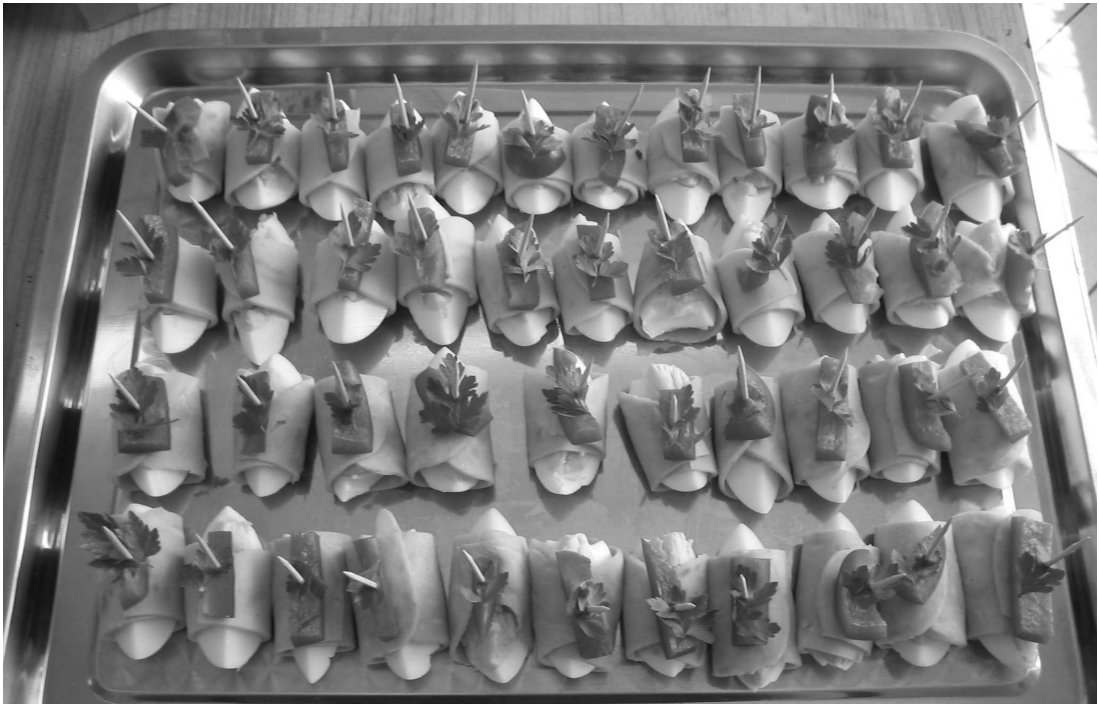


Niemiecko-polska i polsko-niemiecka książka kucharska

42 różne potrawy, dania, zupy, desery i napoje, wymyślone, przygotowane, podane i spróbowane przez

15 młodych osób, 5 pedagogów oraz ich gości

od 26. do 29. kwietnia 2004 w Sulechowie (Lubuskie)

oraz

od 14. do 17.czerwca 2004 w Dreźnie (Saksonia)

Autor: Michael Lotzmann, Drezno

Wydawca:

Polsko-Niemiecka Współpraca Młodzieży (PNWM)
Deutsch-Polnisches Jugendwerk (DPJW)
03-927 Warszawa, Alzacka 18
D-14467 Potsdam, Friedhofsgasse 2

Opracowanie tekstu i grafiki:

Michael Lotzmann, Cornelia Gnauck

Opracowanie tekstów przepisów:

Maxi Fischer, Wioletta Kuśnierek,
Jolanta Majewska, Iwona Pierzchlewska

Przy tłumaczeniach pilnie pomagała:

polska i niemiecka młodzież.

Skład i druk:

Druckerei & Verlag Dieter Freund GmbH
Drezno

Warszawa/ Potsdam 2004

ISBN: 3-9808337-4-7

Okładka:
Na zdjęciu nadziewane kluski saksońskie.
Podaje się je z pieczenią wieprzową i duszoną kapustą.
(przepis na stronie 14-16)

W tej książce znajdziecie

Wstęp 6-7

Potrawy niemieckie

Przekąski · Zupy · Sałatki:

Zupa krem z pieczarek 8
Zupa krem z kalafiora 9
Zupa ziemniaczana 10
Zupa serowa 11
Sałatka z makaronu 12
Sałatka ziemniaczana 13

Dania główne i Dodatki:

Pieczeń wieprzowa z nadzieniem Kluski saksońskie i kapusta duszona 14-16
Gulasz wołowy z czerwoną kapustą 16-17
Gulasz z drobiu po indyjsku 18
Gołąbki z kapusty i farsz do gołąbków 19-20
Makaron z białą kapustą 21
Zapiekanka warzywna z zielonym makaronem 22

Desery i Ciasta:

Twarożek z owocami 23
Kisiel owocowy z sosem waniliowym 24
Lotaryński placek z boczkiem 25
Deser z malin 26
Chleb z Cypru 26
Kokosanki 27
Kruche ciasteczka 28
Ciasto kokosowe z mandarynkami 29

Wszystkie przepisy, jeżeli nie zaznaczono tego inaczej, są przewidziane dla 4 osób ze średnim apetytem!

Potrawy polskie

Przekąski · Zupy · Sałatki:

Kostki drobiowe z pikantnym dipem 30
Koreczki z żółtego sera 30
Jaja garnirowane z sosem tatarskim 31
Krokiety 32
Barszcz biały 33
Żurek z jajkiem na białej kiełbasie i wędzonym boczku 34
Sałatka z drobiu z ananasem 35
Sałatka wiosenna 1 36
Surówka z młodej kapusty 2 36
Sałatka śledziowa 37
Sałatka z tuńczyka 38
Surówka z kapusty pekińskiej 38

Dania główne i Dodatki:

Zrazy wołowe w sosie śmietanowym 39
Kasza gryczana na sypko 40
Buraki zasmażane 40
Schab nadziewany śliwkami 41
Ziemniaki młode z wody 42
Bigos myśliwski 43

Desery i Napoje:

Kisiel waniliowy 44
Kisiel kakaowy 44
Sos truskawkowy 45
Napój z czarnej porzeczki 45
Napój z mięty i miodu 46
Kruszon 46

Zakończenie 47

1 MS = szczypta

... każdy dobry przepis zaczyna się następująco: Należy wziąć!

Nasze składniki:

2 regiony i miasta	Z woj. lubuskiego miasto Sulechów Z kraju związkowego Saksonia miasto Drezno
2 ośrodki kształceniowe (szkoły)	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Sulechów Saksoński Ośrodek Przekwalifikowania i Kształcenia Zawodowego w Dreźnie
15 młodych osób z Polski i Niemiec oraz 5 pedagogów	uczniowie w zawodach gastronomia i gospodarstwo domowe

Nasze przyprawy:

- Zainteresowanie inną kuchnią
- Pomysły na świetne przepisy
- Doświadczenie po obu stronach
- Cierpliwość i przekonanie, że razem wszystko się uda
- Wizje i nadzieje na kolejne wspólne projekty

Nasze środki pomocnicze:

Własna inicjatywa i radość
z uczestnictwa

Kreatywność i ochota na europejskie sąsiedztwo

Nasz ośrodek kształceniowy
Polsko - Niemiecka Współpraca
Młodzieży

Narzędzia pracy, żywność, słowniki

Duże zaangażowanie osobiste
wszystkich osób uczestniczących

Nikt z młodzieży nie znał się przed wymienionymi spotkaniami.
Wspólna praca nie wymaga wielu słów ale czynów!

Nasze przygotowanie:

Składniki i przyprawy wrzucić do dużego polsko-niemieckiego garnka i zamieszać biało-czerwono-czarno-czerwono-żółtą łyżką.

Jednocześnie dodać równomiernie podzielone środki pomocnicze.

Całości dać trochę czasu i następnie wszystkim podać.

Nawet jeżeli nie zostały ujęte wszystkie potrawy charakterystyczne dla danego regionu:

Nie tylko kroiliśmy, gotowaliśmy i wysilaliśmy się.
W Sulechowie i Dreźnie także rozmawiano, grilowano, robiono zakupy, jeżdżono na desce, pito, śpiewano i śmiano się.

Guten Appetit!

Smacznego!

Zupa krem z pieczarek

- 100 g pieczarek
- 1 szalotka lub cebula
- 750 ml bulionu
- 125 ml śmietany
- 1 żółtko
- szczypta soli
- szczypta czarnego pieprzu

Technika wykonania:

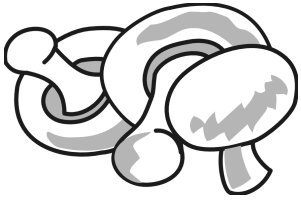
❶ Pieczarki i szalotkę umyć oraz drobno pokroić.

❷ Krótko zeszklić na maśle.

❸ Dolać bulion i gotować 10 min.

❹ Odstawić z kuchenki, dodać śmietanę i żółtko, następnie zamieszać.

❺ Krótko podgrzać, ale nie gotować. Doprawić solą i pieprzem.



Niemiecka młodzież nie zna się za bardzo na zupach. Przysłowie mówi: Czego rolnik nie zna, tego nie zje! Gdy jednak pierwsza osoba się odważyła, pozostało niewiele zupy!

Zupa - krem z kalafiora

- kalafior: 400 g
- śmietanka 30%: 100 ml
- wywar: 750 ml
- mąka: 30 g
- masło: 30 g
- żółtko: 1 szt.
- sól i biały pieprz: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną kalafiora. Podzielić na różyczki i włożyć do wody z dodatkiem soli i octu. Pozostawić na 15-20 min.

Jeżeli przypadkowo znaleziony robak jest większy niż kalafior, trzeba go natychmiast wyrzucić!

❷ Sporządzić wywar. 100g kalafiora podzielić na małe różyczki i wrzucić do gotującego

się wywaru, gotować 5 min. Następnie wyjąć nabierką i przełożyć do miski. Rozdrobnić kalafior. Włożyć do gotującego się wywaru i gotować10 min. Odcedzić i odparować wywar.

❸ Sporządzić zasmażkę pierwszego stopnia i połączyć z wywarem. Intensywnie mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Rozdrobnić kalafior, dodać i gotować na wolnym ogniu od 5 do 10 min.

❹ Bezpośrednio przed podaniem oddzielić żółtka od białek i wymieszać ze śmietanką. Dodać do zupy i nie gotować. Zupę wyporcjować.

Zupa ziemniaczana

- ziemniaki: 1000 g
- włoszczyzna z natką pietruszki :1 pęczek
- cebula: 1 szt.
- słonina: 50 g
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- majeranek: 1 MS
- Dodatek na 1 osobę : 2 cienkie kiełbaski np. parówki i 1 grubsza np. czosnkowa

Technika wykonania:

❶ Ziemniaki umyć, obrać, opłukać i pokroić w 2 cm plastry, włożyć do garnka, zalać wodą z dodatkiem soli (1 łyżeczka) i gotować 20 minut.

❷ Warzywa umyć (natkę pietruszki przechować w lodówce), obrać, pokroić w kostkć, zalaă wodŕ, dodajŕc sól -1/2 łyżeczki i gotowaă 20 minut.

❸ Cebulę obrać, opłukać i pokroić w drobną kostkę. Słoninę pokroić w drobną kostkę, roztopić na patelni, dodać cebulę i lekko zrumienić. Patelnię odstawić na bok.

❹ Ziemniaki odcedzić a wywar (wodę) pozostawić w garnku. Ziemniaki podusić lub zmiksować. Ugotowane warzywa wraz z wywarem dodać do ziemniaków, jednocześnie dodać słoninę z cebulą.

❺ Wszystko dobrze wymieszać, dodać wywar z ziemniaków w celu uzyskania właściwej konsystencji.

❻ Kiełbaski pokroić w plastry i mocno zrumienić na patelni, dodać do zupy. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Posiekać drobno pietruszkę, posypać nią zupę.

Kiełbaski to polska specjalność. Podawane są już na śniadanie na ciepło lub na zimno i są najczęściej przyprawione jałowcem lub czosnkiem. Większość Niemców jednak woli rano zjeść coś słodkiego!

Zupa serowa

- mięso mielone: 500 g
- fix do mięsa mielonego: 1 opakowanie
- cebula: 4 szt.
- por: 1 duży
- wywar mięsny: 750 ml
- grzyby w zalewie: 2 małe puszki
- serek topiony: 150 g
- serek topiony z ziołami: 150 g
- śmietanka kremówka: 200 g
- margaryna: 40 g

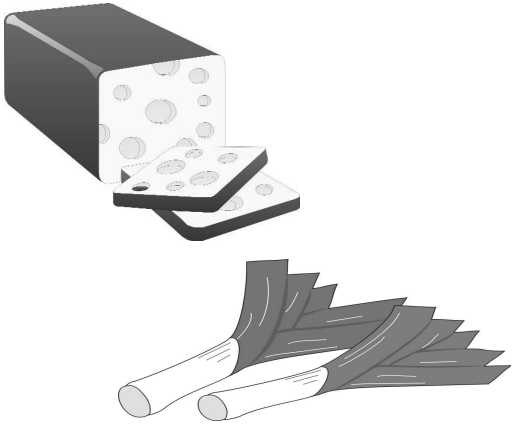
Technika wykonania:

❶ Cebulę obrać i pokroić na ćwiartki, podsmażyć na roztopionej margarynie.

❷ Mięso mielone rozgnieść widelcem, dodać do cebuli i razem poddusić.

❸ Por oczyścić, umyć i pokroić w półkrążki. Włożyć do garnka i razem poddusić, następnie zalać wywarem mięsnym.

❹ Grzyby dodać do zupy i gotować wszystko 20 minut. Do gorącej zupy dodać ser topiony i odczekać, aż się roztopi. Na koniec zupę zabielić śmietanką, ewentualnie dodać pokrojone, świeże zioła.



Jak tłumaczy się słowo:
HACKEPETER na język polski?
Mieliśmy przy tym niezłą zabawę!

Powstało:
Piotr Mielony

Sałatka z makaronu

- makaron „świderki“: 250 g
- woda: 2500: cm^3
- sól: 2 łyżeczki
- olej: 1 łyżka
- ogórki konserwowe: 3 szt.
- papryka: 1 szt.
- kukurydza: 1/2 puszki
- pieczarki konserwowe: 1/2 puszki
- jaja: 2 szt.
- szynka: 200 g
- majonez: 125 g
- musztarda: 1 łyżeczka
- ketchup: 1 łyżeczka
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- cukier: 1 MS

Technika wykonania:

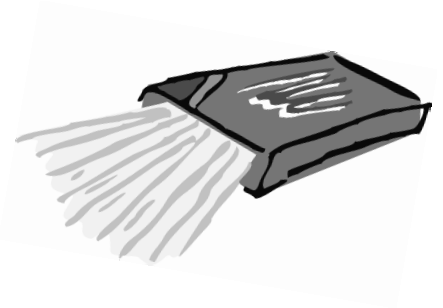
❶ W dużym garnku zagotować wodę z 2 łyżkami soli i łyżką oleju, gdy zawrze wrzucić makaron i gotować 10-15 minut. Makaron wyjąć na durszlak i przelać zimną wodą.

❷ Jaja ugotować na twardo (8-10 minut).

❸ Jaja, ogórki, paprykę i szynkę pokroić w kostkę i przełożyć do dużej miski. dodać pieczarki, kukurydzę i makaron oraz majonez, musztardę i ketchup.

❹ Doprawić do smaku i wymieszać.

❺ Sałatkę wyporcjować lub podać wieloporcjowo.



Sałatka ziemniaczana

- ziemniaki: 1000 g
- jabłko: 1 szt.
- ogórki konserwowe: 3 szt.
- sałatka mięsna: 250 g (gotowy produkt)
- ocet: 1 łyżka
- bulion: 125 ml
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- cukier: 1 MS

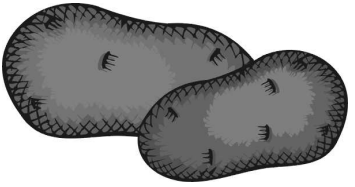
Technika wykonania:

❶ Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać, pokroić w plasterki i przełożyć do miski.

❷ Kostkę bulionową rozpuścić w 125 ml wody, polać ziemniaki.

❸ Jabłka, ogórki konserwowe i cebulę umyć i pokroić w drobną kostkę, dodać do bulionu. Dodać sałatkę mięsną, ocet i przyprawy wszystko wymieszać, doprawić do smaku.

❹ Sałatkę odstawić w celu maceracji składników a następnie wyporcjować.



Sałatka ziemniaczana w Niemczech jest porównywalna pod względem popularności do bigosu w Polsce.
Podaje się ją do kiełbasy, potraw z grila, w święta lub następnego dnia z lodówki z 1-2 jajkami sadzonymi!

Pieczeń wieprzowa

- Karkówka: 1500g
- Włoszczyzna: 1 paczka
- musztarda stołowa: 2 łyżki
- olej: 2 łyżki
- cebula: 2 sztuki
- goździki: 4 sztuki
- wywar: 500 ml
- wino białe (Rizling): 250 ml
- śmietana: 3 łyżki
- sól: 1 MS
- czarny pieprz: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Mięso umyć, osuszyć przyprawić solą i pieprzem, posmarować musztardą. Zwinąć i zawiązać. Olej rozgrzać w garnku, obsmażyć pieczeń ze wszystkich stron.

❷ Przeprowadzić obróbkę wstępną cebuli, pokroić w kostkę. Włoszczyznę oczyścić i pokroić w części. Dodać do mięsa i krótko obsmażyć, następnie dodać goździki i zalać wywarem. Przykryć dusić 30 minut.

❸ Wlać wino i dalej dusić 60 minut. Sos zmiksować dodać śmietanę, doprawić do smaku.

❹ Pieczeń pokroić w plastry. Podawać na rozgrzanym talerzu polane sosem.

Kuchnię saksońską najlepiej można określić jako „Różnorodność w jedności“. August Mocny z Saksonii i były król polski wynalazł mieszankę przepisów, np. słodko-kwaśnego moritzburskiego karpia. Saksonia jest także „krajem ciasta“- bardzo znane są drezdeńskie specjały jak np. „Eierschecke“ lub strucla.

Nadzieniem Kluski saksońskie

- ugotowane ziemniaki: 800 g
- mąka: 300 g
- jaja: 2 szt.
- proszek do pieczenia: 1 łyżeczka
- mleko: 2 łyżki
- boczek wędzony: 500 g
- bułka tarta: 2 łyżki
- wywar: 2 litry
- szczypiorek: 4 łyżki
- sól: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Ugotować ziemniaki w mundurkach, obrać i przepuścić przez praskę.

❷ Boczek pokroić w małe kostki i usmażyć na chrupiąco. Pozostawić do ostudzenia.

❸ Ziemniaki, mąkę, jaja, proszek i sól zarobić i krótko wyrobić na elastyczne ciasto. Dodawać stopniowo mleko ustalając gęstość należy uważać, aby ciasto niebyło za twarde. Ciasto wałkować na kwadrat o grubości 1 cm. Boczek rozłożyć na ciasto i posypać bułką tartą.

❹ Ciasto zwinąć i pociąć w plastry o szerokości 4 cm. Uformować kluski w kształcie kulek. Wywar podgrzać do temp. 90C. Gotować 20 min.
Wyjmować łyżką cedzakową, odsączyć. Przed podaniem polać tłuszczem i posypać szczypiorkiem.

Kapusta duszona

- kapusta biała: 600 g
- margaryna: 40 g
- mąka: 1 łyżka
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- kminek: 1 MS
- trochę widy do podlania

Technika wykonania:

❶ Z kapusty usunąć stare, zwiędnięte liście, wykroić głąb. Kapustę drobno pokroić (poszatkować) i umyć na sicie. Pozostawić, aby ociekła z wody.

❷ Margarynę roztopić w garnku, dodać kapustę i dusić. Następnie dodać przyprawy i podlać wodą. Dusić 40 minut.

❸ Gdy kapusta jest miękka, posypać mąką i wymieszać.

Gulasz wołowy

- wołowina: 500 g
- cebula: 2 szt.
- słonina: 30 g
- smalec: 30 g
- bulion: 500ml
- musztarda: 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy: 1 łyżka
- kwaśna śmietana: 2 łyżka
- sól: SM
- pierrz: SM
- papryka: SM

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępą mięsa. Mięso pokroić w kostkę i doprawić do smaku.

❷ Słonine pokroić w kostkę i stopić razem ze smalcem. Cebulę obrać, umyć, pokroić w kostkę i zrumienić na tłuszczu, przełożyć na talerz.

❸ Mięso zrumienić na tłuszczu z każdej strony. Dodać musztardę i koncentrat pomidorowy, wszystko razem dusić, następnie wlać bulion i dalej dusić na srednim na średnim ognim - 40 minut.

❹ Na koniec dodać śmietanę połączoną z mąką ziemniaczaną, ewentualnie doprawic do smaku.

Czerwoną kapustą (Duszona)

- kapusta czerwona: 1000 g
- boczek świeży: 50 g
- cebula: 1 szt.
- goździki: 3 szt.
- ocet: 2 łyżki
- woda: 250 ml
- jabłko: 300 g
- cukier: 2 łyżki
- sól: 1/2 łyýeczki

Technika wykonania:

❶ Kapustę pokroić na 4 części, wykroić głąb, następnie drobno poszatkować, umyć i odsączyć na dużym sitku. Boczek i cebulę pokroić w drobną kostkę. Boczek roztopić w rondlu, dodać cebulę i razem dusić.

❷ Do tego dodać pokrojoną kapustę, ocet, przyprawy i wodę, dusić 20 minut.

❸ Przeprowadzić obróbkę wstępną jabłek, obrać i pokroić w kostkę, dodać do kapusty i dusić jeszcze 40 minut, mieszając od czasu do czasu.

❹ Doprawić ewentualnie do smaku.

Gulasz z drobiu po indyjsku

- filet z indyka: 600 g
- cebula: 100 g
- papryka świeża: 100 g
- brzoskwinie (z puszki): 100 g
- margaryna: 40 g
- słodka śmietanka: 100 ml
- sól: 1 MS
- biały pieprz: 1 MS
- curry: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa, pokroić w drobne paski, obtoczyć w curry.

❷ Cebulę obrać, umyć i pokroić w plastry. Paprykę umyć, przekroić na 4 części, usunąć gniazdo nasienne i pokroić w paski. Podobnie w plastry pokroić brzoskwinie.

❸ Na patelni rozpuścić margarynę, dodać pokrojoną paprykę i cebulę, dusić a następnie przełożyć warzywa do miski i odstawić .

❹ Pokrojone w paski mięso z indyka usmażyć na patelni (aż będzie całkowicie miękkie). Do mięsa dodać podduszoną wcześniej cebulę i paprykę, wszystko razem dusić. Na koniec dodać brzoskwinie i krótko dusić. Całość doprawić solą, białym pieprzem i curry. Podlać słodką śmietanką i dusić 10 minut na małym ogniu.

Dlaczego marzyć o Indiach a nie pozostać w Saksonii?

Kuchnia saksońska ma wiele zagranicznych wpływów, ponieważ Saksończyk od zawsze lubił podróżować.

Dlatego saksońskie przepisy nigdy nie są nudne i zawsze sprawiają nowe niespodzianki!

Gołąbki z kapusty

- Kapusta: 1 główka (8 dużych liści)
- bułka czerstwa: 1 szt.
- Cebula: 1 szt.
- Jajo: 1 szt.
- mięso mielone: 400 g
- margaryna: 70 g
- woda: 500 ml
- bulion w kostce: 1 szt.
- musztarda: 1 łyżka
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- papryka: 1 MS
- kminek: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Z kapusty usunąć zwiędłe liście, wyciąć głąb.

❷ Kapustę sparzyć we wrzącej wodzie (ok. 5 minut), wyłożyć na deskę. Zdjąć zewnętrzne liście. Czynność powtarzać aż do uzyskania potrzebnej ilości liści. Z liści wyciąć zgrubienia(nerwy).

❸ Przygotować farsz mięsny (patrz przepis farsz do gołąbków).

❹ Dwa liście ułożyć jeden na drugi, rozłożyć porcję farszu, zawinąć w rulon zamknięty. Każdy gołąbek spiąć szpilką do rolad.

❺ Rozgrzać tłuszcz na patelni, podsmażyć gołąbki z każdej strony, dodać bulion i dusić 40 minut.

❻ Ciepłe gołąbki wyłożyć na talerz. Powstały z duszenia sos doprawić do smaku, ewentualnie związać go mąką ziemniaczaną.

Inna możliwość:

Pozostałą część kapusty drobno pokroić, przesmażyć, dodać do gołąbków razem dusić.

farsz do gołąbków

- mięso mielone: 400 g
- jajo: 1 szt.
- cebula: 1 szt.
- bułka tarta: 4 łyżki
- woda: 4 łyżki
- musztarda: 1 łyżeczka
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- papryka: 1 MS
- bułka tarta do panierowania
- tłuszcz do smażenia: 40 g

Technika wykonania:

❶ Odważone i odmierzone składniki przełożyć do miski, wymieszać mikserem i doprawić do smaku.

❷ Doprawiony farsz podzielić na 8 równych części.

❸ Bułkę tartą wysypać na talerz i obtoczyć w niej uformowane kulki.

❹ Tłuszcz rozgrzać na patelni, usmażyć na nim kulki na złoto brązowy kolor (po 5 minut z każdej strony).

Makaron z białą kapustą

- makaron (długie wstążki): 160 g
- mięso mielone: 250 g
- fix do mięsa mielonego: 1 opakowanie
- kapusta biała: 400 g
- cebula: 1 szt.
- woda: 2 l
- olej: 1 łyżka
- jajo: 1 szt.
- margaryna: 40 g
- musztarda: 1 łyżeczka
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- kminek: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Zagotować 2 l wody z 1 łyżeczką soli i 1 łyżką oleju, gdy zawrze wrzucić makaron i gotować
8-12 minut.

❷ Kapustę poszatkować grubo nożem i opłukać. Połowę margaryny rozpuścić na patelni i dusić na niej kapustę. Doprawić solą, pieprzem i kminkiem.

❸ Mięso mielone przełożyć do miski i wymieszać z fix-em. Cebulę obrać, opłukać i pokroić w drobną kostkę, dodać do mięsa razem z jajem i musztardą. Doprawić do smaku, wszystko dobrze wymieszać. Rozgrzać na patelni resztę margaryny i smażyć na niej przygotowane
mięso.

❹ Makaron odcedzić, zahartować zimną wodą. W garnku wymieszać makaron, kapustę i mięso mielone. Wszystko podgrzać i ewentualnie doprawić do smaku.

Zapiekanka warzywna z zielonym makaronem

- makaron wstążki (zielony): 250 g
- cukinia: 250 g
- marchew: 250 g
- szczypiorek: 250 g
- natka pietruszki: 1 pęczek
- masło: 4 łyżki
- czosnek: 2 ząbki
- śmietanka 30 %: 300 g
- jajo: 2 szt.
- ser żółty (starkowany): 100 g
- pieprz: 1 MS
- pieprz cayenne: 1 MS
- sól: 1 MS
- tłuszcz do formy: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, zahartować zimną wodą.

❷ Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw a następnie rozdrobnić je:

- szczypiorek i natkę pietruszki drobno posiekać
- marchew zetrzeć na grubej tarce
- cukinię pokroić w plastry
- czosnek przecisnąć przez praskę.

❸ Rozdrobnione warzywa dusić na maśle, pod koniec dodać czosnek i dusić jeszcze 5 minut, dobrze doprawić do smaku.

❹ Ugotowany makaron połączyć z warzywami i posiekaną pietruszką, przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy.

❺ Śmietanę wymieszać z jajami i serem, polać warzywa z makaronem.

❻ Formę wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i zapiekać 25 minut do uzyskania złotego koloru.

Nie wszystko przebiegało idealnie. W Dreźnie gotowaliśmy na kuchence elektrycznej, polscy uczniowie z Sulechowa na kuchence gazowej.
Przez to powstały różnice w czasie gotowania. Niektóre potrawy podgrzewały się szybciej niż powinny.
Nagłe, konieczne konsultacje wspierano gestykulacją.
Na szczęście nic się nie przypaliło!

Twarożek z owocami

- owoce (świeże, gotowane ub z puszki): 250 g
- mleko: 250 ml
- twaróg: 300 g
- cukier waniliowy: 1 opakowanie
- cukier: 2 łyżki

Technika wykonania:

❶ Wszystkie składniki odmierzyć, odważyć i przełożyć do miski.

❷ Większe owoce pokroić na mniejsze kawałki.

❸ Wszystkie składniki wymieszać mikserem.

❹ Deser porcjować do małych pucharków.

Potrawy z sera w Niemczech podawane są przede wszystkim na podwieczorek. Jednak pokolenie fast foodów prawie o tym zapomniało. W naszym wspólnym projekcie przypomnieliśmy o tym deserze i już podczas jego przygotowywania niektórym ciekła ślinka!

Kisiel owocowy z sosem waniliowym

***Kisiel owocowy*:**

- mrożonka wieloowocowa: 500 g
- cukier: 1 łyżka stołowa
- mąka ziemniaczana: 1 łyżka stołowa
- woda: 100 ml

sos:

- mleko: 250 ml
- mąka ziemniaczana: 1 łyżka
- cukier: 1 łyżka
- cukier waniliowy: 2 op.
- żółtko: 2 szt.

Technika wykonania:

Kisiel owocowy:

❶ Wodę z cukrem zagotować, wrzucić owoce.

❷ Mąkę ziemniaczaną wymieszać z wodą, połączyć z wywarem i owocami, zagotować i natychmiast porcjować do szklanych miseczek (pucharków).

sos:

❶ Część mleka odlać i przygotować w nim zawiesinę z mąki ziemniaczanej. Resztę mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym . Połączyć z zawiesiną. Powstałą masę budyniową ochłodzić a następnie dodać żółtka.

❷ Wystudzony kisiel polać sosem waniliowym.

Lotaryński placek z boczkiem

Spód ciasta:

- mąka: 375 g
- proszek do pieczenia: 3 łyżeczki
- chudy twaróg: 200 g
- cukier: 100 g
- jaja: 2 szt.
- olej: 9 łyżek
- sól: 1 MS

Nadzienie:

- boczek (przerośnięty): 200 g
- bułka tarta: 1 łyżka

Polewa:

- jaja: 4 szt.
- słodka śmietanka: 1 filiżanka
- ser „ementaler“: 200 g (starty)
- biały pieprz: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Do mąki dodać twaróg, cukier, jaja, sól i olej.

Zagnieść gładkie ciasto. Przykryć na około 10 minut. Następnie ciastorozwałkować i przenieść do natłuszczonej, okrągłej formy do tortu, rozłożyć równomiernie i zagiąć brzegi ciasta 1-2 cm (jak do pizzy). Piekarnik podgrzać do temp. 180 °C.

❷ Ciasto posypać równomiernie bułką tartą. Boczek pokroić w kostkę i rozłożyć na przygotowanym spodzie ciasta.

❸ Jaja ubić, wymieszać ze śmietaną, doprawić białym pieprzem. Wylać na nadzienie i posypać startym serem. Piec w piekarniku 30-40 minut w temp. 180 °C.

To ciasto było wspólnym dziełem - ani saksońskim, ani polskim. Ma jednak niemieckie pochodzenie w tym sensie, że zostało importowane z blisko położonej Francji (Lotaryngia).

Po degustacji należałoby wypić wódkę, ale oczywiście nie podczas lekcji w szkole!

Deser z malin

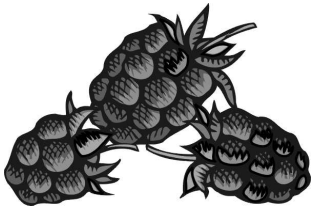
- maliny mrożone: 250 g
- cukier: 2 łyżki
- śmietanka 30 %: 200 ml
- woda: 50 ml
- żelatyna czerwona: 2 listki

Technika wykonania:

❶ Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.

❷ Zagotować wodę z cukrem, gdy zawrze dodać maliny, gotować krótko na małym ogniu a następnie wymieszać z żelatyną. Wstawić do naczynia z zimną wodą i schłodzić.

❸ Śmietankę ubić na sztywno i wymieszać z malinami. Natychmiast porcjować do pucharków i odstawić w chłodne miejsce w celu zestalenia masy.



Chleb z Cypru

- mąka: 1000 g
- drożdże: 2 kostki (85 g)
- sól: 1 łyżka (płaska)
- kminek: 1-2 łyżeczki
- kolendra: 1-2 łyżeczki
- zrumieniona cebula: 100 g
- ser „gouda" (starty): 400 g
- woda (ciepła): 750 ml

Technika wykonania:

❶ Wszystkie składniki włożyć do miski, wymieszać i zagnieść jednolite ciasto.

❷ Przykryć i włożyć na 1,5 godz. do lodówki.

❸ Blachę wyłożyć papierem pergaminowym.

❹ Ręce obtoczyć w mące, formować ciasto i układać na blasze. Tępą stroną noża zrobić na cieście wgłębienie, odstawić na 20 minut.

❺ Piekarnik nagrzać do 220 °C.

❻ Blachę z ciastem włożyć do środkowej części piekarnika. Przez pierwsze 10 minut piec w temp. 220 °C, następnie 30 minut w 150 °C.

Kokosanki

- białko: 2 szt.
- cukier: 100 g
- wiórki kokosowe: 125 g

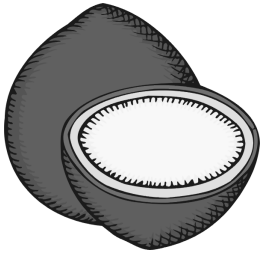
Technika wykonania:

❶ Białko ubić na sztywna pianę (dodanie 1 łyżeczki soku z cytryny utrwali pianę). Pod koniec ubijania dodać cukier - powinna powstać masa o bardzo gęstej konsystencji.

❷ Do masy dodać wiórki kokosowe.

❸ Masę układać na okrągłych płatkach 2 małymi łyżeczkami.

❹ Piec w piekarniku na średnim poziomie w temperaturze 150 °C przez 30 minut.



Makaroniki kokosowe przygotowuje się bardzo łatwo i kiedy są gotowe można je zamknąć w blas zanej puszce.
Kiedy puszkę postawi się w złym miejscu (np. w świetlicy), grozi to szybkim splądrowaniem zawartości.

Gdyby nauczyciel chciał zaskoczyć swoich gości świeżymi makaronikami, może się okazać, że ulotniły się one wcześniej!

Kruche ciasteczka

- mąka: 400 g
- masło: 250 g
- cukier: 200 g
- sól: 1 szczypta
- mleko: 2 łyżki
- cukier: 100 g

Technika wykonania:

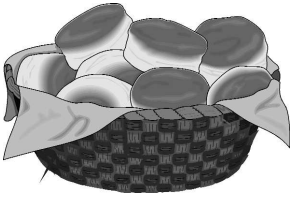
❶ Masło roztopić i lekko zrumienić.

❷ Przelać do miski i wystudzić. Gdy stężeje zmiksować na krem, dodać cukier, sól i mleko.

❸ Na koniec zagnieść z mąką (ciasto musi wystygnąć).

❹ Ciasto zrolować jak na kopytka średnica 2 cm, obtoczyć w cukrze i odstawić na 20 minut .

Następnie ciasto kroić w krążki i piec 10 minut w temperaturze 200 °C.



Ciasto kokosowe z mandarynkami

Ciasto:

- mąka: 2 filiżanki
- maślanka: 1 filiżanka
- cukier: 1,5 filiżanki
- cukier waniliowy: 1 paczka
- proszek do pieczenia: 1 paczka
- jajo: 1 szt.

Nadzienie:

- mandarynki: 2 puszki
- wiórki kokosowe: 2 filiżanki
- masło: 100 g
- słodka śmietanka: 150 ml
- cukier: 1 filiżanka
- cukier waniliowy: 1 paczka

Technika wykonania:

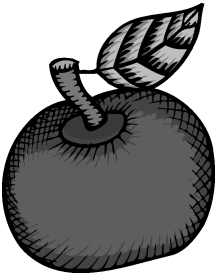
❶ Wszystkie składniki przełożyć do miski i wymieszać mikserem. Ciasto przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem.

❷ Mandarynki odsączyć z zalewy i rozłożyć na cieście.

❸ Dwie filiżanki wiórków kokosowych, jedną filiżankę cukru i jedną paczkę cukru waniliowego wymieszać i wyłożyć na mandarynki.

❹ Piec w temp. 200ęC przez 25 minut.

❺ 100 g masła rozpuścić w garnku, ochłodzić i dodać 150 ml słodkiej śmietanki, wymieszać i natychmiast wylać na upieczone ciasto.



Kostki drobiowe z pikantnym dipem

Kostki drobiowe:

- piersi z drobiu: 800 g
- przyprawa do drobiu: 1 op
- mąka: 150 g
- jaja: 150 g (3 sztuki)
- bułka tarta: 200 g
- olej: 250 ml
- wykałaczki
- ręczniki papierowe

sos:

- majonez: 200g
- ketchup: 50g
- dżem z czarnej porzeczki: 50g
- czosnek: 1 ząbek

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa, pokroić w kostkę 2x2 cm, przyprawić.

❷ Panierować w mące, jaju, bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

❸ Po usmażeniu osączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym, powbijać na wykałaczki.

❹ Przygotować sos- wymieszać wszystkie składniki, czosnek wycisnąć przez praskę i dodać do smaku.

Koreczki z żółtego sera

- żółty ser: 500 g
- papryka: 200 g
- kabanosy: 200 g
- śliwki suszone: 200 g
- orzechy włoskie: 100 g
- rzodkiewki: 1 pęczek
- ogórek konserwowy: 200 g
- wykałaczki

Technika wykonania:

❶ Ser pokroić w kostkę o wymiarach 2x2 cm, pozostałe składniki w cząstki.

❷ Na wykałaczki powbijać ser a następnie inne surowce.

Jaja garnirowane z sosem tatarskim

Jaja garnirowane:

- jaja: 500 g (10 sztuk)
- szynka konserwowa: 15 plastrów
- papryka: 100 g
- wykałaczki

sos:

- majonez: 200 g
- ogórki konserwowe: 150 g
- grzyby marynowane: 50 g
- sól: 1 MS
- cukier: 1 MS

Technika wykonania:

Jaja garnirowane:

❶ Ugotować jaja na twardo, ostudzić, obrać i pokroić na ćwiartki.

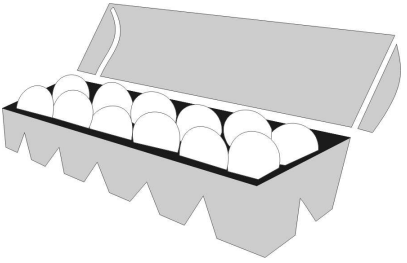
❷ Szynkę pokroić w paski o szerokości 3 cm.

❸ Owijać cząstki jaj plastrem szynki i wbijać na wykałaczkę.

❹ Dekorować cząsteczką papryki.

Przygotować sos:

❺ Ogórki i grzyby pokroić osączyć i pokroić w drobną kostkę, połączyć z majonezem i przyprawić do smaku.



Krokiety

ciasto naleśnikowe :

- mąka: 375 g
- jaja: 2 szt.
- mleko: 200 ml
- woda: 200 ml
- olej: 150 ml
- sól: 1 MS

nadzienie :

- kapusta kwaszona (ugotowana): 250 g
- pieczarki: 250 g
- cebula: 50 g
- margaryna: 50 g
- jajo: 1 szt.
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- bułka tarta: 150 g
- olej: 100 ml

Technika wykonania:

❶ **Przygotować ciasto naleśnikowe :**

- przeprowadzić obróbkę wstępną jaj
- mleko i wodę wlać do wysokiego naczynia, dodać jaja, zmiksować, następnie dodawać powoli mąkę i sól, wyrobić mikserem na jednolitą masę
- z przygotowanego ciasta usmażyć cienkie naleśniki

❷ **Przygotować nadzienie :**

- przeprowadzić obróbkę wstępną pieczarek, jaj i cebuli
- pieczarki starkować na tarce o grubych otworach oczek, cebulę drobno posiekać, po czym zeszklić na margarynie na patelni i dodać pieczarki smażyć do odparowania płynu
- po lekkim wystudzeniu doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać roztrzepane jajo, dokładnie wymieszać

❸ **Uformować i usmażyć krokiety :**

- każdy naleśnik położyć na desce, posmarować nadzieniem, zwinąć w rulon zamknięty
- panierować w jaju i bułce tartej, smażyć z obu stron na oleju

❹ Krokiet ułożyć na talerzyku i udekorować.

Podawać jako dodatek do barszczu czystego.

Barszcz czysty

- buraki: 750 g
- kwas buraczany: 500 ml
- bulion: 750 ml
- pieprz: 1MS
- sól: 1 MS
- cukier: 1 MS
- ocet: 1 MS
- czosnek: 1 MS
- natka pietruszki: 1 MS

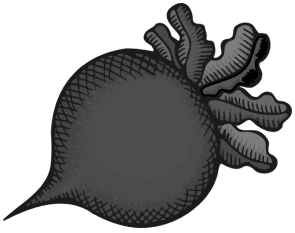
Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną buraków, pokroić w cząstki .

❷ Do wrzącego bulionu wrzucić buraki, przykryć pokrywką i gotować na małym ogniu około 10-15 minut, następnie przecedzić, buraki odrzucić.

❸ Do przecedzonego wywaru dodać kwas buraczany oraz przyprawy (czosnek przecisnąć przez praskę i rozetrzeć z solą). Ponownie przecedzić.

❹ Porcjować do bulionówek po 200 cm ł, posypaă posiekanŕ natkŕ pietruszki.



Co to jest-
wygląda jak ciepła lemoniada malinowa?

Dopiero po dwóch dniach udało nam się polubić tą znakomitą i smaczną zupę!

Żurek z jajkiem na białej kiełbasie i wędzonym boczku

- zakwas (żurek): 500 ml
- włoszczyzna: 250 g
- ziemniaki: 1000 g
- kiełbasa biała surowa: 400 g
- boczek wędzony: 300 g
- cebula: 50 g
- jaja: 150 g (3 sztuki)
- czosnek: 1 MS
- ziele angielskie: 1 MS
- liście laurowe: 1 MS
- sól: 1 MS
- natka pietruszki: 1 MS
- pieczywo jasne i ciemne: dodatek

Technika wykonania:

❶ Z włoszczyzny, białej kiełbasy i przypraw (ziele angielskie, liść laurowy) ugotować wywar.

❷ Przecedzić wywar, warzywa pokroić w kostkę, kiełbasę w grubsze plastry.

❸ W wywarze ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki.

❹ Boczek i cebulę pokroić w kostkę, zrumienić na patelni, połączyć z wywarem.

❺ Dodać zakwas i zagotować.

❻ Doprawić do smaku.

Podawać w głębokim talerzu z jajem ugotowanym na twardo, posypany posiekaną natką pietruszki z dodatkiem pieczywa.

Ta zupa była hitem.
Taką gotuje się tylko w Polsce.
Dowiedzieliśmy się, że jest znana jako żurek.

Sałatka z drobiu z ananasem

- filety z drobiu: 600 g
- ananas konserwowy: 1 op.
- kukurydza konserwowa: 2 op.
- rodzynk: 100 g
- ryż: 200 g
- majonez: 100 g
- sól: 1 MS
- nać pietruszki: 1 MS
- vegeta: 1 MS
- sok z ananasów : 1 MS

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa.

❷ Filety ugotować we wrzącej wodzie z dodatkiem „vegety".

❸ Kukurydzę i ananas odsączyć z syropu.

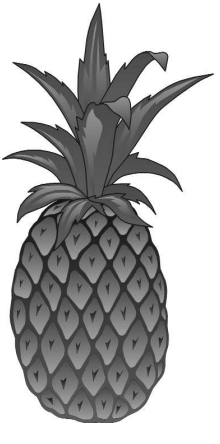
❹ Ryż ugotować w woreczku we wrzącej, osolonej wodzie.

❺ Rodzynki sparzyć, pietruszkę drobno posiekać.

❻ Ananas pokroić w cząstki, wystudzone filety w dość dużą kostkę.

❼ Wszystkie składniki przełożyć do miski, dodać majonez, dokładnie wymieszać.

❽ Doprawić do smaku.



Sałatka „wiosenna“ 1

- szynka: 300 g
- kukurydza: 200 g
- papryka: 200 g
- ogórek świeży: 200 g
- por: 1 szt
- majonez: 100 g
- sól: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Szynkę, paprykę i ogórek pokroić w kosteczkę.

❷ Przeprowadzić obróbkę wstępną pora i pokroić w cienkie półkrążki.

❸ Kukurydzę odcedzić z zalewy.

❹ Wszystkie składniki wymieszać, dodać majonez i przyprawić do smaku.

Surówka z młodej kapusty 2

- kapusta: 600 g (1 szt.)
- pomidory: 200 g
- koperek: 1 MS

- sól: 1 MS
- olej: 1 MS
- sos sałatkowy (fix): 1 opakowanie

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw.

❷ Kapustę drobno posiekać, pomidory pokroić w cząstki (półksiężyce) .

❸ Przygotować sos sałatkowy wymieszać z wodą i olejem.

Rozdrobnione składniki wymieszać z zaprawą i posiekanym koperkiem, doprawić do smaku solą.

Sałatka śledziowa

- śledzie „matiasy“: 500 g
- ogórek kiszony: 300 g
- ziemniaki: 300 g
- jaja: 250 g (5 sztuk)
- cebula: 100 g
- groszek zielony konserwowy: 1 puszka
- wiórki selera w zalewie: 1 słoik
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- natka pietruszki lub koperek: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę warzyw, jaj oraz śledzi (moczyć przez 10-12 godzin w celu odsolenia).

❷ Jaja ugotować na twardo, obrać ze skorupki i pokroić w dużą kostkę.

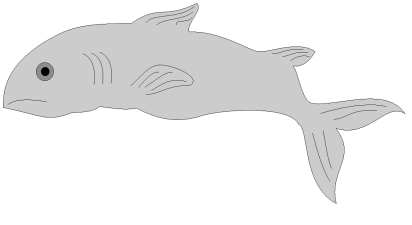
❸ Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać i pokroić w cienkie słupki.

❹ Ogórki kiszone obrać i także pokroić w cienkie słupki.

❺ Cebulę pokroić w kostkę, zieleninę drobno posiekać.

❻ Groszek zielony i seler dobrze odsączyć.

❼ Wszystkie składniki przełożyć do miski, dodać majonez, przyprawy, dobrze wymieszać.



Sałatka z tuńczyka

- tuńczyk w sosie własnym: 2 puszki
- jaja: 300 g (6 sztuk)
- ser żółty: 200 g
- cebula: 100 g
- majonez: 200 g

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną jaj i cebuli.

❷ Jaja ugotować na twardo, cebulę pokroić w drobną kostkę.

❸ Sałatkę przygotować układając warst wami:

- potarkowane (na dużych otworach tarki) białka jaj
- drobno starty ser
- rozdrobniony tuńczyk
- majonez
- drobno pokrojona cebula
- rozdrobniony tuńczyk
- majonez żółtka starte na drobnej tarce

Surówka z kapusty pekińskiej

- kapusta pekińska: 1000 g
- papryka czerwona: 150 g (1 mała sztuka)
- kukurydza konserwowa: 100 g
- cebula: 100 g
- majonez: 100 g
- sos sałatkowy: 1 MS
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- natka pietruszki: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw.

❷ Kapustę przekroić wzdłuż na pół i drobno poszatkować, paprykę starkować na szatkownicy, cebulę pokroić w drobną kostkę, natkę pietruszki drobno posiekać.

❸ Wszystkie warzywa przełożyć do miski, połączyć z majonezem i wymieszać.

❹ Doprawić do smaku.

Zrazy wołowe w sosie śmietanowym

- wołowina bez kości: 1000 g
- cebula: 150 g
- ogórek kiszony: 150 g
- boczek wędzony: 150 g
- papryka czerwona: 150 g
- mąka: 30 g
- śmietanka 30% (słodka): 50 g
- musztarda: 50 g
- tłuszcz („planta"): 100 g
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- majeranek: 1 MS
- wykałaczki: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Mięso pokroić w poprzek włókien na plastry, rozbić tłuczkiem, nadając kształt owalny, oprószyć przyprawami, wewnętrzną stronę posmarować musztardą.

❷ Na płatach mięsa (od strony musztardy) układać pokrojoną w piórka cebulę, plaster boczku, cząstkę papryki i ogórka kiszonego. Zwinąć w rulon zamknięty, spiąć wykałaczkami.

❸ Zrazy oprószyć mąką, obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu wraz z resztą cebuli.

❹ Przełożyć do rondla, podlać wrzącą wodą i dusić do miękkości.

❺ Pod koniec duszenia zagęścić sos zawiesiną z mąki i śmietanki, przyprawić do smaku.

Kasza gryczana na sypko

- kasza gryczana: 600 g
- masło: 40 g
- só: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Ugotować kaszę w woreczkach od wrzącej, osolonej wody.

❷ Kaszę osączyć i wysypać z woreczków, dodać masło i delikatnie wymieszać.

Z polskich kasz gryczaną ceni się najbardziej. Typowym dodatkiem są zrazy zawijane.

Kaszę gryczaną podaje się często zamiast ziemniaków. Na przykład kasza krakowska (delikatna i drobnoziarnista) była ulubioną potrawą polskiej królowej Anny Jagiellonki (1523-1596). Kasza ta musiała być regularnie sprowadzana z Krakowa na warszawski dwór królewski.

Buraki zasmażane

- buraki: 1000 g
- masło: 50 g
- mąka: 20 g
- sól: 1 MS
- cukier: 1 MS
- ocet winny: 1 MS
- śmietanka 30%: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Buraki umyć i gotować w skórce .

❷ Następnie wystudzić, obrać i zetrzeć na miazgę (papkę).

❸ Z mąki i masła sporządzić jasno złotą zasmażkę, dodać starkowane buraki i zagotować.

❹ Dodać śmietankę, doprawić do smaku.

Schab nadziewany śliwkami

- schab b/k: 1000 g
- olej: 60 ml
- powidła śliwkowe: 70 g
- śliwki suszone: 100 g
- cebula: 70 g
- wino czerwone (wytrawne): 1 MS
- miód naturalny: 1 MS
- „vegeta": 1 MS
- sól: 1 MS
- pieprz: 1 MS
- majeranek: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa, śliwek i cebuli.

❷ Śliwki wymieszać z przyprawami, cebulę pokroić w drobną kostkę.

❸ W schabie wyciąć kieszeń, nałożyć do niej śliwki, z zewnątrz oprószyć przyprawami.Wtkankę mięśniową wstrzyknąć roztwór „vegety" i pozostawić na kilka godzin w lodówce.

❹ Mięso zrumienić ze wszystkich stron na oleju a następnie piec w żaroodpornym naczyniu około 90-120 minut. Pod koniec pieczenia można dodać obrane ziemniaki.

❺ Mięso pokroić na skośne plastry grubości około 1 cm i podawać z osobno przygotowanym sosem:

- drobno posiekaną cebulę poddusić na miodzie, dodać powidła śliwkowe i wino, całość zagotować i zalać przygotowanym według przepisu sosem pieczeniowym, zagotować na małym ogniu

- przetrzeć przez gęste sito

Ta potrawa była przyjemnością dla wszystkich. Podziękowania dla polskiej kuchni!

Ziemniaki młode z wody

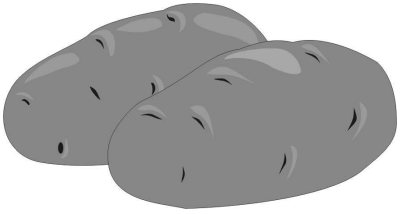
- młode ziemniaki (jednakowej wielkości): 1500 g
- masło: 100 g
- sól: 1 MS
- koperek: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną ziemniaków.

❷ Zalać wrzącą , osoloną wodą i gotować na małym ogniu pod przykryciem około 10-15 minut, delikatnie odcedzić.

❸ Na patelni roztopić masło, dodać odcedzone ziemniaki i delikatnie mieszając obtoczyć z każdej strony w maśle. Posypać drobno posiekanym koperkiem.



Bigos myśliwski

- kiszona kapusta: 2 kg
- różne gatunki mięsa: 1,5 kg
- wędliny: 500g
  (wędzony boczek, szynka,kiełbasa)
- słonina: 50g
- smalec: 20g
- cebula: 1 szt.
- suszone grzyby: 60g
- wino czerwone wytrawne: 150ml
- pieprz: 1 MS
- jałowiec: 1 MS
- liść laurowy: 3 szt.
- ziele angielskie: 1 MS
- cukier: 1 MS
- sól: 1 MS

Technika wykonania:

❶ Namoczone grzyby ugotować w małej ilości wody, pokroić na paski, a wywar zachować.

❷ Kapustę posiekać, zalać wrzątkiem i ugotować na małym ogniu bez przykrycia.

❸ Każdy rodzaj mięsa osobno podsmażyć na smalcu i oddzielnie udusić z przyprawami. Pokroić w kostkę i włożyć do kapusty.

❹ Dodać grzyby razem z wywarem i udusić na małym ogniu pod przykryciem 1,5 godziny, często mieszając, ponieważ bigos łatwo się przypala.

❺ Dodać szynkę pokrojoną w kostkę i kiełbasę pokrojoną na plasterki.

❻ Słoninę pokroić w kostkę, stopić i podsmażyć na niej posiekaną cebulę. Włożyć do bigosu.

❼ Doprawić pieprzem, solą i odrobiną cukru.

❽ Wlać połowę czerwonego wina i dusić jeszcze 40 minut.

❾ Po zdjęciu z ognia wlać pozostałe wino,dokładnie wymieszać i przykryć, aby bigos nabrał aromatu wina.

Mówi się: Bigos jest „produktem z odpadków" tradycyjnych wiejskich potraw. Wspaniale przygotowanego bigosu nie brakuje na żadnym stole, a najlepiej smakuje po 2-3 dniach „dojrzewania"!

Kisiel waniliowy

- mleko: 750 ml
- cukier waniliowy: 2 opakowania
- mąka ziemniaczana: 60 g
- cukier: 80 g
- rodzynki: 50 g

Technika wykonania:

❶ Rodzynki opłukać.

❷ Z mąki ziemniaczanej i części zimnego mleka sporządzić zawiesinę.

❸ Pozostałe mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, po zagotowaniu zmniejszyć płomień i zagęścić zawiesiną, gotować 1-2 minuty.

❹ Dodać rodzynki i delikatnie wymieszać, nie gotować.

Kisiel kakaowy

- mleko: 750 ml
- kakao (bez cukru): 20 g
- mąka ziemniaczana: 60 g
- cukier: 80 g
- cukier waniliowy: 1 opakowanie

Technika wykonania:

❶ Z mąki ziemniaczanej i części zimnego mleka sporządzić zawiesinę.

❷ Kakao rozetrzeć z częścią cukru i upłynnić niewielką ilością letniej wody.

❸ Pozostałe mleko zagotować z cukrem, cukrem waniliowym i upłynnionym kakao, po zagotowaniu zmniejszyć płomień i zagęścić zawiesiną z mąki ziemniaczanej, gotować 1-2 minuty.

Sos truskawkowy

- truskawki (świeże): 500 g
- cukier: 100 g
- śmietanka (spray): 1 MS
- mięta (świeże liście): 1 MS

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną truskawek i mięty.

❷ Truskawki zmiksować z cukrem.

❸ Przygotowane kisiele mleczne wyporcjować na przemian warstwami do kompotierek lub pucharków. Polać przygotowanym sosem truskawko wym, udekorować kleksem bitej śmiet anki, świeżą truskawką i liściem mięty.

Napój z czarnej porzeczki

- czarna porzeczka (mrożona): 500 g
- cukier: 250 g
- woda: 2 l

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną porzeczek.

❷ Zagotować syrop (wodę z cukrem).

❸ Do wrzącego syropu dodać porzeczki, gotować na małym ogniu.

❹ Owoce odcedzić, ostudzić.

Napój z mięty i miodu

- mięta suszona: 25 g lub 25 saszetek
- miód naturalny: 750 g
- woda wrząca: 6250 cm
- cytryna: 1 szt.
- lód konsumpcyjny: 50 kostek

Technika wykonania:

❶ Na wysokich szklankach (pokalach) wykonać „crustę” obrączkę z cukru.

❷ Miętę suszoną lub w saszetkach zalać wrzącą wodą, pozostawić w cieple pod przykryciem przez ok. 30 minut.

❸ Napar przecedzić, połączyć z miodem i sokiem z cytryny, schłodzić kostkami lodu.

❹ Podawać w wysokich, udekorowanych plastrem cytryny szklankach po 250 cm.

Kruszon

- wino białe półwytrawne: 750 ml
- koniak lub likier owocowy: 30 ml
- cukier: 150 g
- truskawki świeże lub mrożone: 300 g
- brzoskwinie z puszki: 400 g
- pomarańcza: 200 g (1 szt.)
- napój gazowany cytrynowy: 500 ml

Technika wykonania:

❶ Przeprowadzić obróbkę wstępną owoców.

❷ Obrane pomarańcze pokroić w ćwierć plastry, włożyć do dużej misy, zasypać cukrem i pozostawić na kilka godzin w celu maceracji (powinny puścić sok).

❸ Brzoskwinie pokroić w dużą kostkę.

❹ Pozostałe owoce włożyć do misy, delikatnie wymieszać.

❺ Dodać alkohole.

❻ Bezpośrednio przed podaniem połączyć z napojem gazowanym, schłodzić kostkami lodu konsumpcyjnego.
Podawać wieloporcjowo w misie lub jednoporcjowo w wysokich szklankach (do drinków) ozdobionych „crustą” z cukru.

❼ Do każdej szklanki włożyć słomkę.

Polacy i Niemcy z pewnością już często wspólnie gotowali, mieszali składniki i wyjadali z garnków zupy.

W książce tej chcieliśmy przedstawić czytelnikom i (miejmy nadzieję) smakoszom, nasze wspólne osiągnięcia i doświadczenia.

Prawie wszystkie dania już dawno strawiliśmy, ale wspólna pyszna praca pozostanie nam jeszcze na bardzo długo w pamięci.

Na szczęście nie zawsze sprawdza się przysłowie „gdzie kucharek sześć, tam nie ma co jeść". Podstawą jest właściwa mieszanka, a w skład naszej wchodzili:

Nauczyciele:

Kuśnierek, Wioletta
Pierzchlewska, Iwona
Majewska, Jolanta
Marszewska, Urszula
Białobrzycka, Sylwia

Lotzmann, Michael
Fischer, Maxi

Uczniowie:

Łuszcz, Zuzanna
Samborska, Jowita
Patalas, Aurelia
Bar, Joanna
Kasprzyk, Krystyna
Kieleczawa, Piotr
Sobiech, Marcin
Pihan, Małgorzata

Adler, Stefanie
Treßelt, Anja
Kretschmar, Maria
Gäbler, Susanne
Gläser, Alexander
Strohbach, Matthias

Dziękujemy także Panu Edwinowi Łazickiemu, dyrektorowi ZSP w Sulechowie i Pani Doris Prüfer, dyrektor zarządzającej SUFW w Dreźnie oraz Polsko-Niemieckiej Współpracy Młodzieży.

Bez szczypty zaufania, którą dorzucili do naszego wspólnego projektu kucharskiego, nie byłaby możliwa jego realizacja

B
Barszcz biały 33
Bigos myśliwski 43
Buraki zasmażane 40

C
Chleb z Cypru 26
Ciasto kokosowe z mandarynkami 29
Czerwoną kapustą 17

D
Deser z malin 26

G
Gołąbki z kapusty i farsz do gołąbków 19-20
Gulasz wołowy 16
Gulasz z drobiu po indyjsku 18

J
Jaja garnirowane z sosem tatarskim 31

K
Kasza gryczana na sypko 40
Kisiel kakaowy 44
Kisiel owocowy z sosem waniliowym 24
Kisiel waniliowy 44
Kokosanki 27
Koreczki z żółtego sera 30
Kostki drobiowe z pikantnym dipem 30
Krokiety 32
Kruche ciasteczka 28
Kruszon 46

L
Lotaryński placek z boczkiem 25

M
Makaron z białą kapustą 21

N
Napój z czarnej porzeczki 45
Napój z mięty i miodu 46

P
Pieczeń wieprzowa z nadzieniem Kluski saksońskie i kapusta duszona 14-16

S
Sałatka z makaronu 12
Sałatka ziemniaczana 13
Sałatka z drobiu z ananasem 35
Sałatka wiosenna 1 36
Surówka z młodej kapusty 2 36
Sałatka śledziowa 37
Sałatka z tuńczyka 38
Surówka z kapusty pekińskiej 38
Schab nadziewany śliwkami 41
Sos truskawkowy 45

T
Twarożek z owocami 23

Z
Zapiekanka warzywna z zielonym makaronem 22
Ziemniaki młode z wody 42
Zrazy wołowe w sosie śmietanowym 39
Zupa krem z kalafiora 9
Zupa krem z pieczarek 8
Zupa serowa 11
Żurek z jajkiem na białej kiełbasie i wędzonym boczku 34
Zupa ziemniaczana 10