

Przepis na maślane ciasteczka



Składniki

- 250 g mąki pszennej
- 90 g cukru pudru
- 1 żółtko, zimne
- 190 g masła, zimnego

Sposób przygotowania

- Składniki na ciasto kruche zagnieść na jednolitą masę. (Masło pokroić uprzednio na małe kawałki). Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.
- Schłodzone ciasto krótko zagnieść i rozwałkować na posypanym mąką blacie na grubość ok. 5 mm. Z ciasta wykrawać dowolne kształty foremką i układać je w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. (Wychodzą 3 blachy ciasteczek).
- Piec w nagrzanym piekarniku ok. 10 minut, jedną blachę po drugiej, w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół), aż ciasteczka lekko się przyrumienią. Po upieczeniu pozostawić do całkowitego ostygnięcia
- Możesz również przystroić swoje ciasteczka czekoladą. Smacznego!

Matylda Blaszyk, Puszczykowo, Poland

Butter Cookies



Ingredients

- 250 g of wheat flour
- 90 g of powdered sugar
- 1 egg yolk, cold
- 190 g butter, cold

A method of preparing

- Knead the ingredients for the shortcrust pastry into a uniform mass. (Cut the butter into small pieces first). Wrap in cling film and put in the fridge for about 1 hour.
- Knead the cooled dough briefly and roll it out on a floured surface to a thickness of approx. 5 mm. Cut out any shapes from the dough using a cookie cutter and place them at intervals on a baking tray lined with baking paper. (Make 3 cookies sheets).
- Bake in a preheated oven for about 10 minutes, one tray after another, at 180°C (top-bottom heater), until the cookies are lightly browned. After baking, leave to cool completely
- You can also decorate your cookies with chocolate. Enjoy your meal !

Matylda Blaszyk, Puszczykowo, Poland

Chocolate chip cookies



Yield: 30 cookies.

Ingredients for chocolate chip cookies:

- 115 g butter (85 g softened and 30 g melted)
 - 100 g sugar
 - 100 g brown sugar
 - 1 tsp vanilla extract
 - 1 egg
 - 200 g plain flour
 - 1/2 tsp bicarbonate of soda
 - 1/4 tsp salt
 - 150 g dark chocolate chips
- All ingredients should be at room temperature.

How to make it :

Mix mix the butter with both sugar until light and fluffy. Whip the egg with vanilla extract in a special bowl. Sift the flour add some soda and salt into the bowl and mix. Add slowly whipped egg and butter with sugar mix well. Add chocolate chips and stir.

Put the baking paper on the baking tin. Using tea spoon make scoops on the tin. Spread some more chocolate chips on the top of each cookie.

Bake at 175°C for about 11 – 12 minutes or until the edges become brown and firm but still soft in the middle. Leave on the tray for a couple of minutes to set and then lift onto a cooling rack. Enjoy !

Made by Hubert Baumgart, Puszczykowo, Poland

Ciasteczka z kawałkami czekolady



Wyjdzie: 30 ciasteczek.

Składniki na ciasteczka czekoladowe:

- 115 g masła (85 g miękkiego i 30 g roztopionego)
- 100 g cukru
- 100 g brązowego cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 jajko
- 200 g mąki zwykłej
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/4 łyżeczki soli
- 150 g kawałków gorzkiej czekolady

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Jak to zrobić :

Masło utrzeć z obydwoma cukrami na jasną i puszystą masę. W specjalnej misce ubij jajko z ekstraktem waniliowym. Mąkę przesiej do miski, dodaj odrobinę sody i soli, wymieszaj. Dodać powoli ubite jajko i masło z cukrem, dobrze wymieszać. Dodać kawałki czekolady i wymieszać.

Położ papier do pieczenia na blasze do pieczenia. łyżeczką do herbaty robimy porcję na blaszce. Na wierzchu każdego ciasteczka położy więcej kawałków czekolady.

Piec w temperaturze 175°C przez około 11 - 12 minut lub do momentu, aż brzegi staną się brązowe i twarde, ale wciąż miękkie w środku. Pozostawić na blaszce na kilka minut, aby stężało, a następnie wyjąć na kratkę do studzenia.

Smacznego!

Made by Hubert Baumgart, Puszczykowo, Poland

„Makiełki”



Składniki:

- 500g makaronu „łazanki”
- 500g maku
- 250g masła
- 300g bakalii
- 3 żółtka z jaj
- skórka z 1 cytryny
- 3 łyżki miodu lipowego
- trochę mleka do rozrzedzenia maku

Sposób przygotowania:

500g maku namoczyć w mleku na 24 godziny. W kolejnym dniu sparzyć go i zemleć.

Ugotować makaron.

250g masła stopić i gorące wylać na mak, ostudzić masę. Dodać: 300g bakalii, 3 żółtka z jaj, skórkę z cytryny oraz 3 łyżki miodu lipowego, wymieszać. Jeśli masa jest za gęsta to dolać mleka według uznania. Wymieszać z ugotowanym makaronem i razem podgrzać.

Made by Emilia Witman, 6B Puszczykowo, Poland

„Makiełki”



Ingredients:

- 500g "łazanki" pasta
- 500g poppy seeds
- 250g butter
- 300g of dried fruit
- 3 egg yolks
- zest of 1 lemon
- 3 tablespoons of linden honey
- some milk to dilute the poppy seeds

A method of preparing:

Soak 500g of poppy seeds in milk for 24 hours. The next day, blanch and grind it.

Cook pasta.

Melt 250g of butter and pour it hot onto the poppy seeds, let the mixture cool down. Add: 300g of dried fruits, 3 egg yolks, lemon zest and 3 tablespoons of linden honey, mix. If the mixture is too thick, add milk as desired. Mix with cooked pasta and heat together.

Made by Emilia Witman, Puszczykowo, Poland

POPPY SEED CAKE



(large portion) ingredients:

Cake:

- 2 and 3/4 cups of wheat flour
- 3/4 cup of sugar
- 75g of butter
- 1/2 cup of milk
- 1 L egg
- 40g of yeast
- pinch of salt

Crumble:

-2 and 1/4 cups of flour

-1 L egg

-3/4 cup of sugar

-150g butter

-1 tablespoon of vanilla sugar

-1 teaspoon of baking powder

Additionally:

-900g of poppy seed mass in a can

-raisins, almonds, orange peel for the poppy seed mass (who likes what)

Dissolve yeast and 1 tablespoon of sugar in warm milk. Set aside covered until it starts to rise.

Place flour, sugar, salt, melted and cooled butter and 1 egg in a large bowl. Knead until the dough is smooth. If it is very sticky, add flour (it should come away from the bowl). Set aside in a warm place for about 1 hour, until it doubles in volume. Knead all the crumble ingredients and rub them in your hands to form lumps.

Place the risen dough on a greased baking tray measuring 40x25cm. Place the previously prepared poppy seed mixture on the dough with any additions you like and sprinkle with streusel.

Bake at 180 degrees for about 40 minutes. After cooling down, the poppy seed cake can be frosted.

Made by pupils of Class 7B, Puszczykowo, Poland

MAKOWIEC NIEZAWIJANY



(duża porcja) składniki:

Ciasto:

-2 i 3/4 szklanki mąki pszennej

-3/4 szklanki cukru

-75g masła

-1/2 szklanki mleka

-1 jajko L

-40g drożdży

-szczypta soli

Kruszonka:

-2 i 1/4 szklanki mąki

-1 jajko L

-3/4 szklanki cukru

-150g masła

-1 łyżka cukru waniliowego

-1 łyżeczka proszku do pieczenia

Dodatkowo:

-900g masy makowej w puszcze

-rodzynki, migdały, skórka pomarańczy do masy makowej (kto co lubi)

W ciepłym mleku rozpuszczamy drożdże i 1 łyżkę cukru. Odstawiamy pod przykryciem do momentu aż zaczną się podnosić.

W dużej misce umieszczamy mąkę, cukier, sól, roztopione i przestudzone masło, 1 jajko. Wyrabiamy do momentu aż ciasto będzie gładkie. Jeśli będzie się mocno kleić, dosypujemy mąkę (powinno odchodzić od miski). Odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1h, do podwojenia objętości. Wszystkie składniki na kruszonkę zagniatamy i rozcieramy w dłoniach tak by powstały grudki.

Wyrośnięte ciasto przekładamy na natłuszczoną masłem blaszkę o wymiarach 40x25cm. Na ciasto wykładamy wcześniej przygotowaną masę makową z dodatkami jakie lubicie i posypujemy kruszanką.

Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 40 minut. Po wystygnięciu makowiec można polukrować.

Made by pupils of Class 7B , Puszczykowo, Poland

MAKOWIEC

SKŁADNIKI:

- 250g mielonego maku
- 1 ½ szklanki mleka roślinnego
- 6 jajek
- Szczypta soli morskiej
- 150g masła klarowanego
- 150g cukru kokosowego
- 400g jabłek
- 3 łyżki mąki kukurydzianej
- 3 łyżki mąki gryczanej(lub 6 łyżek samej mąki gryczanej)
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta cynamonu
- szczypta wanilii
- 2 garście rodzynek
- 4 łyżki syropu z agawy
- 1 tabliczka czekolady
- 1 garść płatków migdałów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sparz mak, następnie przepłucz na sitku pod bieżącą wodą i gotuj z mlekiem roślinnym przez 30minut.

Odstaw mak do przestudzenia, zmiel go w malakserze.

Białka ubij na pianę ze szczyptą soli.

Masło wymieszaj z cukrem kokosowym, żółtkami i wanilią.

Jabłka zetrzyj na tarce o średnich oczkach.

Wymieszaj z masą makową, mąkami, cynamonem, sodą i proszkiem do pieczenia, sparzonymi rodzynekami i syropem z agawy.

Wszystko wymieszaj i przełóż do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia.

Makowiec piecz w 180°C przez około 40 minut.

Rozpuść czekoladę.

Płynną czekoladę polej ostudzone

Ciasto i udekoruj płatkami migdałów.



Made by Maurycy Nowak 4 B, Puszczykowo, Poland

PO ANGIELSKU

INGREDIENTS:

- 250 g ground poppy seeds
- 1 ½ cups plant-based drink
- 6 eggs
- a pinch of sea salt
- 150 g clarified butter
- 150 g coconut sugar
- 400 g apples
- 3 tablespoons corn flour
- 3 tablespoons buckwheat flour (or simply 6 tablespoons of buckwheat flour)
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon baking powder
- a pinch of cinnamon
- a pinch of vanilla
- 2 handfuls of raisins (blanched)
- 4 tablespoons of agave syrup
- 1 bar of chocolate
- 1 handful of walnuts

PREPARATION

Blanch the poppy seeds, then rinse them in a strainer under running water and cook with vegetable drying for 30 minutes.

Set the poppy seeds aside to cool and grind them in a blender.

Beat the egg whites with a pinch of salt until foamy.

Butter with coconut sugar, egg yolks and vanilla.

Grate the apples on a medium-sized grater.

Mix with the poppy seed mass, flour, cinnamon, soda and washing powder, scalded raisins and agave syrup.

All that can be put into cake tins is to line them with washing paper.

Poppy seed cake baked at 180°C for about 40 minutes.

Melt the chocolate.

Pour the cooled liquid chocolate over it

Dough and decorate with almond flakes.



Made by Maurycy Nowak 4 B, Puszczykowo, Poland

PIERNIK STAROPOLSKI



500g miodu płynego

220g cukru

po 130g smalcu i masła

1Kg mąki totrowej

3 duże całe jaja

3 łyżeczki sody oczyszczonej

120g mleka

płaska łyżeczka soli

40g przyprawy do piernika

2 łyżki ciemnego kakao

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA

Miód, cukier, smalec, masło roztopić razem ale nie gotować. Przystudzić i dodać reszcie składników. Dobrze wymieszać do całkowitego połączenia. Ciasto przekładamy do czystej szklanej miski, obwiązujemy czystą gazą lub ściereczką i wstawiamy do lodówki lub w inne chłodne miejsce na około 5-6 tygodni. Po upływie czasu dojżewania wyjmujemy ciasto z lodówki na 3-4 godziny przed pieczeniem. Ciasto zagniatamy i dzielimy na 3 części. Wałkujemy 3 blaty ciasta i każdy pieczemy w 160°C przez 20 minut. Ciepłe blaty przekładamy gorącymi powidłami, zawijamy szczelnie w folie spożywczą i obciążamy równo miernie i odstawiamy w chłodne miejsce nac minimum 2 tygodnie. Gotowy piernik dzielimy na części oblewamy polewą czekoladową

Made by Stanisław Pawlak 6A, Puszczykowo, Poland

OLD POLISH GINGER BREAD



INGREDIENTS:

500g liquid honey	3 teaspoons of soda
220g of sugar	plum stew
130g of lard	120 g of milk
130g of butter	1 teaspoon of salt
1kg of flour	40 g of gingerbread seasoning
3 large eggs	1 spoon of cacao

HOW TO MAKE IT

- Melt honey, sugar, lard, butter but don't boil in a pot
- chill it and add slowly the rest of ingredients
- mix it well to make smooth dough
- place it in a bowl and leave in a cold place for 5-6 weeks
- after 5-6 weeks take the dough out the cold place
- knead the dough and divide into 3 pieces
- roll the dough and put on the tin bake each part for 20 min. 160°C
- put the plum stew in a pot and heat it and pit them, then wrap the gingerbread in foil and leave for another 2 weeks. Pour some hot chocolate on it. **Made by Stanisław Pawlak 6A**

BIGOS



SKŁADNIKI:

1kg kapusty kiszonej	10 suszonych śliwek
50g suszonych grzybów	5 ziarn jałowca
1kg wieprzowiny	1 łyżeczka majeranku
2 cebule	1 łyżeczka klinka
400g kielbasy wieprzowej	czarny pieprz
2 łyżki koncentratu pomidorowego	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 Namocz grzyby 2h przed gotowaniem. Ugotuj je odziedz i pokrój. Nie wylewaj wody od gotowania grzybów

2 ugotuj kapuste w garnku do miękkości

3 pokrój mięso w kostkę pokrój cebule, usmaż mięso z cebulą i jałowcem oraz kielbasą i smaż razem

4 usmażone mięso dodaj do kapusty

5 Dodaj śliwki, koncentratu, majeranku i pieprz

7 całość gotuj na małym ogniu

6 klimek zalej wrzątkiem, odziedz i dodaj do bigosu

Made by pupils of Class 6A, Puszczykowo

SAUERKRAUT STEW



Ingredients:

1kg sauerkraut

sog of dried wilol mushrooms

1kg pork

2 onions

400g of park sausage

2 spoons of tomato poste

10 drived plums

1 teaspoon of sumin

5 cans majoram

6 black pepper to season

HOW TO MAKE

- soak the willow mushrooms 2 hours before cooking. Then cook them until tender, drain and cut into smaller pieces, leave the broth from cooking.

Cook sauerkraut in a big pat until tender.

- Chop pork, onions, sausages and try them in the pan adding juniper add fried meat and sausages to the cooked Sauerkraout cook slowly stiring from time to time. **Made by pupils of Class 6A**

KARP W GALARECIE



Składniki

2 carp fillets or 1 carp weighing 1.5kg, half a lemon, a liter of water, 2 medium-sized carrots, 1 medium-sized parsley root, a piece of celery root, half a medium leek or onion, a handful of green peas, 3 teaspoons of gelatin.

Przyprawy

garść natki pietruszki, łyżeczka [płaska] soli, 1/3 łyżeczki ziaren pieprzu, jeden listek laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeżeli masz całą rybę nie zapomnij o odpowiednim przygotowaniu karpia tak by zrobić filety. Kupowane filety umyj i oczyść z łusek. Oszuszyć solą, dodaj sok z cytryny [wszystko na oba filety]. Umieść je na naczyniu z przykryciem na około 2-3 godziny do lodówki. Po tym czasie pokrój paski o podobnej szerokości. Wywar zacznij gotować 1 godzinę przed wyjęciem karpia z lodówki. W średniej wielkości garnku umieść umyte i obrane warzywa [marchwi nie krój] Porę lub cebulę krój wzdłuż na pół. Resztę warzyw dowolnie dodaj jeszcze wszystkie przyprawy. Na koniec ustaw na wysoką moc palnika. Gdy bulion zacznie się gotować od razu zredukuj moc do takiej by tylko lekko mrużał. Gotuj przez godzinę. Pamiętaj gotuj cały czas pod przykryciem. Gdy zupa się ugotuje wyjmij warzywa z bulionu. Do bulionu delikatnie włóż karpia. Gotuj bez przykrycia przez 15-20 minut. Po ugotowaniu odziel 800ml bulionu i rozpuszczasz w nim żelatynę. Połóż na pół miski i zalej bulionem ostrzygniętym z żelatyną włóż na 2 godziny do lodówki i gotwe.

Made by Aleksandra Bober 6A, Puszczykowo, Poland

CARP IN JELLY



INGREDIENTS

2 carp fillets or 1 carp weighing 1.5kg, half a lemon, a liter of water, 2 medium-sized carrots, 1 medium-sized parsley root, a piece of celery root, half a medium leek or onion, a handful of green peas, 3 teaspoons of gelatin.

HOW TO MAKE

If you have a whole fish, don't forget about the proper preparation of carp to make fillets. Wash or clean the purchased fillet from scales. Sprinkle with salt, add lemon juice [everything on both fillets]. Place them in a container with a cover for about 2-3 hours in the refrigerator. After this time, cut strips of similar width. Start boiling the broth 1 hour before taking the carp out of the refrigerator. In a medium-sized pot, place washed and peeled vegetables [do not cut carrots]. Cut leeks or onions in half lengthwise. Add the rest of the vegetables and all the spices as desired. Finally, set the burner to high heat. When the broth starts to boil, immediately reduce the heat so that it only simmers lightly. Cook for an hour. Remember to cook it all the time covered. When the soup is cooked, remove the vegetables from the broth. Gently place the carp in the broth. Cook uncovered for 15-20 minutes. After cooking, separate 800ml of broth and dissolve gelatin in it. Divide the mixture in half, pour the jellied broth, put it in the refrigerator for 2 hours, and it's ready.

Made by Aleksandra Bober 6A, Puszczykowo, Poland

USZKA

link do filmu gdzie jest pokazane jak lepić uszka

<https://www.youtube.com/watch?v=RbhEEDBloDE>



CIASTO: 1 kg mąki przenej,1 jajko,1 szklanka oleju,1 1/2 szklanki ciepłej wody.

Podane proporcje są na mniej więcej 100 uszek wszystkie składniki zagniatamy aż ciasto będzie gładkie i dprężyste. Nie powinno się kleić. wodę dodajemy stopniowo żeby nie było za dużo. jeśli się okaże, że trzeba jej dodać to dodaj. Gotowe ciasto rozwałkujemy. Wykrawamy małe kółka, nakładamy farsz zawijamy w uszka

FARSZ:

150g suszonych grzybów

1 cebula

1 garść kapusty kiszanej

sól i pieprz

Grzyby namoczyć o trochę obgotować. Kapuste też chwilę gotować żeby zmiekła. Cebulę pierw zmielić w maszynce do mielenia mięsa, a potem dać trochę oleju zeszklić tą cebulkę. Przygotowane grzyby i kapuste też zmielić w tej maszynce. Wszystko razem połączyć [cebulę razem z tym olejem co smażyliśmy] następnie dodajemy soli i pieprzu dla smaku. Proporcje mogą się trochę różnić od tych podawanych trzeba na bieżąco coś dodać lub odjąć. Gotowe uszka gotujemy w osolonej wodzie

SMALL DUMPLINGS [USZKA-EARS]



INGREDIENS FOR DOUGH 100 SMALL DUMPLINGS

1kg of flour

1 egg

1 glass of oil

1 1/2 flass warm water

INGREDIENTS FOR FILLING:

150g of dried wild mushrooms, 1 onion

150 g of sauerkraut, salt and black pepper

HOW TO MAKE:

- on the postry board or on the table knead all the ingredients to make smoth and flexible dough [the dough shouldn't be sticky
- roll the dough to make it thin
- cut the round shapes using a small cup
- put some filling and stick the dumplings folding in half with fingers
- hold the edges of the dompling and stick them togethear over the part with fillings in a saltywater until they go up
- serve them with soup-BARSZCZ **Made by Maja Brzowska, Oliwier Jankowski 6**

Cheesecake

Ingredients:

- 1.200g of butter
- 2.1 glass of water
- 3.6 eggs
- 4.1kg of mincel cottage cheese
- 5.150ml of double cream
- 6.40g potato flour
- 7.100g of orange candied peel

Glaze:

- 1.½ glass of sugar
- 2.100g of dark chocolate
- 3.60ml of double cream

How to make:

- 1.Take eggs,butter and cottage cheese out from the fridge 2 hours before baking.
- 2.Separate yolks and whites.
- 3.Whip butter icing sugar to make fluffy dough.
- 4.mix slowly adding yolks one by one.
- 5.add cottage cheese and mix well.
- 6.add slowly double cream and potato flour to make a smooth and mix the mixture.
- 7.Whip the whites with a pinch of salt to make stiff foam.
- 8.Add the whipped whites slowly and stir, add the orange candied peel (leave 2 spoons to decorate)
- 9.spread some butter on the tin and put some baking paper.
- 10.Heat the oven and place the tin in it.
- 11.Bake 60 min 170 c. After baking, chill it.



Glaze:

1. Melt the chocolate pieces with double cream and sugar in a pot. **Made by Klara Kalinowska**

2. Coat the cheesecake with the chocolate glaze and decorate with orange peel **5B, Puszczykowo**

Sałatka niemiecka

Składniki:

- 1.5 dużych ziemniaków
- 2.3 duże ogórki kiszzone
- 3.Sól i pieprz do smaku
- 4.4 łyżki stołowe majonezu

Przygotowanie:

- 1.Obierz i ugotuj ziemniaki w osolonej wodzie, odstaw do ostudzenia (można użyć ziemniaków ugotowanych wcześniej)
- 2.Ogórki pokrój w drobną kostkę ~5x5mm.
- 3.Przestudzone ziemniaki pokrój w drobną kostkę jak ogórki.
- 4.Ogórki i ziemniaki włóż do dużej miski, dodaj sól i pieprz do smaku
- 5.Dodaj majonez i wymieszaj z pozostałymi składnikami.

German salad

Ingredients:

- 1.5 large potatoes
- 2.3 large sour cucumbers
- 3.Salt and pepper to taste
- 4.4 tablespoons of mayonnaise



How to make:

- 1.Peel and boil the potatoes in salted water, set aside to cool (you can use potatoes cooked in advance)
- 2.Cut cucumbers into small cubes ~5x5mm.
- 3.Cut cooled potatoes into small cubes like cucumbers.

4. Place cucumbers and potatoes in a large bowl, add salt and pepper to taste.

5 .Add mayonnaise and mix with remaining ingredients.

Made by Piotr Niedzialkowski 5B, Puszczykowo, Poland

CZYSTY BARSZCZ

Składniki:

- 1.2 litry bulionu mięsno-warzywnego
- 2,50-60 dag buraków
- 3,3 sztuki suszonych grzybów
- 4.15 dag jabłek
- 5.kwas buraczany
- 6.sól
- 7.cukier
- 8.czosnek liście laurowe
- 9.ziele angielskie majeranek
- 10.przyprawy do smaku.



Przygotowanie:

- 1.Buraki oczyścić, opłukać, obrać i zetrzeć na tarce o dużych otworach.
- 2.Zalać je bulionem, namoczonymi i pokrojonymi w paski grzybami, jabłkami oraz przyprawami.
- 3.Gotować przez kilka minut.
- 4.Pozostawić w garnku pod przykryciem, następnie odcedzić i doprawić do smaku.

Made by Maja Sobańska 5B, Puszczykowo, Poland

PURE BORSHCH

Ingredients:

- 1.2 liters of meat and vegetable broth
- 2.50-60 dag of beets
- 3.3 pieces of dried mushrooms
- 4.15 dag of apples
- 5.beetroot acid
- 6.salt
- 7.sugar
- 8.garlic bay leaves
- 9.allspice marjoram
- 10.seasoning to taste.



How to make:

- 1.Clean the beetroots, rinse them, peel them, and grate them on the grater with large holes.
- 2.Pour the meat broth over them, soaked and cut into strips mushrooms, the apples as well as spices.
- 3.Cook for a few minutes.
- 4.Leave in the pot covered, then strain and season to taste.

Made by Maja Sobańska 5B, Puszczykowo, Poland

Pierogi z kapustą i suszonymi grzybami

Składniki:

- 1.500 g mąki pszennej
- 2.3/4 szklanki letniej wody
- 3.50 g miękkiego masła
- 4.1 jajko
- 5.2 żółtka
- 6.1 łyżeczka soli

Farsz:

- 1.400 g kiszonej kapusty
- 2.100g suszonych grzybów
- 3.1 duża marchew
- 4.3 łyżki oliwy z oliwek
- 5.2 średniej wielkości cebule
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1.Cebulę pokrój w drobną kostkę i podsmaż na rozgrzanej oliwie.
- 2.Kapustę posiekaj i odcisnij z nadmiaru wody.
- 3.Grzyby opłucz w gorącej wodzie. W garnku zagotuj wodę, wrzuć grzyby i kapustę.
- 4.Dodaj startą na grubszych oczkach marchew.



5. Gotuj przez około 30 minut, aż kapusta będzie miękka. Dobrze ją odcedź.
6. Podsmażoną na złoty kolor cebulę połącz z kapustą i marchewką i całość smaż przez około 15 minut. Dopraw odpowiednią ilością soli i pieprzu.
7. Teraz możesz przejść do przygotowania ciasta. Mąkę wysyp na stolnicę i dodaj miękkie masło, jajko, żółtka, sól oraz stopniowo dolewaj wody.
8. Zagnieć na elastyczne i miękkie ciasto. Ciasto przykryj ściereczką i odstaw na 15 minut żeby odpoczęło.
9. Po tym czasie rozwałkuj ciasto na stolnicy na cienki placek około 2-3 mm.
10. Za pomocą szklanki wykrój z przygotowanego ciasta kółka. Na środku każdego z nich umieść po 1 łyżce farszu. Dokładnie zlep boki, formując pierogi.
11. Pierogi wrzuć do wrzątku i gotuj. Wyciągnij za pomocą łyżki cedzakowej po około 3 minutach od wypłynięcia pierogów.

Made by Maja Sławowczyk 5B, Puszczykowo, Poland

Dumplings with cabbage and dried mushrooms

Ingredients:

wheat flour

3/4 cup lukewarm water

50 g soft butter

1 egg

2 egg yolks

1 teaspoon of salt



Stuffing:

3 1.400 g sauerkraut

4 2. 100 g dried mushrooms

5 3.1 large carrot

6 4.3 tablespoons olive oil

7 5.2 medium onions

8 Salt, pepper to taste

Preparation:

1. Finely dice the onions and fry in hot olive oil.

2. Chop the cabbage and drain off any excess water.

3. Rinse the mushrooms in hot water. Bring water to a boil in a pot, add mushrooms and cabbage.

4. Add carrots, roughly grated.

5. Cook for about 30 minutes until the cabbage is tender. Drain well.

6. Combine the golden fried onions with the cabbage and carrots and cook for some minutes. Season with enough salt and pepper.

7. Now you can move on to preparing the dough. Pour the flour onto a pastry board and add the soft butter, egg, egg yolks, salt and gradually add water.

8. Knead into an elastic and soft dough. Cover the dough with a cloth and set aside to rest for 15 minutes.

9. After this time, roll the dough out on the board into a thin sheet approximately 2-3 mm thick.

10. Using a glass, cut circles out of the prepared dough. Place 1 tbsp of the filling in the centre of each circle. Press the sides together to form a dumpling.

11. Drop the dumplings into boiling water and cook. Remove with a slotted spoon about 3 minutes after they have risen to the surface.

Made by Maja Sławowczyk 5 B, Puszczykowo, Poland

LEKKI BIGOS Z SUSZONYMI MORELAMI



SKŁADNIKI

PRZYPRAWY

- Bulion warzywny – 500ml
- Gałka muszkatołowa mielona- 1 szczypta
- Liść laurowy- 3 szt
- Papryka mielona słodka- 0,5 łyżeczki
- Pieprz cytrynowy- 1 szczypta
- Sól- 1 szczypta
- Ziele angielskie- 5 szt

BIGOS

- Cebula czerwona 2 szt
- Curry 1 łyżeczka
- Grzyby suszone 50g
- Imbir świeży 1 szt
- Kmin rzymski 1 szczypta
- Olej rzepakowy 4 łyżki
- Pomidor suszony 50g

- Sos sojowy 3 łyżki
- Żurawina suszona 30g
- Morele suszone 50g
- Kapusta kwaszona 500g
- Ząbek czosnku 3 szt
- Jabłko czerwone 1 szt

Krok 1 podsmażamy warzywa

Grzyby zalewamy letnią wodą i odstawiamy do namoczenia na około 1 godzinę. Czosnek kroimy w cienkie plasterki, cebule w kostkę. Imbir ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Olej rozgrzewamy w garnku z grubym dnem. Podsmażamy imbir wraz z curry i kminem rzymskim. Dodajemy czosnek, cebulę i smażymy aż do zeszklenia. Jabłko kroimy w większą a suszone pomidory w drobną kostkę i dodajemy wraz z namoczonymi grzybami do garnka. Dolewamy sos sojowy.

Krok 2 dodajemy kapustę do bigosu

Kapustę płuczemy na sitku pod bieżącą wodą. Odsączamy i siekamy. Dodajemy ją do garnka razem z morelami pokrojonymi w paseczki i żurawiną. Bigos doprawiamy pozostałymi przyprawami. Podsmażamy około 2 minut, mieszając. Dolewamy bulion warzywny i dusimy na małym ogniu około 1 godziny, aż kapusta stanie się miękka.

Made by Antoni Pszczonka, Filip Cytryński, Szymon Rembarz, Stanisław Czarnecki, 4A

Puszczykowo, Poland

LIGHT HUNTER'S STEW WITH DRIED APRICOTS



INGREDIENTS

SPICES

- Vegetable broth – 500ml
- Ground nutmeg - 1 pinch
- Bay leaf - 3 pcs
- Ground sweet pepper - 0.5 teaspoon
- Lemon pepper - 1 pinch
- Salt - 1 pinch
- Allspice - 5 pcs

HUNTER'S STEW

- Red onion 2 pcs
- Curry 1 tsp
- Dried mushrooms 50g
- Fresh ginger 1 pc
- Cumin 1 pinch
- Rapeseed oil 4 tablespoons

- Dried tomato 50g
- Soy sauce 3 tablespoons
- Dried cranberries 30g
- Dried apricots 50g
- Sauerkraut 500g
- Garlic clove 3 pcs
- Red apple 1 pc

Step 1: fry the vegetables

Pour lukewarm water over the mushrooms and leave to soak for about 1 hour. Cut the garlic into thin slices and the onion into cubes. Grate the ginger using a fine grater. Heat the oil in a pot with a thick bottom. Fry the ginger with curry and cumin. Add garlic, onion and fry until translucent. Cut the apple into larger pieces and the dried tomatoes into small cubes and add them to the pot along with the soaked mushrooms. Add soy sauce.

Step 2: add cabbage

Rinse the cabbage in a strainer under running water. Drain and chop. Add it to the pot together with apricots cut into strips and cranberries. Season the bigos with the remaining spices. Fry for about 2 minutes, stirring. Add the vegetable broth and simmer over low heat for about 1 hour until the cabbage becomes soft.

Made by Antoni Pszczonka, Filip Cytryński, Szymon Rembarz,

Stanisław Czarnecki, 4A

Puszczykowo, Poland

Polish Gingerbread



Ingredients:

3 cups of flour,
2 eggs,
3 tablespoons of honey,
125 g of butter,
1/3 cup of milk,
3 tablespoons of cocoa,
40 grams of spices,
1 teaspoon of soda.

How to make:

Mix all ingredients, knead the dough with your hands on the table, roll it out thinly and cut out various patterns. Bake cookies on a tray lined with paper in the oven for about 15 minutes at 170 degrees. Wait until cookies cool down and decorate them. Enjoy your meal !

Made by Filip Janashek 5A, Puszczykowo, Poland



Bigos

English translation

Ingredients:

1 kilo of fresh cabbage (half a medium head)
2 kilograms of cabbage (+ 2.5 cups of cooking water,))
80 grams of dried mushrooms (+ 500 ml of soaking; water))
500 grams of pork shoulder
300 grams of beef shoulder
500 grams Skinless raw bacon
500 grams Pork loin from the back of the neck
50 grams Pork lard
180 grams Smoked hunter's sausage
150 grams Smoked raw bacon
150 grams Smoked scalded bacon
2 Large onions (up to 400 g)
50 gram Prunes (pitted - or more)

Preparation:

Cut the meat into cubes. Dice the onion and sauté in oil in a large pot. Add the meat and fry it thoroughly. Pour in 2 cups of hot broth or water with salt and pepper, bring to a boil. Then add the broken dried mushrooms, cover, reduce the heat and cook for about 45 minutes. Add bay leaf, allspice, cumin, marjoram, plum jam or chopped plums, peeled and diced peeled apple and stir. Add the squeezed sauerkraut and a glass of water and mix. Cover and cook for approx. 15 minutes. Peel the skin of the sausage, cut it into cubes and fry it in a pan. Add to the cabbage and cook for about 30 minutes. At the end, add tomato paste. Fry the flour in a dry frying pan, when it starts to brown, add a tablespoon of butter and stir until the butter melts. Keeping the pan on the heat, gradually add a few tablespoons of cabbage, stirring constantly. Pour the contents of the pan back into the pot, mix and bring to a boil.

Made by pupils of Class 6A, Puszczkowo, Poland



Bigos

Deutsche Übersetzung

Zutaten:

1 Kilo frischer Kohl (halber mittlerer Kopf)
2 Kilogramm Kohl (+ 2,5 Tassen Kochwasser)
80 Gramm getrocknete Pilze (+ 500 ml Einweichwasser) 500 Gramm Schweineschulter
300 Gramm Rinderschulter
500 Gramm roher Speck ohne Haut
500 Gramm Schweinelende aus dem Nacken
50 Gramm Schweineschmalz
180 Gramm Geräucherte Jägerwurst
150 Gramm Geräucherter roher Speck
150 Gramm Geräucherter Brühspeck
2 Große Zwiebeln (bis zu 400 g)
50 Gramm Pflaumen (entsteint - oder mehr) 1Szk

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel würfeln und in einem großen Topf in Öl anschwitzen. Das Fleisch dazugeben und gründlich anbraten 2 Tassen heiße Brühe oder Wasser mit Salz und Pfeffer aufgießen, zum Kochen bringen. Dann die zerbrochenen getrockneten Champignons dazugeben, abdecken, die Hitze reduzieren und ca. 45 Minuten kochen lassen. Lorbeerblatt, Piment, Kreuzkümmel, Majoran, Pflaumenmus oder gehackte Pflaumen, geschälten Apfel und gewürfelte geschälte Äpfel dazugeben und umrühren. Das ausgedrückte Sauerkraut und ein Glas Wasser dazugeben und verrühren. Abdecken und ca. 15 Minuten garen. Die Haut der Wurst abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Zum Kohl geben und etwa 30 Minuten kochen lassen. Zum Schluss Tomatenmark hinzufügen. Das Mehl in einer trockenen Pfanne anbraten, wenn es anfängt zu bräunen, einen Esslöffel Butter hinzufügen und rühren, bis die Butter schmilzt. Halten Sie die Pfanne auf dem Herd und geben Sie unter ständigem Rühren nach und nach ein paar Esslöffel Kohl hinzu. Den Inhalt der Pfanne zurück in den Topf gießen, vermischen und zum Kochen bringen.

Made by pupils of Class 6A, Puszczykowo, Poland



Przepis na zupę grzybową

Składniki:

100g-120g grzybów, suszonych(np. borowików lub podgrzybków)

1500ml Wody

3-4 gałązki natki pietruszki, świeżej, tylko liście

50g marchewki, pokrojonej na kawałki

50g korzenia pietruszki, pokrojonego na kawałki

30g korzenia selera, pokrojonego na kawałki

80g cebuli, pokrojonej na kawałki

40g masła, pokrojonego na kawałki

1 łyżeczka koncentratu bulionu warzywnego lub 1 kostka bulionu warzywnego (na 0,5l), pokruszona

1 łyżeczka soli

2 liście laurowe, suszone

3 ziarna ziela angielskiego.

Mushroom soup recipe

Ingredients:

100g-120g dried mushrooms (e.g. boletes or bay boletes)

1500ml Water

3-4 sprigs of parsley, fresh, leaves only

50g carrots, cut into pieces

50g parsley root, cut into pieces

30g celery root, cut into pieces

80g onion, cut into pieces

40g butter, cut into pieces

1 teaspoon of vegetable broth concentrate or 1 vegetable broth cube (per 0.5 l), crushed

1 teaspoon of salt

2 bay leaves, dried

3 grains of allspice.



Made by Jan Gołab 6B, Puszczykowo, Poland

Prosta zupa rybna

Składniki:

400 g filetów z ulubionej ryby (użyłam dorsza atlantyckiego)
3 - 4 łydzy selera naciowego
2 x 400 g pomidorów z puszki
1/2 cebuli
2 - 4 ząbki czosnku
500 ml bulionu najlepiej rybnego ale może być warzywny
1 spory ziemniak
natka pietruszki
do przyprawienia
koper włoski

Jak zrobić:

Seler umyć, obrać z włókien, pokroić w plasterki. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać. W garnku rozgrzać oliwę, wrzucić seler, cebulę i czosnek, smażyć przez ok 5 - 6 minut na średnim ogniu. Dodać pomidory i bulion, wrzucić pokrojone w kostkę ziemniaki, natkę pietruszki, przyprawić koprem włoskim, gotować ok 20 minut. Filety - umyte, osuszone, pozbawione skóry - pociąć na dosyć duże kawałki dodać do zupy, przykryć, gotować na niewielkim ogniu przez kolejne 15 minut. Przyprawić solą i pieprzem. Podawać najlepiej na drugi dzień. Smacznego!



Made by pupils of Class 4B, Puszczykowo, Poland

Easy fish soup

Ingredients:

400 g fillets of your favorite fish

3 - 4 stalks of celery

2 x 400 g canned tomatoes

1/2 onions

2 - 4 cloves of garlic

500 ml of fish/vegetable broth

1 large potato

parsley

make seasonings

fennel

How to make:

Wash and peel the celery, cut into slices. Chop the onion/onions. Chop the garlic. Heat the olive oil in a pot, add the celery, onion and garlic and fry for about 5-6 minutes on medium heat. Add tomatoes and broth, add sliced potato, add parsley. Season with fennel, cook for about 20 minutes. Fillets - washed, drained and unskinned cut for big pieces. Add them into soup. Cover and cook over low heat for 15 minutes. Add salt and black pepper. Serve the next day.

Enjoy!



Made by pupils of Class 4B, Puszczykowo, Poland

Made by Pawło Górny, Puszczykowo, Poland

Poppy seed cake



DOUGH

INGREDIENTS

500 g of wheat flour
50 g of fresh yeast
50 g of sugar
200 ml of milk
4 yolks
50 g butter

Pour the flour into a bowl, make a well, crumble the yeast into it and sprinkle with sugar. Gradually pour warm milk into the hole, mix it with the yeast and add a few tablespoons of flour. Cover with a cloth and set aside to rise for 10 minutes.

Add the yolks and melted butter and start slowly kneading the ingredients. Knead the dough for approx. 10 - 15 minutes until it is smooth and elastic. Form a ball, place it in a bowl and set aside in a warm place for about 1 hour to rise.

icing: juice of 1/2 lemon + approx. 1 cup of powdered sugar
4 tablespoons of fried or candied ORANGE PEEL
optional: 50 g each of nuts and dried cranberries or raisins

Place the dough on the board and knead for a while, then divide into 2 parts. Roll out one part of the dough into a rectangle measuring approx. 30 x 35 cm, add half of the poppy seed filling, leaving approx. 1.5 cm of free edge.

Roll the roulade along the long side and seal the edges. Press the dough with your hands (so that the filling is evenly distributed and the dough sticks to it).

Place on greased baking paper. Wrap the strudel in paper, leaving about 2 cm of space inside for

the dough to rise. Repeat with the second piece of dough.

Place both poppy seed cakes (including the paper) seam side down on a large baking tray and set aside for about 20 minutes to rise.

Bake for 35 minutes in an oven preheated to 180 degrees C. After cooling, pour the icing: mix hot lemon juice with orange peel and gradually add powdered sugar.

Brownie cookies

Prepare the ingredients:



600 g of butter

200 g of dark chocolate

2 eggs, 150 g of sugar

50 g of wheat flour

1/4 teaspoon of baking powder

Optional: 50 g of peanuts or walnuts

How to do it

Put the chopped butter in to the pot and start heating it over low heat. When it starts to melt, add 150 g of chocolate broken into cubes and stir until melted. Set a side from heat. Beat the eggs with sugar for about 5-7 minutes until fluffy. Add the chocolate mass to them and mix or blend slowly until uniform. Add flour and baking powder and combine again. Sprinkle with the remaining chocolate (50 g) cut into small cubes (and chopped nuts if using them). Place in the freezer for 10 minutes (or in the fridge for about 30minutes). Preheat the oven to 180 celcius degrees Line a large oven tray with baking paper. Take a spoonful of the mixture and place it on the baking tray, leaving some spaces apart (there is no need to flatten the dough). Bake for 10 minutes. After removing from the oven, the cookies are soft inside and only harden when they cool down.

Made by Alex Dylewicz and Dawid Jiya, Puszczykowo, Poland

Łazanki (Noodles with Cabbage and Onion)



This recipe is vegetarian, but you can add kielbasa or bacon and use melted pork or chicken fat as well. Łazanki noodles are difficult to find outside of Polish delis, so you can use wide egg noodles, or even break up lasagna noodles instead. It is important that you give the onions and cabbage enough time to cook down and naturally sweeten.

Ingredients:

- 12 – 16oz eggs noodles
- 1 small head green cabbage, or half medium cabbage (1½ – 2lbs)
- 2 large yellow onions (1 – 1½lbs)
- 2 tbsp oil
- 2 tbsp butter
- 1 tsp salt
- 1 tsp freshly cracked black pepper
- 1/2 cup water
- *1 tbsp fresh chopped parsley for garnish (optional)*

Directions:

- Remove damaged outermost leaves from cabbage and wash. Cut cabbage in half lengthwise and remove core. Cut each half lengthwise again and then cut into 1-inch chunks. Dice onion into 1/2-inch pieces.
- Add oil and butter to a large pan over medium heat. Once butter has melted, add cabbage, onion, salt and black pepper and cook for about 20-25 minutes, stirring occasionally (a little browning on the cabbage and onion is good). Then add water, mix well, and cook for another 15 minutes or until the liquid has evaporated and the cabbage is soft and slightly sweet. If you get some bits stuck to the bottom of the pan at the end, add about 1 tsp of white or apple cider vinegar to the pan and scrape the bits off with a wooden utensil.
- Meanwhile, boil noodles in salted water (about 1 tbsp salt per 1lb of pasta) and cook according to to instructions on packaging. Once cooked, drain water and add noodles to the pan with cooked vegetables. Mix well and top with optional parsley.

Made by pupils of Class 8A, Puszczykowo, Poland

Avocado Tuna Spinach Salad

Easy to make and it is delicious!!!!

Ingredients

- ½ (5 ounce) can water-packed tuna
- ¼ cup diced avocado
- ¼ cup halved cherry tomatoes
- 1 ½ tablespoons poppy seed dressing
- 1 tablespoon diced red onion
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 2 cups baby spinach
- 1 tablespoon sunflower seeds

Directions:

1. Combine tuna, avocado, tomatoes, dressing, onion and oil in a medium bowl. Serve over spinach and sprinkle with sunflower seeds.

Made by pupils of Class 8A , Puszczykowo, Poland