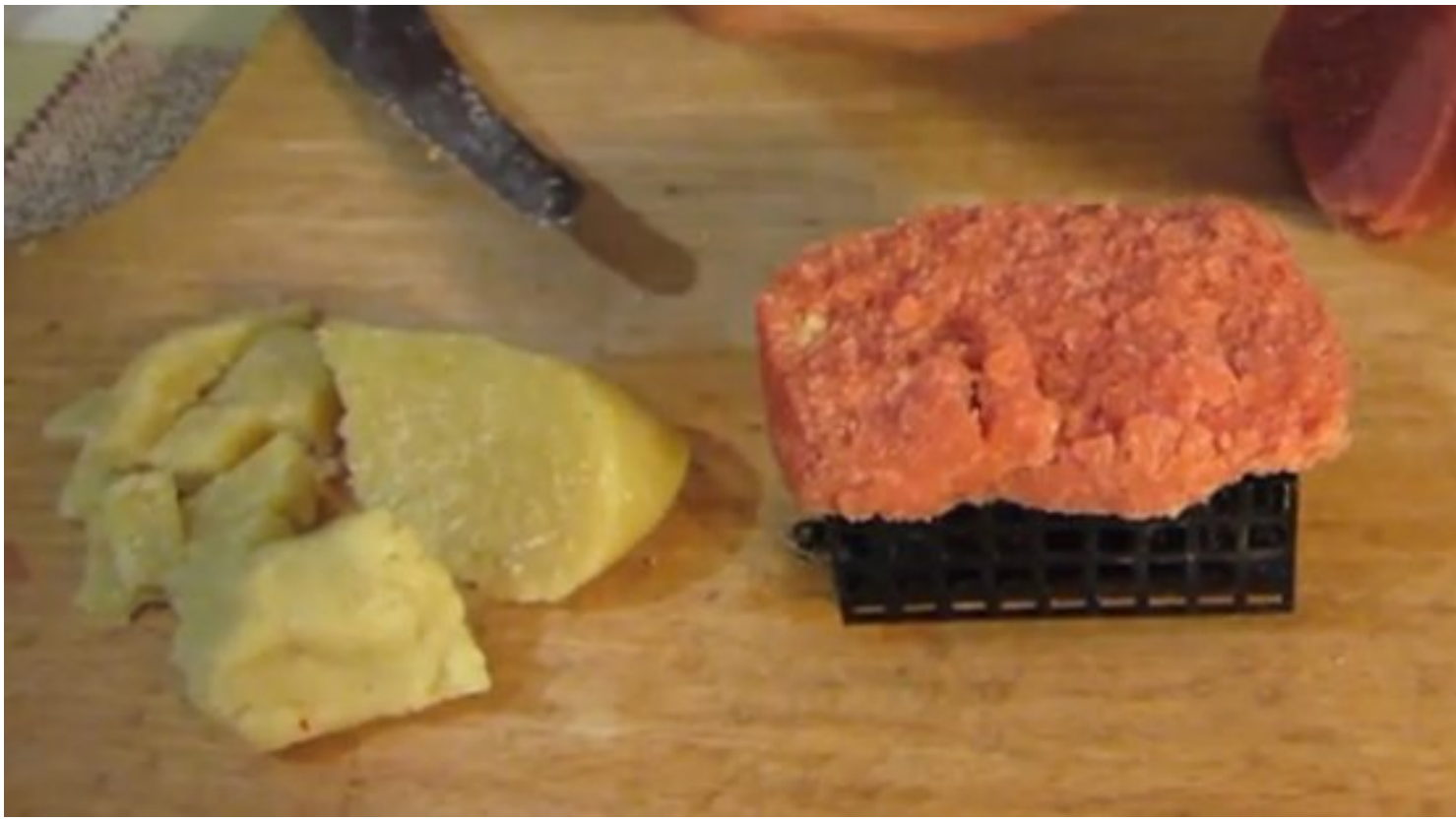
Parašė siaipzvejys
Penktadienis, 05 Liepa 2013 17:49

Filmukas apie kukurūzų košės Mamaliga gamybą. Dvi skirtingos košės. Pirmoji bus gaminama iš kukurūzų miltų, aukščiausios rūšies kvietinių miltų, pagardintu saulėgrąžų aliejumi, cukrumi ir nedaug druskos. Antroji košė bus gaminama iš kukurūzų miltų, aukščiausios rūšies kvietinių miltų ir aviečių džemo.



Pradedam gaminti. Imame du trečdalius stiklinės kukurūzų miltų ir vieną trečiąją stiklinės kvietinių miltų. Išmaišome. Reikia labai atsakingai išmaišyti, kad nesudarytų vėliau kukurūzų miltų gumuliukų. Vienos stiklinės miltų mišinio užtenka vienam žvejui žvejoti visai dienai. Į išmaišytą sausų miltų mišinį įpilame nerafinuoto saulėgrąžų aliejaus vieną arbatinį šaukštelį. Pusė šaukšto cukraus ir nedaug druskos. Druska sustiprina skonį. Toliau truputi vandens. Išmaišome. Turi gautis konsistencija kaip riebios grietinės. Jei per daug sudrėkinsite, jūsų masalas gausis per skystas. Pradžioje, kad pataikyti vandens kiekį, teks bandyti, vėliau praktikuojant rasite optimaliausią vandens kiekį mišiniui.

http://www.youtube.com/watch?v=NruVJQJnXIo

Pasiruošiam antro varianto košės mišinį. . Imame du trečdalius stiklinės kukurūzų miltų ir vieną trečiąją stiklinės kvietinių miltų. Išmaišome. Reikia labai atsakingai išmaišyti, kad nesudarytų vėliau kukurūzų miltų gumuliukų. Džemai būna skirtingi. Vieni skystesni, kiti klampesni. Į mišinį dėkite tiek džemo ir vandens, kad išmaišius, jums gautus konsistencija kaip riebios grietinės.

Sudedame į plastikinį maišelį mišinį. Užveržkite maišelį, išleisdami orą. Palikite erdvės, kad verdant nesprogtu. Įdėkite į dar vieną maišelį, atsargai.

Į šaltą vandenį sudedame maišelius su mišiniu. Verdam verdančiame vandenyje 20 minučių ir paliekame tame pačiame vandenyje iki kol atauš. Turi gautis kieti košės gabalai. Panašiai kaip muilas tvirtumo.

Supjaustome žvejyboje Mamaliga į norimus gabaliukus. Ir kabiname ant kabliuko. Norint gaudyti su plūdine sistemėle, galima mišinį sudrėkinti su telkinio vandeniu ir išminkyti iki norimo minkštumo. Tada kabinti ant kabliuko.

Šia koše galima ir žuvis jaukinti. Galima trupinti į jauką. Arba pasidarius palei šeryklėlės dydį gabaliukus pritvirtinti su gumele. Nedėkite į pačią šėryklėlę, nes vanduo sunkiai šią košę išplaus. Ir neturėsite efekto.