Szkolny Konkurs Historyczny z okazji 104. Rocznicy Odzyskania przez Polskę Niepodległości

„Patriotyczne wypieki"




Patriotyczne
wypieki
104

Piękne, pyszne...torty, ciasta, ciasteczka i desery...




Polska
11 LISTOPADA
POLSKĘ




BRUNO DZIENIS


"Zapraszamy na ciasteczka cytry- nowe, smaczne, ukwiecone!"
12.


12


1.
3.
4.
5
6
11
POLSKI


9


8
13

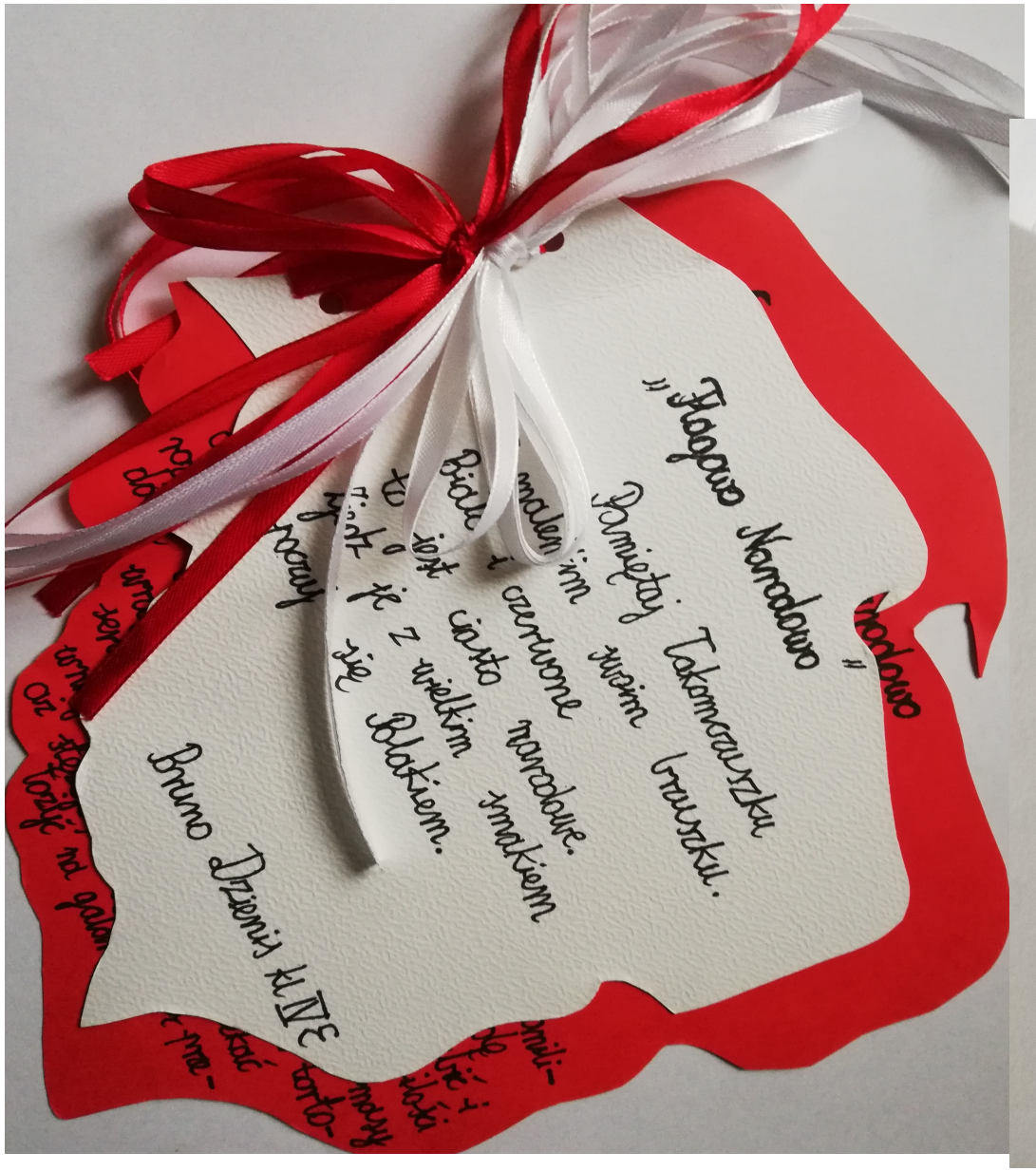

16
18

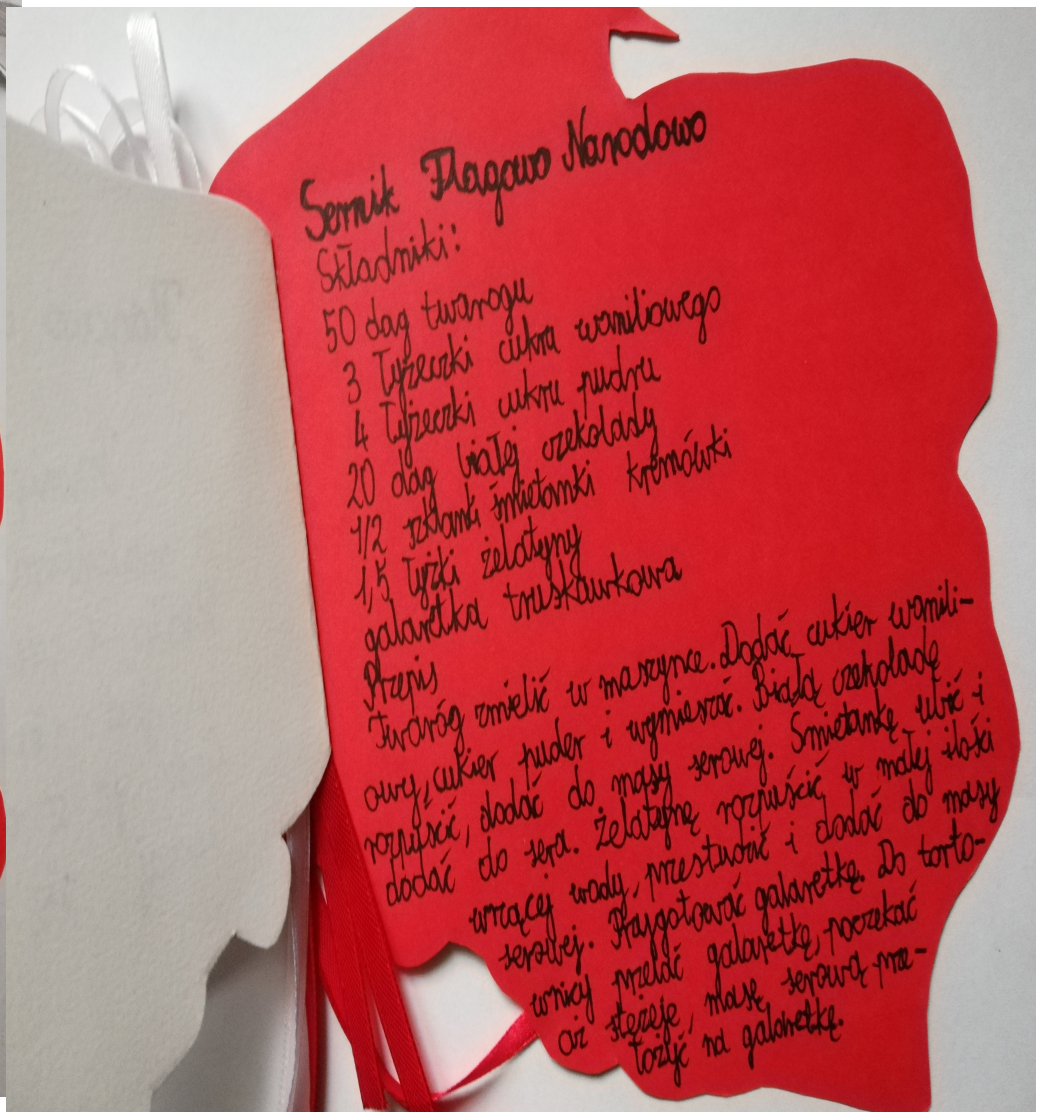

POLSKA
18


Polska
5


Polska

...przepisy i „zachętki” do spróbowania wypieków...







Piernik - MOJA POLSKA, MOJA MIŁOŚĆ

- 0,5 kg mąki (orkiszowej pełnoziarnistej i pszennej)
- 1,5 łyżeczki sody
- 0,5 szklanki cukru
- 2 jajka
- 125 g masła
- 125 g miodu
- Przyprawa do piernika

Piernik - przygotowanie:

- Do miski wsypać mąkę i sodę. Odstawić. Do garnka włożyć masło miód oraz przyprawę do piernika. Podgrzewać, cały czas mieszając, do momentu, aż składniki się połączą. Zostawić do ostudzenia.
- Kiedy powstała masa ostygnie, w osobnym naczyniu ubić na puszystą masę jajka z cukrem. Po ubiciu połączyć obie masy. Po wymieszaniu, dodać całość do mąki z sodą. Wymieszać i zagnieść ciasto.
- Ciasto wałkować na ulubioną grubość, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- Piekarnik rozgrzać do 180 stopi. Piec przez ok. 10 minut.

Lukier królewski

- 2 białka średnich jaj
- 180 gram cukru pudru
- barwnik

Lukier - przygotowanie:

- Białka umieść w szklanym, czystym naczyniu i ubijaj mikserem przez 30 sekund. Najpierw na małych obrotach, potem na średnich. Ma powstać piana z białek, jednak białka nie powinny być ubite na sztywno.

  Do białek dodać cukier puder Ubijaj całość na niskich/średnich obrotach około 20 minut. Lukier podzielić na dwie porcje, do jednej dodać czerwony barwnik. Posmarować piernik.

GDY KIEPSKO SIĘ CZUJESZ

PIERNIK PAŁASZUJESZ

.....I DOBRZE SIĘ CZUJESZ

Autor: Julian Gawełko klasa IIIF



Serniczki matrycjatki

Składniki:

- gotowa mieszanka sernikowa
- galaretka czerwona
- maliny

Przygotowanie:

Przygotowujemy galaretkę według przepisu. Wlewamy warstwę do pojemniczków, dodajemy maliny. Przygotowujemy mieszankę sernikową według przepisu. Nakładamy na warstwę galaretki. Wstawiamy do lodówki na 2 godziny. GOTOWE :)



Adam Frączkiewicz

VI A

Karolina Wojtkowska

kl. 8B

Sernik na zimo przepis:

- 200g ciastek owsianych
- 70g masła
- 800g serka homogenizowanego waniliowego
- 2 galaretki waniliowo-truskawkowe
- 750ml wrzątku
- 1 galaretka truskawkowa

sposób przygotowania:

- ciasteczka pokruszone z masłem wymieszaj i połóż na dno tortownicy łyżka wyłóż ciasteczka
- zaparz wrzątek i wsyp 2 galaretki waniliowo-truskawkowe. Kiedy się przestudzą, i wlej serek waniliowy. połóż masę na ciasteczka oraz włóż do lodówki.
- zaparz galaretkę truskawkową wlej na ostudzony sernik.
- włóż na noc do lodówki gotowe! Ü

» jak zjesz mój sernik, od razu będziesz mieć lepszy dzień! «

PATRIOTYCZNA PYCHOTKA

SKŁADNIKI DESERU

90 dag mrożonych owoców(maliny, truskawki)

2 galaretki malinowe

2 budynie śmietankowe rozpuszczone w 3/4 szklanki wody

1 szklanka cukru

0,5 litra śmietany 30%

3 łyżki cukru pudru

1 serek mascarpone

pokruszone bezy

WYKONANIE

1) Do garnka wlać 3/4 szklanki wody, dodac owoce i cukier i zagotować. Następnie wsypać galaretki i wymieszać.

2) Budyń wymieszać z wodą i wlać do masy owocowej,chwilę gotować. Odstawić do wystygniecia a potem rozlać do salaterek i wstawić do lodówki.

3) Śmietanę ubić z cukrem, dodać serek i znowu ubić a na koniec pokruszyć bezy i delikatnie wymieszać. Rozłożyć na masę owocową i schłodzić w lodówce.

SMACZNEGO



TROCHĘ SŁODKOŚCI DLA MIŁYCH GOŚCI

OFIAROWAĆ BYM CHCIAŁ

ABYŚCIE O 11 LISTOPADA PAMIĘTALI

I OJCZYZNĘ SZANOWALI

CIASTO NIEPODLEGŁOśCI

To jest ciasto patriotyczne: smaczne, zdrowe, apetyczne.

Szybko je próbujemy i doskonałe oceny szykujemy.

Komu smakuje, niech się jeszcze częstuje

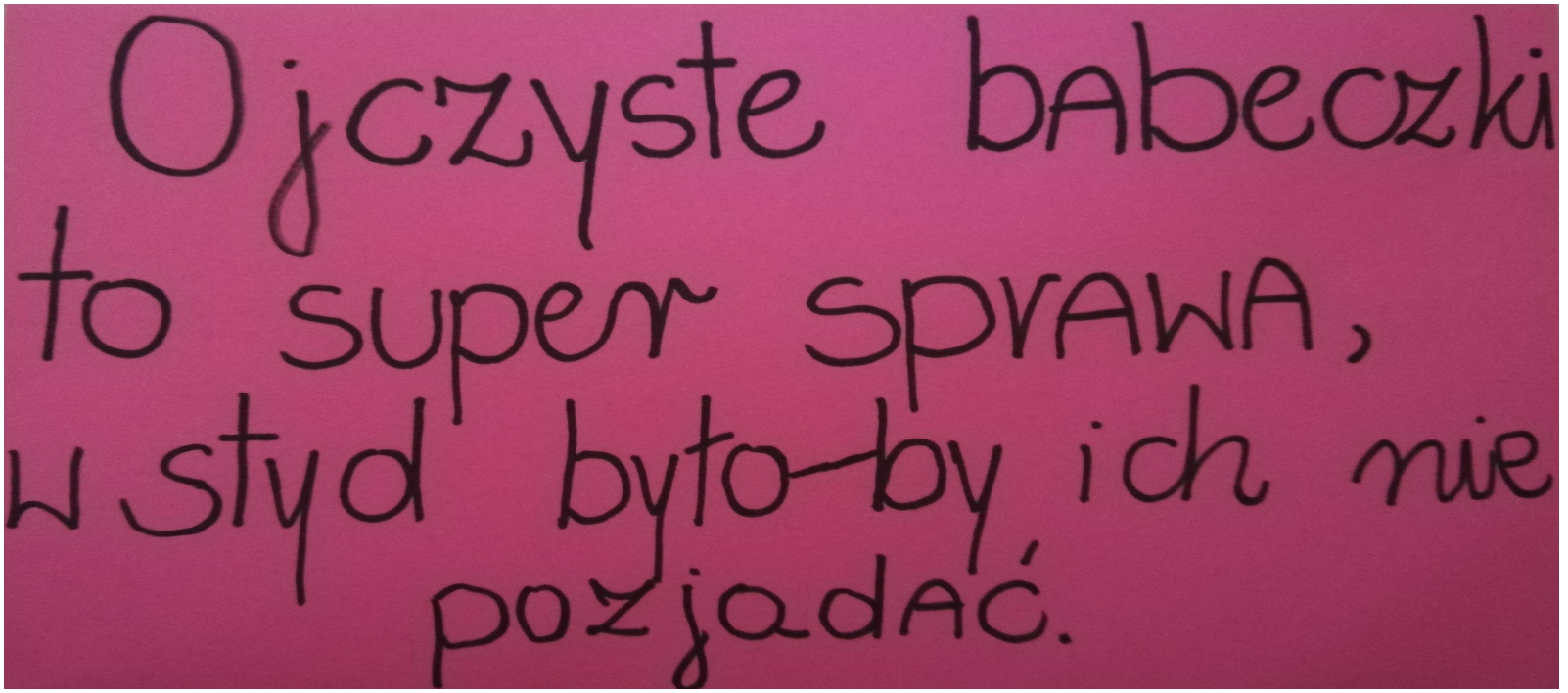
I o niepodległej Polsce głośno wszystkim wykrzykuje!

WYKONANIE

ERYK PLESKO, kl. IV

OLAF HERBSZT, KL. IV

EMIL MIŁKOWSKI, KL. IV



BROWNIE

SKŁADNIKI

200 g masła

200 g gorzkiej czekolady

3 jajka (temp. pokojowa)

250 g cukru

135 g mąki

mała szczypta soli

dodatkowo: ok. 50 - 100 g gorzkiej czekolady na wierzch

PRZYGOTOWANIE

- Piekarnik nagrzać do **160 stopni C**. Przygotować małą prostokątną foremkę o wymiarach ok. **21 cm x 28 cm** (lub o podobnej powierzchni). Posmarować ją masłem i wyłożyć papierem do pieczenia.
- Masło pokroić w kostkę i włożyć do rondelka, dodać połamaną na kosteczki czekoladę i cały czas mieszając roztopić na małym ogniu, odstawić z palnika.
- W oddzielnej misce rozmiksować lub wymieszać rózgą jajka z cukrem. Dodać do nich roztopioną czekoladę z masłem zmiksować lub wymieszać rozgą na gładką masę.
- Dodać mąkę oraz sól i zmiksować na jednolite ciasto. Wyłożyć do przygotowanej blaszki, wyrównać powierzchnię.
- Dodatkową czekoladę pokroić na kawałki i posypać po wierzchu ciasta.
- Wstawić do piekarnika i piec przez **ok. 30 minut** aż ciasto lekko urośnie. Jeśli używamy większej blaszki, ciasto będzie gotowe szybciej, jeśli mniejszej - czas pieczenia należy wydłużyć.
- Po upieczeniu i ostudzeniu pokroić na małe kawałeczki.

WSKAZÓWKI

Do brownie można dodać (na koniec, razem z mąką) posiekane orzechy, np. ok. 80 - 100 g.



Historia tortu Romana Dmowskiego

I

Świat zastyga w mroku.

Wersal lśni blaskiem i … nadzieją.

Komnaty ogołocone z ciszy.

Dyplomaci krążą wokół niczym dostojne bażanty.

Roman Dmowski w oddaleniu.

Na czole skupienie osiada.

Pomiędzy palcami stalówka szybko pisze, konwulsyjnie drży.

Słowa nabierają jędrności.

Jeszcze chwila i nadejdzie kulinarna pauza.

II

Kelner w liberii wnosi tort. Płatki migdałów.

Kontur Polski mieni się jak złocisty pancerz.

U góry pulsuje biała śmietana.

Niżej – mus z wiśni

Boki opasują orzechowe wstęgi.

Dżentelmen we fraku chwyta źrenicą widok.

I nagle skrada się myśl: Przez żołądki do serc dyplomatów.

Oto słodka recepta na niepodległość.

Krystian Lipiński kl.VIIIa

Tort Dmowskiego

Składniki:

Składniki na biszkopt:

- 5 jajek
- 3/4 szklanki cukru – ok. 150g
- 3/4 szklanki mąki pszennej tortowej typ 450 – ok. 100g
- 1/4 szklanki mąki (skrobi) ziemniaczanej (2 średnioczubate łyżki) – ok. 45g
- szczypta soli

Składniki na poncz do nasączenia:

- 80ml przegotowanej wody
- 40 ml soku wyciśniętego z cytryny
- 1 łyżka cukru

Składniki na frużelinę malinową:

- 800g mrożonych malin
- 100ml syropu malinowego
- 2 bardzo czubate łyżki mąki ziemniaczanej (lub nieco więcej jeśli masa jest zbyt rzadka)

Składniki na krem:

- 1000ml śmietanki kremówki 36%
- 500g serka mascarpone
- 6-7 łyżek cukru pudru
- 2 opak. cukru wanilinowego

Dodatkowe składniki:

- garść płatków migdałów
- świeże maliny do ozdoby



Wykonanie:

1. Upiec biszkopt wg tego przepisu. Po ostudzeniu podzielić biszkopt na 2 lub 3 płaty wedle uznania (ja dzieliłam na 3 płaty, bo wolę jak część biszkoptowa w torcie nie jest zbyt gruba).
2. Przygotować frużelinę malinową: Maliny wrzucić do garnuszka, rozmrozić, następnie dodać 100ml syropu malinowego i podgrzać, doprowadzając do wrzenia. Dodać 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej (lub nieco więcej – tak by uzyskać gęstą frużelinę malinową). Gotować przez kilka sekund (do czasu aż frużelina zacznie wrzeć – bąbelkować). Ostudzić.

3.Przygotować poncz: wodę, sok z cytryny i cukier wymieszać ze sobą. Za pomocą pędzelka nasączyć każdy blat biszkoptu.

4.Przygotować krem (składniki na krem typu śmietana i mascarpone powinny być porządnie schłodzone): Śmietanę kremówkę ubić na sztywno, dodać cukier wanilinowy i cukier puder, zmiksować. Następnie dodawać stopniowo po łyżce mascarpone dalej miksując (tylko do czasu uzyskania jednolitego kremu, nie dłużej, bo jest ryzyko przebicia śmietanki). Krem podzielić na 5 części – trzy część posłużą do smarowania blatów biszkoptu na ich górnej powierzchni; a dwie części posłużą do posmarowania brzegów tortu na obwodzie i zrobienia ozdób ze śmietany na wierzchu tortu.

5.Na pierwszy blat biszkoptu wyłożyć część kremu, następnie połowę frużeliny. Nałożyć środkowy blat biszkoptu, część kremu i resztę frużeliny. Nałożyć ostatni blat biszkoptowy, posmarować kremem górę tortu i obwód dookoła. Na wierzchu zrobić za pomocą rękawa cukierniczego i tyle ozdobne chmurki.

6.Płatki migdałów podsmażyć (podprażyć) krótko na suchej patelni. Ostudzić.

7.Wierzch tortu posypać migdałami, ozdobić świeżymi malinami.

SMACZNEGO



Ojczyste babeczki

Do przygotowania potrzebujemy:

-2 jajka,
-wodę 100 ml [ok.10 łyżek],
-olej 100 ml [ok. 10 łyżek],
-lukier[biały i czerwony],
-mąka pszenna[300 g]
-płatki czekoladowe,
-foremki,
-czekolada[100 g]
-cukier[100 g]
- cukier waniliowy[2 łyżeczki]
-proszek do pieczenia [2 łyżeczki]

1.Przygotowanie foremek

Na blaszce do pieczenia ustaw foremki.Piekarnik nagrzej do temp.175 C [bez termoobiegu].

2.Przygotowanie ciasta

Wsyp do miski mąkę cukier,cukier waniliowy,proszek do pieczenia ,następnie dodaj jajka, wodę i olej.Całość energicznie wymieszaj łyżką lub mikserem do dokładnego połączenia składników.

3.Nakładania ciasta

Osyp 1 łyżeczkę płatków czekoladowych.Pozostałe płatki dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj łyżką.Włóż kawałki czekolady i ciasto do foremek. Na górze posyp odłożonymi płatkami.

4.Pieczenie

Natychmiast wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz na środkowym poziomie.Temperatura: ok.175 C.Czas pieczenia:ok.17-20 minut.

5.Dekoracja

Przyozdobić możesz kreatywnie tak jak będziesz chciał/chciała.

PATRIOTYCZNY BLOK

SKŁADNIKI:

margaryna 1 szt.
cukier 1 szklanka
woda 0,5 szklanki
czekolada biała 2 szt.
barwnik czerwony
mleko w proszku 500 g.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Margarynę, cukier, wodę rozpuścić w garnuszku dodać do tego białą pokruszoną czekoladę. i rozpuścić to. Podzielić tą masę na pół do jednej połowy dodać barwnik czerwony i połowę mleka w proszku oraz zmiksować to. Do drugiej połowy dodać też połowę mleka w proszku i zmiksować to. Wyłożyć wąską blaszkę folią spożywczą rozłożyć najpierw białą masę a potem na to czerwoną. Zakryć to folią i zostawić na kilka godzin w lodówce do zastygnięcia.

SMACZNEGO

kostka masła
1 szklanka mleka
1,5 szklanki cukru
4 łyżki kakao
} rozpuścić w rondelku zagotować; ostudzić

4 jajka
2 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia

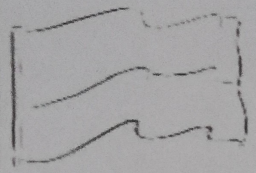
żółtka oddzielić od białek.
Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia.
Żółtka utrzeć, białka ubić na sztywną pianę.

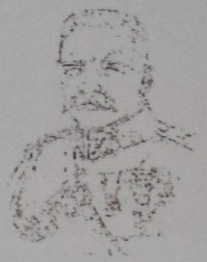
Do ostudzonej masy czekoladowej dodać utarte żółtka i przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Zmiksować. Następnie dodać pianę z białek i wymieszać łyżką. Gotową masę wylać do formy i piec ok. 1 godziny w temp. 180°C.



ŻEBY ŻYCIE MIAŁO SMACZEK
ZJEDZ KAWAŁEK CIASTA
POŁĄCZEK !







Ciasto marchewkowe, smaczne i zdrowe.
Gdy je spróbujesz, lepiej się poczujesz.
Wypiek patriotyczny oraz dietetyczny,
na 11 listopada, jeść je wypada.

Nie zwlekaj z próbowaniem,
Każdy kęs będzie smakowaniem.
Tarta marcheweczka, to podstawa,
Witaminki nam zostawia.

Garść orzechów włoskich
Dobrym jest dodatkiem
Dużo wartości mają
Nasze myślenie usprawniają.

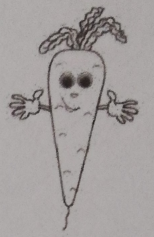
W listopadzie świętujemy
Narodowe Święto Niepodległości.
Z tej okazji częstujemy gości
naszym ciastem zdrowotności.

Łatwy i prosty przepis,
Weź kartkę i zapisz.
Ciasto upieczesz w piekarniku.
Pamiętaj o każdym składniku.

Ciasto marchewkowe

Składniki:

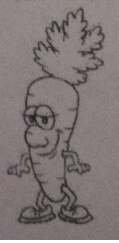
- 1,5 szklanki startej marchewki (ok.3-4 marchewki)
- 1,5 szklanki mąki
- 4 jajka
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika (można pominąć)
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 szklanka pokrojonych orzechów włoskich
- pół łyżeczki soli





Czynności przygotowawcze: Marchewkę trzemy na tarce o drobnych oczkach. Orzechy włoskie kroimy lub łamiemy na małe kawałki. Piekarnik nastawiamy na 180°C i zabieramy się za ciacho. Jajka ubijamy mikserem z cukrem i cukrem wanilinowym przez ok. 3 minuty. Zaczynamy powoli dolewać olej – ciasto w trakcie mieszania wchłonie cały. Ciągle ubijając, stopniowo dodajemy mąkę wymieszaną z solą, proszkiem i sodą. Ciasto powinno być gęste. Dodajemy cynamon oraz ewentualnie przyprawę do piernika. Na końcu wsypujemy odciśniętą marchewkę i orzechy, i mieszamy ostatni raz. Formę (najlepiej tortownicę o śr. 26cm, może być z kominem) natłuszczamy lub wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto i pieczemy je ok. 45-55 min. (najlepiej sprawdzać patyczkiem).





Do cukierni przyszedł sernik, za nim dreptał wolno piernik. Sernik trochę jest zuchwały, że częściej zbiera pochwały.



Składniki na masę:

-około 600 ml mleka

-cukier

-skrobia(ziemniaczana, pszenna)

-syrop glukozowy

-żelatyna

-kwas cytrynowy

-mleko odtłuszczone w proszku

Dodatki:

-dwie galaretki truskawkowe

1.Przygotowanie sernika

Do miski wlałam mleko i składniki na masę. Całość miksowałam na największych obrotach przez około 5 minut.

2.Masa:

Masę przełożyłam do tortownicy o średnicy 24 cm i wystawiłam na balkon.

3.Galartka:

Na schłodzony sernik wylewam przygotowaną wcześniej galaretkę i wstawiam do lodówki do wystudzenia i zastygnięcia.

Przepis na babeczki patriotyczne

1. Rozpuść galaretkę truskawkową według przepisu na opakowaniu. Pozostaw ją do ostudzenia i stężenia.

2 Wykonaj krem waniliowy do tortów i ciast dr Oetker wg przepisu na opakowaniu (wlej 300 ml schłodzonego mleka do naczynia oraz zawartość torebki Kremu waniliowego, miksuj całość przez ok. 3 min).

3. Przełóż masę Waniliową do silikonowych foremek od babeczek do połowy jej wysokości. Na drogą połowę wyłóż tężejącą galaretkę.

4. Wstaw do lodówki by galaretka zastygła.

5 Ozdób babeczki pisakami – białym i czerwonym według własnego pomysłu.

6. Skosztuj zanim inni to zrobią :)

Smacznego :)

Deser pyszny, znakomity.
Raz skosztujesz,
nie pożałujesz!!!

Przepis na babeczki:
- 300g mąki pszennej,
- 100g cukru waniliowego,
- 2 łyżeczki cukru waniliowego,
- 2 jajka,
- 150ml wody mineralnej,
- 100ml oleju,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Babeczki, muffiny, muffinki, dla chłopczyka i dla wszystkich. Idź do sklepu biegnie Szymek, bo dziś święto jest muffinek.



11 Listopada NARODOWE ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI

ODWRÓCONY SERNICZEK BIAŁO-CZERWONY

Składniki:

MASA CZERWONA TRUSKAWKOWA
50 dag truskawek mrożonych
2 galaretki truskawkowe (każda po 70 g) + 1,5 szklanki wrzącej wody

MASA BIAŁA SEROWA
80 dag serka homogenizowanego waniliowego
20 dag śmietany kremówki 30%
6 łyżek cukru pudru

3 dag żelatyny + 1/2 szklanki zimnej wody

Wykonanie:

MASA CZERWONA TRUSKAWKOWA
Galaretki truskawkowe rozpuścić w 1,5 szklanki wrzącej wody, wymieszać i odstawić do przestudzenia. Truskawki mrożone rozmrozić na sitku. Przełożyć do garnka i zmiksować blenderem. Podgrzać do momentu wrzenia (od czasu do czasu mieszając), od razu zdjąć z ognia i wlać rozpuszczoną ciepłą galaretkę, dokładnie wymieszać. Całkowicie wystudzić. Tężejącą masę truskawkową przelać do foremek. Wstawić do lodówki do całkowitego stężenia.

MASA BIAŁA SEROWA
Żelatynę namoczyć w 1/2 szklanki zimnej wody. Odstawić na ok. 10 minut do napęcznienia. Następnie podgrzać na małym ogniu, ciągle mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Zdjąćz ognia i przestudzić. Zimną śmietanę kremówkę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukier puder i dalej ubijać. Następnie dodać serki waniliowe i zmiksować na małych obrotach miksera tylko do połączenia się składników. Na koniec do przestudzonej żelatyny dodać 1 łyżkę masy serowej i wymieszać, potem zabieloną żelatynę powoli wlać do reszty masy serowej i dokładnie wymieszać. Białą masę serową przelać na stężoną masę czerwoną truskawkową. Wstawić ponownie do lodówki do stężenia, najlepiej na całą noc. Po stężeniu masy można udekorować serniczek czerwonymi owocami. SMACZNEGO.

11 listopada dla wszystkich Polaków wypada
świętować Wielkie Święto Narodowe
dzięki, któremu możemy z dumą podnosić głowę
W Święto Odzyskania Niepodległości
grzechem jest nie spróbować
biało-czerwonych słodkości.

Julia Gierasimiuk kl VIIIb



Ciasto czekoladowe mojej babci

Składniki

- 180g mąki tortowej
- 2 łyżki kakao
- ½ łyżeczki ekstrat z wanili
- 100g gorzkiej czekolady z dużą zawartością kakao
- 90g masła
- ¾ szklanki cukru
- 2 jajka
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 200ml mleka

Krem

- 100g serka mascarpone
- 250ml śmietanki 30%
- galaretka czerwona



Zachęcam do spróbowania mojego ciasta, jest mega czekoladowe i rozpływa się w ustach!

Przygotowanie

•tortownicę o średnicy 24-26 cm wyktadamy papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzewamy do 180°. Mąkę przesiewamy do miseczki razem z kakao, proszkiem do pieczenia. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i zostawiamy do lekkiego ostudzenia. Miękkie masło i cukier miksujemy przez kilka minut, dodajemy po jednym jajku. Potem lekko ostudzoną czekoladę dodajemy do masy i ponownie miksujemy. Na końcu wlewamy mleko i ekstrat z wanili, i dodajemy suche składniki. Mieszamy masę szpatułkę i wlewamy do formy. Wstawiamy do piekarnika na 40-45 min. Bitą śmietanę ubijamy dodając powoli mascarpone, galaretkę robimy według przepisu.

•Sposób ułożenia ciasta, spód ciasta, galaretka, bita śmietana ciasta. Wierzch ciasta lukrujemy dowolnie.

PRZEPIS

SKŁADNIKI:

2 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
0,5 szklanki cukru
2 łyżeczki cukru waniliowego
1 jajko
0,5 szklanki oleju
1 szklanka mleka

PRZYGOTOWANIE:

W jednej misce mieszamy składniki mokre, w drugiej suche. Następnie łączymy i dokładnie mieszamy. Formę do babeczek wykładamy papierowymi papilotkami. Wypełniamy foremki ciastem do wysokości około 1 cm od brzegu zostawiając miejsce babeczkom, żeby wyrosły. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180°; pieczemy około 25 min.



Dziś muffinki marmurkowe w dwóch kolorach mamy.
Upieczę muffinki dla mojej rodzinki.
Kokos, ciasto i czekolada, jest dwóch kolorach mamy.
Jem słodkie muffinki z dodatkiem malinki.
Każdy muffina, każdy zjada!

