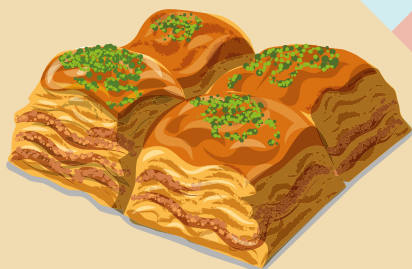
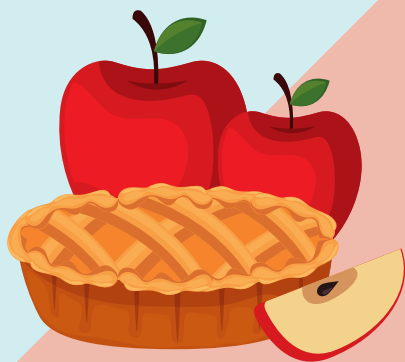
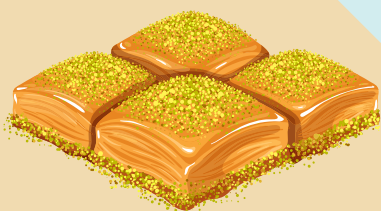
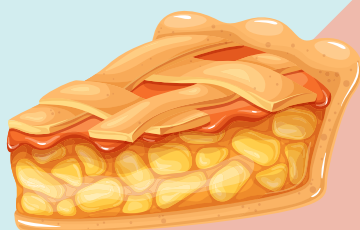


POLSKIE I GRECKIE SŁODKOŚCI



SPIS TREŚCI

Wstęp	3
Przepis na szarlotkę	4
Przepis na Baklavę	7
Zakończenie	12

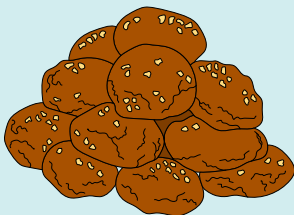


WSTĘP

Chyba większość ludzi jest wielbicielami słodkości. W wielu krajach jest różny zwyczaj podawania deserów. Skupmy się zatem na porównaniu deserów polskich i greckich.

Desery w Polsce podawane są zazwyczaj po obiedzie. Do najbardziej znanych należą sernik, jabłecznik/szarlotka, pączki, babka drożdżowa, makowiec.

Desery w Grecji mogą być podawane po obiedzie tak samo, jak w Polsce, a poza tym też po kolacji. Najbardziej znanymi są baklava, ravani, melomakarona, loukoumades, fanouropita.



SZARLOTKA

WEDŁUG PRZEPISU BABCI BASI

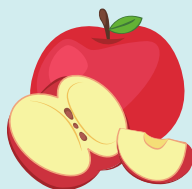


Składniki:

0,5 kg mąki
1 kostka masła
5 żółtek
3 łyżki cukru
aromat cytrynowy
śmietana 18 % (mała)
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na obróbkę jabłek:

2 kg jabłek
0,25 kostki masła (50 g)
2 łyżki miodu
2 łyżeczki cynamonu
1 cukier waniliowy
1 galaretka cytrynowa
2-3 łyżki mąki ziemniaczanej
(w zależności od gęstości jabłek)



Przygotowanie ciasta:

Przesianą przez sitko mąkę należy rozsypać na stolnicy, dodać proszek do pieczenia, masło. Wszystkie składniki trzeba posiekać nożem, następnie wyrobić ciasto rękami.

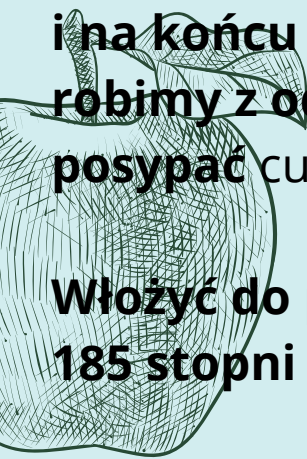
Oddzielić kawałek ciasta na kruszonkę i całość odłożyć do lodówki.

Przygotowanie jabłek:

Na dno garnka położyć masło i pokrojone jabłka. Następnie je ugotować, ostudzić. Do chłodnych jabłek dodać pozostałe składniki i wymieszać.

Na formę wyłożyć rozwałkowane ciasto, posmarować białkiem, dodać jabłka **i na końcu** posypać kruszonką, którą **robimy z odłożonego** ciasta. Opcjonalnie **posypać** cukrem pudrem.

Włożyć do piekarnika na termoobieg **185 stopni** na 30-35 minut.



BAKLAVA



Składniki:

około 500 g ciasta filo

(2 opakowania, czyli około 24 płaty)

500 g orzechów włoskich

2 łyżeczki cynamonu

$\frac{1}{4}$ szklanki cukru

300 g klarowanego masła, roztopionego
pistacje drobno posiekane, do dekoracji

$1\frac{1}{2}$ szklanki cukru

$\frac{3}{4}$ szklanki wody

1 łyżeczka wody z kwiatu pomarańczy

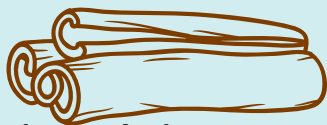


Przygotowanie:

Najpierw przygotować syrop (musi wystygnąć). Do niedużego garnuszka wlać wodę, dodać cukier i wodę z kwiatu pomarańczy.

Zagotować, do rozpuszczenia cukru.

Gotować na małym ogniu do uzyskania syropu (około 10 minut). Odstawić do wystudzenia.



Orzechy, cynamon i cukier włożyć do malaksera (można również blenderem) i zmiksować, by orzechy były drobno posiekane (najlepiej wygląda jak część jest zmielona, a część tylko posiekana).

Przygotować foremkę o wymiarach 23x30cm. Wysmarować masłem.

Pracując z jednym płatem ciasta (reszta pozostaje pod ściereczką, by nie wyschła), położyć go na spód foremki i przy pomocy pędzelka posmarować masłem.

Na niego położyć kolejny płat ciasta filo i znowu posmarować masłem.

Pracując z jednym płatem ciasta (reszta pozostaje pod ściereczką, by nie wyschła), położyć go na spód foremki i przy pomocy pędzelka posmarować masłem.

Na niego położyć kolejny płat ciasta filo i znowu posmarować masłem.

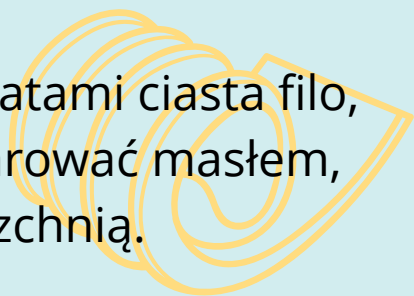
Na spodzie powinno być w sumie 8 warstw ciasta filo, każda posmarowana masłem.

Następnie wyłożyć połowę przygotowanych orzechów, wyrównać.

Na orzechy wyłożyć 4 płaty ciasta filo, każdy dokładnie posmarować masłem.

Kolejno wyłożyć resztę orzechów, wyrównać.

Orzechy przykryć 12 płatami ciasta filo, każdy z osobna wysmarować masłem, łącznie z warstwą wierzchnią.



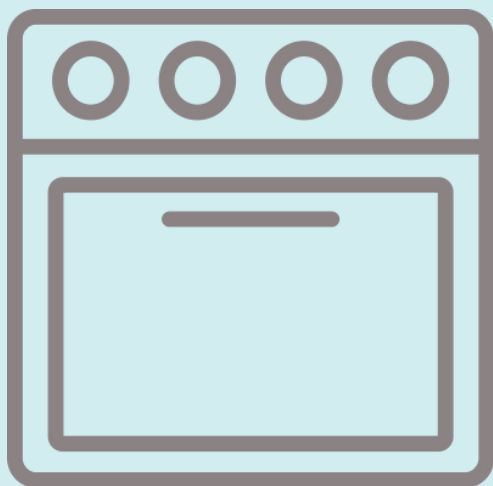
Oстрым ножом (может быть с пилкой) порезать тесто в ромбы, квадраты или треугольники (произвольно), порезав его почти до нижней прослойки (после выпекания было бы трудно его порезать).

Выпекать при температуре 140°C в течение около 2 часов, до подрумянивания теста.

Вынуть и горячее еще тесто полить равномерно остывшим сиропом.

Украшать мелко порезанными фундуками.

Поставить для остывания.



ZAKOŃCZENIE

Są to najbardziej popularne desery,
jeden Polski, a drugi Grecki.

Jeśli ktoś ich nie zna,
koniecznie niech spróbuje!

