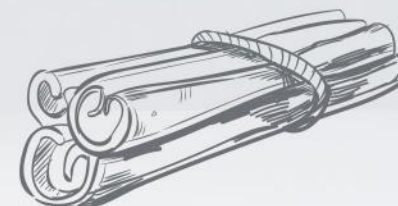


KENWOOD

Szybkie święta *w stylu slow*

*Najlepsze przepisy i inspiracje
od Ani Starmach*



Slow święta, czyli jakie? Pomocnicy kuchenni w akcji

Kiedy w pośpiechu znika cała radość świąt, **zamień go na coś cennego, czyli uważność i radość w gronie najbliższych.**

Przypomnij sobie, co jest w tym czasie najważniejsze.

Być może wcale nie tych 12 perfekcyjnie przygotowanych w pocie czoła potraw? Może chodzi o coś więcej: ciepłe spojrzenia i błysk w oku, kiedy odbija się w nim pierwsza gwiazda zwiastująca pewien nowy początek? Może wspólne kolędowanie i dzielenie się posiłkami? Może w tym roku wcale nie trzeba się tak spieszyć?

Święta w stylu slow to pomysł Kenwood na spędzenie okresu świątecznego z większą uważnością. Chcemy zamienić pośpiech na zatrzymanie się nad smakami, zapachami i wspólnymi chwilami.



Świąteczni pomocnicy Kenwood

Podobno nawet święty Mikołaj – chociaż dysponuje wieloma magicznymi mocami – ma do dyspozycji pomocników. Ty też możesz zaangażować w przygotowania swoją rodzinę, gotować wspólnie lub podzielić się zadaniami.



My oddajemy Ci do dyspozycji naszą ekipę współczesnych „elfów”, czyli nowoczesnych sprzętów. A właściwie jednego magicznego pomocnika niczym z pełnej cudów manufaktury św. Mikołaja.

W tym roku pomoże Ci robot planetarny Kenwood Cooking Chef XL oraz cały kalendarz adwentowy wypełniony przydatnymi przystawkami.



Wraz z naszą świąteczną dobrą wróżką, Anią Starmach, przygotowaliśmy też kilkanaście szybkich, łatwych, ale efektownych przepisów.



Pomocny kalendarz adwentowy - aby przeżyć święta w rytmie słow



1. Mieszadło K ze stali nierdzewnej

Niezawodne przy mieszaniu ciasta i nadzienia, np. do pierogów czy makowca



2. Trzepaczka ze stali nierdzewnej

Perfekcyjnie ubija



3. Hak do ciasta ze stali nierdzewnej

Silny i wytrzymały.
Do zagniatania elastycznych ciast lub ciasta drożdżowego



4. Mieszadło elastyczne

Dokładne jak nikt. Zbiera mieszaną masę ze ścianek



5. Mieszadło uniwersalne

Czeka na każde kuchenne zadanie świąteczne



6. Kosz do gotowania na parze

Kiedy Święta odgrywasz nie tylko w rytmie słow, ale też fit ;)



7. Misa do gotowania ze stali nierdzewnej o pojemności 6,7 l

Pomieści pyszności dla całej rodziny



8. Wałkowarka i wykrojniki do makaronu

Sprawią, że gotowanie będzie dobrą zabawą



9. Wyciskarka wolnoobrotowa lub sokowirówka

Kiedy chcesz zaserwować sok



10. Blender ThermoResist

Niestraszne mu lodowate i gorące rozdrabnianie



11. Młynek do ziaren

By aromat Świąt był jeszcze intensywniejszy



12. Maszynka do mrożonych deserów

Kiedy nawet zimą Twoim ulubionym deserem są lody



13. Spiralizer

Efektownie podane warzywa? Proszę bardzo!



14. Maszynka do mielenia

Nie tylko do mięsa, ale też do maku i sera



15. Mieszadło do delikatnego przekładania

Do deserów i potraw wymagających delikatności



16. Wyciskarka do cytrusów

Pomoże szybko podkręcić smak świątecznych dań i dodać im aromatu



17. Szatkownica

Sieka i tnie we wszystkich rozmiarach i kształtach dzięki 7 tarczom ze stali nierdzewnej



18. Przystawka do mielenia

Połączenie siekacza i młynka do świeżych ziół, przypraw i orzechów



19. Młynek do żywności

Kiedy chcesz uzyskać jedwabistą konsystencję zupy, ciasta, powideł



20. Kostkarka

Błyskawicznie zamieni składniki w równą kostkę



21. Malakser

Potnie i posieka wszystkie składniki tak, jak chcesz



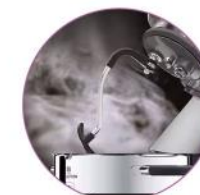
22. Wykrojnik do ciastek

Przyspieszy robienie pierniczek



23. Wbudowana waga

Już nie musisz martwić się o precyzję i proporcje składników



24. Podgrzewanie indukcyjne w zakresie 20-180°C

Pozwoli na smażenie, gotowanie i jednoczesne mieszanie



Co możesz przygotować wcześniej, by nie spieszyć się przed świętami?

- **Ciasto kruche, np. na pierniczki czy spód makowca** – zagnieć je, zawiń w folię, a następnie zamroź. Po upieczeniu będzie bardziej kruche i delikatne.
- **Zupę grzybową lub barszcz** (ewentualnie zakwas) – gotową zamroź.
- **Pokrojone warzywa** – użyj kostkarki lub malaksera, by szybko je posiekać. Przechowuj w lodówce lub zamroź.
- **Bigos** – dzięki długiemu i wolnemu gotowaniu smaki lepiej się połączą.
- **Pierogi i paszteciki** – zrób wcześniej i zamroź.
- **Śledzie pod pierzynką lub w marynacie** – możesz je przechowywać w lodówce kilka dni.



► Sałatka jarzynowa



Składniki

- ✓ 4 marchewki
- ✓ 3 korzenie pietruszki
- ✓ 2 twarde jabłka
- ✓ 2 ogórki kiszone
- ✓ 2 ziemniaki
- ✓ 1 mała puszka zielonego groszku
- ✓ 1 mały seler (korzeń)
- ✓ 200 g majonezu
- ✓ 100 g śmietany
- ✓ 1 łyżeczka musztardy
- ✓ 1 łyżeczka soku z cytryny
- ✓ 1 łyżeczka tartego chrzanu
- ✓ sól
- ✓ pieprz



Przygotowanie

- Warzywa umyj, zalej wodą, posól i gotuj ok. 45 min. Ugotowane ostudź i obierz.
- Przy pomocy **kostkarki** pokrój warzywa w kostkę. W ten sam sposób pokrój jabłka i ogórki.
- Do sałatki dodaj odcedzony groszek (możesz też zamiennie użyć zblanszowany mrożony).
- Majonez wymieszaj ze śmietaną i musztardą; jeśli masz ochotę, ewentualnie dodaj chrzan i sok z cytryny.
- Wymieszaj wszystko i dopraw do smaku.



Przystawka



► Sałatka jarzynowa



Jeszcze bardziej slow z robotem planetarnym Kenwood Cooking Chef XL



- Aby warzywa nie traciły kształtu podczas kostkowania, włóż je wcześniej do lodówki lub (na chwilę!) do zamrażarki.
- **Przy pomocy przystawki-trzepaczki możesz szybko ubić domowy majonez.** Potrzebujesz: jajka, musztardy, soku z cytryny (octu winnego), oleju roślinnego, soli i pieprzu. Olej wlewaj na końcu cienką stróżką.
- Klasyka w nowej wersji? Do majonezu dodaj nowe przyprawy. Użyj przystawki-blendera lub malaksera i zmiksuj go z ziołami. Możesz też dodać przyprawę curry lub czosnek i słodką paprykę.



„Sałatka jarzynowa w każdym domu wygląda inaczej. Nieraz spotkałam się z „sałatkowymi sporami”, więc jeśli brakuje Ci tu Twojego ULUBIONEGO składnika, dodaj go bez wahania. W zależności od rejonu często dodaje się: jajka na twardo, kukurydzę, por, cebule, grzyby”.



► Ryba po grecku

Składniki

- ✓ 800 g filetu z białej ryby (np. dorsz, mintaj)
- ✓ 500 ml bulionu warzywnego lub wody
- ✓ 4 marchewki
- ✓ 3 pietruszki (korzeń)
- ✓ 3 cebule
- ✓ ½ dużego selera
- ✓ 200 ml koncentratu pomidorowego
- ✓ 4 liście laurowe
- ✓ 3 ziarna ziela angielskiego
- ✓ 3 łyżki oleju
- ✓ 3 łyżki mąki pszennej
- ✓ sól
- ✓ pieprz

Przygotowanie

- Cebulę pokrój w kostkę przy użyciu **kostkarki** robota planetarnego Kenwood Cooking Chef XL.
- Warzywa obierz i zetrzyj w **przystawce-malakserze** na tarce o grubych oczkach.
- W misie robota rozgrzej olej, dodaj cebulę, smaż przez kilka minut.
- Dodaj pozostałe warzywa, smaż kilka minut.
- Dodaj ziele angielskie i liście laurowe, bulion lub wodę. Gotuj 10 min.
- Odlej część płynu, wymieszaj go z koncentratem i dodaj do warzyw. Duś ok. 15 min.
- Rybę dopraw, podziel na mniejsze filety, obtocz w mące i przysmaż na złoty kolor.
- Przetłóć ją do naczynia, przykryj warzywami, schładzaj przez noc w lodówce.



► Ryba po grecku



Jeszcze bardziej slow z robotem planetarnym Kenwood Cooking Chef XL

- Zamiast obsmażania, rybę możesz przygotować na parze, korzystając z przeznaczonej do tego przystawki-kosza. Ryba będzie lżejsza, a jej przygotowanie szybsze (**duszenie warzyw i gotowanie na parze może odbywać się w robocie jednocześnie!**).
- Warzywa możesz pokroić i zetrzeć przy pomocy przystawek do robota planetarnego Kenwood dużo wcześniej. Wystarczy później je zamrozić.
- Lubisz drobno tarte warzywa w rybie po grecku? A może wolisz większe kawałki? Dopasuj ich wielkość, używając tarcz ze stali nierdzewnej. Umożliwiają one tarcie, krojenie w słupki lub plasterki od bardzo grubego do bardzo cienkiego.

„Czy ten przepis pochodzi z Grecji? Na pewno nie, ale jest znany w każdym polskim domu.

Ważne, aby korzystać z jak najlepszej jakości ryby – ja używam zawsze dorsza. Istotne też, aby nie przesmażyć go, a na patelni traktować delikatnie; dzięki temu płatki ryby pozostaną w całości”.



► Bigos wigilijny

Składniki

- ✓ 1 kg kapusty białej
- ✓ 800 g kapusty kiszzonej
- ✓ 40 g suszonych borowików
- ✓ 2 szklanki wody
- ✓ 3 cebule
- ✓ 2 marchewki
- ✓ 3 ziaren ziela angielskiego
- ✓ 2 łyżki oleju do smażenia
- ✓ 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- ✓ 2 liście laurowe
- ✓ 5 suszonych śliwek
- ✓ 5 wędzonych śliwek
- ✓ 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie

- Grzyby namocz w letniej wodzie, posiekaj w drobne paseczki (użyj **przystawki -szatkownicy**).
- Cebulę drobno pokrój (użyj **przystawki -kostkarki**) i przysmaż w misie.
- Marchewkę zetrzyj na tarce w **przystawce -malakserze**, dodaj do cebuli.
- Dodaj koncentrat i słodką paprykę.
- Białą kapustę pokrój w cienkie paseczki (możesz użyć **szatkownicy**), dodaj do cebuli.
- Dodaj kiszoną kapustę.
- Do misy wrzuc grzyby oraz ziele angielskie i liście laurowe.
- Wymieszaj, całość zalej wodą, gotuj na małym ogniu.
- Śliwki pokrój w paseczki (**przystawka-malakser**), po 30 min dodaj do reszty składników.
- Bigos gotuj na małym ogniu około 2 h.
- Dopraw do smaku solą i pieprzem.



► Bigos wigilijny

*Jeszcze bardziej slow z robotem planetarnym
Kenwood Cooking Chef XL*

- Robot planetarny z funkcją podgrzewania sprawdzi się do podsmażania mięsa i cebuli oraz gotowania. **Utrzyma stałą temperaturę i zamiesza bigos.**
- Bigos wigilijny to jedna z tych potraw, którą powinno się gotować w rytmie slow. Potrzebuje nawet tygodnia i codziennego odgrzewania.

*„Bigos idealny – po pierwsze wigilijny,
po drugie wegański, po trzecie bardzo uniwersalny.
Ten przepis raz zrobiony wejdzie na stałe
do Twojego repertuaru ulubionych dań”.*



► Zupa grzybowa

Składniki

- ✓ 50 g suszonych borowików
- ✓ 2 cebule
- ✓ 2 litry bulionu
- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ 2 listki laurowe
- ✓ 50 ml śmietanki 30%
- ✓ 3 ziele angielskie
- ✓ do podania: makaron, kluski lub ziemniaki
- ✓ 1 marchewka
- ✓ 1 pietruszka

Przygotowanie

- Grzyby namocz w wodzie (najlepiej przez całą noc), pokrój (użyj przystawki-malaksera).
- Cebulę pokrój w kostkę (przystawka-kostkarka).
- W podgrzewanej misie robota planetarnego Kenwood rozpuść masło, dodaj cebulę, liście laurowe, ziele angielskie.
- Gdy cebula się zeszkli, dodaj odcedzone grzyby i smaż kilka min.
- Warzywa obierz i pokrój drobno w kostkę (przystawka-kostkarka). Dodaj do misy, smaż chwilę.
- Dodaj bulion i szklankę wody, w której moczyły się grzyby.
- Gotuj ok. 40 min.
- Wyciągnij ziele angielskie i liście laurowe, część zupy odlej i wymieszaj ze śmietanką, po czym z powrotem wlej do zupy.
- Dopraw do smaku.



► Zupa grzybowa



Jeszcze bardziej slow z robotem planetarnym Kenwood Cooking Chef XL

- Składniki na zupę możesz pokroić przy pomocy przystawek do robota planetarnego. Przyda się malakser, kostkarka, szatkownica. **Składniki możesz od razu zważyć w misie!**
- Przesmażenie składników przed gotowaniem nada intensywnego smaku. Możesz to zrobić w pojemnej misie robota planetarnego z funkcją podgrzewania.
- Zupę możesz zmixować w blenderze ThermoResist, który może rozdrobnić nawet gorące składniki.
- Idealnym dodatkiem i dekoracją do kremowej zupy będzie chmurka z ubitej śmietanki. Wykorzystaj do tego przystawkę-trzepaczkę ze stali nierdzewnej.
- Przyprawy do zupy możesz na świeżo zmielić w przystawce do mielenia. Do zupy-krem będą też pasować mielone orzechy.

„Smak zupy grzybowej zależy od smaku suszonych grzybów. Woda po moczeniu grzybów nie powinna być gorzka – taki smak świadczy o tym, że grzyby nie były prawidłowo suszone. Zawsze przed dodaniem wody z grzybów najpierw ją skosztuj”.



► Paszteciki wigilijne

Składniki

Ciasto

- ✓ 900 g mąki tortowej + trochę do podsypiania
- ✓ 500 ml mleka 3,2%
- ✓ 160 g roztopionego masła
- ✓ 60 g świeżych drożdży
- ✓ 2 jajka
- ✓ 2 żółtka
- ✓ pół łyżeczki cukru
- ✓ szczypta soli

Farsz

- ✓ 900 g odcisniętej kapusty kiszzonej
- ✓ 500 ml wody
- ✓ 50 g suszonych grzybów
- ✓ 2 cebule
- ✓ olej do smażenia
- ✓ 4 liście laurowe
- ✓ 4 ziela angielskie
- ✓ 4 ziarna czarnego pieprzu
- ✓ jajko do posmarowania
- ✓ kminek do posypania

Przygotowanie

Farsz

- Grzyby zalej ciepłą wodą i odstaw na 1 h. Drobno je pokrój (użyj **malaksera** lub **szatkownicy**).
- Cebulę pokrój w kostkę przy użyciu **przystawki-kostkarki**.

- W misie robota Kenwood z funkcją podgrzewania rozgrzej olej, dodaj cebulę i przysmaż ją, aż się zeszkli. Dodaj grzyby, a po chwili kapustę.
- Wymieszaj, zalej wodą, gotuj około 45 min.

Ciasto

- Do misy robota z funkcją podgrzewania pokrusz drożdże, dodaj 100 ml mleka, 2 łyżki mąki, cukier, wymieszaj i odstaw do wyrośnięcia na 15 min.
- Zamontuj hak do wyrabiania ciasta.
- Dodaj pozostałe składniki.
- Ciasto wyrabiaj na średnich obrotach około 7 min.
- Zostaw ciasto w podgrzewanej misie na 45 min, a później rozwałkuj je i podziel na 2 lub 3 pasy. Na środku każdego z nich ułóż farsz i zawiń. Pokrój na mniejsze paszteciki.
- Przełóż na blachę z papierem do pieczenia, odstaw na 20 min do wyrośnięcia.
- Posmaruj paszteciki rozbełtanym jajkiem, posyp kminkiem i piecz około 20-30 min w 180°C.

Przystawka



Hak ze stali
nierdzewnej



► Paszteciki wigilijne

Jeszcze bardziej slow z robotem planetarnym Kenwood Cooking Chef XL

- Wykorzystaj specjalny program do wyrastania dostępny w robocie planetarnym Kenwood z **wbudowaną płytą indukcyjną**.
- Paszteciki możesz posypać mielonymi orzechami lub sezamem. Wykorzystaj przystawkę do mielenia.

„Jeśli nie zjesz wszystkich pasztecików podczas wigilijnej, pamiętaj, że możesz je zamrozić. Gorące, odgrzane w piekarniku, smakują równie dobrze co świeże”.



▶ Kutia

Składniki

- ✓ 1 szklanka ziaren pszenicy
- ✓ 1 szklanka maku
- ✓ 2 szklanki mleka 3,2%
- ✓ 2 łyżki lub konfitury różanej
- ✓ 6 łyżek miodu
- ✓ 50 g rodzynek
- ✓ 50 g migdałów
- ✓ 50 g orzechów włoskich
- ✓ 50 g skórki pomarańczowej
- ✓ 2 łyżki cukru pudru

Przygotowanie

- Dzień przed planowanym przygotowaniem dania pszenicę zalej gorącą wodą i odstaw na noc, aby napęczniała.
- Następnego dnia przecedź ją, zalej świeżą wodą i gotuj do miękkości przez mniej więcej 3 h.
- Mak zalej mlekiem i gotuj około 40 min w **podgrzewanej misie robota Kenwood** z opcją ciągłego mieszania.
- Ugotowany mak przecedź przez sitko i zmiel, używając **przystawki do mielenia mięsa**.
- Pszenicę połącz z makiem, miodem, cukrem, różą i pokrojonymi bakaliami.
- Serwuj na zimno.



► Kutia



Jeszcze bardziej slow z robotem planetarnym Kenwood Cooking Chef XL

- Wszystkie składniki możesz odmierzyć przy pomocy wagi wbudowanej w robota planetarnego Kenwood.
- Masę możesz wymieszać przy użyciu mieszadła K robota Kenwood. Dzięki takiemu kształtowi nie będzie ona przywierała, a składniki zostaną dokładnie wymieszane.
- Masę makovą możesz przygotować kilka dni wcześniej i przechowywać w lodówce.
- Kutię możesz posypać zmielonymi lub uprażonymi (w misie robota planetarnego) orzechami. Do rozdrabniania użyj przystawki do mielenia.

*„Moja babcia Roma
pochodziła ze Lwowa
i to właśnie ona
przygotowywała co roku
Kutię. Uwielbiałam
patrzeć, jak mieli mak,
jak go doprawia i jak
wręcza mi łyżeczkę
z odrobiną gotowego deseru,
pytając: Anusia, jak myślisz,
dodałam odpowiednią ilość miodu?”*



► Kluski z makiem

Składniki

Makaron

- ✓ 3 szklanki mąki
- ✓ 3 jajka
- ✓ 1/3 szklanki ciepłej wody
- ✓ szczypta soli

Masa makowa

- ✓ 600 g maku
- ✓ 200 g rodzynek
- ✓ 100 g migdałów (najlepiej bez skórki)
- ✓ 100 g orzechów włoskich
- ✓ 100 g suszonych śliwek
- ✓ 100 g suszonych moreli
- ✓ 100 g suszonych daktyli
- ✓ 100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- ✓ 80 g masła
- ✓ 200 ml miodu
- ✓ 1 l mleka
- ✓ 4 łyżki konfitury z róży



Przygotowanie

Ciasto

- Składniki umieść w misie robota Kenwood (możesz je od razu w niej zważyć) i przy użyciu **haka** wyrabiaj ciasto przez kilka min. Pozostaw na 15 min w misie, aby odpoczęło.

- Za pomocą **przystawki -wałkownicy** rozwałkuj ciasto na kilka cienkich płatów; podziel je na małe kwadraty lub paski.
- Daj kluskom chwilę wyschnąć, następnie gotuj w lekko osolonej wodzie.

Mak

- Do misy robota Kenwood z opcją podgrzewania wsyp mak, zalej mlekiem i gotuj na niewielkim ogniu przez około 30 min.
- Odsącz mak na sicie, a następnie zmiel go dwukrotnie, używając **przystawki do mielenia mięsa** (wybierz najdrobniejsze sitko).
- Orzechy i bakalie posiekaj przy pomocy **przystawki-malaksera**.
- W misie robota roztop masło, dodaj miód i wymieszaj.
- Dodaj pozostałe składniki. Mieszaj i podgrzewaj.
- Jeśli zajdzie taka potrzeba, dodaj więcej maku. Jeśli masa będzie za gęsta, dodaj trochę mleka, które zostało z gotowania maku.



► Kluski z makiem

Jeszcze bardziej słow z robotem planetarnym Kenwood Cooking Chef XL

- Składniki możesz odmierzyć bezpośrednio w misie robota planetarnego dzięki wbudowanej wadze.
- Lubisz drobno posiekane orzechy? Możesz zmielić je przy pomocy przystawki do mielenia.
- Wolisz chrupiące kluski z makiem? Orzechy posiekaj przy pomocy malaksera, a następnie **upraż w misie robota planetarnego**.
- Masę makową możesz jednocześnie podgrzewać w misie robota planetarnego i mieszać.
- Ciasto na makaron wygodnie zagniecie za Ciebie mieszadło-hak. Możesz też **wybrać ulubiony kształt makaronu i zrobić go przy pomocy wałkowarki** i różnego rodzaju wykrojników.

*„To zdecydowanie ulubione
święteczne danie moich dzieci!
W zeszłym roku kluski
tak im zasmakowały,
że gotowałam je
prawie codziennie
przez kilka dobrych
tygodni”.*



► Sernik z czekoladą

Składniki (wszystkie w temperaturze pokojowej)

- ✓ 1 kg twarogu półtłustego lub tłustego zmielonego przynajmniej dwukrotnie
- ✓ 5 jajek
- ✓ 100 g bardzo miękkiego masła
- ✓ 200 g drobnego, białego cukru
- ✓ 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ✓ 1 łyżka mąki pszennej
- ✓ 1 łyżka cukru waniliowego
- ✓ 1 łyżka rodzynek (opcjonalnie)
- ✓ 1 łyżka drobno posiekanej skórki pomarańczowej (opcjonalnie)

Polewa

- ✓ 120 g masła
- ✓ 100 g cukru pudru
- ✓ 4 płaskie łyżki kakao
- ✓ 60 ml śmietanki kremówki 30%

Przygotowanie

- Masło utrzyj z cukrem w robocie planetarnym Kenwood, używając **końcówki do ubijania białek**; masa powinna być jasna i puszysta.
- Dodaj mąkę pszenną i ziemniaczaną, pojedynczo wbijaj jajka i ser.
- Pod koniec dodaj rodzynek, skórkę, cukier waniliowy.
- Masę mieszaj, używając mieszadła z **końcówką elastyczną** (nie powinna być napowietrzona, nie miksuj jej zbyt długo).
- Formę (22-23 cm) wyłóż papierem do pieczenia (tylko spód), boki wysmaruj masłem. Przelej do środka masę.
- Włóż do piekarnika o temperaturze 170°C (bez termoobiegu), po czym zmniejsz do 160°C. Piecz około 90 min.
- Po upieczeniu studź sernik w uchylonym piekarniku.

Polewa

- W **podgrzewanej misie** robota Kenwood rozpuść masło, dodaj przesiany cukier puder i śmietankę lub mleko, a następnie wymieszaj.
- Gładkiej masy już nie podgrzewaj, dodaj przesiane kakao.
- Wystudzony sernik polej masą czekoladową.
- Przechowuj ciasto w lodówce.



► Sernik z czekoladą



Jeszcze bardziej slow z robotem planetarnym Kenwood Cooking Chef XL

- Składniki możesz mieszać w lekko podgrzanej misie robota planetarnego. Dzięki wbudowanej wadze od razu dokładnie je odmierzysz.
- Robot planetarny Kenwood z końcówką do ubijania jajek odmierza czas ubijania, dlatego możesz się w tym czasie zająć czymś innym lub... odpocząć!
- Do polewy możesz użyć czekolady. Wykorzystaj tryb rozpuszczania czekolady w robocie Kenwood z płytą indukcyjną.
- Chcesz nadać świątecznego aromatu czekoladzie? Możesz dodać odrobinę cynamonu lub zmielone w przystawce-młynku przyprawy korzenne. Posypkę możesz też zrobić ze zmielonych w przystawce-malakerze pierniczków.

*„Dlaczego sernik opada?
Dlaczego sernik pęka?
Teorii jest wiele.
Rozwiązaniem
wszystkich sernikowych
problemów okazuje się
niezawodna i pyszna
polewa czekoladowa,
która przykryje wszystkie
niedoskonałości na cieście”.*



▶ Makowiec na kruchym spodzie

Składniki

- ✓ użyj masy makowej z przepisu na kluski z makiem

Ciasto

- ✓ 300 g mąki pszennej
- ✓ 250 g zimnego masła
- ✓ 100 g drobnego cukru
- ✓ 15 g cukru waniliowego
- ✓ 2 żółtka
- ✓ 1 jajko

Przygotowanie

- Składniki ciasta zważ i wymieszaj w misie robota planetarnego Kenwood, używając **mieszadła K**.
- Schładzaj w lodówce przez min. 30 min.
- Ciasto podziel na 2 części. Pierwszą z nich rozwałkuj cienko i umieść w formie do pieczenia. Przykryj masą makową.
- Pozostałe ciasto rozwałkuj, podziel na cienkie paski i udekoruj nimi wierzch ciasta, np. tworząc kratkę.
- Piecz około 50 min w 180°C.
- Polej lukrem lub posyp cukrem pudrem.

Przystawka

Do mielenia
mięsa





► Makowiec na kruchym spodzie

Jeszcze bardziej slow z robotem planetarnym Kenwood Cooking Chef XL



- Przy odmierzaniu składników pomoże Ci wbudowana waga. Robot planetarny zagniecie też ciasto. Perfekcyjnie poradzi sobie w wyważeniu czasu i dokładności łączenia składników.
- Mielenie maku, a następnie gotowanie masy makowej znacznie ułatwią przystawki Kenwood. Wykorzystaj maszynkę do mielenia mięsa (wybierz najmniejsze oczka) i podgrzewaną misę. **Robot sam zamiesza masę podczas podgrzewania.**
- Lubisz świąteczny aromat przypraw korzennych? Możesz zmielić je na świeżo w przystawce do mielenia i dodać do masy makowej lub ciasta kruchego. Możesz też wymieszać je z cukrem pudrem i posypać gotowego makowca.
- Masę makową możesz zawinąć w ciasto drożdżowe (wykorzystaj np. przepis podany przy pasztecikach). Pamiętaj o **specjalnym programie do wyrastania ciasta** w robocie planetarnym Kenwood.

*„Kocham makowce,
ale to jedne z najbardziej
czasochłonnych ciast.
Ten przepis to wyjście
naprzeciw tym, którzy
chcą pozostać
tradycjonalistami,
ale nie chcą spędzać
w kuchni długich
godzin”.*



► Piernik z powidłami

Składniki

- ✓ 350 g mąki pszennej
- ✓ 200 g płynnego, jasnego miodu
- ✓ 150 g cukru trzcinowego
- ✓ 120 g miękkiego masła
- ✓ 50 g powideł śliwkowych
- ✓ 10 g gorzkiego kakao
- ✓ 3 jajka
- ✓ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 1,5 łyżki przyprawy do piernika
- ✓ 1 łyżeczka cukru waniliowego
- ✓ szczypta soli

Przygotowanie

- Za pomocą robota planetarnego Kenwood utrzyj masło z cukrem i cukrem waniliowym.
- Śliwki i morele pokrój w cienkie paseczki. Orzechy posiekaj. Możesz użyć **przystawki-malaksera**. Dodaj 2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej.
- Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, solą, kakao i przyprawą do piernika.
- Oddziel żółtka od białek. Żółtka dodawaj pojedynczo do masła, stopniowo dodawaj też mąkę,

Polewa

- Mleko podgrzewaj z masłem i czekoladą, tak, aby uzyskać jednolitą konsystencję.
- Ostudzony piernik przekrój na pół wzdłuż, posmaruj powidłami, przykryj drugą połową ciasta i udekoruj polewą.

Bakalie

- ✓ 50 g orzechów włoskich
- ✓ 30 g suszonych moreli
- ✓ 30 g kandyzowanej skórki pomarańczowej (najlepiej domowej)
- ✓ 20 g suszonych śliwek

Polewa

- ✓ 50 ml mleka
- ✓ 50 ml masła
- ✓ 100 g gorzkiej czekolady
- ✓ 100 g powideł do przełożenia

posiekane bakalie, skórkę pomarańczową, powidła, orzechy oraz miód.

- Mieszaj w robocie planetarnym używając **końcówki elastycznej lub mieszadła K**.
- Ubij białka za pomocą **końcówki do ubijania**. Ostrożnie wymieszaj.
- Całość przełóż do podłużnej foremki o wymiarach 26x10 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
- Piecz w temperaturze 170°C przez 50-60 min. Metodą „patyczka” sprawdź, czy ciasto jest już gotowe.



▶ Piernik z powidłami

Jeszcze bardziej slow z robotem planetarnym Kenwood Cooking Chef XL

- Skorzystaj z wagi wbudowanej w robota planetarnego Kenwood i od razu wymieszaj składniki.
- Dzięki przystawce-malakserowi przyspieszysz sobie krojenie suszonych owoców i orzechów.
- Czekoladę do polewy podgrzejesz w misie robota dzięki programowi do jej rozpuszczania.



„O smaku piernika w dużej mierze decyduje przyprawa do piernika. Możesz ją kupić lub... zrobić samodzielnie! Wystarczy, że zmiksujesz w przystawce-młynku cynamon, kardamon, pieprz, anyż, imbir, goździki, ziele angielskie i gałkę muszkatołową”.





► Najlepsze pierniczki

Składniki (na ok. 40 sztuk)

- ✓ 300 g mąki pszennej + mąka do podsypywania ciasta podczas wałkowania
- ✓ 150 ml miodu
- ✓ 50 g cukru pudru
- ✓ 50 g masła
- ✓ 3 żółtka jajko
- ✓ 1 łyżka kakao
- ✓ 1 łyżka śmietany
- ✓ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ✓ 1 łyżeczka cukru waniliowego

Przyprawy

- ✓ po 1 łyżce: cynamonu i mielonego imbiru
- ✓ po 1/2 łyżeczki mielonego kardamonu, mielonych goździków, mielonej kolendry, mielonego anyżu
- ✓ duża szczypta czarnego pieprzu
- ✓ 2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej

Lukier

- ✓ 1 szklanka cukru pudru
- ✓ 1 łyżka soku z cytryny

Przygotowanie

- Miękkie masło wymieszaj w misie robota planetarnego za pomocą **mieszadła K** z mąką, cukrem pudrem i miodem.
- Dodaj proszek do pieczenia, żółtka, śmietanę, przyprawy i posiekaną skórkę pomarańczową.
- Ciasto szybko włóż do lodówki na min. 30 min. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180°C.
- Schłodzone ciasto rozwałkuj dość grubo – na około 0,5 cm (im cieńsze ciasto, tym twardsze pierniczki). By nie przyklejało się do stolnicy, podsypuj je mąką.
- Wykrawaj pierniczki o dowolnych kształtach. Układaj je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez ok. 10-12 min.
- Przygotuj lukier, mieszając składniki, a następnie udekoruj pierniczki.

Przystawka



Do mielenia



► Najlepsze pierniczki

*Jeszcze bardziej slow z robotem planetarnym
Kenwood Cooking Chef XL*



- Przyprawy korzenne możesz zmielić na świeżo tuż przed dodaniem ich do ciasta. **Wykorzystaj przystawkę do mielenia.**
- Przyprawy możesz dodać też do lukru lub wymieszać z cukrem pudrem.
- Dodając barwniki spożywcze, uzyskasz kolorowy lukier. Do wymieszania użyj mieszadła elastycznego.

*„Najprostszy i najsmaczniejszy
lukier powstaje z wymieszania
cukru pudru i soku z cytryny.*



*Jeśli planujesz wieszać
pierniczki na choince,
pamiętaj, aby przed
upieczeniem zrobić
w nich niewielkie
dziurki”.*



Święta w stylu slow? Co zrobić z resztkami potraw wigilijnych i świątecznych?



Slow Święta oznaczają też dobre planowanie i wykorzystywanie wszystkiego, co zostało, aby nie marnować swojej pracy i jedzenia. Wiele potraw i resztek można mądrze wykorzystać – również dzięki robotowi Kenwood Cooking Chef XL

- Potrawy i składniki, które nadają się do mrożenia, przełóż do pojemników lub woreczków. Napisz datę pakowania i umieść w zamrażarce. **Będą doskonałe jako awaryjny obiad lub kolacja.**
- Zostały Ci resztki słodkości? Nawet jeśli się połamały, zrobisz z nich eleganckie trufle lub bajaderki. Dodaj orzechy, przyprawy lub odrobinę alkoholu i zamocz w roztopionej czekoladzie.
- Jeśli pierniczki stwardniały, rozdrobnij je w malakserze i dodaj do deserów lub wytrawnych potraw. **Możesz też dodać pierniczkowy pył do owocowo-mlecznych**

szejków lub owsianki. Zrobisz z niego także kruszonkę lub spód do ciasta.

- Zostało Ci za dużo bigosu? Wykorzystaj go jako farsz do pasztecików czy pierogów. Będzie też dobrze smakować z makaronem. Możesz go też dodać do mięsa mielonego i zrobić pulpety.

*Podziel się jedzeniem.
Podaruj paczuszki z potrawami swoim bliskim lub zanieś je do jadłodzielni.*

