

Стрелецкая М.В.

Составитель статьи

[Биография](#)

История формирования украинской кухни

Украинская кухня - это такое же наследство украинского народа, как язык, литература, музыка, им можно всерьез гордиться и не нужно забывать. Среди славянских кухонь, украинская кухня, пользуется широкой известностью. Она давно получила распространение далеко за пределами Украины, а некоторые блюда украинской кухни, например, борщи и вареники, вошли в меню международной кухни.

Украинская кухня складывалась на протяжении многих веков, что обусловило её разнообразность, блюда украинской кухни, отличаются высокими вкусовыми и питательными качествами, различными комбинированными методами обработки продуктов и сложной рецептурой.

Формирование украинской нации началось более полутора тысяч лет назад. Примерно в то же время начала формироваться и самобытная украинская кухня.

Несмотря на монголо-татарское нашествие на Киев и более позднюю агрессию литовских, польских, русских, венгерских и разных прочих феодалов, пытавшихся ассимилировать украинский народ, примерно к середине XIX века в основном сформировалась территория Украины. Большая часть украинской нации была воссоединена и получила возможность консолидироваться в одном государстве. Это обстоятельство значительно облегчило создание и распространение характерных особенностей общеукраинских блюд.

Итак, во-первых, украинская национальная кухня была создана на базе уже сложившихся в каждой из региональных частей Украины элементов кулинарной культуры. Различия между блюдами Черниговщины и Галичины, Полтавщины и Волини, Буковины и Харьковщины, Подолья и Закарпатья сохранились до наших дней.

Во-вторых, вследствие огромности территории, раскинувшейся от Карпат до Приазовья и от Припяти до Чёрного моря, эти элементы были весьма разнородны. Но различия природных условий и исторического развития отдельных частей Украины, соседствования множества народов (русские, белорусы, татары, ногайцы, венгры, немцы, молдаване, турки, греки), не помешали украинской кухне сформироваться на редкость цельной, даже несколько односторонней как по отбору характерного национального пищевого сырья, так и по принципам его кулинарной обработки.

В-третьих, в национальную украинскую кухню не вошли традиции древнерусской кухни, связь с которой была утрачена после монголо-татарского нашествия. Это отличает украинскую кухню от русской и белорусской, где древние традиции, хотя и видоизменялись, но, тем не менее, сохранялись в течение многих веков.

Вместе с тем украинская кухня восприняла некоторые технологические приёмы не только немецкой и венгерской кухни, но и татарской и турецкой, по-своему частично видоизменив их. Так, обжаривание продуктов в перекалённом масле, свойственное

тюркским кухням, было превращено в украинское «смажение» (т.е. пассерование овощей, идущих в борщи или во вторые блюда), что, например, совершенно не свойственно русской кухне. Пельменеобразное блюдо турецкой кухни дюш-вара превратилось сначала в вареники, а затем уже в украинские вареники с характерными национальными наполнителями – вишнями, творогом, луком, шкварками. Из немецкой кухни было воспринято дробление продуктов, что нашло конкретное выражение в различных украинских «сичениках» – котлетообразных блюдах из фаршей (сеченых, дроблёных мяса, яиц, моркови, капусты, грибов и т. д.).

На каждую народную кухню прежде всего влияет конструкция места, где готовят еду, т.е. домашнего очага. В Украине таким местом была "вариста піч", кострище закрытого типа. Поэтому, украинская кухня в основном использует приемы варения, тушения и печения. Даже казаки, подстрелив дичь, старались сварить из нее юшку (бульон), а не поджарить на вертеле, что более свойственно немцам, например.

Географические и климатические условия обитания украинского народа были настолько разнообразны, что позволяли питаться как продуктами растениеводства, так и животноводства. Уже во время трипольской культуры (5 тыс. лет назад), которую наследовали славяне, население этих территорий знало пшеницу, ячмень и просо. Рожь появилась примерно тысячу лет назад, т.е. значительно позже. Разведение крупного рогатого скота, охота и рыболовство сделали меню очень разнообразным, хотя еще до начала прошлого века мясные блюда считались в народе праздничными.

Что же касается подбора пищевого сырья, то его отбирали для украинской кухни по контрасту с восточными кухнями. Так, например, украинское казачество стало культивировать в XVI-XVIII вв. употребление свиного сала. В то же время употребление говядины, распространённое среди русского населения, у украинцев было сравнительно незначительным. Волы на Украине представляли собой не продуктивный, а рабочий, тягловый скот, и их мясо было не только менее вкусным и более жёстким по сравнению со свиным, но и считалось не вполне чистым (отдающее потом).

Но все же, на Украине получали распространение и некоторые иностранные продукты, например, растительное масло – олия. Оно считалось ценнее коровьего масла, поскольку происходило из Греции, страны, с которой украинские земли были связаны религиозными узами. В то же время баклажаны, употреблявшиеся в турецкой кухне и прекрасно вызревавшие в условиях юга Украины, не находили употребления в украинских национальных блюдах, как «басурманские» (но вошли в донскую кухню).

Эти принципы отбора пищевого сырья, общие для всех украинцев в XVII–XIX вв. независимо от мест их расселения, сделали украинскую кухню в итоге поразительно единообразной и вместе с тем неповторимой, своеобразной.

Своеобразие национальной украинской кухни выражается:

- во-первых, в преимущественном использовании таких продуктов, как свинина, сало, свёкла, пшеничная мука и некоторых других;
- во-вторых, в особенностях технологии приготовления пищи, таких как комбинированная тепловая обработка большого количества компонентов блюда на фоне одного главного и определяющего. Классическим примером тому служит борщ, где к свекле добавляют два десятка компонентов, не подавляющих свекольный вкус, а лишь оттеняющих и развивающих его. Само же слово борщ пошло от древнеукраинского

названия свеклы - "бърщь".

Любимым и наиболее употребляемым продуктом служит свиное сало как в виде самостоятельного кушанья, главным образом в обжаренном виде, в виде так называемых шкварок, так и в виде компонентов приправы и жировой основы самых разнообразных блюд. Такое отношение к свинине роднит украинскую кухню с кухнями западных славян, венгров и соседей украинцев – белорусов, однако использование сала в украинской кухне чрезвычайно разнообразно.

Сало не только едят солёное, варёное, копчёное и жареное, на нем не только готовят, им не только шпигуют всякое не свиное мясо, где сало отсутствует, но и используют его даже в сладких блюдах, сочетая с сахаром или патокой.

Например, такое массовое кондитерское изделие, как вергуны, жарят, а вернее обваривают или пряжат... в сале.

На втором месте после сала для украинцев были и есть огородные и дикие овощи, фрукты. Их употребляют в виде гарниров к жирной мясной пище или подают как самостоятельные блюда с салом. Из овощей на первом месте стоит, конечно, свёкла, которую можно считать национальным овощем и которую употребляют не только в свежем, но и в квашеном виде. Так, из квашеной свёклы готовят борщи с осени до весны, т.е. большую часть года.

Для украинской кухни характерно также употребление бобовых – бобов, чечевицы и особенно фасоли (но только не в стручках). Бобовые широко используются в качестве добавок к другим овощам.

Из других предпочитаемых овощных и растительных культур следует назвать морковь, тыкву, кукурузу, картофель и помидоры. Кукуруза, как и фасоль, чаще играет роль добавок. Уже в XVIII в. она получила распространение в украинской кухне особенно в Южных и Юго-Западных областях. С XVIII в. началось на Украину проникновение картофеля, который, однако, не приобрел здесь самостоятельного значения, как в Белоруссии, и, подобно другим овощным культурам, стал использоваться в качестве хотя и важной, но одного из многих гарниров ко вторым блюдам. Картофель в виде пюре нашел широкое применение при добавлении к пюреобразным фасоли, моркови, творогу, яблокам, маку. Кроме того, картофель является хорошим поглотителем сала во вторых блюдах и сырьём для получения крахмала, используемого для приготовления сладких блюд, особенно фруктовых киселей и кондитерских изделий.

Оказали заметное влияние на меню в XIX в и два таких характерных для украинской кухни растительных продукта - помидоры и подсолнечное масло. Без них нельзя представить себе современный украинский стол. Надо сказать, что растительные масла – различные олии – применялись в украинской кухне наряду с животным жиром (свиным салом) издревле, и всё же, подсолнечное масло получило распространение лишь в последнем столетии, причём почти вытеснило все остальные растительные масла. Оно употребляется ныне в двух видах: масло горячего жима, с сильным, своеобразным, столь любимым украинцами запахом жареных семечек, и холодного жима, наиболее известного за пределами Украины.

Масло горячего жима идёт обычно в холодные блюда – салаты, винегреты, масло холодного жима чаще употребляется для жарения, пряжения, т.е. для приготовления на нем вторых горячих блюд.

Украинской кухне свойственно и не менее обильное использование яиц, которые служат не только и не столько для приготовления самостоятельного блюда – разного рода «яшен», сколько для таких же не переменных, как и сало, добавок в мучные, мучно-яичные и яично-фруктовые (сладкие) блюда.

Весьма характерно для украинской кухни обилие мучных изделий. Причём из всех видов теста украинцы предпочитают пресное – простое пресное, пресное полувытяжное, заварное пресное, пресное сдобное с использованием соды как разрыхлителя, а для кондитерских блюд – преимущественно песочное. Национальными блюдами считаются изделия из простого бездрожжевого теста: вареники, галушки, шулики, лемишки, гречаники, коржи и более новые по времени кондитерские изделия – вергуны и ставбицы. В мучных блюдах исключительно используется пшеничная мука, реже – гречневая, в сочетании с пшеничной. Среди круп, пользуется популярностью пшено, а также рис. Между прочим, рис под названием «сорочинское пшено» (искаженное сарацинское, т.е. турецкое, арабское пшено), употребляется в украинской кухне с XIV в. и занесен в неё с Запада, через венгров.

Основной горячей пищей украинцев были рыбные и мясные отвары с добавлением овощей под общим названием "юха", что в русском языке позднее трансформировалось в слово "уха".

Из пряностей и приправ используют преимущественно лук, чеснок, укроп, тмин, анис, мята, любисток, дудник, чабер, красный перец, из привозных пряностей – лавровый лист, чёрный перец и корицу (для сладких блюд). Большую роль как приправа к мясным, холодным и овощным блюдам играет уксус, которым, однако, нередко злоупотребляют.

Из фруктов и ягод, любимых на Украине мочёными, свежими, сушеными и копчёно-вялеными, национальными можно считать вишню, сливу, грушу, смородину, арбуз и в меньшей степени яблоки и малину.

Такой ценный продукт как пчелиный мед играл заметную роль в питании, поскольку сахар на то время отсутствовал.

Сейчас же, наряду с фруктами, современная украинская кухня чрезвычайно обильно использует сахар и патоку – и в чистом виде, и в виде составных частей узваров, варений и особенно повидла и кондитерских изделий.

Как уже было сказано, наиболее отличительной чертой технологии украинской кухни является комбинированная тепловая обработка продуктов. Она состоит в том, что сырой продукт – будь он животного или растительного происхождения – сначала подвергают легкому обжариванию и относительно быстрому пассерованию, или «смажению», как говорят украинцы, и только после этого – более длительной тепловой обработке, т.е. варке, запеканию или тушению.

С этими особенностями приготовления украинских блюд издавна связаны и особенности украинской посуды – казанки для варки, сковороды для смаженья – глубокие и полуглубокие, невысокая глиняная посуда для последующего полутушения – разного рода глечики, миски, чашки, макитры.

Из технологических приемов приготовления пищи обращают на себя внимание шинкование, сечение и другие способы измельчения пищи, в частности мяса. Отсюда наличие в украинской кухне различных рулетов (завиванцев), фаршированных блюд, запеканок, кручеников с мясными фаршами и «сичеников», т.е. разнообразных мясных блюд типа битков и котлет, заимствованных из немецкой кухни через польскую и чешскую.

Как и всякая кухня с богатым историческим прошлым, украинская кухня в значительной степени региональна. Так, западноукраинская кухня заметно отличается от восточноукраинской. Не подлежит сомнению влияние турецкой кухни на буковинскую, венгерской на гуцульскую и русской на кухню Слободской Украины. Наибольшим разнообразием отличается кухня Центральной Украины, особенно областей центра Правобережья. Так, например, популярный на Украине борщ имеет массу разновидностей, практически в каждой области его готовят по своему, особому рецепту.

Взято:

www.vkus.narod.ru

www.gotovim.ru

[В случае использования материалов этого сайта ссылка на сайт обязательна](#)