

Skąd pochodzą kluski śląskie?



Opis wskazówki

Kluski śląskie, jak sama nazwa wskazuje, kojarzą się ze Śląskiem, ale czy stamtąd właśnie pochodzą?

Tak, pierwsze kluski śląskie powstawały właśnie tam i co najciekawsze, w pierwotnym przepisie była w nich tylko mąka i ziemniaki. Jednakże dla lepszej konsystencji ciasta wprowadzono później dodatek soli i jajek.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Niektóre panie domu, a nawet znani kucharze nie tolerują jajek w kluskach śląskich. Mimo to w większości przepisów jajka występują, jako swego rodzaju lepiszcze. Pomagają nieco zapobiegać rzednieniu ciasta. To bowiem staje się bardzo rzadkie, kiedy ciasto na kluski śląskie wyrabiane jest za długo.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Kluski śląskie – metody formowania

Prosto z miski – szybszą, ale nie zawsze lepszą metodą, jest formowanie klusek śląskich prosto z miski. Z ciasta wybieramy po kawałeczku i dosłownie „kręcimy” w dłoniach kulki. Następnie lekko je zgniatamy i tworzymy palcem dziurkę z jednej strony.

Z wałka – ta metoda jest bardziej czasochłonna, ale ma jedną zaletę. Mianowicie kluski śląskie mają podobną wielkość. Tworzymy z ciasta wałek, kroimy go na kawałki i z tych kawałków formujemy kluseczki.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.