

ОСТАННІ НОВИНИ

- 11:55 Помер чемпіон світу з футболу, котрий виблискував з Гаррінчею та Пеле
11:25 Перехресний вогонь: Іран попередив про небезпеку в Ормузькій протоці та атакував бази США
11:15 Путін може влаштувати швидку показову окупацію Естонії, щоб скромпрометувати НАТО, — ЗМІ
10:59 Провокація не відбулася: окупанти готували в білорусі операцію, щоб звинуватити Україну
10:33 Ризикована витівка: Катерина Тишкевич розповіла, чим пожертвувала заради вагітності
10:02 Ілон Маск став першим в історії доларовим трільйонером

Панакота з полуницею: Володимир Ярославський поділився рецептом улюбленого літнього десерту

12:11 — 12 червня 2026



Іван МОЗГОВИЙ, «ФАКТИ»

Відомий український шеф-кухар, ресторатор Володимир Ярославський, який раніше вивів власну формулу приготування соковитих котлет, поділився рецептом панакоти.

«Панакота. Колись цей десерт готували просто з варених жирних вершків. І це реально дуже смачно, але багато такого не можна. Тому я використовую трішки легший рецепт, але люблю щоб вона була пружня. ВЛІТКУ зі свіжою полуницею — одне з моїх найулюбленіших поєднань!» — написав він.

Інгредієнти:

- 300 г вершків 30–35%
- 200 г молока 2.5–3.2%
- 50 г цукру
- ванільний екстракт або пів ванільної палички
- 10 г желатину
- 500 г полуниці
- 30 г цукру
- трішки лимона

Спосіб приготування:

«В першу чергу замочую желатин у крижаній воді. Я обожнюю у пластинках. Він дає ніжніше желе. Але звичайний також підійде. Залийте його 25 г води. Вершки змішую з молоком та цукром. Додаю ванільний екстракт або паличку та насіння з неї, доводжу майже до кипіння і знімаю з вогню. Додаю желатин, розчиняю його та охолоджую суміш. Переливаю у бажану ємність і в холодильник на 6–8 годин. Насправді весь процес желатинізації йде 18 годин. Половину полуниці нарізаю. А половину змішую з цукром та лимонним соком, доводжу до кипіння і пробиваю блендером. Подаю ложкою панакоту, зверху юлі і свіжа полуниця. Десерт не має бути дуже солодкий. Мені смачніше, коли він більш натуральний! Іноді, щоб зробити наймовірну текстуру я желею тільки молоко. Ставлю його на ніч, зранку збиваю блендером і вводжу вінчиком збиті вершки. Тоді десерт буде незвично повітряний. Смачного», — написав Ярославський.

Раніше «ФАКТИ» писали, як приготувати полуничні млинці на грецькому йогурті.

Читайте нас у Facebook

8

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версия | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

Grid of four article teasers: Тельцям — «Король Пентаклей» та фінансова стабільність, Близнюки знайдуть нові можливості, Діви наведуть порядок у житті, Вісянка чи яйця: експерти назвали найкращий сніданок для здоров'я, Панакота з полуницею: Володимир Ярославський поділився рецептом улюбленого літнього десерту

Новини партнерів

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

ПОПУЛЯРНЕ

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

Weather widget for Kyiv: +25°C, 66% humidity, 746 mm pressure, 1 m/s wind.

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Ніжні оладки з кабачків: один секрет допоможе зробити їх ідеальними
Швидко, легко та шалено смачно: готуємо полуничні млинці на грецькому йогурті
Як замаринувати скумбрію, щоб була на смак як лосось
Так полуницю ви ще не зберігали: рецепт закрутки, який стає головним хітом зими
Забудьте про огірки: ці мариновані кабачки стануть головним хітом літа