

## **Podplomyki bluszczykowo – krwawnikowe z pastą z młodych pędów świerku**

### **Podplomyki**

300 g mąki pszennej

½ szklanki wody

1 mała garść listków kurdybanka

1 mała garść młodych listków krwawnika

szczypta soli

Kwiaty bluszczyka odrywamy i odkładamy na bok (zostaną wykorzystane do dekoracji dania). Listki kurdybanka i krwawnika dokładnie myjemy, delikatnie osuszamy i drobno siekamy. Wszystkie składniki umieszczamy w misce, wyrabiamy ciasto przez 10-15 minut. Formujemy niewielkie placki i smażymy je na suchej, dobrze rozgrzanej patelni.

### **Pasta z młodych pędów świerku**

2 szklanki młodych (czyli jasnozielonych i miękkich) pędów świerka

1 szklanka prażonych nasion słonecznika

ok. 50 g kaszy jaglanej (ważymy kaszę suchą) – ugotowanej i przestudzonej

oliwa – tyle, żeby była dobra konsystencja

2 ząbki czosnku

odrobina soku z cytryny

sól, pieprz, trochę wędzonej papryki i lubczyku

Wszystko składniki umieszczamy w blenderze i miksujemy na gładką pastę.

Smarujemy pastą podplomyki, dekorujemy jadalnymi kwiatami.

### **Placki pokrzywowe z rodzynkami**

3-4 garście pokrzywy

2 jajka

3 łyżki mąki

3-4 łyżki wody

1 łyżeczka siemienia lnianego

1 garść rodzynek

Pokrzywę umieszczamy w metalowym durszlaku i przelewamy wrzątkiem, następnie przekładamy do bardzo zimnej wody. Kroimy na niewielkie kawałki, wkładamy do miski, dodajemy pozostałe składniki, dokładnie mieszamy. Smażymy placki na patelni (na mocno rozgrzanym tłuszczu).

### **Lilakowa lemoniada**

4-5 dużych kwiatostanów lilaka

1 litr wody

sok z 1 cytryny

cukier albo miód do smaku

Kwiaty lilaka zbieramy w czystym miejscu, następnie rozkładamy na białym materiale (albo ręczniku papierowym) i zostawiamy na 15 minut (w ten sposób pozbedziemy się ewentualnych owadów). Zalewamy kwiaty wodą i odstawiamy na kilka godzin albo na całą noc. Po tym czasie dodajemy sok z cytryny i słodzimy lemoniadę cukrem lub miodem.

## **Makaron z podagrycznikowym pesto oraz marynowanymi pąkami mniszka i stokrotki (porcja na 4 osoby)**

### **Pesto:**

2 spore pęczki młodych pędów podagrycznika

2 garści nasion słonecznika

2-3 ząbki czosnku

150 g parmezanu

100 ml oliwy

szczypta soli

### **Dodatkowo:**

ok. 200 g suchego makaronu

słoiczek marynowanych pąków mniszka i stokrotki

Świeży podagrycznik myjemy i delikatnie osuszamy. Słonecznik prażymy na suchej patelni. Czosnek drobno kroimy, parmezan ścieramy na tarce. Wszystkie składniki (z wyjątkiem makaronu i pączków) umieszczamy w blenderze i miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji. Makaron przygotowujemy według przepisu na opakowaniu. Do ugotowanego makaronu dodajemy pesto, dokładnie mieszamy. Przekładamy na talerz, dekorujemy marynowanymi pączkami mniszka i stokrotki oraz jadalnymi kwiatami.

## **Kwiatowa tarta z panna cotta**

### **Ciasto:**

250 g mąki

125 g cukru pudru

125 g masła

1 jajko

szczypta soli

Masło kroimy na niewielkie kawałki, wkładamy je do miski. Dodajemy mąkę i cukier puder. Siekamy nożem przez kilka minut, następnie dodajemy jajko i szybko zagniatamy. Ciasto wkładamy do lodówki na 20-30 minut. Po tym czasie wyklejamy ciastem formę, nakłuwamy widelcem i pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 200°C.

### **Panna cotta:**

250 g śmietany (30%, w nieco lżejszej wersji: połowę można zastąpić śmietaną 18%)

1 szklanka cukru pudru

1/3 szklanki wrzątku

3 łyżeczki żelatyny

kilka mocno pachnących kwiatostanów głogu lub bzu czarnego

Wszystkie składniki umieszczamy w garnku i powoli podgrzewamy do lekkiego zagotowania, następnie odstawiamy na kilka minut, by panna cotta nieco przestygła. Wyjmujemy kwiatostany, wylewamy masę na upieczoną tartę, wkładamy całość do lodówki i czekamy, aż panna cotta zastygnie. Dekorujemy jadalnymi kwiatami.