

Chińskie ciasteczka z wróżbą

Prezentację przygotowała Katarzyna Kossel 8a

Chińskie ciasteczka - historia

Chińskie ciasteczka z wróżbą to przekąska, serwowana najczęściej w restauracjach oferujących kuchnię Dalekiego Wschodu. Zawiera wewnątrz karteczkę, na której zapisana jest wróżba dotycząca najbliższej przyszłości lub chińskie przysłowia oraz złote myśli. Chińskie ciasteczka z wróżbą to wypieki cukiernicze, których historia sięga podobno aż do XIII wieku. Są dwie wersje pochodzenia chińskich ciastek. Pewien historyk twierdzi, że ciasteczka z wróżbą to wyrób pierwotnie japoński. Same ciasteczka były podobno wypełnione sezamkami i ryżem, a nie masłem i cukrem. Inna z legend mówi o tym, że ciasteczka z wróżbą powstały w XIII wieku, gdy Mongołowie najechali na Chiny. Zamiast złotych myśli miały znajdować się plany powstania przeciw okupantowi. Nie znaleziono jednak żadnego oficjalnego potwierdzenia tej wersji wydarzeń.

Przepis na chińskie ciasteczka z wróżbą

Składniki:

- 1 szklanka mąki,
- 2 jajka,
- 1 łyżka cukru,
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego,
- 1 łyżka oleju,
- szczypta soli,
- szczypta przypraw do smaku: cynamon, kardamon,
- żółtko do posmarowania ciasteczek.

Przygotowanie

1. Pierwszym krokiem będzie przygotowanie karteczek z wróżbami. Karteczkę zegnij około 4-5 razy.
2. Wszystkie składniki oprócz żółtka, czyli mąkę, jajka, obydwie cukry, olej, sól oraz przyprawy umieść na stolnicy lub w misce i wymieszaj ze sobą.
3. Wyrabiaj ciasto do momentu uzyskania jednolitej, odchodzącej od dłoni masy. Następnie podziel je na kilka części, by ułatwić sobie jego formowanie. Jedną z nich rozwałkuj na grubość ok. 1 mm, a następnie za pomocą szklanki wytnij w cieście kółko.
4. Na wyciętym cieście umieść karteczkę z wróżbą, a następnie zwiń je na kształt pieroga, dokładnie zaklejając brzegi. Następnie nadaj ciasteczku kształt półksiężyca poprzez przewieszenie go przez krawędź miseczki lub filiżanki.
5. Gdy wszystkie ciasteczka będą już gotowe, umieść je na blaszce wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia. Za pomocą pędzelka posmaruj je roztrzepanym żółtkiem z jaja kurzego, a następnie umieść w piekarniku.
6. Ciasteczka piecz przez około 15-20 minut w temperaturze 180°C bez termoobiegu, dolna i górna grzałka. Pamiętaj, by w połowie pieczenia obrócić ciasteczka na drugą stronę.

Pierwsza próba - porażka



Przebieg tworzenia ciastek - z drugiego przepisu











Jak miało wyglądać



Efekt finalny

Efekt finalnu





Dziękuję za uwagę