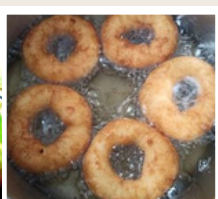


SŁODKI PRL

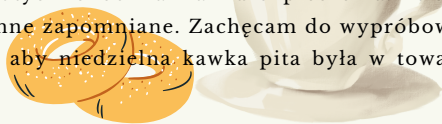
CIASTA I CIASTECZKA

Zosia Olejnik



Od autorki

Czasy PRL nie wszyscy pamiętają, miały one swoje wady i zalety, jak każda z minionych dekad. Ponieważ, moje dzieciństwo przypadało na lata 70-te i 80-te, do tej pory wspominam niektóre wydarzenia z uśmiechem na ustach. Niezapomniane Święta Bożego Narodzenia, gdy zapach pomarańczy roznosił się po domu, co nie było rzeczą tak oczywistą jak teraz wzbudza wspomnienia i refleksję nad minionym czasem. . Do tej pory pamiętam ich zapach, który towarzyszył nam tylko w okolicach Świąt Bożego Narodzenia. Czekolada domowa, to kolejny rarytas, jaki pojawiał się w domu, gdy tylko udało się kupić składniki. Ciasta jak już były pojawiały się tylko na niedzielę i święta w postaci babki, drożdżówki bądź jablecznika czy sernika, który był już ciastem odświętnym. Jablecznik robiło się ze startych surowych jabłek, które potem zapiekało się z ciastem kruchym. Ogólny brak w sklepach produktów zmuszał ludzi do kreatywności. My mieliśmy o tyle łatwiej, że posiadaliśmy niewielkie gospodarstwo , własne jajka, worek mąki, która przywoziło się z młyna wozem ciągniętym przez konia, a i masło wytwarzało się samemu. Chleb wypiekany w piecu kaflowym był niezapomniany. Ten zapach i smak..... Nigdy potem nie jadłam już takiego chleba, który przez 2 tygodnie zachowywał świeżość. Do wielkiego miasta jechało się tylko w razie potrzeby i to bardzo rzadko. Pomimo braków jakie doświadczyliśmy, dzieciństwo było stosunkowo weselsze, kwitło życie towarzyskie, zamiast pisać smsy ludzie zachodzili do siebie aby porozmawiać. Każdy, kto miał ogródek czy działkę miał też warzywa i owoce, które przerabiało się na zimę. Kompoty czy słoiki z kapustą kiszona, ogórkami czy sałatkami były na porządku dziennym w każdym domu. Czerpało się z tych zapasów, aż do kolejnych zbiorów. Tak podstawowe ciasto babkowe ulepszone owocami z kompotu zasługiwało na miano ciasta niedzielnego. Jako nastolatka pod koniec lat 90-tych odbywałam praktyki w piekarni GSCH(Gminna Samopomoc Chłopska). Duża piekarnia, gdzie wypiekano chleb w piecu opalonym węglem, bochenki zagniatane były ręcznie i tak samo ręcznie wsadzane na łożach do pieca. Podstawowymi wypiekami wtedy były ptysie, paczki smażone na smalcu, krążki , czasami ptasie mleczko robione z włoskiej bezy, wszelkiego rodzaju drożdżówki. Aby ożywić niektóre z tych smaków zebrałam przepisy w jedno pod postacią tego e-boka. Niektóre z nich pochodzą jeszcze z zeszytu mojej mamy, gdy w latach 70tych chodziła na kurs pieczenia. Niektóre są popularne do tej pory, inne zapomniane. Zachęcam do wypróbowania, bo czasami niewiele trzeba aby niedzielna kawka pita była w towarzystwie pysznego ciasta.



Smacznego

Ptysie

- ½ litra wody
- 8 dkg palmy
- 1 szklanka maki (17 dkg)
- 4 duże jajka
- Szczypta soli

Krem

- 0,5 litra śmietany 36%
- 2 łyżki cukru

Zagotowujemy wodę z palmą, dodajemy sól. Po zagotowaniu ściągamy z palnika wsypujemy mąkę i energicznie mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Chłodzimy. Zimne ciasto przekładamy do misy robota, ucieramy dodając stopniowo po jednym jajku. Gotowe ciasto szprycujemy za pomocą tylki i worka cukierniczego w kształcie gwiazdki na wyłożona papierem do pieczenia blachę. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni do momentu uzyskania złotego koloru. Ciasto z zewnątrz będzie chrupiące zaś w środku wilgotne.

Schłodzona śmietankę ubijamy z cukrem. Przekrawamy ptyski i za pomocą tylki gwiazdkowej i worka cukierniczego wyciskamy śmietankę na spód ptysia. Przykrywamy górną częścią posypujemy cukrem pudrem.





Rolada biszkoptowa

- 3 jajka
- pół szklanki cukru
- pół szklanki mąki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 l. śmietany 36%
- 1 łyżka cukru pudru (czubata)
- 2 śmietan-fixy
- galaretka truskawkowa

Jajka z cukrem ubijamy na puszystą masę. Nie ma potrzeby oddzielania żółtek od białek. Do ubitej masy dodajemy przesiane mąki wraz z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszamy rózgą aby ciasto zbyt mocno nie opadło. Blachę o wymiarach 30x40 cm wykładamy papierem do pieczenia, wlewamy ciasto i wkładamy do nagrzanego do temperatury 175 stopni piekarnika. Pieczemy 15-20 min. Wyjmujemy i zaraz za pomocą ściereczki zwijamy w roladę. Pozostawiamy do wystygnięcia. Śmietanę ubijamy razem z cukrem i śmietan-fixem. Galaretkę rozpuszczamy w szklance wody chłodzimy. Stężalą tniemy w kostkę. Zimne ciasto rozwijamy wykładamy 3/4 kremu równomiernie rozsmarowując. Przy jednym z dłuższych brzegów układamy wzdłuż pociętą galaretkę, zwijamy roladę. Wierzch dekorujemy pozostałą śmietaną oraz według uznania owocami startą czekoladą bądź jadalnymi kwiatami.



Spis treści

Mazurek.....	5
Ptysie	6
Sernik na zimno.....	7
W-Z	9
Rolada biszkoptowa	10
Krucze babeczki	11
Zebra	12
Babka na oleju	14
Placek z dżemem.....	15
Ciasto rumuńskie	16
Krażki	17
Makowiec	19
Rolada makowa	21
Babka makowa	23
Serniko-makowiec	24
Pleśniak	25
Babka gotowana	27
Sernik	30
Jabłecznik	31
Jabłkowe ciasteczka.....	32
Amerykanki	33
Chatka Baby-Jagi	34
Blok czekoladowy.....	35
Rogaliki.....	37
Ciastka kruche z maszynki	38
Pierniczki	40