



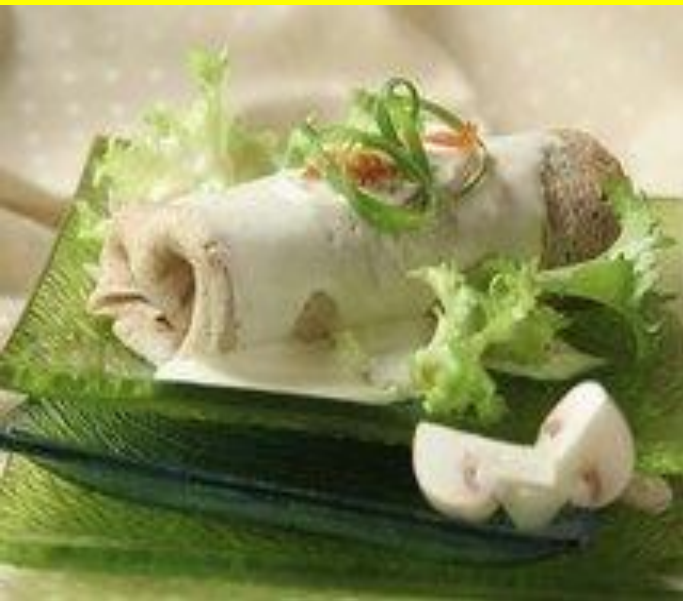
Универзитет у Новом Саду
Природно-математички факултет



Департман за географију, туризам и хотелијерство

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ “ПАЛАЧИНКЕ”

Слане, слатке, поховане, филоване,...



Предавање, 05.05.2020

Проф. др Милијанко Ј. Портић

Историја палачинки

- Palačinke (**crêpe**) tradicionalno pripadaju francuskoj kuhinji. Potiču iz zapadno-francuske pokrajine Bretanje, gde se pripremaju od davnina. Još pre Hrista, keltska plemena su ih pekla na uglačanom kamenu.

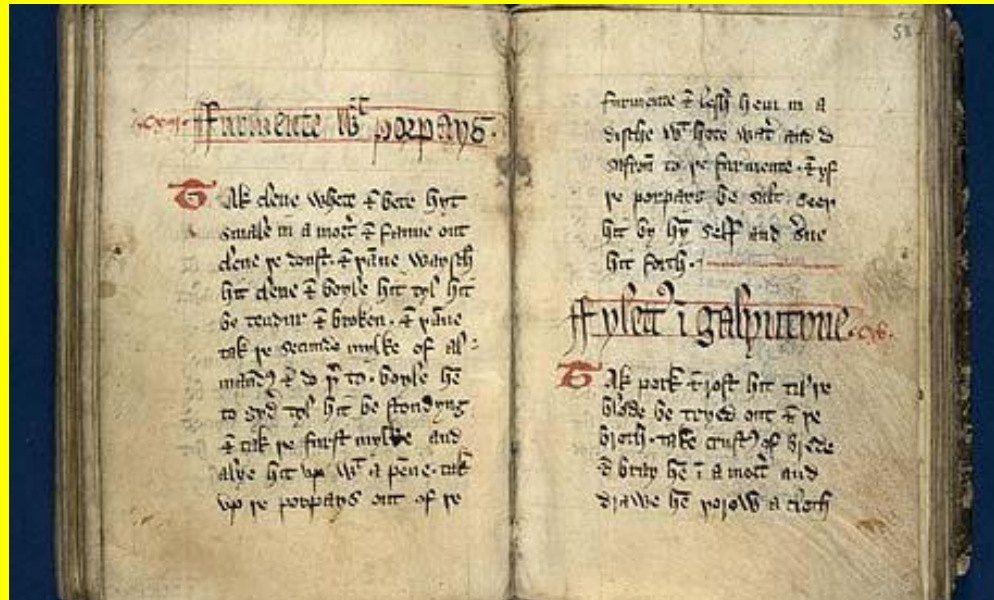


- Palačinke su desert od tankog testa, koje se može puniti različitim sastojcima - slatkim ili slanim nadevom. Zbog te raznolikosti u izradi, gotovo je nemoguće naći osobu na svetu koja će izjaviti da ne voli palačinke. I svako će odabrati neki nadev koji ovo jednostavno jelo pretvara u vrhunsku poslasticu.



Etimologija

- U srednjevekovnoj Engleskoj reč *Pancake* pominje se još 1430. godine u rukopisima Engleskog kulinarstva.



- Da li ste znali da su prve palačinke (ako su se tada uopšte mogle tako nazvati) jeli antički ljudi? Svakako, da to nisu bile palačinke kakve mi jedemo danas. Te proste, pečene mešavine mleka, brašna, jaja i začina su antički Rimljani nazivali "Alita Dolcia" (latinski za "nešto slatko").



- U zavisnosti od mešavine sastojaka i načina pripreme, završni "proizvod" je izgledao kao mešavina palačinki, omleta i pogačica. Neke od ovih palačinki su bile slatke (voće, lešnici, med), druge su bile slane (sir, riba, meso). Ovi antički recepti su smatrani za srodne vaflima, kolačima, hlebu i krofnama.



- Palačinke, kakve ih mi znamo danas, su "stvorene" u srednjovekovnoj Evropi. Kroz istoriju, sastojci za palačinke (najbolje brašno, kukuruz, krompir), pribor (antičko kamenje za pečenje, srednjovekovna ognjišta, improvizovani tiganji koji su se koristili na logorskoj vatri, mikrotalasne pećnice) kao i "finalni proizvod" (tanke ili debele, slane ili slatke, prelivene puterom i sirupom ili nežno urolovane i posute voćem) su se prilagođavali raznim nacionalnim kuhinjama i lokalnim običajima.



- Galete (Francuska), tanke krompir-palačinke (Nemačka), flis-papir tanke palačinke (Francuska), "drop scones" (Škotska), palačinke od kukuruznog brašna (kolonijalna Amerika), bogato nafilovane (Rusija), "dadar gutung" (Indonezija), "bao bing" (Kina), i na kraju "samo-dodaj-vodu" mešavine (kasni 20. vek) - svi su oni pripadnici "porodice palačinki.



- Sama reč palačinka nastala je od mavarske reči *palacsinta* (čitaj: palačinta), a ova iz rumunske *placinta*, to je došlo iz latinskog *placenta* od grčkog *plak*, genitiv *plakos*, u značenju "ploča". Zamena sufiksa *-ta* našim sufiksom *-ka* nalazi se i u bugarskoj palačinki. Na ukrajinskom je slično kao u mavarskom: *palahynta*. U Bosni "jestvina od brašna, koja se zove i palačinka" naziva se prevrtača "jer kada se ispeče s jedne strane, prevrne se na drugu". U istom značenju koriste se i reči prevrta ("zamućeno vodom mlivo, koje se na tavi na puteru peče"), prevrata, prevratuša i prevrtuša ("I golemu vatru naložiše, vino piju, a pripeču janjce, jadne babe masnu prevrtušu").



Od reči palačinka dobili smo i nekoliko izvedenica. Uz umanjenicu palačinkica, zabeležene su još: palačinkarnica (objekat u kome se pripremaju i prodaju palačinke), palačinkaš (onaj koji voli da jede palačinke), kao i palačinkijada (u nekim krajevima bivše YU održavaju se takmicenja u pečenju palačinki).



- Među mnogobrojnim vrstama palačinki spominju se bečke, čokoladne, kineske, mesne, šarene, švajcarske, zelene, ali i hrskavci, omotići, zavežljajčići...



- Sa samom reči palačinka možda je srodna i reč oplaha, "nekakav kolač, to se peče u Vrbniku (na Krku)".

U Skokovom "Etimologijskom rečniku" ta reč ima oblik opljaha, dok u citatu - greškom - piše "nekakav kolač" (umesto kolač)

Prof. Marvinu Spevaku sa Harvarda je uočio da je čuveni Šekspir pomenuo palačinke četiri puta u dva komada. Oba komada su bila komedije, i oba lika koja su spominjala palačinke su bili klovnovi.

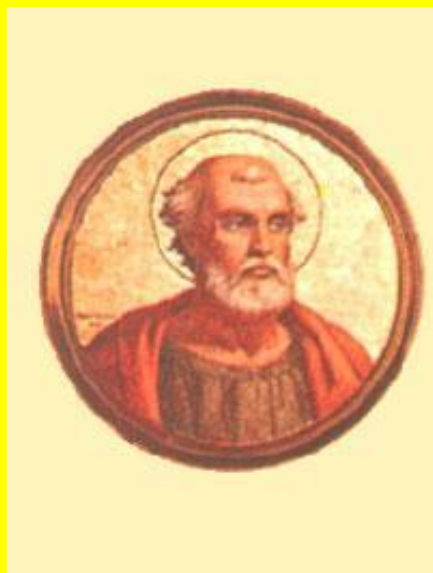


- Svi znamo šta su palačinke, pa rečničkoj definiciji, navodimo samo reda radi: "vrsta jela (obično slatkog) od brašna, mleka (vode, piva) i jaja, u obliku okruglog tankog lista pečena u tiganju ili na vrućoj ploči, poslužuje se obično premazana nadevom". U recniku se navode i tri izraza: palačinke sa orasima, sa pekmezom i sa sirom. U stvarnosti postoji mnogo vrsta palačinki i njihov broj odavno prelazi 1000.

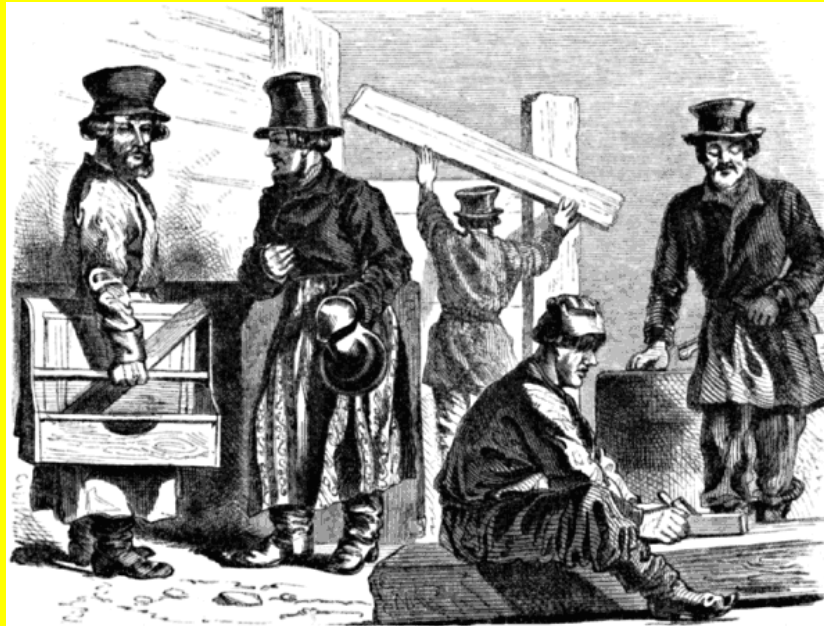


Zanimljiva priča o palačikama

- Legenda kaže ovako: deleke 492. godine, u Vatikan se jednom prilikom slila prava masa hodočasnika. A svi sa dalekog puta, pa u skladu sa tim, i gladni i žedni. Vatikanski sveštenici i vladari, na čelu sa papom Gelazijem Prvim, kao pravi hrišćani, rešili su da te ljude nekako nahrane.



- Kada su pozvali glavnog kuvara i komornika papinog, ovaj ih je obavestio da u ostavama ima samo jaja i brašna. Pod popriličnim pritiskom, papin kuvar kome istorija sasvim nepravedno nije zabeležila ime, smislio je palačinke. Možda se to dogodilo baš na Uskrs, pošto je i danas širom Evrope, pa i u Srbiji, običaj da se baš na taj praznik peku palačinke. A možda i nije, pošto je ovo samo legenda.



- A prava nauka, koja se, eto, bavila i palačinkama, kaže da se one jedu još od praistorije, te da su predstavljale preteču hlebova kakve danas poznajemo. Te palačinke, sasvim je izvesno, nisu baš ličile na ove današnje, ali ipak su bile palačinke. U prilog tezi da su palačinke veoma staro jelo ide činjenica da ih rado jedu pripadnici bukvalno svih kultura na svim geografskim dužinama i širinama. Amerikanci i Englezi ih zovu “pancakes”, odnosno kolači iz tiganja i obožavaju ih prelivene javorovim sirupom. Američke palačinke su deblje od onih koje se prave u Evropi, sličnije su Ruskim blinjima, koje se jedu obilno nafilovane kavijarom, pavlakom i dimljenim lososom.



- Francuzi ih zovu krepe, Indonežani dadar gutung, Kinezi bao bing, Nemci fankuen, a austrijanci palačinken. Odatle potiče i naš naziv palačinke. Manje je poznato da se palačinke u nekim ruralnim delovima Vojvodine, zovu i skoverci. Među dalje rođake palačinki svakako se mogli da se ubroje i južno američke tortilje.



- Za palačinke su vezana i brojna narodna verovanja: kaže se da su palačinke simbol sreće, blagostanja, vernosti i ljubavi u porodici. Francuzi veruju da će se onom ko dodirne vrelu dršku tiganja u kom se peku palačinke ispuniti želja koju u tom trenutku zamisli.



- Verovatno otuda i priča da je Napoleon pre svake bitke pekao palačinke i trudio se da mu ni jedna ne ispadne, jer je to smatrao lošim znakom. Jedno verovanje kaže da ako držite novčić u ruci kojom okrećete palačinke, a on vam ne ispadne, imaćete novca cele godine. U svetu postoje i udruženja ljubitelja palačinki, a jedno takvo osnovano je i kod nas ali na žalost nije zaživelo.



- Palačinkama su se bavili i umetnici: projekat japanskog umetnika, fotografa Hironori Akutagave “Zec koji drži palačinku na glavi”, koji je i njemu i zecu Oolongu doneo svetsku slavu. I veliki Šekspir je pomenuo palačinke u svojim komedijama i to ne jednom, već četiri puta. Ko zna, možda i vama palačinke pomognu da steknete svetsku slavu.
- Šta čekate? Tiganj u ruke!



- Za palačinke slobodno možemo reći da su jedino jelo koje je pretrpelo sve promene u renesansi kulinarstva. Od običnog testa do danas prošle su razne faze , ali jedinstveni recept je ostao isti i u Francuskoj i u Americi i svugde u svetu. Istorija spremanja palačinka, vodi nas još u doba Latina, kada je recept sa ratovima prešao u ruke Francuza koji su osnovne palačinke spremali u vidu današnjih galeta, odnosno kolača od jaja.



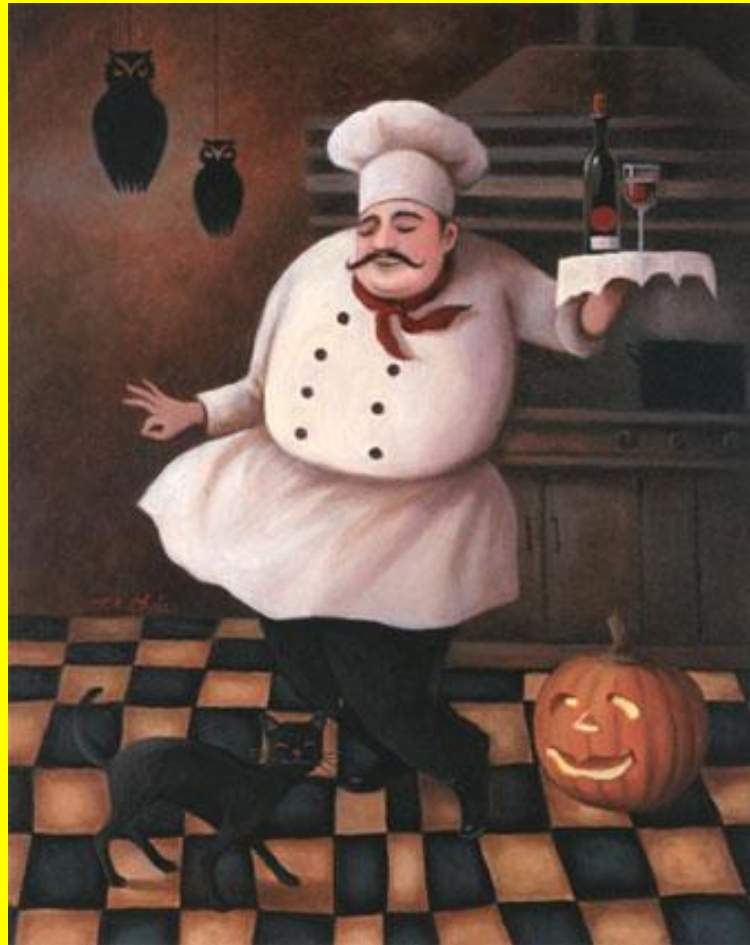
- Recept za galete se prebacuje u Englesku i tamo se počinje spremati bez jaja, gde ga običan narod počinje jesti kao hleb od crnog brašna. Bez nadeva.



- Na dvorovima se recept usavršava dodavanjem jaja i mleka i spremanjem u posebnim posudama, pretečama tiganja sa mekim, belim brašnom. Prva palačinka se u Engleskoj služila sa mesom, preklopljena po pola, kao kompletan obrok.



- Francuski kuvar Simmon Entill, recept prebacuje nazad u Francusku, koja se od tada smatra pretečom svih vrsti palačinki.



- Danas se palačinke služe i slatke i slane i ima ih u više formi. Osnovni recept je vraćen u Francusku, gde se do danas taj zadržao i usavršavao i odakle se širio po svetu. Osnovni recept se širio i obuhvatio celu Evropu pa i došao do Rusije, gde se palačinke zovu blinji. Italijani ih zovu crespelle, Izraelci blintzes, Grci galete. Svi ti recepti su prilagođeni formi i kuhinjama tih regija.



Palačinke u Srbiji

- Palačinke u Srbiji svoje poreklo i ime vuku još iz doba Austro – Ugarske, a smesa se priprema od brašna, jaja, mleka ili kisele vode. Tradicionalno se pune slatkim nadevima kao što je marmelada od kajsija ili sa čokoladom i orasima. Sastojci, način pripreme, punjenje i naziv palačinki zavisi na kojoj se strani sveta nalazimo. Tako će vam u SAD-u za doručak poslužiti deblje palačinke zbog praška za pecivo ili kvasca koji stavljaju u osnovnu smesu, a zaslađiće ih javorovim sirupom, maslacem od kikirikija ili voćem.

- Na sličan način i Škoti pripremaju palačinke koje pune voćem i grožđicama, a poslužiće ih uz čaj ili kao desert. Za razliku od Amerikanaca i Škota, Englezi i Skandinavci pripremaju tanke palačinke samo od jaja, mleka i brašna. Zbog toga što se testo ne diže tokom pečenja, engleske palačinke imaju smeđe krugove. Tradicionalno se poslužuju kao slatki desert prelivev limunovim sokom i šećerom u Engleskoj dok se u skandinavskim zemljama pune pekmezom ili sladoledom. Na Istoku najčešće poslužuju tanke, slane palačinke punjene sirom, mesom, povrćem ili začinima.

Način spremanja palačinki:

Postoji više načina da spremimo testo za palačinke i svaki kuvar ima svoj način pripreme. Ono što je najbitnije, međutim, jeste da promer bude veoma tačan, jer u suprotnom testo koje ima ili malo jaja ili previše brašna ili previše vode, neće nam dati lepu palačinku.



Recept:

- 10 jaja
- 1 litar mleka
- 0.5 litara vode (flaširane)
- 600 grama, belog, mekog brašna
- 20 grama šećera
- 5 grama soli
- 100 grama topljenog maslaca

- Veoma je važan odabir posude u kojoj ćemo mutiti testo. To bi trebala da bude jedna vatrostalna činija (od tri litre, prema ovom normativu), a mutimo sa žicom i drvenom varjačom sa rupom.

Jaja moraju da budu sveža, brašno prosejano, mleko prokuvano a voda mlaka.

U posudu spremimo jaja i lagano ih mutimo žicom dok se ne sjedine. Jaja povezujemo sa topljenim maslacom, šećerom i solju i lagano lupamo dok se ne sjedini u jednu masu. Potom dosipamo mleko i vodu ne prestajući sa mešanjem. Kada su sve namirnice spojene, žicu zamenimo varjačom i postepeno dodajemo brašno ne prekidno muteći do gustine slatke pavlake. Testo ne sme da ima grudvice, a možemo ga i procediti ako se iste pojave.

Predlažem da testo odstoji do pečenja jedno desetak minuta.

- Koristimo ili teflonski tiganj ili teflonski pekač. Tiganj mora da bude tanak, promera 22 cm, debljine 5 mm. Mora da bude teflonski. Zagrejan tiganj na 200 stepeni, mažemo topljenim maslacem i jednom promernom kutlačom, rastočimo testo polukružno, dok po celom tiganju ne razlijemo palačinku. Na pekaču je isti proces, međutim zbog površine, specijalnim drvenim držačem testo razlivamo celom dužinom pekača, koji je dimenzija 50 cm. Palačinku pečemo oko minut sa svake strane, a ako se držimo ovog recepta imaćemo, lepu, tanku i zlatno žutu palačinku, koju možemo dalje da serviramo i dospremamo. Slažemo ih na tacnu i ako ih nećemo odmah servirati, čim se prohlade zatvaramo celofanskom folijom i čuvamo do primene.

Serviranje i savijanje palačinka

- Gotove palačinke možemo slagati na više načina. Ovo su najčešći:
 - Rolat-Gotovu palačinku filujemo i rolamo (kada je nadev jednostavan)
 - Trougao-Gotovu palačinku nafilujemo prepolovimo po pola i polovinu prepolovimo na četvrtinu.
 - Kvadrat-Gotovu palačinku, nafilujemo, savijamo po stranicama sa sve četiri strane u kvadrat
 - Šreh-Rolovanu palačinku sečemo nožem po dijagonali
 - Omlet-Gotovu, punjenu palačinku savijamo samo po pola (najčešće slane palačinke)
 - Torta-Gotove palačinke koristimo kao kore za slaganje torte
 - Čaša-Gotovu palačinku stavljamo u kotaricu od testa, punimo i kao takvu zapečemo
 - Paket-Gotovu palačinku, punimo, vezujemo i koristimo kao dekoraciju
 - Sečena palačinka-Uložak za kosomee

Problemi prilikom pečenja palačinki:

- 1. Mehurići u puteru-Kvaran puter
- 2. Blede palačinke-Manje jaja
- 3. Zagorele palačinke-Pretopli tiganj
- 4. Puter je zgrudvao jaja-Pretopao puter
- 5. Tiganj neće da formira palačinku-Manjak brašna
- 6. Predebela palačinka-Višak brašna

Slane palačinke (nadevi)

- sir, šunka
- sir, šunka, šampinjoni
- sir, šunka, šampinjoni, krastavci
- sir, šunka, šampinjoni, krastavci, kečap, majonez
- sir, pileća salata, majonez, kečap
- sir, goveđa salata, kiseli krastavci
- sir, peperoni, origano majonez
- ruska salata
- urnebes salata
- sir, tuna, jaje, kapre, salata
- kapričoza

- napolitana
- kajmak, pršuta
- feta, masline, paradajz
- sir, kobasica jaje
- losos, sir, salata
- riblja pašteta, luk, salata
- plodovi mora
- tuna, kiseli krastavci, jaje, paradajz
- paradajz, krastavac, paprika, tuna
- tuna, kupus
- mleveno meso, sir, kečap
- bolonjeze



- kečap, grilovana piletina
- mućkalica
- pileća džigerica, sir, kiseli krastavci
- biftek, zelena salata, kapre
- bareni krompir, majonez, krastavac
- bareni krompir, majonez, paradajz
- pelat, šampinjoni, kukuruz
- pelat, šampinjoni, grašak
- ajvar, sir
- pelat, patlidžan, sir
- tikvice, pelat, sveži kupus
- ajvar, pasulj, luk
- pelat, kikiriki, pirinač, zelena salata
- paprika, luk, paradajz
- gorgonzola, orasi
- pavlaka, tikvice, šunka

Slatke palačinke (nadevi):

- Eurokrem
- Eurokrem, kikiriki
- Eurokrem, orasi
- Eurokrem, keks
- Šlag, banane
- Šlag, narandže
- Šlag, ananas
- Šlag, jagode
- Šlag, maline
- Šlag, limun
- Čokolada, šećer
- Čokolada, šeri bombone
- Čokolada, flips
- Čokolada, suvi pirinač
- Čokolada, badem
- Čokolada, bela čokolada
- Čokolada, piškote
- Čokolada, neskafa
- Džem od kajsija
- Džem od malina
- Džem od jagoda
- Džem od višanja

- Džem od ribizla
- Džem od kupina
- Džem od pomorandže
- Bele trešnje
- Kivi
- Dunja
- Krem, pistači
- Krem, pinjola
- Krem, lešnici
- Krem, orasi, suvo grožđe
- Pinjole i med
- Pinjole i dunja
- Badem i karamel
- Karamel i orasi



Palačinke za početnike

- Sastojci
(za 15-20 palačinki)

3 jajeta

250 g brašna

2,5 dl mleka

ulje za prženje i/ili maslac



Priprema

Umutite jaja žicom, sa malo soli, u činiji. Mleku dodajte istu količinu vode. U drugoj činiji sa brašnom sipajte pomalo najpre dva decilitra razvodnjenog mleka. U glatku smesu dodajte preostalo brašno. Sipajte u jaja da dobijete glatko tečno testo. Po želji dodajte soli za slane ili šećera za slatke palačinke. U tiganju zagrejte maslac ili ulje ili pomešano. U tankom mlazu sipajte testo da pokrije dno u tankom sloju. Kad se palačinka sa donje strane isprži, a površina postane suva (za otprilike dva minuta), okrenite je i do kraja ispržite.

Palačinke “Vreli Poljupci”

- **Sastojci:**
- Za preliv :
- 100 g višanja (moze i zamrznutih),
- 2 kašike kristal šećera,
- 1 kašika gustina
- **Za masu :**
- 100 g brašna,
- 1 kašika šećera,
- prstohvat soli,
- 1 jaje,
- 250 ml mleka,
- 2-3 kašike ulja ,
- ulje za prženje palačinki.



- **Priprema**
- Višnje ako su smrznute, staviti u šerpicu, a ako su sveže, preliti ih malo vodom, možda oko 75 ml vode, i pustiti ih da provre, u vrele višnje sipati gustin, prethodno razmućen sa malo hladne vode. Kuvati, mešajući, dok se ne dobije želatinasta smesa. Palačinke filovati po želji (čokoladom, orasima, džemom, eurokremom) sklopiti u obliku pisma i preliti vrelin sosom od višanja.
Palačinke: Prva tri sastojka pomešajte i stavite u dublju činiju, napraviti malo udubljenje i tu sipati ostala tri sastojka, samo prethodno, umutiti jaje sa žicom ili viljuškom, dobro sve sjedinite i ostavite da odstoji sat vremena u frižideru (to je da bi nestali mehurići iz smese, da bi vam palačinke bile glatke)
- **Posluživanje**
- Ukrasiti ih kuglom sladoleda od vanile ili šlagom. Od ove smese izade oko 12 palačinki, u zavisnosti od veličine vašeg tiganja.

Čokoladne palačinke

- *Sastojci*
- testo za palačinke
- 2 jaja
- So
- Malo šećera
- Vode po potrebi
- Brašna po potrebi
- oko 1/2 dl ulja
- Namaz za palačinke:
- 4 jaja
- 150g čokolade
- 80g šećera
- 1 vanilin šećer
- 50g mlevenih pečenih lešnika
- 50g mlevene plazme



- **Priprema**
- Zamesiti testo za palačinke. Palačinke peći u teflonskom tiganju ili ako imate aparat za palačinke. Gotove palačinke filovati kremom.
- Namaz za palačinke:
- Belanca odvojiti od žumanaca, ulupati ih u čvrst sneg, dodati šećer i vanilin šećer, zatim jedno po jedno žumance i čokoladu otopljenu na pari. Palačinke filovati kremom, posuti lešnicima i sa malo plazme, uviti ih šire, preseći na pola i slagati u maslacem podmazanu činiju (mogu i da se ne presecaju na pola a trebalo bi ih slagati kao crepove ali onda palačinke trebaju da budu deblje), prvi red palačinka preliti sa malo krema pa onda redjati drugi, palačinke preliti preostalim nadevom. Peći na 200C oko 15-20 min (namaz treba da ostane kremast). Zapečene palačinke posuti plazmom i lešnicima.

Palačinke sa lešnicima

Za 4 osobe;

4 jaja,

200ml mleka,

125gr brašna,

soli na vrh noža,

720gr trešanja,

2 kašike šećera,

2 kašike mlevenih lešnika,

2 kašike rastopljenog putera,

kašičica šećera u prahu.

Priprema:

Napraviti testo od žumanaca, mleka, brašna i soli. Pokriti i ostaviti 15 minuta da naraste. Skuvati trešnje sa sokom, šećerom, napraviti glatku smesu od 2 kašičice gustina i vode, dodati voće i sve kuvati 5 minuta. Zagrejati rernu na 100 stepeni. Ulupati belanca i dodati mlevene lešnike u testo. Rastopljeni puter zagrejati u tiganju i ispeći 12 palačinki. Staviti palačinke u vatrostalnu činiju i držati ih u toploj rerni. Posuti palačinke šećerom u prahu i posuti mlevene lešnike.

Palačinke sa šampinjonima

- Sastojci
(za 4 osobe)

6 tankih palačinki

Za nadev

500 g šampinjona

limunov sok

200 g luka

3 kašike maslinovog ulja

čen belog luka

1-2 kašike mešanog začinskog bilja

200 g sirnog namaza sa začinskim biljem

5 kašika slatke pavlake

pola struka vlašca ili peršuna

so

biber

jaje



Priprema:

Očistite šampinjone i, kako ih sečete, odmah ih poprskajte limunovim sokom da ne potamne.

Oljušteni luk iseckajte i ispržite. Dodajte pečurke, posolite, pobiberite, pa promešajte usitnjeni beli luk, začinsko bilje, so i biber. Rasporedite na palačinke, preklopite ih i poslažite na namašćen pleh.

Mikserom izmešajte sirni namaz i žumance (po potrebi dodajte malo mleka) i time namažite palačinke. Pecite ih 10-15 minuta u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni. Ukrasite pečurkama i pavlakom i pospite iseckanim vlašcem ili peršunom.

Slane palačinke sa mesom

- Sastojci:

500 grama brašna
5 ili više jaja (po želji)
1 kašičica soli
1 prašak za pecivo

Za nadev:

400 g mlevenog mesa
1 glavica crnog luka
čaša soka od paradajza
začin
biber
malo origana
50 g rendanog kačkavalja
1 kisela pavlaka
1 jaje
1 šoljica mleka

Priprema :

U dubljoj posudi mikserom umutiti jaja sa kašičicom soli, a zatim umućenoj masi dodati prašak za pecivo, brašno i mleko (mleko dolivati po potrebi), pa mutiti dok se ne dobije malo gušća smesa nego za slatke palačinke. Ispeći 10-12 slanih palačinki

Mleveno meso upržiti sa sitno iseckanom glavicom crnog luka. Dodati malo soka od paradajza, začini, biber i malo origana. Kada se nadev zgusne dodati rendanog kačkavalja i sa tako spremljenim nadevom filovati svaku palačinku. Redati ih u vatrostalnu posudu. Umutiti jednu kiselu pavlaku sa jajetom i šoljicom mleka.

Preliti palačinke, posuti rendanim kačkavaljem i staviti u rernu da se kratko zapeče 10 min na temperaturi od 220°C.

Zavežljajčići

- Sastojci:
(za 4 osobe)

8-12 palačinki (zavisi od veličine)

Za nadev

250 g graška

100 g mladog luka

150 g šargarepe

50 g parmezana

malo peršuna

100 g maslaca

ulje

so

biber



- **Priprema:**

Za nadev isecite mladi luk i ispržite ga na 50 g maslaca. Dodajte oljuštene šargarepe, iseckane na štapiće, i pržite da omekšaju. Grašak skuvajte posebno u slanoj vodi. Dok se povrće ohladi, ispržite palačinke. Ohlađeno povrće izmešati mikserom u kašu, posolite i pobiberite. Dodajte parmezan i iseckani peršun. Rasporedite na palačinke. Poslažite na pleh namazan maslacem, nakapajte maslac i pecite desetak minuta u rerni zagrejanj na 150 stepeni.

Zapečene palačinke s rumom

- **Sastojci:**

250 grama brašna

2 jaja

2 žumanca

3 dl mleka

100 grama putera

0,5 dl ulja

0,15 grama ruma

malo soli

Nadev

1,5 dl slatke pavlake

70 grama šećera

1,5 dl mleka



Način pripreme:

Zamesiti testo za palačinke od gore navedenih sastojaka. Palačinke ispeći na puteru. Dublji sud podmazati puterom, pa naslagati palačinke.

Izmešati pavlaku i šećer, dodati mleko, pa ovom masom preliti palačinke. Prelivene palačinke zapeći u rerni i poslužiti tople.

Zapečene palačinke s orasima

- **Sastojci:**

1/2 kg brašna

3 jajeta

250 grama mlevenih oraha

šećer

mleko

500 ml mleka (za preliv)

100 grama šećera (za preliv)

Način pripreme:

Zamesiti testo od brašna, jaja i vode, pa ispeći palačinke. Pomešati mlevene orahe sa šećerom i malo mleka, pa premazivati ohlađene palačinke. Redati ih u namašćen pleh, pa preliti mlekom i šećerom. Peći na 200 stepeni dok ne porumene. Služiti vruće.

Palačinke s keksom

- **Sastojci:**

4 jaja

1 kašičica ulja

1 kašičica soli

24 kašike brašna

mleko

mleveni keks



Način pripreme:

Umutiti 4 žumanca, staviti jednu kašičicu soli i ulja, umutiti i dodati jednu po jednu kašičicu brašna (ukupno 24 kašičice), kao i mleko, pa umutiti. Ispeći palačinke, pa staviti mleveni keks unutra i spolja.

Klizave palačinke

- **Sastojci:**

4 žumanceta

4 kašike šećera

malo strugane kore limuna

1/2 litra mleka

čvrst sneg od 4 belanceta

4 kašike brašna

mleveni orasi, šećer, vanila



Način pripreme:

Umutiti 4 žumanceta, 4 kašike šećera i malo strugane kore limuna. Dodati 1/2 litra mleka, čvrst sneg od 4 belanceta i na kraju 4 kašike brašna. Sve lagano ujednačiti. Peći palačinke na uobičajen način ili samo sa jedne strane, pa ih slagati jednu na drugu posipajući svaku palačinku mlevenim orasima, šećerom i vanilom. Tako ćete dobiti nešto nalik torti.

Palačinke s kremom od vanile

- Sastojci

250 grama brašna

2 jaja

6 žumanaca

vanilin šećer

75 dl mleka

120 grama šećera

vanila

so



Način pripreme:

Umutiti 2 cela jaja i 2 žumanca, dodati brašno, vanilin šećer i sve dobro izmešati. Staviti vrlo malo soli i postepeno ulivati 2,5 dl mleka, neprekidno mešajući dok se ne dobije ujednačeno i glatko testo. Od dobijenog testa ispeći palačinke. Dobro umutiti 4 žumanca i 120 grama šećera, pa polako doliti provrelo mleko i vanilu. Krem lupati žicom i kuvati na pari. Palačinke nadevene po želji i poslagane u činiju preliterati dobijenim kremom.

Palačinke s bananama

- Sastojci:
palačinke
banane
čokolada za mešenje
krem po želji



Način pripreme:

Gotove palačinke namazati kremom i saviti u trougao. Poređati ih na tanjir u krug, jednu do druge. I bananu iseći na kolutove, pa ređati preko. Istopiti čokoladu za mešenje i kašikom sipati preko banana, ali tako da dekoracija izgleda neobavezno. Palačinke su gotove za pet minuta, a vrlo su ukusne.

Pohovane palačinke s piletinom

- Sastojci

Testo za palačinke

1/2 litra mleka

1/2 litra vode

2 jajeta

malo soli

brašno

Fil

1/2 pileta (oko 1 kg mesa)

2 glavice crnog luka

ulje

so po ukusu

biber

2 kašičice senfa

1 veza peršunovog lišća

3-4 rendana kisela krastavčića



Način pripreme:

Od 1/2 litra mleka, 1/2 litra vode, 2 jajeta, malo soli i brašna umesiti testo za palačinke i ispeći ih. Palačinke peći tako da budu tanke i ostaviti ih da se ohlade. Od navedenih sastojaka trebalo bi da se dobije oko 40 palačinki.

Obariti 1/2 pileta (oko 1 kg mesa). Kada se piletina ohladi, odvojiti meso od kostiju i samleti na mašini za meso. Oljuštiti 2 glavice crnog luka, sitno iseckati i propržiti na ulju. Kad se luk proprži, dodati samleveno pileće meso i još desetak minuta dinstati. U izdinstanu masu dodati so po ukusu, malo bibera, dve kašičice senfa i sitno iseckanu vezu peršunovog lišća. Na kraju dodati 3-4 rendana kisela krastavčića srednje veličine.

Na sredinu palačinke staviti kašiku fila i rastanjiti u obliku kocke veličine 4 puta 4 santimetra. Preklopiti levu i desnu stranu palačinke ka sredini, a potom odozgo i odozdo tako da se dobije kocka. Palačinke u obliku kocke slagati na tacnu tako da preklop bude okrenut nadole. Palačinke staviti u frižider i ostaviti ih da odstoje makar jedan sat, a onda ih pohovati. Pohovanje vršiti na klasičan način: palačinke uvaljati najpre u brašno, a potom u razmućeno jaje.

Palačinke možete pripremiti i ranije i složene na tacni staviti u zamrzivač. Kada vam zatrebaju za posluženje, izvadite ih iz zamrzivača jedan sat ranije i pred služenje ih samo ispohujte.

Palačinka od tikvica sa sirom i pečurkama

- Sastojci (za jednu porciju):
 - 250 grama zelenih tikvica
 - 1 jaje
 - 2 kašike brašna
 - 2 kašike griza
 - vegeta
 - 120 grama feta sira
 - 150 grama pečuraka
 - 1 paradajz



Način pripreme:

Izrendajte tikvice, ali na krupnije komadiće, dodajte jaje, brašno, griz i vegetu. Od toga napravite smesu koju ćete razliti po tiganju i dobiti jednu malo deblju palačinku. Pecite na malo ulja, po mogućstvu na teflonskom tiganju, oko 15 minuta (dok lepo ne porumeni sa obe strane).

Za to vreme u drugom tiganju, takođe na malo ulja, propržite pečurke kojima ste dodali vegetu. Kad sve bude gotovo, palačinku stavite na tanjir, preko nje stavite feta sir isečen na tanke listove, a zatim pospite proprženim pečurkama. Okolo ukrasite iseckanim paradajzom. Po želji možete posuti i ljutom paprikom.

Vreme pripreme: 30 minuta

Specijalne palačinke pohovane na “Pariski” način

- **Sastojci:**

10-12 palačinki

Za nadev:

100 g praške šunke (može i kuvane šunke)

100 g trapista

50 g slanine ili neke pikantne kobasice

1 mala glavica crnog luka

300 g paradajza

1 kisela pavlaka

nekoliko listova salate

bosiljak

biber

jaja i brašno za pohovanje

Način pripreme:

Oljuštiti paradajz i odstraniti koščice. Na ulju prodinstati sitno seckan luk, dodati očišćen i iseckan paradajz i bosiljak. Dinstati dok se ne dobije kompaktna masa, a zatim skinuti sa vatre.

Sitno iseckati šunku ili samleti u mašini za mlevenje mesa i narendati sir. Ako koristite slaninu, iseckajte je i ispržite, a zatim pomešajte sa šunkom i sirom. Palačinke mazati sosom od paradajza (utrošiti otprilike jednu polovinu sosa na ovo), zatim filovati smesom šunke, sira i slanine (kobasice), zamotati, i saviti krajeve na unutra, da se ne bi raspale prilikom pohovanja.

Ovlažiti nakvašenom krpom, pa pohovati najpre brašnom, zatim jajima, pa opet brašnom. Pržiti kratko u dubokom ulju. Služiti u grupama po dve-tri, tako što ćete ih poređati jednu do druge, namazati odozgo ostatkom sosa, preko čega ide list zelene salate a zatim kašika pavlake .

Palačinke sa slaninom i prazilukom

- Sastojci:

(za 4 osobe)

8 palačinki napravite po standardnom receptu, ali upotrebite 80 g integralnog brašna i 40 g belog brašna

Za nadev

500 g praziluka

100 g dimljene slanine u jednom komadu

100 g dimljenog sira

ulje

susam

so

biber

Priprema:

Upotrebite samo beli i svetlozeleni deo praziluka. Naseckajte. Pržite na ulju sa slaninom iseckanom na kockice. Pržite desetak minuta na umerenoj temperaturi. Posolite, pobiberite i često mešajte. Ispržite palačinke i namažite nadev od praziluka. Narendajte dimljeni sir pa 2/3 pospite po nadevu. Palačinke dva puta presložite i poslažite u namašćenu vatrostalnu činiju. Premažite uljem, pospite preostalim sirom i susamom. Pecite palačinke petnaestak minuta u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni.

Orientalne palačinke

- Sastojci:

Za testo:

125 g griza

125 g brašna

3 jajeta

5 dl mleka

so

ulje

Za nadev:

130 g jagoda

3 žumanceta

2,5 dl mleka

60 g šećera

10 g brašna

malo ružine vodice



Priprema:

Za testo mikserom pomešajte sve sastojke, neka odleži dva sata na sobnoj temperaturi. Zatim na maslacu ispržite tanke palačinke. Za nadev zagrejte mleko. Mešajte žumanca sa šećerom, u tu smesu dodajte brašno, pa u tankom mlazu dolivajte pomalo vruće mleko. Dalje mešajte na pari da se krem zgusne. Dok se hladi, povremeno promešajte. Operite, i isecite jagode i poprskajte ružinom vodicom. Pre služenja, na palačinke rasporedite krem i dodajte voće po želji. Preklopite ih.

Američke palačinke

- **Sastojci:**

140 g brašna

250 ml mleka

1 jaje

2 kašika šećera

2 kašičice praška za pecivo

1/2 kašičice soli

3 kašike rastopljenog putera.



Priprema:

Gore navedene sastojke lagano izmiješati pomoću žice da se masa izjednači.

Pripremljenu masu sipati (oko 1/4 šolje) na roštilj sa ravnom pločom koji je zagrijan na 360°F. Ako nemate roštilj može i tiganj.

Kada se počnu pojavljivati balončići na površini svake palačinke, pažljivo špatulom okrenuti palačinku

da se zapeče sa druge strane. Pečenje sa druge strane traje kraće. Pečene palačinke premjestiti na tanjir za služenje i prelići sa javorovim sirupom (maple syrup). Po želji možete dodati borovnice, maline ili kriške banane.

Flambirane palačinke Suzette

- Palačinke Suzette su tipičan desert Francuske kuhinje. Nastale su slučajno, krajem 19. veka, kada je kuvar jednog restorana u Monte Carlu gotovo spalio kuhinju pripremajući palačinke sa konjakom.
- Desert natopljen konjakom je zahvatila vatra - i nastale su famozne flambirane palačinke a'la Suzette.
- Veruje se da je palačinke Suzette smislio (ili napravio greškom) kuvar Henri Charpentier, u kuhinji Café de Paris u Monte carlu, 1894. godine.

- **Sastojci:**
- Smesa za palačinke prema osnovnom receptu
- 12 kašika šećera
- 2 narandže (sok i narendana kora)
- 400 g maslaca
- Liker od narandže: Cointreau ili Grand Marnier (oko 7 kašika)
- Konjak (5 kašika)
- **Priprema:**
- Napravite palačinke prema osnovnom receptu - ili umutite smesu za palačinke od 4 jaja, 3 dcl mleka, šoljice brašna i malo soli. Prema potrebi dodajte brašna ili mleka da dobijete ujednačenu, glatku smesu za palačinke.
- U osnovnu smesu za palačinke dodajte još i 1 veliku kašiku šećera, i 1 kašiku likera od narandže, konjaka ili ruma (po želji)
- Ispecite palačinke i sačuvajte ih na toplom za kasnije.

- **Priprema Suzette preлива:**
- Na laganoj vatri, u tavici, rastopite maslac, pa dodajte 10 kašika šećera, i sok i koru narandže.
- Preliv lagano zagrevajte i mešajte sve dok se šećer potpuno ne rastopi - a potom zagrejte dok se ne zapeni.
- Održavajte preliv na sasvim laganoj vatri, ili na toploj ploči šporeta. U topao (ne vruć!) preliv dodajte dve kašike likera od narandže.
- Jednu po jednu palačinku umočite u vruć preliv:
 - Prvo palačinku preklopite na pola, a onda potopite u preliv, pa pomoću dve hvataljke ili viljuške presavijte još jednom da dobijete trougao.
 - Palačinku malo ocedite od preliva i odmah slažite na duguljasti tanjir ili poslužavnik.
 - Svaku palačinku još malo pošećerite krupnim šećerom (dok ne potrošite preostali šećer).

- **Flambiranje:**
- Pomešajte i lagano zagrejte liker od narandže i konjak.
- Palačinke treba poslužiti dok su još vruće, a ako su odstojale pre posluživanja, celi poslužavnik zagrejte na kratko u mikrotalasnoj peći.
- Celi poslužavnik možete ukrasiti i kriškama, kolutima ili komadima narandže, ili napravite spirale od narandžine kore.
- Na stolu (pred gostima) prelijte liker preko palačinki.
- Dugačkom šibicom (i jako oprezno) zapalite palačinke.
- Kada vatra utihne, palačinke zalijte preostalim prelivom (ako vam je još preostalo) pošećerite ih šećerom u prahu i poslužite na tanjire.
- Osim narandže, za ukrašavanje možete koristiti i drugo voće. Na primer, **maline** se odlično slažu s aromom likera od narandži. A uz vruće, flambirane palačinke možete poslužiti i **kuglu sladoleda** - kao značajni kontrast vatre i leda.



Palačinke u Ginisovoj knjizi rekorda

- **Najviše palačinki koje je ispekao pojedinac u sat vremena:** Bob Blumer (Kanada), voditelj i jedan od autora pustolovne TV serije “Glutton for punishment”, ispekao je rekordnih 559 palačinki u sat vremena na Rope Squareu u Calgary-u u Kanadskom okrugu Alberta, 2008. godine.
- **Rekord za najveći broj preokrenutih palačinki u sat vremena** iznosi 405, a to je ostvario Bram Zwlers u Holanskom gradu Almereu, 2008. godine.
- **Najviši toranj od palačinki:** Krunoslav Budiselić (Hrvatska), napravio je toranj od 627 palačinki, svaka širine 23-25cm – u Grand hotel Toplicama u Sloveniji, 2008. godine. Toranj je gradio 22 sata a dosegnuo je visinu od 74cm.



Literatura

- Internet sajtovi:
 - en.wikipedia.org
 - www.sanjalica.com
 - www.gastronomija.info
 - www.pancakeology.com
- Encyclopedia of American Food and Drink, John F. Mariani [Lebhar-Friedman:New York] 1999
- Časopis “Gurman”, Palačinke slane i slatke, broj 12.
- Guinness World Records Book, 2010.

HVALA NA PAŽNJI

