

KACAMAK - PALENTA

Naziv kacamak za kasu od kukuruznog brasna verovatno je turskog porekla. Kod izgovaranja ove reci naglasak ne treba da bude na drugom slogu "CA" ,vec trecem "MAK". Ne kaze se kaCAmak vec kacaMAK. Velika slova oznacavaju slog na kojem je akcenat. Dalje, rec palenta je italijanskog porekla i treba da glasi "polenta".

Kesica sa nazivom "PALENTA INSTANT" od 450 grama dovoljna je za jedan obrok za cetiri osobe. Za dve osobe u serpu u kojoj ce se kacamak kuvati uliti 1 litar vode i odmah po ukljucivanju sporeta, u hladnu vodu lagano sipati polovinu kesice uz stalno mesanje. Na ovaj nacin nece doci do stvaranja grudvica kada se to radi naglim ubacivanjem brasna u kipucu vodu. Najbolji nacin da se brasno ravnomerno, i prakticno zrno po zrno, unese u vodu je da se prosejava iz poluloptastog sita direktno u vodu. Nastaviti sa kuvanjem na blagoj vatri sve dok kacamak ne dobije zeljenu gustinu. Ukusi su razliciti. Neko voli da kacamak bude gust a neko da je redji. Ako u toku kuvanja kacamak postane gusci nego sto se zeli, bez bojazni moze se razrediti dodavanjem manje kolicine vode. Voditi racuna i o tome da kacamak postaje gusci kada se po završenom kuvanju iznese na sto i pre upotrebe malo prohladi. U toku kuvanja kacamak treba posoliti prema ukusu a moze se dodati i malo ulja sto nije obavezno. Kuvanje na ovaj nacin traje duze od dva minuta, ali se zato dobija prijatna i homogena masa bez nedokuvanih grudvica.

KAČAMAK S MLEKOM

Sipati 2 litra vode u lonac, dodati 1 kašiku soli, 1 kašiku masti, metnuti na štednjak i čekati da voda provri. Pola kilograma prosejanog kukuruznog brašna polako i postepeno zakuvavati u vodu koja vri. Drvenom kašikom mešati brašno sve dok se ne počne odvajati od lonca. Sipati kačamak u zdelu, pa ga preliteri vrućim mlekom i rastopljenim maslom.