

Книглі з грибовою начинкою	287
Палошки зі сиром на солодко зі сметаною	288
Лазанки, лашки	289
Лазанки з капустою	290
Нокедлі, клясочки 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
Паланаші	318
Пампухи, фанки, пончики	320
Яблучний пиріг (олнаш)	322
Пляцок назурковий 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



ВСТУП, або Я ВМІЮ ГОТУВАТИ ПО-ГАЛИЦЬКИ

Довкола питання: яку кухню можна вважати галицькою? — то-читься багато розмов. Кажуть, є кухня польська, угорська, румунська, єврейська, російська, українська, вірменська, багато інших, а от галицької як такої нема, все запозичено.

То, може, спробуймо з'ясувати й зрозуміти, хто такі галичани, що їдять та чим особлива їхня кухня?

Але перш ніж обговорювати кулінарію, погляньмо на історію Галичини, «Червоної Русі» (тобто Рутенії) — місцевості, через яку проходили колись основні торгові шляхи до Європи.

Відколи заснували в XII ст. князівство з центром у Галичі — від Дністра до гирла Дунаю, а згодом постала Галицько-Волинська держава, кожен, хто займав місце на троні в Галичі, по-своєму впливав на формування галицької культури. І свою роль відіграли не лише «віковічне ополячування», агресія з боку Угорщини, а згодом й монголо-татарська навала, — велику роль зіграла наявність багатих родовищ солі на території князівства. Саме це сприяло розвитку торгівлі та економічному зростанню. Львів, порівняно з Галичем, на той час розбитий Батиєм, був у вигіднішому становищі за місцем розташування. І саме Львів став згодом столицею князівства, 1356 року отримав Магдебурзьке право, а в 1370–1397 роках, перебуваючи у складі Угорщини, отримав право мати власні склади, яке збереглося і тоді, коли місто відвоювала польська королева Ядвіґа.

У цей час місто знову стає автономним Руським воєводством у складі Польщі, а місцеві купці диктують ціни на товари з Азії.

Сільське населення того періоду здебільшого складалося з бойків, лемків, гуцулів — слов'ян, пращурами яких були кельти, що займалися розведенням тварин та вирощуванням риби. Основну ж частину міщан складали поляки, німці, а ще купці етнічних громад. Найбільші громади міста утворювали вірмени та євреї. Єврейське населення становило 40–70% чисельності міст. У Львові навіть створили єврейське гетто, до якого на ніч закривали ворота, щоб не допустити сторонніх на територію громади. Вірменські ж купці, які втекли в Польщу від турків, утримували торгівлю східними товарами з Ірану та Індії.

Коли Галичина була частиною Габсбургської імперії у XVIII ст., до її складу додали польські землі, включно із Краковом, а Львів став столицею цього регіону.

У 1914–1916 роках Галиція стає місцем бойових дій між Росією і Австро-Угорщиною. Далі — окупація та боротьба за незалежність з Німеччиною та більшовиками.

Непроста доля цього краю, постійні зазіхання на його територію, міграція населення, зміна етнічного складу — усе наклало певний відбиток і на кулінарну спадщину Галичини.

Коли я працював над цією книгою, то намагався розмежувати страви за національними коріннями, але це не було би правильно для регіону Галичини, бо кожна національність залишила своє відображення у стравах, які тут готують донині. Часом ці страви сплітаються в один віночок, часом витісняють певні, навіть основні інгредієнти, а іноді хочуть зберегти свою первозданність та унікальність.

Тому мова піде не про національну кухню однієї етнічної групи, бо всі національності Європи та Сходу, а також соціальний склад населення цього регіону зберігали, творили і передавали самобутню галицьку кухню.

Завдяки вдалому територіальному розташуванню, тут мали доступ до морепродуктів, риби з північних та південних морів. Усе ж час від часу Галичина проходила певне кулінарне перевантаження, відбувалися зміни в смаках та уподобаннях. Здебільшого, через розповсюдження нових продуктів та кулінарних технологій у світі. На це мали свій вплив і суспільно-політичні зміни, панування королівських та імператорських сімей, побут міщанських верств цього регіону. Нині можна простежити розподіл та відмінності між кухнею вельможних дворів, кухнею міщан та кухнею селянською, обумовлені достатком та доступом до продуктів, з яких готували їжу. Вельможі та знать додали до галицької кухні вишукані страви зі складниками, що не були доступні простолюдинам, створивши неповторну кухню міщан.

Із королюванням Яна III Собеського, який славився тим, що був добрим господарником і гурманом, в регіоні, наприклад, поширилася картопля, змінивши сарматську кухню на вишуканішу, до того ж зменшили кількість днів посту. Бона Сфорца,

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

яка стала королевою Польщі після смерті Зигмунта Старого, італійка за походженням, привезла зі собою численну свиту італійських майстрів і кухарів. Саме завдяки їм на столах краківських і віденських аристократів з'явилися апельсини, лимони, фіги, оливки, родзинки, мигдаль, італійські овочі й трави. Завдяки цьому докорінно змінився продуктовий набір галичан. У меню з'явилися: помідори, цвітна капуста, шпарагівка, броколі, баклажани, салатка, кабачки, селера, а вельможі вимагали у найнятих французьких кухарів нового різноманіття страв.

Звісно, можна казати, що в карпатському регіоні колишньої Австро-Угорської імперії свій відбиток залишили австрійська, польська кухня — так звана кухня Королівських та Цісарських домів, але через різномірний склад населення вона хіба наповнилася традиціями кухні усіх національних меншин, що тут проживали.

Кожна з цих спільнот додала в кухню регіону свої традиції, особливості приготування своїх національних страв. Румуни — чорби, токани; угорці — бограч, попрікаш, лечо, гуляш; роми — страви з рубців, вим'я; словаки та чехи — кнедлики, сегединський гуляш; німці — штруделі, шніцелі; євреї — човлент, страви з риби, печінки. Вірмени, які на запрошення короля Данила займалися розбудовою Львова й осіли в Галичині, внесли і свої традиції в кулінарний світ карпатського регіону — у записниках львівських господинь з'явилися рецепти під назвою «бозбаш вірменський».

Підсумовуючи, хочу наголосити, що переймалося все найсмачніше й додавалося до свого, формуючи кулінарні родзинки краю Карпат, що й обумовлює інтерес у світі до кухні власне цього регіону.

У наш час глобалізації під впливом зацікавлення кухнями світу, рухом туристів, асиміляції в Західну Україну мешканців інших

регіонів, місцева кухня була відсунута в тінь власниками ресторанів, шефами, які одні перед одними намагалися продемонструвати свою вправність, готуючи популярні страви світової кулінарії, та водночас втрачаючи етнічну та культурну самобутність.

Не можна сказати, що це суто негативне явище. Я б порівняв цей процес із вакцинацією від хвороби. Подібно як людський організм після щеплення виробляє імунітет, так і регіональна кухня Карпат, запозичивши найкраще, лише зміцніє. А, оновившись, стане знову надзвичайно популярною.

Одного разу, коли я читав лекцію про регіональну галицьку кухню — кухню Карпат, один емігрант зі сходу України поцікавився: чому я розповідаю про страви, які притаманні Угорщині, Румунії, Польщі та про інші східноєвропейські страви. Мовляв, де ж тоді українські? Відповідь така: кухня Карпат, чи галицька кухня, — не національно-етнічна, а регіональна, яка має свої яскраві ознаки та кулінарні перлини, зібрані й відшліфовані усіма мешканцями цього унікального краю.

А як пояснити те, що ми дбайливо зберегли кулінарні традиції галицького краю? Усе просто — наше серце насолоджується їжею так само, як і наш язик. А як ще зрозуміти нашу кулінарну любов до страв «від мами», «від бабусі», а не від сучасного шеф-кухаря? У цій любові глибоко закорінені традиції, які підтримували в цьому регіоні протягом багатьох століть.

Думаю, кожен галицький кухар має дбайливо берегти кулінарні традиції свого краю і не боятися додавати до своїх страв сезонні, прості інгредієнти й трохи індивідуальності, беручи до уваги сучасні тенденції та нові технології. Галицька кухня сьогодні живе й розвивається, а ми збагачуємо її новими кулінарними витворами.

Сергій Пожар

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



**ЗАКУСКИ
ТА
САЛАТКИ**

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

КВАШЕНИЙ ЧОРНИЙ ГРУЗДЬ ЗІ СМЕТАНОЮ

Якщо вам пощастило восени потрапити до лісу і назбирати там грибів – груздів (хрящ-молочник, чорнушка) чи рижиків (рижик) – ви багаті. А якщо маєте вдома засолені чи квашені гриби, спробуйте приготувати смачну грибову закуску.

300 г солоних груздів
100 г ріпчастої цибулі
1 пучок кропу
1 пучок зеленої цибулі
100 г сметани

Перед тим як готувати солоні грузді в сметані, їх треба вимочити у холодній воді протягом 1–2 днів або декількох годин, постійно змінюючи воду. Відкинути на друшляк, щоб стекла зайва рідина.

Цибулю нарізати кільцями і обдати окропом. Гриби нарізати кубиками чи соломкою, декілька грибів роздушити виделкою. Кріп сполоскати і дрібно посікти. Змішати все і заправити сметаною або олією. Прикрасити січеною зеленою цибулею.

Засолені рижики можна готувати так само.

КВАШЕНІ БІЛІ, АБО ЯК СОЛИТИ ГРУЗДІ

На Гуцульщині грузді та рижики називають «квашені білі», і вони є чи не головною закускою при застільях.

НА 1 КГ ВИМОЧЕНИХ ГРУЗДІВ

30–40 г солі
насіння кропу
лавровий лист
духмяний перець горошком
часник
листя смородини, хрену

Перебрані та почищені грузді (тільки «шапки») обов'язково вимочити у холодній воді, щоб позбутися гіркоти. Вимочувати треба три дні, змінюючи воду 2–3 рази на день.

На дно ємності під засолювання насипати сіль і частину прянощів. Викладати гриби шарами – капелюшками донизу, пересипаючи сіллю та прянощами. На останній шар викласти листя і прикласти гнітом. Тримати у прохолодному місці. Білі грузді можна вживати через півтора місяці, а чорні – краще витримати два. Перекласти в банки і зберігати на холоді.

Подавати з нарізаним часником, поливши олією, прикрасити цибулею та зеленною.

