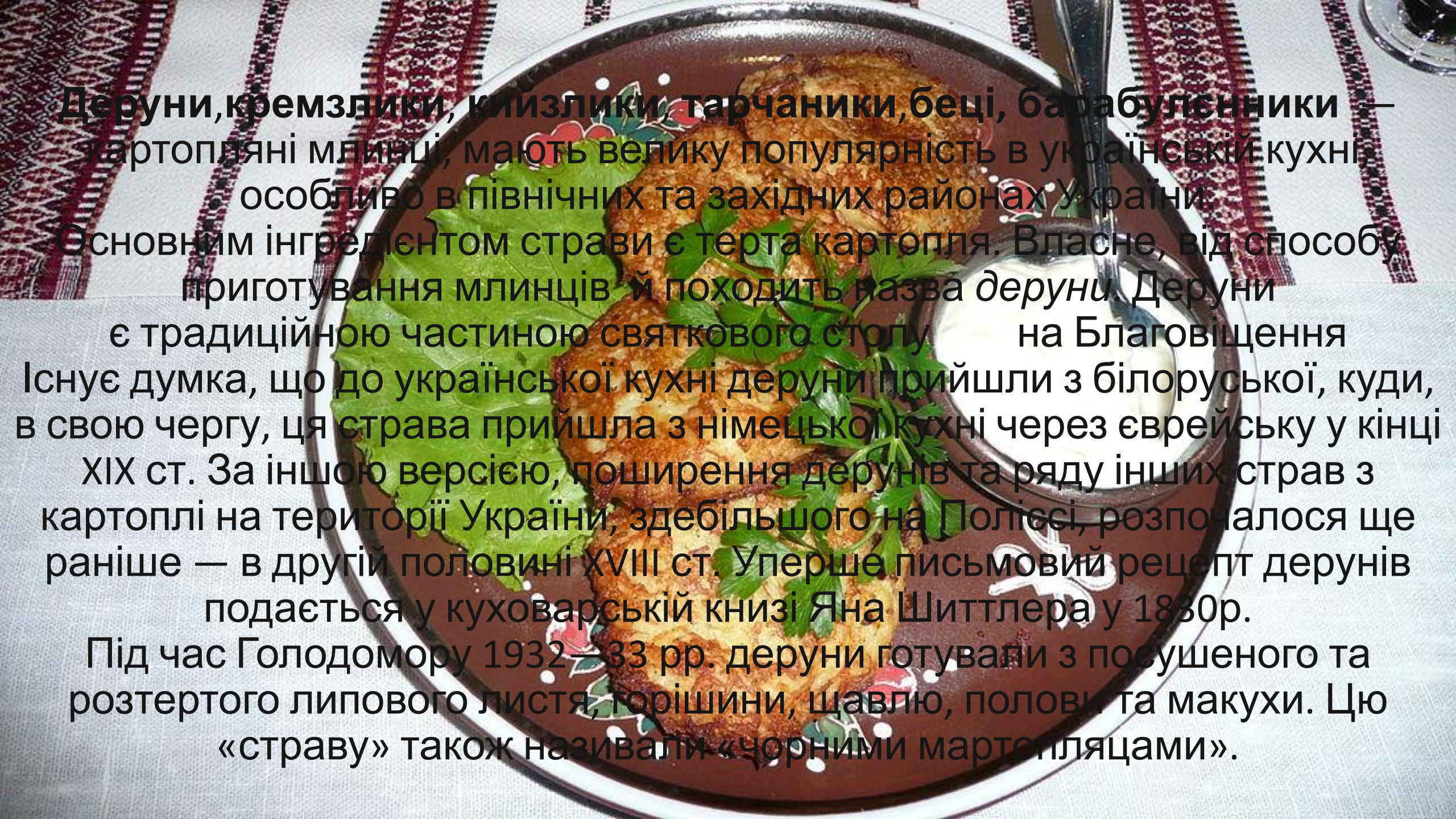


Деруни



Неклеса Дарія
Ніколаєнко Владислав



Деруни, кремзлики, кийзлики, тарчаники, беці, барабулєнники — картопляні млинці, мають велику популярність в українській кухні, особливо в північних та західних районах України.

Основним інгредієнтом страви є терта картопля. Власне, від способу приготування млинців й походить назва деруни. Деруни є традиційною частиною святкового столу на Благовіщення

Існує думка, що до української кухні деруни прийшли з білоруської, куди, в свою чергу, ця страва прийшла з німецької кухні через єврейську у кінці XIX ст. За іншою версією, поширення дерунів та ряду інших страв з картоплі на території України, здебільшого на Поліссі, розпочалося ще раніше — в другій половині XVIII ст. Уперше письмовий рецепт дерунів подається у куховарській книзі Яна Шиттлера у 1830р.

Під час Голодомору 1932—33 рр. деруни готували з посушеного та розтертого липового листа, горішини, щавлю, половки та макухи. Цю «страву» також називали «чорними картопляцями».

Рецепт

Вам знадобиться:

Деруна маса 235г

Яйця 7шт

Маса н-ф 275г

Олія 10мл

Сметана 20г

Маса смажених дерунів 220г

Вихід 240г



Деруни: В українській кухні поширеною стравою є деруни. Їх готують з дируної маси з різними начинками і без начинок.

Сиру картоплю терли на тертушку, заливали рідину, додавали діжку-дві білого борошна чи картопляного крохмалю, яйце, терту сиру цибулину, ретельно розмішували і смажили на олії чи на смальці

Деруни із сметаною або грибним соусом:

Деруну масу викладають ложкою добре розігріту сковороду з жиром 0,5 сантиметрів завтовшки, 10 сантиметрів в діаметрі, смажать з обох боків до утворення золотистої шкірочки



Вимоги до якості

Смажені овочі мають однакову форму нарізування, яка зберігається.

Консистенція всередині смажених овочів м'яка кірочка хрумка.

Смак і запах характерних для смаження овочів

Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору інших овочів-світло-коричневого

Вироби з овочів правильної форми без тріщин, поверня рум'яна кірочка на розрізі колір властивий овочам і начинкам з яких приготовлено страву

Консистенція пухка нетягуча у виробих з вареної картоплі-без грудочок непотертої картоплі

Дякуємо за увагу

Ніколаєнко Влад
Некlesa Дарія