

СОВРЕМЕННАЯ УКРАИНСКАЯ КУХНЯ



РИПОД
КЛАССИК

УДК 641/642
ББК 36.99
С56

Редактор-составитель *Е. Н. Грицак*

С56 **Современная украинская кухня** / [ред.-сост.
Е. Н. Грицак]. – М. : РИПОЛ классик, 2008. —
256 с.

ISBN 978-5-386-00474-3

В книге представлено многое из того, что на сегодняшний день известно об украинской кухне. Наряду с экскурсом в историю, описанием давних и современных традиций, объяснением некоторых кулинарных терминов, читатель найдет в ней огромное количество рецептов. Благодаря их подробному изложению процесс приготовления того или иного блюда не вызовет затруднений даже у начинающих кулинаров. Прочитав эту книгу, можно научиться не только готовить пищу, но и правильно, то есть по-украински, подавать её к столу.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-386-00474-3

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2008

Введение

На каждую традиционную кухню немалое влияние оказывает домашний очаг, то есть место, где принято готовить еду. На Украине таковым издавна являлось закрытое кострище — «вариста піч», благодаря которой в кулинарии этой страны доныне преобладают такие приемы, как варка, тушение и печение.

Известно, что запорожцы, подстрелив дичь, старались сварить из нее юшку, а не поджарить на вертеле, что, казалось бы, проще и быстрее.

С особенностями приготовления украинских блюд связана самобытность местной посуды. Местные хозяйки до сих пор варят в казанках, для жарки используют особого вида сковороды, для последующего полутушения идет невысокая глиняная посуда — всевозможные глечики, миски, чашки, макитры.

В качестве национальной украинская кухня сложилась довольно поздно, лишь к XIX веку. До того кулинарные пристрастия украинцев почти не отличались от тех, что были присущи их соседям — полякам и белорусам.

В национальной кухне украинцев можно найти многое из того, чем богаты другие народы, причем не только соседние и дружественные.

Так, прием обработки продуктов в раскаленном масле, или, по-украински, смаження, украинцы заимствовали у татар. Из Германии в Украину перешло молотое мясо, а из Венгрии — острая паприка. В легендарных варени-

ках можно заметить сходство с турецким блюдом дюш-вара. В то же время «басурманские» баклажаны украинцы не принимали долго, хотя со временем прижились и они.

Издавна в национальную традицию вошло употребление свинины в качестве основного пищевого сырья. Ее можно даже считать «национальным» признаком украинской кухни. Говядину в пищу употребляли намного меньше, считая ее слишком жесткой и постной.

Кроме того, волы в Украине испокон веков были и рабочей скотиной, и надежным транспортом, оттого под нож не шли, да и мясо их считалось не очень чистым, не говоря уже о том, что на вкус «мягкая свининка» куда приятнее. Неслучайно в Луцке можно увидеть памятник свинье, спасшей Украину во время монгольского нашествия. Именно тогда украинцы стали употреблять свинину, благодаря чему их край остался не разграбленным «басурманами», а люди сумели не только выжить, но и оформиться в нацию.

Сегодняшние украинцы — народ самобытный, щедрый и открытый — славятся, в том числе и своей кухней, некоторые блюда которой, к примеру, борщ и вареники, теперь считаются международными.

Ода салу

Самые сильные изменения в кулинарии украинцев произошли в период формирова-

ния их государства. В пику туркам, которым вера запрещала употреблять в пищу свиное мясо, запорожцы стали есть его, причем в больших количествах и, поминая врага, с удовольствием.

Совсем немного времени понадобилось, чтобы свиное сало превратилось в предмет культа. Теперь его использование в кухне Украины широко и разнообразно. Здесь сало едят все и в любом виде — сыром, соленом, топленом, вареном, копченом, жареном. На нем готовят, им шпигуют постное мясо, добавляют в каши, овощные рагу и даже в сладкие лакомства, сочетая с сахаром, медом или патокой — словом, едят охотно и, как считается, с пользой для здоровья.

Украинцы шутят, что сало по-украински — это надкусанный шмат, ведь донести его до стола, не попробовав, просто невозможно.

Смалец

Ингредиенты

1 кг свиного сала (можно с жировыми обрезками), 1 лавровый лист, 1 луковица, 5 горошин черного перца, 50 г кинзы, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Сало поскоблить, таким образом очищая от грязи, крови, остатков мяса, а потом промыть. Другой способ очистки — вымачивание в под-

соленной воде в течение 12 часов, во время которого нужно несколько раз сменить воду. Вымоченное сало следует выплавить, то есть измельчив, сложить его в кастрюлю и томить на слабом огне до полного выпаривания воды, время от времени извлекая шкварки. Опустить в горячий смалец очищенную луковицу, добавить специи, посолить и медленно охладить, периодически помешивая. Остывший жир должен быть прозрачным.

Готовый продукт вылить через марлю в стеклянную банку или керамический горшочек и плотно, хотя не обязательно герметично, закрыть крышкой. Хранят смалец в сухом прохладном месте, оберегая от воздуха и света. При этом его вкус и запах остаются неизменными в течение нескольких месяцев.



В кулинарии под смальцем понимается продукт деревенской кухни многих народов. Украинцы называют так жир, вытопленный из свиного сала — подкожного и нутряного (кишечного), включая жировые обрезки. Кстати, нутряной жир перерабатывается отдельно из-за специфического запаха. Душистый же смалец, куда часто добавляют пряности, используется не только для жаренья, но и при приготовлении различных блюд. Намазанный на хлеб, он, на взгляд украинцев, является прекрасной закуской — не совсем легкой, зато сытной и, что немаловажно, дешевой.

Сало «Хуторское»

Ингредиенты

1 кг сырого сала, 2 головки чеснока, 100 г луковой шелухи, 5–6 лавровых листов, 10–20 го-

рошин черного перца, по 1 чайной ложке черного и красного молотого перца, 0,5 кг соли.

Способ приготовления

Сало очистить (см. *Смалец*), разрезать на большие куски, примерно по 200 г. Каждый кусок обильно посыпать солью (не всей), а затем выставить в холодное и обязательно темное место, оставив на 2 суток. По истечении этого времени погрузить сало в кастрюлю, залить доверху водой, добавив луковую шелуху (для благородного коричневатого оттенка), лавровый лист, перец, остаток соли, измельченный чеснок. Довести до кипения и варить 10 минут. Остывшее сало очистить от луковой шелухи, завернуть в целлофан и положить в морозильную камеру. К употреблению оно будет готово через 2 дня.



Желтый или серый цвет сала свидетельствует о солидном возрасте свиньи. Такое, в крайнем случае, годится для варки. цвет свежего сала молодой свиньи — розовый. Шкурка у «доброго» сала должна быть тонкой, без щетины, которую, однако удаляют легко, просто подпалив на открытом огне. Говорят, что если сало хорошо режется, то так же оно и засолится.

Сало в рассоле

Ингредиенты

1 кг сырого сала, 5–6 лавровых листов, 10 горошин черного перца, 2–3 зубчика чеснока, 1 стакан соли.

Способ приготовления

Соль растворить, прокипятив в 2 стаканах воды около 10 минут. Рассол остудить.

Небольшие куски очищенного (см. *Смалец*) сала уложить не очень плотно в стеклянную посуду, переложить лавровым листом, горошинами перца, крупно нарезанным чесноком, а потом залить рассолом. Банку тоже неплотно прикрыть крышкой и выдержать в темном достаточно теплом месте не меньше 7 дней. После этого продукт можно употребить сразу или положить на хранение в холодильник: приготовленное правильно, такое сало хранится долго, не изменяясь по цвету и не теряя вкуса.

Сало «Острое»

Ингредиенты

1 кг свиного сала, 100 г луковой шелухи, 1 чайная ложка красного молотого перца, 3–4 зубчика чеснока, 1 стакан соли крупного помола.

Способ приготовления

В большую кастрюлю, до половины наполненную водой, положить луковую шелуху и соль, довести до кипения и кипятить 10 минут. Сало очистить (см. *Смалец*), разрезать на большие куски, положить в кипящий рассол и варить 10–20 минут. Снять с огня и остужать в рассоле. Вынув из воды, обсушить салфеткой, натереть каждый кусок чесноком и красным перцем. После этого положить сало в морозильную камеру, выдержав не меньше недели.

Сало «Одесское ароматное»*Ингредиенты*

1 кг сырого свиного сала с мясными прожилками, 2 головки чеснока, по 10 горошин черного и белого перца, 5 лавровых листьев, 1 столовая ложка сушеного сладкого перца, 5 г тмина, 2 столовые ложки соли (желательно крупного помола).

Способ приготовления

Сало очистить (см. Смалец), снять шкурку, обсушить салфеткой и разрезать на небольшие бруски (по-украински — шматы). Острием ножа сделать в каждом куске углубления, куда заложить мелкие зубчики или половинки крупных зубчиков чеснока (без сердцевины). Втирая, обваливать каждый шмат в смеси перца и тмина. В кастрюлю налить 2 л воды, положить соль и лавровый лист, довести до кипения, после чего снять рассол с огня и быстро остудить до комнатной температуры. Сало, сложенное в стеклянную или эмалированную посуду, залить рассолом, действуя осторожно, чтобы не смыть специи.

Неплотно прикрыв, хранить сало в холодильнике около 1 недели, после чего вынуть бруски, обсушить, при возможности еще раз натереть вышеперечисленными специями, потом завернуть каждый в чистую белую бумагу и уложить на хранение в морозильную камеру.

Сало быстрой засолки

Ингредиенты

1 кг сырого свиного сала, 3 зубчика чеснока, специи по вкусу, 0,5 стакана соли.

Способ приготовления

Сало очистить (см. *Смалец*), разрезать на большие куски, сложить в стеклянную посуду, добавить соль, чеснок и любимые специи. Залить кипящей водой и как можно быстрее охладить. Такое сало готово к употреблению уже через несколько часов, но хранится оно недолго.



Сало быстрой засолки хранится в холодильнике не больше месяца. Если сварить его в рассоле, то срок хранения увеличится в 3 раза, а если замариновать — в 10 раз. Тот, кому требуется сало с максимальным сроком хранения, может использовать всем известный способ консервации с заливкой уксусом и закатыванием в банку.

Сало с фасолью

Ингредиенты

200 г соленого сала, 2–3 мелкие луковицы, 200 г консервированной фасоли, 2 яйца.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую. Сало нарезать мелкой соломкой и обжарить до корочки по краям вместе с половинками луковиц. Выложить сало на тарелку, добавить консервированную фасоль, нарезанные соломкой яйца и, выдержав 10–15 минут, подавать к столу.