Украинская кухня

Особенности кухни Украинская кухня – вкусная, сытная, разнообразная. Даже трудно представить, что ее основу составляют нехитрые крестьянские кушанья: готовятся они быстро и просто, а результат – отменный. Свою роль тут сыграл теплый климат и плодородная земля. Благодаря этому в Украине хорошо растут злаковые, потому в народной кухне много каш и мучных изделий. Летом и осенью здесь собирают богатый урожай овощей и бобовых – капусты, свеклы, картофеля, моркови, кабачков, тыквы, гороха, фасоли. Кроме того, украинцы с XIX века выращивают подсолнечник, из которого делают масло. На подсолнечном масле жарят, им заправляют салаты. До появления подсолнечника в Украине использовали рапсовое масло, а еще чаще – смалец (топленый свиной жир). На смальце жарят и сейчас, но это более характерно для домашней кухни.

Украинская кухня всегда отличалась чрезвычайной практичностью. Еда готовилась в одной печи и часто завтрак, обед и ужин готовились сразу, сохраняясь и «доходя» в тёплой печке.

О любви... К украинской кухне...

Я борщ украинский люблю!
Галушки сочные в сметане!
На вилку взять и обмакнуть в нее нее галушку…
Сердце встанет!
Люблю отведать холодца
Из поросячьих ножек нежных...
Люблю колбаски два венца -
Свиной и с кровью - вдруг нарезать…
Цыплят с картофелем в горшке
В украинской печи в деревне!
Я обожаю их везде!
Пред ними я благоговею!
А о варениках – молчу…
С картофелем и сыром... с вишней!
Те - со сметаною люблю…
А те – с медком, чтоб слаще вышло…

ВертУты* - это ж наше все!
Вертуты с тыквой, сыром, брынзой
Какие еще пироги!
Против вертуты с жару пышной!
Таранька с медом - это что-то!
Толченики! Пьяный петух!
А кулеши?! А юшки! Сдобы!
И чеснока в пампушках дух!
Украинский стол – это ж стол!
А песни за столом - то ж песни!
Кто есть со мной идти готов?
Поесть, попеть с душою, вместе!

Анатолий Косенко

Украинская кухня характеризуется широким выбором блюд и самобытными традициями. Ее развитие проходило в течение нескольких столетий, а многие национальные кушанья были воспеты писателями и поэтами. Теперь украинские блюда готовят и подают в лучших ресторанах мира.

Сало

Как бы не было оно калорийно, это одно из самых любимых блюд. Его можно добавлять и в картошку, в макароны. А солёное мороженое сало с чёрным хлебом вообще такая простая, но такая вкусная еда. Есть версия, что от свежего сала не полнеют, так что смело можно есть.

Борщ – свекольный суп на мясном бульоне. В Украине красный борщ готовят по-разному: в одних областях в кастрюлю обязательно кладут фасоль, в других –чернослив, в третьих – грибы, в четвертых борщ заправляют мукой, а в пятых – копченостями. Очень часто в готовое блюдо добавляют лек – толченое сало с чесноком, перцем и зеленью. Борщ принято есть со сметаной, а вместо хлеба налегать на пампушки – мягкие булочки, корочка которых смазана растительным маслом и чесноком.

Вареники– одно из самых известных национальных блюд Украины. Вареники делают с начинкой из картофельного пюре, тушеной капусты, грибов или мяса, тогда перед подачей на стол их сдабривают жареным луком или шкварками – зажаренными до хруста кусочками сала. Начинка может быть и сладкой: из творога, вишни, черники, тертых яблок – к таким вареникам подают сметану. Кроме того, делают ленивые вареники: крутое творожное тесто нарезают ромбами или скатывают в шарики и варят до готовности.

Галушки – отваренные в воде кусочки пресного теста. Их едят как самостоятельное блюдо, заправив сливочным маслом или сметаной, а иногда добавляют в суп. Реже галушки делают с мясной, творожной или ягодной начинкой.

Холодец– холодная закуска из отварного мяса в застывшем концентрированном бульоне. В Украине часто варят свиной холодец, реже – из говядины или мяса птицы. Подают его на стол с хреном или горчицей.

Крученики – аппетитные мясные рулетики. Для их приготовления свиную или говяжью вырезку нарезают пластами, отбивают и в каждый пласт заворачивают начинку: грибной фарш, рубленое яйцо с луком, рис, сухофрукты. Готовые рулетики обжаривают, а затем тушат до готовности.

Кутя – особая каша из цельных зерен пшеницы с маком, изюмом и орехами, которую готовят на Рождество.