzne
magazynu.



ŚWIĄTECZNY GRUDZIEŃ

Co można, a co trzeba

Święta trwają trzy dni, ale przygotowania do nich dobrze jest zacząć wiele tygodni wcześniej. Pozwólcie, że przedstawię Wam mój grudniowy harmonogram. Lubię ten ostatni miesiąc roku, bo przygotowania to część świętowania.

			13 sobota W centrach handlowych ostatni dobry moment na kupienie prezentów	14 niedziela Kolejna wyprawa na zakupy. Zjedzmy obiad w ulubionej restauracji	15 poniedziałek Kupujemy papiery, wstążki, taśmy do opakowania prezentów i na wieniec świąteczny
			16 wtorek Zapisujemy się na manicure na 23 grudnia. Na to znajdziemy chwilę czasu	17 środa Robimy wieniec świąteczny. Sprawdzamy stan ozdób choinkowych	18 czwartek Zamawiamy ryby w zaprzyjaźnionym sklepie
1 poniedziałek Dzieci otwierają pierwszą paczuszkę w kalendarzu adwentowym	2 wtorek Robimy listę prezentów gwiazdkowych	3 środa Sprawdzamy dostępność prezentów w internecie	19 piątek Zamawiamy mięsa u zaufanego rzeźnika i warzywa w ulubionym warzywniaku	20 sobota Sprzątamy gruntownie. Pakujemy pierwsze prezenty	21 niedziela Wyprawa po choinkę. Lepimy uszka (można je zamrozić)
4 czwartek Zamawiamy pierwsze prezenty gwiazdkowe przez internet	5 piątek Zostawiamy mleko i ciastka dla Mikołaja. Wystawiamy buty na prezenty	6 sobota Imieniny Św. Mikołaja. Cieszymy się prezentami.	22 poniedziałek Odbieramy warzywa. Kupujemy mięsa i marynujemy	23 wtorek Odbieramy ryby. Pieczemy mięsa i ciasta. Nie zapomnij o manicurze	24 środa Wigilia Bożego Narodzenia. Ubieramy choinkę. Smażymy ryby. Nakrywamy stół do kolacji
7 niedziela Układamy świąteczne menu	8 poniedziałek Przygotowujemy listę zakupów	9 wtorek Sprawdzamy zapasy w naszej spiżarni	25/26 czwartek, piątek Wesołych i spokojnych świąt, rodzinnych spotkań i dużo radości	27 sobota Odpoczywamy	28 niedziela Dojadamy świąteczne smakołyki
10 środa W sklepach internetowych zamawiamy produkty z długą datą przydatności (mąka, cukier, rodzyunki, itp.)	11 czwartek Kupujemy kolejne prezenty z listy	12 piątek Odpocznijmy w piątkowy wieczór przed nami jeszcze masa pracy	29 poniedziałek Zaczynamy przygotowania do Sylwestra	30 wtorek Ostatnie omówienie wyjścia na huczną zabawę	31 środa Panie zadbają o kreacje i fryzury, panowie kupują szampana

DREWNIANE *Baby Jagi*.

Są najzwyczajsze na świecie, a przecież nadzwyczaj przydatne i potrzebne. Nie sposób obejść się bez nich w kuchni. DREWNIANE przybory kuchenne tym razem nieco odmienione.

ŁATWO!
Można zrobić samemu



1 zaznaczam miejsce do malowania. Od końca trzonka 5 cm.

2 Taśmą i foliową torebką zabezpieczam część trzonka, która ma pozostać niepomalowana.



3 maluję końcówki nietoksyczną farbą w sprayu.



Łyżka drewniana do mieszania wszystkiego 1,40 zł



Łopatka drewniana do przekręcania naleśników 1,70 zł



Widelec drewniany do kapusty kiszzonej 1,20 zł



Łopatka pełna do obracania kotletów 2,00 zł



Łopatka ażurowa do mieszania na patelni 2,00 zł

Wszystkie przybory kupiłam w sklepie z gospodarstwem domowym.



kalendaryz adwentowy dla dzieci

Niespodzianka na każdy dzień grudnia

Kuchnia Doroty





KALENDARZ *Jak go zrobić?* ADWENTOWY

Przygotowanie kalendarza adwentowego to już nasza domowa tradycja. Zapewniam Was, że zrobicie go bez trudu sami. Dzieciom sprawicie ogromną radość. Do dzieła!



Do paczuszek włóżmy np. ulubione cukierki naszych dzieci.



Bazę kalendarza stanowi znaleziona w lesie gałąź brzozy.



Kalendarz zawiesz w centralnym punkcie pokoju Tadzia.



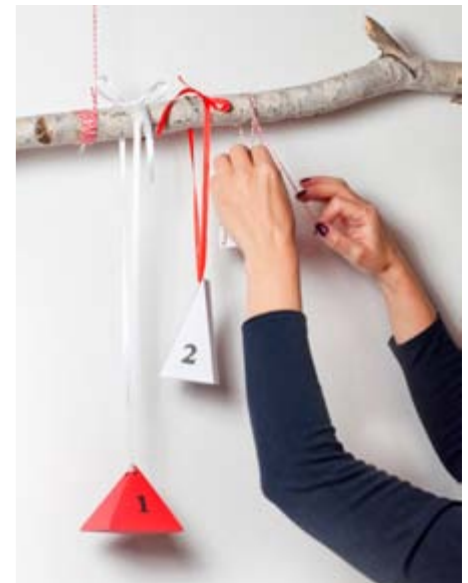
Kalendarz podwieszam na mocnym ozdobnym sznurku.



Zaplanujmy różne kształty i kolory paczuszek.



Dwie niespodzianki w jednym. Dzieci będą zachwycone, obiecują :)



Możemy wieszać paczuski zgodnie z kolejnością dni lub dowolnie przeplatać.



Niespodzianki, które włożymy do środka, dobrze jest dopasować do kształtu opakowania. Lizak pasuje do stożka.



WIENIEC *ozdobny* ŚWIĄTECZNY

Oczywiście można go kupić w sklepie, będzie szybko, bez problemowo i ładnie. Ale można też zrobić go samemu, będzie wesoło, ciekawie i wyjątkowo. Proponujemy Wam zrobienie świątecznego wieńca na drzwi lub nad kominek. To naprawdę łatwe i jest przy tym świetna zabawa.

CO TRZEBA MIEĆ



Wieniec słomiany (kupiony w sklepie florystycznym), nożyczki, tasiemka.



Szpilki florystyczne, do kupienia w kwiaciarni albo sklepie internetowym.

JAK ZROBIĆ



Tasiemkę przytwierdzamy szpilkami do słomianego wieńca.



Owijamy tasiemką cały wieniec.



Teraz można zacząć przytwierdzać kokardki.



Kliknij, żeby zobaczyć film, jak zrobić świąteczny wieniec



OPOWIEŚĆ WIGILIJNA

*Nie wiem, jak to możliwe,
ale święta Bożego Narodzenia się nie starzeją.*

TEKST Anna Luboń ILUSTRACJA Emilia Piekarska-Freudenreich

Mimo że zmieniamy zwyczaje, inny styl mają prezen bo zmieniają się nasze potrzeby i zmieniają się biesiadnicy przy naszym wigilijnym stole. A jednak każdy z nas jest przy nim dzieckiem i każdy jest jednocześnie starcem – świętym Mikołajem. Bo skoro tak lubimy sobie wręczać prezenty (choćbyśmy szpetnie klęli stojąc w przedświątecznych korkach), to czy nie jesteśmy przez te kilka magicznych chwil naprawdę dziećmi?

Dla mnie Gwiazdka to nie „Kevin sam w domu”, wcale nie. To zupełnie inny film: wielokrotnie zekranizowana powieść Karola Dickensa „Opowieść wigilijna”. Pierwszy raz zobaczyłam ją w latach 80-ych podczas Wigilii u babci i dziadka – w rogu pokoju obok choinki stał wielki telewizor kineskopowy – oprawny w brązową drewnianą okleinę, taki naprawdę retro. Notabene, kiedyś w nim zobaczyłam też generała Jaruzel-

skiego ogłaszającego stan wojenny; opowieść o Ebenezerze Scrooge’u zobaczyłam innego grudnia, w tym samym telewizorze. Brzmiała równie groźnie.

Nie zapomnę pierwszego oglądania „Opowieści wigilijnej”. Jeszcze wtedy nie bardzo wierzyłam, że sny nie są prawdą równie uprawnioną co jawa. No i historia skąpca, którego w Wigilię spotykają trzy przygody jak ze złych snów – potwierdzały moje podejrzenie. Mimo że Gwiazdka u mnie w domu była zawsze niezwykle przytulną, ciepłą, bezpieczną okazją – dyskretnie drżałam z lęku i jednocześnie chęci zobaczenia znowu straszliwych przygód Ebenezera. Telewizja Polska spełniała moje wigilijne marzenie każdego roku. I za każdym razem „Opowieść” wydawała mi się trochę inna. To z kolei dowód na niepodważalną magię tych świąt.

Inne dowody? Proszę. Za świętego Mikołaja często przebierał się mój tata. Trik był prosty: mówił, że idzie po Mikołaja, wychodził i wracał →





jako bosi (po latach dowiedziałam się od mamy, że zdejmował buty, żebyśmy po nich go nie rozpoznali), brodaty święty w wywróconym na drugą, fu-trzaną stronę kożuchu. Zawsze działa-ło. Ale raz przyszedł ktoś zupełnie in-ny, tata nie zdążył wyjść. Oboje rodzice pytani, kim był tamten Mikołaj, kom-pletnie tego nie pamiętają. Ciekawe...

U nas w domu wierzy się w rozmaite czary wigilijne. W to, że zwierzęta mó-wią o północy. Bo mówią, nie tylko o pół-nocy zresztą. W to, że gdzieś niedaleko przechodzi wędrowiec, który jeśli kie-dyś będzie potrzebował, zasiądzie przy zawsze dla niego postawionym na stole dodatkowym nakryciu.

Nieważne, czy w Wigilię jest śnieg. Dla mnie to jedyna noc, która trwa całą do-bę. Od rana jest mgliście, niesamowicie ci-cho i sennie. Ale nigdy nie jest smutno. To jedyny dzień bez słońca, który słońca nie potrzebuje. Żaden inny dzień w roku nie ma takiej aury – misterium, snu, ma-rzeń, które stają się jawą.

Najlepsze prezenty? Zawsze te, któ-rych się nie spodziewam. Choćby były maleńkim drobiazgiem – w ten wieczór błyszczy wszystko, jakby chciało roz-świetlić kalendarzową noc. Dla każde-

*Tego dnia czuję,
że przy rodzinnym
stole zasiadają
wszyscy, nawet ci,
których na co dzień
już nie ma.*

go jest łaska, nawet dla zgorzkniałego dickensowskiego sknery Ebenezera, który naukę miłości mógł przyjąć nie bez powodu właśnie w wigilijną noc. Dla każdego wędrowca na stole stoi talerz. Dla każdego zwierzęcia jest czułość.

Te emocje i wspomnienia najprost-szych rzeczy: zapachu ciast, smaku kapusty i grzybów, widoku maleńkich lampek na żywej choince, brzmienia pa-sterki z Rzymu, uruchamiają się zawsze i zawsze z taką samą siłą. I, może wstyd przyznać, czuję wzruszenie już na widok misiów w reklamie, które w rytm piosen-ki „Coraz bliżej święta” wiozą coca-colę. Może dlatego, że misie jada już w listo-padzie. A skoro już o ponadczasowych piosenkach mowa, Gwiazdka wcale nie kojarzy mi się z George’em Michael-em śpiewającym „Last Christmas I gave you my heart”. Podobnie jak w tym przesłod-kim teledysku, zdarzało mi się wyjeź-dzać gdzieś daleko z ukochanym w dru-gi dzień świąt, nawet w pierwszy. Ale nie w Wigilię. Wigilia jest mi niezbędna. Tego dnia, który jest też nocą, czuję, że przy rodzinnym stole zasiadają wszyscy, nawet ci, których na co dzień już nie ma. Tego dnia sny mają równe prawo co ja-wa, dojrzałość staje się tożsama z dzie-ciństwem, zwierzęta są równe ludziom, a wszyscy dostają nową szansę. Na zu-pelnie nowy rok, choć jeszcze nie skoń-czył się stary. I może teraz zachowam się jak dziecko, ale wiem jedno: że za żadne skarby nigdy nie oddam Wigilii :)

Anna Luboń

THE BODY SHOP®



Kuchnia Doroty

 menu
wigilijne

Tradycja nakazuje, aby na wigilijnym stole było **12 potraw**. Więc z uporem staram się przygotować ich właśnie tyle. Zawsze postne, na białym obrusie, a przy stole jedno miejsce dla niespodziewanego gościa. Tradycja to coś, co gromadzi nas razem przy stole, to coś, co sprawia, że to rodzinne spotkanie jest wyjątkowe i ważne.

1 Barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikami francuskimi z nadzieniem z kapusty i grzybów

2 Zupa grzybowa z łazankami

3 Karp smażony na maśle

4 Łosoś pieczony w folii z sosem koperkowym

5 Śledzie w sosie francuskim

6 Sałatka śledziowa

7 Ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem

8 Kompot z susza rańczę dokładnie umyć, osuszyć. Zetrzeć skórkę, wycisnąć

9 Sałatka jarzynowa

10 Paszteciki francuskie z kapustą i grzybami

11 Strucla żurawinowa

12 Makowiec zawijany



Bo buraki

Kuchnia Doroty





BARSZCZ wigilijny

CZERWONY

W moim domu na kolację wigilijną zawsze podawany jest barszcz czerwony z uszkami. Kiedy byłam dzieckiem, uszka lepila moja babcia. Dzisiaj robi je Micia, siostra mojego męża. Pierwszego dnia świąt zjadam je podsmażone na rumiano z filiżanką gorącego barszczu. Tak lubię najbardziej.

Składniki:

1 kg buraków

1 łyżka cukru

1 łyżka soli

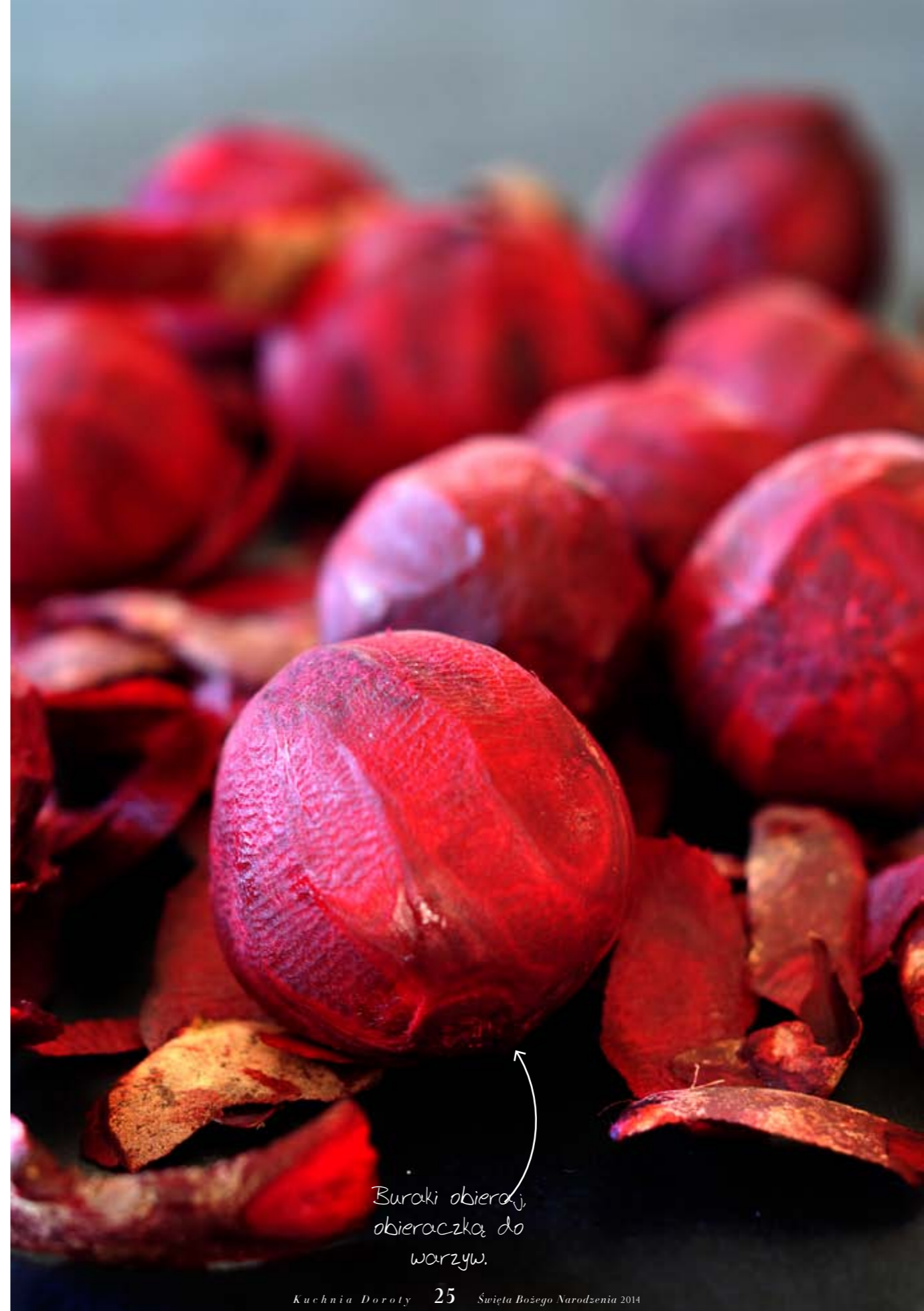
Zakwas przygotowujemy minimum 2 dni przed dniem, w którym będziemy gotować barszcz.

Sposób przygotowania:

- 1** Buraki umyć. Obrać ze skóry.
- 2** Zetrzeć na tarce do warzyw, na najgrubszych oczkach.
- 3** W misce wymieszać starte buraki z cukrem i solą.
- 4** Przełożyć do dużego szklanego naczynia z przykrywką, najlepiej dużego słoja. Buraki dokładnie docisnąć, tak aby w słoju były ściśnięte „upchnięte”. Przykryć.
- 5** Ostawić w chłodne miejsce na ok. 2 dni, w tym czasie puszcza dużą ilość soku.



Buraki wkładamy do dużego szklanego słoja



Buraki obierają obieraczką do warzyw.



śledzie

Kuchnia Doroty



ŚLEDŹ *po japońsku* W ŚMIETANIE

Jeden z najbardziej znanych i lubianych przepisów na śledzie. Niektórzy nazywają to danie: śledź pod pierzynką. Ja prócz śmietany dodaję jabłko i czerwoną cebulkę. Zawsze podaję ze świeżą bagietką i masłem.

Składniki:

400 gr
opakowanie
śledzi w oleju
1 średnia
czerwona
cebula
1 jabłko
(np. Ligol)
220 ml
śmietany 18%
Pieprz czarny
świeżo mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie odsączyć, wytrzeć w papierowy ręcznik.
- 2 Pokroić na średniej wielkości kawałki, takie na jeden kęs.
- 3 Cebulę obrać, pokroić w średniej grubości półplasterki, lekko posolić, odstawić na ok. 20 min.
- 4 Cebulę położyć na lnianej ściereczce, zwinąć i odcisnąć sok. Pożna zrobić to również w papierowym ręczniku.
- 5 Jabłko umyć, obrać ze skórki, zetrzeć na najgrubszych oczkach tarki do warzyw. Lekko skropić sokiem z cytryny, wymieszać.
- 6 W szklanym naczyniu, w którym będziemy podawać śledzia, ułożyć najpierw kawałki ryby, płasko jeden obok drugiego, posypać je cebulą, a następnie jabłkiem.
- 7 Przykryć „pierzynką” ze śmietany.
- 8 Oprószyć świeżo mielonym pieprzem.
- 9 Przybrać świeżymi listkami natki pietruszki.



Płaty śledziowe
można pokroić
na kawałki lub
podawać w całości

*Nie żałujcie
świeżo mielonego
pieprzu*



SAŁATKA śledziowa

PYSZNA

Bardzo szybka i łatwa sałatka śledziowo-warzywna. Dość ostra w smaku, najlepiej smakuje na ciemnym, razowym chlebie.

Składniki:

400 g

opakowanie filetów śledziowych w oleju

1 czerwona papryka

1 średnia czerwona cebula

2 dymki, zielone części

pieprz

sok z cytryny

Sposób przygotowania:

1 Filety dokładnie płuczemy i osuszamy.

Kroimy w średnią kostkę.

2 Paprykę myjemy, osuszamy.

Usuwamy gniazdo nasienne. Kroimy w kostkę podobnej wielkości jak śledzia.

3 Cebulę kroimy na pół, zdejmujemy skórkę i łupinę. Siekamy w drobną kostkę.

4 Szczypiorek siekamy drobno.

5 Wszystkie składniki łączymy i mieszamy, doprawiamy sporą ilością świeżo mielonego pieprzu i sokiem z cytryny.

6 Schładzamy w lodówce.



Je się też oczami.
Ta sałatka uwodzi kolorami.





obiad świąteczny

Kuchnia Doroty



Polędwica
wieprzowa
ze śliwkami
(Przepis na blogu
-kliknij w zdjęcie).



SCHAB *ze śliwkami* PIECZONY

Tradycyjny świąteczny przepis. Niezwykle lubiany i popularny. Schab ze śliwkami wędzonymi i majerankiem, można podawać na gorąco do dań głównych. Jest pyszny również na zimno, jako domowa wędlina.

Składniki:

1 kg schabu
środkowego
bez kości

100 g śliwek
wędzonych

2 łyżki
majeranku
(otartego)

1 łyżka papryki
ostrej w
proszku

3 średnie ząbki
czosnku

2 łyżki masła

Sól
Pieprz

Sposób przygotowania:

1 Schab myjemy.

2 Oстрыm, długim nożem wycinamy w mięsie poziomą „kieszę” o szerokości ok. 2,5 cm, uważamy aby nie przeciąć mięsa na całej długości.

3 Do rozcięcia wsypujemy ok. 2 łyżeczki soli. Następnie przy pomocy trzonka od drewnianej łyżki umieszczamy śliwki w rozcięciu.

4 Zewnątrz mięso nacieramy rozgniecionym czosnkiem, posypujemy solą i świeżo mielonym pieprzem, papryką na koniec majerankiem.

5 Tak przygotowany schab odstawiamy w chłodne miejsce na kilka godzin, najlepiej na całą noc.

6 Piekarnik nagrzewamy do 180 st.C.

7 Mięso wkładamy do rękawa do pieczenia, kładziemy na nim 2 łyżki masła.

8 Rękaw zawiązujemy z obydwu stron, układamy na blasze do pieczenia.

9 Wstawiamy do gorącego piekarnika na 1 godz.

10 Po upieczeniu wyłączamy piekarnik i w zamkniętym zostawiamy mięso (cały czas w rękawie) na kolejne 30 min.

Wyjmujemy, otwieramy rękaw, odlewamy do szklanego naczynia powstały w czasie pieczenia sos. Mięso kroimy w plastry.



Schab najlepiej smakuje z pieczonymi ziemniakami.



Na ciepło i na zimno z odrobiną chrzana jest najlepszy



ciasta

Kuchnia Doroty





STRUCLA *zawijana* ŻURAWINOWA

Bez makowca nie ma Wigilii. Czasami oprócz makowca na naszym stole pojawia się również strucla z żurawiną.

Jest nieco wytrawniejsza i ma ciekawy, cierpkawy smak.

Przywykliśmy żurawinę jeść jako dodatek do pieczonego mięsa.

Ja zdecydowanie częściej piekę z jej dodatkiem ciasta.

Składniki:

Na zaczyn

drożdżowy:

80 ml mleka
ciepłego mleka
1 łyżka mąki
1 łyżeczka cukru
30 gr drożdży
świeżych.

Ponadto:

200 gr mąki
pszennej
70 gr bardzo
miękkiego masła
1 jajko
1 żółtko
1/2 szklanki cukru
szczypta soli
skórka otarta
z cytryny
1,5 szklanki
domowego
dżemu
żurawinowego,
może być
również kupiony

Sposób przygotowania:

Przygotować zaczyn drożdżowy:

1 Wszystkie składniki zaczynu umieścić w szklanej misce, dokładnie wymieszać, żeby drożdże całkowicie się rozpuściły. Przykryć miskę folią spożywczą i odstawić w ciepłe miejsce na 15 min, do wyrośnięcia. Przygotowanie ciasta.

1 Do dużej miski (najlepiej miski miksera) wsypać mąkę, cukier, jajko, żółtko i wlać wyrośnięty zaczyn drożdżowy, zacząć wyrabiać.

3 Kiedy składniki dokładnie się połączą, po kawałku wrzucać miękkie masło, cały czas wyrabiać, jeśli mikserem to na średnich obrotach.

4 Kolejny kawałek masła wrzucać kiedy poprzedni całkowicie rozpuści się w cieście. Wyrabiać ok. 10 min.

5 Miskę przykryć folią spożywczą i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości na ok. 1 - 1,5 godz.

6 Wyrośnięte ciasto wyłożyć na opruszoną mąką stolnicę. Zagniać przez 2 min. Jeśli klei się do rąk, można podsypać niewielką ilością mąki.

7 Ciasto rozwałkować na prostokąt (ok. 20 x 30 cm)

8 Na środek prostokąta wyłożyć dżem żurawinowy, rozsmarować pozostawiając pokilka centymetrów czystego ciasta na brzegach.

9 Zwiąć dłuższy bok. Następnie struclę położyć na kawałku papieru do pieczenia i owinąć ją dość ściśto. Łączenie powinno znaleźć się na spodzie rolady.

Odstawić do wyrośnięcia na 15 min lub czas nagrzewania piekarnika. Piekarnik rozgrzewamy do 180 st.C. Pieczemy przez 35 min. Studzimy w uchylonym piekarniku. Zimną struclę lukrujemy.



Strucla z żurawiną pojawi się w tym roku na naszym stole.



*Powidła
żurawinowe
najlepiej zrobić
w domu*



CIASTO z brownie

PIASKOWE

Wyjątkowo pyszne ciasto piaskowe z brownie z gorzkiej czekolady. Połączenie słodkiej i lekkiej góry z ciężkim i gorzkim dołem jest naprawdę wyjątkowe. Zrobi furorę na świątecznym stole.

Składniki:

Na brownie:
50 gr masła

50 gr cukru
brązowego

1 jajko (L)

150 gr gorzkiej
czekolady

1 cukier waniliowy

¼ szklanki mąki
pszennej

Na ciasto maślane:
2 jajka (L)

120 gr masła w
temp. pokojowej

100 gr cukru
białego

120 gr mąki
pszennej

½ łyżeczki
proszku do
pieczenia

szczypta soli

3 łyżki mleka (2%)

1 łyżka soku
z cytryny
(opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

1 Piekarnik rozgrzać do 180 st.C.

2 Foremkę (u mnie 20 cm) posmarować masłem i wysypać mąką. Odstawić.

Przygotowanie brownie:

1 Czekoladę połączyć na małe kawałki. W szklanej misce umieścić czekoladę, masło i cukier, rozpuścić w kąpieli wodnej lub w mikrofalach. Wymieszać dokładnie, aby składniki się połączyły.

2 Do masy dodać jajko i dokładnie wymieszać, wsypać mąkę, ponownie wymieszać do połączenia składników.

3 Przełożyć do formy, wygładzić.

4 Wstawić do piekarnika na 10 min.

Przygotowanie ciasta maślanego:

1 Masło i cukier umieścić w misie miksera i utrzeć na puszystą masę. Pojedynczo dodawać jajka cały czas miksując na średnich obrotach.

2 Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia i solą, przesiać.

3 Wsypać mąkę do masy maślanej i krótko zmiksować. Następnie wlać mleko i sok z cytryny. Zmiksować aby składniki dokładnie się połączyły.

4 Wyjąć brownie z piekarnika i na wierzch wyłożyć ciasto maślane, wygładzić.

5 Temperaturę w piekarniku zmniejszyć do 160 st.C.

6 Wstawić ciasto i piec przez 45-55 min do suchego patyczka.

7 Studzić na kuchennej kratce. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Idealne połączenie
lekkiego ciasta
piaskowego z ciężkim
brownie.





SERY z FRONTIERY *na naszym stole*

Tylko tyle zostało z jesiennej produkcji. Wszystko już sprzedane.



Jesienne przedpołudnie. Nawet w pochmurny dzień jest tu naprawdę pięknie.



Ruslan z dumą prezentuje sery.



Dzwonek przy furtce stawia na równe nogi psy i koguty.



Śliczna krówka okazała się być ślicznym byczkiem rasy Jersey, energicznym i skorym do podgryzania.



Dla każdego prawdziwego smakosza dobre sery to najlepsze zakończenie biesiady przy stole. Polskie sery z Frontiery wygrywają dziś konkurencję z francuskimi i włoskimi. Jesienią z całą rodziną odwiedziliśmy Sylwię i Rusłana na ich rancho w Warpunach. Po degustacji zaopatrzyliśmy się w pyszne owcze sery wyprodukowane w ekologicznej serowarni.

Do Frontiery łatwo trafić bo wokół wiszą drogowskazy.
seryowcze@gmail.com



Z 20 koni zostało sześć do jazdy dla córki gospodarzy.



Z niepasteryzowanego owczego mleka powstaje większość serów we Frontierze.



POD CHOINKĘ pomysły

Uwielbiam kuchenne prezenty, nie muszę dostawać biżuteri ani futer. Dech zapiera mi designerski ekspres do kawy albo markowy robot kuchenny. Książki kucharskie również wprawiają mnie w zachwyt. Ciekawe co w tym roku znajdę pod choinką.



Kawiarka designerska.
Alessi



Nespresso spieniacz do mleka



Palnik do Creme Brulee
Przepis na blogu
(Kliknij w zdjęcie)



Komplet 4 misek
ceramicznych
Nigela Lawson



Dla niego.
Skąd pochodzą nazwy, które znamy z kuchni i wiele innych ciekawych opowieści
Recenzja na blogu
(Kliknij w zdjęcie)



Dla niej.
Rachel Khoo „Mała francuska kuchnia“ odrobina francuskiej klasyki z nutą współczesnej fantazji



stoły
komody
szafy
stoliki
tóżka
krzesła



design
naturalne
drewno
funkcjonalne
100% jakości
na zamówienie

MODERN HAND MADE FURNITURE



tel. 698 360 002

współczesne unikatowe meble



www.stfurniture.com

*Zapraszamy do naszego studia w Warszawie, gdzie można zobaczyć projektowane i produkowane przez nas meble .
Serdecznie zapraszamy!*

► SWALLOW'S TAIL FURNITURE tel. 697360002, ul.Olecka 23, WARSZAWA ◀

Kuchnia ♦ Doroty

