



ROYAL DANISH EMBASSY
Warsaw

Świąteczne

CIASTECZKA

ZAWARTOŚĆ

PUSZKI

01

Pebernødder

02

Vaniljekranse

03

Brunkager

04

Finskbrød

05

Klejner

06

Jødekager

07

Peberkager

Jul i Danmark

Boże Narodzenie w Danii



Duńskie tradycje świąteczne

Adwent to czas, który jest kwintesencją duńskiego hygge. Gorące kakao dla dzieci, Lumumba (gorące kakao z koniakiem i bitą śmietaną) dla dorosłych, migdały w karmelu, gløgg, okrągłe placuszki æbleskiver, ciasteczka. To milion sposobów na rozjaśnienie grudniowej ciemności i spędzenie czasu z bliskimi.

W Danii przygotowania do Świąt nie rozpoczynają się w grudniu. Już od połowy listopada można odwiedzać pełne światła i aromatu jarmarki adwentowe. W sklepach pojawia się też świąteczne piwo Julebryg.

Grudzień i światło to rzeczy nierozłączne. Wieńce adwentowe ozdabiające stoły z każdą niedzielą rozbłyskają płomieniem kolejnej świecy. Na stołach stoją też świeczki odmierzające kolejne dni adwentu - widnieją na nich kolejne cyfry, których spalanie przybliży do świąt i większej ilości naturalnego światła.

Magiczne skrzaty Nisser zaczynają być aktywne od 1 grudnia. Nakarmione, mogą codziennie odwdzięczać się małym podarkiem. Głodne - z radością będą psocić.

Duńskie tradycje święteczne

Najważniejszym elementem przygotowań do Świąt Bożego Narodzenia są świąteczne kolacje zwane Julefrokost. To tak, jakby jeść kolację wigilijną kilka razy. Duński śledzik organizowany jest w pracy, szkole, klubie sportowym. Słowem, każdy człowiek na przełomie listopada i grudnia delektuje się świątecznym jedzeniem kilka razy.

Co serwuje się podczas tradycyjnego Julefrokost? Klasyki! Otwarte kanapki ze śledziem w sosie curry, pieczony schab z chrupiącą skórą (flæskesteg), ziemniaki w karmelu, czerwoną kapustę z rodzynkami, wieprzowe klopsiki, pasztet z wątroby (leverpostej) i oczywiście sznaps (aquavit). Deserem jest ryż na mleku z bitą śmietaną, migdałami i wiśniami (risalamande). Kto znajdzie w nim całego migdała, dostaje w prezencie marcepanową świnkę (marcipangris).

Duńskie tradycje świąteczne

Adwent i Boże Narodzenie to czas, w którym metalowe puszki zapełniają się ciasteczkami.

W wielu rodzinach adwentowe pieczenie jest ważnym rytuałem. Puskę musi dostać każdy członek rodziny - nie ma znaczenia, czy wszystko zje od razu, czy będzie powolutku delektował się wypiekami.

Pieczenie jest wielkim logistycznym przedsięwzięciem rodzinnym.

Jak smakują duńskie ciasteczka? Niektóre są wypełnione korzennymi przyprawami zupełnie jak pierniczki, inne smakują migdałami i marcepanem. Wszystkie jednak łączy kremowy smak solonego masła.

01

Pebernødder



SKŁADNIKI:

- 125 g miękkiego masła
- 125 g cukru drobnego
- 3 łyżki śmietanki 36%
- 250 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka świeżo posiekanego imbiru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka kardamonu
- 1/2 łyżeczki pieprzu

INSTRUKCJA:

- Nagrzewaj piekarnik do 180 stopni Celsjusza.
- W misce utrzyj masło i cukier na puszystą masę. Po 3 minutach miksowania dodaj śmietanę. Miksuj tylko do połączenia składników.
- W drugiej misce wymieszaj mąkę, imbir i przyprawę.
- Połącz wszystkie składniki, aż powstanie jednolita masa.
- Z masy uformuj walce o średnicy 1 cm.
- Pokrój je na małe kawałeczki.
- Ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- Piecz ok. 7 minut, aż się zezłocą.
- Ostudź na kratce.



SKŁADNIKI:

- 1 laska wanilii
- 80 g cukru drobnego
- 75 g mąki migdałowej lub mielonych migdałów
- 100 g masła w temperaturze pokojowej
- 1 jajko
- 100 g mąki pszennej

INSTRUKCJA:

- Nagrzij piekarnik do 180 stopni Celsjusza.
- Blaszke wyłóż papierem do pieczenia.
- Laskę wanilii przekrój na pół i wyciągnij z niej ziarenka.
- Ziarenka wanilii połącz z cukrem. Dodaj mąkę migdałową.
- Do cukru z wanilią i mąki migdałowej dodaj pozostałe składniki. Zmiksuj je tylko do połączenia.
- Powstałą masą napełnij worek cukierniczy z końcówką w kształcie gwiazdki (M1).
- Wyciskaj na blaszkę porcje ciasta tworząc gniazdka.
- Piecz ok. 8 minut, aż się zezłocą.
- Ostudź na kratce.



SKŁADNIKI:

- 125 g masła
- 70 g miodu
- 125 g miękkiego brązowego cukru
- 250 g mąki pszennej
- 75 g płatków migdałowych
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 1/2 łyżeczki mielonych goździków
- 1/2 łyżeczki mielonego ziela angielskiego
- 1 łyżeczka świeżo otartej skórki z pomarańczy
- 1 łyżeczka węgla potasu (potaske) lub sody oczyszczonej

INSTRUKCJA:

- W rondelku rozpuść masło, miód i cukier. Ostudź.
- W misce wymieszaj przyprawy, skórkę, migdały i mąkę.
- Jeśli używasz “potaske”, wymieszaj proszek z 1 łyżką soku z pomarańczy. Jeśli używasz sody, dodaj do pozostałych składników.
- Wszystkie składniki zmiksuj na jednolitą masę.
- Z masy uformuj wałek o średnicy około 5 cm. Zawij go w folię spożywczą i wstaw do lodówki na min. 4 godziny.
- Nagrzej piekarnik do 180 stopni Celsjusza.
- Blaszkę do pieczenia wyłóż papierem.
- Ciasto pokrój w kawałki o grubości ok. 3 mm.
- Piecz do zezłocenia ok. 5 minut.
- Ostudź na kratce.



SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej
- 65 g cukru drobnego
- 1 łyżeczka świeżo otartej skórki z cytryny
- 200 g masła
- 2 jajka
- 50 g cukru perlistego
- 50 g posiekanych drobno migdałów

INSTRUKCJA:

- Wymieszaj mąkę, cukier, skórkę z cytryny. Dodaj masło i 1 jajko. Zmiksuj tylko do połączenia składników.
- Z masy uformuj prostopadłościan o wymiarach około 2 cm x 4 cm.
- Zawień ciasto w folię spożywczą. Wstaw do lodówki na min. 1 godzinę lub na noc.
- Blaszkę do pieczenia wyłóż papierem.
- Ciasto pokrój w kawałki o grubości ok. 3 mm.
- Rozklóć jajko.
- Każde ciasteczko posmaruj jajkiem, posyp cukrem i migdałami.
- Piecz do zezłocenia ok. 7 minut.
- Ostudź na kratce.



SKŁADNIKI:

- 80 g miękkiego masła
- 100 g cukru
- 30 ml śmietanki 36%
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1/2 łyżeczki kardamonu
- skórka otarta z 1 cytryny
- 1 jajko
- 270 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki amoniaku spożywczego (hjortetaksalt)

Dodatkowo:

1 litr oleju lub smalcu do smażenia

INSTRUKCJA:

- Zmiksuj masło, cukier, śmietankę, kardamon, cukier waniliowy, skórkę cytrynową.
- Dodaj jajko, mąkę i amoniak.
- Wyrób jednolite ciasto.
- Zwiń je w folię spożywczą i zostaw przynajmniej na godzinę w lodówce.
- Masę wyjmij z lodówki. Rozwałkuj ją na grubość 1/2 cm.
- Wykrawaj paski ciasta o długości około 8 cm tak, jak wykrawa się faworki. W środku zrób otwór przez który przewiń ciasto.
- Ciastka wrzucaj na tłuszcz rozgrzany do 175 stopni i smaż do zezłocenia ze wszystkich stron.
- Wyciągaj za pomocą szczypiec i odkładaj na ręcznik papierowy.
- Powtarzaj z kolejną porcją ciasta.

Julekager



SKŁADNIKI:

- 150 g mąki pszennej
- szczypta amoniaku spożywczego (hjortetaksalt)
- 70 g cukru
- 125 g miękkiego masła
- 1 jajko

Do posypania:

- 2 łyżki grubego cukru
- 1 łyżka cynamonu
- 3 łyżki drobno posiekanych migdałów

INSTRUKCJA:

- Wymieszaj mąkę, amoniak i cukier.
- Dodaj masło.
- Wyrób ciasto na jednolitą masę.
- Uformuj z ciasta wałek o średnicy 4 cm.
Zwiń w folię spożywczą i zostaw przynajmniej na godzinę w lodówce.
- Masę wyjmij z lodówki. Pokrój ją w plasterki o grubości około 1/2 cm.
- Nagrzej piekarnik do 180 stopni Celsjusza, a blaszkę wyłóż papierem do pieczenia.
- Roztrzep jajko.
- Każde ciastko posmaruj jajkiem. Oprósz cukrem, cynamonem i migdałami.
- Ciastka układaj na blaszce zostawiając miejsce.
- Piecz do zezłocenia, około 7 minut.
- Ostudź na kratce.



SKŁADNIKI:

- 140 g miękkiego masła
- 70 g miodu
- 125 g brązowego cukru
- 1 jajko
- 300 g mąki pszennej
- 1 łyżka kakao
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika

INSTRUKCJA:

- Masło, miód i brązowy cukier pogrzej w rondelku do rozpuszczenia. Ostudź.
- Dodaj jajko. Wymieszaj.
- W misce wymieszaj mąkę z kakao i przyprawami.
- Połącz wszystkie składniki, aż powstanie jednolita masa.
- Masę zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na co najmniej godzinę.
- Wyjmij ciasto z lodówki.
- Nagrzej piekarnik do 180 stopni Celsjusza, a blaszkę wyłóż papierem do pieczenia.
- Wywałkuj na oprószonym mąką blacie na cienki prostokąt.
- Wykrawaj ciastka o ulubionych kształtach.
- Piecz do zezłocenia, około 7 minut.
- Ostudź na kratce. Udekoruj lukrem wedle uznania.

08

Fotografie

Natalia Dąbrowska
Rolands Varsbergs
Brittany Overgaard
Nicoline Sjødahl
Jørgen Flemming
Knud Erik Christensen
Daniel Villadsen

God Jul!



ROYAL DANISH EMBASSY
Warsaw