

4. Алу тіккі (Aloo Tikki) - це індійська страва, яка схожа на деруни, але з індійськими спеціями і приправами. Вона готується з тертої картоплі, яку змішують з різними інгредієнтами, а потім смажать на олії.

Ці страви можуть мати різні назви та нюанси рецептів, але вони всі мають загальний елемент - використання картоплі як основного інгредієнта.

Існує безліч інших прикладів українських страв, які стали популярними за межами країни. Це свідчить про багатство та різноманітність української кухні та її вплив на світову кулінарію.

Література

1. <https://travel-guide.in.ua/uk/article/37/10-ukrayinskikh-strav-natsionalnoyi-kukhni-iaki-vam-potribno-sprobuvati>
2. <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi>

Бортник Богдан
(м. Миколаїв)

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

В тезах розглянуто історичне коріння підвалин української кухні.

Українська кухня – одна з найрізноманітніших кухонь світу. Завдяки поєднанню смаків та їх різноманітності, вона поширилась за кордонами України. За час формування українська кухня пройшла багато складних та простих способів приготування.

Формувалася українська кухня впродовж декількох століть, з XVIII ст. по XIX ст. До тих пір її ледве можливо було вирізнити з-поряд кухонь Європи, особливо польської та угорської. Справа в тому, що різні частини території України входили до складу держав Литви, Польщі, Румунії та Угорщини. І лише в XVII українська кухня починає своє самостійне формування, після об'єднання українського народу. Але не дивлячись на це все ж були розходження між стравами Поділля і Закарпаття, Чернігівщини та Галичини, Полтавщини і Волині які збереглися по сьогоднішній день.

Також українська кухня запозичила традиції в інших країн частково замінивши їх. Наприклад: обсмаження продуктів запозичене в тюркській кухні; дюш-вара з турецької кухні перетворилася на українські вареники до яких додалися наповнювачі – шкварки, цибуля, вишня, сир, тощо; з німецької кухні запозичено дроблення продуктів.

Українські козаки почали вживати сало в стравах XVI-XVIII ст. через те, що яловичина була занадто жорстка і менш смачна, на відміну від свинячим, але вважалося і не цілком чистим. Також поширені такі деякі іноземні продукти як

олія завезена з Греції, країни яка мала з Україною релігійні зв'язки. З XI-XII ст. з Азії була завезена гречка, котра стала основою для круп і борошна, млинчиків, оладків, начинки і гарніру, та інші страви. З Америки були завезені кукурудза, картопля, гарбуз і квасоля. Усі ці іноземні продукти зробили українську кухню неповторною і неперевершеною [1, с. 34].

Одними з основних продуктів є сало та яйця. За допомогою сала вживається не тільки сирим, вареним, копченим, солоним а ще й додають у солодкі страви разом з цукром та патокою. Яйцям властиво не тільки смаження, варка або сире вживання, а ще й додавання до борошна та яечно-фруктові страви.

Борошно теж займає велике місце в приготуванні борошняних виробів. Їх видів існує багато, але найбільш поширеними є пісочне тісто для виготовлення більшості кондитерських та солодких виробів та бездріжджове тісто для виготовлення вареників, гречаників, галушок, вергунів, коржів, тощо.

В основному українські традиції пішли ще з села. Раніше кожен мав на подвір'ї худобу: ягнят, телят, поросят, курей. Звідси пішли традиційні страви з м'ясом такі як смаженина, печеня, січеники. Поросята займали окремі страви такі як заливні, варені з хріном. Всупереч заборонам церкви вживання крові тварин в їжу, все ж збереглася традиція ще до християнства – виготовлення кров'янки обсмаженої, як ковбасу, у печі.

Хліб у селах готувався раз на тиждень, як правило у суботу і завжди випіканням займалися жінки, рідше дівчата. Звісно традиція мала велику пошану серед українців, тому мала свої заборони: не ставити хліб у піч з відкритими в хату дверима, не готувати хліб в п'ятницю, позичати з дому хлібну діжку, лопату і особливо не можна було торкатися хліба “нечистій” жінці.

Найчастіше користується популярністю в Україні саме Карпатська кухня. У Закарпатті та Прикарпатті традиції відрізняються, як в окремих районах так і в окремо взятих селищах. Але саме “змішування” цих кулінарних особливостей робить українську кухню незвичайною, особливою та неперевершеною.

Найулюбленішою стравою українців з XVII ст. по сьогоднішній день є борщ. Він має різні види та кожен окремий в приготуванні, але все ж всі види борщу є українськими. Так 1 липня 2022 ЮНЕСКО вносить до нематеріальної культурної спадщини культуру приготування борщу і потребує негайної охорони.

Отже, українські страви пройшли великий шлях, мали багато рецептів, постійно змінювались приготуванням, але все ж потрапили до української кухні. Кожна страва особлива і має свою історію, свій рецепт, свої “смакові” закони та особливе приготування. Українські страви тісно пов'язані з історією нашої держави, українськими законами та культурою України.

Література

1. Українська кухня. Х.: Віват, 2016. 72с.