

ОСТАННІ НОВИНИ

- 17:15 Відомий американський співак загинув в авіакатастрофі у Бразилії
- 16:40 Частині військових до кінця року дозволять звільнитися зі служби: Міноборони розкрило деталі
- 16:25 росія допомагала Ірану відновити ракетний арсенал під час перемир'я зі США
- 16:15 «Немає нічого святого»: Європа і Китай жорстко відреагували на атаку по Лаврі
- 16:13 Нацполіцію втягають у переділ сфер впливу на бурштиновому ринку? — ЗМІ
- 16:05 Секрет, який приховують виробники: як обирати справжню оливкову олію
- 15:50 Окупанти заявили про нову атаку дронів на мости біля Чонгара: є пошкодження,

КНИГА РЕЦЕПТІВ

Як дуже швидко зварити стару домашню курку: секрет, про який мало хто знає

17:05 — 15 червня 2026



Олена КУРАШИНА, «ФАКТИ»

Усім відомо, що **найніжнішим і найсмачнішим виходить м'ясо молодих бройлерних курей** віком 2–3 місяці. Натомість старша курка, якій понад два роки, потребує значно довшого приготування — інколи понад дві години. А для старого півня час варіння може сягати трьох-п'яти годин.

Втім, існує простий спосіб, який дозволяє зробити навіть жорстке м'ясо значно м'якшим і скоротити час приготування, про це [пише](#) glavred.net.

Як швидко зварити стару курку

Спершу тушку потрібно підготувати: видалити залишки пір'я та обпалити дрібні ворсинки.

Далі курку кладуть у каструлю відповідного розміру. За потреби її можна розділити на великі шматки, але не надто дрібно, щоб м'ясо не втратило структуру. Після цього м'ясо заливають холодною водою так, щоб вона покривала тушку приблизно на 4–5 см.

Каструлю накривають кришкою і доводять до кипіння. Після закипання знімають піну, зменшують вогонь до мінімуму та додають сіль і спеції. Найкраще підходять розмарин, чебрець, шавлія, петрушка та лавровий лист. Орієнтовна пропорція солі — 1 чайна ложка на 1 літр води.

Курку варять на повільному вогні близько 30 хвилин, періодично знімаючи піну.

Після цього каструлю знімають із вогню, а м'ясо перекладають у ємність із холодною водою або льодом на 5–7 хвилин. Такий «шоковий» перепад температур допомагає зробити волокна ніжнішими.

Далі курку знову повертають у киплячий бульйон і варять ще приблизно 40 хвилин.

Після завершення приготування м'ясо виходить значно м'якшим, соковитішим і ніжнішим, ніж при звичайному тривалому варінні.

Ми розповідали, [як запекти курку в лаваші, а також як приготувати курку в ароматному соусі](#).

Читайте нас у [Facebook](#)

26

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія Лист редакторів Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

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

- Полуничне варення за 25 хвилин: в чому секрет
15 червня 2026 14:25
- Чи потрібно зливати перший бульйон: кулінари нарешті поставили крапку в одвічній суперечці
15 червня 2026 14:05
- Желе із сметаним кремом: десерт, який світиться всіма барвами
14 червня 2026 20:06
- Найпростіший чізкейк у світі: без тіста і без духовки
14 червня 2026 19:05
- Кабачкові чебуреки: смачно, просто та з користю
14 червня 2026 16:47

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується
- Газ для українців різко подорожає: тарифи зростуть вже цієї осені
- В УПЦ МП відреагували на удар росії по Лаврі: що заявляти
- Терезам — «Двійка Мечів» та рівновага за будь-яку ціну, Стрільцям — «Трійка Жезлів» і погляд у майбутнє: Таро-прогноз на 15 червня

Новини партнерів

Мапа 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 словивачів
- Залитайте 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.