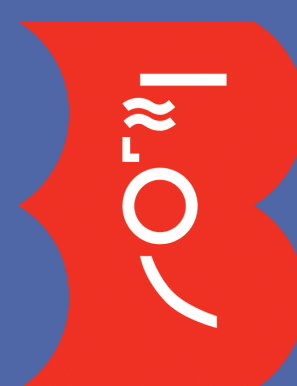


Przepis na książkę. Czytelnicy gotują

Niezwykła warszawska książka kucharska



Biblioteka Publiczna
im. Zygmunta Jana Rumla
w Dzielnicy Praga-Południe
m.st. Warszawy

Autorki i autorzy:

Monika Cafarelli

Maria Charkot

Marta Chowaniec

Izabela Gardysiak

Katarzyna Jasińska (Maria Kazimiera Sobieska)

Maciej Jasiński (Jan III Sobieski)

Marta Jastrzębowska

Aleksandra Karkowska

Karolina Klawinowska

Magdalena Mazurek

Hanna Rafałowska

Magda Skrzeczkowska

Zuzanna Sokołowska

Kamila Wąsowska

Paulina Zagórska

Pomysł i wykonanie:

Sonia Wąsowska

Opracowanie listy wybranych książek kucharskich:

Iwona Dwiduch, Sonia Wąsowska

Warszawa 2020 r.



Biblioteka Publiczna
im. Zygmunta Jana Rumla
w Dzielnicy Praga-Południe
m.st. Warszawy



Spis treści

Na słono

Adzika Maryjki	6
Cukinie Sombbrero	7
Kapusta faszerowana po warszawsku	8
Kimchi — koreańska kiszona kapusta	9
Kotlet grecki	10
Lasagne ze szpinakiem	11
Pasztet do smarowania	12
Placki z cukinii i ziemniaków	13
Sałatka z kabanosem	14
Sałatka z kurczakiem i jarmużem	15
Sałatka z serem feta i suszonymi pomidorami	16
Tarletki z gruszką i serem pleśniowym	17

Na słodko

Arkas	19
Bananowe gofry/placki	20
Banany z cukru pudru	21
Ciasto „Niebo w gębie”	22
Ciasto letnie z owocami	23
Ciasto piaskowe z nutą wanilii i żurawiną	24
Herbata po hindusku	25
Pączki	26
Placuszki-serniczki	27
Sernik bez sera	28
Smocze ciasteczka	29
Ulipki	30
Wybrane książki kucharskie dostępne w filiach Biblioteki na Pradze-Południe	31

Wstęp

Celebracja dobrego posiłku i dzielenie się nim z rodziną czy przyjaciółmi jest niezaprzeczalnie wielką przyjemnością. Oczywiście nie mniej cieszy wymienianie się między sobą ulubionymi przepisami. „Odkrycie nowego dania większym jest szczęściem dla ludzkości niż odkrycie nowej gwiazdy” – napisał XIX-wieczny autor Anthelme Brillat-Savarin. Trzeba przyznać, że w tej sentencji kryje się ziarno prawdy. Niniejsza publikacja powstała właśnie z potrzeby dzielenia się przepisami. Nie udałooby się nam jej stworzyć, gdyby nie chęci i zaangażowanie warszawiaków.

Pomysł na wydanie tej książki pojawił się jeszcze w czasie zbiorowej kwarantanny związanej z pandemią koronawirusa. Naszym celem było zainicjowanie działania, które połączyłoby przede wszystkim mieszkańców naszego miasta oraz tematykę kulinariów i zdrowia. Stanowi ono również nawiązanie do zeszłorocznej edycji festiwalu PRAGnienie czytania organizowanego przez Bibliotekę, której hasło przewodnie brzmiało „Czytamy ze smakiem”. Nabór przepisów trwał ponad dwa miesiące. W tym czasie udało nam się zgromadzić niemałą ilość zgłoszeń z pomysłami na potrawy słone i słodkie. Co najbardziej wyróżnia przepisy zawarte w tej książce? Zdecydowanie kreatywność i różnorodność!

Znajdziecie tu przepisy autorskie, rodzinne, pozyskane dzięki znajomym. Pojawiają się propozycje związane z kuchnią tradycyjną, a także inspirowane kuchniami świata, wegetariańskie, wegańskie, bez laktozy, bezglutenowe. Innymi słowy – w tej publikacji każdy znajdzie coś dla siebie.

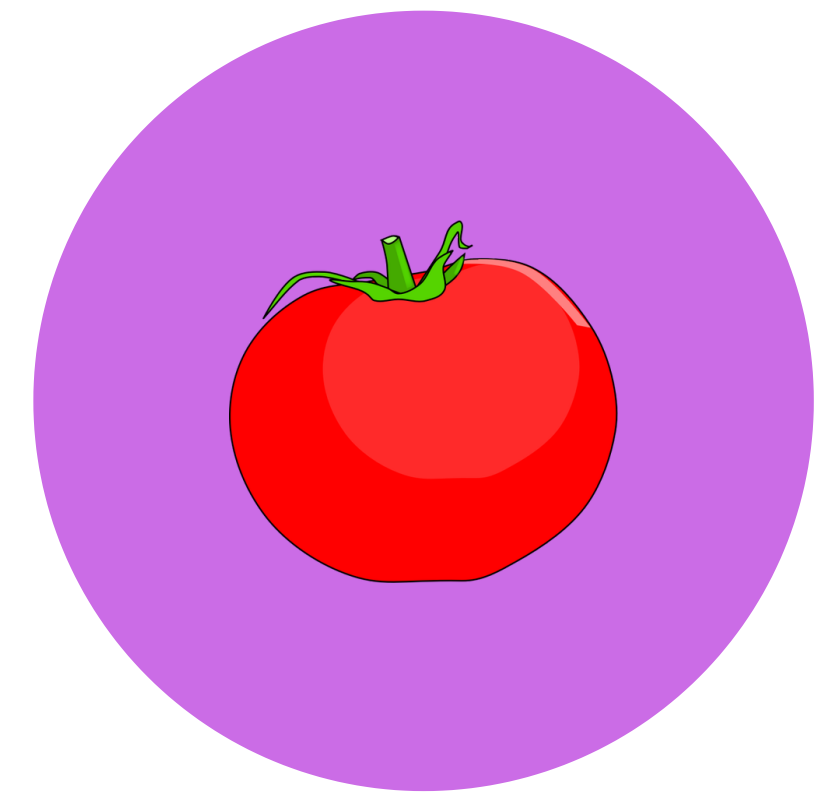
Życzę wielu przyjemności z gotowania!

**Mirosława Majewska
Dyrektor Biblioteki Publicznej im. Zygmunta Jana Rumla
w Dzielnicy Praga-Południe m.st. Warszawy**

Na słono

Magda Skrzeczkowska

Adzika Maryjki



Przepis pochodzi od przyjaciół ze Lwowa. Adzika jest tradycyjnie sporządzana na koniec lata, gdy pomidory są najśłodsze i najczerwieńsze. Z podanej ilości składników wychodzi 12 półlitrowych słoików przecieru. Wydaje się dużo, ale kiedy już słoik zostanie otwarty, to dziwnie szybko znika. Poza tym słoik adziki jest doskonałym prezentem dla rodziny i znajomych.

Składniki:

5 kg pomidorów
1 kg czerwonej papryki
1 kg jabłek
1 kg marchwi
100 g chilli (można pominąć,
jeśli sos ma być łagodny)
500 g oliwy
300 g octu
300 g cukru
200 g czosnku
2 łyżki soli

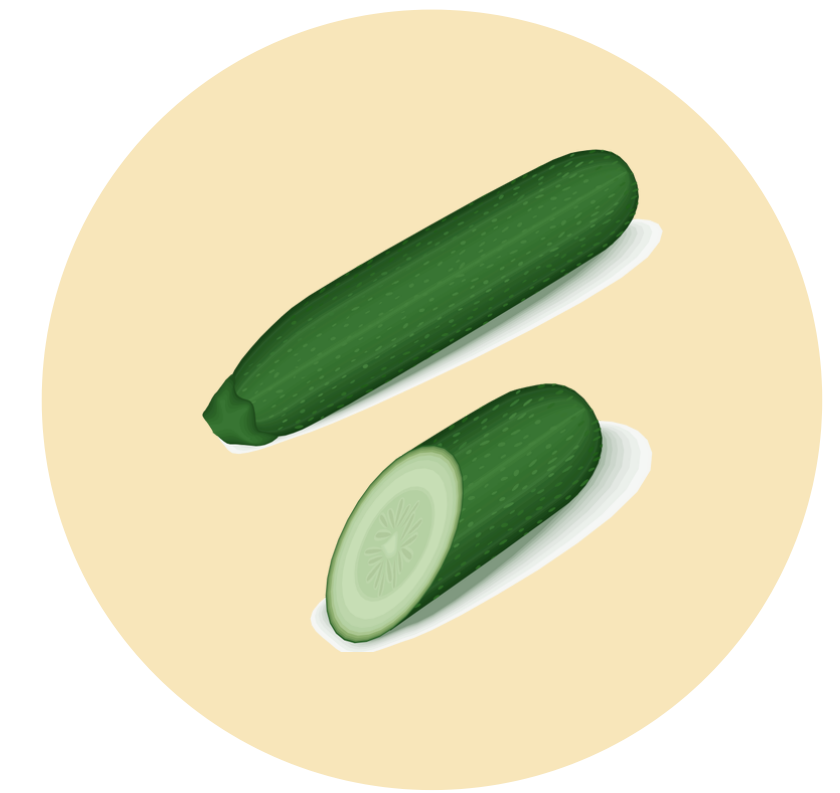
Przygotowanie:

1. Warzywa i jabłka przepuścić przez maszynkę lub zetrzeć i zblendować.
2. Gotować na wolnym ogniu przez 3 godziny, następnie dodać pozostałe składniki i gotować kolejne półtorej godziny. Wlewać gorący przecier do słoików, słoiki obrócić do góry dnem i tak trzymać do wystudzenia.

Zuzanna Sokołowska

Cukinie Sombbrero

Próba zmiany stylu życia mamy i córki wywołana pandemią i posiadaniem w domu wagi...



Składniki:

olej rzepakowy
4 średnie cukinie
1 żółta papryka
3 duże pomidory
30 dag fasoli białej
2 szalotki
2 ząbki czosnku
8 jajek
sól
pieprz
oregano
papryka słodka wędzona
kurkuma
papryka słodka

Przygotowanie:

1. Fasolę zalać gorącą wodą, moczyć co najmniej 2 godz., gotować 1,5 godz, 10 minut przed końcem gotowania posolić. Sparzyć pomidory, obrać ze skórki, pokroić w kostkę.
2. Cukinie przekroić wzdłuż na połowy, podpiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 10 minut. Wydrążyć, miąższ dodać do pomidorów. Dodać przyprawy. Na oleju podsmażyć czosnek, szalotki, dodać paprykę i resztę składników, dusić 20 minut. Do dużej formy do pieczenia wyłożyć cukinie, wypełnić nadzieniem pozostawiając dołek w środku, do którego należy wbić po jajku. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 25 minut. Podawać ze świeżą bazylią.

Hanna Rafałowska

Kapusta faszerowana po warszawsku

Jestem warszawianką z czwartego pokolenia i ten przepis tradycyjnie przekazywany jest u nas w rodzinie jako charakterystyczna dla starej Warszawy potrawa.



Składniki:

1 średniej wielkości niezbyt ściśła włoska kapusta (koniecznie włoska)
1/2 kg zmielonego mięsa wieprzowego z szynki lub łopatki
1 bułka kajzerka
1 średnia cebula
1/2 kostki masła
1 łyżka smalca
woda
sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Do dużego garnka nalać wody i zagotować. Z kapusty wyciąć głąb. Do gotującej się wody włożyć kapustę do czasu, aż liście zaczną się rozchylać, a kapusta zmięknie. Wyjmować liście po kolei i ścinać od zewnętrznej strony zgrubienie na liściu, tak by stał się on bardziej podatny na zwinięcie.
2. Bułkę kajzerkę namoczyć w wodzie aż zmięknie. Po namoczeniu wycisnąć.
3. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na smalcu. Bułkę i cebulę dodać do mięsa, doprawić solą i pieprzem do smaku.
4. Na sparzone i podcięte liście kapusty kłaść ok. 1 łyżki nadzienia z mięsa, zawijać tak jak gołąbki lub krokiety.
5. Rondel z grubym dnem wyłożyć liśćmi kapusty. Położyć na nie 1/4 kostki masła. Na masło ułożyć jedną warstwę faszerowanej kapusty, a na nią resztę masła — pozostałą 1/4 kostki.
6. Wszystko podlać 3/4 szklaki wody i dusić do miękkości na średnim ogniu — ok. 30-45 min. Gdyby potrawa przypalała się, można dodać trochę wody. Podawać z ziemniakami polanymi sosem powstałym z duszenia kapusty i posypanymi koperkiem.

Magda Skrzeczkowska

Kimchi – koreańska kiszona kapusta

Kimchi jest jedną z najzdrowszych potraw na świecie, podczas pobytu w Korei nauczyłam się ją przyrządzać według tego klasycznego przepisu.



Składniki:

- 1 kapusta pekińska
- ¼ szklanki soli kamiennej
- 1/3 białej rzodkwi
- 1/3 pora
- 1 marchew
- peczek szczypioru
- 4 ząbki czosnku
- kawałek imbiru (ok. 2 cm)
- 1/3 butelki sosu rybnego
- łyżeczka cukru
- 2 łyżki mąki ryżowej (na szklankę wody)
- 3-4 łyżki płatków papryki gochugaru

Przygotowanie:

1. Kapustę umyć, pokroić wzdłuż na 4 części, wykroić głąby, a następnie pokroić na małe kawałki wielkości „jednego kęsa”, zasypać równomiernie solą kamienną, odstawić na 3 godziny, potem dwa razy wypłukać, odsączyć z wody.
2. Rzodkiew i marchew pokroić w plasterki albo w słupki (grubości zapalek), pora w cienkie półplasterki, szczypior w kawałki wielkości 4 cm.
3. Mąkę ryżową wymieszać z wodą, podgrzewać na wolnym ogniu cały czas mieszając przez ok. 5 min do uzyskania kleiku, dodać cukier. Masę ostudzić, a następnie dołączyć wyciśnięty czosnek, starty imbir, sos rybny i płatki papryki gochugaru, wymieszać.
4. Wszystkie składniki połączyć, kimchi włożyć do szklanych słoików, zostawiając 2 cm wolnego miejsca na fermentację. Trzymać 2 dni w temperaturze pokojowej, następnie przełożyć do lodówki. Przez ok. 1 miesiąc zachowuje świeżość, z każdym tygodniem nabiera mocniejszego smaku.

Kamila Wąsowska

Kotlet grecki

Pomysł na kotlet grecki podsunęła mi pewna znajoma kucharka. To bardzo proste danie... ale jakie pyszne!



Składniki:

**0,5 kg mięsa mielonego z kurczaka
(najlepiej z udek)**

oliwki czarne i zielone krojone

2 czerwone lub żółte papryki

pół kostki sera feta

sól

pieprz

Przygotowanie:

- 1. Mięso zemleć, paprykę pokroić w cienkie paseczki.**
- 2. Wymieszać mięso z papryką i oliwkami (oliwki dorzucić „na oko”), powstały farsz doprawić i na koniec delikatnie dołączyć do niego ser feta.**
- 3. Uformować kotleciki. Nastawić piekarnik na 180 stopni i piec je przez 30-40 minut, aż się lekko zarumienią.**

Karolina Klawinowska

Lasagne ze szpinakiem

Przepis przekazała mi Ciocia, kiedy zaskoczyła wszystkich i postanowiła przejść na wegetarianizm. Do tego czasu jadałam tylko klasyczne mięsne lasagne, ale Ciocia pokazała, że wersja wegetariańska jest równie smaczna! A dodanie do szpinaku sera camembert było dla mnie prawdziwym odkryciem!



Składniki:

makaron do lasagne (płaty)
2 paczki mrożonego siekanego szpinaku
1 duża cebula
2 duże ząbki czosnku
2 łyżki jogurtu naturalnego lub śmietany 18%
1 ser camembert
1 przecier pomidorowy
1 kostka sera żółtego gouda (ok. 250 g)
sól
pieprz
oregano
tymianek
bazylia
cukier
opcjonalnie suszone pomidory
w proszku (w przyprawie)
olej do smażenia

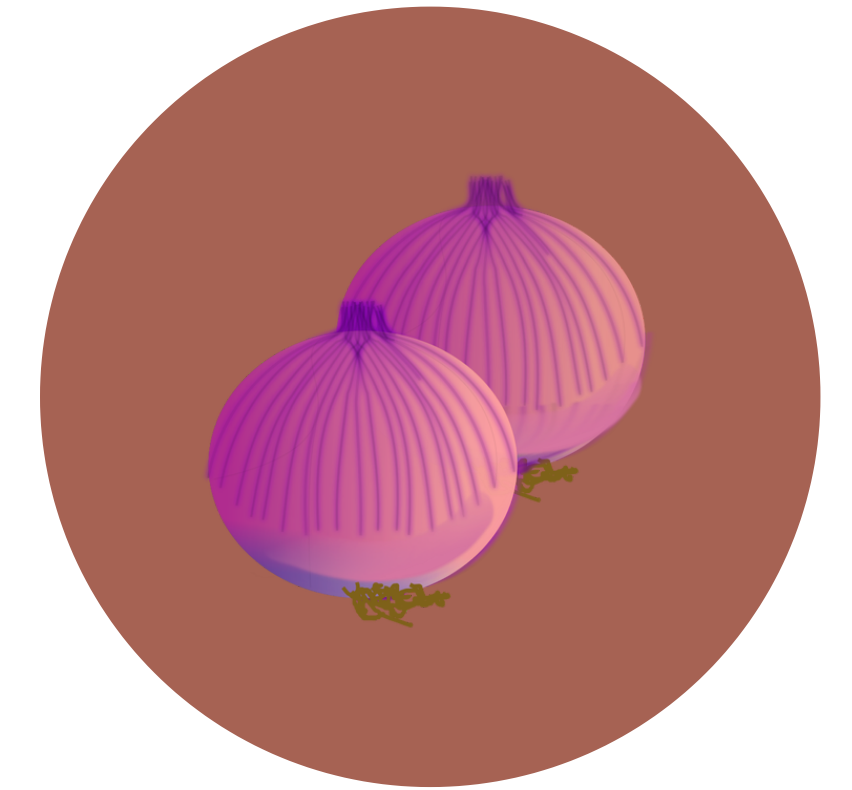
Przygotowanie:

1. Cebulę kroimy w drobną kostkę, obieramy dwa ząbki czosnku. Oba składniki podsmażamy na oleju, aż cebula się zeszkli. Dodajemy mrożony szpinak i mieszamy aż się rozpuści. Dodajemy do smaku sporo soli i odrobinę pieprzu. Dolewamy jogurt lub śmietanę i mieszamy. Na końcu dodajemy pokrojony w kostkę ser camembert i mieszamy wszystko, aż ser się rozpuści.
2. Do miseczki wlewamy przecier pomidorowy, dodajemy sól, pieprz, oregano, tymianek, bazylię i szczyptę cukru do smaku.
3. W osobnym garnku gotujemy wodę i blanszujemy do miękkości płaty makaronu — najlepiej tyle na raz, ile zmieści nam się na jednym poziomie żaroodpornego naczynia. Płaty od razu wykładamy do naczynia. Na warstwę makaronu wykładamy masę szpinakową, na nią ponownie makaron i jeszcze raz szpinak. Na końcu przykrywamy ostatnią warstwą makaronu i polewamy równomiernie sosem pomidorowym z miseczki.
4. Całe danie obsypujemy obficie startym żółtym serem. Pieczemy w piekarniku z termoobiegiem w 150 stopniach lub w trybie góra-dół w 180 stopniach przez 35-45 minut, aż ser się rozpuści i lekko zarumieni.

Magda Skrzeczkowska

Pasztet do smarowania

Jeśli ktoś lubi wątróbkę, będzie zachwycony tym smarowidłem.



Składniki:

0,5 kg drobiowej wątróbki
1 cebula
pół kostki masła
serek philadelphia
odrobina koniaku
pół łyżeczki słodkiej papryki
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1. Wątróbkę usmażyć na łyżce masła z cebulą, ma być miękka, nie chrupiąca.**
- 2. Jeszcze ciepłą zblendować, dodać resztę masła i serek, przyprawić.**
- 3. Schłodzić przez kilka godzin w lodówce.**

Izabela Gardysiak

Placki z cukinii i ziemniaków

Mam parę przepisów, które wymyśliłam na poczekaniu w zależności od tego, jakie składniki były w domu. A że któregoś dnia miałam zrobić zupę krem, m.in. z cukinią, to pomyślałam, że część cukinii wykorzystam do placków. Gotuję również np. przeróżne zupy kremy, kotlety mielone z serem feta w środku, żeberka w sosie słodko kwaśnym. Lubię eksperymentować.



Składniki:

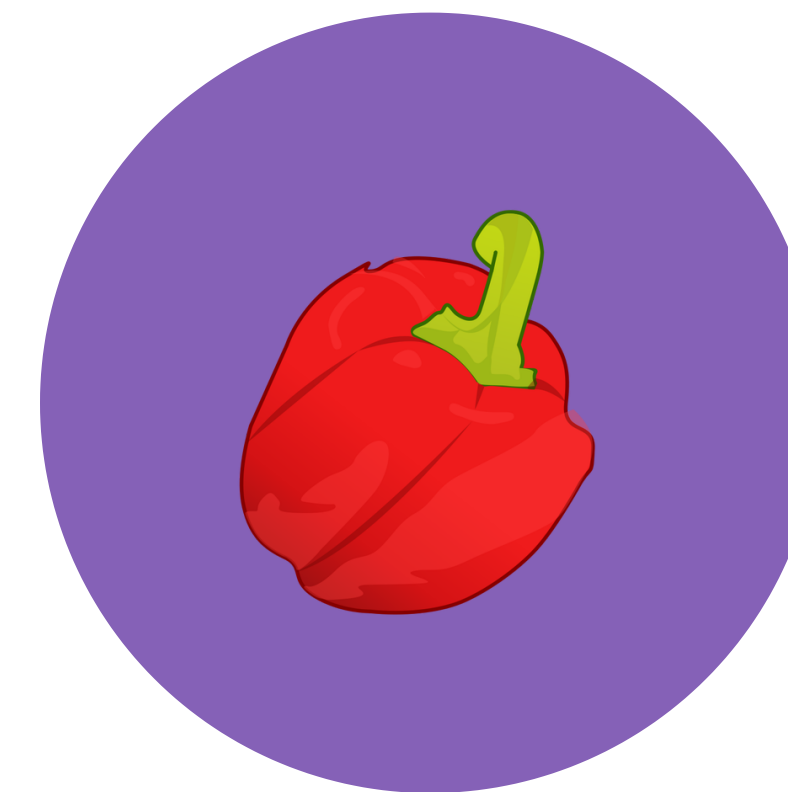
1 kg ziemniaków
1 kg cukinii
2 szklanki mąki
1 duża cebula
szczypiorek
natka
koperek
1 jajko
sól
pieprz
gęsta śmietana
olej do smażenia

Przygotowanie:

1. Ziemniaki trzemy na tarce o małych oczkach, cukinię na większych (tych do jarzyn).
2. Składniki łączymy, trzemy cebulę, dodajemy mąkę wg własnego uznania, jajko, sól i pieprz.
3. Siekamy szczypiorek i natkę, dodajemy do surowego ciasta i mieszamy razem.
4. Na patelnię wlewamy olej, czekamy aż się rozgrzeje i smażymy placki z obu stron.
5. Odsączamy placki z tłuszczu na ręczniku papierowym.
6. Podajemy je z łyżką śmietany, posypujemy koperkiem.

Paulina Zagórska

Sałatka z kabanosem



Przepis otrzymali moi rodzice od swojego znajomego, pana Marka. Sałatka od razu nam posmakowała. Zarówno moi rodzice, jak i ja, podajemy ją w czasie większości spotkań towarzyskich, zazwyczaj jest wielkim przebojem na stole.

Składniki:

Sałatka

25 dag kabanosów
25 dag żółtego sera w kostce (np. gouda)
1 duża papryka czerwona lub żółta
1 puszka czerwonej fasoli (przepłukanej)
1 słoik (ok. 40 dag) cebulki marynowanej srebrnej
pół pęczka natki pietruszki

Zalewa

1/4 szklanki oleju (słonecznikowy lub z pestek winogron)
2 łyżki stołowe białego octu winnego (może być również zwykły ocet)
1 czubata łyżeczka bazylii suszonej
pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Kabanosy, paprykę i ser pokroić w kostkę ok. pół centymetra. Dodać odcedzoną cebulkę i fasolę oraz drobno posiekaną natkę pietruszki.
2. Składniki zalewy dobrze wymieszać i połączyć z sałatką. Ilość octu w zalewie można nieco zmniejszyć w zależności od upodobań.
3. Sałatka powinna być zrobiona na ok. 2 godziny przed podaniem i schłodzona. Z proporcjami poszczególnych składników można poeksperymentować. Generalnie powinno się zachować proporcję kabanosów do sera pół na pół. Cebulki może być nawet dwa razy więcej — wtedy można mniej zakwasić zalewę.

Maria Charkot

Sałatka z kurczakiem i jarmużem

**Jest to pomysł autorski, poniekąd inspirowany przepisami internetowymi.
Bardzo szybka, zdrowa i przepyszna sałatka.**



Składniki:

**1 opakowanie jarmużu
1 pierś z kurczaka
1 puszka pomidorów (w kawałkach)
ząbek czosnku
połowa cebuli
oliwa z oliwek
sól
pieprz
kmin rzymski mielony
cynamon
papryka wędzona
papryka słodka
liść kolendry
gałka muskatołowa**

Przygotowanie:

- 1. Podsmażamy cebulę oraz czosnek. Kurczaka kroimy w kawałki i marynujemy w soli i pieprzu.**
- 2. Jarmuż myjemy, osuszamy i odrywamy twarde części, wsypujemy do miski wraz ze wszystkimi przyprawami oraz łyżką oliwy z oliwek. „Masujemy” jarmuż.**
- 3. Kurczaka pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 20-25 min. Na ostatnie 10 min do piekarnika dodajemy jarmuż. Po tym czasie wyjmujemy produkty z piekarnika, przekładamy wszystkie składniki do miski, mieszamy, skrapiamy oliwą.**

Marta Chowaniec

Sałatka z serem feta i suszonymi pomidorami



Sałatka powstała z niczego, czyli z tego, co było w kuchni. Nie zrobiłam wcześniej zakupów, a miałam ochotę wieczorem na sałatkę, więc przygotowałam ją ze składników, które akurat były w domu. Jest genialnie szybka do przyrządzenia, znakomicie smakuje.

Składniki:

20 dag kaszy bulgur

1 kostka sera feta

1 pęczek koperku

7 suszonych pomidorów ze słoika

2-3 łyżki oleju z suszonych pomidorów

5 dag ziaren dyni

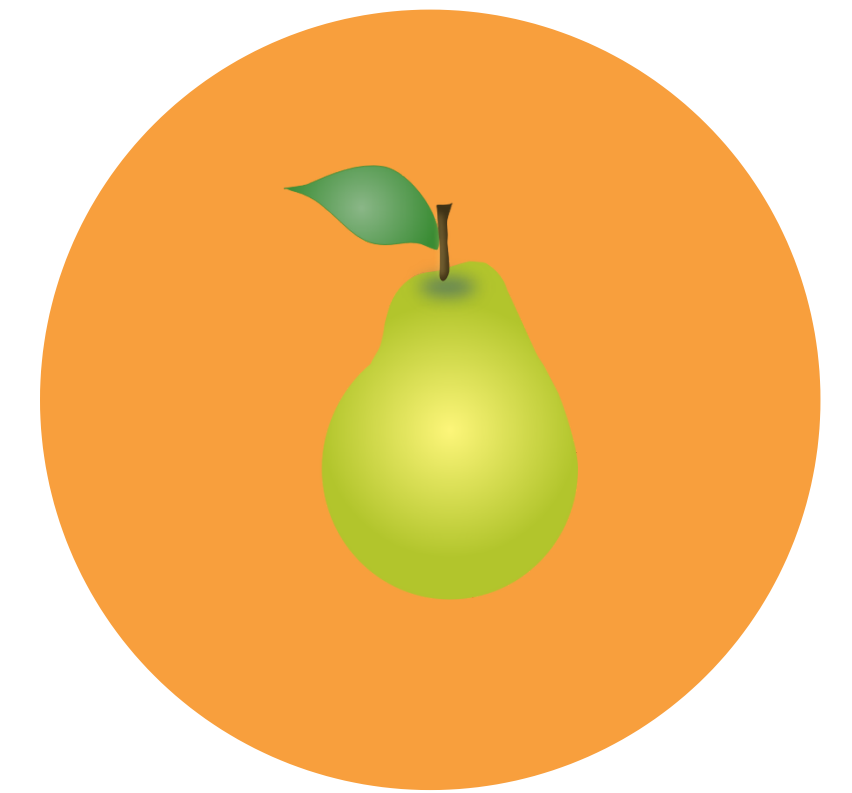
Przygotowanie:

1. Kaszę gotujemy, przekładamy do szklanej salaterki, pozostawiamy do ostygnięcia.
2. Dodajemy pomidory pokrojone w paski, posiekany koperek, ser feta pokrojony w kostkę.
3. Polewamy 2-3 łyżkami oleju ze słoika, delikatnie mieszamy, posypujemy ziarnami dyni.

Kamila Wąsowska

Tarletki z gruszką i serem pleśniowym

Przepadam za gotowaniem i tworzeniem przepisów. Pomysł na tarletki pojawił się tuż przed odwiedzinami znajomych. Ta przekąska przypadnie do gustu wielbicielom nietypowych połączeń smaków.



Składniki:

duży płat mrożonego ciasta francuskiego
2 gruszki
100 g orzechów włoskich
1 szt. sera pleśniowego lazur
prażone ziarna sezamu

Przygotowanie:

- 1. Z ciasta francuskiego wycinamy prostokąty lub kwadraty.**
- 2. Dwie gruszki należy podzielić wzdłuż na dwanaście części, lekko podsmażyć na patelni na małej ilości oleju. Po wystudzeniu układamy po dwa plasterki gruszek na kawałkach ciasta francuskiego.**
- 3. Układamy również orzechy włoskie, posypujemy tarletki startym serem pleśniowym (najlepiej wyjętym prosto z lodówki) i prażonym sezamem (dodajemy „na oko”).**
- 4. Następnie nastawiamy piekarnik na 220 stopni i pieczemy tarletki przez ok. 20 minut, aż ciasto urośnie i się przyrumieni.**

Na słodko

Maciej Jasiński (Jan III Sobieski)

Arkas

Jan III Sobieski bardzo dbał o to, co podawano na królewskim stole. Mawiał: „boć to nasze tylko na tym świecie, co zjemy dobrze i smaczno”. Wprawdzie sam nie gotował, ale skrupulatnie czytał ówczesne książki kucharskie. Chadzał też osobiście do kuchni, by rozmawiać z kucharzami i wspólnie przedyskutowywać menu. Jak na prawdziwego mężczyznę przystało uwielbiał wszelkie desery i cukry. Szczególnie przypadł królowi do gustu arkas.



Składniki:

10 żółtek jajka

kwarta śmietany słodkiej (ok. 0,9422 l)

pół kwatery śmietany zwykłej

(ok. połowy szklanki)

woda różana

1 cytryna

kwarta mleka (ok. 0,9422 l)

2 łyżki cukru

owoce (wg uznania)

cynamon

woreczek lniany

Przygotowanie:

1. Weź żółtek dziesięć i śmietany słodkiej kwartę. Nad parą z wody różanej ubij, skórkę startą jako i sok z cytryny dodając.
2. Kwartę mleka z cukrem zagotuj. Cukru coby dwie łyżki było. Gdy się one zagotuje, z ognia zdejmij i do żółtek dodaj jako i pół kwatery śmietany zwykłej wlewawszy ubijaj.
3. Tak zrobioną masę do woreczka lnianego przelej coby przeciekło. A związawszy, co pozostało, w chłodne miejsce dla ostygnięcia zawieś.
4. Gdy się schłodzi na salaterę przełóż, a owocami do dekoracji obłóż, oblawszy go kwaśną (nie bitą) śmietaną z cukrem i cynamonem.

Magdalena Mazurek

Bananowe gofry/placki

Z uwagi na alergika w domu szukałam pomysłu na atrakcyjne śniadanie, kolację lub przekąskę. Ze względu na brak glutenu, nabiału, jajek i drożdży jest to idealne jedzenie dla alergików, zarówno tych małych, jak i dużych. :)



Składniki:

banan

łyżka mąki kukurydzianej

łyżka mąki ziemniaczanej

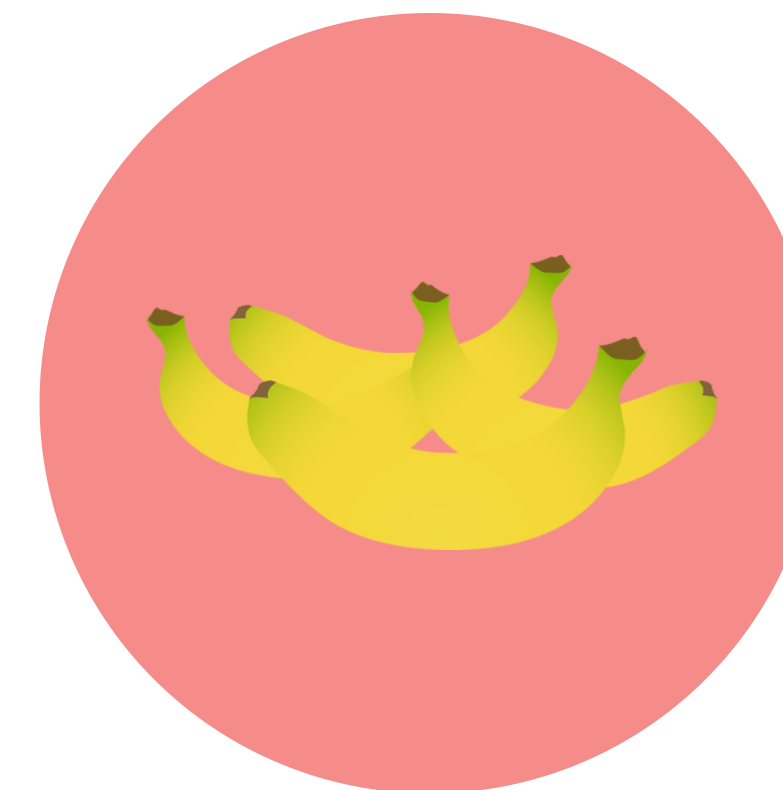
łyżka oleju

Przygotowanie:

- 1. Dojrzałego banana rozgniatamy widelcem, dodajemy resztę składników i mieszamy.**
- 2. Ciasto rozprowadzamy w gofrownicy, zamykanym grillu elektrycznym lub na patelni. Z jednego banana wychodzi jeden gofr. Banan sam w sobie jest słodki, więc gofry są pyszne bez dodatków, ale zawsze można je urozmaicić masłem orzechowym, dżemem, bitą śmietaną, owocami lub nutellą.**

Aleksandra Karkowska

Banany z cukru pudru



Z bananami z cukru pudru spotkałam się po raz pierwszy podczas pracy nad moją książką, którą napisałam z Barbarą Caillot. Nosi właśnie tytuł „Banany z cukru pudru”. Ta książka zawiera wspomnienia mocno dorosłych już dzieci, jak wyglądało ich dzieciństwo. Wszyscy nasi rozmówcy wspominali właśnie ten deser: „Za apteką była cukiernia.

Tam chodziliśmy na banany z cukru pudru. Były żółte, zielone, różowe. Miękkie i się ugiwały... Były bardzo słodkie, ale nam smakowały” (fragment książki).

<http://wilczelektury.blogspot.com/2015/10/banany-z-cukru-pudru.html>

Składniki:

1 jajko

300 g cukru pudru

1 łyżeczka soku z cytryny

1 łyżeczka esencji cytrynowej

naturalny barwnik spożywczy — kolor żółty

Przygotowanie:

1. Oddzielamy białko od żółtka. Białko delikatnie roztrzepujemy widelcem. Cukier puder przesiewamy do białka. Dodajemy sok z cytryny.
2. Całość miksujemy, aż zrobi się jednolita i gęsta masa o konsystencji plasteliny.
3. Do masy dodajemy esencję cytrynową oraz żółty barwnik (w ilości zgodnej z przepisem na opakowaniu).
4. Ugniatamy i formujemy cukierki w kształt małych bananów. Ułożywszy „banany” na talerzu, schładzamy je w lodówce przez 3 godziny.

Paulina Zagórska

Ciasto „Niebo w gębie”

Przepis na ciasto dostałam od mojej mamy. Zazwyczaj, gdy ktoś próbuje tego ciasta po raz pierwszy i pyta się o nazwę, wtedy odpowiadam „niebo w gębie”. Mój rozmówca często mówi: „Wiem, jest pyszne, ale jak się nazywa?”.



Składniki:

5 jajek
1/2 szklanki cukru
1 szklanka mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
2,5 szklanki mleka
1/2 szklanki cukru
2 budynie śmietankowe (bez cukru)
2 opakowania cukru waniliowego
1 kostka margaryny
80 ml ciepłej wody
1 łyżeczka cukru pudru
2 łyżki soku z cytryny
10 dag wiórków kokosowych
1 łyżeczka cukru
1 łyżka margaryny
kwaśny dżem (np. porzeczkowy, żurawinowy) lub powidła

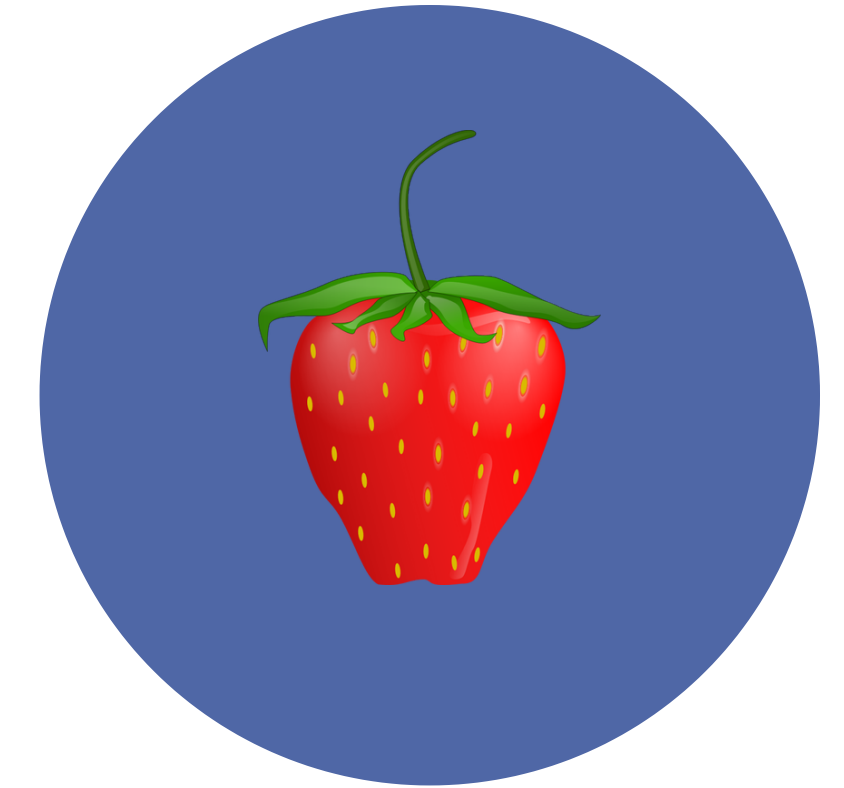
Przygotowanie:

1. Jajka i cukier dokładnie ubić mikserem na „puch” (ok. 15 minut) i stopniowo dodawać, delikatnie mieszając, mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia (najlepiej przesiane razem przez sito). Piec w tortownicy w temperaturze 175 stopni przez ok. 35 minut.
2. 2 szklanki mleka wlać do garnka, dosypać cukier i zagotować. Do reszty mleka wsypać budynie i cukry waniliowe, zamieszać do uzyskania gładkiej masy. Do gotującego się mleka wlać masę budyniową i gotować kilka minut. Odstawić do ostudzenia. Utrzeć margarynę, a następnie stopniowo dodawać do niej budyni i ucierać dalej.
3. Na patelni uprażyć cukier z margaryną (na wolnym ogniu), dodając stopniowo wiórki kokosowe, które powinny się zarumienić.
4. Biskopt przekroić na pół, dolną warstwę nasączyć częścią ponczu (który powstaje z połączenia 80 ml wody, łyżeczki cukru pudru i dwóch łyżek soku z cytryny), posmarować dżemem, nałożyć 3/4 kremu, położyć drugą warstwę ciasta, ponownie nasączyć ponczem, posmarować dżemem, położyć resztę kremu i posypać uprażonymi wiórkami kokosowymi.
5. Gotowy placek najlepiej zostawić na kilka godzin w temperaturze pokojowej w celu nawilżenia, a potem włożyć do lodówki.

Magda Skrzeczkowska

Ciasto letnie z owocami

Jest to przepis babci Pawła. Ciasto robi się bardzo łatwo i szybko. Za każdym razem, gdy je piekę, ktoś prosi mnie o przepis, więc może powinien on trafić do szerszego grona odbiorców?



Składniki:

**1 szklanka cukru
1,5 szklanki mąki
1 kostka margaryny
4 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka cukru wanilinowego
dowolne sezonowe owoce:
truskawki, porzeczki, rabarbar,
śliwki lub jabłka**

Przygotowanie:

- 1. Cukier utrzeć z margaryną, dodać jajka, potem mąkę oraz proszek do pieczenia i cukier wanilinowy.**
- 2. Na wierzchu ciasta układać owoce.**
- 3. Piec przez godzinę w 150 stopniach.**

Monika Cafarelli

Ciasto piaskowe z nutą wanilii i żurawiną



Ponieważ uwielbiam żurawinę i rodzyunki, to przepis ten powstał pod wpływem chwili (a raczej smaku!). Dodatkowo urozmaiciłam go cukrem z wanilią Bourbon. Dzięki temu zwykłe ciasto piaskowe po prostu rozpływa się w ustach. Szybkie i łatwe w przygotowaniu, zawsze się udaje. Idealne na każdą okazję.

Składniki:

200 g masła

4 jajka

200 g cukru (lub mniej)

1/2 łyżeczki soli

200 g mąki tortowej

(lub zwykłej typ 480)

2 opakowania cukru waniliowego

z dodatkiem wanilii Bourbon

(lub parę kropli esencji waniliowej)

1 łyżeczka proszku do pieczenia

żurawina suszona

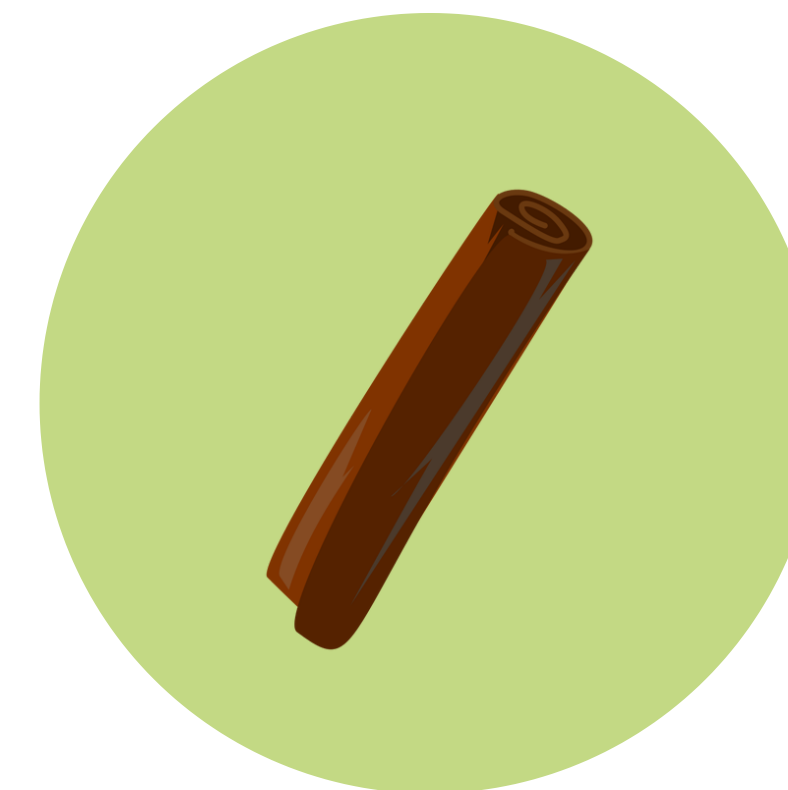
Przygotowanie:

1. Masło roztopić w rondelku na małym ogniu, zaraz po rozpuszczeniu zdjąć z ognia. Zostawić do ostudzenia.
2. Żółtka oddzielić od białek, umieszczając je w osobnych naczyniach. Do żółtek dodać cukier, sól i dokładnie wymieszać mikserem. Dodawać na przemian nieduże porcje wystudzonego masła i mąki (wcześniej do mąki dodać proszek do pieczenia), miksować starannie.
3. Białka ubić na sztywną pianę (w połowie ubijania dodać cukier z dodatkiem wanilii). Ubitą pianę wmieszać delikatnie łyżką do masy z żółtek, mąki i masła, aż do całkowitego połączenia. Jeżeli zamiast cukru z wanilią dysponujemy esencją waniliową, możemy dodać parę kropli na tym etapie i ponownie delikatnie wymieszać.
4. Na końcu dodajemy dowolną ilość żurawiny wedle uznania, możemy dodać też rodzyunki (albo żurawinę zastąpić rodzynkami). Delikatnie mieszamy i przelewamy do foremki, uprzednio wysmarowanej tłuszczem. Pieczemy w nagrzanym piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 180 stopni przez ok. 50 min (do suchego patyczka).

Magda Skrzeczkowska

Herbata po hindusku

Przepis, a właściwie proporcje, powstały po kilku próbach odtworzenia smaku z podróży.



Składniki:

- 2 łyżeczki czarnej, mocnej herbaty**
- 2 szklanki wody**
- 1 szklanka mleka**
- 3 łyżeczki brązowego cukru**
- 1 łyżeczka kardamonu**
- 1 łyżeczka cynamonu**
- pół łyżeczki imbiru**

Przygotowanie:

- 1. W rondelku zagotować wodę, dodać herbatę i przyprawy.**
- 2. Gotować 3-4 minuty, następnie wlać mleko i mieszając dalej podgrzewać przez minutę.**
- 3. Herbatę przelać przez sito. Podawać gorącą.**

Aleksandra Karkowska

Pączki



Smak wykonanych w domu pączków kojarzy mi się z dzieciństwem. W karnawale zawsze robiłyśmy pączki razem z babcią Jadzią. Na tłusty czwartek były obowiązkowo. I koniecznie z wiśnią w środku. Moje pączki wygrały kilka lat temu konkurs „Ciacho Sadyby”, w którym główną nagrodą była publikacja przepisu w magazynie KUKBUK.

Składniki:

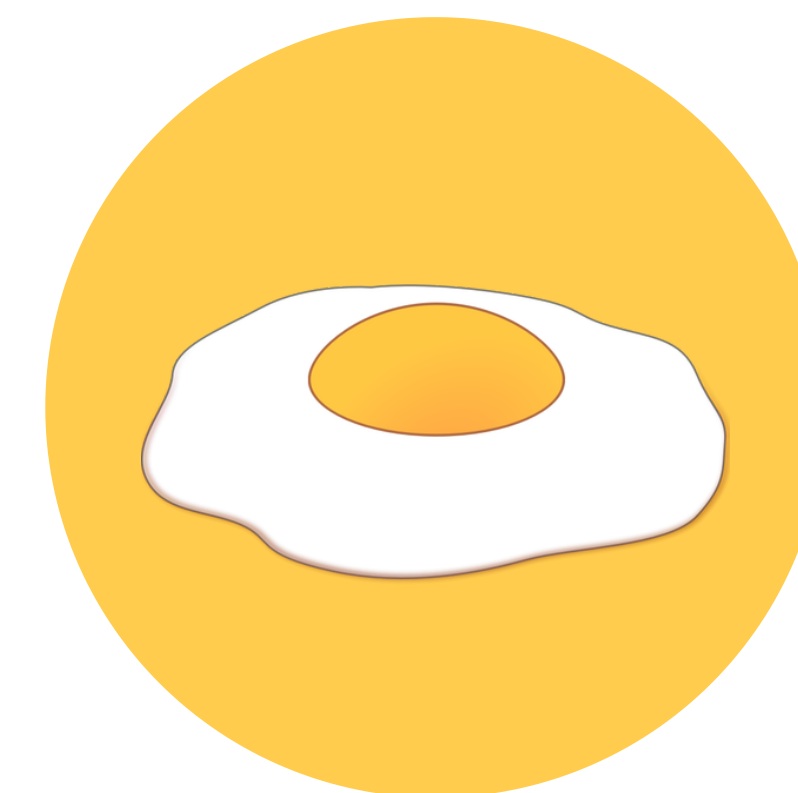
100 g świeżych drożdży
150 g cukru
100 g masła
1 kg mąki pszennej typ 550
500 ml tłustego mleka
6 jajek „zerówek”
1 łyżka soku z cytryny
1 kieliszek spirytusu
szczypta soli
1½ l oleju roślinnego
cukier puder do posypania
ulubiona konfitura (np. wiśniowa, różana, śliwkowa)

Przygotowanie:

1. Drożdże rozkruszyć do małej miseczki, posypać cukrem (czubata łyżka), odczekać moment i dokładnie wymieszać do uzyskania płynnej masy gęstości śmietany. Odstawiamy do wyrośnięcia. Masło rozpuszczamy i odstawiamy do przestygnięcia. Do dużej miski przesiewamy mąkę (z kilograma zostawiamy około ½ szklanki do podsypywania). Dodajemy mleko, żółtka, wyrośnięty rozczyń drożdżowy, sok z cytryny, spirytus, sól. Wyrabiamy ciasto, najlepiej drewnianą łyżką lub mikserem.
2. Kiedy masa jest jednolita, wlewamy rozpuszczone masło (nie może być gorące!). Dalej wyrabiamy, aż w cieście pojawią się bąble i będzie ono odchodzić od łyżki. Miskę z ciastem przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 30-45 minut.
3. Wyrośnięte ciasto przekładamy delikatnie na stolnicę posypaną mąką i rozwałkowujemy na placek o grubości 1½ centymetra. Szklanką wycinamy krążki. Na każdy nakładamy łyżeczką konfiturę. Sklejamy delikatnie brzegi i odkładamy pączek sklejeniem do dołu na stolnicę lub blat podsypywany mąką. Pączki układamy w odległości 4-5 centymetrów od siebie, bo jeszcze wyrosną, i przykrywamy ściereczką.
4. W garnku wysokości około 15 cm podgrzewamy olej. Gdy osiągnie odpowiednią temperaturę (po wrzuceniu kawałeczka ciasta wokół niego utworzą się bąbelki, a samo ciasto będzie wypływać), delikatnie wrzucamy pączki. Smażymy na złoty kolor przez kilka minut z każdej strony. Należy pamiętać, by ogień nie był zbyt duży, bo wtedy pączki z zewnątrz się spalą, a w środku pozostaną surowe. Usmażone przekładamy szczypcami na talerze wyłożone papierowymi serwetkami. Po przestygnięciu przekładamy na półmisek i posypujemy cukrem pudrem.

Magda Skrzeczkowska

Placuszki-serniczki



Przepis pochodzi od cudownej znajomej z Bieszczad. Jest bardzo prosty w wykonaniu, za to po usmażeniu danie prezentuje się wykwintnie. Placuszki są delikatne i puszyste, a ich dodatkowym atutem jest całkowity brak tłuszczu użytego do smażenia. Najlepiej smakują z wiśniową konfiturą. Idealne na śniadanie, deser lub jako przekąska. Kiedy robiłam je po raz pierwszy pomyślałam, że smażenie na suchej patelni nie może się udać. Jednak już po chwili placki zaczęły nabierać odpowiedniego koloru i konsystencji, pozwalającej bez problemu przetrzucić je na drugą stronę. Warto spróbować samemu!

Składniki:

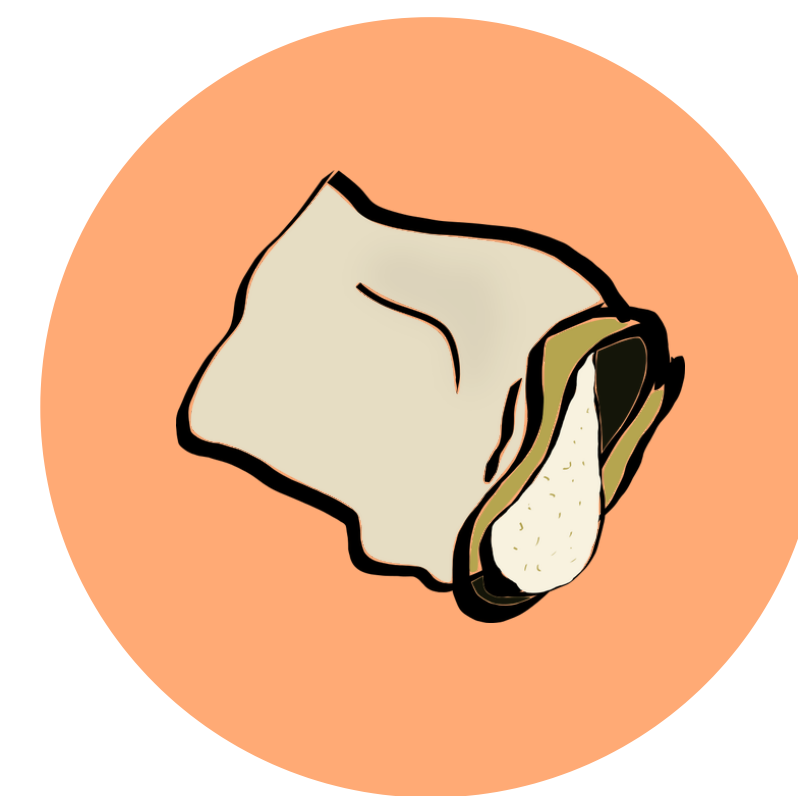
250 g białego sera mielonego
3 jaja
2 łyżki cukru
2 łyżki mąki

Przygotowanie:

1. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z serem i mąką.
2. Białka lekko ubić, delikatnie dodać do serowej masy.
3. Na suchej patelni smażyć płaskie placuszki. Podawać z konfiturą.

Marta Jastrzębowska

Sernik bez sera



Mój tata nie lubi sera, więc mama postanowiła w sekrecie stworzyć nową wersję ciasta bez tego składnika. Tata się rozsmakował i nie zauważył, że w cieście czegoś brakuje. Od tej pory zjada „sernik” z wielkim apetytem.

Składniki:

Ciasto kruche

5 żółtek

20 dag margaryny

2,5 szklanki mąki

0,5 szklanki cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki kakao

Masa

3 duże gęste śmietany 18%

5 białek

3/4 szklanki cukru

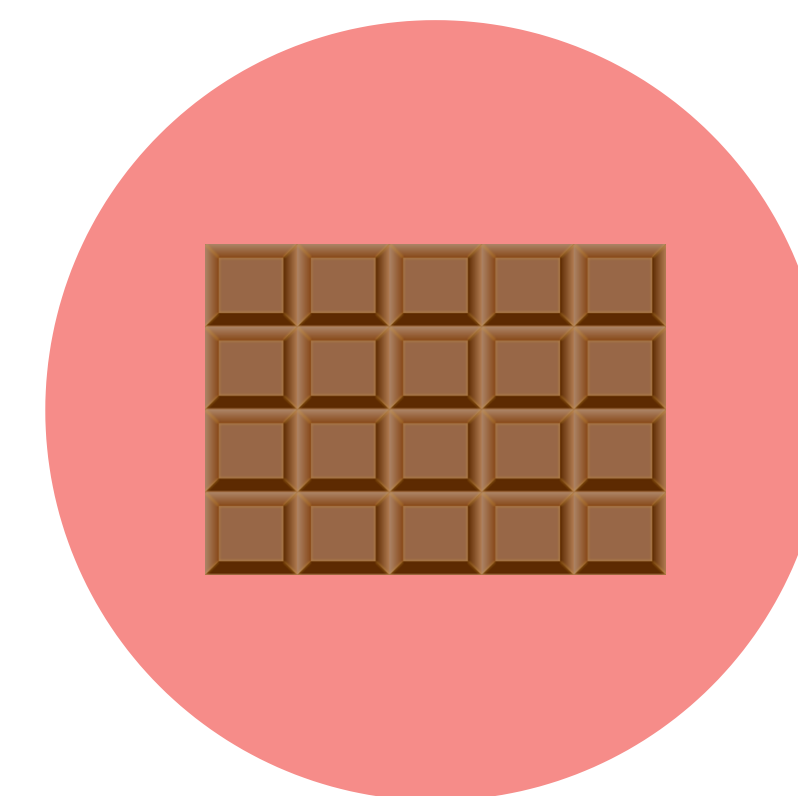
2 budynie śmietankowe

Przygotowanie:

1. 2,5 szklanki mąki pszennej połączyć z 2 łyżkami kakao i 2 łyżeczkami proszku do pieczenia. Do mąki dodać 5 żółtek, 20 dag margaryny i pół szklanki cukru. Margarynę posiekać nożem i ze wszystkich składników zagnieść ciasto, które następnie należy podzielić na 2 części. Pierwszą część wyłożyć na blachę, drugą można lekko zamrozić, żeby zetrzeć ją później na wierzch ciasta.
2. Ubić białka, pod koniec ubijania dodawać powoli cukier, 3 duże śmietany i 2 budynie śmietankowe.
3. Przelewamy masę na ciasto na blasze, następnie ścieramy na nią drugą część ciasta.
4. Piec godzinę w 170-180 stopniach.

Magda Skrzeczkowska

Smocze ciasteczka



W pewien deszczowy dzień z pobliskiej biblioteki wypożyczyliśmy z synkiem książkę, na końcu której znaleźliśmy ten przepis. Po dokonaniu lekkiej modyfikacji (w domu była jedynie ciemna mąka i gorzka czekolada) zrobiliśmy wspólnie masę, a przed pieczeniem dodałam moje ulubione orzechy. Ciasteczka wyszły wspaniale, rozpromieniając nam pochmurne popołudnie. Książkę o smoku zwróciliśmy, a przepis pozostał z nami do dziś.

Składniki:

22 dag mąki pełnoziarnistej

7 łyżek cukru

1 żółtko

cukier waniliowy

pół kostki masła

2 łyżki śmietany

1 łyżeczka proszku do pieczenia

posiekana gorzka czekolada

orzechy pekan

Przygotowanie:

- 1. Z podanych składników zagnieść ciasto, dodać czekoladę i orzechy. Następnie rozwałkować i wykroić szklanką ciastka.**
- 2. Piec 15-20 min w 180 stopniach.**

Katarzyna Jasińska (Maria Kazimiera Sobieska)

Ulipki

Maria Kazimiera Sobieska wiele podróżowała. Gdy orszak królewski zbliżał się do kolejnego pałacu, dworu czy innej siedziby, gdzie królowa zatrzymywała się na noc, od razu z kuchni dał się słyszeć odgłos ubijanych jajek na omlety, które Marysienka uwielbiała. Uwielbiała też ulipki.



Składniki:

- 35 łutów mąki pszennej (ok. 450 g)
- 1 szklanka mleka
- cukier
- 2 kwatery śmietany gęstej słodkiej (2 szklanki)
- cukier tłuczony (puder)
- chleb razowy
- masło
- krzak rozmarynu

- drewniane wałeczki

Przygotowanie:

- 35 łutów mąki przedniej pszennej przesiej i z mlekiem rozrób, coby konsystencję jako na opłatki otrzymać. Cukru wedle uznania dodaj.
- Na żelaza rozgrzane łyżką lej i piecz obustronnie tako jak opłatki. Ciepłe na wałeczki drewniane nawijaj.
- Dalej pianę przygotuj. 2 kwatery śmietany, gęstej i słodkiej z 1 łyżką cukru tłuczonego ubijaj, aż pianę otrzymasz.
- Chleb rżany (razowy) na płasko przekrój, aż z części pierwszej ośrodek (miękkisz chleba) wybierz. W miejsce to masła nałóż, coby chleb do misy przykleić. W niego krzak rozmarynu wbij i pianą obłóż, aby jako ośnieżone gałązki wyglądało. Na nie nakładać się będzie rurki upieczone, które pianą bitą i rozmarynem napełnione zostaną. Ulipki cukrem do smaku obsypać można.

Wybrane książki kucharskie dostępne w filiach Biblioteki na Pradze-Południe:

- L. Doeser, „Kuchnia azjatycka. Potrawy chińskie, wietnamskie, indonezyjskie, japońskie i inne”, Elipsa, Warszawa 2003.
- M. Dymek, „Jadłonomia. Kuchnia roślinna. 100 przepisów nie tylko dla wegan”, Wydawnictwo Dwie Siostry, Warszawa 2017.
- A. Fiedoruk, „Kuchnia kresowa”, Zysk i S-ka, Poznań 2008.
- A. Królak, „Z działki, z lasu i takie tam”, Wydawnictwo Dwie Siostry, Warszawa 2013.
- N. Lawson, „Nigella gryzie”, Filo, Warszawa 2006.
- E. Ługowska, „Misa mocy: przewodnik po kuchni zmieniającej świat”, Znak, Kraków 2020.
- W. Madejska, „Bez glutenu. Bez wyrzeczeń. Natchnione przepisy dla bezglutenowców, wegetarian i całej reszty świata”, Helion, Gliwice 2015.
- S. Majcher, „Gotuję, nie marnuję: kuchnia zero waste po polsku”, Buchmann - Grupa Wydawnicza Foksal, Warszawa 2018.
- J. Mizera, „Dieta okienkowa. 90 autorskich przepisów”, Zwierciadło, Warszawa 2020.
- K. Matoga, „Koktajle. Naturalne źródło witalności”, SBM, Warszawa 2018.
- J. Oliver, „Superfood na co dzień, Insignis Media”, Kraków 2015.
- C. Piras, „Culinaria Italia. Kulinarna podróż po Włoszech”, Konemann Verlag, Koln 2001.
- A. Wasilewska, „Kuchnia indyjska z przyprawami leczącymi”, Astrum, Wrocław 2002.
- Z. Różycka, „Alfabet ciast”, Wydawnictwo Dwie Siostry, Warszawa 2015.