

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

УКРАИНСКАЯ КУХНЯ



КУХНИ НАРОДОВ МИРА

УКРАИНСКАЯ КУХНЯ



ТОМ 7

СОДЕРЖАНИЕ

стр

5 ПРЕДИСЛОВИЕ**ЗАКУСКИ И САЛАТЫ**

- 10 Сельдь киевская
- 11 Завиванец из судака
- 12 Салат «Киевский» с куриными кнелями
- 14 Куриный заколот
- 16 Меживо из баклажанов
- 17 Варя гуцульская
- 18 Таратута
- 19 Потапцы с помидорами

СУПЫ

- 22 Юшка по-херсонски
- 23 Борщ с галушками
- 24 Борщ с пампушками
- 26 Капустняк запорожский
- 27 Грибной суп с капустой
- 28 Шпундра
- 30 Огуречник
- 31 Кулеш с салом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 34 Щука по-закарпатски
- 35 Котлеты рыбные по-одесски
- 36 Лапшевник куриный
- 38 Котлеты по-киевски
- 40 Галушки из говядины
- 41 Сиченики
- 42 Смаженина с сельдью
- 44 Свинина по-гуцульски
- 45 Крученики из свинины





УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

А позвольте вас спросить: много ли вы знаете об украинской кухне? Отбросьте всякие байки про сало в шоколаде. И назовите ещё несколько блюд, кроме борща с пампушками, галушек и вареников. Не получается? Стыдно...

А ведь кухня украинская чудо как хороша.

Вообразите себе тишайший летний вечер где-нибудь на Черниговщине. Или, допустим, на Сумщине. А то хоть бы и в предместье Миргорода. Да в каком месте благословенной Украины ни вообразите вы себе такой вечер, всё красиво получится.

И настолько этот вечер чуден, что мы и стол, пожалуй, не станем накрывать в хате, а накроем-ка мы его прямо в вишнёвом саду, коими так богата Украина. И накрывать будем сообразно чрезвычайно важному принципу: не мелочиться. И дело тут не только в том, что всего на нашем столе должно быть много: овощей разных, колбас,

хлеба пышнотелого, сметанки... А ещё и в том дело, что не надо нам салатов разных да того, что сейчас принято называть нарезкой. Уж колбаса – так пусть себе лежит кольцами. И огурец пускай будет целым. Он ведь именно в таком виде красив до чрезвычайности, а порежешь его в миску – и уже он ни на что не похож. И хлеб украинский – паляница – именно в изначальном своём виде хорош: так и хочется не отрезать от него добрый ломоть, а именно что отломить. И макнуть в деревенское семечковое масло – то, которое с запахом.

С салом, конечно, совсем особая история. Его придётся нарезать. И можно даже, пожалуй, потоньше – чтобы глянуть сквозь него на вечернее небо и увидеть первую звезду. Так бы всю ночь и глядел на это небо, да есть дела поважнее. И почти все они собраны на нашем столе. А которые ещё не собраны, те начинают появляться. Вот борщ с пампушками. И так он славно



пахнет, что понимаешь: все эти премудрости про «ужин отдай врагу» ни на что не годны. Не родился ещё такой враг, чтобы отдать ему борщ с пампушками. Да там ведь разве в одних только в пампушках дело? Настоящий украинский борщ – это вам не капустный супчик. Бывают и в других землях борщи, но таких, как в украинской земле, не было таких борщей! В нём мясо одно чего стоит! Съешь кусок и уже, пожалуй, не захочешь после этого вареников с мясом.

Да и не беда: на такой случай найдутся на нашем столе вареники с капустой или грибами. И вот ещё чудеснейшая их разновидность – с картошечкой, лучком и шкварочками. А с творогом вареники не угодно ли? И уж совсем в конце, когда кажется, что нет больше человеческих сил, чтобы хоть что-то ещё съесть, обратите взор ваш на вареники с вишней. Не хотите есть – воля ваша, просто посмотрите, как лежат они, наполненные теми самыми вишнями, которые час назад были собраны в нашем же вишнёвом саду, где и сидим мы сейчас. Вовсе не обязательно их есть, просто возьмите один такой вареник, посыпьте его сахаром, обмакните в сметану. А дальше уж сами решайте, что с ним делать. Можете, конечно, обратно его положить. Так оно, пожалуй, даже проще будет. Потому что, если вы всё-таки решите съесть вареник с вишней, это целая наука. Сначала придётся его слегка надкусить, чтобы сок вишнёвый не брызнул во все стороны на белоснежные рушники. Потом этот сок надо в себя втянуть. Да и не смущайтесь вы так, если вдруг шумно получилось. Никто вас за это не осудит. Одни только одобрительные улыбки сотрапезников будут вам наградой. И уж тем более никто не осудит за то, что рука ваша вновь потянется к миске с варениками. «Добрый гость, – скажут потом про вас. – Чудесный гость. Хотя и не попробовал наших пундиков и карасей в сметане».

А теперь, когда мы слегка перекусили, самое время порассуждать о разных материях.

Вот про некоторые кухни говорят, что им по несколько тысяч лет. И сильно этим гордятся. А украинская кухня, мол, совсем молодая, вроде как всего-то ей пару веков от роду. Так и что ж с того?



Не любить что ли её теперь за её молодость? Да и, кстати, насчёт «пары веков» – это ещё тоже разобраться надо. Основы украинской кухни закладывались гораздо раньше – в те незапамятные времена, когда велись войны с бусурманами. Именно им, бусурманам, в пику и стали разводить на Украине свиней, употреблять свиное сало, которое с годами превратилось в символ здешнего застолья. Верить ли этому или нет – дело ваше.

И про то, почему говядина на Украине не так популярна, как свинина, тоже своя теория есть: вола в основном были скотом рабочим, тягловым. На волах пахали, их в чумацкие повозки запрягали, чтобы в поход за солью отправиться, мясо их от непосильного труда становилось жёстким. То ли дело свининка!

Есть, правда, предания, которым верить не очень-то можно. Говорят, будто баклажаны, хоть климат для их произрастания на Украине самый что ни на есть подходящий, не стали популярны из-за того, что считались продуктом бусурманским. Ну, может, когда-то и считались, но не теперь. Любовь украинца к баклажану даже в названии выражена – синенький. Ласково так и очень аппетитно. А уж какую икру из синеньких на Украине делают – нигде вы такой больше не попробуете.

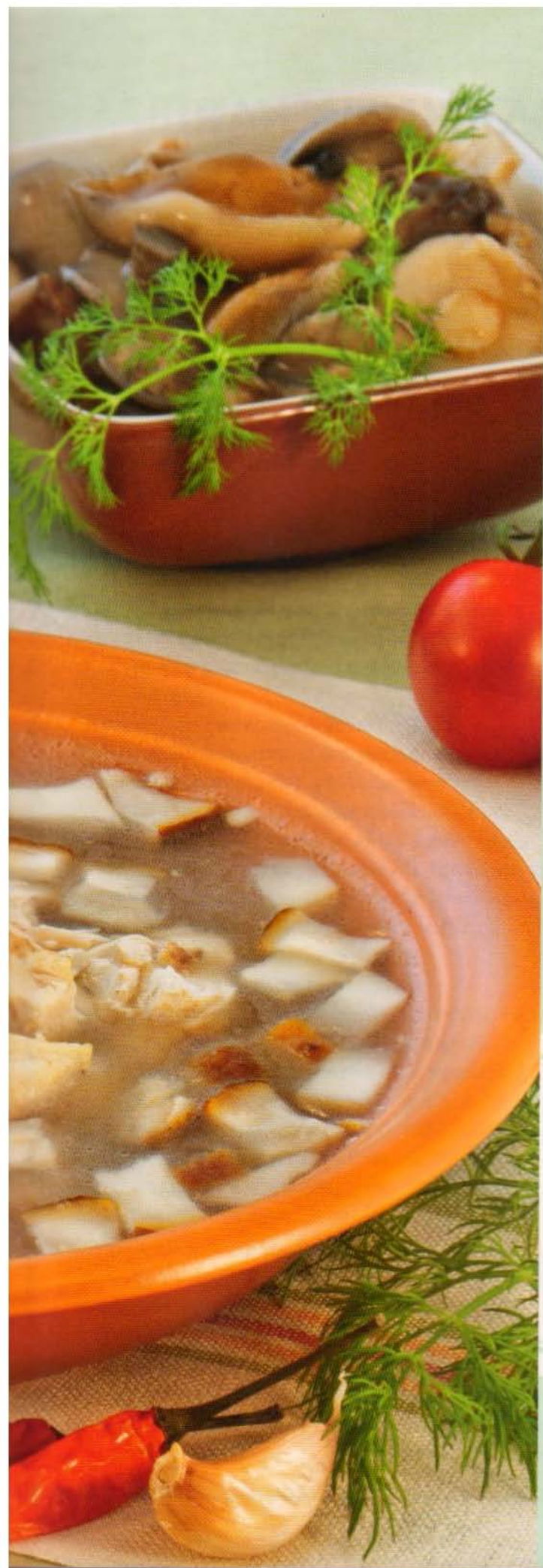
Кстати, насчёт «попробовать». Будете на Украине – непременно по рынкам ходите. Вот уж где всего напробоуетесь. Иные негодянты так даже обидеться могут, если захотите купить сала или колбаски, не скушав сначала немножко. Отрежут вам кусочек (да не такой уж и маленький) и смотрят, как вы его в рот положите и как по лицу вашему выражение неземного блаженства разливается. А потом ещё ряженки отведаете. И творожку, и сметанки. Да про вишни не забудьте – вам же нужно самые лучшие выбрать, которые для вареников.

Да, вот ещё что. Вы хоть знаете, чем украинские вареники с мясом от русских пельменей отличаются? А вот чем: в пельмени сырой фарш кладут, а для вареников мясо вначале отваривают или тушат.

Ну всё, главное вы уже знаете. Остальное – в этой книге.



Благодарим шеф-повара
корчмы «Вечера на хуторе»
Ольгу Щербатых
за комментарии к рецептам
и ценные советы
по приготовлению блюд.



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

СЕЛЬДЬ КИЕВСКАЯ



Состав:

- 2 сельди пряного посола (около 600 г)
- 3–4 ломтика батона
- $\frac{3}{4}$ стакана молока
- 100 г твёрдого сыра
- 300 г сливочного масла
- 1 ст.л. готовой горчицы
- молотый чёрный перец
- 2 ст.л. мелко нарезанной петрушки

Приготовление

- 1 Сельдь выпотрошить, почистить, разделить на филе, удалив кожу и кости.
- 2 Ломтики батона замочить в молоке на 2–3 минуты, предварительно срезав корки. Достать хлеб из молока и отжать.
- 3 Филе сельди вместе с хлебом дважды пропустить через мясорубку с мелкой решёткой. Сыр натереть на мелкой тёрке, добавить к рыбному фаршу.
- 4 Размягчённое сливочное масло растереть ложкой, добавить к паштету. Заправить горчицей и перцем, хорошо вымесить.
- 5 Выложить паштет в селедочницу в форме рыбы, ложкой на поверхности сделать узор в виде чешуи. Посыпать петрушкой и подать к столу.

КСТАТИ

Сельдь пряного посола можно приготовить самостоятельно. Для этого в течение 5–10 минут нужно прокипятить рассол из 1 литра воды, половины стакана соли, 4–5 лавровых листиков, 5–6 горошин чёрного перца, 5–6 горошин душистого перца. Свежую сельдь (4–5 штук) вымыть, выложить в миску и залить остывшим рассолом. Придавить гнётом, поставить на сутки в прохладное место.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ СУДАКА

Приготовление

- 1 Рыбу почистить, вымыть, отрезать голову и хвост. Разрезать тушку вдоль пополам, удалить позвоночник и рёберные кости.
- 2 Яйца сварить вкрутую. Одно яйцо мелко нарезать, добавить нарубленную зелень петрушки, посолить, поперчить и перемешать.
- 3 На половину рыбного филе уложить полученную массу, сверху накрыть второй половиной филе, придать форму целой рыбы и перевязать кулинарной нитью.
- 4 Лук почистить. В кастрюлю налить воду, добавить 1 ст. ложку уксуса, перец горошком, лавровый лист и луковицу целиком. Воду довести до кипения, опустить в неё рыбу, убавить огонь и варить до готовности около 20–25 минут. Рыбу вынуть, дать ей остыть в холодильнике.
- 5 Приготовить соус: желток второго яйца растереть с горчицей, сахаром и солью. Понемногу, постоянно перемешивая, влить растительное масло, в последнюю очередь добавить оставшийся уксус. Грибы и огурец нарезать очень мелкими кубиками, ввести в соус, добавить сметану, перемешать.
- 6 Рыбу вынуть из бульона, удалить кулинарную нить, нарезать ломтиками поперёк, полить соусом перед подачей.



Состав:

- 1 небольшой судак (400–500 г)
- 2 яйца
- 1 небольшой пучок петрушки
- соль
- молотый чёрный перец
- 1 средняя луковица
- 1½ литра воды
- 2 ст.л. 3%-ного уксуса
- 7–10 горошин чёрного перца
- 2–3 лавровых листа
- 1 ч.л. готовой горчицы
- ¼ ч.л. сахарного песка
- 2 ст.л. растительного масла
- 2–3 маринованных белых гриба
- 1 средний солёный огурец
- 1 ст.л. сметаны



САЛАТ «КИЕВСКИЙ» С КУРИНЫМИ КНЕЛЯМИ

Состав:

- 3 средних картофелины
- 4 яйца
- 3–4 небольших солёных огурца
- 1 небольшая банка зелёного горошка
- соль
- майонез
- 200 г куриного филе
- 1 ст.л. пшеничной муки
- ½ стакана молока
- 2 ст.л. рубленой зелени петрушки
- 2 ст.л. рубленой зелени укропа



Приготовление

- 1 Картофель отварить до готовности (около 25–30 минут), остудить и почистить. 3 яйца сварить вкрутую, очистить.
- 2 Нарезать картофель, яйца и огурцы мелкими кубиками, с зелёного горошка слить жидкость. Всё смешать, подсолить, заправить майонезом по вкусу.
- 3 Куриное филе дважды пропустить через мясорубку. Муку смешать с молоком и тонкой струйкой влить в куриный фарш, постоянно помешивая.
- 4 Белок оставшегося яйца взбить, добавить в фарш. Взбивать всё вместе до образования пышной массы. Подсолить по вкусу.
- 5 В широкой кастрюле вскипятить воду, чайной ложкой, смоченной в воде, брать кнельную массу и опускать в кипяток. Варить 5–7 минут после всплытия. Вынуть кнели шумовкой и остудить.
- 6 Салат выложить в салатник горкой, украсить куриными кнелями и зеленью.

КСТАТИ

Куриные кнели можно подавать и как самостоятельное диетическое блюдо, отварив их на пару.





КУРИНЫЙ ЗАКОЛОТ

Состав:

- 1 небольшая курица (около 1 кг)
- 1½ л воды
- 1 средняя луковица
- 1 небольшая морковь
- 1 ст.л. корня петрушки
- 2–3 лавровых листа
- соль
- молотый чёрный перец
- 100 г свежих белых грибов
- 20 г желатина
- ½ стакана куриного бульона



Приготовление

- 1 Курицу вымыть, разрезать на куски, положить в кастрюлю с холодной водой. Довести до кипения и варить на слабом огне около 2 часов, снимая пену и жир. За час до окончания варки добавить целые очищенные луковицу и морковь, корень петрушки, лавровый лист, соль и перец.
- 2 Сваренную курицу вынуть и немного остудить. Удалить кожу, отделить мясо от костей и нарезать его небольшими кусочками.
- 3 Белые грибы отварить в отдельной посуде в течение 15–20 минут, остудить, мелко нарезать и положить в куриный бульон.
- 4 Желатин замочить в половине стакана куриного бульона для набухания, затем влить в кастрюлю и довести до кипения, но не кипятить. Процедить.
- 5 Куриное мясо разложить в глубокие тарелки, поперчить и залить бульоном. Поставить в холодильник на 2–3 часа для застывания.

КСТАТИ

Вместо свежих белых грибов можно использовать замороженные или маринованные – в последнем случае перед приготовлением блюда их нужно вымочить, а не варить.





МЕЖИВО ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Приготовление



Состав:

- 4 небольших баклажана
- соль
- 2 ст.л. растительного масла
- 3 средних луковицы
- 3 средних помидора
- 1½ стакана мясного бульона
- 2 ст.л. 3%-ного уксуса
- 1 ч.л. сахарного песка
- молотый чёрный перец
- 2 лавровых листа
- 3 ст.л. мелко нарезанной петрушки

1 Баклажаны помыть, срезать хвостики, нарезать средними кружками и выложить в миску. Посолить, оставить на 10–15 минут, чтобы ушла горечь, затем отжать выделившийся сок.

2 На сковороде разогреть растительное масло, обжарить кружки баклажанов с обеих сторон.

3 Лук почистить, мелко нарезать, обжарить на растительном масле до прозрачности. Помидоры вымыть и нарезать кубиками.

4 В глубокой кастрюле соединить баклажаны, лук и помидоры. Залить бульоном, добавить уксус, соль, сахар, перец и лавровый лист. Тушить под крышкой 15–20 минут, после чего охладить. При подаче посыпать нарезанной зеленью петрушки.

КСТАТИ

Выдержанные в соли баклажаны не только избавляются от горького привкуса, но и не впитывают слишком много масла при обжаривании.

ВАРЯ ГУЦУЛЬСКАЯ



Приготовление

- 1 Свёклу вымыть, отварить до готовности (около 1 часа), почистить и мелко нарезать.
- 2 Предварительно замоченную в холодной воде на 6–8 часов фасоль промыть, отварить до готовности (около 1 часа), откинуть на дуршлаг и охладить. Если используется консервированная фасоль, замачивание и варка не требуются.
- 3 Чернослив промыть, залить кипятком на 10–15 минут, затем обсушить и нарезать маленькими кусочками.
- 4 Соединить свёклу, фасоль и чернослив. Посолить, поперчить, заправить подсолнечным маслом по вкусу, перемешать и подавать к столу.



Состав:

- 3 небольших свёклы
- 300 г сухой белой фасоли или 1 банка консервированной
- 300 г чернослива
- соль
- молотый чёрный перец
- подсолнечное масло

МАСТЕР-КЛАСС

Для заправки этого блюда можно использовать не только растительное масло, но и жидкую сметану.

Блюдо будет ещё вкуснее, если свёклу не отварить, а запечь. Для этого её нужно вымыть, обсушить, завернуть в фольгу и выложить в форму, на дно которой налито немного воды (слоем в 1–1,5 см). Запекать в течение 1–1,5 часа в духовке, разогретой до 170°C.

Ольга Щербатых,
шеф-повар корчмы «Вечера на хуторе»





ТАРАТУТА



Состав:

- 2–3 средних свёклы
- 2 средних солёных огурца
- 1 средняя луковица
- 1 ст.л. тёртого хрена
- 2 ст.л. растительного масла
- 1 стакан огуречного рассола

Приготовление

- 1 Свёклу вымыть, почистить и нарезать толстыми кружками. Отварить до готовности (около 20 минут), затем вынуть шумовкой. Отвар сохранить.
- 2 Огурцы нарезать мелкими кубиками. Лук почистить, мелко нарезать. В глубокой кастрюле соединить свёклу, огурцы, лук и хрен, полить овощи растительным маслом.
- 3 Огуречный рассол развести пополам свекольным отваром, залить овощи в кастрюле и перемешать. Перед подачей выдержать таратуту в холодильнике в течение суток.

КСТАТИ

В соседней с Украиной Молдавии «таратутой» называется декоративная тыква.

Чтобы свекольный отвар лучше сохранил цвет, можно добавить в него немного лимонного сока.

ПОТАПЦЫ С ПОМИДОРАМИ



Приготовление

- 1 Ломтикам пшеничного хлеба придать квадратную форму, удалив корочки.
- 2 На сковороде разогреть растительное масло, обжарить хлеб с обеих сторон.
- 3 Помидоры вымыть, нарезать кружками средней толщины.
- 4 Выложить на куски хлеба помидоры, посыпать тёртым сыром. Запекать в духовке в течение 5–7 минут и сразу подавать к столу.



Состав:

- 4 ломтика пшеничного хлеба
- 2 ст.л. растительного масла
- 2 средних помидора
- 2 ст.л. тёртого сыра

МАСТЕР-КЛАСС

Для улучшения вкуса потапцы можно посыпать измельчённым чесноком и рубленой зеленью или полить соусом «Саламаха». Для его приготовления 6 зубчиков чеснока почистить, пропустить через пресс, растереть с солью по вкусу и заправить 2–3 столовыми ложками подсолнечного масла.

Ольга Щербатых,
шеф-повар корчмы «Вечера на хуторе»





СУПЫ



ЮШКА ПО-ХЕРСОНСКИ

Приготовление

- 1 В кастрюлю налить воду, довести до кипения, положить лавровый лист, чёрный и душистый перец.
- 2 Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, опустить в кипяток и варить на очень слабом огне 7–8 минут.
- 3 Лук и морковь почистить, нарезать мелкими кубиками, картошку – средними кубиками. Добавить овощи в кастрюлю с рыбой, варить 10–15 минут.
- 4 Перец вымыть, удалить семена и перегородки, нарезать небольшими квадратиками. Добавить в кастрюлю за 10 минут до окончания варки.
- 5 Чеснок измельчить, укроп и петрушку вымыть, мелко нарезать. Растереть в ступке чеснок с зеленью и солью. Залить небольшим количеством горячего бульона, закрыть и дать настояться 5–7 минут.
- 6 Готовую юшку разлить по порционным тарелкам, заправить смесью чеснока с зеленью и подавать.

Состав:

- 1½ л воды
- 2 лавровых листа
- 5–6 горошин чёрного перца
- 2–3 горошины душистого перца
- 200 г филе лосося
- 200 г филе сома
- 1 луковица
- 1 небольшая морковь
- 3 средних картофелины
- 1 сладкий красный перец
- 3 зубчика чеснока
- 1 маленький пучок укропа
- 1 маленький пучок петрушки
- соль

КСТАТИ

Изначально «юшкой» на Украине назывались все рыбные и мясные бульоны с добавлением овощей. Именно от этого слова произошла русская «уха».

БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ С ГАЛУШКАМИ

Приготовление

- 1 Птицу промыть, залить холодной водой и варить до готовности, снимая пену. Вынуть из бульона, немного охладить и нарезать на кусочки.
- 2 Свёклу вымыть, почистить, нарезать тонкой соломкой, посолить и поперчить. На сковороде разогреть половину сливочного масла, выложить свёклу, влить немного бульона и тушить до мягкости около 45–50 минут, подливая воду или бульон. В конце добавить томатную пасту и уксус, прогреть ещё 15–20 минут.
- 3 Лук и морковь почистить, нарезать мелкой соломкой. Разогреть на сковороде оставшееся масло, обжарить овощи до мягкости. Картофель почистить, нарезать дольками. Капусту нашинковать соломкой.
- 4 Приготовить галушки: гречневую муку развести ложкой кипятка, посолить, поперчить, вбить яйцо. Приготовить тесто, по консистенции похожее на густую сметану.
- 5 В кипящий бульон добавить картофель и капусту. Через 15 минут – свёклу и пассерованные овощи, ещё через 5 минут – галушки, лавровый лист и перец горошком.
- 6 Чеснок почистить, истолочь и добавить в борщ за 10 минут до окончания варки. При подаче в каждую тарелку положить ложку сметаны и добавить зелень.



Состав:

- 1 курица или утка (около 1 кг)
- 2 средних свёклы
- соль
- молотый чёрный перец
- 2 ст.л. сливочного масла
- 4–5 ст.л. томатной пасты
- 1 ч.л. уксуса
- 1 крупная луковица
- 1 небольшая морковь
- 3–4 картофелины
- 500 г белокочанной капусты
- 3 лавровых листа
- 5–6 горошин чёрного перца
- 4–5 зубчиков чеснока
- ½ стакана сметаны
- 2 ст.л. мелко нарезанной петрушки

Для галушек:

- 2 ст.л. гречневой муки
- 1 ст.л. горячей воды
- соль
- молотый чёрный перец
- 1 яйцо



БОРЩ С ПАМПУШКАМИ

Состав:

- 400 г жирной говяжьей грудинки
- 3 л воды
- 2 средних свёклы
- 4–6 ст.л. растительного масла
- 2 ст.л. томатной пасты
- уксус
- 1 большая луковица
- 2 средних моркови
- 3–4 картофелины
- 400 г свежей капусты
- 2–3 лавровых листа
- 5–6 горошин чёрного перца
- соль
- 3 зубчика чеснока

Для пампушек:

- ¼ стакана тёплой воды
- 5 г дрожжей
- 1 щепотка соли
- ½ ст.л. сахарного песка
- 3 ст.л. растительного масла
- 1 стакан пшеничной муки
- 2–3 зубчика чеснока
- ½ стакана нарезанной зелени



Приготовление

- 1 Грудинку очистить от сухожилий, промыть, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне 1,5–2 часа. Мясо вынуть, освободить от костей, нарезать и отложить.
- 2 Свёклу почистить и нарезать тонкой соломкой. На сковороде разогреть половину растительного масла, выложить свёклу, добавить томатную пасту и уксус по вкусу. Потушить до мягкости.
- 3 Лук и морковь почистить, нарезать соломкой, на отдельной сковороде поджарить на оставшемся растительном масле до прозрачности. Картофель почистить и нарезать дольками. Капусту нашинковать.
- 4 В кипящий бульон положить картофель, чуть позже – капусту. Варить 10–15 минут, добавить пассерованные овощи, свёклу, лавровый лист и перец горошком. Посолить и варить под крышкой на слабом огне ещё 15 минут. Чеснок мелко нарезать, добавить в борщ. Кастрюлю снять с огня, положить в неё мясо, дать настояться перед подачей не менее получаса.
- 5 Приготовить пампушки: в тёплой воде развести дрожжи, соль, сахар, добавить 1,5 ст. ложки растительного масла и муку. Замесить тесто и оставить для брожения примерно на 1 час. Готовое тесто разделить на средние шарики, уложить на противень, смазанный растительным маслом, дать пампушкам подойти и выпекать при температуре 190–210°C до готовности (около 30 минут).
- 6 Приготовить заправку: чеснок истолочь, добавить соль, 1 ст. ложку растительного масла и зелень. Перемешать, полить свежеспекавшиеся пампушки и подать их к борщу.





КАПУСТНЯК ЗАПОРОЖСКИЙ

Приготовление

- 1 Капусту слегка отжать и потушить на половине сливочного масла до мягкости, около 30 минут.
- 2 Грудинку вымыть, залить холодной водой и довести до кипения. Снять пену, убавить огонь и варить до готовности около 1,5–2 часов. Мясо вынуть, немного остудить, нарезать небольшими кусочками и вернуть в бульон.
- 3 Лук и морковь почистить, нарезать мелкой соломкой и обжарить на оставшемся масле. Картофель почистить, нарезать дольками. Сало пропустить через мясорубку.
- 4 В кипящий бульон выложить картофель, через 10–15 минут – тушёную капусту, затем сало, пшено, обжаренные овощи, лавровый лист и перец горошком. Досолить по вкусу и варить до готовности. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Состав:

- 600 г квашеной капусты
- 2 ст.л. сливочного масла
- 400 г свиной грудинки
- 2 л воды
- 2 средних луковицы
- 1 крупная морковь
- 2–3 крупных картофелины
- 50 г сала
- 2 ст.л. пшена
- 2–3 лавровых листа
- 5–6 горошин чёрного перца
- соль
- зелень петрушки



МАСТЕР-КЛАСС

Для бульона мясо и говяжьи кости нужно залить холодной водой, довести до кипения, затем воду слить. Залить свежей водой, варить на слабом огне под крышкой 1 час. Лук и морковь почистить, целиком запечь в духовке при 170°C (15 минут). Добавить в бульон запечённые овощи, корни петрушки и сельдерея, варить 1,5 часа, дать настояться и процедить.

Ольга Щербатых,
шеф-повар корчмы «Вечера на хуторе»

ГРИБНОЙ СУП С КАПУСТОЙ

Приготовление

- 1 Грибы вымыть, замочить в холодной воде на 3–4 часа. Отварить до готовности, нарезать соломкой, отвар процедить и сохранить.
- 2 Квашеную капусту промыть и отжать. Потушить до мягкости (около 20 минут) в глубокой сковороде с половиной грибного отвара, добавить сахар.
- 3 Картофель почистить и нарезать дольками. Лук и морковь почистить, мелко нарезать и обжарить на растительном масле до мягкости.
- 4 В кастрюлю с грибным отваром выложить картофель, довести до кипения.
- 5 Добавить капусту, грибы, обжаренные лук и морковь, натёртые корни петрушки и сельдерея, лавровый лист и перец горошком. Посолить по вкусу и варить на среднем огне до готовности, около 15–20 минут. При подаче посыпать зеленью петрушки и укропа.



Состав:

- 100 г сушёных грибов
- 1½ л воды
- 600 г квашеной капусты
- 1 ст.л. сахарного песка
- 3–4 картофелины
- 1 большая луковица
- 1 средняя морковь
- 3 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. тёртого корня петрушки
- 1 ст.л. тёртого корня сельдерея
- 2–3 лавровых листа
- 5–6 горошин чёрного перца
- соль
- 2 ст.л. мелко нарезанной петрушки
- 2 ст.л. мелко нарезанного укропа

КСТАТИ

Суп будет ароматнее, если за 10–15 минут до готовности добавить в него 2–3 смолотых в муку сушёных гриба.



ШПУНДРА

Состав:

- 300 г свиной грудинки
- 1 средняя луковица
- 1 небольшая свёкла
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. пшеничной муки
- 1 л воды
- соль
- 2 стакана свекольного кваса
- 3 ст.л. мелко нарезанного укропа

Для свекольного кваса:

- 1 кг свёклы
- 1¼ л воды
- 2–3 ст.л. сахарного песка
- 2–3 ломтика чёрствого ржаного хлеба



Приготовление

- 1 Мясо вымыть, мелко нарезать. Лук почистить и измельчить. Свёклу почистить, нарезать тонкой соломкой.
- 2 В кастрюле с толстым дном разогреть растительное масло, поджарить мясо до румяной корочки, затем добавить лук, свёклу и обжаривать 15–20 минут, всыпать муку и размешать. Залить кипящей водой, посолить и варить до готовности около 15 минут.
- 3 В конце варки влить свекольный квас, довести суп до кипения и снять с огня. При подаче посыпать укропом.
- 4 Для приготовления кваса свёклу нужно тщательно вымыть, почистить, нарезать ломтиками, уложить в стеклянную банку и залить тёплой кипячёной водой так, чтобы оставалось свободное место для брожения. Добавить сахар и ржаной хлеб. Накрыть банку чистой салфеткой и оставить для сбраживания при комнатной температуре на 4–5 дней. Образующуюся на поверхности кваса пену нужно периодически снимать. Квас будет готов, когда пена перестанет появляться. Готовый квас процедить, разлить по бутылкам и хранить в холодильнике не более 4–5 дней.



МАСТЕР-КЛАСС

Чтобы соус был насыщенного цвета, а вкус – более ярким, в пассеровку добавляют муку, обжаренную на отдельной сковороде до золотистого цвета. Такая «приправа» является универсальной, её можно заготовить впрок и добавлять во все соусы для улучшения их вкусовых качеств.

Ольга Щербатых,
шеф-повар корчмы «Вечера на хуторе»





ОГУРЕЧНИК



Состав:

- 300 г говяжьих костей
- 300 г говяжьего сердца
- 2–3 средних картофелины
- 1 средняя луковица
- 2 солёных огурца
- 2 ст.л. топленого свиного сала
- 5–6 горошин чёрного перца
- 1 ч.л. сушёного корня петрушки
- 1 ч.л. сушёного корня сельдерея
- соль
- ½ стакана сметаны
- 3 ст.л. мелко нарезанной петрушки

Приготовление

- 1 Кости и сердце промыть, с сердца срезать жир. Всё уложить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности сердца 3–4 часа. Удалить кости, бульон процедить, слегка остывшее сердце нарезать небольшими брусочками.
- 2 Картофель почистить, нарезать дольками. Лук почистить и мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками.
- 3 Сало разогреть на сковороде, спассеровать на нём лук, добавить огурцы и потушить вместе в течение 10–15 минут.
- 4 В кипящий бульон выложить картофель, варить 10–15 минут, добавить лук с огурцами. Ещё через 10–15 минут – сердце, чёрный перец, корни петрушки и сельдерея. Посолить по вкусу. Варить на среднем огне под крышкой 15–20 минут. Подавать к столу, добавив сметану и зелень петрушки.



МАСТЕР-КЛАСС

Чтобы блюдо стало более диетическим и нежным на вкус, замените говяжье сердце на сердце телёнка или ягнёнка.

Ольга Щербатых,
шеф-повар корчмы «Вечера на хуторе»

КУЛЕШ С САЛОМ



Приготовление

- 1 В кастрюлю налить холодную воду, довести до кипения и подсолить. Пшено промыть, засыпать в кипящую воду и варить до готовности около 40 минут.
- 2 Картофель почистить, нарезать мелкими кубиками и выложить в кастрюлю. Варить ещё 10–15 минут. Добавить отваренное пшено.
- 3 Сало мелко нарезать, выложить на сковороду и вытопить жир, шкварки не выбрасывать.
- 4 Лук почистить, мелко нарубить, обжарить со шкварками до прозрачности и добавить в кастрюлю с пшеном и картофелем. Кипятить на среднем огне в течение 5 минут. При подаче посыпать кулеш зеленью петрушки.



Состав:

- 2 л воды
- соль
- $\frac{3}{4}$ стакана пшена
- 5 средних картофелин
- 150 г сала
- 2–3 средних луковицы
- 2 ст.л. мелко нарезанной петрушки

КСТАТИ

Кулеш – блюдо, получившее распространение от казаков Запорожья. Прародиной всем известного кулеша является венгерская каша из пшена (по-венгерски пшено называется «кёлеш»). Когда-то этот густой суп готовили прямо в поле, во время работы, отсюда его второе название – «полевая каша».



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ЩУКА ПО-ЗАКАРПАТСКИ

Приготовление

- 1 Щуку почистить и выпотрошить. Отрезать голову и хвост, нарезать на порционные куски, натереть солью и перцем.
- 2 Лук почистить и мелко нарезать. В кастрюле с толстым дном растопить сало и обжарить на нём лук до золотистого цвета.
- 3 Выложить в кастрюлю куски рыбы, обжарить со всех сторон до румяной корочки.
- 4 Помидоры и перец вымыть, перец освободить от семян и перегородок, овощи мелко нарезать.
- 5 Добавить овощи к рыбе, полить сметаной и тушить до готовности около 20 минут.

Состав:

- 1 небольшая щука (500–600 г)
- соль
- молотый чёрный перец
- 1 большая луковица
- 3 ст.л. топлёного свиного сала
- 1 большой помидор
- 1 красный сладкий перец
- ½ стакана сметаны

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ПО-ОДЕССКИ

Приготовление

- 1 Рыбное филе слегка отбить и разрезать вдоль пополам, подсолить, поперчить. В середину уложить кусочек сливочного масла и свернуть рулетиком. Яйцо взбить.
- 2 Обмакнуть рыбные рулетики в яйцо, затем обвалять в муке, снова обмакнуть в яйцо и запанировать в сухарях.
- 3 На сковороде с толстым дном разогреть растительное масло. Обжаривать рыбные котлеты со всех сторон до золотистой корочки около 10–12 минут.
- 4 Ломтики белого хлеба обжарить на другой сковороде на топлёном масле до румяной корочки. Подавать готовые котлеты на гренках, посыпав на рубленной зеленью петрушки.



Состав:

- 600 г рыбного филе
- соль
- молотый чёрный перец
- 2–3 ст.л. сливочного масла
- 1 яйцо
- 2 ст.л. пшеничной муки
- 2 ст.л. панировочных сухарей
- 2 ст.л. растительного масла
- 4 ломтика белого хлеба
- 1 ст.л. топлёного масла
- 3 ст.л. мелко нарезанной петрушки

КСТАТИ

Для приготовления рыбных котлет можно использовать филе судака, трески, окуня или сома.





КУРИЦА С ЛАПШЕВНИКОМ

Состав:

- 300 г лапши
- соль
- 1 большая луковица
- 2 ст.л. сливочного масла
- молотый чёрный перец
- 3 яйца
- 1 средняя курица (около 1 кг)
- 2 ст.л. мелко нарезанной петрушки



Приготовление

- 1 Отварить лапшу в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, затем переложить в миску.
- 2 Лук почистить и мелко нарубить. Обжарить на сливочном масле до светло-золотистого цвета, добавить в лапшу, посолить и поперчить по вкусу. Вбить яйца, перемешать.
- 3 Курицу вымыть, обсушить, аккуратно удалить кости, оставив голени и крылышки. Натереть солью и перцем снаружи и внутри.
- 4 Заполнить курицу начинкой из лапши, отверстие плотно зашить. Духовку разогреть до 180°C, поместить курицу на противень, выложить вокруг вынутые косточки, подлить немного воды и запекать в течение 50–60 минут.
- 5 Готовую курицу разрезать на порционные куски, посыпать зеленью петрушки и подавать.

КСТАТИ

Лапшу можно приготовить самостоятельно. Для этого 3 стакана пшеничной муки нужно просеять на стол горкой, в центре сделать углубление, влить в него $\frac{1}{4}$ стакана воды, вбить яйцо, чуть посолить и вымесить крутое тесто. Накрыть его влажной салфеткой, оставить на 30 минут для расстойки. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать длинными полосками шириной 3–4 см, сложить их стопкой и нашинковать. Готовую лапшу подсушить.





КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

Состав:

- 1 небольшой белый батон
- 2 куриных филе (около 400 г)
- соль
- молотый чёрный перец
- 1–2 ст.л. сливочного масла
- 1 яйцо
- 2 стакана растительного или топлёного масла для фритюра



Приготовление

- 1 Приготовить панировочные сухари: с белого батона срезать корки, оставить мякиш на 5–7 часов для подсыхания. Затем натереть половину батона на тёрке, чтобы получились мелкие крошки.
- 2 Куриные филе слегка отбить, посолить, поперчить. На середину каждого выложить кусочек замороженного сливочного масла. Аккуратно свернуть рулетиком.
- 3 Яйцо взбить. Обмакнуть рулеты в яйцо, затем в панировочные сухари, повторить 2 раза. Панировать курицу нужно очень тщательно, так как неаккуратная панировка может стать причиной сухости котлет.
- 4 Жарить котлеты в хорошо разогретом фритюре со всех сторон до золотистой корочки. Довести до готовности в духовке, разогретой до 180°C, в течение 10–12 минут. Подавать котлеты к столу горячими, сразу после приготовления.

КСТАТИ

Впервые это блюдо было подано в начале XX века в ресторане Купеческого Клуба на Невском проспекте в Санкт-Петербурге, но после его закрытия о котлетах по-киевски надолго забыли. Новую жизнь блюдо обрело в 1947 году, когда появилось в Москве на обеде для украинских дипломатов. Именно с этого времени котлеты по-киевски стали визитной карточкой украинских ресторанов.





ГАЛУШКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Приготовление

- 1 Сливочное масло держать в тепле до размягчения, затем взбить вилкой и добавить яйцо.
- 2 С булочки срезать корки, мякиш натереть на мелкой тёрке и всыпать в масло.
- 3 Мясо вымыть, удалить сухожилия, дважды пропустить через мясорубку.
- 4 Соединить масляную смесь с фаршем, посолить и поперчить по вкусу, добавить петрушку. Взбить до состояния лёгкого суфле.
- 5 В широкой кастрюле вскипятить воду, немного подсолить. Столовой ложкой формировать галушки и опускать их в кипяток по одной. Варить около 10–15 минут после всплытия. Достать шумовкой и подавать горячими.

Состав:

- 3–4 ст.л. сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 чёрствая белая булочка
- 600 г филе говядины
- соль
- молотый чёрный перец
- 2 ст.л. мелко нарезанной петрушки



КСТАТИ

В Полтаве установлен памятник галушке (см. фото). Считается, что именно там появилось одно из самых знаменитых блюд украинской кухни.

СИЧЕНИКИ



Приготовление

- 1 Лук почистить, мелко нарезать, сложить в миску, добавить 3 яйца, хорошо взбить. Посолить и поперчить по вкусу.
- 2 На сковороде разогреть 2 ст. ложки растительного масла, влить яично-луковую смесь. Готовую яичницу охладить, выложить на разделочную доску и мелко нарубить.
- 3 Говядину очистить от плёнок и сухожилий, дважды пропустить через мясорубку. Смешать с нарубленной яичницей и сформировать небольшие биточки. Оставшееся яйцо взбить.
- 4 Обмакнуть биточки в яйцо, затем в панировочные сухари. На сковороде разогреть оставшееся масло, жарить сиченики до золотистого цвета около 10–12 минут, затем довести до готовности под закрытой крышкой.



Состав:

- 1 крупная луковица
- 4 яйца
- соль
- молотый чёрный перец
- 5 ст.л. растительного масла
- 600 г мякоти говядины
- 2 ст.л. панировочных сухарей

КСТАТИ

Согласно В. Похлёбкину, слово «сиченик» происходит от глагола «сечь», то есть «сиченик» представляет собой блюдо из дроблёных, мелко нарубленных продуктов. На Украину это блюдо пришло из немецкой кухни через польскую и чешскую.



СМАЖЕНИНА С СЕЛЬДЬЮ

Состав:

- 4 больших филе солёной сельди
- 1 небольшая белая булочка
- ½ стакана молока
- 1 яйцо
- 2 ст.л. сливочного масла
- 2 ст.л. мелко нарезанного укропа
- соль
- молотый чёрный перец
- 600 г мякоти свинины одним куском
- 1 ст.л. топлёного свиного жира
- ½ стакана сметаны



Приготовление

- 1 Филе сельди вымочить в воде, чтобы избавиться от лишней соли, затем отжать и очень мелко нарезать.
- 2 Булку замочить в молоке, хорошо отжать, измельчить. Яйцо слегка взбить.
- 3 Соединить сельдь, булку, яйцо, размягчённое сливочное масло и укроп. Посолить, поперчить и вымесить в однородный фарш.
- 4 Свинину целиком обжарить на сковороде со всех сторон до образования ровной румяной корочки. Затем выложить мясо на разделочную доску, сделать в нём глубокие надрезы, заполнить их рыбным фаршем.
- 5 Форму для запекания смазать жиром, выложить в неё нафаршированное мясо. Духовку разогреть до 180°C и запекать смаженину до готовности (около 1,5 часа), периодически подливая в форму воду, чтобы избежать пригорания.
- 6 За 10–15 минут до окончания жарки полить смаженину сметаной. Подавать к столу горячей, разрезав на порционные куски.

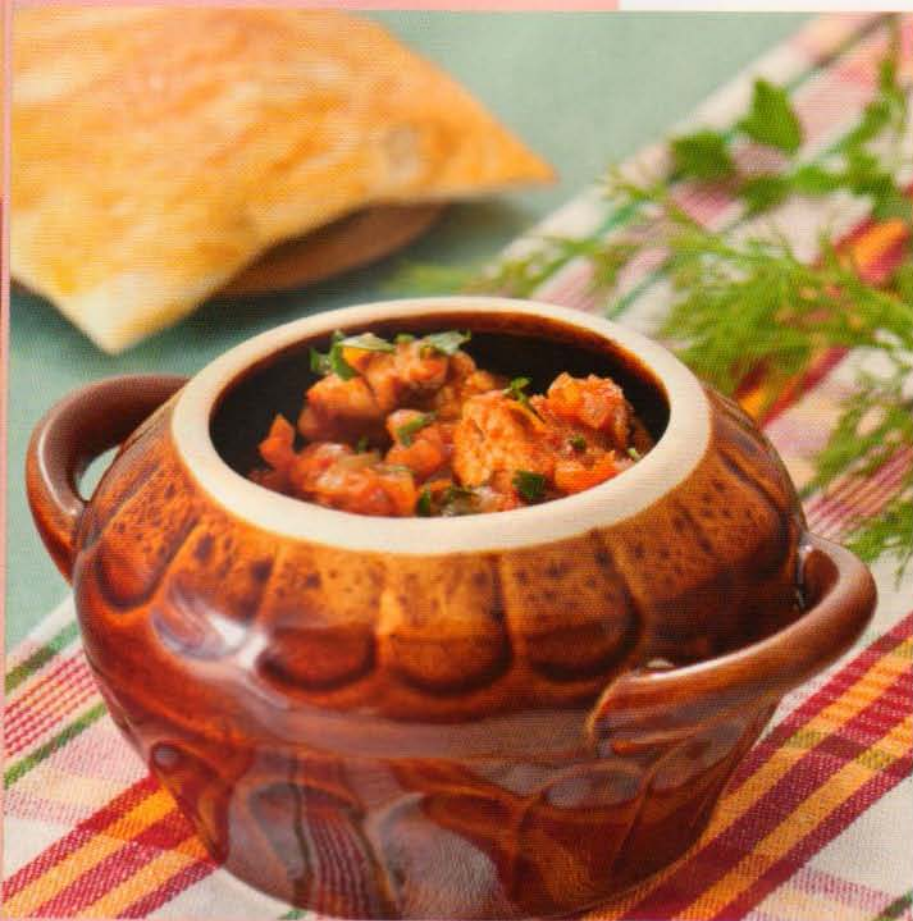
КСТАТИ

Если для приготовления блюда используется слабосолёная сельдь, вымачивать её не нужно.





СВИНИНА В ГОРШОЧКЕ ПО-ГУЦУЛЬСКИ



Состав:

- 800 г свинины
- соль
- молотый чёрный перец
- 4 ст.л. топлёного свиного жира
- 4 крупных картофелины
- 4 яйца
- 3–4 ст.л. растительного масла
- 1 крупная луковица
- 1 ст.л. томатной пасты
- 2 стакана мясного бульона
- 3 ст.л. мелко нарезанной петрушки
- 1½ стакана пшеничной муки
- ½ стакана воды

Приготовление

- 1 Свинину вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Слегка отбить, посолить и поперчить по вкусу. На сковороде разогреть жир и жарить мясо до полуготовности в течение 10–12 минут.
- 2 Картофель вымыть, почистить и натереть на тёрке, отжать лишнюю жидкость. Добавить 3 яйца, посолить, хорошо вымешать. Половину растительного масла разогреть на сковороде и пожарить картофельные оладьи.
- 3 Луковицу почистить, мелко нарубить. На отдельной сковороде разогреть оставшееся масло, спассеровать лук с томатной пастой.
- 4 На дно порционного горшочка выложить картофельные оладьи, сверху уложить мясо, затем лук с томатной пастой. Залить бульоном, посыпать петрушкой.
- 5 Из муки и воды замесить крутое тесто, слепить из него крышки для горшочков, сверху обмазать их оставшимся взбитым яйцом.
- 6 Духовку разогреть до 180°C, поставить в неё горшочки и тушить в течение 25–30 минут. Подавать, не перекладывая в другую посуду.

КРУЧЕНИКИ ИЗ СВИНИНЫ

Приготовление

- 1 Капусту нашинковать тонкой соломкой. Лук почистить, нарезать полукольцами.
- 2 На сковороде разогреть половину растительного масла, спассеровать на нём лук.
- 3 Добавить к луку капусту, томатную пасту, сахар и уксус, подлить немного воды и тушить до готовности около 20 минут. Охладить.
- 4 Свинину нарезать на порционные куски, хорошо отбить. Посолить, поперчить по вкусу. В середину каждого куска уложить тушёную капусту, аккуратно свернуть рулетиком, перевязать кулинарной нитью.
- 5 Крученики обвалять в муке и обжарить на сковороде в оставшемся масле.
- 6 Уложить обжаренные крученики в сотейник, накрыть ломтиками бекона, подлить немного воды и тушить до готовности около 30 минут. Подавать к столу горячими, предварительно удалив кулинарную нить.



Состав:

- 400 г белокочанной капусты
- 1 средняя луковица
- 3 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. томатной пасты
- 1 ч.л. сахарного песка
- 1 ч.л. 3%-ного уксуса
- 600 г филе свинины
- соль
- молотый чёрный перец
- 2 ст.л. пшеничной муки
- 50 г бекона



ВЕРЕЩАКА

Состав:

- 700 г жирной свиной грудинки
- 4 ст.л. топлёного свиного жира
- 2 больших луковицы
- 4–5 горошин чёрного перца
- 3–4 горошины душистого перца
- 2 лавровых листа
- 3 стакана свекольного кваса
- 1 чёрствая белая булочка
- соль



Приготовление

- 1 Грудинку порубить на небольшие куски, в кастрюле разогреть жир, обжарить на нём мясо в течение 15 минут.
- 2 Духовку разогреть до 160–180°C. Лук почистить, запекать целые луковицы в течение 20 минут, после чего слегка охладить их и разрезать на дольки.
- 3 Добавить к мясу запечённый лук, чёрный и душистый перец, лавровый лист, залить свекольным квасом (рецепт его приготовления см. на стр. 28) и тушить до готовности около 40 минут.
- 4 Булочку без корок натереть на тёрке. Готовую верещачку посолить, засыпать в неё тёртый хлеб, довести до кипения и подавать к столу горячей.



МАСТЕР-КЛАСС

Чтобы вкус и аромат блюда были более яркими, белую булочку можно заменить ржаным хлебом, поджаренным до золотистого цвета.

Ольга Щербатых,
шеф-повар корчмы «Вечера на хуторе»





ДУШЕНИНА ИЗ БАРАНИНЫ

Состав:

- 300 г бараньих костей
- соль
- 700 г жирной бараньей грудинки
- 1 ст.л. пшеничной муки
- 3 ст.л. сливочного масла
- 6–8 средних картофелин
- 2 крупных луковицы
- 5–6 горошин душистого перца
- 2 лавровых листа



Приготовление

- 1 Сварить бульон: бараньи кости положить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 1,5–2 часов. Слегка подсолить после закипания.
- 2 Грудинку нарезать небольшими кусками, обвалять в муке. На сковороде разогреть сливочное масло, обжарить мясо до румяной корочки.
- 3 Картофель почистить, нарезать кружочками и смешать с луком, нарезанным полукольцами.
- 4 На дно глубокой кастрюли выложить половину овощей, посолить, добавить 2–3 горошины душистого перца и один лавровый лист.
- 5 Выложить обжаренное мясо на картофель с луком, накрыть второй половиной овощей и специй, залить горячим костным бульоном. Тушить под крышкой до готовности около 1 часа.

КСТАТИ

Блюдо будет намного вкуснее, если приготовить его в глиняном горшке в духовке.





ЛЕЖНИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ



Состав:

- 7–8 средних картофелин
- соль
- 4 яйца
- 250–300 г квашеной капусты
- 100 г сала
- 3 средних луковицы
- молотый чёрный перец
- 2 ст.л. пшеничной муки
- 1 стакан сметаны

Приготовление

- 1 Картофель почистить и отварить в подсоленной воде до мягкости около 20–25 минут. Затем размять в пюре, немного остудить и вбить в него 3 яйца.
- 2 Квашеную капусту слегка отжать, оставив достаточно сока для тушения. Если она нарезана крупно – измельчить. Потушить до мягкости около 30–40 минут. Если в конце тушения осталась жидкость – удалить её, слегка отжав капусту.
- 3 Сало нарезать небольшими кусочками, лук почистить и мелко нарубить. Поджарить лук на вытопленном сале вместе со шкварками. Когда лук приобретёт лёгкий золотистый оттенок, а шкварки поджарятся, добавить в сковороду тушёную капусту, поперчить по вкусу и перемешать.
- 4 Небольшим кусочком сала смазать форму для запекания. Равномерно посыпать её мукой и выложить половину картофельного пюре. Разровнять, сделав небольшие бортики. Вторым слоем выложить смесь капусты с луком, затем оставшееся картофельное пюре, соединив верхний и нижний слои, чтобы начинка была внутри.
- 5 Слегка взбить оставшееся яйцо, смазать верх запеканки. Готовить в духовке, разогретой до 180°C, до образования золотистой корочки. Блюдо подавать к столу горячим, нарезав на порционные куски. Отдельно подать сметану.

ДЕРУНЫ



Приготовление

- 1 Картофель вымыть, почистить и натереть на крупной тёрке.
- 2 Лук и чеснок почистить, очень мелко нарезать.
- 3 Смешать картофель с луком и чесноком, добавить яйца, посолить и поперчить по вкусу. Добавить муку, массу тщательно вымешать.
- 4 На сковороде разогреть растительное масло. Выкладывать картофельную массу на сковороду столовой ложкой, жарить с обеих сторон до золотистой корочки.
- 5 Подавать деруны к столу горячими, со сметаной, посыпав нарезанным укропом.



Состав:

- 7 средних картофелин
- 1 большая луковица
- 2 зубчика чеснока
- 2 яйца
- соль
- молотый чёрный перец
- ½ стакана пшеничной муки
- 3 ст.л. растительного масла
- ½ стакана сметаны
- 3 ст.л. мелко нарезанного укропа

КСТАТИ

Первое упоминание этого блюда встречается в 1830 году в записях Яна Шитлера, знаменитого польского кулинара. По его мнению, деруны на Украине появились под влиянием немецкой кухни. Подобное блюдо встречается во многих кухнях, только под разными названиями. Так, в разных областях России это «какорки», в Белоруссии – драники, в Польше – «пляцки», в Израиле – «латкес».



ВАРЕНИКИ С МЯСОМ



Состав:

- ½ кг домашнего фарша (из свинины и говядины)
- 1 средняя луковица
- соль
- молотый чёрный перец
- ½ кг пшеничной муки
- 1 яйцо
- 1 стакан ледяной воды
- 2 ст.л. растопленного сливочного масла



Приготовление

- 1 Фарш потушить на сковороде в небольшом количестве воды в течение 10–15 минут.
- 2 Лук почистить, мелко нарубить, добавить к фаршу, посолить и поперчить по вкусу. Тушить до готовности, пока не выпарится жидкость, около 12–15 минут. Охладить.
- 3 Муку просеять на стол горкой, сделать углубление, влить в него воду и разбить яйцо, замесить ровное пресное тесто.
- 4 На присыпанном мукой столе раскатать тесто в пласт толщиной 1–2 мм, формочкой нарезать кружки диаметром 5–7 см. В середину каждого положить фарш, края аккуратно защипать, чтобы получился полукруглый вареник.
- 5 В широкой кастрюле вскипятить воду, подсолить и опустить в неё вареники. Варить 10–15 минут после всплытия. Достать готовые вареники шумовкой, выложить в миску, полить растопленным сливочным маслом и подавать к столу горячими.

«...Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и ещё сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлёпнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать».

Н. Гоголь, «Ночь перед Рождеством»

ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ



Приготовление

- 1 Творог протереть через сито, смешать с яйцом и мукой, добавить сахар.
- 2 Воду в широкой кастрюле довести до кипения, чуть подсолить. Из творожной массы ложкой формировать небольшие шарики и аккуратно, по одному, опускать их в кипяток. Варить до всплытия около 5 минут.
- 3 Готовые вареники достать шумовкой, выложить в глубокую миску, полить сметаной и подавать к столу горячими.



Состав:

- 200 г творога
- 1 яйцо
- 1 ст.л. с горкой пшеничной муки
- 1 ч.л. сахарного песка
- соль
- ½ стакана сметаны

МАСТЕР-КЛАСС

Для простоты приготовления готовое тесто можно скатать в жгут, нарезать его на небольшие кусочки, обвалять их в муке и отварить. Ленивые вареники бывают также и сладкие. Но о десертных блюдах украинской кухни – в следующем разделе.

Ольга Щербатых,
шеф-повар корчмы «Вечера на хуторе»





ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ



НАЛИСТНИКИ С ТВОРОГОМ

Состав:

- $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки
- $\frac{1}{2}$ стакана картофельного крахмала
- 5 яиц
- $\frac{1}{2}$ л молока
- 20 г сала
- 150 г творога
- 150 г жирной сметаны
- 1 яйцо
- $\frac{1}{2}$ ст.л. сахарного песка
- ванилин на кончике ножа
- 1 ст.л. сливочного масла



Приготовление

- 1 В миске смешать муку с крахмалом. В другой посуде взбить 4 яйца с молоком. Аккуратно, тонкой струйкой и постоянно помешивая, влить яично-молочную смесь в муку. Вымешать до однородности.
- 2 На небольшой сковороде, смазанной салом, испечь тонкие бледно-золотистые блинчики.
- 3 Для начинки смешать творог со сметаной, в отдельной посуде взбить добела оставшееся яйцо с сахаром. Всё соединить, добавить ванилин и перемешать.
- 4 На край каждого блинчика выложить по 1 ст. ложке творожной начинки, закатать рулетиком и разрезать поперёк пополам.
- 5 Форму для запекания или противень смазать сливочным маслом, выложить блинчики и запекать в нагретой до 190–200°C духовке 15–20 минут до золотистого цвета.

КСТАТИ

Обычное блинное тесто для налистников не годится – блинчики должны быть пресными (поэтому в тесто не добавляют соль и сахар) и не пористыми, так как они служат лишь нейтральной оболочкой для вкусной начинки.

Налистники можно готовить с самыми разнообразными начинками: с мясом, сердцем, грибами, фруктами и ягодами. Несладкие налистники перед запеканием в духовке можно посыпать тёртым сыром.





ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Состав:

- 3½ стакана пшеничной муки
- 1 яйцо
- 1 стакан ледяной воды
- 600 г вишни
- 1 стакан сахарного песка
- соль
- ½ стакана сметаны



Приготовление

- 1 Муку просеять на стол горкой, в центре сделать углубление, влить в него воду и вбить яйцо, замесить ровное пресное тесто.
- 2 На присыпанном мукой столе раскатать тесто в пласт толщиной 1–2 мм, формочкой нарезать кружки диаметром 5–7 см.
- 3 Вишню вымыть, удалить косточки, смешать с сахаром. В середину каждого кружка теста положить несколько вишен, края аккуратно и плотно защипать, чтобы получился полукруглый вареник.
- 4 В широкой кастрюле вскипятить воду, чуть подсолить и опустить в неё вареники. Варить 5–7 минут до всплытия.
- 5 Достать готовые вареники шумовкой, выложить в миску, полить сметаной и подавать к столу горячими.



МАСТЕР-КЛАСС

Чтобы тесто получилось нежным и эластичным, при его замешивании нужно использовать очень холодную воду, а затем дать тесту «отдохнуть».

Ольга Щербатых,
шеф-повар корчмы «Вечера на хуторе»





ШУЛИКИ МЕДОВЫЕ С МАКОМ

Состав:

- 1 яйцо
- 5 ст.л. мёда
- 4 ст.л. мака
- ½ стакана молока
- 1 ст.л. сливочного масла
- ½ ч.л. соды
- 2 стакана пшеничной муки



Приготовление

- 1 Яйцо растереть с 1 ст. ложкой мёда. 1 ст. ложку мака промыть и залить кипятком на 15–20 минут. Затем слить воду, мак обсушить салфеткой.
- 2 Смешать мак с яично-медовой массой. Добавить молоко, масло, соду и муку. Замесить крутое тесто.
- 3 Раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм, выложить на противень и нарезать ножом небольшие ромбики. Духовку разогреть до 160°C и выпекать шулики до золотистого цвета.
- 4 Оставшийся мак промыть, залить кипятком на 15 минут, слить воду и обсушить.
- 5 Измельчить в блендере или растереть в ступке, понемногу добавляя кипячёную воду, до состояния жидкой сметаны. Смешать с оставшимся мёдом.
- 6 Шулики достать из духовки, поломать по надрезам и залить медово-маковой подливкой. Дать пропитаться в течение 20–30 минут и подавать к столу.

КСТАТИ

Шулики являются праздничным блюдом, их пекут на Маковый (Медовый) Спас, 14 августа. На Украине в день Маковея принято с утра ничего не есть, а после причастия на обед подавать постный борщ с грибами и медовые шулики.





ВЕРГУНЫ



Приготовление

- 1 Желтки растереть с сахаром, добавить уксус, соль, сметану и ром. Постепенно добавляя муку, замесить крутое тесто.
- 2 Раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм, нарезать полосками шириной 1–2 см и длиной 10–12 см. Полосы сплести косичками, концы аккуратно и плотно слепить.
- 3 В низкой широкой кастрюле хорошо разогреть свиной жир, обжарить на нём вергуны до золотистой корочки, затем вынуть шумовкой, посыпать сахарной пудрой. Подавать можно как горячими, так и холодными.

Состав:

- 3 яичных желтка
- 1 ст.л. сахарного песка
- ½ ст.л. 3%-ного уксуса
- ½ ч.л. соли
- ½ стакана сметаны
- 2 ст.л. рома
- 3 стакана пшеничной муки
- 600 г топлёного свиного жира
- 2 ст.л. сахарной пудры

КСТАТИ

Конечно, ром – это дань современной моде, но уж очень хорошо он подходит для украинской версии «хвороста» – вергунов. Впрочем, можно поступить более традиционно – добавить в тесто вместо рома водку.

Главное отличие вергунов от русского «хвороста» в том, что их жарят исключительно на смальце (топлёном свином жире).

БУЦИКИ



Приготовление

- 1 Муку просеять на стол горкой, сделать углубление, влить в него молоко, разбить яйца и добавить соду. Замесить пресное тесто.
- 2 Раскатать тесто в пласт толщиной около 2 мм, нарезать небольшими квадратиками и скрепить их по диагонали, чтобы получились треугольники.
- 3 В кастрюле вскипятить воду, чуть подсолить. Отварить буцики до готовности в течение 7–8 минут, откинуть на дуршлаг.
- 4 На сковороде разогреть масло, обжарить буцики с обеих сторон до лёгкого золотистого оттенка. Подавать горячими с мёдом или сметаной.



Состав:

- 2 стакана пшеничной муки
- 1 стакан молока
- 5 яиц
- ¼ ч.л. соды
- соль
- 2 ст.л. сливочного масла
- мёд или сметана

КСТАТИ

Буцики можно не обжаривать, а запечь в духовке, в этом случае блюдо будет менее калорийным.



ПОВИДЛЯНКА

Состав:

- 5 яиц
- 3 ст.л. сахарного песка
- 600 г ягодного или фруктового повидла
- 3 ст.л. рома или мадеры
- 200 г манной крупы
- 1 ст.л. сливочного масла
- 1 стакан очищенного миндаля



Приготовление

- 1 Аккуратно отделить яичные белки от желтков. Желтки растереть с 2 ст. ложками сахара до бела. Смешать с повидлом, ромом и манной крупой.
- 2 Белки взбить до крепкой пены, осторожно ввести в тесто. Миндаль истолочь в ступке или мелко нарезать.
- 3 Форму для выпечки смазать маслом, выложить в неё тесто, посыпать оставшимся сахаром и миндалём. Духовку разогреть до 180°C и выпекать повидлянку около 30 минут. Перед подачей немного охладить.

КСТАТИ

Вместо миндаля для приготовления этого блюда можно использовать фундук или грецкие орехи.

Для того чтобы быстрее взбить яичные белки, предварительно охладите их. Также можно добавить соль на кончике ножа.





ПУХКЕНИКИ

Состав:

- 1½ стакана воды
- соль
- 1 ст.л. растительного масла
- 3 ст.л. сахарного песка
- 1½ стакана пшеничной муки
- 6 яиц
- 100 г топлёного свиного жира
- 2 ч.л. ванильного сахара
- ½ стакана любого варенья или повидла



Приготовление

- 1 Воду вскипятить, добавить соль, масло и сахар. Всыпать муку и быстро размешать до ровной массы.
- 2 Дать тесту немного остыть и по одному добавлять яйца, каждый раз вымешивая массу до однородности.
- 3 На сковороде разогреть жир, выкладывать тесто чайной ложкой и обжаривать пухкеники до золотистого цвета.
- 4 Готовые пухкеники посыпать ванильным сахаром, обмазать повидлом или вареньем и сразу подавать к столу.

КСТАТИ

Название «пухкеник», как несложно догадаться, произошло от слова «пухлый». Для любителей всяческих диет звучит как приговор. А ведь если вдуматься, то хорошее слово, ласковое: пухлый, пухленький, румяный, здоровый...

Пухкеники надобно есть свежеприготовленными, горячими. Хранить и разогревать их нельзя. Вернее, можно, конечно, но тогда вы ни за что не поймёте, что в них такого, в этих пухкениках, отчего на Украине их так любят.





ПЕРЕКЛАДЕНЕЦ



Состав:

- 4 стакана пшеничной муки
- 400 г сливочного масла или сливочного маргарина
- 1 ст.л. сухих дрожжей
- ½ стакана молока
- 8 желтков
- 200 г кураги
- 200 г изюма без косточек
- 200 г чернослива
- 1 стакан вишни из варенья, без сиропа
- 1 ст.л. сливочного масла
- 1 яйцо
- 2 ст.л. сахарного песка

Приготовление

- 1 Муку просеять на стол, добавить размягчённое масло и порубить ножом до получения однородных крошек.
- 2 Дрожжи развести в тёплом молоке, добавить желтки, хорошо взбить. Соединить с крошками и вымесить тесто.
- 3 Для начинки курагу, изюм и чернослив промыть и залить горячей водой на 20–30 минут, затем слегка отжать. Курагу и чернослив нарезать тонкими полосками. Смешать все сухофрукты и вишню.
- 4 Тесто разделить на 5 равных частей и раскатать тонкими пластами.
- 5 Противень смазать маслом, выложить слои теста, перекладывая их начинкой. Дать подняться в течение 30–40 минут в тёплом месте.
- 6 Пирог смазать взбитым яйцом и посыпать сахаром. Духовку разогреть до 180°C и выпекать перекладенец около 40 минут.

ЯГОДНЫЙ ХОЛОДЕЦ



Приготовление

- 1 Вишню перебрать, промыть, удалить косточки, отложить половину ягод. Оставшуюся часть протереть через сито.
- 2 Мезгу (остатки ягод) залить водой, добавить сахар, вино и пряности. Варить на слабом огне 15–20 минут.
- 3 Отвар охладить, процедить и добавить в него лимонный сок.
- 4 Разложить по креманкам вишнёвое пюре и целые ягоды, залить отваром и поместить в холод на 2–3 часа для застывания.



Состав:

- 600 г вишни
- 1 стакан воды
- 1 стакан сахарного песка
- 1 стакан сухого вина
- ¼ ч.л. корицы
- 2–3 бутончика гвоздики
- 1 ст.л. лимонного сока

КСТАТИ

Для приготовления холодца можно использовать любые ягоды, как по отдельности, так и в смесях – например, малину пополам с клубникой.

При подаче креманки с десертом можно украсить взбитыми сливками и листочками мяты.

УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

Издательство «Директ-Медиа»
по заказу
ЗАО «Издательский дом
«Комсомольская правда»

ИЗДАТЕЛЬСТВО
«ДИРЕКТ-МЕДИА»

Генеральный директор: К. Костюк
Главный редактор: А. Барагмян
Руководитель проекта: О. Ивенская
Координатор: С. Ильичева
Редактор: П. Чеботарева
Корректор: Г. Барышева
Автор рецептов: М. Распутина
Фотограф: И. Завьялова
Шеф-повар: С. Орлов
Дизайн оригинал-макета: И. Крюков
Верстка: М. Рудзик

Адрес издательства: 117342, Москва,
ул. Обручева, д. 34/63, стр. 1
E-mail: editor@directmedia.ru
www.directmedia.ru

ТОМ 7 «Украинская кухня»

© Издательство «Директ-Медиа», 2010

© ЗАО «Издательский дом
«Комсомольская правда», 2010

© При подготовке макета
использовались материалы
фотобанков «Лори», «Ист Ньюз»
Издатель:

ЗАО «Издательский дом
«Комсомольская правда»
125993 г. Москва,
ул. Старый Петровско-Разумовский
проезд, 1/23

Отпечатано:

SIA «PRESES NAMS BALTIC»

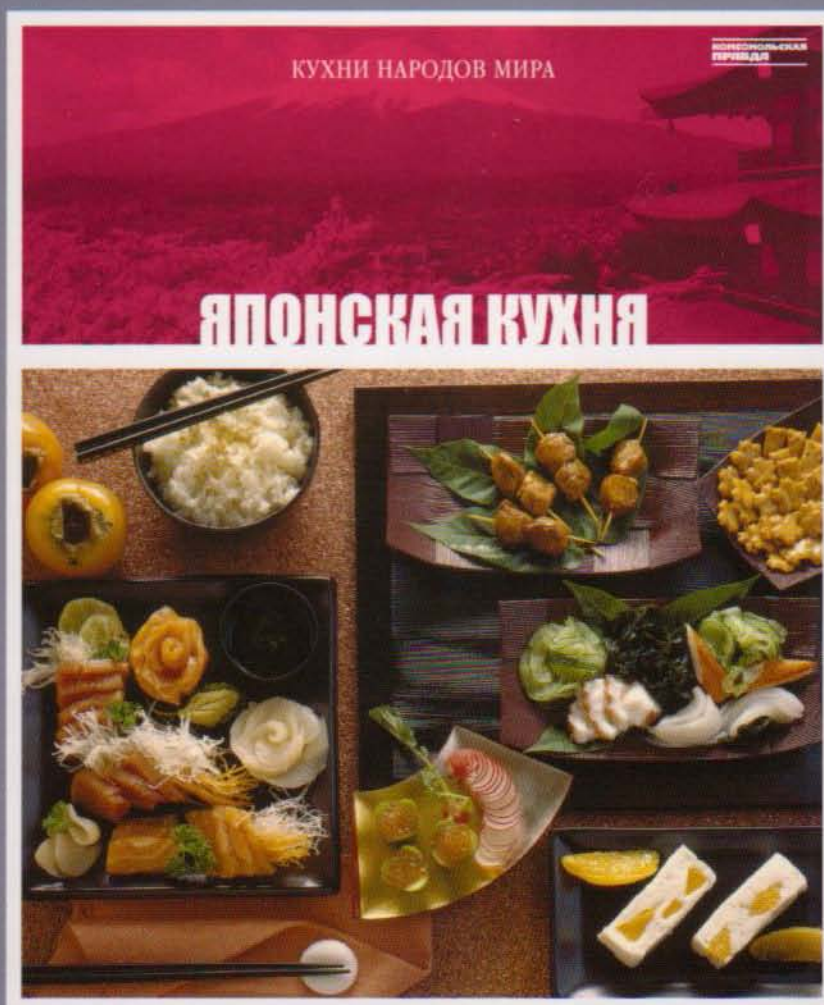
Латвия, Рига, Эрнеста Бирзниека-
Упиша 20а/4, LV-1050

Подписано в печать 23.11.2010

2010 год



СЛЕДУЮЩИЙ ТОМ:



Сейчас в это трудно поверить, но ещё несколько лет назад о японской кухне мало кто в России хоть что-нибудь знал. И в любом из немногочисленных и несуразно дорогих японских ресторанов ничего не подозревавшему посетителю запросто могли вместо суши подсунуть – вот ужас-то! – сашими.

Прошли годы. Кухня Страны восходящего солнца настолько полюбилась миллионам россиян, что некоторые энтузиасты даже холодец едят не с горчицей, а с васаби. А водку закусывают маринованным имбирём, который в Японии подают вместе с суши... или с сашими?

Реализуется с газетой
«Комсомольская правда»

ISBN 978-5-7475-0090-7



4 607071 483556

**КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

DirectMEDIA