

# Co sm o Smaki

## ZUPA DYNIOWA

Dynię ( ok 1,5kg) obrać, pokroić w kostkę.

Podduścić na dwóch łyżkach masła z ząbkiem czosnku , białym zmielonym pieprzem, startą (½) gałką muszkatołową w rondelku.

Zmiksować. Zalać 1,5 l bulionem, może być z kostki rosółowej. Doprawić dobrą śmietaną z 2-3 żółtkami. Nie gotować. Podawać z grzankami natartymi czosnkiem lub z groszkiem ptysiowym.



*Oto przepis na piernik staropolski - jeden z najlepszych pierników, jakie jadłam. Jest on również tradycją w moim domu i nieodłącznym elementem wszystkich ważnych uroczystości. Z Bożym Narodzeniem kojarzy się jednak najbardziej. Mocno korzenny, słodki i z dość ciekawą techniką produkcji.*

*Spróbujcie koniecznie!*

## PIERNIK

**Ciasto na ten piernik należy zrobić przynajmniej 4 tygodnie przed pieczeniem (minimum 2!), więc jest to ostatni dzwonek, aby zdążyć na święta :) Upiec warto 3-4 dni przed jedzeniem.**

Piernik staropolski - składniki:

- ½ kg miodu
- 1,5 szklanki cukru
- 250 g masła
- 1kg przesianej mąki pszennej
- 3 jaja
- 3 płaskie łyżeczki sody (rozpuszczonej w ½ szklanki zimnego mleka)
- ½ łyżeczki soli
- 2-3 torebki przypraw korzennych (lub samodzielnie sporządzona mieszanka składająca się z cynamonu, gałki- muszkatołowej, goździków, suszonego imbiru, pieprzu, kardamonu) opcjonalnie łyżka kandyzowanej skórki pomarańczowej

### Sposób wykonania:

Masło z miodem i cukrem podgrzać do rozpuszczenia składników, nie doprowadzając do wrzenia. Masę schłodzić i do chłodnej lub zaledwie letniej masy dodawać stopniowo resztę składników wyrabiając ciasto a jednolitą masę.

Starannie wyrobić i włożyć do kamionkowego garnka. Przykryć czystą ściereczką lub torebką foliową i umieścić w chłodnym miejscu.

Po okresie dojrzewania (2-4 tygodnie) piec około 1,5 - 2 godzin stopniowo zwiększając temperaturę, ja zaczynam od 100 st. i dochodzę do 170 st.

Ciasto doskonale się przechowuje i bardzo długo zachowuje świeżość.

## CIASTO DYNIOWE



- 25 dkg dyni
- 15 dkg mąki
- 15dkg cukru pudru
- 10 dkg masła
- 2 jajka

1,5 łyżeczki soli po tyle samo proszku i sody oczyszczonej.

Jajka ubijamy z cukrem, potem dodajemy resztę. Można dodać też trochę przyprawy do pierników. Ja nie lubię, dodaję skórkę pomarańczową, rodzyнки, orzechy. Piękę placek, przekrajam i daję bitą śmietaną z cukrem pudrem. Oczywiście robię porcję podwójną. Można nie przekładać.

## ORZESZKI



- Ciasto:
- 1/2 szklanki cukru
  - 3/4 szklanki śmietany
  - 4 szklanki mąki krupczatki
  - 1 jajko
  - 1 masło
  - 1 łyżeczka smalcu
- Składniki masy:
- 1/2 szklanki mleka
  - 1 szklanka cukru
  - 2 łyżki kakao

## PIERNICZKI



- 1 margaryna
- 25 dkg mleka w proszku,
- zmielone orzechy
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 szklanki mąki tortowej
- 1 przyprawa do piernika
- 1 jajko
- 3/4 szklanki miodu
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 1 łyżka sody oczyszczonej 3/4
- kostki margaryny(rozpuszczonej)

## PIEROGI

2 dkg. drożdży  
1/2 szklanki śmietany  
2 szklanki mąki  
1/2 kostki margaryny  
2 łyżki oleju  
1 płaska łyżka soli  
25 dkg. cukru  
25 dkg. tłuszczu  
Pierogi  
nadziewamy

dowolnym farszem i pieczemy w piekarniku

## MALINOWY RAJ

**Ciasto:**  
3 jajka  
3/4 szklanki mąki  
10 dkg. masła  
5 dkg. cukru

1/2 łyżeczek proszku do pieczenia  
400 ml. śmietany  
30%  
25 dkg. serka mascarpone

**Beza:**  
3 białka  
3/4 szklanki cukru  
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

### **Galaretka:**

2 galaretki , 3 szklanki wody, maliny.

Na upieczone ciasto wlewamy galaretkę z malinami, masę serową i na końcu bezę.



## DWUKOLOROWE MUFINKI

6 łyżek masła  
5 dag gorzkiej czekolady  
5 dag białej czekolady  
2 szklanki mąki pszennej  
łyżeczka proszku do pieczenia  
3/4 szklanki cukru  
3/4 szklanki mleka  
3 jajka  
garść rodzynek

*Przygotowanie:*



*Przygotowujemy kąpiele wodne: w jednej roztopiamy 3 łyżki masła razem z gorzką czekoladą, w drugiej 3 łyżki masła z białą czekoladą.*

*W jednej misce łączymy ze sobą suche składniki (mąkę, proszek do pieczenia, cukier). Wszystko dokładnie mieszamy.*

*Gdy czekolada się roztopi, odstawiamy ją, aby wystygła. W tym czasie łączymy ze sobą mokre. Do tak przygotowanej masy jajecznej dodajemy porcjami suche składniki i mieszamy (najlepiej mikserem) do ich połączenia.*

*Wsypujemy rodzynki. Powstałą masę dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy roztopioną białą czekoladę, do drugiej roztopioną gorzką czekoladę.*

*Przygotowujemy odpowiednią blaszkę do pieczenia muffinek i papilotki. Do każdej papilotki nakładamy łyżeczką małe porcje każdej masy.*



*Muffinki pieczemy ok. 20 min w temp. 200°C.*

*składniki (mleko i jajka )*

## DROŻDZOWE KOPERTY ZE ŚWIĄTECZNYM FARSZEM

300g mąki

½ łyżeczki cukru

½ łyżeczki soli

14g drożdży (najlepiej suchych)

150ml ciepłej wody

Jedna średnia cebula

400g grzybów (ugotowanych i zmielonych)

Olej do smażenia

Sól i pieprz do smaku

1 jajko

*Przygotowanie:*



Do szklanki wlać odrobinę wody, dodać drożdże, łyżkę mąki i cukier. Dokładnie wymieszać i odstawić na bok na ok. 15 minut. Do dużej miski wsypać mąkę, dodać wodę, zaczyn oraz sól. Z podanych składników zagnieść ciasto, zostawić je w misce podsypane mąką do wyrośnięcia. Najlepiej przykryć ciasto ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce na ok. godzinę. Na patelni rozgrzać olej, a gdy będzie dostatecznie gorący, dodać na patelnię uprzednio posiekaną drobno cebulę, którą należy zeszklić. Kiedy cebula będzie gotowa, zdejmujemy patelnię z ognia i dodajemy grzyby oraz sól i pieprz do smaku. Następnie wszystko dokładnie mieszamy, pozostawiamy do ostygnięcia. Ciasto rozwałkować na stolnicy na grubość ok. pół centymetra, następnie wykrawać z niego kwadraty o boku ok. 10cm. Na każdą porcję ciasta nałożyć farsz po przekątnej dwóch boków. Zawinąć przeciwległe rogi (te bez farszu), formując tym samym koperty. Na koniec koperty posmarować rozbitym jajkiem i ułożyć na blaszce pokrytej papierem. Piec 12 minut (do złotego koloru) w piekarniku nagrzanym do 220°C.

## Tradycyjny makowiec zwijany

*Pyszny, drożdżowy i bardzo lekki. Tradycyjny makowiec zawijany z mokrym nadzieniem z orzeszkami i migdałami.*

Potrzebujemy:	200g czarnego	1 jajka
Na ciasto:	maku (najlepiej już	Wszystkie
600g mąki	zmielonego)	składniki na ciasto
250ml mleka	100g płatków lub	wyrabiamy razem
100g masła	słupków	Najlepiej maszyną,
(miękkiego)	migdałowych	wtedy najpierw
100g miodu	2 łyżeczek masła	wsypujemy
40g świeżych	80ml mleka	składniki suche, a
drożdży	50g miodu	potem mokre).
1 jajka	50g cukru	Otrzymaną masę
0,5 łyżeczki soli	trzciniowego	formtemperaturę
Na nadzienie:	100g posiekanych	do 180°C i
	orzeszków	pieczemy jeszcze
	pistacjowych	25 minut.
ujemy w kulę i	godzinę	
odstawiamy na	wyrośnięcia.	



W międzyczasie przygotowujemy nadzienie. Mak, już zmielony, moczymy przez pół godziny w gorącej wodzie. Następnie odcedzamy i mielimy

*Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na prostokąt o wymiarach 40cm x 50cm* dokładnie mieszamy z pozostałymi składnikami, przy czym jajko dodajemy na  
końcu

## Orzechowiec z jabłkami i żurawiną

*Składniki:*

Na ciasto:

- 1 szklanki mieszanki orzechowej (nerkowe, orzechy laskowe, piniowe, włoskie, pistacje)
  - 2 szklanek mąki pszennej ( lub 1 szklanki mąki pszennej i 1 szklanki mąki razowej)
  - 0,5 szklanki cukru trzcinowego
  - 3 łyżek miodu
  - 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
  - 2 łyżeczek cynamonu
  - 3 żółtek
  - 200g zimnego masła
- Na nadzienie:



- 1 kg jabłek, które ucieramy na tarce, na dużych oczkach
- 200g mrożonych malin
- 100g suszonej żurawiny
- Garści wybranej mieszanki orzechowej
- 100g cukru trzcinowego
- 50g masła
- 1 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżki miodu

Orzechy miksujemy najdrobniej jak się da. Wsypujemy mąkę, proszek do pieczenia, cukier oraz cynamon i całość mieszamy. Dodajemy masło, żółtka i miód. Masę miksujemy, aż stanie się gładka. Formujemy z niej kulę, którą owijamy folią spożywczą i schładzamy w lodówce na czas przygotowania nadzienia owocowego. Aby przygotować nadzienie, na patelni topimy masło, miód i cukier. Dodajemy jabłka, żurawinę, maliny

oraz orzechy i całość gotujemy rzez ok. 15 minut, aż odparuje większość płynu. Wsypujemy łyżkę mąki ziemniaczanej i dokładnie mieszamy. Studzimy. W ty czasie ubijamy pianę z pozostałych 3 białek i 80g cukru ( ewentualnie fruktozy). Formę o wymiarach 25cm x 30cm smarujemy masłem i papierem do pieczenia. Połowę schłodzonego ciasta ugniatamy na dnie. Na nią wykładamy nadzienie owocowe, a następnie pianę. Górę posypujemy drugą połową ciasta start ą na grubych oczkach, a całość – dodatkowo łyżką cukry trzcinowego. Pieczemy w temperaturze 175<sup>0</sup>C przez ok.

## Ciasto „Kocham cię”

*To ciasto, mimo że nie wymaga pieczenia, do najłatwiejszych nie należy, ale trudne są tylko początki. Za którymś razem zrobicie je z zamkniętymi oczami, a w wersji uproszczonej można je przygotowywać błyskawicznie: niespodziewani goście?-tylko ciasto "Kocham Cię" A oto przepis :*

Potrzebujemy :

- 2 paczek kremu budyniowego
- 1l mleka
- 1 kostki masła
- Masy krówkowej
- 2 paczek krakersów
- 100g rodzynek
- 100g migdałów w płatkach
- 2 bitych śmietanek w sprayu



*Od spodu jedna warstwa krakersów, krem budyniowy warstwa krakersów...*

*Jak wyżej wykładamy formę krakersami, przygotowujemy krem budyniowy według przepisu na opakowaniu, na koniec dodając kostkę masła. Wykładamy krem na krakersy, przykrywamy krakersami, wykładamy śmietankę w sprayu, posypujemy rodzynekami i prażonymi migdałami. Oto cała filozofia. Teraz wkładamy ciasto na godzinę do zamrażalnika i gotowe. Smacznego!*

## **Barszcz czerwony**

składniki:

1.5 kg buraków



2-4 starte ząbki czosnku  
sól  
pieprz i cukier do smaku  
1 łyżeczka suszonego majeranku  
sok z 1 z cytryny  
1 łyżka masła lub oliwy  
malinowy ocet winny do smaku

*Barszcz czerwony - sposób przygotowania: Buraki obieramy i ścieramy na grubej tarce lub w malakserze. Razem z czosnkiem przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą, tak by były przykryte. Doprowadzamy do wrzenia i odstawiamy do wystudzenia. Wywar powinien chłodzić się powoli! Cedzimy, zachowując płyn. Ponownie zalewamy buraki zimną wodą, tak by je przykryła i znów zagotowujemy. Studzimy i odcedzamy. Łączymy oba buraczane wywary i mocno doprawiamy solą, pieprzem, cukrem i majerankiem. Podgrzewamy, nie gotujemy! Gdy smak będzie mocny i nasycony, przecedzamy barszcz przez drobne sito lub gazę. Nie zostawiamy go z przyprawami, bo ich smak będzie zbyt intensywny. Przed podaniem sprawdzamy nasycenie słodyczą i kwasem, doprawiamy cukrem, octem winnym, sokiem z cytryny, dodajemy masło lub oliwę i podgrzewamy. Podajemy z uszkami.*

## Karp

### Składniki

sok z jednej cytryny  
sól  
pieprz  
mąka  
oliwa

#### Przygotowanie

Karpia wypatroszyć, pokroić w dzwonki, umyć. Skropić sokiem z cytryny, posolić i popieprzyć. Każdy kawałek karpia obtoczyć w mące i smażyć na gorącej oliwie.



## Groch z kapustą

### Składniki:

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 30 dag łuskanego grochu
- kilka grzybów suszonych





- 1 cebula
- kilka ziaren ziela angielskiego
- kilka liści laurowych
- pieprz, sól- olej

**Sposób przygotowania:**

*Groch wypłucz i zostaw na noc w letniej wodzie. Następnego dnia gotuj go przez pół godziny w niewielkiej ilości wody (tej samej, w której się namaczał). Dodaj szczyptę soli. Groch po gotowaniu powinien być miękki, ale nie rozpadający się. Grzyby namaczaj przez kilka godzin. Cebulę posiekaj i podsmaż na oleju. Dodaj do niej kapustę, grzyby, przyprawy i całość gotuj przez około godzinę.*

*Kapusta z grochem może być podawana na różne sposoby. Groch można wcześniej wymieszać z kapustą lub podawać oba składniki osobno (groch przybrać wtedy przesmażoną cebulką). Groch można także przed podaniem zmiksować.*

*Cosmosmaki przygotowano wg przepisów naszych nauczycieli.*

*Z serdecznymi życzeniami*

*Redakcja gazetki Cosmos*

## Proponujemy też piękne życzenia świąteczne

**Aniołowie  
w niebie głoszą  
wieść radosną:  
Bożego Narodzenia  
nadszedł czas!  
To czas ludzkiej  
miłości i  
życzliwości,  
niech nie  
zabraknie Wam  
także radości.  
Kolędujcie z  
uśmiechem na  
twarzach,**

**a sylwestrową noc  
spędzicie  
na wesołych  
zabawach!**

**Już  
niedługo święta...  
rodzinny i pełen  
ciepła to czas,  
Niech urzeknie  
Was choinki  
cudny blask,  
Kolędujcie ile tchu**

**w piersi,  
Niech sąsiedzi  
wiedzą, że  
jesteście  
najgłośniejsi!  
Dzisiaj w Betlejem  
wesołą nowinę  
ogłoszono:  
Dzieciątko Jezus  
na świecie się  
pojawilo  
i wiele ludzkich  
serc tym  
odmieniło!**

Ciepłe i  
serdeczne życzenia,  
aby światło choinki  
– symbolu radości z  
narodzenia Jezusa,  
oświetlało zawsze  
Wasze życie  
i pozwalało odnaleźć  
właściwą drogę  
przeszyła

...Boże  
Narodzenie to  
cudowny czas.  
Wszyscy już czekają  
na choinki blask.  
Na jej świeży zapach  
i kolorów moc.  
Na pierwszą  
gwiazdkę  
i tę cudowną  
wigilijną noc.  
WESOŁYCH ŚWIĄT!!!

Dzwonią  
dzwonki u sań,  
stół pełen wigilijnych  
dań,  
pod obrusem sianko  
leży,  
rodzina na Pasterkę  
bieży.  
Będą wszyscy  
kolędować, Jest taki  
zmierzch  
wśród grudniowych,  
szarych dni,  
kiedy w noc  
gwiazdka lśni.  
Wigilii czas każe nam  
u stołu stać,  
łamać opłatek,  
razem trwać.  
A kiedy już ta

pierwsza z gwiazd  
zaświeci nam spoza  
chmur,  
dzieje się cud co w  
każdym z nas  
umie zburzyć jego  
własny mur.  
z narodzenia Pana  
się radować.  
Kolędujemy i my  
wraz,  
bo radosny nadszedł  
czas.

Spotkajmy  
się przy stole,  
Podzielmy się  
sercami,  
Z tymi, którzy są  
teraz  
I co byli z nami.  
Bo Bóg rozdaje  
miłość,  
Wszystkim, bez  
wyjątku,  
Zesłaną na ziemię  
w małym Dzieciątku.

Zdrowych,  
wesołych i  
pogodnych  
Świąt Bożego  
Narodzenia. Niech  
będą one okazją do  
zadumy, ale i  
radości z rodzinnego  
spotkania.  
Niech przyniosą  
wytchnienie od  
codziennych zmagañ  
i trosk.  
Oby magia Bożego  
Narodzenia

przetrwała w nas jak  
najdłużej!

Jest taka  
noc, na którą  
człowiek  
czeka i za którą  
tęskni. Jest taki  
wyjątkowy wieczór w  
roku, gdy  
wszyscy obecni  
gromadzą się  
przy wspólnym stole,  
Jest taki  
wieczór, gdy gasną  
spory,  
znika nienawiść...  
Wieczór,  
gdy łamiemy  
opłatek, składamy  
życzenia... To noc  
wyjątkowa...  
Jedyna...  
Niepowtarzalna...  
Noc Bożego  
Narodzenia...

Kochani niechaj

magiczna noc

Wigilijnego

Wieczoru,

Przyniesie Wam

spokój i radość.

Niech każda chwila

Świąt Bożego

Narodzenia,

Żyje własnym

pięknem.

A Nowy Rok 2009

obdaruje Was,

Pomyślnością i

szczęściem.

Życzę Wam

Najpiękniejszych

Świąt Bożego

Narodzenia

i Niech spełniają się

Wasze wszystkie

marzenia.

Miękkich  
płatków śniegu za  
oknem, ciepłych  
bamboszy przy  
pachnącej choince i  
syjącym  
iskrami kominku, a  
także  
wymarzonych  
prezentów  
i spokoju w sercu!

**Życzenia świąteczne  
dla rodziców,  
teściów, babć,  
dziadków, ciotek i  
wujków mogą być  
klasyczne. Osoby  
starsze ucieszą się z  
nawiązania do  
tradycji**

Z okazji świąt Bożego  
Narodzenia pragnę

Tradycyjnie  
jak co roku  
sypią się życzenia  
wokół,  
większość życzy  
świąt obfitych  
i prezentów  
znakomitych,  
a ja życzę, moi mili,  
byście święta te  
spędzili  
tak jak każdy sobie  
marzy.  
Może cicho bez  
hałasu  
idąc na spacer gdzieś  
do lasu,  
może w gronie  
swoich bliskich  
jedząc karpia z  
jednej miski,  
może gdzieś tam w  
ciepłym kraju  
czując się jak Adam  
w raju,  
może lepiąc gdzieś  
bałwana,  
jeśli śniegu napada.

Wam złożyć  
najserdeczniejsze  
życzenia:  
Niech narodzone  
dzieciątko Wam  
błogosławi -  
wielu łask bożych,  
ciepła i nadziei w  
sercu,  
a w Nowym Roku dużo  
zdrowia, miłości i  
obfitości.

Zdrowych i wesołych

**Oto kilka  
przykładów życzeń  
:świątecznych dla  
najbliższej rodziny:**

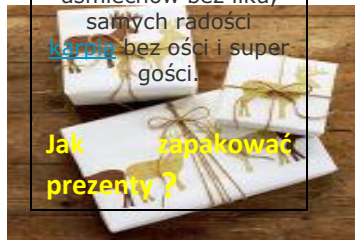
**Życzenia świąteczne  
dla rodzeństwa,  
kuzynów i przyjaciół  
mogą być wesołe,  
rymowane i luźne.  
Często wysyłane są  
SMS-em.**

Idzie Mikołaj lasem,  
łąką i wioseczką,  
już staruszek podpira  
się laseczką,  
Jednak w swoim  
worku ma prezenty  
wspaniałe,  
dla Ciebie na te  
Święta śnieżne i białe.

Prezentów worki,  
łakoci tonę,  
żebyś nie miał po nich  
oponek.  
Wesołego świętowania  
od samego rana.  
A w noc sylwestrową  
szampańskiej zabawy,  
niech wszystkie panny  
idą z tobą w tany.  
A twoja jedyna,  
Nosa nie nadyma.

świąt Kochani,  
Niech Mikołaj  
przywiezie saniami  
uśmiechów bez liku,  
samych radości  
karpia bez ości i super  
gości.

**Jak zapakować  
prezenty ?**





Wszystkie prezenty w pudełkach możesz opakować w biały papier a następnie ozdobić je dekoracyjnymi reniferami. Takie pakuneczki będą ślicznie i elegancko wyglądać pod bożonarodzeniowym drzewkiem.

Wytnij szablon renifera - Następnie przyłóż szablon do ozdobnego papieru dekoracyjnego (lub do strony z gazety czy czasopisma), odrysuj i wytnij.

*Prezenty zapakuj w biały papier a następnie przyklej na nie wycięte z ozdobnego papieru renifery za pomocą kleju.*

**Do stołu wigilijnego zasiadamy wówczas, gdy na niebie pojawi się pierwsza gwiazdka.**

Pierwsza gwiazdka pojawiająca się na niebie w Wigilię jest symbolem Gwiazdy Betlejemskiej, którą ponad dwa tysiące lat temu ujrzeli na niebie Trzej Królowie. Gwiazda ta zwiastowała przyjście na świat Zbawiciela.

Przy stole powinniśmy siedzieć według starszeństwa, aby żegnać się z tym światem w takiej samej kolejności.

Dzielenie się opłatkiem powinien rozpocząć najstarszy członek **rodziny**, przełamując się nim ze wszystkimi po kolei według starszeństwa i składając życzenia. Później dzielą się opłatkiem wszyscy pozostali uczestnicy **Wigilii**.

Dzielenie się opłatkiem **jest** symbolem zgody, wyrozumiałości oraz puszczania w niepamięć wszystkich urazów.

Nie wolno nikomu wstawać od stołu podczas **posiłku**. Zakaz ten nie dotyczy gospodyni lub innej osoby podającej potrawy.

Tradycyjnie liczba potraw na wigilijnym stole powinna być nieparzysta ( np. 7 na - siedem dni tygodnia, 9 - dziewięć Chórów Anielskich). Dopuszczalna jest również ilość dwunastu potraw na cześć 12 Apostołów.

Według wierzeń nieparzysta ilość posiłków zapewnia nam dobrą pracę lub urodzaj w kolejnym roku.

Obowiązkowo należy spróbować wszystkich potraw, aby nie zabrakło którejś z nich podczas następnej wieczerzy wigilijnej.

Na stole wigilijnym powinno znaleźć się dodatkowe nakrycie dla zbląkanego wędrowca, aby nikt w ten dzień nie był sam.

Zbląkany wędrowiec, niespodziewany gość, jest symbolem mającego się narodzić Jezusa, dla którego "nie było miejsca w gospodzie"

