

*Українська традиційна кухня:
сьогодні і колись*

Том 2

*Bucătăria tradițională ucraineană:
azi și odinioară*

Volumul 2

Редактор: Михаєла ГЕРБІЛ

Упорядник: Ольга СЕНИШИН

Переклад: Ольга СЕНИШИН

Людмила ДОРОШ

Світлини: Катерина ПІСКУН

Обкладинка: Людмила ДОРОШ

Техноредагування: Людмила ДОРОШ

Redactor: Mihaela HERBIL

Antologator: Olha SENYSHYN

Traducere: Olha SENYSHYN

Lyudmyla DOROSH

Foto: Ekaterina PISCUN

Coperta: Lyudmyla DOROSH

Tehnoredactare: Lyudmyla DOROSH

Референти: Михаєла ГЕРБІЛ

Крістіна СІЛАГІ

Крістіан ПАШКАЛЕУ

Referenți: Mihaela HERBIL

Cristina SILAGHI

Cristian PAȘCALĂU

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Ukraiins'ka tradycijna kuhnea - s'ohodni i kolys' : knyha receptiv =

Bucătăria tradițională ucraineană - azi și odinioară : carte de rețete. -

București : R.C.R. Editorial, 2022-2023

2 vol.

ISBN 978-606-745-118-4

Tom 2. - 2023. - ISBN 978-606-745-130-6

641.5



Наклад фінансований СОЮЗОМ УКРАЇНЦІВ РУМУНІЇ
Carte finanțată de UNIUNEA UCRAINENILOR DIN ROMÂNIA

Українська традиційна кухня: сьогодні і колись

книга рецептів

Том 2

Bucătăria tradițională ucraineană: azi și odinioară

carte de rețete

Volumul 2

Видавництво RCR EDITORIAL – Бухарест

Editura RCR EDITORIAL – București

2023



ЗМІСТ

3. ВИПІЧКА	14
3.1. ХЛІБО-БУЛОЧНІ ВИРОБИ	14
- Великодня паска звичайна	16
- Паска терта	20
- Пампухи або пончики:	22
- святкові з начинкою	22
- з чайною трояндою	24
- Пампушки пшеничні з часником	26
- Пиріжки:	28
- з маком	28
- з калиною по-Чернігівськи	32
- з капустою	36
- «Розбірник» із вишнями буковинський	38
- Мандрики:	40
- з вишнями	40
- з капустою	42
- Рогалики:	44
- дріжджові	44
- з перетертими пелюстками рожі	46
- Книші:	48
- з картопляною начинкою	50
- з гречаною кашею	52
- солені по-бойківськи	54
- Яворівський пиріг	56
- Пиріг чернігівський	60
- Пиріг волинський	62
- Рулет або завиванець із маком і вишнями	64
3.2. ПИРОГИ, БІСКВІТИ, ПЛЯЦКИ, СИРНИКИ, ПЕРЕКЛАДАНЦІ І ТОРТИ	68
- Пиріг:	68

CUPRINS

3. PANIFICAȚIE15

3.1. PRODUSE DE PATISERIE15

- Pască de Paște obișnuită	17
- Pască bine frământată	21
- Gogoși sau chifle:	23
- festive cu umplutură	23
- umplute cu petale de trandafir zdrobite	25
- Chifle din făină de grâu cu usturoi	27
- Plăcintă umplută:	29
- cu mac	29
- cu fructe de călin ca la Cernihiv	33
- cu varză	37
- „Rozbirnyk” cu vișine în stil bucovinean	39
- Plăcinte sau „mandryky”:	41
- cu vișine	41
- cu varză	43
- Cornulețe:	45
- din aluat cu drojdie	45
- cu petale de trandafir zdrobite	47
- Chifle sau „Knyși”:	49
- de cartofi	51
- de terci de hrișcă	53
- sărate în stil boikian	55
- Plăcintă „Iavorivska”	57
- Plăcintă „Cernihivska”	61
- Plăcintă „Volynska”	63
- Ruladă sau învârtită cu mac și vișine	65

3.2. PLĂCINTE, PANDIȘPANE, PRĂJITURI, PRAJITURI CU BRÂNZĂ

PRĂJITURI CU FOI ȘI TORTURI69

- Plăcintă:	69
-------------	----

- пісний вишневий	68
- на кефірі з фруктовою начинкою	70
- зі сливами	72
- Бісквіт або бабка:	74
- з ягодами	74
- з яблуками та корицею	76
- Пляцок:	80
- простий із чорницею	80
- «Маківник»	82
- галицький «Вишиванка»	84
- Сирник:	90
- класичний	90
- львівський	92
- Перекладанець:	96
- «Медівник з яблуками»	96
- галицький «Небо на язика»	100
- Торт:	104
- «Медівник»	104
- «Київський торт»	108

3.3. ІНШІ ВИДИ ВИПІЧКИ, СОЛОДОЩІВ ТА ДЕСЕРТІВ112

- Традиційна святкова кутя з пшениці	114
- Вергуни або плетуни	116
- Медівник	118
- Кекс по-буковинськи	122
- Печиво «Горішки»	126
- Десерт «Пташине молоко»	128
- Десерт «Кисіль молочний»	132
- Десерт полуничний	134

4. НАПОЇ134

4.1. БЕЗАЛКОГОЛЬНІ136

- Компот:	136
-----------------	-----

- de post cu vișine	69
- cu chefir și umplutură de fructe	71
- cu prune	73
- Pandișpan:	75
- cu fructe	75
- cu mere și scorțișoară	77
- Prăjitură:	81
- simplă cu afine	81
- „Makivnyk” sau prăjitură cu mac	83
- „Vyșyvanka”, în stil galițian	85
- Prajitură cu brânză:	91
- clasică	91
- à la Lviv	93
- Prăjitură cu foi:	97
- de miere cu umplutură de mere sau „Medivnyk”	97
- „Cer pe limbă”, în stil galițian	101
- Tort:	105
- de miere sau „Medivnyk”	105
- „Kyiv”	109

3.3. ALTE TIPURI DE PATISERIE, DULCIURI ȘI DESERTURI113

- „Kutea” tradițională festivă de grâu	115
- „Verhuny”, minciunile pufoase sau ciurigăi	117
- „Medivnyk” sau prăjitură cu miere	119
- Chec în stil bucovinean	123
- Fursecuri „Nuci umplute”	127
- Desert „Lapte de pasăre”	129
- Desert „Bulighene de lapte”	133
- Desert de căpșuni	135

4. BĂUTURI135

4.1. NON-ALCOOLICE137

- Compot:	137
-----------------	-----

- із ревеню чи рабарбару	136
- із полуниць	138
- зі смородини	138
- Узвар із сухофруктів	140
- Ягоданка	142
- Калинник	144
- Кисіль:	144
- із чорниць	144
- із вишень	146
- Квас:	148
- сирівець	148
- із березового соку та сухофруктів	150
- Чай:	152
- карпатський трав'яний для краси	152
- обліпиховий	154
- Молочні напої:	154
- Гусянка	154
- Ряжанка	156
4.2. ХМІЛЬНІ НАПОЇ	158
- Мед, медівка, медуха або квасний мед:	158
- мед домашній	158
- медівка	158
- Варенуха	162
- Спотикач	162
- Наливка:	166
- Вишнівка гетьманська	166
- Слив'янка	168
- Настоянки:	170
- класична з журавлини	170
- малинова на коньяку	172

- de revent sau rubarbă	137
- de căpșuni	139
- de coacăze negre	139
- Compot din fructe uscate:	141
- „Iahodanka”, băutură răcoritoare din fructe de pădure	143
- „Kalynnyk”, băutură răcoritoare din fructe de călin	145
- „Kysil”:	145
- de afine	145
- de vișine	147
- Cvas:	149
- simplu	149
- din sevă de mesteacăn și fructe uscate	151
- Ceai:	153
- de plante din Carpați, pentru frumusețe	153
- de cătină	155
- Lactate:	155
- „Husleanka” sau lapte bătut	155
- „Reajanka” sau iaurt	157
4.2. BĂUTURI ALCOOLICE	159
- Miere, „medivka”, „meduha” sau mierea fermentată:	159
- miere de casă	159
- „Medivka”	159
- „Varenuha”	163
- „Spotykaci”	163
- Lichioruri:	167
- vișinată în stil hătmănesc	167
- „Slyveanka” sau lichior de prune	169
- Tincturi:	171
- clasică de merișoare	171
- de zmeură în coniac	173

5. КОНСЕРВАЦІЯ ОВОЧІВ, ФРУКТІВ ТА ГРИБІВ172

5.1. КВАШЕННЯ ТА СОЛІННЯ174

- Квашені огірки174
- Квашена капуста178
- Квашені або мочені яблука180
- Квашені помідори182
- Квашені кавуни в бочці184

5.2. КОНСЕРВУВАННЯ ЦУКРОМ – КОНФІТУРА, ВАРЕННЯ, ПОВИДЛО, ДЖЕМ186

- Калина пересипана або перетерта з цукром188
- Вишні у власному соці190
- Малинова паста192
- Суха конфітура з пелюстків троянд або «терта рож»194
- Варення з чорної смородини196
- Варення із зелених грецьких горіхів198
- Закарпатське сливове повидло – леквар202
- Абрикосове повидло204
- Полуничний джем208

5.3. МАРИНУВАННЯ ТА ІНШІ СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ М'ЯСА, ГРИБІВ ТА ОВОЧІВ210

- Гриби закусочні мариновані210
- Мариновані опеньки214
- Мариновані огірки з виноградом216
- Маринований буряк218
- Салат ніжинський220
- Овочевий салат із квасолею222
- Кабачкова ікра на зиму224
- Домашня тушонка226

5. CONSERVAREA LEGUMELOR, A FRUCTELOR ȘI A CIUPERCILOR173

5.1. MURARE ȘI SĂRARE175

- Castraveți murați175
- Varză murată179
- Mere murate181
- Roșii murate183
- Pepeni murați la butoi185

5.2. CONSERVARE CU ZAHĂR–FRUCTE CONFIATE, DULCEAȚĂ, MARMELADĂ, GEM187

- Fructe de călin întregi sau zdrobite cu zahăr189
- Vișine în suc propriu191
- Pastă de zmeură193
- Petale de trandafir confiate sau „trandafir zdrobit”195
- Dulceață de coacăze negre197
- Dulceață de nuci verzi199
- Magiun de prune în stil transcarpatic – „Lekvar”203
- Marmeladă de caise205
- Gem de căpșuni209

5.3. MARINARE ȘI ALTE METODE DE CONSERVARE A CĂRNII, A CIUPERCILOR ȘI A LEGUMELOR211

- Ciuperci marinate pentru aperitiv211
- Ghebe marinate215
- Castraveți marinați cu struguri217
- Sfeclă roșie marinată219
- Salată de castraveți à la Nijyn221
- Salată de legume cu fasole223
- Salată de dovlecei pentru iarnă225
- Carne conservată de casă227

3. ВИПІЧКА

3.1. ХЛІБО-БУЛОЧНІ ВИРОБИ

Протягом багатьох століть хліб, хлібні вироби та страви з зернових становили основу харчування українців. Вони починали, швидше за все, з приготування прісних коржів, які вживали на території України тисячі років тому. Зараз ми надаємо перевагу складним хлібобулочним виробам, яких є величезна кількість у продажу чи в харчових закладах. У середньовічній Україні та й пізніше хліб переважно випікали з житнього борошна, рідше – з ячменю та вівса. Зазвичай випікали житній хліб на заквасці – наприклад, на основі хмелю. В різних регіонах України до жита додавали різні домішки. Наприклад, у 19 столітті на Слобожанщині, випікаючи житній хліб, додавали гречане борошно, на Західній Україні – вівсяне та кукурудзяне, на Поліссі ж додавали картоплю. А от пшеничний хліб здебільшого готували на великі свята: Різдво, Великдень або на весілля. Тому не так то й дивно, що в «Енеїді» Котляревського – основоположника української літературної мови – слово «хліб» згадується 20 разів. Навіть боги в цьому творі, вирушаючи в гості один до одного, беруть із собою хліб та сіль. У цій же «Енеїді» згадується понад 50 страв із борошна. Крім того, всесвітньо відомий французький романист і драматург Оноре де Бальзак в одному з листів згадував про 77 видів українського хліба, які він побачив на наших землях під час своєї подорожі («...як ви приїдете на Україну, в цей рай земний, де я запримітив уже 77 способів приготування хліба...»).

На сьогоднішній день та в недалекому минулому дріжджове тісто вживається тільки для приготування хлібних виробів – паляниці, пампушки, калинник (білий хліб, де чверть борошна складають сухі ягоди, розтерті в порошок), паски, рогалики, знамениті українські бублики з заварного тіста та т.п. Існує два способи приготування дріжджового тіста: безопарний і опарний. При безопарному способі тісто замішують відразу, в один прийом. У підігріту до 30° воду кладуть всі належні за рецептурою продукти (дріжджі, сіль, цукор, яйця), всипають борошно і замішують тісто. При опарному – спочатку готують опару, а потім замішують тісто. Для приготування опари в підігріту до 30° воду або молоко, відповідно до норми, кладуть дріжджі, всипають половину борошна, замішують рідке тісто і ставлять його в тепле місце на 2-2,5 години, щоб підійшло. Кінець бродіння опари визначається тим, що на її поверхні утворюється багато пухирців, а сама опара, збільшившись в об'ємі в два-три рази, починає осідати. При правильному виконанні вироби виходять якісними в незалежності від використаного методу приготування тіста. Зазвичай метод залежить суто від індивідуальних уподобань, досвіду або традиції.

3. PANIFICAȚIE

3.1. PRODUSE DE PATISERIE

De-a lungul multor secole, pâinea, produsele de panificație și felurile de mâncare din cereale au stat la baza alimentației ucrainenilor. Cel mai probabil, aceștia au început cu prepararea turtelor, care au fost consumate pe teritoriul Ucrainei cu mii de ani în urmă. În ziua de azi, preferăm produse complexe de panificație, care există în cantități mari de vânzare, în unități alimentare. În Ucraina medievală, dar și mai târziu, pâinea se prepara în cea mai mare parte din făină de secară, mai rar, din orz și din ovăz. De obicei, pâinea de secară era coaptă cu maia – de exemplu, pe bază de hamei. În diferite regiuni din Ucraina, la secară se adăugau diverse componente. De exemplu, în secolul al XIX-lea, în regiunea Slobojanșcena, la coacerea pâinii de secară erau adăugate făină de hrișcă, în Ucraina de Vest – fulgi de ovăz și porumb, iar în Polissya – cartofi. Pâinea de grâu era preparată, cu precădere, de marile sărbători: de Crăciun, de Paște sau la nunți. Prin urmare, nu este surprinzător faptul că în „Eneida” lui Kotlearevskyi, fondatorul limbii ucrainene literare, cuvântul „pâine” este menționat de 20 de ori. Chiar și zeii din această operă, vizitându-se unii pe alții, iau cu ei pâine și sare. În aceeași „Eneida”, sunt menționate peste 50 de feluri de mâncare din făină. În plus, renumitul romancier și dramaturg francez Honoré de Balzac a menționat într-una din scrisorile sale 77 de tipuri de pâine ucraineană pe care le-a văzut, în timpul călătoriilor sale, pe pământurile noastre („Când veți veni în Ucraina, în acest paradis pământesc, unde am observat deja 77 de moduri de a găti pâine ...”).

În zilele noastre, la fel ca în trecutul nu foarte îndepărtat, aluatul cu drojdie se folosește doar pentru prepararea produselor de panificație: „palianyți” (plăcinte), „pampușky” (chifle), „kalynnyk” (pâine albă, unde un sfert de făină constă din fructe de pădure uscate și măcinate pulbere), pâști, cornuri, covrigi celebri ucraineni din aluat opărit etc. Există două moduri de a prepara aluatul pe bază de drojdie: fără opărire și cu opărire. În metoda fără opărire, aluatul este frământat imediat. În apa încălzită la 30°, se pun toate ingredientele, conform rețetei (drojdie, sare, zahăr, ouă), se adaugă făină și se frământă aluatul. În metoda cu opărire, se pregătește mai întâi maiaua, apoi se frământă aluatul. Pentru a prepara maiaua, în apa sau laptele încălzit la 30°, conform rețetei, se pune drojdia, se adaugă jumătate de făină și se frământă aluatul moale care se pune într-un loc cald timp de 2-2,5 ore, pentru a crește. Sfârșitul fermentației maiei este determinat de apariția, la suprafață, a bulelor, iar maiaua însăși, care are un volum crescut de două sau trei ori, începe să se lase. Atunci când sunt făcute corect, produsele ies de înaltă calitate, indiferent de metoda de preparare a aluatului. De obicei, metoda depinde pur și simplu de preferințele individuale, de experiență sau de tradiție.

ВЕЛИКОДНЯ ПАСКА ЗВИЧАЙНА

Розпочнемо цей розділ із традиційних українських пасок, які суттєво відрізняються від румунських за формою, складом і смаком. В Україні паски мають бути високими, пухкенькими, кругленькими. Смак тіста покращують родзинки, шкірка цитрини тощо. Для того, щоб виріб вийшов бездоганим, зверніть увагу на яйця. Звичайно ж, найкраще використати домашні свіжі яйця, щоб жовтки були дуже жовті. Але якщо такого немає, то можна зробити настоянку шафрану (кілька шафранинок настояти на горілці або спирті), який прекрасно піджовтить тісто. При приготуванні святкових пасок не забувайте про правильну обстановку в кухні: в приміщенні має бути тепло, ніяких протягів, не гримати дверцятами, не стукати по столу і ходити спокійно, без різких рухів. Бо, як вважали наші бабусі й сучасні знатоки, дріжджове тісто може застудитися і впасти, не рости. Та й взагалі, коли бралися за випікання паски, то господині залишалися у хаті самі, нікого не впускали. А коли її випікали – навіть не сідали, щоб паска не тріснула. Нижче надаємо переписи з відомої веб-сторінки <https://panistefa.com>, за яким виходить смачна, пориста і не крихка пасочка, а тісто робиться легко.

Ступінь складності: досить складно.

Складові (порція на 3-4 середні паски):

борошно – 1 кг + запас на домішування;

тепле молоко – 2 скл.;

дріжджі – 100 г;

жовтки – 8-10 шт.;

масло – 250 г;

цукор – 250 г;

родзинки – 200 г;

цукати без сиропу – 100 г;

сіль – 0,5 ч. ложки;

цедра, ванільний цукор – за смаком.

Спосіб приготування:

1. Підготовка. Родзинки і всілякі сухофрукти зазвичай є досить брудними. Їх необхідно добре промити спочатку холодною водою, а потім гарячою. А вже опісля їх можна запарити для набрякання. А ще добре завжди настояти добу родзинки в ал-



PASCĂ DE PAȘTE OBIȘNUITĂ

Vom începe acest capitol cu pâști tradiționale ucrainene, care diferă substanțial de cele românești ca formă, compoziție și gust. În Ucraina, pâștile trebuie să fie înalte, pufoase, rotunde. Gustul aluatului poate fi îmbunătățit cu stafide, coajă de lămâie și altele. Pentru ca produsul să devină impecabil, acordați atenție ouălor. Desigur, cel mai bine este să folosiți ouă proaspete de casă care au gălbenușurile galbene-galbene. Dar dacă nu aveți această posibilitate, puteți face o tinctură de șofran (se lasă câteva fire de șofran în vodcă sau alcool), care să îngălbenească perfect aluatul. Când pregătiți pasca, nu uitați de ambianța din bucătărie: camera trebuie să fie caldă, fără curenți de aer, nu trântiți ușa, nu bateți în masă și umblați calm, fără mișcări bruște. Pentru că, așa cum credeau bunicile și experții noștri moderni, aluatul cu drojdie se poate răci și poate să se lase. Și, în general, când se apucau de pască, gospodinele rămâneau singure în casă, nu lăsau pe nimeni să intre. Iar când le coceau, nici măcar nu se așezau, să nu crape. Mai jos, vă oferim rețeta de pe celebrul site <https://panistefa.com>, conform căreia ies pâști gustoase, pufoase, nesfârâncioase, iar aluatul se face cu ușurință.

Grad de complexitate: destul de dificil.

Ingrediente (pentru 3-4 pâști medii):

făină – 1 kg + o cantitate pentru frământare;

lapte cald – 2 căni;

drojdie – 100 g;

gălbenușuri – 8-10 buc.;

unt – 250 g;

zahăr – 250 g;

stafide – 200 g;

fructe confiate fără sirop – 100 g;

sare – 0,5 lingurițe;

coajă de lămâie, zahăr vanilinat – după gust.

Mod de preparare:

1. Pregătirea. Stafidele și tot soiul de fructe uscate sunt, de obicei, destul de murdare. Acestea trebuie clătite bine mai întâi în apă rece, iar apoi în apă fierbinte. Doar după asta pot fi opărite ca să se umfle. Ar mai fi bine să stea o zi în alcool –



коголі – ідеально це ром, але коньяк чи горілка теж підійдуть. Перед самим додаванням до тіста їх треба просушити і обтрусити мукою або крохмалем, щоб вони не падали вниз у тісті при випіканні.

2. Якщо бажаєте додати цедру з лимона, то тоді його потрібно ошпарити, потерти на дрібній терці цедру і залити її ложкою коньяку або спирту, щоб виділилися ефірні масла.

3. Борошно бажано просувувати і обов'язково пересіювати, щоб насичилося повітрям і не було вогким. Памятайте, що борошно буває різним, бере більше чи менше вологи. А тому при замішуванні орієнтуйтеся на свій досвід.

4. Важливо, щоб усі складники були кімнатної температури.

5. Форми вистелити пергаментом. Не обов'язково змащувати маслом і присипати борошном.

6. Готуємо тісто. Спочатку розчинити дріжджі – дріжджі розкришити, додати тепле молоко, кілька ложок борошна і кілька ложок цукру й поставити в тепле місце. Розчин має побродити 15-20 хв.

7. Тим часом розтерти жовтки з цукром і ванільним цукром до піни.

8. Коли опара забродить – влити її в широку миску з пересіяним борошном і сіллю, перемішати легенько, додати перетерті жовтки і замісити. Якщо рідини забагато – підсипати потрохи борошна.

9. До замішаного тіста додати тепле розтоплене масло і ще раз вимісити до гладкості, щоб жир увібрався.

10. Додати родзинки, цукати, цедру, акуратно вимісити, накрити рушником і поставити в тепле місце без протягів, щоб росло.

11. Коли тісто підросте в об'ємі вдвоє, обім'яти, розкласти в форми на 1/3 висоти, накрити і дати ще раз підрости.

12. Коли паски підростуть – помазати верх жовтком і випікати в розігрітій до 200° С духовці десь 40-50 хвилин.

13. Виймати з форм холодними.

14. У деяких господарях пасочки водиться покривати глазур'ю. Інші вважають, що тільки ті, у кого верх не вдався, покривають його. Так чи інакше, але добра глазур робиться на маленькому вогні (а краще на водяній бані). Потрібно розтерти 200 грам цукру-пудри з 2-3 ложками води і 2-3 ложками рому, додаючи сік з половини цитрини. Має бути біла гладка маса, якою треба відразу обмазати вистиглі паски.

15. Паски в нас традиційно пеклися в четвер перед Великоднем. Але їх не вживали аж до неділі. Найкращі потрібно було посвятити в суботу в церкві. *Смачного!*

ideal, în rom, dar și coniacul sau vodca sunt, de asemenea, potrivite. Înainte de a le adăuga în aluat, trebuie uscate și presărate cu făină sau amidon, astfel încât să nu coboare în aluat în timpul coacerii.

2. Dacă doriți să adăugați coajă de lămâie, atunci opăriți lămâia, răzuiți coaja pe o răzătoare fină și turnați peste ea o lingură de coniac sau alcool, pentru a elibera uleiurile esențiale.

3. Este de dorit să uscați făina și neapărat să o cerneti, pentru a se aerisi și a nu fi umedă. Amintiți-vă că făina este diferită, poate fi mai umedă sau mai uscată. Prin urmare, atunci când frământați, bazați-vă pe experiența personală.

4. Este important ca toate ingredientele să fie la temperatura camerei.

5. Se acoperă formele de copt cu hârtie de copt. Nu este necesară ungerea cu ulei și presărarea cu făină.

6. Pregătim aluatul. Mai întâi, se dizolvă drojdia: mărunțiți drojdia, adăugați lapte cald, câteva linguri de făină și câteva linguri de zahăr și puneți-le într-un loc cald. Maiaua trebuie să fermenteze timp de 15-20 de minute.

7. Între timp, se freacă gălbenușurile cu zahăr și zahăr vanilinat până se albesc.

8. Când maiaua fermentează, se toarnă într-un castron larg, în care se află făina cernută și sarea, se amestecă ușor, se adaugă gălbenușurile frecate și se frământă aluatul. Dacă este prea mult lichid, se adaugă puțină făină.

9. La aluatul frământat, se adaugă unt cald topit și se frământă din nou până se omogenizează, astfel încât grăsimea să fie absorbită.

10. Se adaugă stafide, fructe confiate, coajă de lămâie, se frământă ușor, se acoperă cu un prosop și se lasă într-un loc cald, ferit de curent, să crească.

11. Când aluatul și-a dublat volumul, se ia și se modelează ușor, se pune în forme, umplând 1/3 din formă, se acoperă și se lasă să crească din nou.

12. Când pâștile au crescut, se ung deasupra cu gălbenuș de ou și se coc în cuptorul preîncălzit la 200° C timp de aproximativ 40-50 de minute.

13. Se scot din tavă după răcire.

14. Unele gospodine acoperă pâștile cu glazură. Altele cred că doar cele cărora nu le-a reușit partea de sus o acoperă. Adevarat sau nu, cert este că o glazură bună se face pe foc mic (de preferință, pe baie de abur). Trebuie să amestecați 200 de grame de zahăr pudră cu 2-3 linguri de apă și 2-3 linguri de rom, adăugând sucul unei jumătăți de lămâie. Ar trebui să obțineți o masă albă netedă, cu care să ungeți imediat pâștile răcite.

15. La noi, în mod tradițional, pâștile erau coapte joia, înainte de Paște. Dar nu erau consumate decât duminica. Cele mai reușite trebuiau sfințite sâmbăta, la biserică. *Poftă bună!*

ПАСКА ТЕРТА

За цим переписом паска виходить щільна і крихка.
Ступінь складності: досить складно.

Складові (порція на 2-3 середні паски):

масло – 250 г;
борошно – 1-1,5 кг;
дріжджі – 100 г;
цукор – 1,5 скл. + кілька ложок;
молоко – 2 скл.;
жовтки – 6+1 шт.;
ванільний цукор – за смаком;
цедра лимона – 2 шт.;
родзинки, цукати – по 0,5 скл.

Спосіб приготування:

1. Родзинки добре промити спочатку холодною водою, а потім гарячою. Опісля залити кип'ятком і залишити на 15-25 хвилин. Знову промити холодною водою і просушити.

2. Борошно просіяти. 1/3 масла розтопити.

3. Молоко трішки підігріти, накрити туди дріжджі і додати 2 ложки цукру і ложку борошна, добре все перемішати. Опару накрити рушником і відставити.

4. 2/3 масла розтерти з цукром дерев'яною ложкою у великій посудині. Додати, розтираючи, по черзі 6 жовтків. Повинна вийти однорідна пухка маса. Сюди ж додати ванільний цукор і натерту лимонну цедру.

5. Вилити опару в посуд зі збитою масою. Акуратно розмішати, додаючи борошно невеликими кількостями.

6. Наприкінці додати родзинки і цукати, решту масла й акуратно вимішати. Якщо тісто липне до рук, змастіть їх олією. Накрити тісто чистим рушником і поставити в тепло підійти. Воно повинно збільшитися в об'ємі в 2-2,5 рази.

7. Форми для випікання змастити олією або маслом. Можна просто вистелити пергаментом.



PASCĂ BINE FRĂMÂNTATĂ

Conform acestei rețete, pasca iese densă și sfărâmicioasă.
Grad de complexitate: destul de dificil.

Ingrediente (pentru 2-3 păști medii):

unt – 250 g;
făină – 1-1,5 kg;
drojdie – 100 g;
zahăr – 1,5 căni + câteva linguri;
lapte – 2 căni;
gălbenușuri – 6+1 buc.;
zahăr vanilinat – după gust;
coajă de lămâie – 2 buc.;
stafide, confiate – câte 0,5 căni.

Mod de preparare:

1. Mai întâi, se spală bine stafidele în apă rece, iar apoi, în apă fierbinte. După care se toarnă peste ele apă clocotită și se lasă așa 15-25 de minute. Se spală din nou cu apă rece și se usucă.

2. Se cerne făina. Se topește 1/3 din unt.

3. Se încălzește puțin laptele, se sfărâmă în el drojdia și se adaugă 2 lingurițe de zahăr și o lingură de făină, se amestecă totul bine. Se acoperă maiaua cu un prosop și se lasă deoparte.

4. Se freacă 2/3 de unt cu zahărul cu o lingură de lemn într-un castron mare. Se adaugă, amestecând mereu unul câte unul, 6 gălbenușuri. Trebuie să obțineți o masă cremoasă, omogenă. Se adăuga zahărul vanilinat și coaja de lămâie rasă.

5. Se toarnă maiaua în castronul cu untul freat. Se amestecă ușor, adăugând făina în cantități mici.

6. La final, se adaugă stafidele și fructele confiate, restul de unt și se frământă ușor. Dacă aluatul se lipește de mâini, se ung cu ulei vegetal. Se acoperă aluatul cu un prosop curat și se pune într-un loc cald la crescut. Aluatul trebuie să-și mărească volumul de 2-2,5 ori.

7. Se ung formele de copt cu ulei sau cu unt ori se poate pune hârtie de copt.



8. Як тісто підійде – розділити по формах так, щоб займало їх на 1/3 і дати ще раз підійти. Змастити верх жовтком, посипати маком.
9. Пекти 40 хвилин в гарячій духовці при 180° С. Виймати з форм холодними.
10. Подавати нарізані шматки в неділю в перший день Великодня. *Смачного!*

ПАМПУХИ або ПОНЧИКИ СВЯТКОВІ З НАЧИНКОЮ

Пончик популярний у багатьох країнах, в основному за рахунок того, що приготувати їх у домашніх умовах нескладно. Пончики зазвичай смажаться у фритюрі. Вони бувають у формі кільця або просто круглі. Тісто на пончики роблять різне: дріжджове, бездріжджове, сирне. Після випікання пончики посипають цукровою пудрою або глазурують (помадкою, шоколадною глазур'ю або карамеллю).

Ступінь складності: досить складно.

Складові:

сухі дріжджі – 7 г;
цукор – 2 ст. ложки;
тепле молоко – 150 мл;
яйце – 1 шт.;
борошно – 350-400 г;
розтоплене масло – 70 г;
сметана – 230 г;
сіль – щіпка;
олія для смаження;
джем – за смаком;
цукрова пудра – для посипання.

Спосіб приготування:

1. Змішати дріжджі, цукор, молоко і залишити на 15 хвилин.
2. В окремій ємності змішати борошно і сіль.
3. Додати до борошна молочну суміш, яйце, сметану і масло. Перемішати міксером до однорідної консистенції. Накрити ємність рушником і залишити в теплі на приблизно 1,5 години. Тісто повинно збільшитися вдвічі.
4. Добре замісити тісто знову і розкачати його шаром товщиною близько 1 см. Вирізати з нього кружечки склянкою.
5. На середину кружечка викласти грудочку начинки. Краї тіста з'єднати і надати пончикам форму кульки.

8. Când aluatul a crescut, se împarte în forme/tăvi, astfel încât să ocupe 1/3 din formă și se lasă să crească din nou. Se unge deasupra cu gălbenuș de ou, se presară cu semințe de mac.
9. Se coace 40 de minute în cuptorul preîncălzit la 180° C. Se scoate din forme după răcire.
10. Se servește tăiat felii duminica, în prima zi de Paște. *Poftă bună!*

GOGOȘI sau CHIFLE FESTIVE CU UMPLUTURĂ

Gogoșile sunt populare în multe țări, în principal datorită faptului că sunt ușor de preparat acasă. Gogoșile sunt, de obicei, prăjite în baie de ulei. Ele pot fi în formă de inel sau doar rotunde. Aluatul pentru gogoși se face diferit: dospit, nedospit, din brânză de vaci. După coacere, gogoșile se presară cu zahăr pudră sau se glazurează (cu glazură de ciocolată sau caramel).

Grad de complexitate: destul de dificil.

Ingrediente:

drojdie uscată – 7 g;
zahăr – 2 linguri;
lapte cald – 150 ml;
ou – 1 buc.;
făină – 350-400 g;
unt topit – 70 g;
smântână – 230 g;
sare – un vârf de cuțit;
ulei pentru prăjit;
gem – după gust;
zahăr pudră – pentru presărare.

Mod de preparare:

1. Se amestecă drojdia, zahărul, laptele și se lasă 15 minute.
2. Într-un castron separat, se amestecă făina și sarea.
3. Se adaugă în făină amestecul de lapte, oul, smântâna și untul. Se amestecă cu un mixer până la omogenizare. Se acoperă recipientul cu un prosop și se lasă la loc cald timp de aproximativ 1,5 ore. Aluatul ar trebui să-și dubleze volumul.
4. Se frământă din nou bine aluatul și se întinde într-un strat gros de aproximativ 1 cm. Se taie din el cercuri cu un pahar.
5. Se pune o grămăjoară de umplutură în mijlocul cercului de aluat. Se lipesc marginile aluatului și se dă gogoșilor forma unei bile.

6. Обсмажити пончики в розігрітій олії з двох сторін у глибокій сковорідці або чавунку.
7. Викласти на паперову серветку, щоб позбутися зайвого жиру.
8. Перед подачею посипати цукровою пудрою. Можна вживати теплими і холодними. *Смачного!*

ПОНЧИКИ З ЧАЙНОЮ ТРОЯНДОЮ

Золотисті кругленькі пончики із солодкою запашною начинкою усередині з перетертих пелюсток троянди дуже до смаку. Такі пончики звичайно ж можна робити і з іншими начинками, але ця є оригінальною і в той же час традиційною для українців.

Ступінь складності – досить складно.

Складові (20 штук):

свіжі дріжджі – 20-25 г;
цукор – 2 ст. ложки;
тепла вода – 1 скл.;
борошно – 2,5 скл.;
олія до тіста – 2-3 ст. ложки;
олія для смаження – 1-1,5 скл.;
чайна троянда, перетерта з цукром – 20 ч. ложок;
цукрова пудра для посипки;
сіль – щіпка.

Спосіб приготування:

1. Борошно просіяти.
2. Дріжджі покрити до миски й розтерти ложкою з цукром. Влити тепленьку воду, розмішати. Додати склянку борошна, знов перемішати та залишити на 10 хвилин.
3. Додати ще склянку борошна, перемішати і залишити в теплі ще на 10 хвилин.
4. Коли тісто почне підходити, додати решту борошна і сіль, перемішати. Додати олію та замішати ложкою некруте тісто. Воно має бути трішки липкуватим, щоб пампухи вийшли пухкими та ніжними. А щоб тісто не прилипало до рук, змастіть руку олією.
5. Відщипнути шматочки тіста, розрівняти їх у руках і надати круглої форми. Покласти на середину утвореної палянички ложечку трояндової начинки, гарно защипати та зформувати кульки завбільшки з м'ячик для пінг-понгу. Кожну кульку викласти на шматочок кондитерського пергаменту, змащеного олією, і залишити на 10 хвилин, щоби підійшли. Тоді ви зможете

6. Se prăjesc gogoșile în ulei încălzit pe ambele părți, într-o tigaie adâncă, în ceaun sau în friteuză.
7. Se așază pe un șervețel de hârtie, pentru a scăpa de excesul de grăsime.
8. Înainte de servire, se presară cu zahăr pudră. Se pot servi calde sau reci. *Poftă bună!*

GOGOȘI sau CHIFLE UMPLUTE CU PETALE DE TRANDAFIR ZDROBITE

Gogoșile rotunde aurii, cu umplutură dulce parfumată din petale de trandafir, sunt foarte gustoase. Desigur, astfel de gogoși se pot face și cu alte umpluturi, dar această rețetă este originală și, în același timp, tradițională pentru ucraineni.

Grad de complexitate: destul de dificil.

Ingrediente (pentru 20 de bucăți):

drojdie proaspătă – 20-25 g;
zahăr – 2 linguri;
apă caldă – 1 cană;
făină – 2,5 căni;
ulei pentru aluat – 2-3 linguri;
ulei pentru prăjit – 1-1,5 căni;
petale de trandafir confiate – 20 de lingurițe;
zahăr pudră pentru presărare;
sare – un vârf de cuțit.

Mod de preparare:

1. Se cerne făina.
2. Se zdrobește drojdia într-un castron și se freacă cu zahăr cu lingura. Se toarnă apă caldă, se amestecă. Se adaugă o cană de făină, se amestecă din nou și se lasă 10 minute.
3. Se adaugă încă o cană de făină, se amestecă și se lasă la loc cald încă 10 minute.
4. Când aluatul începe să crească, se adaugă restul de făină și sare, se amestecă. Se adaugă ulei și se amestecă un aluat moale cu o lingură. Ar trebui să obținem un aluat puțin lipicios, atunci gogoșile o să iasă pufoase și fragede. Iar pentru ca aluatul să nu se lipească de mâini, ungeți-vă mâna cu ulei.
5. Se ciupesc bucăți de aluat, se aplatizează între palme și li se dă o formă rotundă. Se pune o linguriță de umplutură de trandafiri în mijlocul formei, se închid bine marginile și se formează o bilă de mărimea unei mingi de ping-pong. Se așază fiecare bilă pe o bucățiță de hârtie de copt unsă cu ulei și se lasă timp de 10 minute să crească. Apoi, puteți să luați bila de pe bucata de hârtie și să

брати пончик на папірці та опускати у фритюр – таким чином пампухи менше помнуться, не втратять свою круглу форму перед смаженням.

6. Для смаження варто використовувати посуд з високими стінками – фритюрницю або простий чавунок. Налити в посудину олію та розігріти її на середньому вогні. Коли добре нагріється, обережно викласти туди декілька пончиків. Олія має закипіти при опусканні пончика. Слідкуйте, щоб пончикам не було занадто тісно.

7. Смажити з обох боків доки пончики не стануть золотистого кольору.

8. Вилувати пончики з олії шумівкою і викласти на паперові серветки, аби ті перейняли зайвий жир.

9. Коли пампухи охолонуть, перекласти їх на широку тарілку та притрусити цукровою пудрою крізь невеличке сито. Подавати можна як теплими так і холодними. *Смачного!*

ПАМПУШКИ ПШЕНИЧНІ З ЧАСНИКОМ

Такі пампухи теж часто готують, але як добавка до першої страви, в основному до червоного борщу.

Ступінь складності – складно.

Складові:

борошно – 4 скл.;

дріжджі – 25-40 г;

вода – 2 скл.;

маргарин – 1,5 ст. ложки,

цукор – 1 ст. ложка;

сіль – 1 ч. ложка;

олія соняшникова – для змащування форм.

Для соусу: 3-5 зубців часнику, дрібка солі, олії, скільки забере.

Спосіб приготування:

1. Готуємо пампушки. Борошно просіяти. Маргарин розтопити і охолодити.

2. Змішати в широкій мисці дріжджі, воду, цукор, сіль і трішки борошна. Залишити опару на 15 хвилин. Решту борошна і маргарин додавати поступово. Вимісити тісто, посипати борошном, накрити серветкою.



o scufundați în friteuză – astfel, gogoșile vor fi mai puțin șifonate și nu își vor pierde forma rotundă înainte de prăjire.

6. Pentru prăjire, este necesar să folosiți un vas cu pereți înalți – o friteuză sau o oală din fontă simplă. Se toarnă ulei și se încălzește la foc mediu. Când este bine încălzit, se pun cu grijă câteva gogoși în ulei. Uleiul ar trebui să clocotească în contact cu gogoșile. Asigurați-vă că gogoșile nu stau înghesuite una lângă alta.

7. Se prăjesc pe ambele părți, până când devin aurii.

8. Se scot din ulei cu o spumieră, se așază pe șervețele de hârtie pentru a absorbi excesul de grăsime.

9. Când gogoșile s-au răcit, se pun pe o farfurie plată și se presară cu zahăr pudră printr-o sită mică. Pot fi servite atât calde, cât și reci. *Poftă bună!*

CHIFLE DIN FĂINĂ DE GRÂU CU USTUROI

Astfel de chifle sunt, de asemenea, gătite adesea, însoțind primul fel de mâncare, în special borșul roșu.

Grad de complexitate: dificil.

Ingrediente:

făină – 4 căni;

drojdie – 25-40 g;

apă – 2 căni;

margarină – 1,5 linguri;

zahăr – 1 lingură;

sare – 1 linguriță;

ulei de floarea-soarelui – pentru ungerea formelor.

Pentru sos: 3-5 căței de usturoi, un praf de sare, ulei, cât este nevoie.

Mod de preparare:

1. Pregătim chiflele. Se cerne făina. Se topește margarina și se răcește.

2. Se amestecă într-un castron mare drojdia, apa, zahărul, sarea și puțină făină. Se lasă maioua pentru 15 minute. Restul de făină și margarina se adaugă treptat. Frământați aluatul, presărați cu făină, acoperiți cu un șervet.



3. Поставити тісто в тепле місце на 1-3 години до збільшення об'єму в 2-2,5 рази. За цей час 1-2 рази обім'яти тісто. Не перестоювати. Якщо пухке тісто легко натиснути пальцем і заглиблення в тісті зникне – значить тісто готове і настоялося достатньо. Воно має вийти м'яким і ніжним.

4. Сформувати пампушки – булочки завбільшки з грецький горіх.

5. Викласти на змащений жиром лист не дуже щільно одне біля одного. Дати підійти протягом 5-10 хв.

6. Збити виделкою жовток і покрити ним пампушки за допомогою кухонного пензлика.

7. Випікати в духовці 20-30 хв при 180-200° С до рум'яної скоринки і чистої дерев'яної шпажки.

8. Готуємо часниковий соус. Часник почистити і помити, дрібно нарізати або пропустити через часникодавку. Додати трішки солі і потовкти часник до утворення соковитої суміші. Постійно помішуючи, додавати олію невеликими кількостями.

9. Як тільки пампушки спеклися – полити їх цим соусом. Залишити до повного остигання під бавовняним рушником чи серветкою.

10. Подавати до борщу. *Смачного!*

ПИРІЖКИ З МАКОМ

Ароматні вироби з маковою начинкою люблять майже всі. Наповнені маком пиріжки або булочки – це один із найрозповсюдженіших видів домашньої солодкої випічки на Україні. Ступінь складності – досить складно.

Складові (на 30 порцій):

Для тіста:

свіжі дріжджі – 50 г;

молоко – 0,5 скл.;

цукор – 150 г;

яйця – 5 шт.;

масло – 200 г;

олія – 0,5 скл.;

сіль – 1 ч. ложка;

борошно – 5 скл. (може знадобитися більше чи менше).

Для начинки:

мак – 3 скл.;

3. Se pune aluatul într-un loc cald timp de 1-3 ore pentru a crește în volum de 2-2,5 ori. În acest timp, mai frământați ușor aluatul de 1-2 ori. Nu țineți la crescut prea mult. Dacă aluatul pufos se apasă ușor cu degetul, iar adâncitura din aluat dispare, atunci a stat suficient la crescut. Ar trebui să fie moale și fraged.

4. Se formează chiflele – de mărimea unor nuci.

5. Se așază pe o tavă unsă cu ulei, nu prea aproape una de cealaltă. Lăsați să crească 5-10 minute.

6. Bateți gălbenușul cu o furculiță și ungeți chiflele cu o pensulă de bucătărie.

7. Coaceți în cuptor timp de 20-30 de minute la 180-200° C până când se rumenesc și trec proba cu scobitoarea.

8. Pregătim sosul de usturoi. Usturoiul se curăță și se spală, se toacă mărunt sau se trece printr-o presă de usturoi. Adăugați puțină sare și zdrobiți usturoiul pentru a obține un amestec succulent. Amestecând în mod constant, adăugați ulei în cantități mici.

9. De îndată ce chiflele s-au copt, se toarnă acest sos peste ele. Se lasă să se răcească complet sub un prosop sau șervet de bumbac.

10. Se servesc cu borș. *Poftă bună!*

PLĂCINTĂ UMPLUTĂ CU MAC

Produsele aromate cu umplutură de mac sunt iubite de aproape toată lumea. Plăcintele sau chiflele dulci umplute cu semințe de mac sunt unele dintre cele mai frecvente tipuri de produse de patiserie de casă din Ucraina.

Grad de complexitate: destul de dificil.

Ingrediente (pentru 30 de porții):

Pentru aluat:

drojdie proaspătă – 50 g;

lapte – 0,5 cană;

zahăr – 150 g;

ouă – 5 buc.;

unt – 200 g;

ulei – 0,5 cană;

sare – 1 linguriță;

făină – 5 căni (poate să fie nevoie de mai mult sau de mai puțin)

Pentru umplutură:

mac – 3 căni;

вода – 6 скл.;
мед чи цукор, родзинки – за смаком.

Спосіб приготування:

I. Готуємо начинку. Макову начинку готувати безпосередньо перед тим, як ліпити пиріжки, бо вона не стоїть довго.

1. Мак залити водою 1:2, проварити 5 хвилин, настояти під кришкою ще 10 хвилин. Рекомендується додати щіпку солі і перемішати – вона допомагає усунути гіркоту з маку. Не забудьте відцідити мак через сито з марлею. Колись мак перетирали в макітрі, а зараз можна змолототи блендером. Додати мед та заздалегідь промиті і розпарені родзинки. Виходить звичайна проста макова начинка.

2. Її можна «покращити» подрібленими горіхами, тертою шкіркою цитрусових, мигдалем або/і незначними добавлянням рому, коняку. А ще вважається, що мак непогано поєднується з подрібленими яблуками, варенням чи джемом.

3. Якщо начинка вийшла занадто рідкою, то прогрійте її на дуже слабкому вогні, постійно помішуючи, допоки зайва рідина не випарується.

4. Можна купити готову начинку, це простіше та швидше.

II. Готуємо тісто.

1. Борошно просіяти. Всі решта складові мають бути кімнатної температури.

2. Розтерти дріжджі із 2 ложками цукру, влити тепле молоко і добре розмішати. Додати півсклянки борошна і ще раз розмішати. Поставити опару в тепле місце на 15 хвилин. Для цього рецепту бажано брати неодмінно свіжі пресовані дріжджі (не сухі).

3. Розтопити масло і охолодити його до кімнатної температури.

4. Яйця заздалегідь дістати з холодильника та збити із цукром.

5. Коли тісто піднялося шапочкою, додати збиті яйця та частину борошна. Перемішати ретельно, додати розтоплене масло і ще 1 склянку борошна. Знов перемішати і додати сіль. Можна додати дрібку ваніліну та куркуму – для запашного тіста сонячного відтінку.

6. Влити олію і підсипати потроху борошно, замішуючи тісто. Воно має бути м'яким та приємним, не крутим та не липким.

7. Місити хвилин 5-10 та поставити в тепло, накривши рушником, на 45 хвилин чи годину – поки збільшиться у 2 рази.

8. Листову форму або деко застелити пергаментним папером та змастити олією.

9. Обережно обімнути тісто ще раз. Розділити його на невеликі частини, які розкачати в круги чи лемішки товщиною 5-7 мм. На середину кожної накласти макову начинку так, щоб

apă – 6 căni;
miere sau zahăr, stafide – după gust.

Mod de preparare:

I. Pregătim umplutura. Umplutura de semințe de mac trebuie pregătită chiar înainte de a lipi plăcintele, deoarece nu stă mult.

1. Se acoperă macul cu apă 1:2, se fierbe 5 minute, se lasă sub capac încă 10 minute. Se recomandă să adăugați un vârf de sare și să amestecați: ajută la îndepărtarea gustului amar al macului. Nu uitați să strecurați macul printr-o sită cu tifon. Cândva, macul se măcina în mojar, dar acum îl putem da prin blender. Adăugați miere și stafidele spălate și opărite în prealabil. Obțineți umplutura obișnuită simplă de mac.

2. Ea poate fi „îmbunătățită” cu nuci mărunțite, coajă rasă de citrice, migdale sau/și prin adăugare de o cantitate mică de rom, coniac etc. Se mai crede, de asemenea, că macul merge bine cu mere tocate, gem sau marmeladă.

3. Dacă umplutura este prea lichidă, încălziți-o la foc foarte mic, amestecând continuu, până când lichidul în exces se evaporă.

4. Puteți cumpăra umplutura gata făcută, este mai ușor și mai rapid.

II. Pregătim aluatul.

1. Se cerne făina. Toate celelalte ingrediente trebuie să fie la temperatura camerei.

2. Frecați drojdia cu 2 linguri de zahăr, turnați lapte cald și amestecați bine. Adăugați o jumătate de cană de făină și amestecați din nou. Puneți maiaua într-un loc cald timp de 15 minute. Pentru această rețetă, este indicat să luați drojdie proaspătă comprimată (nu uscată).

3. Topiți untul și răciți-l la temperatura camerei.

4. Scoateți ouăle din frigider în prealabil și bateți-le cu zahăr.

5. Când aluatul a crescut, formând o căciuliță, adăugați ouăle bătute și o parte din făină. Amestecați bine, adăugați untul topit și încă 1 cană de făină. Amestecați din nou și adăugați sare. Puteți adăuga un vârf de vanilie și curcuma – pentru un aluat parfumat și gălbui.

6. Se toarnă uleiul și se adaugă făina puțin câte puțin, frământând aluatul. Ar trebui să fie moale și plăcut, nu dur și lipicios.

7. Frământați 5-10 minute, acoperiți cu un prosop și puneți la cald timp de 45 de minute sau o oră, până își dublează volumul.

8. Acoperiți forma de copt sau tava cu hârtie pergament și ungeți cu ulei.

9. Se frământă din nou aluatul cu grijă. Împărțiți-l în bucăți mici, care se întind în cercuri sau turtite, plate de 5-7 mm grosime. Puneți umplutură de mac în mijlocul fiecăreia, astfel încât să puteți

потім можна було зліпити краєчки. Формувати або круглі булочки, або продовгасті пиріжки. Викласти пиріжки швом донизу на деко і дати постояти хвилин 10-15, доки духовка розігрівається до теплого (150° С), а не гарячого стану.

10. Деко розмістити на середній рівень та випікати пиріжки при 200° С упродовж 25-30 хвилин, до сухої шпакки.

11. Коли побачите, що верх зарум'янюється, змастити вироби збитим яйцем та ще на 5 хвилин повернути в духовку, збільшивши температуру випікання до 200° С. Пиріжки матимуть гарну блискучу скоринку.

12. Викласти пиріжки на стіл, щоб охолонули, накриті вологим рушником на 5-10 хвилин. Тоді вони обов'язково будуть м'якими.

13. Вживати найкраще ще теплими. *Смачного!*

ПИРІЖКИ З КАЛИНОЮ ПО-ЧЕРНІГІВСЬКИ

Так як цієї ягоди на Чернігівщині багато, готують такі пироги часто. Вважається, що найсмачніші пиріжки виходять з пареною калиною. Парити її потрібно в товстостінній посудині з добре закритою і важкою кришкою. Можна використовувати казанок чи горщик, а томити в духовці. Раніше для цього використовували піч. Після парення калина стає коричневого кольору, в ній не залишається терпкості і гіркоти. А можна використовувати свіжі ягоди.

Ступінь складності – не так вже й складно.

Складові:

Для тіста:

пшеничне борошно – 5-6 скл.;

ряжанка – 500 мл;

сухі дріжджі – 11 г (пакетик);

цукор – 2 ст. ложки;

сіль – 1 ч. ложка;

яйця – 2 шт.;

олія – ¼ скл.

Для начинки з пареної калини:

калина – 1 л;

цукор – 1 скл.;

картопляний крохмаль – 2-3 ст. ложки.

Для начинки зі свіжої калини:

калина – 500 г;

lipi marginile. Formați fie chifle rotunde, fie plăcinte alungite. Așezați plăcintele în tavă cu partea adunată în jos și lăsați să stea timp de 10-15 minute, în timp ce cuptorul este preîncălzit până devine cald (150° C), nu fierbinte.

10. Așezați tava la nivel mediu și coaceți plăcintele la 180° C timp de 25-30 de minute, până trec de proba scobitoare.

11. Când vedeți că partea de sus se rumenește, ungeți plăcintele cu ou bătut și mai lăsați la cuptor încă 5 minute, crescând temperatura de coacere la 200° C. Plăcintele vor avea o crustă frumoasă și lucioasă.

12. Puneți plăcintele pe masă să se răcească, acoperiți-le cu un prosop umed timp de 5-10 minute. Atunci, ele vor fi cu siguranță moi.

13. De preferat, a se servi cât sunt calde. *Poftă bună!*

PLĂCINTĂ UMPLUTĂ CU FRUCTE DE CĂLIN CA LA CERNIHIV

Întrucât există multe fructe de călin în regiunea Cernihiv, astfel de plăcinte sunt adesea pregătite. Se crede că cele mai delicioase plăcinte ies cu călin pus la abur. Acesta se aburește într-un vas cu pereți groși, cu capac greu și bine închis. Se poate folosi un castron sau o oală, iar procesul de aburire se face la cuptor. Anterior, în acest scop, se folosea un cuptor pe lemne. După aburire, călinul devine maro, pierzându-și aciditatea și amăreala. Dar puteți folosi și fructe de călin proaspete.

Grad de complexitate: mediu.

Ingrediente:

Pentru aluat:

făină de grâu – 5-6 căni;

lapte fermentat – 500 ml;

drojdie uscată – 11 g (1 pliculeț);

zahăr – 2 linguri;

sare – 1 linguriță;

ouă – 2 buc;

ulei – ¼ cană.

Pentru umplutura de călin aburit:

călin – 1 l;

zahăr – 1 cană;

amidon de cartofi – 2-3 linguri.

Pentru umplutura de călin proaspăt:

călin – 500 g;

цукор – 150 г;
сік лимону – 2 ст. ложки.

Додатково:

олія для змащення форми – 2-3 ст. ложки;
яйце для змащення пиріжків – 1 шт.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Для цих пиріжків підійде будь-який рецепт дріжджового тіста. Можна обрати спосіб приготування такого тіста як у рецепті попередньому чи наступному. Або ж можна використати готове тісто з магазину. А можна приготувати безопарне дріжджове тісто на ряжанці.

2. Підігріти трішки ряжанку (кефір, кисле молоко) в глибокій посудині. У теплій ряжанці розчинити сухі дріжджі до однорідного стану, додати цукор, сіль, яйця і влити рослинну олію.

3. В отриману рідку масу всипати потроху просіяне борошно і замісити тісто дерев'яною лопаткою. Коли тісто перестане липнути до лопатки і стане збиратися до купи, викласти його на притрушений борошном стіл і вимісити руками. Потім покласти назад в посудину, накрити рушником і залишити в теплому місці підніматися на 1,5 години. Якщо дріжджі дуже активні і тісто піднімається занадто швидко, за цей час можна 1 раз обім'яти тісто.

4. Готуємо начинку. *Парена калина:* калину вимити під проточною водою на гілочках, потім обірвати і скласти в каструлю з товстим дном. Налити трохи води і пропарити ягоду в духовці протягом 40 хвилин. Слідкувати, щоб вона не пригоріла. Помішувати і, в разі необхідності, підливати трохи води на дно. Вийняти ягоди з духовки, відкинути на друшляк, щоб відокремити від соку, який виділився. Злегка охолоджену пропарену калину змішати з цукром і крохмалем (бажано перед самим ліпленням пиріжків). Начинка готова.

Свіжа калина: перебрати калину, промити і просушити. Викласти в тарілку, засипати цукром і зверху зкропити лимонним соком.

5. Тісто, що підійшло, обімняти, нарізати на рівні шматочки і розкачати в палянички. На кожну паляничку викласти приблизно по 1 ст. ложці начинки. Зформувати пиріжки і викласти на деякій відстані одне від одного на деко, попередньо застелене пергаментом для випічки і змазане олією.

6. Накрити пиріжки рушником і залишити в теплому місці на 20 хвилин. Змастити верх пиріжків яйцем, змішаним з 1 столовою ложкою води, і відправити в розігріту до 180° С духовку. Випікати пиріжки при цій температурі протягом 20-25 хв до рум'яної скоринки.

7. Вийняти пиріжки з калиною з духовки і перекласти на тарілку, накрити рушником хвилин на 10, щоб вони стали м'якими і ніжними.

8. Подавати на стіл ще теплими. *Смачного!*

zahăr – 150 g;
suc de lămâie – 2 linguri.

În plus:

ulei pentru a unge forma – 2-3 linguri;
ou pentru ungerea plăcintelor – 1 buc.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Orice rețetă de aluat pe bază de drojdie este potrivită pentru aceste plăcinte. Puteți prepara acest aluat ca în rețeta anterioară sau ca în cea următoare. Sau puteți folosi aluatul gata făcut, din magazin. Ori puteți face aluat fără drojdie, pe bază de lapte fermentat.

2. Se încălzește puțin lapte fermentat (chefir, lapte acru) într-un castron adânc. Se dizolvă drojdia uscată până se omogenizează, se adaugă zahăr, sare, ouă și ulei vegetal.

3. În masa lichidă rezultată, se toarnă puțină făină cernută și se amestecă aluatul cu o spatulă de lemn. Când aluatul nu se mai lipește de spatulă și începe să se adune, așezați-l pe o masă presărată cu făină și frământați-l cu mâinile. Apoi se pune aluatul înapoi în castron, se acoperă cu un prosop și se lasă într-un loc cald să crească timp de 1,5 ore. Dacă drojdia este foarte activă și aluatul crește prea repede, puteți să frământați ușor aluatul încă o dată în acest timp.

4. Pregătim umplutura. *Călin aburit:* se spală fructele de călin pe crenguțe sub jetul de apă, apoi se adună și se pun într-o cratiță cu fundul gros. Se toarnă puțină apă și se fierb boabele în cuptor timp de 40 de minute. Aveți grijă să nu se ardă. Se amestecă și, dacă este necesar, se adaugă puțină apă pe fund. Se scot fructele din cuptor, se pun într-o strecurătoare pentru a le scurge de suc. Călinul aburit și ușor răcit se amestecă cu zahăr și amidon (de preferință, chiar înainte de a face plăcintele). Umplutura este gata.

Călin proaspăt: se alege călinul, se clătește și se usucă. Se pune într-o farfurie, se acoperă cu zahăr și se stropește cu suc de lămâie.

5. Aluatul care a crescut se frământă ușor, se taie în bucăți egale, care se întind în cercuri. Se pune aproximativ 1 lingură de umplutură pe fiecare cerculeț. Se formează plăcintele și se așază la o anumită distanță una față de cealaltă în tava acoperită cu foaie de copt și unsă cu ulei.

6. Se acoperă plăcintele cu un prosop și se lasă la loc cald timp de 20 de minute. Se ung cu ou amestecat cu 1 lingură de apă și se pun în cuptorul preîncălzit la 180° C. Se coc plăcintele la această temperatură timp de 20-25 de minute, până au o crustă roșiatică.

7. După ce se scot plăcintele cu călin din cuptor, se pun pe o farfurie și se acoperă cu un prosop timp de 10 minute, astfel încât să devină moi și fragede.

8. Se servesc calde. *Poftă bună!*

ПИРІЖКИ З КАПУСТОЮ

Традиційна, смачна і ситна страва, якою варто побавитися.
Ступінь складності – досить складно.

Складові:

борошно – 1,5-2 кг;
дріжджі – 50 г або сухих 11 г;
вода – 4 пластикових скл.;
цукор – 3 ст. ложки;
сіль – 1 ст. ложка;
олія – 1 ст. ложка;
яйце для змазування – 1 шт.

Для начинки: олія, капуста, морква, цибуля, зелень, сіль.



Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. В теплій воді розчинити дріжджі, цукор, сіль, трішки борошна (4-5 ст. ложок) та поставити в тепле місце, щоб підросло.

2. Як опара збільшиться в 2-3 рази, додати олії та борошна й замісити тісто. Тісто має бути не туге, але добре відлипати від рук. Найкраще додавати борошно поступово, поки не отримуєте потрібну густоту. Тісто накрити харчовою плівкою та поставити в холодильник. Через 1-1,5 години можна формувати пиріжки.

3. Деко застелити пергаментним папером і змастити олією.

4. Готуємо капустяну начинку. Капусту нашинкувати, решту овочів обчистити, помити. Цибулю подрібнити, а моркву натерти на великій тертці. У сковорідці розігріти олію і додати спочатку капусту й прогріти 2-5 хв. Потім докласти цибулю, моркву, сіль і тушкувати до готовності. В кінці додати зелень. Охолодити.

5. Формуємо пиріжки. Тісто розділити на рівні частини і розкачати в паляниці, не товщі 5-7 мм. Накласти побільше начинки на середину палянички і защипати краї, формуючи пиріжок. Викласти пиріжки швом донизу на попередньо підготовлене деко.



PLĂCINTĂ CU VARZĂ

Un preparat tradițional, gustos și consistent, cu care merită să lucrezi.
Grad de complexitate: destul de dificil.

Ingrediente:

făină – 1,5-2 kg;
drojdie proaspătă – 50 g sau uscată – 11 g;
apă – 4 pahare de plastic;
zahăr – 3 linguri;
sare – 1 lingură;
ulei – 1 lingură;
ou pentru ungere – 1 buc.

Pentru umplutură: ulei, varză, morcovi, ceapă, verdețuri, sare.



Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se dizolvă drojdia, zahărul, sarea, puțină făină (4-5 linguri) în apă caldă și se pune la loc cald ca să crească.

2. Când maiava va crește de 2-3 ori, se adaugă puțin ulei și făină și se frământă aluatul. Aluatul nu trebuie să fie tare, dar să se dezlipească bine de mâini. Cel mai bine este ca făina să fie adăugată treptat, până obțineți densitatea dorită. Aluatul se acoperă cu folie alimentară și se pune la frigider. Peste 1-1,5 ore, se pot forma plăcintele.

3. Se acoperă tava cu hârtie de copt și se unge cu ulei.

4. Pregătim umplutura de varză. Se toacă varza, iar restul legumelor se curăță și se spală. Se toacă ceapa, iar morcovii se dau pe răzătoarea mare. În tigaie, se încinge uleiul și se adaugă, la început, varza care se călește timp de 2-5 minute. Apoi, se adaugă ceapa, morcovii, sarea și se înăbușă până când sunt gătite. La final, se adaugă verdeța. Se lasă să se răcească.

5. Formăm plăcintele. Aluatul se împarte în părți egale și se întinde fiecare bucată nu mai gros de 5-7 mm. Se pune mai multă umplutură în mijlocul bucății întinse și se prind marginile, formând o plăcintă. Se așază plăcintele cu partea adunată în jos în tava de copt, pregătită în prealabil.



6. Накрити пиріжки рушником. Через 5 хвилин змастити їх яйцем.
7. Випікати при температурі 180-200° С (в залежності від духовки) до золотистого кольору – приблизно 20 хвилин.
8. Остудити 15-20 хвилин і подавати до столу. *Смачного!*

«РОЗБІРНИК» ІЗ ВИШНЯМИ БУКОВИНСЬКИЙ

Ступінь складності – не складно, але досить довго.

Складові:

Для тіста:

борошно – 4-4,5 скл.;
дріжджі – 50-70 г;
молоко – 1 скл.;
сметана – 1 скл.;
масло/маргарин – до 200 г;
яйця – 1-2 шт.;
цукор – 0,7-1 скл.;
сіль – за смаком;
ванілін або цедра лимона – за смаком.

Для начинки:

вишні/черешні – 1 кг;
цукор – 3-4 ст. ложки;
кориця – за смаком.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Маргарин розтопити і охолодити. Борошно просіяти.
2. Змішати в широкій мисці дріжджі, молоко, сметану, дрібку солі, цукор і трішки борошна. Решту борошна, яйця і маргарин додавати поступово. Додати в кінці ванілін або цедру лимона і ще раз перемісити тісто. Воно повинно сформуватися в грудку і не прилипати до рук. Посипати борошном, накрити серветкою.
3. Поставити тісто в тепле місце на 1-3 години до збільшення об'єму в 2-2,5 рази. За цей час 1-2 рази обім'яти тісто. Не перестоювати. Якщо пухке тісто легко натиснути пальцем і



6. Se acoperă plăcintele cu un prosop. După 5 minute, se ung cu ou.
7. Se coc la o temperatură de 180-200° C (depinde de cuptor), până ce prind o crustă rumenă – aproximativ 20 minute.
8. Se lasă la răcit 15-20 de minute, iar apoi se servesc. *Poftă bună!*

„ROZBIRNYK” CU VIȘINE ÎN STIL BUCOVINEAN

Grad de complexitate: nu este dificil, dar durează.

Ingrediente:

Pentru aluat:

făină – 4-4,5 cani;
drojdie – 50-70 g;
lapte – 1 cană;
smântână – 1 cană;
unt/margarină – până la 200 g;
ouă – 1-2 buc.;
zahăr – 0,7-1 cană;
sare – după gust;
vanilie sau coajă de lămâie – după gust.

Pentru umplutură:

vișine/cireșe – 1 kg;
zahăr – 3-4 linguri;
scorțișoară – după gust.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se topește margarina și se răcește. Se cerne făina.

2. Se amestecă într-un castron mare drojdia, laptele, smântâna, un pic de sare, zahărul și puțină făină. Restul de făină, oul și margarina se adaugă treptat. Se adaugă vanilie sau coajă de lămâie la sfârșit și se amestecă din nou aluatul. Trebuie să se adune într-un bulgăre și să nu se lipească de mâini. Se presară cu făină, se acoperă cu un șervet.

3. Se pune aluatul într-un loc cald timp de 1-3 ore, pentru a-și crește volumul de 2-2,5 ori. În acest timp, se frământă ușor aluatul de 1-2 ori. Nu se ține prea mult la crescut. Dacă aluatul pufos este



заглиблення в тісті зникне – значить тісто готове і настоялося достатньо. Воно має вийти м'яким і ніжним.

4. Готуємо начинку. Свіжі вишні промити і видалити кісточки. Посипати вишні цукром, залишити на 30-40 хв і відцідити сік.

5. Формуємо вироби. Зі шматочка тіста зробити на долоні коржа, викласти чайною ложечкою начинку. Краї тіста зібрати вгору і защипати. Повинна вийти кулька або «вузлик» завбільшки з невеликий персик.

6. Кожну кульку вмочити в розтоплене, але не гаряче масло і покласти на змащену олією форму чи лист. Наступну кульку викласти поряд, але на деякій відстані.

7. Випікати в розігрітій духовці 10-15 хв при температурі 220-240° С. Готовність перевіряти дерев'яною шпажкою.

8. Готові вироби залишити до повного остигання під бавовняним рушником чи серветкою. *Смачного!*

МАНДРИКИ З ВИШНЯМИ

Мандріки або мандриги – кулінарний виріб з тіста, яке готували в Україні 12 липня на християнське свято на честь апостолів Петра та Павла. Їх роздавали пастухам, переважно підліткам, які наймалися випасати худобу. Мандрики готують різної форми і з найрізноманітнішими начинками. Розповсюдженими є ці вироби круглої форми, посередині з незакритою тістом начинкою. Типовими начинками є варення або ягоди, сир або тушена капуста.

Ступінь складності – не складно.

Складові:

борошно – 3 скл.;
яйця – 1-2 шт.;
молоко – 1 скл.+1 ст. ложка;
дріжджі – 15 г;
сіль – за смаком.

Для начинки:

вишні – 500 г;
цукор – 200 г;
яйця – 1 шт. (для змазування).

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Висипати в каструлю 2 склянки борошна, влити туди склянку теплого молока



apăsas ușor cu degetul și adâncitura din aluat dispare, atunci a crescut suficient. Ar trebui să fie moale și fraged.

4. Pregătim umplutura. Se spală vișinele proaspete și se îndepărtează sâmburii. Se presară vișinele cu zahăr, se lasă 30-40 de minute și se scurg de suc.

5. Formăm plăcintele. Dintr-o bucată de aluat se întinde un cerc în palmă, se pune o linguriță de umplutură. Se adună marginile aluatului și se strâng. Ar trebui să iasă o bilă sau o „punguță” de mărimea unei piersici nu foarte mari.

6. Se înmoaie fiecare bilă în unt topit, dar nu fierbinte, și se pune în forma unsă sau în tava de copt. Se așază bilele una lângă alta, dar la o oarecare distanță.

7. Se coc în cuptorul preîncălzit timp de 10-15 minute la o temperatură de 220-240° C. Se verifică dacă sunt coapte cu o scobitoare de lemn.

8. Se lasă plăcintele să se răcească complet sub un prosop sau un șervet de bumbac. *Poftă bună!*

PLĂCINTE sau „MANDRYKY” CU VIȘINE

„Mandryky” sau „mandryhy” este un produs culinar din aluat, preparat în Ucraina pe 12 iulie, de sărbătoarea creștină a Sfinților Apostoli Petru și Pavel. Acestea erau împărțite păstorilor, cu precădere adolescenților, care pașteau vitele. „Mandryky” se prepară sub diferite forme și cu o varietate de umpluturi. Frecvente sunt aceste produse în formă rotundă, cu umplutură neacoperită pe mijloc. Umpluturile tipice sunt dulcelețurile sau fructele, brânza sau varza înăbușită.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

făină – 3 căni;
ouă – 1-2 buc.;
lapte – 2 căni + 1 lingură;
drojdie – 15 g;
sare – după gust.

Pentru umplutură:

vișine – 500 g;
zahăr – 200 g;
ouă – 1 buc. (pentru ungere).

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se toarnă 2 căni de făină într-o cratiță, un pahar de lapte cald și se amestecă.



і розмішати. Розведені окремо в 1 ст. ложці теплого молока дріжджі розмішати, додати до решти молока з борошном і поставити в тепле місце.

2. Коли тісто підійде, покласти туди яйця, сіль і вимішати. Додавати решту борошна поступово і вимішувати, поки тісто не почне відставати від рук і від посудини, в якій воно вимішується. Знову поставити тісто в тепле місце на 30-40 хвилин, щоб воно підійшло.

3. Готуємо начинку. Вишні очистити, посипати цукром і дати постояти 1 годину. Після цього з вишень відцідити сік і прокип'ятити його. Ним поливають готові мандрики.

4. Тісто, яке підійшло, розкочати тонко. Вирізати з нього коржі діаметром 8-10 см за допомогою склянки. Покласти на них вишні так, щоб не було вільного місця, але щоб і вишні не лежали одна на одній. Посипати цукром, защипати краї.

5. Готові мандрики викласти на деко, застелене папером для випічки і змащене олією. Краї мандриків змастити яйцем.

6. Запікати в духовці при температурі 180-200° С до рум'яної скоринки приблизно 10-15 хв. Вийняти з духовки і посипати цукром.

7. Подавати на стіл із вишневим соком. Цю випічку вживають і зі сметаною. *Смачного!*

МАНДРИКИ З КАПУСТОЮ

Ступінь складності – не складно.

Складові:

борошно – 2,5 скл.;

дріжджі – 20 г;

молоко – 0,5 скл.;

яйця – 1-2 шт.;

сіль – дрібка.

Для начинки:

свіжа капуста – 700 г;

цибуля – 100 г;

масло – 50 г;

сіль – за смаком.



Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Готують дріжджове тісто, як в попередньому переписі.

2. Готуємо начинку. Капусту дрібно пошаткувати. Цибулю обчистити, помити і дрібно нарі-

Separat, drojdia amestecată cu 1 lingură de lapte cald se omogenizează, se adaugă la restul de lapte cu făină și se pune într-un loc cald.

2. Când aluatul va crește, se adaugă ouăle, sarea și se amestecă. Se adaugă restul de făină treptat și se frământă, până când aluatul începe să se desprindă de mâini și de cratița în care este frământat. Se pune din nou aluatul într-un loc cald pentru 30-40 de minute să crească.

3. Pregătim umplutura. Se curăță vișinele, se presară cu zahăr și se lasă să stea 1 oră. Apoi se scurge sucul și se fierbe. Cu acesta se stropesc „mandryky” deja coapte.

4. Aluatul crescut se întinde subțire. Se decupează cu ajutorul unui pahar cerculețe cu diametrul de 8-10 cm. Se pun pe mijlocul acestora vișine, astfel încât să nu existe spațiu liber, dar nici să nu fie îngrămădite una peste alta. Se presară cu zahăr, se strâng marginile.

5. Se așază „mandryky” într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei. Se ung marginile plăcintelor cu ou.

6. Se coc la cuptor la o temperatură de 180-200° C până când se rumenesc, aproximativ 10-15 minute. Se scot din cuptor și se pudrează cu zahăr.

7. Se servesc cu suc de vișine. Aceste plăcinte se consumă și cu smântână. *Poftă bună!*

PLĂCINTE sau „MANDRYKY” CU VARZĂ

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

făină – 2,5 cani;

drojdie – 20 g;

lapte – 0,5 cană;

ouă – 1-2 buc.;

sare – un vârf de cuțit.

Pentru umplură:

varză proaspătă – 700 g;

ceapă – 100 g;

unt – 50 g;

sare – după gust.



Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Aluatul dospit se face ca în rețeta anterioară.

2. Pregătim umplutura. Se toacă varza mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se mărunțește. Se topește

зати. Масло розігріти в сковорідці, додати цибулю і прогріти до прозорості. Додати капусту, сіль і тушкувати до готовності – до золотисто-коричневого кольору.

3. Тісто, яке підійшло, розкачати тонко. Вирізати з нього палянички діаметром 8-10 см за допомогою склянки. На їхню середину покласти охолоджену начинку з капусти. Краї підняти і защипати так, щоб серединка була відкритою і виднілася начинка.

4. Готові мандрики викласти на деко, застелене папером для випічки і змащене олією. Краї змастити яйцем, а капусту полити маслом, в якій смажилась начинка.

5. Поставити в духовку, розігріту до 180° C і запікати до рум'яної скоринки, накривши зверху папером для випічки.

6. Залишити охолоджуватися під зволженим рушником.

7. Найкраще подавати на стіл охолодженими, але ще теплими. *Смачного!*

РОГАЛИКИ ДРІЖДЖОВІ

Ця випічка просто тане в роті.

Ступінь складності – не складно.

Складові:

масло – 200 г;

борошно – приблизно 4 скл.;

молоко – 0,5 скл.;

цукор – 1 ст. ложка;

дріжджі сухі – 1 ч. ложка;

ванілін – на кінчику ножа;

сіль – на кінчику ножа.

Для начинки:

горіхи волоські – 200 г;

джем – 8 ст. ложок.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Просіяти в ємність для замісу 1 склянку борошна, додати сухі дріжджі, перемішати.

2. Додати нарізане шматочками масло кімнатної температури і перетерти все руками. Додати цукор, ванілін і сіль. Перемішати добре знову і далі додати молоко (холодне або кімнатної температури). Розмішати і додати борошно до отримання м'якого тіста, яке не липне до рук.

untul într-o tigaie, se adaugă ceapa și se căleşte până devine translucidă. Se adaugă varza, sarea și se înăbușă până este gătită, având o culoare auriu-maronie.

3. Aluatul crescut se întinde într-o foaie subțire, din care se decupează cu ajutorul unui pahar cercuri, cu diametrul de 8-10 cm. În mijlocul acestora se pune umplutura de varză răcită. Se ridică marginile și se prind, astfel încât mijlocul să fie deschis, iar umplutura să fie vizibilă.

4. Se aşază „mandryky” într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei. Se ung marginile cu ou, iar varza se stropeşte cu untul în care s-a prăjit umplutura.

5. Se dau la cuptorul preîncălzit la 180° C și se coc până se rumenesc, acoperind deasupra cu hârtie de copt.

6. Se lasă la răcit sub un prosop umed.

7. Cel mai bine se servesc calde. *Poftă bună!*

CORNULEȚE DIN ALUAT CU DROJDIE

Acest produs de patiserie pur și simplu se topește în gură.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

unt – 200 g;

făină – aproximativ 4 căni;

lapte – 0,5 cană;

zahăr – 1 lingură;

drojdie uscată – 1 linguriță;

zahăr vanilinat – un vârf de cuțit;

sare – un vârf de cuțit.

Pentru umplutură:

nuci – 200 g;

gem – 8 linguri.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se cerne într-un bol 1 pahar de făină, se adaugă drojdia uscată, se amestecă.

2. Se adaugă untul la temperatura camerei, tăiat cubulețe, și se frământă totul cu mâna. Mai apoi, se adaugă zahărul, vanilia și sarea. Se amestecă din nou bine și se adaugă laptele (rece sau la temperatura camerei). Se amestecă și se completează cu făină, pentru a obține un aluat moale care nu se lipește de mâini.

3. Готове тісто поділити на 4 колобка, обсипати їх борошном і поставити в холодильник на кілька годин. Можна залишити на ніч.

4. Готуємо начинку. Горіхи посікти, додати джем і все перемішати. Кількість горіхів і джему може змінюватися в залежності від уподобань.

5. Вийняти з холодильника готове тісто, яке майже не збільшується в об'ємі, але починає пахнути дріжджами. Присипати робочу поверхню і качалку борошном, викласти тісто і розкачати його в тонкий шмат. Це тісто розкачується дуже тонко, але іноді прилипає.

6. Нерівні краї тіста обрізати так, щоб вийшов великий прямокутник. Той прямокутник розрізати на 8 бажано однакових секторів. Викласти на кожен трохи начинки і звернути рога-лики.

7. Рогаляки викласти на деко, застелене папером для випічки. Викладати рогаляки на відстані один від одного, бо вони сильно збільшуються. Їх можна змастити яйцем і посипати цукром перед випічкою або посипати цукровою пудрою після випічки.

8. Духовку розігріти до 200° С. Випікати рогаляки до рум'яної скоринки і сухої зубочистки приблизно 20 хвилин.

9. Охолодити і подавати як десерт або солодкий перекус. *Смачного!*

РОГАЛИКИ З ПЕРЕТЕРТИМИ ПЕЛЮСТКАМИ РОЖІ

З цього тіста можна робити рогаляки і з солодкою і з соленою начинками.

Ступінь складності – не просто.

Складові:

пшеничне борошно – 1,5 скл.;
кукурудзяне борошно – 1,5 скл.;
масло – 200 г;
яйце – 1 шт.;
сметана або кефір – 1 скл.;
сухі дріжджі – 12 г;
цукор – 1 ст. ложка;
конфітура з перетертих пелюсток троянди –
за потребою;
сіль – дрібка.

Спосіб приготування:

1. Обидва види борошна просіяти і змішати, потерти



3. Se împarte aluatul în 4 bile, se presară cu făină și se lasă la frigider câteva ore. Poate fi lăsat peste noapte.

4. Pregătim umplutura. Se taie nucile, se adaugă gem și se amestecă totul. Cantitatea de nuci și gem poate varia în funcție de preferințe.

5. Se scoate din frigider aluatul, care aproape că nu crește în volum, dar începe să miroasă a drojdie. Se presară suprafața de lucru și sucitorul cu făină, se întinde aluatul într-o foaie subțire. Acest aluat se întinde foarte subțire, dar uneori se lipește.

6. Se înlătură marginile neuniforme, astfel încât să obțineți un dreptunghi mare. Acesta se taie în 8 părți, de preferință identice. Se așază puțină umplutură pe fiecare parte și se rulează su formă de cornulețe.

7. Se așază cornulețele într-o tavă tapetată cu hârtie de copt, la distanță unul de altul, deoarece cresc foarte mult. Se pot unge cu ou și presăra cu zahăr înainte de coacere sau se pot pudra cu zahăr pudră după coacere.

8. Se preîncălzește cuptorul la 200° C. Se coc cornulețele până se rumenesc și trec proba scobitoare, adică aproximativ 20 de minute.

9. După răcire, se pot servi ca desert sau ca gustare dulce. *Poftă bună!*

CORNULEȚE CU PETALE DE TRANDAFIR ZDROBITE

Din acest aluat puteți face cornulețe atât cu umpluturi dulci, cât și sărate.

Grad de complexitate: dificil.

Ingrediente:

făină de grâu – 1,5 căni;

făină de porumb – 1,5 căni;

unt – 200 g;

ouă – 1 buc.;

smântână sau chefir – 1 cană;

drojdie uscată – 12 g;

zahăr – 1 lingură;

petale de trandafir confiate – cât este necesar;

sare – un strop.

Mod de preparare:

1. Ambele tipuri de făină se cern și se amestecă,



до них холодне масло і долонями перетерти все в крупку. Додати цукор, сіль, яйце. Перетерти знову.

2. Дріжджі розчинити в сметані і замісити тісто, додавши попередню суміш. Якщо треба більше рідини – домішувати сметаною, якщо більше борошна – підсипати. Тісто повинно вийти масним і пластичним. Накрити його плівкою і поставити в холодильник на годину.

3. Робочу поверхню присипати борошном. Від тіста відрізати по шматку і розкачувати коло десь у 20 см в діаметрі. Найпростіше покласти на розкачане тісто широку таріль та обвести ножем по краях. Поділити таке коло на 6-8 сегментів на зразок піци. На широкий край викласти трохи конфітури і скручувати рогалички.

4. Деко застелити папером. Ці рогалики треба викладати на відстані щонайменше 2 см один від одного, хвостиком донизу. Дехто їх трішки підгинає у півмісяць, а дехто залишає рівненькими. Рогалики виходять гарнішими, якщо їх змазати жовтком і посипати коричневим цукром.

5. Духовку розігріти. Випікати рогалики хвилин 15-20 при температурі 200-210° С. Ще теплими густо посипати цукром-пудрою.

6. Подавати як солодкий перекус або десерт. *Смачного!*



КНИШІ

Старовинна святкова страва **КНИШ** – це житній, рідше пшеничний хліб з борошна тонкого помелу із соковитою начинкою. В Україні книші найбільше поширені на значній частині північних та центральних регіонів. Багато ресторанів і кафе в цих сторонах пропонують спробувати цю страву. Книші в основному подають як доповнення до гарячих або м'яких страв. Книшами українці обдаровували колядників, з ними відвідували родичів і кумів на різдвяні свята, їх носили діти своїм бабам-повитухам. А начинка може бути абсолютно будь-якою. Найпоширеніший варіант – книш із гречаною кашею, цибулею і шкварками. Книші можуть бути і солодким – з варенням, сиром або ягодами. В українській кухні найчастіше використовують як начинку бринзу, картопляне пюре, сир або капусту.

se adaugă untul rece și se freacă totul între palme până se fac firimituri. Se adaugă zahărul, sarea, oul. Se frământă din nou.

2. Se dizolvă drojdia în smântână și se frământă aluatul, adăugând amestecul anterior. Dacă este nevoie de mai mult lichid, se adaugă smântână, dacă este nevoie de mai multă făină – se completează. Aluatul trebuie să devină unsuros și flexibil. Se acoperă cu folie alimentară și se dă la frigider pentru o oră.

3. Se presară suprafața de lucru cu făină. Din aluat se taie câte o bucată și se întinde câte un cerc de aproximativ 20 cm în diametru. Cel mai simplu este să puneți o farfurie mare, plată pe aluatul întins și să „desenați” de jur-împrejur cu un cuțit. Se împarte acest cerc în 6-8 segmente, ca o pizza. Pe marginea lată a „feliei” se pune puțină confitură și se răsucește în formă de cornuleț.

4. Se acoperă tava cu hârtie pentru copt. Cornulețele trebuie așezate la o distanță de cel puțin 2 cm unul de celălalt, cu coada în jos. Unele gospodine le îndoaie puțin în semilună, iar altele le lasă plate. Cornulețele ies mai bune dacă sunt unse cu gălbenuș și presărate cu zahăr brun.

5. Se preîncălzește cuptorul. Se coc cornulețele timp de 15-20 de minute la o temperatură de 200-210° C. Când sunt încă calde, se presară cu zahăr pudră.

6. Se servesc ca gustare dulce sau desert. *Poftă bună!*



CHIFLE sau „KNYȘI”

„KNYȘ” este un fel străvechi de mâncare festivă – este pâinea de secară, mai rar, de făină de grâu, măcinată fin, cu umplutură succulentă. În Ucraina, „knyș” este preparatul cel mai răspândit în mare parte în regiunile nordice și centrale. Multe restaurante și cafenele din aceste zone propun în meniurile lor acest fel de mâncare. „Knyși”, de obicei, se servesc împreună cu preparatele calde sau din carne. Ucrainenii ofereau acest preparat colindătorilor, era oferit rudelor și nașilor de sărbătorile de iarnă (Crăciun), iar copiii le duceau moașelor. Umplutura poate fi din absolut orice. Cea mai obișnuită opțiune – „knyș” cu terci de hrișcă, ceapă și jumări. Dar poate fi și dulce: cu gem, cu brânză sau cu fructe de pădure. În bucătăria ucraineană, brânza, piureul de cartofi, brânza de vaci sau varza sunt cel mai adesea folosite ca umplutură.

КНИШІ З КАРТОПЛЯНОЮ НАЧИНКОЮ

Приготувати старовинну українську страву зможе кожна господиня – рецепт простий, а потрібні продукти завжди під рукою.

Ступінь складності – не складно.

Складові:

борошно пшеничне – 2,5 скл.;

олія – 0,5 скл.;

яйце – 1 шт.;

сіль – 0,5 ч. ложка;

оцет (9%) – 1 ч. ложка;

вода – 0,5 скл.;

розпушувач тіста – 1 ч. ложка.

Для начинки:

картопля – 4-5 шт.;

цибуля – 1 шт.;

олія – 3-4 ст. ложки;

сіль, перець – за смаком.

Для обмазки:

1 жовток + 1 ст. ложка молока/води.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Борошно просіяти. Змішати всі сухі складові. Збити яйце, додати олію, оцет і воду. Отриману рідину поступово додати в борошно, замішати м'яке тісто. Поставити «відпочити» в холодильник на 1 годину. Можна і довше.

2. Готуємо начинку. Обчистити та відварити картоплю. Обчистити, помити та подрібнити цибулю і обсмажити її на олії. Додати до відвареної товченої картоплі. Посолити та поперчити за смаком. Все ретельно вимішати.

3. Деко чи форму застелити папером для випічки.

4. Готове тісто поділити на 2 частини. Розкачати одну частину в тонкий пласт, розміром приблизно 30 на 40 см. Викласти половину начинки гіркою вздовж пласту, відступаючи 2 см від краю тіста. Скрутити в ковбаску.

5. Розрізати «ковбаску» на однакові за розміром частини довжиною 5-8 см.

6. Краєчки відрізаних шматочків з'єднати і защипати, формуючи рулетик, злегка приплюснути їх. Теж саме робимо і з другою частиною тіста.

CHIFLE CU UMPLUTURĂ DE CARTOFI

Fiecare gospodină va putea pregăti acest fel de mâncare ucrainean străvechi – rețeta este simplă, iar produsele necesare sunt întotdeauna la îndemână.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

făină de grâu – 2,5 cani;
ulei – 0,5 cană;
ouă – 1 buc.;
sare – 0,5 linguriță;
oțet (9%) – 1 linguriță;
apă – 0,5 cană;
praf de copt – 1 linguriță.

Pentru umplutură:

cartofi – 4-5 buc.;
ceapă – 1 buc.;
ulei – 3-4 linguri;
sare, piper – după gust.

Pentru ungere:

1 gălbenuș de ou + 1 lingură lapte/apă.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Făina se cerne. Se amestecă toate ingredientele uscate. Se bate oul, se adaugă uleiul, oțetul și apa. Se adaugă treptat lichidul rezultat în făină și se frământă un aluat moale. Se pune la „odihnit” la frigider pentru 1 oră. Se poate lăsa și mai mult.

2. Pregătim umplutura. Se curăță și se fierb cartofii. Se curăță, se spală și se taie ceapa și se prăjește în ulei. Se adaugă la piureul de cartofi fierți. Se sarează și se piperează, după gust. Se amestecă totul bine.

3. Se acoperă tava sau forma cu hârtie de copt.

4. Se împarte aluatul în 2 părți. Se întinde o parte într-un strat subțire, cu dimensiunea de aproximativ 30 pe 40 cm. Se pune jumătate de umplutură grămjăjoară de-a lungul aluatului, la o distanță de până la 2 cm de marginea aluatului. Se rulează într-un „cârnat”.

5. Se taie „cârnatul” în bucăți egale de 5-8 cm lungime.

6. Se unesc marginile bucăților tăiate și se strâng, formând o mică ruladă, și se aplatizează ușor. Se procedează la fel și cu a doua parte a aluatului.

7. Книші викласти на деко защипом донизу. Обмазати рясно жовтком з молоком чи водою. Можна використати звичайну сметану.

8. Поставити в духовку, розігріту до 180-190° С. Випікати приблизно 25-30 хвилин до золотистого кольору. Дістати з духовки, накрити рушником і залишити охолонути 15 хвилин.

9. Можна подавати з молоком, бульйоном, першими гарячими стравами, або насолоджуватись просто так в якості смачного перекусу. *Смачного!*

КНИШІ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ

Ступінь складності – не складно.

Складові:

гречана каша – 1 скл.;
шкварки – 1 ст. ложка;
цибуля – 1-2 шт.;
свинячий жир і топлене масло – по 2 ст. ложки;
борошно – 1,5 скл.;
ропушувач для тіста або харчова сода – 0,5 ч. ложки;
яйце – 1 шт.;
жовток – 1 шт.;
кмин, чорний перець, сіль – по дрібці.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Змішати просіяне борошно з ропушувачем і кмином, посолити. Влити суміш яйця з 1 ст. ложкою розтопленого жиру і 0,5 скл. води і вимісити м'яке тісто. Скачати з нього кулю, загорнути в харчову плівку і відставити на мінімум 30 хвилин.

2. Готуємо начинку. Гречку промити декілька разів, залити водою в каструлі в пропорції 1:2,5 (гречка:вода), посолити і відварити до готовності. Охолодити.

3. Цибулю обчистити, помити і подрібнити. В залишках жиру на середньому вогні обсмажити до м'якості цибулю, всипати шкварки, гречану кашу, прогріти, посолити і поперчити. Добре вимішати начинку.

4. Форму чи деко застелити папером для випікання.

5. Тісто розтягнути або розкачати в пласт шириною 25 см і як можна довший. Товщина пласту повинна бути щонайменше 1-2 мм, щоб він не рвався при закручуванні.

6. Викласти начинку гіркою вздовж пласту, відступаючи 2 см від краю тіста. Скрутити рулетом.

7. Se așază „knyși” pe o tavă de copt cu marginea în jos. Se ung din abundență cu gălbenuș de ou cu lapte sau cu apă. Se poate folosi și smântână obișnuită.

8. Se dau la cuptorul preîncălzit la 180-190° C. Se coc aproximativ 25-30 de minute până devin aurii. Se scot din cuptor, se acoperă cu un prosop și se lasă la răcit 15 minute.

9. Se pot servi cu lapte, cu supă de carne, la felul întâi sau se pot savura ca atare, ca o gustare delicioasă. *Poftă bună!*

CHIFLE CU UMLUTURĂ DE TERCİ DE HRIȘCĂ

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

terci de hrișcă – 1 cană;

jumări – 1 lingură;

ceapă – 1-2 buc.;

untură și unt topit – câte 2 linguri de fiecare;

făină – 1,5 cană;

praf de copt sau bicarbonat de sodiu – 0,5 linguriță;

ouă – 1 buc.;

gălbenuș – 1 buc.;

chimen, piper negru, sare – câte un strop.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se amestecă făina cernută cu praful de copt, chimenul și sarea. Se toarnă amestecul de ou bătut cu 1 lingură de grăsime topită și 0,5 pahar de apă și se frământă un aluat moale. Se formează o bilă, se înfășoară în folie alimentară și se lasă deoparte pentru cel puțin 30 de minute.

2. Pregătim umplutura. Se clătește hrișca de mai multe ori, apoi se acoperă cu apă într-o cratiță în proporție de 1:2,5 (hrișcă:apă), se sarează și se fierbe până este gata. Se răcește.

3. Se curăță, se spală și se toacă ceapa. Se prăjește ceapa în grăsimea rămasă la foc mediu până se înmoaie, după care se adaugă jumările și terciul de hrișcă. După ce se încălzesc bine împreună, se adaugă sare și piper. Se amestecă umplutura foarte bine.

4. Se acoperă forma sau tava de copt cu hârtie de copt.

5. Se întinde aluatul într-o foaie de 25 cm lățime și cât mai pe lung. Grosimea stratului trebuie să fie de cel puțin 1-2 mm, pentru a nu se rupe la răsucire.

6. Se așază umplutura grămăjoara de-a lungul foii, lăsând 2 cm de la marginea aluatului. Se rulează.

7. Розрізати такий рулетик на однакові за розміром частини довжиною 5-8 см.
8. Краї відрізаних шматочків з'єднати і защипати, формуючи рулетик, злегка приплюснути їх.
9. Книші викласти на деко чи форму защипом донизу. Обмазати жовтком або звичайною сметаною.
10. Поставити в духовку, розігріту до 180-190° С. Випікати приблизно 25-30 хвилин до золотистого кольору. Дістати з духовки, накрити рушником і залишити холонуту 15 хвилин.
11. Подавати як окрему страву або як доповнення до першого. *Смачного!*

КНИШІ СОЛЕНІ ПО-БОЙКІВСЬКИ

Ступінь складності – не складно.

Складові:

Для тіста:

борошно – 600 г;
яйця – 2 шт.;
сіль – 1 ч. ложка;
олія – 3 ст. ложки;
порошок до печива – 1 ч. ложка;
оцет – 1 ч. ложка.

Начинка:

картопля – 300 г;
бринза – 200 г;
цибуля – 1-2 шт.;
олія – 2 ст. ложки;
кріп – 2 ст. ложки;
кмин – 1 ст. ложку;
сіль, перець – за смаком;
яйце для змазування.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Просіяне борошно вимішати з порошком до печива та додати всі складові згідно рецептури. Замісити м'яке та еластичне тісто. Поставити в холодильник на 1 годину.



7. Se taie rulada în bucăți egale de 5-8 cm lungime.
8. Se unesc marginile bucăților tăiate și se strâng, formând o ruladă, care se aplatizează ușor.
9. Se așază „knyși” în tava de copt cu partea adunată în jos. Se ung cu gălbenuș de ou sau cu smântână.
10. Se pun în cuptorul preîncălzit la 180-190° C. Se coc aproximativ 25-30 de minute până devin aurii. Se scot din cuptor, se acoperă cu un prosop și se lasă la răcit 15 minute.
11. Se servesc ca fel de mâncare separat sau împreună cu felul întâi. *Poftă bună!*

CHIFLE CU UMLUTURĂ SĂRATĂ ÎN STIL BOIKIAN

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

Pentru aluat:

făină – 600 g;

ouă – 2 buc.;

sare – 1 linguriță;

ulei – 3 linguri;

praf de copt – 1 linguriță;

oțet – 1 linguriță.

Umplutura:

cartofi – 300 g;

brânză – 200 g;

ceapă – 1-2 buc.;

ulei – 2 linguri;

mărar – 2 linguri;

chimen – 1 lingură;

sare, piper – după gust;

ou pentru ungere.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se amestecă făina cernută cu praful de copt și se adaugă toate produsele conform rețetei. Se frământă un aluat moale și elastic. Se dă la frigider pentru 1 oră.



2. Готуємо начинку. Картоплю та цибулю обчистити, помити. Картоплю відварити та розім'яти в пюре. Цибулю подрібнити і обсмажити. Додати до картоплі бринзу, засмажену цибулю, олію, кмин, дрібно посічений кріп, сіль, перець. Все ретельно вимішати.

3. Тісто поділити на шматки по 100 г, сформувати з них кульки.

4. Витиснути в тих кульок з тіста виємки за допомогою дна склянки присипаного борошном. Накласти у виємки начинку.

5. Викласти на застелену папером для випікання форму чи деко. Всю поверхню книшів змастити яйцем, посипати кмином.

6. Випікати 25 хвилин при температурі 210-220° С.

7. Подавати до першого або як перекус. *Смачного!*

***ПИРІГ** – це печений виріб із пшеничного тіста, який може мати різні начинки. В українській кухні, як і в інших слов'янських, є превелика кількість переписів таких виробів.*

ЯВОРІВСЬКИЙ ПИРІГ

Це дуже знакова страва, яку готують не тільки на Яворівщині, а багато де в Галичині. Вона є ритуальною і присутня на важливих обрядових празниках. Дуже часто такий пиріг є обов'язковим до Різдва (пісний) і до Великодня (зі шкварками). Великі кількості такого пирога часто печуть в п'ятницю, щоб у суботу-неділю мати готовим до борщу чи просто так.

Ступінь складності – складно.

Складові (на 2 круглі форми десь 22 см в діаметрі):

Для тіста:

борошно – 0,5 кг;

тепла вода або молоко – 250 мл;

дріджді – 30 г;

жовтки – 2 шт.;

олія або розтоплене масло – кілька ложок;

сіль, цукор, кмин – за смаком.

Для начинки:

гречка, картопля, цибуля, шкварки, сіль, перець.



2. Pregătim umplutura. Se curăță și se spală cartofii și ceapa. Cartofii se fierb și se zdrobesc. Ceapa se toacă și se prăjește. Se adaugă la cartofi brânza, ceapa prăjită, uleiul, chimenul, mărarul tocat mărunt, sarea și piperul. Se amestecă totul bine.

3. Se împarte aluatul în bucăți de 100 g și se formează din ele bile.

4. În respectivele biluțe, se formează, cu ajutorul fundului unui pahar presărat cu făină, niște „cratere”. Se pune umplutură în „cratere”.

5. Se așază într-o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt. Se unge suprafața chiflelor cu ou, se presară cu chimen.

6. Se coc 25 de minute la o temperatură de 210-220° C.

7. Se servesc ca fel principal sau ca gustare. *Poftă bună!*

***PLĂCINTA** este un produs copt din aluat de grâu, care poate avea diferite umpluturi. În bucătăria ucraineană, la fel ca în alte bucătării slave, există foarte multe rețete ale unor astfel de produse.*

PLĂCINTA „IAVORIVSKA”

Acesta este un fel de mâncare emblematic, care se prepară nu numai în Iavorivșcena, ci și în multe locuri din Galiția. Este ritualică, fiind prezentă la sărbătorile importante. De foarte multe ori, o astfel de plăcintă este obligatorie de Crăciun (de post) și de Paște (cu jumări). Cantități mari din această plăcintă sunt adesea coapte vinerea, pentru a fi gata pentru sâmbătă – duminică, la borș sau, pur și simplu, ca atare.

Grad de complexitate: dificil.

Ingrediente (pentru 2 forme/tăvi rotunde, în jur de 22 cm în diametru):

Pentru aluat:

făină – 0,5 kg;

apă caldă sau lapte – 250 ml;

drojdie – 30 g;

gălbenușuri – 2 buc.;

ulei sau unt topit – câteva linguri;

sare, zahăr, chimen – după gust.

Pentru umplutură:

hrișcă, cartofi, ceapă, jumări, sare, piper.



Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Дріжджі посипати ложкою цукру, додати трошки теплої води або молока і дати розчинитися. З борошна, молока, дріжджів, дрібки солі, цукру і 1 жовтка замісити некруте тісто. Додати олію або розтоплене масло і вимісити так, щоб тісто ввібрало жир. Мас добре відставати від рук, але не бути дуже тугим (десь як на вареники). Покласти в миску, накрити рушником, поставити в тепле місце, щоб піросло. Якщо надаєте перевагу купленому тісту, тоді краще купляти слоєно-дріжджове – воно смачніше і гарно росте.

2. Готуємо начинку. Начинка для цього пирога робиться з суміші гречки та картоплі, присмаченої шкварками з цибулею чи простою цибулею у піст. Їхня кількість і пропорції – вибір кожної господині або дань традиції.

3. Картоплю обчистити, помити, зварити, вим'яти в гладке пюре. Гречку промити декілька разів, зварити як зазвичай або ще краще – просто запарити. Гречка не має бути мокрою і розвареною.

4. Охолоджене картопляне пюре змішати з гречкою (зазвичай 1:1) і шкварками з цибулею. Заправити сіллю і чорним перцем. Начинка має бути добре приправленою, бо інакше пиріг буде прісним.

5. Цей пиріг можна пекти в грубостінній керамічній формі, як круглої форми, так і прямокутної.

Спосіб А. Якщо форма кругла, то з половини тіста, яке добре піросло, розкачати круглий і не дуже тонкий корж. Шар тіста не повинен бути товстим, але достатнім, щоб тримати досить важку начинку. На середину коржа викласти половину начинки. Краї тіста підібрати «мішечком», заліпити, і перевернути в змащену форму заліпленими краями вниз. Верх пирога поколотити виделкою декілька разів, змастити жовтком, посипати грубою сіллю, кмином. Так само вчинити і з другою половиною тіста й начинки.

Спосіб Б. Якщо форма більша і прямокутна, то тісто поділити на 2 половини і розкачати таким пластом, щоб вистелити дно і бортики. Викласти начинку, добре розрівняти. Накрити другою половиною тіста, краї защипати, змастити жовтком, посипати сіллю та кмином, поколотити виделкою декілька разів.

6. Пиріг випікати десь близько години при 200-210° С. Тісто має вирости, спектися і гарно підрум'янитися.

7. Подають таку страву як теплою, так і холодною. Можна полити мачанкою з грибів або теплим сметанно-хроновим сосом. Або подати до борщу чи бульйону. *Смачного!*

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se presară drojdia cu o lingură de zahăr, se adaugă puțină apă caldă sau lapte și se lasă să se dizolve. Din făină, lapte, drojdie, un praf de sare, zahăr și 1 gălbenuș de ou se frământă un aluat moale. Se adaugă ulei sau unt topit și se frământă, astfel încât aluatul să absoarbă grăsimea. Ar trebui să se desprindă bine de pe mâini, dar să nu fie prea dens (cam ca la găluște). Se pune într-un castron, se acoperă cu un prosop și se lasă să crească într-un loc cald. Dacă preferați aluatul achiziționat, atunci este mai bine să cumpărați aluat foietaj – este mai gustos și crește bine.

2. Pregătim umplutura. Umplutura pentru această plăcintă este făcută dintr-un amestec de hrișcă și cartofi, aromatizate cu jumări și ceapă sau cu o ceapă simplă, în post. Numărul și proporțiile lor depind de alegerea fiecărei gospodine sau de tradiție.

3. Cartofii se curăță, se spală, se fierb și se pasează într-un piure fin. Hrișca se clătește de mai multe ori, se gătește ca de obicei sau, mai bine, doar se opărește. Hrișca nu trebuie să fie umedă și răsfartă.

4. Se amestecă piureul de cartofi răcit cu hrișca (de obicei, 1:1) și jumările cu ceapă. Se condimentează cu sare și piper negru. Umplutura trebuie să fie bine aseasonată, altfel plăcinta va fi seacă.

5. Această plăcintă poate fi coaptă într-un vas de ceramică cu pereți groși, atât rotund, cât și dreptunghiular.

Varianta A. Dacă forma este rotundă, atunci din jumătate de aluat, care a crescut bine, se întinde o foaie rotundă, nu foarte subțire. Stratul de aluat nu trebuie să fie gros, dar suficient pentru a ține o umplutură destul de grea. Se pune jumătate de umplutură în mijlocul plăcintei. Se ridică marginile aluatului în sus, se lipesc sub forma unui săculeț și se transferă plăcinta în forma unsă cu marginile adunate în jos. Se înțepă deasupra cu o furculiță de mai multe ori, se unge cu gălbenuș de ou, se presară cu sare grunjoasă și chimen. Se procedează la fel și cu a doua jumătate de aluat și umplutură.

Varianta B. Dacă forma este mare și dreptunghiulară, atunci se împarte aluatul în 2 jumătăți și se întinde un strat, astfel încât să se căptușească fundul și părțile laterale. Se întinde umplutura, se nivelează bine. Se acoperă cu a doua jumătate de aluat, se strâng marginile, se ung cu gălbenuș de ou, se presară cu sare și chimen, se înțepă deasupra cu o furculiță de mai multe ori.

6. Se coace plăcinta aproximativ 1 oră la 200-210° C. Aluatul trebuie să crească, să se coacă și să se rumenească bine.

7. Acest fel de mâncare se servește atât cald, cât și rece. Se poate turna deasupra sos de ciuperci sau sos cald de hrean cremos. Sau se poate servi cu borș sau cu supă de carne. *Poftă bună!*

ПИРИГ ЧЕРНІГІВСЬКИЙ

Ступінь складності – складно.

Складові:

борошно – 6 скл.;
вершки – 2 скл.;
яйця – 5 шт.;
цукор – 0,5 скл.;
дріжджі – 100 г;
мигдаль – 20 г;
масло – 0,5 скл.;
родзинки – 100 г.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Мигдаль потовкти чи подрібнити на тертці. Борошно просіяти. Дріжджі розвести в теплих вершках. Яйця розтерти з цукром і додати до них дріжджі та щіпку мигдалю. Всыпаючи по троху борошно, замішати тісто. Тісто має бути м'яким.

2. Під кінець додати розтоплене масло і вимішати, допоки тісто не вбере жир. Залишити в теплі, щоб підійшло.

3. Готуємо начинку. Решту подрібненого мигдалю змішати з цукром. Родзинки добре промити і запарити. Коли розбухнуть, ще раз промити і викласти на рушник чи серветку, щоб просохли. Подрібнити.

4. Лист/деко із духовки змастити олією і посипати борошном. Тісто розкачати тонким шаром, викласти на деко із духовки і знову дати підійти.

5. Змастити тісто яйцем, посипати мигдалем із цукром і посіченими родзинками, поколоти виделкою. Випікати в духовці, розігрітій до 180° С, приблизно 20-30 хвилин. Перевірити готовність сірником.

6. Нарізати кубиками чи ромбиками і подавати як солодке. *Смачного!*



PLĂCINTA „CERNIHIVSKA”

Grad de dificultate: dificil.

Ingrediente:

făină – 6 căni;
frișcă – 2 căni;
ouă – 5 buc.;
zahăr – 0,5 cană;
drojdie – 100 g;
migdale – 20 g;
unt – 0,5 căni;
stafide – 100 g.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se zdrobesc sau se macină migdalele. Se cerne făina. Drojdia se dizolvă în smântână caldă. Se freacă ouăle cu zahărul și se adaugă drojdia și un vârf de migdale. Se frământă aluatul, adăugând treptat făina. Acesta trebuie să fie moale.

2. La final, se adaugă untul topit și se frământă până ce aluatul absoarbe grăsimea. Se lasă la căldură să crească.

3. Pregătim umplutura. Se amestecă restul migdalelor tocate cu zahărul. Stafidele se spală bine și se opăresc. Când sunt umflate, se clătesc din nou și se întind pe un prosop sau un șervețel pentru a se usca. Se taie mărunț.

4. Se unge tava de cuptor cu ulei și se presară cu făină. Se întinde aluatul într-un strat subțire, se așază în tavă și se lasă din nou la crescut.

5. Se unge aluatul cu ou, se presară migdalele cu zahăr și stafidele tocate, se înțeapă cu o furculiță. Se coace în cuptorul preîncălzit la 180° C aproximativ 20-30 de minute. Se verifică cu o scobitoare.

6. Se taie în cuburi sau în romburi și se servește ca desert. *Poftă bună!*



ПИРИГ ВОЛИНСЬКИЙ

Ступінь складності – не складно.

Складові:

борошно – 3-3,5 скл.;
молоко – 1 скл.;
дріжджі – 25 г;
яйця – 3 шт.;
масло – 0,5 скл.;
цукор – 0,5 скл.;
сіль – 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

родзинки – 50 г;
сливи сухі – 200 г;
цукор – за смаком.

Спосіб приготування:

1. Деко з духовки змастити олією і посипати мукою. Духовку розігріти до 180° С.

2. Готуємо тісто. Розтопити масло і охолодити. Борошно просіяти.

3. Дріжджі розвести в невеликій кількості молока. Розтерти яйця з цукром і додати до них розведені дріжджі, сіль, добре вимішати. Поступово додавати борошно і вимішувати тісто.

4. Під кінець додати розтоплене масло і вимішати, доки тісто не вбере весь жир. Поставити в тепле місце на 20-30 хвилин, щоб тісто підійшло.

5. Готуємо начинку. Добре промити під проточною холодною водою родзинки і сушені сливи (бажано без кісточок вже). Окремо їх запарити. Коли розбухнуть, ще раз промити і подрібнити. Можна використати м'ясорубку або блендер. Додати цукру і добре перемішати. Має вийти густа маса типу повидла.

6. Коли тісто підійшло, то розкачати його тонким шаром і покласти на деко. Дати знову підійти.



PLĂCINTA „VOLYNSKA”

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

făină – 3-3,5 căni;
lapte – 1 cană;
drojdie – 25 g;
ouă – 3 buc.;
unt – 0,5 căni;
zahăr – 0,5 căni;
sare – 0,5 lingurițe.

Pentru umplutură:

stafide – 50 g;
prune uscate – 200 g;
zahăr – după gust.

Mod de preparare:

1. Tava de cuptor se unge cu ulei și se presară cu făină. Cuptorul se încinge la 180° C.

2. Pregătim aluatul. Se topește și se răcește untul. Se cerne făina.

3. Se dizolvă drojdia într-o cantitate mică de lapte. Se bat ouăle cu zahărul și se adaugă în ele drojdia dizolvată, sarea, amestecând totul bine. Se adaugă treptat făina și se frământă aluatul.

4. La final, se adaugă untul topit și se frământă, până când este absorbită toată grăsimea. Se pune într-un loc cald pentru 20-30 de minute să crească.

5. Pregătim umplutura. Se clătesc bine stafidele și prunele uscate sub un jet de apă rece (de preferință, prunele trebuie să fie fără sâmburi). Separat, se opăresc. Când se umflă, se clătesc din nou și se mărunțesc. Se poate folosi mașina de tocat carne sau un blender. Se adaugă zahărul și se amestecă bine. Ar trebui să rezulte o masă groasă, de consistența unui gem.

6. Când aluatul a crescut, se întinde într-un strat subțire și se pune în tavă. Se lasă din nou la crescut.



7. Випікати в розігрітій духовці приблизно 10 хвилин до напівготовності.
8. Такий пиріг зверху накрити густою начинкою і поставити знову в духовку на 15 хвилин.
9. Нарізати після того, як охолоне. *Смачного!*

РУЛЕТ або ЗАВИВАНЕЦЬ ІЗ МАКОМ І ВИШНЯМИ

Маківник або завиванець з маку чи рулет з маком – традиційна українська випічка, яку раніше обов'язково готували на свята чи великі сімейні заходи. Взагалі, випічка з маковою начинкою є давньою на Україні, бо колись мак був дешевою і доступною сировиною. Рулет із маку і зараз часто випікають на Різдво і Великдень по всій Україні. А от макові начинки бувають різними в різних місцевостях. Бувають завиванці з такого ж традиційного дріжджового тіста, але з іншими начинками – грибами, сиром, яблуками, вишнями тощо. Це швидше кожоденна або недільна страва. Маковий завиванець вважався найкращим, найсмачнішим, святковішим. До речі, маківник поширений і в інших країнах Центральної та Східної Європи, навіть вважається традиційною стравою у декількох кухнях. На жаль, хто саме його придумав першим – залишається невідомим.

Ступінь складності – складно і довго.

Складові:

Для тіста:

борошно пшеничне – 500 г;
дріжджі – 25 г;
молоко тепле – 100 мл;
яйця – 1 шт. + 1 жовток;
масло – 100 г;
цукор – 4 ст. ложки;
сіль – 0,5 ст. ложки.

Для начинки:

мак – 200 г;
цукор – 3 ст. ложки;
масло – 50 г;
вишні – 150 г.



Спосіб приготування:

1. До жовтка додати ложку молока, розмішати і відставити. Цим розчином у кінці змазується завиванець.

7. Aluatul se coace în cuptorul preîncălzit aproximativ 10 minute până când este pe jumătate copt.
8. Se întinde deasupra umplutura groasă și se pune din nou la cuptor pentru 15 minute.
9. Se porționează după răcire. *Poftă bună!*

RULADĂ sau ÎNVÂRTITĂ CU MAC ȘI VIȘINE

„Makivnyk” ori „zavyvaneț” sau ruladă cu mac este un produs de patiserie tradițional ucrainean, care, înainte, era pregătit de sărbători sau cu ocazia petrecerilor mari în familie. În general, umplutura cu semințe de mac este foarte veche în Ucraina, deoarece macul a fost, cândva, o materie primă ieftină și accesibilă. Rulada cu mac este și acum adesea coaptă de Crăciun și de Paște în toată Ucraina. Dar umpluturile de mac diferă de la o zonă la alta. Există „zavyvaneț” din același aluat tradițional de drojdie, dar cu alte umpluturi: ciuperci, brânză, mere, vișine și multe altele. Este mai mult un fel de mâncare de zi cu zi sau de duminică. Rulada cu mac era considerată preparatul cel mai bun, mai gustos, cel mai festiv. Apropos, rulada de mac există și în alte țări din Europa Centrală și de Est, fiind chiar considerat un fel de mâncare tradițional în mai multe bucătării. Din păcate, nu se știe cine anume l-a inventat primul.

Grad de dificultate: dificil și necesită timp îndelungat.

Ingrediente:

Pentru aluat:

făină de grâu – 500 g;
drojdie – 25 g;
lapte cald – 100 ml;
ouă – 1 buc.+ 1 galbenus;
unt – 100 g;
zahăr – 4 linguri;
sare – 0,5 lingură.

Pentru umplutură:

mac – 200 g;
zahăr – 3 linguri;
unt – 50 g;
vișine – 150 g.



Mod de preparare:

1. Se adaugă o lingură de lapte în gălbenuș, se amestecă și se lasă deoparte. Cu acest amestec se unge rulada la sfârșit.

2. Вишні промити, дати стекти і виділити кісточки. Залишити в друшляку, щоб стік сік. Якщо використовуєте заморожену вишню – то потрібно розморозити її при кімнатній температурі і злегка відтиснути, щоб соку практично не було.

3. Готуємо опару для тіста. Пресовані дріжджі подрібнити і розвести в теплому молоці (38-40° С). Додати 1 ст. ложку цукру і 2 ст. ложки борошна і перемішати. Залишити в теплому місці на 20 хвилин, щоб дріжджі почали працювати.

4. Масло має бути кімнатної температури. Борошно просіяти.

5. У велику миску з борошном додати опару і легенько перемішати все. Додати решту цукру та молока, солі, яйце і масло. Все ретельно вимішати. Повинно вийти м'яке тісто, що не прилипає до рук. Сформувати з нього кулю і залишити в мисці. Накрити миску рушником або харчовою плівкою і залишити в теплому місці без протягів на 60 хвилин.

6. Готуємо начинку. Мак залити кип'ятком, накрити, залишити на 30 хвилин. Воду добре злити, а мак подрібнити блендером. Змішати мак, масло і цукор до отримання однорідної маси. Начинка має бути густа і пластична.

7. Обімняти обережно тісто, що підійшло. Якщо його розділити на 2 частини, то вийде два рулети близько 20 см завдовжки. Але можна приготувати відразу один великий рулет, якщо маєте відповідну форму.

8. Розігріти духовку до 180° С.

9. Розкачати тісто в тонкий пласт товщиною приблизно 0,5-1 см. Рівномірно викласти макову начинку по всьому тісту, залишивши від краю відстань 1-2 см без начинки. Цим кінцем будемо закручувати рулет.

10. Вишню викласти на макову начинку, рівномірно розподіливши її по всій поверхні. Можна посипати цедрою лимона або меленою корицею.

11. Формуємо рулет. Найзручніше формувати рулет на пергаменті для випікання, щоб потім відразу перекласти рулет на деко. Обережно закрутити рулет до кінця і можна загорнути бокові краї всередину. Обов'язково покласти швом до низу.

12. Рулет із папером для випікання перенести в форму. Якщо кладете в одну широку форму кілька маківників, то кожен з них треба покласти в шматок пергаменту так, щоб відділити пергаментом один рулет від іншого.

13. Змастити рулет розчином яйця й молока. Посипати при бажанні насінням маку. Дати підійти 15-30 хвилин.

14. Випікати в розігрітій духовці 30-40 хвилин. Час приготування може залежати від властивостей духовки і розміру рулету. Готовність рулету перевіряйте дерев'яною шпажкою – тісто не повинно до неї прилипати. Готову випічку дістаньте з духовки і охолодіть до кімнатної температури.

15. Подавати порізаним на порційні шматочки. *Смачного!*

2. Se clătesc vișinele, li se scot sâmburii și se lasă într-o strecurătoare să se scurgă de zeamă. Dacă folosiți vișine congelate, trebuie să le dezghețați la temperatura camerei și să le stoarceți ușor, astfel încât să nu rămână aproape deloc suc.

3. Pregătiți maiaua pentru aluat. Drojdia proaspătă se mărunțește și se diluează în lapte cald (38-40°). Se adaugă 1 lingură de zahăr și 2 linguri de făină și se amestecă. Se lasă la loc cald 20 de minute pentru ca drojdia să înceapă să fermenteze.

4. Untul trebuie să fie la temperatura camerei. Se cerne făina.

5. Într-un castron mare cu făină, se adaugă maiaua și se amestecă ușor. Se adaugă zahărul și laptele rămas, sarea, oul și untul. Se amestecă totul bine. Ar trebui să rezulte un aluat moale, care să nu se lipească de mâini. Se formează din el o bilă și se lasă într-un castron. Se acoperă vasul cu un prosop sau folie alimentară și se lasă la loc cald timp de 60 de minute.

6. Pregătim umplutura. Se acoperă semințele de mac cu apă clocotită și se lasă timp de 30 de minute. Se scurg bine de apă și se macină macul într-un blender. Se amestecă semințele de mac, untul și zahărul până se omogenizează. Umplutura trebuie să fie groasă și elastică.

7. Se frământă cu grijă aluatul care a crescut. Dacă se împarte în 2 părți, vor rezulta două rulade de aproximativ 20 cm. lungime. Dar se poate pregăti din start o singură ruladă mare, dacă aveți forma potrivită.

8. Se preîncălzește cuptorul la 180° C.

9. Se întinde aluatul într-un strat subțire de aproximativ 0,5-1 cm grosime. Se întinde uniform umplutura de mac pe tot aluatul, lăsând o distanță de 1-2 cm față de margini. Din acest capăt vom rula rulada.

10. Se așază vișinele pe umplutura de mac, distribuindu-le uniform pe toată suprafața. Se poate presăra coajă de lămâie sau scorțișoară măcinată.

11. Formăm o ruladă. Cel mai practic este să formați rulada pe o foaie de hârtie de copt și apoi să transferați rulada în tavă. Se răsucesce cu grijă rulada până la capăt și se adună marginile laterale spre interior. Obligatoriu puneți rulada cu partea adunată în jos.

12. Se transferă rulada cu hârtia de copt în formă/tavă. Dacă puneți mai multe rulade într-o formă/tavă largă, atunci fiecare dintre ele trebuie pusă pe o bucată de hârtie de pergament, astfel încât aceasta să separe o ruladă de alta.

13. Se unge rulada cu amestecul de ouă și lapte. Se presară cu semințe de mac, dacă doriți. Se lasă să crească 15-30 minute.

14. Se coace în cuptorul preîncălzit timp de 30-40 de minute. Timpul de gătire poate depinde de proprietățile cuptorului și de dimensiunea ruladei. Verificați gradul de coacere cu o scobitoare de lemn: aluatul nu trebuie să se lipească de ea. Scoateți rulada din cuptor și răciți-o la temperatura camerei.

15. Se servește porționat. *Poftă bună!*

3.2. ПИРОГИ, БІСКВИТИ, ПЛЯЦКИ, СИРНИКИ, ПЕРЕКЛАДАНЦІ І ТОРТИ

ПІСНИЙ ВИШНЕВИЙ ПИРІГ

Це невибаглива проста випічка з незвичним і вдалим поєднанням протилежних смаків – гіркуватого тіста і кислих ягід.

Ступінь складності – досить просто.

Складові:

борошно – 1 1/4 скл.;
какао – 4 ч. ложки;
цукрова пудра – 50 г;
розпушувач – 2 ч. ложки;
рафінована олія – 4 ст. ложки;
вода – 12 ст. ложок.

Для начинки:

вишні без кісточок – 700 г;
цукор – 1/4 скл. + 2 ст. ложки;
крохмаль – 1 ст. ложка з гіркою.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. У мисці змішати борошно, какао, цукрову пудру і розпушувач. Додати рафіновану олію і перемішати – утвориться жирна крупа.

2. Додати 10 столових ложок води і добре перемішати. Поступово додавати по одній ложці води та перемішувати до тих пір, поки не утвориться м'яке тісто. Поставити тісто в холодильник на 30-40 хвилин.

3. Готуємо начинку. Якщо вишня заморожена – розморозити її попередньо. Якщо свіжа – промити, обсушити і виїняти кісточки. Засипати вишню четвертю склянки цукру, перемішати і залишити на 15 хвилин. Відцідити вишню через друшляк.

4. Розігріти духовку до 220° С. Приготувати деко для випічки.



3.2. PLĂCINTE, PANDIȘPANE, PRĂJITURI, PRAJITURI CU BRÂNZĂ, PRĂJITURI CU FOI ȘI TORTURI

PLĂCINTĂ DE POST CU VIȘINE

Acesta este un produs de patiserie simplu, cu o combinație neobișnuită, dar reușită de gusturi opuse – aluat amarui și fructe acrișoare.

Grad de dificultate: destul de ușor.

Ingrediente:

făină – 1 1/4 cană;
cacao – 4 lingurițe;
zahăr pudră – 50 g;
praf de copt – 2 lingurițe;
ulei rafinat – 4 linguri;
apă – 12 linguri.

Pentru umplutură:

vișine fără sămburi – 700 g;
zahăr – 1/4 cană + 2 linguri;
amidon – 1 lingură cu vârf.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Într-un castron, se amestecă făina, cacaoa, zahărul pudră și praful de copt. Se adaugă uleiul rafinat și se amestecă: se obțin crupe grase.

2. Se adaugă 10 linguri de apă și se amestecă bine. Se adaugă treptat câte o lingură de apă și se amestecă, până se formează un aluat moale. Se pune aluatul la frigider pentru 30-40 de minute.

3. Pregătim umplutura. Dacă vișinele sunt înghețate, se dezgheață în prealabil. Dacă sunt proaspete, trebuie spălate, uscate și trebuie îndepărtați sămburii. Se acoperă vișinele cu un sfert de cană de zahăr, se amestecă și se lasă timp de 15 minute. Se scurg într-o strecurătoare.

4. Se preîncălzește cuptorul la 220° C. Se pregătește o tavă de copt.



5. Готуємо пиріг. Тісто покласти на папір для випічки, розплющити долонею, а потім розкачати в тонке коло. Через дрібне сито рівномірним шаром присипати тісто крохмалем.
6. Перенести пиріг разом з папером у форму і загнути краї пирога на приблизно 1 см догори.
7. Викласти відціджені вишні на розкачане тісто. Якщо вишня була морожена, то посипати її зверху декількома ложками цукру. Якщо вишня свіжа, то додатковий цукор не потрібен.
8. Випікати пиріг 20 хвилин у розігрітій духовці.
9. Подавати охолодженими нарізаними шматочками. *Смачного!*

ПИРІГ НА КЕФІРІ З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ

Ступінь складності – не складно.

Складові (на форму 24-26 см):

борошно – 300-400 г;
кефір або кисле молоко – 200 мл;
олія – 200 мл;
цукор – 200 г;
яйця – 3 шт.;
сіль – $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
ванілін – дрібка;
розпушувач – 3 ч. ложки.

Для начинки:

яблука – 5-7 шт.;
вишні – пригорща;
абрикоси – 3-5 шт.;
цукор – 50 г;
кориця – $\frac{1}{4}$ ч. ложки.

Спосіб приготування:

1. Готуємо начинку. Яблука помити, обчистити від серцевини та шкірки, порізати невеличкими шматочками. Додати цукор, корицю та перемішати.
2. Вишні та абрикоси промити, виділити кісточки. Абрикоси можна розрізати на половинки або і ще менші частинки. Вишні залишити цілими.
3. Форму вистелити папером для випічки та змастити олією. Духовку розігріти до 180° С.



5. Pregătim plăcinta. Se pune aluatul pe hârtia de copt, se aplatizează cu palma, apoi se întinde într-un cerc subțire. Se presară aluatul uniform cu amidon printr-o sită fină.

6. Se transferă aluatul împreună cu hârtia în tava de copt și se îndoaie marginile plăcintei aproximativ 1 cm în sus.

7. Se așază vișinele scurse pe aluatul întins. Dacă vișinele au fost înghețate, se stropesc cu câteva linguri de zahăr. Dacă au fost proaspete, nu este nevoie de zahăr în plus.

8. Se coace plăcinta timp de 20 de minute în cuptorul preîncălzit.

9. Se servește răcită și tăiată felii. *Poftă bună!*

PLĂCINTĂ CU CHEFIR ȘI UMPLUTURĂ DE FRUCTE

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente (pentru o formă de 24-26 cm):

făină – 300-400 g;

chefir sau lapte acru – 200 ml;

ulei – 200 ml;

zahăr – 200 g;

ouă – 3 buc.;

sare – ¼ linguriță;

vanilie – un vârf;

praf de copt – 3 lingurițe.

Pentru umplutură:

mere – 5-7 buc.;

vișine – o mână;

caise – 3-5 buc.;

zahăr – 50 g;

scorțișoară – ¼ linguriță.



Mod de preparare:

1. Pregătim umplutura. Se spală merele, se curăță de cotor și de coajă și se taie în bucăți mici. Se adaugă zahăr și scorțișoară și se amestecă.

2. Se spală vișinele și caisele, se scot sâmburii. Caisele pot fi tăiate în jumătăți sau chiar în bucăți mai mici. Vișinele pot fi întregi.

3. Se tapetează forma cu hârtie de copt și se unge cu ulei. Se preîncălzește cuptorul la 180° C.

4. Готуємо тісто. Змішати ретельно у мисці кефір, олію, цукор, сіль. Додати яйця та трохи збити міксером на низькій швидкості до 0,5 хвилини.

5. Просіяти борошно із розпушувачем та ваніліном. Додати його поступово і перемішуючи до попередньо розмішаних складників. Кількість використаного борошна може відрізнятись, бо і борошно, і середовище є різними. Потрібно отримати тісто середньої густини: рідкіше, ніж зазвичай на кекси, та густіше, ніж на оладки.

6. Викласти половину тіста в форму і трохи притрусити крохмалем, аби фруктовий сік не промочив тісто.

7. Викласти начинку з фруктів: спочатку порізані шматочки яблук, потім цукор та корицю, зверху посипати вишнями без кісточки та шматками абрикос. Можна створити і використати власні комбінації в залежності від смаку чи наявності. А можна використати всього лиш один вид фруктів чи ягід як начинку.

8. Знову притрусити крохмалем фруктову начинку. Другу половину тіста викласти зверху, розрівняти і посипати цукром.

9. Поставити пиріг до розігрітої духовки. Випікати упродовж 50-60 хвилин, доки дерев'яна шпажка буде виходити з середини сухою. Пиріг має стати високим та рум'яним.

10. Коли готовий пиріг трохи вихолоне в формі, перекласти його на велику таріль або тацю/піднос. Можна перед нарізкою притрусити цукровою пудрою. *Смачного!*

ПИРІГ ЗІ СЛИВАМИ

Ступінь складності – не складно.

Складові:

борошно – 2,5 скл.;
сметана – 1 скл.;
йогурт або кефір – 1 скл.;
масло – 1 ст. ложка;
яйце – 1 шт.;
цукор – 0,5 скл.;
сіль – 1 ч. ложка;
сливи – 1 кг.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Борошно просіяти і додати солі. Масло розігріти до кімнатної температури.

2. Яйце розтерти з цукром до білого кольору, додати масло, йогурт і добре перемішати. По-



4. Pregătim aluatul. Se amestecă bine într-un bol chefirul, uleiul, zahărul, sarea. Se adaugă ouăle și se bate puțin cu un mixer la viteză mică până la 0,5 minute.

5. Se cerne făina cu praful de copt și vanilia. Se adaugă treptat și amestecând la ingredientele deja pregătite. Cantitatea de făină folosită poate varia, deoarece atât făina, cât și mediul sunt diferite. Trebuie să iasă un aluat de densitate medie: mai subțire decât pentru briose și mai gros decât pentru clătite pufoase.

6. Se pune jumătate din aluat în formă și se presară puțin cu amidon, pentru ca sucul de fructe să nu îmbibe aluatul.

7. Se întinde umplutura de fructe: mai întâi, merele tăiate, apoi, zahărul și scorțișoara, deasupra, vișinele fără sâmburi și bucățile de caise. Se pot crea și utiliza propriile combinații, în funcție de gust sau disponibilitate. Sau se poate folosi doar un singur tip de fructe ca umplutură.

8. Se presară cu amidon și umplutura de fructe. Se așază a doua jumătate de aluat deasupra, se aplatizează și se pudrează cu zahăr.

9. Se pune prăjitura la cuptorul preîncălzit. Se coace 50-60 de minute, până la proba scobitorii. Plăcinta trebuie să fie crescută și rumenă.

10. Când plăcinta s-a răcit puțin în formă, se transferă pe o farfurie mare sau în platou. Puteți presăra cu zahăr pudră înainte de a o felia. *Poftă bună!*

PLĂCINTĂ CU PRUNE

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

făină – 2,5 cani;
smântână – 1 cană;
iaurt sau chefir – 1 pahar;
unt – 1 lingură;
ouă – 1 buc.;
zahăr – 0,5 cană;
sare – 1 linguriță;
prune – 1 kg.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se cerne făina și se adaugă sarea. Se încălzește untul la temperatura camerei.

2. Se bate oul cu zahărul până se albește, se



ступово додавати борошно з сіллю та вимішати просте тісто. Залишити у теплому місці на 30-40 хвилин.

3. Готуємо начинку. Сливи промити, обсушити, відокремити від кісточок, разом зі шкіркою перетерти на тертці.

4. Форму змазати жиром і посипати мукою. Духовку розігріти до 180° С.

5. Готуємо пиріг. Тісто розкачати для форми так, щоб можна було закрити начинку з боків. Начинку зі слив викласти і розрівняти. Заліпити краї, як у ватрушки, змазати яйцем або водою та обсипати цукром. Залишити на 10 хвилин, щоб тісто підійшло.

6. Форму поставити в розігріту духовку і випікати до сухої шпательки приблизно 30 хвилин.

7. Коли пиріг підпечеться, полити його сметаною і посипати цукровою пудрою. *Смачного!*



БІСКВІТ – це «класика» кулінарії з великої літери. Спочатку (приблизно з XV століття) поживні булочки, що довго зберігалися, виконували роль корабельного хліба. Та через постійні доповнення і зміни у XIX столітті отой хлібець перетворився на пухкі та м'які коржики з тонким прошарком джему. У такому вигляді бісквіт потрапив на королівське блюдо в Англії, потім завоював Францію й Німеччину, а далі решту Європи, Австралію тощо. Тепер ним смакує весь світ, у тому числі й Україна. У наш час бісквітну випічку легко знайти як в домашніх меню українців, так і в магазинах чи закладах громадського харчування. Їх надзвичайно велика кількість вражає смаком та розмаїттям.

БІСКВІТ або БАБКА З ЯГОДАМИ

Це один з найпростіших рецептів класичного бісквіта. Просто і вишукано.

Ступінь складності – не складно.

Складові:

ягоди (вишні, черешні, сливи, чорниці тощо) – 500 г;

цукор – 3/4 скл.;

adaugă untul, iaurtul și se amestecă bine. Se adaugă treptat făina și sarea și se frământă un aluat simplu. Lăsați-l într-un loc cald timp de 30-40 de minute.

3. Pregătim umplutura. Se spală prunele, se usucă, se îndepărtează sâmburii, se dau pe răzătoare împreună cu coaja.

4. Se unge forma cu grăsime și se presară cu făină. Se preîncălzește cuptorul la 180° C.

5. Pregătim plăcinta. Se întinde aluatul pentru formă, astfel încât să puteți acoperi complet umplutura din toate părțile. Se întinde și se nivelează umplutura de prune. Se lipesc marginile, se ung cu ou sau cu apă și se presară cu zahăr. Se lasă aluatul 10 minute să crească.

6. Se pune tava în cuptorul preîncălzit și se coace până la proba scobitorii aproximativ 30 de minute.

7. Când plăcinta este coaptă, se toarnă peste ea smântână și se presară cu zahăr. *Poftă bună!*



***PANDIȘPANUL** este elementul clasic prin excelență al artei culinare. Inițial (aproximativ din sec. al XV-lea), chiflele nutritive care se păstrau timp îndelungat serveau drept pâine pe corăbii. Dar, datorită completărilor și schimbărilor constante, în secolul al XIX-lea, această pâine s-a transformat într-o prăjitură pufoasă și moale, cu un strat subțire de dulceață. Sub această formă, pandișpanul a ajuns pe farfuria regală din Anglia, apoi a cucerit Franța și Germania, iar apoi restul Europei, Australia, și nu numai. Acum el este savurat în întreaga lume, inclusiv în Ucraina. În zilele noastre, pandișpanul este ușor de găsit atât în meniul de-acasă al ucrainenilor, cât și în magazine sau unități de alimentație publică. Există numeroase tipuri de pandișpan, cu gusturi foarte diferite.*

PANDIȘPAN CU FRUCTE

Aceasta este una dintre cele mai simple rețete pentru un pandișpan clasic. Simplu și elegant.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

fructe (vișine, cireșe, prune, afine etc.) – 500 g;
zahăr – 3/4 cană;

пшеничне борошно – 3/4 скл.;
сметана – 0,5 скл.;
яйця – 5 шт.;
мелена кориця – 0,5 ч. ложки;
масло для змащення форми;
мелені сухарі – 1 ст. ложка.

Спосіб приготування:

1. Готуємо ягоди. Ягоди перебрати, промити та відокремити від кісточок, якщо потрібно. Посипати 1/3 частиною цукру.
2. Форму змастити маслом і посипати сухарями. Духовку розігріти до 180° С.
3. Готуємо тісто. Відділити жовтки від білків. Білки поставити в холодильник. Борошно просіяти.
4. Решту цукру, корицю, жовтки і сметану покласти в одну посудину і добре розмішати. Поступово всипати борошно і помішувати до утворення однорідної маси.
5. Охолоджені білки добре збити в піну.
6. До попередньо утвореної суміші додати збиті білки і підготовлені ягоди та обережно все перемішати.
7. Викласти суміш у підготовлену форму і поставити в розігріту духовку. Запікати до чистої дерев'яної шпательки.
8. Подавати нарізані ромбики чи прямокутники після того, як остигнеться в духовці. *Смачного!*



БІСКВІТНА ВИПІЧКА З ЯБЛУКАМИ ТА КОРИЦЕЮ

Це більш насичений за складовими бісквіт, але не складний у приготуванні та ще й надзвичайно смачний.

Степінь складності – не складно.

Складові:

борошно – 2 скл.;
олія – 4 ст. ложки;

făină de grâu – 3/4 cană;
smântână – 0,5 căni;
ouă – 5 buc.;
scorțișoară măcinată – 0,5 linguriță;
unt pentru a unge tava;
pesmet – 1 lingură.

Mod de preparare:

1. Pregătim fructele. Fructele se aleg, se spală și li se scot sâmburii, dacă este cazul. Se presară cu 1/3 din zahăr.

2. Se unge forma cu ulei și se presară cu pesmet. Se preîncălzește cuptorul la 180° C.

3. Pregătim aluatul. Se separă gălbenușurile de albușuri. Se pun albușurile în frigider. Se cerne făina.

4. Să pune restul de zahăr, scorțișoara, gălbenușurile de ou și smântâna într-un bol și se amestecă bine. Se adaugă treptat făina și se amestecă până la omogenizare.

5. Se bat bine spumă albușurile răcite.

6. Se adaugă albușurile bătute și fructele (de pădure) pregătite la amestecul pregătit anterior și se amestecă totul cu grijă.

7. Se pune amestecul în forma pregătită și se dă la cuptorul preîncălzit. Se coace până trece proba scobitoarii.

8. Se servește tăiat sub formă de romburi sau dreptunghiuri, după ce a fost răcit în cuptor. *Poftă bună!*



PANDIȘPAN CU MERE ȘI SCORTIȘOARĂ

Acesta este un pandișpan mai bogat în ingrediente, dar nu este greu de preparat, fiind, de asemenea, extrem de gustos.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

făină – 2 căni;
ulei – 4 linguri;

кефір – 1 скл.;
розпушувач до тіста – 1 ст. ложка;
ванілін – щіпка;
цукор – 1 скл.;
яйця – 3 шт.
Начинка:
яблука – 3-5 шт.;
кориця – 2 ст. ложки;
цукрова пудра для посипки.

Спосіб приготування:

1. Готуємо начинку. Яблука добре помити, обчистити від насіння та шкірки. Нарізати на четвертинки, а потім ще на дрібніші шматочки. Добре посипати очищені яблука меленою корицею. Відставити. Можна з таким же успіхом використати вишні, родзинки, курагу та ін.

2. Форму змастити маргарином або застелити пергаментним папером. Розігріти духовку до 180° С.

3. Готуємо тісто. Спочатку борошно просіяти і додати розпушувач. Яйця добре збити зі склянкою цукру та ваніліном до пухкої маси та зміни кольору.

4. Не припиняючи збивати, влити тонкою цівкою олію. Так само ввести частинами кефір або кисле молоко чи йогурт. В кінці додати частинами борошно із розпушувачем. Маса повинна вийти як густа сметана. Можливо, борошна знадобиться більше або менше, ніж вказано в рецепті.

5. У підготовлену форму вилити тісто, зверху викласти кусочки яблук із корицею. Яблука потрібно трохи «втоплювати» в тісто.

6. Випікати бісквіт перших 10 хвилин при температурі 180° С, наступні 30 хвилин – 150° С. Найкраще перевірити готовність сухою дерев'яною шпажкою. Час випікання може відрізнятися в залежності від духовки.

7. Готовий бісквіт остудити, присипати цукровою пудрою та нарізати. *Смачного!*



chefir – 1 cană;
praf de copt pentru aluat – 1 lingură;
vanilie – un strop;
zahăr – 1 cană;
ouă – 3 buc.
Umplutură:
mere – 3-5 buc.;
scorțișoară – 2 linguri;
zahăr pudră pentru ornare.

Mod de preparare:

1. Pregătim umplutura. Se spală bine merele, se curăță de cotor și de coajă. Se taie în sferturi, apoi în bucăți mai mici. Se presară bine merele decojite cu scorțișoară măcinată. Se pun deoparte. La fel de bine se pot folosi cireșe, stafide, caise uscate etc.

2. Se unge forma cu margarină sau se pune hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul la 180° C.

3. Pregătim aluatul. Mai întâi, se cerne făina și se adaugă praful de copt. Se bat bine ouăle cu un pahar de zahăr și vanilie, până devin pufoase și își schimbă culoarea.

4. Fără să vă opriți din bătut, se toarnă în fir subțire uleiul. Se adaugă treptat și chefirul sau laptele acru ori iaurtul. La final, se adaugă făina cu praful de copt treptat. Masa ar trebui să devină ca o smântână groasă. Este posibil să aveți nevoie de mai multă sau mai puțină făină decât este indicat în rețetă.

5. Se toarnă aluatul în forma pregătită, se pun deasupra bucăți de mere cu scorțișoară. Merele trebuie să fie ușor scufundate în aluat.

6. Se coace pandișpanul primele 10 minute la o temperatură de 180° C, iar următoarele 30 de minute, la 150° C. Cel mai bine este să se verifice starea prăjiturii cu o scobitoare. Timpul de coacere poate varia în funcție de cuptor.

7. Prăjitura răcită se presară cu zahăr pudră și se taie. *Poftă bună!*



Галичина славиться чудовим десертом – **ПЛЯЦКАМИ**. Це випечений високий цілісний пиріг з начинками, які можуть бути різними. Зверху, як правило, поливається глазур'ю. Перед подачею ріжеться на прямокутні або ромбоподібні тістечка. Ці надзвичайно смачні та естетичні вироби ще донедавна були головними на десертному столі великих та багатолюдних святкувань.

ПРОСТИЙ ПЛЯЦОК ІЗ ЧОРНИЦЕЮ

Приготувати такий пляцок дуже просто, виходить високий і гарний. Замість чорниць можна використати будь-які інші ягоди або фрукти.

Ступінь складності – просто.

Складові (для форми 23х28 см):

Темне тісто:

яйця – 3 шт.;
цукор – 180 г;
маргарин – 125 г;
кефір – 100 г;
борошно – 180 г;
какао – 20 г;
сода – 1 ч. ложка;
оцет – 1 ст. ложка.

Світле тісто:

яйця – 3 шт.;
кефір – 200 г;
маргарин – 125 г;
цукор – 200 г;
ванільний цукор – 1 пакет;
борошно – 350-400 г;
лимонна цедра – із 1 шт.;
амоній – 1 ч. ложка.

Начинка:

ягоди – 250 г;
шоколад – 100 г.



Galiția este renumită pentru un desert minunat – „PLEAȚOC”. Este vorba despre o prăjitură cu umplutură, care poate fi variată. Blatul este, de obicei, acoperit cu glazură. Înainte de servire, se taie prăjitura în bucăți dreptunghiulare sau în formă de romb. Până nu demult, aceste produse extrem de gustoase și de aspectuoase erau nelipsite de pe mesele festive.

PRĂJITURĂ SIMPLĂ CU AFINE

Este foarte ușor de pregătit o astfel de prăjitură, iese înaltă și frumoasă. În loc de afine, se pot folosi orice alte fructe sau fructe de pădure.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente (pentru o tavă/formă de 23x28 cm):

Aluat închis la culoare:

ouă – 3 buc.;
zahăr – 180 g;
margarină – 125 g;
chefir – 100 g;
făină – 180 g;
cacao – 20 g;
bicarbonat – 1 linguriță;
oțet – 1 lingură.

Aluat deschis la culoare:

ouă – 3 buc.;
chefir – 200 g;
margarină – 125 g;
zahăr – 200 g;
zahăr vanilinat – 1 pachet;
făină – 350-400 g;
coajă de lămâie – 1 buc.;
amoniac – 1 linguriță.

Umplutură:

fructe de pădure – 250 g;
ciocolată – 100 g.



Спосіб приготування:

1. Підготовляємо ягоди. Ягоди перебрати, промити, вийняти кісточку, якщо потрібно, і обсушити. Деякі фрукти бажано порізати на дрібніші шматочки.
2. Форму змастити жиром та посипати мукою. Духовку розігріти до 180° С.
3. Борошно просіяти. Жовтки відділити від білків, білки поставити в холодильник. Масло розігріти.
4. Готуємо темне тісто. Білки збити в піну. Додати цукор та збивати, доки цукор розчиниться. Додати жовтки, розтоплений маргарин/масло, кефір, соду, гашену оцтом, борошно та какао. Все перемішати та залишити на 10 хвилин.
5. Готуємо світле тісто. Так само збити білки в піну. Додати цукор та ванільний цукор і збивати, доки цукор розчиниться та утвориться стійка піна. Додати жовтки, збити до однорідності. Окремо, в кефірі розчинити амоній до утворення пінистої маси. Додати кефір з амонієм до збитих яєць, розтоплений маргарин і лимонну цедру, ретельно все перемішати. В кінці додати борошно та замісити тісто. Воно має бути як густа сметана.
6. Готуємо пляцок. Викласти світле тісто в форму і розрівняти. На нього ложкою рівномірно викласти темне тісто. На темне тісто покласти ягоди та злегка притиснути їх ложкою, щоб вмокнути в тісто. Зверху викласти шматочки шоколаду або потерті дрібки.
7. Випікати приблизно 50 хвилин у розігрітій духовці. Перевірити готовність дерев'яною шпажкою.
8. Остудити в формі, а потім нарізати та викласти на широку тарілку. *Смачного!*

ПЛЯЦОК «МАКІВНИК»

Ступінь складності – просто.

Складові (для форми розміром 23x37 см):

маргарин – 125 г;
цукрова пудра – 100 г;
яйця – 2 шт.;
борошно пшеничне – 150 г;
розпушувач для тіста – 1 ч. ложка;
мелені сухарі для посипки.

Макова маса:

мак сухий – 3 скл.;
яйця – 4-5 шт.;



Mod de preparare:

1. Pregătim fructele de pădure. Se sortează boabele, se spală, se îndepărtează sâmburii, dacă este necesar, și se usucă. Este de dorit să se taie unele fructe în bucăți mai mici.
2. Se unge forma cu grăsime și se presară cu făină. Se preîncălzește cuptorul la 180° C.
3. Se cerne făina. Se separă gălbenușurile de albușuri, se pun albușurile la frigider. Se încălzește margarina.
4. Pregătim aluatul închis la culoare. Se bat albușurile spumă. Se adaugă zahărul și se bate până se dizolvă. Se adaugă gălbenușurile, margarina/untul topit, chefirul, bicarbonatul de sodiu stins cu oțet, făina și cacaoa. Se amestecă totul și se lasă 10 minute.
5. Pregătim aluatul deschis la culoare. Se bat albușurile spumă. Se adaugă zahărul și zahărul vaniliat și se bat până când zahărul se dizolvă și se formează o spumă tare. Se adaugă gălbenușurile, se bat până la omogenizare. Separat, se dizolvă amoniacul în chefir până se obține o masă spumoasă. Se adaugă chefirul cu amoniac în ouăle bătute, margarina topită și coaja de lămâie, se amestecă bine totul. La final, se adaugă făina și se frământă aluatul. Acesta trebuie să fie ca o smântână groasă.
6. Pregătim „pleațoc”. Se întinde aluatul deschis la culoare în tavă și se nivelează. Se întinde uniform peste el aluatul închis la culoare. Se pun fructele de pădure pe aluatul închis și se apasă ușor cu o lingură pentru a se afunda ușor în aluat. Se pun deasupra bucățile de ciocolată sau ciocolată mărunțită.
7. Se coace aproximativ 50 de minute în cuptorul încălzit. Se verifică dacă este gata cu o scobitoare.
8. Se răcește în formă, apoi se taie și se așază pe o farfurie plată. *Poftă bună!*

„MAKIVNYK” sau PRĂJITURĂ CU MAC

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente (pentru o formă de 23x37 cm):

margarină – 125 g;
zahăr pudră – 100 g;
ouă – 2 buc;
făină de grâu – 150 g;
praf de copt – 1 linguriță;
pesmet pentru a presăra forma.
Masa de mac:
mac uscat – 3 căni;
ouă – 4-5 buc;



цукрова пудра – 300 г;
масло – 225 г;
манка або крохмаль – 1,5 ст. ложки;
сік лимона за бажанням.

Шоколадна помадка:

шоколад чорний – 150 г;
молоко – 6 ст. ложок;
масло – 90 г.

Спосіб приготування:

1. Готуємо макову начинку. Запарити сухий мак – залити кип'ятком і потримати 30 хвилин під кришкою. Відцідити його та перемолоти або подрібнити блендером. До макової суміші поступово додавати яйця, цукрову пудру, м'яке масло, манку чи крохмаль, сік лимона за бажанням і все добре перемішати.
2. Форму змастити жиром або застелити пергаментним папером. Духовку розігріти до 180° С.
3. Готуємо тісто. Розділити білки від жовтків. Білки поставити в холодильник. Борошно просіяти і додати розпушувач.
4. Розтерти м'який маргарин з цукровою пудрою і додати жовтки, знову добре розтерти. Додати борошно, вимішати.
5. Білки взбити міксером до твердих піків. Обережно ввести збиті білки до попередньої суміші.
6. Викласти тісто в форму, щедро посипати меленими сухарями. Зверху рівномірно розподілити макову масу.
7. Пекти маківник в розігрітій духовці при 180-200° С до чистої дерев'яної шпажки.
8. Готуємо шоколадну помадку. Подрібнений шоколад залити молоком, розтопити на малому вогні, після цього відставити. Додати масло, добре розтерти. Охолоджений пляцок зверху полити помадкою.
9. Перед подачею нарізати брусочками або ромбиками. *Смачного!*

ГАЛИЦЬКИЙ ПЛЯЦОК «ВИШИВАНКА»

Пляцок «Вишиванка» – це один зі старовинних галицьких пляцків. Дуже смачний та розкішний, як і інші львівські пляцки. Зустрічаються найрізноманітніші варіанти цієї випічки з різними начинками та різними видами кремів. У цього сирно-макового варіанта всі складові

zahăr pudră – 300 g;
unt – 225 g;
griș sau amidon – 1,5 linguri;
suc de lămâie – opțional.

Glazura de ciocolată:

ciocolată neagră – 150 g;
lapte – 6 linguri;
unt – 90 g.

Mod de preparare:

1. Pregătim umplutura cu semințe de mac. Se opăresc semințele de mac uscate – se toarnă apă clocotită și se ține timp de 30 de minute sub capac. Se scurge și se macină în mașina de tocat carne sau în blender. Se adaugă treptat ouăle, zahărul pudră, untul moale, grișul sau amidonul, zeama de lămâie, după gust, în amestecul de mac și se amestecă bine.
2. Se unge forma cu grăsime sau se acoperă cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul la 180° C.
3. Pregătim aluatul. Se separă albușurile de gălbenușuri. Se pun albușurile la frigider. Se cerne făina și se adaugă praful de copt.
4. Margarina moale se amestecă cu zahărul pudră și se adaugă gălbenușurile, se amestecă din nou bine. Se adaugă făina și se amestecă.
5. Se bat albușurile cu un mixer până se obține o spumă tare. Se adaugă cu grijă albușurile bătute în amestecul făcut mai înainte.
6. Se întinde aluatul pe o foaie de copt, se presară generos cu pesmet măcinat. Se întinde masa de mac uniform deasupra.
7. Se coace prăjitura în cuptorul preîncălzit la 180-200° C până trece proba scobitorii.
8. Pregătim glazura de ciocolată. Se toarnă lapte peste ciocolata zdrobită, se topește la foc mic, apoi se lasă deoparte. Se adaugă untul, se amestecă bine. Se toarnă glazura peste prăjitura răcită.
9. Înainte de servire, se taie cuburi sau romburi. *Poftă bună!*

PRĂJITURA „VYŠYVANKA”, ÎN STIL GALIȚIAN

Prăjitura „Vyšyvanka” („Ia”) este una dintre cele mai vechi rețete de prăjituri din Galiția. Este foarte gustoasă și aspectuoasă, la fel ca alte tipuri de prăjituri din Lviv. Există o varietate mare de opțiuni pentru această prăjitură, cu diferite umpluturi și diferite tipuri de creme. În această variantă cu brânză și mac, toate ingredientele sunt simple și accesibile. Este o combinație armonioasă de

прості та доступні. Це гармонійне поєднання пісочного тіста, маку, ніжної сирної маси та неповторного крему зі згущеного молока, яке вражає неперевершеним смаком.

Ступінь складності – не дуже важко.

Складові (форма 23x28 см):

Тісто:

борошно – 500 г;

маргарин – 250 г;

розпушувач – 18 г;

цукор – 200 г;

жовтки – 3 шт.;

сметана – 4 ст. ложки;

какао – 20 г.

Сирна маса:

сир – 1 кг;

цукор – 200 г;

крохмаль – 50 г;

яйця – 3 шт.

Макова маса:

мак – 250 г;

білки – 3 шт.;

цукор – 100 г.

Крем:

масло – 300 г;

згущене молоко – 250 г;

кава розчинна – 10 г;

горілка – 10 мл.

Помадка:

шоколад – 100 г;

молоко – 15 мл.



Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. У борошно додати розпушувач та посікти все з маргарином. Додати цукор, жовтки, сметану та замісити густе

aluat sfărâmicios, semințe de mac, compoziție fragedă de brânză de vaci și cremă incredibilă de lapte condensat, care impresionează printr-un gust de neegalat.

Grad de dificultate: mediu.

Ingrediente (pentru o formă de 23x28 cm):

Aluatul:

făină – 500 g;
margarină – 250 g;
praf de copt – 18 g;
zahăr – 200 g;
gălbenușuri – 3 buc.;
smântână – 4 linguri;
cacao – 20 g.

Stratul de brânză:

brânză de vaci – 1 kg;
zahăr – 200 g;
amidon – 50 g;
ouă – 3 buc.

Stratul de mac:

mac – 250 g;
albușuri – 3 buc.;
zahăr – 100 g.

Crema:

unt – 300 g;
lapte condensat – 250 g;
cafea instant – 10 g;
vodcă – 10 ml.

Glazura:

ciocolată – 100 g;
lapte – 15 ml.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se adaugă praful de copt în făină și se amestecă totul împreună cu margarina.



тісто. Поділити його на 2 рівні частини. До однієї частини додати 20 г какао, перемішати.

2. Поділити світле і темне тісто ще на 2 частини кожну. Темне тісто поставити в морозилку, щоб потім його потерти на пляцок. Світле – у холодильник.

3. Форму змастити жиром і посипати мукою або застелити пергаментним папером. Духовку розігріти до 180° С.

4. Готуємо сирну начинку. Сир змолоти блендером. Додати цукор, крохмаль та яйця, все перемішати. Можна збити всі складові відразу в чаші комбайну.

5. Готуємо макову начинку. Мак перемолоти кавомолкою або в блендері. Залити 350 мл холодної води, добре перемішати і поставити на маленький вогонь в антипригарній посудині, щоб закипіло. Постійно помішуючи, прокипятити десь 10 хвилин – поки вся рідина не випарується. Накрити кришкою, залишити охолонути. Окремо збити білки, що залишились від тіста, з цукром до «стійких піків». Додати до охолодженого маку та обережно все перемішати.

6. Формуємо пляцок. У форму викласти 1 частину світлого тіста – 1/2 макової маси – 1/2 сирної маси. На сир натерти 1 частину темного тіста на грубій терці. Випікати 30-40 хвилин при температурі 180° С. Охолодити в формі. Так само викласти й випікати ще один корж із начинками.

7. Готуємо крем. М'яке масло збити зі згущеним молоком. Каву розчинити в горілці і додати до масла, перемішати.

8. Змастити перший корж кремом та прикрити другим коржем так, щоб коричневе тісто було всередині.

9. Готуємо шоколадну помадку. Подрібнений шоколад залити молоком, розтопити на малому вогні, після цього відставити.

10. Полити пляцок шоколадною помадкою, прикрасити за бажанням. Залишити в холодильнику на 12 годин.

11. Перед подачею нарізати брусочками або ромбиками. *Смачного!*



Se adaugă zahărul, gălbenușurile, smântâna și se frământă un aluat gros. Se împarte în 2 părți egale. Într-o parte, se adaugă 20 g. de cacao, se amestecă.

2. Fiecare din cele două aluaturi se împarte în câte 2 părți. Se pune aluatul închis la congelator, pentru ca apoi să fie ras peste prăjitură, iar aluatul deschis, în frigider.

3. Se unge forma și se presară cu făină sau se acoperă cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul la 180° C.

4. Pregătim umplutura de brânză. Se mixează brânza într-un blender. Se adaugă zahărul, amidonul și ouăle, se amestecă totul. Se pot bate toate ingredientele deodată în bolul blenderului.

5. Pregătim umplutura de mac. Se macină semințele de mac cu o râșniță de cafea sau cu un blender. Se toarnă 350 ml apă rece, se amestecă bine și se pune la fiert, la foc mic, într-o crăticioară antiaderentă. Amestecând constant, se fierbe aproximativ 10 minute, până când tot lichidul se evaporă. Se acoperă cu un capac, se lasă la răcit. Separat, se bat albușurile rămase cu zahăr până se obține o spumă tare. Se adaugă la semințele de mac răcite și se amestecă ușor.

6. Formăm prăjitura. Se pune o parte de aluat deschis în formă - 1/2 din masa de mac - 1/2 din masa de brânză. Se rade grosier peste masa cu brânză o parte din aluatul închis. Se coace 30-40 de minute la o temperatură de 180° C. Se răcește în formă. În același mod, se întinde și se coace o altă foaie cu umplutură.

7. Pregătim crema de ciocolată. Se bate untul moale cu laptele condensat. Se dizolvă cafeaua în vodcă și se adaugă în unt, se amestecă.

8. Se unge prima foaie cu cremă și se acoperă cu cea de-a doua, astfel încât aluatul maro să fie la mijloc.

9. Pregătim glazura de ciocolată. Se toarnă lapte peste ciocolata mărunțită, se topește la foc mic, apoi se lasă deoparte.

10. Se acoperă prăjitura cu glazură de ciocolată, se decorează după preferințe. Se lasă la frigider 12 ore.

11. Înainte de servire, se taie cuburi sau romburi. *Poftă bună!*



СИРНИК або по-сучасному чізкейк (від англійського *cheesecake*) – це корж із сиром і спеціями, який готують повсюди і з різних видів сиру (рікотта, хаварті, дорблю, маскарпоне тощо). В українській та деяких інших слов'янських кухнях сирники готують із домашнього коров'ячого сиру. Страва ця безперечно походить з традиційної селянської кухні. Оскільки її складові є традиційними для української кухні, то цю страву можна вважати достатньо давньою. Принаймні, сирники як селянська їжа фігурують в описах побуту українців і в найбільш ранніх кухарських книгах XVIII - першої пол. XIX сторіч. На сьогоднішній день можна знайти багато рецептів сирників-десертів та сирничків, які випікають порціями на сковорідці. Та в будь-якому випадку ця страва є відносно простою у приготуванні і дешевою. Тому сирники обох типів приготування такі популярні в Україні та по всій Східній Європі. Їх пропонують у більшості українських закладах харчування. Але сирники легко приготувати і самому. Нижче надаємо вашій увазі сирники-випічку, приготовлені в духовці. Перепис простих засмажених сирничків знайдете в розділі 2.2.4. МУЧНІ ТА СИРНІ СТРАВИ.

СИРНИК КЛАСИЧНИЙ

Ступінь складності – досить просто.

Складові:

борошно – 3 скл.;

масло – 200 г;

сметана – 1 скл.;

цукор – 60 г;

жовтки – 2 шт.;

дріжджі – 20 г.

Для начинки:

сир – 1,5 кг;

жовтки – 15 шт.;

цукрова пудра – 500 г;

мигдаль – 250 г;

масло – 0,5 скл.;

ваніль – на смак;

білки – 7 шт.

„SYRNYK”, adică tartă cu brânză sau, în varianta modernă, cheesecake (din engleză) este o prăjitură cu brânză și mirodenii, care se prepară peste tot în lume din diferite tipuri de brânză (ricotta, havarti, dorblu, mascarpone etc.). În bucătăria ucraineană și în alte bucătării slave, tartele cu brânză sunt făcute din brânză de vaci (de casă). Acest fel de mâncare provine, fără îndoială, din bucătăria tradițională țărănească. Deoarece ingredientele sale sunt tradiționale pentru bucătăria ucraineană, acest fel de mâncare poate fi considerat destul de vechi. Tartele cu brânză ca mâncare țărănească apar în descrierile vieții ucrainenilor și în cele mai vechi cărți de bucate din secolul al XVIII-lea – prima jumătate a secolului al XIX-lea. Până în prezent, se pot găsi multe rețete de prăjitură cu brânză și papanași, care sunt prăjiți în tigaie. Acest fel de mâncare este relativ ușor de preparat și ieftin. De aceea, preparatele cu brânză, de ambele tipuri, sunt la fel de populare în Ucraina, ca și în toată Europa de Est. Sunt oferite în majoritatea restaurantelor din Ucraina. Dar tartele cu brânză sunt ușor de pregătit și acasă. Mai jos, vă supunem atenției o prăjitură cu brânză coaptă la cuptor. O rețetă de papanași obișnuiți poate fi găsită la secțiunea 2.2.4. PREPARATE DIN FĂINĂ ȘI BRÂNZĂ.

PRAJITURĂ CLASICĂ CU BRÂNZĂ

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

făină – 3 căni;

unt – 200 g;

smântână – 1 cană;

zahăr – 60 g;

gălbenușuri – 2 buc.;

drojdie – 20 g.

Pentru umplutură:

brânză de vaci – 1,5 kg;

gălbenușuri – 15 buc.;

zahăr pudră – 500 g;

migdale – 250 g;

unt – 0,5 cană;

vanilie – după gust;

albușuri – 7 buc.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Розтоплене масло змішати зі сметаною, додати цукор, жовтки, дріжджі і, підсипаючи борошно, замішати пухке тісто.
2. Лист або деко змастити жиром і посипати борошном. Духовку розігріти до 180-200° С.
3. Тісто викласти на підготовлений лист так, щоб покрити рівним шаром його дно і боки. Залишити грудку тіста для створення сітки поверх сирної маси. Розмір цієї грудки залежить від уподобань господині.
4. Готуємо сирну начинку. Мигдаль заздалегідь обдати окропом, зняти з нього шкірку і подрібнити в ступці або в міксері. Сир протерти крізь сито або подрібнити блендером.
5. Жовтки розтерти з цукровою пудрою. Змішати сир із жовтками та додати подріблений мигдаль, розтоплене масло (не гаряче), ваніль для аромату. Все разом розтерти до утворення однорідної маси.
6. Білки збити в густу піну. Обережно додати до сирної маси і перемішати.
7. Одержану масу викласти на розкладене на листі тісто, розрівняти.
8. Зверху із тонких джгутиків тіста, які викладають навхрест, створити сітку. Її можна робити довільного розміру і густини, на смак господині. Вона просто прикрашає сирник. Залишити, щоб тісто підійшло 10-15 хвилин у теплому місці.
9. Випікати в розігрітій духовці до сухої дерев'яної шпательки.
10. Охолодити сирник у духовці, нарізати невеличкими квадратами. *Смачного!*

ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК

Львівський сирник – це популярний десерт західної України, справжній кулінарний символ регіону. Цей десерт подається в багатьох львівських кав'ярнях і часто готується на свята місцевими жителями. Цей смаколик виглядає елегантно, а також вражає своєю ніжністю та пухкістю. Дуже популярним рецепт львівського сирника став після того, як його опублікувала Дарія Цвек у своїй книзі «Солодке печиво». Кажуть, що на сьогоднішній день існує як мінімум 30 варіацій цього рецепту, для якого, до речі, традиційно використовується тільки прямокутна форма. Кожен, хто хоч раз скуштував справжній львівський сирник, мріє про нього знову і знову.

Ступінь складності – не важко, але довго.

Складові:

сир домашній – 2 кг;
масло – 150 г;

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se amestecă untul topit cu smântâna, se adaugă zahărul, gălbenușurile, drojdia și, adăugând făina, se frământă un aluat moale.
2. Se unge o foaie sau o tavă și se presară cu făină. Se preîncălzește cuptorul la 180-200° C.
3. Se așază aluatul în tava pregătită, astfel încât să-i acopere fundul și părțile laterale cu un strat uniform. Se lasă o parte din aluat pentru a face fășii cu care să se acopere masa de brânză. Mărimea acestor părți depinde de preferințele gospodinelor.
4. Pregătim umplutura de brânză. Migdalele se acoperă, în prealabil, cu apă clocotită, se îndepărtează coaja și se macină într-un mojar sau în blender. Se trece brânza printr-o sită sau se macină într-un blender.
5. Se freacă gălbenușurile cu zahărul pudră. Se amestecă brânza cu gălbenușurile și se adaugă migdalele măcinate, untul topit (nu fierbinte), vanilia, pentru aromă. Se amestecă toate ingredientele pentru a forma o masă omogenă.
6. Se bat albușurile spumă tare. Se adaugă cu grijă la compoziție de brânză și se amestecă.
7. Se întinde masa rezultată pe aluatul întins în tavă, se nivelează.
8. Deasupra, se formează un grilaj din fășii subțiri de aluat. Se poate face de orice dimensiune și densitate, după preferințele fiecărei gospodine. Aceste fășii decorează prăjitura cu brânză. Se lasă aluatul la dospit 10-15 minute la loc cald.
9. Se coace în cuptorul preîncălzit până trece proba scobitorii.
10. Se răcește prăjitura de brânză în cuptor, apoi se taie în pătrate mici. *Poftă bună!*

PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ À LA LVIV

Prăjitura cu brânză à la Lviv este un desert popular în vestul Ucrainei, un adevărat simbol culinar al regiunii. Desertul este servit în multe cafenele din Lviv și este adesea pregătit de sărbători de localnici. Această delicată arată elegant și, de asemenea, impresionează prin aspectul său fin și moale. Rețeta de prăjitură cu brânză din Lviv a devenit foarte populară, după ce a fost publicată de Daria Ţvek în cartea ei „Prăjituri dulci”. Se spune că, astăzi, există cel puțin 30 de variante ale acestei rețete, pentru care, apropo, în mod tradițional, se folosește doar forma dreptunghiulară. Toți cei care au gustat măcar o dată o adevărată prăjitură cu brânză din Lviv visează la ea iar și iar.

Grad de dificultate: ușor, dar necesită timp.

Ingrediente:

brânză de vaci (de casă) – 2 kg;
unt – 150 g;

яйця – 12 шт.;
цукор – 250 гр;
лимон – 1-2 шт.;
манна крупа – 3 ст. ложок;
родзинки – 200 г.
Для шоколадної помадки:
шоколад чорний – 150 г;
молоко – 6 ст. ложок;
масло – 90 г.

Спосіб приготування:

1. Родзинки добре промити в холодній воді, залити кип'ятком і залишити на 10-20 хвилин. Злити воду, знову добре промити. Висушити на паперовому рушнику.

2. Форму змастити маслом (можна і маргарином) або застелити пергаментним папером. Духовку розігріти до 180° С.

3. Готуємо сирну масу. Сир два рази перемолоти на м'ясорубці або обробити блендером. Масло розігріти до кімнатної температури. Жовтки відділити від білків. Білки поставити в холодильник. Натерти на дрібній тертці цедру лимона.

4. До сиру додати манки, теплого масла. Жовтки з цукром трохи збити блендером і теж додати до сиру. Все добре вимішати.

5. Білки добре збити в густу піну. Легко додати до сирної суміші і обережно перемішати. Додати цедру лимона та родзинки.

6. Викласти сирну масу в підготовлену форму. Пекти 1-1,5 години до сухої шпатель: перших 10 хвилин – при температурі 180° С, решту часу – при 150° С. Залишити вистигати в формі в духовці. Для вдалого сирника без тріщин зверху рекомендується випікання на водяній бані – форму з сирником поставити в іншу більшу по-



ouă – 12 buc.;
zahăr – 250 g;
lămâie – 1-2 buc.;
griș – 3 linguri;
stafide – 200 g.

Pentru glazura de ciocolată:

ciocolată neagră – 150 g;
lapte – 6 linguri;
unt – 90 g.

Mod de preparare:

1. Se spală bine stafidele în apă rece, se toarnă peste ele apă clocotită și se lasă 10-20 de minute. Se scurge apa, se clătesc bine din nou. Se usucă pe un prosop de hârtie.

2. Se unge forma cu unt (puteți folosi și margarină) sau se acoperă cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul la 180° C.

3. Pregătim compoziția de brânză. Se macină brânza de două ori într-o mașină de tocat carne sau în blender. Se încălzește untul la temperatura camerei. Se separă gălbenușurile de albușuri. Se pun albușurile la frigider. Se rade coaja de lămâie pe o răzătoare fină.

4. Se adaugă grișul și untul cald în brânză. Gălbenușurile se bat puțin cu zahărul și se adaugă la brânză. Se amestecă totul bine.

5. Se bat bine albușurile într-o spumă tare. Se adaugă treptat la amestecul de brânză și se amestecă ușor. Se adaugă coaja de lămâie și stafidele.

6. Se pune compoziția de brânză în forma pregătită. Se coace 1-1,5 ore, până când scobitoarea iese uscată: primele 10 minute – la o temperatură de 180° C, iar restul – la 150° C. Se lasă la răcit în formă, în cuptor. Pentru un cheesecake reușit, fără crăpături deasupra, se recomandă coacerea pe baie de abur: se pune forma cu



судину наповнену водою так, щоб вода доходила майже до країв форми з сирником. Ці дві посудини помістити в розігріту духовку і випікати сирник до чистої шпажки.

7. Готуємо шоколадну помадку. Подрібнений шоколад залити молоком, розтопити на малому вогні, після цього відставити. Додати масло, добре розтерти.

8. Коли сирник повністю охолоне – перекласти на широку тарілку та залити шоколадною помадкою. Можна також використати розтоплений на водяній бані шоколад.

9. Сирник помістити в холодильник і витримати там ще мінімум 5 годин, а краще залишити на ніч.

10. Нарізати мокрим ножом на порційні шматочки. За бажанням, перед подачею можна присипати їх цукровою пудрою. *Смачного!*



ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ – це пляцок із кількох шарів випічки, помащених різними начинками. Зазвичай пляцки печуться окремо, а вже потім перекладаються різними кремами, начинками. Переписів і варіацій таких перекладанців превелика кількість у кожній родині, особливо на заході України.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «МЕДІВНИК З ЯБЛУКАМИ»

Це прекрасний перекладанець із запашними, м'якими, пухкими та високими медовими коржами, яблучною начинкою та сметанним кремом. Все це дуже гармонійно поєднується і виходить дуже смачне та гарне солодке. Крім того, цей перекладанець зовсім не складний у приготуванні.

Ступінь складності – не важко.

Складові (для форми 25х35 см):

Тісто:

яйця – 6 шт.;

цукор – 1 скл.;

prăjitura într-un alt vas mare umplut cu apă, astfel încât apa să ajungă aproape de marginile formei. Se pun aceste două vase în cuptorul preîncălzit și se coace până trece proba scobitorii.

7. Pregătim glazura de ciocolată. Se acoperă ciocolata mărunțită cu lapte, se topește la foc mic, apoi se lasă deoparte. Se adaugă untul, se amestecă bine.

8. Când prăjitura cu brânză s-a răcit complet, se transferă pe o farfurie plată și se toarnă peste ea glazura de ciocolată. De asemenea, se poate folosi ciocolată topită pe baie de abur.

9. Se pune la frigider pentru cel puțin încă 5 ore, dar este mai bine să fie lăsată peste noapte.

10. Se taie în bucăți cu un cuțit umed. După dorință, se poate presăra cu zahăr pudră înainte de servire. *Poftă bună!*



„PEREKLADANEȚ” este o prăjitură formată din mai multe foi de blat, unse cu diferite umpluturi. De obicei, foile sunt coapte separat, și apoi acoperite cu diferite creme și umpluturi. Există foarte multe variante ale unor astfel de prăjituri în straturi, în fiecare familie, mai ales în vestul Ucrainei.

PRĂJITURĂ CU FOI DE MIERE CU UMPLUTURĂ DE MERE sau „MEDIVNYK”

Este o prăjitură minunată cu blaturi cu miere aromate, moi, pufoase și înalte, cu umplutură de mere și smântână. Toate acestea sunt combinate foarte armonios și rezultă un desert foarte gustos și frumos. În plus, acest „perekladaneț” nu este greu de pregătit.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente (pentru o formă de 25x35 cm):

Aluatul:

ouă – 6 buc.;

zahăr – 1 cană;

мед – 1 скл.;
сода – 2 ч. ложки;
оцет – 1 ст. ложка;
борошно – 2,5 скл.

Начинка:

яблука – 2 кг;
цукор – 1 скл.;
масло – 50 г.

Крем:

сметана або вершки – 900 г;
цукор – 1 скл.;
згущувач – 3 пакети.

Для прикрашання:

шоколад – 100 г.



Спосіб приготування:

1. Лист або деко застелити пергаментним папером. Духовку розігріти до 190° С.
2. Готуємо медове тісто. Яйця збити з цукром у пишну масу. Додати рідкий мед. Якщо мед твердий, то розтопити його в мікрохвильовці чи на водяній бані. Збити все міксером. Додати соду, погашену оцтом, перемішати. Додати борошно та замісити тісто.
3. Викласти тісто в форму, застелену пергаментом. Випікати протягом 40-50 хвилин. Готовий корж остудити, розрізати на 3 рівні частини. Можна пекти 3 тонких коржі окремо. Тоді час випікання буде меншим.
4. Готуємо яблучну начинку. Яблука помити, почистити, потерти на грубій тертці. Викласти на сковорідку, додати цукор та масло. Тушкувати близько 20 хвилин, доки яблука не розваряться. Готувати, помішуючи, допоки не випарується вся рідина. Остудити до кімнатної температури.
5. Готуємо сметанний крем. Сметану або вершки збити з цукром. Якщо крем вийшов не достатньо густим, то додати загущувач і збити ще раз.
6. Збираємо перекладанець. Медовий корж – 1/2 яблучної начинки – 1/3 сметанного крему – медовий корж – 1/2 яблучної начинки – 1/3 сметанного крему – медовий корж – решта сметанного крему. Зверху посипати тертим на тертці шоколадом.
7. Залишити перекладанець у холодильнику на 6-12 годин.
8. Перед подачею нарізати квадратами або ромбиками. *Смачного!*

miere – 1 cană;
bicarbonat – 2 lingurițe;
oțet – 1 lingură;
făină – 2,5 căni.

Umplutura:

mere – 2 kg;
zahăr – 1 cană;
unt – 50 g.

Crema:

smântână sau frișcă – 900 g;
zahăr – 1 cană;
întăritor de frișcă – 3 pachete.

Pentru decor:

ciocolată – 100 g.

Mod de preparare:

1. Se acoperă tava sau forma cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul la 190° C.

2. Pregătim aluatul/foile de miere. Se bat ouăle cu zahărul într-o masă pufoasă, pe baie de abur. Se adaugă miere lichidă. Dacă mierea este tare, se poate încălzi fie la microunde, fie pe baie de aburi. Se bate totul cu mixerul. Se adaugă bicarbonatul de sodiu stins cu oțet, se amestecă. Se adaugă făină și se frământă aluatul.

3. Se transferă aluatul în tava acoperită cu hârtie pergament. Se coace 40-50 de minute. Se răcește blatul copt și se taie în 3 părți egale. Puteți coace 3 foi subțiri separat. Atunci, timpul de coacere va fi mai scurt.

4. Pregătim umplutura de mere. Se spală merele, se curăță și se rad pe răzătoare mare. Se pun în tigaie, se adaugă zahărul și untul. Se înăbușă aproximativ 20 de minute, merele să nu fie prea gătite. Se amestecă continuu, până se evaporă tot lichidul. Se răcesc până la temperatura camerei.

5. Pregătim crema de smântână. Se bate smântâna sau frișca cu zahărul. Dacă crema nu este suficient de groasă, se poate adăuga întăritor și se bate crema din nou.

6. Formăm prăjitura. Foaie de miere - 1/2 umplutură de mere - 1/3 cremă - foaie de miere - 1/2 umplutură cu mere - 1/3 cremă - foaie de miere - restul de cremă. Se presară deasupra ciocolată rasă.

7. Se lasă „perekladaneț” la frigider 6-12 ore.

8. Înainte de servire, se taie în pătrate sau în romburi. *Poftă bună!*



ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ ГАЛИЦЬКИЙ «НЕБО НА ЯЗИКУ»

У Західній Україні цей розкішний і багатий перекладанець називають ще пляцком «Тріо», «Люся», «Небо в роті» або «Небо на язиці». Тут чудово поєднуються різноманітні начинки – вишні, яблука, мак та горіхи. Різні складові створюють привабливу кольорову гаму в розрізі. Оригінальний рецепт пляцка дуже старий, ще з часів Галичини. Тоді пляцки готували на різні гостини та весілля і вважали їх розкішшю. А крем сюди підходить практично будь-який.

Ступінь складності – не важко.

Складові (форма 25х25 см):

Тісто:

борошно – 2,5 скл.;

розпушувач – 12 г;

маргарин – 250 г;

сметана – 250 мл.;

жовтки – 2 шт.;

цукор – 1 скл.

Макова начинка:

мак – 150 г;

білки – 2 шт.;

цукор – 0,5 скл.;

родзинки – 0,5 скл.;

горіхи – 0,5 скл.;

цукати – 30 г.

Яблучна начинка:

яблука – 1 кг;

цукор – 2 ст. ложки;

манка – 3 ст. ложки.

Вишнева начинка:

вишні у власному соку – 0,5 л;

манка – 3 ст. ложки.

Крем:

масло – 300 г;

згущене молоко – 200 г;

кава розчинна – 1 ч. ложка;

PRĂJITURA „CERUL PE LIMBĂ”, ÎN STIL GALIȚIAN

În vestul Ucrainei, această prăjitură arătoasă și bogată mai este numită prăjitura „Trio”, „Liusea”, „Cerul în gură” sau „Cerul pe limbă”. Combină perfect o varietate de umpluturi: vișine, mere, mac și nuci. Diferitele ingrediente creează în tăietură o paletă de culori foarte atractivă. Rețeta originală a prăjiturii este foarte veche, datând din perioada Galiției. La acea vreme, prăjiturile erau pregătite pentru diverse sărbători și nunți, fiind considerate un lux. Aproape orice cremă este potrivită pentru această prăjitură.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente (pentru o formă de 25x25 cm):

Aluatul:

făină – 2,5 căni;
praf de copt – 12 g;
margarină – 250 g;
smântână – 250 ml;
gălbenușuri – 2 buc.;
zahăr – 1 cană.

Umplutura de mac:

mac – 150 g;
albușuri – 2 buc.;
zahăr – 0,5 căni;
stafide – 0,5 căni;
nuci – 0,5 căni;
fructe confiate – 30 g.

Umplutura de mere:

mere – 1 kg;
zahăr – 2 linguri;
griș – 3 linguri.

Umplutura de vișine:

vișine în suc propriu – 0,5 l;
griș – 3 linguri.

Crema:

unt – 300 g;
lapte condensat – 200 g;
cafea instant – 1 linguriță;

горілка – 1 ст. ложка.

Глазур:

шоколад – 100 г;

молоко – 2 ст. ложки.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Маргарин посікти з борошном, змішаним із розпушувачем. Додати жовтки, цукор, сметану та замісити туге тісто. Поділити його на 6 частин.

2. Форму змастити жиром і посипати борошном або застелити пергаментним папером. Духовку розігріти до 190° С.

3. Готуємо корж із яблуками. Яблука почистити, порізати тоненькими скибками. Одну частину тіста розкачати та викласти в форму. На тісто викласти яблука, посипати цукром і манкою. Розкачати тоненько другу частину тіста та викласти на яблука. Можна викладати зверху тісто тоненькими шматочками, буде навіть краще. Випікати приблизно 40 хвилин, доки пляцок підрум'яниться. Вийняти з форми, остудити.

4. Готуємо макову начинку. Мак перемолоти, залити 1 склянкою води та закип'ятити. Варити на маленькому вогні, помішуючи, доки вода не випіє. Накрити кришкою, остудити. Потім додати промиті родзинки, порізані горіхи, цукати за бажанням. Окремо збити 2 білки (жовтки додали в тісто) з цукром. Додати до маку, все обережно перемішати.

5. Ще одну частину тіста розкачати, викласти в підготовлену форму, зробити невеликі бортики. Викласти макову масу, накрити тістом. Випікати, як і попередній корж, при температурі 190° С градусів 40 хвилин.

6. Готуємо корж із вишнями. Вишні відцідити від соку. Ще одну частину тіста розкачати, викласти в форму, зробити невеликі бортики. Викласти вишні, посипати манкою, прикрити другим шаром тіста. Випікати, як і попередні коржі.

7. Готуємо крем. М'яке масло збити з вареним згущеним молоком. У кінці додати каву, розчинену в горілці, і знову перемішати.

8. Готуємо шоколадну помадку. Подрібнений шоколад залити молоком, розтопити на малому вогні, після цього відставити.

9. Збираємо пляцок. Корж із яблуками покрити 1/2 крему. Покласти маковий корж і намастити рештою крему. Зверху покласти корж із вишнями. Змастити шоколадною помадкою. Прикрасити за бажанням. Дати постояти пляцку 12 годин.

10. Нарізати перед подачею невеликими прямокутниками чи ромбами. *Смачного!*

vodcă – 1 lingură.

Glazura:

ciocolată – 100 g;

lapte – 2 linguri.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Margarina se amestecă cu făina și praful de copt. Se adaugă gălbenușurile, zahărul, smântâna și se frământă un aluat tare. Se împarte în 6 părți.

2. Se unge tava și se presară cu făină sau se acoperă cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul la 190° C.

3. Pregătim blatul cu mere. Merele se curăță de coajă, se taie felii subțiri. Se întinde o bucată de aluat și se așază în formă. Se pun merele peste aluat, se presară zahăr și griș. Se întind într-o foaie subțire a doua parte de aluat, iar, deasupra, se pun mere. Se pot pune deasupra bucățele mici de aluat, va fi chiar mai bine. Se coace aproximativ 40 de minute, până se rumenește. Se scoate din formă și se răcește.

4. Pregătim umplutura de mac. Se macină macul, se toarnă 1 cană de apă și se aduce la fierbere. Se fierbe la foc mic, amestecând, până la evaporarea apei. Se acoperă cu un capac, se lasă să se răcească. Apoi, se adaugă stafidele spălate, nucile tocate, fructele confiate, după preferință. Separat, se bat 2 albușuri (gălbenușurile au fost adăugate în aluat) cu zahăr. Se adaugă la mac, se amestecă totul cu grijă.

5. Se întinde o altă parte de aluat în forma pregătită, se formează marginile. Se întinde masa de mac, se acoperă cu aluat. Se coace, la fel ca prăjitura precedentă, la o temperatură de 190° C timp de 40 de minute.

6. Pregătim foaia cu vișine. Se scurg vișinele de zeamă. Se întinde o altă parte de aluat, se așază în formă, se formează marginile. Se pun vișinele, se presară cu griș, se acoperă cu un al doilea strat de aluat. Se coc ca blaturile anterioare.

7. Pregătim crema. Se bate untul moale cu laptele condensat fiert. La final, se adaugă cafeaua dizolvată în vodcă și se amestecă din nou.

8. Pregătim glazura de ciocolată. Se toarnă lapte peste ciocolata mărunțită, se topește la foc mic, apoi se lasă deoparte.

9. Formăm prăjitura. Se acoperă blatul cu mere cu 1/2 cremă. Se pune blatul de mac și se unge cu crema rămasă. Deasupra, se pune foaia cu vișine. Se acoperă cu glazură de ciocolată. Se decorează după cum doriți. Se lasă prăjitura să stea timp de 12 ore.

10. Se taie dreptunghiuri mici sau romburi înainte de servire. *Poftă bună!*

Французький термін «tarte» в українській мові перетворився на **ТОРТ**. У широкому понятті *omí tarte* могли мати як солодку, так і несолодку начинку. Але в українському просторі при вживанні слова «торт» мається на увазі «борошняний кондитерський виріб, що відрізняється від тістечок більшим розміром та складнішим художнім оздобленням». А вироби з несолодкими наповнювачами в нас називають пирогами.

ТОРТ «МЕДІВНИК»

«Медівник» – це ідеальний торт для урочистих святкувань. У ньому поєднані традиційно найкращі складники – мед, сметана, чорнослив, горіхи. І хоча доводиться випікати 10 коржів окремо, цей торт геть не складний у приготуванні. Заради справедливості потрібно згадати, що подібні вироби є і в Румунії.

Ступінь складності – не просто і займає багато часу.

Складові (для форми у 20 см діаметром):

Для коржів:

цукор – 150 г;

гречаний мед – 100 г;

масло – 100 г;

лимонний сік – 1 ч. ложка;

яйця – 3 шт.;

борошно – 450 г;

сода – 1 ч. ложка.

Для крему:

сметана 30% – 1,2 кг;

гречаний мед – 2 ст. ложки;

цукрова пудра – 100 г;

коньяк – 1 ст. ложка.

Крім того:

волоські горіхи – 150 г;

чорнослив без кісточок – 200 г.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. У глибоку миску помістити мед, цукор та масло. Поставити на водяну баню так, щоб дно миски не торкалось води, й помішуючи, прогрівати, доки маса стане однорідною.
2. Зняти миску з водяної бані, додати яйця та лимонний сік і добре вимішати.

*Termenul francez „tarte, a devenit „**TORT**” în ucraineană. Într-un sens larg, aceste tarte ar putea avea atât umpluturi dulci, cât și sărate. Dar în spațiul ucrainean, folosirea cuvântului „tort” înseamnă „produs de cofetărie din făină, care diferă de prăjituri prin dimensiuni mai mari și decor artistic mai complex”. Iar produsele cu umpluturi sărate se numesc plăcinte.*

TORT DE MIERE sau „MEDIVNYK”

„Medivnyk” este un tort ideal pentru sărbători. Combină în mod tradițional cele mai bune ingrediente: miere, smântână, prune uscate, nuci. Și deși trebuie să coaceți 10 foi separat, acest tort nu este greu de pregătit. De dragul adevărului, trebuie menționat că produse similare există și în România.

Grad de dificultate: complex și necesită timp.

Ingrediente (pentru o formă cu diametrul de 20 cm):

Pentru foi:

zahăr – 150 g;

miere de hrișcă – 100 g;

unt – 100 g;

suc de lămâie – 1 linguriță;

ouă – 3 buc.;

făină – 450 g;

bicarbonat – 1 linguriță.

Pentru cremă:

smântână 30% – 1,2 kg;

miere de hrișcă – 2 linguri;

zahăr pudră – 100 g;

coniac – 1 lingură.

Mai e nevoie de:

nuci – 150 g;

prune uscate fără sâmburi – 200 g.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se pun mierea, zahărul și untul într-un castron adânc, pe baie de abur, în așa fel încât fundul vasului să nu atingă apa și, amestecând, se încălzește până la omogenizare.

2. Se scoate vasul din baia de abur, se adaugă ouăle și sucul de lămâie și se amestecă bine.

3. Борошно змішати з содою й додати до вологих складників. Замісити липке, вологе тісто. Борошна не підсипати! Накрити миску кришкою чи тарілкою по розміру й залишити так на 1 годину. Можна залишити навіть на 24 години, але тоді тісто слід поставити в холодильник. Таке тісто вже не таке липке й розкатувати його стає трішки легше.

4. Лист або деко застелити папером для випікання, духовку розігріти до 170° С.

5. Тісто викласти на робочу поверхню, присипану борошном, й розділити на 10 частин. Із кожної частинки притрушеними борошном руками скатати кульки (приблизно по 100 грамів кожна).

6. Випікаємо коржі. На трішки присипаній борошном робочій поверхні розкатати кульку в лист товщиною приблизно 2-3 мм. Не прокачувати це липке тісто між двома шматками пергаментного паперу – тісто їх просто склеїть. Найкраще – це по трішки підсипати борошна й розкатувати. Не переймайтесь формою тіста в цій фазі. Головне – щоб із коржа можна було вирізати кружечок у 20 см діаметром.

7. Викласти тісто на деко й рівномірно поколотити виделкою, щоб корж не здувався.

8. Поставити до розігрітої духовки й пекти, поки корж підрум'яниться (5-7 хвилин). Можна пекти і по 3 коржі одразу, рівномірно їх розподіляючи в духовці на деках.

9. Ще з гарячого коржа ножом швидко вирізати кружечок діаметром у 20 см, поклавши на нього відповідного розміру форму. Обрізки пізніше використаємо для оформлення торта.

10. Те саме повторити з рештою кульок. Тобто, потрібно спекти 10 коржів, вирізаючи кружечки й складаючи їх один на одний. Залишити до повного вистигання. Візьміть до уваги, що при вистиганні медові коржі твердіють. Вони знову зм'якнуть після перемашування торта кремом.

11. Готуємо крем. Сметану викласти на сито, застелене двома шарами марлі. Сито поставити над мискою й поставити в холодильник на 2 години стікати.

12. Відціджену сметану помістити в глибоку миску чи чашу міксера й збити до стійких піків. Як тільки сформувались зі сметани піки, продовжуючи збивати, додати мед, цукрову пудру та коньяк.

13. Обрізки коржів подрібнити блендером до утворення дрібних крихт. Їх використаємо для притрушування бортиків.

14. Волоські горіхи можна трішки прогріти в духовці, охолодити і подрібнити. Чорнослив промити, обсушити і порізати дрібними шматочками.

15. Збираємо торт. Перший корж помістити на підніжку для торта відповідного розміру чи просто на широку тарілку. Змастити сметанним кремом й посипати горіхами й чорносливом.

16. Накрити наступним коржем і так само змастити кремом, не шкодуючи його. Посипати горіхами та чорносливом. Останнім коржем накрити торт і відразу трішки потиснути торт,

3. Se amestecă făina cu bicarbonatul și se adaugă la ingredientele umede. Se frământă un aluat lipicios, umed. Nu se adaugă făină! Se acoperă vasul cu un capac sau cu o farfurie de dimensiunea potrivită și se lasă 1 oră. Se poate lăsa și 24 de ore, dar atunci aluatul trebuie pus la frigider. În acest caz, aluatul nu este atât de lipicios și devine puțin mai ușor de întins.

4. Se acoperă foaia sau tava de copt cu hârtie de copt, se preîncălzește cuptorul la 170° C.

5. Se așază aluatul pe o suprafață de lucru presărată cu făină și se împarte în 10 părți. Din fiecare parte, cu mâinile presărate cu făină, se rulează bile (aproximativ 100 de grame fiecare).

6. Coacem foile. Pe o suprafață de lucru ușor înfăinată, se întinde o bilă într-o foaie de aproximativ 2-3 mm grosime. Nu se întinde acest aluat lipicios între două bucăți de hârtie de copt: aluatul le va lipi între ele. Cel mai bine este să adăugați puțină făină și să întindeți aluatul. Nu vă faceți griji cu privire la forma acestuia, în această etapă. Important este să puteți tăia din foaie un cerc de 20 cm în diametru.

7. Se așază aluatul pe tava de copt și se înțeapă uniform cu o furculiță, pentru ca foaia să nu se umfle.

8. Se pune în cuptorul preîncălzit și se coace până se rumenește (5-7 minute). Se pot coace 3 foi deodată, distribuindu-le uniform în cuptor pe tăvi.

9. Din foaia fierbinte, se taie rapid cu un cuțit un cerc cu diametrul de 20 cm, punând pe el o formă de dimensiunea potrivită. Resturile tăiate vor fi folosite ulterior pentru a decora tortul.

10. Se repetă procesul cu restul de bile. Adică trebuie să coaceți 10 foi, tăind cercuri și stivuindu-le unul peste altul. Se lasă să se răcească complet. Rețineți că foile pe bază de miere se întăresc când sunt răcite. Se vor înmuia din nou după ce ungem prăjitura cu cremă.

11. Pregătim crema. Se pune smântâna într-o sită acoperită cu două straturi de tifon. Sita se pune peste un vas și se dă la frigider pentru 2 ore să se scurgă.

12. Smântâna scursă se transferă într-un vas adânc sau în vasul de la mixer și se bate până lse întărește. De îndată ce smântâna s-a întărit, continuând să bateți, adăugați mierea, zahărul pudră și coniacul.

13. Se fărâmițează resturile de foi într-un blender. Le folosim pentru a acoperi părțile laterale.

14. Nucile se pot prăji puțin la cuptor, după care se răcesc și se toacă. Se spală prunele uscate, se usucă și se taie în bucăți mici.

15. Formăm tortul. Se așază prima foaie pe un suport de prăjitură de dimensiunea potrivită sau, pur și simplu, pe o farfurie plată. Se unge cu cremă de smântână și se presară cu nuci și prune uscate.

16. Se acoperă cu următoarea foaie și, la fel, se unge cu cremă din belșug. Se presară cu nuci și prune uscate. Se acoperă tortul cu ultima foaie și se apasă imediat puțin pentru a se „așeza”. Se ung

щоб «усівся». Змастити поверхню верхнього коржа та боки торта рештою крему. Верх, по можливості, розрівняти. Не економити крем, щоб торт не вийшов сухим.

17. Боки торта обсипати подрібненими крихтами. При бажанні, краї верхнього коржа також притрусити крихтами. Можна прикрасити горіхами або чорносливом.

18. Поставити в холодильник просочуватись принаймні на 12 годин, а ще краще – на 24 години. *Смачного!*

«КИЇВСЬКИЙ ТОРТ»

«Київський торт» називають шедевром кулінарного мистецтва і солодкою візитною картою столиці України. Надзвичайний смак мають хрусткі повітряні коржі з горіхами в поєднанні з ніжним шоколадно-масляним кремом «Шарлотт». Особливістю оригінального «Київського торта» є те, що коржі робляться на заквашених білках, що надає їм особливої ніжності. Існує легенда, що кондитери забули прибрати білки на ніч у холодильник, а наступного дня виявили, що вони заквасилися, оскільки були в теплому цеху. Щоб не викидати продукт, треба було щось придумати. Так і виник знаменитий «Київський торт». Приготування цього неймовірного десерту вдома потребує терпіння та часу – 3 дні. Бо ж спершу потрібно заквасити білки, а потім готовий торт ще має як слід настоятися. Але результат того вартий! Ще обов'язково зверніть увагу на горішки. За оригінальним рецептом використовують горіхи кеш'ю. За бажанням, можна зробити мікс кеш'ю та лісових горіхів.

Ступінь складності – для досвідчених.

Складові:

Для коржів:

білки заквашені – 200 г (6-7 штук);

борошно – 45 г;

цукор – 240 г;

ванілін або есенція – 1/6 ч. ложки;

смажені горішки (кешю або фундук) – 150 г.

Для крему «Шарлотт»:

яйце середнього розміру – 1 шт.;

масло – 250 г;

молоко – 150 мл;

цукор – 150 г;

коньяк – 1 ст. ложка;

suprafața tortului și părțile laterale cu restul de cremă. Se nivelează partea de sus, dacă este posibil. Nu faceți economie la cremă, pentru ca tortul să nu iasă uscat.

17. Se presară părțile laterale ale tortului cu firimituri de foi. Dacă se dorește, marginile foi superioare se presară și ele cu firimituri. Se poate decora cu nuci sau cu prune uscate.

18. Se dă la frigider pentru cel puțin 12 ore, de preferat 24 de ore. *Poftă bună!*

TORTUL „KYIV”

Tortul „Kyiv” este o capodoperă a artei culinare și o carte de vizită dulce a capitalei Ucrainei. Foile crocante aerate cu nuci, în combinație cu crema fină de ciocolată și cu unt „Charlotte”, au un gust extraordinar. Particularitatea tortului „Kyiv” este că foile sunt făcute din albușuri fermentate, ceea ce le conferă o finețe deosebită. Există o legendă conform căreia cofetarii au uitat să pună albușurile în frigider peste noapte, iar a doua zi au constatat că acestea au fermentat din cauza căldurii. Pentru a nu arunca produsul, a fost necesar să inventeze ceva. Și așa a apărut faimosul tort „Kyiv”. Este nevoie de răbdare și timp pentru a pregăti acasă acest desert incredibil – 3 zile. Mai întâi, trebuie să puneți albușurile la fermentat, iar apoi tortul mai trebuie să se odihnească. Dar rezultatul merită! De asemenea, acordați atenție nucilor. Conform rețetei originale, se folosesc nuci caju. Puteți amesteca caju și alune de pădure, dacă doriți.

Grad de dificultate: pentru cei cu experiență.

Ingrediente:

Pentru foi:

albușuri fermentate – 200 g (6-7 bucăți);

făină – 45 g;

zahăr – 240 g;

zahăr vanilinat sau esență – 1/6 linguriță;

nuci prăjite (caju sau alune de pădure) – 150 g.

Pentru crema Charlotte:

un ou de mărime medie – 1 buc.;

unt – 250 g;

lapte – 150 ml;

zahăr – 150 g;

coniac – 1 lingură;

какао-порошок – 10 г;
ванілін або есенція – 1/6 ч. ложка;
харчові барвники та мармелад для прикрашання.

Спосіб приготування:

1. Закваска білків. Обережно відокремити білки від жовтків, щоб ні краплі жовтка не потрапило в миску з білками. Помістити їх у чисту скляну миску або в банку. Накрити кришкою й залишити на 12-24 години при кімнатній температурі. Наступного дня білки заквасяться – маса стане густішою, в ній утворяться бульбашки. Такі білки збиваються набагато краще, ніж свіжі, а меренга стає стабільною й не осідає, якщо її випікати великим пластом у вигляді коржа.

2. Випікаємо коржі. Горіхи підсушити на сухій сковорідці, очистити. Пересипати їх у чашу блендера, подрібнити не занадто дрібними шматочки – вони повинні відчуватися. Можна порубати вручну ножем або роздавити качалкою. Приблизно 2 ложки горіхів відкласти на обсипання боків торта.

3. Решту рубаних горіхів змішати з просіяним борошном і 40 г цукрового піску. Відставити цю суміш убік.

4. Увімкнути духовку на розігрів до 150° С. Коржі потрібно випікати в духовці одночасно. Якщо в наявності лише одна форма, то краще білки розділити на дві частини і збивати по черзі (збита меренга не може довго стояти, випікати її потрібно відразу).

5. Підготувати форми для випічки – застелити папером для випічки дно і борти (змащувати не потрібно).

6. Спочатку збити заквашені білки на низьких оборотах – маса повинна насититися повітрям, стати пишною й каламутною, піти бульбашками. Не припиняючи роботу міксера, додати ванільну есенцію і поступово підсипати 200 г цукру. Продовжувати збивати ще 5 хвилин, до стійких піків. Тобто меренга повинна бути щільною, тримати форму. Якщо перевернути миску, то вона не повинна з неї випливати.

7. Додати в меренгу суміш горіхів і борошна в 3-4 прийоми, порціями. Акуратно лопаткою або ложкою перемішати. Горіхи повинні розподілитися рівномірно.

8. Розподілити білкову масу по формах і розрівняти лопаткою. І відразу ж поставити в духовку, нагріту до 140-150° С. Випікати протягом 2 годин. Весь цей час не можна відкривати дверці, щоб меренга не осіла. Коржі повинні висушитися, але не підгоріти. Вони мають бути добре просушеними, абсолютно сухими, ніжно-бежевого кольору.

9. Після випікання коржі слід залишити в формах на добу в духовці або просто в сухому приміщенні. Таким чином меренга остаточно зміцніє, не розвалиться, коли її будуть виймати

cacao pudră – 10 g;
zahăr vanilinat sau esență – 1/6 linguriță;
coloranți alimentari și marmeladă pentru decor.

Mod de preparare:

1. Fermentarea albușurilor. Se separă cu grijă albușurile de gălbenușuri, astfel încât să nu intre nicio picătură de gălbenuș în bolul cu albușuri. Se pun într-un bol curat de sticlă sau în borcan. Se acoperă și se lasă 12-24 ore la temperatura camerei. A doua zi, albușurile vor fi fermentate: masa va deveni mai groasă, în ea se vor forma bule. Astfel de albușuri se bat mult mai bine decât cele proaspete, iar bezeaua devine fermă și nu se așază când este coaptă într-un strat gros sub formă de blat.

2. Coacem blaturile. Se usucă nucile într-o tigaie uscată, se curăță. Se pun într-un bol de blender și se macină în bucăți nu foarte mici. Se pot toca manual cu un cuțit sau se pot zdrobi cu sucitorul. Se pun deoparte aproximativ 2 linguri de nuci pentru a presăra părțile laterale ale tortului.

3. Se amestecă restul de nuci tocate cu făina cernută și 40 g. zahăr tos. Amestecul se pune deoparte.

4. Se preîncălzește cuptorul la 150° C. Blaturile trebuie coapte în cuptor în același timp. Dacă aveți o singură formă, este mai bine să împărțiți albușurile în două părți și să le bateți pe rând (bezeaua bătută nu poate rezista mult timp, trebuie să o coaceți imediat).

5. Pregătim formele de copt – se acoperă fundul și părțile laterale cu hârtie de copt (nu este nevoie să le ungeți).

6. Mai întâi, se bat albușurile fermentate la viteză mică: masa ar trebui să fie saturată cu aer, să devină pufoasă și tulbure, să facă bule. Fără a opri mixerul, adăugați esență de vanilie și, treptat, 200 g. zahăr. Continuați să bateți încă 5 minute, până se întărește. Adică bezeaua trebuie să fie densă, să-și păstreze forma. Dacă întoarceți vasul, aceasta nu trebuie să curgă din el.

7. Se adaugă în bezea amestecul de nuci și făină în 3-4 reprize. Se amestecă ușor cu o spatulă sau cu o lingură. Nucile trebuie distribuite uniform.

8. Se distribuie masa din albuș în forme și se nivelează cu o spatulă. Se pune imediat în cuptorul preîncălzit la 140°-150° C. Se coace 2 ore. În tot acest timp, cuptorul nu trebuie deschis, ca bezeaua să nu se lase. Blaturile trebuie să se usuce, dar să nu se ardă. Ar trebui să fie bine uscate, de culoare bej-deschis.

9. După coacere, blaturile trebuie lăsate în forme o zi întreagă, la cuptor sau într-un loc uscat. În acest fel, bezeaua se va întări și nu se va sfărâma atunci când este scoasă din formă. Dimineața, se

з форм. Вранці вийняти коржі з форм – пройтися ножом уздовж бортика, перевернути форму вверх дном, стукнути і корж легко з неї вийде. Зняти папір.

10. Зрівняти коржі, щоб вони були однакові. Обрізки подрібнити на крихту, змішати з горіхами – це буде для обсипання боків торта.

11. Готуємо крем. Масло дістати з холодильника, щоб воно нагрілося. У сотейник влити молоко, додати цукор і ванілін, перемішати, вбити яйце, розбити все вінчиком і поставити на слабкий вогонь. Постійно помішуючи, довести до кипіння і варити 4-5 хвилин. За консистенцією суміш повинна бути, як згущене молоко. Потім переливаємо її в чисту миску, накриваємо харчовою плівкою, щоб не утворилася скоринка, і залишаємо вистигати до кімнатної температури. Дуже важливо, щоб у момент змішування з маслом ця суміш була такої ж температури, як і вершкове масло (тобто кімнатної).

12. Збити розм'якшене масло за допомогою міксера протягом 2 хвилин. Потім потроху додавати до масла остиглу суміш. Крем повинен вийти повітряним і пишним. Влити коньяк і знову збити. Крем «Шарлотт» готовий.

13. Трохи крему можна відібрати для прикрашання й підфарбувати харчовими барвниками. В оригіналі такий торт розмальовували рожевим і зеленим кольорами.

14. Збираємо торт. Промазати 2/3 крему нижній корж. Зверху покласти другий корж.

15. У решту крему додати какао-порошок, збити міксером – вийде шоколадний крем «Шарлотт». Покрити шоколадним кремом верх і боки торта. Боки обсипати відкладеною крихтою з горіхами.

16. Прикрасити торт на власний розсуд. Можна використати відкладений крем або інші складові. Зазвичай на цьому торті малювали зелену гілочку каштана та його рожеві квіти.

17. Поставити торт у холодильник на декілька годин, а краще – на всю ніч. За цей час коржі залишаться хрусткими, але трохи просочаться кремом. Чим довше він буде настоюватися, тим смачнішим стане. Настояний торт буде набагато простіше нарізати. *Смачного!*

3.3. ІНШІ ВИДИ ВИПІЧКИ, СОЛОДОЩІВ ТА ДЕСЕРТІВ

***КУТЯ** – це традиційна Різдвяна страва, яку готують на Україні в більшості із вареної пшениці, додаючи мед і мак. Це найголовніша страва на Різдвяному столі, з якої заведено починати трапезу. За звичаєм горщик із кутею має нести господаря. Складові цієї страви переповнені значень і символів. Вважають, що основний компонент – зерно – є символом вічного життя і переродження, віри в безсмертя душі і її перевтілення. Як і інше насіння, яке потрапляє в землю і перероджується, так і дух людини відроджується в новому тілі після*

scot blaturile din forme – se trece cu un cuțit pe marginile formei, se întoarce forma cu susul în jos, se lovește peste formă, iar blatul va ieși ușor. Se scoate hârtia de copt.

10. Se uniformizează blaturile, astfel încât să fie de aceeași dimensiune. Surplusul se mărunțește în firimituri, se amestecă cu nuci: se va folosi pentru presărarea părților laterale ale tortului.

11. Pregătim crema. Se scoate untul din frigider pentru a se încălzi. Se toarnă laptele într-o cratiță, se adaugă zahărul și vanilia, se amestecă, se adaugă oul, se bate totul cu telul și se pune la foc mic. Amestecând constant, se aduce la fierbere și se gătește timp de 4-5 minute. Consistența amestecului trebuie să fie ca a laptelui condensat. Se toarnă apoi într-un castron curat, se acoperă cu folie alimentară, astfel încât să nu se formeze crustă și se lasă să se răcească la temperatura camerei. Este foarte important ca în momentul mixării cu untul, amestecul să fie la aceeași temperatură cu untul (adică la temperatura camerei).

12. Se bate untul moale cu un mixer timp de 2 minute. Apoi se adaugă treptat, în unt, amestecul răcit. Crema trebuie să iasă aerisită și pufoasă. Se adaugă coniacul și se bate din nou. Crema Charlotte este gata.

13. Puțină cremă poate fi lăsată pentru decor și nuanțată cu coloranți alimentari. În original, acest tort a fost colorat în roz și verde.

14. Formăm tortul. Se întinde 2/3 din cremă pe blatul de jos. Se pune al doilea blat deasupra.

15. În restul de cremă, se adaugă cacao pudră, se bate cu mixerul și va rezulta crema de ciocolată Charlotte. Se acoperă tortul și părțile laterale cu cremă de ciocolată. Se presară părțile laterale cu firimiturile de nuci păstrate.

16. Se decorează tortul după preferință. Se poate folosi crema lăsată deoparte sau alte ingrediente. De obicei, pe acest tort se picta o crenguță verde de castan și florile lui roz.

17. Se pune tortul la frigider pentru câteva ore, de preferat peste noapte. În acest timp, blaturile rămân crocante, dar pătrunse puțin de cremă. Cu cât stă mai mult, cu atât va fi mai gustos. Tortul odihnit va fi mult mai ușor de tăiat. *Poftă bună!*

3.3. ALTE TIPURI DE PATISETIE, DULCIURI ȘI DESERTURI

„KUTIA” este un fel de mâncare tradițional de Crăciun, care se prepară în Ucraina preponderent din grâu fiert, adăugând miere și semințe de mac. Acesta este cel mai important fel de mâncare de pe masa de Crăciun, cu care se obișnuiește să se înceapă cina. Conform tradiției, vasul cu „kutia” trebuie să fie adus de gospodină/gazdă. Ingredientele acestui fel de mâncare sunt pline de semnificații și simboluri. Se crede că ingredientul principal – bobul – este un simbol al vieții eterne și al renașterii, al credinței în nemurirea sufletului și al reîncarnării sale. La fel ca alte semințe care cad în pământ și renasc, spiritul uman renaște într-un corp nou după înmormântare.

поховання. Зерно здатне довго «спати», зберігаючи в собі життя, а потім знову відтворювати його з приходом весни. А тому вживаючи в їжу кутю, людина стає часткою нескінченного кругообігу життя. Мед символізує задоволення і солодке життя, але не земне, а вічне. Макові зерна або ядра горіхів у куті – означають родючість. Додаючи ці продукти, людина програмує себе на багатство, щедрість і достаток для всієї родини. Саме через це кутю або коливу часто готують на весіллях і при народженні або хрестинах дітей.

ТРАДИЦІЙНА СВЯТКОВА КУТЯ З ПШЕНИЦІ

На території України кутю варять із різноманітних круп і зерен: пшениці, перловки, ячменя, рису, вівса та навіть гречки. Пшеницю або інше цільне зерно товчуть у ступі з додаванням води. Їх ще замочують, щоб зменшити час приготування. Після цього зерно треба варити. Воно повинно добре розваритися і стати м'яким. У кутю можна додавати численні сухофрукти, розпарені та подрібнені, варені фрукти і ягоди, а також усілякі спеції та прянощі за смаком. Тут ми подаємо базовий перепис простої традиційної куті з пшениці.

Ступінь складності – досить просто.

Складові:

пшениця – 2 скл.;
вода – 8 скл.;
мед – 1 скл.;
родзинки – жменю;
подрібнені горіхи – 0,5 скл.;
мак – 1 скл.

Спосіб приготування:

1. Готуємо пшеницю. Гарну, добірну й чисту пшеницю висушити в теплій печі чи духовці. Коли пшениця просохне, скропити її водою, висипати в торбинку, зав'язати й бити її зверху макогоном, аж поки стане лущитися шкірочка. Можна використати вже підготовлену пшеницю з магазину.

2. Пшеницю добре промити, залити водою та залишити на ніч.

3. Варити пшеницю на легкому вогні 3 години, час від часу помішуючи, щоб не пригоріла. У пшеницю, яка загусає під час варіння, можна доливати воду. Можна варити пшеницю і в



Sămânța este capabilă să „doarmă” mult timp, păstrând viața, apoi să o reproducă din nou, odată cu apariția primăverii. Prin urmare, mâncând „kutia”, omul devine parte a ciclului nesfârșit al vieții. Mierea simbolizează plăcerea și viața dulce, dar nu cea pământească, ci viața eternă. Semințele de mac sau miezul de nuci în „kutia” simbolizează fertilitatea. Prin adăugarea acestor produse, omul „se setează” pentru bogăție, generozitate și prosperitate pentru întreaga familie. Din acest motiv, „kutia” este adesea pregătită la nunți, la nașterea sau la botezul copiilor.

„KUTIA” TRADIȚIONALĂ FESTIVĂ DE GRÂU

În Ucraina, „kutia” este gătită dintr-o varietate de cereale și semințe: grâu, orz perlat, orz, orez, ovăz și chiar hrișcă. Grâul sau alte cereale integrale se zdrobesc într-un mojar cu adaos de apă. Ele se mai și hidratează, pentru a reduce timpul de gătire. După aceea, boabele trebuie gătite. Ar trebui să fiarbă bine și să devină moi. În „kutia” se pot adăuga multe fructe uscate, opărite și mărunțite, fructe fierte și fructe de pădure, precum și tot felul de mirodenii, după gust. Vă prezentăm, aici, o rețetă de bază de „kutia” tradițională și simplă de grâu.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

grâu – 2 căni;
apă – 8 căni;
miere – 1 cană;
stafide – un pumn;
nuci tocate – 0,5 căni;
mac – 1 cană.

Mod de preparare:

1. Pregătim grâul. Grâul bun, ales și curat se usucă într-o sobă caldă sau la cuptor. Când grâul se va usca, se stropește cu apă, se pune într-un săculeț, se leagă săculețul și se bate cu mojarul până începe să crape coaja. Sau se poate folosi grâul deja gata preparat din magazin.

2. Se spală bine grâul, se acoperă cu apă și se lasă peste noapte.

3. Se fierbe la foc mic timp de 3 ore, amestecând din când în când pentru a nu se prinde de vas. La



природному стані, але вона буде довше варитися.

4. Готуємо заправу з маку. Мак ошпарити 2-3 рази кип'яченою водою. Дати деякий час настоятися. Традиційно його розтирали в макітрі до білого. Сьогодні можна пропустити через м'ясорубку чи подрібнити блендером.

5. Промити родзинки під проточною холодною водою, а потім залити їх кип'ятком. Дати настоятися 15-20 хвилин, поки не набухнуть. Злити воду, родзинки ще раз прополоскати під проточною водою.

6. Горіхи дрібно нарізати або подрібнити в блендері.

7. Мед (або цукор) розчинити в кип'яченій, але трішки охолодженій воді чи в узварі.

8. Змішати мак із розчиненим медом, січеними горіхами та родзинками.

9. Готуємо кутю. Зварену пшеницю заправити заправою. Вже готову страву зберігати в прохолодному місці. Не треба одразу заправляти всю пшеницю, бо не заправлена вона довше стоїть. *Смачного!*



ВЕРГУНИ або ПЛЕТУНИ

Це інша традиційна і досить розповсюджена українська страва. У ці вироби з дріжджового тіста, як правило, додають спирт або горілку, коньяк. Тісто тонко розкачують, нарізають смужками, а потім їх сплітають. Справжні українські вергуни смажать не в соняшниковій олії, а в смальці. Подають, посипаючи цукровою пудрою.

Ступінь складності – не важко.

Складові:

борошно – 2 скл.;

жовтки – 4 шт.;

grâul care se îngroașă se poate adăuga apă în timpul gătitului. Se poate găti și grâul nepregătit, în stare naturală, dar va dura mai mult.

4. Pregătim compoziția de mac. Se opărește macul de două-trei ori cu apă clocotită. Se lasă puțin timp pentru a se infuza. În mod tradițional, se macină într-un mojar până la albire. Astăzi, se poate trece printr-o mașină de tocat sau se macină într-un blender.

5. Se clătesc stafidele sub jetul de apă rece și apoi se toarnă peste ele apă clocotită. Se infuzează timp de 15-20 de minute, până se umflă. Se scurg de apă, se clătesc din nou sub un jet de apă.

6. Nucile se toacă mărunț sau se macină într-un blender.

7. Se dizolvă mierea (sau zahărul) în apă fiartă, dar ușor răcită, sau în compot.

8. Se amestecă semințele de mac cu mierea dizolvată, nucile tocate și stafidele.

9. Pregătim „kutia”. Se adaugă compoziția la grâul fiert. Preparatul pregătit se păstrează în loc răcoros. Nu trebuie amestecat deodată tot grâul cu compoziția, deoarece așa se păstrează timp mai îndelungat. *Poftă bună!*



„VERHUNY”, MINCIUNELE PUFOASE sau CIURIGĂI

Acesta este un alt fel de mâncare ucraineană tradițională și destul de comună. Acestor produse din aluat cu drojdie li se adaugă, de regulă, alcool sau vodcă ori coniac. Aluatul se întinde subțire, se taie fâșii care apoi se împletesc. Adevăratele „verhuny” ucrainene se prăjesc nu în ulei de floarea-soarelui, ci în untură. Se servesc presărate cu zahăr pudră.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

făină – 2 cani;

gălbenușuri – 4 buc.;

оцет – 1 ст. ложка;
горілка або спирт – 1 ст. ложка;
цукор – 1 ст. ложка;
масло – 100 г;
смалець для смаження – 800 г;
цукрова пудра, ваніль для посипання.

Спосіб приготування:

1. Розмішати жовтки з цукром, додати розігріте масло, горілку або спирт, оцет. Все добре вимішати. Додати, помішуючи борошно, і добре вимісити. Повинно вийти тісто, яке відлипає від рук. Якщо тісто липке, додайте ще трохи борошна. Готове тісто залиште постояти хвилин 20.
2. Тісто розділити на 2 частини. Одну частину тонко розкачати в пласт товщиною близько 5 мм. Кожен пласт поріжте на прямокутники (можна й на ромби), шириною 3 см, довжиною 8-10 см.
3. У кожному прямокутнику по центру зробіть поздовжній надріз, не дорізаючи до країв по 1 см, і виверніть верхню частину прямокутника через надріз на іншу сторону. Має вийти щось на зразок вивернутого прямокутника, або прямокутника з двома покрученими сторонами.
4. Смажити вергуни в гарячому смальці до золотистого кольору в глибокій сковорідці. Вкласти на паперову салфетку, щоб позбутися надлишку жиру.
5. Те ж саме повторити з другою частиною тіста.
6. Готові вергуни посипати зверху цукровою пудрою, змішаною з ваніллю.
7. До вергунів можна подавати в окремому соуснику розігрітий мед. Холодні вергуни добрі з чаєм. *Смачного!*

*Іншою традиційною різдвяною випічкою завжди вважався **МЕДІВНИК**. В ньому є все те, що асоціюється із зимовими святами: багато родзинок, горішків, цукатів і приправок та прянощів.*

МЕДІВНИК

Цей перепис взято зі сторінки <https://panistefa.com>. Випічка виходить запашною, але є не складною у приготуванні.

Ступінь складності – не дуже важко.

Складові (на 3 медівники в формі розміру 7-8 на 20-23 см):
мед будь-який – 1,5 скл.;

oțet – 1 lingură;
țuică sau alcool – 1 lingură;
zahăr – 1 lingură;
unt – 100 g;
untură pentru prăjit – 800 g;
zahăr pudră, vanilie pentru presărare.

Mod de preparare:

1. Se amestecă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă uleiul încălzit, țuica sau alcoolul, oțetul. Se amestecă totul bine. Se adaugă făina în timp ce amestecați și se frământă bine. Ar trebui să iasă un aluat care se desprinde de mâini. Dacă aluatul este lipicios, se mai adaugă puțină făină. Lăsați aluatul obținut să stea timp de 20 de minute.
2. Se împarte aluatul în 2 părți. Se întinde o parte într-un strat subțire de aproximativ 5 mm grosime. Se taie fiecare strat în dreptunghiuri (sau romburi) de 3 cm lățime și 8-10 cm lungime.
3. În fiecare dreptunghi, în centru se face o tăietură lungă, fără să se ajungă la margini cu 1 cm, și se întoarce partea superioară a dreptunghiului prin tăietură în cealaltă parte. Ar trebui să iasă ceva de genul unui dreptunghi inversat sau un dreptunghi cu două laturi răsucite.
4. Se prăjesc „verhuny” într-o tigaie adâncă, în untură fierbinte, până devin aurii. Se scot pe un prosop de hârtie pentru a scăpa de excesul de grăsime.
5. Se repetă procedeul cu restul aluatului.
6. Se presară „verhuny” cu zahăr pudră amestecat cu vanilie.
7. „Verhuny” pot fi serviți cu mierea încălzită într-o cratiță, separat. „Verhuny” reci sunt buni cu ceai. *Poftă bună!*

Un alt tort tradițional de Crăciun a fost întotdeauna „MEDIVNYK” – prăjitură cu miere. Are tot ce este asociat cu sărbătorile de iarnă: multe stafide, nuci, fructe confiate și mirodenii.

„MEDIVNYK” sau PRĂJITURĂ CU MIERE

Această rețetă este preluată de pe pagina <https://panistefa.com>. Prăjitura iese aromată, și nu este greu de preparat.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente (pentru 3 prăjituri în tavă de mărime 7-8 pe 20-23 cm):
orice fel de miere – 1,5 cani;

борошно – 650 г;
сода – 2,5 ч. ложки без чубка;
масло – 200 г;
олія без запаху – 150 мл;
цукор білий – 200 г;
цукор темний – 70 г (якщо немає – збільшити кількість звичайного цукру і додати 1 ст. ложку какао);
яйця – 8 великих або 10 малих;
густа сметана – 250 мл;
горіхи посічені – 2 скл.;
родзинки – 2 скл.;
чорнослив, сушені вишні, цукати – за бажанням;
суміш спецій для медівника – 3 ст. ложки з верхом;
цукор-пудра для присипки.

Спосіб приготування:

1. Підготовка. Суміш спеціальних спецій у нас можна купити в магазині. А можна приготувати її самостійно з куплених в супермаркеті складників у таких вагових пропорціях: цинамон – 4 частини; гвоздика – 2 частини або й менше; кардамон – 1 частина; мускатний горіх – 1 частина; духмяний перець – 1 частина; імбир – 1 частина; чорний перець – 0,5 частини; паприка солодка – 0,5 частини.

2. Роздзинки промити, запарити кип'ятком і витримати 10 хвилин. Злити воду, добре промити в проточній холодній воді. Відтиснути з них воду і залити коньяком або ромом. Витримати мінімум 2 години.

3. Почищені горіхи посікти, але не дуже дрібно. Борошно пересіяти.

4. Чисту форму вистелити пекарським папером.

5. Приготування. В баняк з товстим дном викласти масло, олію, мед і цукор. На малому вогні, постійно помішуючи, розтопити ці складові. Додати спеції і прогріти, не даючи закипіти.

6. В цю гарячу суміш вмішати борошно, соду і какао, якщо його використовуєте. Дуже добре все вимішати, до отримання «блиску» і залишити вистигати.

7. Розділити жовтки і білки. Білки поставити в холодильник.

8. У вистиглу (але не холодну!) суміш додати жовтки і сметану і ще раз вимішати. Вимішується досить складно, бо перша суміш липка і друга важко з нею з'єднується. Доречним є використання комбайна або міксера з насадками «гачками» протягом 10 хвилин поки все стане однорідним.

făină – 650 g;
bicarbonat de sodiu – 2,5 lingurițe fără vârf;
unt – 200 g;
ulei inodor – 150 ml;
zahăr alb – 200 g;
zahăr brun – 70 g (dacă nu aveți, se crește cantitatea de zahăr obișnuit
și se adaugă 1 lingură de cacao);
ouă – 8 mari sau 10 mici;
smântână groasă – 250 ml;
nuci tocate – 2 căni;
stafide – 2 căni;
prune uscate, vișine uscate, fructe confiate – opțional;
un amestec de mirodenii și condimente pentru „medivnyk” – 3 linguri cu vârf;
zahăr pudră pentru a presăra deasupra.

Mod de preparare:

1. Pregătirea. La noi, se poate cumpăra un amestec de mirodenii și condimente speciale din magazin. Sau îl puteți pregăti singuri, din ingredientele achiziționate din supermarket, în următoarele proporții: scorțișoară - 4 părți; cuișoare - 2 părți sau mai puțin; cardamom - 1 parte; nucșoară - 1 parte; ienibahar - 1 parte; ghimbir - 1 parte; piper negru - 0,5 părți; boia dulce - 0,5 părți.
2. Se clătesc stafidele, se acoperă cu apă clocotită și se lasă timp de 10 minute. Se scurg de apă, se clătesc bine cu apă rece. Se stoarce apa din ele și se toarnă coniac sau rom. Se lasă la înmuiat timp de cel puțin 2 ore.
3. Se toacă nucile decojite, dar nu foarte fin. Se cerne făina.
4. Se tapetează o formă curată cu hârtie de copt.
5. Gătirea. Se pun untul, uleiul, mierea și zahărul într-o oală cu fundul gros. Se topesc aceste ingrediente la foc mic, amestecând constant. Se adaugă condimentele și se încălzește, dar fără să ajungă la punctul de fierbere.
6. Se adaugă în acest amestec fierbinte făina, bicarbonatul de sodiu și cacaoa, dacă o folosiți. Se amestecă totul foarte bine până ce compoziția devine lucioasă și se lasă la răcit.
7. Se separă gălbenușurile de albușuri. Se pun albușurile la frigider.
8. În amestecul răcit (dar nu rece!) se adaugă gălbenușurile, smântâna și se amestecă din nou. Este greu de amestecat, deoarece primul amestec este lipicios, iar al doilea se combină greu cu el. Este indicat să folosiți un mixer cu „cârlige” timp de 10 minute, până când totul este omogen.

9. Додати всі горіхи і родзинки. Родзинки не відтискати, бо трохи коньяку чи рому нададуть медівнику особливого шарму.

10. Збити міксером білки в круту піну. По ложці додати їх до тіста і вмішати до всього решта. Це не просто зробити на цьому етапі. Потрібно плавно вимішувати тісто до «блискучої» однорідності, не фанатично.

11. У тіста має бути консистенція густої сметани, яка ще ллється. Перекласти тісто в підготовлену форму. Наповнити десь на 2/3 по висоті форми.

12. Прогріти духовку до 170° С та помістити туди медівник. Як тільки тісто підніметься, збільшити температуру до 190° С. Загальний час випікання приблизно 1 година 20 хвилин – 1 година 30 хвилин. Готовність перевірити зубочисткою. «Правильний» медівник повинен піднятися горбиком і, навіть, тріснути посередині.

13. Почекати, щоб медівник охолов, потім перекласти його на дошку. Не варто поспішати його різати. Його справжній смак і аромат відкриється через 2-3 дні. Тому і печуть медівник за кілька днів до свят. Він не повинен бути мокрим, скоріше крихким і дуже запашним. Зверху просто присипати цукром-пудрою. *Смачного!*

КЕКС ПО-БУКОВИНСЬКИ

Існує багато оригінальних і простих рецептів кексів. Насправді приготування кексу не таке вже складне завдання. Нижчеподаний перепис вважайте базовим. За бажанням можна збільшити кількість какао чи навіть розділити тісто на 2 частини і одну з них забарвити какао, а іншу – ні. Потім випікати кекси окремо або ж додавати таке різнозабарвлене тісто один до одного вже в форму для випікання. Також можна додавати інші сухофрукти чи спеції за бажанням і смаком.

Ступінь складності – не дуже важко.

Складові:

борошно – 2-3 скл.;

маргарин – 200 г;

цукор – 1 скл.;

сметана/кефір – 1,5 скл.;

яйця – 3 шт.;

сода – 1 ч. ложка;

какао-порошок – 2-3 ч. ложки;

ванілін – дрібка;

родзинки – 0,5-1 скл.;

9. Se adaugă toate nucile și stafidele. Nu stoarceți stafidele, pentru că puțin coniac sau rom va da prăjiturii o aromă aparte.

10. Se bat albușurile cu un mixer într-o spumă tare. Se pun cu lingura în aluat și se amestecă cu restul. Acest lucru nu este ușor de făcut în această etapă. Trebuie să frământați ușor aluatul până ce obțineți un amestec omogen și lucios, nu amestecați brusc.

11. Aluatul trebuie să aibă consistența smântânii groase, care încă curge. Se pune aluatul în forma pregătită. Se umple cam 2/3 din înălțimea formei de copt.

12. Se preîncălzește cuptorul la 170° C și se pune acolo prăjitura. Imediat ce aluatul crește, se mărește temperatura la 190° C. Timpul total de coacere este de aproximativ 1 oră și 20 min – 1 oră și 30 minute. Se verifică dacă este copt cu o scobitoare. Prăjitura preparată „corect” ar trebui să se ridice în mijloc și chiar să crape.

13. Așteptați să se răcească, apoi transferați-o pe un fund de lemn. Nu vă grăbiți să o tăiați. Adevăratul său gust și aroma se vor deschide în 2-3 zile. De aceea „medivnyk” se coace cu câteva zile înainte de sărbători. Nu trebuie să fie umed, ci, mai degrabă, sfărâmicios și foarte, foarte parfumat. Doar presărați-l cu zahăr pudră deasupra. *Poftă bună!*

CHEC ÎN STIL BUCOVINEAN

Există multe rețete originale și simple de chec. De fapt, a face un chec nu este o sarcină atât de dificilă. Rețeta de mai jos o puteți considera de bază. Dacă doriți, puteți crește cantitatea de cacao sau chiar puteți împărți aluatul în 2 părți și să colorați una dintre ele cu cacao, iar cealaltă nu. Apoi coaceți checul separat sau adăugați aluatul de culoare diferită peste altulul în forma de copt. De asemenea, puteți completa cu fructe uscate sau mirodenii, după preferință și după gust.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

făină – 2-3 căni;

margarină – 200 g;

zahăr – 1 cană;

smântână/chefir – 1,5 cană;

ouă – 3 buc.;

bicarbonat – 1 linguriță;

cacao pudră – 2-3 lingurițe;

vanilie – un strop;

stafide – 0,5-1 cană;

горіхи грецькі – 10-15 шт.;
сухарі для обсипки форми;
цукор-пудра – за смаком.

Спосіб приготування:

1. Попередньо розігріти духовку до 170° С, адже ставити кекс можна лише у вже гарячу духовку.

2. Яйця розтерти з цукром, збити.

3. Маргарин трохи розтопити, змішати зі сметаною. Родзинки промити, запарити гарячою водою на 10-15 хвилин і знову промити, обсушити.

4. Борошно просіяти, перемішати з какао-порошком, содою, ваніліном, родзинками. Всі попередньо підготовлені продукти з'єднати, замісити тісто. Воно має стати, як густа сметана.

5. Форму змастити оливковою олією, посипати потовченими сухарями. Влити тісто до середини форми. Поверхню посипати шматочками ядер грецьких горіхів.

6. Пекти 35-40 хвилин при 175° С. Готовність кекса перевірити дерев'яною шпажкою – якщо тісто до неї не прилипає, значить кекс готовий.

7. Вимкнути духовку, відкрити дверцята і, не виймаючи, вистуджувати виріб 5-10 хвилин. Далі вийняти і поставити на стіл, доки повністю не остудиться.

8. Перед розрізанням посипати цукор-пудрою. *Смачного!*



nuci – 10-15 buc.;
pesmet pentru a presăra forma;
zahăr pudră – după gust.

Mod de preparare:

1. Se preîncălzește cuptorul la 170° C, deoarece prăjitura se pune doar în cuptorul deja încins.

2. Se bat ouăle cu zahărul.

3. Se topește puțină margarină, se amestecă cu smântâna. Se spală stafidele, se opăresc cu apă fierbinte timp de 10-15 minute și se clătesc din nou, se usucă.

4. Se cerne făina, se amestecă cu pudra de cacao, bicarbonatul de sodiu, vanilia, stafidele. Se amestecă toate produsele pregătite în prealabil, se frământă aluatul. Ar trebui să devină ca smântâna groasă.

5. Se unge forma cu ulei de măsline, se presară cu pesmet. Se toarnă aluatul în mijlocul formei. Se presară la suprafață cu bucăți mărunțite de nucă.

6. Se coace 35-40 de minute la 175° C. Se verifică starea checului cu o scobitoare de lemn: dacă aluatul nu se lipește, atunci checul este gata.

7. Se oprește cuptorul, se deschide ușa și se răcește produsul fără să fie scos timp de 5-10 minute. Apoi se scoate și se pune pe masă până se răcește complet.

8. Se presară cu zahăr pudră înainte de a fi tăiat. *Poftă bună!*



ПЕЧИВО «ГОРІШКИ»

Печиво «горішки» зі згущеним молоком – улюблені солодощі багатьох українських дітей і не тільки. Ці смаколики – одна із небагатьох страв в Україні, яка не потребує жодної реклами. Воно є невід’ємним складником солодкого святкового столу на великі церковні свята та сімейні події. Таке печиво підійде і просто до хорошого настрою. Спосіб приготування цих ласощів не складний, але потрібні спеціальні формочки для випічки «шкарлупок». Для начинки зазвичай використовують згущене молоко.

Ступінь складності – не дуже важко.

Складові:

борошно – 3 скл. з гіркою;
яйця – 2 шт.;
маргарин – 200 г;
цукор – 0,5 скл.;
сода – 1/4 ч. ложки;
сіль – на кінчику ножа;
оцет – 1 ч. ложка;
цукрова пудра – за смаком.

Начинка:

масло – 100 г;
мигдаль або горішки волоські, арахіс,
родзинки – за бажанням;
варене згущене молоко – 1-1,5 банки.

Спосіб приготування:

1. Готуємо тісто. Яйця розтерти з цукром. Яєчно-цукрова маса повинна побіліти й збільшитися в обсязі приблизно у два рази.

2. Розтопити маргарин або масло, злегка остудити і додати в яєчну масу.

3. Відміряти соду й акуратно крапнути на неї оцет (можна замінити лимонним соком). Додати сіль.

4. Просіяти борошно й додати його до маси. Замішати гладке тісто. Вимішувати, поки тісто



FURSECURI „NUCI UMPLUTE”

Fursecurile în formă de nuci cu lapte condensat sunt un desert preferat de mulți copii ucraineni, și nu numai. Aceste delicatese sunt unul dintre puținele feluri de mâncare din Ucraina care nu au nevoie de publicitate. Este parte integrantă a produselor dulci de sărbători și cu ocazia evenimentelor de familie. Aceste fursecuri sunt potrivite și pentru o bună dispoziție. Metoda de preparare a acestor delicatese este simplă, dar aveți nevoie de forme speciale pentru coacerea „cochiliilor”. Pentru umplutură, este folosit, de obicei, lapte condensat.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

făină – 3 căni cu vârf;
ouă – 2 buc.;
margarină – 200 g;
zahăr – 0,5 cană;
bicarbonat – 1/4 linguriță;
sare – un vârf de cuțit;
oțet – 1 linguriță;
zahăr pudră – după gust.

Umplutura:

unt – 100 g;
migdale sau nuci, arahide, stafide – opțional;
lapte condensat fiert – 1-1,5 borcane.

Mod de preparare:

1. Pregătim aluatul. Se bat ouăle cu zahărul. Masa de ouă ar trebui să se albească și să crească în volum de aproximativ două ori.

2. Se topește margarina sau untul, se răcește puțin și se adaugă în masa de ouă.

3. Se ia bicarbonatul și, cu grijă, se picură peste el oțet (poate fi înlocuit cu suc de lămâie). Se adaugă sare.

4. Se cerne făina și se adaugă în compoziție.



не перестане липнути до рук. Якщо борошна буде недостатньо, то можна підсипати ще трохи, але так, щоб тісто не було занадто крутим.

5. Готовому тісту треба обов'язково дати відпочити 30 хвилин при кімнатній температурі, залишивши в мисці й заклавши харчовою плівкою, щоб не підсихало.

6. Випікаємо горішки. Сформувати з тіста кульки трішки меншого розміру, ніж волоський горіх.

7. Нагріти форму для горішків. В електричній формі запалюється індикатор, що горішниця розігрілася і її можна використовувати. Якщо горішниця звичайна, чавунна, то добре прогріваємо її на вогні з обох боків. Змащувати форму додатково маслом немає необхідності, адже в тісті й так достатньо жиру.

8. У кожную половинку накладаємо тісто, заповнюючи поглиблення на дві третини обсягу. Після наповнення форму треба щільно притиснути, щоб тісто рівномірно розподілилося. Те, що виступило за краї, краще відразу видалити за допомогою ножа.

9. Печемо з кожного боку по 4-5 хвилин. Перевертаємо на інший бік. Під час випікання треба розкривати форму, перевіряючи, щоб горішки не підгоріли. Половинки повинні вийти золотистими, не блідими й не пересмаженими. Також варто перед приготуванням печива застелити плитку фольгою – клопоту із чищенням потім буде мінімум.

10. Готову випічку треба викласти з форми на дерев'яну дошку й дати охолонути. Потім акуратно обломати зайві краї, які виступили за краї форми.

11. Готуємо кремону начинку. Добре збити міксером варену згущенку з маслом. Можна зварити самому згущене молоко.

12. Складаємо горішки. Наповнити половинки кремом. В серединку кожного горішка можна покласти мигдаль, лісовий горіх або половинку волоського горіха.

13. Даємо печиву кілька годин постояти, щоб згущене молоко просочило і пом'якшало досить щільне тісто. За бажанням печиво посипати цукровою пудрою. *Смачного!*

ДЕСЕРТ «ПТАШИНЕ МОЛОКО»

Це один зі знакових, дорогих, елітних десертних виробів часів радянського періоду. По суті, цей кондитерський виріб виготовляється зі збитого яєчного білка. І колись, і зараз пташине молоко випускається у вигляді глазурованих шоколадом цукерок, морозива, суфле або тарту, що має більш ніжну консистенцію. Звичайно ж, перепис піддався змінам і вдосконаленням протягом років існування. Але кінцевий результат – десерт пташине молоко – залишився одним із найпопулярніших ласощів на території України і не тільки.

Ступінь складності – досить просто.

Se frământă un aluat neted, până când nu se mai lipește de mâini. Dacă nu este suficientă făină, mai puteți adăuga puțină, dar să aveți grijă ca aluatul să nu fie prea dens.

5. Aluatul obținut trebuie să se odihnească timp de 30 de minute la temperatura camerei, într-un castron acoperit cu folie alimentară, pentru a preveni uscarea acestuia.

6. Coacem nucile. Din aluat, se formează bile puțin mai mici decât o nucă.

7. Se încălzesc formele pentru nuci. În forma electrică, se aprinde indicatorul care indică faptul că aparatul s-a încălzit și poate fi folosit. Dacă forma este din fontă obișnuită, atunci se încălzește bine pe foc pe ambele părți. Nu este nevoie să fie unsă forma cu ulei suplimentar, deoarece există suficientă grăsime în aluat.

8. Se pune aluat în fiecare dintre jumătăți, umplând adâncitura cu două treimi din volum. După umplere, forma trebuie presată strâns, astfel încât aluatul să fie distribuit uniform. Surplusul de pe marginile formei este mai bine să fie îndepărtat imediat cu un cuțit.

9. Coacem pe fiecare parte timp de 4-5 minute. Întoarcem pe cealaltă parte. În timpul coacerii, deschideți forma, asigurându-vă că nucile nu se ard. Jumătățile trebuie să fie aurii, iar nu palide, dar nici prea coapte. De asemenea, ar fi bine să se acopere aragazul înainte de a face fursecurile cu folie de aluminiu: atunci eforturile de curățare vor fi minime.

10. Produsul finit trebuie așezat pe un fund de lemn și lăsat să se răcească. Apoi se rup cu grijă marginile suplimentare care ies dincolo de marginile formei.

11. Pregătim umplutura cu cremă. Se bate bine laptele condensat fiert cu untul cu un mixer. Puteți fierbe și singuri lapte condensat.

12. Formăm nucile. Se umplu jumătățile cu cremă. În mijlocul fiecărei nuci, se pot pune migdale, alune sau o jumătate de nucă.

13. Se lasă fursecurile să stea câteva ore pentru ca laptele condensat să înmoaie aluatul destul de gros. După dorință, se presară cu zahăr pudră. *Poftă bună!*

DESERT „LAPTE DE PĂSĂRE”

Acesta este unul dintre deserturile emblematice, scumpe, de elită ale perioadei sovietice. În esență, acest produs de cofetărie este făcut din albuș de ou bătut. Atât în trecut, cât și acum, laptele de pasăre este produs sub formă de bomboane glazurate cu ciocolată, înghețată, sufle sau tort, care are o textură mai fină. Desigur, rețeta s-a schimbat și s-a îmbunătățit de-a lungul anilor. Dar rezultatul final – desertul „lapte de pasăre” – a rămas una dintre cele mai populare delicatese din Ucraina, și nu numai.

Grad de dificultate: ușor.

Складові:

сметана – 500 г;

цукор – 150 г;

желатин – 15 г.

Шоколадна глазур:

гіркий шоколад – 100 г;

масло – 27 г;

сметана 25% жирності – 45 г;

ваніль – за смаком;

цукрова пудра – 110 г.

Спосіб приготування:

1. Готуємо крем «пташине молоко». В невеликій ємкості/кастрюлі замочити 15 г желатину згідно з вказівками виробника. Залишити на 30 хвилин, щоб набухло. Далі кастрюлю поставити на маленький вогонь і, постійно помішуючи, нагріти до повного розчинення желатину. Не доводити до кипіння. Залишити вистигати до кімнатної температури.

2. У глибокій мисці сильно взбити сметану з цукром до пишності так, щоб цукор повністю розтопився.

3. Коли желатин і взбита сметана стануть приблизно однакової температури, їх потрібно з'єднати. Все добре перемішати. Можна використати міксер.

4. Розлити сметанкову суміш по формочках – бокалам чи десертним тарілочкам. Поставити в холодильник.

5. Готуємо глазур. Шоколад поламати й покласти в миску, розтопити його на водяній бані. Додати в миску одну столову ложку води, покласти масло і перемішати до однорідної глянцевої маси. Робити це слід плавними рухами, щоб у ній не утворилися бульбашки повітря. Додати сметану і перемішати до однорідної маси, яка має легко стікати з ложки. У миску з глазур'ю всипати цукрову пудру дрібного помелу й перемішати. Для посилення аромату можна додати ваніль або кон'як хорошої якості.

6. Як тільки сметанне желе загустило, можна буде заливати шоколадну глазур – дуже обережно столовою ложкою розрівняти глазур по поверхні рівним шаром. Знову поставити формочки в холодильник на 2-3 години.

7. Готовий десерт за бажанням можна прикрасити свіжою полуницею або вершками.
Смачного!

Ingrediente:

smântână – 500 g;

zahăr – 150 g;

gelatină – 15 g.

Glazură de ciocolată:

ciocolată neagră – 100 g;

unt – 27 g;

smântână 25% – 45 g;

vanilie – după gust;

zahăr pudră – 110 g.

Mod de preparare:

1. Pregătim crema „lapte de pasăre”. Se înmoaie 15 g. de gelatină într-un mic recipient / cratiță mică, conform instrucțiunilor producătorului. Se lasă 30 de minute să se umfle. Apoi, se pune cratița pe foc mic și, amestecând continuu, se încălzește până când gelatina se dizolvă complet. Nu se aduce la fierbere. Se lasă la răcit la temperatura camerei.

2. Într-un castron adânc, se bate smântâna cu zahărul până devine pufoasă, astfel încât zahărul să fie complet topit.

3. Când gelatina și frișca sunt cam la aceeași temperatură, trebuie combinate. Se amestecă totul bine. Se poate folosi un mixer.

4. Se toarnă amestecul de smântână în forme: cupe sau farfurii de desert. Se pun la frigider.

5. Pregătim glazura. Se rupe ciocolata și se pune într-un castron, se topește pe baie de abur. Se adaugă în castron o lingură de apă, unt și se amestecă până se obține o masă omogenă. Acest proces trebuie făcut cu mișcări line, astfel încât să nu se formeze bule de aer. Se adaugă smântâna și se amestecă până la omogenizare. Ar trebui să se scurgă ușor de pe lingură. În bolul cu glazură, se toarnă zahăr pudră și se amestecă. Pentru a spori aroma, se poate adăuga vanilie sau coniac de bună calitate.

6. De îndată ce jeleul de smântână s-a îngroșat, se poate turna glazura de ciocolată foarte atent, cu o lingură, pentru a nivela glazura de la suprafață într-un strat uniform. Se dau din nou formele la frigider pentru 2-3 ore.

7. Desertul finit poate fi decorat cu căpșuni proaspete sau cu smântână. *Poftă bună!*

ДЕСЕРТ « КИСІЛЬ МОЛОЧНИЙ»

Цю старовинну страву можна приготувати як напій або як желе. Киселі дуже прості за складом та приготуванням, смачні й корисні. Їх можна приготувати майже з чого завгодно: фруктів, ягід, ревеню або молока.

Ступінь складності – дуже просто.

Складові:

молоко свіже – 3 скл.;
цукор – 1,5 ст. ложки;
крохмаль (картопляний або
кукурудзяний) – 2 ст. ложки;
ванільний цукор – 1 ч. ложка.

Спосіб приготування:

1. Крохмаль просіяти через сито, щоб позбутися грудочок. Додати до нього склянку холодного молока і ретельно перемішати в глибокій мисці. Далі вміст миски процідити через дрібне сито. Густина майбутнього десерту залежить від типу крохмалю, який ви використовуєте – картопляний у два рази сильніший кукурудзяного. Для густого киселю нам знадобиться 1 столова ложка на 1 склянку молока, для рідкого – 1 чайна ложка на склянку молока. Якщо ж будете використовувати кукурудзяний, то ці порції множимо на два.

2. Решту свіжого молока вилити в каструлю, поставити на середній вогонь та розігріти. Довести рідину до кипіння і додати цукровий пісок за смаком. Стежити, щоб молоко не «втекло».

3. Дуже акуратно і не поспішаючи влити молоко з крохмалем в каструлю з киплячою сумішшю тонкою цівкою. Обов'язково постійно помішувати і не збільшувати вогонь. Він повинен бути нижче середнього.

4. Довести все до кипіння і варити приблизно 4-5 хвилин, продовжуючи помішувати.

5. Вимкнути вогонь і додати ванільний цукор, ретельно розмішати.

6. Розлити в гарний посуд типу вазочок або піал. Цю страву можна вживати як гарячою, так і холодною.

7. Прикрашати краще свіжими фруктами, які можна покласти на дно піалок або зверху. Можна поливати сиропом від варення чи посипати тертим шоколадом. *Смачного!*



DESERT „BULIGHENE DE LAPTE”

Acest preparat străvechi poate fi preparat ca băutură sau ca jeleu. Kysil-urile sunt foarte simple în ceea ce privește compoziția și prepararea, sunt gustoase și utile. Se pot prepara din aproape orice: fructe, fructe de pădure, rubarbă sau lapte.

Grad de dificultate: foarte simplu.

Ingrediente:

lapte proaspăt – 3 căni;
zahăr – 1,5 linguri;
amidon (de cartofi sau porumb) –
2 linguri;
zahăr vanilinat – 1 linguriță.

Mod de preparare:

1. Se cerne amidonul printr-o sită pentru a nu se forma cocloașe. Se adaugă un pahar de lapte rece și se amestecă bine într-un castron adânc. Apoi se strecoară conținutul vasului printr-o sită fină. Densitatea viitorului desert depinde de tipul de amidon pe care îl folosiți: cartoful este de două ori mai puternic decât porumbul. Pentru un jeleu gros, aveți nevoie de 1 lingură la 1 cană de lapte, iar pentru unul lichid, de 1 linguriță la 1 cană de lapte. Dacă veți folosi amidon de porumb, atunci înmulțiți aceste porții cu doi.

2. Se toarnă restul de lapte proaspăt într-o cratiță, se pune la foc mediu și se încălzește. Se aduce lichidul la fierbere și se adaugă zahărul tos, după gust. Asigurați-vă că laptele nu „iese”.

3. Se toarnă în cratiță, în amestecul care fierbe, foarte ușor și încet, în fir subțire, laptele cu amidonul. Obligatoriu amestecați constant și nu măriți focul. Ar trebui să fie un foc mic.

4. Se aduce la fierbere și se gătește aproximativ 4-5 minute, amestecând continuu.

5. Se oprește focul și se adaugă zahărul vanilinat, se amestecă bine.

6. Se toarnă într-un recipient frumos, cum ar fi o cupă sau un bol. Acest preparat poate fi consumat cald sau rece.

7. Este de preferat să decorați cu fructe proaspete, care pot fi așezate pe fundul bolurilor sau deasupra. Se poate orna cu sirop sau se poate presăra cu ciocolată rasă. *Poftă bună!*



ДЕСЕРТ ПОЛУНИЧНИЙ

Це найпростіший спосіб приготування не тільки полуниць, але й чорниць. З моєї точки зору, це найкраща в світі літня вечеря.

Ступінь складності – елементарно.

Складові:

спіла полуниця – 0,5 кг;

цукор – 2 ст. ложки;

сметана – 1-2 ст. ложки.

Спосіб приготування:

1. Полуницю добре промити та очистити від плодоніжок. Покласти в глибоку миску.

2. За допомогою товкача для картоплі потовкти полуницю. Бажано залишити шматки полуниці серед соку. Не варто використовувати блендер – виходить зовсім інша за смаком річ.

3. Додати цукор за смаком і добре перемішати, допоки цукор не розтопиться.

4. Додати сметану і ще раз перемішати.

5. Вживати відразу ж. Можна їсти з чорним або білим свіжим хлібом. *Смачного!*



4. НАПОЇ

Українські традиційні напої, як частина національної кулінарії, мають не менш тривалу традицію. Хоча чаю, кави та горілки наші далекі предки не знали, проте добре вміли зробити смачний напій. Одними з найулюбленіших напоїв українців ще в давні часи були квас і мед. Мед готували з натурального бджолиного меду і подавали на Різдво, пригощали на весіллях. Квас же ж готували з житнього хліба, а також з фруктів і ягід. Ситá (з наголосом на «а») – це розведений водою мед, іноді відвар меду на воді. У XIX-на початку XX ст. ситá побутувала як ритуальна страва. Нею заправляли різдвяну й хрещенську кутю, поминальне

DESERT DE CĂPȘUNI

Acesta este cel mai simplu mod de a găti nu numai căpșuni, ci și afine. Din punctul nostru de vedere, acest fel de mâncare este cel mai potrivit pentru o cină de vară.

Grad de dificultate: elementar.

Ingrediente:

căpșuni coapte – 0,5 kg;

zahăr – 2 linguri;

smântână – 1-2 linguri.

Mod de preparare:

1. Se spală bine căpșunile și se curăță de codițe. Se pun într-un castron adânc.

2. Folosind un pistil, se zdrobesc. Este de dorit să lăsați bucăți de căpșuni în suc. Nu ar trebui să folosiți un blender: iese complet diferit ca gust.

3. Se adaugă zahăr după gust și se amestecă bine, până se topește zahărul.

4. Se adaugă smântână și se amestecă din nou.

5. Se consumă imediat. Se poate mânca cu pâine proaspătă neagră sau albă. *Poftă bună!*



4. BĂUTURI

Băuturile tradiționale ucrainene, ca parte a bucătăriei naționale, au o tradiție foarte îndelungată. Deși strămoșii noștri nu știau de ceai, cafea și vodcă, se pricepeau să prepare o băutură delicioasă. Cvasul și mierea-băutură erau printre cele mai populare băuturi ale ucrainenilor din vremuri străvechi. Mierea-băutură era făcută din miere naturală, fiind servită de Crăciun și la nunți. Cvasul se prepara din pâine de secară, precum și din fructe și fructe de pădure. „Sitá” (cu accent pe a) este mierea diluată cu apă, uneori un decoct de miere în apă. În secolele al XIX-lea – începutul celui de-al XX-lea, „sitá” era considerată un fel de băutură ritualică. Era folosită la prepararea „kutiei” de Crăciun, de botez și de înmormântare, iar în unele zone din Polissya, era o

коливо, а у деяких районах Полісся вона була окремою ритуальною стравою. На жаль, у наш час, не дивлячись на простоту приготування, цей напій практично не вживають.

Поширеними залишаються солодкі компоти зі свіжих фруктів чи ягід та узвари з сушині. Із сушених або свіжих яблук, груш, вишень, малини та абрикос готували наші предки й киселі, холодці тощо. Заварювали й пили настої цілющих рослин: м'яти, звіробою, ромашки, липового цвіту тощо. Любили українці й молочні напої. Особливо користувалися популярністю пряжене молоко та рязжанка.

Із появою цукру значно розширився асортимент напоїв: почали готуватись різні наливки, настоянки, горілки. Із великого різноманіття легендарних українських горілок особливо вирізняється медова горілка з перцем, у якій поєдналися суперечливі смаки, «що втілюють багатогранність і непередбачуваність самого життя – гіркість перцю, медовий смак і запашний аромат диких трав». Не забутими є й традиційні калганівка та спотикач. Здавна на теренах України практикувалося і виноробство. У наші часи відомі й поза межами країни кримські та одеські вина, закарпатські коньяки. Пиво в середні віки широко споживали та самі виробляли і слов'яни. Та з XIX ст. його виробництво майже повністю стало фабричним.

4.1. БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Найбільш традиційними неалкогольними напоями були і залишаються компот та узвар. Влітку компот варять зі свіжих фруктів. А взимку із «сушині» (засушені шматочки яблук та абрикос, маленькі засушені груші та цілі вишині тощо) готують узвар.

КОМПОТ ІЗ РЕВЕНЮ або РАБАРБАРУ

Ступінь складності – елементарно.

Складові:

ревень – 750 г;

цукор – 150 г;

вода – 0,5 л.

Спосіб приготування:

1. Почистити від шкірочки тільки половину стебел. Іншу половину просто добре помити, обрізати хвостики, але рожевої шкірочки не знімати. Це дасть майбутньому компоту ніжнорожевий колір. Підготовлений ревень нарізати кусочками довжиною 2-3 см.

2. Довести воду до кипіння і додати нарізаний ревень. Щоб компот був прозорим і без зай-

băutură ritualică de sine stătătoare. Din păcate, în zilele noastre, în ciuda simplității preparării, această băutură nu este consumată.

Compoturile dulci din fructe sau fructe de pădure proaspete și compoturile din fructe uscate rămân de actualitate. Din mere uscate sau proaspete, pere, vișine, zmeură și caise strămoșii noștri preparau „kysil”, răcitură etc. Consumau infuzii de plante medicinale: mentă, sunătoare, mușetel, floare de tei etc. Ucrainenilor le plăceau și băuturile din lapte. Laptele copt – încălzit mult timp la cuptor, dar fără să fie fiert și laptele fermentat erau deosebit de populare.

Odată cu apariția zahărului, gama de băuturi s-a extins semnificativ: au început să fie pregătite diverse infuzii, tincturi și vodci. Din marea varietate a legendarelor vodci ucrainene, se remarcă vodca cu miere și piper, care combină arome opuse, „întruchipând versatilitatea și imprevizibilitatea vieții în sine – gustul amar al piperului, aroma de miere și aroma parfumată a ierburilor sălbatice”. Nu sunt uitate, în zilele noastre, nici tradiționalele „kalhanivka” și „spotykaci”. Și producerea vinului se practică de mult în Ucraina. Astăzi, vinurile din Crimeea și Odesa, precum și coniacurile transcarpatice sunt cunoscute și în afara țării. Berea a fost larg consumată și produsă de slavi în Evul Mediu. Dar din secolul al XIX-lea, se producea aproape în întregime doar în fabrică.

4.1. BĂUTURI NON-ALCOOLICE

Băuturile tradiționale non-alcoolice au fost și rămân compoturile din fructe proaspete și din fructe uscate. Vara, compotul este preparat din fructe proaspete, iar iarna, din fructe uscate (bucăți uscate de mere și de caise, pere mici și vișine întregi uscate etc.).

COMPOT DE REVENT sau RUBARBĂ

Grad de dificultate: foarte ușor.

Ingrediente:

rubarbă – 750 g;

zahăr – 150 g;

apă – 0,5 l.

Mod de preparare:

1. Se curăță de coajă doar jumătate din tulpini. Cealaltă jumătate se spală bine, se taie cozile, dar nu se îndepărtează pielea roz. Ea va da viitorului compot o culoare roz pal. Rubarba pregătită se taie în bucăți de 2-3 cm lungime.

2. Se aduce apa la fierbere și se adaugă rubarba tăiată. Pentru a face compotul transparent și fără

вих шматків рослини – вимикати його, як тільки закипів. Дати настоятися в теплому місці.

3. Одразу ж досипати цукру. Можна додати кілька бутонів гвоздики і пів чайної ложки цинамону.

4. Такий компот смачний і теплий, і холодний. *Смачного!*

КОМПОТ ІЗ ПОЛУНИЦЬ

Ступінь складності – елементарно.

Складові:

полуниця – 750 г;

цукор – 100 г;

вода – 0,5 л.

Спосіб приготування:

1. Ягоди полуниць перебрати, очистити від плодоніжок і добре промити.

2. Приготувати сироп із води та цукру.

3. Опустити туди ягоди, довести до кипіння і зразу зняти з вогню, прикрити кришкою і дати постояти.

4. Подавати охолодженим. *Смачного!*

КОМПОТ ЗІ СМОРОДИНИ

Ступінь складності – елементарно.

Складові:

смородина – 1,5 скл.;

цукор – 0,5 скл.;

вода – 1 скл.

Спосіб приготування:

1. Підготувати ягоди: відділити від китиць і промити в холодній воді.

2. Відварити цукровий сироп.

3. Покласти в сироп ягоди і довести все до кипіння. Накрити кришкою і настояти пару годин.



bucăți suplimentare de plantă, se oprește focul imediat ce începe să fiarbă compotul. Se lasă să se infuzeze la căldură.

3. Se adaugă imediat zahărul. Se pot adăuga câteva cuișoare și o jumătate de linguriță de scorțișoară.

4. Un astfel de compot este delicios și cald, și rece. *Poftă bună!*

COMPOT DE CĂPȘUNI

Grad de dificultate: foarte ușor.

Ingrediente:

căpșuni – 750 g;

zahăr – 100 g;

apă – 0,5 l.

Mod de preparare:

1. Se aleg căpșunile, se curăță de codițe și se clătesc bine.

2. Se face un sirop din apă și zahăr.

3. Se pun fructele în sirop, se aduce la fierbere și se îndepărtează imediat de pe foc, se acoperă cu un capac și se lasă să stea.

4. Se servește răcit. *Poftă bună!*

COMPOT DE COACĂZE NEGRE

Grad de dificultate: foarte ușor.

Ingrediente:

coacăze – 1,5 căni;

zahăr – 0,5 cană;

apă – 1 cană.

Mod de preparare:

1. Se pregătesc fructele: se separă de ciucuri și se clătesc în apă rece.

2. Se fierbe siropul de zahăr.

3. Se pun fructele în sirop și se aduce la fierbere. Se acoperă și se infuzează câteva ore.



4. Виходить досить концертрований компот. Можна додавати кип'яченої холодної або мінеральної води, якщо занадто солодке. Подавати холодним. Частину смородини можна замінити малиною або вишнями. *Смачного!*

УЗВАР (звар, вар, киселиця, юшка, сливки) – один із найпоширеніших традиційних напоїв. Це майже ритуальний напій, який прийнято подавати у Святвечір. Робили його до різдвяної й хрещенської куті «до пари». Узвар ставили у красивому полив'яному глечики на покуті разом із кутею, а поруч у миску накладали вийняті з відвару груші, сливи, яблука. Готували узвар і на щодень. Відмінністю узвару від компоту є те, що його не обов'язково кип'ятити – лише довести до кипіння і вимкнути. А наші бабусі ще часом просто заливали окропом сушені фрукти, парили все в печі, настоювали, відціджували. Щоб узвар був солодший, до нього додавали груші, іноді трохи меду. Споживали як відвар, так і гуцу. Фрукти та ягоди заготовляли ще влітку. Яблука збирали та нарізали разом із серцевиною на маленькі тоненькі скибки. Їх сушили на дерев'яних дощечках або в печі, на сонці та у спеціальних печах (сушнях, лазнях). Груші, вишні, сливи, чорниці, малину чи абрикоси засушували цілими. Зберігали в наволочках для подушок або спеціально пошитих мішечках, які прив'язували до стелі в коморі або в «холодній хаті».

УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ

Ступінь складності – просто.

Складові:

яблука сушені – 300 г;
груші сушені – 150 г;
вода – 3 л;
мед – за смаком.

Спосіб приготування:

1-ий спосіб.

1. Сухофрукти промити.
2. Закип'ятити воду. В окріп додавати сухо-



4. Se obține un compot destul de concentrat. Se poate adăuga apă fiartă, dar răcită sau apă minerală, dacă este prea dulce. Se servește rece. O parte din coacăze poate fi înlocuită cu zmeură sau vișine. *Poftă bună!*

COMPOT DIN FRUCTE USCATE – una dintre cele mai frecvente băuturi tradiționale. Aceasta este aproape o băutură ritualică, care se servește de obicei în Ajunul Crăciunului. Se prepara ca „pereche” pentru mâncarea tradițională de Crăciun și de botez – „kutia”. Compotul era pus într-un vas frumos de lut, în colțul cu icoane, împreună cu „kutia”, iar lângă el, într-un castron, se puneau perele, prunele și merele scoase din compot. Se făcea compot și pentru consumul de zi cu zi. Diferența dintre compotul din fructe proaspete și cel din fructe uscate este că cel din urmă nu trebuie neapărat să fiarbă, ci doar adus la fierbere și oprit focul. Bunicile noastre obișnuiau să toarne apă clocotită peste fructele uscate, țineau totul în cuptorul fierbinte, după care strecurau compotul. Pentru a fi mai dulce, se adăugau la compot pere, uneori puțină miere. Se consumau atât sucul, cât și fructele. Fructele se culegeau vara. Merele erau culese și tăiate cu miezul (cotorul) în felii mici, subțiri. Se uscau pe scândură, la soare, sau în cuptor ori în cuptoare speciale (uscătoare). Perele, vișinele, prunele, afinele, zmeura sau caisele erau uscate întregi. Se depozitau în fețe de pernă sau în săculețe special cusute, care erau legate de tavan în cămară sau într-o cameră neîncălzită.

COMPOT DIN FRUCTE USCATE

Grad de dificultate: foarte ușor.

Ingrediente:

mere uscate – 300 g;
pere uscate – 150 g;
apă – 3 l;
miere – după gust.

Mod de preparare:

Varianta nr.1

1. Se spală fructele uscate.
2. Se fierbe apa. Se adaugă fructele uscate în apa



фрукти в певному порядку: спочатку яблука, через 5 хвилин – груші, далі – інші сушені фрукти та ягоди.

3. Напій довести до кипіння і виключити. Каструлю накрити і залишити остигати.

4. Лише після охолодження до 30-40° С в нього додають мед. Подавати тільки охолодженим. *Смачного!*

2-ий спосіб.

1. Сухофрукти на узвар промити, залити холодною водою і залишити настоюватися 1 годину.

2. Довести до кипіння воду з сухофруктами, зменшити вогонь і варити 10-15 хвилин на малому вогні. Узвар не має бурлити.

3. Готовий узвар із сухофруктів можна посолодити цукром. Але краще додавати мед до ледь теплого (не вище 40° С) напою. При вищій температурі мед втрачає багато корисних властивостей.

4. Готовий узвар подають до столу тільки в охолоджену вигляді. *Смачного!*

ЯГОДАНКА

Достеменно невідомо, коли з'явився цей напій, який чудово втамовує спрагу. Хтось колись вирішив залити ягоди-падалицю (а пізніше – і свіжі) водою, а після цього додати цукор і дріжджі. У результаті вийшов схожий на квас, тонізуючий та освіжаючий напій.

Ступінь складності – просто.

Складові:

ягоди будь-які – 1 кг;

вода – 1 л;

дріжджі – 15 г.

Спосіб приготування:

1. Кілограм будь-яких ягід (можна використати навіть такі фрукти, як яблука, груші, абрикоси тощо) попередньо перебрати.

2. Викласти у великий емальований або скляний посуд і залити кип'яченою охолодженою водою. Додати дріжджі.

3. Для прискорення процесу бродіння посуд із



clocotită într-o anumită ordine: mai întâi merele, cinci minute mai târziu perele, apoi alte fructe uscate, precum și fructele de pădure.

3. Se aduce băutura la fierbere și se oprește focul. Se acoperă cratița și se lasă să se răcească.

4. Doar după răcirea la 30-40° C se adaugă mierea. Se servește numai răcit. Poftă bună!

Varianta nr.2

1. Se spală fructele uscate pentru compot, se acoperă cu apă rece și se lasă la infuzat 1 oră.

2. Se aduce apa cu fructele uscate la fierbere, se reduce focul și se fierbe 10-15 minute la foc mic.

Compotul nu trebuie să fiarbă foarte tare.

3. Compotul de fructe uscate gata preparat poate fi îndulcit cu zahăr. Dar este mai bine să adăugați miere la o băutură ușor caldă (nu mai mult de 40° C). La temperaturi mai ridicate, mierea își pierde multe proprietăți benefice.

4. Compotul finit se servește numai răcit. *Poftă bună!*

„IAHODANKA”, BĂUTURĂ RĂCORITOARE DIN FRUCTE DE PĂDURE

Nu se știe cu siguranță când a apărut această băutură care potolește perfect setea. Cineva a decis, odată, să acopere boabele căzute (și, mai târziu, proaspete) și culese cu apă, apoi să adauge zahăr și drojdie. A rezultat o băutură tonică și răcoritoare de tip cvas.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

fructe de orice fel – 1 kg;

apă – 1 l;

drojdie – 15 g.

Mod de preparare:

1. Se alege în prealabil un kilogram de fructe (se pot folosi chiar și mere, pere, caise etc.).

2. Se pun într-un vas mare de email sau sticlă și se umple cu apă fiartă și răcită. Se adaugă drojdia.

3. Pentru a accelera procesul de fermentare,



таким вмістом краще поставити в місце, де підтримується постійне тепло. Залишити там на 4-5 днів.

4. Якщо бродіння буде недостатнім, то можна додати 100 г цукру, а ще краще – 2 ст. ложки натурального меду.

5. Потім розлити напій по пляшках, закупорити і зберігати в прохолоді. Традиційно ягоданку подавали до обіду і готували лише влітку. Напій чудово стимулює травлення, підсилює апетит. *Смачного!*

КАЛИННИК

Вік цього напою обчислюється декількома сторіччями. На українському Поліссі знали безліч рецептів його приготування. Подекуди його готують і в наші дні.

Ступінь складності – просто.

Складові:

вода – 4 л;

калина – 1 кг;

цукор – 2,5 скл.

Спосіб приготування:

1. Ягоди перебрати, промити і покласти в ємність.

2. Цукор розчинити в окропі та залити ним калину.

3. Ємність закрити і настоювати протягом тижня в прохолодному місці.

4. Напій процідити і пити охолодженим. *Смачного!*

*Існує кілька різновидів цього стародавнього напою. В основному **КИСЕЛІ** відрізняються своєю консистенцією: від густого желе до напою. Перевага киселю в тому, що його можна приготувати майже з чого завгодно: фруктів, ягід, ревеню або молока.*

КИСІЛЬ ІЗ ЧОРНИЦЬ

Кисіль із чорниці – це оригінально, смачно, корисно, а головне – натурально.

Ступінь складності – зовсім не складно.

Складові:

чорниця – 300 г;

este bine să depozitați vasul într-un loc în care se menține căldura constantă. Se lasă acolo 4-5 zile.

4. Dacă fermentația este insuficientă, puteți adăuga 100 g zahăr sau, chiar mai bine, – 2 linguri de miere naturală.

5. Apoi băutura se toarnă în sticle, se astupă și se păstrează într-un loc răcoros. În mod tradițional, „Iahodanka” era servită înainte de prânz și se prepara doar vara. Băutura stimulează perfect digestia și crește pofta de mâncare. *Poftă bună!*

„KALYNNYK”, BĂUTURĂ RĂCORITOARE DIN FRUCTE DE CĂLIN

Vârsta acestei băuturi este estimată la câteva secole. În Polissya ucraineană, există mai multe rețete pentru prepararea ei. În unele locuri, este pregătită și astăzi.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

apă – 4 l;
fructe de călin – 1 kg;
zahăr – 2,5 cani.

Mod de preparare:

1. Boabele de călin se aleg, se spală și se pun într-un recipient.
2. Se dizolvă zahărul în apa clocotită și se toarnă peste fructele de călin.
3. Se închide recipientul și se infuzează timp de o săptămână într-un loc răcoros.
4. Se strecoară băutura și se bea răcită. *Poftă bună!*

Există mai multe variante ale acestei băuturi străvechi. Practic, „KYSIL” diferă prin consistența sa: de la jeleu gros până la băătură. Avantajul lui „kysil” este că poate fi preparat din aproape orice: fructe, fructe de pădure, rubarbă sau lapte.

„KYSIL” DE AFINE

„Kysil” de afine este original, gustos, sănătos și, cel mai important, natural.

Grad de dificultate: foarte ușor.

Ingrediente:

afine – 300 g;

цукор – 1 скл.;
крохмаль – 2 ст. ложки;
вода – 1,5 л.

Спосіб приготування:

1. Чорниці прополоскати, дати стекти. Відкласти 1-2 столові ложки ягід. Решту протерти через друшляк або збити в блендері до однорідної маси.

2. Воду довести до кипіння і додати пюре. Коли знову закипить, додати цілі ягоди. Всыпать цукор і ще раз довести до кипіння.

3. Крохмаль розвести в невеликій кількості води. Долити до води і знову довести до кипіння. Суміш відразу зняти з вогню.

4. Пити охолодженим. *Смачного!*



КИСІЛЬ ІЗ ВИШЕНЬ

Ступінь складності – зовсім не складно.

Складові:

вишні – 500 г;
вода – 1-1,5 л;
цукор – 100-150 г;
картопляний крохмаль – 100 г.

Спосіб приготування:

1. Перебрані, помиті і без кісточок вишні залити окропом. Можна додати цедру лимона або корицю.

2. Довести до кипіння і варити на малому вогні 10-15 хвилин.

3. Протерти ягоди через сито або через друшляк. Можна скористатися блендером. В отриманий відвар з м'якоттю вишні додати цукор, довести до кипіння.



zahăr – 1 cană;
amidon – 2 linguri;
apă – 1,5 l.

Mod de preparare:

1. Se clătesc afinele, se lasă să se scurgă. Se pun deoparte 1-2 linguri de fructe de pădure. Restul se trec printr-o strecurătoare sau se bat într-un blender până la omogenizare.

2. Se aduce apa la fierbere și se adaugă piureul. Când începe să fiarbă, se adaugă fructele de pădure întregi. Urmează zahărul și se aduce la fierbere din nou.

3. Se diluează amidonul într-o cantitate mică de apă. Se adaugă în apă și se aduce la fierbere. Amestecul se îndepărtează imediat de pe foc.

4. Se consumă rece. *Poftă bună!*

„KYSIL” DE VIȘINE

Grad de dificultate: foarte ușor.

Ingrediente:

vișine – 500 g.
apă – 1-1,5 litri
zahăr – 100-150 g.
amidon de cartofi – 100 g.

Mod de preparare:

1. Vișinele culese, spălate și fără sâmburi se acoperă cu apă clocotită. Se poate adăuga coajă de lămâie sau scorțișoară.

2. Se aduce la fierbere și se fierbe la foc mic timp de 10-15 minute.

3. Se trec fructele printr-o sită sau printr-o strecurătoare. Se poate folosi și un blender. În zeama obținută cu pulpă de vișine se adaugă zahăr și se aduce la fierbere.



4. Влити крохмаль, розведений у невеликій кількості холодної кип'яченої води. Помішати, знову довести до кипіння і зразу ж зняти з вогню.

5. Щоб приготувати густий кисіль, треба взяти більше крохмалю. Кисіль можна подавати до столу гарячим або в холодному вигляді. *Смачного!*

КВАС – це відомий напій ще з часів Київської Русі. Вже тоді розрізняли кваси черстві (свіжі) та викислі. Улюбленими квасами на Україні були: сирівець (хлібний квас), ціберей (борошняний), буряковий, фруктові, ягідні, виготовлені з соку дерев. Квас використовували для урочистих гостин, але здебільшого в повсякденному харчуванні. Деякими переписами користуються і по сьогодні.

СИРІВЕЦЬ

Цей вид квасу відомий ще з давніх часів. У 966 році князь Володимир розпорядився відсвяткувати перемогу над печенігами – ворожими племенами – вживанням цього напою. Споживали сирівець протягом усього року, але найбільше – навесні та влітку, коли з нього робили холодник і заправляли ним зелений борщ. Квас мав червонуватий колір і кисло-солодкий смак. Сирівець і нині є популярним народним напоєм. По суті, це хлібний квас, але без додавання цукру. Хоча пасічники додавали для смаку шматок медового стільника.

Ступінь складності – просто.

Складові (для приготування 12 л):

сухарі – 1,5 кг;

житнє борошно – 0,5 кг;

дріжджі – 50 г;

вода – 12 л.

Спосіб приготування:

1. У велику посудину (або дубову бочку) покласти черствий житній хліб, всипати 2/3 від вказаної кількості житнього борошна.

2. Усе залити окропом. Посудину накрити кришкою і залишити на добу.

3. В окремому посуді розмішати решту (1/3 від вказаної в переписі кількості) житнього борошна з водою, додати дріжджі і залишити також на добу.

4. Потім цю опару додати в основну посудину-бочку, вимішати, доверху долити теплою водою.

4. Se adaugă amidonul diluat într-o cantitate mică de apă fiartă și răcită. Se amestecă, se aduce din nou la fierbere și se ia imediat de pe foc.

5. Pentru a pregăti un jeleu gros, trebuie folosită o cantitate mai mare de amidon. „Kysil” poate fi servit cald sau rece. *Poftă bună!*

„CVASUL” este o băutură cunoscută încă din vremea Rusiei Kievene. Chiar și atunci, se făcea distincția între cvasul proaspăt și cel acru. Cvasurile preferate în Ucraina erau: crud (cvas de pâine), „țiberei” (de făină), de sfeclă, de fructe, de fructe de pădure, din seva copacului. Cvasul era folosit și la mesele festive, dar, mai ales, în meniul zilnic. Unele rețete sunt folosite și astăzi.

CVAS SIMPLU

Acest tip de cvas este cunoscut din cele mai vechi timpuri. În anul 966, cneazul Volodymyr a sărbătorit victoria asupra pecenegilor, triburile inamice, bând această băutură. Băutura era consumată pe tot parcursul anului, dar, mai ales, primăvara și vara, când se folosea la prepararea borșului rece și a borșului verde. Cvasul avea o culoare roșiatică și un gust dulce-acrișor. Cvasul simplu încă rămâne o băutură populară. În esență, este cvas de pâine, dar fără zahăr adăugat, deși apicultorii adăugau o bucată de fagure pentru gust.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente (pentru 12 litri):

pâine uscată – 1,5 kg;

făină de secară – 0,5 kg;

drojdie – 50 g;

apă – 12 l.

Mod de preparare:

1. Într-un vas mare (sau butoi de stejar), se pune pâine de secară veche și uscată, se adaugă 2/3 din cantitatea specificată de făină de secară.

2. Se toarnă apă clocotită peste tot. Se acoperă vasul cu un capac și se lasă o zi.

3. Într-un alt vas, se amestecă restul (1/3 din cantitatea specificată în rețetă) de făină de secară cu apă, se adaugă drojdia și se lasă pentru o zi.

4. Apoi această maia se adaugă în vasul sau butoiul principal, se amestecă, se completează cu apă caldă.

5. Зберігати бочку в прохолодному місці. Через 3-4 дні сирівець готовий. По мірі вибирання продукту в бочку можна доливати воду.

6. Перед вживанням сирівець відціджували. Готовий напій розливали у пляшки, закорковували й зберігали в льосі. *Смачного!*

КВАС ІЗ БЕРЕЗОВОГО СОКУ ТА СУХОФРУКТІВ

Навесні, в період руху соків, збирали і пили свіжий березовий та кленовий сік, а також переробляли їх на квас. Такий квас має бродити протягом тижня, а потім його ставлять у льох, аби пригальмувати процес ферментації. Березовий квас готують і зараз. Адже особлива цінність цього квасу в тому, що при створенні відповідних умов він може зберігатися тривалий час (на відміну від соку) і, природно, зберігати всі свої цілющі властивості. Крім того, в літню спеку цей напій допоможе вгамувати спрагу і освіжити. Щоб додатково підвищити корисні властивості квасу, за різними рецептами використовують у вигляді добавок мед, пергу, квітковий пилок і різноманітні цілющі трави: материнку, м'яту, звіробій, чебрець та інші. Для приготування березового квасу з сухофруктами найкраще використовувати фрукти, вирощені і висушені своїми руками. У цьому випадку цілющість напою буде посилена багаторазово.

Ступінь складності: не важко.

Складові:

проціджений сік берези – 5 л;

сушена вишня – 300 г;

сушені яблука – 400 г;

сушені груші – 400 г;

чорнослив – 200 г.

Спосіб приготування:

1. Якщо сухофрукти сильно забруднені, то можна промити їх у теплій воді. Але краще б вишні чи інший найчистіший різновид фруктів не чіпати, щоб не змити з їх поверхні «дикі» дріжджі.

2. У відповідного розміру емальовану каструлю залити березовий сік і додати решту складників згідно з рецептом.

3. Накрити каструлю марлею, щоб не попадали пил і комахи, поставити в тепле місце (+ 20-27° C) на 3-4 дні.

5. Se păstrează butoiul într-un loc răcoros. În 3-4 zile, cvasul simplu este gata. Pe măsură ce se scoate produsul din butoi, puteți adăuga apă.

6. Înainte de utilizare, cvasul se strecoară. Băutura obținută se pune în sticle, se închide cu dopuri și se depozitează în pivniță. *Poftă bună!*

CVAS DIN SEVĂ DE MESTEACĂN ȘI FRUCTE USCATE

Primăvara, în timpul colectării sevei, se colecta și se consuma seva proaspătă de mesteacăn și de arțar, fiind însă și prelucrată sub formă de cvas. Un astfel de cvas trebuia să fermenteze timp de o săptămână, după care trebuia depozitat în pivniță pentru a încetini procesul de fermentare. Cvasul de mesteacăn este pregătit și în zilele noastre. La urma urmei, valoarea deosebită a acestui cvas constă în faptul că, în condiții adecvate, poate fi păstrat pentru o lungă perioadă de timp (spre deosebire de suc), conservându-și în mod natural toate proprietățile. În plus, pe căldura verii, această băutură ajută la potolirea setei și la revigorare. Pentru a îmbunătăți și mai mult proprietățile benefice ale cvasului, conform diverselor rețete, se mai poate adăuga în el mierea, păstura, polenul și o varietate de plante medicinale: oregano, mentă, sunătoare, cimbru și altele. Pentru a pregăti cvasul de mesteacăn cu fructe uscate, cel mai bine este să folosiți fructele cultivate și uscate cu propriile mâini. În acest caz, proprietățile băuturii vor fi îmbunătățite considerabil.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

seva filtrată de mesteacăn – 5 l;

vișine uscate – 300 g;

mere uscate – 400 g;

pere uscate – 400 g;

prune uscate – 200 g.

Mod de preparare:

1. Dacă fructele uscate sunt foarte murdare, le puteți spăla în apă caldă. Dar cel puțin vișinele sau alt soi de fructe curate nu trebuie spălate, pentru a nu îndepărta de pe suprafața lor drojdia „sălbatică”.

2. Se toarnă seva de mesteacăn într-o oală de email de dimensiune adecvată și se adaugă toate celelalte ingrediente, conform rețetei.

3. Se acoperă oala cu tifon, pentru a feri conținutul de praf și insecte, și se pune într-un loc cald (+ 20-27° C) timp de 3-4 zile.

4. Кожен день майбутній квас необхідно помішувати, а заодно оцінювати його стан. Готовність квасу, отриманого з соку берези, визначають найчастіше на смак. Якщо в смаку відчувається кислинка і невелика шипучість, то можна вважати його готовим. Якщо хочеться, щоб ці якості посилилися, то напою можна дати настоятися ще деякий час в порівняно теплому приміщенні і в не закупореній посуді.

5. Потім процідити квас через марлю і розлити по пляшках, не доходячи до горлечка 5 см. Щільно закрити кришками і помістити в холодне місце.

6. Подавати охолодженим. *Смачного!*

ЧАЙ – порівняно недавній у традиційній українській кухні напій. Здавна замість чаю пили заварені трави звіробою, материнки, чебрецю, м'яти, листя й цвіт суниці, пелюстки шипшини і троянди, липовий цвіт, свіжозрізані гілки вишні, малини, смородини, сливи. Їх вживали і як ліки. Зараз набрали популярності трав'яні чаї. Вони мають складні рецепти, бо готуються з великої кількості рослин. Для їх виготовлення використовуються не тільки листя, а й насіння, кора, коріння, квіти. Змішуючи різні трави в певних поєднаннях і пропорціях, можна отримати нескінченну кількість смачних напоїв з корисними, а то і лікувальними властивостями. Трав'яні чаї в своїй більшості не містять кофеїну, що викликає їх зростаючу популярність у всьому світі. Їх можна придбати вже готові в магазинах або ж приготувати самому.

З другої половини XIX ст. із розвитком торгівлі споживання чорного правдивого чаю на Україні суттєво збільшується. Щоб задовольнити запити селян і їхні можливості, торговці чаєм почали додавати до чайного листу січену м'яту, березові бруньки. Таким чином, чорний чай став дешевшим, а тому звичай чаювання протягом XX ст. дуже поширився як у міському, так і в сільському середовищі і став повсякденним явищем. В українських крамницях зараз величезна кількість чаїв чорних чи зелених – різної якості, ціни і різного смаку. Є з чого вибирати. В той же час трав'яні чаї не зникли з вжитку.

КАРПАТСЬКИЙ ТРАВ'ЯНИЙ ЧАЙ ДЛЯ КРАСИ

Це найкращий засіб для здоров'я жінки.

Ступінь складності – просто.

Складові:

в рівних частинах – лаванда, квіти ромашки, буркун, мати-й-мачуха, розмарин, бадан і чебрець.

4. În fiecare zi, băutura trebuie amestecată și, în același timp, trebuie evaluată starea acesteia. Dacă cvasul din sevă de mesteacăn este gata sau nu, adesea se determină după gust. Dacă gustul este acrișor și ușor efervescent, poate fi considerat gata. Dacă doriți ca aceste calități să fie accentuate, băutura poate fi păstrată pentru o vreme într-o cameră relativ caldă și în recipiente fără dop.

5. Apoi se strecoară cvasul prin tifon și se toarnă în sticle, în așa fel încât lichidul să nu ajungă până la gât cu 5 cm. Sticlele se închid bine cu dopurile și se pun într-un loc răcoros.

6. Se servește răcit. *Poftă bună!*

***CEAIUL** este o băutură relativ recentă în bucătăria tradițională ucraineană. În vremurile îndepărtate, în loc de ceai erau consumate băuturi din ierburi: sunătoare, oregano, cimbru, mentă, frunze și flori de căpșuni, petale de măceș și trandafiri, flori de tei, ramuri proaspăt tăiate de vișin, zmeură, coacăze, prune. Aceste infuzii erau folosite și ca medicamente. Astăzi, ceaiurile din plante câștigă teren. Există rețete complexe, deoarece sunt preparate dintr-un număr mare de plante. Nu numai frunzele, ci și semințele, scoarța, rădăcina, florile sunt folosite pentru prepararea lor. Amestecând diferite ierburi în anumite combinații și proporții, se poate obține un număr infinit de băuturi delicioase, chiar cu proprietăți curative. Majoritatea ceaiurilor din plante nu conțin cofeină, ceea ce determină creșterea popularității lor în întreaga lume. Se pot cumpăra din magazin gata făcute sau se pot prepara acasă.*

Din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, odată cu dezvoltarea comerțului, consumul de ceai negru veritabil a crescut semnificativ în Ucraina. Pentru a satisface cerințele țăranilor și posibilitățile lor, comercianții de ceai au început să adauge în ceai muguri de mesteacăn mărunțit și mentă. Astfel, ceaiul negru a devenit mai ieftin și, prin urmare, obiceiul de a consuma o ceașcă de ceai în timpul secolului al XX-lea a devenit frecvent atât în zonele urbane, cât și în cele rurale, devenind o rutină zilnică. În magazinele ucrainene, astăzi, se poate găsi o varietate largă de ceai negru sau verde, de diferite calități, preț și gust. Aveți de unde alege. Totodată, ceaiurile din ierburi nu au dispărut din uz.

CEAI DE PLANTE DIN CARPAȚI, PENTRU FRUMUSEȚE

Acesta este cel mai bun remediu pentru sănătatea unei femei.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

în părți egale – lavandă, flori de mușetel, trifoi dulce, brusturel, rozmarin, bergenia și cimbru.

Спосіб приготування:

1. Ретельно перемішати всі складові. Суміш зберігати в темному прохолодному місці.
2. Одну чайну ложку сировини залити 1 склянкою окропу і настоювати 15-20 хвилин.
3. Візьміть до уваги – трав'яний чай з квітів заварюється в фарфоровому чайнику окропом і настоюється 10 хвилин. Чай з листя кип'ятиться 5 хвилин, а чай з коріння, кореневищ варять 10 хвилин, а потім настоюють 15 хвилин.
4. Трав'яний чай, який заварено правильно, має яскравий колір, насичений смак і чудовий аромат. *Смачного!*

ОБЛІПИХОВИЙ ЧАЙ

Ступінь складності – просто.

Складові:

обліпіха заморожена або свіжа – 150 г;
чорний чай – 2 ст. ложки;
мед – 2 ст. ложки;
вода питна – 500 мл.

Спосіб приготування:

1. Необхідно 100 г обліпіхи розтерти в пюре.
2. Висипати суміш у чайник, додати залишок цілих ягід і чай. Залити все окропом.
3. Дати настоятись 10-20 хвилин.
4. Процідити та підігріти перед подачею, додаючи ложечку меду до чашок перед вживанням. *Смачного!*

МОЛОЧНІ НАПОЇ

ГУСЛЯНКА

Стародавній напій «гусянка» ще називають гуцульським йогуртом. Цей здоровий та поживний кисломолочний продукт можна вживати як самостійно, так і додавати в круп'яні чи



Mod de preparare:

1. Se amestecă bine toate ingredientele. Se păstrează amestecul într-un loc întunecat și răcoros.
2. Peste o linguriță de amestec se toarnă 1 cană de apă clocotită și se infuzează timp de 15-20 de minute.
3. Atenție: ceaiul de plante din flori se prepară într-un ceainic de porțelan cu apă clocotită și se infuzează timp de 10 minute. Ceaiul din frunze se fierbe 5 minute, iar ceaiul din rădăcini, rizomi, se fierbe 10 minute și apoi se infuzează 15 minute.
4. Ceaiul din plante, care a fost preparat corect, are o culoare intensă, un gust bogat și o aromă minunată. *Poftă bună!*



CEAI DE CĂȚINĂ

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

cătină congelată sau proaspătă – 150 g;
ceai negru – 2 linguri;
miere – 2 linguri;
apă potabilă – 500 ml.

Mod de preparare:

1. Este necesar să măcinați sub formă de piure 100 g de cătină.
2. Se toarnă amestecul într-un ceainic, se adaugă restul de fructe întregi și ceaiul. Se toarnă apă clocotită peste tot.
3. Se lasă la infuzat 10-20 de minute.
4. Se strecoară și se încălzește înainte de servire, se adaugă o linguriță de miere în cești, înainte de a fi consumat. *Poftă bună!*



LACTATE

„HUSLEANKA” SAU LAPTE BĂTUT

Vechea băutură „husleanka” se mai numește și iaurt huțul. Acest produs din lapte acru sănătos și

картопляні страви. Готують його зі свіжого молока в глиняному або дерев'яному посуді, вимашеному сметаною. Технологічні тонкощі доведення гуслянки до готового стану дозволяють уникнути утворення сироватки під час скисання молока. Справжня гуслянка – густа та однорідна, наче сметана. Вона має освіжаючий смак та тонізуючі властивості. Карпатський кисляк згаданий навіть у відомому творі М. Коцюбинського, де «споживали газди вкупі свіжу кулешу та гуслянку за мережаним столом».

Ступінь складності – зовсім не складно.

Спосіб приготування:

1. Стінки посудини змастити густою сметаною, а в посудину залити кип'ячене та охолоджене до кімнатної температури молоко. Не перемішувати.
2. Вкутати посудину, аби вона прогрівалась та залишити на 12 годин.
3. Охолодити напій перед вживанням. *Смачного!*



РЯЖАНКА

Ряжанку ще називають колотуха, колочена сметана, завдавана сметана, завдаванка, мачання, сирокваша, парушка. Цей кисломолочний напій – не що інше, як йогурт, але без різних добавок. Його рецепт з'явився в Україні кілька сотень років тому. Тоді змішувалося молоко і вершки, в результаті виходив різновид кислого молока. Вживали до вареників і млинців, оладок і коржів, їли з хлібом і пирогами на полуденок у неділю, а також у святкові дні. Ряжанка й сьогодні один із найулюбленіших напоїв.

Ступінь складності – зовсім не складно.

Спосіб приготування:

1. Колись молоко довго парили в печі – до золотавого кольору. Сьогодні просто доведіть літр молока до кипіння і тримайте його на слабкому вогні протягом 1,5-2 годин. Після цього посудину з молоком ставлять у добре розігріту духовку без вогню приблизно на 2 години.



hrănitor poate fi consumat singur sau adăugat în mâncăruri cu cereale sau cartofi. Se face din lapte proaspăt într-un vas de lut sau de lemn uns cu smântână. Subtilitățile tehnologice ale aducerii acestui preparat la starea finită permit evitarea formării zerului în timpul fermentării laptelui. O „husleanka” adevărată este groasă și omogenă, precum smântâna. Are un gust revigorant și proprietăți tonice. Iaurtul carpatic este menționat chiar și în celebra operă a lui M. Koțiubynskyi, unde „gospodarii au consumat împreună „kuleș” proaspăt și „huslyanka” la masa sculptată”.

Grad de dificultate: foarte ușor.

Mod de preparare:

1. Se ung pereții vasului cu smântână groasă și se tornă lapte fierț și răcit la temperatura camerei în vas. Nu se amestecă.
2. Se înfășoară vasul ca să nu se piardă căldura și se lasă timp de 12 ore.
3. Se răcește băutura înainte de a o bea. *Poftă bună!*



„REAJANKA” sau IAURT

Smântâna bătută se mai numește „reajanka”. Această băutură din lapte acru nu este altceva decât iaurt, dar fără diverși aditivi. Rețeta a apărut în Ucraina în urmă cu câteva sute de ani: în acele timpuri, laptele și smântâna se amestecau, rezultând un fel de lapte acru. Se servea cu colțunași și clătite, clătite pufoase și turtite, cu pâine și plăcinte la prânz, duminica, precum și de sărbători. „Reajanka” este și astăzi una dintre cele mai populare băuturi.

Grad de dificultate: foarte ușor.

Mod de preparare:

1. Pe vremuri, laptele era fierț în cuptor timp îndelungat, până când devenea auriu. Astăzi, aduceți un litru de lapte la fierbere și țineți-l la foc mic timp de 1,5-2 ore. După aceea, oala cu lapte se introduce în cuptorul bine încălzit, fără foc, pentru aproximativ 2 ore.



2. Охолодити молоко до кімнатної температури й додати 1-2 столові ложки сметани.
3. Посудину з молоком закутати теплим рушником і поставити в тепле місце зсідатися до ранку (мінімум 12 годин).
4. Вживати можна після охолодження. *Смачного!*

4.2. ХМІЛЬНІ НАПОЇ

МЕД, МЕДІВКА, МЕДУХА АБО КВАСНИЙ МЕД

Цей напій широко вживали на території України ще з часів Київської Русі. У середньовіччі жодне свято не обходилося без меду. Тільки в піст церква обмежувала споживання цього смачного напою. На жаль, бджільництво сильно занепало в останні століття. Вже на початку XX ст. мед став великою рідкістю на святковому українському столі.

МЕД ДОМАШНІЙ

Ступінь складності – просто.

Складові:

вода – 6 л;
мед – 4 кг;
хміль – 50 г.

Спосіб приготування:

1. Теплою водою розвести мед. В риночці з грубими стінками на водяній бані і на маленькому вогні кілька разів довести суміш до кипіння. Зразу зняти з вогню і збирати пінку і віск. Колись таку суміш називали ситá.
2. До прокип'яченого меду додати хміль та поставити ємність із напоєм в прохолодне місце, аби мед добре перебродив.
3. Напій процідити, розлити по пляшках та закоркувати. Зберігати напій в прохолодному місці. *Будьмо!*

МЕДІВКА

Це медова горілка – український традиційний напій на Різдво. Вона не буває однаковою на смак через різні смаки меду. Цей перепис із сайту відомого українського блогера <https://panis-tefa.com> обіцяє надзвичайно смачну і ароматну медівку.

2. Se răcește laptele la temperatura camerei și se adaugă 1-2 linguri de smântână.
3. Se înfășoară recipientul cu lapte într-un prosop cald și se pune într-un loc cald pentru a se răci până dimineața (cel puțin 12 ore).
4. Se poate consuma după răcire. *Poftă bună!*

4.2. BĂUTURI ALCOOLICE

MIERE, „MEDIVKA”, MEDUHA SAU MIERE FERMENTATĂ

Această băutură era frecvent consumată în Ucraina, încă din vremea Rusiei Kievene. În Evul Mediu, nicio sărbătoare nu trecea fără miere. Abia în timpul Postului Mare, biserica a limitat consumul acestei băuturi delicioase. Din păcate, apicultura a decăzut mult în ultimele secole. Deja la începutul secolului al XX-lea, mierea ca băutură a devenit o raritate pe masa festivă a ucrainenilor.

MIERE DE CASĂ

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

apă – 6 l;
miere – 4 kg;
hamei – 50 g.

Mod de preparare:

1. Se diluează mierea cu apă caldă. Într-o tigăiță cu pereți groși, pe baie de abur și la foc mic, se aduce amestecul la fierbere de câteva ori. Se ia imediat de pe foc și se colectează spuma și ceara. Acest amestec a fost numit cândva „sită”.
2. Se adaugă hamei la mierea fiartă și se așază recipientul cu băutură într-un loc răcoros, astfel încât mierea să fermenteze bine.
3. Se strecoară băutura, se toarnă în sticle și se pun dopurile. Se păstrează băutura într-un loc răcoros. *Noroc!*

„MEDIVKA”

Aceasta este vodca cu miere – o băutură tradițională ucraineană de Crăciun. Are mereu alt gust din cauza diferitelor gusturi ale mierii. Această rețetă de pe site-ul celebrului blogger ucrainean <https://panistefa.com> promite o „medivka” extrem de gustoasă și de parfumată.

Ступінь складності – не складно.

Складові:

горілка – 3 л;
мед – щонайменше склянка меду на літр горілки;
цинамон – 0,5 палички;
кардамон – 5-7 зернят;
духм'яний перець – 5-7 шт.;
чорний перець – 2-3 шт.;
гвоздика – 10-12 шт.;
аніс зірковий – 2 шт.;
ваніль – на кінчику ножа.

Спосіб приготування:

1. Всі приправи потовкти в ступці.
2. В ринці з грубими стінками на водяній бані і на маленькому вогні розігріти мед. Коли мед добре нагрітий і тільки починає з'являтися пінка – відставити і дуже ретельно зняти пінку. Знову гріти – знову знімати пінку, доки пінка перестане підходити. Зазвичай це 5-6 нагрівань. Мед до кипіння не доводити. Деякий мед дає більше піни, ніж інший. Тому циклів нагрівання може бути більше.
3. В гарячий мед кинути спеції, накрити покриткою і відставити, доки вистигне. Знову трішки нагріти і долити туди пів склянки горілки. Відставити на пів години.
4. В достатньо великій скляній банці змішати мед з рештою горілки, перед тим добре виполоскавши горілкою ринку. Залишити на тиждень щонайменше. Якщо в хаті холодно – медівка настоюватиметься довше. Весь мед має добре розчинитися.
5. Перецідити готовий виріб через грубий шар вати в пляшки. Якщо після першого цідження медівка не прозора, то потрібно ще раз процідити. Не варто зберігати готову медівку в пластикових бутліках. Скляні пляшки найкращі.
6. Медівка може бути більш чи менш солодкою, в залежності від меду. Тому варто давати меду з запасом, щоб якщо вийде засолодка – її можна було б розбавити чистою горілкою до потрібної концентрації.
7. Якщо медівка подається до десерту – можна пити підігрітою. Якщо замість горілки – холодною. *Будьмо!*

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

vodcă – 3 l;
miere – cel puțin un pahar de miere la un litru de vodcă;
scorțișoară – 0,5 bețe;
cardamon – 5-7 buc;
ienibahar – 5-7 buc.;
piper negru – 2-3 buc.;
cuișoare – 10-12 buc.;
anason stelat – 2 buc.;
vanilie – un vârf de cuțit.

Mod de preparare:

1. Se bat toate mirodeniile într-un mojar.
2. Se încălzește mierea într-o tigăiță cu pereți groși, pe baie de abur și la foc mic. Când mierea este bine încălzită și spuma abia începe să apară, se lasă deoparte și se îndepărtează spuma cu multă grijă. Se încălzește din nou – se îndepărtează din nou spuma până când nu se mai face. De obicei, această acțiune trebuie repetată de 5-6 ori. Nu aduceți mierea la fierbere. Unele sortimente de miere produc mai multă spumă decât altele. Prin urmare, ciclurile de încălzire pot fi mai lungi.
3. Se pun mirodeniile în mierea fierbinte, se acoperă cu un capac și se lasă deoparte până se răcește. Se încălzește din nou puțin și se adaugă o jumătate de pahar de vodcă. Se dă deoparte o jumătate de oră.
4. Într-un borcan de sticlă suficient de mare, se amestecă mierea cu restul de vodcă, după ce cu ea a fost bine clătită tigăița. Se lasă cel puțin o săptămână. Dacă în casă este rece, mierea va trebui lăsată mai mult. Toată mierea ar trebui să se dizolve bine.
5. Se strecoară produsul finit în sticle, printr-un strat gros de vată. Dacă, după prima strecurare, mierea nu este transparentă, este necesar să o strecurăți din nou. Nu este recomandat să depozitați produsul în sticle de plastic. Recipientele de sticlă sunt cele mai bune.
6. „Medivka” poate fi mai mult sau mai puțin dulce, în funcție de miere. Prin urmare, este mai bine să puneți mai multă miere, ca, în final, dacă băutura se dovedește prea dulce, să poată fi diluată cu vodcă pură până la concentrația necesară.
7. Dacă „medivka” este servită la desert, se poate bea încălzită. Dacă este servită în loc de rachiu, se consumă rece. *Noroc!*

ВАРЕНУХА

Цей напій був дуже популярний в ХІХ столітті, оскільки існує безліч його варіацій: безалкогольна, слабоалкогольна, холодна чи гаряча варенуха. Звичайні селяни робили її безалкогольною через те, що горілка була дорогою. А от заможні селяни в узвар із груш, слив та сухофруктів додавали алкоголь, настоювали, не забуваючи додати спеції. Особливо любили наші предки м'яту, чебрець, гвоздику та корицю. А щоб «забивало дух» додавали трохи гострого червоного перцю. Цей напій був у великій пошані і в запорозьких козаків. Варенуху подекуди й зараз готують на Середньому Подніпров'ї, Полтавщині, Слобожанщині.

Ступінь складності – не складно.

Складові:

горілка – 1 л;
мед – 250 г;
сушені яблука – 40 г;
вишні – 40 г;
груші – 25 г;
сливи – 25 г;
імбир, кориця і гвоздика – по 1 г;
запашний перець і лавровий лист – по 0,5 г.

Спосіб приготування:

1. Промиті яблука, вишні, груші і сливи покласти в окремі посудини, залити горілкою і настоювати 5-6 годин.
2. Все злити в одну емальовану або керамічну посудину. Додати мед, імбир, корицю, гвоздику, запашний перець, лавровий лист.
3. Накрити посудину покриткою, замазати тістом, покласти невеликий гніт і поставити в піч або духовку на 10-12 годин при температурі 90-100°C.
4. Після цього варенуху процідити через марлю.
5. Подавати як гарячою, так і холодною. *Будьмо!*

СПОТИКАЧ

За деякими даними, перші письмові згадки про спотикач відносяться до ХVІІІ століття. Через досить солодкий смак цей напій відносять до жіночих хмільних напоїв. Саму назву він отримав через ефект, який викликає у споживача – виникають проблеми з координацією рухів.

„VARENUHA”

Această băutură a fost foarte populară în secolul al XIX-lea, astfel că există multe variante ale acesteia: „varenuha” fără alcool, cu conținut scăzut de alcool, rece sau fierbinte. Țăranii obișnuiți o făceau nealcoolică, deoarece vodca era scumpă. Dar țăranii bogați adăugau în compotul de pere, prune și fructe uscate alcool și lăsau să acționeze, fără a uita să adauge condimente. Strămoșilor noștri le plăcea în special să condimenteze cu mentă, cimbru, cuișoare și scorțișoară. Iar pentru a „țâia respirația”, se adăuga un pic de ardei iute roșu. Această băutură a fost apreciată de către cazacii din Zaporojia. „Varenuha” este pregătită și în ziua de azi în unele zone: în Niprul de Mijloc, Poltava și Slobojanșcena.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

vodcă – 1 l;
miere – 250 g;
mere uscate – 40 g;
vișine – 40 g;
pere – 25 g;
prune – 25 g;
ghimbir, scorțișoară și cuișoare – câte 1 g;
ienibahar și foi de dafin – câte 0,5 g.

Mod de preparare:

1. Se pun merele spălate, vișinele, perele și prunele în vase separate, se acoperă fiecare cu vodcă și se lasă să infuzeze timp de 5-6 ore.
2. Se toarnă tot lichidul într-un vas emailat sau de ceramică. Se adaugă miere, ghimbir, scorțișoară, cuișoare, ienibahar, dafin.
3. Se acoperă vasul cu un capac, se sigilează cu aluat, se pune o greutate mică și se introduce în cuptor pentru 10-12 ore la o temperatură de 90-100°C.
4. După aceea, se strecoară „varenuha” prin tifon.
5. Se servește atât cald, cât și rece. *Noroc!*

„SPOTYKACI”

Potrivit unor surse, prima mențiune scrisă despre „spotykaci” datează din secolul al XVIII-lea. Datorită gustului destul de dulce, această băutură este considerată o băutură alcoolică pentru femei. Băutura și-a luat numele din cauza efectului pe care îl provoacă consumatorului – apar probleme

Кажуть, не дивлячись на досвід чи кількість вживаного напою, дегустатори чомусь обов'язково тяжко перебирають ногами і зачіпаються то за одне, то за інше. Традиційно виробляти спотикач можна з будь-яких фруктів чи ягід, що ростуть на Україні. А також його роблять із сумішей ягід і фруктів, але при певних пропорціях і в певних комбінаціях. Найбільш вдалим варіантами вважають: вишню і чорна смородину (2:1), малину і чорницю (2:1), чорну і червону смородину (2:1), абрикос і персик (1:1), вишню і агрус (2:1), білу смородину і суницю (1:1).

Ступінь складності – не складно.

Складові:

ягоди і фрукти (один вид або суміш) – 1 кг;

горілка або спирт 40-45% – 0,75 л;

цукор – 300-450 г;

вода – 0,5 л.

Спосіб приготування:

1. Ягоди чи фрукти добре промити. Кісточки з вишень, слив та інших фруктів можна не виймати. Термічна обробка і досить велика кількість цукру нейтралізують шкідливі речовини.

2. Помістити все в каструлю для варки, додати воду і половину вказаної кількості цукру. Найкраще додати 200-250 г зараз, а решту цукру додати в залежності від смакових потреб вже в пункті 5.

3. Постійно помішуючи, довести до кипіння. Після того, як закипить, зменшити вогонь до мінімуму і варити 20-30 хвилин без кришки, поки не почне тріскати шкірка плодів.

4. Додати алкоголь, перемішати і знову довести до кипіння. Виключити вогонь, накрити кришкою і залишити охолоджуватися.

5. Коли спотикач стане кімнатної температури, розчин і ягоди перелити в ємкість для настоювання (бажано скляну). Якщо вам напій здається недостатньо солодким, то додати зараз цукру і все добре перемішати. Ємкість герметично закрити.

6. Настоювати 10-14 днів в темному місці при кімнатній температурі. Потрібно збовтувати спотикач раз в 2-3 дні.

7. Спотикач процідити через марлю, а ягоди добре відтиснути. Можна профільтрувати напій через вату чи кавовий фільтр. Таким чином напій стане прозорим, але не змінить своїх смакових якостей.

8. Якщо необхідно, то можна ще раз підсолодити. Розлити у скляні пляшки для зберігання.

de coordonare a mersului. Se spune că, indiferent de experiență sau de cantitatea de băutură consumată, din anumite motive, degustătorilor le este greu să-și miște picioarele, ei se împiedică ba de una, ba de alta (în ucraineană, *spotykatysia* – a se împiedica). În mod tradițional, puteți face „spotykaci” din orice fruct cultivat în Ucraina. El este, de asemenea, făcut din amestecuri de fructe de pădure și fructe, dar în anumite proporții și în anumite combinații. Cele mai reușite opțiuni sunt: vișine și coacăze negre (2:1), zmeură și afine (2:1), coacăze negre și coacăze roșii (2:1), caise și piersici (1:1), vișine și agrișe (2:1), coacăze albe și căpșuni (1:1).

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

fructe de pădure și fructe (un singur tip sau amestec) – 1 kg;
vodcă sau alcool 40-45% – 0,75 l;
zahăr – 300-450 g;
apă – 0,5 l.

Mod de preparare:

1. Se spală bine fructele de pădure sau fructele. Puteți să nu scoateți sâmburii de la vișine, prune și alte fructe. Tratamentul termic și o cantitate destul de mare de zahăr neutralizează substanțele nocive.

2. Se pune totul într-o cratiță pentru gătit, se adaugă apă și jumătate din cantitatea specificată de zahăr. Cel mai bine este să adăugați 200-250 de grame de zahăr acum și să adăugați restul, în funcție de gust, când ați ajuns deja la punctul 5.

3. Amestecând continuu, se aduce totul la fierbere. Odată ce fierbe, se reduce focul la minimum și se lasă 20-30 de minute fără capac, până când pielea fructelor începe să crape.

4. Se adaugă alcoolul, se amestecă și se aduce la fierbere din nou. Se oprește focul, se acoperă și se lasă să se răcească.

5. Când „spotykaci” ajunge la temperatura camerei, se toarnă și lichidul, și fructele într-un recipient pentru macerare (de preferință, din sticlă). Dacă nu pare că băutura este suficient de dulce, atunci se adaugă zahăr acum și se amestecă bine. Se sigilează ermetic recipientul.

6. Se ține 10-14 zile într-un loc întunecat la temperatura camerei. Trebuie să scuturați recipientul cu „spotykaci” la fiecare 2-3 zile.

7. Se strecoară „spotykaci” prin tifon și se storc bine fructele. Puteți filtra băutura prin vată sau printr-un filtru de cafea. Astfel, băutura va fi transparentă, dar nu își va schimba gustul.

8. Dacă este necesar, se poate îndulci băutura din nou. Se toarnă în sticle pentru depozitare. Se

Залишити в темному місці при кімнатній температурі на щонайменше 2-3 дня. А краще на декілька тижнів для кращої стабілізації смаку. Можна зберігати в холодильнику чи в льоху до 3 років. *Будьмо!*

НАЛИВКА – слабоалкогольний напій домашнього приготування. Сиглі ягоди вишень, смородини, малини, аїрусу, чорниць, ожини, плоди сливи й терену всипали в посудину та при-сипали невеликою кількістю цукру. Ягоди пускали сік, цукор розчинявся і таким чином наливка виброджувалася у теплому світлому місці протягом 2-3 тижнів. Потім її зливали, а ягоди йшли на пироги. Залежно від продукту наливки, відповідно й називалися: вишнівка, сморо-динна, малинівка, слив'янка тощо. Наливки готували невелику кількість і зберігали до якоїсь важливої оказії. Ці напої досить поширені і в наші дні.

ВИШНІВКА ГЕТЬМАНСЬКА

Ступінь складності – не складно.

Спосіб приготування:

1. Сиглі вишні добре промити. З половини вишень ви-ділити кісточки. Іншу половину використати з кісточками.
2. У бутель чи скляну банку відповідного розміру заси-пати підготовлені вишні, залити міцною горілкою так, щоб вона покрила вишні на 2-3 см.
3. Поставити в холодне і темне місце на 6-8 тижнів на-стоюватися, але не більше.
4. Вистояну вишнівку процідити. Горілку відставити, а вишні перекласти в полотняний мішечок.
5. З вишень видавлюють сік, накладаючи гніт на полот-няний мішечок. Той вишневий сік лишити на добу, аби він відстоявся.
6. Прозорий, відстояний сік змішати з попередньо зливою горілкою та розлити по пляшках.
7. Пляшки міцно закоркувати та осмалити. Залишити вишнівку визрівати в холодному, темному місці на 12 мі-сяців. *Будьмо!*



lasă într-un loc întunecat la temperatura camerei timp de cel puțin 2-3 zile. Este și mai bine câteva săptămâni, pentru o mai bună stabilizare a gustului. Poate fi păstrat la frigider sau în beci până la 3 ani. *Noroc!*

LICHIORUL – băutură de casă, cu conținut scăzut de alcool. Vișine coapte, coacăze, zmeură, agrișe, afine, mure, prune și fructe de porumbar se turnau într-un castron și se presărau cu puțin zahăr. Fructele lăsau suc, zahărul se dizolva și în acest fel lichiorul fermenta într-un loc cald și luminos timp de două până la trei săptămâni. Apoi lichidul era scurs, iar fructele se foloseau la plăcinte. În funcție de componentele lichiorurilor, acestea erau denumite: de vișine, de coacăze, de zmeură, de prune etc. Lichiorurile se preparau în cantități mici și se păstrau pentru ocazii importante. Aceste băuturi sunt destul de des întâlnite și astăzi.

VIȘINATĂ ÎN STIL HĂTMĂNESC

Grad de dificultate: ușor.

Mod de preparare:

1. Vișinele coapte se clătesc bine. Se scot sâmburii de la jumătate de vișine. Cealaltă jumătate se folosește cu sâmburi.

2. Se pun vișinele pregătite într-o sticlă sau într-un borcan de sticlă de dimensiune potrivită, se toarnă vodcă tare, astfel încât să acopere vișinele cu 2-3 cm.

3. Se pune într-un loc răcoros și întunecat timp de 6-8 săptămâni pentru macerare, dar nu mai mult.

4. Se strecoară vișinele macerate. Se pune vodca deoparte, iar vișinele se pun într-un săculeț de in.

5. Se stoarce sucul de la vișine, punând o greutate pe săculețul de in. Se lasă sucul să stea o zi.

6. Se amestecă sucul limpede, așezat, cu vodca pusă deoparte și se toarnă în sticle.

7. Se închid bine sticlele cu dopuri și se sigilează. Se lasă vișinata să se învechească într-un loc răcoros și întunecat timp de 12 luni. *Noroc!*



СЛИВ'ЯНКА

Домашня наливка зі слив робиться відносно просто, при цьому в напою дивовижний аромат і приємний, легкий смак.

Ступінь складності – не складно.

Складові:

сливи – 1 кг;
цукор – 400 г;
горілка або спирт 40-45%, самогон чи коньяк – 0,5 л.

Спосіб приготування:

1. Сливи ретельно перебирають – навіть одна зіпсована чи поцвіла слива зіпсує смак. Можна вибрати кісточки, а можна залишити. Головна умова – всі сливи повинні бути стиглими, але не переспілими, бо тоді через високий вміст пектину вийде желеподібна маса. Найкраще підходять сливи-угорки.

2. У бутель чи банку з широкою шийкою насипати підготовлені сливи.

3. Сливи залити горілкою так, щоб перекрила шар плодів мінімум на 2-3 см.

4. Закрити посудину і поставити в темне місце на 4-6 тижнів. Раз на 5 днів збовтувати.

5. Після цього злити всю горілку в іншу ємкість, закрити і відставити.

6. В бутель зі сливами насипати цукру. Замість цукру сливи можна залити холодним цукровим сиропом, приготовленим за пропорцією: 400 г цукру на 1,5 л води. Цукор вбирає зі слив весь спирт. Витримати в тому ж місці 1-2 тижні. Раз на добу струшувати.

7. Сироп злити і змішати зі зливою раніше горілкою. Процідити через вату або марлю і розлити в скляні пляшки для зберігання.

8. Щільно їх закупорити і зберігати 6-8 місяців для поліпшення смаку в прохолодному місці (підвалі, погребі чи холодильнику). Після цього слив'янку можна пити. Придатна до вжитку протягом 3 років. *Будьмо!*



„SLYVEANKA” sau LICHIOR DE PRUNE

Lichiorul de prune de casă se face relativ simplu, iar băutura are o aromă uimitoare și un gust plăcut și ușor.

Grad de dificultate: ușor.

Ingrediente:

prune – 1 kg;

zahăr – 400 g;

vodcă sau alcool 40-45%, țuică sau coniac – 0,5 l.

Mod de preparare:

1. Prunele se sortează cu grijă – chiar și o prună stricată sau mucegăită va deteriora gustul. Sâmburii se pot scoate sau se pot lăsa. Condiția principală este că toate prunele trebuie să fie coapte, dar nu prea coapte, deoarece, datorită conținutului ridicat de pectină, va ieși o masă asemănătoare jeleului. Cele mai potrivite prune sunt prunele Goldane.

2. Se pun prunele pregătite într-o sticlă sau într-un borcan cu gât larg.

3. Se toarnă vodcă peste prune, astfel încât să le acopere cu cel puțin 2-3 cm.

4. Se închide recipientul și se pune într-un loc întunecat timp de 4-6 săptămâni. Se agită la fiecare 5 zile.

5. După aceea, se toarnă toată vodca într-un alt recipient, se închide și se lasă deoparte.

6. Se toarnă zahărul în sticla cu prune. În loc de zahăr, prunele pot fi acoperite cu sirop de zahăr rece, preparat în proporție: 400 g zahăr la 1,5 litri de apă. Zahărul absoarbe tot alcoolul din prune. Se ține în același loc timp de 1-2 săptămâni. Se agită recipientul o dată pe zi.

7. Se scurge siropul și se amestecă cu vodca separată mai devreme. Se strecoară totul prin vată sau tifon și se toarnă în sticle pentru depozitare.

8. Se sigilează bine și, pentru a îmbunătăți gustul, se păstrează timp de 6-8 luni într-un loc răcoros (subsol, pivniță sau frigider). După aceea, „slyveanka” se poate consuma. Se poate păstra timp de 3 ani. *Noroc!*



НАСТОЯНКИ. Для їх виготовлення брали переважно вишні або сливи, заливали 20% горілкою й ставили в тепло для бродіння. Цей напій був значно міцніший за наливки, цінувався вище і виготовлявся головним чином у заможних селян або в поміщицьких господарствах. Настоявали горілку і на цілющих травах, корінні, після чого напій набував лікувальних властивостей. Іноді, щоб підсилити процес настоювання, у горщик вкладали коріння, трави й спеції, заліплювали тістом і ставили в теплу піч. Така настоянка називалася запіканкою, запіканою. Настоянки робили із звіробою, материнки, шавлії, деревію і т. ін. Сучасна медицина, скориставшись із народного досвіду, також виготовляє традиційні лікувальні настоянки: з нагідок (календули), валеріани тощо. Але якщо плодово-ягідні наливки можна вживати за бажанням, то лікарські варіанти цих заготовок приймають строго за приписом з певним інтервалом, строго певну кількість разів. От лише ягідні настоянки зараз рідкі в ужитку.

КЛАСИЧНА НАСТОЯНКА З ЖУРАВЛИНИ

Журавлина заслужено вважається королевою ягід. Адже вона – багатюще джерело біологічно активних речовин, антиоксидантів і вітамінів. Зберегти та примножити її корисні властивості, поєднуючи їх із приємним смаком, допоможе цей рецепт. Він з'явився в ХІХ столітті і з тих пір не виходить з ужитку завдяки вдалому кінцевому результату – хорошому десертному напою помірної міцності.

Ступінь складності – не складно.

Складові:

цукор – 1 скл.;
ягоди журавлини – 2-3 скл.;
спирт 70% – 1 л.

Спосіб приготування:

1. Ягоди перебрати, помити і залишити стікати. Найкраще їх потовкти товкачем для картоплі. Дехто пропускає через м'ясорубку, подрібнює блендером.
2. Отриману масу скласти в банку.
3. Додати спирт, ретельно перемішати ложкою, щільно закрити банку кришкою.
4. Настоявати 14-16 днів у теплому темному місці.
5. Процідити отриманий напій через сито, а потім через ватно-марлевий фільтр.
6. Додати цукор, перемішати, щільно закрити кришкою і настоювати ще 7 днів.

TINCTURI. Pentru producerea lor se foloseau, în principiu, vișine sau prune, se acopereau cu vodcă de 20% și se puneau la căldură pentru fermentare. Această băutură era mult mai tare decât lichiorurile, era apreciată mai mult și era făcută preponderent de țărani sau proprietari de pământuri înstăriți. Se făceau și tincturi din vodcă și ierburi medicinale, rădăcini, din care băutura dobânda proprietăți medicinale. Uneori, pentru a spori procesul de macerare, rădăcinile, ierburile și condimentele erau așezate într-o oală care se acoperea, se sigila cu aluat și se introducea în cup-torul cald. Această tinctură se numea coaptă. Se făceau tincturi de sunătoare, oregano, salvie, coada-șoricelului etc. Medicina modernă, profitând de experiența populară, face și tincturi medicinale tradiționale: din calendula, din valeriană și nu numai. Dar dacă tincturile de fructe și fructe de pădure pot fi folosite după bunul plac, în schimb versiunile medicinale ale acestor preparate se iau strict după prescripția medicului, cu un anumit interval, strict, de un anumit număr de ori. Din păcate, tincturile de fructe sunt tot mai rar consumate.

TINCTURĂ CLASICĂ DE MERIȘOARE

Merișoarele sunt considerate pe bună dreptate regina fructelor. La urma urmei, ele reprezintă o sursă bogată de substanțe biologic active, antioxidanți și vitamine. Această rețetă va ajuta la păstrarea și creșterea proprietăților sale, combinându-le cu un gust plăcut. Ea a apărut în secolul al XIX-lea și a rămas la fel de actuală datorită succesului rezultatului final – o băutură bună de desert, cu tărie moderată.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

zahăr – 1 cană;
merișoare – 2-3 căni;
alcool 70% – 1 l.

Mod de preparare:

1. Se sortează fructele, se spală și se lasă să se scurgă. Cel mai bine este să le zdrobiți cu un zdrobitor de cartofi. Unele gospodine le trec prin mașina de tocat carne sau prin blender.
2. Se pune masa obținută într-un borcan.
3. Se adaugă alcool, se amestecă bine cu o lingură, se închide borcanul ermetic cu un capac.
4. Se ține la macerare 14-16 zile, într-un loc cald și întunecat.
5. Se strecoară băutura rezultată printr-o sită, iar apoi printr-un filtru de tifon și vată.
6. Se adaugă zahăr, se amestecă, se acoperă ermetic și se lasă la macerat încă 7 zile.

7. Готову настоянку розлити в пляшки. Зберігати в підвалі або холодильнику не довше 7 місяців, так як далі смак поступово погіршується. *Будьмо!*

МАЛИНОВА НАСТОЯНКА НА КОНЬЯКУ

Смак коньяку прекрасно поєднується з малиною. Крім того, така настоянка є лікувальною при ангіні чи інших захворюваннях горла.

Ступінь складності — зовсім не складно.

Складові:

малина — 750 г;

хороший коньяк — 1 л.

Спосіб приготування:

1. Малину очистити і промити, якщо необхідно. Засипати в банку.

2. Ягоди залити коньяком так, щоб той перекрив шар ягід мінімум на 2-3 см.

3. Банку закрити і настоювати 2 місяці в теплому і темному місці.

4. Настоянку профільтрувати через марлю чи вату.

5. Розлити для зберігання по скляних пляшках. Зберігати в темряві і прохолоді. *Будьмо!*



5. КОНСЕРВАЦІЯ ОВОЧІВ, ФРУКТІВ ТА ГРИБІВ

Літній і осінній сезони в Україні завжди були багаті на овочі та фрукти. Здавна українці намагалися продовжити сезон насолоди, консервуючи та заготовлюючи дари природи на зиму. Характерною рисою зберігання овочів і фруктів в українській кухні є квашення та соління. Це ще й найдавніші та найбільш поширені способи (аж до XIX століття). Квасили капусту, буряк, солили огірки, кавуни, гриби. На Поділлі та на Полтавщині також було популярним сушіння та в'ялення. Наприклад, згадані в «Енеїді» — поемі відомого українського письменника XVIII ст І. Котляревського — опішнянські в'ялені та мариновані в меду сливи поставляли до царського столу та експортували до різних країн.

7. Se toarnă tinctura obținută în sticle. Se păstrează în pivniță sau la frigider nu mai mult de 7 luni, deoarece gustul se deteriorează treptat. *Noroc!*

TINCTURĂ DE ZMEURĂ ÎN CONIAC

Gustul de coniac merge foarte bine cu zmeura. În plus, această tinctură este curativă pentru durerile în gât sau alte boli ale gâtului.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

zmeură – 750 g;

coniac bun – 1 l.

Mod de preparare:

1. Se curăță zmeura și se clătește, dacă este necesar. Se pune în borcan.

2. Se toarnă coniac peste fructe, astfel încât să acopere stratul de fructe cu cel puțin 2-3 cm.

3. Se închide borcanul și se lasă la macerat timp de 2 luni, într-un loc cald și întunecat.

4. Se filtrează tinctura prin tifon sau vată.

5. Se toarnă pentru păstrare în sticle. Se păstrează într-un loc întunecat și răcoros.

Noroc!



5. CONSERVAREA LEGUMELOR, A FRUCTELOR ȘI A CIUPERCILOR

În Ucraina, sezoanele de vară și de toamnă au fost întotdeauna bogate în legume și fructe. Din vremuri îndepărtate, ucrainenii au încercat să prelungească sezonul plăcerilor, conservând și pregătind darurile naturii pentru iarnă. O trăsătură caracteristică a depozitării legumelor și a fructelor în bucătăria ucraineană este murarea și sărarea. Acestea sunt, de asemenea, cele mai vechi și cele mai răspândite metode (ajungând până în secolul al XIX-lea de conservare). Varza și sfecla se murau, iar castraveții, pepenii verzi și ciupercile se sărau. Uscarea și uscarea lentă erau populare și în regiunile Podillia și Poltava. De exemplu, prunele Opișnian uscate și marinate cu miere, menționate în poemul „Eneida” al renumitului scriitor ucrainean din secolul al XVIII-lea I.

В наші дні продовжують сушити рибу, виноград, сливи та абрикоси. Найбільш поширеними способами зберігання на Україні залишаються квашення, соління, консервування за допомогою цукру або оцту.

5.1. КВАШЕННЯ ТА СОЛІННЯ

Принципової різниці між квашенням і солінням овочів чи фруктів немає. Відрізняються вони лише за технологією та концентрацією розсолу, які залежать від сировини. Для квашення капусти, соління томатів та огірків важливою є попередня підготовка тари. Якщо використовуються дерев'яні бочки – то їх замочують, перевіряють на герметичність, мийуть, просушують, парафінують. Скляну тару потрібно помити, можна обшпарити кип'ятком. Варто також звернути особливу увагу на сировину. Капусту беруть зимових содових сортів. Головки капусти зачищають до білих листків та видаляють качани. Помідори відбирають рожеві чи бурі за технічної стиглості. Огірки беруть сортів, придатних для консервування. Ці овочі краще сортувати за ступенем зрілості та величиною, обов'язково добре помити, адже залишки бруду можуть стати причиною гноїння. Додаткову сировину (моркву, журавлину, яблука), спеції, зелень (кріп, петрушку, листя та корені хрину, селеру) також потрібно добре очистити, помити та подрібнити.

КВАШЕНІ ОГІРКИ

Існує версія, що чим більша ємність, тим смачніші квашені огірки. Та практичніше заквашувати в банках різної ємності. Бо тоді в залежності від нагоди чи кількості гостей можна відкривати банку необхідного об'єму.

Ступінь складності – не дуже складно.

Складові:

листя смородини;
листя вишні (або/і дуба);
суцвіття кропу;
зубчики часнику;
корінь і листя хрону;
листя селери.

Для розсолу:

вода – 1 л.;
кам'яна сіль – 1 ст. ложка з гіркою.



Kotlearevskiy, erau servite la masa regală și exportate în diferite țări. În zilele noastre, continuă să fie uscate produse ca peștele, strugurii, prunele și caisele. Cele mai populare metode de depozitare în Ucraina rămân murarea, sărarea, conservarea cu zahăr sau cu oțet.

5.1. MURAREA ȘI SĂRAREA

Nu există o diferență fundamentală între murarea și sărarea legumelor sau a fructelor. Diferența constă doar în tehnologie și în concentrația de saramură, care depind de materia primă. Este importantă pregătirea în prealabil a recipientelor pentru murarea verzei și pentru sărarea roșiilor și a castraveților. Dacă se folosesc butoaie de lemn, acestea trebuie înmuiate, verificate să nu existe scurgeri, spălate, uscate și ceruite. Recipientele de sticlă trebuie spălate, pot fi opărite cu apă clocotită. De asemenea, merită acordată o atenție sporită materiei prime. Se folosește varza de soiuri dulci de iarnă. Căpățânile de varză se desfoaie până la frunzele albe, iar cotoarele se îndepărtează. Sunt selectate roșiile de culoare roz sau maro, adică în funcție de maturitatea tehnică. Se folosesc castraveți de soiuri potrivite pentru conservare. Aceste legume este bine să fie sortate în funcție de gradul de coacere și dimensiune, să fie spălate bine, deoarece reziduurile de murdărie pot provoca mucegai. Materia primă suplimentară (morcovi, merișoare, mere), condimentele, verdețurile (mărar, pătrunjel, frunze și rădăcini de hrean, țelină) trebuie, de asemenea, să fie bine curățate, spălate și mărunțite.

CASTRAVEȚI MURAȚI

Există o vorbă: cu cât capacitatea vasului este mai mare, cu atât murăturile sunt mai gustoase. Dar este mai practic să pui la murat în borcane de capacitate diferită. Întrucât, atunci, în funcție de ocazie sau de numărul de invitați, poți deschide un borcan de mărimea necesară.

Grad de complexitate: destul de ușor.

Ingrediente:

frunze de coacăz;
frunze de vișin (și/sau stejar);
inflorescențe de mărar;
căței de usturoi;
rădăcină și frunze de hrean;
frunze de țelină.

Pentru saramură:

apă – 1 l;
sare neiodată – 1 lingură cu vârf.



Спосіб приготування:

1. Підготовляємо огірки. Огірки відібрати стиглі, але не зіпсовані. Добре їх промити холодною проточною водою. Можна проколоти легенько вилкою або кінчиком ножа, щоб швидше заквасилися.

2. Підготовляємо посуд. Для квашених огірків найкраще підходять скляні банки або дерев'яні бочечки. Найбільш уживаною в наш час є скляна посуда. Її потрібно добре вимити. Бажано ошпатири кип'ятком або простерилізувати кілька хвилин в духовці чи мікрохвильовці. Якщо маєте холодний льох чи щось подібне, то можна закривати навіть пластмасовими кришками. Огіркам нічого не станеться. Якщо ні – то краще використовувати банки на закрутку з залізними кришечками.

3. На дно банки викладаємо листя смородини, листя вишні, суцвіття кропу, зубчики часнику, корінь хрону та листя салери. Викласти щільно огірки так, щоб не діставали 1-2 см до верхнього краю банки. В межах однієї банки огірки мають бути більш-менш однакового розміру, щоб рівномірно проквасилися.

4. Зверху викласти листя хрону, смородини і суцвіття кропу.

5. Готуємо заливку. Закип'ятити воду, додати відповідну кількість солі і помішувати, допоки не розчиниться. Залити заливкою огірки в банках. Важливо не пересолити, бо сіль сповільнює бродіння, а нам треба, щоб було соління і бродіння одночасно. Закрити банки пластмасовою кришкою або марлею.

6. Залишити огірки в темному місці на 2-3 дні. Вони починають сквашуватися, змінюють колір. З'являється багато піни зверху, яку потрібно збирати. Часто залишок розсолу витікає через кришку – відлити зайвий розсіл. В той же час важливо, щоб огірки були повністю покриті заливкою. Інакше непокриті частини зм'якнуть і будуть цвісти.

7. Закриваємо банки. На 4-5 день (в залежності від товщини огірка, температури середовища, активності бродіння тощо) огірковий розсіл вже стає квасний, а огірки в банках втратили зелень і стали жовтаво-зеленого кольору. Це означає, що можна закривати огірки. В першу чергу кип'ятком простерилізувати кришки для банок.

8. Злити з банків всю юшку в каструлю, додати ще склянку кип'яченої води і ще одну резервну ложку солі. Все закип'ятити, зняти пінку і проварити 5-7 хвилин.

9. Поки ця вода кипить, огірки в банках залити 2 рази чистим окропом хвилин на 3-4 кожен раз. Таким чином огірки прогріватимуться і виполіскується з дна банок осад, який зібрався на дні в процесі квашення.

10. Залити огірки киплячим огірковим розсолом і закрити залізними кришками.

11. Перевернути банки з огірками вниз кришкою, накрити і дати їм вистигнути.

12. Заховати в прохолодне та темне місце для зберігання (підвал чи комору) аж до зими. *Смачного!*

Mod de preparare:

1. Pregătim castraveții. Se aleg castraveții copti, dar nu stricați. Se clătesc bine cu apă rece. Se pot străpunge ușor cu o furculiță sau cu vârful unui cuțit pentru a grăbi fermentarea.

2. Pregătim recipientele. Cele mai bune pentru murături sunt borcanele de sticlă sau butoaiele din lemn. Cele mai folosite în zilele noastre sunt cele de sticlă. Trebuie spălate bine. Este de dorit să fie opărite cu apă clocotită sau sterilizate câteva minute la cuptor sau la microunde. Dacă aveți o pivniță rece sau ceva de genul, se pot acoperi chiar și cu capace de plastic. Nu se va întâmpla nimic cu castraveții. Dacă nu, este mai bine să folosiți borcane care se închid prin răsucire cu capace de tablă.

3. Pe fundul borcanelor, se pun frunze de coacăz, frunze de vișin, inflorescențe de mărar, căței de usturoi, rădăcină de hrean și frunze de țelină. Se așază strâns castraveții, astfel încât să nu ajungă la 1-2 cm până la marginea de sus a borcanelor. Într-un borcan, castraveții ar trebui să aibă aproximativ aceeași dimensiune, pentru a fermenta uniform.

4. Se acoperă totul cu frunze de hrean, coacăz și inflorescențe de mărar.

5. Pregătim saramura. Se aduce apa la fierbere, se adaugă cantitatea potrivită de sare și se amestecă până se dizolvă. Se acoperă castraveții din borcan cu această apă. Este important să nu exagerăm cu sarea, pentru că ea încetinește fermentația, iar noi avem nevoie ca sărarea și fermentarea să se producă simultan. Se închid borcanele cu un capac de plastic sau cu tifon.

6. Se lasă castraveții într-un loc întunecat timp de 2-3 zile. Când încep să fermenteze, își schimbă culoarea. Deasupra, apare multă spumă care trebuie colectată. Adesea, restul de saramură curge pe lângă capac – excesul trebuie aruncat. În același timp, este important ca legumele să fie complet acoperite cu saramură. În caz contrar, părțile neacoperite ale castraveților se vor înmuia și se vor strica.

7. Închidem borcanele. În ziua 4-5 (în funcție de grosimea castraveților, de temperatura mediului ambiant, de fermentație etc.), saramura de castraveți devine deja acrișoară, iar castraveții din borcane și-au pierdut culoarea verde, devenind verzi-gălbui. Înseamnă că borcanele cu castraveți se pot închide. Dar, mai întâi, se sterilizează capacele borcanelor cu apă clocotită.

8. Se toarnă toată zeama din borcane într-o cratiță, se adaugă încă un pahar de apă fiartă și încă o lingură de sare. Se aduce la fierbere, se îndepărtează spuma și se lasă la fiert timp de 5-7 minute.

9. În timp ce apa fierbe, se toarnă peste castraveți, în borcane, de 2 ori apă curată clocotită pentru 3-4 minute de fiecare dată. În acest fel, castraveții se încălzesc și se clătesc de pe fundul borcanelor resturile care s-au adunat în timpul fermentației.

10. Se toarnă peste castraveți saramura clocotită și se închid borcanele cu capace de tablă.

11. Se întorc borcanele cu castraveți cu susul în jos, se acoperă și se lasă să se răcească.

12. Se depozitează într-un loc răcoros și întunecat (subsol sau cămară) până la iarnă. *Poftă bună!*

КВАШЕНА КАПУСТА

Це дуже популярна страва осінньо-зимового періоду. Вона не тільки смачна, а ще й містить надзвичайно багато вітамінів та є дуже корисною. З неї у нас готують пиріжки, капустняк, салат «Вінегрет» тощо. Існує багато рецептів приготування квашеної капусти, хоча за принципом вони однакові. Зберігати квашену капусту потрібно при температурі від 0 до 2 градусів. Під час зберігання квашена капуста має бути повністю покрита росолом, інакше вона потемніє і зіпсується.

Ступінь складності – не дуже складно.

Складові:

капуста – 5 кг;
морква велика – 3 шт.;
сіль – 3 ст. ложки;
цукор – 1 ст. ложка;
перець чорний горошком – 10-15 шт.;
лавровий лист – 7-8 шт.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо посуд. Скляні банки або дерев'яні бочечки добре промити, обдати кип'ятком і просушити.

2. Підготовляємо капусту. Вибрати зимові сорти капусти. Мити її не потрібно, лише зняти верхні листки, а також пошкоджені чи почорнівші. Розрізати качан на чотири частини. Тоненько нашаткувати капусту на шатківниці або ножем. Нашатковану капусту злегка відтиснути руками, щоб вона стала м'якшою і пустила сік.

3. Моркву почистити, натерти на тертці. Додати до капусти і перемішати.

4. Готуємо капусту.

Спосіб А:

Додати солі та цукру до капусти з морквою і все добре перемішати, трохи здавлюючи. У чисті та сухі банки чи діжечки дуже добре утрамбовувати капусту з морквою так, щоб виділявся сік. Соку має бути достатньо, щоб капуста не почорніла. Додати чорний перець і лавровий лист, якщо бажаєте. Залишити 2-3 см до країв посудини вільними. Якщо виділилося замало соку, то потрібно долити розчину води із сіллю (в 1 літрі води розчинити 1 ст. ложку солі).



VARZĂ MURATĂ

Acest fel de mâncare este foarte căutat în perioada toamnă-iarnă. Nu este doar delicios, dar conține și o mulțime de vitamine și este foarte benefic. Din varză murată pregătim plăcinte, ciorbă groasă de varză, salată „Vinegret” etc. Există multe rețete de varză murată, deși practic sunt aceleași. Varza murată trebuie păstrată la o temperatură de 0 până la 2°. În timpul depozitării, varza murată trebuie acoperită complet cu saramură, altfel se va închide la culoare și se va altera.

Grad de complexitate: destul de ușor.

Ingrediente:

varză – 5 kg;
morcovi mari – 3 buc.;
sare – 3 linguri;
zahăr – 1 lingură;
piper negru boabe – 10-15 buc.;
foi de dafin – 7-8 buc.

Mod de preparare:

1. Pregătim recipientele. Se spală bine borcanele de sticlă sau butoaiele din lemn, se clătesc cu apă clocotită și se lasă la uscat.

2. Pregătim varza. Se aleg soiuri de varză de iarnă. Nu trebuie spălată, ci doar îndepărtate frunzele exterioare, precum și frunzele deteriorate sau înnegrite. Se taie cotorul în patru bucăți. Se toacă mărunț varza într-un tocător de alimente sau cu un cuțit. Varza mărunțită

se stoarce ușor cu mâinile, pentru a o face mai moale și pentru a elibera suctul.

3. Se curăță morcovii, se dau pe răzătoare. Se adaugă la varză și se amestecă.

4. Pregătim varza.

Varianta A:

Se adaugă sare și zahăr la varza cu morcovi și se amestecă bine, strângând cu mâinile puțin. Se îndeasă foarte bine în borcane sau în butoaiele din lemn curate și uscate, astfel încât să elibereze suctul. Ar trebui să fie suficient suc, pentru ca varza să nu devină neagră. Se adaugă piper negru și dafin, după preferințe. Se lasă 2-3 cm până la marginile vasului. Dacă nu a lăsat suficient suc, trebuie adăugată o soluție de apă cu sare (într-un 1 litru de apă se dizolvă 1 lingură de sare).



Спосіб Б:

До 0,5 л води додати 2 ст. ложки солі і добре розмішати, поки сіль не розчиниться. В підготовлену посудину засипати капусту, втрамбовуючи. Додати за смаком лавровий лист, перець. Коли банка чи діжка наповнилися майже повністю, тоді залити заливку, щоб вона покрила капусту.

6. Зверху ємність накрити марлею або прикрити поліетиленовою кришкою (щільно не закривати). В середину можна поставити гніт, щоб капуста була весь час у соленому соці чи розсолі.

7. Залишити посудину з капустою при кімнатній температурі на 3-4 дні. У результаті бродіння, з банки може вилитись розсіл. Також необхідно збирати з капусти кожного дня білу піну. Кожен день також потрібно протикати капусту довгим ножом до дна банки для виходу газів (бульбашок). Якщо цього не робити, капуста може гірчити.

8. Приблизно через тиждень капуста вже готова до споживання. Зберігати, накривши поліетиленовими кришками, в прохолодному місці. *Смачного!*

КВАШЕНІ або МОЧЕНІ ЯБЛУКА

Це ще один вид смачних, корисних та ароматних заготовок на зиму. В недалекому минулому багато господинь, особливо в сільській місцевості, готували цю страву. З роками її популярність злегка згасла. Попри це, деякі господині, як і раніше, радують сім'ї цим делікатесом. Класичні квашені яблука робити просто та мають вони відмінний смак. Для мочіння підходять осінні сорти яблук з кисло-солодким смаком: Антонівка, Аніс, Пепін.

Ступінь складності – елементарно.

Складові (на 3 трьохлітрові банки):

яблука – 5-6 кг;

цукор – 180-200 г;

сіль – 1 ст. ложки;

мед – 2-3 ст. ложки;

вода – 5 л;

листя смородини і вишні – 1 жменю;

кориця, гвоздика, гірчиця в зернах – за смаком.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо яблука. Перебрати яблука. Бажано вибрати неушкоджені та зрілі плоди, які потрібно помити у воді. Залишити фрукти в теплі на деякий час.

Varianta B:

La 0,5 litri de apă se adaugă 2 linguri de sare și se amestecă bine până se dizolvă sarea. Se umple bine recipientul pregătit cu varză, apăsându-se. Se adaugă frunze de dafin și piper, după gust. Când borcanul sau butoiul din lemn este aproape complet umplut, se toarnă saramura preparată, astfel încât să acopere varza.

6. Se acoperă partea superioară a recipientului cu tifon sau cu un capac de plastic (nu închideți ermetic). Se poate pune o greutate înăuntru, astfel încât varza să fie mereu în sucul sărat sau în saramură.

7. Se lasă recipientele cu varză la temperatura camerei 3-4 zile. Ca urmare a fermentației, saramura poate ieși din borcane. De asemenea, este necesară colectarea spumei albe în fiecare zi. Zilnic, varza se străpunge cu un cuțit lung până la fundul borcanelor, pentru a elibera gazele (bulele). Dacă nu se face acest lucru, varza poate deveni amară.

8. În aproximativ o săptămână, varza este gata de consum. Se depozitează într-un loc răcoros, închisă cu capace de plastic. *Poftă bună!*

MERE MURATE

Acesta este un alt tip de preparat gustos, benefic și aromat pentru iarnă. În trecutul recent, multe gospodine, în special din mediul rural, preparau acest fel de mâncare. De-a lungul anilor, popularitatea sa a scăzut ușor. În ciuda acestui fapt, unele gospodine continuă să-și încânte familiile cu această delicată. Merele murate clasice sunt ușor de făcut și au un gust grozav. Soiurile de toamnă de mere cu gust dulce-acrișor sunt potrivite pentru murare: Antonovka, Anason, Pepin.

Grad de complexitate: foarte ușor.

Ingrediente (pentru 3 borcane de trei litri):

mere – 5-6 kg;

zahăr – 180-200 g;

sare – 1 lingură;

miere – 2-3 linguri;

apă – 5 l;

frunze de coacăz și de vișin – 1 pumn;

scoarță, cuișoare, semințe de muștar – după gust.

Mod de preparare:

1. Pregătim merele. Merele trebuie alese. Este recomandabil să alegeți fructe nedeteriorate și coapte, care se spală în apă. Se lasă fructele la temperatura camerei pentru un timp.

2. Підготовляємо ємності. Добре промити, обдати кип'ятком та висушити посудину – скляні банки.

3. Листя смородини та вишні добре промити та обтрусити.

4. На дно підготовленої ємності покласти листя смородини і вишні. Зверху викласти яблука в ряд хвостиками вгору. Після двох рядів знову викласти листя смородини і вишні. Повторити процес, поки не закінчатся фрукти.

5. Готуємо заливку. В киплячу воду покласти зазначені в рецепті складові – мед, сіль, цукор. Прокип'ятити 2-3 хвилини і додати корицю, гвоздику, гірчицю в зернах, зняти з вогню і остудити до 35° С.

6. Залити сиропом яблука. Заливку, яка залишилася, потрібно злити в окрему банку і поставити в холодильник. Вона нам знадобиться пізніше, коли яблука почнуть вбирати в себе рідину.

7. Покласти зверху вантаж, щоб заливка повністю покривала плоди. Накрити банки кришками і поставити в ємності, бо під час бродіння рідина буде витікати з банок. Залишити на 5-10 діб за кімнатної температури.

8. Банки накрити поліетиленовими кришками і відправити в холодне місце.

9. Через 1,5-2 місяці квашені яблучка готові до вживання. *Смачного!*

КВАШЕНІ ПОМІДОРИ

Помідори в квашеному вигляді набувають абсолютно новий, досконалий смак і зберігаються довгий час. Особливо приємно взяти такі помідори з собою на природу, до м'ясних страв чи до страв, приготованих на вогнищі. Їх може приготувати як досвідчена, так і господиня-початківець.

Ступінь складності – просто.

Складові:

помідори малих розмірів – 2,5 кг;

на кожну півлітрову банку: парасолька кропу;

листя вишні – 6 шт.;

листя хрону – 3-4 шт.;

листя смородини чорної – 6 шт.;

корінь хрону – 2 шт.;

перець духмяний горошком – 2 шт.;

лавровий листок – 1 шт.;

часник – 3-7 зубчики.

2. Pregătim recipientele. Se spală bine, se clătesc cu apă fierbinte și se usucă recipientele – borcane de sticlă.

3. Frunzele de coacăz și de vișin se spală bine și se scutură de apă.

4. Pe fundul recipientului pregătit, se pun frunzele de coacăz și de vișin. Deasupra, se așază un rând de mere, cu codița în sus. După două rânduri, se pun din nou frunze de coacăz și de vișin. Se repetă procesul până la epuizarea fructelor.

5. Pregătim saramura. În apa clocotită, se pun ingredientele specificate în rețetă: miere, sare, zahăr. După ce fierbe timp de 2-3 minute, se adaugă scorțișoară, cuișoare și semințe de muștar, se ia de pe foc și se răcește la 35° C.

6. Se toarnă siropul peste mere. Saramura rămasă se pune într-un borcan separat și se ține la frigider. Vom avea nevoie de ea mai târziu, când merele încep să absoarbă lichidul.

7. Se pune peste mere o greutate, astfel încât fructele să fie complet acoperite de saramură. Se acoperă borcanele cu capace și se pun într-un recipient mai mare, deoarece, în timpul fermentației, lichidul va curge din borcane. Se lasă 5-10 zile la temperatura camerei.

8. Se închid borcanele cu capace de plastic și se țin la loc răcoros.

9. După 1,5-2 luni, merele murate sunt gata de consum. *Poftă bună!*

ROȘII MURATE

Roșiile murate capătă un gust complet nou, perfect și se păstrează pentru o lungă perioadă de timp. Este deosebit de plăcut să iei astfel de roșii la o ieșire undeva în natură, servindu-le cu mâncăruri din carne sau cele gătite la grătar. Roșiile pot fi preparate atât de gospodinele experimentate, cât și de cele începătoare.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

roșii de dimensiuni mici – 2,5 kg;

pentru fiecare borcan de jumătate de litru: un mănunchi de mărar;

frunze de vișin – 6 buc.;

frunze de hrean – 3-4 buc.;

frunze de coacăz negru – 6 buc.;

rădăcină de hrean – 2 buc.;

ienibahar boabe – 2 buc.;

foi de dafin – 1 buc.;

usturoi – 3-7 căței.

Маринад:

вода – 2,5 л.;

цукор – 5 ст. ложки;

сіль – 3,5 ст. ложки.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо овочі, зелень. Для квашення вибирайте тверді помідори не дуже великого розміру. Можна і зеленкуваті або «бурі», тобто не повністю достиглі. Обов'язково не пошкоджені і не зіпсовані. Помідори, інші овочі та зелень добре промити і обсушити.

2. Підготовляємо ємності. Банки добре вимити і простерелізувати в духовці або мікрохвильовці. Поліетиленові кришки обшпарити окропом.

3. У чисті банки покласти на дно половину зелені, листя, спеції, часник.

4. Заповнити банки помідорами. Зверху – решту спецій, зелень і листя, часник.

5. Готуємо заливку. У кип'яченій холодній воді (оптимально криничній) розчиняємо сіль і якщо хочете – цукор. Цей концентрований розсіл рівномірно розділіть на заповнені банки і залийте ним помідори. До верху банки долити простою кип'яченою, але охолодженою, водою.

6. Накрити банку кришкою і переставити в холодне місце – підвал або холодильник. З часом помідори почнуть бродити, тому банку треба ставити в миску чи піддон. Розсіл, що виливається, підливати в міру необхідності.

7. Пробувати помідори можна не раніше, ніж за 25 днів. Тримати завжди в холоді, бо перекинуть і стануть несмачні. *Смачного!*



КВАШЕНІ КАВУНИ В БОЧЦІ

Щоб страва вийшла смачною і довго зберігалася, важливо правильно вибрати кавуни і чітко дотримуватися технології соління. Для квашення по цьому рецепту слід вибирати плоди діаметром не більше 15 см. Смак страви вийде солонувато-солодким.

Ступінь складності – не складно.

Marinada:

apă – 2,5 l;

zahăr – 5 linguri;

sare – 3,5 linguri.

Mod de preparare:

1. Pregătim legumele, verdețurile. Pentru murat, alegeți roșii tari și nu foarte mari. Se pot folosi și cele verzui sau „maro” – adică nu complet coapte. În niciun caz nu se folosesc cele deteriorate sau stricate. Roșiile, alte legume și verdețurile se spală bine și se usucă.

2. Pregătim recipientele. Se spală bine borcanele și se sterilizează la cuptor sau la microunde. Se opăresc capacele de plastic cu apă clocotită.

3. În borcanele curate, se pune pe fund jumătate din cantitatea de verdețuri, frunze, condimente, usturoi.

4. Se umplu borcanele cu roșii. Deasupra, se pune restul condimentelor, verdeța și frunzele.

5. Pregătim saramura. În apa fiartă și răcită (de preferat, de izvor), se dizolvă sarea și, dacă doriți, zahărul. Se împarte egal această saramură concentrată în borcanele umplute cu roșii. Se completează până sus cu apă simplă, fiartă și răcită.

6. Se acoperă borcanul cu un capac și se mută într-un loc răcoros: pivniță sau frigider. În timp, roșiile vor începe să fermenteze, așa că borcanul trebuie pus într-un bol sau într-o tavă. Se completează cu saramură, când este necesar.

7. Se pot încerca roșiile nu mai devreme de 25 de zile. Se păstrează întotdeauna la rece, altfel devin prea acre și își pierd gustul. *Poftă bună!*



PEPENI MURAȚI LA BUTOI

Pentru a face murătura gustoasă și a se putea păstra mult timp, este important să alegeți pepenii verzi potriviți și să urmați cu strictețe tehnologia murării. Pentru fermentare, conform acestei rețete, ar trebui să alegeți fructe cu diametrul de cel mult 15 cm. Gustul murăturii va fi sărat-dulce.

Grad de complexitate: ușor.

Складові:

кавуни – скільки вмістить бочка;
цукор – 1 кг;
сіль – 0,5 кг;
вода (холодна, не кип'ячена) – 10 л.

Спосіб приготування:

1. Вибираємо кавуни. Віддайте перевагу злегка недозрілим плодам рожевого кольору зі щільною м'якоттю. Зрілі кавуни після квашення можуть стати в'язкими, несмачними. Слід вибирати невеликі кавуни (вагою приблизно 2 кг) з тонкою шкіркою – тільки такі добре засоляться. Для квашення підходять плоди тільки з непошкодженою поверхнею: без плям, вм'ятин і помітних тріщин.

2. Підготовляємо бочечки. Солити кавуни можна в керамічних, скляних і навіть пластикових ємностях. Найкращі – дерев'янні (дубові) бочки. Їх потрібно добре промити холодною водою, видаляючи будь-який пил і бруд. Далі двічі обшпарити окропом, накрити чистим рушником або лляною тканиною і відставити в закрите приміщення на тиждень для просушування.

3. Заповнити підготовлені бочки цілими вимитими плодами.

4. З решти складових приготувати розсіл і залити ним кавуни в бочках. Він повинен покривати плоди зверху на 10 см. Якщо рідини не вистачить, то приготувати ще одну порцію.

5. Покласти гніт – дерев'яну кришку і вантаж. Потримати заготовку 2-3 дні в приміщенні з кімнатною температурою (не спеку).

6. Бочки щільно закрити, переставити для зберігання в холодне приміщення.

7. Можна вживати через 2-3 тижня. *Смачного!*



5.2. КОНСЕРВУВАННЯ ЦУКРОМ – КОНФІТУРА, ВАРЕННЯ, ПОВИДЛО, ДЖЕМ

Сучасне життя неможливо уявити без цукру. Протягом тисячоліть у всьому світі люди любили солодке. Наші предки, як і жителі всієї Європи, їли мед та інші солодкі продукти, які використовувалися як підсолоджувачі. Цукор отримували з цукрової тростини на Сході ще десь

Ingrediente:

pepeni – câți încap în butoiul;
zahăr – 1 kg;
sare – 0,5 kg;
apă (rece, nefiartă) – 10 l.

Mod de preparare:

1. Alegem pepenii. Se aleg fructele de culoare roz, ușor necoapte, cu pulpă densă. Pepenii copti, după fermentare, pot deveni vâscoși, fără gust. Ar trebui să alegeți pepeni verzi mici (cu o greutate de aproximativ 2 kg) cu coajă subțire: doar aceștia sunt buni de murat. Se aleg fructele cu suprafață nedeteriorată: fără pete, înțepături și fisuri vizibile.



2. Pregătim butoaiele. Pepenii verzi pot fi murați în recipiente de ceramică, de sticlă și chiar de plastic. Dar cele mai bune sunt butoaiele de lemn (stejar). Acestea trebuie clătite bine cu apă rece, îndepărtând orice praf și murdărie. Se opărește apoi de două ori cu apă clocotită, se acoperă cu un prosop curat sau o cârpă de în și se lasă în casă timp de o săptămână să se usuce.

3. Se umplu butoaiele pregătite cu fructe întregi și bine spălate.

4. Din ingredientele rămase, se pregătește saramura și se toarnă peste pepenii verzi în butoaie. Ar trebui să acopere fructele deasupra cu 10 cm. Dacă lichidul nu este suficient, atunci se pregătește o altă porție.

5. Se pune o greutate – un capac de lemn și o încărcătură. Se păstrează totul timp de 2-3 zile într-o încăpere la temperatura camerei (nu căldură excesivă).

6. Se închid ermetic butoaiele și se pun pentru depozitare într-o cameră rece.

7. Se pot consuma în 2-3 săptămâni. *Poftă bună!*

5.2. CONSERVARE CU ZAHĂR – FRUCTE CONFIATE, DULCEAȚĂ, MARMELADĂ, GEM

Viața modernă este imposibil de imaginat fără zahăr. De mii de ani, oamenii din întreaga lume au iubit dulciurile. Strămoșii noștri, la fel ca oamenii din toată Europa, mâncau miere și alte alimente dulci care erau folosite ca îndulcitori. Zahărul era obținut din trestie-de-zahăr în Orient încă din anul

в 2000 році до нашої ери. До Європи його завіз Колумб. Але тільки у XVII ст. в Європі цукор перестав бути предметом розкоші. А з кінцем Наполеонівських воєн цукор почали виробляти і з цукрового буряка. На початку 1900-х років із розвитком технологій цукру стали виробляти більше. Цей продукт став ще більше частиною щоденного раціону всіх європейців. Приблизно тоді починають готувати фруктові консерви, варячи фрукти в цукровому сиропі. З'являються джеми і варення, конфітури і повидла, тощо. Більш молодшими винаходами є мармелади та желе. В англomовних країнах вважають найкращим джем, особливо його класичний апельсиновий варіант. Французи обожнюють різноманітні конфітури. Серед слов'янських народів традиційно найпоширеніше варення. На території України, яка славиться особливим різноманіттям ягід і фруктів, в наші дні можна знайти будь-який вид солодкої консервації. Та найбільш поширеними і типовими є фрукти чи ягоди у власному соці, варення, повидло, джем.

КАЛИНА ПЕРЕСИПАНА або ПЕРЕТЕРТА З ЦУКРОМ

Ягоди калини містять багато вітаміну С, тому є відмінним засобом для профілактики та лікування застуд у холодну пору. Калиновий чай лікує від нежитю та кашлю, знижує тиск, заспокоює нерви, а ще він дуже корисний для жінок. Взимку калина зміцнює імунітет, а навесні постачає організм вітамінами. Тому восени доцільно заготувати хоча б декілька баночок калини із цукром на зиму. Це холодна заготовка: припас не треба варити. Калину можна заготувати двома способами: протерти із цукром чи просто викласти шарами в банці. Таким же способом можна зберігати і не менш корисну чорницю, інші ягоди.

Ступінь складності – зовсім просто.

Складові:

калина – 500 г;

цукор або мед – 500 г.

Спосіб приготування:

1. Збираємо та підготовляємо ягоди. Калину найкраще збирати після перших заморозків. Тоді вона, не втрачаючи своїх корисних властивостей, стає смачнішою, не такою терпкою. Зручно збирати пучечки калини за допомогою ножиць, обрізаючи їх разом з невеликими гілочками, на яких ягоди тримаються. Пучечки покласти до сита та промити під проточною водою. Трохи обсушити та обібрати ягоди з гілочок. Розсипати на паперові рушники і обсушити.

2. Підготовляємо ємності. Банки добре промити, обсушити і простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці. Кришки ошпарити.

2000 î.Hr. Columb l-a adus în Europa. Dar abia în secolul al XVII-lea, în Europa, zahărul nu mai era considerat un lux. Și odată cu sfârșitul războaielor napoleoniene, zahărul a început să fie produs din sfecla de zahăr. La începutul anilor 1900, odată cu dezvoltarea tehnologiei zahărului, acesta a început să fie produs și mai mult. Acest produs a ocupat un loc și mai important în dieta zilnică a tuturor europenilor. Cam atunci, încep să apară conservele de fructe care sunt, de fapt, fructe fierte în sirop de zahăr. Apar gemuri și dulcețuri, fructe confiate și marmelade etc. Invențiile mai recente sunt marmeladele și jeleurile. În țările anglofone, preferatul este gemul, în special versiunea sa clasică, de portocale. Francezii adoră diferite fructe confiate. Printre popoarele slave, în mod tradițional, cea mai răspândită este dulceața. În Ucraina, care este renumită pentru varietatea de fructe și fructe de pădure, în zilele noastre, se pot găsi orice fel de conserve dulci. Dar cele mai răspândite și tipice sunt fructele sau fructele de pădure în suc propriu, dulceață, marmeladă, gem.

FRUCTE DE CĂLIN ÎNTREGI sau ZDROBITE CU ZAHĂR

Boabele de călin conțin multă vitamina C, deci reprezintă o metodă excelentă pentru prevenirea și tratarea răcelilor în sezonul rece. Ceaiul de călin vindecă răceala și tusea, scade tensiunea arterială, calmează nervii și este foarte benefic pentru femei. Iarna, călinul întărește sistemul imunitar, iar, primăvara, asigură organismul cu vitamine. De aceea, toamna, este indicat să pregătiți pentru iarnă măcar câteva borcane de călin cu zahăr. Acesta este un preparat rece: nu trebuie gătit. Călinul poate fi preparat în două moduri: frecat cu zahăr sau așezat pur și simplu în straturi în borcane. În același mod, puteți păstra afinele și alte fructe de pădure nu mai puțin benefice.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

călin – 500 g;

zahăr sau miere – 500 g.

Mod de preparare:

1. Colectăm și pregătim fructele de călin. Cel mai bine se recoltează călinul după primele înghețuri. Atunci, fără a-și pierde proprietățile benefice, devine mai gustos și nu atât de astringent. Ciorchinii de călin se colectează cel mai ușor cu foarfeca, tăindu-se împreună cu crenguțele mici. Se pun fasciculele într-o sită și se clătesc sub jetul de apă. Se usucă puțin și se culeg fructele de pe crenguțe. Se pun pe prosoape de hârtie și se usucă.

2. Pregătim recipientele. Borcanele se spală bine, se usucă și se sterilizează la cuptor sau la microunde. Se opăresc capacele.

3. Пересипаємо калину. Скласти ягоди до слоївків, чергуючи із цукром: шар ягід і шар цукру. Останній шар повинен бути з цукру дець не доходячи 2 см до країв банки. Накрити пластиковими кришками. Зберігати в холодильнику. Заготовка з калини зберігається протягом року.

4. Ягоди виділятимуть сік, і через деякий час цукор розтане і в банці утвориться калиновий сироп. Він буде прозоро-рубінового кольору з ледь гіркуватим присмаком.

5. АБО Протираємо калину. Після миття та просушування розтерти ягоди дерев'яною ложкою чи товкачем для картоплі до стану пюре. Обов'язково вдягнути фартух, аби не забризкати одяг соком. Пюре з ягід змішати із цукром та наповнити банки. Зверху знову на 2 см насипаємо цукру. Накрити пластиковими кришками та зберігати, як і при пересипанні. *Смачного!*

ВИШНІ У ВЛАСНОМУ СОЦІ

Вишні в такому вигляді завжди можна прекрасно використати як начинку для чудових пирогів, смачної випічки чи тортів.

Ступінь складності – просто.

Складові:

вишні – 1 кг;

цукор – 0,5 кг.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо ягоди. Вишні перебрати, видалити листочки та плодоніжки. Промити в холодній воді, відкинути на друшляк. Залишити, допоки добре стече вода.

2. Підготовляємо ємності. Скляні банки добре промити, обсушити. При бажанні можна простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці.

3. Видалити кісточки з вишень. Сік, який виділяється під час видалення кісточок, додати до вишень, не виливати.

4. На дно великої ємності (каструлі) кладемо шар вишень, а зверху засипаємо шаром цукру, і так повторюємо, допоки не закінчатся вишні. Останній шар має бути з цукру.



3. Punem fructele cu zahărul. Se pun fructele în borcane, alternând cu zahăr: un strat de fructe și unul de zahăr. Ultimul strat trebuie să fie de zahăr cam cu 2 cm până la marginea borcanului. Se acoperă cu capace de plastic. Se păstrează la frigider. Acest preparat de călin se poate folosi pe tot parcursul anului.

4. Boabele vor secreta suc, iar, după un timp, zahărul se va topi și în borcan se va forma sirop de călin. Va avea o culoare rubinie transparentă și un gust ușor amar.

5. SAU Zdrobim călinul. După spălare și uscare, se zdrobesc fructele cu o lingură de lemn sau cu un zdrobitor de cartofi, până se face piure. Să vă asigurați că purtați un șorț, pentru a evita stropirea hainelor cu suc. Se amestecă piureul de fructe cu zahăr și se umplu borcanele. Deasupra, se adaugă din nou 2 cm de zahăr. Se acoperă cu capace de plastic și se păstrează la frigider, ca în primul caz. *Poftă bună!*

VIȘINE ÎN SUC PROPRIU

Vișinele în această formă pot fi folosite întotdeauna cu succes ca umplutură pentru plăcinte minunate, produse de patiserie delicioase sau prăjituri.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

vișine – 1 kg;

zahăr – 0,5 kg.

Mod de preparare:

1. Pregătim fructele. Se sortează vișinele, se îndepărtează frunzele și codițele. Se clătesc în apă rece, se pun într-o strecurătoare. Se lasă până când apa se scurge bine.

2. Pregătim recipientele. Borcanele de sticlă se spală bine și se usucă. Dacă doriți, le puteți steriliza la cuptor sau la microunde.

3. Se scot sâmburii din vișine. Sucul care se eliberează în timpul îndepărtării sâmburilor nu se aruncă, ci se adaugă la fructe.

4. Pe fundul unui recipient mare (oală), se pune un strat de vișine, iar, deasupra, se presară un strat de zahăr, repetându-se procesul până la epuizarea vișinelor. Ultimul strat ar trebui să fie de zahăr.



5. Залишити на 6-8 годин (зазвичай на ніч) для того, щоб вишні виділили сік.
6. Вишні разом із соком поставити на вогонь, довести до кипіння, але не кип'ятити! Час від часу помішувати, щоб цукор швидше розчинився.
7. У банки в першу чергу викласти тільки вишні. Потім наповнені банки залити соком.
8. Поставити банки з вишнями стерилізуватися протягом 10 хвилин від моменту закипання.
9. Закатати кришками, перевернути їх догори дном, накрити ковдрою або рушником і залишити повільно остигати при кімнатній температурі. Зберігати в прохолодному місці.
10. Якщо залишився вишневий сік, то його не виливати. Сік можна довести до кипіння, налити в простерилізовані банки, закатати. При вживанні за вподобаннями розбавити мінеральною або простою водою. *Смачного!*

МАЛИНОВА ПАСТА або СИРЕ ВАРЕННЯ З МАЛИНИ

Це прекрасна заготовка на зиму. Її теж часто використовують як лікувальний засіб при простудах, анемії, для зміцнення імунитету тощо.

Ступінь складності – зовсім просто.

Складові:

малина – 0,5 кг;

цукор – 1 кг.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо ємності для зберігання. Скляні банки добре промити, обсушити та простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці.

2. Підготовляємо ягоди. Ягоди малини уважно перебрати, почистити від плодоніжок і всього зайвого.

3. Потовкти малину дерев'яною ложкою або пластмасовим блендером.

4. Додати цукор та перемішати.

5. Розкласти в стерилізовані банки та щільно їх закрити.



5. Se lasă 6-8 ore (de obicei, peste noapte), pentru ca vișinele să elibereze suc.
6. Se pun vișinele împreună cu zeama pe foc, se aduce la fierbere, dar nu se fierbe! Se amestecă din când în când, pentru a se dizolva mai repede zahărul.
7. În borcane, pentru început, se pun numai vișinele. Apoi se umplu borcanele cu suc.
8. Se pun borcanele cu vișine la sterilizat 10 minute de la începutul fierberii.
9. Se închid cu capace, se întorc cu susul în jos, se acoperă cu o pătură sau cu un prosop și se lasă să se răcească treptat la temperatura camerei. Se păstrează într-un loc răcoros.
10. Dacă a mai rămas suc de vișine, nu-l aruncați. Sucul poate fi adus la fierbere, turnat în borcane sterilizate și închis ermetic. Se poate consuma ca suc diluat cu apă minerală sau plată, după preferințe. *Poftă bună!*

PASTĂ DE ZMEURĂ

Acest preparat este excelent pentru iarnă. De asemenea, este adesea folosit ca remediu pentru răceli, anemie, pentru întărirea sistemului imunitar și nu numai.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

zmeură – 0,5 kg;

zahăr – 1 kg.

Mod de preparare:

1. Pregătim recipientele pentru depozitare. Se spală bine borcanele de sticlă, se usucă și se sterilizează la cuptor sau la microunde.

2. Pregătim fructele de pădure. Se sortează cu grijă zmeura, se curăță de tulpini și de orice altceva.

3. Zmeura se zdrobește cu o lingură de lemn sau cu un blender de plastic.

4. Se adaugă zahărul și se amestecă.

5. Se pune în borcane sterilizate și se închide bine.



6. Можна зменшити кількість цукру, але тоді необхідно банки простерилізувати протягом 5-10 хв. Дати їм повільно остигнути до кімнатної температури під ковдрою чи рушником.
7. Зберігати в прохолодному місці. *Смачного!*

*Вишукані **КОНФІТУРИ** не дивина для українця. Ними ласували ще І. Франко та Л. Українка – видатні постаті XIX століття. Не всім відомо, що наші бабусі робили конфітури з кульбабки, з фіалок та інших гарних і запаших квітів. Потім їх використовували як ароматний і екзотичний додаток до головної начинки. Та найбільш розповсюдженою по Україні була конфітура з трояндових пелюсток. Її й зараз роблять справжні гурмани.*

СУХА КОНФІТУРА З ПЕЛЮСТКІВ ТРОЯНД або «ТЕРТА РОЖА»

Офіційно «терта рожа» – це суха конфітура з троянди сорту *Rosa rugosa* (троянда зморшкувата). Цю конфітуру традиційно використовують для начинки пампушків і рогаликів, додають до маку для маківника тощо. Її колись використовували і як ліки від болю в горлі, стоматиті, ангині – просто взяти пів ложечки під язик і розсмоктувати як цукерку. Цей перепис взято з сайту <https://panistefa.com>.

Ступінь складності – клопітно.

Складові:

пелюстки очищені – 1 кг;
цукор – 1-1,5 кг;
сік лимона або лимонна кислота – за смаком.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо сировину. Пелюстки мають бути сухі, без роси і дощу. Їх треба почистити від квітколожа, тичинок, листочків і комашок. Для цього троянду розстелити на папері чи серветці, перевернути квіти, паралельно виймаючи все зайве. Існує переконання, що білі хвостики пелюсток (в тому місці, де пелюстка кріпиться до квітколожа) гірчать. Тому деякі господині їх обрізають.



6. Se poate reduce cantitatea de zahăr, dar apoi trebuie să sterilizați borcanele timp de 5-10 minute. Se lasă să se răcească încet la temperatura camerei sub o pătură sau un prosop.
7. Se păstrează într-un loc răcoros. *Poftă bună!*

FRUCTELE CONFIATE rafinate nu sunt o surpriză pentru ucraineni. Le-au mâncat și Ivan Franko și Lesea Ukrainka, personalități marcante ale secolului al XIX-lea. Nu toată lumea știe că bunicile noastre confiau păpădie, violete și alte flori frumoase și parfumate. Apoi, acestea erau folosite ca adaos parfumat și exotic în umplutura principală. Dar cea mai populară confitură în Ucraina era cea de petale de trandafir. Se face și astăzi de către adevărații gurmanzi.

PETALE DE TRANDAFIR CONFIATE sau „TRANDAFIR ZDROBIT”

Oficial, „trandafirul zdrobit” reprezintă petale de trandafir confiate, din soiul *Rosa rugosa* (trandafir încrețit). Acest preparat este folosit, în mod tradițional, ca umplutură pentru gogoși și covrigi, se adaugă la mac, pentru rulade cu mac și multe altele. A fost folosit cândva ca remediu pentru dureri în gât, stomatită, angină pectorală: se ia o jumătate de linguriță sub limbă și se sugă ca o bomboană. Această rețetă este preluată de pe site-ul <https://panistefa.com>.

Grad de complexitate: necesită mult timp.

Ingrediente:

petale curățate – 1 kg;
zahăr – 1-1,5 kg;
suc de lămâie sau acid citric – după gust.

Mod de preparare:

1. Pregătim materia primă. Petalele trebuie să fie uscate: fără rouă și ploaie. Acestea trebuie curățate de receptaculul floral, stamine, frunze și insecte. Pentru a face acest lucru, se întinde trandafirul pe hârtie sau șervețel, se scutură florile cu grijă, îndepărtând tot ce este în plus. Se crede că capetele albe ale petalelor (în locul în care petala este atașată de receptaculul floral) conferă produsului final un gust amar. Prin urmare, unele gospodine le taie.



2. Найкраще рожу перетирати в макітрі або ступці, бо тоді цукор правильно втирається в пелюстки, утворюючи ніжну масу. Якщо маєте змогу – зробіть «льодяне обгортання» для макітри – помістіть її в широку миску, заповнену льодом. Для перетирання ніжних пелюсток добре, щоб вони не перегрівалися. Але якщо рожі багато – то варто використати блендер. Розтирати треба відразу з цукром, бо він допомагає правильно втертися рожі і розподілитися поміж цукру.

3. Вкінці розтирання додати лимонного соку (на смак) або лимонної кислоти і добре вимішати. Лимонна кислота буде виконувати роль консерванту та збереже яскравий колір.

4. Дати рожі постояти годину, щоб цукор розчинився.

5. Підготовляємо ємності для зберігання. Банки мають бути сухі і чисті. Можна для певності ополоскати спиртом. Або простерилізувати в духовці чи мікрохвильовці.

6. Перевірити смак конфітури – вона має бути солодкою з відчутною приємною кислинкою. Якщо не потрібні поправки, то розкласти її по банках. На втрамбовану в слоїк рожу насипати ложку цукру. Він сполучиться з трояндовим соком і створить скоринку. Або можна покласти папірець, змочений в спирті.

7. Закрити кришками (можна пластмасовими) і тримати в холодильнику до нагоди.

8. Можна додати до тертої рожі тертих волоських горіхів і вийде найкраща начинка. Горіхи треба змолоти/потерти окремо і вимішати з уже перетертою рожею. Дехто додає цедри і трохи коньяку – вони ще більше збагатять смак. А якщо додати трішки тертого цинамону і гвоздики – тоді смак буде більш пряним. *Смачного!*

*Класичний варіант **ВАРЕННЯ** отримують при варінні ягід або шматочків фруктів з цукром. При цьому солодкий сироп повинен залишатися прозорим і досить рідким, а плоди не повинні втрачати своєї форми. Для варення відбирають виключно стиглі і неушкоджені плоди. Щоб зберегти форму ягід або фруктів, варення не кип'ячать довго, а то і зовсім не доводять до кипіння. Сироп виварюють в кілька прийомів. Плоди в підсумку повинні стати прозорими, а сироп в'язким. Для приготування варення переважно використовують низьку і широку посуду з нержавіючої сталі або алюмінію. В таких ємностях випаровування зайвої вологи йде швидше і сироп не пригорає.*

ВАРЕННЯ З ЧОРНОЇ СМОРОДИНИ

Таке варення з чорної смородини є звичним для багатьох українців. Це, так би мовити, класика нашої кухні. І по сьогоднішній день деякі бабусі дають його при застуді онукам. Але

2. Cel mai bine este să măcinați petalele de trandafir într-un vas de lut adânc – „makitra”, deoarece, astfel, zahărul este încorporat corespunzător în petale prin frecare, formând o masă delicată. Dacă aveți posibilitatea, faceți o „împachetare cu gheață” pentru „makitra”: puneți-o într-un castron larg umplut cu gheață. Este bine să nu se supraîncălzească petalele delicate în timpul frecării cu zahărul. Dar, dacă sunt multe petale, ar trebui folosit un blender. Este recomandat să le măcinați odată cu zahărul, deoarece el ajută petalele să fie distribuite între cristalele de zahăr în mod egal.

3. La sfârșit, se adaugă suc de lămâie (după gust) sau acid citric și se amestecă bine. Acidul citric va acționa ca un conservant și va asigura o culoare intensă.

4. Se lasă trandafirul o oră, pentru ca zahărul să se dizolve.

5. Pregătim recipientele pentru depozitare. Borcanele trebuie să fie uscate și curate. Pentru mai multă siguranță, se pot clăti cu alcool. Sau se sterilizează la cuptor sau la microunde.

6. Se verifică gustul: petalele confiate ar trebui să fie dulci, cu un plăcut accent de acrișor. Dacă nu sunt necesare ajustări, atunci se împarte în borcane. Peste petalele puse în borcan și presate tare, se toarnă o lingură de zahăr. Zahărul se va îmbiba cu sucul de trandafiri și va crea o crustă. Sau se poate pune o bucată de hârtie înmuiată în alcool deasupra.

7. Se închid capacele (pot fi din plastic) și se păstrează la frigider.

8. Se poate adăuga la aceste petale nucleu ras și veți obține o umplutură și mai bună. Nucile trebuie măcinate / frecate separat și amestecate cu petalele deja frecate. Unii adaugă coajă rasă de lămâie și puțin coniac, care vor îmbogăți și mai mult gustul. Iar dacă adăugați puțină scorțișoară rasă și cuișoare, atunci gustul va fi și mai picant. *Poftă bună!*

*Varianta clasică a **DULCEȚII** se obține prin fierberea fructelor sau a bucăților de fructe cu zahăr. Totodată, siropul dulce trebuie să rămână suficient de transparent și lichid, iar fructele nu trebuie să-și piardă forma. Doar fructele coapte și nedeteriorate sunt selectate pentru dulceață. Pentru a păstra forma fructelor de pădure sau a fructelor, dulcelețurile nu se fierb mult timp sau chiar nu se aduc la fierbere deloc. Siropul se fierbe în mai multe etape. Fructul ar trebui să devină în cele din urmă transparent, iar siropul – vâscos. Pentru prepararea dulceții, este de preferat să folosiți vase joase și late din oțel inoxidabil sau aluminiu. În astfel de recipiente, evaporarea excesului de umiditate este mai rapidă, iar siropul nu se arde.*

DULCEAȚĂ DE COACĂZE NEGRE

Această dulceață de coacăze negre este ceva obișnuit pentru mulți ucraineni. Este, ca să spunem așa, rețetă clasică a bucătăriei noastre. Și în zilele noastre, unele bunici o dau nepoților la răceli.

таке просте варення також можна з успіхом використовувати і як чудовий соус чи складову десертів.

Ступінь складності – просто.

Складові:

чорна смородина – 1 кг;

цукор – 500 г.

Спосіб приготування:

1. Підготовуємо ємності. Скляні банки добре промити, обсушити. При бажанні можна простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці. Краще використовувати залізні кришки.

2. Підготовляємо ягоди. Смородину перебрати, добре промити, дати воді стекти і перекласти у великий сотейник з товстим дном. Засипати цукром і залишити на 10 хвилин, щоб ягоди пустили сік.

3. Довести до кипіння і варити на маленькому вогні протягом 10-15 хвилин.

4. Варення викласти в простерилізовані банки та закрити.

5. Після закриття перевернути банки вверх дном. Вони повинні повільно остигати в такому положенні, тому рекомендується накрити банки рушником чи чимось іншим.

6. Після того, як охололи, банки з варенням перенести в темне прохолодне місце для зберігання. *Смачного!*

ВАРЕННЯ ІЗ ЗЕЛЕНИХ ГРЕЦЬКИХ ГОРІХІВ

Рецепт від Людмили Дорош

Це дуже смачне і корисне варення з недозрілих горіхів. У ньому міститься багато йоду, тому воно є корисне людям, які страждають від його дефіциту. Це варення вважають помічним при інфекціях різного типу в ротовій порожнині та для покращання роботи кишково-шлункового тракту. А за смаком воно нагадує східні солодоші.

Ступінь складності – довго і клопітно.

Складові:

зелені горіхи – 1 кг;

цукор – 1,2 кг;

лимонна кислота – 1 ч. ложка;

ванільний порошок – 1 г.

Dar o astfel de dulceață simplă poate fi folosită cu succes și ca un minunat sos sau ingredient în deserturi.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

coacăze negre – 1 kg;

zahăr – 500 g.

Mod de preparare:

1. Pregătim recipientele. Se spală și se usucă bine borcanele de sticlă. Dacă doriți, le puteți steriliza la cuptor sau la microunde. Este mai bine să folosiți capace de tablă.

2. Pregătim fructele. Se aleg coacăzele, se clătesc bine, se lasă apa să se scurgă și se pun într-o cratiță mare cu fund gros. Se presară cu zahăr și se lasă 10 minute pentru ca fructele să elibereze sucul.

3. Se aduce la fierbere și se fierbe la foc mic timp de 10-15 minute.

4. Se pune dulceața în borcanele sterilizate și se închid cu capace.

5. După închidere, borcanele se întorc cu susul în jos. Ar trebui să se răcească încet în această poziție, așa că este recomandat să acoperiți borcanele cu un prosop sau cu altceva.

6. Odată răcite, borcanele cu dulceață se pun într-un loc răcoros și întunecat pentru depozitare.
Poftă bună!

DULCEAȚĂ DE NUCI VERZI

Rețetă de la Lyudmyla Dorosh

Această dulceață din nuci verzi este foarte gustoasă și sănătoasă. Conține mult iod, deci este indicată persoanelor care suferă de deficiență de iod. Este considerată eficientă în cazul diferitelor tipuri de infecții ale cavității bucale și pentru îmbunătățirea funcționării tractului gastrointestinal. Iar la gust seamănă cu dulciurile orientale.

Grad de complexitate: necesită mult timp.

Ingrediente:

nuci verzi – 1 kg;

zahăr – 1,2 kg;

acid citric – 1 linguriță;

pudră de vanilie – 1 g.

Для вапняної води:

погашене вапно – 0,5 кг;

вода – 5 л.

Спосіб приготування:

1. Підготовуємо ємності. Скляні банки добре промити, обсушити. При бажанні можна простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці.

2. Підготовляємо сировину. Для цього варення слід брати ще зелені, нестиглі горіхи зі ще несформованою шкіркою (яку можна різати ножем). Вони з'являються на деревах десь у червні-липні.

3. Зібрані горіхи підсушити протягом доби. Потім вимочити у воді протягом 4-5 днів, міняючи воду тричі протягом доби.

4. Бланшувати горіхи – обробити їх окропом – протягом 5 хвилин, охолодити та очистити від зеленої шкірочки. Працювати варто в рукавичках, щоб захистити руки від забруднення, якого потім буде дуже складно позбутися.

5. Готуємо вапняну воду. Вапно ретельно розчинити у воді і залишити на 6 год, щоб відстоялося. Воду злити в чисту посудину, залишаючи осад. Очищені горіхи 2 дня тримати в такій вапняній воді.

6. Після вистоювання у вапняній воді горіхи добре промити під проточною холодною водою.

7. Проколоти горіхи виделкою в декількох місцях і знову залити холодною водою на 2 дні, міняючи її тричі в день.

8. Далі горіхи повторно бланшувати протягом 15 хвилин.

9. Готуємо цукровий сироп. З 700 г цукру та 3 скл. води приготувати сироп і засипати в цю киплячу суміш горіхи.

10. Варити перший раз 10-12 хвилин на слабкому вогні. Зняти каструлю з вогню і витримати 24 год у теплі.

11. Додати до варення 500 г цукру, лимонної кислоти і варити на слабкому вогні до готовності, постійно знімаючи пінку. Перед готовністю додати ваніль.

12. Готовність варення визначають таким чином – капнути на тарілочку сироп і розділити цю каплю на дві частини гострим предметом (ножем, ложкою). Якщо частини каплі не сходяться, не зливаються, то це означає, що варення готове.

13. Готове варення розкласти в підготовлені та підігріті баночки, закрити їх щільно залізними кришками. Залишити повільно вистигати під покривалом. Деякі господині ще пастеризують варення декілька хвилин після закриття.

14. Зберігати таке варення можна в темному, прохолодному місці до 3 років. *Смачного!*

Pentru apă cu var:

var stins – 0,5 kg;

apă – 5 l.

Mod de preparare:

1. Pregătim recipientele. Se spală și se usucă bine borcanele de sticlă. Dacă doriți, le puteți steriliza la cuptor sau la microunde.

2. Pregătim materia primă. Pentru această dulceață, este nevoie de nuci încă verzi, necoapte, cu coajă neformată (care poate fi tăiată cu un cuțit). Ele apar în copaci cândva în iunie-iulie.

3. Nucile culese se usucă în timpul zilei. Apoi se țin în apă timp de 4-5 zile, schimbând apa de trei ori pe zi.

4. Nucile se opăresc timp de 5 minute, se răcesc și se curăță de coajă. Este recomandat să lucrați cu mănuși, pentru a vă proteja mâinile de negreala cu care se colorează pielea și de care va fi foarte greu să scăpați.

5. Pregătim apa de var. Se dizolvă bine varul în apă și se lasă 6 ore să se așeze. Se scurge apa într-un recipient curat, lăsând sedimentul. Nucile decojite se țin în această apă de var timp de 2 zile.

6. După ce au stat în apa de var, nucile se spală bine sub jetul de apă rece.

7. Se străpung cu o furculiță în mai multe locuri și se lasă în apă rece timp de 2 zile, schimbându-le apa de trei ori pe zi.

8. Apoi, nucile se opăresc încă o dată timp de 15 minute.

9. Pregătim siropul de zahăr. Se face un sirop din 700 g zahăr și 3 pahare de apă și se pun nucile în acest amestec care fierbe.

10. Se lasă la fiert prima dată timp de 10-12 minute la foc mic. Se ia cratița de pe foc și se ține 24 de ore într-un loc cald.

11. Se adaugă în dulceață 500 gr zahăr, acid citric și se fierbe la foc mic până ce este gata, îndepărtând constant spuma. Înainte de a închide focul, se adaugă vanilie.

12. Dacă dulceața este sau nu gata se determină în felul următor: se picură siropul pe o farfurie și se împarte picătura în două părți cu un obiect ascuțit (cuțit, lingură). Dacă părțile picăturii nu se unesc, nu se îmbină, înseamnă că dulceața este gata.

13. Se pune dulceața preparată în borcanele pregătite și încălzite în prealabil și se închid ermetic cu capace de tablă. Se lasă să se răcească încet sub o pătură. Unele gospodine încă pasteurizează dulceața câteva minute după închidere.

14. Această dulceață se poate păstra într-un loc întunecat și răcoros timp de până la trei ani. *Poftă bună!*

За деякими джерелами, сама назва «ПОВИДЛО» має польське походження, так як саме там більше століття назад вже вміли довго виварювати м'якоть сливи-угорки без додавання цукру, а потім запікати її в печі. Така солодкість могла зберігатися в погребі кілька років. Зараз повидло також готують, використовуючи подрібнені до стану пюре фрукти. У сучасний варіант десерту додають цукор, а також, за бажанням, лимонну кислоту і різні прянощі (гвоздику, корицю та інші). Правильно зварене повидло – дуже солодке, густе і однорідне. Для повидла цілком підійдуть не тільки дозрілі, але й перезрілі, пошкоджені і м'яті плоди. Гнилі, червиві або побиті частини перед приготуванням обрізаються. Сировину для повидла перетирають з цукром, а потім довго варять, допоки не стане правильної густини. Для варіння завжди використовують широкий посуд, щоб інтенсивніше випаровувалася рідина. Після закіпання повидла вогонь зменшується. Для запобігання пригорання густої маси безперервно помішують, використовуючи дерев'яну лопатку. Готовність повидла визначити легко – достатньо провести лопаткою по дну каструлі. Якщо «доріжка», яка утворилася, заповнюється повільно, значить десерт повністю готовий. Вважається, що якщо відкриті банки з повидлом поставити в духову шафу до утворення щільної скоринки на ньому, а потім закатати, то такий продукт буде довше зберігатися.

ЗАКАРПАТСЬКЕ СЛИВОВЕ ПОВИДЛО – ЛЕКВАР

Леквар, лекварь (по румунськи majiun) – традиційне закарпатське сливове повидло, дуже густе. Його варять у мідних казанах чи тазиках на відкритому вогні цілий день (і часто ще й ніч) до темно-синього, майже чорного кольору. Такий сливовий нектар є надзвичайно смачним та ароматним. Прийшла страва сюди з Угорщини. З повидлом господині готують чимало страв – калачі, вареники, тістечка й пиріжки. Леквар передавали солдатам на фронт і брали в далекі подорожі, бо довго не псується і має високу концентрацію фруктози. Його дають навіть немовлятам, бо готується без цукру та вважається корисним і лікувальним. Зокрема, підвищує імунітет та підтримує організм, особливо в зимовий період. Допомагає леквар і при застудах та хворобах, пов'язаних з травленням. У «допандемійні» часи на честь леквару щороку в селі Геча на Берегівщині проводили фестиваль. Під час масового свята можна було побачити, як зі слив народжується вже легендарна страва та навіть долучитися до леквароваріння. Також існує перший в Україні та Східній Європі музей леквару. Він розташований в селі Ботар, що на Виноградівщині. Музей нараховує десятки різновидів варення з усього світу.

Ступінь складності – проста підготовка і довге варіння.

*Potrivit unor surse, numele „povydlo” (ce înseamnă **MARMELADĂ**) este de origine poloneză, deoarece, în urmă cu mai bine de un secol, polonezii știau deja să fiarbă prunele mult timp, fără adaos de zahăr, iar apoi să le coacă în cuptor. Un astfel de produs dulce putea fi păstrat în pivniță timp de câțiva ani. Și în zilele noastre, se prepară marmelada, folosind piure de fructe. În varianta modernă a desertului, se adaugă zahăr, precum și, după preferință, acid citric și diverse alte mirodenii (cuișoare, scorțișoară și altele). Marmelada pregătită corespunzător este foarte dulce, groasă și omogenă. Se folosesc nu doar fructele coapte și răcoapte, ci și cele deteriorate. Părțile putrezite, cu viermi sau deteriorate sunt tăiate și aruncate înainte de gătit. Materia primă pentru marmeladă este frecată cu zahăr și apoi gătită mult timp, până când devine de consistență potrivită. Se utilizează întotdeauna cratițele largi pentru a găti, astfel încât lichidul să se evapore mai intens. După ce marmelada începe să fiarbă, focul trebuie micșorat. Pentru a preveni arderea, masa groasă de marmeladă se amestecă continuu, folosind o spatulă de lemn. Se determină ușor dacă marmelada este gata sau nu – se trece cu spatula de-a lungul fundului tigăii. Dacă „cărarea” rezultată se umple încet, atunci desertul este complet gata. Se consideră că dacă borcanele deschise cu marmeladă se pun în cuptor pentru formarea unei cruste dense, după care se închid, atunci acest produs se va păstra mai mult timp.*

MAGIUN DE PRUNE, ÎN STIL TRANSCARPATIC – „LEKVAR”

„Lekvar” (magiun, în română) este o tradițională și foarte groasă marmeladă transcarpatică de prune. Se gătește în cazane sau oale de cupru pe foc deschis, toată ziua (și adesea și noaptea), până la culoarea albastru închis, aproape negru. Acest nectar de prune este extrem de gustos și parfumat. Această delicatasă a venit în Ucraina din Ungaria. Gospodinele pregătesc o mulțime de preparate cu această marmeladă: prăjituri, colțunași, tarte și plăcinte. De asemenea, „lekvar” se trimitea soldaților pe front și se lua în călătorii lungi, deoarece nu se strică mult timp și are o concentrație mare de fructoză. Se dă chiar și bebelușilor pentru că este preparat fără zahăr, fiind considerat benefic și vindecător. De pildă, crește imunitatea și susține organismul, în special pe timp de iarnă. Ajută și în cazul răcelilor și al bolilor digestive. În vremurile „pre-pandemice”, în satul Hecea din regiunea Berehiv, se organiza în fiecare an un festival în cinstea „lekvarului”. În timpul acestei sărbători, mulțimea putea vedea cum ia naștere legendarul fel de mâncare din prune, ba chiar se puteau alătura procesului de preparare. Există, de asemenea, primul muzeu al „lekvarului” din Ucraina și Europa de Est. Este situat în satul Botar, regiunea Vynohradiv. Muzeul are zeci de soiuri de dulceață din întreaga lume.

Grad de complexitate: ușor de pregătit și mult de fiert.

Складові:

сливи – 10 кг (виходить 5 літрів густого леквару).

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо сливи. Сливи (найкраще сливи-угорки) перебрати і промити, обтрусити і вибрати кісточки.

2. Варіння. Засипати очищені від кісточок сливи у казан, залити невеликою кількістю води та поставити на розпалене вогнище.

3. Закипілу сливову масу треба безперервно помішувати спеціальним дерев'яним інструментом, схожим на весло. Мішати майже безперервно (щоб не пригоріло), до повного загустіння маси. Цей процес, залежно від кількості слив, може забирати 7-8 годин, а може і всі 25-30. Ось чому збирається вся родина – щоб підміняти одне одного.

4. Підготовляємо ємності. Скляні банки чи глиняні глечики добре промити, обсушити. Банки краще простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці. Глиняний посуд ошпарити. Зараз часто використовують і пластмасовий посуд, хоча на думку багатьох від псує смак і аромат леквару.

5. Леквар готовий, коли не вивалюється з перевернутої ложки. Тоді можна перекладати в підготовлені ємності.

6. У скляній тарі він може зберігатися 2-3 роки, а у глиняних горщиках – і до 10 років. *Смачного!*

АБРИКОСОВЕ ПОВИДЛО

Таке повидло має приємний смак та унікальний аромат. Рецепт є неймовірно простим – використовуються лише абрикоси, цукор та вода. Варто спробувати.

Ступінь складності – не важко.

Складові:

абрикоси – 1,5 кг;

цукор – 1 кг;

вода – 50 мл;

лимонна кислота – дрібка.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо абрикоси. Помити, дати стекти та почистити від кісточок усі абрикоси.

Ingrediente:

prune – 10 kg (se obțin 5 de litri de „lekvar” gros).

Mod de preparare:

1. Pregătim prunele. Prunele (de preferință, prune de Damasc) se sortează și se spală, se scutură și se scot sâmburii din ele.

2. Gătutul. Se pun prunele fără sâmburi în ceaun, se adaugă o cantitate mică de apă și se pune pe foc încins.

3. Când începe să fiarbă, masa de prune trebuie amestecată continuu cu un instrument special din lemn, asemănător cu o vâslă (spatulă). Se amestecă (pentru a nu se prinde de fund), până când masa se îngroașă complet. Acest proces, în funcție de cantitatea de prune, poate dura 7-8 ore sau și 25-30. De aceea, toată familia se adună, pentru a se înlocui unul pe celălalt.

4. Pregătim recipientele. Se spală și se usucă bine borcanele de sticlă sau ulcioarele de lut. Este mai bine să sterilizați borcanele în cuptor sau în cuptorul cu microunde. Vasele de lut se clătesc cu apă clocotită. În zilele noastre, se folosesc adesea și recipiente de plastic, deși mulți cred că ele strică gustul și aroma „lekvarului”.

5. „Lekvarul” este gata când nu cade din lingura răsturnată. Atunci se poate transfera în recipientele pregătite.

6. Se poate păstra în recipiente de sticlă timp de 2-3 ani, iar în vase de lut – până la 10 ani. *Poftă bună!*

MARMELADĂ DE CAISE

Această marmeladă are un gust plăcut și o aromă unică. Rețeta este incredibil de simplă: se folosesc doar caise, zahăr și apă. Merită încercat.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

caise – 1,5 kg;

zahăr – 1 kg;

apă – 50 ml;

acid citric – un strop.

Mod de preparare:

1. Pregătim caisele. Se spală, se lasă să se scurgă și se scot sâmburii din caise.

2. Підготовляємо ємності. Скляні банки добре промити, обсушити, простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці. Кришки можна ошпарити кип'ятком.

3. Покласти абрикоси в глибоку каструлю, додати води, поставити на вогонь і варити приблизно 5-7 хвилин.

4. Абрикосову масу трішки остудити і протерти через сито або потовкти товкачем для картоплі.

5. Повернути абрикосову масу назад у каструлю, додати цукор і продовжувати варити.

6. Для того, щоб зберегти колір повидла, за бажанням, в масу можна додати дрібку лимонної кислоти або столову ложку лимонного соку. Під час варіння в масі утвориться пінка. Її потрібно акуратно зібрати. Уварити повидло до потрібної консистенції на середньому вогні приблизно 20-30 хвилин.

7. Для того, щоб перевірити готовність повидла, викладаємо невелику його кількість на тарілку і залишаємо охолонитися на 5 хвилин. Потім посередині проводимо ложкою. Якщо смужка швидко зникає, то повидло не готове. Доварити його до того стану, поки слід від ложки буде зникати надзвичайно повільно.

8. Готове повидло перекласти в підготовлені банки. Щільно закрити кришками.

9. Банки перевернути вверх дном, накрити їх килимком чи рушником і залишити в такому вигляді до повного охолодження.

10. Зберігати в темному, прохолодному місці. *Смачного!*



Мени традиційним для українців, але достатньо розповсюдженим в наші дні способом консервування є ДЖЕМ. Одна з легенд говорить, що джем зобов'язаний своєю появою шотландській дівчині Дженет. Вона зварила одного разу десерт з гірких апельсинів, додавши до них цукор. З тих пір варення з дуже густим сиропом і розвареними ягодами або фруктами стали іменувати джемом. Для приготування джему використовуються дозрілі плоди. Відмінно підходять плоди агрусу, смо-

2. Pregătim recipientele. Borcanele de sticlă trebuie bine spălate, uscate, sterilizate în cuptor sau la microunde. Capacele pot fi opărite cu apă clocotită.

3. Caisele se pun într-o cratiță adâncă, se adaugă apă, se pune pe foc și se gătesc aproximativ 5-7 minute.

4. Se răcește puțin masa de caise și se freacă printr-o sită sau se zdrobește cu un zdrobitor de cartofi.

5. Se pune masa de caise înapoi în cratiță, se adaugă zahăr și se continuă gătitul.

6. Pentru a păstra culoarea gemului, dacă doriți, puteți adăuga un praf de acid citric sau o lingură de suc de lămâie. În timpul gătirii, se formează spuma, care trebuie îndepărtată cu grijă. Se fierbe marmelada până la consistența dorită, la foc mediu, aproximativ 20-30 de minute.

7. Pentru a verifica starea de gătire a marmeladei, se întinde o cantitate mică pe o farfurie și se lasă să se răcească timp de 5 minute. Apoi se trece cu o lingură pe mijloc. Dacă despărțitura dispare rapid, marmelada nu este gata. Se gătește până când urma lingurii va dispărea extrem de încet.

8. Se transferă marmelada gata făcută în borcanele pregătite. Se închid strâns cu capace.

9. Se întorc borcanele cu susul în jos, se acoperă cu o păturică sau cu un prosop și se lasă așa până se răcesc complet.

10. Se depozitează într-un loc întunecat și răcoros. *Poftă bună!*



***GEMUL** este o metodă de conservare mai puțin tradițională pentru ucraineni, dar destul de obișnuită în zilele noastre. O legendă spune că gemul își datorează apariția unei fete scoțiene pe nume Janet. Ea a gătit odată un desert de portocale amare, adăugându-le zahăr. De atunci, dulceața*

родини, малини, яблуні, сливи, журавлини, айви. Плоди миються, великі фрукти нарізаються, потім складаються в посуд для варіння і заливаються цукровим сиропом. Класичний джем вариться на постійно зростаючому вогні, навіть після закипання полум'я не зменшується. Час приготування не повинен займати більше півгодини. Кінцевий продукт має бути желеватим, з розвареними до певної міри фруктами чи ягодами, але ароматним і з насиченим смаком. Джем вважається готовим, якщо крапля його на блюдечку відразу ж застигає. Після приготування джем гарячим розкладається в банки і закупорюється.

ПОЛУНИЧНИЙ ДЖЕМ

Всього лиш за 30 хвилин можна отримати густий і тягучий джем. Він виходить дуже смачним і є більш насиченим за смаком, ніж звичайне полуничне варення.

Ступінь складності – не важко.

Складові:

полуниця – 1 кг;

цукор – 1 кг;

лимонний сік – 1 ст. ложка.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо полуницю. Ягоди промити в декількох водах (можна в митничках або під проточною водою), видалити хвостики і залишити на паперовому рушнику, щоб позбутися зайвої вологи. Для приготування джему найкраще підходить солодка і стигла полуниця – тоді джем вийде дуже смачний і ароматний. Найбільші екземпляри можна розрізати на частини.

2. Засипати ягоди цукром і залишити при кімнатній температурі на 2 години. Час від часу помішувати, щоб ягоди пустили сік.

3. Підготовляємо ємності для зберігання. Скляні банки добре промити, обсушити. Обов'язково простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці. Залізні кришки можна ошпарити кип'ятком.

4. Полуничний сік злити в каструлю, де планується варіння. Бажано використовувати широкий посуд, щоб швидше випаровувалася волога. Помішуючи дерев'яною лопаткою, довести сироп до кипіння.

5. У гарячий сироп додати полуницю разом з нерозчиненим цукром. Додати свіжовичавлений лимонний сік – він збереже колір продукту і зробить смак менш нудотним. Проварити 10 хвилин, помішуючи і знімаючи піну. Полуниця виділить ще більше соку, вона буде буквально плавати в сиропі.

cu un sirop foarte gros și fructe fierte a început să se numească gem. Pentru a face gem, se folosesc fructele coapte. Se potrivesc perfect agrișele, coacăzele, zmeura, merele, prunele, merișoarele, gutuile. Fructele trebuie spălate, iar cele mari trebuie tăiate, apoi puse în tigaie și umplute cu sirop de zahăr. Gemul clasic se gătește la focul care crește progresiv, care nici după începerea fierberii nu se micșorează. Timpul de gătire nu trebuie să depășească mai mult de jumătate de oră. Produsul final ar trebui să fie ca un jeleu, cu fructe sau fructe de pădure deformate într-o oarecare măsură, dar parfumat și cu un gust bogat. Gemul este considerat gata dacă o picătură din el pe o farfurie se întărește imediat. După gătire, gemul fierbinte se pune în borcane și se sigilează.

GEM DE CĂPȘUNI

În doar 30 de minute, se poate obține un gem gros și vâscos ca un jeleu. Produsul finit este foarte gustos și mai bogat la gust decât dulceața obișnuită de căpșuni.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

căpșuni – 1 kg;

zahăr – 1 kg;

suc de lămâie – 1 lingură.

Mod de preparare:

1. Pregătim căpșunele. Se spală fructele în mai multe ape (într-un castron umplut cu apă sau sub jetul de apă), se îndepărtează codițele și se lasă pe un prosop de hârtie pentru a scăpa de excesul de umiditate. Căpșunele dulci și coapte sunt cele mai bune pentru a face gem: va ieși foarte gustos și parfumat. Exemplarele cele mai mari de căpșune pot fi tăiate în bucăți.

2. Se presară fructele cu zahăr și se lasă la temperatura camerei 2 ore. Se amestecă din când în când, pentru ca fructele să elibereze sucul.

3. Pregătim recipientele de depozitare. Se spală și se usucă bine borcanele de sticlă. Obligatoriu, se sterilizează în cuptor sau la cuptorul cu microunde. Capacele pot fi opărite cu apă clocotită.

4. Se toarnă sucul de căpșuni în cratița în care va fi gătit gemul. Este recomandabil să folosiți oale largi, pentru a se evapora mai repede lichidul. Se aduce siropul la fierbere, amestecând cu o spatulă de lemn.

5. În siropul fierbinte, se adaugă căpșunele împreună cu zahărul nedizolvat. Se adaugă sucul de lămâie proaspăt stors care va păstra culoarea produsului și va face gustul mai puțin grețos. Se fierbe 10 minute, amestecând și îndepărtând spuma. Căpșunele vor elibera și mai mult suc, vor pluti literalmente în sirop.

6. Варити джем до загустіння (приблизно 20-25 хвилин) на середньому вогні (кипіння має бути активним), помішуючи лопаткою. Джем буде поступово ставати тягучішим, а після повного остигання ще сильніше загусне.

7. Розлити полуничний джем по підготовлених банках і закрити чистими бляшаними кришками. Бажано під кришки підкладати пергамент, щоб вміст не стикався з металом і кришка була щільніше закрита. Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до повного охолодження.

8. Перенести на зберігання в прохолодне й темне місце. Заготівля прекрасно зберігається протягом 1 року. *Смачного!*

5.3. МАРИНУВАННЯ ТА ІНШІ СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ М'ЯСА, ГРИБІВ ТА ОВОЧІВ

Вже традиційним для нас є консервування овочів і фруктів за допомогою столового 9% оцту. Його винайшов німецький вчений К.А. Гофманом в 1898 році. А от натуральний оцет було винайдено дуже-дуже давно – чи то 5 000, чи то 10 000 років тому. І видів його придумали безліч. Кажуть, їх існує більше 4000. Цей продукт володіє рядом унікальних властивостей: чудова приправа до різних страв, перешикоджає псуванню продуктів, дезінфікує воду, втамовує спрагу, розм'якшує волокна м'яса, лікує багато захворювань тощо. Але робити консервації з натуральним оцтом не рекомендується – вони зіпсуються.

Зовсім недавно – на рубежі XVIII і XIX століть – з'явилося консервування в герметичній тарі. У 1795 році був оголошений конкурс на кращий спосіб тривалого зберігання продуктів. Переможцем на ньому став паризький кухар і кондитер Н. Ф. Аппер. Він виготовив перші в світі консерви в запаяних і герметично закритих пляшках, які продавав потім у своєму магазині «Різні харчі в пляшках і коробках», що в Парижі. Тепер масово використовується приготування консервів шляхом стерилізації продукту і герметичного закупорювання його в скляній або металевій тарі. При цьому способі майже повністю зберігаються колір, аромат, смак, поживність вихідного продукту. А час його збереження є досить тривалим.

ГРИБИ ЗАКУСОЧНІ МАРИНОВАНІ

Ця закрутка може бути чудовою смостійною стравою, або вживатися як гарнір. Ступінь складності – елементарно.

Складові:

печериці – 1 кг;

вода – 0,5 л.;

6. Se gătește dulceața până se îngroașă (aproximativ 20-25 de minute) la foc mediu (fierberea trebuie să fie activă), amestecând cu o spatulă. Gemul va deveni treptat mai vâscos, iar după răcirea completă, se va îngroșa și mai mult.

7. Se pune gemul de căpșuni în borcanele pregătite și se închid cu capace curate de tablă. Este recomandat să puneți bucăți de hârtie de copt sub capace, astfel încât conținutul să nu intre în contact cu metalul, iar capacul să fie bine închis. Se întorc borcanele cu susul în jos, se acoperă și se lasă să se răcească complet.

8. Se mută borcanele într-un loc răcoros și întunecat. Produsul se păstrează perfect timp de 1 an. *Poftă bună!*

5.3. MARINARE ȘI ALTE METODE DE CONSERVARE A CĂRNII, A CIUPERCILOR ȘI A LEGUMELOR

Este deja tradițional pentru noi să păstrăm legumele și fructele folosind oțet de masă de 9%. A fost inventat de savantul german K.A. Hoffmann în 1898. Dar oțetul natural a fost inventat cu mult, mult timp în urmă – fie acum 5 000, fie 10.000 de ani. Și au fost inventate multe tipuri de oțet. Se spune că sunt peste 4000. Acest produs are o serie de proprietăți unice: este un condiment excelent pentru diverse feluri de mâncare, previne deteriorarea alimentelor, dezinfectează apa, potolește setea, înmoaie fibrele cărnii, tratează multe boli etc. Dar nu este recomandat să faceți conserve cu el – se vor strica.

La cumpăna dintre secolele al XVIII-lea și al XIX-lea – au apărut conservele în recipiente ermetice. În 1795, a fost anunțat un concurs pentru cea mai bună metodă de depozitare pe termen lung a produselor. Câștigătorul a fost bucătarul și cofetarul parizian N.F. Apper. Acesta a produs primele conserve din lume în sticle sigilate și închise ermetic, pe care apoi le-a vândut în magazinul său „Diferite alimente în sticle și cutii” din Paris. Acum se folosește pe scară largă prepararea conservelor prin sterilizarea produsului și etanșarea ermetică a acestuia într-un recipient din sticlă sau metal. Cu această metodă, culoarea, aroma, gustul și proprietățile nutritive ale produsului original sunt aproape complet păstrate. Iar timpul de conservare a acestuia este destul de lung.

CIUPERCI MARINATE PENTRU APERITIV

Acest preparat poate fi un fel de mâncare minunat sau poate fi folosit ca garnitură.

Grad de complexitate: foarte ușor.

Ingrediente:

champignon – 1 kg;

apă – 0,5 l;

сіль – 1 ст ложка;
цукор – 1 ч. ложка;
гірчиця в зернах – 1 ст. ложка;
оцет яблучний – 5 ст. ложок;
часник – 5 зубків;
перець чорний і духмяний – по 5-8
горошин;
листя лаврове – 5-6 листків.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо гриби. Якщо у вас печериці, які ви самі збирали або купили на базарі, то краще їх попередньо замочити у воді на 15-20 хвилин, щоб земля і сміття відстали від грибів. Якщо ж печериці куплені в магазині, то зразу обчистити, сполоснути і підсушити на рушнику. Більші печериці можна за бажанням розрізати навпіл або на четвертини.

2. Підготовляємо ємності. Скляні банки добре промити, обсушити. Обов'язково простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці. Кришки ошпарити кип'ятком.

3. Готуємо маринад. Каструлю з водою поставити на вогонь. Коли починає закипати, додати оцет та всю решта складових – сіль, цукор та спеції. Варити, помішуючи, допоки не розтане цукор і сіль.

4. До киплячого маринаду вкинути підготовлені печериці. Варити 5-7 хвилин.

5. Викласти гриби в підготовлені банки. Залити маринадом до країв банки. Міцно закрутити залізними кришками.

6. Закриті банки перевернути вверх дном, накрити чимось і залишити так до повного охолодження в приміщенні з кімнатною температурою.

7. Зберігати в прохолодному і темному місці. *Смачного!*



sare – 1 lingură;
zahăr – 1 linguriță;
semințe de muștar – 1 lingură;
oțet de mere – 5 linguri;
usturoi – 5 căței;
piper negru și ienibahar – câte 5-8
boabe;
frunze de dafin – 5-6 buc.

Mod de preparare:

1. Pregătim ciupercile. Dacă aveți ciupercile culese sau cumpărate de la piață, este mai bine să le înmuiți în prealabil în apă timp de 15-20 de minute, astfel încât pământul și resturile să se desprindă de ele. Dacă ciupercile sunt cumpărate din magazin, ele se curăță imediat, se clătesc și se usucă cu prosopul. Ciupercile mai mari pot fi tăiate în jumătate sau în sferturi, dacă se dorește.

2. Pregătim recipientele. Se spală și se usucă bine borcanele de sticlă. Obligatoriu se sterilizează în cuptor sau la cuptorul cu microunde. Se opăresc capacele cu apă clocotită.

3. Pregătim marinada. Se pune cratița cu apă pe foc. Când începe să fiarbă apa, se adaugă oțetul și toate celelalte ingrediente: sare, zahăr și condimente. Se gătește, amestecând, până când zahărul și sarea se topesc.

4. Se adaugă ciupercile pregătite în marinada care fierbe. Se gătește 5-7 minute.

5. Se pun ciupercile în borcanele pregătite. Se toarnă marinada până la marginea borcanului. Se închide cu capace de tablă.

6. Se întorc borcanele închise cu susul în jos, se acoperă cu ceva și se lasă să se răcească complet într-o încăpere la temperatura camerei.

7. Se păstrează într-un loc răcoros și întunecat. *Poftă bună!*



МАРИНОВАНІ ОПЕНЬКИ

Цей класичний рецепт, напевно, найпоширеніший. За ним маринували опеньки наші бабусі. Він є дуже легким і не займає багато часу. Можна приготувати його солодшим або кислішим, додавши більше кислоти або більше цукру. Якщо хочете, щоб гриби в рецепті були гострішими, то в маринад потрібно додати гострий перець чилі, більше часнику, кореня хрону. Якщо ж хочете, щоб гриби були вишуканими і незвичайними — краще додати в маринад шматочок кориці і гвоздики. Це чудовий перекус чи холодна закуска.

Ступінь складності – просто.

Складові:

опеньки – 2 кг;
сіль – 2 ст. ложки;
оцет 9% – неповну столову ложку;
перець чорний горошком – 7 шт.;
гвоздика – 7 шт.;
вода – 1,5-3 л;
часник – 1-2 зубчики;
цукор – 2-3 великі ст. ложки.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо гриби. Свіжі, молоді опеньки спочатку викласти у велику ємність (відро чи миску) і залити холодною водою. Залишити на 15-30 хв, щоб листя, земля і інше сміття відокремилося від грибів. Далі гриби потрібно уважно почистити. Великі гриби бажано порізати на половинки. Викласти в друшляк і добре промити під холодною проточною водою. Залишити стікати.

2. Підготовляємо ємності. Підготувати чисті, сухі скляні банки і залізні кришки. Банки простерилізувати в духовці чи мікрохвильовці.

3. Чисті опеньки покласти в каструлю, залити кип'яченою водою так, щоб вона їх покрила, та варити 10-12 хв. Грибів після такої теплової обробки стає набагато менше по об'єму.

4. Злити воду, в якій варилися опеньки, і знову прополоскати гриби в друшляку під проточною водою. Гриби повернути в каструлю.

5. Готуємо маринад. Додати солі, оцту та залити 1 літром кип'яченої води. Добре перемішати та додати чорного перцю, гвоздики, часнику, цукру. Ще раз перемішати і варити до повної готовності грибів (десь 12-15 хв). Розчин, який утвориться, вважається маринадом.

GHEBE MARINATE

Această rețetă clasică este cu siguranță cea mai răspândită. Bunicile noastre au marinat ghebe în felul acesta. Rețeta este foarte ușoară și nu ia mult timp. Puteți să faceți ciupercile mai dulci sau mai acre, adăugând mai mult oțet sau mai mult zahăr. Dacă doriți ca ciupercile din rețetă să fie mai picante, trebuie să adăugați în marinadă ardei iute, mai mult usturoi, rădăcină de hrean. Dacă doriți ca ciupercile să fie delicioase și mai puțin obișnuite, puteți adăuga scorțișoară și cuișoare în marinadă. Aceasta este o gustare grozavă sau un aperitiv delicios.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

ghebe – 2 kg;
sare – 2 linguri;
oțet 9% – o lingură aproape plină;
piper negru – 7 buc.;
cuișoare – 7 buc.;
apă – 1,5-3 l;
usturoi – 1-2 căței;
zahăr – 2-3 linguri mari.

Mod de preparare:

1. Pregătim ciupercile. Ghebele proaspete și tinere se pun mai întâi într-un recipient mare (găleată sau castron) care se umple cu apă rece. Se lasă 15-30 de minute pentru ca frunzele, pământul și alte resturi să se desprindă de pe ciuperci. Apoi, se curăță cu grijă. Este recomandat să tăiați ciupercile mari în jumătate. Se pun apoi într-o strecurătoare și se clătesc bine sub jetul de apă rece. Se lasă la scurs.

2. Pregătim recipientele. Se pregătesc borcane de sticlă curate și uscate și capace de tablă. Se sterilizează borcanele în cuptor sau la microunde.

3. Se pun ghebele curate într-o cratiță, care se umple cu apă fiartă, astfel încât să le acopere și se fierb 10-12 minute. Ciupercile scad ca volum după tratamentul termic.

4. Se scurge apa în care au fost fierte ghebele și se clătesc din nou într-o strecurătoare sub jetul de apă. Se pun ciupercile înapoi în cratiță.

5. Pregătim marinada. Se adaugă sare, oțet și se toarnă 1 litru de apă fiartă. Se amestecă bine și se adaugă piper negru, cuișoare, căței de usturoi, zahăr. Se amestecă din nou și se fierbe până când ciupercile sunt complet fierte (cam 12-15 minute). Soluția rezultată este considerată marinadă.

6. Гарячі гриби розкласти по попередньо підготовлених банках. Маринад залити так, щоб він повністю покривав опеньки. Щільно закрити банки кришками, перевернути їх уверх дном, накрити чимось і залишити так до повного охолодження в приміщенні з кімнатною температурою.

7. Можна такі гриби після повного охолодження перемістити в холодильник і споживати навіть на наступний день.

8. Але якщо ви бажаєте такі опеньки зберігати довше, то їх потрібно обов'язково стерелізувати в духовці 15-20 хвилин зразу після того, як розклали опеньки гарячими в банки. Залишити повністю охолонути в духовці.

9. Зберігати опеньки в прохолодному й темному місці. *Смачного!*

МАРИНОВАНІ ОГІРКИ З ВИНОГРАДОМ

Ступінь складності – не складно.

Складові:

огірки – 3 кг;

виноград – 0,5 кг;

часник, зелень петрушки, листя хрону,
суцвіття кропу, перець горошком
і лавровий лист – за смаком.

Для маринаду:

вода – 9 скл.;

оцет 9 % – 1,5 скл.;

цукор – 1,5 скл.;

сіль – 3 ст. ложки.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо овочі. Огірки вибрати непошкоджені, спілі, приблизно однакового розміру та замочити їх на 6 годин у холодній воді. Прополоскати під проточною водою та викласти на рушник, щоб обсохли.

2. Добре промити та обсушити виноград і решту овочів та приправ.

3. Підготовляємо ємності. Скляні банки добре промити, обсушити. Обов'язково простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці. Залісні кришки можна обшпарити.



6. Se pun ciupercile fierbinți în borcanele pregătite în prealabil. Se toarnă marinada astfel încât să acopere complet ghebele. Se închid borcanele ermetic cu capace, se întorc cu susul în jos, se acoperă cu ceva, se lasă să se răcească complet într-o încăpere la temperatura camerei.

7. După răcirea completă, se pot pune în frigider și se pot consuma chiar și a doua zi.

8. Dar, dacă vreți să le păstrați mai mult timp, trebuie sterilizat la cuptor pentru 15-20 de minute, imediat ce ghebele fierbinți au fost puse în borcane. Se lasă la răcit complet în cuptor.

9. Se păstrează ghebele marinate într-un loc răcoros și întunecat. *Poftă bună!*

CASTRAVEȚI MARINAȚI CU STRUGURI

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

castraveți – 3 kg;

struguri – 0,5 kg;

usturoi, pătrunjel verde, frunze de hrean,
frunze de mărar, boabe de piper și frunze de dafin,
după gust.

Pentru marinadă:

apă – 9 căni;

oțet 9% – 1,5 căni ;

zahăr – 1,5 căni;

sare – 3 linguri.

Mod de preparare:

1. Pregătim legumele. Se aleg castraveții copti, care nu sunt deteriorați și cam de aceeași dimensiune, se înmoaie timp de 6 ore în apă rece. Se clătesc sub jet de apă și se pun pe un prosop să se usuce.

2. Se spală și se usucă bine strugurii, precum și alte legume și condimente.

3. Pregătim recipientele. Se spală și se usucă bine borcanele de sticlă. Obligatoriu se sterilizează la cuptor sau la cuptorul cu microunde. Capacele de tablă pot fi opărite.



4. У підготовлені банки на дно покласти листя хрону, суцвіття кропу, зелень петрушки і часник. Щільно укласти в банки огірки, пересипаючи виноградом. Слідкуйте, щоб овочі не доходили до країв банки десь на 2 см. Можна за бажанням цю закрутку прикрасити смужками перцю або/і вирізаними з кабачків зірочками.

5. Готуємо маринад. Налити в каструлю воду, оцет, всипати сіль і цукор, покласти пару лаврових листків і перець-горошок. Все закип'ятити.

6. Гарячий маринад розлити по банках з огірками так, щоб овочі були повністю ним покриті.

7. Банки тільки накрити кришками (але не закручувати) і поставити стерилізувати – 15 хв після закипання.

8. Банки трішки охолодити, закатати кришки. Перевернути банки вверх дном і накрити чимось. Залишити остигати при кімнатній температурі.

9. Зберігати в прохолодному і темному місці. *Смачного!*

МАРИНОВАНИЙ БУРЯК

Буряк маринований можна використати взимку як самостійну закуску, як основу для супу, або для додавання у вінегрет й інші салати.

Ступінь складності – не складно.

Складові:

буряк сирий – 1 кг;

вода – 0,5 л;

оцет 9% – 100 г;

цукор – 25 г;

сіль – 1 ч. ложка;

перець чорний горошком – 5 шт.;

гвоздика – 5 шт.;

лавровий лист – 2 шт.;

кориця – 1 паличка.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо овочі. Буряк необхідно почистити від бадилля і корінців, добре вимити та покласти в киплячу воду. Якщо коренеплоди маленькі – варити 20 хвилин, а якщо великі – 45 хвилин. Не розрізати буряки та не знімати з них шкірку – так збережеться гарний колір.



4. În borcanele pregătite, se pun la fund frunze de hrean, de mărar, pătrunjel verde și usturoi. Se pun castraveții strâns unul lângă altul în borcane și cu struguri pe alocuri. Aveți grijă ca legumele să nu ajungă la marginile borcanelor cu aproximativ 2 cm. Opțional, puteți decora această murătură cu fâșii de ardei și/sau stelute tăiate din dovlecel.

5. Pregătim marinada. Se toarnă apă, oțet, sare și zahăr în cratiță, se pun câteva foi de dafin și boabe de piper. Se aduce totul la fierbere.

6. Se toarnă marinada fierbinte în borcanele cu castraveți, astfel încât legumele să fie complet acoperite.

7. Borcanele se acoperă cu capace (dar nu se închid) și se pun la sterilizare 15 minute, după ce începe să fiarbă.

8. Se răcesc puțin borcanele, se închid ermetic capacele. Se întorc borcanele cu susul în jos și se acoperă cu ceva. Se lasă la răcit la temperatura camerei.

9. Se păstrează într-un loc răcoros și întunecat. *Poftă bună!*

SFECLĂ ROȘIE MARINATĂ

Sfecla marinată poate fi folosită iarna ca gustare, ca bază pentru supă sau pentru a fi adăugată la salata „Vinegretă” sau alte salate.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

sfeclă crudă – 1 kg;

apă – 0,5 l;

oțet 9% – 100 g;

zahăr – 25 g;

sare – 1 linguriță;

piper negru – 5 buc.;

cuișoare – 5 buc.;

frunze de dafin – 2 buc.;

scorțișoară – 1 baton.



Mod de preparare:

1. Pregătim legumele. Sfecla trebuie curățată de vârfuri și rădăcini, se spală bine și se pune în apă clocotită. Dacă rădăcinile sunt mici, se gătesc timp de 20 de minute, iar dacă sunt mari – 45 de minute. Nu tăiați sfecla și nu o curățați, acest lucru va ajuta la păstrarea culorii frumoase.

2. Воду злити, буряк охолодити і нарізати як кому подобається: кубиками, пластинами, соломкою або просто натерти на тертці. Якщо буряк маленький – можна маринувати цілим або розрізати на половинки, четвертинки.

3. Підготовляємо ємності. Скляні банки добре промити, обсушити. Обов'язково простерилізувати в духовці чи в мікрохвильовці. Залізні кришки можна обшпарити кип'ятком.

4. Нарізаний буряк розкласти в заздалегідь підготовлені сухі банки. Найпрактичніше використовувати літрові та півлітрові ємності.

5. Готуємо маринад. Налити в каструлю води і довести до кипіння. Додати спеції, сіль, цукор і помішувати, допоки не розчиняться. Вкінці додати оцет і знову все закип'ятити. Кількість і склад спецій можна змінювати на свій смак.

6. Гарячий, киплячий маринад налити в наповнені буряком банки, накрити кришками (але не закручувати). Маринад повинен повністю покривати буряк.

7. Банки стерилізувати 10-12 хвилин, якщо вони літрові, а півлітрові – 7-8 хвилин після закипання.

8. Добре закрутити кришки, перевернути банки догори дном, накрити і залишити в такому положенні до повного охолодження в приміщенні з кімнатною температурою.

9. Зберігати банки в прохолодному темному місці всю зиму. *Смачного!*

САЛАТ НІЖИНСЬКИЙ

Перепис від Людмили Дорош

Місто Ніжин та його довколиці славляться своїми багатими врожаями огірків. Тому не дивно, що найсмачніший огірковий салат носить його ім'я.

Ступінь складності – не складно.

Складові:

огірки – 9 кг;

цибуля – 1,5 кг;

сіль – 5 ст. ложок;

олія – 0,5 л;

оцет – 0,3 л;

цукор – 2,5 ст. ложки.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо овочі. Огірки і цибулю почистити, промити і нарізати кружальцями.

2. Підготовляємо ємності. Підготувати чисті, сухі скляні банки і залізні кришки. Можна

2. Se scurge apa, se răcește sfecla și se taie după bunul plac: cuburi, felii, fideluță sau se dă pe răzătoare. Dacă sfecla este mică, se poate marina întreagă sau se taie în jumătăți, sferturi.

3. Pregătim recipientele. Se spală și se usucă bine borcanele de sticlă. Obligatoriu se sterilizează în cuptor sau la cuptorul cu microunde. Capacele pot fi opărite cu apă clocotită.

4. Sfecla feliată se pune în borcanele pregătite în prealabil și uscate. Cel mai practic este să folosiți recipiente de 1 litru și jumătate de litru.

5. Pregătim marinada. Se toarnă apă într-o cratiță și se aduce la fierbere. Se adaugă condimente, sare, zahăr și se amestecă până se dizolvă. La final, se adaugă oțetul și se aduce din nou la fierbere. Cantitatea și compoziția condimentelor pot fi modificate după bunul plac.

6. Se toarnă marinada fierbinte, clocotită în borcanele umplute cu sfeclă, se acoperă cu capace (dar nu închideți). Marinada trebuie să acopere complet sfecla.

7. Se sterilizează borcanele timp de 10-12 minute, dacă sunt de 1 litru, iar dacă sunt de jumătate de litru, se sterilizează 7-8 minute din momentul în care apa începe să fiarbă.

8. Se închid bine capacele, se întorc borcanele cu susul în jos, se acoperă și se lasă în această poziție până se răcesc complet.

9. Se păstrează într-un loc răcoros și întunecat toată iarna. Poftă bună!

SALATĂ DE CASTRAVEȚI À LA NIJYN

Rețetă de la Lyudmyla Dorosh

Orașul Nijyn și împrejurimile sale sunt renumite pentru recolta lor bogată de castraveți. Nu este surprinzător că cea mai delicioasă salată de castraveți poartă numele lui.

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

castraveți – 9 kg;

ceapă – 1,5 kg;

sare – 5 linguri;

ulei – 0,5 l;

oțet – 0,3 l;

zahăr – 2,5 linguri.

Mod de preparare:

1. Pregătim legumele. Se curăță castraveții și ceapa, se spală și se taie felii.

2. Pregătim recipientele. Se pregătesc borcane de sticlă curate și uscate și capace de tablă. Puteți

банки простерилізувати в духовці чи мікрохвильовці, а кришки – обдати кип’яченою водою.

3. Готуємо маринад. Додати до олії оцту, солі та цукру. Суміш довести до кипіння, охудити.

4. Порізані овочі залити теплим маринадом і залишити на 1 годину, щоб овочі пустили сік.

5. Розкласти овочі по банках. Залити маринадом так, щоб не доходив до країв банки 2 см. Закрити банки кришками.

6. Салат стерилізувати в духовці протягом 45 хвилин від початку кипіння. Залишити остигати в духовці.

7. Зберігати такий салат у прохолодному й темному місці. *Смачного!*

ОВОЧЕВИЙ САЛАТ ІЗ КВАСОЛЕЮ

Ступінь складності – не складно.

Складові:

квасоля біла – 3 скл.;

морква – 1 кг;

болгарський перець – 1 кг;

помідори – 2 кг;

сіль – 2,5 ст. ложки;

цукор – 200 г;

олія – 1 скл.;

оцет 9 % – 70 мл.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо ємності. Скляні банки добре промити, обсушити. Банки обов’язково простерилізувати в духовці чи мікрохвильовці, а залісні кришки – обдати кип’яченою водою.

2. Підготовляємо овочі. Квасолю промити та відварити до готовності.



steriliza borcanele în cuptor sau la microunde, capacele trebuie opărite.

3. Pregătim marinada. Se adaugă în ulei oțet, sare și zahăr. Se aduce amestecul la fierbere, se răcește un pic.

4. Peste legumele tocate, se toarnă marinada caldă și se lasă 1 oră pentru ca legumele să elibereze zeama.

5. Se pun legumele în borcane. Se toarnă marinada în așa fel încât să nu ajungă la marginile borcanelor 2 cm. Se închid borcanele cu capace.

6. Se sterilizează salata în cuptor timp de 45 de minute de la începutul fierberii. Se lasă la răcit în cuptor.

7. Se păstrează această salată într-un loc răcoros și întunecat. *Poftă bună!*



SALATĂ DE LEGUME CU FASOLE

Grad de complexitate: ușor.

Ingrediente:

fasole albă – 3 căni;
morcovi – 1 kg;
ardei – 1 kg;
roșii – 2 kg;
sare – 2,5 linguri;
zahăr – 200 g;
ulei – 1 cană;
oțet 9% – 70 ml.

Mod de preparare:

1. Pregătim recipientele. Se spală și se usucă bine borcanele de sticlă. Obligatoriu se sterilizează borcanele în cuptor sau la microunde, iar capacele de tablă se opăresc.

2. Pregătim legumele. Se spală fasolea și se fierbe până ce este gata.



3. Моркву очистити, помити, відварити до напівготовності і нарізати кубиками.
4. Перець помити і нарізати соломкою.
5. Помідори помити, очистити і порізати кубиками.
6. Перець і помідори змішати. Додати цукор, сіль, олію і закип'ятити.
7. Додати інші овочі й тушкувати 15 хвилин. Наприкінці додати оцет і закип'ятити.
8. Розкласти ще гарячий салат по підготовлених банках і закрити кришками. Закриті банки перевернути вверх дном, накрити ковдрою і залишити так до повного охолодження в приміщенні з кімнатною температурою.
9. Зберігати в прохолодному й темному місці. *Смачного!*

КАБАЧКОВА ІКРА НА ЗИМУ

Смачна і корисна кабачкова ікра на зиму являє собою овочеву суміш. Завдяки різному складу і кількості компонентів у ній можна отримати і різний смак самої ікри. Крім безпосередньо кабачків, до цієї страви з успіхом можна додавати інші сезонні овочі та фрукти: баклажани, помідори, моркву, болгарський перець, зелень, яблука, сливи тощо. Від цього смаковий букет тільки збагатиться. Домашня кабачкова ікра згодиться і як самостійна страва з хлібом, і як додаток до різних гарнірів.

Ступінь складності – не складно, але клопітно.

Складові:

кабачки – 2 кг;
морква – 0,5 кг;
болгарський перець – 0,5 кг;
цибуля – 3-4 шт.;
часник – 2 зубка;
томатна паста – 2 ст. ложки;
цукор – 1 ст. ложка;
олія – 1 скл.;
оцет 9% – 2 ст. ложки;
чорний мелений перець – 1 ч. ложка;
сіль – 1-2 ст. ложки.



3. Se curăță morcovii, se spală, se fierb pe jumătate și se taie cubulețe.
4. Se spală ardeii și se taie fâșii.
5. Roșiile se spală, se curăță și se taie cubulețe.
6. Se amestecă ardeii și roșiile. Se adaugă zahăr, sare, ulei și se aduce la fierbere.
7. Se adaugă alte legume și se fierbe timp de 15 minute. La final, se adaugă oțetul și se aduce la fierbere.
8. Se pune salata fierbinte în borcanele pregătite și acestea se închid bine cu capace. Se întorc borcanele închise cu susul în jos, se acoperă cu o pătură și se lasă să se răcească complet într-o încăpere, la temperatura camerei.
9. A se păstra într-un loc răcoros și întunecat. *Poftă bună!*

SALATĂ DE DOVLECEI PENTRU IARNĂ

Salată de dovlecei delicioși și sănătoși pentru iarnă este de fapt un amestec de legume. Cu ajutorul diferitelor ingrediente, se poate obține și un gust schimbat al salatei. Pe lângă dovlecei, la acest fel de mâncare pot fi adăugate cu succes și alte legume și fructe de sezon: vinete, roșii, morcovi, ardei gras, verdeață, mere, prune și multe altele. Acest lucru doar va îmbogăți buchetul de arome. Salată de dovlecei de casă este consumată cu pâine ca fel de mâncare de sine stătătoare și ca o completare la diferite garnituri.

Grad de complexitate: ușor, dar necesită timp.

Ingrediente:

dovlecei – 2 kg;
morcovi – 0,5 kg;
ardei – 0,5 kg;
ceapă – 3-4 buc.;
usturoi – 2 căței;
pastă de tomate – 2 linguri;
zahăr – 1 lingură;
ulei – 1 cană;
oțet 9% – 2 linguri;
piper negru măcinat – 1 linguriță;
sare – 1-2 linguri.



Спосіб приготування:

1. Підготовляємо ємності. Скляні банки добре промити, обсушити. Обов'язково простерелізувати в духовці чи в мікрохвильовці. Залізні кришки – обдати кип'ятком.
2. Підготовляємо овочі. Всі овочі ретельно промити, обсушити, почистити і порізати на невеликі шматочки. Молоді кабачки можна не очищати від шкірки і насіння.
3. Цибулю дрібно порізати. Моркву, кабачки і перець пропустити через м'ясорубку.
4. Готуємо. У широкій каструлі з товстими стінками спасерувати подрібнену цибулю.
5. Перекласти до неї овочеву суміш і на великому вогні довести до кипіння, постійно помішуючи, щоб не підгоріла.
6. Залити олією і варити на повільному вогні, періодично помішуючи, приблизно 35-45 хвилин.
7. Посолити, поперчити, додати в кабачкову ікру томатну пасту, цукор, подрібнений часник, добре перемішати і продовжувати варити ще 15-20 хвилин. Томатну пасту можна замінити свіжим очищеним від шкірки та подрібленим помідором.
8. Долити оцет, перемішати та довести до кипіння. Ікра готова.
9. Наповнити гарячою ікрою підготовлені банки і закатати.
10. Перевернути банки догори дном, накрити рушником або ковдрою і залишити до повного охолодження в приміщенні з кімнатною температурою.
11. Зберігати в прохолодному і темному місці. *Смачного!*

ДОМАШНЯ ТУШОНКА

Тушонка – це різновид м'ясної консерви, дуже зручна заготовка. Адже її можна взяти в будь-який виїзд за місто. Та і вдома вона також може стати в нагоді. Домашня, смачна тушонка з будь-якого м'яса чудово пасує до усіх гарнірів – гречаної та рисової каш, картоплі, макаронів. Для приготування тушонки в домашніх умовах часто використовують сире м'ясо, яке розміщують у скляні ємності і стерилізують їх до готовності. Або ж спочатку готують м'ясо, а потім розкладають по банках і закручують їх герметично. За цим переписом, який містить два способи приготування, можна готувати тушонку також зі свинини або курятини.

Ступінь складності – просто, але довго.

Складові:

яловичина – 2 кг;
лавровий лист – 2 шт.;
перець чорний – 8 горошин;
сіль – за смаком;
вода – 2 скл.

Mod de preparare:

1. Pregătim recipientele. Se spală și se usucă bine borcanele de sticlă. Obligativ se sterilizează la cuptor sau la cuptorul cu microunde. Capacele de tablă se opăresc cu apă clocotită.
2. Pregătim legumele. Toate legumele se spală bine, se usucă, se curăță de coajă și se taie în bucăți mici. Dovleceii tineri nu trebuie neapărat curățați de coajă și semințe.
3. Se toacă mărunț ceapa. Se trec morcovii, dovleceii și ardeii printr-o mașină de tocat carne.
4. Gătim. Într-o tigaie largă, cu pereți groși, se călește ceapa tocată.
5. Se pune amestecul de legume în ceapă și se aduce la fierbere la foc mare, amestecând continuu, pentru a nu se arde.
6. Se toarnă ulei și se fierbe, amestecând din când în când, timp de aproximativ 35-45 de minute.
7. Se pune sare, piper, se adaugă pastă de roșii, zahăr, usturoi tocat, se amestecă bine și se gătește încă 15-20 de minute. Pasta de tomate poate fi înlocuită cu o roșie proaspătă decojită și tocată.
8. Se adaugă oțet, se amestecă și se aduce la fierbere. Salată este gata.
9. Se umple borcanele pregătite cu produsul fierbinte și se închid capacele.
10. Se întorc borcanele cu susul în jos, se acoperă cu un prosop sau pătură și se lasă să se răcească complet.
11. Se păstrează într-un loc răcoros și întunecat. *Poftă bună!*

CARNE CONSERVATĂ DE CASĂ

„Tușonka” este un fel de conservă de carne, un preparat foarte comod. Se poate lua în orice ieșire/excursie în afara orașului. Și acasă te poate „scoate din încurcătură”. O astfel de conservă de carne de casă este delicioasă din orice carne și se potrivește bine cu orice fel de garnitură: terci de hrișcă sau orez, cartofi, paste. Pentru a găti acest preparat este adesea folosită carnea crudă, care se pune în recipiente de sticlă și se sterilizează până când este gata. Sau dimpotrivă: carnea este mai întâi gătită și apoi așezată în borcane și închisă ermetic cu capace. Conform acestei rețete, care conține două metode de gătit, puteți găti și carne de porc sau de pui.

Grad de complexitate: ușor, dar necesită timp.

Ingrediente:

carne de vită – 2 kg;
foi de dafin – 2 buc.;
piper negru – 8 buc.;
sare – după gust;
apă – 2 căni.

Спосіб приготування:

1. Підготовляємо ємності. Перед консервуванням скляну тару необхідно промити засобом для миття посуду чи содою, добре сполоснути в проточній гарячій воді. Обов'язково простерилізувати над киплячою водою чи в духовці або мікрохвильовці. Найзручніше використовувати тушонку з півлітрових або літрових банок.

2. Підготовляємо м'ясо. М'ясо порізати на бруски або кубики, помити і покласти в каструлю.

3. Готуємо. Додати воду, поставити на вогонь і, помішуючи, довести до кипіння. Накрити каструлю кришкою і варити 3-4 години. Хто любить трішки більше жиру в тушонці, то може додати ложку смальцю. Якщо вам хочеться, щоб вкінці м'ясо вийшло з желеподібною рідиною, то потрібно додати відвар з хрящу, кісток або ж шкіри.

4. М'ясо посолити за смаком, варити ще 2-3 години. Під час варіння страви можна підливати воду за необхідністю. В кінці додати лавровий лист і перець.

5. Готове м'яке м'ясо обов'язково потрібно розкласти по банках ще гарячим та залити доверху відваром, у якому м'ясо готувалося. Добре закрити залізними кришками, перевернути вверх дном, накрити покривалом і залишити так до повного охолодження в приміщенні з кімнатною температурою.

6. Якщо м'ясо готувати до напівготовності, тоді необхідно простерилізувати наповнені м'ясом та відваром банки. Рідина має бути на 2 см нижче країв банки. Закрити банки добре залізними кришками і стерелізувати 1л ємності 1 годину і 30 хвилин в духовці після того, як рідина закипить. Залишити в духовці до повного охолодження.

7. Зберігати в прохолодному і темному місці. *Смачного!*

Mod de preparare:

1. Pregătim recipientele. Înainte de conservare, recipientele de sticlă se spală cu detergent de vase sau cu bicarbonat de sodiu, se clătesc bine sub jetul de apă fierbinte. Obligatoriu să le sterilizați la aburi, ținând deasupra apei în clocot sau în cuptor ori în microunde. Cel mai convenabil este să folosiți pentru carnea conservată borcane de jumătate de litru sau de 1 litru.
2. Se taie carnea în cuburi sau fâșii, se spală și se pune într-o cratiță.
3. Gătim. Se adaugă apă, se pune pe foc și, amestecând, se aduce la fierbere. Se acoperă cratița cu un capac și se gătește timp de 3-4 ore. Dacă vă place puțin mai multă grăsime în conserva de carne, puteți adăuga o lingură de untură. Dacă doriți ca, în final, carnea să iasă cu un lichid ca de jeleu, trebuie să adăugați o fiertură de cartilaj, oase sau piele.
4. Se sarează carnea după gust, se gătește încă 2-3 ore. Se poate adăuga apă în timpul gătirii, după cum este necesar. La final, se adaugă frunze de dafin și piper.
5. Carnea finită, moale, se pune în borcanele încă fierbinți și se acoperă cu zeama în care a fost gătită. Se închide bine cu capace de tablă, se întoarce cu susul în jos, se acoperă cu o pătură și se lasă să se răcească complet într-o încăpere la temperatura camerei.
6. Dacă carnea este gătită până la jumătate, atunci este necesară sterilizarea borcanelor umplute cu carne și zeamă. Lichidul trebuie să fie la 2 cm sub marginile borcanelor. Se închid bine borcanele cu capace de tablă și se sterilizează la cuptor borcane de 1 litru timp de 1 oră și 30 de minute, din momentul în care lichidul începe să fiarbă. Se lasă în cuptor să se răcească complet.
7. Se păstrează într-un loc răcoros și întunecat. *Poftă bună!*

