Raiffeisen Tech

Make delicious Christmas **happen**

Christmas Cookbook 2024



Raiffeisen Tech

Drodzy Czytelnicy,

święta to czas radości, bliskości i... pysznego jedzenia! W tym roku z wielką przyjemnością reaktywowaliśmy naszą świąteczną książkę kucharską. Jest ona pełna sprawdzonych przepisów, przygotowanych przez pracowników Raiffeisen Tech. Te dania to nie tylko smaki, które umilają świąteczny czas, ale także odrobina wspomnień, rodzinnego ciepła i tradycji.

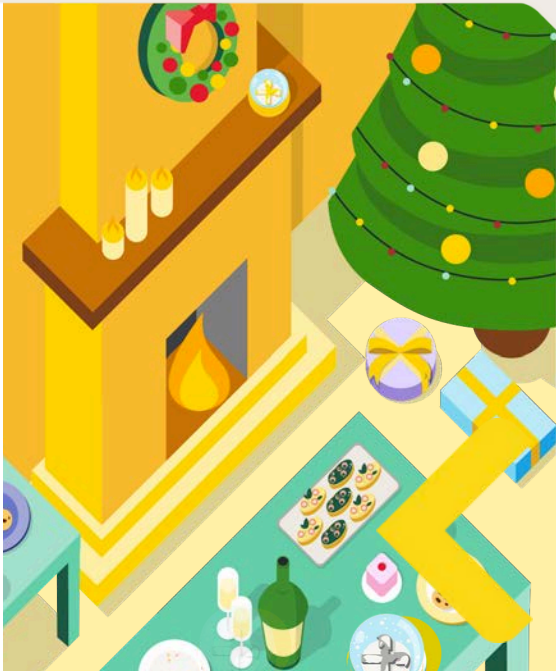
Mamy nadzieję, że znajdziecie tu inspiracje, które wypełnią Wasze stoły i serca wyjątkową atmosferą świąt. Niech każde danie stanie się pretekstem do wspólnego spędzenia czasu oraz dzielenia się tym co najważniejsze – miłością i życzliwością.

Życzymy Wam zdrowych, spokojnych i pełnych ciepła Świąt oraz samych pysznych chwil w Nowym Roku!

W IMIENIU AUTOREK I AUTORÓW PRZEPISÓW



Anna Klimek
Dyrektorka ds. Rozwoju Biznesu
Członkini Dyrekcji Generalnej



Raiffeisen Tech

SPIS TREŚCI

4 **Chleb na zakwasie**
Karol Dzierżyc

7 **Ciasteczka z Linz**
Anna Klimek

9 **Świąteczne ciasteczka**
Anna Klimek

11 **Sernik z malinowym musem**
Anna Klimek

13 **Śledzie ze śliwkami i orzechami**
Anna Klimek

15 **Gwiazda makowa**
Anna Klimek

17 **Pieczone pierogi z kapustą i grzybami**
Borys Leszczyński

19 **Śledzie po kaszubsku**
Barbara Radziszewska

21 **Świąteczne ciasteczka**
Karolina Rut-Perkowska

23 **Bigos à la Monia**
Monika Stępień-Bąk

25 **Domowy chleb**
Krzysztof Stumpf

27 **Strucla z makiem**
Beata Tatarczuk

29 **Wigilijny kompot z suszu**
Grzegorz Trepa

31 **Przedwojenny barszcz czerwony wigilijny**
Grzegorz Trepa

33 **Piernik staropolski wigilijny**
Grzegorz Trepa

35 **Świąteczny karp w miodzie**
Klaudia Bednarczyk

37 **Śledzie z suszonymi pomidorami na ostro**
Anna Sochacka

Chleb na zakwasie

czas przygotowania:
3 godziny



SKŁADNIKI NA ZAKWAS

120 g mąki żytniej (typ 720)
120 g wody
szczypta suszonych drożdży

SKŁADNIKI NA ZACZYN

50 g zakwasu żytniego
100 g mąki żytniej (typ 720)
100 g wody (temperatura pokojowa)

SKŁADNIKI NA CHLEB

50 g zaczynu (do odkładania na kolejny chleb)
600 g mąki (najczęściej mieszanka mąki pszennej chlebowej typ 750, mąki żytniej typ 720 i ewentualnie mąki graham lub żytniej razowej 2000)
500-550 g wody (w zależności od rodzaju mąki)
15-20 g soli

Dodatki: orzechy włoskie, pestki dyni, słonecznika, czarnuszka, siemię lniane, płatki owsiane (według preferencji)
(opcjonalnie) szczypta drożdży (jeśli zakwas jest za słaby)

AUTOR PRZEPISU

Karol Dzierżyc
Business Delivery Manager



PRZYGOTOWANIE

Krok 1 – Zakwas

Do pieczenia chleba potrzebujemy zakwasu, czyli mieszanki mąki i wody, w której namnożone są kultury bakterii i drożdży, wspomagających późniejszy proces fermentacji ciasta chlebowego. Zakwas można przygotować samodzielnie, co zajmie kilka dni. Można też go kupić (polecam Allegro) lub wziąć potrzebną porcję dojrzałego zakwasu od kogoś, kto piecze chleb w domu (wiecie, jak mnie znaleźć).

Gdyby ktoś chciał przygotować zakwas w domu – oto najprostszy przepis: Pierwszego dnia mieszamy w naczyniu (wyparzony słoik) 40 g mąki żytniej (chlebowej 720 – można też z razową 2000, ale zajmie to dłużej) z 40 g wody o temperaturze pokojowej. Słoik zakrywamy (gazą lub ściereczką) i odstawiamy w ciepłe miejsce (optymalnie ok. 25 stopni). Po 24 godzinach dodajemy kolejne 40 g mąki i 40 g wody, mieszamy i odstawiamy na kolejną dobę. Po kolejnym dniu dodajemy ostatnie 40 g mąki i 40 g wody i mieszamy. Po 3 dniach zakwas jest gotowy – można go użyć do pieczenia, ale warto na początku wspierać go szczyptą suszonych drożdży. Jest po prostu młody i będzie nabierał sił z każdym kolejnym pieczeniem. Nie ma tego problemu, jeśli wykorzystamy od razu dojrzały zakwas.

Jeśli mamy już dojrzały zakwas, przechowujemy go w lodówce. Wyjmujemy zakwas z lodówki na kilka godzin przed pieczeniem, żeby złapał temperaturę pokojową. Nadmiar dojrzałego zakwasu można też wysuszyć, rozsmarowując go na papierze do pieczenia – będziemy mieli rezerwę, jeśli coś pójdzie nie tak. W lodówce zakwas wytrzyma do 2 tygodni bez dokarmienia.

Krok 2 – Zaczyn na chleb

Mając już zakwas gotowy do pieczenia, przygotowujemy zaczyn. Zazwyczaj robię to wieczorem, żeby miał całą noc na wyrośnięcie. Poniższe proporcje wystarczą do przygotowania jednego solidnego bochenka chleba o wadze ok. 1,2 kg. Do pieczenia używam silikonowej foremki 27 cm x 16 cm.

Do zaczynu potrzebujemy:

- ok. 50 g zakwasu żytniego
- 100 g mąki żytniej typu 720
- 100 g wody o temperaturze pokojowej (przegotowana z czajnika, filtrowana, a nawet letnia kranówka spokojnie da radę).

W dużej misce mieszamy zakwas z wodą, a następnie z mąką. Przykrywamy folią spożywczą i chowamy w ciepłe miejsce – u mnie sprawdza się piekarnik z wyłączoną temperaturą.

Krok 3 – Chleb

Zaczyn powinien po nocy podwoić swoją objętość, zmienić konsystencję i wykazywać oznaki „życia" – będą widoczne pęcherzyki powietrza. Jeśli zakwas jest młody, może być to mniej widoczne – wtedy do ciasta warto dodać suszone drożdże. Z otrzymanego zaczynu odkładamy ok. 50 g do słoiczka – użyjemy go do pieczenia kolejnego chleba. Tak naprawdę nasz zaczyn to dokarmiony zakwas. Słoiczek ląduje w lodówce.

Do pozostałego zaczynu dodajemy:

- 600 g mąki – w moim przypadku najczęściej używam proporcji mąki pszennej chlebowej typu 750 (ok. 400 g), mąki żytniej typu 720 (ok. 120 g) i, w zależności od tego, co jest pod ręką, mąki graham albo mąki żytniej razowej 2000 (ok. 80 g). Można mieszać dowolnie, np. pszenną zmienić na orkiszową, dodać więcej żytniej albo użyć samej pszennej
- 500-550 g wody – w zależności od użytej mąki, przy pszennej więcej, przy żytniej mniej. Na początek polecam dodać 500 g; jeśli ciasto będzie zbyt zbite i trudne do wymieszania, dolewamy więcej
- 15-20 g soli
- dodatki – najczęściej orzechy włoskie, pestki dyni, słonecznika, czarnuszkę, siemię lniane, płatki owsiane – według gustu
- szczypta drożdży (jeśli zakwas jest za słaby)

Wszystkie składniki mieszam łyżką albo łopatką (nie polecam mieszać ręcznie). Ciasto będzie dość lejące, mało zwarte – to normalne i nie ma się co przejmować. Po połączeniu się składników przerzucam je do foremki, zwilżoną ręką wyrównuję wierzch, posypuję pestkami dyni i słonecznika.

Foremkę z ciastem odstawiam do wyrośnięcia. Zajmie to od 3 do 6 godzin – zależy od temperatury, siły zakwasu, wilgotności powietrza itd. Początkowo ciasto powinno zajmować nie więcej niż 2/3 pojemności foremki, żeby na koniec ją wypełnić.

Po wyrastaniu czas na pieczenie. Rozgrzewam piekarnik do 180-190 stopni (funkcja góra-dół). Czas pieczenia to ok. godzina na środkowej półce piekarnika. Warto przed wstawieniem chleba spryskać go wodą, a do piekarnika wstawić żaroodporne naczynie z wodą lub je spryskać – para wodna sprawi, że skórka będzie bardziej chrupiąca. Po upieczeniu wyjmujemy chleb i dajemy mu odpocząć na kratce, żeby się nie zaparzył. Można jeść po 2-3 godzinach.





Ciasteczka z Linz

czas przygotowania:
do 5 godzin



SKŁADNIKI

2 opakowania orzechów pekan
1 szklanka skrobi kukurydzianej
3 szklanki masła (miękkiego)
2 i 2/3 szklanki cukru pudru
4 łyżeczki ekstraktu waniliowego
½ łyżeczki soli
2 duże jajka
5 ½ szklanki mąki
1 ½ szklanki bezpestkowego dżemu malinowego

AUTORKA PRZEPISU



Anna Klimek
Dyrektorka ds. Rozwoju Biznesu
i Członkini Dyrekcji Generalnej

PRZYGOTOWANIE

1. Orzeszki pekan i skrobię kukurydzianą zblenduj.
2. W dużej misce mikserem na niskich obrotach ubij masło i 2 szklanki cukru pudru. Zwiększ prędkość i ubijaj do uzyskania lekkiej, puszystej masy przez około 3 minuty.
3. Dodaj wanilię, sól i jajka. Stopniowo dodawaj też mąkę oraz mieszankę orzechów pekan i skrobi kukurydzianej.
4. Ciasto podziel na 8 części, zawiń w folię i wstaw do lodówki na 4-5 godzin.
5. Rozgrzej piekarnik do 185°C. Wyjmij 1 kawałek ciasta z lodówki, odstaw na kilka minut, a następnie rozwałkuj na grubość 0,5 cm. Ciasto pokrój na ciasteczka o wymiarach 5 cm x 5 cm. W połowie ciastek wytnij nożem kształt gwiazdki, serca lub inny.
6. Piecz ciasteczka, aż brzegi będą złote, około 17-20 minut. Odstaw na ruszt do ostygnięcia. Powtórz czynności z pozostałym ciastem.
7. Pozostałe 2/3 szklanki cukru pudru przesiej i posyp schłodzone ciasteczka z wyciętymi otworami.
8. Każde całe ciastko posmaruj konfiturą malinową, a na wierzchu połóż ciastko z wyciętym kształtem. Przechowuj w szczelnie zamkniętym opakowaniu w temperaturze pokojowej do 1 tygodnia.



Świąteczne ciasteczka

czas przygotowania:
50 minut

liczba porcji:
ok 20 ciastek



SKŁADNIKI

100g zmiękczonego masła
1 łyżeczka esencji waniliowej
50g cukru pudru
100g mąki pszennej
25g mąki kukurydzianej
25g wiórków kokosowych
2 łyżki bezpestkowego dżemu malinowego

AUTORKA PRZEPISU



Anna Klimek
Dyrektorka ds. Rozwoju Biznesu
i Członkini Dyrekcji Generalnej

PRZYGOTOWANIE

1. Mieszaj masło, aż stanie się kremowe. Dodaj esencję waniliową i wymieszaj.
2. Przesiej cukier puder przez sito do miski i wymieszaj.
3. Przesiej mąkę i mąkę kukurydzianą do miski. Następnie dodaj wiórki i wszystko wymieszaj, aby uzyskać miękkie ciasto.
4. Nabierz trochę ciasta łyżeczką i zwiń w gładką kulkę. Zrób więcej kulek i włóż je na natłuszczoną blachę. Pozostaw odstępy między kulkami!
5. Lekko naciśnij każdą kulkę ciasta w środku.
6. Piecz ciastka przez 12-14 minut. Ostrożnie wyjmij je z piekarnika, a następnie pozostaw do ostygnięcia na blachach.
7. Gdy biszkopty ostygną, posyp je odrobiną cukru pudru. Następnie łyżeczką nałóż do środka ciastek dżem malinowy.



Sernik z malinowym musem

czas przygotowania:
50 minut



SKŁADNIKI NA CZEKOLADOWY SPÓD BROWNIE

65 g ciemnej czekolady
65 g miękkiego masła
50 g drobnego cukru
1 jajko
40 g mąki

SKŁADNIKI NA MUS MALINOWY

150 g malin (świeżych lub mrożonych)
2 łyżki cukru (lub około 15 łyżeczek konfitury malinowej)

SKŁADNIKI NA MASĘ SEROWĄ

500 g zmielonego twarogu
500 g sera mascarpone
3 łyżki mąki ziemniaczanej (lub pszennej)
1 i 1/2 szklanki cukru
5 jajek
80 ml (1/3 szklanki) śmietanki kremówki 36% lub 30%
2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

AUTORKA PRZEPISU



Anna Klimek
Dyrektorka ds. Rozwoju Biznesu
i Członkini Dyrekcji Generalnej

PRZYGOTOWANIE

1. **Mus malinowy -** Maliny zmiksować, następnie przetrzeć przez sito bezpośrednio do miseczki. Ziarenka z sitka wyrzucić, a pozostały w miseczce mus wymieszać z cukrem.
2. **Czekolady spód brownie -** Piekarnik nagrzać do 175 stopni C (góra i dół bez termoobiegu). Na dno formy o średnicy 24 cm położyć arkusz papieru do pieczenia, zapiąć obręcz wypuszczając resztę papieru na zewnątrz.
3. Czekoladę roztopić. Masło utrzeć z cukrem. Oddzielnie ubić jajko na pianę. Połączyć utarte masło z ostudzoną czekoladą, następnie z przesianą mąką, a na koniec z ubitym jajkiem. Przełożyć do formy, wyrównać powierzchnię i wstawić do piekarnika. Piec przez ok. 8 minut, wyjąć z piekarnika.
4. **Masa serowa -** Do misy miksera włożyć ser razem z mascarpone i cukrem, zmiksować. Wbijać kolejno jajka, miksując wolno przez około 15 sekund po każdym dodanym jajku. Na koniec zmiksować z mąką oraz ze śmietanką i ekstraktem z wanilii.
5. Masę serową wyłożyć na czekoladowy spód. Na wierzch wykładać po łyżeczce mus malinowy starając się rozprowadzić go, tzn. "kłaść" na powierzchni, a nie zanurzać go w masie serowej. Cieniutkim patyczkiem zrobić kilkanaście ósemek w masie serowej tworząc fantazyjne wzorki.
6. Wstawić do piekarnika, obok sernika lub na dnie postawić keksówkę wypełnioną wrzącą wodą (do utworzenia pary). Piec przez 15 minut w 175 stopniach C. Następnie zmniejszyć temperaturę do 120 stopni i piec jeszcze przez 90 minut. Studzić stopniowo wyjmując z piekarnika.
7. Sernik po ostudzeniu należy wypiąć z obręczy i wstawić bez przykrycia do lodówki na całą noc.
8. **Wskazówki -** Aby zachować białe brzegi i wierzch sernika polecam pieczenie w kąpieli wodnej. Tortownicę należy bardzo dokładnie zabezpieczyć zawijając na niej kilka warstw folii aluminiowej. Tak zabezpieczoną blaszkę wstawiamy do większej szczelnej formy z wrzącą wodą. Wówczas nie trzeba już wstawiać keksówki z wodą do piekarnika.



Śledzie ze śliwkami i orzechami

czas przygotowania:
1 godzina



SKŁADNIKI

200 g filetów śledzi (3 sztuki), w oleju lub z solonej zalewy
8 suszonych śliwek
1/3 szklanki orzechów włoskich
1 cebulka szalotka (lub 1/4 zwykłej)
2 łyżeczki listków tymianku (lub 1/3 łyżeczki suszonego)
około 70 ml oleju lnianego tłoczonego na zimno lub rzepakowego
szczypta soli (tylko w przypadku śledzi w oleju)
1/3 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

AUTORKA PRZEPISU

Anna Klimek
Dyrektorka ds. Rozwoju Biznesu
i Członkini Dyrekcji Generalnej



PRZYGOTOWANIE

1. Śledzie w oleju wyjąć z zalewy i pokroić na około 2 cm kawałki. Śledzie ze solonej zalewy opłukać pod bieżącą zimną wodą, włożyć do miski, zalać zimną wodą i odstawić na godzinę. Zmienić wodę i moczyć jeszcze przez pół godziny. Następnie osuszyć i pokroić.
2. Cebulkę obrać i posiekać w kosteczkę. Śliwki pokroić w kostkę lub na paseczki. Orzechy zrumienić na suchej patelni, następnie posiekać.
3. Wszystkie składniki włożyć do miski, dodać tymianek, sól (tylko w przypadku śledzi w oleju), świeżo zmielony pieprz, zalać olejem lnianym i wymieszać. Układać w słoiczku, przeplatając śledzie z dodatkami. Zamknąć słoiczek i wstawić do lodówki na kilka godzin. Można skrapiać sokiem z cytryny przed podaniem.



Gwiazda makowa

czas przygotowania:
1 godzina 40 minut



SKŁADNIKI NA CIASTO

500 g mąki pszennej
30 g świeżych drożdży
50 g cukru
180 ml mleka
2 jajka
50 g masła
1 jajko do posmarowania ciasta
300 g gotowej masy makowej z puszki

SKŁADNIKI NA LUKIER

1 łyżka gorącego soku z cytryny
1/2 szklanki cukru pudru

AUTORKA PRZEPISU



Anna Klimek
Dyrektorka ds. Rozwoju Biznesu
i Członkini Dyrekcji Generalnej

PRZYGOTOWANIE

1. Do miski wsyp mąkę, zrobić w niej dołek, wkrusz drożdże i posyp cukrem. Stopniowo wlewaj do dołka ciepłe mleko, mieszając je z drożdżami i zagarniając kilka łyżek mąki. Przykryj ściereczką i odstaw na 10 minut do wyrośnięcia.
2. Dodaj jajka i zacznij delikatnie mieszać łyżką wszystkie składniki. Gdy zgrubnie się połączą, dodaj roztopione, ciepłe masło i zacznij wyrabiać ciasto. Wyrabiaj przez ok. 10-15 minut, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Przykryj i odstaw na ok. 45 minut do wyrośnięcia.
3. Ciasto przełóż na stolnicę oprószoną mąką i chwilę je powygniataj. Uformuj kulę, a następnie podziel na 4 części. Pierwszy kawałek ciasta zagnieć przez chwilę, następnie rozwałkuj na okrąg o średnicy ok. 25 cm. Połóż go na dużej blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Rozsmaruj 1/3 masy makowej, zostawiając ok. 1 cm wolnego brzegu.
4. Zagnieć i rozwałkuj drugi kawałek ciasta, połóż go na pierwszym placku. Ponownie posmaruj masą makową, a na wierzch połóż trzeci blat ciasta. Posmaruj resztą masy i przykryj ostatnim krążkiem.
5. Ciasto pokrój na 16 części, nie docinając go do samego środka (pozostaw środek nietknięty). Każdy kawałek odkręć 2 razy, parami na zmianę — jeden kawałek okręcić 2 razy w prawo, drugi w lewo. Przekręcone kawałki z każdej pary zlep na końcu. Odstaw na ok. 20 minut do wyrośnięcia.
6. Piekarnik nagrzej do 180°C. Wierzch ciasta delikatnie posmaruj roztrzepanym jajkiem i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz przez ok. 25 minut na złoty kolor. Po lekkim przestudzeniu. polej lukrem (gorący sok z cytryny wymieszaj z cukrem pudrem, stopniowo dodając go, aż uzyskamy odpowiednią konsystencję lukru).



Pieczone pierogi z kapustą i grzybami

czas przygotowania:
około 2 godzin



SKŁADNIKI

300 g mąki tortowej
250 g masła
250 g białego sera, zmielonego
500 g kiszonej kapusty
Kilka suszonych ugotowanych grzybków
1 cebula
1 żółtko
Sól
Pieprz

AUTOR PRZEPISU

Borys Leszczyński
Business Development Manager



PRZYGOTOWANIE

Ciasto

Wyrób ciasto z mąki, masła, białego sera i dopraw solą. Rozwałkuj ciasto na około 0,5 cm grubości i wytnij krążki. (Użyć np. okrągłej szklanki).

Farsz

Zmieli kapustę, grzybki i posiekaną podsmażoną cebulę. Wymieszaj i dopraw solą i pieprzem.

Pierogi

Umieść trochę farszu na wyciętym krążku ciasta, po środku. Zlep pierogi i zagnieć brzegi (palcami lub widelcem). Posmaruj wierzch pierogów żółtkiem. Nagrzej piekarnik do temperatury 180°C. Piecz, aż pierogi będą złote.



Śledzie po kaszubsku

czas przygotowania:
około 2 godzin



SKŁADNIKI

500 g filetów ze śledzi (matjasów)
300 g cebuli (3 średnie lub 2 duże)
100 g oleju rzepakowego
2 liście laurowe
3 ziarna ziela angielskiego
3 goździki
150 g koncentratu pomidorowego
Sok z połowy cytryny
Łyżka miodu
1 łyżeczka białej gorczycy (opcjonalnie)
1 łyżeczka majeranku
Pół łyżeczki pieprzu czarnego
Szczypta soli

AUTORKA PRZEPISU



Barbara Radziszewska
UX Designer Team Lead

PRZYGOTOWANIE

1. Śledzie mocz przez 1-2 godziny w wodzie lub mleku.
2. Cebulę posiekaj drobno lub pokrój w piórka. Na patelni rozgrzej połowę oleju, dodaj cebulę, liście laurowe, ziele angielskie, goździki i duś przez 5 minut (cebula powinna się zeszklić, ale nie zrumienić).
3. Dodaj resztę oleju, koncentrat pomidorowy, sok z cytryny, miód, rodzynki, gorczycę, majeranek, pieprz, sól i duś przez 10 minut na najmniejszym ogniu. Odstaw do ostudzenia.
4. Śledzie odsącz i osusz, pokrój w 2-3 cm kawałki, wymieszaj z ostudzonym sosem.
5. Odstaw do lodówki co najmniej na całą noc.
6. Śledzie po kaszubsku można przygotować wcześniej oraz przechowywać w szczelnie zamkniętym słoiku przez około 7-10 dni. Dla delikatniejszego smaku śledzie moczymy w mleku. Połowę koncentratu pomidorowego można zastąpić przecierem pomidorowym.



Świąteczne ciasteczka

czas przygotowania:
około 2 godzin

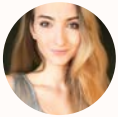


SKŁADNIKI

1/4 szklanki miodu
80 g masła
1/2 szklanki miałkiego brązowego cukru lub cukru pudru
1 szklanka cukru pudru do zrobienia lukru
1 jajko
2 i **1/4** szklanki mąki pszennej
1 łyżeczka sody oczyszczonej
Przyprawa do pierników lub (rekomendowane): kardamon, goździki, imbir mielony, cynamon, kakao
Opcjonalnie: cytryna, dodatki do dekoracji

Dodatkowa rada:
Pierniczki po upieczeniu są zazwyczaj mocno twarde. By zmiękły, potrzebują pochłonąć odpowiednią dawkę wilgoci, np. z powietrza lub owoców. Najlepiej schowaj je do szczelnej puszki z kawałkami obranych jabłek. Jabłka wymieniaj, by nie zaczęły pleśnieć. Pierniczki będą chłonęły wilgoć i aromat z owoców.

AUTORKA PRZEPISU



Karolina Rut-Perkowska
Senior Scrum Master/Kierownik Zespołu

PRZYGOTOWANIE

1. Przygotuj stolnicę i kuchenną wagę. Odważ mąkę, cukier puder, miód i masło.
2. Odsyp 1/4 szklanki mąki, by mieć czym podsypywać przy wyrabianiu ciasta. Resztę mąki wymieszaj na stolnicy z sodą oczyszczoną (1 łyżeczka) i cukrem pudrem. Następnie dodaj po jednej łyżce stołowej:

- kardamonu (najlepszy jest majsurski),
- mielonych goździków (najlepiej zmielić samemu, wtedy zachowują najlepszy aromat),
- imbiru mielonego.

3. Dodaj po dwie (a jak masz dobry dzień, to i trzy) łyżki cynamonu i gorzkiego kakao. Następnie dodaj masło i posiekaj całość ostrym nożem. Zrób dołek w środku i wlej do niego miód oraz jajko. Wyrób ciasto, wykorzystując odsypaną wcześniej mąkę.
4. **Krok opcjonalny -** Odłóż wyrobioną masę do lodówki na godzinę – ciasto będzie się lepiej wałkować.
5. Gotowe ciasto rozwałkuj na stolnicy na grubość około 3 mm.
6. Wykrawaj pierniczki dowolnymi foremkami i układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pamiętaj, żeby nie układać ich zbyt blisko siebie, ponieważ pierniczki podczas pieczenia urosną. (Jeśli pierniczki mają być zawieszone na choince, przed pieczeniem zrób otworki wykałaczką.)
7. Nagrzej piekarnik do 180°C i piecz pierniczki przez około 10-12 minut. Zaglądaj co jakiś czas, by ocenić stan pierniczków i uważaj, by ich nie przepiec, ponieważ będą wtedy zbyt kruche i mogą mieć posmak goryczy.
8. **Przygotowanie lukru -** Cukier puder przesiej do miski, wlej białko (ilość cukru pudru zależy od wielkości białka). Miksuj mikserem ręcznym przez około 10 minut na niskich obrotach, używając mieszadeł (nie używaj ubijaków do piany, by nie napowietrzać lukru). Możesz dodać kilka (4-5) kropel soku z cytryny, aby lukier był śnieżno-biały i lśniący. Żeby uzyskać kolorowy lukier, dodaj do niego odrobinę soku jagodowego lub malinowego.
9. Jeszcze ciepłe pierniczki posmaruj lukrem, możesz je także posypać kolorową lub czekoladową posypką, ozdobić rodzynkami, kandyzowanymi owocami lub jadalnymi perełkami. Najbardziej polecam startą skórkę pomarańczy!
10. Kiedy pierniczki wystygną, przełóż je do metalowych puszek zawierających przykrycie, aby zmiękły do Bożego Narodzenia (najlepsze są po kilku dniach!).



Bigos à la Monia

czas przygotowania:
około 3 godzin



SKŁADNIKI

1 główka świeżej kapusty
2 kg kapusty kiszonej
1 kg ulubionej kiełbasy
500 g wołowiny rostbrater
4 marchewki
Miseczka suszonych grzybów (najlepiej szlachetnych)
Dwie garście orzechów włoskich
Opakowanie suszonych śliwek kalifornijskich
5 suszonych moreli
3 cebule
5 liści laurowych
10 ziaren jałowca
10 ziaren ziela angielskiego
Łyżka masła
Szklanka białego wytrawnego wina

AUTORKA PRZEPISU

Monika Stępień-Bąk
Business Delivery Manager



PRZYGOTOWANIE

1. Świeżą kapustę kroimy w piórka, wrzucamy do dużego garnka z odrobiną wody i zaczynamy dusić.
2. Wołowinę kroimy w kostkę i smażymy na klarowanym maśle. Na drugiej patelni smażymy pokrojoną w kostkę kiełbasę z cebulą pokrojoną w piórka.
3. Po podsmażeniu wołowinę i kiełbasę przekładamy do garnka z duszoną kapustą. Dodajemy ziele angielskie, jałowiec, liście laurowe i zalewamy 2 szklankami wody. Dusimy przez pół godziny, a następnie odstawiamy w chłodne miejsce.
4. Grzyby płuczemy zimną wodą, a następnie zalewamy je zimną wodą i odstawiamy na noc.
5. Śliwki, orzechy włoskie i morele moczymy w misce z wodą – również przez noc.
6. Następnego dnia wyciągamy i kroimy w paski grzyby, śliwki i morele. Orzechy zgniatamy w rękach.
7. Dodajemy wszystko do garnka z kapustą i mięsem. Wodę po moczeniu grzybów oraz owoców również wlewamy do garnka, ale wcześniej przelewaną przez bardzo drobne sitko (żeby ewentualne zanieczyszczenia nie trafiły do bigosu).
8. Marchewki ścieramy na grubej tarce i dodajemy do bigosu. Całość zagotowujemy i dusimy przez godzinę. Odstawiamy na noc w chłodne miejsce.
9. Następnego dnia ponownie zagotowujemy bigos. Kroimy drobno kiszoną kapustę i dodajemy do gotującego się bigosu razem z kiszoną wodą. Gotujemy całość przez godzinę.
10. Na koniec wlewamy wino, mieszamy i odstawiamy na noc.
11. Następnego dnia przegotowujemy bigos i odstawiamy w chłodne miejsce, najlepiej na dwa dni przed Świętami.



Domowy chleb

czas przygotowania:
około 2 godzin



SKŁADNIKI NA ROZCZYN

25 g drożdży
2 szklanki ciepłej wody
1 łyżeczka cukru
2 łyżeczki mąki pszennej (650)

SKŁADNIKI NA CIASTO

5 szklanek mąki pszennej (650) (lub **3** szklanki pszennej i **2** szklanki mąki żytniej, jeśli chcesz chleb pszenno-żytni)
2 łyżeczki soli
3 łyżki oleju (np. rzepakowego)
kilka kropel oleju (do posmarowania naczynia żaroodpornego)

AUTOR PRZEPISU



Krzysztof Stumpf
Delivery Manager

PRZYGOTOWANIE

Chleb jest łatwy do zrobienia i może być pszenny lub pszenno-żytni, w zależności od Waszych upodobań. Mąkę można mieszać w różnych proporcjach, nie przekraczając jednak 50% mąki pszennej. Próbowałem już mieszać mąkę pszenną z mąką żytnią pełnoziarnistą lub mąką żytnią pytlową. W obu przypadkach chleb był smaczny. Dobrze jest przygotować ciasto wieczorem, włożyć je do lodówki do wyrośnięcia, a rano upiec chleb i zaserwować rodzinie pyszne śniadanie świąteczne. Jako formy do pieczenia chleba używam naczynia żaroodpornego o pojemności 5,8 litra. Do mieszania ciasta używam robota Kenwood, ale można to robić ręcznie w misce lub wykorzystać klasyczny mikser z końcówką typu „hak". Zaczynamy!

1. Zaczynamy od zrobienia rozczynu. Drożdże wrzucamy do małego rondelka, rozdrabniamy, dodajemy cukier, zalewamy wodą, a na końcu dodajemy 2 łyżeczki mąki.
2. Wszystko mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia (w ciemne miejsce, dodatkowo przykrywamy rondelek) na około 15 minut.
3. Po 15 minutach rozczyn powinien wyrosnąć. Teraz przystępujemy do robienia ciasta. W czasie, gdy rośnie nasz rozczyn, do miski wsypujemy 5 szklanek mąki. Następnie dodajemy sól oraz olej. Na koniec dodajemy rozczyn i mieszamy. Po wymieszaniu ciasto powinno mieć luźną konsystencję. Miskę zawijamy folią spożywczą i odstawiamy do lodówki na około 8 godzin. Po tym czasie wyjmujemy ciasto z lodówki i zaczynamy je wyrabiać. W trakcie wyrabiania należy dodać trochę mąki, aby ciasto stało się bardziej zbite. Wyrobione ciasto można łatwo wyjąć ręką z miski.
4. Ustawiamy piekarnik na 220 stopni (grzanie góra-dół, bez termoobiegu) i wkładamy do niego naczynie żaroodporne (razem z pokrywką), aby się nagrzało. Po około 5 minutach wyjmujemy gorące naczynie.
5. Na dno naczynia wlewamy kilka kropel oleju, rozsmarowujemy olej po dnie (ja używam do tego zwiniętego ręcznika papierowego). Ciasto przekładamy do naczynia żaroodpornego i formujemy kształt chleba.
6. Naczynie przykrywamy i wkładamy do piekarnika na 30 minut, ustawiając temperaturę na 200 stopni. Po 30 minutach wyjmujemy naczynie z piekarnika, zdejmujemy pokrywkę i wstawiamy z powrotem na kolejne 20 minut. Po 20 minutach wyjmujemy naczynie z piekarnika i odstawiamy chleb do wystygnięcia.



Strucla z makiem

czas przygotowania:
około 2 godzin



SKŁADNIKI NA CIASTO

400 g mąki pszennej
150 g masła
50 g drożdży
3 łyżki śmietany
2 jajka
2 żółtka
Skórka otarta z ½ cytryny
2 łyżki cukru pudru
1/3 łyżeczki soli

SKŁADNIKI NA NADZIENIE

Puszka gotowego maku
Kilka łyżek miodu
100 g posiekanych migdałów
150 g sparzonych rodzynek
¼ szklanki posiekanej kandyzowanej skórki pomarańczowej
2 łyżki koniaku lub brandy

AUTORKA PRZEPISU

Beata Tatarczuk
Senior Quality Assurance Specialist



PRZYGOTOWANIE

1. W małej miseczce rozprowadź drożdże w 3 łyżkach śmietany (najlepiej 18%) i odstaw na około 10-15 minut, aż zaczną lekko rosnąć i pojawią się pęcherzyki powietrza.
2. Do dużej miski przesiać mąkę, dodać resztę składników (np. cukier, sól, masło, jajka, mleko) oraz rozczyn z drożdży i zagnieć ciasto. Ciasto powinno być elastyczne, gładkie i lekko klejące. Jeśli jest zbyt suche, dodaj odrobinę ciepłej wody. Wyrabiaj ciasto przez około 8-10 minut ręcznie lub mikserem z końcówką do wyrabiania ciasta.
3. Uformuj kulę z ciasta, przykryj ją ściereczką lub folią spożywczą i odstaw w ciepłe miejsce na około 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość.
4. Po wyrośnięciu, ciasto przełóż na oprószoną mąką stolnicę i rozwałkuj na prostokąt o grubości około 3-4 mm (ciasto może być na tyle duże, aby uzyskać 2 strucle, zależnie od wielkości formy).
5. Na rozwałkowane ciasto równomiernie rozłóż nadzienie, pozostawiając około 2-3 cm wolnych brzegów, aby dobrze skleić strucle.
6. Zwiń ciasto w rulon, zaczynając od dłuższego boku, sklej końce i delikatnie skręć brzegi, aby nadzienie nie wypłynęło. Przełóż przygotowane strucle do natłuszczonej lub wyłożonej papierem do pieczenia formy.
7. Przykryj formę ściereczką i odstaw na około 1 godzinę w ciepłe miejsce, aby ciasto ponownie wyrosło.
8. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C (bez termoobiegu) przez 45-50 minut, aż strucle będą złociste i suche w środku. Sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest upieczone (powinien być suchy).
9. Po wystudzeniu strucpli, przygotuj lukier (np. z cukru pudru i odrobiny wody lub soku z cytryny) i polukruj wierzch ciasta.



Wigilijny kompot z suszu

czas przygotowania:
około 40 minut



SKŁADNIKI

100 g suszonych jabłek
100 g suszonych śliwek
100 g suszonych gruszek
2 łyżki miodu (wedle uznania)
5 goździków
1 pomarańcza
1,5 l wody
do smaku cynamon

AUTOR PRZEPISU

Grzegorz Trepa
Starszy Projektant Programista



PRZYGOTOWANIE

1. Owoce wkładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy na małym ogniu przez około pół godziny.
2. Jeśli nie masz suszonych owoców, możesz ususzyć świeże owoce w piekarniku.
3. Podczas gotowania dodajemy goździki i cynamon. Pomarańczę dokładnie myjemy i kroimy w plastry.
4. Garnek z kompotem zdejmujemy z ognia, dodajemy plastry pomarańczy i odstawiamy do wystygnięcia.
5. Gdy kompot nie jest już gorący, dodajemy miód.
6. Podajemy schłodzony.



Przedwojenny barszcz czerwony wigilijny

(wg babci Magdy Gessler)

czas przygotowania:
około 4 godzin



SKŁADNIKI

5 kg buraków - podłużne
2 korzenie selera
5 korzeni pietruszki
4 cebule upieczone w łupinach
sporo kwiatu kopru (opcjonalnie jeśli brak)
3 łyżki polskiego dębowego octu (można też użyć jabłkowego)
kilka kulek ziela angielskiego i czarnego pieprzu
cukier
10 dużych, dojrzałych prawdziwków (można zastąpić suszonymi)
kilka ząbków czosnku
skórki z kwaśnych polskich jabłek

WAŻNE:
Buraki muszą być podłużne, niemal czarne w środku, mają mocno brudzić ręce i obłędnie pachnieć

AUTOR PRZEPISU

Grzegorz Trepa
Starszy Projektant Programista



PRZYGOTOWANIE

1. Połowę buraków pieczemy w całości, w łupinach, w piekarniku. Drugą połowę buraków ścieramy na tarce na plasterki.
2. Starte buraki, dwa korzenie selera podzielone na ćwiartki, cztery cebule upieczone w łupinach i pokrojone w ćwiartki, pięć korzeni pietruszki oraz sporo kwiatu kopru (takiego jak do kiszenia ogórków) wkładamy do garnka.
3. Zalewamy wszystko wodą – tyle, aby przykryła warzywa.
4. Gotujemy na bardzo małym ogniu. Gdy wywar zawrze po raz pierwszy, dodajemy: 3 łyżki polskiego dębowego octu, kilka kulek ziela angielskiego i czarnego pieprzu, cukier do smaku.
5. Kiedy buraki w wywarze zmiękną, przelewamy go do innego garnka.
6. Do nowego garnka wkładamy buraki z piekarnika, uprzednio starte na tarce.
7. Podgrzewamy wywar na bardzo małym ogniu, nie doprowadzając go do wrzenia.
8. Dolewamy litr wywaru przygotowanego z 10 dużych, dojrzałych prawdziwków.
9. Podgrzewamy całość przez kilka minut, a następnie zdejmujemy z ognia.
10. Dodajemy kilka ząbków czosnku oraz skórki z kwaśnych polskich jabłek.
11. Odstawiamy na jeden dzień. Kolejnego dnia przecedzamy barszcz i podajemy go gorący na wigilijny stół.



Piernik staropolski

czas przygotowania:
około 40 minut



SKŁADNIKI NA PIERNIK

1 kg mąki pszennej
0,5 kg miodu
0,5 kg cukru
250 g masła lub smalcu
3 jajka
3 łyżeczki sody oczyszczonej
1/2 szklanki mleka
1/2 łyżeczki soli
1/3 torebki przyprawy korzennej
300 g orzechów włoskich (niekoniecznie)

DO PRZEŁOŻENIA

DO WYBORU
500 g powideł śliwkowych
500 g kajmaku
500 g Nutelli

WAŻNE:

Piernik może dojrzewać nawet kilka miesięcy, ale minimum to 4 tygodnie. Warto więc już w listopadzie nastawić ciasto na najpyszniejszy piernik.

AUTOR PRZEPISU

Grzegorz Trepa
Starszy Projektant Programista



PRZYGOTOWANIE

1. Zagotuj miód z masłem, cukrem i przyprawą korzenną. Ostudź, aby masa była letnie.
2. W dużej misce wymieszaj mąkę z solą.
3. Sodę rozpuść w mleku.
4. Wymieszaj masę miodową z mąką, jajkami i sodą. Ewentualnie dodaj pokrojone orzechy. Można wyrabiać mikserem końcówką z hakiem.
5. Ciasto przełóż do kamiennego naczynia, przykryj szczelnie ściereczką i odstaw w chłodnym miejscu (dobry jest garaż lub balkon, pod warunkiem, że nie ma mrozu).
6. Po tym czasie ciasto podziel na kilka części w zależności od wielkości blachy do pieczenia.
7. Po rozwałkowaniu ciasto powinno mieć 1,5 – 2 cm grubości. Upiecz w piekarniku nagrzanym do 180 C bez termooobiegu (ok 15 minut). Sprawdź patyczkiem, czy jest suche.
8. Upieczone blaty ostudź, a następnie przełóż ulubionym przełożeniem (można np. zrobić jedną warstwę powideł, drugą czekolady, trzecią kajmaku).
9. Przełożony piernik należy przykryć np. stolnicą i obciążyć. Trzeba go też owinąć folią spożywczą aby nie wysechł lub wstawić na kilka dni do wilgotnego miejsca.



Świąteczny karp w miodzie

czas przygotowania:
około godziny



SKŁADNIKI

850 g filetów z karpia, najlepiej już tych oczyszczonych
1 duża cebula
1 ząbek czosnku
2 łyżki miodu
2 łyżki musztardy
1 łyżeczka oliwy
sól, pieprz, mąka pszenna, masło klarowane do smażenia

AUTORKA PRZEPISU

Klaudia Bednarczyk
Ekspertka ds. komunikacji



PRZYGOTOWANIE

1. Dzień przed przygotowaniem potrawy oczyszczone płaty karpia pokrój na porcje. Posyp solą, a następnie obtocz w mące pszennej. Cebulę obierz i pokrój na krążki. Ułóż płaty karpia w naczyniu, przekładając je cebulą. Lekko dociśnij, przykryj i odłóż w chłodne miejsce (lodówka, balkon) na noc lub maksymalnie 2 dni.
2. Wyjmij karpie z naczynia, usuń cebulę (nie będzie potrzebna) i włóż na rozgrzaną patelnię z masłem klarowanym. Smaż partiami po około 3 - 4 minuty z każdej strony na złoty kolor. Obsmażone filety odłóż do naczynia żaroodpornego.
3. Na wierzchu połóż obrany i cieniutko pokrojony czosnek. Polej mieszanką miodu, musztardy i oliwy. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 160 stopni C i piecz przez około 15 minut.
4. W moim domu, świątecznego karpia podajemy z sałatką z buraków oraz z kaszą gryczaną.



Śledzie z suszonymi pomidorami na ostro

czas przygotowania:
około godziny



SKŁADNIKI

10 gotowych filetów śledziowych (wypłukanych lub w oleju)
4 łyżki musztardy francuskiej (ziarnistej)
1 czerwona papryczka chili
1 cebula
2 łyżki octu balsamicznego
słoik ok. 200 g suszonych pomidorów w oleju
olej rzepakowy

AUTORKA PRZEPISU



Anna Sochacka
Quality Assurance Specialist

PRZYGOTOWANIE

1. Wymoczone (aby usunąć nadmiar soli) śledzie kroimy na kawałki (jeśli wolimy śledzie o octowym posmaku można je wcześniej wymoczyć w wodzie z dodatkiem octu, cukru, soli, ziela angielskiego i listka oraz kilku plasterków cebuli) i przekładamy do miski.
2. Cebulę kroimy w piórka i zalewamy wrzątkiem. Parzymy przez 3-5 minut.
3. W oddzielnym naczyniu mieszamy musztardę, pokrojone w paski suszone pomidory, pokrojoną w cienkie plasterki papryczkę i odrobinę oleju z zalewy z suszonych pomidorów.
4. Dodajemy odsączoną cebulkę - mieszamy.
5. Do naczynia ze składnikami zalewy wkładamy pokrojone wcześniej śledzie, dodajemy dwie łyżki octu balsamicznego (albo odrobinę gęstego sosu balsamico) i mieszamy delikatnie.
6. Wszystko przekładamy do słoika i zalewamy olejem rzepakowym (można go wymieszać z pozostałym olejem z suszonych pomidorów)
7. Delikatnie przekręcamy słoik żeby równomiernie rozprowadzić olej, zakręcamy.



Raiffeisen
Tech

Smacznego!

Make delicious
Christmas happen

