



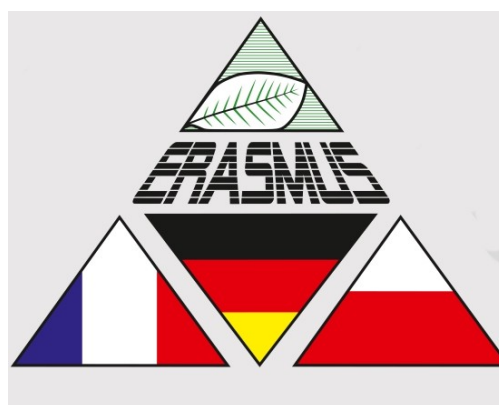
THE
TRADITIONAL
DISHES

COOKBOOK
made with organic products

by Erasmus 2018/2020
participants

TRADITIONAL DISHES COOKBOOK

BY ERASMUS 2018/2020
PARTICIPANTS



Saint-Maixent l'Ecole — München — Przasnysz
2020

Book created by students participating in the Erasmus + program
from schools in **Saint-Maixent l'Ecole (France) — Munich
(Germany) — and Przasnysz (Poland)**
as part of the project
"How to be a responsible eco-citizen
in modern Europe "in 2018-2020.

Livre créé par des étudiants participant au programme Erasmus +
des écoles de **Saint-Maixent l'Ecole (France) — Munich
(Allemagne) — et Przasnysz (Pologne)**
dans le cadre du projet
"Comment être un éco-citoyen responsable
dans l'Europe moderne "en 2018-2020.

Buch erstellt von Schülern, die am Erasmus + -Programm teilne-
hmen, aus Schulen in **Saint-Maixent l'Ecole (Frankreich) —
München (Deutschland) — und Przasnysz (Polen)**
als Teil des Projekts
"Wie man ein verantwortungsbewusster Umweltbürger ist
im modernen Europa" in 2018-2020.

Książka stworzona przez uczniów uczestniczących w programie
Erasmus + ze szkół w: **Saint-Maixent l'Ecole (Francja) —
Monachium (Niemcy) — i Przasnysza (Polska)**
w ramach projektu
„Jak być odpowiedzialnym eko-obywatelem
we współczesnej Europie” w latach 2018-2020.

***Tell me what you eat
and I will tell you who
you are.***

***Dites-moi ce que vous
mangez et je vous dirai
qui vous êtes.***

***Sag mir, was du isst
und ich werde dir sa-
gen, wer du bist.***

***Powiedz mi, co jesz, a
powiem ci, kim jesteś.***

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826)

Introduction

It is said that Aristotle said that music soothes manners. These are wise words. However, if we change the shape of this saying a bit, it turns out that it can be the motto of the Erasmus + project. For we can also write that cooking soothes the manners. Especially if it helps us get to know each other better.

This cookbook is the best proof of that. It was created as a result of the work of three partner schools within the Erasmus + program. At the same time, the environmental project allowed us to look at our common European heritage more broadly. Our ancestors were able to cooperate much better with nature, taking advantage of its benefits.

This is why students from schools in Saint-Maixent l'Ecole, Munich and Przasnysz used the recipes of their grandmothers and grandparents. To get to know better what was once prepared in French, German and Polish cuisine. To exchange this knowledge with each other. And to find out how countless treasures can be hidden in the culinary ideas of other nations. And above all, to prove to themselves and to others that by using nature's goods in a rational way, man can create real miracles in the kitchen without destroying the natural resources of our Earth.

Would you like to try? You are welcome! We share this knowledge with everyone who wants to try such a culinary journey.

Enjoy your meal!

CHAPTER 1

LA CUISINE FRANÇAISE

FRENCH KITCHEN

FRANZÖSISCHE KÜCHE

KUCHNIA FRANCUSKA



ENTRÉES (STARTERS)

Tarte Soleil (façon quiche lorraine)

Ingrédients:

- 2 pâtes feuilletés
- 200g de lardons fumés
- 100g de crème fraîche 30 % de matières grasses
- 25g de fécule de maïs
- 3 œufs
- 1 pincée de poivre

Préparation:

1. Préchauffez votre four th.6-7 (200 degrés).
2. Fouetter 2 jaunes d'œufs avec la fécule de maïs et la crème.
3. Faites revenir les lardons sans matières grasses à la poêle, laissez-les refroidir. Mixez-les grossièrement à l'aide d'un mixeur et ajoutez les à la crème.
4. Déroulez la pâte à tarte et badigeonnez là de crème aux lardons. Humectez le bord avec de l'eau et recouvrez avec la seconde pâte, soudez bien les bords.
5. Badigeonnez la pâte de jaunes d'œufs, délayés dans un peu d'eau.
6. Placez un verre au centre de la pâte et découpez-la en 24 parts égales.
7. Tournez les délicatement sur elles-mêmes en faisant attention à ne pas les détacher du centre.



Ingredients:

- 2 sheets of puff pastry
- 200g smoked bacon cuts
- 100g crème fraîche (30 % fat)
- 25g corn starch
- 3 eggs
- pepper to taste



Preparation:

1. Preheat your oven (200°C).
2. Whisk 2 egg yolks with the corn starch and the cream.
3. Brown the bacon in a frying pan without adding fat, then leave to cool. Process them in a blender and add the cream.
4. Unfold the first sheet of puff pastry and cover with the cream and bacon mix. Wet the edges with water and cover with the second sheet. Make sure the edges stick together.
5. With a brush or a fork, apply a layer of egg yolk (diluted with a little water) on the top sheet of pastry.
6. Place a glass at the centre of the sheet and cut it into about 24 strips, going from the edge of the glass to the outside edge.
7. Delicately twist the strips, without cutting them off from the centre of the pastry.
8. Bake in your oven for about 20 minutes.

Składniki:

- 2 opakowania ciasta francuskiego
- 200g wędzonego boczku
- 100g crème fraîche (30% tłuszczu)
- 25g skrobi kukurydzianej
- 3 jajka
- pieprz



Sposób przyrządzenia:

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 200 stopni.
2. Ubij 2 żółtka ze skrobią kukurydzianą i śmietaną.
3. Usmaż bekon na patelni bez dodatku tłuszczu, a następnie pozostaw go do ostygnięcia. Zblenduj go i dodaj śmietaną.
4. Rozłóż ciasto francuskie i nałóż na nie wcześniej przygotowany farsz z bekonu i śmietany.
5. Zwilż krawędzie ciasta wodą, a następnie przykryj je drugim opakowaniem. Upewnij się, że wszystkie krawędzie są do siebie dociśnięte.
6. Za pomocą pędzla lub widelca nałóż warstwę żółtka (rozcieńczonego odrobiną wody) na górną część ciasta.
7. Umieść szklankę na środku ciasta i pokrój je w około 24 paski, przechodząc od krawędzi szkla do zewnętrznej krawędzi.
8. Delikatnie skręć paski, nie odcinając ich od środka ciasta.

Zutaten:

- 2 Rollen frischer Blätterteig
- 200g geräucherte Speckwürfel
- 100g crème fraîche/ Schmand (30% Fett)
- 25g Maisstärke
- 3 Eier
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (200 °C)
2. Eigelb mit Maisstärke und crème fraîche verquirlen.
3. Speck ohne Fett in einer Pfanne anbräunen und abkühlen lassen. Speckwürfel mit der Crème fraîche-Ei-Mischung verrühren.
4. Die erste Lage Blätterteig auslegen und die Creme-Speck-Mischung darauf verteilen. Die Ränder des Blätterteigs mit Wasser befeuchten. Den zweiten Blätterteig auf die Creme-Speck-Mischung legen. Beide Blätterteiglagen an den Rändern gut miteinander verbinden.
5. Mit Hilfe eines Pinsel oder einer Gabel den Blätterteig mit Eigelb (mit Wasser verdünnt) bestreichen.
6. In die Teigmitte ein Glas stellen und von dem Glasrand aus 24 gleich große Stücke schneiden.
7. Jedes der Stücke vorsichtig eindrehen ohne sie von der Mitte abzutrennen.
8. Für 20 Minuten im Ofen backen.

Galettes bio au fromage de chèvre chaud et poivrons grillés

Ingredients:

- 4 galettes bio (galettes de riz, maïs, sarrasin ou 4 céréales)
- 200g de fromage de chèvre bio
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive bio
- 2 poivrons rouges bio
- 2 poivrons jaunes bio
- sel
- poivre

Preparation:

1. Placer les poivrons épépinés dans un plat à gratin, badigeonner d'huile d'olive, puis enfourner au grill 20 minutes.
2. Couper le fromage de chèvre en tranches épaisses et placer sous le grill 2 à 3 minutes.
3. Disposer sur votre galette les poivrons et une tranche de chèvre chaud.
4. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.





Ingredients:

- 4 organic cereal cakes (rice, corn, buckwheat or mixed cereal)
- 200g organic goat's cheese
- 4 tablespoons organic olive oil
- 2 organic red peppers
- 2 organic yellow peppers
- salt
- pepper

Preparation:

1. Get rid of the seeds, then set the peppers onto a baking tray and brush them with oil. Grill for 20 minutes.
2. Cut the goat's cheese into thick slices and grill for 2 to 3 minutes.
3. Set the peppers and the cheese on top of the cereal cakes.
4. Add salt, pepper and a little sprinkling of olive oil.



Zutaten:

- 4 Bio Reis-/ Mais-/ Buchweizen- oder Vollkorn - Waffeln
- 200g Bio Ziegenkäse
- 4EL Bio Olivenöl
- 2 rote Bio Paprika
- 2 gelbe Bio Paprika
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Paprika entkernen, in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl bestreichen. Backofen auf Grillfunktion stellen und 20 Minuten grillen.
2. Ziegenkäse in dicke Scheiben schneiden und 2-3 Minuten grillen.
3. Waffel mit Paprika und mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen
4. Salzen, pfeffern und mit Olivenöl benetzen.



Składniki:

- 4 opakowania ciasta zbożowego (ryż, kukurydza, kasza gryczana lub mieszane płatki zbożowe)
- 200g ekologicznego koziego sera
- 4 łyżki ekologicznej oliwy z oliwek
- 2 organiczne czerwone papryki
- 2 organiczne żółte papryki
- sól i pieprz

Sposób przyrządzenia:

1. Usunąć nasiona z papryki, a następnie umieścić je na blaszce do pieczenia i posmarować olejem. Grillować przez 20 minut.
2. Pokroić ser koziego na grube plastry i grillować przez 2-3 minuty.
3. Umieścić paprykę i ser na górze ciastek zbożowych.
4. Dodaj sól, pieprz i odrobinę oliwy z oliwek.

Quiche lorraine

Ingrédients :

- 200g de pâte brisée
- 200g de lardons
- 30g de beurre
- 3 œufs
- 20cl de crème fraîche
- 20cl de lait
- Muscade
- Sel
- Poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Etaler la pâte dans un moule, la piquer à la fourchette et parsemer de copeaux de beurre.
3. Faire rissoler les lardons à la poêle.
4. Battre les œufs, la crème fraîche et le lait.
5. Ajouter les lardons.
6. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.
7. Verser sur la pâte.
8. Cuire 45 à 50 minutes





Ingredients:

- 200g shortcrust pastry
- 200g bacon cuts
- 30g butter
- eggs
- 20cl crème fraîche
- 20cl milk
- Nutmeg powder
- Salt
- Pepper

Preparation:

1. Preheat the oven at 180°C.
2. Unfold the pastry onto a tray, poke holes into it with a fork and add flakes of butter.
3. Fry the bacon cuts until brown.
4. Whisk the eggs with the cream and milk.
5. Add the bacon cuts.
6. Season with salt, pepper and nutmeg powder.
7. Pour the mix onto the pastry.
8. Bake for 45 to 50 minutes.



Zutaten:

- 200g Mürbeteig
- 200g Speckwürfel
- 30g Butter
- 3 Eier
- 200ml crème fraîche/ Schmand
- 200ml Milch
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen
2. Teig in einer Springform ausrollen, Teig mit Gabel mehrmals einstechen und Butterstücken darauf verteilen.
3. Speckwürfel in einer Pfanne goldbraun braten.
4. Die Eier mit der crème fraîche und der Milch verquirlen.
5. Die Speckwürfel hinzufügen.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
7. Die Mischung auf den Teig gießen.
8. 45 Minuten backen.



Składniki:

- 200g kruchego ciasta
- 200g kawałków bekonu
- 30g masła
- jajka
- 200ml śmietanki ok. 35%
- 200ml mleka
- gałka muszkatołowa w proszku
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Rozgrzać piekarnik do 180° C.
2. Ciasto rozłożyć na tacy, zrobić otwory za pomocą widelca i dodać płatki masła.
3. Smażyć kawałki bekonu, aż będzie brązowy.
4. Ubić jajka ze śmietaną i mlekiem.
5. Dodać kawałki boczku.
6. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
7. Wylać masę na tacę.
8. Piec 45 do 50 minut.

Tartiflette

Ingrédients :

- reblochon
- pommes de terre bio
- oignons bio
- lardons
- noix de beurre
- poivre / sel
- vin blanc

Préparation :

1. Faire cuire les patates dans l'eau bouillante et ajouter du sel.
2. Couper les oignons en rondelle et les faire revenir avec une noix de beurre, ensuite rajouter les lardons et le vin blanc.
3. Mettre dans un plat les patates, les oignons et les lardons.
4. Recouvrir le plat de fromage reblochon de raclette.
5. Cuire au four 30 minutes à 180°.





Ingredients:

- reblochon cheese
- organic potatoes
- organic onions
- bacon cuts
- butter
- pepper and salt
- white wine

Preparation:

1. Boil the potatoes in salted water.
2. Slice the onions into rings and fry with a little butter until brown, then add the bacon cuts and the white wine.
3. Transfer this mix into a gratin dish.
4. Cover with reblochon cheese.
5. Bake for 30 minutes at 180°C.



Zutaten:

- Reblochon-Käse
- Bio Kartoffeln
- Bio Zwiebeln
- Speck
- Butterflöckchen
- Salz/ Pfeffer
- Weißwein

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen.
2. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit einem Stück Butter anbraten, die Speckwürfel und den Weißwein hinzugeben.
3. Die Kartoffeln, Zwiebeln und die Speckwürfel in eine Auflaufform geben
4. Mit dem Käse bedecken.
5. 30 Minuten im Ofen bei 180° backen.



Składniki:

- ser reblochon
- ziemniaki
- cebula
- kawałki bekonu
- masło
- sól i pieprz
- białe wino

Przygotowanie:

1. Gotować ziemniaki w słonej wodzie.
2. Pokroić cebulę w krążki i smażyć z odrobiną masła do momentu aż cebula będzie brązowa, a następnie dodać kawałki boczku i dolać białe wino.
3. Przenieś mieszankę do naczynia.
4. Wierzch posypać serem reblochon.
5. Piec przez 30 minut w temperaturze 180° C

PLATS (DISHES)

Hachis parmentier de canard

Ingrédients :

- 4 cuisses de canard confites
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 10 pommes de terre (bintje)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Lait
- Eau
- 1 pincée de muscade
- Sel
- Poivre

Préparation :

1. Lavez et épluchez les pommes de terre, et mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée.
2. Réchauffez les cuisses de canard au bain-marie pour les extraire de leur graisse.
3. Conservez une cuillère à soupe de graisse de canard.
4. Découpez et hachez grossièrement les cuisses confites (surtout pas de mixer !).
5. Emincer les échalotes et les oignons.
6. Dans une large poêle ou une sauteuse, faites blondir les oignons et les échalotes hachés dans la cuillère à soupe de graisse de canard, à feu très doux.
7. Lorsque ce mélange oignons + échalotes est bien blond, ajoutez le hachis de canard et mettez à feu vif, en mélangeant vivement, pendant 5 minutes. Le hachis de canard doit être finement grillé en surface, mais rester moelleux. Réservez hors du feu.
8. Ecrasez vos pommes de terre à la fourchette (pitié, pas de presse-purée !) et faites une purée moelleuse en ajoutant 50 % d'eau et 50 % de lait.
9. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de muscade et la crème fraîche.
10. Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).
11. Dans un plat suffisamment haut, étalez la moitié de votre hachis de canard.
12. Mélangez la moitié qui reste avec le même volume de purée, et étalez cette deuxième couche sur la première. Finissez par une troisième couche de purée.
13. Striez le sommet de votre purée avec le dos d'une fourchette.
14. Laissez cuire à four chaud (200°C) pendant 25 min. Vous pouvez également finir la cuisson 3 minutes sous le gril pour obtenir un joli gratiné.





Ingredients:

- 4 legs of duck confit
- 2 onions
- 2 shallots
- 10 Bintje potatoes
- 2 tablespoons crème fraîche
- Milk
- Water
- Nutmeg powder
- Salt
- Pepper

Preparation:

1. Wash and peel the potatoes, then boil them in salted water.
2. Heat the duck confit in bain-marie to get rid of the fat.
3. Set aside a tablespoon of duck fat.
4. Slice the meat into little peaces (do not use a blender!).
5. Slice the shallots and onions into little pieces.
6. In a large frying pan, fry the onions and shallots in the reserved duck fat at low heat.
7. When the onion and shallots mix is golden brown, add the meat and turn up the heat. Keep stirring for 5 minutes. The duck must be golden on the surface but it should remain soft on the inside. Then set it aside.
8. Mash the potatoes with a fork and add a mix of 50% water, 50% milk to make a smooth puree.
9. Add the salt, pepper, nutmeg powder and cream.
10. Preheat the oven at 200°C.
11. Set half the meat mix in a relatively deep dish.
12. Mix the other half with a similar quantity of puree, then spread this second layer on top of the first one. Finish with a layer made of the remaining puree.
13. Scratch the top of the puree with a fork.
14. Bake for 25 minutes at 200°C. You can leave to grill for 3 minutes at the end to get a nice crust on top.

Składniki:

- 4 udka konfitowanej kaczki
- 2 cebule
- 2 szalotki
- 10 ziemniaków Bintje
- 2 łyżki stołowe creme fraiche
- Mleko
- Woda
- Galka muszkatołowa, sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Obierz ziemniaki, następnie ugotuj je w posolonej wodzie.
2. Podgrzej konfitowaną kaczkę w bumarze (podgrzewaczu), aby pozbyć się tłuszczu.
3. Odłóż na bok łyżkę stołową tłuszczu z kaczki.
4. Pokrój mięso na małe kawałki (nie używaj blendera).
5. Pokrój szalotki i cebule na małe kawałki.
6. Smaż szalotki i cebule w przygotowanym wcześniej tłuszczu kaczki na dużej patelni na małym ogniu.
7. Kiedy mieszanka cebuli i szalotek jest złoto-brązowa, dodaj mięsa i zwiększ ogień. Mieszaj przez 5 minut. Kaczka musi być złota na powierzchni, ale pozostać miękka w środku. Odłóż ją na bok.
8. Rozgnieć ziemniaki widelcem i dodaj mieszankę złożoną w 50% z wody i 50% mleka aby stworzyć gładki przecier (puree).
9. Dodaj sól, pieprz, galkę muszkatołową i przecier.
10. Podgrzej piekarnik do 200°C.
11. Włóż połowę mięsnego miks do dosyć głębokiego naczynia.
12. Zmieszaj drugą połowę z podobną ilością puree, następnie rozsmaruj tą drugą warstwę na powierzchnię pierwszej. Zakończ, tworząc warstwę z pozostałego puree.
13. Uformuj widelcem powierzchnię puree.
14. Piecz przez 25 minut w temperaturze 200°C. Można grillować przez 3 minuty pod koniec aby powierzchnia była chrupiąca.

Zutaten:

- 4 Entenkeulen-Confit
- 2 Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 2EL Crème fraîche
- Milch
- Wasser
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln putzen und schälen, dann in Salzwasser kochen.
2. Die Entenschlegel im Wasserbad erhitzen, um das Fett auszukochen.
3. Einen EL Entenfett zur Seite tun.
4. Entenfleisch in kleine Stücke schneiden (keinen Mixer benutzen!)
5. Zwiebeln und Schalotten fein würfeln und in einer großen Pfanne im Entenfett auf sehr niedriger Flamme glasig dünsten.
6. Sobald das Zwiebel-Schalotten-Gemisch goldbraun ist, das Entenhack hinzufügen und 5 Minuten lang unter Rühren scharf anbraten.
7. Das Entenhack muss außen goldbraun und innen weich bleiben, dann zur Seite stellen.
8. Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken (nicht mit einer Püree-Pressen bitte!) und mit 50% Wasser und 50% Milch zu einem lockeren Püree verarbeiten.
9. Die Mischung salzen und pfeffern, eine Prise Muskatnuss und die Crème fraîche hinzufügen.
10. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
11. Die Hälfte des Entenhacks in eine relativ tiefe Auflaufform geben.
12. Die andere Hälfte des Entenhacks mit derselben Menge Püree vermengen und diese Mischung auf die erste Schicht Entenhack verteilen. Das verbleibende Kartoffelpüree als dritte Schicht hinzugeben.
13. Mit dem Rücken einer Gabel über das Kartoffelpüree streichen, um Rillen entstehen zu lassen.
14. 25 Minuten bei 200°C im Ofen backen. Sie können zum Schluss 3 Minuten die Grillfunktion einschalten. Dann erhalten Sie eine schöne Kruste.

Gratin dauphinois

Ingrédients:

- 1l de lait bio
- 1.5kg de pommes de terre
- 30cl de crème fraîche épaisse
- 100g de beurre
- Noix de muscade râpée

Préparation:

1. Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles fines.
2. Mettre dans une casserole le lait, la muscade, une pincée de sel et de poivre.
3. Porter à ébullition et y plonger les pommes de terre.
4. Laisser cuire 15 minutes.
5. Placer les pommes de terre dans un plat à gratin beurré.
6. Recouvrir de crème et disposer quelques noix de beurre.
7. Faire cuire à 180° pendant 1 heure.





Ingredients:

- 1l organic milk
- 1.5kg potatoes
- 30cl thick crème fraîche
- 100g butter
- Nutmeg powder

Preparation:

1. Peel and slice the potatoes into thin round pieces.
2. Pour the milk into a pan and add the nutmeg powder as well as salt and pepper.
3. Boil the milk and add the potatoes.
4. Leave to boil for 15 minutes.
5. Butter a gratin dish and set the potatoes into it.
6. Cover with the cream and a few flakes of butter.
7. Bake for an hour at 180°C.



Składniki:

- 1l mleka organicznego
- 1,5 kg ziemniaków
- 30 ml gęstej, świeżej śmietanki
- 100 g masła
- Galka muszkatołowa w proszku

Przygotowanie:

1. Ziemniaki obrać i pokroić na cienkie, okrągłe plasterki.
2. Do rondla/na patelnię wlać mleko i dodać galkę muszkatołową w proszku oraz sól i pieprz.
3. Ugotować mleko i dodać ziemniaki.
4. Gotować przez 15 min.
5. Posmaruj naczynie masłem i włóż do niego ziemniaki.
6. Przykryć śmietaną i kilkoma płatkami masła.
7. Piec przez godzinę w temperaturze 180°C.



Zutaten:

- 1l Bio Milch
- 1,5kg Kartoffeln
- 300 ml Crème fraîche
- 100g Butter
- Geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Milch mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben.
3. Die Kartoffeln dazugeben und das Ganze erhitzen.
4. 15 Minuten köcheln lassen.
5. Eine Auflaufform buttern und die Kartoffeln in die Form geben.
6. Die Kartoffelschicht mit crème fraîche und ein paar Butterflöckchen bedecken.
7. Bei 180°C eine Stunde im Ofen backen.

Tartare de saumon

Ingrédients:

- 2 pavés de saumon frais
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 2 cuillères à café de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- 10cl de yaourt bio
- herbes fraîches (ciboulette, persil...)

Préparation:

1. Hacher les pavés de saumon en petits cubes.
2. Placer les dés de saumon frais dans un saladier et ajouter l'huile d'olive, le soja et le citron.
3. Saupoudrez de sel et de poivre légèrement.
4. Recouvrez de papier film la préparation et mettez 1h30 au frigo .
5. Pour la sauce, mélanger le yaourt avec le jus de citron et les herbes fraîches. Réserver au frais.





Ingredients:

- 2 fresh salmon cuts
- 2 teaspoons lemon juice
- 2 teaspoons soya sauce
- 2 tablespoons olive oil
- salt, pepper
- 10cl organic yoghurt
- herbes fraîches (ciboulette, persil...)

Preparation:

1. Mince the salmon into small cubes.
2. Set the salmon into a large bowl and add olive oil, soya sauce and lemon juice.
3. Salt and pepper lightly.
4. Cover with a plastic film and set aside in the fridge for an hour and a half.
5. To make the sauce, mix the yoghurt with the fresh herbs and a little dash of lemon juice. Set aside in the fridge.



Składniki:

- 2 świeże kawalki lososia
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 2 łyżeczki sosu sojowego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól, pieprz
- 10 ml jogurtu organicznego
- świeże zioła (szczypiorek, pietruszka)

Przygotowanie:

1. Pokroić lososia w małe kostki.
2. Włożyć lososia do dużej miski i dodać oliwę z oliwek, sos sojowy i sok z cytryny.
3. Lekko posolić i popieprzyć.
4. Przykryj folią aluminiową i odłóż do lodówki na półtorej godziny.
5. Aby zrobić sos, wymieszaj jogurt ze świeżymi ziołami i odrobiną soku z cytryny. Odłóż do lodówki.



Zutaten:

- 2 frische Lachsfilets
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL Sojasoße
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 100ml Bio Joghurt
- Frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, ...)

Zubereitung:

1. Den Lachs in kleine Würfel schneiden.
2. Die frischen Lachswürfel in eine Schüssel geben und Olivenöl, Sojasoße und Zitronensaft hinzugeben.
3. Salzen und leicht pfeffern.
4. Mit Frischhaltefolie bedecken und 1h30 im Kühlschrank durchziehen lassen.
5. Für die Soße: Joghurt mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit den frischen Kräutern vermengen. Kühl stellen.

Gâteau sec « broyé du Poitou »

Ingrédients :

- 125g de beurre
- 125g de sucre en poudre
- 1 œuf entier et 1 jaune d'œuf
- un peu de vanille
- ½ sachet de levure chimique
- 250g de farine
- 1 jaune d'œuf et un peu de lait pour la dorure

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger à la main le beurre en pommade, le sucre, l'œuf et un jaune d'œuf.
2. Ajouter la levure et la vanille, mélanger.
3. Ajouter la farine, pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte.
4. Beurrer et fariner un moule à tarte et y étaler la pâte à la main.
5. Diluer le dernier jaune d'œuf avec un peu de lait puis dorer le gâteau.
6. Faire des décors à la fourchette sur la dorure.
7. Enfournier 15 minutes à 180°C.





Ingredients:

- 125g butter
- 125g powder sugar
- 1 whole egg and 1 egg yoke
- some vanilla powder
- ½ packet of chemical baking powder
- 250g flour
- 1 egg yoke and some milk for the icing

Preparation:

1. In a large bowl, mix the butter, sugar, egg and egg yoke by hand.
2. Add the baking powder and vanilla and mix.
3. Add the flour and knead until you get a ball of dough.
4. Butter baking tray, add some flour and spread the dough onto it by hand.
5. Mix the last egg yoke with some milk, then add onto the dough as a layer of icing.
6. Decorate with a fork.
7. Bake for 15 minutes at 180°C.



Składniki:

- 125g masła
- 125 g cukru pudru
- 1 całe jajko i 1 żółtko
- trochę proszku waniliowego
- ½ torebki proszku do pieczenia
- 250 g mąki
- 1 żółtko i trochę mleka na lukier

Przygotowanie:

1. W dużej misce ręcznie wymieszaj masło, cukier, jajko i żółtko.
2. Dodaj proszek do pieczenia i wanilię i wymieszaj.
3. Dodaj mąkę i zagniataj, aż uzyskasz kulkę ciasta.
4. Proszek do pieczenia, dodaj trochę mąki i ręcznie rozłóż na nim ciasto.
5. Wymieszaj ostatnie żółtko z odrobiną mleka, a następnie dodaj do ciasta jako warstwę lukru.
6. Udekoruj widelcem.
7. Piec przez 15 minut w temperaturze 180 ° C.



Zutaten:

- 125g Butter
- 125g Puderzucker
- 1 ganzes Ei und 1 Eigelb
- Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 250g Mehl
- Zum Bepinseln 1 Eigelb, etwas Milch

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Butter, Zucker, Ei und Eigelb miteinander vermengen.
2. Backpulver und Vanillezucker hinzufügen.
3. Mehl hinzufügen und das Ganze zu einer Teigkugel verarbeiten.
4. Backblech mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und den Teig darauf mit der flachen Hand ausbreiten.
5. Das letzte Eigelb mit ein bisschen Milch verrühren und den Teig damit bestreichen.
6. Mit einer Gabel Muster einritzen.
7. 15 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

Tourtisseaux

Ingrédients :

- 125g de beurre
- 250g de sucre
- 500g de farine
- 5 œufs
- 1/2 sachet de levure
- De l'huile (pour la cuisson)

Préparation :

1. Ajouter la levure à la farine
2. Faire un trou au milieu
3. Y casser les œufs
4. Y ajouter le beurre cassé en morceaux fins et le sucre
5. Pétrir le tout avec les doigts
6. Se libérer les doigts en y ajoutant de la farine, puis continuer jusqu'à l'obtention d'une pâte consistante (comme de la pâte à modeler).
7. Laisser reposer environ une heure à température ambiante
8. Faire chauffer l'huile dans une poêle
9. Étendre de la farine sur le plan de travail puis étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir une fine épaisseur
10. Découper des figures géométriques
11. Faire frire environ 3min



Ingredients:



- 125g butter
- 250g sugar
- 500g flour
- 5 eggs
- 1/2 pack baking powder
- Some oil

Preparation:

1. Add the baking powder to the flour
2. Make a hole in the middle and break the eggs into the hole.
3. Cut the butter into small pieces and add it along with the sugar.
4. Knead by hand.
5. Add some flour and keep mixing steadily until you get a cohesive dough.
6. Leave to rest for about an hour at room temperature.
7. Fry oil in a pan.
8. Cover a tray with flour, then spread the dough on top with a rolling pin to obtain a relatively thin layer of dough.
9. Cut the dough into geometric shapes.
10. Fry for about 3 minutes.

Składniki:



- 125g masła
- 250 g cukru
- 500 g mąki
- 5 jajek
- 1/2 torebki proszku do pieczenia
- Trochę oleju

Przygotowanie:

1. Dodaj proszek do pieczenia do mąki
2. Zrób dziurę pośrodku i włóż jajka do dziury.
3. Potnij masło na małe kawalki i dodaj razem z cukrem.
4. Ugniataj ręcznie.
5. Dodaj trochę mąki i ciągle mieszaj, aż do uzyskania spójnego ciasta.
6. Pozostaw do odpoczynku na około godzinę w temperaturze pokojowej.
7. Smażyć olej na patelni.
8. Przykryj tacę mąką, a następnie rozłóż ciasto na wálku do ciasta, aby uzyskać stosunkowo cieką warstwę ciasta.
9. Pokrój ciasto na geometryczne kształty.
10. Smaż przez około 3 minuty.

Zutaten:



- 125g Butter
- 250g Zucker
- 500g Mehl
- 5 Eier
- ½ Backpulver
- Etwas Öl

Zubereitung:

1. Backpulver und Mehl mischen.
2. In die Mitte eine Mulde drücken.
3. Die Eier hineinschlagen.
4. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und mit dem Zucker in die Mulde geben.
5. Das Ganze mit den Händen verkneten.
6. Teig, der an den Fingern klebt, mit Mehl lösen, weiter kneten bis er homogen ist.
7. Den Teig 1h bei Raumtemperatur ruhen lassen.
8. Öl in einer Pfanne erhitzen.
9. Mehl auf eine Arbeitsplatte stäuben, dann den Teig mit einem Nudelholz dünn auswalken.
10. Geometrische Figuren ausschneiden.
11. Ca. 3 Minuten frittieren.

Kouign Amann

Ingrédients :

- 250g de farine
- 200g de beurre demi sel
- 200 de sucre en poudre
- 10g de levure fraîche de boulanger
- 2 pincées de sel
- 10cl d'eau

Préparation :

1. Sortez le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse.
2. Dans une tasse, délayez la levure avec 3 cuillères à soupe d'eau tiède.
3. Dans un saladier, mélangez le sel avec la farine. Creusez un puits et versez-y la levure délayée, avec 10 cl d'eau tiède.
4. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle soit bien souple. Laissez lever 3 heures à température ambiante.
5. Beurrez un moule à manqué.
6. Une fois que la pâte a triplé de volume, abaissez-la sur le plan de travail en lui donnant une forme carrée d'environ 1 cm d'épaisseur.
7. Tartinez- de beurre et saupoudrez de sucre jusqu'à 3 cm des bords.
8. Repliez la pâte en trois. Aplatissez-la très finement au rouleau, puis repliez à nouveau en trois. Etalez de façon à lui donner une forme ronde.
9. Abaissez la pâte dans le moule et laissez reposer 30 min.
10. Préchauffez le four à 210°C (th.7).
11. Enfourez pour 35 minutes, en arrosant de beurre toutes les 10 minutes.
12. Laissez reposer 15 min avant de démouler, puis saupoudrez de 3 cuillères à soupe de sucre.





Ingredients:

- 250g flour
- 200g salted butter
- 200 powder sugar
- 10g fresh baking powder
- two pinches of salt
- 10cl water

Preparation:

1. Take the butter out of the fridge to let it soften up.
2. In a cup, mix the baking powder with 3 tablespoons luke-warm water.
3. In a large bowl, mix the salt and the flour. Make a well and pour in the baking powder and water mix.
4. Knead the dough on a surface covered in flour until it becomes malleable. Leave to rise for 3 hours at room temperature.
5. Butter a cake tray.
6. Once the dough has risen to three times its original volume, spread it over a table to give it a square shape. It should be about 1 cm thick.
7. Butter the dough and sprinkle with sugar up to within 3 cm of the edges.
8. Fold the dough three times, then use a rolling pin to compact it very lightly. Fold three times again, then spread it out into a round shape.
9. Put the dough into the cake tray and leave to rest for half an hour.
10. Preheat the oven at 210°C.
11. Bake for 35 minutes, spreading butter onto the surface every ten minutes.
12. Leave to rest for 15 minutes before taking the cake out of the tray, then sprinkle with 3 tablespoons of sugar.



Składniki:

- 250 g mąki
- 200 g masła solonego
- 200 g cukru pudru
- 10 g świeżych drożdży
- dwie szczypty soli
- 100 ml wody

Przygotowanie:

1. Wyjmij masło z lodówki, aby zmiękło.
2. W osobnej miseczce wymieszaj drożdże z trzema łyżkami stolowymi letniej wody.
3. W misce wymieszaj mąkę z solą. Uformuj z niej kształt studni, do której wlej mieszaninę proszku do pieczenia i wody.
4. Ugniataj ciasto na powierzchni pokrytej mąką do czasu, aż stanie się jednolite. Następnie pozostaw do wyrośnięcia na trzy godziny w temperaturze pokojowej.
5. Posmaruj masłem tortownicę.
6. Kiedy ciasto osiągnie trzykrotność swojej pierwotnej objętości, rozłóż je na stole, aby nadać mu kwadratowy kształt. Powinno mieć grubość ok. 1 cm.
7. Posmaruj ciasto masłem i posyp je cukrem w odległości 3 cm od krawędzi.
8. Złóż ciasto 3 razy a następnie użyj walka do ciasta, aby delikatnie je sprasować. Ponownie złóż ciasto 3 razy i uformuj w kształt okręgu.
9. Przelóż ciasto do tortownicy i pozostaw na pół godziny.
10. Rozgrzej piekarnik do 210°C.
11. Piecz 35 min, smarując powierzchnię masłem co 10 min.
12. Przed wycięciem ciasta z blaszki pozostaw je do ostygnięcia na 15 min. Następnie posyp wierzch ciasta trzema łyżkami cukru.



Zutaten:

- 250g Mehl
- 200g halbsalzige Butter
- 200g Puderzucker
- 10g frische Hefe
- 2 Prisen Salz
- 100ml Wasser

Zubereitung:

1. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich werden kann.
2. Die Hefe mit 3EL lauwarmem Wasser in einer Tasse anrühren.
3. In einer großen Schüssel das Salz mit dem Mehl vermischen. In der Mitte eine Mulde eindrücken und das Wasser-Hefe-Gemisch hineingießen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten bis er geschmeidig ist. 3h lang abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. Backblech mit Butter einfetten.
6. Sobald der Teig auf das dreifache Volumen des Ursprungsvolumens aufgegangen ist, ihn auf dem Tisch quadratisch ausrollen. Er sollte ca. 1cm dick sein.
7. Den Teig mit Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen; ringsum einen 3cm breiten Rand frei lassen.
8. Den Teig dreimal falten, dann mit dem Nudelholz den Teig etwas anknöpfen. Wieder den Teig dreimal falten bis eine Kugel entstanden ist.
9. Die Teighugel in eine Kuchenform legen und dort eine halbe Stunde ruhen lassen.
10. Den Ofen auf 210°C vorheizen.
11. 35 Minuten backen und alle 10 Minuten mit Butter bestreichen.
12. 15 Minuten ruhen lassen, dann den Kuchen aus der Form nehmen und mit 3EL Zucker bestreuen.

CHAPTER 2

DEUTSCHE KÜCHE

GERMAN KITCHEN

LE CUISINE ALLEMAGNAISE

KUCHNIA NIEMIECKA



Apfelküchle

Zutaten:

- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 30 g Zucker
- 80 ml Milch
- 4 Äpfel
- Öl zum braten

Zubereitung:

1. Zuerst Mehl, Ei, Zucker und Milch in einer Schüssel zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
2. Danach die Äpfel waschen, schälen, das Gehäuse entfernen und quer in Ringe schneiden.
3. Nun die Ringe in den Teig tauchen.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelfringe bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun sind.





Ingredients:

- 100 g flour
- 1 egg
- 30 g sugar
- 80 ml milk
- 4 apples
- oil for frying

Preparation:

1. At first, mix flour, the egg, sugar and milk in a bowl so you get a thick dough.
2. Then wash the apples, peel them and remove the core in order to cut them diagonally in rings.
3. After that dip the rings completely in the dough.
4. Heat the oil in a pan and bake the apple rings until they are tawny.



Składniki:

- 100 g mąki
- 1 jajko
- 30 g cukru
- 80 ml mleka
- 4 jabłka
- olej do smażenia

Przygotowanie:

1. Najpierw w misce wymieszać mąkę, jajko, cukier i mleko do uzyskania gęstego ciasta.
2. Następnie umyć jabłka, obrać, usunąć pestki i pokroić w plasterki.
3. Potem zanurzyć plasterki jabłek w cieście.
4. Podgrzać olej na patelni i smażyć jabłka aż do uzyskania żółtobrązowego koloru.



Ingrédients:

- 100 g de farine
- 1 oeuf
- 30 g de sucre
- 80 ml de lait
- 4 pommes
- huile pour la friture

Préparation:

1. Commencez par mélanger la farine, l'oeuf, le sucre et le lait dans un saladier pour obtenir une pâte épaisse.
2. Ensuite, lavez et pelez les pommes. Retirez les trognons. Coupez les pommes en diagonale, en forme de rondelles.
3. Trempez les rondelles entièrement dans la pâte, puis retirez-les.
4. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites frire les rondelles de pommes jusqu'à ce qu'elles brunissent.

Kartoffelsalat

Zutaten (10 Personen):

- 5 kleine, rote Zwiebel
- 2.5 Kilo festkochende Kartoffeln
- Etwas Brühe (Gemüsebrühe)
- 10 EL Apfelessig (kein Balsamicoessig)
- Etwas Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. gewaschene, ungeschälten Kartoffeln in einen Topf geben und circa 20 bis 25 Minuten lang kochen
2. Währenddessen: Zwiebel fein würfeln
3. Sobald Kartoffeln gar: Wasser abgießen, schälen und noch *warm* in Scheiben schneiden
4. Zwiebeln und Kartoffeln in eine Schüssel geben und etwas kalte Brühe sowie Essig darüber gießen
5. mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen (nicht zu fest sonst, Matsch)
6. mindestens 30 Minuten ruhen lassen
7. Schnittlauch drüberstreuen und fertig





Ingredients (for 10 people):

- 5 small, red onions
- 2.5 kg waxy potatoes
- Some vegetable broth/ stock
- 10 tbsls apple cider vinegar
- Some chives to garnish it
- Salt and pepper to taste

Preparation:

1. First, put the washed, unpeeled potatoes in a pan with water and cook them for 20 to 25 minutes
2. While they are cooking, peel and cut up the onions in small cubes
3. When the potatoes are done, pour the water into the sink. Peel the potatoes and slice them while they are still warm
4. Then pour the cold broth and the vinegar over them
5. Season the salad with salt and pepper and mix it well, but be careful not to smash the potatoes
6. Let it rest for at least half an hour
7. To finish the salad, chop the chives and garnish it with them



Składniki (dla 10 osób):

- 5 małych, czerwonych cebuli
- 2,5kg ziemniaków
- bulion warzywny
- 10 łyżeczek octu jabłkowego
- szczypiorek do posypania
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Nieobrane, umyte ziemniaki włóż do garnka z wodą i gotuj przez 20-25 minut.
2. Obierz i pokrój cebulę w małe kostki.
3. Kiedy ziemniaki będą gotowe, wylej wodę do zlewu, obierz je i pokrój w plasterki, gdy będą jeszcze ciepłe.
4. Polej je bulionem warzywnym i octem jabłkowym.
5. Przypraw salatkę solą i pieprzem, i dokładnie wymieszaj, uważaj by nie rozgnieść przy tym ziemniaków.
6. Odstaw na przynajmniej pół godziny.
7. Na koniec posiekaj szczypiorek i posyp nim salatkę.



Ingredients (pour 10 personnes):

- 5 petits oignons rouges
- 2,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- bouillon de légumes
- 10 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- ciboulette pour la garniture
- sel et poivre selon votre goût

Préparation:

1. Sans les peler ni les laver, faites bouillir les pommes de terre à l'eau dans une casserole pendant 20 à 25 minutes.
2. Pendant ce temps, pelez et émincez les oignons en petits cubes.
3. Videz l'eau des pommes de terre. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles pendant qu'elles sont encore chaudes.
4. Ensuite, versez le bouillon froid et le vinaigre sur les pommes de terre.
5. Assaisonnez de sel et de poivre et mélangez bien, en prenant soin de ne pas écraser les pommes de terre.
6. Laissez reposer au moins une demi-heure.
7. Pour terminer, hachez la ciboulette et saupoudrez.

Obatzter

Zutaten:

- 160 g Camembert
- 80 g Quark
- 50g weiche Butter
- 2 EL gewürfelte Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- Paprikapulver

Zubereitung:

1. Camembert, Quark, Butter und Zwiebeln zu geschmeidiger Masse zerdrücken
2. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver abschmecken
3. Als Brotaufstrich mit Breze oder Schwarzbrot essen





Ingredients:

- 160 g Camembert
- 80 g curd
- 50 g soft butter
- 2 tbsp. diced onion
- salt, pepper, caraway
- paprika powder

Preparation:

1. Mash the Camembert, butter, curd and onions to a homogenous mass
2. Season the mass with salt, pepper, caraway and paprika powder
3. Preferably eat it as a spread on pretzel or brown bread



Ingredients:

- 160 g de camembert
- 80 g de lait caillé
- 50 g de beurre ramolli
- 2 cuillères à soupe d'oignon en dés
- sel, poivre, carvi
- poudre de paprika

Préparation:

1. Mélangez le camembert, le beurre, le lait caillé et l'oignon pour obtenir une masse homogène.
2. Assaisonnez avec le sel, le poivre, le carvi et le paprika.
3. Tartinez la pâte obtenue sur un bretzel ou sur du pain complet.



Składniki:

- 60g sera Camembert
- 80g twarogu
- 50 g masła
- 2 łyżki stołowe pokrojonej w kostkę cebuli
- sól, pieprz, kminek
- papryka w proszku

Przygotowanie:

1. Rozgnieć Camembert, masło, twaróg i cebulę na jednorodną masę
2. Dopraw masę solą, pieprzem, kminkiem i papryką w proszku
3. Najlepiej jedz go jako pastę do pieczywa, w szczególności do brązowego chleba.

Spätzle

Zutaten (für 4 Portionen)

- 400g Mehl
- 4 Eier (Größe M)
- 200 ml Wasser
- 2 EL Butter

Zubereitung:

1. Für den Spätzleteig Eier, Wasser und Salz mit Kochlöffel verrühren, nach und nach Mehl einarbeiten.
2. Mit dem Kochlöffel von Hand schlagen, bis Teig Blasen wirft und glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Ist der Teig zu dünn, gibt man etwas Mehl dazu.
3. Spätzle in kochendes Wasser schaben und nach ca. 5 Min. herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.
4. Die Spätzle mit kaltem Wasser abschwenken, dann abtropfen lassen. In einer Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.





Ingredients (for four persons):

- 400 g flour
- 4 eggs
- 200 ml water
- a little bit of butter

Preparation:

1. Dough: mix eggs, water and salt together with a spoon; gradually add the flour
2. Whipp the dough with the spoon until bubbles appear. the dough has to be firm but has to be able to flow.
3. Dough to thin = add a little flour
4. Add spätzle to boiling water; take them out after 5 min if they flout on the water
5. Swerve the spätzle with cold water and let them drain; heat them up in a pan with butter and they are ready to serve.



Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 g de farine
- 4 oeufs
- 200 ml d'eau
- un peu de beurre

Préparation:

1. Pour la pâte, mélangez les oeufs, l'eau et le sel avec une cuillère, puis ajoutez la farine progressivement.
2. Fouettez la pâte à la cuillère jusqu'à faire apparaître des bulles. La pâte doit être ferme mais liquide.
3. Si la pâte n'est pas assez épaisse, ajoutez un peu de farine.
4. Plongez les Spätzle dans l'eau bouillante ; retirez-les au bout de cinq minutes, lorsqu'ils commencent à flotter.
5. Rincez les Spätzle à l'eau froide, égouttez-les, puis faites-les revenir avec du beurre dans une poêle. Ils sont prêts à être servis !



Składniki (dla 4 osób):

- 400 g mąki
- 4 jajka
- 200 ml wody
- trochę masła

Przygotowanie:

1. Ciasto: wymieszać jajka, wodę i sól; stopniowo dodawać mąkę.
2. Ubić ciasto łyżką, aż pojawią się bąbelki. ciasto musi być twarde , ale płynne.
3. Cienkie ciasto = dodaj trochę mąki.
4. Włożyć spätzle do wrzącej wody; wyjąć je po 5 minutach, jeśli wypływają na powierzchnię wody.
5. Przenieść spätzle do zimnej wody i pozostawić do osuszenia; podgrzać na patelni z masłem wtedy są gotowe do podania.

Germknödel

Zutaten:

- 320g Mehl
- 100 g Zuccker
- 10 g Hefe
- 150 ml Milch
- Marmelade (Pflaume/Aprikose)
- Vanille Zucker
- Ein Esslöffel Salz
- 2 Eier
- Mohn(Zum Überstreuen)
- Vanille Sauce
- 50g Butter

Zubereitung:

1. Sie müssen die Milch mit der Butter erhitzen (auf dem Herd oder in der Mikrowelle) bis sie lauwarm ist.
2. Jetzt das Mehl mit dem Zucker, dem Vanille Zucker, die Hefe und das Salz in einer großen Schüssel vermischen.
3. Das Ei und den Milch-Mix hinzugeben, für ca 7 Minuten gut verkneten.
4. Die Schüssel zudecken und an einen warmen Ort stellen. Dort für mindestens 40 Minuten gehen lassen.
5. Ist die Zeit um, nach dem Teig sehen, hat er sich in der Größe bereits verdoppelt, aus der Schüssel nehmen und anfagen den Teig zu kneten. Hat er sich noch nicht so sehr vergrößert, noch länger gehen lassen.
6. Nach dem Kneten den Teig in eine Rolle formen und in ca 7 gleichgroße Stücke zerschneiden.
7. Mit einem Finger in jedes Stück "reindücken", sodass man dort ca 2 Teelöffel Marmelade hineinfüllen kann. (Das dnn auch tun)
8. Den Teig verschießen, sodass die Marmelade eingeschlossen ist.
9. Jetzt in einem großen Topf 10ml Milch, 30ml Sahne, 10g Butter und ein Teelöffel Salz vermischen und dan auf dem Herd erhitzen.
10. Die Teigstücke im topf mit der geschlossenen Seiten ach platzieren und dann für ca 15-20 Minuten kochen lassen. Den Topfdeckel so wenig wie möglich anheben, während der Kochzeit.
11. Nachdem die Germknödel fertig sind, ist es wichtig, dass man sie richtig serviert. Dafür in einen tiefen Teller Vanille Sauce gießen, ddann den Germknödel reinlegen, und nochmal Vanillesauce drauf geben. Zuletzt Mohn auf den Germknödel streuen. Dann heißt es nur noch "An guadn!"





Ingredients:

- 320g flour
- 100 g sugar
- 10 g dry yeast
- 150 ml milk
- some jam (plum/apricot)
- Vanille Sugar
- 1 tsp salt
- 2 eggs
- some poppy seeds
- vanilla sauce
- 50g Butter

Preparation:

1. Heat the milk with the butter on the stove or in the microwave until they are lukewarm
2. Mix the flour with the sugar, the vanilla sugar, the yeast, and the salt in a large bowl.
3. Add the egg and the milk-mix, mix and knead well for about 7 minutes.
4. Cover the bowl and put it somewhere warm – for at least 40 minutes.
5. Check on the dough, if it has already doubled its volume, remove it from the bowl and begin kneading it, otherwise let it rest a little longer.
6. Form a thick role with the dough and cut it into ca. 7 pieces of about the same size (if your dough is only enough for 5/6 pieces it's no problem :))
7. Press with one finger into each piece of dough and take about two teaspoons of your jam and fill it in the spot that was created by your thump.
8. Take the sides of the dough to close it. (So that the jam is enclosed in a "sack" of dough)
9. Take a large pot and put 10ml milk, 30ml cream, 10g butter and a table spoon of sugar in it and heat the stove on medium.
10. Place the dough spheres into the pot with the closed part placed down-side and let them cook there for 15 to 20 minutes.
11. After they are done, its important you serve them rightfully: In a deep plate with vanilla sauce. Place a dumpling in the middle of the plate and pour some vanilla sauce on top.
12. At last put some poppy seeds on top of it.



Ingredients:

- 320 g de farine
- 100 g de sucre
- 10 g de levure en poudre
- 150 ml de lait
- un peu de confiture (prune ou abricot)
- sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de sel
- 2 oeufs
- quelques graines de pavot
- sauce à la vanille
- 50 g de beurre

Préparation:

1. Faites chauffer le lait avec le beurre à la casserole ou au micro-ondes jusqu'à ce que ce soit tiède.
2. Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le sel dans un grand saladier.
3. Ajoutez les oeufs et le mélange lait-beurre, mélangez et pétrissez le tout pendant 7 minutes environ.
4. Couvrez le saladier avec un torchon et laissez-le reposer au moins 40 minutes dans un endroit chaud.
5. Si la pâte a doublé de volume, vous pouvez la retirer du saladier et commencer à la pétrir ; sinon, laissez-la reposer encore un moment.
6. Etalez la pâte et découpez environ 7 morceaux de taille équivalente (si vous n'avez pas assez de pâte, vous pouvez aussi faire 5 ou 6 morceaux).
7. Appuyez avec le doigt au milieu de chaque morceau et déposez deux cuillères à café de confiture dans le trou ainsi créé.
8. Ramenez les côtés de la pâte par-dessus la confiture pour former une boule de pâte, avec la confiture à l'intérieur.
9. Dans une grande casserole, ajoutez 10 ml de lait, 30 ml de crème, 10 g de beurre et une cuillère à soupe de sucre. Faites chauffer à feu moyen.
10. Placez les boules de pâte dans la casserole, en mettant la partie que vous avez refermée vers le bas. Laissez cuire 15 à 20 minutes.
11. Important : il faut absolument les servir dans un plat creux rempli de sauce vanille ! Prenez un beignet dans votre assiette et versez de la sauce vanille par-dessus.
12. Pour finir, saupoudrez de graines de pavot.



Składniki:

- 320g mąki
- 100g cukru
- 10g suchych drożdży
- 150ml mleka
- trochę dżemu (śliwkowy/morelowy)
- cukier waniliowy
- 1 łyżeczka soli
- 2 jajka
- trochę maku
- sos (aromat) waniliowy
- 50g masła
- 30ml śmietany

Przygotowanie:

1. Podgrzewaj masło z mlekiem na kuchence lub w mikrofali do momentu, aż stanie się letnie.
2. Zmieszaj mąkę z cukrem, cukrem waniliowym, drożdżami i solą.
3. Dodaj jajka i mieszanke mleczną, mieszaj i ugniataj prze około 7 min.
4. Przykryj miskę i odstaw w ciepłe miejsce. Ciasto powinno odstać ok.. 40 min.
5. Potem należy sprawdzić ciasto, jeśli ma już dwukrotnie większą objętość, wyjąć z miski i zacząć ugniatać, w przeciwnym razie pozwolić mu odpocząć trochę dłużej.
6. Uformuj grubą rolkę z ciasta i przetnij na około 7 kawałków o takiej samej wielkości. (To nie problem, jeśli ciasta wystarczy tylko na 5/6 kawałków).
7. Naciśnij palcem w środku kawałka ciasta i nałóż tam dwie łyżeczki dżemu.
8. Zlep ze sobą brzegi ciasta, zamykając w środku dżem.
9. Weź garnek, wlej 100ml mleka, 30ml śmietany, 10g masła i łyżkę cukru. Podgrzewaj na średnim ogniu.
10. Włóż kule z ciasta zamkniętą częścią do dołu. Gotuj przez 15/20 minut pod przykryciem.
11. Jeśli są zrobione, ważne jest abyś podał je prawidłowo: na głębokim talerzu z sosem waniliowym. Umieść pierożek na talerzu, polej sosem waniliowym, a na koniec nałóż trochę maku.

Schnitzel mit Kartoffeln

Zutaten:

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 2 alte Semmeln (mind. 4 Tage alt)
- 4 Kalbsschnitzel (à ca. 120 g)
- 2 Zwiebeln
- 4 Stiel/e glatte Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Butterschmalz
- 200 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- 50 g Schlagsahne
- 2-3 Eier (Gr. M)
- 50 g Mehl
- Öl
- salt, pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser ca. 18 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken, schälen und auskühlen lassen.

2. Brötchen in grobe Stücke brechen, zu Semmelbröseln zerkleinern und in einen tiefen Teller geben. Zwei Stück Folie mit etwas Öl bestreichen. Fleisch trocken tupfen und plattieren. Zwiebeln schälen, fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein-hacken. 4 Scheiben -Zitrone abschneiden.

3. Kartoffeln in Scheiben schneiden. 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten. Butter und Petersilie zugeben und alles durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Sahne halbsteif schlagen. (Zu den Eiern gibt man zwei Esslöffel halbsteif geschlagene Sahne und etwas Pfeffer. Kein Salz, da es die Panade vom Fleisch löst.)

Mit Eiern und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl in ein Sieb geben. Schnitzel erst mit Mehl bestäuben, dann durch die Eiermischung ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln (Für die Schnitzelpanade werden Brösel aus der Kruste von getrockneten Brötchen genommen. Die saugen weniger Fett auf, und die Panade wird knuspriger.) wenden.

5. 200 g Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen. Schnitzel vorsichtig in das heiße Fett geben (Das Fett auf höchster Stufe erhitzen – wenn es leicht raucht, hat es die ideale Temperatur) und ca. 1 Minute von jeder Seite goldbraun braten.

6. Fertige Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz bestreuen. Schnitzel mit Bratkartoffeln und je 1 garnierten Zitronenscheibe anrichten.





Ingredients:

- 600 g potatoes
- 2 old Semmel (white bread)
- 4 beefsteaks
- 2 onions
- 4 stalks of parsley
- 2 lemon
- 2 scoops of clarified butter
- 200 g clarified butter
- 50 g Butter
- 50 g whipped cream
- 2-3 eggs
- 50 g flour

Preparation:

1. Put potatoes in boiling salt water for 18 minutes. Peel the skin and let them chill
2. Cut the bread in tiny pieces and put them in a bowl. Spread oil over the plastic wrap. Dot the water of the steaks. Cut the onions in really small pieces, wash the parsley and cut it. Cut the lemons in half.
3. Cut potatoes in slices and then heat up 2 scoops of clarified butter in a pan. Put the potatoes in the pan and let them become golden brown. After that but the parsley and butter into the pan with the potatoes season them with salt and pepper.
4. Beat the whipped cream until stiff. Put 2 scoops of stiff whipped cream to the eggs and a bit of pepper but NO salt. Put the swirled eggs into a plate. First put flour on the steak then dip the steaks in the egg mixture and at last dip the steak in the bread crumbs – on both sides of the steak.
5. Heat up 200 g of clarified butter in a big pan and let the steaks inside till Both sides are crispy brown
6. Put the ready Schnitzel on a paper towel to get rid of the oil. Finally put a portion of potatoes and one schnitzel in a plate and enjoy with a slice of lemon.

Składniki:



- 600 g ziemniaków
- 2 stare bulki
- 4 befsztyki
- 2 cebule
- 4 lodygi natki pietruszki
- 2 cebule
- 2 łyżki klarowanego masła
- 50 g masła
- 50 g bitej śmietany
- 2-3 jajka
- 50 g mąki
- Naczynie plastikowe
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Ziemniaki wrzucamy do gotującej się, słonej wody na 18 minut. Obierz je i pozostaw do wystygnięcia.
2. Pokrój chleb na kawałki i włóż do miski wysmarowanej olejem. Dodaj mięso. Pokrój cebulę na kawałki, umyj natkę pietruszki i drobno ją pokrój. Cytryny przekrój na pół.
3. Ziemniaki pokrój w plasterki, a następnie rozgrzej 2 łyżki masła klarowanego na patelni. Podsmaż ziemniaki do uzyskania złotego koloru. Do ziemniaków dorzuć natkę pietruszki i masło, przypraw solą i pieprzem.
4. Ubij bitą śmietaną, aż będzie sztywna. Umieść 2 łyżki sztywnej śmietany na jajkach i trochę pieprzu, bez soli! Ubij jajko. Kawałek mięsa obtocz najpierw w mące, następnie w jajku, a na końcu w bulce tartej. Powtórz to po drugiej stronie mięsa.
5. Rozgrzej masło klarowane na dużej patelni i pozostaw mięso do uzyskania chrupiącej skórki.
6. Gotowy sznyceł połóż na ręczniku papierowym w celu odprowadzenia nadmiaru wody. Na koniec połóż porcję ziemniaków i jednego sznycla na talerzu i udekoruj plasterem cytryny.



Ingredients:

- 600 g de pommes de terre
- 2 morceaux de pain rassis
- 4 steaks
- 2 oignons
- 4 touffes de persil
- 2 citrons
- 2 cuillères à soupe de beurre clarifié
- 200 g de beurre clarifié
- 50 g de beurre
- 50 g de crème fouettée
- 2 - 3 oeufs
- 50 g de farine
- film plastique

Préparation :

1. Faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant 18 minutes. Pelez-les et laissez-les reposer.
2. Hachez le pain rassis et placez-le dans un saladier. Enduisez le film plastique d'huile. Arrosez les steaks d'un peu d'eau. Hachez les oignons, lavez et hachez le persil. Coupez les citrons en deux.
3. Coupez les pommes de terre en rondelles, puis faites réchauffer les deux cuillères à soupe de beurre clarifié dans une casserole. Placez les pommes de terre dans la casserole et attendez qu'elles soient dorées. Placez le persil et le beurre dans la casserole avec les pommes de terre, puis salez et poivrez.
4. Battez la crème fouettée jusqu'à ce qu'elle soit presque solide. Mélangez 2 cuillères à soupe de la crème solide avec les oeufs. Ajoutez un peu de poivre, mais pas de sel. Placez les oeufs et la crème dans un plat. Enduisez les steaks de farine, puis trempez-les dans le mélange avec les oeufs, et enfin dans le saladier avec les morceaux de pain. Couvrez bien les deux côtés de chaque steak.
5. Faites chauffer 200 g de beurre clarifié dans une grande poêle, et placez-y les steaks jusqu'à ce qu'ils soient dorés et craquants à l'extérieur des deux côtés.
6. Placez les steaks panés sur un essuie-tout pour éponger l'huile. Pour finir, servez les steaks avec une portion de pommes de terre et un demi-citron.

GERICHT (DISHES)

Weißwurst mit süßem Senf und Brezeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Brezeln
- 8-12 Münchener Weißwürste
- süßer Senf

Zubereitung:

1. Einen großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Hitze abschalten und die Weißwürste hineingeben. Zugedeckt ca. 10 min. Ziehen lassen.
2. Die Weißwürste in heißem Wasser servieren. Dazu Senf und Brezeln reichen.
3. Und natürlich ein Weißbier mit oder ohne Alkohol.

Achtung:

Der Darm der Weißwurst wird nicht mitgegessen.





Ingredients (for 4 persons):

- 4 Brezels
- 8-12 „Weißwürste“ (veal sausages)
- 1 jar of sweet mustard

Preparation:

1. Fill a pot with water and heat it up until it boils. Stop the stove so that the water stops boiling and put in the „Weißwürste“. Let them rest in the water for about 10 minutes.
2. Serve the „Weiswürste“ while they're still in the water (so that they stay warm). Don't forget to put the sweet mustard and the Brezels on the table.
3. And obviously you can't eat „Weißwürste“ without a good german beer (with or without alcohol)

BUT: You have to peel the „Weißwurst“ bevor eating it, it's wrapped in bowel and you should't eat that part.



Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 bretzels
- 8 - 12 "Weißwürste" (saucisses de veau)
- 1 pot de moutarde douce

Préparation:

1. Remplissez une casserole d'eau et portez-la à ébullition. Coupez le feu et ajoutez les saucisses dans l'eau. Laissez-les tremper environ 10 minutes.
2. Servez-les dans leur eau (pour qu'elles restent chaudes). N'oubliez pas de disposer la moutarde douce et les bretzels sur la table.
3. Et bien sûr, il est impensable de manger des "Weißwürste" sans une bonne bière allemande (avec ou sans alcool) !

Mais: vous devez éplucher la «Weißwurst» avant de la manger, elle est enveloppée dans l'intestin et vous ne devriez pas manger cette partie.



Składniki (dla 4 osób):

- 4 precele
- 8-12 „Weißwürste“
- 1 słoik słodkiej musztardy

Przygotowanie:

1. Napelnij garnek wodą i podgrzewaj ją aż do momentu zagotowania. Wyłącz gaz, aby woda przestała wrzeć i włóż do niej „Weißwürste“. Zostaw je tam na 10 minut.
2. „Weißwürste“ serwuj zaraz po wyjęciu z wody, aby wciąż były ciepłe. Nie zapomnij podać ich razem ze słodką musztardą i preclami.
3. Oczywiście „Weißwürste“ nie możesz zjeść bez dobrego niemieckiego piwa (zwykłego lub bezalkoholowego).

UWAGA: Przed zjedzeniem obierz kielbaski, ich skórki nie powinno się jeść.

Apfelstrudel

Zutaten:

- 100 g Semmelbrösel
- 50 g Butter
- 140 g Zucker
- 10 g Zimt
- 170 g Rosinen
- 10 g Zitronensaft
- 500 g Äpfel
- 5 ml Rum (oder ohne Rum)
- 1 Paket Blätterteig

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden
2. Butter in der Pfanne erhitzen, Semmelbrösel hinzugeben und goldbraun rösten
3. Zimt und Zucker in einer Schale vermischen
4. Zu den Semmelbröseln, Zimt und Zucker, Zitronensaft, Rosinen und Äpfel einen Schuss Rum geben
5. Blätterteig auf Backpapier ausbreiten, mit der Füllung bestreichen und vorsichtig einrollen
6. Strudel goldbraun backen und anschließend sofort mit heißer Butter bestreichen
7. Den fertigen Strudel 30 min ruhen lassen, dann anschneiden und mit Puderzucker bestreuen

Beilageoptionen: Vanilleeis *oder* Schlagsahne *oder* Vanillesoße





Ingredients:

- 100 g breadcrumbs
- 50 g butter
- 140 g sugar
- 10 g cinnamon
- 170 g raisins
- 10 g citrus juice
- 500 g apples
- 5 ml rum (or without)
- 1 packet flaky pastry

Preparation:

1. peel the apples, slice them in quarters and then cut them in little cubes
2. melt the butter in a pan, add breadcrumbs and roast them gold brown
3. mix cinnamon and sugar in a bowl
4. add rum to the breadcrumbs, cinnamon and sugar, citrus juice, raisins and apples
5. roll out the flaky pastry on the baking parchment, cover with the filling and roll it carefully
6. bake the strudel gold brown, and put hot butter on it directly after baking
7. let the strudel cool down for 30 minutes, cut it in pieces and cover it with icing sugar

Possible side dishes:

vanilla ice cream or whipped cream or vanilla sauce



Składniki:

- 100 g bulki tartej
- 50 g masła
- 140 g cukru
- 10 g cynamonu
- 170 g rodzynek
- 10 g soku z cytryny
- 500 g jabłek
- 5 ml rumu (ewentualnie)
- 1 opakowanie ciasta francuskiego

Przygotowanie:

1. Obieramy jabłka, kroimy je w ćwiartki, a następnie w drobną kostkę.
2. Roztopiamy masło na patelni, dodajemy bułkę tartą i prażymy do złotobrazowego koloru.
3. W misce mieszamy cynamon i cukier.
4. Do bulki tartej dodajemy rum, cynamon i cukier, sok z cytryny, rodzynek i jabłka.
5. Na papierze do pieczenia rozwijamy ciasto francuskie, dodajemy nadzienie i ostrożnie zawijamy.
6. Pieczemy do uzyskania złoto-brązowego koloru. Bezpośrednio po upieczeniu ciasto smarujemy roztopionym masłem.
7. Zostawiamy do wystygnięcia na 30 min., następnie kroimy na kawałki i posypujemy cukrem pudrem.

Inne możliwości podania: z lodami waniliowymi, bitą śmietaną, z sosem waniliowym.



Ingrédients:

- 100 g de miettes de pain
- 50 g de beurre
- 140 g de sucre
- 10 g de cannelle
- 170 g de raisins secs
- 10 g de jus de citron
- 500 g de pommes
- 5 ml de rhum (facultatif)
- 1 rouleau de pâte feuilletée

Préparation:

1. Pelez les pommes, coupez-les en quartiers puis en petits cubes.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les miettes de pain et faites-les dorer.
3. Mélangez la cannelle et le sucre dans un bol.
4. Ajoutez le rhum, la cannelle, le sucre, le jus de citron, les raisins secs et les morceaux de pommes dans la casserole avec les miettes de pain.
5. Etalez la pâte feuilletée sur le papier de cuisson, disposez la garniture au milieu et roulez la pâte avec précaution.
6. Faites cuire au four jusqu'à obtenir un aspect doré, et enduisez le gâteau de beurre chaud directement au sortir du four.
7. Laissez le gâteau refroidir 30 minutes, coupez-le en tranches et saupoudrez-le de sucre glace.

Accompagnements possibles:

glace à la vanille, crème fouettée ou sauce vanille

Kaiserschmarrn

Zutaten:

- 125g Zucker
- 5 Eier
- 250g Mehl
- 100g Rosinen
- 175ml Milch
- eine Prise Salz
- ein Päckchen Vanillinzucker
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Eigelb, Zucker, Salz und Vanillinzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird.
2. Milch und nach und nach Mehl unterrühren, dann die Rosinen zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.
3. In einer Pfanne Butter erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen.
4. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.





Ingredients:

- 125g sugar
- 5 eggs
- 250g flour
- 100g raisins
- 175ml milk
- a pinch of salt
- one packet vanilla sugar
- icing sugar

Preparation:

1. Separate eggs into egg yolks and egg whites. Add the yolk sugar, vanilla sugar and salt to make a slightly liquid batter with a whisk.
2. Slowly add the flour and the milk. Beat the egg whites until stiff. Fold the beaten egg white carefully into the yolk mass.
3. Melt butter in a large saucepan, pour in the batter, cover and wait until the underside is golden brown. Divide the dough in the middle, flip with two forks or with a spatula and let the other side become golden brown. Tear into large pieces with two forks.
4. Put icing sugar into a fine meshed sieve and sprinkle over the fluffy pancake.



Ingédients:

- 125 g de sucre
- 5 oeufs
- 250 g de farine
- 100 g de raisins secs
- 175 ml de lait
- une pincée de sel
- un sachet de sucre vanillé
- sucre glace

Préparation:

1. Séparez le blanc et le jaune des oeufs. Mélangez avec un fouet les jaunes, le sucre, le sucre vanillé et le sel pour obtenir une pâte à crêpes légèrement liquide.
2. Ajoutez lentement la farine et le lait. Battez les blancs jusqu'à ce qu'ils se solidifient. Incorporez avec soin les blancs battus à la pâte à crêpes.
3. Faites fondre le beurre dans une grande casserole, versez la pâte, couvrez et attendez que le dessous soit doré. Coupez la crêpe en deux, retournez à la fourchette ou à la spatule et laissez dorer l'autre côté. Déchirez la crêpe en gros morceaux à la fourchette.
4. Saupoudrez le sucre glace avec un tamis sur les morceaux de crêpe.



Składniki:

- 125 g cukru
- 5 jajek
- 250 g mąki
- 100 g rodzynek
- 175 ml mleka
- szczypta soli
- jedna paczka cukru waniliowego
- szczypta cukru pudru

Przygotowanie:

1. Rozdziel jajka na żółtka i białka. Dodaj żółtka, cukier waniliowy i sól, aby powstała płynna masa.
2. Powoli dodaj mąkę i mleko. Ubij białka na sztywno. Złóż ostrożnie ubite białko jaja w masę żółtkową.
3. Rozpuść masło w dużym rondlu, wlej ciasto, przykryj i poczekaj, aż spód stanie się złotobrazowy. Odwróć za pomocą dwóch widelców lub szpatułki i pozwól drugiej stronie przybrać złoty kolor. Rozewnij na duże kawalki za pomocą dwóch widelców.
4. Włóż cukier do drobnego sita i posyp puszysty naleśnik.

KUCHNIA POLSKA

POLISH KITCHEN

LE CUISINE POLONAISE

POLNISCHE KÜCHE



Sałatka jarzynowa

Składniki:

- 3 ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 4 jajka
- 3 ogórki kiszone
- ¼ cebuli
- ½ jabłka
- 1 mała puszka zielonego groszku
- ok. 1 szklanka majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- szczypta soli

Przygotowanie:

1. Ziemniaki, marchewkę i pietruszkę umyć (nie obierać), włożyć do garnka, zalać wodą, posolić i gotować pod przykryciem do miękkości, przez ok. 40 minut.
2. Odcedzić, ostudzić, obrać ze skórek i pokroić w kosteczkę, włożyć do dużej miski.
3. Jajka ugotować na twardo, pokroić w kosteczkę, dodać do miski z jarzynami.
4. Ogórki, cebulę oraz jabłko obrać i pokroić w kosteczkę, dodać do miski. Wsypać dobrze odsączony i osuszony groszek.
5. Całość doprawić solą oraz czarnym pieprzem. Wymieszać z majonezem oraz musztardą





Ingredients:

- 3 potatoes
- 2 carrots
- 1 parsley
- 4 eggs
- 3 pickled cucumbers
- ¼ onion
- ½ apple
- 1 small can of green peas
- about 1 glass of mayonnaise
- 1 teaspoon of mustard
- pinch of salt
- pinch of pepper

Preparation:

1. Potatoes, carrots and a parsley wash (don't peel), put in a pot, pour over water, salt and cook under cover for softness, for about 40 minutes.
2. Drain, cool, peel and cut into cubes, put in big bowl.
3. Boil the eggs, cut into cubes, add to the bowl with other vegetables
4. Pickled cucumbers, onion and apple peel and cut into cubes, add to the bowl. Pour well drained and dried peas.
5. The whole season with salt and pepper. Mix with mayonnaise and mustard.



Zutaten:

- 3 Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Bund Petersilie
- 4 Eier
- 3 Gewürzgurken
- ¼ Zwiebel
- ½ Apfel
- 1 kleine Dose grüne Erbsen
- Ein Glas Mayonnaise
- 1TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln, Karotten und Petersilie waschen (nicht schälen), in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und bei geschlossenem Deckel ca. 40 Minuten kochen bis alles gar ist.
2. Wasser abgießen, schälen und in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Gemüse vermengen.
3. Die Eier kochen, in Würfel schneiden und zu dem Gemüse geben.
4. Gewürzgurken, Zwiebel und Apfel schälen, in Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Das Wasser aus der Dose Erbsen abgießen und die trockenen Erbsen hinzufügen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mayonnaise und Senf abschmecken.



Ingédients:

- 3 pommes de terre
- 2 carottes
- 1 touffe de persil
- 4 oeufs
- 3 gros cornichons
- le quart d'un oignon
- la moitié d'une pomme
- 1 petite boîte de petits pois
- environ un verre de mayonnaise
- 1 cuillère à café de moutarde
- une pincée de sel
- pincée de poivre

Préparation:

1. Lavez (sans les peler) les pommes de terre, les carottes et le persil. Faites-les cuire avec de l'eau salée dans une casserole pendant 40 minutes.
2. Egouttez, laissez refroidir, pelez et coupez les pommes de terre et les carottes en dés. Placez le tout dans un grand saladier.
3. Faites cuire les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient durs, puis coupez-les également en dés et ajoutez ces derniers dans le saladier.
4. Pelez et coupez en dés les cornichons, l'oignon et la pomme. Ajoutez le tout dans le saladier. Ajoutez les petits pois après les avoir bien rincés et égouttés.
5. Salez et poivrez. Mélangez avec la mayonnaise et la moutarde.

Racuchy z jabłkami

Składniki:

- 2 szklanki mleka
- 2 szklanki pełno-ziarnistej mąki
- 2 jajka
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli
- 2 duże jabłka
- olej
- 2 łyżeczki cukru pudru

Przygotowanie:

1. Zmieszaj mleko, mąkę, jajka, cukier, cynamon, sodę oczyszczoną i sól w dużej misce; ubij mikserem elektrycznym na gładką i kremową konsystencję. Wymieszaj jabłka.
2. Podgrzej 1 łyżkę oleju na patelni na średnim ogniu. Wrzuć ciasto dużymi łyżkami na patelnię i gotuj, aż brzegi wyschną, a dno przyrumieni się, od 3 do 4 minut. Odwróć i gotuj, aż zbrązowieją po drugiej stronie, 2–3 minuty.
3. Racuchy podawaj z cukrem pudrem





Ingredients:

- 2 cups milk
- 2 cups all-purpose flour
- 2 eggs
- 1 tablespoon white sugar
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon baking soda
- 1 pinch salt
- 2 large apples
- oil
- tablespoons confectioners' sugar

Preparation:

1. Combine milk, flour, eggs, sugar, cinnamon, baking soda, and salt in a large bowl; beat with an electric mixer until smooth and creamy. Mix in apples.
2. Heat 1 tablespoon oil in a skillet over medium-high heat. Drop batter by large spoonfuls into the pan and cook until the edges are dry and the bottom is browned, 3 to 4 minutes. Flip and cook until browned on the other side, 2 to 3 minutes. Repeat with remaining batter.
3. Dust pancakes with confections' sugar.



Ingédients:

- 500 ml de lait
- 280 g de farine
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre blanc
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- une demi cuillère à soupe de levure
- 1 pincée de sel
- 2 grosses pommes
- huile
- une cuillère à soupe de sucre glace

Préparation:

1. Mélangez dans un grand saladier le lait, la farine, les oeufs, le sucre, la cannelle, la levure et le sel. Battez le tout avec un mixeur électrique jusqu'à obtenir une pâte homogène et crémeuse. Ajoutez les pommes.
2. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile à la poêle à feu moyen. Déposez la pâte à la cuillère, en morceaux séparés, dans la poêle. Faites cuire les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient secs sur les bords et dorés sur le fond (3 à 4 minutes). Retournez les morceaux et faites-les dorer de l'autre côté (2 à 3 minutes). Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
3. Saupoudrez les morceaux de crêpes de sucre glace.



Zutaten:

- 2 Tassen Milch
- 2 Tassen Mehl
- 2 Eier
- 1EL weißer Zucker
- 1TL Zimtpulver
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 große Äpfel
- Öl
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Milch, Mehl, Eier, Zucker, Zimt, Backpulver und Salz in eine große Schüssel geben und mit einem Rührgerät zu einem geschmeidigen, cremigen Teig verarbeiten. Die Äpfel dazu geben.
2. 1EL Öl in einer Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen. Den Teig mit einem großen Löffel in die Pfanne geben und 3-4 Minuten lang braten bis die Ränder trocken und die Unterseite braun sind. Wenden und die andere Seite 2-3 Minuten lang bräunen. Den restlichen Teig auf dieselbe Weise verarbeiten.
3. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Pierogi z jagodami

Składniki:

CIASTO:

- 2 szklanki mąki
- szczypta soli
- 1 łyżeczka masła lub oleju
- 1 jajko
- 1 szklanka gorącej wody

NADZIENIE:

- 100 g jagód
- 100 g sera białego zmielonego
- 2 łyżki cukru

DODATKI:

- cukier lub cukier puder

Przygotowanie:

1. Jagody (na nadzienie) opłukać pod strumieniem wody. Osuszyć i wymieszać z serem białym i cukrem
2. Mąkę na ciasto przesiać na stolnicę lub do miski, dodać sól, masło lub olej oraz jajko. Wymieszać i stopniowo dodawać gorącą wodę, w razie potrzeby dodać trochę więcej mąki. Wyrabiać ciasto, aż będzie miękkie i elastyczne, przez około 5 minut.
3. Ciasto rozwałkować i małą szklanką wycinać kółka, nakładać po małej łyżeczce nadzienia, zlepiać brzegi.
4. Pierogi wrzucać na wrzącą, lekko osoloną wodę i gotować do miękkości, przez około 2 minuty, od czasu ponownego zagotowania się wody.
5. Odsączyć i podawać posypane cukrem lub cukrem pudrem i polane słodką śmietanką.





Ingredients:

DOUGH:

- 2 glasses of flour
- pinch of salt
- 1 teaspoon of butter or oil
- 1 egg
- 1 glass of hot water

FILLING:

- 100 g of blueberries
- 100 g of white ground cheese
- 2 spoons of sugar

ADDITIVES:

- sugar or powdered sugar
- sweet cream

Preparation:

1. Blueberries rinse under a stream of water. Dry and mix with white cheese and sugar.
2. Sift the flour into a pastry board or into a bowl, add salt, butter or oil and egg. Mix and gradually add hot water, if necessary add some more flour. Knead the dough until it is soft and flexible, for about 5 minutes.
3. Roll out the dough and cut out circle with the small glass. Apple a small teaspoon of filling, stick the edges.
4. Pierogi place on boiling, slightly salted water and cook for softness, for about 2 minutes, since the water has been boiled again.
5. Drain and serve sprinkled with sugar or powdered sugar and topped with sweet cream.



Zutaten:

TEIG:

- 2 Gläser Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Butter oder Öl
- 1 Ei
- 1 Glas heißes Wasser

FÜLLUNG:

- 100 g Blaubeeren
- 100 g geriebener Käse
- 2 EL Zucker

ZUM ANRICHTEN:

Zucker oder Puderzucker, Schlagsahne

Zubereitung:

1. Blaubeeren unter fließendem Wasser waschen. Anschließend trocknen und mit dem Käse und Zucker vermischen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Salz, Butter/Öl und ein Ei hinzufügen. Mischen und nach und nach heißes Wasser hinzugeben. Wenn nötig etwas mehr Mehl dazu geben. Anschließend Teig ca. 5 Minuten kneten bis er weich und flexibel ist.
3. Teig ausrollen und Kreise mit einem kleinen Glas ausstechen. Einen Teelöffel Füllung auf die ausgestochenen Kreise geben, dann falten und die Ränder zusammendrücken, so dass die Teigtasche gut verschlossen ist.
4. Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzugeben. Teigtaschen für zwei Minuten im heißen weich kochen. Wasser abgießen und die Teigtaschen mit Puderzucker oder Schlagsahne servieren.



Ingédients:

DOUGH:

- 2 verres de farine
- une pincée de sel
- 1 cuillère à café de beurre ou d'huile
- 1 œuf
- 1 verre d'eau chaude

POUR LA GARNITURE:

- 100 g de myrtilles
- 100 g de fromage frais émietté
- 2 cuillères à soupe de sucre

ACCOMPAGNEMENTS: sucre ou sucre glace, crème fraîche

Préparation :

1. Blueberries rinse under a stream of water. Séchez-les et ajoutez le fromage blanc et le sucre.
2. Versez la farine dans un saladier et ajoutez le sel, le beurre ou l'huile et l'œuf. Mélangez et ajoutez progressivement l'eau chaude ; si nécessaire, rajoutez de la farine. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple, environ 5 minutes.
3. Étalez la pâte et découpez des cercles avec un verre. Placez une petite cuillerée de garniture au centre du cercle, puis refermez une moitié sur l'autre en collant les bords.
4. Pierogi placer sur de l'eau bouillante légèrement salée et cuire pour plus de douceur, environ 2 minutes, car l'eau a de nouveau été bouillie.
5. Égoutter et servir saupoudré de sucre ou de sucre en poudre et garni de crème sucrée.

Pierogi ruskie

Składniki:

Ciasto:

2,5 szklanki mąki
łyżeczka masła
0,5 szklanki ciepłej wody
szczypta soli
łyżeczka oleju
smalec do kraszenia

Nadzienie:

500 g ziemniaków
50 g twarogu
cebula
łyżka masła
sól i pieprz

Przygotowanie:

1. Ziemniaki obrać i ugotować. Odcedzić i rozgnieść widelcem.
2. Cebulę skroić drobno i przesmażyć na maśle, aż będzie jasnożółta.
3. Twaróg rozkruszyć i wymieszać z ziemniakami oraz cebulą. Doprawić.
4. Z mąki, masła i szczypty soli zagnieść ciasto, dodając tyle wody, by dało się łatwo lepić.
5. Walkować porcje ciasta na placki grubości około 3 mm. Wykrawać krążki średnicy około 6 cm.
6. Na środku każdego kłaść łyżeczkę nadzienia. Składa na połowę i starannie zlepiać brzegi.
7. Wrzucać pierogi na osolony wrzątek z dodatkiem łyżki oleju. Gotować około trzech minut od ponownego zagotowania.
8. Wyjmować łyżką cedzakową na półmisek i krasić rozgrzanym smalcem.





Ingredients:

Cake:

- 2.5 glasses of flour
- a teaspoon of butter
- 0.5 glasses of warm water
- pinch of salt
- a teaspoon of oil
- lard to crush

Stuffing:

- 500 g potatoes
- 50 g curd
- Onion
- spoon of butter
- salt and pepper

Preparation:

1. Peel and boil potatoes. Strain and mash with a fork.
2. Onions diced and fry in butter until it is light yellow.
3. Curd crumble and mix with the potatoes and onions. Season.
4. With flour, butter and a pinch of salt, knead the dough, add enough water to make it easy to stick.
5. Roll the portions of the dough into pancakes about 3 mm thick. Cut the discs about 6 cm in diameter.
6. Place a teaspoon of stuffing in the middle of each. Folds in half and carefully blend the edges.
7. Put the dumplings on salted hot water with an oil bed. Cook about three minutes after re-boiling.
8. Remove with a slotted spoon on a platter and stir with hot lard.



Ingrédients:

Pour la pâte:

- 2 verres et demi de farine
- une cuillère à café de beurre
- un demi-verre d'eau chaude
- une pincée de sel
- une cuillère à café d'huile
- saindoux à écraser

Pour la garniture:

- 500g de pommes de terre
- 50 g de lait caillé
- un oignon
- une cuillère à soupe de beurre
- sel et poivre

Préparation:

1. Pelez les pommes de terre et faites-les bouillir. Ecrasez-les à la fourchette.
2. Emincez les oignons et faites-les frire dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Mélangez le lait caillé avec les pommes de terre et les oignons. Assaisonnez.
4. Mélangez la farine, le beurre et une pincée de sel pour faire la pâte. Pétrissez-la en ajoutant assez d'eau pour qu'elle colle bien.
5. Etalez la pâte morceau par morceau pour faire de petites crêpes de 3 mm d'épaisseur environ. Découpez des cercles de 6 cm de diamètre environ.
6. Placez une cuillerée de garniture au milieu de chaque cercle. Repliez une moitié sur l'autre et collez les bords avec soin.
7. Déposez les raviolis dans l'eau bouillante salée après y avoir versé un peu d'huile. Laissez cuire environ trois minutes après la reprise de l'ébullition.
8. Retirez les raviolis de l'eau avec une spatule, ajoutez le saindoux et mélangez.



Zutaten:

Für den Teig:

- 2,5 Gläser Mehl
- 1 TL Butter
- ½ Glas warmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 TL Öl
- Butterschmalz

Für die Füllung:

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Quark
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und kochen. Anschließend mit einer Gabel zerdrücken.
2. Zwiebel würfeln und Würfel in Butter anbraten bis sie leicht braun sind.
3. Quark mit den Kartoffeln und Zwiebeln vermischen.
4. Teig zubereiten, dazu Mehl, Butter und eine Prise Salz vermengen und kneten. Während dem Vermengen so viel Wasser hinzufügen, dass der Teig formbar wird und sich die Zutaten gut verbinden.
5. Teig 3 mm dick ausrollen und Kreise mit ca. 6 cm Durchmesser ausstechen.
6. Dann einen TL Füllung in die Mitte der Teigstücke geben. Kreise zusammenfalten und die Ränder vorsichtig zusammendrücken.
7. Wasser zum Kochen bringen, Salz und Öl hinzufügen und die Teigtaschen 3 Minuten lang darin kochen.
8. Wasser abgießen und heißes Butterschmalz über die Teigtaschen geben.

Kluski śląskie

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 jajka
- sól
- mąka ziemniaczana

Przygotowanie:

1. Ugotuj obrane ziemniaki.
2. Gdy są zimne, przepuść je przez maszynę.
3. Umieść prasowane ziemniaki na stole.
4. Odejmij 1/4 ziemniaków i zamiast tego dodaj mąkę ziemniaczaną.
5. Dodaj poprzednio oddzieloną część ziemniaków, a także dwa całe jajka.
6. Wszystko musi być osolone – wystarczą dwie szczypty soli.
7. Zagnieć wszystko dokładnie.
8. Formuj małe kulki i robimy w nich dziury.
9. Gotuj je we wrzącej, lekko słonej wodzie do momentu, aż wypłyną.





Ingredients:

- 1 kg potatoes
- 2 eggs
- alt
- potato flour

Preparation:

1. Cook the peeled potatoes.
2. When they are cold, let them through the machine.
3. Place the pressed potatoes on the table.
4. Subtract 1/4 of potatoes and instead of this add the potato flour.
5. Add the previously separated part of the potatoes, as well as two whole eggs.
6. Everything needs to be salted - I think that two pinches of salt will suffice.
7. We knead everything thoroughly.
8. We form small balls and make holes in them.
9. Cook in boiling lightly salt water.



Ingédients:

- 1 kg de pommes de terre
- 2 œufs
- sel
- farine de pomme de terre

Préparation:

1. Faites cuire les pommes de terre après les avoir pelées.
2. Une fois refroidies, écrasez-les au mixeur.
3. Placez-les sur la table.
4. Retirez le quart de la quantité de pommes de terre, et remplacez-le par la farine de pommes de terre.
5. Rajoutez le reste des pommes de terre et deux oeufs entiers.
6. Salez le tout ; deux pincées de sel suffisent.
7. Pétrissez bien.
8. Formez de petites boules et percez-les au milieu.
9. Faites cuire les beignets dans de l'eau légèrement salée.



Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- Salz
- Kartoffelmehl

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und kochen.
2. Abkühlen lassen und zerdrücken.
3. Zerdrückte Kartoffeln in eine Schüssel geben.
4. ¼ der Kartoffeln entnehmen und gleiche Menge Kartoffelmehl hinzugeben.
5. Die zuvor entnommenen Kartoffeln zusammen mit den zwei Eiern wieder hinzufügen.
6. Die Masse mit 2 Prisen Salz würzen.
7. Teigmasse kneten.
8. Kleine Bällchen formen und diese oben mit dem Finger eindrücken (siehe Bild!)
9. Die Bällchen in Salzwasser kochen.

Kopytka

Składniki:

- 500 g ziemniaków,
- 100 g mąki,
- 1 jajko,
- sól,
- olej

Przygotowanie:

1. Ziemniaki umyć, obrać, zalać wodą, posolić i gotować aż będą miękkie.
2. Odcedzić, rozgnieść praską i ostudzić.
3. Stolnicę posypać mąką, dodać ziemniaki, zrobić w środku wgłębienie i wbić w nie jajko.
4. Całość zagnieść. W razie potrzeby dodać mąkę.
5. Ciasto podzielić na 4 części. Z każdej uformować cienki walek i odkrajać małe części (ok. 2 cm) nożem.
6. Zagotować wodę w dużym garnku, posolić i dodać trochę oleju.
7. Wrzucić kopytka na gotującą się wodę, gotować około 4 minuty do czasu aż nie wypłyną na powierzchnię.





Ingredients:

- 500 g potatoes
- 100 g flour
- 1 egg
- salt
- oil

Preparation:

1. Wash, peel, pour water, add salt and boil potatoes until soft.
2. Drain, crush and cool.
3. Sprinkle flour on the board, add potatoes, make a hollow in the middle and put an egg in them.
4. Knead the whole, add flour if necessary..
5. Divide the dough into 4 parts, form a thin roll from each part and cut small parts (about 2cm) with knife.
6. Boil the water in a large pot, add salt and some oil.
7. Put "kopytka" on boiling water, boil for about 4 minutes until they float to the surface.



Zutaten:

- 500g Kartoffeln
- 100g Mehl
- 1 Ei
- Salz
- Öl

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend in gesalzenes Wasser geben und weichkochen lassen.
2. Wasser abgießen, Kartoffeln zerstampfen und abkühlen lassen.
3. Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Stampf zugeben. In der Mitte eine Mulde machen und das Ei zugeben.
4. Alles kneten und je nach Bedarf Mehl hinzugeben.
5. Teig in vier Teile aufteilen, in dünne Rollen formen und mit dem Messer in kleine Teile (ca 2cm) schneiden.
6. Salzwasser mit etwas Öl in einem großen Topf aufkochen.
7. „Kopytka“ in das kochende Wasser geben und ca. 4 Minuten kochen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.



Ingrédients:

- 500g de pommes de terre
- 100 g de farine
- 1 œuf
- sel
- huile

Préparation:

1. Lavez et pelez les pommes de terre. Faites-les cuire dans l'eau salée.
2. Egouttez, écrasez et laissez refroidir les pommes de terre.
3. Saupoudrez un plateau de farine, disposez-y les pommes de terre. Faites un creux au milieu et mettez -y un œuf.
4. Pétrissez le tout, en ajoutant de la farine si nécessaire.
5. Divisez la pâte en 4, étalez finement chaque portion séparément et découpez-y de petits morceaux (2 cm environ) au couteau.
6. Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole avec du sel et un peu d'huile.
7. Mettez les galettes dans l'eau bouillante pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles flottent à la surface.

Kotlety schabowe

Składniki:

- 600 g schabu bez kości
- sól i pieprz
- do namoczenia: mleko
- do obtoczenia: 2 łyżki mąki, 2 jajka, 5 łyżek bulki tartej
- do smażenia: 6 łyżek smalcu lub oleju

Przygotowanie:

1. Mięso pokroić na plastry szerokości ok. 1 cm.
2. Następnie plastry rozbić tłuczkiem do mięsa, tak przygotowane kotlety doprawić solą i pieprzem, odstawić na ok 10 min.
3. Dwa jaja roztrzepać w naczyniu. Na talerz wysypać mąkę, a na kolejny bułkę tartą.
4. Kotlety obtoczyć w mące, następnie obtaczamy w jajku i bulce tartej.
5. Na patelni rozgrzewamy najlepiej smalec, ewentualnie olej i smażyć na złoto po obu stronach.





Ingredients:

- 600 g of boneless pork
- salt and pepper
- to soak: milk
- for breading: 2 tablespoons of flour, 2 eggs, 5 tablespoons of breadcrumbs
- for frying: 6 tablespoons of lard or oil

Preparation:

1. Cut the meat into about 1cm slices.
2. Next break the meat with meat pestle, prepare the prepared pork chops with salt and pepper, leave for about 10 minutes.
3. Two eggs beat in a dish. Sprinkle flour on a plate and on another breadcrumbs.
4. Cover the chops in flour then in the egg and breadcrumbs.
5. Heat the lard or oil in a frying pan and fry on both sides until golden brown.



Zutaten:

- 600g Schweineschnitzel
- Salz und Pfeffer
- Zum Einweichen: Milch
- Zum Panieren: 2 Esslöffel Mehl, 2 Eier und 5 Esslöffel Semmelbrösel
- Zum Braten: 6 Esslöffel Schmalz oder Öl

Zubereitung:

1. Fleisch in ca 1cm dicke Scheiben schneiden.
2. Fleisch weichklopfen, mit Salz und Pfeffer marinieren und 10 Minuten einwirken lassen.
3. 2 Eier in einer Schüssel verquirlen, ein Teller mit Mehl und den anderen mit Semmelbrösel befüllen.
4. Schnitzel erst ins Mehl, dann ins Ei und im Anschluss in die Semmelbrösel tunken.
5. Pfanne mit Schmalz oder Öl erhitzen und im Anschluss die Schnitzel von beiden Seiten anbraten bis sie goldbraun sind.



Ingredients:

- 600 g d'escalopes de porc sans les os
- sel et poivre
- du lait pour tremper
- for breading: 2 tablespoons of flour, 2 eggs, 5 tablespoons of breadcrumbs
- pour la friture : 6 cuillères à soupe de saindoux ou d'huile

Préparation:

1. Découpez la viande en tranches d'1 cm d'épaisseur environ.
2. Battez la viande au pilon, salez et poivrez-la, puis laissez-la reposer environ 10 minutes.
3. Battez deux œufs dans un plat creux. Saupoudrez de la farine sur un autre plat, et disposez les miettes de pain dans un dernier.
4. Couvrez les escalopes de farine, puis trempez-les dans l'œuf et enfin dans les miettes de pain.
5. Faites chauffer le saindoux ou l'huile dans une poêle et faites frire les escalopes des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Kartoflak

Składniki:

- 2,5 kg ziemniaków
- 3 cebule
- 0,5 kg boczku i/lub kielbasy
- 5 jaj
- 3 łyżki kaszy manny
- przyprawy

Przygotowanie:

1. Warzywa obrać. Ziemniaki i jedną cebulę zetrzeć. Wbić jajka i wsypać kaszę manną.
2. Boczek/kielbasę pokroić w kostkę i przesmażyć. Dodać pokrojone w kostkę dwie cebule i smażyć do zeszklenia.
3. Dodać wszystko do ziemniaków. Dodać przyprawy i wszystko razem wymieszać.
4. Wylać do dużej blachy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza. Piec około godziny.





Ingredients:

- 2,5 kg of potatoes
- 3 onions
- 5 kg of bacon and/or sausage
- eggs
- tablespoons of semolina
- spices

Preparation:

1. Peel vegetables. Spread potatoes and one onion. Pour the eggs and pour semolina.
2. Bacon / sausage cut into cubes and fry. Add two onions diced and fried to glass.
3. Add everything to the potato mass. Add the spices and mix everything together.
4. Pour into a large baking tray lined with baking paper and put in an oven preheated to 180 degrees Celsius. Bake for about an hour.



Ingredients:

- 2,5 kg de pommes de terre
- 3 oignons
- 5 kg de lard ou de saucisses
- œufs
- cuillères à soupe de semoule
- épices

Préparation:

1. Pelez les pommes de terre et les oignons. Faites bouillir les pommes de terre et un oignon. Ajoutez les oeufs et la semoule.
2. Coupez le lard ou les saucisses en dés et faites-les frire. Emincez deux oignons et faites-les revenir à la poêle.
3. Mélangez le tout. Ajoutez les épices, mélangez bien.
4. Disposez le mélange sur un grand plat couvert de papier de cuisson, et mettez au four préchauffé à 180°. Laissez cuire au four environ une heure.



Zutaten:

- 2 ½ kg Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 5 kg Speck oder Wurst
- Eier
- Mehrere Esslöffel Grieß
- Gewürze

Zubereitung:

1. Gemüse schälen, Kartoffel und eine Zwiebel vermischen. Im Anschluss Eier und Grieß drüber gießen.
2. Speck/ Wurst in Würfel zerkleinern und anbraten. Zwei gewürfelte Zwiebeln hinzugeben und glasieren.
3. Alles der Kartoffelmasse zugeben und würzen.
4. In ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180° eine Stunde lang backen.

Faworki

Składniki:

- 4 żółta jajek
 - 2 łyżki cukru
 - 1,5 szklanki mąki pszennej
 - ok. pół szklanki jasnego piwa
- DODATKOWO:**
- 3 łyżki mąki na stolnicę,
 - oleju roślinnego do smażenia,
 - cukier puder do oprószenia

Przygotowanie:

1. Oddziel żółtka od białek. Żółtka ucieraj przez kilka minut z cukrem przy użyciu miksera na gładki, jasny i gęsty krem.
2. Dodaj mąkę oraz piwo i wymieszaj ciasto.
3. Stolnicę oprószyć mąką. Wylóż lepkie ciasto. Dłońmi uklepij kulę z ciasta. Ugnieć i rozwałkuj na cienki placek - nie grubszy niż 1,5 mm. Pamiętaj, by lekko podsypywać stolnicę mąką. Ciasto po rozwałkowaniu powinno się kurczyć.
4. Nożem wycinaj prostokąty o wymiarach 3x10 cm lub większe. Po środku każdego prostokąta wykonaj nacięcie. Złap za jedną stronę i wywinij przez środek.
5. Do średniego garnka wlej olej i ustaw palnik na średnią moc. Gdy olej będzie już wystarczająco gorący kładź faworki po kilka na raz. Faworki mają wypłynąć na powierzchnię. Gdy już zarumienią się z jednej strony lekko przewróć je na drugą. Zdejmij na rozłożony ręcznik papierowy. Smaż faworki porcjami, aż do zużycia całego ciasta.
6. Przelóż na miseczkę i oprósź cukrem pudrem. Faworki są gotowe.





Ingredients:

- 4 eggs yolk
- 2 spoons of sugar
- 1,5 glasses of wheat flour
- about half a glass of beer

Additionally:

- flour to sprinkle on pastry board
- vegetable oil for frying,

Preparation:

1. Separate the yolks from the whites. Mix the yolks with sugar by few minutes.
2. Add flour and beer and mix the dough.
3. Sprinkle the pastry board with flour. Put out the sticky dough. With your hands, brace the ball from the dough. Knead and roll out the dough – the dough shouldn't be thicker than 1.5 mm. Remember to lightly sprinkle the cake with flour. The dough should be shrinking.
4. Cut the rectangles out of the dough with a knife. In the middle of each rectangle, make a cut. Catch for one side and pull through the middle.
5. Pour the oil into the medium pan and set the burner to medium power. When the oil is hot enough, put a few faworki in the pan for few minutes. Faworki are supposed to float to the surface. When they are brown on one side, lightly turn them over. Take them to the unfolded paper towel. Fry them in portions until the whole dough will be consumed.
6. Take them to a bowl and sprinkle with powdered sugar. Faworki are ready.



Ingrédients:

- 4 jaunes d'œuf
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1,5 verre de farine de blé
- environ un demi-verre de bière

En plus:

- de la farine pour saupoudrer sur le plateau
- de l'huile végétale pour la friture

Préparation:

1. Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes avec le sucre pendant quelques minutes.
2. Ajoutez la farine et la bière et mélangez la pâte.
3. Saupoudrez le plateau de farine. Disposez-y la pâte collante. Pétrissez la pâte à la main. Etalez la pâte pour former une couche de 1,5 mm maximum. Pensez à saupoudrer la pâte de farine. La pâte doit se rétracter légèrement.
4. Découpez des rectangles de pâte au couteau. Faites une fente au milieu de chaque rectangle. Faites passer l'une des extrémités par la fente pour obtenir une forme torsadée.
5. Versez l'huile dans la poêle et faites-la chauffer à feu moyen. Lorsque l'huile est suffisamment chaude, mettez-y les merveilles pendant quelques minutes. Elles doivent flotter à la surface. Lorsqu'elles sont dorées d'un côté, retournez-les délicatement. Mettez-les ensuite sur une feuille d'essuie-tout. Faites frire les merveilles les unes après les autres jusqu'à épuisement de la pâte.
6. Disposez-les dans un saladier et saupoudrez-les de sucre glace. Les merveilles sont prêtes !



Zutaten:

- 4 Eigelb
- 2 Esslöffel Zucker
- 1,5 Tassen Weizenmehl
- Ungefähr ein halbes Glas Bier

Zusätzlich:

- Mehl zum Bestäuben des Nudelbretts
- Pflanzliches Öl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eigelb mit dem Zucker schlagen.
2. Mehl und Bier hinzugeben und zu einem Teig vermengen.
3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Wenn der Teig zu klebrig ist, mit Mehl bestäuben. Den Teig kneten und ausrollen - er sollte nicht dicker als 1,5mm sein.
4. Mit einem scharfen Messer Rechtecke aus dem Teig schneiden. Jeden Streifen in der Mitte einschneiden und das eine Ende durch den Spalt ziehen.
5. Öl in einer mittleren Pfanne erhitzen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, ein paar Faworki für einige Minuten in die Pfanne geben. Die Faworki sollten an der Oberfläche schwimmen. Sobald sie auf einer Seite braun sind, vorsichtig wenden. Den Teig portionsweise frittieren bis der gesamte Teig verarbeitet ist.
6. Die Faworki in eine Schüssel legen und mit Puderzucker bestäuben. Fertig!

Pączki

Składniki:

- 1 kg mąki
- 10 żółtek jaj
- 1 całe jajko
- 10 dag drożdży
- 1 szklanka wódki
- 1/2 masła
- 1/2 litra mleka
- 15 dag cukru

Przygotowanie:

1. Wlej mleko do drożdży i wymieszaj z cukrem
2. Wlej drożdże z cukrem i mlekiem do mąki
3. Dodaj inne składniki i wymieszaj
4. gotowe ciasto pozostaw do wyrośnięcia (ok. 1,5 godz.)
5. formuj małe kawałki ciasta w kulki i nadziewają dżemem
6. Pozostaw pączki do wyrośnięcia (ok. 30 min)
7. Smaż na głębokim tłuszczu
8. Schłodź usmażone pączki i posyp cukrem pudrem





Ingredients:

- 1kg flour
- 10 eggs yolk
- 1 all egg
- 10dag yeast
- 1 glass of vodka
- 1/2 butter
- 1/2 litre of milk
- 15dag sugar

Preparation:

1. Pour milk into yeast and mix with sugar
2. Pour yeast with sugar and milk into a flour
3. Add other ingredients and mix
4. gotowe ciasto pozostaw do wyrośnięcia (1,5 hour)
5. Small pieces of dough form into balls and stuff with jam
6. Leave donuts to grow (30 min)
7. Fry in deep fat
8. Cool and administered with powdered sugar



Zutaten:

- 1kg Mehl
- 10 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 100g Hefe
- 1 Glas Vodka
- 100g Butter
- 0,5l Milch
- 150g Zucker

Zubereitung:

1. Hefe mit Zucker in warmer Milch auflösen und mit dem Zucker vermengen.
2. Die Milch, die Hefe und den Zucker mit dem Mehl vermischen.
3. Die anderen Zutaten hinzufügen.
4. Den Teig für ca. 1,5 Stunden gehen lassen.
5. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit Marmelade füllen.
6. Die Krapfen 30 Minuten gehen lassen.
7. Die Krapfen in reichlich Fett herausbacken.
8. Die Krapfen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Ingrédients:

- 1 kg de farine
- 10 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 100 g de levure
- 1 verre de vodka
- une demi-motte de beurre
- 1/2 l de lait
- 150 g de sucre

Préparation:

1. Versez le lait sur la levure, puis ajoutez le sucre et mélangez.
2. Versez le tout sur la farine.
3. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez.
4. Laissez la pâte lever (1 h 30).
5. Formez de petites boules de pâte, mettez de la confiture à l'intérieur, puis refermez.
6. Laissez les beignets reposer 30 minutes.
7. Faites frire les beignets dans une bonne quantité d'huile.
8. Laissez-les refroidir et saupoudrez de sucre glace.

Table of contents

CHAPTER 1: FRENCH KITCHEN

(La cuisine française / Französische Küche /
Kuchnia francuska) _____

7

1. Starters (entrees)

Tarte Soleil (façon quiche lorraine) _____

8

Galettes bio au fromage de chèvre chaud et poivrons grillés _____

10

2. Dishes (plats)

Quiche lorraine _____

12

Tartiflette _____

14

Hachis parmentier de canard _____

16

Gratin dauphinois _____

18

Tartare de saumon _____

20

3. Desserts (desserts)

Gâteau sec « broyé du Poitou » _____

22

Tourtisseaux _____

24

Kouign Amann _____

26

Table of contents

CHAPTER 2: GERMAN KITCHEN

(La cuisine allemandaise / Deutsche Küche /
Kuchnia niemiecka) _____ 29

1. Starters (Vorspeisen)

Apfelkühle _____ 30

Kartoffelsalat _____ 32

Obatzter _____ 34

2. Dishes (gericht)

Spätzle _____ 36

Germknödel _____ 38

Schnitzel mit Kartoffeln _____ 40

Weißwurst mit süßem Senf und Brezeln _____ 42

3. Desserts (desserts)

Apfelstrudel _____ 44

Kaiserschmarrn _____ 46

Table of contents

CHAPTER 3: POLISH KITCHEN

(La cuisine polonaise / Polnische Küche /
Kuchnia polska) _____

49

1. Starters (przystawki)

Salatka jarzynowa _____ 50

Racuchy z jabłkami _____ 52

2. Dishes (dania główne)

Pierogi z jagodami _____ 54

Pierogi ruskie _____ 56

Kluski śląskie _____ 58

Kopytka _____ 60

Kotlety schabowe _____ 62

Kartoflak _____ 64

3. Desserts (desserts)

Faworki _____ 66

Pączki _____ 68

