ГОСПОДИНЯ

Рецепти і поради

У вас є хороші і смачні, перевірені часом, рецепти? Знаєте маленькі хитрощі, які будуть корисні усім господиням? Поділіться з читачами «Ратнівщини». Телефонуйте і надсилайте листи.

СВІТ ЗАХОПЛЕНЬ

«МРІЮ ПРО ВЛАСНУ КОНДИТЕРСЬКУ В РІДНОМУ СЕЛИЩІ РАТНЕ», -

ділиться планами на майбутнє шеф-кондитер компанії «Emotion Group» (кафе «Рінг», що на Київській площі у Луцьку та ресторан «Колобок» в Маяках) ратнівчанка Світлана Панько

Повернулася б додому і переконана, що мої макаруни та фірмове тірамісу, які гурмани-відвідувачі закладу вважають одними із найсмачніших у Луцьку, цукерки і навіть власноруч із молитвою спечений хліб, смакували б землякам. Хочу, щоб у нашому гарному містечку з'явилося місце для родинного смачного відпочинку, а секрет мого кондитерського успіху простий: кондитерка – це душа моя! Дуже люблю свою справу і готую з любов'ю, тому, мабуть, і виходить дуже смачно!

- Пані Світлано, а чому прикипіли душею саме до кондитерської справи?

- Мама розповідала, що, коли вона місила хліб, то я, будучи ще зовсім малою, любила руки в тісто пхати. Допомагала мамі пекти печиво. Певно, ще тоді закладався у мені талант. Після закінчення першої школи поступила у Луцький кооперативний технікум, де отримала спеціальність техніка-технолога громадського харчування. Згодом рік працювала офіціантом у «Царському хуторі». Довелося побувати на сезонних заробітках у Криму. Знаєте, задоволена, що поїхала у Луцьк, тут більше можливостей. Поталанило мені з роботою не одразу. Та невдовзі стала кондитером-десертником в одному із найелітніших кафе міста. Не цуралася ніякої роботи та швидко засвоювала кулінарні премудрості: стояла на видачі смаколиків, декорувала їх і готувала не надто складні десерти.

Пройшла перевірку грозою всіх ресстораторів – Ольгою Фреймут. Не так давно мені запропонували стати шеф-кондитером у новому луцькому кафе. І, думаю, що сподівання власників виправдала.

Навчання та майстер-класи проходжу у Львові, у Києві. Тож не мало - не багато, а уже одинадцять років працюю у сфері торгівлі, п'ять з яких займаюся кондитерською справою. Дуже люблю свою роботу, а зараз – особливо, бо вона трішки творча, навіть романтична, в якійсь мірі. Про мене, як про шеф-кондитера, писали у газеті "Слово Волині", луцьких журналах. Можу розповісти багато цікавого про неймовірний світ кулінарії, а саме – світ кондитерки, бо це моє покликання! На жаль, у Ратному буваю рідко, але на Великодні свята до рідних і дорогих мені людей приїду. Паску печу за маминим рецептом, вона у моєї матусі Валентини найсмачніша в світі. На рахунок рецептів, то не розкриваю повністю усіх своїх секретів, але з ратнівчанами поділюся рецептами приготування печива, яким полюбляють смакувати дітки, і десерту під назвою «Тірамісу». Гості та друзі запевняють, що десерт надзвичайний.

- Кажуть, що макаруни від шеф-кухаря Світлани Панько – фішка луцького кафе, вишуканий подарунок на свято і спосіб продемонструвати любов до України?

РЕЦЕПТИ ВІД ШЕФ-КОНДИТЕРА СВІТЛАНИ

ТІРАМІСУ

Вершки 30% жирності – 0,5 л. Сир маскарпоне – 400 г. Цукор – 120 г. Жовтки яєчні – 6 шт. Ванільний цукор – 30 г. Мигдальний сироп – 20 г. Ром чорний – 50 г. Кава натуральна – 150 г. Цукровий сироп – 200 г. Печиво Савоярді – 300 г.

Печиво Савоярді промочується в кавоворомовому сиропі. Окремо збити вершки до пишної маси та з'єднати з сиром маскарпоне! Яєчні жовтки заварити на водяній бані з цукром та ванільним цукром. Вершкову масу з'єднати з жовтками (попередньо охолодженими). Отриманий крем та промочене печиво можна формувати в будь-яку посуду у вигляді торта або тістечок.

ПЕЧИВО ДЛЯ ДІТОК

Масло вершкове – 350 г, маргарин – 350 г, яйце – 2 шт., ванільний цукор – 30 г, цукрова пудра – 300 г, розпушувач для тіста – 25 г, борошно – 400 г. Попередньо розтоплене масло з маргарином та пудрою, збити в міксері до пишної маси, має збільшитись в об'ємі вдвічі, додати яйця, ванілін, розпушувач, борошно, ще помісити. Формувати печиво будь-якої форми, випікати при 180 градусів приблизно 30 хвилин.

Племінниця Таїсія переймає досвід

- Макаруни – це неймовірне французьке мигдальне печиво. Історичні факти свідчать, що ним смакували найвідоміші королівські династії Валуа, Медічі та Бурбони. Мої перші макаруни були яйцем, млинцем і омлетом, але зараз вони максимально схожі на французькі ласощі. Рецепт знайшла в Інтернеті, а далі був шлях проб та помилок. Я намагаюся робити макаруни на французький манер у пастельних тонах. Підфарбовую їх гелевим фарбником, харчовим звичайним, навіть карамелізованим буряковим фрешем. Мої макаруни мають кокосовий, ірисовий, шоколадний та шоколадно-горіховий смак, а зберігаються не більше 3-4 днів. Макаруни в кольорах українського прапора з'явилися після трагічних подій у Києві на Майдані. Так показати свою любов до Батьківщини запропонував наш кухар. Ось і з'явилися жовті та блакитні тістечка, які в одному пакунку виглядають так по-українськи! Оцінили креатив і постійні клієнти кафе, які макаруни кольорів прапора України тепер частенько замовляють на подарунки.

- Дякую за цікаву розмову. Успіхів Вам, пані Світлано, якими, впевнена, порадуєте ратнівчан ще не раз.

Леся ГРІНЧУК

«ПЕРШЕ М'ЯСО – СВИНИНА, ПЕРША РИБА – ЛИНИНА»

БУЖЕНИНА З ЦИБУЛЕЮ

Шматок свинини нашпигувати часником та цибулею, натерти сіллю та перцем, потім покласти в емальовану каструлю, додати суху м'яту, лавровий лист, хлібний квас і залишити на 12 годин в холодному місці, аби м'ясо добре промаринувалось, періодично його перевертаючи.

Після маринування покласти м'ясо в сотейник, додати смалець або вершкове масло і тушкувати до готовності.

Подавати буженину нарізану скибочками, политу соком, в якому вона тушкувалась. Посипати готову страву зеленню.

На 1 кг свинини – 0,25 склянки квасу, 1 головка часнику, 1 цибулина, 2-3 лаврових листи, 1 ч. ложка сухої м'яти, 2 ст. ложки смальцю, перець, сіль – за смаком, 1 ст. ложка пряної зелені.

КРУЧЕНИКИ З ПЕЧІНКИ

Підготовлену печінку нарізати пластинками, поперчити, посолити і відбити. На середину покласти начинку, згорнути, обкачати у сухарях і підсмажити на смальці.

Сухі гриби відварити і дрібно посікти. Цибулю підсмажити до золотистого кольору, додати гриби, варені яйця, заправити сіллю, перцем і перемішати.

На стіл крученики подавати, посипавши тертим часником і зеленню петрушки.

Печінка – 1 кг, гриби – 50 г, цибуля – 100 г, яйця – 3 шт., мелені сухарі – 100 г, часник – 50 г, зелень петрушки – 50 г, сіль, перець – за смаком.

РИБА З ГРИБАМИ

Рибу почистити, нарізати порційними шматками і підсмажити. Сушені гриби відварити. Дрібно нарізану цибулю підсмажити на олії до золотистого кольору, додати борошно, перець і сіль.

У каструлю шарами покласти рибу, смажену цибулю і гриби. Тушкувати у духовці до готовності близько години.

Риба – 500 г, сушені гриби – 100 г, цибуля – 300 г, борошно – 30 г, олія – 200 г, перець, сіль – за смаком.

КОРИСНІ ПОРАДИ

♦ Перш ніж замішувати тісто, слід просіяти борошно, оскільки при цьому воно насичується повітрям, стає пухким і ніжним.

♦ При замішуванні тіста, аби уникнути утворення грудочок, слід вливати рідину в борошно, а не навпаки.

♦ У дріжджове тісто розтоплений до густоти сметани жир, додається наприкінці замісу або при першому обминанні, тоді тісто краще бродить.

♦ Додаючи до тіста збиті на піну білки, треба легенько перемішувати суміш рухами знизу вверх, аби не витіснити поглинене білками повітря. Інакше тісто осяде.

♦ Аби подрібнені цукати не злипалися й не осідали в тісті під час випікання, треба обкачати їх спершу в борошні.

♦ Запобігти прилипанню тіста при випіканні пирогів та запіканок можна, посипавши змащені жиром форми чи лист манною крупою. Це сприятиме також утворенню на цих виробах красивої рум'яної кірочки.

♦ Розпушувач тіста можна приготувати в домашніх умовах. Для цього треба змішати 0,5 ч. ложки харчової соди, 0,3 ч. ложки лимонної кислоти та 0,5 ст. ложки борошна.

♦ Зберігати вироби з тіста після остигання краще в емальованій каструлі під закритою кришкою.

ХАЙ БУДЕ ПОВНО НА СТОЛІ!

Тут їли різнії потрави,
І все з полив'яних мисок,
І самі гарнії приправи
З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хріну
І локшину на переміну,
Потім з підливою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик.
П'ять казанів стояло юшки,
А в чотирьох були галушки,
Борщу трохи було не з шість;
Баранів тьма була варених,
Курей, гусей, качок печених...
І ласощі все тільки їли,
Сластьони, коржики, стовпці,
Варенички пшеничні, білі,
Пухкі з кав'яром буханці;
Був борщ до шпундрів з буряками,
А в юшці потрух з галушками,
Потім до соку каплуни;
З отрібки баба-шарпанина,
Печена з часником свинина,
Крохмаль, який їдять пани.

Іван КОТЛЯРЕВСЬКИЙ

РЕЦЕПТИ ПАСОК

УКРАЇНСЬКА

Заварити 1 склянку борошна гарячим молоком, додати розтерті до білого кольору жовтки та розчинені у воді дріжджі, усе перемішати і поставити в тепле місце. Коли опара добре підніметься, ввести сіль та решту борошна, [redacted]

ЗАВАРНА

Закип'ятити 1 склянку молока і заварити в нь [redacted]
ку борошна, вимісити, накрити кришкою. Коли [redacted]
лоне, ввести жовтки, влити молоко з розчинени [redacted]
ми, розтоплене масло, всипати ще 3 склянк [redacted]
добре вимісити, додати збиті білки, дати тісту п [redacted]
лому місці. Форму змастити маслом, посипати [redacted]
Викласти тісто на 1/4 форми; коли підійде до [redacted]
поставити в гарячу духовку.

На 4 склянки борошна – 2,5 склянки молока, [redacted]
4 білки,100 г дріжджів, 2 ст. ложки вершкового [redacted]
склянки цукру.

СЕРПАНКОВА

Розвести дріжджі в теплому молоці. Жовтк [redacted]
на водяній бані; розтираючи, влити дріжджі, в [redacted]
рошно і добре вимісити. Додати цукор, сіль, ли [redacted]
ру, знову вимісити тісто, дати йому підійти. Запов [redacted]
на 1/3 і, коли тісто підійде, поставити в розігрі [redacted]

На 3 склянки борошна — 0,5 склянки м [redacted]
жовтків, 1 склянка цукру, 50 г дріжджів, 1 лим [redacted]
сіль — за смаком.

ФАРБУВАННЯ ЯЄЦЬ

НАТУРАЛЬНІ ЗАСОБИ, ЯКИМИ МОЖНА ЗАБАРВИТИ ВЕЛИКОДНІ ЯЙЦЯ:

1) Лідер серед усіх натуральних фарб - цибулиння. Від його кількості залежить ступінь фарбування яєць.

Барвник готується наступним чином. Складіть все накопичене лушпиння цибулі в каструлю, залийте його водою і поставте на вогонь. Коли вода закипить, максимально знизьте потужність вогню, накрийте каструлю кришкою, і залиште лушпиння варитися на декілька хвилин. Потім вимкніть вогонь і дайте барвнику охолонути.

Коли ж прийде пора фарбувати яйця, можете вийняти лушпиння з отриманої
[redacted]и, а можете його залишити, шко-
[redacted]кої не буде. Покладіть у воду 1-2
[redacted]солі, аби вберегти шкаралупу від
[redacted]іскування.
[redacted]ріть яйця хвилин 5-10, а потім
[redacted]ь каструлю з вогню і, не виймаю-
[redacted]студіть яйця прямо в барвнику.
[redacted]лір, який ви отримаєте від фарбу-
[redacted] цибульним лушпинням, - від
[redacted]- до темно-коричневого.
[redacted]Для того, щоб пофарбувати яйця
[redacted]иново-червоний колір, можна ско-
[redacted]тися буряком або буряковим со-
[redacted]и можете або зварити білі яйця, а
[redacted]покласти їх у свіжовичавлений сік
[redacted]а, або відварити яйця в одній ка-
[redacted]і з дрібно нарізаним буряком з до-
[redacted]нням 1 ч. л. столового оцту. Час
[redacted]ня займає хвилин 15, але для досягнення насиченості кольору не виймайте яйця з фарбувальної рідини до тих пір, поки вони зовсім не охолонуть або взагалі можете залишити на всю ніч.

3) Жовті, зелені, сині яйця різного ступеня насиченості кольору ви отримаєте, якщо пофарбуєте за вищеописаним (буряковим) рецептом, використовуючи такі натуральні продукти:

- для жовтого кольору підходить морква, лимон, апельсин і березове листя;
- для синього кольору - червонокачанна капуста;
- для зеленого кольору - шпинат, кропива.

4) Для отримання більш цікавого малюнка можна обваляти мокрі яйця у рисі або гречці, обв'язати їх бинтом, марлею або капроном, і покласти варитися в обрану вами фарбу. Пофарбовані в такий спосіб яйця вийдуть дуже веселими і цікавими.

5) Ще один спосіб нанести візерунок на яйце полягає в тому, що на шкаралупу за допомогою все тієї ж марлі або капрону кріпиться листочок петрушки або селери. Яйце відварюється в будь-якій фарбі, і коли воно повністю охолоне, вам залишиться тільки зняти, якщо можна так висловитися, трафарет.

Звичайно, є й інші способи пофарбувати крашанки на свято. Тут перераховані найпоширеніші і перевірені.

Сторінку підготувала Леся ГРІНЧУК

[redacted]