

**Scandinavian Love Fika** – czyli warsztaty o szwedzkich słodkościach i sandwiczach na przerwę kawową.

Jak przygotować oryginalne Kanelbullar? Czym się różni ciasto na słodkie bułeczki skandynawskie od zwykłego ciasta drożdżowego? Jakie funkcje piekarnika można wykorzystać do wyrastania i pieczenia ciasta drożdżowego? Czy funkcja pary pomaga nam w domowej kuchni? Jak upiec idealny rostbeef na sandwicze? Po co nam sonda w piekarniku?

Michał Godyń, Szef kuchni Ambasady Szwecji w Polsce. Fascynat kuchni skandynawskiej, który pomoże odpowiedzieć na pytania związane z kuchnią szwedzką i nie tylko 😊. Biorąc udział w warsztatach będą Państwo mogli poczuć i dotknąć oraz przybliżyć sobie kuchnię skandynawską tak bardzo jak tylko jest to możliwe. Podczas warsztatów będziemy pracować m.in. na szwedzkich produktach tj. kardamon, cukier perlisty, krewetki zimnowodne oraz sprzęcie Electrolux.

**Kanelbullar**, czyli bułeczki cynamonowe z kardamonem.

**Kladdkaka**, czyli szybkie ciasto czekoladowe z bitą śmietaną.

**Toast Skagen**, czyli klasyczny sandwich z białego chleba tostowego z krewetkami zimnowodnymi.

**Roastbeef** podany na chrupkim chlebie z marynowanymi burakami i BIO kiełkami.

### **Program:**

1. Powitanie: welcome drink and bite (lemoniada z soft fläder oraz kruchych ciasteczek).
2. Prelekcja: kilkuminutowe przedstawienie planu warsztatów + zapoznanie się ze sprzętem na jakim będziemy pracować. Ustawienie się na własnych stanowiskach pracy.

### **Start:**

1. Przygotowanie ciasta na słodkie bułeczki i masy cynamonowej, czyli farszu.
2. Zamarynowanie Roastbeefu i pieczenie w niskiej temp. przy użyciu sondy do pieczenia.
3. Rozmrażanie krewetek za pomocą funkcji piekarnika, marynowanie krewetek i wykrajanie sandwichy.
4. Formowanie ciasta z farszem na bułeczki cynamonowe.
5. Przygotowanie i pieczenie Kladdkaki.
6. Wstawienie do piekarnika uformowanych i wyrośniętych bułeczek cynamonowych, czyli pieczenie.
7. Wykończenie sandwichy z upieczonego rostbeefu i krewetek.

8. Wspólna degustacja upieczonych i przygotowanych potraw.

**KANELBULLAR (SŁODKIE BUŁECZKI CYNAMONOWE)** 20 sztuk

CIASTO:

- 550 g mąki pszennej
- 30 g drożdży
- 100 g masła
- 1 szklanka mleka (250ml)
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu
- 1 jajko
- Szczypta soli

NADZIENIE:

- 1/2 kostki masła (100 g)
- 1/2 szklanki cukru (100 g)
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu

SZKLIWO :

- 1 jajko
- cukier perłowy do posypania

Drożdże rozpuść w misce z cukrem. W rondelku rozpuść masło, wlej mleko i lekko podgrzej (uwaga – nie dopuść do gotowania).

Mąkę wymieszaj z kardamonem. Do rozpuszczonych drożdży z cukrem dodaj lekko ciepłe mleko z masłem i dodaj jajko. Następnie wszystko dobrze wymieszaj. Do wymieszanego płynu dodaj powoli mąkę z kardamonem i mieszaj do uzyskania jednolitej masy, na sam koniec należy ciasto napompować. Dokładnie wyrób ciasto przez 10 -15 minut (możesz użyć robota kuchennego).

Tak gotowe wyrobione ciasto odstaw na 30 min. Do Piekarnika z funkcją wyrastania ciasta. Kiedy masa ciasta podwoi swoją objętość, wyłóż ciasto na stół oprószony mąką i rozwałkuj ciasto na grubość 1cm o kształcie prostokąta.

W tym czasie należy przygotować nadzienie. Rozetrzyj masło z cukrem i cynamonem na jednolitą gładką masę.

Kiedy mamy już prostokąt rozwałkowanego ciasta, smarujemy je na całej powierzchni nadzieniem z masła, cynamonu i cukru.

Następnie zwijamy ciasto w ślimaka i kroimy kawałki o grubości ok. 1-2 cm.

Odstawiamy na blaszce do wyrośnięcia. Kiedy bułeczki wyrosną smarujemy je jajkiem i posypujemy cukrem perłowym. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 210 st. C i pieczemy do zarumienienia – ok. 6-8 min.

### **KLADDKAKA MED VISPGRÄDDE (CIASTO KAKAOWE Z BITĄ ŚMIETANĄ)**

- 75 g masła
- 150 g cukru
- 2 jajka
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1g soli
- 140 g mąki pszennej
- 0,5l śmietany 36%

Ustaw piekarnik na temperaturę 165 st. C. Masło rozpuść w rondelku i wystudź do temperatury pokojowej.

Blaszkę lub patelnię wyłóż papierem do pieczenia.

Do rondelka z wystudzonym masłem wbijamy 2 jajka i dodajemy cukier, cukier waniliowy, sól i wszystko dobrze mieszamy. Następnie dodajemy kakao i mieszamy. Następnie dodajemy mąkę i dalej mieszamy. Gdy wszystko jest już dobrze wymieszane, przelawamy masę do blaszki z papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika z termoobiegiem na 20min. Wyciągamy, pozostawiamy do wystygnięcia i podajemy z ubitą śmietaną.

Smacznego ☺

### **TOAST SKAGEN (KLASYCZNY TOST Z KREWETKAMI ZIMNOWODNYMI)**

- Pieczywo tostowe białe - świeże kromki, 4 szt.
- 15 g masła
- 3 g świeżego kopru
- 1 cytryna
- 3 łyżki majonezu
- 10 g kawioru
- musztarda ostra np. Dijon

- 200 g krewetek zimnowodnych w zalewie lub parzonych
- sól, pieprz biały do smaku

Masło ugniatamy do uzyskania miękkości do smarowania. Tak przygotowaną masą smarujemy kromki chleba, wycinamy krążki, trójkąty lub kwadraty. Układamy na blaszce do pieczenia i pieczemy w temperaturze 200 st. C przez ok. 6 min, do uzyskania złotego koloru. Krewetki zimnowodne rozmrażamy za pomocą funkcji „rozmrażanie” w piekarniku Electrolux. Następnie odsączamy krewetki z wody za pomocą sита i wkładamy je do miski, dodajemy majonez, posiekany świeży koper, czerwony kawior, sok i startą skórkę z połówki cytryny, sól, pieprz i mieszamy do momentu uzyskania jednolitej masy.

Układamy wszystko na wcześniej upieczonych tostach, dekorujemy kawiozem, świeżym koprem i cytryną.

Smacznego ☺

### **ROASTBEEF PIECZONY W NISKIEJ TEMPERATURZE, PODANY NA CHRUPKIM CHLEBIE Z MARYNOWANYMI BURAKAMI I BIO KIEŁKAMI.**

- 400 g rostbeefu sezonowanego
  - 50 ml oleju słonecznikowego
  - sól
  - pieprz
  - 2 ząbki czosnku
  - 4 łyżki musztardy
  - 3 gałązki świeżego rozmarynu
  - świeże kurki
  - świeże zioła do dekoracji np. rozmaryn, tymianek
  - buraki małe, młode
  - ocet 10%
  - 200 g cukru
  - 2 łyżki majonezu
  - sałata karbowana, zielona, 1 szt.
1. Młode buraki umyć i oczyścić z piasku, oprószyć solą, pieprzem i olejem i wstawić do piekarnika nagrzanego na 160 stopni C i piec ok. 1-1,5 godz.
  2. Rostbeef umyć i oczyścić. Mięso w całości oprószyć solą i pieprzem, dodać posiekany czosnek i 1 gałązkę rozmarynu. Całość wysmarować musztardą. Mięso odstawić na 10 min. Na patelnię wlać i rozgrzać olej. Rostbeef obsmażyć na patelni z dwóch stron. Następnie wstawić do piekarnika

nagrzanego do temperatury 95 stopni C i piec z sondą wbitą w mięso do osiągnięcia 56 stopni Celsjusza w rdzeniu mięsa (max. 50 min.).

3. Świeże kurki umyć, oczyścić z piasku i brudu.
4. Przygotować marynatę do kurek i buraczkow:

Do rondelka wlać 300ml wody, 200g cukru i 100 ml octu, dodać gałązkę młodego tymianku i zagotować. Rozlać na dwa rondelki i do jednego rondelka wrzucić kurki, gotuj na małym ogniu ok. 2 min. Drugi rondelk z marynatą ostudzić i włożyć wcześniej obrane i pokrojone na plastry buraki ze skórki.

#### Przygotowanie sandwicha:

Upieczony roastbeef pokroić na cienkie plastry, na chrupkim chlebie smarujemy lekko majonezem, dodajemy na kromki listki umytej sałaty. Nakładamy kolejno pokrojony w cienkie plastry roastbeef, plastry marynowanych buraczków i posypujemy marynowanymi kurkami + delikatnie dekorujemy majonezem.

Smacznego ☺