



*Niech Twój dom
pachnie świętami*

GLOBALO

Poczuj święta w swoim domu

Aby w nadchodzącym roku udało się zrealizować to, co przynosi profity, przewidzieć to, co przeszkodzi w ich osiągnięciu, oraz zapobiec temu, co wydarzyć się nie musi.

Życzymy dużo radości i sukcesów, madrego lenistwa w sprawach nieistotnych i zdrowego zatroskania w tych najistotniejszych.

Wesołych Świąt!



ZESPÓŁ
GLOBALO



*Ciasta
i ciasteczka*

GLOBALO



Kruche ciasteczka z domowymi powidłami

Składniki:

420 g mąki pszennej
210 g cukru nierafinowanego
250 g masła pokrojonego w kostkę
2 jajka z chowu ekologicznego
125 g zmielonych orzechów laskowych
cukier puder do dekoracji
powidła domowe

Przygotowanie:

Masło pokroić w kostkę.

Wymieszać mąkę z orzechami i z cukrem. Dodać masło i wymieszać, pocierając w palcach, aż ciasto zacznie przypominać grudki.

Dodać jajka i w dalszym ciągu wyrabiać ciasto, a następnie owinąć je w folię spożywczą i schłodzić przez godzinę.

Dwie duże blachy wyłożyć papierem do pieczenia i rozgrzać piekarnik do 200 C.

Cienko rozwałkować ciasto na powierzchni posypanej mąką i wyroić ciasteczka. W połowie z wszystkich ciastek, na środku wyciąć mniejsze kółeczka za pomocą np. napastrka.

Przełożyć na przygotowane blaszki i piec ciastka przez 10-15 minut. Po upieczeniu ostudzić, a następnie przełożyć powidłem lub dżemem. Posypać cukrem pudrem dla dekoracji.

Ciasteczka z lukrem

Składniki:

150 g masła
130 g nierafinowanego cukru
0,5 kg jasnej mąki orkiszowej
5 żółtek
150 g miodu
3 łyżeczki przyprawy do piernika
1 łyżeczka kakao
0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
mąka do posypywania ciasta

Przygotowanie:

Wyjąć masło z lodówki, aby zmiękło. Cukier zmielić w młynku do kawy.

Wszystkie składniki połączyć i wyróbć ciasto. Rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm i wykroić pierniczki w dowolnym kształcie. Gotowe formy pierniczków ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec przez 10 minut w temperaturze 180 C. Pierniczki udekorować wedle uznania lukrem, pestkami dyni, słonecznika, sezamu, maku, lub wiórkami kokosowymi.



GLOBALO

Świąteczny keks

Składniki:

5 jaj z chowu ekologicznego
200 g cukru nierafinowanego
200 g masła
300 g mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
50 g rodzynek
50 g suszonych fig
50 g suszonych daktyli
50 g żurawiny suszonej
50 g orzechów laskowych
50 g orzechów włoskich
50 g migdałów
50 g skórki pomarańczowej kandyzowanej
cukier puder

Pamiętaj!

Aby ciasto nie opadło wszystkie składniki keksu powinny mieć temperaturę pokojową. Bakalie przed dodaniem do ciasta oprusz mąką, aby nie opadły na dno keksówki.

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni Celsjusza. Keksówkę o długości 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia.

Orzechy i migdały drobno posiekać, a następnie wymieszać z rodzynkami, daktylami, figami i skórką pomarańczową. Mąkę i proszek do pieczenia przesiać do miski. Trzy łyżki mieszanki mąki z proszkiem wymieszać z bakaliami.

Miserem na wysokich obrotach ubić jajka z cukrem przez 5 minut, dodając po jednym jajku. Po dodaniu każdego jajka masę miksować, aż będzie jednolita. Dopiero wtedy dodać kolejne jajko. Wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszać do otrzymania jednolitego ciasta. Dosypać bakalie i ponownie wymieszać. Gotowym ciastem wypełnić keksówkę i wstawić do piekarnika.

Ciasto należy piec przez około 1 godzinę, a następnie sprawdzić patyczkiem czy jest już gotowe. Jeżeli ciasto jest wypieczone, a patyczek suchy, ciasto wyjąć i ostudzić. Całość po ostudzeniu udekorować cukrem pudrem.

Piernik Babuni

Składniki:

3 jajka z chowu ekologicznego
1 szklanka cukru nierafinowanego
3 szklanki mąki pszennej
200g płynnego miodu
1 szklanka kwaśnej śmietany
200g margaryny
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 opakowanie przyprawy do piernika
2-3 łyżki kakao
2 łyżki zimnej wody

Przygotowanie:

Mąkę wyspać do miski. Wymieszać z kakao, przyprawą korzenną i sodą. Odstawić na bok. Oddzielić żółtka od białek.

Miękką margarynę utrzeć z cukrem pudrem na puszystą, jasną masę. Dalej miksując dodawać stopniowo po jednym żółtku, miód, śmietanę i wodę. Zmniejszyć obroty miksera i dodać w kilku porcjach wymieszaną mąką z przyprawą, sodą i kakao. Miksować krótko, tylko do połączenia się składników.

Osobno ubić białka na sztywno i wmieszać delikatnie do masy. Ciasto przełożyć do keksówki o długości 30cm, wysmarowanej margaryną i posypanej mąką. Ciasto naciąć nożem wzdłuż przez środek. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 60- 70min. w temperaturze 180°C. Po upieczeniu pozostawić w formie, aż lekko przestygnie.



Ciasto z gruszką

Składniki:

1 kostka margaryny
1 szklanka wody
1,5 szklanki cukru nierafinowanego
3 łyżki kakao
2 szklanki mąki pszennej
5 łyżeczek proszku do pieczenia
4 jajka z chowu ekologicznego
4 gruszki
50 g żurawiny

Przygotowanie:

Wydrążyć z gruszek gniazda nasienne, obrać ze skórki i wypełnić otwory suszoną żurawiną.

Margarynę, wodę, cukier i kakao zagotować. Zdjąć z ognia i poczekać aż ostygnie. Do zimnej masy dodać żółtka i wymieszać. Mąkę przesiać przez sitko i wymieszać z proszkiem do pieczenia, a następnie dodać do masy i wymieszać.

Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli i delikatnie zmieszać z resztą ciasta. Ciasto wylać do blaszki o długości 25 cm, wysmarowanej margaryną i oprószonej bułką tartą.

Gruszki wypełnione od środka żurawiną wyłożyć do ciasta. Piec około 70 min w temperaturze 170 C, sprawdzając pod koniec konsystencję ciasta patyczkiem.

Zimne ciasto oprószyć cukrem pudrem.



GLOBALO



*Słodkości
owocowe*



Kandyzowane jabłka

Składniki:

6 jabłek
3 szklanki cukru
1 szklanka wody
3/4 szklanki syropu kukurydzianego
2 łyżki miodu
1 łyżeczka cynamonu
1/3 łyżeczki czerwonego barwnika spożywczego

Przygotowanie:

Blachę do pieczenia wyłożyć papierem pergaminowym. Papier lekko natłuścić. Z jabłek usunąć ogonki i wbić w ich miejsce patyczki do szaszłyków. W rondlu wymieszać cukier, wodę, syrop kukurydziany i cynamon.

Umieścić rondel na średnim ogniu, przykryć go i doprowadzić całość do wrzenia.

Zdjąć pokrywkę i gotować syrop jeszcze przez 5-10 minut, dopóki nie osiągnie temperatury 148-150 C, a następnie zdjąć rondel z ognia. Dodać - opcjonalnie - do syropu czerwony barwnik spożywczy i miód.

Po kolei zanurzać jabłka w syropie i poczekać, aż nadmiar syropu spłynie z każdego jabłka. Odstawić jabłka na blachę na 15 minut, aby polewa na nich zdążyła zastygnąć i stwardnieć.

Jabłka można udekorować wiórkami kokosowymi, płatkami migdałów lub innymi kolorowymi dodatkami spożywczymi.



Gruszki w cieście prosto z grzańca

Składniki:

6 gruszek
ok. 1 l grzańca
6 goździków
2 pomarańcze
1 opakowanie ciasta francuskiego
1 tabliczka czekolady mlecznej/gorzkiej

Przygotowanie:

Obrać gruszki ze skórki. Przebrać grzaniec do garnka, dodając do niego goździki i obrane pomarańcze oraz gruszki. Ilość grzańca należy dopasować do powierzchni garnka, aby gruszki były równomiernie zamoczone.

Gotować całość do momentu aż gruszki zmiękną i zabarwią się na kolor mieszany. Należy pamiętać, że gruszka nie może być rozgotowana. Wyciągnąć ciasto francuskie z zamrażalnika, aby poleżało ok. 15-20 minut w temperaturze pokojowej.

Po zagotowaniu gruszek wyciągnąć je z wody. Ciasto francuskie rozwałkować i pociąć na cienkie paski. Paski równomiernie owinać wokół gruszek i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec przez około 15 minut, lub do momentu aż ciasto będzie gotowe.

Po upieczeniu wyciągnąć gruszki z piekarnika i polać stopioną wcześniej czekoladą lub gotową masą czekoladową.



Pieczone jabłka

Składniki:

4 jabłka
4 łyżeczki rodzynek
4 łyżeczki miodu
4 łyżeczki orzechów
cynamon
mieszanka przypraw do szarlotki

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Ściąć górną część owocu, mniej więcej 1/3 część jabłka wraz z korzonkiem, a następnie wydrylować i oczyścić gniazdo nasienne.

Przygotować nadzienie do jabłek: wymieszać rodzynek, posiekane orzechy, przyprawę lub cynamon i miód.

Wydrylowane jabłka nafaszerować i wyłożyć na blachę wyścieloną papierem do pieczenia.

Jabłka przykryć ściętą górą i wstawić do piekarnika. Piec przez 25 minut (bardzo duże jabłka przez około 40 minut).

Podawać na ciepło.



Świąteczne napoje na zimową porę



GLOBALO

Kakao bananowe

Składniki:

1 banan
1 szklanka mleka
1 łyżka prawdziwego kakao
odrobina cukru do dosłodzenia

Przygotowanie:

Mleko podgrzać, rozpuszczając w nim kakao z cukrem.

Do misy blendera wrzucić pokrojonego w kawałki banana.

Zalać mlekiem, w którym rozpuściliśmy kakao z cukrem i zmiksować.

Do takiego bananowego kakao podawanego na ciepło można dorzucić nieco imbiru, który rozgrzeje nas, szczególnie zimą (byłe nie przesadzić z ilością, ponieważ wtedy charakterystyczny smak imbiru zdominuje nasz napój) i udekorować bitą śmietaną oraz piankami.



Gorąca czekolada z bitą śmietaną

Składniki:

Ilość: dwie porcje

250 ml mleka 3,2%

100 ml śmietanki 30%

200 g czekolady gorzkiej
(zawartość kakao 70%)

bita śmietana do dekoracji

Przygotowanie

Zagotować mleko ze śmietanką i dodać pokruszoną czekoladę. Całość dokładnie wymieszać, do momentu rozpuszczenia się czekolady i utworzenia jednolitej masy.

Udekorować bitą śmietaną, opcjonalnie kakao lub cynamonem.



Kawa z cynamonem

Składniki:

kawa mielona
laska cynamonu cynamon
mleko
cukier nierafinowany

Przygotowanie:

Wymieszać kawę ze startym świeżo cynamonem w proporcji dwie łyżeczki kawy i pół łyżeczki cynamonu.

Przygotować ekspres przelewowy, ciśnieniowy lub kawiarkę. Należy pamiętać, że aby kawa jak najlepiej oddała cały swój aromat, trzeba ją zaparzyć, a nie jedynie zalać wrzątkiem. Sposób parzenia ma na celu wydostanie aromatu świeżego cynamonu, a nie jego sproszkowanej wersji.

Zaparzyć kawę wymieszaną z cynamonem, a następnie dolać spienione mleko i posłodzić, jeżeli to konieczne.



Grzane wino

Składniki:

1 butelka czerwonego wina półsłodkiego
3 łyżki porto lub madery
2 pomarańcze
1 cytryna
1 laska cynamonu
3 goździki
cukier do smaku

Przygotowanie:

Sparzyć pomarańczę i cytrynę, osuszyć i pokroić w plastry. Przygotowane owoce włożyć do garnka i zalać czerwonym winem. Dodać porto lub maderę, cynamon, goździki oraz cukier do smaku. Mocno podgrzać, jednak nie doprowadzać do wrzenia. Przeceścić i rozlać.



GLOBALO



Herbata korzenna z Żurawiną

Składniki:

3300 ml wody
335 g żurawiny
400 g cukru
2 pomarańcze
2 cytryny
12 całych goździków
2 laski cynamonu

Przygotowanie:

Wycisnąć sok z cytryn i pomarańczy, a następnie w dużym garnku wymieszać wodę z żurawiną. Doprowadzić mieszaninę do wrzenia i następnie zmniejszyć ogień. Gotować na wolnym ogniu przez 30 minut. Dodać cukier, sok pomarańczowy sok z cytryny, goździki i laski cynamonu. Wymieszać, przykryć i parzyć herbatę przez 1 godzinę.