

# ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ УКРАИНСКОЙ КУХНИ

*Автор-составитель Г. М. Треер*

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.99

T66

*Автор-составитель Г. М. Треер*

T66        Оригинальные рецепты украинской кухни / [авт.-сост.  
Г. М. Треер]. – М. : T8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. –  
256 с.

ISBN 978-5-519-61018-6

Каждый из нас хоть раз в жизни, но пробовал борщ или вареники. Но борщей в украинской кухне насчитывается чуть ли не 30 видов! А вариаций вареников и не пересчитать!

С помощью нашей книги вы познакомитесь с наиболее популярными и вкусными кушаньями украинской кухни, узнаете её секреты и тонкости, чтобы баловать себя и своих близких оригинальными блюдами!

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.99

BIC WBN

BISAC CKB031000

ISBN 978-5-519-61018-6

© T8RUGRAM, оформление, 2017

© ООО Группа Компаний

«РИПОЛ классик», 2017

## **Еда от души**

Встречали ли вы у нас,уважаемый читатель, того, кто ни разу в жизни не ел борща или вареников? Правильно, поэтому абсолютно все могут утверждать, что знакомы с украинской кухней не понаслышке. Но вот ведь незадача: борщей в ней насчитывается более 30 видов. И вам не возбраняется проявить максимум фантазии и пополнить коллекцию собственным рецептом, способным удивить бывальных украинских хозяек. Вообще говоря, они удивительные женщины: вряд ли кулинарки какой-либо другой страны победят их в соревновании накормить умопомрачительно вкусно и до самого что ни на есть окончательного отвала.

Щедро сдобрив борщи, супы, юшки и капустняки густой сметаной, зеленью и растертым с салом чесноком, городские и сельские красавицы с ювелирной точностью слепят из разнообразного теста – особого к каждому виду начинки – вареники. Даже не пытайтесь подсчитать варианты начинок – мясных, рыбных, овощных, грибных, бобовых, крупяных, творожных и фруктовых.

Благодаря точно выверенным движениям прекрасной половины соседней страны, на столе появятся воспетые Н. В. Гоголем галушки. Нет, несправедлива пословица «Абы какие вареники, да все же галушек лучше», – потому что и здесь все зависит от воображения хозяйки и желания гостей и домочадцев. Одни обожают галушки в составе первых блюд, другие – как гарнir ко вторым, а третьи ни за что не откажутся от них в качестве восхити-

тельного самостоятельного блюда со всевозможными подливками и заправками.

Несмотря на все ухищрения хлебосолок накормить сразу на всю оставшуюся жизнь, опытные едоки, конечно, не забудут о том, что будут поданы чудесные сладкие блюда. Даже если вы напрочь лишены слуха, все равно без труда сможете оценить вполне музикально звучащие названия: пляцки, пампухи, мазурки, шулики, вергуны и соложеники. А уж их вкус – чистая поэзия!

Остается только догадываться, как тосковал в Италии Н. В. Гоголь по кухне родной Малороссии. О, только человек, чувствующий музикально-поэтическую основу этой кухни, мог написать об одном из ее блюд так вдохновенно: «Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочек с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого... Да чтобы с одного боку она, понимаешь – зарумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, исподку-то, понимаешь, пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю ее проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал ее в рту – как снег бы растаяла»\*.

Это первый рецепт, открывающий нашу книгу.

З побажанням успіхів  
Гера Треер,  
автор-составитель

---

\*Собр. соч. в 2 т. М.: Художественная литература, 1973. Т. 2. С. 424.

# Холодные блюда

## Заготовки

### Квашеная свекла

#### «В здоровому тілі — здоровий дух»

- ✓ 1 кг свеклы
- ✓ 1 л воды
- ✓ 30 г соли

Свеклу тщательно очистите, снимая кожуру толстым слоем, вымойте, уложите в банку и поставьте под груз. Прокипятите воду с солью, остудите и залейте подготовленную свеклу так, чтобы рассол покрывал ее не менее чем на 10–15 см.

При комнатной температуре квашение заканчивается примерно через 2 недели. За это время регулярно удаляйте с поверхности рассола и гнета пену и плесень. Готовая квашеная свекла приобретает бледный цвет и становится мягкой настолько, что ее можно сжать в кулаке. Рассол становится темно-бордовым, кисло-сладким и чуть солоноватым на вкус.

### Соленые арбузы «По-черновицки»

На 10 кг арбузов:

- ✓ 20–25 г корицы

## **Холодные блюда**

---

- ✓ 20–25 г гвоздики
- ✓ 25 г красного перца

*Для рассола:*

- ✓ 500 г соли
- ✓ 10 л воды

Спелые, неповрежденные арбузы диаметром не более 15 см с тонкой кожурой тщательно вымойте щеткой в чуть теплой кипяченой воде. Прокипятите воду с солью и остудите полученный рассол.

Подготовленные арбузы осторожно уложите рядами в бочку, пересыпая пряностями, и залейте рассолом. Затем накройте деревянным кругом, поместите на него небольшой гнет и оставьте на 1–2 дня при комнатной температуре. Спустя это время перенесите бочку в помещение с температурой от 0 °C до +5 °C. Через 40–50 дней арбузы готовы к употреблению.

### **Соленые арбузы в мякоти «Зимові кавуни»**

*На 10 кг арбузов:*

- ✓ 5 кг арбузной мякоти

*Для рассола:*

- ✓ 1 кг соли
- ✓ 10 л воды

Спелые, неповрежденные арбузы диаметром не более 15 см с тонкой кожурой тщательно вымойте щеткой в чуть теплой кипяченой воде. Мякоть спелых разбитых, но

## **Заготовки**

---

не испорченных арбузов раздробите и положите слоем 10 см на дно бочки, затем уложите слой целых арбузов, поверх них — тонкий слой арбузной мякоти, затем — вновь целые арбузы и так далее, следя за тем, чтобы слои арбузов не касались друг друга.

Заполненную бочку залейте рассолом. Через 2 месяца арбузы готовы к употреблению. В пищу используются только целые арбузы, мякоть превращается в рассол.

# **Закуски**

## **Маринованный говяжий язык «Шепоток»**

- ✓ 1 кг говяжьего языка

*Для маринада:*

- ✓ 1 ст. ложка соли
- ✓ 1 ч. ложка сахара
- ✓ любые коренья, лавровый лист и перец — по вкусу

Язык вымойте, натрите смесью из соли, сахара и поместите на 10 дней под груз в холодильник, несколько раз переворачивая. Маринованный язык поварите в кипящей слегка подсоленной воде 3–4 часа, в конце варки добавив коренья, лавровый лист и перец. Готовый язык подержите немного в холодной воде и очистите от кожицы. Подавайте, нарезав ломтиками, с зеленым горошком.

## **Прессованная свинина «Домашняя головизна»**

- ✓  $\frac{1}{2}$  свиной головы
- ✓ 2 свиные ножки
- ✓ 1 шт. моркови
- ✓ 1 корень петрушки

- ✓ 2 луковицы
- ✓ 2 соленых огурца
- ✓ хрен, уксус, чеснок, перец и соль — по вкусу

Свиную голову опалите, очистите, помойте, разрубите вдоль на 4 части, удалите мозги, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, добавьте тщательно обработанные свиные ножки и поварите 3–4 часа при слабом кипении. Затем снимите с огня, шумовкой переложите мясо в другую посуду, залейте процеженным бульоном, положите очищенный лук, морковь, корень петрушки и поварите на слабом огне, периодически снимая пену.

Когда мясо станет легко отделяться от костей, заправьте солью, перцем и снимите с огня. Мясо переложите шумовкой в другую посуду, бульон еще раз процедите и добавьте тертый чеснок.

Мясо отделите от костей, нарежьте длинными кусочками, положите в полиэтиленовый пакет, влейте 1 стакан бульона, плотно завяжите пакет, положите на разделочную доску под гнет и поместите в холодильник до полного застывания.

Застывшую прессованную головизну извлеките из пакета, нарежьте тонкими ломтиками, уложите на блюдо и гарнируйте солеными огурцами. Подавайте с хреном, смешанным с уксусом.

### **Сало в луковой шелухе «Национальный продукт № 1»**

- ✓ 1 кг 500 г сала (лучше немороженного)
- ✓ 2 головки чеснока
- ✓ луковая шелуха для заполнения 8-литровой кастрюли

## Холодные блюда

---

- ✓ 4 л воды
- ✓ 6 ст. ложек соли с верхом
- ✓ лавровый лист и перец горошком — по вкусу

Сало нарежьте одинаковыми небольшими кусочками. Восьмилитровую кастрюлю заполните луковой шелухой почти полностью и влейте воду. Добавьте соль, перец горошком, лавровый лист, доведите до кипения и поварите 5 минут. Спустя это время большую часть шелухи удалите.

В полученный тузлук (раствор для засолки) положите кусочки сала и поварите 10 минут после закипания. Затем выключите огонь и оставьте сало в тузлуке еще на 10 минут.

Чеснок нарежьте тонкими пластинками. Кусочки сала выложите из кастрюли в миску и тщательно смешайте с чесноком. Остывшую смесь поместите в морозильную камеру.

## Фаршированный карп с окороком и кореньями «Хустовский»

- ✓ 1 кг карпа
- ✓ 100 г окорока
- ✓ 1 луковица
- ✓ 100 г моркови и сельдерея
- ✓ 25 г маргарина
- ✓ рыбный бульон, перец и соль — по вкусу

Карпа очистите, вымойте, спинку разрежьте вдоль, выньте внутренности, хребтовую и реберные кости. Мякоть отделите от кожи, не повредив ее. Окорок и мякоть