Moje marzenie to kucharzenie lepiej ci radzę nie zadzieraj z kucharzem

Naleśnik – proste danie mączne smażone na patelni.

Nie wiadomo dokładnie, gdzie po raz pierwszy zaczęto przyrządzać naleśniki; prawdopodobnie miało to miejsce już w starożytności. Podaje się je i w Chinach i w Europie. Włosi twierdzą, że wynaleziono je we Florencji, skąd w XVI wieku Katarzyna Medycejska przywiozła je do Francji, gdy wyszła za mąż za francuskiego króla.

Rodzaje Naleśników na słodko

- Naleśniki z truskawkami

- Naleśniki z śliwkami

Składniki:

Ciasto (wychodzi ok. 10-12 naleśników):

- 2 jajka
- 1 szklanka wody gazowanej (zapewni naleśnikom puszystość)
- 1 szklanka mleka
- 15-20 dag mąki
- sól
- masło i olej do smażenia

Nadzienie:

- 50 dag truskawek
- 15 dag cukru pudru

Sposób przygotowania naleśników z truskawkami

Mleko połącz z wodą. Jajka roztrzep trzepaczką. Dodawaj po trochu raz mąkę, raz mleko z wodą. Energicznie mieszaj. Dodaj szczyptę soli.

Nagrzej patelnię. Rozgrzej masło i olej. Smaż cienkie naleśniki. Odwracaj, gdy ciasto się zetnie. Układaj usmażone naleśniki na talerzu.

Zrób nadzienie - owoce umyj, usuń szypułki, pokrój na połówki lub ćwiartki. Porcję truskawek nakładaj na naleśnik, zawijaj. Szybko obsmaż z obu stron na złoto. Przed podaniem posyp naleśniki z truskawkami cukrem pudrem. Można udekorować bitą śmietaną, albo polać polewą czekoladową.

Składniki

- 2 jajka
- 4 łyżki mąki
- 100 ml mleka
- 100 ml gazowanej wody mineralnej
- szczypta soli
- 1 łyżka roztopionego masła

Składniki na farsz:

- 500 g śliwek, najlepiej węgierek
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 50 g śliwowicy
- 1 łyżka cukru pudru

Sposób przygotowania naleśników ze śliwkami

Owoce umyj, przetnij na pół i wyjmij pestki. Oprósz śliwki cynamonem.

Dokładnie wymieszaj żółtka z mąką, mlekiem i szczyptą soli. Wlej wodę mineralną. Delikatnie wymieszaj. Białka ze szczyptą soli ubij na sztywną pianę. Delikatnie dodaj białka do ciasta.

Rozgrzaną patelnię posmaruj klarowanym masłem (użyj w tym celu pędzelka, lub wacika). Usmaż naleśniki.

Przygotuj farsz:

Na patelni rozpuść cukier (stale mieszaj, by się nie przypalił). Zanim cukier zacznie się rumienić, włóż śliwki i podsmażaj na dużym ogniu, do momentu, aż cukier zacznie się brązowić.

Wtedy zdejmij z ognia patelnię, wlej alkohol i podpal. Delikatnie poruszaj patelnią, by cały alkohol się wypalił.

Śliwki z syropem rozłóż na jednej połowie każdego naleśnika, złóż je na pół i posyp cukrem pudrem.

Apple pie – to tradycyjna amerykańska tarta

Apple pie - owocowe ciasto (tarta), w którym podstawowym składnikiem nadzienia są jabłka, serwowane często z dodatkiem bitej śmietany lub gałkami lodów na wierzchu czy też z kawałkiem sera cheddar. Ciasto potrzebne do przygotowania apple pie dzieli się na dwie części – jedna służy za spód, druga zaś przykrywa nadzienie. Tradycyjnie formuje się kratkę z ciasta pociętego na cienkie paski, które tworzy wierzch wypieku.

Składniki:

Ciasto kruche:

420g mąki pszennej
1 płaska łyżeczka soli
2 łyżki cukru
330g zimnego masła
160ml zimnej wody

Nadzienie:

4- 5 jabłek
35g mąki pszennej
ok. 70– 100g cukru w zależności od kwaśności jabłek
szczypta cynamonu

Sposób przygotowania:

1. Masło pokroić w małą kostkę i włożyć na chwilę do zamrażalki. (Wystarczy ten czas, w którym odmierzamy resztę składników).
2. Mąkę, sól i cukier wymieszać. Dodać schłodzone masło i miksować mikserem, aż całość będzie przypominać kruszonkę.
3. Dodać 140ml wody (musi być naprawdę zimna) i tak długo miksować, aż ciasto się połączy. Resztę wody dodać tylko jeśli będzie to konieczne. (Jeśli ciasto będzie za suche i nie będzie się chciało połączyć).
4. Ciasto przełożyć na blat posypany mąką i szybko (aby masło bardzo się nie ociepliło) rozpłaszczyć go ręką. (Zamiast tradycyjnie formować z ciasta kulę, autorka zaleca rozpłaszczyć ciasto. W ten sposób lepiej się schłodzi). Ciasto owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godz. (Zamrożone ciasto można przechowywać parę miesięcy).
5. Pod koniec chłodzenia można przygotować nadzienie. Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki i wyciąć gniazda nasienne. Kolejno pokroić na cieniutkie plasterki. Wymieszać dokładnie z mąką, cynamonem i cukrem.
6. Ciasto podzielić na pół. Jedną połowę rozwałkować na posypanym mąką blacie na grubość ok. 2- 3mm. Ciasto przełożyć do formy wysmarowanej masłem lub margaryną. (Należy użyć formy na tartę o średnicy 26cm lub innej formy o niskim brzegu o średnicy 26cm. Cynthia nie poleca tortownicy. Ma ona za wysoki brzeg.)
7. Na cieście rozłożyć jabłka.

Jambalaya – potrawa kreolska, składająca się głównie z ryżu, z dodatkiem cebuli, czosnku, papryki i pomidorów. Jej dokładny skład zależy od pochodzenia przepisu. Występuje w bardzo wielu wersjach. Jambalaya jest to raczej rodzaj przygotowywania ryżu z dodatkami, niż konkretny przepis, gdyż tradycyjne składniki różnią się w zależności od tego co było aktualnie dostępne na targu, w gospodarstwie, zostało wyłowione z wody lub też upolowane.

Składniki

1 kg piersi z kurczaka
1/2 szkl kiełbasy pokrojonej w kostke
1 szkl ryżu - choć ja zwykle daje więcej
duża cebula
2 ząbki czosnku
1/2 szkl posiekanego selera naciowego (korzeń)
1/2 szkl papryki
przecier pomiodorowy

Etapy przygotowania

1. Ugotować ryż i odstawić go.

2. Mięsko z kurczaka podsmazyć wraz z kiełbaską.

3. Czosnek posiekac albo przecisnąć przez praske i podsmazyc wraz z cebulą, selerem i papryką. Gdy będa miękkie dodac koncentrat- chwilke poddusić aby smaki sie wymieszały.

4. Dodać kurczaka i kiełbasę i jeszcze chwilke razem pogotować.

5. Ostatni krok to wymieszanie ugotowanego wcześniej ryżu z sosem- i podgrzanie wszystkiego razem.

6. Można do tej potrawy dodac odrobine sosu Tobasco

Dziękuję za obejrzenie mojej prezentacji Przemysław Więcek klasa 3 Zasadnicza Szkoła Zawodowa