**Jesienne ciasta pełne owoców**

***Jesień to pora zbierania plonów z pól i ogrodów. W tym okresie doświadczamy obfitości owoców  
 i warzyw – drzewa uginają się od dojrzałych śliwek, jabłek, pigw i gruszek, a na grządkach i zagonach leżą dojrzałe, pomarańczowe dynie. Jednym ze sposobów na zagospodarowanie tego bogactwa jest upieczenie pysznego ciasta z dodatkiem darów natury. Podpowiadamy trzy przepisy!***

Każdą porę roku cenimy za coś innego. Z pewnością ogromną zaletą jesieni jest obfitość owoców  
i warzyw o wspaniałym smaku i aromacie, dostępnych w korzystnych cenach. Dlatego to idealny czas na przygotowywanie domowych przetworów, ale też raczenie się na bieżąco smakami jesieni. Jednym z doskonałych na to sposobów jest upieczenie ciasta.

– Oprócz smakowitych owoców do pieczenia ciasta powinniśmy wykorzystywać najlepsze, wysokojakościowe składniki – mówi Tomasz Jokiel z Ferm Drobiu Jokiel. – Na pewno ważne są jajka. Ich jakość może mieć wpływ na smak i konsystencję ostatecznego wypieku. Dlatego warto sięgać po takie ze sprawdzonych źródeł, by cieszyć się aromatycznym i udanym ciastem.

**Ciasto z pigwą**

Owoc, przypominający kształtem gruszkę, zyskuje w Polsce coraz większą popularność. Jest bogaty   
w witaminę C i ma intensywny, przyjemny zapach. Rośnie na drzewach i dosyć często jest mylony   
z owocem pigwowca, dojrzewającym na krzewach, dużo mniejszym, okrągłym i twardym. Oba owoce różnią się też smakiem – pigwa jest bardziej neutralna, a pigwowiec kwaskowaty. Pigwa pod wpływem gotowania z dodatkiem cukru szybko się rozpada i zmieniając kolor na czerwony.

Składniki:

* 2 jajka M lub L Fermy Drobiu Jokiel
* 2 dojrzałe pigwy
* 1 łyżka soku z cytryny
* 1 łyżeczka cynamonu
* 1/2 szklanki cukru
* 1/2 szklanki masła
* 1 szklanka mąki
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia
* 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Sposób przygotowania:

1. W misce mieszamy pokrojone pigwy, sok z cytryny i cynamon. Odstawiamy na chwilę.
2. W drugiej misce ubijamy masło z cukrem na puszystą masę. Dodajemy jajka i ekstrakt waniliowy, dalej ubijamy.
3. Dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia do masy masłowej i dokładnie mieszamy.
4. Przekładamy połowę ciasta do formy, a następnie układamy na nim warstwę pigwy z sokiem cytrynowym i cynamonem.
5. Na wierzchu rozprowadzamy resztę ciasta.
6. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C i przygotowujemy formę do pieczenia. Pieczemy ok. 35-40 minut lub do momentu, gdy ciasto będzie złociste.
7. Po wystudzeniu, podajemy z bitą śmietaną lub lodami.

**Placek ze śliwkami**

Śliwka to doskonały jesienny owoc o słodkim miąższu. W sadach i przydomowych ogrodach spotkać można wiele odmian tego owocowego drzewa, najpopularniejszym jest węgierka – doskonała na kompoty, powidła i wypieki. Śliwki są bogate w witaminy z grupy B i posiadają świetny wpływ na układ nerwowy i samopoczucie. Dobrze regulują trawienie, poprawiają apetyt i chronią przed wolnymi rodnikami.

Składniki:

* 1 jajko M lub L Fermy Drobiu Jokiel
* 2 szklanki śliwek
* 1 łyżka cukru
* 1 łyżeczka cynamonu
* 1 szklanka mąki
* 1/2 szklanki cukru
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia
* 1/2 szklanki mleka
* 1 łyżka oleju roślinnego
* 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Sposób przygotowania:

1. Śliwki drylujemy.
2. W misce łączymy mąkę, cukier i proszek do pieczenia.
3. Dodajemy mleko, jajko, olej i ekstrakt waniliowy, po czym mieszamy do połączenia składników.
4. Przelewamy ciasto do formy i układamy na wierzchu śliwki.
5. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Pieczemy przez około 30-35 minut, aż placek będzie złocisty.
6. Upieczone ciasto posypujemy cukrem pudrem.

**Ciasto dyniowe**

Dynia to bardzo charakterystyczne jesienne warzywo, którego duże, przeważnie intensywnie pomarańczowe owoce, są widoczne na polach z daleka. Co istotne ma w kuchni wiele zastosowań i z pewnością zasługuje na miano warzywa uniwersalnego. Z miąższu dyni można przygotować zupę i sernik, idealnie nadaje się na muffiny, placki, kotlety, racuchy czy farsz do naleśników. Jest niskokaloryczna  
i zawiera wiele składników mineralnych oraz witamin m.in. wapń, magnez, selen, potas, witaminy A, C i E oraz kwas foliowy i niacynę.

Składniki:

* 2 jajka M lub L Fermy Drobiu Jokiel
* ok. 300 g obranej dyni
* 1/2 szklanki oleju roślinnego
* 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
* 1 1/2 szklanki mąki
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia
* 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
* 1/2 łyżeczki cynamonu
* 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
* 1/4 łyżeczki goździków mielonych
* 1/2 szklanki cukru
* 1/2 szklanki brązowego cukru

Sposób przygotowania:

1. Dynię gotujemy i miksujemy na purée.
2. Mieszamy purée z dyni, olej, jajka i ekstrakt waniliowy.
3. Osobno mieszamy mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, cynamon, gałkę muszkatołową, goździki, cukier i brązowy cukier.
4. Stopniowo dodajemy składniki suche do mokrych, mieszając do połączenia.
5. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Przelewamy ciasto do formy i pieczemy przez około 40-45 minut lub do momentu, gdy patyczek wbity w ciasto będzie suchy.

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice).

www.fdjokiel.pl