Klasa I (4 i 5)

Temat: Metody i techniki obróbki wstępnej kasz

Zapoznaj się z poniższym tekstem

Opakowanie i przechowywanie kasz
Kasze pakowane są najczęściej w worki jutowe, lniane i konopne oraz torebki papierowe i foliowe.
Przetwory zbożowe są produktami mniej trwałymi niż ziarno zbóż, ze względu na:

- łatwość chłonięcia wody i obcych zapachów,
- zachodzące procesy utleniania.

Pomieszczenia do przechowywania kasz:

- suche,
- czyste,
- temperatura **15°C,**
- wilgotność względna powietrza **60%**.

Okres przechowywania kasz wynosi:

- kaszy manny – 5 miesięcy,
- kaszy jęczmiennej – od 9 miesięcy (kasza wiejska i mazurska) do 10 miesięcy (pęczak kujawski),
- kaszy gryczanej – 10 miesięcy,
- płatków owsianych – od 4 do 6 miesięcy.

Obróbka wstępna kasz obejmuje takie zabiegi jak:

- przesiewanie,
- przebieranie,
- mierzenie objętości,
- płukanie,
- zacieranie jajem (stosowane do niektórych kasz).

Celem przesiewania jest usunięcie zanieczyszczeń większych od kaszy lub drobnych zanieczyszczeń przy użyciu sit o małych otworach.
Celem przebierania jest usunięcie ziaren nieobłuszczonych, poczerniałych, nasion chwastów. Zabieg ten przeprowadza się ręcznie.
Mierzenie objętości.
Czynność ta potrzebna jest przy odmierzaniu ilości wody do gotowania kaszy o odpowiedniej konsystencji.
Celem płukania jest usunięcie pyłu, piasku, łuski, niepełnowartościowych ziaren. Kaszę, po wsypaniu do dużego naczynia, zalewa się ciepłą wodą o temperaturze 40°C i miesza drewnianą łyżką. Wodę należy zmieniać dwu- lub trzykrotnie. Kaszę wybiera się cedzakiem lub sitem do innego naczynia. Zabieg ten należy wykonać szybko, aby ziarna zbyt mocno nie nasiąkły wodą. Podczas płukania kasza wchłania 10–20% wody w stosunku do swojej masy.
Zabiegu tego nie stosuje się do kasz drobnych, takich jak manna, płatki owsiane, krakowska, kukurydziana oraz kaszy gryczanej prażonej.

Zacieranie jajem ma na celu wytworzenie otoczki białkowej na ziarnach kaszy. Białko, ścinając się podczas gotowania zapobiega nadmiernemu rozklejaniu i sklejaniu ziaren kaszy.
Zabieg ten stosuje się głównie do kasz drobnych gotowanych na sypko np. kaszy krakowskiej.

Na 1 kg kaszy stosuje się dwa białka lub 1 jajo. Zacieranie polega na wymieszaniu kaszy z jajem lub białkiem, równomiernym rozłożeniu na blasze cienką warstwą i wysuszeniu w ciepłym piekarniku.
Obróbka cieplna kasz

Obróbka cieplna kasz polega na gotowaniu, w trakcie którego skrobia wchłania wodę, pęcznieje i rozkleja się, natomiast białko ulega ścięciu. Stopień pęcznienia skrobi zależy od ilości użytej do gotowania wody oraz od rodzaju kaszy.
W celu uzyskania kaszy o właściwej konsystencji należy odpowiednio regulować ilość wody.
Ze względu na konsystencję kasz po ugotowaniu wyróżniamy:
− kasze gotowane na sypko,
− kasze gotowane na półsypko,
− kasze rozklejone gęste i półgęste,
− kasze rozklejone rzadkie.

Podaj przykłady zastosowania kasz:

	Rodzaj kaszy	Zastosowanie
1	Gryczana	
2	Krakowska	
3	Jaglana	
4	Jęczmienna	
5	Kukurydziana	
6	Manna	
7	Płatki owsiane	

Tabelę uzupełnij i prześlij do poniedziałku 30 marca, do godziny 16 na podany adres.

Materiały przesyłamy:

1. zarebaala2@gmail.com
2. izabelazero@wp.pl