

Polish National Good Pierogi

Πολωνικό Εθνικό
Καλό Pierogi



Polskie Dobro Narodowe Pierogi

Autorzy:
Piotr Gromadzki
Jakub Kluzza
Oliwia Langowska
Maksymilian Schneyer
Jagoda Ulanowska



PIEROGI

Jest to najbardziej docenione polskie danie. Trafia ono w gust praktycznie każdego kto ich próbuje ze względu na uniwersalny smak i różnorodność formy. Można je jeść zarówno na słodko jak i na słono.

Przepis

Składniki:

- 500g mąki
- pół łyżeczki soli
- 4 łyżki oleju
- szklanka gorącej wody

Sposób przygotowania:

Przygotowanie jest dziecinnie proste, do szerokiej miski wsyp mąkę. Dodaj sól i olej, wlej wodę i bardzo dokładnie wymieszaj. Ciasto aby nabrało odpowiedniej konsystencji musi odpocząć minimum 30 minut. Następnie szklanką wykrój okręgi z wcześniej rozwałkowanego ciasta i wypełnij je farszem i zawiń w charakterystyczny kształt. Sposób przygotowania farszu jest dowolny, może być to mięso, owoce, warzywa, lub specjalne farsze. Wielorakość formy farszy świadczy o ich uniwersalności i popularności w Polsce i krajach Europy Środkowej i Wschodniej. Sposób podania tak jak farsz jest uniwersalny, można je podawać z barszczem (rodzaj polskiej zupy) lub z innymi dodatkami takimi jak masło itp.

PIEROGI

It is the most appreciated Polish dish. It appeals to the taste of virtually everyone who tries it because of the universal taste and variety of forms. They can be eaten both sweet and salty.

Recipe

Ingredients:

- 500g flour
- half a teaspoon of salt
- 4 tablespoons of oil
- a glass of hot water

How to prepare:

Preparation is child's play, pour flour into a wide bowl. Add salt and oil, pour water and mix very thoroughly. The dough to acquire the right consistency must rest for a minimum of 30 minutes. Then, with a glass, cut circles from the previously rolled out dough and fill them with stuffing and wrap them in a characteristic shape. The method of preparation of stuffing is any, it can be meat, fruits, vegetables, or special stuffing. The multiplicity of forms of stuffing testifies to their universality and popularity in Poland and the countries of Central and Eastern Europe.

The method of serving as stuffing is universal, it can be served with borscht (a kind of Polish soup) or with other additives such as butter, etc.

PIEROGI

ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΙΟ ΕΚΤΙΜΗΜΕΝΟ ΠΟΛΩΝΙΚΟ ΠΙΑΤΟ. ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΣΧΕΔΩΝ ΌΛΩΝ ΌΣΩΝ ΤΟ ΔΟΚΙΜΑΖΟΥΝ ΛΟΓΩ ΤΗΣ ΚΑΘΟΛΙΚΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΤΩΝ ΜΟΡΦΩΝ. ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΘΟΥΝ ΤΟΣΟ ΓΛΥΚΑ ΌΣΟ ΚΑΙ ΑΛΜΥΡΑ.

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- 500ΓΡ ΑΛΕΥΡΙ
- ΜΙΣΌ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ ΑΛΑΤΙ
- 4 Κ.Σ. ΛΑΔΙ
- ΈΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΌ

ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΕΤΕ:

Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΙΑ ΕΙΝΑΙ ΠΑΙΔΙΚΌ ΠΑΙΧΝΊΔΙ, ΡΊΤΕ ΑΛΕΥΡΙ ΣΕ ΈΝΑ ΕΥΡΥ ΜΠΟΛ. ΠΡΟΣΘΈΣΤΕ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΛΑΔΙ, ΡΊΤΕ ΝΕΡΌ ΚΑΙ ΑΝΑΚΑΤΈΨΤΕ ΠΟΛΥ ΚΑΛΑ. Η ΖΎΜΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΕΙ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΣΥΝΟΧΗ ΠΡΈΠΕΙ ΝΑ ΞΕΚΟΥΡΑΣΤΕΊ ΓΙΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 30 ΛΕΠΤΑ. ΣΤΗ ΣΥΝΈΧΕΙΑ, ΜΕ ΈΝΑ ΠΟΤΗΡΙ, ΚΌΨΤΕ ΚΎΚΛΟΥΣ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΟΗΓΟΥΜΈΝΩΣ ΞΕΤΥΛΓΜΈΝΗ ΖΎΜΗ ΚΑΙ ΓΕΜΊΣΤΕ ΤΟΥΣ ΜΕ ΓΈΜΙΣΗ ΚΑΙ ΤΥΛΊΣΤΕ ΤΟΥΣ ΣΕ ΈΝΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΌ ΣΧΉΜΑ. Η ΜΈΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΗΣ ΓΈΜΙΣΗΣ ΕΙΝΑΙ ΟΠΟΙΑΔΉΠΟΤΕ, ΜΠΟΡΕΊ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΡΕΑΣ, ΦΡΟΎΤΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ Ή ΕΙΔΙΚΗ ΓΈΜΙΣΗ. Η ΠΟΛΛΑΠΛΌΤΗΤΑ ΤΩΝ ΜΟΡΦΩΝ ΓΈΜΙΣΗΣ ΜΑΡΤΥΡΕΊ ΤΗΝ ΚΑΘΟΛΙΚΌΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗ ΔΗΜΟΤΙΚΌΤΗΤΑ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΠΟΛΩΝΊΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΧΩΡΕΣ ΤΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ.

Η ΜΈΘΟΔΟΣ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΕΎΕΙ ΩΣ ΓΈΜΙΣΗ ΕΙΝΑΙ ΚΑΘΟΛΙΚΗ, ΜΠΟΡΕΊ ΝΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΕΊ ΜΕ ΜΠΟΡΣ (ΈΝΑ ΕΊΔΟΣ ΠΟΛΩΝΙΚΗΣ ΣΟΥΠΑΣ) Ή ΜΕ ΆΛΛΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΌΠΩΣ ΒΌΥΤΥΡΟ Κ.ΛΠ.

Polish National Good Żurek

Πολωνικό Εθνικό
Καλό Żurek



Polskie Dobro Narodowe Żurek



Autorzy:

Piotr Gromadzki

Jakub Kluz

Oliwia Langowska

Maksymilian Schneyer

Jagoda Ulanowska

Żurek

Potrawą której nie może zabraknąć na Wielkanoc jest żurek. uwielbiany przez Polaków ale również zauważony przez świat znajduje się na 2 miejscu najlepszych zup na świecie.

SKŁADNIKI

- 1,5 litra bulionu lub wywaru mięsnego
- 400 g wędzonych żeberek lub kości wieprzowych lub wędzonego ew. parzonego boczku
- 500 g surowej białej kiełbasy
- 500 ml żuru (żurku, zakwasu) z butelki
- 2 łyżki suszonego majeranku
- 1 ząbek czosnku
- 6 łyżek śmietanki 18% lub 30% (do zup i sosów)

PRZYGOTOWANIE

Bulion lub wywar zagotować z dodatkiem pokrojonych na 2 - 3 części wędzonych żeberek lub kości lub pokrojonego na 4 części boczku. Gotować przez ok. 20 minut.

Dodać surową białą kiełbasę, zmniejszyć ogień i gotować na wolnym ogniu przez ok. 20 minut.

Dodać żur i gotować przez ok. 10 minut. W międzyczasie dodać majeranek oraz czosnek przygotowany w następujący sposób: nieobrane czosnek położyć na małej patelni i prażyć go przez ok. 10 minut, następnie delikatnie rozgnieść.

Zupę odstawić z ognia. Dodać śmietanę i doprawić w razie potrzeby solą oraz pieprzem. Wyjąć kiełbasę z zupy, pokroić ją na plasterki, włożyć z powrotem do garnka z zupą (część kiełbasy można upiec według wskazówek poniżej).

Żurek podawać z ugotowanym jajkiem i pieczywem.

Żurek

A dish that cannot be missed on Easter is sour rye soup. loved by Poles, but also noticed by the world, is on the 2nd place of the best soups in the world

INGREDIENTS

- 1.5 liters of broth or meat stock
- 400 g smoked pork ribs or bones or smoked or steamed bacon
- 500 g raw white sausage
- 500 ml of sour rye soup (sour rye soup, sourdough) from the bottle
- 2 tablespoons dried marjoram
- 1 clove of garlic
- 6 tablespoons 18% or 30% cream (for soups and sauces)

PREPARATION

Boil the broth or broth with the addition of smoked ribs or bones cut into 2 - 3 parts or bacon cut into 4 parts. Add the raw white sausage, reduce the heat and simmer for about 20 minutes.

Add the sour rye soup and cook for approx. 10 minutes. In the meantime, add the marjoram and garlic prepared as follows: place the unpeeled garlic in a small pan and roast it for about 10 minutes, then gently crush.

Set aside the soup from the heat. Add the cream and season if necessary with salt and pepper.

oil for approx. 20 minutes. Remove the sausage from the soup, cut it into slices, put it back in the soup pot (part of the sausage can be baked according to the directions below).

Serve sour rye soup with boiled egg and bread

Żurek

Ένα πιάτο που δεν μπορεί να λείπει το Πάσχα είναι η ξινή σούπα σίκαλης. αγαπήθηκε από τους Πολωνούς, αλλά και παρατηρήθηκε από τον κόσμο, βρίσκεται στη 2η θέση των καλύτερων σούπες στον κόσμο.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 1,5 λίτρα ζωμού ή ζωμού κρέατος
- 400 γρ καπνιστά χοιρινά παϊδάκια ή κόκαλα ή καπνιστό ή αχνιστό μπέικον
- 500 γρ ωμό λευκό λουκάνικο
- 500 ml σούπας ξινής σίκαλης (σούπα ξινης σίκαλης, προζύμι) από το μπουκάλι
- 2 κουταλιές αποξηραμένη μαντζουράνα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 6 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος 18% ή 30% (για σούπες και σάλτσες)

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βράζουμε το ζωμό ή το ζωμό με την προσθήκη καπνιστών πλευρών ή οστών κομμένων σε 2 - 3 μέρη ή μπέικον κομμένο σε 4 μέρη. Βράζουμε για περίπου 20 λεπτά.

Προσθέτουμε το ωμό λευκό λουκάνικο, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για περίπου 20 λεπτά.

Προσθέστε την ξινή σούπα σίκαλης και μαγειρέψτε για περίπου 10 λεπτά. Εν τω μεταξύ, προσθέστε τη μαντζουράνα και το σκόρδο που παρασκευάζονται ως εξής: τοποθετήστε το μη αποφλοιωμένο σκόρδο σε ένα μικρό τηγάνι και ψήστε το για περίπου 10 λεπτά, στη συνέχεια συνθλίψτε απαλά.

Αφήνουμε στην άκρη τη σούπα από τη φωτιά.

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και αλατοπιπερώνουμε αν χρειαστεί. Αφαιρέστε το λουκάνικο από τη σούπα, κόψτε το σε φέτες, βάλτε το πίσω στην κατσαρόλα σούπας (μέρος του λουκάνικου μπορεί να ψηθεί σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες).

Σερβίρετε σούπα ξινης σίκαλης με βραστό αυγό και ψωμί.

Greek National Good Souvlaki and Tzatziki

**Ελληνικό Εθνικό
Καλό Σουβλάκι και
Τζατζίκι**



Greckie Dobro Narodowe Souvlaki i Tzatziki

Autorzy:
Piotr Gromadzki
Jakub Kluz
Oliwia Langowska
Maksymilian Schneyer
Jagoda Ulanowska



Souvlaki i Tzatziki Souvlaki i Tzatziki Souvlaki i Tzatziki

Jedną z najbardziej rozpoznawalnych potraw greckich są souvlaki i tzatziki których nie może zabraknąć na greckim stole.

SKŁADNIKI DLA 4 PORCJI:

Piersi kurczaka bez skóry 400 g 2 sztuki
Oliwa z oliwek 60 ml 5 łyżek
Sok z cytryny 48 ml 4 łyżki
Czosnek 18 g 3 ząbki
sól, pieprz, oregano

PRZYGOTOWANIE:

Do miski wlej oliwę z oliwek, sok z cytryny, dodaj 1 łyżeczkę oregano i przeciśnięty przez praskę czosnek.
Mięso pokrój w równej wielkości kostkę, około 1 cm.
Mięso przełóż do marynaty i pozostaw na 30 minut.
Patyczki do szaszłyków namocz w wodzie.
Po 30 minutach nabij mięso na patyczki.
Rozgrzej patelnię i smaż souvlaki po 3-4 minuty z każdej strony.

SKŁADNIKI:

200 g jogurtu greckiego
2-3 mniejsze ogórki gruntowe - 140 g
1 ząbek czosnku
łyżka delikatnej oliwy
większa szczypta soli
ewentualnie siekane zioła: koperek, pietruszka, oregano

PRZYGOTOWANIE:

Ogórka należy umyć, zetrzeć na tarce na większych oczkach, posolić i zostawić na pół godzinki. Po tym czasie odsączyć go z soku, dodać przeciśnięte ząbki czosnku.
Wymieszać wszystko z jogurtem, doprowadzić do smaku pieprzem i ew. solą. Dodać drobno posiekany koperek, ew. skropić odrobiną oliwy.
Przed podaniem schłodzić w lodówce.

One of the most recognizable Greek dishes are souvlaki and tzatziki, which cannot be missed on the Greek table.

Ingredients for 4 servings:

Chicken breasts without skin 400 g 2 pieces
Olive oil 60 ml 5 tbsp
Lemon juice 48 ml 4 tbsp
Garlic 18 g 3 cloves
salt, pepper, oregano

Preparation:

Pour olive oil, lemon juice, 1 teaspoon of oregano and crushed garlic into a bowl. Cut the meat into equal-sized cubes, about 1 cm. Put the meat in the marinade and leave for 30 minutes. Soak skewers in water.

After 30 minutes, thread the meat onto skewers. Heat the pan and fry the souvlaki for 3-4 minutes on each side.

Ingredients:

200 g of Greek yogurt
2-3 smaller field cucumbers - 140 g
1 clove of garlic
spoon of delicate olive oil
a larger pinch of salt
optionally chopped herbs: dill, parsley, oregano

PREPARATION:

Wash the cucumber, grate it on larger meshes, salt it and leave it for half an hour. After this time, drain it from the juice, add pressed garlic cloves.
Mix everything with yoghurt, season to taste with pepper and salt if necessary. Add finely chopped dill, or drizzle with a little olive oil.
Chill in the fridge before serving.

Ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα ελληνικά πιάτα είναι το σουβλάκι και το τζατζίκι, που δεν λείπουν από το ελληνικό τραπέζι.

Υλικά για 4 μερίδες:

Στήθη κοτόπουλου χωρίς πέτσα 400 γρ 2 τεμ
Ελαιόλαδο 60 ml 5 κ.σ
Χυμός λεμονιού 48 ml 4 κ.σ
Σκόρδο 18 γρ 3 σκελίδες
αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

Παρασκευή:

Σε ένα μπολ ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το χυμό λεμονιού, 1 κουταλάκι του γλυκού ρίγανη και το ψιλοκομμένο σκόρδο. Κόβουμε το κρέας σε κύβους ίσου μεγέθους, περίπου 1 εκ. Βάζουμε το κρέας στη μαρινάδα και το αφήνουμε για 30 λεπτά. Μουλιάζουμε τα σουβλάκια σε νερό. Μετά από 30 λεπτά, περνάτε το κρέας σε σουβλάκια. Ζεσταίνουμε το τηγάνι και τηγανίζουμε το σουβλάκι για 3-4 λεπτά από κάθε πλευρά.

Συστατικά:

200 γρ ελληνικό γιαούρτι
2-3 μικρότερα αγγούρια χωραφιού - 140 γρ
1 σκελίδα σκόρδο
κουτάλι λεπτό ελαιόλαδο
μια μεγαλύτερη πρέζα αλάτι
προαιρετικά ψιλοκομμένα μυρωδικά: άνηθος, μαϊντανός, ρίγανη

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ:

Πλένουμε το αγγούρι, το τρίβουμε σε μεγαλύτερα δίχτυα, το αλατίζουμε και το αφήνουμε για μισή ώρα. Μετά από αυτό το διάστημα, στραγγίστε το από το ζουμί, προσθέστε πατημένες σκελίδες σκόρδου. Ανακατεύουμε τα πάντα με το γιαούρτι, αλατοπιπερώνουμε κατά βούληση, αν χρειάζεται. Προσθέστε τον ψιλοκομμένο άνηθο ή περιχύστε με λίγο ελαιόλαδο.

Ψύξτε στο ψυγείο πριν το σερβίρετε.