



СТРАВИ
НАЦІОНАЛЬНОЇ
УКРАЇНСЬКОЇ

КУХНІ

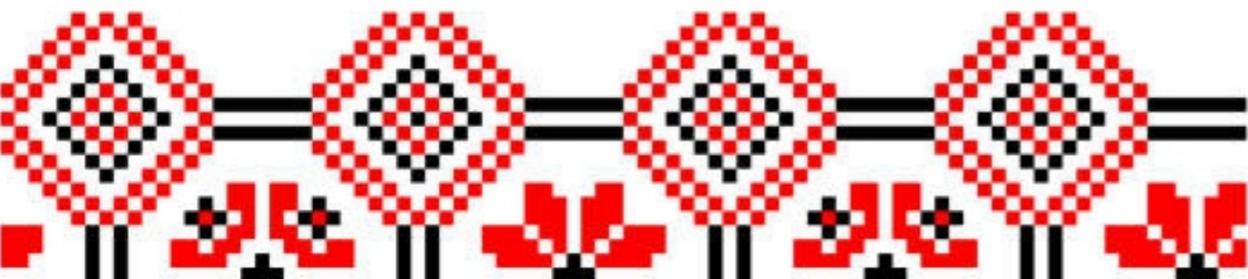
**Україна по праву може
пишатися тим,
що задовольнить смак
найбільш претензійного
гурмана.
Наш народ розуміється
на їжі вирізняється
гостинністю та щедрістю!**



БОРЩ

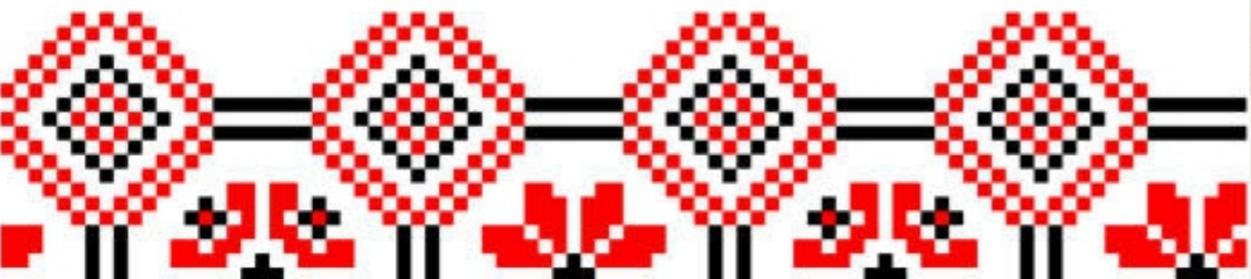
Символ національної кухні,
найлюбленіша страва українців!
Перша і єдина страва, що стоїть
на розгляді у **ЮНЕСКО**, щоб бути
включеною в список

**Нематеріальної культурної
спадщини України !**



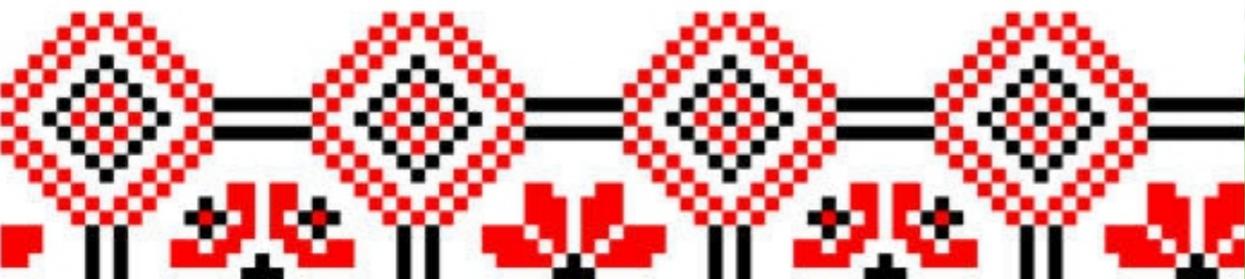
СИРНИКИ

Безперечна перевага сирників - швидке приготування з продуктів щоденного вживання. Сирники ідеальні в поєднанні зі сметаною і гарячим запашним чаєм!



ГОЛУБЦІ

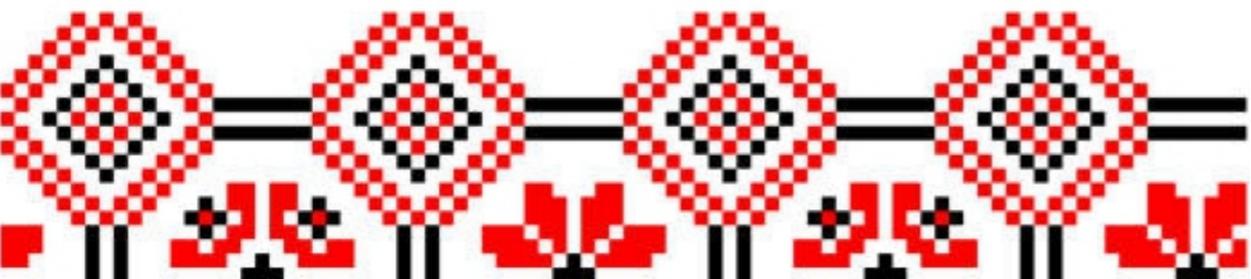
Традиційно голубці готують з використанням фаршу з яловичини, змішаного з рисом, загортають у кишеньку з відвареної капусти.



ВАРЕНИКИ

Улюблена домашня борошняна страва у наших регіонах.

Вареники бувають дуже різними. Їх можна зліпити з простого або заварного тіста. Справжні українські вареники можуть бути з різними начинками – сиром, картоплею, капустою, м'ясом, а також легендарні вареники з вишнями та іншими ягідними начинками.



ДЕРУНИ

Якщо хочете потішити своїх близьких незвичайним блюдом, приготуйте їм смачні деруни. Це рум'яні і пишні картопляні оладки, які зверху покриті хрусткою скоринкою.

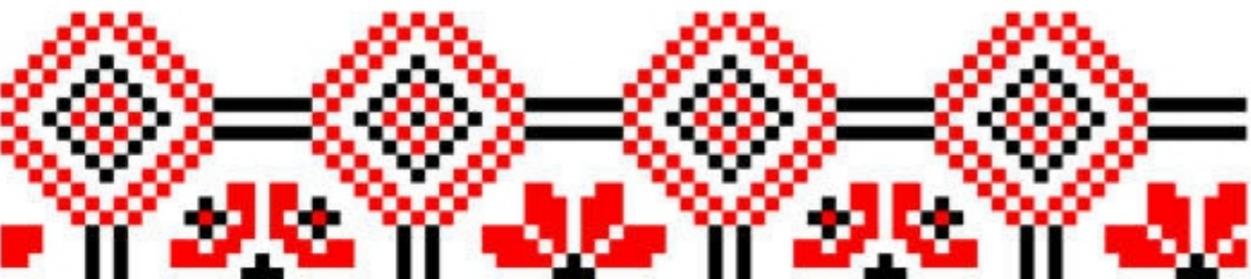
А всередині вони соковиті й ніжні.

Їх швидко і легко готувати.

Традиційно ця страва готується з тертої сирії картоплі з додаванням цибулі, часнику і яєць.

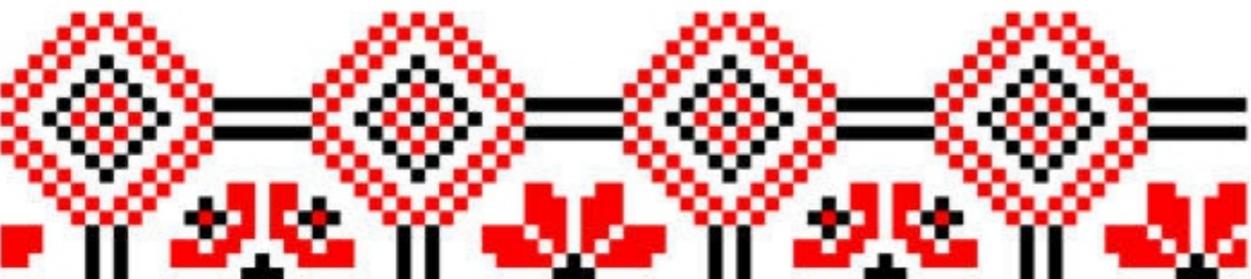
Існують різні рецепти – з грибами, сиром і фаршем.

Головне, що технологія приготування дуже проста: натерти картоплю і перемішати всі інгредієнти.



ХОЛОДЕЦЬ

Це – одна з найкращих українських страв, яку можна спробувати. Він трохи гострий, з часником і без желатину. Щоб приготувати холодець по-українськи, потрібно взяти домашню курку і яловичину на кістці. Сільський холодець чудово ріжеться і при подачі на стіл відразу не тоне. Особливість холодцю по-українськи полягає в тому, що готується він довго і виходить його зовсім небагато, але за рахунок такого методу приготування, він дуже і дуже смачний.





ГОСТИННО ЗАПРОШУЄМО
УСІХ ДО СТОЛУ!

СМАЧНОГО!

