



# ВКУСНА ПРАЗНИЧНА КНИЖКА





## Скъпи читатели и приятели на Точени кори „БИТАС“,

”Вкусната книжка“, която вече разлиствате, е нашият специален предпразничен подарък за всички Вас. Създадохме я, за да Ви послужи за вдъхновение при приготвянето на вкусни печива с истински точени кори за Бъдни вечер, Коледа и Нова година.

Всички рецепти, поместени на страниците ѝ, са лично изпробвани от нас и присъстват на нашата празнична трапеза. С радост ги споделяме тук за Вас, за да им се насладите и Вие заедно с Вашите най-скъпи хора! От постни до блажни, от солени до сладки – всички те са баницы с традиционен вкус и, вярваме, апетитно допълнение към всяка празнична сбирка.

Ще се радваме да ги опитате и да споделите с нас как са се получили! А дотогава в нашата малка семейна фабрика ще работим с пълна сила, като в една същинска работилница на Дядо Коледа! Ще разточваме за Вас нашите три вида истински точени кори, за да посрещнете празниците с най-вкусните домашни баницы.

Бъдете здрави, усмихнати и много вдъхновени през Новата 2018 година!

Екипът на БИТАС ЕООД

P.S: Не сме забравили и късметите за новогодишната баница! Можете да ги откриете и разпечатате от стр. 15.



За Бъдни  
вечер

# Лучник



## НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет пълнозърнести точени кори „Битас“, препечени на сач  
6 средно големи глави лук (~ 600 гр)  
100 гр ориз  
1 с.л. червен пипер  
Сол и чубрица на вкус  
Олио за намазване на корите

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на лучника.

Нарежете лука на едро. Задушете го в 1 с.л. олио и малко вода, докато стане прозрачен. Добавете ориза, долейте 150 мл вода и оставете да къкри на тих огън, докато омекне. Разбърквайте често. Подправете готовата плънка със сол, чубрица и червен пипер и свалете от огъня.

В намазана с олио тава поставете разгънатата първата кора, така че краищата ѝ да излизат извън тавата. Останалите 2 кори накъсайте на едри парчета.

Намажете кората фино с олио, разпределете 3-4 лъжици от плънката и покрийте със слой кори, също леко намазнени. Повторете последователността до изчерпване на плънката и корите, като завършите с плънка.

Загънете върху плънката стърчащите краища на първата кора, намажете фино с олио и 3 с.л. вода и изпечете лучника в предварително загрята на 200 градуса фурна до златисто (за около 25-30 минути).

**ДОБЪР АПЕТИТ!**

# Мармаладки



# НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет Точени кори „Битас“, препечени на сач  
450 гр шипков мармалад  
100 гр натрошени орехи  
Олио за намазване на корите  
Пудра захар за поръсване

# НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на мармаладките.

Вземете кора и я намажете равномерно с олио, след което и с 1/3 от мармалада. Поръсете с орехи и завийте на стегнато руло. Повторете същото и с останалите две кори.

Всяко от рулата нарежете на парчета с ширина 4 см. Подредете ги с мармалада нагоре в тава, застлана с хартия за печене, и намажете всяко фино с олио.

Изпечете в предварително загрята на 170 градуса фурна до светло златисто.

Оставете мармаладките да изстинат леко, поръсете с пудра захар и поднесете.

**НАСЛАДЕТЕ СЕ!**

## Идея:

Опитайте рецептата и с други по-течни сладка - например от дюли или от боровинки.



За  
Коледа

# Баница руло



# НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет Точени кори „Битас“, препечени на сач  
500 гр праз лук  
250 гр кайма  
200 гр доматиено пюре  
Сол и риган на вкус  
2 сл. олио за плънките и още за намазване на корите  
1 белтък  
Сусам за поръсване

# НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на рулото.

Нарежете прера на полукръгове и го задушете в 1 сл. олио и 50 мл вода до омекване. Подправете със сол на вкус.

Задушете каймата в 1 сл. олио и бъркайте, докато стане на трохи. Подправете със сол и риган на вкус и добавете доматиеното пюре. Оставете сместа да къкри на слаб огън до леко сгъстяване на соса.

Вземете кора и я намажете фино с олио, след което и с 1/2 от задушения праз лук. Покрийте с втората кора. Намажете я фино с олио и разпределете равномерно отгоре плънката с кайма. Покрийте с третата кора, намазнете я леко и разпределете върху нея останалия праз.

Навийте трите кори заедно на руло, като загънете навътре по 10 см от левия и десния край, за да не изтече плънката.

Така приготвеното руло намажете с белтъка и поръсете със сусам. Изпечете го в предварително загрята на 200 градуса фурна до златисто (за около 30 минути).

**ДОБЪР АПЕТИТ!**





# Тиквеник елхичка



# НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет Точени кори „Битас“, препечени на сач  
1 кг настъргана тиква  
2 ч.ч. захар  
1 ч.ч. олио и още за намазване на корите  
1 ч.л. канела  
1 ч.ч. натрошени орехи  
Пудра захар за поръсване

# НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на тиквеника.

Разбъркайте тиквата със захарта, олиото и канелата.

Намажете всяка от трите кори фино с олио, разпределете равномерно 1/3 от плънката, поръсете с орехи и завийте на руло.

Отрежете 5 см от края на едно от рулата и го отделете. Останалите рула разрежете наполовина.

Вижте нагледно как да оформите елхичката във видеото тук:



НАСЛАДЕТЕ СЕ!

## Съвет:

Ако плънката се получи по-течна, не се притеснявайте! Така тиквеникът ще бъде по-сочен.



За Нова  
година

# Чучната баклава с орехи



# НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет Точени кори „Битас“, препечени на сач  
125 гр разтопено масло  
100 гр орехи, нарязани на ситно

За сиропа:

500 мл вода  
500 гр захар  
Ванилия и канела на вкус

# НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на баклавата.

Разстелете първата кора, намажете я с 1/3 от разтопеното масло и посипете равномерно с орехи. Навийте кората на стегнато руло. Повторете същото и с останалите 2 кори.

Нарежете всяко от рулата на парчета с ширина 4 см. Така получените охлювчета наредете едно до друго в кръгла тава с диаметър 20 см. Изпечете в предварително загрята на 200 градуса фурна до златисто (за 15-20 минути).

Пригответе сиропа, като кипнете водата със захарта, ванилията и канелата. Оставете да къкри до пълното стопяване на захарта.

След изпичане на баклавата, веднага я залейте с готовия сироп и я оставете да се напои за поне 2 часа.

**НАСЛАДЕТЕ СЕ!**

# Новогодишна баница

*+късмети на стр. 15*



# НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет Точени кори „Битас“, препечени на сач  
4 яйца  
1 ч.ч. кисело мляко  
1/2 ч.ч. прясно мляко  
300 гр сирене  
50 гр масло  
Олио за намазване на корите

# НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на баницата.

За плънката разбийте яйцата и ги смесете с прясното и киселото мляко. Отделно натрошете сиренето.

Вземете първата кора, намажете я фино с олио, разпределете равномерно върху нея 1/3 от плънката и поръсете със сирене. Върху нея поставете втората кора, отново намажете с олио, сложете плънка и сирене. Същото се повтаря и с третата кора.

Навийте заедно трите кори на руло. Нарезете рулото на филийки с ширина 4 см. Подредете получените розички в намазнена тава и ги залейте с разтопеното масло.

Изпечете баницата в предварително загрята на 200 градуса фурна до златисто (за около 40 минути).

**ДОБЪР АПЕТИТ!**

# Новогодишни късмети

Пада се <b>здраве</b> на теб и твоите близки! Ще си хапвате баница дружно с румени бузки!	Очаква те нова година, изпълнена с <b>вдъхновение!</b> Успех ще жъне всяко твое (кулинарно) творение!
Ще бъде <b>успешен</b> всеки твой делник! Хапвай си редовно наложен зелник.	<b>Щастлива година</b> за теб в личен план - ще ставаш известен и все по-голям!
<b>Бебе!</b> Ще се радваш на мънички ръчички и бузки сладки като баклавички!	Ще бъдеш <b>тъща</b> весела, засмяна или свекърва – на <b>снахата отмяна!</b>
Ще те застигне <b>любов голяма</b> и баницата вече ще си споделяте двама.	В нова спретната <b>къщурка</b> се нанасяш с твойта булка.
<b>Нова печка</b> с две тави големи - да се правят баници на смени!	Таз година ти ще посетиш <b>Варна, Виена, Пловдив и Мъглиж!</b>
Предстои ти <b>спокойна година</b> без нито една караница! Ще си хапваш блажено наложена баница.	<b>Година изобилна, плодородна,</b> земята ще роди, каквото боднеш!
<b>Екскурзия</b> зад граница, но кратка – да не ти липева дълго баницата сладка!	Над <b>книгите</b> залягай и учи, така студент ще станеш ти!
<b>Кола</b> нова, пък била и стара – важното е да се кара!	За <b>парите</b> – ясно, в портфейла ти винаги да им е тясно!
Пада се на теб <b>късмет!</b> Годината ще бъде сладка като мед.	<b>Танци, купон и веселба</b> - цяла година ще си от софра на софра!
Баници с корите „ <b>БИТАС</b> ” щом ядеш, <b>здрав</b> ще бъдеш – щеш, не щеш!	<b>Бизнесът</b> ти просперира, нова скорост той набира!



**“Вкусна празнична книжка”  
2017**

**Идея, фотография и изработка:**

[www.cherrybakery.eu](http://www.cherrybakery.eu)

**Намерете Точени кори “БИТАС”:**

[www.bitas.bg](http://www.bitas.bg)

