

„WIELKANOCNE SYMBOLE NA ŚWIATECZNYM STOLE”

Werynia, 17.03.2016 r.

Zespół Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni,
www.zswerynia.pl, tel. 17 2271 441

JAJA NADZIEWANE ŁOSOSIEM

SKŁADNIKI

400 g jaj
180 g ogórków kiszonych lub korniszonów
100 g łososia wędzonego
80 g majonezu
gałązki natki pietruszki lub koperku
sól, pieprz, papryka mielona
plasterki cytryny do dekoracji

SPOSÓB WYKONANIA

Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupki, przekroić wzdłuż, ostrożnie wyjąć żółtka. Łososia i ogórki drobno posiekać. Żółtka przetrzeć przez sitko, wymieszać z posiekаныmi składnikami. Doprawić solą, pieprzem i papryką. Do masy dodać tyle majonezu, aby powstała gęsta pasta. Pastą napełnić białka jaj. Przybrać natką lub koperkiem oraz kawałkami łososia. Podawać ułożone na półmisku udekorowanym sałatką i plasterkami cytryny.

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 8

Stopień trudności: łatwe

JAJA NADZIEWANE SZYNKĄ

SKŁADNIKI

400 g	jaj
200 g	szynki
5 g	szczypiorku
150 g	majonezu
80 g	gęstej śmietany
40 g	chrzanu
	sól, pieprz do smaku
	natka pietruszki lub koperek, liście sałaty do dekoracji

SPOSÓB WYKONANIA

Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupkę, przekroić wzdłuż na połówki. Delikatnie wyjąć żółtka i starannie rozetrzeć je z 3 łyżkami majonezu. Dodać drobno posiekaną wędlinę, szczypiorek, wymieszać, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wypełnić połówki jaj farszem, tak aby kształtem przypominały całe jajka. Podawać ułożone na półmisku wyłożonym liśćmi sałaty. Polać resztą majonezu wymieszanego z chrzanem lub sosem sporządzonym ze śmietany i chrzanu, przyprawionym cukrem, solą i pieprzem. Udekorować gałązkami natki lub koperku.

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 8

Stopień trudności: łatwe

JAJA NADZIEWANE ŻURAWINĄ

SKŁADNIKI

300 g jaj ugotowanych na twardo
50 g serka kremowego naturalnego
40 g żurawiny (cała, dżem)
20 g chrzanu tartego
papryka mielona do smaku

SPOSÓB WYKONANIA

Serek połączyć z chrzanem, żurawiną oraz papryką. Jaja naciąć (wyciąć cząstkę około 1/8 jaja – wzdłuż), miejsce nacięcia uzupełnić farszem.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 6

Stopień trudności: łatwe

DROŻDŻOWY KOSZYCZEK

Zespół Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni,
www.zswerunia.pl, tel. 17 2271 441

SKŁADNIKI

750 g	mąki pszennej
100	cukru
g	
250	mleka
g	
2	żółtka
150	roztopionej margaryny
g	
50	drożdży
g	
5 g	cukru waniliowego
2 g	proszku do pieczenia
	szczypta soli, papier do pieczenia, folia aluminiowa

SPOSÓB WYKONANIA

W wysokiej, najlepiej plastikowej misce rozkruszyć drożdże, dodać szczyptę soli, cukier, wlać podgrzane mleko i rozmieszać, wsypać około 1/2 szklanki przesianej mąki i zamieszać. Miskę przykryć suchą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, aż rozczyln podrośnie. Następnie do rozczylnu dodać roztrzepane żółtka, roztopioną i przestudzoną margarynę, proszek do pieczenia, cukier waniliowy i przesianą mąkę. Wyrobić ciasto aż będzie odchodzić od ręki i odstawić do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie część ciasta rozwałkować i pociąć na długie paski o szerokości 1,5 cm. Metalową miskę odwrócić do góry dnem, nałożyć folię aluminiową i nakładać paski ciasta formując koszyk. Z trzech pasków ciasta uformować cienki warkocz i wyłożyć go na drugą miskę, odwróconą do góry dnem i wyłożoną folią aluminiową. Całość posmarować rozmąconym białkiem. Wyłożyć na wkład od piekarnika i piec na złoty kolor w temperaturze 180 °C. Porcja wystarcza na dwa koszyki.

Czas przygotowania: 120 minut

Stopień trudności: łatwe

MAZUREK Z ŻONKILAMI

SKŁADNIKI

600 g	mąki pszennej
150	cukru pudru
g	
60	cukru kryształ
g	
350	powidła z czarnej porzeczki
g	
5	jaj
40	śmietany 18 %
g	
5 g	amoniaku
7 g	proszku do pieczenia
300	margaryny
g	
30	rodzynek
g	
150	posiekanych orzechów włoskich
g	
600	śmietanki 31 %
g	
200	masy kajmakowej
g	
100	żółtej i zielonej masy cukrowej
g	

SPOSÓB WYKONANIA

Na stolnicy margarynę posiekać z przesianą mąką, cukrem pudrem i żółtkami. Proszek do pieczenia i amoniak wymieszać ze śmietaną, dodać do składników na stolnicy i zarobić na gładkie ciasto. Ciasto podzielić na trzy części (dwie równe, jedną mniejszą). Dwa białka ubić na sztywno z cukrem kryształem. Pierwszą część ciasta posmarować powidłem, posypać orzechami i rodzynekami, wyłożyć ubitą pianę, całość piec około 30 minut w temperaturze 180 °C. Drugą część zrobić podobnie, lecz bez piany. Z trzeciej, najmniejszej części uformować ramkę na wierzch mazurka. Piec około 15-20 minut w temperaturze 180 °C. Trzy ciasta

wystudzić. Kremówkę ubić na sztywno, dodać masę kajmakową i ubić. Przygotowanym kremem przełożyć ciasto. Na spodzie położyć ciasto z bezą, następnie wyłożyć część kremu i ciasto bez bezy. Wierzch ciasta posmarować pozostałym kremem i przykleić do niego ramkę z ciasta. Z żółtej masy cukrowej uformować żonkile, a z zielonej liście i łodygi. Uformowanymi i osuszonymi kwiatami udekorować wierzch mazurka.

Czas przygotowania: 120 minut

Stopień trudności: łatwe

MUFINKI WIELKANOCNE

SKŁADNIKI

Masa mokra:

200 mleka

g

125 g oleju

2 jaja

cukier waniliowy

Masa sucha:

300 mąki

g

5 g proszku do pieczenia

100 cukru pudru

g

papilotki

SPOSÓB WYKONANIA

W misce mikserem wymieszać składniki na masę mokrą, dodać przesiane składniki na masę suchą. Ciasto łyżką wlać do papilotek umieszczonych w metalowych foremkach do muffinek. Piec 25 minut w temperaturze 180 °C. Gdy muffinki ostygną można je udekorować gotowym kremem oraz cukrowymi jajeczkami.

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość: około 18 sztuk

Stopień trudności: łatwe

BABKA DROŻDŻOWA

SKŁADNIKI

500 g mąki pszennej
100 g cukru
100 g masła
50 g drożdży
200 ml mleka
250 g jaj
20 g tłuszczu do blachy
50 g rodzynek

SPOSÓB WYKONANIA

Rodzyнки umyć i moczyć 30 min. w ciepłej wodzie. Do mleka dodać łyżeczkę cukru, wymieszać, wsypać pokruszone drożdże, odstawić na 15 min. w ciepłe miejsce. Do miski wsypać 1/3 mąki, wlać mleko z drożdżami, wymieszać, pozostawić w ciepłym miejscu, aż roztwór zacznie rosnąć. Żółtka utrzeć do białości z cukrem i szczyptą soli, dodać do roztworu, wsypać resztę mąki. Wyrabiać ciasto tak długo, aż stanie się gładkie, lśniąco i będzie odchodzić od ręki. Pod koniec wlać roztopione masło, wyrabiać dalej, aż ciasto wchłonie tłuszcz. Miskę z ciastem nakryć lnianą ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, włożyć je do formy wysmarowanej tłuszczem (formę zapełnić ciastem do połowy), nakryć i ponownie odstawić w

Zespół Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni,

www.zswerunia.pl, tel. 17 2271 441

ciepłe miejsce. Gdy ciasto wypełni całą formę, wstawić je do piekarnika o temp. 180°C i piec około 50 min. Po ostudzeniu wyjąć babę z formy i połączyć lukrem.

Czas przygotowania: 150 minut

Ilość porcji: 10

Stopień trudności: średnio trudne

BABKA PIASKOWA

SKŁADNIKI

250 g mąki pszennej
250 g margaryny
180 g mąki ziemniaczanej
300 g jaj
250 g cukru kryształu
3 łyżeczki proszku do pieczenia
50 g kakao

SPOSÓB WYKONANIA

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę, dodać cukier, następnie żółtka i dalej ubijać. Do masy dodać przesiane mąki: pszenną i ziemniaczaną, wymieszane z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać chłodną, roztopioną margarynę, dokładnie wymieszać, przelać do przygotowanej formy. Piec w temperaturze 175°C przez około 50 minut.

Czas przygotowania: 65 minut
Ilość porcji: 10
Stopień trudności: łatwe

PASZTET LUKSUSOWY

SKŁADNIKI

500 g łopatki wieprzowe
500 g wołowiny
200 g filetu z kurczaka
500 g boczku surowego
300 g wątróbki drobiowej
50 g czerstwej bułki
4 jaja
po 50 g selera, pietruszki, cebuli
2 liście laurowe mielone
jałowiec, gałka muszkatołowa, sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA

Wszystkie rodzaje mięsa umyć, zalać wodą, posolić. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, jałowiec, pieprz i cebulę. Gotować na małym ogniu około 30 minut. Dołożyć oczyszczone warzywa i znów gotować 30 min. Miękkie mięso i warzywa odcedzić. Z pozostałego wywaru odlać część i ugotować w nim oczyszczoną wątróbkę (około 15 min.). W pozostałym wywarze namoczyć czerstwą bułkę. Wszystkie ugotowane składniki pasztetu oraz odcisniętą bułkę 2-krotnie zemleć w maszynce. Otrzymaną masę połączyć z jajami. Doprawić do smaku solą, pieprzem, ziele angielskim, jałowcem oraz gałką muszkatołową. Można dodać również sparzone i grubo rozdrobione pistacje. Dokładnie wyrobić.

Zespół Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni,
www.zswerunia.pl, tel. 17 2271 441

Formę wyłożyć papierem do pieczenia i napętnić paszтетem. Wierzch wyrównać, przykryć wąskimi paskami słoniny. Wstawić do gorącego piekarnika (180□) i piec około 90 min.

Czas przygotowania: 180 minut

Ilość porcji: 10

Stopień trudności: łatwe

ŻUR WIELKANOCNY

SKŁADNIKI

- 250 g mąki na żur (połowa mąki pszennej, połowa żytniej)
- 1500 ml przegotowanej wody
- 3-4 ząbki czosnku
- 1 kromka żytniego chleba
- 3l rosółu lub wywaru z jarzyn
- jajo na twardo
- wędlina według uznania, sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA

Kwaszenie żuru: do mąki dolać letnią wodę, dobrze roztrzeć, dodać czosnek. Przełożyć do słoja i przykryć kromką chleba. Nakryć stój gazą i odstawić w ciepłe miejsce na 3-4 dni d czasu ukiszenia.

Gotowanie żuru: Do rosółu lub wywaru jarzynowego dodać kwaszony żur. Zagotować, dodać chrzan, przeciśnięty przez praskę czosnek, pokrojone jaja, plasterki wędliny. Doprawić do smaku.

Czas przygotowania: kwaszenie żuru- 3-4 dni, gotowanie 15 min.

Ilość porcji: 8

Stopień trudności: łatwe

