

# ЛОКШИНА И ГАЛУШКИ





## Локшина

Локшина — різновид макаронних виробів, який являє собою довгі вузькі смужки тіста.

Виготовляється з (пшеничного, рисового) борошна, замішаного на воді. Деякі сорти можуть вміщувати різноманітні домішки, наприклад, яйця або яєчний порошок (яєчна локшина).

При промисловому виробництві локшини використовуються локшинонарізні машини або преси, сушіння виконується нагрітим до 80 – 90 °С повітрям.

Готують локшину шляхом варіння в окропі.

Одним з видів локшини є локшина ниркового приготування, яка не потребує варіння.

# Приготування ЛОКШИНИ



Отже, почнемо з  
приготування тіста. Для  
приготування домашньої  
локшини вам знадобитися:

# Приготування локшини



- 400 гр. борошна
- 8 жовтків
- 50 гр. рослинної олії
- 2-3 гр. солі
- 1 ст. л. води

# Приготування ЛОКШИНИ



- У велику миску або ж прямо на стіл насипте гіркою 400 гр. борошна, зробіть у ній зверху поглиблення.
- Потім в окремому посуді змішайте 8 жовтків з сіллю, рослинним маслом і 1 столовою ложкою холодної води, збийте до отримання однорідної маси.
- В поглиблення в муці влийте отриману жовткову масу і починайте акуратно змішувати її з борошном. Коли тісто стане досить густим, починайте вимішувати його руками.
- Тісто має бути як можна більш тугим і пластичним, від цього залежить якість отриманої в результаті локшини. Тому на етапі замішування тіста вам не обійтися без сильних рук коханого чоловіка – він впоратися з тестом швидше і краще за вас. Чим крутіше буде тісто, тим краще вийде локшина, а тому кличемо представника сильної половини людства і урочисто доручаємо йому це відповідальна справа, зрозуміло, під вашим чуйним керівництвом





## Приготування локшини

Перш ніж приступати до розкочування, залишити тісто на 10-15 хв., накривши рушником або перевернутої мискою, воно має вистоятися.

Потім знову беремося за роботу. Для початку посипте стіл досить товстим шаром борошна, викладіть на нього тісто, і беріться за розкочування, поступово підсипаючи борошно під качалку, для того, щоб уникнути прилипання тесту до качалці.

Під час розкочування тісто періодично повертати, щоб воно не прилипало до столу. Чим тонше буде раскатано тісто, тим краще, тому, знову-таки, можна покликати на допомогу сильного чоловіка. Ідеальний варіант – коли товщина тесту не перевищує 1 мм.



## Приготування локшини

Після того як тісто стало досить тонким, потрібно залишити на 10 хвилин, для підсихання.

Тим часом порадьтеся з домочадцями, яку локшину ви хочете приготувати: довгу або коротку. Коротка локшина незамінна при приготуванні супів, а з довгої - вийти прекрасний гарнір. домашня лапша

Для того щоб із розкатаного тіста вийшла коротка локшина, вам необхідно нарізати тісто смугами по 1,5-2 сантиметри, потім складіть отримані смужки стосиком, не забуваючи при цьому пересипати їх борошном, щоб уникнути злипання.

Тепер беріть тонкий ніж гостріше і приступайте до нарізування локшини, намагайтеся робити її як можна тонше. У процесі нарізування не забувайте перевертати і струшувати вже нарізану локшину, щоб вона не встигла злипнутися

# Приготування ЛОКШИНИ

Якщо ви вирішили зробити довгу локшину, то розкатане тісто посипте борошном і скрутіть в рулет, потім тонко нарежте його і струсніть отриману локшину, щоб вона розвернулася.

Ось ви і вийшли на фінішну пряму, тепер залишається тільки підсушити домашню локшину, для цього розсипте її тонким шаром на посипаний борошном деко або ж столі і залиште, щоб вона підсохла, приблизно на 30-40 хвилин.





# ЦІКАВІ ФАКТИ



- Вчені з Північної Кореї розробили новий вид локшини, здатної притупляти почуття голоду. Як повідомляє виходить в Токіо пропекінська газета, ця виготовлена з кукурудзи і соєвих бобів локшина на більший час, ніж звичайна, створює відчуття ситості. У новій локшині - в порівнянні із звичайною - у два рази підвищений вміст білка і в п'ять - жиру. Видання називає цю розробку технологічним проривом і повідомляє, що цей продукт незабаром почнуть продавати по всій Північній Кореї.

# ЦІКАВІ ФАКТИ

---

- У Японії локшину не ріжуть на шматочки: вважається, що чим довше нитка локшини, тим довше буде життя їдця. Японські правила вживання локшини часто шокують і смішать європейців. На думку японців, локшину непристойно накручувати на палички: її необхідно втягнути в рот і пережовувати так, щоб її кінці звисали з рота, немов дивовижні вуса. При цьому бажано видавати гучні хлюпають звуки - вони підтверджують, що локшина, справді смачна, і гостю подобається частування. Особливим шиком вважається, якщо наостанок втягнена в рот локшина вдарить їдця кінчиком по щоці.

# ЦІКАВІ ФАКТИ

---



- Один з готелів в Таїланді побудував найбільшу в світі ялинку з локшини. Зроблена для благодійних цілей, ялинка має висоту близько 5 метрів. Цілком виготовлена з локшини і прикрашена кольоровим цукром. Десять кухарів працювали над ялинкою протягом 300 годин, і тепер Чудо-дерево стоїть в готелі в Бангкоку.

# ЦІКАВІ ФАКТИ



*В 2000 году в Японии при опросе общественного мнения, главным японским изобретением XX века была названа лапша быстрого приготовления. Караоке поставили на второе место, а компакт-диск — только на пятое.*



## ГАЛУШКИ

Галушкі́ — страва з вареного тіста у вигляді квадратиків або кульок. На відміну від вареників не мають начинки. Готують як окрему страву або варять суп з галушками.

Колись були дуже популярною українською стравою, часто готують їх і зараз.

В Галичині більш поширені палюшки — картопляні галушки, одна з найпопулярніших галицьких страв і сьогодні. Це — ті ж галушки, в які додають варену картоплю, яйце чи домашній сир, або те та інше разом.

# Історія



- Рецепт галушок в тому чи іншому вигляді зустрічається в кухнях багатьох народів: словацької, польської, німецької та чеської. Але найбільш відомі знамениті українські галушки та борщ з ними. В Полтаві (Україна) був навіть створений особливий рецепт: полтавські галушки, які готуються з курячим м'ясом.
- В Інгушетії галушки готуються з кукурудзяного або пшеничного борошна і подаються в якості обов'язкового гарнір до будь-якого виду м'яса (вареної, запеченої, приготовленому на вугіллі) з черемшовим або часниковим соусами, а в чеченській і балкарській кухнях прийнято тушкувати м'ясо з шматочками тіста.

# Цікаві факти

---

- У Полтаві в 2006 році був встановлений символічний пам'ятник на честь традиційного блюда цього регіону - пам'ятник полтавській галушці. Він символізує щедрість і добробут і являє собою миску з 12 бетонними галушками і великою ложкою на постаменті, зробленому у вигляді дерев'яної стільниці, покритої рушником.
- 13 червня 2013 року у Полтаві проходив свято галушки. На ньому відвідувачі могли спробувати різні види цієї страви, а також взяти участь у майстер-класі з приготування цього знаменитого частування.

# Приготування галушок

---

- Традиційні галушки до смаку не всім, але обов'язково варто спробувати найніжніші картопляні галушки з грибами в домашніх умовах. При бажанні доповнити страву можна відвареним м'ясом і тоді воно перетвориться на повноцінний обід або ситна вечеря.



# Складові



- Гриби – 400 Грам
- Картопля – 500 Грам
- Борошно – 200 Грам
- Цибулина – 1 Штука
- Яйце – 1 Штука
- Сіль – 1 Щіпка
- Перець – 1 Щіпка
- Куряче філе – 300 Грам (за бажанням)
- Рослинна олія – 1 Ст. ложка



## Приготування галушок

Цибулину очистити і нарізати тонкими півкільцями. Трохи відкласти, а основну частину відправити на сковороду з розігрітою олією. Обсмажити на середньому вогні до прозорості



## Приготування галушок

Паралельно очистити картоплю і відправити його варитися з рештою цибулею до готовності в підсоленій воді.



## Приготування галушок

Гриби вимити, очистити і нарізати тонкими скибочками. Коли цибуля стане прозорим, на сковороду додати гриби. Обсмажити трохи, потім посолити і поперчити до смаку. Смажити до готовності на середньому вогні.



## Приготування галушок

Коли картопля готова, злити воду, розім'яти до стану пюре. Вбити 1 яйце і як слід перемішати. В рецепт приготування галушок з грибами зовсім необов'язково використовувати картоплю, при бажанні можна зробити традиційні галушки.



## Приготування галушок

Поступово всипати борошно, замішуючи тісто. Воно повинно бути досить крутим. При бажанні можна додати трохи перцю або інших спецій за смаком.



## Приготування галушок

У каструлю налити воду і довести до кипіння. Тим часом нарізати тісто невеликими шматочками, при бажанні надавши їм форму, і відправити в киплячу підсолону воду. Як тільки галушки спливають, їх можна діставати шумівкою.



## Приготування галушок

Галушки з грибами в домашніх умовах ідеально поєднуються зі сметаною. Доповнити блюдо можна невеликою кількістю вареної курки або іншого м'яса, наприклад.