

# Зміст

|   |     |
|---|-----|
| Гречка. «Стратегічний продукт» українця . . . . . | 6   |
| Часник. Брутальний рятівник. . . . .              | 18  |
| Сало як сало . . . . .                            | 30  |
| Картопля. Справді народний овоч . . . . .         | 44  |
| Сіль державності . . . . .                        | 66  |
| Стручковий перець.                                |     |
| Мандрівник, революціонер, жартівник. . . . .      | 82  |
| Морква. На колір і смак... . . . .                | 98  |
| Холодильник. Домашній Санта. . . . .              | 108 |
| Незвичайна історія звичайної виделки . . . . .    | 124 |
| Шоколад. Фасоване щастя . . . . .                 | 138 |
| Українська кавка — не лише львівська . . . . .    | 162 |
| Згущівка. Молоко, яке стало солодощами . . . . .  | 172 |



Японки ласують локшиною

її виготовлення в Японії відомо лише з XVI століття, до того, за переказами, місцеві мешканці вживали в їжу не подрібнену крупу. А ще і в Китаї, і в Кореї, і в Японії п'ють гречаний чай.

Першими, однак, використовувати гречку не як доданок, а як головний інгредієнт у стравах, робити з неї каші, а потім і хліб навчилися мешканці степу — кочові й напівкочові іраномовні племена, відомі нам під назвою саків. Саме в могильниках саків на Алтаї знайдені найдавніші ар-



Соба на будь-який колір



Скіфський вершник

хеологічні свідчення вживання гречки у їжу. Чому вона так сподобалася кочовикам — здогадатися неважко, адже її вирощування не вимагало такої ретельної обробки землі, як злаки, зростала гречка навіть на поганих ґрунтах, а за потреби нею можна було годувати й худобу, яка для скотарів була все ж головним багатством.

У саків гречку запозичили споріднені з ними народи — сармати і скіфи. За їхнім посередництвом вона зрештою потрапила і до України. Учені стверджують, що її вирощували і їли

**Купить книгу на сайте [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**

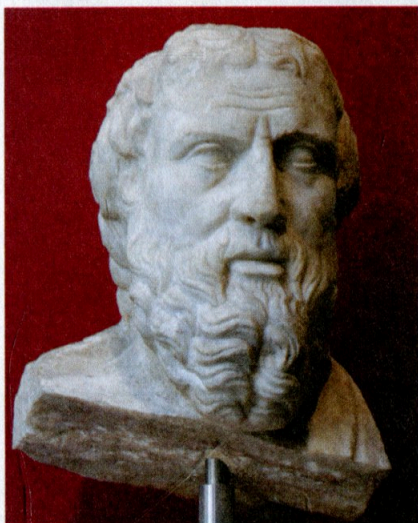


Сколотський бенкет

мешканці Немирівського городища, розкопаного у Вінницькій області. Жили в ньому скоти, або ж «скіф-орачі», якщо вживати назву, використану грецьким істориком Геродотом. Деякі вчені вважають їх саме скіфами, деякі — прашурами слов'ян, а можливо, населення городища взагалі було змішаним.

Як називали цю рослину та її зерно ці самі скоти, ми, звісно не знаємо. Коли ми кажемо «гречка», то мимоволі пов'язуємо її з Грецією. Проте за античних часів цю рослину в Елладі не вирощували. Й ані з неї, ані до неї гречку не возили. Давні греки про її існування могли навіть не здогадатися. Це змушує дослідників шукати інші пояснення.

Дуже поширеною і досі залишається версія, що назва «гречка» з'явилася пізніше, за часів середньовічної



Геродот

Русі, бо цю культуру вирощували в монастирях, ченці яких були греками. Але таке пояснення здається дивним, якщо згадати, що гречка була відома в наших краях ще до появи християнства. Що вже казати про ченців — місцевих і грецьких.

Навіть тоді, коли скіфів з причорноморських степів витіснили сармати, а тих — гуни і тюрки, прибульці запозичили чимало навичок попередників, зокрема й «гречкосіяння». Ба більше — завдяки тюркським племенам болгар ця культура поширилася і на захід, і на північний схід, і певний час саме їх, а зовсім не гре-



Ченці

**Купить книгу на сайте [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**



«Меч хана Кубрата»



Болгарський хан Кубрат з синами

ків, вважали її першовідкривачами. Висловлювалися й припущення, що саме гуни та болгари принесли гречку з Алтаю (звісно, до відкриття археологами скотоських і сарматських старожитностей).

Саме тому народилися й інші версії походження назви «темних зерен». Від дієслова «гріти» — адже зазвичай зерна просмажували й варили, уживаючи як гарячу кашу. Або ж від імені чимось схожих на них плодів гірчиці, які, своєю чергою, отримали назву за свій гіркий смак (гречані зерна, утім, теж трохи гірчать). Проте єдиної думки вчені так і не дійшли.

З іншого боку, гречка має й кілька інших назв. Італійці і французи раніше називали її «чорною пшеницею», а зараз здебільшого «сарацинським

зерном», чехи — «поганським», на Піренейському півострові іменували зерно не лише «сарацинським», а й «турецьким» та «арабським». Імовірно, тому, що познайомилися ці народи з гречкою за посередництва «невірних сарацинів», з якими воювали під час Хрестових походів.



Битва хрестоносців із сарацинами

У Західній Європі гостя зі сходу припала до смаку лише мешканцям окремих областей — і там набувши слави їжі невибагливої, селянської і суто провінційної. У Бретані, скажімо, та в сусідній з нею Нормандії гречку перемелюють на борошно, з якого варять кашу, роблять щось подібне на пудинг або клецки (так званий «фарс»), смажать солонуваті млинці — їх тут іменують галетами (млинці з пшеничного борошна називають



Гречана каша

**Купить книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**



Крозе де савау

«крепами»). Та іноді галетами імену-  
ють і нарізану скибочками застиглу  
гречану кашу. Кашу, млинці й випічку  
з гречки роблять і в нідерландсько-  
му Гронінгені. У західних Альпах —  
Савойї і П'ємонті з гречаного борош-  
на і сьогодні виготовляють дрібну  
пасту квадратної форми, «крозе де



Приготування гречаних млинців

савау», у передальпійських районах  
італійської Ломбардії та швейцар-  
ському Граубюндені — піцок'єрі, пасту,  
нарізану смужками. Проте загалом ве-  
ликої популярності на Заході гречка  
так і не здобула.

У Східній Європі гречку називали  
також «татаркою». Можливо, тому, що  
татарами із часом стали називати всіх  
степовиків — від монголів до гунів і  
болгар (останні, утім, і є пращурами  
сучасних татар), не надто відрізняю-  
чи їх між собою. А можливо, тому, що



Піцок'єрі



Гречані млинці по-бретонськи

**Купить книгу на сайте [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**

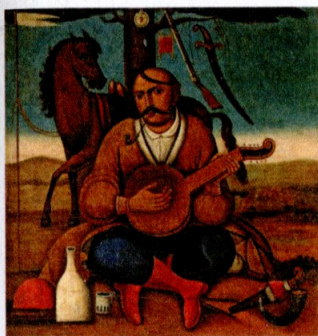


Збір гречки у Нормандії



Гречане поле

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



Козак Мамай



Монгольська навала

гречка набула особливого поширення вже після навали Батия. І сприяли цьому вже згадані її переваги над злаковими культурами — насамперед невибагливість. Постійно доглядати за ланами за доби регулярних нападів кочовиків і справді було важко, тож гречка чи не вперше зіграла роль, яку потім виконувала не один раз — культури-рятувальниці.

Навіть з появою козацтва й Запорозької Січі ця особливість гречки залишалася затребуваною. І вона століттями була такою собі «культурою тривожного кордону». А для козаків селяни перетворилися передусім на «гречкосіїв», хоча, звісно, вирощували вони не лише гречку.

З «татарки» робили не лише каші. Зазвичай саме нею наповнювали кашанки — сорт кров'яних ковбас, а з м'яса і гречки з часом почали робити різновид котлет (які тому й отримали назву гречаників). З гречаного бо-



Дмитро Донцов надав слову «гречкосіїв» політичного змісту

рошна пекли млинці — це була традиційна страва на Колодія. Приблизно з XVI століття млинці почали поступатися першістю вареникам, але й у

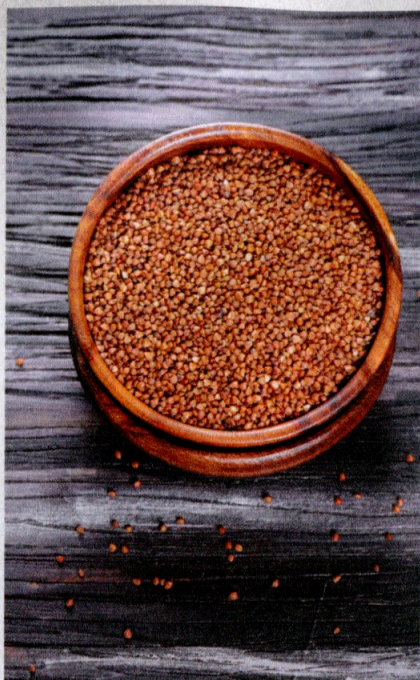


Гречані млинці



Вареники

**Купить книгу на сайте [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**



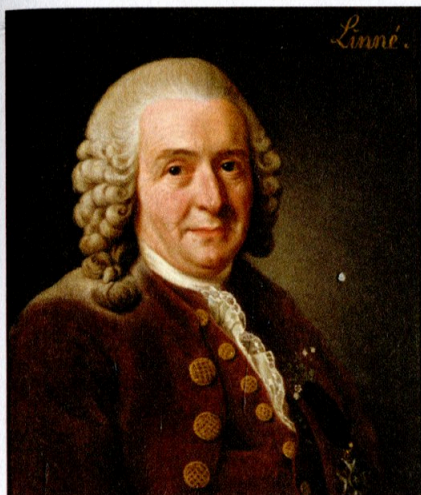
Зображення гречки в ботанічному атласі



Квіти гречки

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)





Карл Лінней

вареники часто клали гречку — такий їхній різновид був особливо популярний на Волині.

Саме в цей час Україна почала перетворюватися на експортера хліба до Західної Європи. Спочатку його вивозили через балтійські порти, а після відвоювання в турків чорноморського узбережжя — і південним шляхом. Однак на продаж вирощували насамперед пшеницю. Непопулярна у вибагливих західних споживачів гречка залишалася для власних потреб українських селян. Звісно, найкращі ґрунти відводилися під експортні культури, але й для гречки місця вистачало — знову ж таки, завдяки її невибагливості. Її сіяли далі від чужого ока, на схилах ярів тощо. А де ще найкраще було усамітнюватися коханцям? От і стрибали вони саме в гречку.

У Німеччині й Північній Європі гречку їсти так і не призвичаїлися. Тут її і зараз часто називають «буковим зерном». Швед Карл Лінней саме тому і дав їй латинську назву «фагопірум» — «букоподібний горішок». Вона й справді нагадує плоди буку. Як і за часів загального голоду мешкан-



Гречані зерна

ці Північної Європи смажили та їли. Можливо, тому, що не мали поживнішої альтернативи у вигляді справжньої гречки.

Натомість євреям, які жили поруч з українцями й поляками, гречана каша і вареники з гречкою припали до смаку. З початком масової еміграції євреїв до Америки вони привезли до Нового Світу і улюблені ними страви. Ім'я каші швидко стало синонімом гречки як такої — і зараз в США «кашею» називають саме гречане зерно, а не тільки і не стільки страви з нього.



ДЕСЯТЬ ЗАПОВІДЕЙ

МОЛОДИМ ДІВЧАТАМ.

ЗАПОВІДЬ ДЕВЯТА.

ЯК ВИДЕШ ЗАМІЖ — НЕ СКАЧИ  
В ГРЕЧКУ, БО ЧОЛОВІК, ЗА ЦЕ,  
ОСЬ ЧІМ НАГОДУЄ.

Перлини «народної» мудрості

**Купить книгу на сайте [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**



«Згущівка до 8 березня»

«армійське призначення» згущівки, випустивши цілу серію бляшанок, присвячених різним військовим спеціальностям — на знак подяки бій-

цям, що захищають країну на Сході. Власне, луна війни працівники заводу почули зовсім близько — коли вибухнув арсенал, розташований від них лише в кількох кілометрах.



«Згущеними» бувають і шкарпетки

А в 2020 році завод «зустрів» 8 березня, запустивши у виробництво «крафтову» серію з портретами дружин видатних історичних діячів України. Чи справді ласували згущівкою Олександра Скоропадська та Ярослава Бандера — ми наразі не знаємо. Але у пресі бляшанки ічнянського виробництва дорівняли до справжньої зброї, здатної сіяти паніку в тилу ворога.

Тож і справді — згущене молоко може бути не лише солодощами.

Хоча цінуємо ми його саме за смак.



Варена згущівка у банці



Реклама «Нью-Йоркської компанії згущеного молока»

**Купить книгу на сайте [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**