

# KLASOWA KSIĄŻKA

## KUCHARSKA



OPRACOWAŁA I PRZYGOTOWAŁA:

KLASA 2B Z WYCHOWAWCZYNIA ELŻBIETĄ DĘBICKĄ

GÓRKI, 2026 R.

# BRONNI pani Eli

## Składniki:

- 6 jajek (białka ubić oddzielnie)
- 1 czekolada mleczna Wedel
- 1 czekolada gorzka Wedel
- 1 kostka masła
- 1,5 łyżki mąki tortowej
- 1 szklanka cukru

MOCNO  
CZEKOLADOWE

## Przygotowanie:

- 1 Masło z czekoladami rozpuścić w kąpieli wodnej.
2. Żółtka ubić z cukrem na gładką masę za pomocą miksera.
3. Do masy dodać roztopioną czekoladę z masłem i wymieszać.
4. Następnie do powstałej masy dodać mąkę.
5. Białka ubić z odrobiną soli.
6. Za pomocą szpatułki podgrzeć białe białka z masą czekoladową.
7. Wylać na tartownicę posmarowaną np. masłem. (bez papieru do pieczenia)

Piec ok 20-25 min., 180°C - bez termowidzgu.

## Polwa:

- 0,5 czekolady mlecznej
- 0,5 czekolady gorzkiej lub deserowej
- 1 łyżeczka masła
- 4 łyżeczki śmietany 18 (słodkiej)

Wszystko podgrzać w małym garnuszku do rozpuszczenia składników.

Gdy ciasto przestygnie polać  
polewą czekoladową.  
Można udekorować ulubionymi owocami.

**SMACZNEGO!**

**Uwaga!**

Uzależnia od pierwszego

kęsa

Twoja opinia / ocena



# murzynek

składniki:

- 1 kostka margaryny
- 1,5 szklanki cukru
- 3,4 szklanki wody
- 3 łyżki kakao
- cukier waniliowy
- 4 jajka
- 2 szklanki maki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



## wykonanie

1. masło, cukier, woda, kakao, cukier waniliowy  
włożyć do garnka. mieszać do rozpuszczenia i  
zagotowania.
2. zostawić żeby ostygło. 
3. jak ostygnie dodać mąkę, proszek do pieczenia i jajka  
dobrze wymieszać. 
4. masę przelać do przygotowanej blaszki.
5. piec 30-40 minut.

S M A C Z N E G O



Żga Janczak

# Ciasto karmelowe

~~~~~

## Biszkoct:

5 jajek

1 niecała szkl. cukru

1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 szkl. maki

1) Ubić białka na sztywną pianę i dodać cukier

2) Do ubitej piany dodać żółtka, mąkę i proszek do pieczenia.

3) Wyłożyć na blachę o wymiarach 21 x 33 cm.

4) Piec około 30 min. w temp. 180°C.



## Krem:

4 łyżki cukru pudru

4 żółtka

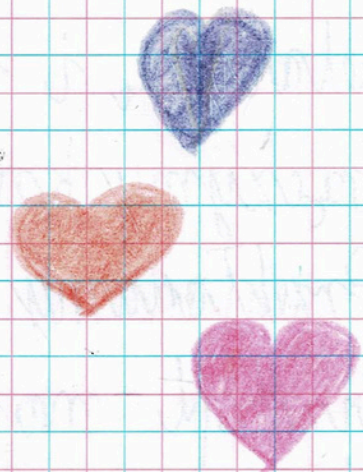
cukier waniliowy

1 1/2 łyżki maki ziemniaczanej

3 łyżki maki pszennej

1 litra mleka

migdały w płatkach



1 masło

mleko skondensowane sterylizowane (gotować 2 godz.)

1 Tyżeszka żelatyny

6 paczek herbatników  
cytryna



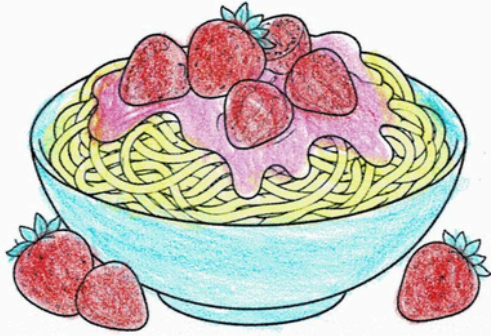
### Wykonanie:

- 1) Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym
- 2) Dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną i wymieszać ze 1 szkl. mleka.
- 3) Resztę mleka zagotować i wlać masę z żółtek.
- 4) Masło utrzeć i dodać budyni.
- 5) Do utartego kremu dodajemy sok z 1 cytryny.
- 6) Do ugotowanej gorącej puszki mleka dodajemy żelatynę i studzimy.
- 7) Łączymy krem z puszką mleka
- 8) Przekładamy biskopt i herbatniki masą  
biskopt - masa - herbatniki - masa - herbatniki  
- mniejsza ilość masy na wierzach
- 9) Posypujemy płatkami migdałów na wierzach



ciasta.

Smaczniego!!!



## MAKARON

## Z TRUSKAWKAMI

### SKŁADNIKI:

- 250g suchego MAKARONU
- 500g TRUSKAWEK
- 50g śMIETANY 12-18%
- 3 łyżki cukru

### SPOSÓB WYKONANIA

- UGOTOWAĆ MAKARON
- UMYĆ I OSUSZYĆ TRUSKAWKI
- POKROIĆ NA MAŁE KAWAŁKI
- DO DAĆ ŚMIETANY I CUKRU
- WSZYSTKO WYMIESZAĆ

obojętnie wysoki ścisła 26



Smacznego !!!  
J

# Receptura na mini deserki SNICKERS PS

## Składniki:

- 1 puszka masy kajmakowej 400 g.
- 50 ml mleka. - Baton snickers.
- 200 g solonych orzeszków.
- 200 g herbatników.
- 250 ml śmietanki kremówki.
- 50 g sera kanapkowego śmietankowego.
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego.



## Sposób przyrządzenia:

1. masę kajmakową przekładamy do garnka, dodajemy mleko, podgrzewamy i mieszamy. Dodajemy orzeszki solone i odstawiamy do przestygnięcia.
2. do woreczka przekładamy herbatniki i mrużymy.
3. śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno,

dodajemy ser i miksujemy. Dodajemy wanilię i ponownie mieszamy.

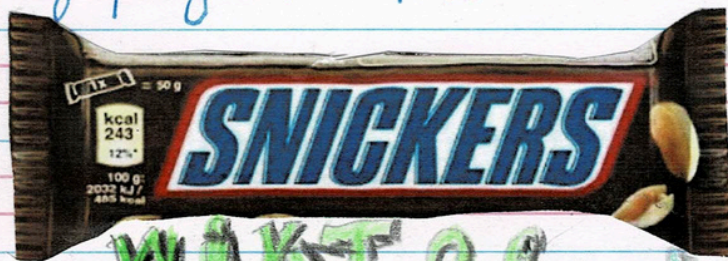
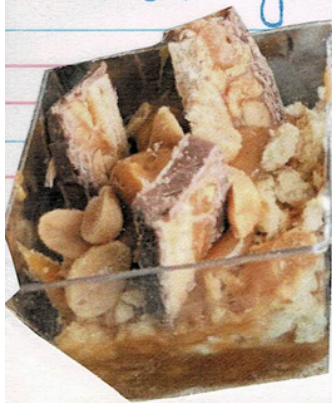
4. Masę śmietanową i masę kajmakową przekładamy do dwóch osobnych rehauów w cukierkach.

5. do małych pojemniczków (120 ml) przekładamy pokruszone herbatniki po około 1-2 łyżki.

6. Na górę nakładamy masę kajmakową, następnie śmietanę i ponownie pokruszone herbatniki.

7. Całość powtarzamy do momentu, aż wypełnimy całe pojemniczki.

8. Batonika snickers kroimy w plasterki i dekorujemy pojemniki.



WIKTOR  
WASILEWSKI



# ZIELONE

# NALEŚNIKI (SHREKA)

4 jajka

1 duża garść szpinaku

1 szklanka mleka

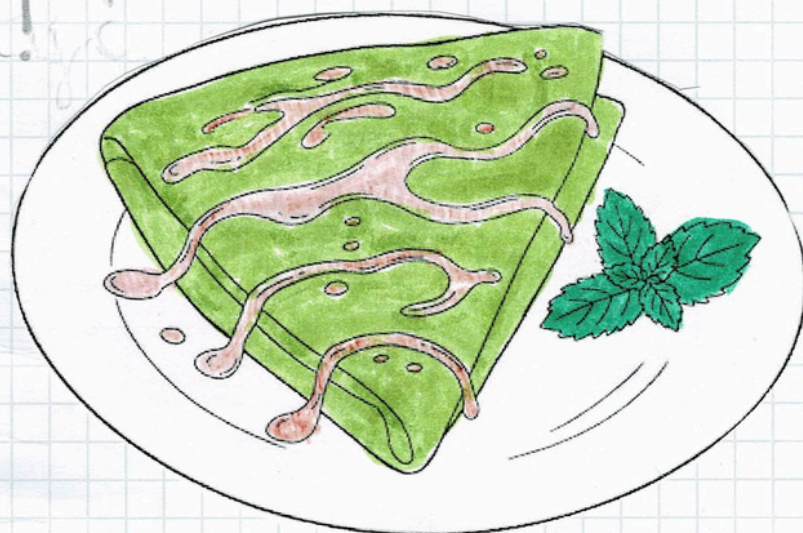
1 ——— maki

1 szczypta soli

2 łyżki rozpuszczonego masła

Wszystko razem zmiksować  
na gładką masę. Usmakować,  
Pomarażać ulubionym dżemem.

Am am! :)



Nadia K.

# PLACUSZKI Z KEFIREM

## Składniki:

4 kwaśne jabłka, 2 jajka, 150 ml. kefiru,  
2 łyżki cukru pudru, 3 łyżeczki cukru  
waniliowego, 200 g. mąki rozmańskiej,  
cynamon, olej, sól

## Sposób przyrządzenia:

Zółtka roztrzep w misce,

Do dodaj kefir, cukier oraz łyżkę oleju  
i odrobinę soli. Do wymieszanych  
składników dodaj powoli przesianą mąkę.  
ciagle mieszając. Do powstałej masy dodaj  
drobno posiekane jabłka, Białka ubić na  
sztywno i dodać do masy. Wymieszać na  
rozgrzanej patelni nakładając porcje łyżką  
stołową. Smaż około 1-2 minuty z każdej  
strony. Podawaj z cukrem pudrem lub cynamonem.

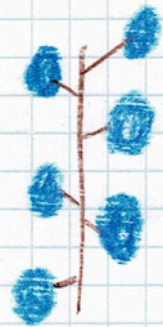
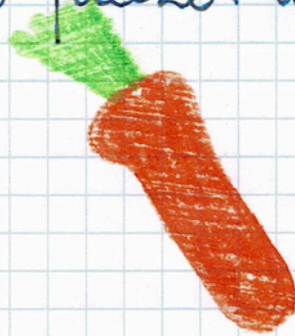


Olivia  
placuszki

# GOFRY

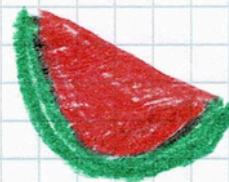
## SKŁADNIKI:

- 2 szklanki maki pszennej - 300gr
- 1,5 szklanki mleka - 375 ml
- 1,3 szklanki oleju - 80gr
- 3 średnie jajka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżeczka cukru
- szczypta soli



## KROK 1:

Oddziel białka od żółtek. Do naczynia z żółtkami wlej lekko ciepłe mleko oraz dodaj 1/3 szklanki oleju. Na koniec wsyp mąkę wymieszana z proszkiem do pieczenia



## KROK 2:

Całość wymieszaj dokładnie mikserem.

Oskar W

### KROK 3:

Do miszki z białkami dodaj szczyptę soli.

Białka ubij na sztywno. Gdy białka zrobią się białe i puszyste dodaj łyżeczkę cukru. Ubijaj aż zrobią się puszyste

### KROK 4:

Do miszki z ciastem dodawaj stopniowo połowę ubitej piany. Łażać delikatnie wymieszaj.

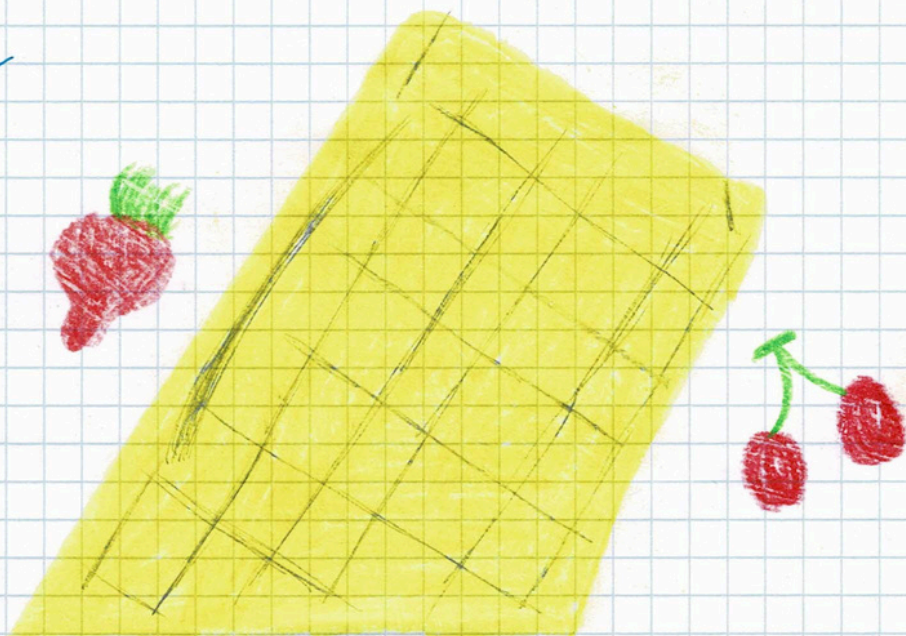
### KROK 5:

Upiecz gofry w gofrownicy.

Podawaj z ulubionymi dodatkami.

Smacznego!!!

Oskar Woźnica

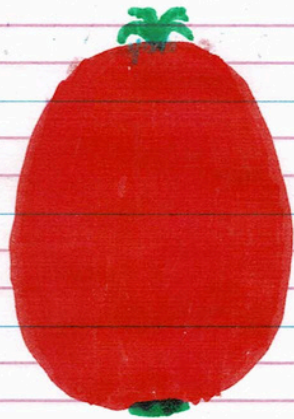


Oskar W

# „Salatka gyros”

## Składniki

- 3 pojedyncze filety z kurczaka
- 2 łyżki przyprawy kebab gyros
- 2 średnie czerwone cebule
- 1 duży por
- duży słoik ogórków konserwowych
- 1 puszka kukurydzy
- 2 czerwone papryki
- 1/2 kapusty pekińskiej
- 4 łyżki ketchupu pikantnego
- 2/3 szklanki majonezu
- 1/3 szklanki gęstej śmietany lub jogurtu greckiego



# Przygotowanie:

1. Filety pokroić w kostkę, wymieszać z przyprawą kebab, wstawić do lodówki na 30 min.

2. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, delikatnie posolić.

3. Por posiekać.

4. Ogórki pokroić w kostkę.

5. Kukurydze odcedzić z zalewy.

6. Papryczkę pokroić w kostkę.

7. Kapustę delikatnie poszatkować.

8. Na większej patelni rozgrzać olej, włożyć kurczaka i usmażyć na kolor złoty. Po przestudzeniu włożyć na dno roboterki. Polać ketchupem. Następnie włożyć warstwami: cebulę, ogórki, kukurydzę, pora, paprykę. Majonez przygotować ze śmietany lub jogurtem, polać. Na koniec przykryć wierzach posiekaną kapustą.



Smacznego!

Szymon Złoda



# "Zupa porowa" Filip Uglik

## Składniki:

3 porry

1 cebula

400 g ziemniaków

1l bulionu

Olej, sól, gałka muszkatołowa

## Wykonanie:

1. umyte porry pokroić na plasterki.

2. obrane i umyte ziemniaki oraz cebulę pokroić w kostkę.

3. w dużym garnku rozgrzać olej.

4. dodać porry, ziemniaki i cebulę - podsmażyć na średnim ogniu przez 3-4 min. aż warzywa trochę zmiękna.

5. wlać bulion i zagotować, zmniejszyć ogień,

przykryć garnok pokrywką i gotować przez około 15-20 min. orzechy migdały będą miękkie.

6. porzucić do smaku, dodać wymyślną galicki murakatałowej.

7. zmiksować na gładki krem

8. dodatki:

gromanki, porzekany migotunek, lub blanszowane migdały

SMACZNEGO !!! 😊



# Pierśnik



Składniki:

1 szklanka cukru

1 szklanka miodu

1 szklanka śmietany

4 szklanki mąki

6 jajek

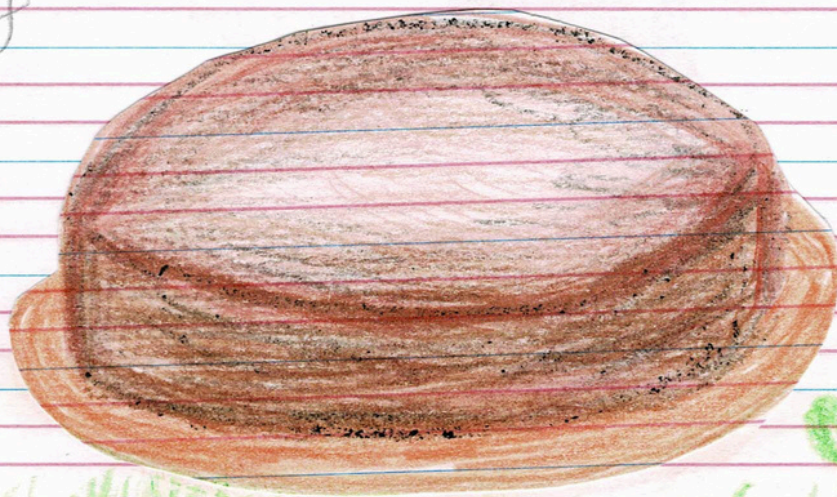
150g tłuszczu (masło)

1 łyżka sody oczyszczonej

przyprawę do piekarnika

rodzynki

orzechy



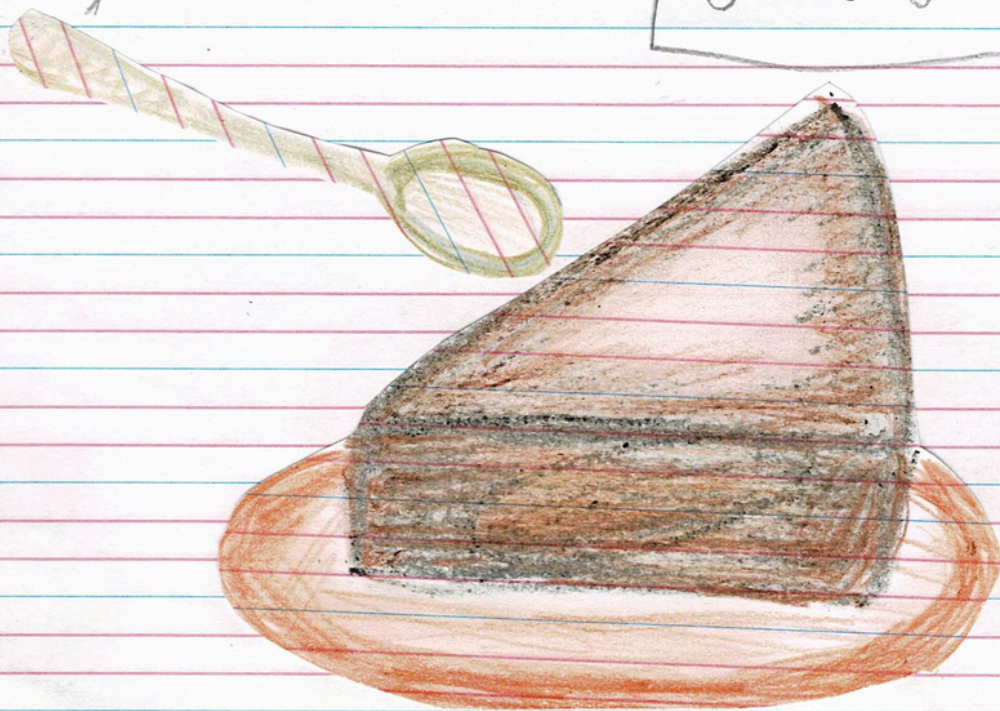
## Wykonanie:

Masło utrzeć z cukierem, żółtkami,  
dodać roztopiony miód.

Wszystko wymieszać z mąką,  
dodać sodę, przyprawy do pierni-  
ka, śmietanę, a na końcu pianę i ba-  
kalie. Ciasto wyłożyć na wysmaro-  
waną blaszkę. Piec około 1 godziny  
w średnio gorącym piekarniku

(180°)

Jam Krawczyk.



# Żupa z cukinii

1 ziemniak

2 cebule

2 cukinie (średnie)

śmietana 30% 100 ml

masło 2 łyżki

pieprz, sól, wędzone

woda

cebule pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle. Dodać pokrojony cukinię i ziemniaka. Po 10 minutach podać wodę tak aby przykryć warzywa i gotować do miękkości.

Składować, dodać sól, pieprz i wędzone.

Zaprawić śmietaną i zagotować.

Szklować z groszkiem stęszawym lub porzoniem i ziarnami stonecznika.

Smacznego!

# SAŁATKA „GRECKA”

## Składniki:

- 3 Ogórki gruntowe
- 10 pomidorków koktajlowych
- oliwki
- ser feta ok. 100 g.
- arbuz ok. 200 g.
- przyprawa do sałatek lub ulubione zioła
- ocet balsamiczny
- oliwa z oliwek

## Wykonanie:

Umyj i pokrój warzywa w kostkę. Arbuxa i fetę również. Dodaj oliwki, posyp przyprawą, dodaj ocet balsamiczny i oliwę. Wymieszaj. Podawaj z chrupkami i zjedz ze smakiem



Gabi Dziubka

# Wuzetka

składniki  
wiskont

7 jaj (ogrzane)

2/3 szklanki kakao

2/3 maki pszennej

1 szklanka cukru

lita śmietana

1 liter śmietanki 36% (b. zimnej)

1/3 szklanki cukru pudru

zop. śmietana - fix

max

260g powiekt <sup>w</sup> sypkowych lub marmolady widocowej  
do nasazxa np. czarna herbata + sok z limonek lub mal-

lino - proteina czekoladowa

200 ml śmietanki 30 %

200g czekolady deserowej

# przygotowanie

## ciasto

- Białka ubić na sztywno, następnie stopniowo dodawać po łyżeczce cukru cały czas ubijając. Ubijać jeszcze przez 2 minuty aż białka będą gęste i błyszczące.
- Wciąż ubijając dodawać po jednym żółtku później ubijać jeszcze przez około 3 minuty aż masa będzie bardzo puszysta. Kakao z makiem wymieszać i przesiać do czystej miski. dodać je do ubitej masy, najlepiej w 3 partiach i bezprzerwanie przez sito, za każdym razem mierzając delikatnie masę lub miksując wolno na minimalnych obrotach.
- włożyć do formy 25x35cm wyszlifowanej poprośmem do pieczenia i ustawić do pieczenia nagrzanego do 170 stopni C. piec przez ok. 30 minut ostudzić i przekroić na 2 blaty. dolny blat skropić ok. 2 łyżeczkami nasączenia, następnie formować na nim powidła

- (blita imietanol)
- bardzo zimną imietanę 36% ubić z cukrem pudrem na sztywno, pod koniec dodać imietan
  - się wyłożyć na wamstwe powidła, pozostawiając około 3/4 szklanki na dekoracje przykryć drugim biszkoptem skropić go nasączeniem. (polewa czekoladowa) przygotować imietanę w garnku odstawić z ognia i dodać polewę na łyżeczki czekolady. mierzając energicznie aż czekolada się rozpuści i powstanie jednolita gładka i jednolita masa. polewę wyłożyć na wierzchnym biszkopie ciasto pokroić na porcje i udekorować

# Fantaletki z kremem i owocami

## \* Składniki na ciasto kruche:

- 280g maki pszennej
- 150g masła w kostce (zimne z lodówki)
- 60g cukru pudru
- 1 jajko (z lodówki)
- szczypta soli

## \* Składniki na krem:

- 1 saszetka budyniu waniliowego bez cukru
  - 380ml mleka (wyjąć wcześniej z lodówki, powinno mieć temp. pokojową)
  - 30g cukru drobnego
  - serek mascarpone 250g
- ## \* Pozostałe składniki:
- marmolada lub kajmak
  - owoce lub orzechy



## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto 'kruche'. Do miski wsyp 280 gramów mąki i 4 łyżki cukru pudru. Dodaj 150 g masła i szczyptę soli. Zagnieść ciasto i utórz do lodówki na godzinę.
2. Metalowe foremki wysmaruj masłem. Z ciasta wytnij szklanką koła i utórz na foremki. Ponakłuj dno ciasta widelcem i umieść je w lodówce na 15 minut.
3. Ustaw piekarnik na 180 stopni i piec przez 12-15 minut.
4. Do przygotowanego budyniu dodaj drobny cukier i serek mascarpone. Wszystko zmiksuj odstaw do lodówki.
5. Wyjmij babeczki z form, dodaj trochę marmolady lub kajmaku, na to nałóż krem budyniowy i ozdób owocami lub orzechami.

Smacznego  
Nadia Szulik

# CIASIO MARCHEWKOWE

5 jaj

200 g cukru

300 g marchewki

1 łyżeczka przyprawy do pieczenia

120 g oleju

300 g mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka cynamonu

## WYKONANIE

1) Marchew zetrzeć na tarce o małych oczkach i włożyć masło.

2) Jaja z cukrem ubić

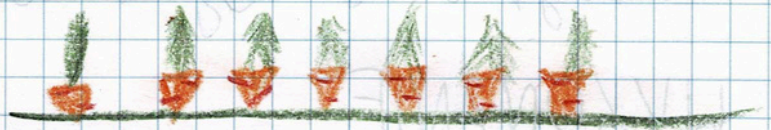
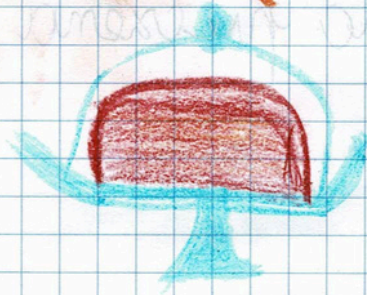
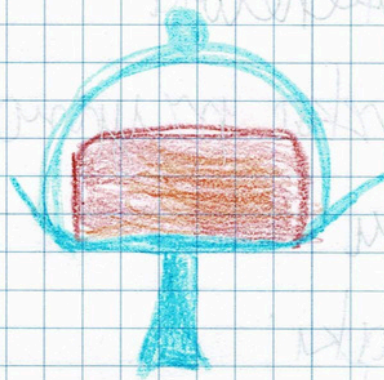
3) Wlewamy olej dodajemy mąkę i przyprawę, lekko mieszamy, na koniec układamy marchewkę

4) Przelewamy do foremki wyłożonej papierem 24 cm x 24 cm. Pieczemy 45/50 min

170°C góra - dół, do suchego patyka.

Smacznego!

Arkadiusz Turandowski



# Krem orzechowo - czekoladowy



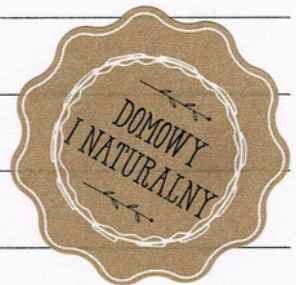
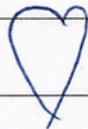
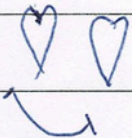
## SKŁADNIKI:

- 90g cukru pudru
- 60g orzechów laskowych
- 100g gorzkiej czekolady
- 70g masła
- 100g mleka



## Sposób wykonania:

- 1) orzechy zmielić na pastę w blenderze;
- 2) dodać cukier, masło
- 3) mleko połączyć z czekoladą do rozpuszczenia;
- 4) do pasty orzechowej dodać mleko z czekoladą;
- 5) wszystkie składniki dokładnie zmiksować;
- 6) przelać do wyparzonych słoików;
- 7) po ostudzeniu przechowywać w lodówce.



Szymon Olech najlepszy kucharz

# Kalesniki

1 szklanka mąki

2 jajka

3/4 szklanki wody gazowanej

szczypta soli

3 łyżki oleju

Wszystkie składniki dodać do miski. Zmiksować całość na gładkie ciasto. Na patelni rozgrzać olej i rozprowadzić ciasto po całej powierzchni patelni. Przewrócić na drugą stronę i smażyć aż się zamumieją.

Michał

Smażonego