



25

гастрономічних див України

Підготували: Пишна Анна, Крицька
Анжела, Клем-Мусатова Каріна, Карпенко
Наташа, Нікончук Катя, Аліна

Івано-Франківська область

Бануш

Чи знаєте ви, що таке бануш?

На вогні з димком, вариться густа каша з кукурудзяної крупи, приправленої сметаною, а ще краще вершками. Подають бануш гарячим з обсмаженим беконом і бринзою.



ГРИБНА ЮШКА – ароматний суп із сушених гірських грибів на курячому бульйоні з додаванням домашньої локшини. Вона легка, поживна і слугує хорошим початком до решти карпатських страв. Справжня грибна юшка готується тільки з білих грибів.

Все це можна скуштувати в ресторані «Фран•ко» м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 9а

Київська область

Полікультурна столиця України багата ресторанами на різний смак. Тут можна спробувати меню багатьох країн світу. Але ми згадаємо старовинний рецепт **котлет по-київськи**: коли всередину смаженого у фритюрі курячого філе кладуть шматочок вершкового масла, сир, зелень, обмазують яйцем і панірують. Котлетка виходить на подив соковитою і смачною.



Котлету по-київськи
ви можете
скуштувати в
ресторані
«Спотикач», який
знаходиться на
вул.
Володимирській,
16, Київ.

Київська область

Легендарний **Київський торт** підкорив чимало сердець! Цей торт став візитною карткою столиці України. Всі, хто буває в Києві в гостях, або в ділових поїздках, воліють привозити з собою гостинець – Київський торт.



Купити цей торт ви можете в магазині Roshen на вул. Хрещатик, 29/1, м.Київ.



Тернопільська область

Мачанка

Що таке мачанка? Це лемківський густий суп з м'ясом, засмажкою з борошна, цибулі, меленого солодкого перцю. Готують його на Тернопільщині. Різновид мачанки – грибна, щедро приправлена сметаною. А якщо гриби подрібнити, то це хороший соус до вареників.



Скуштувати це можна в ресторані-музеї «Старий млин» м. Тернопіль, вул. Бродівська, 1а

Кіровоградська область

Вареники

Готують їх з різними начинками: картоплею, грибами, м'ясом, печінкою, капустою. А бабусі знають особливий рецепт вареників «з таким»: для начинки сало пересмажується на сковороді з борошном і цибулею. Іноді господині можуть здивувати варениками з долоню завбільшки.



Кіровоградська область

А з особливих м'ясних страв можна назвати **крученики** – невеликі м'ясні рулетики з начинкою з фаршу, паштету, чорносливу та горіхами.



Ці страви ви можете скуштувати в Кафе «Пельмені та Вареники» вул. Палацова, 31/36, м. Кропивницький

Вінницька Область

Бігос і фляки

На Вінниччині готують бігос – другу страву з тушкованої кислої капусти з м'ясом і грибами. Причому м'ясо має бути різне, як на солянку: і свинина, і яловичина, і копченості, і ковбаски – чим більше, тим краще.



Фляки – суп з яловичого рубця, який приправляють коренями, сиром і спеціями.



Скуштувати ці страви можна в ресторані «Вінницькі куркулі» проспект Коцюбинського, 70а, Вінниця

Волинська область

Мазурики по-волинські і поліські вергуни

Що таке мазурики? Мазурики по-волинськи – це домашні ковбаски з індички з вершковим маслом і сиром всередині.



Крім того, радимо спробувати в цьому регіоні поліські вергуни – це делікатні вироби з тіста, які смажать в олії.

Страви можна скуштувати в ресторні «Курінь» проспект Президента Грушевського, 26, Луцьк

Дніпропетровська область

Форшмак і фірмова уха

У Дніпрі люблять готувати фірмову єврейську страву – форшмак. Оселедець вимочується у воді з оцтом або в молоці, потім перемелюється і перемішується з вареною картоплею. Прикрасити форшмак можна яйцем і зеленою цибулею.



Дніпропетровська область

А зі свіжої риби, виловленої в Дніпрі, готують чудову юшку по-дніпровськи з леком. Годиться сом, короп. Юшка вариться, як зазвичай, але вся справа – в приправі. В її ролі використовується лек – це часник, перетертий із сіллю, і заправлений жирним рибним бульйоном. Можна поливати ним рибу або додавати в юшку – за смаком.



Скуштувати страву можна в ресторані «Узвар», проспект Дмитра Яворницького 42, м.Дніпро.

Донецька область

Рулька по-донбаськи і окрошка Рульку готують кілька годин у духовці при температурі 160-180 градусів.

Береться задня частина свинячої ноги, натирається сіллю і спеціями, а потім

заг



Крім того, на Донбасі знають близько 50 рецептів окрошки. Так що, як і борщ, в кожній сім'ї вона буде різною. Готують цей холодний суп на квасі, сироватці або навіть на мінеральній воді, присмачуючи сметаною.



Скуштувати ці страви ви можете в ресторані «Диканька» проспект Миру, 101, Маріуполь, Донецька область

Житомирська область

Деруни

У Коростені Житомирської області з цієї страви зробили бренд: тут щорічно проводять

Міжнародний фестиваль дерунів, куди з'їжджаються проявити своє мистецтво кухарі зі всієї України і не тільки. А в парку, де він проходить, навіть встановили пам'ятник деруну. Ну і, звичайно ж, місцеві ресторани готові запропонувати вам кращі варіації цієї страви. Деруни з начинкою: традиційно їх робили із сиром і тушкували в печі.

Зараз популярні деруни з грибами, м'ясом, тертим сиром.



Закарпатська область

Бограч

Страва ця прийшла з угорської кухні. Береться гуляш, причому м'ясо має бути різних видів. В оригінальному рецепті все вариться в казанку на вогні і приправляється коренями, карпатськими травами і мадярською паприкою.



Скуштувати ці страви можна в Кафе Бар Ресторан Золота гора
Ужгородский р-н., с. Барвинок

А завиванцями на Закарпатті називають і великі м'ясні рулети, і маленькі рулетики. Маленькі завиванці по-ужгородськи готуються з тонких шматків яловичини, на які розкладається суміш дрібно нарізаних варених яєць, солоного огірка, шпика і сирої тертої картоплі. Рулетик скріплюють ниткою, спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Запорізька область

Капусняк запорізький

Наваристий капусняк готували ще в Запорізькій Січі. Вариться він зі свининою – традиційно козаки «в піку бусурманам» вживали сало та свинину.



Скуштувати ці страви можна в ресторані «Корчма» проспект Соборний, 135, Запоріжжя

Ще одна цікава страва – млини. Їх готують в Приазов'ї. Це не млинці і не оладки. Дріжджове тісто тонко розкочується, зверху кладеться шар сирної начинки з маслом, а потім згортається в рулет.

Луганська область

М'ясний рулет по-луганськи

Дуже ситна оригінальна страва. Фарш зі свинини і яловичини розкладають на шматку полотна, зверху – омлет і велика варена морква. Рулет згортають, щільно зав'язують і варять у підсоленій воді, потім полотно знімають, охолоджують і ріжуть на порції. З начинкою можна експериментувати.



Скуштувати цю страву можна в пивоварні «Шале»
проспект Космонавтів, 24, Сєвєродонецьк,
Луганська область

Львівська область

Галицький сирник і

Чудові віденські рулети – **струдлі** добре готують у Львові. Вони можуть бути як солоні (із сиром, беконом), так і солодкі (із сиром, яблуками).



А галицький сирник – симфонія кулінарного мистецтва.

Приготування сирної маси, яка викладається на пісочне тісто – це цілий ритуал. Потім сирник повинен деньок відстоятися в холодильнику...

Так що краще не намагайтеся готувати, а сходіть в одне із затишних кафе Львова і посмакуйте сирник з чашкою ароматної кави.



Миколаївська область

Юшка по-миколаївськи

У Миколаївській області консервують рибу по-домашньому, додаючи томат, і варять юшку з томатним соком або томатною пастою і зі сметаною. А для гостроти – соус: подрібнений часник, змішаний із сіллю і перцем. З них подають картоплю і рибу.



Скуштувати страву можна в «Кафе Бар Ресторан Reikartz Ривер» вул. Лесі Українки 16, м.Миколаїв

Одеська область

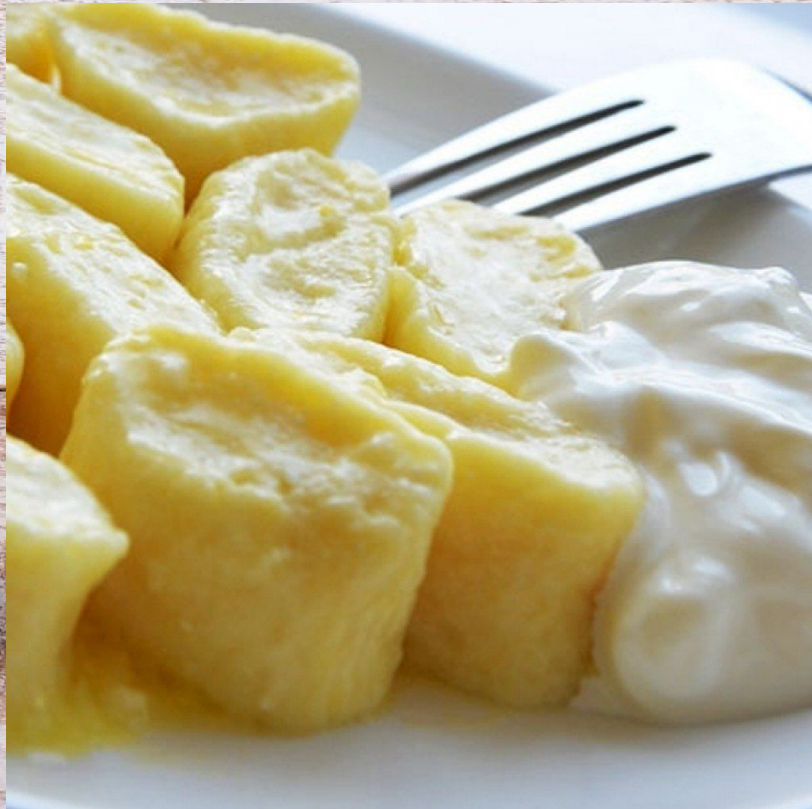
Як правило, в основі всіх страв - риба та овочі , але також не обходиться без м'яса.

Кафе "Франзоль". Знаходиться на центральній вулиці міста, з виходом на міський сад. І місце , і інтер'єр підкреслює Одеський колорит. В меню є окремий розділ- " самі одеські страви ". Тут можете скуштувати одеську рибу з хрінном і гірчицею , сало з Привозу з часником та бородинським хлібом, а ще фаршмак із оселедця з тостами (в складі цієї страви : філе оселедця, яблука та цибуля. Все перемелюється через м'ясорубку. Додають сік лимона, грецький горіх та терті яйця. Фаршмак їдять з грінками із чорного ба).



Полтавська область

Вираз "полтавська галушка" настільки прижилася в побуті, що так стали називати не тільки коронну страву регіону, а й жителів Полтавщини. І якщо у вас в тарілці з супом плавають варені шматочки тіста - ні в якому разі не вірте, що це справжні галушки. "В оригіналі" вони зовсім не такі: галушки готують з начинками, і щоб в цьому переконатися, варто приїхати в Полтаву на щорічний фестиваль галушок або просто відвідати тутешні ресторани української кухні.



Рівненська область

Картопляники і мацик

Що таке мацик? Так називається на Рівненщині в'ялене м'ясо в кендюсі – вичиненому свинячому шлунку.



На Рівненщині популярні і картопляники (або зрази). У тісто з м'ятої вареної картоплі кладуть різні начинки – грибну, м'ясну, яйце з цибулею, потім обсмажують на сковороді.

Ці страви ви можете спробувати в ресторані «Пан Халявський» м. Рівне, вул. Гетьмана Сагайдачного,

Сумська область

Печеня по-сумськи і борщ на буряковому квасі

Ще один рецепт печені в горщиках, яку готують на Сумщині, оригінальний тим, що з картоплею закладається і м'ясо, і печінка. Усе це готується з болгарським перцем, сметаною і сиром. Ще одна варіація: м'ясо, квасоля, гриби і сметана. А борщ тут готують зі свининою і на буряковому квасі.



Ці страви ви можете скуштувати в готельно-ресторанному комплексі «Околиці» Сумська обл., с. Косівщина, вул. Лесі

Харківська область

Борщ по-слобожанськи і гречаники

Як тільки не варять український борщ! У справжній слобожанський, рецепт якого розповіли на Харківщині, кладуть квасолю і м'ясні фрикадельки, зазвичай з яловичини.



А на друге – **гречаники**: м'ясні тефтелі з гречкою, можна додати гриби.



Скуштувати ці страви можна в реторані «Слобода» вулиця 23-го Серпня, 34А, Харків

Херсонська область

Баклажани по-херсонськи і баклажанна ікра

Південь України славиться і своїми овочами. Баклажани по-херсонськи – гостра страва. Її готують, обсмажуючи синенькі в маслі, із солодким і гірким перцем і яблучним оцтом.



А якщо ви не любитель такого гострого, то для вас баклажанна ікра. До речі, по херсонському рецепту перець і баклажани не варять (як це роблять багато господинь), а запікають – так овочі зберігають свій аромат.

Скуштувати ці страви можна в ресторані «Корбетт» провулок Успенський, 25,

Хмельницька область

М'ясні рулети, ковбаси і ведерей Що таке ведерей? Виявляється, це картопляна ковбаса: начиняють свинячі кишки тертою сирою картоплею, змазують зверху смальцем, запікають у печі.



Крім того, на Хмельниччині готують чудові ковбаси та м'ясні рулети – їх запікають до золотистої скоринки і подають з різними гарнірами.

Ці страви можна скуштувати в ресторані «Фортеця» вулиця Західна Окружна, 35, м. Хмельницький



Черкаська область

Борщ і пампушки з часником

Як уже сказано, в Україні скрізь варять борщ по-різному. У черкаській області він класично наваристий, і до нього обов'язково подають ароматні булочки-пампушки з

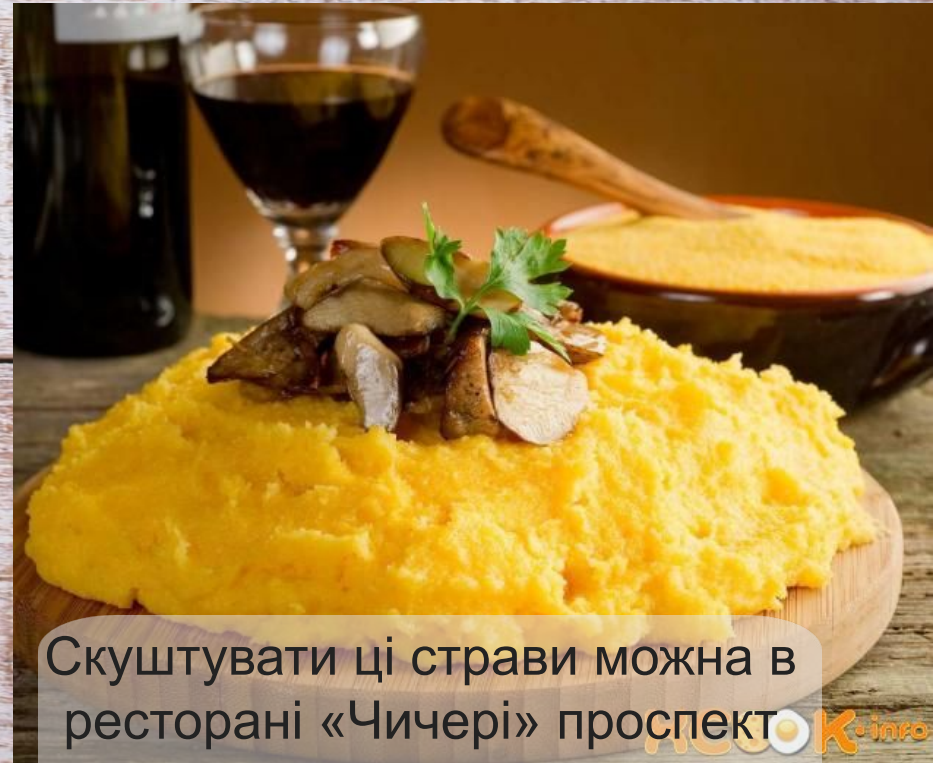
часником



Скуштувати страву можна в ресторані «Тарас Бульба» бул. Шевченка, 418,

Чернівецька область

В Чернівецькій області варто спробувати буковинське блюдо на зразок жаркого. Шарами викладається картопля, квасоля і копчені реберця з цибулею. Потім заливається водою і запікається в духовці в горщику. Також спробуйте смачну домашню бринзу з овечого молока і традиційну їжу гуцулів - кукурдзяну кашу, мамалигу. Класично вона вариться на овечому молоці. У застиглому вигляді місцеві жителі можуть вживати мамалигу замість хліба.



Скуштувати ці страви можна в ресторані «Чичері» проспект Незалежності, 96, Чернівці

Чернігівська область

Печеня в горщиках і пиріжки з калиною

У Чернігівській області із задоволенням пригощають печенею – це страва в горщиках, до її складу входять картопля, квашена капуста і м'ясо. Ситно і апетитно.



А на солодке – пиріжки з калиною, адже Чернігівщина багата на ягоди.

Скуштувати ці страви можна в ресторані «Кулиба» вулиця Олега Міхнюка, 1, Чернігів

АР Крим

Лагман – одна з найпопулярніших страв кримськотатарської кухні.

Щось середнє між «першим» і «другим»: локшина, яку подають зі шматочками м'яса (як правило, яловичини), тушкованими в підливі з овочами. Ситно і просто! У класичному рецепті в ресторанах місцевої кухні локшину розкачують самі. Але в побуті часто

ви



А навесні, коли розпускається молоде виноградне листя, з нього готують маленькі голубці з м'ясом, які називаються «долма». Ну і, звичайно ж, ми не мислимо собі Крим без величезних чебуреків.

Скуштувати можна в ресторані «Джеваль» адреса: вул. Караєва, 10, Євпаторія.