





## Перекладанець із повидлом

від Миросі (Мирослави Кривдик)

### Крухе тісто:

- 4 склянки борошна
- 250 г вершкового масла або маргарину
- 1 склянка цукру
- 1 столова ложка смальцю
- 2 чайні ложки порошку до печива
- 6 столових ложок сметани або ж 3 столові ложки сметани + 3 столові ложки квасного<sup>17</sup> молока
- 4 жовтки
- цедра 1 помаранчі

### Білкова маса:

- ½ літра агrestoвої або іншої квасної мармоляди<sup>18</sup>
- 4 білки

**1** Приготуйте **тісто**. Пересійте борошно на стільницю, вимішайте його з розпушувачем і на грубій тертці натріть до цієї суміші масла (маргарину), постійно пересипаючи борошном, відтак додайте до суміші смальцю.

**2** Обережно відділіть жовтки від білків. Жовтки добре розітріть із цукром і додайте до борошна.

**3** Додаючи сметани і цедри помаранчі, посічіть суміш спершу ножем, а потім замісіть руками. Готове тісто поставте до холодильника на 2 год.

**4** Холодне тісто поділіть на три частини, розкачайте валком<sup>19</sup> на товщину одного сантиметра та випікайте у бритванці розміром 22x35 см за середньої температури до золотистого кольору. Коли коржі вистигнуть, із кожного відріжте по смужці тіста з коротшої сторони (приблизно 3 см). Ці смужки з тіста розкришіть руками на дрібні крихти.

**5** Приготуйте **білкову масу**. Для цього білки збийте на штивну<sup>20</sup> піну, додавайте по столовій ложці мармоляди, продовжуючи збивати, поки вся мармоляда не з'єднається з білками і не утвориться густа маса. Невелику кількість маси залиште, щоб потім можна було посмарувати боки перекладанця.

**6** Переклавши коржі білковою масою, обсипте перекладанець зверху і з боків крихтами з тіста. Перекладанець повинен постояти хоча б 12 год, перед тим як його споживати.

<sup>17</sup> Квасний – кислий.

<sup>18</sup> Мармоляда – варення.

<sup>19</sup> Валок – качалка.

<sup>20</sup> Штивний – твердий.







## Медівник перекладений

(адаптований перепис Дарії Цвек)

### Медове тісто<sup>21</sup>:

- 500 г натурального меду
- 1 кг борошна
- 200 г вершкового масла
- 1 склянка цукру
- 3 яйця
- 3 чайні ложки соди
- 1 пачка ванільного цукру
- 1 чайна ложка цинамону<sup>22</sup>
- 1 чайна ложка гвоздики
- 3 горошини пахучого перцю (змеліть)

До одного перекладанця потрібно такі начинки:

### Горіхова маса:

- 1 ½ склянки мелених волоських горіхів
- 4 столові ложки цукру
- 2 білки
- 1 пакетик ванільного цукру

<sup>21</sup> Пропорцію тіста розраховано для двох медівників; маси – для одного медівника, тому якщо печете два, збільшіть кількість складників удвічі.

<sup>22</sup> Цинамон – кориця.

**1** Спершу приготуйте **тісто**. У невеликому банячку розтопіть цукор з медом. Докиньте до меду меленого цинамону, гвоздики й перцю.

**2** До пересіяного борошна додайте негашеної соди. Починайте місити тісто, потрохи доливаючи до борошна охолодженого меду із цукром. Коли борошно забере весь мед, додайте м'якого масла і продовжуйте місити.

**3** Наприкінці додайте яйця і долийте молока. Ретельно вимішуйте тісто упродовж 15 хв, щоб воно стало однорідним і гладеньким. Перекладіть тісто в емальовану або глиняну миску, накрийте лляним рушником і поставте в холодне місце на два тижні.

**4** Після цього спечіть із нього 8 коржів (пропорції розраховані на бритванку розміром 22x35 см). У вас має вийти два медівники по чотири коржі.

**5** Приготуйте **начинки**. Для **горіхової** вказану кількість білків збийте із цукром і вимішайте з меленими горіхами та ванільним цукром.

**6** Щоби приготувати **чоколядову масу**, жовтки ретельно розітріть із цукром, додайте какао та молоко, продовжуючи розмішувати. Поставте варити на маленький вогонь. Потрібно інтенсивно помішувати. Доведіть до кипіння, але не дайте закипіти, тому що жовтки зваряться. Заварена маса повинна мати консистенцію густої сметани. Охолодіть.

**7** М'яке масло розітріть і з'єднайте з охолодженим кремом. Укінці додайте трохи коньяку.