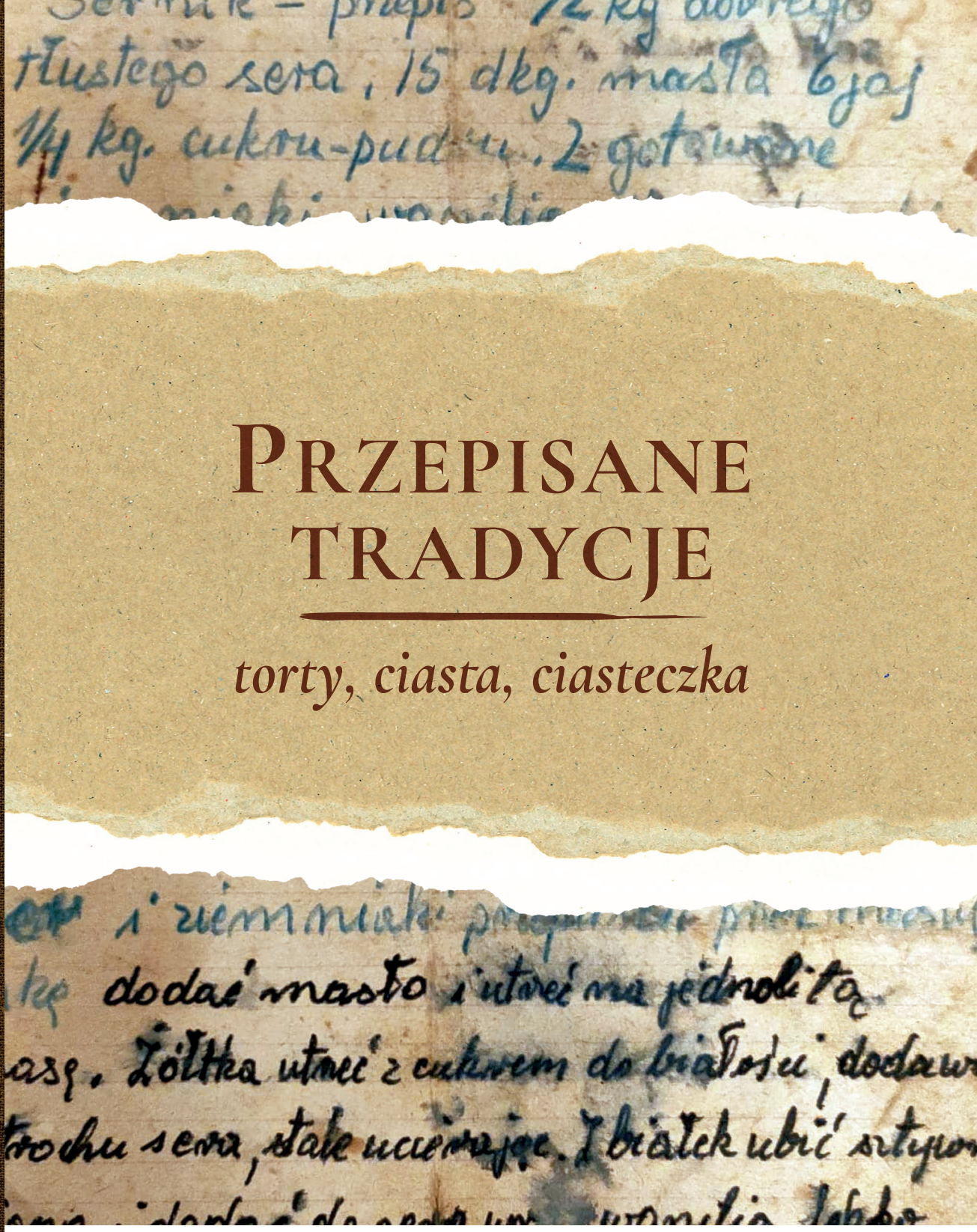


Przepisane tradycje

torty, ciasta, ciasteczka

Unia Europejska

SAMORZĄD
Województwa Opolskiego

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Publikacja opracowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” PROW 2014–2020

Przepisane tradycje.
Torty, ciasta, ciasteczka

Szanowni Czytelnicy,

Mam przyjemność przekazania Państwu wyjątkowej książki, która jest owocem Turnieju Słodkości „Przepisane Tradycje" dla Kół Gospodyń Wiejskich, jaki odbył się w grudniu 2023 r. w klimatycznym pałacu w Sulisławiu.

Niniejsza publikacja to zbiór blisko 100 przepisów na torty, ciasta i ciasteczka, które stanowią nieodłączną część naszego dziedzictwa kulinarnego. Wraz z naszymi uczestniczkami z 46 kół gospodyń wiejskich, które podzieliły się tradycyjnymi recepturami, mieliśmy przyjemność przeżyć kulinarne podróże w głąb kultury naszego województwa. Każdy przepis, który znajdziecie w tej książce, jest nie tylko smacznym przysmakiem, lecz również niezwykłą opowieścią, przekazywaną od lat z pokolenia na pokolenie.

Województwo opolskie jest najmniejszym spośród szesnastu polskich regionów, posiada jednak swój niepowtarzalny charakter. To tutaj przenikają się kultura śląska, kresowa, czeska czy góralska.

Pragnę podziękować wszystkim Paniom, które wzięły udział w tym turnieju. Mam nadzieję, że spotkanie w gronie osób, którym leży na sercu podtrzymywanie kulinarnych tradycji, ciągle stanowi dla Was motywację do dalszego działania na rzecz promowania kulinarnego dorobku. Dzięki Waszej pasji nasze opolskie smaki będą rozkoszą dla kolejnych pokoleń!

Chciałbym również podziękować osobom, które z zaangażowaniem włączyły się w prace jurorskie. Przy tak wysokim poziomie prezentowanych wypieków miały niełatwe zadanie do wykonania. Dziękuję także dyrekcji i pracownikom Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich za pomysł i profesjonalną organizację turnieju oraz liczę na kolejne podobne inicjatywy!

Mam nadzieję, że ta publikacja zabierze Państwa w podróż do smaków dzieciństwa, przypomni aromaty babcinej kuchni, przywoła atmosferę rodzinnych uroczystości i stanie się inspiracją do odkrywania tradycyjnych słodkich smaków na nowo.

Robert Węgrzyn

Członek Zarządu Województwa Opolskiego

Wydawca:

Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego
Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich

Koncepcja i opracowanie:

Joanna Harus
Justyna Osiecka-Sułek
Beata Krzak-Dąbrowska
Alicja Kruk
Anna Bodzioch
Szymon Ostaszewski

Zdjęcia:

Łukasz Józwenko

Zdjęcia wykorzystane w publikacji *Przepisane Tradycje. Torty, ciasta, ciasteczka* są własnością Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego. Wszelkie prawa do nich są zastrzeżone.

Opracowanie graficzne, skład i druk:

Zakład Poligraficzny Sindruk
Ul. Firmowa 12, 45-594 Opole
Tel. 77 442 09 69, e-mail: biuro@sindruk.pl

ISBN 978-83-656442-20-2

Nakład: 2 000 egzemplarzy

Wszelkie prawa zastrzeżone
Żadna część niniejszej publikacji nie może być reprodukowana, przechowywana jako źródło danych i przekazywana w jakiejkolwiek formie zapisu bez pisemnej zgody posiadacza praw.
Powyższe dotyczy również wszystkich zdjęć.
Publikacja *Przepisane Tradycje. Torty, ciasta, ciasteczka* jest bezpłatna, nie może być sprzedawana.

FB Opolskie ze smakiem

www.zesmakiem.opolskie.pl

Słowo wstępne ... 9
Ważne informacje na temat wypieków ... 12
Różne rodzaje mąk i ich zastosowanie ... 19
Temperatura i czas pieczenia ciasta ... 21

TORTY

Tort chlebowy, Koło Gospodyń Wiejskich w Ganie ... 24
Tort pani rejentowej – weselny, Koło Gospodyń Wiejskich w Bogdanowicach ... 26
Tort orzechowy, Koło Gospodyń Wiejskich „Dziouchy z klasą" z Masowa ... 28
Tort maślany, Koło Gospodyń Wiejskich „Tradycja" w Kurzniach ... 30
Tort cytrynowy, Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienicy ... 32
Tort, Koło Gospodyń Wiejskich w Pokoju ... 34
Tort orzechowy z marmoladą, Koło Gospodyń Wiejskich w Szydłowie ... 36
Tort Dobosz, Koło Gospodyń Wiejskich Szyszków ... 38
Ciasto tortowe „Jeż", Koło Gospodyń Wiejskich w Kazimierzu ... 40
Tort makowy z masą kawową, Koło Gospodyń Wiejskich Różyna „Różynianki" ... 42
Tort makowy z kremem kawowym, Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwone Jabłuszko" w Gotartowie ... 44
Tort Dobosa, Koło Gospodyń Wiejskich StyLOVE z Rybnej ... 46
Tort kremowy, Koło Gospodyń Wiejskich w Wysokiej ... 48
Tort biszkoptowy, Koło Gospodyń Wiejskich w Dalachowie ... 50
Tort czekoladowy – dla smakoszy czekolady i nie tylko,
KGW w Nasalach działające przy Byczyńskim Związku Rolników i Organizacji Społecznych ... 52
Tort tradycyjny maślany, Koło Gospodyń Wiejskich w Wawelnie ... 54
Tort na zimno, Koło Gospodyń Wiejskich Boroszów ... 56
Tort czekoladowy, Koło Gospodyń Wiejskich w Urbanowicach ... 58
Tort orzechowy, Koło Gospodyń Wiejskich „Cuda Wianki" w Krzywiczynach ... 60
Tort z chleba razowego, Koło Gospodyń Wiejskich w Karłowicach Wielkich ... 62
Tort weselny z fasoli, Koło Gospodyń Wiejskich w Sieroniowicach ... 64
Tort frankfurtski, Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Jaryszów ... 66
Placek krośnicki, Koło Gospodyń Wiejskich w Krośnicy ... 68
Tort makowy z kremem kawowym, Koło Gospodyń Wiejskich w Kowalach „Babeczki z rodzynkami" ... 70
Tradycyjny tort biszkoptowy, Koło Gospodyń Wiejskich Buków ... 72
Tort kokosowy, Koło Gospodyń Wiejskich w Goraszowicach ... 74
Tort czekoladowy polski (bez mąki), Koło Gospodyń Wiejskich w Strzelcach ... 76

CIASTA

Piernik z latwergą, Koło Gospodyń Wiejskich Głogówek Winiary ... 80
Staropolski piernik z buncloka, Koło Gospodyń Wiejskich w Wawelnie ... 82
Sernik z ucieraną różą, Koło Gospodyń Wiejskich Różyna „Różynianki" ... 84
Biszkopt z jabłkami, Koło Gospodyń Wiejskich „Małujowiczanki" ... 86
Ciasto Rehrücken – czyli grzbiet sarny, Koło Gospodyń Wiejskich w Mechnicy ... 88
Mazurek orzechowy, Koło Gospodyń Wiejskich w Wierzbicy Górnej „Wierzbiczanki" ... 90
Sernik z ziemniakami, Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Jaryszów ... 92
Murzynek z masą grysikową, Koło Gospodyń Wiejskich ze Ścinawy Małej ... 94
Babka na winie, Koło Gospodyń Wiejskich w Kuniowie ... 96
Placek 3-kolorowy, Koło Gospodyń Wiejskich w Kazimierzu ... 98
Strucla z orzechami, Koło Gospodyń Wiejskich w Bogdanowicach ... 100
Kruchy placek z jabłkami, Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Niezdrowicach ... 102
Karpatka, Koło Gospodyń Wiejskich w Miechowej ... 104
Baba drożdżowa, Koło Gospodyń Wiejskich „Dziouchy z klasą" z Masowa ... 106
Kudłatek, Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwone Jabłuszko" w Gotartowie ... 108
Strudel jabłkowy, Koło Gospodyń Wiejskich StyLOVE z Rybnej ... 110
„Schichtkäse" – sernik na kruchym spodzie z jagodami, Koło Gospodyń Wiejskich w Przechodzie ... 112
Pijak, Koło Gospodyń Wiejskich w Wysokiej ... 114
Szarlotka, Koło Gospodyń Wiejskich w Ganie ... 116
Murzyńskie cycki, Koło Gospodyń Wiejskich w Stobrawie „Stobrawianki" ... 118
Jabłecznik, Koło Gospodyń Wiejskich w Pokoju ... 120
Ciasto awaryjne, Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Boroszów ... 122
Sernik, Koło Gospodyń Wiejskich w Urbanowicach ... 124
Salceson, Koło Gospodyń Wiejskich „Cuda Wianki" w Krzywiczynach ... 126
Rulada, Koło Gospodyń Wiejskich w Szydłowie ... 128
Szarlotka, Koło Gospodyń Wiejskich w Wojsławicach ... 130
Ciasto marchewkowe z bakaliami, Koło Gospodyń Wiejskich w Sieroniowicach ... 132
Placek półkruchy ze śliwkami lub morelami, Koło Gospodyń Wiejskich „Reaktywacja" z Wilkowa ... 134
Ciasto kokosowe na biszkopcie z masą budyniową, Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienniku ... 136
Ciasto z kisielem, Koło Gospodyń Wiejskich w Krośnicy ... 138
Orzechowiec, Koło Gospodyń Wiejskich w Kowalach „Babeczki z rodzynkami" ... 140
Keks (cwibak), Koło Gospodyń Wiejskich Szyszków ... 142
W-Z (miodownik) z masą grysikową, Koło Gospodyń Wiejskich Buków ... 144
Rolada drożdżowa szarpana z makiem, Koło Gospodyń Wiejskich „Wojciechowianki" w Wojciechowie ... 146
Placek makowy, Koło Gospodyń Wiejskich w Goraszowicach ... 148
Staropolski piernik świąteczny, Koło Gospodyń Wiejskich w Zurzycach ... 150

CIASTECZKA

Ciasteczka octowe, Koło Gospodyń Wiejskich w Krośnicy 154
Ciastka orzeszki, Koło Gospodyń Wiejskich w Kowalach „Babeczki z rodzynkami" 156
Ciastka z mlekiem, Koło Gospodyń Wiejskich w Wysokiej 158
Kruche ciastka Słoneczka, Koło Gospodyń Wiejskich w Dalachowie 160
Ciasteczka orzechowe,
KGW w Nasalach działające przy Byczyńskim Związku Rolników i Organizacji Społecznych 162
Ciastka z sadła, Koło Gospodyń Wiejskich „Cuda Wianki" w Krzywiczynach 164
Kocie oczka, Koło Gospodyń Wiejskich w Karłowicach Wielkich 166
Ciastka cukierki, Koło Gospodyń Wiejskich Zimna Wódka 168
Ciastka francuskie, Koło Gospodyń Wiejskich w Kazimierzu 170
Ciastka „skwarczaki" babci Krysi, Koło Gospodyń Wiejskich w Bogdanowicach 172
Pischinger – wafle z kremem, Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Niezdrowicach 174
Pierniki drobne, Koło Gospodyń Wiejskich w Puszynie 176
Faworki babci Karoliny, Koło Gospodyń Wiejskich „Motyle Gościc" 178
Pączki z konfiturą różaną, Koło Gospodyń Wiejskich Różyna „Różynianki" 180
Ciastka kakaowe w cukrze, Koło Gospodyń Wiejskich „Dziouchy z klasą" z Masowa 182
Szybkie ciasteczka w lukrze królewskim, Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwone Jabłuszko" w Gotartowie . 184
Krajanka orzechowa, Koło Gospodyń Wiejskich StyLOVE z Rybnej 186
Ciasteczka kruche półksiężyce – „halbmondy", Koło Gospodyń Wiejskich „Leśne Babki" z Kaniowa 188
Ciasteczka z 8 gotowanych żółtek, Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienicy 190
Ciastka półfrancuskie z makiem, Koło Gospodyń Wiejskich Szyszków 192
Ciastka ze skwarek, Koło Gospodyń Wiejskich w Ganie 194
Pierniki świąteczne, Koło Gospodyń Wiejskich w Wawelnie 196
Ciastka przez maszynkę, Koło Gospodyń Wiejskich w Wierzbicy Górnej „Wierzbiczanki" 198
Szplitry, Koło Gospodyń Wiejskich w Urbanowicach 200
Domowe wafelki na bazie miodu z maślanki, Koło Gospodyń Wiejskich w Sieroniowicach 202
Ciastka ze szpyrek, Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Jaryszów 204
Ciastka z gotowanych żółtek kręconych przez maszynkę, Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienniku 206
Rurki z kremem, Koło Gospodyń Wiejskich Buków 208
Rożki półksiężyce opolskie, Koło Gospodyń Wiejskich w Goraszowicach 210
Ciastka drożdżowe, Koło Gospodyń Wiejskich w Zurzycach 212
Ciastka przez maszynkę, Koło Gospodyń Wiejskich „Wojciechowianki" 214
Sucharki żmudzkie do herbaty, Koło Gospodyń Wiejskich Szydłów 216
Wafelki, Koło Gospodyń Wiejskich Boroszów 218

Bibliografia 245
Indeks 249

W niniejszej publikacji znajdziecie różne przepisy. Być może zdziwi Was brak dokładnego opisu, czasami mała niezgodność składników z wykonaniem, zbyt ogólnikowe zapiski „piekarnik średnio rozgrzany", „mąki tyle, ile zabierze ciasto", „tyle cukru i mąki, ile ważą 4 jaja" czy „łuszczone orzechy". Staraliśmy się zachować ducha tych starych przepisów i nie ingerować zbytnio w ich treść. W niektórych pojawiają się gramatury podane bardzo dokładnie, opisy też są czytelnie opisane, ale zdarzają się też takie, gdzie przepis na tort to: biszkopt biały, biszkopt ciemny i dopiero w przepisie na krem znajdujemy składniki niezbędne do jego wykonania. Znajdziecie składniki podane w gramach, dekagramach i „w szklankach" oraz „w łyżkach". Znajdziecie przepisy, gdzie zostało zapisane: „olejek rumowy" i nie oznacza to, że należy wlać całą buteleczkę, wystarczy kilka kropel.

Tak piekły nasze babcie. Zaufajcie wtedy swojej intuicji albo zapytajcie – jeśli jeszcze macie taką możliwość – kobiet starszego pokolenia. Opowiedzą Wam, jak wyglądało pieczenie w piecach opalanych drewnem, bez termoobiegu i pomiaru temperatury. Jak odmierzano składniki za pomocą szklanki i często „na oko". W wielu przepisach znajdziecie również margarynę, która była kiedyś głównym składnikiem wielu wypieków, ponieważ była znacznie tańsza od masła. W czasach, gdy budżety domowe były bardziej ograniczone, tańsza margaryna była bardziej dostępna dla przeciętnej rodziny. Margaryna miała też dłuższy okres przydatności do spożycia niż masło, co czyniło ją bardziej praktycznym wyborem, szczególnie w czasach, gdy lodówki były rzadkością. Ponadto w XX wieku margaryna była intensywnie reklamowana jako zdrowsza i nowocześniejsza alternatywa dla masła. Przemysł margarynowy skutecznie promował swój produkt, podkreślając jego korzyści zdrowotne, choć te twierdzenia były często kontrowersyjne i nie zawsze poparte dowodami naukowymi. Używajcie więc według własnych decyzji i wyborów. Pamiętajcie jednak, że kostka margaryny to 250 gramów, a masła – 200 gramów lub mniej.

Przepisy, które zostały zamieszczone w tej książce, pochodzą od przedstawicielek Kół Gospodyń Wiejskich z województwa opolskiego, które wzięły udział w Turnieju Słodkości „Przepisane tradycje" w grudniu 2023 r. Ogromnym zaskoczeniem dla nas, organizatorów, było to, że niewiele przepisów się powtórzyło. I choć w kategorii torty dużo przepisów jest typowych dla tzw. „tortów śląskich", czyli klasycznego biszkoptu przekładanego masą maślaną, to jednak każdy z nich jest inny. Świadczy to o tym, że nasz region jest przebogaty w tradycje cukiernicze, te mniejsze i te większe. Od wypieku skromnych ciasteczek po finezyjnie zdobione torty.

KOMISJA KONKURSOWA

pod przewodnictwem Antoniego Konopki, Członka Zarządu Województwa Opolskiego:

Kategoria TORTY:

1. Marcin Oszańca – Wiceprzewodniczący Komisji, Dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWO
2. dr Dominik Orłowski – Członek Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego
3. Tomasz Szypuła – Lodowe Inspiracje, Członek inicjatywy „Opolskie ze smakiem"
4. Kinga Galla – F.H.U. Finezja Kinga Galla Bistro Finezja, Członek inicjatywy „Opolskie ze smakiem"

Kategoria CIASTA:

1. Joanna Harus – Z-ca Dyrektora Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWO
2. Agnieszka Okupniak – Dyrektor Departamentu Współpracy z Zagranicą i Promocji Regionu UMWO
3. Maria Magosz – Cukiernia Magosz, Członek Komisji, Członek inicjatywy „Opolskie ze smakiem"
4. Szymon Godyla – P.P.H.U. Godyla sp.j., Członek inicjatywy „Opolskie ze smakiem"

Kategoria CIASTECZKA:

1. Justyna Osiecka-Sułek – Kierownik Referatu Rozwoju Wsi, Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich
2. Krystyna Preś – Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska" w Praszce, Członek inicjatywy „Opolskie ze smakiem"
3. Paweł Schlensag – Ciastkarnia Paweł, Członek inicjatywy „Opolskie ze smakiem"

Anna Bodzioch – Sekretarz Komisji



KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH

z województwa opolskiego, które wzięły udział w Turnieju *Przepisane Tradycje. Torty, ciasta, ciasteczka*

1. KGW w Kuniowie
2. KGW Kazimierz
3. KGW w Bogdanowicach
4. Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Niezdrowicach
5. KGW „Małujowiczanki"
6. KGW w Puszynie
7. KGW w Mechnicy
8. KGW „Motyle Gościc"
9. KGW w Miechowej
10. KGW Różyna „Różynianki"
11. KGW „Dziouchy z klasą" z siedzibą w Masowie
12. KGW „Czerwone Jabłuszko" w Gotartowie
13. KGW StyLOVE z Rybnej
14. KGW w Przechodzie
15. KGW Leśne Babki z Kaniowa
16. KGW w Wysokiej
17. KGW Tradycja w Kurzniach
18. Samodzielne KGW w Kamienicy
19. KGW w Dalachowie
20. KGW Głogówek Winiary
21. KGW w Ganie
22. KGW w Stobrawie Stobrawianki
23. KGW w Pokoju
24. KGW w Nasalach działające przy Byczyńskim Związku Rolników i Organizacji Społecznych
25. KGW w Wawelnie
26. KGW Boroszów
27. KGW w Wierzbicy Górnej „Wierzbiczanki"
28. KGW w Urbanowicach
29. KGW „Cuda Wianki" w Krzywiczynach
30. KGW w Szydłowie
31. KGW w Karłowicach Wielkich
32. KGW w Wojsławicach
33. KGW w Sieroniowicach
34. Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Jaryszów
35. KGW Wilków „Reaktywacja"
36. KGW Ścinawa Mała
37. KGW w Kamienniku
38. Stowarzyszenie KGW Krośnica
39. KGW Zimna Wódka
40. KGW w Kowalach „Babeczki z Rodzynkami"
41. KGW Szyszków
42. KGW Buków
43. KGW Wojciechowianki w Wojciechowie
44. KGW w Goraszowicach
45. KGW w Strzelcach
46. KGW w Zurzycach

KILKA WAŻNYCH INFORMACJI, ZANIM ZABIERZECIE SIĘ ZA SŁODKIE WYPIEKANIE:

1. Szklanka to 250 ml.
2. Kostka margaryny to 250 g, kostka masła waży natomiast 200 g, a czasami 180 g.
3. Paczka proszku do pieczenia waży najczęściej 15 g. Taka ilość przeznaczona jest na 500 g mąki. Czasami w przepisach znajdziecie zapis: pół paczki proszku do pieczenia, co będzie oznaczać, że należy użyć 7–8 g, czyli niecałe 1 ½ łyżeczki.

Tabela z przelicznikami

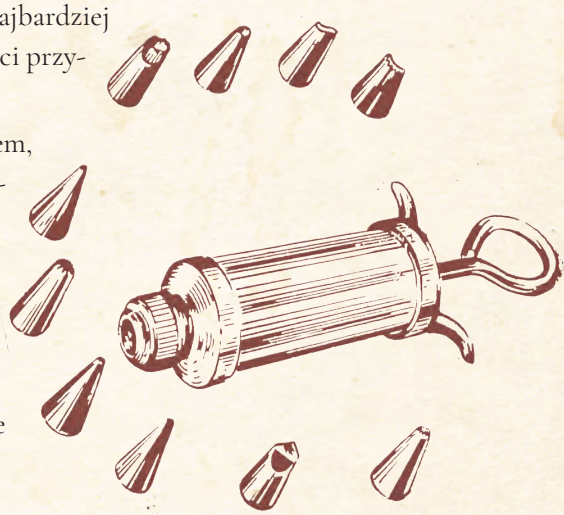
Produkt	1 szklanka	1 łyżka	1 łyżeczka
Mąka pszenna (typ 500)	130 g	12 g	
Mąka ziemniaczana	160 g	25 g	12 g
Mąka krupczatka	180 g	17 g	8 g
Cukier kryształ	200 g	12 g	5 g
Cukier puder	120 g	10 g	3 g
Cukier waniliowy		8 g	4 g
Miód	320 g	25 g	12 g
Kakao		10 g	
Mleko w proszku		10 g	5 g
Sól		18 g	6 g
Proszek do pieczenia			4 g
Mleko	230 g		
Śmietana 18 %		25 g	12 g
Śmietana 30 %	240 g	10 g	5 g
Śmietanka 36 %	240 g	10 g	5 g
Fasola biała Jaś	170 g		
Bułka tarta	110 g	8 g	
Kasza manna	170 g	12 g	
Smalec		12 g	
Kasza jaglana	180 g	15 g	
Mak	140 g	10 g	
Wiórki kokosowe	90 g	6 g	
Płatki owsiane	110 g	10 g	
Drożdże w proszku			3 g
Biały mak	150 g	10 g	
Migdały	110 g	10 g	5 g
Orzechy włoskie tarte	110 g	10 g	5 g
Rodzynki	140 g	15 g	
Maślanka	240 g		

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT WYPIEKÓW:

TORTY

Wkroczenie do świata tortów to jak podróż w czasie i przestrzeni, gdzie każda słodka kreacja niesie ze sobą opowieść o tradycji, kulturze i radości. Torty od wieków stanowią nieodłączny element świętowania ważnych chwil w życiu ludzi – od urodzin, przez śluby, po jubileusze. W tej książce skupimy się na historii tortów ze szczególnym uwzględnieniem regionu Śląska Opolskiego, gdzie bogata tradycja cukiernicza rozwijała się na przestrzeni wieków, pozostawiając po sobie niezatarte ślady w postaci wyjątkowych przepisów i technik.

Śląsk Opolski, z jego unikalnym połączeniem kultur i wpływów, jest miejscem, gdzie torty nie tylko zaspokajają potrzeby smakowe, ale również odgrywają ważną rolę w obrzędach i tradycjach rodzinnych. Wypiekane były na różne okazje, od tych najbardziej radosnych jak wesela i chrzty, po smutniejsze, kiedy to słodkości przynosiły ukojenie w trudnych chwilach.



Torty charakteryzują się nie tylko smakiem, ale i wyglądem, który często jest prawdziwym dziełem sztuki. Na Śląsku Opolskim można znaleźć torty bogato zdobione kremami, zwłaszcza maślanymi, a także te proste, ale pełne smaku dzięki lokalnym składnikom. Proces przygotowania tortu to prawdziwa alchemia – zaczynając od wyboru odpowiednich składników, poprzez ich precyzyjne wymieszanie, aż po wypiek i dekorowanie. Każdy etap wymaga staranności i doświadczenia, które przekazywane są z pokolenia na pokolenie.

SEKRETY DOBREGO BISZKOPTU

Dobry biszkopt to podstawa wielu wspaniałych tortów i deserów. Jego cechy wyróżniające to lekkość, puszystość oraz delikatna struktura, która doskonale komponuje się z różnymi kremami i nadzieniami. Aby osiągnąć ten idealny efekt, należy zwrócić szczególną uwagę na kilka kluczowych aspektów podczas przygotowywania biszkoptu.

Składniki

Jajka

Używajcie świeżych jajek w temperaturze pokojowej. Oddzielanie białek od żółtek jest łatwiejsze, gdy jajka są zimne, ale do ubijania najlepsze są białka w temperaturze pokojowej.

Cukier

Cukier puder lub drobny cukier rozpuszcza się szybciej i bardziej równomiernie, co jest kluczowe dla uzyskania lekkiej konsystencji.

Mąka

Używajcie mąki pszennej typ 450 (tortowa), która jest lekka i delikatna. Przesiejcie mąkę, aby uniknąć grudek i napowietrzyć ją.

Ubijanie jajek

Białka

Ubijajcie białka na sztywno, ale nie do przesady, aby nie zrobiły się suche. Powinny tworzyć miękkie, ale stabilne szczyty.

Żółtka

Ubijajcie żółtka z cukrem do uzyskania jasnej, puszystej masy. Im więcej powietrza wprowadzicie na tym etapie, tym lżejszy będzie biszkopt.

Delikatne łączenie składników

Połączcie ubite białka z masą żółtkową delikatnie, używając szpatułki. Ruchy powinny być powolne i okrężne, aby nie zniszczyć struktury ubitych białek. W książce spotkacie również metodę ubijania jajek na parze.

Mąka

Dodawajcie przesianą mąkę partiami, delikatnie mieszając, aby zachować jak najwięcej powietrza w cieście.

Przygotowanie formy

Foremka

Używajcie foremki bez natłuszczania boków, aby biszkopt mógł się do niej przyczepić i równomiernie rosnąć. Możecie wyłożyć dno papierem do pieczenia.

Wielkość formy:

Upewnijcie się, że używacie odpowiedniego rozmiaru formy, aby biszkopt miał wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia. Najczęściej biszkopty na torty pieczone są w tortownicach, sprawdźcie więc, czy rozmiar odpowiada ilości sporządzonego ciasta.

Pieczenie

Temperatura

Pieczcie biszkopt w 170–180°C, w zależności od przepisu i Waszego piekarnika. Pieczenie w zbyt wysokiej temperaturze może spowodować, że biszkopt wyrośnie zbyt szybko i opadnie.

Czas

Nie otwierajcie drzwi piekarnika w pierwszych 20 minutach pieczenia, aby biszkopt nie opadł. Sprawdźcie ciasto, wkładając patyczek, który powinien wyjść suchy.

Studzenie

Odwrócenie formy

Po upieczeniu odwróćcie formę do góry nogami i postawcie ją na kratce. Dzięki temu biszkopt nie opadnie pod własnym ciężarem.

Wyjmowanie z formy

Przejedźcie nożem wokół krawędzi formy, aby oddzielić ciasto jeśli jest to konieczne. Wyjmijcie biszkopt dopiero, gdy całkowicie ostygnie.

Dodatkowe wskazówki

Konsystencja

Jeśli chcecie, aby biszkopt był bardziej wilgotny, możecie dodać trochę oleju roślinnego lub stopionego masła do masy żółtkowej.

Aromaty

Dodajcie do ciasta wanilię, skórkę z cytryny lub inne ulubione aromaty, aby wzbogacić smak biszkoptu.

SEKRETY DOSKONAŁEGO CIASTA UCIERANEGO

Ciasto ucierane to klasyk wśród wypieków, uwielbiany za swoją wilgotność, miękkość i bogaty smak. To idealna baza dla babek, ciast z owocami i wielu innych deserów.

Składniki

Masło

Używajcie masła wysokiej jakości, najlepiej o zawartości tłuszczu powyżej 80%. Masło powinno być w temperaturze pokojowej, aby łatwo się ucierało.

Cukier

Najlepszy jest drobny cukier lub cukier puder, który szybciej i równomierniej się rozpuszcza.

Jajka

Używajcie świeżych jajek w temperaturze pokojowej, co ułatwi ich połączenie z masą maślaną.

Mąka

Mąka pszenna typ 450 (tortowa) jest najlepsza do ciasta ucieranego, ponieważ nadaje mu delikatność.

Proszek do pieczenia

Dodajcie odpowiednią ilość proszku do pieczenia, aby ciasto było lekkie i puszyste.

Mleko lub jogurt

Dodanie mleka, maślanki lub jogurtu sprawi, że ciasto będzie wilgotne i miękkie.

Przygotowanie masy maślanej

Masło i cukier

Ucierajcie masło z cukrem na puszystą, jasną masę. Ten proces może zająć kilka minut, ale jest kluczowy dla uzyskania lekkiego ciasta. Cukier powinien się całkowicie rozpuścić w maśle.

Dodawanie jajek

Dodawajcie jajka jedno po drugim, dobrze miksując po każdym dodaniu. Upewnijcie się, że każde jajko jest całkowicie połączone z masą, zanim dodacie kolejne.

Przesiewanie mąki

Przesiejcie mąkę razem z proszkiem do pieczenia, aby uniknąć grudek i równomiernie rozprowadzić proszek do pieczenia.

Naprzemienne dodawanie

Dodawajcie składniki suche i mleko naprzemiennie, zaczynając i kończąc na mące. Mieszajcie delikatnie, aby uniknąć rozwinięcia glutenu, co mogłoby sprawić, że ciasto będzie twarde.

Krótkie mieszanie

Mieszajcie tylko do momentu, gdy składniki się połączą. Zbyt długie mieszanie może spowodować, że ciasto będzie ciężkie.

Dodatki i aromaty

Możecie dodać do ciasta ekstrakt waniliowy, skórkę z cytryny, pomarańczy, cynamon czy inne ulubione aromaty, aby wzbogacić jego smak.

Owoce, orzechy i czekolada

Jeśli dodajecie owoce, orzechy czy kawałki czekolady, obtoczcie je wcześniej w mące, aby równomiernie rozprowadziły się w cieście i nie opadły na dno.

Przygotowanie formy

Natłuszczenie i oprószenie: użyjcie masła lub oleju do natłuszczenia formy, a następnie oprószcie ją mąką lub bułką tartą. Możecie też wyłożyć formę papierem do pieczenia.

Wypełnienie formy

Wlejcie ciasto do formy, wyrównując wierzch szpatułką. Unikajcie napełniania formy do samego brzegu – zostawcie miejsce na wyrośnięcie ciasta.

Pieczenie

Temperatura

Pieczcie ciasto w temperaturze 170–180°C. Zbyt wysoka temperatura może spowodować, że ciasto się spali na wierzchu, a pozostanie surowe w środku.

Sprawdzanie

Unikajcie otwierania drzwi piekarnika w pierwszych 20–30 minutach pieczenia, aby ciasto nie opadło. Sprawdźcie, czy ciasto jest gotowe, wkładając do niego patyczek – powinien wyjść suchy.

Studzenie

Odczekajcie chwilę. Po upieczeniu zostawcie ciasto w formie na kilka minut, aby lekko ostygło i łatwiej było je wyjąć.

Wyjmowanie z formy

Przełóżcie ciasto na kratkę, aby całkowicie ostygło. To zapobiega tworzeniu się wilgoci pod spodem ciasta, co mogłoby wpłynąć na jego konsystencję.

Dodatkowe wskazówki

Wilgotność

Jeśli chcecie, aby ciasto było jeszcze bardziej wilgotne, możecie dodać do ciasta trochę kwaśnej śmietany lub maślanki.

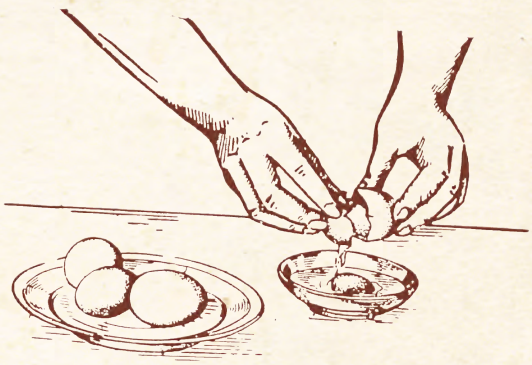
Przechowywanie

Ciasto ucierane najlepiej smakuje świeże, ale możecie je przechowywać w szczelnym pojemniku przez kilka dni lub zamrozić na później.

SEKRETY DOSKONAŁEGO CIASTA KRUCHEGO

Ciasto kruche to podstawa wielu wypieków, takich jak tarty, ciasteczka, mazurki czy spód pod owoce. Osiągnięcie idealnego kruchego ciasta wymaga pewnej precyzji i zwracania uwagi na szczegóły.

Składniki



Mąka

Używajcie mąki pszennej typ 450 (tortowej) lub 500 (krupczatki). Krupczatka jest szczególnie polecana do ciasta kruchego, ponieważ nadaje mu delikatności.

Tłuszcz

Masło jest najlepszym wyborem, ponieważ nadaje ciastu bogaty smak i kruchość. Masło powinno być zimne, prosto z lodówki. Możecie też użyć margaryny lub mieszanki masła i smalcu.

Cukier

Drobny cukier lub cukier puder rozpuszcza się szybciej i równomiernie. Cukier puder daje bardziej delikatną konsystencję.

Żółtka

Żółtka jaj są kluczowe dla struktury i bogactwa ciasta kruchego. Używajcie żółtek w temperaturze pokojowej.

Sól

Szczypta soli podkreśla smak ciasta i równoważy słodycz.

Technika przygotowania

Zimne składniki

Kluczowym elementem jest utrzymanie składników w niskiej temperaturze. Masło powinno być bardzo zimne, a nawet możecie schłodzić miskę i narzędzia przed rozpoczęciem.

Krótkie mieszanie

Pracujcie szybko, aby składniki nie ogrzały się za bardzo. Najlepiej używać noża do siekania masła z mąką, miksera z końcówkami do ciasta kruchego lub końcówek palców.

Konsystencja

Mieszajcie składniki tylko do momentu, gdy zaczną się łączyć. Ciasto powinno być grudkowate, nie gładkie. Zbyt długie mieszanie spowoduje rozwinięcie glutenu, co sprawi, że ciasto będzie twarde.

Schładzanie

Odpoczynek

Po zagnieceniu ciasto zawińcie w folię spożywczą i schładzajcie w lodówce przez co najmniej 30 minut. To pozwala mące na absorpcję wilgoci, a glutenowi na relaksację, co sprawia, że ciasto będzie bardziej kruche.

Ponowne schłodzenie

Po wyłożeniu ciasta do formy, schłódźcie je ponownie przez 15–20 minut przed pieczeniem. To pomoże utrzymać kształt ciasta podczas pieczenia.

Wałkowanie i formowanie

Minimalna ilość mąki

Posypcie delikatnie stolnicę i wałek mąką, aby ciasto nie przyklejało się. Używajcie minimalnej ilości mąki, aby nie wpłynęło to na konsystencję ciasta.

Cienkie ciasto

Wałkujcie ciasto równomiernie na grubość około 3–5 mm. Zbyt grube ciasto może być zbyt ciężkie i mniej kruche.

Pieczenie

Podpieczenie

Jeśli przepis wymaga nadzienia, które nie wymaga pieczenia, podpieczcie ciasto, aby uzyskać chrupiącą skórkę. W tym celu wyłóżcie ciasto papierem do pieczenia i obciążcie ceramicznymi kulkami lub fasolą.

Odpowiednia temperatura

Pieczcie ciasto w temperaturze 180–200°C, w zależności od przepisu. Zbyt wysoka temperatura może spowodować, że ciasto spali się na brzegach, a środek pozostanie niedopieczony.

Czas pieczenia

Pilnujcie czasu pieczenia, aż ciasto będzie złociste i kruche. Czas pieczenia może się różnić w zależności od grubości ciasta i rodzaju piekarnika.

Tabela 1

Zmiana jednostek objętości na jednostki ciężaru (w gramach)

Nazwa produktu spożywczego	Szklanka (ok. 1/4 l)	Łyżka stołowa	Łyżeczka do herbaty
Mąka pszenna	170	10,2	3,4
Mąka żytnia	136	8,1	2,7
Mąka ziemniaczana	220	13,2	4,4
Cukier kryształ	200	12,0	4,0
Cukier puder	180	10,2	3,4
Płatki owsiane	80	8	2,7
Grysik	356	21,3	7,1
Miód	250	15	5
	150	9	3
	142	8,5	2,8

Nazwa produktu spożywczego	Szklanka (ok. 1/4 l)	Łyżka stołowa	Łyżeczka do herbaty
Mleko zagęszczone	320	17,2	6,4
Śmietana (40% tłuszczu)	249	14,8	4,9
Śmietana (18% tłuszczu)	253	15,1	5,0
Jaja całe (5 szt.)	252	15,1	5,0
Białka (8 szt.)	252	15,1	5,0
Żółtka (14 szt.)	75	4,5	1,5
Herbata	87,5	5,2	1,7
Kawa	125	7,5	2,5
Kakao	220	13,0	4,0
	300	18,0	6,0

Dodatkowe wskazówki

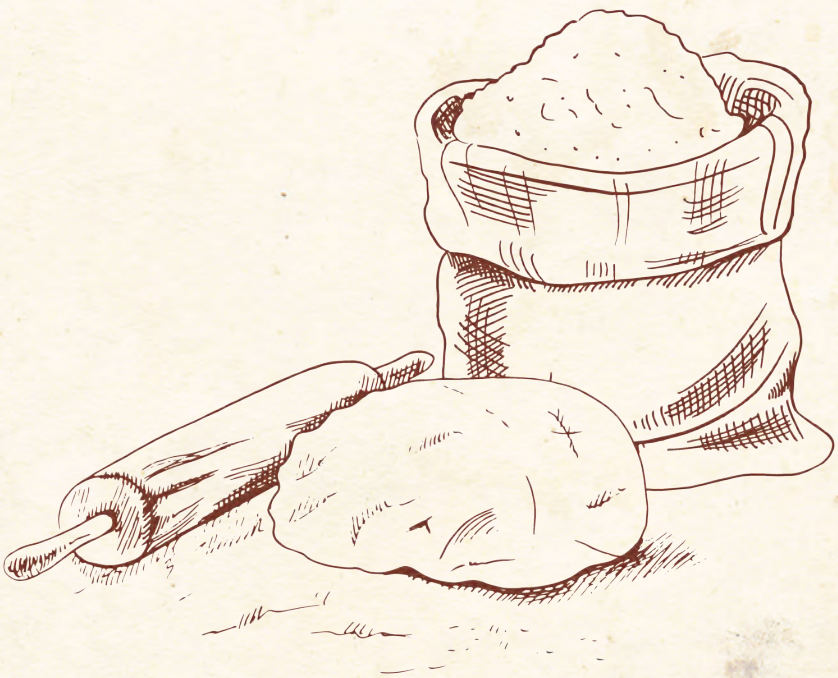
Aromaty

Dodajcie do ciasta ekstrakt waniliowy, skórkę z cytryny, cynamon lub inne ulubione aromaty, aby wzbogacić smak.

Eksperymenty

Nie bójcie się eksperymentować z różnymi tłuszczami, jak np. masło klarowane, które również nadaje ciekawy smak i teksturę. Możecie również część mąki pszennej zamienić na mąkę ziemniaczaną.

RÓŻNE RODZAJE MĄK I ICH ZASTOSOWANIE



Mąka pszenna uniwersalna (typ 450, 500)

Ta wszechstronna mąka sprawdzi się w większości przepisów. Idealna do ciast, ciasteczek, naleśników, sosów i zasmażek.

Oznaczenia:

Typ 450 (tortowa) – delikatna, idealna do biszkoptów i lekkich wypieków.

Typ 500 (krupczatka) – doskonała do kruchych ciast i makaronów.

Mąka chlebowa (typ 750)

Stworzona specjalnie do pieczenia chleba, nadaje pieczywu odpowiednią strukturę i elastyczność. Idealna do bochenków, bagietek i bułek.

Oznaczenia:

Typ 750 – zawiera więcej glutenu, co daje pieczywu chrupiącą skórkę i miękkie wnętrze.

Mąka pełnoziarnista (typ 1850)

Bogata w błonnik i składniki odżywcze. Doskonała do zdrowych wypieków, takich jak chleb pełnoziarnisty, muffiny i naleśniki.

Oznaczenia:

Typ 1850 – zawiera całe ziarno pszenicy, co daje wypiekom gęstszą strukturę i wyrazisty, orzechowy smak.

Mąka żytnia (typ 720, 1400, 2000)

Podstawowy składnik tradycyjnego chleba na zakwasie. Nadaje wypiekom cięższą i bardziej wilgotną strukturę.

Oznaczenia:

Typ 720 – jasna mąka, idealna do lżejszych wypieków.

Typ 1400 – do ciemniejszych, pełnoziarnistych chlebów.

Typ 2000 – mąka razowa, doskonała do tradycyjnego chleba żytniego.

Mąka orkiszowa (typ 630, 700)

Zdrowa alternatywa dla mąki pszennej, bogata w białko i błonnik. Świetna do chleba, naleśników, ciast i makaronów.

Oznaczenia:

Typ 630 – jasna mąka, idealna do lekkich wypieków.

Typ 700 – pełnoziarnista mąka, doskonała do cięższych wypieków.

Mąka kokosowa

Bezglutenowa alternatywa o delikatnym, słodkawym smaku kokosa. Używaj jej w małych ilościach i zwiększ ilość płynów w przepisach. Idealna do ciastek i zdrowych deserów.

Mąka migdałowa

Bezglutenowa mąka, lekko słodka, dodaje wypiekom wilgotności i bogactwa. Idealna do ciastek, tart, naleśników i ciast bezglutenowych.

Mąka ryżowa

Lekka i delikatna, świetna do bezglutenowych wypieków, ciastek, ciasteczek, a także do zagęszczania sosów i zup.

Mąka ziemniaczana

Skrobia ziemniaczana, świetna do zagęszczania sosów i budyniów, ale także do pieczenia lekkich, puszystych ciast i babek.

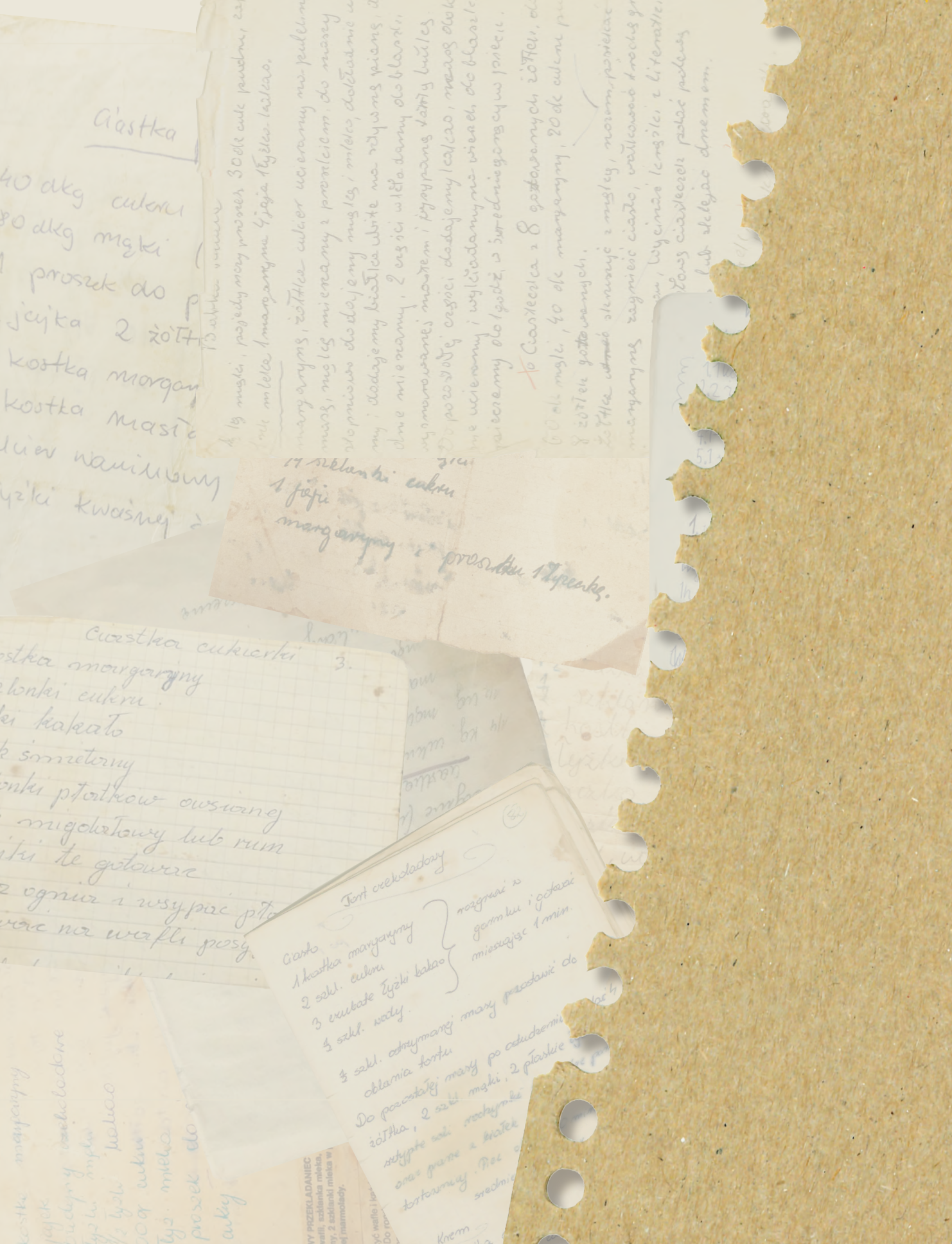
Mąka owsiana

Bezglutenowa (jeśli certyfikowana) mąka, bogata w błonnik, nadaje wypiekom wilgotność i delikatny, owsiany smak. Idealna do ciastek i naleśników.

Każda mąka ma swoje unikalne właściwości, które wpływają na teksturę i smak wypieków. Eksperymentowanie z różnymi rodzajami mąki może prowadzić do odkrycia nowych, ulubionych przepisów.

TEMPERATURA I CZAS PIECZENIA CIASTA

Rodzaj ciasta	Temperatura wypieku	Czas wypieku
Kruche	180–220°C	do 30 min.
Półkruche	160–200°C	do 30 min.
Piernikowe	160–180°C	do 60 min.
Drożdżowe	180–200°C	do 60 min.
Biszkoptowe	160–180–200°C	do 40 min.
Piaskowe	160–200°C	do 60 min.
Ptysiowe	200–220°C	do 20 min.
Francuskie	220°C	do 30 min.
Półfrancuskie śmietankowe	220°C	do 30 min.
Półfrancuskie serowe	220°C	do 30 min.
Półfrancuskie drożdżowe	180–220°C	do 30 min.
Ciasto ucierane	170–180°C	do 50 min.



1



Torty

I MIEJSCE

Tort chlebowy

Koło Gospodyń Wiejskich w Ganie

Przepis pochodzi z książki, która została wydana w 1960 roku. Pani Jola, kiedy szukała przepisu na ciastka ze skwarek, znalazła przepis na tort chlebowy. Był on pieczony przez jej babcię zawsze na szczególne okazje rodzinne. Postanowiła upiec tort, mimo że nigdy wcześniej go nie piekła. Tort wyszedł znakomity, a pani Jola przypominała sobie smaki z dzieciństwa. Warto wspierać tradycje, aby nie zostały one zapomniane oraz przechodziły z pokolenia na pokolenie.



SKŁADNIKI:

Tort:

½ szklanki utartego razowego chleba
8 jaj
1½ szklanki cukru pudru

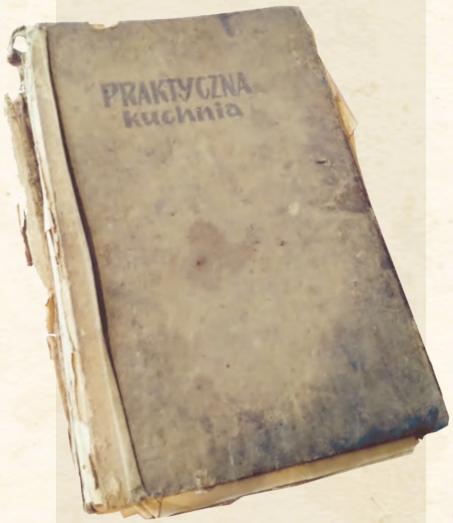
Masa z orzechów laskowych do tortów:

20 dag łuskanych orzechów laskowych
20 dag cukru pudru
20 dag masła
12 dag słodkiej śmietanki

Do nasączenia ciasta:

½ szklanki wody
1 łyżka cukru
½ kieliszka wódki
olejek rumowy / arakowy

dżem lub marmolada



Sposób wykonania:

Tort:

Kromki czerstwego razowego chleba suszymy w piecu do lekkiego zrumienienia. Wałkiem na stolnicy, maszynką lub w moździerzu rozdrabniamy chleb, jak tartą bułkę i przesiewamy. Rozbijamy jaja, oddzielając żółtka od białek. Żółtka ucieramy z cukrem, białka bijemy na pianę. Do utartych z cukrem żółtek dodajemy zmielony chleb i pianę, lekko mieszamy. Dno tortownicy lub blachy wykładamy papierem, smarujemy papier i boki masłem, wysypujemy tartą bułką. Do tak przygotowanej formy wkładamy ciasto i wstawiamy do średnio gorącego pieca, nagrzanego do 180 °C. W czasie pieczenia nie możemy poruszać gwałtownie blachą, gdyż ciasto opadnie. Upieczone ciasto pozostawiamy w formie do zupełnego ostudzenia, najlepiej do następnego dnia.

W dniu, w którym zamierzamy wykończyć tort, przygotowujemy masę do przełożenia. Przygotowujemy też płyn do skropienia ciasta: pół szklanki wody zagotowujemy z dużą łyżką cukru, po przestudzeniu dodajemy pół kieliszka czystej wódki i olejek rumowy lub arakowy. Pierwszy placek lekko skrapiamy płynem i smarujemy masą orzechową. Przykrywamy drugim plackiem i cienko smarujemy dobrym dżemem lub marmoladą. Kładziemy ostrożnie trzeci placek nasączamy go płynem i smarujemy wraz z bokami masą, wygładzając ją nożem maczanym w ciepłej wodzie. Boki tortu możemy obsypać okruszkami ciasta lub zmielonymi orzechami laskowymi. Wierzch tortu ubieramy orzechami lub konfiturą odsączoną z syropu. Tort wynosimy do chłodnego pomieszczenia, aby masa należycie stężała. Tort kroimy nożem moczonym w gorącej wodzie.

Masa z orzechów laskowych:

Łuskane orzechy laskowe wsypujemy na czystą, suchą blachę i wstawiamy do piekarnika, aby się lekko zrumieniły. Można również rumienić je na patelni, ciągle mieszając, aby się nie przypaliły. Zrumienione orzechy mielimy dwukrotnie w maszynce do mięsa lub tłuczemy w moździerzu, następnie ucieramy wraz z masłem i cukrem na puszystą masę, co trwa około pół godziny. Pod koniec ucierania dodajemy cukier waniliowy i słodką śmietankę ubitą trzepaczką na pianę, lekko mieszamy.

Pochodzenie: M. Dudzik, M. Laskowska, K. Pyszkowska, S. Witkowska, *Praktyczna kuchnia*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 1957.

II MIEJSCE

Tort pani rejentowej – weselny

Koło Gospodyń Wiejskich w Bogdanowicach

Przepis na tort jest przepisem ze starego zeszytu jednej z członkiń Koła, należącym do jej mamy. Tort pani rejentowej był bardzo popularnym tortem weselnym w naszym regionie – powiecie. Tort ten był pieczony na wesela, które niegdyś na naszych wsiach odbywały się w domach, a potrawy i słodkie wypieki dla gości weselnych były przygotowywane przez gospodynie z rodziny przez wiele dni przed uroczystością weselną.



SKŁADNIKI:

I warstwa:

4 jajka
4 łyżki cukru pudru lub bardzo miałkiego kryształu
1 czubata łyżka bułki tartej
sok z ½ cytryny
10 dag mielonych orzechów

II warstwa:

j.w
zamiast orzechów – 10 dag mielonych migdałów

III warstwa:

j.w
+ ½ szklanki suchego sparzonego maku, bardzo dobrze odsączonego i dwukrotnie zmielonego – do maku nie dodajemy aromatów

IV warstwa:

j.w
+ 10 dag wiórków kokosowych

Krem:

1 szklanka cukru
1 czubata łyżka mąki tortowej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 ⅓ szklanki mleka
2 kostki masła
duży kieliszek spirytusu
2 czubate łyżeczki kawy rozpuszczalnej
słoik dżemu morelowego lub mandarynkowego
kieliszek koniaku lub rumu

Sposób wykonania:

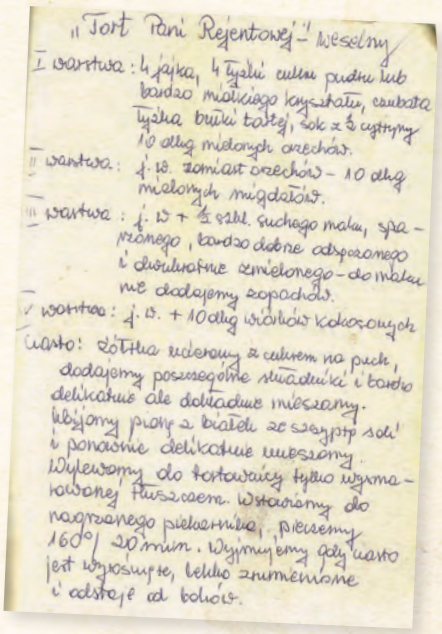
Wykonanie – ciasto:

Żółtka ucieramy z cukrem na puch, dodajemy poszczególne składniki i bardzo delikatnie, ale dokładnie mieszamy. Ubijamy pianę z białek ze szczyptą soli i dodajemy do ciasta, ponownie delikatnie mieszamy. Wlewamy do tortownicy tylko wysmarowanej tłuszczem. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy w temperaturze 160 °C przez 20 minut. Wyjmujemy gdy ciasto jest wyrośnięte, lekko zrumienione i odstaje od boków.

Wykonanie – krem:

Z w/w składników gotujemy budyń, studzimy i dodajemy do utartego masła małymi porcjami i ucieramy. Gdy składniki się połączą dodajemy małymi porcjami alkohol i kawę.

Dżem lekko podgrzewamy, najlepiej w kąpieli wodnej i łączymy z alkoholem.


„Tort Pani Rejentowej" – weselny

I warstwa: 4 jajka, 4 łyżki cukru pudru lub bardzo miałkiego kryształu, czubata łyżka bułki tartej, sok z ½ cytryny 10 dkg mielonych orzechów.

II warstwa: j. w. zamiast orzechów – 10 dkg mielonych migdałów.

III warstwa: j. w. + ½ szkl. suchego maku, sparzonego, bardzo dobrze odsączonego i dwukrotnie zmielonego – do maku nie dodajemy zapachów.

IV warstwa: j. w. + 10 dkg wiórków kokosowych

Ciasto: Żółtka ucieramy z cukrem na puch, dodajemy poszczególne składniki i bardzo delikatnie ale dokładnie mieszamy. Ubijamy pianę z białek ze szczyptą soli i ponownie delikatnie mieszamy. Wlewamy do tortownicy tylko wysmarowanej tłuszczem. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy 160° / 20 min. Wyjmujemy gdy ciasto jest wyrośnięte, lekko zrumienione i odstaje od boków.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Składamy tort:

Kolejność warstw: makowa, orzechowa, kokosowa, migdałowa. Każdą warstwę (blat ciasta) smarujemy dżemem, na to wykładamy warstwę kremu i tak po kolei pozostałe warstwy. Boki smarujemy resztą kremu i obsypujemy drobno pokruszonymi biszkoptami lub zmielonymi orzechami. Wierzch smarujemy kremem, posypujemy bardzo drobno posiekanymi daktylami i zalewamy roztopioną czekoladą. Tort zostawiamy w chłodnym miejscu. Najsmaczniejszy jest następnego dnia.

III MIEJSCE

Tort orzechowy

Koło Gospodyń Wiejskich „Dziouchy z klasą" z Masowa

Przepis pochodzi od babci jednej z naszych członkiń, która przywiozła go 50 lat temu z Wilna. Jest główną słodkością na imprezach rodzinnych.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

50 sztuk orzechów włoskich
1 szklanka mąki
5 jaj
½ szklanki mleka
1 szklanka cukru
1 łyżeczka kakao
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem:

2 szklanki mleka
1 szklanka cukru
cukier waniliowy
2 jajka
2 żółtka
30 dag masła / margaryny
1 łyżeczka kakao lub 2 łyżeczki kawy



Sposób wykonania:

Ciasto:

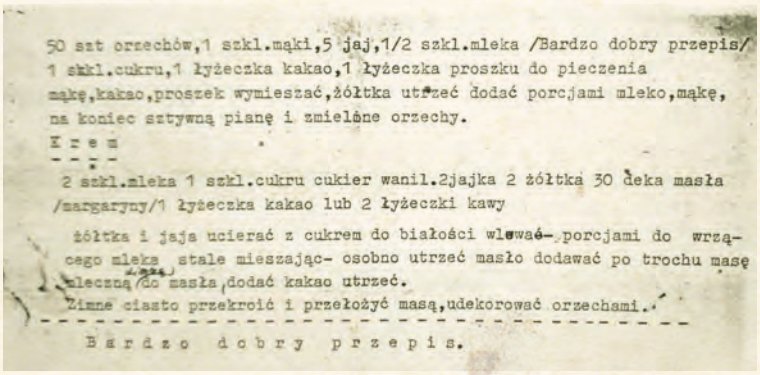
Mąkę, kakao i proszek wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka utrzeć, dodać porcjami mleko i mieszankę suchą (mąka, kakao i proszek), na koniec dodać pianę i zmielone orzechy.

Piec 30 min. 180 °C.

Krem:

Żółtka i jaja ucierać z cukrem do białości, wlewać porcjami do wrzącego mleka, stale mieszając – osobno utrzeć masło i dodawać po trochu zimną masę mleczną do masła, dodać kakao i utrzeć.

Zimne ciasto przekroić i przełożyć masą. Udekorować orzechami.



50 szt orzechów,1 szkl.mąki,5 jaj,1/2 szkl.mleka /Bardzo dobry przepis/
1 szkl.cukru,1 łyżeczka kakao,1 łyżeczka proszku do pieczenia
mąkę,kakao,proszek wymieszać,żółtka utrzeć dodać porcjami mleko,mąkę,
na koniec sztywną pianę i zmielone orzechy.
K r e m
2 szkl.mleka 1 szkl.cukru cukier wanil.2jajka 2 żółtka 30 deka masła
/margaryny/1 łyżeczka kakao lub 2 łyżeczki kawy
żółtka i jaja ucierać z cukrem do białości wlewać porcjami do wrzą-
cego mleka stale mieszając- osobno utrzeć masło dodawać po trochu masę
mleczną do masła,dodać kakao utrzeć.
Zimne ciasto przekroić i przełożyć masą,udekorować orzechami.
B a r d z o d o b r y p r z e p i s.

Pochodzenie: maszynopis.

WYRÓŻNIENIE

Tort maślany

Koło Gospodyń Wiejskich „Tradycja" w Kurzniach

Wypiekanie tortów w naszej miejscowości to wieloletnia tradycja. Dawniej w czasach powojennych, kiedy naszą miejscowość zamieszkali ekspatrianci z Kresów wschodnich, torty wypiekane i przygotowywane były w domach. Nie było wówczas piekarni ani cukierni. Mieszkańcy przy swoich domostwach stawiali piece, w których wypiekane były chleby i ciasta, w tym również biszkopty do przygotowania tortów. Mieszkańcy często gromadzili się na wspólnych spotkaniach. Były to czasy, kiedy na uroczystości rodzinne, takie jak wesela czy chrzciny zapraszana była nie tylko najbliższa rodzina, ale również sąsiedzi i znajomi. Przepis na upieczenie biszkoptów do tortu wywodzi się ze starej książki, która była wówczas jednocześnie poradnikiem młodej żony. Taką książkę, chociaż w niekompletnym stanie, posiada do dzisiaj pani Alicja (przewodnicząca KGW) i nadal często korzysta z porad w niej zapisanych. W publikacji brakuje okładki oraz stron początkowych i końcowych.



SKŁADNIKI:

Biszkopt:

10 jajek
1 szklanka cukru
1 szklanka mąki

Masa maślana:

25 dag masła
¾ szklanki cukru
odrobina alkoholu

domowa konfitura
z czarnej porzeczki
lub agrestu



Sposób wykonania:

Przygotowanie biszkoptu:

Ciasto biszkoptowe przyrządzamy ucierając żółtka z cukrem. Do utartej masy dodajemy przesianą mąkę i całość dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy pianę ubitą z białek i ponownie wszystko delikatnie mieszamy. Utarcie żółtek i dodanie sztywnej ubitej piany gwarantuje znakomite wyrastanie ciasta. Masę przekładamy do przygotowanej formy do pieczenia wyłożonej papierem równomiernie rozprowadzamy i od razu wstawiamy do piekarnika, gdyż piana szybko opada i wówczas biszkopt słabo rośnie. Piekarnik powinien być wcześniej dobrze nagrzany, natomiast samo ciasto biszkoptowe pieczemy w niezbyt gorącym piekarniku nagrzanym do 180 °C. Ostudzony biszkopt przecinamy i przekładamy przygotowaną masą maślaną oraz domową konfiturą. Do tortów najczęściej wykorzystywana jest konfitura kwaskowata z czarnej porzeczki lub agrestu, która doskonale przełamuje smak słodkiej masy.

Do dekoracji tortu wykorzystujemy to, co rośnie w naszych ogrodach. Są to zarówno sezonowe owoce, jak również kwiaty, które zdobią całe wypieki.

Przygotowanie masy maślanej:

Masło, które przechowywane było w temperaturze pokojowej, ucieramy z cukrem na puszystą masę. Do powstałej masy dodajemy odrobinę dowolnego alkoholu. Dawniej do ucierania ciasta wykorzystywano makutrę i wałek do ucierania. Współczesne gospodynie korzystają z mikserów i robotów elektrycznych.

Z przygotowanej masy za pomocą rękawów cukierniczych można przygotować ozdoby dekoracyjne, takie jak: rozetki, listki i kwiatki. Przygotowane ozdoby przechowujemy w lodówce, a na tort nakładamy je na sam koniec dekoracji. Dawniej do przygotowywania ozdób maślanych wykorzystywano ruloniki z papieru. Aktualnie w sklepach dostępnych jest bardzo dużo rozmaitych przyrządów cukierniczych.

Udekorowany tort po przełożeniu masą przechowujemy w chłodnym pomieszczeniu lub w lodówce.

Pochodzenie: książka kucharska bez okładki z wyrwanymi kartkami.

WYRÓŻNIENIE

Tort cytrynowy

Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienicy

Przepis ten został udostępniony podczas trwania kursu pieczenia i gotowania w Klubie Rolnika w Kamienicy w 1976 roku, organizowanym przez GS „Samopomoc Chłopska" dla KGW. W tamtym czasie wielkim autorytetem w sztuce pieczenia była pani Rozalia Matlak pochodząca z Żywca, u której zamawiano wypieki, a zwłaszcza torty na różne okazje. Po kursie tort cytrynowy zyskał wielką popularność wśród gospodyń oraz stał się ulubionym i tradycyjnym wypiekiem w naszej Kamienicy. Przepisy zachowały się do dzisiaj u wielu gospodyń z Kamienicy i przekazywane są następnym pokoleniom.



SKŁADNIKI:

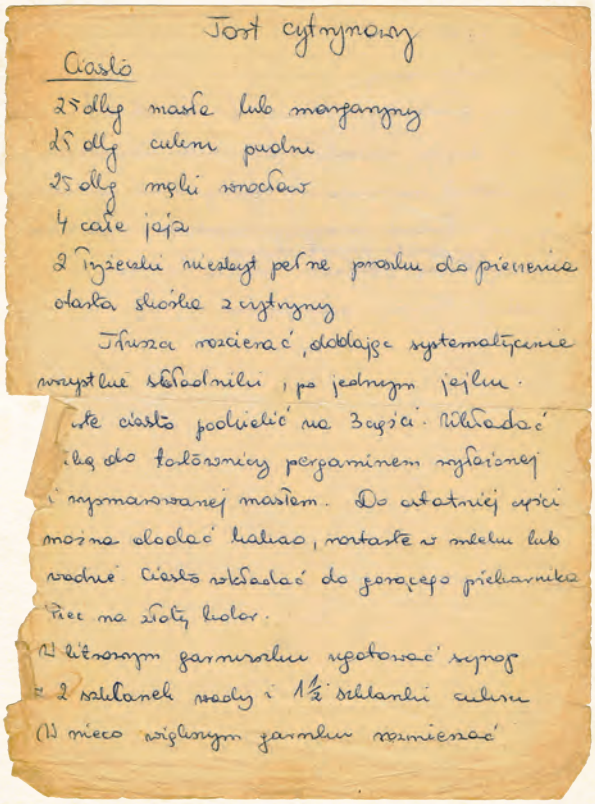
Ciasto:

25 dag masła
lub margaryny
25 dag cukru pudru
25 dag mąki pszennej
4 całe jaja
2 łyżeczki niepełne
proszku do pieczenia
otarta skórka
z 3 cytryn

Krem:

2 szklanki wody
1½ szklanki cukru
2 żółtka
2 łyżki mąki
ziemniaczanej
sok z 3 cytryn
1 łyżka wody





Tort cytrynowy

Ciasto

25 dkg masła lub margaryny
25 dkg cukru pudru
25 dkg mąki wrocław
4 całe jaja
2 łyżeczki niepełne proszku do pieczenia
otarta skórka z cytryny

Tłuszcz rozcierać, dodając systematycznie wszystkie składniki, po jednym jajku.

Całe ciasto podzielić na 3 części. Wkładać łyżką do tortownicy pergaminem wyłożonej i wysmarowanej masłem. Do ostatniej części można dodać kakao, rozetrzeć w mleku lub wodzie. Ciasto wkładać do gorącego piekarnika. Piec na złoty kolor.

W litrowym garnuszku ugotować syrop z 2 szklanek wody i 1½ szklanki cukru.

W nieco większym garnku rozmieszać

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Ciasto:

Masło ucierać z cukrem dodając po 1 jajku i systematycznie dodawać resztę składników. Utarte ciasto podzielić na trzy części. Wkładać łyżką do tortownicy (rozsmarowując) wyłożonej pergaminem i wysmarowanej masłem. Ciasto włożyć do gorącego piekarnika nagrzanego do 170–180 °C i piec na złoty kolor około 35 min.

Krem:

W litrowym garnku ugotować syrop: 2 szklanki wody i 1½ szklanki cukru. W większym garnku rozmieszać 2 żółtka, dodać 1 łyżkę wody, sok z 3 cytryn oraz 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej, wlać do tego uprzednio ugotowany syrop i mieszając, zagotować jak kisiel.

Ciepłym kremem przekładać placki.

Tort można udekorować kremem i plasterkami cytryny.

WYRÓŻNIENIE

Tort

Koło Gospodyń Wiejskich w Pokoju

Pokój przed II wojną światową terytorialnie należał do Niemiec. Utworzona w 1921 roku przez zgromadzenie Sióstr Szkolnych de Notre Dame Szkoła Gospodarstwa Domowego i Prac Ręcznych dla Dziewcząt nauczała wielu umiejętności, w tym m.in. prania, prasowania, maglowania, szycia itp. Absolwentka tej szkoły właśnie tam nauczyła się piec opisany tort.

Tort pieczony był z okazji ważnych wydarzeń rodzinnych (urodziny, jubileusze). Do pieczenia tortu wykorzystywano produkty pochodzące z prowadzonego gospodarstwa rolnego, tj.: masło, jaja oraz mąkę, którą pozyskiwano ze zmielonego w młynie zboża.



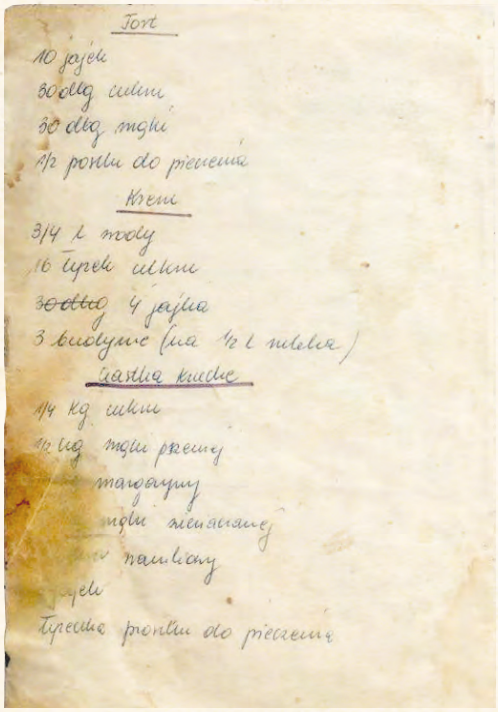
SKŁADNIKI:

Składniki na ciasto:

10 jajek
30 dag cukru
30 dag mąki
½ paczki proszku do pieczenia

Składniki na krem:

¾ l wody
16 łyżek cukru
4 jajka
3 budynie (bez cukru na ½ l)
2 kostki masła


Tort
10 jajek
30 dkg cukru
30 dkg mąki
½ proszku do pieczenia
Krem
3/4 l wody
16 łyżek cukru
4 jajka
3 budynie (na ½ l mleka)
Gastka kuchc
1/4 kg cukru
½ kg mąki przesy
masłem
mąki wymieszanej
nanilony
jaja
łyżeczka proszku do pieczenia

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Całe jajka ubijamy z cukrem na gęstą masę. Do ubitej masy, małymi porcjami dodajemy przesianą mąkę wraz z proszkiem do pieczenia. Spód tortownicy wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto do tortownicy. Pieczemy w temperaturze 170 °C przez 1 godzinę. W tym czasie przygotowujemy krem.

Do garnka wlewamy wodę, dodajemy jajka, cukier i budyń. Gotujemy na wolnym ogniu cały czas ubijając trzepaczką do momentu zagęszczenia masy. Gdy masa zacznie gęstnieć mieszamy ją energicznie łyżką, aż do powstania jednolitej masy i jeszcze chwilę ją gotujemy. Następnie masę budyniową wylewamy do pojemnika do wystudzenia. Dwie kostki masła ucieramy na puszystą masę. Z budyniu zdejmujemy powstały „kożuch" i nie wykorzystujemy go. Pozostałą masę budyniową energicznie mieszamy. Następnie do budyniu dodajemy utarte masło. Mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Krem można zrobić np. kakaowy, cytrynowy. Upieczony i wystudzony biszkopt dzielimy na trzy równe części. Każdą część można przełożyć dżemem albo tylko masą budyniową, które kolejno na siebie nakładamy. Następnie smarujemy masą cały tort i go dowolnie ozdabiamy.



WYRÓŻNIENIE

Tort orzechowy z marmoladą

Koło Gospodyń Wiejskich w Szydłowie

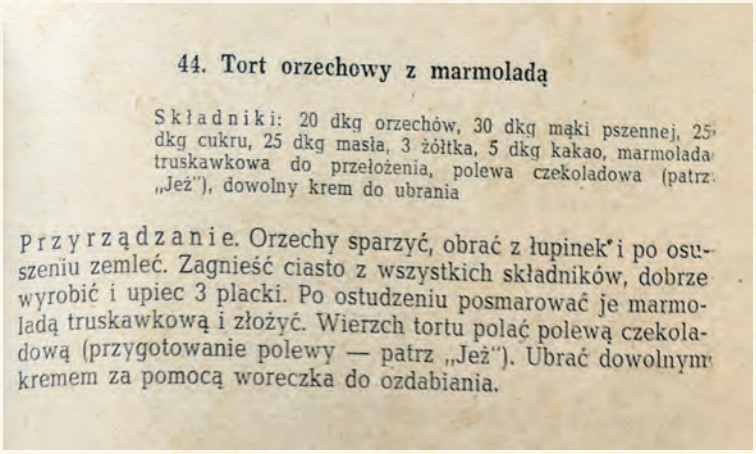
Tort orzechowy przygotowywany jest od kilku pokoleń ze składników, które dawniej i obecnie są ogólnodostępne, dlatego nie wymaga on zbytniego przygotowania. Gospodyni domowa zawsze w zanadrzu miała i ma zrobiony dżem czy to z truskawek, jak w pierwotnym przepisie, czy z innych dowolnych owoców z ogrodu lub sadu. Przepis zaczerpnięty jest z książki wydanej w 1957 roku z domu rodzinnego pani Tosi i jest najczęściej wykorzystywanym przepisem przy okazji robienia tortów świątecznych i spotkań rodzinnych.



SKŁADNIKI:

20 dag orzechów włoskich
30 dag mąki pszennej
25 dag cukru
25 dag masła
3 żółtka
5 dag kakao

marmolada truskawkowa do przełożenia
polewa czekoladowa
dowolny krem do ubrania



44. Tort orzechowy z marmoladą

Składniki: 20 dkg orzechów, 30 dkg mąki pszennej, 25 dkg cukru, 25 dkg masła, 3 żółtka, 5 dkg kakao, marmolada truskawkowa do przełożenia, polewa czekoladowa (patrz „Jeż"), dowolny krem do ubrania

Przyrządzanie. Orzechy sparzyć, obrać z łupinek i po osuszeniu zemleć. Zagnieść ciasto z wszystkich składników, dobrze wyrobić i upiec 3 placki. Po ostudzeniu posmarować je marmoladą truskawkową i złożyć. Wierzch tortu polać polewą czekoladową (przygotowanie polewy — patrz „Jeż"). Ubrać dowolnym kremem za pomocą woreczka do ozdabiania.

Pochodzenie: J. Czernikowski, *Ciasta, ciastka, ciasteczka. Wypiek domowy*, Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1957.



Sposób wykonania:

Orzechy sparzyć, obrać z łupinek i po ostudzeniu zemleć. Zagnieść ciasto z wszystkich składników, dobrze wyrobić i upiec 3 placki. Po ostudzeniu posmarować marmoladą i złożyć. Wierzch tortu polać polewą czekoladową. Ubrać dowolnym kremem za pomocą woreczka do ozdabiania.



WYRÓŻNIENIE

Tort Dobosz

Koło Gospodyń Wiejskich Szyszków

Przepis ten pochodzi z książki kucharskiej babci jednej z mieszkanek wsi, a członkini lokalnego Koła Gospodyń Wiejskich. Szyszków zlokalizowany jest jako sołectwo w gminie Praszka, która z kolei położona jest na łączeniu 3 województw: śląskiego, łódzkiego i opolskiego. W regionie tym przenikały się różne kultury i kuchnie. Torty przygotowywane były na szczególne okazje. Najczęściej były to urodziny lub różnorakie jubileusze. Początkowo torty takie jak ten, na kremie z dodatkiem masła, serwowane były raz w roku podczas urodzin. Stopniowo wraz z upływem czasu nasze mieszkanki zaczęły podawać go podczas uroczystych spotkań rodzinnych. Jego wyjątkowy smak oraz wygląd sprawiły, że mieszkanki, odwiedzając się podczas urodzin, ślubów czy jubileuszy i kosztując go, zaczęły wymieniać się tą recepturą.

Przepis ten pokazuje także na przykładzie małej wsi, na którą oddziaływało tak wiele różnych kuchni, zwyczajów, wojna, przesiedlenia (...), że przepis ten pozostał i połączył kuchnię polską i śląską.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

8 żółtek
12 dag cukru
8 białek (piana)
12 dag mąki
masło
do smarowania blachy

Nadzienie:

4 żółtka
14 dag cukru
12 dag czekolady
18 dag masła
deserowego

Karmel:

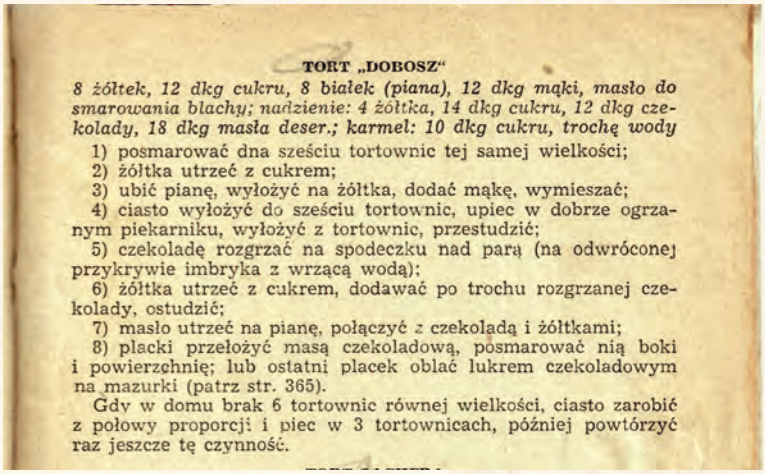
10 dag cukru
trochę wody



Sposób wykonania:

Posmarować dna sześciu tortownic tej samej wielkości. Żółtka utrzeć z cukrem. Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, wymieszać. Ciasto wyłożyć do sześciu tortownic, upiec w dobrze ogrzanym piekarniku do 180 °C, wyłożyć z tortownic, przestudzić.

Czekoladę rozgrzać na spodeczku nad parą (na odwróconej przykrywie imbryka z wrzącą wodą). Żółtka utrzeć z cukrem, dodawać po trochu rozgrzanej czekolady, ostudzić. Masło utrzeć na pianę, połączyć z czekoladą i żółtkami. Placki przełożyć masą czekoladową, posmarować nią boki i powierzchnię.



TORT „DOBOSZ"

8 żółtek, 12 dkg cukru, 8 białek (piana), 12 dkg mąki, masło do smarowania blachy; nadzienie: 4 żółtka, 14 dkg cukru, 12 dkg czekolady, 18 dkg masła deser.; karmel: 10 dkg cukru, trochę wody

1) posmarować dna sześciu tortownic tej samej wielkości;
2) żółtka utrzeć z cukrem;
3) ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, wymieszać;
4) ciasto wyłożyć do sześciu tortownic, upiec w dobrze ogrzanym piekarniku, wyłożyć z tortownic, przestudzić;
5) czekoladę rozgrzać na spodeczku nad parą (na odwróconej przykrywie imbryka z wrzącą wodą);
6) żółtka utrzeć z cukrem, dodawać po trochu rozgrzanej czekolady, ostudzić;
7) masło utrzeć na pianę, połączyć z czekoladą i żółtkami;
8) placki przełożyć masą czekoladową, posmarować nią boki i powierzchnię; lub ostatni placek oblać lukrem czekoladowym na mazurki (patrz str. 365).

Gdy w domu brak 6 tortownic równej wielkości, ciasto zarobić z połowy proporcji i piec w 3 tortownicach, później powtórzyć raz jeszcze tę czynność.

Pochodzenie: inż. Z. Czerny, *Książka kucharska*, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1953.

Ciasto tortowe „Jeż”

Koło Gospodyń Wiejskich w Kazimierzu

Ciasto *Jeż* pochodzi ze wsi Kazimierz, położonej w powiecie prudnickim. Jego związek z tym regionem rozpoczął się w 1960 roku, kiedy to założono w Kazimierzu Koło Gospodyń Wiejskich i zorganizowano w nim kurs gotowania i pieczenia. Na kurs uczęszczało wówczas 35 kobiet, z których jedna wytwarza *Jeża* do dzisiaj. Ciasto jest przygotowywane według oryginalnego przepisu w warunkach domowych w małych ilościach. Najczęściej daje się je w prezencie podczas uroczystości rodzinnych, świąt, pokazów i wystaw. Ze względu na swój nietypowy wygląd – kształt i wielkość przypominające żywego jeża – ciasto cieszy się dużym zainteresowaniem. *Jeż* został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w 2005 r. w kategorii Wyroby piekarnicze i cukiernicze.

Wnioskodawca: Irena Lesiak, Józefa Horodecka, Koło Gospodyń Wiejskich w Kazimierzu.

Ciasto *Jeż* otrzymało krajową nagrodę Perła w 2018 r.



SKŁADNIKI:

Ciasto biszkoptowe:

6 jaj
6 łyżek mąki pszennej
6 łyżek cukru
½ łyżeczki proszku do pieczenia

Masa kremowa:

500 g masła
4 jajka
1 szklanka cukru
kilka kropel aromatu rumowego
1 słoiczek dżemu z czarnej porzeczki własnej produkcji

Do nasączenia ciasta:

1 szklanka mocnej herbaty
sok z ½ cytryny
1 łyżka cukru

Do dekoracji:

100 g migdałów
1 łyżka kakao
3 ziarenka kawy czekoladowej

Sposób wykonania:

Ciasto biszkoptowe:

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę, dodając po 1 łyżce cukru, następnie dodać żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia i lekko wymieszać. Ciasto wylać na płytką blachę o rozmiarach 40 x 40 cm wyłożoną pergaminem. Piec w piekarniku 30 minut w temperaturze 180 °C. Wyjąć z piekarnika upieczone ciasto, zdjąć z blachy, przewrócić na stolnicę i zdjąć pergamin. Upieczony biszkopt ostudzić.

Nasączenie:

Zaparzyć 1 szklankę mocnej herbaty, dodać 1 łyżkę cukru i sok wyciśnięty z ½ cytryny, wymieszać. Ciepłym roztworem nasączyć ostudzony biszkopt.

Masa kremowa:

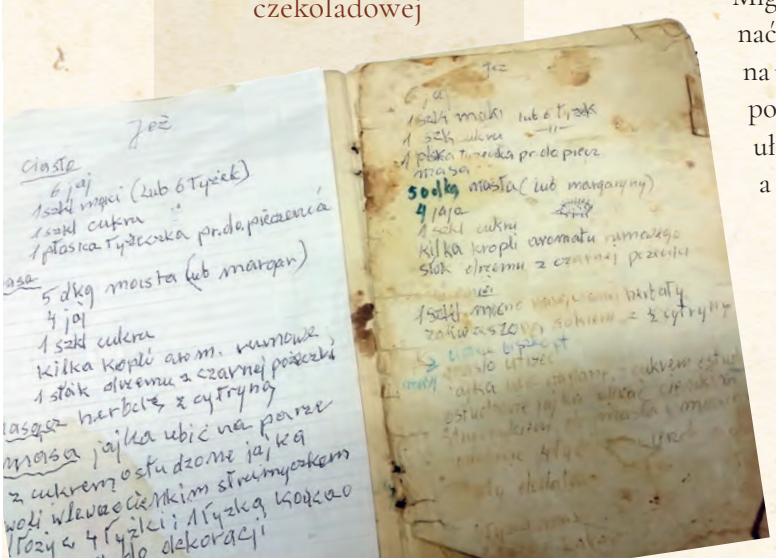
Masło utrzeć w misce drewnianym tłuczkiem. Jajka z cukrem ubić w garnku na parze, ostudzić, dodawać po 1 łyżce do utartego masła i ciągle ucierać. Z utartej masy odłożyć 4 łyżki do posmarowania jeża na zewnątrz. Do reszty masy dodawać po 1 łyżce dżemu i ucierać do uzyskania jednolitej masy. Uwaga: dżem nie może zawierać szypułek i skórek z owoców czarnej porzeczki.

Składanie jeża:

Z ciasta wykroić 5 kawałków na kształt jeża, przełożyć masą kremową z czarnej porzeczki, uformować kształt jeża. Do uformowania pyszczka i kształtu jeża użyć skrawki ciasta. Do 4 łyżek odłożonej masy kremowej dodać 1 łyżkę kakao, wymieszać lekko ucierając. Masą kakaową posmarować zewnętrzną stronę jeża.

Wykonanie kolców:

Migdały sparzyć wrzącą wodą, zdjąć skórkę i wycinać kolce. Wyciąć trzy płatki migdałowe potrzebne na uszy i ogonek jeża. Ułożyć kolce na posmarowanej powierzchni jeża w pozycji pionowej, na pyszczku ułożyć oczy i nosek z ziarenek kawy czekoladowej, a uszy i ogonek z płatków migdałowych.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Tort makowy z masą kawową

Koło Gospodyń Wiejskich Różyna „Różynianki"

Tort makowy jest od wielu lat związany z naszym regionem, gdyż nasze babcie uprawiały mak do celów piekarniczych. Od kiedy pamiętamy, zawsze podczas świąt czy urodzin na stole był pyszny tort makowy, na który przepis nasze babcie przekazały następnym pokoleniom.

Dziś często wracamy do dawnych smaków, zatem korzystamy z przepisów i książek, które nam zostawiły. Ten przepis pochodzi z książki kucharskiej *Kuchnia Polska* z 1977 roku.



SKŁADNIKI:

Ciasto makowe:

8 jaj
25 dag cukru pudru
25 dag maku
wanilia
skórka cytrynowa
1 łyżeczka miodu
6 dag bułki tartej
4–5 szt. migdałów
lub
olejek migdałowy

Masa kawowa:

3 jaja
20 dag cukru
3 dag kawy
25 dag masła
1 kieliszek spirytusu

konfitura
porzeczkowa



Sposób wykonania:

Ciasto makowe:

Mak sparzyć, przepuścić przez maszynkę. Migdały sparzyć, obrać z łupek i zemleć. Żółtka utrzeć z cukrem, wyłożyć na żółtka warstwami: pianę, mak, bułkę tartą, wanilię, miód, skórkę cytrynową, zmielone migdały, lekko wymieszać. Wyłożyć do przygotowanej tortownicy i piec w piekarniku nagrzanym do 180 °C ok. 40 minut.

Masa kawowa:

Jaja ubić z cukrem na parze na pulchną masę, ostudzić w zimnej wodzie, ciągle ubijając. Masło utrzeć, połączyć z żółtkami, dodać wanilię, spirytus oraz kieliszek mocnej kawy. Ucierać starannie, uważając, aby masa nie zważyła się.

Zimny biszkopt przekroić na 3 krążki, przełożyć konfiturą porzeczkową i masą kawową. Wierzch i boki pokryć masą oraz polać czekoladą.

Tort makowy z masą kawową

8 jaj, 25 dkg cukru pudru, 25 dkg maku, wanilia, skórka cytrynowa, 1 łyżka miodu, 6 dkg tartej bułki, 4—5 szt. migdałów gorzkich lub olejek migdałowy, 2 dkg margaryny do smarowania formy, 2 dkg tartej bułki, *masa kawowa*: 3 jaja, 20 dkg cukru, 3 dkg kawy naturalnej, 25 dkg masła lub margaryny, 1 kieliszek spirytusu; *lukier pomadkowy kawowy*: 30 dkg cukru, 1/8 l wody, 1/2 łyżki octu (3%), napar z kawy pozostałej z przyrządzania masy lub 1 łyżeczka ekstraktu kawy naturalnej „marago"

Pochodzenie: *Kuchnia polska*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1977.

Tort makowy z kremem kawowym

Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwone Jabłuszko" w Gotartowie

Na Wigilię tradycyjną makową potrawą jest kutia, ponieważ większość rodziny pochodzi z Czortkowa i Buczacza z Kresów Wschodnich. Aby odnieść się do świąt, tort makowy pieczony był na Święto Trzech Króli, który wtedy jedzono bez kremu. Z kremem tort zaczęto podawać po przesiedleniu w okolice Kluczborka.



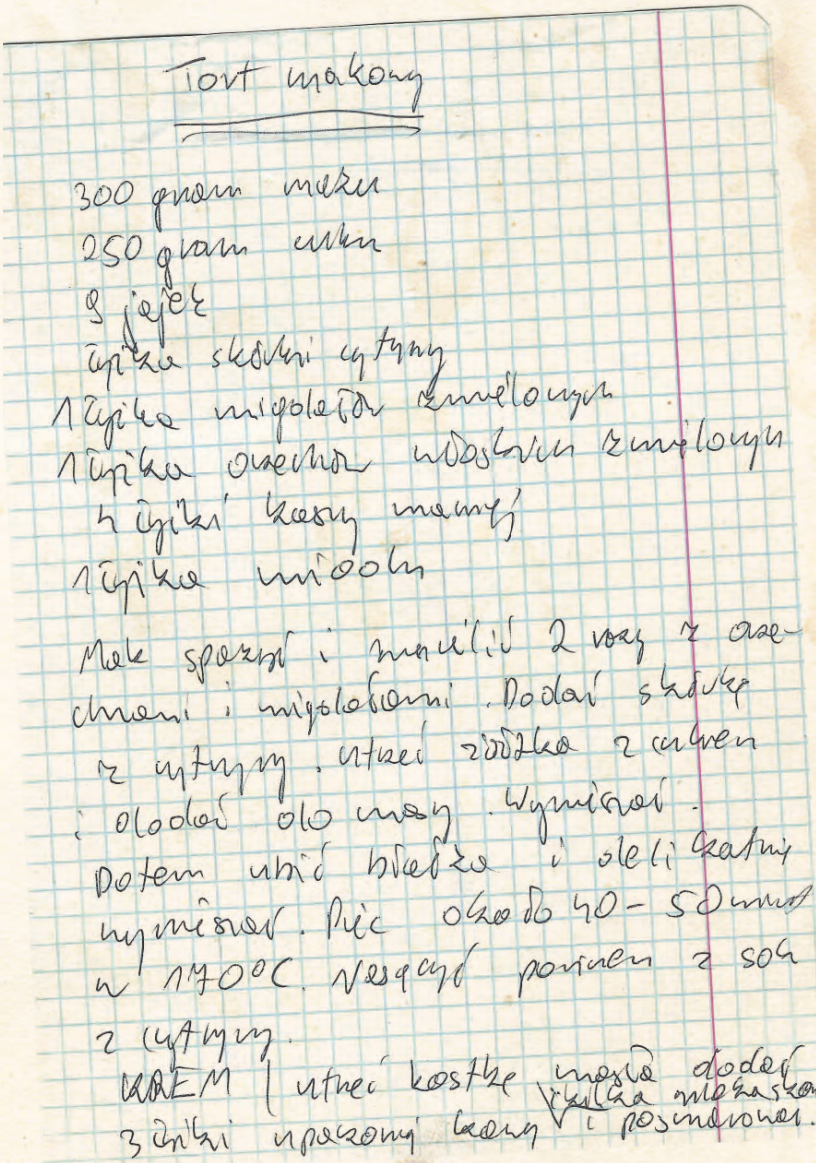
SKŁADNIKI:

Ciasto:

300 g maku
250 g cukru
9 jajek
1 łyżka skórki z cytryny
1 łyżka zmielonych migdałów
1 łyżka orzechów
4 łyżki kaszy mannej
1 łyżka miodu

Krem:

1 kostka masła
kilka łyżek mleka skondensowanego
2 łyżki kawy zaparzone w małej ilości wody



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Mak sparzyć i zmielić dwa razy z orzechami i migdałami. Dodać skórkę z cytryny. Utrzeć żółtka z cukrem i dodać do masy. Ubić białka i wymieszać z całą masą. Piec około 40–50 minut w 170 °C. Nasączyć sokiem z cytryny.

Krem:

Masło utrzeć i dodawać mleko skondensowane. Do utartej masy dodawać stopniowo zaparzoną kawę, a pod koniec troszkę do smaku fusów z zaparzonej kawy. Przełożyć tort kremem.



Tort Dobosa

Koło Gospodyń Wiejskich StyLOVE z Rybnej

Przepis pochodzi ze starego czasopisma, z którego wyrwano kartkę. Tort był drogim i pracochłonnym ciastem, dlatego był wypiekany tylko na wielkie święto, takie jak urodziny. Była to nasza tradycja rodzinna przez wiele lat.



SKŁADNIKI:

Biszkopt:

6 jaj
6 łyżek cukru
6 łyżek mąki
5 dag masła

Masa kremowa:

1 szklanka
mocnej kawy
25 dag cukru
5 dag czekolady
20 dag masła



Tort, zwany u nas węgierskim, na Węgrzech w ogóle nie jest znany! Narodowym tortem jest tam natomiast dzieło Jozsefa Dobosa (wym. Dobosza), który pod koniec XIX w. prowadził w Budapeszcie sklep z artykułami delikatesowymi i pisał książki kucharskie. W 1885 roku pan Dobos przygotował tort na wystawę cukierniczą. Potem przez wiele lat twórca tortu na różnych konkursach zdobywał złote medale i zasłużoną sławę. To właśnie tort Dobosa przeszedł do historii kuchni węgierskiej. Składał się z cieniutkich biszkoptowych krążków, przekładanych masą kawowo-czekoladową, a z wierzchu i po bokach był oblany polewą karmelową. Recepturę, oczywiście, trzymał Dobos w tajemnicy. Sprzedawał swoje torty nie tylko w Budapeszcie, ale również w Wiedniu i Paryżu. Przepis ujawniono dopiero w 1906 roku i od tego momentu wszystkie cukiernie i restauracje zaczęły robić tort Dobosa. Pewnie udawało im się to nie gorzej niż twórcy tego arcydzieła sztuki kulinarnej, skoro sam Jozsef Dobos zbankrutował w 1924 roku.

TORT DOBOSA

Dziś nie ma już śladu po jego cukierni, która znajdowała się przy ulicy Kecskemeti w centrum Budapesztu. Za to w niedalekim Szentendre, w kawiarni Nostalgia, można obejrzeć silną ekspozycję przyborów cukierniczych i książek kucharskich Dobosa oraz liczne dyplomy, jakie otrzymał za swój tort.

Na tort Dobosa bierze się 6 jaj, 6 łyżek cukru, 6 łyżek mąki, 5 dag masła. Krem zaś robi się ze szklanki mocnej kawy, 25 dag cukru, 5 dag czekolady, laski wanilii i 20 dag masła. Na biszkopt ubija się sztywną pianę z białek, łączy ją z żółtkami utartymi z cukrem na puszystą, gładką masę, którą następnie delikatnie miesza się z mąką. Na okrągłym spodzie małej tortownicy, wysmarowanym masłem i oprószonym mąką, piecze się cienkie krążki (z podanej ilości powinno wyjść sześć). Brzegi upieczonych krążków wyrównuje się, a okruchy zsypuje na talerzyk.

W naparze kawy rozpuszcza się cukier, czekoladę lub kakao, dodaje wanilię i stawia na małym ogniu, cały czas mieszając. Syrop jest gotowy, gdy na powierzchni ukażą się duże bąble, a kropelka upuszczona na wodę nie rozpłynie się, lecz uformuje w kulkę. Wtedy należy zdjąć rondelek z ognia, ostudzić syrop, po czym utrzeć z masłem na gładką masę. Posmarowane nią krążki nakłada się jeden na drugi. Pozostałym kremem pokrywa się wierzch i boki, a okruchami ciasta posypuje wierzch tortu.

W cukierniach węgierskich nie posypuje się tortu okruchami, lecz polewa się go karmelem (tak jak na naszym zdjęciu). Zanim polewa całkiem zastygnie, dzieli się tort na porcje natłuszczonym nożem.

Kuchnia smakosza

TADEUSZ OLSZAŃSKI
Fot. Andrzej Zygmuntowicz

Poradnik Domowy 9/95

29

Pochodzenie: wyrwana kartka ze starego czasopisma => T. Olszański, *Tort Dobosa, Kuchnia Smakosza* w: *Poradnik Domowy 9/95*.

Sposób wykonania:

Biszkopt:

Ubijamy sztywną pianę z białek, łączymy ją z żółtkami utartymi z cukrem na puszystą, gładką masę, którą mieszamy delikatnie z mąką i pieczemy cienkie krążki (6 sztuk).

Masa kremowa:

W naparze kawy rozpuszczamy cukier, czekoladę i wanilię. Gotujemy na małym ogniu, cały czas mieszając. Po ugotowaniu studzimy syrop i łączymy z utartym masłem.

Smarujemy krążki i układamy jeden na drugim, resztę wylewamy na tort.



Tort kremowy

Koło Gospodyń Wiejskich w Wysokiej

Tort kremowy w regionie opolskim stanowił ważny element wielu uroczystości rodzinnych: urodzin, jubileuszy, chrzcin, komunii i wesel. Uroczystości, takie jak odpust parafialny, dożynki parafialne (w formie daru) również nie obyły się bez tortu kremowego. Każda gospodyni w swoim zeszycie ma przepis na tort kremowy, który jest modyfikowany przez pokolenia i przekazywany z matki na córkę.



SKŁADNIKI:

Biszkopt jasny:

6 jajek
6 łyżek cukru
6 łyżek mąki
płaska łyżeczka proszku do pieczenia

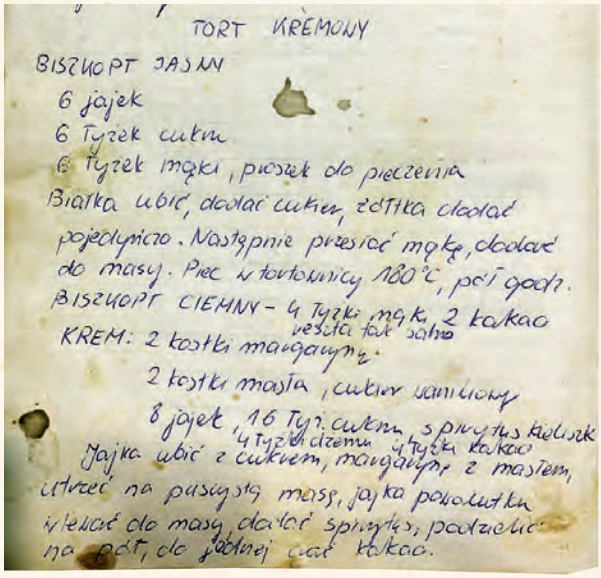
Biszkopt ciemny:

6 jajek
6 łyżek cukru
4 łyżki mąki
2 łyżki kakao
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Krem:

2 kostki margaryny
2 kostki masła
8 jajek
16 łyżek cukru
1 cukier waniliowy
kieliszek spirytusu
4 łyżki kakao
4 łyżki dżemu




TORT KREMOWY
BISZKOPT JASNY
6 jajek
6 łyżek cukru
6 łyżek mąki, proszek do pieczenia
Białka ubić, dodać cukier, żółtka dodać pojedynczo. Następnie przesiać mąkę, dodać do masy. Piec w tortownicy 180°C, pół godz.
BISZKOPT CIEMNY - 4 łyżki mąki, 2 kakao
KREM: 2 kostki margaryny
2 kostki masła, cukier waniliowy
8 jajek, 16 łyż. cukru, spirytus kieliszek
4 łyżki dżemu, 4 łyżki kakao
Jajka ubić z cukrem, margaryny z masłem, utrzeć na puszystą masę, jajka powolutku wlewać do masy dodać spirytus, podzielić na pół, do jednej dać kakao.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Biszkopt jasny:

Białka ubić, dodać cukier. Żółtka dodawać pojedynczo, następnie przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia dodać do ubitych jajek, wymieszać i piec w temp. 180 °C około pół godziny.

Biszkopt ciemny:

Białka ubić z cukrem, żółtka dodawać pojedynczo. Następnie przesianą mąkę, kakao i proszek do pieczenia dodać do ubitych jajek, wymieszać, piec w temp. 180 °C około pół godziny.

Krem:

Margarynę z masłem utrzeć na puszystą masę. Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym i powoli łączyć z masłem i margaryną, dodać spirytus (można dodać aromat), podzielić na dwie części, do jednej dodać 4 łyżki kakao.

Biszkopty przekroić i smarować na przemian białym i kakaowym kremem, pierwszy biszkopt dodatkowo przesmarować dżemem. Boki i górę tortu przesmarować kakaowym kremem, a dekoracja białym kremem według uznania lub okoliczności.

Tort biszkoptowy

Koło Gospodyń Wiejskich w Dalachowie

Region, w którym mieszkamy cechuje prostota składników oraz wykonania, a także wspaniałe walory smakowe. Wśród członków KGW Dalachów zachowały się przepisy z kursów gotowania i pieczenia z lat siedemdziesiątych dla kół gospodyń wiejskich oraz jedna z książek *Kuchnia Polska* wydana przez Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne z 1974 roku, pożyczana z domu do domu i przepisywana na użytek gospodyń domowych. Wybór przepisów do przygotowywania potraw był związany z dostępnością składników oraz zasobów finansowych danej gospodyni.



SKŁADNIKI:

6 jaj
6 łyżek cukru pudru
4 łyżki mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku spulchniającego

Krem do tortu

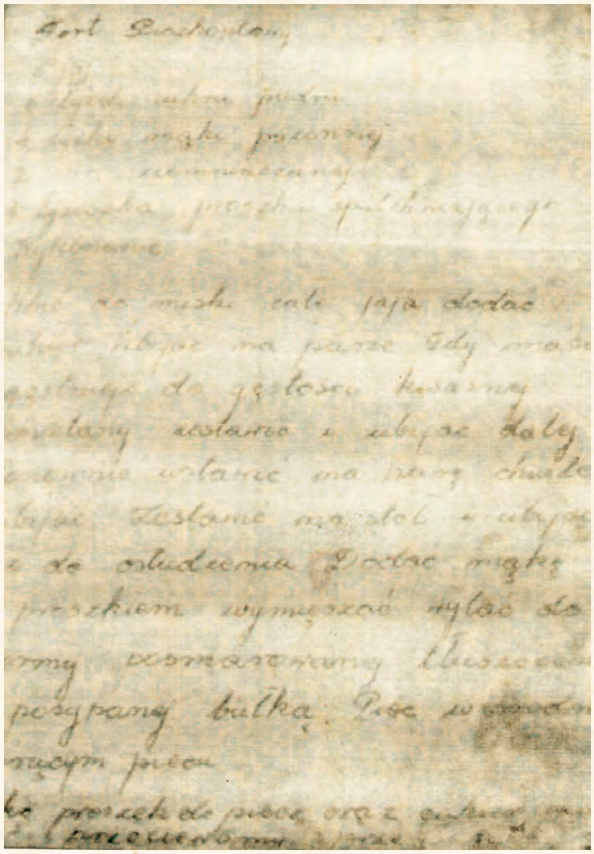
25 dag masła
20 dag cukru pudru
2 żółtka



Sposób wykonania:

Wbić do miski całe jaja, ubijać na parze. Gdy zgęstnieje do konsystencji śmietany zestawić i, ubijając dalej, ponownie wstawić na parę. Chwilę ubijać, zestawić na stół i nadal ubijać, aż do ostudzenia. Dodać mąkę z proszkiem, wymieszać, wylać na formę wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą, piec w średnio gorącym piecu.

Masło z cukrem ucieramy i dodajemy kolejne żółtka.
Masę wynosimy do schłodzenia.
Następnie przekładamy warstwy tortu.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Tort czekoladowy – dla smakoszy czekolady i nie tylko

KGW w Nasalach działające przy Byczyńskim Związku Rolników i Organizacji Społecznych

Nasz przepis na proponowany tort czekoladowy pochodzi od rodziny Więcław, która przybyła do Nasal z Nysy. Jedna z najstarszych córek pani Kazimiery, która sama gotowała dla dziesięciorga swoich dzieci, piekła również ciasta i chciała zostać cukiernikiem. Od zwykłych ciasteczek i skromnych tortów (bo w domu nie było zawsze luksusowych składników, jak czekolada, rodzynki czy wanilia), wymyśliła tort czekoladowy bez użycia czekolady, tylko z kakao. Dopiero w latach późniejszych w celu wzbogacenia tortu użyto rodzynek, wiśni i czekolad. Tort czekoladowy stał się luksusem i podawany był jedynie podczas świąt, urodzin lub uroczystości na wsi. Dziś jest uznawany za jeden z najlepszych tortów i przygotowywany jest z okazji wielu inicjatyw społecznych.



SKŁADNIKI:

Biszkopt:

8 jaj swojskich
1 szklanka cukru
1 proszek do pieczenia
1 szklanka mąki tortowej
4 łyżki kakao x 2

Masa:

1 litr mleka
1 olejek waniliowy
1 szklanka cukru
5 łyżek mąki ziemniaczanej
3 łyżki mąki pszennej
5 łyżek kakao
250 g masła x 2

Poncz:

woda
cukier
cytryna
spirytus

Polewa:

100 g masła
3 sztuki czekolady
(2 gorzkie, 1 mleczna)

Dodatkowo:

dżem wiśniowy
wiśnie
rodzynki

Sposób wykonania:

Biszkopt:

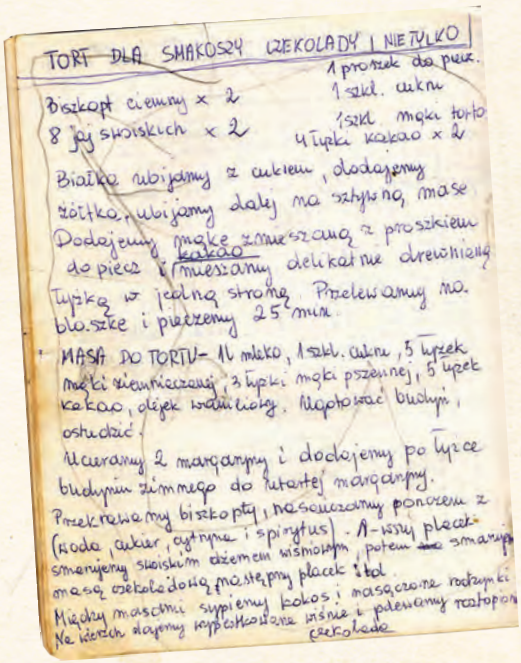
Białka ubijamy z cukrem, dodajemy żółtka, ubijamy dalej na sztywną masę. Dodajemy mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Mieszamy delikatnie drewnianą łyżką w jedną stronę. Przelewamy na blaszkę i pieczemy 25 minut w temperaturze 180 °C.

Masa do tortu:

Mleko gotujemy z cukrem i olejkiem wanilinowym, mieszamy obie mąki wraz z kakao z odlaną wcześniej małą ilością mleka. Następnie wlewamy do mleka z cukrem i mieszamy na jednolitą masę. Studzimy. Ucieramy masło z zimnym budyniem na jednolitą masę.

Przekrajamy biszkopty, nasączamy wcześniej przygotowanym ponczem.

Pierwszy biszkopt smarujemy swojskim dżemem wiśniowym, potem smarujemy masą czekoladową i powtarzamy tak przy każdym kolejnym biszkopcie. Między warstwami układamy namoczone rodzynki. Na górną warstwę posmarowaną masą układamy wiśnie i polewamy polewą czekoladową (dla podsycenia walorów smakowych można rodzynki i wiśnie namoczyć wcześniej w spirytusie lub dodać wiórki kokosowe).


TORT DLA SMAKOSZY CZEKOLADY I NIE TYLKO

Biszkopt ciemny x 2
8 jaj swojskich x 2
1 proszek do piecz.
1 szkl. cukru
1 szkl. mąki torto
4 łyżki kakao x 2

Białka ubijamy z cukrem, dodajemy żółtka, ubijamy dalej na sztywną masę. Dodajemy mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao mieszamy delikatnie drewnianą łyżką w jedną stronę. Przelewamy na blaszkę i pieczemy 25 min.

MASA DO TORTU - 1l mleko, 1 szkl. cukru, 5 łyżek mąki ziemniaczanej, 3 łyżki mąki pszennej, 5 łyżek kakao, olejek waniliowy. Ugotować budyń, ostudzić.

Utrzeć 2 margaryny i dodajemy po łyżce budyniu zimnego do lutartej margaryny.

Przekrawamy biszkopty, nasączamy ponczem z (woda, cukier, cytryna i spirytus). 1-wszy placek smarujemy swoim dżemem wiśniowym, potem smarujemy masą czekoladową, następny placek itd.

Między maścmi sypiemy kokos i nasączone rodzynki. Na wierzch dajemy wypestkowane wiśnie i polewamy roztopioną czekoladą

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Tort tradycyjny maślany

Koło Gospodyń Wiejskich w Wawelnie

Tort tradycyjny maślany robiony jest na Śląsku, a przepis jest przekazywany z pokolenia na pokolenie. To przepis naszych prababć i babć. Składniki są pochodzenia naturalnego, ponieważ kiedyś każdy posiadał swoją mąkę z młyna, jajka swojskich kurek i masło własnej roboty ze swojskiej śmietany, dlatego też tort był bardzo popularnym smakołykiem. Śląskim zwyczajem tortem witano nowego członka rodziny, zarówno tego, który się urodził, jak i tego, który wżenił się w daną rodzinę. Na różne okazje przyjmował on odpowiednią szatę, czyli dekorację. Przepis, którym się warto pochwalić był bardzo strzeżony, bo dawniej każda gospodyni chciała, aby to jej wypieki były najlepsze. Mimo wielu pokoleń i ciągłych modyfikacji przepisów, podstawa jest ciągle ta sama – biszkopt.



SKŁADNIKI:

Biszkopt jasny:
6 jajek
6 łyżek cukru
6 łyżek mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Biszkopt ciemny:
6 jajek
6 łyżek cukru
5 łyżek mąki
1 łyżka kakao
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem jajeczny:
5 jajek
10 łyżek cukru
1 cukier waniliowy
2 margaryny Palmy
1 masło
1 mniejszy dżem np. truskawkowy

Do nasączania:
1 szklanka wody
2 łyżki cukru
sok z jednej cytryny
1 cukier waniliowy

Krem:
2 masła
1 margaryna Palma
5 jajek
10 łyżek cukru
1 cukier waniliowy

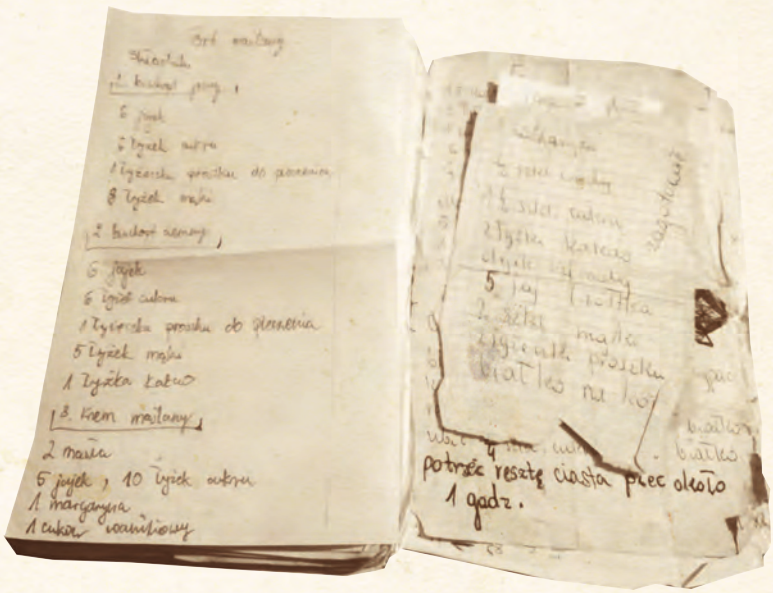
Sposób wykonania:

Biszkopty:

Białka ubijamy na pianę lekko sztywną, dodajemy cukier i ubijamy dalej. Na końcu ubijania dodajemy żółtka, przez chwilę mieszając na lekkich obrotach. Do ubitej masy dodajemy mąkę i proszek do pieczenia, lekko mieszając drewnianą łopatką. Całość przekładamy na tortownicę (27 cm). Pieczemy w temperaturze 175 °C, z grzaniem góra dół przez ok. 15–20 minut. Tak samo postępujemy z biszkoptem ciemnym.

Krem:

Oddzielamy białka od żółtka na pianę, dodajemy 10 łyżek cukru i dalej ubijamy. Na końcu dodajemy żółtka i ubijamy chwilkę na mniejszych obrotach, żeby połączyć składniki. Masło z margaryną ucieramy do jednolitej masy, łączymy z wcześniej ubitymi jajkami z cukrem, mieszając najlepiej ręką, wtedy krem wychodzi puszysty.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Tort na zimno

Koło Gospodyń Wiejskich Boroszów

Boroszów to wioska w 99% rolnicza. Panie potrzebowały szybkiego, prostego i taniego przepisu, dlatego powstał ten tort. Przepis jest w rodzinie od pięciu pokoleń, serwowany na każde uroczystości, tj. urodziny, chrzciny, święta. Teraz przepis jest w posiadaniu KGW i prezentujemy nasz tort na jarmarkach i innych imprezach.

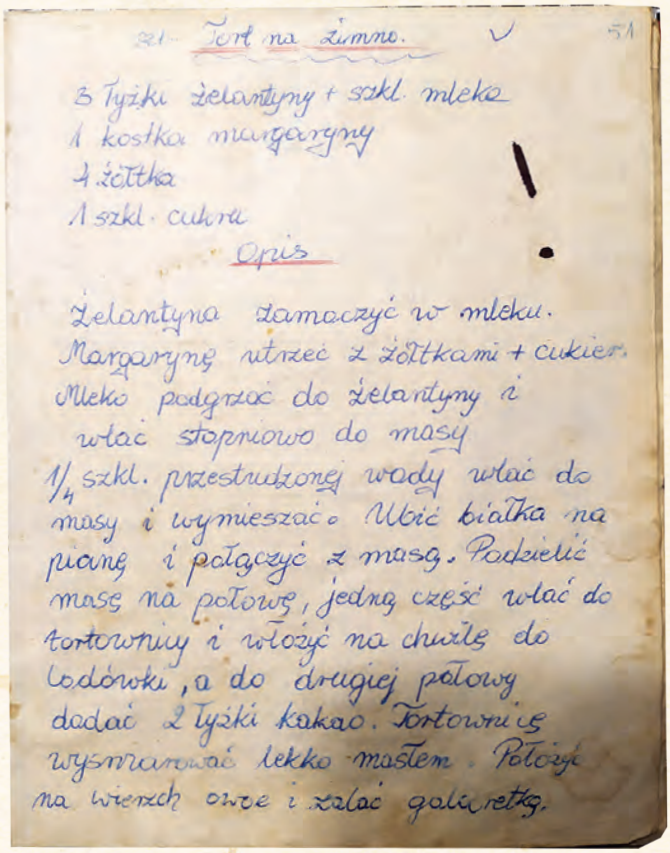


SKŁADNIKI:

3 łyżki żelatyny
1 szklanka cukru
1 szklanka mleka
2 łyżki kakao
1 kostka margaryny
¼ szklanki przestudzonej przegotowanej wody
4 jajka
owoce + galaretka

Sposób wykonania:

Żelatynę namoczyć w mleku. Margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem. Mleko podgrzać do rozpuszczenia się żelatyny i wlać stopniowo do masy. ¼ wody wlać do masy i wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę i połączyć z masą. Podzielić masę na połowę. Do jednej części dodać kakao i wymieszać. Jasną masę wylać na tortownicę wysmarowaną lekko masłem i dać na chwilę do lodówki. Nałożyć ciemną masę i odstawić do stężenia. Na wierzch ułożyć owoce i zalać dowolną galaretką.


21. Tort na zimno. 51

3 łyżki żelatyny + szkl. mleka
1 kostka margaryny
4 żółtka
1 szkl. cukru

Opis

Żelantyna zamoczyć w mleku. Margarynę utrzeć z żółtkami + cukier. Mleko podgrzać do żelantyny i wlać stopniowo do masy 1/4 szkl. przestudzonej wody wlać do masy i wymieszać. Ubić białka na pianę i połączyć z masą. Podzielić masę na połowę, jedną część wlać do tortownicy i włożyć na chwilę do lodówki, a do drugiej połowy dodać 2 łyżki kakao. Tortownicę wysmarować lekko masłem. Położyć na wierzch owoce i zalać galaretką.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Tort czekoladowy

Koło Gospodyń Wiejskich w Urbanowicach

Tort przygotowywany był w rodzinie Janik na uroczystości rodzinne.
Przepis pochodzi od pani Marii Janik (ur. w 1939 roku) i przekazywany był z pokolenia na pokolenie.



SKŁADNIKI:

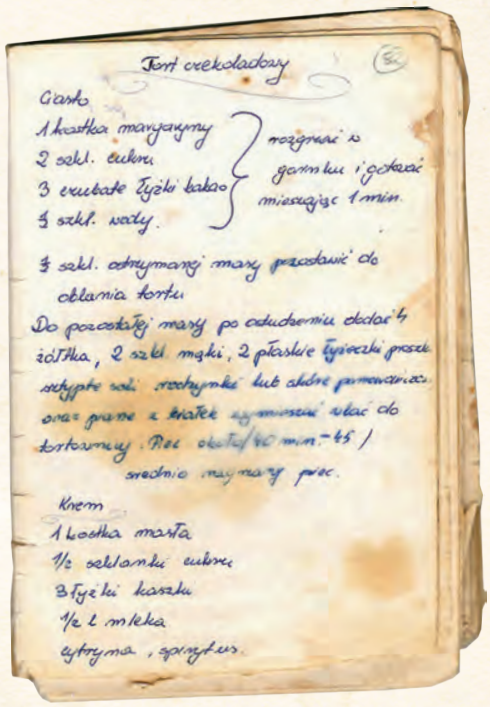
Ciasto:

1 kostka margaryny
2 szklanki cukru
3 czubate łyżki kakao
½ szklanki wody
4 jajka
2 szklanki mąki pszennej
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli
rodzynki
lub
skórka pomarańczy

Krem:

1 kostka masła
½ szklanki cukru
3 łyżki kaszy manny
½ litra mleka tłustego
cytryna
2 łyżki spirytusu




Tort czekoladowy

Ciasto
1 kostka margaryny
2 szkl. cukru
3 czubate łyżki kakao
½ szkl. wody
} rozgrzać w garnku i gotować mieszając 1 min.

½ szkl. otrzymanej masy przestawić do oblania tortu

Do pozostałej masy po odlaniu dodać 4 żółtka, 2 szkl. mąki, 2 płaskie łyżeczki proszku, szczypta soli, rodzynki lub skórka pomarańczy, oraz piana z białek ubitych na sztywno. Wlać do tortownicy. Piec około 40 min. – 45 / średnio nagrzany piec.

Krem
1 kostka masła
½ szklanki cukru
3 łyżki kaszki
½ l mleka
cytryna, spirytus

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Ciasto:

W garnku na małym ogniu rozpuszczamy margarynę, cukier, kakao i wodę. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy 1 minutę. Z otrzymanej masy odlewamy ½ szklanki do polania tortu.

Po ostudzeniu do pozostałej masy dodajemy 4 żółtka, mąkę, proszek do pieczenia, sól, rodzynki (nie więcej niż 2 garści) lub skórkę z jednej pomarańczy, mieszamy wszystko dokładnie drewnianą łyżką i dodajemy ubite na sztywną pianę białka z 4 jaj, następnie delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Po połączeniu składników przelewamy do tortownicy o średnicy 26 cm, wysmarowanej uprzednio masłem i wysypanej bułką tartą. Pieczemy około 40–45 min. w temperaturze 150 °C, bez termoobiegu (do suchego patyczka).

Krem:

Kaszę mannę zagotowujemy z mlekiem, studzimy. Masło z cukrem ucieramy na gładką masę za pomocą łyżki drewnianej do ucierania. Małymi porcjami dodajemy kaszkę do masy maślanej, ciągle ucierając. Na końcu dodajemy spirytus i sok z cytryny do smaku.

Tort przecinamy na 3 części i skrapiamy każdą z nich przegotowaną wodą. Smarujemy 1 warstwę kremem, nakładamy 2 warstwę i krem, a następnie 3 warstwę. Boki i górę tortu smarujemy kremem, wierzch polewamy odłożoną polewą.

Tort orzechowy

Koło Gospodyń Wiejskich „Cuda Wianki" w Krzywiczynach

Krzywiczyny są wsią mieszaną pod względem narodowości, tzn. mieszkają w niej ekspatrianci z Kresów Wschodnich oraz zamieszkałej tu ludności niemieckiej. W latach 70. przez to, że miejscowość znajdowała się na pograniczu z II Rzeczpospolitą powstały nowe związki małżeńskie, co dało trzecią narodowość. Przez to mieszanie się kultur mamy bardzo dużo przepisów od babć z różnych rejonów. Przepis na tort orzechowy jest przepisem od teściowej, która pochodzi z byłego województwa kaliskiego. U nas mówiło się na nich „Kalisiaki".



SKŁADNIKI:

Ciasto:

10 jaj
25 dag łuskanych orzechów włoskich
20 dag cukru
5 dag tartej słodkiej bułki

Masa:

30 dag masła
10 dag cukru pudru
20 dag czekolady lub kakao
3 żółtka
cukier waniliowy
kieliszek rumu

Do dekoracji:

10 dag czekolady lub kakao
1 łyżka cukru
trochę masła
orzechy, migdały,
skórka z 2 pomarańczy



Sposób wykonania:

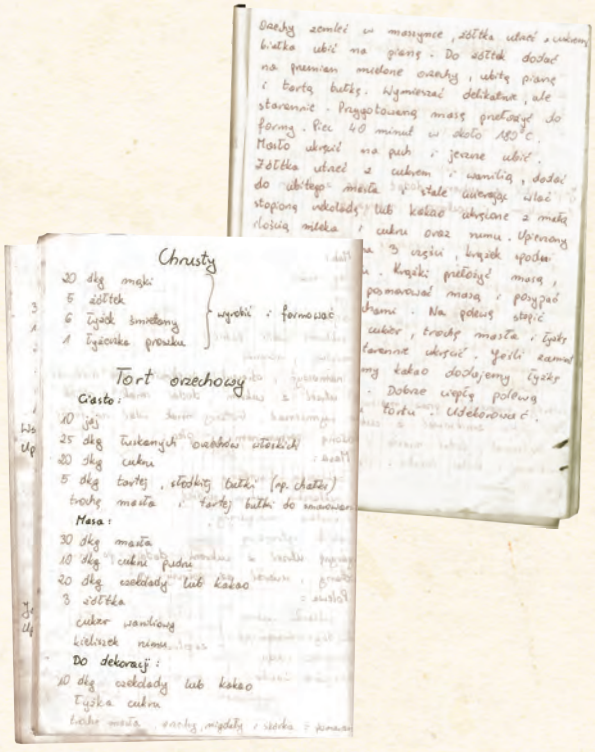
Ciasto:

Orzechy zemleć w maszynce, żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na pianę. Do żółtek dodać na przemian mielone orzechy, ubitą piane i tartą bułkę. Wymieszać delikatnie, ale starannie. Masę przełożyć do formy, piec około 40 min. w 180 °C.

Krem:

Masło utrzeć na puch i jeszcze ubić. Żółtka utrzeć z cukrem i wanilią, dodać do ubitego masła i, stale ucierając, dodawać stopniowo stopioną czekoladę lub kakao ukręcone z małą ilością mleka i cukru oraz rumu.

Upieczone ciasto przekroić na 3 części, krążek spodni to wierzch tortu. Krążki przełożyć masą, boki wyrównać posmarować masą i posypać posiekanymi orzechami. Na polewę stopić czekoladę, dodać cukier, trochę masła i łyżkę gorącej wody, starannie ukręcić. Jeśli zamiast czekolady używamy kakao, dodajemy łyżkę ciepłego mleka. Dobrze ciepłą polewą polać po wierzchu tortu.


Chrusty
20 dkg mąki
5 żółtek
6 łyżek śmietany
1 łyżeczka proszku
wyrobić i formować
Tort orzechowy
Ciasto:
10 jaj
25 dkg łuskanych orzechów włoskich
20 dkg cukru
5 dkg tartej, słodkiej bułki (np. chałki)
trochę masła i tartej bułki do smarowania
Masa:
30 dkg masła
10 dkg cukru pudru
20 dkg czekolady lub kakao
3 żółtka
cukier waniliowy
kieliszek rumu
Do dekoracji:
10 dkg czekolady lub kakao
łyżka cukru

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Tort z chleba razowego

Koło Gospodyń Wiejskich w Karłowicach Wielkich

Przepis pochodzi z książki *Kuchnia Polska* z 1959 roku. Tort pieczony jest przede wszystkim na Boże Narodzenie, znany we wsi od czasów powojennych. Tradycja jego pieczenia przechodzi z pokolenia na pokolenie.



SKŁADNIKI:

10 jaj
15 dag łuskanych orzechów
30 dag miałkiego cukru
½ szklanki zmielonego razowego chleba
5 dag tartej czekolady
1 łyżeczka cynamonu i gorzkich migdałów
sok i skórka z otartej cytryny
papier pergaminowy do formy
2 dag masła

Dodatkowo:

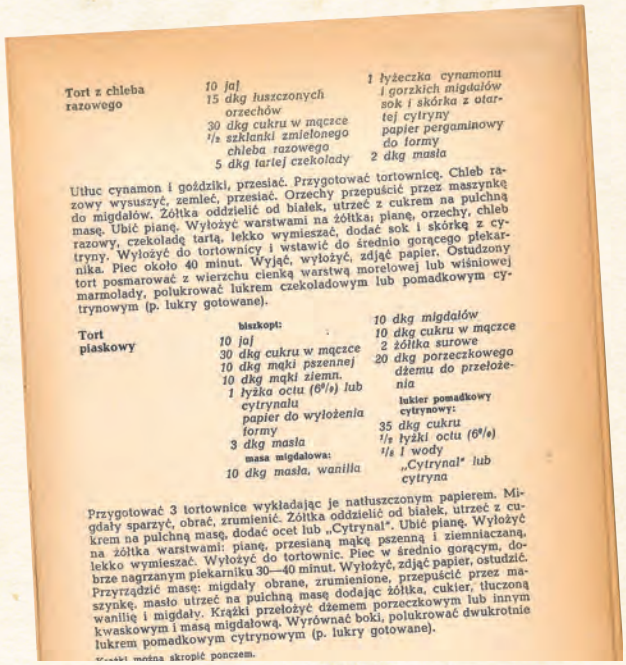
marmolada morelowa lub wiśniowa
lukier czekoladowy lub cytrynowy



Sposób wykonania:

Utłuc cynamon i goździki, przesiać. Przygotować tortownicę. Chleb razowy wysuszyć, zemleć, przesiać. Orzechy przepuścić przez maszynkę do mielenia migdałów. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem na pulchną masę. Z białek ubić pianę. Wyłożyć warstwami na żółtka: pianę, orzechy, chleb razowy, czekoladę tartą, lekko wymieszać, dodać sok i skórkę z cytryny. Wyłożyć do tortownicy i wstawić do średnio gorącego piekarnika.

Piec około 40 minut w 180 °C. Wyjąć, wyłożyć, zdjąć papier. Ostudzony tort posmarować z wierzchu cienką warstwą morelowej lub wiśniowej marmolady, polukrować lukrem czekoladowym lub cytrynowym.



Tort z chleba razowego

10 jaj
15 dkg łuszczonych orzechów
30 dkg cukru w mączce
½ szklanki zmielonego chleba razowego
5 dkg tartej czekolady
1 łyżeczka cynamonu i gorzkich migdałów
sok i skórka z otartej cytryny
papier pergaminowy do formy
2 dkg masła

Utłuc cynamon i goździki, przesiać. Przygotować tortownicę. Chleb razowy wysuszyć, zemleć, przesiać. Orzechy przepuścić przez maszynkę do migdałów. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem na pulchną masę. Ubić pianę. Wyłożyć warstwami na żółtka: pianę, orzechy, chleb razowy, czekoladę tartą, lekko wymieszać, dodać sok i skórkę z cytryny. Wyłożyć do tortownicy i wstawić do średnio gorącego piekarnika. Piec około 40 minut. Wyjąć, wyłożyć, zdjąć papier. Ostudzony tort posmarować z wierzchu cienką warstwą morelowej lub wiśniowej marmolady, polukrować lukrem czekoladowym lub pomadkowym cytrynowym (p. lukry gotowane).

Tort piaskowy

biszkopt:
10 jaj
30 dkg cukru w mączce
10 dkg mąki pszennej
10 dkg mąki ziemn.
1 łyżka octu (6%) lub cytrynału
papier do wyłożenia formy
3 dkg masła
masa migdałowa:
10 dkg masła, wanilia
10 dkg migdałów
10 dkg cukru w mączce
2 żółtka surowe
20 dkg porzeczkowego dżemu do przełożenia
lukier pomadkowy cytrynowy:
35 dkg cukru
½ łyżki octu (6%)
½ l wody
„Cytrynal" lub cytryna

Przygotować 3 tortownice wykładając je natłuszczonym papierem. Migdały sparzyć, obrać, zrumienić. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać ocet lub „Cytrynal". Ubić pianę. Wyłożyć na żółtka warstwami: pianę, przesianą mąkę pszenną i ziemniaczaną, lekko wymieszać. Wyłożyć do tortownic. Piec w średnio gorącym, dobrze nagrzanym piekarniku 30—40 minut. Wyłożyć, zdjąć papier, ostudzić. Przyrządzić masę: migdały obrane, zrumienione, przepuścić przez maszynkę, masło utrzeć na pulchną masę dodając żółtka, cukier, tłuczoną wanilię i migdały. Krążki przełożyć dżemem porzeczkowym lub innym kwaskowym i masą migdałową. Wyrównać boki, polukrować dwukrotnie lukrem pomadkowym cytrynowym (p. lukry gotowane).

Krążki można skropić ponczem.

Pochodzenie: *Kuchnia polska*, Wydanie V, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1959.

Tort weselny z fasoli

Koło Gospodyń Wiejskich w Sieroniowicach

Na uroczystościach rodzinnych mieszkańców Ziemi Strzeleckiej zawsze musiał być tort. Stał się on tradycyjnym wypiekiem. Jednak z powodu wojny i głodu, przełom XIX i XX w. okazał się trudnym okresem do przetrwania przez mieszkańców Sieroniowic i okolicznych wsi, co wpłynęło na zmianę dotychczasowego menu. Pomimo wielu trudności, starano się kultywować tradycje w latach powojennych, uroczyście obchodzić święta czy wydarzenia rodzinne. Słodkie wypieki umilały te dni, a tradycyjnego tortu nie mogło zabraknąć na weselnym stole. Zaradne kobiety śląskie brakujące podstawowe produkty zastępowały zamiennikami. Idealnym dla mąki okazała się zwyczajna biała fasola Jaś. Drogi cukier zastępowały sacharyną lub melasą z buraków cukrowych.

Tort powstał na bazie oryginalnego przepisu pochodzącego z książki Wery Sztabowej *Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej*, który został zmodyfikowany.



SKŁADNIKI:

Biszkopt:

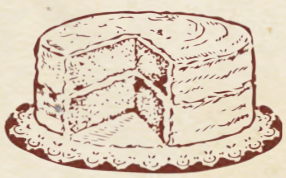
20 dag fasoli Jaś
kilka kropli olejku rumowego
8 jajek średniej wielkości
25 dag cukru pudru
2 łyżki tartej bułki

Do przełożenia:

2 galaretki truskawkowe
190 g dżemu truskawkowego (około ½ słoiczka)

Do obłożenia tortu:

300 ml śmietany 30%
250 g twarożku kremowego
2 łyżki cukru pudru



Sposób wykonania:

Fasolę namoczyć w wodzie, najlepiej na całą noc. Ugotować na półmiękko. Następnie należy obrać ze skórek i jeszcze mokre przetrzeć przez gęste, druciane sitko lub zmielić w maszynce do mielenia mięsa. Uzyskaną mokrą masę wysuszyć, najlepiej w piekarniku na środkowej półce, nastawionym do 50 °C z termoobiegiem i uchylonymi drzwiczkami, co jakiś czas mieszając. Wysuszone odstawić. Żółtka oddzielić od białek, ucierać z cukrem pudrem, dosypując go partiami, na pulchną masę. Do utartych żółtek dodawać naprzemiennie delikatnie mieszając: kilka kropli olejku rumowego, przetartą, suchą mączkę fasolową, bułkę tartą oraz ubitą na sztywno pianę z białek. Gotową masę przełożyć do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia lub natłuszczonej i obsypanej tartą bułką i piec w średnio gorącym piekarniku nagrzanym do 180 °C około 40 minut.

Galaretki truskawkowe rozpuścić w 600 ml gorącej wody i schłodzić.

Zimny tort przekroić na dwa krążki. Jeden krążek umieścić na dnie tortownicy. Wyłożyć na niego tężejącą galaretkę wymieszaną z dżemem truskawkowym i przykryć drugim krążkiem. Odstawić na bok i schłodzić. Śmietankę ubić, wymieszać delikatnie z twarożkiem kremowym i cukrem pudrem, obłożyć nią tort. Ponownie schłodzony udekorować świeżymi owocami.

TORT Z FASOLI

Dwadzieścia dkg dużej białej fasoli ugotować na półmiękko, obrać ze skórki i przetrzeć przez niezbyt gęste sito. 2 dkg gorzkich migdałów sparzyć, obrać ze skórki i zemleć w specjalnej maszynce. (Jeśli nie mamy migdałów, może być mały olejek migdałowy). 8 żółtek oddzielić od białek, dodać do żółtek 25 dkg cukru pudru i utrzeć na pulchną masę. Następnie dodać fasolę oraz migdały (olejek migdałowy), wymieszać. Masę delikatnie połączyć z 2 łyżkami tartej bułki i ubitą pianą z białek. Przełożyć do natłuszczonej i wysypanej tartą bułką tortownicy i piec w średnio gorącym piekarniku około 40 minut. Zimny tort przekrajać na krążki i posmarować delikatną marmoladą lub dżemem (np. morelowym). Z wierzchu posmarować lukrem. Lukier przygotować z 40 dkg cukru pudru i pół szklanki wody. Zrobić syrop, a gdy uzyska odpowiednią gęstość, wstawić do bardzo zimnej wody, aby syrop szybko schłodzić. Wtedy ucierać do białości wałkiem, dodając parę kropel soku cytrynowego.

Pochodzenie: *Tort z fasoli*, w: *Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej*, W. Sztabowa, Wydawnictwo Śląsk, Katowice 1985, 1990.

Tort frankfurtski

Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Jaryszów

Tereny obecnego województwa opolskiego charakteryzują się przeplataniem polskiej, śląskiej i niemieckiej kultury, zwyczajów i dziedzictwa, również tego kulinarnego. Tort frankfurtski przygotowywany od wielu lat w naszej okolicy jest tego namacalnym symbolem. Wypiek bazuje na swoim pierwowzorze z Niemiec, ale dostosowany został przez gospodynie do polskich ówczesnych realiów i smaków. Tort pieczemy na prostych, łatwo dostępnych składnikach i to ich właściwe obrobienie odpowiada za dobry smak.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

6 jajek
25 dag cukru
15 dag mąki pszennej
10 dag mąki ziemniaczanej
5 łyżek wody
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem:

½ litra mleka
25 dag cukru
1,5 dag cukru waniliowego
4 jajka
250 g masła
250 g margaryny

Dekoracja:

wiórki kokosowe



Sposób wykonania:

Ciasto:

Jajka ubić z cukrem, pod koniec ubijania masy dodać wodę, ubijać jeszcze przez chwilę.

Mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia przesiać przez sitko, połączyć z masą jajeczną.

Masę przelać do wcześniej przygotowanej formy, wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą.

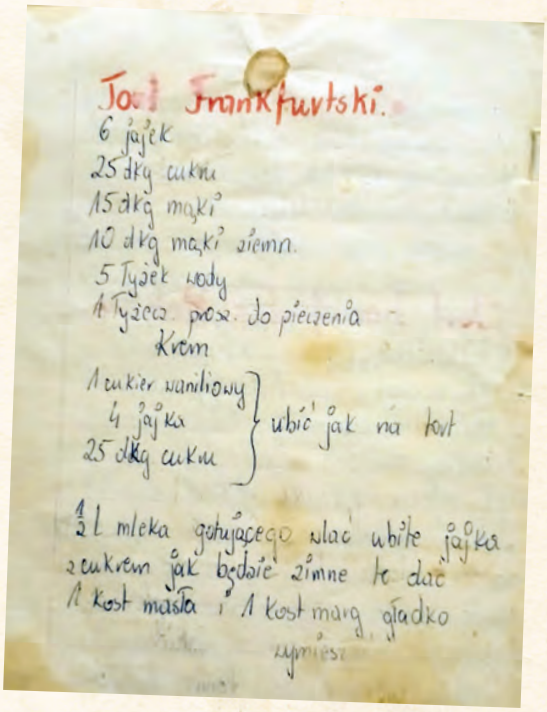
Piec w 180 °C przez 40 minut.

Po upieczeniu ostudzić, przekroić na 3 równe części.

Krem:

Jajka ubić z cukrem i cukrem wanilinowym, dodać do gotującego się mleka, ostudzić.

Wystudzony budyń połączyć z masłem, ubić na puszysty krem.


Jo: Frankfurtski.
6 jajek
25 dkg cukru
15 dkg mąki
10 dkg mąki ziemn.
5 łyżek wody
1 łyżeczka proszku do pieczenia
Krem
1 cukier waniliowy
4 jajka
25 dkg cukru
} ubić jak na tort
½ l mleka gotującego wlać ubite jajka z cukrem jak będzie zimne to dać 1 kost masła i 1 kost marg. gładko wymieszać

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Przełożenie:

Plastry ciasta przekładamy przygotowanym kremem.

Dekoracja:

Tort smarujemy z wszystkich stron kremem użytym do przełożenia tortu i obsypujemy ostudzonymi wiórkami kokosowymi – wcześniej uprażonymi na suchej patelni.

Placek krośnicki

Koło Gospodyń Wiejskich w Krośnicy

Przepis pochodzi ze starego przepisu od babci. Od dawnych lat był wykonywany przez gospodynie domowe w naszej społeczności lokalnej.



SKŁADNIKI:

1 biszkopt jasny
1 biszkopt czarny
25 dag margaryny
25 dag cukru pudru
½ litra mleka
4 łyżki mąki krupczatki
1 olejek rumowy
sok z cytryny
cytrynka

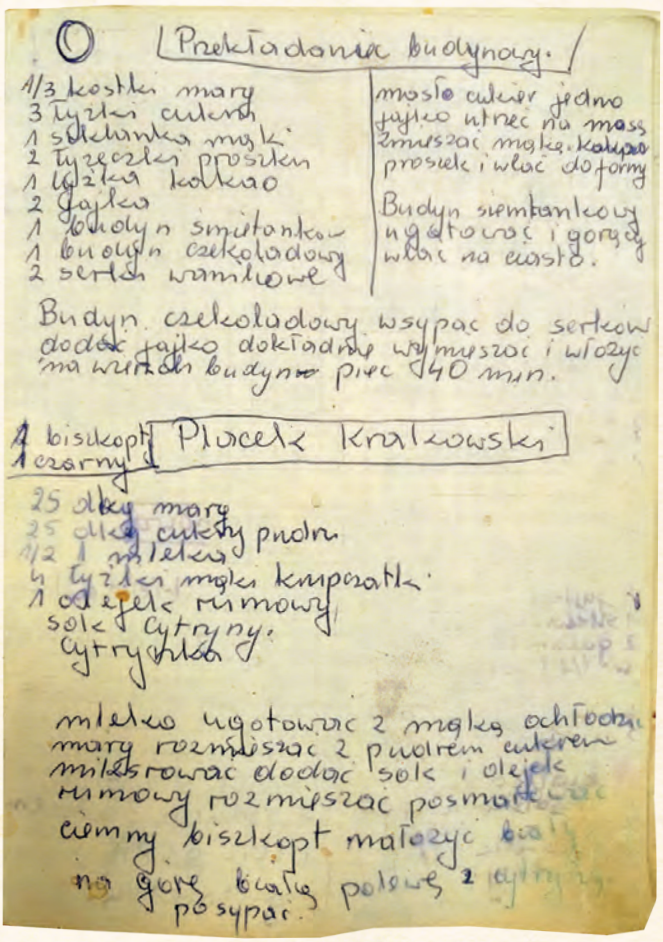
Sposób wykonania:

Mleko ugotować z mąką, ochłodzić.

Margarynę rozmieszać z pudrem cukrem, miksować, dodając sok i olejek rumowy, rozmieszać.

Posmarować ciemny biszkopt, nałożyć na to biały biszkopt.

Na górę rozsmarować białą polewę z cytryną. Posypać.





Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Tort makowy z kremem kawowym

Koło Gospodyń Wiejskich w Kowalach „Babeczki z rodzynkami"

Torty były i są rewelacyjnymi ciastami, starannie wykonanymi na najważniejsze rodzinne uroczystości, wesela, komunie, chrzciny czy urodziny. Z racji uprawy drzew orzecha włoskiego u naszych gospodarzy orzechy te królują w większości wypieków, dekorowano więc nimi również torty.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

1 szklanka mielonego maku

4 jajka

5 łyżek cukru

1 cukier wanilinowy

Krem:

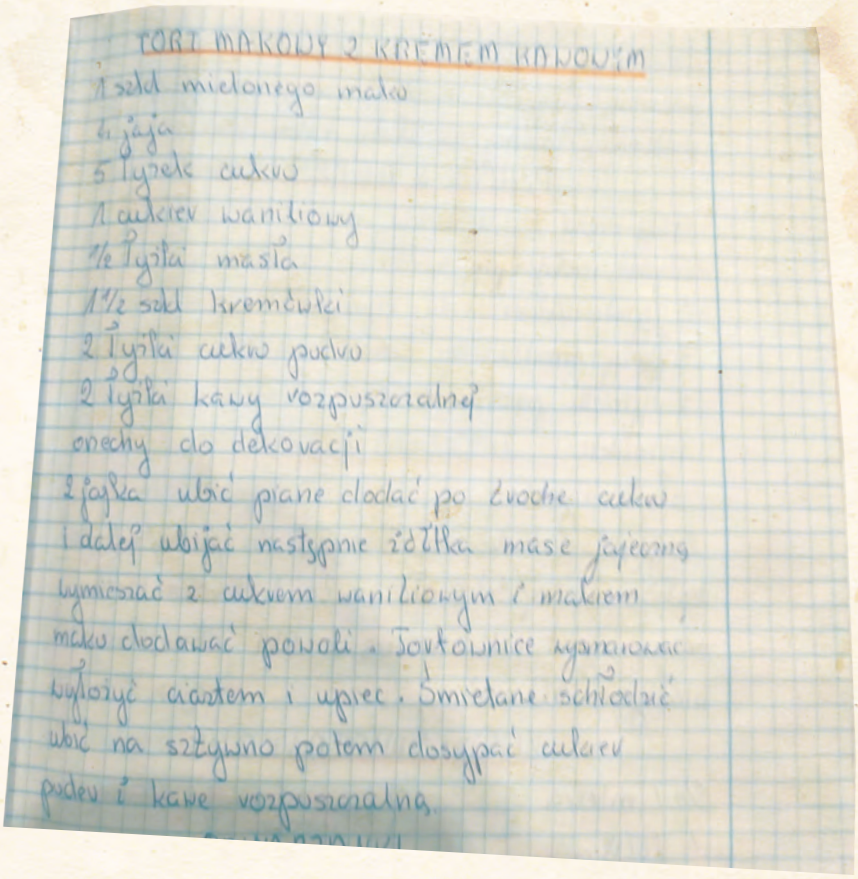
½ łyżki masła

1 i ½ szklanki kremówki

2 łyżki cukru pudru

2 łyżki kawy rozpuszczalnej

orzechy do dekoracji


TORT MAKOWY Z KREMEM KAWOWYM
1 szkl mielonego maku
4 jaja
5 łyżek cukru
1 cukier waniliowy
½ łyżki masła
1½ szkl kremówki
2 łyżki cukru pudru
2 łyżki kawy rozpuszczalnej
orzechy do dekoracji
2 jajka ubić piane dodać po 2 zoche cukru
i dalej ubijać następnie żółtka masę jajeczną
wymieszać z cukrem waniliowym i makiem
mąkę dodawać powoli. Tortownice wysmarować
wyłożyć ciastem i upiec. Śmietane schłodzić
ubić na sztywno potem dosypać cukier
puder i kawe rozpuszczalną.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Z białek ubić pianę, dodać powoli cukier i dalej ubijać, następnie dodać żółtka i ubić na sztywną masę jajeczną. Następnie kolejno dodawać cukier wanilinowy, mak i powoli mąkę.

Wszystko dokładnie wymieszać.

Tortownicę wysmarować masłem i obsypać bułką tartą, wlać do formy ciasto i wstawić do nagrzanego do 180 °C piekarnika.

Krem:

Słodką śmietanę ubić na sztywno, dosypać cukier puder oraz kawę rozpuszczalną.

Ciasto po upieczeniu przekroić na pół, pomiędzy wyłożyć masę kawową. Tą samą masą oblewamy cały tort. Do dekoracji używamy orzechów.



Tradycyjny tort biszkoptowy

Koło Gospodyń Wiejskich Buków

Przepis pochodzi z zeszytu mojej mamy (ur. w 1935 r.), która w latach 80. i 90. była kucharką weselną. Poza gotowaniem piekła również ciasta i torty. Obecnie na uroczystości rodzinne kontynuujemy tradycję takich tortów, opowiadając dzieciom i wnukom skąd pochodzi przepis i jak babcia ciężko pracowała, aby takie słodkości powstały. Taki tradycyjny tort zawsze budzi wspomnienia i refleksje czasów, w których nie było dostępnych serków mascarpone, mas marcepanowych, gotowych dekoracji, mikserów i robotów kuchennych, a ubijanie odbywało się ręcznie za pomocą trzepaczek.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

12 jaj
40 dag cukru
25 dag mąki pszennej
25 dag mąki ziemniaczanej
1½ łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli

Masa:

5 jaj
10 łyżek cukru
1 cukier waniliowy
1 masło i 1 margaryna
2 łyżki kakao



Sposób wykonania:

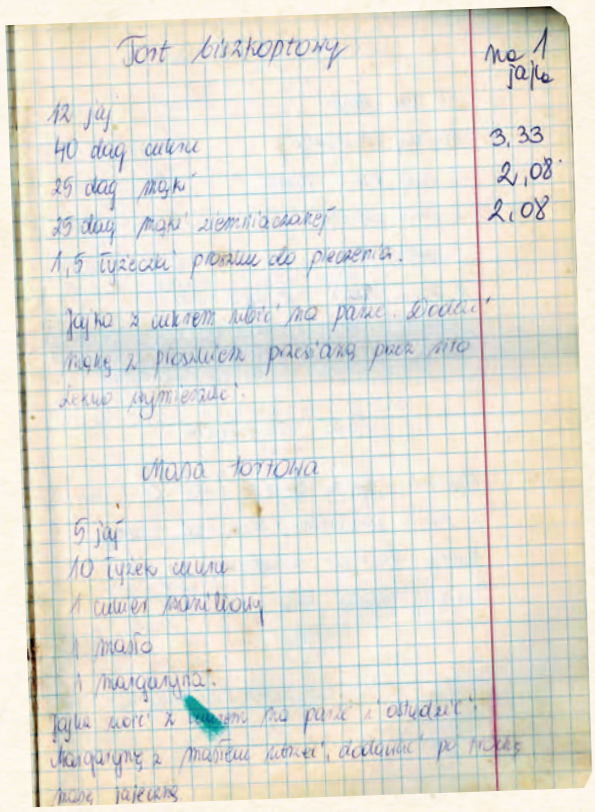
Ciasto:

Jajka z cukrem ubić na parze. Oba rodzaje mąki i proszek przesiać przez sito, po czym powoli dosypywać do masy jajecznej. Dodać szczyptę soli. Lekko mieszać. Przelać do tortownicy. Piec w piekarniku nagrzanym do 150 °C przez 35 minut, a następnie jeszcze 25 minut w 180 °C.

Masa:

Jajka z cukrem ubijać na parze do uzyskania białego sztywnego puchu. Ostudzić. W tym czasie rozetrzeć margarynę z masłem na jednolitą masę. Ostudzoną masę jajeczną stopniowo dolewać do masła, ciągle mieszając.

Upieczony i wystudzony biszkopt pokroić na grube plastry, przekładać masą (do części masy można dodać kakao). Udekorować dowolnie.


Tort biszkoptowy
na 1 jajko
12 jaj
40 dag cukru
25 dag mąki
25 dag mąki ziemniaczanej
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
3,33
2,08
2,08
Jajka z cukrem ubić na parze. Oba rodzaje mąki z proszkiem przesiać, po czym dodać do jajek. Lekko wymieszać.
Masa tortowa
5 jaj
10 łyżek cukru
1 cukier waniliowy
1 masło
1 margaryna
Jajka ubić z cukrem na parze i ostudzić. Margarynę z masłem utrzeć, dodawać po łyżce do jajek

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Tort kokosowy

Koło Gospodyń Wiejskich w Goraszowicach

Jedna z członkiń KGW posiada książkę kucharską wydaną w 1990 r., z której korzystała jej mama, piekąc przepyszne torty różnych smaków, a którą później przekazała córce. Z książki po dzień dzisiejszy korzysta nie tylko pierwsze, ale też drugie pokolenie. Tradycją tego wypieku jest to, że w naszym regionie uprawiamy dużo malin, które są doskonałym składnikiem do masy, a także do dekoracji.



SKŁADNIKI:

60 g wiórek kokosowych
12 białek jaj
60 dag cukru
1 mała cytryna

Masa maślana malinowa:

55 dag masła
6 jajek
1 szklanka cukru
70 dag malin świeżych lub mrożonych

Sposób wykonania:

Biszkopt białkowo-cukrowy:

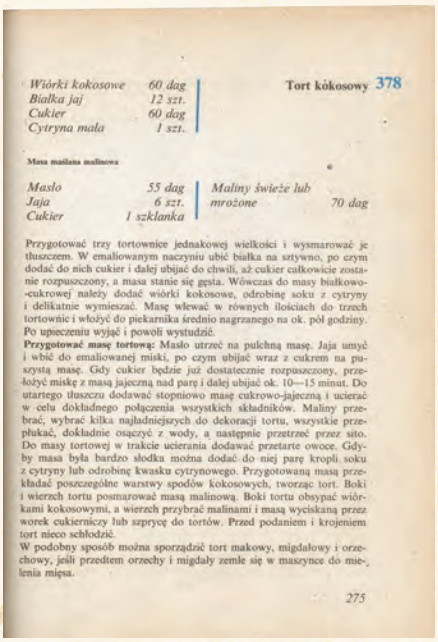
Białka jaj i cukier ubijać, aż stanie się gęstą masą, następnie dodać wiórki kokosowe i sok z cytryny, delikatnie wymieszać. Masę wlewać w równych ilościach do trzech jednakowych tortownic.

Piec każdą około pół godziny w temperaturze 180 °C, wyjąć i wystudzić.

Masa tortowa:

Masło utrzeć na pulchną masę. Jaja ubijać z cukrem na puszystą masę, gdy cukier będzie dostatecznie rozpuszczony przełożyć miskę z masą jajeczną nad parę i dalej ubijać około 10–15 min. Do utartego tłuszczu dodawać stopniowo masę cukrowo-jajeczną i ucierać w celu dokładnego połączenia wszystkich składników.

Maliny przetrzeć przez sito, a następnie dołożyć do ucieranej masy. Przygotowaną masą przekładać poszczególne warstwy spodów kokosowych tworząc tort. Boki i wierzch tortu posmarować masą malinową. Boki obsypać wiórkami kokosowymi, a wierzch przybrać malinami i masą wyciskaną przez worek cukierniczy lub szprycę do tortów.



Wiórki kokosowe 60 dag
Białka jaj 12 szt.
Cukier 60 dag
Cytryna mała 1 szt.

Tort kokosowy 378

Masa maślana malinowa

Masło 55 dag
Jaja 6 szt.
Cukier 1 szklanka

Maliny świeże lub mrożone 70 dag

Przygotować trzy tortownice jednakowej wielkości i wysmarować je tłuszczem. W emaliowanym naczyniu ubić białka na sztywno, po czym dodać do nich cukier i dalej ubijać do chwili, aż cukier całkowicie zostanie rozpuszczony, a masa stanie się gęsta. Wówczas do masy białkowo-cukrowej należy dodać wiórki kokosowe, odrobinę soku z cytryny i delikatnie wymieszać. Masę wlewać w równych ilościach do trzech tortownic i włożyć do piekarnika średnio nagrzanego na ok. pół godziny. Po upieczeniu wyjąć i powoli wystudzić.

Przygotować masę tortową: Masło utrzeć na pulchną masę. Jaja umyć i wbić do emaliowanej miski, po czym ubijać wraz z cukrem na puszystą masę. Gdy cukier będzie już dostatecznie rozpuszczony, przełożyć miskę z masą jajeczną nad parę i dalej ubijać ok. 10—15 minut. Do utartego tłuszczu dodawać stopniowo masę cukrowo-jajeczną i ucierać w celu dokładnego połączenia wszystkich składników. Maliny przebrać, wybrać kilka najładniejszych do dekoracji tortu, wszystkie przepłukać, dokładnie osączyć z wody, a następnie przetrzeć przez sito. Do masy tortowej w trakcie ucierania dodawać przetarte owoce. Gdyby masa była bardzo słodka można dodać do niej parę kropli soku z cytryny lub odrobinę kwasku cytrynowego. Przygotowaną masą przekładać poszczególne warstwy spodów kokosowych, tworząc tort. Boki i wierzch tortu posmarować masą malinową. Boki tortu obsypać wiórkami kokosowymi, a wierzch przybrać malinami i masą wyciskaną przez worek cukierniczy lub szprycę do tortów. Przed podaniem i krojeniem tort nieco schłodzić.

W podobny sposób można sporządzić tort makowy, migdałowy i orzechowy, jeśli przedtem orzechy i migdały zemle się w maszynce do mielenia mięsa.

275

Pochodzenie: E. Łabońska (oprac.), *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego. Fundacja dla Uniwersytetu Śląskiego, Katowice 1990.

Tort czekoladowy polski (bez mąki)

Koło Gospodyń Wiejskich w Strzelcach

Jesteśmy kołem łączącym tradycję z nowoczesnością, niemniej jednak ten przepis znaleziony w jednej ze starych książek jest przepisem na tort doskonały. Doskonały w smaku i swej prostocie, co więcej o tyle ciekawy, bo nie posiada w swoim składzie mąki.

Tu nie ma co ulepszać i zmieniać, tu trzeba postawić na tradycję. Tego tortu trzeba koniecznie spróbować! Mamy nadzieję, że w naszym wykonaniu smakuje on równie dobrze, jak w tamtych czasach, kiedy powstała jego receptura.



SKŁADNIKI:

Na ciasto:

12 jaj
200 g cukru pudru
100 g kakao
(lub 50 g kakao
i 50 g startej czekolady)
250 g mielonych
migdałów

Na masę:

250 g mielonych
migdałów
250 g cukru
1 laska wanilii
3 łyżki soku z cytryny
1 szklanka wody

Na polewę:

1 tabliczka
czekolady gorzkiej,
deserowej lub mlecznej
3 łyżki masła



Sposób wykonania:

Ubić białka na pianę, żółtka ubić na puszysty krem z cukrem pudrem. Dodać kakao i migdały, na koniec białka ostrożnie wmieszać w ciasto szpatułką. Przełożyć do tortownicy posmarowanej masłem i wysypanej mąką, piec ok. 40 minut w 180 °C (ciasto ma tendencje do opadania).

Gdy ciasto będzie gotowe przygotować masę.

Gotować wodę z cukrem, wanilią i sokiem z cytryny do momentu zgęstnienia syropu.

Dodać do gęstego syropu migdały i, stale mieszając, gotować nadal, aż syrop nie zrobi się bardzo gęsty.

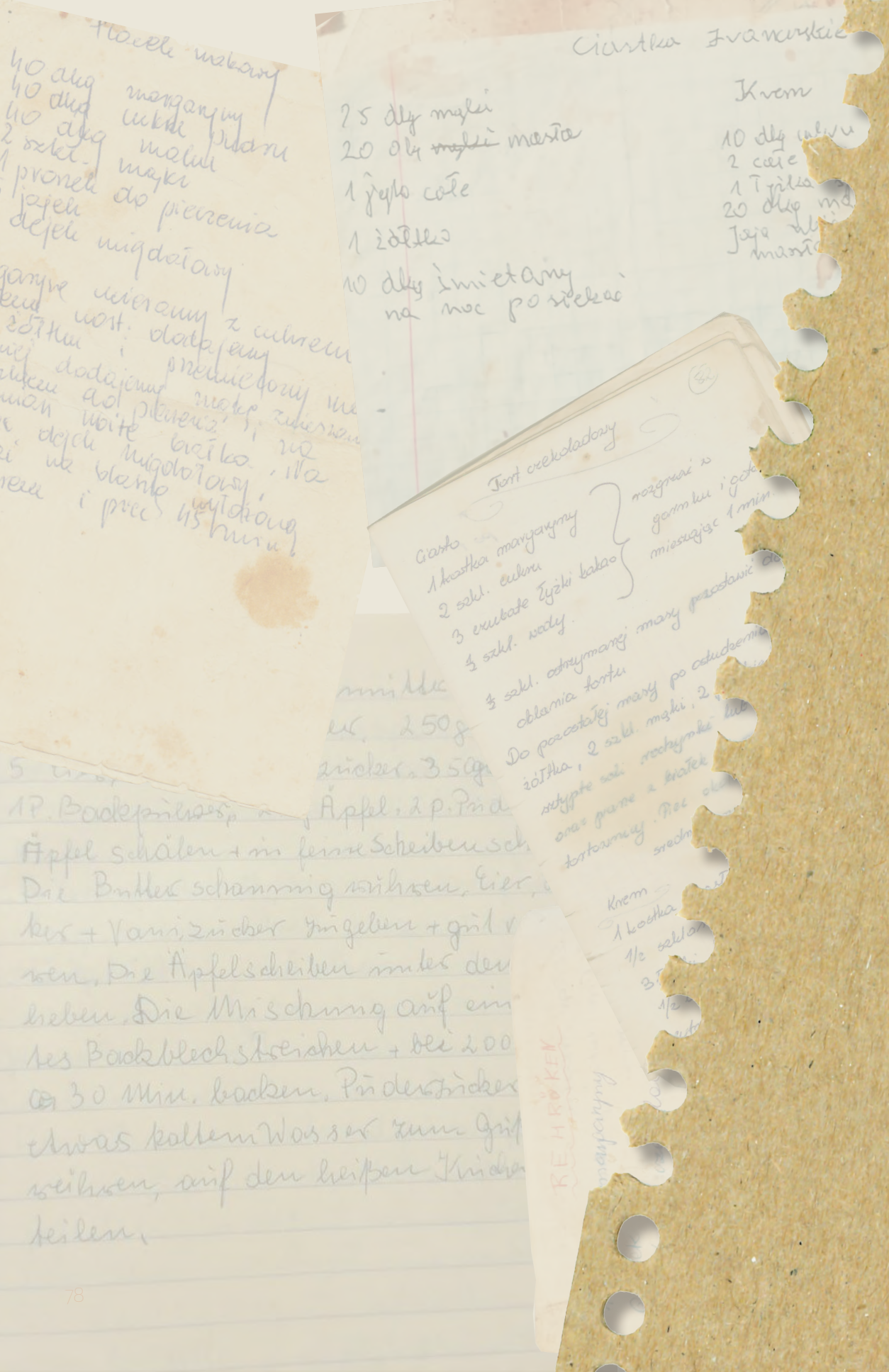
Gdy już uzyskamy pożądaną konsystencję przełożyć go do naczynia i miksować do momentu, aż zrobi się jasnobrązowy i kremowy.

Ciasto pokroić na 3 blaty, przełożyć jeszcze ciepłą masą migdałową. Złożyć i zostawić w tortownicy w lodówce do stężenia. Po 30 minutach wyjąć tort z tortownicy i przygotować polewę.

Czekoladę i masło rozpuścić w kąpieli wodnej, połączyć ze sobą, polać ciasto, ozdobić bakaliami i wstawić do lodówki, by polewa stężała.



Pochodzenie: M. Lemnis, H. Vitry, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Wydawnictwo Interpress, Warszawa 1979.



Ciastka Iwanowskie

Krem

Tort czekoladowy

2



Ciasta

I MIEJSCE

Piernik z latwergą

Koło Gospodyń Wiejskich Głogówek Winiary

Tradycja wypieku piernika sięga na Winiarach XVIII wieku, odkąd powstała tutaj rodzinna firma „Kniling, Oberglogau Akomel-Honigkuchen Fabrik", czyli w dosłownym tłumaczeniu „fabryka ciast miodowych". Gospodynie na Winiarach, na domowe potrzeby, zmodyfikowały przepis powstawania piernika, którego składniki i sposób wykonania przekazują sobie z pokolenia na pokolenie. Nie wiadomo dokładnie, kiedy do ciasta piernikowego dodano słynną latwergę, czyli rodzaj powidła mieszanego z lokalnej odmiany gruszki *Winówki*, jabłek i na zmianę wiśni lub śliwek. Koło Gospodyń Wiejskich Winiary to niestrudzone poszukiwaczki smaku śląskości w jego regionalnych odmianach, dlatego możliwość podzielenia się przepisem na piernik z latwergą to dla nas zaszczyt i ogromna słodka pokusa jednocześnie.



SKŁADNIKI:

Piernik:

3 jajka
1½ szklanki cukru
3 szklanki mąki
20 dag płynnego miodu
1 szklanka kwaśnej śmietany
2 łyżki zimnej wody
20 dag masła
1 łyżka sody oczyszczonej
1 łyżka przypraw korzennych (kurkuma, gałka muszkatołowa, imbir, goździki, pieprz)
1 łyżka kakao

Latwerge (powidła gruszkowe):

800 g gruszek
100 g jabłek
100 g wiśni
30 dag cukru
1 cytryna
1 szklanka wody

Polewa:

150 g masła
1 jajko
3 łyżki cukru pudru
3 łyżki kakao



Sposób wykonania:

Piernik:

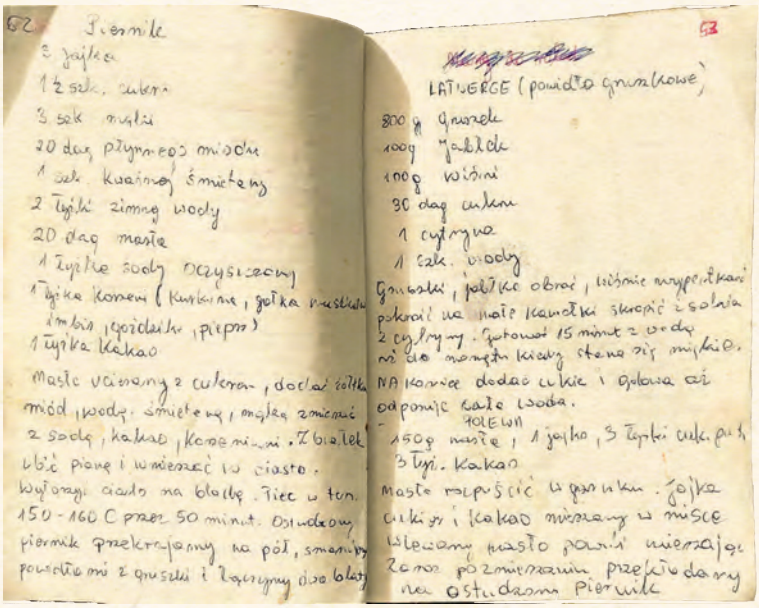
Masło ucierać z cukrem, dodać żółtka, miód, wodę, śmietanę, mąkę zmieszać z sodą, kakao, przyprawą korzenną. Z białek ubić pianę i wmieszać w ciasto. Wyłożyć ciasto na blachę. Piec w temperaturze 150–160 °C przez 50 minut. Ostudzony piernik przekroić na pół, smarować powidłami z gruszki i połączyć dwa blaty.

Latwerge (powidła gruszkowe):

Gruszki i jabłka obrać, wiśnie wypestkować, wszystko pokroić na małe kawałki, skropić sokiem z cytryny. Gotować w garnuszku przez 15 minut z szklanką wody aż do momentu, kiedy staną się miękkie. Na koniec dodać cukier i gotować aż odparuje cała woda.

Polewa:

Masło rozpuścić w garnuszku. Jajko, cukier i kakao wymieszać w misce. Wlać masło powoli mieszając. Zaraz po zmieszaniu przełożyć na ostudzony piernik.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

II MIEJSCE

Staropolski piernik z buncloka

Koło Gospodyń Wiejskich w Wawelnie

Piernik ten jest od lat pieczony na święta Bożego Narodzenia. Przepis pochodzi od babci, która była członkinią KGW w Wawelnie. W latach 80. KGW organizowało różne konkursy kulinarne, w których gospodynie dzieliły się recepturami na swoje najlepsze wypieki. Wśród nich znalazł się także ten przepis.

Tradycyjnie ciasto wyrabia się w pierwszą niedzielę adwentu, by dojrzewało minimum 3–4 tygodnie (najlepiej cały adwent) w buncloku, przykryte lnianą ściereczką. Parę dni przed Wigilią piernik jest pieczony i przekładany marcepanem własnej roboty oraz domowymi powidłami. Jajka, masło, miód zawsze były produktami najwyższej jakości i pochodziły najczęściej z własnego gospodarstwa. Przyprawy były mielone w młynku ręcznie.



SKŁADNIKI:

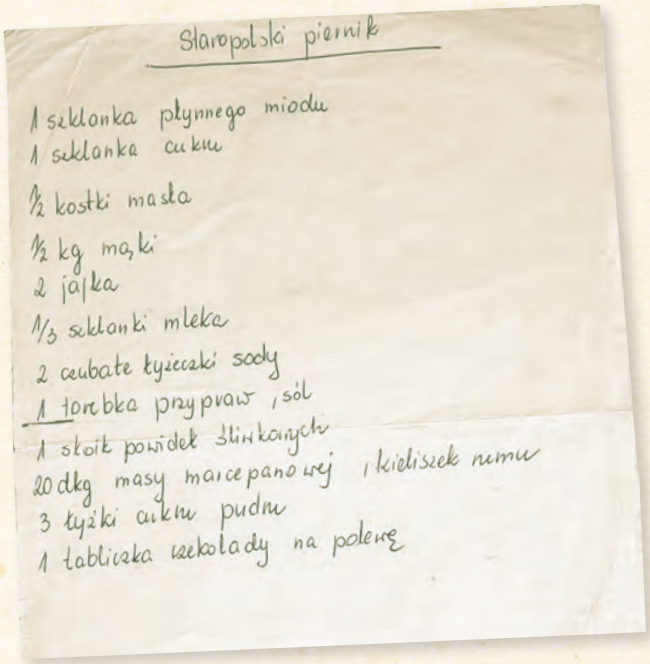
1 szklanka
płynnego miodu
1 szklanka cukru
½ kostki masła
½ kg mąki
2 jajka
⅓ szklanki mleka
2 czubate łyżeczki sody
1 torebka przypraw
szczypta soli
1 słoik
powideł śliwkowych
20 dag masy
marcepanowej
kieliszek rumu
3 łyżki cukru pudru
1 tabliczka czekolady
na polewę



Sposób wykonania:

Sodę rozpuścić w mleku. Miód z cukrem i masłem zagotować na małym ogniu. Wystudzić, mieszając. Wyrabiać stopniowo, dodając mąkę, jajka i szczyptę soli. Gdy masa będzie jednolita, wlać rozpuszczoną w mleku sodę, wsypać przyprawę do piernika i dokładnie wymieszać. Ciasto włożyć do kamionkowego naczynia, przykryć lnianą ściereczką i odstawić w chłodne miejsce na min. 2 tygodnie.

Piernik piec w formie na babkę / keks w temperaturze 180 °C przez 50–60 min. Po trzech dniach piernik przekroić na 4 plastry. Marcepan wyrobić z cukrem pudrem i rumem, rozwałkować. Ciasto przełożyć marcepanem i powidłami. Polać stopioną czekoladą. Piernik może być przechowywany nawet miesiąc.


Staropolski piernik

1 szklanka płynnego miodu
1 szklanka cukru
½ kostki masła
½ kg mąki
2 jajka
⅓ szklanki mleka
2 czubate łyżeczki sody
1 torebka przypraw, sól
1 słoik powideł śliwkowych
20 dkg masy marcepanowej, 1 kieliszek rumu
3 łyżki cukru pudru
1 tabliczka czekolady na polewę

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

III MIEJSCE

Sernik z ucieraną różą

Koło Gospodyń Wiejskich Różyna „Różynianki"

Sernik jest od wielu lat związany z każdym z nas i tak naprawdę nigdy się nam nie znudzi. Od kiedy pamiętamy zawsze był swojski ser i co sobota – sernik babci. Przepis na sernik z ucieraną różą znalazłyśmy w książce kucharskiej babci z 1977 roku. Spodobał nam się, gdyż wykorzystana jest w nim konfitura różana, a to jeden ze znaków rozpoznawalnych naszego koła i miejscowości.

Dziś często wracamy do dawnych smaków, zatem korzystamy z przepisów i książek, które nam zostawiły babcie i mamy. Ten przepis pochodzi z książki kucharskiej *Kuchnia Polska* z 1977 roku.



SKŁADNIKI:

Ciasto półkruche:

20 dag mąki
8 dag tłuszczu
8 dag cukru pudru
1 jajko
2-3 łyżki śmietany
⅓ paczki proszku do pieczenia
15–20 dag ucieranej róży do przełożenia
½ jajka do smarowania

Masa serowa:

75 dag sera białego
30 dag cukru pudru
5 jaj
5 dag masła
1 łyżka kopiasta kaszy manny
3 dag skórki pomarańczowej
5 dag rodzynek



Sposób wykonania:

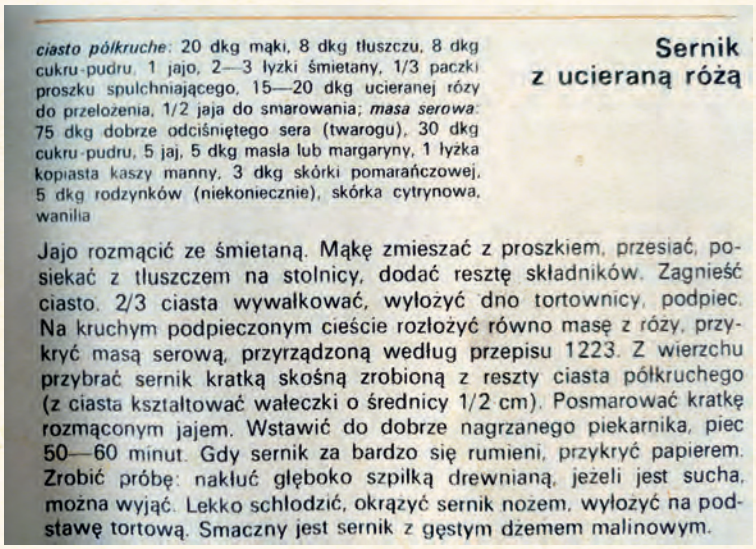
Ciasto półkruche:

Jajko rozmącić ze śmietaną. Mąkę zmieszać z proszkiem, przesiać, posiekać z tłuszczem na stolnicy, dodać resztę składników. Zagnieść ciasto. 2/3 ciasta wywałkować, wyłożyć dno tortownicy, podpiec.

Masa serowa:

Ser zemleć, masło utrzeć na pulchną masę, dodawać kolejno żółtka, przesiany cukier i ser. Ucierać starannie, ubić pianę, wyłożyć na masę serową, dodać siekaną skórkę pomarańczową, opłukane rodzynki, wanilię, kaszę mannę. Lekko wymieszać.

Na kruchym podpieczonym cieście rozłożyć równo masę z róży, przykryć przyrządzoną masą serową.



Sernik z ucieraną różą

ciasto półkruche: 20 dkg mąki, 8 dkg tłuszczu, 8 dkg cukru-pudru, 1 jajo, 2—3 łyżki śmietany, 1/3 paczki proszku spulchniającego, 15—20 dkg ucieranej róży do przełożenia, 1/2 jaja do smarowania; *masa serowa*: 75 dkg dobrze odciśniętego sera (twarogu), 30 dkg cukru-pudru, 5 jaj, 5 dkg masła lub margaryny, 1 łyżka kopiasta kaszy manny, 3 dkg skórki pomarańczowej, 5 dkg rodzynków (niekoniecznie), skórka cytrynowa, wanilia

Jajo rozmącić ze śmietaną. Mąkę zmieszać z proszkiem, przesiać, posiekać z tłuszczem na stolnicy, dodać resztę składników. Zagnieść ciasto. 2/3 ciasta wywałkować, wyłożyć dno tortownicy, podpiec. Na kruchym podpieczonym cieście rozłożyć równo masę z róży, przykryć masą serową, przyrządzoną według przepisu 1223. Z wierzchu przybrać sernik kratką skośną zrobioną z reszty ciasta półkruchego (z ciasta kształtować wałeczki o średnicy 1/2 cm). Posmarować kratkę rozmąconym jajem. Wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika, piec 50—60 minut. Gdy sernik za bardzo się rumieni, przykryć papierem. Zrobić próbę: nakłuć głęboko szpilką drewnianą, jeżeli jest sucha, można wyjąć. Lekko schłodzić, okrążyć sernik nożem, wyłożyć na podstawę tortową. Smaczny jest sernik z gęstym dżemem malinowym.

Pochodzenie: *Kuchnia polska*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1977.

WYRÓŻNIENIE

Biszkopt z jabłkami

Koło Gospodyń Wiejskich „Małujowiczanki"

Przepis pochodzi z 1971 roku (został spisany, może być więc starszy) z zeszytu mieszkanki województwa opolskiego pani Bronisławy Karłowicz, babci jednej z „Małujowiczanek". Pani Bronisława była kucharką w jelczańskich zakładach i prowadziła systematycznie swój zeszyt *Pieczenie*, który był podzielony na działy. W przepisie zostały użyte jabłka od gospodarza z sadu, a jajka od szczęśliwych kurek – produkty lokalne z Małujowic.



SKŁADNIKI:

2 kg jabłek
szarych renet
/ antonówek

8 jaj

8 łyżek cukru

8 łyżek mąki

2 łyżeczki proszku
do pieczenia

bułka tarta
w ilości potrzebnej
do obsypania
nasmarowanej blachy



Sposób wykonania:

Nasmarować blachę masłem i posypać bułką tartą.

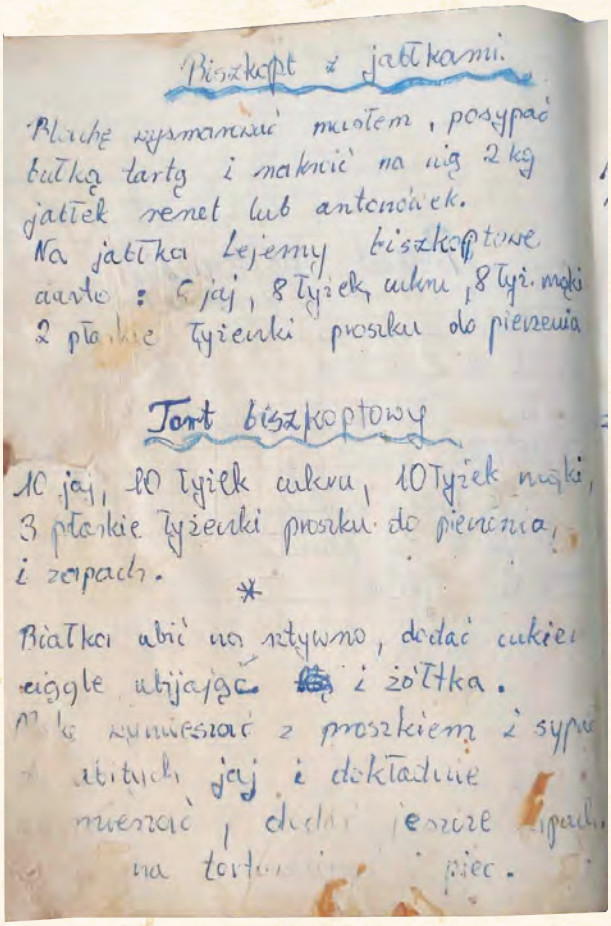
Nakroić na nią 2 kg jabłek (renety bądź antonówki).

Z podanych składników przygotować ciasto biszkoptowe i wylać na jabłka.

Piec w 180 °C przez 40 minut.

Sprawdzić patyczkiem czy upieczone. Przełożyć na duży talerz odwracając (tak, aby jabłka były na górze).

Obsypać cukrem pudrem.



Biszkopt z jabłkami.

Blachę nasmarować masłem, posypać bułką tartą i nakroić na nią 2 kg jabłek renet lub antonówek. Na jabłka lejemy biszkoptowe ciasto: 6 jaj, 8 łyżek cukru, 8 łyż. mąki 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Tort biszkoptowy

10 jaj, 10 łyżek cukru, 10 łyżek mąki, 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia i zapach.

*

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, ciągle ubijając. i żółtka. Mąkę zmieszać z proszkiem i sypać ubitych jaj i dokładnie mieszać, dodać jeszcze zapach. na tortownicę piec.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

WYRÓŻNIENIE

Ciasto Rehrücken – czyli grzbiet sarny

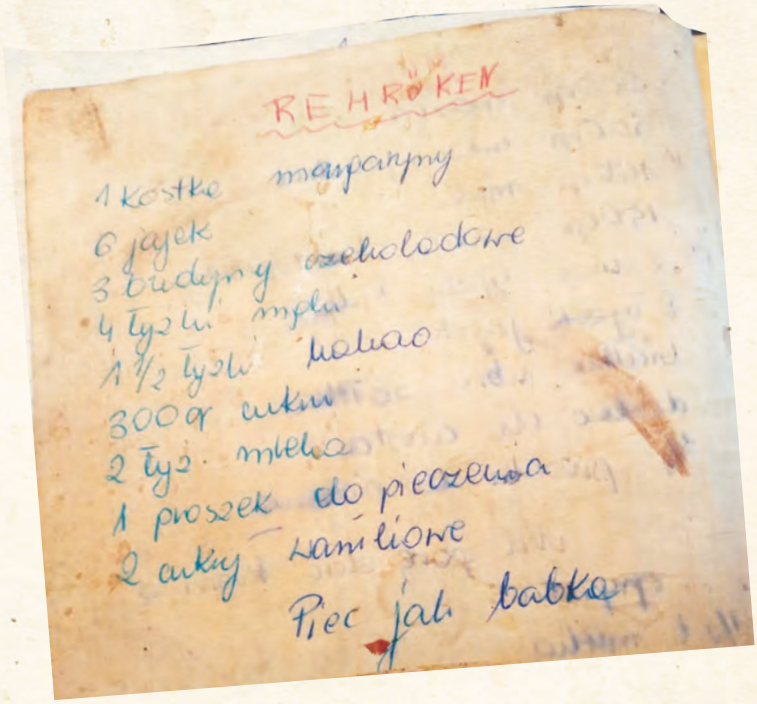
Koło Gospodyń Wiejskich w Mechnicy

Przepis domowy związany z kuchnią opolską. Pieczony od lat 70 na Śląsku Opolskim zazwyczaj z okazji świąt lub „geburstaków". Ciasto zdobione jest płatkami migdałów, pieczone w półokrągłej formie do ciasta. Gotowe upieczone ciasto pokryte jest czekoladową glazurą i ozdobione obranymi migdałami.



SKŁADNIKI:

1 kostka margaryny
6 jajek
3 budynie czekoladowe (63 g)
4 łyżki mąki
1½ łyżki kakao
300 g cukru
2 łyżki mleka
1 proszek do pieczenia
2 cukry waniliowe



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Margarynę utrzeć z żółtkami, cukrem i cukrem waniliowym na gładką masę. Białka ubić na sztywną pianę. Mąkę, budynie czekoladowe i proszek do pieczenia przesiać. Do utartej masy z margaryny dodawać po 1 łyżce mąki z proszkiem, dalej ucierając, oraz mleko. Do masy dodać pojedyncze łyżki ubitej piany i delikatnie połączyć.

Włożyć do podłużnej półokrągłej foremki wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą (z ciasta 2 porcje). Piec w 180 °C z termoobiegiem. Pozwolić ostygnąć w formie, a potem obrócić do góry nogami i wyjąć. Polać polewą czekoladową.

Udekorować płatkami migdałowymi w formie jeża.



WYRÓŻNIENIE

Mazurek orzechowy

Koło Gospodyń Wiejskich w Wierzbicy Górnej „Wierzbiczanki"

Jako młode gospodynie, staramy się powrócić do dawnych smaków. Stary zeszyt z przepisami to rodzinny dorobek. Skrywa w sobie tajemnicę pysznych świąt i słodkich, niedzielnych poczęstunków. Przepis na mazurek orzechowy to przepis dziedziczony po prababciach. Obecny zawsze podczas Świąt Bożonarodzeniowych, podczas których nie może zabraknąć orzecha włoskiego. W przepisie wykorzystany jest także miód, a jak wiadomo, sposób wytwarzania miodów wołczyńskich nie zmienia się od pokoleń.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

50 dag mąki
20 dag margaryny
20 dag cukru pudru
2 jajka
2 łyżki miodu
2 łyżki mleka ciepłego
1 łyżka
sody oczyszczonej

Wierzch do trzeciego placka:

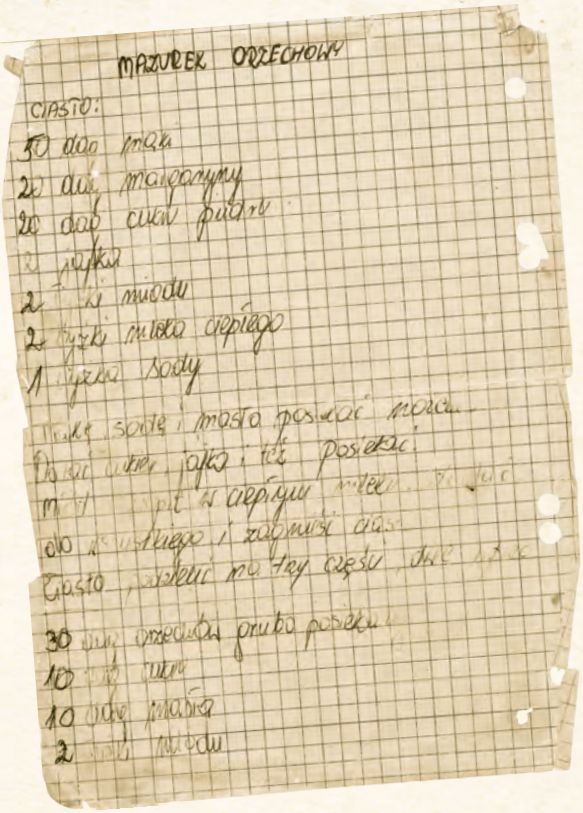
30 dag orzechów włoskich
10 dag cukru
10 dag masła
2 łyżki miodu

Masa:

1 budyń z cukrem
25 dag masła
15 dag cukru pudru

powidła





Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Mąkę, sodę i masło posiekać nożem. Dodać cukier, jajko i ponownie posiekać.

Miód roztopić w ciepłym mleku, dodać do wszystkiego i zagnieść ciasto.

Ciasto podzielić na trzy części, dwie upiec. Na trzecią część nałożyć szybciej usmażone na słabym ogniu (na złoty kolor) orzechy z cukrem, masłem i miodem. Upiec.

Ugotować gęsty budyń. Masło dobrze roztopić, dodać cukier puder i utrzeć. Ostudzony budyń dodać do masła z cukrem. Przekładać w kolejności: placek, powidła, masa, placek, powidła, masa, placek z orzechami.

WYRÓŻNIENIE

Sernik z ziemniakami

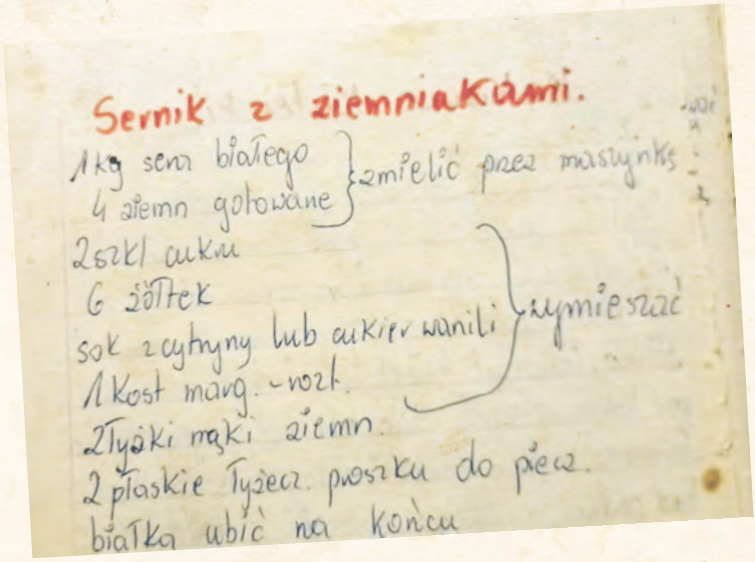
Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Jaryszów

Wypieki powstające na terenach wiejskich mają swoją specyfikę, składają się z prostych, łatwo dostępnych produktów. Swojski wypiek jest też często bardziej ekonomicznym odpowiednikiem swoich pierwowzorów. Biały ser zdaje się być produktem powszednim na wsi, ziemniakiem również polska stoi, a jajek nie powinno brakować, gdy w prawie każdym przydomowym ogródku znajduje się kurnik. Bazując na tych produktach, opolskie gospodynie przygotowywały delikatny i wilgotny sernik, który do teraz podbija serca kosztujących tego nietypowego wypieku.



SKŁADNIKI:

1 kg białego sera
4 ziemniaki
2 szklanki cukru
6 jajek
1 kostka margaryny lub masła
sok z cytryny
1 cukier waniliowy
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia


Sernik z ziemniakami.
1 kg sera białego
4 ziemn gotowane } zmielić przez maszynkę
2 szkl cukru
6 żółtek
sok z cytryny lub cukier wanili } wymieszać
1 kost marg. - rozt.
2 łyżki mąki ziemn.
2 płaskie łyżecz. proszku do pieca.
białka ubić na końcu

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Ziemniaki ugotować i ostudzić. Twaróg i ziemniaki zmielić w maszynce 3 razy.

Masło zmiksować z cukrem i żółtkami. Z białek ubić pianę.

Wszystkie składniki połączyć, delikatnie mieszając szpatułką.

Wyłożyć ciasto na blaszkę i piec w temperaturze 180 °C przez 40 min.



WYRÓŻNIENIE

Murzynek z masą grysikową

Koło Gospodyń Wiejskich ze Ścinawy Małej

Smak dzieciństwa – znalazłam ten przepis w starym zeszycie mojej mamy, który często babcia piekła. Ciasto murzynek to ciasto niedrogie i łatwe w wykonaniu, a dzisiaj nieczęsto pieczone.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

½ kostki margaryny lub masła
1 jajko
1 szklanka cukru
2 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 płaska łyżeczka sody
3 duże łyżki kakao
1 szklanka mleka
można dodać olejek migdałowy

Masa grysikowa:

2 szklanki mleka
1 szklanka cukru
8 łyżek grysiku
20 dag margaryny lub masła

Polewa czekoladowa:

⅓ kostki margaryny
⅓ szklanki cukru
1½ łyżki wody
1 łyżka kakao



Sposób wykonania:

Ciasto:

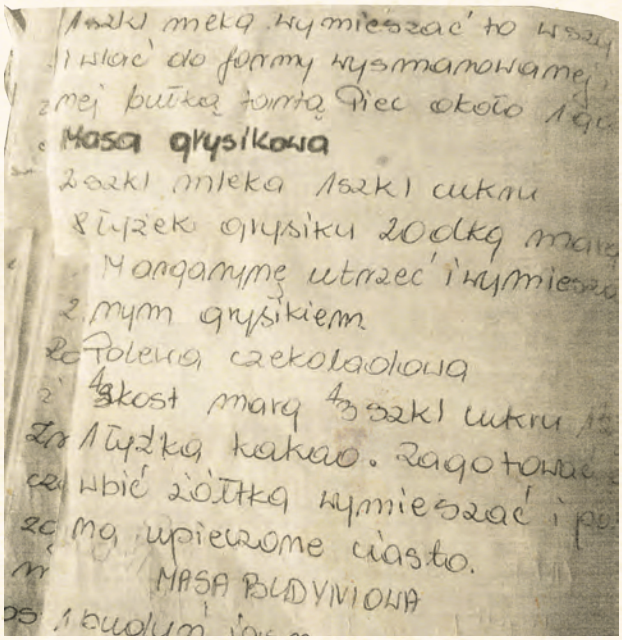
Margarynę, jajko i cukier utrzeć, dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i sodą. Dodać kakao i mleko. Wszystko razem wymieszać, przelać do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą keksówki. Piec 40–45 min w temp. 190 °C.

Masa grysikowa:

Grysik ugotować na mleku z cukrem, wystudzić. Margarynę utrzeć, dodając po trochę wystudzony grysik i dalej ucierać.

Polewa czekoladowa:

Składniki zagotować i polewać wystudzone ciasto.

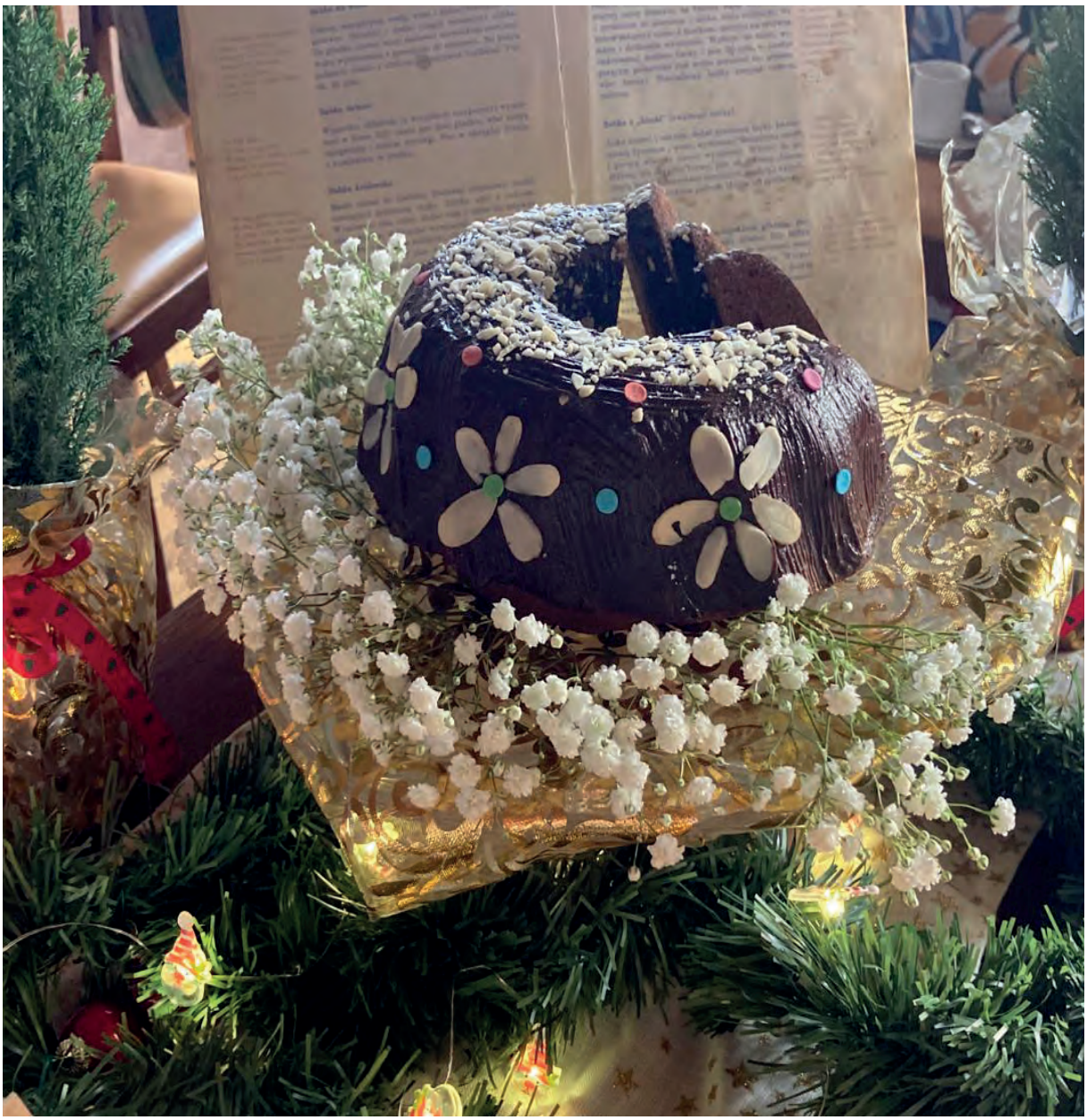


Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Babka na winie

Koło Gospodyń Wiejskich w Kuniowie

Przepis pochodzi z książki kucharskiej z 1988 roku wydanej w Opolu *Nowa Kuchnia Śląska*, która jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

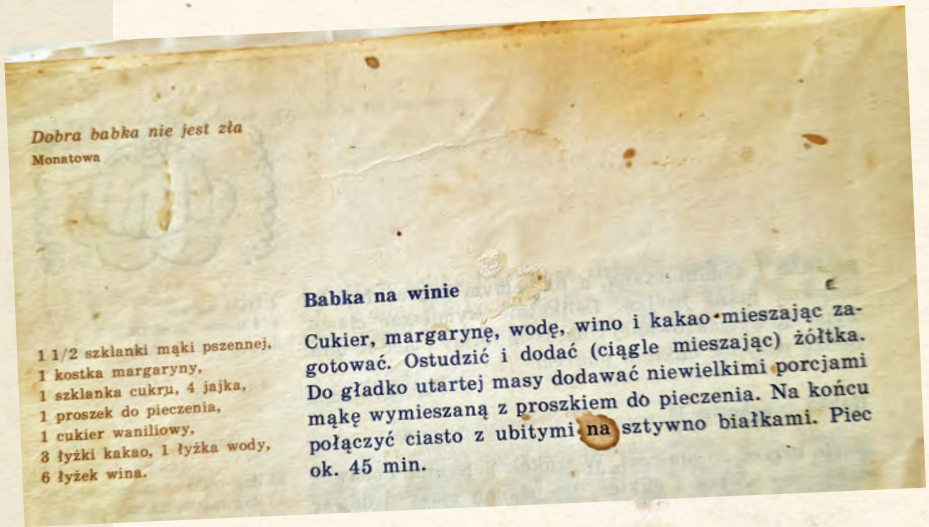


SKŁADNIKI:

1½ szklanki mąki pszennej
1 kostka margaryny
1 szklanka cukru
4 jajka
1 cukier waniliowy
3 łyżki kakao
1 łyżka wody
6 łyżek wina

Sposób wykonania:

Cukier, margarynę, wodę, wino i kakao zagotować, mieszając. Ostudzić i dodać (ciągle mieszając) żółtka. Do gładko utartej masy dodać niewielkimi porcjami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na końcu połączyć ciasto z ubitymi na sztywno białkami. Piec ok. 45 min.



Dobra babka nie jest zła
Monatowa

Babka na winie

1 1/2 szklanki mąki pszennej,
1 kostka margaryny,
1 szklanka cukru, 4 jajka,
1 proszek do pieczenia,
1 cukier waniliowy,
3 łyżki kakao, 1 łyżka wody,
6 łyżek wina.

Cukier, margarynę, wodę, wino i kakao mieszając zagotować. Ostudzić i dodać (ciągle mieszając) żółtka. Do gładko utartej masy dodawać niewielkimi porcjami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na końcu połączyć ciasto z ubitymi na sztywno białkami. Piec ok. 45 min.

Pochodzenie: *Nowa Kuchnia Śląska*, red. O. Słomczyńska, S. Sochacka, Instytut Śląski w Opolu, Opole 1988.



Placek 3-kolorowy

Koło Gospodyń Wiejskich w Kazimierzu

Tradycja pieczenia ciasta sięga lat 50. Był to wypiek Pań z Kazimierza, pieczony na uroczystości rodzinne i święta. Do wypieku używane są łatwo dostępne produkty. Przepis pochodzi z zeszytu mojej mamy. Ciasto to, to najlepszy deser na różne okazje.



SKŁADNIKI:

I warstwa:

7 żółtek
20 dag cukru pudru
20 dag mąki
20 dag margaryny
½ szklanki śmietany
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 cytryna ze skórką

II warstwa:

7 białek
20 dag cukru pudru
7 dag mąki ziemniaczanej
6 dag mąki pszennej
12 dag roztopionej margaryny
1 cukier waniliowy

III warstwa:

5 jajek
12 dag cukru
2 łyżki kakao
4 łyżki mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia



Sposób wykonania:

I warstwa:

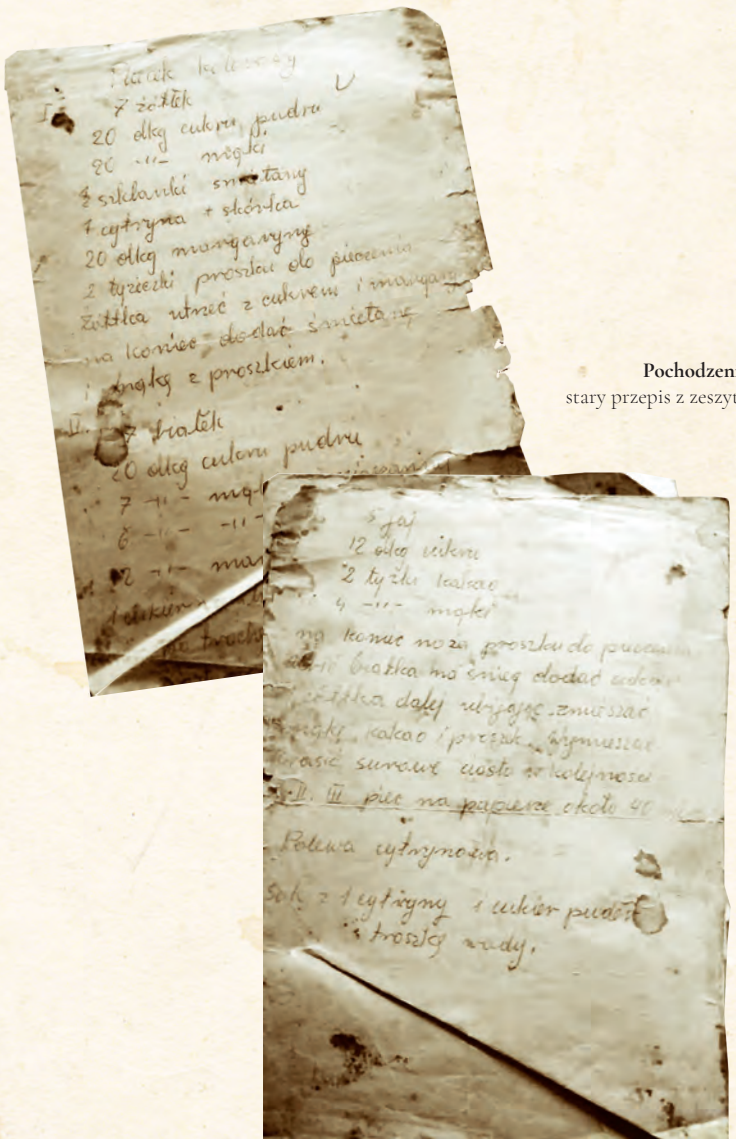
Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, dodać margarynę, nadal ucierać, a na koniec dodać śmietanę, mąkę z proszkiem do pieczenia oraz sok i skórkę z 1 cytryny. Wylać ciasto na blaszkę.

II warstwa:

Białka ubić, dodać cukier puder oraz mąkę, na koniec roztopioną margarynę. Wylać ciasto na pierwszą warstwę ciasta z żółtek.

III warstwa:

Ubić białka, dodać cukier i żółtka, zmieszać mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia, wymieszać. Wylać ciasto na ciasto z białek. Piec w temp. 180 °C przez 40 minut.



Pochodzenie:
stary przepis z zeszytu.

Strucla z orzechami

Koło Gospodyń Wiejskich w Bogdanowicach

Receptura na struclę orzechową pochodzi ze starego zeszytu z przepisami naszej członkini, który został przywieziony z Kresów Wschodnich przez jej mamę. To ciasto bardzo często gościło i gości na stołach naszych domów w czasie Świąt Bożego Narodzenia w wersji orzechowej, ale również może być wykonana z nadzieniem makowym.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

50 dag mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
5 dag cukru pudru
1 cukier waniliowy
20 dag margaryny
2 jajka + 1 żółtko
sól
2 łyżki śmietany
5 dag świeżych drożdży

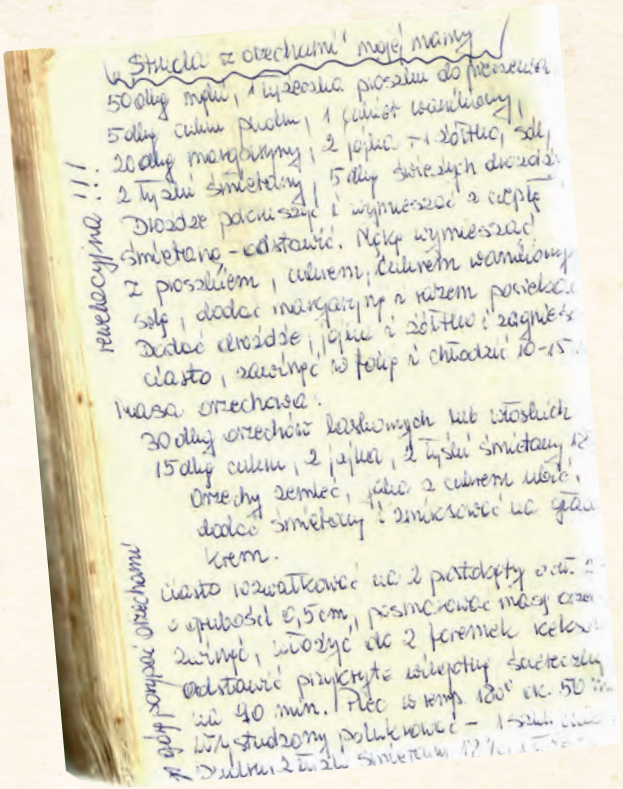
Masa orzechowa:

30 dag orzechów laskowych lub włoskich
5 dag cukru
2 jajka
2 łyżki śmietany 18%

Lukier:

1 szklanka cukru pudru
2 łyżki śmietany 18%
1 łyżeczka kakao





Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Ciasto:

Drożdże pokruszyć i wymieszać ze śmietaną, odstawić. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem, cukrem waniliowym, solą, dodać margarynę i razem posiekać. Dodać drożdże, jajka, żółtko i zagnieść, zawinąć w folię i chłodzić 10–15 minut.

Masa orzechowa:

Orzechy zmielić, jajka z cukrem ubić, dodać śmietanę i zmiksować na gładki krem.

Ciasto rozwałkować na 2 prostokąty o długości 27 cm i grubości 0,5 cm, posmarować masą orzechową i zwinąć. Włożyć do 2 foremek keksowych. Odstawić i przykryć wilgotną ściereczką na 90 minut. Piec w temp. 180 °C około 50 minut. Wystudzone strucle polukrować i posypać drobno posiekanymi orzechami.

Kruchy placek z jabłkami

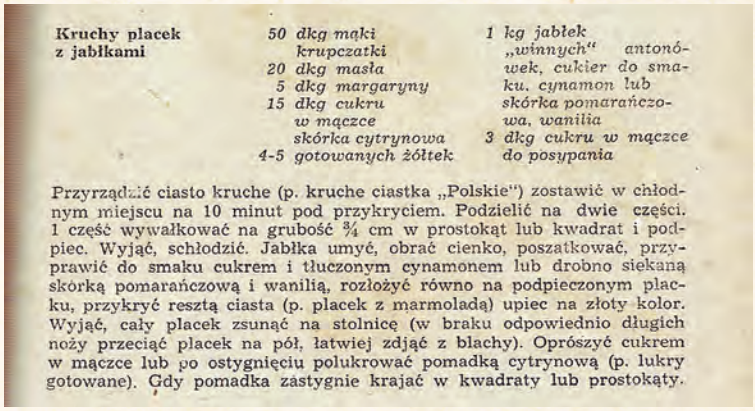
Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Niezdrowicach

Opolskie sady są bogate w jabłka. Kiedyś większość ludzi miała swoje drzewa owocowe w przydomowych ogrodach. Przepis pochodzi od mojej babci z książki, którą dostała w latach 50. od swojego brata. Piekła placek z jabłkami w każdą niedzielę.



SKŁADNIKI:

50 dag mąki
20 dag masła
5 dag margaryny
15 dag miałkiego cukru
4–5 gotowanych żółtek
1 kg jabłek „winnych”
antonówek
cukier do smaku
cynamon
lub
skórka pomarańczowa
wanilia
3 dag cukru pudru
do posypania



Kruchy placek z jabłkami

50 dkg mąki krupczatki
20 dkg masła
5 dkg margaryny
15 dkg cukru w mączce
skórka cytrynowa
4-5 gotowanych żółtek
1 kg jabłek „winnych“ antonówek, cukier do smaku, cynamon lub skórka pomarańczowa, wanilia
3 dkg cukru w mączce do posypania

Przyrządzić ciasto kruche (p. kruche ciastka „Polskie“) zostawić w chłodnym miejscu na 10 minut pod przykryciem. Podzielić na dwie części. 1 część wywałkować na grubość ¾ cm w prostokąt lub kwadrat i podpiec. Wyjąć, schłodzić. Jabłka umyć, obrać cienko, poszatkować, przyprawić do smaku cukrem i tłuczonym cynamonem lub drobno siekaną skórką pomarańczową i wanilią, rozłożyć równo na podpieczonym placku, przykryć resztą ciasta (p. placek z marmoladą) upiec na złoty kolor. Wyjąć, cały placek zsunąć na stolnicę (w braku odpowiednio długich noży przeciąć placek na pół, łatwiej zdjąć z blachy). Oprószyć cukrem w mączce lub po ostygnięciu polukrować pomadką cytrynową (p. lukry gotowane). Gdy pomadka zastygnie krajać w kwadraty lub prostokąty.

Pochodzenie: książka kucharska bez okładki z wyrwanymi kartkami.

Sposób wykonania:

Przyrządzić ciasto kruche. Wszystkie składniki szybko zagnieść na jednolitą masę i zostawić w chłodnym miejscu na 10 minut pod przykryciem.

Ciasto podzielić na dwie części. Jedną część wywałkować na grubość ¾ cm, wyłożyć formę i podpiec. Wyjąć, schłodzić. Jabłka umyć i obrać cienko, poszatkować, przyprawić do smaku cukrem i tłuczonym cynamonem lub drobno pokrojoną skórką pomarańczowa i wanilią, rozłożyć równo na podpieczonym placku, przykryć resztą ciasta, upiec na złoty kolor. Wyjąć, cały placek zsunąć na stolnicę. Oprószyć cukrem w mączce lub po ostygnięciu polukrować pomadą cytrynową. Gdy lukier ostygnie kroić na kwadraty lub prostokąty.



Karpatka

Koło Gospodyń Wiejskich w Miechowej

Karpatka to uwielbiane ciasto w czasach PRL-u, a nazwa pochodzi od specyficznego kształtu powierzchni ciasta przypominającej polskie góry Karpaty. Jest to wypiek zrobiony z ciasta parzonego (tego samego, które służy do przygotowania ptysi, eklerek) przełożonego kremem budyniowym. Wierzch ciasta posypujemy cukrem pudrem. Pierwsze wzmianki o tym cieście pochodzą z 1972 r. Z biegiem lat przepis na ten przysmak podbił nasze serca i na dobre przyjął się w polskiej kuchni. Przepis pochodzi ze starych wycinków z czasopisma (był taki zwyczaj wycinania z czasopism przepisów i takie gromadziliśmy w zeszytach i książkach kucharskich, dziś trudno ustalić jakie to czasopismo). Przepis trochę zmodyfikowany na potrzeby własne.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

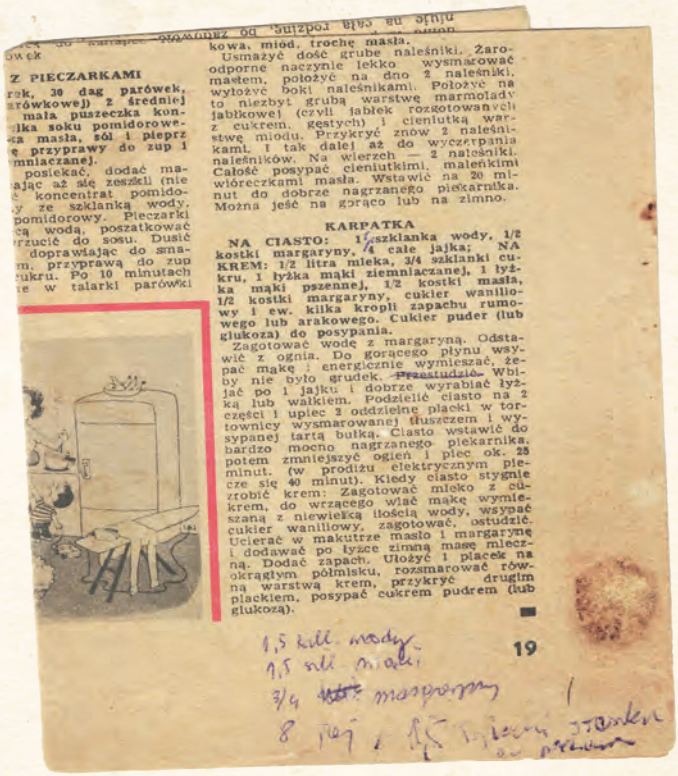
1½ szklanki wody
¾ kostki margaryny
1½ szklanki mąki pszennej
1½ łyżeczki proszku do pieczenia
8 jaj

Krem:

½ litra mleka
¾ szklanki cukru
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej
½ kostki masła
½ kostki margaryny
cukier waniliowy

cukier puder do posypania gotowego ciasta





Z PIECZARKAMI

KARPATKA

NA CIASTO: 1 szklanka wody, 1/2 kostki margaryny, 4 całe jajka; NA KREM: 1/2 litra mleka, 3/4 szklanki cukru, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 łyżka mąki pszennej, 1/2 kostki masła, 1/2 kostki margaryny, cukier waniliowy i ew. kilka kropli zapachu rumowego lub arakowego. Cukier puder (lub glukoza) do posypania.

Zagotować wodę z margaryną. Odstawić z ognia. Do gorącego płynu wsypać mąkę i energicznie wymieszać, żeby nie było grudek. Przestudzić. Wbijać po 1 jajku i dobrze wyrabiać łyżką lub wałkiem. Podzielić ciasto na 2 części i upiec 2 oddzielne placki w tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Ciasto wstawić do bardzo mocno nagrzanego piekarnika, potem zmniejszyć ogień i piec ok. 25 minut. (w prodiżu elektrycznym piecze się 40 minut). Kiedy ciasto stygnie zrobić krem: Zagotować mleko z cukrem, do wrzącego wlać mąkę wymieszaną z niewielką ilością wody, wsypać cukier waniliowy, zagotować, ostudzić. Ucierać w makutrze masło i margarynę i dodawać po łyżce zimną masę mleczną. Dodać zapach. Ułożyć 1 placek na okrągłym półmisku, rozsmarować równą warstwą krem, przykryć drugim plackiem, posypać cukrem pudrem (lub glukozą).

19

Pochodzenie: wycinek ze starego czasopisma.

Sposób wykonania:

Ciasto:

Zagotować wodę z margaryną, odstawić z ognia. Do gorącego płynu wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i energicznie wymieszać, żeby nie było grudek. Wbijać po 1 jajku i dobrze wyrabiać pałką drewnianą do ucierania ciasta. Podzielić ciasto na dwie części i upiec oddzielne placki. Każdy piec 30 minut w temp. 180 °C.

Krem:

Zagotować mleko z cukrem, do wrzącego wlać mąkę wymieszaną z niewielką ilością wody, dodać cukier waniliowy. Zagotować. Ostudzić. Ucierać masło z margaryną i dodawać po łyżce zimnej masy budyniowej.

Gotową masę wyłożyć na jeden z upieczonych placków i przykryć drugim plackiem, posypać cukrem pudrem.

Baba drożdżowa

Koło Gospodyń Wiejskich „Dziouchy z klasą" z Masowa

Przepis pochodzi z książki *Śląska kucharka doskonała* i jest przekazywany z pokolenia na pokolenie w rodzinie jednej z naszych członkiń.

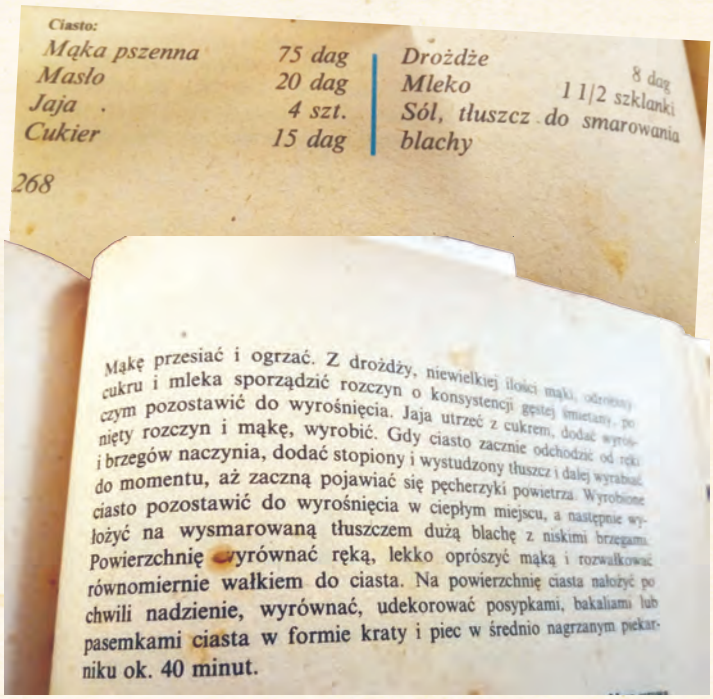


SKŁADNIKI:

75 dag mąki pszennej
20 dag masła
4 jajka
15 dag cukru
8 dag drożdży
1½ szklanki mleka
sól
tłuszcz
do smarowania blachy

Sposób wykonania:

Mąkę przesiać i ogrzać. Z drożdży, niewielkiej ilości mąki, odrobiny cukru i mleka sporządzić rozczyn o konsystencji gęstej śmietany. Pozostawić do wyrośnięcia. Jaja utrzeć z cukrem, dodać wyrośnięty rozczyn i mąkę. Wyrobić. Gdy ciasto zacznie odchodzić od ręki i brzegów naczynia, dodać stopione i wystudzone masło, dalej wyrabiać do momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza. Wyrobione ciasto pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, a następnie wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę. Na powierzchnię ciasta można nałożyć nadzienie (tj. marmolada lub bakalie). Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 40 min.



Ciasto:

Mąka pszenna	75 dag	Drożdże	8 dag
Masło	20 dag	Mleko	1 1/2 szklanki
Jaja	4 szt.	Sól, tłuszcz do smarowania blachy	
Cukier	15 dag		

268

Mąkę przesiać i ogrzać. Z drożdży, niewielkiej ilości mąki, odrobiny cukru i mleka sporządzić rozczyn o konsystencji gęstej śmietany, pozostawić do wyrośnięcia. Jaja utrzeć z cukrem, dodać wyrośnięty rozczyn i mąkę, wyrobić. Gdy ciasto zacznie odchodzić od ręki i brzegów naczynia, dodać stopiony i wystudzony tłuszcz i dalej wyrabiać do momentu, aż zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza. Wyrobione ciasto pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, a następnie wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem dużą blachę z niskimi brzegami. Powierzchnię wyrównać ręką, lekko oprószyć mąką i rozwałkować równomiernie wałkiem do ciasta. Na powierzchnię ciasta nałożyć po chwili nadzienie, wyrównać, udekorować posypkami, bakaliami lub pasemkami ciasta w formie kraty i piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 40 minut.

Pochodzenie: E. Łabońska (oprac.), *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego. Fundacja dla Uniwersytetu Śląskiego, Katowice 1990.



Kudłatek

Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwone Jabłuszko" w Gotartowie

Wioska Gotartów słynęła z sadów owocowych i leży w miejscu, gdzie regionalnie królują drożdżówki, kołacze czy jabłeczniki, dlatego ten przepis powstał w oparciu o kombinację kruchego ciasta, jabłek, kakao i bezy. A nazwa powstała przez sam wygląd – taki kudłaty.



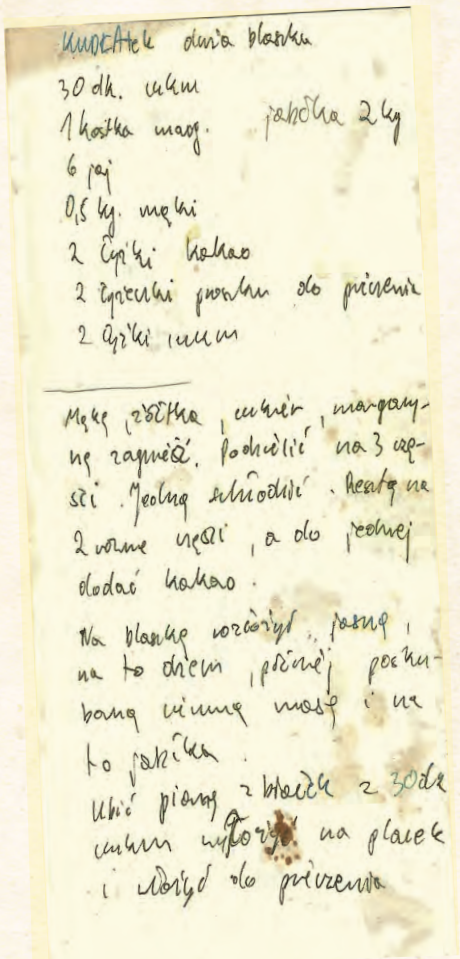
SKŁADNIKI:

300 g cukru
1 kostka margaryny
2 kg jabłek
6 jajek
500 g mąki
2 łyżki kakao
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki cukru
dżem lub powidła



Sposób wykonania:

Mąkę, żółtka, łyżkę cukru, margarynę, proszek do pieczenia zagnieść. Podzielić na 3 części. Jedną schłodzić, drugą wymieszać z kakao, a trzecią wyłożyć na blachę i podpiec. Następnie posmarować dżemem lub powidłami i poskubać ciemną część ciasta, Na to wyłożyć starte jabłka. Potem wyłożyć ubite białka z cukrem, a na to poskubać trzecią część ciasta. Piec w temperaturze 170 °C około 1 godziny.


30 dk. cukru
1 kostka marg. jabłka 2 kg
6 jaj
0,5 kg. mąki
2 łyżki kakao
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki cukru

Mąkę, żółtka, cukier, margarynę zagnieść. Podzielić na 3 części. Jedną schłodzić. Resztę na 2 równe części, a do jednej dodać kakao.

Na blaszkę rozwinąć ciasto, na to dżem, później pozostałą ciemną masę i na to jabłka.

Ubić piany z białek z 30 dk cukru wyłożyć na placek i wsadzić do piekarnika.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Strudel jabłkowy

Koło Gospodyń Wiejskich StyLOVE z Rybnej

Strudel jabłkowy to przepis tani i prosty do wykonania, dlatego w domu u mojej babci był często wypiekany. Składniki były dostępne, ponieważ babcia posiadała gospodarstwo rolne i sad. Do dnia dzisiejszego w sadzie rosną drzewa owocowe, z których młode pokolenie korzysta do wypieków ciast.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

25 dag mąki
2 dag masła
2 dag smalcu
jajko
sól

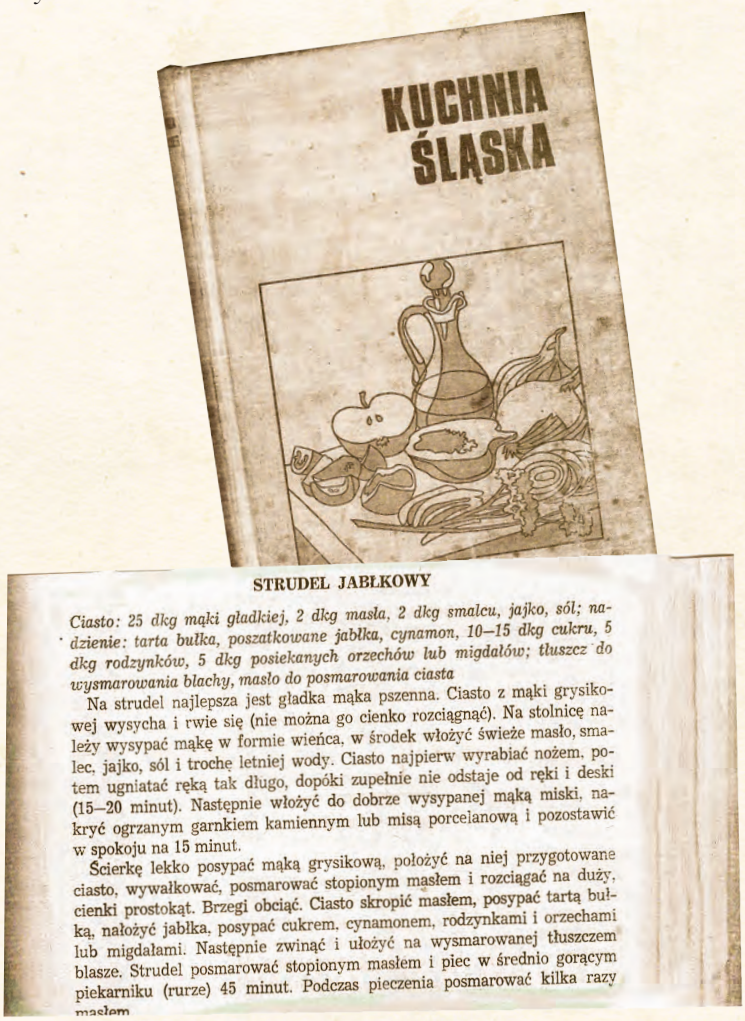
Nadzienie:

poszatkowane jabłka
cynamon
10–15 dag cukru
5 dag rodzynek
5 dag posiekanych orzechów lub migdałów



Sposób wykonania:

Na stolnicę wysypać mąkę, masło, smalec, jajko, sól i dodać trochę letniej wody. Następnie włożyć do dobrze wysypanej mąką miski, nakryć ścierką i pozostawić na 15 minut. Ścierkę lekko posypać mąką i wywałkować na niej ciasto. Ciasto skropić masłem, posypać orzechami, nałożyć jabłka, posypać cukrem, cynamonem, orzechami. Następnie zwinąć i ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze. Strudel posmarować stopionym masłem i piec w średnio gorącym piekarniku około 45 minut. Podczas pieczenia posmarować kilka razy masłem.


KUCHNIA ŚLĄSKA

STRUDEL JABŁKOWY

Ciasto: 25 dkg mąki gładkiej, 2 dkg masła, 2 dkg smalcu, jajko, sól; nadzienie: tarta bułka, poszatkowane jabłka, cynamon, 10–15 dkg cukru, 5 dkg rodzynków, 5 dkg posiekanych orzechów lub migdałów; tłuszcz do wysmarowania blachy, masło do posmarowania ciasta

Na strudel najlepsza jest gładka mąka pszenna. Ciasto z mąki grysikowej wysycha i rwie się (nie można go cienko rozciągnąć). Na stolnicę należy wysypać mąkę w formie wieńca, w środek włożyć świeże masło, smalec, jajko, sól i trochę letniej wody. Ciasto najpierw wyrabiać nożem, potem ugniatać ręką tak długo, dopóki zupełnie nie odstaje od ręki i deski (15–20 minut). Następnie włożyć do dobrze wysypanej mąką miski, nakryć ogrzanym garnkiem kamiennym lub misą porcelanową i pozostawić w spokoju na 15 minut.

Ścierkę lekko posypać mąką grysikową, położyć na niej przygotowane ciasto, wywałkować, posmarować stopionym masłem i rozciągać na duży, cienki prostokąt. Brzegi obciąć. Ciasto skropić masłem, posypać tartą bułką, nałożyć jabłka, posypać cukrem, cynamonem, rodzynkami i orzechami lub migdałami. Następnie zwinąć i ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze. Strudel posmarować stopionym masłem i piec w średnio gorącym piekarniku (rurze) 45 minut. Podczas pieczenia posmarować kilka razy masłem.

Pochodzenie: E. Kołder, *Kuchnia Śląska*, Profil, Ostrava 1978.

Schichtkäse – sernik na kruchym spodzie z jagodami

Koło Gospodyń Wiejskich w Przechodzie

Smak *schichtkäse* – sernik na kruchym spodzie z jagodami znam od wielu lat, gdyż moja teściowa robiła go na święta, niedzielę, odpusty i przy innych ważnych rodzinnych uroczystościach. Po jej śmierci długo nikt go nie robił, ale wszyscy go pamiętali i mile wspominali, a za jego smakiem tęsknili. Postanowiłam przepis odszukać, w tym celu przeszukiwałam stare przepisy w nadziei, że go znajdę. Szukałam, szukałam i wykopałam go z całej sterty starych kartek, na których zapisywane były różne przepisy. Pewnego dnia odważyłam się i go upiekłam. Od tamtej pory pilnuję przepisu jak oka w głowie, bo jest niezawodny. Teściowa w sezonie urozmaicała go jagodami, które zbierała w lasach w naszej miejscowości i np. rano szła na jagody, a po południu piekłyśmy z nich wypieki, m.in. sernik z pysznymi, świeżymi jagodami. Z kolei jajka, mąkę mieliśmy swoją, ser też mieliśmy swój, bo były w gospodarstwie krowy, więc było to ciasto tanie, z produktów, które dostępne były w domu. I tak od pokoleń gości w moim domu, jak smakował przed laty, tak smakuje i dziś, a najszybciej znika jeszcze ciepły, dopiero wyciągnięty z piekarnika.



SKŁADNIKI:

Spód ciasta:

25 dag mąki
12 dag masła
5 dag cukru pudru
1 żółtko
trochę proszku do pieczenia

Masa serowa:

1 kg Schichtkäse / biały ser
4 jajka
1 budyń waniliowy (surowy)
1 szklanka cukru
¼ margaryny
25 dag jagód



Sposób wykonania:

Składniki na spód połączyć i wyrobić ciasto, gotowe odstawić na 30 min. do lodówki.

Masa serowa:

Żółtka, cukier i margarynę połączyć mikserem na lekkich obrotach na jednolitą masę tak długo, aż znikną grudki cukru, następnie dodać sypki budyń, wciąż miksować. Dodawać do miksowanej masy po trochę sera, na koniec z białek ubić pianę i połączyć z masą serową.

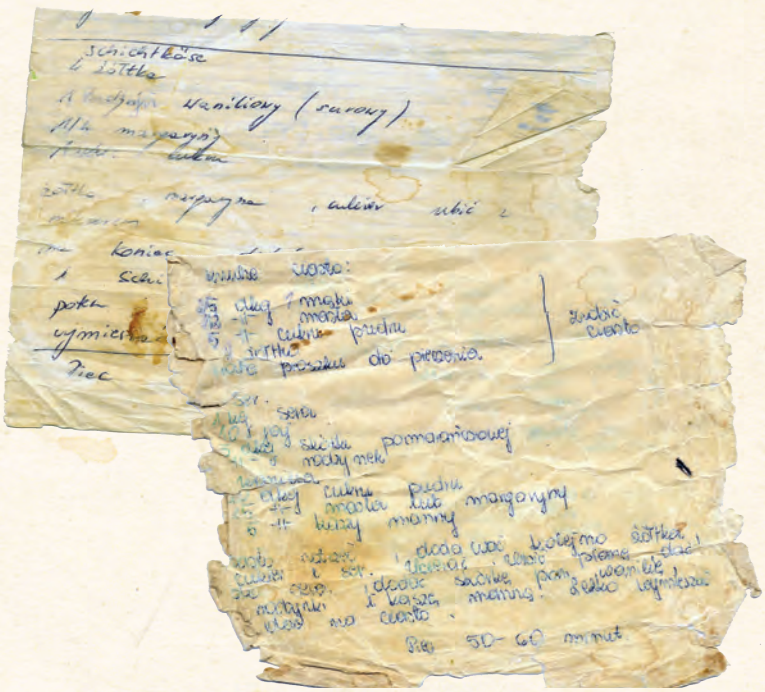
Do pieczenia formę okrągłą 25 cm posmarować margaryną, obsypać grysikiem.

Ciasto rozwałkować i wyłożyć spód blachy, następnie wylać masę serową, wygładzić łyżką, a na wierzch posypać jagody.

Piec w temperaturze 170 °C przez 60 min.

5 min. przed końcem wyłączyć piekarnik i pozostawić przez 10 do 15 min. wyłączony, po czym piekarnik uchylić.

Gotowe.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Piyak

Koło Gospodyń Wiejskich w Wysokiej

Odkąd sięgamy pamięcią, już nasze babcie i mamy piekły to ciasto na każde uroczystości rodzinne. Gościł na weselach, urodzinach, a także był przysmakiem do niedzielnej kawy. Przez parę lat zapomniany, po czym wrócił do łask, przypominając dzieciństwo (zakazany owoc).



SKŁADNIKI:

Biszkopt:

5 jajek
5 łyżek cukru
5 łyżek mąki pszennej
pół łyżeczki proszku do pieczenia

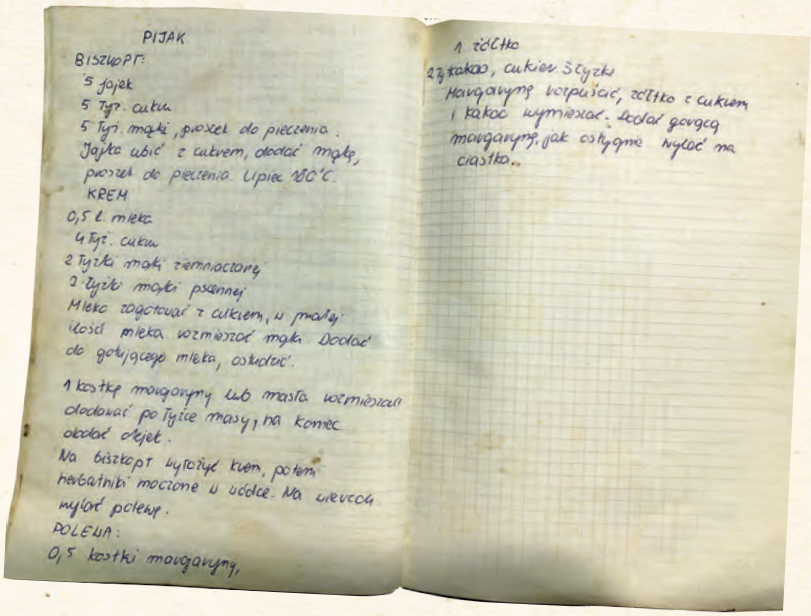
Krem:

½ litra mleka
4 łyżki cukru
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki mąki pszennej
1 duża paczka herbatników
1 szklanka wódki czystej

Polewa:

½ kostki margaryny
1 żółtko
2 łyżki kakao
3 łyżki cukru





PIJAK

BISZKOPT:
5 jajek
5 Tyż. cukru
5 Tyż. mąki, proszek do pieczenia.
Jajka ubić z cukrem, dodać mąkę, proszek do pieczenia. Upiec 180°C.

KREM
0,5 l. mleka
4 Tyż. cukru
2 Tyżki mąki ziemniaczanej
2 Tyżki mąki pszennej
Mleko zagotować z cukrem, w małej ilości mleka wymieszać mąki. Dodać do gotującego mleka, ostudzić.
1 kostkę margaryny lub masła wymieszać dodawać po łyżce masy, na koniec dodać olejek.
Na biszkopt wyłożyć krem, potem herbatniki moczone w wódce. Na wierzch wylać polewę.

POLEWA:
0,5 kostki margaryny,
1 żółtko
2 łyżki kakao, cukier 3 łyżki
Margarynę rozpuścić, żółtko z cukrem i kakao wymieszać. Dodać gorącą margarynę, jak ostygnie wylać na ciastko..

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Biszkopt:

Jajka ubić z cukrem, dodać mąkę, proszek do pieczenia, wymieszać. Wyłożyć na prostokątną blaszkę. Piec w temp. 180 °C 10–15 min. Pozostawić do wystygnięcia.

Krem:

Z pół litra mleka odlać pół szklanki, dodać po 2 łyżki z każdej mąki, resztę mleka zagotować z cukrem. Do gotującego się mleka dodać przygotowaną mieszankę, zagotować i ostudzić. Margarynę utrzeć na puszystą masę, powoli dodawać po łyżce wystudzoną masę. Można dodać aromat.

Polewa:

Pół kostki margaryny rozpuścić w rondelku, żółtko, kakao i cukier wymieszać w oddzielnym naczyniu, gorącą margarynę połączyć z masą i energicznie wymieszać. Odstawić do wystygnięcia.

Krem wyłożyć na biszkopt, herbatniki moczyć w wódce i układać na kremie obok siebie. Wystudzoną polewę wylać na herbatniki.

Schłodzić.

Szarlotka

Koło Gospodyń Wiejskich w Ganie

Przepis pochodzi od naszej członkini z KGW. Pani Tereska przyniosła ciasto, które upiekła na Dożynki Gminne. Wszystkie panie były zachwycone smakiem ciasta. Przepis pochodził z książki z początku lat 70., którą kupiła w prezencie dla swojej mamy, kiedy uczęszczała do szkoły średniej. Książka obecnie znajduje się w jej posiadaniu jako spadek po mamie.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

50 dag mąki
25 dag margaryny
15 dag cukru
2 żółtka
lub
3 łyżki gęstej śmietany

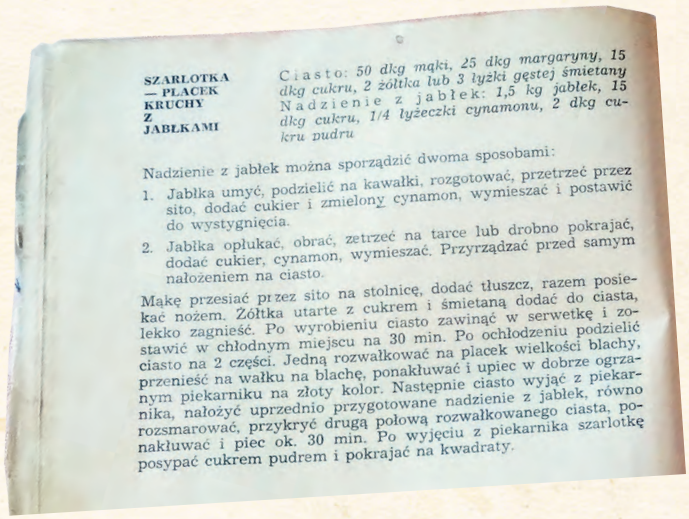
Nadzienie z jabłek:

1½ kg jabłek
15 dag cukru
¼ łyżeczki cynamonu
2 dag cukru pudru

Sposób wykonania:

Jabłka umyć, podzielić na kawałki, rozgotować, przetrzeć przez sito, dodać cukier i zmielony cynamon, wymieszać i postawić do wystygnięcia.

Mąkę przesiać przez sito na stolnicę, dodać margarynę, razem posiekać nożem. Żółtka utarte z cukrem i śmietaną dodać do ciasta, lekko zagnieść. Po wyrobieniu ciasta zawinąć w serwetkę i odstawić w chłodne miejsce na 30 min. Po ochłodzeniu podzielić ciasto na dwie części. Jedno rozwałkować na placek wielkości blachy, przenieść na wałku na blachę, ponakłuwać i upiec w dobrze ogrzanym piekarniku na złoty kolor. Następnie ciasto wyjąć z piekarnika, nałożyć uprzednio przygotowane nadzienie z jabłek, równo rozsmarować, przykryć drugą połową rozwałkowanego ciasta, ponakłuwać i piec około 30 min. Po wyjęciu z piekarnika szarlotkę posypać cukrem pudrem i pokrajać na kwadraty.



SZARLOTKA — PLACEK KRUCHY Z JABŁKAMI

Ciasto: 50 dkg mąki, 25 dkg margaryny, 15 dkg cukru, 2 żółtka lub 3 łyżki gęstej śmietany
Nadzienie z jabłek: 1,5 kg jabłek, 15 dkg cukru, 1/4 łyżeczki cynamonu, 2 dkg cukru pudru

Nadzienie z jabłek można sporządzić dwoma sposobami:

1. Jabłka umyć, podzielić na kawałki, rozgotować, przetrzeć przez sito, dodać cukier i zmielony cynamon, wymieszać i postawić do wystygnięcia.
2. Jabłka opłukać, obrać, zetrzeć na tarce lub drobno pokrajać, dodać cukier, cynamon, wymieszać. Przyrządzać przed samym nałożeniem na ciasto.

Mąkę przesiać przez sito na stolnicę, dodać tłuszcz, razem posiekać nożem. Żółtka utarte z cukrem i śmietaną dodać do ciasta, lekko zagnieść. Po wyrobieniu ciasto zawinąć w serwetkę i zostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Po ochłodzeniu podzielić ciasto na 2 części. Jedną rozwałkować na placek wielkości blachy, przenieść na wałku na blachę, ponakłuwać i upiec w dobrze ogrzanym piekarniku na złoty kolor. Następnie ciasto wyjąć z piekarnika, nałożyć uprzednio przygotowane nadzienie z jabłek, równo rozsmarować, przykryć drugą połową rozwałkowanego ciasta, ponakłuwać i piec ok. 30 min. Po wyjęciu z piekarnika szarlotkę posypać cukrem pudrem i pokrajać na kwadraty.



Pochodzenie: I. Głowacka, *Pieczenie ciast i ciasteczek*, Watra, Wyd. II, Warszawa 1972.

Murzyńskie cycki

Koło Gospodyń Wiejskich w Stobrawie „Stobrawianki"

Ciasto murzyńskie cycki to smaczny przekładaniec, który królował w naszym domu już w latach 80. W czasach, kiedy w sklepach nie było możliwości zakupu słodyczy, a tym bardziej gotowych ciast. Moja mama, aby zorganizować przyjęcie, musiała sama w domu piec ciasta, co sprawiało jej ogromną przyjemność.

Jako mała dziewczynka pamiętam, że moja mama właśnie to ciasto przygotowywała często przy wszelkich ważnych uroczystościach i okolicznościowych świętach. Ze względu na zawarty w cieście alkohol, my jako dzieci nie mogliśmy go kosztować, dlatego smak tego ciasta zawsze owiany był wielką tajemnicą.

Teraz, jako dorosła kobieta, wracam do dawnego zeszytu mojej mamy. Będąc u niej w odwiedzinach spisuję sobie dawne przepisy do mojego współczesnego przepiśnika tak, aby móc w moim domu kontynuować tradycje pieczenia dawnych, często zapomnianych ciast.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

15 dag suchego maku
15 dag kokosu
6 białek
2 łyżki wody
1 łyżeczka proszku do pieczenia
6 łyżek cukru

Krem:

½ litra mleka
¾ szklanki cukru
1 cukier waniliowy
2½ łyżki mąki ziemniaczanej
1½ łyżka mąki pszennej

Polewa czekoladowa:

4 łyżki kakao
2 łyżki margaryny
4 łyżki wody
6 łyżek cukru

Dodatkowe składniki:

1 puszka ananasa
1 gorzka czekolada
1 margaryna
3–4 paczki herbatników ósemek bądź okrągłych
dowolny alkohol (ilość wg uznania)

Sposób wykonania:

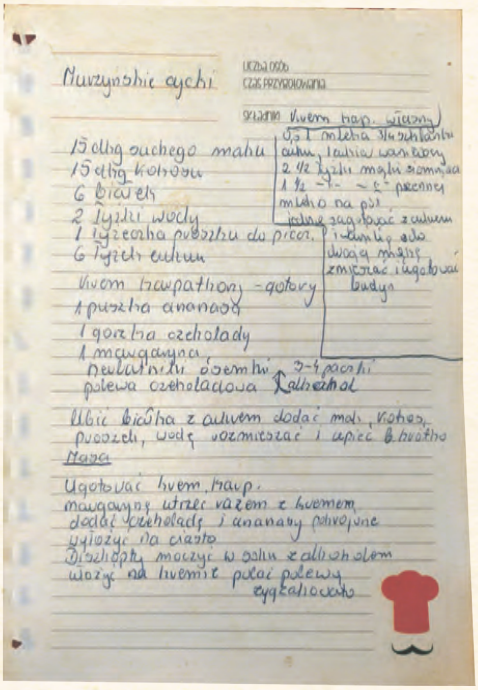
Ciasto:

Białka ubić z cukrem, dodać mak, kokos, proszek i wodę, wszystko dokładnie wymieszać. Masę wylać do formy przełożonej papierem do pieczenia i piec w średnio nagrzanym piekarniku (ok. 175 °C) przez około 5–10 minut.

Krem:

¾ litra mleka zagotować, dodać cukier i mieszać do całkowitego rozpuszczenia.

W kubku wymieszać obie mąki, stopniowo dodając pozostałe mleko. Dokładnie wymieszać, aby nie zostały grudki. Powstałą masę wlewać powoli na gotujące się mleko. Całość energicznie wymieszać. Ugotować gładki budyń i odstawić go do wystudzenia.



Polewa czekoladowa – lukier czekoladowy:

Do rondelka przełożyć wszystkie składniki na polewę, dokładnie wymieszać, doprowadzić do wrzenia i gotować, ciągle mieszając tak, aby cały tłuszcz się roztopił, a wszystkie składniki dobrze się ze sobą połączyły.

Przygotowanie ciasta:

Margarynę utrzeć razem z zimnym kremem, następnie dodać pokruszoną czekoladę i pokrojone w kostkę ananasy.

Na wystudzone ciasto rozłożyć przygotowaną masę. Herbatniki namoczyć w soku z ananasa zmieszanym z alkoholem i ułożyć na kremie. Całość polać polewą czekoladową.

Ciasto wstawić do lodówki, aby dobrze zastygło.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Jabłecznik

Koło Gospodyń Wiejskich w Pokoju

Przepis na jabłecznik przekazywany jest z pokolenia na pokolenie, w tym przypadku jest to przepis po prababci. W Pokoju przy ul. Brzeskiej przy drodze rosły jabłonie, z których każdy mógł korzystać. Jabłecznik był często pieczony, zwłaszcza w okresie letnim i jesiennym. Jaja pochodziły od własnych kur, które trzymała prawie każda rodzina na wsi, a jabłka rosły praktycznie w każdym przydomowym sadzie lub na drzewach przy drogach.



SKŁADNIKI:

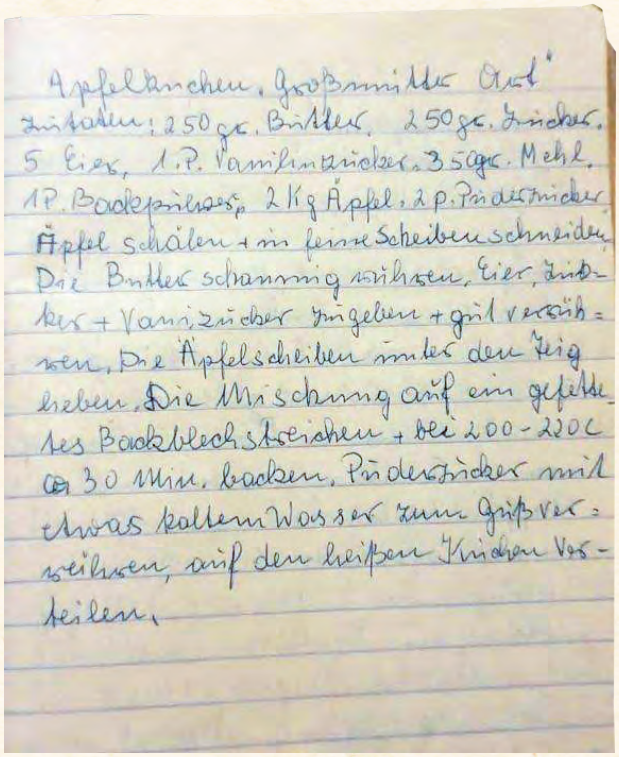
250 g masła
250 g cukru
5 jajek
1 paczka cukru waniliowego
350 g mąki
½ paczki proszku do pieczenia
2 kg jabłek
250 g cukru pudru



Sposób wykonania:

Jabłka obrać i pokroić w plasterki. Masło utrzeć. Jajka, cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i mąkę połączyć z utartym masłem i dobrze wyrobić. Plasterki jabłek połączyć z ciastem. Wyłożyć na blachę. Piec przez około 30 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200–220 °C.

Cukier puder mieszamy z odrobiną wody i po wyjęciu ciasta z piekarnika smarujemy je powstałym lukrem.



Äpfelkuchen, großmütter Art
Zutaten: 250 gr. Butter, 250 gr. Zucker, 5 Eier, 1 P. Vanillinzucker, 350 gr. Mehl, 1 P. Backpulver, 2 kg Äpfel, 2 P. Puderzucker
Äpfel schälen + in feine Scheiben schneiden. Die Butter schaumig rühren, Eier, Zucker + Vanillezucker zugeben + gut verrühren, die Äpfelscheiben unter den Teig heben. Die Mischung auf ein gefettetes Backblech streichen + bei 200-220 C ca 30 Min. backen. Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zum Gießen verrühren, auf den heißen Kuchen verteilen.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Ciasto awaryjne

Koło Gospodyń Wiejskich Boroszów

Produkty rodzinne ogólnodostępne w każdym gospodarstwie, owoce sezonowe. Szybkie, proste i tanie ciasto dla gospodyń. Przekazywane od 4 pokoleń.

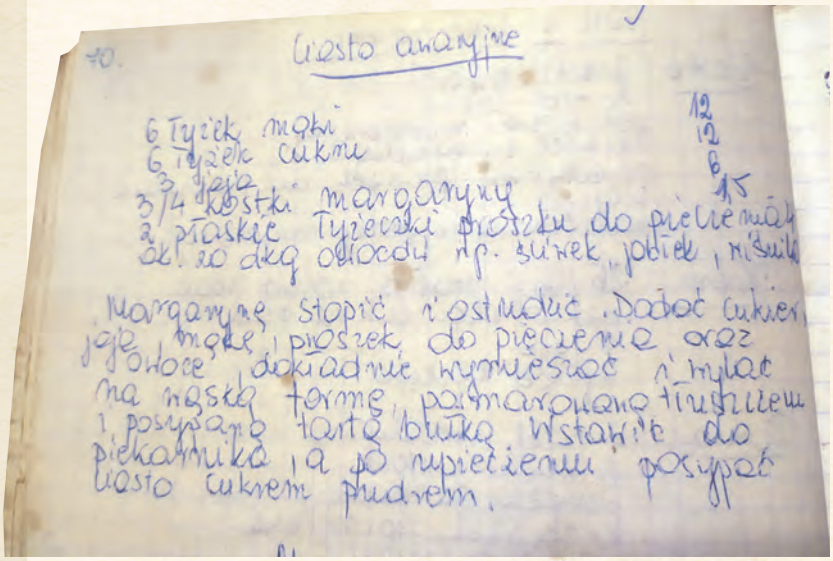


SKŁADNIKI:

6 łyżek mąki
¾ kostki margaryny
6 łyżek cukru
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
3 jajka
ok. 20 dag owoców

Sposób wykonania:

Margarynę stopić i ostudzić. Dodać cukier, jajka, mąkę, proszek do pieczenia oraz owoce, dokładnie wymieszać. Wylać na wąską formę posmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą. Wstawić do piekarnika (180 °C, 30–40 min.). Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.


Ciasto owocowe

6 łyżek mąki
6 łyżek cukru
3 jaja
3/4 kostki margaryny
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
ok. 20 dkg owoców np. śliwek, jabłek, wiśni

Margarynę stopić i ostudzić. Dodać cukier, jaja, mąkę, proszek do pieczenia oraz owoce, dokładnie wymieszać i wylać na wąską formę, posmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką. Wstawić do piekarnika i po upieczeniu posypać ciasto cukrem pudrem.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.



Sernik

Koło Gospodyń Wiejskich w Urbanowicach

Ciasto było pieczone w sobotnie późne popołudnie lub wieczorem, aby było gotowe do niedzielnej popołudniowej kawy w gronie rodziny i niezapowiedzianych gości.

Przepis pochodzi od pani Anny Muchy (urodzonej w 1926 r.) i został w rodzinie do dziś.



SKŁADNIKI:

Ciasto kruche – spód:

2 szklanki mąki
¼ szklanki cukru
1 jajko
1 kostka margaryny
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

½ kg dobrego tłustego sera
15 dag masła
6 jaj
¼ szklanki cukru pudru
2 gotowane ziemniaki
aromat waniliowy
rodzynki



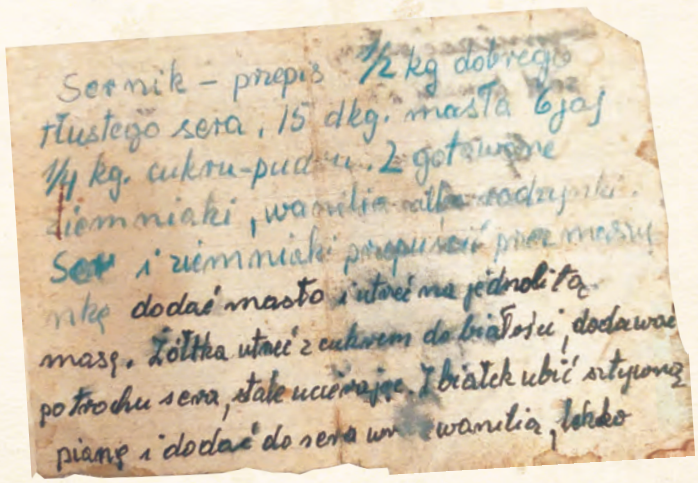
Sposób wykonania:

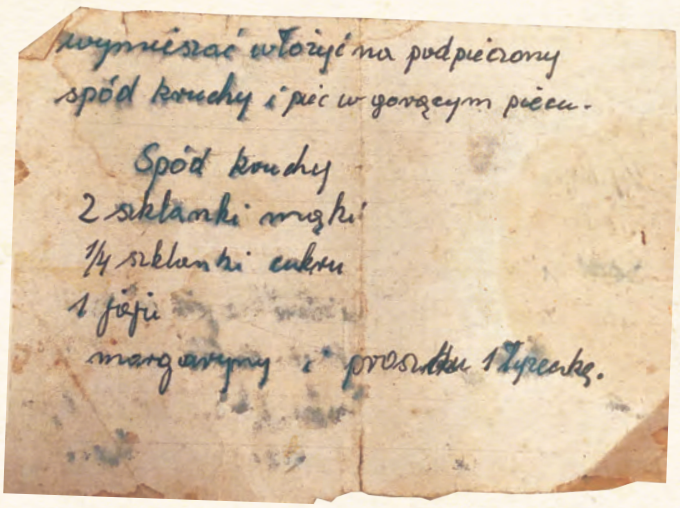
Zagnieść składniki na kruche ciasto.

Ciastem wyłożyć blachę i podpiec w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez ok. 15 min.

Przygotować masę na sernik. Ser i ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę (praskę), dodać masło i utrzeć na jednolitą masę. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodawać po trochę sera, stale ucierając. Z białek ubić sztywną pianę i dodać do sera wraz z wanilią i rodzynkami, delikatnie wymieszać.

Wyłożyć na podpieczony spód i piec w piekarniku nagrzanym do ok. 160 °C przez ok. 80–90 min. (do suchego patyczka).


Sernik – przepis ½ kg dobrego tłustego sera, 15 dkg. masła 6 jaj ½ kg. cukru-pud[ru] 2 gotowane ziemniaki, wanilia [i] rodzynki. Ser i ziemniaki przepuścić przez maszynkę dodać masło i utrzeć na jednolitą masę. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodawać po trochu sera, stale ucierając. Z białek ubić sztywną pianę i dodać do sera wraz wanilią, lekko


wymieszać włożyć na podpieczony spód kruchy i piec w gorącym piecu.

Spód kruchy
2 szklanki mąki
¼ szklanki cukru
1 jaja
margaryny i proszku 1 łyżeczkę.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Salceson

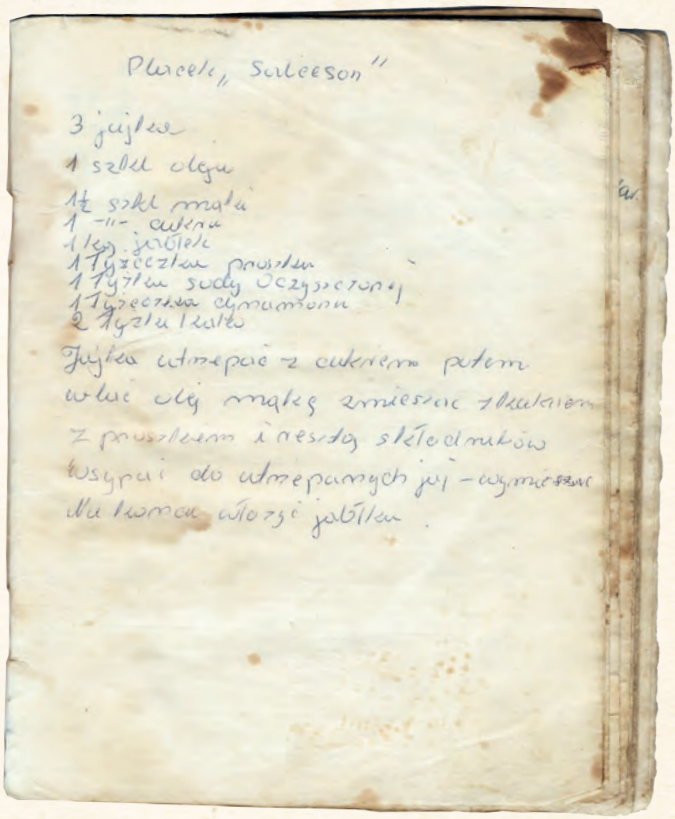
Koło Gospodyń Wiejskich „Cuda Wianki" w Krzywiczynach

Krzywiczyny są wsią mieszaną pod względem narodowości, tzn. mieszka tu ludność autochtoniczna oraz potomkowie ludzi przybyłych z Kresów Wschodnich. W latach 70., przez to, że miejscowość znajdowała się na pograniczu z II Rzeczpospolitą, powstały nowe związki małżeńskie, doszło do wymieszania tradycji i kultur. Przepis na ciasto salceson pochodzi z Kresów, zawsze królowało na stole u mnie w domu, jest szybkie i pożywne.



SKŁADNIKI:

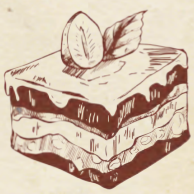
3 jajka
1 szklanka oleju
1½ szklanki mąki
1 szklanka cukru
1 kg jabłek
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody
1 łyżeczka cynamonu
2 łyżki kakao



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Jajka utrzepać z cukrem pudrem, wlać olej, mąkę zmieszać z kakao, proszkiem do pieczenia, następnie dodać resztę składników. Wsypać do utrzepanych jaj, na końcu dodać jabłka obrane pokrojone w kostkę.



Rulada

Koło Gospodyń Wiejskich w Szydłowie

Przepis zaczerpnięty z książki (rok wydania około 1960 r.) własności mamy pań Anity i Gizeli, która opowiada o tym, jak powinno się prowadzić dom rodzinny, a także opisuje życie w gromadzie. Ciasto jest szybkie w przygotowaniu, ze składników, które zawsze mamy w domu. Ciasto od lat przygotowywane jest na wszelakie okazje świąteczne i spotkania rodzinne. Rulada jest lubiana zwłaszcza przez dzieci.



SKŁADNIKI:

5 jajek
15 dag cukru
½ szklanki
mąki pszennej
dowolna marmolada

Sposób wykonania:

Utrzeć do białości żółtka z cukrem, ubić pianę na sztywno, włożyć do żółtek, wsypać mąkę i ostrożnie wymieszać łyżką. Ciasto wylać na wysmarowaną blachę i upiec w gorącym piecu. Po wyjęciu zdjąć z blachy, posmarować marmoladą i zwinąć w rulon. Z wierzchu posypać miałkim cukrem, a gdy ostygnie, kroić na ukośne kawałki dowolnej szerokości.





Pochodzenie: książka (poradnik) bez okładki z wyrwanymi kartkami.

Szarlotka

Koło Gospodyń Wiejskich w Wojsławicach

Szarlotka to tradycyjne ciasto, które łączyło kulturę śląską i kresową. Jabłka antonówki są jedną z najstarszych odmian. Ciasto to często królowało na niedzielnych i świątecznych stołach, ze względu na łatwość wykonania, ale także dostępność składników – sady jabłkowe w każdym gospodarstwie, dwa młyny w pobliżu (Uszyce i Byczyna).



SKŁADNIKI:

Ciasto:

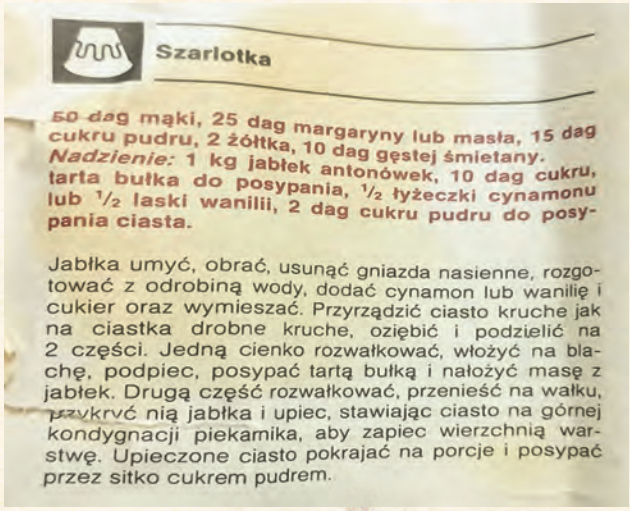
50 dag mąki
25 dag margaryny
15 dag cukru pudru
2 żółtka
10 dag gęstej śmietany

Nadzienie:

1 kg jabłek antonówek
10 dag cukru
bułka tarta
do podsypania
½ łyżeczki cynamonu

Sposób wykonania:

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, rozgotować z odrobiną wody, dodać cynamon i cukier, wymieszać. Przyrządzić ciasto kruche, oziębić na około 1 godz. w lodówce. Potem podzielić na dwie części. Jedną cienko rozwałkować, wyłożyć na blachę i podpiec przez około 10 minut w temperaturze 180 °C, podsypać bułką tartą i nałożyć masę z jabłek. Drugą część rozwałkować, nałożyć na wierzch ciasta i piec w temperaturze 180 °C przez 45 min.



Szarlotka

50 dag mąki, 25 dag margaryny lub masła, 15 dag cukru pudru, 2 żółtka, 10 dag gęstej śmietany. *Nadzienie:* 1 kg jabłek antonówek, 10 dag cukru, tarta bułka do posypania, ½ łyżeczki cynamonu lub ½ laski wanilii, 2 dag cukru pudru do posypania ciasta.

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, rozgotować z odrobiną wody, dodać cynamon lub wanilię i cukier oraz wymieszać. Przyrządzić ciasto kruche jak na ciastka drobne kruche, oziębić i podzielić na 2 części. Jedną cienko rozwałkować, włożyć na blachę, podpiec, posypać tartą bułką i nałożyć masę z jabłek. Drugą część rozwałkować, przenieść na wałku, przykryć nią jabłka i upiec, stawiając ciasto na górnej kondygnacji piekarnika, aby zapiec wierzchnią warstwę. Upieczone ciasto pokrajać na porcje i posypać przez sitko cukrem pudrem.

Pochodzenie: inż. A. Szczepańska, inż. A. Ners, inż. Z. Zawistowska, *Kuchnia i zdrowie*, Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa, 1989.



Ciasto marchewkowe z bakaliami

Koło Gospodyń Wiejskich w Sieroniowicach

W okresie wojennym, gdy brakowało niektórych produktów zastępowano je różnymi zamiennikami. Najczęściej brakującą mąkę zastępowano marchwią, burakami, ziemniakami czy fasolą. Pomimo wielu trudności starano się kultywować tradycje, uroczyście obchodzić święta czy wydarzenia rodzinne. Słodkie wypieki, jak tradycyjne torty, ciasta czy ciasteczka umilały te dni, nie mogło ich zabraknąć na świątecznym stole. Spośród wypieków wyróżniał się tort marchewkowy, który stał się inspiracją do upieczenia ciasta marchewkowego.



SKŁADNIKI:

Na blaszkę 25 x 25cm:

1¾ szklanki mąki pszennej lub orkiszowej

¾ szklanki cukru lub nieco mniej, jeśli ktoś woli mniej słodko

1 łyżka cynamonu

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżeczki sody oczyszczonej

4 jajka

100 g stopionego, wystudzonego masła lub oleju roślinnego

2 szklanki startej na grubych oczkach marchewki (3 duże sztuki)

skórka otarta z jednej pomarańczy

2 duże pomarańcze obrane ze skórki i białych części, pozbawione (w większości) przezroczystych błonek

1 szklanka siekanych orzechów włoskich / laskowych

½ szklanki rodzynek / żurawiny

Polewa:

100 g białej czekolady

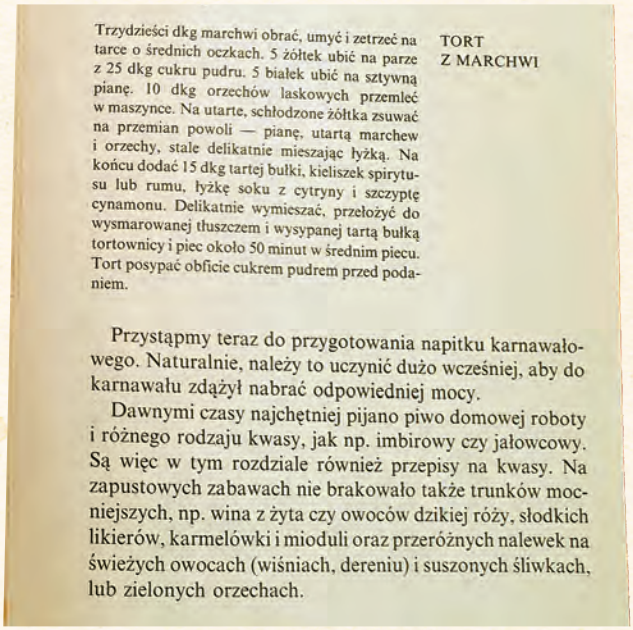
4 łyżki śmietanki 30% lub 36%

orzechy włoskie do dekoracji

Sposób wykonania:

Piekarnik nastawić na 170 °C. Formę wyłożyć papierem do pieczenia. W dużej misce wymieszać mąkę z cukrem, sodą, proszkiem do pieczenia i cynamonem. W osobnym naczyniu roztrzepać jajka ze stopionym masłem. Wlać płynne składniki do suchych i wymieszać. Dodać marchewkę i pokrojone w kostkę, obrane z błonek kawałki pomarańczy oraz pozostałe bakalie. Masę wymieszać (będzie gęsta), przełożyć do przygotowanej formy. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec ok. 50–60 min. Patyczek od szaszłyka wyjęty z ciasta musi być suchy, nieoklejony. Wyjąć z pieca i ostudzić na metalowej kratce.

Połamaną czekoladę umieścić w miseczce lub rondelku nad naczyniem z gotującą się wodą, dodać śmietankę. Rozpuścić mieszając nad parą, aż polewa będzie jednolita. Polać nią wystudzone lub lekko ciepłe ciasto, udekorować orzechami.



TORT Z MARCHWI

Trzydzieści dkg marchwi obrać, umyć i zetrzeć na tarce o średnich oczkach. 5 żółtek ubić na parze z 25 dkg cukru pudru. 5 białek ubić na sztywną pianę. 10 dkg orzechów laskowych przemleć w maszynce. Na utarte, schłodzone żółtka zsuwać na przemian powoli — pianę, utartą marchew i orzechy, stale delikatnie mieszając łyżką. Na końcu dodać 15 dkg tartej bułki, kieliszek spirytusu lub rumu, łyżkę soku z cytryny i szczyptę cynamonu. Delikatnie wymieszać, przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką tortownicy i piec około 50 minut w średnim piecu. Tort posypać obficie cukrem pudrem przed podaniem.

Przystąpmy teraz do przygotowania napitku karnawałowego. Naturalnie, należy to uczynić dużo wcześniej, aby do karnawału zdążył nabrać odpowiedniej mocy.

Dawnymi czasy najchętniej pijano piwo domowej roboty i różnego rodzaju kwasy, jak np. imbirowy czy jałowcowy. Są więc w tym rozdziale również przepisy na kwasy. Na zapustowych zabawach nie brakowało także trunków mocniejszych, np. wina z żyta czy owoców dzikiej róży, słodkich likierów, karmelówki i mioduli oraz przeróżnych nalewek na świeżych owocach (wiśniach, dereniu) i suszonych śliwkach, lub zielonych orzechach.

Pochodzenie: *Tort z marchwi*, w: *Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej*, W. Sztabowa, Wydawnictwo Śląsk, Katowice 1985, 1990.

Placek półkruchy ze śliwkami lub morelami

Koło Gospodyń Wiejskich „Reaktywacja" z Wilkowa

Przepis ten jest od pokoleń bardzo popularny u nas na wsi w Wilkowie. Historia tego prostego, a zarazem popularnego przepisu swój początek ma jeszcze za czasów II wojny światowej. Prababcia mojego męża, która osiedliła się tutaj opowiadała, że w Wilkowie było bardzo dużo drzew śliwkowych. Owoc ten był bardzo popularny zarówno w przetworach, jak i w ciastach, a najpopularniejsze było kruche ciasto ze śliwkami (oczywiście według przepisu każdej gospodyni domu). Będąc teraz w Kole Gospodyń Wiejskich Wilków „Reaktywacja", postanowiłam kontynuować tę tradycję i na każde wydarzenie, które organizujemy w naszej wsi dla mieszkańców, na poczęstunek jest placek ze śliwkami. Prababcia oczywiście swój przepis miała w głowie, my natomiast bazujemy na „zbiorze przepisów" z 1968 r. Książka należała do mojej teściowej, a obecnie jest jako skarbnica przepisów w Kole Gospodyń w Wilkowie.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

30 dag mąki
15 dag masła
1 jajko
1 żółtko
10 dag cukru pudru
2–3 łyżki śmietany
½ paczki proszku spulchniającego (proszek do pieczenia)

Nadzienie:

60 dag śliwek lub moreli
5 dag cukru pudru
1 wanilia
2 dag masła do formy

Sposób wykonania:

Mąkę przesiać, dodać masło, posiekać grubym nożem. Wymieszać z przesianym proszkiem i cukrem. Zrobić dołek, wbić jajka, surowe żółtko, dodać śmietanę, zagnieść ciasto rozcierając dłońmi starannie wszystkie składniki na jednolitą gładką masę. Ciasto podzielić na 2 części. Pierwszą część wywałkować w formie prostokąta na grubość 1 cm. Ułożyć na blaszce posmarowanej masłem. Wyrównać brzegi palcami, nakłuć. Wstawić do gorącego piekarnika, podpiec. Wyjąć, schłodzić, wyłożyć na blachę wcześniej przygotowane śliwki lub morele. Brzegi ciasta zlepić, przyciskając palcami. Nakłuć w wielu miejscach. Wstawić do gorącego piekarnika, ponownie, upiec na złoty kolor. Upieczony placek wyjąć z piekarnika, ostudzić. Na wierzch, jak kto woli – albo cukier puder albo lukier królewski.



Placek półkruchy ze śliwkami lub morelami

ciasto:
30 dkg mąki
15 dkg tłuszczu
1 jajo
1 żółtko
10 dkg cukru-pudru
2-3 łyżki śmietany
½ paczki proszku spulchniającego

nadzienie:
60 dkg śliwek lub moreli
5 dkg cukru-pudru do posypania
wanilia
2 dkg masła do formy

Przyrządzić ciasto wg przepisu „Placek półkruchy z marmoladą", upiec ze śliwkami lub morelami (p. placek kruchy ze śliwkami lub morelami).



Pochodzenie: red. M. Jankowska, T. Kłossowski, *Kuchnia polska*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1965.

Ciasto kokosowe na biszkopcie z masą budyniową

Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienniku

Ciasto z kokosem było dawniej uważane za wyjątkowe, ponieważ ciężko było zdobyć kokos, dlatego w naszym regionie piekło się je na wyjątkowe okazje.



SKŁADNIKI:

Biszkopt:

5 jajek
5 łyżek mąki
5 łyżek cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Budyń z ananasa:

Puszka ananasa
2 budynie śmietankowe

Masa kokosowa:

20 dag kokosu
20 dag masła
20 dag cukru
2 jajka



Sposób wykonania:

Biszkopt:

Ubijamy białka, dodając po jednej łyżce cukru. Do ubitych białek dodajemy żółtka i delikatnie mieszamy. Następnie dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i ponownie delikatnie mieszamy. Wykładamy na foremkę. Pieczemy 20 min. w rozgrzanym piekarniku o temperaturze 180 °C.

Po wystygnięciu biszkoptu układamy na ciasto odsączone ananasy.

Budyń z ananasa:

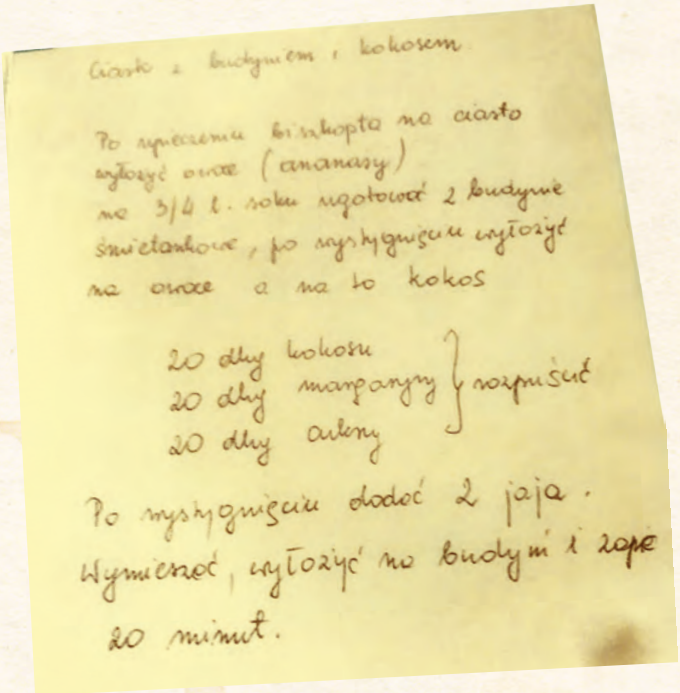
Gotujemy 2 budynie w ¾ litra soku z ananasa.

Na owoce wylewamy ugotowany na soku z ananasa budyń.

Masa kokosowa:

Masło rozpuścić z cukrem i połączyć z kokosem, po wystygnięciu dodać 2 jajka. Wymieszać i wyłożyć na ostudzony budyń.

Zapiec w piekarniku około 20 minut w temperaturze 180 °C.


Ciasto z budyniem i kokosem

Po upieczeniu biszkopta na ciasto wyłożyć owoce (ananasy) na 3/4 l. soku ugotować 2 budynie śmietankowe, po wystygnięciu wyłożyć na owoce a na to kokos

20 dkg kokosu
20 dkg margaryny } rozpuścić
20 dkg cukru

Po wystygnięciu dodać 2 jaja. Wymieszać, wyłożyć na budyń i zapiec 20 minut.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Ciasto z kisielem

Koło Gospodyń Wiejskich w Krośnicy

Przepis pochodzi z starego przepisu od babci. Od dawnych lat był wykonywany przez gospodynie domowe w naszej społeczności lokalnej.

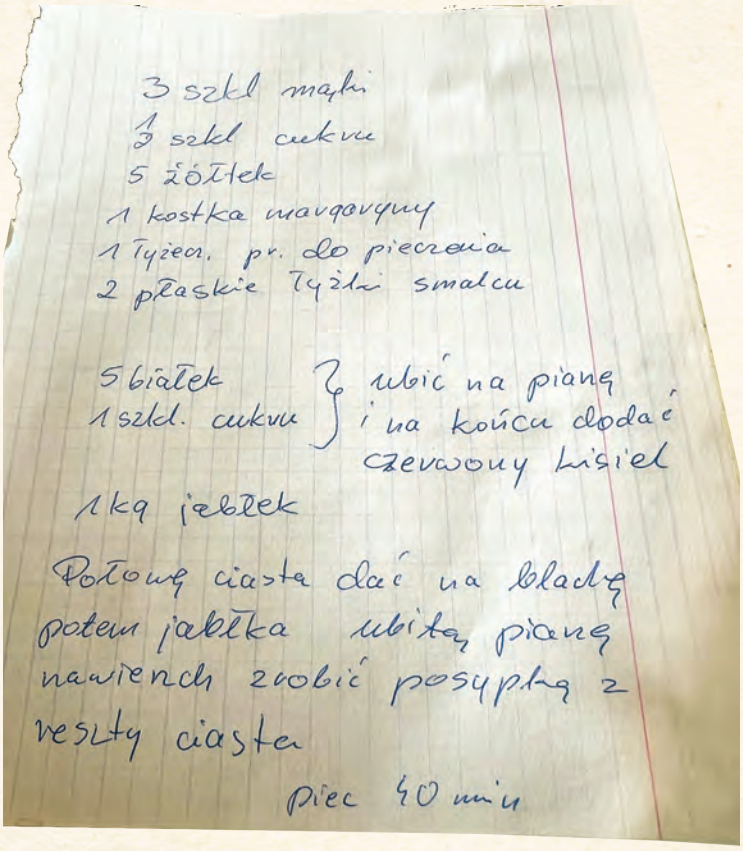


SKŁADNIKI:

3 szklanki mąki
½ szklanki cukru
5 żółtek
1 kostka margaryny
1 łyżeczka proszku do pieczenia
2 płaskie łyżki smalcu

5 białek
1 szklanka cukru
czerwony kisiel

1 kg jabłek



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Z podanych składników zagnieść ciasto. Białka ubić z 1 szklanką cukru, na końcu dodać czerwony kisiel. Połowę ciasta dać na blachę, następnie dodać pokrojone jabłka, ubitą pianę z białek z dodatkiem cukru i kisielu. Całość przykryć posypką, zrobioną z drugiej połowy ciasta. Piec 40 minut w temperaturze 180 °C.



Orzechowiec

Koło Gospodyń Wiejskich w Kowalach „Babeczki z rodzynkami"

Ciasto orzechowe króluje na naszych stolach od niepamiętnych czasów, teraz już niejednokrotnie zostaje udoskonalane przez gospodynie w zależności od gustów. Orzechowiec, głównie kojarzony jest z Bożym Narodzeniem i w tym okresie jest najczęściej pieczony.



SKŁADNIKI:

2½ szklanki mąki
1 kostka margaryny
5 jajek
2½ łyżeczki proszku do pieczenia
1 szklanka cukru
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 łyżka kakao
20 dag orzechów włoskich

Krem:

20 dag orzechów włoskich
¾ szklanki gorącego mleka
25 dag margaryny



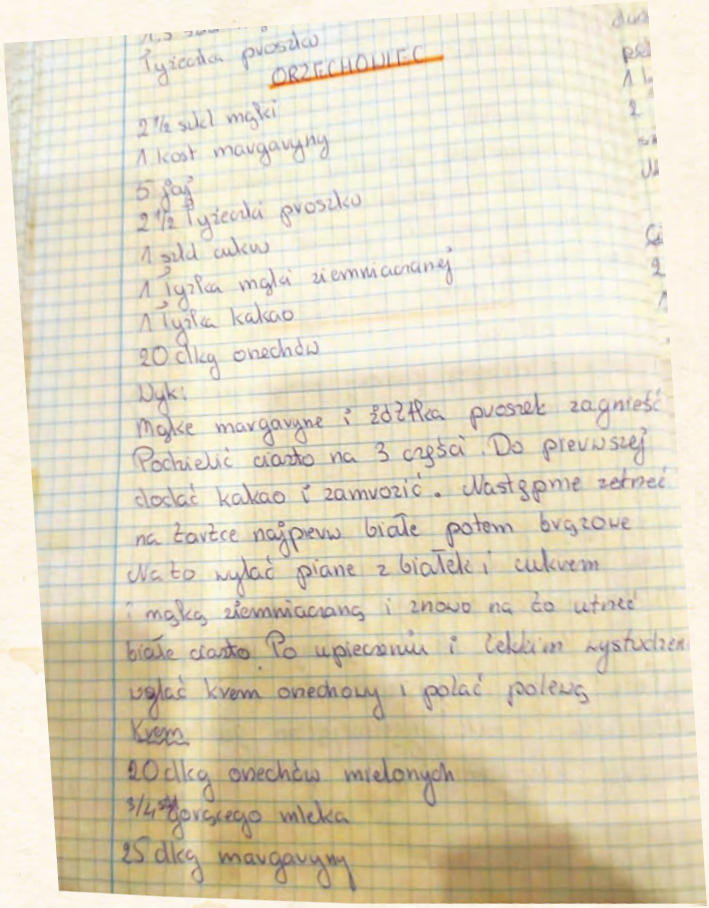
Sposób wykonania:

Mąkę, margarynę, żółtka i proszek do pieczenia zagnieść na jednolitą masę. Wyrobione ciasto podzielić na 3 części.

Do jednej części dodać kakao, wszystkie trzy części włożyć do zamrażalnika.

Po godzinie zetrzeć na tarce najpierw białe ciasto, a następnie brązowe, na to wylać pianę z białek z cukrem i mąką ziemniaczaną, na to zetrzeć ostatnią porcję białego ciasta. Włożyć do piekarnika i upiec.

Po upieczeniu wystudzić i wylać na ciasto krem orzechowy. Następnie oblać polewą czekoladową.


łyżeczka proszku
ORZECHOWIEC
2½ szkl mąki
1 kost margaryny
5 jaj
2½ łyżeczki proszku
1 szkl cukru
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 łyżka kakao
20 dkg orzechów
Wyk:
Mąkę margarynę i żółtka proszek zagnieść
Podzielić ciasto na 3 części. Do pierwszej
dodać kakao i zamrozić. Następnie zetrzeć
na tarce najpierw białe potem brązowe
Na to wylać pianę z białek i cukrem
i mąką ziemniaczaną i znowu na to utrzeć
białe ciasto. Po upieczeniu i lekkim wystudzeniu
wylać krem orzechowy i polać polewą
Krem
20 dkg orzechów mielonych
3/4 szkl gorącego mleka
25 dkg margaryny

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Keks (cwibak)

Koło Gospodyń Wiejskich Szyszków

Przepis ten znany jest wszystkim mieszkankom naszej wsi. Można go znaleźć w książce kucharskiej Zofii Czernik, w *Kuchni Śląskiej* czy też w *Kuchni Polskiej*. Wśród wielu naszych mieszkanek znajduje się on jednak w zeszytach naszych mam i babć, które wzajemnie go sobie udostępniały.

Z uwagi na fakt, iż bliskość Śląska odbiła piętno na naszej kuchni lokalnej, keks jest u nas bardzo popularny. Jest on tak samo popularny jak ciasto babkowe, ale jednak smaczniejszy. Dodatek bakalii sprawia, że jest to ulubione ciasto, jakim najmłodsi mieszkańcy naszej wsi zajadają się do dnia dzisiejszego.

Keks łączy na naszym terenie kuchnię śląską, niemiecką i polską. Wpłynęło na to także to, iż spora część mieszkańców wsi i okolicy posiadało krewnych na zachodzie. Przepis na keks był tym, co pozwalało jednym i drugim cieszyć się daniem z ich kuchni i łączyć tradycje dwóch kultur. Model ten funkcjonuje tak od kilku dekad, obejmując swoim smakiem przynajmniej cztery znane nam pokolenia, a piąte z nich dopiero dorasta.



SKŁADNIKI:

5 jaj
tyle cukru i mąki,
ile ważą 4 jaja
bakalie
rodzynki
figi
lub śliwki suszone
orzechy
lub migdały
skórka pomarańczowa
1 dag masła
do smarowania formy
1 dag mąki
do wysypania formy

Sposób wykonania:

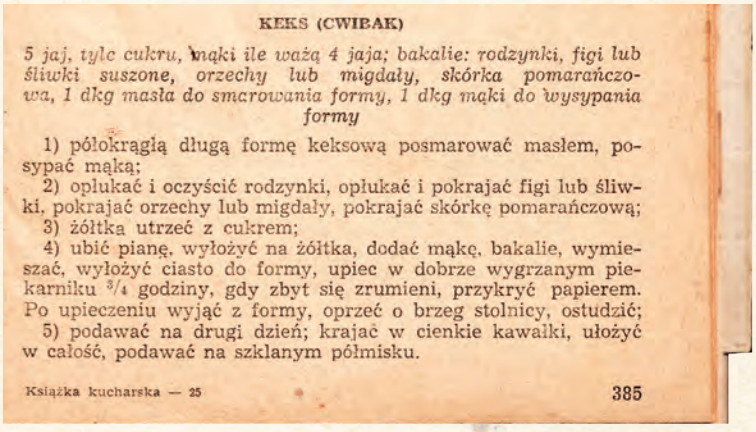
Półokrągłą długą formę keksową posmarować masłem, posypać mąką.

Opłukać i czyścić rodzynki, opłukać i pokroić figi lub śliwki, pokroić orzechy lub migdały, pokroić skórkę pomarańczową.

Żółtka utrzeć z cukrem.

Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, bakalie, wymieszać, wyłożyć ciasto do formy, upiec w dobrze nagrzanym piekarniku ¾ godziny, gdy zbyt się zarumieni przykryć papierem.

Po upieczeniu wyjąć z formy, oprzeć o brzeg stolnicy, ostudzić. Podawać na drugi dzień, krajać w cienkie kawałki, ułożyć w całość, podawać na szklanym półmisku. Można udekorować lukrem.



KEKS (CWIBAK)

5 jaj, tyle cukru, mąki ile ważą 4 jaja; bakalie: rodzynki, figi lub śliwki suszone, orzechy lub migdały, skórka pomarańczowa, 1 dkg masła do smarowania formy, 1 dkg mąki do wysypania formy

1) półokrągłą długą formę keksową posmarować masłem, posypać mąką;
2) opłukać i oczyścić rodzynki, opłukać i pokrajać figi lub śliwki, pokrajać orzechy lub migdały, pokrajać skórkę pomarańczową;
3) żółtka utrzeć z cukrem;
4) ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, bakalie, wymieszać, wyłożyć ciasto do formy, upiec w dobrze wygrzanym piekarniku ¾ godziny, gdy zbyt się zrumieni, przykryć papierem. Po upieczeniu wyjąć z formy, oprzeć o brzeg stolnicy, ostudzić;
5) podawać na drugi dzień; krajać w cienkie kawałki, ułożyć w całość, podawać na szklanym półmisku.

Książka kucharska — 25 385

Pochodzenie:
inż. Z. Czerny, *Książka kucharska*, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1953.



W-Z (miodownik) z masą grysikową

Koło Gospodyń Wiejskich Buków

Przepis pochodzi z ręcznie prowadzonego zeszytu z przepisami. Dokładnej daty wpisu nie posiadamy, ale to ciasto piekła moja mama, która w latach 80.–90. była kucharką weselną. Poza gotowaniem piekła również ciasta i torty. Ciasto jest dość proste w przygotowaniu, w tym rejonie dosyć pospolite, można je przygotować kilka dni wcześniej.



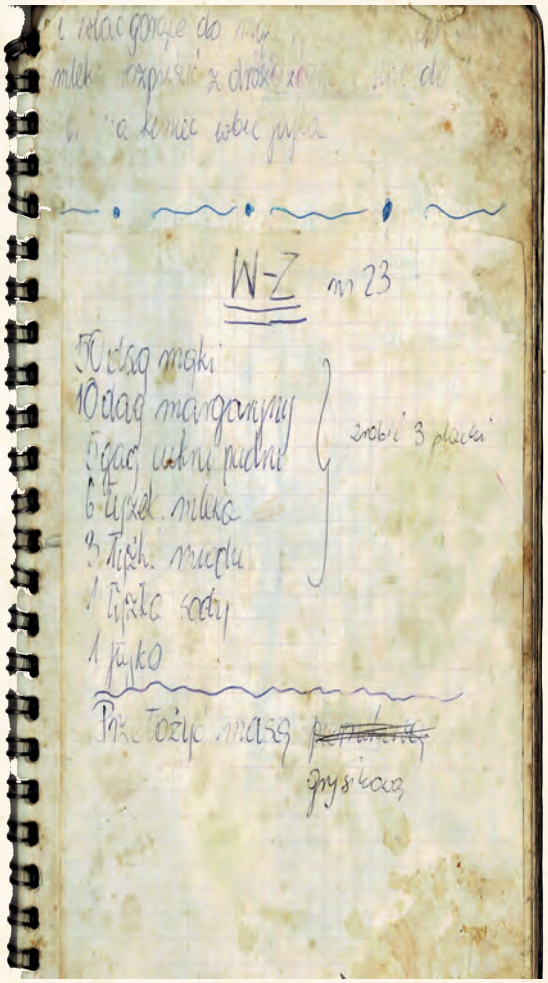
SKŁADNIKI:

Na ciasto:

50 dag mąki
10 dag margaryny
5 dag cukru pudru
3 łyżki miodu
1 łyżka sody
1 jajko

Na masę:

½ litra mleka
10 łyżek grysiku
1 masło
20 dag cukru pudru



Sposób wykonania:

Wszystkie składniki na ciasto wyrobić. Podzielić na trzy części, rozwałkować, przełożyć do formy i upiec na złoty kolor. Ostudzić.

Przygotować masę: ugotować gęsty grysik na mleku. Masło utrzeć z cukrem pudrem, dodawać po łyżce grysiku. Masą przełożyć ciasto. Można polać polewą czekoladową.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Rolada drożdżowa szarpana z makiem

Koło Gospodyń Wiejskich „Wojciechowianki" w Wojciechowie

Przepis na roladę makową ma już ponad 50 lat. Przepis ten jest stale ulepszany ze względu na walory smakowe. Rolady makowe były powszechne, gdyż każda gospodyni piekła ciasto drożdżowe, a żeby je wzbogacić stosowało się różne nadzienia. Dawniej w każdym ogródku były główki makowe, więc wykorzystywało się mak m.in. do wyrobów cukierniczych.

Ogólnie ciasta drożdżowe były ciastami pieczonymi w każdym domu na Śląsku.



SKŁADNIKI:

Ciasto drożdżowe:

1 kg mąki
15 dag cukru
40 dag margaryny
¼ l mleka
2 jajka
15 dag drożdży
1 cukier waniliowy
szczypta soli

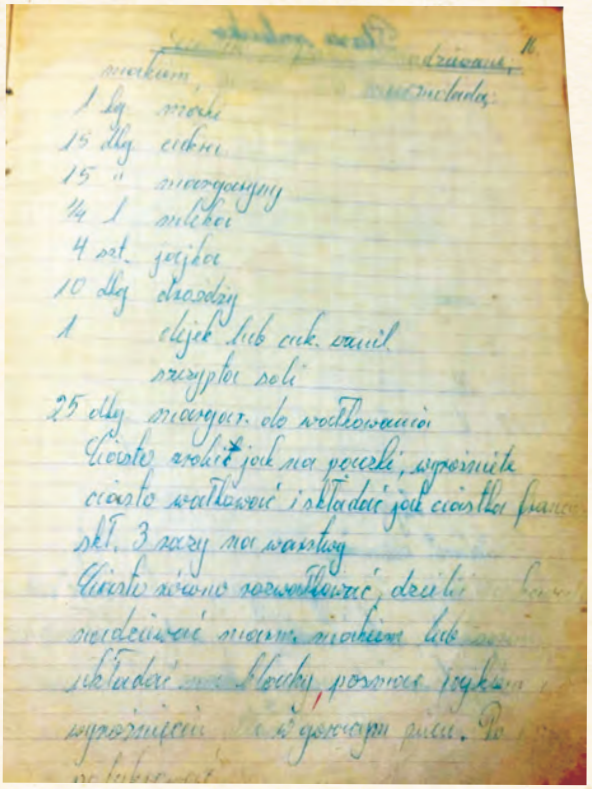
Masa makowa:

30 dag maku
½ l mleka
½ szklanki cukru
2 łyżki miodu
2 jajka
olejek migdałowy
4 łyżki oleju

Bakalie:

10 dag rodzynek
10 dag migdałów
10 dag orzechów
i skórka kandyzowana
z cytryny





Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Przygotowanie zaczynu: do miski dać drożdże, szczyptę soli, 2 łyżki cukru, 2 łyżki mąki, ½ szklanki mleka i ostawić na 30 minut.

Do miski z zaczynem dodawać pozostałe składniki z ciasta drożdżowego. Wszystko dokładnie wyrobić i ciasto rozwałkować na stolnicy.

Przygotować masę makową: mleko ze zmielonym makiem zagotować, do chłodnej masy dodać pozostałe składniki, jak również bakalie i wszystko wymieszać.

Tak przygotowaną masę makowa nałożyć na ciasto drożdżowe i zawinąć roladę.

Roladę piec w temperaturze 180 °C przez 30 minut.

Po upieczeniu i wystygnięciu można posypać cukrem pudrem lub lukrem.

Placek makowy

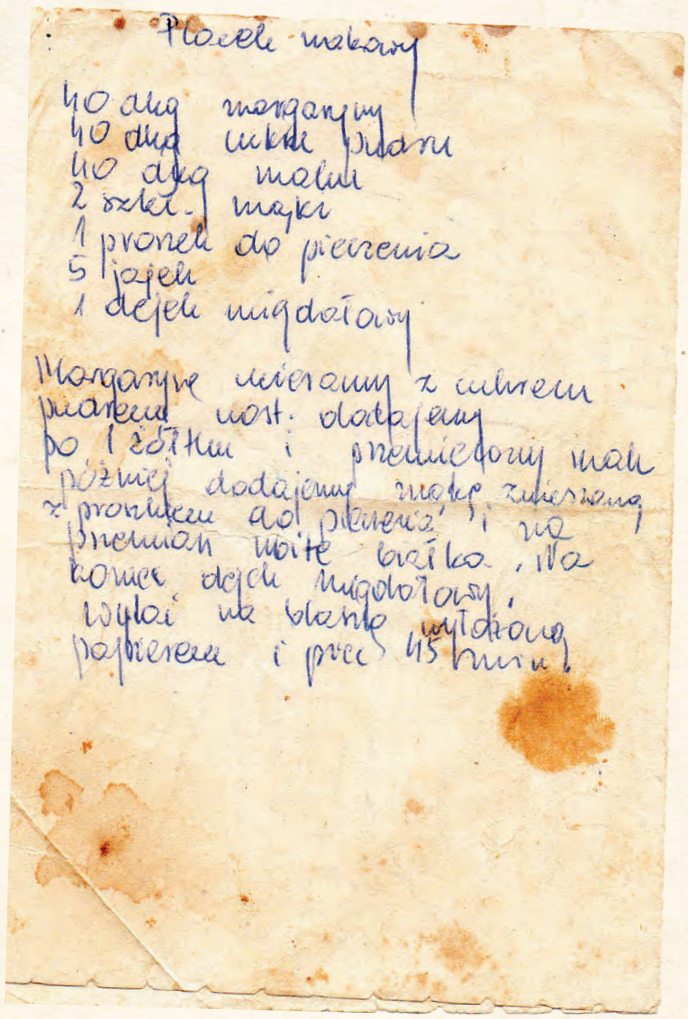
Koło Gospodyń Wiejskich w Goraszowicach

Przepis pochodzi z kolekcji zbiorów zeszytów prababci jednej z członkiń KGW, który przechodzi z pokolenia na pokolenie. Placek zachwyca swoim smakiem oraz łatwością wykonania. Ciasto zawsze się udaje nawet tym osobom, które mają trudności w pieczeniu.



SKŁADNIKI:

40 dag margaryny
40 dag cukru pudru
40 dag maku
2 szklanki mąki
1 opakowanie proszku do pieczenia
5 jajek
1 olejek migdałowy
opcjonalnie można dodać różne bakalie



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Margarynę ucieramy z cukrem pudrem, następnie dodajemy po jednym żółtku i mak, wcześniej sparzony i przemielony przez maszynkę. Później dodajemy mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i na przemian ubite na sztywną pianę białka, a na koniec wlewamy olejek migdałowy oraz bakalie i wylewamy na blachę wyłożoną papierem. Piec 45 min. w temperaturze 180 °C.



Staropolski piernik świąteczny

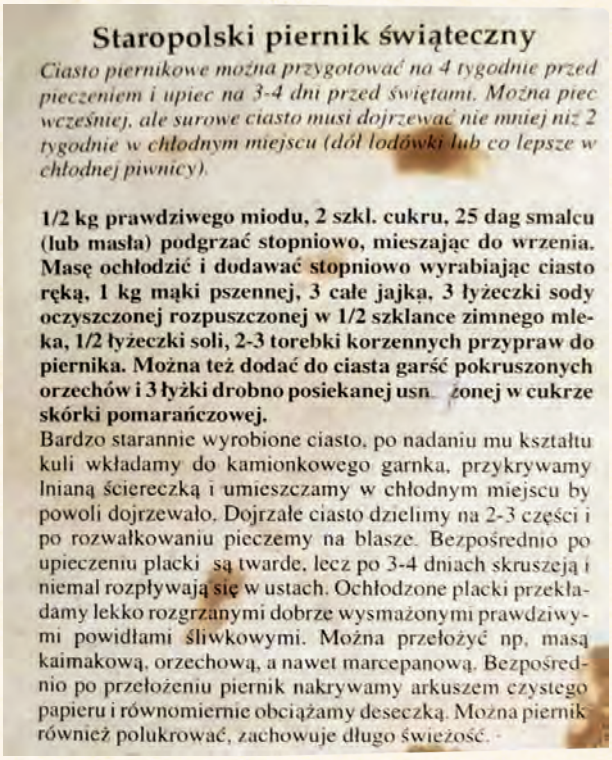
Koło Gospodyń Wiejskich w Żurzycach

Przepisy zostały przekazane przez nasze babcie i są w naszej rodzinie od zawsze.



SKŁADNIKI:

½ kg prawdziwego miodu
2 szklanki cukru
25 dag smalcu (lub masła)
1 kg mąki pszennej
3 całe jajka
3 łyżeczki sody oczyszczonej
½ szklanki zimnego mleka
½ łyżeczki soli
2–3 torebki korzennych przypraw do piernika
powidła śliwkowe



Staropolski piernik świąteczny

Ciasto piernikowe można przygotować na 4 tygodnie przed pieczeniem i upiec na 3-4 dni przed świętami. Można piec wcześniej, ale surowe ciasto musi dojrzewać nie mniej niż 2 tygodnie w chłodnym miejscu (dół lodówki lub co lepsze w chłodnej piwnicy).

1/2 kg prawdziwego miodu, 2 szkl. cukru, 25 dag smalcu (lub masła) podgrzać stopniowo, mieszając do wrzenia. Masę ochłodzić i dodawać stopniowo wyrabiając ciasto ręką, 1 kg mąki pszennej, 3 całe jajka, 3 łyżeczki sody oczyszczonej rozpuszczonej w 1/2 szklance zimnego mleka, 1/2 łyżeczki soli, 2-3 torebki korzennych przypraw do piernika. Można też dodać do ciasta garść pokruszonych orzechów i 3 łyżki drobno posiekanej usn[illegible]zonej w cukrze skórki pomarańczowej.

Bardzo starannie wyrobione ciasto, po nadaniu mu kształtu kuli wkładamy do kamionkowego garnka, przykrywamy lnianą ściereczką i umieszczamy w chłodnym miejscu by powoli dojrzewało. Dojrzałe ciasto dzielimy na 2-3 części i po rozwałkowaniu pieczemy na blasze. Bezpośrednio po upieczeniu placki są twarde, lecz po 3-4 dniach skruszeją i niemal rozpływają się w ustach. Ochłodzone placki przekładamy lekko rozgrzanymi dobrze wysmażonymi prawdziwymi powidłami śliwkowymi. Można przełożyć np. masą kaimakową, orzechową, a nawet marcepanową. Bezpośrednio po przełożeniu piernik nakrywamy arkuszem czystego papieru i równomiernie obciążamy deseczką. Można piernik również polukrować, zachowuje długo świeżość.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu – wycinek ze starego czasopisma.

Sposób wykonania:

Miód, cukier i smalec podgrzać stopniowo, mieszając do wrzenia. Masę ochłodzić i dodawać stopniowo, wyrabiając ciasto ręką: mąkę, jajka i sodę rozpuszczoną w mleku, sól i przyprawę do piernika. Starannie wyrobione ciasto wkładamy do kamionkowego garnka, przykrywamy lnianą ściereczką i umieszczamy w chłodnym miejscu, by dojrzewało ok. 4 tygodnie. Dojrzałe ciasto dzielimy na 2/3 części i po rozwałkowaniu pieczemy na blasze. Piec od 10–15 min. w temperaturze 180 °C.

Ochłodzone placki przekładamy lekko rozgrzanymi i dobrze wysmażonymi powidłami śliwkowymi. Po przełożeniu piernik nakrywamy arkuszem czystego papieru i równomiernie obciążamy deseczką.





3



Ciasteczka

I MIEJSCE

Ciasteczka octowe

Koło Gospodyń Wiejskich w Krośnicy

Przepis pochodzi ze starej receptury od babci. Od dawnych lat był używany przez gospodynie domowe w naszej społeczności lokalnej.



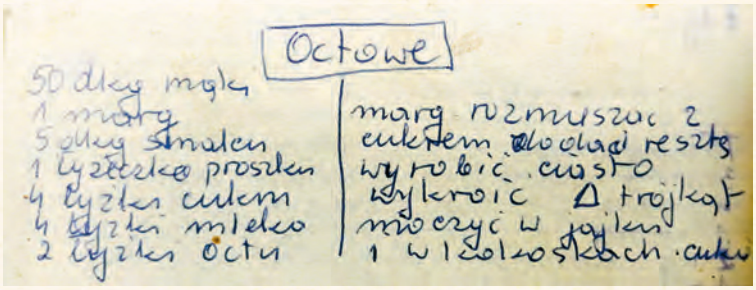
SKŁADNIKI:

50 dag mąki
1 margaryna
5 dag smalcu
1 łyżeczka proszku do pieczenia
4 łyżki cukru
4 łyżki mleka
2 łyżki octu

Sposób wykonania:

Margarynę rozmieszać z cukrem. Dodać resztę składników i wyrobić ciasto.

Wykrawać małe trójkąty. Każdy trójkąt moczyć w jajku, wiórkach kokosowych i cukrze.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.



II MIEJSCE

Ciastka orzeszki

Koło Gospodyń Wiejskich w Kowalach „Babeczki z rodzynkami"

Ciastka orzeszki są w naszym rejonie od zawsze. Dawniej pieczono je na Boże Narodzenie, teraz goszczą częściej na naszych stołach. Z racji tego, iż są dość pracochłonne podaje się je przy ważnych wydarzeniach. Obsypane wiórkami kokosowymi świetnie nadają się na rodzinne uroczystości, np. na komunię czy chrzciny.



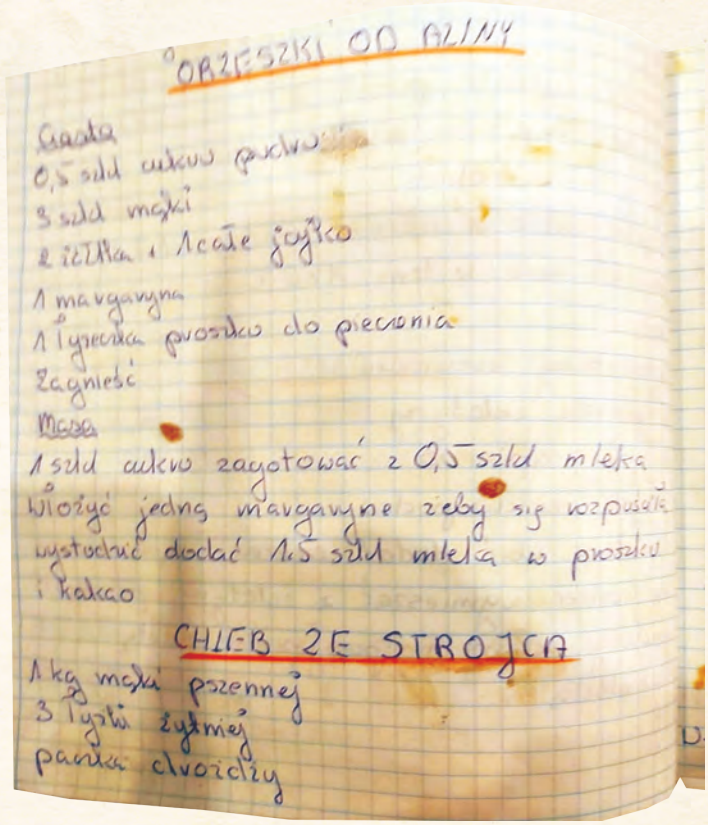
SKŁADNIKI:

Ciasto:

½ szklanki cukru pudru
3 szklanki mąki
2 żółtka
1 całe jajko
1 margaryna
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem:

1 szklanka cukru
½ szklanki mleka
1 margaryna
1 i ½ szklanki mleka w proszku
2 łyżki kakao



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Na stolnicę wyłożyć wszystkie produkty, dokładnie zagnieść, uformować ciasto w ruloniki. Z ruloników ciąć kawałki przypominające „mini kopytka" i układać w opiekaczu. „Skorupki" orzeszków piec ok. 3 minuty.

Cukier i mleko zagotować, dodać całą margarynę. Po całkowitym rozpuszczeniu zdjąć z kuchenki, wystudzić. Po ostygnięciu dodać mleko w proszku oraz kakao. Odstawić do zgęstnienia masy.

Skorupki nadziewać masą i składać w całość.



III MIEJSCE

Ciastka z mlekiem

Koło Gospodyń Wiejskich w Wysokiej

W naszym regionie od lat tradycją jest pieczenie ciastek na komunie, wesela i jubileusze. Ciastka te podawane są na stołach, jak i również w formie podziękowania dla gości. Paczuszki z ciastkami otrzymują również osoby, które przychodzą z życzeniami i upominkiem, ale nie są zaproszonymi gośćmi. Piecze się wiele rodzajów ciastek, pomagają w tym bliscy, sąsiedzi i znajomi. Przy tej okazji można połączyć przyjemne z pożytecznym, czyli pracę, degustację i wymianę przepisów. Jednymi z nich są ciastka z suchego mleka, które pierwsze znikają z pudełek.



SKŁADNIKI:

Ciasto na spody:

1 kostka margaryny
12 dag cukru pudru
37 dag mąki pszennej
1 żółtko

Masa z mleka z proszku:

1 kostka masła
20 dag cukru pudru
20 dag mleka w proszku (niegranulowanego)
olejek migdałowy

dekoracje,
kolorowe posypki
marmolada

Sposób wykonania:

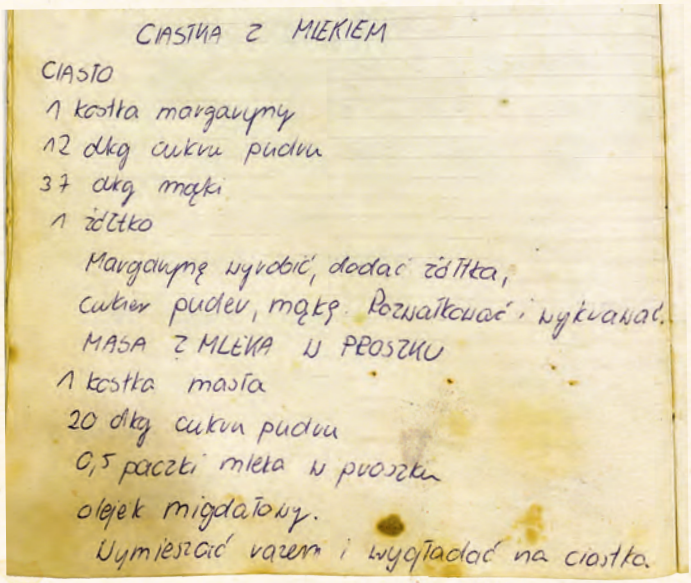
Ciasto:

Margarynę wyrobić z żółtkiem i cukrem pudrem, dodać mąkę. Rozwałkować na pół centymetra i małym kieliszkiem wycinać kółka. Poukładać na blaszce wyłożonej papierem. Piec na złoty kolor w temperaturze 160 °C. Wystudzić.

Masa z mleka:

Masło utrzeć na gładką masę z cukrem pudrem. Następnie dodać mleko w proszku, wymieszać i dodać olejek według smaku.

Ciastka przesmarować lekko marmoladą. Z masy mlecznej formować małe kulki, ułożyć na ciastku. Można też wykorzystać szprycę. Dekorować według uznania.



CIASTKA Z MLEKIEM

CIASTO
1 kostka margaryny
12 dkg cukru pudru
37 dkg mąki
1 żółtko
Margarynę wyrobić, dodać żółtka, cukier puder, mąkę. Rozwałkować i wykrawać.
MASA Z MLEKA W PROSZKU
1 kostka masła
20 dkg cukru pudru
0,5 paczki mleka w proszku
olejek migdałowy.
Wymieszać razem i wyciskać na ciastka.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

WYRÓŻNIENIE

Kruche ciastka Słoneczka

Koło Gospodyń Wiejskich w Dalachowie

Region, w którym mieszkamy cechuje prostota składników oraz wykonania. Wśród członków KGW Dalachów zachowały się przepisy z kursów gotowania i pieczenia z lat siedemdziesiątych dla kół gospodyń wiejskich oraz książka *Kuchnia Polska* wydana przez Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne w 1974 r. Pożyczana z domu do domu i przepisywana na użytek gospodyń domowych.

Te ciasteczka były bardzo popularne do przygotowania na wszelakie imprezy rodzinne, zwłaszcza związane z ceremonią Komunii Św. Ciasteczka zastępowały inny rodzaj słodyczy, których w tamtych czasach brakowało na półkach sklepowych.

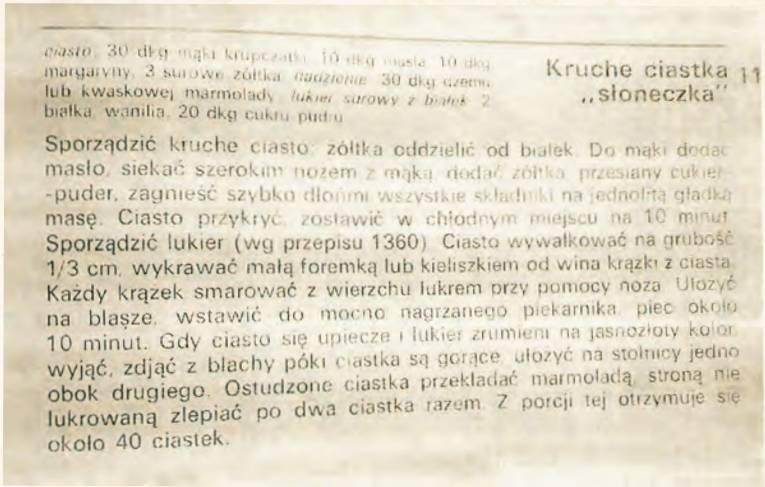


SKŁADNIKI:

30 dag mąki krupczatki
10 dag masła
10 dag margaryny
3 surowe żółtka

Nadzienie:
30 dag dżemu
lub kwaskowatej
marmolady

Lukier surowy z białek:
2 białka
wanilia
20 dag cukru pudru



ciasto. 30 dkg mąki krupczatki, 10 dkg masła, 10 dkg margaryny, 3 surowe żółtka, *nadzienie*: 30 dkg dżemu lub kwaskowej marmolady, *lukier surowy z białek*: 2 białka, wanilia, 20 dkg cukru pudru.

Kruche ciastka „słoneczka" 11

Sporządzić kruche ciasto: żółtka oddzielić od białek. Do mąki dodać masło, siekać szerokim nożem z mąką, dodać żółtka, przesiany cukier -puder, zagnieść szybko dłońmi wszystkie składniki na jednolitą gładką masę. Ciasto przykryć, zostawić w chłodnym miejscu na 10 minut. Sporządzić lukier (wg przepisu 1360). Ciasto wywałkować na grubość 1/3 cm, wykrawać małą foremką lub kieliszkiem od wina krążki z ciasta. Każdy krążek smarować z wierzchu lukrem przy pomocy noża. Ułożyć na blasze, wstawić do mocno nagrzanego piekarnika, piec około 10 minut. Gdy ciasto się upiecze i lukier zrumieni na jasnozłoty kolor, wyjąć, zdjąć z blachy póki ciastka są gorące, ułożyć na stolnicy jedno obok drugiego. Ostudzone ciastka przekładać marmoladą, stroną nie lukrowaną zlepiać po dwa ciastka razem. Z porcji tej otrzymuje się około 40 ciastek.

Pochodzenie: *Kuchnia Polska*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1974.

Sposób wykonania:

Sporządzić kruche ciasto. Żółtka oddzielić od białek. Do mąki dodać masło, posiekać szerokim nożem z mąką, dodać żółtka i przesiany cukier puder. Zagnieść ciasto szybko dłońmi na jednolitą masę. Przykryć i zostawić w chłodnym miejscu na 10 min.

Sporządzić lukier.

Ciasto rozwałkować na grubość 1/3 cm. Wykrawać małą foremką lub kieliszkiem od wina krążki z ciasta. Każdy krążek smarować z wierzchu lukrem przy pomocy noża. Ułożyć na blasze, wstawić do mocno nagrzanego piekarnika, piec około 10 min. Gdy ciasto się upiecze i lukier zarumieni na jasnozłoty kolor wyjąć, zdjąć z blachy póki ciastka są gorące, ułożyć na stolnicy jedno obok drugiego. Ostudzone przekładać marmolada stroną nielukrowaną, zlepiając po dwa ciastka razem. Z porcji tej otrzymuje się około 40 ciastek.



WYRÓŻNIENIE

Ciasteczka orzechowe

KGW w Nasalach działające przy Byczyńskim Związku Rolników i Organizacji Społecznych

Przepis pochodzi od babci, mieszkanki Nasal, która na swoim podwórku miała kilka drzew orzechowych. Chętnie się nimi dzieliła i obdarowywała wszystkie osoby, które ją odwiedzały. Sama również zbierała i łupała największe orzechy i zawsze mówiła, że „przydadzą się do ciosteczek, które trzeba chować przed domownikami, bo pieruny szybko wszytko wyjedzą i na świnta nic nie bydzie". Tradycją stało się pieczenie ciasteczek orzechowych na spotkania rodzinne oraz spotkania kobiet. Są kruche i doskonałe do kawy, grzańca czy herbatki.



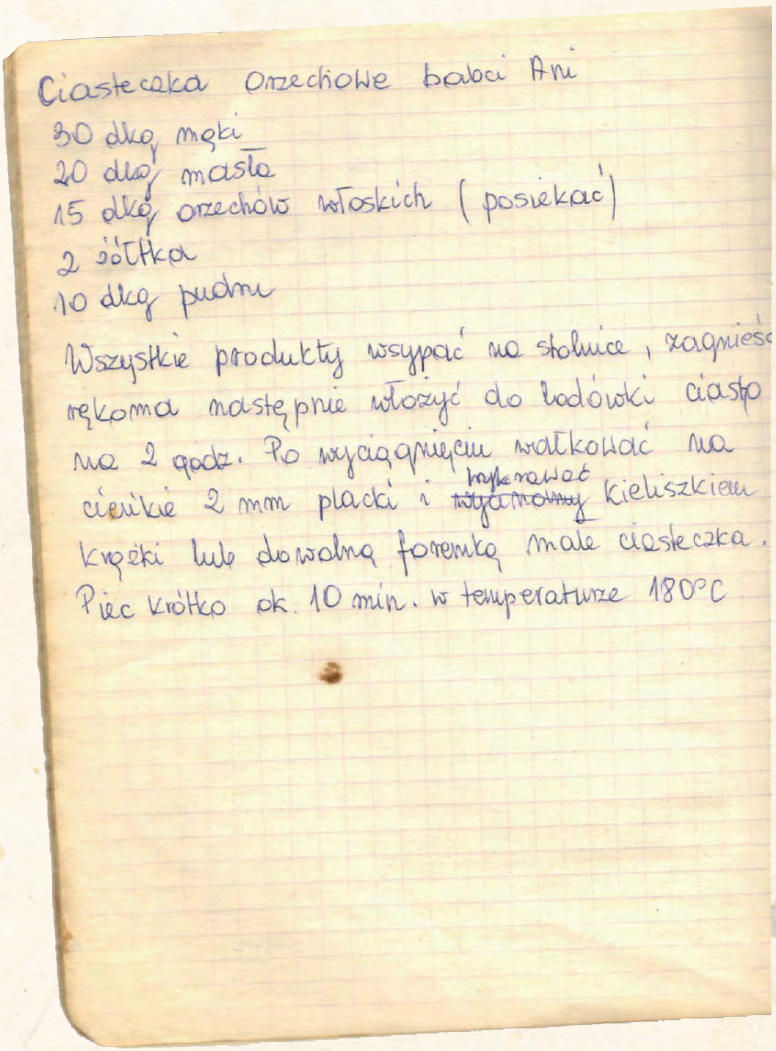
SKŁADNIKI:

30 dag mąki pszennej
20 dag masła
10 dag cukru pudru
15 dag orzechów włoskich
2 żółtka
od podwórkowej kury



Sposób wykonania:

Orzechy włoskie posiekać. Wszystkie produkty wsypać na stolnicę, zagnieść rękoma. Następnie ciasto włożyć do lodówki lub bardzo zimnego miejsca na dwie godziny. Po wyciągnięciu ciasto rozwałkować na cienkie 2-milimetrowe placki i wykrawać kieliszkiem lub dowolną foremką małe ciasteczka. Piec krótko, ok. 10 min. w temperaturze 180 °C.


Ciasteczka Orzechowe babci Ani
30 dkg mąki
20 dkg masła
15 dkg orzechów włoskich (posiekać)
2 żółtka
10 dkg pudru
Wszystkie produkty wsypać na stolnicę, zagnieść rękoma następnie włożyć do lodówki ciasto na 2 godz. Po wyciągnięciu wałkować na cienkie 2 mm placki i ~~wykrawać~~ wykrawać kieliszkiem kręgi lub dowolną foremką małe ciasteczka. Piec krótko ok. 10 min. w temperaturze 180°C

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

WYRÓŻNIENIE

Ciastka z sadła

Koło Gospodyń Wiejskich „Cuda Wianki" w Krzywiczynach

Krzywiczyny są wsią mieszaną pod względem narodowości, tzn. mieszkają w niej potomkowie ludzi przybyłych z przesiedlenia z Kresów Wschodnich w latach wojennych, przedwojennych oraz zamieszkałej tu ludności niemieckiej. W latach 70. przez to, że miejscowość znajdowała się na pograniczu z II Rzeczpospolitą powstały nowe związki małżeńskie, co dało trzecią narodowość. Przez tę multikulturę mamy bardzo dużo przepisów od babć z kresów. Stamtąd pochodzi przepis na ciastka z sadłem, receptura babci męża, przesiedlonej w 1937 roku. Były to ciastka tanie i szybkie do zrobienia, mąż pamięta ich smak do tej pory.

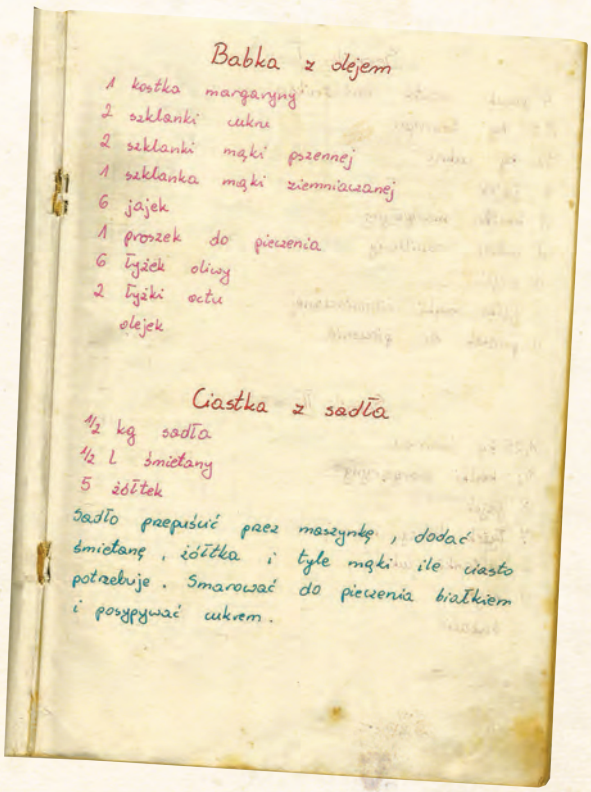


SKŁADNIKI:

½ kg sadła
½ litra śmietany
5 żółtek

Sposób wykonania:

Sadło przepuścić przez maszynkę, dodać śmietanę, żółtko i tyle mąki ile ciasto potrzebuje. Ciasto rozwałkować, wykrawać ciastka, posmarować białkiem i posypać cukrem.



Babka z olejem

1 kostka margaryny
2 szklanki cukru
2 szklanki mąki pszennej
1 szklanka mąki ziemniaczanej
6 jajek
1 proszek do pieczenia
6 łyżek oliwy
2 łyżki octu
olejek

Ciastka z sadła

½ kg sadła
½ l śmietany
5 żółtek

Sadło przepuścić przez maszynkę, dodać śmietanę, żółtka i tyle mąki ile ciasto potrzebuje. Smarować do pieczenia białkiem i posypywać cukrem.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.



WYRÓŻNIENIE

Kocie oczka

Koło Gospodyń Wiejskich w Karłowicach Wielkich

Przepis jest u nas od zawsze. Nie ma tu być może nic nadzwyczajnego, ale jednak... Może smak dzieciństwa? Może świąteczny czas? Kocie oczka w czasach mojego dzieciństwa podczas adwentu były w każdym domu. Jako dzieci przekonywaliśmy się wzajemnie, które lepsze, bo z inną marmoladą. Przepis obecnie w moim zeszycie został przepisany z zeszytu mamy, kiedy miałam 7 lat. Taki sam ma siostra, która przepisała go, kiedy miała lat 8. Każda chciała mieć swoje kocie oczka.



SKŁADNIKI:

1 kostka schłodzonej margaryny

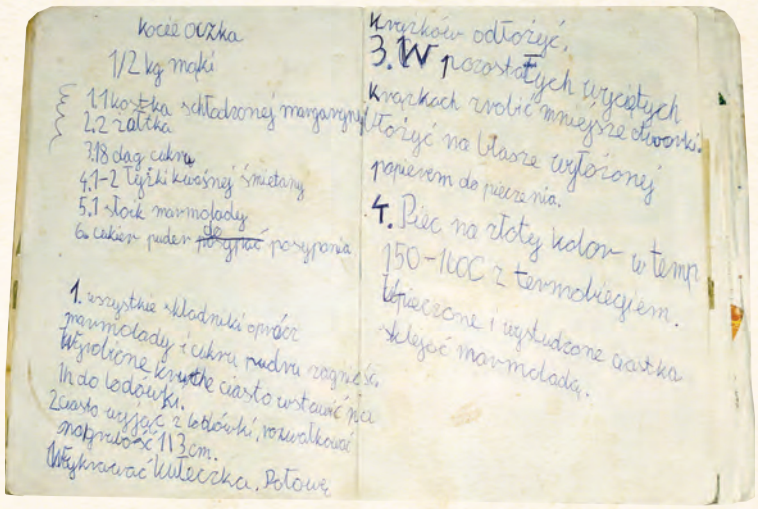
2 żółtka

18 dag cukru

1–2 łyżki kwaśnej śmietany

marmolada (najlepsza morelowa)

cukier puder do posypania



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki, prócz marmolady i cukru pudru zagnieść.

Wyrobione kruche ciasto wstawić na 1 godzinę do lodówki.

Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować na grubość 1/3 cm.

Szklanką wykrawać krążki. Połowę odłożyć na bok, w pozostałych krążkach zrobić mniejsze otworki (kieliszkiem).

Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec na złoty kolor w temperaturze 150–160 °C z termoobiegiem.

Upieczone i wystudzone ciastka sklejać marmoladą, ewentualnie posypać cukrem pudrem.



WYRÓŻNIENIE

Ciastka cukierki

Koło Gospodyń Wiejskich Zimna Wódka

Przepis ten jest mocno związany z naszym regionem, a konkretnie z naszą wioską, bowiem pochodzi od kobiety – nieżyjącej już dziś doskonałej kucharki, mieszkanki naszej wioski. Już w latach 60. zachwycała wszystkich swoimi doskonałymi umiejętnościami cukierniczymi i kulinarnymi. Wiele osób od niej się uczyło, na szczęście pozostawiła po sobie pokolenie, które dziś chętnie dzieli się z nami tymi pysznymi przepisami. Dzięki temu dawne tradycje nie zginą, a będą przywoływane, często w nowych odsłonach. Ciastka cukierki każdemu z nas kojarzą się ze smakiem z dzieciństwa, gdyż częstowały nas tym nasze babcie, które kiedyś robiły wszystko, co najlepsze dla swoich dzieci i wnuków. Mimo, że czasy nie byty łatwe, to z takich prostych składników jak płatki owsiane, kakao potrafiły stworzyć coś pysznego. Warto dziś o tym przypominać, gdyż na co dzień nasze pokolenia są faszerowane niezdrowymi słodyczami. Warto więc wrócić do prostych, a jakże wartościowych składników i zrobić ciastka cukierki. Niech obecne pokolenia poznają ten smak.



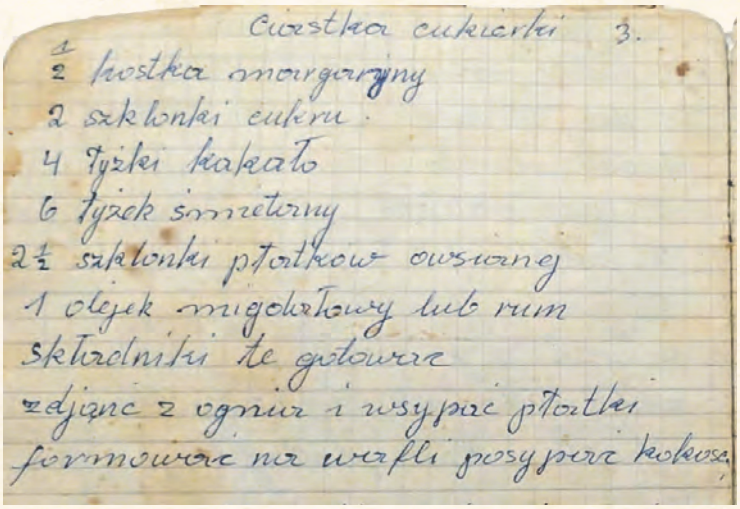
SKŁADNIKI:

½ kostki margaryny (125 g)
2 szklanki cukru (360 g)
4 łyżki kakao (40 g)
6 łyżek śmietany (90 g)
2 ½ szklanki płatków owsianych (250 g)
1 olejek rumowy lub migdałowy

Sposób wykonania:

Margarynę, cukier, śmietanę, kakao zagotować, zdjąć z palnika, następnie wsypać płatki owsiane i wymieszać, dodać ulubiony olejek do smaku.

Formować kopułki (cukierki) na waflu lub blaszce, można ozdobić kokosem. Po zastygnięciu są gotowe do zjedzenia. Nie wymagają pieczenia.


Ciastka cukierki 3.
½ 2 kostka margaryny
2 szklanki cukru
4 łyżki kakao
6 łyżek śmietany
2½ szklanki płatków owsianej
1 olejek migdałowy lub rum
Składniki te gotować
zdjąć z ognia i wsypać płatki
formować na wafli posypać kokosem

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Ciastka francuskie

Koło Gospodyń Wiejskich w Kazimierzu

Przepis na ciastka pochodzi z zeszytu mojej mamy, która była członkiem koła i brała udział w konkursie gotowania w 1960 r. Przepis ten jest z nami długo i przechodzi z pokolenia na pokolenie, królując na świątecznym stole.



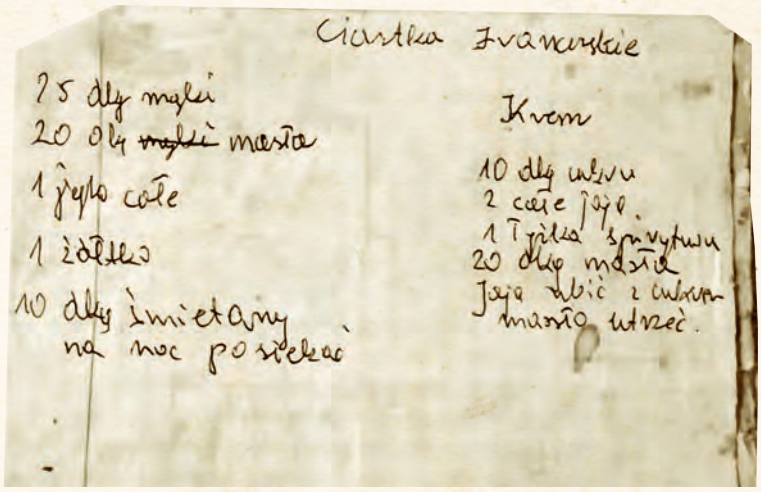
SKŁADNIKI:

Ciastka:

25 dag mąki
20 dag masła
1 żółtko
1 całe jajko
10 dag śmietany

Krem do ciastek:

10 dag cukru pudru
20 dag masła
1 łyżeczka spirytusu
2 jajka
aromat do ciast



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Ciastka:

Wszystko posiekać nożem i na noc wstawić do lodówki.

Ciasto rozwałkować, wykrawać szklanką koła, następnie w kołach wykrawać mniejsze kółka kieliszkiem, nałożyć na koło wycięty okrąg, posmarować białkiem, upiec. Oddzielnie upiec kółka wycięte kieliszkiem. Po upieczeniu nałożyć krem i przykryć kółkiem wyciętym kieliszkiem. Posypać cukrem pudrem.

Krem do ciastek:

Ubić jaja z cukrem, dołożyć do roztartego masła i ucierać do połączenia masy, dodać aromat.



Ciastka „skwarczaki" babci Krysi

Koło Gospodyń Wiejskich w Bogdanowicach

Recepturę na ciasteczka zwane *skwarczakami* otrzymałyśmy od koleżanki, która jest również członkinią naszego Koła, a przepis ten przekazała jej babcia. Do dziś przechowuje ten przepis na starej kartce wyrwanej niegdyś z zeszytu. Receptura tych ciastek jest bardzo prosta i oparta na składnikach, które były dostępne w każdym wiejskim gospodarstwie.

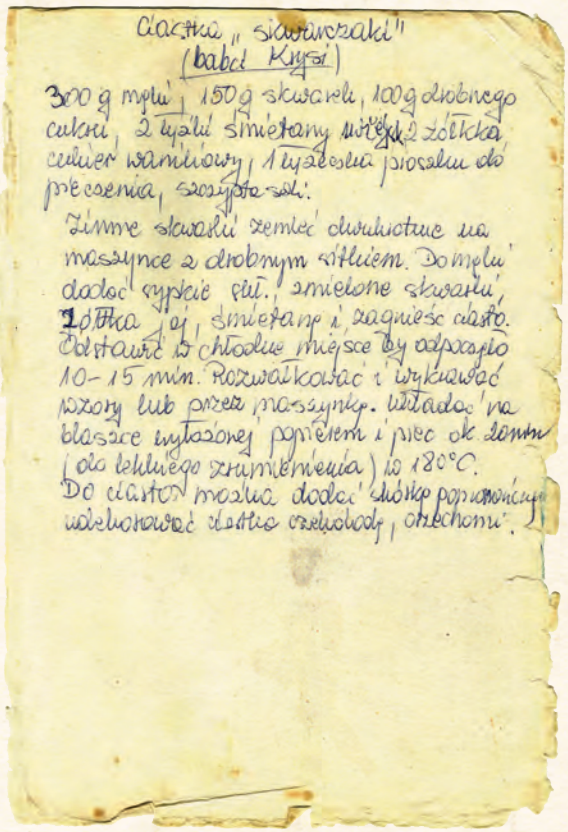


SKŁADNIKI:

300 g mąki
150 g skwarek
100 g drobnego cukru
2 łyżki śmietany
2 żółtka
cukier waniliowy
1 łyżeczka proszku
do pieczenia
szczypta soli

Sposób wykonania:

Zimne skwarki zemleć dwukrotnie na maszynce z drobnym sitkiem. Do mąki dodać sypkie składniki, zmielone skwarki, 2 żółtka, śmietanę wiejską i zagnieść ciasto. Odstawić w chłodne miejsce na 10–15 minut by odpoczęło. Rozwałkować i wykrawać różne wzory foremkami bądź przez maszynkę. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec około 20 minut (do lekkiego zrumienienia) w 180 °C. Do ciasta można dodać skórkę pomarańczową. Udekorować ciastka roztopioną czekoladą i orzechami.


Ciastka „Siwowarzaki"
(babci Krysi)
300 g mąki, 150 g skwarek, 100 g drobnego cukru, 2 łyżki śmietany wiejskiej, 2 żółtka, cukier waniliowy, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli.
Zimne skwarki zemleć dwukrotnie na maszynce z drobnym sitkiem. Do mąki dodać sypkie składniki, zmielone skwarki, 2 żółtka, śmietanę i zagnieść ciasto. Odstawić w chłodne miejsce by odpoczęło 10–15 min. Rozwałkować i wykrawać wzory lub przez maszynkę. Układać na blaszce wyłożonej papierem i piec ok. 20 min (do lekkiego zrumienienia) w 180°C.
Do ciasta można dodać skórkę pomarańczową. Udekorować ciastka czekoladą, orzechami.

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Dischinger – wafle z kremem

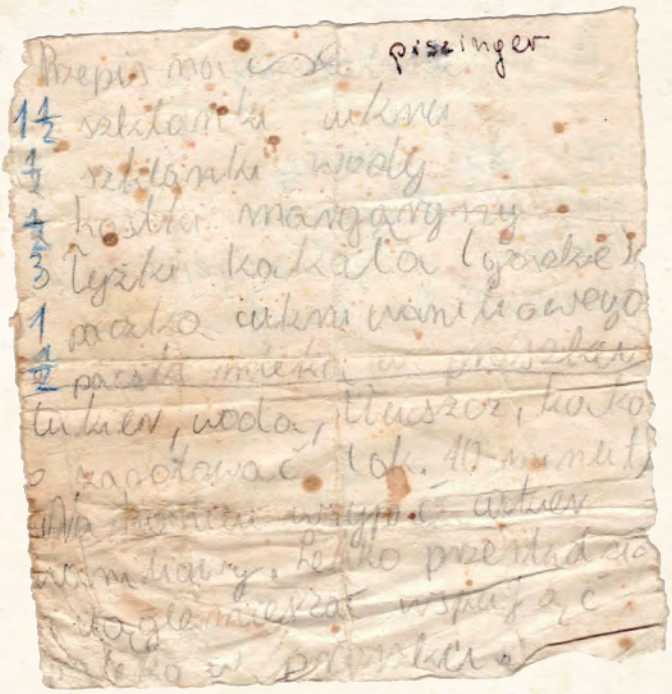
Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Niezdrowicach

Przepis znany od pokoleń. Największą popularność zdobył w czasach PRL-u, gdy większość produktów była trudno dostępna. Przepis pochodzi od prababci jednej z członkiń naszego KGiGW. Przyrządzany kiedyś od święta, dziś do niedzielnego spotkania przy kawie z rodziną.



SKŁADNIKI:

1½ szklanki cukru
½ szklanki wody
½ kostki margaryny
3 łyżki kakao
1 paczka cukru waniliowego
½ paczki mleka w proszku



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Umieścić w garnku cukier, wodę, margarynę i 3 łyżki kakao, zagotować na małym ogniu. Po zagotowaniu dodać cukier waniliowy i wymieszać do rozpuszczenia, zdjąć z ognia. Lekko przestudzić. Po przestudzeniu dodawać małymi porcjami mleko w proszku, ciągle mieszając, najlepiej mikserem aby dokładnie rozprowadzić w masie czekoladowej.

Przygotowanym kremem przekładać blaty adrutowe, obciążyć deską i zostawić do ostygnięcia (najlepiej na całą noc). Kroić ostrym nożem w kwadraty lub trójkąty.



Pierniki drobne

Koło Gospodyń Wiejskich w Puszynie

Przepis na pierniki pochodzi od babci, która dostała przepis od kucharki pracującej w pałacu w Puszynie. Odkąd sięgam pamięcią, pierniki goszczą na naszym stole na każde Święta Bożego Narodzenia. Są łatwe do wykonania oraz zawierają proste składniki, jakie były kiedyś dostępne w każdym domu.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

30 dag miodu
20 dag cukru
80 dag mąki
3 jajka
1 łyżka sody oczyszczonej
2 łyżki mleka

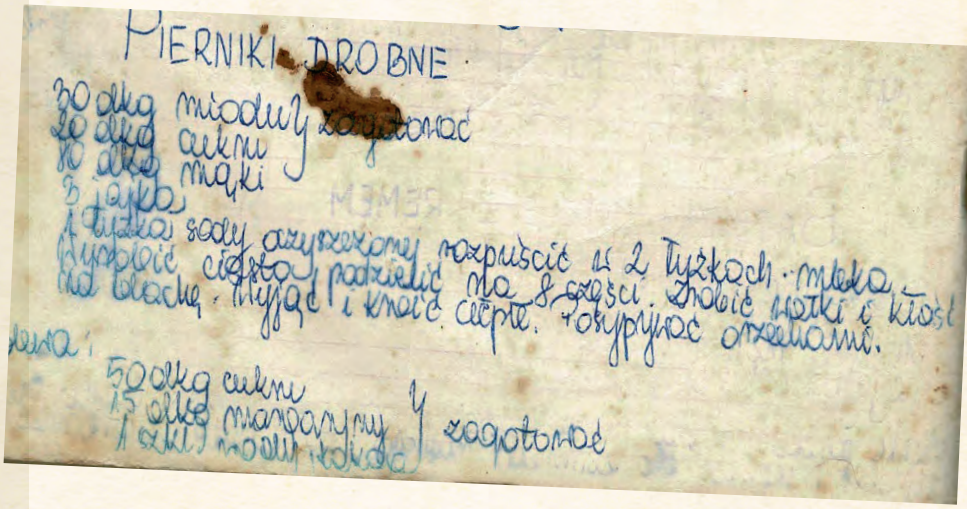
Polewa:

50 dag cukru
15 dag margaryny
1 szklanka wody
4 łyżki kakao
mielone orzechy włoskie

Sposób wykonania:

Miód z cukrem zagotować, lekko ostudzić.

Do miodu dodać przesianą mąkę oraz jajka. Następnie rozpuścić sodę w 2 łyżkach ciepłego mleka. Wyrobić ciasto i podzielić na 8 części. Zrobić wałeczki i kłaść na blachę. Piec około 20 minut w temp. 180 °C. Następnie wyjąć z piekarnika i kroić ciepłe tak, jak kopytka. Ugotować polewę, w której moczyć pokrojone pierniki, obtaczać w posiekanych orzechach.


PIERNIKI DROBNE

30 dkg miodu zagotować
20 dkg cukru
80 dkg mąki
3 jajka
1 łyżka sody oczyszczonej rozpuścić w 2 łyżkach mleka.
Wyrobić ciasto podzielić na 8 części. Zrobić wałki i kłaść na blachę. Wyjąć i kroić ciepłe. Posypywać orzechami.

50 dkg cukru
15 dkg margaryny
1 szkl. wody zagotować

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Faworki babci Karoliny

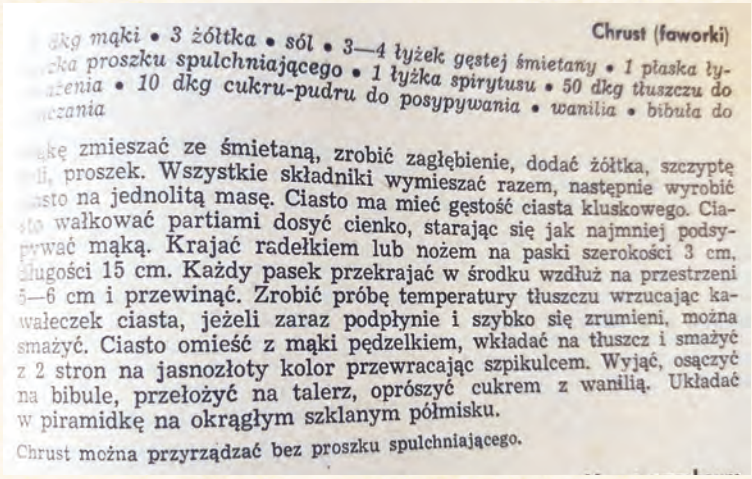
Koło Gospodyń Wiejskich „Motyle Gościc"

Przepis na faworki pochodzi z książki *Kuchnia Polska* z 1968 roku. Z tej książki korzystało pierwsze założone Koło Gospodyń w Gościcach. Panie spotykały się i wspólnie uczyły się piec i gotować. Takie faworki piekła moja babcia Karolina, która również uczęszczała na kursy gotowania i wypieków do świetlicy wiejskiej w Gościcach. Spotkania ówczesnych gospodyń były bardzo słynne w rejonie. Panie promowały wśród mieszkańców przetestowane potrawy, a także wprowadzały swoje dania, które ich mamy gotowały przed wojną. Smak tych faworków jest smakiem dzieciństwa. Pamiętam, że babcia nie ważyła produktów, faworki robiła na tzw. „oko", ale zachowała się książka zakupiona przez nią. Moc tego przepisu i smaku faworków jest wyjątkowa, na co najlepszym dowodem jest to, że do dziś są one wypiekane prawie w każdym domu w Gościcach.



SKŁADNIKI:

20 dag mąki
3 żółtka
sól
4 łyżki gęstej śmietany
1 płaska łyżeczka
proszku spulchniającego
1 łyżka spirytusu
50 dag tłuszczu
do smażenia
10 dag cukru pudru
wanilia
bibuła do odsączania



Chrust (faworki)

dkg mąki • 3 żółtka • sól • 3—4 łyżek gęstej śmietany • 1 płaska ły-
żka proszku spulchniającego • 1 łyżka spirytusu • 50 dkg tłuszczu do
żenia • 10 dkg cukru-pudru do posypywania • wanilia • bibuła do
zania

kę zmieszać ze śmietaną, zrobić zagłębienie, dodać żółtka, szczyptę
li, proszek. Wszystkie składniki wymieszać razem, następnie wyrobić
sto na jednolitą masę. Ciasto ma mieć gęstość ciasta kluskowego. Cia-
to wałkować partiami dosyć cienko, starając się jak najmniej podsy-
pywać mąką. Krajać radełkiem lub nożem na paski szerokości 3 cm,
długości 15 cm. Każdy pasek przekrajać w środku wzdłuż na przestrzeni
5—6 cm i przewinąć. Zrobić próbę temperatury tłuszczu wrzucając ka-
wałeczek ciasta, jeżeli zaraz podpłynie i szybko się zrumieni, można
smażyć. Ciasto omieść z mąki pędzelkiem, wkładać na tłuszcz i smażyć
z 2 stron na jasnozłoty kolor przewracając szpikulcem. Wyjąć, osączyć
na bibule, przełożyć na talerz, oprószyć cukrem z wanilią. Układać
w piramidkę na okrągłym szklanym półmisku.

Chrust można przyrządzać bez proszku spulchniającego.

Pochodzenie: *Kuchnia Polska*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1968.

Sposób wykonania:

Mąkę zmieszać ze śmietaną, zrobić na środku zagłębienie i dodać żółtka, szczyptę soli, proszek, spirytus. Wszystkie składniki wyrobić na jednolitą masę. Ciasto rozwałkować partiami na cieńką warstwę. Starać się nie podsypywać za dużo mąki. Krajać radełkiem lub nożem na paski o szerokości 3 cm i długości 15 cm. Na środku tego paska zrobić nacięcie i przewinąć jedną stronę paska. Zrobić sobie z kawałka ciasta próbę temperatury tłuszczu – jak jest odpowiednio gorący ciasto od razu wypłynie i się zrumieni. Piec na złoty kolor z obu stron. Odsączyć na bibule, układać na półmisku piramidkę i oprószyć cukrem pudrem z wanilią.



Pączki z konfiturą różaną

Koło Gospodyń Wiejskich Różyna „Różynianki"

Pączki z konfiturą różaną są tradycją w naszym regionie, w naszej wsi od wielu lat. Uprawia się i pielęgnuje róże jadalne, z których mieszkańcy robią konfiturę różaną i wykorzystują głównie do pączków. Z opowiadań babci pączki były smażone przeważnie w niedzielę rano, aby zadowolić czymś słodkim domowników. Każdemu smakują, a najbardziej, jak są świeżutkie i jeszcze cieplutkie.

Dziś często wracamy do dawnych smaków, a zarazem do tradycji, zatem korzystamy z przepisów i książek, które nam zostawiły babcie i mamy. Ten przepis pochodzi z książki kucharskiej *Kuchnia Polska* rok 1977.



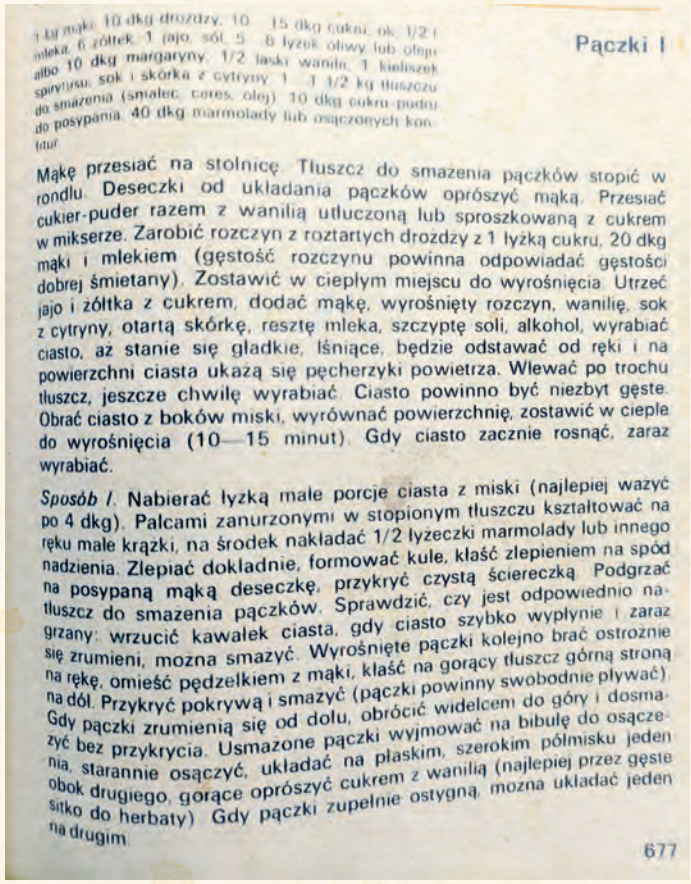
SKŁADNIKI:

1 kg mąki
10 dag drożdży
ok. ½ litra mleka
6 żółtek
1 jajko
sól
5-6 łyżek oleju
wanilia
kieliszek spirytusu
tłuszcz do smażenia
konfitura różana



Sposób wykonania:

Mąkę przesiać na stolnicę. Zrobić rozczyn z roztartych drożdży z łyżką cukru, 20 dag mąki i mlekiem. Zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Utrzeć jajo i żółtka z cukrem, dodać mąkę, wyrośnięty rozczyn, wanilię, szczyptę soli, alkohol, wyrabiać ciasto, aż stanie się gładkie, lśniące, będzie odstawać od ręki i na powierzchni ciasta ukażą się pęcherzyki powietrza. Zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość delikatnie rozwałkować i wykrawać małe krążki. Zostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte krążki kłaść na rozgrzany tłuszcz i smażyć do zarumienienia. Usmażone pączki wyjmować i nadziewać konfiturą różaną.



1 kg mąki, 10 dkg drożdży, 10—15 dkg cukru, ok. 1/2 l mleka, 6 żółtek, 1 jajo, sól, 5—6 łyżek oliwy lub oleju albo 10 dkg margaryny, 1/2 laski wanilii, 1 kieliszek spirytusu, sok i skórka z cytryny, 1—1 1/2 kg tłuszczu do smażenia (smalec, ceres, olej), 10 dkg cukru-pudru do posypania, 40 dkg marmolady lub osączonych konfitur

Pączki I

Mąkę przesiać na stolnicę. Tłuszcz do smażenia pączków stopić w rondlu. Deseczki od układania pączków oprószyć mąką. Przesiać cukier-puder razem z wanilią utłuczoną lub sproszkowaną z cukrem w mikserze. Zarobić rozczyn z roztartych drożdży z 1 łyżką cukru, 20 dkg mąki i mlekiem (gęstość rozczynu powinna odpowiadać gęstości dobrej śmietany). Zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Utrzeć jajo i żółtka z cukrem, dodać mąkę, wyrośnięty rozczyn, wanilię, sok z cytryny, otartą skórkę, resztę mleka, szczyptę soli, alkohol, wyrabiać ciasto, aż stanie się gładkie, lśniące, będzie odstawać od ręki i na powierzchni ciasta ukażą się pęcherzyki powietrza. Wlewać po trochu tłuszcz, jeszcze chwilę wyrabiać. Ciasto powinno być niezbyt gęste. Obrać ciasto z boków miski, wyrównać powierzchnię, zostawić w cieple do wyrośnięcia (10—15 minut). Gdy ciasto zacznie rosnąć, zaraz wyrabiać.

Sposób I. Nabierać łyżką małe porcje ciasta z miski (najlepiej ważyć po 4 dkg), Palcami zanurzonymi w stopionym tłuszczu kształtować na ręku małe krążki, na środek nakładać 1/2 łyżeczki marmolady lub innego nadzienia. Zlepiać dokładnie, formować kule, kłaść zlepieniem na spód na posypaną mąką deseczkę, przykryć czystą ściereczką. Podgrzać tłuszcz do smażenia pączków. Sprawdzić, czy jest odpowiednio nagrzany: wrzucić kawałek ciasta, gdy ciasto szybko wypłynie i zaraz się zrumieni, można smażyć. Wyrośnięte pączki kolejno brać ostrożnie na rękę, omieść pędzelkiem z mąki, kłaść na gorący tłuszcz górną stroną na dół. Przykryć pokrywą i smażyć (pączki powinny swobodnie pływać). Gdy pączki zrumienią się od dołu, obrócić widelcem do góry i dosmażyć bez przykrycia. Usmażone pączki wyjmować na bibułę do osączenia, starannie osączyć, układać na płaskim, szerokim półmisku jeden obok drugiego, gorące oprószyć cukrem z wanilią (najlepiej przez gęste sitko do herbaty). Gdy pączki zupełnie ostygną, można układać jeden na drugim.

677

Pochodzenie: *Kuchnia polska*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1977.

Ciastka kakaowe w cukrze

Koło Gospodyń Wiejskich „Dziouchy z klasą" z Masowa

Przepis przekazywany z pokolenia na pokolenie. Jedna z naszych seniorek, działających w kole, otrzymała przepis od swojej mamy.



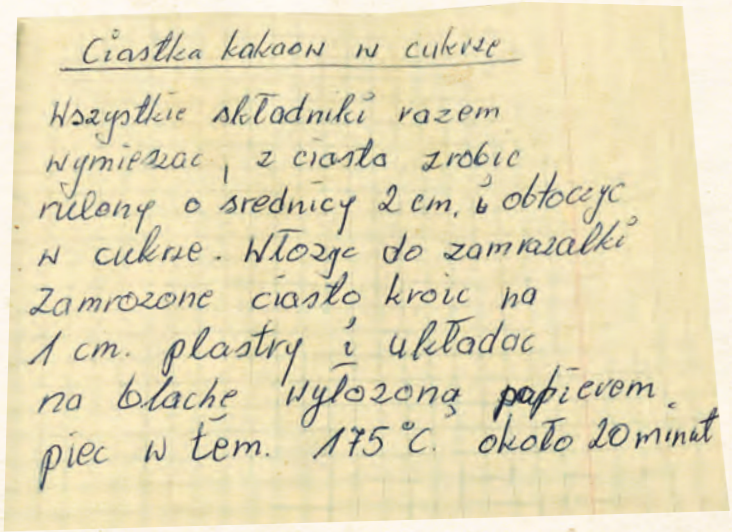
SKŁADNIKI:

125 g margaryny
200 g mąki
100 g cukru
30 g kakao
1 paczka cukru waniliowego
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3 łyżki wody
olejek rumowy
można dodać orzechy mielone (20 g)



Sposób wykonania:

Wszystkie składniki razem wymieszać. Z ciasta zrobić rulony o średnicy 2 cm i obtoczyć w cukrze. Włożyć do zamrażarki. Zamrożone ciasto kroić na 1 cm plastry i układać na blachę wyłożoną papierem. Piec w temperaturze 175 °C ok. 20 min.



Ciastka kakaowe w cukrze

Wszystkie składniki razem wymieszać, z ciasta zrobić rulony o średnicy 2 cm, i obtoczyć w cukrze. Włożyć do zamrażalki. Zamrożone ciasto kroić na 1 cm. plastry i układać na blachę wyłożoną papierem. piec w tem. 175°C. około 20 minut

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Szybkie ciasteczka w lukrze królewskim

Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwone Jabłuszko" w Gotartowie

Szybkie ciasteczka nie wymagają dużej ilości składników i nie są pracochłonne. Przepis charakteryzuje kuchnie śląską, która opiera się na nie dużej ilości składników. Zawsze pieczone są zanim wypije się kawę czy herbatkę. Zdobienie lukrem dodaje im uroku.



SKŁADNIKI:

Ciastka:

300 g mąki pszennej
200 g mąki ziemniaczanej
300 g margaryny
100 g cukru pudru
cukier waniliowy

Lukier królewski:

1 białko
150 g cukru pudru
sok z cytryny

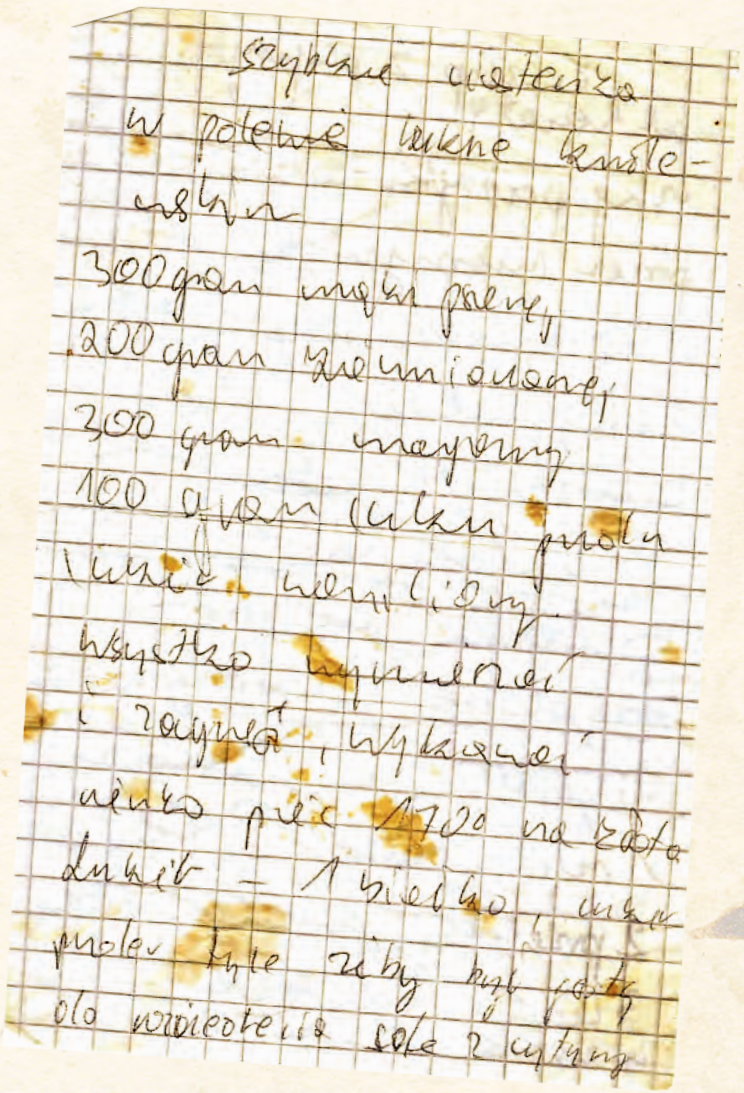


Sposób wykonania:

Wszystkie składniki na ciasto zagnieść, rozwałkować na ok. 5 mm i wykrawać ciasteczka. Piec w 170 °C. Po wystygnięciu polać lub udekorować lukrem.

Lukier:

Ubić białko, dodać cukier puder. W zależności od potrzeby dodać cukru, by zagęścić lukier lub cytrynę, aby go rozrzedzić.



Szybkie ciasteczka
w polewie lukrowe kwiatki
300 gram mąki pszennej
200 gram ziemniaczanej
300 gram margaryny
100 gram cukru pudru
cukier waniliowy
wszystko wyrobić
i zagnieść, wykrawać
piec 170 na złoto
lukier - 1 białko, cukier
puder tyle żeby był gęsty
ale wcześniej sok z cytryny

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Krajanka orzechowa

Koło Gospodyń Wiejskich StyLOVE z Rybnej

Krajanka orzechowa to przepis tani i prosty do wykonania w tamtych czasach, dlatego w domu u mojej babci był często wypiekany. Składniki były dostępne, ponieważ babcia posiadała gospodarstwo rolne i sad. Do dnia dzisiejszego w sadzie rosną drzewa owocowe, z których młode pokolenie korzysta do wypieków ciast.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

21 dag mąki
12 dag masła
lub margaryny
14 dag cukru
1 jajko
tarta skórka z cytryny

Nadzienie:

10–12 dag orzechów
15 dag cukru
szczypta cynamonu
kilka łyżek
słodkiej śmietany
lub mleka
posiekane orzechy
lub migdały



Sposób wykonania:

Z podanych składników zagnieść ciasto, wywałkować na placek około 1 cm i upiec na lekko wysmarowanej tłuszczem blasze na złoty kolor.

Przygotować nadzienie: orzechy lekko zrumienić i zmielić, dodać cukier, cynamon, skórkę z cytryny, śmietankę lub mleko. Mieszać na słabym ogniu. Ciasto zaraz po wyjściu z piekarnika posmarować nadzieniem, posypać orzechami, wstawić na kilka minut do piekarnika. Upieczony placek pokroić na małe kawałki. Można posypać cukrem waniliowym.

KRAJANKI ORZECHOWE I

Ciasto: 21 dkg mąki mieszanej (gładka z grysikową), 12 dkg masła lub margaryny, 14 dkg cukru, jajko, tarta skórka z cytryny; nadzienie: 10–12 dkg orzechów, 15 dkg cukru, szczypta cynamonu, tarta skórka z cytryny, kilka łyżek słodkiej śmietany lub mleka; tłuszcz do wysmarowania blachy; posiekane orzechy lub migdały, cukier waniliowy do posypania

Z podanych składników zagnieść ciasto, wywałkować na placek grubości 1 cm i upiec na lekko wysmarowanej tłuszczem blasze na złoty kolor. Przygotować nadzienie: Orzechy lekko zrumienić, przepuścić przez maszynkę, dodać cukier, cynamon, skórkę z cytryny, śmietankę lub mleko. Mieszać na słabym ogniu, dopóki masa nie będzie gorąca. Ciasto zaraz po wyjęciu z piekarnika (rury) posmarować nadzieniem, posypać cukrem i orzechami lub migdałami. Wstawić jeszcze na kilka minut do piekarnika. Upieczony placek posypać cukrem waniliowym i pokrajać.

Pochodzenie: E. Kołder, *Kuchnia Śląska*, Profil, Ostrava 1978.

Ciasteczka kruche półksiężyce – „halbmondy"

Koło Gospodyń Wiejskich „Leśne Babki" z Kaniowa

Przepis na ciastka pochodzi od mojej babci, która w dawnych czasach, kiedy w domach było biednie wypiekała te ciasteczka swoim najbliższym. Jako dziecko pamiętam, że ciastka te zawsze były na stole w święta Bożego Narodzenia.

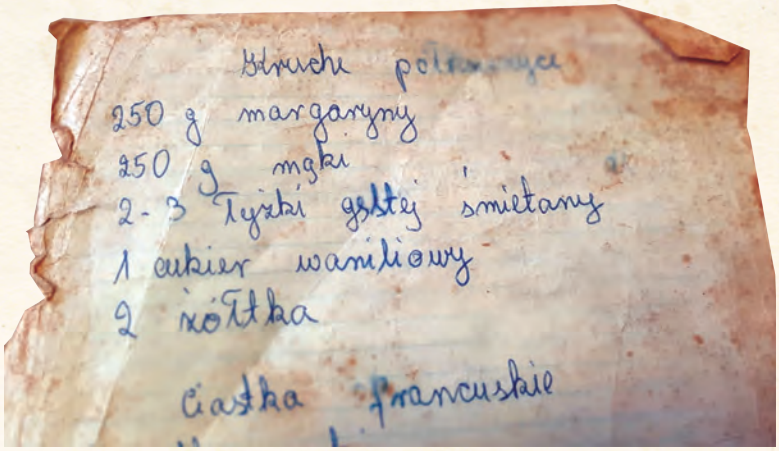
Po śmierci babci tradycję wypiekania przejęła moja mama, która własnoręcznie zapisała przepis w swoim prywatnym zeszycie – ówczesnym przepiśniku. Przepis bardzo prosty, a ciasteczka po upieczeniu rozpływają się w ustach. Osobiście dla mnie te ciastka to wspomnienie z dzieciństwa, powrót do smaków i zapachów z tamtych lat.



SKŁADNIKI:

250 g margaryny
250 g maki
2-3 łyżki gęstej śmietany
1 cukier waniliowy
2 żółtka

domowa marmolada



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki wykładam na deskę i siekam za pomocą dużego noża. Szybko zagniatam ciasto, aby sprawnie połączyć wszystkie składniki. Margaryna musi być schłodzona. Ciasto na chwilę wstawiam do lodówki. Następnie rozwałkowuję ciasto na grubość około 2–3 mm i za pomocą szklanki wykrawam kółka. Na połówkę kółka nakładam marmoladę i łącze brzegi tworząc półksiężyce. Wierzch ciastka smaruję białkiem i posypuję grubym cukrem.

Piekę do uzyskania złotego koloru. Zazwyczaj około 20 minut w temperaturze 180 °C.



Ciasteczka z 8 gotowanych żółtek

Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienicy

Historia tego przepisu sięga aż do lat przedwojennych, a jego kolebką były okolice Lwowa, a dokładnie wieś Karolówka, położona nad rzeką Prut. Tam mieszkała rodzina leśniczego Berezowskiego, która musiała w czasie działań wojennych uciekać z tamtych terenów. Dziadek objął leśnictwo w Błotnicy. Babcia przekazała skrzętnie spisane stare przepisy kucharskie, między innymi przepis na kruche ciasteczka z żółtek swoim córkom, z których jedna mieszkała w Kamienicy, a one swoim córkom i tak przepis dotrwał do dzisiaj. Ciasteczka wypiekane są na rozmaite uroczystości rodzinne i znikają ze stołu w błyskawicznym tempie. Są tak smaczne, że rozpływają się w ustach.

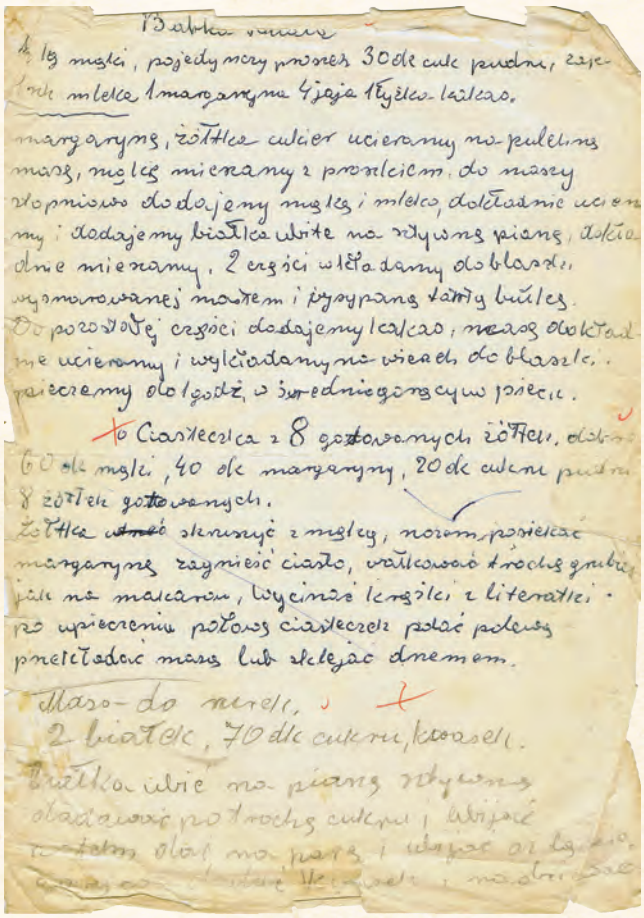


SKŁADNIKI:

60 dag mąki
40 dag margaryny
20 dag cukru pudru
8 żółtek gotowanych

Sposób wykonania:

Żółtka skruszyć z mąką, nożem posiekać margarynę, dodać cukier puder i zagnieść ciasto. Następnie wałkować na grubsze ciasto, jak na makaron. Wycinać krążki literatką, ułożyć na blaszce i piec na złoty kolor. Po upieczeniu można przekładać masą lub sklejać dżemem. Posypać ciasteczka cukrem pudrem.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.



Ciastka półfrancuskie z makiem

Koło Gospodyń Wiejskich Szyszków

Przepis ten można znaleźć w książce kucharskiej Zofii Czernik oraz wielu zeszytach naszych mam i babć, które wzajemnie go sobie udostępniały.

Ciasteczka półfrancuskie są idealną przekąską dla najmłodszych czy też podczas spotkań towarzyskich. W naszym regionie z uwagi na fakt, że jeszcze 3–4 dekady temu każdy gospodarz miał wśród swoich upraw mak, nadzienie takie było bardzo popularne. Szczególnie często ciasteczka te pieczone były w okresie świątecznym jako smakołyk dla rodziny oraz w okresie letnim przy okazji szykowania wieńców dożynkowych. W okresie dożynek, makówki opróżniano do wieńców i pieczono ciasteczka jako poczęstunek dla osób pomagających przy pracach polowych już na zakończenie żniw.

Mimo upływu czasu smak tych ciasteczek sprawił, że swojski mak z pól zastąpiono makiem kupnym, ale z ciasteczek nie zrezygnowano. Dalej są one specjałem, który towarzyszy dożynkom. W naszej wsi podawane były wraz ze swojskimi ciastami podczas dożynek gminnych oraz podczas dożynek wiejskich.



SKŁADNIKI:

Ciasto:

35 dag mąki
30 dag masła
1½ jaja
śmietana
sól
3 dag mąki
do posypania

Nadzienie:

25 dag maku
woda wrząca
3 dag tłuszczu
cukier do smaku
(skórka pomarańczowa)
cynamon
(5 dag rodzynków)
2 białka (piana)
cukier waniliowy
do posypania



Sposób wykonania:

Ciasto zrobić na noc.

Mąkę posiekać z masłem, dodać żółtka, śmietanę, zarobić nożem, gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wyłożyć na talerz posypany mąką, przykryć, wynieść na zimno (ciasto zarobić na noc lub wstawić na noc do lodówki).

Mak sparzyć wodą, pozostawić pod przykryciem. Gdy ziarnka maku rozcierają się pod naciskiem palców odcedzić, osączyć na sicie.

Przepuścić 3 razy przez maszynkę do mielenia mięsa, wymieszać z cukrem, dodać stopione masło, przyprawy (rodzynki), ostudzić, wymieszać z pianą.

Ciasto wałkować na ½ cm grubości, nadając mu kształt kwadratowy, pokrajać na kawałki 10 x 10 cm (około 15 sztuk).

Na ciasto nakładać mak, zawijać 4 rogi kwadratu ku środkowi, jak chustkę, końce zlepić białkiem, układać na blasze, piec w bardzo gorącym piekarniku na jasnozłoty kolor.

Po upieczeniu jeszcze gorące posypać cukrem z wanilią, zamiast maku można nakładać ciastka nadzieniem z sera słodkiego.

CIASTKA PÓŁFRANCUSKIE Z MAKIEM

35 dkg mąki, 30 dkg masła, 1½ jaja, śmietana, sól, 3 dkg mąki do posypania; nadzienie: 25 dkg maku, woda wrząca, 3 dkg tłuszczu, cukier do smaku (skórka pomar.), cynamon (5 dkg rodzynków), 2 białka (piana), cukier waniliowy do posypania

Ciasto zarobić na noc

1) mąkę posiekać z masłem, dodać żółtka, śmietanę, zarobić nożem, gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wyłożyć na talerz posypany mąką, przykryć, wynieść na zimno (ciasto zarobić na noc);

2) mak sparzyć wodą, pozostawić w niej pod przykryciem; gdy ziarnka maku rozcierają się pod naciskiem palców, mak odcedzić, osączyć na sicie;

3) przepuścić 3 razy przez maszynkę do mielenia mięsa, wymieszać z cukrem, dodać stopione masło, przyprawy (rodzynki), ostudzić, wymieszać z pianą;

4) ciasto wywałkować na ½ cm grubości, nadając mu kształt kwadratowy, pokrajać na kawałki 10 × 10 cm (około 15 sztuk);

5) na ciasto nakładać mak, zawijać 4 rogi kwadratu ku środkowi jak chustkę, końce ciasta zlepić białkiem, układać na blasze, piec w bardzo gorącym piekarniku na jasnozłoty kolor;

6) po upieczeniu jeszcze gorące posypać cukrem z wanilią; zamiast maku można nakładać ciastka nadzieniem z sera słodkiego.

Pochodzenie:
inż. Z. Czerny, *Książka kucharska*, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1953.

Ciastka ze skwarek

Koło Gospodyń Wiejskich w Ganie

Przepis przechodzi z pokolenia na pokolenie. Znaleziona na stryszku książka stała się inspiracją do wypieków w naszym domu od 1960 roku. Babcia Weronika na początku piekła ciastka dla swoich dzieci. A kiedy w Ganie powstało KGW postanowiła się przepisem podzielić. Kiedy spotykamy się na zebraniach z KGW ciasteczka zawsze królują na stole i znikają w szybkim tempie.

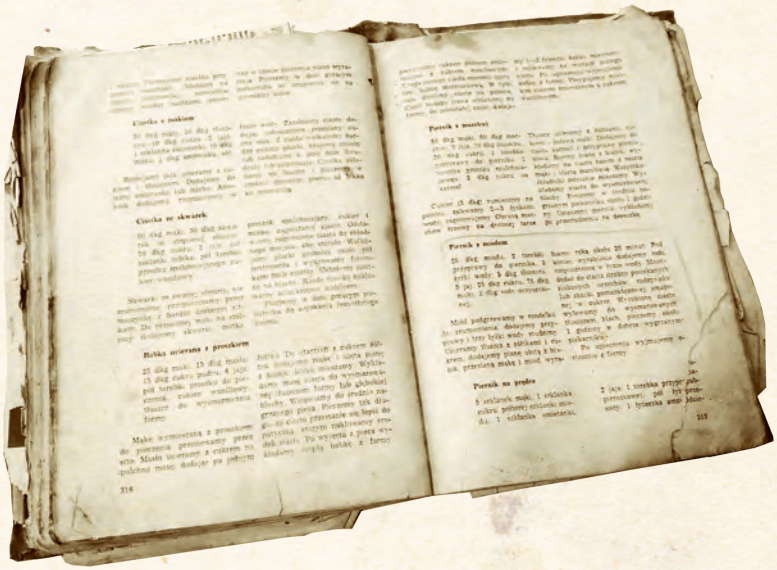


SKŁADNIKI:

60 dag mąki
30 dag skwarek
ze stopionej słoniny
20 dag cukru
3 jaja
pół szklanki mleka
pół torebki proszku
spulchniającego
cukier waniliowy

Sposób wykonania:

Skwarki ze świeżej słoniny, nie zrumienione, przepuszczamy przez maszynkę z bardzo drobnym sitkiem. Do przesianej mąki na stolnicy dodajemy skwarki, żółtka, proszek spulchniający, cukier i mleko, zagniatamy ciasto. Odstawiamy zagniecione ciasto do chłodnego miejsca, aby stężało. Wałkujemy placki grubości około pół centymetra i wykrawamy foremkami małe ciastka. Układamy ciastka na blachy. Każde ciastko nakłuwamy kilkakrotnie widelcem. Pieczemy w dość gorącym piekarniku nagrzanym do 180 °C do uzyskania jasnozłotego koloru.



Pochodzenie: M. Dudzik, M. Laskowska, K. Pyszkowska, S. Witkowska, *Praktyczna kuchnia*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 1957.



Pierniki świąteczne

Koło Gospodyń Wiejskich w Wawelnie

Przepis na pierniki świąteczne wyciskane, zapisany w starym zeszycie babci – niegdyś przewodniczącej KGW w Wawelnie, jest w naszej rodzinie od lat. Pierniczki piekła moja mama, babcia, prababcia. Przepis ten był przekazywany z pokolenia na pokolenie. Pierniczki robiły i nadal robią furorę, gdyż nadają się do spożycia bezpośrednio po upieczeniu – są miękkie i nie muszą „leżeć", by zmiękły.

Pierniczki zdobiły stół świąteczny, ich zapach roznosił się po całym domu. Przygotowywanie tych wypieków stanowiło szczególnie dla dzieci wielkie wydarzenie. Pamiętam, jak wszyscy zbieraliśmy się w kuchni, by razem z babcią i mamą zagniatać ciasto na pierniki, a kolejnego dnia wałkować ciasto, wykrawać ciasteczka, piec je i pięknie dekorować lukrem posypując kolorową posypką, orzechami, migdałami czy rodzynkami.



SKŁADNIKI:

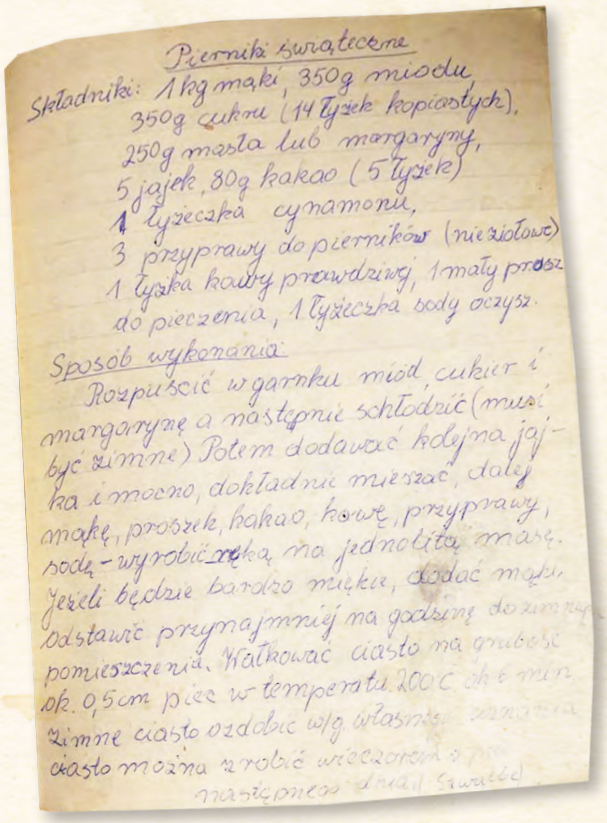
1 kg mąki
35 dag miodu
35 dag masła
lub margaryny
5 jajek
8 dag kakao
(5 łyżek)
1 łyżeczka cynamonu
1 opakowanie
przyprawy do pierników
1 łyżka kawy
prawdziwej sypanej
1 mały proszek
do pieczenia
1 łyżeczka sody
oczyszczonej



Sposób wykonania:

Rozpuścić w garnku miód, cukier i margarynę a następie schłodzić (masa musi być zimna). Potem dodawać kolejno jajka i mocno dokładnie mieszać. Dalej dodawać mąkę, proszek do pieczenia, kakao, kawę, przyprawy, sodę – wyrobić ręką na jednolitą masę. Jeśli będzie bardzo miękkie dodać mąki. Odstawić przynajmniej na godzinę do zimnego pomieszczenia. Wałkować ciasto na grubość ok. 0,5 cm. Piec w temperaturze 200 °C około 6 min. Zimne pierniczki ozdobić wg własnego uznania.

Ciasto można zrobić wieczorem, a piec następnego dnia.



Pierniki świąteczne

Składniki: 1 kg mąki, 350 g miodu
350 g cukru (14 łyżek kopiastych),
250 g masła lub margaryny,
5 jajek, 80 g kakao (5 łyżek)
1 łyżeczka cynamonu,
3 przyprawy do pierników (nieziołowe)
1 łyżka kawy prawdziwej, 1 mały proszek
do pieczenia, 1 łyżeczka sody oczysz.

Sposób wykonania:
Rozpuścić w garnku miód, cukier i
margarynę a następnie schłodzić (musi
być zimne) Potem dodawać kolejno jaj-
ka i mocno, dokładnie mieszać, dalej
mąkę, proszek, kakao, kawę, przyprawy,
sodę – wyrobić ręką na jednolitą masę.
Jeżeli będzie bardzo miękkie, dodać mąki.
Odstawić przynajmniej na godzinę do zimnego
pomieszczenia. Wałkować ciasto na grubość
ok. 0,5 cm piec w temperaturze 200°C ok. 6 min.
Zimne ciasto ozdobić wg własnego uznania
ciasto można zrobić wieczorem a
następnego dnia piec. Świąteczne

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Ciastka przez maszynkę

Koło Gospodyń Wiejskich w Wierzbicy Górnej „Wierzbiczanki"

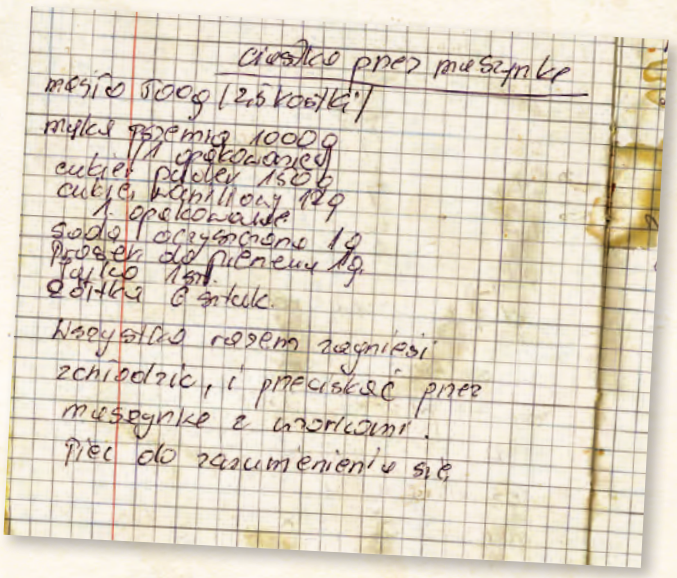
Ciasteczka z PRLu? A dlaczego nie!

Ciastka z maszynki to rarytas z dawnych lat. W dzieciństwie każda z nas piekła je na specjalne okazje z babcią. Większość składników dostępna była w prawie każdym gospodarstwie. Najlepsze były takie wypiekane w piecu chlebowym, choć dziś sprawdzają się także te z piekarnika.



SKŁADNIKI:

2½ kostki masła
1 kg mąki
15 dag cukru pudru
1 opakowanie cukru waniliowego
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczki proszku do pieczenia
1 jajko
6 żółtek



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki razem zagnieść (mąkę przesiać). Ciasto wyrabiać do momentu, aż będzie dość twarde.

Wstawić do lodówki do schłodzenia na około 1 godzinę.

Po wyciągnięciu ciasto podzielić na kilka mniejszych porcji. Przecisnąć je przez maszynkę, formując podłużne ciasteczka. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec do zarumienienia w temperaturze 180 °C.



Szplitry

Koło Gospodyń Wiejskich w Urbanowicach

Tradycyjne ciastka śląskie przygotowywane na uroczystości rodzinne, święta, odpusty.
Przepis pochodzi od pani Marii Janik (ur. w 1939 roku) i przekazywany był z pokolenia na pokolenie.



SKŁADNIKI:

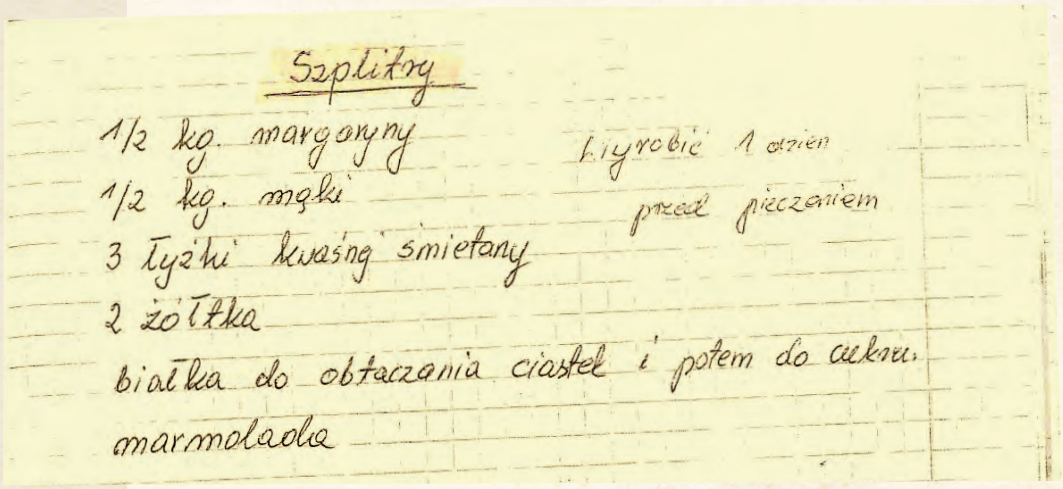
½ kg margaryny
½ kg mąki pszennej
3 łyżki kwaśnej śmietany
2 jajka
marmolada
cukier
do obtaczania ciastek

Sposób wykonania:

Z margaryny, mąki, śmietany i żółtek zagniatamy ciasto i odkładamy w chłodne miejsce na jeden dzień.

Białka odkładamy w misce do lodówki.

Drugiego dnia rozwałkowujemy ciasto na cienki placek, następnie wykrawamy cienką szklanką ciastka i nakładamy łyżeczką marmoladę, składamy ciastko na pół, dociskamy lekko szklanką, zaklejamy ciastko (ma mieć kształt pieroga, ale nie zlepiamy brzegów palcami). Moczymy jedną stronę ciasteczek w białku, a następnie w cukrze. Układamy na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 °C na 12–15 min. Pieczemy na złoty kolor.


Szpilki
1/2 kg. margaryny
1/2 kg. mąki
3 łyżki kwaśnej śmietany
2 żółtka
białka do obtaczania ciastek i potem do cukru
marmolada
trzymać 1 dzień przed pieczeniem

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.



Domowe wafelki na bazie miodu z maślanki

Koło Gospodyń Wiejskich w Sieroniowicach

Ciastka andruty na ziemi strzeleckiej znane były już w drugiej połowie XIX wieku. Do wyrobu andrutów stosowano wafle ze wzorem w kratkę. Nazwa andruty wzięła się od wafli przekładanych masą z mleka i cukru. Andruty bardzo szybko stały się w naszym regionie popularne, co wiąże się nie tylko z ich smakiem, ale także z niskim kosztem potrzebnych produktów i nieskomplikowanym procesem przygotowania. Zwyczajowo przygotowywano je na odpusty i urodziny. W XX wieku podczas uroczystości rodzinnych zawsze podawano je po uroczystym obiedzie w zestawie z innymi suchymi ciasteczkami. Z czasem andruty doczekały się wielu modyfikacji. Między innymi do przygotowanej według przepisu masy mleczno-cukrowej dodawano 4 łyżeczki kakao. Inne modyfikacje znacznie odbiegają od oryginalnej receptury. Andruty do dzisiejszego dnia cieszą się wielkim powodzeniem, szczególnie wśród dzieci.



SKŁADNIKI:

1 litr maślanki
70 dag cukru
1 opakowanie suchych wafli o średnicy 24 cm
1 opakowanie suszonej żurawiny

Sposób wykonania:

Maślankę wlać do większego rondla, dodać cukier i gotować. W trakcie gotowania mieszać drewnianą łyżką. Gotować tak długo, aż masa zacznie gęstnieć i przybierze barwę miodu. Odstawić do wystudzenia. Suszoną żurawinę rozdrobnić w blenderze. Paczkę wafli rozpakować, 2 suche nieuszkodzone płaty odłożyć na bok, a pozostałe płaty bardzo mocno pokruszyć. Do wystudzonego miodu z maślanki wsypać pokruszone wafle i wymieszać. Następnie do powstałej masy waflowej wsypać, według uznania, rozdrobnioną suszoną żurawinę i wymieszać. Masa powinna być plastyczna. Przygotować 1 płat wafla, wyłożyć na niego masę waflową i delikatnie rozsmarować, następnie przykryć drugim płatem waflowym. Całość obciążyć czymś ciężkim na 4–5 godzin. Po tym czasie pokroić na prostokątne lub trójkątne ciasteczka. Smacznego.

Miód z maślanki 11

Maślanka	*1 litr*
Cukier	*1 kg*

Maślankę wlać do większego rondla, dodać cukier i gotować. W trakcie gotowania mieszać łyżką drewnianą. Gotować tak długo, aż masa zacznie gęstnieć i przybierze barwę miodu. Stosować zamiast miodu naturalnego lub sztucznego, np. do produkcji pierników.

Pochodzenie: E. Łabońska (oprac.), *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego, Katowice 1989.



Ciastka ze szpyrek

Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Jaryszów

Opolskie Gospodynie i Gospodarze w minionych wiekach znani byli z swojej gospodarności i oszczędności – wymagały tego od nich czasy, w których żyli. Mięso, jeśli już się pojawiło w domu, to z szacunkiem wykorzystywane było do ostatniego grama. Szpyrka, czyli skwarki są produktem ubocznym przetapiania słoniny w celu uzyskania smalcu. Zaradne gospodynie używały wówczas skwarek jako zamiennika masła, piekąc pyszne ciastka. Dziś, pomimo że nie narzekamy na braki produktów na sklepowych półkach, ciastka ze szpyrek pozostały na naszych stołach, ciesząc podniebienia następnych pokoleń.



SKŁADNIKI:

300 g mąki pszennej
250 g skwarek
1½ szklanki cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
3 jaja
(2 jaja; 1 żółtko)

Sposób wykonania:

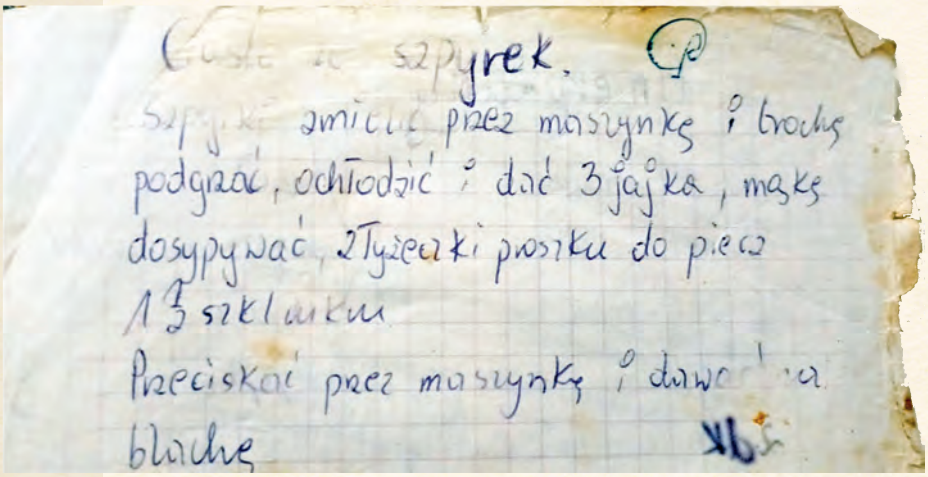
Zmiel skwarki.

Podgrzej skwarki i odstaw do schłodzenia.

Dodaj do skwarek jajka, mąkę, cukier oraz proszek do pieczenia i wymieszaj wszystko na jednolitą masę.

Ciastka wyciśnij przez maszynkę do ciastek.

Nagrzej piekarnik i piecz ciastka w temperaturze 180 °C do uzyskania złocistego koloru.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Ciastka z gotowanych żółtek kręconych przez maszynkę

Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienniku

Ciastka pieczone były przez nasze babcie, ciocie, mamy, ponieważ każdy na wsi posiadał swoje kury, mąkę z młyna, masło. Piekło się ciasteczka tylko na większe święta czy uroczystości. Przepis, którego do dziś używam i przekazuję moim dzieciom, otrzymałam od babci.



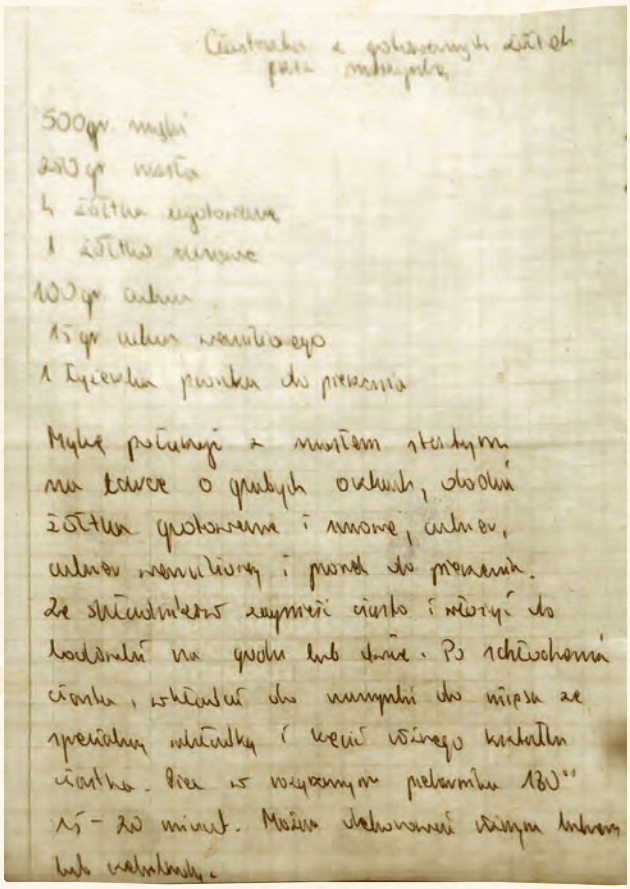
SKŁADNIKI:

500 g mąki
250 g masła
4 ugotowane żółtka
1 żółtko surowe
100 g cukru
15 g cukru waniliowego
1 łyżeczka proszku do pieczenia



Sposób wykonania:

Mąkę połączyć z masłem startym na tarce o grubych oczkach, dodać żółtka ugotowane na twardo i żółtko surowe, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia. Ze składników zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na godzinę. Po schłodzeniu ciasto wkładać po kawałku do maszynki do mięsa ze specjalną wkładką i wykręcać różne kształty. Piec w rozgrzanym do 180 °C piekarniku przez 15 do 20 minut. Można dekorować według uznania lukrem, czekoladą, cukrem pudrem.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Rurki z kremem

Koło Gospodyń Wiejskich Buków

Przepis pochodzi z zeszytu pani Waltrauty (ur. 1935), która w latach 80.–90. była kucharką weselną. Poza gotowaniem piekła również słodkości, m.in. właśnie rurki z kremem. Takie ciastka zawsze były atrakcją dla dzieci, które jako pierwsze sięgały po ten rarytas. I mimo tego, że ich wykonanie jest dosyć pracochłonne i w ferworze przygotowań zajmowały stosunkowo dużo czasu, zawsze były pieczone dla urozmaicenia pater z ciastami. I tak jest i obecnie – jeśli są upieczone – zawsze cieszą się powodzeniem.



SKŁADNIKI:

Na ciasto:

1 kg mąki
2 margaryny
2 szklanka śmietany
2 jajka
cukier waniliowy
szczypta soli

Na masę:

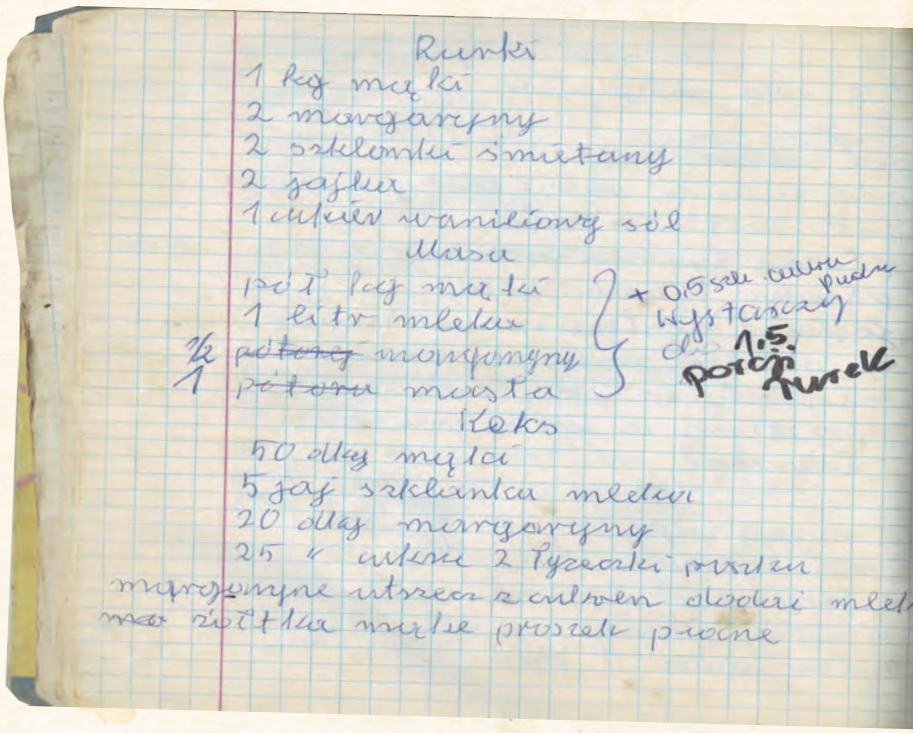
1 litr mleka
½ kg mąki
1 kostka masła
½ margaryny
½ szklanki
cukru pudru

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki na ciasto wyrobić. Rozwałkować cienko i radełkiem pokroić na paski ok. 1,5 cm. Paski nawijać na metalowe foremki rurek, dociskając, żeby się skleiły. Upiec na złoty kolor w temperaturze 180 °C.

Przygotować masę:

Z mąki ugotować budyń na mleku, wystudzić. Tłuszcz utrzeć z cukrem pudrem, dodawać po łyżce budyniu. Szprycą nadziewać rurki. Dowolnie udekorować.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Rożki półksiężyce opolskie

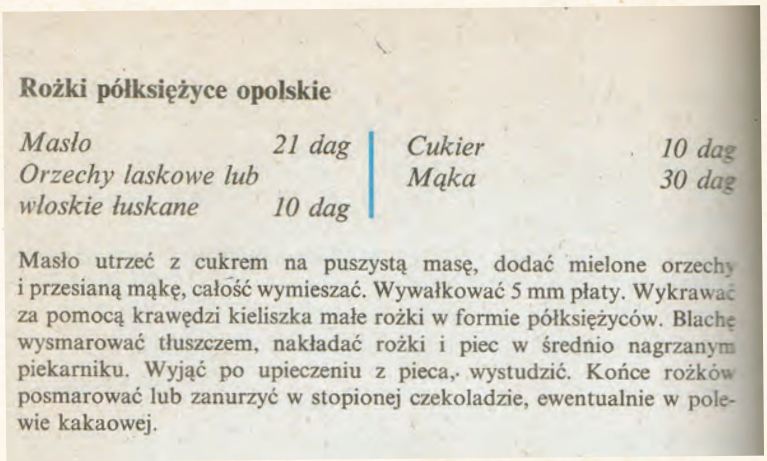
Koło Gospodyń Wiejskich w Goraszowicach

Jedna z członkiń KGW posiada książkę kucharską wydaną w 1990 r., z której korzystała jej mama, piekąc przepyszne ciasteczka różnych smaków. Książkę później przekazała córce, z której po dzień dzisiejszy korzysta nie tylko pierwsze, ale też drugie pokolenie, a także mieszkańcy wsi. Ciasteczka są bardzo smaczne, lubią je nie tylko dzieci, ale także dorośli.



SKŁADNIKI:

21 dag masła
10 dag cukru
30 dag mąki
10 dag orzechów laskowych lub włoskich łuskanych



Rożki półksiężyce opolskie

Masło	*21 dag*	*Cukier*	*10 dag*
Orzechy laskowe lub włoskie łuskane	*10 dag*	*Mąka*	*30 dag*

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać mielone orzechy i przesianą mąkę, całość wymieszać. Wywałkować 5 mm płaty. Wykrawać za pomocą krawędzi kieliszka małe rożki w formie półksiężyców. Blachę wysmarować tłuszczem, nakładać rożki i piec w średnio nagrzanym piekarniku. Wyjąć po upieczeniu z pieca, wystudzić. Końce rożków posmarować lub zanurzyć w stopionej czekoladzie, ewentualnie w polewie kakaowej.

Pochodzenie: E. Łabońska (oprac.), *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego. Fundacja dla Uniwersytetu Śląskiego, Katowice 1990.

Sposób wykonania:

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać mielone orzechy i przesianą mąkę całość wymieszać. Ciasto rozwałkować na grubość 5 mm. Wykrawać za pomocą krawędzi kieliszka małe rożki w formie półksiężyców. Blachę wysmarować tłuszczem, układać rożki i piec w średnio nagrzanym piekarniku.

Po upieczeniu wyjąć i wystudzić. Końce rożków posmarować lub zanurzyć w stopionej czekoladzie ewentualnie w polewie kakaowej.



Ciastka drożdżowe

Koło Gospodyń Wiejskich w Żurzycach

Przepisy zostały przekazane przez nasze babcie i są w naszej rodzinie od zawsze.

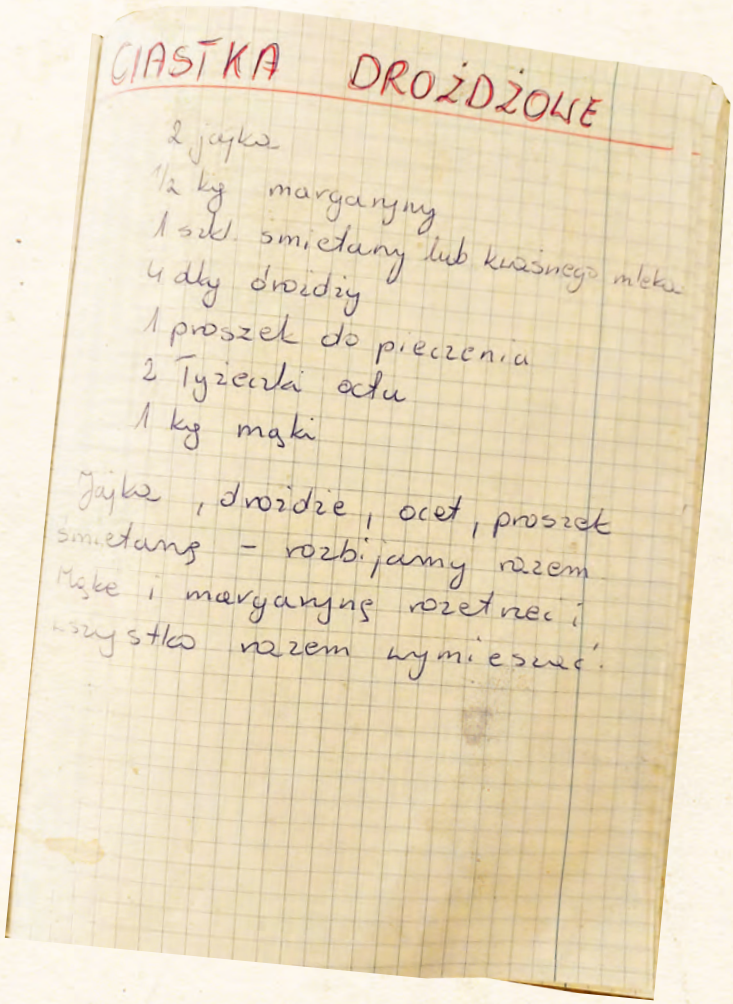


SKŁADNIKI:

2 jajka
½ margaryny
1 szklanka śmietany
lub kwaśnego mleka
4 dag drożdży
1 proszek do pieczenia
2 łyżeczki octu
1 kg mąki

Sposób wykonania:

Jajka, drożdże, ocet, proszek do pieczenia, śmietanę rozbijamy razem, na końcu dodajemy mąkę i margarynę. Rozcieramy razem wszystkie składniki. Pieczemy 30 min. w temperaturze 180 °C.


CIASTKA DROŻDŻOWE

2 jajka
½ kg margaryny
1 szkl. śmietany lub kwaśnego mleka
4 dkg drożdży
1 proszek do pieczenia
2 łyżeczki octu
1 kg mąki

Jajka, drożdże, ocet, proszek śmietanę - rozbijamy razem. Mąkę i margarynę rozetrzeć i wszystko razem wymieszać.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Ciastka przez maszynkę

Koło Gospodyń Wiejskich „Wojciechowianki

Ciasteczka te są tanie i ze składników, które znajdują się w każdym domu. Sposób wykonania ciasta na ciasteczka jest prosty i szybki. W naszym rejonie ciastka przez maszynkę znane są w każdym pokoleniu od dziesiątek lat i w dalszym ciągu są pieczone i sprzedawane, również w małych czy dużych piekarniach. Podawane były i nadal są do kawy czy herbatki. Oprócz tego, że są smaczne, to również długo zachowują świeżość.



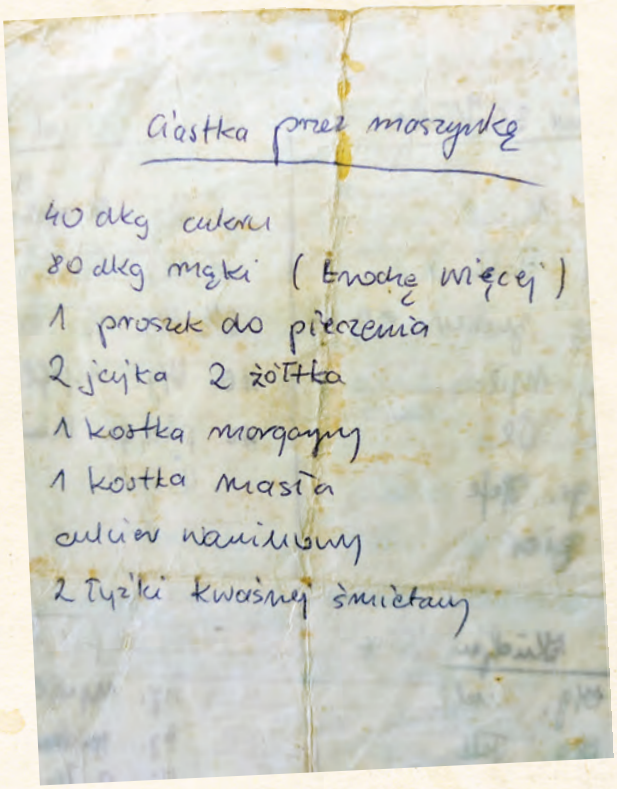
SKŁADNIKI:

1 kostka masła
1 kostka margaryny
40 dag cukru
1 cukier waniliowy
2 całe jajka
2 żółtka
2 łyżki kwaśnej śmietany
80 dag maki pszennej
1 proszek do pieczenia

Sposób wykonania:

Masło, margarynę, cukier, cukier waniliowy, jajka i kwaśną śmietanę razem zagnieść, następnie stopniowo dodawać przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Mąki można dodać więcej, jeżeli ciasto byłoby za bardzo miękkie. Wpływ na konsystencję ma wielkość jajek. Następnie ciasto porcjami stopniowo przepuszczać przez maszynkę ze specjalnymi wkładkami o różnych wzorach.

Piec przez około 30 minut w temperaturze 180 °C. Po wystygnięciu można polukrować.


Ciastka przez maszynkę

40 dkg cukru
80 dkg mąki (trochę więcej)
1 proszek do pieczenia
2 jajka 2 żółtka
1 kostka margaryny
1 kostka masła
cukier waniliowy
2 łyżki kwaśnej śmietany

Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.

Sucharki żmudzkie do herbaty

Koło Gospodyń Wiejskich Szydłów

Sucharki, obecnie zwane biszkoptami są popularne w każdym domu i można je podawać jako przekąskę do kawy, herbaty czy szklanki ciepłego mleka. Gospodynie domowe, które zajmowały się domem a także pracą w gospodarstwie musiały dzielić czas na wszystkie obowiązki, stąd przepis na biszkopty, które bardzo długo utrzymywały swoje właściwości.

Przepis zaczerpnięty z książki Lucyny Ćwieczakiewiczowej – *Jedyne praktyczne przepisy konfitur, różnych marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, miodów oraz ciast*, wydanie 11, Warszawa 1985 – znajdującej się w zasobach rodzinnych pani Janiny.

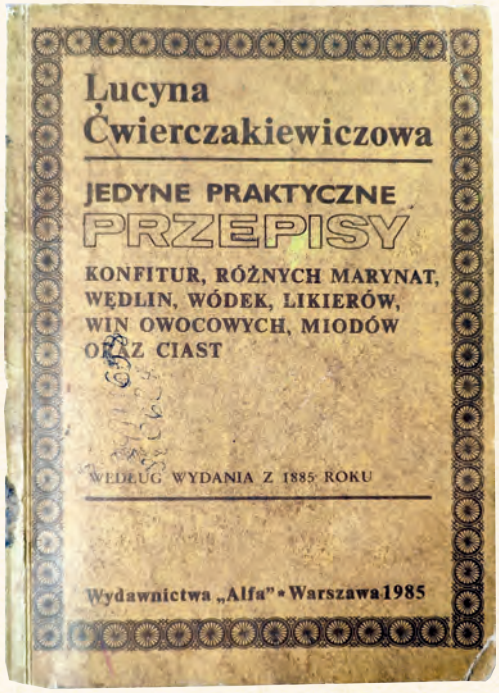


SKŁADNIKI:

półtora funta mąki (ok. 68 dag)
pół funta masła młodego surowego (ok. 23 dag)
osiem żółtek
sześć łutów cukru (ok. 76 dag)
dwa łuta drożdży (ok. 25 dag)
kwaterka mleka (250 ml)

Sposób wykonania:

Pół funta mąki zaparzyć kwaterką mleka gorącego, gdy wystygnie wyrobić z dwoma łutami drożdży rozdrobionymi w odrobinie mleka i zostawić, aby się ruszyło. Żółtka rozbić na pianę z miałkim cukrem i dodać do przygotowanego rozczynu, włożyć pół funta masła surowego, odrobinę soli, a w końcu mąkę i wyrabiać, póki od łyżki lub ręki dobrze nie odstaje. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto podrośnie, robić małe, okrągłe bułeczki, podwijając ciasto pod spód, aby były okrągłe i równe, układać na blachę posmarowaną masłem. Odstawić do urośnięcia, posmarować roztrzepanym jajkiem z wodą i wstawić do piekarnika na kilka minut. Po wystygnięciu przekroić na pół i podsuszyć w piecu.





Pochodzenie:
L. Ćwierczakiewiczowa, *Jedyne praktyczne przepisy konfitur, różnych marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, miodów oraz ciast*, Wydawnictwa Alfa, Warszawa 1985.

Wafelki

Koło Gospodyń Wiejskich Boroszów

Przepis pochodzi z rodzinnego zeszytu od 4 pokoleń. Szybki, prosty i smaczny.

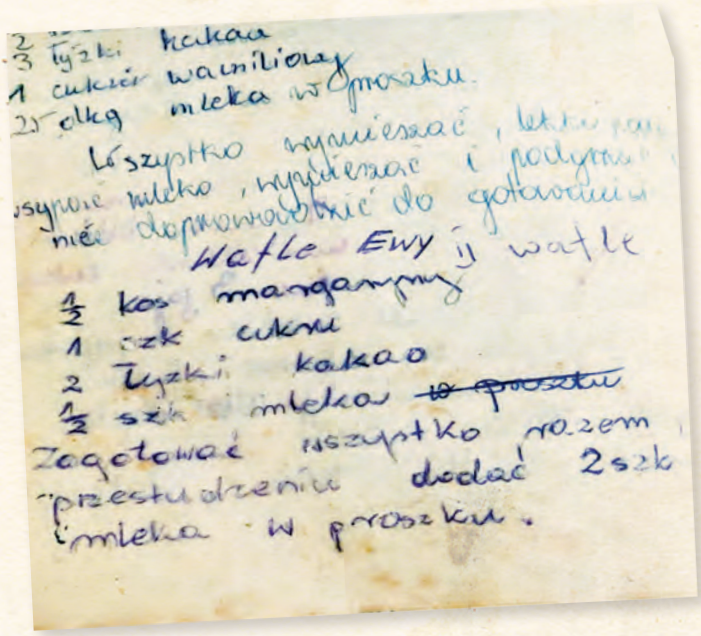


SKŁADNIKI:

½ kostki margaryny
½ szklanki mleka
1 szklanka cukru
2 szklanki mleka w proszku
2 łyżki kakao
1 paczka suchych wafli

Sposób wykonania:

Margarynę, cukier, mleko, kakao wymieszać razem i zagotować. Przestudzić. Dodać mleko w proszku. Wymieszać do połączenia składników. Masą przekładać suche wafle, jeden po drugim. Obciążyć np. garnkiem. Poczekać do wystudzenia. Kroić w romby.



Pochodzenie: stary przepis z zeszytu.




2020
Stobrawianki
Śmiech
od mamy
daje więcej


2020




nodzielne
Gospody
iejskich
enicy












Stobrawianki




22 Ciastka ze szpyrek




ROŻYNIANKI
Pączki z konfiturą różaną




KGW
Karłowice Wielkie
Gmina Kamie


DŁO GOSPODYŃ
IEJSKICH
KUNIOWIE




Wyjątkowe Koło
Wyjątkowych Kobiet




SZYPUŁA


URZĄD MARSZAŁKOWSKI
Przepyszne Urodziny








Samodzielne




Wyjątkowe Koło
Wyjątkowych Kobiet












Koło Gospodyń


PIERNIK Z
ŁATWEGO


KGW
Cuda Wianki
Krzywiczyny
KGW
Cuda Wianki
Krzywiczyny








Koło Gospodyń Wiejskich
Leśne Babki
z Kaniowa
/KGW LEŚNE BABKI z Kaniowa
Popielów smakuje
Gmina Popielów


Stobrawianki


Koło Gospodyń Wiejskich
STAROPOLSKI
PIERNIK ŚWIĄTECZNY
CIASTKA
DROŻDŻOWE

Po Turnieju

„(...) Z naszej strony chciałybyśmy całemu Zespołowi podziękować za przygotowanie od podstaw pierwszej edycji Turnieju. Doceniamy cały trud, który został włożony w organizację tego przedsięwzięcia. Cieszymy się niezmiernie, że mogłyśmy uczestniczyć w tym wspaniałym spotkaniu. Dla nas było to pierwsze takie spotkanie, więc może nie do końca jesteśmy obiektywne :) Jednak energii, jakiej nabrałyśmy po rozmowach z Paniami z innych Kół starczy nam na najbliższych kilka miesięcy. A zdobyte wyróżnienie dodało nam skrzydeł do dalszego rozwoju i walki w kolejnych konkursach. Jeszcze raz dziękujemy za udział i liczymy na możliwość kolejnego spotkania w tak sympatycznym gronie".

KGW w Szydłowie

„(...) Bardzo dziękujemy za super konkurs i wspaniałą jego organizację. Było nam bardzo miło być w gronie wyróżnionych. Życzę niegasnącego zapału i tej wspaniałej pozytywnej energii całemu zespołowi z Hallera"

KGW w Nasalach działające przy Byczyńskim Związku Rolników i Organizacji Społecznych

„(...) Bardzo serdecznie dziękujemy za wspaniale spędzony czas, za nowe kontakty, za warsztaty zdobienia koron, zdobienie pierniczków i oczywiście za wspaniałe nagrody i za to, że nikt nie odjechał z pustymi rękami, za co jesteśmy wdzięczni".

KGW Ścinawa Mała, Halina Gąsior

„(...) Serdecznie dziękujemy. Było bardzo sympatycznie, miło, ciekawie. Bardzo prosimy o informację, jeśli będą kolejne konkursy, ponieważ tak nam się podobało, że chcemy więcej. Spotkanie tak przesympatycznych ludzi jak Wy było fajnym doświadczeniem. Jesteście wspaniali".

KGW Boroszów

„(...) W imieniu Koła Gospodyń Wiejskich „Czerwone Jabłuszko" w Gotartowie dziękujemy za udział w I Konkursie „Przepisane Tradycje". Ogromne podziękowanie za wielką pracę w przygotowaniu całego przedsięwzięcia i za sam pomysł".

KGW „Czerwone Jabłuszko" w Gotartowie

„(...) Dziękujemy bardzo za wspaniałą zabawę i organizacje. Konkurs dał nam wiele radości, doświadczenia oraz bardzo.... bardzo.... dziękujemy za WYGRANĄ ;) Dało nam to dużo motywacji do dalszych działań".

KGW Gana

„(...) Dziękujemy wszystkim organizatorom za cudowny klimat i wspaniałą organizację Turnieju i warsztatów".

KGW Strzelce

„(...) Bardzo dziękujemy za możliwość wzięcia udziału w tak wspaniałym przedsięwzięciu. To był cudownie spędzony czas, atmosfera była wspaniała, mamy bardzo miłe wspomnienia".

KGW w Miechowej

„(...) Dziękujemy bardzo za świetną imprezę!!!!
Cieszę się, że nasze ciasteczka przypadły do gustu :):):)".

KGW Karłowice Wielkie

„(...) Dziękujemy, że mogłyśmy uczestniczyć w tym wydarzeniu. Dzięki temu spotkaniu pozyskałyśmy dużo informacji na różne tematy związane z działalnością KGW".

KGW w Wysokiej

„(...) Bardzo chciałybyśmy podziękować, że mogłyśmy wziąć udział w konkursie. Był to bardzo miło spędzony czas oraz możliwość poznania wspaniałych ludzi. Samo zaproszenie było już dla nas jak wygrana".

KGW Kuniów



Bibliografia

J. Czernikowski, *Ciasta, ciastka, ciasteczka. Wypiek domowy*, Wyd. Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1957.

inż. Z. Czerny, *Książka kucharska*, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1953.

L. Ćwierczakiewiczowa, *Jedyne praktyczne przepisy konfitur, różnych marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, miodów oraz ciast*, Wydawnictwa Alfa, Warszawa 1985.

M. Dudzik, M. Laskowska, K. Pyszkowska, S. Witkowska, *Praktyczna kuchnia*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 1957.

I. Głowacka, *Pieczenie ciast i ciasteczek*, Watra, Wyd. II, Warszawa 1972.

E. Kołder, *Kuchnia Śląska,* Profil, Ostrava 1978

red. M. Jankowska, T. Kłossowski, *Kuchnia polska,* Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1965.

Kuchnia Polska, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1974.

Kuchnia polska, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1977.

Kuchnia polska, Wydanie V, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1959.

M. Lemnis, H. Vitry, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Wydawnictwo Interpress, Warszawa 1979.

Nowa Kuchnia Śląska, red. O. Słomczyńska, S. Sochacka, Instytut Śląski w Opolu, Opole 1988.

E. Łabońska (oprac.), *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego, Katowice 1989.

E. Łabońska (oprac.), *Śląska kucharka doskonała*, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego. Fundacja dla Uniwersytetu Śląskiego, Katowice 1990.

T. Olszański, *Tort Dobosa, Kuchnia Smakosza* w: Poradnik Domowy 9/95.

W. Sztabowa, *Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej,* Wydawnictwo Śląsk, Katowice 1985, 1990.

Ryciny i zdjęcia ze starych książek pochodzą z:

J. Czernikowski, *Ciasta, ciastka, ciasteczka. Wypiek domowy*, Wyd. Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1957.

J. Czernikowski, *Ciasta, ciastka, ciasteczka. Wypiek domowy*, Wyd. Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1991.



Indeks

ANANAS

murzyńskie cycki 118

ciasto kokosowe na biszkopcie z masą budyniową 136

BIAŁY SER

sernik z ucieraną różą 84

sernik z ziemniakami 90

sernik na kruchym spodzie z jagodami „Schichtkäse” 112

sernik 124

BUDYŃ

tort 34

ciasto Rehrücken 88

mazurek orzechowy 90

ciasto kokosowe na biszkopcie z masą budyniową 136

BUŁKA TARTA

tort makowy z masą kawową 42

tort orzechowy 28

tort weselny z fasoli 64

biszkopt z jabłkami 86

CHLEB RAZOWY

tort chlebowy 24

tort z chleba razowego 62

CYTRYNA

tort cytrynowy 32

ciasto tortowe Jeż 40

tort makowy z kremem kawowym 44

tort czekoladowy – dla smakoszy czekolady i nie tylko 52

tort tradycyjny maślany 54

tort czekoladowy 58

tort z chleba razowego 62

placek krośnicki 68

tort kokosowy 74

tort czekoladowy polski (bez mąki) 76

piernik z latwergą 80

placek 3-kolorowy 96

szybkie ciasteczka w lukrze królewskim 184

krajanka orzechowa 186

CZEKOLADA

tort orzechowy z marmoladą 36

tort Dobosz 38

tort Dobosa 46

tort czekoladowy – dla smakoszy czekolady i nie tylko 52

tort orzechowy 28

tort z chleba razowego 62

tort czekoladowy polski (bez mąki) 76

staropolski piernik z buncloka 82

murzyńskie cycki 118

ciasto marchewkowe z bakaliami 132

DŻEM

tort chlebowy 24
tort pani rejentowej 26
ciasto tortowe Jeż 40
tort kremowy 48
tort czekoladowy – dla smakoszy czekolady i nie tylko 52
tort tradycyjny maślany 54
tort weselny z fasoli 64
kudłatek 108
kruche ciastka Słoneczka 160

FASOLA JAŚ

tort weselny z fasoli 64

FIGA

keks (cwibak) 142

GALARETKA

tort na zimno 56
tort weselny z fasoli 64

GRUSZKA

piernik z latwergą 80

HERBATA

ciasto tortowe Jeż 40

JABŁKO

piernik z latwergą 80
biszkopt z jabłkami 86
kruchy placek z jabłkami 102
kudłatek 108
strudel jabłkowy 110
szarlotka 116
jabłecznik 120
salceson 126
szarlotka 128
ciasto z kisielem 138

JAGODA

sernik na kruchym spodzie z jagodami „Schichtkäse” 112

KAKAO

tort orzechowy 28
tort orzechowy z marmoladą 36
tort kremowy 48
tort czekoladowy – dla smakoszy czekolady i nie tylko 52
tort tradycyjny maślany 54
tort na zimno 56
tort czekoladowy 58
tradycyjny tort biszkoptowy 72
tort czekoladowy polski (bez mąki) 76
piernik z latwergą 80
ciasto Rehrücken 88

murzynek z masą grysikową 94
babka na winie 96
placek 3-kolorowy 98
strucla z orzechami 100
kudłatek 108
pijak 114
murzyńskie cycki 118
salceson 126
orzechowiec 140
ciastka orzeszki 156
ciastka cukierki 168
pishinger-wafle z kremem 174
pierniki drobne 176
ciastka kakaowe w cukrze 182
pierniki świąteczne 196
wafelki 218

KASZA MANNA

tort makowy z kremem kawowym 44
tort czekoladowy 58
sernik z ucieraną różą 84
murzynek z masą grysikową 94
W-Z (miodownik) 144

KAWA

tort pani rejentowej 26
tort makowy z masą kawową 42
tort makowy z kremem kawowym 44
tort Dobosa 46
tort makowy z kremem kawowym 70
pierniki świąteczne 196

KISIEL

ciasto z kisielem 138

KONFITURA

tort maślany 30
tort makowy z masą kawową 42
pączki z konfiturą różaną 180

KONIAK

tort pani rejentowej 26

MAK

tort pani rejentowej 26
tort makowy z masą kawową 42
tort makowy z kremem kawowym 44
murzyńskie cycki 118
rolada drożdżowa szarpana z makiem 146
placek makowy 148

MALINY

tort kokosowy 74

MARCHEWKA

ciasto marchewkowe z bakaliami 132

MARMOLADA

tort orzechowy z marmoladą 36
tort z chleba razowego 62
rulada 128
ciastka z mlekiem 158
kocie oczka 166
ciasteczka kruche półksiężyce „holbmondy" 188
szplitry 200

MIGDAŁY

tort pani rejentowej 26
ciasto tortowe Jeż 40
tort makowy z masą kawową 42
tort makowy z kremem kawowym 44
tort orzechowy 60
tort z chleba razowego 62
tort czekoladowy polski (bez mąki) 76
rolada drożdżowa szarpana z makiem 146

MIÓD

tort makowy z masą kawową 42
tort makowy z kremem kawowym 44
piernik z latwergą 80
staropolski piernik z buncloka 82
mazurek orzechowy 88
W-Z (miodownik) 144
rolada drożdżowa szarpana z makiem 146
staropolski piernik świąteczny 150
pierniki drobne 176
pierniki świąteczne 196

MLEKO SKONDENSOWANE

tort makowy z kremem kawowym 44

ORZECHY LASKOWE

tort chlebowy 24
strucla z orzechami 100
rożki półksiężyce opolskie 210

ORZECHY WŁOSKIE

tort pani rejentowej 26
tort orzechowy 28
tort orzechowy z marmoladą 36
tort makowy z kremem kawowym 44
tort orzechowy 60
tort z chleba razowego 62
tort makowy z kremem kawowym 70
mazurek orzechowy 90
strudel jabłkowy 110
ciasto marchewkowe z bakaliami 132
orzechowiec 140
rolada drożdżowa szarpana z makiem 146
ciasteczka orzechowe 162
pierniki drobne 176
ciastka kakaowe w cukrze 182
krajanka orzechowa 184

POMARAŃCZA

tort orzechowy 28

ciasto marchewkowe z bakaliami 132

POWIDŁA

staropolski piernik z buncloka 82

mazurek orzechowy 88

staropolski piernik świąteczny 150

RODZYNKI

tort czekoladowy 58

sernik z ucieraną różą 84

strudel jabłkowy 110

sernik 124

ciasto marchewkowe z bakaliami 132

keks (cwibak) 142

rolada drożdżowa szarpana z makiem 146

RÓŻA

sernik z ucieraną różą 84

RUM

tort orzechowy 28

staropolski piernik z buncloka 82

SKÓRKA KANDYZOWANA Z CYTRYNY

tort makowy z masą kawową 42

rolada drożdżowa szarpana z makiem 146

SKÓRKA KANDYZOWANA Z POMARAŃCZY

sernik z ucieraną różą 84

kruchy placek z jabłkami 102

keks (cwibak) 142

SKWARKI

ciastka „skwarczaki” 172

ciastka ze skwarek 194

ciastka ze szpyrek 204

SPIRYTUS

tort pani rejentowej 26

tort maślany 30

tort makowy z masą kawową 42

tort kremowy 48

tort czekoladowy – dla smakoszy czekolady i nie tylko 52

tort czekoladowy 58

murzyńskie cycki 118

ciastka francuskie 170

faworki babci Karoliny 178

pączki z konfiturą różaną 180

ŚLIWKA

placek półkruchy ze śliwkami lub morelami 134

TWARÓG

tort weselny z fasoli 64

WIÓRKI KOKOSOWE

tort pani rejentowej 26

tort frankfurtski 66

tort kokosowy 74

murzyńskie cycki 118

ciasto kokosowe na biszkopcie z masą budyniową 136

WIŚNIA

tort czekoladowy – dla smakoszy czekolady i nie tylko 52

piernik z latwergą 80

WÓDKA

tort chlebowy 24

tort maślany 30

pijak 114

murzyńskie cycki 118

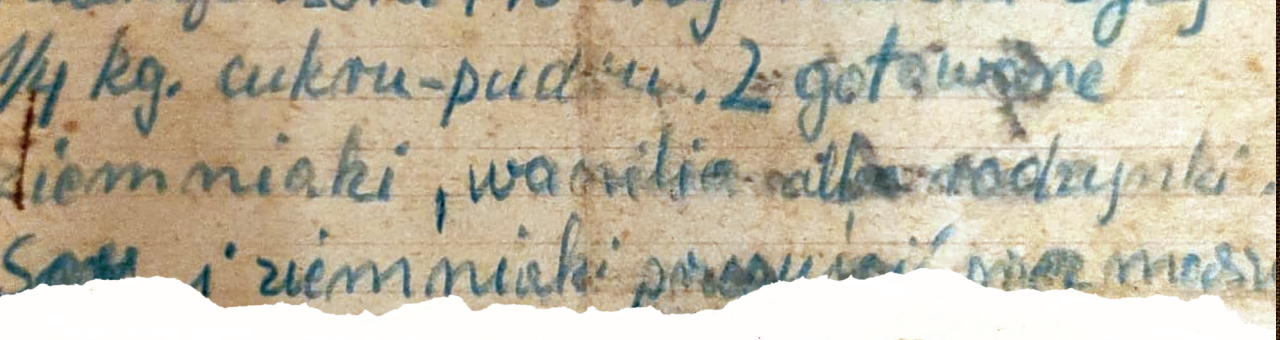
ZIEMNIAK

sernik z ziemniakami 92

sernik 124

ŻURAWINA

domowe wafelki na bazie miodu z maślanki 202





ISBN 978-83-65642-20-2

