



**AKADEMIA
GOTOWANIA**
THE BEST FOOD

PRZEPISY

**filmowe
Kulinarne**

**zimowe warsztaty
dla dzieci**





BARBIE & KEN

Barbie, ikona mody i stylu, wraz z partnerem Kenem, przenoszą nas do kolorowego i pełnego elegancji świata. W tej bajce Barbie to ambitna projektantka, a Ken to jej wierny kompan. Razem tworzą magiczny świat, w którym moda spotyka się ze smakami. Barbie zainspirowana różnorodnością kolorów prezentuje przepisy, które są równie barwne, jak jej kreacje.

W tym kulinarnym świecie potrawy stają się dziełami sztuki, a gotowanie staje się formą wyrazu osobistego stylu. Barbie i Ken zachęcają do eksperymentowania ze smakami. Przepisy w książeczce odsłaniają tajniki kulinarnego świata Barbie, gdzie każda potrawa to mała modowa kreacja.

Barbie, zawsze uśmiechnięta i pełna energii, uczy nas, że gotowanie może być równie zabawne, jak projektowanie ubrań, a Ken zawsze jej w tych kulinarnych eksperymentach towarzyszy. W tym bajkowym świecie Barbie i Kena, kuchnia staje się miejscem, gdzie pomysły zmieniają się niepowtarzalne, a przede wszystkim smaczne dania. To opowieść o smakach, przyjaźni i miłości, w której każdy posiłek staje się wyjątkowym dziełem sztuki.

Wieżyczki kanapkowe

z kolorowymi pastami



Pasta (hummus) z suszonymi pomidorami:

- 250 g ciecierzycy w zalewie
- 50 g suszonych pomidorów w oleju
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki oliwy z oliwek (lub oliwy z suszonych pomidorów)
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Ciecierzycę blendujemy na gładką masę z 4 łyżkami zalewy z ciecioriki. Dodajemy suszone pomidory z oleju, pokrojony czosnek, sok z cytryny, oliwę i dalej blendujemy do konsystencji gładkiej pasty. Doprawiamy solą i pieprzem. Jeżeli pasta jest zbyt gęsta możemy dodać więcej zalewy z ciecierzycy lub oliwy.

BARBIE & KEN



Sposób przygotowania:

Serek philadelphia mieszamy dokładnie z jogurtem. Awokado obieramy, rozgniatamy dokładnie widelcem i mieszamy z serkiem. Cebulę i natkę pietruszki drobno siekamy i dodajemy do pasty i mieszamy dokładnie całość z sokiem z limonki i doprawiając solą i pieprzem.

Pastą smarujemy ulubione pieczywo i posypujemy posiekany szczypiorkiem, lub kielkami (np. ze słonecznika, buraka, rzodkiewki)

Pasta jajeczna

- 4 jajka
- 1 łyżka majonezu
- szczypiior
- sól, pieprz

sposób przygotowania:

Jajka gotujemy na twardo. Ostudzone i obrane jajka kroimy na kawałki i rozgniatamy widelcem. Dodajemy pokrojony drobno szczypiorek i mieszamy dokładnie z majonezem. Doprawiamy solą i pieprzem.

Pasta twarogowa z awokado

- 250 g serka typu philadelphia lub ulubionego śmietankowego
- 50 ml jogurtu naturalnego
- 1-2 szt awokado
- ½ cebuli
- natka pietruszki
- 1 łyżka limonki
- sól, pieprz

Burgery

z pieczonym burakiem,
szarpaną wieprzowiną
i serem

**Bułeczki do
burgerów 6 szt.**



- 120 ml mleka
- 40 gr masła
- 1 jajko
- 320 gr mąki
- 15g świeżych drożdży lub 5g suszonych
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta soli

dodatkowo:

- 1 żółtko wymieszane z 2 łyżkami mleka - do posmarowania bułeczek przed pieczeniem;
- 3 łyżki jasnego sezamu - do posypania bułeczek przed pieczeniem;
- 1 łyżka soku z buraka i ½ łyżeczki sepii (atrament z kałamarnicy) - do zabarwienia bułeczek (ciasta) na różowo lub czarno;

BARBIE & KEN

Sposób przygotowania:

Do letniego mleka wsypujemy świeże drożdże i mieszamy. Do miski wsypujemy mąkę, sól, wbijamy jajko i dodajemy miękkie lub roztopione i przestudzone masło oraz mleko z drożdżami (zaczyn drożdżowy). Całość mieszamy łyżką do połączenia składników i wyrabiamy ręką lub mikserem z hakami do ciasta. Wyrobite ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1-1,5 godz. Wyrośnięte ciasto jeszcze raz krótko wyrabiamy, dzielimy na sześć równych części i formujemy bułeczki. Rozkładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia lub posmarowanej masłem i zostawiamy do wyrośnięcia na ok. 30 min aż podwoją swoją objętość. Po tym czasie smarujemy bułeczki mieszanką mleka i żółtka i posypujemy jasnym sezamem. Pieczemy ok. 20 min (do zrumienienia się bułeczek) w temp 180° C.

Żeby bułeczki zabarwić na czerwono lub czarno trzeba dodać odpowiedni barwnik w momencie wyrabiania ciasta.

Pieczone buraki

- 2 buraki
- marynata
- 2 łyżki oliwy
- ½ łyżeczki soli czosnkowej
- ½ łyżeczki cukru
- 1 ząbek czosnku



Sposób przygotowania:

Buraki myjemy i obieramy, kroimy w plasterki, mieszamy z marynatą i zostawiamy na ok. godzinę. Po tym czasie plastry buraka układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok. 25 min. w temp 180° C.

BARBIE & KEN

Szarpana wieprzowina

- 0,5 kg łopatki wieprzowej lub karkówki
- ½ łyżeczki papryki wędzonej
- ½ łyżeczki papryki słodkiej mielonej
- ¼ łyżeczki chili
- ¼ łyżeczki mielonej kolendry
- ½ łyżeczki czosnku granulowanego
- ½ łyżeczki cukru brązowego
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 125 ml bulionu

Sposób przygotowania:

Mięso natrzeć przyprawami i zostawić w lodówce na kilka godzin (najlepiej na co najmniej 12 godzin). Następnie mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego i wlewamy bulion. Pieczemy ok 5-6 godzin w temp.130° C (do miękkości). Mięso powinno być tak miękkie żeby można je było swobodnie rozdrobnić widelcem.

Burgery składamy, dodając liść sałaty, ogórek, pieczonego buraka, poszarpaną wieprzowinę, ulubiony ser oraz smarując bułkę np. musztardą.



Musy czekoladowe

z różowej czekolady z malinami i
niebieskiej z jagodami.

Mus z różowej czekolady z malinami

- 500 g serka typu philadelphia
- 300 ml mleka zagęszczonego słodzonego
- 100 g czekolady białej (różowej)
- 300 g mrożonych malin



Sposób przygotowania:

Czekoladę roztapiamy w gorącej kąpieli. Serek mieszamy dokładnie z mlekiem słodzonym do uzyskania gładkiej masy, dodajemy roztopioną (przestudzoną) czekoladę i dokładnie mieszamy. Do gotowego musu dodajemy mrożone maliny i delikatnie mieszamy.

BARBIE & KEN

Mus z niebieskiej czekolady z jagodami

- 500 g serka typu philadelphia
- 300 ml mleka zagęszczonego słodzonego
- 100 g czekolady białej (niebieskiej)
- 300 g mrożonych jagód

Sposób przygotowania:

Czekoladę roztapiamy w gorącej kąpieli. Serek mieszamy dokładnie z mlekiem słodzonym do uzyskania gładkiej masy, dodajemy roztopioną (przestudzoną) czekoladę i dokładnie mieszamy. Do gotowego musu dodajemy mrożone jagody i delikatnie mieszamy.

Zamiast niebieskiej i różowej czekolady możemy dodać białą czekoladę. Mrożone owoce odpowiednio zabarwią mus (maliny na różowo, jagody na niebiesko). Sok z owoców to naturalny barwnik potraw.

Nachosy z tortilli

- tortilla pszenna
- cukier puder
- cynamon
- olej

Sposób przygotowania:

Tortillę kroimy na małe trójkąty i smażymy w głębokim oleju (frytownica lub głęboka patelnia) na brązowy kolor. Usmażone układamy na ręcznik papierowy aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Przekładamy do miseczek i posypujemy cukrem pudrem i cynamonem.

Musy podajemy w miseczkach i jemy go nabierając usmażonymi, trójkątnymi kawałkami tortilli (a'la nachos).



WEDNESDAY ADDAMS

Wednesday Addams, to mroczna i ekscentryczna córka Gomeza i Morticii Addamsów. Jest niezwykle bystrą i wyjątkową dziewczynką z obsesyjnym zamiłowaniem do mrocznej estetyki. Charakterystyczne cechy jej wyglądu to czarne sukienki i czarne warkoczyki.

Jednak to, co naprawdę wyróżnia Wednesday, to jej poczucie humoru, specyficznego i nieco mroczne. Choć nie zawsze śmiałyby się głośno, jej dowcipy są zawsze zabawne i czasem trochę dziwaczne. Lubi robić psikusy, zwłaszcza swojemu bratu Pugsleyowi.

Wednesday kocha swoją rodzinę ponad wszystko. Jej rodzice oraz brat są dla niej najważniejsi. Wspólnie przeżywają wiele ciekawych przygód, które są mieszanką śmiechu i tajemnic.

Zanurzymy się w mroczny, ale smakowity świat Wednesday Addams. Przedstawiamy przepisy na potrawy, które są równie intrygujące, jak sama rodzina Adamsów. Odkryj kulinarną stronę tego nieco dziwnego świata i poznaj smaki, które wzbudzą ciekawość Twojego podniebienia. Ta bajka uczy, że nawet w cieniu można znaleźć niezwykle smaki. Gotuj z charakterem!

WEDNESDAY ADDAMS

Placuszki dyniowe

z sosem żurawinowym

Placuszki dyniowe

- ½ kg mięszu z dyni
- 2 marchewki
- 2 jajka
- ½ szklanki jogurtu
- ½ szklanki mąki pszennej
- ½ szklanki cukru
- szczypta soli
- olej rzepakowy



Sposób przygotowania:

Dynię należy umyć, wydrążyć i obrać (dyni hokkaido nie trzeba obierać, skórka zmięknie podczas obróbki termicznej), pokroić na wygodne kawałki do ścierania. Kawałki dyni i marchewki ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Do startych warzyw dodajemy jajka, jogurt, sól, cukier, mąkę pszenną.

Wszystko razem dokładnie mieszamy. W razie potrzeby można dodać więcej mąki (ilość mąki należy dostosować do gęstości masy a ona może być różna w zależności od użytej dyni). Placuszki smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Usmażone placuszki układamy na ręczniki papierowe aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Możemy podawać posypane cukrem pudrem, syropem klonowym lub ulubionym sosem owocowym.

WEDNESDAY ADDAMS

Sos żurawinowy

- ½ kg mrożonej żurawiny
- 200 g cukru
- 1 pomarańcza
- 50 ml wody

Sposób przygotowania:

Żurawinę, cukier i wodę wkładamy do rondelka i doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień i gotujemy ok 7-10 min. Pomarańczę dokładnie myjemy, parzymy wrzątkiem i ścieramy skórkę na drobnej tarce, wyciskamy również sok z pomarańczy. Startą skórkę i wyciśnięty sok dodajemy do gotującej się żurawiny. Całość gotujemy jeszcze ok 10 min (w razie konieczności dłużej) aż sos zgęstnieje.

Zupa z pieczonej dyni

z sosem żurawinowym



WEDNESDAY ADDAMS

Zupa z pieczonej dyni

- ½ kg upieczonej dyni
- 3-4 ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- ½ łyżeczki kurkumy
- 1 łyżeczka curry
- 1 łyżeczka świeżego startego imbiru
- ⅓ łyżeczki gałki muskatołowej
- 1 szklanka mleczka kokosowego
- sól, pieprz
- pestki dyni
- bulion warzywny

Sposób przygotowania:

Dynię myjemy, obieramy ze skórki (dyni hokkaido nie trzeba obierać) i usuwamy nasiona. Oczyszczoną dynię kroimy na kawałki (kostka lub paski) układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w piekarniku do miękkości ok 20 - 40 min (w zależności od wielkości kawałków dyni).

Ziemniaki, marchewkę i cebulę obieramy i kroimy w dużą kostkę. Do garnka wlewamy ok. litra bulionu warzywnego lub wody i wrzucamy pokrojone warzywa. Dodajemy ½ łyżeczki soli i doprowadzamy do wrzenia.

Czosnek rozgniatamy lub ścieramy na tarce o drobnych oczkach i dodajemy do gotującej się zupy. Świeży imbir ścieramy na tarce o drobnych oczkach i dodajemy do garnka. Wsypujemy również wszystkie przyprawy i gotujemy na małym ogniu do miękkości.

Gdy warzywa będą miękkie dodajemy upieczoną dynię i mleczko kokosowe i gotujemy jeszcze ok. 10 min. Całość blendujemy do uzyskania gładkiego kremu i doprawiamy solą i pieprzem.

Zupę podajemy posypaną pestkami dyni (można uprzyżyć pestki dyni).

WEDNESDAY ADDAMS

Sos żurawinowy

- ½ kg mrożonej żurawiny
- 200 g cukru
- 1 pomarańcza
- 50 ml wody

sposób przygotowania:

Żurawinę, cukier i wodę wkładamy do rondelka i doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień i gotujemy ok 7-10 min. Pomarańczę dokładnie myjemy, parzymy wrzątkiem i ścieramy skórkę na drobnej tarce, wyciskamy również sok z pomarańczy. Startą skórkę i wyciśnięty sok dodajemy do gotującej się żurawiny. Całość gotujemy jeszcze ok 10 min (w razie konieczności dłużej) aż sos zgęstnieje.

Muffiny z pająkami

i kremem pomarańczowym



WEDNESDAY ADDAMS

Muffiny czekoladowe

- $\frac{2}{3}$ szklanki mąki pszennej
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki sody oczyszczonej
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki proszku do pieczenia
- 120 g masła
- 25 g mlecznej czekolady
- 25 g gorzkiej czekolady
- $\frac{1}{2}$ szklanki kakao
- 2 jajka
- $\frac{3}{4}$ szklanki jasnego brązowego cukru
- $\frac{1}{2}$ szklanki kwaśnej śmietany 18%

Sposób przygotowania:

Masło wkładamy do rondelka i podgrzewamy do momentu roztopienia. Czekoladę drobno siekamy i dodajemy do roztopionego masła. Mieszamy aż czekolada się roztopi i zostawiamy do wystygnięcia. Suche składniki mieszamy razem w misce.

Jajka ubijamy mikserem z cukrem na puszystą masę. Do ubitych jajek dodajemy masę czekoladową, suche składniki, śmietanę i wszystko razem mieszamy do połączenia się składników. Ciasto wlewamy do 12 papilotek i pieczemy w temp. 170°C ok. 20 min (do suchego patyczka)

Krem pomarańczowy

- 250 g serka mascarpone
- 500 ml śmietanki kremówki 36%
- 1 pomarańcza
- 4 łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania:

Pomarańczę dokładnie myjemy i parzymy wrzątkiem. Ścieramy skórkę z pomarańczy na drobnej tarce i wyciskamy sok z całej pomarańczy. Wyciśnięty sok i startą skórkę dodajemy do serka mascarpone i dokładnie mieszamy. Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem. Gdy będzie sztywna, stopniowo dodajemy do serka mascarpone i mieszamy do połączenia się składników.

Żeby ozdobić muffinki z czarnej lub brązowej masy cukrowej robimy małe pajączki. Na wystudzone muffinki nakładamy krem pomarańczowy, wyciskając go z rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką. Jeżeli nie mamy rękawa cukierniczego możemy rozsmarować krem na wierzchu muffinki nożem a roztopioną, wystudzoną czekoladą rysujemy na kremie pajączynę. Na każdą muffinkę kładziemy cukrowego pająka.



VAIANA

Vaiana, odważna i ciekawa dziewczyna z Polinezji, marzy o przygodach poza swoją wyspą. Kiedy ocean wybiera ją na wyjątkową misję, by przywrócić serce bogini Te Fiti i uratować jej lud, Vaiana wyrusza w nieznaną. W swojej podróży towarzyszy jej bezstronny towarzysz, Maui, półbóg uzbrojony w magiczną haczykową rybę.

W trakcie pełnej wyzwań podróży, Vaiana dowiaduje się o swoim dziedzictwie, i mocy oceanu w jej sercu. Mierzy się z trudnościami, walczy z morskimi potworami, a także z własnymi wątpliwościami. Dzięki odwadze i wierności swoim przekonaniom, pokonuje przeciwności i dociera na wyspę Te Fiti.

Wyrusz w kulinarne podboje razem z Vaianą! Przeplęń ocean smaków, odkrywając egzotyczne dania inspirowane kulturą Hawajów. Przygotuj się na smakowanie tradycji Hawajów w każdym kąsku. Gotuj z sercem i odkryj, jak smakowita może być przygoda. Ta bajka uczy, że prawdziwa magia tkwi w odwadze i wytrwałości. Tak Vaiana nauczy Cię, że prawdziwa kulinarna magia rodzi się z odwagi.

Chlebek bananowy

- 3-4 bardzo dojrzałe banany
- 75 g masła
- ½ szklanki cukru brązowego
- 1 jajko
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 szklanki mąki pszennej
- ½ szklanki mąki kokosowej



Sposób przygotowania:

Banany rozgniatamy widelcem. Banany możemy skropić sokiem z cytryny, gdyż szybko ciemnieją. Masło przekładamy do rondelka i rozpuszczamy. Jajko ubijamy z cukrem, dodajemy mąkę, sodę, roztopione przestudzone masło i mieszamy do momentu połączenia się składników. Na końcu dodajemy rozgniecione banany i mieszamy z ciastem. Gotowe ciasto przekładamy do keksówki (10cm*20cm) wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem i pieczemy ok. 50 min (do suchego patyczka) w temp 170°C.

- 115 ml mleczka kokosowego
- 115 ml mleka
- 1 jajko
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 450 g mąki pszennej
- 25 g mąki kokosowej
- 50 g cukru
- 40 g masła
- 8 g świeżych drożdży lub 4 g suchych
- szczypta soli

- dodatkowo
- syrop daktylowy
- brązowy cukier
- 50 g masła roztopionego

Bułeczki kokosowe

z syropem daktylowym
(12 szt.)



sposób przygotowania:

Mleko lekko podgrzewamy i dodajemy świeże drożdże- zaczyn drożdżowy. Jeżeli używamy suchych drożdży, wsypujemy je do mąki i mieszamy. Masło wkładamy do rondelka i rozpuszczamy. Do miski wsypujemy suche składniki i mieszamy razem, dodajemy zaczyn drożdżowy, mleczko kokosowe, jajko, rozpuszczone przestudzone masło i wszystko dokładnie mieszamy do połączenia się składników. Następnie wyrabiamy ciasto ręką (lub robotem z hakiem do wyrabiania ciasta) aż będzie jednolite i elastyczne. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy na ok. 1 - 1,5 godziny w ciepłym miejscu aż ciasto podwoi swoją objętość. Po tym czasie ponownie (teraz krótko) wyrabiamy ciasto i dzielimy na 12 części. Formujemy wałeczek (ok.20 cm) lekko spłaszczając, a następnie zwijamy. Gotowe ślimaczki układamy na blaszce do pieczenia, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy jeszcze na ok. 0,5 godziny do wyrośnięcia. Po tym czasie smarujemy bułeczki roztopionym masłem i posypujemy brązowym cukrem. Pieczemy w temp. 200°C ok. 15 min. (aż się zrumienią). Upieczone bułeczki polewamy syropem daktylowym.

Szaszłyki egzotyczne

ryżem curry

- 2 piersi z kurczaka
- krewetki
- ananas
- 2 banany
- 2 cebule szalotki



Marynata do krewetek

- 100 ml mleczka kokosowego
- sok z 1 pomarańczy
- skórka z ½ cytryny
- ½ łyżeczki sosu sojowego

Marynata do kurczaka

- ¼ szklanki oleju
- ¼ szklanki miodu
- 1 łyżka sosu sojowego
- 2 łyżki octu winnego
- ¼ łyżeczki soli
- 2 łyżeczki curry
- ⅓ łyżeczki pieprzu

Sposób przygotowania:

Piersi z kurczaka kroimy w dużą kostkę i wkładamy do marynaty na kilka godzin (najlepiej na noc) zostawiając w lodówce. Oczyszczone krewetki w całości wkładamy do marynaty, również na kilka godzin. Owoce kroimy w grubą kostkę. Cebulę obieramy i również kroimy na dość duże kawałki. Kurczaka, krewetki, owoce i cebulę nadziewamy na przemian na szpadki (patyczki do szaszłyków). Pieczemy na grillu lub w piekarniku do miękkości (ok. 20 min) w temp 200°C.

Ryż z curry

- 2 woreczki ryżu
- 2 łyżeczki curry
- 1,5 l bulionu warzywnego (lub wody)

Ryż gotujemy w wywarze z dodatkiem 2 łyżeczek curry do miękkości (ok. 15 min).

Pudding

chia z mango

- 1 l mleczka kokosowego
- 150 g nasion chia
- 1 puszka pulpy z mango
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 łyżki wiórków kokosowych
- 1 puszka owoców mango w syropie lub świeży owoc mango

Nasiona chia zalać mleczkiem kokosowym, dodać cukier puder i cukier waniliowy i dokładnie wymieszać. Całość podzielić na dwie części. Do jednej z nich dodać wiórki kokosowe i wymieszać. Obie porcje puddingu włożyć do lodówki na min. 3 godz. (najlepiej na noc) - w międzyczasie można jeszcze raz przemieszać, żeby nie zrobiły się grudki. Po tym czasie, gdy nasiona napęcznieją wyciągamy obie porcje z lodówki i do puddingu bez wiórków kokosowych dodajemy ½ puszki pulpy z mango i dokładnie mieszamy. Świeże mango lub mango z puszki kroimy w kosteczkę. Na dno pucharków układamy połowę pokrojonych owoców mango, które zalewamy białym (kokosowym) puddingiem. Następnie wlewamy pomarańczową warstwę puddingu (z musem mango) a na nią wlewamy pozostałą pulpę mango. Na końcu deser ozdabiamy resztą pokrojonych owoców mango.





ALICJA W KRAINIE CZARÓW

"Alicja w Krainie Czarów" to opowieść o dziewięcioletniej dziewczynce, Alicji, która przypadkowo wpada do króliczej nory i odkrywa tajemniczy świat zwany Krają Czarów. Tam spotyka różne niezwykle postaci, takie jak: Biały Królik, Kocur Cheshire, Szalony Kapelusznik, Gryfon i Żółw, a także tajemniczą Królową Kier.

W trakcie swojej podróży, Alicja bierze udział w wielu dziwnych zdarzeniach, które nie zawsze są logiczne i dla niej zrozumiałe. Odwiedza Las Róż, gdzie kwiaty rozmawiają i Jezioro Gryfów, gdzie spotyka niezwykle stworzenia, a nawet wpada w konflikt z Królową Kier.

Ostatecznie, Alicja budzi się z marzeń i zdaje sobie sprawę, że cała ta podróż była jak sen. "Alicja w Krainie Czarów" to fascynująca opowieść o podróży przez świat pełen fantazji i ukrytych znaczeń.

Witaj w krainie kulinarnego szaleństwa, gdzie smaki są równie szalone, jak postaci z tej bajki. Odkryj przepisy, które przeniosą cię w fantastyczny świat Alicji, gdzie nic nie jest takie, jak się wydaje. Przygotuj się na kulinarną podróż pełną niespodzianek. Odkryj przepisy, które wprowadzą Cię w kulinarny raj pełen niezwykle smaków i form. Gotowanie w tej bajce to jak ekscentryczna uczta, gdzie każde danie kryje w sobie smakowe niespodzianki.

ALICJA W KRAINIE CZARÓW

Angielskie śniadanie

- 1 jajko
- ½ puszki fasolki w sosie pomidorowym
- 2 kielbaski (parówka, frankfurterka, biała)
- 30 g pieczarek
- 2 plasterki pomidora
- 2 plastry boczku lub bekonu surowego wędzonego
- 2 kromki pieczywa tostowego lub innego ulubionego
- 3 łyżki masła
- sól, pieprz



sposób przygotowania:

Jajka smażymy na patelni z odrobiną masła do momentu aż białko się zetnie, doprawiając solą i pieprzem. Fasolkę podgrzewamy w rondelku. Kielbaski nacinamy i pieczemy w piekarniku lub podsmażamy na patelni. Pieczarki płuczemy i kroimy w grube plasterki a następnie podsmażamy na patelni dodając łyżkę masła. Pieczarki doprawiamy solą i pieprzem. Pomidora również chwilkę podsmażamy na patelni. Plasterki boczku podsmażamy na patelni. Pieczywo tostujemy w tosterze lub na patelni z odrobiną masła.

Do śniadania podajemy czarną herbatę, herbatę z mlekiem (bawarka) lub świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy.

ALICJA W KRAINIE CZARÓW

Pulpety z królika

na mini ziemniaczkach i puree marchewkowym

Pulpety z królika

- 250 g mięsa z królika
- 250 g mięsa z indyka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 jajko
- ½ łyżeczki papryki słodkiej
- ⅓ łyżeczki majeranku i tymianku
- sól, pieprz
- 1 kajzerka namoczona w ⅓ szklance mleka

sposób przygotowania:

Mięso mielimy i łączymy razem. Cebulkę i czosnek drobno kroimy i dodajemy do mięsa. Dodajemy również namoczoną kajzerkę i dokładnie mieszamy wszystko do powstania jednolitej masy. Doprawiamy solą, pieprzem, papryką, majerankiem i tymiankiem. Jeżeli lubimy bardziej ostre klopsiki możemy dodać paprykę ostrą. Następnie formujemy małe klopsiki i gotujemy w osolonej wodzie ok. 5 min. Można je również podsmażyć na oleju (będą chrupiące).



ALICJA W KRAINIE CZARÓW

Mini ziemniaczki

- ½ kg mini ziemniaczków (mogą być również normalnej wielkości ziemniaki, wtedy kroimy je na mniejsze kawałki)
- 2 łyżki oliwy
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki papryki słodkiej mielonej
- ulubione zioła (rozmaryn, tymianek)

Pure marchewkowe

- ½ kg marchewki
- ½ szklanki mleka
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz
- ½ łyżeczki cukru
- 2 łyżki słodkiej śmietany 30%

Sposób

przygotowania:

Mini ziemniaczki dokładnie myjemy. Normalnej wielkości ziemniaki kroimy na mniejsze kawałki np. ćwiartki. Czosnek rozgniatamy i mieszamy z oliwą. Ziemniaczki układamy na blaszce do pieczenia i smarujemy oliwą z czosnkiem, posypujemy solą, pieprzem, rozmarynem, tymiankiem, słodką papryką lub innymi ziołami które lubimy. Następnie wkładamy ziemniaki do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy do miękkości..

Sposób przygotowania:

Marchewkę obieramy, myjemy i kroimy w kostkę. Wkładamy do garnka, zalewamy mlekiem, w razie konieczności dolewamy wody (marchewka musi być przykryta płynem). Gotujemy do miękkości dodając cukier. Ugotowaną marchewkę przekładamy do miski. Dodajemy masło i śmietankę i blendujemy na gładkie puree. Możemy doprawić solą i pieprzem.

ALICJA W KRAINIE CZARÓW

Ciasteczka karciane

z lukrem

- 250 g mąki
- 100 g masła
- 1 łyżka jogurtu
- $\frac{2}{3}$ szklanki cukru pudru
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia

- dodatkowo
- ok. 200 g cukru pudru
- woda
- czerwona i czarna masa cukrowa



Mąkę przesiewamy do miski. Dodajemy proszek do pieczenia, zimne masło, jogurt i cukier puder. Nożem siekamy masło w misce a następnie wgniatamy je w mąkę i cukier aby powstała jednolita masa. Wyrobite ciasto owijamy folią wkładamy do lodówki na min. pół godziny aby ciasto się schłodziło. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. pół centymetra. Z ciasta wykrawamy prostokąty (format karty) o wymiarach ok. 6*4 cm. Wykrojone kawałki ciasta układamy na blaszce do pieczenia wysmarowanej masłem lub wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temp 180° C ok. 12-15 min (do momentu lekkiego zbrązowienia). Aby ciasteczka wyszły chrupiące ciasto musi być dobrze schłodzone, szybko rozwałkowane i upieczone. Upieczone ciasteczka pozostawiamy do wystygnięcia.

Cukier puder wsypujemy do miseczki i powoli dolewamy gorącą wodę jednocześnie mieszając. Powinien powstać gęsty, biały lukier, który będziemy mogli rozsmarować pędzelkiem po wierzchu ciasteczek.

Z masy cukrowej wykrawamy symbole które są na kartach do gry (pik, kier itp) i przyklejamy w rogach ciasteczek.



KRAINA LODU

Kraina Lodu opowiada o przygodach Elsy, królowej z magicznymi mocami, i Anny, pełnej życia księżniczki. Elsa przypadkowo rani mocą lodu swoją siostrę, co zmusza ją do ukrycia swoich zdolności. Po śmierci rodziców, Elsa zostaje królową, ale podczas koronacji wypuszcza niechcący swoje moce, pogrążając królestwo w zimie.

Anna, aby odnaleźć się w tej sytuacji, rusza w podróż, by przekonać Elsię do powrotu do domu. W trakcie swojej wyprawy spotyka różnorodne postaci, w tym mrocznego księcia Hansa. Ostatecznie, dzięki determinacji i miłości, Anna ratuje Elsię przed zamrożeniem, gdy ta wpada w pułapkę Hansa.

Film niesie przesłanie o sile miłości rodzinnej, samoakceptacji i odwadze. Elsa uczy się kontrolować swoje moce, a siostry odkrywają, że prawdziwą mocą jest miłość. "Kraina Lodu" to historia, w której zima symbolizuje nie tylko zimną magię, ale także ciepło rodzinnych więzi, które pokonują każdą przeszkodę.

Przenieś się do lodowego królestwa z przepisami, które rozgrzeją serce jak ciepły uścisk Elsy, a każdy przepis jest jak magiczna czarodziejska moc. Smaki zamrożonego królestwa przeniosą cię na śnieżne szczyty. Zamrożone smaki i przygoda w jednym – gotuj z nami i poczuj magię Krainy Lodu. Rozkoszuj się smakami zimowej magii.

Naleśniki

z migdałowym kremem

Naleśniki

- 100 g mąki
- 2 jajka
- 300 ml mleka
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

sposób przygotowania:

Jajka wbijamy do miski, wlewamy mleko, wsypujemy cukier i mieszamy wszystko dokładnie różgą. Dosypujemy mąkę i mieszamy aż powstanie jednolita, gładka masa naleśnikowa. Ciasto naleśnikowe smażymy na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju, wlewając ok. 6 łyżek ciasta lub ½ chochelki (tak aby powstały duże naleśniki na całej patelni).

Krem migdałowy

- 200 ml słodkiej śmietanki 30% lub 36 %
- 100 g serka mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki zmielonych migdałów



Sposób przygotowania:

Śmietankę ubijamy z cukrem pudrem do sztywności i stopniowo dodajemy do serka mascarpone, delikatnie mieszając. Na koniec wsypujemy mielone migdały i delikatnie mieszamy. Usmażone naleśniki smarujemy kremem i składamy w trójkąty.

KRAINA LODU

Krem z białych warzyw

i serową grzanką



Zupa

- ½ kalafiora
- 1 por (biała część)
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 5-6 ziemniaków
- ¼ selera
- 2 pietruszki
- 250 ml mleka lub słodkiej śmietanki
- 750 ml wywaru warzywnego lub wody
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

Cebulę i pora kroimy w drobną kostkę. Ziemniaki, seler, i pietruszkę obieramy i kroimy w kostkę. W garnku roztopiamy masło i wrzucamy cebulę i pora i podsmażamy do momentu zeszklenia. Pod koniec smażenia dokładamy pokrojony czosnek. Zeszkłone warzywa zalewamy wywarem warzywnym lub wodą i doprowadzamy do wrzenia. Dokładamy pokrojone ziemniaki, seler i pietruszkę i gotujemy. Wsypujemy ok. 1 łyżeczki soli i ¼ łyżeczki gałki muszkatołowej. Po ok. 15 minutach od momentu zagotowania dodajemy kalafiora podzielonego na małe różyczki i dolewamy mleko lub śmietankę. Całość gotujemy do miękkości warzyw. Zupę blendujemy na gładki krem. Ewentualnie doprawiamy solą i pieprzem.

KRAINA LODU

Serowa grzanka

- pieczywo, np. bagietka
- mozzarella
- odrobina masła
- oregano (lub inne ulubione zioła, może być gotowa mieszanka ziół prowansalskich)
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Pieczywo kroimy na kromki i delikatnie smarujemy masłem. Kładziemy plasterki mozzarelli i posypujemy ziołami, ewentualnie doprawiamy solą i pieprzem. Układamy na blaszce do pieczenia i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy ok. 5 min (do lekkiego roztopienia się sera) w temp. 200°C.

Tort lodowy

z bezą i pingwinami
z masy cukrowej

Blaty bezowe

- 6 białek
- 300 g drobnego cukru
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżeczka soku z cytryny



KRAINA LODU

Sposób przygotowania:

Białka ubijamy i stopniowo (małymi porcjami) dodajemy cukier, cały czas ubijając białka na gęstą pianę. Pod koniec ubijania dodajemy sok z cytryny. Piana powinna być gęsta i błyszcząca. Ubitą pianę z białek delikatnie mieszamy ze skrobią ziemniaczaną. Na papierze do pieczenia rysujemy okrąg (taki jaki ma być blat bezowy- ok. 25 cm średnicy).

Papier układamy na blaszce. Potrzebne nam będą dwa blaty bezowe (dwie blachy). Ubitą pianę dzielimy na dwie części i wykładamy na papier robiąc dwa blaty. Pieczemy w piekarniku (z termoobiegiem) nagrzanym do 140°C przez ok. godzinę lub w 120°C przez 1h i 10 min. Blaty studzimy w stygnącym, zamkniętym piekarniku. Blaty powinny być chrupiące z zewnątrz i miękkie, piankowe w środku.

Bitą Śmietana

- 125 g serka mascarpone
- 300 ml śmietany kremówki 36%
- 2 łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania:

Schłodzoną śmietaną ubijamy stopniowo dodając cukier puder. Ubitą na sztywno śmietaną dodajemy do serka mascarpone i mieszamy do momentu połączenia się składników.

Dodatkowo potrzebujemy ulubione lody, np. waniliowe lub śmietankowe.

Na wystudzone blaty bezowe wykładamy ulubione lody, na warstwę lodów, połowę bitej śmietany. Przykrywamy drugim blatem bezowym i również kładziemy warstwę lodów i bitej śmietany. Schładzamy przed podaniem.

Z białej i czarnej masy cukrowej robimy pingwinki i ozdabiamy nimi tort.



**AKADEMIA
GOTOWANIA**
THE BEST FOOD

**Letnie i zimowe warsztaty
gotowania dla dzieci**

Integrowanie przez gotowanie

Imprezy dla firm

**Kursy i warsztaty
indywidualnie**

+48 501 335 636

www.thebestfood.pl





**AKADEMIA
GOTOWANIA**

THE BEST FOOD

+48 501 335 636

www.thebestfood.pl

akademia@thebestfood.pl