

Свят-вечірні й різдвяні страви

КУПИТИ

Про книгу

У книзі подані найкращі кулінарні рецепти стародавньої свят-вечірньої української кухні. Збережено автентичний виклад авторки — Ганни Онишкевич, яка здійснила це видання 1939 року власним коштом. Ця книга-сувенір наповнена духом правдивого українського Різдва, яке, ми сподіваємось, стане для Вас і Вашої родини ще більш урочистим, пам'ятним і колоритним.

СВЯТ-ВЕЧІРНІ й РІЗДВЯНІ СТРАВИ



Ганна Онишкевич

СВЯТ-ВЕЧІРНІ Й РІЗДВЯНІ СТРАВИ

Видання третє, виправлене й доповнене

Онишкевич Г.

Свят-вечірні й різдвяні страви / Г. Онишкевич ; упоряд., вст. ст. Г. Швидків. — 3-е вид., виправл. й доповн. — Тернопіль : Навчальна книга — Богдан, 2013. — 48 с.

ISBN 978-966-10-7960-0

У книзі подані найкращі кулінарні рецепти стародавньої свят-вечірньої української кухні. Збережено автентичний виклад авторки – Ганни Онишкевич, яка здійснила це видання 1939 року власним коштом. Ця книга-сувенір наповнена духом правдивого українського Різдва, яке, ми сподіваємось, стане для Вас і Вашої родини ще більш урочистим, пам'ятним і колоритним.

*З благословіння
Високопреосвященнішого Євсевія,
Митрополита Рівненського і Острозького*

Перше видання здійснено 1939 р.
Львівська друкарня Новочасна, пасаж Міколяша

ВІДГОМІН ПРАВДИВОЇ УКРАЇНИ

Цією книгою завжди користувалася моя бабуса – Єлизавета Галонько, вдова православного священника, пані їмость, як кажуть у нас на Галичині. Її сторінки наповнені духом правдивого українського Різдва – з колядками, щедрівками, урочистою різдвяною Літургією, Святим Вечором і зібранням родини за святковим столом, уставленим неперевершеними традиційними стравами: кутею, варениками, студеною рибою, узваром – такими простими, недорогими, без особливих «викрутасів», але водночас такими незамінними в цей день, у цю священну мить, коли поруч із живими на трапезі незримо присутні й ті родичі, що вже відійшли у вічність...

Моєї бабусі вже давно немає, як немає серед нині сущих і авторки цього чудового видання – пані Ганни Онишкевич. Але відкриваючи цю книгу напередодні Різдвяних свят поринаєш в атмосферу давньої України, яку сьогодні не заміниш нічим, не осучасниш, не зімітуєш. Її можна лише відчувати душею під час передріздвяної метушні, очікування приїзду рідних на гостину і, насамперед, під час приготування цих найсмачніших у світі страв.

Христос Рождається! Славимо Його!

*Галина Попович-Швидків,
редактор-упорядник*

I. ПЕРЕКУСКИ

1. Селедець з яблуками й картоплями

Два-три товсті селедці¹ вимочити на кілька годин наперед, стягнути з них шкірку², витягнути ості³ й відтяти голови та хвости. Змолоти на машинці разом із кількома звареними та обібраними з лупини⁴ картоплями, з 2 винними⁵ яблуками та 1 цибулею, дрібку поперчити та добре всю ту мішанину заробити⁶. Можна додати доброї оливи⁷ й відставити на кілька годин. Перед поданням до їди покропити цитриновим⁸ соком. Сіканка ця дуже смачна й загострює апетит. Подають її перед борщем.

2. Фаширований селедець

В дійсності це сіканка, а навіть можна сказати, селедцеве масло, паста. Узяти 2-3 вуджені⁹ селедці, відтяти¹⁰ голови й хвости, стягнути шкірку й відкинути всі ості. Перепустити чисте мясо через машинку з додатком кількох варених у лупині та обібраних по зваренню картопель й кількох ложок масла. Змелену масу дрібку поперчити й посолити, додати ложку-дві рибного росолу¹¹, або окропу й масу добре заробити.

Можна з тієї маси виробити селедці, начиняючи нею стягнені з селедців шкірки та прикладаючи відрізані хвости й голови.

3. Яринова¹² салата

Зварену в рибнім росолі ярину пократити¹³ на кісточки, додати кілька зварених і так само пократяних картопель, 1-2 квашені огірочки, пократяні дрібно в паски¹⁴ (або кілька корнішонів), а вкінці кілька маринованих грибків. Заправити оливою, дрібку посолити та скропити цитриновим соком. Відставити, щоб встоялося. Перед поданням на стіл піділляти майонезовим сосом¹⁵.

¹ Селедець – оселедець.

² Шкірка – шкірка.

³ Ості – кості.

⁴ Лупина – лущиння.

⁵ Винні – кислі.

⁶ Заробити – приправити.

⁷ Олива – оливкове масло.

⁸ Цитрина – лимон.

⁹ Вуджені – копчені.

¹⁰ Відтяти – відрізати.

¹¹ Росол – бульйон.

¹² Яринова – тут овочева, тобто страва, де є петрушка, морква, селера, кріп, цибуля тощо. Яринова салата – овочевий салат.

¹³ Покряти – порізати.

¹⁴ Паски – смужки.

¹⁵ Сос – соус.

II. СВЯТ-ВЕЧІРНІ ЮШКИ (ЗУПИ¹)

4. Пісний український борщ

Кінець безкоштовного уривку. Щоби читати далі, придбайте, будь ласка, повну версію книги.

WAR BOOKS
військова література

КУПИТИ