

ОСТАННІ НОВИНИ

- 17:02** Не омлет і не бутерброди: ситний сніданок із лаваша та сосисок
- 16:54** У Празі Олег Винник загавкав: що сталося
- 16:43** В Україні «сезонна» проблема із залізними квитками: в «Укрзалізниці» кажуть, що буде ще гірше
- 16:25** «Повертає спогади»: бездоганний стиль Кейт Міддлтон став тригером для Меган Маркл
- 16:13** Тільки почав звикати: реакція Потапа на демонтаж його імені з «Алеї зірок» обурила мережу
- 16:05** Не кілограм: експертка назвала безпечну порцію черешні для дорослих і дітей
- 15:45** Рада значно підвищила зарплати поліцейських та рятувальників

КНИГА РЕЦЕПТІВ

«Колагеновий суп» від Валерія Пономаря: насичений, ароматний, ідеальний для прохолодного дня

11:00 — 10 червня 2026



Ірина АЛЕКСЄЄВА, «ФАКТИ»

Шеф-кухар [Валерій Пономарь](#), який раніше поділився секретом найсмачнішої смаженої картоплі, запропонував першу страву, яка буде дуже доречною у прохолодну погоду.

«Колагеновий суп з яловичим язиком. Насичений, ароматний і дуже багатий на колаген бульйон. Ідеально для прохолодного дня і просто для тих, хто любить справжню домашню кухню», — стверджує кухар.

Інгредієнти

- Яловичі мозкові кістки — 1 кг
- Яловичий язик -1 шт.
- Цибуля — 1 шт.
- Морква — 1 шт.
- Стебло селери — 2 шт.
- Лавровий лист — 3 шт.
- Чорний перець горошком — 1 ч. л.
- Запашний перець — 6 горошин
- Сіль — 1 ч. л. (наприкінці довести до смаку)
- Вода 3–4 л

Гостра гремолата

- Часник — 4 зубчики
- Петрушка — 1 ст. л.
- Гострий перець — 1 шт.
- Лимонний сік — 2 ст. л.

Приготування

Язик та кістки вимочити у холодній воді близько 2 годин.

Кістки запекти при 200 ° С протягом 30–40 хвилин до золотистого кольору.

Язик довести до кипіння, проварити 10 хвилин, потім злити воду і ретельно промити.

У чисту каструлю повернути язик, додати запечені кістки, цибулю, моркву, селеру, лавровий лист, суміш перців та сіль.

Залити холодною водою і варити 5–6 годин на мінімальному вогні при ледве помітному кипінні. Після закипання обов'язково зняти піну.

Через 2 години дістати язик, перекласти у холодну воду та очистити від шкіри.

За 30 хвилин до готовності порізати язик скибочками і повернути до бульйону. Перевірити суп на сіль.

ПОПУЛЯРНЕ

- 1** Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку ХХ століття
30 травня 2026 12:24
- 2** «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу
6 червня 2026 16:50
- 3** «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами
7 червня 2026 12:25
- 4** Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР
25 травня 2026 12:25
- 5** «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті
28 травня 2026 12:24

* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода

Київ

вологість:

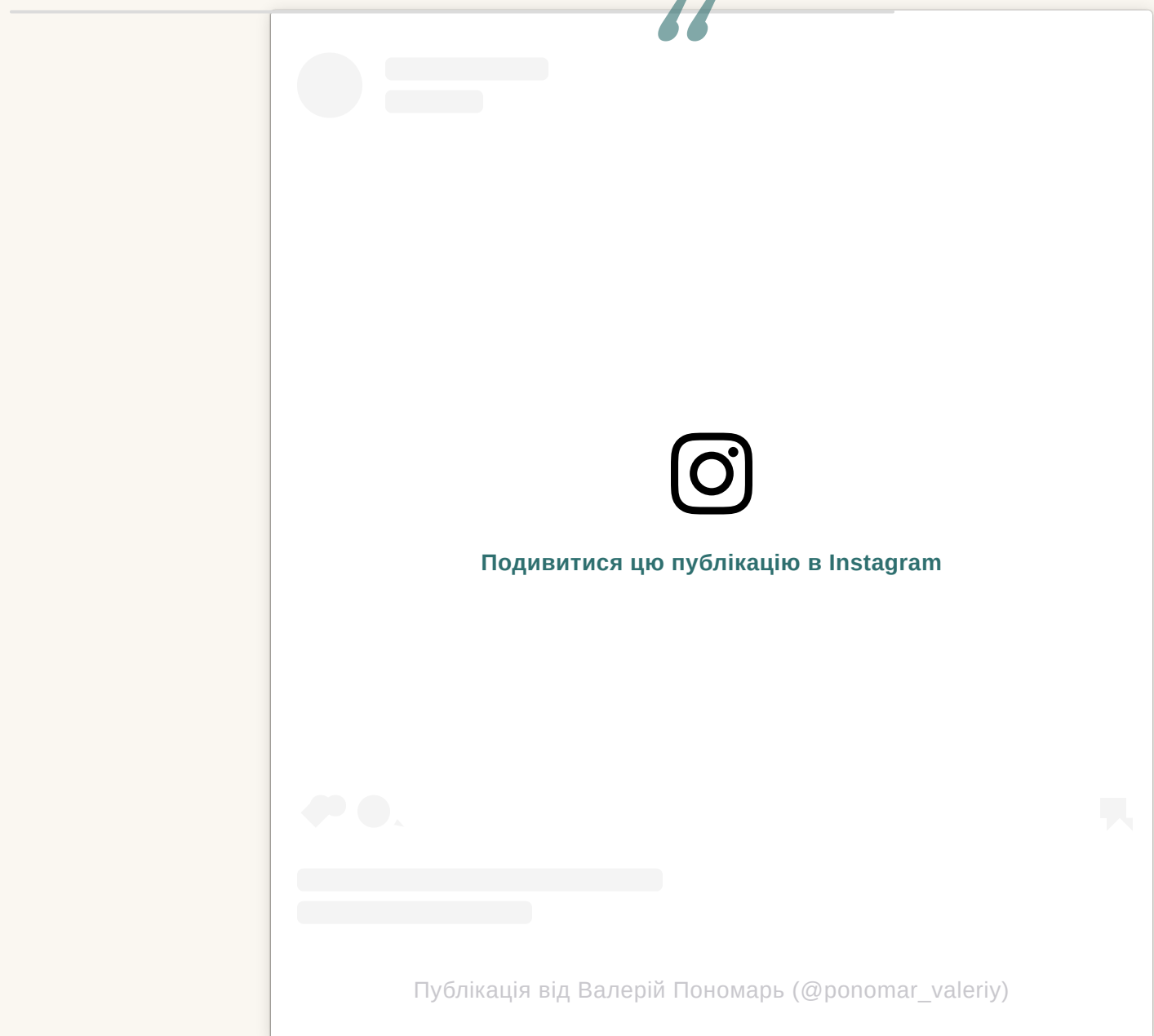
тиск:

вітер:

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Не омлет і не бутерброди: ситний сніданок із лаваша та сосисок
10 червня 2026 17:02
- Солодка магія смаку: готуємо галету з полуницею
9 червня 2026 20:06
- Що кинути у каструлю, щоб рис вийшов ідеально розсипчастим
9 червня 2026 16:02
- Сусіди викидають, а я готую смакоту: як приготувати часникові стрілки
9 червня 2026 15:03
- Варення з пелюстків троянди: ці ласощі готуються дуже просто
8 червня 2026 22:00



Раніше [Валерій Пономарь](#) розповів, як приготувати паштет із лососевих обрізків.

Читайте нас у [Facebook](#)

👁 208

◀ До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

- 🖨 Друкована версія
- ✉ Лист редакторів
- 🚩 Поскаржитися

- f Поділитися 0
- 📌 Поділитися
- 🐦 Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Козорогам — «імператор» та порядок у справах, Скорпіонам — «Справедливість» та чесні рішення: Таро-прогноз на 10 червня
- Додаткова виплата до пенсії: хто може отримати доплату понад 1 000 грн
- Українцям перерахують пенсії по-новому: що зміниться
- Півонії стоятимуть тиждень і довше: простий трюк, про який мало хто знає

Новини партнерів

Мапа сайту					
Новини	Світ	Культура	Книга рецептів	Історія сучасності	Іменинники дня
Україна	Пряма лінія	Шоу-бізнес	Люди та звірі	Наука та технології	Гороскоп
Політика	Блоги	Фігурка дня	Життєві історії	Клуб споживачів	Курс валют
Гроші	Спорт	Суспільство	25 років потому	Запитайте у Фактів	ФотоФакти
Події	Футбол	Стиль життя			Погода

Реклама | Передплата | Контакти | Привітання і співчуття | Правила користування сайтом faktu.ua

© 1997—2026 «**Факти та коментарі**»

Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України.

Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом публікуються у якості реклами та мають інформаційно-комерційний характер.