



мак українських



традицій

Їжа об'єднує людей, стаючи не лише способом спілкування, а й виразом наших смаків, уподобань та культурної ідентичності.

Українська кухня, багата та різноманітна, змінюється з кожним сезоном, приносячи нові смаки. Вона відрізняється в залежності від регіону, зберігаючи традиції приготування та використання якісних продуктів.

Перші кулінарні книги українською мовою з'явилися на початку 1900-х років, серед яких «Перша українська загальнопрактична кухня», «Нова кухня вітамінова», «Страви й напитки на Україні».

Однак найбільшу популярність здобули книги Дарини Цвек, в яких збережено найкращі рецепти традиційної української кулінарії. Виставка познайомить усіх з українськими гастрономічними традиціями та закохає кожного в них.



Раритетне видання Осипи Заклинської «Нова кухня вітамінова» вперше було видане у Львові у 1928 році. Окрім численних цікавих рецептів, яких у книзі понад тисячу, авторка надає багато корисних порад з ведення домашнього господарства. Ці поради зберегли свою актуальність і сьогодні. Неповторність цієї книги полягає в мові, якою вона написана. В книзі зустрічається багато слів, які сьогодні майже не вживаються або використовуються дуже рідко.



**5. Борщ пісний на святий вечір з ушками.** Спечи кілька бураків, обібрати, потерти на терці або покришити. Окремо зварити грибки зі закритою кришкою. Заляти тим смаком бураки. Зробити запражку в той спосіб: Дати ложку масла або олію до риночки, муки, щоби запражка не була густа, а як зарум'яниться, вкинути дрібно покришеної цибулі до тої запражки, мішаючи ще трохи, щоби цибуля в запражці усмажилася, розпустити студенсю водою і мішати доки запражка не розвариться, щоби не було грудок. Відтак вляти її до борщу, заляти квашеним смаком і одсунути на край кухні. Бураки можна варити цілі або порізані, але печені затримують весь смак і поживність. Зварені грибки посічи дрібненько, присмажити на маслі одну посічену цибулю, дати до того грибки, посолити, трішечки перцю лиш на запах і то дрібно змеленого, підсмажити, добре вимішати і відставити. Зробити трохи тіста (див. розділ XIII), вирізувати ножем маленькі квадратики, накладати грибами і заліплювати, а 2 кінці зліпити до купи. Так повстане ушко; кинути ушка на приготований окріп, вийняти до вази, заляти борщем і видати.



**529. Чоколядова підлива.** Пів літри молока зварити з ванілією, розбити 3 цілі яйця, з 3 ложками цукру, 4 таблички потертої чоколяди, 1 ложка бульбяної муки. розмішати це все разом і залити пів л. кипячим молоком, бючи все на кухні аж згустіє. Обляти тим легуміну або накипляк.

**530. Шодо „Chaudeau“ з вина або яблочника.** 2 склянки вина або яблочника, 1<sup>1/2</sup> склянки води, порізати шкірку з цитрини, одно квасне яблуко, мушкатолової галки, 1 гвоздик, заварити се. Розбити 5 яєць з 10 дкг цукру в риночці на теплій кухні аж збіліють і згуснуть, залити кипячим вином і бити все аж піднесеться. Хто хоче мати густійше, най додасть 1 ложочку бульбяної муки до яєць, заки заливається вином, або пшеничної, але найкращої. Пропорція на 5 осіб.



**348. Раковий накипляк.** 60 раків зварити на 3 л води зі жменею кропу і зеленої петрушки, звязаної ниткою. Посолити при варенню. Як закиплять, висипати на сито, відірвати шийки і щипчики, шкаралупки виполокати, лишити 40 шийок, а решту зі щипчиками змолоти на машинці з двома намоченими в молоці булками. Шкаралупки потовчи або змолоти, дати їх до ринки, 5 ложок масла і смажити пів години. Потому залити <sup>1/2</sup> л смаку, де варилися раки, по заваренню кілька разів масло ракове зібрати і перецідити через сито. Половину того масла дати до макітри, половину лишити до підливи. Дати прирізу, кропу, 4 ложки масла, терти додаючи 8 жовтків по одному, дати перемелену булку і мясо ракове. Додати сніг з полишених 8 білків, трішки соли, 2 ложки тертої булки. Як маса булаби за густа, 3 ложки сметани, вимішати і дати до форми до пари на 1<sup>1/2</sup> години. Подати з раковою підливою, якою поливається накипляк зверху.





Ольга Федорівна Франко - українська кулінарка, авторка куховарських книг. Найкращим виданням її авторства вважають «Першу українську загально-практичну кухню» (Коломия, 1929). У бібліотеці зберігається перше перевидання цієї книги, яке вийшло у Львові у 1990 році під назвою «Практична кухня». До видання включено (з певною текстологічною обробкою) кулінарні рецепти страв традиційної української кухні.



**ФОРШМАК.** Почистити 1 великий або 2 малі оселедці. Посікти або перемолоти 1/2 кг сирого м'яса, додати 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сметани, 1 яйце, 3—4 склянки картопляного пюре. Усе це ретельно вимішати з посіченим оселедцем і спекти на сковороді у духовці.

**ЯМКИ З ГОРОХУ.** Горох замочити, тоді зварити його в солоній воді, протерти через сито, додати підсмаженої на олії цибулі, перцю. Суміш добре вимішати і викласти ложкою на гарячу сковороду. Смажити, поки зарум'яниться. Подавати до борщу або юшки.

**ЯМКИ НА СМЕТАНІ.** Розтерти 2 жовтки з сіллю, всипати 4 склянки муки, піну 5 білків і стільки сметани, щоб тісто було м'яке. Тоді викласти його ложкою на гарячу сковороду з маслом. Перед подачею на стіл посипати цукром.

**ГРІНКИ З МОЗКОМ.** На 6 грінок взяти 1 телячий мозок, сполоснути, зняти плівку і прокип'ятити в підсоленій воді з 1 ст. ложкою оцту. Додати посічену цибулю, підсмажену на маслі, 1 ст. ложку сметани або бульйону, все добре розтерти і поперчити. Цією масою намастити товсті свіжі грінки, підсмажені на маслі. Перед подачею добре припекти в духовці.





**КУРЧАТА, НАДІВАНІ ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ.** Перемолоти 1/2 л вареного зеленого горошку і 1/4 кг вареної телятини, додати цибулі, 4 ст. ложки вершків, 2 яйця, посолити, поперчити і добре вимішати. Цією масою начинити 4 молодих посолених курчат. Запікати їх у духовці, час від часу поливаючи маслом. Відтак порізати на половинки і полити такою підливою: 1 ст. ложку масла розтерти з 1 ст. ложкою муки, долити 1 склянку бульйону, 1/2 склянки вершків, усе це розмішати з вареним горошком, додавши 1 ч. ложку цукру.

**ПАПРИКАЖ.** 3 курчат посолити, скропити лимоном, викласти в посудину і залити водою. Додати 1 ст. ложку паприки, 1 ст. ложку масла, 1 посічену цибулину і тушкувати до готовності. За 10 хв перед подачею на стіл додати 1/4 л сметани, розведеної з 1 ст. ложкою муки. Подавати з розсипчастим рисом, виклавши його посередині полумиска, довкола обкласти курчатими частинками, краї полумиска прибрати заздалегідь звареними галушками, зверху полити підливою.

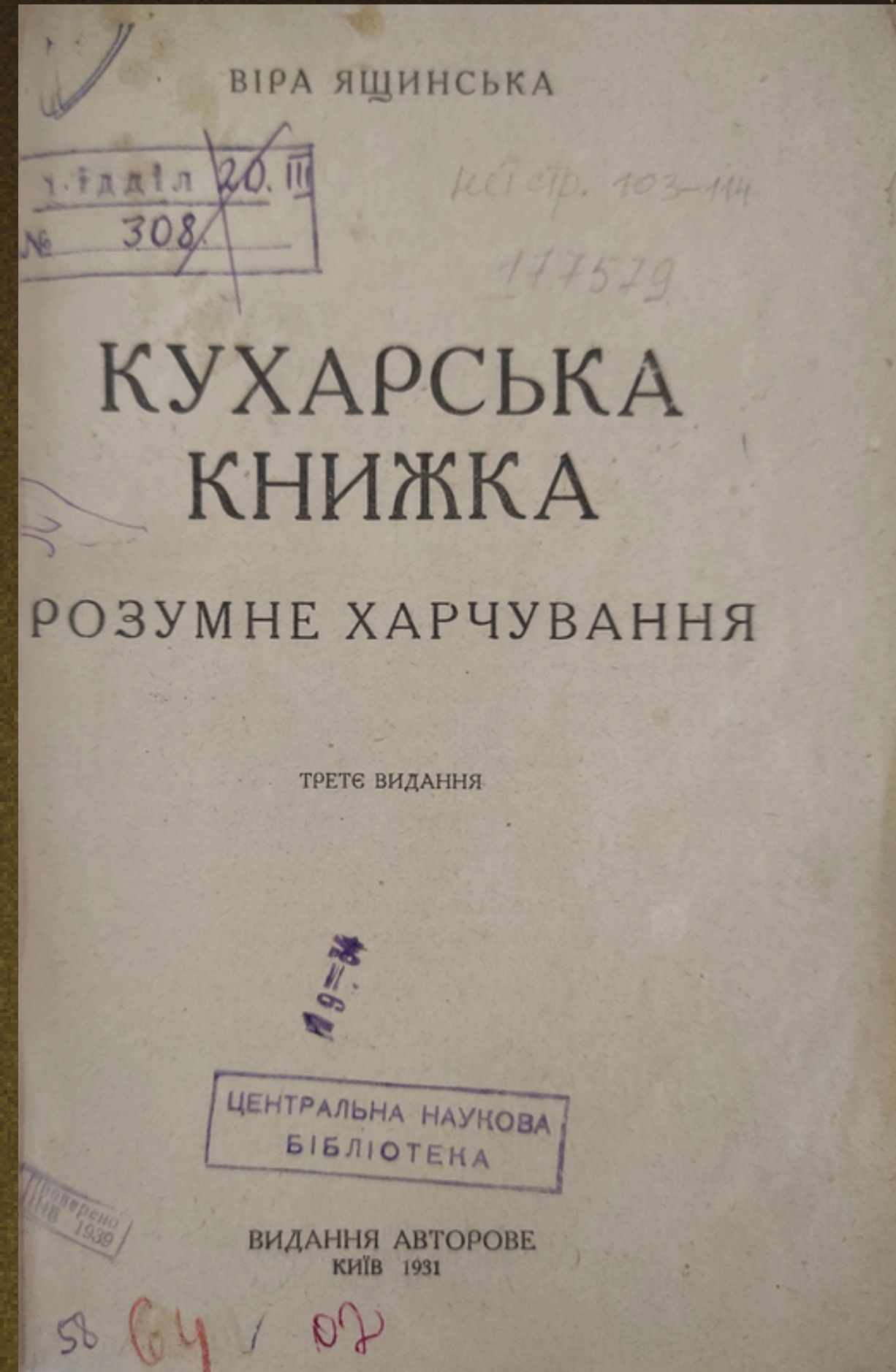
**БЕШАМЕЛЬ.** 120 г масла підсмажити з 1 ст. ложкою муки, додати 2 ст. ложки бульйону, долити потроху 1/2 склянки переварених вершків, посолити і безперервно помішувати, поки суміш не загусне. До охолодженої суміші додати 4 жовтки, розтерті з 1 ст. ложкою вершків, мускатного горіха. Цією підливою полити індика або телятину, перший раз, коли ще м'ясо недопечене, і другий раз, коли воно вже порізане на шматки. Підлива вживається і до вареного м'яса.

**УКРАЇНСЬКА БАБА НА ВЕРШКАХ.** 1/3 кг муки запарити 1 склянкою вершків і вимішати. Розтерти в макітрі 16 жовтків і поставити її у теплу воду, додати 1/3 склянки розчинених дріжджів, з'єднати з завареною мукою і вимішати. Коли тісто підросте, додати 1 ч. ложку солі, 1/3 кг муки і місити протягом 1/2 год. Тоді додати 1/3 склянки масла, 1/3 склянки цукру, корицю, ванілін, цедру з 1 лимона і вимішувати до появи пухирців. Наповнити тістом 1/3 форми і, коли воно підросте, поставити на 1 год у духовку.



Віра Ящинська. Кухарська книжка (1930).  
Ця книжка є справжньою бібліографічною  
рідкістю, оскільки кулінарних видань  
українською мовою, особливо з 1920-30-х років,  
існує вкрай мало. Вона була видана кілька разів  
— у 1928, 1929 та 1930-х роках.

До написання передмови до книги Віра  
Ящинська залучила лікаря Гр. П. Славіна, який  
дає виклад інформації про склад харчування  
та певні гігієнічні поради.





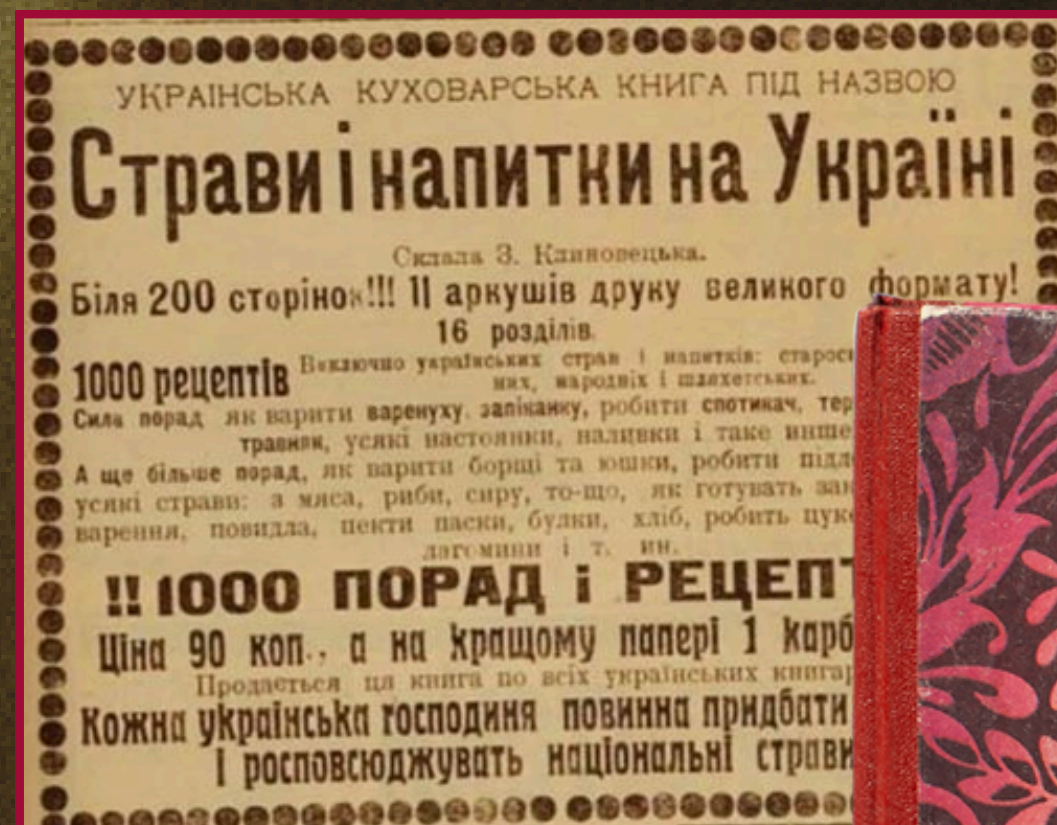
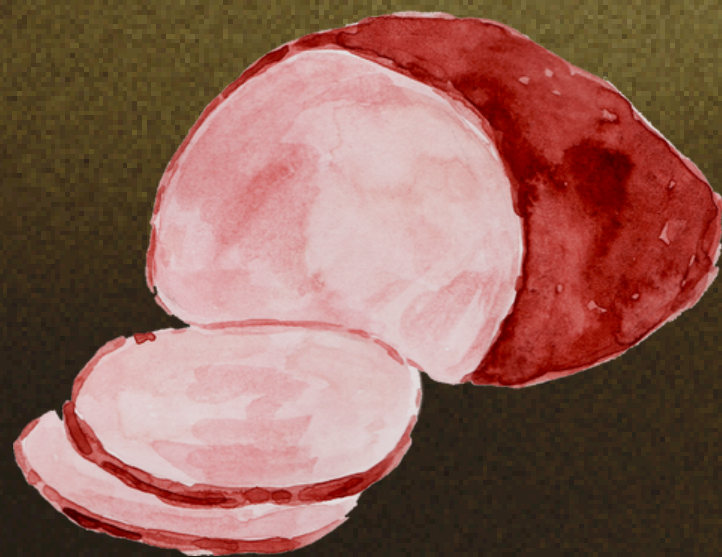
#### 46. ХОЛОДНА ТЛІШКОВАНА ПЕЧЕНЯ.

Нашпигувати шматок м'яса смачним салом, посолити і м'ясні в глибоку посолити. Тимчасом фритювати в рясдольку шматок масла, посолити в нього м'ясо і поставити на плиті, повертаючи часто, щоб добре віджасалося. Тоді на 4—5 ф. м'яса посолити 2 дрібно покришні голці м'яса, 2—3 дрібно покришні моркви, буряка, порру, солера, солішка верев паучого перцю, 2 бобикови листочки, залити водою, щоб усе покрила, накривати покришкою і м'ясні вріс поволі годити до три. Потім відкрити м'ясо на таріль або в полумисці, обдлати перетертою на сито підливою і поставити, щоб заклоло. Подаючи, покришати разом з колодкою підливою на томці шматок.

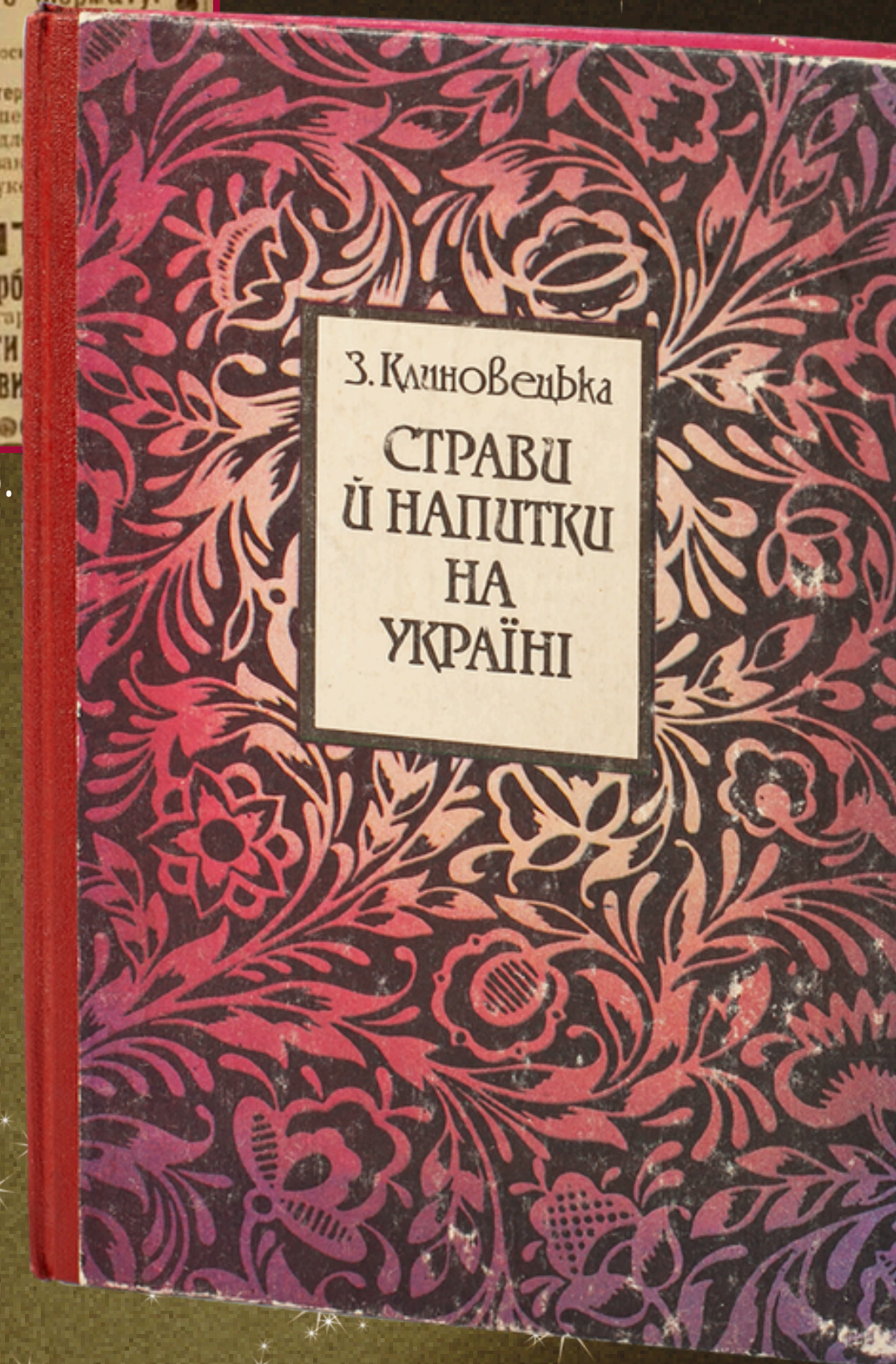
#### 47. ПЕЧЕНЯ З ПЕРЦЕМ.

Яловичину від грубого краю, ф. 5—6 добре побити натерти ложечкою дрібно стовченого перцю, посолити м'ясо в горщик, накривати і поставити до ранку. За 2 год. перед боєм натерти м'ясо 2 ложечками соли, посолити на сковороді, обкласти шматочками масла, (1/2 ф.), і поставити в духовку. Коли в усіх болях віджасяться, то відлати трохи води і поливати перцю що, 10 хвилин, доки не буде готова. Після того, поливши настаним, обкласти суцарцями.





Газета "Рада" за 1913 р.



Клиновецька З. Страви й напитки  
на Україні (1991).

Це репринтне видання однієї  
з перших кулінарних книг в Україні. Містить  
1000 старовинних рецептів страв національної  
кухні, які у свій час були дуже популярними.  
Перше видання побачило світ у 1913 році. .



### 647. в). Варену́ха.

Настоять на горільці сухі яблука, груші, сливи, вишні. Злить всі настоянки до купи, додати липцю, ріжків, імберу, гвоздики, цинамону, налить—міцної горілки і, замазавши горщик, поставити на 12 год. у піч.

### 648. Споті́кáč.

1 золотн. цинамону, 2 зол. мушкатного горіху, 1 зол. гвоздики, 1 зол. шапрану, 4 зол. ванілі. Настоять все це на  $\frac{1}{2}$  пляш. міцної горілки на протязі 2 тижнів, щодня збовтувати. Процідити і зварити настоянку з 1 ф. цукру. Процідити на хвалю або бавовну.

### 649. а). Запіка́нка.

Взять імберу, перцю стручковатого, цинамону, гвоздики, мушкату, курдамону, цитринові цедри—всього цього 4 фунти на відро горілки. Все це вливається у великий горщик, який закривається хлібною шкоринкою, обмазується прісним тістом так, щоб повітря не проходило. Тоді ставляють у гарячу піч на 12 годин. Щоб не зірвало шкоринки, на неї кладуть гніт. Вийнявши з печі, дають прохолонуть зовсім, тоді одкорковують і зливають у пляшку.

### 650. в). Зап'янка.

Звичайну горілку настояти на цитриновій цедрі. Цієї горілки 8 пляшок налить у бутиль з дуже товстого скла. Взять 12 золотн. цінамону, 4 зол. бодяну, 5 зол. курдамону, 5 зол. мушкатного цвіту, 2 горіхів мушкатних—все це потовкти, а горіхи стерти на тертушці—і покласти в бутиль. Тоді, цю бутиль обмазати товсто житнім тістом і поставити на ніч у піч, що має дух, як після хліба. Ставить 4 дні підряд, а вранці виймати. Тоді злити і підсолодити, беручи на 2 пляшки 1 ф. цукру.

### 651. Пальонка.

Насипати перебраних ягід (малини, вишні, черемшини) в череп'яний, поливяний горщик до-повна. Налить горілкою. Обв'язати горщик товстим сірим папером і проштрикнути папір трісочкою в трьох місцях, а з краю весь замазати і поставити у піч на ніч. Коли на другий день не добре упріє, знов поставити. Потім обережно злити і процідити на зложеній у четверо серпанок. Роспустивши в проціженій пальонці цукор, добре розмішавши на вогні, дати закипіти, щоб тільки цукор ростав. Розлити, заворкувати і засмолити. Пити через рік. На 1 ф. ягід цукру брати  $\frac{1}{2}$  ф.— $\frac{3}{4}$  ф.



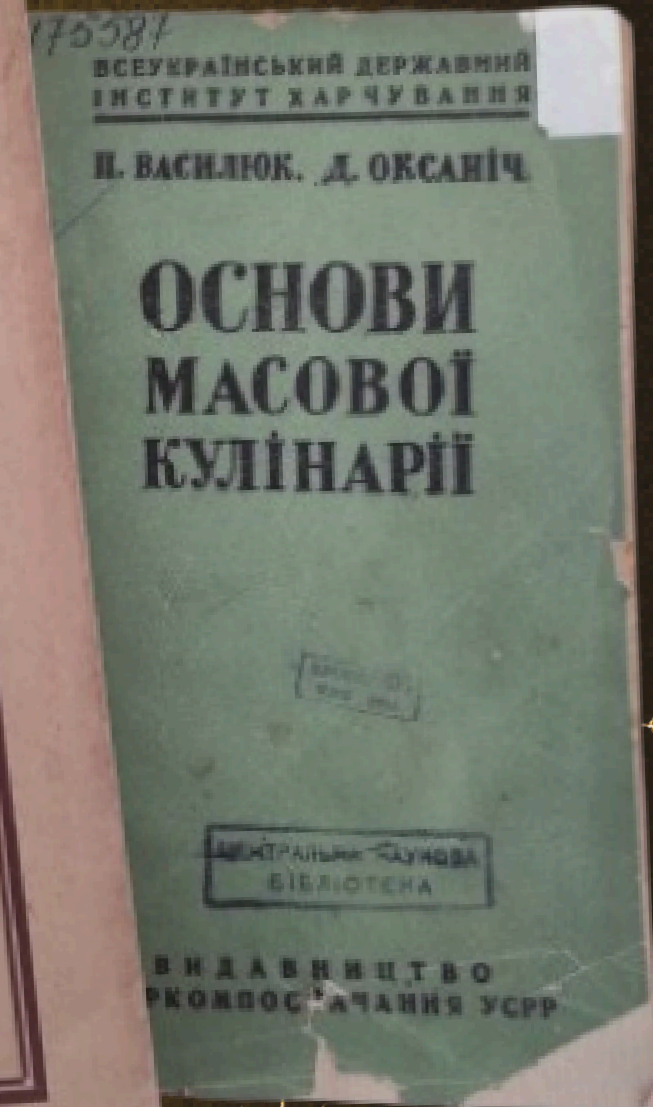
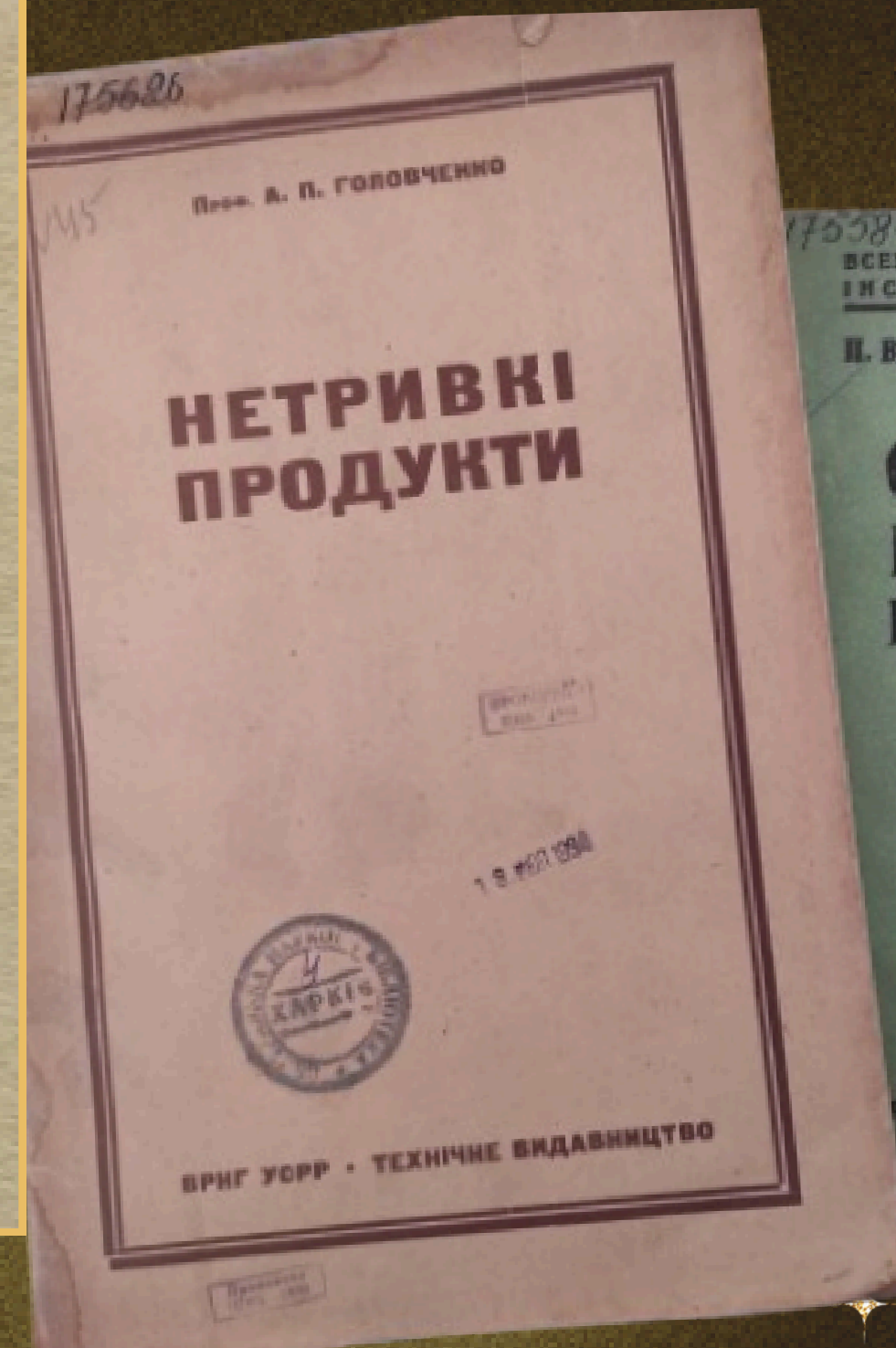


## Підручники з кулінарії 1930-х років.

Котлети чи битки з городини. Обібрану городину перепускають на м'ясорізку, потім ставлять тушкувати у щільно накритій посудині. Коли городина готова, кладуть у неї певну норму звареної круто на молоці манної каші або бешамелі густої, заправляють до смаку, перепускають на м'ясорізку, кладуть сирі крашанки, добре підбивають, потім розподіляють на порції, обкачують у борошні та сухарях, надаючи їм форми котлет чи битків, і смажать; подаючи, поливають маслом.

Котлети чи битки з свіжої капусти. Нарізану чи свіжу січену капусту тушкують на парі, поки буде готова. Коли капуста готова, кладуть зварену густу бешамель і заправляють до смаку, кладуть сирі крашанки, перемішують гарненько, розподіляють на порції, обкачують у борошні та сухарях, надають відповідної форми і смажать. Подаючи, поливають маслом.

Котлети чи битки з картоплі (картопляники). Обібрану картоплю варять на парі, пильнуючи, щоб не переварилася. Скоро картопля готова, перепускають її на м'ясорізку або ж перетирають на перетирне сито, кладуть борошна й крашанок, заправляють до смаку, перемішують, розподіляють на порції, обкачують у сухарях, надають відповідної форми і смажать; подаючи, підливають грибною підлевою або маслом.



467876

Акад. О. В. КОРЧАК-ЧЕПУРКІВСЬКИЙ

од

# ЇЖА ТА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ

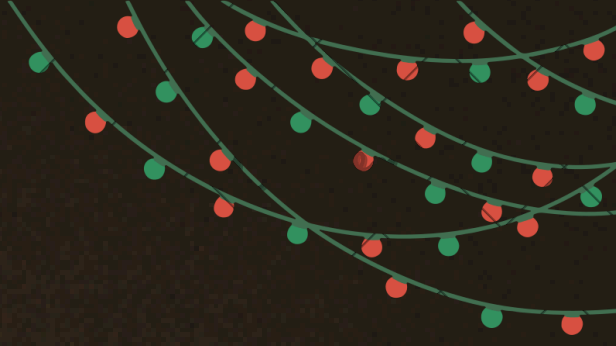

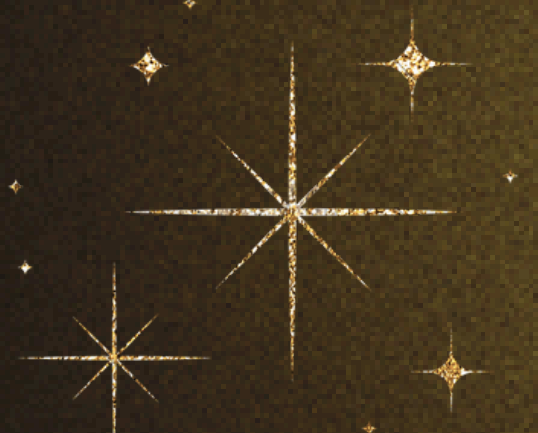
ГОЛОВНІ ОСНОВИ ФІЗІОЛОГІЇ ТА ГІГІЄНИ  
ЩО-ДО ЖИВЛЕННЯ ТА ХАРЧУВАННЯ

ДЕРЖАВНЕ ВИДАВНИЦТВО УКРАЇНИ



У бібліотеці зберігається книга “Їжа та здоров'я людини” (1927) визначного українського лікаря-гігієніста, міністра народного здоров'я УНР, вихованця Харківського університету Овксентія Васильовича Корчак-Чепурківського.

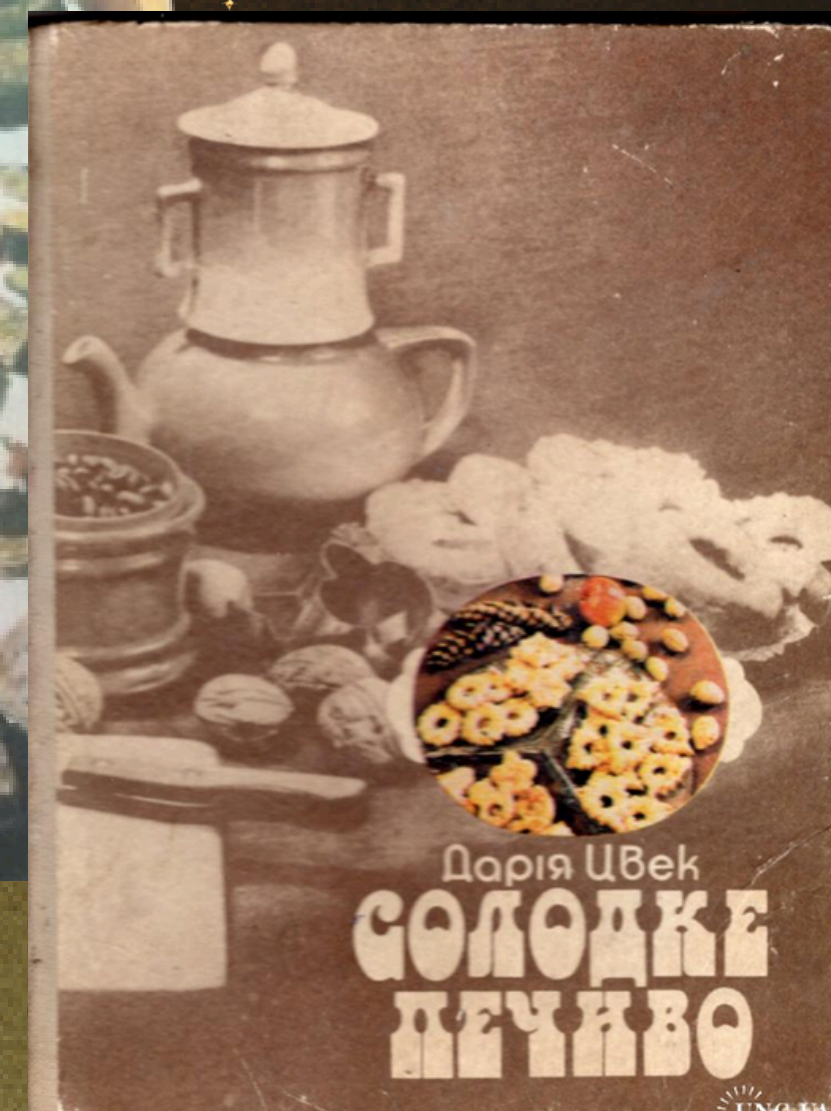
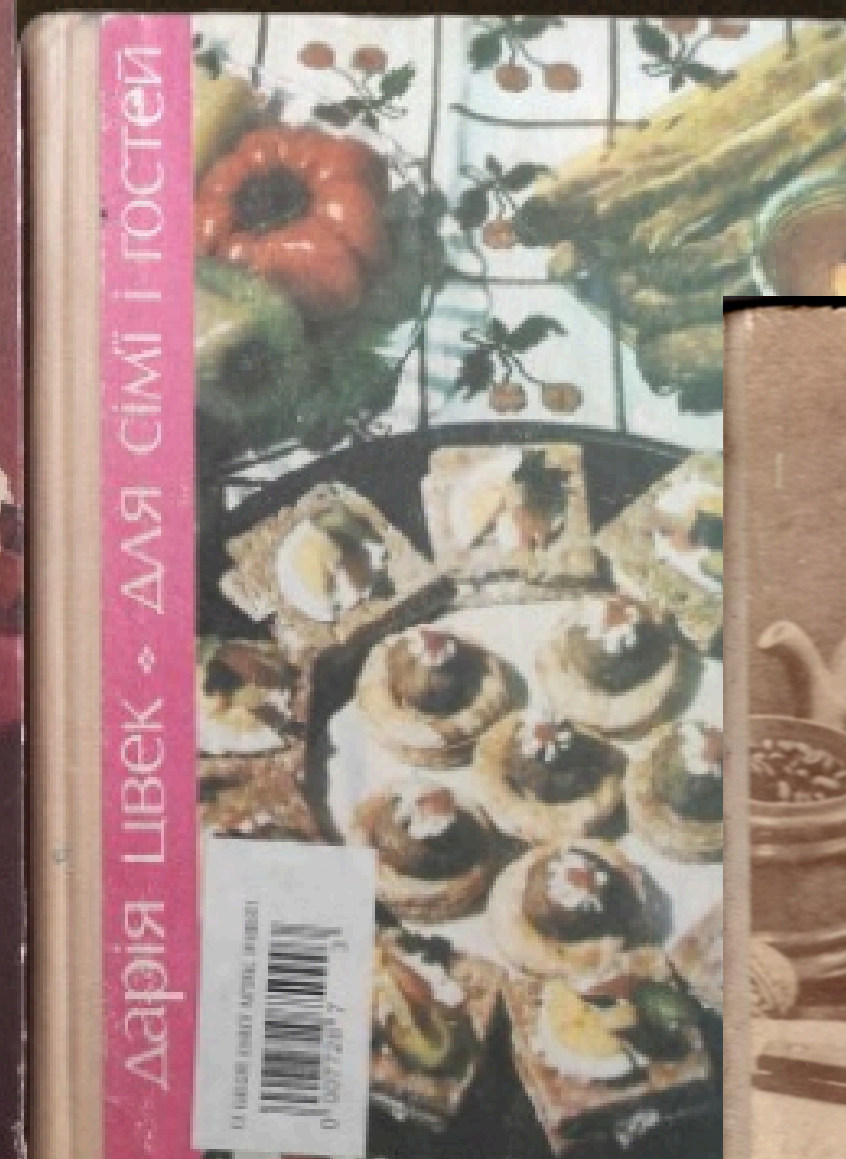
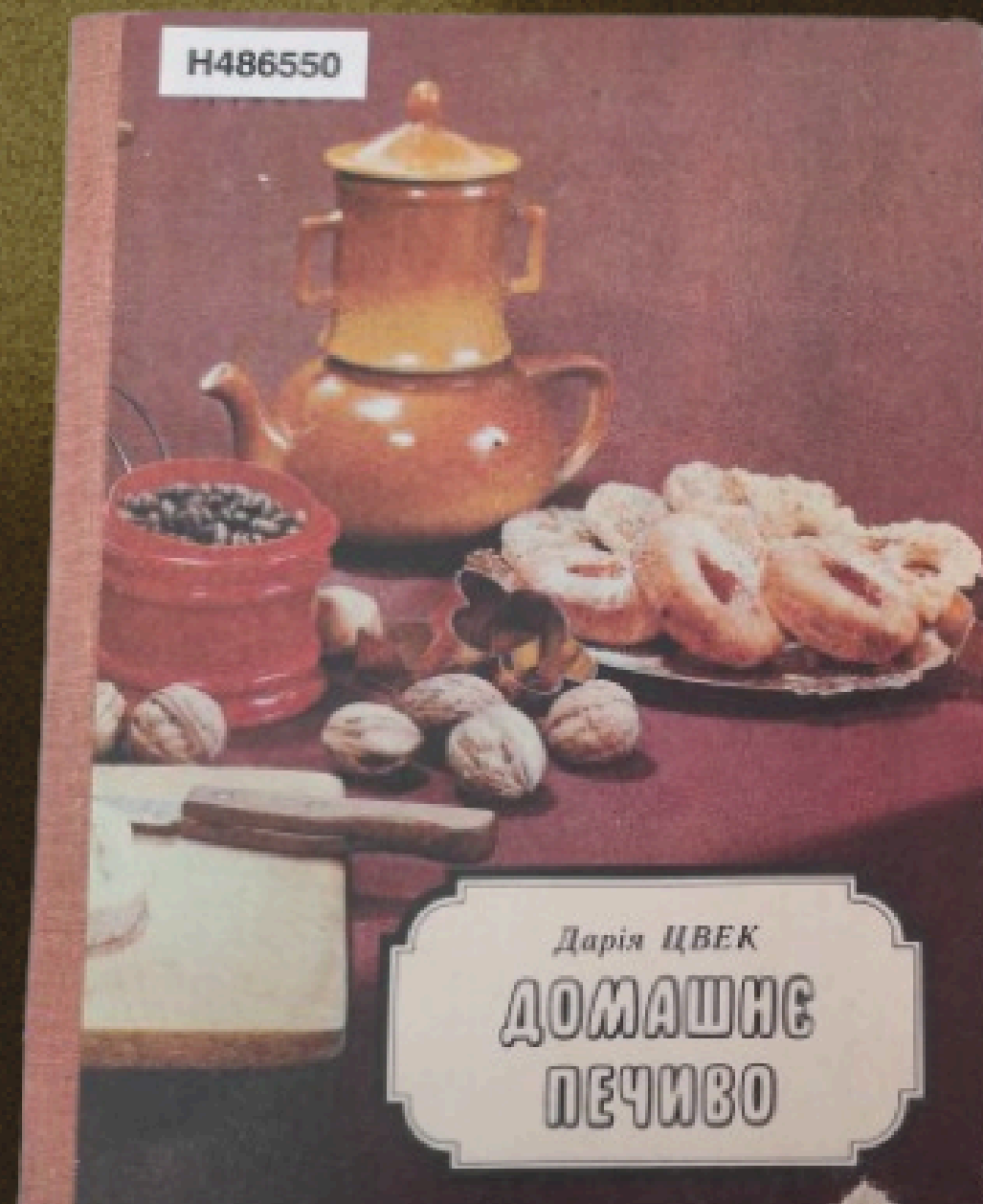




Печеня із задніх ніжок (жіго) телячих або свинячих та баранячих. Переміте м'ясо, добре натираючи з усіх боків сіллю, кладуть на лист, поливають зверху жиром (якщо свинина чи баранина жирна, то стороннім жиром поливати не треба), ставлять смажити у духову піч, час од часу поливають власним соком, що збирається під печенею; якщо соку недосить, то на лист підливають трохи води; смаживши, пильнують, щоб сік на листу не пригорів. Коли печеня готова, перекладають її в іншу посудину, а на цьому листі готують сік. Видаючи споживачам, ріжуть печеню по два шматки, поливаючи соком. Кістки, що лишаються, кладуть виварювати в другий бульйон.



Дарія Яківна Цвек — українська кулінарка, авторка кількох популярних книг з рецептами. Вона особливо акцентувала увагу на сервіруванні столу, захоплювалася живими квітами, скатертинами, серветками та власними правилами подачі страв, якими щедро ділилася в своїх книгах. Її твори були перекладені та видані в багатьох країнах.



«Книга «Солодке печиво» перевидавалася дев'ять разів. Ця книжка, доповнена рецептами пирогів з солоною начинкою та напоїв, була видана під назвою «Домашнє печиво».

## БУЛКА СВЯТКОВА З ЗАПАРЕНОГО ТІСТА

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 10 жовтків, 100 г дріжджів, 200 г вершкового масла або маргарину чи олії, 150 г цукру, 1 ч. ложка солі.

У посуді для тіста запарити гарячим молоком 250 г борошна і розтерти його, щоб не було грудочок. Коли прохолоне, влити розведені в теплому молоці з 3 ст. ложками борошна і 1 ст. ложкою цукру дріжджі. Коли розчина почне бродити, вимішати її з жовтками, збитими з цукром до білості. Додати борошна, скільки забере розчина, солі і замісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир або олію і місити, доки тісто не вбере весь жир. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло, після чого виробити булку: тісто поділити на чотири частини, скачати з них валки. Сплести їх по два, а тоді знову разом перекрутити і покласти у змащену жиром круглу форму, дно якої застелене промащеним пергаментним папером. Коли тісто у формі добре підійде, змастити його яйцем. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв.



### Запіканка з оселедців

2 оселедці, столова ложка вершкового масла, 2 яйця, булка, 2 столові ложки сметани, цибулина, 100 г твердого сиру, сіль, перець.

Оселедці залити на 8—10 годин молоком, обчистити від шкірки, відокремити кісточки, філе дрібно посікти. Масло розтерти з жовтками, цибулею, стертою на дрібній тертці, булкою, намоченою в молоці і злегка віджатою, сметаною, сіллю та перцем; додати посічені оселедці, вимішати з білковою піною (якщо вона надто рідка, додати 1—2 столові ложки мелених білих сухарів). Масу викласти на вогнетривку тарілку, змащену маслом, посипати сиром, стертим на дрібній тертці, й пекти 30 хвилин у гарячій духовці. Подавати як у гарячому, так і в холодному вигляді.

### Курчата, печені, як куріпки

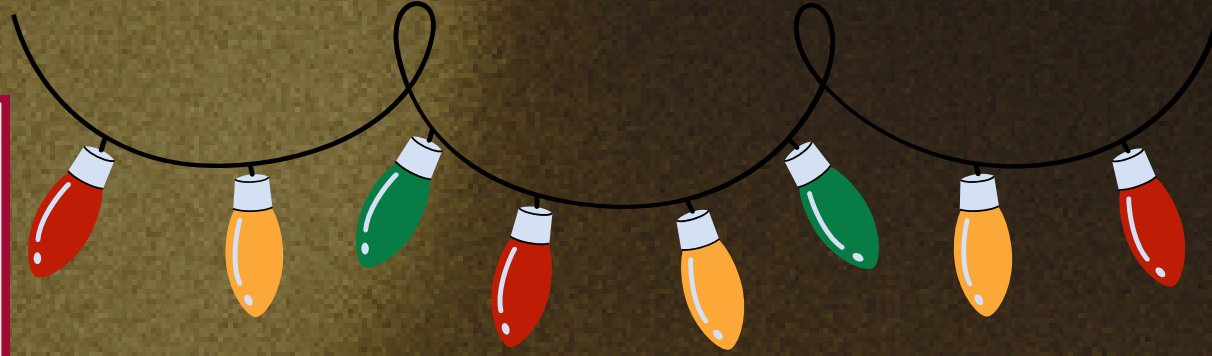
3—4 курчати, 200 г солонини, чайна ложечка м'яти, сіль, фрукти з компоту, листки петрушки.

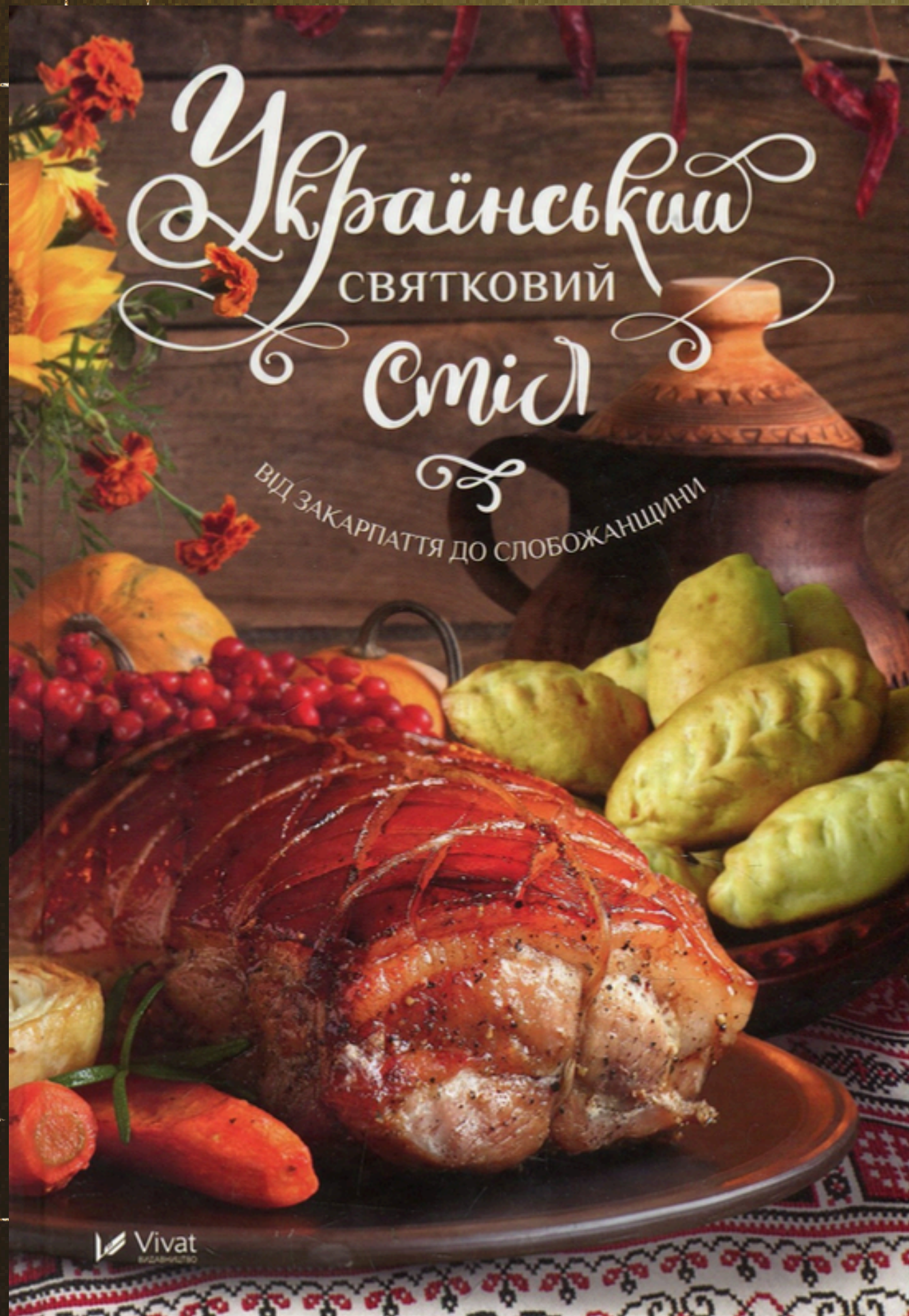
Оброблені тушки натерти сіллю з м'ятою. Крильця закласти за спинки, ніжки прив'язати до тулуба. Всередину курчат покласти листки петрушки, тушки обкласти нарізаною на скибочки солониною, приколовши сірниками (без головок). Пекти в гарячій духовці до готовності, часто підливаючи воду. Кожне курча поділити на чотири порції, викласти на блюдо, оздобити сливами, грушами, персиками.

### Качка, фарширована м'ясом

Качка, 300 г яловичини або телятини, 200 г свинини, 2 цибулини, столова ложка вершкового масла, 3 столові ложки мелених білих сухарів, 2 яйця, сіль, мелений чорний і червоний перець, 100 г червоного сухого вина, нарізана зелень петрушки, зелений салат.

Тушку обсмажити, помити, посолити. М'ясо і печінку (з качки) пропустити крізь м'ясорубку, додати дрібно посічену і потушковану з маслом цибулю та жовтки. Посолити, поперчити й вимішати з білковою піною, сухарями і петрушкою. Фаршем наповнити шийку і черевну порожнину. Тушку зашити й пекти в гарячій духовці до готовності, часто поливаючи соусом, який утворився під час печення, та підливаючи воду. Коли качка зарум'яниться, влити вино, покласти нарізану півкільцями цибулю, злегка притрусити червоним перцем. Нарізати на порції і викласти на блюдо. Оздобити листками салату, зверху посипати петрушкою. Okремо подати салат з буряків.





- Молоко — 300 мл;
- вершкове масло — 100 г;
- яйця — 4 шт.  
+ 1 для змащування;
- олія — 80 мл;
- борошно — 700 г;
- сухі дріжджі — 1 ст. ложка;
- родзинки — 100 г;
- курага — 100 г;
- мак — на смак;
- цукор — 1 склянка;
- ванільний цукор — 1 пакетик;
- сіль — дрібка.

## Різдвяні калачі

Дріжджі розвести в теплом молоці, додати 3 ст. ложки цукру, 1 склянку борошна та перемішати. Накрити тісто рушником або харчовою плівкою та залишити в теплом місці на півгодини підходити.

Жовтки розтерти з ванільним цукром і рештою цукру. Білки збити із сіллю в цупку піну. Змішати опару з розтертими жовтками, додати білки, розтоплене масло, а наприкінці олію, ретельно перемішуючи тісто після кожного додавання інгредієнта. Далі додати борошно й вимісити тісто.

Курагу промити та розрізати на чотири частини. Родзинки з курагою запарити, обсушити та обкачати в борошні. Додати родзинки з курагою в тісто й знову вимісити, воно має бути м'яким. Потому тісто знову накрити й відставити на 15–20 хвилин у тепле місце.

Сформувати калачі, викласти їх на застелене пергаментом деко й дати постояти ще 10 хвилин, потім змастити яйцем і притрусити маком. Калачі випікати в розігрітій до 200 °С духовці 10 хвилин, потім зменшити температуру до 170 °С і випікати ще 30–40 хвилин.



У навчальному посібнику подані різноманітні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів, приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів відповідно до традиційного приготування страв української кухні.

**Коцюрба.** Страва, яка поєднує картопляне пюре та галушки часто подається у двох варіантах:

Варіант #1

Маленькі галушки з тіста, картопля, шкварки і часник перемішуються у макітрі і все це разом подається у тій же посудині.

Варіант #2

Не товкти картоплю і подавати її грубими шматочками.

**Лежні**

Для картопляного тіста картоплю варять, протирають гарячою, потім змішують з яйцями і борошном і рівним шаром викладають на деко або в форму. Окремо готують начинку, для якої, як правило, тушать капусту з цибулею. Потім на шар картопляного тіста викладають начинку і зверху закривають рештою тіста.

- Волоські горіхи — 200 г;
- часник — 5–6 зубків;
- олія — 2 ст. ложки;
- оцет — на смак;
- вода, сіль — на смак.

*Мачатуха*

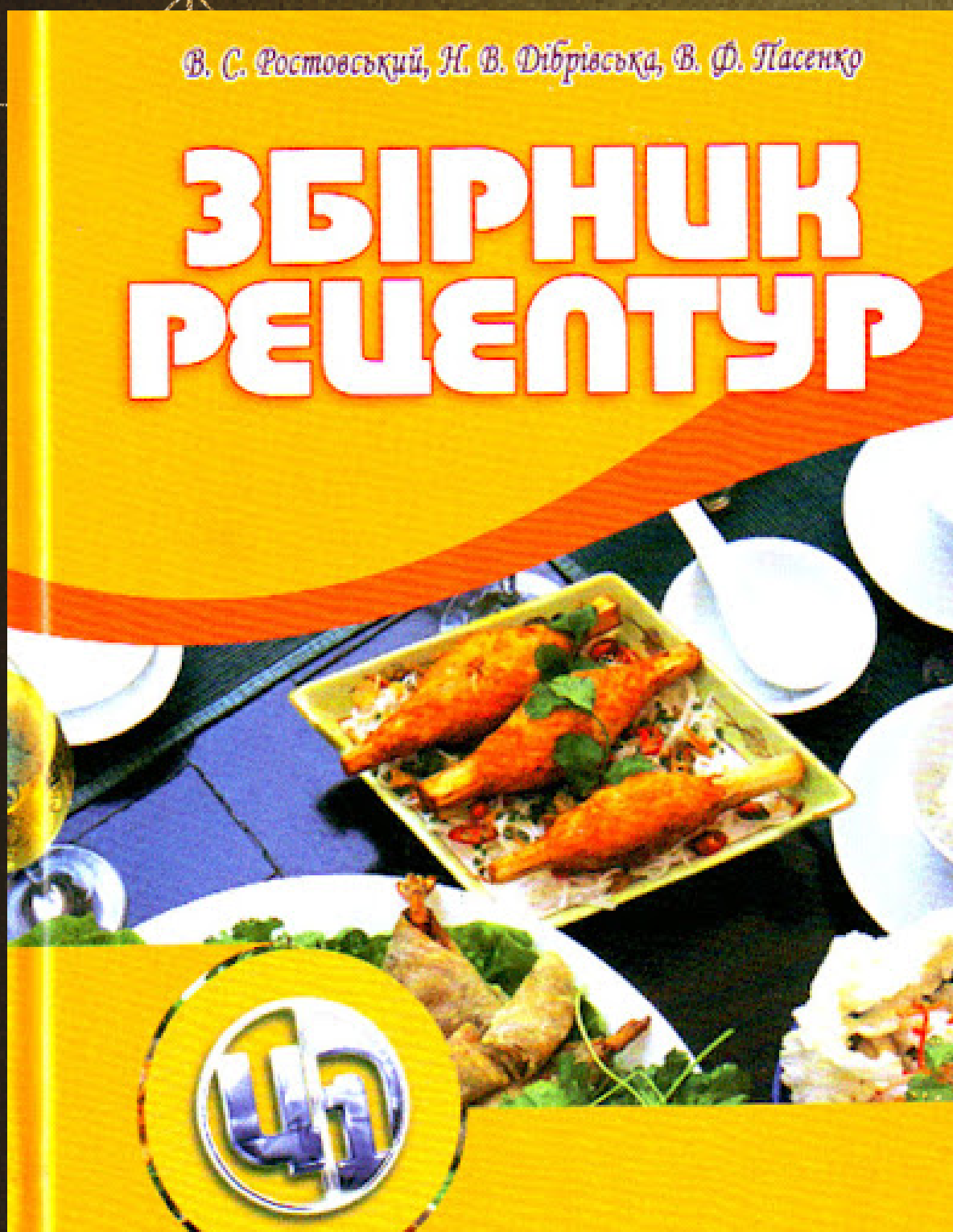
Часник почистити, промити й подрібнити. Ядра волоських горіхів почистити від пергородок, подрібнити товкачиком, висипати в ступку, додати часник і ретельно перетерти до однорідної білої маси.

Висипати отриману суміш у каструлю і влити гарячу воду, постійно помішуючи, залежно від бажаної консистенції. Додати сіль, олію та оцет за смаком.

Готову мачатуху подавати на стіл зі свіжим хлібом.

Цей словник розкриває зміст найбільш уживаних термінів, понять та категорій, які зустрічаються у практичній діяльності україномовного персоналу закладів харчування та кожного, хто вивчає українську мову і цікавиться приготуванням різноманітних страв.





У книзі наводяться рецептури й технологія приготування нових фірмових страв і кулінарних виробів, придуманих, розробленими й впроваджених кращими кулінарами, майстрами-кухарями й майстрами-кондитерами системи Укрпотребсоюзу всіх регіонів України.

**Вареники.** Вареники із сиром — стародавня українська страва. Вона не лише калорійно, але і являє собою приклад вдалого сполучення амінокислот і мінеральних солей.

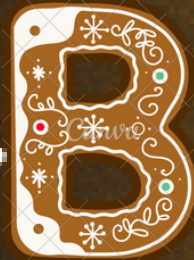
Для приготування вареників замішують прісне тісто з борошна, молока або води і яєць. Тісто роблять дуже крутим. Розкачують його двома способами: роблять із тіста джгут, ріжуть його поперек на дрібні шматки й кожний з них розкачують у тонкий корж (сочень); тісто ріжуть на великі шматки, розкачують і вирізують сочень.

При першому способі не залишається обрізків тіста, але процес дуже трудомісткий. Другий спосіб продуктивніший, але при цьому залишаються обрізки тіста, які доводиться знову розкачувати. Для фаршу сир протирають із сіллю, цукром і яйцем. На середину сочня кладуть фарш, краї тіста змазують яйцем, з'єднують і защіплюють у вигляді півмісяця. Можна розрізати тісто на квадрати, класти фарш на один кут, згортати тісто трикутником і формувати вушка, з'єднуючи краї — при цьому обрізків тіста не утвориться. Для прискорення формування можна робити інакше: відступаючи від краю розкатоного тіста, розкласти гірками фарш, край тіста змастити яйцем, загорнути його, прикривши фарш, і вирізувати вареники виїмкою. Готові вареники варять у великій кількості киплячої води, виймають і подають зі сметаною.



Українська кулінарія має багатовікову історію, що відображає традиції та унікальність національного куховарства. У своїй творчості українські кулінари поєднують смак, мистецтво і кулінарні секрети, передаючи їх з покоління в покоління. Кулінарні книги, які збирають рецепти традиційних страв, є важливим джерелом для збереження національної спадщини. Вони відкривають двері у світ українських смаків і допомагають сучасному поколінню дізнатися більше про свою культуру через гастрономію.



 Виставку підготувала  
завідувач відділу ЦНБ  
БАЙРАМОВА КАРІНА