

## Temat: Ciasta zarabiane w naczyniu.

Witam klasę pierwszą. Przypominam, że jest obowiązek nauki zdalnej. Powinna otrzymać od Was dwie prace. Przysłał jedynie Kacper jedno zadanie. Tym samym pozostali mają nieobecność, w efekcie nie sklasyfikuję Was na koniec roku szkolnego.

Proszę przepisać lub wydrukować i wkleić do zeszytu to co przesyłam, przesłać mi zdjęcie notatki i sporządzonych własnoręcznie naleśników z dowolnymi dodatkami na adres [mbiesiadecka@wp.pl](mailto:mbiesiadecka@wp.pl). Termin do 30.04.2020

Ciasta wyrabiane w naczyniu to: ciasto na kluski kładzione, francuskie, półfrancuskie, lane, naleśnikowe. Kluski lane (mąka, jaja, ewentualnie woda), sporządza się w garnuszku lub dzbanku porcelanowym za pomocą łyżki. Do naczynia wlewa się wbite jaja, dodaje sól oraz przesianą mąkę i energicznie wyrabia do uzyskania jednolitej masy. Ciasto powinno się lać cienkim strumieniem. Kluski kładzione przygotowuje się z ciasta o konsystencji gęściejszej niż lane kluski i znacznie mniejszej ilości jaj. Ręcznie sporządza się je w misce przy użyciu łyżki drewnianej. Do naczynia należy przesiać mąkę, dodać przygotowaną masę jajeczną wymieszaną z częścią wody i solą, wymieszać składniki, wyrobić. Kluski kładzione formuje się metalową łyżką zwilżoną w gorącej wodzie, odcina się kawałki ciasta i wrzuca do wrzącej wody. Kluski wyjmuje się łyżką cedzakową, przelewa gorącą wodą, aby zapobiec sklejeniu. Podaje się je polane tłuszczem z dodatkiem sera lub sosami. Kluski półfrancuskie są odmianą klusek kładzionych. Dodaje się do nich masło lub margarynę i nieco więcej jaj. Masło należy utrzeć, dodać jaja, ucierać do jednolitej masy, dodać mąkę, wodę, wyrobić jak ciasto na kluski kładzione. Kluski francuskie mają bardzo delikatną strukturę, są lekkie i pulchne. Do ciasta dodaje się dużo jaj i masło. Emulsja z utartego masła i żółtek oraz ubita piana z białek to podstawa klusek francuskich. Mąkę do klusek francuskich dodajemy krupczatkę, posiekaną natkę pietruszki lub koperek. Kluski te gotuje się krótko.

**Naleśniki** to uniwersalna i łatwa w przygotowaniu potrawa, która nie wymaga ani dużych nakładów pieniędzy ani sił. Do przygotowania **najprostszej wersji ciasta naleśnikowego** potrzebna jest mąka, mleko i jajko.

## Prosty przepis na naleśniki

### Składniki na ciasto naleśnikowe

- 5 czubatych łyżek mąki pszennej (ok. 200 g),
- 1 szklanka mleka (ok. 250 g),
- 1 jajko,
- 3 łyżki oleju,
- opcjonalnie szczypta soli dla smaku,
- [olej do smażenia \(olej słonecznikowy, rzepakowy itp.\)](#).

### Jak zrobić naleśniki?

1. Wlej do miski mleko i jedną ręką wsypuj powoli do niego mąkę, a drugą energicznie mieszaj łyżką lub trzepaczką lub mikserem.
2. Dodaj do masy jajko, olej i szczyptę soli.
3. Rozgrzej patelnię z olejem na kuchence na wolnym ogniu. Musisz tego dopilnować, ponieważ naleśniki mogą przywierać do powierzchni. Gdy tak się stanie, należy dodać więcej oleju i poczekać chwilę aż rzeczywiście patelnia będzie bardzo rozgrzana.
4. Za pomocą chochli **nalewaj ciasto naleśnikowe** na patelnię. Rób to powoli lejąc wąską stróżkę masy, aby dobrze rozprowadzić ją na całej powierzchni patelni. Gdy ciasto jest zbyt płynne, należy dodać do niego pół łyżki mąki, aby je zagęścić, a gdy mamy odwrotną sytuację – ciasto jest za gęste – wystarczy dodać 2 łyżki mleka.
5. Po 2 minutach przerzuć za pomocą drewnianej łopatkki naleśnik na drugą stronę. Gdy placek uzyska złocisto-brązowy kolor możesz zdjąć go z patelni.

Gotowe placki naleśnikowe można podać w dwóch postaciach: na słodko (deser) oraz słono.