

1576475

Сергій Пожар

# КУХНЯ КАРПАТ

ВІД ПРОСТОЇ ЇЖІ ДО ДЕЛІКАТЕСІВ



Серед страв галицької кухні – бограч, чорба, лечо, кнедлики, сегединський гуляш, пироги, шніцелі і багато інших колоритних страв, люблених нині гурманами. То ж яка вона справжня галицька кухня? Різноманітну і багату кухню Галичини здавна творили різні національні меншини, які тут проживали, наповнюючи її своїми традиціями.

У цій книжці знайдете дбайливо зібрані відомим кулінаром і блогером Сергієм Пожарем рецепти та з душею приготовані страви, у яких відображено симбіоз кухонь усіх тих, хто проживав на території від Карпат до Львова, познайомитесь із так званою карпатською кухнею простих людей, які здавна зберігали і передавали рецепти своїм дітям та онукам.

# ЗМІСТ

<b>ВСТУП, АБО Я ВМІЮ ГОТУВАТИ ПО-ГАЛИЦЬКИ</b>	<b>11</b>
---	-----------

## **ЗАКУСКИ ТА САЛАТКИ**

Квашений чорний груздь зі сметаною	18
Квашені білі, або як солити грузді	19
Потапці з салом та помідором	20
Бундаш кеняр	21
Сирівка з моркви та селери	22
Салатка з черемші	23
Зимова салатка	24
Пасуля колочена	25
Протерта квасоля з грибами	25
Протерта квасоля з маком	26
Протерта квасоля з горіхом та цибулею	27
Бурачки з горіхом і чорносливом	28
Варя	29
Шури	30
Дзьобачки (квасоля з оцтом і часником)	32
Сир зі сметаною та зеленою цибулею	33
Керезет	34
Смажений сир	36

## **БРИНЗА, БУДЗ І ВУРДА**

Гуцульська фріга, або гаряча овеча бриндза зі шкварками	40
Бринза з кмином	42
Бринза з горіхами	43

## **ЗАКУСКИ З М'ЯСА ТА САЛА**

Домашній смалець зі шкварками та журавлиною	46
Домашній смалець із грибами	47
Сальцесон галицький	48
Домашній білий сальцесон	49
Сальцесон з головизни на угорський манер	50
Сальцесон з язика та вух	52
Буженина (печеня з карчика на зимно)	53

Сіканець із мelenого м'яса, або заяць фальшивий . . . . .	54
Окраса з гуски (тартар) . . . . .	56
Паштетівка . . . . .	57

## **РІДКЕ ДО СТОЛУ**

Росіл з курки . . . . .	64
Куряча поливка з кольрабі . . . . .	65
Зупа з кореня селери . . . . .	66

### **ПОЛИВКИ НА МАСЛЯНЦІ АБО СИРВАТЦІ . . . . . 68**

Поливка на маслянці з вудженими реберцями . . . . .	69
Горохв'янка . . . . .	70
Фасольова супа з яська . . . . .	72
Поливка з кабачків і хрону . . . . .	74

### **ЖУРЕК (ЖУР) . . . . . 75**

Заквас (жур) . . . . .	77
Жур багатий великодній . . . . .	78
Жур пісний з грибами . . . . .	80
Жур грибовий зі сметаною . . . . .	81
Жур традиційний з яйцем та білою ковбаскою . . . . .	82

### **БОРЩ . . . . . 84**

Борщова заправка . . . . .	86
Квас буряковий . . . . .	86
Борщ галицький . . . . .	88
Борщ панський . . . . .	89
Борщ питний на молоці . . . . .	90
Гуцульський пісний борщ із грибами та квасолею . . . . .	91
Борщ пісний з вушками, або борщок . . . . .	92
Огірчанка з цинадерками . . . . .	94
Поливка з хроном на реберцях . . . . .	96

### **ЗУПИ . . . . . 98**

Квасниця гірська (квашниця на баранячих реберках) . . . . .	99
Капусняк . . . . .	100
Підбивана квасоля з вудженою гомілкою та квашеною капустою . . . . .	102
Чорнина . . . . .	103
Зупа косаря . . . . .	104
Зупа з волового хвоста . . . . .	105
Поливка лицарська . . . . .	106
Зупа фасолева підбивана з ковбасою . . . . .	107
Поливка картопляна з грибами (брамборачка) . . . . .	108
Поливка кминкова на сметані . . . . .	110
«Чорна» поливка (пісна) . . . . .	111

Юшка грибова з вушками . . . . .	112
Підбивана грибівка з клюсочками . . . . .	114
Лопатки підбивані . . . . .	116
Юшка рибна, підбита сметаною . . . . .	117
Крупеник з коропом . . . . .	118
Юшка з пструга на капустяному квасі . . . . .	120
Зупа зі свинячого хребта . . . . .	122
Крупник із гусячих потрохів . . . . .	124
Зупа зі свинячої гомілки . . . . .	125

## **ЧОРБА . . . . . 126**

Чорба селянська . . . . .	127
---------------------------	-----

## **БОГРАЧ . . . . . 128**

Бограч-гуяш . . . . .	130
-----------------------	-----

## **ФЛЯЧКИ . . . . . 132**

Як правильно приготувати флячки . . . . .	133
Флячки по-угорськи (пацал левеш) . . . . .	134
Чорба з флячками . . . . .	136
Душенина із свинячою гомілкою та флячками . . . . .	138

## **ОВОЧЕВІ (ФРУКТОВІ) ТА ІНШІ ЗУПИ . . . . . 140**

Суницівка-холодник на молоці . . . . .	141
Зупа боровкова з лазанками . . . . .	142
Сливова супа . . . . .	142
Зупа з трускавок . . . . .	144
Ябчанка . . . . .	145
Грушівка . . . . .	146
Клеїк з малиною . . . . .	147

## **ГУСТІ ПОЖИВНІ СТРАВИ**

Телятина душена з огірком та гірчицею . . . . .	152
Як приготувати телячу смажену поребрину . . . . .	153
Волова душенина в сметані з яриною (овочами) та грибами . . . . .	154
Душенина з яловичих ребер та яриною . . . . .	156
Печеня з теляти в цибулево-часниковому соусі . . . . .	158
Воловина по-угорськи . . . . .	160
Замашенка з яловичини . . . . .	161
Теляча печінка в сметані . . . . .	162
Бичачі яйця з грибами . . . . .	163
Рубці по-угорськи . . . . .	164
Мізки з грибами . . . . .	166
Смаженина зі свинини . . . . .	168
Печеня зі свинячого шпандера . . . . .	170

Сейкей (сегединський) гуляш з квашеною капустою	172
Сегединський гуляш з білою капустою	174
Свинина з капустою в гірчичному соусі	176
Свиняча поребринка	178
Руляда зі свинячого бочка	180
Шпондер у капусті з яблуками	182
Свиняча печена гомілка з тушкованою капустою	184
Тушкована капуста по-старопольски до рульки	186
Свинячий язик у сметані з грибами	187
Душенина зі свинячої гомілки та капусти	188
Щічки свинячі у грибовому соусі та підсмажка з лисичок	190
Цинадерки свинячі в сметанковому соусі	192
М'ясо по-гуцульськи	194
Січеники з грибовою підливою	196
Шламбуц	198
М'ясо по-циганськи	200
Ягнятина з чорносливом і часником	202
Ягня з капустою	204
Качка по-селянськи	205
Качка, надівана локшиною та грибами	206
Смажене курча з картоплею та квасолею	208
<b>ЗУЗА</b>	<b>210</b>
Гуляш із курячих шлунків	211
<b>КОВБАСИ</b>	<b>212</b>
Смажена ковбаса з курячого м'яса	213
Смажена домашня свиняча ковбаса	214
<b>КИШКИ (КАШАНКИ)</b>	<b>216</b>
Кишка з булкою	217
Кишка з гречкою	218
Кишка з булкою та кров'ю	220
Гурка гуцульська	221
Кишка з картоплею	222
Гурка з рисом (Закарпатська)	224
Гречаники	226
<b>ГОЛУБЦІ</b>	<b>228</b>
Голубці з рисом	229
Голубці з дерунами	230
Голубці з картоплею	231
Голубці гуцульські з кукурудзою	232
<b>СТРАВИ З РИБИ</b>	<b>234</b>
Пструг печений	234

Попрікаш зі сома	236
Короп з чорносливом	237

## **СТРАВИ З КРУП** **238**

Бануш	240
Мамалига й токан	242
Мамалига	242
Токан	244
Кулеша з пшонкою	245
Пір'яник	246
Ріплянка з грибною смажкою	248
Смажена кулеша	249
Пшоняна каша	249
Пенцаки зі свининою та журавлиною	250

## **СТРАВИ З КАРТОПЛІ ТА КАПУСТИ** **252**

Деруни карпатські	254
Кремзлики по-гуцульськи	256
Картопля з гусянкою (гусянка)	258
Рокот крумплі	259
Крумплі на шпорі	260
Капуста на молоці	262
Лечо по-закарпатськи	263
Лечо — овочеве рагу	264
Лечо з горщика	266

## **ГРИБИ** **268**

Гриблянка гуцульська	270
Мачанка грибова	271
Мачанка грибова запалена	272
Соус грибовий, підбитий сметаною	272
Гливи з квасолею, як флячки	273

## **ЛОПАТКИ** **274**

Лопаткі з овочами	275
Шпарагівка (лопатки) зі сухарями	276
Боби з городиною, підбиті сметаною	277
Попрікаш із лопатків	278

## **СТРАВИ З ТІСТА , ДОДАТКИ, ГАРНІРИ ДО СТРАВ**

Лангош	282
Книдлі, книглі, палюшки, копитця	284
Картопляні палюшки із шпандером	286

Книглі з грибовою мачанкою . . . . .	. 287
Палюшки зі сиром на солодко зі сметаною . . . . .	. 288
Лазанки, лашки . . . . .	. 289
Лазанки з капустою . . . . .	. 290
Нокедлі, клюсочки з литого тіста . . . . .	. 291
Нокедлі з яйцем . . . . .	. 292
Чіпетки . . . . .	. 293
Таргоня . . . . .	. 294
Пастуша таргоня . . . . .	. 296
Млинці . . . . .	. 298
Налисники з м'ясом . . . . .	. 300
Налисники зі сиром . . . . .	. 302
Налисники з гречаною кашею та грибами . . . . .	. 302
Тісто на пироги (вареники) . . . . .	. 304
Пироги з картоплею . . . . .	. 306
Пироги з квашеною капустою . . . . .	. 306
Пироги по-гуцульськи з квасолею та грибами . . . . .	. 306
Пироги з м'ясом . . . . .	. 308
Пироги з сиром . . . . .	. 308
Пироги з сиром солодкі . . . . .	. 308
Пироги з чорницями . . . . .	. 310
Вушка до зупи . . . . .	. 311
Макелик, або лазанки з маком . . . . .	. 312

## **СОЛОДКІ СТРАВИ . . . . . 314**

Грисик . . . . .	. 315
Сирні гомбовці зі сливою . . . . .	. 316
Папанаші . . . . .	. 318
Пампухи, фанки, пончики . . . . .	. 320
Яблучний пиріг (олмаш) . . . . .	. 322
Пляцок мазурковий зі сливками . . . . .	. 324
Тістечка із сиром . . . . .	. 325
Птисі . . . . .	. 326

## **НАПОЇ**

Узвар . . . . .	. 330
Квас із яблук . . . . .	. 332
Напій із цвіту чорної бузини . . . . .	. 332
Напій з калини . . . . .	. 333
Напій із соку квашеної капусти та хрону . . . . .	. 333