

PRZEPISY POSWOJSKU

WYPIEKI DESERY

Część 1

Makowce
Pierniki
Drożdżowe
Serniki
Rogaliki
Ciastka
Naleśnikowe
Desery ciepłe

WIGILIA
BOŻE NARODZENIE
NOWY ROK

ponad:

- * 70 smacznych wariantów przepisów
- * 100 zdjęć słodkich smakołyków

galerie zdjęć z wykonywania:

- * makowca
- * piernika



Wszelkie prawa do zawartości tej książki są zastrzeżone.

Nieautoryzowane przez autora rozpowszechnianie całości lub dowolnego fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonanie kopii jakąkolwiek z dostępnych metod (m.in.: elektroniczną, kserograficzną, fotograficzną) spowoduje naruszenie praw autorskich niniejszego dzieła.

Pamiętaj proszę:

napracowałem się, uszanuj moje zaangażowanie i godziny pracy spędzone nad napisaniem i opracowaniem powieści książki pt. PRZEPISY POSWOJSKU WYPIEKI DESERY.

Autorzy oraz Wydawnictwo poswojsku.pl

1. dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne, poprawne oraz rzetelne,
2. nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, które mogą wyniknąć z wykorzystania informacji zawartych w tej książce.

Wydawnictwo poswojsku.pl – kontakt:

www.poswojsku.pl, bok@poswojsku.pl

ul. Paprocka 86, 98-220 Zduńska Wola

ISBN: 978-83-972080-6-3

Copyright © poswojsku.pl 2024

WPROWADZENIE

Staropolska tradycja pieczenia, smażenia, gotowania jest bardzo bogata. Od wielu stuleci, nasze babcie i prababcie, na święta oraz na inne okazje pieką smakowite ciasta, ciasteczka, torty oraz przygotowują przepyszne desery. I tak z pokolenia na pokolenie, tradycja kulinarna jest coraz bogatsza o kolejne przepisy. Tworzonym przez nasze babcie, cudownie smakującym oraz wyglądającym wypiekom, nie sposób się oprzeć. Żaden maluch czy dorosły - nie odmówi sobie zjedzenia takich wspaniałych smakołyków.

W tej książce kucharskiej znajdziesz receptury z domowych zeszytów doświadczonych gospodyń. Ciasta wykonane według podanych przepisów są zawsze smaczne i efektownie wyglądające oraz zwykle łatwe do wykonania. Zostały sprawdzone przez całe pokolenia.

Warto również pamiętać, że różnorodne specjały, które możemy kupić w sklepach - nie dorównują tym, które wykonamy zgodnie z przekazywanymi z pokolenia na pokolenie i ciągle udoskonalanymi domowymi przepisami.

Zawarte w tej książce przepisy, to prawdziwy skarb, szczególnie dla osób ceniących tradycyjne domowe wypieki i deserowe specjały.

Różnorodność: Kolekcja jest bardzo różnorodna – od klasycznych ciast drożdżowych, przez makowce, pierniki, serniki, aż po rogaliki i różnorodne desery. Każdy znajdzie tu coś dla siebie, niezależnie od preferencji smakowych. Można zauważyć, że wiele z tych przepisów ma swoje korzenie w tradycjach polskich, co dodaje im dodatkowego uroku.

Szczegółowość: Przepisy są bardzo szczegółowe, co jest ogromnym plusem, zwłaszcza dla osób mniej doświadczonych w kuchni. Dokładne opisy krok po kroku pomagają uniknąć błędów i sprawiają, że nawet trudniejsze wypieki stają się przystępne.

Tradycja: Widać, że wiele z tych receptur opiera się na tradycyjnych, sprawdzonych przepisach, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. To nie tylko gotowanie, ale też pielęgnowanie kulinarnego dziedzictwa, co jest bardzo wartościowe.

Przytulność: Przepisy mają w sobie coś bardzo domowego i przytulnego. Wyobrażam sobie, że ich przygotowanie może być świetną okazją do spędzenia czasu z rodziną, szczególnie w okresie świątecznym. Atmosfera, którą tworzą, to coś więcej niż tylko gotowanie – to tworzenie wspomnień.

Dostosowanie do współczesności: Choć przepisy są tradycyjne, wiele z nich jest dostosowanych do współczesnych warunków – na przykład użycie łatwo dostępnych składników, takich jak herbatniki czy gotowe galaretki, co upraszcza proces przygotowania.

Zawarte tutaj przepisy to prawdziwa gratka dla miłośników domowej kuchni. Można się z nimi dobrze bawić, jednocześnie tworząc pyszne i piękne wypieki.

Makowce

Makowce to prawdziwy król świątecznego stołu! Wypełniony aromatycznym makiem, często z dodatkiem bakalii, przyciąga zapachem i smakiem. Niektórzy twierdzą, że im więcej maku, tym więcej szczęścia w nadchodzącym roku – więc nie szczędźcie na nadzieniu! Tradycyjnie zawijany, czasem z polewą, jest nie tylko smaczny, ale i pięknie się prezentuje.

Pierniki

Pierniki to nie tylko ciasto, to także wspomnienie z dzieciństwa, kiedy całe mieszkanie pachniało cytrynami i imbirami. Można je piec na długo przed świętami, a potem schować w puszcze – im dłużej leżą, tym lepsze! Pierniki to także świetny sposób na wspólne dekorowanie – lukrowane serduszka zachwycają każdego.

Drożdżowe

Ciasto drożdżowe to prawdziwy test cierpliwości i umiejętności kucharskich. Powolne wyrastanie ciasta, unoszący się zapach świeżo upieczonego wypieku – to kwintesencja domowego ciepła. Z kruszonką, owocami czy rodzynekami, drożdżowe to klasyk, który nigdy nie wychodzi z mody. Idealne na śniadanie, do kawy czy na podwieczorek.

Serniki

Sernik to deser, który ma tylu zwolenników, ilu jest ludzi na świecie. Na zimno, pieczony, z rosą czy wiedeński – każdy znajdzie coś dla siebie. Delikatny, kremowy, czasem z chrupiącym spodem – sernik jest jak przytulenie w formie ciasta. A jego przygotowanie to prawdziwa sztuka – musi być idealnie puszysty i nie może opaść!

Rogaliki

Rogaliki to idealna przekąska na każdą porę dnia. Kruche, maślane, czasem nadziewane dżemem, czekoladą czy marmoladą, są tak pyszne, że trudno poprzestać na jednym. A ich formowanie to zabawa dla całej rodziny – im bardziej niedoskonały rogalik, tym lepszy smak!

Ciastka

Ciastka to małe słodkie radości, które zawsze poprawiają humor. Kruche, maślane, czekoladowe, z orzechami – wybór jest ogromny, a ich przygotowanie to czysta przyjemność. Idealne do kawy, na deser czy jako prezent – ciastka zawsze sprawiają, że dzień staje się lepszy.

Naleśnikowe

Naleśniki to klasyk, który nigdy nie zawodzi. Cienkie, delikatne, idealnie zwijane w rulon lub składane w trójkąty, mogą być zarówno słodkie, jak i wytrawne. Z serem, dżemem, czekoladą czy owocami – zawsze smakują rewelacyjnie. A przygotowanie ich to prawdziwa sztuka – idealne ciasto to klucz do sukcesu!

Desery ciepłe

Desery ciepłe to przytulny smak domowego ogniska. Pieczone jabłka, budyń, kisiel – te smakołyki idealnie pasują na chłodne dni, kiedy potrzebujemy czegoś, co nas rozgrzeje. I choć mogą wymagać trochę więcej czasu w kuchni, to ich aromat unoszący się po domu jest wart każdej minuty oczekiwania.

SPIIS TREŚCI

WPROWADZENIE str. 2

MAKOWCE str. 12

Przygotowanie makowca krok po kroku – galeria zdjęć

Makowiec z orzechami

Świąteczny Makowiec z bezą

Makowiec drożdżowy

Z polewą czekoladową

Makowiec z jabłkami

Makowiec zawijany

Makowiec tradycyjny

Owocowy makowiec

PIERNIKI str. 36

Przygotowanie piernika krok po kroku – galeria zdjęć

Tradycyjny

Piernikowe serca

Lukrowany

Bakaliowy

Babuni

Z pianą

Korzenny

Z dżemem

DROŻDŻOWE str. 60

Z kruszonką

Z rodzynkami

Babci Tereski

Z jabłkiem

Z jagodami

Brzoskwiniowy

Z węgierkami

Drożdżowy rulon

SERNIKI str. 78

Tradycyjny

Wiedeński

Z rosą

Na murzynku

Staropolski

Na ciemnym spodzie

Na zimno

Z serka homo

Sernikowy torcik

ROGALIKI str. 98

Rogaliki z dżemem

Rogaliki z wody

Rogaliki z jabłuszkiem

Rogaliki cynamonowe

Rogaliki z czekoladą

CIASTKA str. 110

Malowane serca

Krucze ciasteczka

Ciasteczka z posypką

Rurki z kremem

Babeczka z orzechami

Gofry

Ciasto z karpatką

Kopiec staropolski

NALEŚNIKOWE str. 126

Naleśnikowy przekładaniec

Naleśniki ze śmietaną

Naleśniki z serem

Naleśniki brzoskwiniowe

Naleśniki z konfiturą

Naleśniki z miodem

Naleśniki z czekoladą

Naleśniki pudrowane

Czekoladowe naleśniki

DESERY CIEPŁE str. 146

Jabłka pieczone

Jabłka z goździkami

Jabłkowe fantazje

Z owoców i galaretki

Jabłko w galarecie

Deser bananowy

Galaretka ze śmietaną

Pucharki z galaretką
Kisiel z dodatkami
Brzoskwinie w galaretce
Puszysta śmietana
Śmietanka kremówka
Budyniowe fantazje
Budyniowa mieszanka
Ociekające oliwki
Brzoskwinie w jogurcie
Koreczki owocowe
Apetyczne brzoskwinki
Soczyste maliny

Obyczaje Świąteczne str. 170

Wigilia
Boże Narodzenie
Nowy Rok

MAKOWCE



Makowiec z orzechami

Świąteczny

Makowiec z bezą

Makowiec drożdżowy

Z polewą czekoladową

Makowiec z jabłkami

Makowiec zawijany

Makowiec tradycyjny

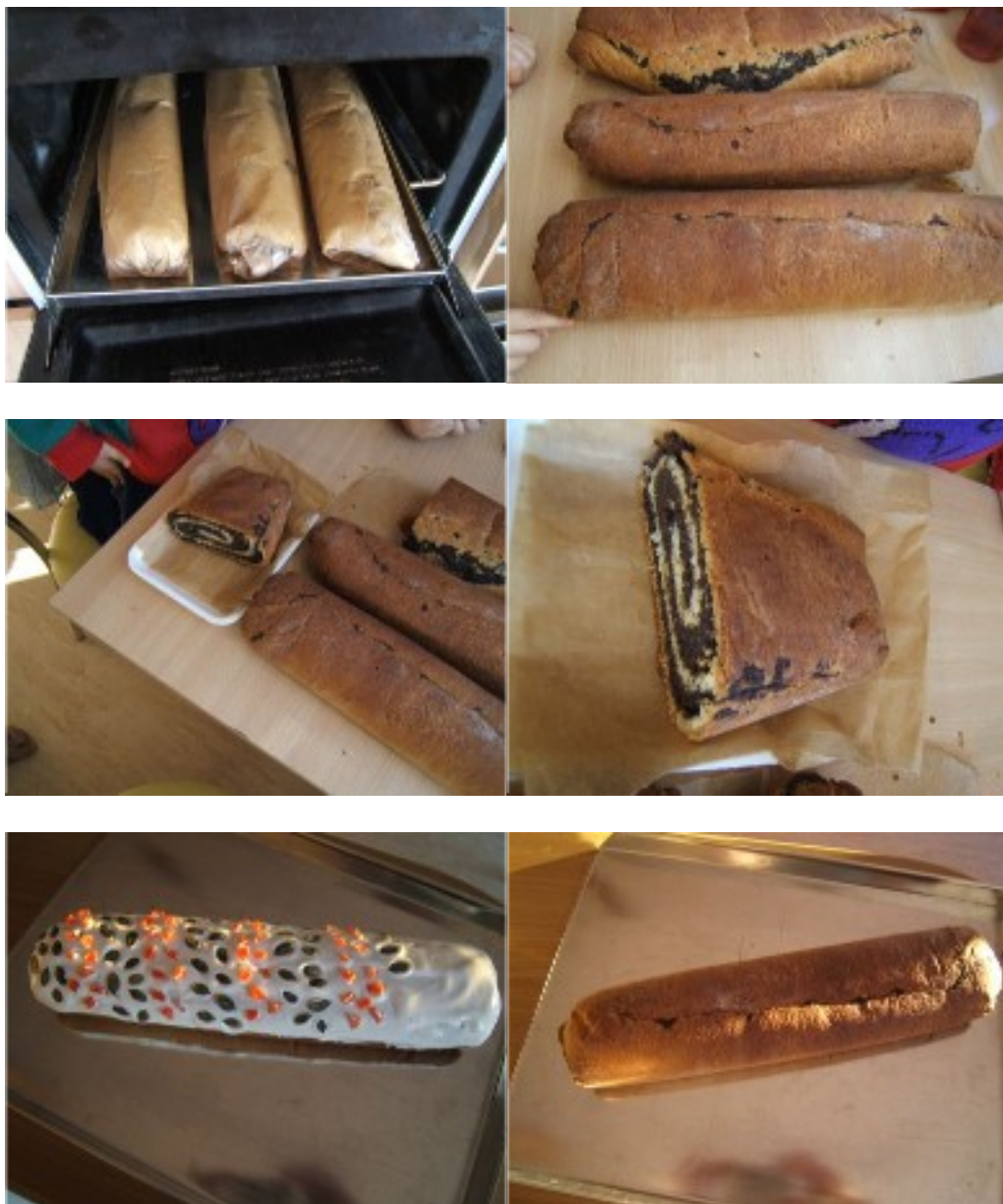
Owocowy makowiec

Przygotowanie makowca krok po kroku - galeria zdjęć









Makowiec z orzechami

Składniki:

Ciasto: 450g mąki, 150g masła, 50g drożdży, 3 łyżki kwaśnej śmietany, torebka cukru wanilinowego, 2 czubate łyżki cukru pudru, 2 jajka, 1 żółtko, 1/3 łyżeczki soli

Farsz makowy: 400g maku, 1 litr mleka, 150g masła, 3 jajka, ¾ szklanki miodu, laska wanilii, 1 szklanka orzechów włoskich, 150g rodzynek, 50g smażonej skórki pomarańczowej, 2 łyżki kaszy manny, szklanka cukru, kieliszek rumu, koniaku lub zapach migdałowy lub rumowy

Przygotowanie:

Umyty mak zalej mlekiem i gotuj na małym ogniu przez pół godziny. Osącz i zmiel 2 razy, wymieszaj z kaszą manną. Orzechy posiekaj, utłucz wanilię, skórkę pomarańczową

CIĄG DALSZY ZNAJDZIESZ W PEŁNEJ WERSJI KSIĄŻKI :)

SERDECZNIE ZAPRASZAMY
NA CIĄG DALSZY
KSIĄŻEK KULINARNYCH POSWOJSKU
już wkrótce:

PRZEPISY POSWOJSKU SMACZNE POTRAWY

Część 1 WIGILIA BOŻE NARODZENIE

PRZEPISY POSWOJSKU WYPIEKI DESERY

Część 2 KARNAWAŁ WIELKANOC

PRZEPISY POSWOJSKU SMACZNE POTRAWY

Część 2 KARNAWAŁ WIELKANOC

Dariusz Gołębiowski – kim jestem?

ZAWODOWO:

Trener/ Doradca biznesowy/ Programista webowy oraz aplikacji mobilnych /

Pisarz/Twórca cyfrowy profil youtube.com/@poswojsku

Twórca między innymi:

- profesjonalnych poradników z zakresu nowoczesnych technologii IT, m.in.:
 - Twoje bezpieczeństwo w świecie cyber i sztucznej inteligencji
 - Część 1 Wprowadzenie
 - Część 2 Cyberhigiena
 - Część 3 Dziecko i Ty
 - AI w edukacji
 - Część 1 Praktyczny poradnik nie tylko dla nauczycieli
 - Część 2 praktyczne pomysły na kreatywną naukę
 - Stwórz Grę Mobilną wydanie 2
- szkoleń oraz materiałów biznes/IT, w tym z zakresu cyberbezpieczeństwa, AI, RODO,
- książek przygotowujących do kwalifikacji INF.04,
- aplikacji, sklepów, gier i portali internetowych,
- powieści, opowiadań i wierszy,
- bajek dla dzieci,
- poradników kulinarnych oraz multimediów kulinarnych,
- artykułów prasowych i webowych: biznes, edukacja, programowanie,
- treści informacyjnych i reklamowych dla firm obecnych w internecie.

PRYWATNIE:

Mąż kochającej żony, ojciec trójki wspaniałych dzieci.

Miłośnik dwóch milusińskich kotków oraz wspaniałego psa. Proszę uwierz mi na słowo: „zwierzęta z odzysku ;)” (schronisko, ulica, itp.) są kochane! Daj szansę zwierzakowi na zostanie Twoim przyjacielem! Ja dokładnie tak zrobiłem i były to trzy świetne decyzje ;).

Zamieszkały: w Zduńskiej Woli – prawie całe życie.

Urodzony: dawno, dawno temu τ, może nawet zbyt dawno ;).

Wykształcenie: Magister Zarządzania i Marketingu plus Studia Podyplomowe

Zaawansowane Aplikacje Multimedialne I Ich Zastosowania.

Kultywuje: starodawną, zapomnianą, nieco filozoficzną sztukę pisania powieści, opowiadań oraz wierszy ;).

Fan: gotowania, pieczenia, pichcenia :) oraz podróży po górach- latem, jesienią i wiosną ;).

Uwielbia: sporty ekstremalne typu szachy lub warcaby ;).

WYKAZ PRZEPISÓW

MAKOWCE

Makowiec z orzechami
Świąteczny Makowiec z bezą
Makowiec drożdżowy
Z polewą czekoladową
Makowiec z jabłkami
Makowiec zawijany
Makowiec tradycyjny
Owocowy makowiec

PIERNIKI

Tradycyjny
Piemnikowe serca
Lukrowany
Bakaliowy
Babuni
Z pianą
Korzenny
Z dżemem

DROŻDŻOWCE

Z kruszonką
Z rodzynekami
Babci Tereski
Z jabłkiem
Z jagodami
Brzoskwiniowy
Z węgierkami
Drożdżowy rulon

SERNIKI

Tradycyjny
Wiedeński
Z rosą
Na murzynku
Staropolski
Na ciemnym spodzie
Na zimno
Z serka homo
Sernikowy torcik

ROGALIKI

Rogaliki z dżemem
Rogaliki z wody
Rogaliki z jabłuszkiem
Rogaliki cytrynowe
Rogaliki z czekoladą

CIASTKA

Malowane serca
Krucze ciasteczka
Ciasteczka z posypką
Rurki z kremem
Babeczka z orzechami
Gofry
Ciasto z karpatką
Kopiec staropolski

NALEŚNIKI

Naleśnikowy przekładaniec
Naleśniki ze śmietaną
Naleśniki z serem
Naleśniki brzoskwiniowe
Naleśniki z konfiturą
Naleśniki z miodem
Naleśniki z czekoladą
Naleśniki pudrowane
Czekoladowe naleśniki

DESERY CIEPŁE

Jabłka pieczone
Jabłka z goździkami
Jabłkowe fantazje
Z owoców i galaretki
Jabłko w galarecie
Deser bananowy
Galaretka ze śmietaną
Pucharki z galaretką
Kisiel z dodatkami
Brzoskwinie w galaretko
Puszysta śmietana
Śmietanka kremówka
Budyniowe fantazje
Budyniowa mieszanka
Ociekające oliwki
Brzoskwinie w jogurcie
Koreczki owocowe
Apeteczne brzoskwinie
Soczyste maliny

Wydawnictwo:
poswojsku.pl sp. z o.o.

Kontakt:
bok@poswojsku.pl, www.poswojsku.pl

[Kup książkę](#)