

Завиванець

Аромат завиванця з повидлом навіть будень перетворить на свято. Цей смак дитинства наповнить ваші домівки радістю та родинним теплом, увагою та турботою про найрідніших...

Ще теплий та ароматний шматок завиванця з повидлом по-особливому смакує зі склянкою молока. Смакуючи його Ви не просто поринаєте в дитинство, Ви відчуваєте тепло маминих рук, які так турботливо голублять коли Ви доїдаєте чергову скибку щойно спеченого завиванця...

Тепер потіште і Ви своїх рідних цим простим, але таким родинним смаколиком.

Пропонуємо Вам простий, проте дуже вдалий рецепт з часів наших прабабусь. Рецепт із добірки (1910р.) від пані Леонтини Лукачівської (1859-1935рр.). Цей рецепт є плодом багаторічної копіткої праці, здобутком українських регіональних традицій, що накопичувався століттями і так органічно поєднаний з найкращими зразками завиванця європейської кухні.

- 250 г вершкового масла
- 100 г цукру
- 2 яйця
- 1 жовток
- 6 столових ложок рідкої сметани
- 50 г свіжих дріжджів
- цедра одного лимона
- пів чайної ложки солі
- 600-700 г борошна
- 500 мл густого повидла зі слив або з яблук, вишень

Масло кімнатної температури порізати шматочками й покласти у чашу міксера. Збивати до білого кольору, поступово додати яйця, жовток та цукор.

Лимон добре вимити у гарячій воді й стерти жовту цедру, додати до масла.

У посудині нагріти сметану до літепла та подробити туди дріжджі. Перемішати до їх повного розчинення. Утворену суміш по ложці додавати до масла, що збивається. Посолити.

Борошно просіяти й частинами додавати до масляної суміші. Коли маса стане густою, насадку міксера можна змінити на гак для вимішування тіста, або продовжити замішувати тісто руками.

Тісто варто місити 10-15 хв до еластичності й пухкості.

Вимішене тісто викласти на робочу поверхню, розділити на дві половини. Кожну частину тіста окремо розкачати до товщини 0.5-0.7 см, змастити половиною повидла та закрутити у рулет. Підігнути кінці й викласти на приготоване та змащене чи застелене пергаментом деко.

Завиванці поставити у тепле місце й накрити їх рушником, щоб тісто піросло. Через 30-40 хв коли тісто гарно підійшло змастити завиванці збитим яйцем.

Випікати 30 хв у попередньо нагрітій духовці до 200С.

Готові рум'яні завиванці вийняти з печі та залишити на деку щоб трішки вистигли, дець

15 хв, оскільки тісто доволі крихке і може ламатися при вийманні.

Вистиглі вироби зверху можна посипати цукром-пудрою. Смачного Вам, як у дитинстві

9. Капустяник

9. Капустяник
Пересіяти на стільницю літру
чотири яйця і шклянку густої сметани, ро-
вляти до заробленої з маслом муки, дати трошки
покраяти на квадратики, наложити солодкою капустою як у
капусті, відтиснути і посічи, присмажити ложку масла з широким
до смаку, а як хто хоче то і солодкого сира втертого на терні. Напаста
вимащену бляху нехай підосхнуть. Помастити яйцем і вставити в духовку.

10. Завиванець
5 dkg. масла, 2 цілі яйця і один жовток, 6 ложок сметани,
в миску і досипати тільки (стільки - Ред.)
тити мармолядою, звинути, покласти на
у піч на пів години. Холодний по-

350. Завиванець

50. Завиванець
Взяти 25 dkg. масла, 2 цілі яйця і один жовток, 6 ложок дріжджів, вляти в миску і досипати тільки (стільки - скільки) вивалкувати, помстити мармолядою, звинути, показати на блинці, вставити в середно горячу піч на пів години. Холодний подала з медом.

Медівник добрий
Взяти 1/2 кг. меду так, щоб зарум'явився, але не пригорів, вилити в миску і утирати пальцями в миску 3 яйця, всипати цукру 1 kg. і утирати пальцями в миску а то: цинамону і гвоздиків на кончиків ножа. Вставити в середно горячу піч на пів години. Холодний подала з медом.

351. Медівник добрий

51. Медівник добрий

Заварити пів kg. меду так, щоби зарум'яни-
ти до ринки. Вбити 3 яйця, всипати цукру 1 kg і
моздірі коріня, а то: цинамону і гвоздиків на кон-
за 4 сотики, намочити на годину в чистій горішці
льо муки, щоби була повільна маса. Втерти до
маслом бляху. Бляху має ся всюди добре смаку-
ме ся.























