**Dzień naleśnika – czy znasz przepis na ten idealny?**

***2 lutego we Francji, Belgii i Szwajcarii to nie tylko Święto Ofiarowania Pańskiego, ale też dzień naleśnika. Jak każe wieloletnia tradycja, w każdym domu smażone są cienkie i chrupiące placki, które nie tylko pysznie smakują, ale też mają przynieść szczęście. A jak wiadomo, Francuzi są mistrzami w przyrządzaniu tego dania! Jaki jest ich sekret?***

40 dni po Bożym Narodzeniu przypada *La Chandeleur.* Choć nazwa tego święta pochodzi od zapalanych w tym dniu świec, większości Francuzów kojarzy się ono przede wszystkim z naleśnikami. Zgodnie z tradycją, przed wyruszeniem na procesję trzeba bowiem usmażyć naleśniki. I to nie byle jak. Jeśli chcemy zapewnić sobie powodzenie, należy to zrobić trzymając w jednej ręce patelnię, a w drugiej monetę. Oczywiście, naleśnik trzeba przewrócić w powietrzu. Historia tego zwyczaju łączy się z papieżem Gelezjuszem I, który schrystianizował celtycką tradycję i nie tylko wprowadził do Kościoła procesje z płonącymi świecami, ale też kazał z tej okazji rozdawać żywności biednym.

**Francuskie *crêpes***

Choć za twórców współczesnych naleśników uważają się Włosi, sztukę ich przyrządzania do perfekcji opanowali Francuzi. Nie bez przyczyny cienkie i chrupiące naleśniki, jakie znamy także z polskich domów, nazywamy właśnie francuskimi – w opozycji do naleśników amerykańskich, czyli puszystych *pancakes.* Za centrum naleśnikowego świata uważa się Bretanię, to tam powstawały pierwsze *creperies –* specjalizujące się w tych daniach naleśnikarnie. Dziś odmian naleśników jest wiele. Z dzieciństwem wielu z nas kojarzą się te na słodko np. z białym serem lub dżemem. Jednym z najsłynniejszych deserów naleśnikowych są *crepes* *Suzette* – niezwykle cienkie, podawane z aromatycznym pomarańczowym sosem. Mogą być zalane likierem pomarańczowym i podpalone.

Jednak naleśnikowe placki nie muszą być serwowane na słodko. Dużym powodzeniem cieszą się także ich wersje wytrawne. Wówczas można je przyrządzić np. z mąki gryczanej. Jako farsz doskonale sprawdzi się ricotta ze szpinakiem lub z wędzonym łososiem i awokado, a nawet z jajko sadzone.

**Gdzie tkwi sekret?**

Do przygotowania pysznych naleśników wystarczy zaledwie kilka składników – jaja, mąka, mleko lub woda oraz olej lub masło. Ich wykonanie wydaje się być banalnie proste – wmieszać wszystkie składniki, wylewać partiami na patelnię i smażyć cienkie placki. Dlaczego więc naleśnik naleśnikowi nie równy?

– Najważniejsze są proporcje, które zapewnią nam odpowiednią konsystencję ciasta – podkreśla Tomasz Jokiel, ekspert z firmy Fermy Drobiu Jokiel. – Jeśli dodamy zbyt dużo jajek w stosunku do mąki, naleśniki mogą wyjść za bardzo zbite i „gumowate”. Twardsze będą również te rozrobione przy użyciu samego mleka. Warto więc wymieszać mleko pół na pół z wodą, najlepiej gazowaną, dzięki czemu dodatkowo napowietrzymy ciasto.

Jakie są zatem najlepsze proporcje ciasta na naleśniki? Doświadczone gospodynie domowe przygotowują je „na oko”, w zależności od potrzeb rozrzedzają mlekiem lub zagęszczają mąką. Jeśli jednak nie mamy aż takiej wprawy, możemy skorzystać z następującego przepisu: 2 jaja, 150 ml mleka, 150 ml wody, 125 g mąki, szczypta soli i 40 g rozpuszczonego masła.

– Jeśli chcemy uzyskać gładkie ciasto pozbawione grudek, zamiast wbijać jajka bezpośrednio do mąki, możemy najpierw połączyć je z płynnymi składnikami i zmiksować przy użyciu malaksera – podpowiada specjalista marki Fermy Drobiu Jokiel. – Do tak przygotowanych jajek dodajemy partiami przesianą mąkę, a na koniec rozpuszczone masło. Gdy przygotowujemy ciasto ręcznie, musimy je intensywnie mieszać trzepaczką.

**Przed smażeniem ciasto musi „odpocząć”**

Przygotowane ciasto należy przykryć i odstawić do lodówki na co najmniej pół godziny, najlepiej 1-2 godziny, a nawet całą noc. Zanim przystąpimy do smażenia, całość należy ponownie wymieszać, ponieważ składniki mogą się rozwarstwić.

Ważna jest też patelnia, na której smażymy placki. Przede wszystkim musi mieć grube dno. Aby naleśniki się udały – były chrupiące, a nie wyschły – potrzebują stałej wysokiej temperatury. Wygodniej jest używać patelni o mniejszej średnicy – optymalnie 20-24 cm. Najlepiej sprawdzają się te dedykowane do smażenia naleśników – mają płytkie brzegi, ułatwiające przewracanie naleśnika, a także często powłokę *non stick* zapobiegającą przywieraniu.

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkpolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). [www.fdjokiel.pl](http://www.fdjokiel.pl)