

Przygotowania do Amerykańskich Świąt

Chciałabym Was na początku bardzo przeprosić za moją nagminną nieobecność u maniaczki.

W tym roku mam przyjemność spędzić święta w Texasie z bardzo bliskimi przyjaciółmi.

Niestety przed wyjazdem nie miałam chwili czasu na przygotowanie czegoś dla Was.

Jednak myślę, że któryś z poprzednich przepisów z pewnością nada się na wigilijny stół.

Wrzucam Wam linki do przepisów!

KARMELOWE PALUCHY

BABECZKI

(zamiast truskawek możecie wrzucić budyń czekoladowy, albo zwykłe kostki czekolady)

CASUAL COOKIES

AFGAŃSKIE CIASTECZKA

CIASTECZKA MOCNO-CZEKOLADOWE

GRUDNIOWE PIERNICZKI

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Poza tym...

Chciałabym Wam złożyć najnajnajnajnaj cudowniejsze życzenia ...

Po prostu wszystkiego o czym każdy/każda z Was marzy.
Żeby wszystkie postanowienia noworoczne zostały spełnione.
Abyście rozpoczęli nowy rok z ogromną siłą i uśmiechem na
twarzy
i żeby tak już zostało do przyszłego sylwestra.
Maturzystom życzę ogromnych ambicji,
stawiajmy sobie wysoko poprzeczki, bo wtedy osiągniemy dużo
dużo więcej ! ☐

Chciałabym Wam życzyć aby te święta były najpiękniejsze,
abyście w gronie rodziny czy przyjaciół spędzili niezapomniane
chwile,
aby potrawy na stole w jak najmniejszym stopniu odkładały się
na naszych brzuskach i udach !
Ale przede wszystkim żeby ten czas spędzony z rodziną był
pełen miłości i ciepła...
Oczywiście zdrowia, szczęścia, pomyślności to tak tradycyjnie
☐

A i zapomniałabym...

I życzę Wam dużej ilości wolnych chwil w których będziecie
mogli tu do mnie zaglądać i próbować tych wszystkich
banalnych pyszności ! ☐

Wesołych Świąt !!!!!

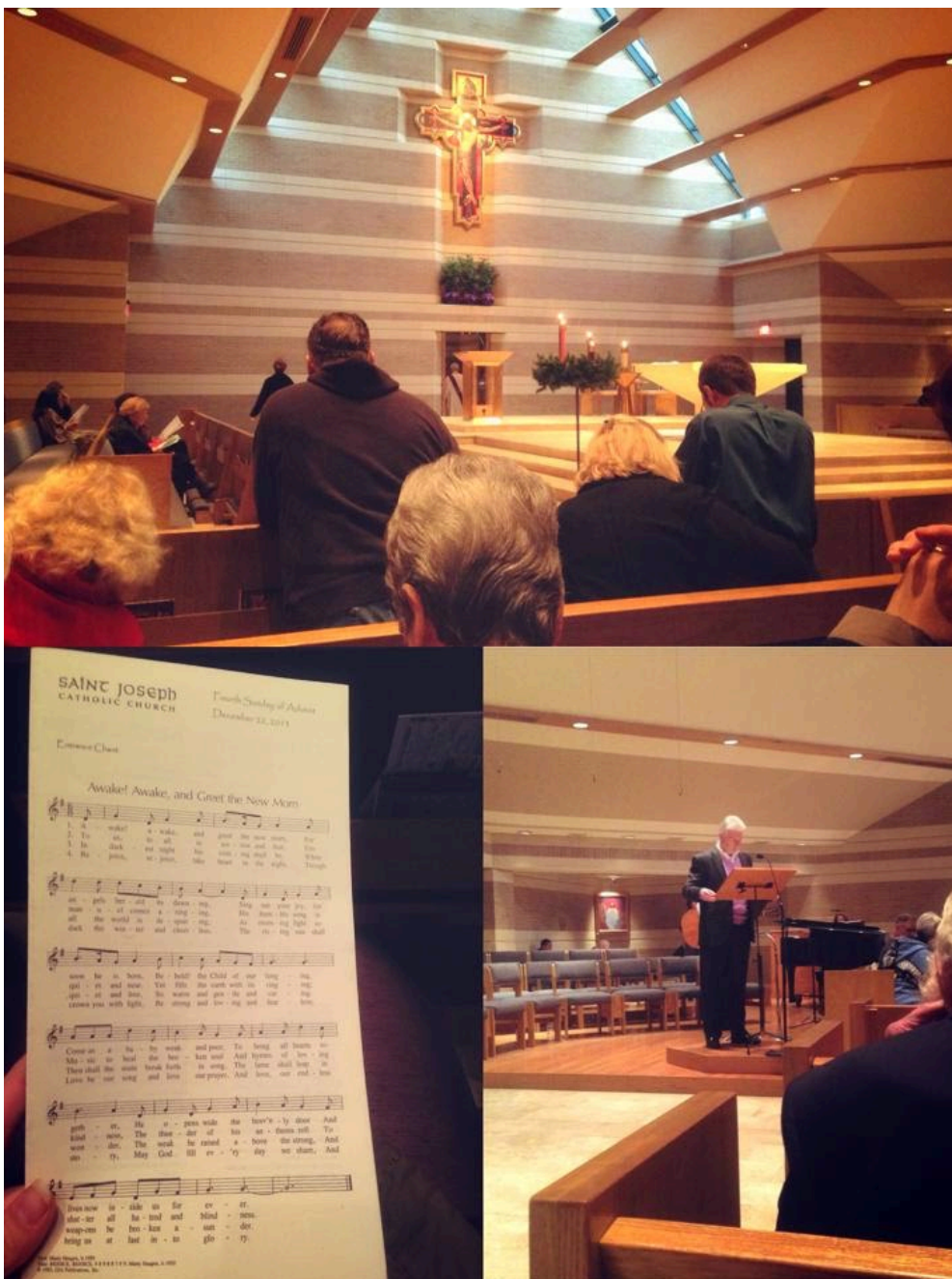
Wrzucam jakieś zdjęcia z tych kilku dni za wielką wodą ☐











Najpyszniejszy sernik z białą czekoladą i masą karmelową

Święta idą ogromnymi krokami.
Powoli trzeba zacząć przygotowania do wigilijnej wieczerzy. U

mnie w domu zawsze ostatnie 3 dni przed Bożym Narodzeniem to ogromne zamieszanie, od rana do nocy siedzimy z mamą w kuchni, sprzątamy i zdobimy dom. Ale w tym roku postanowiliśmy zacząć to wszystko dużo wcześniej. Chcę chociaż trochę odciążyć mamę zanim wyjadę. Choinka jest już prawie ubrana, pierniczki upieczone...

No i najcudowniejszy sernik upieczony.

Wiem, wiem ... jeszcze ponad 2 tygodnie, ale serniki spokojnie można mrozić... bez obaw możecie wrzucić ostudzony sernik do zamrażalnika, oczywiście dobrze i szczelnie zamknięty.

Nie zmienia on smaku, podobno jest wręcz lepszy po zamrożeniu i odmrożeniu.

Jest kremowy i się nie kruszy. A w zamrażalniku może spędzić nawet kilka miesięcy.

Dzisiejszy przepis na sernik z białą czekoladą, migdałowym spodem

i kajmakową masą po prostu rozpływa się w ustach, a co najlepsze,

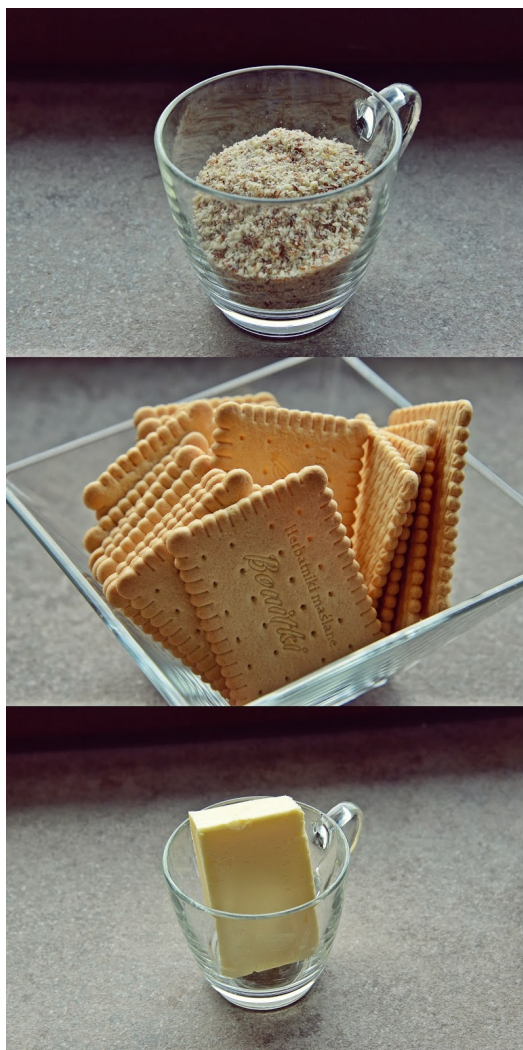
wymienia się 200 g zwykłego twarogu (z 1 kg) na 200 g serka mascarpone...

Sernik jest kremowy i ma cudowny delikatny smak. Mam nadzieję, że wypróbujecie go w swoich domach!

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MASĄ KAJMAKOWĄ

Składniki na spód:

3/4 szklanki mielonych migdałów
(mogą to być zwykłe zmielone orzechy)
150 g herbatników
60 g masła (roztopionego)



Zaczynamy:

Herbatniki kruszymy i wrzucamy do blendera razem ze zmielonymi migdałami.

Blendujemy do momentu rozkruszenia każdego kawałeczka.

Dodajemy płynne masło i ponownie blendujemy.



Powstałą masę wykładamy na tortownicę wyłożoną papierem.
Wstawiamy do lodówki do czasu przygotowania masy serowej.



Składniki na masę serową:

Przelicznik kulinarny

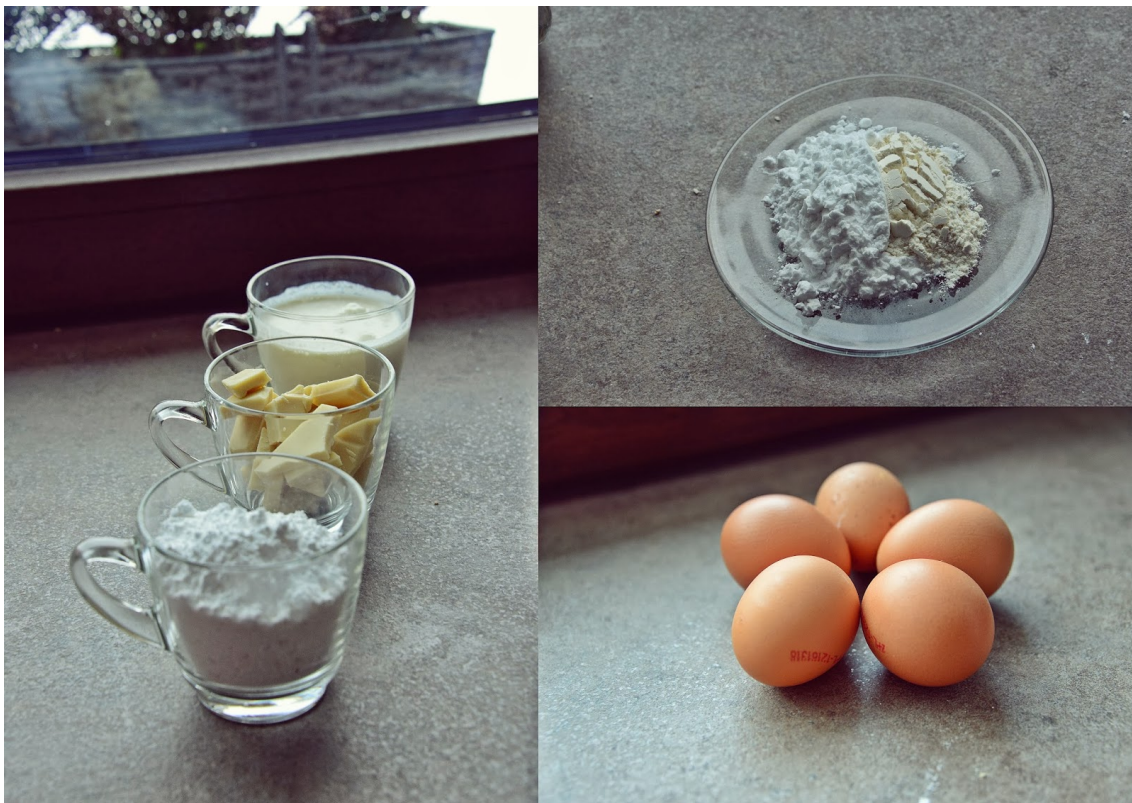
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Mąka ziemniaczana	1 szklanka = 200g	1 łyżka = 12g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

800 g sera białego

200 g serka mascarpone



1 szklanka cukru pudru
1,5 tabliczki białej czekolady
(roztopionej w kąpeli wodnej lub w mikrofalach)
200 ml śmietanki kremówki (30 %)
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej
5 jajek



Zaczynamy:

Ser blendujemy na gładką (*bez-grudkową masę*)



W dużej misce mieszamy oba rodzaje sera, dodajemy cukier, oba rodzaje mąki, jajka, śmietankę oraz białą czekoladę. Wszystko mieszamy mikserem.



Powstała masa wyjdzie rzadka, ale tak właśnie ma być.
Przelewamy ją na wcześniej przygotowany spód.



Pieczemy przez troszeczkę więcej niż godzinę w temperaturze 180°C.

Gdy sernik będzie już upieczony, zostawiamy go jeszcze na pół godziny w półotwartym piekarniku.
Wierzch smarujemy masą kajmakową (krówkową) i posypujemy mielonymi orzechami.



Schładzamy w lodówce ☐

SMACZNEGO !!!



Pierniczki

Ale ten rok szybko leci, przecież dopiero co świętowaliśmy nowy rok.

Nie wiem jak dla Was, ale dla mnie rok 2013 był bardzo ciężki i pechowy. Niestety dla wielu osób, szczególnie rowerzystów. Mimo wszystko nie tracimy nadziei.

Już w tym tygodniu mikołajki... Później święta, sylwester i nowy rok, nowe postanowienia...

W tym roku całkiem inaczej niż zwykle. Zobaczymy co z tego będzie, ale już tęsknie za rodziną na samą myśl o wyjeździe, ale na razie nie o tym.

Wypadałoby zacząć piec pierniczki, które będą

(o ile Wam się uda ich nie zjeść zaraz po upieczeniu, gdy są
takie chrupkie i ciepłutkie)
wilgotniały w pudełkach, gdzieś schowane w spiżarkach, czy w
szafkach.

To mój ulubiony przepis na pierniczki <3

Użyłam tym razem miodu wielokwiatowego i to był strzał w
dziesiątkę!

Akurat w biedronce był troszeczkę taniej, więc czemu nie? ☐
Zachęcam Was bardzo bardzo do wypróbowania tego przepisu,
bo jest moim korzennym faworytem!

Pierniczki <3

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Miód	1 szklanka = 360g	1 łyżka = 22g

Składniki:

60 g masła
2,5 szklanki mąki
0,5 szklanki cukru pudru
1,5 łyżeczki sody
0,5 szklanki miodu
1 jajko



1 opakowanie przyprawy korzennej



Zaczynamy:

Mąkę przesiewamy razem z sodą, przyprawą oraz cukrem pudrem.



Na środku robimy dziurkę, do której wbijamy jajko (*temperatura pokojowa*)
i dodajemy miękkie masło.
(*ja użyłam stopionego, musiałam je rozmrozić, ale przez to ciasto było bardzo klejące*)



Zaczynamy ugniatanie. Jeśli będzie się to wszystko bardzo kleiło,
po prostu dodajcie troszkę mąki.
Najlepiej sobie usypać małą górkę na blacie.
Po chwili dodajemy miód.



Jeśli ciasto będzie już miało puszystą i bez-grudkową konsystencję, kroimy je w paseczki, wsadzamy do woreczków foliowych i wrzucamy do zamrażalnika na 30 minut.



Po 30 minutkach wykładamy ciasto na blat i ćwiczymy nasze
boobs'y.

Ciasto wałkujemy na około 0,5 cm grubości i wycinamy
foremkami,
w zależności od upodobań.



Wykładamy na blaszkę i pieczemy w 170°C przez około 15
minutek.

A tak naprawdę to tak, aby ciasteczka się nie spaliły, ale nie
były też za blade.

Po upieczeniu zostawiamy pierniczki na gorącej blaszce przez
ok. 10 minut, aby ostygły!



Pierniczki przechowujemy w szczelnych pojemnikach przez 1-4 tygodni.

Albo po prostu jemy je zaraz po upieczeniu, ciesząc się pysznym aromatem korzennym i smakiem masełka.

SMACZNEGO !!!



Relacja z koncertu

Jestem prze-szczęśliwa!

Czwartkowy dzień zaczęłyśmy (razem z najcudowniejszą Gembosią) po niespełna 3 godzinach snu. Zabrałyśmy się za sprzątanie tego całego bałaganu na stole...

Martyna kończyła robić swoje precudowne kartki, a ja liczyłam i pakowałam paczuszki.

Do Sanoka wyjechałyśmy koło godziny 12.

Oczywiście spóźniłyśmy się do SDK'u przez cudowne sanockie korki...

No i się zaczęło. Na początku nie szło aż tak dobrze, ale byłam przepełniona dobrą energią i uśmiechem więc szczerzyłam ząbki do ludzi i zachęcałam do próbowania. Mieliśmy świetną ekipę przy stoiskach, bo oprócz moich ciastek i kartek

Martyny, były również obrazy Mateusza oraz kalendarze. A oprócz tego był z nami sor Wójcik, który reklamował moje ciasteczka krzycząc: HERBATNIKI HERBATNIKI !!!

Było bardzo sympatycznie i zabawnie.

Pierwszy koncert rozpoczął się koło 16:30 i troszkę się przedłużył, ale klientów nie brakowało nawet w trakcie koncertu.

Gdzieś koło 20, gdy trwał już drugi koncert myślałam, że polegnę. Oczy miałam tak zmęczone, z resztą cała czułam się jakbym nie spała ponad tydzień. Ja chyba odpocznę dopiero po śmierci.

W wolnych chwilach zaglądaliśmy na sale, żeby pooglądać występy.

Jejku..... Jak ja uwielbiam ten czas.

No i tak wyszło, że już podczas drugiego koncertu wszystkie paczuszki się sprzedały.

I wiecie co jest w tym wszystkim najcudowniejsze?

To, że robimy to co uwielbiamy, co jest naszą pasją, ktoś robi piękne kartki, ktoś maluje, ktoś fotografuje, ktoś śpiewa, ktoś tańczy i ktoś też piecze...

I ta nasza pasja może przeistoczyć się w prostą pomoc innym. I nikt się nie męczy pomagając, my czujemy się spełnieni, bo coś co kochamy robić pozwala nam pomagać drugiemu.

Wrzucam fotorelacje ☐











Dziękuję tym, którzy kupili ciasteczka i pomogli nam zbierać
pieniążki.

Obiecuję, że wkrótce pojawią się przepisy na te ciasteczka,
które mieliście okazję spróbować. Mam nadzieję,
że posmakowały.

Przypominam jeszcze, że możecie cały czas przynosić zabawki,
które nie są Wam już potrzebne do Sorki Pedagog.

Miłej niedzieli ! ☐

Przygotowania do koncertu charytatywnego

Dodaję krótkiego posta, a raczej relacje z pieczenia ☐

Zaczęłam w sobotę od ciastek piernikowych, w niedzielę
upiekłam owsiane, w poniedziałek z białą czekoladą, a we
wtorek mocno czekoladowe. Dzisiaj od rana piekłam z orzechami
laskowymi i czekoladą białą oraz mleczną. Później kolejną
porcję (najlepszych) owsianych <3

Na szczęście mam cudowną pomoc, mianowicie **Gembosię**, która
zaprojektowała piękne karteczki, które będą wisieć przy moich
ciasteczkach.

Niestety dopiero teraz zabieram się za pakowanie...

A jak już wszystko spakuję (*ponad 200 zestawów*) biorę się za
muffinki marchewkowe ☐

Oczywiście nie obyło się bez "kuchennych" zdjęć także wrzucam
również fotorelacje.

Trzymajcie kciuki, ponieważ mam małe obawy, że nie uda nam się
iść spać ...

















Ciasteczka będziecie mogli kupić przed, w trakcie i po koncercie.

*Oczywiście cały dochód przeznaczony jest na prezenty dla dzieciaków z biednych rodzin!
WARTO POMAGAĆ !*

Miłego wieczorku ☐