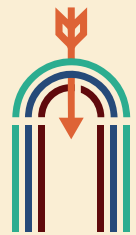




КУЛІНАРНИЙ СПАДОК ПИРЯТИНЩИНИ

Страви зі столиці Шевченкового серця ♡



ПИРЯТИНСЬКА ГРОМАДА

Ця рецептурна книга є результатом досліджень, які проводилися понад 2 роки в межах проєкту, що реалізовувався ГО «Інститут Громадянського Суспільства» у партнерстві з Пирятинською міською радою за підтримки Європейського Союзу.

Мета - збір стародавніх родинних рецептів, аби популяризувати кулінарну спадщину Пирятинського субрегіону як серед потенційних туристів, так і молодших поколінь місцевих жителів, щоб зберегти гастрономічні традиції громади.

Усі охочі жителі громади брали участь у конкурсі, надсилаючи рецепти страв, що традиційно готувалися у їхніх родинях. Звісно, техніка приготування є важливою, однак нас також цікавила історія тієї чи іншої страви: які спогади та традиції з нею пов'язані, коли і хто її готував, чим вона особлива.

Усього отримано понад 70 заявок від мешканців Пирятинщини. Наступним етапом стало тестування отриманих рецептур, аби до книги увійшли перевірені автентичні, оригінальні та смачні страви. Цей етап був найважливішим, тому ми довірили його професіоналам - кулінарному коворкінгу на базі кафе «Shamrock» у с. Березова Рудка. Власники кафе разом із дітьми з місцевих шкіл під час уроків та гурткових занять тестували всі рецепти. Цей процес тривав понад рік і потребував чималих зусиль. Проте результат вартий того! Сьогодні маємо понад 50 старовинних рецептів, які увійшли до цієї книги. Кожен має особливу історію, а техніки приготування адаптовані до сучасного обладнання, тому ви з легкістю зможете відтворити ці страви вдома. Детальніше про історію кафе «Shamrock» прочитаєте в наступних розділах.

Знаково, що саме в с.Березова Рудка гостював у друзів Тарас Шевченко, який теж опосередковано долучився до створення гастрономічної спадщини. Віддаючи шану Кобзареві, провівши невелику історичну та етнографічну розвідку, нам вдалося сформувати гіпотетичне улюблене меню поета. Саме тому у цій книзі є окремий розділ - «Шевченківське меню».

Гастрономічна спадщина – це ще один ключ до культурної самоідентифікації українців. Пирятинські кулінарні традиції є особливими, тому вкрай важливо зберігати їх та популяризувати, тим паче сьогодні. Сподіваємося, ця книга стане вам у пригоді і на вашому столі з'являться кілька нових страв.

Історія Shamrock

У чарівному селі Березова Рудка, неподалік від піраміди-усипальниці графа Закревського, розташований ірландський паб “Shamrock”, власниками якого є подружжя - Яна та Сергій Ігнатенки. І ця розповідь саме про них.

Їхня історія почалася ще в далекому 1996 р. Тоді Яна навчалася в Березоворудській школі, а Сергій в Березоворудському технікумі, та паралельно працював на місцевій конєфермі тренером з верхової їзди, навчаючи дітей.

Їх об'єднала любов до коней, а вже згодом одне до одного. І от уже в 2001 році, як тренерів переможців молодіжної команди з кінного спорту, Сергія і Яну запросили на приватну конєферму в Ірландію (Newmarket on Fergus) як грум райдер. Понад цілих 5 років вони опікувались кіньми, об'їжджали їх, готували до змагань. У вільний час вони знайомилися з Ірландією, її культурою, звичаями, вподобаннями та захопленнями, що згодом і відбилося на їхній подальшій діяльності. Так у 2017 році, після повернення в Україну, в селі Березова Рудка з'явився ірландський паб - “Shamrock”.

Це місце стало не просто ірландською дивиною в українському селі, а й осередком для об'єднання творчих людей, які приходили випити келих пива, поспілкуватись, пограти на музичних інструментах, поспівати та просто скуштувати смачних страв.

Окрім роботи в кафе, подружжя також займалося громадською активністю та культурним розвитком села. Організовували концерти, проводили благодійні ярмарки, долучались до свят, які проводились офіційно, популяризували місцевих виконавців та проводили різні розіграші для жителів громади.

У 2022 році “Shamrock” став учасником проєкту “Розбудова ланцюжків доданої вартості у молочному та ягідному кластерах Пирятинської громади для розширення економічних можливостей молоді і сільських жителів та еко-орієнтованого зростання”, що реалізується за підтримки Європейського Союзу



Працюючи за кордоном та спілкуючись з місцевими жителями, ми надихнулися історією їхньої боротьби за незалежність. Саме тому “shamrock” (в перекладі з англ. - трилисник) став символом нашого кафе та дав йому назву, адже він означає незламність їхнього народу та свободу. Конюшину ще використовують як ілюстрацію догмату Святої Трійці. Для ірландців конюшина є таким самим сильним символом, як для українців калина.



в партнерстві з Пирятинською міською радою та ГО “Інститут громадянського суспільства”, як представники великого кулінарного коворкінгу в Березовій Рудці.

На базі “Shamrock” для учнів з Березоворудської школи проводили майстер-класи, уроки трудового навчання (кулінарний напрямок), навчали технологічним процесам роботи з новітнім обладнанням, розвивали навички майбутніх підприємців. На уроках соціального шкільного підприємництва діти здобували теоретичні знання, а в “Shamrock” - практичні.

Вивчаючи історію рідного села, Яна та Сергій знайшли цілий недосліджений пласт. Це дружба графа Закревського та Тараса Шевченка, який був частим гостем Березової Рудки, і саме тут, за легендою, формувалось меню майбутнього весілля Шевченка, яке, на жаль, не відбулось.

Так і з'явилася ідея, щоб в межах дослідження кулінарної спадщини Пирятинської громади також дослідити “Шевченківське меню”, яке в цьому виданні оформлене окремим розділом.



ЗМІСТ

Перші страви

Борщ від тітоньки Люди	6
Бабусина юшка з галушками	8
Мартиновицька юшка зі щуки	10
Капусняк із свининою та копченою сливою	12
Грибна юшка з домашньою локшиною	14
Гарбузовий суп із грінками та свинячою грудинкою	16

Другі страви

Вареники з картоплею та домашнім солоним сиром	18
Березоворудські галушки з грибами під сметаною	20
Бабка горохова зі шкварками або кулешик горохваний	22
Картопелька томлена зі свининою з маминої печі	24
Топтанка з яечком	26
Деруни з “піском” із Голопупівки	28
Голубчики з гречкою, шкварками та м'ясом у сметані	30
Млинці з пупами та печерицями	32
Козацький куліш з ребрами та салом	34
Запечений гарбуз зі свіжиною	36
Січеники рибні із засмажкою	38
Свайбові карасі	40
Шпундра по-пирятинськи з копченим чорносливом	42

Закуски салати

Зимовий салат з квашеними яблуками та капустою	44
Буряк фарширований з овочами та копченою грушею	46
Драчена	48
Солоні гурки з чорнобривцями	50
Гречаний хлібець з льоном	52
Пампушки з часником та зеленню	54
Здуванці цибулеві	56
Вечірська паляниця	58
Сальна намазка з родзинкою	60
Пиріг козацький	62

Десерти

Налисники з сиром та чорносливом	64
Вергуни з пудрою	66
Шулики	68
Макорженики від баби Параски	70
Затірка	72
Тертий пиріг зі смальцем та варенням	74
Рисова бабка з сиром	76
Манник під ковдрою	78

Напої

Узвар медовий з терносливом та кислицею	80
Квас із житнього хліба з родзинками	82
Чай “Березоворудське зілля”	84

Шевченківське меню

Березова Рудка - столиця Шевченкового серця	86
Страви	88

✚ Перелік місцевих виробників агропродукції



Борщ від тітоньки Люди

Інгредієнти

На 3 літри води потрібно:

- м'ясо з кісткою - 500 г
- картопля - 300 г
- капуста - 300 г
- буряк - 300 г
- солодка перчина - 1 шт.
- цукор - 1 ст. л.
- сіль - 1 ст. л.
- дрібка перцю та лаврового листу
- зелень за смаком

Для засмажки:

- томатна паста - 2 ст. л.
- смалець - 1 ст. л.
- морква - 100 г
- цибуля - 200 г

Спосіб приготування:

1. У каструлю налити воду та закласти м'ясо (бажано на кістці).

2. Коли вода закипає, потрібно зібрати піну, накрити кришкою, поставити на повільний вогонь і варити ще орієнтовно 1 годину.

3. Поки м'ясо готується, варто підготувати засмажку. Чистимо буряк, моркву, цибулю. Буряк та цибулю дрібно нарізаємо, моркву тремо на тертці. Усе це кладемо на пательню, заливаємо томатним соком (або додаємо томатну пасту), додаємо смалець. Далі ставимо на вогонь і тушкуємо 20-25 хвилин.

4. Поки все готується, не забуваємо почистити та нарізати картоплю.

5. Згодом дістаємо м'ясо, відділяємо його від кістки і нарізаємо кубиками.

6. До бульйону додаємо картоплю і знову ставимо на вогонь. Нехай картопля прокипить 20 хвилин, потім додаємо до неї м'ясо і варимо ще 10 хвилин.

7. Після цього додаємо нашинковану капусту, засмажку, нарізаний на кубики солодкий перець і варимо ще 10 хвилин.

8. Наприкінці додаємо спеції і зелень. Смачного!



Борщ - це найулюбленіша страва моєї родини. Я навчилася готувати його, коли була ще зовсім маленькою. Батьки завжди працювали, а нас з братом доглядала бабуса. Я дуже любила спостерігати за тим, як вона готує цю страву. Усі кольорові нарізані овочі видавалися дуже красивими, а нічого смачнішого від засмажки, яку ми потайки з'їдали, поки бабуса не бачила, не було! За такими спостереженнями я дуже добре вивчила і освоїла рецепт страви. Зараз я готую борщ для своєї родини двічі на тиждень. Впевнена, що найкращі інгредієнти ті, які вирощені власноруч. Також маю ексклюзивний компонент, і це, звісно ж, любов. Без неї жодна страва не вийде смачною.

Сніжана Стрижньова, с. Березова Рудка



Бабусяна юшка з галушками

Перші
страви

Інгредієнти

На 3 літри води потрібно:

- морква - 1 шт.
- картопля - 10 шт.
- цибуля - 1 шт.
- сіль - 1 ст. л.
- олія - 1 ст. л.
- лавровий лист
- зелень

Тісто:

- молоко - 300 мл
- яйце - 1 шт
- сіль - 2 ч. л.
- борошно - 300 г

Спосіб приготування:

- 1.** Налити у каструлю 3 літри холодної води, довести до кипіння.
- 2.** У киплячу воду вкинути 10 середніх картоплин, нарізаних кубиками.
- 3.** Окремо, у глибочеській мисці, замісити густеньке тісто (густіше, ніж на оладки) із 300 мл молока, 1 яйця та борошна.
- 4.** Тісто обов'язково посолити (2 ч.л. солі).
- 5.** Коли картопля у супі буде майже готова, додати галушки із замішаного тіста.
- 6.** Тісто набирати чайною ложкою, щоразу змочуючи її гарячою водою.

7. Галушки зварені, коли вони піднялися вгору.

8. Суп посолити, додати засмажку із цибулі порізаної на кубики та натертої на терці моркви обсмажених на олії, лавровий лист, зелень.



У нашій родині всі любляють суп із галушками. Сімейна традиція пов'язана з тим, що цю страву ми завжди готуємо вранці в неділю, адже лише тоді всі рідні вдома разом. Одного разу трапилася історія, про яку я дізналася від бабусі. Коли вона була маленькою, то часто ходила зі своїми мамою і татом на поле, де вони працювали. Робота важка, додому повернутися пізно, тож потрібно буде обідати в полі. І того разу також взяли із собою горщик із галушками і, звичайно ж, глечик із водою. Батьки жали та не звертали уваги на донечку, яка вирішила, що вже настав час обіду - відкрила горщик із галушками і, помішавши суп, вирішила, що він занадто густий. Не довго думаючи, вона розбавила водою суп. Звісно ж, страва була зіпсована і всі залишилися голодними. Зате така ситуація запам'яталася на все життя.

Людмила Матузко, с. Вікторія

Мартиновицька юшка зі щуки

Інгредієнти

На 5 літрів води потрібно:

- щука - 1-2 шт.
- ікра - 200 г
- картопля (середня) - 12 шт.
- цибуля - 1 шт.
- морква - 1 шт.
- пучок зелені (зелена цибуля, кріп)
- сіль - 2 ст. л
- суміш перців, лавровий лист за смаком

Час приготування: 2 години.

Спосіб приготування:

1. Голову, хребет, хвіст щуки (іншу дрібну рибу за наявності) викладаємо в казан і заливаємо чистою водою.

2. Ставимо на вогонь і варимо 15-20 хвилин після закипання.

3. Чистимо овочі - картоплю, цибулю, моркву, миємо зелень, готуємо спеції. У середині варіння солимо.

4. Проціджуємо рибний бульйон (або виймаємо голову, хребет, хвіст) і знову повертаємо на вогонь до закипання.

5. Ріжемо крупно картоплю, цибулю кубиком, моркву півмісяцем.

6. Як тільки рибний бульйон закипить - закидаємо картоплю, цибулю, моркву. Варимо 15 хвилин.

7. Коли овочі будуть майже готові, кладемо лавровий лист і перець.

8. Додаємо шматочки свіжої щуки (ікру щуки якщо є). Варимо ще 10-15 хвилин. Потім знімаємо з вогню і даємо настоятися 10 - 15 хвилин.

9. Готову юшку насипаємо по тарілках, посипаємо зеленню і подаємо.



Цю страву наша сім'я готує уже понад 10 років. Родинною традицією є приготування юшки на березі річки та завжди з щукою. Рибу у нас ловить тато рано-вранці, а одразу після цього ми починаємо готувати. Страва, що приготована на природі з щойно спійманої риби набагато смачніша від приготованої в квартирі із заморожених продуктів. Атмосфера, що панує на природі, точно додає смаку!

Анастасія Хобта, с. Нові Мартинівці

Капусняк зі свининою та копченою сливою

Перші
страви

Інгредієнти

На 5 літрів води потрібно:

- свіжа, квашена капуста - по 800 г
- пшоно - 200 г
- борошно - 2 ст. л.
- цибуля, морква - по 1 шт.
- часник - 2 зубчики
- солодкий перець - 1/2 шт.
- картопля - 4 шт.
- сало (старе) - 1 шматок
- ребра - 0.5 кг
- олія - 3 ст. л.
- цукор, сіль - по 2 ст. л.
- томат - 2 ст. л.
- помідори - 2 шт.
- копчений чорнослив - 6 шт
- лавровий лист та перець горошок

Спосіб приготування:

1. Варимо бульйон з ребер.
2. Свіжу та квашену капусту пропускаємо через м'ясорубку.
3. Пшоно промиваємо, заливаємо кип'ятком.
4. Готуємо засмажку з моркви та цибулі.
5. Додаємо натертий помідор, томатну пасту, розведену водою. Тушкуємо.
6. До бульйону додаємо пшоно, картоплю цілою та солимо.
7. Картоплю варимо до готовності, товчемо.
8. Додаємо до бульйону капусту та товчену картоплю, порізаний на кубики солодкий перець.

9. Обсмажуємо борошно до золотавого кольору, додаємо води та відправляємо в бульйон.

10. Туди ж додаємо засмажку, спеції, цукор, дрібно порізаний часник та готуємо ще пів години. За 15 хвилин до готовності додаємо чорнослив та шматок сала в страву.



Рецепт цієї давньої української страви дістався мені від бабусі із села Малютинці Пирятинської громади. Капусняк в нашому регіоні є таким же улюбленцем на столі як і борщ. Проте смак та аромат страви саме за цією рецептурою знову і знову повертає мене в далекі часи, коли робили його ще в печі, в горщику, із запахом диму та копчення.

Інна Бурдонос, с. Березова Рудка



Грибна юшка з домашньою локшиною

Перші
страви

Інгредієнти

Для локшини:

- манка - 175 г
- борошно - 100 г
- вода - 100 мл
- яйця - 2 шт.

Для юшки:

- вода - 3 л
- картопля - 3 шт.
- гриби - 100 г
- цибуля - 2 шт.
- морква - 1 шт.
- олія - 2 ст. л.
- сіль - 1 ст. л.
- лавровий лист
- перець горошок
- зелень

Спосіб приготування:

1. З манки, борошна, яєць та води замішуємо туге тісто, розкатуємо тоненько, нарізаємо смужками та підсушуємо.

2. Тим часом готуємо юшку: в каструлю налити воду, додати нарізану картоплю та варити 20 хвилин.

3. Із цибулі, грибів та моркви робимо засмажку та додаємо в юшку, до смаку додаючи сіль та спеції.

4. У готову юшку додаємо локшину та варимо ще 15-20 хвилин до готовності, додаємо зелень.



Пам'ятаю, як моя прабабуся Маня (1911 р.н., народилась і прожила в с. Березова рудка) готувала таку локшину, але не звичайну, а з манної крупи. Це була традиційна страва для нашої родини, яку ми готували щонеділі, а мене, як найменшого члена сім'ї, ставили на найголовніший процес - розкатування локшини. Це дуже смачний спогад з дитинства.

Яна Ігнатенко, с. Березова Рудка



Гарбузовий суп з грінками та грудинкою

Перші
страви

Інгредієнти

- Гарбуз - 500 г
- селера - 100 г
- картопля - 250 г
- морква - 80 г
- масло - 50 г
- цибуля - 1 шт.
- часник - 2 зубчики
- імбир - 1 ч. л.
- куркума - 1 ч.л.
- бульйон овочевий - 300 мл
- вершки - 200 мл
- лимонний сік - 1 ч. л.
- сіль - 1 ст. л.
- перець - 0.5 ч.л

Спосіб приготування:

- 1.** Цибулю та часник смажимо на пательні з вершковим маслом.
- 2.** Додаємо туди нарізані кубиками: гарбуз, селеру, картоплю, моркву, імбир та куркуму, все гарно підсмажуємо.
- 3.** Усе отримане переливаємо в каструлю та додаємо бульйон і варимо 20 хвилин.
- 4.** Отриману суміш перетираємо через сито або блендеруємо (це зараз уже доступно). Вливаємо вершки та перемішуємо.
- 5.** Додаємо лимонний сік, сіль, перець та доводимо до кипіння.

6. Декоруємо смаженою грудинкою, гарбузовим насінням, зеленню.

Для декору:

- грудинка підсмажена - 100 г;
- насіння гарбузове, зелень;
- хлібні сухарики запечені з олією, часником та зеленню.



Такий суп дуже полюбляли наші предки, адже виходить він ніжний, солодкуватий, густий та апетитний. Тарілочка такого ситного та поживного супчика на обід зігріє в холодний день, додасть енергії та здоров'я вам і вашим рідним. 6 порцій.

Людмила Савченко, с. Усівка



Вареники з картоплею та домашнім солоним сиром

Інгредієнти

Для тіста:

- тепла вода - 0.5 л
- цукор - 4 ст. л.
- сіль - 1 ст. л.
- сухі дріжджі - 1 ст. л.
- борошно - 800 г

Для начинки:

- картопля - 1 кг
- вода - 800 мл
- сіль - 1 ч. л.
- масло - 100 г
- кріп
- лавровий лист.

або:

- домашній сир - 300 г
- яйце - 1 шт.
- сіль - 0.5 ч. л.

Спосіб приготування:

1. Усі інгредієнти змішати з борошном та замісити тісто.

2. Ємність з тістом накрити рушником та поставити в тепле місце на годину.

3. Тісто розділити на декілька частин і сформувати з них веретена (діаметром 4-5 см), які розрізати на варяниці (товщиною 2-2,5 см).

4. З варяниці руками сформувати круглий млинчик товщиною 0,5 см.

5. Всередину покласти начинку на вибір: з картоплі або солоного сиру та заціпувати півколом формуючи вареник.

6. Дати підійти хвилин 15-20.

7. У каструлю з високими бортиками налити водидосерединитазав'язатизверхумарлею в два шари (або використати пароварку).

8. Як закипить вода, покласти вареники по колу та накрити кришкою (такою, щоб не притискала вареники) і варити протягом 5-7 хвилин. Про готовність вареників свідчить їх суха поверхня після підняття кришки. Вареники покласти в миску та змастити маслом.



Є безліч рецептів вареників, але цей розповсюджений саме на Пирятинщині. Коли я вперше готувала ці вареники, то виходили гливкі, сині та несмачні. І доки вони готувалися я доліпила тісто й сказала: «вони не вийшли, тому доварювати я їх не буду». Вареники трохи полежали й мама не витримала і почала їх доварювати. У результаті ми отримали біленькі, гарненькі й пухкі вареники. А я не могла зрозуміти, чому ж вареники, які я замісила та зліпила були ніякі, а мама лише зварила їх і вони стали ідеальними? І лише з часом усвідомила секрет - це дія сухих дріжджів. Тісто добре смакує з різними начинками: картоплею, рисом, капустою.

Тамара Шестакова, м. Пирятин



Березоворудські галушки з грибами під сметаною

Другі
страви

Інгредієнти

На 8 порцій:

- борошно - 800 г
- кефір - 500 мл
- яйця - 2 шт.
- сіль - 0.5 ч. л.
- цукор - 1 ч. л.
- сода - 1 ч. л.
- олія - 50 мл

Для підливи:

- шампіньйони - 300 г
- фарш - 400 г
- цибуля - 2 шт.
- олія - 100 г
- сметана - 3 ст. л.

Спосіб приготування:

1. У глибокій посудині змішуємо яйця, цукор, сіль, додаємо кефір та соду, олію. Залишаємо на 15 хвилин.

2. Потім додаємо борошно, замішуємо тісто.

3. Із тіста формуємо ковбаску та розрізаємо на невеликі шматочки вагою 10-15 грамів.

4. Ці шматочки відварюємо в окропі 4-5 хвилин.

5. Готуємо заливку: порізані на шматочки шампіньйони смажимо з фаршем та порізаною на кубики цибулею.

6. Відварені галушки заправляємо засмажкою та подаємо з сметаною.



Коли бабуса навчалась в Полтаві і познайомилась там з дідусем, то саме «Полтавські галушки з грибами» були стравою, яка підкорила серце дідуся. Вони разом уже більше 50 років, а галушки ми готуємо на кожне свято і вони займають почесне місце на нашому столі.

Наталя Храпач, с. Березова Рудка



Бабка горохова зі шкварками або кулешик горохваний

Другі
страви

Інгредієнти

На 4 порції:

- вода - 600 мл
- горох - 300 г
- морква - 2 шт.
- цибуля - 1 шт.
- борошно - 2 ст. л.
- вершкове масло - 150 г
- булка - 1/2 шт.
- сіль - 1 ст. л.
- перець
- зелень

Для декору:

- сало - 300 г
- цибуля - 1/2 шт.
- часник - 2 зубчики

Спосіб приготування:

1. Горох замочити у воді і варити на вогні 30 хвилин (води стільки, щоб вона покрила горох), додаючи половину масла та черству булку.

2. На пательні смажимо цибулю, моркву та затираємо борошном, далі - відправляємо до гороху.

3. Даємо прокипіти ще 20 хвилин до готовності гороху. Солимо, перчимо та посипаємо зеленню.

4. Для декору: на пательні обсмажуємо нарізане сало, цибулю та часник. Заправляємо готову страву засмажкою із шкварок.



Бабка - так називалися рідкі гарячі страви, що готували з гороху чи квасолі та заправляли смаженим салом із цибулею та часником. Саме з гороху любила наша родина готувати цю страву, а ще додавали ароматні шкварочки з цибулькою та часником, все ставили в піч і наставала година чекання. Традиційно подавали цю страву на вечерю, коли збиралась вся сім'я за столом.

Валентина Прокошева, с. Крячківка



Картопелька томлена зі свининою з маминої печі

Другі
страви

Інгредієнти

На 8 порцій:

- свинина - 1кг
- картопля - 2 кг
- цибуля - 2 шт.
- морква - 2 шт..
- часник - 2 зуб.
- олія - 100 мл
- сіль - 1 ст.л.
- перець, лавровий лист
- вода - 0,5 л

Спосіб приготування:

1. Картоплю почистити та нарізати на шматочки.

2. Свинину порізати на невеликі шматочки та обсмажити на олії, додати порізану цибулю, натерту моркву та часник, гарно протушкувати 15 хвилин.

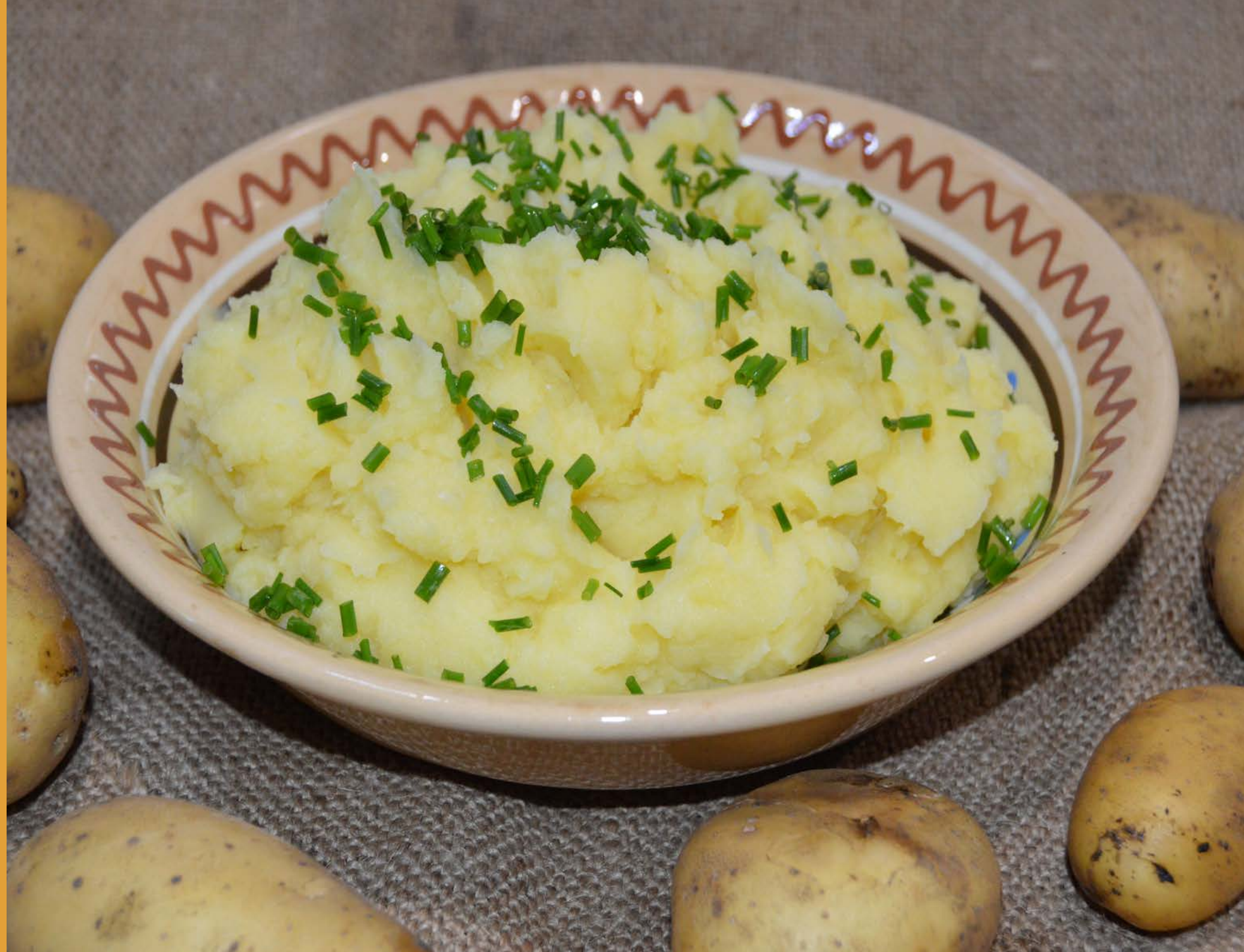
3. До каструлі з товстим дном висипати половину нарізаної картоплі, засмажку та засипати іншою частиною картоплі, посолити, поперчити, додати лавровий лист та залити водою.

4. Тушкувати на маленькому вогні 1,5-2 години.



Я була тоді ще малою, напевно років 10, жили ми з батьками та бабцею в с. Глибока Долина Гадяцького регіону. І ще тоді бабуса навчала мене куварити. Цей рецепт картоплі я привезла в Березову Рудку ще в 70-ті, але й досі він залишається улюбленим для нашої родини. Один із секретів приготуванні цієї страви - це довге томління в плиті, адже саме тоді страва виходить на смак як із печі.

Ганна Ігнатенко, с. Березова Рудка



Топтанка з яєчком

Інгредієнти

На 4 порції:

- вода - 800 мл
- картопля - 1 кг
- сіль (корисніше йодовану) - 1 ч. л.
- яйце - 1 шт.
- масло - 100 г
- лавровий лист
- кріп та петрушка за смаком

Спосіб приготування:

- 1.** Очищену картоплю залити водою, додати сіль, лавровий лист і варити 25-30 хвилин з моменту закипання.
- 2.** Готовність картоплі перевірити ножем.
- 3.** Злити склянку води, але не виливати.
- 4.** Потовкти спеціальною ступкою картоплю, щоб не було грудочок, влити зливу воду, додати масло та все змішати.
- 5.** Додати яйце й збити міксером протягом 15-30 секунд.
- 6.** Слід мінімізувати перебування металевих елементів в страві, тому що вона стане тягучою.
- 7.** За бажанням приправити кріпом, петрушкою.



Я закінчую 7-й клас, захоплююся шахами та легкою атлетикою. Уже з 2 класу я їздив на шахові змагання. Для економії сімейного бюджету мама навчила мене готувати товчену картоплю. Мої перші кулінарні спроби ще довго згадували дорослі шахісти з інших міст. І коли ми зустрічалися на інших змаганнях, в яких мама теж брала участь, вона дивувалася, звідки вони знають, що я картоплю готував. З роками я вдосконалював процес приготування, користуючись порадами. Про використання міксера для збагачення страви повітрям, що надає кремову текстуру, розповіла тітонька Олена - татова сестра, а додавати до страви яйце порадили тато і бабуся. До речі, всі поради було зібрано на Пирятинщині.

Вадим Шестаков, м. Пирятин



Деруни з “піском” із Голопупівки

Другі
страви

Інгредієнти

На 6 порцій:

- картопля (середня) - 5 шт.
- цибуля (середня) - 1 шт.
- яйце - 1 шт.
- сіль - 2 ч. л.
- перець
- смалець або олія для смаження

Начинка:

- сало - 300 г
- борошно - 5 ст. л.
- сіль - 1 ч. л.

Спосіб приготування:

- 1.** Картоплю натерти на дрібній тертці, на ній же протерти цибулину, додати в картопляну масу.
- 2.** В окремій посудині збити куряче яйце і вилити в підготовлену картопляну суміш.
- 3.** Посолити, поперчити до смаку, добре розмішати.
- 4.** Рослинну олію розігріти в сковороді і викласти картопляну масу невеликими оладками та покласти в середину начинку.

5. Обсмажити з двох сторін до рум'яної скоринки.

6. За годинку будете смакувати дерунами.

7. Для начинки сало ріжемо кубиками, підсмажуємо до рум'яної шкварочки, потім у киплячий жир додаємо потрохи муки, чекаємо рум'яного кольору, солимо.



Цю страву бабусю навчила готувати її мама, моя прабабуся Наталка. Вона була релігійною людиною і вважала, що деруни - це страва покаяння та смиренності: не кожна людина може терпляче натерти півтора кілограма картоплі. Перша вимога до смачних дерунів - хороша картопля висококрохмальних сортів (молода не підходить через низький вміст крохмалю). Коренеплід повинен бути щойно натертим, трохи віджати сік не завадить. Можна після відстоювання соку повернути до тіста крохмаль, що утвориться на дні. Сковорідка для смаження повинна мати товсте дно. Смажити деруни краще на смальці чи качиному жиру. Якщо обираєте олію, то придбайте якісну.

Вікторія Андрущак, с. Нові Мартиновичі



Голубчики з гречкою, шкварками та м'ясом у сметані

Другі
страви

Інгредієнти

- капуста - 1 шт.
- гречка - 300 г
- сало мелене - 100 г
- цибуля - 2 шт.
- морква - 2 шт.
- фарш - 500 г
- сіль - 1 ч. л.
- перець

Соус:

- томатна паста - 100 г
- сметана - 200 г
- вода - 500 мл
- борошно - 2 ст. л.
- цукор - 3 ч. л.
- сіль - 1 ст. л.
- перець мелений

Спосіб приготування:

1. Від капусти відділити листки.
2. Гречку відварити у воді до готовності.
3. Цибулю нарізати кубиками, моркву натерти на терці. Все обсмажити на меленому салі до золотавого кольору, додати сюди фарш, посолити та поперчити.
4. Готову суміш додати в гречку, гарно перемішати.
5. У листки капусти покласти начинку (по 1 ст. л.) та загорнути.
6. Сформовані голубці паніруємо в борошні та обсмажуємо на сухій пательні.
7. Потім скласти в ємність для випікання та залити соусом. Для цього на пательні підсмажуємо борошно, додаємо томатну пасту та сметану, воду, цукор та сіль, перчимо.
8. Запікаємо голубці в духовці при температурі 180 ° протягом 30 хвилин.



Голубці - це традиційна українська страва з рисом та м'ясом, яку готують в кожній хаті. А ось на Полтавщині є свій варіант голубців, де замість рису використовують гречку, а фарш замінюють шкварками. Саме такі голубчики за рецептурою від моєї бабусі - це щось неймовірне! В піст вона замінювала шкварки на печериці, та виходило не менш смачно.

Ольга Цимбал, м. Пирятин



Млинці з пупами та печерицями

Другі
страви

Інгредієнти

На 6 порцій:

- молоко - 250 мл
- яйця - 3 шт.
- цукор - 4 ст.л.
- сіль - 1/2 ч. л.
- ванільний цукор - 1 пачка
- олія - 3 ст. л.
- борошно - 6 ст. л.

Начинка:

- курячі шлунки - 500 г
- цибуля - 2 шт.
- морква - 1 шт.
- печериці - 300 г
- сіль - 1 ч.л.
- перець мелений - 1/2 ч. л.
- олія - 2 ст. л.

Спосіб приготування:

1. Яйця збити з цукром, додати сіль, ванільний цукор, олію, молоко, борошно.

2. Смажити тоненькі млинчики з двох сторін до готовності.

3. Всередину млинця покласти начинку (1 ст.л.), загорнути в конвертик та обсмажити на вершковому маслі.

4. Для начинки відварити шлунки, потім посмажити на пательні з цибулею, печерицями та морквою, пропустити через м'ясорубку. Додати сіль та перець.



Традиційні страви часто готувала саме прабабуся, тому вона поділилася зі мною цим рецептом. Уся наша сім'я любить млинці з різними начинками, бо це дуже смачно. Я хочу поділитися варіантом начинки “пупи з печерицями”, адже приготувавши цю страву, дуже складно визначити, що ж це всередині млинця. Дуже легка і практична страва, яку можна готувати про запас і зберігати в холоді протягом деякого часу.

Валентина Марченко, с. Березова Рудка



Козацький куліш з ребрами та салом

Інгредієнти

- свинина (ребра) – 2 кг
- свиняче сало (бажано з м'ясними прожилками) – 200 г
- картопля (середня) – 9 шт.
- цибуля ріпчаста – 4 шт.
- морква (середнього розміру) – 3 шт. + 1 для бульйону
- пшоно – 500 г
- яйця – 5 шт.
- кріп, петрушка, цибуля – 1 невеликий пучок
- сіль – за смаком
- перець чорний горошком
- перець мелений
- лавровий лист – 2 шт.
- питна вода – 5 л

Спосіб приготування:

1. Обсмажити м'ясо до рум'яної шкірочки в казані.
2. Залити холодною водою, довести до кипіння, варити при помірному кипінні під закритою кришкою 1-2 години. За 30-40 хвилин до закінчення варіння покласти підпечені моркву та цибулю.
3. Пшоно промити спочатку теплою водою, потім гарячою та обдати кип'ятком для видалення з нього жиру, щоб позбутися гіркого присмаку. Підготовлене пшоно засипати в казан й варити на середньому вогні орієнтовно 10 хвилин.
4. Картоплю почистити, нарізати кубиками, додати в казан з пшоном і варити 15 хвилин.

5. З нарізаного невеликими кубиками сала, цибулі та моркви зробити засмажку та додати в казан із пшоном та картоплею.
6. За 5-7 хвилин до готовності додати сіль та спеції за смаком.
7. Яйця вибити в миску, ретельно збити, як на омлет, та дуже повільно ввести їх тоненькою цівочкою в куліш, постійно помішуючи.
8. Додати подрібнену зелень. Після приготування залишити куліш "відпочивати" ще хвилин на 15 під кришкою.
9. На стіл подавати із зеленню та салом.



Ще з дитинства для мене польова каша асоціюється зі святом. Моя сім'я часто варила її на свіжому повітрі у яблуневому садку. Найяскравіші спогади про цю чудо-страву – це мої перші шкільні змагання зі спортивного туризму. Саме в лісі під тріск дровець та запах диму, під зоряним небом у колі друзів, під звуки гітари куліш смакує найкраще. Для мене є великим задоволенням готувати куліш в колі сім'ї на власному подвір'ї у справжньому казані, цей процес уже давно набув урочистості та святковості.

Світлана Сутуга, с. Верхоярівка



Запечений гарбуз зі свіжиною

Другі
страви

Інгредієнти

На 6 порцій:

- гарбуз - 1 шт.
- свинина - 200 г
- морква - 100 г
- картопля - 300 г
- м'якоть гарбуза - 200 г
- цибуля - 100 г
- олія - 50 мл
- сир твердий - 100 г
- сіль 0.5 ст. л.
- перець

Для заливки:

- бульйон овочевий - 300 г
- сметана - 100 г
- сіль - 1 ст. л.
- перець, зелень

Спосіб приготування:

1. З гарбуза зрізаємо верх та вибираємо насіння і м'якоть, формуючи ніби каструлю.

2. На сковорідці обсмажуємо нарізану на кубики свинину, цибулю, моркву, картоплю та м'якоть гарбуза, солимо, перчимо.

3. Все відправляємо в гарбуз.

4. Робимо заливку: в бульйон додаємо сметану та зелень, солимо та перчимо, посипаємо твердим сиром.

5. Гарбуз завертаємо в фольгу та ставимо в розігріту до 180 ° духову піч на 1 годину.



Страви із гарбуза були дуже популярними на Пирятинщині. Завдяки тому, що гарбузи можна було зберігати тривалий час, страви готували з них майже цілорічно. Гарбузи пекли в печі, варили та готували з них різноманітні каші. Але в нашій родині улюбленою стравою із гарбуза була саме ця. Страва готується не швидко, але поєднання гарбуза, овочів і м'яса - це щось неймовірне та смачнуче. Така страва найбільше нам смакує в зимовий період, готувала її мама на свята та в неділю. Гарбузів садили тоді багато, бо родини були великі та всіх треба було нагодувати.

Оксана Запара, с. Калинів Міст



Січеники рибні із засмажкою

Інгредієнти

На 4 порції:

- риба ставкова або річкова - 1 кг
- цибуля - 1 шт.
- морква - 1 шт.
- яйце - 1 шт.
- борошно - 100 г
- олія - 2 ст. л.
- сіль - 2 ч. л.
- перець
- зелень
- сухарі панірувальні - 200 г
- сир розсільний (моцарелла) - 200 г

Спосіб приготування:

- 1.** Рибу почистити, розібрати на філе та зачистити від кісток, посікти на дрібні шматочки ножем.
- 2.** Цибулю та моркву нарізати кубиками та обсмажити на олії.
- 3.** Рибу з'єднати із засмажкою, додати яйце, сіль, перець, дрібно порізану зелень та борошно.
- 4.** Замісити фарш, з якого сформувати кульки, всередину покласти маленький шматочок сиру та запанірувати в сухарях.
- 5.** Кульки з риби викласти на деко та запікати в духовій печі при 180 ° протягом 30 хвилин.



Риби в наших ставках ловилося тоді багато. Пам'ятаю, як з дідусем ми щовечора плавали на човні та ловили рибу. Потім з повним відром йшли додому, де на нас чекала бабуся. Разом ми її чистили, розбирали на філе та готували смачні котлетки. До сьогодні я пам'ятаю цей смак та запах, та дуже часто готую вже своїм дітям, але від себе додаю ще розсільний сир, адже так січеники виходять більш соковитими. Січеники готували ще з давніх-давен, рибу чи м'ясо сікли дрібно ножем. Рибу можливо не тільки смажити, а ще й зробити смачну довершену страву.

Наталія Мордалевич, с. Грабарівка



Свайбові карасі

Інгредієнти

На 6 порцій:

- карась (на пів долоні) - 2 кг
- сіль - 1 ст. л.
- борошно - 200 г
- олія - 2 л

Спосіб приготування:

- 1.** Рибу почистити, випатрошити, гарно помити та посолити. На кожній рибині ножем робимо косі не глибокі надрізи.
- 2.** Розводимо багаття, беремо велику сковорідку та заливаємо олію.
- 3.** Кожного карасика паніруємо в борошні та опускаємо в олію.
- 4.** Дуже добре вижарюємо до хрусту, щоб не чутно було кісток.



“Свайбові” тому, що їх готували ще з давніх часів на весілля в нашому регіоні. Кухарки готували цю рибу на вогні у великих пательнях та в дуже великій кількості олії. А весілля тоді були в палатках, не менше, ніж на 300 осіб, і їх потрібно було всіх пригостити. Я також застав і таке весілля і таку рибу, якою пригощали гостей.

Сергій Ігнатенко, с. Березова Рудка



Шпундра по-пирятинськи з копченим чорносливом

Другі
страви

Інгредієнти

- ребро - 500 г
- запечений буряк - 3 шт.
- цибуля - 2 шт.
- сметана - 3 ст. л.
- часник - 3 зубчики
- масло - 50 г
- олія - 100 г
- борошно - 2 ст. л.
- томати - 2 шт.
- вода - 50 мл
- чорнослив - 50 г
- сіль 1 ст.л.
- перець

Для квасу:

- буряк - 1 шт.
- житній хліб - 200 г
- цукор - 3 ст. л.
- вода - 2 л

Спосіб приготування:

1. Ребра обсмажуємо на олії, додаємо борошно, нарізану цибулю, часник та солимо.

2. Запечений буряк нарізаємо півкільцями, додаємо до ребер та смажимо 10 хвилин.

3. Туди ж кладемо чорнослив та тушкуємо ще 15 хвилин і пересипаємо в каструлю з товстим дном.

4. На пательні обсмажуємо борошно та масло, додаємо натерті на терці томати,

квас, солимо, перчимо і заливаємо ребра.

5. Сметану розбавляємо водою та додаємо до м'яса з буряком.

6. Тушкуємо 20 хвилин.

7. Квас: нарізаємо буряк півкільцями, додоємо житній хліб, цукор та воду, залишаємо на 4 доби.



Шпундра - це найхарактерніша українська страва, яка була поширеною в нашому регіоні і яку традиційно готують зі свинини та буряка. Про шпундру ще згадував письменник, знавець українського побуту, Котляревський у своїй легендарній поемі "Енеїда", ось наскільки ця страва давня. Рецепт передається в нашій родині з покоління в покоління та кожна господиня обов'язково додає до цієї страви секретний інгредієнт. Традиційно шпундру готували на багатті у великому казані, квас робили власноруч та заздалегідь із червоного буряка. Ось такий рецепт дійшов до мене, а мій секретний інгредієнт - це копчений чорнослив.

Тетяна Бочкало, м. Пирятин



Зимовий салат з квашеними яблуками та капостою

Закуси
салати

Інгредієнти

На 6 порцій:

- буряк - 1 шт.
- морква - 1 шт.
- картопля - 2 шт.
- капуста квашена - 150 г
- яблука квашені - 2 шт.
- цибуля - 1 шт.
- огірок солений - 2 шт.
- олія - 3 ст. л.
- сіль - 1 ст. л.
- спеції і зелень за смаком

Спосіб приготування:

1. Відварити буряк, моркву, картоплю.
2. Після того, як овочі схолонуть, дрібно покрити, додати цибулю, солений огірок, квашене яблуко, квашену капусту.
3. Змастити олією.
4. Посолити і поперчити за смаком. Час приготування - 50 хвилин.



Коли я була дитиною, то літні канікули проводила у бабусі. Нас онуків у неї було п'ятеро і все літо ми жили в неї. Часто бабуся готувала овочевий салат із продуктів власного виробництва. Тепер я, вчителька початкових класів, зі своїми учнями на виховній годині спробувала приготувати цю страву. І в нас вийшло! Всі були задоволені своєю роботою, до того ж це дуже смачно! Звичайно, у мене є свій секретний інгредієнт - це яблука, які квасяться разом з капостою, саме вони додають страві особливий смак.

Алла Левада, с. Крячківка



Буряк фарширований з овочами та копченою грушею

Закуси
салати

Інгредієнти

На 2 порції:

- буряк - 2 шт.
- морква - 100 г
- капуста - 200 г
- цибуля - 1 шт.
- сир твердий - 30 г
- копчена груша - 2 шт.
- олія - 3 ст. л.
- сіль - 1 ст. л.
- спеції та зелень за смаком

Спосіб приготування:

1. Покришену цибулю і натерту моркву пропасерувати на рослинній олії.
2. Додати нашатковану капусту, сіль і спеції, смажити під кришкою до розм'якшення на слабкому вогні.
3. Вкінці за бажанням можна додати зелень та нарізану на шматочки копчену грушу.

4. Попередньо відварений і охолоджений буряк почистити, ножом чи ложкою вибрати середину, наповнити овочами, притрусити тертим сиром чи сухарями.
5. Запікати в розігрітій духовці протягом 15-20 хвилин.



У родині моєї покійної бабусі це була святкова нем'ясна страва. До її складу входять звичні для нашого регіону овочі. У пісні дні сир заміняли сухарями. Зараз ми готуємо цю страву, як буденну закуску, хоча всіх, хто вперше її куштує, дивує незвично вишуканий смак, здавалося б, банального овоча. Радимо брати буряк невеликого розміру, щоб при подачі не різати його на шматки. Подавати страву можна як холодною, так і гарячою, додавши сметану із зеленню.

Ніна Бойко, с. Вікторія



Драчена

Інгредієнти

На 6 порцій:

- картопля - 1 кг
- свинина - 500 г
- борошно - 50 г
- цибуля - 100 г
- морква - 100 г
- сода - 1 ч. л.
- масло - 100 г
- сіль - 1 ст. л.
- перець - 1/2 ч. л.
- зелень

Спосіб приготування:

1. Почищену картоплю натерти на тертці.
2. Свинину нарізати дрібними кубиками і підсмажити з цибулею та морквою на маслі.
3. Борошно, соду, сіль та перець перемішати, додати до картоплі та свинини.
4. Все добре змішати і викласти в посудину для запікання, змащену маслом, присипати зеленню і випікати в духовій шафі при температурі 210 ° протягом 30-40 хвилин.
5. Добре смакує з різними соусами.



Я хочу поділитися рецептом, який записала в дитинстві мама від моєї прапрабабусі Катерини, що проживала в с. Прихідьки. Цю страву вона часто готувала під час Другої світової війни. Це драчена – водночас проста і незвична за своїм складом страва (містить соду, але без кисляку і з малим вмістом муки). У скрутні часи м'ясо свинини замінювалося вишкварками, салом, смальцем або курячою шкіркою, а масло тоді не клали. Випікалася драчена в печі, але чудово підійде і сучасна духова піч.

Вадим Шестаков, м. Пирятин



Солоні гурки з чорнобривцями

Закуси
салати

Інгредієнти

На 3х літрову банку:

- огірки - 2 кг
- вода - 1,5 л
- сіль - 2 ст. л.
- цукор - 1 ст. л.
- листя вишні - 10 шт.
- листя смородини - 10 шт.
- кріп, суцвіття та листки - 10 шт.
- часник - 3 зубчики
- перець горошок - 5 шт.
- корінь хрону - 1 шт.
- чорнобривці - 10 шт.

Спосіб приготування:

1. Переберіть огірки, а потім залийте їх водою і залиште на 30 хвилин.

2. Візьміть банку, на дно викладайте порізані листя вишні, смородини і суцвіття кропу. Не забудьте додати часник, перець і корінь хрону.

3. Потім починайте утрамбовувати огірочки. Не шкодуйте сил, огірки повинні “набитися” у банку так, щоб між ними майже не залишилося місця.

4. Потім висипайте сіль і цукор, додайте ще листя, кріп та чорнобривці, заливайте огірки водою.

5. Поставте в прохолодне місце на 2- 3 дні.



Вагоме місце в кухні наших пращурів посідав огірок, який вживали свіжим, квашеним, солоним, маринованим, він входив до складу холодних борщів, салатів. Моя бабуся завжди на зиму готувала солоні огірки та додавала туди секретний інгредієнт, який рісу нас на клумбах - це квіти чорнобривців. Саме в чорнобривцях весь секрет цих ароматних, смачних та хрумких огірочків. Моя бабуся Марія називала їх гурки, а ще були “памадори”- діалекти нашої місцевості.

Валентина Прокошева, с. Крячківка



Гречаний хлібець з льоном

Закуси
салати

Інгредієнти

На 3 хлібця:

- вода - 500 мл
- цукор - 4 ч. л.
- дріжджі сухі - 2 ч. л.
- сіль - 2 ч. л.
- олія - 3 ст. л.
- борошно гречане - 200 г
- борошно пшеничне - 600 г
- насіння льону - 1 ст. л.

Спосіб приготування:

- 1.** Воду підігріваємо до 36° градусів, додаємо цукор та дріжджі, настоюємо 20 хвилин.
- 2.** Туди ж додаємо сіль, олію, насіння льону та спочатку гречане борошно, потім пшеничне.
- 3.** Замішуємо тісто, ставимо його відпочити на 1 годину в тепле місце.

4. Розділяємо наше тісто на рівні частини, формуємо кульки, викладаємо на деко, даємо підійти тісту ще 30 хвилин. По бажанню можна зробити надрізи в вигляді різних узорів..

5. Випікаємо при 180° протягом 15-20 хвилин.



Дуже популярними виробами з тіста в давні часи були невеликі булочки, які називали тоді “гречані пампухи”. Господиня з самого ранку бралася за приготування хліба, робила опару, декілька разів місила це тісто та давала йому підійти, щоб пампухи вдалися пухкими та із запеченою скоринкою. Вся родина прокидалася зранку від незвичайного аромату гречки та хліба. Такий гречаний хлібець часто готувала моя прабабуся, коли ми з родиною приїздили до неї в гості. Традицією було те, що хлібець ми рвали руками, але в жодному разі він не різався ножем. Цей рецепт я використовую зараз, випікаючи гречані багети в своєму кафе. Така випічка досить популярна і в наші часи, так як вона екологічна та корисна.

Яна Ігнатенко, с. Березова Рудка



Пампушки з часником та зеленню

Закуси
салати

Інгредієнти

- борошно - 3 склянки
- цукор - 1 ст. л.
- сухі дріжджі - 10-12 г
- вода - 1 склянка
- сіль - 1/2 ч. л.
- соняшникова олія 2-3 ст. л.
- часник
- зелень

Спосіб приготування:

1. У миску з борошном додайте дріжджі, розчинені у воді з цукром, сіль і добре вимісіть. Вимішувати слід до того часу, поки тісто не почне відставати від рук.

2. Тоді влийте 2-3 столові ложки олії і вимісіть добре ще раз.

3. Накрийте тісто серветкою чи рушником і поставте у тепле місце.

4. Через годину-півтори, коли тісто підійде, перемісіть його, сформуйте невеликі кульки (по 25-30 грам) і викладіть їх на деко, змащене олією. Якщо ви хочете, щоб пампушки мали хрустку скоринку, кладіть їх далі одна від одної.

5. Випікати при температурі 180° до зарум'янення.

6. Для поливки змішайте натертий на тертку часник, нарізану зелень та олію. Змастіть нею пампушки.



Пампушки вважаються одними з кулінарних символів української культури. Мабуть, не знайдеться жодного українця, котрий був би байдужим до пампушок, якими можна поласувати разом з червоним борщем. Приготувати пампушки зовсім неважко: і продукти доступні, і часу багато не потрібно. Ці апетитні солоні булочки використовують також як заміник хліба і подають до будь-якої рідкої чи основної страви. Для своєї родини я часто готую пампушки, тим самим замінюючи хліб з магазину.

Надія Овдієнко, с. Велика Круча



Здуванці цибулеві

Інгредієнти

На 4 порції:

- яйця - 5 шт.
- кисляк - 250 г
- сода - 0.5 ч. л.
- борошно - 1 склянка
- зелена цибуля - 300-400 г
- зелень
- сіль - 1 ст. л.

Спосіб приготування:

1. Цибулю та зелень дрібно нарізаємо.
2. Беремо 5 яєць, кисляк, соду, солимо і збиваємо дерев'яною кописткою до появи піни, потім поступово збиваючи, додаємо невеликими порціями борошно.
3. Отриманим тістом заливаємо підготовлену зелень, обережно перемішуємо і смажимо на олії, викладаючи ложкою млинчики.
4. Подавати бажано гарячими та зі сметаною.

P.S. Уже зараз все збиваю міксером (так швидше). Якщо залишити до охолодження, то вони робляться плоскими (здуваються тому і здуванці).



Цей рецепт мені надійшов від тітки, бо на час смерті бабусі мені було лише 5 років. Не пригадаю назву села, де жила моя бабуся, та на Пирятинщину вона переїхала в 1921 році. Проте цибулеві здуванці я куштувала саме у бабусі та добре їх пам'ятаю. Потім уже в татової сестри запитала більш конкретно рецептуру цієї страви, яка була традиційною весняною у їхній великій родині.

Алла Крапивна, с. Вікторія



Вечірська паляниця

Закуси салати

Інгредієнти

На 1 паляницю:

- опара:

- вода тепла - 125 г
- дріжджі свіжі - 10 г
- борошно - 225 г

- тісто:

- вода тепла - 150 мл
- сіль - 7 г
- цукор - 10 г
- молоко - 2 ст. л.
- борошно - 300 г
- олія - 2 ст. л.
- яйце - 1 шт

Спосіб приготування:

1. Готуємо опару. Для цього у воді треба розчинити дріжджі, залишити на 10 хвилин, щоб вони розпустилися. Зверху додати борошно. 10-15 хвилин ретельно вимішуємо. Лишаємо на 3 години, щоб настоялось.

2. З плином часу в воді розчинити сіль, цукор, молоко. Вилити на опару і вимішати руками. Зверху додамо борошно. і знову вимішуємо.

3. Після 10 хвилин вимішування додати олію.

4. Після закінчення тісто дістати, сформувати кулю (при необхідності посипати стіл борошном), укласти в посудину злегка змащену олією і прибрати в тепле місце на 1 годину.

5. Сформувати круглий коровай і укласти на сковорідку.

6. Накрити рушником і прибрати в тепле місце на 1 годину. Зробити декор за бажанням.

7. За 20 хвилин до призначеного часу увімкнути духову піч на 200 °.

8.1 куряче яйце збити, змастити хліб за допомогою пензлика.

9. Випікати в духовій печі, не змінюючи температуру і не виймаючи 40-45 хвилин.

10. Готовий хліб при бажанні змастити вершковим маслом і накрити рушником.



Одного разу я спостерігала, як моя бабуса Ганна пече паляницю. "Запах дитинства" - пробурмотіла вона і, сівши на ослінчик, почала розповідати мені історію: "Колись часи були страшні, сім'я велика, їжі не було, люди вмирали одне за одним. Щоб хоч якось врятувати сім'ю, баба Домаха пішла в хлів, назмітала кукурудзяної стружки і спекла хлібину. У той час саме ця страва врятувала їм життя". Бабуса розповідає, що паляниця була дуже смачна, тому її почали пекти і на свята і в будні дні. З часом рецепт трішки вдосконалили і почали використовувати пшеничне борошно. Рецепт почали передавати з покоління в покоління. Мене навчила пекти цей неймовірний хліб моя мама і колись я обов'язково навчу пекти його і свою доньку.

Альона Чабану, с. Вечірки



Сальна намазка з родзинкою

Інгредієнти

На 4 порції:

- сало - 300 г
- часник - 1 головка
- сіль - 1/2 ч. л
- чорний мелений перець - за смаком
- свіжа зелень - 50 г
- сушені ягоди калини/родзинки/журавлина - 50 г
- гострий перець - 15 г

Спосіб приготування:

- 1.** Для початку необхідно зрізати з сала шкіру.
- 2.** Салонарізаємо на шматки та пропускаємо через м'ясорубку або подрібнюємо за допомогою блендера.
- 3.** В отриману масу додаємо нарізану зелень, пропущений через прес часник, дрібно порізані ягоди, сіль та спеції.

- 4.** Все перемішуємо, розділяємо на дві рівні частини та до однієї можна додати дрібно нарізаний гострий перець.
- 5.** Перекладаємо намазку в стерильні банки, закриваємо кришкою та прибираємо в холодильник.

- 6.** Дуже смакує з пампушками.



Найціннішим продуктом у традиційному харчуванні українців було свиняче сало. Його вживали в будь-яку пору дня з хлібом, огірками, часником, вареною картоплею та яйцем. Брала з собою в дорогу чи на роботу. Пам'ятаю, як мама, коли йшла на роботу на ланку в колгосп, робила нам таку сальну намазку, додаючи до сала часник, зелень та дрібно нарізані ягоди калини. Мстила це на свіжий хліб та наказувала все з'їсти, щоб не хворіти і бути сильними. Для нас, малих дітей на той час, це була найсмачніша страва в житті. Досі однією з улюблених сальних намазок залишається саме ця, з калиною, адже вона надає кислинки цій страві.

Надія Овдієнко, с. Велика Круча



Пиріг “Козацький”

Закуска
салати

Інгредієнти

Для тіста:

- вода - 250 мл
- цукор - 1 ч. л.
- дріжджі сухі - 1 ч. л.
- сіль - 0,5 ч. л.
- олія - 1 ст. л.
- борошно пшеничне - 450 г

Для начинки:

- соус з кетчупа та майонезу - 50 г
- свиняча грудинка - 50 г
- сало бочок - 50г
- мисливські ковбаски - 50 г
- помідор - 30 г
- печериці - 30 г
- огірок маринований - 30 г
- цибуля фіолетова - 30 г
- сир моцарела - 150 г

Спосіб приготування:

1. Цибулю замаринувати: додати до нарізаної цибулі напівкільцями 0,5 чайної ложки цукру та 0,5 чайної ложки винного оцту, перемішати.

2. До теплої води додаємо цукор, дріжджі, сіль та олію, даємо постояти 20 хвилин, додаємо борошно та замішуємо тісто.

3. Формуємо кульку та відправляємо в тепле місце на 1 годину.

4. Беремо одну кульку тіста розкачуємо в коло та відправляємо в форму.

5. Змащуємо тісто соусом та кладемо потерту моцарелу, порізану на шматочки грудинку, сало, мисливські ковбаски.

6. Поверх викладаємо порізані помідори, печериці, огірки та мариновану цибулю.

7. Відправляємо в піч 200 ° на 15 хвилин.



Пам'ятаю як моя сусідка, баба Катерина, пекла найсмачніші пироги в нашому окрузі. Вона була майстриня своєї справи, а пироги з м'ясною начинкою - це було щось неймовірне і фантастичне з мого дитинства. На круглій сковорідку вона вистеляла тісто, а далі була магія з начинки: багато м'яса, шкварки, різноманітні овочі, які надавали страві соковитості, і все це запікала в печі, посипавши сиром. Потім зазивала всіх сусідів на вечерю, нарізала кожному по великому шмату пирога, смакота! Я взяла рецепт цієї страви собі, трішки осучаснила, і готую її для відвідувачів у кафе як “Піцу козацьку”.

Яна Ігнатенко, с. Березова Рудка



Налисники з сиром та чорносливом

Інгредієнти

На 8 порцій:

- молоко - 1 л
- кефір - 100 мл
- яйця - 10 шт.
- борошно - 500 г
- олія - 2 ст. л.
- цукор - 1,5 ст. л.
- ванільний цукор - 1 пачка
- сода 1 /2 ч. л.
- сіль - 1/2 ч. л.

Для начинки:

- сир кисломолочний - 300 г
- цукор - 1 ст. л.
- чорнослив - 100 г
- сметана - 2 ст. л.

Спосіб приготування:

1. У великій мисці збити яйця, цукор.
2. Частину молока підігріти, посолити і ретельно перемішати зі збитими яйцями і цукром.
3. В отриману суміш поступово додавати борошно, постійно перемішуючи, аби не було грудочок.
4. Додати трішечки соди та олію.
5. Перемішати.
6. Додати решту молока, кефір і збити. Тісто повинно бути в міру рідким.
7. Розігріти сковороду.
8. Обсмажити млинець з обох боків до золотистого кольору. Процес приготування займе 1 годину.
9. Для начинки всі інгредієнти з'єднати. Усередину млинця покласти начинку та звернути в трубочку.
10. Налисники викласти в форму для запікання, присипати цукром.
11. Запікати в духовій шафі при 180° протягом 20 хвилин.



Масниця - свято проводів зими. За традицією протягом усього тижня в нашій родині пекли млинці. Найважливішим днем тижня був останній - Прощена неділя. Мама вчила нас просити одне в одного прощення за заподіяні образи. У млинці матуся додавала не лише молоко, а й кефір. Вони виходять не тонкими, але й не товстими. У неділю приходили родичі, знайомі, усі хвалилися своїми млинцями, визначали чиї вдалися найкраще. У дитинстві полюбляли їсти млинці з маслом і цукром. Зараз сама готую з різними начинками.

Вікторія Андрущак, с. Нові Мартиновичі



Вергуни з пудрою

Десерти

Інгредієнти

На 6 порцій:

- кефір – 200 мл
- яйце – 1 шт.
- цукор – 2 ст. л.
- харчова сода – 0,5 ч.л.
- дрібка солі
- ванільний цукор – 1 пакетик
- олія – 2 ст. л.
- борошно – 450 г
- олія для смаження - 500 мл
- цукрова пудра для посипання

Спосіб приготування:

- 1.** Потрібно взяти кефір кімнатної температури та змішати його з содою, курячим яйцем, сіллю, цукром та олією. Добре все перемішати.
- 2.** Борошно змішати з ванільним цукром і, додаючи частинами в рідку масу, замісити еластичне тісто. Дати відпочити 15 хвилин.
- 3.** Розкачати тісто завтовшки 7-8 мм.
- 4.** Нарізати однаковими прямокутниками приблизно 3х6 см. Посередині кожної смужки зробити надріз і вивернути край

смужки через розріз.

5. У сковороді з високими бортами розігріти олію, зменшити вогонь до мінімуму і викласти кілька заготовок. Враховуйте, що вергуни добре збільшуються в розмірі.

6. Потрібно обсмажити до красивого рум'яного кольору – і з одного, і з іншого боку. Від зайвої олії вергуни допоможе позбавити звичайна паперова серветка.

7. Зверху готові вергуни посипають цукровою пудрою та перемішують.



Вергуни – це традиційне українське печиво з прісного бездріжджового тіста, смажене в олії. Залежно від регіонів, могли відрізнятися тісто і форма печива. Так у нас на Пирятинщині тісто робили на кисляку та традиційно різали його ромбами, а всередині робили надріз і заворачивали всередину надрізу. Головне взяти кисляк, та пожирніше, з домашнього молока, тоді вергуни вийдуть всередині пухкі, а ззовні хрумкі. Вергуни ми часто готували на Різдво для щедрувальників, а моя бабуся – для онуків. Ми завжди її просили, щоб щедро посипала їх пудрою.

Тетяна Педяш, с. Березова Рудка



Шулики

Інгредієнти

Для коржів:

- борошно - 400 г
- вода – 1/2 склянки
- сода - 1 ч. л.
- сіль - 1/2 ч. л.
- оцет - 1 ст. л.
- цукор - 2 ст. л.

Для заправки:

- мак – 1 склянка
 - цукор – 1/2 склянки
 - мед – 1/2 склянки
- (мед можна замінити цукром)

Спосіб приготування:

1. Просіяти борошно та соду разом.
2. Сформувати з борошна гірку, у якій зробити заглиблення, вилити в заглиблення воду з розчиненими в ній оцтом, сіллю та цукром та замісити тісто.
3. Накрити тісто лляною серветкою та залишити в спокої на 10-15 хвилин для надання йому еластичності.
4. Пересипати стіл борошном, розкачати тісто товщиною 0,5 сантиметрів.
5. Надрізати весь корж ромбиками, кожен з яких наколотити виделкою.
6. Випікати 20-30 хвилин до готовності у попередньо розігрітій духовій шафі при температурі 180°. Корж має підрум'янитися.

Технологія приготування заправки:

Мак залити окропом, дати добре набухнути, зцідити воду, видалити серветкою зайву вологу та розтерти у ступці (або кавомолці) до появи білого “молочка”, поступово додаючи цукор. Протертий мак вимішати з медом.

Оформлення страви:

Коржі охолодити, розламати або розрізати за надрізами, залити охолодженою кип'яченою водою, додати за смаком маково-медову суміш та залишити на 10-20 хвилин, щоб корж добре просочився.

Традиційні українські ласощі Маковія “Шулики” – готові.



З дитинства пам'ятаю, як чекала на Маковія, адже саме на це свято готували шулики. Найбільше любила напередодні з моєю бабусею Катериною збирати стиглі маківки. Ми запарювали мак в макітрі, бабуса діставала довгого макогона і м'яла його. Макогона вона не давала облизувати – “бо чоловік лисий буде”. За цей час у печі домлівав великий круглий плаский корж, який після випікання накривали рушником до остигання – аби не пересихав. Мої коржі, на відміну від бабусиних, пісні та тоненькі, мак тру не в макітрі, до готової страви додаю горіхи. Донька вже доросла і живе окремо, але також готує на Маковія цю страву. З гордістю можу сказати, що я причетна до чотирьох поколінь в моїй сім'ї, які щороку на Макові готують шулики.

Світлана Сутуга, м. Пирятин



Макорженики від баби Параски

Інгредієнти

- мак - 150 г
- вода - 1 л
- сіль - 1/2 ч. л.
- цукор - 1 ст. л.
- вершки - 200 г
- кисляк - 200 г
- сіль - 1/2 ч. л.
- цукор - 1 ст. л.
- сода - 1/2 ч. л.
- борошно - 450 г
- масло вершкове - 100 г

Спосіб приготування:

- 1.** Мак треба промити, прокип'ятити, зливаючи і замінюючи воду декілька разів. Злити воду, додати сіль і цукор (по смаку).
- 2.** Розім'яти у макітрі або помолоти на машинці типу м'ясорубки чи кавомолки. Маса має бути однорідною із сивеньким молочком.
- 3.** Беремо в однакових пропорціях вершки і кисляк. Додаємо сіль і цукор, соду в цю суміш; розмішати.
- 4.** Додати борошно (просіяне) і замісити тісто.

- 5.** Викласти на стіл, розкачати і видавлювати стаканом коржики або порізати на квадрати.
- 6.** Випікати у духовій шафі.
- 7.** У широку каструлю скласти коржики і полити домашнім вершковим маслом (масло повинне бути із парених вершків).
- 8.** До коржиків додати мак (маку повинно бути багато, стільки, щоб коржики ніби купалися).
- 9.** Ставимо у духову шафу на малесенький вогонь, щоб пропарилися (хвилин на 10).



Вперше я готувала їх на другий день після весілля. Це випробування мені влаштувала найстарша хазяйка сім'ї мого чоловіка - баба Параска. Вона загадала мені нам'яти у макітрі маку для коржиків. Я цього ніколи не робила, але впевнено пішла на город... І тут почалося... Не такі зрізала, неправильно витрусила з голівок мак, не змила і не пропарила. А коли почала у макітрі макогоном мак м'яти, то зрозуміла, що не пройшла бабине випробування. Коли я побачила на порозі бабу Параску з двома маковими голівками у руці, то налаштувалася на докори. Та отримала від неї подарунок – дві голівки маку, які вона сказала зберегти як оберіг для нашої родини. І зараз стоять дві макові голівки біля весільних свічок. А у нашій сім'ї панує злагода вже 37 років.

Катерина Ганус, с. Вишневе



Затірка

Інгредієнти

- борошно - 2,5 склянки
- вода для борошна - 50 мл (підливаємо потрохи)
- яйце - 1 шт.
- сіль - 2 щіпки
- молоко - 1,5 л
- вода - 0,5 л (додається до молока)

Для подачі солодкої затірки:

- цукор - 1-2 ч. л. на тарілку
- масло - 1/2 ч. л.

Для подачі солоної затірки: зробити засмажку із сала, грудинки та цибулі.

Спосіб приготування:

1. У посудину насипаємо борошно, додаємо сіль, яйце, доливаємо потрохи воду і затираємо тісто.

2. У кипляче молоко (воду) висипаємо готову затірку і варимо до готовності. Смачного!

Для приготування страви потрібно орієнтовно 30 хвилин!



Про затірку мені розповіла матуся. Одного разу, коли вони з подругою допомагали бабусі Варці по господарству, старенька вирішила їм віддячити і пригостити смачним обідом. А ще бабуся взялася вчити дівчат приготуванню затірки - дала їм круглі дерев'яні дощечки, насипала борошна, трохи води та солі. Дівчата своїми долоньками розтирали борошно з водою круговими рухами до того часу, доки воно не перетворилося на малесенькі шматочки тіста. Далі бабуся швидко приготувала страву і вона була дуже смачною. Бабуся говорила, що теж маленькою допомагала “затирати” борошно завчасно. З того часу, як мама скуштувала цю страву, вона готує і солодку затірку з молоком, і затірку з картоплею, схожу на суп-пюре.

Іван Герасимчук, с. Березова Рудка



Тертий пиріг зі смальцем та варенням

Інгредієнти

- смалець – 200 г
- яйця – 3 шт.
- цукор – 70 г
- борошно – 430 г + 20 г
- розпушувач – 1 ч. л.
- сіль 0,5 ч. л.
- варення – 300 г

Спосіб приготування:

- 1.** До борошна додаємо розпушувач, смалець і перетираємо все до утворення крихти.
- 2.** Далі додаємо цукор та сіль.
- 3.** Додаємо яйця і замішуємо тісто. Тісто виходить густим.
- 4.** Його розділяємо надві частини та кладемо в морозилку на годину.
- 5.** Одну частину тіста натираємо на тертці та викладаємо в форму, формуємо бортики, щоб вони були приблизно 1 см. Зайве тісто забираємо, щоб потім покласти зверху.

6. Далі товстим шаром змащуємо тісто варенням. Бажано, щоб варення було з кислінкою і не надто рідке: смородинове, сливове.

7. Зверху натираємо другу частину тіста з морозильної камери.

8. Пиріг випікаємо при температурі 180° приблизно пів години



Таку смачну випічку готувала ще моя прабабуся, потім бабуся, а я називаю цю страву “Пиріг родом з безтурботного дитинства”. І ось саме тертий пиріг з варенням – одна зі страв, яка викликає приємні і теплі спогади. Нас на літні канікули завжди відправляли в село до бабусі, так би мовити “оздоровитись”. Та коли нас малими неможливо було загнати з вулиці додому поїсти, то бабுவся приносила нам на вигін, де ми гуляли, всім по шматку такого пирога і кухлю молока, оце було справжнє щастя!

Ольга Безсмертна, с. Олександрівка



Рисова бабка з сиром

Десерти

Інгредієнти

- рис – 300 г
- цукор – 40 г
- вода – 1 л
- сіль – 40 г
- цукати – 200 г або 1 яблуко
- родзинки – 200 г
- яйця – 5 шт.
- цукор – 150 г
- вершкове масло – 100 г
- сир кисломолочний – 500 г
- сіль, ваніль – за смаком

Спосіб приготування:

- 1.** Відварити рис у воді з цукром та сіллю.
- 2.** Перемішати його з цукатами, родзинками, жовтками, розтертими з цукром та сіллю, розтопленим вершковим маслом, додати збиті білки, кисломолочний сир.
- 3.** Все добре перемішати.
- 4.** Підготовлену масу викласти у змащений вершковим маслом чавунець і випікати у духовій шафі.



Для приготування каш використовували пшоно, рис, ячмінь, кукурудзу, овес, пшеницю. Готують каші розсипчасті, в'язкі та рідкі. Рідку кашу часто варять на молоці, додаючи яйця, і називають її заварюваною. Ось яку кашу для своїх рідних постійно варить моя сусідка Тарасенко Ольга Іванівна. За її словами, це найулюбленіша страва її дітей. А коли ще й приготована в печі, то це взагалі неймовірні ласощі. «Я пам'ятаю з дитинства рисову бабку, моя мама готувала її в печі в горщику. І ми зазвичай їли бабку на вечерю», - згадує Ольга Іванівна. А зараз ви можете запекти її у формі для випічки, нарізати квадратами і подавати навіть на сніданок. Смакуйте на здоров'я! Поливайте медом, додайте ягоди, сметану і це буде дуже смачно.

Марина Чичкань, с. Давидівка



Манник під ковдрою

Інгредієнти

Для манників:

- крупа манна - 6 ст. л.
- молоко - 500 мл
- цукор - 1 ст. л.
- сіль - на кінчику ножа

Для вишневої ковдри:

- вишні - 500 г
- малина, смородина - по 100 г
- цукор - 1 склянка
- крохмаль - 2 ст. л.
- вода - 1 л

Спосіб приготування:

Приготування манника:

- 1.** Молоко закип'ятити. Додати сіль і цукор.
- 2.** Всипати манку, постійно помішуючи. Варити до загустіння 3 – 5 хвилин.
- 3.** Вилити гарячу манну кашу на змащену маслом форму товщиною 1 сантиметр. Розрівняти верх ножем і поставити в холодне місце.

Подача:

- 1.** Манник нарізати на шматочки, викласти на тарілку.
- 2.** Полити ковдрою та прикрасити вишнями.

Приготування вишневої ковдри:

- 1.** Воду закип'ятити. Додати ягоди і цукор. Варити 10 – 15 хвилин.
- 2.** Крохмаль розвести у 100 г холодної води.
- 3.** Поступово влити крохмаль, постійно помішуючи. Після закипання варити 2 хвилини.
- 4.** Поставити в холодне місце на 30 хв.



Цей рецепт передається в нашій родині з покоління в покоління. Я народилася і виросла на Полтавщині. Моя бабуся завжди на свята готувала «Манник під ковдрою». Пізніше мама теж навчилася його готувати і всі застілля закінчувалися саме цією смакотою. Коли росли мої сини, то, як і багато маленьких діток, манну кашу їсти не хотіли. Але коли я на стіл ставила «Манник під ковдрою», то смакували його із задоволенням. І зараз, коли вони вже дорослі приїжджають у гості, то завжди просять приготувати страву з дитинства. А тепер і внучка коли їде до бабусі, телефонує і замовляє різні смаколики, серед яких і манник. Впевнена, що цей десерт буде готуватися і у сім'ях моїх дітей та внуків.

Людмила Леонова, с. Велика Круча



Узвар медовий з терносливом та кислицею

Напої

Інгредієнти

- сушка з яблука, груші, терносливи, абрикоси, кислиці або айва, виноград, вишні - 200 г
- вода - 3 л
- мед - за смаком

Спосіб приготування:

- 1.** Фрукти порізати тоненькими скибками та висушити в духовій шафі.
- 2.** Ягоди теж висушити в духовій шафі або сушарці.
- 3.** У каструлі закип'ятити воду, додати сушку, проварити 20 хвилин.
- 4.** Охолодити, процідити, за бажанням додати мед.



Узвар був улюбленим напоєм ще з давніх часів і виготовляли його зі свіжих або сушених ягід та фруктів. Традиційно господині цей напій готували на Святий вечір та Різдво, оскільки вважали, що сухофрукти та ягоди приносять достаток та родючість. Так і в нашій родині - це сімейна традиція. На Різдво за великим сімейним столом збирається вся родина, бабуся насипає повну тарілку куті, заливає все узваром і кожен має скуштувати ложечку з великої миски та передати по колу.

Ліля Ремесло, м. Пирятин



Квас із житнього хліба з родзинками

Інгредієнти

- цільнозерновий хліб - 1.5 кг
- вода - 5 л
- сухі дріжджі - 4 ч. л.
- кілька ложок цукру
- родзинки до смаку

Спосіб приготування:

- 1.** Цільнозерновий хліб наріжте скибочками і підсмажте в духовці.
- 2.** Згодом грінки подрібніть, залийте 5 літрами теплої кип'яченої води та додайте дріжджі і цукор.
- 3.** Накрийте і залиште в теплом місці на 3 дні.
- 4.** Процідіть через дрібне сито, розлийте по пляшках та додайте трохи родзинок до смаку.
- 5.** Закрийте і зберігайте в холодильнику (до 10 днів).



Хлібний квас, або як його ще називали сирівець, є традиційно поширеним напоєм ще з давніх часів. Споживали сирівець протягом усього року, але найбільше - навесні та влітку, коли з нього робили холодник, заправляли ним зелений боць та полюбляли пити в спекотний період. У нашій родині це був найулюбленіший напій, готували його майже щодня, ставили у льох, щоб був холодним, оскільки він гарно тамує спрагу в спекотні дні. Мою маму навчила готувати такий квас моя бабуся.

Дарина Оверченко, с. Заріччя



Чай “Березоворудське зілля”

Напої

Інгредієнти

- листя: малина, смородина, суниця, м'ята, меліса, чебрець, липа, шавлія, цмин.
- плоди: калина, шипшина, ожина, обліпіха.
- квіти: ехінацеї, ромашки, звіробій, календула, бузина.

Спосіб приготування:

1. Листя, плоди та квіти висушити, подрібнити та гарно перемішати.
2. 1 столову ложку чаю залити склянкою окропу, настояти протягом 10-15 хвилин.
3. Цукор або мед можна додавати за смаком.



Літо - це пора для заготівлі різних цілющих трав, рослин, ягід, квітів, плодів. З них ми згодом виготовляємо вітамінний напій, що зігріває взимку, захищає від простуди, надає сили. Секрет цього чаю полягає в тому, що інгредієнти ми збираємо всією сім'єю в парку родини Закревських, який наповнений таємницями, секретами та магією.

Аня Мусіяка, с. Березова Рудка

Березова Рудка - столиця Шевченкового серця

У цьому була переконана Валентина Гончар, директорка місцевого історико-краєзнавчого музею, яка ретельно вивчала “амурний” етап життя Кобзаря.



“Шо я вам по секрету скажу. Якби ж ото зробити аналіз ДНК в радіусі 30-40 кілометрів від нашого села, ой скільки б тут нащадків Шевченка знайшлося” (підморгує)

Валентина Гончар
директорка
Березоворудського історико-
краєзнавчого музею.
Фото Наталки Сіробаб.

Навколо постаті Тараса Шевченка створено безліч міфів та легенд. Одні не втомлюються говорити про його розважливу вдачу та любовні пригоди, інші наголошують на неймовірній харизмі, а хтось згадує про специфічні вподобання поета в їжі. Як усі ці факти поєднуються, та яку роль в історії відіграє Пирятинський регіон?

З різних джерел відомо, що Шевченко принаймні тричі протягом 1843-1859 років відвідував Полтавщину та зокрема Пирятинщину. У 1843 році Шевченко приїздить у Мойсівку, де розпочинався великий бал, на який приїхав і березоворудський поміщик Платон Закревський з дружиною Ганною, братами та сестрами. Шевченка як гостя, який побував у княгині Волховської вперше, познайомили з поважною родиною Закревських. Ті зустріли його не дуже тепло. Тільки красуня Ганна, яка вже читала Шевченкову

«Катерину» та інші твори, щиро зізналася, що мліє від його віршів. Закревські запросили поета на гостину в Березову Рудку. Ганна була в захопленні від поета, цитувала його вірші, не боялася щиро висловлювати свій захват. Шевченко теж не був байдужим до юної, та вже заміжньої дівчини. Ми можемо лише здогадуватися, які стосунки об'єднували молодих людей, проте мистецтвознавці досі стверджують, що в жодному портреті, який створив Шевченко, немає таких очей, як на зображенні Ганни Закревської. Промовистий, повний сліз погляд, очі видаються чорними, та якщо придивитися, можна побачити, що там насправді прихована промовиста і глибока, сяюча блакить. Пізніше поет присвятить Ганні ще не один свій вірш, та все це буде лише тугою за минулими згаслими почуттями.

Вірші, присвячені Ганні Закревській:



Ганна Закревська
Портрет Тараса Шевченка.
Олія. 1843 рік.

* * *

*Якби зустрілися ми знову,
Чи ти згадалася б, чи ні?
Якесь тишеє ти слово
Тойді б промовила мені?*

*Ніякого. І не пізнала б.
А може б, потім налагодала,
Сказавши: сталося дурний.
А я зрадив би, моє диво!
Моя ти доле чорнобрива!
Якби побачив, налагодав
Веселеє та молодее
Колишнє лишенько лирее.
Я заривав би, заривав!
І помолвивсь, що не правдивим,
А сном лукавим розійшлось,
Слизьми-водою розлилось
Колишнєє святее диво!*

* * *

*Немає гірше, як в неволі
Про волю згадуватъ. А я
Про тебе, воленько моя,
Оце налагоду. Ніколи
Ти не здавалася мені
Такою гартю-молодою
І передорошою такою,
Так, як тепер на гушніні,
Та ще й в неволі. Доле! Доле!
Моя ти співанає воле!*



Автопортрет Тараса Шевченка.
Туш. 1843 рік.

Та не коханням єдиним. На Полтавщині Тарас Шевченко також приєднався до таємного товариства, про існування якого досі мало хто знає - «Товариство мочимордія». Ядро компанії складали українські поміщики, які мали маєтки на Пирятинщині, а також на Чернігівщині й Київщині: брати Віктор, Михайло і Платон Закревські, а також історик, етнограф, поет і музикант Микола Маркевич, художник і письменник граф Яків де Бальмен і його брат Сергій, поет Віктор Забіла та деякі інші.

До товариства Шевченко вступив разом із Євгеном Гребінкою, їх прийняли як уже знамих авторів, а відбулося це все у с. Мойсівці. Товариство мало яскраву пародійну основу на популярні у той час масонські ложі.

Вже сама назва походила від словосполучення “мочити морду”, тобто – пити алкоголь, натомість слова “пиячити” їхня спільнота уникала. У них були свої традиції, атрибутика, церемонії та навіть своєрідні нагороди та титули, до прикладу Шевченко був наречений у товаристві «гетьманом». Улюбленим напоєм Тараса був чай з ромом чи, радше, ром з чаєм, як жартували його друзі.

Про те, що Шевченко був справжнім гурманом, нам відомо із багатьох спогадів про поета, та і з його творів теж. Та що ж насправді так полюбляв їсти Шевченко?

Найперше та найголовніше – борщ із сушеними (за іншими джерелами - смаженими) карасями. Саме цією стравою з додаванням свіжої капусти та якимись особливими приправами і пшоняною кашею, яка була зварена на раковій юшці і посипана свіжим кропом, частували поета в Києві, як свідчить етнограф Олександр Афанасьєв-Чужбинський.

Особливо Шевченко любив рибні страви: «лящі дніпрові», карасі сушені або «засмажені зі сметаною», судак і щука, «міцно приправлена перцем», згадуються в його творах, листах і «Щоденнику».

Звісно, перелік улюбленх страв не обходився без вареників. У листі до Я.Кухаренка від 31 січня 1843 з Петербурга Тарас писав:

*Як будете ви мені розказуватъ
про вареники та проге, то
я вас так вилаю, як батька
рідного не лаю. Бо проклятуца
ота страва, що ви розказували,
неділ з три стимласъ. Тільки що
огі заплещу, вареник так, так
тобі і лізе в огі...*



В Решетилівці (Полтавська обл.)
Сепія, акварель, туш. 1845 рік.

У Березовій Рудці й досі шириться легенда про те, що саме тут Шевченко планував своє весільне меню. Невідомо, хто була його обраниця, подекують, що Ганна Закревська. Звісно, навколо цієї історії багато міфів та чуток, але ж і вони не могли виникнути просто так. Сьогодні можемо лише здогадуватися, як же було насправді. Наша команда думала над тим, яким би міг бути сценарій цього весілля, а точніше - якими стравами пригощали б гостей.

Дослідивши різні джерела, проаналізувавши улюблені страви поета та навіть залучивши штучний інтелект для збору даних та аналітики, ми спробували відтворити гіпотетичне меню, яке б личило такому заходу. Тож запрошуємо вас ознайомитися з “Шевченківським меню”, де ми осучаснили улюблені страви поета, які ви зможете приготувати власноруч.



Воздвиженський монастир у Полтаві
Сепія, акварель, туш. 1845 рік.

Шевченківське меню

Досліджуючи автентичні страви регіону, нас зацікавило, чим же пригощали пани Закревські Кобзаря, коли він приїздив до села Березова Рудка. Адже Закревські були заможними людьми, а Шевченко - великим поціновувачем різноманітних страв. Тому ми звернулися в місцевий музей та знайшли цікаві факти, що збереглися в архіві:

Тарас Шевченко гостював у Березовій Рудці 5 разів у різні роки (1843-1846) та залишив по собі не лише літературний та мистецький спадок, а й кулінарний. Улюбленими стравами Шевченка були як борщ, затертий пшотом і затовчений старим салом, так і пісний з "сушеними карасями". Дуже любив галушки з грубої пшонаної муки з підливою зі сметани та грибів.

Так як за гороскопом він був Риба, то особливо звався на рибних стравах та полюбляв засмажені зі сметаною карасі, які були свіженькі, щойно виловлені з місцевих ставків за наказом пана.

Не менш важливими стравами, які для нього готували були страви із м'яса: "Вутка з яблуками" із саду Закревських і "Свиного рулька". До печі, качок і свиней пан вироблював у своєму господарстві, та часто хвалився перед Кобзарем, говорячи що свіжих страв не знайдеш ніде.

Не був байдужим Шевченко до різних випічок, але особливо полюбляв пиріжки з пшонаної муки з цибулею та грибами, про які згадував в своїх листуваннях, називаючи їх: "просто геніальні".

Пан Закревський міг здивувати своєю кухнею та стравами, одна з них - "Лавандовий сирівець", була не притаманною, закордонною. Лаванду він вирощував у зимовому саду і робив з неї смачний напій.

Одже Кобзар знав толк у стравах! Це надихнуло нас на проведення кропіткої роботи по їх відтворенню.

Зміст

1. Шевченківський борщ з сушеними карасями	88
2. Галушки з пшонаної муки та грибною потравкою	90
3. Вутка з яблуками та горничною поливкою з печі	92
4. Рулька запечена в темному пиві	94
5. Карасі засмажені в сметані	96
6. Душенна	98
7. Квасолляник зі свининою	100
8. Пиріжки з пшонаної муки з цибулею та грибами	102
9. Пудинги сирні з ромовою вишнею	104
10. Лавандовий сирівець	106



Меленківський борщ з сушеними карасями

Меленківське МЕНЮ

Інгредієнти

- вода - 2 л
- карасі - 6 шт.
- буряк - 1 шт.
- цибуля - 1 шт.
- картопля - 4 шт.
- морква - 1 шт.
- томатний сік - 200 мл
- капуста - 200 г
- олія - 1 л
- борошно - 100 г
- сіль - 2 ст. л.
- перець чорний
- лавровий лист за смаком

Спосіб приготування:

1. Родимо томатну заправку: варимо нарізану кубиками цибулю, натерту моркву, буряк, додаємо томатний сік.

2. У воді варимо нарізану на кубики картоплю 20 хвилин, додаємо нашинковану капусту та варимо 10 хвилин.

3. Додаємо томатну заправку, сіль, перець, спеції та варимо ще 10 хвилин.

4. Розігріваємо пательню на мангалі з олією, та смажимо карасі, запанировані в борошні до хрусткої скоринки.

5. Додаємо 2 карасі до борщу та настоюємо 10 хв. Додаємо борщ з карасями, які залишилися та прикрашаємо свіжим перцем.





Галушки з гречаної муки та грибного потравного

Меленківське
МЕНЮ

Інгредієнти

Для тіста:

- борошно - 500 г (100 гречане + 400 пшеничне)
- цукор - 1 ч. л.
- сіль - 1 ч. л.
- дріжджі - 1 ч. л.
- яйце - 1 шт.
- сода - 1 ч. л.
- олія - 1 ст. л.
- кефір - 250 мл

Для начинки:

- куряче філе - 300 г
- цибуля - 1 шт.
- олія - 50 г
- сіль - 0,5 ст. л.
- перець - 0,5 ч. л.

Для потравки:

- цибуля - 1 шт.
- гриби - 100 г
- олія - 2 ст. л.
- борошно - 2 ст. л.
- сметана - 100 г
- Сіль+спеції за смаком

Спосіб приготування:

1. Тісто: збиваємо яйце, цукор, сіль, дріжджі, олію. Додаємо кефір, соду та борошно. Ретельно все змішуємо і даємо постояти 20 хвилини.

2. Для начинки: відварюємо куряче філе. Цибулю нарізаємо кубиками та обсмажуємо на олії. Все перемішуємо в м'ясорубці, солимо, перчимо.

3. Для потравки: гриби та цибулю нарізаємо та обсмажуємо в олії, додаємо

борошно, солимо, перчимо. Заливаємо все сметаною та тушимо 10 хвилини.

4. Формуємо кульки для галушок по 25-30 грам тіста, 20 грам начинки, варимо на пару.

5. Зварені галушки заправляємо грибного потравного.





Вутка з яблуками та горниною поливкою з пері

Шевченківське
МЕНЮ

Інгредієнти

- Качка - 1 шт.
- сіль - 2 ст.л.
- перець - 1 ст.л.

Для маринаду:

- соевий соус - 4 ст. л.
- гірчиця - 1 ст. л.
- мед - 2 ст. л.
- часник - 2 зубчики
- сік лимона - 1 ст. л.
- сік апельсина - 2 ст. л.
- яблука - 5-6 шт.

Для соусу:

- горниця - 1 склянка
- червоне вино - 0,5 склянки
- цукор - 1 ст. л.
- часник - 1 зубчик
- розмарин - 1 гілочка
- сіль та перець по 0,5 ч. л.

Спосіб приготування:

1. Качку добре промити, обдати окропом, дати стекти воді та просушити її.

2. Натерти перець та сім'ю зовні та зсередини, залишити в холодильнику на 12 годин.

3. Робимо маринад, змішуючи всі інгредієнти. Змащуємо качку цим маринадом та залишаємо в холодильнику ще на 12 годин.

4. Поміщаємо качку в рукав для запікання, додаємо порізані яблука та маринад.

5. Запікаємо в духовій шафі при 180-200° 1,5-2 години. За 20 хвилин до завершення розрізаємо рукав та даємо качці підрум'янитись.

6. Збиваємо горницю в блендері, протераємо через сито, додаємо вино, цукор, сіль, перець, подріблений часник, розмарин.

7. Варимо соус орієнтовно 15 хвилин до загустіння.

8. Охолодити, подати до качки.





Рулб'яка запечена в темному пиві

Шевченківське
МЕНЮ

Інгредієнти

• Рулб'яка - 1 шт.

Для маринаду:

- темне пиво - 2 л
- сіль - 1 ст. л.
- часник - 4 зубчики
- цибуля - 2 шт.
- морква - 1 шт.
- лавровий лист - 3 шт.
- перець горошок - 5 шт.
- гвоздика - 5 шт.

Для соусу:

- соевий соус - 4 ст. л.
- мед - 1 ст. л.
- гірчиця - 1 ст. л.
- сіль - 1 ст. л.

Спосіб приготування:

1. Свинячу рулб'яку добре промити. Обсушити рушником.

2. У велику каструлю складаємо рулб'яку, часник, спеції, очищені моркву і цибулю.

3. Потім заливаємо все пивом. Залишаємо на 4-6 годин.

4. Ставимо на вогонь. Доводимо до кипіння, зменшуємо вогонь, закриваємо каструлю кришкою і варимо рулб'яку 2 години.

5. За пів години до кінця варіння додаємо сіль.

6. Знімаємо з вогню і даємо рулб'язі трохи охолонути.

7. Натіраємо сумішшю з соусу, викладаємо на деко і відправляємо в розігріту до 180° духову шафу.

8. Запікаємо свинячі рулб'яки 30 хвилин при температурі 180°, а потім 10 хвилин при 200-220°. Щодесять хвилин рулб'яку потрібно поливати соусом.



Карасі засмажені в сметані

Інгредієнти

- свіжі карасі з головами (великого розміру) - 3 шт.
- пшеничне борошно - 50 г
- цибуля - 1 шт.
- гілочки кропу - 5 шт.
- зубчики часнику - 2 шт.
- сметана 15% - 300 г
- вершки 33% - 200 мл
- соняшникова олія - 100 г
- сіль - 1 ст.. л.

Спосіб приготування:

1. Промийте карасі, очистьте від луски, видаліть зябра та нутрощі. Ще раз промийте та обсушіть паперовими рушниками.

2. Викладіть карасів у миску, посоліть з усіх боків, залиште у холодильнику на 2 години.

3. Зробіть косі надрізи на спинках карасів та запанируйте їх у пшеничному борошні.

4. Розігрійте пателю з невеликою кількістю соняшникової олії та обсмажте рибу.

5. Цибулю нарізьте півкільцями та обсмажте на олії.

6. Змастіть форму для запікання соняшниковою олією та викладіть цибулю. Зверху покладіть обсмажену рибу.

7. Змішайте в мисці сметану та вершки, залийте цією сумішшю карасів.

8. Дрібно порубайте зелень кропу і зубчики часнику. Посипте ними рибу та поставте в розігріту до 160° духову піч. Запікайте карасів у сметані 20-30 хвилин.





Душенина

Інгредієнти

- м'ясо - 300 г
- картопля - 2 шт.
- цибуля - 1 шт.
- морква - 1 шт.
- перець - 1/2 шт.
- помідор - 1 шт.
- часник - 2-3 зубчики
- перець мелений - 0,5 ч. л.
- сіль - 1 ст. л.
- олія - 2 ст. л.
- борошно - 2 ст. л.
- сметана - 2 ст. л.
- вода - 1 склянка

Спосіб приготування:

1. М'ясо нарізаємо кубиками, обсмажуємо в олії, додаємо борошно та висипаємо в горщик для запікання.

2. Овочі нарізаємо кубиками, обсмажуємо моркву, картоплю, цибулю та відправляємо в горщик до м'яса.

3. Солимо, перчимо, додаємо часник та сметану.

4. Додаємо в горщик нарізані помідор та перець, заливаємо водою.

5. Запікаємо в духовій шафі 40 хвилин при 180°.





Квасоленик зі свининою

Шевченківське
МЕНЮ

Інгредієнти

- квасоля червона - 300 г
- свинина - 600-700 г
- томатна паста - 100 г
- борошно - 3 ст. л
- вода - 100 мл
- часник - 2 зубчики
- цибуля - 3 шт.
- помідор - 3 шт.
- сіль - 2 ст. л.
- олія - 50 мл
- перець чорний мелений - за смаком

Спосіб приготування:

1. Промиваємо квасолю, заливаємо її водою на кілька лодок, а краще на ніч.
2. Потім квасолю варимо ще раз, промивати і відварити до готовності.
3. М'ясо нарізаємо на невеликі кубики та обсмажуємо на розігрітій олії.
4. Тепер чистимо цибулю. Нарізаємо її на маленькі кубики і відправляємо у сковорідку.
5. Борошно підсмажуємо на сковорідці, додаємо томатну пасту та воду, робимо заливку.

6. З форми для тушкування відправляємо квасолю, м'ясо, нарізані кубиком помідори, дрібно нарізані частини, солимо, перчимо та заливаємо заливкою.

7. Тушкуємо в духовій шафі 40-50 хвилин при 180°.



Пиріжки з гречаної муки з цибулею та грибами

Шевченківське
МЕНЮІнгредієнтиДля тіста:

- вода - 500 мл
- цукор - 4 ч. л.
- дріжджі сухі - 2 ч. л.
- сіль - 2 ч. л.
- олія - 3 ст. л.
- борошно гречане - 200 г
- борошно пшеничне - 600 г

Для начинки:

- пекеричі - 500 г
- цибуля - 1 шт.
- борошно - 2 ст. л.
- олія - 50 г

Спосіб приготування:

1. Воду підігріваємо до 36 градусів, додаємо цукор та дріжджі, настоюємо 20 хвилини.

2. Туди ж додаємо сіль, олію та спочатку гречане борошно, потім пшеничне.

3. Замішуємо тісто, ставимо відпочити на 60 хвилин в тепле місце.

4. Розділяємо наше тісто на рівні частини (приблизно по 50-60 г), формуюємо кульки.

5. Впередню кладемо начинку (40 - 45 г), викладаємо на деко, даємо підійти тісту ще 30 хвилин.

6. Змащуємо пиріжки збитим яйцем. Випікаємо 15-20 хвилин при 180°.

7. Для начинки порізані на кубики пекеричі та цибулю обсмажуємо на пателі до готовності, додаємо борошно, смажимо ще 2-3 хвилини. Охолоджуємо.





Пунідики сирні з ромовою вишнею

Шевченківське
МЕНЮ

Інгредієнти

Для тіста:

- сир - 1 пачка (200 г)
- яйця - 2 шт.
- борошно - 1 склянка
- розпушувач - 0,5 ч. л.
- цукор - 2 ст. л.
- сіль - 1 ч. л. (за смаком)
- олія для смаження - 300-400 мл
- цукрова пудра для посипки

Для начинки:

- вишня зам'ята без кісточок - 1 склянка
- ром - 100 г

Спосіб приготування:

1. Вишню без кісточок залити ромом та залишити на добу.
2. Сир викласти в миску, додати яйця, сіль, цукор. Перемішати.
3. Випатти борошно, розпушувач, перемішати.
4. З тіста зробити кульки завбільшки з волосівий горіх, всередину помістити вишню.

5. Обвалити у борошні.
6. Добре розігріти олію та обережно опустити кульки в гарячу олію, враховуючи, що вони збільшуватимуться в розмірі. Смажитися пунідики швидко, потрібно стежити за їхньою готовністю, рас від расу перевертати.
7. Готові пунідики посипати цукровою пудрою.



Лавандовий сирівець

Шелреніє ієєєє
МЕНЮ

Інгредієнти

Для сиропу:

- цукор - 200 г
- вода - 240 мл
- квіти лаванди - 40 г.

Для сирівець:

- вода мінеральна - 1 л
- лавандовий сироп - 8 ст. л.
- лимон - 0,5 шт.
- листя м'яти - 5 шт.
- лід

Спосіб приготування:

Готуємо сироп:

1. Воду налити в каструлю, додати цукор та лаванду, довести до кипіння.
2. Зменшити вогонь та варити ще 10 хвилин. Вимкнути вогонь, дати настоятися 1 годину.
3. Пропустити через сито в банку, поставити в холодильник.

Готуємо сирівець:

2. Графіт наливаємо мінеральну воду, лавандовий сироп, нарізаний лимон, м'яту та додаємо лід.

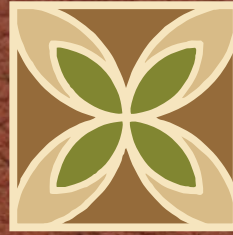




Перелік місцевих виробників агропродукції

№	ПІБ, найменування	Види продукції	Адреса
1	Вшивцева Віра Василівна	Петрушка, кріп, полуниця	с. Велика Круча вул. Садова, 34
2	Стадник Євгеній Васильович	Огірки	м. Пирятин
3	Лебединець Анатолій Олександрович	Капуста, помідори	с. Повстин, вул. Котляревського, 3
4	Орист Микола Васильович	Яблука, полуниця, сливи	с. Вікторія, вул. Лесі Українки, 9
5	Продан Наталія Миколаївна	Картопля, огірки, томати	м. Пирятин, вул. Сонячна, 5
6	Горенко Зоя Віталіївна	Картопля, морква, буряк	с. Березова Рудка, Луценко, 4
7	Циганко Наталія Миколаївна	Картопля, морква, буряк, огірки	с. Березова Рудка, вул. Миру, 27
8	Худя Лідія Семенівна	Огірки, томати, капуста	с. Березова Рудка, вул. Грушевського, 15
9	Овдієнко Галина Павлівна	Картопля, морква, буряк, огірки	с. Березова Рудка, вул. Центральна, 68 а
10	Бондарь Катерина Іванівна	Кабачки, огірки	м. Пирятин вул Барвінкова, 20
11	Батрак Марина Вікторівна	Перець, огірки, томати	м. Пирятин, вул. Суворова, 89
12	Хачатрян Місак Декартович	Огірки, томати, картопля	с. Харківці вул. Центральна, 57
13	Маслова Зоя Петрівна	Зимові яблука, картопля	с. Вікторія. Вул.Центральна, 17/4
14	Киричевський Микола	Груші	с. Малютинці
15	ФОП Кузьменко Ігор Сергійович	Лохина, малина	м. Пирятин
16	ПП “Крячківка Агро Плюс”	Лохина, малина	с. Березова Рудка
17	ФОП Кабаєв Олег Михайлович	Лохина, малина, смородина	с. Малютинці
18	Василенко Олена Андріївна	Черешня, м'ясо кролика	с.Вишневе
19	Витушко Ганна Миколаївна	Яблука, м'ясо свиней	с. Сасинівка
20	Колос Наталія Михайлівна	Буряк, морква, картопля	с. Сасинівка

№	ПІБ, найменування	Види продукції	Адреса
21	Сімейна ферма Олександра Зателепа	Молоко	с. Повстин
22	Сімейна ферма Василя Томака	Молоко	с. Яцина
23	Сімейна ферма Євгенія Градова	Молоко	с. Вечірки
24	Сімейна ферма Щегельських	Козяче молоко, козячі сири, м'ясо свиней	с. Давидівка
25	Сімейна ферма Сокальських	Молоко	с. Першотравневе
26	ТОВ “Пирятинський сирзавод”	Молоко, сири, сметана, кефір, йогурт, масло	м. Пирятин
27	ТОВ “Леляківське”	Молоко, сири, сметана, кефір, йогурт, масло, борошно	с. Кейбалівка
28	ТОВ “Молочні роси”	Молоко	с. Каплинці
29	ТОВ “Дружба Нова”	Молоко	с. Смотрики
30	ФГ “Берегове”	Молоко, м'ясо свиней	с. Давидівка
31	ТОВ “Пирятинський м'ясокомбінат”	М'ясо-ковбасні вироби, копчені кури	с. Нові Мартиновичі
32	ТОВ “Пирятинський ковбасний цех”	М'ясо-ковбасні вироби, копчені кури	с. Березова Рудка
33	Вілігоцький Сергій Анатолійович	Мед	с. Малютинці
34	Вілігоцький Володимир Анатолійович	Мед	с. Малютинці
35	Коток Віктор Миколайович	Мед	с. Малютинці
36	Ткаченко Олександр Володимирович	Мед	с. Малютинці
37	Хропко Олександр Іванович	Риба	с. Прихідьки
38	Шупта Олександр Георгійович	Олія	с. Харківці
39	ПП „Калиновомостівське“	Олія, шампінйони, кавуни, яблука	с. Верхоярівка
40	Шокодько Анатолій Васильович	Риба	с. Білоцерківці
41	Крагель Михайло Віталійович	Мед	с. Пирятин
42	Марченко Борис Іванович	Молоко, яйця курячі гусячі та качині	с. Сасинівка
43	Козуненко Анна Олегівна	Козяче молоко, козячий сир	с. Сасинівка
44	Прокопенко Михайло Миколайович	Огірки, томати, капуста, картопля, морква, цибуля, малина	с. Березова Рудка, вул. Шевченка, 95
45	Садовий коворкінг “Вітамінка” або СОК	Яблука, малина	с. Березова Рудка



Фотографії та рецепти надали

Яна Ігнатенко
Сергій Ігнатенко
Сніжана Стрижньова
Людмила Матузко
Анастасія Хобта
Інна Бурдонос
Людмила Савченко
Тамара Шестакова

Наталя Храпач
Валентина Прокошева
Вадим Шестаков
Вікторія Андрущак
Ольга Цимбал
Валентина Марченко
Світлана Сутуга
Оксана Запара

Наталія Мордалевич
Тетяна Бочкало
Алла Левада
Ніна Бойко
Надія Овдієнко
Алла Крапивна
Альона Чабану
Тетяна Педяш

Катерина Ганус
Іван Герасимчук
Ольга Безсмертна
Марина Чичкань
Людмила Леонова
Ліля Ремесло
Дарина Оверченко
Аня Мусіяка

Упорядники

Маркіян Дацишин, національний експерт проєкту ЄС у Пирятинській громаді.
Іван Савицький, національний експерт проєкту ЄС у Пирятинській громаді.

Дизайн та верстка

Вікторія Кропивницька



**Інститут
Громадянського
Суспільства**

Проект «Розбудова ланцюжків доданої вартості у молочному та ягідному кластерах Пирятинської громади для розширення економічних можливостей молоді і сільських жителів та еко-орієнтованого зростання» реалізується за підтримки Європейського Союзу в партнерстві з Пирятинською міською радою та ГО «Інститут громадянського суспільства».

Це видання підготовлене за фінансової підтримки Європейського Союзу. Зміст цього видання є виключною відповідальністю ГО «Інститут громадянського суспільства» та не може жодним чином сприйматися як такий, що відображає позицію Європейського Союзу.