



ГОСПОДИНЯ

Рецепти і поради

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

СМАЧНА ВИПІЧКА РУКАМИ КОНДИТЕРКИ-ЛЮБИТЕЛЯ

Валентина Сорочук – це проста жінка, але з великим потенціалом. Вона не здобуває освіту кухаря-кондитера, однак творить дива власними руками. Їй вдається випілювати дивовижні казкові замки, морські істоти, чарівні квіти й миловидні дрібнички, і це окрім випічки коржів та приготування смачнющих кремів. Уже тридцять років Валентина Василівна проживає в Бrestі, хоча народилася й виросла в Самарі, та й до цих пір вважає єдиною і неподільною батьківщиною – Україною. Тож ми поспілкувалися про премудрості кондитерської справи.

- Як давно Ви займаєтесь випічкою та оздобленням тортів і як до цього прийшли?

- Свого першого торта я зробила сестрі Галіні. Просто хотілося зробити приємне, і мені казали, що він вийшов гарним та смачним. Потім – ще один. Потім – на кожен день народження рідним. Мені подобалося, і тому записалася на дводенні курси. Дівчина з Києва показувала майстер-клас по цукрових квітах. Так і почалося. У пригоді стали бажання та наполегливість. Але треба, щоб було натхнення. Тоді отримуєш таке задоволення, що просто словами передати неможливо. Я до третьої години ночі можу не спати і робити торт, але це мені дуже подобається. Це не основний вид мого заробітку, просто хобі, але випічка стала стилем мого життя, адже отримую задоволення від того, чим займаюся.

- Наскільки популярні Ваші вироби?

- Зараз у Білорусі такі тортів користуються попитом. Я, в основному, випікаю ювілейні, до свят і днів народження. Кексики на весілля й печу для кожного гостя. Ще планую розпочати випічку весільних тортів.

- Скільки часу у Вас забирає це мистецтво?

- Це залежить від того, який торт. Якщо бісквітний – за один день, а інші довше печуться, коржі ще мають полежати, а тоді тільки можна збирати до купи і прикрашати, як вимагає замовник. Квіти й інші фігури можна ставити на виріб вже у холодному вигляді, а не в гарячому.

- Мені дуже цікаво, як усе-таки можна випікати власними руками таку красу?

- Усі харчові барвники використовую натуральні, це спеціальні кондитерські фарби. І, що

цікаво, купую все в Україні. У нас цього всього немає. А те, що є, то дуже дороге. Жодних куплених готових деталей не застосовую, усе своїми руками. Вважаю, що куплені фігурки – це не те, що додає тортові оригінальності. Тим більше, що випілене руками із якісних продуктів можна їсти. Також масляні квіти й інші вироби виготовляю для прикрас. Шприци і руки – ось головне моє робоче приладдя.

- Де берете ідеї для оформлення та рецепти?

- Як виходить. Ідею можна взяти в Інтернеті, а далі на повну потужність вмикати фантазію і – вперед. Буває, що хочуть конкретні прикраси, а інколи просять, щоб придумала сама. Коли отримую замовлення, тривалий час обдумую ідею, як краще прикрасити. Без чіткого образу того, що хочеш зробити, можна хіба що коржі випекти, дотримуючись рецептури. А рецепти на курсах давали. Багато з Інтернету пробую. Але користуюся лише перевіреними. Тобто випікаю зразу для себе, а тоді тільки пропоную людям. «Хрещатий яр», «Шоколад на кип'яткові», «Мощарт» - ті тортів, рецепти яких є в мережі і які вже випробувані часом.

- Якими технологіями прикрас володієте?

- Роблю мастику, вироби з масляних кремів. Ще є методика «Бархат». Це новий французький стиль прикрашування. І муси роблю, і глазури. Залежить від замовлення. Я завжди питаю, кому що більше подобається, пропоную складники. Але все обов'язково з натуральних продуктів. Важливу роль відіграє якість масла, сметани. Масло обов'язково жирністю 82,5 відсотка, вершки – 36 відсотків.



На продуктах економити в жодному разі не можна. Рецептури потрібно строго дотримуватися.

- Що ж, врешті-решт, потрібно, щоб випічка була якісною?

- Натуральні продукти, і вийде смачний торт. Масло не економте. Ні в якому разі не скидайте в одну миску все, що в холодильнику завалялося. Можна «наколоти», коли немає нічого, але й вийде відповідна випічка. А щоб був якісний торт, треба вибирати все найкраще.

- Часто приїждите до рідних, в Україну?

- Я без України нікуди. Тут живуть мої рідні, брати, сестри, тут мама... Як можна це забути? На всі свята ми приїжджаємо в Самарі і йдемо в церкву. Довгий час у мене на сторінці в соцмережі було зазначено «Самари», але коли з України почали звертатися люди з про-

ханням випекти торт, зрозуміла, що хоча б паралельно потрібно написати й слово «Бrest», щоб не вводили людей в оману.

У розмові з пані Валентиною усвідомлюєш, що ця людина має «золоті руки», адже займається найсокровеннішим – випічкою нехай не хліба, але хлібних виробів, що здавна були символами українськості. І всі свої знання та почуття жінка мимоволі передає тому, що створює власними руками. А в душі вона – щира українка. І хоч уже тридцять років мешкає за межами батьківщини, плекає й любить свою землю, шанує рідних і намагається допомогти, ще й, як виявилось, навіть з друзями-українцями, яких також доля закинула у Білорусь, при зустрічі вітається: «Слава Україні!»

Марія ЛЯХ

РЕЦЕПТИ СОЛОДОЩІВ ВІД ВАЛЕНТИНИ СОРОЧУК

ШОКОЛАДНІ КЕКСИ

Інгредієнти: 2,5 склянки борошна, 1,5 ч. л. соди, 1 пачечка (15 гр) розпушувача, 6 ст. л. какао, 2 яйця, 1,5-2 склянки цукру, 1 склянка молока, 100 гр розм'якшеного масла, 1 склянка кип'яченої води.

Спочатку змішуємо окремо всі сухі компоненти і просіюємо через сито. В окремій посудині змішуємо все решту, крім кип'яченої води. У цю суміш висипаємо просіяну муку і всі компоненти добре вимішуємо. Вкінці вливаємо кип'ячену воду, ще раз добре вимішуємо тісто і випікаємо 20 хвилин при температурі 180 градусів Цельсія.

МАСТИКА З МАРШМЕЛОУ

(для квітів)

1 пачка зефіру жувального (100 гр), 1 ст. л. лимонного соку, 1-1,5 склянки цукрової пудри.



МАРИНОВАНІ ГРИБОЧКИ



РЕЦЕПТ № 1

Гриби відварити двічі по 30 хвилин, третій раз залити такою кількістю води, щоб ледь покрила гриби, варити 30 хвилин, додати цукор, сіль та оцет за смаком. У банки покласти перець горошком, лавровий лист та гриби і стерилізувати 15 хвилин.

РЕЦЕПТ № 2

На 1 кг відварених відціджених грибів потрібно 100 гр оцту, 1,5 ст. ложки солі, 1 ст. ложка цукру. Відварені та зважені гриби залити водою, варити годину з додаванням приправ, викласти в стерильні банки і можна, добре вклавши після закупорки, не стерилізувати, або для надійності простерилізувати 5-10 хвилин.

РЕЦЕПТ № 3

Для сиropу на 1 л води потрібно 4 ч. ложки солі, 2 ст. ложки цукру, 3/4 склянки оцту.

Відварені гриби покласти у гарячий маринад і варити, поки вони не осядуть на дно каstrулі. У сухі банки покласти горошини духмяного перцю, перець горошком, лавровий лист, гвоздику, заповнити банку грибами і стерилізувати півлітрову банку 10 хв.

ОСІНЬ ГОТУЄ – ЗИМА СМАКУЄ

САЛАТ З КВАСОЛЕЮ

3 кг помідорів, 1,5 кг цибулі, 3 кг моркви, 1 літр олії, 2,5 літри квасолі (замочити на ніч), 7 ст. ложок оцту, 7 ст. ложок цукру, 4 ст. ложки солі.

В киплячу олію кидаємо дрібно порізану цибулю, смажимо до золотистого кольору, тоді додаємо натерту моркву і тушуємо 15 хвилин. Далі додаємо помідори і знову тушуємо 15 хвилин. Після цього додаємо попередньо відварену квасолу і все решту, тушуємо 30 хвилин. Гарячим розкладаємо у сухі банки і стерилізуємо однілітрову банку 1 годину. 3 порції виходить 10-11 літрових банок салату.

ПОМІДОРИ В ЖЕЛАТИНІ

Для наповнення півлітрової банки потрібно на дно покласти 5-6 горошин перцю, 1-2 лаврових листки, а далі шарами скласти помідори, порізати на чотири частини і цибулю, порізану кільцями. Зверху в кожну банку всипати по 1 ч. л. желатину. Підготувати маринад. Для цього потрібно на 3 літри охолодженої кип'яченої води 6 ст. ложок солі, 7 ст. ложок цукру, 150 гр оцту. Маринадом залити вміст банок і стерилізувати 10 хвилин.

САЛАТ З РИСОМ

3 кг помідорів, 1 кг моркви, 1 кг цибулі, 0,5 л олії, 2,5 склянки рису, 2,5 склянки кип'яченої води, 3 ст. ложки солі, 3 ст. ложки цукру. Протягом 10 хвилин тушувати моркву і цибулю, потім додати інші інгредієнти і тушувати 1 годину. Стерилізувати півлітрову банку 10 хвилин.

ДОМАШНІЙ КЕТЧУП

10 кг помідорів і одну головку часнику перекрутити через м'ясорубку, додати 1 кг цукру, 6 ст. ложок солі, 1 ст. ложку чорного перцю, 1 ч. ложку – червоного, 0,5 ч. л. кориці, 5-6 штук гвоздики, 250 гр оцту.

Змішати всі інгредієнти і варити 2 години. Після відлити близько літра суміші, охолодити, додати 3-4 ст. ложки крохмалю і варити ще 5 хвилин. Зняти з вогню і розлити готовий продукт у сухі банки. Кетчуп стерилізації не потребує. Виходить 8-9 літрів продукту з порції.

САЛАТ ІЗ ГРЕЧКОЮ

3 кг помідорів, 1 кг перцю, 1 кг цибулі, 1 кг моркви, 0,5 л олії, 100

гр оцту, 3 ст. ложки солі, 200 гр цукру, 500 гр сирі гречки.

Закип'ятити олію у каstrулі, додати цибулю і тушувати 15 хвилин, додати моркву і смажити також 15 хвилин, тоді ввести помідори, перець, спеції і тушувати 20 хвилин. Додати гречку, відварену до готовності, тушувати 30 хвилин.

Півлітрову банку стерилізувати 15 хвилин. Виходить 8 літрів салату.

САЛАТ КАПУСТЯНИЙ

7,5 кг капусти, 2 кг моркви, 1 кг 200 гр цибулі, 0,5 л оцту, 1 л олії, 200 гр солі, 200 гр цукру, перець горошком, лавровий лист.

Перетерти капусту з сілью, додати всі складники і розкласти у сухі банки. Стерилізувати 1-літрову банку 1 годину.

СВІЖІЙ САЛАТИК

5 кг капусти, 1 кг перцю, 1 кг цибулі, 1 кг моркви, 4 ст. ложки солі (без верха), 350 гр цукру, 250 гр олії, 350 гр оцту.

Усі інгредієнти змішати, салат скласти сирим у сухі банки, закрити капронними кришками і зберігати у холодильнику чи, принаймні, у холодному місці.

СОУС «САЦАБЕЛЬ»

5 кг помідорів, 10 болгарських перчин, 3 великі цибулини перекрутити через м'ясорубку і варити 30 хвилин. Надлити 0,5 л суміші й охолодити, а в решту додати 1 ч. л. червоного перцю, 1,5 ч. л. чорного, 0,5 ч. л. меленої гвоздики, 400 гр цукру, 300 гр оцту, 3 ст. л. солі, 3 пучки петрушки, пригорці часнику, 0,5 ч. л. мускатного горіха, варити все 1 годину. У залишену суміш додати 5 ст. л. крохмалю, поступово влити в гарячий соус і варити ще 7 хв. Налити в стерильні банки і закупорити кришками. 3 порції виходить 10 півлітрових банок.



Сторінку підготувала Марія ЛЯХ