

Ukraina

Pierogi ruskie



- Inaczej zwane pierogi galicyjskie
- Nazwa wywodzi się od Rusi Czerwonej (Galicja Wschodnia)
- Pierogi nadziewane masą ziemniaczano-twarogową
- Często podawane z okrasą (tłuszcz z podsmażoną cebulką, czasem z skwarkami boczkiem), w niektórych regionach również z śmietaną
- W Lwowie bardzo popularne jest aby posypać pierogi kminkiem
- Tradycyjne pierogi ruskie są gotowane, jednak smakosze szczególnie cenią sobie podsmażone na patelni



Pielmieni

- Pierogi z dużą ilością farszu mięsnego
- Typowa potrawa kuchni rosyjskiej i ukraińskiej
- Często podawane z szczypiorkiem/koperkiem i śmietaną oraz z tłuszczem i cebulką





copyright
by Agna



Barszcz ukraiński

Uznane powszechnie za danie narodowe

Podawany z ziemniakami, burakami, warzywami oraz śmietaną

Wcześniej nazywany barszczem czernihowskim

Podawany z pampuszkami (małe bułeczki)

Barszcz ukraiński wyróżnia się na tle innych barszczy ze względu na dodany czosnek do przepisu





Pampuszki do barszczu



Kotlet po kijowsku

Kotlet de volaille podawany z samym masłem, bez sera i zieleniny; czasem dodatkem są pieczarki

Często podawany z ziemniakami, jako drugie danie (po zupie)





Bliny

Spożywane w tygodniu ostatekowym zwanym Maslenicą, przed wielkim postem

Drożdżowe naleśniki z ciasta z mąki gryczano-pszennej lub gryczano-żytniej

Czasem do ciasta dodawana jest kasza lub kefir

Podawane na wiele sposobów : bez dodatków, z gotowaną rybą, z śmietaną lub roztopionym masłem, kawałkami łososia, wędzonego jesiotra, solonym i marynowanym śledziem, rybnymi sałatkami, marynowanymi grzybami, kawiozem, tartym serem, krojonym jajkiem, rybnymi pastami i sosami

Bliny można jeść także na słodko, np. z konfiturami

Warunkiem podania jest aby były podane na ciepło gdy są wilgotne, gdyż szybko tężnieją i stają się kruche





Kabaczki smażone

- Przysmażane bakłażany i kabaczki z sosem
- Przysmak kuchni ukraińskiej, podawany głównie pod koniec lata
- Najlepszym dodatkiem jest sos jogurtowy
- Często podawane z czosnkiem i koperkiem





Kapuśniak

- Zupa przygotowywana z świeżej kapusty, na wywarze boczku lub żeberek
- Podawana z ziemniakami oraz innymi warzywami





Kwas chlebowy

- Napój bezalkoholowy, wytwarzany przez fermentację chleba
- Uznany za napój narodowy od XVI wieku w Rosji i Ukrainie
- Pierwsza wzmianka o kwasie chlebowym pochodzi z księstwa Kijowskiego z X wieku
- Jest często przygotowywany w gospodarstwach domowych, jednak od końca XIX rozpoczęto produkcję fabryczną





Oskoła

- Sok z brzozy mający lekko słodkawy smak
- Napój chłodzący ale także leczniczy
- Zastosowanie : przewlekłe choroby dróg moczowych, obrzęki sercowo-naczyniowe, kamienica nerkowa, zapalenie nerek, dna moczanowa
- Często uzyskiwany prosto z brzozy za pomocą przymocowanej butelki do której naturalnie spływa sok





Słonina

- Słonina występuje w kuchni ukraińskiej w każdej możliwej postaci : słonej, wędzonej, duszonej, słodkiej
- Zwykle słoninę jada się z chlebem i musztardą (tradycyjna musztarda to Czarcia i Kozacka) lub z ziemniakami
- Dodaje się podsmażoną do wszystkich zup, pierogów, faszeruje się mięsa w celu otrzymania większej soczystości



