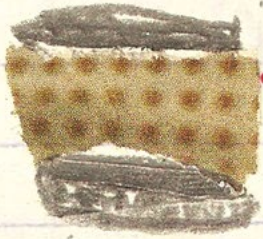
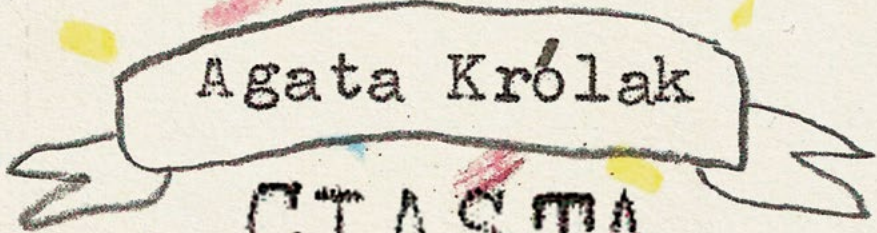


CIASTA
CIASTKA
I TAKIE TAM

Agata Królak





Agata Królak

CIASTA

CIASTKA

I TAKIE TAM

Wydawnictwo Dwie Siostry, 2011

dla Marianka



WSTĘP

Ta książka powstała właściwie przez przypadek; z miłości do słodczy, starych zdjęć i rysowania, a później do gotowania, i trochę z miłości w ogóle.

Wszystko zaczęło się rok temu, kiedy jedynym deserem, jaki umiałam przygotować, był kogel-mogel, szukałam pomysłu na dyplom, a na smietniku znalazłam siedem książek kucharskich. Gdy zaczęłam wypróbowywać kolejne przepisy, okazało się, że pieczenie wcale nie jest trudne, a słodkie smaki i zapachy kryją w sobie niezwykłą moc budzenia emocji i uśpionych wspomnień. Bo kto nie ma ulubionego deseru, zapachu ciasta, do którego tęskni, czy zdjęcia, na którym zdmuchuje świece na torcie urodzinowym?

Ta książka jest więc także powrotem do dzieciństwa i do czasów, kiedy pomagaliśmy w kuchni, wylizując miski i oblizując palce. Kiedy podglądanie ciasta w piekarniku było lepsze od dobranocki. Do czasów kolorowych posypek i lukrów, czekolady i powideł.

Pracując nad nią, nauczyłam się więcej niż tylko piec i gotować. Odkryłam, że te polewy, kremy, aromaty, zakalce i kruszonki, to mieszanie, miksowanie, ubijanie i ucieranie, to nie żadna czarna magia, ale czary - na pewno. Bo kuchnia to nie tylko jedzenie, ale też ludzie, których kocham, drogie sercu wspomnienia i niezliczone małe (a czasem wielkie) przyjemności. To przygoda i zaproszenie do zabawy.

Przepisy i zdjęcia, które tu zamieściłam, pochodzą od mojej rodziny, znajomych i przyjaciół. Wszystkie desery są wypróbowane i naprawdę pyszne. Treść przepisów pozostawiłam w niezmienionej formie, tak jak zostały mi przekazane. Ale wy, jeśli chcecie, możecie zmieniać je do woli. Zamienić margarynę na masło, cukier biały na brązowy, zamieszać w lewo, a nie w prawo, a zamiast rodzynek dosypać garść żurawiny.

Spis treści

Wstęp	7
-------------	---

CIASTA

Murzynek	14
Śliwownik	16
Błotnik	18
Sernik z ziemniakiem	20
Ciągnik	22
Królewiec	24
Ucierane z truskawkami	26
Placek kokosowy	28
Żydek	30
Palce lizać	32
Czekoladowe marchewkowe	34
Szarlotka Leszka	36
Emilove-czekoladowe	38
najprostsze ciasto świata	40
Rafaelo	42
sernik herbatnikowy	44
Cynamonowa rolada	46
Ciasto z kaszy manny	48
Kasimamyciasto	50
Makowszczyk	52
Tort orzechowy	54
Ucierane Agatki	56

Baba	58
Drożdżówka	60
Tort Grażynki	62
Czarny jeź	64
Miodowniczek	66
Sernik na zimno	68
Lato!	70
Bez jaj	72
Biskopt Pani Jolanty	74
Brańni	76
Apple Crumble	78

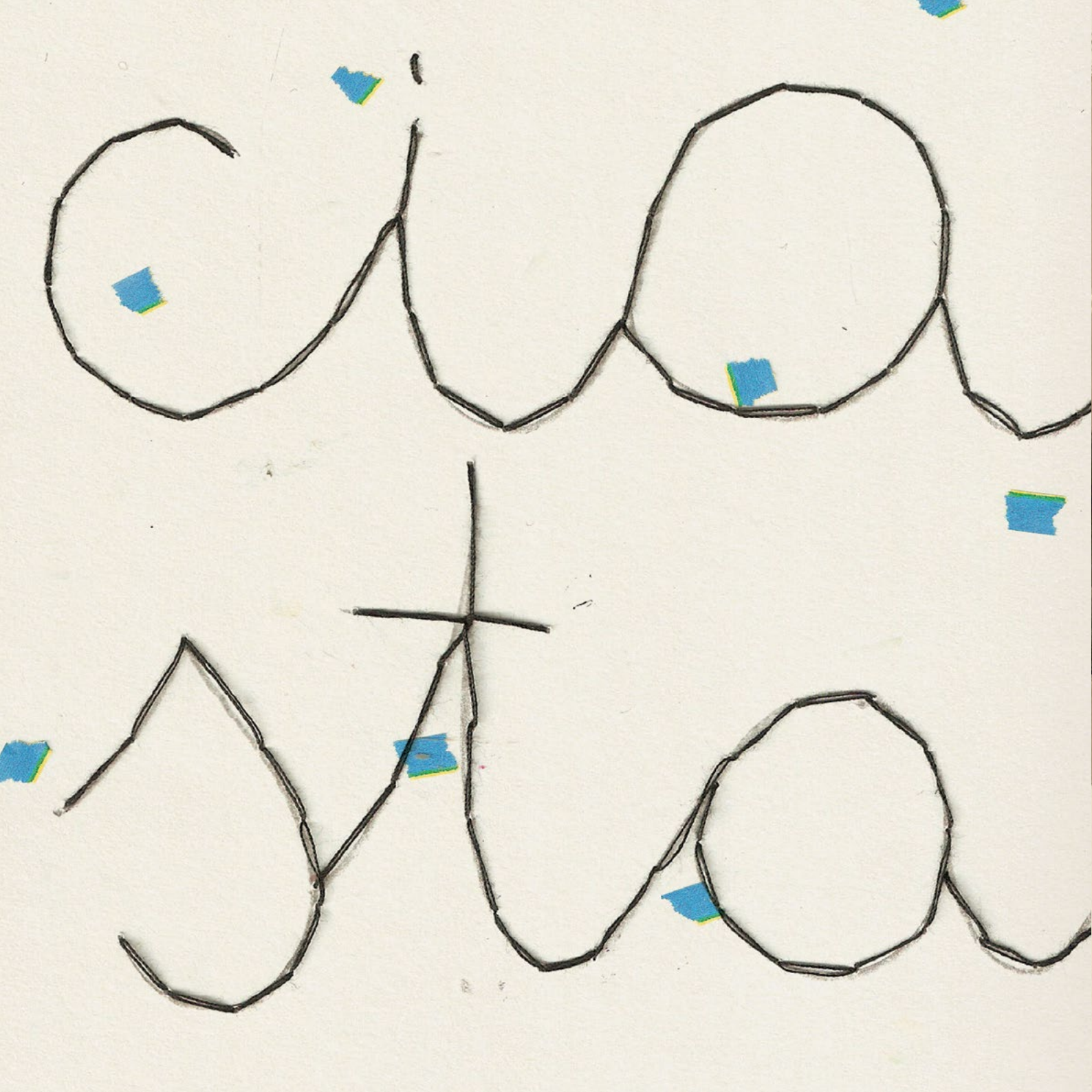
CIASTKA

Pieguski	82
Florentynki	84
Imbirowe	86
Kokosanki	88
Owsiane Wiesia	90
Kleksy	92
Bezie	94
Biskwity	96
Rogaliki Pani Haliny	98
Pelowe	100
Czekoladowe pierniczki	102
Truste ciacha Mięty	104
Delicje	106
Palce	108

Koniakowe	110
Piwno	112
Najlepsze ciastka świata	114

TAKIE TAM

Babeczki śmietankowe	118
Butaski	120
Kogiel-mogiel	122
Mus czekoladowy	124
Tiramisio	126
Makagisi	128
Babeczki marchewkowe z lukrem pomarańczowym	130
Faworki	132
Pączki z dziurką	134
Japka pieczone	136
Pralinki	138
Słodkie trufle	140
Czeko-minyt	142
Ptysie	144
Blok czekoladowy	146
Madibadis	148
Stopa Robuza	150
Puding kokosowy	152
Pierozki kakaowe z truskawkami	154
Batoniki	156
Czekolada do picia	158
Dulce de leche	160
Cos	162



MURZYNEK

składniki:

3/4 kostki margaryny
 1 1/3 szklanki cukru
 1 cukier waniliowy
 3 łyżki kakao
 3 łyżki oliwy z oliwek
 1/3 szklanki wody
 5 jajek
 2 szkl. mąki
 1 łyżka proszku do pieczenia duża
 5 gruszek raczej twardych, zielonych
 olej rumowy

Wszystko do garnka, rozpuścić na małym ogniu, mieszając - nie gotować
 (bo inaczej się zważy). Dalej - pozostawić do wystygnięcia, mieszając.
 Do letniej masy dodać 5 żółtek, 2 szkl. mąki i proszek do pieczenia -
 wymieszać i dodać pianę z białek, wymieszać łyżką. Na koniec wymie-
 szać z kawałkami gruszek. Piec 40 min, 180 stopni.

POLEWA

1/3 kostki margaryny
 4 łyżki cukru
 1 łyżka kakao
 1 łyżka wody

do garnka, rozpuścić na małym ogniu, mieszając.

(Mamusia)



SLIWOWNIK

składniki:

pół kilo mąki
2 jaja
mały proszek do pieczenia
kostka margaryny
kilo śliwek
150 g cukru

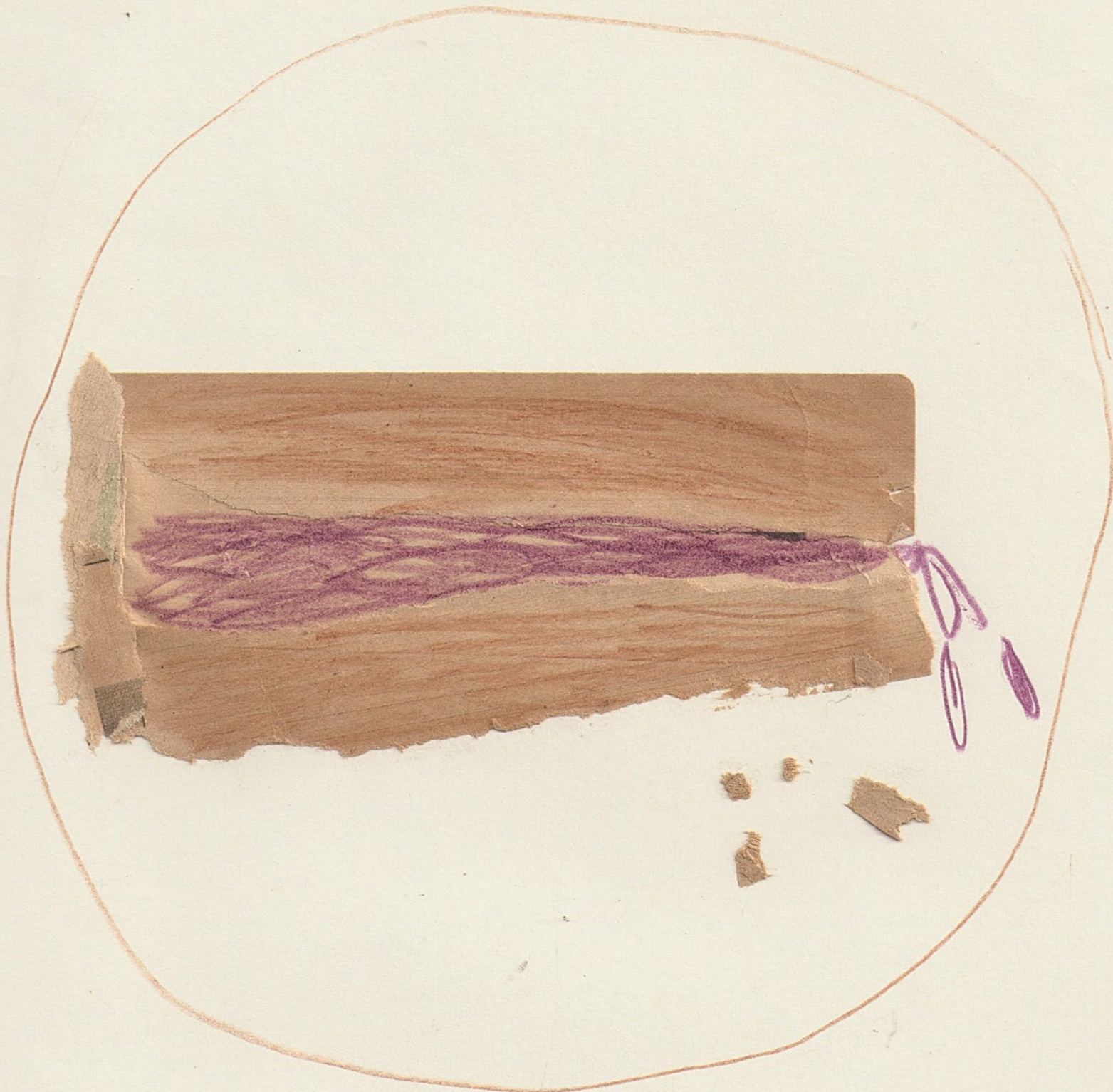
Mąkę, proszek, cukier zmieszać, dodać jajka. Zagnieść, podzielić na 2 części. Rozwałkować 1 i wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem. Brzegi też wyłożyć ciastem. Śliwki smażone z cukrem wyłożyć na ciasto. Przykryć drugą warstwą ciasta.

45min, 180 stopni lub do godziny w prodiżu

*to ciasto lubi każdy, najlepsze do herbaty



(babunia Ninka)-



Wydawnictwo Dwie Siostry, Warszawa 2011

© text & illustrations by Agata Królak

Wydanie I

ISEN 978-83-60850-58-9

redaktor prowadzący: Maciej Byliniak

korekta: Magdalena Cicha

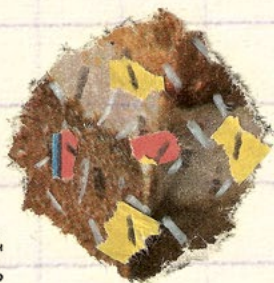
druk: Wrocławska Drukarnia Naukowa PAN

www.wydawnictwodwiesiostry.pl





Bardzo lubię tę książkę, bo, jak w niej piszą, "każdy lubi kruszonkę". Całe te "Ciasta, ciastka i takie tam" są właśnie jedną wielką pyszną kruszonką. Okruchy wspomnień, ułamki dzieciństwa, które w nas wciąż żyje, drobny maczek z maszyny do pisania, takiej prawdziwej, starej, peerelowskiej, prześmieszne groszki polszczyzny (makowszczyki, tiramisio), kreseczki-rysunczki i dopiski-okówecki.



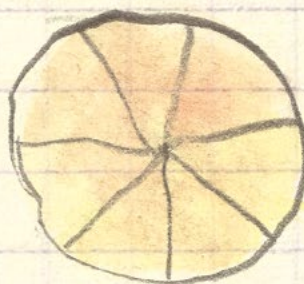
A między tym wszystkim, nie wiadomo skąd, mnóstwo ciepła i dobrego ducha, który, choć ciut nostalgiczny, wesoło pobrzękuje i z zapachem gotuje. Niby książka kucharska, ale o wiele więcej i lepiej. Trzeba ją koniecznie mieć, co jakiś czas rozpalać się do 200 stopni, i opiekąć ją w sobie przez parę minut - dogładając.



Marek Bińczyk



cena 35 zł
w tym 5% VAT



ISBN 978-83-608-5058-9



9 788360 850589