

Блюда из овощей, соления

В украинской кухне овощи широко используются в борщах, а также в тушеном виде как гарниры к мясным блюдам или в солениях. Отдельные овощные блюда чаще всего представляют собой пюреобразную массу одного из овощей с луком, подсолнечным маслом и уксусом (таковы свекольная икра, кабачковая кашка и т. п.), или же смесь разных овощей, или (реже) смесь овощей с крупами, своего рода овощную кашу.

ТОЛЧОНКА

- 5 картофелин
- 1 ст. ложка зелени петрушки и любистока
- 0,5 стакана фасоли
- 2 ст. ложки мака
- 0,5 ч. ложки черного молотого перца
- 1 - 2 луковицы
- 2 ч. ложки сахара

Мак замочить на 10 ч, слить воду, отжать и растереть в ступке. Фасоль замочить на 10 ч, отварить в течение 2 ч и отварную растереть в пюре. К горячему фасолевому пюре добавить растертый мак, картофельное пюре, мелко нарезанный лук, сахар, перец, петрушку, любисток и растереть.

ЛЕЖНИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

- 6 картофелин
- 500 г лука
- 100 г сала
- 4 яйца
- 2 ст. ложки муки
- 0,5 стакана сметаны
- 1,5 стакана квашеной капусты

Приготовить картофельное пюре и перемешать с сырыми яйцами в однородную массу. Квашеную капусту потушить и в конце тушения заправить луком, обжаренным на сале. Картофельную массу выложить на доску, обсыпанную мукой, разровнять, положить на нее фарш из капусты с луком, закрыть его частью картофельной массы; переложить на лист, смазанный салом, и запечь в духовке. Подавать кусками со сметаной.



КВАШЕНАЯ СВЕКЛА

- На 1 кг свеклы -
- 1 л воды,
- 30 г соли

Для квашения берется только здоровая (невялая, без повреждений) свекла малой и средней величины, темно-красного (бордового) цвета. Свекла

светлоокрашенная, с белыми прожилками и кольцами совершенно непригодна для квашения. Лучшими для квашения считаются сорта Египетская и Бордо.

Свеклу тщательно очистить, снимая довольно толстым слоем кожу, вымыть, сложить в бочку (или банку) и залить 3%-ным рассолом, который должен покрывать свеклу слоем не менее 10—15 см после того, как она будет придавлена гнетом.

Квашение при комнатной температуре заканчивается примерно через 2 недели. В течение этого времени надо регулярно удалять с поверхности рассола и гнета вначале пену, а затем плесень. Готовая квашеная свекла приобретает бледный цвет и становится мягкой настолько, что ее можно сжать в кулаке. Рассол же становится темно-бордовым, кисло-сладким и чуть солоноватым на вкус.

СОЛЕННЫЕ АРБУЗЫ

На 10 кг целых арбузов -
5 кг арбузной мякоти,
40 г корицы,
30 г гвоздики,
4 л рассола,
25 г красного перца

Для соления и мочения выбирают свежие, спелые, неповрежденные арбузы небольших размеров (диаметром не более 15 см), с тонкой кожей, лучше всего сорта Медовка и Стокса киевский, и тщательно моют их щеткой в чуть теплой кипяченой воде.

Приготовленные арбузы осторожно уложить рядами в бочку, залить рассолом (0,5 кг соли на 10 л воды) и добавить пряности (20—25 г корицы и гвоздики на каждые 10 кг арбузов). Накрыть деревянным кругом и небольшим гнетом, оставить на 1—2 дня при комнатной температуре, а потом выдерживать в подвале при температуре от 0 до + 5°C. Через 40—50 дней арбузы готовы к употреблению.

Есть и другой способ соления арбузов — в арбузной мякоти. Арбузную мякоть спелых разбитых (но не испорченных) арбузов раздробить и заложить слоем 10 см на дно бочки, затем положить слой целых арбузов, затем снова тонкий слой арбузной массы и снова слой арбузов и так далее, следя за тем, чтобы слои арбузов не касались друг друга. После этого бочку залить рассолом (1 кг соли на 10 л воды). Через 2 месяца арбузы будут готовы. В пищу используются только целые арбузы, мякоть превращается в рассол.



КУЛЕШ

Менее распространенным, чем борщ, национальным украинским блюдом является кулеш - полупервое-полувторое. Он принят в основном в восточных и юго-восточных областях Украины.

6 картофелин
2 ст. ложки зелени петрушки
0,5 стакана пшена
1,5-2 л воды

250 г сала

2 ч. ложки соли

3-4 луковицы

В кипящую подсоленную воду засыпать пшено, сварить до готовности, добавить нарезанный мелкими кубиками картофель, который варить еще 30 мин, затем заправить кулеш пережаренным на сале мелко нарезанным луком, образовавшимися при этом шкварками, зеленью петрушки и кипятить еще 5 мин.