

Makowy Warkocz

Ciasto z makiem posiada swoją długą tradycję wypieków. Według wierzeń ludowych mak jedzony w wigilię Bożego Narodzenia miał przynosić szczęście i  szybkie zamażpójście dziewczynom.

Po dziś mak pozostaje symbolem urodzaju, płodności oraz spokojnego snu. Na wielu wigilijnych stołach jest to świąteczny przysmak uwielbiany zarówno przez dzieci jak i dorosłych.

Poppy Braid

The poppy seed cake has a long tradition of baking. According to folk beliefs, poppy eaten on Christmas Eve was supposed to bring good luck and early marriage to girls. To this day, poppy seeds remain a symbol of fertility and peaceful sleep. On many Christmas Eve tables it is a festive treat loved by both children and adults.

SKŁADNIKI



Składniki:

MAKOWY WARKOCZ:

- Gotowa masa makowa (450g)
- Miód (2 łyżeczki)
- Orzechy włoskie (1 garść)
- Ciasto francuskie (1 opakowanie)

LUKIER:

- 1/2 szklanki cukru pudru
- Woda (4 łyżki)

Ingredients:

POPPY BRAID:

- Ready poppy mass (450g)
- Honey (2 teaspoons)
- Italian nuts (1 handful)
- French pastry

FROSTING:

- 1/2 cup of icing sugar
- Water (4 spoons)

Przepis:

- Do masy makowej dodajemy miód i orzechy
- Mieszymy
- Rozkładamy surowe ciasto francuskie
- Nacinamy paseczki tak aby po zwinięciu powstał warkocz
- Na ciasto wykładamy masę i zawijamy
- Jajko roztrzepujemy i smarujemy nim warkocz
- Pieczemy w temperaturze 200C przez 20 minut
- Po czasie pieczenia czekamy aż ciasto wystygnie
- Do naczynia wlewamy wodę i cukier puder, podgrzewamy ciągle mieszając, aż powstanie ciekły lukier
- Powstałym lukrem polewamy warkocz

Recipe:

- We add honey and nuts to the poppy seeds
- Mix
- We spread out the raw puff pastry
- We cut the strips so that after braid a braid was created
- We put the mass on the cake and wrap it
- We smear the egg and lubricate the braid
- Bake at 200C for 20 minutes
- After baking time, wait until the cake cools down
- Pour water and powdered sugar into the container, heat it constantly stirring until liquid icing is created
- Apply the icing on the braid

PRZYGOTOWANIA

Podsumowanie cen:

	LIDL	KAUFLAND	BIEDRONKA
MASA MAKOWA	4,99 zł	5,55 zł	6,50 zł
MIÓD	13,99 zł	14,50 zł	16,99 zł
ORZECHY	14,99 zł	15,50 zł	16,00 zł
CIASTO	2,50 zł	3,99 zł	4,00 zł
CUKIER PUDER	1,79	1,90 zł	2,50 zł
WODA	1,59 zł	1,69 zł	1,80 zł
SUMA:	38,06 zł	41,23 zł	45,29 zł

Summary of prices:

	LIDL	KAUFLAND	BIEDRONKA
POOPPY SEED	1,16 €	1,29 €	1,51 €
HONEY	3,26 €	3,38 €	3,96 €
ITALIAN NUTS	3,49 €	3,61 €	3,73 €
FRENCH PASTRY	0,58 €	0,93 €	0,93 €
POWDERED	0,41 €	0,44 €	0,59 €
WATER	0,39 €	0,39 €	0,41 €
SUM:	8,87 €	9,61 €	10,56 €

Smacznego :)



Wykonały:

PATRYCJA

I

MARTYNA

