



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.

БЕРЕГІНЯ ТРАДИЦІЙ

НАДІЯ МАРКОВА: "ЯК ХОЧЕШ ДОБРУ ПАСКУ МАТИ, ТО ТРЕБА НІЧКУ НЕ ДОСПАТИ"

Надію Маркову у Забродах більше знають як досвідченого бібліотекаря, яка 36 років присвятила бібліотеці у рідному селі. Тож на її очах виросло не одне покоління забродівчан. Та й на своєму віку (народилася Надія Давидівна у 1936 році) побачила немало.

Вона зростала у селянській сім'ї на хуторі Загаття. У сім'ї було шестеро дітей - вона, три сестри, два брати і двоюрідна сестра, яку батьки забрали до себе, коли дівчинка осиротіла. Зараз Надія Давидівна пригадує, що мама і тато особливу увагу приділяли навчанню дітей. Хоч у той час було непросте, але батьки старалися, аби усі діти були грамотними. Вони навчалися у Ратнівській школі у дві зміни. Тож одні вранці пасли корів, інші вчилися, а після обіду мінялися. Відтак дитинство Надії Давидівни пройшло з книгою. Та більш за все у сім'ї турбувалися, аби діти не забули, якого вони роду, аби з покоління в покоління передавали історію, звичаї і традиції родини.

Надія Маркова після закінчення Ківерцівського культосвітнього училища влаштувалася на роботу у Забродівську бібліотеку. Разом з чоловіком Артемом вони народили і виховали четверо дітей. Вже й внуки тішать серце бабусі і дідуся. І усім їм Надія Давидівна щоразу переповідає, яким було життя колись, як виживали їхні предки. Просить дітей і внуків, щоб ішли по житті із вірою в серці, із Богом у душі. А ще її у селі знають як майстриню з випічки. Не одним молодятм вона спекла весільні короваї. Зараз, бідкається бабуся, здоров'я підводить, то не має стільки сил, щоб пекти. Але раніше завжди на її столі була якась випічка. Тож і з нами Надія Маркова поділилася спогадами, як колись випікали хліб, паски, пироги, як святкували Великдень.

- Колись не було такого борошна, як тепер, - розпочинає розповідь бабуся. - Перше, що повинна була заздалегідь заготовити господиня, - це капустані листки. Їх обламували з капустин, нанизували на нитку і підв'язували під стріхою, щоб висихали, щоб усю зиму було на чому хліб пекти. Дріжджів не було тоді так, як тепер. Була спеціальна діжка, її не мили, а тільки обшкрябували і залишали трохи тіста. Наступного разу розводили теплою водою ту закваску, розчиняли тісто, ставили діжку на піч на ніч, а вранці уже замішували. З печі вигортали жар, на спеціальну дерев'яну лопатку клали листки, а на них уже викладали тісто і саджали в піч. Але не тільки на капустаних листках пекли хліб. Моя мама випікала хліб навесні на лепесі, якої навколо нашого хутора росло чимало. На лопатку настигала лепеса і на неї викладала хліб.

- Розкажіть, будь ласка, як у післявоєнний час випікали паски.

- Паска була пшенична. Колись казали: "Як хочеш добру паску мати, то треба нічку не доспати". Її розчиняли так, як і хліб, але кілька разів перемішували, щоб вона була пухкіша. І теж саджали у піч на листках. Дехто, хто мав на той час посуд, то в каструльках випікав, але їх мало тоді було.

- Зараз майже всі господині додають до тіста родзинки, цукати, інше. У кожній свій рецепт, і чим здобніша паска, тим вона вважається смачнішою. Що тоді до тіста додавали?

- Тільки сметану і яйця. Коли я прийшла в невістки до Мар-



кових, то одну паску пекли з додаванням яєць і сметани, а другу - подібну до хліба, пісню, але з білого борошна.

- Яких правил дотримувалися у день випікання паски?

- Коли господиня займалася з паскою, в хаті повинна була бути тиша, ніхто ні з ким не повинен був вступати в суперечки, протягів не мало бути, чистим білим рушником розчину треба було накрити. Але найголовніше, господиня повинна була палко молитися, говорити "Отче наш", перш ніж розчиняла тісто. Замісивши, тісто перехрестити, щоб добре підходило. Як паску ставила у піч, - щоб ніхто не стукав, щоб вона не опала. Тодішня паска мало чим відрізнялася від хліба, бо не було чого додати до тіста, щоб випічка смачнішою була. Але все одно господині випікали її з особливим благоговінням.

- А багато пасок мало бути?

- Цілу піч пекли. У нас виходило 7-8 пасок, але вони були великі, такі, як буханки хліба. Паска повинна була залишитися обов'язково на проводи, бо на провідну неділю треба було по-пробувати паску. Пирогов ще пекли. Тісто робили, як на паску, а начинка була з буряків. Буряки терли, підсмажували, додавали мак і пекли трикутні роголики. Ще брали сушені груші, яблука, розпарювали, різали дрібноенько і клали таку начинку в тісто.

- Чим фарбували яйця?

- Цибулинням і квітами жовтого латаття. Їх збирали на ріці. - Пам'ятаєте часи, коли Україна була під Польщею? Польяки-католики не гнітили православних українців? - Я ще була маленькою, коли Західна Україна відійшла до СРСР, але мама розповідала, що вони лояльно ставилися до віросповідання українців. Ніколи не забороняли святкувати православні свята. Думаю, тільки завдяки цьому і збереглися наші традиції, бо ж ми знаємо, як відзначали Паску у наших краях з діда-прадіда. Хоч церква після війни у Забродах була діюча, але був такий час, що паску для жителів Лучичів і прилеглих хуторів святкували на Лучичському кладовищі. Люди сходилися на кладовищі з великодніми кошачками, приходив із Забродів священник і освячував паски. А вже потім, після всенічної, святкували паски біля церкви в Забродах. Ми із Загаття припливали човном по ріці святити паску.

- Пригадайте радянські часи. Як тоді відзначали Воскресіння Христове?

- Єдина помилка керівництва Радянського Союзу була в тому, що воно заборонило людям ходити до церкви. Але, попри все, я щороку пекла паску напередодні свята. Нас перед Великоднем, у суботу, завжди заставляли або паркану фарбувати, або льон терти, який цілий рік лежав на горі, або картоплю перебирати. То не раз і вночі пекла, але паска на великодньому столі в нас обов'язково була. Як тільки дозволили ходити до церкви, яка то була радість! А як дозволили колядки, то скільки ми відколядували, вечори колядок влаштовували! Як люди тоді раділи, що могли поколядувати!

- З огляду на Ваш багатий життєвий досвід, що порадите сучасним людям, молоді, господарям?

- Найперше треба жити з Богом. Вірити в Бога. Так легше і краще жити. І у сім'ї тоді ладиться, на роботі, скрізь, де не повернешся. Завжди цьому своїх дітей вчила, зараз і внуків прошу, щоб не робили нічого у свято та в неділю. Вистачить будніх днів, щоб роботу переробити. А господарям із власного досвіду скажу, що варто записувати щороку, як паску пекли, яка вона вийшла, що додавали, а що змінили в рецепті. Та найголовніше - готувати все із молитвою, чи то паску печете, чи то хліб, чи будь-яку іншу страву готуєте - промовляйте "Отче наш", і тоді все буде гаразд.

Марія ЛЯХ

с. Заброди

РЕЦЕПТИ ВІД НАДІЇ МАРКОВОЇ

ПИРОГИ

На півлітра води 4 ст. ложки цукру, 70 грамів олії, 70 грамів дріжджів. У холодній воді розчинити дріжджі. Окремо змішати все інше і тоді в отриману суміш влити дріжджовий розчин. Дати підійти. До пирогів можна покласти будь-яку начинку.

ПАСКА

2,5 літра молока, 30 яєць, 1 літр цукру, 2 лимони зі шкіркою, 2 пакетики ваніліну, 200 грамів вершкового масла, 350 грамів дріжджів.

У теплом молоці розвести дріжджі, додати трохи цукру і

борошна, дати підійти. Коли опара підніметься, ввести решту інгредієнтів, добре вимісити тісто, дати підійти, викласти у форми і випікати у гарячій духовці або печі.

Виходить 10 невеличких пасочок.

КОВОРАЇ

2,5 літра молока, 1 літр цукру, 20 яєць, 1 лимон зі шкіркою, 2 пакетики ваніліну, 2 пакетики ізюму, 1 пачка масла, 300 грамів дріжджів, трохи олії.

Розчинити опару з молока, дріжджів, частини цукру і борошна. Коли підросте, ввести решту продуктів, вимісити тісто, дати підійти. Випікати в печі або духовці. Із цієї кількості продуктів виходить один великий і один менший короваї.

РЕЦЕПТИ ПАСОК

ВОЛИНСЬКА

1 літр молока, 150 грамів дріжджів, 1 літр цукру, 5 яєць, 11 жовтків, 300 грамів масла, 50 грамів олії, цедра 1 лимона, 50 грамів коньяку, ванільний цукор, родзинки до смаку.

Розчинити опару: для цього підігріте молоко змішати з дріжджами, частиною цукру та частиною борошна і відставити на годину. Яйця збити з цукром, всипати дрібку солі. До опари додати збиті яйця, цедру лимона, ванільний цукор, родзинки, решту борошна. Наприкінці замісу долити розтоплене масло та олію. Масло повинно бути не гарячим, а теплим. У процесі викисання тіста два рази його об'єм'яти. Пекти 40-60 хвилин при температурі 180-200 градусів.

БАБУСІНА

1 літр молока, 150 грамів дріжджів, 600 грамів цукру, 300 грамів олії, 250 грамів родзинок, 250 грамів кураги, 10 яєць, 2 кілограми борошна, цедра одного лимона, цедра одного апельсина, 1 пакетик ваніліну, 50 грамів коньяку, дрібка солі.

У теплом молоці розчинити дріжджі, дати набухнути. Яйця розтерти з цукром, посолити та влити до молока, перемішати, додати натерту цедру, ванілін, коньяк, всипати борошно (по-ступово), замісити тісто. Наприкінці замішування додати промиті і підсушені родзинки, курагу, вимісити тісто, додати олію. Тісто поставити в тепле місце для бродіння, час від часу обминати його. Готове тісто викласти у форми на третину об'єму, дати підійти, змастити яйцем, випекти при температурі 170 градусів 1 годину.

БЕЗ РОДЗИНОК

250 мл молока, 3 жовтки, 1 г солі, 25 г свіжих дріжджів, 20 г ванільного цукру, 2/3 склянки цукру, 2 ст. л. коньяку, 100 г масла, 1 ст. л. цедри лимона, 500 г борошна, олія.

У 150 мл молока розчинити дріжджі разом з 1 ст. л. цукру та борошна. Поставити в тепле місце на 10-15 хвилин. Жовтки набіло розтерти з цукром і ванільним цукром, а борошно тричі просіяти, додавши сіль. До опари долити решту теплового молока, додати розтерті жовтки та цедру з коньяком. Частинами досипати борошно, постійно вимішувати. Замішувати треба 25-30 хвилин. Наприкінці вмішати розтоплене та охолоджене масло. Змастити тісто зверху олією, накрити рушником і поставити в тепле місце на 1 год. Потім його ще раз злегка перемішати і знову залишити в теплом місці на 1 год. Форми для випічки добре змастити маслом. Викладене у форми тісто залишити ще на 40 хв. - 1 год. у теплом місці. Потім змастити зверху яйцем і пекти при температурі 170 градусів приблизно 45 хвилин. Випечені паски виїняти з форм через 10 хв. після того, як витягнете з духовки. Готові гарячі паски покладіть на бік для вистигання.

ГЛАЗУР

ВАРІАНТ 1 2/3 склянки цукрової пудри, 1 білок, 2 ст. л. лимонного соку, 1 ст. л. води.

ВАРІАНТ 2 1 білок, 1/2 склянки цукрової пудри, 1/2 ст. ложки лимонного соку.

ВАРІАНТ 3 1 ч. ложка желатину, 100 г цукру, 1 ч. ложка ванільного цукру, 1/4 ч. ложки лимонної кислоти, 3 ст. ложки води.

Желатин замочити в 1 ст. ложці води до набрякання. У кухлику змішати цукор, ванільний цукор, додати 2 ст. ложки води, помішувати, довести до кипіння (щоб розчинився цукор) і зняти з вогню. До сиропу додати желатин і лимонну кислоту, швидко перемішати і, помішувати 1-2 хвилини, охолодити. Тоді збити міксером на швидких обертах до кремодоподібного стану. Покривати паски одразу, бо помадка швидко застигає, тонким шаром і прикрасити посипкою.

ЯЙЦЕ - РАЙЦЕ

КРАШАНКИ - БЕЗ ГМО

СПОСІБ 1 У каструлю скласти лущиння цибулі, залити водою, довести до кипіння, охолодити. Яйця кімнатної температури змочити, прикласти до них зелену кропу, петрушки, смородини (будь-які листочки), щільно зав'язати у шматок капрону. Скласти яйця у каструлю з готовим лущинням, довести до кипіння, варити 10 хвилин, вимкнути вогонь і залишити в каструльці на 10-15 хвилин. Потім покласти в холодну воду, зняти капрон. Для блиску змастити олією.

СПОСІБ 2 Цибулинне лущиння нарвати завбільшки з ніготь. Яйця змочити і обвалити в лущинні, щоб приліпилося. Шматком марлі або широким бинтом туго обв'язати яйця, перев'язати ниткою, зайве відрізати. Налити в каструлю води, довести до кипіння і варити 7-10 хвилин. Зварені яйця дати охолонути і розв'язати.

Якщо яйця не вийшли гарними, натерти олією для блиску.

Для захисту рук одягнути мовної медичної рукавички на руки. На кожне яйце одягнути по 4 гумки. Яйця одягнути в цибулинного лущиння. Гумки одягнути на кожне яйце.

Потім яйця до готовності, охолодити тоненький шар і вирізати його з допомогою шпатель. Після до шкаралупки яйця і приклеїти до нього білку пензлик з м'яким ворсом і змастити олією.

ВІЗМІТЬ ДО УВАГИ

СЕКРЕТИ ВИПІКАННЯ ПАСОК

◆ У кухні, де замішуєте паску, температура повинна бути 25-30 градусів. Борошно слід 2-3 рази просіяти, щоб наситити його киснем і перед застосуванням прогріти. Жовтки для паски посолити і поставити в холодильник - вони стануть яскраво-жовтого кольору. Тісто треба кілька разів обминати, щоб наситити його киснем і паска була "повітряною".

◆ Для випічки слід використовувати лише жовту частину цедри лимона чи апельсина. Якщо натерти білу, то паска гірчитиме.

◆ Щоб родзинки рівномірно розподілилися в тісті, їх слід обмокнути в борошно.

◆ Прикрасити паски можна розтопленим білим шоколадом. Така глазур добре тримається і відмінно смакує.

◆ Якщо паска сильно приклеялася зверху, а всередині ще не готова, можна прикрити її пергаментом, змоченим водою, і залишити допікати.

◆ Коли вводите в тісто олію наприкінці замісу, то робіть це по кілька крапель. Тоді готовий виріб буде, наче з дріжджово-листового тіста.