

# MATEMATYKA W MOJEJ KUCHNI





ŁOSOŚ PIECZONY Z WARZYWAMI  
KORZENIOWYMI I PRZYPRAWĄ DO  
PIERNIKA

# SKŁADNIKI

- 1 łosoś patroszony (**600g**)
- 1 pomarańcza
- 1 przyprawa piernikowa lub własna mieszanka przypraw
- Olej rzepakowy: sól i pieprz
- 2 plastry masła (**20dag**)
- **250ml** wina wytrawnego



# JAK WYKONAĆ WŁASNĄ MIESZANKĘ PRZYPRAW

- **1 łyżeczka** ziela angielskiego
- **1 łyżeczka** goździków
- **1/2 łyżeczki** cynamonu
- **1/3 łyżeczki** kurkumy
- **0,5 łyżeczki** soli



# WARZYWA

- **1** marchew
- **1** pietruszka (korzeń)
- **3** buraki (czerwony, biały, różowo-biały)
- **1** seler



## PRZYGOTOWANIE

- Nagrzej piekarnik do **200° C**, bez termoobiegu.
- Naszykuj mieszankę przypraw. Zmiel ziele angielskie i goździki w młynku do kawy, po czym wymieszaj z pozostałymi sypkimi składnikami przyprawy. Zalej mieszankę oliwą, wymieszaj.
- Warzywa obierz i pokrój na grube frytki. Wrzuć je do miski z wcześniej przygotowaną mieszanką przypraw. Dokładnie obtocz warzywa i przełóż do brytfanki. Piecz około **15 minut**.
- Przygotuj łososia. Użyj do tego skrobaczki do ryb. Dobrze opłucz rybę zimną wodą i osusz.



- Następnie ponacinaj obie strony ryby, aż do kręgosłupa, posól rybę z każdej strony oraz w środku, następnie oprósz ją przyprawą do piearnika w środku i na zewnątrz.
- Brzuch nadziej pokrojonymi na pół plasterkami pomarańczy i dwoma plasterkami masła.
- Ułóż łososa wśród podpieczonych warzyw (według uznania zalej szklanką wina), wstaw do pieca, aż ryba w środku osiągnie temperaturę **74°C**.





## **DROŹDŹOWA GWIAZDA Z MAKIEM**



## SKŁADNIKI

- **540 g** mąki pszennej (do ciast drożdżowych)
- **80 g** drobnego cukru do wypieków
- **3/4 łyżeczki** soli
- **10 g/20g** suchych drożdży
- **75 g** masła (roztopionego)
- **250 ml** mleka
- **2** jajka



# MASA MAKOWA

- **200 g** maku
- **40 g** płynnego miodu
- **40 g** miałkiego brązowego cukru
- **40 g** suszonej żurawiny
- **20 g** orzechów włoskich lub migdałów, posiekanych
- **1 łyżeczka** ekstraktu z migdałów lub aromatu migdałowego
- **pół łyżeczki** cynamonu
- **pół łyżki masła** (roztopionego)
- **30 g** kandyzowanej skórki pomarańczowej



# PRZYGOTOWANIE MASY

- Mak zalać wrzącą wodą (do przykrycia), odstawić do wystygnięcia, odsączyć z nadmiaru wody, dwukrotnie zemleć w maszynce do mięsa z drobnym sitkiem.
- Do zmielonego maku dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać. Podzielić na **3** równe części.



# PRZYGOTOWANIE

- Mąkę pszenną wymieszać z suchymi drożdżami. Dodać resztę składników i wyrobić, pod koniec dodając roztopiony tłuszcz. Wyrobić ciasto, odpowiednio długo, by było miękkie i elastyczne. Uformować z niego kulę, włożyć do oprószonej mąką miski, odstawić w ciepłe miejsce, przykryte ręczniczką kuchenną, do podwojenia objętości (zajmie to około **1,5 godziny**).
- Po tym czasie ciasto podzielić na **4** równe części i uformować z nich kule. Każdą kulę rozwałkować na okrągły placek o średnicy **27 cm**, delikatnie podsypując mąką stolnicą i wałek, by ciasto się nie kleiło.
- Dużą blachę „piekarnikową” lub formę o średnicy **35 cm** wyłożyć papierem do pieczenia. Pierwszy rozwałkowany placek ciasta drożdżowego położyć na papierze. Posmarować **1/3 nadzienia** makowego pozostawiając wolny margines od brzegu (**1 cm**).



- Przykryć kolejnym plackiem drożdżowym i powtarzać czynności, kończąc ostatnim plackiem drożdżowym na górze ciasta.
- Powstałe ciasto przekroić na **16** części, nie docinając do środka gwiazdy (środek ma pozostać nieprzecięty). Wziąć w dłoń **2** sąsiadujące kawałki ciasta i obkłęcić je dwukrotnie, zwrócone ku sobie. Czynność powtórzyć po kolei z kolejnymi parami kawałków ciasta. Przekręcone kawałki ciasta z każdej pary zlepić na końcu. Przykryć ręczniczką kuchenną, odstawić na około **30** minut do ponownego wyrośnięcia (gwiazda powinna podwoić objętość).
- Po wyrośnięciu i bezpośrednio przed pieczeniem gwiazdę posmarować roztrzepanym jajkiem.
- Wyrośniętą gwiazdę drożdżową wstawić do piekarnika rozgrzanego do **180°C i piec około 25 minut** (z termoobiegiem lub góra-dół). Wyjąć, przestudzić. Lekko ciepłą gwiazdę polukrować. Można udekorować ziarenkami granata lub kandyzowaną skórą pomarańczową.



## SKŁADNIKI NA LUKIER

- **250dag** cukru pudru
- **3 – 4** łyżki gorącej wody



## PRZYGOTOWANIE

- Cukier puder wsypać do miseczki. Rozetrzeć z gorącą wodą przy pomocy wypukłej strony łyżki.
- Gdy lukier będzie zbyt gęsty – dodać odrobinę wody. Gdy będzie zbyt rzadki, dosypać cukru pudru.

**SMACZNEGO!**



PREZENTACJĘ WYKONAŁA:

Amelia Winek klasa 8a

