

Niečo o Vianociach.

Vianoce sú najkrajšie sviatky roka. V tomto čase si viac ako po iné dni uvedumujeme slová rodina, domov a láska. Blikajúce sviečky na prestretom stole, naleštené poháre a príbor, vôňa vianočného stromčeka, kapustnice a ryby, ale aj neodolateľná vôňa vanilky, škoric a klinčekov – to všetko dáva Vianociam neopakovateľné čaro. Sú to sviatky šťastia a lásky.

A čo by nám nemalo na vianočnom stole chýbať? Azda ryba, pretože jej šupiny vraj prinášajú šťastie. Možno šošovica, aby sme mali po celý rok hojnosť alebo aspoň dosť peňazí. Avšak pekne po poriadku.

Čo kraj, to iný zvyk. Predjedlom bývajú zväčša vianočné oplátky s medom posypané orechami alebo cesnakom. Ten má vraj odohnať zlé čarodejnice. Ďalší chod je polievka – niekde sa podáva kapustnica, inde rybacia alebo kyslá hubová a k nej čerstvá vianočka.

Hlavný chod je klasika – kapor alebo iná ryba a zemiakový šalát. Inde sa podávajú kačka, hus, morka či zajac. Nakoniec prídu jabĺčka, vianočné pečivo, darčeky a šťastný úsmev na detskej tvári.

Ponúkame Vám recepty vhodné na vianočné sviatky, Silvestra či Nový rok. Možno nebudú tradičné, na aké ste vo Vašej rodine zvyknutí, ale vhodnou kombináciou pripravíte skutočne slávnostné a zaujímavé menu, ktorým prekvapíte nielen seba ale aj pozvaných hostí.

Recepty Vám ponúkame v postupoch : nápoje – predjedlá – polievky- hlavné jedlá- múčniky a slané pečivo.

Nápoje

Ponúkame Vám 2 druhy pre Vaše deti :

Elixír sily

1 väčší banán, 2 PL medu, 4 PL ošúpaných mandlí, 300 ml vody, šťava z pol citróna

Mandle dôkladne rozmixujte s trochou vody, pridajte ostatné prísady a ešte

mixujte. Podávajte trochu vychladnuté. Banán môžete pred mixovaním nakrájať na plátky akrátko zamraziť.

Biely západ

2 vrecúška čaju, 500 ml horúcej vody, šťava z 1 citróna, 200 ml ananásovej šťavy, 4 PL cukru, 2 žĺtky.

Čaj zalejte vriacou vodou a nechajte 2 minúty lúhovať. Potom pridajte ananásovú a citónovú šťavu. Žĺtky vymiešajte s cukrom, krém rozdeľte do 4 pohárov a zalejte horúcim čajom.

Pre dospelých ponúkame :

Škoricový dúšok

500 ml vody, 2-3 celé škorice, koňak, 4 PL mletej kávy, kockový cukor,, smotana na šľahanie

Škoricu povaríte vo vode a potom vyberiete. Do škoricovej vody zavarte kávu, nalejte do pohárov. Na nahriatu lyžicu položte kocku cukru, zalejte koňakom tak, aby bola lyžica plná a zapáľte ju. Vo chvíli, keď plameň zhasne, nalejte obsah lyžice do pripravenej kávy, na každý pohár 1 lyžicu. Nakoniec šálku ozdobte vyšľahanou šľahačkou.

Vianočný Glogg

400 ml červeného vína, 100 ml sherry, 100 ml portského vína, 6 PL kryšt.cukru, 2 PL pomarančovej šťavy, , klinčeky, škorica, kardamón, hrozienka, mandle

Víno zahrievajte so všetkými prísadami, ale nesmie vriieť. Nápoj nechajte odstáť do druhého dňa. Na druhý deň nápoj zohrejte, nalejte do pohárov, podávajte teplý s hrozienkami a mandľami.

Predjedlá

Hydinový šalát s hruškou

200 g kuracích prs, 20 g masla, soľ, korenie, 2 avokáda, 2 červené cibule, 1

zrelá hruška, ½ hlávkového šalátu, 2 PL horčice, 4 PL medu, 2 PL olivového oleja, nasekaná mäta.

Kuracie prsia umyte, osušte, opekajte z oboch strán 4-5 minút. Nechajte vychladnúť. Ošúpanú cibuľu pokrájajte na drobno, hrušku rozštvrtte, zbavte jadrovníka a nakrájajte na plátky. Avokádo rozpoľte, ošúpte a dužinu nakrájajte na plátky. Listy šalátu umyte a osušte. Rozložte na taniere. Mäso pokrájajte na plátky a rozdeľte na taniere, uložte avokádo, hrušku a cibuľu. Zálievka : 2 PL horčice, med, ocot, olej, mäta, osolte a okoreňte. Rozmiešajte a taniere polejte zálievkou.

Kaviárová roláda

60 g eidamu na tenké plátky, 90 g syrokrému, 40 g masla, 20 g kaviáru, 80 g lososa z konzervy, petržl.vňať.

Plátky syra poukladajte tesne vedľa seba na alobal. Zo syrokrému, masla a kaviáru urobte nátierku a natrite na rozložený syr. Zviňte do rolády, zabaľte a nechajte stuhnúť. Krájajte šikmým rezom pláty, ktoré ozdobte lososom a pretžlenovou vňaťou.

Polievky

Vianočná fazuľová polievka

1 kg fazule, 2 väčšie cibule, 50 g masla, šťava z 1 citróna, 1 KL soli, mleté korenie, tymián, čerstvá pažitka, 1,5 l zeleninového vývaru, kyslá smotana.

Očistenú cibuľu nakrájajte nadrobno, na masle opražte dosklovita. Pridajte vopred namočenú cibuľu, zalejte vývarom, osolte a varte do mäkka. Potom fazuľu rozmixujte, ďalej varte. Pridajte tymián, čierne korenie a citrónovú šťavu. Polievku varte, kým nie je krémovitá. Pred podávaní posypte pažitkou a primiešajte smotanu.

Zbojnicka hubová polievka s haluškami

40 g sušených húb, 100g šampónov, 160 g koreňovej zeleniny, 180 g zemiakov, 1 hubový bujón, 8 dcl vody, 1 cibuľa, 1 strúčiky cesnaku, rasca,

mleté korenie, soľ, 30 g hladkej múky, 1 PL mletej papriky, 1 l mäsového vývaru, 50 g hrubej múky, 1 vajce, soľ, petržl.vňať.

Na oleji speňte nadrobno nakrájanú cibuľu, zasypte hladkou múkou, pripravte svetlú zápražku do ktorej pridáte papriku. Zalejte vlažným vývarom. Pridajte namočené huby, nakrájané šampióny, očistenú a nakrájanú zeleninu. Varte 30 minút, pridajte zemiaky a varte ďalších 20 minút. Dochuťte soľou, rascou, pretlačeným cesnakom a korením. Medzi varením si pripravte halušky z hrubej múky a vajca. Uvarte ich zvlášť vo vode. Do hotovej polievky pridajte uvarené halušky a posekanú petržlenovú vňať.

Hlavné jedlá

Kapor na mede s orechami

1,5 kg kapra, 5 PL masla, 5 PL medu, 2 PL horčice, 1 PL worcest.omáčky, 2 PL citrónovej šťavy, 120 g vlašských orechov, soľ, korenie, olej

Očisteného kapra bez hlavy umyte, osušte, osolte a okoreňte. Maslo roztopte a zmiešajte s medom, horčicou, citrónovou šťavou a worcest.omáčkou. Kapra narežte na porcie a vložte na vymastený pekáč. Prelejte marinádou, posypte nasekanými vlašskými orechami. Zakryte alobalom a pečte v rúre na 180 st.C 15- 20 minút. Potom alobal odstráňte, polejte výpekom a dopečte.

Pstruhy plnené slivkami

4 pstruhy, 200 g sušených sliviek, 100 g cibule, 30 g petržl.vňate, 2 dcl oleja, 2 dcl červeného vína, 2 žĺtky, 2 PL citrónovej šťavy, soľ.

Slivky nechajte v pare 10 minút zmäknúť, potom ich vykôstkujte a naplňte nimi zvnútra osolené pstruhy a zašite ich. Nastrúhanú cibuľu a nakrájanú petržlenovú vňať rozložte na vymastený pekáč. Ryby potrite olejom, položte do pekáča. Za občasného podlievania vínom ich upečte. Pstruhy vyberte z pekáča, výpek rozmixujte so surovými žĺtkami a citrónovou šťavou a nalejte na pstruhy.

Hus s pomarančovou plnkou

1 hus /3-4 kg/, soľ, mleté koreníe, 1 mrkva, 1 petržlen, 2 cibule, 3 pomaranče, čerstvý tymián, 8 dcl hydínového vývaru

Hus umyte, osušte, osolte, okoreňte. Mrkvu a petržlen nakrájajte na kocky, cibuľu nahrubo, pomaranče na štvrtky aj so šupkou, tymián nasekajte. Touto zmesou naplňte hus. Stehná zviažte niťou, položte do pekáča chrbtom hore a podlejte vývarom. Pečte pri teplote 200 st.C 2–3 hodiny. Počas pečenia podlievajte vývarom. Hotovú hus naporcujte, výpek 10 minút povarte, precedte a zbavte prebytočného tuku.

Múčniky

Vianočný koláč

1 kg miešaného sušeného ovocia, 120 g kondenzovaných čerešní, 125 g kondenzovaného sušeného ovocia, 100 g olúpaných mandlí, 25 ml rumovej esencie, 25 ml brandy esencie, 1 KL mandľovej esencie, 2 KL vanilkovej esencie, 1 KL citrónovej šťavy, 1 dcl pomarančovej šťavy, 250 g masla, 250g hnedého cukru, 4 vajcia, 380 g hladkej múky, 2 KL prášku do pečiva, štipka soli, 1 KL postrúhaného muškát.orieška, 1 KL mletej škorice, mandle na ozdobenie.

Štvorcovú formu 20x20 cm vyložíme 2 vrstvami papiera na pečenie. Musí presahovať 7 cm nad okraj. V miske zmiešajte sušené a kandizované ovocie, mandle, všetky esencie a pomarančovú šťavu. Prikryte a nechajte cez noc stáť. Maslo s cukrom vyšľahajte na penu. Po 1 pridávajte vajcia a šľahajte, kým nevznikne hladký krém. Do múky zamiešajte soľ, korenia a dôkladne premiešajte s múkou, ovocnou zmesou a krémom. Lyžicou preložte do formy a ozdobte mandľami. Pečte pri 120 st.C asi 3 hodiny. Ak mandle začnú hnednúť príliš rýchlo, po pol hodine znížte teplotu.

Ružomerský závin

600 g hladkej múky, 100 g masla, 3 vajcia, 4 PL medu, 250 g prášk.cukru, 1 KL sódy bicarbóny, škoric, klinčky, slivkový lekvár, sušené slivky, vlašské orechy, hrozička.

Vypracujte cesto a nechajte ho 3 hodiny stáť. Rozdeľte na 4 časti a vyvaľkajte. Natrite slivkovým lekvárom, poukladajte pokrúpané slivky, orechy a hrozička. Stočte a dajte na vymastený plech. Postupne urobte 4 rolády. Spojte medzi sebou potrite olejom. Pečte 40-45 minút. Vychladnuté dajte do alobalu. Vydrží v chlade aj 14 dní.

Čokoládové cookies

125 g masla, 130 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 2 KL prášku do pečiva, 180 g polohrubej múky, 150 g posekanej čokolády

Zmäknuté maslo s práškovým a vanilkovým cukrom dajte do misy a vymiešajte. Pridajte vajce, múku pomiešanú s práškom do pečiva. Pridajte nasekanú čokoládu. Z cesta vyformujte malé guľky, dajte na plech vyložený papierom a upečte pri 180 st. C

Vianočné slané croissanty

1 kg hladkej múky, 250 g tuku, 2 vajcia, 2 KL soli, 4 dcl mlieka, 150g srúhaného syra

Pripravte si kvások – do vlažného mlieka rozmrvíte droždie, pridajte cukor, zamiešajte a nechajte kysnúť na teplom mieste. Z kvásku a ostatných surovín vypracujte cesto. Sformujte si z neho valec, ktorý rozdeľte na 6 bochníkov. Prikryté utierkou ich nechajte stáť 30 minút. Každý bochník rozvaľkajte do veľkosti taniera a rozdeľte na 6 trojuholníkov. Trojuholníky začnite rolovať od širšej strany ako keď robíte rožky. Potrite ich žĺtkom. Posypte strúhaným syrom. Pečte 5 minút pri teplote 220 st.C, potom znížte teplotu. Keď sú croissanty zlatohnedé, vyberte ich z rúry.

Syrové keksy

250 g hl.múky, 125 g Hery, 1 dcl mlieka, 1 prášok do pečiva

Vypracujte cesto a rozdeľte na 4 časti. Každý diel natenko vyvaľkajte, natrite plnkou a stočte do rolády/ 4x/. Dajte do chladničky na 2 hodiny. Pokrájajte na tenké kolieska a dajte upiecť na plech vyložený papierom.

Ponúkli sme Vám recepty na vianočné sviatky nie celkom tradičné, ale zdravé a vyskúšané. Prajeme Vám krásne Vianočné sviatky plné lásky a pohody.



