

# Temat: Ciasta wyrabiane na stolnicy

Proszę powtórzyć wiadomości ze zbóż z klasy II.

Przeczytaj temat z podręcznika strona 127 - 131

Zapoznaj się z poniższą prezentacją

Sporządź notatkę - prezentacja

Naucz się

Sporządź schemat blokowy pierogów ruskich - na podstawie receptury (podręcznik strona 132) i poznanych wiadomości

Schemat prześlij, do 6 kwietnia (środa) go godz. 15, na adres [atolwinska@op.pl](mailto:atolwinska@op.pl)

# CIASTA

## PODZIAŁ

- ▶ ze względu na rodzaj obróbki cieplnej
  - ▶ gotowane,
  - ▶ smażone,
  - ▶ pieczone
- ▶ ze względu na technikę zarabiania
  - ▶ zarabiane w naczyniu - rzadkie
  - ▶ zarabiane na stolnicy - gęste

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY

## ETAPY PRODUKCJI

- ▶ przesiewanie mąki /usunięcie zanieczyszczeń i spulchnienie/
- ▶ zarabianie /dokładne połączenie mąki z płynem i pozostałymi składnikami, w mące zrobić zagłębienie, wlać płyn i nożem zarobić ciasto /
- ▶ wyrabianie /sklejenie składników w jednolitą masę i wprowadzenie dużej ilości powietrza /Dobrze wyrobione ciasto - powierzchnia lśniąca, barwa i gęstość jednolita, brak smug i grudek/
- ▶ formowanie /nadanie odpowiedniego kształtu/

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY

## RODZAJE

- ▶ kluskowe
  - ▶ makarony
  - ▶ kluski
  - ▶ łazanki
- ▶ pierogowe
- ▶ zacierkowe
- ▶ ziemniaczane

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - PIEROGOWE

## ► Zastosowanie

- pierogi
- uszka
- kołduny

## ► Surowce

- ciasto
- mąka 1/2 mąki może być zaparzana - pierogi miękkie
- jaja lub brak
- płyn
- farsz /słony lub słodki/



# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - **PIEROGOWE**

## ETAPY PRODUKCJI

- ▶ przygotowanie nadzienia
- ▶ sporządzanie ciasta pierogowego
- ▶ wałkowanie i wykrawanie ciasta
- ▶ formowanie i nakładanie nadzienia
- ▶ zlepianie pierogów
- ▶ gotowanie /w szerokich i głębokich garnkach/

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - **PIEROGOWE**

## WYKORZYSTANIE

- ▶ pierogi z nadzieniem słodkim polane masłem lub śmietaną i posypane cukrem - danie podstawowe lub deser
- ▶ pierogi z nadzieniem słonym polane tłuszczem - danie podstawowe
- ▶ uszka - dodatek do zup czystych
- ▶ kołduny - dodatek do zup czystych

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - ZACIERKOWE

## ► SUROWCE

- mąka
- jaja
- płyn /woda, mleko/



## ■ WYKORZYSTANIE

- dodatek do zup mlecznych, jarzynowych, regionalnych



# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - ZACIERKOWE

## ETAPY PRODUKCJI

- ▶ przesiewanie mąki
- ▶ zarabianie
- ▶ wyrabianie
- ▶ formowanie /metody - skubanie, tarcie, siekanie/
- ▶ gotowanie

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - KLUSKOWE

## ► SUROWCE

- mąka
- jaja
- płyn

## ► ZASTOSOWANIE

- makaron
- kluski
- łazanki



# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - KLUSKOWE

## ETAPY PRODUKCJI

- ▶ przesiewanie mąki
- ▶ zarabianie
- ▶ wyrabianie
- ▶ wałkowanie /kluski, łazanki - 2 mm, makaron - 1 mm/
- ▶ suszenie

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - KLUSKOWE

## ETAPY PRODUKCJI

- ▶ krajanie
  - ▶ *kluski* - 2 sposoby - pasy szerokości 4 cm, zwijanie w rulon,
  - ▶ *łazanki* - kwadraty lub romby 5-10 : 5-10,
  - ▶ *makaron* - zwijanie w rulon i nitki 1 mm/
- ▶ gotowanie
- ▶ porcjowanie
- ▶ ekspedycja

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - KLUSKOWE

## GOTOWANIE

- ▶ wrząca osolona woda 4-6 objętości,
- ▶ gotować 2-5 min, po wytląnięciu
- ▶ po ugotowaniu przelać wrzącą wodą /wypłukać skrobię, zapobiec sklejanu/

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - ZIEMNIACZANE

## ETAPY PRODUKCJI

- ▶ gotowanie ziemniaków
- ▶ rozdrabnianie
- ▶ studzenie
- ▶ zarabianie /nożem/
- ▶ wyrabianie /zbyt długie powoduje rzednięcie ciasta/
- ▶ formowanie
- ▶ gotowanie /natychmiast po przygotowaniu, czas ok. 3 min/

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - ZIEMNIACZANE

## SPOSOBY FORMOWANIA

*gotowane*

- ▶ paluszki - wałek 1-1,5cm, długość 4-5
- ▶ kopytka - wałek 2,5-3cm, spłaszczyć, kroić ukośne kawałki długość 2-3
- ▶ knedle - wałek 4cm, kroić w krążki, nakładać nadzienie, formować kule
- ▶ pierogi leniwe - /z dodatkiem sera twarogowego/ wałek 3cm, spłaszczyć, wycisnąć kratkę, kroić ukośne kawałki 4-5cm

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - ZIEMNIACZANE



# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - ZIEMNIACZANE

SPOSOBY FORMOWANIA

*smażone*

- ▶ kotlety - okrągłe lub owalne
- ▶ krokiety - okrągłe o średnicy 2cm lub podłużne o długości 4-5cm, panierowane, smażone



# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY - ZIEMNIACZANE

## WYKORZYSTANIE

- ▶ danie podstawowe - polane tłuszczem lub sosem
- ▶ dodatek do drugiego dania

# CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY

## ZMIANY PODCZAS GOTOWANIA

- ▶ Skrobia - pęcznieje, rozkleja się, zwiększa objętość
- ▶ Białka mąki - wchłaniają wodę, pęcznieją, w 60°C ścinają się i zestalają
- ▶ Białka jaj - denaturacja
- ▶ Powietrze - rozrzedza się i zwiększa objętość ciasta
- ▶ Woda - paruje i spulchnia ciasto