



• MINI-EBOOK KULINARNY •

# "SŁODKIE SMAKI DZIECIŃSTWA"

EDYCJA BOŻONARODZENIOWA

• PRZEPISY MIESZKAŃCÓW  
OLEŚNICY NA SŁODYCZE, CIASTA  
I DESERY ŚWIĄTECZNE •







- MINI-EBOOK „SŁODKIE SMAKI DZIECIŃSTWA - EDYCJA BOŻONARODZENIOWA” (2021) TO PROJEKT MIEJSKIEGO OŚRODKA KULTURY I SZTUKI W OLEŚNICY I REALIZOWANY JEST PRZEZ OLEŚNICKI DOM SPOTKAŃ Z HISTORIĄ. •
- ZA PODZIELENIE SIĘ SWOIMI PRZEPISAMI DZIĘKUJEMY UCZESTNICZKOM DZIENNEGO DOMU SENIOR+ MOPS OLEŚNICA: PANI IRENIE KORNACKIEJ I ŁUCJI SEKLECKIEJ. DZIĘKUJEMY TAKŻE PANI STEFANII PAJEK, ANNIE ROKOSZ I FLORIANOWI BONNEIL. •
- ZA KOORDYNACJĘ WSPÓŁPRACY Z DZIENNYM DOMEM SENIOR+ MOPS OLEŚNICA DZIĘKUJEMY PANU ADRIANOWI KOZICKIEMU. •
- ZA FOTOGRAFIE DZIĘKUJEMY AGACIE RORAT. •
- **OSOBY REALIZUJĄCE PROJEKT** •
- KONCEPCJA I WYKONANIE PROJEKTU - ANNA JACH, MAŁGORZATA ROKOSZ •
- PROJEKT GRAFICZNY - ANNA JACH •
- TEKSTY - ADRIAN KOZICKI (S. 4-7), STEFANIA PAJEK (S. 8), MAŁGORZATA ROKOSZ (S. 9), FLORIAN BONNEIL (S. 10-11) •
- REALIZACJA PRZEPISÓW - MAŁGORZATA ROKOSZ (S. 4-9), AGATA RORAT (S. 10-11) •
- FOTOGRAFIE - AGATA RORAT •



Z OKAZJI ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA ŻYCZYMY PAŃSTWU  
WIELU RADOSNYCH I CIEPŁYCH CHWIL SPĘDZONYCH  
Z NAJBLIŻSZYMI PRZY STOLE PEŁNYM SŁODKOŚCI.  
MAMY NADZIEJĘ, ŻE NASZ MINI-EBOOK POMOŻE PAŃSTWU  
W ŚWIĄTECZNYCH PRZYGOTOWANIACH  
I PRZYCZYNI SIĘ DO RODZINNYCH ROZMÓW  
I WSPOMNIEŃ PRZY JEDZENIU O JEDZENIU.

DYREKTOR AGATA SZPIŁYK ORAZ PRACOWNICY MIEJSKIEGO  
OŚRODKA KULTURY I SZTUKI W OLEŚNICY







## • MAKOWIEC •

• ŁUCJA SEKLECKA, UCZESTNICZKA DZIENNEGO DOMU SENIOR+ MOPS OLEŚNICA •

### • SKŁADNIKI NA MASĘ MAKOWĄ DO CIASTA:

- 200 G SUCHEGO MAKU (MOŻE BYĆ ZMIELONY)
- 120 G PŁYNNEGO MIODU
- 40 G MASŁA
- 60 G DOWOLNYCH ORZECHÓW (NP. WŁOSKICH, MIGDAŁY BEZ SKÓRKI)
- 120 G SUSZONYCH OWOCÓW (MORELE, RODZYNKI, ŚLIWKI)
- 2 ŁYŻKI KANDYZOWANEJ SKÓRKI POMARAŃCZOWEJ
- EWENTUALNIE: AROMAT MIGDAŁOWY, EKSTRAKT MIGDAŁOWY, RUM

### • SPOSÓB PRZYGOTOWANIA MASY MAKOWEJ:

MAK ZALAĆ WRZĄCĄ WODĄ, PRZYKRYĆ I ODSZTAWIĆ NA 30 MINUT (MOŻNA NA NOC). NASTĘPNIE ODKRYĆ I POZOSTAWIĆ DO CAŁKOWITEGO OSTYGNIECIA.

MAK ODCEDZIĆ NA SITKU WYŁOŻONYM GAZĄ, A NASTĘPNIE DOBRZE ODCISNAĆ. JEŚLI NIE JEST ZMIELONY NALEŻY GO ZMIELIĆ DWUKROTNIEM W MASZYNCE DO MIELENIA MIĘSA, UŻYWAJĄC SITKA O DROBNYCH OCZKACH.

ORZECHY POSIEKAĆ. OWOCE SUSZONE POKROIĆ W DROBNĄ KOSTKĘ. RODZYNKI POZOSTAWIĆ W CAŁOŚCI. SKÓRKĘ POMARAŃCZOWĄ POSIEKAĆ. MASŁO ROZTOPIĆ.

DO MAKU DODAĆ MIÓD, ROZTOPIONE MASŁO, POSIEKANE ORZECHY, SUSZONE OWOCE I SKÓRKĘ KANDYZOWANĄ. WYMIESZAĆ.

MASĘ MAKOWĄ SCHŁODZIĆ W LODÓWCE. PRZED UŻYCIEM DO WYPIEKU NALEŻY OCIEPLIĆ JĄ DO TEMPERATURY POKOJOWEJ.





• SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 1000 G MĄKI
- 2 JAJA
- 250 G MARGARYNY
- 4 ŁYŻKI KWAŚNEJ ŚMIETANY
- 1 SZKLANKA CUKRU
- 4 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA

• SPOSÓB PRZYGOTOWANIA CIASTA:

WSZYSTKIE SKŁADNIKI POŁĄCZYĆ ZE SOBĄ, POSIEKAĆ NOŻEM, PODZIELIĆ NA DWIE CZĘŚCI I WŁOŻYĆ NA 30 MIN. DO LODÓWKI. PO TYM CZASIE CIASTO WYJĄĆ Z LODÓWKI ROZWAŁKOWAĆ, WYMIARY CIASTA DOWOLNE.

NA KAŻDY ROZWAŁKOWANY KAWAŁEK CIASTA WYŁOŻYĆ POŁOWĘ Z WCZEŚNIEJ PRZYGOTOWANEJ MASY MAKOWEJ, ZWINĄĆ W RULON I DWA KAWAŁKI TAK PRZYGOTOWANEGO MAKOWCA WŁOŻYĆ DO LEKKO NAGRZANEGO PIEKARNIKA NA BLACHĘ DO PIECZENIA WYŁOŻONĄ PAPIEREM DO PIECZENIA, PIEC W TEMPERATURZE 190 STOPNI PRZEZ 50 MIN.

PRZEPIS ZOSTAŁ ZMODYFIKOWANY I OBECNIE DO MASY MAKOWEJ STOSUJE SIĘ GOTOWĄ MASĘ Z PUSZKI Z BAKALIAMI.



• Pani Łucja pochodzi ze wsi koło Lwowa. Lwów – miasto na Ukrainie, bliskie Polakom, gdyż przez szereg stuleci związane było ściśle z historią Polski. Miasto o interesującej historii, niebanalnej i różnorodnej architekturze, wspaniałych mieszkańcach. •

• Pani Łucja do Oleśnicy przyjechała w 1958 roku i mieszka tu do dzisiaj. Przepis na makowiec to tradycja rodzinna, smak z dzieciństwa. Kiedy była małą dziewczynką przypatrywała się jak babcia czaruje z mąki różne smakołyki i postanowiła, że kiedy będzie dorosła też tak będzie czarować. Babcia pozwalała jej się przyglądać, jak piecze, to była dla niej cudowna zabawa. Wiedzę, którą nabyła od babci, przekazała swojej córce. •

• Makowiec od zawsze gościł na wszystkich świątecznych uroczystościach i nie tylko. Zawsze wszystkim smakuje, bo jest przepyszny. •





## • **SERNIK Z ROSĄ** •

• IRENA KORNACKA, UCZESTNICZKA DZIENNEGO DOMU SENIOR+ MOPS OLEŚNICA •

### • SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 250 G MĄKI
- 1 ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA
- 150 G MASŁA (ZIMNEGO)
- 1/2 SZKLANKI CUKRU PUDRU
- 1 JAJKO
- 2 ŻÓŁTKA

ZAGNIEŚĆ CIASTO KRUCHE: DO MĄKI DODAĆ PROSZEK DO PIECZENIA, POKROJONE W KOSTECZKĘ ZIMNE MASŁO ORAZ CUKIER PUDER. ROZDROBNIĆ SKŁADNIKI NA KRUSZONKĘ (SIEKAĆ NA STOLNICY LUB ROZDROBNIĆ PALCAMI). NASTĘPNIE DODAĆ 1 JAJKO ORAZ 2 ŻÓŁTKA (2 BIAŁKA ODŁOŻYĆ NA BEZĘ) I ZAGNIEŚĆ GŁADKIE CIASTO, UFORMOWAĆ KULĘ. DUŻĄ FORMĘ O WYMIARACH 25 X 40 CM WYSMAROWAĆ MASŁEM I WYŁOŻYĆ PAPIEREM DO PIECZENIA (SPÓD I BOKI).

CIASTO POKROIĆ NOŻEM NA PLASTERKI I ROZŁOŻYĆ JE NA SPODZIE BLASZKI. UGNIEŚĆ PALCAMI NA RÓWNY PLACEK. PODZIURKOWAĆ WIDELCEM I PIEC PRZEZ OK. 10 MINUT W PIEKARNIKU NAGRZANYM DO 180 STOPNI.





7

- SKŁADNIKI NA MASĘ SEROWĄ:
  - 1000 G ZMIELONEGO TWAROGU
  - 2 JAJKA
  - 4 ŻÓŁTKA
  - 1 SZKLANKA CUKRU
  - 2 OPAKOWANIA CUKRU WANILINOWEGO
  - 2 BUDYNIE ŚMIETANKOWE LUB WANILIOWE
  - 3 SZKLANKI MLEKA
  - 1/2 SZKLANKI OLEJU ROŚLINNEGO
  - BEZOWA PIANKA: 6 BIAŁEK I 1 SZKLANKA CUKRU

CUKIER UTRZEĆ Z JAJKAMI, DODAĆ ZMIELONY TWARÓG, OLEJ I BUDYNIE ROZPUSZCZONE W CIEPŁYM MLEKU. GOTOWĄ MASĘ WYLAĆ NA PODPIECZONE CIASTO I PIEC OK. 50 MINUT W TEMPERATURZE 180 STOPNI.

PIANKĘ BEZOWĄ NALEŻY ZACZAĆ PRZYGOTOWYWAĆ NA OK. 10 MINUT PRZED KOŃCEM PIECZENIA SERNIKA. BIAŁKA UBIJAĆ Z CUKREM PRZEZ OK. 8-10 MINUT NA SZTYWNĄ I GĘSTĄ PIANĘ. WYŁOŻYĆ JĄ NA GORĄCY SERNIK I WYGŁADZIĆ POWIERZCHNIĘ. MOŻNA ZROBIĆ ROWKI ZA POMOCĄ SPECJALNEJ PŁYTKI DO DEKORACJI TORTÓW, MOŻNA TEŻ POZOSTAWIĆ GŁADKI WIERZCH. PIEC W TEMPERATURZE 150 STOPNI PRZEZ 15 MINUT.

OD RAZU WYJĄĆ SERNIK Z PIEKARNIKA I OSTUDZIĆ. PO OKOŁO 1/2 GODZINIE ZACZNĄ POJAWIAĆ SIĘ PIERWSZE KROPELKI ROSY, PO GODZINIE POWINNY POJAWIĆ SIĘ JUŻ WSZYSTKIE.

- Pani Irena pochodzi ze wsi Hordzieżka położonej w Polsce w woj. lubelskim, w powiecie łukowskim. W 1960 roku przyjechała do Oleśnicy, założyła własną rodzinę, w której przygotowywała potrawy wg tradycyjnych przepisów świątecznych przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Przepis jej babci na sernik jest w jej rodzinie od wielu lat i jest pieczony do dziś. Ser, śmietana i jajka to produkty, które zawsze były w domu jej babci, bo pochodziły z własnej hodowli. •
- Przepis nie został zmieniony, bo nie było takiej potrzeby, jest pyszny i zawsze się udaje. Pani Irena nie wyobraża sobie, żeby na świątecznym stole kiedykolwiek zabrakło sernika jej babci. Tradycje tę dalej podtrzymuje córka Pani Ireny i teraz to ona zaprasza mamę na świąteczne rodzinne spotkania. •



## • POSTNE PĄCZKI •

• STEFANIA PAJEK •

### • SKŁADNIKI:

- 260 G MAKI PSZENNEJ
- 25 G ŚWIEŻYCH DROŻDŻY
- 3 ŻÓŁTKA JAJEK (TEMPERATURA POKOJOWA)
- PÓŁ SZKLANKI CIEPŁEGO MLEKA
- 50 G MASŁA
- ŁYŻKA CUKRU
- SZCZYPTA SOLI
- 1 L OLEJU

PRZYGOTOWAĆ ZACZYN – CZUBATĄ ŁYŻKĘ MAKI, ŁYŻKĘ CUKRU ORAZ 3 ŁYŻKI CIEPŁEGO MLEKA I 25 G ŚWIEŻYCH DROŻDŻY. DOBRZE WYMIESZAĆ. ODSZTAWIĆ NA OKOŁO 15 MINUT W CIEPŁE MIEJSCE.

W MISIE POŁĄCZYĆ ZACZYN, MAKĘ, 3 ŻÓŁTKA, MASŁO, MLEKO, SZCZYPTĘ SOLI. WYRABIAĆ CIASTO PRZEZ OKOŁO 10 MINUT. CIASTO PRZYKRYTE ŚCIERECZKĄ ODSZTAWIĆ W CIEPŁE MIEJSCE NA PRZYNAJMNIEJ 30 MINUT. POWINNO PODWOIĆ SWOJĄ OBJĘTOŚĆ.

NA PODSYPAŃEJ MAKĄ STOLNICY FORMOWAĆ KAWAŁKI CIASTA (NIECO WIĘKSZE NIŻ ORZECH WŁOSKI). NAKRYTE ŚCIERECZKĄ KULKI POZOSTAWIĆ NA STOLNICY NA OKOŁO 10 MINUT.

W SZEROKIM GARNKU NAGRZAĆ OLEJ (OKOŁO 10 MINUT). WKŁADAĆ KILKA PĄCZKÓW DO GARNKA. SMAŻYĆ Z JEDNEJ STRONY PRZEZ MINUTĘ LUB KRÓCEJ (DO UZYSKANIA ŻŁOTEGO KOLORU).

USMAŻONE PĄCZKI ODŁOŻYĆ NA PAPIEROWY RĘCZNIK. PRZESTUDZONE PĄCZKI MOŻNA OPRÓSZYĆ CUKREM PUDREM.

• Pani Stefania pochodzi z Lackiego Szlacheckiego (województwo stanisławowskie), obecnie Ukraina. Do Oleśnicy z rodziną przyjechała w kwietniu 1946 roku. •

• Świeżo upieczone pączki serwowane były po kolacji wigilijnej razem z kompotem z suszu. Ich postny charakter objawiał się tym, że serwowane były bez nadzienia i pieczone były na oleju z lnu (w ciągu roku wykorzystywano w tym celu smalec). • Babcia ze strony jej mamy pochodziła z gór – miejscowości Delatyn. Miała czwórkę dzieci – 3 synów i córkę. W domu rodzinnym mamy Pani Stefanii opowiadano, że w noc wigilijną o północy otwiera się niebo, a zwierzęta mówią ludzkim głosem. Cała czwórka rodzeństwa postanowiła zobaczyć otwierające się niebo. Po spożyciu wieczerzy na stole pozostała duża miska upieczonych pączków. Dzieci oczekując otwarcia się nieba, zjadały po jednym pączku. Najedzone zasnęły i nie widziały otwierającego się nieba. Ich mama, a babcia Pani Stefanii, po przebudzeniu zobaczyła pustą miskę i powiedziała: „No widzę, że niebo się otwarło”. •

• To powiedzenie o otwierającym się niebie przetrwało w rodzinie i używane jest czasem w śmiesznych okolicznościach. •





## • MAKIEŁKI •

• ANNA ROKOSZ •

### • SKŁADNIKI:

- 100 G SUCHEGO MAKU (MOŻE BYĆ ZMIELONY)
- 60 G PŁYNNEGO MIODU
- 20 G MASŁA
- 30 G DOWOLNYCH ORZECHÓW (NP. WŁOSKICH, MIGDAŁY BEZ SKÓRKI)
- 60 G SUSZONYCH OWOCÓW (MORELE, RODZYNKI, ŚLIWKI)
- EWENTUALNIE: AROMAT MIGDAŁOWY, EKSTRAKT MIGDAŁOWY
- 3 BUŁKI POZNAŃSKIE

MASĘ MAKOWĄ PRZYGOTOWAĆ ZGODNIE Z PRZEPISEM NA MASĘ MAKOWĄ DO MAKOWCA (S. 4).  
MOŻNA TEŻ UŻYĆ KILKU ŁYŻEK Z GOTOWEJ MASY MAKOWEJ DOSTĘPNEJ W SKLEPACH.  
BUŁKI ROZDROBNIĆ, ZALAĆ CIEPŁYM MLEKIEM. MIĘKKIE KAWAŁKI BUŁEK DODAĆ DO MAKU.  
PRZEŁOŻYĆ DO MISKI, SCHŁODZIĆ.



- Rodzina Anny pochodzi z Wielkopolski. Świątecznym słodkim smakiem dzieciństwa są więc dla niej oczywiście makiełki. •
- Makiełki to potrawa tradycyjna dla kuchni wielkopolskiej, łódzkiej i śląskiej (tu zwane są makówkami śląskimi). Przygotowuje się je z maku, bakalii i białego pieczywa, klusek lub makaronu. •
- W rodzinie Anny od zawsze przepis opierał się na bułce poznańskiej (a jakże!). Makiełki podawane są jako ostatnia potrawa wigilijnej. I chociaż wszyscy są już przejedzeni, każdy chętnie sięga po ten deser. Wszyscy domownicy i goście uwielbiają makiełki prawdopodobnie dlatego, że w smaku zbliżone są do "szneki", czyli bułki słodkiej. •





## • BÛCHE DE NOËL (WYM. BUSZDENOEL) - BOŻONARODZENIOWE POLANO •

• FLORIAN BONNEIL •

### • SKŁADNIKI NA ROLADĘ:

- 4 JAJKA (TEMPERATURA POKOJOWA)
- 80 G CUKRU
- 100 G MĄKI PSZENNEJ
- 3/4 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA
- 4 ŁYŻKI KAKAO
- 2 ŁYŻECZKI PRZYPRAWY KORZENNEJ DO PIERNIKA
- 1 ŁYŻECZKA CYNAMONU
- 50 G STARTEJ GORZKIEJ CZEKOLADY

PRZESIAĆ MĄKĘ PSZENNĄ, KAKAO, PROSZEK DO PIECZENIA, PRZYPRAWĘ KORZENNĄ, CYNAMON. UBIĆ BIAŁKA, POD KONIEC DODAWAĆ CUKIER. WLAĆ ŻÓŁTKA I KONTYNUOWAĆ UBIJANIE. DODAĆ PRZESIANE I POŁĄCZONE ZE SOBĄ SUCHE SKŁADNIKI: MĄKĘ, KAKAO, PROSZEK DO PIECZENIA, PRZYPRAWĘ KORZENNĄ I CYNAMON. WYMIESZAĆ DELIKATNIE SZPATUŁKĄ. MASĘ PRZELAĆ NA DUŻĄ BLACHĘ WYŚCIELONĄ PAPIEREM DO PIECZENIA. PIEC PRZEZ OKOŁO 12 MINUT W TEMPERATURZE OKOŁO 180 STOPNI. NATYCHMIAST PO UPIECZENIU CIASTO WYKŁADAMY NA ŚCIERECZKĘ POSYPANĄ CUKREM. ŚCIĄGNAĆ PAPIER. ROLADĘ Z RĘCZNIKIEM ZWINAĆ. WYSTUDZIĆ.

### • SKŁADNIKI NA KREM WANILIOWY:

- 125 G SERKA MASCARPONE (SCHŁODZONE)
- 400 ML ŚMIETANY KREMÓWKI 30% (SCHŁODZONA)
- 2 ŁYŻKI CUKRU PUDRU
- 1 ŁYŻECZKA EKSTRAKTU Z WANILII

WSZYSTKIE SKŁADNIKI UMIEŚCIĆ W MISIE MIKSERA I UBIĆ DO POWSTANIA JEDNOLITEGO KREMU.





• SKŁADNIKI NA KREM CZEKOLADOWY:

- 250 ML ŚMIETANY KREMÓWKI 30%
- 250 G DESEROWEJ LUB GORZKIEJ CZEKOLADY, POSIEKANEJ

KREMÓWKĘ PODGRZAĆ W MAŁYM GARNUSZKU. ZDJAĆ Z PALNIKA, DODAĆ POSIEKANĄ CZEKOLADĘ, ODSZTAWIĆ NA 2 MINUTY. WYMIESZAĆ, DO ROZTOPIENIA CZEKOLADY I OTRZYMANIA GŁADKIEJ POLEWY. SCHŁODZIĆ W LODÓWCE, NALEŻY SPRAWDZAĆ KONSYSTENCJĘ I MIESZAĆ KREM. KREM POWINIEN SIĘ SCHŁODZIĆ, W KONSYSTENCJI POWINIEN PRZYPOMINAĆ UGOTOWANY BUDYŃ. PRZEŁOŻYĆ DO MISY MIKSERA I UBIJAĆ DO POWSTANIA GŁADKIEGO KREMU CZEKOLADOWEGO. NALEŻY UWAŻAĆ, ŻEBY PRZY UBIJANIU KREM SIĘ NIE ZWARZYŁ!

• WYKONANIE:

WYSTUDZONĄ ROLADĘ ROZWINĄĆ. POSMAROWAĆ KREMEM WANILIOWYM I Z POWROTEM ZAWINĄĆ. WŁOŻYĆ NA KILKA GODZIN DO LODÓWKI. PO SCHŁODZENIU ODKROIĆ KAWAŁEK CIASTA (PO UKOSIE) I PRZYŁOŻYĆ GO DO BOKU ROLADY TWORZĄC GAŁĄŻ. NA ROLADĘ WYŁOŻYĆ KREM CZEKOLADOWY I RÓWNO GO ROZPROWADZIĆ PO CAŁYM PNIE I GAŁĘZI. GRZEBIENIEM DO DEKOROWANIA WYKONAĆ WZORY PRZYPOMINAJĄCE KORĘ. UDEKOROWAĆ NP. GAŁĄZKAMI ŚWIERKA, LISTKAMI CZEKOLADOWYMI. PRZED PODANIEM OPRÓSZYĆ CUKREM PUDREM.



• Florian jest oleśniczaninem „napływowym”. Pochodzi z Marsylii, a w Oleśnicy mieszka od kilku lat. •

• Deserem bożonarodzeniowym typowym dla Francji jest bûche de Noël. Prezenty przynosi Père Noël. Bûche oznacza duże, okrągłe polano. Według starej tradycji przed Bożym Narodzeniem cała rodzina była błogosławiona gałęzią z drzewka owocowego. Następnie drewno wrzucane było do ogniska, a ogień utrzymywano przez przynajmniej trzy dni. Miało to przynieść urodzaj w przyszłorocznych zbiorach. •

• Bûche de Noël to biszkopotowa rolada, które kształtem przypomina pień drzewa. Wypełniona jest kremem i udekorowana małymi ozdobami jak mikołaje, choinki, grzybki. •

• Tradycyjne smaki ciasta to czekolada, kawa, wanilia i Grand Marnier. Ten ostatni przeznaczony jest dla dorosłych, nasączony jest alkoholem – tradycyjnym francuskim likierem. •





12

## • TU JEST MIEJSCE NA TWÓJ SWIATECZNY PRZEPIS •

### • SKŁADNIKI:

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



## • TU JEST MIEJSCE NA TWOJE WSPOMNIENIA •