

Desery i ciasta

(13) Piernik z marchwi

0,5 kg mąki pszennej przesiał przez sitko i wymieszać z 1 łyżeczką sody oczyszczonej rozpuszczonej w niewielkiej ilości wody, oraz z

1 przyprawą korzenną do piernika.

40 dkg marchwi obrać, opłukać i zetrzeć na drobnej tarce

10 dkg masła utrzeć z 15 dkg cukru i 2 żółtkami jaj, dodać 10 dkg cukru zrumienionego na patelni na karmel.

Dodać mąkę z sodą, przyprawą i startą marchew – dobrze wymieszać.

Wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem. Włożyć do gorącego piekarnika. Piec około 1 godziny.

Po upieczeniu i wystudzeniu można przekroić i przełożyć marmoladą, a wierzch polukrować.

Helena Dyla

(14) Piernik z dyni

Ucieramy 2 całe jajka z 1,5 szklanki cukru kryształu, szczyptą soli,

1 cukrem waniliowym i 1 przyprawą korzenną do piernika.

Dodajemy 2 szklanki przesianej mąki z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia i mieszamy. Na końcu wsypujemy

1,5 szklanki utartej na średniej tarce dyni i pół szklanki łącznie pokrojonych orzechów i

rodzynek. Mieszamy i dajemy do wysmarowanej formy keksowej.

Pieczemy w 180 stopni około 1 godziny

Wanda Tomalik

(46) Krojony placek drożdżowy z makiem, miodem i mlekiem

Składniki:

65 dag mąki, 4-6 dl(mleka), 2 dag drożdży, odrobina cukru, 1 dag soli, 15 dag mielonego maku (na Węgrzech, mak, miele się na sucho - na przykład w młynku do kawy, ale są też takie specjalne maszynko-młynki - tylko do maku), 3-5 łyżek miodu, (kiedyś nie dodawano, ale dziś: cukier waniliowy, cytryna, 1 łyżka margaryny).

Drożdże rozcieramy z cukrem i rozpuszczamy w 2 dl lekko ciepłego mleka, mieszamy dokładnie z niewielką ilością mąki (ok. 5 dag). Odstawiamy na jakiś czas w ciepłe miejsce - niech wyrośnie (i dorośnie:).

Na stolnicę wysypujemy 60 dag mąki, formujemy z niej coś na kształt wulkanu i w kraterze umieszczamy wyrośnięty zaczyn, solimy. Wyrabiamy do tej pory, dopóki nie będzie się kleić do rąk. Ciasto, które nie powinno być ani gęste, ani za rzadkie, przekładamy do michy, przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na przynajmniej 1 godzinę.

Po tym czasie (ciasto powinno mniej więcej dwukrotnie zwiększyć swą objętość), z ciasta formujemy długi waleczek (średnica ok. 2 cm), który skręcamy, jak węża strażackiego, w brytfance wysmarowanej olejem.

Pieczemy na jasnozłoty kolor.

Upieczone ciasto, kroimy w kostkę, lub jeszcze lepiej, rwiemy na niewielkie kawałki i wkładamy do głębokiego półmiska. Zalewamy gorącą wodą z cukrem waniliowym lub waniliowym mlekiem, też gorącym. Pozostawiamy w tej zalewie tylko do tej pory, kiedy zacznie mięknąć. Szybko wyjmujemy do drugiego naczynia.

Według własnego uznania posypujemy mielonym makiem, mielonymi orzechami włoskimi i polewamy miodem.

Katarzyna Górską (Zespół Szkół Mechanicznych Radziejów, opiekun: Katarzyna Matykiewicz)

(56) Kompot z suszonych owoców

Składniki:

20 dkg suszonych śliwek, jabłek, wiśni, gruszek, moreli.

1 litr wody

15 dkg cukru

5 dkg rodzynek

Suszone owoce wypłukać i namoczyć jeden dzień wcześniej.
Następnie w tej wodzie z dodatkiem cukru ugotować owoce do miękkości.
Dodać do smaku trochę kwasu cytrynowego lub soku z cytryny.

Kolo Gospodyń Wiejskich w Perzynach

(71) Strucla makowa

Składniki:

ciasto:

- 50 dag mąki tortowej
- 2/3 szklanki mleka
- 3 dag drożdży
- 10 dag cukru
- 4 łyżki masła lub, margaryny
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 białko

nadzienie :

- ❖ 45 dag maku
- ❖ 4-5 jajek
- ❖ 1 i ½ l mleka
- ❖ 15 dag masła
- ❖ 1 szklanka cukru
- ❖ ¾ szklanki miodu
- ❖ Wanilia
- ❖ Rodzynki
- ❖ Skórka pomarańczowa
- ❖

Masa Makowa

45 dag maku umyć, zalać 1 ½ l wrzącego mleka, mieszając gotować ok.45min na małym ogniu.

Ugotowany mak osączyć na sicie, zemleć trzy razy.

W rondlu stopić 15 dag masła z ¾ szklanki miodu, dodać drobno posiekaną wanilię i umyte bakalie: orzechy, rodzynki, migdały i kandyzowaną skórkę pomarańczową, wszystko wymieszać.

Połączyć z makiem i mieszając smażyć 15min.

4-5 żółtek utrzeć ze szklanką cukru, wymieszać z ostudzoną masą, na końcu dodać pianę ubitą z białek

Sposób wykonania:

Drożdże rozetrzeć z 1 łyżką cukru i lekko podgrzanym mlekiem, dodać 15 dag przesianej mąki, wymieszać, przykryć, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem, dodać do wyrośniętego rozczyntu.

Połączyć z resztą mąki i jajkiem.

Wyrobić ciasto, wlać stopione masło, dodać cukier waniliowy, znowu wyrobić i odstawić do wyrośnięcia.

Ciasto cienko rozwałkować na prostokąt, równomiernie rozsmarować na placku masę makową (sposób wykonania zamieszczony powyżej)pozostawiając czysty brzeg, zrolować, włożyć do formy i jeszcze odstawić.

Piec około 60 min w temp. 200°C, polukrować.



Karolina Wojciechowska

(79) Kompot z suszu

Składniki:

- 10 dag suszonych śliwek bez pestek,
- 5 dag suszu moreli,
- 5 dag suszu jabłek i gruszek,

- ½ szklanki cukru,
- kilka goździków,
- kawałek cynamonu,
- 1 umyta cytryna.

Sposób przyrządzenia:

1. Owoce opłukać, zalać 2 szklankami wody i odstawić na 3 godziny.
2. Cytrynę umyć, obrać ze skórki, wycisnąć sok.
3. Do owoców dolać cztery szklanki wody, dodać cukier i gotować na małym ogniu 20 minut.
4. Pod koniec gotowania dodać przyprawy i skórkę z cytryny.
5. Z kompotu wyjąć cynamon, goździki i skórkę.
6. Przyprawić sokiem z cytryny, ewentualnie dosłodzić.

Są dwa sposoby:

1. Przelewamy kompot przez sito do dzbanka. Tak podajemy na stół.
2. W szklanej salaterce z chochelką. Do salaterki wkładamy owoce z kompotu. Wybieramy takie, które zachowały kształt. Kompot rozlewamy do szklanych kompotierek. Podajemy łyżeczki do zjedania owoców.

Danuta Kołakowska

(116) Pierniczki całuski

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki płynnego miodu
- 1 jajko
- 1/2 szklanki cukru pudru
- łyżka masła
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- kopiasta łyżeczka utłuczonych korzeni
- jajko wymieszane z wodą(pół na pół)
- do smarowania pierniczek
- połówki włoskich orzechów lub całe,
- wcześniej sparzone i obrane z łupinek migdały
- tłuszcz do wysmarowania blachy



Masło, miód i cukier puder lekko podgrzewamy, gdy składniki będą jednolite i płynne, odstawiamy do lekkiego przechłodzenia. Do masy dodajemy jajko, rozpuszczoną w łyżce letniej wody sodę, korzenie i siejąc przez sito, mąkę. Całość wyrabiamy (robotem!) na jednolite, gładkie ciasto nie krócej niż przez 10 min. Przygotowane ciasto lekko schładzamy (nie w lodówce), wykładamy na oprószoną mąką stolnicę. Wąłkujemy cienki placek (grubość jak na kluski), wycinamy różne kształty ciasteczek, każde smarujemy jajkiem roztrzepanym z wodą, wciskamy do środka połówkę orzecha lub migdały, układamy na przygotowanej blaszce i pieczemy w nagrzanym piekarniku w temp. 180°C przez 12-15 min.

Gdy ciasto na ciasteczka zostało dobrze wyrobione, całuski w czasie pieczenia pięknie wyrosną. Po upieczeniu pierniczki są twarde. Ułożone w szklanym słoju, skruszają po kilku dniach i będą wspaniałe.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Paulina Blek, Aneta Nowacka, Michał Kubacki, Adam Paradowski

(117) Staropolski piernik na piwie

- 4 czubate szklanki mąki pszennej
- kopiasta łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 kostki (0,125 kg) masła lub masła roślinnego
- 2 kopiaste łyżki cukru pudru
- 6 jaj
- 0,5l płynnego miodu
- 1 szklanka portera lub ciemnego piwa karmelowego
- łyżeczka mielonych goździków
- łyżeczka mielonego cynamonu
- 1/2 łyżeczki imbiru



1/2 łyżeczki kolendry
duża szklanka posiekanych bakalii
tłuszcz do wysmarowania formy

Masło z cukrem pudrem ucieramy robotem na puch, dodajemy, cały czas ucierając, po jednym żółtka, piwo, wymieszane z 2 łyżkami letniej wody sodę i sypiąc przez sito, mąkę. Do dokładnie wyrobionego ciasta dodajemy korzenie i bakalie oraz pianę ubitą z białek. Składniki dokładnie, ale delikatnie łączymy (najlepiej mieszając drewnianą łyżką), przekładamy do przygotowanych dwóch form keksowych i od razu wstawiamy do niezbyt gorącego piekarnika. Pieczemy w temp. 150°C przez godzinę lub nieco dłużej (czas pieczenia zależy od wysokości warstwy ciasta). Przechłodzone ciasto przekładamy z form na deskę, owijamy w papier pergaminowy i lnianą ściereczkę. Trzymamy w chłodnym miejscu. Przed podaniem można ciasto polać rozpuszczoną czekoladą lub przykroić wzdłuż i nadziewać powidłami albo kremem.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Paulina Blek, Aneta Nowacka, Michał Kubacki, Adam Paradowski

(118) Piernik czekoladowy

tabliczka (0,1 kg) twardej, gorzkiej czekolady
1 szklanka płynnego miodu
2 duże (lub 3 małe) jaja
1 szklanka cukru
2 czubate szklanki mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
0,1 kg migdałów (sparzonych, obranych z łupinek i posiekanych)
kopiasta łyżeczka utłuczonych korzeni (goździki, cynamon, kardamon)
tłuszcz do wysmarowania formy
duża filiżanka morelowego dżemu
cukier puder do posypania



Miód, jajka, cukier, korzenie miksujemy. Gdy składniki dokładnie się połączą, dodajemy, sypiąc przez sito, mąkę z proszkiem oraz utartą na tarce czekoladę. Ciasto wyrabiamy robotem. Gdy stanie się gładkie i lśniące, dodajemy migdały, przekładamy na obficie wysmarowaną tłuszczem dużą blaszkę, wyrównujemy powierzchnię i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez godzinę lub nieco dłużej w temp. 160°C. Pozostawiamy w formie do wychłodzenia. Wyjęte na deskę ciasto smarujemy rozgrzanym morelowym dżemem, a gdy lekko zaschnie, posypujemy obficie cukrem pudrem. Podajemy pokrojone w zgrabne romby.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Paulina Blek, Aneta Nowacka, Michał Kubacki, Adam Paradowski

(119) Piernikowa bomba z bakaliami

1 kg pszczelego miodu
0,5 kg cukru
2 kostki (0,5 kg) masła lub masła roślinnego
1,5 kg mąki pszennej (lub krupczatki)
kopiasta łyżeczka sody oczyszczonej
2 łyżki mleka do rozpuszczenia sody
2 kopiaste łyżeczki utłuczonych goździków i cynamonu
filiżanka rodzynek
filiżanka posiekanych fig
filiżanka posiekanych daktyli
filiżanka posiekanych moreli
filiżanka smażonej skórki pomarańczowej
otarta skórka i sok z całej cytryny



tłuszcz do wysmarowania formy

W dużym naczyniu rozpuszczamy miód, cukier, masło, korzenie. Składniki, często mieszając, doprowadzamy do wrzenia, ale nie zagotowujemy. Odstawiamy do wychłodzenia. Do zimnej masy siejemy przez sito mąkę, wlewamy rozpuszczoną w mleku sodę i robotem wyrabiamy ciasto, przez co najmniej 10 min. Następnie dodajemy rozrobione bakalie, skórkę i sok z cytryny, mieszamy i odstawiamy na kilka godzin w chłodne miejsce, ale nie do lodówki. Schłodzone ciasto przekładamy do wysmarowanej tłuszczem dużej tortownicy, wyrównujemy powierzchnię, wstawiamy do niezbyt gorącego piekarnika i pieczemy w temp. nieprzekraczającej 160°C przez godzinę lub nieco dłużej (czas pieczenia zależy od wysokości warstwy ciasta). Bomba jest upieczona, gdy wierzch jest zrumieniony, boki lekko odstają od formy, a zanurzony w cieście patyczek suchy. Przed podaniem możemy bombę poleać czekoladą lub czekoladowym lukrem. Ciasto przechowywane w chłodnym miejscu, owinięte pergaminem, zachowa świeżość przez tydzień.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Paulina Blek, Aneta Nowacka, Michał Kubacki, Adam Paradowski

(120) Ciasto piernikowe z bakaliami

2 i 1/2 szklanki mąki krupczatki

1/2 szklanki cukru

3 duże łyżki miodu

1/2 kostki (0,125kg) masła lub masła roślinnego

1 jajko

3 łyżki ciemnego kakao

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

2 kopiane łyżki rodzynek

2 kopiane łyżki posiekanych fig

2 kopiane łyżki posiekanych daktyli

2 kopiane łyżki posiekanych migdałów

(wcześniej sparzonych i obranych z łupinek)

2 kopiane łyżki posiekanych orzechów

2 kopiane łyżki posiekanych suszonych moreli

czubata łyżeczka utłuszczonych goździków i cynamonu

1/2 szklanki wody oligoceńskiej

lub niegazowanej stołowej

tłuszcz do wysmarowania formy

tarta bułka do posypania formy



W szerokim rondlu rumienimy cukier, gdy zbrązowieje, dodajemy wodę, zagotowujemy, cały czas mieszając, robimy karmel, chłodzimy. Do zimnego dodajemy miód, kakao, stawiamy na niewielkim ogniu i często mieszając, podgrzewamy (nie dopuszczając do zagotowania), odstawiamy do wychłodzenia. Następnie siejemy przez sito mąkę z proszkami przyprawami, dodajemy jajko, wyrabiamy (robotem!) lekkie ciasto, dodajemy rozpuszczony, letni tłuszcz i gdy składniki się połączą, bakalie. Wysmarowaną tłuszczem średniej wielkości tortownicę oprószamy tartą bułką, wkładamy ciasto, wyrównujemy powierzchnię i od razu wstawiamy do ciepłego, ale niegorącego piekarnika. Pieczemy w temp. nieprzekraczającej 160°C przez godzinę lub nieco dłużej (czas pieczenia zależy od wysokości warstwy ciasta).

Upieczone, wychłodzone ciasto wyjmujemy na deskę. Przed podaniem możemy ciasto poleać czekoladą, a także czekoladowym lub pomarańczowym lukrem.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Paulina Blek, Aneta Nowacka, Michał Kubacki, Adam Paradowski

(121) Piernik staropolski

0,5 l miodu

2 szklanki cukru

kostka (0,25 kg) czystego smalcu



1 kg mąki pszennej
3 jaja
3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
rozpuszczonej w 1/2 szklance ciepłego mleka
duża szczypta soli
2 kopiane łyżeczki utłuszczonych, przypraw
(cynamon, goździki, imbir)
szklanka rodzynek
szklanka posiekanych orzechów
szklanka smażonej skórki pomarańczowej
szklanka posiekanych fig daktyli

Miód, cukier, smalec kładziemy do garnka, stawiamy na małym ogniu i powoli podgrzewamy, od czasu do czasu mieszając. Nie dopuszczamy do zagotowania, odstawiamy. Do zimnej masy dodajemy, siejąc przez sito, mąkę, jaja, rozpuszczoną w mleku sodę, przyprawy. Ciasto wyrabiamy robotem przez 7 min, dodajemy bakalie, nadajemy ciastu kształt kuli, wkładamy do kamiennego garnka, przykrywamy ściereczką i stawiamy w chłodnym miejscu (nie w lodówce!), by ciasto "dojrzało" nawet na 10 dni. Pieczemy na tydzień przed świętami. Dzielimy ciasto na części, rozkładamy na wysokość 2 cm na blachach wysmarowanych tłuszczem i pieczemy przez 50-55min w ciepłym, nieprzekraczającym temp. 150°C piekarniku.

Po upieczeniu placki są twarde, ale, zawinięte w pergamin, skruszeją już po 2 dniach. Będą delikatne, kruche, wprost rozplływające się w ustach. Przed podaniem możemy ciasto poleać czekoladą i posypać posiekanymi orzechami lub złączyć 2 placki warstwą domowych powideł i poleać czekoladą.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Paulina Blek, Aneta Nowacka, Michał Kubacki, Adam Paradowski

(122) Torcik makowo-bakaliowy

0,5 kg suchego maku
1szklanka cukru pudru
1/2 (0,125kg) masła lub masła roślinnego
2 żółtka
6 dużych łyżek płynnego miodu
2 kopiane łyżki rodzynek
2 kopiane łyżki smażonej skórki pomarańczowej
2 kopiane łyżki posiekanych daktyli
2 kopiane łyżki posiekanych fig
2 szklanki mleka
tabliczka twardej czekolady
łyżka śmietany do polania torciku



Mak zalewamy wrzącą wodą, dokładnie mieszamy, trzymamy przez 2 min, zlewamy wodę, odsączamy, zalewamy gorącym mlekiem i gotujemy, często mieszając, na niewielkim ogniu, przez 15 min. Cedzimy na gęstym sicie i przechładzamy. Zimny mak przepuszczamy dwukrotnie przez maszynkę. Masło ucieramy z połową cukru pudru na puch, dodajemy, po jednym, żółtka, pozostały cukier. Gdy masa stanie się jednolita, dodajemy miód, mak i wszystkie bakalie. Masę wykładamy na wyłożoną folią średniej wielkości tortownicę, ugniatamy i wyrównujemy powierzchnię, ustawiamy w lodówce, nawet do następnego dnia.

Po przełożeniu torcika na paterę polewamy cały czekoladą, rozpuszczoną ze śmietanką i ponownie chłodzimy, aż polewa zastygnie. Kroimy ostrym, cienkim, wygrzonym we wrzątku nożem. Podając, można dodać do torcika porcję bitej śmietany.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Paulina Blek, Aneta Nowacka, Michał Kubacki, Adam Paradowski

(123) Torcik makowy

2 szklanki suchego maku
2 szklanki cukru pudru



1/2 kostki (0,125 kg) masła lub masła roślinnego
2 żółtka
3 łyżki cukru
4 łyżki płynnego miodu
filiżanka rodzynek
3 łyżki smażonej skórki pomarańczowej
3 kopiaiste łyżki posiekanych bakalii (figi, daktyle, morele, orzechy)

polewa:

4 łyżeczki kakao
4 łyżeczki wody
4 kopiaiste łyżeczki masła
1/2 szklanki cukru
cukier waniliowy

Mak zalewamy wrzątkiem, stawiamy na najmniejszym ogniu i gotujemy (powinien tylko lekko "mrugać") przez 10 min, odsączamy na gęstym sicie. Wychłodzony, przepuszczamy trzykrotnie przez maszynkę. Podczas trzeciego mielenia dodajemy cukier puder, na zmianę: łyżka maku i łyżka cukru. Masło ucieramy robotem na puch, dodajemy cukier, po jednym, żółtku i cały czas ucierając, miód, mak i wszystkie bakalie - nie dodajemy innych zapachów. Utartą masę makową wykładamy do wyłożonej folią średniej wielkości tortownicy, mocno ugniatamy, wstawiamy do lodówki (można do następnego dnia). Po wyjęciu torcika na paterę polewamy masą kakaowa i ponownie schładzamy. Podajemy pokrojony w zgrabne porcję.

Przygotowujemy polewę: składniki polewy umieszczamy w rondelku, podgrzewamy, często mieszając. Od chwili zagotowania trzymamy na niewielkim ogniu przez 7 min, cały czas mieszając. Po zdjęciu z ognia rondel wstawiamy na minutę do zimnej wody ucieramy, aż masa zacznie gęstnieć. Gotową natychmiast polewamy torcik.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Paulina Blek, Aneta Nowacka, Michał Kubacki, Adam Paradowski

(124) Krem makowy

szklanka śmietany kremowej
2 żółtka
4 łyżki cukru pudru
cukier waniliowy
szklanka maku przygotowanego jak na makowiec
(sparzony, ugotowany, zmielony przez maszynkę,
bez dodatków)
2 płaskie łyżeczki żelatyny
2 szklanki posiekanych bakalii
cała, utarta, gorzka czekolada lub deserowa czekolada
miniature, kruche ciasteczka



Żółtka ucieramy z cukrem pudrem na kogi-el-mogi-el. Śmietanę z dodatkiem cukru waniliowego ubijamy na puszystą pianę, dodając pod koniec ubijania, rozpuszczoną w minimalnej ilości wrzątku żelatynę, utarte żółtka i mak. Całość delikatnie, ale dokładnie mieszamy i rozkładamy do szklanych pucharków. Porcje kremu ustawiamy w chłodnym miejscu nawet na kilka godzin. Przed podaniem każdą porcję posypujemy obficie bakaliami i utartą czekoladą a następnie przybieramy ciasteczkami.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Paulina Blek, Aneta Nowacka, Michał Kubacki, Adam Paradowski

(134) Kisiel żurawinowy

0,3 kg żurawin
2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej
5-6 łyżek miodu
szczypta zmielonych goździków
0,1 l kremówki



Żurawiny przebrać, umyć, osączyć, zmiksować i przetrzeć przez sito. Przecier z żurawin wymieszać z miodem, odstawić. Skórki z przetartych żurawin zalać 3 szklankami wody, doprawić goździkami, gotować kilka minut, a następnie przecedzić. Do wywaru dodać przetarte żurawiny, wymieszać i wszystko razem zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozbić kilkoma łyżkami zimnej wody, wlać do żurawin, wymieszać i gotować na małym ogniu, cały czas mieszając, aż kisiel zgęstnieje. Gotowy kisiel rozlać do miseczek, odstawić do ostudzenia. Przed podaniem każdą porcję udekorować kleksem ubitej kremówki. Można także ozdobić kisiel listkami melisy.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowali: Aleksandra Ulatowska, Dagmara Urban, Małgorzata Piec, Monika Wróbel

(150) Kruche rogaliki z makiem

0,5 l mąki
0,2 kg margaryny
2 żółtka
łyżka śmietany
szklanka cukru pudru
szczypta soli
gruby cukier do posypania
puszka masy makowej



Mąkę posiekać z margaryną, dodać cukier puder, sól, żółtka oraz śmietanę. Szybko zagnieść ciasto i schłodzić je w lodówce. Ciasto rozwałkować na placek o grubości około 5 mm, pokroić w kwadraty o boku 10-15 cm. Każdy kwadrat przekroić po przekątnej. Otrzymany trójkąt posmarować gotową masą i zwinąć w rogalik. Rogaliki ułożyć na blasze, lekko posypać mąką. Piec w temperaturze 200°C na jasnozłocisty kolor. Po upieczeniu ciepłe rogaliki posypać grubym cukrem.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowali: Aleksandra Ulatowska, Dagmara Urban, Małgorzata Piec, Monika Wróbel

(151) Wieniec drożdżowy

0,4 kg drożdży
0,25 l mleka
po 0,1 kg cukru i masła
0,5 kg mąki
jajo
2 żółtka
tłuszcz i mąka do formy
gotowy lukier
skórka pomarańczowa
nadzienie:
0,4 kg maku
0,04 kg masła
0,2 cukru
2 białka
2 łyżki miodu
0,25 kg bakalii



Mak zalać wrzątkiem, gotować około 10 minut, odcisnąć, trzykrotnie zemleć. Rozpuścić masło, dodać przygotowany mak, cukier, miód i bakalie. Smażyć 10 minut, mieszając. Przystudzić, połączyć z pianą ubitą z białek. Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, ciepłym mlekiem i 0,1 kg mąki. Odstawić do wyrośnięcia. Dodać utarte z cukrem żółtka, jajo i resztę mąki, wyrobić. Wlać masło, znów wyrobić, odstawić.

Ciasto rozwałkować, posmarować masą makową, zwinąć w rulon. Włożyć do natłuszczonej okrągłej foremki posypanej mąką. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Piec 30-40 minut w temperaturze 200°C. Po wyjściu polukrować i posypać skórka pomarańczową.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowali: Aleksandra Ulatowska, Dagmara Urban, Małgorzata Piec, Monika Wróbel

(152) Piernik z makiem

0,4 kg mąki
2 jaja
po szklance cukru i maku
0,125 kg margaryny
po 4 łyżki powidła i miodu
2 łyżki kakao
łyżeczka sody oczyszczonej
2 op. przyprawy do piernika
0,250 l mleka
0,3 kg bakalii
tabliczka białej czekolady
tłuszcz i bułka tarta



Margarynę rozpuścić i pozostawić do ostygnięcia, Jaja ubić z cukrem na puszystą masę, wsypać kakao i mąkę wymieszaną z sodą oraz przyprawy do piernika. Dodać miód i powidła margarynę, mleko oraz suchy mak (odrobinę odłożyć do dekoracji). Wszystkie składniki wymieszać. Na końcu do ciasta dodać bakalie. Przygotowane ciasto przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy (duża keksówka). Piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C 60 minut. W rondelku zagotować 2 łyżki wody i rozpuścić w niej czekoladę. Połączyć gorący piernik i obsypać dekoracyjnie resztą maku. Odstawić do zastygnięcia.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowali: Aleksandra Ulatowska, Dagmara Urban, Małgorzata Piec, Monika Wróbel

(153) Torcik piernikowy z budyniem

2 szklanki mąki tortowej
2 jaja
¼ szklanki mleka
¼ szklanki oleju
1 łyżeczka proszku sody
4 łyżki miodu
2 łyżki kakao
łyżeczka cynamonu
po szczypcie goździków,
gałki muszkatołowej i imbiru
masa:
½ l kremówki
3 torebki śmietan-fiksu
2 budynie czekoladowe
¾ l mleka
po 2 łyżki rodzynek i wódki



Jaja utrzeć mikserem na puszystą masę. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, sodę, mleko i olej, dalej miksować, dodać kakao, miód i przyprawy. Połączyć dokładnie, wylać ciasto na blachę i piec około 40 minut w temperaturze 180°C. Rodzinki umyć, zalać wódką i odstawić aby napęczniały. Ugotować budyń czekoladowy na mleku. Jeszcze ciepły wymieszać ze starannie odsączonymi rodzynekami (wódkę zachować). Kremówkę schłodzić. Zimne ciasto przekroić na pół, nasączyć wódką, w której moczyły się rodzinki. Ubić kremówkę ze śmietan-fiksem. Ciasto przełożyć budyniem z rodzynekami. Wierzch przybrać kremówką. Wstawić do lodówki.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowali: Aleksandra Ulatowska, Dagmara Urban, Małgorzata Piec, Monika Wróbel

(154) Migdałowe gwiazdki

3 białka

0,3 kg cukru pudru

1,5 łyżki cynamonu

łyżka soku z cytryny (lub wiśniówki)

0,35 kg migdałów

tłuszcz



Ze schłodzonych białek ubić sztywną pianę, dodać do niej cukier puder, w polewę). Migdały zalać wrzątkiem, odcedzić, obrać ze skórki i zemielić. Zmieszane z cynamonem i sokiem z cytryny (lub wiśniówką), połączyć z tłuszczem. Wycisnąć ciasto na grubość 5 mm, wykrawać ciastka np.: w kształcie gwiazdek) i s. Zostawić na noc, by dobrze obeschły. Następnego dnia piec ciasteczka w piekarniku nagrzanym do temperatury 250°C.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowali: Aleksandra Ulatowska, Dagmara Urban, Małgorzata Piec, Monika Wróbel

(155) Piwny miodownik

0,5 kg mąki

0,25 kg miodu

3-4 jaja

0,1 kg masła

0,2 kg cukru

2/3 szklanki mocnego jasnego piwa

po łyżeczce mąki ziemniaczanej,

sody i proszku do pieczenia

łyżka przyprawy do pierników

garść bakalii

tłuszcz i bułka tarta do formy

polewa:

0,15 kg gorzkiej czekolady

3-4 łyżki mleka

łyżka masła

olejek waniliowy



Masło utrzeć z 3 łyżkami cukru i jajami. Mieszając, dodając mąkę, środki spulchniając, resztę cukru, roztopiony i schłodzony miód, przyprawę do piekarników i piwo. Wyrobić ciasto. Wsypać posiekane i oprószone mąką ziemniaczaną bakalie, wymieszać. Dwie foremki keksowe natłuścić, wysypać bułką tartą i wypełnić do 2/3 wysokości ciastem. Piec w temperaturze 200°C, aż miodownik zacznie odstawać od ścian foremek. Ostudzić ciasto, owinąć w ściereczkę i odstawić na kilka dni w chłodne miejsce (najsmaczniejsze jest po 7-10 dniach). Składniki polewy podgrzewać w rondelku (najlepiej nad parą), aż czekolada się rozpuści, wymieszać. Polać ciasto.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowali: Aleksandra Ulatowska, Dagmara Urban, Małgorzata Piec, Monika Wróbel

(156) Rolada bakaliowa

Składniki:

- 40 dag twarogu,
- 6 łyżek mleka,
- 6 łyżek oleju,
- 8 dag cukru,
- 2 jajka,
- ½ kg mąki,
- proszek do pieczenia,
- 40 dag jabłek,
- 5 dag rodzynek,
- 5 dag płatków migdałów,
- 5 dag daktyli,
- łyżeczka cynamonu,
- 15 dag masy marcepanowej,
- szklanka cukru pudru,
- sok z cytryny.

Sposób wykonania:

- Twaróg zmielić kilkakrotnie w maszynce do mielenia mięsa (lub kupić twaróg gotowy – już przemielony).
- Mleko wlać do miski.
- Dodać cukier, jajko, mąkę, proszek do pieczenia oraz zmielony twaróg.
- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać – tak, aby powstało gładkie, jednolite ciasto. Zawinąć je w folię, włożyć do lodówki na około 40 minut.
- Jabłka umyć, obrać ze skórki, wydrążyć. Drobną pokroić, wrzucić do miseczki. Dodać do nich rodzynek, płatki migdałowe i daktyle pokrojone w paski, wsypać również cynamon oraz pokrojony w kostkę marcepan.
- Ciasto wyjąć z folii, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować. Na cieście rozsmarować bakalie. Brzegi ciasta posmarować białkiem.
- Ciasto zwinąć w roladę, następnie ułożyć na wyścielonej pergaminem blasze. Piec 45 minut w temp. 175°C.
- Po wyjęciu z pieca ostudzić.
- Cukier puder wymieszać z sokiem z cytryny na gładką masę. Tak przygotowanym lukrem posmarować wierzch ciasta. Odstawić, aby lukier zastygł.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracował: Patryk Precz

(162) Piernik przekładany

Składniki:

- 50 dag mąki,
- 5 jajek,
- 25 dag masła,
- 25 dag cukru,
- szklanka powideł śliwkowych,
- pół szklanki mleka.

Masa różana:

- 30 dag cukru pudru,
- 5 łyżek konfitury z róży,
- sok z cytryny,
- 2 łyżki rumu.

Dodatkowo:

- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 2 łyżki przyprawy korzennej do pierników,
- Krem czekoladowy (nutella),
- orzechy w połówkach,
- migdały w słupkach.

Sposób wykonania:

- Utrzeć na puszystą masę miękkie masło i z cukier i kolejno dodawanymi żółtkami. Następnie partiami domieszać przesianą mąkę, przyprawą korzenną do piernika, mleko i powidła śliwkowe. Na koniec ciasta wymieszać z ubitymi na pianę białkami.
- Włożyć do natłuszczonej i posypanej tartą bułką formy. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 60 minut. Zostawić do ostudzenia.
- Na masę różaną utrzeć przesiany cukier puder z konfiturami, sokiem z cytryny i rumem. Piernik przekroić wzdłuż na 5 części. Kawałki ciasta posmarować masą, złożyć, docisnąć, owinąć folią i włożyć na 1 dzień do lodówki.
- Posmarować kremem czekoladowym i udekorować połówkami orzechów i słupkami migdałów.

**Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.
Opracował: Patryk Precz**

(163) Ciasto makowe z jabłkami

Składniki:

- 30 dag mąki,
- 20 dag masła,
- 10 dag cukru,
- 4 łyżki wody.

Masa makowa:

- 30 dag maku,
- 10 łyżek kaszy manny,
- 6 jabłek,
- 8 jajek,
- 10 dag zmielonych orzechów,
- 45 dag cukru,
- 25 dag masła,
- cukier wanilinowy,
- 2 łyżki smażonej skórki pomarańczowej.

Dodatkowo:

- mleko,
- lukier,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- olejek migdałowy,
- skórka pomarańczy,
- płatki migdałowe,
- rajskie jabłuszka.

Sposób wykonania:

- Składniki ciasta posiekać i zagnieść. Ciasto owinąć folią i schłodzić.
- Mak opłukać, osączyć, zalać mlekiem, tak by był przykryty. Gotować 30 minut, osączyć, dwukrotnie zmielić.
- Masło utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym, dodając kolejno żółtka. Do masy dodawać po łyżce mak, kaszę mannę z proszkiem do pieczenia, orzechy, skórkę pomarańczową i 2 krople olejku migdałowego. Dodać obrane i pokrojone jabłka. Masę połączyć z pianą z białek.
- Formę wyłożyć ciastem, podpiec na złoto w temp. 200°C. Na spodzie rozłożyć masę makową. Piec 50 minut w temp. 180°C.
- Ostudzone ciasto wyjąć z formy, polukrować, posypać płatkami migdałowymi. Udekorować rajskimi jabłuszkami i skórką pomarańczową.

**Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.
Opracował: Patryk Precz**

(177) Wigilijny kompot z suszonych owoców



0,15 kg suszonych śliwek bez pestek
0,15 kg suszonych jabłek
0,2 kg suszonych gruszek
2 kopiane łyżki rodzynek
cytryna

Suszone owoce dokładnie myjemy. Każdy rodzaj zalewamy 2 szklankami przegotowanej wody. Gdy zmiękną, gotujemy w oddzielnych naczyniach. Owoce przekładamy do szklanej wazy za pomocą łyżki cedzakowej, płyny cedzimy przez gęste sito do jednego naczynia, wrzucamy rodzynek, dodajemy cukier i mieszając, zagotowujemy, pilnując, by cukier całkowicie się rozpuścił. Płynem zalewamy odsączone owoce. Do całości dodajemy obraną ze skórki i białego miąższu, pokrojoną w bardzo cienkie plasterki i pozbawioną pestek, cytrynę. Odstawiamy w chłodne miejsce (na kilka godzin), wówczas smaki połączą się i wyzwoli się wspaniały aromat. Podajemy w kompotierkach.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp
Opracowała: Marlena Słomiana

(178) Strucla z makiem

3 szklanki mąki tortowej
1 szklanka cukru pudru
3/5 kostki (0,15 kg) masła lub masła roślinnego
2 żółtka
1 całe jajko
1/2 szklanki mleka
0,004 kg drożdży
szczypta soli
farsz makowy
tłuszcz do wysmarowania formy
mąka do podsypywania stolnicy



W malakserze ucieramy masło z cukrem pudrem. Gdy stanie się puszyste i jednolite, dodajemy, cały czas mieszając, całe jajko, żółtka, sól, rozkruszone i wymieszane z łyżką ciepłego mleka drożdże. Gdy składniki się połączą, przesiewamy mąkę przez sito. Utarte ciasto wkładamy na podsypane mąką stolnicę i dokładnie wyrabiamy (nie dłużej niż 8 minut), nakrywamy ściereczką, stawiamy w ciepłym miejscu by wyrosło.

Gdy ciasto podwoi objętość, dzielimy na 2 równe części, wałkujemy niezbyt grube prostokąty, smarujemy każdy lekko spienionym białkiem, nakładamy równą warstwę farsz, zwijamy, końce zlepimy podwijamy pod spód i od razu układamy w dwóch przygotowanych średniej wielkości formach babowych, stawiamy w ciepłym miejscu. Gdy podwoi objętość stawiamy do nagrzanego, niezbyt gorącego, nastawionego na temp. 160°C piekarnika na 30 minut. Po tym czasie podnosimy temperaturę do 200°C i pieczemy, aż ciasto się a boki będą lekko odstawały od formy. Jeszcze ciepłe wykładamy na stolnicę, oprószamy cukrem pudrem lub polewamy lukrem o ulubionym smaku.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.
Opracowała: Marlena Słomiana

(179) Staropolski piernik z bakaliami

2 i 1/2 szklanki mąki pszennej
1/2 szklanki cukru
3 kopiane łyżki naturalnego miodu
1/2 kostki (0,125 kg) masła lub masła roślinnego
3 łyżki kakao
1 jajko
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
2 szklanki bakalii (bez orzechów!):
rodzynek, rodrobnione figii, daktyle, morele,
grubo posiekane migdały (wcześniej sparzone)



i obrane z łupinek)
łyżeczka cynamonu i goździków
utłuczonych w moździerzu
1/2 szklanki wody
tłuszcz do wysmarowania formy
tarta bułka do posypania formy

W szerokim rondlu rumienimy cukier. Gdy nabierze brązowej barwy, zdejmujemy z ognia, dodajemy wodę, stawiamy na ogniu i, cały czas mieszając, zagotowujemy, aż powstanie karmel. Wychładzamy. Chłodny przelewamy do dużego garnka, dodajemy miód, kakao, i często mieszając, podgrzewamy, nie dopuszczając do zagotowania. Odstawiamy do wychłodzenia. Do zimnej masy dodajemy, siejąc przez sito, mąkę z proszkiem i przyprawy zapachowe, wyrabiamy lekkie ciasto. Gdy składniki się połączą dodajemy rozpuszczony, chłodny tłuszcz i nadal wyrabiamy ciasto. Gdy stanie się jednolite i lśniące dodajemy bakalie, całość delikatnie, ale dokładnie mieszamy i od razu przekładamy na przygotowaną dużą formę babową, wyrównujemy powierzchnię i wstawiamy do nagrzanego, niezbyt gorącego piekarnika. Pieczemy przez godzinę lub nieco dłużej, w temp. 150°C (czas pieczenia zależy od wysokości warstwy ciasta). Upieczony, po wyjęciu z formy, przechowujemy owinięty w folię, w chłodnym miejscu. Podajemy bez innych dodatków, krojąc w plastry, jak babkę.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp
Opracowała: Marlena Słomiana

(180) Pierniczki świąteczne

1 kg pszczelego miodu
2 kostki (0,5 kg) masła lub masła roślinnego
1 kg cukru
2 łyżeczki sody oczyszczonej
4 jaja
2 łyżeczki mielonych goździków
2 łyżeczki cynamonu
2 łyżeczki imbiru
sok i skórka otarta z całej cytryny
smażona skórka pomarańczowa
2 szklanki posiekanych bakalii
tłuszcz do przygotowania formy



Do dużego, płaskiego rondla (ważne!) wlewamy miód, gdy się lekko rozgrzeje, dodajemy cukier, masło i cały czas mieszając, podgrzewamy, aż cukier całkowicie się rozpuści i składniki dokładnie się połączą. Nie dopuszczamy, by masa się zagotowała. Odstawiamy do wychłodzenia. Do chłodnej masy dodajemy jajka, rozpuszczona w 3 łyżkach letniej wody sodę, przyprawy, sok i skórkę z cytryny, mieszamy. Dosypujemy siejąc przez sito, mąkę, wyrabiamy ciasto. Gdy stanie się gładkie i jednolite, dodajemy bakalie i jeszcze przez chwilę wyrabiamy. Odstawiamy ciasto na godzinę. Blachy do pieczenia piernikowych ciastek smarujemy tłuszczem i delikatnie oprószamy mąką. Stolnice oprószamy mąką, wykładamy część ciasta, rozwałkowujemy jak na kluski, wykrawamy pięknie, tradycyjne wzory, układamy ciasteczka na blasze i pieczemy w niezbyt gorącym piekarniku, nagrzanym do temp. 180°C. Upieczone, zsuwamy do miski smarujemy lukrem - czekoladowym lub białym o różnych smakach, posypujemy kolorowym, cukrowym "maczkiem". Ułożone w blaszanym pudle, będą aromatyczne i pulchne przez kilka tygodni.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.
Opracowała: Marlena Słomiana

(189) Pierniczki

0,225 kg mąki pszennej
0,036 kg cukru na karmel
0,06 l wody na karmel
0,07 l miodu



0,06 kg cukru
0,04 kg margaryny
przyprawa korzenna do pierników
1 jajo
0,002 kg cynamonu
\0,004 kg sody oczyszczonej
0,02 l śmietany

Przygotowanie karmelu: na patelni zrumienić 2 łyżki cukru na kolor brązowy. Dodać 3 łyżki wrzącej wody, wymieszać i zagotować.

Przygotowanie ciasta: Margarynę roztopić z miodem, dodać cukier, przyprawę korzenną, cynamon i schłodzony karmel. Całość wlać do przesianej mąki, wbić całe jajo i zarobić ciasto. Następnie dodać śmietanę wymieszaną z sodą. Po dokładnym połączeniu wszystkich składników, ciasto wyłożyć na stolnicę i wyrobić, a następnie rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm.

Za pomocą foremek wykrawać pierniczki, układać je na blasze i piec w nagrzanym piekarniku przez 25 minut w temperaturze 200°C. Upieczone pierniki można polukrować i udekorować bakaliami.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Katarzyna Barańska, Patrycja Bąk, Agata Kubacka

(190) Makowiec poznański

ciasto:

0,5 kg mąki pszennej
0,25 kg margaryny lub masła
0,1 kg drożdży
1 jajo
2 żółtka
0,072 kg cukru
0,125 kg mleka
sól, tłuszcz do formy

masa makowa:

0,5 kg maku
0,335 kg cukru
0,040 kg masła
olejek migdałowy, bakalie



Przygotowanie masy makowej: mak zalać gorącą wodą i gotować 20 min., przecedzić przez gęste sito i przepuścić przez maszynkę. Roztopić tłuszcz, wymieszać z makiem i bakaliami, dodać olejek migdałowy i ewentualnie dosłodzić cukrem pudrem lub rozpuszczonym miodem.

Przygotowanie ciasta: mąkę przesiać na stolnicę, posiekać bardzo drobno z margaryną i dodać szczyptę soli. Przygotować rozczyń z drożdży, tzn. do kubka włożyć drożdże, zalać letnim mlekiem, dodać 2 łyżeczki cukru i 2 łyżki mąki, dokładnie wymieszać i pozostawić do chwili, aż rozczyń zwiększy swą objętość o 100%. Rozczyn dodać do posiekanej mąki z tłuszczem, dodając jednocześnie żółtka i jajo utarte z cukrem. Ponownie wszystko posiekać i zagnieść ciasto. Ciasto chwilę wyrabiać, a następnie schłodzić przez ½ godz. w lodówce.

Po wyjęciu z lodówki ciasto rozwałkować na stolnicy w kształt prostokąta. Na całej jego powierzchni równomiernie nałożyć masę makową a następnie zwinąć w rulon. Włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy korytkowej, posmarować z wierzchu białkiem i piec w temperaturze ok. 200°C przez 30 min. Po upieczeniu i ochłodzeniu makowiec można posmarować z wierzchu lukrem lub posypać cukrem pudrem.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Katarzyna Barańska, Patrycja Bąk, Agata Kubacka

(191) Piernik ucierany

ciasto:

0,225 kg mąki pszennej
3 jaja
0,12 kg cukru pudru
0,18 kg miodu
0,1 kg margaryny



0,002 kg cynamonu
0,006 kg kakao
0,014 kg cukru na karmel
przyprawa korzenna do pierników
0,001 kg sody oczyszczonej
0,02 l śmietany
0,1 l wody
0,3 kg marmolady
0,02 kg orzechów
0,02 kg rodzynek
0,3 kg migdałów
Tłuszcz i tarta bułka do formy

lukier:

1 białko
0,12 kg cukru pudru
sok z cytryny

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem na puszystą jednolitą masę. Przygotować karmel: na patelni zrumienić cukier kryształ, dodać 4 łyżki wrzącej wody, wymieszać i zagotować. Roztopić margarynę z miodem, dodać przyprawę korzenną, cynamon i karmel. Gorącym płynem zaparzać żółtka, jednocześnie ucierając. Następnie dodać mąkę pszenną, kakao, a na końcu śmietanę wymieszaną z sodą. Masę połączyć z pianą z ubitych białek oraz bakaliami, całość delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w temperaturze 160°C przez 50 minut. Po przestudzeniu wyjąć ciasto z formy i przekroić poziomo na 3 części. Poszczególne powierzchnie posmarować marmoladą i złożyć.

Piernik polukrować surowym lukrem, tzn. białkiem utartym z cukrem pudrem i sokiem z cytryny.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Katarzyna Barańska, Patrycja Bąk, Agata Kubacka

(193) Placek drożdżowy z kruszonką

ciasto:

0,75 kg mąki pszennej
0,125 kg masła
0,125 l mleka
0,18 kg cukru
3 żółtka
0,04 kg drożdży
0,003 kg soli
olejek cytrynowy
0,1 kg rodzynek

kruszonka:

0,125 kg masła
0,15 kg mąki
0,075 kg cukru
cukier waniliowy



Przygotować rozczyń: drożdże rozpuścić w 4 łyżkach letniego mleka z dodatkiem łyżeczki cukru i łyżki mąki pszennej. Zagotować masło z mlekiem, solą i cukrem. Tak przygotowanym mlekiem zaparzyć 2 szklanki przesianej mąki. Mieszając, stopniowo wbijać żółtka, następnie dodać rozczyń. Całość wyrabiać drewnianą łyżką, dodając mąkę i zaparzone, odcedzone rodzynki. Ciasto powinno być luźne. Wyróbione ciasto należy pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia a gdy dwukrotnie zwiększy swoją objętość należy przełożyć je na blachę wysmarowaną tłuszczem i pozostawić do ponownego wyrośnięcia. Przygotowanie kruszonki: posiekać masło z cukrem, cukrem waniliowym i mąką, wyrobić je tak, aby było dość twarde i dało się rozkruszyć.

Na wyrośnięte, ułożone na blasze ciasto rozkruszyć przygotowaną kruszonkę. Piec na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do temperatury 200-250°C przez 30 minut.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

Opracowanie: Katarzyna Barańska, Patrycja Bąk, Agata Kubacka

(199) Jagły na słodko

Jagły zalać mlekiem z wodą (pół/pół). Ugotować do miękkości mieszając od czasu do czasu. W razie konieczności dolać wody (woda musi odparować). Następnie dodać bakalie (rodzynki, orzechy, migdały), miód, sok z cytryny oraz masło - wg swoich upodobań smakowych. Garnek zawinąć w ręcznik, żeby nie wystygło do Wieczerzy. (Przy ponownym podgrzewaniu lubi się przypalić i traci cały swój smak).

Ewa Zielonka

(202) Piernik

1 margaryna
1 szkl. cukru
4 jajka (5 szt. jak małe)
1-2 łyżki kakao
1/2 słoiczka dżemu
1 1/2 łyżeczki sodki
3 szkl. mąki pszennej
1 szkl. mleka
2 łyżki miodu płynnego
przyprawa do piernika

Margarynę utrzeć z cukrem, dodając po całym jajku. Następnie dodać kakao i dżem. Wymieszać. Dodać sodkę, 1 szkl. mąki i trochę mleka, wymieszać. Powtórzyć czynność jeszcze 2 razy. Na koniec dodać przyprawę do piernika, miód oraz bakalie. Wyłożyć ciasto na blachę i piec 45-50 minut.

Ewa Zielonka

(210) Piernik przekładany – rok 1936

Ciasto:

3 dkg masła
2 dkg tartej bułki
50 dkg maki
3 jaja
10 dkg cukru
10 dkg orzechów obranych
1,5 szklanki miodu
2 dkg potażu
2,5 łyżeczki tartych migdałów mieszanych,
tartego cynamonu i mielonych goździków

Utrzeć żółtka z cukrem aż zgęstnieją, dodać zmielone orzechy, utrzeć razem; dodać rozpuszczony miód, korzenie i potaż rozpuszczony w 2 łyżkach gorącej wody. Przygotować formę, wysmarować masłem, wysypać bułką. Wymieszać żółtka, orzechy, miód z przesiana mąką, połączyć z pianą, włożyć do formy keksowej lub tortowej. Piec w średnio gorącym piecu. Gdy ostygnie przeciąć i przełożyć dżemem lub inną masą. Z wierzchu polukrować.

Lukier:

30 dkg cukru rafinowanego
1/4 szklanki wody
Sok z cytryny do smaku

Cukier ugotować mieszając, a gdy z łyżki ciągnąć się zacznie „nitka”, wylać do glinianej miski, ucierać szybko aż zbieleje, skropić sokiem z cytryny, dodać odrobinę utartej żółtej skórki z cytryny, utrzeć i lukrować. Do części lukru dodać rozgrzanej nad parą czekolady, część zabarwić barwnikami roślinnymi na różowo, zielono itp. Jako barwnik służyć Może sok ze zmielonego szpinaku albo tartych surowych buraków.

Teresa Ratajczak

211) Murzynek z marmoladą - pyszny

1 kostka margaryny , 1 cukier waniliowy , 5 jajek , 1 łyżeczka proszku do pieczenia , 0,5 szklanki wody , 2,5 szklanki cukru , 2 szklanki maki , 10 łyżeczek kakao. Margarynę, cukier, cukier waniliowy, wodę, kakao zagotować-odlać 0,5 szkl na polewę. Do reszty dodać make, proszek, żółtka. Na koniec ubić pianę z białek i wszystko razem wymieszać. piec około 45 minut. Po upieczeniu przekroić na pół i posmarować marmolada. Następnie podgrzać lekko polewę i posmarować placek

Sławomira Puziak

(212) Makowiec z kruszynką

bardzo dobry i zawsze się udaje

0,5 kg maku mielonego,0.5 l wody,1 kostka margaryny,0,5 kg cukru.

Wodę margarynę, cukier zagotować i tym sparzyć mak. Gdy to wystygnie dodać 4żółtka,łyżkę maki, łyżeczkę kakao, olejek migdałowy i rodzynki, pół proszku do pieczenia ,na koniec ubite białka 3 jajka,1szkl.cukru,2 szkl.maki,0,5 kostki margaryny,0,5 proszku do pieczenia-wszystko razem wymieszać. Ciasto wylać na blachę wyłożona papierem do pieczenia, na ciasto masę makowa-podpiec tak z 20 minut, wtedy posypać kruszyny i dopiec. Piec razem do godziny

Sławomira Puziak

(216) Ciasto : szybki „piernik”

1 szkl mleka

2 szkl mąki

1 niepełna szkl. cukru

0,5 szkl oleju 2 łyżeczki sody

1 przyprawa do pierniaka (duża)

2 jajka

3 łyżki miodu

3 łyżki kakao

Wszystko wymieszać: ja robię to tak najpierw wszystkie składniki sypkie mieszam, następnie dodaję resztę i mikserem mieszam Na ciasto polecam polewę lub cukier puder, chociaż bez też dobre ale najlepiej przelać powidłami śliwkowymi i poleć czekolada i posypać orzechami

Wiesława Poterek

(221) Paluchy makowe

0,5 mąki

0,5 kostki masła

0,5 szklanki mleka

4 dkg drożdży

1 jajko

1 żółtko

4 łyżki cukru

2 szklanki maku (2 razy mielonego)

0,5 szklanki cukru

olejek rumowy

budyń waniliowy

garść bakalii

Zarobić ciasto drożdżowe z podanych składników i odstawić do wyrośnięcia. Mak wymieszać z wszystkimi pozostałymi składnikami (masa musi być dosyć zwarta)Rozwałkować ciasto na grubość ok. 0,5 cm .Wycinać prostokąty na środek włożyć masę makową i zawinąć. Włożyć na blachę zawinięciem do dołu. Odstawić na ok 10 min żeby trochę urosło posmarować żółtkiem i piec na złoty kolor. Po ostygnięciu dowolnie udekorować

KGW Ligota Przewodnicząca Irena Kubiak

(222) Pierniki (bardzo pyszne)

Składniki:

4 i $\frac{1}{2}$ szklanki mąki
3 jajka
3 łyżki śmietany
6 płaskich łyżeczek sody – razem wymieszać
6 łyżek cukru
2 łyżki miodu – rozpuścić na złoty kolor (karmel)
1 łyżka kawy
9 łyżek wody – sporządzić napar kawy

Gorący napar kawy połączyć z karmelem i dodać:

9 łyżek cukru
6 łyżek miodu
6 łyżek masła ($\frac{1}{2}$ kostki)
2 lub 3 łyżko kakao.

Wszystkie składniki połączyć ,aby się rozpuściły i dodać 2 paczki przypraw do pierników.

Przestudzić , dodać mąkę , sodę ,jajka i wszystko dobrze wyrobić i pozostawić na dobę w lodówce.

Następnego dnia wykładamy część ciasta na oprószonej mąką stolnicę , wałkujemy cienki placek (jak na kluski) i wykrawamy piękne tradycyjne wzory i układamy na blasze (blaszkę smarujemy tłuszczem i delikatnie oprószamy mąką) i pieczemy w niezbyt gorącym piekarniku , nagrzanym ok.180 stopni C.

Upieczone smarujemy lukrem:

- **20 dkg cukru**
- $\frac{1}{2}$ szklanki wody

Ugotować lukier, jak kropla ta zastyga, pędzelkiem z piór umoczonym w wodzie oczyszczać garnuszek.

Po 5 minutach **ubić 1 białko** i zaparzać lukrem to białko. Następnie pierniki smarować nożem i lukier na pierniczkach jest jak piękny biały puch śniegu. Pierniki ułożone w blaszanym pudle będą aromatyczne i pulchne kilka tygodni.

Irena Bielicka-Krzyśko

(223) Wigilijny kompot z suszu

Składniki:

2 szklanki mieszanych suszonych owoców (śliwki, gruszki, morele, jabłka , figi)
5 łyżek cukru
2 łyżki miodu
goździki
cynamon
sok i skórka otarta z cytryny
pomarańcza

Suszone owoce umyć, zalać na dobę 2 litrami letniej przegotowanej wody. Następnego dnia gotujemy kompot razem z przyprawami ,miodem , sokiem i skórką z cytryny, cukrem. Gotować na małym ogniu. Na końcu dodać do kompotu dobrze umytą i pokrojoną w plasterki pomarańczę. Kompot podawać w szklanym naczyniu .Jest bardzo aromatyczny!

Irena Bielicka-Krzyśko

(224) Przekładaniec

Składniki:

Ciasto - 5 szklanek mąki (niepełnych – ok.1 cm od góry)

1 szklanka mleka
2 jajka + 2 żółtka
1 łyżka cukru
3 dkg drożdzy
1 kostka masła

Masa

1 szklanka osączonych konfitur
1 ½ szklanki posiekanych bakalii (rodzynki, figi, daktyle)
2 szklanki cukru
15 dkg orzechów włoskich
2 białka (pozostały od ciasta)
3 pomarańcza (z cienką skórką)

Wykonanie

Pomarańcza dokładnie wymyć w gorącej wodzie i zalać na 12 godzin zimną wodą , kilkakrotnie zmienianą, żeby straciły goryczkę. Następnie z cukru i niewielkiej ilości wody robię syrop, do którego wkładam pokrojone na grube plastry pomarańcza razem ze skórką. Smażę je na wolnym ogniu dość długo, kiedy są szkliste odstawiam do wystudzenia i osączam z syropu. Mielę orzechy włoskie.

Następnie mieszam posiekane bakalie ze szklanką osączonych konfitur i łyżką bułki tartej.

Teraz przygotowuję ciasto : 4 szklanki mąki wsypuję do miski, w dołek pokruszę drożdże z łyżką cukru , trochę ciepłego mleka i odstawiam w ciepłe miejsce. Następnie dodaję jajka , żółtka , resztę mleka - wyrabiam i zostawiam do wyrośnięcia.

W tym czasie na stolnicy siekam masło z pozostałą 1 szklanką mąki i odstawiam na bok.

Następnie na środek stolnicy wykładam wyrośnięte ciasto z miski i rozwałkowuję je i na nie kładę ciasto zrobione z masła i mąki. Oba ciasta składam jak kopertę, rozwałkowuję i znowu składam tym razem na połowę i ponownie wałkuję. Po tych czynnościach ciasto wkładam do lodówki na 15 minut. Po tym czasie ponownie ciasto rozwałkowuję , składam w kopertę , wałkuję i składam na połowę i jeszcze raz wałkuję. Wkładam ponownie do lodówki.

Kiedy ciasto jest w lodówce to ubijam pianę z białek z 3 łyżkami cukru i dodaję mielone orzechy.

Teraz ciasto rozwałkowuję i dzielę na 4 części . Na blaszkę wkładam najpierw jeden placek i wylewam masę orzechową z białek i cukru. Przykrywam drugim plackiem i wykładam usmażone owoce pomarańczy , trzeci placek z ciasta i daję osączone konfitury z bakaliami i łyżką tartej bułki. Przykrywam czwartym plackiem .Piec około 1 godziny w temperaturze ok.180⁰ C. Użyć formy do ciasta jak do babki ale trochę szerszej.

Przekładaniec oblać lukrem : 1 szklankę cukru zagotować z małą ilością wody. Utrzeć ¼ kostki masła i dodać lukier i sok z ¼ cytryny. Ten przekładaniec wymaga pracy ale jest pyszny i odpowiedni na deser wieczorny wigilijnej.

Irena Bielicka-Krzyśko

(228) Tort makowy

Biskopt

7 jajek
20 dkg cukru
20 dkg mąki
1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Jajka ubić z cukrem , połączyć delikatnie z mąką , proszkiem i piec w nagrzanym piekarniku ok. 180 stopni C i piec ok.40 minut.

Krem do tortu

2 kostki masła (masło gostyńskie i inne o zawartości tłuszczu pow.80%)
1 ½ szklanki maku
3 jajka
20 dkg cukru
20 dkg rodzynek, 3 łyżki smażonej skórki pomarańczowej, 3 łyżki posiekanych bakalii (figi, daktyle, morele , orzechy)
kieliszek spirytusu

½ litra śmietanki kremowej
puszka ananasów

Mak zalewamy wrzątkiem i gotujemy na najmniejszym ogniu (lekką mrugać), następnie odcedzamy i wychładzamy i mielimy co najmniej 2 razy.

Jajka ubijamy z cukrem. Masło ucieramy na puch i delikatnie powoli łączymy z ubitymi jajami. Do kremu po 1 łyżce dodawamy masę makową. Na końcu dodać wszystkie bakalie i kieliszek spirytusu.

Biszkopt przekroić na 3 warstwy i nakropić biszkopt zalewą: syrop z puszki ananasów rozcieńczony wodą i spirytusem. Każdy krążek biszkoptu posmarować kremem i warstwą ubitej śmietanki kremowej z cukrem waniliowym i zagęstnikiem. Cały tort posmarować kremem. Boki obsypać wiórkami migdałowymi. Na wierzchu udekorować wianuszkiem śmietanki kremowej i owocami ananasa i kiwi. Schłodzić.

**Kolo Gospodyń Wiejskich w Szymanowie .
Irena Bielicka Krzyśko**

(230) Pierniczki

15 jaj
3-4 szklanki mąki
2 kostki margaryny
2 kostki smalcu
3 szkl. cukru (na karmel)
3 szkl. cukru
2 słoiki miodu sztucznego (200g)
1 słoik miodu dobrego (500g)
6 łyżek amoniaku (czubate)
5-4 łyżek przyprawy do pierników
½ paczki kakao
½ l. mleka

Roztopić cukier na karmel dodać miód i tłuszcz. Jajka ubić, amoniak sparzyć w gorącym mleku (w dużym naczyniu). Wszystko razem połączyć. Wszystko razem połączyć. Zostawić w chłodnym miejscu na 2 dni . Wykrawać foremkami oraz polukrować.

**Kolo Gospodyń Wiejskich w Szymanowie .
Irena Bielicka Krzyśko**

(231) Piernik z powidłami

3 szklanki mąki
1 szklanka cukru
2 płaskie łyżeczki sody
1 czubata łyżka kakao
½ kostki margaryny
1 szklanka mleka
1 słoik powideł
2 jajka

Wszystkie składniki włożyć do miski. Margarynę roztopić, mleko lekko podgrzać. Wszystko wymieszać razem i piec ok.1 godz. w temperaturze 180° C.

Polewa

½ kostki margaryny
1 szklanka cukru pudru
2 łyżki kakao
1 całe jajko

Rozpuścić tłuszcz (nie gotować) , dodać cukier puder , kakao , zamieszać. Na końcu zdjąć z ognia i dodać jajko mieszając.

**Kolo Gospodyń Wiejskich w Szymanowie
Irena Bielicka Krzyśko**

(237) Łamańce z makiem - deser na zimno

Przygotować masę makową wg w/w przepisu i dodać połamane ciastka kruche (mogą być ciasta petit-bery) i delikatnie wymieszać i podać z ubitą śmietaną. Udekorować rodzynkami.

Koło Gospodyń Wiejskich w Szymanowie

Irena Bielicka Krzyśko

(243) Wigilijny deser

Składniki:

1 torebka ryżu
2 śmietany kremówki
cukier do smaku
olejek migdałowy
1 migdał

Sos do deseru

100 ml soku wiśniowego
1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 łyżki cukru
olejek rumowy

Przygotowanie deseru:

Ryż ugotować na sypko, a następnie wyjąć z torebki, przelać zimną wodą i ostudzić. Schłodzoną śmietaną ubić z cukrem. Dodać trochę olejku migdałowego. Połączyć ryż z ubitą śmietaną delikatnie mieszając. Sparzony i obrany migdał ukryć w deserze. Przełożyć całość do salaterki.

Przygotowanie sosu:

Do zimnego soku dodać mąkę ziemniaczaną, cukier, wymieszać i zagotować, mieszając aż do zgęstnienia. Na końcu wymieszać z odrobiną olejku rumowego. Ryżowy deser polać strugami sosu.

Niespodzianka

Na ukryty migdał może natrafić tylko jedna osoba, która od gospodyni otrzymuje niespodziankę: czekoladę lub inny drobny upominek sprawiający radość w tym szczególnym dniu.

Koło Gospodyń Wiejskich Naróżniki

Kontakt: Danuta Buszewska

(247) Babka z makiem

Składniki:

5 jajek
1 szkl. Cukru
1 szkl. Mąki pszennej
? szkl. Mąki ziemniaczanej
1 szkl. Maku
1 margaryna palma
2 łyżeczki proszku do pieczenia
olejek migdałowy

Przygotowanie:

Jajka ubić z cukrem, dodać mąkę+ mączkę+ proszek do pieczenia.

Na koniec dodać rozpuszczoną margarynę.

W czasie roztopiania margaryny wrzucić mak i jak się zaparzy to gorące wlewać do ciasta. Piec w 170° przez 30 minut.

KGW w Mijanowie

Wykonała: Alicja Sobczak

(248) Makowiec zwijany z kruszonką.

Ciasto:

0,5kg mąki
0,5 kostki margaryny palmy
3 łyżki cukru
5 dkg drożdży
2 całe jajka
Cukier waniliowy
1 szkl. mleka
skórka z jednej cytryny

Wykonanie:

Połowy mleka (ciepłego) rozpuścić z łyżką cukru, poczekać aż wyrośnie.
Resztę składników posiekać na stolnicy połączyć z drożdżami i wyrobić na gładką masę.



Mak:

0,5kg maku
1 ? kostki margaryny palmy
? szkl. Cukru
3 jajka (białka ubić)
cukier waniliowy
garść tartej bułki
rodzynki
orzechy

Mak przekręcić przez maszynkę 2 razy. Margarynę palmę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać żółtka i mak na przemian, na końcu dodać białka, bakalie wszystko wymieszać.

Ciasto podzielić na 2 części. Rozwałkować każdą część ciasta na kształt prostokąta. Przełożyć połową maku, równo rozsmarować. Zawinąć w rulonik, przełożyć na wysmarowaną blaszkę, przeciąć przez środek i posypać kruszonką.

Piec przez 40 minut.

Na koniec polukrować.

KGW w Mijanowie

Wykonała: Stefania Michalak

(257) Pierniki

takimi był obdarowywany Papież Jan Paweł II

Proporcja

1 kg mąki , 0,5 kg miodu
3 dkg sody
25 dkg cukru, 4 jaja
6 łyżek korzeni tłuczonych
2 łyżeczki goździków
1 łyżeczka pieprzu
1 łyżka skórki pomarańczowej

Miód zrumienić, dodać cukier rozpuścić, trochę pogotować, następnie przestudzić. Do przestudzonego wsypać połowę mąki przesianej i jaja. Wyłożyć na stolnicę, zagnieść resztę mąki i sodę. Ciasto dobrze wyrobić, dodając korzenie, całą godzinę kulać. Następnie w ciągu kilku dni przerabiać ciasto. Im więcej dni leży tym lepszy jest piernik. Ciasto wywałkować na grubość ok.0,5 cm, wykrawać i piec ok. 10 min. W temp.180*C. Można polukrować i posypać maczkiem kolorowym.

Zespołu Szkół Technicznych Pleszewie, opiekun grupy Krystyna Kowalska

(258) Kompot z suszu na zakonnym stole wigilijnym.

W skład porcji suszu wigilijnego wchodzi pokrojone w plastry jabłka, najczęściej odmiany antonówka, pokrojone gruszki, głównie odmiany klapsa oraz śliwki węgierki suszone w całości (z pestką). Owoce do produkcji suszu wigilijnego pochodzą z sadów przydomowych oraz gospodarstw sadowniczych Ziemi Kaliskiej. 2 szklanki owoców suszonych (moreli, śliwek, gruszek, jabłek) – ok. 130g, 1/2 szklanki cukru, goździki, skórka z 1 cytryny, cynamon w lasce.

Suszone owoce dokładnie umyć, włożyć do naczynia i zalać wodą, każdy owoc osobno. Pozostawić na kilka godzin. Następnie w tej samej wodzie zagotować – każdy owoc osobno, dodając cukier i przyprawy. Gotować do miękkości owoców. Osobno przygotować 2 jabłka świeże, ostrugane nożem karbowanym, ugotowane; 2-3 mandarynki, obrane ze skórki, zdjęta błonka, delikatnie ugotowane.

W naczyniu szklanym układać owoce gromadkami, jak gotowane, z każdego ugotowanego owocu wlać soku z gotowania, przystroić liściem mięty

Krystyna Kowalska



(272) Świąteczny piernik z wkladką

Przepis:

6 jaj, 350g mąki, 1 szklanka miodu, 1 łyżeczka sody,
1 łyżeczka proszku do pieczenia, przyprawa do piernika, 3/4 szklanki cukru,
Upiec dwa placki jak biszkopt.

Wkładka:

6 jabłek pokroić w kostkę zasypać szkl. cukru i zostawić na godzinę, dodać słoik wiśni, garść rodzynek, garść orzechów, 3 jajka (ubić), 300g mąki
1 łyżeczka sody
Wszystko wymieszać i upiec

Masa:

Zagotować szkl. mleka z dwoma cukrami waniliowymi. Utrzeć 2 jajka, 200g cukru, 2 łyżki mąki, z tego ugotować budyń i wystudzić. Utrzeć 2 kostki masła wystudzonego budyń, rozpuszczoną gorzką czekoladę i kilka kropel spirytusu.

Przekładanie:

Piernik – masa – wkładka – masa - piernik

Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie



(275) Makowiec

Ciasto: 0,5 kg mąki pszennej, 0,5 kostki masła, 0,5 kostki margaryny, 2 jajka, 2 żółtka, 5 łyżki mleka, 8 dkg drożdży, 0,5 szkl. cukru. Ze wszystkich składników zagnieść ciasto i włożyć na noc do lodówki.

Masa: 1kg maku, 4 żółtka, 2 szkl. cukru, 5 łyżek mąki, 1/3 szkl. miodu, olejek migdałowy, rodzyнки, bakalie. Mak zaparzyć i gotować 2 godz na małym ogniu, ostudzić na sitku. Zmilić 2 razy z cukrem i połączyć z pozostałymi składnikami.

Ciasto podzielić na 6 części, nałożyć masę makową, zwinąć, owinąć w pergamin wysmarowany tłuszczem.

Piec w temperaturze 180 stopni przez 25 -30 minut.

(289) Strucla makowa

Składniki:

- Ciasto: 0.5 kg mąki pszennej
- 15 dag cukru
- 10 dag masła
- 2 jajka
- 1/4 litra mleka
- 1.5 paczki drożdży instant
- szczypta soli
- cukier waniliowy
- Masa makowa: 30 dag maku niebieskiego
- 10 dag cukru
- 10 dag rodzynek
- ok 5 dag migdałów (w płatkach)
- 2 łyżki miodu naturalnego
- 1 duże jajko
- 5 łyżek syropu wiśniowego lub malinowego
- 1 łyżka masła
- pół fiołki olejku migdałowego



Sposób przygotowania:

Przygotowanie ciasta: Mleko, masło i cukier podgrzać. Do miski wsypać: mąkę, drożdże, cukier waniliowy, sól i dodać jajka. Zamieszać, wlać ostudzone z dodatkami mleko. Wyrabiać ręką aż do oderwania się ciasta i tak przygotowaną masę zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Przygotowanie masy makowej: Mak zemleć w maszynce, rodzyнки opłukać i osączyć, do rondla włożyć: masło, mak, cukier, miód, rodzyнки, migdały i syrop. Ciągłe mieszając, podgrzewać na wolnym ogniu, lecz nie przesmażać. Gdy masa nieco ostygnie, wbić jajko i dokładnie wymieszać. Dodać olejek migdałowy. Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na prostokąty o grubości ok. 1 cm, na ciasto wyłożyć masę makową, pomijając brzegi. Całość zwinąć w rulon i przełożyć do wysmarowanych tłuszczem foremek. Po wyrośnięciu włożyć do średnio nagrzanego piekarnika. Po upieczeniu i wystudzeniu struclę polukrować (najlepszy jest lukier z dodatkiem alkoholu). Udekorować skórką pomarańczową, płatkami migdałów, rodzyнками lub orzechami.

KGW Wtorek, Danuta Królak

(296) Kompot z suszonych owoców

Składniki:

- 250g suszonych śliwek
- 250g fig
- 300g jabłek i gruszek suszonych lub używamy 800g gotowej mieszanki kompotowej
- 3 łyżki cukru
- 1 mała cytryna

Sposób przygotowania:

Śliwki i figi wypłukać szybko w wodzie, włożyć do oddzielnych naczyń i zlać zalewamy zimną przegotowaną wodą, tak żeby pokryła owoce. Zamoczyć przez całą noc. Suszone jabłka i gruszki zalać również zimną przegotowaną wodą, ale można zamoczyć krócej. Oddzielnie namoczone owoce gotować w 5 litrach wody. Do namoczonych śliwek dodać łyżkę cukru i tylko zagotować. Do fig dodać łyżkę cukru, sok z cytryny, skórkę z cytryny i gotować przez 5 minut. Do namoczonych suszonych jabłek i gruszek dodać łyżkę cukru i gotować

około 15 minut. Oddzielnie ugotowane składniki połączyć (usuwamy skórkę cytryny) i odstawić do schłodzenia, jeśli używamy owoce z gotowej mieszanki kompozytowej, nie musimy moczyć owoców osobno. Podajemy w temperaturze pokojowej.

Koło Gospodyń Wiejskich Przybysławice, Eugenia Przygoda

(302) Placek drożdżowy

10 dag drożdży
1 szkl. cukru
1 szkl. mleka
1 szkl. oleju
5 szkl. mąki
szczypta soli

Do miski włożyć drożdże, pokruszyć. Wszystkie składniki kłaść jedno na drugie, zostawić na 3 godziny, potem dobrze wyrobić. Kłaść na blachę i piec 45 min.

Helena Karbowska

(303) Placek na marchwi

2 szkl. marchwi
2 szkl orzechów
1,5 szkl. oleju
1,5 szkl. cukru
2 szkl. mąki
2 łyżeczki sody
szczypta soli
2 łyżeczki proszku do pieczenia
4 jaja
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżka masła

Jaja, cukier, olej, cynamon i sól roztrzepać, dodać mąkę zmieszaną z proszkiem i sodą. Na koniec dodać marchew, orzechy i wymieszać. Blachę posmarować masłem. Piec 45 min.

Helena Karbowska

(304) Placek na maślance

4 jaja
2 szkl. maślanki (najlepiej świeżej, zaraz po zrobieniu masła)
2 szkl cukru
4 łyżeczki proszku do pieczenia
4 łyżeczki cukru waniliowego
1 szkl. oleju
5 szkl mąki tortowej

Jaja rozbić z cukrem i maślanką. Następnie wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem i dodać olej. Dobrze wymieszać. Kłaść na blaszkę, na to wbić biało i rozsmarować na cieście. Kłaść jabłka lub śliwki i zrobić kruszonkę. Piec 1 godzinę.

(305) Kawa po kapitańsku na koniec Wieczery Wigilijnej

1 łyżeczkę kawy zalać niepełną szklanką wody. Następnie ubić mocno 2 żółtka z 4 czubatymi łyżkami cukru. Włożyć do kawy do pełna (można dodać rum lub inny alkohol).

Helena Karbowska

(317) Piernik z bakaliami

40 dag mąki
20 dag miodu naturalnego
20 dag cukru
12 dag masła
20 dag gęstej śmietany
5 jaj
1,5 łyżeczki przyprawy korzennej do pierników
1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
8 dag rodzynek
4,5 dag skórki pomarańczowej

Mikserem wymieszać masło z cukrem dodając stopniowo żółtka i miód. Dodać przyprawę korzenną, śmietanę i połowę mąki zmieszaną z sodą. Ubić na sztywno pianę z białek, dodać ją do ciasta i wsypać resztę mąki jednocześnie z bakaliami- wymieszać. Włożyć ciasto do foremek wysmarowanych tłuszczem i wysypanych mąką. Piec około godziny w temperaturze 180° C. Potem poleć polewą czekoladową, posypać orzechami i wiórkami kokosowymi.

Maria Chudobska

(346) Piernik

Składniki:

- słoik powideł,
- 3 szklanki mąki,
- ½ kostki margaryny lub ½ szklanki oleju,
- szklanka mleka,
- 3 łyżeczki sody,
- ½ szklanki cukru,
- ½ szklanki miodu, rozpuszczonego,
- 4 jajka,
- 4 łyżeczki kakao,
- przyprawa piernikowa,
- bakalie.

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać razem i upiec w 180° C około 50-60 minut.

KGW Modła Królewska, Małgorzata Pomocka

(351) Makowiec zwijany

Ciasto:

- 1 szklanka mleka,
- 1 szklanka cukru,
- 4 jajka całe,
- 10dag drożdży,
- 1 kostka margaryny,
- 1 kg mąki.

Wykonanie:

Mleko podgrzać dodać drożdże, 2 łyżki cukru, 3 łyżki mąki rozmieszać i odstawić do wyrośnięcia, mąkę, jajka, resztę cukru, szczyptę soli . Wsypać do miski, wlać wyrośnięte drożdże. Wszystko dobrze wyrobić, dodać roztopiony tłuszcz i jeszcze wyrobić, odstawić do wyrośnięcia. Są to 3 makowce zwijane.

Mak:

- ½ kg maku,
- 5 jaj,
- 5 łyżek cukru,
- 2 łyżki miodu,
- 10dag powideł,

- 1 łyżkę mąki ziemniaczanej,
- 100kg margaryny,
- olejek migdałowy.

mak sparzyć, zmielić dwa razy, dodać wszystkie składniki, na koniec ubite białka. Ciasto wyrośnięte rozwałkować, podzielić na 3 części, posmarować masą makową i zwinąć w rulon, pozostawić do wyrośnięcia. Wierzch posmarować białkiem lub posypać kruszonką. Pokłuć widelcem, gdy podrośnie i piec w temperaturze 200° C około 40 minut.

KGW Nowa Wieś , Nowa Wieś 62
Przewodnicząca KGW Halina Wałęsa

(357) Placek z marchwi

Składniki:

- 30 dag utartej marchwi (surowej),
- 50 dag mąki,
- 15 dag masła,
- 1 paczka korzeni,
- 25 dag cukru,
- 2 jajka,
- 2 łyżeczki proszku,
- 2 łyżeczki sody.

Wykonanie:

Masło utrzeć z cukrem, dodawać pozostałe składniki. Wyłożyć na blachę, upiec w temperaturze 180° C, około 45 minut. Polukrować lub oblać czekoladą.

Krystyna Wałęsa

358) Placek piernik

Składniki:

- 1 paczka korzeni,
- 4 jajka,
- 1 szklanka cukru przepalić,
- 1 kostka margaryny,
- 4 łyżeczki kakao,
- 3 płaskie łyżeczki sody,
- 1 szklanka mleka,
- 50 dag mąki,
- 1 dżem śliwkowy.

To wszystko razem wymieszać.

Krystyna Krawczyk

(359) Pierniki

Składniki:

- 2 kg mąki,
- 75 dag kartoflanki,
- 10 jaj,
- 1 kg cukru, przepalić i do tego dodać 1 szklankę wywaru z lipy,
- 30-35 dag miodu,
- 4 paczki korzeni, trochę anyżu i kopru włoskiego, zmielonego,
- 3 łyżeczki amoniaku,
- 2 łyżki kawy,

- 2 łyżki kakao,
- 1 łyżeczkę sody,
- 1 kostka margaryny,
- 0,5 kg masła,
- 1 łyżka smalcu.

Wykonanie:

Cukier przepalić, dodać 1 szklankę wywaru z lipy, następnie dodać miód, kawę, kakao, masło, smalec i margarynę. To wszystko rozpuścić i zostawić do wystygnięcia. Po wystygnięciu dodajemy resztę składników i zostawiamy do następnego dnia.

Krystyna Krawczyk

(379) Tort makowy

Biskopt makowy:-10 jajek

-2 szkl. maku (sparzyć i zmielić 2 razy przez maszynkę)

- 1 szkl. sucharków (może być bułka tarta)
- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. orzechów
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić z cukrem- dodawać żółtka. Na 1 żółtko 1 łyżkę wody- na przemian mak – sucharki oraz proszek do pieczenia. Wszystko dobrze zmiksować i wlać do dużej tortownicy – piec w tmp. 180 stopni.

Masa: -4 jajka

-2 kostki margaryny (Maryna)

-1 szkl. cukru

-kakao

-trochę olejku waniliowego

Masę z 4 jajek i szkl. cukru ubić na parze. Wychłodzoną pomału lać do utartej margaryny – dalej ucierać dodając kakao i olejek waniliowy do smaku.

Biskopt biały:-6 jajek

-1 szkl. cukru

- $\frac{3}{4}$ szkl. mąki pszennej

- $\frac{3}{4}$ szkl. mąki ziemniaczanej

-2 łyżeczki proszku do pieczenia

Białka ubić na sztywno z cukrem. Do ubitej masy dodajemy żółtka po jednym – dalej ubijamy – wsypać mąkę i proszek do pieczenia – lekko wymieszać – wlać na tortownicę.

1 dżem z czarnej porzeczki do przekładania (połowę rozrobić z wodą do pokropienia – druga połowa do przełożenia)

Biszkopt makowy przekroić na połowę – skropić – nałożyć krem – na to biszkopt biały – skropić – nałożyć krem – dżem – orzechy i drugą połowę biszkoptu makowego. Reszta kremu na wierzch – poleać rozpuszczoną gorzką czekoladą i udekorować (płatki kokosowe, migdałowe, orzechy)

Jeżeli biały biszkopt wyjdzie wysoki można go przekroić na pół.

Stencel Lucja

(390) Kompot z suszu

- po 5 dag suszonych jabłek, moreli, gruszek, śliwek i fig
- 2 łyżki rodzynek
- 10 dag cukru
- cienko obrana skórka i 3 łyżki soku z cytryny
- kawałek cynamonu
- 4 goździki

Owoce opłukać, zalać wrzątkiem. Moczyć do białej. Następnie odcedzić. Z dwóch szklanek wody, w której moczyły się owoce i cukru ugotować syrop z dodatkiem cynamonu, goździków i skórki cytrynowej. Wymieszać z wywarem. Ponownie zalać owoce.

Dorota Ligocka

(397) Gwiazdki świąteczne

- 90 dkg mąki
- 30 dkg cukru - pudru
- 60 dkg masła lub margaryny
- 5 jaj (żółtka do ciasta, białko do smarowania)
- 10 dkg grubszego cukru kryształ

Do mąki dodajemy wszystkie składniki (bez białka i cukru). Wyrabiamy ciasto i wkładamy na 2 godziny do chłodziarki. Następnie ciasto porcjami wałkujemy i wykrawamy foremką gwiazdki^ środki na gwiazdkach wykrawamy kieliszkiem .Następnie smarujemy rozmąconym białkiem i posypujemy cukrem kryształem . Piec na blasze około 25 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

Nowak Krystyna

(398) Pierniki

- 3 kg mąki
- 3 kostki margaryny
- 75 dkg cukru (z tego jedną szklankę przepalić dolewając 1 szklankę wody)
- 2 łyżki amoniaku
- 3 paczki przyprawy do pierników
- 9 jaj
- 2 słoiki miodu sztucznego
- 1 olejek migdałowy

Do przepalonego cukru dodać miód i resztę cukru, wszystko rozpuścić.Oddzielnie roztopić tłuszcz i dodać do cukru .Po przestudzeniu dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto .Ciasto włożyć na kilka godzin do lodówki. Następnie rozwałkować porcjami i wykrawać foremkami pierniczki o różnych kształtach .Upiec, a po wystudzeniu lukrować i posypać kolorową posypką.

Nowak Krystyna

(399) Pierniki babuni

- 1 dżem
- 3 szklanki mąki
- 1 kostka margaryny
- pół szklanki mleka
- 5 jaj
- 2 łyżki kakao
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 przyprawę do pierników

Margarynę, dżem jajka i cukier ucieramy. Mąkę ,mieszamy z przyprawą do pierników i kakao. Do ucieranej masy dodajemy mąkę i wymieszamy ciasto . Na koniec dodajemy rozpuszczoną sodę i mieszamy ,następnie wylewamy ciasto na blachę.

Pieczemy około 45 minut w temperaturze 170 stopni C .

Po wystudzeniu ciasto lukrujemy lub polewamy polewą według uznania.

Nowak Krystyna

(406) Murzynek z marmoladą „Pyszny””

- 1 kostka margaryny
- 1 cukier waniliowy
- 5 jaj
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 0,5 szkl. wody
- 2,5 szkl. cukru
- 2 szkl. mąki
- 10 łyżeczek kakao

Margarynę, cukier, cukier waniliowy, wodę i kakao zagotować i odlać pół szklanki na polewę. Do reszty dodać mąkę, proszek, żółtka, Na koniec ubić pianę z białek i wszystko razem wymieszać. Piec ok.. 45 minut. Po upieczeniu przekroić na pół i posmarować marmoladą. Następnie podgrzać lekko polewę i posmarować placek.

Sławomira Puziak

(407) Makowiec z kruszyną

- ½ kg maku mielonego
- ½ l wody
- 1 kostka margaryny
- ½ kg cukru

Wszystko oprócz maku zagotować i tym sparzyć mak. Gdy to wystygnie dodać 4 żółtka, łyżkę mąki, łyżeczkę kakao, olejek migdałowy i rodzynki, pół proszku do pieczenia, na koniec ubite białko

Ciasto: - 3 jajka

- 1 szkl. cukru
- 2 szkl. mąki
- 0,5 kostki margaryny
- 0,5 proszku do pieczenia

Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, na ciasto masę makową – podpiec chwilę – tak z 20 minut, wtedy posypać kruszyny i dopiec. Piec razem do godziny.

Sławomira Puziak

(410) Piernik na skwarkach

- miód naturalny 50 dag
- mąka 120 dag
- skwarki 30 dag
- cukier 40 dag
- jaja 8 sztuk
- soda oczyszczona 2 łyżki
- kakao 3 dag
- przyprawy do pierników 3 paczki (lub goździki, cynamon, imbir, kolendra i anyż)

Miód stopić wraz z cukrem w rondlu, dodać zmielone skwarki, przyprawy do pierników i wystudzić. Masę przełożyć do miski. Do chłodnej masy dodać przesianą mąkę, sodę, kakao i całe jaja. Całość dokładnie wymieszać za pomocą pałki do ucierania i pozostawić w chłodnym miejscu na 4 dni. Po upływie tego czasu nałożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę i wypiekać w piekarniku w temperaturze około 200 stopni. Piernik ten strukturą przypomina ciasto kruche.

Kolo Gospodyń Wiejskich, Walentynowo

(413) Bożonarodzeniowy piernik

ciasto: - 3 szkl. mąki

- 1 szkl. mocnej herbaty
- 1, 2 szkl. miodu
- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. oleju
- 3 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka cynamonu
- przyprawa do piernika

masa: - 2 galaretki o smaku cytrynowym

- 1 kg jabłek
- 2 łyżki posiekanych orzechów
- 2 łyżki rodzynek
- 10 kg cukru
- 1 łyżka masła

Składniki ciasta połączyć. Wyłożyć na blachę piec 40 minut w temp. 180 stopni, wystudzić, zrobić masę. Galaretki rozpuścić w 0,5 litra wody gorącej, jabłka obrać, pokroić (ja dałam ze słoika), dodać cukier prażyć na maśle 5 minut. Dodać rodzynek i orzechy ostudzić. Połączyć z tężejącą galaretką. Ostudzony piernik przekroić i posmarować masą (ja do każdego ciasta dodaję jeszcze dowolny olejek). Polać polewą czekoladową i posypać kokosem.

Kolo Gospodyń Wiejskich, Walentynowo

(414) Tort makowy

- 3 szkl. maku (zaparzyć i przetrzeć przez maszynkę dwa razy)
- 8 jajek
- 1 ½ szkl. cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka bułki tartej
- 3 łyżki kaszki mannej
- odrobina olejku migdałowego

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, mak, bułkę tartą, kaszkę manną i proszek do pieczenia. Wszystko wymieszać. Wlać do okrągłej formy. Piec ok. 1 godz. W 180 st.

KREM CYTRYNOWY DO TORTU: 3 jajka i 1 szkl. cukru ubić na parze. Dodać cukier waniliowy, sok z 1 cytryny. 1,5 kostki margaryny Kasi rozetrzeć, następnie powoli dodawać przestudzone ubite jaja z cukrem.

PONCZ: ½ szkl. wody, 1 łyżka cukru, alkohol do smaku

Tort przełożyć kremem cytrynowym, poleać czekoladą.

Koło Gospodyń Wiejskich, Walentynowo

(420) Piernik przekładany

- 1 kg mąki tortowej
- 50 dag miodu
- 6 jaj
- szklanka śmietany
- łyżka sody oczyszczonej
- 12 dag masła lub margaryny
- 2 łyżki przyprawy do pierników
- 25 dag łuskanych i posiekanych orzechów włoskich
- 2 słoiki powideł śliwkowych lub dżemu morelowego

Miód przełożyć do rondla podgrzać na małym ogniu. Gdy się rozpuści dodać tłuszcz i przyprawę korzenną. W osobnym naczyniu ubić całe jaja z cukrem, wymieszać z lekko przestudzonym miodem i śmietaną. Ciągłe mieszając powoli wsypać mąkę wymieszaną z sodą. Ucierać aż wszystkie składniki się połączą. Na końcu wsypać orzechy, wymieszać. Napęlić ciastem (do ¾ wysokości) wąskie blaszki wysmarowane tłuszczem i posypane mąką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 st. I piec ok. 70 min. Upieczone pierniki lekko przestudzić i wyjąć z form. Jeszcze ciepłe przekroić wzdłuż na 2-3 placki, posmarować półcentymetrową warstwą powideł lub dżemu, złożyć, przykryć deseczką i trochę obciążyć. Gdy warstwy się skleją, pierniki polukrować lub poleać polewą czekoladową.

Koło Gospodyń Wiejskich, Walentynowo

(422) Wigilijny kompot z suszonych owoców

- 15 dkg suszonych śliwek
- 15 dkg suszonych jabłek
- 20 dkg suszonych gruszek
- 2 kopiane łyżki rodzynek
- 1 cytryna

Owoce dokładnie umyć. Każdy rodzaj zalewamy w osobnym naczyniu 2 szklankami przegotowanej wody. Gdy owoce zmiękną przekładamy do szklanej salaterki lub wazy łyżką cedzakową. Płyny cedzimy przez sito do jednego naczynia dodając cukier i rodzynek. Zagotowujemy płyn, Odsączone owoce zalewamy nim. Dodajemy cytrynę drobno pokrojoną w plasterki. Odstawiamy do wystygnięcia na kilka godzin.

Koło Gospodyń Wiejskich, Walentynowo

(424) Ciastka migdałowe

- 4 żółtka ugotowane na twardo + 1 żółtko surowe
- 1 kostka masła
- 1 szkl. cukru pudru
- 1 szkl. mąki krupczatki
- skórka cytryny, sok z cytryny
- 1 filiżanka sparzonych, obranych migdałów

Żółtka przecieramy przez sito, masło ucieramy z cukrem. Składniki łączymy i dodajemy przetarte żółtka, skórkę z cytryn i sok oraz surowe żółtko + przesiana przez sito mąkę. Wyrabiamy ciasto. Ukształtowaną kulę chłodzimy przez 2-3 godziny. Ciasto rozwałkowujemy, wykrawamy ciastka. Wierzch ciastek smarujemy białkiem i posypujemy migdałami. Pieczemy w 200 st. Przez 10-18 minut.

Kolo Gospodyń Wiejskich, Walentynowo

(437) Babeczki kruche - słone

Nadzienienie: 1 opakowanie sera smażonego, 0,5 kostki masła, 1 cebula, 250g kurek świeżych, 125ml śmietanki 30%, 1 surowe jajko, sól, pieprz, pęczek zielonej pietruszki, kilka listków zielonej bazylii.

Pokroić w drobną kostkę cebulę, umyć kurki i też pokroić w kostkę. Kurki z cebulą zeszklić na maśle, dodać śmietankę, chwilę podsmażyć, następnie dodać sól, pieprz, posiekaną pietruszkę i bazylię. Nadzieniem wypełnić babeczki. Na końcu roztopić ser smażony z łyżką masła i jajem, nakładać po łyżce na każdą babeczkę i zapiec w piekarniku o temp. 180° C około 10 minut. Podawać z barszczem ja podawałam z barszczem pomidorowym:

Składniki: porcja rosółowa, marchewka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, pietruszka świeża pokrojona. Sposób wykonania sporządzić bulion wyciągnąć warzywa oraz porcje rosółową, dodać koncentrat pomidorowy przyprawić do smaku i dodać pietruszkę pokrojoną.

Agnieszka Bialek



(438) Tort ajerkoniakowy

Spód ciasta: 5 jajek,
5 łyżek cukru,
3 łyżki mąki,
2 łyżki kakao,
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób wykonania:

Oddzielamy białka od żółtek, białka z cukrem ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy żółtka ubijamy to przez chwilę, dodajemy do tego mąkę, kakao oraz proszek do pieczenia. Mieszamy to wszystkim drewnianą łopatką i wylewamy na formę wyłożoną pergaminem pieczemy w temp. 180°C przez około 25 minut. Na gotowy biszkopt założyć kołnierz (aby krem nie wylał się), poukładać brzoskwinie pokrojone w plasterki, a na to wylać krem ajerkoniakowy i szybko poukładać na bokach rurki raz czekoladą do góry a raz na dół.

Krem na ciasto:

0,7 litra ajerkoniaku,
3 łyżki żelatyny,
0,5 kostki masła,
0,5 kostki margaryny,
2 jajka,
0,5 litra śmietany 30%,
1 cukier waniliowy,
6 łyżek cukru pudru

Sposób wykonania:

Rozpuścić w zimnej wodzie (w 5 łyżkach zimnej wody) i odstawić ją do napęcznienia w osobnym naczyniu wrzucić 0,5 kostki margaryny i 0,5 kostki masła dodać cukier waniliowy, 3 łyżki cukru pudru i 2 żółtka. Połączyć wszystko w jedno litą masę. W osobnym naczyniu ubić śmietanę z 3 łyżkami cukru pudru, w misce ubić 2 białka i połączyć z ubitą śmietaną. Żelatynę wstawić na gorącą kąpiel wodną i rozpuścić ją do lejącej konsystencji wlać ajerkoniak i dokładnie połączyć z żelatyną. Ajerkoniak z żelatyną wlać do masy masłowej cały czas miksować. Kiedy wszystkie składniki się połączą dodać do ubitej śmietany z białkami dokładnie połączyć wylać na biszkopt.

Agnieszka Bialek

(443) Świąteczna Babka Czekoladowa

Składniki..

Jajka 5szt.
Cukier 1szkl
Cukier waniliowy 1op
Imbir 1 łyżeczka
Sól szczypta
Mąka pszenna 1 szkl
Mąka ziemniaczana 0,5 szkl
Kakao 3 łyżki
Masło 250 g (polecam 125g margaryny i 125 g masła)
Proszek do pieczenia 1 łyżeczk.a..

można dodać:

- Orzechy
- Rodzynki

Etapy przygotowania:

- 5 całych jaj ubić z cukrem oraz z cukrem waniliowym w mikserze.
- Do ubitej masy dodać imbir, szczyptę soK.
- Szklanę mąki pszennej wymieszać z proszkiem do pieczenia i wsypać do miksera.
- Dodać kakao, mąkę ziemniaczaną oraz wcześniej rozpuszczoną kostkę masła, zmiksować wszystkie składniki
- Przebrać do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Piec ok. 50 - 60 min. w temp. 170°C\

Polewa Czekoladowa:

Składniki:

- Cukier 0,5 szkl
- Margaryna 125g
- Kakao 2 łyżki
- Woda 2 łyżki

Etapy przygotowania:

- Rozpuścić margarynę, dodać cukier, wodę i kakao i cały czas mieszając.
- Wszystko gotować na małym ogniu, aż polewa nie będzie miała płynnej konsystencji. Polać babkę i odłożyć w chłodne miejsce.

Kolo Gospodyń Wiejskich Wijewo

(469) Keks z bakaliami prababci

50 dag mąki pszennej
25 dag masła
20 dag cukru
4 jaja
½ szkl. mleka
4 łyżeczki cukru waniliowego
4 łyżeczki proszku do pieczenia
15 dag rodzynek i smażonej skórki pomarańczowej
szczypta soli po 10 dag suszonych daktyli, obranych orzechów włoskich
do posypania 10 dag cukru pudru

Mąkę z proszkiem wymieszać i wsypać do miski, następnie dodać cukier, masło, mleko, sól, cukier waniliowy i pod koniec dodać żółtka i wymieszać. Bakalie uprzednio przygotować- obsypać mąką. Dołożyć na koniec ubite na sztwno białek, lekko wszystko wymieszać i wlać do wysmarowanej blaszki. Piec w nagrzanym do 170° C piekarniku, około 60 minut. Po wystudzeniu obsypać cukrem pudrem.



Kolo Gospodyń Wiejskich Jaroszewice Rychwałskie, Irena Jagodzińska

(475) Strucla z bakaliami

Ciasto:

60 dag mąki

1¼ szkl. mleka

jajo

3 żółtka

10 dag masła

10 dag cukru 5 dag drożdży

1 łyżka cukru waniliowego

szczypta soli

Nadzienie:

50 dag maku

20 dag cukru pudru

5 łyżek miodu

15 dag masła

3 jaja

15 dag posiekanych migdałów

10 dag rodzynek

3 łyżki pokrojonej smażonej skórki pomarańczowej

kilka kropel olejku migdałowego

Mak sparzyć z 2 litrami wody na noc, następnie osączyć na sitku. Zmleć 3 razy na drobno i dodać resztę produktów i wymieszać.

Rozetrzeć drożdże z cukrem i mąką (po 2 łyżeczki) oraz letnim mlekiem, odstawić w ciepłe miejsce. Presiać mąkę i połączyć z resztą produktów i wyrobić ciasto, pod koniec dodając roztopiony tłuszcz. Odstawić w ciepłe miejsce na 40 minut. Po wyrośnięciu podzielić na 3 części, rozwałkować na prostokąty grubości 5 cm. Rozsmarować masę makową, zwinąć. Zostawić na posmarowanych i wyłożonych pergaminem blaszkach do wyrośnięcia 30 minut. Następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180° C, na 40 minut. Po upieczeniu oblać czekoladą gorzką roztopioną z 3 łyżkami mleka. Można udekorować lukrem (20 dag cukru pudru, sok z 1 cytryny, 1 łyżka białej wódki, utrzeć).



Koło Gospodyń Wiejskich Jaroszewice Rychwalskie, Irena Jagodzińska

(481) Kisiel żurawinowy

Składniki:

- 3009 żurawin
- 1/4szkl. Miodu
- goździki
- 1-1,5 łyżki mąki ziemniaczanej
- bita śmietana

Wykonanie:

Szklanek zimnej przegotowanej wody, dokładnie wymieszać z mąką ziemniaczaną, Starannie umyte żurawiny przetrzeć przez sito połączyć z miodem i goździkami. Skórki przetrtych żurawin zalać 3szklankami wrzątku, ugotować, przecedzić dodać do przetrtych żurawin doprowadzić do wrzenia, wlać zawiesinę z maki ziemniaczanej i podgrzewać mieszając. Gęsty kisiel rozlać do salatek, przestudzić. Przed podaniem udekorować bitą śmietaną.



Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Koźminie Wlkp.

Praca grupowa uczennic: Kamila Durak, Agata Chmielarczyk, Julita Kaszuba

(482) Kompot z suszonych owoców

Składniki:

- 5dag suszonych bananów
- 5dag suszonych gruszek

- 5dag suszonych jabłek
- 5dag suszonych papai
- 5dag suszonych śliwek
- 5dag suszonych żurawin

Wykonanie:

Wszystkie składniki zagotować. Można dodać cukier do smaku.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Koźminie Wlkp.

Praca grupowa uczennic: Kamila Durak, Agata Chmielarczyk, Julita Kaszuba

(486) Tłuczeńce

Składniki:

- 1/2 kg mąki żytniej
- 25 dag miodu
- 20 dag posiekanych migdałów
- 2 łyżeczki posiekanych skórek pomarańczy
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki zmielonych goździków
- 1/2 łyżeczki suszonego zmielonego imbiru
- Oplátky lub suche wafle



Wykonanie:

Mąkę żytnia, zagnieść z wodą na twarde ciasto, zrobić placek i upiec. Po wystygnięciu utłuc placek na mąkę, przesiać, przez rzadkie sito. Miód zrumienić, wsypać posiekane migdały, skórki pomarańczowe, wsypać mąkę przygotowaną, z upieczonego placek i smażyć dopóki nie zgęstnieje. Wtedy zdjęć z ognia, wsypać imbir, goździki i cynamon, wymieszać, posmarować oplatek lub wafel, przykryć drugimi oplatkiem (waflem), na drugi dzień pokroić w kawalki.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Koźminie Wlkp.

Praca grupowa uczennic: Kamila Durak, Agata Chmielarczyk, Julita Kaszuba

(488) Bombolki z masłem i miodem

Wykonanie:

Najpierw przygotujemy zwykłe ciasto drożdżowe. Gdy ciasto wyrośnie, rękami formujemy małe klusieczki i kładziemy na gorącą, blachę. Czekając aż bombolki się upieką, przygotowujemy polewę, przyrumieniamy masło na złoty kolor i mieszając, dodajemy do niego miód. Polewamy tym upieczone bombolki, chwilę czekamy, aż ciasto zmięknie, i podajemy na stół.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Koźminie Wlkp.

Praca grupowa uczennic: Kamila Durak, Agata Chmielarczyk, Julita Kaszuba

(489) Moczka śliwkowa

Składniki:

- 1/2 kg suszonych śliwek
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki maki
- kawałek czerstwego piernika
- cukier
- cynamon
- sól do smaku
- garść rodzynek

Wykonanie:

Śliwki namoczyć dzień wcześniej w 2 litrach przegotowanej i ostudzonej wody. Następnego dnia gotować je w tej samej wodzie na małym ogniu, aż się rozgotują. Przetrzeć przez sito, żeby odeszły pestki. Z masła i maki zrobić ciemną, zasmażkę (masło musi być brązowe). Śliwkowa, mączkę zagęścić zasmażką. Piernik utrzeć na tarce (najczęściej zostawia się kawałek piernika z poprzedniej Wigilii) i dodać do zupy. Jeśli jest za gęsta, dodać kompotu śliwkowego, poprawić cukrem, cynamonem i odrobina, soli, dodać rodzynki

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Koźminie Wlkp.

Praca grupowa uczennic: Kamila Durak, Agata Chmielarczyk, Julita Kaszuba

(490) Turrón**SKŁADNIKI:**

250 g miodu
300 g zmielonych migdałów
1 białko
100 g cukru
skórka z jednej cytryny

Wykonanie:

W rondlu na niewielkim ogniu rozgrzać miód, dodać cukier i podgrzewać do jego rozpuszczenia. Białko ubić na sztywną pianę. Do nieco wystudzonego miodu dodać białko i wszystko razem mieszać ok. 10 minut. Ponownie postawić na niewielkim ogniu i ciepło mieszając podgrzewać aż się skarmelizuje (zacznie brązowieć). Następnie dodać startą skórkę z wyparzonej wcześniej cytryny oraz zmielone migdały. Formę keksową, wyłożyć pergaminem, wylać masę, wygładzić zmoczona łyżka. Odstawić w chłodne miejsce na dwie godziny do zastygnięcia. Następnie pokroić na wąskie paski.

Do najczęściej spotykanych na stołach potraw zaliczyć można: owoce morza, karczochy, zupę migdałową, ryby, indyka i pieczone jagnię. Kolacja wigilijna nie może się odbyć bez szampana, marcepana i turionów

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Koźminie Wlkp.

Praca grupowa uczennic: Kamila Durak, Agata Chmielarczyk, Julita Kaszuba

(495) Kisiel owsiany**Składniki:**

- 0,5 kg płatków owsianych,
- 2 dag drożdży,
- 1,5 litra ciepłej wody,
- 2 łyżki mąki pszennej.

Przygotowanie

Wymienione składniki włożyć do garnka, wymieszać odstawić na dwie doby w temperaturze pokojowej do uzyskania odpowiedniej kwasowości. Następnie przecedzić. Płatki przepłukać na sicie używając 0,5 litra wody. Dodać 4 łyżki oleju, sól do smaku. Gotować na wolnym ogniu przez 30 minut stale mieszając, najlepiej drewnianą łyżką. Kisiel jest gotowy, gdy kropla upuszczona na talerzyk zastyga. Po ugotowaniu wylać do salaterek. Można spożywać na ciepło lub na zimno posypując cukrem.

Składniki:

- 1 kg mąki owsianej,
- 2,5 litra wody-

Przygotowanie

Mąkę zaparzyć z 2 litrami wody i odstawić w ciepłe miejsce aby zakwasiło się. Następnego dnia dodać 2 szklanki ciepłej wody, rozmieszać, przecedzić przez sito mocno wygniatać, łuski z mąki odrzucić, a płyn wlać do garnka i gotować ciągle mieszając około pół godziny. Następnie przelać do salaterek i odstawić w chłodne miejsce do stężenia.



Grażyna Osuch-Nowicka

(496) Kluski z faryną

Składniki:

- 1/3 kg maki,
- 1 jajko,
- sól,
- woda,
- miód lub faryna.

Przygotowanie

Z mąki, jaja, wody i soli zagnieść ciasto, rozwałkować, gdy przeschnie pokroić na makaron, a następnie ugotować. W dawnych czasach na wsi jadano kluski tylko słodzone miodem lub tzw. faryną - ciemnym, gorszym cukrem - albo zalewano je słodkim, gęstym kompotem ze śliwek lub sokiem z kiszzonej kapusty. Można jeść na ciepło i na zimno.

Grażyna Osuch-Nowicka

(499) Pierniczki

Składniki-

- 1 kg mąki,
- 1/2 litra miodu.
- 3 jajka,
- 1 kostka smalcu,
- 2 szklanki cukru.
- 1/2 szklanki mleka.
- 3 łyżeczki sody oczyszczonej,
- sól.
- 1/2 szklanki przyprawy do piernika.



Przygotowanie

W garnku na małym gazie rozpuszczamy smalec, miód, cukier do powstania jednolitej masy. W chłodnym mleku rozpuszczamy mąkę, jajka, sól. Następnie dodajemy do wystygniętej pierwszej masy. Wszystko razem wygniatamy na jednolitą masę. Gdy ciasto jest gotowe wkładamy do foliowego woreczka i dajemy do lodówki na 5 tygodni.

Przed pieczeniem wałkujemy ciasto i wycinamy ciasteczka z foremek. Pieczemy 10-20 min. w temp. 175°C aż się zarumienia.

Gdy pierniczki ostygną ozdabiamy je lukrem.

Grażyna Osuch-Nowicka