

**110**

przepisów  
świątecznych

**Thermomix®**

FOODBOOK NA ŚWIĘTA

**thermomix**  
VORWERK

# SPIS TREŚCI

Przepisy podstawowe.....	3
Zupy.....	4
Przystawki.....	5
Dania główne.....	7
Obiad w pierwszy dzień świąt.....	8
Ciasta.....	10
Pierniczki.....	12
Desery.....	13
Napoje.....	16
Abonament Cookidoo®.....	17



# Przepisy

## podstawowe

Święta to wyjątkowy czas, kiedy aromatyczne zapachy rozchodzą się po domach, a stoły uginają się od pyszności przygotowywanych specjalnie na tę okazję potraw.

Wprowadź się w magiczną atmosferę świąt kulinarnej przyjemności, odkrywając podstawowe przepisy na niezawodne dania świąteczne dostępne na platformie Cookidoo®.

W tym rozdziale zanurzymy się w świecie kulinarnych tradycji, prezentując ci podstawowe przepisy na pyszne potrawy, które zawsze cieszą się uznaniem podczas świątecznych spotkań rodzinnych.

Zapraszamy do odkrywania magicznych świątecznych smaków na Cookidoo® – miejscu, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a gotowanie staje się sztuką.



Masa marcepanowa



Przyprawa do piernika



Zakwas buraczany



Masa makowa



Cukier cynamonowy





Barszcz na zakwasie  
z uszkami



Barszcz do  
pasztecików



Barszcz czerwony  
zabelany

## Zupy

Odkryjesz szeroki wachlarz aromatycznych i sycących zup, które doskonale wpiszą się w atmosferę świąt. Od klasycznych bulionów po wyrafinowane propozycje – każdy przepis został starannie wyselekcjonowany, aby dodać smaku i ciepła twojemu świątecznemu menu.



Wigilijna zupa  
migdałowa



Zupa  
grzybowa



Wigilijna zupa  
grzybowa  
z łazankami



# Przystawki

Odkryj wyjątkowe smaki i kreatywne połączenia, prezentowane w dwunastu niezwykłych przepisach.

Zacznij od tradycyjnej **Ryby po Grecku**, gdzie łosoś błyszczy jako główna gwiazda, a śródziemnomorskie smaki rozkwitają na talerzu. Wersja **Wegańska „Ryba” z Selerą po Grecku** zaskoczy nawet najbardziej wyrafinowane podniebienia, przedstawiając roślinną alternatywę dla klasycznego dania.

Równie oryginalna jest propozycja **Kalarepy à la Ryba po Grecku**, gdzie to warzywo staje się bohaterem świątecznego stołu.

Dla miłośników śledziowych smaków proponujemy **Korzenny Śledź z Jabłkiem** oraz **Warstwową Sałatkę Śledziową**, które wzbogacą Twoje przyjęcie o intensywne i zróżnicowane smaki.

Niebanalne propozycje obejmują także **Śledzie w Kozuchu**, **Łososia w Galarecie** oraz **Karpia na Słodko w Galarecie**.

Dla tych, którzy cenią sobie lekkość i kreatywność w jednym, **Chlebek-Choinka do Odrywania** będzie idealnym dodatkiem do świątecznego stołu, dodając mu nuty humoru i oryginalności.

Odkryj także, jak przekształcić klasyczną **Sałatkę Jarzynową na Varomie** w wykwintne danie, które zaskoczy gości swoją delikatnością i świeżością.

Na koniec, połączenie szpinaku i łososia w **Roladzie Szpinakowej z Łososiem** oraz tradycyjny **Łosoś Marynowany w Burakach (Gravlax)**.



Ryba po grecku



Wegańska „ryba” z selerą po grecku



Kalarepa à la ryba po grecku



Śledzie w kożuchu



Warstwowa sałatka  
śledziowa



Korzenny śledź z  
jabłkiem



Łosoś w galarecie



Łosoś marynowany w  
burakach (Gravlax)



Karp w szarym sosie



Rolada szpinakowa z  
łososiem



Chlebek-choinka do  
odrywania



Sałatka jarzynowa na  
Varomie



# Dania główne



Karp w migdałowej panierce



Pierogi z kapustą i grzybami



Krokiety z grzybami i kapustą



Krokiety z żółtym serem i pieczarkami



Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami



Wegański bigos z boczniakami



Wigilijna kapusta z grzybami



Kulebiak z rybą i warzywami



Gołąbki z kaszą jaglaną i sosem grzybowym



# Obiad w pierwszy dzień świąt



Polędwica à la  
Wellington



Kaczka z jabłkami,  
kluski ziemniaczane i  
surówka z kapusty ze  
śliwkami



Kaczka faszerowana  
mięsem i morelami,  
kasza gryczana z  
żurawiną



Łosoś à la Wellington



Rolada z indyka ze  
szpinakiem



Bigos





Przeczytaj  
cały artykuł  
**TUTAJ!**



## Jak ugryźć świąteczne menu

Nie możesz się doczekać wigilijnych potraw? Zanim wybierzesz się na zakupy, zastanów się nad listą gości i dobrze zaplanuj świąteczny jadłospis. Przygotuj listę potraw, spis i podziel ją na składniki oraz odpowiednie kategorie. Są rzeczy, które możesz kupić wcześniej, jak: mąka, ocet, fasola, mak czy przyprawy, których użyjesz w kuchni. Możesz skorzystać z planowania posiłków na platformie Cookidoo®, a następnie dodać wybrany przepis do listy zakupów. To na pewno pomoże Ci w organizacji świątecznej uczyty dla bliskich. Kup dokładnie tyle, ile potrzebujesz, by nie marnować produktów i oszczędzić pieniądze. Pamiętaj, że przygotowania niektórych składników i świątecznych przysmaków, jak barszcz na zakwasie, piernik staropolski czy lukrowane pierniczki należy rozpocząć wcześniej.



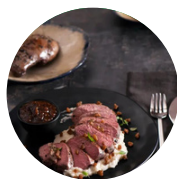
Karkówka z cebulą



Rolada z karkówki z  
grzybami



Świąteczny łosoś w  
cieście francuskim z  
sosem berneńskim



Pierś z kaczki z sosem z  
czerwonego wina,  
purée selerowo-  
kalafiorowe



Indyk w kruchym  
cieście

**Sprawdź wegańskie  
przepisy na  
święta!**



# Ciasta

Odkryj wyjątkowe smaki świątecznych ciast dzięki naszym niezwykłym przepisom na platformie Cookidoo®. Rozpocznij podróż po niesamowitych doznaniach kulinarnych. Odkryj świąteczne smaki w każdym kęsie, korzystając z naszych kreatywnych i aromatycznych przepisów na ciasta. Smacznego pieczenia i radosnych chwil w kuchni!



Ciasto Stollen o smaku grzanego wina



Drożdźowa choinka z białym makiem



Polano bożonarodzeniowe



Piernik z Varomy



Piernik staropolski cz. I



Piernik staropolski cz. II





Bakaliowiec

Świąteczny tort  
piernikowo-  
czekoladowyBabka drożdżowa  
PanettonePomarańczowe ciasto  
choinkaŚwiąteczny wieniec  
bezowyRolada piernikowa z  
kremem i  
marcepanem

Ciasto Pani Walewska



Sernik Izaura



Sernik baskijski

Ciasto à la 3Bit® (bez  
pieczenia)

Sernik wiedeński



Sernik nowojorski



Ciasto Raffaello



Ciasto pijana śliwka



Makowiec z bezą

Babka piernikowa z  
powidłami i polewą  
czekoladową

Makowiec świąteczny



Szybki piernik



Królewiec



Keks



Sero-makowiec

Makowiec z białym  
makiemRolada kawowo-  
orzechowaPiernik na ciemnym  
piwieGwiazda drożdżowa z  
makiem

Kringel



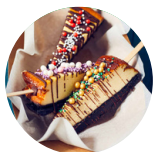
Warkocz makowy



Ciasto Marlenka

Świąteczna szarlotka  
z korzenną nutą

Prosty makowiec

Świąteczne serniczki  
na patykuKakaowa rolada  
z kremem  
śmietanowym  
i owocami

Świąteczny piernik

Ciasto makowa  
panienkaŚlimaczki z makiem i  
żurawiną

# Pierniczki



Pierniczki alpejskie



Pierniczki-witrażyki



Domek z piernika



Pierniczki



Ozdoby z piernika



Choinki z piernika



Małe domki z piernika  
na kubek





Deser makowy



Kartofelki  
marcepanowe



Słodki kalendarz  
adwentowy

14

## Desery

Zachęcamy do odkrywania magii świątecznych smaków dzięki wyjątkowym deserom z platformy Cookidoo®. Wykorzystaj Thermomix, by stworzyć niezapomniane słodkości, takie jak choinki brownie, kartofelki marcepanowe czy wegańska moczka. Zaskocz swoje podniebienie i zanurz się w świątecznej kulinarii!



Moczka



Moczka wegańska



Świąteczne choinki  
brownie



Kutia

Pamiętaj o  
oznaczeniu mnie  
w relacji,  
gdy gotujesz  
z urządzeniem  
Thermomix®!



Świąteczne tiramisu

Świąteczne  
cake pops

Piszinger kakaowy



Ciastrka Speculoos

Lizaki  
bezowe choinki

Śliwki w czekoladzie



# Napoje



Grzane białe  
wino



Latte  
piernikowe



Kompot z suszu



Bezalkoholowy  
grzaniec  
pomarańczowo-  
jabłkowy



Poncz świąteczny  
z żurawiną



Grzaniec z rumem  
(Glühwein)







Abonament  
Cookidoo®  
już za 0,54 PLN  
dziennie

Jeszcze  
więcej  
wspaniałych  
przepisów!



**Spotkajmy się oraz gotujmy i uczmy się razem.**

Podczas naszego spotkania poznasz urządzenie Thermomix®, a także poczujesz zastrzyk inspiracji!

Przygotowania przedświąteczne bywają niemałym wyzwaniem, pokażę Ci, że przy pomocy urządzenia Thermomix® staną się przyjemniejsze, szybsze, bardziej oszczędne oraz, co najważniejsze, jeszcze smaczniejsze!

Organizując świąteczne PARTY koniecznie zaproś swoich najbliższych, aby zdobyć wspaniałe prezenty z naszego katalogu!

*Wesołych Świąt!*  
**I do zobaczenia!**