



## **Smażenie ciast w dużej ilości tłuszczu**

Chrust, pączki i niektóre inne ciasta smaży się w dużej ilości tłuszczu na ceresie, „omie” lub smalcu, które nagrzewają się do odpowiedniego stopnia nie „paląc” się tak szybko jak np. olej.

Ciasto prawidłowo smażone nie chłonie wiele tłuszczu, np. jeden pączek chłonie około 1 dkg tłuszczu, chrust nieco więcej. Ponieważ ciasto w czasie smażenia musi w tłuszczu pływać, część tłuszczu po usmażeniu pozostaje. Nie jest to już jednak taki sam tłuszcz, jaki włożyliśmy do garnka. Uległ on pod wpływem długotrwałego ogrzewania różnym, zmianom szkodliwym dla naszego zdrowia, przyrumienił się, nabrał specjalnego zapachu i nie można go zastosować do każdej potrawy. Dla oszczędności należy więc ciasto smażyć w małym, niezbyt głębokim rondlu, w którym swobodnie mogą zmieścić się obok siebie np. 3–4 pączki. Wtedy można do smażenia włożyć mniej tłuszczu, a przy tym nie pali się on tak szybko, gdyż całą niemal jego powierzchnię zajmuje ciasto.

Ciasto wkłada się na tłuszcz już rozgrzany, a stopień tego nagrzania jest bardzo ważny. Jeżeli tłuszcz jest za zimny, ciasto smaży się powoli i wchłania dużo tłuszczu, przez co staje się niesmaczne i ciężko strawne. Jeżeli tłuszcz jest za gorący, powierzchnia ciasta szybko rumieni się i pali zanim ciasto odpowiednio wyrośnie i dosmaży się aż do środka, przy tym staje się szkodliwe dla zdrowia.

Próba temperatury tłuszczu do smażenia ciasta: na rozgrzany tłuszcz wrzucić kawałek surowego ciasta przeznaczonego do smażenia. Gdy odskakuje szybko od dna i wypływa na powierzchnię nie rumieniąc się od razu, można wkładać ciasto.

Jeżeli nad tłuszczem unosi się niebieskawy dym, oznacza to, że tłuszcz jest tak silnie nagrany, że zaczyna się rozkładać. Wiemy, że nie należy dopuszczać do takiego silnego stopnia nagrzania. Gdy wrzucone ciasto (zwłaszcza pączki) za szybko rumieni się, naczynie z tłuszczem zsunąć na miejsce płyty mniej nagrzane, a chcąc szybko obniżyć ciepłość tłuszczu wrzucić do naczynia kilka cienkich plasterków surowego ziemniaka (później je wyjąć, aby się nie przypalały). Najłatwiej jest smażyć ciasto na takim ogniu, który daje się regulować, np. na kuchence gazowej.

