

Тетяна Дудка

Великдень Від пряної ковбаски до сирної паски

Тетяна Дудка

Великдень

Тетяна Дудка – кулінарна ентузіастка, розробниця рецептів, фудфотографка, фудстилістка і фудблогерка. Співпрацює з кулінарними сайтами та журналами. Авторка не боїться експериментувати, адже її девіз: «Атмосфера на кухні має бути веселою!» Не треба перейматися, якщо спочатку щось не виходить. Будь-який результат – це досвід. Готуймо разом!

Так хочеться порадувати рідних домашньою паскою – ніжною та духмяною! Здивувати гостей смачними наїдками. Створити атмосферу світлого свята. І не знесилитися на кухні!

Авторка пропонує подати до великоднього столу чудові салати й закуски, урізноманітнити меню святковою випічкою різних країн.

Запросити на кухню дітей, щоб готувати нескладні страви разом. І звичайно, не забула вона про королеву свята – паску! Крафін, бріюш, паска на густій чи рідкій опарі – у вас вийде пухка смакота, навіть якщо ви печете лише раз на рік! А ще спробуйте рецепти сирних пасок без випікання.

- Соковита буженина
- Хрусткі чашечки з тунцем і редискою
- Горіхово-карамельна паска без випікання
- Паска із заварного тіста
- Італійський великодній пиріг зі шпинатом
- Великодні зайці з австрійського сирного тіста

bookclub.ua

ISBN 978-617-12-9376-2



9 786171 293762

@STILYNAVKUS

КСД

Тетяна Дудка

Великдень

Від пряної
ковбаски
до сирної
паски







Великодній
стіл

БОРОДНО



М'ясний рулет з омлетом і в'яленими помідорами

ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг свинини
(окіст або лопатка)

Нагінка

3 яйця
2 ст. л. молока
10—15 в'ялених помідорів
Сіль, перець — до смаку
1 ст. л. оливкової олії

Пряна намазка

1 ст. л. оливкової олії
1 ч. л. меленої паприки
1 ч. л. суміші сухих трав
0,5 ч. л. меленої суміші
перців
0,5 ч. л. насіння коріандру

ПРИГОТУВАННЯ

Уздовж шматка свинини зробити глибокий поздовжній розріз, не дорізуючи до кінця 1 см. Розгорнути м'ясо як книжку, накрити харчовою плівкою і добре відбити на тонкий пласт. Натерти м'ясо сіллю й перцем.

Яйця збити віничком, додати молоко і приправити до смаку. Розігріти на пательні оливкову олію й підсмажити два тонкі яєчні млинці. В'ялені помідори обсушити паперовим рушником.

На пласт м'яса викласти яєчні млинці, зверху розкласти в'ялені помідори. Звинути м'ясо в рулет і перев'язати кулінарною ниткою. Загорнути рулет у фольгу й викласти у форму для запікання. Запікати 15 хвилин за температури 200 °С. Знизити температуру до 180 °С і продовжити запікати ще 40—50 хвилин.

З'єднати всі інгредієнти пряної намазки, перемішати.

Зняти з рулету фольгу, намастити м'ясо пряною намазкою і поставити під гриль на 4—6 хвилин. Готовий рулет накрити фольгою і дати м'ясу відпочити 10 хвилин. Охолодити м'ясо в холодильнику і нарізати тонкими скибочками.







Святковий салат із курятиною

ІНГРЕДІЄНТИ

4 шт. філе з курячих грудок	1 ч. л. цедри лимона
1 пекінська капуста	3—4 гілочки свіжої
1 червоний болгарський	петрушки
перець	1 ч. л. рідкого меду
1 зелений болгарський перець	Перець чилі — до смаку
1 морквина	Сіль, перець — до смаку
1 червона цибулина	
Свіжа петрушка	

Заправка для салату

100 мл оливкової олії
Сік із половини лимона
0,25 червоного болгарського
перцю

Маринад для м'яса

2 ст. л. оливкової олії
1 ст. л. суміші сухих трав
Сік із половини лимона
1—2 зубки часнику
1 ч. л. чорного перцю
1 ч. л. солі

ПРИГОТУВАННЯ

З'єднати всі інгредієнти маринаду, покласти в нього куряче філе і залишити в холодильнику маринуватися на 2 години, краще — на ніч. Дістати філе з холодильника, обсушити паперовим рушником. У пательні нагріти 1 ст. л. оливкової олії й обсмажити два філе до готовності, приблизно по 8—10 хвилин з кожного боку. Перекласти м'ясо на тарілку і накрити алюмінієвою фольгою. Те саме зробити з рештою філе.

Приготувати заправку для салату. Петрушку, болгарський перець і перець чилі нарізати, подрібнити у блендері. Додати решту інгредієнтів заправки, приправити до смаку.

Приготувати салат. Капусту, моркву і перець нарізати соломкою, цибулю — кубиками. Петрушку посікти. Курятину нарізати скибочками. З'єднати всі інгредієнти салату і полити заправкою.





Зелений салат із мідіями

ІНГРЕДІЄНТИ

200 г мідій у розсолі	0,5 салатної цибулини
3 невеликі картоплини	10 перепелиних яєць
1 пучок зеленого салату лолло-біонда	0,5 лимона
(або суміш руколи, ромен- салату і салату лолло-біонда)	3 ст. л. оливкової олії
	Сіль, перець — до смаку

ПРИГОТУВАННЯ

Картоплю зварити в лущинні, почистити і нарізати великими шматками. Цибулю нарізати тонким пір'ям. Яйця зварити накруто і розрізати навпіл.

Салатне листя подрібнити руками, додати картоплю, цибулю і мідії. Приправити до смаку сіллю й перцем, полити лимонним соком і оливковою олією.

Викласти салат на сервірувальній таріль, зверху розкласти перепелині яйця.







Свиняча вирізка в паніровці з волоських горіхів

ІНГРЕДІЄНТИ

600 г свинячої вирізки (одним великим кавалком)
1 ст. л. оливкової олії

1 ч. л. хмелі-сунелі
0,5 ч. л. суміші перців (за бажанням)
1 ст. л. панірувальних сухарів

Розсіл

1 л води
2 ст. л. (без гірки) грубої солі
0,5 невеликого лимона
2 ягоди ялівцю
1 ч. л. перцю-горошку

Паніровка

50 г вершкового масла
50 г волоських горіхів

Соус

300 г свіжої журавлини
200 мл води
1 великий апельсин
70 г цукру
2—3 гілочки чебрецю
1 ч. л. бурбона (за бажанням)
Сіль, перець — до смаку

ПРИГОТУВАННЯ

З'єднати всі інгредієнти розсолу, покласти в нього м'ясо і поставити в холодильник на добу.

Горіхи посікти дрібно, вершкове масло розтопити. З'єднати всі інгредієнти паніровки і ретельно перемішати.

Вийняти м'ясо з розсолу, обсушити паперовим рушником. На вогні, трохи вищому від середнього, нагріти пательню з оливковою олією й обсмажити вирізку з усіх боків до рум'яності, приблизно по 2,5—3 хвилини з кожного боку.

Перекласти вирізку у форму для запікання, обмазати паніровою, притискаючи руками, щоб вона добре пристала до м'яса.

Запікати за температури 220—230 °С 20—25 хвилин, приблизно на половині часу запікання накрити м'ясо фольгою, щоб паніровка не підгоріла. М'ясо буде готовим до споживання, коли кухонний термометр, встромлений у товстий край вирізки, показуватиме 65 °С.





Дати м'ясу відпочити й охолодити.

З апельсина вичавити 100 мл соку. У невеликому сотейнику з'єднати всі інгредієнти соусу, крім бурбона. Довести до кипіння й варити на повільному вогні 15 хвилин. Зняти сотейник з вогню, накрити кришкою і дати соусу остигнути до кімнатної температури. Вийняти гілочки чебрецю, влити бурбон і перебити соус занурювальним блендером.

Подавати м'ясо з журавлиним соусом і молодою картоплею.



Маринований яловичий язик

ІНГРЕДІЄНТИ

1 яловичий язик
3 червоні болгарські перці
2 зелені болгарські перці
3—4 зубки часнику
4 ст. л. білого винного оцту
5—6 ст. л. оливкової олії
Сіль, перець — до смаку

Для бульйону

1 цибулина
2 морквини
1 корінь петрушки
Горошини чорного
і духмяного перцю, сіль —
до смаку

ПРИГОТУВАННЯ

У великій каструлі довести воду до кипіння, додати язик і всі інгредієнти бульйону, посолити до смаку. Варити язик на слабкому вогні до готовності, приблизно 2,5—3 години. (Готовність перевіряти ножем. Якщо ніж входить легко — язик готовий.) Готовий язик охолодити, зняти шкірку і нарізати скибками.

Перець викласти на деко й запекти за температури 220 °С до м'якості, приблизно 15 хвилин, періодично перевертаючи. Покласти гарячий перець у посудину й герметично накрити харчовою плівкою. З остиглого перцю зняти шкірочку й видалити насіння. Утворений у посудині сік не виливати. З'єднати 100 мл соку, оцет та оливкову олію, вичавити через прес часник і посолити до смаку.

Викласти шарами порізаний язик та нарізаний соломкою перець, полити заправкою й дати настоятися в холодильнику не менше години.





Зміст

Великодній стіл.....	3
М'ясний рулет з омлетом і в'яленими помідорами.....	4
Святковий салат із курятиною.....	6
Зелений салат із мідями.....	8
Свиняча вирізка в паніровці з волоських горіхів.....	10
Маринований яловичий язик.....	12
Салат із шинкою та маринованими лісовими грибами.....	14
Яловичі щоки з молодою картоплею.....	16
Великодній салат із хамоном.....	18
Хрусткі чашечки з тунцем і редискою.....	20
Рулети з болгарським перцем і фетою.....	22
Закуска «Великодній вінок».....	24
Буженина.....	26
Картопляні зрази в беконі.....	28
Салат із лососем та карамелізованою цибулею.....	30
Салат із курячою печінкою в кунжуті.....	32
Паски й сирні паски.....	35
Загальні положення для великоднього випікання.....	36
Італійська традиційна великодня паска.....	38
Паска апельсинова.....	40
Великодній крафін.....	42
Паска бріош.....	44
Паска на рідкій опарі <i>polish</i> (пуліш).....	46
Паска сирна на густій опарі.....	48
Паска із заварного тіста.....	50
Паска заварна «Царська» (без випікання).....	52
Паска сирна «Журавлина — мигдаль» (без випікання).....	54
Паска сирна «Апельсинова» (без випікання).....	56
Паска сирна класична «Ягідна» (без випікання).....	58
Паска горіхово-карамельна (без випікання).....	60

Великодня випічка різних країн	63
Румунський великодній пиріг	64
Німецький гугельхупф.....	66
Швейцарський великодній тарт.....	68
Болгарський святковий пиріг із бринзою.....	70
Молдавський козонак.....	72
Англійські хрестові булочки.....	74
Австрійський райндлінг	76
Італійський великодній пиріг зі шпинатом	78
Готуємо з дітьми.....	81
Булочки «Зайчики» з пісочно-дріжджового тіста	82
Сирно-вершкова бездріжджова паска.....	84
Печиво «Великодні яйця».....	86
Великодні зайці з австрійського сирного тіста	88
Морквяна бездріжджова паска	90
Ватрушки із сиром і персиками	92

УДК 641.5
Д81

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

Дизайнер обкладинки *Юлія Дзекунова*

Популярне видання

ДУДКА Тетяна

Великдень.

Від пряної ковбаски до сирної паски

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Ю. Є. Туманцева*
Художній редактор *Ю. О. Дзекунова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Підписано до друку 21.12.2021.
Формат 60х90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 6,0.
Наклад 2500 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у АТ «Харківська книжкова фабрика «Глобус»»
61011, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 7032 від 27.12.2019 р.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-9376-2

- © Дудка Т. В., текст і фото, 2022
- © Дудка Т. В., фото на обкладинці, 2022
- © Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», видання українською мовою, 2022
- © Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», художнє оформлення, 2022