

15:01 ВАКС втрачає свою незалежність, оскільки не реагує на порушення НАБУ та САП Конституції України, — керівник Харківської правозахисної групи

14:44 Три простих способи позбутися неприємного запаху з мультиварки: це має знати кожна домогосподарка

14:22 Все не так просто: президент Фінляндії різко відреагував на заяву Китаю щодо росії

13:54 Смажений рис від переможця «МайстерШефа» Вадима Бжезинського: «простий рецепт, ідеальний смак»

13:31 путін представив у Сочі свій «новий світовий порядок»: його аналізують експерти ISW

13:06 Чому не цвіте різдвяник:

Дерусифікований десерт і бойовий печеник «Піксель»: як неймовірні смаколики полтавської кулінарки заробляють кошти для ЗСУ

12:20 — 27 жовтня 2024



Ганна ВОЛКОВА, «ФАКТИ»

Майже кожен ранок колишньої відомої полтавської журналістки, а нині не менш відомої підприємниці й волонтерки Інни Якобенко починається з випічки. Найбільше вона любить всілякі смаколики з пісочного тіста. За дріжджове не береться, бо, впевнена, воно зчитує душевний стан, тому може не вдаватися. А який у більшості з нас сьогодні, у час такої страшної війни, душевний стан?

При цьому сама кулінарка та її чоловік абсолютно байдужі до солодкого.

— Я можу скуштувати власну випічку хіба що тоді, коли тільки починаю працювати над новим рецептом, — усміхається Інна.

Надзвичайно смачні й оригінальні смаколики Інни Якобенко, [як і багатьох інших волонтерів](#), працюють на Перемогу. Спочатку вона відправляла їх у бойові підрозділи, щоб підняти настрій воїнам, які в умовах постійного стресу потребують солодкого. Та ось уже два роки виготовляє їх для соціальної кав'ярні «Благокава», до роботи в якій долучені й інші волонтери. Через цей громадський простір благодійна організація «Полтавський батальйон небайдужих» налагодила постійний збір коштів і весь прибуток спрямовує на підтримку ЗСУ. Тут кожна випита відвідувачем чашечка кави й кожне придбане тістечко чи печиво — це донат під конкретний запит певного військового підрозділу.

«Люди хочуть емоцій і розваг, а не просто поїсти»

З настанням холодів Інна переходить на виготовлення зефіру. Влітку краще розкупувються легкі десерти, а зефір — то осінньо-зимова тема.

ПЕРШИЙ В УКРАЇНІ
музей фарфорових фігур

Понад 1200 унікальних шедеврів з усього світу

Запис на виставку за телефоном: +38 (098) 123 4567

Вознесенський район

Пт Сб

з 10 до 18

ПОПУЛЯРНЕ

1 «Швидко закінчилися гроші, і я почав пекти хліб»: популярний актор Ігор Башкін про пережите під час ліквідації війни

6 листопада 2024

2 Кайданки для «Саші Басі» і його дружка-ціянця, які чіплялися до дівчат в ресторані й побили її хлопця: деталі гучного скандалу в Полтаві

8 листопада 2024

3 «Порозлягалися, як пташки і вчимося»: під Полтавою для сільських ліцеїстів обладнали незвичайне захисне укриття

7 листопада 2024

4 «Найжахливіше місце для ампутованого — це метро», — тренер з акробатики, який втратив ногу на фронті

9 листопада 2024

5 У травні мали святкувати весілля: на Курщині зник захисник «Тундра» із Сумщини

2 листопада 2024

* Рейтинг формується за останні 7 днів

Вона не була б Інною Якобенко, якби не удосконалила цей усім знайомий з дитинства простий десерт.

— Я відійшла від звичного традиційного приготування і розливаю зефір у форми, а не висаджую кондитерським конусом, — ділиться своїми секретами моя співрозмовниця. — Тому пюре варю, міксуючи різні фрукти і ягоди, додаю трохи цитрини, щоб воно було з кислинкою. Загушую агар-агаром (за це окремо подякують волосся, зуби й нігті, адже його роблять з морської водорості). До половини заповнила — поклала заморожене саморобне кулі (від французького coulis «текучий», назва концентрованих соків або пюре. — **Авт.**) розміром з волосський горіх. На кулі виклала ще одну порцію солодкої маси. Таким чином, кожна моя зефіринка виходить з начинкою.

РЕКЛАМА

Далі декорую верх шоколадом і ставлю на основу з пісочного тіста. Щоб ця конструкція надійно трималася, основу змазую солоною карамеллю. У такому продукті, отже, як мінімум три смаки — пісочне печиво, сам зефір і начинка. А на додачу ще й декор.

Та навіть цього кулінарній майстрині виявилось замало. Тому вона надає авторському зефірові ще й цікавих форм. Її зефір має вигляд квітів, сердець, будиночків із шоколадними дахами — для цього теж використовує відповідні форми.

РЕКЛАМА

Погода 11.11.24, вдень

Київ

+4°

вологість: 78% тиск: 75
вітер: 1 м/с, СхіднийПогода на 10 днів від [sinoptik.ua](#)

РЕКЛАМА



Зефір, виготовлений Інною Якобенко, миттєво розкуповується

Печиво і тарти Інна робить у вигляді різноманітних фігурок, звіряток, квіточок...

Р Е К Л А М А

— На китайських сайтах продаються кулінарні ложечки з отворами різних форм, — каже Інна. — Я купила собі одну. І тепер, коли готую печиво, просто натискаю ложечкою на кульку з тіста й отримую оригінальні заготовки печива-«лапок».

Ще у мене є прикольна формочка у вигляді ведмедика з розкинутими лапками. У лапки вкладаю горіх — і ось уже пісочний ведмедик несе мигдаль.

Загалом часто використовую різноманітні добавки — імбир, шоколад, цукати... Це дає різноманітність смаків. Люди хочуть емоцій, розваг, а не просто поїсти.



Відвідувачі кав'ярні в захваті від таких оригінальних і корисних смаколиків

Не тільки діти, а й дорослі в захваті від таких оригінальних і корисних смаколиків. Рідні малечі спеціально приходять за ними до кав'ярні.

Продукція Інни Якобенко ніколи не залежується на прилавку. Її поціновувачі влаштовують на неї «полювання».

— Було якось, один військовий, збираючись після відпустки на передову, зайшов у «Благокаву», щоб закупити для побратимів бойових печеників «Піксель», — усміхається Інна, продовжуючи розповідь. — Печеник — це плід моєї фантазії. Так я назвала тістечко з мого улюбленого пісочного тіста з додаванням розпушувача у вигляді вареника. Розкачую тісто кружком приблизно 10 сантиметрів діаметром, на середину кладу начинку з карамелізованим яблуком, лимоном зі шкіркою, родзинками та подрібненими горіхами й заципую. Та якщо вареники варять, то тістечка печуть. Тому вийшов печеник. А назву «Піксель» дала йому в честь першого з початку повномасштабної війни успішного збору «Полтавського батальйону небайдужих» на автомобіль для ЗСУ. Тоді я була координаторкою акції «Мамине печиво», і ми разом з активними полтавками готували по домівках різноманітні смаколики й зносили до кав'ярні біля Свято-Успенського собору (вона тоді ще не називалась «Благокавою»), де їх продавали. І за три тижні таким чином вдалося зібрати 90 тисяч гривень. Автомобіль перед відправкою на фронт відремонтували й перефарбували у піксельні кольори. Ну, зрозуміло, чому печеник став «Пікселем». До речі, відповідний колір випічці надає коричневий цукор, яким я посипаю її верх. Від того в неї з'являється «ластовиння».

Так от, військовий раніше десь куштував мої печеники й вирішив повезти їх своїм побратимам на гостинець. Зайшов у «Благокаву», а їх якраз не було.

Бариста його заспокоїв: «Я зараз зателефоную жінці, яка їх випікає, вона швиденько наробить спеціально для вас». Це був такий комплімент для мене!

«Мій особистий план щомісячних донатів — 20 тисяч гривень»

Інна — природжена кулінарка. Любов до цієї справи в неї від мами. Після того, як обставини змусили її попрощатися з журналістикою, вона почала шукати себе одразу в сироварінні й кулінарії. Й, витративши купу грошей на різноманітні курси, досягнула неабиякої майстерності в обох своїх нових справах. Можливо, згодом, уже після війни, вона відкриє приватну кав'ярню, але поки що сама собі боїться в цьому зізнатися.

Наразі працює фінконсультантом у страховій компанії й координаторкою інноваційної молодіжної програми Дитячого фонду ООН (ЮНІСЕФ) «Upshift» у Полтавській області. А у волонтерському русі Інна вже 10 років, відколи при Свято-Успенському соборі діє громадська організація «Полтавський батальйон небайдужих» [на чолі з владикою Полтавським і Кременчуцьким Федором](#).

— Алгоритм дієвої допомоги воїнам «Полтавський батальйон небайдужих» напрацьовував поступово, — розповідає Інна Якобенко. — Спочатку ми відправляли на фронт харчові продукти, готові страви, теплий одяг, ковдри, скоби для будівництва бліндажів, «буржуйки», маскувальні сітки тощо, які полтавці зносили в собор.

Повномасштабне вторгнення змінило наш підхід до допомоги захисникам. Тепер ми організовуємо благодійні збори винятково на придбання військового чи медичного спорядження. У нас існує черга запитів. Сьогодні, наприклад, збираємо кошти на зарядні станції та генератори на запит однієї з бригад. Як закриємо цей збір, почнемо збирати на FPV-дрони чи на запчастини до техніки...

Буває, у чомусь виникає термінова потреба, скажімо, у турнікетах, як ось недавно, тоді плановий збір зупиняємо чи пригальмовуємо й оголошуємо екстрений.



Збір коштів і весь прибуток «Благокава» спрямовує на підтримку ЗСУ

Інна відверто говорить, що не вміє просити грошей на благодійність через соцмережі, це її принижує. Тому їй простіше випікати смаколики, щоб на них заробляла громадська організація. Сама вона ціни не встановлює й іноді дивується цифрам на цінниках. Хоча вони не завищені, а ринкові.

Спитай жінку про собівартість її продукції, і вона скаже, що не заморочується цим. Просто це її особистий вклад у Перемогу.

Борошно, цукор й іноді масло вона отримує від «Батальйону небайдужих», якими його забезпечують благодійники. Багато інгредієнтів закупає оптом через інтернет — так обходиться дешевше.

Фрукти, овочі, зелень і квіти, які використовує в процесі приготування й декорування своїх витворів, ростуть у неї на приватній ділянці.



Ось такі шоколадки виготовляє кулінарка

— Коли почалось широкомасштабне вторгнення, я взялася за тісто, — пригадує кулінарка.
— Дрібна моторика заспокоює. Мені так легше було переживати війну. У день можу чотири години простояти на кухні. За цей час реально стомилась, але не зломилась. Іноді й від знайомих чую: «Як ти вже дістала своїми пиріжками!». Може, це когось дратує, коли я виставляю фото своєї випічки в Інтернет і запрошую до «Благокави» смакувати й донатити. Але я ж не для того це роблю, щоб похвалитися, яка я молодець, а спонукую діяти на підтримку ЗСУ.



"Коли почалось широкомасштабне вторгнення, я взялася за тісто, — пригадує Інна. — Мені так легше було переживати війну"

Зазвичай двічі на тиждень Інна розіграє шикарний кілограмовий торт чи набір тістечок, зефіру або тартів, які можна виграти, задонативши всього 100 гривень. Зазвичай за лот вдається назбирати 2–4 тисячі гривень.

Окремо вона донатить і на якісь термінові збори інших колег-волонтерів, а також час від часу робить збори для домашнього притулку тварин «У пошуках щастя», яким опікується відома у Полтаві сім'я зооволонтерів Хан. Загалом, каже, має свій особистий «план» щомісяця приносити у загальну справу не менше 20 000 грн: випічкою для соціальної кав'ярні, на передачі хлопцям, благодійними лотереями, донатами.



Різноманіття смаколиків

«Вишиваю по ситу, а для декорування використовую „їстівний“ клей»

Розмовляти із кулінаркою й не вивідати в неї секрети випічки й найцікавіші рецепти — це неправильно. Інна з радістю відгукується на моє прохання.

Отож, основа вдалого пісочного тіста — у пропорціях інгредієнтів. Борошна повинно бути майже вдвічі більше, ніж масла. А цукру — вдвічі менше, ніж масла. Саме масло забезпечує тісту розсипчасту структуру, тож на ньому і на його якості економити не можна. Маргарин Інна ніколи не використовує. М'яке масло краще замішувати з цукровою пудрою, а не цукром. Борошно потрібно ретельно просівати, а масло перетирати, тоді тісто буде розсипчастим. Пісочне тісто не можна довго вимішувати руками, інакше масло розтане. Готове обов'язково треба залишити «відпочити» у холодильнику приблизно на дві години. Проте не більше доби, інакше відкриється глютенове вікно й воно тоді погано ліпитиметься. Найзручніше звечора замісити, а зранку випікати.

Щодо рецептів випічки, то Інна довго з ними не працює — їй набридає одноманітність, і вона постійно пробує щось нове. Строго дотримується рецептури хіба що разів два, а далі починає імпровізувати. Часто ідея чогось нового в неї визріває звечора, а зранку вона вже реалізована. Але загалом випічка в Інни — це плановий процес, і в холодильнику в неї завжди є готове тісто.



Інна постійно імпровізує. Мусові тістечка

— **А раптом щось не вдається?** — цікавлюся у співрозмовниці.

— У мене такого не буває. Зате завдяки імпровізації вдається досягати неймовірного різноманіття смаків! Скажімо, мій улюблений «Грильняжний» пиріг настільки залежить від інгредієнтів! Можна покласти в безе по пів склянки волоських горіхів чи арахісу і склянку родзинок. А можна родзинки замінити на третину курагою, на третину чорносливом і на третину журавлиною. Або чорноплідною горобиною... І це все будуть абсолютно різні смаки!

Його зручно брати в дорогу, бо він не кришиться.



Морквяний кекс з абрикосово-цитриновою начинкою

- А це що за смаколик на паличці, як морозиво?
- Це заварний зефір на основі яблучно-ананасового пюре з ананасовими цукатами всередині й шоколадним декором зверху. Просто зроблений у формі ескімо — для привернення уваги покупців. Покупці ведуться на незвичні форми й назви...
- Вважай, я повелася на оцю назву — «Ганя Павленко», і хочу знати, на честь кого назване це тістечко.
- О, так це ж знаменитий десерт «Анна Павлова», якому вже майже сто років! Оскільки він

ФАКТИ | \$ 41.17 / 41.59 | € 44.28 / 44.90 | [АРХІВ](#)

дружам і колегам, або просто зацікавленим в оцінці кожен раз про температуру градусів.

- Якось ти сказала, що перебуваєш у пошуку ідеального тарту. Який він, на твій погляд?
- Думаю, завдяки покупцям я його вже знайшла, бо він найкраще продається. Це тришаровий тарт з горіховою пастою-кранчем, солоною карамеллю й карамелізованими горіхами зверху, які я ще й присипаю кунжутом. Називається «Горіхово-карамельний тарт»... В ньому немає ризикованих інгредієнтів, його зручно брати в дорогу, оскільки він і завтра, й післязавтра буде придатним до вживання (хоча так довго він не живе). Ситний, смачний і не кришиться.
- Інно, заняття кулінарією тебе все так же заспокоює, як і раніше?

— Більше того, воно мене навіть лікує. Влітку, так сталося, я підхопила, було, якийсь вірус і три тижні провалялася в ліжку — не мала сил піднятися. А потім вирішила, що далі так тривати не може. Під вечір попросила чоловіка витягнути дві пачки масла з холодильника і на ранок замісила тісто. І відчула себе практично здоровою. Так і ввійшла у робочий режим.

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

«Найжахливіше місце для ампутованого — це метро», — тренер з акробатики, який втратив ногу на фронті

9 листопада 2024

«Порозлягалися, як пани, і вчимося»: під Полтавою для сільських ліцеїстів обладнали незвичайне захисне укриття

7 листопада 2024

«Швидко закінчилися гроші, і я почав пекти хліб»: популярний актор Ігор Рубашкін про перші дні війни

6 листопада 2024



Деякі смаколики вражають красою і вишуканістю. Мармелад на алкоголі

«На тілі синці, побої, губа розбита»: рідні не вірять у ве
смерті бійця через хворобу
й переконані, що його жорст
побили

31 жовтня 2024

«Діти перелякались, почали
ховатися»: переможець «Гол
країни» про життя під час ве
війни

30 жовтня 2024

А недавно Інна знайшла для себе ще одну втіху — почала вишивати нитками муліне... на ситі, як по канві. Нижнє, менше сито, застеляє крафтовим папером, на нього викладає свою со-
лодку продукцію, а зверху накриває більшим, на якому вишитий букет польових квітів.
І перев'язує синьо-жовтими стрічками. Виходить досить таки нетривіальна подарункова упа-
ковка, яку можна, споживаючи тістечка, розглядати як витвір мистецтва.



Вишивка на ситі виглядає як справжній витвір мистецтва

— Я ніколи раніше не вишивала, — зізнається. — Мабуть, моя підсвідомість прагне ще більше заспокоїти мене творчістю. І я йду все далі й далі. Буквально вчора зробила ще дві подарункові «коробки», наклеївши на верхнє сито аплікацію із сушених нагідок, сокирок, листя і шишок хмелю. Використала «їстівний» клей для декорування сиру. Як на мене, вийшло дуже класно.

Але втрати близьких і друзів на війні для кожного з нас так просто не минають. Наприклад, після того, як понад рік тому в шпиталі внаслідок важкого поранення [помер 33-річний Юліан Матвійчук, боєць підрозділу аеророзвідки «Соловей», удостоєний посмертно звання Героя України](#), Інна не може робити енергетичні батончики, які раніше регулярно передавала у чотири точки на фронт, в тому числі — Юліану та його побратимам. Хлопці ходили з ними в кишенях на бойові завдання й могли підкріпитися, коли хотіли їсти — в них горіхи, розинки, сухофрукти, що швидко й надовго втамовують голод.

— *Смерть Юліка так на мене вплинула, що я починаю плакати, як тільки берусь за батончики*, — Інна відводить погляд убік. — *Після того було кілька замовлень від військових, яким я не могла відмовити. Але робити по добрій волі, як раніше, я цього не можу...*

Сльози душать жінку й тоді, коли захисники просять її приготувати домашню випічку, «як у мами», й описують її смак... Багато хто з них годиться Інні у сини. Вона пече для них і плаче...

Раніше «ФАКТИ» розповідали про те, [як пенсіонер з Полтавщини налагодив удома виробництво «товарів спецпризначення» для бійців ЗСУ](#).

“**Читайте також:** [«Камамбер з добавкою чорнила каракатиці на колір чорний і пахне горіхом»: родина покинула роботу в міжнародній компанії й зайнялася фермерством на Полтавщині](#)

Фото надані Інною Якобенко

Читайте нас у [Facebook](#)

👁 4037

РЕКЛАМА

◀ До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

🖨 Друкована версія ✉ Лист редакторів ⚠ Поскаржитися

📌 Поділитися 0 ➦ Поділитися 🐦 Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ



Десятки тисяч українців можуть залишитись без пенсій після перевірки ПФУ: хто в зоні ризику



Водоліям — «Вежа», Овнам — «Лицар Жезлів», а Ракам — «Король Кубків»: Таро-прогноз на 11 листопада



Сантехніки це спеціально приховують від нас: як прочистити засмічення в унітазі за три хвилини (відео)



Тренд соцмереж — дубайський шоколад: що це за ласощі та в чому секрет їх надзвичайної популярності

Новини партнерів

РЕКЛАМА