

## Донатсы

### “Все буде смачно”

[https://www.youtube.com/watch?v=uE52c\\_K0WOs](https://www.youtube.com/watch?v=uE52c_K0WOs)

Запись передачи на натуре.

Три ведущих..

Передача ведется одновременно на русском языке и украинською мовою.

Текст оригинальный.

**Сергей.** Для пончиков Донатс вам понадобится:

мука, свежие дрожжи, молоко, сливочное масло, яйца, сахар, ванильный сахар, сахарная пудра, соль, кокосовая стружка, кондитерская посыпка, лимон, растительное масло и вода.

Тесто для пончиков я подготовился заранее

**Надя.** А як його готувати, нагадаєш?

**Сергей.** Как готовить тесто вы сейчас посмотрите на экране.

Я взял сотейник на 2 литра, налил в него 1 стакан молока и нагрел до температуры 40 градусов.

Самое главное – не нужно кипятить.

В теплое молоко мы добавим 30 г свежих дрожжей, 1 чайную ложку соли и 2 столовые ложки сахара. Перемешаем это все до растворения.

А дальше необходимо отделить белки от желтков.

2 яйца. Для этого рецепта будем использовать только желтки.

Отправим их в теплое молоко, туда же добавляем полтора стакана муки и все это перемешиваем до однородности. Накрываем тесто мокрым полотенцем и оставляем подняться в теплом месте на 30 минут.

Как только тесто подошло, перемешиваем и даем еще раз подойти.

За это время растопим 40 граммов сливочного масла, добавляем во второй раз поднявшееся тесто.

А также, добавляем 1 чайную ложку ванильного сахара, оставшуюся муку - 1 стакан, хорошо все перемешиваем и даем подняться тесту еще два раза.

Вот само тесто. Вот здесь. Смотрите какое оно получилось. Красивое такое, гладенькое.

Нам нужна кастрюля диаметром 20 см.

В кастрюлю у нас идут 2 стакана растительного масла. И та же самая процедура, что была с чурасами: нам нужно нагреть масло до 180 градусов.

Тесто есть. Теперь необходимо его раскатать.  
Самое главное – присыпать доску мукой.

Раздели пока тесто на две части.  
Мы будем делать на пару. Ты на своей доске, я не своей. Пласт примерно 1 см.

Вырежем сначала кружочек 8 см. Это, в общем-то,.. обычный стакан подойдет.

**Надя.** А ще мені Сергій сказав підготувати пляшку. Я не знаю для чого вона.

**Сергей.** Горілки.

**Надя.** Я підготувала, не знаю для чого. Зараз даю.

**Третий ведущий.** Ну знаєш... Ще забули, що їжа без пляшечки...

**Сергей.** Вы знаете, что донатс, он должен иметь дырочку. И ничто не подходит лучше, чем горлышко от бутылки.

**Надя.** Хто б міг подумати, це ще таке... весело.

**Сергей.** Два с половиной сантиметра диаметр. И у нас получается, собственно, вот такой вот - фьють! - донатс. Заготовка.  
Из того количества теста, что мы подготовили, выходит десять донатсов.

**Надя.** Сережа!.. Бульбашки вже є.

**Третий ведущий.** О, давайте! Обережно, пальці.

**Сергей.** Отправляем. Жарить можно не больше, чем по три штуки. Для того, чтобы не падала быстро температура масла и у них было место поплавать.  
В таком состоянии наши донатсы должны провести пять минут. Мы будем жарить несколько партий. И, конечно, ориентироваться на цвет самого пончика.

**Надя.** Бачте, вже...

**Сергей.** Есть контакт!

**Надя.** ...ось та скориночка з'явилася. Мы перегортаємо.

**Сергей.** Ну и надо помнить, что когда мы достаем донатс из масла, масло горячее на нем еще остается. Он продолжает готовиться еще какое-то время. Поэтому, нельзя до сильно темного цвета доводить.

**Третий ведущий.** Ну, що у вас там? Я вже голодний. Чуєш, хочу їсти!

**Надя.** Перша партія вже готова!

**Сергей.** Первую партию выкладываем. Ну, конечно же, на бумажное полотенце, для того чтоб убрать лишний жир. Ну и, собственно, таким образом, мы дожариваем остальные донатсы.

**Надя, Сергей.** Ху! Ху!

Сергей. Все остальные донатсы готовы. Им необходимо немножко остыть.

Приступим к глазури. 10 столовых ложек сахарной пудры мы должны отправить в большую миску.

**Третий ведущий.** Ви так повільно працюєте... О...

**Надя.** Скажи...

**Третий ведущий.** Я зголоднів вже! Дайте мені донатса...

**Сергей.** 1 столовая ложка лимонного сока и 2 столовых ложки воды туда добавим. Потом все смешаем с сахарной пудрой. Перемешивается.

**Надя.** І все?

**Сергей.** В общем-то, да. У нас получилось такая сладенькая глазурь. С легкой кислинкой, с такими нотками лимона. То что нужно. Берем пончики, обмакиваем... Абсолютно точно. Надя научилась это делать. Просто огонь!

**Третий ведущий.** О! Це як в американських фільмах. Поліцейські таке куштують. Ей, Джонні, дай мені два донатси, пліз!

**Сергей.** И последний шаг. Мы посыпаем донатсы, которые уже с глазурью, вот такой шоколадной присыпкой и кокосовой стружкой.

**Надя.** Готово!

**Третий ведущий.** Я хочу зараз скуштувати і перевірити, що вийшло в тебе.

**Надя.** І не лише ти. Усі наші гості.

**Третий ведущий.** То, можливо, почнемо вже куштувати?

**Надя.** Давай!

**Сергей.** Поднимайся сюда, пробуй!

**Третий ведущий.** Хух!

**Сергей.** Это все тебе!

**Третий ведущий.** О!

**Сергей.** А я. друзья, иду угощать вас.

**Надя.** Ура! Дочекались!

**Третий ведущий.** А от це донатси! М-м-м! Насправді, глазур... вона міняє смак звичайного пончика і робить його донатсом. Це є така головна і базова відмінність..