

Куліш козацький

Пшоняна суп-каша, яка колись була буденним наїдком козаків, сьогодні все частіше з'являється у раціоні українців.

Правда що, не так часто його готують вдома на обід, як частіше на вогні просто неба у великому казані.

Інша назва кулешу – надвірна каша, бо традиційно варять його на дворі.

Куліш готували і козаки, і чумаки, і прості селяни під час сезонної роботи в полі. Це ситна страва, яка поєднує у собі крупу, овочі та сало (м'ясо або рибу). Також були варіанти пісного кулешу, коли додавали лише олію.

Похідний куліш, який готували козаки під час походів, містив чотири складові – пшоно, сало, вода, сіль.

Для поживності в куліш додавали м'ясо, сушену рибу та гриби. Такий варіант кулешу називали польовим або береговим, бо готували його мисливці, рибалки чи селяни.

Зазвичай, куліш готували з пшоном та траплялося, що подекуди варили й гречаний (деякі райони Чернігівщини, Полтавщини), кукурудзяний (південне Поділля). Іноді на правобережному Поліссі пшоняний куліш варили на молоці (молочний куліш), сироватці (сироватковий куліш) і на маслянці.

Куліш поширився і на території сусідніх держав, й там теж він набув своїх відмінностей і регіональних особливостей.

Рецепти козацької кухні передавалися з покоління в покоління.

Сьогодні традиційно куліш готують 14 жовтня на Покрову, яка була покровителькою козацтва і всіх українських воїнів.

-
- 200 г копченого сала
 - 500 г свинячого карківки чи підгорля
 - 500 г свинячої лопатки

- 1 кг цибулі
- 1 кг моркви
- 300 г пшона
- Сіль
- Чорний перець
- Петрушка
- Кріп

Сало нарізати невеликими кубиками. Покласти у добре розігрітий казан чи товсту каструлю, перемішавши залишаємо на декілька хвилин, щоб поступово топилося. Перемішуючи смажити його до того часу, поки утвориться багато рідкого жиру.

Далі в розтоплений жир закинути карківку чи підгорля. М'ясо потрібно порізати на невеликі куски. Перемішати та добре обсмажити.

Додати дрібно нарізану свинячу лопатку. Добряче це все перемішати й продовжити смажити десь ще 10 хв.

Потім в казан покласти нарізану цибулю та гарно її перемішати. Залишити щоб все тушкувалося 10-15 хвилин.

Додати нарізану моркву. Теж перемішати й тушити.

Додати сіль та чорний мелений перець.

Тепер залити воду в казан так, щоб в казані залишалось трохи місця.

Накрити кришкою і томити до години на малому вогні. На початку потрібно зібрати пінку що утворюватиметься. Посолити.

Пшоно варто добре промити під проточною водою, до прозорості води. Залити окропом (щоб позбутися гіркоти). Через 20-30 хвилин воду злити і ще раз промити холодною водою. Висипаємо його повністю в казан і відразу помішуємо. Пшоно варити згідно часу вказаного на упаковці.

Якщо куліш виходить густим, а ви бажаєте його рідшим, потрібно доливати кип'ятку.

На кінець додати нарізаний свіжий кріп та петрушку. Смачного!













