25 SUUUPERSTRASZNYCH PRZYSMAKÓW NA HALLOWEEN

Smaker

DROGI SMAKEROWICZU!

Halloween najhuczniej obchodzi się w Stanach Zjednoczonych, ale również celebruje się je w Wielkiej Brytanii czy Kanadzie.

W Polsce to święto pojawiło się w latach 90. XX wieku, a obecnie zyskało już wielu sympatyków, którzy traktują je jako formę zabawy i okazji do wspólnego spotkania ze znajomymi.

Jeśli planujesz w okolicy **31 października** zorganizować imprezę dla najbliższych lub twojej pociechy i jej znajomych, koniecznie skorzystaj z naszych **przepisów na mniej i bardziej upiorne przekąski na Halloween.**

REDAKCJA SERWISU

Smaker

SKĄD TO HALLOWEEN?

Halloween obchodzone jest **31 października**, a swoją nazwę najprawdopodobniej wzięło od słów: "**All Hallows' Eve**" (zapisując fonetycznie: ol haloły iw), co w języku angielskim oznacza wigilię (przeddzień) Wszystkich Świętych.

Geneza tego szczególnego dnia wciąż nie jest jednak znana. W każdym kraju tłumaczono ją nieco inaczej. Celtowie na przykład wierzyli, że jest to moment, w którym zaświaty łączą się z naszym, realnym światem. Duchom zmarłych łatwiej jest więc nawiązać kontakt z żyjącymi.

Jeszcze inni tłumaczą, że jest to pożegnanie jesieni i udanych zbiorów oraz zapowiedź niepokojącej zimy i trudnych warunków atmosferycznych.

W Polsce Halloween traktuje się raczej jako formę zabawy, nie przypisując temu świętu symbolicznego znaczenia.

ZWYCZAJE I ZABAWY

Halloween kojarzy się z przebieraniem za potwory... i słusznie! Właśnie 31 października na ulicach można zobaczyć dzieci w strojach duchów, czarodziejów, mumii i zombie. Najmłodsi chodzą od sąsiada do sąsiada, zbierając słodycze. Witają gospodarzy domów znanym powiedzeniem: "Cukierek albo psikus!".

W Stanach Zjednoczonych organizuje się też specjalne zabawy, jak np.:

- **wyławianie jabłka z miednicy z wodą** (pozostaje tylko jeden haczyk, w tej konkurencji nie wolno używać rąk!),
- **wróżenie z kart lub obierek jabłka** (zabawy podobne do tych organizowanych w Polsce w Andrzejki),
- **ubieranie mumii na czas** (w tej grze należy jak najszybciej owinąć wybraną osobę czy maskotkę papierem toaletowym lub ręcznikiem papierowym, tak aby przypominała starożytną mumię),
- **upiorne „twarze”** (dzieci malują markerem straszne miny na nadmuchanych balonach),
- **wydrążanie kształtów w dyni** (wygrywają te najbardziej pasujące do mrocznego klimatu Halloween).

Domy i mieszkania obowiązkowo stroi się też dekoracjami. Te, są naprawdę upiorne, królują wydrążone i podświetlone świecami dynie, duże pająki, wiedźmy z czarnymi kotami, nietoperze, porozrzucane sztuczne części ciała i strachy na wróble, których boją się nie tylko najmłodsi. Jak widzisz, podczas Halloween panuje jedna, prosta zasada: **im straszniej, tym lepiej.**

SPIS TREŚCI

Kliknij obrazek, żeby przenieść się do właściwego rozdziału:

PRZEKĄSKI NA SŁONO DLA DOROSŁYCH

Imprezowe przekąski, które wywołają gęsią skórkę

PRZEKĄSKI NA SŁODKO DLA DOROSŁYCH

Słodkie ciasteczka, które z zewnątrz jednak straszą

UPIORNE NAPOJE

Mocktaile i drinki idealne na Halloween

HALLOWEEN DLA DZIECI

Zabawne i urocze potworki, czyli halloweenowe przekąski dla najmłodszych

DANIA Z DYNI

Dyniowe pyszności, specjalnie na Halloween

ROZRYWKA

Zagadki, quizy i odrobina jesiennego relaksu

UWAGA!
Na stronach tytułowych rozdziałów (w lewym górnym rogu) znajdziesz przyjaznego duszka. Kliknij go, jeśli chcesz wrócić do spisu treści.

Smaker

ROZDZIAŁ 1

PRZEKĄSKI NA SŁONO

DLA DOROSŁYCH

Smaker

01 POOOTWORNA PIZZA

01 POOOTWORNA PIZZA

SKŁADNIKI

Ciasto na pizzę:

- 50 g beztłuszczowego mleka w proszku
- 300 ml ciepłej wody
- 7 g drożdży instant
- szczypta soli
- 1 łyżka cukru pudru
- 360 g mąki pszennej 00
- 60 g oliwy z oliwek

Dodatkowo:

- mąka do podsypania
- po 2 łyżki oliwy do posmarowania każdej formy
- passata pomidorowa
- czarne oliwki
- szynka
- kukurydza
- ser żółty

1) W misce wymieszaj ze sobą mleko, drożdże, sól i cukier. Zalej składniki ciepłą wodą, krótko przemieszaj i zostaw na 5 minut. Dodaj oliwę. Wsyp mąkę i wyrabiaj ciasto przez ok. 15 minut.

2) Przełóż ciasto na stolnicę podsypaną mąką. Wyrabiaj jeszcze przez ok. 10 minut. Ciasto podziel na dwie równe części. Każdą z nich rozwałkuj na placek o średnicy ok. 25 cm. Dwie formy żeliwne na pizzę wysmaruj oliwą. Przenieś do nich placki i dopasuj kształt, zawijając brzegi.

3) Formy przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na ok. godzinę. Po tym czasie uformuj płaski placek, a na pizzę nanieś passatę pomidorową.

4) Szynkę potnij w kostkę, kukurydzę odcedź na sitku, a z plastrów sera żółtego wytnij duszki. Nałóż na ciasto posmarowane sosem.

5) Z oliwek wytnij uśmieszki i oczka dla duszków oraz nóżki dla pająków. Kilka oliwek przetnij na pół, aby stanowiły tułów pajączków. Rozłóż na pizzy.

6) Formy z pizzą wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C. Piecz przez 10 minut. Następnie zwiększ temperaturę do 250°C i piecz jeszcze przez 6 minut.

02 PALUCHY WIEDŹMY

02 PALUCHY WIEDŹMY

SKŁADNIKI

- bułki pszenne (długie)
- ketchup
- parówki

1) Bułki pszenne przetnij wzdłuż (jak do hot dogów). Uważaj, żeby nie rozciąć ich na pół.

2) Przełóż do piekarnika rozgrzanego do 200°C (w trybie góra-dół) - na kilka minut przed podaniem. Możesz też użyć opiekacza, aby lekko się zarumieniły.

3) W międzyczasie obierz parówki i gotuj przez ok. dwie minuty. Gdy ostygną, zrób w nich nacięcia imitujące zmarszczki na dłoni. U jednej nasady wytnij płaskie dziury, naśladujące paznokcie.

4) Ciepłą bułkę polej ketchupem. Ułóż przygotowane parówki do środka bułki i udekoruj ketchupem tak jak na zdjęciu.

5) Jeśli masz ochotę na więcej składników, w bułce - pod ketchupem - możesz ukryć np. musztardę, ser żółty czy surówkę.

03 ANTYCZNE PAPRYCZKI

03 ANTYCZNE PAPRYCZKI

SKŁADNIKI

- 6 niewielkich, podłużnych papryk słodkich
- 500 g mielonej wołowiny
- 200 ml passaty pomidorowej
- 1/2 łyżeczki czosnku granulowanego
- 1/2 łyżeczki oregano
- 1/4 łyżeczki bazylii
- 250 g mozzarelli
- 6 czarnych oliwek
- 150 g ciasta francuskiego

1) Papryki umyj i osusz. Przekrój je na pół i usuń gniazda nasienne. Na patelni podsmaż mięso do zezłocenia. Dodaj passatę i przyprawy. Gotuj całość na średnim ogniu w celu zredukowania. Zdejmij mięso z ognia i pozostaw do ostudzenia.

2) Z brzegu sera mozzarella odetnij 12 plasterków. Z oliwek także odetnij tyle końcówek. Odłóż na bok - posłużą za oczy. Pozostałą część sera i oliwek pokrój na cienkie plasterki.

3) Na blaszce do pieczenia połóż połówki papryk. Włóż do nich równomiernie mozzarellę i oliwki. Następnie wypełnij je mięsem. Ciasto francuskie rozwiń i pokrój w cienkie paseczki. Owiń nimi papryki, pozostawiając kilka cm wolnego miejsca na oczy.

4) Piekarnik rozgrzej do 190°C. Piecz papryki przez ok. 15 minut, do ładnego zrumienienia ciasta. Na wolnym fragmencie papryki połóż po dwa odłożone wcześniej plasterki mozzarelli, a na nie plasterki oliwki. W ten sposób stworzysz oczy.

04 HALLOWEENOWY BURGER

04 HALLOWEENOWY BURGER

SKŁADNIKI

- 6 czerwonych papryk (z ogonkami)
- 1 czerwona cebula
- 1 duży pomidor (np. gargamel)
- 6 korniszonów
- 6 liści karbowanej sałaty
- 12 plastrów sera cheddar
- 6 bułek do burgerów
- 1 kg mielonego mięsa wołowego (tłustego)
- 1 biała cebula
- 1 jajko
- sól, pieprz (do smaku)
- ulubiony sos

1) Umyj papryki. Odkrój górę każdej z nich. Zachowaj ogonki, ale usuń gniazda nasienne. Czerwoną cebulę obierz i pokrój w krążki. Ze środka pomidora wykrój sześć grubych plastrów. Pokrój wzdłuż korniszony (na cienkie plasterki). Liście sałaty opłucz i osusz. Przekrój na pół bułki do burgerów. Z górnych połówek wydrąż miąższ. Wytnij w każdej dwa trójkąty (tak, jak wycina się oczy halloweenowej dyni), a na środku - niewielkie kółko. Przekrój plastry sera cheddar na trójkąty.

2) Umieść w misce mięso, drobno posiekaną białą cebulę i jajko. Posól i popieprz do smaku. Wymieszaj wszystkie składniki. Uformuj trzy kule. Rozgnieć je na dość płaskie, okrągłe kotlety. Połówki bułek do hamburgerów ułóż na ruszcie piekarnika rozgrzanego do 200°C (sześć z nich wcześniej nałóż na „czapeczki" papryk). Piecz przez kilka minut.

3) W międzyczasie obsmaż kotlety z obu stron (po 2-3 minuty z każdej) na patelni grillowej. Gdy przewrócisz kotlety na drugą stronę, ułóż na każdym po cztery trójkąty sera cheddar - tak, by powstały „zęby" dyni. Patelnię przykryj, by ser się podgrzał.

4) Złóż burgery halloweenowe. Na spód bułki ułóż liść sałaty i plaster pomidora. Posmaruj go ulubionym sosem. Następnie ułóż krążki cebuli, kotlety z zapieczonym serem i plasterki korniszonów. Całość przykryj połówkami bułek z papryką.

05 FRANCUSKIE MUMIE

05 FRANCUSKIE MUMIE

SKŁADNIKI

- 500 g ulubionych parówek lub cienkich kiełbasek
- 250 g ciasta francuskiego
- 1 jajko
- 1 opakowanie jadalnych oczu lub 50 ml kwaśnej śmietany i kilka czarnych oliwek

1) Parówki wyjmij z opakowania. Ciasto francuskie wyjmij i rozwiń na blacie kuchennym. Pokrój je na cienkie paski o szerokości ok. 1,5 - 2 cm.

2) Każdą parówkę owiń ciasno ciastem francuskim - zaczynając z jednej strony i kierując się ku drugiej. Przełóż je na blachę z piekarnika wyłożoną papierem do pieczenia. Jajko roztrzep w osobnej miseczce. Posmaruj nim paski z ciasta francuskiego za pomocą silikonowego pędzelka.

3) Piekarnik rozgrzej do 180°C. Parówki piecz przez ok. 20 minut. Przekąskę wyjmij i ozdób ją jadalnymi oczami. Jeśli ich nie masz, wykonaj oczy z małych kleksów kwaśnej śmietany i fragmentów czarnych oliwek. Parówki podawaj na ciepło, np. z ketchupem.

ROZDZIAŁ 2

PRZEKĄSKI NA SŁODKO

DLA DOROSŁYCH

Smaker

06 JABŁKOWY NAGROBEK

06 JABŁKOWY NAGROBEK

SKŁADNIKI

- 4 średnie jabłka
- 4 łyżki rodzynek lub żurawiny
- 4 łyżki miodu
- 4 szczypty przyprawy korzennej
- 4 gałki lodów śmietankowych lub waniliowych
- konfitura wiśniowa
- opakowanie owsianych ciasteczek
- czerwony lukier w pisaku

1) Piekarnik rozgrzej do 180°C, w trybie góra-dół. Zetnij kawałek z góry jabłka (z korzonkiem) i wydrąż gniazdo nasienne. W połowie każdego owocu zrób nacięcie nożykiem - żeby jabłko nie pękło podczas pieczenia.

2) Owoce ułóż w żaroodpornym naczyniu. W osobnej misce wymieszaj rodzynki, miód i przyprawę korzenną. Tak przygotowaną masę przełóż do środka jabłek (po łyżeczce).

3) Następnie nakryj odciętym fragmentem z góry jabłka i wstaw do piekarnika na 25 minut (jeśli owoc jest duży, wydłuż czas nawet do 45 minut).

4) W międzyczasie wyjmij owsiane ciasteczka. Uformuj je na kształt nagrobku. Każde podpisz czerwonym lukrem w pisaku (jak na zdjęciu).

5) Upieczone jabłka wyjmij z piekarnika. Zdejmij jabłkowe „czapeczki", a na wierzch nałóż łyżeczkę konfitury wiśniowej i gałkę lodów. Podawaj od razu.

07 ZGADNIJ KTO TO

07 ZGADNIJ KTO TO

SKŁADNIKI

Kruche ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 50 ml wody
- 150 g masła (dobrze schłodzonego) + masło do posmarowania formy
- 75 g cukru
- 3 g soli
- fasola lub ryż do obciążenia

Masa wiśniowa:

- 500 g wiśni świeżych (lub 5 kubków mrożonych)
- 80 g mąki ziemniaczanej
- 3 g cynamonu

1) Rozgrzej piekarnik do 180°C w trybie góra-dół. Przesiej mąkę pszenną na stolnicę. Dosyp 35 g cukru i dodaj dobrze schłodzone masło. Składniki posiekaj nożem i dolej zimnej wody. Szybko wyrabiaj do uzyskania gładkiego ciasta. Podziel je na dwie równe części, uformuj kule i lekko spłaszcz dłonią. Owiń każdą osobno folią spożywczą i włóż do lodówki na ok. 35 minut.

2) Po upływie czasu wyjmij jedną kulę ciasta i dobrze rozwałkuj (na grubość kilku mm). Przygotuj formę do pieczenia o średnicy ok. 25 cm, wysmaruj ją masłem. Rozwałkowane ciasto przełóż do formy - tak, aby wystawało poza jej brzegi. Spód ciasta ponakłuwaj widelcem, a brzegi obetnij, by kończyły się tam, gdzie forma. Przykryj papierem do pieczenia z góry i wysyp fasolę lub ryż (aby obciążyć ciasto). Włóż do piekarnika na ok. 10 minut.

3) Wiśnie przepłucz pod bieżącą wodą. Osusz w durszlaku i wydryluj. Mrożone po prostu wyjmij wcześniej, rozmróź i odciśnij z nadmiaru soku. Owoce przełóż do miski i wymieszaj z 40 g cukru, mąką ziemniaczaną i cynamonem.

4) Na zarumieniony spód wyłóż masę wiśniową. Rozwałkuj drugą część ciasta i wytnij w niej kształt, jaki drąży się w dyni (jak na zdjęciu). Tak przygotowane ciasto włóż do rozgrzanego na 180°C piekarnika na ok. 40 minut. Tarta powinna być rumiana i krucha.

08 CIASTECZKA DUSZKI

08 CIASTECZKA DUSZKI

SKŁADNIKI

Ciasteczka:

- 240 g masła
- 100 g brązowego cukru
- 100 g białego cukru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 260 g mąki pszennej
- 75 g kakao w proszku
- 1/2 łyżeczki soli

Dekoracja:

- 2 białka jajek
- 150 g cukru pudru
- lukier biały
- czarny pisak cukrowy

1) Przygotuj ciasteczka: do miski przesiej mąkę, kakao i sól. Odłóż na bok. W osobnej misce utrzyj masło z oboma rodzajami cukru na puch. Dodaj jajko i wymieszaj całość do połączenia składników. Dopraw ekstraktem waniliowym i krótko zamieszaj. Do mieszanki jajecznej wsypuj powoli mąkę, miksując na niskich obrotach. Po wykończeniu sypkich składników zwiększ prędkość do średniej i mieszaj tylko do uzyskania jednolitej konsystencji.

2) Ciasto zawiń w folii spożywczej i schowaj do lodówki na 30 minut. Kiedy masa się schłodzi, wyjmij ją i rozwałkuj na blacie na grubość ok. 1 cm. Wytnij kółka i rozłóż je na blaszce od piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia. Wycięte kółka włóż do lodówki na 30 minut. Piekarnik rozgrzej do 180°C. Ciasteczka piecz przez 10-12 minut. Wyjmij i ostudź.

3) Przygotuj dekorację: w misce ubij białka na sztywno. Dodawaj po łyżce cukru, cały czas ubijając. Masa powinna być błyszcząca i bardzo sztywna. Włóż ją do rękawa cukierniczego. Blachę do pieczenia wyłóż papierem silikonowym. Wyciskaj na nią kleksy masy białkowej, formując duszki. Gotowe wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz przez 2-3 godziny przy lekko uchylonych drzwiczkach. Gotowa dekoracja powinna czysto zejść z papieru, bez pozostawiania plam. Po upieczeniu pozostaw bezy w uchylonym piekarniku do całkowitego wystudzenia i wyschnięcia.

4) Złóż ciasteczka duszki. Na każde czekoladowe ciasteczko nałóż odrobinę lukru z pisaka. Na to połóż bezę - lukier wyschnie i sklei oba komponenty. Za pomocą pisaka namaluj oczy i usta duszków.

09 ZATRUTE JABŁKA

09 ZATRUTE JABŁKA

SKŁADNIKI

- 5 jabłek
- 250 g drobnego cukru
- 50 ml wody
- 10 g czarnego kakao (np. dr. Oetkera)
- 30 g masła
- 100 ml śmietanki 30%
- 5 grubszych patyczków do szaszłyków

1) Umyj jabłka i dokładnie je osusz ręcznikiem papierowym. Wbij patyczki od szaszłyków od góry.

2) Wlej wodę do rondelka i wsyp do niej cukier. Włącz średnią moc palnika i podgrzewaj, aż do momentu skarmelizowania cukru (stanie się brązowawy). Pod żadnym pozorem nie mieszaj łyżką - możesz jedynie delikatnie wstrząsać cukrem w garnku.

3) Masło rozpuść i połącz z czarnym kakao. Do powstałego karmelu wlej mieszankę i dokładnie wymieszaj.

4) Zdejmij karmel z ognia i wlej śmietankę. Wymieszaj masę łyżką. Od razu zanurz jabłka w czarnym karmelu (zamaczaj dół, trzymając za patyczki i górną część owoców). Odstaw na papier do pieczenia. Pozostaw do wystudzenia.

10 CZEKOLADOWA TRUMIENKA

10 CZEKOLADOWA TRUMIENKA

SKŁADNIKI

- opakowanie czekoladowych herbatników
- 2 dojrzałe awokado
- 40 g kakao
- 50 g czekolady mlecznej
- 3 łyżki miodu płynnego
- odrobina ekstraktu waniliowego
- odrobina soli
- opakowanie owsianych ciasteczek
- biały lukier w pisaku

1) Kilka czekoladowych herbatników wrzuć do malaksera i pokrusz na drobne okruszki. Wsyp na dno szklanki.

2) Przygotuj krem czekoladowy. Awokado umyj, a następnie obierz ze skórki. Przekrój na pół, prowadząc nóż do pestki. Dwie połówki przekręć, pozbądź się pestki. Wyjmij łyżką miąższ, a następnie pokrój na mniejsze kawałki.

3) Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej lub umieszczając ją w misce i wkładając na chwilę do mikrofali.

4) Włóż do miski awokado, kakao, płynną czekoladę, miód, odrobinę ekstraktu waniliowego i soli. Całość zmiksuj na gładką masę.

5) Spróbuj, czy krem jest dostatecznie słodki. Jeśli nie, możesz dodać więcej miodu. Na pokruszone ciastka przełóż po kilka łyżeczek kremu. Zasyp ponownie okruchami.

6) Z owsianych ciasteczek wytnij „nagrobki" i podpisz je lukrem jak na zdjęciu.

UUUUPIORNE

NAPOJE

11 PONCZ NIEBOSZCZYKÓW

11 PONCZ NIEBOSZCZYKÓW

SKŁADNIKI

- litr soku pomarańczowego
- 2 szklanki soku żurawinowego
- 1,5 litra cytrynowego napoju gazowanego, typu Sprite lub 7Up
- 1/2 szklanki soku z cytryny
- 2 pomarańcze (pokrojone w plasterki)
- 5-6 mandarynek (podzielonych na cząstki)
- cytryna (pokrojona na plasterki)
- ew. truskawki, maliny
- lód

1) Przygotuj głęboką i dużą miskę. Wlej do niej sok pomarańczowy, żurawinowy, napój gazowany i sok z cytryny. Przemieszaj.

2) Wszystkie owoce - dokładnie wyszorowane, ew. obrane z białych błonek i podzielone na plastry lub cząstki, dodaj do misy.

3) Poncz przełóż do lodówki. W tym czasie przygotuj lód. Do gumowej rękawiczki wlej wodę i zawiąż ją dokładnie. Włóż do zamrażarki. Gdy już się zamrozi, rozetnij rękawiczkę i wrzuć do ponczu. Pamiętaj, żeby zrobić to tuż przed zaserwowaniem gościom.

12 SOK Z ŻUKA

12 SOK Z ŻUKA

SKŁADNIKI

- 2 świeże, dojrzałe owoce kiwi
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1/2 szklanki ciepłej wody
- 4 łyżeczki cukru
- 2 szklanki gazowanej wody mineralnej
- kilka kostek lodu

1) Kiwi obierz ze skórki, pokrój na mniejsze kawałki i włóż do kielicha blendera. Wlej sok z cytryny i zmiksuj.

2) W szklance, do połowy wypełnionej ciepłą wodą, rozpuść cukier. Odstaw do lekkiego wystudzenia.

3) Przestudzoną, słodką wodę dodaj do musu z kiwi i zblenduj ponownie.

4) Mus odcedź do dzbanka przez gęste sitko. Zalej dwiema szklankami gazowanej wody mineralnej. Dodaj lodu lub włóż na chwilę do lodówki. Przelej do szklanki. Możesz ją udekorować zmywalnym pisakiem, tworząc wzór potwora, duszka lub Frankesteina.

13 KRWAWA MARY

13 KRWAWA MARY

18+

SKŁADNIKI

- wódka
- sok pomidorowy
- tabasco
- lód

1) W aptece lub przez internet kup kilka strzykawek.

2) Weź strzykawkę i napełnij jej połowę wódką. Następnie dopełnij ją taką samą porcją soku pomidorowego. Pobierz też odrobinkę sosu tabasco (dosłownie kilka kropel). Wstrząśnij strzykawką, żeby wszystko się przemieszało.

3) Tuż po przyjściu gości, dużą misę napełnij kruszonym lodem. Strzykawki włóż do naczynia. Shoty z Krwawej Mary gotowe.

14 CZARNE MARTINI

14 CZARNE MARTINI

18+

SKŁADNIKI

- kruszony lód
- 1 porcja likieru z czarnych malin
- 1 porcja czarnej wódki
- łyżeczka soku z cytryny
- cukier drobny

1) Do shakera barmańskiego wsyp lód, wlej likier, wódkę i łyżeczkę soku z cytryny. Wstrząśnij.

2) Zmocz wodą brzeg schłodzonego kieliszka i zanurz go w cukrze, by powstał dekoracyjny rant.

3) Przelej drink do kieliszka. Ewentualnie ozdób zestem z cytryny.

15 ELIKSIR CZARODZIEJA

15 ELIKSIR CZARODZIEJA

18+

SKŁADNIKI

- 40 ml wódki
- 20 ml ginu
- 20 ml blue curaçao
- 20 ml likieru melonowego
- wata cukrowa

1) Do shakera barmańskiego wlej schłodzone alkohole i likiery, czyli wódkę, gin, blue curaçao i likier melonowy. Wstrząśnij do połączenia.

2) Napój przelej do kieliszka.

3) Na wierzchu ułóż watę cukrową, by imitowała unoszącą się z koktajlu parę. Uważaj, by nie zamoczyć waty podczas dekorowania. Gościom poleć zanurzenie waty - szybko zniknie i uzupełni smak drinku.

HALLOWEEN

DLA DZIECI

16 NAJPROSTSZE CIASTECZKA

16 NAJPROSTSZE CIASTECZKA

SKŁADNIKI

Ciasteczka:

- 360 g mąki
- 200 g cukru pudru
- 200 g masła (dobrze schłodzonego)
- 1/2 opakowania cukru wanilinowego (8 g)
- 1 jajko
- 1 żółtko

Do dekoracji: różnokolorowy lukier w pisakach

1) Mąkę przesiej na stolnicę. Dodaj cukier puder i schłodzone masło. Poszatkuj na małe kawałki. Bardzo szybko zagnieć na jednolitą masę. Uformuj kulę z ciasta i owiń ją folią spożywczą. Włóż do lodówki na ok. godzinę.

2) Po tym czasie podsyp stolnicę mąką. Rozwałkuj ciasto na grubość ok. 3-4 mm. Wycinaj ciasteczka specjalnymi foremkami (np. o kształcie dyni). Możesz też wyciąć okrągłe ciasteczka i odpowiednio je potem udekorować.

3) Ciasteczka ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C (w trybie góra-dół) przez ok. 15 - 20 minut. Po upieczeniu wystudź.

4) Ostudzone udekoruj lukrem według własnych preferencji.

17 ZDROWE POTWORY

17 ZDROWE POTWORY

SKŁADNIKI

- duże jabłko
- sok z cytryny
- dojrzałe mango
- masło orzechowe
- orzeszki ziemne niesolone
- biały lukier w pisaku
- czarny lukier w pisaku

1) Owoce dokładnie umyj. Jabłka pokrój na ósemki, usuwając gniazda nasienne. Skrop dobrze sokiem z cytryny.

2) Mango przetnij na ćwiartki, a miąższ pokrój na kostkę - ale nie dojeżdżając nożem do końca (nie przekrawając skórki). Wywiń środek owocu na zewnątrz (jak na zdjęciu).

3) Na mango pisakiem lub wykałaczką (jeśli przyrządzasz lukier domowy) rozprowadź biały lukier - tak, aby przypominał oczy. Na środku czarnym lukrem zrób minikropkę, aby odwzorował źrenicę.

4) Weź kawałek jabłka i od zewnętrznej strony wytnij otwór, imitujący buźkę potwora. Napełnij masłem orzechowym i wepchnij w masło kilka pokrojonych na małe fragmenty orzechów ziemnych. Nad otworem namaluj „oczy” lukrem białym i czarnym - podobnie jak w przypadku mango.

18 OKO W OKO Z NALEŚNIKIEM

18 OKO W OKO Z NALEŚNIKIEM

SKŁADNIKI

Naleśniki:

- 2 szklanki mleka (po ok. 250 ml)
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 jajka
- szczypta soli
- 1/2 szklanki wody

Dodatkowo:

- krem czekoladowy, typu nutella
- kilka bananów
- biały i czarny lukier w pisaku
- patyczki do nabijania przekąsek

1) Przygotuj ciasto naleśnikowe - w naczyniu wymieszaj mleko, mąkę, jajka i szczyptę soli. Odstaw na 30 minut, dolej wody do uzyskania konsystencji gęstej śmietany.

2) Na patelni rozgrzej olej i smaż cienkie naleśniki. Gdy ostygną, wysmaruj dokładnie czekoladowym kremem z jednej strony. Banana obierz, obetnij końcówki i ułóż na kremie.

3) Zawiń - tak, aby ciasto owinęło się wokół banana. Włóż do lodówki na ok. pół godziny. Po tym czasie wyjmij i pokrój na ok. 2 cm plastry.

4) Nabij po dwa rollsy na patyczku i ułóż na półmisku. Lukrem namaluj „oczy".

19 PRZYJAŹNI KOSMICI

19 PRZYJAŹNI KOSMICI

SKŁADNIKI

Oponki:
- 600 g mąki pszennej
- 600 g twarogu
- 3/4 szklanki cukru (szklanka ok. 250 ml)
- łyżeczka sody oczyszczonej
- 4 jajka
- szczypta soli
- olej (do smażenia)

Dodatkowo:
- jabłka
- migdały
- pianki marshmallow
- czekolada
- wykałaczki

1) Mąkę przesiej. Twaróg zmiel dwukrotnie i dodaj do mąki. Wsyp też sól. Cukier utrzyj osobno z jajkami i sodą.

2) Połącz ze sobą składniki i wyrób ciasto. Rozwałkuj je na grubość ok. 0,5 cm. Wykrój szklanką oponki, a w środku - kieliszkiem dziurki.

3) W głębokim naczyniu wlej dużo oleju. Dobrze go rozgrzej. Smaż z obu stron na rumiano. Po wyjęciu odstaw na ręcznik papierowy, żeby wchłonął nadmiar tłuszczu.

4) Jabłko umyj, a na jego dole (z jednej strony) wytnij „usta" potwora, jak na zdjęciu. Dwa migdały przetnij na pół (wzdłuż). Wbij w górę i dół wyciętej dziury (aby imitowały zęby).

5) Wykałaczkę czy patyczek do szaszłyka przeprowadź przez jedną stronę oponki. Następnie nabij piankę (aby znalazła się w środku dziury oponki) i przeprowadź przez drugą stronę oponki. Nadmiar patyczka obetnij.

6) Kilka kostek czekolady rozpuść. Wykałaczką namaluj po jednej stronie pianki brązowe kropki, naśladujące źrenice potworka.

20 PAJĄCZKI

20 PAJĄCZKI

SKŁADNIKI

Ciasteczka owsiane:
- 350 g płatków owsianych
- 180 g masła
- 100 g erytrytolu
- 3 duże jajka
- łyżeczka sody
- 170 g mąki pszennej

Dodatkowo:
- kulki czekoladowe
- czekolada
- śmietanka kremówka
- lukier biały w pisaku
- wykałaczki

1) Przygotuj ciasteczka. Do miski wsyp płatki owsiane, mąkę, sodę, erytrytol. Dodaj miękkie masło i wbij jajka. Wszystko razem wymieszaj do połączenia.

2) Dużą blachę wyściel papierem do pieczenia. Przy użyciu dwóch łyżek uformuj ciasteczka. Ułóż je na blaszce z zachowaniem 2-3 cm odstępów.

3) Ciasteczka owsiane piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez ok. 15-20 minut.

4) W czasie pieczenia przygotuj kulki czekoladowe. Nożykiem lub łyżeczką odwzoruj otwarte usta pajączków. Białym lukrem w pisaku narysuj na każdej oczy. Rozpuść kostkę czekolady i wykałaczką narysuj źrenice. Odstaw do zastygnięcia.

5) Wyjmij ciasteczka i ostudź. Następnie rozpuść czekoladę z odrobiną śmietanki kremówki, aby stworzyć polewę. Łyżeczką lub rękawem rozprowadź polewę po ciastku, aby utworzyła wzór pajęczych nóżek. Na środku ciastka (w miejscu łączenia nóżek) nasmaruj nieco więcej czekolady. Do jeszcze ciepłej polewy, szybko dociśnij przygotowaną kulkę czekoladową. Pozwól, aby zastygła.

DYNIA

W ROLI GŁÓWNEJ

21 ZUPA DYNIOWA Z PAJĘCZYNĄ

Smaker

21 ZUPA DYNIOWA Z PAJĘCZYNĄ

SKŁADNIKI

Zupa dyniowa:
- kilogram dyni
- 2 duże ziemniaki
- cebula
- 750 ml bulionu
- 2-3 łyżeczki oleju
- śmietana 18% 100ml
- 2 łyżeczki curry
- sól i pieprz

Dodatkowo:
- śmietanka płynna do zup 18%
- wykałaczka
- ew. ulubiona zielenina

1) Poszatkuj cebulę w drobną kostkę i zeszklij na oleju w większym garnku. Lekko posól.

2) Dynię i ziemniaki pokrój w średniej wielkości kostkę i dorzuć do cebuli. Duś ok. 10 minut, co jakiś czas mieszając.

3) Dopraw solą, pieprzem i curry. Zalej bulionem i gotuj przez 15 minut.

4) Zmiksuj blenderem na gładką zupę. Ciepły wywar odlej do szklanki i zmieszaj ze śmietaną. Przelej śmietanę do garnka i wymieszaj.

5) Płynną śmietankę do zup przelej do dzbanka na mleko (koniecznie z „dzióbkiem"). Zupę przełóż do misek. Na początku śmietanę wylej na środek, tworząc niezbyt dużą plamę o kształcie koła. Następnie - kierując się na zewnątrz miski - zrób jeszcze trzy okręgi (nie powinny się ze sobą stykać). Uważaj, aby stróżka śmietany była cienka.

6) Wykałaczkę wbij delikatnie w środkową plamę i pociągnij po linii prostej aż do ścianki miski. Wykonaj tę czynność jeszcze kilka razy, aby utworzyć wzór pajęczyny. Zanieść miskę ostrożnie, żeby nie połączyć śmietanowych linii.

22 GULASZ DYNIOWY

22 GULASZ DYNIOWY

SKŁADNIKI

- 200 g mięsa z szynki
- 1 cebula
- 1 laska kiełbasy
- 1 pęczek natki pietruszki
- pół słoiczka papryki marynowanej (ok. 200 g)
- pół cukinii
- 1,5 małej dyni
- sól i pieprz
- olej (do smażenia)

1) Cebulę poszatkuj, a mięso z szynki pokrój w średnią kostkę. Zarumień cebulę na patelni z rozgrzanym olejem. Wtedy dodaj mięso i podsmażaj.

2) W międzyczasie pokrój cukinię i pół dyni w średniej wielkości kostkę. Kiełbasę obierz i podziel na półplasterki.

3) Wszystkie składniki dodaj na patelnię i smaż ok. 8 minut. Pokrój paprykę marynowaną na mniejsze kawałki i po upływie tego czasu dodaj na patelnię. Wsyp też poszatkowaną natkę pietruszki.

4) Przypraw solą i pieprzem według uznania. Przemieszaj i podsmażaj jeszcze chwilę. Utnij 1/3 dyni z góry - tak, aby powstała „czapka". Wykrój cały miąższ i nasiona. Do środka dyni przełóż gotowy gulasz dyniowy.

5) Podawaj od razu. Po zjedzeniu dynię najlepiej wykorzystać do zupy lub na purée.

23 DYNIOWE LATTE

23 DYNIOWE LATTE

SKŁADNIKI

- 150 ml wody
- szklanka pokrojonej w drobną kostkę dyni
- 1/2 szklanki miodu
- pół łyżeczki cynamonu
- 1/4 łyżeczki tartej gałki muszkatołowej
- 1/3 łyżeczki mielonego imbiru
- płaska łyżka cukru wanilinowego
- kawa espresso (mała filiżanka)
- 3/4 szklanki mleka (ok. 190 ml)
- bita śmietana, cynamon, polewa czekoladowa (do ozdoby)

1) Do niewielkiego garnka wlej wodę i dodaj pokrojoną dynię (bez skórki i pestek). Wsyp przyprawy i zamieszaj całość. Zagotuj wodę ze składnikami, nałóż pokrywkę na naczynie i na niewielkim ogniu gotuj przez 10 minut.

2) Po tym czasie dynia powinna być miękka. Odstaw miksturę na chwilę do lekkiego wystygnięcia i dodaj miodu. Zblenduj całość na gładką masę.

3) Zaparz kawę. W osobnym naczyniu podgrzej mleko i dodaj na końcu pulpę dyniową, aby również stała się ciepła. Trzymaj minutę, mieszając.

4) Jeśli chcesz, kubek ozdób wzorem pajęczyny od środka, malując go lukrem w pisaku lub polewą czekoladową naniesioną na wykałaczkę.

5) Przelej kawę do ozdobionego kubka, zalej miksturą dyniową i zamieszaj. Na wierzchu ozdób bitą śmietaną i opcjonalnie cynamonem, kakao czy karmelem.

24 MOCNO DYNIOWE BABECZKI

24 MOCNO DYNIOWE BABECZKI

SKŁADNIKI

- 220 g mąki pszennej
- 1/2 tabliczki gorzkiej czekolady
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- mała szczypta soli
- 1 szklanka purée z dyni (ok. 250 ml)
- 2 jajka
- 1/3 szklanki cukru
- 80 ml oleju

1) W misce wymieszaj ze sobą prawie wszystkie suche składniki: przesianą mąkę, poszatkowaną na małe kawałki czekoladę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, cynamon i sól.

2) W drugiej misce wymieszaj pozostałe składniki: purée z dyni, jajka, cukier oraz olej.

3) Teraz zawartość pierwszej miski przesyp do drugiej. Krótko przemieszaj, tylko do połączenia składników. Gotową masę przełóż do natłuszczonych masłem foremek na muffinki (do 2/3 wysokości).

4) Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez ok. 20-25 minut (do tzw. suchego patyczka). Po wyjęciu wystudź.

25 SERNIK DYNIOWY

25 SERNIK DYNIOWY

SKŁADNIKI

Składniki na spód:

- 200 g herbatników czekoladowych
- 90 g masła 82%
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu

Masa serowo-dyniowa:

- 1 kg twarogu z wiaderka
- większa dynia
- 4 jajka
- opakowanie budyniu waniliowego bez cukru (na 500 ml mleka)
- 170 g cukru

Polewa czekoladowa:

- 20 g masła
- 10 g kakao
- 50 g czekolady gorzkiej 70%
- 80 ml śmietanki kremówki 30%

1) Na dwa dni przed przyrządzaniem sernika, przygotuj purée z dyni, które będzie ci potrzebne do masy serowo-dyniowej. Umyj dynię i oczyść skórę z ewentualnych zanieczyszczeń. Potnij na ćwiartki, zostaw skórę, ale oczyść miąższ z włókien oraz nasion. Pokrój na jednakowej grubości paski.

2) Blachę wyłóż papierem do pieczenia i rozłóż na niej kawałki dyni. Piecz przez ok. 30-40 minut w temperaturze 200°C. Sprawdź, czy dynia jest miękka, dotykając ją nożem lub widelcem. Pozostaw do ostygnięcia.

3) Gdy będzie już chłodna, oddziel miąższ od skóry. Zblenduj na gładkie purée. Jeśli pozostaną grudki, przetrzyj dodatkowo przez sitko. Purée przełóż jeszcze na gazę lub ścierkę kuchenną i odciśnij cały nagromadzony sok. Przechowuj w lodówce.

25 SERNIK DYNIOWY

4) Na dzień przed zaserwowaniem sernika dyniowego, przygotuj spód. Zblenduj ciasteczka na piasek i przesyp do miski. Roztop masło i jeszcze gorące wlej do miski z ciastkami. Wsyp przyprawy i szybko przemieszaj do połączenia składników. Przygotuj tortownicę o średnicy 26 cm - wyłóż ją papierem do pieczenia. Ciasteczkową masę wyłóż do tortownicy i dobrze (oraz równo) ugnieć na dnie formy. Wstaw do lodówki.

5) Piekarnik rozgrzej do 180°C. Teraz zabierz się za masę serowo-dyniową. Twaróg zmiksuj z przyrządzonym wcześniej purée z dyni. Powinna powstać jednolita i aksamitna masa. Dodaj jajka, cukier i budyń w proszku. Ponownie zmiksuj, ale szybko - tylko do połączenia składników. Wyjmij tortownicę ze spodem z lodówki i przelej masę serowo-dyniową na spód z ciasteczek. Włóż do rozgrzanego piekarnika na ok. 50-60 minut. Jeśli wierzch szybko się rumieni, zakryj sernik dyniowy folią aluminiową. Po tym czasie odstaw do wystygnięcia.

6) Na końcu przygotuj jeszcze polewę czekoladową. Czekoladę pokrusz na mniejsze kawałki. W garnuszku, na małym ogniu rozpuść masło. Cały czas mieszając, dodaj śmietankę. Gdy składniki się połączą wsyp kakao i pokruszoną czekoladę. Całość nadal energicznie mieszaj, wszystkie składniki powinny się połączyć w jednolitą masę. Gdy tak się stanie zestaw z ognia do ostygnięcia. Gdy polewa będzie letnia, możesz polać nią tort lub ciasto.

7) Odstaw na chwilę, a potem przełóż do lodówki na całą noc. Przed podaniem możesz udekorować pokruszonymi herbatnikami czekoladowymi oraz owsianymi ciasteczkami, stylizowanymi na nagrobki.

CARVING

Odetnij mały kawałek z góry dyni. „Czapeczka” nie będzie Ci już potrzebna.

Nożem do carvingu (lub kuchennym) dokładnie wydrąż wnętrze dyni.

W wydrążaniu pomagaj sobie również dłońmi czy łyżeczką.

CARVING

Pisakiem narysuj na dyni wymarzony wzór „buźki”. Śrubokrętem lub nożykiem ostrożnie - od zewnątrz - zacznij wycinać otwory.

Dopracuj „twarz dyni” również od środka - czasem tak prościej jest wyciąć wzór.

Dyniowa latarnia już gotowa. Do środka możesz włożyć świecę. Pamiętaj jednak, żeby umieścić ją w świeczniku/latarence (dla większego bezpieczeństwa).

ZAGADKA

Znajdź 5 różnic pomiędzy obrazkami. Rozwiązanie znajduje się na kolejnej stronie - nie podglądaj!

QUIZ

Może chcesz przetestować się w dyniowym quizie? Kliknij obrazek, żeby rozwiązać test!

ROZWIĄZANIE ZAGADKI

Czy udało Ci się odnaleźć wszystkie 5 różnic? Na obrazku po prawej stronie - zielonymi strzałkami - oznaczyliśmy, co się nie zgadza.

Smaker.pl to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 100 tysięcy przepisów i filmów, pokazujących krok po kroku, jak przygotować zaskakujące i smaczne potrawy. W serwisie możesz także przeczytać artykuły pełne ciekawostek, porad oraz interesujących faktów na temat kulinariów i żywienia.

Teksty, projekt okładki, skład i łamanie: Joanna Cebulak-Brzykcy
Fotografie: 123RF/Picsel