

10 незвичайних українських страв, про які всі забули

Запитайте у будь-кого про українські традиційні страви і вам одразу згадають про борщ, вареники, голубці та холодець.

Але наша національна кухня набагато різноманітніша та цікавіша ніж ми думаємо! Хоч і багато традиційних страв вже не готують в українських родин, проте їх рецепти збереглись до сьогодні. Тож якщо ви не куштували жодну із цих страв - неодмінно проєкспериментуйте!



Фото: shlyakhta.com.ua

1. Затірка — одна з найдавніших українських страв. Взагалі ця страва була поширена на території проживання усіх слов'янських народів. Рецепт дуже простий: готується добряче підсолене пшеничне тісто, котре потім розтирається у макітрі з пшеничним борошном. Розтирати тісто потрібно, доки воно не перетвориться на мілкі розсипчасті кульки розміром з горошину. Ці кульки відварюються у воді, молоці або бульйоні. Страва готується, поки кульки не спливають на поверхню. Заправляють готову затірку маслом, олією чи шкварками. Раніше її вживали до столу щодня, адже вона проста у приготуванні та ситна.



Затірка з молоком для дітей фото: DityInfo.com

2. Гомбовці – страва, що прийшла до нас з Угорщини, але певний час була розповсюджена і в Україні. Її унікальність полягає в тому, що вона майже ідентична із китайськими паровими булочками, які також вважаються там традиційною стравою. Тож можливо, цей рецепт прийшов до нас практично з іншого кінця світу. Гомбовці – це парові булочки-кульки із дріжджового тіста. Всередину тіста додають різні начинки із ягід, фруктів чи просто заправляють тісто прянощами. Відрізняються ці українські кульки від інших одним нюансом – після приготування їх обвалюють у крихтах підсмажених сухарів із цукром.



Гомбовці фото: nyam-nyam-5.com

3. Рокоткрумплі – дивна назва одразу наштовхує на думку про іноземне походження. Дійсно, це угорська страва, яку українці перейняли у свій побут. Адже рецепт зовсім не складний і включає в себе інгредієнти, які є у кожній родині: картопля, сир, будь-яке копчене м'ясо і яйця. Все це викладається тоненькими шарами, приправляється червоним перцем та запікається.



Рокоткрумплі фото: dero.ua

4. Меживо – традиційна українська страва, котра подібна із відомими нам овочевою ікрою чи рагу. Додаються до межива буряк, кабачки, баклажани, помідори, гарбуз (за бажанням якісь інші овочі), а також обов'язково додають цибулю і моркву. Вживати цю страву можна як у гарячому вигляді, так і холодну. Більше того, кажуть, що меживо настояне декілька днів стає навіть кращим на смак – адже овочі маринуються у власному соку.



Меживо фото: polaris

5. Книші – про походження цієї страви існує багато суперечок. За однією з версій – вона зародилась у Білорусі. Проте була досить популярною на значній частині північних та центральних українських регіонів. Книші – це округлі пиріжки із листкового тіста, в середині яких досить багато начинки. Начинка могла бути найрізноманітнішою: каші, картопляне пюре, овочі, сири та зелень. Такий смаколик був доповненням до супів або страв із м'яса. Також існував солодкий варіант страви, з фруктами, ягодами та домашнім сиром.



Книші фото: etnoxata.com.ua

6. Лемішка – традиційно полтавська страва, яка давно вийшла з українського побуту. Сьогодні її рецепт зберігся завдяки згадкам у книжках та обрядовим приготуванням страви на ярмарках. Обсмажене гречане борошно розводять у гарячій солоній воді так, щоб вона зберігала густу консистенцію. Потім додають туди шматочки сала, також попередньо обсмажені. Страву перекладають у глиняний горщик і допікають у добре прогрітій печі. В тому ж горщику і подають на стіл.



7. Коцюрба – страва, яка поєднує у собі картопляне пюре і галушки. Віддалено нагадує італійську варіацію пасти, де вона також подається у пюре з картоплі. Українська традиційна страва не менш смачна: маленькі галушки з тіста, картопля, шкварки і часник перемішуються у макітрі і все це разом подається у тій же посудині. Інший варіант страви – не товкти картоплю і подавати її грубими шматочками.



8. Токан – страва, котра була поширена на території західної України. Прийшла вона до нас із румунської кухні. Часто токан плутають з мамалигою, але це дві абсолютно інші страви. Вони обидві включають в себе кукурудзяну кашу, але у мамалізі ця крупа – основний інгредієнт, а токан – це страва зі свинини, гарніром до якої подається ця каша. Згодом до страви почали додавати і бринзу, що зробило її ще більш подібною до мамалиги, або замінювати свинину іншим м'ясом, але це звична справа – експериментувати на кухні.



Токан фото: zakarpatpost.net

9. Росівниця – досить оригінальна страва, сьогодні її можна було б віднести до високої кухні, якби хтось взявся за популяризацію цього рецепту. Варений рис та кукурудза, квашена капуста відварена у розсолі та тертий мак у якості спеції. Унікальний смак зовсім не схожий на класичні прості українські страви.



Росівниця фото: gazeta.lviv.ua

10. І на останок - стародавній напій Гусянка. Стінки посудини змастити густо сметаною, а в посудину залити кип'ячене та охолоджене до кімнатної температури молоко, не перемішуючи. Вкютати посудину, аби вона прогрівалась та залишити на 12 годин. Потім охолодити напій перед вживанням.



Гусянка фото: foodandmood.com.ua

Спробуйте приготувати ці страви вдома і переконайтесь у різноманітності смаків української традиційної кухні!

Джерело: Шляхта не працює