



# 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.

У ЗАПИСНИК ГОСПОДИНИ

## РЕЦЕПТИ ВІД ВЕТЕРАНІВ

### САЛАТ ІЗ ПЕЧЕРИЦЬ

Обсмажити в олії натерту моркву. Почистити, помити, порізати і підсмажити печериці. Додати 3 зубки часнику (вичавити його на часничниці). Змішати все, заправити майонезом. Можна додати волоські горіхи.

### КОВБАСА

300 г сала, 300 г м'яса, 100 г печінки, 3 яйця, 2 склянки манки, сіль, перець, часник за смаком. Вимішати всі інгредієнти, дати постояти. Готову ковбасу відварити, потім підсмажити.

### ПІСНІ КОТЛЕТИ З СИРОЇ КВАСОЛІ

2 склянки квасолі намочити на ніч, щоб набухла. Ще потрібно 2 яйця, 2 великих цибулини, 2 великих морквини, 3 ложки манки або борошна, 1 чайна ложка соди, гашеної оцтом, сіль, перець за смаком, 2-3 зубки часнику, олія для смаження.

Цибулю і моркву обсмажити і пропустити через м'ясорубку. Перемолоти і квасоллю. Додати спеції, сформувати котлети, обмокнути в борошно й обсмажити в олії. Готові котлети скласти шарами в каструлю, пересипати то цибулею, то морквою. Залити окропом (воду присолити). Тушувати 30 хвилин на малому вогні.

### ПІРІЖКИ СМАЖЕНІ

2 яйця, 100 г маргарину, 1 склянка кислого молока, 1 чайна ложка соди, погашеної оцтом. Для начинки можна взяти картоплю або капуста, смажити в олії.

### ПЕРЕКЛАДЕНЕЦЬ

5 яєць збити зі склянкою цукру. 1 склянку штучного меду довести до кипіння і влити в яєчну масу. 1 чайну ложку соди погасити оцтом,

додати 1 чайну ложку амонію, 3 склянки борошна. Випекти три коржі. Перемастити кремом за смаком.

### ШАРЛОТКА

Жовтки 4 яєць відокремити від білків. Білки збити зі склянкою цукру, тоді додати жовтки і ще раз збити. Додати пів чайної ложки соди, погашеної оцтом, 1 склянку борошна. На дно деко нарізати яблука, залити тістом і випекти. Зверху посипати цукровою пудрою.

### РОГАЛИКИ

2 яйця, 1 склянка цукру, 100 г дріжджів, 1 склянка олії, 2 склянки підігрітого солодкого молока. Замісити негусте тісто, залишити, щоб підійшло. Сформувати рогаляки і випекти в гарячій духовці. Всередину можна покласти варення, вишні, мак. Зверху змастити яйцем.

Члени клубу «Ветеран»

с.мт Ратне



ВІЗЬМІТЬ ДО УВАГИ

## ВИКИНЬ З ДОМУ – І БУДЬ ЗДОРОВИМ

### БИТИЙ АБО ТРИСНУТИЙ ПОСУД

Улюблена чашка з відколотою ручкою, тарілка з тріщинкою – напевно, на кухні в кожного знайдеться хоч один предмет посуду, який давно втратив свій товарний вигляд.

Річ у тому, що у тріснутому або надбитому посуді накопичується негативна енергія. Східна мудрість стверджує: тріщини на посуді дають тріщини в долі. Здавна посуд символізує затишок, сім'ю й достаток. Якщо ти їси чи п'єш із тріснутого або надщербленого посуду, це підсвідомо налаштує тебе на невдачі.

### СТАРИЙ ОДЯГ І РВАНЕ ВЗУТТЯ

Проведи ревізію у своїй шафі. Речі, які «залежалися», сміливо відправляй на спочинок. Нове і пристойне можна комусь подарувати або віддати на благодійність, а мотлох пустити на ганчірки або просто викинути. Те ж саме варто зробити зі старим, рваним і непотрібним взуттям. Недарма кажуть: піде мотлох із шафи – піде

мотлох із життя. І відкриється дорога для чогось хорошого й позитивного. Експерти з фен-шуй вважають, що саме старі речі заважають жінкам позбавлятися від зайвих кілограмів і притягують негатив в особисте життя.

### ШТУЧНІ КВІТИ

Штучна краса – не лише зборище пилу, але й потужне джерело негативної енергії. Недарма кажуть, що для живих людей квіти повинні бути тільки живими. Не оточуй себе ненатуральною красою, навіть дуже майстерно виготовленою, на шкоду своєму щастю та здоров'ю.

Зверни увагу: з живих вазонних квітів джерелом негативної енергії є алоє. Тому простеж, щоб ця квітка, яка водночас є лікувальною, не стояла у спальні, залі або кухні – місця, де зазвичай найбільше часу проводять члени сім'ї. Ідеальне місце для алоє – коридор або утеплений балкон, лоджія.

КОРИСНІ ПОРАДИ

## ЧИМ ЧИСТИТИ СРІБЛО

У домашніх умовах срібні предмети слід регулярно протирати м'яким шматком фланелі або замші. Паперові серветки або ворсисті тканини використовувати не варто, так вони можуть залишити подряпини на виробі. Для того, щоб позбутися від жирного нальоту і пилу, опустіть срібло в мильний розчин, потім ретельно промийте чистою водою і протріть сухою ганчіркою.

Багато хто використовує нашатирий спирт, зубну пасту, соду або оцет. Ці методи, звичайно, швидко знімуть наліт, але й істотно подряпають ніжний метал. Набагато краще один раз на рік здавати виробу зі срібла в ювелірну май-

стерню на чистення або ж скористатися спеціальними засобами.

Ще радять для чистення срібла кип'ятити його у воді з-під зварених яєць або картоплі. Але подібні способи швидше призведуть до потемніння ювелірних прикрас, ніж до їх очищення. Особливо не варто ризикувати з предметами, покритими позолотою або емаллю, адже таким чином можна дуже легко пошкодити покриття.



МАЙСТРИНІ

## ВИГОТОВЛЕННЯ СОЛОДКОЇ ВИПІЧКИ СТАЛО СПРАВОЮ ЇЇ ЖИТТЯ

Ратнівчанка Олена Приймачук вже третій рік у себе на кухні створює справжні шедеври кулінарного мистецтва - випікає торти, імбирне печиво, кекси та інші солодощі на замовлення. З любов'ю оформляє майстриня випічку мастикою, кольоровою цукровою глазур'ю. Особливим попитом користуються «дитячі тортики», прикрашені персонажами з улюблених мультфільмів. І просто не віриться, що усе це можна з'їсти. Особливо квіти, які нічим не відрізняються від справжніх.



Захоплення собі до душі Олена знайшла у декретній відпустці. Захотілося порадувати диток та чоловіка чимось смаченьким та незвичайним. Шукала рецепти по книжках, заглянула в Інтернет. Почала презентувати тортики на свята, на дні народження рідним. Спочатку це були всього лишень «проби пера», як кажуть. А потім ні з чого посипалися замовлення. Спробувала – і справа увінчалася успіхом.

Олена говорить, що, якби їй сказали, що вона буде займатися випічкою та прикрашанням тортів, то зроду не повірила б. І справді, чого це їй, педагогу за освітою, перекваліфікуватися на пекарку тортів під замовлення? Але такою примхливою буває доля. І, як виявилось, на краще!

Ніколи торти не випікала і не ласує ними, більше любить здобу. Розповідає з усмішкою Олена. – У сім'ї торти їли до тієї пори, поки їй не почала пекти кожного дня. Тепер ніхто не хоче, хіба що інколи. Синочок Іллюш-

ка може крем доїсти. З донечками Вікторією та Даринкою радує, вони у мене головні консультанти по мультипликаційних героях, бо я ж то мультикаційний майже не дивлюся. Не знаю, звідки й взялися у мене здібності і до малювання, і до ліплення, бо у школі й не любила цього на уроках робити. То треба мати велике бажання та наполегливість. Якщо з першого разу не отримав бажаного результату, не здаватися, пробувати, поки не вийде. Було так, що на початках переводила продукти і просто усе викидала у смітник, але не розчарувалася, руки не опускала.

**- Вас ця справа дуже захопила, а звідки черпаєте натхнення?**

Від вдячних клієнтів, від оцінок малечі, які горять від радості, коли бачать тортик. А діти – це найвимогливіші замовники та найбільші критики. Однієї дівчинці робила тортик у вигляді казкової героїні Білосніжки, а там за основу беруть звичайну ляльку і губи у неї були червоного кольору. Виявляється, у Білосніжки вони рожеві! Треба враховувати кожну деталь, яку ми, дорослі, часом

і не помічаємо. Робила тортик із головними героями мультфільму «Огі і Кукарачі». Донька подивилася і каже: «Мамо, тут треба, щоб одне око було рожеве, а друге зелене!». От такі тонкощі. Часто працюю над замовленням вночі, адже вдень мушу приділити час діткам та хатнім клопотам. Накупила собі вже цілий арсенал кулінарних інструментів, чоловік на 35-ліття подарував потужного міксеру. Підтримує мене. Час від часу проходжу курси у майстрів тортодекорування та шеф-кондитерів. Це недешево задоволення, але воно того вартує. Та частіше знання отримую через Інтернет – дивлюся майстер-класи від відомих кондитерів, відстежую, що зараз модно і як це зробити.

**- Кожен торт, кожна випічка у Вас, Олено, надзвичайно індивідуальні, адже у них Ви вкладаєте часточку своєї душі, фантазії.**

Саме так. І кожен раз хвилююся, щоб сподобалося замовникам та щоб вони їх довезли благополучно, проводжу, так би мовити, інструктаж. З печиво простіше, у його й «Новою поштою» відправляла у Ковель та й навіть у Київ, Одесу. Безпечно ставляться чоловіки, коли приїждять за замовленням, в автомобіль на задні сидіння торт недбало ставлять, мовляв, нічого там з ним не станеться. Молодіята замовили на весілля замість короваїв два триповерхових торти. Переконати їх відмовитися від такого задуму мені не вдалося, то також було трохи пережитку, бо ж і в церкву з ними на вінчання їздили, але все обійшлося. Навіть у Білорусі та Польщі моєю випічкою ласували.

За весь час роботи Олена потрудилася не над одним десятком тортів та іншою випіч-



Досягла успіхів у декоруванні, не меншу увагу вона приділяє інгредієнтам, з яких складатиметься її солодкий витвір. Ідесь далеко у глибини душі мріє майстриня про власну маленьку кав'ярню...

Насамкінець попросила її поділитися класичним рецептом мастики та випічки, з якими наші читачі могли б поекспериментувати у себе вдома. Отже, для тортика «Макове диво» вам знадобиться:

**1-ше тісто:** 7 жовтків, 4 ст. л. цукру, 4 ст. л. борошна, 1 ч. л. порошку для випічки, 2 ст. л. оцту; 7 білків, 1 склянка цукру, 3 ст. л. борошна, 3 ст. л. крохмалю, 1 ч. л. порошку для випічки, 2 ст. л. оцту.

**2-ге тісто:** 1 склянка цукру, 2 яйця, 1 склянка сметани, 1 склянка сухого перетертого маку, 1,5 склянки борошна, 1 ч. л. амонію, 0, 5 ст. л. порізаних горіхів.

**Крем:** 2 ст. л. кави меленої, 1 склянка води, 5 ст. л. цукру, 3 чайних ложки борошна, 3 жовтки, 300 г масла, 2 ч. л. рому або коньяку.

**Приготування. 1-й корж:** 7 жовтків збиваємо з цукром, додаємо оцет, борошно і порошок для випічки. Форму застеляємо пергаментним папером і виливаємо тісто, відстаємо. Збиваємо 7 білків з цукром, додаємо оцет, борошно, крохмаль, порошок для випічки. На жовте тісто насилаємо сухе ка-

као і виливаємо біле тісто. Пекти разом.

**2-й корж:** Збити яйця з цукром, додати сметану, борошно, сухий мак, горіхи, амонію. Пекти два коржі.

**Крем:** Заварити каву, процідити. До теплого напою докласти жовтки, цукор, борошно і на маленькому вогні зготувати, трохи остудити, додати масло та збити. Виходить майже два кілограми готового торта.

### РЕЦЕПТ МАСТИКИ

**Інгредієнти:** маршмеллоу (від 300 грамів і більше, нехай краще залишиться);

цукрова пудра з розрахунку 250-350 грамів на 100 грамів цукерок;

вершкове масло, по половині чайної ложки на 100 грамів.

Цукерки нарівні зручними шматочками (щоб поміщалися в миску), у будь-яку посудину покласти шматочок масла, а потім маршмеллоу. Поставте в мікрохвильовку і спостерігайте, як тільки цукерки збільшаться в розмірі, тут же вимикайте. Якщо вони будуть недостатньо м'якими – не біда, краще багато разів повторити процедуру.

**Секрет №1** Якщо перетопити цукерки, мастика буде з грудочками. Вже готову мастику можна гріти, скільки завгодно, розтоплюючи (до температури на межі комфортного відчуття для рук), і вимішувати максимально якісно. А ось з перетоп-

леної ви вже нічого не зробите.

Цукрову пудру варто просіяти на велику площину – робочий стіл, піднос. Я надаю перевагу підносу або тарілці, тому що пудра на столі має здатність розлітатися і всю кухню робити липкою. Викладаєте в підготовлену пудру розтоплені маршмеллоу і вимішуєте. Намагайтеся руки рясно посипати пудрою, бо цукерки спочатку дуже сильно прилипають. Вимішуєте до тих пір, поки ваша грудка не перестане дуже сильно липнути. Тепер пора додати барвник, якщо це є у ваших планах. У напівготовий шматочок мастики додайте дрібку гелевого барвника, вимішуйте довго, до рівномірного забарвлення. Якщо треба, додайте ще і кожен раз вимішуйте.

**Секрет № 2** Якщо стало важко вимішувати, тісто туге, але дуже пружне, відірвіть шматочок і спробуйте скачати кульку, а з неї зробіть кубик. Якщо кубик випрямляє прим'яті боки, ваша мастика неготова. Будь-яка деталь буде повертатися до колишньої форми, і ліплення вийде неакuratне, а вже про покриття торта і говорити не доводиться. У вас буде шар дубової мастики в 3 мм. Краще розігрійте мастику до теплої і знову домішайте пудру. Робіть це, поки кубик вийде зробити легко. Спробуйте кілька маленьких шматочків різного ступеня м'якості в роботі і виробіть оптимальну консистенцію, а руки її запам'ятають.

Тепер мастика готова. Її можна покласти в холодильник, щільно загорнувши в плівку або пакет. Зберігати її можна і в морозилці місяцями! Але будь-який виріб потрібно підсушити хоча б один день. Зберігати фігурки потрібно в сухому місці при кімнатній температурі.

Лєся ГРІНЧУК