

Walentynkowe ciasteczka

14 luty już niedługo, a więc czas dać Wam coś, co będziecie mogli/li przygotować dla swoich miłości.

A nie inaczej jak przez żołądek do serducha.

Przepis, który dodaje pochodzi z jednej z moich ukochanych książek...

Połączenie pysznych maślanych ciastek z pysznymi czekoladowymi ciastkami...

CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ?

Mmmmm na samą myśl o tym zapachu ślinka cieknie...

Nie ukrywam, że przygotowania troszkę trwają, musimy chłodzić ciasto w lodówce przez co najmniej godzinę, ale gdy się śpieszymy, wrzucamy je po prostu do zamrażalnika na te 20 minut i proces trwa o wiele krócej.

WALENTYNKOWE CIASTECZKA

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

Składniki:

- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- 3/4 kostki masła
- 2 szklanki mąki
- 2/4 szklanki cukru
- 1 łyżka mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko



Zaczynamy:

Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewamy przez sitko.
Dodajemy mleko, jajko oraz miękkie masło i oczywiście cukier.
(Masełko może być nawet rozpuszczone.)



Wszystko łączymy mikserem.
Jeśli ciasto jest za kruche wykładamy je na blat
i zagniatamy rączkami.
Ciasto dzielimy na dwie porcje, jedną owijamy folią i
schładzamy
przez około godzinę w lodówce.
Druga porcja czeka na dalsze procesy. :)



Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej.

(Jak zwykle można zrobić to w mikrofalach, ale pamiętamy o bardzo częstym mieszaniu. Czekolada lubi się szybko skruszyć i jest nie do użytku.)

Schłodzoną czekoladę dodajemy do drugiej połowy ciasta i miksujemy.



Gdy ciasto jest już schłodzone zaczynamy zabawę z wykrawaniem serduszek.

Przy użyciu jednej wielkości foremki, wykrawamy serduszka z obu rodzajów ciast.

Układamy na talerzu i ponownie schładzamy (duże serducha), ale tym razem krócej.

Po kilkunastu minutach w lodówce gdy serduszka stwardniały, wycinamy z naszych serduszek mniejszą foremką serducha i odkładamy na bok. Następnie wycinamy również duże serducha czekoladowe. Do dziurek w ciasteczkach wkładamy inny rodzaj ciasta. Możemy delikatnie połączyć je palcami. Nie martwcie się

tym, że serduszka pękają. Gdy wsadzimy je do ciepłego piekarnika zmiękną i połączą się.



Takie ciasteczka pieczemy przez około 20 minut w temp. 180°C na delikatny złoty kolor.



Pozwaliśmy odpocząć im na blaszce, a później to już wszystko zależy od Waszej silnej woli.
Bo ciężko jest się im oprzeć, a przecież mają służyć jako prezent od serca.

SMACZNEGO

I DUŻO MIŁOŚCI KOCHANI !!!



Klasyczne muffinki z kawałkami czekolady

Przedstawiam Wam najprostszy przepis na babeczki ! Bardzo łatwo zapamiętać proporcje, jest banalnie prosty, a wykonanie tych malutkich łakoci nie zajmie Wam więcej niż 30 minut. Pewnie nie raz piekliście babeczki i wiecie jak łatwo jest je zrobić. Tak naprawdę wrzucamy wszystko do miski, nieważna jest kolejność, mieszamy łyżką, wlewamy do foremek, pieczemy i

TADAAAAM !!!!

Także, tym razem mam nadzieję, że wpisze ten przepis w swoje zeszyty.

Nie pamiętam już nawet kiedy go gdzieś znalazłam, ale proporcje są stałe, a dodatki możecie sami komponować i tworzyć coraz to nowsze przepisy. **OMNOMNOMNOM <3**

BABECZKI Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

Składniki:

100 g czekolady (*pokrojonej w kostkę*)

100 g mąki

100 g masła

100 g cukru

2 jajka

1 łyżeczka proszku do pieczenia



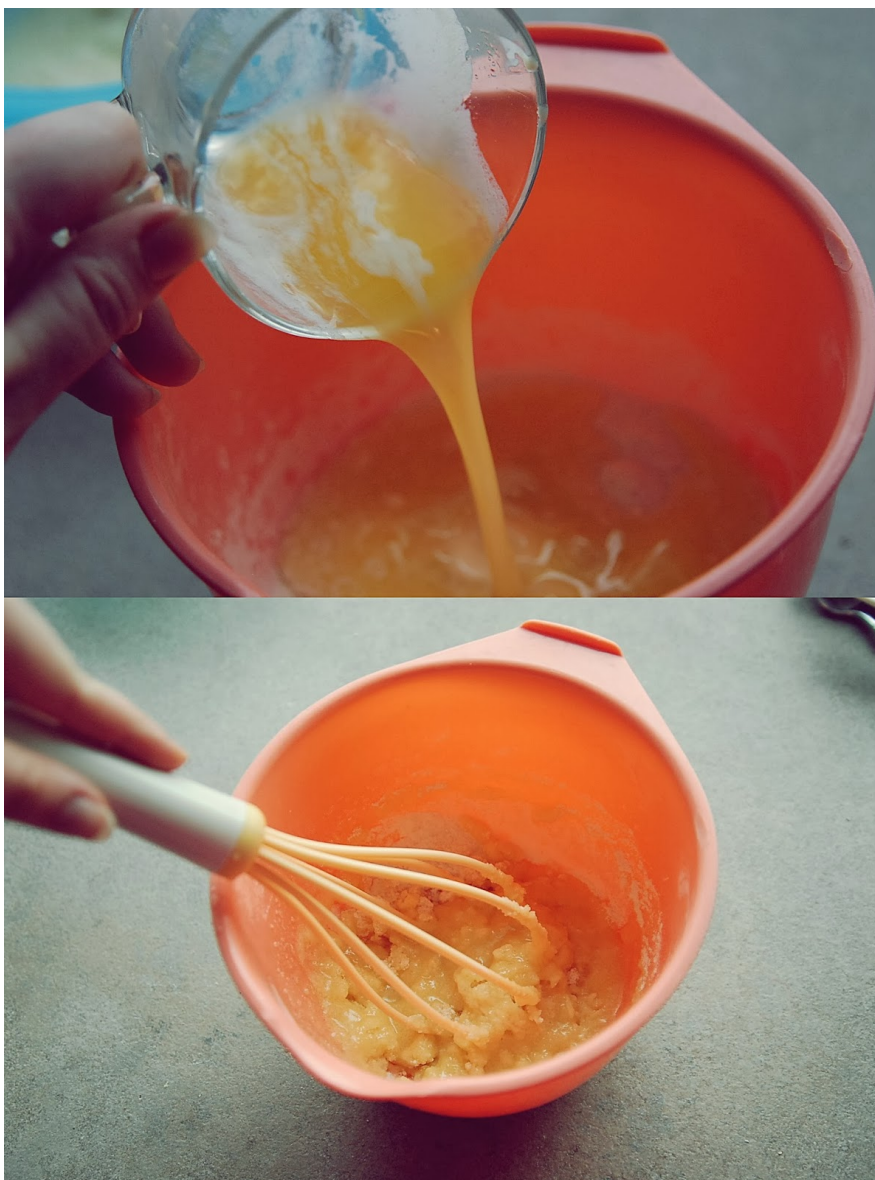
Zaczynamy:

Jajka wbijamy do miski i ubijamy lekko trzepaczką.



Do jajek dodajemy resztę składników (*bez czekolady*) i mieszamy.

Gdy masa jest gotowa...czas na czekoladę <3.



Mamałygę wlewamy do papilotek
i pieczemy w temp. 190°C przez około 20-25 minut.



SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka



Domowa Granola – Poranny budzik

Poniedziałki...

Dobre do zaczynania od nowa naszych (krótkotrwałych) diet..
Dlatego dzisiaj mam dla Was precudne śniadanie. **Mianowicie GRANOLA.**

Jest to mieszanka płatków owsianych z wszelkimi dobrociami
znalezionymi w kuchni.

Mogą to być orzechy, suszone owoce... co tylko chcecie.
Dzisiejszy przepis jest zrzutką moich szuflad i spizarki.

Ale dlaczego granola?

Może dlatego, że jest pełna zdrowych tłuszczów zawartych w orzechach, pełnych błonnika płatków owsianych i naturalnego słodzika jakim jest miód.

Jemy ją najczęściej z jogurtem albo po prostu z mlekiem i owocami. Nie jest mało kaloryczna, ale na śniadanie idealna. Doda nam ogromnej dawki energii którą podczas treningu z pewnością wykorzystamy.

GRANOLA

Składniki:

1 szklanka płatków owsianych
1/2 szklanki orzechów laskowych
1/2 szklanki orzechów włoskich
1/2 szklanki orzechów nerkowca
1/2 szklanki płatków migdałowych
1/2 szklanki rodzynek
4 łyżki miodu

(ja rozpuszczam go zawsze w mikrofalce jeśli nie jest płynny)

1 łyżeczka cynamonu

2 łyżki cukru trzcinowego

ps. Ja dodałam też 3 łyżki kokosu, ale nie ma go na zdjęciach składników.



Zaczynamy:

Orzechy kroimy na duże kawałki.



Wszystko mieszamy w blaszce i dodajemy
płatki owsiane, migdały, cukier, kokos, cynamon i płynny miód.
Wszystko ponownie mieszamy i równomiernie układamy.
(Jeśli nie macie plastikowej blaszki, lepiej wyłożyć ją
pergaminem do pieczenia.)



Granole pieczemy przez 15 minut w temp.180°C.
Zaglądając do niej średnio co 3 minuty.
Musi pamiętać by co te 3 minutki dokładnie wymieszać składniki
w piekarniku,
aby każda warstwa równomiernie się upiekła.



Po czym odstawiamy do wystygnięcia i przekładamy do szczelnego pojemnika.

Najlepiej przechowywać ją w chłodnym i suchym miejscu. Niektóre przepisy mówią, że wytrzyma nawet do miesiąca, ale czy to by było możliwe skoro tak pysznie smakuje? Daje Wam maks 5 dni ! ☐

Ja podaję ją z jogurtem i bananami.

SMACZNEGO !!!



New Mexico – sylwester na

Śniegu

Aż mi głupio Was przeproszać... Zaniedbałam MANIACZKĘ z każdej strony... ale zaczęły się ferie, już mam przygotowane 2 przepisy dla Was i obiecuję nie próżnować w kuchni. Ale chciałabym dodać ostatniego posta ze zdjęciami z wyjazdu do USA na te święta.

Mam nadzieję, że się spodobają ☐

A od poniedziałku już... pyszne (lekkie) śniadania... ☐

Ogólnie to zakochałam się w Nowym Meksyku... To było niesamowite przeżycie...zobaczyć tą glebę, rośliny, poczuć ten klimat...(mówi mat.geo) Wszyscy w trasie z Albuquerque spali w samochodzie, a ja robiłam setki zdjęć przyrody ...

Ogólnie pogoda dopisała. Słoneczko ciągle świeciło, ale mrozu nie brakowało.

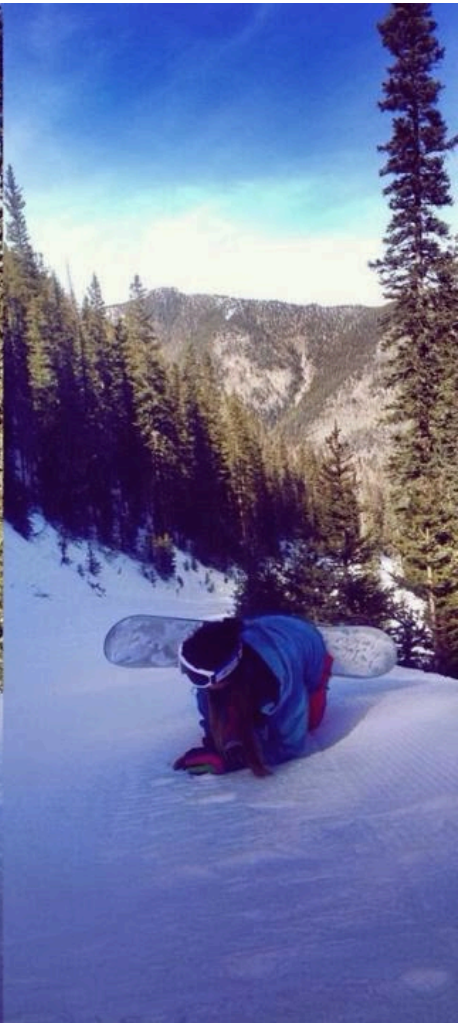
Temperatura spadała nawet do -14°C.

Jestem ogromną szczęściarą i ciągle zastanawiam się w jaki sposób

odwdzięczę się moim cudownym rodzicom za tyle możliwości.
Za ten wyjazd.

ENOJOY ☐













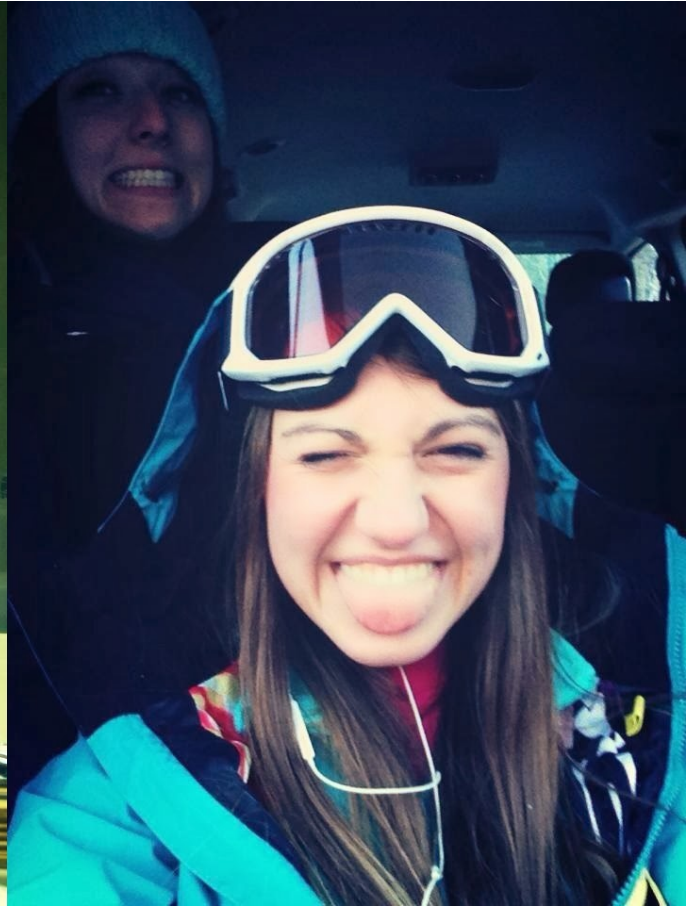


















Christmas Eve – czyli Amerykańska Wigilia

Dzisiaj mam dla Was mnóstwo zdjęć z polskiej wigilii w Teksasie

i postaram się opowiedzieć Wam troszkę jak wygląda to właśnie tutaj.

Mianowicie, wigilię zaczyna się w ten sam sposób.

Głowa rodziny prowadzi modlitwę po czym składamy sobie wszyscy świąteczne życzenia. Oczywiście jeśli chodzi o potrawy wygląda to prawie tak samo z wyjątkiem tego, że uszka i pierogi kupuje się gotowe w supermarkecie pod nazwą :
KASIA'S PIEROGI !

Co dziwne w USA nie świętuje się 6 grudnia jako dnia Świętego Mikołaja, ponieważ prezenty od Mikołaja składane są pod choinką i otwierane są w Świąteczny poranek. Gdy zapytałam Ani dlaczego aż tyle prezentów jest pod choinką, powiedziała, że każdy członek rodziny przygotowuje prezent dla każdego członka rodziny.

Dlatego też pod choinką znalazło się około 50 paczek ☐

Każdy prezent był precyzyjnie zapakowany!

I chyba gdyby nie to, że każdy dom jest przystrojony, nie wiedziałabym, że są święta.

W każdym sklepie lecą świąteczne piosenki, wszyscy chodzą ubrani w świąteczne ciuszki! Jest niesamowity klimat! Ogromnie cieszę się, że miałam okazję być w te święta właśnie tu.

A jeśli chodzi o moją ukochaną rodzinę... właściwie to w tym roku przeżyłam 3 wigilie !

U dwóch babci na skype i u rodziny Kowalczyków.

Podrzucam Wam sporo zdjęć.

Mam nadzieję, że spędzacie równie miło czas!

WESOŁYCH ŚWIĄT KOCHANI !!!







94 December 24
that, as we prepare to celebrate in adoration
the festivities of your Son's Nativity,
so we may possess in gladness
his everlasting rewards.
Who lives and reigns for ever and ever. All. Amen.



The Nativity of the Lord (Christmas)

AT THE VIGIL MASS

December 24, 2013

The Mass of the Vigil of Christmas is to be used on Tuesday evening in those places where the Sunday (holy day of) obligation may be fulfilled on Tuesday evening.

Psalm IV of the Psalter

Christmas we celebrate the birth of the Savior, the mystery of the Incarnation, which means "God is with us." This mystery of the Son of God incarnated would surely be beyond us, except that God from the beginning has revealed the identity and mission of the incarnate Son. The covenants of old and the Law and prophets God has sent to know Jesus and follow in his footsteps. God reveals to us in order to penetrate this great mystery of "God is with us."

—Living Liturgy, Christmas 2013

ANTIPHON (Cf. Exodus 16:6-7)
Now that the Lord will come, and he will give you will see his glory.

Year by year
redemption,
welcome

your Only Begotten Son as if
he may also merit to face him
when he comes again as our King
who lives and reigns with you
and God, for ever and ever. All.

READING I (Isaiah 62)
A reading from the Book of the Lord delights in you.

For Zion's sake I will not
be silent, for Jerusalem's sake I will
not be silent, until her vindication
shines and her victory like a banner
is proclaimed. Nations shall behold
your glory and all the kings your
glory. You shall be called by a new
name, pronounced by the mouth of
the Lord. You shall be a glorious
crown, a royal diadem held by you.
No more shall people call you
"Desolate," or your land "My
Desolation," but you shall be called
"My Delight" and your land "Espoused."
For the Lord delights in you
and makes your land his spouse.
As a young man marries a virgin,
your Builder shall marry you;
and as a bridegroom rejoices in his
bride, so shall your God rejoice in
you.

The word of the Lord. All: The

Saint Joseph Catholic Church



Christmas

Processional Hymn

O COME, ALL YE FAITHFUL

ADRIAN POWERS

Verses

1. O come, all ye faithful, joy - ful and tri - um - phant, O
2. Sing, choirs of an - gels, sing in ex - ul - ta - tion, I
3. Yes, Lord, we greet thee, born this hap - py morn - ing, I
4. Ad - a - ste a - de - les, las - ti tri - um - phan - tes, Ve -

1. Come ye, O come - ye to Beth - le - hem;
2. Sing, all ye cit - izens of heav'n a - bove!
3. Je - sus, to thee be all glo - ry giv'n;
4. Ni - fit, ve - ni - te in Beth - le - hem.

Refrain

1. Come and be - hold him, born the King of an - gels;
2. Glo - ry to God, all glo - ry in the high - est;
3. Word of the Fa - ther, now in flesh ap - pear - ing;
4. Na - tum vi - de - te Re - gem an - ge - lo - rum.

O come, let us a - dore him, O come, let us a - dore him, O
Ve - ni - te, a - do - re - mus, ve - ni - te, a - do - re - mus, ve -

O come, let us a - dore him, O come, let us a - dore him, O
ni - te, a - do - re - mus, ve - ni - te, a - do - re - mus, ve -

regular with refrain: John F. Wade, ca. 1771-1796; 2d by Frederick Oakley, 1802-1803; 3d, Music: John F. Wade.

Christ,
Do - the Lord!
mi - num.









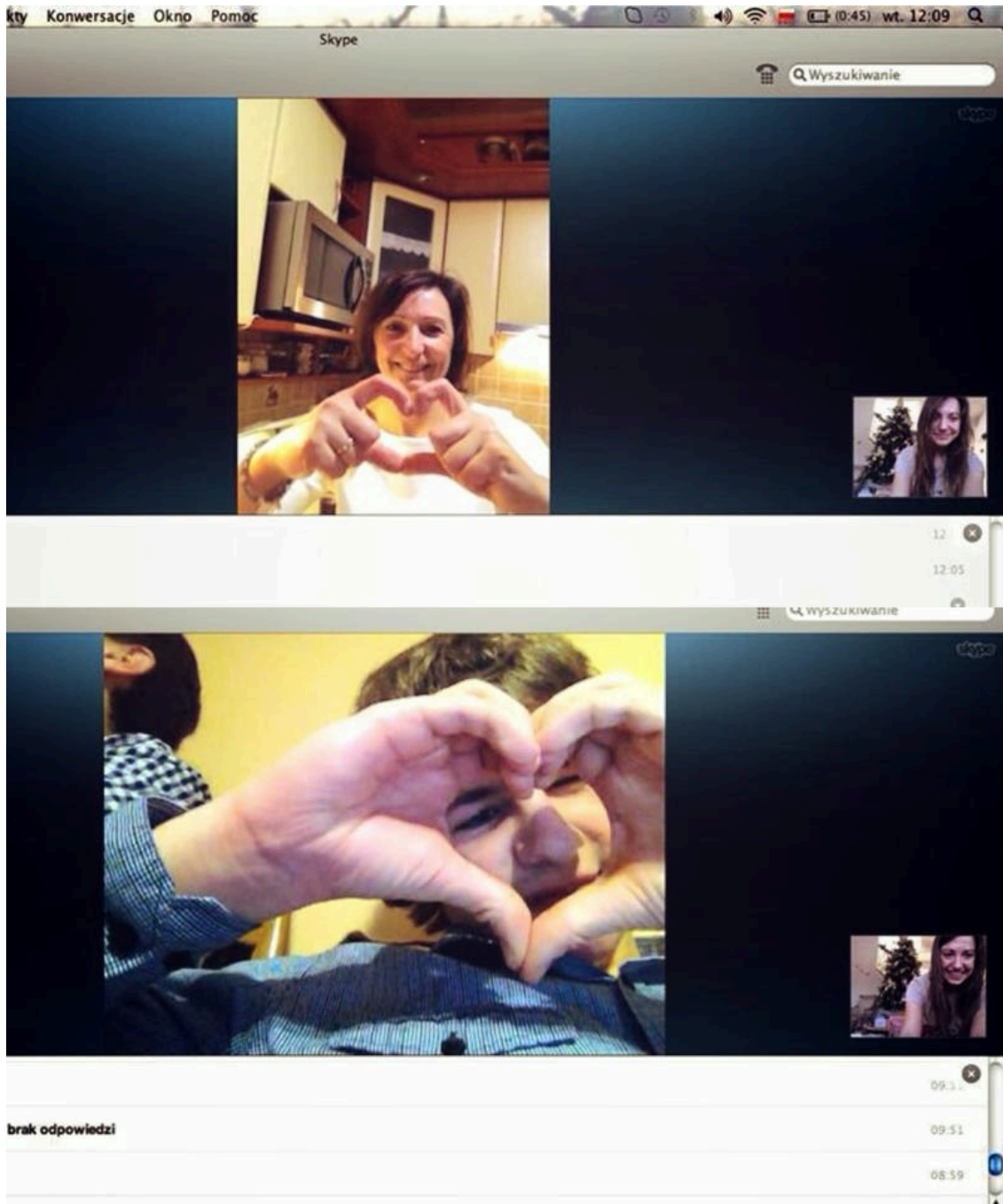












Merry Christmas !!!!