

# Rezanci u veselim bojama

Rubrika: Uradi sam

Istraživanje bojila

Članak pripremila:

Elvira Lučić, dipl.ing. prehrambene tehnologije, prof. savjetnik



Rezanci s bojom iz cikle (1), bojom iz crvene mljevene paprike (2), obični rezanci uz dodatak jaja (3) foto: privatni album

Ako do sada niste sami pokušali napraviti vlastitu tjesteninu, onda je pravo vrijeme za to.

Za tjesteninu su nam potrebna 3 sastojka, a to su brašno, voda i malo soli.

Umjesto vode možemo koristiti domaća jaja. Na 100 g brašna dolazi jedno jaje. Kako biste se lakše snalazili jedno jaje teži 50 -70 g, odnosno veličina jajeta, S (mala) - mase manje od 53 g; M (srednje velika) 53-63 g; L (velika jaja) 63-73 g.

Boja je snažno organoleptičko svojstvo voćnih i povrtnih plodova. Hrana u boji privlači, a u mozgu se događaju divne kemijske reakcije i počinje lučenje slina. Želja je tu.

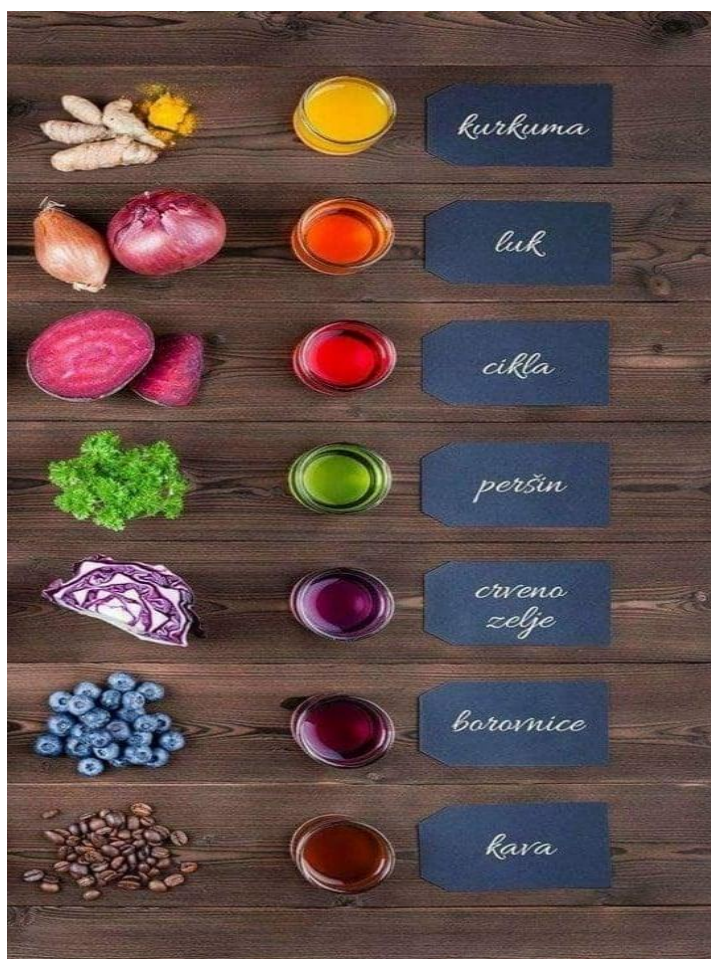
Žute i narančaste boje potječu od karotenoida. Crvene, plave i ljubičaste boje potječu od flavonoidnih spojeva, a zelena boja od klorofila.

Prirodna su bojila kvalitetnija, mogu obogatiti namirnice mineralima, antioksidansima i promiču zdrav način života. Većina prirodnih pigmenata koji se trenutno koriste su vrlo osjetljivi na pH i temperaturne promjene, skloni su raspadanju na svjetlosti i toplini pa se rjeđe koriste industrijski, a češće u vlastitoj kuhinji.



Tijesto s dodatkom bojila iz cikla i slatke paprike, foto: privatni album

Od prirodnih bojila koristimo ono što imamo u kuhinji, a to je cikla, crvena mljevena slatka paprika, špinat, mrkva, bobice aronije ili brusnice, kurkuma, crveni kupus i sl.



Boja je izuzetno jako senzorno svojstvo mnogih namirnica i zato ih treba što više koristiti. U koliko djeca ne žele jesti određena povrća, što nije rijetkost, a vole jesti tjesteninu, moguće rješenje je zajednička izrada tjestenine u boji. Na taj će se način spojiti ugodno s korisnim, zajedno provedeno vrijeme s djetetom, a u to upakiramo veseli ručak povrća i tjestenine.

Priprema povrća koje koristimo kao bojilo.

Ciklu oprati, isjeckati i blenderom potpuno usitniti. Masu prokuhati u malo vode, oko 1 dcl. Masa od cikle može se koristiti ukuhana i ohlađena kao pire te dodati u smjesu. Budući da cikla ima malo težak okus zemlje, preporuka je koristiti samo boju. Boju dobijemo tako da prokuhanu masu od cikle procijedimo kroz gusto cijedilo ili kroz filter papir (onaj za čaj ili kavu). Ohladimo. Umjesto jednog jajeta dodajemo istu količinu bojila (50-60 g). Bojilo pomiješamo s ostatkom jaja dok ne dobijemo lijepu boju te dodamo u brašno. Kada smo dobili lijepi glatki zamijes, umotamo ga u plastičnu foliju i ostavimo pola sata u hladnjaku.

Nakon toga tijesto tanko valjati ručno ili na stroju te oblikovati rezance. Kuhati u ključaloj posoljenoj vodi. Ostatak bojila staviti u posudicu za led, zalediti i koristiti sljedeći put. Jedna kockica zaleđenog bojila je dovoljna za pola kilograma brašna. Bojilo može biti različitog intenziteta boje ovisno o tome koliko dugo ste ga ukuhavali odnosno koliko je koncentrirana boja. Bojilo treba dodavati pomalo do željene boje tijesta.



Rezanci s dodatkom bojila iz cikle, foto: privatni album

Špinat oprati, prokuhati u malo vode, procijediti, sitno isjeckati i koristiti kao dodatak tijestu, ali ga prethodno ohladiti i pomiješati s jajima dok se ne dobije lijepa zelena boja (sastojci za lakše snalaženje 400 g brašna, 100 g špinata, 4 jaja). Druga opcija - špinat skuhati u malo vode, vrućeg usitniti u blenderu zatim procijediti kroz filter papir. Ohladiti. Koristiti 50-60 g bojila (zamjena za jedno jaje). Bojilo pomiješamo s ostatkom jaja dok ne dobijemo lijepu boju te ga dodamo u brašno. Kad smo dobili lijepi glatki zamijes, umotamo ga u plastičnu foliju i ostavimo pola sata u hladnjaku. Nakon toga tijesto tanko valjati ručno ili na stroju te oblikovati rezance. Kuhati u ključaloj posoljenoj vodi. Ostatak bojila staviti u posudicu za led, zalediti i koristiti sljedeći put. Jedna kockica zaleđenog bojila je dovoljna za pola kilograma brašna. Bojilo može biti različitog intenziteta boje ovisno o tome koliko dugo ste ga ukuhavali odnosno koliko je koncentrirana boja. Bojilo treba dodavati pomalo do željene boje tijesta. Kuhanjem će boja postati malo svjetlija.





Slatka mljevena crvena paprika. Jednu do dvije žlice paprike prokuhati u malo vode i ostaviti da odstoji da pusti boju. Nakon toga filtrirati kroz filter papir. Ohladiti u hladnjaku i na već gore naveden način dodati u tjesteninu. Tjesteninu umotati u foliju i odmoriti pola sata u hladnjaku nakon toga po već opisanom postupku napraviti rezance.

Mrkvu oprati, oguliti i nasjeckati, u blenderu usitniti. Prokuhati u vodi dok ne omekša i ne pusti boju. Od kuhane mrkvi moguće napraviti pire, ohladiti i dodati brašno i jajima. Druga opcija - mrkvu blendati, skuhati u malo vode, ostaviti da pusti boju, zatim profiltrirati, ohladiti, pomiješati s jajima te dodati u brašno. Po gore navedenom postupku pripremiti rezance.



Rezanci s dodatkom slatke paprike, foto: privatni album



foto: privatni album

Pripremila: Elvira Lučić, dipl. ing. prehrambene tehnologije, profesor savjetnik

Obrtničko – industrijska škola Županja, siječanj, 2022.