

# KOŚCIÓŁ

DOLNOŚLĄSKI MAGAZYN KULINARNY



NUMER 50  
ZIMA 2025





Drodzy Czytelnicy,

W zimowym wydaniu KOTŁA chcielibyśmy zaproponować Wam pyszne potrawy z piekarnika. Zapraszamy do smaków, które otulają: drożdżowej gwiazdy makowej, keksa, piernika z bakaliami i piernika z cukinią oraz buraczanego brownie.

Wśród naszych propozycji znajdziecie również wytrawne potrawy, jak kapuśniaczki, sycący Sheppard's pie, Far breton czy cytrusową portokalopitę.

Poznacie również historię człowieka, który miłość do Wrocławia zamienił w wydarzenie łączące tysiące ludzi przy jedzeniu. Maciej Kola, pomysłodawca i organizator Gastro Miasto, opowiedział nam o drodze od dziecięcych zachwytych do spełnionego marzenia, o odwadze, jakości i budowaniu wspólnoty.

Drodzy Czytelnicy, to nasz ostatni numer. Dziękujemy za ponad 10 lat, 50 wydań, setki przepisów, dziesiątki wywiadów. Jesteśmy wdzięczni za Waszą obecność, wiadomości, wspólne gotowanie. Redakcja KOTŁA.

*Redaktor naczelna  
Katarzyna Sieradz*

# SPIS TREŚCI

6

AUTORZY

8

ALFABETYCZNY SPIS PRZEPISÓW

10

DANIE Z KOTŁA

12

POTRAWY Z PIEKARNIKA

68

WYWIAD Z MACIEJEM KOLĄ

- POMYSŁODAWCĄ I ORGANIZATOREM GASTRO MIASTO

Wydawca: Stowarzyszenie KOCIOŁ  
[www.magazynkociol.pl](http://www.magazynkociol.pl)  
[kontakt@magazynkociol.pl](mailto:kontakt@magazynkociol.pl)  
[www.facebook.com/MagazynKociol](https://www.facebook.com/MagazynKociol)  
[www.instagram.com/magazynkociol](https://www.instagram.com/magazynkociol)

# W KOTLE MIESZAJĄ



## REDAKCJA



**Katarzyna Sieradz**  
redaktor naczelna  
gotujzkasia.pl



**Laura Chołodecka**  
redaktor numeru  
cafebabilon.pl



**Joanna Komorowska**  
skład  
apetyt-na-kuchnie.pl



**Katarzyna Stochmiałek**  
korekta tekstu

## AUTORZY



**Joanna Aniszczyk**  
ilovetoeat.pl



**Natalia Bogubowicz**  
deliciousplace.pl



**Justyna Wojczyńska**  
figazmakiem.art



**Łukasz Majchrowski**  
food<sup>2</sup>.pl



**Natalia Jakubowska**  
rajpodniebienia.pl



**Monika Pazdej**  
zchatynakoncuwsi.pl



**Dorota Domino**  
flymetothespoon.com



**Anna Komsta-Tomaszewska**  
instagram.com/anna.komsta



**Rafał Komorowski**  
komorowski-foto.pl



# SPIS PRZEPISÓW

Argentyńskie empanadas z wołowiną	26
Babka ziemniaczana	24
Bigos z dzikiem	12
Buraczane brownie	38
Chałwowe bezy	56
Chleb z czarnuszką	58
Ciastka tiramisu	16
Czosnkowy schab z jelenia	42
Drożdżowa gwiazda makowa	18
Dyniowy wieniec drożdżowy z makiem i miodem	48
Far Breton bretońskie ciasto z suszonymi śliwkami	30
Granola orzechowa	64
Jogurtowa bułka z rodzynekami na drożdżach	20
Kapuśniaczki	22
Karp pieczony podawany z duszoną cebulką	32
Orzechowiec	50
Owsiane ciasto ze śliwkami i kruszonką	24
Paluchy z boczkiem	66
Pastafrola de membrillo argentyńska tarta z marmoladą z pigwy	40
Piernik z bakaliami	52
Piernik z cukinią	54
Placek kruchy z pianką	28
Portokalopita greckie ciasto pomarańczowe	40
Rozzochrana Panna Młoda	62
Sheppard's zapiekanka pasterska	46
Świąteczny keksik	36
Zimowy bananowiec	60



# BIGOS Z DZIKIEM

PRZEPIS I ZDJĘCIE: JOANNA KOMOROWSKA

**Liczba porcji:** 10-12

**Czas przygotowania:** 75 minut + czas duszenia

## **Składniki:**

2 kg kapusty kiszanej, średnio kwaśnej  
150 g suszonych jabłek  
100 g wędzonej suszonej śliwki  
10 grzybów suszonych  
300 g boczku wędzonego (surowego)  
600 g szynki z dzika  
350 g wołowiny na gulasz  
300 g kiełbasy myśliwskiej

3 spore cebule, pokrojone w kostkę  
5-6 ząbków czosnku, posiekanych  
1 szklanka wytrawnego czerwonego wina  
½ litra bulionu (z kurczaka lub wołowy)  
10 ziaren jałowca  
5 ziaren ziela angielskiego,  
3 liście laurowe  
gałązki świeżego rozmarynu

## **Przygotowanie:**

Suszone owoce oraz grzyby zalewamy gorącą wodą i odstawiamy do namoczenia.  
Gdy zmiękną, kroimy je w paski.

Boczek, mięsa oraz kiełbasę kroimy w dużą kostkę. Smażymy po kolei na patelni, zaczynając od boczku z niego wytopi się tłuszcz. Gdy się zeżłoci, przekładamy do dużego garnka (minimum 5-6 litrów), a na wytopionym tłuszczu przesmaż szynkę z dzika, wołowinę i kiełbasę. Dokładamy do garnka. Na tej samej patelni złocimy cebulę, pod koniec smażenia dodajemy posiekany czosnek.

Przekładamy do garnka z mięsem, razem z całym tłuszczem ze smażenia.

Patelnię zalewamy czerwonym winem, dokładamy pokrojone owoce i grzyby.

Gotujemy 4-5 minut, żeby rozpuścić to, co przywarło do patelni. Przelewamy do garnka.

Posiekaną kiszoną kapustę dodajemy do garnka z mięsem. Zalewamy bulionem, dodajemy przyprawy (jałowiec, ziele angielskie oraz liście laurowe). Gotujemy, pod przykryciem, na małym ogniu, aż mięso i kapusta zmiękną, przynajmniej 2-3 godziny. Od czasu do czasu mieszamy bigos, by nie przywarł i dolej trochę wody, jeśli będzie trzeba.

Bigos będzie gotowy, gdy nabierze głębszego koloru, a mięso i kapusta zrobią się bardzo miękkie.





## DANIA Z PIEKARNIKA

Zima to idealny czas na potrawy z piekarnika: rozgrzewają, otulają aromatem i wypełniają dom kojącym ciepłem. Pieczenie wydobywa naturalną słodycz warzyw, nadaje mięsom soczystość, a zapiekankom złocistą, chrupiącą warstwę. To prosta technika, która zamienia codzienny posiłek w małe święto smaku.



Zima w kuchni sprzyja potrawom, które rozgrzewają i otulają aromatem, a pieczenie staje się ich sercem: ciepło rozgrzanego piekarnika, zapach ziół i czosnku oraz powoli rumieniące się składniki tworzą atmosferę domowego azylu. Ta prosta, a zarazem efektowna technika wydobywa naturalną słodycz warzyw, nadaje mięsom kruchość i soczystość, a zapiekankom – złocistą, kojącą warstwę, dzięki czemu zimowe kompozycje są sycące i pełne głębi. Blachy pieczonych warzyw, rozgrzewające zapiekanki i prosty chlebek wypełniają dom zapachem rodzinnych wspomnień, a jednocześnie zachęcają do eksperymentów z sezonowymi produktami, ziołami i przyprawami czerpanymi z różnych tradycji. W tym czasie szczególnego uroku nabierają także słodkości: ciasta i ciasteczka pachną wanilią, cynamonem i cytrusami, łącząc miękkość środka z delikatnie chrupiącymi brzegami; ucierane wypieki, serniki i pierniki rozgrzewają aromatem przypraw, a kruche ciasteczka z orzechami, kakao czy suszonymi owocami idealnie towarzyszą herbacie lub gorącej czekoladzie. Pieczenie zimą to kulinarny rytuał, który pozwala zwolnić i cieszyć się procesem – wystarczy dobry produkt, odrobina wyczucia i chęć tworzenia, by każdy wieczór stał się małym świętem smaku, a zima idealną porą na takie potrawy.



# CIASTKA TIRAMISU

PRZEPIS I ZDJĘCIE: JUSTYNA WOJCZYŃSKA

**Liczba porcji:** 12-14 sztuk

**Czas przygotowania:** 50 minut + 14 minut pieczenia

## **Składniki - ciastka:**

110 g miękkiego masła

150 g cukru pudru

1 jajko L

250 g mąki pszennej

3 łyżki kawy rozpuszczalnej w proszku

2 łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli

## **Składniki - krem:**

250 g serka mascarpone

100 ml śmietany 30%

2 łyżki cukru pudru

gorzkie kakao

## **Przygotowanie:**

### **Ciastka**

Miksujemy masło z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę. Dodajemy jajko i krótko miksujemy.

Dodajemy połowę mąki i ponownie miksujemy na niskich obrotach miksera, do połączenia składników. Dodajemy proszek do pieczenia i sól, krótko miksujemy. Wsypujemy rozpuszczalną kawę i znów miksujemy. Dodajemy resztę mąki i miksujemy tylko do połączenia.

Miskę z ciastem chowamy do lodówki na ok. 30 minut, aby masa lekko stężała.

Rozgrzewamy piekarnik do 180° (górną/dół). Dużą łyżką nabieramy porcje ciasta i formujemy w dłoniach kulki (12-14 szt). Układamy je w odstępach na dużej blaszce z piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy 14 minut. Ciastka po upieczeniu będą miękkie, zaczną twardnieć po ostygnięciu.

### **Krem**

Dobrze schłodzone mascarpone, śmietankę oraz cukier puder miksujemy na gęsty krem. Krem nakładamy na ostudzone ciastka wyciskając okręgi za pomocą rękawa cukierniczego z odciętą końcówką. Gotowe ciastka posypujemy kakao.

# DROŻDŻOWA GWIAZDA MAKOWA

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA BOGUBOWICZ

**Liczba porcji:** 9

**Czas przygotowania:** 1 godzina 15 minut + 1,5 godziny wyrastania

## Składniki na zaczyn:

30 g świeżych drożdży  
1 łyżeczka cukru  
3 łyżki mąki pszennej  
180 ml ciepłego mleka

## Składniki na ciasto:

380 g mąki pszennej + 4 łyżki do  
podsypywania  
70 g cukru  
szczypta soli  
2 jajka M  
40 g miękkiego masła w temperaturze  
pokojowej

## Składniki na masę makową:

200 g maku niebieskiego  
250 ml mleka  
50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej  
50 g posiekanych orzechów włoskich  
30 g rodzynek  
30 g masła  
3 łyżki miodu  
2 łyżki cukru trzcinowego  
½ łyżeczki olejku migdałowego

## Składniki pozostałe:

1 małe jajko  
2 łyżki mleka  
cukier puder

## Przygotowanie:

Składniki na zaczyn łączymy w miseczce i odstawiamy na 15 minut. W misie do wyrabiania ciasta mieszamy mąkę z solą i cukrem. Wlewamy wyrośnięty zaczyn i wbijamy jajka. Wyrabiamy 3 minuty. Dodajemy miękkie masło i wyrabiamy elastyczne ciasto przez 10 minut. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 1,5 godz.

Mak mielimy (np. w termomiksie), łączymy w garnku z mlekiem i gotujemy około 3 minut. Dodajemy pozostałe składniki masy, poza olejkiem i prażymy na małej mocy palnika przez kilka minut. Na koniec łączymy z olejkiem i odstawiamy do wystudzenia.

Wyrośnięte ciasto dzielimy na 3 części. Każdą rozwałkowujemy na okrągły placek o średnicy 30 cm. Pierwszy placek wykładamy na dużą blachę (najlepiej z wyposażenia piekarnika) wyłożoną papierem do pieczenia. Rozsmarowujemy na nim połowę masy makowej. Kładziemy na nią drugi placek i wykładamy pozostały mak. Przykrywamy trzecim plackiem. Na środku kładziemy małą miseczkę. Ciasto dookoła miseczki tniemy najpierw na 4 części, które kolejno dzielimy jeszcze na pół, a te na kolejne połówki. Powstanie nam 16 pasków. Łapiemy po dwa sąsiadujące ze sobą paski ciasta i zwijamy wokół własnych osi dwa razy do środka. Końcówki skleamy razem. Powstanie gwiazda ośmioramienna.

Gwiazdę odkładamy na 15 minut do wyrośnięcia, piekarnik rozgrzewamy do 180°C. Gwiazdę smarujemy jajkiem rozmieszonym z mlekiem. Pieczemy przez 25 minut. Po wystudzeniu oprószamy cukrem pudrem.





# JOGURTOWA BUŁKA Z RODZYNKAMI NA DROŹDZACH

**Liczba porcji:** 1 bochenek

**Czas przygotowania:** 1 godzina + czas wyrastania

**Składniki:**

2 szklanki mąki orkiszowej + do oprószenia ciasta

25 g świeżych drożdży

3 łyżki cukru

3 łyżki masła + do posmarowania ciasta

¼ szklanki mleka

1/3 szklanki jogurtu naturalnego + do posmarowania ciasta

1 jajko

75 g rodzynek

**Przygotowanie:**

Do miski przesiewamy mąkę, wkruszamy drożdże i posypujemy cukrem. Masło podgrzewamy z mlekiem, studzimy do temperatury pokojowej i razem z jajkiem i jogurtem dodajemy do miski z mąką.

Wyrabiamy gładkie i elastyczne ciasto. Z ciasta formujemy kulę (ciasto jest dość luźne) i smarujemy miękkim masłem. Wkładamy do miski. Ciasto oprószamy mąką, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy podwoi swoją objętość, dodajemy rodzynki i ponownie wyrabiamy. Przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia keksówki (30 x 12cm), wyrównujemy i smarujemy jogurtem.

Przykrywamy i odstawiamy do ponownego wyrośnięcia.

Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180°C, wstawiamy keksówkę i pieczemy ok. 30 minut. Jeśli bułka zacznie się przypiekać, przykrywamy ją folią aluminiową. Studzimy na kratce.

# KAPUŚNIACZKI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA BOGUBOWICZ

**Liczba porcji:** 22 sztuki

**Czas przygotowania:** 40 minut + wyrastanie i pieczenie

**Składniki na zaczyn:**

30 g świeżych drożdży  
1 łyżka cukru  
200 ml ciepłego mleka  
80 g mąki pszennej

**Składniki na ciasto:**

280 g mąki pszennej  
40 g miękkiego masła  
½ łyżeczki soli  
1 jajko

**Składniki na farsz:**

30 g grzybów suszonych  
200 g pieczarek

400 g kiszonej kapusty odcisniętej z zalewy  
1 duża cebula  
30 g masła  
2 liście laurowe  
1 łyżka majeranku  
250 ml wody  
3 łyżki sosu sojowego  
sól, pieprz

**Składniki dodatkowe:**

1 małe jajko  
1 łyżka mleka  
sezam, kminek, majeranek do posypania

**Przygotowanie:**

Grzyby moczymy w wodzie przez kilka godzin. Następnie gotujemy 20 minut i odcedzamy. Siekamy jak najdrobniej.

Składniki na zaczyn łączymy w miseczce i odstawiamy na 15 minut. W misie do wyrabiania ciasta mieszamy mąkę z solą. Wlewamy wyrośnięty zaczyn i wbijamy jajko.

Wyrabiamy 3 minuty. Dodajemy miękkie masło i wyrabiamy elastyczne ciasto przez 10-15 minut. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 1 godz.

Jeśli kapusta jest mocno kwaśna zalewamy ją letnią wodą, a następnie ponownie odciskamy i siekamy by była drobniejsza. Pieczarki ścieramy na dużych oczkach tarki. Cebulę drobno kroimy w kostkę i szklimy na maśle. Dodajemy pieczarki i grzyby. Smażymy, aż pieczarki zmiękną.

Dodajemy kapustę i liście laurowe. Dopraviamy wstępnie solą i pieprzem. Wlewamy wodę, przykrywamy i dusimy 15 minut. Dodajemy majeranek i sos sojowy, smażyemy bez przykrycia, aż cały płyn odparuje. Dopraviamy, jeśli potrzeba. Wyjmujemy liście laurowe i studzimy.

Wyrośnięte ciasto dzielimy na dwie części i podsypując dodatkową mąką rozwałkowujemy na długie paski ok. 50 cm. Wzdłuż każdego pasa nakładamy wałeczek z farszu i zawijamy go do środka. Każdy wałek dzielimy na kawałeczki szerokości 4 cm i układamy na blaszkach z papierem do pieczenia łączeniem ciasta do dołu. Odstawiamy na 15 minut. Następnie smarujemy jajkiem rozmaconym z mlekiem i posypujemy sezamem/kminkiem/majerankiem.

Pieczemy w 180°C około 25 minut.

# OWSIANE CIASTO ZE ŚLIWKAMI I KRUSZONKA

PRZEPIS I ZDJĘCIE: DOROTA DOMINO

**Forma:** 20 x 30 cm

**Czas przygotowania:** 60 minut + 15 minut namaczania daktyli

## **Składniki na spód:**

100 g suszonych daktyli

150 g miękkiego masła + 1 łyżka do wysmarowania formy

280 g mąki owsianej lub zmielonych płatków owsianych + 2 łyżki do obsypania formy

1 jajko

skórka starta z 1 cytryny

sól

## **Składniki na nadzienie:**

½ kg śliwek - około 6 dużych lub 20 śliwek węgerek

1 łyżka cynamonu

## **Składniki na kruszonkę:**

1 szklanka płatków owsianych górskich

50 g miękkiego masła

2 łyżki syropu klonowego

1 łyżka soku z cytryny

## **Przygotowanie:**

Daktyle zalewamy wrzątkiem, odstawiamy na 15 minut. Odlewamy wodę i blendujemy.

Rozgrzewamy piekarnik do 180°C (górną część). Blachę smarujemy masłem i obsypujemy mąką.

Wszystkie składniki na ciasto miksujemy do uzyskania spójnej masy (będzie lepić się do dłoni).

Przekładamy do blaszki i rękami wykładamy równomiernie spód. Pieczemy 20 minut.

Śliwki kroimy w plasterki, mieszamy z cynamonem i wykładamy na podpieczony spód.

Składniki na kruszonkę mieszamy w palcach, wykładamy na śliwki i pieczemy jeszcze 30 minut.





# ARGENTYŃSKIE EMPANADAS Z WOŁOWINĄ

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI

**Liczba porcji:** 30 sztuk

**Czas przygotowania:** 2 godziny

## **Składniki na ciasto:**

750 g mąki pszennej  
150 g łoju wołowego lub smalcu albo masła  
ok. 300 ml letniej wody  
ok. 75 g roztopionego masła do posmarowania empanadas

2 ostre pokruszone papryczki peperoncino  
(lub ½ łyżeczki ostrej papryki)

1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku  
50 g łoju wołowego lub smalcu albo klarowanego masła  
sól, pieprz

## **Składniki na farsz:**

500 g mielonej wołowiny  
750 g cebuli (3-4 duże sztuki)  
1 duża czerwona papryka  
200 g zielonych oliwek  
3 jajka ugotowane na twardo  
1 łyżeczka cukru  
1 łyżeczka mielonego kuminu  
1 łyżeczka suszonego oregano

## **Sos chimichurri:**

pećzek pietruszki lub kolendry  
1 papryczka chili  
3-4 ząbki czosnku  
1 łyżeczka suszonego oregano  
100 ml oliwy z oliwek  
2 łyżki octu winnego (najlepiej z czerwonego wina)  
sól, pieprz

## **Farsz:**

(Najlepiej przygotować go dzień wcześniej i schłodzić w lodówce).  
Cebulę kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i wrzucamy cebulę oraz dodajemy cukier. Smażymy ją na małym ogniu przez ok. 15-20 minut, aż się zeszkli. Kolejno dodajemy pokrojoną w drobną kostkę paprykę i smażymy całość jeszcze ok. 5 minut. Do warzyw wrzucamy mielone mięso i krótko podsmażamy na dużym ogniu. Patelnię zestawiamy z ognia. Dodajemy przyprawy i odstawiamy do przestudzenia. Na sam koniec siekamy drobno jajka oraz oliwki i dodajemy je do farszu. Mieszamy.

## **Ciasto:**

Wybrany tłuszcz roztopiamy i odstawiamy do przestudzenia. Do miski wsypujemy mąkę, sól, tłuszcz oraz wodę. Łączymy i zagniatamy ciasto. Powinno być zwarte, elastyczne i nieco twardsze niż na pierogi. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15 minut.

Ciasto cienko rozwałkowujemy (na ok. 2-3 mm) i wycinamy z niego koła o średnicy 8-10 cm. Na każdą porcję ciasta nakładamy 2 łyżki farszu i sklejamy pierożki. Następnie brzegi ciasta zawijamy, forując falbankę. Empanadas układamy na blaszce pokrytej papierem do pieczenia i smarujemy roztopionym masłem. Wstawiamy je do pieca nagrzanego do 240°C i pieczemy przez ok. 15 minut do złotego koloru. Podajemy z sosem chimichurri.

## **Sos chimichurri:**

Kolendrę lub pietruszkę, czosnek oraz papryczkę chili (usuwamy najpierw pestki) drobno siekamy. Składniki przekładamy do salaterki, dodajemy oregano, wlewamy oliwę oraz ocet. Mieszamy i doprawiamy solą oraz pieprzem do smaku.



## PLACEK KRUCHY Z PIANKĄ

PRZEPIS I ZDJĘCIE: MONIKA PAZDEJI

**Liczba porcji:** forma 20 x 28 cm

**Czas przygotowania:** 20 minut + 40 minut pieczenia

### **Składniki na ciasto:**

140 g mąki

90 g masła

2 żółtka

1 łyżka cukru

łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli

### **Składniki na piankę:**

3 białka

150 g cukru pudru

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

### **Dodatkowo:**

300 g dżemu wiśniowego

### **Przygotowanie:**

Przesianą mąkę mieszamy z cukrem, solą i proszkiem do pieczenia. Dodajemy żółtka i pokrojone zimne masło. Wyrabiamy ciasto, rozwałkowujemy i przekładamy do formy wyłożonej papierem.

Nakłuwamy widelcem i pieczemy 20 minut w 180°C.

Na podpieczony placek wykładamy dżem. Białka ubijamy na sztywno pod koniec partiami dodajemy cukier oraz mąkę. Na wierzch ciasta wykładamy pianę. Pieczemy 40 minut w dolnej części piekarnika nagrzanego do 140°C z włączonym grzaniem górnym + termoobieg.



# FAR BRETON

## BRETOŃSKIE CIASTO Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI

**Liczba porcji:** 8

**Czas przygotowania:** 1 godzina + 4 godziny oczekiwania

**Składniki:**

ok. 200 g suszonych śliwek

80 ml armaniaku, koniaku, brandy lub ciemnego rumu

500 ml pełnotłustego mleka (najlepiej świeżego, nie UHT)

2 duże jajka

2 duże żółtka

50 g cukru

60 g roztopionego masła + odrobina do posmarowania formy

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub 1 łyżka cukru waniliowego

90 g mąki pszennej + plus odrobina do wysypania formy

1/8 łyżeczki soli

**Przygotowanie:**

Suszone śliwki zalewamy wybranym alkoholem i odstawiamy na kilka godzin, aż upiją cały płyn.


Do miski lub kielicha blendera wlewamy mleko oraz roztopione masło, wbijamy jajka, wsypujemy cukier, sól, mąkę oraz dodajemy ekstrakt waniliowy. Wszystko dokładnie łączymy do uzyskania

gładkiej masy lub miksujemy ciasto blenderem.

Wstawiamy je do lodówki na minimum 4 godziny lub najlepiej na całą noc.

Nieduże naczynie żaroodporne o wymiarach ok. 20x20 cm smarujemy masłem i wysypujemy mąką. Na spódzie układamy suszone śliwki, a następnie wlewamy schłodzone ciasto.

Foremkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy przez 40-45 minut, aż wierzch będzie ciemnobrązowy. Far Breton odstawiamy na kilka godzin do całkowitego wystudzenia, a następnie kroimy na porcje.



## KARP PIECZONY PODAWANY Z DUSZONĄ CEBULKĄ

PRZEPIS I ZDJĘCIE: LAURA CHOŁODECKA

**Liczba porcji:** 4

**Czas przygotowania:** 1 godzina

**Składniki:**

1 karp sprawiony ok.1,5 kg

3-4 obrane cebule

2 łyżki sparzonych rodzynek

100 ml wody

masło

biały ocet winny

sól, pieprz

**Przygotowanie:**

Karpia nacieramy solą wewnątrz i z zewnątrz, odstawiamy.

W formie do zapiekania lub na blaszce rozpuszczamy 2-3 łyżki masła, układamy rybę i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 45 minut.

Cebulę kroimy w plasterki, wrzucamy do rondla, zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Odczujemy na durszlaku. W rondlu rozpuszczamy 2 łyżki masła, dodajemy cebulę i smażymy kilka minut. Wsypujemy rodzynki i doprawiamy solą, pieprzem oraz octem winnym.

Dusimy do połączenia smaków.

Upieczonego karpia podajemy z duszoną cebulką.

**Sugestia:**

W trakcie pieczenia, rybę polewamy rozpuszczonym masłem.

# BABKA ZIEMNIACZANA

PRZEPIS I ZDJĘCIE: MONIKA PAZDEJ

**Liczba porcji:** forma 25 cm

**Czas przygotowania:** 45 minut + 1 godzina pieczenia

## Składniki:

1 kg ziemniaków, typu mącznego

2 jajka

1 cebula

300 g boczku wędzonego

2 łyżeczki majeranku

½ łyżeczki kminku mielonego

1 łyżka masła

2 łyżka bułki tartej

sól, pieprz

## Przygotowanie:

Boczek kroimy w grubą kostkę, cebulę drobno siekamy i smażymy razem do zrumienienia. Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Dodajemy jajka i przestudzony boczek z cebulą. Doprawiamy do smaku. Formę smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą.

Przekładamy masę ziemniaczaną, wyrównujemy i wierzch posypujemy bułką tartą.

Pieczemy godzinę w piekarniku nagrzanym do 200°C.

Podajemy na ciepło ze śmietaną i szczypiorkiem.

Kolejnego dnia przed podaniem podsmażamy pokrojoną w plastry.

## informacja o potrawie:

Jeżeli używamy ziemniaków innych niż mączne należy je po starciu odcisnąć i płyn odstawić do wytrącenia się krochmalu który dodajemy do masy.



# ŚWIĄTECZNY KEKSIK

PRZEPIS I ZDJĘCIE: LAURA CHOŁODECKA

**Liczba porcji:** keksówka 20x8cm

**Czas przygotowania:** 1 godzina

## Składniki:

2 jajka

70 g cukru

2 łyżeczki cukru waniliowego

100 g miękkiego masła

100 g mąki

½ łyżeczki sody oczyszczonej)

2/3 szklanki posiekanych moreli i rodzynek

2/3 szklanki posiekanych migdałów, orzechów laskowych i włoskich  
masło i bułka tarta do przygotowania formy

## Przygotowanie:

Rodzynek i morele zalewamy wrzątkiem, odstawiamy na 15 minut i osączamy na sitku. Oddzielamy białka od żółtek. Masło ucieramy razem z żółtkami i cukrem na puch.

Białka ubijamy na sztywno, pod koniec ubijania dodajemy cukier waniliowy. Mąkę przesiewamy z sodą i mieszamy z orzechami i suszonymi owocami.

Do miski z utartym masłem dodajemy pianę z białek i bakalie z mąką. Mieszamy delikatnie szpatułką i wykładamy do przygotowanej foremki. Pieczemy około 45 minut w temperaturze 170°C, do suchego patyczka. Studzimy na kratce.



# BURACZANE BROWNIE

PRZEPIS I ZDJĘCIE: MONIKA PAZDEJ

**Liczba porcji:**

**Czas przygotowania:** 30 minut

**Składniki:**

350 g pieczonych buraków

200 g gorzkiej czekolady

3 jajka

30 ml oleju

2 łyżeczki wod różnaej (opcjonalnie)

1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

150 g mąki orkiszowej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

szczypta soli

**Opcja podania:**

3 łyżki masła orzechowego

1 łyżka płynnego miodu

płatki różane

**Przygotowanie:**

Buraki blendujemy, dodajemy czekoladę rozpuszczoną w kąpeli wodnej. Do masy wbijamy jajka, dodajemy olej, ekstrakt waniliowy, wodę różaną.

W osobnej misce łączymy suche składniki, miksujemy z mokrymi i przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy.

Pieczemy 30 minut w 200°C. Po wystudzeniu wierzch ciasta smarujemy masłem orzechowym wymieszanym z miodem i posypujemy płatkami różanymi.

# PASTAFROLA DE MEMBRILLO

## ARGENTYŃSKA TARTA Z MARMOLADĄ Z PIGWY

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI

**Liczba porcji:** 8

**Czas przygotowania:** 1 godzina

**Składniki na kruche ciasto:**

400 g mąki pszennej (najlepiej typu 00 lub 450)

40 g cukru pudru

skórka otarta z 1 cytryny

2 całe jajka (rozmiar L)

175 g zimnego masła

1 łyżeczka proszku do pieczenia

**Składniki na nadzienie:**

ok. 500 g dulce de membrillo (marmolady z pigwy lub innej ulubionej marmolady)

25 ml czerwonego wina

ok. 25-50 ml wrzącej wody

**Do posmarowania:**

1 jajko

**Przygotowanie:**

W misce łączymy mąkę z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia i otartą skórą z cytryny. Wbijamy jajka, dodajemy posiekane masło i zagniatamy ciasto, aż składniki się połączą. Ciasto rozwałkujemy na grubość ok. 3-4 mm na podsypnym mąką blacie i pokrywamy nim formę na tartę o średnicy 26-30 cm (formę można uprzednio posmarować masłem i wysypać mąką). Odkrawamy nadmiar ciasta, ponownie je zagniatamy i kroimy na paski o szerokości 1,5-2 cm.

Do dulce de membrillo wlewamy wino, dolewamy odrobinę wrzątku (wodę dodajemy stopniowo) i miażdżymy tłuczkiem do ziemniaków, aż marmolada stanie się miękka i będzie można ją wymieszać.

Membrillo przekładamy na kruchy spód i wyrównujemy szpatułką. Wierzch tarty dekorujemy paskami z ciasta i smarujemy je roztrzepanym jajkiem. Tartę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez ok. 30 minut do złotego koloru.

Po upieczeniu studzimy i odstawiamy na kilka godzin przed krojeniem.



# CZOSNKOWY SCHAB Z JELENIA

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA JAKUBOWSKA

**Liczba porcji:** 4

**Czas przygotowania:** 40 minut

**Składniki:**

300 g schabu z jelenia

6 ząbków czosnku

1 gałązka rozmarynu

2 łyżki oleju

3 łyżki masła

sól, pieprz

**Przygotowanie:**

Mięso oczyszczamy i doprawiamy solą oraz pieprzem.

Cztery ząbki czosnku obieramy i przeciskamy przez praskę. Czosnkiem nacieramy schab i pozostawiamy na 10 minut.

Na patelni rozgrzewamy olej. Schab obsmażamy na patelni z każdej strony. Dodajemy masło, rozmaryn i dwa rozgniecione ząbki czosnku, polewamy schab roztopionym masłem przez 2 minuty. Mięso wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 10 minut.

Wyciągamy z piekarnika, pozostawiamy na 10 minut, a następnie kroimy w cienkie plastry.



# PORTOKALOPITA GRECKIE CIASTO POMARAŃCZOWE

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI

Liczba porcji: 8

Czas przygotowania: 1 godzina

## Składniki na ciasto:

300 g ciasta filo  
5 średnich jajek (rozmiar M)  
150 g cukru  
400 g jogurtu greckiego  
125 ml oliwy z oliwek + odrobina do  
posmarowania formy  
100 ml oleju rzepakowego  
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

skórka otarta z 1 pomarańczy  
50 g mąki pszennej  
2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Składniki na syrop:

300 ml soku z pomarańczy (z ok. 4-5 owoców)  
1 cała pomarańcza (opcjonalnie)  
150 g cukru  
2 laski cynamonu

## Przygotowanie:

### Ciasto

Arkusze ciasta filo wykładamy osobno na blaszkę, marszczymy i suszymy przez godzinę. Można wstawić je również do piekarnika nastawionego na 80°C na ok. kwadras. Gdy ciasto filo będzie już suche, kruszymy je na drobne kawałki.

Jajka przekładamy do miski, wsypujemy cukier i krótko ubijamy. Kolejno wlewamy oliwę, olej, jogurt grecki, ekstrakt waniliowy oraz ścieramy skórkę pomarańczową. Dokładnie wszystko mieszamy. Do mokrych składników wsypujemy mąkę oraz proszek do pieczenia. Ponownie dokładnie mieszamy. Do masy dodajemy pokruszone ciasto filo i mieszamy szpatułką. Ciasto przekładamy do foremki o wymiarach ok. 25x30 cm posmarowanej odrobiną oliwy z oliwek i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy przez 40-45 minut do złotego koloru. W międzyczasie przygotowujemy syrop.

### Syrop

Do rondelka wlewamy sok wyciśnięty z pomarańczy, wsypujemy cukier i dodajemy laski cynamonu. Doprowadzamy go do wrzenia, a następnie redujemy ogień. Syrop gotujemy przez kwadras. Po tym czasie do syropu dodajemy pokrojone w cienkie plasterki pomarańcze i gotujemy jeszcze przez 10-15 minut, aż zmiękną. Po tym czasie wyjmujemy je z syropu i odstawiamy. Syrop odstawiamy do przestudzenia, a laski cynamonu wyjmujemy. Upieczone ciasto nakłuwamy wykałaczką, a następnie jeszcze ciepłe nasączamy syropem. Najlepiej zrobić to w dwóch turach. Wylać połowę syropu, odczekać i dolać. Portokalopitę odstawiamy do całkowitego wystudzenia, a najlepiej na 12 godzin, a następnie kroimy na porcje.

# SHEPPARD'S ZAPIEKANKA PASTERSKA

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ŁUKASZ MAJCHROWSKI

**Liczba porcji:** 8

**Czas przygotowania:** 2 godziny 30 minut

## **Składniki:**

### Warstwa mięsna:

1 kg mielonej wołowiny  
2 marchewki  
4 łodygi selera naciowego  
2 cebule  
400 g zielonego groszku (świeżego lub mrożonego)  
125 ml czerwonego wytrawnego wina  
400 g krojonych pomidorów w puszcze lub passaty  
ok. 500 ml wody lub bulionu  
2 łyżki sosu Worcestershire  
1 łyżeczka listków świeżego tymianku

1 łyżeczka listków świeżego rozmarynu

1 czubata łyżka mąki pszennej  
oliwa lub olej do smażenia  
sól, pieprz

### Warstwa ziemniaczana:

1,2 kg ziemniaków  
50 g masła  
150-200 ml śmietanki 30%  
2 łyżeczki ostrej musztardy, np. Dijon  
100 g sera cheddar  
1 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej  
sól

## **Przygotowanie:**

### Warstwa mięsna

Cebulę, marchew oraz seler siekamy w drobną kostkę. W garnku rozgrzewamy spory chlust oliwy i podsmażamy warzywa, aż nabiorą złotego koloru. Wyjmujemy je z garnka i odstawiamy na bok. Do garnka wlewamy więcej oliwy i wrzucamy mięso mielone. Dobrze je wysmażamy, a następnie deglasujemy winem. Gdy wino odparuje, wrzucamy usmażone uprzednio warzywa i wsypujemy mąkę. Podsmażamy przez chwilę, cały czas mieszając. Kolejno wlewamy pomidory, wodę lub bulion i doprawiamy całość sosem Worcestershire, solą, pieprzem i ziołami. Mięso gotujemy na małym ogniu przez przynajmniej godzinę (im dłużej, tym lepiej), często mieszając, aż powstanie gęsty sos. W międzyczasie przygotowujemy purée. Do gotowego mięsa wsypujemy groszek. Mieszamy i przekładamy do naczynia żaroodpornego o wymiarach ok. 25x35 cm.

### Warstwa ziemniaczana

Obrane ziemniaki gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Po odcedzeniu dodajemy masło oraz śmietankę i tłuczemy tłuczkiem do powstania gładkiego purée. Dodajemy gałkę muszkatołową oraz musztardę i dokładnie mieszamy. Na sam koniec dodajemy tarty ser i dokładnie całość mieszamy. Warstwę ziemniaczaną wykładamy na mięso. Opcjonalnie posypujemy dodatkową porcją sera. Sheppard's pie wstawiamy do pieca nagrzanego do 220°C i pieczemy przez około 20-25 minut, aż ziemniaki się przyrumienią.



# DYNIOWY WIENIEC DROŻDZOWY Z MAKIEM I MIODEM

PRZEPIS I ZDJĘCIE: DOROTA DOMINO

**Liczba porcji:** 6-8

**Czas przygotowania:** 20 minut + 3,5 godziny wyrastania + 30 minut pieczenia

## Składniki na ciasto:

10 g suszonych drożdży  
410 g mąki orkiszowej  
110 ml letniego mleka + 1 łyżka  
100 g cukru brązowego + 1 łyżka  
200 g purée z dyni  
szczypta soli  
2 łyżeczki cynamonu  
75 ml rozpuszczonego i ostudzonego masła

## Składniki na masę makową:

400 g mielonego maku (można zmienić samemu lub kupić gotowy mielony)  
½ szklanki miodu + 1 łyżka  
3 łyżki oleju  
50 g płatków migdałowych  
150 g orzechów - u mnie włoskie, pekan i migdały  
50 g suszonych śliwek lub żurawiny lub rodzynek  
100 g kandyzowanej skórki z pomarańczy  
3 białka

## Przygotowanie:

W wysokim naczyniu mieszamy drożdże z 1 łyżką cukru, 80 ml letniego mleka i 60 g mąki. Odstawiamy na 15 minut.

Pozostałe składniki na ciasto wkładamy do dużej miski, dodajemy zaczyn i miksujemy około 10 minut (mikser z hakiem lub dłużej ręcznie), do powstania lekko lepiącego się do dłoni ciasta. Przykrywamy woskowijką lub folią i odstawiamy na noc do lodówki lub na 2 godziny do wyrośnięcia.

Szykujemy masę makową. Do maku dodajemy miód, olej i posiekane orzechy oraz suszone owoce.

Białka ubijamy na sztywno i mieszamy z masą makową.

Wyrośnięte ciasto wyrabiamy chwilę dłońmi i wałkujemy na prostokąt ok. 30 x 40 cm.

Wykładamy na niego masę makową, zostawiając 2 cm miejsca po brzegach. Zawijamy w rulon wzdłuż dłuższego boku i przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Rozkrajamy rulon wzdłuż przez środek, zostawiając na górze 5-8 cm kawałek złączonego ciasta.

Następnie przekładamy prawą "odnogę" na lewą, lewą na prawą itd., zaplatając warkocz. Łączymy ze sobą oba końce tworząc okrąg. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 1,5 godziny do wyrośnięcia.

Smarujemy ciasto łyżką mleka i pieczemy w 190°C (górze dół) przez 30 minut.

Tuż po wyjęciu smarujemy z wierzchu miodem.



# ORZECHOWIEC

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA BOGUBOWICZ

**Liczba porcji:** 10

**Czas przygotowania:** 50 minut + stygnięcie

## Składniki na ciasto:

250 g mąki pszennej tortowej  
250 g mąki krupczatki  
70 g cukru pudru  
2 łyżeczki sody oczyszczonej  
2 jajka  
200 g masła  
2 łyżki miodu  
2 łyżeczki ciepłego mleka

## Składniki na budyń:

550 ml mleka  
1 żółtko

30 g mąki pszennej  
30 g mąki ziemniaczanej  
1 łyżka cukru waniliowego  
90 g cukru  
50 g masła

## Składniki na wierzch:

100 g masła  
80 g cukru  
3 łyżki miodu  
200 g łuskanych orzechów włoskich  
100 g łuskanych orzechów ziemnych

## Przygotowanie:

Obie mąki na ciasto mieszamy z sodą i cukrem pudrem. Dodajemy jajka, masło pokrojone w kostkę i miód wymieszany z ciepłym mlekiem. Zagniatamy gładkie ciasto i dzielimy je na 3 równe części.

Orzechy na wierzch siekamy na drobniejsze kawałki.

Na patelni rozpuszczamy masło z cukrem i miodem.

Wsypujemy orzechy i smażymy je 6 minut często mieszając. Odstawiamy do przestudzenia.

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C.

Każdy kawałek ciasta kolejno rozwałkujemy na kwadrat 25x25 cm i kładziemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Dwa pierwsze blaty pieczemy 8-10 minut aż ciasto się zezłoci. Ostatni blat przed pieczeniem pokrywamy równomiernie smażonymi w miodzie orzechami i pieczemy około 7 minut. Po wyjęciu z pieca studzimy każdy z blatów.

Z mleka odlewamy 200 ml i mieszamy w nim żółtko oraz obie mąki. Resztę mleka zagotowujemy z cukrem i cukrem waniliowym. Do gotującego się mleka wlewamy mieszankę mąki i energicznie mieszamy aby w budyniu nie powstały grudki. Budyń gotujemy minutę po czym od razu gorącym przekładamy wystudzone blaty ciasta.

Na wierzchu powinien znaleźć się placek z orzechami.

Ciasto pozostawiamy do wystudzenia i wkładamy na noc do lodówki.

# PIERNIK Z BAKALIAMI

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA JAKUBOWSKA

Liczba porcji: 10

Czas przygotowania: 60 minut

## Składniki na piernik:

2 szklanki mąki pszennej  
120 g masła  
1 szklanka mleka  
½ szklanki cukru  
½ szklanki miodu  
2 jajka  
3 łyżki powideł śliwkowych  
1 garść orzechów włoskich  
1 garść rodzynek  
1 garść suszonych śliwek  
2 łyżeczki przyprawy do piernika  
2 łyżki kakao

## Przygotowanie:

W rondelku umieszczamy masło, miód, cukier, powidła, kakao i przyprawę do piernika. Podgrzewamy na małym ogniu do rozpuszczenia składników - co chwilę mieszając. Do masy dolewamy mleko i mieszamy.

Śliwki i orzechy siekamy na mniejsze kawałki i mieszamy razem z rodzynekami, mąką oraz sodą. Do suchych składników wlewamy przestudzone mokre składniki. Dokładnie mieszamy i na koniec dodajemy jajka. Mieszamy mikserem na wolnych obrotach i przelewamy do keksówki wyłożonej papierem. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 170°C.

Pieczemy 40-45 minut, do suchego patyczka.

Wystudzony piernik przekrawamy na 3 części i przekładamy powidłami i dżemem.

W rondelku podgrzewamy połamaną na kawałki czekoladę i śmietankę.

Lekko studzimy i polewamy piernik. Chłodzimy 30 minut w lodówce i serwujemy.

## Składniki na przełożenie:

3 łyżki powideł śliwkowych  
3 łyżki dżemu figowego

## Składniki na polewę:

100 g gorzkiej czekolady  
1/3 szklanki śmietanki 36%



# PIERNIK Z CUKINIĄ

PRZEPIS I ZDJĘCIE: DOROTA DOMINO

**Błaszka:** 20 x 30 cm

**Czas przygotowania:** 20 minut + 1 godzina pieczenia

## Składniki na piernik:

3 jajka  
¼ szklanki oleju  
½ szklanki mleka roślinnego lub zwykłego  
440 g mąki orkiszowej jasnej lub pszennej  
230 g erytrolu  
szczypta soli  
20 g przyprawy do piernika  
2 i ½ łyżeczki proszku do pieczenia  
2 łyżki kakao  
350 g cukinii

## Składniki na krem;

125 g schłodzonego mascarpone  
70 ml syropu klonowego  
75 ml schłodzonej śmietanki 30%  
1 łyżeczka cynamonu

## Przygotowanie:

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C (góra dół).

Mieszamy osobno suche i mokre składniki (oprócz cukinii), miksujemy je ze sobą.

Cukinię ścieramy na tarce, dodajemy do masy i mieszamy. Wylewamy ciasto do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 1 godzinę.

Dobre schłodzone mascarpone ubijamy razem ze śmietanką, cynamonem i syropem klonowym na gęsty krem. Dekorujemy nim ostudzony piernik, ozdabiamy np. pierniczkami.



# CHAŁWOWE BEZY

PRZEPIS I ZDJĘCIE: NATALIA JAKUBOWSKA

**Blaszka:** 20 sztuk

**Czas przygotowania:** 2 godziny + czas studzenia

## Składniki na bezy:

4 jajka  
200 g cukru  
1 szczypta soli  
1 łyżka soku z cytryny  
1 płaska łyżeczka skrobi ziemniaczanej

## Składniki na krem:

150 g chałwy  
200 g mascarpone  
½ szklanki śmietanki 36%

## Dodatkowo:

1 garść wyłuskanych pistacji

## Przygotowanie:

Piekarnik rozgrzewamy do 150°C. Jajka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodajemy cukier, łyżka po łyżce cały czas ubijając, potrwa to około 10 minut. Na koniec dodajemy sok z cytryny i skrobię ziemniaczaną.

Na blaszce wykładamy papier do pieczenia i zachowując odstępy formujemy 6-centymetrowe koła. Blachę wstawiamy do piekarnika i po 2 minutach zmniejszamy temperaturę do 120°C, pieczemy 80 minut.

Chałwę, mascarpone i śmietankę miksujemy do uzyskania gęstego kremu. Pistacje siekamy w drobną kostkę.

Na wystudzone bezy wykładamy krem i posypujemy pistacjami.



# CHLEB Z CZARNUSZKĄ

PRZEPIS I ZDJĘCIE: JOANNA KOMOROWSKA

**Foremka:** 30x10 cm

**Czas przygotowania:** 50 minut + stygnięcie

## **Składniki:**

350 g mąki pszennej chlebowej  
150 g mąki żytniej typ 720  
240 g letniej wody  
10 g świeżych drożdży  
100 g śmietany 18%  
1 łyżeczka miodu  
2 łyżeczki soli  
2 łyżki octu jabłkowego  
2 łyżki czarnuszki  
2 łyżki mleki do posmarowania chleba  
1 łyżka mąki do posypania chleba

## **Dodatkowo:**

olej  
mąka

## **Przygotowanie:**

Drożdże, wodę, miód, łyżkę wody dokładnie mieszamy. Odsawiamy na 10 minut.  
Po tym czasie dodajemy mąki, śmietanie, sól, ocet, czarnuszkę i wyrabiamy.  
Miksujemy 5 minut..

Przekładamy do wysmarowanej olejem miski.

Przykrywamy folią spożywczą, ostawiamy na godzinę lub do podwojenia objętości.

Formę smarujemy olejem, wysypujemy mąką. Ciasto wyrabiamy ręką przez 2-3 minuty.  
przekładamy do foremki, wyrównujemy, smarujemy mlekiem oprószamy mąką.

Przykrywmy folią spożywczą, odstawiamy w ciepłe miejsce na 20 minut.

Po tym czasie wstawiamy na najniższą półkę, do zimnego piekarnika.

Włączamy piekarnik na 210°C i pieczemy 50-60 minut.

W razie konieczności przykrywamy górną część chleba papierem do pieczenia.

Upieczony chleb wyjmujemy z foremki, studzimy na kratce.

# ZIMOWY BANANOWIEC

PRZEPIS I ZDJĘCIE: JOANNA KOMOROWSKA

**Foremka:** 30x10 cm

**Czas przygotowania:** 60 minut + stygnięcie

**Składniki:**

4 średnie dojrzałe banany ( + 1-2 na wierzch)  
2 średnie jajka  
70 ml oleju  
240 g mąki orkiszowej lub pszennej tortowej  
200 erytrytolu (lub 150 g cukru)  
1 łyżeczka cynamonu  
3 łyżeczki przyprawy korzennej  
2 łyżeczki kakao gorzkiego  
1 łyżeczka sody oczyszczonej  
½ łyżeczki proszku do pieczenia  
szczypta soli  
cukier puder do opruszenia

**Przygotowanie:**

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C.

Banany rozgniatamy widelcem, nie na zupełną miazgę.  
Jajka miksujemy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy banany, olej, mieszamy.

Mąkę wraz z kakao, cynamonem i proszkiem do pieczenia przesiewamy.  
Całość dodajemy do masy jajecznej. Mieszamy.

Do wyłożonej papierem formy przelewamy ciasto. Wyrównujemy.  
Banany przekrawamy wzdłużna pół, układamy na wierzchu ciasta.

Pieczemy na środkowej kratce przez 45-50 minut, do suchego patyczka.

Studzimy na kratce. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.



# ROZCZOCHRANA PANNA MŁODA

PRZEPIS I ZDJĘCIE: ANNA KOMSTA-TOMASZEWSKA

**Liczba porcji:** 6-8

**Czas przygotowania:** 30 minut przygotowanie + ok. 40 minut pieczenie

## **Składniki:**

1 kg gotowanych ziemniaków w mundurkach

1 kg jabłek

4-5 jajek (w oryginalnym przepisie 1 jajko)

200 g cukru

200 g mąki pszennej

100 ml mleka

3 łyżeczki cynamonu

2 łyżki roztopionego masła do wysmarowania formy i natłuszczenia dania.

## **Przygotowanie:**

Obrane ziemniaki kroimy w plastry bądź kostkę. Na stolnicę wysypujemy mąkę i łączymy z ziemniakami, tak by powstało coś na kształt kruszonki.

Jabłka obieramy, oczyszczamy z gniazd nasiennych, kroimy na plasterki. Brytfannę/ formę do zapiekania dokładnie natłuszczamy masłem. Na przemian układamy w niej warstwy jabłek i kruszonki. Warstwę jabłek zawsze posypujemy cukrem wymieszanym z cynamonem.

Ostatnią warstwą powinny być jabłka.

Całość pieczemy w temperaturze 200°C, ok. 40 min, aż do zrumienienia.

Istnieje również wariant, w którym na wierzchu powinna być warstwa ziemniaczanej kruszonki. Wybór pozostawiam Czytelnikom. W mojej domowej odsłonie Rozczochranej Panny Młodej podaję ją z kleksem zimnego, naturalnego jogurtu. Doskonale równoważy smaki.

*\* Przepis pochodzi z książki Kuchnia Ducha Gór czyli smaki Karkonoszy, Piotr Gryszel, Emil Mendyk, Przemysław Wiater*

*Ten bardzo oryginalny przepis wywodzi się z tradycji kulinarnej Gór Olbrzymich i Karkonoszy. Jabłka – najbardziej popularne owoce w Europie, uprawiane były również w Karkonoszach. Szczególnie te odmiany, które doskonale sprawdzały się w trudnych, podgórskich terenach, w ostrym i zimnym klimacie. Gospodarze z pietyzmem zbierali owoce, owijali je w arkusze papieru bądź gazet, układali w skrzyniach. Często w formie pryzm, by owoce dobrze się wentylowały. Przedwojenni mieszkańcy Dolnego Śląska, w tym mieszkańcy Gór Olbrzymich doceniali walory smakowe i odżywcze jabłek w każdej postaci. W przepisach pojawiają się ciasta, torty, pianki, musy, galaretki, sznytki, jabłka marynowane a nawet jajecznicza na słodko. Jabłka znajdują się również w potrawach wytrawnych jak śledzie, czy najślawniejsza dolnośląska potrawa, czyli Śląskie Niebo. Dodajmy do tego kompoty, napary jabłkowe, cydry i destylaty. Przepisów wykorzystujących jabłka w potrawach i przetworach jest niezliczony katalog.*

*Rozczochrana Panna Młoda (w wersji niemieckiej Ziemia i Niebo) jest warta wypróbowania z kilku powodów. Po pierwsze – zabawna, przyciągająca nazwa. Po drugie – niezwykłość połączenia. Rozczochrana Panna Młoda to rodzaj szarlotki, jabłecznika, zapiekanki przygotowanej na bazie gotowanych ziemniaków.*

*Na początku, to połączenie wzbudza konsternację, ale już po pierwszym kąsie zdziwienie zamienia się w radość smakowania. W deserze dominuje smak delikatnych, uprażonych jabłek, muśniętych cynamonem. Ziemniaki, ze względu na swój naturalny smak są bazą, pełnią rodzaj szczególnej kruszonki. Całość kremowa, wilgotna, sycąca. To połączenie jabłek i ziemniaków jest ciekawe i warte wypróbowania.*

*Doceniam w nim również wielki spryt i zapobiegliwość mieszkańców Karkonoszy. Wykorzystywanie tego, co akurat w kuchni i spiżarni było dostępne. A jabłka i ziemniaki to produkty powszechnie wykorzystywane w kuchni dolnośląskiej.*

# GRANOLA ORZECHOWA

PRZEPIS I ZDJĘCIE: MONIKA PAZDEJ

**Liczba porcji:** 800 g granoli

**Czas przygotowania:** 30 minut

## Składniki:

180 g płatków owsianych  
80 g orzechów laskowych  
60 g orzechów włoskich  
60 g orzechów ziemnych  
40 g orzechów brazylijskich  
80 g ziaren słonecznika  
60 g sezamu  
2 łyżki siemienia lnianego  
125 g miodu  
1 łyżka oleju kokosowego  
2 łyżki masła orzechowego  
150 g wybranych suszonych owoców

## Przygotowanie:

Orzechy włoskie, brazylijskie i laskowe siekamy na duże kawałki. W misce mieszamy płatki, pozostałe orzechy i ziarna.


Na małym ogniu rozpuszczamy olej kokosowy, miód i mieszamy z masłem orzechowym. Przelewamy do mieszanki orzechowej i dokładnie mieszamy.

Dużą blachę piekarnikową wykładamy papierem do pieczenia, przekładamy masę i wygładzamy tak aby na całej powierzchni miała jedną grubość.

Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C. Pieczemy 15 minut, w połowie czasu należy je przemieszać. Do jeszcze ciepłych płatków dodajemy suszone owoce, małe w całości, większe wcześniej kroimy na kawałki. Po wystygnięciu przekładamy do szczelnego pojemnika.

Mieszanke orzechowa można dowolnie modyfikować.





## PALUCHY Z BOCZKIEM

PRZEPIS I ZDJĘCIE: MONIKA PAZDEJ

Foremka: 10-12 sztuk

Czas przygotowania: 30 minut

### Składniki:

1 płat gotowego ciasta francuskiego  
10-12 cienkich plastrów wędzonego boczku


1 jajko  
szczypta płatków chilli  
oregano świeże lub suszone

### Przygotowanie:

Rozwinięte ciasto francuskie smarujemy roztrzepanym jajkiem, rozkładamy plastry boczku i posypujemy oregano.

Kroimy w poprzek na paski o szerokości 2 cm i zwijamy w sprężynki.

Układamy na blasze wyłożonej papierem. Smarujemy jajkiem, oprószamy płatkami chilli. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy 20 minut.



POKOCHAŁEM TO MIASTO ABSOLUTNIE I BARDZO  
CHCIAŁEM ZROBIĆ DLA WROCŁAWIA COŚ,  
CO ZOSTANIE W PAMIĘCI LUDZI

WYWIAD PRZEPROWADZIŁA: JOANNA ANISZCZYK

ZDJĘCIA: RAFAŁ KOMOROWSKI

Ta rozmowa jest o tym, co zachwyca nas w dzieciństwie, a co potem staje się rzeczywistością i spełnieniem marzeń z tamtych lat. Jest też o wielkiej miłości do miasta, w którym się mieszka i o tym, jak się robi festiwal właśnie dla jego mieszkańców. Ta rozmowa, to również przykład, jak marzenie może prowadzić nas od zajęcia, które wykonujemy zawodowo, a kończyć się na pasji, która się wciąż rozwija i staje się sposobem na życie. To piękna opowieść człowieka-instytucji, pomysłodawcy i organizatora jednej z najbardziej rozpoznawalnych imprez w Polsce, która jest dziś wizytówką Wrocławia, kochającego jedzenie podróżnika - Macieja Koli, którą mamy okazję Wam przekazać,

**Joanna Aniszczuk:** Zanim o Gastro Miasto, to chciałam cię spytać, co było przed?

**Maciej Kola:** Był marketing, biznes i zafascynowanie jedzeniem w restauracjach, ale też jedna ważna rzecz, która spina Gastro Miasto. Ja pochodzę z Wrocławia, urodziłem się tutaj, uczyłem się tutaj od podstawówki po studia, nie mam zamiaru Wrocławia na dłużej opuszczać, tutaj pracowałem i założyłem rodzinę. Jak byłem nastolatkiem, odkryłem historię tego miasta, potem pracowałem jeszcze w informacji turystycznej i kompletnie mnie Wrocław wchłonął - jeśli chodzi o jego klimat, jego wyjątkowość, jego miejsce na mapie Europy i to, że historycznie działy się tu zadziwiające rzeczy. To mnie totalnie wkręciło, ja się zacząłem tym bardzo interesować, zbierać różne artefakty, historyczne książki, oglądać stare albumy i mapy. Pokochałem to miasto absolutnie i bardzo chciałem zrobić dla Wrocławia coś, co zostanie w pamięci ludzi. Chciałem zaangażować się w coś dla wrocławian i w coś co będzie promować nasze miasto.

I w ten sposób połączyłem jedzenie z marketingiem.

**J. A.:** I wyszła z tego całkiem duża impreza. Czy pamiętasz pierwsze inspiracje, które zaprowadziły cię do organizacji tego typu festiwalu?

**M. K.:** Nie sądziłem, że to aż tak się rozwinie, ale zawsze chciałem żeby było to coś dla szerszej publiki. Jak w latach 90' jeździłem po Europie i na przykład nad Renem w Kolonii, gdzie mieszka moja rodzina, oglądałem łódki, restauracje, siedzących i jedzących na trawie ludzi, przy dźwiękach muzyki, bardzo mi się to podobało. Potem były food courty, food trucki. Ogólnie jestem introwertykiem, ale lubię przebywać wśród ludzi, patrzeć jak są w grupie, jak się cieszą. Mógłbym na Gastro Miasto ubrać kaptur na głowę i w tym czasie nie rozmawiać ze znajomymi i nie odbierać telefonów, a po prostu łączyć i obserwować jak ludzie się dobrze bawią. Zobacz, dzisiaj jest jeszcze jeden aspekt - w takim świecie

cyfrowym taka impreza jest jak lekarstwo i pokazuje, że my bardzo potrzebujemy być w grupie. A jeśli chodzi o możliwości, gdzie my w tej grupie możemy pobyc, to: sport dzieli, z muzyką bywa podobnie, a jedzenie jest czymś uniwersalnym. Wokół tego można zbudować wydarzenie, na którym nikt się nie będzie kłócił, nikt nikogo nie ocenia, tylko wszyscy jemy i próbujemy sobie.

**J. A.:** Gastro Miasto zmieniało się na przestrzeni tych kilku lat.

**M. K.:** Ta forma, jaka jest teraz, nie do końca jest tą, o jakiej ja myślałem kiedyś. Wtedy myślałem, żeby zrobić to na Nowym Targu, zapraszać znanych ludzi do gotowania, ale po remoncie Bulwaru Dunikowskiego, jak zobaczyłem całość z tym amfiteatrem, to było jak marzenie. Właśnie to widziałem w Kolonii nad Renem: rzeka, ludzie i statki. Po 30 latach udało mi się to zrobić tutaj. Na początku miasto nie chciało się na to zgodzić i był Browar Mieszkański, Plac Społeczny, Partynice,

Zajezdnia Popowice, aż w końcu 3 lata temu wydali zgodę. Impreza była już duża i znana, a bulwar był już eksportowany przez mieszkańców.

**J. A.:** Sam coś gotujesz?

**M. K.:** Nie umiem gotować, dlatego bardzo często jadam po knajpach.

**J. A.:** To zmienia postać rzeczy. Dużo jadasz w różnych miejscach i z tego co wiem, sporo też podróżujesz, więc znasz smaki i masz pojęcie o tym, jak co powinno smakować. Wiesz czy kucharz dobrze ugotował, czy nie.

**M. K.:** Teraz mam taką umowę z kolegą, który 7 lat pracował w czterech restauracjach michelinowskich - dwóch polskich i dwóch zagranicznych, że ja pokażę mu Wrocław, zapoznam z ludźmi, a on nauczy mnie, jak funkcjonuje restauracja od wewnątrz. Chodzimy do restauracji, oceniamy sobie jedzenie, on mówi mi co według niego jest OK, a co





nie. Rozmawiamy z kucharzami gotującymi w tych miejscach.

**J. A.:** Zapachniało fine diningiem. Gastro Miasto skraca dystans między ludźmi, a jedzeniem.

**M. K.:** Gastro Miasto jest eventem, na którym ludzie przychodzą próbować nowych rzeczy, uczyć się, bo czasem się wstydzą iść do restauracji, bo zastanawiają się czy ich stać, czy będą potrafili to zamówić i to zjeść. Tu nie są skrupowani. To jest dla nich odkrycie. Reklamujemy się szeroko w różnych mediach, po to żeby przyszli tu również starsi ludzie, żeby moja mama też przyszła i jej koleżanki, które w życiu nie jadły ramenu, czy nie próbowały sushi - bo to drogie. A tutaj stoją w kolejce, są mniejsze porcje, przed nimi ktoś to bierze, więc można go zapytać, czy dobre. Do tego panuje niezobowiązująca atmosfera i ludzie uczą się, dystans jest skracany, zabierana jest ta bariera, o której mówiłem wcześniej.

**J. A.:** To jest edukacja na żywo, rozmowa między ludźmi, między jedzącym, a kucharzem.

**M. K.:** Ja nie robię wykładów i szkoleń, bo uważam, że to jest sztywne i to nie funkcjonuje. To się dzieje samoczynnie. Najlepszą edukację robią szefowie kuchni i ci, którzy sprzedają. To oni opowiadają o jedzeniu. Masz 120 wystawców, ale restauratorów jest 55-60. Każdy z nich ma co innego, możesz przystanąć obok i posłuchać co mówią do innych, wcale nie musisz od razu kupować. To jest street food.

**J. A.:** No ale street food, bo serwowany w takiej scenerii, ale zapraszasz przecież przedstawicieli restauracji, które na co dzień przygotowują naprawdę wyjątkowe jedzenie.

**M. K.:** Bo zobacz - ja zająłem miejsce zlotów food trucków, bo tę funkcję Gastro Miasto na samym początku spełniało, ale food trucki się wypaliły, bo spadała jakość serwowanego jedzenia i finalnie jest ich o połowę mniej, niż

było kiedyś. Nie znajdujemy ich już tak często i ta część branży gastronomicznej posypała się. Czasem było to złe, niedobre, było oszukiwaniem ludzi i zrobiła się z tego dziura. Gastro Miasto ją zapełniło, bo ludzie też muszą mieć jakość. Wiele lat mi zajęło wyciągnięcie tych restauratorów pod namiot, bo na początku stukali się w głowę.

**J. A.:** Jak wspominamy te początki, to czy było ciężko i jak to oceniasz na tle tego, co widzimy teraz?

**M. K.:** Najciężej było przekonać restauratorów, że to ma sens. Na początku było 16, może 17 namiotów i to w Browarze Mieszczańskim, przy Hubskiej, w 2018 roku, na żwirku. To już było fajne, ale małe. Teraz jest to kilka razy większe i na tą imprezę przychodzi 50-70 tysięcy ludzi, a wtedy było to 8-10 tysięcy w 3 dni. No i jest Kraków i Warszawa, a za 2 lata Poznań. Urzędy miast są otwarte na współpracę i na przykład w Krakowie zaczynamy pod Wawelem - top miejscówką.

W Warszawie do wyboru - pod Pałacem Kultury lub pod Zamkiem Królewskim. Wszystko dlatego, że jest dowód na to, że Gastro Miasto się sprawdziło.

**J. A.:** Są też inne dowody, w postaci nagród.

**M. K.:** Tak, Gastro Miasto wygrało w konkursie zorganizowanym przez Urząd Marszałkowski, nagrodę za najlepszy produkt turystyczny Dolnego Śląska. Wygrały też Hala Stulecia i Twierdza w Srebrnej Górze.

**J. A.:** Wróćmy do twojego odbiorcy, kim on jest?

**M. K.:** Trzonem są foodisi, którzy byli wcześniej, rozszerzyło się to o ludzi podróżujących po świecie, którzy szukają nowych trendów, ludzi młodych z internetu, z social mediów, ale są też starsi ludzie, którzy dobrze się tu czują i mogą przez tą imprezę spojrzeć na miasto i zobaczyć jak ono teraz wygląda. Jak tylko przenieśliśmy się na bulwar, poszła informacja dla



obcokrajowców tu mieszkających, żeby ich też ściągnąć. Nie tylko wystawcy, czyli Meksykanie, Tajowie, tylko wszyscy, którzy tu żyjemy i pracujemy. Skontaktowaliśmy się też z influencerami i mediami ukraińskimi, to też duża grupa naszych odbiorców. Gdzie jest inna taka impreza, która zrzesza wszystkich, bez podziałów, że jest wspólnym mianownikiem dla ludzi.

**J. A.:** Jest miejsce na coś jeszcze poza jedzeniem na Gastro Miasto?]

**M. K.:** Staram się oprócz jedzenia wciągać tam fajne wrocławskie rzeczy. Weszła na Gastro Miasto Akademia Sztuk Pięknych i studenci mogą sprzedawać swoje dzieła. Klub Ciało i szkoła dla DJ-ów będzie zapraszać ludzi do nauki DJowania. Wrocławscy rękodzielnicy z biżuterią oraz innymi rzeczami też znajdują tu miejsce. To wszystko jest dla ludzi, którzy szukają czegoś fajnego, często mają na to pieniądze. Na Gastro Miasto można się super pokazać i wypromować ze swoimi wyrobami. A ja wciąż szukam nowych wystawców.

**J. A.:** Przy Gastro Miasto powstały nowe rzeczy, jak Flow - winny festiwal.

**M. K.:** Połączyliśmy się z winiarzami dolnośląskimi i faktycznie stworzyli na bazie Gastro Miasto własny festiwal. On urodził się na tym wydarzeniu i jest pod skrzydłami Gastro Miasta. Przewinęło się przez niego 40 winnic

dolnośląskich, czyli na każdym evencie jest 10-15 winnic.

**J. A.:** Znajomi z różnych części Polski pytają mnie o ten festiwal. To jest już konkretna wizytówka Wrocławia.

**M. K.:** Co ciekawe, zanim wygraliśmy jako najlepszy produkt turystyczny Dolnego Śląska, widzieliśmy jak przewodnik turystyczny przychodził z grupą turystów, opowiadał im o Gastro Miasto jako o najlepszej i największej imprezie plenerowej i gastronomicznej w Polsce i dawał czas wolny na jedzenie w tym miejscu. Było to pokazywanie życia mieszkańców Wrocławia od strony spędzania czasu na powietrzu i przy jedzeniu. Potem szli do katedry.

**J. A.:** Wiemy, że jest Wrocław, Kraków, Warszawa, a jakie są dalsze pomysły na Gastro Miasto?

**M. K.:** Poznań w 2027 i Katowice w tym samym czasie, i może Łódź. Marzy mi się by całość spać gdzieś nad morzem, taką imprezą na plaży. Też chciałbym zrobić taki finał, żeby zebrać najlepszych z najlepszych z tych wszystkich miejsc i ulokować ich w jednym miejscu. Cały czas też szukam sposobu jak zaangażować w to szefów kuchni restauracji premium. Były już kolacje na statku, kilka z miejsc z przewodnika Michelin pojawiło



się ze swoim jedzeniem pod namiotami, ale to jeszcze nie jest ta formuła. Pomyślałem, że w przyszłym roku chciałbym zorganizować grill z ich udziałem. Chciałbym dwóch, trzech szefów kuchni na edycję zapraszać i wokół tego zrobić show, a skoro jest to street food, to właśnie dlatego ten grill. My lubimy grillować, a tu moglibyśmy zamienić to w coś naprawdę kreatywnego.

**J. A.:** Wiem, że udało się wypromować wiele marek przez Gastro Miasto.

**M. K.:** Yamamoto Matcha stworzona przez małżeństwo polsko-japońskie - Agatę i Takuyę Yamamoto, zaprosiłem na Gastro Miasto z miejscowości Góra na Dolnym Śląsku, by pokazać ich produkt ludziom. Jak przyjechali, to zrobili taką furorę, że się przeprowadzili do Wrocławia, mieszkają tu, mają lokal na Grunwaldzkim i zaopatrują połowę branży gastronomicznej w tym mieście w matchę. To samo z Żeberkami, które zaprosiliśmy na Gastro Miasto w food trucku, a dziś mają 3 lokale. Pastrami Summer jest super produktem, ale właściciel Dawid wystawia się już tylko na Gastro Miasto.

**J. A.:** Kto jeszcze może dołączyć do tego festiwalu?

**M. K.:** Zapraszam do kontaktu wszystkich, którzy uważają, że ich produkt jest wyjątkowy i wierzą w niego, wytwarzają go na

małą skalę, albo niewielu o nich wie. Na Gastro Miasto dostaną taką tubę marketingową, taką trampolinę, że usłyszy o nich cały Wrocław, cały Dolny Śląsk. Tu złapią kontakty biznesowe, sprzedadzą swoje rzeczy w detalu i rozwiną swoją firmę.

**J. A.:** Według ciebie, jaka jest przyszłość wrocławskiego gastro?

**M. K.:** Uważam, że wszystko szło bardzo dobrze do pandemii, a po niej się zatkało. Symbolicznym momentem skoku było otwarcie się Między Mostami i Baby. Miasto zrozumiało, że gastronomia jest wartością przyciągającą do miasta turystów, więc powołała Radę Wrocławskiej Gastronomii, przyjechał tu przewodnik Michelin, więc ta fala jest wznosząca. Nadal jednak mamy daleko do Krakowa i Warszawy. Żeby szybko to nadgonić, potrzeba tu doświadczonych ludzi z zagranicy, żeby otwierali swoje restauracje. Potrzeba pewnej świeżości.

**J. A.:** Jakie jest twoje marzenie?

**M. K.:** Chciałbym zrobić za 3 lata wielki finał Gastro Miasto we Wrocławiu.

**J. A.:** I tego tobie życzę. Dziękuję za rozmowę.

**M. K.:** Dziękuję i do zobaczenia na Gastro Miasto.

