CosmoSmaki WIELKANOCNE

Z okazji Świąt Wielkanocnych

życzymy Wam wiosny, wiosny i jeszcze raz wiosny!

Pękających na drzewach pąków,

ziemi, która zaczyna pachnieć i słońca, które nie tylko świeci, ale wreszcie

także grzeje.

Życzymy Wam wiosny w życiu codziennym, rodzinnym, w pracy,

na koncie bankowym ale przede wszystkim życzymy Wam wiosny w sercu

Łosoś marynowany w koprze

ŁOSOŚ MARYNOWANY W KOPRZE - składniki:
1 kg filetu z surowego łososia
2 pęki kopru
4 łyżki ciemnego cukru
2 łyżki grubej soli
2 łyżeczki kruszonego czerwonego pieprzu
1 kieliszek wódki
sos: 3 łyżki musztardy Dijon
1 łyżka białego octu winnego
2 łyżki miodu
3 łyżki posiekanego kopru
3 łyżki oliwy
sok z cytryny do smaku

ŁOSOŚ MARYNOWANY W KOPRZE - sposób przygotowania: Składniki sosu wymieszać. Z oczyszczonego łososia usunąć ości, przekroić go na pół. Wymieszać posiekany koper, cukier, sól i wódkę. Obłożyć tą mieszanką rybę. Położyć na sobie połówki ryby i owinąć folią spożywczą, zostawiając otwór na dole. Ułożyć rybę na desce, pod kątem, żeby sok mógł wypływać przez otwór wfolii, obciążyć drugą deską. Wstawić do lodówki na 24 godziny. Oczyścić rybę z kopru, kroić w cieniutkie plasterki. Podawać z sosem, ciemnym pieczywem i zmrożoną wódką.

MAZUREK CZEKOLADOWY

KRUCHY SPÓD UCIERANY:
150 g miękkiego masła
70 g miałkiego (drobnego) cukru do wypieków lub 60 g cukru pudru
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (niekoniecznie)
150 g mąki pszennej
75 g mąki ryżowej (lub ziemniaczanej)

MASA KAJMAKOWA:
400 g słodzonego mleka skondensowanego z puszki
2 łyżki płynnego miodu
4 łyżki masła

POLEWA CZEKOLADOWA:
200 g ciemnej gorzkiej czekolady (lub słodszej, deserowej)
100 g masła
2 łyżki likieru kawowego (niekoniecznie)
oraz: 1 szklanka orzechów włoskich, lekko zrumienionych na suchej patelni
Potrzebna będzie: forma o wymiarach około 33 cm × 26 cm (mierzona po dnie

PRZYGOTOWANIE

- **Kruchy spód ucierany:** Masło ucierać mikserem razem z cukrem przez około 6 - 7 minut. Dodać ekstrakt z wanilii oraz przesianą mąkę pszenną wraz z mąką ryżową. Miksować przez chwilę lub wygniatać ręką łącząc składniki w kulę. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na około

  przez 30 minut, na lekko złoty kolor. Wyjąć z piekarnika i ostudzić. Pociągając za papier do pieczenia wyjąć ostudzony spód mazurka na blat. Można już układać dodatki i dekorować.
- **Masa kajmakowa:** Do porządnego rondelka z grubym dnem wlać mleko skondensowane, dodać miód i masło. Gotować przez około 8 - 10 minut na bardzo małym ogniu, mieszając co chwilę drewnianą łyżką. Masa zgęstnieje i zmieni kolor na jasny

  brąz. Masa dodatkowo jeszcze zastygnie po jej ostudzeniu.
- **Polewa czekoladowa:** Do rondelka z grubym dnem włożyć pokrojone na kawałki masło i czekoladę połamaną na kosteczki, roztopić na małym ogniu, ciągle mieszając. Wymieszać z likierem kawowym i ostudzić.
- Na upieczonym spodzie mazurka rozsmarować masę kajmakową, rozłożyć orzechy i polać polewą czekoladową. Po zastygnięciu (około 30 - 60 minut), można kro

TRADYCJE MALOWANIA JAJEK

Najstarsze pisanki pochodzą z terenów sumeryjskiej Mezopotamii. Zwyczaj malowania jajek znany był w czasach cesarstwa rzymskiego, wspominają o nim Owidiusz, Pliniusz Młodszy i Juwenalis. Na ziemiach polskich najstarsze pisanki, pochodzące z końca X wieku, odnaleziono podczas wykopalisk archeologicznych w pozostałościach grodu na opolskiej wyspie Ostrówek. Wzór rysowano na nich roztopionym woskiem, a następnie wkładano je do barwnika – łupin cebuli lub ochry, które nadawały im brunatnoczerwoną barwę. W procesie chrystianizacji pisankę włączono do elementów symboliki wielkanocnej. Obecnie pisanki wykonuje się przed Wielkanocą. Mają symbolizować rodzącą się do życia przyrodę, a w chrześcijaństwie dodatkowo nadzieję wynikającą z wiary w zmartwychwstanie Chrystusa.

MALOWANIE PISANEK

1.Pisanki malowane z wykorzystaniem naklejek

Pierwszy pomysł to pisanki wielkanocne, do których wykonania potrzebne będę nam barwniki spożywcze i naklejki winylowe. Jeśli nie posiadamy naklejek możemy zastąpić je papierem samoprzylepnym, z którego wycinamy ciekawe kształty. Na ugotowane wcześniej jaja przyklejamy naklejki i wkładamy do pierwszego barwnika, następnie usuwamy nalepki i wykorzystujemy kolejny

kolor. Czynność powtarzamy aż do osiągnięcia zadowalającego efektu.

2.Tęczowe, barwne pisanki

wykonamy przy użyciu barwników lub farbek. rozpuszczony wosk. Ugotowane wcześniej jaja moczymy w wybranym kolorze. Następnie jego końce pokrywamy woskiem i wkładamy do kolejnego

Ugotowane wcześniej jaja przekładamy do durszlaka. Następnie pokrywamy je kilkoma kolorami i polewamy wodą, tak aby barwy połączyły się ze sobą.

3.Jaja farbowane z użyciem wosku

Kolejny pomysł na wielkanocne pisanki, to barwienie ich z wykorzystaniem wosku. Potrzebne będę nam barwniki spożywcze

4.Pisanki farbowane z wykorzystaniem liści i roślin

Kolejna technika malowania jaj bazuje na wykorzystaniu liści i kwiatów. Będą nam potrzebne barwniki spożywcze, rajstopy lub pończochy oraz listki roślin. Do jaja przykładamy listek i umieszczamy je w rajstopach, zawiązujemy gumką recepturką i barwnika. W miejscu gdzie znajduje się wosk, kolor nie złapie. Czynność powtarzamy aż do uzyskania pożądanego efektu.

wkładamy do naczynia z barwnikiem. Barwniki spożywcze z powodzeniem możemy zastąpić naturalnymi, które otrzymamy z liści cebuli, soku buraka, liści czerwonej kapusty czy kory dębu.

5.Jaja obszyte materiałem, włóczką lub wełną

Pomysł, aby wielkanocne pisanki obszyć kolorowym materiałem lub wykonać na drutach „wdzianko” dla jajka, wydaje się bardzo ciekawy. Jeśli zatem mamy skrawki niepotrzebnego materiału i niestraszne nam szycie, warto wykonać takie patchworkowe cudeńka. Robótki na drutach lub na szydełku prezentują się niezwykle interesująco, a w dodatku można je wykorzystać podczas kolejnych świąt.

Galareta z jajami przepiórczymi:

Składniki:
1 puszka groszku zielonego
1 kg marchewki
8-10 jajek przepiórczych
5 łyżek żelatyny
1 litr rosołu (ew. może być z kostki)

Marchewkę ugotować, ostudzić, obrać i pokroić w kostkę. Jajka ugotować i obrać. Żelatynę namoczyć w kilku łyżkach zimnej wody, a potem dodać do gorącego rosołu. Groszek, marchewkę i jajka przepiórcze przekrojone na połówki ułożyć w formie do baby z kominem. Powoli zalewać schłodzonym rosołem, najlepiej warstwami, aby warzywa i jajka się nie poprzesuwały. Po nalaniu kolejnej warstwy odstawiać do lodówki aby galareta stężała.

Babka Wielkanocna

Składniki:
*4 jajka (duże L), świeże i *ogrzane w temp. pokojowej
*200 g masła
*skórka i sok z 1 cytryny lub mandarynki
*1 szklanka cukru (180 g)
*1 łyżka cukru wanilinowego (lub 1 laska wanilii)
*1 szklanka mąki pszennej tortowej (140 g)
*1/2 szklanki mąki ziemniaczanej (70 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

*Przygotować formę na babkę z kominem pośrodku o średnicy około 22 - 25 cm. Jajka wyjąć wcześniej z lodówki i ogrzać w temp. pokojowej. Formę na babkę posmarować 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, dodać sok i skórkę z cytryny lub mandarynki, 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 mieszankę 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 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 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.