

KUCHNIA POLSKA

według Pawła Małeckiego



KUCHNIA
LIDL.PL



JABŁKA

Babeczki jabłkowo-agrestowe	16
Jabłka nadziewane kaszą jaglaną	18
Chipsy z jabłek	20
Ucierane ciasto maślane z jabłkami i maślaną kruszonką	22
Jabłka pod kruszonką	30
Szarlotka	32
Owsianka z tartym jabłkiem i suszonymi śliwkami	34
Racuchy z jabłkami	36

TRUSKAWKI I RABARBAR

Kompot z rabarbaru na dwa sposoby	42
Kruche babeczki z musem z pieczonego rabarbaru	44
Ciasto kruche z rabarborem i truskawkami	48
Granita truskawkowa	50
Budyń z kaszy manny z truskawkami i rozmarynem	52
Tarta szpinakowo-szczawiowa z truskawkami	54

WIŚNIE I ŚLIWKI

Konfitura wiśniowa z migdałami i żubrówką	60
Placek ze śliwkami	62
Koktajl z kaszy jaglanej, wiśni i soku z buraka czerwonego	66
Torcik wiśniowy	68
Chłodnik wiśniowy	70
Duet nalewkowy	72
Chleb z suszonymi wiśniami	78

MIÓD

Karmelki miodowe	88
Miodownik z kremem z kaszy manny	90
Kruche miodowe ciasteczka	94
Chleb gryczany z miodem	96
Miodowe sezamki ze słonecznikiem	102
Nalewka z miodu spadziowego	106
Ciasto miodowe z żurawinami i orzechami włoskimi	108

ŚMIETANA

Czekoladowy tort z bitą śmietaną i owocami	114
Deser gruszkowo-cynamonowy z maślaną	116
Kajmak na trzy sposoby	118
Bardzo kruche i bardzo puszyste kremówki	122
Domowe lody śmietankowe z chrupiącą kruszonką	124

SER

Sernik z koziego sera	130
Sernik krakowski	132
Kołacz z białym serem	134
Sernik na zimno z czerwonymi porzeczkami i galaretką z cydru	138

Serowe oponki z sosem malinowym	140
Pierogi leniwe w nowej odsłonie	142
Miniserniczki z serka homogenizowanego	144

KWIATY POLSKIE

Pączkowe bułeczki z konfiturą różano-malinową	150
Kisiel z syropu z kwiatów czarnego bzu	152
Nalewki z owoców	158
Galaretką z kwiatów lipy i płatków róży	160
Placek drożdżowy maślany skropiony wodą różaną	164

MAK

Makowe ślimaczki	170
Tort makowy z musem z czarnych porzeczek	172
Krucze makowe babeczki	180
Krucze makowe ciasteczka	182
Makowiec na kruchym orzechowym spodzie	186

OWOCE LEŚNE

Krucze orzechowe babeczki z owocami leśnymi	192
Pierogi z jagodami	194
Tort jogurtowy z owocami leśnymi	202
Kisiel z brusznicą i soku z czarnego bzu	204
Jagodzianki	208
Mus jagodowy z sosem jeżynowym	210
Domowy makaron z sosem z owoców leśnych	212
Tort bezowy z poziomkami	214

BAKALIE I PRZYPRAWY KORZENNE

Keks królewski	220
Kompot z suszonych owoców	222
Granola	228
Zbożowe batoniki	230
Orzechowiec z kajmakiem	232
Ciasteczka bakaliowe	234
Praliny piernikowe z marcepanem	236

ŚWIĘTA

Wielkanocna baba drożdżowa	242
Ajerkoniakowy tort wielkanocny	244
Regionalny mazurek wielkanocny	248
Sernik wielkanocny z kajmakiem i solą morską	252
Tradycyjna pascha wielkanocna	254
Malinowy barszcz z makowymi uszkami	258
Czekoladowy tort orzechowo-jabłkowy	260
Świąteczna nalewka bakaliowa	262
Piernik staropolski	264
Ciasto drożdżowe	266

PRZEPIS PAWŁA MAŁECKIEGO

Jabłka nadziewane kaszą jaglaną

LICZBA PORCJI: 6

CZAS PRZYGOTOWANIA: 90 MIN

POZIOM TRUDNOŚCI: ŚREDNI

Rozgrzej piekarnik do 170°C (termoobieg) lub 180°C (bez termoobiegu).

100 g kaszy jaglanej
200 ml wody
szczypta soli
6 średnich jabłek
4-5 łyżek miodu
40 g masła
50 g suszonych żurawin, posiekanych
50 g orzechów włoskich, posiekanych
kardamon

Kaszę jaglaną dobrze płuczemy w zimnej wodzie. Wodę zagotowujemy ze szczyptą soli, wsypujemy do niej kaszę jaglaną i gotujemy na bardzo wolnym ogniu 12-15 minut. Przykrywamy i odstawiamy.

Jabłka dokładnie myjemy. Ścinamy z górnej części ok. 1 cm i odkładamy. Usuwamy gniazda nasienne. Jabłka wydrążamy za pomocą łyżeczki do drążenia lub małej łyżeczki. Miąższ, który wyciągnęliśmy ze środka, kroimy.

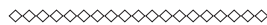
Na patelni podgrzewamy 4 łyżki miodu i dodajemy pokrojone jabłka, karmelizujemy. Dodajemy masło oraz ugotowaną kaszę jaglaną. Dokładnie mieszamy. Dodajemy posiekane suszone żurawiny i orzechy włoskie. Wszystko dokładnie mieszamy. Na końcu doprawiamy kardamonem do smaku. Możemy też dodać odrobinę miodu. Przygotowane nadzienie wkładamy do wydrążonych jabłek i przykrywamy wcześniej odkrojonymi górnymi częściami owoców. Jabłka pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C (termoobieg) lub 180°C (bez termoobiegu) przez 15-18 minut.

SPOSÓB PODANIA

Jabłka wyjmujemy z piekarnika, przekładamy na talerzyki i podajemy gorące.







MIÓD



Akacjowy jest kremowy, prawie biały. Lipowy lekko szczypie w język. Zielonkawozłoty miód ze spadzi ma cierpki smak. Rzepakowy – wiosenny miód z jaskrawożółtych pól, z wyglądu przypomina smalec. W leśnym poczujesz smak dzikich jeżyn i nutę chabrów. A jeszcze są: brunatny ostry miód wrzosowy, ciemnobursztynowy gryczany, złocistopurpurowy i kwaśny malinowy, koniczynowy, wielokwiatowy, mniszkowy, nostrykowy, nawłociowy, leśny... no i faceliowy – jasny i delikatny. Cud-miód!

Polska miodem płynąca. Najlepszym, najśłodszym, z setką smaków i tysiącem odcieni. Jakby pszczoły właśnie u nas najpracowitsze, łąki najbardziej kwietne, leśne polany skąpane w nektarze.

Dojrzały, zbierany w plastrach zaprojektowanych przez naturę z matematyczną perfekcją, od dawna trafia z sielankowego świata do naszych domów. Domowa spiżarnia czy domowa apteczka? Gdzie dominował? A może zgodnie z mądrością ludową, że jedzenie leczy, w obu miejscach miód był tak samo ważny – smakował i uzdrowiał. Uwalniał od trosk, chandry, deszczowych smutków, bólu gardła, przeziębienia, niedomagań żołądkowych, był panaceum na lepszą krew i lepszy sen. Słodczy natury o barwie bursztynów. Skarb. Najlepszy gospodynie miesiły w piernikach, żeby słodził, pachniał i dodawał złotomiodnej barwy.

Polewały obficie placki, desery, owoce. Na smak, na zdrowie.

Niektórzy uwielbiają tę płynną ciemną słodycz na gorących racuchach z kwaśnym jogurtem, inni wolą świeżą pajdę pachnącego żytniego chleba posmarować jasnym delikatnym kremem, jeszcze inni wbijają co rano łyżkę w mocno scukrzony miód i bez zbędnych dodatków pochłaniają z rozkoszą. Można wybierać i przebierać w konsystencjach i właściwościach.

A przecież nie zajrzeliśmy jeszcze do piwniczki! Szklane gąsiorki w równych rzędach pełne płynnego złota sławiącego Polskę po krańce ziemi. Miody pitne. Półtoraki, dwójniaki, trójniaki, czwórniaki, z których najmocniejsze te pierwsze. Żeby dojrzały, potrzebują nawet 10 lat. Smakosze mówią, że warto czekać.

Ciasto miodowe z żurawinami i orzechami włoskimi

LICZBA PORCJI: 12

CZAS PRZYGOTOWANIA: 150 MIN

POZIOM TRUDNOŚCI: ŚREDNI

Przygotuj formę o średnicy 26 cm.

Rozgrzej piekarnik do 165°C (termoobieg) lub 175°C (bez termoobiegu).

CIASTO

200 g masła (oraz niewielka ilość do wysmarowania formy)

100 g cukru trzcinowego (oraz niewielka ilość do oprószenia formy)

3 jajka

250 g miodu lipowego

200 g mąki pszennej tortowej

100 g mąki pszennej pełnoziarnistej

1½ łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka przyprawy korzennej piernikowej

150 g orzechów włoskich, posiekanych na duże kawałki

100 g suszonych żurawin, namoczonych

KONFITURA Z SUSZONYCH ŻURAWIN

200 g suszonych żurawin

150 ml soku jabłkowego

2 łyżki miodu lipowego

CIASTO

Masło ucieramy z cukrem trzcinowym na puszystą masę, stopniowo dodajemy jajka. Następnie dodajemy miód oraz dwa rodzaje mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia i przyprawą korzenną piernikową. Wszystko dokładnie mieszamy.

Dodajemy posiekane orzechy oraz wcześniej namoczone i odcieczone żurawiny. Po wymieszaniu wlewamy do formy dokładnie wysmarowanej masłem i posypanej cukrem trzcinowym. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 165°C (termoobieg) lub 175°C (bez termoobiegu) na 40-50 minut. Przed wyjęciem należy sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest upieczone. Ciasto po upieczeniu ma ciemnobrązowy kolor.

KONFITURA Z SUSZONYCH ŻURAWIN

Wszystkie składniki gotujemy w garnku na małym ogniu do uzyskania konsystencji konfitury.

SPOSÓB PODANIA

Jeszcze gorącą konfiturę wykładamy na wierzch wystudzonego ciasta.







ŚMIETANA

Bardzo kruche i bardzo puszyste kremówki

LICZBA PORCJI: 10

CZAS PRZYGOTOWANIA: 120-150 MIN

POZIOM TRUDNOŚCI: ŚREDNI

Przygotuj stolnicę, sito, folię spożywczą, papierowy ręcznik, mikser.

CIASTO

220 g mąki pszennej tortowej

4 żółtka

szczypta soli

1½ łyżki kwaśnej śmietany

10 ml spirytusu

10 g masła

1 łyżeczka cukru pudru

kilka łyżek zimnej wody

500 ml oleju

KREM

50 ml wody

100 g cukru

4 żółtka

6 g żelatyny namoczonej w 40 ml wody

40 ml spirytusu

400 ml śmietanki UHT 30%

DODATKI

cukier puder

świeże owoce: porzeczki, maliny, borówki, poziomki, truskawki

CIASTO

Mąkę przesiewamy na stolnicę. W mące robimy zagłębienie, dodajemy żółtka, szczyptę soli, kwaśną śmietaną, spirytus, masło oraz cukier puder. Wszystkie składniki siekamy nożem. Następnie zagniatamy ciasto do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Jeżeli składniki nie będą chciały się połączyć, dodajemy kilka łyżek zimnej wody. Ciasto wyrabiamy przez dłuższą chwilę, uderzając w nie pięścią lub uderzając ciastem o deskę. Dokładnie wyrobione ciasto zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy do lodówki na ok. 45 minut. Na patelni rozgrzewamy olej. Schłodzone ciasto wyjmujemy z lodówki i za pomocą wałka lub maszynki do rozwałkowania ciasta rozwałkowujemy je bardzo cieniutko. Z ciasta wycinamy okręgi o średnicy ok. 8 cm i smażymy w rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Usmażone okręgi wyjmujemy na papierowy ręcznik i odsączamy z oleju. Odstawiamy do wystudzenia.

KREM

Z wody i cukru gotujemy syrop. Żółtka ubijamy mikserem, stopniowo dolewając gorący syrop. Ubijamy na puszystą masę. Napęczniałą żelatynę rozpuszczamy w kąpeli wodnej lub kuchence mikrofalowej, a następnie dodajemy do ubitych żółtek z syropem. Następnie dodajemy spirytus. Odstawiamy do wystudzenia. Gdy masa będzie letnia, ubijamy śmietankę i łączymy z masą. Przelewamy do czystej miseczki i wstawiamy do lodówki na ok. 1 godzinę. Gdy krem będzie zestalony, przygotowujemy kremówki.

SPOSÓB PODANIA

Na talerzu układamy kwadrat ciasta. Łyżką nakładamy schłodzony krem, przykrywamy drugim kwadratem, posypujemy cukrem pudrem i dekorujemy świeżymi owocami.







MAK



Z figą i pasternakiem stworzył niechlubny tercet, ale my, na szczęście, doceniamy jego bogate walory! Mak. Dotarł do polskiej kuchni ze Wschodu. Z Litwy i Rosji przyjechała kutia z makiem, pszenicą i miodem – w Wigilię przygotowują ją na różne sposoby polskie gospodynie. Podobnie kluski z makiem. Z kolei wśród ciast wielkanocnych, szczególnie w Krakowie, powszechne niegdyś były „maczniki”.

Mak odwiedza polskie stoły zawinięty w ciasto przy okazji Bożego Narodzenia i Wielkanocy, a na 11 listopada wielkopolscy cukiernicy obowiązkowo pieką rogałe świętomarcińskie, w których nadzieniu króluje mak... biały.

Mimo lokalnych tradycji w kuchni można z makiem eksperymentować do woli! Lekko orzechowy, mile chrzęszczący w zębach i słodki jak zimowy sen. Przesiej, wybierz spośród ziarenek to, co niepotrzebne. Zagrzewaj mleko, aż zakipi. Wrzucam zalej mak i zostaw, niech pije, pęcznieje, stygnie. Potem trzykrotnie zmiel, aż będzie pod palcami sypał się pięknie i pachniał – ach, jak pachniał!

Mak pachnie jak święta. A może to święta pachną makiem? Miliony ziarenek na makowe strucle miały się co roku od stuleci w każdej polskiej kuchni. Panny przy tej pracy szczególnie pracowite, bo ponoć „mak mleć, rychło za mąż pójść”. A i gospodyni nie marudzi przy robocie, bo makowiec na świątecznym stole to dla domu szczęście i dostatek. Ile dostatku w główce maku, trudno powiedzieć, ale na pewno po brzegi szczęścia. Czarnoszara eksceleńcja, dobrze mu z miodem i bakalią. Masła też nie żałuj, farsz będzie soczysty, pachnący, taki naprawdę odświętny. Mak, piegowate szczęście. Małe ziarenka wielkiego smaku.

Makowiec na kruchym orzechowym spodzie

LICZBA PORCJI: 20

CZAS PRZYGOTOWANIA: 120-150 MIN

POZIOM TRUDNOŚCI: ŚREDNI

Przygotuj sito, folię spożywczą, tarkę, blaszkę o wymiarach 24 x 35 cm.

Rozgrzej piekarnik do 170°C (termoobieg) lub 180°C (bez termoobiegu).

KRUCHE CIASTO ORZECHOWE

200 g orzechów laskowych, zmielonych na mączkę

180 g mąki pszennej tortowej (oraz niewielką ilość do oprószenia blaszki)

1 łyżeczka proszku do pieczenia

100 g cukru trzcinowego

szczypta soli

1 jajko

200 g masła, pokrojonego w kostkę (oraz niewielką ilość do wysmarowania blaszki)

MASA MAKOWA

2 l wody

500 ml mleka

600 g suchego maku, zmielonego

150 g śliwek suszonych, posiekanych

100 g rodzynek

100 g masła, roztopionego

5 jajek (białka oddzielone od żółtek)

150 g cukru trzcinowego

6 łyżeczek cukru waniliowego

70 g mąki pszennej

30 g mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

KRUCHE CIASTO ORZECHOWE

Do miski wsypujemy zmielone na mączkę orzechy, przesianą mąkę, proszek do pieczenia, cukier trzcinowy oraz sól, a następnie dodajemy jajko i pokrojone w kostkę masło. Wszystkie składniki zagniatamy na jednolitą masę.

Dzielimy na dwie części w proporcjach $\frac{2}{3}$ i $\frac{1}{3}$. Zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika. Gdy ciasto zamroźnie, ścieramy większą jego część na tarce o grubych oczkach bezpośrednio na blaszkę wysmarowaną masłem i oprószoną mąką. Rozkładamy równomiernie na dnie blaszki, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 170°C (termoobieg) lub 180°C (bez termoobiegu) na 10-11 minut. Upieczony spód nie powinien być mocno zarumieniony. Odstawiamy do wystudzenia.

MASA MAKOWA

Wodę zagotowujemy z mlekiem, wsypujemy mak. Doprowadzamy do zagotowania i odstawiamy na ok. pół godziny (jeżeli używamy maku niezmielonego, odstawiamy go na 1 godzinę). Mak dokładnie odsączamy, przepłukujemy zimną wodą i pozostawiamy na gęstym sicie do całkowitego odsączenia wody. Do maku dodajemy posiekane śliwki, rodzyнки, roztopione masło i dokładnie mieszamy. Białka ubijamy z cukrem trzcinowym oraz cukrem waniliowym (zob. przepis na str. 22) na sztywną pianę, następnie dodajemy żółtka, mieszamy. Mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia przesiewamy przez sito i łączymy z ubitymi jajkami. Tak przygotowaną masę stopniowo łączymy z masą makową.

Masę makową równomiernie rozkładamy na podpieczonym spodzie.

Na wierzch ścieramy wcześniej odłożoną $\frac{1}{3}$ ciasta i równomiernie rozprowadzamy po powierzchni. Blaszkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 165°C i pieczemy przez 50 minut.







PRZEPIS PAWŁA MAŁECKIEGO

Malinowy barszcz z makowymi uszkami

LICZBA PORCJI: 5-6

CZAS PRZYGOTOWANIA: 150 MIN

POZIOM TRUDNOŚCI: ŚREDNI

Przygotuj sito, stolnicę.

BARSZCZ

1 l wody

70-100 g miodu

2 kawałki kory cynamonu

2 gwiazdki anyżu

6 goździków

100 ml czerwonego wytrawnego wina

500 g przetrartych malin bez pestek

100 ml soku z buraka czerwonego

MAKOWE NADZIENIE DO USZEK

50 g prażonych orzechów włoskich, posiekanych

200-250 g gotowej masy makowej

1 łyżka miodu

CIASTO

250 g mąki pszennej (oraz niewielka ilość do oprószenia stolnicy)

2 szczypty soli

100-120 ml ciepłej wody

BARSZCZ

Wodę zagotowujemy z miodem, dodajemy przyprawy, gotujemy przez kilka minut. Następnie wlewamy czerwone wino, przetrarte maliny i całość doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy przez chwilę, na końcu dodajemy sok z buraka i zagotowujemy. Odstawiamy, przykrywamy i pozostawiamy na ok. 30 minut. Gdy barszcz delikatnie przestygnie, precedzamy go przez gęste sito do czystego garnka i odstawiamy.

MAKOWE NADZIENIE DO USZEK

Posiekane orzechy dodajemy do masy makowej razem z miodem i dokładnie mieszamy.

CIASTO

Do miski wsypujemy mąkę oraz sól. Stopniowo wlewając wodę, zagniatamy ciasto. Gdy wszystkie składniki się połączą, przekładamy ciasto na stolnicę, delikatnie oprószamy mąką i dalej wyrabiamy przez ok. 5-8 minut. Ciasto rozwałkowujemy, tworząc prostokąt o grubości 2-3 mm. Tniemy na kwadraty o bokach ok. 5-6 cm, na środek każdego kwadratu nakładamy makowe nadzienie. Składamy na pół po przekątnej, aby powstał trójkąt. Sklejamy brzegi i następnie na palcu sklejamy ze sobą dwa boki trójkąta. Gotowe uszka gotujemy w lekko osolonej wodzie, od momentu wypłynięcia na powierzchnię maksymalnie 1-2 minuty (na wolnym ogniu).

SPOSÓB PODANIA

Gorący barszcz malinowy podajemy z gorącymi uszkami.

Sok z buraka



Miód

Mak



Maliny



orzechy włoskie

Cynamon



aniz



ogródziki



MALINOWY BARZCZ
Z MAKOWYMI
USZKAMI

Ciasto rozwałkujemy



Czeremcho
Himo



Gotujemy wodę z miodem

nakładamy nadzienie



5-6 cm

1.



2.



3.



4.



5.

i lepimy uszka



A. Chojnowski