

Spis treści

Ciasto francuskie w każdej lodówce	2
Ślimaczki z ciasta francuskiego	2
Szparagowa plecionka	2
Dla lubiących jajka	2
Omlet z szynką i brzoskwiniami	2
Jajecznica drwali	3
Po dyni jesień poznacie	4
Ślimaczki z dyni	4
Sałatka z dyni i ananasa	4
Sałatka z dyni i mango	4
Małe co nieco	4
Naleśniki gwiaździste	4
Granat w szuwarach	5
Truskawki na zielonej łące pod bezową chmurką	6
Spis ilustracji	7
Indeks	8
Bibliografia	9

„Aby wymyślić rzecz prostą, potrzeba ogromnej wyobraźni. Nie należy też liczyć na wdzięczność za swoje odkrycie. (...) Prawdziwi geniusze, twórcy smaków doskonałych w swej prostocie, dań łatwych i niepospolitych, pozostają w cieniu.” (Makłowicz, 2001)

Ciasto francuskie w każdej lodówce

Ślimaczki z ciasta francuskiego

Opakowanie ciasta francuskiego, 4 duże plastry sera żółtego (gouda, morski, ementaler, cheddar), 4 plastry szynki¹.

Płat ciasta francuskiego przekroić w poprzek na dwie równe części. Na obu częściach ułożyć z jednej strony (ok. 2 cm od brzegu) obok siebie 2 plastry sera, a na nich plastry szynki. Zwinąć w rulon, a następnie pokroić go na krążki ok 1 cm wysokości. Krążki ułożyć na blasze zachowując ok. 2 cm odstępy i piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C ok. 15 min. do zrumienienia.

Szparagowa plecionka

Opakowanie ciasta francuskiego, pęczek szparagów zielonych, jajko, parmezan tarty.



Fot. 1. Szparagowa plecionka

Ciasto francuskie pociąć na paski ok. 2 cm szerokości. Szparagi zblanszować (krótko obgotować) w osolonej wodzie z dodatkiem cukru, a następnie ułożyć obok siebie w niewielkiej odległości na blasze. Paskami ciasta przeplatać szparagi na zmianę. Ciasto posmarować rozkłóconym jajkiem i posypać całość startym parmezanem. Piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C ok. 15 min. do zrumienienia.

Dla lubiących jajka

Omlet z szynką i brzoskwiniami

6 jaj, kilka plastrów szynki parmeńskiej², ½ puszki brzoskwiń w syropie, pieprz, sól, łyżka masła.

¹ Zamiast szynki można ułożyć warstwę liści szpinaku posypanych czosnkiem granulowanym.

² Zamiast szynki parmeńskiej można użyć dowolny rodzaj szynki z niewielką ilością tłuszczu.



Fot. 2. Omlet z szynką i brzoskwiniami

Jajka roztrzepać z dodatkiem soli, wylać na patelnię z roztopionym masłem, na wierzchu ułożyć szynkę pokrojoną w paseczki, a na niej plasterki brzoskwiń. Posypać grubo mielonym pieprzem. Smażyć pod przykryciem na lekkim ogniu do momentu ścięcia się masy jajecznej.

Jajecznic drwali

Czerstwe pieczywo lub chleb tostowy (3 kromki lub 1 bułka), 6 plastrów bekonu lub 2 parówki³, 3 jajka, ser żółty, sól, pieprz, ew. koperek, szczypiorek, pomidory, papryka.



Fot. 3. Jajecznic drwali

Wędlinę pokroić i obsmażyć na patelni z niewielką ilością oleju na ostrym ogniu. Pieczywo pokroić w kostkę (ok. 1 cm) i podrumienić na patelni z podsmażoną wędliną. Jajka wybić do miseczki, rozkłócić widelcem, dodać sól i pieprz oraz ser starty na tarce o grubych oczkach. Wymieszać i wylać na patelnię z grzankami. Zmniejszyć ogień, przykryć i smażyć do momentu ścięcia się masy jajecznej.

³ Można wziąć i bekon i parówki (lub inną wędlinę wydobytą z czeluści lodówki) w odpowiednich dla siebie proporcjach.

Nie mieszać, co najwyżej podwazyć brzegi, aby zapobiec przypaleniu. Podawać z keczupem i sezonowymi warzywami.

Po dyni jesień poznacie

„Dynie, cukinie i kabaczki, wszystkie należące do rodzaju Cucurbita (...) są rodowitymi Amerykanami i nie znano ich w Europie do czasów Kolumba – choć przeniesiono je na grunt Starego Świata 50 lat po jego pierwszej podróży.” (Roberts, 2003)

Ślimaczki z dyni

Kawałek dyni zwyczajnej lub bezłupinowej ok. 5 cm szerokości, 10 plastrów bekonu wędzonego (surowego).

Z kawałka dyni pozbawionej skórki skroić przy pomocy noża szczelinowego (obieraczki, szatkownicy) cienkie paski. Pasek dyni położyć na plasterze bekonu wędzonego, zwinąć w rulonik i przebić wykałaczką. Przed podaniem ruloniki obsmażyć na mocno rozgrzanej patelni do zrumienienia bekonu z każdej strony.

Salatka z dyni i ananasa

Dynia (najlepiej piżmowa, ananas (świeży lub z puszki), 20 g orzechów włoskich, 100 g wędzonego bekonu, 100 g sera cheddar, kardamon mielony.

Ok. 300 g kawałek dyni upiec w folii aluminiowej i ostudzić. Dynię i ananasa pokroić w kostkę. Bacon pokroić w cienkie paseczki i mocno zrumienić na patelni. Cheddar pokroić w „zapałkę” lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Orzechy posiekać na drobne kawałki. Składniki wymieszać razem z odrobiną mielonego kardamonu

Salatka z dyni i mango

Dynia (najlepiej piżmowa), mango, papryczka czerwona łagodna, wędzona pierś kurczaka, 100 g sera cheddar, ocet balsamiczny lub sos sojowy.

Ok. 300 g kawałek dyni oraz paprykę upiec zawinięte każde z osobna w folię aluminiową i ostudzić. Dynię i mango pokroić w kostkę. Papryczkę po usunięciu nasion oraz pierś kurczaka pokroić w paseczki. Cheddar pokroić w „zapałkę” lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Składniki wymieszać razem z odrobiną sosu sojowego lub octu balsamicznego.

Małe co nieco

„Proszę bardzo, jedz, ile wlezie. Tylko żebyś potem mógł wleźć w drzwi.” (Powers, 1998)

Naleśniki gwiaździste

Ciasto naleśnikowe: 2 szklanki mąki, 2 jajka, ½ litra mleka, ½ litra wody, 2 łyżki oleju, sól.

Nadzienie: 300 g twarogu mielonego, 3 łyżki cukru, 3 łyżki śmietany 18%, cukier wanilinowy, owoce sezonowe.



Fot. 4. Naleśniki gwiaździste

Z pomocą miksera połączyć składniki ciasta, dodając ewentualnie nieco więcej wody, aby uzyskać odpowiednio lejącą się konsystencję. Usmażyć cienkie naleśniki. Twaróg wymieszać z cukrem i śmietaną do uzyskania gładkiej masy. Na środek naleśnika nałożyć 2 łyżki masy twarogowej, a na niej rozłożyć odpowiednio rozdrobnione owoce. Z trzech stron zawinąć brzegi naleśnika, przykrywając częściowo nadzienie i tworząc kształt trójkąta. Trzy naleśniki z nadzieniem położyć jeden na drugim tak, aby rogi trójkątów w kolejnych warstwach nie pokrywały się. Podawać na zimno posypane cukrem pudrem lub polane syropem klonowym, albo sosem (czekoladowy, karmelowym, owocowym, itp.)

Granat w szuwarach

Kilka liści jarmużu, pół opakowania świeżego szpinaku, banan, pół cytryny, pół limonki, ziarenka z połówki granatu, ew. sok jabłkowy lub pomarańczowy.



Fot. 5. Granat w szuwarach

Jarmuż pozbawić grubych części łodyg (zostawić mały kawałek liścia do dekoracji) i zblendować razem ze szpinakiem, bananem oraz sokiem z cytryny, w miarę potrzeby dodając sok. Przelać uzyskaną półpłynną masę do szklaneczek i posypać wierzch ziarenkami granatu. Udekorować małymi fragmentami liści jarmużu i plasterkiem limonki.

Truskawki na zielonej łące pod bezową chmurką

Opakowanie świeżego szpinaku, 10 jaj, szklanka cukru, 2 szklanki mąki pszennej, 10 łyżek oleju, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier wanilinowy, ½ kg truskawek, sól.



Fot. 6. Truskawki na zielonej łące pod bezową chmurką

Szpinak zblendować na gładką masę. Oddzielić żółtka od białek, mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Z 5 białek ubić sztywną pianę dodając szczyptę soli, a pod koniec ubijania ½ szklanki cukru. Do piany dodać olej, masę szpinakową oraz wszystkie żółtka i krótko wymieszać. Dodawać mąkę z proszkiem do pieczenia, mieszając delikatnie, do uzyskania półpłynnej konsystencji. Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w piekarniku nagrzanym do 180 °C ok. 30-45 min. W tym czasie przygotować masę bezową ubijając pozostałe białka z resztą cukru i cukrem wanilinowym.

Po upieczeniu na wierzchu ciasta wyłożyć warstwę odszypułkowanych truskawek i przykryć je masą bezową nakładając ją łyżką lub wyciskając z rękawa cukierniczego. Wstawić do lekko nagrzanego (max 120 °C) piekarnika i suszyć (można z włączonym termoobiegiem), aż warstwa bezy się zestali.

Spis ilustracji

Fot. 1. Szparagowa plecionka	2
Fot. 2. Omlet z szynką i brzoskwiniami.....	3
Fot. 3. Jajecznic drwali.....	3
Fot. 4. Naleśniki gwiaździste.....	5
Fot. 5. Granat w szuwarach.....	5
Fot. 6. Truskawki na zielonej łące pod bezową chmurką	6

Indeks

dynia

beztupinowa, 4

zwyczajna, 4

jarmuż, 5

mango, 4

szpinak, 2, 5–6

Bibliografia

Makłowicz, R. (2001). *CK kuchnia*. Kraków: Wydawnictwo Znak.

Powers, J. (1998). *Mały ponurnik Kłapouchego*. Poznań: Dom Wydawniczy REBIS.

Roberts, J. (2003). *Powab jabłka. Fascynujące dzieje owoców i warzyw*. Warszawa: Świat Książki.