

РЕЦЕПТИ СТРАВ У СЕЛІ БІЛОМУ

Борщ

БОРЩ – одна з найпопулярніших страв. На Україні існувало три різновиди Борщу. Перший, *червоний*, найулюбленіший, готували з капустою, буряком, морквою, пет – рушкою (пастернаком), пізніше – з картоплею. У святкові чи недільні дні Борщ варили на м'ясній юшці (із свининою чи птицею), в будень – затовкували або засмажували салом із часником та цибулею. Для Борщу звичайно заквашували червоний гордній буряк і використовували як його, так і квас. Для смаку додавали сироватку чи маслянку (рідина, яка залишалася після виготовлення сиру чи масла), а в урочис – ті дні забілювали сметаною. Гостроти Борщу додавав червоний стручковий перець.

Другий різновид Борщу – *щавлевий, зелений, або весняний*. Його варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, засмачуючи юшку круто вареним яйцем і сметаною (сироваткою, маслянкою). Так само як і червоний, щавлевий Борщ у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами та рибою.

Третій різновид Борщу – так званий *холодний (холодник)* – готували виключно влітку. Молодий городній буряк варили, різали соломкою, заправляли квасом-сирі – вцем, сироваткою (маслянкою, сметаною), додавали зелень петрушки, кропу, цибу – лі, часнику, по можливості круто зварене яйце. Це був сирий Борщ, оскільки варили (та й окремо) лише буряк. Їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба.

Вареники

ВАРЕНИКИ – одна з найпоширеніших страв з вареного тіста з начинкою. Остання могла бути пісною чи скоромною – залежно від християнського календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варену й товчені сухофрукти, варену квасолю, горохове пюре, пшоняну чи гречану кашу.

Вареники з сиром, мащені сметаною, були неодмінною стравою на Масляну поряд із млинцями, оладками, налисниками.

Вареники й нині є однією з найулюбленіших і найпоширеніших страв.

Галушки

ГАЛУШКИ – типова для української кухні страва. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була 1 – 1,5 см. Різали тісто смугами шириною 2 – 3 см, потім відщипували від кожної невеликі шматочки і кидали в підсолений окріп (кипляче молоко, м'ясу або овочеву юшку). Це були *щипані*, або *рвані*, Галушки. Коли ж від тіста шматочки не відривали, а відрізували ножем, виходили різані Галушки. Тісто для Галушок найчастіше готували з пшеничного або пшенично – гречаного борошна. Варені на воді Галушки зціджу – вали й заправляли засмажкою з цибулею на олії чи салі. Варені на молоці або у юшці Галушки їли разом з рідиною. Галушки з гречаного борошна дещо відрізнялися за способом виготовлення. Гречану муку розколочували водою з яйцем до густини сметани, потім, змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали в окріп. Коли тісто спливало Галушки виймали лозяним друшляком.

Галушки готували майже щодня, здебільшого на вечерю. Ця страва була легкою у виконанні та надзвичайно поживною. Широко популярні й сьогодні, Галушки поряд із борщем є певною мірою символом української національної кухні.

Гарбузова каша

Гарбузи вирощували у кожному без винятку селянському господарстві. Печений або варений гарбуз споживали майже цілорічно – завдяки можливості тривало зберіган – ня. Гарбузову кашу готували у такий спосіб: очищення від насіння та шкірки гарбуз різали на невеликі шматочки, заливали коров'ячим, а в піст маковим чи конопляним молоком і варили до готовності. Приварене пшоно з'єднували з вареним гарбузом в однаковому співвідношенні, розмішували й запікали. Готували Гарбузову кашу і запечену з яйцями – *запіканку, бабку*.

Запечена Гарбузова каша була атрибутом недільного меню, а звичайну готували на повсякдень. У наші дні Гарбузову кашу роблять також із рисом або манною крупою.

Драглі

(*Дріглі, холодець, холодне, гишки, студенець*) – одна з найпопулярніших м'ясних страв. Свинячі (телячі, яловичі) ноги (*гомилку*) варили, поки м'ясо не відстало від кісток. Під кінець варіння в юшку додавали коріння петрушки, пастернаку, моркву, а також цибулю, перець, сіль. Відокремивши м'ясо від кісток і розклавши його по мисках, заливали юшкою, заправляли тертим часником, і ставили у холодне місце. За декілька годин Драглі застигали у желеподібну масу. До них обов'язково готували гострий соус (*хрін*). Коріння багаторічного хрону очищали, терли на дрібній тертушці, додавали третій свіжий буряк і оцет або третій квашений буряк і буряковий квас, цукор і сіль. Хрін повинен був вражати своєю гостротою.

Драглі готували звичайно лише тоді, коли забивали худобу: на Різдво, Великдень, на весілля, хрестини, похорон. Ця страва входила до складу обов'язкових в урочистій народній трапезі.

Деруни

(*Драники, драчаники, терчаники*) користувалися великою популярністю у народній кухні, особливо у північних районах України. Сиру картоплю терли на тертушці, зли – вали зайву рідину, додавали ложку – дві білого борошна чи картопляного крохмалю, яйце, терту сиру цибулю, ретельно розмішували і смажили оладки на олії чи смальці. У Деруни іноді клали начинку – у м'ясоїд сир із сирим яйцем або січене м'ясо (варе – не, а то й сире), у піст – підсмажені на оліїз цибулею гриби або просто смажену цибу – лю. Віддавали перевагу Дерунам із сметаною або ряжанкою. Іноді додавали білий сметанний соус із підсмаженою цибулею та грибами, заправлений підсмаженим бо – рошном. Нерідко готові Деруни (переважно без начинки) складали у макітру чи горщик, заливали сметаною і ставили у гарячу піч.

Споживали цю смачну й корисну страву на сніданок або вечерю, найчастіше – у неділю. Деруни і нині є улюбленою повсякденною стравою.

Голубці

Пшоно злегка приварювали, змішуючи з підсмаженою цибулею, свинячими шкварка – ми, а у свято – з сирим м'ясним фаршем, додавали спецій та начиняли цією сумішшю запарені свіжі або квашені капустині листки. Навесні капусту заміняли молодим листям червоного буряка. Потім Голубці злегка підсмажували, складали у горщик, заливали – у піст водою навпіл із квасом, у м'ясоїд юшкою на кістках чи м'ясі, додавали сметани і ставили у добре витоплену піч. Голубці вважалися готовими, коли капуста ставала м'якою. З 20 – 30-х років нашого століття Голубці почали начиняти рисово – м'ясною сумішшю, а тушкувати, додаючи замість квасу томатний сік, соус чи пасту.

Гречаники

ГРЕЧАНИКИ – гречані млинці або перепічки. Тісто для гречаних млинців готували з хлібною закваскою чи дріжджами, додаючи не менше чверті житньої або пшеничної муки, яйце і сироватку (молоко, воду). Тісто розмішували як для оладок, давали йому добре зійти, а потім смажили великі – на всю сковороду – Гречаники. Їли зі шкварка – ми, молоком, кисляком, сметаною.

Гречаники – перепічки робили з крутішого вчиненого тіста, випікаючи їх на сковороді. Вони слугували замість хліба, якщо його не вистачало до нової випічки. З такого самого тіста у керамічних кухликах пекли гречані *стовбуни*, які також заміняли хліб.

Кисіль

КИСІЛЬ – одна з найдавніших слов'янських страв. Вівсяні зерна підсмажували, молили, відсіювали, дрібну муку запарювали окропом, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба і залишали на ніч заквашуватися у теплом місці. Саме від того, що тісто повинно було добре вкиснути перед варінням, ця страва й дістала свою назву.

Свіжозварений Кисіль заправляли конопляною або маковою олією, маковим або конопляним молоком. Для виготовлення цього пісного «пісного» молока зерна маку чи конопель розтирали у макітрі до однорідної маси, яку розводили теплою водою, добре розмішували, відстоювали, переціджували. Ця рідина мала сивий колір, а на смак нагадувала молоко, розведене водою. Їли Кисіль також із хрінном, цибулею, злегка підсоливши. Якщо ж хотіли зробити кисло – солодкий, до нього додавали ягоди з медом або товчену сушину, розливали у миски й охолоджували. Почату миску годилося з'їсти за один раз, бо інакше Кисіль підходив водою і ставав не смачним, звідки й приказка: *Сьома вода на киселі*. Кисіль вважався смачним, якщо він був густий.

На початку ХХст. Кисіль готували вже з інших видів борошна, зокрема з картопляного крохмалю. Спосіб його виготовлення виключав ферментацію, а кислота здобувалася за допомогою варених ягід чи фруктів. Свіжі чи сушені ягоди, фрукти варили до готовності, картопляне борошно розводили у невеликій кількості холодної води й уливали у киплячий узвар. Коли рідина загусла – Кисіль був готовий. Цей спосіб дійшов до наших днів.

Крім того, він подається, як правило, останнім і слугує своєрідним етикетним знаком закінчення застілля, за що його у народі й прозвали *вишибалою*, *виганяйлом*,

розгоном. Кисіль не вважався дуже шанованою стравою, що виявлялося й у прислів'ях: *Пішов за сім верст киселю їсти; Пішла по селу добувати киселю* тощо.

Кров'янка

Товсті кишки забитих свиней вимивали, вимочували, очищали й начиняли сирою кров'ю, змішаною з недовареною гречаною крупною, сирою дрібно січеною підчере – виною, сіллю і спеціями. Як і ковбасу Кров'янку смажили у печі з обох боків. Якщо не вистачало крові, кишки начиняли сирою тертою картоплею із сіллю і шкварками, пшоняною або кукурудзяною кашею зі шкварками з підчеревини. У цьому вигляді страву називали просто *кишками*.

Кров'янка – одна з небагатьох страв, яка витримала тиск релігійної заборони вжи – вати в їжу кров забитих тварин. Дохристиянські народні смаки перемогли, і донині ми споживаємо цю самобутню страву.

Перепічки

ПЕРЕПІЧКИ – замітники хліба. Робили їх з розчинного тіста тоді, коли не вистачало хліба до випічки. Закваску не витримували декілька годин, як годилося при виготов – лені хліба, а робили значно швидше. Іноді, вчинивши хліб, відбирали частину хлібної розчини, замішували тісто, ліпили невеликі булочки й випікали, не чекаючи, поки тісто підійде декілька разів.

Пекли Перепічки переважно у суботу на сніданок. Сьогодні, незважаючи на те, що хліб домашньої випічки майже вийшов з ужитку, Перепічки все ще наявні в селянсь – кому харчуванні.

Ковбик

(Кендюх, сальтисон). Добре вимощений і вичищений свинячий шлунок начиняли свинячим м'ясом, щоквиною, салом, вухами, підчеревиною, змішаними з часником, перцем і сіллю. Потім обварювали й тушкували у печі, перегортаючи з боку на бік, поки не підсмажувалася шкуринка. Після цього Ковбик тримали під гнітом, щоб позбавити зайвої вологи. Їли його з хріном.

Ця страва не була такою «престижною», як ковбаси, і споживали її протягом усіх м'ясниць на повсякдень. Ковбик і досі готують коли забивають свиней.

Узвар

(Звар, вар, киселиця, юшка, сливки) – один із найпоширеніших традиційних напоїв. Виготовлення влітку із свіжих ягід; восени, взимку й навесні – з сушини. Сушені у печі, на сонці та у спеціальних печах (*сушнях, лознях*) вишні, сливи, груші, яблука, чорниці, малину заливали окропом, парили у печі, настоювали, відціджували й споживали як відвар, так і гущу.

Готували Узвар і на щодень, і для святкового столу. Робили його до різдвяної й хрещенської куті «до пари»: *Кутя – на покуть, узвар – на базар*. Узвар ставили у красивому полив'яному глечичку на покуті разом з кутею, а поруч у миску накладали вийняті з відвару груші, сливи, яблука хвостиком догори, щоб їх було зручно брати. Щоб Узвар був солодший, до нього додавали груші, іноді трохи меду.

Ковбаса

КОВБАСА – харчі, які готувалися переважно на запас. Після забою кабана тонкі кишки ретельно промивали, вимочували, очищали й начиняли сирим м'ясом, підчервиною, перетертими з сіллю, часником, перцем. Склавши Ковбасу кільцями, її смажили на сковороді у гарячій печі з обох боків. Для тривалого зберігання Ковбасу складали у горщики, заливали смальцем і ставили у прохолодне місце.

Ковбасу робили, як правило, перед Різдом, Великоднем, і вони були обов'язковою й почесною стравою на святковому столі.

Коливо

(*Канун, сито*) – ритуальна поминальна страва, різновид куті. Пшеницю варили до готовності, охолоджували, поливали медовою ситою або слабким цукровим сиропом. Коливо і досі є обов'язковою ритуальною стравою. Без Колива не може бути поминок. З нього починають поминальний обід після поховання, на дев'ять і сорок днів, а також на роковини по смерті. Взявши три ложки Колива, всі присутні ніби згуртовуються у цьому світі і забезпечуються майбутнім у своєму потомстві, яке символізується зерном – хлібом.

Коровай

КОРОВАЙ – обрядовий хліб, поширений серед багатьох слов'янських народів. Але для української обрядової традиції Коровай як символ має особливе значення, вико - ристовується у численних обрядових діях і вирізняється багатоманітністю варіантів.

Коровай як обрядовий атрибут має глибокі традиції. У давньоруській літературі нерідко зустрічаються згадки про цю ритуальну язичницьку страву, яка засуджувалася офіційними церковними колами. Однак висока престижність Коровая як обрядового хліба сприяла стійкості цього елемента культури і навіть зміцненню його символіч - ного статусу.

Особливе значення Коровая має в українському весіллі. Відсутність Коровая означала неповноцінність обряду, а людина, яка з бідності, сирітства чи якихось інших причин була позбавлена весільного Коровая одержувала прізвисько *Безкоровайний*. Недарма про людей, наділених особливим почуттям гідності, казали: *Сидить, мов коровай на весіллі*. Весільний Коровай і зараз випікають із кращих сортів муки, із розчиненого тіста на маслі, яйцях. Зверху його оздоблюють виробами з тіста: шиш - ками, голубками, жайворонками, качечками, квіточками, колосками тощо. Крім того Коровай прикрашали зеленню барвінка, ягодами або квітами калини, червоними стрічками, подекуди – гілками плодівих дерев, обплетеними тістом.

До Коровая шанобливо ставляться від початку його виготовлення найбільш поважними жінками – *коровайницями* і до розподілу старшим дружкою або старостою в кінці весільного застілля і роздачі « на мир Божий». Ще й при виготовленні, що йдуть з глибокої давнини. Посадивши Коровай у піч, коровайниці піднімають до стелі діжку, танцюють з нею, співаючи величальних пісень. Навіть вода, якою коровайниці миють від тіста руки, набуває особливого значення. Вони символічно вмивають нею всіх присутніх на обряді, цілуються навхрест, а потім, співаючи, виливають воду під родюче дерево: *щоб вишеньки розвивались, щоб діточки любувались*.

Коровай як символ завершення аграрного року завжди випікали й на обжинки; разом із обжинковим снопом він є одним із найважливіших атрибутів свята Врожаю.

Кутя

В українців, як і в багатьох народів світу, стійко побутувало повір'я: як почнеш новий рік, так він і мине. Новорічний стіл мусив буквально ломитися від страв, аби протягом майбутнього року не знати голодної скрути. Переддень Різдва – Святий вечір – припадав ще на піст. Але незважаючи на це вечерю називали *багатою Кутею*, бо на стіл слід було подати аж 12 страв, обов'язковою серед яких була Кутя.

Готували Кутю обов'язково на Водохрещі. За звичаєм її ставив на стіл або на покуть хлопчик або із родини, дбайливо підмостивши під настільник або рушник трохи сіна, *щоб худобі у новому році було чим харчуватися*. Накривали Кутю двома калачами або книшами. Поруч уможували обжинковий сніп – символ майбутнього врожаю – і глечик з узваром із сушених груш, яблук, слив, вишень та ін. З Куті починали святую вечерю, Різдва. Кутю залишали на столі на ніч, поклавши поруч ложки, з вірою, що померлі прийдуть уночі скуштувати її. Кутю носили кумам, хре – щеним батькам, бабам – повитухам, родичам на другий день Різдва разом із вечерею.

У наші дні ритуальний зміст Куті майже втратився, але у сільській обрядовій кухні вона все ж посідає одне з почесних місць.

Паска

ПАСКА – весняний обрядовий хліб, який готували до Великодня. Дуже здобне вчинене тісто на яйцях, маслі, сметани, олії, цукрі добре вмішували і ставили у тепле місце сходити. Змастивши форми, вкладали туди тісто, стежачи, щоб воно займало не більше третин посудини. Тісто знов сходило, і його з великою обережністю ставили у добре випечену піч. Готову Паску прикрашали цукровою поливою, фарбованим пшоном чи маком. Її обов'язково святили у церкві разом із крашанками та іншими стравами святкового столу. Священною Паскою починали великодній сніданок. Усе що стосувалося Паски, мало непересічне значення: крихти не можна було викидати свиням чи птиці, лише рогатій худобі; вершок від Паски, висушений і залишений на запас, мав, за повір'ями, лікувальні властивості не лише для людей, але й для худоби.

Багато уявлень про Паску пов'язано з весняними аграрними звичаями. Коли водно – час садили Паску в піч, а в землю цибулю, остання повинна була добре вродити. Одну Паску треба було тримати на столі цілий тиждень, до проводів, *щоб добре вродила пшениця*.

Шишки

ШИШКИ – весільне обрядове печиво, яке випікали з коровайного тіста. Розкачували смугу тіста й робили з одного боку насічки, зубці. Потім стрічку згортали, переверта – ли зубцями догори й «підперезували» качалочкою з тіста. Це й були Шишки. Виго – мовляли і в інший спосіб – маленькими плетінками на зразок калачиків, у формі пташок чи булочок. Шишками оздоблювали коровай і лежень; ними дарували на застіллі гостей, яким не вистачало короваю, коровайниць, весільну челядь; ними запрошували на весілля. Шишки були чи не єдиною подякою молодій та молодого своїм друзкам і боярам. Отож, ідучи на весілля, гості несли з собою хліб, а верталися зі шматком короваю або шишками.