



Erasmus+

Zespół Placówek Specjalnych
w Pleszewie



Książka kucharska *Kochbuch*



wykonana w ramach
projektu Erasmus+
2018 - 2020

hergestellt im Rahmen
des Erasmus+ Projektes
2018 - 2020



Erasmus+

PIERNIKI



Składniki:

- 2 szklanki cukru
- 1 miód sztuczny (200 g)
- 5 jaj
- 4 łyżki kakao
- 2 paczki przyprawy do pierników
- 1 kostka margaryny
- 3 łyżeczki amoniaku – rozpuścić w pół szklance mleka
- 1 kg mąki
- 1 łyżeczka dobrej kawy

Do przepalonego cukru dodać składniki – miód sztuczny, kakao, przyprawę do pierników, margarynę, kawę. Do miski wsypać mąkę, rozklepane jaja (z 1 szklanką cukru) i wlać wszystko z przestudzonym przepalonym cukrem. Na końcu amoniak zaparzony w mleku. Wszystko dobrze wymieszać i zostawić do chłodzenia. Jak ciasto będzie luźne dodać mąki. Gotowe ciasto wykładamy na stolnicę, wałkujemy na grubość ok. 0.5 cm, wykrawamy dowolne kształty. Gotowe pierniki układamy na wysmarowanej tłuszczem blaszce. Piec w temperaturze ok. 200 stopni, ok. 20 minut.



Erasmus+

LEBKUCHEN



Zutaten:

2 Tassen Zucker

200g Honig

5 Eier

4 Esslöffel Kakao

2 Packungen Lebkuchengewürze

1 Würfel Margarine

3 Teelöffel Ammoniak - in einem halben Glas Milch auflösen

1 Kilos Mehl

1 Teelöffel Kaffees

1. Zucker mit Honig, Kakao, Lebkuchengewürz, Margarine und Kaffee mischen.
2. Gießen Sie Mehl, Eier mit einer Tasse Zucker in eine Schüssel.
3. Zum Schluss Ammoniak mit Milch aufgießen.
4. Alle Zutaten gut mischen und abkühlen lassen.
5. Zum losen Teig Mehl hinzufügen.
6. Den fertigen Teig auf den Backbrett legen und auf eine Dicke von ca. 0,5 cm rollen.
7. Lebkuchen auf ein gefettetes Backblech legen.
8. Backen Sie 20 Minuten bei einer Temperatur 200 Grad.



Erasmus+



Piernik na piwie

Składniki:

750 g mąki pszennej + 2 łyżki
2 łyżeczki sody
szczypta soli
150 g masła w temperaturze pokojowej
50 g cukru pudru
6 jajek
350 g miodu płynnego
250 g cukru
1 szklanka ciemnego piwa
2 łyżki przyprawy do piernika
100 g orzechów włoskich, grubo posiekanych
100 g zblanszowanych migdałów,
100 g orzechów laskowych,
100 g rodzynek
100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej



Erasmus+

1. Piekarnik nagrzać do 180 stopni Celsjusza.
2. Posiekaj orzechy i migdały. Rodzynki zalej wrzątkiem i odstaw do nasiąknięcia. Kandyzowaną skórkę pomarańczową posiekaj. Rodzynki odlej z wody i dobrze odsącz na sitku. Wszystkie bakalie wymieszaj i posyp 2 łyżkami mąki.
3. Do dużej miski przesiej mąkę z sodą i solą oraz przyprawą do piernika.
4. Oddziel białka od żółtek. Białka przelej do dużej miski.
5. W misie robota albo dużej misce ubij miękkie masło z cukrem pudrem. Dodaj żółtka i wymieszaj dokładnie.
6. Następnie wsyp cukier, piwo i miód.
7. Dodawaj w 3 partiach mąkę z sodą i przyprawą, dobrze mieszając po każdym dodaniu.
8. Ubij pianę z białek. Dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj.
9. Na końcu dosyp bakalie i znowu wymieszaj.
10. Ciasto przełóż do dwóch keksówek wyłożonych papierem do pieczenia.
11. Piecz 60-70 minut. Wyjmij z piekarnika i wystudź przez 10 minut w foremkach. A potem wyłóż na kratkę do studzenia ciasta.
Możesz pierniki polukrować, polać czekoladą lub tylko oprószyć cukrem pudrem :)



Erasmus+



Pfefferkuchen-Bier

Zutaten:

750 g Weizenmehl
2 Esslöffel Soda
eine Spur Salz
150 g Butter
50 g Puderzucker
6 Eier
350 g Honig
250 g Zucker
ein Glas dunkles Bier
2 Esslöffel Pfefferkuchengewürz
100 g Walnüsse, dick zerhacken
100 g blasierte Mandeln
100 g Haselnuss
100 g Rosinen
100 g kandierte Orangenhaut

1. Den Backofen heizen auf 180 Grad.
2. Nüsse und Mandeln hacken. Gießen Sie die Rosinen in kochendes Wasser und lassen Sie sie einweichen. Die kandierte Orangenhaut hacken. Gießen Sie die Rosinen aus dem Wasser und lassen Sie sie in einem Sieb gut abtropfen. Alle getrockneten Früchte mischen lassen und mit 2 EL Mehl bestreuen.
3. Mehl mit Soda und Salz und Lebkuchengewürz in eine große Schüssel durchsieben. Eiweiß vom Eigelb trennen. Gießen Sie Eiweiß in eine große Schüssel.
4. In einer großen Schüssel weiche Butter mit Puderzucker schlagen. Eigelb hinzufügen und gründlich mischen. Zucker, Bier und Honig geben.
5. Das Eiweiß schlagen, dann zum Teig geben und vorsichtig mischen.
6. Den Teig in zwei ausgelegte Backbleche geben.
7. 60-70 Minuten backen und 10 Minuten abkühlen lassen. Und dann auf ein Gitter legen, um den Teig abzukühlen.
8. Den Lebkuchen polieren und mit Schokolade oder Puderzucker bestreuen.



Zupa krem szpinakowa

Składniki:

bulion 800ml
masło 1 łyżka
oliwa 1 łyżka
cebula 1 szt.
por 1 szt.
ziemniaki 300g
czosnek 1 ząbek
szpinak 100g
śmietanka 18% 125 ml

Sposób wykonania:

- wykonać obróbkę wstępną surowców
- na maśle i oliwie podsmażyć cebulę pokrojoną w drobną kostkę i białą część pora pokrojonego w półplastry
- dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, chwilę smażyć
- do warzyw dodać gorący bulion, gotować ok. 15 minut
- do zupy dodać zmiażdżony czosnek, szpinak, wymieszać, zagotować bez przykrycia
- zupę zmiksować. podprawić śmietanką.



Erasmus+



Cremige Spinatsuppe

Zutaten:

800 ml Brühe
1 EL Butter
1 EL Öl
1 Stück Zwiebel
1 Stück Lauch
300g Kartoffeln
1 Nelke Knoblauch
100 g Spinat
125 ml Sahne 18%

- Zwiebel braten, in kleine Würfel schneiden und den weißen Teil des Lauchs in Butter und Olivenöl halbieren
- Kartoffelwürfel dazugeben, kurz anbraten
- Gemüse mit heißer Brühe aufgießen und ca. 15 Minuten kochen lassen
- zerkleinerten Knoblauch, Spinat in die Suppe geben, mischen, unbedeckt zum Kochen bringen
- Suppe mischen. Mit Sahne abschmecken.



Erasmus+



Zupa krem brokułowy

Składniki:

Kostka drobiowa rosołowa 2 szt.
brokuły 1 szt. świeża lub mrożonka
mąka pszenna ok 30g
żółtka 1 szt.
śmietanka 1 kubek

- odmierzyć wodę 200ml na jedną porcję
- wodę zagotować i dodać kostkę rosołową
- przeprowadzić obróbkę wstępną brokułów, ugotować osobno
- brokuły zmiksować, dodać do wywaru
- zagaęścić zupę zawiesiną z mąki i wody, następnie śmietanką z żółtkiem (zahartować)
- po dodaniu śmietanki, już nie gotować
- podawać z grzankami.



Erasmus+



Cremige Brokkolisuppe

Zutaten:

2 Stück Hühnerbrühe
ein Stück Brokkoli, frisch oder gefroren
ca. 30g Weizenmehl
ein Stück. Eigelb
eine Tasse Sahne

- 200 ml Wasser pro Portion abmessen lassen
- Wasser kochen und den Brühwürfel dazugeben
- Brokkoli vorbehandeln, separat kochen
- Brokkolimischung zum Sud hinzufügen
- die Suppe mit einer Suspension aus Mehl und Wasser eindicken lassen, dann Sahne mit Eigelb (temperieren)
- Sahne dazu geben und nicht mehr kochen
- Mit Croutons servieren.



Erasmus+



Zupa gulaszowa

Składniki:

Mięso wieprzowe b/k 400g
Pietruszka korzeń 300g
Marchew 400g
Seler 200g
Cebula 200g
Koncentrat pomidorowy 200g
Woda
Kostka rosołowa 1-2 szt.
Mąka pszenna ok. 150g
Olej ok. 300cm³
Sól, pieprz

-przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw.

-warzywa korzeniowe pokroić w słupki długości ok. 2,5cm szerokości ok. 0,5cm, cebulę w kostkę.

-mięso umyć, pokroić w kostkę, oprószyć solą, mąką i obsmażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu, przełożyć do garnka zalać wodą, dodać kostkę rosołową i dusić.

-na pozostałym po smażeniu mięsa tłuszczu obsmażyć kolejno warzywa korzeniowe i cebulę i dodawać je do garnka z duszonym mięsem.

-gdy wszystkie składniki będą miękkie dodać koncentrat pomidorowy.

-jeżeli gulasz jest zbyt rzadki dodać zawiesinę z mąki (pozostałej z oprószania mięsa) i wody, przyprawić do smaku



Erasmus+



Gulaschsuppe

Zutaten:

400g Schweinefleisch
300g Petersilienwurzel
400g Möhre
200g Sellerie
200g Zwiebel
200g Tomatenmark
Wasser zum Schmoren
1-2 Stück Brühwürfel
a. 150g Weizenmehl c
Öl
Salz, Pfeffer

- Gemüse vorbehandeln.
- Wurzelgemüse in Stempel geschnitten, ca. 2,5 cm lang, ca. 0,5 cm breit, Zwiebeln in Würfel schneiden.
- Das Fleisch waschen, in Würfel schneiden, mit Salz, Mehl und Bratfett bestreuen, in einen Topf mit Wasser geben, Brühwürfel und Eintopf hinzufügen.
- Wurzelgemüse und Zwiebeln nacheinander anbraten lassen und mit gedünstetem Fleisch in die Pfanne geben.
- Tomatenmark hinzufügen.
- Wenn das Gulasch zu dünn ist, fügen Sie eine Suspension aus Mehl. Nach Geschmack würzen.



Erasmus+



Szarlotka

Składniki

Mąka pszenna 750g
Margaryna 300g
Smalec 100g
Cukier puder 120g
Żółtka 8 szt.
Cukier wanilinowy 10g
Proszek do pieczenia 10g
Jabłka 2000g
Cukier kryształ 50g
Cynamon 10g

- mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, przesiać
- dodać tłuszcz i siekać z mąką na drobne cząstki
- dodać żółtka utarte z cukrem pudrem, zarobić ciasto nożem (starać się szybko połączyć wszystkie składniki)
- szybko zagnieść ciasto, schłodzić w lodówce od 20min do 2 godz.
- podzielić ciasto na dwie części, jedną część rozwałkować na grubość ok. 1 cm. wykleić dużą formę ciastem, upiec na złoty kolor (ok. 35min) drugą część włożyć do zamrażalnika
- jabłka umyć, obrać zetrzeć na tarce o dużych oczkach, posypać cukrem
- jabłka odcisnąć i wymieszać z cynamonem
- na upieczone ciasto wyłożyć jabłka
- na jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach drugą część ciasta
- piec w temp. 180-200C na złoty kolor ok. 50 min.
- po wystudzeniu posypać cukrem pudrem, podzielić na porcje (można podawać na ciepło z lodami)



Erasmus+



Apfelkuchen

Zutaten:

750g Weizenmehl
300 g Margarine
100g Schmalz
120g Puderzucker
Eigelb
10g Vanillezucker
10g Backpulver
2000 g Äpfel
50g Kristallzucker
10g Zimt

- Mit Backpulver mischen, sieben
- Fügen Sie Fett hinzu und hacken Sie das Mehl in kleine Partikel
- Eigelb und Puderzucker zugeben, mit einem Messer einen Teig machen (alle Zutaten schnell mischen)
- Den Teig schnell kneten, 20 Minuten bis 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
- den Teig in zwei Teile teilen, einen Teil auf eine Stärke von ca. 1 cm ausrollen. kleben Sie eine große Form mit Teig, backen Sie bis goldbraun (ungefähr 35 Minuten) setzen Sie den zweiten Teil in den Gefrierschrank
- Äpfel waschen, auf einer großen Reibe reiben, mit Zucker bestreuen
- Äpfel auspressen und mit Zimt mischen
- Brotteig mit Äpfeln belegen
- Reiben Sie die Äpfel mit einem großen Gitter auf dem zweiten Teil des Teigs
- bei 180-200°C goldbraun backen, ca. 50 min.
- nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen, in Portionen teilen (kann mit Eis warm serviert werden)



Erasmus+



Kisiel czekoladowy

Składniki:

mleko 250g

czekolada 33g

mąka ziemniaczana 17g

- przygotuj zawiesinę z części mleka i mąki ziemniaczanej
- zagotuj resztę mleka z rozdrobnioną czekoladą do jej rozpuszczenia
- dodaj zawiesinę i zagotuj.



Erasmus+



Schokokaltschale

Zutaten:

250g Milch
33g Schokolade
17g Kartoffelmehl

- Bereiten Sie eine Suspension aus einem Teil des Milch- und Kartoffelmehls zu.
- Den Rest der Milch mit zerstoßener Schokolade kochen.
- Die Suspension hinzufügen und zum Kochen bringen.



Erasmus+



Pączki pieczone

Składniki:

mąka pszenna 400g
drożdże świeże 40g
mleko 125ml
cukier 50g
jajo 1 całe
żółtka 3 szt.
½ łyżeczki soli
dżem lub marmolada

- sporządzić rozczyń
- mąkę przesiać do miski, dodać sól,
- do mąki dodać wyrośnięty rozczyń. utarte jaja i żółtka
- ciasto wyrobić, pozostawić do wyrośnięcia
- formować pączki, pozostawić do wyrośnięcia, posmarować mlekiem z rozmaconym jajkiem
- pączki ułożone na papilotach piec ok. 15 minut.



Erasmus+



Gebackene Pfannkuchen

Zutaten:

400g Weizenmehl
40g Frischhefe
125ml Milch
50g Zucker
Eigelb
½ TL Salz
Marmelade

- Mehl in eine Schüssel durchsieben und Salz hinzufügen,
- Zum Mehl geschlagene Eier und Eigelb geben
- Den Teig kneten und aufgehen lassen
- Pfannkuchen formen, aufgehen lassen, mit Milch und geschlagenem Ei bestreichen.
- Etwa 15 Minuten backen.



Erasmus+



Zupa ziemniaczana

Składniki:

mąka pszenna
banany 2 dojrzałe sztuki
jaja 1 szt.
mleko 0,5 szklanki
proszek do pieczenia 1 łyżeczka
sok z cytryny
olej 2 łyżki
sól

- połączyć wszystkie suche składniki-mąkę, proszek, sól, cukier
- wykonać obróbkę wstępną bananów skropić sokiem z cytryny, zmiksować na papkę
- banany połączyć z mlekiem, jajem olejem, następnie dodać składniki suche dokładnie wymieszać ciasto – powinno mieć konsystencję kwaśnej gęstej śmietany: jeżeli jest zbyt rzadkie dodać trochę mąki, jeżeli za gęste mleka
- placuszki smażyć na niewielkiej ilości tłuszczu, lub beztłuszczowo na patelni teflonowej

Sos malinowy:

maliny mrożone 400g
mąka ziemniaczana 5g
woda 50ml



Sposób wykonania:

-rozgotować z niewielką ilością wody, bez przykrycia, przetrzeć przez sito-jeżeli sos jest zbyt rzadki zagęścić zawiesiną z mąki ziemniaczanej i wody



Erasmus+



Kartoffelsuppe

Zutaten:

Weizenmehl
2 Bananen
1 Ei
0,5 Tasse Milch
1 TL Backpulver
Zitronensaft
2 EL Öl
Salz

1. Mehl, Pulver, Salz, Zucker mischen.
2. Bananen vorbehandeln, mit Zitronensaft bestreuen und zu einer Aufschlammung mischen.
3. Bananen mit Milch, Ei mit Öl mischen. Trockene Zutaten hinzufügen, den Teig gründlich mischen (Konsistenz von saurer dicker Sahne).
4. In einer kleinen Menge Fett braten.

Himbersauce:

400g von gefrorenen Himbeeren
5g Kartoffelmehl
50ml Wasser

Mit etwas Wasser unbedeckt kochen.



Zielone naleśniki z pieczarkami

Ciasto naleśnikowe

- 1 jajko
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka mąki
- ½ szklanki wody mineralnej gazowanej
- pęczek pietruszki
- 1 łyżka oliwy do ciasta
- olej do smażenia

Farsz

- 250 g pieczarek
- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- 150 g żółtego sera
- sól, pieprz, bazylija

Pęczek pietruszki zmiksować z dodatkiem 1 łyżki oleju, soli i pieprzu, na gładką masę. Mąkę, mleko, jajko i wodę zmiksować na gładkie ciasto. Do ciasta dodać zmiksowaną pietruszkę i wymieszać do połączenia składników. Z tak przygotowanego ciasta smażyć naleśniki. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Pieczarki oczyścić, obrać i pokroić w plasterki. Ser zetrzeć na tarce. Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć na nim cebulę. Gdy cebula będzie szklista dodać pieczarki i smażyć do odparowania wody. Doprawić solą, pieprzem i bazylią. Podsmażone pieczarki zdjęć z ognia, dodać starty ser i dokładnie wymieszać. Farsz pieczarkowy nakładać na naleśniki i zwiijać rulony. Tak przygotowane naleśniki ułożyć ciasno w natłuszczonym naczyniu do zapiekania i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 10 minut.



Erasmus+



Grüne Pilzpfannkuchen

Zutaten:

Pfannkuchen:

1 Ei
1 Tasse Milch
1 Tasse Mehl
½ Tasse Mineralwasser
Petersilie
1 Esslöffel Teigöl
Öl zum Braten

Füllung

250 g von Pilzen
1 Zwiebel
2 Esslöffel Butter
150 g Käse
Salz, Pfeffer, Basilikum

1. Petersilie mit 1 Esslöffel Öl, Salz und Pfeffer mischen.
2. Mehl, Milch, Ei und Wasser zu einem glatten Teig mischen.
3. Gemischte Petersilie zum Teig hinzufügen und mischen.
4. Zwiebel schälen und in Federn schneiden.
5. Pilze putzen, schälen und in Scheiben schneiden.
6. Den Käse reiben.
7. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel anbraten
8. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.
9. Gebratene Pilze vom Herd nehmen, geriebenen Käse hinzufügen und gut mischen.
10. Pfannkuchen mit Champignons füllen und Brötchen aufrollen.
11. 10 Minuten lang, auf 180 Grad in den Ofen stellen.