

PAULINA NAWROCKA-
-OLEJNICZAK

KLUSKI

TEORIA
i PRAKTYKA

TYPOLOGIA KLUSEK

KLUSKI MACZNE / KLUSKI JAKO DODATEK DO ZUPY



KLUSKI
LANE



KLUSKI
KŁADZONE



ZACIERKI



KLUSKI
FRANCUSKIE



KLUSKI
POŁFRANCUSKIE



KLUSKI
ROYAL



KLUSKI
KRAJANE



ŁAZANKI



KLUSKI
BISZKOPTOWE



KLUSKI
PARZONE



KLUSKI
ŚLĄSKIE



KOPYTKA



KNEDLE
BAWARSKIE



KNEDLE
KARTOFLANE



KLUSKI
LWOWSKIE



LENIWE
(U SZYMANDERSKIEJ,
DRUGI PRZEPIS
U BERGERA)



KNEDLE
ZIEMNIAKOWE

KLUSKI Z ZIEMNIAKÓW GOTOWANYCH



PODHAIANSKIE
HALUSZKI



KLUSKI
ZBOŻECKIE

KLUSKI Z SUROWYCH ZIEMNIAKÓW

KLUSKI Z MIĘSZANYCH ZIEMNIAKÓW ↗



KLUSKI Z ZIEMNIAKÓW
SUROWYCH
(U BERGERA)



Pyzy



Pyzy TRADYCYJNE
(U CIWIERCIARTEWICZOWEJ)



Pyzy z ZIEMNIAKÓW
GOTOWANYCH
I SUROWYCH



KARTACZE



BUCHTY



PAROWANICE



Pyzy
WIELKOPOLSKIE



KNEDLE
PROŻDZOWE

KLUSKI PROŻDZOWE ↗



KNEDLE
Z BUCKI
TARTEJ



KNEDLE
Z OWOCAMI



LENIWE
Z TWAROGU



KLUSKI
SASKIE



KLUSKI
ALZACKIE



KLUSKI
WŁOSKIE



ŚLĄSKIE KNEDLE
BUCCZANE



KNEDLE
SEROWE



KNEDLE
ZBÓJNICKIE



KNEDLE
CZEŚKIE

INNE KLUSKI ↗

KLUSKI JAKO DANIE GŁÓWNE ALBO DODATEK DO DANIA

pod widelcem, **najlepsze na kluski**; przykładowe odmiany: Gala, Irga, Irys, Flaming, Orlik

- typ C – ziemniaki mączyste, mają lekko suchy miąższ, rozsypują się po ugotowaniu, doskonale nadają się do pieczenia, wyjdą z nich świetne frytki, placki, purée; przykładowe odmiany: Bryza, Ibis, Gracja, Magnolia

Występują jeszcze pośrednie typy kulinarne — najczęściej AB i CB.

Mimo wszystko kupując ziemniaki, stosunkowo rzadko znamy ich typ, ale dzięki Joannie Jakubiuk (której książkę *Ziemniak* już polecałam) wiem, jak sobie z tym poradzić.

Kluski to dania pożywne, sycące, jesienne, dlatego **kluszek nie robimy z młodych ziemniaków**. Stateczne, dojrzałe, jesienne albo zimowe kopcowane ziemniaki – takie będą najlepsze. Młode lepiej zjeść z koperkiem. Większość znanych mi przypadków, w których kluski ziemniaczane nie wyszły, to historie z kiepskimi ziemniakami w tle: zbyt młodymi, zbyt wodnistymi, za mało skrobiowymi.

Wodniste ziemniaki wymagają więcej mąki ziemniaczanej – nawet czterech łyżek na kilogram. Przy odmianach skrobiowych zwykle wystarczy łyżka.

Dosypywanie mąki

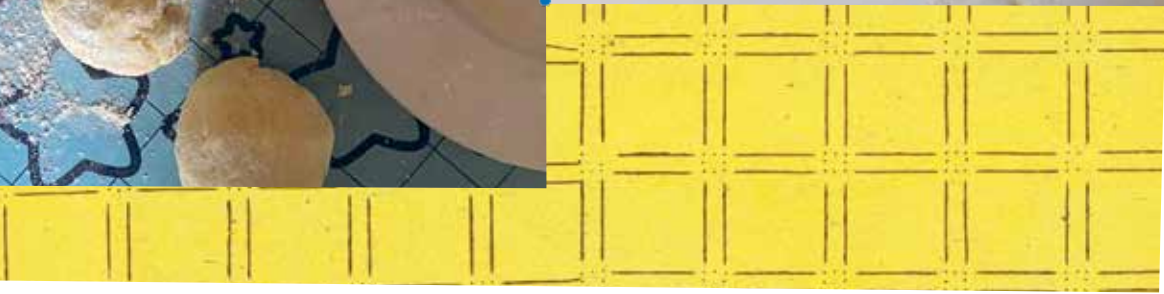
Najczęstsze problemy z kluskami dotyczą też kleistości ciasta – ciasta, które nie chce współpracować, nie poddaje się formowaniu, nie wspominając nawet o faserowaniu grzybami czy kapustą. W takich chwilach kuszące wydaje się dosypywanie mąki. Trzeba to jednak robić z umiarem.

- Za dużo mąki ziemniaczanej sprawi, że kluski będą zbyt gumiate, krochmalowate.
- Za dużo mąki pszennej sprawi, że będą zbyt twarde i zbite.
- Nie warto przesadzać – lepiej mieć mniej kształtne kleiste kluseczki niż twarde, nieapetyczne bryłki ugotowanego ciasta.

JAK ŁATWO SPRAWDZIĆ, CZY ZIEMNIAK NADAJE SIĘ NA KLUSKI?

Na kluski nadaje się ten ziemniak, który ma dużo skrobi. Wystarczy go przekroić i potrzeć o siebie połówki. Jeśli się skleją – jakby przyciągał je niewidzialny ziemniaczany magnes – nadają się, bo skrobi w nich pod dostatkiem. Jeśli nie mają się ku sobie i nie chcą się kleić – lepiej ugotować je do obiadu albo zrobić z nich sałatkę.





Wegańskie knedle z truskawkami



Składniki

- 500 g ziemniaków
- 150–200 g mąki pszennej
- czubata łyżka skrobi ziemniaczanej
- łyżka oleju
- szczypta soli
- 400 g truskawek
- 2–3 łyżki cukru

Przygotowanie

1. Ziemniaki obieramy i gotujemy, lekko przestudzone przeciskamy przez praskę. Dodajemy skrobię ziemniaczaną, olej, mąkę pszenną i szczyptę soli.
2. Truskawki obieramy z szypułek i mieszamy z 2–3 łyżkami cukru.
3. Z ciasta ziemniaczanego formujemy placuszki, na środku każdego umieszczamy truskawkę i zlepiamy brzegi.
4. Wrzucamy do lekko osolonego wrzątku. Gdy woda ponownie się zagotuje, a knedle wypłyną na powierzchnię, zmniejszamy moc palnika i gotujemy jeszcze przez 3–4 minuty.

Hulajdy



BEZGLUTENOWE



WEGAŃSKIE



BEZ LAKTOZY



2-3 PORCJE

Składniki

- 500 g ziemniaków
- sól
- opcjonalnie: mąka ziemniaczana

Przygotowanie

1. Ziemniaki obieramy, ścieramy na drobnej tarce lub blendujemy, porządnie odsączamy na ściereczce nad miską, wodę wylewamy, a do suchej masy dodajemy zebraną na dnie miski skrobię. Mieszaemy z solą.
2. Z powstałej masy formujemy nieduże kuleczki wielkości orzecha włoskiego.
3. Wrzucamy do osolonego wrzątku, a gdy wypłyną na powierzchnię, gotujemy przez 10–12 minut.
4. Podajemy zalane gorącym mlekiem albo posypane podsmażoną cebulką.

Uwagi

~ To najprostsze kluski ziemniaczane – w tym wydaniu pochodzą z Małopolski, dokładnie z okolic Trzebini. Nazwa wzięła się od hulania: „Hulajdy tak tańcowały w garnku, że nie można ich było wyłowić po ugotowaniu”. Połączenie klusek ziemniaczanych z mlekiem było w ubogiej kuchni dość popularne. Smakuje ciekawie, spróbujcie! Hulajdy są też bardzo smaczne po odsmażeniu. To danie jak żadne inne obnaża jakość ziemniaków. Jeśli będą mieć za mało skrobi, to kluski po prostu rozpułną się w garnku. Awaryjnie można dosypać do ciasta trochę mąki ziemniaczanej.



Kluski francuskie



NA 2-3
TALERZE ZUPY

Na podstawie przepisu z książki *365 obiadów za pięć złotych* Lucyny Cwierczakiewiczowej.

Składniki

- jajko
- łyżeczka masła
- łyżka mąki
- odrobina soli

Przygotowanie

1. Oddzielamy żółtko od białka.
2. Masło rozcieramy z żółtkiem i odrobiną soli, ubijamy pianę z białka, delikatnie łączymy z żółtkiem oraz mąką.
3. Moką łyżeczką nabieramy ciasto i delikatnie wrzucamy do gorącego rosołu, przykrywamy pokrywką i gotujemy przez 2–3 minuty.

Uwagi

- ~ Kluseczki wyglądają jak chmurki unoszące się na talerzu. W smaku są bardzo delikatne – jak puch lub lekka pianka. Jeśli chcemy, by były bardziej wyraziste w smaku, dodajmy do nich więcej mąki. Inną wersją tego przepisu są kluski półfrancuskie – w tej wersji nie oddzielamy białka od żółtka, tylko dodajemy jajko w całości.



Kluski krajane twarogowe



2-3 PORCJE

Na podstawie przepisu z książki *Kuchnia oszczędnej gospodyni* Barbary Bytnerowiczowej.

Składniki

- 150 g zmielonego twarogu
- 3 łyżki masła
- 2 jajka
- 200 g mąki pszennej
- łyżeczka soli

Uwagi

- ~ Przypominają łazanki, ale są dużo delikatniejsze. Wprost rozpływają się w ustach!

Przygotowanie

1. Zmielony twaróg ucieramy z masłem i jajkami na puszystą masę. Do masy twarogowej dodajemy mąkę i zagniatamy twarde ciasto, w razie potrzeby dodajemy kilka łyżek wody lub mleka.
2. Ciasto rozwałkowujemy tak, by miało ok. 2 milimetry grubości, i kroimy na szerokie pasy, a potem na romby.
3. Wrzucamy do osolonego wrzątku, a gdy kluski wypłyną na powierzchnię, gotujemy je przez ok. 2 minuty.
4. Następnie polewamy je oliwą lub smarujemy masłem i posypujemy tartym serem – doskonały będzie parmezan.
5. Będą też wspaniale smakować z duszonymi warzywami lub sosem beszamelowym.



gs

Kluski po koreańsku



BEZGLUTENOWE



WEGAŃSKIE



BEZ LAKTOZY



2-3 PORCJE

Składniki

- 500 g klusek (kopytek, śląskich, pyz, kładzionych, saskich, knedli bułczanych)
- 2 marchewki
- cebula
- 6 pieczarek
- 500 ml wody
- 2 łyżki pasty gochujang
- łyżka syropu klonowego lub miodu
- 2 ząbki czosnku
- łyżka sosu sojowego
- olej lub oliwa do smażenia

DO PODANIA

- dymka

Przygotowanie

1. Marchewkę kroimy w talarki, cebulę w kostkę, pieczarki w cienkie plasterki.
2. Na patelni rozgrzewamy olej albo oliwę i podsmażamy warzywa przez kilka minut.
3. Następnie zalewamy je wodą, dodajemy pastę gochujang, syrop klonowy, zgniecione ząbki czosnku i sos sojowy.
4. Gotujemy przez kilka minut do zredukowania sosu.

5. Wrzucamy kluski i gotujemy wszystko na niewielkim ogniu jeszcze przez kilka minut, aż kluski równomiernie się podgrzeją i przejdą smakiem sosu. Serwujemy z posiekaną dymką.

Uwagi

- ~ Prosta wersja sosu, który jest klasycznym dodatkiem do klusek tteokbokki – koreańskich klusek ryżowych. Dobrze smakuje z każdymi kluskami, ale najlepiej z tymi, które jak szalone chłoną sos, na przykład z knedlami bułczanymi czy kluskami saskimi. Z kolei bezglutenowe kopytka z dodatkiem mąki ryżowej najlepiej imitują konsystencję koreańskich klusek.

