

Завжди присутні в українському меню найрізноманітніші борошняні страви: вареники, галушки, млинці, налисники, бабки, кльоцки, деруни (терт юхи), зрази, палюшки, лемішка, книші.

Українська випічка: хліб, паски, тістечка, пироги та пиріжки, пшеничні, житні пряники, вівсяне печиво, вівсяне печиво з родзинками, київський торт — солоні чи солодкі: із тіста пісочного, листкового, дріжджового

Мандрики з варенням



Мандрики з варенням

Технологічна картка

№	Продукти	Кількість
1	Борошно	400г
2	Цукор	100г
3	Яйця	200г
4	Сметана	200г
5	Вершкове масло	50г
6	Варення яблучне	100г
7	Джем із смородини	100г
Вихід: 20шт по 75г		

Технологія приготування

Замішуємо тісто: яйця збиваємо з цукром, розм'ягчуємо масло і вливаємо цівочкою суміш яєць, сметану постійно збиваючи. Борошно просіюючи всипають до отриманої маси, замішують тісто. На 30 хвилин ставимо в холодильник. З готового тіста сформуєте джгутик, наріжте на порції, підкачайте шматочки в кульки. Потім розкачайте кульки і викладайте їх на змащений лист.

Краї заготовок потрібно загнути і сформувати бортики, змажте їх яйцем. Злегка підрум'яньте в духовці. Укладіть на середину кожної заготовки яблучне повидло по краям – джем з чорної смородини. Випікайте до готовності.

Перекладанець з горіхами і маком



www.easy-cooking.com.ua

Перекладанець з горіхами і маком

Технологічна картка

№	Продукти	Кількість
	Тісто:	
1	Борошно	1000г
2	Цукор	200г
3	Дріжджі	100г
4	Сметана	400г
5	Вершкове масло	200г
6	Сіль	15г
7	Яйця (жовтки)	150г
8	Цукор ванільний	10г
	Горіхова начинка:	
1	Мелений горіх	200 г
2	Цукор	150г
3	Білок	25г
4	Настій кави	100г
	Макова начинка:	
1	Мак	300г
2	Цукор	150г
3	Білки	50г
4	Манна крупа	20г
5	Варення без сиропу	500г
Вихід: 4,000г		

Технологія приготування

Дріжджі розводять у теплому молоці з цукром і дайте їм побродити. Влийте розчин в посуд з борошном, додайте сметану або кефір, розтерті з цукром жовтки, теплий жир, сіль, цедру або ванілін і замішуйте, доки не з'являться пухирці. Накрийте і поставте, щоб тісто підійшло. Тоді викладіть його на посипану борошном дошку, перемісіть, поділіть на чотири частини і розкачайте коржі так, щоб два з них – нижній і верхній були товщі. Перший корж покладіть на лист, застелений пергаментом для випічки. Накладіть варення і покрийте другим коржем, покладіть начинку з маку, покрийте третім коржем. Усе разом накрийте четвертим коржем. Накрийте

перекладанець і поставте, щоб тісто підійшло. Тоді помастіть його білком і випікайте у гарячій духовці при температурі близько 200 градусів 45-50 хв.

Соложеники с маком



Соложеник з маком

Технологічна картка

№	Продукти	Кількість
1	Борошно	200г
2	Мак	200г
3	Цукор	200г
4	Яйця(жовтки)	300г
5	Гіркомого мигдалю	50г
6	Вершки	400г
7	Білки	180г
8	Вершкове масло	20г
9	Сухарі	30г
Вихід: 1,600г		

Технологія приготування

У воді гарячій замочують мак, накривають кришкою і залишають для запарювання. Потім мак кілька разів промивають, відціджують воду. До сухого маку додають жовтки і розтирають до одержання однорідної маси додають цукор, вершки, товчений гіркий мигдаль, картопляне борошно, старанно розмішують, щоб не було грудочок, і виливають збиті білки.. Підготовлену масу викладають в змащену й посипану сухарями форму і обережно ставлять соложеники в духовку для випікання.

Шулики медові з маком



Шулики медові з маком

Технологічна картка

Продукти	Кількість
Борошно	400г
Мак	50г
Мед	50г
Яйця	40г
Молоко	100г
Вершкове масло	50г
Горілка	15г
Вихід: 700г	

Технологія приготування

Яйця розтерти з медом, додати промитий та запарений мак, додати масло та горілку та замісити круте тісто. Розкачати в пласт товщиною 2-3 мм, покласти на лист, зробити проколи та випікати в духовці. В підготовлене макове молоко влити мед, безперервно помішуючи, і розвести кип'яченою водою. Цією підливою залити дрібно наламани шматочки випеченого шулика і добре перемішати, щоб вони добряче просочились підливою.

Домашнє завдання.

1. Накреслити технологічні схеми приготування виробів.
2. Зробити розрахунки :сложеник з маком на 1 кг, шулики медові з маком на 1 кг.