

# Зміст

Як приготувати ідеальні пляцки та не зійти з розуму від щастя **7**

Кухонне начиння **10**

Особливості продуктів **11**

1.	Пляцок	«Мамині чорнобривці»	<b>12</b>
2.	Пляцок	«Горіхова скриня»	<b>14</b>
3.	Пляцок	«Козак Мамай»	<b>16</b>
4.	Пляцок	«Дзвінка»	<b>18</b>
5.	Пляцок	«Шалена бджілка»	<b>20</b>
6.	Пляцок	«Котигорошко»	<b>22</b>
7.	Пляцок	«Лисячі нірки»	<b>24</b>
8.	Пляцок	«Рожевий фламінго»	<b>26</b>
9.	Пляцок	«Заливний мак»	<b>28</b>
10.	Пляцок	«Букет півоній»	<b>30</b>
11.	Пляцок	«Пікова дама»	<b>32</b>
12.	Пляцок	«Різдвяна макітра»	<b>34</b>
13.	Пляцок	«Дикий ведмедик»	<b>36</b>
14.	Пляцок	«Строката сорока»	<b>38</b>
15.	Пляцок	«Кралечка»	<b>40</b>
16.	Пляцок	«Яблучний смугастик»	<b>42</b>
17.	Пляцок	«Довбуш»	<b>44</b>
18.	Пляцок	«Маминна вишиванка»	<b>46</b>
19.	Пляцок	«Золотий горішок»	<b>48</b>
20.	Пляцок	«Баунті»	<b>50</b>

21.	Пляцок	«Кривава Мері»	52
22.	Пляцок	«Хмаринка»	54
23.	Пляцок	«Сікачик»	56
24.	Пляцок	«Небо в роті»	58
25.	Пляцок	«Мак-сир-яблука»	60
26.	Пляцок	«Повітруля»	62
27.	Пляцок	«Квіти України»	64
28.	Пляцок	«Бузковий сон»	66
29.	Пляцок	«Сонячний зайчик»	68
30.	Пляцок	«Вишневий баунті»	70
31.	Пляцок	«Писаний камінь»	72
32.	Пляцок	«Медуня»	74
33.	Пляцок	«Чорнушка»	76
34.	Пляцок	«Горіховий куркуль»	78
35.	Пляцок	«Роксоляна»	80
36.	Пляцок	«Крокодилячі сльози»	82
37.	Пляцок	«Солоха»	84
38.	Пляцок	«Волошка»	86
39.	Пляцок	«Либідь»	88
40.	Пляцок	«Зміючка Оленка»	90
41.	Пляцок	«Лігумінка»	92
42.	Пляцок	«Леопардовий»	94
43.	Пляцок	«Зелений джміль»	96
44.	Пляцок	«Макова драбинка»	98
45.	Пляцок	«Княжий»	100
46.	Пляцок	«Сваха»	102
47.	Пляцок	«Маково-горіховий з кавовим кремом»	104
48.	Пляцок	«Квітка пустелі»	106
49.	Пляцок	«Горіховий лицар»	108
50.	Пляцок	«Від мами»	110

# Як приготувати ідеальні пляцки та не зійти з розуму від щастя

Пляцки — дуже популярна традиційна, здебільшого святкова, випічка Заходу України. Мабуть, ще 10–15 років тому було б неможливо тут уявити собі весілля, хрестини, велике церковне свято чи родинну подію, на яку господиня не приготувала б домашніх пляцків. Та навіть без особливої причини вправні господині люблять подавати до кави щось новеньке, аби вразити рідних, співробітників і гостей особливим смаком та красивим зрізом цієї пишної випічки. І попри те що в останнє десятиліття молоді кондитери дедалі частіше підпадають під вплив іноземної кулінарної моди та готують до свят на замовлення мусові тістечка, пряники, торти, капкейки, кейк-попси, зефір і маршмелоу, все ж таки традиційні пляцки, сирники та медівники й надалі залишаються найсмачнішими десертами.

**Д**осить часто від жителів інших регіонів України в різних кулінарних групах можна почути: «От чим таким особливим пляцки відрізняються від тортів? Лише тим, що торти здебільшого круглі, а пляцки — прямокутні?». На це жителі західних регіонів здивовано розводять руками, закривають очі вгору і відповідають: «Ну як ви можете це не розуміти? Пляцки — то є пляцки, а торти — то є торти». І така відповідь для них абсолютно правильна й беззаперечна, а я вирішила її трішки аргументувати й навести декілька основних відмінностей між пляцками та тортами.

Перша відмінність, хоча зовсім не найголовніша, — форма виробу. Пляцки насправді

випікають здебільшого у квадратних чи прямокутних формах, а торти — у круглих. І хоча ніхто нікому не заборонить пекти пляцки в круглих формах чи виготовляти квадратні торти, але такі способи значно менш популярні.

Друга відмінність — розмір і вага. Раніше дуже часто пляцки пекли не просто у прямокутній формі, а у великому деку розміром 30×40 сантиметрів. Вага такої випічки виходила чималенькою — від чотирьох до восьми кілограмів. І, найімовірніше, саме від слова «пляц», яке означає «рівна велика площа», «площа для військових парадів і стрілецьких занять, майдан», і виникла назва «пляцок». Тобто це велика за розміром випічка з рівною поверхнею. Зараз господині здебільшого печуть дещо менші пляцки. Дуже рідко хтось готує на свято торт такого великого розміру чи ваги.

Третя відмінність — оформлення. Торти зверху зазвичай щедро прикрашають кремовими квітами, зефіром, мармеладом,

пряниками, шоколадними фігурками, а боки ретельно вирівнюють товстим шаром крему. На все це у кондитера зазвичай іде достатньо багато часу та зусиль. Пляцки ж оформлюють дуже просто та достатньо швидко. На це витрачають буквально кілька хвилин. Часто для цього потрібні три-чотири заздалегідь відкладені столові ложки основного крему, яким змащують верхній корж і боки пляцка дуже тонким шаром, а потім посипають бісквітними крихтами, натертим шоколадом, кокосовою стружкою чи посіченими горіхами. Також досить часто верх пляцка змащують шоколадною поливкою. Інколи верхнім шаром слугує желе.

Четверта відмінність — кількість. Зазвичай на родинне чи релігійне свято печуть максимум один-два торти. Кількість же спечених пляцків дуже часто коливається від трьох до восьми, і кожен з них має інший смак та наповнення: із сиром, з маковими коржами, вишнею, яблуками, горіховим беже тощо.

Це обумовлено своїми причинами, про які я розповім далі.

П'ята відмінність — подавання. Торт до столу несуть урочисто й подають цілим. Часто під пісню привітання чи святкову музику та із запаленими свічками, які потрібно задмухати під радісні вигуки гостей. Пляцки до столу ніколи не подають цілими. Їх перед цим нарізають порційними шматками й традиційно гіркою складають на кльоші — широкій плоскій вазі для подавання фруктів і солодощів на високій тонкій ніжці. Чим вища, красивіша та різноманітніша гірка пляцків, тим вправнішою вважають господиню.

Шоста відмінність — форма та розмір порційних шматочків. Якщо торт розрізають за святковим столом перед гостями й подають кожному на тарілку переважно один трикутний достатньо великий шматок, то пляцки перед подаванням крають на кухні на маленькі квадратні, прямокутні чи ромбоподібні шматочки. Завдяки такій формі

увесь пляцок можна легко нарізати без залишків. Вага кожного шматочка зовсім невелика, і це дуже зручно, адже гість сам обирає на кльоші ті пляцки, які хотів би спробувати. Тобто якщо шматочки маленькі, кожен може спробувати на смак усі шість-вісім різновидів пляцків, які приготувала господиня. За бажанням, якщо якийсь із них дуже засмакував, можна обрати підряд декілька шматочків одного й того самого пляцка. Форма кльошу на високій ніжці легко дозволяє гостям обертати його на столі, щоб обирати собі ті шматочки, які їм найбільше подобаються.

Сьома відмінність — завдяки великій кількості та різноманітності спечених пляцків господиня за потреби може декілька разів дорізати й доносити шматочки на кльош (що найчастіше й відбувається), а після завершення святкування кожен гість зазвичай отримує невеликий пакуночок із нарізаними смужками пляцків. Ці гостинці всі несуть

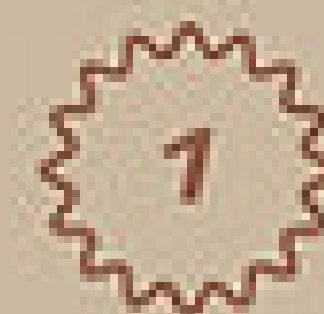
додому тим родичам, які не змогли бути присутніми на святі, або й самі смакують ними наступного ранку, приємно згадуючи про вчорашній день.

Восьма й, можливо, найголовніша відмінність — це краса. Якщо в торті цінується краса зовнішня, то у пляцках особливо важить гарний зріз. Це досягається поєднанням в одному пляцку різних коржів, кремів, желе, печива, вафельних листів, зефіру. Приготування святкових пляцків — це справжнє мистецтво. Виріб має бути одночасно смачним, оригінальним, гарно різатися на невеликі шматочки й не розсипатися. Уся краса святкового пляцка розкривається на його зрізі, і часто останній має вигляд справжнього витвору мистецтва.

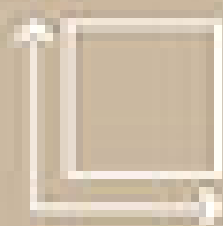
У цій книжці до вашої уваги пропонується п'ятдесят рецептів смачних і цікавих пляцків з дуже красивим зрізом. Упевнена, що вони зможуть стати справжньою окрасою вашого святкового столу!

Пляцок

# «Мамині чорнобривці»



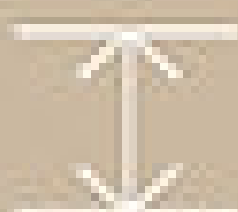
Незважаючи на дивовижну багат шаровість цього пляцка, тут не потрібно метушитися з розкачуванням безлічі коржів. Усе це легко печеться одним коржем, адже до його складу входять п'ять шарів, які чудово поєднуються між собою. А ще один бонус полягає в тому, що хоч пляцок готується на пісочному тісті, але він виходить настільки ніжний і соковитий, що не потребує багатогодинного вистоювання у холодильнику перед подаванням для того, щоб усі коржі «подружились» і просочилися кремом. Це вдосконалений та осучаснений рецепт давнього пляцка «Чорнобривці», тому отримав красиву назву «Мамині чорнобривці». Тепер на зрізі пляцка видно кольори, притаманні цим квітам.



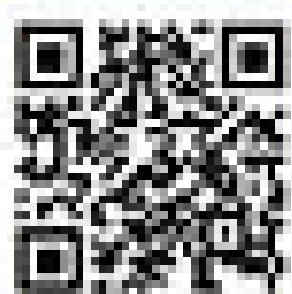
18 × 28 см



2,7 кг



5 см





## 🍰 ПРОДУКТИ

### ТІСТО

- 4 жовтки;
- 65 г цукрової пудри;
- 170 г масла;
- 7–8 г (1,5 ч. л. без верху) розпушувача;
- 240 г борошна;
- 15 г какао;
- 0,3 ч. л. куркуми.

### МАКОВИЙ ПРОШАРОК

- 200 г сухого мelenого маку;
- 250 г води;
- 50 г масла;
- 70 г цукру;
- 20 г манної крупи;
- 2 яйця.

### КОКОСОВИЙ ПРОШАРОК

- 4 білки;
- 130 г цукру;
- 130 г білої кокосової стружки;
- 20 г кукурудзяного крохмалю.

### ПЕРСИКОВИЙ ПРОШАРОК

- 550 г консервованих персиків без сиропу;
- 35 г цукру;
- 15 г порошку ванільного пудингу чи кукурудзяного крохмалю.

### ПЕРСИКОВИЙ КРЕМ

- 350 мл сиропу з консервованих персиків або суміш «сироп + вода + цукор» за смаком;
- 40 г порошку ванільного пудингу;
- 2 яйця;
- 300 г масла.

### КРИМ ТОГО

- жовта й зелена кокосова стружка чи жовті й зелені вафельні крихти для оформлення верху пляцка.

## 🍰 ПРИГОТУВАННЯ

### ТІСТО

Масло кімнатної температури збийте протягом шести-восьми хвилин до посвітління і збільшення в об'ємі. Не припиняючи збивання й чергуючи із цукровою пудрою, по одному введіть яєчні жовтки. Вмішайте борошно з розпушувачем. Тісто вийде достатньо липким. Розділіть його на дві рівні частини. До однієї вмішайте куркуму, а до іншої — какао. Шоколадне тісто загорніть у харчову плівку та відправте в морозильну камеру. Жовте тісто рукою розтягніть по застеленій пергаментом формі розміром 36×28 сантиметрів. Відправте форму з тістом у холодильник, поки приготуєте прошарки.

### МАКОВИЙ ПРОШАРОК

У сотейнику доведіть до кипіння суміш із маку, манної крупи та води. Проваріть, помішуючи, декілька хвилин, доки вся вода не вбереться маком, а далі зніміть з вогню та відразу вмішайте масло. Охолодіть. Яйця збийте із цукром до легкої світлої маси й лопаткою вмішайте у макову суміш.

### КОКОСОВИЙ ПРОШАРОК

Білки збийте із цукром до стійкої маси. На найнижчих обертах міксера чи лопаткою вмішайте крохмаль і кокосову стружку.

### ПЕРСИКОВИЙ ПРОШАРОК

Персики разом з пудингом подрібніть блендером до стану пюре.

На охолоджену основу із тіста вилийте макову масу. На неї рівномірно викладіть кокосову масу та розрівняйте. На кокосову вилийте персикову масу і теж розрівняйте. Зверху на крупній тертці рівномірно натріть підмерзле

шоколадне тісто. Випікайте за температури 180 °С приблизно 45 хвилин до готовності. Охолодіть корж у формі, а потім розріжте на дві частини, кожна розміром 18×28 сантиметрів.

### ПЕРСИКОВИЙ КРЕМ

У сотейнику перемішайте персиковий сироп, яйця, куркуму та ванільний пудинг. Постійно помішуючи, на середньому вогні доведіть до кипіння й після цього проваріть 30 секунд. Зніміть із вогню, накрийте харчовою плівкою і залишіть до повного охолодження. М'яке масло добре збийте. Не припиняючи збивання, по столовій ложці введіть заварену масу.

## 🍰 ФОРМУВАННЯ ПЛЯЦКА

На підкладку викладіть один корж верхнім боком вгору. На нього — ¼ частини крему. Потім покладіть другий корж верхнім боком до крему. Змастіть зверху все ¼ частиною крему. Посипте вафельними крихтами чи кокосовою стружкою.

Накрийте пляцок харчовою плівкою і відправте в холодильник на одну-три години.