

Мучные блюда

Украина богата разнообразными зерновыми культурами, и в первую очередь пшеницей и гречихой. Поэтому понятно, какое место занимают в украинской кухне мучные блюда и мучные изделия.

Самые распространенные мучные блюда, которые едят как второе блюдо в обед или как главное блюдо на завтрак или ужин, - лемишки и гречаники (оба блюда из гречневой муки, но одно бездрожжевое, другое дрожжевое) и знаменитые галушки и вареники.

Из мучных изделий, подаваемых к другим блюдам, известны пампушки, употребляемые вместе с борщом, а также коржики со шкварками.

ЛЕМИШКА

2 стакана гречневой муки

0,75 стакана воды

100 г сала

Гречневую муку слегка обжарить в духовке на листе, сыпать в эмалированную посуду, заварить подсоленным крутым кипятком до густоты вязкой каши и добавить нарезанное соломкой и слегка обжаренное сало. Все тщательно размешать, переложить в форму и поставить запекать в духовку на 20-25 мин. Подавать только в горячем виде.

ГРЕЧАНИКИ

2 стакана гречневой муки

0,5 стакана молока

20—25 г дрожжей

2 ст. ложки подсолнечного масла

1 яйцо

В подогретом до 35°C молоке развести дрожжи, соль, сахар; взбить яйцо, всыпать гречневую муку, замесить густое тесто. Поставить в теплое место на 1,5-2 ч, дать подойти, вымесить, затем вторично дать подойти.

Из теста сформовать длинные тонкие батончики, выложить их на смазанный маслом лист, дать подойти, надрезать поперек через каждые 2-3 см смазанным в подсолнечном масле ножом и выпечь в духовке.

Еще горячие гречаники смазать слегка обжаренным подсолнечным маслом и разломать по линии надрезов. При подаче полить сметаной.



ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ

3 стакана муки

1 стакан воды

10 г дрожжей

по 1 ст. ложке растительного масла и сахара

соль



Замесить тесто из муки, дрожжей, растительного масла, сахара и соли. Когда тесто поднимется, осадить, дать подняться еще раз. Сформовать небольшие шарики, выложить их на смазанный маслом противень, поставить в теплое место. Затем смазать яйцом и испечь в духовке.

Для чесночного соуса: 2-3 зубчика чеснока растереть с солью, влить 1 ст. ложку растительного масла, 2 ст. ложки холодной кипяченой воды - по консистенции соус должен напоминать густую сметану. Подавая к борщу пампушки, макните их верхнюю часть в соус.

ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ ГРЕЧНЕВЫЕ

4 стакана гречневой муки
0,25-0,5 стакана подсолнечного масла
50 г дрожжей
1,5 стакана воды
0,5-1 средняя головка чеснока
1,5-2 ч. ложки соли

Муку, воду, дрожжи, соль замесить в крутое тесто, поставить на 1,5-2 ч в теплое место подойти. Из теста сформовать пампушки (маленькие булочки-шарики диаметром 3 см), отварить их в кипятке, переложить в нагретую кастрюлю с маслом. Растереть чеснок с солью и подсолнечным маслом и смешать в кастрюле с горячими пампушками.

Пампушки едят с борщом.

ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ ПШЕНИЧНЫЕ

400 г пшеничной муки
25—30 г дрожжей
0,75 стакана воды
1 ст. ложка сахара
2—3 ст. ложки подсолнечного масла

Для подливки:

2—3 ст. ложки кваса
1 головка чеснока
2 - 3 ст. ложки подсолнечного масла

В теплой воде (треть стакана) развести сахар, дрожжи, соль, всыпать 100 г муки и замесить густое тесто. Дать подойти, затем добавить остальную воду, муку, подсолнечное масло, хорошо вымесить и вновь дать подойти. Из теста сформовать пампушки размером с грецкий орех и выпечь на листе в духовке на слабом огне.

Из смеси растертого с солью чеснока, кваса и подсолнечного масла сделать подливку и полить ею пампушки перед подачей на стол.



КОРЖИКИ СО ШКВАРКАМИ

400 шкварок
1 ч. ложка соды
2 - 3 яйца
1 ч. ложка тмина
2 стакана пшеничной муки

1 ч. ложка соли

Готовые шкварки мелко насечь, добавить к ним желтки, соль, соду, муку и вымесить крутое тесто. Раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него стаканом круглые лепешки, смазать их сверху взбитым яичным белком, посыпать тмином, наколоть вилкой и поставить на листе в духовку на слабый огонь примерно на 15—20 мин.

КОРЖИК БАТУРИНСКИЙ

3,5 стакана муки

по 3 вареных и сырых желтка

по 2 стакана орехов и сметаны

1/2 стакана сахара

1 стакан маргарина (сливочного масла)

Сваренные вкрутую желтки растереть с сырыми, добавить сметану, масло, сахар, растереть. Ввести муку и тертые орехи, вновь растереть. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать круглые коржики диаметром 12-15 см, положить на смазанный маслом лист, смазать желтком, посыпать сахаром с орехами, наколоть, выпечь в духовке.



Источник: Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов /В.В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 1997. – С. 169-171.

Михайлов В. Православная кухня /В.С. Михайлов. – Москва: Яуза: ЭКСМО-Пресс, 1998. – С. 217-218, 220-221.