

Rahvuskööride festival 2012

UKRAINA RAHVUSKÖÖK

Ukraina borš



500 g veiseliha, ¼ kapsapead, 4 kartulit, 1 suurem peet, 25 g seapekki, 25 g koorevõid, 0,5 kl. tomatipastat või 2 tomatit, 0,5 kl. hapukoort, 1 porgand, 1 petersellijuur, 2 sibulat, 1 spl. 3% äädikat, 2 tl. suhkrut, 3 loorberilehte, 4 - 5 küüslauguküünt, 3 tera aroomipart, 3 - 6 tera musta pipart, 1 spl. hakitud peterselli.

Puljong keedetakse supikondist ja lihast, liha serveeritakse koos boršiga.

Peet hautada maitsestatult äädikalahuse, rasva (või puljongi pinnalt võetud rasvedeliku), suhkrut ja tomatipastaga.

Viiludeks lõigatud sibul, porgand ja petersellijuur praadida läbi koorevõis.

Kartulit ja kapsast keeta puljongivedelikus 15 minutit, lisada peet ja praetud köögivilj ning keeta veel 10 minutit. Lisada või, maitseained, riivitud küüslauk, rasv ja petersell. Serveerimisel maitsestada hapukoorega. Borši kõrvale sobivad tatra- või nisujahu pampuškad küüslauguga.

Pampuškad küüslauguga

400 g nisujahu, 25 - 30 g pärimi, 0,75 kl. vett, 1 spl. suhkrut, 2 - 3 spl. päevalilleõli.

Soojas vees (1/3 kl.) lahustada suhkur, pärm, sool ja 100 g jahu. Segada paks taigen. Lasta seista ja lisada siis ülejäänud vesi, jahu, või. Sõtkuda korralikult ja lasta uuesti seista. Taignast vormida kreeka pähkli suurused kuklikesed ja küpsetada praeahjus plaadil nõrgal tulel.

Soolasegusest riivitud küüslaugust, 2 - 3 spl. kaljast ja päevalilleõlist segada kaste ja valada pampuškaade peale enne serveerimist.

Tatrapampuškaade küpsetamiseks kulub

400 g tatrajahu, 50 g pärimi, 1,5 kl. vett, ca 0,5 kl. päevalilleõli, 1 keskmine küüslauk, 1,5 - 2 tl. soola.

Jahust, veest, soolast ja pärmist segada kõva taigen ja lasta soojas kohas seista 1,5 - 2 tundi. Umbes 3 cm läbimõõduga kuklikesed keeta läbi ja segada kuumalt potis sooja õli ja soolaseguse riivitud küüslauguga.

Liharull e. zavivanets

500 taist loomaliha, 100 g pekki, 3 kõvaks keedetud ja 1 toores muna, 1 spl. sularasva, 1 hapukurk, 1 suurem toores kartul, 1 spl. hakitud peterselli ja tilli, 0,5 tl. peenpipart, 2 spl. jahu.



Liha lõigata 4 lamedaks peopesasuuruseks tükiks, puhastada kilest, kloppida, maitsestada soola ja pipraga. Seejärel asetada igale tükile kurgi-, muna-, peki- ja kartuliviilud. Siduda kokkurullitud lihatükid niidiga kinni, määrada munaga kokku ja paneerida jahuga. Pruunistada liharullid kuumal pannil sularasvas, laduda siis keedupotti, valada vesi peale, nii et liha kaetud oleks ja hautada valmimiseni.

Vareenikud e. keedupirukad



Vareenikud on üks spetsiifilisemaid ukraina toitusid, mille valmistamine on õige lihtne, kuid et need pirukad tõesti maitsevad saaksid, tuleb järgida teatud reegleid.

Taigna valmistamiseks kasutada jääkülma

vett (linnaoludes hoida vett eelnevalt külmkapis). Nisujahu olgu peenjahvatatud ja mitte ülearu kuiv.

3 kl. jahu, 0,5 - 0,75 kl. vett, 2 muna, 0,5 tl. soola.

Segatakse keskmiselt paks taigen, mida oleks hea rullida 1 - 1,5 mm paksuseks kihiks (kirsivareenikute puhul olgu kaks korda paksem). Taignakiht lõigatakse 5x5 cm suurusteks ruudukesteks, mis pannakse kokku kolmnurgaks (õhukese

klaasiga võib lõigata ka poolkaarekujulised). Täidis asetatakse täpselt ruudu või ringi keskele, kusjuures mitte rohkem kui 1 tl., nii et pirukas poleks ületäidetud ega liialt pingul. Taigna ühenduskoht (õmblus) ei tohiks ülejäänud kihist paksem tulla, sest muidu keeb pirukas halvasti läbi ja maitse pole küllalt hea.

Vareenikuid keedetakse rohkes vees avaras nõus. Tädisest olenevalt kerkivad need 8 - 10 minuti pärast pinnale. Korjata vahukulbiga välja ja valada peale kuumutatud koorevõid, kuid nii, et pirukad üksteise külge ei kleepuks.

Serveerimisel lisada hapukoort, välja arvatud kirs-, mooni-, õuna- ja ploovivareenikute puhul, mida serveeritakse koos teatud siirupi või meega. Keedupirukaid süüakse eriti kuumalt.

Kohupiimavareenikud

Tädiseks segada elastne pasta: 600 g värsket marlis pressitud kohupiima, 1 - 2 spl. hapukoort, 1 - 2 muna, 1 spl. suhkrut, näpuotsatäis soola.

Maksa- ja pekivareenikud

Tädiseks: 600 g maksa, 100 g pekki, 3 sibulat, peenpipart (10 jahvatatud tera).

Maks puhastada korralikult, keeta ja lasta koos keeduseapekiga läbi hakklihamasina. Lisada praetud sibul, sool ja pipar.

Sealihavorm e. vereštšaka



500 g searinnatükist, 50 g rasva, 2 kl. peeditõmmist või kalja, 2 spl. rukkiriivleiba, 2 - 3 sibulat, 2 - 3 tera aroomipart, 5 - 6 musta rapipart, 1 spl. peeneks hakitud peterselli.

Liha lõigatakse kuubikuteks, pruunistatakse kergelt pannil ja asetatakse siis haudepotti. Valada peale peedikali või äädikalahusega segatud peeditõmmis, maitsestada sibula, soola ja vürtsidega ning hautada poolküpseks. Seejärel puistata peale riivsa, segada ja hautada kuni täieliku valmimiseni. Serveerida koos maitserohelisega.



KULTUURIMINISTEERIUM



Гастрономический фестиваль 2012

Рецепты украинской кухни

Украинский борщ

500 г говядины, ¼ кочана капусты, 4 картофелины, 1 крупная свекла, 25 г свиного сала, 25 г сливочного масла, 0,5 стакана томатной пасты или 2 помидора, 0,5



стакана сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 ст. ложка 3% уксуса, 2 ч. ложки сахара, 3 лавровых листа, 4-5 зубчиков чеснока,

3 горошка душистого перца, 3-6 горошин черного перца, 1 ст. ложка зелени петрушки.

Борщ готовят на костном и мясном бульоне, мясо подают вместе с борщом.

Свеклу потушить с уксусом, частью сала (или с жиром, снятым с поверхности бульона), сахаром, томатной пастой.

Лук, морковь, корень петрушки, нарезанные соломкой, обжарить на сливочном масле.

Картофель и капусту варить в бульоне 15 минут, затем добавить к ним свеклу и обжаренные овощи и варить еще 10 минут, положить масло, пряности и заправить борщ зеленью петрушки и чесноком, тертыми с салом. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Очень вкусен борщ с пампушками (пшеничными или гречневыми) с чесноком.

Пампушки с чесноком

400 г пшеничной муки, 25-30 г дрожжей, 0,75 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 2-3 ст. ложки подсолнечного масла.

В теплой воде (треть стакана) развести сахар, дрожжи, соль, всыпать 100 г муки и замесить густое тесто. Дать подойти, затем добавить остальную воду, муку, масло, хорошо вымесить и вновь дать подойти. Из теста сформовать пампушки размером с грецкий орех и выпечь на листе в духовке на слабом огне.

Из смеси растертого с солью чеснока, 2-3 ст. ложек кваса и подсолнечного масла сделать подливу и полить ею пампушки перед подачей на стол.

Для гречневых пампушек понадобится 400 г гречневой муки, 50 г дрожжей, 1,5 стакана воды, до половины стакана подсолнечного масла, средняя головка чеснока, 1,5-2 ч. ложки соли.

Муку, воду, соль, дрожжи замесить в крутое тесто, поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Сформованные пампушки диаметром в 3 см. отварить в кипятке и переложить в подогретую кастрюлю с маслом. Растереть чеснок с солью и подсолнечным маслом и смешать в кастрюле с горячими пампушками.

Верещака

500 г свиной грудинки, 50 г сала, 2 стакана свекольного настоя или кваса, 2 ст. ложки ржаных сухарей, 2-3 луковицы, 2-3 горошины душистого перца, 5-6 горошин черного перца, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки (кервеля или любистока).

Свиную грудинку нарезать крупными кубиками, обжарить на сковороде в сале до румяной корочки, переложить в кастрюлю, залить свекольным квасом или свекольным настоем с уксусом, приправить луком и пряностями, посолить и тушить до полуготовности. Затем засыпать тертыми ржаными сухарями, размешать и продолжать тушить до готовности. Готовая верещака посыпается зеленью.

Вареники

Вареники - одно из самых специфических украинских блюд - приготовить несложно, но необходимо соблюдать определенные правила, чтобы они получились действительно вкусными.

Для приготовления теста воду надо брать как можно более холодную, ледяную (летом в городских условиях можно выдержать ее в холодильнике). Пшеничная мука должна быть как можно более тонкого помола и не слишком сухой. На 3 стакана муки от 0,5 до 0,75 стакана воды, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли.

Тесто замешивают средней густоты, чтобы удобнее было раскатывать его в пласт толщиной 1-1,5 мм (для вареников с вишнями вдвое толще). Пласт режут на квадраты размером 5x5 см (из них при складывании противоположных углов получаются треугольные вареники) или вырезают тонким стаканом круги (для полукруглых вареников). Начинку укладывают точно в центр каждого квадрата или кружка, причем не более 1 ч. ложки, чтобы вареник не переполнялся и тесто не слишком натягивалось. Места соединения теста (шов) надо

стараться делать не толще основного слоя, иначе вареники плохо проварятся, будут толстыми и грубыми на вкус. Подготовленные вареники варят в большом количестве подсолненной воды, чтобы им не было тесно. Через 8-10 минут (в зависимости от начинки) готовые вареники должны всплыть. Их выбирают шумовкой в кастрюлю, поливают разогретым сливочным маслом, чтобы не слиплись. При подаче на стол обливают сметаной, за исключением вареников с вишнями, маком, яблоками и сливами, которые подают либо в особом сиропе, либо в меду. Едят вареники очень горячими, так как, даже чуть остывнув, они становятся менее вкусными.

Вареники с творогом

Для начинки тщательно растереть в эластичную пасту: 600 г свежего, отжатого в марле творога, 1-2 ст. ложки сметаны, 1-2 яйца, 1 ст. ложку сахара, щепотку соли.

Вареники с вишнями



1 кг вишни, 200 г сахара.

Освободить вишню от

косточек, положить в эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду, засыпать сахаром, дать постоять на солнце 2-3 часа и даже дольше, чтобы сахар хорошо впитался в мякоть вишен, затем слить сок в отдельную посуду и сухими вишнями начинить вареники. Косточки залить 0,75 стакана воды и кипятить в эмалированной посуде (5-7 косточек хорошо бы крупно растолочь). Затем отвар процедить, добавить сахар, вновь довести до кипения, охладить, смешать с вишневым соком. Этот сироп подать к готовым вареникам.



KULTUURIMINISTEERIUM

