



*„Najważniejsza
w życiu historia
jest pisana smakiem
w zaciszu własnej kuchni.”*

Zbiór przepisów konkursowych uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich w Bydgoszczy

Opracowała: Beata Lewińska

Bydgoszcz, czerwiec 2021r.

Spis treści

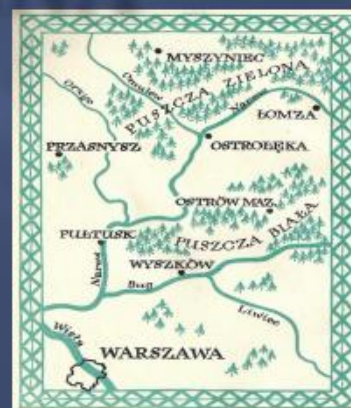
1. Rejbak.....	3
2. Placek jabłkowy na oleju.....	6
3. Babka na zsiadłym mleku.....	11
4. Gofry z pieca.....	15
5. Drożdżówka z owocami	18
6. Sernik Babci Ewy.....	23
7. Bułki postne zwyczajne.....	26
8. Ajntop.....	28
9. Domowy chleb na zakwasie.....	30
10. Ryż z bakaliami i orzechami(Potrawa Wielkanocna z Armenii)	35
11. Harisa(danie tradycyjne Ormiańskie).....	37
12. Chłodnik litewski z botwinką.....	39
13. Barszcz ukraiński	44
14. Faszerowane jajka w skorupkach.....	49
15. Babka gotowana.....	51
16. Bulki z warzywami.....	53

Przepisy od numeru 10 do 16 przesłane w roku szkolnym 2020/2021





REJBAK KURPIOWSKA BABKA ZIEMNIACZANA



A SKĄD PRZEPIS ?



od lewej prababcia Danusia i
babcia Teresa



Rodzinny dom babci, choć opuszczony, jednak
jeszcze stoi w Łątczynie. Zdjęcie z października
2019 r.

Przedstawiam swoją
ukochaną babcię, od
strony taty.

Babcia Tereska,
pochodzi ze stron
kurpiowskich, a
dokładnie z Łątczyna
Szlacheckiego, 20
kilometrów od
Ostrołęki.

DŁUGA DROGA

Tradycje, obyczaje oraz
przepisy wraz z babcią Teresą
przebyły drogę z
Kurpiowszczyzny na Kujawy
5 grudnia 1982 roku.



FACHOWA LITERATURA



Wiekowa Książka kucharska w drewnianej oprawie, pochodzi z roku 1956 jest nadal w posiadaniu babci Teresy. Prababcia Danusia dostała ją w prezencie z okazji przyścia na świat małej Tereski. Babcia czerpie z niej wiele pomysłów, zaskakując nas w uroczystości i święta.

ZASKOCZENIE



Jak przez mgłę pamiętam, jak babcia przygotowywałasam nie wiedziałem, co (?) Starła ziemniaki i myślałem, że będą tradycyjne placki ziemniaczane.....

Później babcia podała placek, ale nie był to zwykły placek. Mówiła, że to jest rejbak dziwne...?!

Miałem wtedy chyba tr...

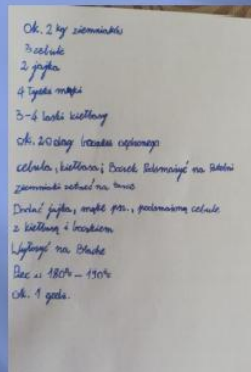


NOWE ZWYCZAJE – CZAS NA ZMIANY ?



Kilka lat później zapragnąłem, żeby mama zaczęła piec taką samą babkę!

Kiedy pojechaliśmy w odwiedziny do babci, zaczęło się szukanie przepisu, niestety rejbak był tylko w głowie babci. Więc babcia zaczęła mi dyktować przepis!!



PYSZNOŚCI



Wkrótce potem mama zaczęła sama przygotowywać rejbaka. Wprowadziliśmy nowy zwyczaj – sobotni rejbak. Pierwszy kęs był bardzo trudny, bałem się nowego smaku, ale było warto.

A TERAZ...



Obecnie staram się dużo pomagać mamie, tak jak w przypadku babki ziemniaczanej, którą właśnie robiliśmy wspólnie.



PRZEPIS NA BABKĘ ZIEMNIACZANĄ

Ok. 2 kg ziemniaków
3 cebule
2 jajka
4 łyżki mąki
3-4 kielbasy
Ok. 20 dag boczku wędzonego
cebula, kielbasa i boczek podsmażyć na patelni
ziemniaki zetrzeć na tarce
Dodać jajka, mąkę ps., podsmażoną cebulę
z kielbasą i boczkiem
Wyłożyć na blachę
Piec w 180°C – 190°C
Ok. 1 godz.



PRZYGOTOWANIE BABKI



Dokładnie
obieramy,
czyścimy i
myjemy
ziemniaki.



Kroimy
kielbasę,
boczek i
cebulkę.



PRZYGOTOWANIE BABKI



Ścieramy ziemniaki na tarce,
dodajemy dwa jajka, cztery
łyżki mąki, sól, pieprz i
całość mieszamy.

PRZYGOTOWANIE BABKI



Na rozgrzaną patelnię wlewamy łyżkę oleju,
następnie wrzucamy pokrojoną cebulkę,
kielbasę i boczek. Kilka minut smażymy,
następnie dodajemy do utartych ziemniaków.
Całość mieszamy. Przygotowujemy blachę (my
wyłożyliśmy blachę papierem do pieczenia).
Przelewamy ciasto na blachę.

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ 😊

JULIUSZ SIKORA



A tak to się zaczęło...

W 1950 roku...

Moja rodzina od pokoleń miała talent i predyspozycję ciastkarskie oraz piekarskie. Mieszkali w małej miejscowości poza Bydgoszczą, gdzie prowadzili własną działalność gospodarczą.

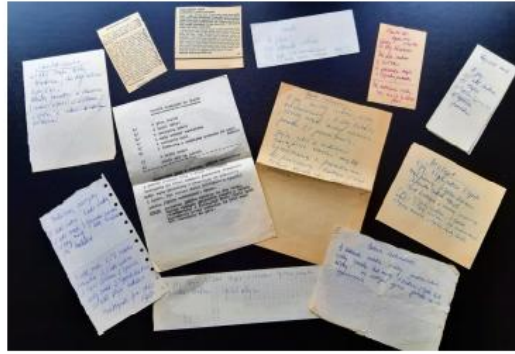
Dziadek dużo opowiadał mi o swojej rodzinie, a zwłaszcza o swoim bracie.

Wujek Wojciech ciężko pracował, aby otrzymać legitymację Mistrzowską. Stało się to właśnie w roku 1950. Pracował przez długie lata w piekarni swojego ojca, a mojego pradziadka Józefa.



Po wojnie ...

Po wojnie nie było dostępu do wielu produktów. Brakowało jedzenia, ale również przedmiotów codziennego użytku. Dlatego też każdy kawałek papieru był na wagę złota. Nieważne, czy na starej kopercie, paragonie czy wycięte z gazety, przepis w oryginalnej wersji służy nam do teraz!

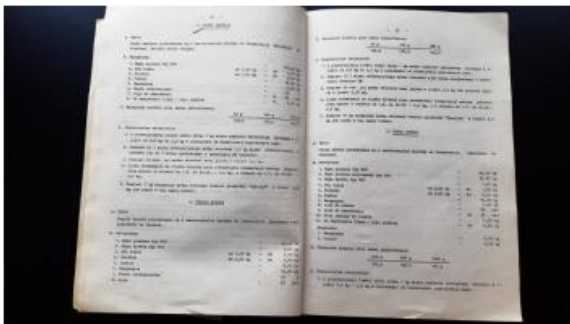


W rodzinie siła...

Bardzo wiele prac w piekarni u pradziadka było wykonywanych ręcznie. W okresie przedświątecznym cała rodzina, łącznie z dziećmi, pomagała w pracach cukierniczych, na przykład w ręcznym ubijaniu białek z 300 jaj.



W pogoni za marzeniami...

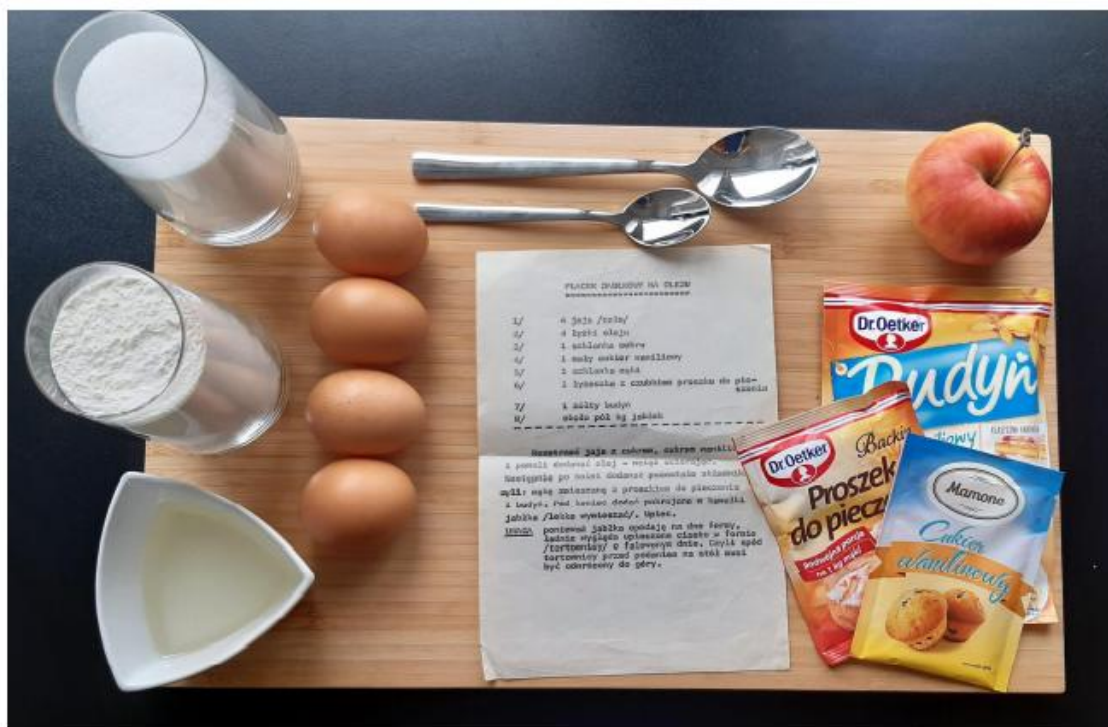


Kiedy dorosłam, dziadek bardzo mnie wspierał w dążeniu do spełnienia moich marzeń. Jednym z nich jest właśnie odnowienie działalności rodzinnej.



Odziedziczyłam stare książki piekarnicze oraz ciastkarskie. Nie zabrakło również starych pieczętek firmowych oraz pism urzędowych.

Od pokoleń... czyli placek jabłkowy na oleju



Rozetrzyj jaja z cukrem oraz cukrem wanilinowym

- jaja 4 sztuki
- cukier 1 szklanka
- cukier wanilinowy 1 opakowanie



W międzyczasie obierz jabłka

- jabłka 0,5 kg



* aby jabłka nie były ciemne należy włożyć obrane do wody z cytryną

Dodaj olej ciągle mieszając

- olej 1 łyżki





**Dodaj mąkę
ciągle
mieszając**

- mąka 1 szklanka



**Dodaj budin
oraz proszek
do pieczenia**

- budin 1 opakowanie

- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
"z górką"



**Rozdrobnij
jabłka w
kostkę lub
"żołnierze"**

- jabłka 500g



**Dodaj jabłka do
ciasta delikatnie
mieszając łyżką**



Przelej ciasto
do formy oraz
nagrzij
piekarnik

• piekarnik 180°C



Piecz przez
45 minut



Gotowe!

Pamiętaj, aby poczekać do
całkowitego wystygnięcia :)

*Najważniejsza w życiu
historia jest pisana
smakiem w zaciśnięciu
własnej kuchni i to się
właśnie dzieje w moim
życiu, na Waszych oczach.*

**Dziękuję za uwagę i
smacznego!**



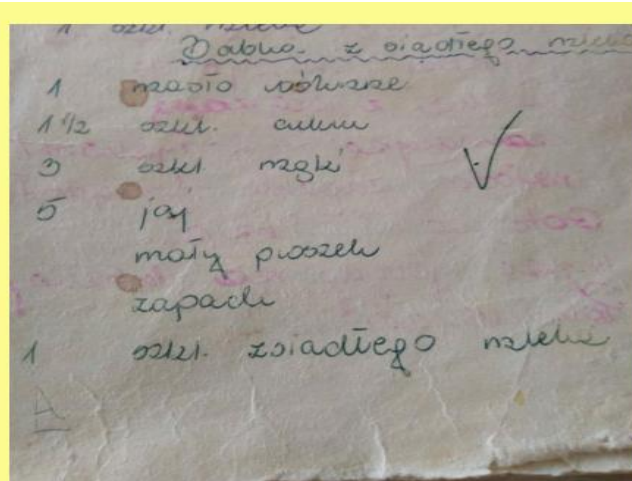
BABKA NA ZSIADŁYM MLEKU

MARTA CZAJCZYK 2CTG

Moja prababcia mieszkała na wsi , na Kujawach. Tam najpopularniejszymi wypiekami były drożdżówki i jabłeczniki. To one królowały na weselach, na które zapraszał uzbrojony w bat i konia wystannik rodzin Państwa Młodych. Zatrzymywał się przed domem i trząsał batem, a kiedy gospodarz wychodził przekazywał zaproszenie na ślub. Moja prababcia była na wielu takich uroczystościach i lekko „znudzona” tymi wypiekami zaczęła eksperymentować z babkami. I tak od wielu już lat babka na zsiadłym mleku króluje na moim stole. Oczywiście wtedy robiono ją na mleku od własnej krówki a dziś biegnę do sklepu po gotowy produkt ale i tak jest pysznie!



ORYGINALNY PRZEPIS



1. PRZYGOTOWANIE SKŁADNIKÓW



2. DO MISKI WKŁADAMY MASŁO ROŚLINNE (250 G)



3. DODAJEMY CUKIER (1,5 SZKLANKI)



4. UCIERAMY. DODAJEMY 2 ŁYŻKI MLEKA, 1 JAJKO I PÓŁ SZKLANKI MĄKI



**5. NASTĘPNIE
POWTARZAMY
POPRZEDNI KROK
AŻ DO SKOŃCZENIA
SKŁADNIKÓW**



**6. DODAJEMY 5
KROPEL AROMATU, W
MOIM PRZYPADKU
CYTRYNOWY**



**7. DO
WYSMAROWANEJ
MASŁEM I POSYPANEJ
BUŁKĄ TARTĄ FORMY
WLEWAMY CIASTO**



**8. WSTAWAMI DO
NAGRZANEGO
PIEKARNIKA (170 C) I
PIECZEMY 45 MINUT (DO
SUCHEGO PATYCZKA)**



**9. PO WYJĘCIU Z PIEKARNIKA STUJIMY I
POSYPUJEMY CUKREM PUDREM**



**ŻYCZĘ
SMACZNEGO!**



GOFRY Z PIECA INSPIRACJĄ DLA POKOLEŃ

HISTORIA RODZINNA:

Kiedy zapytałam babcię o tradycyjne danie obecne w naszej rodzinie od zawsze, pierwsze co przyszło jej na myśl to gofry. Pamięta je moja babcia, a także mama z czasów młodości. Gofry, nazywane też waflami robiono w żeliwnej wafłownicy na piecu węglowym. Na rozpalony piec kładziono żeliwne naczynie i nalewano ciasto. Istniały również gofrownice obrotowe nad piecem.

Na tym piecu robiono gofry kilka pokoleń w mojej rodzinie. Obecnie piec i żeliwna gofrownica nie są w użytku, ale nadal ma je moja babcia.



Żeliwna gofrownica, która nie jest już w czynnym użytku.

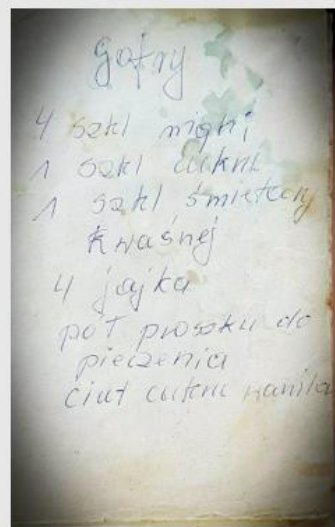
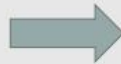


Obecnie wygodniejszym oraz szybszym rozwiązaniem są urządzenia na prąd.



Gofry to prosty, wręcz błahy deser. Obecnie teraz wszędzie, ale 30 lat temu, czy nawet 50 lat temu słowo gofry wywoływało eksplozję szczęścia. Jak wspomina moja mama dzień, w którym były gofry było świętem i wszyscy w domu się cieszyli. Jedzono je zawsze z domowymi powidłami. Przepis na gofry i powidła zostaje niezmienny w naszej rodzinie co najmniej od kilku pokoleń.

Przepis z zeszytu babci



PRZEPIS:

- 4 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka kwaśnej śmietany (może być zastąpiona maślanką lub kefirem)
- 4 jajka
- 0.5 kostki masła
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru wanilinowego lub ekstrakt z wanilii

Do podania: powidła

I. WYKONANIE CIASTA:

Masło, cukier i cukier wanilinowy/ekstrakt z wanilii ucieramy razem. Następnie dodajemy jaja i śmietanę, mieszamy. Do mokrych składników dodajemy przesianą mąkę, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Wszystko mieszamy do połączenia składników.



Gotowe ciasto należy zostawić na około 30 minut, aby "odpoczęło". Tak była uczona moja babcia i mama od poprzednich pokoleń.



2. PIECZENIE:

Gofrownicę rozgrzewamy i smarujemy masłem lub olejem, aby gofry nie przywarły. Nalewamy ciasto i pieczemy około 3 minut. Jest to zależne od mocy i wielkości urządzenia.

Gofrownica na prąd, z której korzystamy obecnie.



3. PODANIE:

Świetnie smakują bez niczego. W tradycji naszej rodziny jada się je z powidłami śliwkowymi.



Wszystkie zdjęcia zamieszczone w prezentacji oraz tekst są mojego autorstwa.

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

Karolina Fabiszak kl. II BTŻ

Drożdźówka z owocami

Dominika Buczkowska II a tż

Historia

Mój tata wspomina często o tym jak dobrze gotowała i piekła jego mama. Drożdźówka z owocami najbardziej zapadła mu w pamięci. Babcia piekła ją bardzo często. Przygotowywała ją w dużych ilościach, ponieważ każde z jej siedmiorga dzieci ją uwielbiało.



Na zdjęciu obok moja babcia

Moja mama nauczyła się ją piec od babci, a teraz piekę ją ja. Jest przepyszna, delikatna i przede wszystkim ma pyszny domowy smak. Muszę wspomnieć, że moja babcia wypiekała ją w starej kuchni węglowej. Mój tata do teraz zachwyca się owym ciastem i wraca dzięki niemu do wspomnień z dzieciństwa. Co ciekawe moi bratankowie również ją uwielbiają, co znaczy jedynie tyle iż smakuje ona wszystkim bezwzględnie na pokolenie, pomimo tego, że przepis ma już wiele lat.



Składniki:

Ciasto (składniki są podane w przybliżonych proporcjach)

60g drożdży świeżych

1 szklanka mleka

3/4 szklanki cukru

100g masła

2 jajka

mąka pszenna

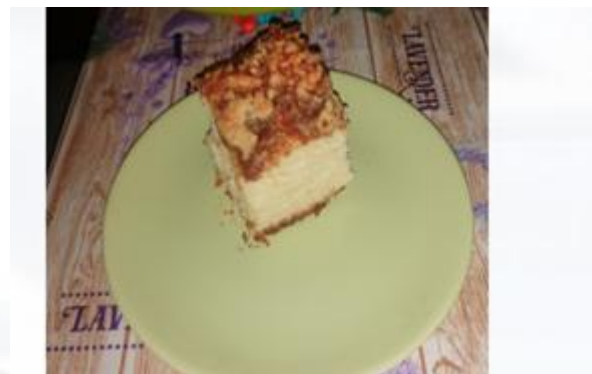
Pamiętaj, aby wszystkie składniki wyjąć wcześniej z lodówki!

Kruszonka

masło

cukier

mąka



Nadzienie:

Nadzienie może być dowolne do drożdżówki pasują zarówno owoce świeże jak i przetwory owocowe. Akurat tym razem zrobiłam ciasto z musem jabłkowym, zrobionym na zimę przez moją mamę.

Przepis na drożdżówkę

Przygotowanie:

1. Rozczyn:

Do dużej miski rozkruszamy świeże drożdże, podgrzewamy mleko w rondelku. Tak, aby było ciepłe i po sprawdzeniu nie parzyło nas w rękę. Do drożdży dodajemy dwie łyżki cukru i zalewamy ciepłym mlekiem. Całość mieszamy aż do rozpuszczenia drożdży. Dodajemy dwie łyżki mąki i ponownie mieszamy. Rozczyn przykrywamy ściereczką i kładziemy w ciepłym miejscu na ok. 30-35 minut, aby zaczął pracować.

Rozczyn po 30 minutach.



Tak mniej więcej powinien wyglądać gotowy rozczyn.

Ciasto:

W małym garnuszku rozpuszczamy masło i zostawiamy do ostygnięcia. Do osobnej miski wbijamy dwa jajka, dodajemy do nich resztę cukru i ucieramy na gładką, puszystą, jednolitą masę. Utarte jajka i masło dodajemy do rozczynu i mieszamy. Dodajemy przesianą mąkę. Wyrabiamy ciasto przez ok. 10-15 minut i odkładamy pod przykryciem do wyrośnięcia przez ok. 45-60 minut.



Wskazówki:

Mąkę do ciasta dodaję "na oko". Ciasto powinno być sprężyste, delikatne i lekko mokre, ale tak, aby odklejało nam się od palców. A po wyrośnięciu powinno podwoić swoją objętość.

Nadzienie:

Do ciasta użyłam musu jabłkowego, do którego dodałam jeszcze dwie łyżki cukru, aby był bardziej słodki. Moja babcia jak i mama robiły te drożdżówkę również z innymi owocami np. śliwkami, dżemem truskawkowym, więc nadzienie zależy tylko od waszej wyobraźni.

Pieczenie:

Nagrzewamy piekarnik do 170- 180°C. Na grzanie góra dół. Blaszkę smarujemy tłuszczem i wysypujemy bułką tartą. Należy pamiętać, aby pozbyć się jej nadmiaru z blaszki. Ciasto wykładam z miski i równomiernie rozprowadzam na blaszce. Na wierzch kładę nadzienie.

Kruszonka:

Również przygotowuję ją "na oko". Do miski w której wyrabiałam ciasto wkładam masło, dodaję cukier i mąkę. Wycieram dłonią ranty miski, aby resztki ciasta, które zostało również zmieszać. Wszystkie składniki łączę. Kruszonka powinna być delikatnie wilgotna, ale sypka. Wykładam ją na wierzch ciasta.

Gotowe ciasto:

Ciasto pozostawiam jeszcze do wyrośnięcia na 15 minut, a potem wkładam je do rozgrzanego piekarnika i piekę ok. 45-50 minut. Wypiekane ciasto kontroluje za pomocą drewnianego patyczka. (Jeśli jest suchy znaczy, że ciasto jest gotowe.)



Po upieczeniu:

Czekam aż ciasto ostygnie i polewam je lukrem.



A tak prezentuje się gotowa porcja drożdżówki mojej babci:

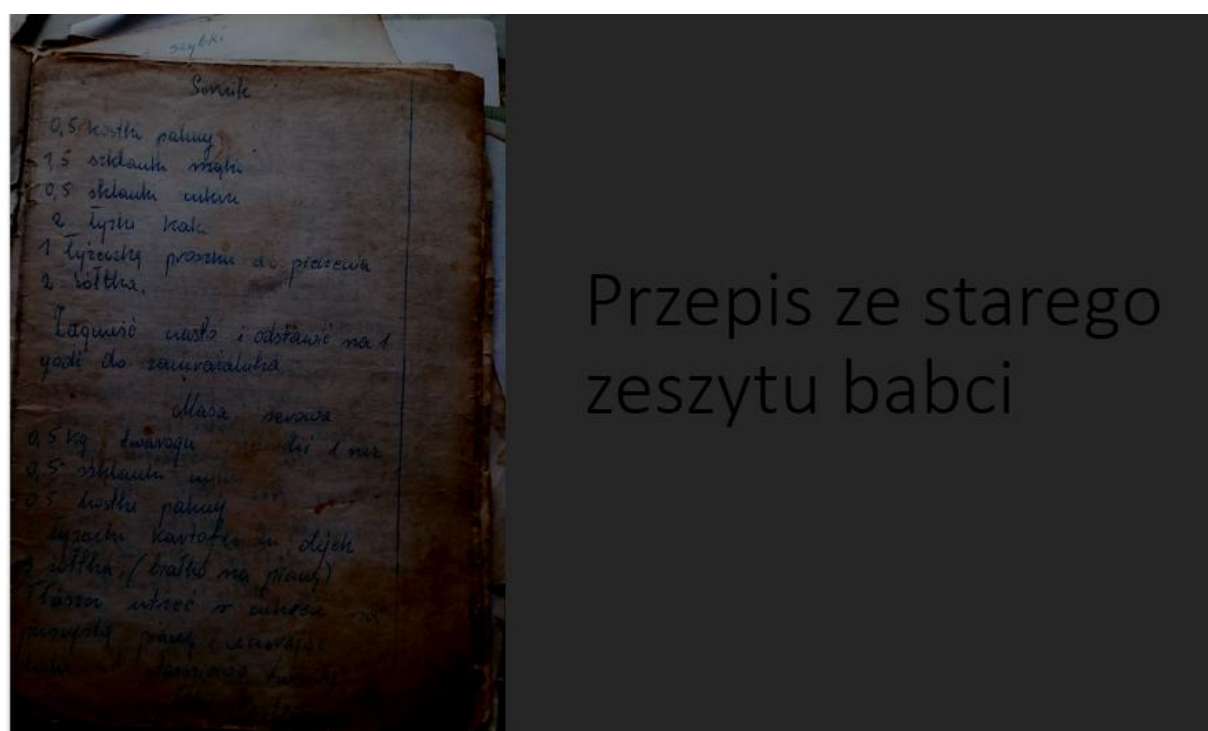


Sernik

Babci Ewy

Historia

Sernik ten od wielu lat piekła moja babcia na wszystkie uroczystości rodzinne. Mimo tego że babci już z nami nie ma moja rodzina dalej robi ten sernik na każdą uroczystość rodzinną. Choć nie wygląda, smakuje przepysznie :)

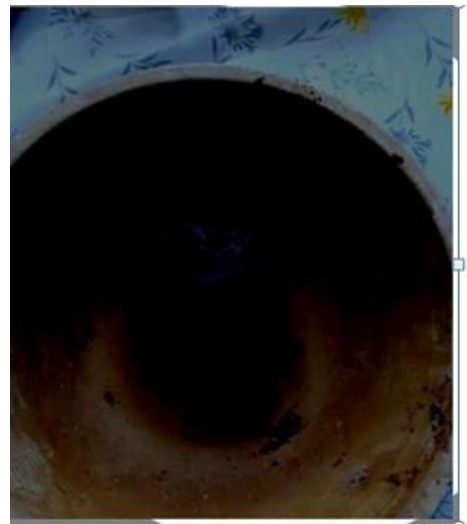




Składniki- Kruche ciasto

- .0,5 kostki margaryny
- .1,5 szklanki mąki
- .0,5 szklanki cukru
- .Dwie łyżki kakao
- .1 łyżeczka proszku do pieczenia
- .2 żółtka

.Zagnieść ciasto i odstawić na 1 godzinę do zamrażalnika



Masa serowa

- .1kg twarogu
- .0,5 szklanki cukru
- .0,5 kostki margaryny
- .1 łyżeczka kartoflanki
- .3 żółtka

Dowolny aromat

Wykonanie masy serowej

Twaróg mielimy dwa razy

Wykonane masy serowej

- .Tłuszcz utrzeć z cukrem i dodać trzy żółtka
- .Ucierając dodawać stopniowo twaróg
- .Na koniec dodajemy kartoflankę i aromat





Wykonanie masy serowej

Z pozostałych pięciu białek ubijamy sztywną pianę



Formę smarujemy tłuszczem i wykładamy kruchym ciastem

Masę serową wlewamy do formy

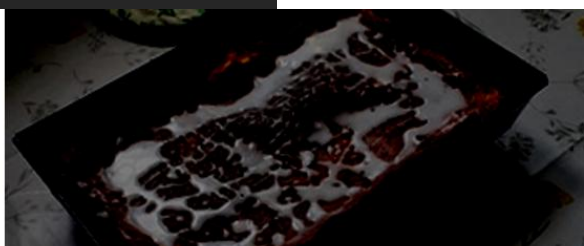
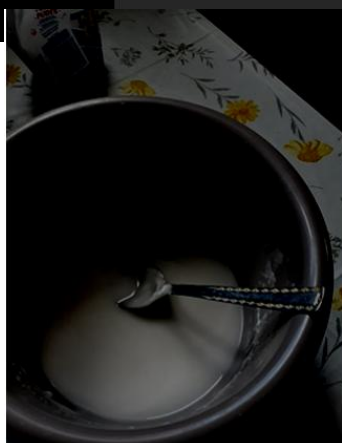


Formę wstawiamy do nagrzanego piekarnika.
Piecemy w temperaturze 180 stopni przez 1,5 godziny



Gotowy sernik

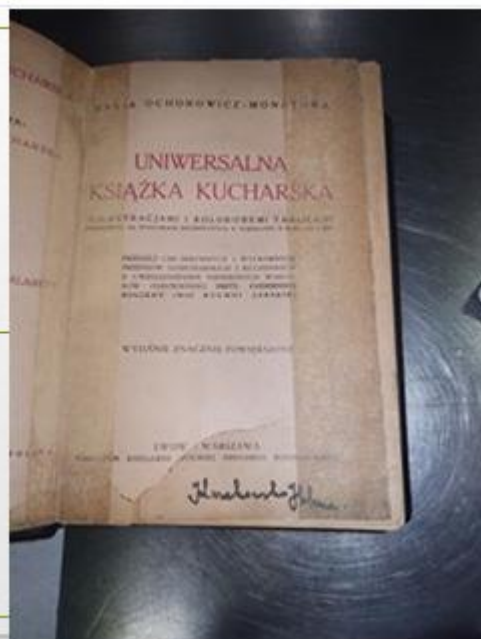
Smacznego!
Kacper Ostrowski 1bsp



Do sernika można dorobić polewę z cukru pudru.

Bułki postne zwyczajne

Na podstawie książki
"UNIWERSALNA
KSIĄŻKA KUCHARSKA"



103. Bułki postne zwyczajne. 1 litr suchej pszennej mąki rozczynić z 1 litrem letniego mleka i ośmioma dkg rozpuszczonych drożdży, posolić i postawić w cieple. Gdy się rozczyna ruszy, dosypać 3 litry mąki, trochę czarnuszki, wyrabiać ciasto rękami, uważając, aby było tak gęste jak na chleb, a gdy od rąk zacznie odstawać, postawić w cieple do powtórnego rośnięcia. Jak dostatecznie wyrośnie, posypać stolnicę mąką, wygniść na niej ciasto i robić małe okrągłe lub podługne bułeczki, albo też kilka okrągłych wielkości bochenka chleba, lub spleść podługne struće. Ułożyć je na blasze podsypanej mąką na 3 kwadransy do 1 godziny, a przed wstawieniem do pieca posmarować je piwem, posypać czarnuszką i piec przez pół godziny do 3 kwadransów.

Wykonanie zaczynamy od
przygotowania składników



Następnie...

Dokładnie mieszamy wszystkie składniki. Zostawiamy do wyrośnięcia



ETAP KOŃCOWY

Ostatnim etapem jest uformowanie odpowiedniego kształtu bułek oraz osypanie mąką. Wstawiamy do pieca rozgrzanego do 180 stopni C, na około 20 min z termoobiegiem.



Bulka ta została wykorzystana w celu konkursowym. Oto efekt końcowy



Dziękuję za uwagę

Przygotowała Oliwia
Wojewódzka 2btz





Ajntop

Na podstawie książki Zbigniewa Przybyłaka
„TRADYCYJNA KUCHNIA pomorsko-wielkopolska”

AJNTOP Z BRUKWI LUB RZEPY

Brukiew, najlepiej młodą prosto z pola, obrać i pokroić w kostkę. Zalać wodą i zagotować. Po zagotowaniu wodę zlać. Nalać świeżej, włożyć kawałek mięsa wieprzowego lub skopowego. Zamiast mięsa mogą być również skórki wieprzowe. Doprawić solą, cukrem, gotować do miękkości. Na koniec zasmażyć łyżkę masła z łyżeczką mąki. Zaprawić tym ajntop. Podać razem z mięsem i skórkami. Zamiast brukwi można użyć rzepy.

AJNTOP ZIMOWY

Kawałek mięsa wołowego, około ¼ kg, albo innego mięsa, także kości lub wędzonkę włożyć do garnka. Dodać pieprzu, kubaby (ziela angielskiego) oraz 1-2 pokrajane w drobną kostkę cebule. Gotować wszystko do półmiękkości w 2½ l wody. Dodać ½ kg pokrojonych w kostkę ziemniaków oraz 2 marchewki, pietruszkę, seler, por. Według uznania można też dodać nieco kapusty albo innych warzyw korzeniowych. Gdy zupa jest gotowa, wlać zasmażkę z mąki i tłuszczu rozproszoną wodą. Można doprawić również śmietaną i solą.

AJNTOP WIOSENNY

Sposób przyrządzania podobny jak w przepisie poprzednim, z tym że tutaj należy dodać znacznie więcej warzyw sezonowych, np. kalarepy, świeżej kapusty, groszku zielonego, kalafiora. Jarzyny te zastępują m.in. seler i por. Zamiast korzenia pietruszki można użyć natki pietruszki.

Wywar jarski: woda, marchewki, pietruszka, seler, cebula, świeży lubczyk, natka pietruszki oraz koperek.

Warzywa gotujemy do miękkości wraz z ziarnkami pieprzu. Pod koniec gotowania dodajemy zioła. Po ugotowaniu warzyw, wywar przecedzić.

Warzywa odstawić do ostygnięcia.



3

Następnie...

Pulpety: 300 g mięsa mielonego z szynki, 250 g mielonego boczku świeżego, jajko, bułka czerstwa, sól, pieprz, siekana natka pietruszki



- Wyrabiamy masę, formując nieduże kuleczki, gotujemy w powstałym wywarze jarskim, po ugotowaniu wyjmujemy, a do wywaru dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki, kalarepę i poszatowaną młodą kapustę. Gotujemy do miękkości i dodajemy pokrojone, wcześniej ugotowane w wywarze warzywa. W razie potrzeby dodajemy sól i pieprz. Podajemy z pulpecikami. Najlepiej smakuje z ciemnym, domowym pieczywem.

4

Zupa cieszy się wielkim uznaniem, gdyż jej zalety to: sezonowość, oszczędność w produkcji oraz jest to danie jednogarnkowe, co za tym idzie łatwe w wykonaniu.

Dziękuję za uwagę

Przygotował Oskar Górski
2btz



*W dalszej części przygotowałam
prezentację przesłaną w 2016 roku
przez uczennicę 2 klasy.*

***Marty praca została oczywiście nagrodzona i
udzieliła wywiadu lokalnej gazecie na temat
kulinarnych tradycji w naszym regionie.***

Domowy chleb na zakwasie

Historia naszego chleba

Moi rodzice zaczęli wypiekać chleb 7 lat temu, ponieważ domowy chleb ma zupełnie inne walory smakowe, jest zdrowszy i pożywniejszy.

Przepis wzięliśmy od babci ze strony mamy. Babcia wypiekała sama chleb od czasów dzieciństwa, przez wojnę, czasy powojenne, dla swojej rodziny aż do podeszłego wieku.

Smak domowego chleba jest wyjątkowy i pełen różnych aromatów. Przypieczona skórka polana miodem smakuje jak prawdziwy rarytas, nie wspominając o pajdzie chleba ze smalcem z ogórkiem kiszonym.

Chleb był pieczony w tradycyjnej kuchni węglowej.

**Kuchnia
węglowa,
większe
drzwiczki to
piekarnik.**



**Ponad
dwustuletni
dom w
którym
wychowała
się babcia i
mieszka tam
aktualnie.**



Przepis na chleb

Składniki

- Mąka żytnia
- Mąka pszenna
- Woda
- Sól
- Drożdże

- Opcjonalnie ziarna, niebieski mak, czarnuszka, żurawina
- Opcjonalnie różne rodzaje mąki

I. Wykonanie zakwasu

Do czystego słoika wlewamy szklanę ciepłej wody, dodajemy ok 4 łyżki stołowe mąki żytniej, mieszamy i odstawiamy słoik z zakwasem na 2-3 dni.

Drugiego dnia można dosypać mąki żytniej do słoika, aby zakwas lepiej pracował.

Gotowy zakwas



IIa. Ciasto

Gotowy, pięknie pachnący zakwas przelewamy do miski, dolewamy ok litr ciepłej wody i dosypujemy ok 5 łyżek stołowych mąki żytniej, mieszamy składniki i odstawiamy na 4-5 godzin.

Miskę przykrywamy ściereczką.

Ilb.

Do miski, w której przez kilka godzin pracował zakwas dodajemy:

- Ok 1kg mąki pszennej
- Ok 1 kg mąki żytniej
- 3 łyżki stołowe soli
- Wkruszamy 1/3 kostki drożdży
- Dodajemy opcjonalnie ziarna/żurawinę/czarnuszkę/bądź inny składnik wg uznania



Ilc.

Ciasto wyrabiamy do konsystencji i wyglądu zwięzłej kulki, w razie potrzeby podsypujemy mąką pszenną. Formujemy na kształt chleba.

**Uformowane
ciasto**



IId.

Chleb odstawiamy na ok 3 godziny w ciepłym miejscu, do wyrośnięcia.



Ile.

Przekładamy ciasto do formy, nacinamy w poprzeczną kratę i posypujemy niebieskim makiem bądź sezamem.



Pieczemy w temperaturze 180-200°C przez ok 50-55 min.

Po upieczeniu chleb ostrożnie wyjmujemy i górną skórkę smarujemy (pędzlem) zimną wodą dla jej zmiękczenia i nabłyszczenia.



Wszystkie składniki dodajemy ,na oko', więc nie jestem w stanie podać dokładnej gramatury.

Czas i temperatura pieczenia zależy od tego czy pieczemy jeden większy chleb czy np. 3 mniejsze. My uczyliśmy się piec chleb na metodzie prób i błędów

Postarałam się wytłumaczyć każdy krok najprościej i najbardziej zrozumiale.

Wszystkie zdjęcia są z własnego archiwum.

Marta Wiszniewska Klasa 2a TŻ



POTRAWA WIELKANOCNA ARMENII

Ryż z bakaliami i orzechami.

JAK PRZEPIS ZACZĄŁ POJAWIAĆ NA STOLE WIELKANOCNYM?

- Na zdjęciu przedstawiam swoją prababcie Achawni wraz z poznaniem pradziadka Heraća przepis zaczął się pojawiać na stole wielkanocnym.



KRÓTKA HISTORIA NA TEMAT PRZEPISU:

- Gdy spytałem dziadka o danie opowiedział mi historie (religijną) w która wierzą Ormianie że ryż to są ludzie a bakalie to ludzi co głosili chrześcijaństwo.



SKŁADNIKI:

- 300g ryżu
- 100g masła
- 4/5 jajek
- Niezbędne bakalie (rodzynki , orzechy)
- Opcjonalne bakalie (morela , śliwka , figi, brzoskwinie , migdały)
- Lawasz



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Zaczynamy od ugotowania ryżu.
- Smażymy 3 omlety z 5 jajek.
- Smażymy nasze bakalie na 100 gramach masła aby suszone owoce wsiąknęły tłuszcz.
- Gdy wszystko jest zrobione kolejno układamy półprodukty na tacy zaczynamy od lawaszu na to idzie omlet potem pół ryżu ½ bakalii zakrywam omletem rozdrobnionym na części i przykrywamy resztą ryżu z ostatnim rozdrobnionym omletem i na koniec bakalie.
- Można podawać z wysuszonymi kawałkami lawaszu podajemy zawsze na ciepło smacznego.

OPRACOWAŁ
RAZMIK
MELOYAN

Harisa

Danie tradycyjne Ormiańskie

Jak danie zaczęło się pojawiać na stołach?

- W Armenii harisa stała się symboliczną potrawą ormiańskiego ruchu oporu. Służy ona upamiętnieniu tych, którzy zginęli podczas tureckiego oblężenia góry Musa Daği w 1915 roku. Przyjęto wspólne spożywanie harisy jako formę uczczenia pamięci pomordowanych. Każdego roku w trzeci weekend września potomkowie ocalałych zbierają się, aby świętować i jeść harisę.



Składniki:

- Kurczak w całości
- Kasza jęczmienna pęczak
- Masło
- Sól i pieprz do smaku



Sposób przygotowania:

- Wykonanie potrawy jest proste, lecz czasochłonne. Do pszenicy (całe ziarno) nazywanej przez Ormian *korkot*, może to być też kasza jęczmienna pęczak którą wcześniej należy namoczyć na noc, dodaje się mięso. Może to być kurczak, chociaż tradycyjnie była to baranina lub jagnięcina. Dodaje się sól i pieprz do smaku oraz roztopione pół szklanki masła, a następnie całość zalewa się wodą i gotuje. Ważne jest ostrożne mieszanie harisy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję podobną do kaszy manny

Dziękuję za
uwagę
opracował
Razmik
Meloyan





CHŁODNIK LITEWSKI Z BOTWINKĄ



POCHODZENIE PRZEPISU

Przepis pochodzi od mojej babci (mamy mojego taty).
Babcia Marylka urodziła się w Wilnie na Litwie, gdzie
mieszkała przez całe swoje dzieciństwo.



pamiątkowe wileńskie
pocztówki mojej babci

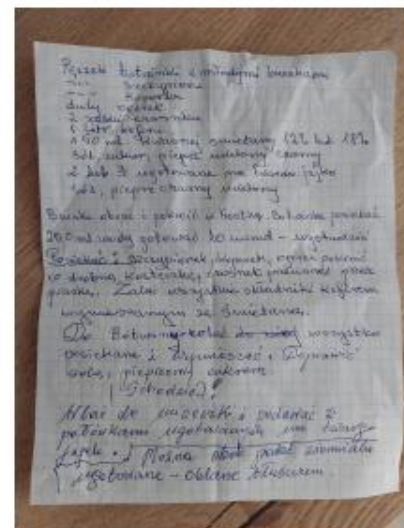
CZAS NA CHŁODNIK!

W okresie letnim, kiedy temperatura zarówno na dworze, jak i w pomieszczeniu osiągała
bardzo duże wartości, a jeszcze nie było mowy o takich udogodnieniach jak klimatyzacja
czy wentylatory, zupa podawana na zimno była zbawieniem. U babci Marylki w rodzinnym
domu w Wilnie chłódnik litewski z botwinką często gościł na stole w upalne dni.





Oto przepis spisany przez babcię na kartkę.



SKŁADNIKI



- pęczek botwinki z młodymi burakami
- pęczek szczypioru
- pęczek koperku
- duży ogórek
- 2 ząbki czosnku
- 1 litr kefiru
- 150 ml kwaśnej śmietany 12% lub 18%
- sól, cukier, pieprz mielony czarny
- 2 lub 3 ugotowane na twardo jajka
- sól, pieprz czarny mielony

PRZYGOTOWANIE



Buraki obrać i pokroić w kostkę. Botwinę posiekać, zalać wodą (200 ml), gotować 10 min - wystudzić.

PRZYGOTOWANIE cz.2



Posiekać szczypiorek, koperek, ogórek pokroić w drobną kosteczkę, czosnek przecisnąć przez praskę.

PRZYGOTOWANIE cz.3



Zalać wszystkie składniki kefirem wymieszanym ze śmietaną. Doprawić solą, pieprzem, cukrem i wymieszać. **SCHŁODZIĆ!**

GOTOWE!



Wlać do miseczki i podawać z połówkami ugotowanych na twardo jajek. (Można obok podać ziemniaki ugotowane - oblane tłuszczem.)

SMACZNEGO! :-)



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ.
Przygotował Fabian Waldowski 2BSP

ŹRÓDŁA GRAFIKI:

- https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRwDcXTFR1MTYK0ZapDgHYsegKeQaNF3ltXvip1KTsDNW/MsEVFz/w4yza4bCQI_2DYaRucgq=CALL
- https://www.motopodrozni.pl/blog/wp-content/uploads/2017/11/lithuania-1258830_1280.png
- <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/2/28/VilnaF-299.jpg/440px-VilnaF-299.jpg>
- <https://media.istockphoto.com/vectors/cartoon-image-of-an-old-man-trying-to-beat-the-heat-vector-id165731815>
- http://razemzrobi.pl/wp-content/uploads/2018/11/14108_b.jpg
- <https://media.istockphoto.com/vectors/mercury-thermometer-showing-high-temperature-vector-id459403087>
- <https://arch.um.suwalki.pl/wp-content/uploads/2016/06/Polka-litwa.jpeg>
- https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/a/ac/Poland_Lithuania_locator.png/1200px-Poland_Lithuania_locator.png
- <https://www.google.pl/maps/dir/Bydgoszcz/Wilno,+Litwa/@53.527209,20.9162654,7z/data=!4m1!4m13!1m5!1m1!1s0x47031386764ebd6f0xe49ee48c4b65f30e12m2!1d18.0084378!2d53.1234804!1m5!1m1!1s0x46dd93fb5c6408f5:0x400d18c70e9dc40!2m2!1d25.2796594!2d54.6871555!3e0?hl=pl>
- własne fotografie



Przepis na Barszcz Ukraiński.

Symonenko Vladyslav

2BSP

Składniki do Barszczu Ukraińskiego.

- Filet z uda kurczaka -> 800 gr.
- 5 średnio-dużych ziemniaków.
- 1 duża cebula.
- 2 średnie marchewki.
- liścia lawrowe, 2 szt.
- sól, pieprz, cukier.
- 3 duże ugotowane buraki, (albo w szklankach)
- koncentrat pomidorowy.
- 1 cały mały czosnek.
- ocet jabłkowy.

Sposób przygotowania.

1.

Aby ugotować bulion do barszczu Ukraińskiego umieść mięso w dużym rondlu i zalej wodą. Doprowadź do wrzenia i po jakimś czasie usuń pianę, dodaj sól aż będzie ci smakowało.



2.

W czasie kiedy bulion się gotuje, obierz i drobno posiekaj cebulę. Marchewkę obierz, i zetrzyj na tarce. Ziemniaki obieramy i kroimy na małe kawałki. Buraki ja już miałem gotowy w słoiku.



3.

Po tym jak pokroiliśmy wszystkie składniki, musimy ich dokładnie podsmażyć, i wymieszać.





4.

Po około 20 minutach ciągłego mieszania dodajemy koncentrat pomidorowy, i poł szklanki wody.

5.

Po tym, jak wszystko wymieszaliśmy dodajemy jedną dużą łyżkę cukru, i znów mieszamy.



6.

Po jakimś czasie dodajemy pokrojone ziemniaki do bulionu, i zostawiamy na jakiś czas, dopóki nie ugotują się.



7.

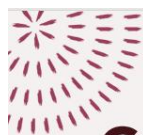
Po tym, jak ziemniaki się ugotowali, dodajemy naszą mieszaninę z marchewki, cebuli i buraków w sam bulion, i mieszamy.



8.

Po dokładnym wymieszaniu dodajemy liście laurowe, ocet. Sprawdzamy bulion na smak, sól / pieprz.





Symonenko Vladyslav
2BSP

**Gotowe!
Smacznego!**



Faszerowane jajka w skorupkach



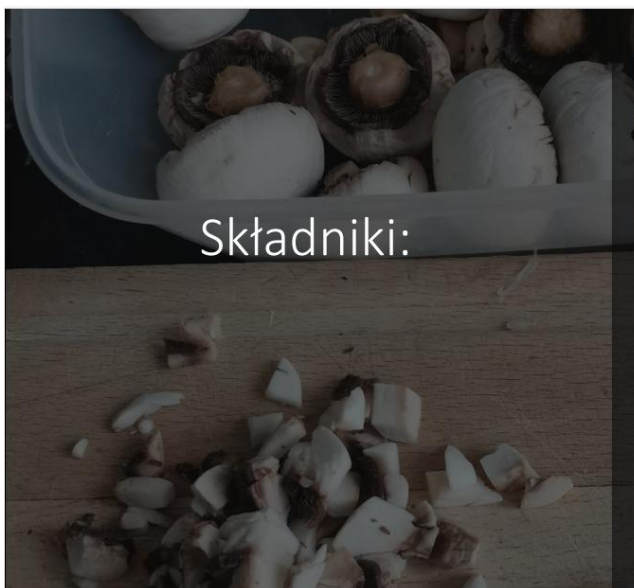
Historia rodzinna:

- Faszerowane jajka w mojej rodzinie pojawiły się około 12 lat temu i tak stały się naszą rodzinną tradycją. Moja babcia dostała przepis od swojej cioci, która mieszka na Warmii, wszystkim bardzo smakowały, więc od tego czasu co roku goszczą na naszym wielkanocnym stole. Czasami robimy z mamą je tak bez żadnej okazji, ponieważ wszyscy je uwielbiają. Na pewno jak założę swoją rodzinę to również co roku będą na moim Wielkanocnym stole.



Składniki:

- 8 jajek
- ok. 300 g pieczarek
- 1 średnia cebula (lub 2 szalotki)
- Szczypiorek
- 1 łyżka majonezu (lub śmietany)
- 2 łyżki masła + 2 łyżki oleju
- bułka tarta





Sposób przygotowania:

- Jajka gotujemy na twardo. Studzimy. Najtrudniejsza część jest na samym początku – musimy przeciąć jajka na pół, razem ze skorupką. Najlepiej za pomocą ostrego noża jednym szybkim ruchem. Jajka wydrążamy za pomocą łyżeczki pozostawiając puste skorupki. Najlepiej odłożyć osobno żółtka i osobno białka.



- Cebulę (lub szalotki) obieramy i kroimy w drobną kostkę. Pieczarki obieramy i także kroimy w kostkę. Na dużej patelni rozgrzewamy łyżkę oleju i podsmażamy cebulę. Gdy będzie szklista, dodajemy pieczarki. Solimy i podsmażamy ok. 5 minut. Pieczarki puszczą wodę, więc starajmy się ją odparować. Pieczarki przekładamy do miski i do jeszcze ciepłych dodajemy rozdrobnione żółtka. Mieszymy. Przyprawiamy solą i pieprzem. Jeśli masa jest sucha (powinna być lepiąca) dodajemy łyżkę majonezu (lub śmietany). Faszerujemy skorupki i delikatnie uklepujemy. Na talerzyk wysypujemy bułkę tartą. Przykładamy do niej jajka od strony farszu. Tak przygotowane możemy od razu usmażyć lub wstawić szczelnie przykryte do lodówki i przechowywać przez noc (przed smażeniem trzeba je wyjąć godzinę wcześniej z lodówki).

Przygotował: Dorian Potka

Babka gotowana z przepisu Babci Teresy

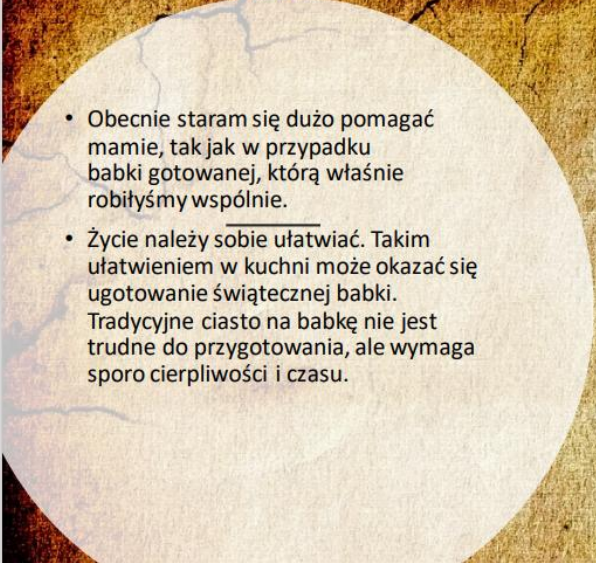
Weronika Wesołowska 2BSP

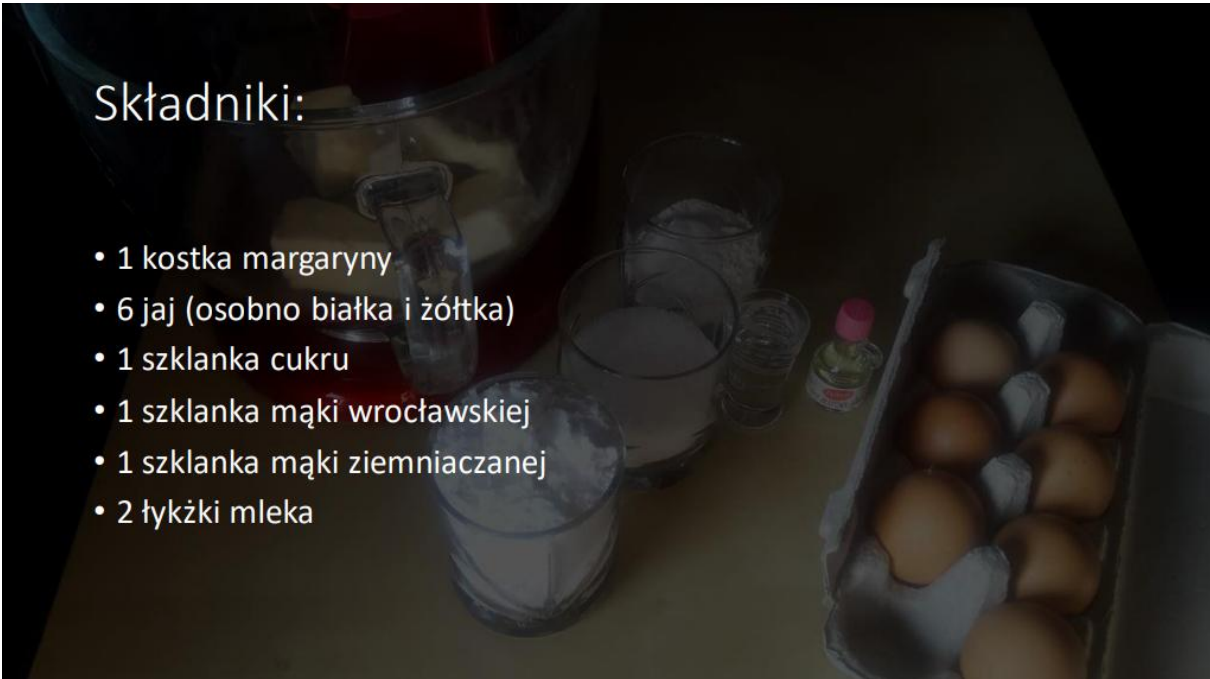
Formy do gotowanego ciasta mają zapewne jeszcze nasze babcie. Dziś mało kto pamięta, że można w niej ugotować przepyszną, wilgotną i wysoką babkę

Do jej przygotowania będziecie potrzebować specjanej formy do babki. Babka jest niesamowicie wilgotna, nawet po kilku dniach jest pyszna, a do tego łatwo się ją przyrządza na koniec dekorujemy polewa czekoladową. Zawsze na każdych świętach wielkanocnych przyrządzamy tą babkę każdy u nas w rodzinie ją kocha

- Obecnie staram się dużo pomagać mamie, tak jak w przypadku babki gotowanej, którą właśnie robiśmy wspólnie.



- 
- Obecnie staram się dużo pomagać mamie, tak jak w przypadku babki gotowanej, którą właśnie robiłyśmy wspólnie.
 - Życie należy sobie ułatwiać. Takim ułatwieniem w kuchni może okazać się ugotowanie świątecznej babki. Tradycyjne ciasto na babkę nie jest trudne do przygotowania, ale wymaga sporo cierpliwości i czasu.



Składniki:

- 1 kostka margaryny
- 6 jaj (osobno białka i żółtka)
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki wrocławskiej
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mleka

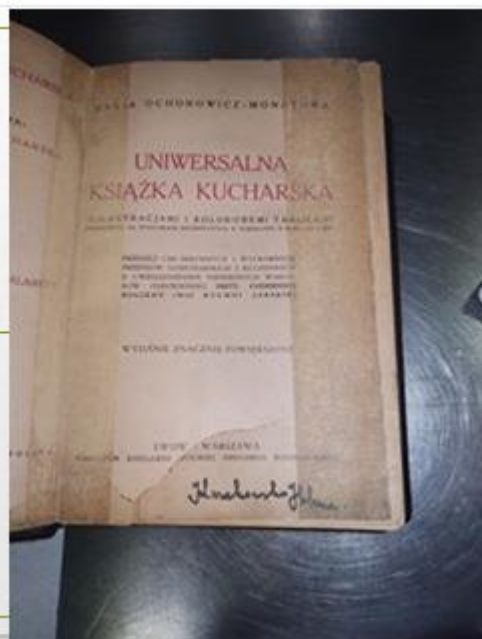
Wykonanie:

- Formę nasmarować tłuszczem następnie posypać kaszą manną szczególnie w okolicy dna aby babka się nie przykleiła. W misce utrzeć margarynę z żółtkami i cukrem. Po utarciu dodać szklankę mąki wrocławskiej, ziemniaczanej, proszku do pieczenia i 2 łyżki mleka. Wszystko utrzeć mikserem na najniższych obrotach następnie dodać ubite wcześniej białka. Po wymieszaniu przełożyć do formy, zamknąć i zanurzyć we wrzącej wodzie do $\frac{3}{4}$ wysokości formy przykryć pokrywka i gotować na wolnym ogniu godzinę i 20 minut. Po ugotowaniu formę wystawić z wody i wyłożyć ciasto aby odparowało. Po wystygnięciu ciasto polać polewą.



Bułki postne zwyczajne

Na podstawie książki
"UNIWERSALNA
KSIĄŻKA KUCHARSKA"



Ten sam przepis wzbogacony $\frac{3}{4}$ szklanki startych warzyw korzeniowych np. marchew, pietruszka, buraki stał się podstawą do wypieku bułek do hamburgerów z szarpaną dziczyzną i warzywami ;)

Przepis przygotowała; Beata Lewińska



103. Bułki postne zwyczajne. 1 litr suchej pszennej mąki rozczynić z 1 litrem letniego mleka i ośmioma dkg rozpuszczonych drożdży, posolić i postawić w cieple. Gdy się rozczyna ruszy, dosypać 3 litry mąki, trochę czarnuszki, wyrabiać ciasto rękami, uważając, aby było tak gęste jak na chleb, a gdy od rąk zacznie odstawać, postawić w cieple do powtórnego rośnięcia. Jak dostatecznie wyrośnie, posypać stolnicę mąką, wygnieść na niej ciasto i robić małe okrągłe lub podługne bułeczki, albo też kilka okrągłych wielkości bochenka chleba, lub spletać podługne struclę. Ułożyć je na blasze podsypanej mąką na 3 kwadransy do 1 godziny, a przed wstawieniem do pieca posmarować je piwem, posypać czarnuszką i piec przez pół godziny do 3 kwadransów.



