

Poppy seed cake

Cake layered with a mass of ground poppy seeds, sugar or honey and nuts and dried fruit. This is a typical Christmas dessert.

- Ingredients:
- yeast dough on buttermilk with 1 kg of flour,
 - poppy seed 1 kg
 - sugar 1 1/2 c
 - butter 15 gr
 - honey 2 tbsp
 - breadcrumbs 2 tbsp
 - 3/4 cup chopped walnuts
 - raisins 3/4 c
 - milk 2 pcs
 - almond oil
 - eggs 3 pcs



Karpatka

A traditional Polish cake consisting of two layers of wavy dough (so-called scalded) layered with custard cream. Sprinkle the top of the cake with powdered sugar. It was at the forefront of the world ranking of the best cakes.

- INGREDIENTS
- CAKE
- 125 g of butter
 - 1 glass of water
 - 1 cup of flour
 - 5 small or medium eggs
 - 1 teaspoon of baking powder
- CREAM
- 2 sugar-free vanilla puddings (40 g each)
 - 1/4 cup of sugar
 - 750 ml of milk
 - 200 g of soft butter



TYPICAL POLISH DESSERTS

In the 16th century, sugar was considered a medicine in Poland, in the 17th century it was used as a preservative, and only then did it become food. Poles add it to most desserts.



Poppy seed cake

Preparation:

1. boil the milk, pour in the rinsed poppy seeds, boil over low heat, leave it best for the whole night,
2. grind the poppy seeds 2 times in a food processor with a fine-mesh sieve,
3. melt the butter, add sugar, honey and ground poppy seeds, heat for a while, add the roll and eggs, nuts and dried fruit and oil, mix thoroughly,
4. Divide the dough into 6 pieces, roll out one, spread with egg white, put 1/6 of poppy seeds, spread, roll up,
5. cut a piece of baking paper, make a 1-centimeter fold in the middle, wrap the ready-made poppy seed cake in paper (the fold is so that the rising dough has room), leave to rise,
6. bake 30-35 minutes at 170-180 degrees,
7. after baking, pour chocolate glaze and decorate

Karpatka

PREPARATION

CAKE

Melt the butter in a pot, add water and bring to a boil. Add flour and mix with a wooden spoon for a while until a thick and smooth mass is formed.

Transfer to a bowl and cool. Add eggs, baking powder, mix everything until smooth. Divide the dough into 2 parts.

Preheat the oven to 200 degrees C (top and bottom without convection).

Put one part of the dough with a spoon onto the baking sheet, then use a flat spatula (e.g. silicone) to spread the dough over the baking tray. Put the spatula in warm water from time to time so that the dough does not stick too much. Bake for 20-25 minutes until golden.

MASS

Cook the puddings: dissolve the pudding powders and sugar in a glass of milk, boil the rest of the milk well, pour in the milk with the dissolved powder and mix until the pudding has a smooth consistency. Then cook the pudding for about 1 - 2 minutes until it starts bubbling.

Beat the soft butter with a mixer for about 2 minutes, until it is more fluffy, then add the cooled pudding one tablespoon at a time and beat until fluffy and light.

Spread the resulting cream on one part of the cake (on the wavy side), cover with the second cake. Leave uncovered in a cool place for 1 hour. Sprinkle with powdered sugar before serving. The cake is now ready to be served.



Other Polish desserts

Among the most popular cakes in Poland, we can certainly find cheesecakes and ciders (more often called apple pies, but this name is not so Polish anymore ;)). In addition to cakes, cookies are also popular - we know many simple recipes for Polish desserts, eaten by children and adults for hundreds of years.



Makowiec

Ciasto przekładane masą ze zmielonego maku, cukru lub miodu i bakalii. Jest to typowy wigilijny deser.

Składniki:

- ciasto drożdżowe na maślanie z 1 kg mąki,
- mak 1 kg
- cukier 1 1/2 szkl
- masło 15 dag
- miód 2 łyżki
- bułka tarta 2 łyżki
- orzechy włoskie pokrojone 3/4 szkl
- rodzynki 3/4 szkl
- mleko 2 szkl
- olejek migdałowy
- jajka 3 szt



Karpatka

Tradycyjne polskie ciasto składające się z dwóch blatów pofalowanego ciasta (tzw. parzonego) przełożonego kremem budyniowym. Wierzch ciasta posypujemy cukrem pudrem. Znalazła się ona w ścisłej czołówce rankingu światowego najlepszych ciast.

SKŁADNIKI

CIASTO

- 125 g masła
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka mąki
- 5 małych lub średnich jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

KREM

- 2 budynie waniliowe bez cukru (każdy po 40 g)
- 1/4 szklanki cukru
- 750 ml mleka
- 200 g miękkiego masła



TYPOWE POLSKIE DESERY

W XVI w. uważano cukier w Polsce za lekarstwo, w XVII w. używano go jako środka konserwującego, a dopiero potem stał się jedzeniem. Polacy dodają go do większości deserów.



Makowiec

Przygotowanie:

1. zagotować mleko, wsypać wyłukany mak, zagotować na małym ogniu, zostawić najlepiej na całą noc,
2. mak zemleć 2 razy w maszynce z sitkiem o drobnych oczkach,
3. rozpuścić masło, dodać cukier, miód, i zmielony mak, chwilę podgrzewać, dodać bułkę i jajka, bakalie i olejek, dokładnie wymieszać,
4. ciasto podzielić na 6 kawałków, rozwałkować jeden, posmarować białkiem, wyłożyć 1/6 maku, rozsmarować, zwinąć,
5. odciąć kawałek papieru do pieczenia, na środku zrobić 1-centymetrową zakładkę, zawinąć w papier gotowy makowiec (zakładka jest po to żeby rosnące ciasto miało miejsce), pozostawić do wyrośnięcia,
6. piec 30-35 min w 170-180 st,
7. po upieczeniu poleć polewą czekoladową i ozdobić

Karpatka

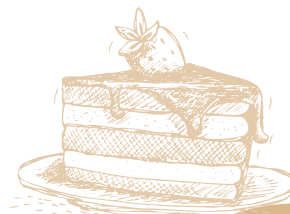
PRZYGOTOWANIE

CIASTO

- Masło roztopić w garnku, dodać wodę i zagotować. Wsypać mąkę i przez chwilę ucierać drewnianą łyżką aż powstanie gęsta i gładka masa.
- Przełożyć do miski i ostudzić. Dodać jajka, proszek do pieczenia, całość zmiksować na gładką masę. Ciasto podzielić na 2 części.
- Piekarnik nagrzać do **200 stopni C** (góra i dół bez termoobiegu).
- Jedną część ciasta wyłożyć łyżką na blachę, następnie za pomocą płaskiej łopatkki (np. silikonowej), rozprowadzić ciasto po blaszce. Łopatkę co chwilę wkładać do ciepłej wody aby ciasto za bardzo się nie kleiło. Piec przez **20 - 25 minut** na złoty kolor.

MASA

- Ugotować budynie: w szklance mleka rozprowadzić proszki budyniowe i cukier, resztę mleka dobrze zagotować, wlać mleko z rozpuszczonym proszkiem i mieszać aż budyń będzie miał gładką konsystencję. Następnie gotować budyń przez ok. 1 - 2 minuty aż zacznie bulgotać.
- Miękkie masło ubijać mikserem przez ok. 2 minuty, aż będzie bardziej napuszone, następnie dodając po łyżce ostudzony budyń ubijać dalej na puszystą i jasną masę.
- Powstały krem rozsmarować na jednej części ciasta (na pofalowanej stronie), przykryć drugim plackiem. Odstawić bez przykrycia w chłodne miejsce na 1 godzinę. Przed podaniem posypać cukrem pudrem. Ciasto jest już gotowe do podania.



Inne desery polskie

Wśród najpopularniejszych w Polsce ciast znajdziemy z całą pewnością serniki i jabłeczniki (zwane częściej szarlotkami, ale ta nazwa nie jest już tak polska ;)). Oprócz ciast popularne są również ciasteczka – znamy wiele prostych przepisów na polskie desery, chrupane przez dzieci i dorosłych od setek lat.



Κέικ με παπαρουνόσπορο

Κέικ στρωμένο με μια μάζα από αλεσμένους σπόρους παπαρούνας, ζάχαρη ή μέλι και ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα. Αυτό είναι ένα τυπικό χριστουγεννιάτικο γλυκό.

Συστατικά:

- ζύμη μαγιάς σε βουτυρόγαλα με 1 κιλό αλεύρι,
- παπαρουνόσπορος 1 κ.γ
- ζάχαρη 1 1/2 κ.γ
- βούτυρο 15 γρ
- μέλι 2 κ.σ
- τριμμένη φρυγανιά 2 κ.σ
- 3/4 φλιτζανιού καρύδια ψιλοκομμένα
- σταφίδες 3/4 γ
- γάλα 2 τεμ
- αμυγδαλέλαιο
- αυγά 3 τεμ



Καρπάτκα

Ένα παραδοσιακό πολωνικό κέικ που αποτελείται από δύο στρώσεις κυματιστή ζύμη (τη λεγόμενη ζεματισμένη) στρωμένη με κρέμα κρέμας. Πασπαλίζουμε την κορυφή του κέικ με ζάχαρη άχνη. Ήταν στην πρώτη γραμμή της παγκόσμιας κατάταξης των καλύτερων κέικ.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΚΕΪΚ

- 125 γρ βούτυρο
- 1 ποτήρι νερό
- 1 φλιτζάνι αλεύρι
- 5 μικρά ή μεσαία αυγά
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

ΚΡΕΜΑ

- 2 πουτίγκες βανίλιας χωρίς ζάχαρη (40 γρ. η καθεμία)
- 1/4 φλιτζάνι ζάχαρη
- 750 ml γάλα
- 200 γραμμάρια μαλακό βούτυρο



ΤΥΠΙΚΆ ΠΟΛΩΝΙΚΆ ΕΠΙΔΎΡΠΙΑ

Τον 16ο αιώνα η ζάχαρη θεωρούνταν φάρμακο στην Πολωνία, τον 17ο αιώνα χρησιμοποιήθηκε ως συντηρητικό και μόνο τότε έγινε τροφή. Οι Πολωνοί το προσθέτουν στα περισσότερα επιδόρπια.



Καρπάτκα

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΕΪΚ

Σε μια κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο, προσθέτουμε νερό και αφήνουμε να πάρει μια βράση. Ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα για λίγο μέχρι να σχηματιστεί μια πηχτή και λεία μάζα.

Μεταφέρετε σε ένα μπολ και κρυώστε. Προσθέστε τα αυγά, το μπέικιν πάουντερ, ανακατέψτε τα πάντα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 2 μέρη.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200 βαθμούς C (πάνω και κάτω χωρίς θερμότητα).

Βάλτε ένα μέρος της ζύμης με ένα κουτάλι στο ταψί και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια επίπεδη σπάτουλα (π.χ. σιλικόνη) για να απλώσετε τη ζύμη στο ταψί. Βάζετε κατά διαστήματα τη σπάτουλα σε χλιαρό νερό για να μην κολλάει πολύ η ζύμη. Ψήνουμε για 20-25 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

ΜΑΖΑ

Βράζουμε τις πουτίγκες: διαλύουμε τις σκόνες της πουτίγκας και τη ζάχαρη σε ένα ποτήρι γάλα, βράζουμε καλά το υπόλοιπο γάλα, ρίχνουμε το γάλα με τη διαλυμένη σκόνη και ανακατεύουμε μέχρι η πουτίγκα να αποκτήσει μια λεία υφή. Στη συνέχεια μαγειρέψτε την πουτίγκα για περίπου 1 - 2 λεπτά μέχρι να αρχίσει να αναβράζει.

Χτυπάμε το μαλακό βούτυρο με το μίξερ για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να αφρατέψει, μετά προσθέτουμε μια κουταλιά της σούπας την κρυωμένη πουτίγκα και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να αφρατέψει και να ελαφρύνει.

Απλώνουμε την κρέμα που προκύπτει σε ένα μέρος του κέικ (στη κυματιστή πλευρά), σκεπάζουμε με το δεύτερο κέικ. Αφήστε ξεσκεπαστο σε δροσερό μέρος για 1 ώρα. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη πριν σερβίρουμε. Το κέικ είναι τώρα έτοιμο για σερβίρισμα.

Κέικ με παπαρουνόσπορο

Παρασκευή:

1. Βράζουμε το γάλα, ρίχνουμε μέσα τους ξεπλυμένους σπόρους παπαρούνας, βράζουμε σε χαμηλή φωτιά, το αφήνουμε καλύτερα για όλο το βράδυ,
2. αλέστε τους σπόρους παπαρούνας 2 φορές σε έναν επεξεργαστή τροφίμων με ένα λεπτό κόσκινο,
3. Λιώνουμε το βούτυρο, προσθέτουμε τη ζάχαρη, το μέλι και τον αλεσμένο παπαρουνόσπορο, ζεσταίνουμε για λίγο, προσθέτουμε το ρολό και τα αυγά, τους ξηρούς καρπούς και τα αποξηραμένα φρούτα και το λάδι, ανακατεύουμε καλά.
4. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 6 κομμάτια, ανοίγουμε το ένα, αλείφουμε με ασπράδι, βάζουμε το 1/6 παπαρουνόσπορο, απλώνουμε, τυλίγουμε σε ρολό,
5. κόβουμε ένα κομμάτι χαρτί ψησίματος, κάνουμε πτυχή 1 εκατοστού στη μέση, τυλίγουμε το έτοιμο κέικ παπαρουνόσπορου σε χαρτί (το δίπλωμα είναι έτσι ώστε η ζύμη που φουσκώνει να έχει χώρο), αφήνουμε να φουσκώσει.
6. Ψήνετε 30-35 λεπτά στους 170-180 βαθμούς,
7. μετά το ψήσιμο περιχύνουμε με γλάσο σοκολάτας και διακοσμούμε

Άλλα πολωνικά επιδόρπια

Ανάμεσα στα πιο δημοφιλή κέικ στην Πολωνία, σίγουρα θα βρούμε cheesecakes και μηλίτες (πιο συχνά ονομάζονται μηλόπιτα, αλλά αυτό το όνομα δεν είναι πια τόσο πολωνικό ;)). Εκτός από τα κέικ, τα μπισκότα είναι επίσης δημοφιλή - γνωρίζουμε πολλές απλές συνταγές για πολωνικά επιδόρπια, που τρώγονται από παιδιά και ενήλικες εδώ και εκατοντάδες χρόνια.

