

Святкові галицькі пляцки

КУПИТИ

Плячки - традиційна святкова випічка заходу України. Вони бувають із сиром, маком, вишнями, яблуками, з горіховим безе, різними коржами, кремами, желе, печивом і зефіром. Ця домашня випічка стає справжнім кулінарним витвором мистецтва.

У книжці кулінарка Леся Кравецька зібрала 50 рецептів надзвичайних пляцків. Авторка ділиться всіма секретами: від кухонного начиння, потрібного, щоб спекти пляцок, до особливого добору продуктів і покрокового приготування.



Леся Кравецька

Святкові галицькі
ПЛЯЦКИ

Лєся Кравецька



Святкові галицькі
пляцки



Віх^бла

Київ ■ 2024

641.85(477-89Гал)(083.12)
К79

Кравецька Леся

Святкові галицькі пляцки / Леся Кравецька. — К. : Віхола, 2024. — 112 с. — (Серія «Хліб та вино»).

ISBN 978-617-8178-90-1

Пляцки — традиційна святкова випічка заходу України. Вони бувають із сиром, маком, вишнями, яблуками, з горіховим безе, різними коржами, кремами, желе, печивом і зефіром. Ця домашня випічка стає справжнім кулінарним витвором мистецтва.

У книжці кулінарка Леся Кравецька зібрала 50 рецептів надзвичайних пляцків. Авторка ділиться всіма секретами: від кухонного начиння, потрібного, щоб спекти пляцок, до особливостей добору продуктів і покрокового приготування.

УДК 641.85(477-89Гал)(083.12)

Усі права застережено. Будь-яку частину цього видання в будь-якій формі та будь-яким способом без письмової згоди видавництва і правовласників відтворювати заборонено.

© Леся Кравецька, 2024

© Леся Кравецька, фото, 2024

© Михайло Федишак, обкладинка, 2024

© ТОВ «Віхола», виключна ліцензія на видання, оригінал-макет, 2024

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.

Досить 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, закочують 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 стройових 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 безе 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 солодоців 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!

Кухонне начиння

Для того щоб пляцки були такими, як у цій книжці, треба знати нюанси їхнього приготування.

Для кожного рецепту вказаний розмір пляцка. Найчастіше коржі випікаються у формах 18 × 28 і 20 × 30 сантиметрів. Чудовий варіант, який майже удвічі пришвидшує приготування, — це коли коржі випікаються у великих формах 36 × 28 сантиметрів чи 40 × 30 сантиметрів (це розмір стандартного дека для духовки), а потім розрізаються надвоє розмірами відповідно 18 × 28 або 20 × 30 сантиметрів. Такі форми можна купити в онлайн-крамницях. Дуже вигідно придбати розсувні кондитерські рамки. Їхні стінки легко розсовуються до потрібного розміру.

Якщо ж ви хочете змінити розмір форми на свій, то маєте порівняти площу вказаної в рецепті та використаної вами форми й відповідно збільшити (зменшити) кількість усіх продуктів. При цьому зміниться й час випікання коржів.

Збирати пляцок найзручніше у тій самій формі, в якій випікались коржі, або в розсувній рамці з високими стінками. Під рамку перед цим бажано покласти підкладку під торт або кухонну дошку.

Працювати буде легше та зручніше, якщо ви скористаєтесь лопатками чи шпателями для розмащування крему та кулінарними мішками для витискання смужок тіста, начинки чи крему. Це кухонне начиння дешеве і доступне. Але навіть якщо у вас його немає, не страшно. Крем можна розмастити й звичайним ножем, а замість кулінарного мішка використати невеликий харчовий пакет чи канцелярський файл.

Також не обов'язковий у процесі приготування блендер (часто потрібні інгредієнти можна легко перетерти через сито) чи кухонний комбайн для замішування тіста (замісити будь-яке тісто можна вручну). Хоча, звичайно, ці електроприлади значно полегшують та пришвидшують роботу. А от міксер краще таки придбати, адже він допомагає легко впоратися з такими

важливими та трудомісткими процесами, як збивання білків чи крему.

Час випікання коржів зазначено для електричної духовки з вбудованим точним термометром. Режим випікання — «Верх-низ» без конвекції на середньому рівні духовки, якщо в рецепті не вказано інше.

Інколи вершки, білки чи заварну основу для крему слід нагріти до певної температури. Найкраще для її визначення придбати кухонний термометр (він достатньо дешевий). Досвідчені господині часто визначають потрібну температуру, покладаючись на свої навички.

Особливості продуктів

Розмір яєць, використаних для приготування пляцків, — С1 (перша категорія). Вага такого яйця — від 55 до 65 грамів.

Для коржів і кремів використовують якісне масло жирністю 82,5 %. Якщо в дужках зазначено, що можна взяти й маргарин, то така заміна можлива в приготуванні економнішого варіанта коржів. Але слід врахувати, що найчастіше це дещо погіршує смак і структуру коржа.

Якщо в рецепті вказано, що слід узяти алкалізоване какао, то заміна його на звичайне призведе до погіршення кольору, аромату та смаку коржа, крему чи глазури.

Якщо зазначено, що потрібно використати якусь кількість порошку киселю або пудингу, то його можна замінити кукурудзяним крохмалем. Така заміна буде найбільш рівноцінною. Заміна картопляним крохмалем теж можлива, але все ж таки ці два види дещо відрізняються за властивостями, й отриманий результат буде іншим.

Найчастіше в рецептах я використовую порошковий желатин — він дешевий і доступний у кожній крамниці. Сила такого желатину середня і зазвичай відповідає силі 140–160 блум. Якщо ж у рецепті зазначено, що слід використати желатин силою 200 блум, а вам важко такий знайти, то слід дещо збільшити кількість слабшого желатину, помноживши її на вирахований коефіцієнт: $200: 140 = 1,43$. Тобто якщо в рецепті зазначено взяти 20 грамів желатину силою 200 блум, то його можна замінити желатином силою 140 блум у кількості $20 \times 1,43 = 28,6$ грама.

Якщо в рецепті вказаний харчовий амоній, то його краще не замінювати розпушувачем, а тим паче содою. Амоній надає коржам особливу крихку дрібнопористу структуру. Крім того, такий корж по-інакшому, значно краще вбирає в себе крем.

Для приготування крему можна використати як свіжі, так і заморожені ягоди, попередньо розморозивши їх. Якщо ж ви, готуючи коржі, хочете замінити свіжі ягоди замороженими, то в

тісто їх потрібно вмішувати або повністю замороженими, або цілком розмороженими, ретельно відділивши перед цим увесь сік.

Пляцок «Мамині чорнобривці»

 18 x 28 см  2,7 кг  5 см

Незважаючи на дивовижну багатошаровість 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 вистоявання 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.

[«Мамині чорнобривці» на YouTube](#)



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 меленого 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.

Крім 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 °C 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 — $\frac{3}{4}$ частини крему. Потім покладіть другий корж верхнім боком до крему. Змастіть зверху все $\frac{1}{4}$ частиною крему. Посипте вафельними крихтами чи кокосовою стружкою.

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

Пляцок «Горіхова скриня»

 18 x 28 см  3,3 кг  7 см

Чудовий пляцок, красивий у розрізі. І як це не дивно, він печеться одним коржем. Гарно нарізається на шматочки, не кришиться і не розвалюється. Дуже смачний! Я впевнена, що зможу вас цим пляцком здивувати!

Свою назву пляцок отримав завдяки тому, що на зрізі між двома горіховими коржами, наче у скрині, заховані цікаві кольорові смачні скарби.

[«Горіхова скриня» на YouTube](#)



ПРОДУКТИ

Тісто

Частина перша:

- **380** г борошна;
- **10** г розпушувача;
- **250** г масла (маргарину);
- **2** яєчні жовтки;
- **40–45** г сметани жирністю 15 %.

Частина друга:

Кінець безкоштовного уривку. Щоби читати далі, придбайте, будь ласка, повну версію книги.



КУПИТИ