



Украинская кухня - одна из самых богатых и интересных кухонь мира. Благодаря разнообразию превосходных блюд и их высоким вкусовым качествам она получила распространение далеко за пределами Украины.

Как отражение страны — ее кухня. Поэтическая и разнообразная, пестрая, но в то же время гармонично-похожая, сытная и легкая, роскошная и повседневная.



В украинской национальной кухне преимущественно используются такие продукты, как свинина, сало, свекла, пшеничная мука. Ей свойственно обильное использование яиц, разнообразие мучных изделий.



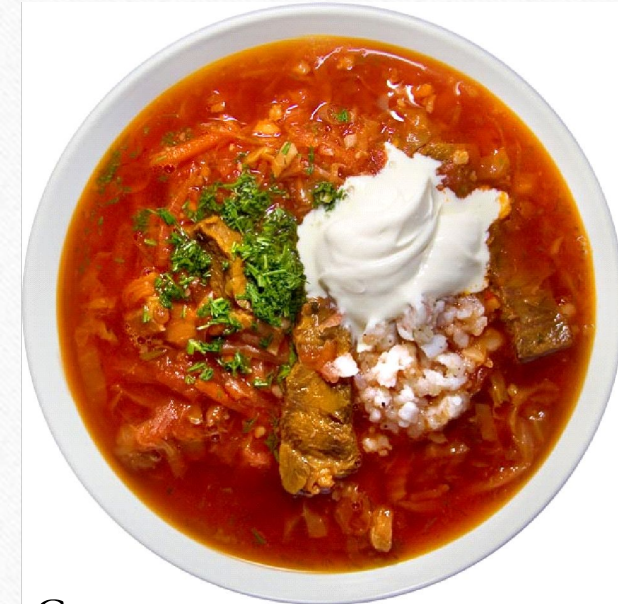
Рецепты украинской кухни изобилуют чесноком в качестве приправы. Чеснок добавляется практически в каждое блюдо и каждому из них придает неповторимый вкус и необычный аромат, дополняя и завершая композицию.

## Самые известные и популярные из блюд украинской кухни

- Борщ
- Сало
- Вареники
- Голубцы
- Галушки



А также: пампушки, буженина, печени, сеченики. Блины: гречаники, налистники, оладьи. Зразы (картопляники), колбаса кровянка, деруны, кулиш, кутья. Мёд, пиво, квас, виноградные вина, горилка, настойки.



Существует три разновидности:

Красный

Постный

Зеленый

Борщ – идеальный продукт для очищения  
организма

Блюда украинской кухни широко известны за пределами страны. Но, пожалуй, наиболее известным блюдом является украинский борщ. Основным его ингредиентом является свекла, остальные же сильно разнятся в зависимости от рецепта.

# Вареники

- В небольшом конвертике из теста можно обнаружить: картофель, грибы, капусту, мясо, творог, фрукты, ягоды...
- Вареники – прекрасное питательное блюдо.



# Хлеб

- Хлеб в Украине пользуется уважением. Если не сказать что это едва ли не единственный продукт, который украинцы так глубоко ценят и чтят: «Хліб – усьому голова», «Хліб та вода – козацька їда».
- Одна из его архаичных разновидностей – это коржи. Но любимым хлебом – как праздничным, так и на каждый день – был тот, который делали на «закваске» и пекли



# Сало

Сало, любимый национальный продукт. Его в украинской кухне используют по-всякому – едят соленным, копченым, перченым, вареным и жареным. Сало используют даже при приготовлении кондитерских изделий.



Так же как и русская, украинская кухня богата на всевозможные мучные и овощные изделия. К таковым относятся пампушки, вареники, галушки, а так же голубцы, разнообразные овощные блинчики (драники, капустяники, оладьи из кабачков) и соленья.





Ингредиенты: Мясо для бульона — 400-450 Грамм (говядина, свинина, курица) Картофель — 4 шт. Луковица — 1 шт Морковь — 1 шт. Свекла — 3 шт. Капуста — 1/3-1/2 шт. Чеснок — 2-3 Зубчиков Томатная паста — 2 Ст. ложки Уксус — 1 Ст. ложка Соль, перец, растительное масло — По вкусу Вода - 3-4 л.



Для начала необходимо сварить бульон. Мясо вымойте, выложите в кастрюлю и залейте водой. После закипания уберите огонь до минимума и варите до мягкости мяса. Аккуратно достаньте его из бульона после готовности.



Бульон при желании процедите. Подсолите по вкусу и выложите нарезанный кубиками картофель. Варите около 10-12 минут.



Лук с морковью очистите, измельчите и обжарьте на сковороде с небольшим количеством растительного масла.



В кастрюлю с бульоном выложите обжаренные овощи и мелко нашинкованную капусту.



На сковороду тем временем налейте еще немного масла и выложите тертую свеклу. Обжарьте пару минут и добавьте уксус. Тушите еще минут 5, а после выложите томатную пасту. Томите на медленном огне еще 5-7 минут.



В бульон выложите мясо, предварительно нарезав его порционными кусочками, и свеклу.



По вкусу добавьте соль, перец, сахар и чеснок. Варите еще минут 7-10. После снимите с огня, накройте крышкой и оставьте настояться. Перед подачей можно добавить зелень и сметану. Приятного аппетита!