

БОЙКІВСЬКА КУХНЯ



KUCHNIA WOJKOWSKA



БОЙКІВСКА КУХНЯ

KUCHNIA WOJKOWSKA



ЛЬВІВ
LWÓW
2020

Видання здійснене в рамках спільного україно-польського проекту «Відтворення та збереження кулінарних традицій для промоції туристичного потенціалу гірських транскордонних регіонів», що фінансується Європейським Союзом в рамках програми транскордонного співробітництва Польща–Білорусь–Україна 2014-2020. Проект має на меті відродити та зберегти традиційну бойківську кухню через дослідження та відтворення кулінарних традицій гірської кухні українських та польських Бескидів!

ГОЛОВНИЙ БЕНЕФІЦІАР ПРОЕКТУ
«Асоціація гірських провідників “РОВІНЬ”»
rovin@i.ua

ПАРТНЕР ПРОЕКТУ
«Lokalna Organizacja Turystyczna w Przemyślu»
lot.przemysl@onet.eu

Матеріали публікуються українською та польською мовами на сторінках в соціальних мережах **Facebook**: Автентична Бойківська Кухня/Kuchnia Bojkowska та **Instagram**: mountain_taste

Фото: **Соломія Горбачьо**
Переклад: **Аріна Лепетюх**

Видання створено за фінансової підтримки Європейського Союзу в рамках Програми транскордонного співробітництва ЄІС Польща–Білорусь–Україна 2014-2020. За зміст несуть відповідальність лише ГО «Асоціація гірських провідників “Ровінь”» та «Lokalna Organizacja Turystyczna w Przemyślu» і він не відображає позиції Європейського Союзу, керівного органу чи спільного технічного секретаріату Програми транскордонного співробітництва ЄІС Польща–Білорусь–Україна 2014-2020.

This document has been produced with the financial assistance of the European Union, under the ENI CBC Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020. The contents of this document are the sole responsibility of NGO Mountains Guides Association «ROVIN» and Local Tourist Organisation in Przemyśl and under no circumstances can be regarded as reflecting the position of the European Union, the MA or the Joint Technical Secretariat of the ENI CBC Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.

PL-BY-UA
2014-2020



Funded by
the European Union



Wydawnictwo powstało w ramach wspólnego ukraińsko-polskiego projektu «Przywrócenie i zachowanie tradycji kulinarnych w celu promowania dziedzictwa kulturowego górskich regionów transgranicznych», finansowanego przez Unię Europejską w ramach programu współpracy transgranicznej Polska–Białoruś–Ukraina 2014-2020. Projekt ma na celu ożywienie i zachowanie tradycyjnej kuchni bojkowskiej, poprzez badania i odtworzenie tradycji kulinarnych górskiej kuchni Beskidu Skolskiego i Bieszczadów!

GŁÓWNY BENEFICJENT PROJEKTU:
«Stowarzyszenie Przewodników Górskich “ROWIŃ”»
rovin@i.ua

PARTNER PROJEKTU:
«Lokalna Organizacja Turystyczna w Przemyślu»
lot.przemysl@onet.eu

Materiały są publikowane w językach ukraińskim i polskim na portalach społecznościowych **Facebook**: Автентична Бойківська Кухня/Kuchnia Bojkowska i **Instagram**: mountain_taste

Zdjęcia: **Solomiia Horbatso**
Tłumaczenie: **Aryna Lepetiukh**

Wydawnictwo powstało przy pomocy finansowej Unii Europejskiej, w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska–Białoruś–Ukraina 2014-2020. Odpowiedzialność za zawartość tej publikacji leży wyłącznie po stronie «Stowarzyszenie Przewodników Górskich “ROWIŃ”» oraz «Lokalna Organizacja Turystyczna w Przemyślu» i nie może być w żadnym przypadku traktowana jako odzwierciedlenie stanowiska Unii Europejskiej, IZ lub Wspólnego Sekretariatu Technicznego Programu Współpracy Transgranicznej Polska–Białoruś–Ukraina 2014-2020

ЗМІСТ

ТРАДИЦІЇ ХАРЧУВАННЯ БОЙКІВ

РІДКІ СТРАВИ БОЙКІВ

Мачанка	20
Росолянка по-бойківськи	22
Борщ з вушками	24
Пісний капусняк з грибами	27
Грибна юшка	29
Жур бойківський	31
Борщ з кормового буряка	32
Залізний борщ	34

ГУСТІ СТРАВИ БОЙКІВ

СТРАВИ З КАПУСТИ	39
Солодка капуста	39
Голубці	40
Голубці з бринзою та диким часником (черемшею)	43
Капустяні галушки	45
Капуста із пшоном	46
Фучки	48

СТРАВИ З КАРТОПЛІ	51
Терчані галушки	52
Лемішка картопляна	54
Бойківський книш	57
Колочена бульба	59
Бульбаники (деруни)	60
Пальчики	62
Чорні бойківські пироги	65
Пироги по-бойківськи	66
Бульбяники з гарбузом	68

СТРУЧКОВІ СТРАВИ	71
Фасоля з грибами по-бойківськи	72
Фасоленка	74

SPIS TREŚCI

TRADYCJE KUCHNI BOJKÓW

ZUPY BOJKÓW

Maczanka	20
Rosolanka po bojkowsku	22
Barszcz z uszkami	24
Postny kapuśniak z grzybami	27
Polewka grzybowa	29
Żur bojkowski	31
Barszcz z buraków pastewnych	32
Barszcz żelazny	34

POTRAWY BOJKÓW

DANIA Z KAPUSTY	39
Słodka kapusta	39
Gołąbki	40
Gołąbki z bryndzą i czosnkiem niedźwiedzim	43
Hałuszki z kapusty	45
Kapusta z kaszą jaglaną	46
Fuczki	48

DANIA Z ZIEMNIAKÓW	51
Hałuszki z tartych ziemniaków	52
Łemiszka ziemniaczana	54
Knysz bojkowski	57
Ziemniaki tłuczone	59
Bulblanyki (placki ziemniaczane)	60
Paluszki	62
Czarne bojkowskie pierogi	65
Pierogi po bojkowsku	66
Bulblanyki z dynią	68

DANIA Z ROŚLIN STRĄCZKOWYCH	71
Fasola z grzybami po bojkowsku	72
Fasolenka	74



КАШИ	76
Токан	76
Гарбузова каша	79
СТРАВИ З СИРУ	81
Сир лютий	81
Згливілий сир	82
Домашній сир із кропом (твердий)	85
ОВОЧЕВІ СТРАВИ	87
Галушки з гарбуза	87
Тертюхи з гарбуза	87
Гоцаки	88
М'ЯСНІ СТРАВИ	91
Лішнянська паштетівка	91
СТРАВИ З РИБИ	93
Оселедець по-лішнянськи	93

БОЙКІВСЬКА ВИПІЧКА

Хліб	96
Ощипок	99
Книш солений	101
Бабка з сиру	103
Баба на опарі	104
Лакітки солодкі	106
Тістечка з маком	108
Беги	110
Гарбузові пеленички	112
Гарбузова запіканка	114
Пампушки з сиром	117
Медівник з мармоляди	119
Пампухи з картоплі	120
Сирник	122

ЕКСПОЗИЦІЯ АВТЕНТИЧНИХ БОЙКІВСЬКИХ СТРАВ..... 124

KASZE	76
Tokan	76
Kasza z dyni	79
DANIA Z SERA	81
Ser luty (pikantny)	81
Ser zgłiwiały	82
Ser twardy domowy z koperkiem	85
DANIA WARZYWNE	87
Hałuszki z dyni	87
Tertiuchy z dyni	87
Hocaki	88
DANIA MIĘSNE	91
Pasztetówka liszniąńska	91
DANIA RYBNE	93
Śledź po liszniąńsku	93

WYPIEKI BOJKOWSKIE94

Chleb	96
Oszczypek	99
Knysz słony	101
Babka serowa	103
Baba na zakwasie	104
Łakitki na słodko	106
Ciastka z makiem	108
Bezy	110
Pełenyczki z dyni	112
Zapiekanka z dyni	114
Pampuszki z serem	117
Piernik z marmolady	119
Pączki z ziemniaków	120
Sernik	122

PRZEGLĄD DAWNYCH POTRAW BOJKOWSKICH..... 124

Бойки – одна з найчисельних та найбільш самобутніх етнографічних груп. Коріння бойків загубилося в далекій сивині, а умови їх життя у високогір'ї Карпат виворили неповторну культуру.

В Україні етнічна група українців – бойки – населяє територію Сколівських Бескидів. В Польщі протягом століть бойки проживали в Бещадах. Вони зберегли багато як матеріальних, так і нематеріальних культурних та історичних цінностей. Ці неповторні і різноманітні надбання не повинні йти в забуття, їх необхідно зберігати та передавати нащадкам.

Сьогодні карпатська кухня впливає і формує тенденцію повернення до традицій, які тут ніколи не втрачали. Їх плекали впродовж кількох поколінь, спочатку переказуючи рецепти усно, які згодом господині ретельно записували, аби залишити нащадкам.

Страви кухонь гірських транскордонних регіонів передають колорит місцевості, вікові традиції і навіть історію багатьох поколінь людей.

В книзі рецептів «Бойківська кухня» представлені автентичні бойківські страви частково адаптовані до сьогодення, сучасності. Бо світ змінюється, а традиції вічні.

За цими рецептами запрошуємо готувати ґазд та ґаздинь для своїх родин чи для гостей. Також, пропонуємо власникам агросадиб, рестораторам помістити в меню бойківські страви, щоб кожний відчув Карпати на смак!

Дякуємо авторам відтворених рецептів бойківської кухні:

Любові Горбачьо, Івану Горбачьо, Марії Лабик, Марії Бойко, Ярославі Петриків, Володимирі Петриківу, Ользі Ганущак, Оксані Клебан, Іванні Кузеляк, Агнешці Верещинській, Михайлу Савчуку.

Висловлюємо щирі подяку в наданні матеріалів пану Петру Сов'яку – краєзнавцю, досліднику, збирачу фольклору, публіцисту, видавцю та пані Надії Козар – начальнику відділу культури і туризму Дрогобицької районної державної адміністрації.

Бойковці, то одна з найлічливіших і найбільш характеристичних груп етнічних. Пходженіе Бойків у одлегій історії, за гóрські умови життя в Карпатах створили унікальну культуру.

На території сучасної України Бойковці зайняли територію Бескидів. На території сучасної Польщі протягом століть Бойковці жили в Бieszczадach. Зберегли багато як матеріальних, так і нематеріальних цінностей. Ці неповторні і різноманітні надбання не повинні йти в забуття, їх необхідно зберігати та передавати нащадкам.

Сьогодні карпатська кухня впливає і формує тенденцію повернення до традицій, які тут ніколи не втрачали. Їх плекали впродовж кількох поколінь, спочатку переказуючи рецепти усно, які згодом господині ретельно записували, аби залишити нащадкам.

Страви кухонь гірських транскордонних регіонів передають колорит місцевості, вікові традиції і навіть історію багатьох поколінь людей.

В книзі рецептів «Бойківська кухня» представлені автентичні бойківські страви частково адаптовані до сьогодення, сучасності. Бо світ змінюється, а традиції вічні.

За цими рецептами запрошуємо готувати ґазд та ґаздинь для своїх родин чи для гостей. Також, пропонуємо власникам агросадиб, рестораторам помістити в меню бойківські страви, щоб кожний відчув Карпати на смак!

Дікуємо авторам відтворених рецептів бойківської кухні:

Любові Горбачьо, Івану Горбачьо, Марії Лабик, Марії Бойко, Ярославі Петриків, Володимирі Петриківу, Ользі Ганущак, Оксані Клебан, Іванні Кузеляк, Агнешці Верещинській, Михайлу Савчуку.

Висловлюємо щирі подяку в наданні матеріалів пану Петру Сов'яку – краєзнавцю, досліднику, збирачу фольклору, публіцисту, видавцю та пані Надії Козар – начальнику відділу культури і туризму Дрогобицької районної державної адміністрації.





ТРАДИЦІЇ ХАРЧУВАННЯ БОЙКІВ TRADYCJE KUCHNI BOJKÓW

Бойківщина – найменш досліджена територія, але саме тут найбільше збереглася архайка. Предмет нашого зацікавлення – харчування бойків у недалекому минулому. Кухня цієї етногрупи і до сьогодні залишається важливою складовою матеріальної культури. Гірський люд не знав делікатесних продуктів і не влаштовував пишних трапез. Його харчування залежало від кліматичних, економічних та історичних умов.

Бойківська кухня вирізняється простотою страв і водночас їхньою оригінальністю. Вона базується на продуктах, котрі вирощувалися і виготовлялися на місці. Відтак більшість страв готували з картоплі, квасолі, вівсяного борошна, капусти, грибів, молочних продуктів. Себто з того, чого було вдосталь у кожному бойківському господарстві. Найобмеженішим асортимент у їжі був навесні, в так звані переднівки, тобто напередодні врожаю, коли закінчувалися харчові запаси.

До XX ст. із зернових у раціоні бойків переважав овес-ярець, який родив на цій землі найкраще. Терени Бойківщини називали вівсяною землею.

Щоденний хліб бойків називався **ощипок**. Це був прісний хліб з вівсяного борошна. Коли бракувало борошна, до тіста додавали відварену потовчену картоплю. З квашеного тіста пекли пиріжки на свята і хліб під час польових робіт.

Найпоширенішою стравою з вівсяного борошна була **киселиця**. Цей вівсяний кисіль готували переважно під час посту. З вівсяної муки також готували **чир**, який в період посту варили на воді, а в святкові дні – на молоці.

Вojkowszczyzna jest najmniej zbadanym obszarem, lecz właśnie tutaj zachowało się najwięcej dawnych zwyczajów i zabytków kultury ludowej. Nas interesuje przede wszystkim kuchnia Bójków z niedalekiej przeszłości. Potrawy tej grupy etnicznej do dziś pozostają ważnym składnikiem kultury materialnej. Mieszkańcy gór nie znali wykwintnych dań i nie robili wystawnych imprez. Ich pożywienie zależało od warunków klimatycznych, gospodarczych i historycznych.

Kuchnia bojowska charakteryzuje się prostotą i jednocześnie oryginalnością potraw. Opiera się na produktach uprawianych i wytwarzanych na miejscu. Dlatego większość dań przyrządzano z ziemniaków, fasoli, mąki owsianej, kapusty, grzybów i nabiału. A więc z tego, czego w każdym bojkowskim gospodarstwie było pod dostatkiem. Wybór potraw był najbardziej ograniczony wiosną, w okresie tak zwanych przedniówek, kiedy kończyły się zapasy żywności i trzeba było poczekać na pierwsze plony w nowym roku.

Przed XX w. wśród zbóż przeważał owies, który na tych ziemiach dawał najlepsze plony. Tereny Bojkowszczyzny nazywano owsianą ziemią.

Codziennym chlebem Bojków był **oszczypek** – chleb z mąki owsianej. Jeśli mąki brakowało, do ciasta dodawano gotowane tłuczone ziemniaki. Z ciasta na zakwasie pieczono bułki na święta oraz chleb w okresie prac polowych.

Najbardziej rozpowszechnionym daniem z mąki owsianej była **kisetycia**. Ten owsiany kisiel przyrządzano przeważnie w okresie посту. Z mąki owsianej Bojkowie przyrządzali także **czyr**, który w czasie посту był gotowany na wodzie, a w dni świąteczne – na mleku.





Улюбленою стравою бойків були **пирого-вареники**. Готували їх переважно із житнього борошна. Пирого були не просто ритуальною їжею, але й своєрідним символом достатку, поваги до гостя. Деякі дослідники вважають, що вареники символізують молодий місяць, тому й мають таку форму. Бойки загортали в тісто різноманітні начинки. Вареники були з м'ясом, грибами, картоплею, цибулею, горохом, капустою, гречкою або ж з ягодами: бурівками, вишнями, сливами, калиною. Ліпили їх також з грибами або капустою – саме ці вареники вважаються найдавнішими, адже їх найчастіше готували на Святвечір. Кожний вид вимагав своєї **мачанки**.

З прісного тіста варили **галушки, бобальки**, робили **затірку і стиранку**.

Основу харчування у бойківських горах із середини XVIII ст. становила картопля – **булі, бараболя, бульмани, картоплі, маґдибурка**. Відварена картопля із квашеною капустою, бобом, горохом і грибами була основною їжею селян під час посту.

Навесні у бойківські хати заглядав голод... Завдяки грибам, горіхам, траві та лободі людям вдавалося протриматися в роки неврожаю чи війни.

М'ясні страви споживали рідко. Свиней різали напередодні великих свят – Різдва і Великодня. Ковбаси і м'ясо солили, смажили, вудили в димарі з використанням таких порід дерев, як вишня, груша, яблуня, бук, які давали приємний запах. Яєць споживали дуже мало – переважно їх продавали або обмінювали на сіль, сірники, нафту – речі, яких потребувало кожне господарство. Молоко було переважно приправою до м'яса і картоплі.

Традиційними бойківськими стравами були і залишаються страви з коров'ячого та овечого сиру – бриндзі. Бойки знали не лише технологію приготування бриндзі в польових умовах (на полонині), але й зберігання такого сиру в домашніх умовах упродовж усього року.

Ulubionym daniem Bojków były **pierogi**. Przyrządzano je głównie z mąki żytniej. Pierogi były nie tylko potrawą rytualną, lecz także swoistym symbolem zamożności i szacunku dla gości. Niektórzy badacze uważają, że pierog symbolizuje rosnący Księżyc i właśnie dlatego ma taki kształt. Bójki robili pierogi z różnymi nadzieniami. Z mięsem, grzybami, ziemniakami, cebulą, grochem, kapustą, kaszą gryczaną oraz jagodami – borówkami, wiśniami, śliwkami, kaliną. Pierogi z grzybami i kapustą są uważane za najdawniejsze, ponieważ najczęściej lepiono je na Wigilię. Każdemu z rodzajów towarzyszyła odpowiednia **maczanka**.

Z praśnego ciasta przyrządzano **hałuszki, bobalki**, robiono **zatirkę i styrankę**.

Podstawę wyżywienia w bojkowskich górach od połowy XVIII wieku stanowiły ziemniaki nazywane **bulami, barabolą, bulmanami, kartoplami, magdeburkami**. Gotowane ziemniaki z kiszoną kapustą, bobem, grochem i grzybami były podstawowym daniem chłopów w czasie postu.

Wiosną do drzwi chat bojkowski pukał głód... Dzięki grzybom, orzechom, trawie i komosie ludzie potrafili przetrwać nieurodzaj lub wojnę.

Dania mięsne spożywano rzadko. Świnie zabijano przed wielkimi świętami – Bożym Narodzeniem i Wielkanocą. Kiełbasy i mięso solili, smażyli, wędzili w kominie drewnem z wiśni, gruszy, jabłoni oraz bukowym, które dawały przyjemny zapach. Jajek spożywano bardzo mało, przeważnie sprzedawano lub wymieniano je na sól, zapalki, naftę i inne rzeczy potrzebne w każdym gospodarstwie. Mleko najczęściej służyło jako dodatek do mięsa i ziemniaków.

Tradycyjnymi potrawami bojkowskimi były i są potrawy z sera krowiego i owczego – bryndzy. Bojkowie opanowali nie tylko technologię przyrządzania bryndzy w warunkach polowych (na poloninie), ale także jej przechowywania w domu przez cały rok.

На Святий вечір бойки пекли обрядовий хліб – **кречун, керечун, гериджан** – символ достатку й оберіг на увесь рік. Зі шматком кречуна на Бойківщині починали весняну оранку. На Великдень пекли паску великих розмірів з житнього або ячмінного борошна.

До городини ставилися дуже обережно. В гірських селах фактично до Другої світової війни не споживали помідорів чи огірків, хоча бачили їх на ярмарках та в містах.

Горілку на Бойківщині в давнину любили пити гарячою, до неї додавали мед і масло за смаком.

На весіллях гостей частували медом, молоком, яйцями, печеними курями. У деяких селах був звичай годувати молодят вареними яйцями, розрізаними навпіл, що мало символізувати єдність нової сім'ї. Молоді їли з однієї миски та ложки на знак майбутньої згоди. За неписаними правилами у бойківських селах під час гостини увесь час припрошували до їжі. Тому гості, з'ївши ложку-другу, чекали, щоб їх просили знову.

В приготуванні страв велике значення надається посуду. Страви, приготовлені в залізних і алюмінієвих баяках і каструлях, смакують зовсім інакше. Натомість приготування їжі в глиняних горщиках має тисячолітню історію. Така їжа добре впливає як на шлунок, так і на весь організм. Навіть найпростіша страва у глиняному горщику виходить надзвичайно смачною. М'ясо та риба, приготовлені в глиняному посуді, набирають особливої соковитості, м'якості, надзвичайно смачними виходять борщі, юшки, розсипні каші, а овочі залишаються ароматними і корисними. Їжа з горщиків просто розпливається в ротовій порожнині, оскільки вона не смажить, а париться. Прихильники здорового харчування все частіше віддають перевагу такому способу приготування, а старші газдині, особливо в селах, ніколи від нього не відмовлялися, передусім з огляду на простоту. Варто спробувати! Все що потрібно – покласти

Na Wigilię Bojkowie piekli obrzędowy chleb – **kraczun, kereczun, herydżan** – symbol zamożności i amulet ochronny na następny rok. Z kawałkiem krzczuna rozpoczynano wiosenną orkę. Na Wielkanoc wypiekano duży chleb wielkanocny z mąki żytniej lub jęczmiennej.

Jarzyny jadano rzadko i ostrożnie. W miejscowościach górskich jeszcze przed II wojną światową Bojkowie nie spożywali pomidorów i ogórków, chociaż widywali je na jarmarkach i w miastach.

Wódkę na Bojkowszczyźnie wołeli na gorąco, dodając do niej miód i masło do smaku.

Na weselach gości częstowano miodem, mlekiem, jajkami, pieczonymi kurczakami. W niektórych wioskach był rozpowszechniony zwyczaj częstowania narzeczonych gotowanymi jajkami przeciętymi na pół, co symbolizowało jedność nowej rodziny. Narzeczeni jedli z jednej miski i jedną łyżką na znak przyszłej zgodności. Zgodnie z niepisаными regułami w miejscowościach bojkowskich podczas gościny ciągle namawiano do jedzenia. Dlatego goście zjadłszy łyżkę lub dwie czekali, żeby ich zaprosili znowu.

Ważną rolę w przygotowaniu potraw odgrywają naczynia. Dania przyrządzone w metalowych, aluminiowych garnkach i rondlach posiadają całkiem inne właściwości smakowe. Natomiast gotowanie w garnkach glinianych ma tysiącletnią tradycję. Jedzenie w glinianych naczyniach jest dobre tak dla żołądka, jak i całego organizmu. Nawet najprostsze danie przygotowane w taki sposób staje się wyjątkowo smaczne. Mięso i ryby gotowane lub duszone w naczyniach glinianych wyróżniają się wyjątkową soczystością, barszcze, zupy i rozsypujące się kasze nabierają niepowtarzalnego smaku, warzywa są pachnące i naturalne. Potrawy z garnków glinianych rozpylają się w ustach, ponieważ nie smażą się, lecz duszą. Zwolennicy zdrowego odżywiania coraz częściej wybierają ten sposób przyrządzania potraw, podczas gdy starsze gospodynie – szczególnie na wsi – nigdy z niego nie zrezygnowały, ponieważ jest prosty i łatwy. Warto spróbować! Wystarczy tylko włożyć produkty



продукти в горщики, закрити покриттям та поставити у духовку чи пічку. Смачнішої та поживнішої страви не знайти! Вона зникне зі столу відразу, як на ньому опиниться.

У бойківських хатах посуд для їжі та напоїв був глиняний, дерев'яний, металевий і скляний. Найдовше побував дерев'яний посуд, траплялися випадки, коли він був видовбаний у кришці стола, лави. Масло зберігали у дерев'яних «гелетках». Були ще й великі чавунні баняки місткістю 10, 20 літрів, у яких переважно варили на весіллі та великі гостини. Щоб вийняти такий баняк рогачем із печі, потрібно було мати велике вміння та силу.

А чого варта їжа без ложки? На Бойківщині віддавали перевагу дерев'яним ложкам. Різьблена дерев'яна бойківська ложка мала велику кількість форм та орнаментів. У кожному краї, селі була своя традиційна форма держачка. Ложки вирізали з груші, берези, клена, липи, верби та іншої деревини. Біля мисника навіть був дерев'яний «лишкар» чи «залижник», куди встромлялися ложки. Велику дерев'яну ложку з довгою ручкою, що слугувала для помішування гарячих страв, називали «варижкою». Пастухи і лісоруби носили ложку при поясі, берегли її як улюблену люльку.

З ложкою пов'язано багато народних прикмет. На ложках ворожили, дорогі ложки дарували на хрестини. Після вечері на Святвечір дівчата на відданню йшли на обійстя «тріскати» ложками: звідки на цей тріскіт відгукнеться пес, з тої сторони буде суджений. Тим часом дівчата зв'язували свої ложки повереслом і запихали у солом'яного «діда», «дідуха» і залишала на ніч для того, щоб влітку корови добре, спокійно паслися і трималися купи. Ложка згадується в багатьох народних приказках і прислів'ях: «суха ложка писок дре», «ложка дьогтю зіпсує бочку меду». Які б зміни не відбувалися в моді та стилі життя, ложка і зараз залишається вірною супутницею і помічницею.

до garnka, przykryć pokrywką i wstawić do piekarnika lub pieca – a bardziej smaczną i pożywną potrawę trudno będzie znaleźć. Zniknie natychmiast po postawieniu na stole!

W chatach bojkowskich naczynia do posiłków i napojów były gliniane, drewniane, metalowe i szklane. Bojkowie przez długi czas korzystali z naczyń drewnianych, w niektórych przypadkach były one wydłubane na powierzchni stołu lub ławki. Masło przechowywano w drewnianych wiaderkach – hełetkach. Były też duże żeliwne garnki o pojemności 10 i 20 litrów, w których gotowano potrawy na potrzeby wesel i dużych gości. Wyciągnięcie takiego garnka z pieca za pomocą uchwytu wymagało szczególnych umiejętności i siły.

А що зробиш з jedzeniem, jak nie masz łyżki? Na Bojkowszczyźnie korzystano przeważnie z łyżek drewnianych. Rzeźbioną drewnianą łyżkę bojkowską zdobyły przeróżne kształty i ornamenty. W każdym kraju, w każdej wiosce był własny tradycyjny kształt trzonka. łyżki wykonywano z gruszy, brzozy, klonu, lipy, wierzby lub innego drewna. Obok półek na talerze znajdował się łyżnik – półeczka z otworami na łyżki. Dużą drewnianą łyżkę z długą ręczką przeznaczoną do mieszania gorących potraw nazywano «waryżką». Pasterze i drwale nosili łyżkę za pasem i pilnowali jej jak ulubionej fajki.

Z łyżką związano dużo wierzeń, legend i zwyczajów. Z łyżek wróżyli, drogie łyżki dawali w prezencie na chrzciny. Po kolacji wigilijnej panny na wydaniu wychodziły na podwórko «trzaskać» łyżkami – z której strony na ten trzask zaszczeka pies, stamtąd miały oczekiwać narzeczonego. Z kolei dzieci wiązały swoje łyżki powróstem i wpychały je do słomianego diducha (okłotu) i zostawiały na noc, żeby w lecie krowy pały się spokojnie i trzymały się w kupie. łyżka figuruje w wielu przysłowkach, na przykład «sucha łyżka usta drapie», «łyżka dziegciu beczkę miodu zepsuje». Mimo wszystkich zmian mody i stylu życia łyżka zawsze pozostaje. wierną towarzyszką i pomocnicą.

В українській кухні є безліч страв, які існували задовго до відомих іноземних аналогів. Ось, наприклад, йогурт. Люди в селі давно його споживали і не вважали диковинкою. Дітлахам готували **саламашку, скиту**. Брали свіжу солодку сметану, додавали цукру, потім добре розім'яті суниці чи інші ягоди. Добре розколочували чи навіть трохи збивали і чекали, щоб трохи прокисло. Саламашка готова! Ще один приклад: селяни їли **петругів** і не знали, що вони споживають «королівську рибу» – форель. Популярна італійська піца – це сільський пиріг, спечений на капустяному листку в печі. Бельгійський пиріг – наш пиріг-млинець з різними начинками. Якщо він був з сиром, його називали **ватрушкою**, адже в давнину він випікався на вогні, тобто на «ватрі». Сільський пиріг і сьогодні не змінився, начинку можна давати яку завгодно, зверху ще й примащувати. Натомість в давнину його поливали чи вмокали в різні «мачанки». Найбільш розповсюджений – традиційний пиріг з бульбою, який переважно подають до борщу.

Сир і м'ясо зберігали в бочках. Бочковий сир і м'ясо мали свої особливі смакові якості. Гриби (гіркані) також солили в бочках. Крім цього, в дубових діжках квасили капусту, огірки, яблука, сливи, помідори, які набували неповторного смаку. В квашенні кожен ґазда був справжній винахідник. А які приправи додавалися! Кмин, листя смородини, морква, цибуля, яблука, петрушка, насіння чи стебла кропу. Завдяки таким добавкам і сумішам приправ квашена капуста та інші овочі в кожній хаті смакували інакше. За звичаєм в діжку з квашеною капустою опускали великий кременевий камінь. Неповторним був і квашений в бочці борщ. Для його квашення використовували хліб або просо (в мішечку). Хто мав старі дубові бочки, беріг їх як зіницю ока! Адже чим старіша бочка, тим довше зберігалися і краще смакували продукти.

W kuchni ukraińskiej jest bardzo dużo dań, które były rozpowszechnione jeszcze przed znanymi odpowiednikami zagranicznymi. Na przykład, jogurt. Mieszkańcy wsi spożywali go od dawna i nie uważali, że jedzą coś osobliwego. Dzieciakom przyrządzano **sałamaszkę** lub **skitę**. Do świeżej słodkiej śmietany dodawano cukier, a potem dobrze ugniecione poziomki lub inne jagody. Starannie mieszano lub nawet lekko ubijano i czekano, aż trochę skisnie. I oto gotowa sałamaszka! Bojkowie jedli **petrugi** i nie wiedzieli, że to jest królewska ryba – pstrąg. Popularna włoska pizza – to wiejski placek upieczony w piecu na liściu kapuścianym. Ciasto belgijskie – to placek-naleśnik z różnym nadzieniem. Robiony z serem nazywał się **watruszką**, ponieważ za starych czasów wypiekano go na ogniu, czyli na watrze. Wygląda jak dawno temu, nie zmienił się, natomiast nadzienie może być dowolne, a do tego można też dodać sos czy polewę. Ten tradycyjny placek był polewany lub maczany w różnych maczankach. Obecnie najbardziej rozpowszechniony jest placek z ziemniakami, który podaje się do barszczu.

Сир і м'ясо przechowywano w beczkach. Beczkowy ser i mięso wyróżniały się swoimi właściwościami smakowymi. Grzyby (hirkanie czyli mleczaje) też solono w beczkach. Ponadto w dębowych beczkach kiszono kapustę, ogórki, jabłka, śliwki i nawet pomidory, dzięki czemu nabierały niepowtarzalnego smaku. W kiszaniu każdy gospodarz był prawdziwym mistrzem, dodawał przeróżne przyprawy: kminek, liście porzeczki, marchew, cebulę, jabłka, pietruszkę, nasiona lub pędy kopru. Dzięki dodatkowym składnikom i mieszankom przypraw kiszona kapusta i inne warzywa w każdej chacie smakowały inaczej. Zgodnie z prawnym zwyczajem w beczce z kapustą zanurzano duży krzemień. Niepowtarzalnie smaczny był barszcz kiszony w beczce. W celu przygotowania zakwasu wykorzystywano chleb lub proso w woreczku. Ten, co miał dębową beczkę, pilnował jej jak żrenicy oka! Przecież im starsza była beczka, tym dłużej przechowywały się w niej produkty, tym lepszy miały smak.



ХЛІБ НАСУШНИЙ: МАЛИЙ КУСНИК, АЛЕ СЛУШНИЙ

З давніх давен хліб на Бойківщині вважали важливою стравою, без якої їжа втрачала смак, а людина – силу та здоров'я. Тому й говорили: «хліб гріє, не кожух!» або «хліб і вода – нема голода». Хліб шанували, існував цілий ритуал, як його брати в руки, як розрізати, і кому належиться «крайчик». Хліб пекли в печах раз на тиждень, переважно в суботу. Впродовж тижня він зберігався у столі, не псувався, не цвів, а черствий навпаки ставав ще кращим. Впродовж тривалого історичного періоду бойківський хліб здебільшого випікався прісним та із вівсяного борошна. Через нестачу відповідного борошна до хлібного тіста часто домішували варену моркву, картоплю, буряк, біб, квасолю та інші складники. Це також урізноманітнювало смак. Існувало багато видів хлібобулочних випічок. Усі вони мали відмінності та свої окремі назви. **Паляниця, підпавка** – невеличка прісна паляничка, **паленя** – вівсяний хліб малого розміру з некислого тіста, **ощипок** – прісний вівсяний хліб із заквашеного тіста, **опалянок** – коржик, **пошкрібок** – невеличкий, останній хліб, **смук** – пляцок. Були ще й Святовечірній **керечун**, Великодні **баби, перепічки, пампухи, вергуни, осух** (пшеничний хліб) та багато інших. Ось все це багатство, та й відновити!

Складники до хліба і способи його випікання передавалися по жіночій лінії, тому кожна газдиня мала власні рецепти. Варто згадати про так званий разовий хліб, спечений з борошна, змеленого на жорнах грубого помелу. Жорна на помел регулювалися. Тісто розчиняли на воді, молоці, сирватці, жентиці, вимішували з додаванням різних приправ, кмину, чорнушки, перетертого дубового жолудя. Чим краще було вимішане тісто, тим краще вдавався хліб. Часто тісто вимішували чоловіки. Смакові властивості хліба залежали також від діжі, корита, нецок, в яких тісто вимішували та залишали дозрівати. Вони були дубові, осикові, липові, вербові – видовбані чи випалені. З кожній з них тісто прокисало по-різному.

CHLEB POWSZEDNI: KAWAŁEK MAŁY, ALE POŻYWNY

Od dawien dawna chleb na Bojkowszczyźnie uważano za najważniejszą potrawę, bez której posiłek tracił smak, a człowiek – siłę i zdrowie. Dlatego mówiono: «chleb grzeje, nie kożuch!» lub «chleb i woda – nie ma głodu». Chleb darzyli szacunkiem. To był cały rytuał – jak wziąć go do rąk i jak pokroić, kto dostanie krajczyk (piętkę). Bochenki wypiekano raz w tygodniu, przeważnie w sobotę. Przechowywano je w stole i przez cały tydzień nie psuły się, nie pleśniały, a czerstwe były nawet smaczniejsze. Przez dłuższy okres czasu bojkowski chleb był przaśny i robiony z mąki owsianej. Z powodu braku mąki do ciasta na chleb często dodawano gotowane ziemniaki, marchew, buraki, bób, fasolę i inne dodatki. Umożliwiało to urozmaicenie właściwości smakowych. Rodzajów wyrobów piekarniczych było bardzo dużo. Wszystkie miały swoje osobliwości i nazwy. **Pala-nycia, pidpawka** – mały przaśny placek, **pałenia** – mały owsiany bochenek z ciasta bez zakwasu, **oszczypek** – owsiany chleb z spulchnianego ciasta, **opalanek** – placuszek, **poszkribok** (poskrobek) – chleb z resztek ciasta, **smuk** – placek. A ponadto **kereczun** wigilijny, **baby** wielkanocne, **perepiczki** (podpłomyki), **pampuchy** (pączki), **werhuny, osuch** – chleb pszenny i wiele innych. O, gdyby odzyskać to bogactwo!

Składniki ciasta i sposoby pieczenia przekazywano w linii żeńskiej, dlatego każda gospodyni miała własne przepisy. Należy wspomnieć o chlebie razowym, wypiekany z mąki razowej, mielonej na kamiennych żarnach. Grubość mielenia ziaren można było regulować. Ciasto robiono na wodzie, mleku, serwatce, żętycy, z dodatkiem różnych przypraw, kminku, czarnuszki, utartych na mąkę żołądzi dębowych. Im lepiej było wyrobione ciasto, tym lepszy był chleb. Często ciasto wyrabiali mężczyźni. Na smak chleba wpływały też dzieże, koryta czy niecki, w których ciasto wyrabiano i pozostawiano do dojrzewania. Były one dębowe, osikowe, lipowe, wierzbowe – dłubane lub wypalane. W każdym z tych naczyń ciasto kwaśniało inaczej.



Хліб в печі можна було «пригнітити», тобто під кінець випікання кинути в піч віхоть сухої соломи, щоб він прирум'янився. Вийнявши з печі, хліб змащували водою – тоді він виблискував, як начищений. В кожної господині був свій спосіб.

Пампухи були ритуальною стравою. Їх їли, як кутю – два рази в рік. Вони були різні як за величиною, так і за начинкою. Один з видів пампухів називали «утопельниками» – кожен спочатку опускали в холодну воду, а вже потім смажили у спеціальних глиняних пампушницях. Для смаження використовували запашну льняну олію, однак пампухи в неї не занурювали. Ямки в пампушниці змащували олією і клали на них тісто, яке потім один раз обертало. Тому пампухи виглядали інакше.

А який був **колочений горох** з додаванням крупи, капусти, моркви, та заправлений олією! Справжня смакотинь! Тому горох і називали «Цар Горох». Здебільшого це була страва на Святий вечір. До такого гороху додавали дрібненькі, як кукурудза, пампушки. Це був наїдок королів!

Коли вудили м'ясо, ковбасу, то використовували бук, яблуню, вишню та інші дерева, кожне з яких додавало свого особливого запаху. Слід пам'ятати про ці традиції і в жодному разі не відкидати як пережиток.

Говорячи про їжу, варто згадати про таку важливу складову здоров'я, як звичка рано вставати. Традиційний спосіб життя передбачав, що селянин мусив встати раненько, не ніжитись і не вилежуватись у ліжку, адже вранці треба було обійти худобу. Не дарма кажуть: хто рано встає,

Pod koniec pieczenia chleb w piecu «przygniatalo», czyli wrzucano wiązkę słomy, żeby się zarumienił. Po wyciągnięciu z pieca chleb smarowano wodą – stawał się błyszczący niby wypolerowany. Każda gospodyni robiła po swojemu.

Pampuchy (pączki) były potrawą rytualną. Podobnie do kutii jadano je dwa razy w roku. Mogły być różnej wielkości i z różnym nadzieniem. Jednym z rodzajów pampuchów były «topielce» – najpierw zanurzano je w zimniej wodzie, a dopiero potem smażyono w specjalnych glinianych naczyniach nazywanych pampusznicami. Do smażenia wykorzystywano pachnący olej lniany. Pampuchów nie zanurzano w oleju, tylko smarowano dołeczki w pampusznicy. Kuleczki z ciasta umieszczano w dołeczkach i obracano jeden raz. Dlatego pampuchy wyglądały inaczej.

Nie da się ominąć **grochu tłuczonego** z kaszą, kapustą, marchewką i olejem. Ależ to była pycha! Dlatego groch nazywano «królem». Przeważnie było to danie wigilijne. Do przyrządzonego w taki sposób grochu dodawano pampuchy – drobnutki jak ziarna kukurydzy. Prawdziwie królewskie danie!

Do wędzenia mięsa i kiełbasy wykorzystywano drewno buku, jabłoni, wiśni i innych gatunków, z których każde dodawało własnego aromatu. W dzisiejszych czasach warto pamiętać o tych tradycjach i w żadnym przypadku nie rezygnować uważając za przeżytek.

Mówiąc o jedzeniu, należy wspomnieć o szczególnie ważnym dla zdrowia przyzwyczajeniu – nawyku wczesnego wstawania. Tradycyjny układ życia przewidywał, że gospodarz musiał wstać bardzo wcześnie, a nie wylegiwać się w łóżku. Zmuszało go do tego samo życie – przecież co rano trzeba było

тому Бог дає. Щоби жити в одному ритмі із природою, а відтак максимально черпати з неї сили, треба було і вчасно лягати спати. І в давнину, і тепер спосіб життя і правильне харчування мають величезне значення для здоров'я людини.

Сьогодні, в епоху глобалізованого фаст-фуду, карпатська кухня формує нову тенденцію – спонукає повертатися до традицій, які тут, у горах, ніколи й не втрачали. Їх плекали впродовж багатьох поколінь, спочатку у вигляді усних переказів, а згодом – ретельних переписів господинь. Всі ми повинні подбати про збереження і відновлення народних звичаїв, яким не одна тисяча років. Багаті кулінарні традиції – невід'ємна складова нашої культурної спадщини.

zadbać o bydło. Nie bez powodu mówią: kto rano wstaje, temu Pan Bóg daje. Żeby żyć zgodnie z rytmem przyrody, a więc maksymalnie czerpać z niej siły, trzeba też było położyć się spać o odpowiedniej porze. Zarówno wtedy, jak i teraz styl życia i prawidłowe odżywianie mają ogromne znaczenie dla zdrowia człowieka.

Dzisiaj, w epoce zglobalizowanego fast food kuchnia karpacka rozpoczyna nową tendencję – zachęca do powrotu do tradycji, których tutaj w górach tak naprawdę nigdy nie utraciono. Pielęgnowano je i przekazywano kolejnym pokoleniom, najpierw w postaci ustnych wskazówek, a potem – szczegółowych przepisów, rzetelnie zapisanych przez gospodynie. Wszyscy powinniśmy zadbać o zachowanie i przywrócenie zwyczajów ludowych liczących tysiące lat. Wspaniałe tradycje kulinarne są nieodłącznym elementem naszego dziedzictwa kulturowego.





РІДКІ СТРАВИ БОЙКІВ ZUPY WOJKÓW

Серед бойків було велике різноманіття рідких страв: **бурачинка, пісний, марцьовий, пшоняний та вівсяний борщі, росоланка, сахар, охлáp, мачанка, голопас, шух, лемішка, колотнюха, тертий чир, колочена морква, капусняк** та всеможливі **юшки**. Усі ці страви в наших умовах можуть ожити і принести багато користі.

Бойkowicze mieli bardzo dużo zup: **buraczynka, barszcz postny, marcowy, jaglany i owsiany, rosolanka, sachar, ochłáp, maczanka, gołopas, szuch, lemiszka, kołotniucha, starty czyr, marchew tłuczona, kapuśniak** oraz najrozmaitsze **juszki (polewki)**. Dzisiaj wszystkie te dania można przywrócić na stoły, bowiem są smaczne i zdrowe.



Мачанка

Кусень копченого м'яса «на кістці»
Свинячі легені
М'ясо, вирізка – 0,5 кг
Вода, борошно
Цибуля, морква – по 1 шт.
Смалець
Сіль, перець, часник – за смаком
Сметана – за смаком

Насамперед, варимо копчену телячу чи свинячу кістку у 6 л води, коли бульйон майже готовий кидаємо дрібно порізані свинячі легені (попередньо відварені). Окремо на пательні підсмажуємо півкілограма свинячого чи телячого (яке більше смакує чи яке є в господарстві) м'яса і додаємо до бульйону. Далі беремо 10 ложок борошна, висипаємо на суху сковорідку і «підсушуємо» до золотистого кольору.

Окремо тушуємо цибулю з морквою (по одній штуці). До готового борошна додаємо ложку смальцю, розтираємо, перемішуємо до однорідної маси і до страви. Туди ж тушену моркву з цибулею.

За смаком сіль, перець, часник. Можна ще додати кілька ложок сметани та прянощі.

Страва від родини Петриківих з села Довге-Гірське, Дрогобицького району Львівської області.

«Страву варили в п'ятницю “на вінці”, тобто коли плели (вили) вінки для молодії та дружок.

Maczanka

Mięso wędzone z kością
Płuca wieprzowe
Mięso, polędwica – 0,5 kg
Woda, mąka
Cebula i marchew – po 1 sztuce
Smalec
Sól, pieprz, czosnek do smaku
Śmietana do smaku

Przede wszystkim gotujemy wędzoną cielęcinę lub wieprzowinę z kością w 6 l wody, kiedy wywar jest prawie gotowy dodajemy drobno pokrojone płuca wieprzowe (wstępnie ugotowane). Oddzielnie na patelni smażymy 0,5 kg mięsa wieprzowego lub cielęcego (co kto lubi lub co kto ma) i dodajemy do wywaru. Następnie bierzemy 10 łyżek mąki, wysypujemy na suchą patelnię i suszymy na złoty kolor.

Oddzielnie dusimy cebulę z marchewką. Do gotowej mąki dodajemy łyżkę smalcu, ucieramy, mieszamy do otrzymania jednolitej masy i wlewamy do wywaru. Także do wywaru dodajemy cebulę z marchwią.

Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, czosnkiem. Można też dodać kilka łyżek śmietany i przyprawy.

Przepis rodziny Petrykiw z Dołhego Górskiego, rejon drohobycki, obwód lwowski.

«Potrawę gotowano w piątek “na wianku” – kiedy pleciono wianki dla narzeczonej i druhen.



Росолянка по-бойківськи

Картопля – 0,5 кг
Капуста – 0,5 кг
Сушені гриби – 20 г
Квасоля – 200 г
Цибуля – 1 штука
Морква – 1 штука
Жир

Насамперед нарізаємо картоплю, як на першу страву, і ставимо варити. Тим часом окремо відварюємо квашену капусту і додаємо до майже звареної картоплі. До нашої страви додаємо попередньо відвареного сушеного подрібненого гриба і все разом варимо до готовності.

Окремо тушуємо на жирі чи олії цибулю з морквою, додаємо все до нашої росолянки, солимо, перчимо до смаку. Окремо відварюємо квасолю (підходить будь-який сорт) і додаємо її до готової страви.

Росолянка по-бойківськи має вийти з кислинкою і добре смакуватиме зі сметаною.

Страва поживна, легка в приготуванні, а ще може бути пісною, якщо жир замінити олією.

Страва від Ярослави Петриків з села Довге-Гірське,
Дрогобицького району Львівської області.

Rosolanka po bojowsku

Ziemniaki – 0,5 kg
Kapusta – 0,5 kg
Grzyby suszone – 20 g
Fasola – 20 dag
Cebula – 1 sztuka
Marchew – 1 sztuka
Tłuszcz

Kroimy ziemniaki jak na zupę i stawiamy na ogniu. W międzyczasie oddzielnie gotujemy kiszoną kapustę i dodajemy do prawie gotowych ziemniaków. Także dodajemy wstępnie ugotowane i pokrojone suszone grzyby i gotujemy wszystko razem.

Oddzielnie dusimy na tłuszczu lub oleju cebulę z marchwią, dodajemy do rosolanki, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Oddzielnie gotujemy fasolę (nadaje się każdy gatunek) i też dodajemy do zupy.

Rosolanka po bojowsku powinna być z kwaskowym posmakiem i dobrze smakuje ze śmietaną.

Potrawa jest bardzo pożywna, łatwa, może też być postna, jeśli tłuszcz zastąpić olejem.

Przepis Jarosławy Petrykiw z Dołhego Górskiego,
rejon drohobucki, obwód lwowski.



Борщ з вушками

Сушені гриби – 150 г
Буряк – 500 г
Морква – 100 г
Буряковий квас – 400 г
Борошно – 50 г
Вершкове масло – 100 г
Сіль, перець – за смаком

Сушені гриби промиваємо і відварюємо. Буряки, моркву чистимо і також відварюємо. Овочевий і грибний відвари з'єднуємо.

Буряки нарізаємо соломкою і вкидаємо у відвар, заправляємо сіллю, перцем, буряковим квасом, додаємо борошно, підсмажене на вершковому маслі, і добре кип'ятимо борщ.

Пісний борщ подають на стіл з вушками.

Для такої страви використовувався справжній «квашений борщ». Колись цього напою готували цілі величезні бочки. Буряки очищали від шкірочки, нарізали кружальцями, заливали теплою водою, додавали кмину, часнику і верхню частину житнього хліба чи проса у мішечку. Чекали бродіння. Осуш (піну) регулярно знімали чистою ложкою. Коли борщ «визрів», його пили, як оздоровчий напій, а також використовували для приготування різдвяного борщу з вушками. Такий борщ підігрівали, капали льняної олії і кидали вушка – малесенькі пиріжки. Гриби для вушок варили, дрібно сікли, перемішували з підсмаженою на олії цибулею, додавали трошки перемелених чи потовчених сухарів, солі, перцю. Цією сумішшю начиняли вушка.

Barszcz z uszkami

Grzyby suszone – 15 dag
Buraki – 50 dag
Marchew – 10 dag
Kwas buraczany – 40 dag
Mąka – 5 dag
Masło – 10 dag
Sól i pieprz do smaku

Grzyby suszone myjemy i gotujemy. Buraki i marchew obieramy i też gotujemy. Łączymy wywar warzywny z wywarem grzybowym.

Buraki kroimy w słupki i wrzucamy do wywaru, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i kwasem buraczanym, dodajemy mąkę smażoną na maśle i doprowadzamy barszcz do wrzenia.

Postny barszcz podajemy z uszkami.

Do przygotowania tej potrawy wykorzystywano prawdziwy barszcz kiszony. Kiedyś ten napój przyrządzano i przechowywano w ogromnych beczkach. Buraki obierano ze skórki, krojono w plasterki, zalewano letnią wodą, dodawano kminek, czosnek i piętke chleba żytniego lub proso w woreczku. Czekano, aż sfermentuje. Pianę regularnie zbierano czystą łyżką. Kiedy barszcz «dojrzał», spożywano go jako napój zdrowotny oraz wykorzystywano do przyrządzania wigilijnego barszczu z uszkami. W tym celu napój podgrzewano, dodawano kilka kropel oleju lnianego i wrzucano uszka. Grzyby na uszka gotowano, drobno krojono, mieszano z cebulą smażoną na oleju oraz dodawano trochę butki tartej, soli i pieprzu. Tym farszem nadziewano uszka.





Пісний капусняк з грибами

Свіжі гриби – 500 г або сушені – 200-250 г
Картопля – 3-4 штуки
Цибуля – 1 штука
Морква – 1 штука
Квашена капуста – 200 г
Рослинне масло – 3 ст. ложки
Пшоно – 1/2 склянки
Зелень кропу і петрушки
Сіль і перець за смаком

Наповнюємо каструлю водою і доводимо її до кипіння. Картоплю чистимо і ріжемо кубиками, потім викладаємо в каструлю з киплячою водою. Сушені гриби миємо, обдаємо окропом і додаємо одночасно з картоплею. Цибулю чистимо і дрібно ріжемо, моркву натираємо на тертці. Якщо гриби свіжі, їх треба помити, почистити і порізати.

На сковороді розігріваємо олію і тушкуємо на ній гриби з морквою і цибулею до м'якості. Через 10 хвилин після додавання картоплі викладаємо в каструлю добре промите пшоно. Ще через п'ять хвилин додаємо тушковані моркву, гриби і цибулю, а також квашену капусту. Зелень промиваємо, просушуємо і дрібно ріжемо, додаємо в каструлю разом з перцем і сіллю. Знімаємо каструлю з вогню, накриваємо кришкою, щоб капусняк настоявся і придбав насичений смак.

Бойки заправляють капусняк сметаною.

Postny kapuśniak z grzybami

Grzyby świeże – 50 dag lub suszone – 20-25 dag
Ziemniaki – 3-4 sztuki
Cebula – 1 sztuka
Marchew – 1 sztuka
Kapusta kiszona – 20 dag
Olej – 3 łyżki
Kasza jagłana – 1/2 szklanki
Natka pietruszki i koperek
Sól i pieprz do smaku

Wlewamy wodę do garnka i doprowadzamy do wrzenia. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, po czym wrzucamy do garnka z wrzątkiem. Suszone grzyby myjemy, oblewamy wrzątkiem i dodajemy jednocześnie z ziemniakami. Cebulę obieramy i drobno kroimy, marchewkę ścieramy na tarce. Jeśli mamy świeże grzyby, należy je umyć, obrać i pokroić.

Na patelni podgrzewamy olej i dusimy grzyby z cebulą i marchwią do miękkości. 10 minut po dodaniu ziemniaków wsypujemy do garnka dobrze przepłukaną kaszę jagłaną. Po kolejnych 5 minutach dodajemy duszoną marchew, grzyby i cebulę oraz kapustę kiszoną. Zieleninę myjemy, suszymy i drobno siekamy, po czym wsypujemy do garnka razem z pieprzem i solą. Zdejmujemy garnek z ognia, przykrywamy pokrywką i odstawiamy, aż kapuśniak nabierze intensywnego smaku.

Bojkowie podają kapuśniak ze śmietaną.





Грибна юшка

На 3 л юшки знадобиться:

Сушений білий гриб – 50 г
Домашня сметана – 250 г
Борошно – 3 ст. ложки
Цибулина – 1 штука
Смалець – 1 ст. ложка

До м'ясного бульйону додаємо відварені дрібно порізані сушені гриби (бажано білий гриб). На пательні трішки смажимо борошно, до якого додаємо смалець так, щоб вона розчинилася у ньому.

Окремо підсмажуємо цибулю з домашньою сметаною. Все це додаємо до бульйону з грибами. Коли страва готова добавляємо сіль, зелень.

Polewka grzybowa

Do przygotowania 3 l polewki będziemy potrzebować:

Borowiki suszone – 5 dag
Śmietana domowa – 25 dag
Mąka – 3 łyżki
Cebula – 1 sztuka
Smalec – 1 łyżka

Do mięsnego wywaru wsypujemy drobno pokrojone ugotowane grzyby (najlepiej borowiki). Na patelni podsmażamy mąkę i dodajemy smalec tak, aby się mąka w nim rozpuściła.

Oddzielnie smażymy cebulę z domową śmietaną. Dodajemy mąkę i cebulę do wywaru z grzybami. Kiedy danie jest już gotowe doprawiamy solą i zieleniną.





Жур бойківський

Житнє борошно – 2-3 склянки
Вода – 1 л
Житній хліб – 200-300 г
Вуджена домашня ковбаса – 300 г
Сметана – 200 г
Шинка – 200 г
Варене яйце – 2 штуки
Часник – 4-5 зубчиків
Кріп, петрушка, тмин

Насамперед робимо закваску. Для цього беремо дві склянки житнього борошна, змішуємо помалу з 1 літром перевареної теплої води, весь час розтираючи, щоб не було грудочок. До розчину додаємо трішки шкірки житнього хліба і кілька зубців часнику. Переливаємо цей розчин у скляну банку і ставимо у тепле місце, накривши марлею. За 5 днів розчин викисне і матиме кислий смак і приємний запах.

Тепер беремось за жур. Розводимо водою борошно, доводимо до кипіння. Коли закипить, вливаємо житній квас, додаємо меленого кмину, солимо та перчимо до смаку. Після цього розколючемо сметану і, коли жур закипить, заправляємо. Коли жур наливаємо у тарілки, у кожную з них кладемо порізане яйце та дрібно порізаної смужками шинки чи кілька тоненьких кружалець ковбаси. Страву посипаємо зеленим кропом і петрушкою.

Страва від Петра Сов'яка
з села Лішня Дрогобицького району.

Żur bojkowski

Mąka żytnia – 2-3 szklanki
Woda – 1 l
Chleb żytni – 20-30 dag
Kiełbasa wędzona domowa – 30 dag
Śmietana – 20 dag
Szynka – 20 dag
Jajko gotowane – 2 sztuki
Czosnek – 4-5 ząbków
Koperek, natka pietruszki, kminek

Przede wszystkim robimy zakwas. W tym celu dwie szklanki mąki żytniej stopniowo mieszamy z 1 litrem przegotowanej ciepłej wody, ciągle ucierając, żeby nie było grudek. Dodajemy odrobinę chleba żytniego i kilka ząbków czosnku. Wlewamy rozczyń do szklanego słoika, przykrywamy gazą i pozostawiamy w ciepłym miejscu. Po 5 dniach zakwas jest gotowy, ma przyjemny zapach i kwaśny smak.

Wtedy zabieramy się do robienia żuru. Rozpuszczamy mąkę w wodzie i doprowadzamy do wrzenia. Kiedy się zagotuje wlewamy żytni zakwas, dodajemy mielony kminek, doprawiamy solą i pieprzem. Następnie starannie mieszamy śmietanę i wlewamy do gotującego się żuru. Do talerzy z żurem kładziemy pokrojone jajko oraz szynkę pokrojoną w słupki lub kilka cienkich plasterków kiełbasy. Danie posypujemy posiekanym koperkiem i natką pietruszki.

Przepis Petra Sowiaka z Liszni,
rejon drohobycki, obwód lwowski.



Борщ з кормового буряка

Картопля – 3 штуки
Капуста – 1 головка невелика
Кормовий буряк – 1
Цибуля – 1 штука
Морква – 1 штука
Томатна паста – 2 ст. ложки
Олія
Сметана – 1 склянка
Сіль, перець горошок, лавровий лист, оцет

Ставимо варити картоплю і капусту як на звичайний борщ, окремо варимо кормовий буряк, порізаний соломкою. Коли буряк зварився, проціджуємо і додаємо його до каструлі, де бульба і капуста. Робимо засмажку: тушкуємо цибулю з морквою, додаємо туди 2 ложки томатної пасты і 1 склянку сметани. Коли все добре протушкується, кидаємо до каструлі. Сіль, перець горошок, лавровий лист, оцет. Даємо, щоб закипів і настоявся.

Страва від Ярослави Петриків з села Довге-Гірське, Дрогобицького району Львівської області.

Barszcz z buraków pastewnych

Ziemniaki – 3 sztuki
Kapusta – 1 nieduża główka
Burak pastewny – 1 sztuka
Cebula – 1 sztuka
Marchew – 1 sztuka
Przecier pomidorowy – 2 łyżki
Olej
Śmietana – 1 szklanka
Sól, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ocet

Gotujemy ziemniaki i kapustę podobnie jak do tradycyjnego barszczu, oddzielnie gotujemy burak pastewny pokrojony w słupki. Kiedy burak jest gotowy, odcedzamy i dodajemy do garnka z ziemniakami i kapustą. Robimy warzywną zasmażkę: dusimy cebulę z marchewką, wlewając do nich 2 łyżki przecieru pomidorowego i 1 szklankę śmietany. Gotową zasmażkę dodajemy do garnka. Sól, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ocet do smaku. Czekamy, aż się zagotuje i odstawiamy, żeby nabrał smaku.

Przepis Jarosławy Petrykiw z Dołhego Górskiego, rejon drohobycki, obwód lwowski.



Залізний борщ

Борщ:

Молоко – 1 л
Вода – 1 л
Спеції – сіль, перець, лавровий лист

Бульб'яні пироги:

Картопля сира – 1 кг
Картопля варена – 0,5 кг
Цибуля на зажарку – 1-2 штуки

Картоплю чистимо, натираємо на дрібній терці, відтискаємо. Варену мелемо на м'ясорубці або розколочуємо. До вареної картоплі додаємо зажарку з цибулі. Робимо тісто, солимо до смаку. Закидаємо галушки в гаряче молоко і варимо 20 хвилин. Солимо, додаємо спеції і страва готова.

«Це старовинна бойківська страва, яка сьогодні вкрай рідко зустрічається у наших сім'ях. Галушки бойківські готуються із картопляного тіста та варені на молоці. Це – перша страва, її готували переважно зимою, в неділю. А борщ зветься «залізний», бо коли він постояв у печі, то робився сірого кольору, як залізо», – поділилась давнім бойківським рецептом **Оксана Клебан** зі села **Старий Мізунь, Івано-Франківська область**.

Barszcz żelazny

Barszcz:

Mleko – 1 l
Woda – 1 l
Przyprawy – sól, pieprz, liść laurowy

Hałuszki ziemniaczane:

Ziemniaki surowe – 1 kg
Ziemniaki gotowane – 0,5 kg
Cebula do smażenia – 1-2 sztuki

Ziemniaki obieramy, ścieramy na tarce, odsączamy. Gotowane ziemniaki przeciskamy przez maszynkę do mięsa lub tłuczemy tłuczkiem. Do gotowanych ziemniaków dodajemy smażoną cebulę. Wyrabiamy ciasto, doprawiamy solą do smaku. Wkładamy hałuszki do gorącego mleka i gotujemy 20 minut. Dodajemy sól, przyprawy – i danie jest gotowe.

«Jest to dawna potrawa bojkowska, która dzisiaj bardzo rzadko pojawia się na naszych stołach. Hałuszki bojkowskie robi się z ciasta ziemniaczanego i gotuje na mleku. Jest to pierwsze danie, które przyrządzano przeważnie w zimie, w niedzielę. Barszcz ten nazywano żelaznym, ponieważ po dłuższym czasie w piecu stawał się szary jak żelazo», – dawny bojkowski przepis udostępniła **Oksana Kłeban** z **Mizunia Starego, obwód iwano-frankowski**.





ГУСТІ СТРАВИ БОЙКІВ ПОТРАВУ BOJKÓW

Ця частина харчування горян майже не досліджена. Старі рецепти ніхто не збирає, молоді їх соромляться і вони зникають. Ось лише деякі зі страв: **бульбальки, івани, макогони, бундз, бульбинка, стуні, терчинки, пеленички, колючений горох, смажена гурда, бульбляники, тертюхи, нудлі, шургур, мішанина, кльоцки, дриглі, пизи, шупеня, яєчня та знаменитий гуляш**, який вже згодом став національною стравою угорців, а його назва походить від слова «гуляти». Спочатку це була ритуальна страва гірських пастухів, які на зиму поверталися з полонин. Відзначивши свято св. Петра, Св. Духа і скуштувавши гуляш, вони танцювали коломийки і аркан навколо пастушої буди чи колиби. До відносно густих страв належали каші: **ягли, логоза, кулеша, колотнюха, затерка, мамалига**, про яку говорили: «Мама-лига, тато-лига, і я лига, бо я люблю мамалига». А ще в гірських селах із кукурудзяного борошна варили **такан** чи **тукан**, назва якого походить від слова «тук» – так називали солонину із дикого вепра, яку додавали до страви. Бойки також варили **бануш**. Його назва походить від слова банувати – тужити, адже винятковий смак цієї страви запам'ятовується надовго. Малим дітям давали **скиту**. До потовчених суніць чи ягід додавали цукру, розмішували з молоком. Коли рідину «скило», тобто вона трохи прикисала і загусла, скита вважалася готовою. Чим не сучасний йогурт! Однак, йогурт знають всі, а про скиту забули. Окрема група – Святвечірні ритуальні страви: **кутя, узвар, шарпаніна, семенуха, душинина** та багато інших. Позаяк горяни були добрими скотоводами, вони славилися вмінням робити різні сири: **саламаха, скажений сир, бринза, гомульки, згливілий сир, мандрик, вурда та лютий сир**. А хто колись пробував коластру, заварену на цукрі? І до густих, і до рідких страв споживали **запражку, засмажку, підбивку, сировицю, лободицю та сахар** (назва не має нічого спільного з цукром). Насправді перерахувати всі наїдки бойків-горян просто неможливо.

Та частина wyżywienia górali jest bardzo mało zbadana. Starych przepisów nikt nie zbiera, młodzież się ich wstydzi, więc powoli znikają. Przypomnijmy chociaż ich nazwy: **bulbalki, iwany, makohony, bundz, bulbynka, stunie, terczynki, pełenyczki, groch tłuczony, smażona hurda, bulblanyki, tertiuchoy, nudle, szur-hur, mieszanina, kluski, drygle, pyzy, szupenia, jajecznicza i słynny gulasz**, który niebawem stał się daniem narodowym Węgrów i którego nazwa pochodzi od słowa «hulać». Najpierw była to rytualna potrawa pasterzy górskich, którzy na zimę wracali z połonin. Po obchodach dnia Świętego Piotra i święta Zesłania Ducha Świętego i skosztowaniu gulaszu tańczyli kołomyjki i arkany wokół bacówki lub koliby. Do potraw półgęstych należały kasze: **jagły, łohaza, kulesza, kołotniucha, zaterka oraz mamałyga**, o której mówiono: «Mama-łyga, tato-łyga i ja łyga, bo uwielbiam mamałygę». W miejscowościach górskich z mąki kukurydzianej przyrządzano także **takan** lub **tukan**, którego nazwa pochodzi od słowa «tuk» oznaczającego peklowane mięso z dzika dodawane do potrawy. Na stole bojkowskim pojawiał się też **banusz**. Jego nazwa pochodzi od słowa «banować», co znaczy tęsknić, bo przecież wyjątkowy smak tego dania trudno było zapomnieć. Małe dzieci częstowano **skitą**. Do ugniecionych poziomek lub innych jagód dodawano cukier i mieszano z mlekiem. Kiedy mieszanka się «skita» czyli zsiadała i gęstniała, skita była gotowa. Podobna do jogurtu, nieprawdaż? Jednak o jogurcie wiedzą wszyscy, a o skicie zapomnianno. Osobna grupa to rytualne potrawy wigilijne: **kutia, uzwar, szarpanina, semenucha, duszenina** i wiele innych. Ponieważ Bojkowie zawsze chodzowali bydło słynęli z umiejętności robienia różnych serów: **sałamacha, szalony ser, bryndza, homutki (gomutki), zgliwiały ser, mandryk, wurda oraz luty (pikantny) ser**. A czy ktoś teraz wie, jak smakuje siara zagotowana z cukrem? Zarówno do gęstych, jak i płynnych dań podawano **zaprąkę, zasmażkę, podbiwkę, syrowice, łobodycę i sachar** (nazwa nie ma niczego wspólnego z cukrem). Tak naprawdę wszystkich potraw Bojków po prostu nie da się wyliczyć.



СТРАВИ З КАПУСТИ

DANIA Z KAPUSTY

Солодка капуста

На 3 літри солодкої капусти
нам знадобиться:

Картопля – 10 великих штук
Свіжа капуста – 1 кг
Молоко – 1,5 л
Смалець – 1 ст. ложка
Шкварки – 1 ст. ложка
Цибуля – 1
Сметана – 200 гр
Оцет – 2 ст. ложки

Свіжу капусту дрібно нарізаємо та кладемо до каструлі, до якої додаємо цілу почищену картоплю. Все це заливаємо водою і ставимо варити до готовності. Зварену капусту з картоплею проціджуємо і розминаємо товкачкою до однорідної маси. Туди вливаємо солодке молоко (бажано зі сметаною, але ще не кисле) до консистенції супу-пюре.

На пательні смажимо цибулю з смальцем та сметаною, до яких додаємо шкварки. Підсмажену цибулю зі шкварками виливаємо до капусти. Додаємо трішки оцту і солимо за смаком.

Фото: Надія Федечко.

Słodka kapusta

Do przyrządzenia 3 litrów słodkiej kapusty
będziemy potrzebować:

Ziemniaki – 10 dużych
Kapusta świeża – 1 kg
Mleko – 1,5 l
Smalec – 1 łyżka
Skwarki – 1 łyżka
Cebula – 1 sztuka
Śmietana – 20 dag
Ocet – 2 łyżki

Świeżą kapustę drobno kroimy i wkładamy do garnka, dodajemy całe obrane ziemniaki. Zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Ugotowaną kapustę z ziemniakami przecedzamy i tłuczemy tłuczkiem, aż uzyskamy jednolitą masę. Do masy wlewamy słodkie mleko (lepiej ze śmietaną, ale jeszcze nie skwaszone), żeby powstała zupa krem.

Na patelni smażymy cebulę ze smalcem i śmietaną, do których dodajemy też skwarki. Smażoną cebulę ze skwarkami wlewamy do kapusty. Dodajemy troszeczkę octu i doprawiamy solą do smaku.

Zdjęcie: Nadiya Fedechko.



Традиційні бойківські голубці робили так: в листя квашеної або солодкої капусти завивали начинку, приправлену перцем та шаткованою цибулею, а часом сіканим м'ясом. Але листя солодкої капусти наперед потрібно було обпарити, щоб втратили гіркість. За начинку бувало: пшоно, рис, ячмінні, вівсяні і гречані крупи, пшениця, терта бульба (змішана з крупами) або сікані оббирані бульби (також змішані з крупами). Голубці робилися подовгасті і укладалися верствами в горщику. На дно горщика давали вівсяної соломи, щоб не прикурилися, а зверху прикривали качанами і листям. В кінці заливали соленою водою і засували в гарячу піч. Солодкі голубці заливали квасною жентицею, буряковим борщем або росолом з квашеної капусти. Зварені голубці приправляли солониною, маслом, олією та присмаженою цибулею.

Голубці

Рисова крупа або пшоно – 0,5 кг
Картопля – 3 кг
Цибуля – 2
Морква – 2
Капуста – 2-3 головки

Беремо рисову крупу, заварюємо, тремо три кілограми картоплі, тушкуємо на олії цибулю та моркву, до бульби тремо качани від капусти, які залишилися після парення капусти. Цей фарш перемішуємо, посипаємо жменькою манки, солимо та перчимо. Далі завиваємо у листя капусти і варимо голубці.

Подаємо на стіл з пісною грибною підливкою.

Tradycyjne bojkowski gołąbki przyrządzano w następujący sposób: w liście kiszzonej lub słodkiej kapusty zawijano farsz doprawiony pieprzem i krojoną cebulą, czasem też z dodatkiem siekanego mięsa. W przypadku słodkiej kapusty trzeba było ją najpierw sparzyć, żeby nie była gorzka. Farsz robiono z kaszy jaglanej, jęczmiennej, owsianej lub gryczanej, pszenicy, startych lub obranych i drobno pokrojonych ziemniaków wymieszanych z kaszą. Gołąbkom nadawano wydłużony kształt i układano w garnku warstwami. Dno garnka wykładano owsianą słomą, żeby potrawa się nie przypaliła, natomiast od góry przykrywano gołąbami i liśćmi kapusty. Pod koniec gołąbki zalewano wodą z solą i wstawiano do rozgrzanego pieca. Słodkie gołąbki zalewano kwaśną żółcią, barszczem burakowym lub sokiem z kiszzonej kapusty. Do gotowych gołąbków dodawano peklowane mięso, masło, olej oraz smażoną cebulę.

Gołąbki

Ryż lub kasza jaglana – 0,5 kg
Ziemniaki – 3 kg
Cebula – 2 sztuki
Marchew – 2 sztuki
Kapusta – 2-3 główki

Gotujemy ryż, ścieramy trzy kilogramy ziemniaków, dusimy na oleju cebulę i marchewki, do ziemniaków dodajemy starte głąby kapuściane pozostałe po sparzeniu kapusty. Dobrze mieszamy farsz, dodajemy garść kaszy manny, sól i pieprz. Następnie zawijamy farsz w liście kapusty i gotujemy gołąbki.

Podajemy z nietłustym sosem grzybowym.





Голубці з бринзою та диким часником (черемшею)

Капуста – 1 головка
Цибуля – 1 штука
Масло – 100 г
Бринза овеча – 250 г
Крупа гречана – 0,5 кг
Гриби сушені – 150 г
Черемша сушена – 2 столові ложки

Фарш для голубців

Зварену кашу змішуємо з бринзою. Цибулю тушкуємо на маслі, додаємо попередньо замочені і відціджені гриби. Готову цибулю з грибами додаємо у кашу і добре перемішуємо. Приправляємо сіллю, перцем і черемшею.

Пропарену капусту розбираємо на листя. На кожний лист кладемо велику ложку фаршу. Закручуємо так, щоб фарш не виходив назовні. На деко розкладаємо листя, що лишилося, зверху – голубці, заливаємо водою, в якій парилася капуста, і знову накриваємо листям.

Запікаємо в духовці при температурі 150 °C протягом 40 хвилин.

Рецепт і фото: Аґнешка Верещинська.

Gołąbki z bryndzą i czosnkiem niedźwiedzim

Kapusta – 1 główka
Cebula – 1 sztuka
Masło – 10 dag
Bryndza owcza – 25 dag
Kasza gryczana – 0,5 kg
Grzyby suszone – 15 dag
Suszony czosnek niedźwiedzi – 2 duże łyżki

Farsz do gołąbków

Ugotowaną kaszę mieszamy z bryndzą. Cebulę dusimy na maśle, dodajemy grzyby wcześniej namoczone i odcedzone z wody. Po uduszeniu dodajemy do kaszy i dokładnie mieszamy. Doprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem niedźwiedzim.

Sparzoną kapustę obieramy z liści. Na każdy liść nakładamy dużą łyżkę farszu. Zawijamy tak, aby nic nie wydostało się na zewnątrz. Na blaszce układamy liście, które nam zostały, na nich kładziemy gołąbki, zalewamy wodą, która została z parzenia kapusty i przykrywamy liśćmi kapusty.

Pieczemy w piekarniku w temperaturze 150 °C przez 40 minut.

Przepis i zdjęcia: Agnieszka Wereszczyńska.





Капустяні галушки

- Квашена капуста – 0,5 кг
- Цибуля – 2
- Перець, сіль

Проварюємо квашену капусту, даємо їй охолонути. Після ріжемо дрібно. Важливо, щоб сік не зціджувати. Додаємо дрібно порізану цибулю, чорний мелений перець, сіль.
Додаємо борошно і замішуємо тісто, з якого робимо галушки.
Варимо так само як вареники.
Подаємо з олією і цибулькою.

Hałuszki z kapusty

- Kapusta kiszona – 0,5 kg
- Cebula – 2 sztuki
- Pieprz, sól

Gotujemy kiszoną kapustę i czekamy, aż ostygnie, po czym drobno kroimy. Ważne, żeby nie odcedzać soku. Dodajemy drobno pokrojoną cebulę, pieprz czarny mielony, sól.
Następnie dodajemy mąkę i wyrabiamy ciasto, z którego robimy hałuszki.
Gotujemy tak samo; jak pierogi.
Podajemy z olejem i cebulką.

Капуста із пшоном

Свинячі ребра – 1 кг
Смалець – 3 ложки
Квашена капуста – 0,5 кг
1 склянка добре промитого пшона
Цибуля – 3-4 штуки
Лавровий лист
Пахучий перець
Сметана – 1 склянка
Помідори – 4 штуки

Свинячі реберця підсмажуємо на смальці до зарум'янення. Заливаємо окропом і варимо. Квашену капусту добре промиваємо і варимо до м'якості разом із м'ясом. За півгодини до закінчення додаємо склянку добре промитого пшона.

Заправляємо смаженою цибулею, даємо лавровий лист, пахучий перець і потім заправляємо сметаною, змішаною з томатами, натертими на тертці.

Сало ріжемо шматками і засмажуємо на шкварки.

Поливаємо капусту шкварками у тарілках уже на столі – це обов'язковий атрибут «капусти із пшоном».

Колись люди їли на щодень пісні страви, а тому на свята були сало, смалець та шкварки.

Господині поливали страви запражкою. Особливо масною мала бути ця капуста.

Kapusta z kaszą jaglaną

Żeberka wieprzowe – 1 kg
Smalec – 3 łyżki
Kapusta kiszona – 0,5 kg
Dobrze wypłukana kasza jagłana – 1 szklanka
Cebula – 3-4 sztuki
Liść laurowy
Ziele angielskie
Śmietana – 1 szklanka
Pomidory – 4 sztuki

Żeberka wieprzowe smażymy na smalcu, aż się zarumienią. Zalewamy wrzątkiem i gotujemy. Dobrze płuczemy kiszoną kapustę i gotujemy do miękkości razem z mięsem. Na pół godziny przed końcem dodajemy szklankę dobrze wypłukanej kaszy jaglanej.

Jako przyprawę stosujemy smażoną cebulę, liść laurowy, ziele angielskie oraz śmietanę wymieszaną z pomidorami startymi na tarce.

Słoninę kroimy w kostkę i smażymy, aż się zrobią skwarki.

Polewamy kapustę skwarkami już na talerzach – jest to obowiązkowy element «kapusty z kaszą jaglaną».

Kiedyś na co dzień ludzie jedli potrawy bezmięsne, więc w dni świąteczne podawano słoninę, smalec i skwarki.

Gospodynie polewały dania zaprażką. Ta kapusta miała być bardzo tłusta.



Фучки

Фучки – це млинці з тіста і квашеної капусти. РЕГІОНАЛЬНА БЕЩАДСЬКА СТРАВА, ТАКОЖ ВІДОМА ПІД НАЗВОЮ «ЦУДАКИ».

Борошно пшеничне – 200 г
Капуста квашена – 350 г
Вода або молоко – 400 мл
Насіння льону – 2 столові ложки
Гаряча вода – 100 мл
Сіль і перець
Кмин – 1,5 чайні ложки
Чебрець, майоран
Кілька ложок олії для смаження

Насіння льону заливаємо гарячою водою, настоюємо. У великій мисці змішуємо борошно з молоком. Додаємо вистигле насіння разом з водою. Шаткуємо капусту і додаємо у миску з борошном. Добре перемішуємо. Приправляємо до смаку сіллю і перцем. Майоран розтираємо в долонях.

Розігріваємо олію на пательні. Ложкою набираємо порцію тіста, смажимо з обох боків як деруни.

Подаємо із свіжою зеленню і овочевим салатом.

Fuczki

FUCZKI TO PLACKI PRZYGOTOWANE Z CIASTA NALEŚNIKOWEGO I KISZONEJ KAPUSTY. POTRAWA REGIONALNA Z BIESZCZADÓW, ZNANA TAKŻE POD NAZWĄ «CUDAKI».

Mąka pszenna – 20 dag
Kapusta kiszona – 35 dag
Woda lub mleko – 400 ml
Siemię lniane – 2 łyżki
Gorąca woda – 100 ml
Sól i pieprz
Kminek – 1, 5 łyżeczki
Dodatkowo cząber, majeranek
Kilka łyżek oleju do smażenia

Siemię lniane zalewamy gorącą wodą, odstawiamy. W dużej misce mieszamy mąkę i mleko. Dodajemy ostudzone siemię lniane wraz z wodą. Kiszoną kapustę odsączamy, jeżeli ma bardzo dużo wody. Szatkujemy kapustę i dodajemy do miski z mąką. Mieszkamy dokładnie. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Majeranek rozcieramy w dłoniach.

Rozgrzewamy olej na patelni. Łyżką nabieramy porcję ciasta, smażymy z obu stron jak placki ziemniaczane.

Podajemy ze świeżymi ziołami i surówkami.





СТРАВИ З КАРТОПЛІ

ТРАДИЦІЙНІ БОЙКІВСЬКІ СТРАВИ З БУЛЬБИ:

Булба з юшков. Оббирану (або як ще казали чищену чи стругану) бульбу розрізали на кілька частин, заливали водою. Коли закипить, проціджували і наливали свіжої води, солили і додавали закришку: цибулю, петрушку, моркву та кріп.

Булба друцкана (давлена). Бульбу, обчищену з лупини варили в солі, потім відціджували, друцкали колотівкою, додавали дрібно покритої і підсмаженої цибулі, заправляли солониною, маслом, сиром, олією тощо. Їли гарячою, з хлібом або з квасним чи солодким молоком.

Булба друцкана (бундз). Ще гарячу друцкану бульбу клали в чисту стирку, стискали, щоби мала вигляд бундза з сира, і залишали в стирці, аж поки цілком не вистене. Тоді стирку розв'язували, бульбу краяли на плястерки і вживали зі сметаною, молоком та іншими стравами. Такі бундзи робилися лише з молоді бульби.

DANIA Z ZIEMNIAKÓW

TRADYCYJNE BOJKOWSKIE POTRAWY Z ZIEMNIAKÓW:

Bulba (ziemniaki) z wywarem. Obrane ziemniaki, nazywane też czyszczonymi lub struganymi, krojono i zalewano wodą. Po zagotowaniu wody odcedzano ją i wlewano świeżą. Oprócz soli do garnka należało wsypać drobno krojoną cebulę, pietruszkę, marchew i koperek.

Bulba druckana (tłuczona). Ziemniaki obrane ze skórki gotowano z solą, wylewano wodę i druckano (ugniatano) tłuczkiem, po czym dodawano drobno krojoną smażoną cebulę oraz mięso peklowane, masło, ser, olej i t.d. Spożywali na gorąco, z chlebem albo z zsiadłym czy świeżym mlekiem.

Bulba druckana (bundz). Gorące tłuczone ziemniaki przekładano do czystej tkaniny i nadawano kształtu bundzu. Pozostawiano w płótnie, aż całkiem wystygnie. Wtedy płótno zdejmowano, a ziemniaki krojono w plasterki i spożywano ze śmietaną, mlekiem lub innymi daniami. Bundzy ziemniaczane robiono tylko z młodych ziemniaków.



Терчані галушки

Картопля – 8 штук
Цибуля – 1 штука
Крохмаль – 1 столова ложка
Сіль, перець, олія

Дві картоплини варимо «в мундірі». Шість інших тремо на тертці (або дрібно в комбайні), відкидаємо отриману масу на дуршлак і даємо картопляному соку стекти хвилин з 15. **Важливо брати відповідний сорт картоплі, насиченої крохмалем!** Зливаємо відціджений картопляний сік в банку, чекаємо поки відстоїться і крохмаль випаде осадом на дно. Тоді зливаємо рідину, а крохмаль (приблизно пів столової ложки) додаємо до картопляної маси. Варені картоплини чистимо та робимо пюре. Далі з'єднуємо терту і відціджену масу з пюре. Трошки солимо та перчимо. Ретельно перемішуємо і переминаємо до однорідної консистенції.

Далі формуємо подовгувасті невеликі котлетки, можна робити у формі кульок, то як вже більше подобається. Перед тим, як акуратно опустити їх в окріп, вливаємо у воду розведений в воді крохмаль (приблизно 1 столову ложку).

порада: беріть велику каструлю та не шкодуйте води, щоб галушки вільно «плавали».

Крохмаль додаємо для того, щоб галушки не розварились. Страву варимо в такому «киселі» приблизно 15 хвилин. Галушки спочатку опустяться на дно, а потім спливають.

Поки варяться терчані галушки, на сковорідці пасеруємо цибульку на олії. Можна додати ложку готового фаршу, щоб краще смакувало. Коли страва зварилась, воду зціджуємо, заливаємо молоком і залишаємо на декілька хвилин. Рекомендуємо заливати гарячим молоком, щоб страва завчасу не охолола. Молоко додає страві чудового вершкового смаку та аромату.

Викладаємо галушки на тарілку, поливаємо підсмаженою цибулькою.

Якщо смакує – то подаємо зі сметаною!

Hałuszki z tartych ziemniaków

Ziemniaki – 8 sztuk
Cebula – 1 sztuka
Skrobia ziemniaczana – 1 łyżka
Sól, pieprz, olej

Dwa ziemniaki gotujemy w mundurkach. Pozostałe sześć ścieramy na tarce (lub rozdrabiamy w robocie kuchennym), uzyskaną masę kładziemy na durszlaku i odcedzamy sok przez około 15 minut. **Ważne jest, aby dobrać odpowiedni gatunek ziemniaków o dużej zawartości skrobi!** Odcedzony sok wlewamy do słoika i czekamy, aż na spodzie osadzi się skrobia. Wodę odlewamy, natomiast uzyskaną skrobię (około połowy łyżki) dodajemy do masy ziemniaczanej. Ugotowane ziemniaki obieramy i ugniatamy puree. Łączymy z masą z tartych ziemniaków. Dodajemy odrobinę soli i pieprzu. Starannie mieszamy i ugniatamy do uzyskania jednolitej konsystencji.

Następnie robimy małe wydłużone pulpeciki, chociaż mogą też być okrągłe – jak kto woli. Przed tym, jak ostrożnie włożyć je do wrzątku, wlewamy do garnka skrobię wstępnie rozpuszczoną w wodzie (ok. 1 łyżki).

uwaga: lepiej wziąć duży garnek i nalać do niego dużo wody, żeby hałuszki pływały swobodnie.

Skrobię natomiast dodajemy, aby się nie rozgotowały. Hałuszki gotujemy w tym «kisielu» przez około 15 minut. Na początku opadają na дно, ale potem wypływają.

W międzyczasie na patelni smażymy na oleju cebulkę. Można do niej dodać łyżkę gotowego farszu, aby lepiej smakowała. Kiedy hałuszki są gotowe, wylewamy wodę, wlewamy mleko i pozostawiamy na kilka minut. Mleko powinno być gorące, żeby danie nie ostygło zbyt szybko. Mleko powoduje, że potrawa nabiera wspaniałego śmietankowego smaku i aromatu.

Wykładamy hałuszki na talerz, polewamy smażoną cebulką.

Możemy też podać ze śmietaną.



Лемішка картопляна

Картопля – 1 кг
Цибуля – 1 штука
Морква – 1 штука
Молоко – 1 склянка
Яйця – 2 штуки
Борошно – 2 столові ложки
Шкварки
Сіль, перець, спеції

Натираємо сирі картоплі на дрібній тертці, як на деруни. Складаємо у чавунчик, додаємо овочеву засмажку (можна і м'ясну, або шкварки). Вливаємо склянку теплого молока, розбиваємо двоє сирих яєць, додаємо дві столові ложки борошна. Солимо, додаємо улюблені спеції, гарно вимішуємо. Накриваємо щільно кришкою – і у витоплєну пічку. Варто зважати, що лемішка при нагріванні підніматиметься, тому сира заготовка для лемішки має бути на три пальці нижче країв чавунчика.

Якщо немає печі, лемішку можна приготувати в духовці. Нагріваємо її не більш як до 150 °C і ставимо накритий горщик чи казанок на дві години. Можна приготувати лемішку в духовці і в глибокій жаровні. Тоді вона буде більше схожа на картопляну запіканку, але теж дуже смачна.

Страва від Петра Сов'яка з села Лішня Дрогобицького району Львівської області.

«Колись давно мою бабусю іще її бабуса навчила робити картопляну лемішку. І в селі, де я виріс, є така приказка “За шматком лемішки іти три дні пішки”. Так говорили, коли отримували запрошення на гостину в дальнє село, куди важко діставатися. Отож, подавали колись лемішку і на святкові столи».

Łemiszka ziemniaczana

Ziemniaki – 1 kg
Cebula – 1 sztuka
Marchew – 1 sztuka
Mleko – 1 szklanka
Jajka – 2 sztuki
Mąka – 2 łyżki
Skwarki
Sól, pieprz, przyprawy

Surowe ziemniaki ścieramy na drobnej tarce, jak na placki ziemniaczane. Wkładamy do kociołka, dodajemy drobno pokrojone smażone warzywa (można też mięso lub skwarki). Wlewamy szklankę ciepłego mleka, wbijamy dwa jajka, dodajemy dwie łyżki mąki. Dopraviamy solą i ulubionymi przyprawami, dobrze mieszamy. Szczelnie przykrywamy pokrywką i wstawiamy do rozgrzanego pieca. Należy pamiętać, że podczas gotowania łemiszka zwiększa swoją objętość, więc w postaci surowej nie powinna na trzy palce dochodzić do brzegów kociołka.

Jeśli nie mamy pieca, możemy ugotować łemiszkę w piekarniku. Piekarnik rozgrzewamy maksymalnie do 150 °C i na dwie godziny wstawiamy garnek lub kociołek przykryty pokrywką. W piekarniku łemiszkę też można ugotować w głębokiej brytfance. Wtedy będzie bardziej podobna do zapiekanki ziemniaczanej, aczkolwiek też bardzo smaczna.

Przepis Petra Sowiaka z Liszni, rejon drohobycki, obwód lwowski.

«Kiedyś dawno temu moją babcię jeszcze jej babcia nauczyła robić łemiszkę ziemniaczaną. We wsi, gdzie się wychowałem, jest powiedzenie: “Trzy dni na piechotę po kawatek łemiszki”. Tak mówili, kiedy dostawali zaproszenie na gościnę do dalekiej wsi, do której trudno było dotrzeć. Ale świadczy to też o tym, że kiedyś łemiszkę przyrządzano z okazji świąt lub uroczystości».





Бойківський кніш

Картопля – 1 кг
Кисле молоко – 0,5 л
Яйце – 1 штука
Дріжджі – 30 г
Цибуля – 1 штука
Часник – 1 штука
Смалець – 1 ст. ложка
Борошно для замішування тіста

Для замішування тіста просіюємо борошно, додаємо до нього щіпку солі та розведені дріжджі на цукрі. У кислому молоці замішуємо тісто як на вареники. Даємо годину тісту, щоб підійшло.

Для начинки відварюємо картоплю, проціджуємо і товчемо зі смальцем, цибулькою та часником. З тіста робимо кульки, розтачуємо колом, на середину якого кладемо картопляну начинку. Краї тіста загортаємо у вигляді соняшника.

Зверху змащуємо яйцем і випікаємо в печі до золотистого кольору.

Страва від Ярослави Петриків з села Довге-Гірське
Дрогобицького району Львівської області.

Knysz bojkowski

Ziemniaki – 1 kg
Zsiadłe mleko – 0,5 l
Jajko – 1 sztuka
Drożdże – 30 g
Cebula – 1 sztuka
Czosnek – 1 sztuka
Smalec – 1 łyżka
Mąka do przygotowania ciasta

Mąkę dla ciasta przesiewamy, dodajemy do niej szczyptę soli oraz rozczyń z drożdży i cukru. Na zsiadłym mleku robimy ciasto, jak na pierogi. Pozostawiamy na godzinę, żeby ciasto wyrosto.

W celu przygotowania nadzienia gotujemy ziemniaki, odcedzamy i tłuczemy ze smalcem, cebulą i czosnkiem. Z ciasta robimy kulki, rozwałkowujemy na kształt koła, na środek kładziemy nadzienie z ziemniaków. Brzegi ciasta zawijamy, nadając knyszowi kształt słońca.

Smarujemy jajkiem i zapiekamy na złoty kolor.

Przepis Jarosławy Petrykiw z Dołhego Górskiego,
rejon drohobycki, obwód lwowski.





Колочена бульба

Картопля чищена – 1 кг
Горох – 250 г
Цибуля – 1 штука
Сіль за смаком
Олія – 50 г

Чистимо картоплю і ставимо її варити у каструлю. Зверху висипаємо попередньо замочений горох. Заливаємо картоплю і горох водою та ставимо на вогонь до поки не зваряться. Вода має закрити горох, бо вона буде випаруватися під час варіння, але й не може її бути надто багато.

Варену суміш товчемо до однорідної маси. Маса має вийти як легке картопляне пюре. Пюре приправляємо смаженою цибулькою на олії.

Солимо під час варіння.

Страва популярна у бойків під час посту.

Ziemniaki tłuczone

Ziemniaki obrane – 1 kg
Groch – 25 dag
Cebula – 1 sztuka
Sól do smaku
Olej – 5 dag

Obieramy ziemniaki i wkładamy do garnka. Do garnka wsypujemy też wstępnie namoczony groch. Zalewamy ziemniaki z grochem wodą i gotujemy, aż do miękkości. Woda powinna całkowicie przykrywać groch, bo będzie odparowywać, lecz jednocześnie nie powinno jej być zbyt dużo.

Ugotowaną masę tłuczemy do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotowa masa powinna mieć wygląd lekkiego puree z ziemniaków. Dodajemy cebulkę smażoną na oleju.

Sól dodajemy podczas gotowania.

Potrawa jest popularna wśród Bojków w czasie postu.



Бульбаники деруни

Картопля – 12 великих штук
Сметана – 10 ст. ложок
Цибуля – 2 штуки
Яйця – 2 штуки
Коров'ячий сир – 10 ст. ложок
Часник – 2 зубці
Сіль, перець

Очищену бульбу й цибулю натираємо на тертці, додаємо 2 яйця, 6 ложок сметани, сіль, перемішуємо. Отриману масу ложкою викладаємо на розігріту сковородку й обсмажуємо з обох боків.

Решта сметани і сир перемішуємо з часником і подаємо з дерунами.

Bulblanyki placki ziemniaczane

Ziemniaki – 12 dużych
Śmietana – 10 łyżek
Cebula – 2 sztuki
Jajka – 2 sztuki
Ser z mleka krowiego – 10 łyżek
Czosnek – 2 ząbki
Sól, pieprz

Obrane ziemniaki i cebule ścieramy na tarce, dodajemy 2 jajka, 6 łyżek śmietany i sól, mieszamy. Gotową masę łyżką kładziemy na rozgrzaną patelnię i smażymy z obu stron.

Pozostałą śmietanę i ser mieszamy z czosnkiem. Bulblanyki podajemy ze śmietaną.



Пальчики

Терта картопля – 500 г
Гарбузове пюре – 200 г
Крохмаль – 80 г
Кукурудзяне борошно – 150 г
Яйця – 1 штука
Сіль, масло, твердий сир,
пшеничне борошно для посипання

У миску складаємо охололе картопляне й гарбузове пюре. Додаємо крохмалю та кукурудзяного борошна (може бути й пшеничне), яйце, сіль, замішуємо тісто.

Посипаємо стільницю пшеничним борошном, розкачуємо тісто у валок, нарізаємо навскіс пальчики. Закидуємо в кип'яток. Варимо порціями, помішуючи, щоб не прилипли до дна. Виймаємо після спливання.

Подаємо, поливши топленим маслом і посипавши тертим сиром і зеленню.

Paluszki

Ziemniaki tarte – 50 dag
Puree z dyni – 20 dag
Skrobia ziemniaczana – 8 dag
Mąka kukurydziana – 15 dag
Jajko – 1 sztuka
Sól, masło, ser żółty,
mąka pszenna do posypywania

Do miski wkładamy ostudzone puree z ziemniaków i dyni. Dodajemy skrobię i mąkę kukurydzianą (może też być pszen-
na), jajko i sól, wyrabiamy ciasto.

Stół prószymy mąką pszenną, z ciasta robimy walek i kroimy na ukos, żeby powstały paluszki. Wrzucamy do wrzątku. Gotujemy porcjami, mieszamy, aby nie przywarły do dna. Wyciągamy, kiedy wypłyną na powierzchnię.

Podajemy polane masłem klarowanym i posypane tartym serem i zielenią.





Чорні бойківські пироги

Житнє борошно – 1 кг
Пшеничне борошно – 1 склянка
Яйця – 2
Сметана – 1 склянка
Молоко – 1 склянка
Вершкове масло, сіль
Для начинки:
Кертопля – 2 кг
Засмажка цибулі на смальці чи олії

Замішуємо тісто. Оскільки житнє борошно не має клейковини, то воно добряче липне до рук (саме тому, ми беремо трошки пшеничного борошна). Готове тісто накриваємо рушничком і даємо йому трошки відпочити.

В той час готуємо начинку: добре переминаєм картоплю, підсмажуємо цибулю, все солимо до смаку і з'єднуємо.

Тісто з житнього борошна досить липке, а тому не розкачуємо його надто тонко. А ще воно нееластичне і зовсім не тягнеться, а тому робимо заготовки під вареники трохи більші, ніж звично. Але як би там не було, житнє борошно дуже багате на вітаміни, його можна вживати діабетикам, людям з проблемами з травленням, а ще такі вареники зовсім не залишають відчуття важкості!

Варити вареники потрібно також акуратно: після спливання 3-4 хв, не більше. Виймаємо з каструлі в ємкість з чистою водою, а вже потім, за декілька секунд, в миску чи на дуршлак.

Перемащуємо маслом, шкварками чи засмажкою.

Житні вареники мають свій особливий кислуватий присмак. Найкраще смакують класично – зі сметанкою!

Страва від сільського вйта с. Ластівка
Турківського району Львівської області
Михайла Савчука та його дружини Галини.

Czarne bojkowskie pierogi

Mąka żytnia – 1 kg
Mąka pszenna – 1 szklanka
Jajka – 2 sztuki
Śmietana – 1 szklanka
Mleko – 1 szklanka
Masło, sól
Nadzienie:
Ziemniaki – 2 kg
Drobno pokrojona cebula
smażona na smalcu lub oleju

Przygotowujemy ciasto. W związku z tym, że mąka żytnia nie zawiera glutenu, klei się do rąk (właśnie po to bierzemy też trochę mąki pszennej). Gotowe ciasto przykrywamy ręcznikiem i pozostawiamy, aby trochę odpoczęło.

W międzyczasie przygotowujemy farsz: dobrze ugniatamy ziemniaki, smażymy cebulkę, doprawiamy solą do smaku i mieszamy.

Ciasto z mąki żytniej jest dość lepkie, dlatego nie warto rozwałkowywać go zbyt cienko. Ponadto nie jest elastyczne i wcale się nie rozciąga, więc krążki na pierogi trzeba zrobić trochę większe, niż zazwyczaj. Mimo to, mąka żytnia jest bardzo bogata w witaminy, mogą ją spożywać cukrzycy oraz osoby mające problemy z trawieniem. Żytnie pierogi wcale nie wywołują uczucia ciężkości po posiłku!

Pierogi należy gotować bardzo ostrożnie, nie dłużej, niż 3-4 minuty po tym, jak wypłyną. Po ugotowaniu najpierw wkładamy je na kilka sekund do naczynia z czystą wodą i dopiero potem kładziemy do miski lub na durszlaku.

Smarujemy masłem, skwarkami lub smażoną cebulą.

Żytnie pierogi mają specyficzny kwaskowaty posmak. Najlepiej smakują podawane tradycyjnie ze śmietaną.

Przepis Mychaјta Sawczuka, wójta Łastówek,
rejon turczański, obwód lwowski, i jego żony Hałyny.



Пироги по-бойківські

Цибуля – 1 штука
Масло – 100 г
Картопля варена – 6 штук
Картопля сира терта – 2 кг
Яйце – 2 штуки
Сир домашній – 4 столові ложки
Пропарене листя капусти
Сало – 200 г

До звареної і потовченої картоплі додаємо тушковану на маслі цибулю і 4 ложки домашнього сиру, приправляємо сіллю і перцем. Решту сирої картоплі тремо на тертці (як на деруни). Через марлю відтискаємо надмір соку. Додаємо два яйця, сіль і перець до смаку.

Картопляну масу кладемо на долоню, посередині – картопляно-сирну начинку, і формуємо кульку так, щоб сира картопля накривала фарш. На сухе деко кладемо пропарене листя капусти, на якому розкладаємо сформовані кульки.

Запікаємо 45 хвилин, доки не зарум'яняться, у духовці при температурі 220 °C.

Подаємо на листках капусти, политі засмажкою з сала.

Рецепт і фото: Аґнешка Верещинська.

Pierogi po bojowsku

Cebula – 1 sztuka
Masło – 10 dag
Ziemniaki ugotowane – 6 sztuk
Ziemniaki surowe starte – 2 kg
Jajko – 2 sztuki
Ser biały – 4 łyżki
Zaparzone liście kapusty
Słonina – 20 dag

Do ugotowanych i ugniecionych ziemniaków dodajemy udu-szoną na maśle cebulę oraz 4 łyżki sera białego, doprawiamy solą i pieprzem. Resztę surowych ziemniaków ścieramy na tarce (jak do placków ziemniaczanych). Po utarciu odciskamy przez gazę nadmiar wody. Dodajemy dwa jajka, sól oraz pieprz do smaku.

Tak przygotowaną masę ziemniaczaną układamy na dłoni, w środek kładziemy farsz ziemniaczano-serowy i formujemy kulkę, tak aby surowe ziemniaki otaczały farsz. Na suchej blasz-ce kładziemy sparzone liście kapusty, na których układamy przygotowane pierożki.

Pieczemy ok. 45 minut, tak aby się zarumieniły, w piekarni-ku w temperaturze 220 °C.

Podajemy na liściach kapusty, polane omastą ze słoniny.

Przepis i zdjęcia: Agnieszka Wereszczyńska.



Бульбяники з гарбузом

Гарбуз – 200 г
Сира і варена бульба – 200 г
Яйце – 1
Сіль, олія

Начинка:

Домашній сир – 150 г
Яйце – 1
Сіль

Гарбуз і сиру картоплю натираємо на дрібній тертці, кладемо на друшляк, щоб стекла зайва рідина.

Терту картоплю з гарбузом вимішуємо з картопляним пюре та яйцем, солимо.

Окремо робимо начинку: змішуємо сир і яйце, солимо, перемішуємо. Руками ліпимо паляничку, в середину кладемо 1,5 чайних ложки начинки, краї загортаємо і ліпимо пиріжок.

Обсмажуємо на середньому вогні з двох боків.

Bulblanyki z dynią

Dynia – 20 dag
Ziemniaki surowe i gotowane – 20 dag
Jajko – 1 sztuka
Sól, olej

Farsz:

Twaróg – 15 dag
Jajko – 1 sztuka
Sól

Dynię i surowe ziemniaki ścieramy na drobnej tarce, kładziemy na durszlaku, aby ściekła woda.

Starannie mieszamy z puree z gotowanych ziemniaków, dodajemy jajko, solimy.

Osobno robimy farsz: mieszamy ser biały z jajkiem i solą. Ręcznie robimy krążek, kładziemy na środku 1,5 łyżeczki farszu, łączymy brzegi, żeby powstał pierożek.

Smażymy na średnim ogniu z obu stron.





СТРУЧКОВІ СТРАВИ

ТРАДИЦІЙНІ БОЙКІВСЬКІ СТРАВИ З КВАСОЛІ ТА ГОРОХУ:

Квасоля колочена. Квасолю варили, щоб цілком зм'якла, колотили колотівкою, солили і додавали тертого часнику до смаку.

Квасоля ціла. Квасолю варили, щоби аж розсипалася. Відціджували, солили і використовували як додаток до інших страв.

Квасоля в стручку. Молоду квасолю в стручках варили в соленій воді, поки не буде м'яка, висипали на решето і подавали. Біб варили цілим і додавали до борщу та киселиці. Горох варили цілим, як фасолю, і він також слугував додатком до інших страв.

Горох колочений. Горох варили, поки не зм'якне, потім колотили колотівкою, солили, додавали часнику, перетирали через решето і заправляли шквареною солониною.

DANIA Z ROŚLIN STRĄCZKOWYCH

TRADYCYJNE BOJKOWSKIE POTRAWY Z FASOLI I GROCHU:

Fasola rozgnieciona na miazgę. Fasolę gotowano do całkowitej miękkości, tłuczono tłuczkiem, doprawiano do smaku solą i startym czosnkiem.

Fasola w całości. Fasolę gotowano, aż się rozgotuje. Po odcedzeniu wody dodawano sól i wykorzystywano jako dodatek do innych potraw.

Fasolka szparagowa. Młodą fasolkę szparagową gotowano w słonej wodzie do miękkości, wykładano na sito i spożywano. Bób gotowano w całości i dodawano do barszczu oraz kisielicy. Groch gotowano w całości podobnie do fasoli i też spożywano jako dodatek.

Groch tłuczony. Groch gotowano, aż zmięknie, po czym tłuczono tłuczkiem, dodawano sól i czosnek. Całość przecierano przez sito i zaprawiano smażonym mięsem peklowanym.



Фасоля з грибами по-бойківськи

Фасоля – 0,5 л
Гриби – 300 г
Цибуля – 1 штука
Морква – 1 штука
Сметана – 200 г
Часник, сіль, перець, смалець чи олія

Квасолі-кобильоху попередньо замочуємо, потім проварюємо до готовності. Гриби (свіжі або заморожені) відварюємо та ріжемо соломкою. Потім змішуємо гриби з квасолею, до них додаємо тушковану на жиру цибулю з морквою.

Далі заливаємо сметаною і товчемо до цього 3-4 зубчики часнику. До смаку солимо та перчимо.

Все це має протушуватись 5-10 хв.

Fasola z grzybami po bojowsku

Fasola – 0,5 l
Grzyby – 30 dag
Cebula – 1 sztuka
Marchew – 1 sztuka
Śmietana – 20 dag
Czosnek, sól, pieprz, smalec lub olej

Fasolę jaś wstępnie zalewamy wodą i odstawiamy do namoczenia, potem gotujemy. Grzyby (świeże lub mrożone) gotujemy i kroimy w słomkę. Łączymy grzyby z fasolą, dodajemy cebulę i marchew duszone w tłuszczu.

Wlewamy śmietanę i rozdrabniamy 3-4 ząbki czosnku. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Całość powinna się dusić przez 5-10 minut.



Фасоленка

Квасоля – 3 склянки
Яйце – 1 штука
Борошно – 1 склянка
Цибуля – 1 штука
Олія – 1 столова ложка
Сіль до смаку, лавровий лист,
2-3 зубчики часнику

Квасолю замочуємо на ніч. Варимо до готовності, товчемо через друшляк відділяємо лушпиння.

Окремо з яйця, борошна і солі замішуємо тісто. Посипаючи борошном, розтачуємо, ріжемо на смужки як на стиранку.

Утворену квасолеву суміш доводимо до кипіння. Тоді вкидаємо сіль, перець, лавровий лист та покраяне тісто. Варимо 15 хвилин. За кілька хвилин до кінця додаємо підсмажену на олії до золотавого кольору дрібно нарізану цибулю та кілька зубчиків часнику, потертих на дрібній тертці.

До цієї страви можна додати варених сушених опеньків. Для цього 30 грам грибів намочуємо на ніч. Варимо 1 годину у воді з сіллю, перцем, лавровим листком, юшку відціджуємо. Гриби дрібно ріжемо та смажимо з цибулею. Юшку та гриби додаємо до фасоленки за 10 хвилин до закінчення варіння.

Fasolenka

Fasola – 3 szklanki
Jajko – 1 sztuka
Mąka – 1 szklanka
Cebula – 1 sztuka
Olej – 1 łyżka
Sól do smaku, liść laurowy,
2-3 ząbki czosnku

Fasolę moczymy przez noc. Gotujemy, tłuczemy tłuczkiem. Za pomocą durszlaka oddzielamy skórki.

Osobno wyrabiamy ciasto z jajka, mąki i soli. Prószymy je mąką, rozwałkowujemy i kroimy w paski.

Masę fasolową doprowadzamy do wrzenia. Następnie dodajemy sól, pieprz, liść laurowy i pokrojone ciasto. Gotujemy 15 minut. Na kilka minut przed końcem dodajemy smażoną na oleju, drobno krojoną złocistą cebulę oraz kilka ząbków czosnku startych na drobnej tarce.

Do tej potrawy można też dodać gotowane suszone opieńki. W tym celu 30 g grzybów moczymy przez noc. Gotujemy przez 1 godzinę w wodzie z solą, pieprzem, liściem laurowym, wodę odcedzamy. Grzyby drobno kroimy i smażymy z cebulą. Grzyby z wywarem dodajemy do fasolenki na 10 minut przed końcem gotowania.



КАШІ

Токан

Сметана – 800 мл
Вода – 200 мл
Кукурудзяна крупа – 300 г
Бринза – 200 г
Копчене сало – 150 г
Сіль – 1/2 ч. ложки
Цукор – 1 ч. ложка

Сметану вимішуємо з водою, виливаємо у чавунну каструлю і доводимо до кипіння. Поступово, невеликими порціями засипаємо кукурудзяну крупу і постійно помішуємо дерев'яною ложкою до утворення крапельок масла. Наприкінці варіння додаємо сіль і цукор.

Сало нарізаємо на смужки і смажимо на шкварки. Зварену кашу викладаємо на тарілку і засипати зверху шкварками та бринзою.

KASZE

Tokan

Śmietana – 800 ml
Woda – 200 ml
Kasza kukurydziana – 30 dag
Bryndza – 20 dag
Wędzona słonina – 15 dag
Sól – 1/2 łyżeczki
Cukier – 1 łyżeczka

Śmietanę mieszamy z wodą, wlewamy do żeliwnego garnka i doprowadzamy do wrzenia. Stopniowo, małymi porcjami wsypujemy kaszę kukurydzianą i ciągle mieszając drewnianą łyżką czekamy na pojawienie się kropelek masła. Pod koniec gotowania dodajemy sól i cukier.

Słoninę kroimy w paski i smażymy skwarki. Gotową kaszę wykładamy na talerz i posypujemy skwarkami i bryndzą.





Гарбузова каша

Гарбуз – 1 кг
Вода або молоко – 0,5 л
Пшоно – 200 г
Сіль

Обчищений від лупи гарбуз краємо на малі кістки і заливаємо водою. Коли добре закипить, відціджуємо і наливаємо свіжої води або молока. Потім засипаємо пшоном, рисом, або підбиваємо борошном. Як добре звариться, додаємо трохи солі і розколючуємо колотівкою.

Сьогодні до традиційної каші можна додавати родзинки, корицю, цукати.

Kasza z dyni

Dynia – 1 kg
Woda lub mleko – 0,5 l
Kasza jaglana – 20 dag
Sól

Obraną dynię kroimy w drobną kostkę i zalewamy wodą. Po tym, jak woda się zagotuje, odcedzamy i zalewamy świeżą wodą lub mlekiem. Następnie wsypujemy kaszę jaglaną, ryż lub zagęszczamy mąką. Do rozgotowanej masy dodajemy szczyptę soli i tłuczemy tłuczkiem.

Dzisiaj do kaszy tradycyjnej możemy dodawać rodzyнки, cynamon, kandyzowane owoce.



СТРАВИ З СИРУ

DANIA Z SERA

Сир лютий

Домашній сир – 0,5 кг
Головка часнику
Сіль
Паприка солодка мелена – 1 ч. ложка
Перець червоний гострий – 0,5 ст. ложки
Сметана

Все це змішуємо і розтираємо до однорідної маси. Якщо сир сухий, то додаємо кілька ложок сметани, щоб утворилася сирна намазка.

Ser luty pikantny

Twaróg – 0,5 kg
Główka czosnku
Sól
Papryka słodka mielona – 1 łyżeczka
Pieprz czerwony ostry – 0,5 łyżki
Śmietana

Wszystkie składniki łączymy ze sobą i ucieramy do uzyskania jednnorodnej masy. Jeśli twaróg jest suchy, dodajemy kilka łyżek śmietany, aby nadawał się do smarowania.



Згливілий сир

Згливілий сир – 0,5 кг
Яйця – 5 штук
Масло – 3 ст. ложки
Сіль, кмин

Беремо півкілограма добре згливілого (старого, злежаного) сиру (чим старіший, тим кращий), 5 яєць, 3 столові ложки масла, сіль, кмин.

Насамперед розтоплюємо масло на пательні, викладаємо сир і постійно добре мішаємо. На гарячій сковорідці сир починає топиться. Яйця вибиваємо у мисочку, потім добре вимішуємо з сиром, солимо. Коли маса загусне – страва готова.

Можна намащувати на хліб гарячою і притрушувати кмином. Можна кмин додавати під час готування.

Холодний сир можна розводити з молоком і додавати до вареної бульби як приправу.

Ser zgłiwiały

Ser zgłiwiały – 0,5 kg
Jajka – 5 sztuk
Masło – 3 łyżki
Sól, kminek

Bierzemy pół kilograma zgłiwiałego (starego, stęchłego) sera (im starszy, tym lepszy), 5 jajek, 3 łyżki masła, sól, kminek.

Najpierw na patelni topimy masło, dodajemy ser i starannie mieszamy. Na rozgrzanej patelni ser zaczyna się topić. Jajka wbijamy do miseczki, po czym mieszamy z serem, solimy. Gdy masa zgęstnieje, danie jest gotowe.

Można spożywać na gorąco, smarując chleb i posypując kminkiem. Kminek można dodawać podczas gotowania.

Na zimno ser można mieszać z mlekiem i dodawać do ziemniaków jako przyprawę.





Домашній сир із кропом твердий

Сир домашній
Молоко
Масло
Яйця
Кріп, сіль, перець

Сир висипаємо у каструлю і заливаємо його молоком. Варимо, постійно помішуючи на легкому вогні, поки не буде тягнутися за ложкою. Тоді кидаємо його у друшляк і даємо сирватці стекти. Відтиснений сир знову кладемо в каструлю. Даємо жовтки, масло, сіль та перець. Добре перемішуємо. Опісля ставимо посуд на слабкий вогонь. Варимо 10 хвилин.

Наприкінці додаємо дрібно порізаний кріп, ще раз перемішуємо. Тоді викладаємо у які хочемо форми. Даємо застигнути.

Ser twardy domowy z koperkiem

Ser biały
Mleko
Masło
Jajka
Koperek, sól, pieprz

Ser wsypujemy do garnka i zalewamy mlekiem. Gotujemy na wolnym ogniu, ciągle mieszając, aż zacznie się ciągnąć. Wtedy kładziemy na durszlaku i odcedzamy serwatkę. Odcedzony ser wkładamy z powrotem do garnka. Dodajemy żółtka, masło, sól i pieprz. Dobrze mieszamy. Zostawiamy garnek na wolnym ogniu. Gotujemy 10 minut.

Pod koniec dodajemy drobno posiekany koperek i jeszcze raz mieszamy. Następnie nakładamy do dowolnych foremek. Odstawiamy do zastygnięcia.



ОВОЧЕВІ СТРАВИ

DANIA WARZYWNE

Галушки з гарбуза

Гарбуз – 7,5 кг
Борошно – 250 г
Коров'ячий сир – 40 г
Горіхи – 8 ложок

Нарізаємо шматочками м'якуш гарбуза, відварюємо до готовності, рідину віджимаємо і робимо гарбузову масу. Додаємо борошно, коров'ячий сир, горіхи (волоські, лісові чи інші), остиджуємо у холодильнику пів години.

Потім виліплюємо галушечки (можна й кульки, можна й вареники з начинкою), відварюємо у солоній воді, поки не спливають. Подаємо, кому з чим більше до смаку.

Тертюхи з гарбуза

Квасне молоко – 1 склянка
Яйце – 1 штука
Борошно – 250 г
Гарбуз – 1 кг

Беремо склянку квасного молока, яку змішуємо з одним збитим яйцем, 250 грамів борошна, сіллю до смаку. Додаємо натертий на грубій тертці гарбуз і все перемішуємо. Отриману суміш кладемо ложкою на розігріту й политу олією сковороду й обсмажуємо з обох боків.

Hałuszki z dyni

Dynia – 0,5 kg
Mąka – 25 dag
Ser z mleka krowiego – 40 g
Orzechy – 8 łyżek

Kroimy miąższ dyni, gotujemy, odcedzamy wodę i robimy puree. Dodajemy mąkę, ser z mleka krowiego, orzechy (włoskie, laskowe lub inne), studzimy w lodówce przez pół godziny.

Następnie lepimy kluski (można też kulki lub pierogi z nadzieniem), gotujemy w osolonej wodzie, aż wypłyną. Podajemy z dowolnymi dodatkami.

Tertiuchy z dyni

Zsiadłe mleko – 1 szklanka
Jajko – 1 sztuka
Mąka – 25 dag
Dynia – 1 kg

Szklankę zsiadłego mleka mieszamy z roztrzepanym jajkiem, 25 dag mąki i solą. Dodajemy dynię startą na grubej tarce i starannie mieszamy. Gotową masę łyżką kładziemy na rozgrzaną patelnię z olejem i smażymy z obu stron.



Гоцаки

Листя червоного буряка
Кукурудзяна крупа – 1 кг
Квасне молоко – 3 ст. ложки
Сироватка – 0,5 л
Олія – 100 г або сметана – 200 г
Зелень кропу та цибулі, сіль до смаку

Це голубці, але замість капустяного листя використовуємо листя червоного буряка. Листя буряка трохи в'ялимо на сонці. Кукурудзяну крупу на 10 хв. заливаємо окропом. Воду зливаємо. Додаємо дрібно посічену зелень, квасне молоко, сіль, олію (сметану).

На підготовлений лист кладемо начинку й закручуємо конвертиком. Складаємо щільно в каструлю, заливаємо сироваткою.

Варимо 1 годину на повільному вогні. Готові голубці поливаємо дрібно нарізаною та підсмаженою на олії цибулею.

Подаємо зі сметаною. Чим більше зелені, тим кращі гоцаки.

Hocaki

Liście buraków czerwonych
Kasza kukurydziana – 1 kg
Zsiadłe mleko – 3 łyżki
Serwatka – 0,5 l
Olej – 10 dag lub śmietana – 20 dag
Koperek, szczypiorek, sól do smaku

To są gołąbki, lecz zamiast liści kapusty wykorzystujemy liście buraka czerwonego. Liście buraka podsuszamy na słońcu. Kaszę kukurydzianą zalewamy wrzątkiem na 10 minut, po czym wylewamy wodę. Dodajemy posiekaną zieleninę, zsiadłe mleko, sól i olej (lub śmietanę).

Nakładamy farsz na liście i zawijamy w kopertki. Wkładamy do garnka ściśle przy sobie, zalewamy serwatką.

Gotujemy na wolnym ogniu przez godzinę. Gotowe gołąbki polewamy drobno krojoną cebulą smażoną na oleju.

Podajemy ze śmietaną. Im więcej zieleniny, tym lepsze hocaki.





М'ЯСНІ СТРАВИ

Лішнянська паштетівка

Печінка – 1 кг
Підгорля – 1,5 кг
Морква – 2 штуки
Петрушка – 2 штуки
Лавровий лист, сіль, перець
Цибуля – 3-4
Сухарі панірувальні – 4 склянки
Яйця – 6 штук
Мускатний горіх, гвоздика

Беремо печінку та підгорля, ріжемо на шматки. Підгорля відварюємо з морквою, петрушкою, лавровим листком, перцем. Печінку заливаємо гарячою водою і чекаємо, щоб закипіла, мелемо все 2-3 рази дрібненьким ситком. Смажимо багато цибулі (3-4 шт.), до неї додаємо панірувальні сухарі, доливаємо розсолу, в якому варилося підгорля. Додаємо 6-7 яєць, чорний та англійський перець. Можна додати мускатний горіх, трошки гвоздики. Все разом мелемо. Цією масою начиняємо кишку – не сильно, щоб кишка не тріснула.

Ковбасу варимо до того часу, поки при проколюванні не буде виділятися світлий розсіл.

Можна також накласти у формочки і варити на пару 1-1,5 години. Зверху обов'язково треба накрити фольгою.

DANIA MIĘSNE

Pasztetówka liszniańska

Wątróbka – 1 kg
Podgardle – 1,5 kg
Marchew – 2 sztuki
Korzeń pietruszki – 2 sztuki
Liść laurowy, sól, pieprz
Cebula – 3-4 sztuki
Bułka tarta – 4 szklanki
Jajka – 6 sztuk
Gałka muszkatołowa, goździki

Wątróbkę i podgardle kroimy. Podgardle gotujemy z marchewką, pietruszką, liściem laurowym i pieprzem. Wątróbkę zalewamy wrzątkiem i czekamy, aż się zagotuje, po czym drobno mielimy 2-3 razy. Смажымы дузо cebuli (3-4 szt.), do której dodajemy tartą bułkę oraz wywar z podgardla. Dodajemy 6-7 jajek, pieprz czarny i ziele angielskie. Można też dodać gałkę muszkatołową i odrobinę goździków. Wszystko mielimy i tą masą nadziewamy jelito. W czasie napełnianie jelita farszem warto pamiętać, aby nie nakładać go zbyt dużo, żeby jelito nie pękło.

Gotujemy, aż po nakłuciu widelcem z kiełbasy będzie wypływał jasny sok.

Można także włożyć pasztetówkę do foremek i gotować na parze przez 1-1,5 godz. Koniecznie należy przykryć folią aluminiową.





СТРАВИ З РИБИ

Оселедець по-лішнянський

Оселедець – 4 штуки
Сіль – 2 ст. ложки
Цукор – 2 чайні ложки
Мелений чи перетертий лавровий лист
(або цілий)
Цибуля – 2-3
Молочко з риби
Сметана – 1 склянка
Оцет

Рибу розрізаємо, потрошимо, відрізаємо голову, миємо, ріжемо. З'єднуємо сіль, цукор, лавровий листок і сметану з перетертим молочком та добре збиваємо виделкою. Тим розсолом заливаємо рибу. Цибулю чистимо, нарізаємо кружальцями, додаємо до розсолу. Всю суміш ставимо в прохолодне місце, щоб вистоялася 3-4 доби.

DANIA RYBNE

Śledź po liszniańsku

Śledzie – 4 sztuki
Sól – 2 łyżki
Cukier – 2 łyżeczki
Mielony lub rozdrobniony liść laurowy
(może też być cały)
Cebula – 2-3 sztuki
Mlecz rybi
Śmietana – 1 szklanka
Ocet

Rybę rozcinamy, patroszymy, odcinamy głowę, myjemy, kroimy. Łączymy mlecz rybi z solą, cukrem, liściem laurowym oraz śmietaną i dokładnie mieszamy widelcem. Tą mieszanką zalewamy rybę. Obieramy cebule, kroimy w krążki, dodajemy do ryb. Całość przez 3-4 dni trzymamy w chłodnym miejscu, żeby nabrała smaku i zapachu.





БОЙКІВСЬКА ВИПІЧКА WYPIEKI BOJKOWSKIE

Бойківські хлібобулочні вироби, хоч не виділялися вишуканістю, але були дуже різноманітні та смачні. Це не тільки **хліб разовий, питльований, житній**, а й різні **завиванці, закрутелики, тістечка, книші, калачі, пироги, баби, медівники, сирники, перепічки, ощипки, маківники, лакітки, пампухи, пампушки** (з начинкою і без), **горошки, розторгачі, поторганики, книдлі**. Випікали ще й **опалянок, пошкрібок, вуглянку, паляницю, підпавку, осух, смук, бези та святвечірні коліду і керечун**.

Wypieki bojkowskie, choć nie wyróżniały się wytwornością, były bardzo zróżnicowane i smaczne. Oprócz **chleba razowego, pytlowego i żytniego** należy wymienić przeróżne **zawijańce, zakruteliki, ciastka, knysze, kołacze, pierogi (ciasta), baby, pierniki, serniki, podpłomyki, oszczypki, makowce, łakitki, pampuchy (pączki), pampuszki (z nadzieniem i bez), groszki, roztorhacze, pоторhaniki, knydle**. Bojkowie wypiekali też **opalanek, poskrobek, wuhlanke, palanycię, pidpawkę, osuch, smuk, bezy** oraz – na Wigilię – **kolidę i kereczun**.



Хліб

Борошно – 2 кг
Дріжджі – 100 г
Олія – 50 г
Вода – 1,5 л
Цукор
Сіль

Для хліба беремо борошно вищого ґатунку (буде найсмачніший хліб). Дріжджі розводимо в цукрі і виливаємо до води. У миску просіваємо борошно, солимо, вливаємо розведені дріжджі і замішуємо тісто. Під кінець замішування додаємо олію. Тісто повинно відставати від рук.

Після замішування ставимо в тепле місце, щоб підійшло. Тісто збиваємо двічі, а на третій раз набираємо його у форми. Тісто має займати не більше половини форми, ще чекаємо, щоб тісто підійшло і форма наповнилася. Тоді ставимо у піч.

Випікаємо протягом 30-40 хвилин.

Chleb

Mąka – 2 kg
Drożdże – 10 dag
Olej – 50 ml
Woda – 1,5 l
Cukier
Sól

Na chleb bierzemy mąkę pierwszego gatunku (najsmaczniejszy chleb). Drożdże z cukrem rozprowadzamy w wodzie. Przesiewamy mąkę do miski, dodajemy sól, wlewamy rozprowadzone drożdże i zaczynamy mieszać ciasto. Pod koniec mieszania dodajemy olej. Ciasto nie powinno kleić się do rąk.

Po wyrobieniu pozostawiamy w ciepłym miejscu, aby wyrosło. Ciasto przebijamy dwukrotnie, za trzecim razem nakładamy do foremek. Powinno ono zajmować nie więcej, niż połowę foremki. Czekamy, aż ciasto znowu wyrośnie i wypełni całą foremkę. Wtedy wstawiamy do piekarnika.

Pieczemy przez 30-40 minut.





Ощипок

Паляниця, що часто
заміняла бойкам хліб

Борошно – 200 г
Кисле молоко – 100 г
Яйце – 1 штука
Сіль – 1 ч. ложка
Сода харчова – 0,1 г

У просіяне борошно додаємо молоко, сіль, яйце, соду і замішуємо однорідне тісто. Приготоване тісто розкачуємо у вигляді кружечка. Кладемо на гарячий лист у добре розігрітій духовці і випікаємо його на два боки.

**Страва від Ольги Ганущак
(блог туроператора «Відвідай»).**

«У давнину ошчипок випікали на капустяних листках у розігрітих дровами печах. Ошчипок подають з першими та другими стравами. Він може повністю замінити хліб. Ошчипок ніколи не нарізають ножом, а відщипують пальцями».

Oszczypek

PALANYCIA, KTÓRA CZĘSTO
ZASTĘPOWAŁA BOJKOM CHLEB

Mąka – 20 dag
Zsiadłe mleko – 100 ml
Jajko – 1 sztuka
Sól – 1 łyżeczka
Soda spożywcza – 0,1 g

Do przesianej mąki dodajemy mleko, sól, jajko, sodę i wyrabiamy jednolite ciasto. Rozwałkowujemy na kształt koła. Kładziemy na gorącą blachę do dobrze rozgrzanego piekarnika i zapiekamy z obu stron.

**Przepis Olgi Hanuszczak
(blog Biura Podróży «Widwidaj»).**

«W dawnych czasach oszczypek wypiekali na kapuścianych liściach w piecach opalanych drewnem. Oszczypek podaje się do pierwszych i drugich dań. Może w całości zastąpić chleb. Oszczypka nigdy nie kroimy, lecz odrywamy palcami».





Книш солений

Борошно – 600 г
Яйце – 2 штуки
Сіль – 1 ч. ложка
Олія – 3 ст. ложки
Порошок до печива – 1 ч. ложка
Оцет – 1 ч. ложка

Начинка:

Картопля – 300 г
Бринза – 200 г
Цибуля – 1-2 штуки
Олія – 2 ст. ложки
Кріп – 2 ст. ложки
Сіль та перець – за смаком

Просіяне борошно вимішуємо з порошком до печива та додаємо всі продукти згідно з рецептурою. Замішуємо м'яке та еластичне тісто. Ставимо в холодильник на 1 годину.

Картоплю відварюємо та розминаємо у пюре, додаємо бринзу, засмажену цибулю, олію, кмін, дрібно посічений кріп, сіль, перець, все ретельно вимішуємо.

Тісто ділимо на шматки масою по 100 г, формуємо кульки. Потім витискаємо вм'ятини для начинки (як для ватрушки). Всю поверхню змащуємо яйцем, посипаємо кмином.

Випікаємо 25 хвилин при температурі 210-220 °C.

Страва від Ольги Ганущак

Knysz słony

Mąka – 60 dag
Jajko – 2 sztuki
Sól – 1 łyżeczka
Olej – 3 łyżki
Proszek do pieczenia – 1 łyżeczka
Ocet – 1 łyżeczka

Farsz:

Ziemniaki – 30 dag
Bryndza – 20 dag
Cebula – 1-2 sztuki
Olej – 2 łyżki
Koperek – 2 łyżki
Sól i pieprz do smaku

Przesianą mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia oraz pozostałymi składnikami według przepisu. Wyrabiamy miękkie i elastyczne ciasto. Wstawiamy do lodówki na 1 godzinę.

Ziemniaki gotujemy i robimy purée, dodajemy bryndzę, smażoną cebulę, olej, kmień, drobno posiekany koperek, sól, pieprz, całość dobrze mieszamy.

Ciasto dzielimy na kawałki po 10 dag, formujemy kulki. Na środku robimy wgniecenie na nadzienie (podobnie do drożdżówek z serem). Całą powierzchnię smarujemy jajkiem, posypujemy kminkiem.

Pieczemy 25 minut w temperaturze 210-220 °C.

Przepis Olgi Hanuszczak





Бабка з сиру

Для тіста:

Борошно – 2 склянки

Масло – 200 г

Цукор – 100 г

Жовтки – 2

Ром – 1 чарка (50 г)

На 1 кг сиру:

Жовтків – 10

Масла – 200 г

Цукрова пудра до смаку, ванілін,

1 столова ложка протертої булки

У просіяному борошні робимо поглиблення, в яке кладемо масло, цукор, жовтки, ром і замішуємо тісто. Беремо сир, добре віджимаємо, протираємо крізь сито, викладаємо в каструлю з круглим дном і, розтираючи, додаємо жовтки.

Потім вливаємо розтоплене масло, цукор, ваніль. Всю масу розтираємо пів години і ще раз протираємо крізь густе сито.

Тісто розкачуємо тонким шаром, викладаємо на застелений промасленим папером лист так, щоб краї листа були покриті тістом, посипаємо тісто тертою булкою, кладемо сир і ставимо у піч на 1 годину для випікання. Вийнявши, посипаємо цукром з ваніллю.

Babka serowa

Ciasto:

Mąka – 2 szklanki

Masło – 20 dag

Cukier – 10 dag

Żółtka – 2 sztuki

Rum – 1 kieliszek (50 g)

Na 1 kg sera białego:

Żółtka – 10 sztuk

Masło – 20 dag

Cukier puder do smaku, wanilia,

1 łyżka bułki tartej

W przesianej mące robimy dołek, do którego kładziemy masło, cukier, żółtka, rum i mieszamy ciasto. Ser dobrze wyciskamy, przecieramy przez sito, przekładamy do naczynia z zaokrąglonym spodem i rozcieramy dodając żółtka.

Następnie wlewamy roztopione masło, cukier, wanilię. Całość ucieramy przez pół godziny i powtórnie przecieramy przez sito z drobnymi oczkami.

Ciasto cienko rozwałkowujemy, władamy do wyłożonej papierem formy tak, aby ciasto przykryło też brzegi formy. Posypujemy bułką tartą, kładziemy ser i wstawiamy do piekarnika na 1 godzinę. Po wyjęciu z piekarnika posypujemy cukrem z wanilią.



Баба на опарі

Тісто

Борошно – 1 кг

Молоко – 1,5 склянки

Яйце – 6 штук

Масло або маргарин – 300 г

Цукор – 2 склянки

Дріжджі – 50 г

Родзинки – 150 г

Дрібно порізані, смажені горіхи – 50 г

Сіль за смаком, ваніль

Глазур: 400 г цукру добре нагріваємо у 150 г води, знімаємо піну, остуджуємо, додаємо за смаком ароматизовані речовини

У 1,5 склянки молока розводимо дріжджі, висипаємо 0,5 кг борошна, розмішуємо, щоб не було грудочок, ставимо посуд з опарою в тепле місце, накривши полотниною. Після того, як добре підійде (збільшиться в об'ємі вдвоє) додаємо жовтки, розтерті з цукром і ваніліном, решту борошна, масло, сіль. Ретельно вимішуємо, потім кладемо збиті на густу піну білки і продовжуємо місити, доки тісто не почне вільно відставати від стінок і дна посуду. Тісто накриваємо і ставимо в тепле місце. Коли знову збільшиться в об'ємі вдвоє, додаємо промиті і просушені родзинки, подрібнені горіхи.

Готуємо форми, змастивши стінки маргарином і притрусивши меленими сухарями. На дно кладемо промаслений папір. Викладаємо тісто у форми, щоб воно займало не більше половини висоти, ставимо в тепле місце, даємо підрости до $\frac{3}{4}$ об'єму форми, змащуємо збитим яйцем і обережно, не струшуючи, ставимо в не дуже гарячу піч на одну годину. Готовність баби (паски) перевіряємо, встромляючи в неї паличку. Якщо вона суха, паска-баба готова. Проколювати тісто і повертати форму треба дуже обережно, щоб тісто не опало і не утворився непропечений глевкий шар. Аби верх баби не підгорів, коли добре зарум'яниться, кладемо на неї змочений водою папір. Після охолодження паску можна вкрити глазур'ю і прикрасити пшоном, маком.

Baba na zakwasie

Ciasto

Mąka – 1 kg

Mleko – 1,5 szklanki

Jajko – 6 sztuk

Masło lub margaryna – 30 dag

Cukier – 2 szklanki

Drożdże – 5 dag

Rodzynki – 15 dag

Orzechy drobno krojone, smażone – 5 dag

Sól do smaku, wanilia

Lukier: 40 dag cukru podgrzewamy z 150 ml wody, aż się rozpuści, zbieramy pianę i dodajemy substancje aromatyczne do smaku

W 1,5 szklanki mleka rozprowadzamy drożdże, wsypujemy 0,5 kg mąki, starannie mieszamy, żeby nie było grudek, przykrywamy płótnem i pozostawiamy zakwas w ciepłym miejscu. Po tym jak dobrze wyrośnie (podwoi swoją objętość) dodajemy żółtka utarte z cukrem i wanilią, pozostałą mąkę, masło, sól. Starannie mieszamy, następnie dodajemy białka ubite na sztywną pianę i wyrabiamy, aż ciasto nie będzie się kleiło do rąk i brzegów naczynia. Przykrywamy i pozostawiamy w ciepłym miejscu. Kiedy ciasto znowu dobrze wyrośnie, dodajemy opłukane i osuszone rodzynki oraz orzechy.

Przygotowujemy formę, smarując brzegi margaryną i posypując je bułką tartą. Dno wykładamy papierem. Wkładamy ciasto do formy nie więcej, niż do połowy wysokości, pozostawiamy w ciepłym miejscu, aby wyrosło do $\frac{3}{4}$ pojemności formy, smarujemy roztrzepanym jajkiem i ostrożnie, bez wstrząsów, wstawiamy do umiarkowanego rozgrzanego pieca na 1 godzinę. Sprawdzamy patyczkiem, czy baba (paska) się upiekła. Jeśli patyczek jest suchy, baba jest gotowa. Wbijając patyczek oraz obracać formę trzeba bardzo ostrożnie, żeby ciasto się nie zapadło i nie powstał zakalec. Z kolei, żeby baba nie przypaliła się od góry, kiedy się dobrze zarumieni, należy przykryć ją papierem zwilżonym wodą. Po wystygnięciu poleać lukrem i udekorować posypką lub makiem.



Лакітки солодкі

Борошно – 400г
Дріжджі – 30 г
Маргарин – 100 г
Яйця – 2 штуки
Сіль – 1 ч. ложка
Цукор – 4 ст. ложки
Сметана – 6 ст. ложки
Молоко – 3 ст. ложки
Кориця – 2 ст. ложки

Просіюємо борошно. У теплому молоці розчиняємо дріжджі і виливаємо їх до просіяного борошна. Додаємо 3 столові ложки цукру, яйце, сіль, сметану та замішуємо м'яке тісто.

Коли тісто збільшується в об'ємі у два рази, кладемо його на дошку, посипану злегка борошном. Розкачуємо і нарізаємо смужки 2х10 см. Викладаємо їх на змащений жиром лист, змащуємо яйцем. Посипаємо цукром та корицею.

Випікаємо лакітки 10 хвилин при температурі 220 °С.

Łakitki na słodko

Mąka – 40 dag
Drożdże – 30 g
Margaryna – 10 dag
Jajka – 2 sztuki
Sól – 1 łyżeczka
Cukier – 4 łyżki
Śmietana – 6 łyżek
Mleko – 3 łyżki
Cynamon – 2 łyżki

Przesiewamy mąkę. W ciepłym mleku rozprawdzamy drożdże i wlewamy do mąki. Dodajemy 3 łyżki cukru, jajko, sól, śmietanę i robimy miękkie ciasto.

Kiedy dwukrotnie zwiększy swoją objętość, układamy ciasto na blat posypany mąką. Rozwałkowujemy i kroimy w paski 2x10 cm. Wykładamy na blachę wysmarowaną tłuszczem. Wierzch smarujemy jajkiem, posypujemy cukrem i cynamonem.

Pieczemy 10 minut w temperaturze 200 °C.



Тістечка з маком

Тісто:

Яєчні жовтки – 2 штуки
Цукор – 2 ст. ложки
Масло вершкове – 1 ст. ложка
Сметана – 150 г
Борошно – 250 г

Макова поливка::

Мак – 100 г
Родзинки – 100 г
Мед – 1 ст. ложка
Ванільний цукор – 25 г
Цукати помаранчеві – 1 ст. ложка
Молоко – 100 г
Вершки – 150 г

Сметану, жовтки, м'яке масло, цукор вимішуємо. Додаємо борошно, замішуємо м'яке тісто.

Тісто розкачуємо у тонку паляницю на 3 мм. Різаком ріжемо на маленькі ромби, квадрати, трикутники розміром 1,5x2 см або вирізаємо маленькі фігурки. Вирізані фігурки викладаємо на лист, змащений маргарином.

Печемо 15-10 хв. при температурі 190-200 °С.

Мак промиваємо, заливаємо 150 г води, варимо, помішуючи, до випаровування води. Пропарений мак перетираємо. Третій мак заливаємо молоком, додаємо мед, ванільний цукор, дрібно різані чи перетерті помаранчеві цукати, миті родзинки. Суміш доводимо до кипіння і варимо 5 хвилин, помішуючи. Макову поливу остуджуємо і додаємо вершки.

Тістечка викладаємо у полумисок та заливаємо маковою поливою. Подаємо відразу.

Ciastka z makiem

Ciasto:

Żółtka – 2 sztuki
Cukier – 2 łyżki
Masło – 1 łyżka
Śmietana – 150 ml
Mąka – 25 dag

Polewa makowa:

Mak – 10 dag
Rodzynki – 10 dag
Miód – 1 łyżka
Cukier wanilinowy – 25 g
Kandyzowana skórka pomarańczowa – 1 łyżka
Mleko – 100 ml
Śmietanka – 150 ml

Śmietanę, żółtka i miękkie masło mieszamy z cukrem. Dodajemy mąkę, wyrabiamy miękkie ciasto.

Rozwałkowujemy ciasto na cienki placek o grubości 3 mm. Kroimy w małe kwadraciki, romby, trójkąty 1,5x2 cm lub wycinamy dowolne kształty foremkami. Ciastka wykładamy na blachę wysmarowaną margaryną.

Pieczemy 10-15 minut w temperaturze 190-200 °С.

Mak płuczemy, zalewamy 150 ml wody i gotujemy ciągle mieszając, aż woda odparuje. Parzony mak przecieramy przez sito lub mielimy. Rozdrobniony mak zalewamy mlekiem, dodajemy miód, cukier wanilinowy, drobno krojone skórki pomarańczowe oraz rodzynki. Mieszaninę doprowadzamy do wrzenia i gotujemy przez 5 minut ciągle mieszając. Po ostygnięciu dodajemy do polewy śmietankę.

Ciastka wykładamy do półmiska i zalewamy polewą makową. Podajemy od razu po przyrządzeniu.



Бези

Цукор – 100 г
Яйця – 4 штуки
Горіхи – 50 г
Борошно – 50 г

100 г дрібного цукру вимішуємо до білого з 4 жовтками, всипаємо 50 г потовчених горіхів, 50 г борошна, додаємо піну з білків, кладемо на бляху, потягнену бджолиним воском, і випікаємо кружальця на помірному вогні.

Bezy

Cukier – 10 dag
Jajka – 4 sztuki
Orzechy – 5 dag
Mąka – 5 dag

10 dag drobnego cukru ucieramy z 4 żółtkami, wsypujemy 5 dag drobno krojonych orzechów, 5 dag mąki, dodajemy pianę z białek, układamy na blachę lekko posmarowaną woskiem pszczelim i wypiekamy ciastka na wolnym ogniu.



Гарбузові пеленички

М'якоть гарбуза – 300 г
Яйця – 3 штуки
Цукор – 2 ст. ложки
Молоко – 1 склянка
Борошно – 4 ст. ложки
Олія – 1 ст. ложка
Сода – 1/3 ч. ложки
Дрібка солі, ваніль на кінчику чайної ложки,
оцет або лимонний сік для погашення соди

Натираємо м'якоть гарбуза і тушуємо на невеликому вогні, додавши 2 ст. ложки молока. Потім м'якоть перетираємо, додавши збиті з цукром яйця. Продовжуючи збивати, поступово додаємо борошно, молоко, 1 ст. ложку олії, ваніль. Гасимо соду, солимо.

Розчин має мати вигляд рідкої сметани.

Сковороду з товстим дном розігріваємо, змащуємо. Наливаємо однакову кількість рідини.

Подаємо пеленички із сметаною.

Pełenyczki z dyni

Miąższ z dyni – 30 dag
Jajka – 3 sztuki
Cukier – 2 łyżki
Mleko – 1 szklanka
Mąka – 4 łyżki
Olej – 1 łyżka
Soda – 1/3 łyżeczki
Szczypta soli, odrobinka wanilii,
ocet lub sok z cytryny do gaszenia sody

Miąższ dyni ścieramy na tarce i dusimy na wolnym ogniu z 2 łyżkami mleka. Następnie przecieramy przez sito, dodając jajka ubite z cukrem. Kontynuując ubijanie stopniowo dodajemy mąkę, mleko, 1 łyżkę oleju oraz wanilię. Gasimy sodę, solimy.

Mieszanka powinna wyglądać jak rzadka śmietana.

Nagrzewamy patelnię z grubym dnem, smarujemy tłuszczem. Wylewamy porcję ciasta.

Pełenyczki podajemy ze śmietaną.





Гарбузова запіканка

Гарбуз, нарізаний грубими кубиками – 1 кг
Манна крупа – 5 ст. ложок
Сир – 500 г
Яблука кислі (винні) – 1 кг
Яйця – 2
Мелені білі сухарі – 3 ст. ложки
Цукор – 4-6 ст. ложок
Ванільний цукор – 10 г
Мелена кориця – 2 ст. ложки
Сік ½ лимона
Трохи вершкового масла

Змішуємо 2-3 ст. ложок цукру й манну крупу, додаємо зварений гарбуз і все розминаємо. Даємо постояти 20 хвилин, щоб манка набухла. Потім додаємо ванілін, 1 яйце і 3 ст. ложки мелених білих сухарів. Чистимо яблука і кришимо їх в окремий посуд, додаємо лимонного соку і перемішуємо, потім кілька хвилин тушкуємо, щоб зм'якли. Сковороду змащуємо вершковим маслом. Викладаємо гарбузову масу рівним шаром, посипаємо корицею, далі вкриваємо шаром яблук і посипаємо корицею. Розтираємо сир із 2-3 ст. ложками цукру і жовтком. Білок збиваємо в міцну піну і додаємо в сирну масу. Усе перемішуємо.

Викладаємо сирну масу на шар яблук і випікаємо 25 хвилин в духовці, розігрітій до 200 °С.

Zapiekanka z dyni

Dynia pokrojona w dużą kostkę – 1 kg
Kasza manna – 5 łyżek
Ser biały – 50 dag
Kwaśne (winne) jabłka – 1 kg
Jajka – 2 sztuki
Bułka tarta – 3 łyżki
Cukier – 4-6 łyżek
Cukier wanilinowy – 10 g
Cynamon mielony – 2 łyżki
Sok z 1/2 cytryny
Odrobina masła

Mieszymy 2-3 łyżki cukru z kaszą manną i ugotowaną dynią, całość ugniatamy. Odstawiamy na 20 minut, żeby kaszka spęczyła. Następnie dodajemy cukier wanilinowy, 1 jajko i 3 łyżki bułki tartej. Obieramy jabłka i kroimy je do rondelka, dodajemy sok z cytryny i dusimy przez kilka minut, aż będą miękkie. Patelnię smarujemy masłem. Wykładamy warstwę masy z dyni, posypujemy cynamonem, następnie wykładamy jabłka i też posypujemy cynamonem. Ucieramy ser z 2-3 łyżkami cukru i żółtkiem. Białko ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do sera.

Mieszymy i wykładamy masę serową na jabłka. Pieczemy 25 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni.





Пампушки з сиром

Сир – 1 кг
Яйця – 3
Цукор – 200 гр
Ванільний цукор – 1 пачка
1 ст. ложка соди з оцтом
Борошно, щоб замісити тісто
Олія для вижарювання

Замішуємо з цих інгредієнтів тісто, розкачуємо його товщиною до 1 см. Виходить доволі липке тісто. Руками, змоченими в олії, виробляємо пампушки розміром з маленьке яйце і викидаємо до розжареної в ринці олії.

Смажимо на невеликому вогні, перевертаючи для рівномірного зарум'янення. Викладаємо на паперову серветку, щоб увібрати зайвий жир. Ще гарячими притрушуємо цукровою пудрою.

Смакуємо з чаєм, кавою, а й просто з горням зимного молока.

Pampuszki z serem

Ser biały – 1 kg
Jajka – 3 sztuki
Cukier – 20 dag
Cukier wanilinowy – 1 opakowanie
1 łyżka sody z octem
Mąka do wyrabiania ciasta
Olej do smażenia

Mieszymy składniki i rozwałkowujemy ciasto na placek o grubości 1 cm. Ciasto jest dość lepkie. Rękami nawilżonymi olejem formujemy kulki wielkości małego jajka i wrzucamy do gorącego oleju.

Smażymy na wolnym ogniu obracając, aż się zarumienią. Gotowe pampuszki układamy na papier, żeby odsączyć pozostały olej. Jeszcze gorące posypujemy cukrem pudrem.

Spożywamy z herbatą, kawą lub szklanką zimnego mleka.





Медівник з мармоляди

Повидло чи варення – 0,5 л
(підходить будь-яке: сливове, малинове,
полуничне, ожинове чи смородинове тощо)
Цукор – 1 склянка
Яйця – 2 штуки
Кисле молоко – 1 склянка
1 ст. ложка соди з оцтом
Лимонний сік – 1 ч. ложка
Борошно – 0,5 л
Родзинки, ванільний цукор, кориця, горіхи

Висипаємо до миски мармоляду, додаємо 1 склянку цукру (щоб солодше було), 2 яйця, 1 склянку кислого молока (чи кефіру). 1 столову ложку соди гасимо оцтом. Вичавлюємо на чайну ложку крапельки лимонного соку чи на кінчику ножика всипаємо лимонної кислоти (це вже сучасне доповнення рецепту).

Насипаємо банку борошна. Вимішуємо і всипаємо додаткові смаколики: жменю родзинок, порізані горіхи, цукати, ванільний цукор, корицю.

Все перемішуємо і виливаємо в братванку, змащену олією чи смальцем. Печемо 40 хвилин.

Виймаємо, нарізаємо, присипаємо цукром-пудрою, запарюємо чай трав'яний карпатський і маємо свято!

Piernik z marmolady

Dżem lub konfitura – 0,5 l
(dowolne: ze śliwek, malin, truskawek,
jeżyn lub porzeczek itd.)
Cukier – 1 szklanka
Jajka – 2 sztuki
Zsiadłe mleko – 1 szklanka
1 łyżka sody z octem
Sok z cytryny – 1 łyżeczka
Mąka – 0,5 l
Rodzynki, cukier wanilinowy, cynamon, orzechy

Wykładamy do miski konfiturę, dodajemy 1 szklankę cukru (żeby piernik był jak najśłodszy), 2 jajka, 1 szklankę zsiadłego mleka (lub kefiru). Łyżkę sody gasimy octem. Wyciskamy na łyżeczkę kilka kropli soku z cytryny lub wsypujemy odrobinę kwasu cytrynowego (bardziej współczesna wersja przepisu).

Wsypujemy mąkę. Mieszymy i dodajemy bakalie: garść rodzynek, pokrojone orzechy, kandyzowane owoce, cukier wanilinowy, cynamon.

Całość znowu mieszamy i wlewamy do formy posmarowanej olejem lub smalcem. Pieczemy 40 minut.

Wyciągamy, kroimy, posypujemy cukrem pudrem, robimy karpacką ziołową herbatkę – i mamy święto!



Пампухи з картоплі

Борошно – 1 кг
Розім'ята варена картопля – 700 г
Яйця – 4 штуки
Дріжджі – 100 г
Маргарин – 0,5 пачки
Цукор – 0,5 склянки
Горілка – 2 ст. ложки
Ромова есенція
Дрібка солі
Олія для смаження
Вишні з банки або варення
Цукрова пудра

Картоплю з дріжджами пропускаємо крізь м'ясорубку. Додаємо решту продуктів і ретельно вимішуємо. З тіста робимо кульки. Всередину кладемо вишні або варення, лишаємо, щоб вирости.

Смажимо в гарячій олії до золотого кольору, витягаємо, викладаємо на папір.

Пампухи можна подавати, посипавши цукром-пудрою.

Rączki z ziemniaków

Mąka – 1 kg
Ugotowane, zmielone ziemniaki – 70 dag
Jajka – 4 sztuki
Drożdże – 10 dag
Margaryna – 0,5 kostki
Cukier – 0,5 szklanki
Wódka – 2 łyżki
Zapach rumowy
Szczypta soli
Olej do smażenia
Wiśnie ze słoika lub marmolada
Cukier puder

Ziemniaki razem z drożdżami przeciskamy przez maszynkę do mięsa. Dodajemy pozostałe składniki i starannie mieszamy. Z ciasta formujemy placuszki. W środek wkładamy wiśnie ze słoika lub marmoladę, pozostawiamy do wyrośnięcia.

Smażymy w gorącym oleju na złoty kolor, wyjmujemy, osączamy na bibule.

Danie można podawać posypane cukrem pudrem.



Сирник

Тісто:

Маргарин – 1 пачка
Порошок до печива – 0,5 пачки
Яйця – 4 штуки
Сіль
Цукор – 1 склянка
Какао – 1 ст. ложка
Борошна стільки, щоб замісити натвердо.
Поставити тісто на 12 годин в холодильник.

Сир:

Сир домашній – 1 кг
Яйця – 8 штук
Цукрова пудра – 2 склянки
Масло – 50 гр
Крохмаль – 1-2 ст. ложки
Лимон – 1 штука
Родзинки – 100 г

1 кг сиру перемелюємо на м'ясорубці, 8 білків збиваємо з 1 склянкою цукру-пудри, 8 жовтків розтираємо з 1 склянкою цукру-пудри. Виливаємо в сир спочатку жовтки, додаємо 50 грамів масла, родзинки, 1 ст. ложку крохмалю, натираємо цедру з 1 лимона. Все перемішуємо і вкінці додаємо білки. Ретельно перемішуємо.

На бляшанку, змащену жиром, натираємо 2/3 тіста, виливаємо сиркову масу, затираємо решту тіста. Печемо 45 хвилин.

Цей сирник печемо на Різдво і Великдень, на вихідні та в будні. Головне мати смачний сир – сметанковий, солодкий, не дуже м'який.

Sernik

Ciasto:

Margaryna – 1 kostka
Proszek do pieczenia – 0,5 opakowania
Jajka – 4 sztuki
Sól
Cukier – 1 szklanka
Kakao – 1 łyżka
Mąka w ilości potrzebnej do wyrobienia ciasta.
Ciasto odstawiamy do lodówki na 12 godzin.

Ser:

Ser biały – 1 kg
Jajka – 8 sztuk
Cukier puder – 2 szklanki
Masło – 5 dag
Skrobia ziemniaczana – 1-2 łyżki
Cytryna – 1 sztuka
Rodzynki – 10 dag

Ser przeciskamy przez maszynkę do mięsa. 8 białek ubijamy z 1 szklanką cukru pudru, 8 żółtek ucieramy z 1 szklanką cukru pudru. Wlewamy do twarogu najpierw żółtka, dodajemy 5 dag masła, rodzynki, łyżkę skrobi ziemniaczanej, startą skórkę z 1 cytryny. Całość mieszamy i pod koniec dodajemy białka. Starannie mieszamy.

Na blachę posmarowaną tłuszczem ścieramy 2/3 ciasta, wylewamy masę serową i ścieramy pozostałe ciasto. Pieczemy 45 minut.

Ten sernik pieczemy na Wigilię i Wielkanoc, ale też na weekend czy na każdą okazję. Najważniejsze, żeby twaróg był smaczny – śmietankowy, słodki, niezbyt miękki.





ЕКСПОЗИЦІЯ АВТЕНТИЧНИХ БОЙКІВСЬКИХ СТРАВ PRZEGLĄD DAWNYCH POTRAW WOJKOWSKICH

Бульбинка

Обібрана бульба, подавлена і розколючена на рідко з молоком або водою, в якій бульба варилася разом з покришеною петрушкою і цибулею.

Стуні

Малі подовгасті округлі булочки з м'ясом з подавленої вареної бульби, які запікали в гарячій печі.

Бульба в лупині

Цілі бульби, зварені в лупині (лупі), обчищені і приправлені солониною, маслом, сметаною, бринзою.

Печена бульба

Чисто обмита бульба, спечена в гарячій, чисто виметеній печі або на вугіллі. Бульба, печена на вугіллі, дуже смачна.

Терчінки

Обчищену бульбу терли на тертці, витискали від води в чистім платку, потім додавали борошно, сіль і перемішували. Потім робили округлі галушки, які кидали в окріп. Коли звариться, подавали з тою юшкою, в якій варилися галушки, з молоком, сметаною, маслом, сиром, бринзою, солониною і тертим маком.

Терчині пироги

Бульбу терли як на терчінки, а потім ліпили пироги, в середину яких давали сир, бульбу з сиром і бринзою, а також сливки.

Bulbynka

Gotowane, obrane ziemniaki, tłuczone i wymieszane na rzadko z mlekiem lub wodą, w której ziemniaki się gotowały razem z pokrojoną pietruszką i cebulą.

Stunie

Małe podłużne zaokrąglone bułeczki z mięsem, z tłuczonych ziemniaków, wypiekane w gorącym piecu.

Bulba (ziemniaki) w łupinach

Całe ziemniaki gotowane w łupinach, następnie obrane i podawane z peklowanym mięsem, masłem, śmietaną, bryndzą.

Bulba pieczona

Starannie umyte ziemniaki upieczone w gorącym, wymiecionym piecu lub na węglu. Ziemniaki upieczone na węglu uważano za najsmaczniejsze.

Terczynki

Obrane ziemniaki starte na tarce, odcedzone z soku w czystej chuście, z dodatkiem mąki i soli. Z tego ciasta robiono okrągłe hałuszki i gotowano je we wrzącej wodzie. Gotowe terczynki podawano z wywarem, w którym się gotowały, a także z mlekiem, śmietaną, masłem, serem, bryndzą, peklowanym mięsem oraz przetartym makiem.

Pierogi tarte

Ziemniaki tarte i doprawione, jak na terczynki. Z ciasta robiono pierogi z serem, z ziemniakami z serem i bryndzą oraz ze śliwkami.

Налисники

Терту бульбу замішували з борошном, як на терчінки. Потім робили пляцки, які випікали на хріновім листю в гарячій печі. Часом пляцки перекладали сиром або капустою.

Пирогои

З разової або питльованої муки житньої або пшеничної замішували тісто. Пирогои ліпили зі свіжим сиром, бринзою, капустою, різними ягодами тощо. Зварені пирогои заправляли солониною, маслом, олією або мачали в сметану. Пирогои також пекли у печі.

Пеленички

З тіста, як на пирогои, робили округлі тонкі пеленички. Їх варили у воді, відціджували і змішували з вареною квасною капустою, приправляли льняною або конопляною олією. Цю страву подавали в піст.

Маківники

Тісто розтачували на тоненькі пляцки (ощипки), по яких легко ножем наносили квадратики (клітки) і випікали в легкій печі. Після випікання розломлювали на квадратики, скроплювали водою, щоб відмокли, і перемішували з тертим маком.

Затирка

В кориті (нецках) перетирали руками борошно з водою, щоби вийшли дрібонькі м'які галушки. Затирку кидали на гарячу воду, а коли закипали, то гартували зимною водою. Подавали з тою водою, в якій варилася затирка, або з пареним молоком.

Галамбець

Вівсяну муку просівали в ситі, потім сипали на киплячу солону воду, добре мішали і засували в піч, щоби добре висмажилось. Галамбець варився на рідко або на густо як замішка.

Naleśniki

Tarte ziemniaki wymieszane z mąką, jak na tarczynki. Z ciasta robiono placki, zapiekane na liściach chrzanu w gorącym piecu. Czasem przekładano je serem lub kapustą.

Pierogi

Ciasto z mąki razowej lub pytlowej żytniej lub pszennej. Pierogi robiono ze świeżym serem, bryndzą, kapustą, różnymi jagodami itd. Do ugotowanych pierogów dodawano mięso peklowane, masło, olej lub maczano je w śmietanie. Pierogi mogły też być zapiekane w piecu.

Pełenyczki

Cienkie okrągłe pełenyczki robione z ciasta na pierogi. Gotowane w wodzie, odsączone, wymieszane z gotowaną kiszoną kapustą, olejem lnianym lub konopnym. Potrawę przyrządzano w okresie postu.

Makowniki

Ciasto rozwałkowywano na cienkie placki, na których robiono nacięcia w kształcie kwadratów (kratki) i pieczono w piekarniku. Po upieczeniu placki rozłamywano, spryskiwano wodą, aby były wilgotne, i mieszano z przetartym makiem.

Zaterka

W korycie (nieckach) rękami formowano mąkę z wodą, żeby powstały malutkie miękkie hałuszki. Zaterkę wkładano do gorącej wody, a po zagotowaniu hartowano zimną wodą. Podawano z wodą, w której była gotowana, lub ciepłym mlekiem.

Hałambec

Mąkę owsianą przesiewano przez sito i wsypywano do wrzącej osolonej wody, dobrze mieszano i wstawiano do pieca, żeby się dobrze usmażyła. Hałambec mógł być rzadki lub bardziej gęsty, podobny do zamieszki.



Фруктовий борщ

Сушені сливки або грушки з лісницями варили у воді і засипали пшоном або рисом.

Розтиранка

Сушені грушки варили у воді. Коли добре зваряться, перетирали через решето, підбивали борошном, приставляли до вогню, щоби закипіло. Їли з замішкою, хлібом або бульбою.

Слив'янка

Свіжі або сушені сливки варили, поки не розм'якнуть. Потім перетирали через решето, ставили на вогонь, підбивали мукою, а як закипить, відсовували вбік, щоби простила.

Яблієнка

Варили кілька винних яблук, після того, як розваряться, перетирали через решето. Потім підбивали мукою або засипали пшоном або рисом.

Суш з фасолею

Сушені сливки або грушки з лисницями варили разом з фасолею (найліпше з округлою червоною, званою «перепелька»), поки фасоль не буде м'яка. Сіль добавляли до смаку.

Суш з варом

Сушені сливки або грушки варили без додатків, щоби вар був винний.

Ягли

Пшоно варили на густо на воді, потім приправляли олією або іншою поливкою.

Пшоняний борщ

Пшоно варили на воді, а щоби борщ не був рідкий, до нього додавали краюну бульбу.

Вівсяний борщ

Вівсяну крупу варили на воді. Спочатку додавали солі до смаку, а потім молока.

Barszcz owocowy

Suszone śliwki lub gruszki z lisnycami (jabłkami leśnymi) gotowano w wodzie i zasypywano kaszą jaglaną lub ryżem.

Roztyranka

Suszone gruszki gotowano w wodzie. Kiedy się rozgotują, przecierano przez sito, dodawano mąkę i stawiano na ogniu w celu zagotowania. Podawano z zamieszką, chlebem lub ziemniakami.

Śliwianka

Świeże lub suszone śliwki gotowano do miękkości. Następnie przecierano przez sito, stawiano na ogniu, dodawano mąkę, a kiedy mieszanka się zagotowała, odstawiano do ostygnięcia.

Jablijenka

Gotowano kilka winnych jabłek i po tym, jak się rozgotowały, przecierano przez sito. Następnie dodawano mąkę albo zasyпуwano kaszą jaglaną lub ryżem.

Susz z fasolą

Suszone śliwki lub gruszki z jabłkami leśnymi gotowano razem z fasolą (najlepiej okrągłą czerwoną, nazywaną perepelką), aż do miękkości. Doprawiano solą do smaku.

Susz z wywarem

Suszone śliwki lub gruszki gotowano bez dodatków, żeby wywar był winny.

Jagły

Przyrządzano gęstą kaszę jaglaną, którą podawano z olejem lub sosem.

Barszcz jaglany

Kaszę jaglaną gotowano na wodzie, a żeby barszcz nie był zbyt rzadki dodawano pokrojone ziemniaki.

Barszcz owsiany

Kaszę owsianą gotowano na wodzie. Doprawiano solą do smaku, następnie dodawano mleko.

Ячмінний борщ

Ячмінні крупи варили на воді, потім додавали молоко.

Ячмінна логаса

До густо звареної ячмінної крупи додавали квасолі. Логаса вариться разом з квасолею.

Кукурудзянка

Кукурудзянку варили на густо, їли з молоком, або приправляли якоюсь омастою.

Капустяник

Квашену різану капусту запарювали окропом, потім добре вимішували з борошном і робили плячки (ощипки), які пекли в печі.

Марцовий борщ

Буряк нарізали плястерками, аж цілу бочку. Буряк використовували переважно не червоний, а красивий. Заливали водою. Потім додавали пшоно. Шматку з пшоном добре зав'язували і кидали у борщ. Так квасили борщ на ціле літо. Він був ліпший ніж вино, адже був такий густий, що аж тягнувся.

Саламаха

До старого згливілого (змарнілого) сиру або бринзи додавали трішки білої муки. Потім варили. Переважно в таку саламаху мачали бульбу.

Сахар

Варили борщ з буряків. Використовували лише юшку, буряки викидали. До борщу додавали трохи льняної олії, а потім – добре потовченого часнику. В сахар мачали бульбу або хліб.

Лисниці

Лисниці (сушені лісові ябка) колись давно варили в глиняному горщику, а пізніше – в чавунному баняку. Покришок не було. Лисниці прикривали клочем, бо при варенні вони

Barszcz jęczmienny

Kaszę jęczmienną gotowano na wodzie, po czym dodawano mleko.

Łohaza jęczmienna

Do gęstej kaszy jęczmiennej dodawano fasolę i gotowano razem.

Kukurydzianka

Przyrządzano gęstą kaszę kukurydzianą, którą spożywano z mlekiem lub dowolną omastą.

Placki kapuściane

Pokrojoną kiszoną kapustę zalewano wrzątkiem, starannie mieszano z mąką i robiono placki (oszczyпки) zapiekane w piecu.

Barszcz marcowy

Buraki krojono na plasterki – bardzo dużo, całą beczkę. Wykorzystywano przeważnie buraki z białymi żyłkami. Zalewano je wodą i dodawano kaszę jaglaną w woreczku. Dobrze zawiązany woreczek pozostawiano w beczce na kilka dni. W taki sposób przyrządzano kwaśny napój na całe lato. Smakował lepiej, niż wino, i był taki gęsty, że aż się ciągnął.

Śałamacha

Do starego zgliwiełego sera lub bryndzy dodawano trochę białej mąki i gotowano razem. Przeważnie w takiej śałamasze maczano ziemniaki.

Sachar

Przyrządzano barszcz z buraków, ale wykorzystywano tylko wywar, buraki wyrzucano. Do barszczu dodawano trochę oleju lnianego, a następnie rozdrobnionego czosnku. W sacharze maczano ziemniaki lub chleb.

Lisnyce

Lisnyce (suszone jabłka leśne) gotowano w dawnych czasach w garnku glinianym, później – żeliwnym. Pokrywek nie było. Lisnyce przykrywano kulką z siana, ponieważ podczas gotowania



підходили догори і підгорали, натомість клоче втягувало воду, трохи пригорало і утворювало своєрідну шкарлупу. Лисниці їли з хлібом, а юшку пили.

Тертий чир

Бульбу терли і закидали у гарячу солону воду. Суміш розбивали колотівкою, щоб не було згустків. Потім додавали пареного молока і так їли.

Поливка

Сирі стругані яблука переварювали, щоб розлізлися. В цю гущу мочали хліб. Варили також поливку із сушених яблук (лісниць).

Колочена морква

Моркву варили, поки не розвариться. Потім колотили. Їли з хлібом, заправляли запашною олією.

Затирка

Пражили муку, потім до неї товкли часник. Перемішували. Потім добавляли солі до смаку та води. Після того, як закипіло, їли з бульбою як соус.

Нудлі

В глиняному горщику на легкому вогні тушили бульбу з м'ясом. В кінці перемішували із смаженими терчаками.

Поторганки

Вівсяну муку розчиняли на воді, і з цього тіста пекли паланички.

Шур-гур (мішанина)

Варили горох, білу квасолю, моркву, порізану капусту, брукву, шпарагову квасолю, додавали трохи цукру, запражку на маслі і терту булку. Подавали гарячим.

Клюски

Бульбу терли на тертці. Сік відціджували через марлю, і з цієї маси ліпили кульки, які закидали у парене молоко.

wyływały na powierzchnię i przypalały się, natomiast siano wchłaniało wodę, przypalało się i tworzyło swoistą skorupę. Lisnyce spożywano z chlebem, a wywar – jako napój.

Czyr tarty

Ziemniaki ścierano na tarce i wrzucano do gorącej osolonej wody. Ubijano tłuczkiem, żeby nie było grudek. Dodawano ciepłe mleko i spożywano.

Polewka

Surowe tarte jabłka gotowano, aż się rozgotują. W tym gęstym wywarze maczano chleb. Polewkę przyrządzano także z suszonych jabłek leśnych.

Marchew tłuczona

Marchew gotowano, aż się rozgotuje. Następnie tłuczono tłuczkiem. Spożywano z chlebem i pachnącym olejem.

Zaterka

Mąkę smażyono, następnie dodawano tłuczony czosnek. Całość mieszano i dodawano sól i wodę. Po tym, jak się zagotuje, spożywano z ziemniakami. Zaterka była czymś w rodzaju sosu.

Nudle

W glinianym garnku na wolnym ogniu duszono ziemniaki z mięsem. Pod koniec mieszano ze smażonymi tarczakami.

Potorhanki

Mąkę owsianą mieszano z wodą i z tego ciasta wypiekano pelenyczki (placki).

Szur-hur (mieszanina)

Mieszano ugotowany groch, białą fasolę, marchew, pokrojoną kapustę, brukiew, szparagówkę, szczyptę cukru, zaprażkę na maśle i bułkę tartą. Spożywano na gorąco.

Kluski

Ziemniaki ścierano na tarce. Odsączano przez gazę. Z masy ziemniaczanej robiono kulki i gotowano je w gorącym mleku.

Цвиклі (бурячки)

Зварений червоний буряк перетирали на тертці. Додавали тертого хрону, трохи цукру, оцту, солі і подавали як приправу до пісних страв.

Цвекла

Зварений червоний буряк різали на плястерки. Укладали в банку, пересипали тертим хроном, товченим кмином, дрібним цукром і заливали перевареною водою з оцтом і сіллю. Страва була готова до споживання через 2 години.

Студенець (дриглі)

Варили когута або свинячі ноги, додавали ярини і давали вистигнути. Прикрашали салатою і зеленою петрушкою.

Коліда

Дуже тонкий прісний пляцок на воді. Пекли на Святий вечір.

Кулеша (мамалига)

Кукурудзяне борошно закидали на окріп і колотили, поки вода не випарується.

Колотюха (чир)

Разову пшеничну муку, тільки-но змелену на жорнах, закидали на окріп.

Затирка

Тісто закидали на окріп чи парене молоко.

Книдлі

Невеличкі пиріжки, в середину яких запихали сливки, яблука і пекли на вогні.

Жур (кисіль)

Ягоди варили в крохмалі. Вживали холодним в спеку.

Ćwikła (buraczki)

Ugotowany burak ćwikłowy ścierano na tarce. Dodawano tarty chrzan, trochę cukru, octu i soli; podawano jako dodatek do dań mięsnych.

Ćwikła

Ugotowany burak ćwikłowy krojono na plasterki. Wkładano do słoika warstwami, przekładając tartym chrzanem, rozdrobnionym kminkiem i drobnym cukrem. Całość zalewano przegotowaną wodą z octem i solą. Po 2 godzinach danie było gotowe.

Studenec (drygle)

Do ugotowanego koguta lub nóżek wieprzowych dodawano jarzyny i odstawiano do zastygnięcia. Podawano z sałatą i natką pietruszki.

Kolida

Bardzo cienki praśny placek robiony na wodzie. Wypiekany na Wigilię.

Kulesza (mamałyga)

Mąkę kukurydzianą wsypywano do wrzątku i ubijano, aż woda odparuje.

Kołodniucha (czyr)

Razową mąkę pszenną, świeżo zmieloną na żarnach wsypywano do wrzątku.

Zaterka

Ciasto gotowano w gorącej wodzie lub mleku.

Knydle

Małutkie bułeczki ze śliwkami lub jabłkami wypiekane na ogniu.

Żur (kisiel)

Jagody gotowano ze skrobią ziemniaczaną. Spożywano jako zimny napój w upalne dni.





Логаза

Завпиханий ячмінь, тобто вилускані в ступі зерна ячменю варили, заправляли шкварками, салом або заливали холодним молоком.

Поливка

Добре розварені свіжі яблука.

Поторганики

Пиріжки з вівсяної муки з капустою. Мали вигляд круглих паляничок.

Пирог

Великі круглі, начинені всередині бульбою. Верхню частину бульби тістом не покривали. Пекли в печі на вогні. Вживали з борщем.

Стиранка

Тісто розтачували тачівкою, дрібно різали і закидали на парене молоко. Варили як сучасні макарони.

Лазанки

Тісто робили, як на стиранку. Варили стиранку, яку заправляли не молоком, а сиром.

Книдлі

М'ясо, добре побите, присипане потовченим часником і смажене на пательні.

Сочевиці

Сочевицю мочили у воді, терли в макітрі, щоб вийшло біле молоко, яке їли з хлібом.

Краянці

Дрібно покряєне м'ясо, перемішане з цибулею і яйцем, смажили у вигляді повздовжніх паляничок.

Перепічка

Біла пісна паска-баба з доброї муки, розчиненої на воді.

Łohaza

Oczyszczony w młódcierzu, obtuszczony jęczmień gotowano i spożywano ze skwarkami, słoniną lub zimnym mlekiem.

Polewka

Rozgotowane świeże jabłka.

Potorhaniki

Bułki z mąki owsianej z kapustą. Miały wygląd okrągłych placuszków.

Pierogi (placki)

Duże, okrągłe z farszem z ziemniaków. Brzegi ciasta zawijano w taki sposób, aby wierzch farszu pozostał otwarty. Wypiekano w piecu. Podawano z barszczem.

Styranka

Ciasto rozwałkowywano, krojono na drobne kawałki i gotowano w gorącym mleku. Sposób przyrządzania był podobny do dzisiejszego makaronu.

Łazanki

Ciasto robiono jak na styrankę. Gotowano styrankę, lecz podawano nie z mlekiem, a z serem.

Knydle

Mięso ubite tłuczkiem, posypane tłuczonym czosnkiem i usmażone na patelni.

Soczewica

Ziarna moczoно w wodzie i rozdrabniano w makutrze, aby uzyskać białe mleczko, które spożywano z chlebem.

Krajańce

Drobno pokrojone mięso wymieszane z cebulą i jajkiem, smażone w postaci wydłużonych placków.

Perepiczka

Przaśna babka z dobrej białej mąki i wody.



Юшка з брукви

Брукву чистили від лушпини і нарізали кубиками, додавали сіль і вівсяну крупу. Варили до готовності.

Юшка з бобу

Варили біб, пражили муку, додавали солі до смаку і трохи цибулі.

Лютий сир

Збивали сир, солили, зверху накривали листками хрону. Бечівку набивали шарами сиру, поки не була повна. Зверху сир прикривали кружком і притискали каменем. Через пів року сир дозрівав.

Штерс

Варили почищену бульбу, поки не розвариться. Перед тим солили. Друцкали (м'яли) і додавали кукурудзяної муки. Добре перемішували. Брили ложкою на тарілку і мачали в топлений смалець чи льняну пахучу олію.

Гуляш

Страва пастухів з використанням м'яса молоденької вівці. Назва походить від слова «гуляти». Коли поїли, гуляли (танцювали) з нагоди весняного пастушого свята.

Шупеня

Капусняк з пшоном і квасолею, затертий запашною льняною олією.

Кіселиця

Вівсяне борошно замочували на ніч, проціджували через сито. Очищену рідину варили, постійно помішуючи, щоби не пригоріла. Заправляли кмином, часником, льняною олією. Їли з картоплею. Часто подавалася на Святий вечір замість киселю.

Шарпанина

Тушкована риба з грибами, подавалася на Святий вечір.

Polewka z brukwi

Obraną brukiew krojono w kostki, dodawano sól i kaszę owsianą. Gotowano do miękkości.

Polewka z bobu

Gotowany bób mieszano z zasmażką i odrobiną cebuli, doprawiano solą.

Ser luty

Ser ubijano, dodawano sól i przykrywano liśćmi chrzanu. Układano warstwami w beczce. Przykrywano drewnianą przykrywką i przyciskano kamieniem. Ser dojrzewał przez pół roku.

Szters

Obrane ziemniaki gotowano do miękkości. Podczas gotowania doprowadzano solą. Tłuczono i dodawano mąkę kukurydzianą. Dobrze mieszano. Następnie wykładano łyżką na talerz i maczano w ciepłym smalcu lub oleju lnianym.

Gulasz

Potrawa pasterzy z młodej baraniny. Nazwa pochodzi od słowa «hulać». Spożywanie tego dania towarzyszyło hulaniu (tańcom) z okazji wiosennego święta pasterskiego.

Szupenia

Kapuśniak z kaszą jaglaną i fasolą, przyprawiony olejem lnianym.

Kisielicia

Mąkę owsianą moczono przez noc i przecedzano przez sito. Oczyszczony płyn gotowano stale mieszając, żeby się nie przypalił. Doprawiano kminkiem, czosnkiem, olejem lnianym. Spożywano z ziemniakami. Często podawano na Wigilię zamiast kisielu.

Szarpanina

Ryba duszona z grzybami, przyrządzana na Wigilię.

Голопас

Відвар сушених фруктів (лисниць), до якого додавали житньої закваски або трохи дріжджів. Такий заброджений напій пили. Назву одержав, бо був дуже пісний – «голий пас».

Підбиванка із сливок

Сушені сливки варили, добре перемішували, додавали цукор і підбивали борошном. Страва густа, ситна, часом її називали киселицею зі сливок.

Калач (плетінка)

Вид печива з дірою і без дірки.

Бубальки

Подовгасті, посередині потовщені, розкачані в руках шматки тіста, які варили або пекли і мастили розтертим маком з медом. Інший спосіб – змащували запашною олією та присипали маком чи кмином.

Квас

Відвар з квашеної капусти і грибів з'єднували, доводили до кипіння і засипали туди гречану крупу. Коли каша була готова, додавали зварені та порізані на дрібно гриби, бібковий листок (лавр) і заправляли підсмаженою на олії цибулею.

Колочений горох (на Святий вечір)

Горох добу розмочували у холодній воді. Після розмочування на помірному вогні його перетворювали на густу масу. Відставивши, трохи охолоджували, після чого ще добре розколючували колотівкою на папку (пюре). Потім додатково перетирали через сито. Заправляли підсмаженою цибулькою, запашною льняною олією. Перед заправленням додавали «гульки» – дрібнесенькі пампушки. На «гульки» йшла стиранка, яку різали дрібненько і кидали на пательню з олією і смажили, як пампухи.

Gotopas

Wywar z suszonych owoców (jabłek leśnych) z dodatkiem kwasu żytniego lub odrobiny drożdży. Spożywano jako sfermentowany napój. Nazwa wywodzi się od słów «goty pas», ponieważ napój był bardzo postny.

Podbijanka ze śliwek

Suszone śliwki gotowano, mieszano z cukrem i zagęszczano mąką. Mieszanka była gęsta, pożywna, czasem nazywano ją także kisielicią ze śliwek.

Kołacz (plecionka)

Ciasto z okrągłym otworem w środku lub też bez niego.

Bubalki

Wydłużone, nieco grubsze pośrodku, ręcznie formowane kawałki ciasta, które gotowano lub pieczono i smarowano przetartym makiem z miodem. Inna opcja – smarowanie pachnącym olejem. W takim przypadku bubalki posypywano makiem lub kminkiem.

Kwas

Wywar z kiszzonej kapusty mieszano z wywarem z grzybów, doprowadzano do wrzenia i wsypywano kaszę gryczaną. Do prawie gotowej kaszy dodawano ugotowane i drobno pokrojone grzyby, liść bobkowy (laurowy) oraz cebulę smażoną na oleju.

Groch tłuczony (na Wigilię)

Groch moczono w zimnej wodzie. Następnie gotowano na wolnym ogniu, aż do miękkości i uzyskania gęstej masy. Po lekkim ostudzeniu dokładnie tłuczono tłuczkiem, żeby powstała papka (purée). Następnie przecierano przez sito. Podawano ze smażoną cebulką lub pachnącym olejem lnianym, ale przed tym dodawano hulki – drobnutkie pampuszki. Hulki przyrządzano podobnie do styranki. Każdy kawałek ciasta krojono i smażyono na patelni z olejem, jak pączki.





Капуста з горохом (на Святий вечір)

Квашену капусту, легко відтиснену від надміру соку, ставили помалу розварюватися. Часто використовували й дрібно посічену свіжу капусту. В першому випадку її брали значно більше, бо пізніше частина йшла до вареників чи до пирогів (книшів). До капусти додавали пшоно і варили, допоки не розвариться. Тим часом горох варили окремо. Потім все це змішували. Додавали кмину, перцю, бібкового листка, сіль, яблуко і навіть трішечки цукру. В кінці зверху заправляли смаженою цибулькою і запашною льняною олією.

Жур

Друга назва – білий борщ. Основою страви слугував квас-сирівець із житнього борошна. Замість води деколи відварювали гриби з ніжками і до того відвару вливали квас-сирівець. Приправляли сіллю, перцем, цукром, додавали 2-3 зубці часнику. Окремо на олії підсмажували цибулину, додавали дві ложки борошна і разом смажили 2 хвилини, після чого цю засмажку вливали до журу.

Семенуха

Окремо терли сире сім'я (льону, конопель) й сире пшоно, потім змішували та варили, а в отриману кашу дробили замішану на воді паляницю.

Лемішка

Гречане борошно заливали окропом і в кінці заправляли запашною олією.

Селедівка (або сілеції)

Попередньо обсмажені з цибулею оселедці тушкували з мучною підливою та бульбою (або бобом).

Селедець

Для маринаду брали молочко, яке виделкою розбивали на гущу, додавали трохи коров'ячого молока і знову збивали.

Kapusta z grochem (na Wigilię)

Kiszoną kapustę po odcedzeniu nadmiaru soku gotowano, aż się rozgotuje. Często potrawę przyrządzano ze świeżą kapustą, którą drobno krojono. W pierwszym przypadku gotowano dość dużo kapusty, ponieważ część wykorzystywano jako nadzienie do pierogów lub buteczek (knyszy). Do kapusty dodawano kaszę jaglaną i gotowano, aż się rozgotuje. Groch gotowano oddzielnie. Następnie warzywa mieszano ze sobą. Doprawiano kminkiem, pieprzem, liściem bobkowym (laurowym), solą, jabłkiem i nawet odrobiną cukru. Pod koniec polewano smażoną cebulą i olejem lnianym.

Żur

Dруга назва – barszcz biały, przyrządzany na zakwasie z mąki żytniej. Wodę czasem zastępowano wywarem z całych grzybów, który mieszano z zakwasem. Doprawiano solą, pieprzem, cukrem i 2-3 ząbkami czosnku. Oddzielnie dodawano do cebuli dwie łyżki mąki i smażyono przez 2 minuty, po czym gotową zasmażkę wlewano do żuru.

Semenucha

Oddzielnie ucierano surowe siemę lniane lub konopne i kaszę jaglaną, które następnie mieszano i do gotowej kaszy dodawano rozdrobnioną palanicę, przyrządzoną na wodzie.

Lemiszka

Wymieszana z wrzątkiem mąka gryczana z dodatkiem pachnącego oleju.

Śledziówka (zwana też silecjami)

Śledzie wstępnie smażone z cebulą, a następnie duszone w sosie zagęszczonym mąką z ziemniakami lub bobem.

Śledź

Marynowany w mleczu. Mlecz najpierw ubijano widelcem, a następnie mieszano z mlekiem krowim i znowu ubijano.



Книш

Ритуальний, Святвечірній, плескатий пиріг, на якого клали свічку, часник і сіль.

Душанина

Свинячі ребра, тушковані з медом, підсмаженою мукою і лисницями (сухими фруктами). Готували на Різдво.

Сировиця

Змішували запашну льняну олію, сіль, воду і круглий насіннєвий часник, як горошок. Сировицю використовували як приправу.

Поливка

Порізані фрукти (яблука, груші, сливи, ягоди) варили, але в жодному разі не переварювали на пюре. Підбивали віссяним борошном або киселем. Додавали цукор. Вживали влітку під час спеки як охолоджуючий напій.

Хамула

Різновид поливки, яку підбивали крохмалем.

Морквяне сало

Сире сало, перемелене на млинку з морквою і часником. Моркви, часнику і солі давали за власним смаком. У такий спосіб одержували «масть», якою мастили хліб.

Хрін

У хрін, перемелений на млинку, додавали сіль і трохи-трохи соку з вареного буряка. Вживали як приправу до м'ясних страв.

Лободиця

Листя молоді лободи добре мили, дрібно різали, проварювали, потім відціджували. Кидали лободу в сковороду, додавали дрібно порізаної цибулі, сметани, солі до смаку і смажили. Використовували як приправу до бульби, голубців, як начинку для пирогів, або вживали просто з хлібом.

Knysz

Rytualny płaski placek wigilijny, na którym stała świeca, czosnek i sól.

Duszenina

Żeberka wieprzowe duszone z miodem, zasmażką i suszonymi jabłkami leśnymi. Danie na obiad bożonarodzeniowy.

Syrowica

Pachnący olej lniany, sól, woda, czosnek okrągły (siewny, podobny do grochu). Syrowica była wykorzystywana jako przyprawa.

Polewka

Pokrojone owoce (jabłka, gruszki, śliwki lub jagody) gotowano, ale niedługo, żeby się w żadnym przypadku nie rozgotowały. Zagęszczano mąką owsianą lub kisielem. Dodawano cukier. Spożywano w lecie, w upalne dni jako napój orzeźwiający.

Chamuła

Rodzaj sosu zagęszczany skrobią ziemniaczaną.

Słonina marchwiowa

Surowa słonina przeciśnięta przez maszynkę do mięsa i wymieszana z marchwią i czosnkiem. Ilość marchwi i czosnku dobierano według własnego uznania. Doprawiano solą do smaku. W taki sposób powstawała omasta, którą smarowano chleb.

Chrzan

Chrzan przepuszczony przez maszynkę do mięsa, z dodatkiem soli i odrobiny soku z ugotowanego buraka. Spożywano jako przyprawę do potraw mięsnych.

Łobodycia

Liście młodej komosy porządnie płukano, drobno krojono, gotowano i odcędzano. Następnie wykładano na patelnię, dodawano cebulę, śmietanę, sól i smażyono. Spożywano jako dodatek do ziemniaków i gotąbków, jako farsz do pierogów lub prosto z chlebem.

Масть

Свіжу солонину (сало) із часником та морквою варили і перемелювали на млинку. У такий спосіб одержували масть для змащування хліба.

Ловаш

Бульбяну юшку називали ловашем, бо «ловиш ложкою, ловиш, і нічого зловити не можеш, бо одна рідина». Спочатку варили моркву і петрушку, потім додавали порізану картоплю і розтирали. Окремо смажили цибулю на маслі чи олії і додавали в юшку. Ложку борошна розводили водою, щоб не було грудок, та вливали до ловашу. Перець, оцет і лавровий лист додавали до смаку. Доводили до кипіння.

Паленя

Вівсяний хліб малого розміру з некислого тіста.

Ощипок

Вівсяний хліб малого розміру із заквашеного тіста.

Росолянка

Рідка страва із заколоченого вівсяного борошна.

Галушки з макуху

Макух добре дробили, додавали борошно і замішували на тісто, з якого ліпили «макухові галушки». Кількість макуху і муки підбирали до смаку. Варили як звичайні галушки. Іноді вироби з такого тіста запікали, тоді їх називали «паляничками».

Вареники із ячмінної муки

До ячмінної муки додавали трохи тертої бульби. Треба було витримати необхідну пропорцію, бо інакше вареники розвалювалися.

Розквас

Це жменька кислого тіста з попередньої випічки, яка виконувала роль дріжджів.

Maść (omasta)

Świeżą słoninę gotowano z czosnkiem i marchwią, a następnie przepuszczano przez maszynkę do mielenia. Proporcje warzyw i słoniny były dowolne. Przyrządzoną w taki sposób omastą smarowano chleb.

Łowasz

Polewka z ziemniaków, której nazwa wywodzi się od słowa «łapać» lub «łowić» – próbujesz coś wyłowić, a łyżka ciągle pusta. Marchew gotowano z pietruszką, po czym dodawano pokrojone ziemniaki i całość ubijano. Oddzielnie smażyono cebulę na maśle lub oleju i dodawano do polewki. Łyżkę mąki dokładnie mieszano z wodą, żeby nie było grudek. Tę mieszankę dodawano do łowasza. Doprawiano pieprzem, octem i liściem laurowym. Doprowadzano do wrzenia.

Pałenia

Mały chleb owsiany z ciasta bez zakwasu.

Oszczypek

Mały chleb owsiany z ciasta na zakwasie.

Rosolanka

Polewka z mąką owsianą.

Hałuszki z wytlóków nasion lnu lub konopi

Do starannie rozdrobnionych wytlóków nasion lnu lub konopi dodawano mąkę i urabiano ciasto, z którego robiono hałuszki. Ilość wytlóków i mąki była dowolna. Gotowano, jak zwykłe hałuszki. Czasem wyroby z takiego ciasta były wypiekane w piecu, wtedy nazywano je pałanyczkami.

Pierogi z mąki jęczmiennej

Do mąki jęczmiennej dodawano starte ziemniaki. Bardzo ważna była proporcja, ponieważ inaczej pierogi się rozpadały.

Rozkwas

Kawałek ciasta na zakwasie z poprzedniego wypieku wykorzystywany jako drożdże.



Геречуп (Керечуп)

Ритуальна Святвечірня паляниця, яку споживали тільки на Новий рік (14 січня). Її робили плескатою та великого розміру. Перед випіканням посипали зверху різноманітним насінням: маком, пшеницею, кмином, чорнушкою, подрібненими лісовими горіхами. Перед вживанням деколи маслили запашною льняною олією. Паляниця випікалася на найбільшому капустяному листку.

Шандра (горянська, бойківська)

Тісто розтачували як на великий пиріг та викладали на капустяний листок. На тісто викладали тонесенькі плястерки пісного м'яса. Зверху добре посипали бринзою. Краї тіста завивали, прикриваючи м'ясо так, щоб середина залишалася без тіста. Пекли у печі.

Бойківський пиріг

Тісто розтачували і викладали на капустяний листок. На тісто накладали тертої бульби із дрібно посіченою цибулею. Солили, додавали збите яйце, змішували. Краї завивали, середину залишали відкритою. Споживали найчастіше з борщем.

Гуглі

До тертої бульби давали яйце і дрібно посічену цибульку, все викладали у бритванку. Зверху поливали солодкою сметанкою і запікали. Подавали зі сметаною.

Смажені гіркані (гриби)

Знизу з гіркань зрізали гармошку, зверху зіскрібали шкірку. Гриби вимочували, викручували і кидали в окріп. Воду зливали. Після цього кидали в муку, потім в яйце і смажили на пательні.

Квашені гіркані (гриби)

У грибах зрізали гармошку, зверху зрізали шкірку. Накладали у баняк, солили, заливали водою. Відціджували і квасили у бочці.

Hereczup (kereczup)

Rytualna palanycia wigilijna spożywana wyłącznie z okazji Nowego roku (14 stycznia). Była płaska i duża. Przed wstawieniem do pieca posypywano ją nasionami: makiem, pszenicą, kminkiem, czarnuszką, rozdrobnionymi orzechami laskowymi. Przed spożyciem czasem smarowano olejem lnianym. Wypiekano na największym liściu kapuścianym.

Szandra (górska, bojowska)

Ciasto rozwałkowywano na duży placek, który wykładano na liść kapuściany. Na wierzchu ciasta układano cieniutkie plasterki chudego mięsa. Następnie posypywano bryndzą. Brzegi ciasta zawijano w taki sposób, żeby wierzch pozostał otwarty, i wstawiano do pieca.

Placek bojowski

Ciasto rozwałkowywano na okrągły placek, który wykładano na liść kapuściany. Jako farsz wykorzystywano starte ziemniaki z drobno pokrojoną cebulą, do których dodawano sól, jajko i dokładnie mieszano. Brzegi zawijano i wstawiano do pieca. Podawano najczęściej z barszczem.

Hugle

Do startych ziemniaków dodawano jajko i drobno pokrojoną cebulę. Mieszanę przekładano do brytfanny i wstawiano do pieca. Spożywano ze śmietaną.

Hirkanie (mleczaje) smażone

Mleczaje obierano ze skórki, przycinano trzony. Następnie moczono, wyciskano i wrzucano do wrzątku. Wywar wylewano. Grzyby obtoczone w mące i jajku smażyono na patelni.

Hirkanie (mleczaje) kiszone

Mleczaje obierano ze skórki, przycinano trzony. Układano w garnku, posypywano solą i zalewano wodą. Wodę wylewano i grzyby kiszone w beczkach.



Лінюхи (ліниві пироги)

З вареної бульби робили кульки. Потім варену бульбу обліплювали тертою бульбою з крохмалем. Перед тим натирали сирі бульби, відціджували юшку через марлю, а крохмаль, який всівся, додавали до бульби. Після того кульки кидали в окріп і варили. Поливали підсмаженою цибулькою або молоком.

Колочена квасоля (на Святвечір)

Квасолю замочували на ніч, щоб добре набубнявіла, потім варили. Солили наприкінці варіння, воду зливали, а квасолю розколочували. Окремо різали на дрібно цибулю і смажили на олії. Також окремо підп्राжували муку, вливали туди 2 склянки теплої перевареної води або відвару з квасолі. Суміш вливали у квасолю, додавали вичавлений часник, лавровий листок і перець. Ставили квасолю на легенький вогонь і доводили до кипіння. Страва була як густа сметана. В кінці приправляли запашною олією.

Лазанка

Для приготування лазанки використовували стиранку, тобто домашні макарони. Квашену капусту дрібно нарізали, заливали в баняку теплою водою, додавали перець, лавровий лист і варили пів години. На сковороді обсмажували цибулю наполовину із грибами. Окремо варили стиранку, проціджували. Потім все перемішували, додавали багато домашнього сиру і трішки кмину. Кількість усіх складників залежала від смаку господині. Після перемішування лазанка мала трішки постояти.

Вергуни

Вид печива. Пекли як пампухи на олії з додаванням смальцю. Назва походить від слова «вергати» (кидати). Тісто мало вигляд квадратних паляничок, які заливали перетертим маком з цукром чи трішки розвареним у воді медом.

Leniuchy (pierogi leniwe)

Z gotowanych ziemniaków formowano kulki. Następnie kulki obtaczano w startych surowych ziemniakach wymieszanych ze skrobią. W tym celu surowe ziemniaki wstępnie ścierano na tarce i przecedzano przez gazę. Powstałą skrobię dodawano do ziemniaków. Kulki gotowano we wrzątku. Polewano smażoną cebulą lub mlekiem.

Fasola tłuczona (na Wigilię)

Fasolę moczono przez całą noc, żeby dobrze spęczniała, i gotowano. Sól dodawano pod koniec gotowania. Wodę wylewano, a fasolę ubijano tłuczkiem. Drobną pokrojoną cebulę smażono na oleju. Oddzielnie robiono zasmażkę z mąki, do której wlewano 2 szklanki ciepłej wody lub wywaru z fasoli. Mieszanę dodawano do fasoli z tłuczonym czosnkiem, liściem laurowym i pieprzem. Fasolę doprowadzano do wrzenia na wolnym ogniu. Danie było podobne do gęstej śmietany. Pod koniec doprawiano pachnącym olejem.

Łazanka

Do przyrządzania łazanek wykorzystywano styrankę – makaron domowej roboty. Kapustę kiszoną krojono, zalewano ciepłą wodą, dodawano pieprz, liść laurowy oraz gotowano przez pół godziny. Na patelni smażono cebulę z grzybami. Oddzielnie gotowano styrankę, wodę wylewano. Następnie wszystkie składniki mieszano ze sobą oraz dodawano dużo twarogu i odrobinę kminku. Proporcja składników zależała od preferencji gospodyni. Po wymieszaniu potrawę na jakiś czas odstawiano.

Werhuny

Rodzaj ciastek. Smażone podobnie do pączków w oleju z dodatkiem smalcu. Nazwa pochodzi od słowa «werhać», co znaczy rzucać. Ciasto krojono na kwadratowe kawałki, które zalewano przetartym makiem z cukrem lub miodem, lekko rozcieńczonym wodą.

Пумки

З цукру варили густий сироп, охолоджували. Збивали піну з білків і додавали його помало в сироп, без перестану мішаючи. Суміш викладали ложкою на бляху, потягнувши бджолиним воском, та випікали. Коли пумки були готові, в середині робили отвір і клали по сушеній ягоді чи сливі. Після того знову підсушували в печі.

Аркас (руський сир)

Квасне молоко, сметану, яйце добре розколочували, доливали молока, сипали промитих родзинок, додавали солі до смаку. Заварювали, щоб молоко зсілося. Проціджували через марлю, щоб стекла сироватка. Додавали цукру. Перев'язували і завішували, щоби задубів. Подавали зі сметаною, розколоченою з цукром.

Згливілий сир

Звичайний сир дробили, солили і ставили в тепле місце на 4 дні, поки не «згливіє». Додавали трохи масла і смажили на легкیم вогні, поки всі грудки розійдуться. Додавали кмину.

Сирчики (гомулки)

Свіжий простий сир терли в макітрі зі сметаною, сіллю і кминим. Вимішували і робили «сирчики», які підсушували на дошці. По двох днях солили і знову сушили. За тиждень складали в дерев'яну скриньку і кожну верству відділяли полотном, замоченим у пиві. За тиждень витягували, обшкрябували від мазі і знов перекладали полотном, замоченим у пиві. Це повторювали 3-4 рази. Чим більше повторювали цю процедуру, тим гострішого смаку набирали сирчики. В кінці обсушували.

Бойківський трунок (чай)

На окріп закидували суміш таких трав: квіт липи, рум'янок, чебрець, пелюстки шипшини, квіти глоду, трішки полину, м'ята городова, маруна, пелюстки волошки, первоцвіт, деревій, цинторія, трішечки звіробою.

Pumki

Z cukru przyrządzano gęsty syrop, który następnie studzono. Białka ubijano na pianę i stopniowo dodawano do syropu, ciągle mieszając. Ciastka wykładano łyżką na blachę lekko posmarowaną woskiem pszczelim i wypiekano. Pośrodku gotowych ciastek wycinano otwory, do których wkładano suszone jagody lub śliwki. Następnie jeszcze trochę suszono w piecu.

Arkas (ser ruski)

Zsiadłe mleko starannie mieszano ze śmietaną i jajkiem, dodawano mleko, rodzynki i sól. Gotowano, aż się mleko rozwarstwi. Przecedzano przez gazę, aby oddzielić serwatkę. Dodawano cukier. Związywano i zawieszano, dopóki nie stwardnieje. Podawano ze śmietaną wymieszaną z cukrem.

Ser zgłiwiały

Ser mielono, poprawiano solą i pozostawiano w ciepłym miejscu przez 4 dni, żeby zgłiwiał. Następnie dodawano trochę masła i smażono na wolnym ogniu, aż roztopią się wszystkie grudki. Doprawiano kminkiem.

Serczyki (homutki)

Świeży ser ucierano w makutrze ze śmietaną, solą i kminem. Z tej masy robiono serczyki, które suszono na desce przez dwa dni. Następnie posypywano solą i znowu suszono. Po tygodniu wkładano do drewnianej skrzyni i każdą warstwę przekładano płótnem wymoczonym w piwie. Po kolejnym tygodniu wyciągano, oczyszczano i znowu przekładano płótnem. Czynność powtarzano 3-4 razy. Im więcej było powtórzeń, tym bardziej ostre i pikantne były serczyki. Gotowe serczyki jeszcze raz podsuszano.

Herbata bojowska

Do wrzątku wsypywano mieszanę z następujących ziół: kwiatu lipy, rumianku, cząbrku, płatków róży, kwiatu głogu, odrobiny piołunu, mięty ogrodowej, stokrotki, płatków bławatki, pierwiosnki, krwawnika, centurii oraz odrobiny dziurawca.



ДЛЯ ЗАПИСІВ

DO NOTATEK