

Леся Кравецька

Львівські пляцки, сирники, медівники. Солодкі і не дуже



Шоколадні, з маком, глазур'ю, вишнями та горіхами, на халвових і кокосових коржах, пляцки — правдиві витвори мистецтва! Сирники, медівники, перекладанці — перед цими смаколикami неможливо встояти. Спробувавши одного разу такі ласощі, ви забажаєте навчитися готувати фантастичні десерти власноруч. Популярна українська блогерка та вправна господиня Леся Кравецька зби́рала найкращі традиційні й авторські рецепти пляцків. Процес готування та випікання розписаний покроково, також авторка ділиться корисними порадами й секретами ідеальної домашньої випічки. Готуйте незабутні галицькі десерти і смакуйте ними всією родиною!

Пляцок «Скарб Полуботка»
Пляцок з халвою «Вишневий садок»
Медівник «Чорнослив у шоколаді»
Медівник «Горіхова сопілка»
Королівський сирник
Сирник «Три кольори»

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-5790-0



9 786171 257900

Леся Кравецька

*Львівські
пляцки, сирники, медівники*



Солодкі і не дуже

УДК 641/642
К78

Жодну з частин цього видання
не можна копіювати або відтворювати в будь-якій формі
без письмового дозволу видавництва

Дизайнер обкладинки *Аліна Ачкасова*

Видання для організації дозвілля

КРАВЕЦЬКА Леся

Львівські плячки, сирники, медівники

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *Н. О. Міщенко*
Редактор *Н. О. Міщенко*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *А. В. Альошичева*

Підписано до друку 26.02.2018.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «NewLetterGothic». Ум. друк. арк. 7.74
Наклад 8000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61052, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-5790-0

© Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», видання українською мовою, 2018
© Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», художнє оформлення, 2018

Віг автора

Жодне галицьке свято не обходиться без домашньої випічки. Мусові тістечка й торти, капкейки, кейк-попи, чізкейки, зефір та маршмелоу, пляцки, перекладанці, сирники й медівники і надалі лишаються найсмачнішими традиційними десертами. Вправні господині полюбляють подавати до кави щось новеньке, аби вразити гостей неймовірним смаком та красою пишної випічки.

У цій книжці містяться описи пляцків, сирників і медівників за давньою рецептурою, а також мої авторські новинки, як-от: «Прикарпатська вишиванка», «Бабусині коралі», «Бузкова ніч», «Вишневий садок», «Маковий павич», «Скарб Полуботка» тощо.

Нижче наведено корисні поради, послуговуючись якими кожна господиня отримає задоволення від простого й зрозумілого процесу приготування смаколиків.

Якщо в рецепті трапляється порошок пудингу або киселю, а у вас бракує цього інгредієнта, – його можна замінити аналогічною кількістю кукурудзяного крохмалю.

При випіканні пляцків, сирників та медівників найчастіше використовують квад-

ратні чи прямокутні форми. Так виріб завжди можна вдало й без залишків нарізати однаковими шматочками у формі квадратиків, прямокутників чи ромбиків. Іноді пляцки печуть і в круглих формах.

Біля кожного рецепта вказано розміри форми. Якщо ви будете використовувати більшу чи меншу форму, то випечені коржі матимуть інший діаметр і товщину, потребуватимуть відповідної кількості крему, просочування та глазури. Якщо розміри вашої форми значно відрізняться від тих, що вказані в рецепті, – всі інгредієнти обов'язково слід перерахувати.

Приготування пляцків, сирників, медівників – справа захоплива й дуже цікава. Для того щоб випічка вдалася й порадувала своїм смаком та красою рідних і гостей, достатньо ставати до роботи з гарним настроєм, чітко дотримуватись усіх рекомендацій і брати точну кількість інгредієнтів, зазначених у рецепті. Бажаю вам натхнення у процесі творіння цих маленьких кулінарних шедеврів, а також чудових і смачнющих результатів!



◆ Пляцок ◆
«Трикарпатська
вишиванка»



ПРОДУКТИ

Форма 20 × 30 см

ЧОРНО-БІЛИЙ КОРЖ

2 яйця
100 г цукру
100 г 25%-ВОЇ СМЕТАНИ
125 г ВЕРШКОВОГО МАСЛА
170 г БОРОШНА
30 г КАКАО
12 г РОЗПУШУВАЧА
1 ч. л. соняшникової олії

СМУГАСТИЙ ШОКОЛАДНО-ВАНІЛЬНИЙ КОРЖ

7 яєць
250 г ВЕРШКОВОГО МАСЛА
250 г цукру
30 г ВАНІЛЬНОГО цукру
150 г ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА
100 г КАРТОПЛЯНОГО КРОХМАЛЮ
25 г КАКАО
1 ДРІБКА СОЛІ
1 ч. л. соняшникової олії

ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЕВИЙ КРЕМ

150 г ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ
150 мл 35%-ВИХ ВЕРШКІВ
150 г ВЕРШКОВОГО МАСЛА
250 г ВАРЕНОГО ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА
1 ст. л. коньяку

ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР

100 г ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ
50 мл 35%-ВИХ ВЕРШКІВ
20 г ВЕРШКОВОГО МАСЛА

ПРИГОТУВАННЯ

ЧОРНО-БІЛИЙ КОРЖ

У яйця всипати цукор і збити все до пишної світлої маси. Додати сметану, розтоплене й охоложене масло, а наприкінці – пересіяне з розпушувачем борошно (140 г). Вимішувати тісто до однорідності. За консистенцією воно має нагадувати дуже густу сметану. Розділити тісто на 2 рівні частини. В одну вмішати решту борошна (30 г), а в другу – какао.

Форму вистелити пергаментом, змастити тонким шаром олії (1 ч. л.). За допомогою ложки викласти шоколадне тісто, формуючи невеликі горбики. Зверху рівномірно розмастити біле тісто.

Випікати в розігрітій до 180 °С духовці приблизно 20 хв. (до сухої скіпки).

СМУГАСТИЙ ШОКОЛАДНО-ВАНІЛЬНИЙ КОРЖ

Відділити білки від жовтків. Борошно пересіяти з крохмалем.

Масло кімнатної температури збити до пухкої маси. Постійно збиваючи, частинами всипати цукор. Далі почергово додавати по одному жовтку й невеликі порції борошна з крохмалем, аж доки всі продукти не закінчаться.

Білки збити з сіллю до стійкої піни, вручну порціями вмішати їх у тісто. Розділити на 2 рівні частини, у першу вмісити ванільний цукор, у другу – пересіяний порошок какао.

Форму вистелити пергаментом, змастити тонким шаром олії (1 ч. л.). Викласти 2 ст. л. шоколадного тіста й рівномірно розмастити його по дну. Випікати в розігрітій до 190 °С



духовці приблизно 3,5 хв. (увімкненим має бути лише верхній тен, а форма повинна стояти на верхній полиці духовки). Вийняти форму, на гаряче шоколадне тісто розмастити 2 ст. л. ванільного тіста. Повернути в духовку на 3,5 хв. Продовжувати, чергуючи таким чином 2 види тіста, аж поки маса не закінчиться.

Вистудити корж, виміряти його висоту. Нарізати його на смужки так, щоб їхня ширина відповідала висоті коржа (це важливо для подальшого формування пляцка: смужки на зрізі повинні мати форму квадрата). Наприклад, якщо висота коржа – 5 см, то вийде 4 смужки шириною теж по 5 см кожна. Тобто ми одержимо довгі смужки, які на зрізі матимуть форму квадрата. Гострим ножем розрізати кожную смужку надвое (по діагоналі), щоб із квадратів утворилися рівносторонні трикутники. Зручно робити це так: спочатку смужку розрізати навпіл по довжині, а потім викласти кожную частину смужки квадратними кряями вниз і вгору й гострим ножем згори вниз розрізати ці смужки на два трикутники.

ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЕВИЙ КРЕМ

Вершки довести до кипіння, зняти з вогню, всипати дрібно посічений шоколад, перемішувати до його розчинення. Вистудити.

М'яке масло збити до пухкої світлої маси. Порціями, постійно збиваючи, додати згущене молоко. Наприкінці частинами ввести шоколадну масу. У готовий крем вмішати коньяк.

ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР

Шоколад дрібно посікти, додати вершки і масло, нагрівати все на невеличкому вогні, постійно помішуючи, аж поки маса не стане однорідною (не кип'ятити!). Вистудити до теплого.

СКЛАДАЄМО ПЛЯЦОК

На чорно-білий корж викласти $\frac{2}{3}$ частини крему. Зверху розмістити смужки-трикутники гіпотенузами вниз. Змастити їх тонким шаром крему. В утворені виїмки викласти наступний шар смужок-трикутників, але вже вершиною вниз у виїмки, а гіпотенузою вгору. При цьому варто звернути увагу на те, яким боком розміщувати смужки-трикутники: на зрізі має утворитися красивий візерунок.

Змастити верх шоколадною глазур'ю, а коли вона застигне – на верх і боки пляцка нанести залишки крему, посипати крихтами від коржів. Поставити пляцок у холодильник на 3–4 год., а краще на всю ніч.



◆ Пляцок ◆
«Бабусині коралі»



ПРОДУКТИ

Форма 20 × 30 см

СИРНО-ШОКОЛАДНИЙ КОРЖ

400 г кисломолочного сиру
50 г жирної сметани
3 яйця
150 г цукру
1,5 ст. л. картопляного крохмалю
15 г какао
35 г борошна
0,5 ч. л. розпушувача
1 ч. л. лимонної цедри
15 г вершкового масла

ЯБЛУЧНО-ВАНІЛЬНИЙ КОРЖ

2 яйця
500 г яблук
100 г цукру
10 г ванільного цукру
50 г борошна
0,5 ч. л. розпушувача

ХАЛВОВИЙ КОРЖ

2 яйця
40 г цукру
40 г панірувальних сухарів
40 г борошна

130 г ванільної халви
(без домішок)
0,5 ч. л. соди

КРЕМ

600 мл вишневого соку
60 г цукру
40 г порошку
вишневого киселю
250 г вершкового масла
1 ст. л. вишневої наливки

КРИМ ТОГО

3 ст. л. кокосової стружки

ПРИГОТУВАННЯ

СИРНО-ШОКОЛАДНИЙ КОРЖ

Кисломолочний сир протерти крізь дрібне металеве сито, змішати з 1 яйцем, 100 г цукру, лимонною цедрою, сметаною і крохмалем, ретельно перемішати.

Форму вистелити пергаментом, щедро змастити вершковим маслом. У неї викласти сирну масу і розрівняти.

У решту яєць всипати 50 г цукру, збивати міксером 8–10 хв. до утворення світлої пишної піни.

Борошно пересіяти з розпушувачем і порошком какао, вручну вмішати у яєчну масу. Вилити шоколадне тісто на сирну суміш. Випікати в розігрітій до 180 °С духовці

приблизно 20 хв. (до сухої скіпки). Вистудити.

ЯБЛУЧНО-ВАНІЛЬНИЙ КОРЖ

Форму вистелити пергаментом.

Яблука почистити й натерти на крупній тертці. Відтиснути сік, у м'якоть всипати 60 г цукру, перемішати й викласти рівним шаром у форму. Легенько придавити.

У яйця всипати 40 г цукру та ванільний цукор. Збивати міксером 8–10 хв. до утворення пишної світлої піни.

Борошно пересіяти з розпушувачем і вручну вмішати в яєчну масу. Вилити цю суміш на яблучний шар, розрівняти. Випікати



в розігрітій до 180 °С духовці 18–20 хв. (до сухої скіпки). Вистудити.

ХАЛВОВИЙ КОРЖ

Халву натерти на крупній тертці, всипати панірувальні сухарі, борошно й соду, розтерти руками до однорідної маси.

У яйця всипати цукор і збивати міксером 8–10 хв. до утворення пишної світлої піни. Вручну вмішати халвову суміш у яєчну масу.

Форму вистелити пергаментом. Викласти тісто. Випікати в розігрітій до 165–170 °С духовці приблизно 15 хв. (до сухої скіпки). Вистудити. На зрізі корж матиме зеленуватий відтінок (результат взаємодії соди й халви).

Дуже важливо не перепекти корж (перетриманий у духовці, він втратить колір, хоча смакові якості лишаться задовільними).

КРЕМ

У вишневий сік всипати цукор і порошок вишневого киселю, нагрівати на невеликому вогні, постійно помішуючи, до кипіння. Вистудити, щільно накривши масу харчовою плівкою (щоб згори не утворилася кірка).

Масло кімнатної температури збити до утворення пишної світлої маси. Порціями, постійно збиваючи, ввести вишневу масу. Наприкінці вмішати вишневу наливку. Розділити крем на 3 частини.

СКЛАДАЄМО ПЛЯЦОК

Сформувати пляцок, перемашуючи коржі кремом у такий спосіб: халвовий корж – крем – яблучно-ванільний корж яблуками вниз – крем – сирно-шоколадний корж сиром униз – крем.

Оформити боки пляцка залишками крему, посипати зі всіх боків кокосовою стружкою.



◆ Пляцок ◆
«Лебедине озеро»



ПРОДУКТИ

Форма діаметром 25 см

ШОКОЛАДНИЙ КОРЖ

4 жовтки
200 г цукру
250 г 25%-вої сметани
320 г борошна
50 г какао
10 г розпушувача
1 ч. л. соняшникової олії

ВАФЕЛЬНО-БІЛКОВІ КОРЖІ

4 готові вафельні коржі
діаметром 25 см
4 білки
200 г дрібного цукру
120 г волоських горіхів
1 дрібка солі

КРЕМ

350 г вершкового масла
500 г вареного
згущеного молока
2–3 ст. л. лимонного соку
1 ст. л. коньяку

ПРИГОТУВАННЯ

ШОКОЛАДНИЙ КОРЖ

У жовтки всипати цукор, збити до пухкої світлої маси. Додати сметану, пересіяне з розпушувачем борошно і какао, перемішати до однорідності, слідкуючи, щоб не лишилося грудочок. За консистенцією тісто має нагадувати густу сметану. Форму вистелити пергаментом, змастити олією. Вилити тісто у форму, розрівняти. Випікати в розігрітій до 180 °С духовці приблизно 30–35 хв. (до сухої скіпки). Вистудити й розрізати горизонтально на 2 частини.

ВАФЕЛЬНО-БІЛКОВІ КОРЖІ

У білки всипати сіль, збити до стійкої піни. Порціями, не припиняючи збивати, по 1 ст. л. всипати цукор, аж доки він не закінчиться. Розділити білкову масу на 4 частини. Кожен із 4 вафельних коржів змастити окремою частиною білкової маси, а зверху рівномірно посипати $\frac{1}{4}$ нарізаних крупними шматочками горіхів. Підсушити в розігрітій

до 160 °С духовці приблизно 25 хв. (до золотавого верху). Щоб білкова піна не осідала, доки підсушуються попередні вафельні коржі, вигідно збивати її у 2 прийоми й підсушувати за раз по 2 коржі.

КРЕМ

Масло кімнатної температури збити до пухкої світлої маси. По 1 ст. л., постійно помішуючи, ввести згущене молоко. Наприкінці вмішати лимонний сік і коньяк.

СКЛАДАЄМО ПЛЯЦОК

Викладати пляцок у такій послідовності: шоколадний корж – крем – вафельний корж горіхами вниз – крем – вафельний корж горіхами вгору – крем – вафельний корж горіхами вниз – крем – вафельний торт горіхами вгору – крем – шоколадний корж. Залишками крему оформити верх і боки пляцка. Поставити в холодильник на 3–4 год.



Зміст

ВІД АВТОРА	3	НІЖНИЙ «СПАРТАК»	48
ПЛЯЦОК «ПРИКАРПАТСЬКА ВИШИВАНКА»	4	ШОКОЛАДНО-КОКОСОВИЙ ПЛЯЦОК «БАУНТИ»	50
ПЛЯЦОК «БАБУСИНІ КОРАЛІ»	7	ШОКОЛАДНО-ЦИТРУСОВИЙ ПЛЯЦОК З ГОРІХОВОЮ ПІНКОЮ	52
ПЛЯЦОК «ЛЕБЕДИНЕ ОЗЕРО»	10	ПЛЯЦОК З ХАЛВОЮ «ВИШНЕВИЙ САДОК»	54
ЯБЛУЧНО-МАКОВИЙ ПЛЯЦОК З ГОРІХОВОЮ ГЛАЗУР'Ю «МАРУСИН САДОЧОК»	12	ПЛЯЦОК «МАРМЕЛАДНИЙ ЗАЄЦЬ»	56
ПІСНИЙ ПЛЯЦОК «ХМАРИНКА»	14	ПЛЯЦОК «БУЗКОВА НІЧ»	58
ПЛЯЦОК З ЯБЛУЧНИМ КРЕМОМ «ЛАСУНЕЦЬ»	16	ПЛЯЦОК «КАРТОПЛЯНИЙ ДИВАК»	60
ПЛЯЦОК «МАКОВИЙ ПАВИЧ»	18	АПЕЛЬСИНОВИЙ СИРНИК	62
ПЛЯЦОК «ШОКОЛАДНА СКРИНЯ»	20	СМУГАСТИЙ СИРНИК З ГАРБУЗОМ	64
ПЛЯЦОК «МЕЛОДІЯ ДВОХ СЕРДЕЦЬ»	22	ХАЛВОВИЙ СИРНИК	66
ПЛЯЦОК «П'ЯТЬ ЛОЖОК»	24	СИРНИК «ГЛАМУРНИЙ»	68
ПЛЯЦОК «КОКОСОВИЙ РІЗДВЯНИК»	26	СИРНИК «ШАХМАТНИЙ»	70
ПЛЯЦОК «СКАРБ ПОЛУБОТКА»	28	СИРНИК З МАКОМ І КОКОСОМ	72
ПЛЯЦОК «ВІННІ ПУХ»	30	МАНДАРИНОВИЙ СИРНИК	74
ПЛЯЦОК «ВИШНЕВА ПРИНЦЕСА»	32	СИРНИК НА ДРІЖДЖОВОМУ ТІСТІ	76
ПЛЯЦОК «КОКОСОВИЙ ВЕДМЕДИК»	34	КОРОЛІВСЬКИЙ СИРНИК	78
ПЛЯЦОК «ЧУНГА-ЧАНГА»	36	СИРНИК «ТРИ КОЛЬОРИ»	80
ПЛЯЦОК З ЯБЛУКАМИ ТА ЖУРАВЛИНОЮ «ЇЖАЧОК У ТУМАНІ»	38	МЕДІВНИК «ГОРІХОВА СОПІЛКА»	82
ПЛЯЦОК «РЕШЕТО»	40	МЕДІВНИК «ЯБЛУЧНИЙ ПРЯНИК»	84
ПЛЯЦОК ДРІЖДЖОВИЙ З ВИШНЯМИ, МАКОМ І ГОРІХАМИ	42	МЕДІВНИК «ЧОРНОСЛИВ У ШОКОЛАДІ»	86
ПЛЯЦОК «РАКОВА ШИЙКА»	44	МЕДІВНИК НА ДРІЖДЖАХ	88
МАКОВО-КОКОСОВИЙ ПЛЯЦОК	46	МЕДІВНИК З ПОВИДЛОМ	90
		МЕДІВНИК З ГОРІХАМИ «КЕФІРНИЙ ОСТРІВ»	92
		СМЕТАНКОВИЙ МЕДІВНИК	94