Gospodarstwo domowe

Mąka – rodzaje i zastosowanie.

**Mąka** – produkt powstały w wyniku silnego rozdrobnienia ziarna zbóż lub np. orzechów (kokosów, migdałów), cechujący się drobną granulacją i sypką konsystencją.

W zależności od rodzaju zboża, z którego ją otrzymano, może być zastosowana do różnych celów – spożywczych, paszowych lub przemysłowych. Powszechnie jest używana do produkcji pieczywa, wyrobów cukierniczych i makaronów.

Produkcja mąki polega na przemiale ziarna, tzn. na mechanicznym rozdrobnieniu oczyszczonego ziarna za pomocą specjalistycznych urządzeń,

Produkcja mąki odbywa się obecnie głównie na skalę przemysłową – w młynie zbożowym. Praktyka mielenia zboża na mąkę jest jednak znana od czasów prehistorycznych, początkowo poprzez rozcieranie na płaskich kamieniach, które ustąpiły miejsca żarnom młynów wodnych i wiatrowych. Młynarstwo przemysłowe rozwinęło się natomiast dopiero na początku XX wieku.

**Rodzaje i typy mąki**

Wśród oferowanych rodzajów mąki, każda z nich ma inny smak i właściwości. Warto też wiedzieć, która z nich nadaje się do przyrządzania konkretnych potraw.

**Mąka pszenna**

To chyba najpopularniejsza wśród mąk, uzyskiwana z pszenicy. Z ziarna oczyszczonego, powstaje mąka o najmniejszej zawartości składników odżywczych, natomiast z ziarna z pełnego przemiału pełnowartościowa, bogata w witaminy i minerały.

* **Mąka pszenna typ 450** – sprawdzi się do wypieku ciast biszkoptowych i tortów.
* **Mąka wrocławska typ 500** – idealna do wypieku kruchych ciast, pierników, naleśników, omletów.
* **Mąka poznańska typ 500** – może być stosowana do domowych makaronów, lanych klusek.
* **Mąka krupczatka typ 500** – często używana do wypieku babek, wyrobu makaronów, ciasta do pierogów.
* **Mąka typ 550** **tzw. luksusowa** – wybierana do wypieku ciast drożdżowych, ciast smażonych takich jak racuchy, pączki czy faworki.
* **Mąki typ 750, 1400, 1850, 2000** – przeznaczone są głównie do wypieku pieczywa, **typ 2000** to mąka razowa – do chleba razowego.
* **Mąka typ 3000** – mąka z pełnego przemiału, z której zazwyczaj piecze się tradycyjne chleby na zakwasie, ale także można przyrządzić z nich ciasto, pizzę lub razowy makaron.

**Mąka żytnia**

Stosuje się ją głównie do wypieku różnych chlebów oraz do przyrządzania zakwasu na tradycyjny, polski żur. Mąkę żytnią miesza się często z pszenną, aby pieczywo było lżejsze.

**Mąka kukurydziana**

Otrzymuje się ją z przemiału ziaren kukurydzy. Nie zawiera glutenu. Bogata jest w błonnik i witaminy E, B, A. Zawiera też magnez, selen i potas. Znana z kuchni meksykańskiej, stosowana do wyrobu tortilli czy taco. Sprawdzi się także do wypieków ciast, ciasteczek i zagęszczania sosów.

**Mąka ziemniaczana**

Mąka ziemniaczana powstaje w wyniku wydzielenia z ziemniaków skrobi, dlatego to tzw. skrobia ziemniaczana. Nie zawiera glutenu. Wykorzystywana do przygotowywania kisielów, klusek, ciast, sosów.

**Mąka gryczana**

Otrzymuje się ją z gryki. Wartościowa odżywczo mąka bezglutenowa. Bogata w przeciwutleniacze i witaminy z grupy B.

**Mąka jęczmienna**

Jest cennym źródłem błonnika i witaminy PP. Często mieszana z innymi mąkami. Smakuje w postaci:

Jedna z najbardziej odżywczych i o niższej zawartości glutenu naleśników, ciastek, klusek i chleba.

**Mąka z orkiszu**

niż pszenna. Doskonała do chlebów, ciasta, naleśników itp.

03.04.2020

**Temat: Potrawy mączne – pierogi.**

Pierogi - potrawa mączna kuchni staropolskiej i polskiej. Jest to słone lub słodkie nadzienie zawinięte w kawałek najczęściej pszennego ciasta makaronowego, rzadziej drożdżowego.

termicznej wyróżnia Ze względu na proces obróbki się 3 rodzaje pierogów: gotowane (najbardziej powszechne), pieczone i smażone.

Pierogi mogą być różnej wielkości: od maleńkich uszek aż po olbrzymi pojedynczy pieróg, który kroi się w plastry przed podaniem. Pierogi z nadzieniem słonym podaje się na gorąco na obiad lub kolację. Pierogi nadziewane na słodko są podawane także na deser.

**Zadanie:**

Napisz w zeszycie jakie znasz rodzaje farszu do pierogów?

Jakie pierogi lubisz najbardziej?

przepisz go do zeszytu

