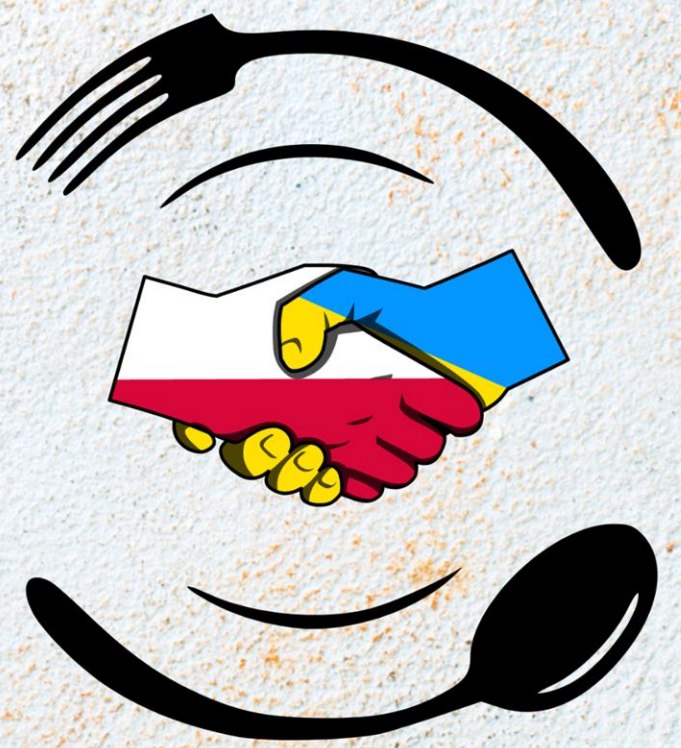
Książka kucharska z polsko-ukraińskimi przepisami.



POZNAJMY SIĘ OD KUCHNI

W PRZENOŚNI I DOSŁOWNIE

Wstęp

408 kilometrów. 253 mile - tyle fizycznie dzieliło nas od siebie, zanim poznaliśmy się od kuchni w wyniku pięciodniowej niesamowitej przygody w świecie smaków oraz doświadczeń zbliżających do siebie ludzi z dwóch tak sobie bliskich, a jednocześnie tak dalekich kultur: polskiej oraz ukraińskiej.

Będąc bohaterami historii odczarowywania smaków dawnych pokoleń z sąsiadujących ze sobą państw, próbowaliśmy odpowiedzieć na pytanie: co otrzymamy w wyniku zmieszania ze sobą tradycji dwóch narodów? Odpowiedzi na to pytanie szukaliśmy poprzez odwołanie się do ważnych dla wspólnoty europejskiej wartości: tolerancji oraz otwartości na drugiego człowieka i to właśnie one przyświecały nam za każdym razem, gdy mieliśmy okazję dzielić się naszymi zasobami wiedzy oraz kompetencjami.

Obrany przez nas kierunek stał się więc ważną lekcją szacunku, akceptacji i doceniania odmienności. Jednocześnie zauważyliśmy, że obca nam kultura może być zwierciadłem naszej własnej, co przyczyniło się do wzrostu uznania dla naszych tradycji narodowych. Tym sposobem, dzięki programowi poznawania innej kuchni, zyskaliśmy nowe spojrzenie na komponenty tożsamości narodowej przy współistniejącym szacunku wobec różnorodności kulinarnej. Ponadto, podążając myślą nabywania kompetencji miękkich, nauczyliśmy się zasad budowania zespołu.

Opanowaliśmy sztukę współpracy ponad podziałami kulturowymi tak, aby działać jak jeden organizm. Zgodnie z maksymami opisującymi znaczenie kuchni jako języka przekraczającego granice i łączącego ludzi, staraliśmy się traktować proces uczenia się oraz przygotowania nowych potraw jako okazję do nawiązania trwałych relacji interpersonalnych. Opracowując to kompendium przepisów, pokonaliśmy bariery językowe, czasami swoją nieśmiałość czy niepewność, by móc się podzielić ze światem efektem naszego smakowego doświadczenia. Przyrządzając wspólnie tradycyjne ukraińskie oraz polskie dania, każdy z nas musiał wykazać się ogromnym poszanowaniem norm pracy grupowej oraz kompromisu. Paradoksalnie, największą satysfakcją nie okazało się dla nas spisanie wszystkich wieloletnich receptur, a uczestnictwo w tak wzbogacającym nas - zarówno indywidualnie, jak i zbiorowo - przepływie kultur.

Spoglądając na nasze doświadczenie, możemy cieszyć się sposobami, w jaki dochodziliśmy do wspólnych wniosków czy rozwiązań problemów. Prócz tego, świadomość zażegnania podziałów oraz barier społeczno-ekonomicznych, z którymi na co dzień boryka się część uczestników programu, napawa nas dumą, a także chęcią podzielenia się z innymi istotnymi dla nas ideami oraz wartościami.

Szanowni Państwo, mamy nadzieję, że niniejsza książka posłuży zarówno jako inspiracja, jak i odpowiedź na nurtujące nas pytanie. Teraz jednym głosem możemy śmiało stwierdzić, że w wyniku zmieszania ze sobą tradycji tworzymy historie. Te snute przez aromaty oraz tekstury potraw i te opowiadane przez naocznych świadków tej fuzji: ludzi.

KUCHNIA UKRAIŃSKA

PRZEPISY

E-book powstał w ramach realizacji programu Erasmus+, nr projektu: 2022-1-PL01-KA152-YOU-000061765, tytuł : Poznajmy się od kuchni. W przenośni i dosłownie.

Zupa krem z groszku

Składniki na 4 porcje:

- 120 g łuskanego groszku zielonego
- 48 g marchewki
- 48 g cebuli
- 360 g masła
- 4 g soli
- 720 g wody
- 40 g mąki tortowej

Sposób przygotowania:

Groszek myjemy, gotujemy do połowy. Później, dodajemy pokrojoną marchewkę oraz cebulę, gotujemy do uzyskania przez nie miękkości. Ugotowany groszek i warzywa przecieramy razem z bulionem, natomiast biały sos przygotowujemy osobno. Mąkę suszymy na patelni do jasnego kremowego koloru, a następnie ozcieńczamy gorącą wodą i gotujemy przez 5-10 minut. Masę puree łączymy z białym sosem i to gotujemy przez 5-7 minut. Gotową zupę przyprawia się masłem i doprowadza do wrzenia.

Opcjonalnie: Podczas gotowania można dodać do zupy grzanki i drobno posiekaną zieleninę (1-2 g).

Organoleptyczne wskaźniki jakości:

- Zupa powinna wyglądać jak przecier i mieć mysią barwę.
- Konsystencja jest jednolita, przecierowa, bez oznak oddzielania się płynów.
- Zapach oraz smak są charakterystyczne dla gotowanego grochu z warzywami i białym sosem.

Sposób podania:

- Duże znaczenie w umiejętnościach kulinarnych ma prawidłowa prezentacja potraw. Produkty kulinarne powinny być zaprojektowane w taki sposób, aby zwracały uwagę osoby na serwowane danie, wzbudzały apetyt, przyjemność i przyczyniały się do lepszego przyswajania pokarmu.
- Drugie danie podajemy na porcjowanych, owalnych naczyniach lub na ogrzanych, małych talerzykach.
- Prawidłowe wykonanie potrawy wymaga od kucharza dużego doświadczenia praktycznego, pomysłowości i artystycznego smaku od kucharza, dlatego też przygotowanie i wydawanie potraw należy być powierzone pracownikom z dużym doświadczeniem praktycznym.

E-book powstał w ramach realizacji programu Erasmus+, nr projektu: 2022-1-PL01-KA152-YOU-000061765, tytuł : Poznajmy się od kuchni. W przenośni i dosłownie.

Banosz (banusz)

Składniki na cztery porcje:

- 240 g kaszy kukurydzianej
- 200 g śmietany 33%
- 80 g seru bryndza
- 120 g tłuszczu (np. smalec/olej)
- 600 g wody

Sposób przygotowania:

Kaszę kukurydzianą wsypujemy do wrzącej, osolonej wody ze śmietaną i mieszamy ją drewnianą łopatką. Całość podajemy na talerzu i posypujemy krakersami oraz serem.

Wymagania dotyczące jakości:

Kasza powinna być częściowo ugotowana, jednak nie powinna się kleić. W temperaturze 60-70 stopni danie powinno trzymać się na talerzu.

Całość ma zapach oraz smak charakterystyczny dla potrawki z kaszy kukurydzianej i śmietany.

Kapusta zaporoska

Składniki:

- 160 g wieprzowiny
- 240 g kapusty kiszonej
- 120 g ziemniaków
- 32 g prosa
- 28 g marchewski
- 24 g cebuli
- 20 g pietruszki (korzeń)
- 16 g masła
- 20 g Salo Shpyk
- 0,8 g liścia laurowego
- 1,2 g soli
- 0,5 g pieprzu
- 400 g rosołu lub wody

Sposób przygotowania:

Wieprzowinę myjemy i czyścimy, a następnie ją kroimy na kawałki po 30-40 g, które gotujemy około 1 godziny. Później, myjemy seler i marchew, a cebulę kroimy w drobną kostkę, z której 30 gramów wrzucamy na rozgrzaną patelnię z olejem lub masłem. Smażymy cebulę do uzyskania złotego koloru. Do kapusty kiszonej dodajemy korzeń selera i marchew, po uprzednim umyciu i pokrojeniu ich. Dusimy je przez 10-15 minut, aż są do połowy ugotowane. Podczas duszenia dodajemy bulion mięsny.

Słoninę drobno siekamy i nacieramy drobno posiekaną cebulą. Dodajemy posiekaną zieleninę i proso (wcześniej przemywamy je gorącą wodą). Gdy mięso jest ugotowane, do wywaru wkładamy ziemniaki pokrojone w średnią kostkę. Gotujemy to przez ok. 10 min. Na koniec, dodajemy duszoną kapustę, smalec z proso i zieleniną oraz podsmażonego selera z marchewką i cebulą. Doprawiamy do smaku. Finalnie, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny oraz sól do smaku. Gotujemy całość do całkowitego ugotowania.

Charakterystyka gotowego dania:

- Wygląd: Dobrze ugotowany rosół, mętny o żółtopomarańczowym kolorze
- Konsystencja: Niejednolita
- Zapach i smak: Kapusta ma przyjemny zapach, podobnie jak smak. Wyróżnia ją także charakterystycza kwaskowatość.

Barszcz lwowski

Składniki na 4 porcje:

- 520 g buraków
- 400 g ziemniaków
- 100 g marchewki
- 40 g pietruszki (korzeń)
- 96 g cebuli
- 48 g tłuszczu zwierzęcego
- 100 g przecieru pomidorowego
- 12 g cukru
- 32 g octu 3%
- 2 g kwasku cytrynowego
- 1000 g rosołu lub wody

Sposób przygotowania:
Buraki gotujemy się ze skórką, a pod koniec gotowania dodajemy ocet. Ugotowane buraki obieramy ze skórki i kroimy w słupki, następnie wkładamy je do rondla, dodajemy przecier pomidorowy rozcieńczony bulionem i gotujemy przez 5-7 minut. We wrzącym, odcedzonym bulionie umieszczamy ziemniaki, pokrojone w plasterki, a później gotujemy przez 20-25 godzin. Na koniec dodajemy duszone buraki, sautée, pokrojone w słupki, cebulę, marchew, pietruszkę, sól, cukier, kwas cytrynowy, chrzan, liść laurowy i gotujemy przez 5-7 minut. Finalnie, wlewamy bulion z buraków.

Wymagania dotyczące jakości:

- Warzywa są miękkie, zachowały kształt po przekrojeniu.
- Kolor karmazynowy, smak słodko-kwaśny, zapach zależny od doboru produktów na barszcz, bez posmaku surowej mąki oraz buraków.
- Nie mieszamy zieleniny z kwaśną śmietaną.

Propozycja podania:

- Przed podaniem, na talerzu układamy ugotowaną i pokrojoną kiełbasę
- Następnie wlewamy barszcz, a na koniec dodajemy kwaśną śmietanę z zieleniną.

Ciasto jaworowskie

Składaniki na 4 porcje:

Ciasto:

- 105 g mąki
- 2 g drożdzy
- 2 g soli
- 2,5 g cukru
- 8 g oleju
- 20 g wody

Nadzienie:

- 400 g ziemniaków
- 40 g wędzonej słoniny
- 160 g cebuli
- 80 g kaszy gryczanej
- 4 g pieprzu
- 4 g soli
- 20 g zieleniny

Sposób przygotowania:

Ziemniaki gotujemy i robimy z nich puree bez grudek. Kaszę gryczaną zalewamy wrzątkiem lub lekko podgotowujemy. Następnie, cebulę smażymy z wędzoną słoniną. W międzyczasie zagniatamy ciasto i zostawiamy do wyrośnięcia. Później, wszystko na nadzienie mieszamy razem, dodajemy zieleninę. Ciasto rozwakowujemy bardzo cienko i ostrożnie przekładamy je do naczynia do pieczenia. Do środka wkładamy nadzienie i lekko nacinamy, smarujemy mlekiem i zostawiamy do upieczenia w temperaturze 180 stopni przez 40 minut.

Wymagania jakościowe:

- Wygląd: równo wypieczone ciasto w złotym kolorze, nadzienie gładkie
- Konstytencja stała
- Smak lekko słodki, charakterystyczny dla produktów w opisie
- Zapach wypieczonego ciasta i produktów z nadzienia

Poduszka pszenna (Kulisz)

Składniki na 4 porcje:

- 80 g prosa
- 200 g cebuli
- 52 g smalcu
- 1600 g rosołu lub wody
- 8 g natki pietruszki

Sposób przygotowania:
Do gotującego się bulionu dodajemy, umyte wcześniej, proso i gotujemy aż będzie gotowe. Kulisz doprawiamy cebulą smażoną na smalcu oraz przyprawami i gotujemy 3-5 minut. Podajemy z posiekaną zieleniną na wierzchu.

Wymagania jakościowe:
Bulion jest lekko mętny, a drobinki tłuszczu na powierzchni są żółte. Produkty mają delikatną konsystencję, a także charakterystyczny dla nich smak i zapach.

Duszone owoce

Składniki na 4 porcje:

- 100 g suszonych owoców
  (jabłka, śliwki, gruszki, rodzynki, wiśnie, etc)
- 75 g cukru
- 650 g wody

Sposób przygotowania:

Suszone owoce sortujemy (duże pokroić), myjemy 2-3 razy ciepłą wodą, zalewamy gorącą wodą i gotujemy przykryte pokrywką, aż będą gotowe (zgodnie z kolejnymi wyznacznikami). W zależności od wielkości i rodzaju, gruszki gotujemy przez 1-2 godziny, jabłka przez 20-30 minut, śliwki przez 10 min, rodzynki przez 5 minut.

Następnie miksturę doprawiamy cukrem i miodem, doprowadzamy do wrzenia i odstawiamy w chłodne miejsce do schłodzenia i uzyskania naparu.

Wymagania jakościowe:

Wygląd - przezroczysty; owoce w plastrach, brzoskwinie, śliwki, wiśnie bez pestek;
owoce i jagody równomiernie ugotowane.
Smak- umiarkowanie słodki z aromatem suszonych owoców; smak owoców i jagód jest słodki lub słodko-kwaśny
Zapach i kolor jest charakterystyczny dla suszonych owoców.
Konsystencja jest płynna, suszone owoce są miękkie.

Sposób podania:

Napar podaje się w szklanym naczyniu lub wysokiej szklance, wydkładając wcześniej suszone owoce. Temperatura serwowania powinna wynosić 12-15 °C.

Herbata z rokitnika

Składniki na 4 porcje:

- 126 g rokitnika
- 30 g mięty
- 100 g cukru
- 520 g wody

Sposób przygotowania:

Do prasy francuskiej wlewamy 130 ml wody, rozpuszczamy 11 g miodu w wodzie, dodajemy pozostałe składniki, dolewamy wrzątku. Miętę wykorzystujemy z łodygą.

Marchewkowe babeczki

Składniki na 4 porcje:

- 360 g mąki
- 360 g masła
- 300 g jajek
- 360 g marchewki
- 170 g rodzynek
- 360 g cukru
- 140 g orzechów włoskich
- 20 g skórki z pomarańczy
- 20 g proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

W misce miksera ubijamy masło z cukrem, dodajemy po kolei jajka, ubijamy do całkowitego rozpuszczenia cukru, dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia.

Następnie, dodajemy mąkę i proszek do pieczenia. Suszone morele kroimy w kostkę, rodzynki myjemy, orzechy siekamy, marchewkę ścieramy na drobnej tarce i wszystkie składniki dodajemy do ciasta. Finalnie, gotowe ciasto przekładamy do foremek i pieczemy przez 30 minut w temperaturze 175 stopni.

E-book powstał w ramach realizacji programu Erasmus+, nr projektu: 2022-1-PL01-KA152-YOU-000061765, tytuł : Poznajmy się od kuchni. W przenośni i dosłownie.

Pierogi z ziemniakami i kapustą

Składniki na 4 porcje:

- **Ciasto na pierogi:**
- 200 g mąki
- 40 g wody
- 4 g soli
- 16 g jajek

- **Nadzienie:**
- 340 g ziemniaków
- 328 g kapusty
- 40 g oleju
- 72 g cebuli

Sposób przygotowania:
Aby przygotować ciasto na pierogi, ubijamy wodę z jajkiem, dodając sól do smaku. Dodajemy mąkę i zagniatamy ciasto.

Do przygotowania nadzienia
Świeżą i umytą kapustę siekamy, nacieramy solą, następnie układamy w warstwie nie więcej niż 3 cm na arkuszu z roztopionym tłuszczem, pieczemy w temperaturze w piekarniku w temperaturze 180-200 C. Po schłodzeniu jej, łączymy ją z tłuczonymi ziemniakami i smażoną cebulą. Finalnie, wszystko mieszamy.

Pierogi formujemy z gotowego ciasta, dodajemy nadzienie, a następnie dodajemy je do wrzącej osolonej wody i gotujemy przez około 5-7 minut.

E-book powstał w ramach realizacji programu Erasmus+, nr projektu: 2022-1-PL01-KA152-YOU-000061765, tytuł : Poznajmy się od kuchni. W przenośni i dosłownie.

KUCHNIA POLSKA

PRZEPISY

Tatar wołowy

Składniki :
- 400 g surowej polędwicy wołowej lub ligawy
- 5 surowych żółtek małych jajek
- płaska łyżeczka soli
- pół łyżeczki pieprzu
- łyżka oliwy
- 2 łyżki ziemnej wody

Składniki dodatkowe:
- cebula; ogórki kiszone lub konserwowe;
- marynowane grzybki, kurki lub pieczarki;
- oliwki;
- kapary

Sposób przygotowania :
Mięso drobno posiekamy przy pomocy dobrego, ostrego noża. Najpierw kroimy wołowinę w plastry (w poprzek włókien) a potem w paseczki i dalej siekamy mięso na bardzo drobno. Uważaj jednak, by nie posiekać mięsa zbyt drobno, czyli na papkę, która będzie przypominała mięso mielone lub pastę mięsną. Do posiekanej wołowiny dodajemy łyżkę oliwy lub ewentualnie olej nierafinowany np. rzepakowy. Dodajemy jedno, surowe żółtko małego jajka (mogą być też dwa żółtka przepiórcze) oraz płaską łyżeczkę soli (najlepiej grubo mielonej) oraz pół łyżeczki świeżo mielonego pieprzu (również grubo mielonego). Wlewamy dwie łyżki lodowatej wody lub wody gazowanej (pomaga zachować intensywniejszą barwę mięsa na dłużej) i bardzo dokładnie mieszamy masę mięsną. Jeśli tatar wydaje Ci się za ścisły, to dodaj więcej wody. Nie bój się sprawdzić jak smakuje tatar i w razie potrzeby dodaj więcej przypraw. Pamiętaj jednak również i o tym, że na talerzu pojawi się jeszcze ostrzejsza cebulka oraz kwaśne ogórki lub grzybki i inne dodatki, które wzbogacą smak dania.
Porada 1: Do tatara nigdy nie używaj mięsa rozmrażanego, ani mięsa mielonego z tacki lub mięsa, które nie było mielone przy Tobie. Mięso jest produktem, które szybko się psuje a po zmieleniu proces ten zachodzi jeszcze szybciej. W wyższej temperaturze bardzo szybko namnażają się drobnoustroje, które psują smak oraz pogarszają zapach mięsa.
Porada 2: Zamiast soli i wody możesz dodać sos sojowy. Z dodatków w płynie polecamy też dobrej jakości Maggi oraz sos Worcestershire. Uważaj jednak z ich ilością i sprawdzaj smak tatara. Do masy podstawowej pod tatar można też dodać bardzo drobno posiekaną cebulę, jednak ja polecam ułożyć ją wraz z innymi dodatkami wokół podawanego tatara.
Porada 3: Ponieważ do tatara dodajemy surowe żółtka, to użyte jajko należy wcześniej zalać wrzątkiem. Jeśli nadal obawiasz się surowych jajek, to możesz też ugotować jajka na miękko i z takiego jajka dodać płynne żółto prosto do tatara.

Wymagania jakościowe :

Najlepsza będzie polędwica wołowa. Naszym drugim wyborem będzie ligawa, która tak jak polędwica pozbawiona jest białej tkanki łącznej. Idealnie sprawdzi się też polędwica sezonowana. Polędwica wołowa jest znacznie delikatniejsza i ma miej intensywny smak niż ligawa. Za to ligawa będzie miała konkretniejszy smak i łatwiej jest ją posiekać, ponieważ jest twardsza i nie trzeba mieć takiego wyczucia podczas siekania. Mięso ma być jak najświeższe oraz powinno pochodzić ze sprawdzonego źródła. Zakupione mięso wołowe (zanim zostanie użyte to tatara) powinno być trzymane w lodówce, w komorze o temperaturze 4 °C nie dłużej niż dwie doby. Polecamy jednak szykować tatar jeszcze tego samego dnia od "zdobycia" mięsa.

Łosoś sous vide

Składniki :
- 4 filety z łososia
- 4 łyżki czarnego sosu sojowego
- 4 łyżki sosu mirin
- 1 łyżka białego octu ryżowego
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 1 łyżka tartego imbiru
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekanego
- 1 łyżka oleju do smażenia
- 1 łyżka sezamu, delikatnie przyrumienionego
- Posiekany szczypiorek, lub 2 posiekane cebulki dymki

Sposób przygotowania :

Sos sojowy, mirin, biały ocet ryżowy, cukier, imbir i czosnek dokładnie mieszamy w małej miseczce do momentu połączenia cukru z resztą składników. Każdą porcję fileta łososia wkładamy do osobnej torebki do pakowania próżniowego. Wlewamy trochę marynaty do każdej z torebek. Uwaga zostaw odrobinę sosu na później. Zamykamy torebki próżniowo i pozostawiamy na noc w lodówce. Ustawiamy stojak do gotowania w misie multicookera i wlewamy wodę do misy, do ok. ¾ pojemności. Wybieramy funkcję sous vide, ustawiamy czas na 45 minut i temperaturę na 49 stopni Celsjusza. Zakładamy pokrywę i pozwalamy nagrzać się wodzie. Ustawiamy torebki z łososiem w stojaku, delikatnie przykrywamy pokrywą i gotujemy. Po zakończonym gotowaniu delikatnie wyjmujemy łososia ze stojaka. Po wyjęciu z torebki można podsmażyć łososia przez 2-3 minuty na patelni, aby nadać mu piękny złoty kolor. Łosoś świetnie komponuje się z ryżem jaśminowym, pak choi, gotowanym na parze i grzybami. Polewamy łososia resztką sosu, posypujemy posiekanym szczypiorkiem i sezamem. Do dekoracji używamy jarmużu smażonego i piklowanych grzybków.

Szczupak na soczewicy czarnej

Składniki :
- 4 filety szczupaka (ze skórą) po ok. 120G każdy
- łyżka masła
- gałązka świeżego rozmarynu
- 3 ząbki czosnku w łupinkach
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku
- 120g czarnej soczewicy Beluga

Sposób przygotowania :
Soczewicę płuczemy na sitku, wrzucamy do garnka i zalewamy wodą. Po zagotowaniu wody, solimy (jak do ziemniaków). Gotujemy do miękkości około 30-40 minut. Przygotowujemy surówkę np. z kapusty pekińskiej lub też inną ulubioną surówkę. Szczupaka myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Filety oczyszczamy, czyli pęsetą usuwamy ości, jeśli są widoczne. Oprószamy solą i pieprzem. Masło rozpuszczamy na patelni, dodajemy do niego gałązkę rozmarynu i rozgniecione ząbki czosnku razem z łupinkami. Na rozgrzany tłuszcz kładziemy filety szczupaka skórą do dołu. Smażymy 2-3 minuty na dość dużym ogniu, aż skóra się zrumieni. Odwracamy na drugą stronę, smażymy jeszcze minutkę. Do dekoracji używamy chipsów z pietruszki oraz grillowana limonkę.

Kaczka sous vide z nowalijkami i czerwona kapusta

Składniki :

- 4 szt piersi kaczki
- według uznania najlepiej młode marchewki
- 1litr wody
- 150ml octu
- 70g cukru
- 2szt gruszki
- 100g pietruszki korzeń
- 300ml mleka
- 2szt anyżu
- 1szt cynamonu (nie mielonego)
- 50g cukru
- pół główki czerwonej kapusty
- 100g boczku
- 1 cebula
- 2 ziela angielskie
- 1 liść laurowy
- sól,pieprz
- 2-3 lyzki smalcu

Sposób przygotowania :

Kaczkę solimy odstawiamy na godzinę do lodówki. Nacinamy skórę piersi w kratkę, smażymy od zimnej suchej patelni. Zaczynamy od strony skóry żeby wytopić tłuszcz. Gotujemy wodę z octem i cukrem, a następnie zalewamy nowalijki i odstawiamy do wystudzenia. Następnie podpiekamy na maśle klarowanym. Pietruszkę obieramy, kroimy w mniejsze kawałki, gotujemy w mleku z cukrem, anyżem i cynamonem. Pod koniec gotowania dodajemy gruszkę. Całość miksujemy, a potem przecieramy przez sito. Kapustę siekamy ,solimy.Gotujemy na al dente z lisciem laurowym i zielem angielskim. Podsmażamy pokrojone w kostkę boczek z cebula. Jeżeli z boczku nie ma tluszczu to dodajemy 2-3- łyżki smalcu. Do kapusty dodajemy boczek z cebulą i przyprawiamy do smaku.

Deser jabłko czekoladowe

Składniki :
- 250g białej czekolady
- 420g śmietany 30 %
- 10g żelatyny
- zamsz w sprayu kolor czerwony i zielony

Sposób przygotowania :
Czekoladę kruszymy na kawałki i dodajemy do śmietany 140g ogrzewanej w kąpieli wodnej. Dodajemy namoczoną wcześniej w zimnej wodzie żelatynę. Do śmietany z czekoladą dodajemy ubitą śmietanę, kolejne 280g, delikanie mieszamy, następnie rozlewamy do foremek w kształcie jabłka i wkładamy do zamrażarki. Zamrożone jabłka wyjmujemy z formy i dekorujemy kolorowym zamszem w sprayu.

Sernik limonkowy

Składniki :
- 400g sera mascarpone
- 4 szt limonki
- 200g cukru pudru
- 2 opak. galaretki malinowej

Sposób przygotowania :
Serek mascarpone mieszamy na gładką masę z sokiem z 4 limonek oraz startą na tarce skórką, dodajemy cukier puder i dalej mieszamy. Galaretki malinowe gotujemy według przepisu z opakowania, studzimy ale nie dopuszczamy do stężenia. Masę sernikową przekładamy do miseczki, a na górę wylewamy przestudzoną galaretkę i wstawiamy na 3 godziny do lodówki.