

Co można zrobić i w jaki sposób z mąki kukurydzanej.

Z mąki kukurydzanej można wypiekać:

1) **CHLEB.**

Na dwie części przesianej mąki z kukurydzy dodaje się trzecią część żytniej lub pszennej. Drożdży używać nie należy, a tylko zwykły kwaśny zaczyn ciasta. Chcąc mieć chleb lepszy, potrzeba do mąki kukurydzanej domieszać połowę żytniej lub pszennej. Chleb przygotowany z domieszką mąki kukurydzanej będzie słodkawy i pomimo najlepszego wypieczenia cokolwiek wilgotny; nie należy zatem uważać go za niedopieczony.

2) **PRAŻUCHY (mamałygę).**

Jedną kwartę mąki z kukurydzy przesiać dokładnie i wsypywać stopniowo do dwóch kwart wrzącej wody, poprzednio osolonej, mieszając ciągle drewnianą łyżką celem rozbicia mąki na jednolitą masę. Następnie naczynie odstawić na mniejszy ogień i prażyć przez półtorej godziny, mieszając od czasu do czasu, aby się nie przypaliło. Przy gotowaniu naczynia nie przykrywać, bo prażuchy zgorzknieją. Nie można też dosypywać mąki ani dolewać wody. Prażuchy jadają okraszone słoniną lub masłem, podają także z kwaśnym lub słodkim mlekiem, a nawet z twarogiem, kiszoną kapustą i ogórkami. Wystudzone prażuchy można krajać na plasterki i podsmażać na tłuszczu.

3) **KASZĘ.**

Jeżeli mąka kukurydzana nie jest miałko zmielona, to po przesianiu i oddzieleniu plew pozostanie pewna ilość ziarenek kukurydzy, z której można ugotować kaszę tak samo, jak każdą inną.
