

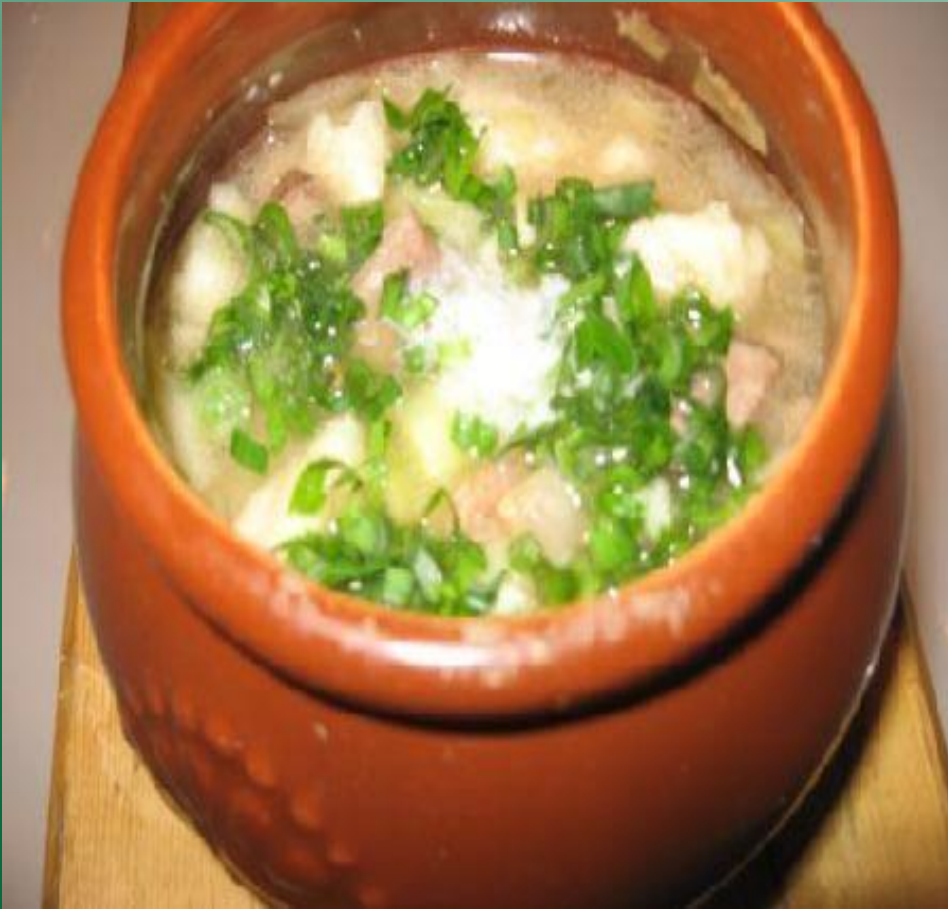
*Презентація на тему "українські
страви з Енеїди І. Котляревського"
учня 9-Б класу
Архангельського Даніїла*

Коливо



Українська ритуальна страва, поминальна кутя у вигляді каші з пшениці, ячменю, рису і т. ін. з солодкою підливою (з меду), подається першою на поминальному обіді після похорону. Головним є те, що коливо — спільна страва, яку по черзі споживають однією ложкою.

Лемішка



Кашоподібна борошняна страва. У горщик з підсоленим окропом всипали підсушене гречане борошно, постійно перемішуючи і розтираючи його кописткою, щоб не утворювались грудки. Води й борошна брали приблизно у пропорції 2,5:1. Потім цю загусту масу ставили у піч упрівати на одну годину. Вживали лемішку переважно в піст з олією чи «пісним» молоком з конопляного або макового сім'я. Часом до лемішки варили урду. У м'ясоїд їли з молоком, кисляком або підсмаженою на коров'ячому маслі цибулею. Готували лемішку на сніданок чи на вечерю. З холодної лемішки виробляли плескаті коржі, підсмажували їх на олії або запікали в печі. Називали їх плескана.

Куліш



Страва української кухні, зварена з пшоняних круп. Куліш – за способом приготування схожий на крупник, але переважно з пшоняних круп. Куліш легко готувати в домашніх і польових умовах. Звідси й інша його назва – польова каша.

Саламаха



Українська народна страва. Кашоподібна, подібна до лемішки. Основним компонентом соломахи є гречане борошно (рідко пшеничне або житнє), з якого розбовтують рідке тісто, вливають його у підсолений окріп і заварюють, розмішуючи. Коли соломаха готова, додають олію, а у м'ясоїд — смалець, затирають часником. Соломаха була однією з найпоширеніших страв у козацьких походах.

Кваша



Страва з гречаного та/чи житнього борошна з солодом, подібна до густого киселю. Квашу готували з двох частин житньої та однієї частини гречаної муки, а також невеликої кількості муки з житнього солоду.

Борошно змішували, запарювали окропом, розводили до густини рідкого тіста і ставили на ніч у тепле місце для скисання. Таке кисло-солодке молоде тісто вранці варили у горщику, уважно стежачи, щоб кваша «не втекла», і вживали на сніданок чи вечерю або як третю (солодку) обідню страву.

Шулики



Традиційна страва української кухні під час медового спасу. Порізані на невеликі шматочки пшеничні коржі, залиті розведеним медом разом з тертим у макітерці маком.