
POLSKI / ENGLISH

Recipes from Babcia's Kitchen

For everyone who still remembers the sound of Maria's kitchen on a Sunday.

The Nowak family

At the table

A recipe is a way of being together again.

01	Grandma Maria's Apple Cake	03
02	Dill Soup	05
03	Sweet Cheese Pierogi	07
04	Slow Plum Preserve	09
05	Mushroom Sauce	11
06	Rye Bread	13
07	Cucumber Salad	15
08	Buckwheat with Onions	17
09	Thin Pancakes	19
10	Sour Cherry Compote	21
11	Poppy Seed Roll	23
12	Clear Beet Soup	25

Szarlotka Babci Marii

Szarlotka Babci Marii

*4 jabłka
250 g mąki
150 g masła
100 g cukru
2 jajka*

Rodzinny zeszyt · karta 01

THE CARD & THE MEMORY

Maria always saved the crisp corner piece for the youngest guest.

Grandma Maria's Apple Cake

Szarlotka Babci Marii

POLSKI

SKŁADNIKI

4 jabłka
250 g mąki
150 g masła
100 g cukru
2 jajka
1 łyżeczka cynamonu

PRZYGOTOWANIE

Zagnieć ciasto i schłódź. Jabłka wymieszaj z cynamonem. Ułóż warstwami w formie. Piecz 45 minut w 180°C.

ENGLISH

INGREDIENTS

4 apples
250 g flour
150 g butter
100 g sugar
2 eggs
1 tsp cinnamon

METHOD

Work the dough and chill it. Toss the apples with cinnamon. Layer in a tin. Bake for 45 minutes at 180°C.

Zupa koperkowa

Zupa koperkowa

*1 litr bulionu
2 marchewki
3 ziemniaki
1 pęczek koperku
100 ml śmietany*

Rodzinny zeszyt · karta 02

THE CARD & THE MEMORY

A bowl of this meant everyone had made it home for Sunday lunch.

Dill Soup

Zupa koperkowa

POLSKI

SKŁADNIKI

1 litr bulionu
2 marchewki
3 ziemniaki
1 pęczek koperku
100 ml śmietany

PRZYGOTOWANIE

Pokrój warzywa i gotuj je w bulionie do miękkości. Dodaj posiekany koperek. Zahartuj śmietanę kilkoma łyżkami zupy, wlej do garnka i podgrzej bez gotowania.

ENGLISH

INGREDIENTS

1 litre stock
2 carrots
3 potatoes
1 bunch fresh dill
100 ml sour cream

METHOD

Dice the vegetables and simmer in the stock until tender. Add chopped dill. Temper the sour cream with a few spoonfuls of soup, stir it into the pot and warm without boiling.

Pierogi z serem

Pierogi z serem

300 g mąki
180 ml ciepłej wody
250 g twarogu
1 jajko
2 łyżki cukru

Rodzinny zeszyt · karta 03

THE CARD & THE MEMORY

The first pierogi were always slightly larger than the rest.

Sweet Cheese Pierogi

Pierogi z serem

POLSKI

SKŁADNIKI

300 g mąki
180 ml ciepłej wody
250 g twarogu
1 jajko
2 łyżki cukru

PRZYGOTOWANIE

Zagnieć mąkę z wodą i odstaw ciasto na 20 minut. Wymieszaj twaróg, jajko i cukier. Rozwałkuj ciasto, wytnij krążki i nałóż farsz. Zlep brzegi; gotuj 3 minuty od wypłynięcia.

ENGLISH

INGREDIENTS

300 g flour
180 ml warm water
250 g farmer's cheese
1 egg
2 tbsp sugar

METHOD

Knead the flour with water and rest the dough for 20 minutes. Mix the cheese, egg and sugar. Roll out the dough, cut circles and add filling. Seal the edges; boil for 3 minutes after they float.

Powidła śliwkowe

Powidła śliwkowe

*2 kg dojrzałych śliwek
100 g cukru, jeśli trzeba
1 laska cynamonu*

Rodzinny zeszyt · karta 04

THE CARD & THE MEMORY

The kitchen windows steamed up every September.

Slow Plum Preserve

Powidła śliwkowe

POLSKI

SKŁADNIKI

2 kg dojrzałych śliwek
100 g cukru, jeśli trzeba
1 laska cynamonu

PRZYGOTOWANIE

Usuń pestki. Smaż śliwki na małym ogniu przez 2 godziny, często mieszając. Powtórz następnego dnia, aż masa zgęstnieje. Dodaj cukier tylko jeśli owoce są kwaśne.

ENGLISH

INGREDIENTS

2 kg ripe plums
100 g sugar, if needed
1 cinnamon stick

METHOD

Stone the plums. Cook over low heat for 2 hours, stirring often. Repeat the next day until thick. Add sugar only if the fruit tastes tart.

Sos grzybowy

Sos grzybowy

*250 g grzybów
1 cebula
1 łyżka masła
150 ml śmietany
sól i pieprz*

Rodzinny zeszyt · karta 05

THE CARD & THE MEMORY

The sauce was served over whatever was left from the roast.

Mushroom Sauce

Sos grzybowy

POLSKI

SKŁADNIKI

250 g grzybów
1 cebula
1 łyżka masła
150 ml śmietany
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

Podsmaż cebulę na maśle. Dodaj pokrojone grzyby i smaż, aż odparuje woda. Wlej śmietanę, dopraw i gotuj delikatnie 5 minut.

ENGLISH

INGREDIENTS

250 g mushrooms
1 onion
1 tbsp butter
150 ml cream
salt and pepper

METHOD

Soften the onion in butter. Add sliced mushrooms and cook until their moisture evaporates. Pour in cream, season and simmer gently for 5 minutes.

Chleb żytni

Chleb żytni

350 g mąki żytniej
150 g mąki pszennej
350 ml wody
100 g zakwasu
10 g soli

Rodzinny zeszyt · karta 06

THE CARD & THE MEMORY

No one was allowed to cut the loaf while it was still warm.

Rye Bread

Chleb żytni

POLSKI

SKŁADNIKI

350 g mąki żytniej
150 g mąki pszennej
350 ml wody
100 g zakwasu
10 g soli

PRZYGOTOWANIE

Wymieszaj składniki i przełóż do formy. Odstaw do wyrośnięcia na 4–6 godzin. Piecz 15 minut w 220°C, potem 40 minut w 190°C. Ostudź przed krojeniem.

ENGLISH

INGREDIENTS

350 g rye flour
150 g wheat flour
350 ml water
100 g sourdough starter
10 g salt

METHOD

Mix everything and transfer to a loaf tin. Leave to rise for 4–6 hours. Bake for 15 minutes at 220°C, then 40 minutes at 190°C. Cool before slicing.

Mizeria

Mizeria

*2 ogórki
150 g śmietany
1 łyżka soku z cytryny
koperek
sól*

Rodzinny zeszyt · karta 07

THE CARD & THE MEMORY

A summer lunch never arrived without a cold bowl of mizeria.

Cucumber Salad

Mizeria

POLSKI

SKŁADNIKI

2 ogórki
150 g śmietany
1 łyżka soku z cytryny
koperek
sól

PRZYGOTOWANIE

Pokrój ogórki cienko, posól i odstaw na 10 minut. Odlej wodę. Wymieszaj ze śmietaną, sokiem z cytryny i koperkiem.

ENGLISH

INGREDIENTS

2 cucumbers
150 g sour cream
1 tbsp lemon juice
fresh dill
salt

METHOD

Slice the cucumbers thinly, salt and rest for 10 minutes. Drain the liquid. Mix with sour cream, lemon juice and dill.

Kasza z cebulą

Kasza z cebulą

250 g kaszy gryczanej

2 cebule

2 łyżki masła

sól

Rodzinny zeszyt · karta 08

THE CARD & THE MEMORY

The browned onions were the secret, not an optional garnish.

Buckwheat with Onions

Kasza z cebulą

POLSKI

SKŁADNIKI

250 g kaszy gryczanej
2 cebule
2 łyżki masła
sól

PRZYGOTOWANIE

Ugotuj kaszę według instrukcji. Pokrój cebule i smaż powoli na maśle, aż się zezłocą. Wymieszaj z kaszą i dopraw.

ENGLISH

INGREDIENTS

250 g buckwheat groats
2 onions
2 tbsp butter
salt

METHOD

Cook the buckwheat as directed on the packet. Slice the onions and fry slowly in butter until golden. Fold into the buckwheat and season.

Naleśniki

Naleśniki

*250 g mąki
2 jajka
300 ml mleka
200 ml wody
szczypta soli*

Rodzinny zeszyt · karta 09

THE CARD & THE MEMORY

The first pancake was always the cook's reward.

Thin Pancakes

Naleśniki

POLSKI

SKŁADNIKI

250 g mąki
2 jajka
300 ml mleka
200 ml wody
szczypta soli

PRZYGOTOWANIE

Zmiksuj składniki na gładkie ciasto i odstaw na 15 minut. Smaż cienkie naleśniki na lekko natłuszczonej patelni. Podawaj z powidłami.

ENGLISH

INGREDIENTS

250 g flour
2 eggs
300 ml milk
200 ml water
a pinch of salt

METHOD

Whisk the ingredients into a smooth batter and rest for 15 minutes. Cook thin pancakes in a lightly greased pan. Serve with plum preserve.

Kompot wiśniowy

Kompot wiśniowy

*500 g wiśni
1 litr wody
2 łyżki cukru*

Rodzinny zeszyt · karta 10

THE CARD & THE MEMORY

There was always a jug cooling on the windowsill.

Sour Cherry Compote

Kompot wiśniowy

POLSKI

SKŁADNIKI

500 g wiśni
1 litr wody
2 łyżki cukru

PRZYGOTOWANIE

Zagotuj wodę z cukrem. Dodaj wiśnie i gotuj 5 minut. Ostudź; podawaj z owocami w szklankach.

ENGLISH

INGREDIENTS

500 g sour cherries
1 litre water
2 tbsp sugar

METHOD

Bring water and sugar to a boil. Add cherries and simmer for 5 minutes. Cool and serve with the fruit in each glass.

Makowiec

Makowiec

300 g mąki
150 ml mleka
20 g drożdży
250 g mielonego maku
100 g miodu

Rodzinny zeszyt · karta 11

THE CARD & THE MEMORY

This was the first cake sliced on Christmas Eve.

Poppy Seed Roll

Makowiec

POLSKI

SKŁADNIKI

300 g mąki
150 ml mleka
20 g drożdży
250 g mielonego maku
100 g miodu

PRZYGOTOWANIE

Przygotuj miękkie ciasto drożdżowe i odstaw do wyrośnięcia. Wymieszaj mak z miodem. Rozwałkuj ciasto, rozłóż nadzienie i zwiń. Piecz 35 minut w 180°C.

ENGLISH

INGREDIENTS

300 g flour
150 ml milk
20 g yeast
250 g ground poppy seeds
100 g honey

METHOD

Make a soft yeast dough and leave to rise. Mix the poppy seeds with honey. Roll out the dough, spread the filling and roll up. Bake for 35 minutes at 180°C.

Barszcz czerwony

Barszcz czerwony

*1 kg buraków
1,5 litra wody
2 ząbki czosnku
1 liść laurowy
sok z cytryny*

Rodzinny zeszyt · karta 12

THE CARD & THE MEMORY

Maria served it in small cups while everyone gathered at the table.

Clear Beet Soup

Barszcz czerwony

POLSKI

SKŁADNIKI

1 kg buraków
1,5 litra wody
2 ząbki czosnku
1 liść laurowy
sok z cytryny

PRZYGOTOWANIE

Obierz buraki i pokrój w plastry. Gotuj z czosnkiem i liściem laurowym przez 45 minut. Przecedź, dopraw sokiem z cytryny i podgrzej bez wrzenia.

ENGLISH

INGREDIENTS

1 kg beets
1.5 litres water
2 garlic cloves
1 bay leaf
lemon juice

METHOD

Peel and slice the beets. Simmer with garlic and bay leaf for 45 minutes. Strain, season with lemon juice and warm without boiling.