



Кулінарне розмаїття



www.coe.int

Рада Європи є провідною правозахисною організацією континенту. Вона складається з 47 держав-членів, з яких 27 є членами Європейського Союзу. Всі держави-члени Ради Європи підписали Європейську конвенцію про права людини - договір, спрямований на захист прав людини, демократії та верховенства права. Європейський суд з прав людини здійснює нагляд за дотриманням Конвенції в державах-членах.



Проект Ради Європи
«Посилення захисту національних
меншин, включаючи ромів, та мов
меншин в Україні» – фаза II



Проект Ради Європи
«Посилення захисту національних
меншин, включаючи ромів, та мов
меншин в Україні» – фаза II



КУЛІНАРНЕ РОЗМАЙТТЯ

Ця ілюстрована книга розроблена фахівцями з питань національних меншин в Україні у співпраці з асоціаціями зацікавлених національних меншин і Мелітопольською міською радою Запорізької області в межах проєкту Ради Європи «Посилення захисту національних меншин, включаючи ромів, та мов меншин в Україні» - фаза II, що реалізується в рамках Плану дій Ради Європи для України на 2018-2022 роки.

Норвегія
Швеція
Канада
Німеччина
Швейцарія
Фінляндія
Нідерланди
Ірландія
Угорщина
Чеська Республіка
Франція
Ліхтенштейн
Литва
Польща
Туреччина
Латвія
Естонія
Люксембург
Румунія

Погляди, висловлені в цій публікації, є відповідальністю авторів і не обов'язково відображають офіційну позицію Ради Європи або її держав-членів.

Усі права захищено. Запити щодо часткового або повного відтворення чи перекладу цього документа потрібно направляти в Генеральний директорат із питань демократії Ради Європи.

Автори фотографій для публікації: Кругов Михайло, студія «Новий Формат», Кругова Ірина, студія «Новий Формат», Гількевич Олександра, Омельченко Юлія.



Кулінарне розмаїття

Зміст



Вступ	5
Болгарська кухня	7
Російська кухня	13
Грузинська кухня	19
Чеська кухня	25
Білоруська кухня	31
Вірменська кухня	37
Грецька кухня	43
Єврейська кухня	49
Караїмська кухня	55
Кримськотатарська кухня	61
Молдавська кухня	67
Німецька кухня	73
Польська кухня	79

Редакційна група

Сергій Мінько, народний депутат України
Іван Федоров, Мелітопольський міський голова
Роман Романов, секретар Мелітопольської міської ради Запорізької області
Ірина Рудакова, перший заступник міського голови
Михайло Семікін, керуючий справами виконавчого комітету Мелітопольської міської ради Запорізької області
Людмила Афанасєва , радник міського голови з питань інтеркультурної інтеграції міста Мелітополя
Ірина Шербак, начальник управління освіти Мелітопольської міської ради
Любов Кириленко, заступник начальника відділу культури Мелітопольської міської ради Запорізької області
Олександра Григорович, начальник відділу муніципального маркетингу та туризму управління соціально-економічного розвитку міста виконавчого комітету Мелітопольської міської ради Запорізької області
Олександр Сорокін, рекламне агентство «Wizard»

Автори

Олена Арабаджи, канд. геогр. наук, доцент МДПУ ім. Б. Хмельницького
Людмила Афанасєва, канд. філос. наук, доцент МДПУ ім. Б. Хмельницького
Михайло Брищин, Пресвітер Церкви «Благодать», секретар Міжконфесійної ради християнських церков міста Мелітополя,
Ірина Букресєва , канд. філос. наук, доцент МДПУ ім. Б. Хмельницького
Володимир Воровка, доктор геогр. наук, доцент МДПУ ім. Б. Хмельницького, голова Громадської організації «Спілка краєзнавців Мелітопольщини»
Наталя Глебова, доктор соціал. наук, професор МДПУ ім. Б. Хмельницького
Яна Гондл, голова громадської організації «Культурно-просвітницьке товариство «Богемія»
Олег Гончаренко, поет, письменник, публіцист
Зарема Ібрагімова, аспірант кафедри «Економіка підприємств та соціальних технологій» Державного університету телекомунікацій
Міневера Ідрісова, член Мелітопольського регіонального комітету сприяння поверненню кримських татар на історичну батьківщину «Азат», Почесний громадянин м. Мелітополь
Наталія Козерятська, голова громадської організації «Мелітопольське українсько-польське культурно-освітнє товариство «Полонія»
Наталя Красько, етнограф, член громадської організації «Мелітопольське товариство болгарської культури «Балкани»
Ольга Левада, канд. геогр. наук, доцент МДПУ ім. Б. Хмельницького
Арина Мігева, голова громадської організації «Мелітопольське товариство болгарської культури «Балкани»
Оксана Марченко, доктор економ. наук, доцент МДПУ ім. Б. Хмельницького
Наталія Орлова, голова громадської організації «Мелітопольське українсько-молдовське культурно-освітнє товариство «Касса маре»
Роман Склярів, асистент МДПУ імені Богдана Хмельницького та ТДАТУ, член правління громадської організації «Спілка краєзнавців Мелітопольщини»
Ганна Стаценко, голова громадської організації «Мелітопольська міська єврейська община»
Павлина Туменко, викладач іноземних мов
Софія Ялпачик, член правління громадської організації «Мелітопольське національно-культурне караїмське товариство «Джамаат», Почесний громадянин міста Мелітополя

Переклад

Фурман Наталя Степанівна, вчитель англійської мови
Овдєнко Анатолій Миколайович, вчитель англійської мови
Бойко Єлизавета Анатоліївна, вчитель англійської мови
Філоновець Наталія Олегівна, вчитель англійської мови

Дизайн

Ксенія Трегубова, дизайнер студії «Вера Декор»
Катерина Лещенко, директор організаційно-методичного центру відділу культури Мелітопольської міської ради Запорізької області, координатор загальноміських заходів

Коректування та редагування

Кристина Кізюн, головний спеціаліст-коректор виконавчого комітету Мелітопольської міської ради Запорізької області
Валентина Зотова, канд. педагогічних наук, доцент МДПУ ім. Б. Хмельницького
Лейла Ібрагімова, директор Мелітопольського міського краєзнавчого музею
Світлана Новгородська, заступник директора з наукової роботи Мелітопольського міського краєзнавчого музею
Оксана Беца, наук.співр. художнього відділу Мелітопольського міського краєзнавчого музею
Тетяна Шевченко-Чепелева , наук.співр. історичного відділу Мелітопольського міського краєзнавчого музею
Олександр Чухраєнко , наук.співр. історичного відділу Мелітопольського міського краєзнавчого музею
Людмила Ляшок, вчитель української мови та літератури

Фото

Кругов Михайло, студія «Новий формат»
Кругова Ірина, студія «Новий формат»
Гількевич Олександра
Омельченко Юлія

Графічне оформлення та верстка

Сорокін Олександр Володимирович, рекламне агентство «Wizard» (ФОП Сорокін О.В.)
Плахун Роман Сергійович, рекламне агентство «Wizard» (ФОП Сорокін О.В.)
Лиходід Яна Олексіївна, рекламне агентство «Wizard» (ФОП Сорокін О.В.)

Висловлюємо щиру подяку за співпрацю

Виконавчому комітету Мелітопольської міської ради Запорізької області
Управлінню освіти Мелітопольської міської ради Запорізької області
Відділу культури Мелітопольської міської ради Запорізької області
Мелітопольському державному педагогічному університету імені Богдана Хмельницького
Громадській організації «Спілка краєзнавців Мелітопольщини»
Спілці громадських організацій «Рада національних товариств»
Громадській організації Мелітопольське Українобілоруське товариство «Полісся»
Громадській організації «Мелітопольське товариство болгарської культури «Балкани»
Громадській організації «Мелітопольське товариство кримських болгар «Відродження»
Громадській організації «Мелітопольське товариство вірмен»
Громадській організації «Вірменська громада «Масіс»
Громадській організації «Мелітопольське товариство греків»
Громадській організації «Мелітопольська міська єврейська община»
Громадській організації «Мелітопольське національно-культурне караїмське товариство «Джамаат»
Мелітопольському регіональному комітету сприяння поверненню кримських татар на історичну батьківщину «Азат»
Громадській організації «Мелітопольське українсько-молдовське культурно-освітнє товариство «Касса маре»
Громадській організації «Мелітопольське товариство за німецьку самобутність «Відергебурт»
Громадській організації Мелітопольське українсько-польське культурно-освітнє товариство «Полонія»
Громадській організації «Культурно-просвітницьке товариство «Богемія»
Громадській спілці «Асоціація національних меншин Запорізької області»
Громадській організації «Запорізьке грузинське товариство ім. Шота Руставелі»
Студії грузинського танцю «Імеді»
Всеукраїнській мережі гостинних ресторанів із лаконічним меню хітів грузинської кухні «Хінкальня»
Зеленій садибі «Гостини у Валентини»
Ресторану «Крим»
Ресторану «Форос»



У книзі «Кулінарне розмаїття» презентована амбітна ідея додати до переліку інтеркультурних практик України традиційну гостинність, смаки й пахощі кухонь різних етноспільнот країни, адже мало що так об'єднує людей, як любов до самобутності культури, смаки страв, що готуються з любов'ю і сподіванням на зустріч з рідними, друзями та знайомими. У цьому виданні сердечне запрошення до святкового столу поєднуються з екскурсами в історію національних спільнот: грузинської, єврейської, болгарської, російської, грузинської, чеської, білоруської, вірменської, грецької, караїмської, кримськотатарської, молдавської, німецької та польської кухні – усе це й багато іншого знайде уважний читач у виданні. Отож, якщо Ви цікавитесь, чим частують й як зустрічають гостей на родючій і квітучій землі України, ця книга саме для Вас!

Само тука живеят българи



Болгарська кухня

Bulgarian cuisine

Ласкаво просимо, дорогі друзі!



Болгари Приазов'я дуже доброзичливі й гостинні. Будь-кого, хто завітав до оселі, радо зустрінуть і запросять до столу: «Добре дошли, скъпи, гости! Заповядайте!». А ще болгари кажуть: «Никой не е по-голям от хляба». Тобто відмова від пригостання сприймається як зневага до хліба, який, як відомо, «усьому голова».

The Azov Bulgarians are very friendly and hospitable. Anyone who visited their house will be sure to be welcomed and invited to the table: "Dear friends, welcome! Welcome!" And also the Bulgarians say: "No one is greater than bread". So, refusal to treat is considered as disrespect to bread, which is known as "the head to everything".

Саме хліб, спечений у болгарській печі, – із рум'яною скоринкою, загорнутий в білу хустинку – господиня подає на стіл разом із запашними червеною сіллю, духмяним меленим червоним перцем, чебрецем і улюбленою лютеницею. Після хліба на святковому столі з'являються бринза і холодна каварма з баранини, до складу якої входить тільки м'ясна м'якоть, тушкована у власних соках і приправлена червоним та чорним перцем. Каварма неймовірно смачна, вона так і тане в роті. Про пристрасть болгар до перцю ходять легенди. Не випадково і сам перець називають болгарським, тому прикрасою болгарського столу також є «пържен пипер» – дуже проста і водночас смачна страва, що зачаровує ароматом обсмаженого перцю.

The bread baked in a Bulgarian oven - with a golden crust wrapped in a white handkerchief is served by the hostess with fragrant spices such as red salt, sweet pepper, thyme and their favorite 'lyuteniza'. After the bread, a feta cheese and cold lamb 'kavurma' appear at the festive table, which consists of only meat pulp stewed in its own juices and flavored with red and black peppers.

'The kavurma' is incredibly delicious, it melts in your mouth. There are legends about the passion of the Bulgarians for peppers. It is no coincidence that the pepper itself is called Bulgarian, that's why the decoration of the Bulgarian table is also fried pepper it's a very simple and at the same time a delicious dish that fascinates the aroma of

Болгарська кухня

Шанують болгари й усілякі квашені овочі та фрукти. Щоб споживати їх упродовж холодної пори, восени у великій діжці господар змішує з маринадом огірки, солодкий перець, томати, капусту, моркву, часник, гострий перець, яблука та кавуни, і всі аромати, взаємонасичуючись, валять до страви. Улітку овочі та фрукти зазвичай вживають свіжими.

Тож за накритим столом, господар наповнює кухлі вином і проголошує тост: «На здраве (На здоров'я)!». Далі за споживанням їжі та розмовами кожен може пити, коли і скільки захоче, не проголошуючи тостів.

Поки господар розважає гостя, господиня опікується приготуванням основної страви. Як правило, це різноманітні яхнії. Яхнія може бути квасолевою, картопляною, також її готують із молодого курчати, засмаженого з цибулею і тушкованого в підливі з великою кількістю паприки. Прямо з печі готова страва подається на стіл.

Ще однією з улюблених основних страв болгар Приазов'я є манжа. У кожному селі господині мають свій оригінальний рецепт, то головне, щоб у манжі були баклажани, болгарський перець, цибуля та м'ясо, порізане шматочками.

roasted peppers. Bulgarians also honour all kinds of pickled vegetables and fruits. To consume them during the cold season, in the fall and winter, the host mixes with marinade cucumbers, sweet peppers, tomatoes, cabbage, carrots, garlic, hot peppers, apples and watermelons in a large bowl, and adds all the aromas, which mix together and this attracts to taste the dishes. In the summer, vegetables and fruits are usually eaten fresh.

Усе тушкується в казані, подається гарячим. На додачу до страви кладуть шматки запашного хліба.

Господар пильно стежить за кухлем гостя й наповнює його знову тільки після того, як він спорожніє. Вважається, що тільки спорожніла чаша говорить про те, що гість хоче й може випити ще. Те ж саме стосується і їжі. Якщо на тарілці замешається їжа – гість наївся.

So, at the served table, the host fills the mugs with wine and proclaims a toast: "Na zdave (To health)!". Further during the meal and conversations anyone can drink when and how much he wants without any toasting.

While the host entertains the guest, the hostess takes care of cooking the main course. As a rule, these are a variety of 'ichnia' (stew). Ichnia can be from beans, potatoes, and it is also prepared from young chicken, fried with onions and stewed in a sauce with lots of paprika. Right from the stove, ready meal is served on the table. Another one of the favorite main course among the Azov Bulgarians is the 'manga'.

In each village, the housewives have their own original recipe, and the most important is that the 'mange' must have eggplants, bell peppers, onions and sliced meat. Everything is stewed in a cauldron, served hot. In addition to the dish, lumps of fragrant bread are placed.

The master closely watches the guest's mug and fills it again only after it is empty. It is believed that only the empty bowl indicates that the guest wants and can drink more. The same goes for food. If there is food left on the plate, that means that the guest is not hungry.



Міліна

- тонко розкатане тісто
- домашній сир
- яйце
- сметана
- цукор
- сіль
- топлене вершкове масло



Закінчується болгарське чащування десертом. Це можуть бути гечений гарбуз із медом і горіхами чи густий кисіль, приготовлений із консервованих або сушених фруктів та ягід і розлитий у тарілки. Для найдорожчих гостей готується особливий пиріг із листового прісного тіста з сирною начинкою – міліна. Коржі повинні бути тонкими. Кожний корж трохи підсушується, а потім, зібраний у складочки, затрушується подрібненим вершковим маслом і сиром. Із любов'ю та натхненням господиня вручну завиває шматочки й викладає їх на змазане жиром деко, зверху заливає яйцями, збитими зі сметаною, і відправляє в піч. Аромат, що йде від печі, доки готується міліна, залишиться в спогадах гостя надовго, а скуштувавши одного разу, ви вже довіку не зможете забути болгарської смакоти!

Bulgarian treat ends with a dessert. These can be roasted pumpkin with honey and nuts or a thick jelly made from canned or dried fruits and berries which is poured into the plates. For the dearest guests a special pie from fresh pastry with cheese filling is baked. It is called 'milina'. The tortillas should be thin. Each cake is slightly dried and then, assembled into folds crushed with chopped butter and cheese. With love and inspiration the hostess manually wraps the pieces and lays them on a greased baking tray, tops the eggs with whipped sour cream and sends them to the oven. The aroma coming from the oven while the 'milina' is being prepared will remain in the memories of the guest for a long time, and once you have tasted it, you will not be able to forget the Bulgarian taste!

Болгарська кухня

У 2012 році було підписано договір про партнерство між муніципалітетом міста Слівен (Республіка Болгарія) та виконавчим комітетом Мелітопольської міської ради Запорізької області (Україна). У 2015 році в місті Мелітополі було відкрито сквер «Площа Слівен». Як в Мелітополі, так і в Слівені є однойменні площі, названі на честь міста-побратима.

**ЦІКАВИЙ
ФАКТ**

Болгарська кухня – це гармонія краси й користі. Вона поєднує в собі не лише продукти споживання та приправи до них, не тільки різноманітність страв та оригінальні способи їх приготування, а й традиції сервірування столу, порядку подачі, культуру споживання їжі та напоїв, які передаються з покоління в покоління. Тож «Приятен апетит» (Смачного!) за гостинним болгарським столом.

Bulgarian cuisine is a harmony of beauty and use. It combines not only consumables and seasonings, not only the variety of dishes and the original ways of their cooking, but also the traditions of table setting, the order of serving, the culture of consumption of food and drinks that are passed down from one generation to another. So, "Vkusna (Bon appetite)!" - a host and a hostess wish you at the hospitable Bulgarian table.



Сквер «Площа Слівен» міста Мелітополя

Именно здесь живут русские



Російська кухня

Russian cuisine

Де хороші щі, іншої їжі не шукай



Привітний прийом гостей, або так звана гостинність, завжди була визначальною рисою, що характеризує російський народ. Основні й найвідоміші традиції гостинності стосувалися, перш за все, прийому гостей, трапези, подачі страв до столу. Привітний російський господар готовий не тільки віддати кращий шматок гостю, але й розділити з ним останнє.

Friendly reception or the so-called hospitality has always been the main distinguishing feature that characterizes the Russian people. The main and most famous hospitality traditions were, above all, the reception of guests, meals, serving dishes to the table. The friendly Russian master is ready not only to give the best piece to the guest, but also to share the last thing with him.

Традиційне частвування починається з того, що господар роздає всім присутнім за столом скибки хліба із сіллю. Хліб завжди мав і має велике значення для етнічних росіян. Якщо гості були особливо бажаними, господар власноруч накладав їм страву з особливої тарілки, яку завжди ставили на чолі столу. Таким чином демонструвалася глибока повага й увага до гостя.

Спочатку гостей пригощають пирогами, потім виносять м'ясні та рибні страви, а супи й щі подаються в кінці застілля, перед солодким частвуванням.

Щі в російських родинах варять мало не кожного дня. Не просто так безліч приказок і прислів'їв розхваляють капустяний суп на всі лади:

The traditional meal begins with the owner giving out to the guests a slice of bread and salt at the table. Bread has always had and is of great importance to ethnic Russians. If the guests were especially welcome, the owner hand-made them a special dish, which was always placed at the head of the table. Thus, awe and attention to the guest was demonstrated.

The guests are first served with pies, then take out meat and fish dishes; and soups are served at the end of the feast, before sweet treats.

In Russian families they cook shchi almost every day. A lot of proverbs and sayings praise cabbage soup (shchi) in every way: "If you have good shchi, do not

Російська кухня

«Де хороші щі, іншої їжі не шукай!», «Щавлевих щів поїв – як нібито шубу надів», «Щами світ стоїть».

Обов'язковим компонентом щів є кислота, оскільки цей суп цінується за своєрідний пікантний кисло-солоний смак. Крім квашеної капусти, використовуються солоні грибочки, антонівка, брусниця, солоні огірки. Здобрюються щі домашньою сметаною. Повні щі, які ще називають «багатими», варять на міцному м'ясному бульйоні з додаванням величезної кількості інгредієнтів, зокрема грибів, картоплі та спецій. У збірні щі кладуть м'ясо й м'ясні продукти різних видів – яловичину, птицю, свинину, шинку, ковбасу, сосиски й сардельки, які ріжуть маленькими шматочками. Рибні щі варять і з великих видів риби, і із дрібної річкової риби або рибних консервів. Можливе також поєднання свіжої та солоні риби. До речі, натеper під кислими щами мають на увазі суп із квашеної капусти, а в Київській Русі це був різновид квасу!

І у святкові, і у звичайні дні в етнічних росіян Мелітополя присутні страви, приготовлені в глиняних горщиках. Їжа в них не вариться, а томиться. Такі страви надзвичайно смачні й ароматні. Обов'язково спробуйте печеню або кашу з горщика! А якщо пощастить і ви зможете побувати в селі, не відмовляйте собі в задоволенні скуштувати їжу, приготовлену в російській печі. Поврте – це рідкісне задоволення!

Згадаймо прянощі і приправи, що стали традиційними на російському столі.

look for other food”, “You ate a shchi - as if a fur coat was put on you”, “The world is supported by shchi”.

Shchi must be sour, as this soup is appreciated for its spicy sour-salty taste. In addition to sauerkraut, salted mushrooms, Antonovka, cranberries, pickles are used. Shchi is served with homemade sour cream. “Rich” shchi is cooked on a solid meat broth with a huge amount of ingredients, including mushrooms, potatoes and spices. Meat and meat products of various kinds - 0beef, poultry, pork, ham, sausages, which are

Хрін можна назвати найпопулярнішою пряністю в російській кухні. Якщо ви зважитесь його спробувати, будьте обережні: він має обпалюючий до сліз смак. Особливо часто соуси із хрону подаються до холодцю – традиційної російської м'ясної страви.

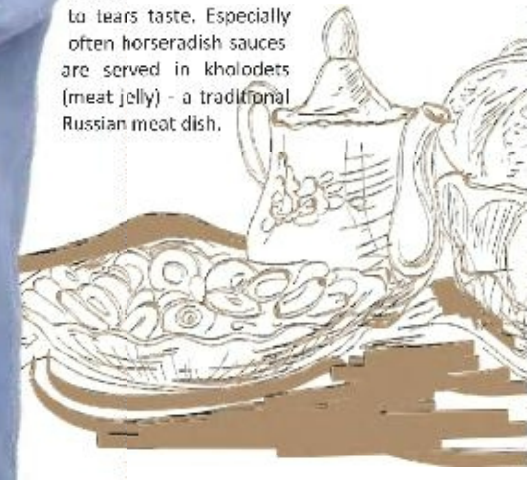
Холодцем частують практично на всі свята. Однак мало хто здогадується, що спочатку це була зовсім несвяткова страва, а рецепти його приготування стільки разів змінювалися, що сьогодні можна зустріти найрізноманітніші варіанти.

cut into small pieces - are put into the soup. Fish soup is cooked from decent fish species and from small river fish or canned fish; a combination of fresh and salted fish is also possible. By the way, now shchi means sour cabbage soup, and in Kievian Rus it was a kind of kvass!

Ethnic Russians of Melitopol have dishes cooked in clay pots both on holidays and on ordinary days. The food in them is not cooked, but stewed. Such dishes are extremely tasty and aromatic. Be sure to try the roast or porridge from the pot! And if you are lucky and you are able to visit the village, do not deny the

pleasure to taste the food cooked in the Russian oven. Believe me - it's a special treat!

Let's remember the spices and seasonings that have become traditional on the Russian table. Horseradish can be called the most popular spice in Russian cuisine. If you decide to give it a try, be careful! It has a burnt to tears taste. Especially often horseradish sauces are served in kholodets (meat jelly) - a traditional Russian meat dish.



Щі

- капуста квашена
- солоні гриби
- картопля
- цибуля
- брусниця
- домашня сметана
- м'ясо (птиця, яловичина, свинина, шинка, копчена ковбаса)

За деякими рецептами додавали квас



Для приготування класичного російського холодцю знадобиться багато зусиль і часу. Використовуються багаті желатином хрящові й кісткові частини м'яса, яловичини або свинини. За більш традиційним рецептом, варто вибрати ніжки або рульки яловичини й м'ясисті, але не дуже жирні частини свинини. Справжній сільський холодець вариться тільки з домашнього м'яса. Він виходить наваристим, ароматним і дуже смачним.

Обов'язково слід спробувати російську випічку: пироги та пиріжки з усілякими начинками (розтягаї, кулеб'яки, ватрушки, капустники тощо), короваї, паски, бублики, сушки, кренделі, калачі, пряники, пампушки – усього не перелічиш!

The kholodets is treated on almost all holidays. However, few people guess that at first it was not a holiday dish, and the recipes for its preparation have changed so many times that today you can find a variety of options. It will take a lot of effort and time to prepare classic Russian kholodets. Gelatin-rich cartilage and bone parts of meat, beef or pork are used. For a more traditional recipe, beef legs and rolls and meaty but not very fatty pork should be chosen. Real rural kholodets is cooked from home-made meat only. It comes out bold, fragrant and delicious.

Be sure to try Russian pastries: pies with all sorts of stuffing (rasstegais, cakes, cheesecakes, cabbagecakes, etc.), karavais, Easter cakes, bagels, drying, pretzels, cakes, gingerbread cookies, donuts - you won't list everything!

Російська кухня

Зазвичай російські щі довго мліють у печі, завдяки чому капуста розварюється, а от в місцевих щах (де не вистачало деревини як надійного джерела палива), капуста повинна хрумтіти. Сучасні мелітопольські господині й наразі підтримують таку традицію.

Серед солодких страв російської кухні особливе місце посідають сирні пасты, що носять старовинну назву – паска. Основними продуктами в пасках є сир, домашнє маслечко, сметана, вершки, цукор, яйця. Також у них додають цукати, ізюм, горіхи й різні прянощі, частіше ваніль і лимонну цедру. Окрім пасок, основними російськими національними кондитерськими виробами є пряники та кулічі. Асортимент російських пасок налічує майже два десятки видів, а пряників – удвічі більше!

Із давніх часів і дотепер у російській кухні мелітопольців використовується мед. Раніше він був єдиним солодким продуктом, що мав дуже широке використання: і як домашній лікарський засіб від застуди, і як основа для алкогольних напоїв – медовухи та інших, і як солодощі. Якщо, читаючи російські народні казки, зустрінете фразу «мед-пиво пив», знайте, що йдеться про медове вино, хоч тепер перше, що пропонують із традиційних російських алкогольних напоїв, – це, звичайно, горілка.

Проводи гостей також супроводжуються ustalеними традиційними ритуалами. Перед тим, як ви підете, господарі запропонують випити «на посошок» та «присісти на доріжку».

Among the sweet dishes of Russian cuisine special place is occupied by cheese pastes, bearing the ancient name – Easter paste. The main products in the Easter paste are cheese, homemade butter, sour cream, cream, sugar, eggs. They also add candied fruits, raisins, nuts and various spices, more often vanilla and lemon zest. In addition to grazing, the main Russian national confectionery products are gingerbread and cakes. The assortment of Russian Easter cakes includes almost two dozen species, and gingerbread - twice more!

Honey has been used in Russian cuisine since ancient times. Previously, it was the only sweet product that was widely used: both as a home remedy for colds, and as a base for alcoholic beverages - mead and others, and as sweets. If, when reading Russian folk tales, you come across the phrase "honey-beer drink", you should know that it is a honey wine, though now the first offer of traditional Russian alcoholic beverages is, of course, vodka.

The departure of the guests is also accompanied by established traditional rituals. Before you leave, the owners will offer a drink "on a leave" and to "sit before leave".

აქ ცხოვრობენ

ქართველები



Грузинська кухня

Georgian cuisine

У гості до грузинської родини!



გამარჯობაგენაცვალე (Вітаю, дорогий друже)! У цій знаменитій фразі – і повага, і щедрість, і доброта душі грузинського народу. Якби справи не привели вас до господарів грузинської домівки – уникнути запросин не вдасться. Ви неодмінно почуєте: «მობრძანდით სტუმარიღვთისაა(А ходи-но сюди, шановний, гостем будеш)». Грузинське застілля перевершить усі ваші очікування, адже це, швидше за все, містичний ритуал, народжений у любові до ближ-

გამარჯობაგენაცვალე(Hello, dear friend)! This famous phrase shows respect, generosity and kindness of Georgian soul. Whatever the case brings you to the owners of the Georgian home - the invitation will not be avoided. You will surely hear: "მობრძანდით სტუმარიღვთისაა (Come in, dear guest, make yourself at home)". The Georgian feast exceeds all your expectations; it is most likely a mystical ritual, born in love to neighbor, where both customs and unities

нього, у якому поєднуються і звичаї, і збережена віками народна мудрість, і палкий темперамент нації... Справжній грузин прийматиме гостя як посланця Бога, вразить гостя й багатством столу з істинно грузинськими порціями, і грузинським дружнім багатоголоссям з віншуваннями, і не менш знаменитими на весь світ грузинськими тостами. Колоритні тости разом із легендами, притчами, прислів'ями, піснями лише підкреслять витончені аромати й унікальні смаки вина з білих або червоних винних сортів винограду, вирощеного на мелітопольській землі (Ріслінг, Шасля-Мюске, Каберне, Ізабелла, Мальвазія, Уліанд), чи огненного напою справжніх чоловіків – міцного грузинського виноградного бренді – чачі.

are preserved, including the ardent temperament of the nation. True Georgian will receive a guest as a messenger of God and astonish the richness of the table with truly Georgian portions, and Georgian friendly voices with congratulations, and famous Georgian toasts worldwide. Colorful toasts, along with legends, parables, proverbs, songs, will only emphasize the sophisticated aromas and unique flavors of wine made from white or red varieties grown on Melitopol land (Riesling, Chassel-Muske, Cabernet, Isabella, Malvazen, Malvasia, Malvasia) or real men's drink - strong Georgian grape brandy - chachi.

Among cold appetizers, you will definitely expect phali at the festive table, prepared from baked eggplants or various

Грузинська кухня

Із холодних закусок на святковому столі на вас обов'язково чекатиме пхалі, що готується із запечених баклажанів або різних овочів і подається до столу як барвисте, прикрашене дрібно нарізаною зеленню та зернами граната асорті з духмяною горіховою заправкою. За консистенцією пхалі нагадує паштет, приправлений сильно подрібненою сумішшю волоських горіхів, гострого перцю, часнику, зелені кінзи, мелених зерен коріандру, цибулі й винного оцту.

Апетит найвибагливішого гурмана збудить і грузинський суп харчо, що поєднує м'який, ніжний смак яловичого бульйону й нейтрального рису, природну кислинку тклапі (висушене на теплому сонці пюре сливи) і неповторні прані аромати зелені з терпкуватим запахом горіхів.

Неможливо уявити собі повноцінне грузинське застілля й без овочів: редису, огірків, помідорів, стручків перцю - в поєднанні з духмяними петрушкою, кінзою, тархуном, м'ятою, базиліком та ніжним кисломолочним, ледь кислуватим смаком розсільного сулугуні. Завдяки сирам, овочам, зелені грузинська кухня не переобтяжує шлунок, і навіть якщо

vegetables and served on the table as colorful dish, decorated with finely chopped greens and pomegranate seeds with fragrant nutty dressing. The consistency of the phali is like a pate flavored with a finely ground mixture of walnuts, hot peppers, garlic, green cilantro, ground coriander beans, onions and wine vinegar.

The most demanding gourmet's appetite will also be aroused by Georgian soup, which combines the mild, delicate taste of beef broth and neutral rice, the natural acidity of the tklapi

здається, що від спожитої їжі більше не продихнути, щонайдовше за півгодини на радість щедрому господарю ви повернетесь до столу - цього разу скуштувати відповідники українських вареників - гарячі, вогненні хінкалі. Найбільш смачною їх компонентою є не саме м'ясо або тісто, а власне сік, що виділяється під час варіння фаршу і який через цілісність тіста залишається всередині. Тому їх споживання - ціле мистецтво. Ще гарячі хінкалі слід взяти за хвостик і акуратно надкусити, при цьому можливо не облекситися й не пролити сік. Випивши вміст із тіста, хвостик слід залишити в

(dried in the warm sun of the plum puree) and the unique spicy aromas of green with a pungent smell.

It is impossible to imagine a full-fledged Georgian feast without vegetables: radishes, cucumbers, tomatoes, peppers in combination with aromatic parsley, cilantro, tarhun, mint, basil and delicate sour, slightly sour taste of brine. Thanks to cheese, vegetables, green Georgian cuisine does not overload

anyone's stomach and even if it seems that the food consumes no longer breathe. At least half an hour takes you to join the owner's generous table again because it's time to taste the equivalent of Ukrainian dumplings - hot, fiery khinkali. Their most delicious component is not the meat or the dough itself, but the actual mince juice that remains

inside



Хачапурі по-аджарськи

- тісто
- імеретинський сир
- куряче яйце
- шматочок вершкового масла



таролі, аджо, за грузинською традицією, за кількістю залишених хвостиків визначають, хто є найслабшим із їдців, а також вправність кухаря: що більше хвостиків лишалось, тим більший молодець гостинний господар.

Неповторного аромату, особливої енергетики цій страві надає терпка кислинка соусу сацибели.

Якщо у вас ще лишилось трішки сил, запечений у духовці запашний човник із тіста, заповнений сиром сулугуні, яйцем або м'ясом, усіма знайий хачапурі переконає вас, що в грузинській кухні смачне абсолютно все. І кожна нова страва буде тільки смачнішою за попередню. Тож на десерт відчуйте справжній смак тягучих ковбасок чурчела, нанизаних на нитку обмочених у згущеному

because of the dough integrity. Therefore, their consumption is an art. Even hot khinkali should be taken by the tail and to be gently bitten, it is important not to burn and shed juice. After tasting juice and eating the meat with the dough, the tail should be left on the plate, because, according to Georgian tradition, the number of tails left behind determines who is the weakest eater, as well as the cooking skill - the more tails left, the more good hospitable host is. The unique aroma and special energy of this dish are provided by rough sourness of satsabeli sauce.

If you still have a bit of power, a fragrant dough boat filled with suluguni cheese, egg or meat, all known as khachapuri, will convince you that everything is delicious in Georgian cuisine.

Грузинська кухня

У 2017 році було підписано договір про побратимство між самоврядуванням міста Горі (Грузія) та виконавчим комітетом Мелітопольської міської ради Запорізької області (Україна). Місто Горі є одним з найстаріших міст Грузії

**ЦІКАВИЙ
ФАКТ**

виноградному соку, і чемно відкланяйтесь, поки живі, та не забудьте подякувати за райську насолоду грузинським кухарям.

And each new dish will only taste better than the previous one. So, it's time for a dessert, feel the true taste of churchhela sausage-string, soaked in condensed grape juice. If you are still alive, please wander politely and be sure to thank Georgian chefs for their heavenly delightful work.



Всеукраїнська мережа гостинних ресторанів із закоханим ментом хітів грузинської кухні «Хінкальня» в м. Мелітополь

TADY ŽIJÍ Č EŠI

Чеська кухня

Czech cuisine

Частування в чеській родині



Bud'te vítaní (Будьте увітанні)!
Такими словами зустрічатимуть вас чеські господарі. Тому гість одразу зрозуміє, що його щиро вітають і радіють його появи.

Якщо ви потрапили до чехів, будьте впевнені, що не залишитесь голодними. Вас нагодують і напоять так смачно, що цю трапезу ви запам'ятаєте назавжди. «Dobrou chut' (Смачного)!» – скаже господар, чим побажає вам смачного.

Czech hosts will welcome you with such words: "Bud'te vítaní (you're welcome)!" Therefore, the guest will immediately understand that he is sincerely welcomed and delighted with his appearance.

If you get to the Czechs, be sure you will never be hungry. You will be fed and watered so well that you will remember this meal forever. "Dobrou chut (enjoy your meal)!" - the host wish you 'Bon appetite' in such a way.

Частування неодмінно розпочнеться з полевки, традиційного супу. Він може бути з картоплею, морквою, цвітною капустою, цибулею-пореем, горохом та квасолею, але якщо гість є дуже голодним і втомленим, йому напевне запропонують нудлову полевку – суп з локшиною. Для його приготування міцний курячий бульйон проціджують, щоб домогтися прозорості. В окремій ємкості відварюють домашню локшину і, процідивши, з'єднують із гарячим бульйоном та одразу подають на стіл. Те тепло, яке незабаром розіллється всім вашим тілом, подарує незабутні миті насолоди. Але це тільки початок.

На друге вам подадуть страву зі свинини та продуктів її переробки – шинку, бекон, шпикачки (ковбаски), страви з птиці та овочів.

Feasting will certainly start with 'polevka' - soup. It can be with potatoes, carrots, cauliflower, leeks, peas and beans, but if the guest is very hungry and tired, he will probably be offered 'noodle polevka' - noodle soup. It's necessary to filter strong chicken broth to achieve transparency for cooking it. In a separate container, they cook home-made noodles and, after straining, combine with hot broth and serve immediately. The warmth that will soon spread throughout your body will give you an unforgettable moment of pleasure. But this is only the beginning.

For the second course you will be served a dish of pork and its products - ham, bacon, 'shpikachky' (sausages), poultry and vegetable dishes. Spicy spices and dressings will enrich the natural taste

Чеська кухня

Гострі спеції і приправи доповняють природний смак та аромат основних продуктів. Серед них – імбир, майоран, червоний та духмяний перець, мускатний горіх, кмин, селера, цибуля. Прикрасою столу неодмінно стане гордість чеської кухні – запечена свиняча рулька (вепржеве коліно). Цілу рульку варять на слабкому вогні – без солі, у темному пиві, упродовж трьох-чотирьох годин, поступово доливаючи пиво, щоб ніжка була постійно повністю занурена в нього. Додають моркву, цибулю, кореневу селеру, духмяний перець. Тим часом починають готувати гарнір. На пателіні підсмажують овочі, гриби, додають квашену капусту, мелений перець, кмин. Тушкують, доливаючи бульйон з пивом. Після цього капусту викладають на деко, на неї – відварену свинячу ніжку, змащену медом, і запікають ще годину.

Коли до цієї страви вам подадуть кучоль холодного чеського пива, без якого неможливе жодне застілля, ви раптом зрозумієте, що стали найщасливішою людиною в цілому світі!

and aroma of the main products. Among them - ginger, marjoram, red and sweet pepper, nutmeg, cumin, celery, onion. The pride of the Czech cuisine - baked pork roll (boar knee) will certainly be a decoration of the table. The whole roll is cooked over low heat - without salt, in dark beer, for three to four hours, gradually topping up the beer so that the leg is constantly fully immersed in it. Then they add carrots, onions, celery root and sweet pepper.

In the meantime, they begin to prepare a garnish. In a pan they fry vegetables, mushrooms, add sauerkraut, ground pepper, cumin. Then it is stewed

Чеське вино та міцна горілка (зі слив овіце) зроблять ваш настрій ще кращим.

Потім на столі з'являться кнедлики – символ чеської кухні (варені пампушки), і, коли, скуштувавши їх, ви відчуєте, що вже наїлися досхочу, невідомо звідки залунає музика, з'являться музиканти, і ви самі не помітите, як почнете танцювати разом з усіма. Чехи та музика – це єдине ціле, тому жодне частвування не закінчується без пісень і танців.

out, constantly adding some broth with beer. After that, cabbage is spread on a baking tray, and the prepared pork leg, greased with honey on the top, than bake this entire staff for another hour.

When you get a mug of cold Czech beer for this dish, without which no feast is possible, you will suddenly realize that you have become the happiest person in the whole world. Bohemian wine and strong plum vodka will make your mood even better.

Then there will be 'knedliky' (boiled donuts) on the table, it's a symbol of Czech cuisine, and when you taste them, you feel that you have already eaten enough, you do not know where the music will come from, and you will not notice how you will start dancing together with all Czechs and music are one thing, so no treats end without songs and dances.



Запечена свиняча рулька

- запечена свиняча рулька
- спеції
- цибуля
- мед
- морква
- темне пиво



Наприкінці кожного застілля подають солодкі страви, на яких чехи дуже розуміються. Пісочне печиво (цукрові), пухкі пончики (коблїгі), наповнені джемом та обсипані цукровою пудрою, маленькі булочки (бухти) з маком або меленими горіхами, смажені кшпачі – усе це подають зазвичай до кави. Смакують і солодкі кнедліки, виготовлені із сирного тіста та начинені свіжими абрикосами, сливами або полуницями. Їх подають тільки-но звареними, притрусивши меленим маком, корицею або поливши варенням чи кремом.

І коли, встаючи з-за столу, ви відчуєте справжню насолоду від надзвичайно смачної їжі, не забудьте щиро подякувати господарям за гостинність і сказати: «Dě kuji pě kně (Щиро дякую)!».

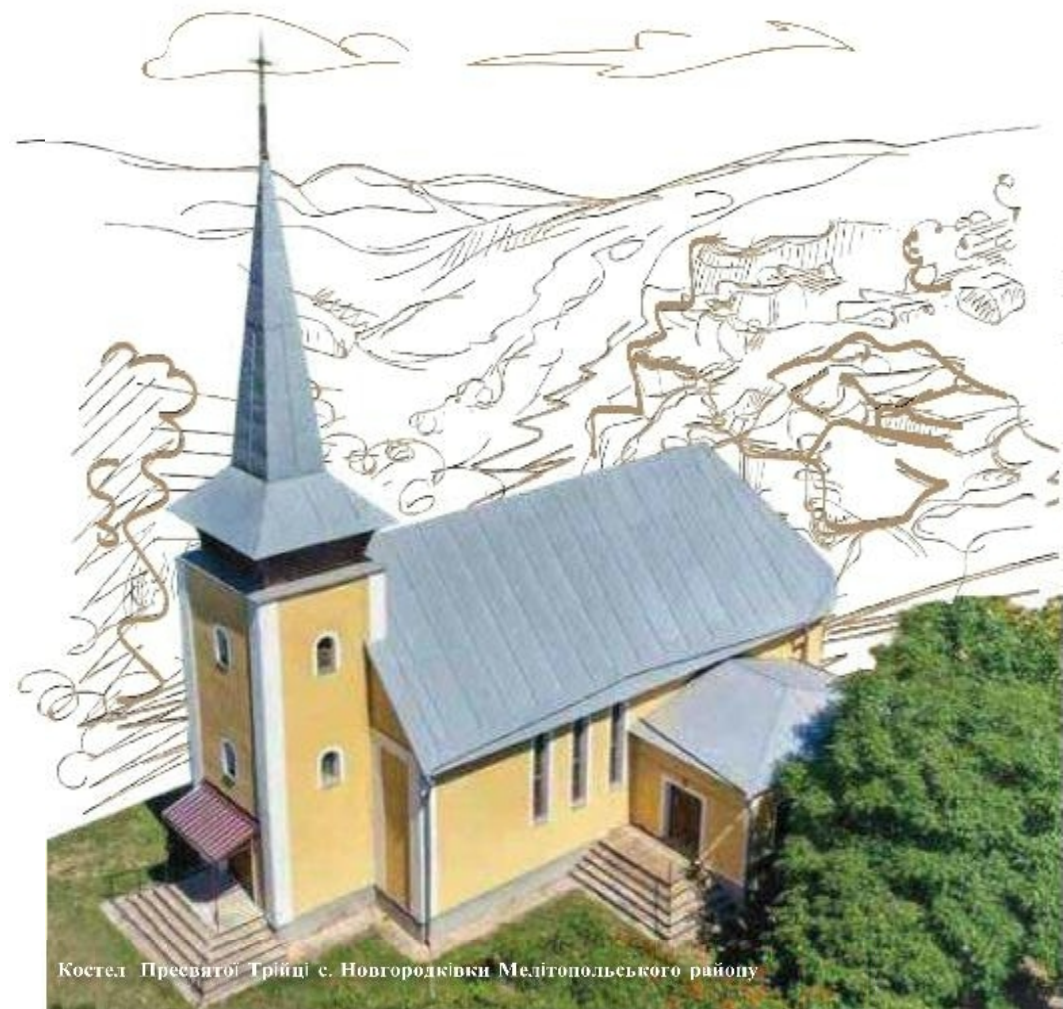
At the end of each feast the desserts, which the Czechs really know how to cook, are served. Shortbread cookies (sugar), chubby donuts (kobligi) filled with jam and powdered sugar, small buns with poppy seeds or ground nuts, roasted pickles - all served usually for coffee. They also taste sweet 'knedlik' made with cheese dough and filled with fresh apricots, plums or strawberries. They are served freshly cooked, sprinkled with ground poppy, cinnamon, or sprinkled with jam or cream.

And getting up from the table, you feel a real enjoyment with the most delicious food, do not forget to thank the owners for their hospitality and say: "Dě kuji pě kně (thank you)".

Чеська кухня

Перший духовий оркестр в Україні був заснований у Чехограді (нині с. Новгородківка Мелітопольського району) в 1873 році. Оркестр існує й досі. Зараз у ньому грають нащадки перших чеських переселенців-колоністів

**ЦІКАВИЙ
ФАКТ**



Костел Пресвятої Трійці с. Новгородківки Мелітопольського району

Менавіта тут живуць беларусы



Білоруська кухня

Belarusian cuisine

Білоруська гостинність



Давня білоруська мудрість говорить: «Барані Бог, калі прыйшлі людзі ў хату, а не накрыты стол. Хоць хлеба, шкварку ці бульбу яку паставіць (Боронь Боже, коли люди в хату зайшли, а стіл не накритий. Хоч хліба, шкварку чи картоплю яку поставити)». І оскільки в білорусів дуже поширені страви з картоплі, саме для неї завжди знайдеться місце на святковому столі.

The ancient Belarusian wisdom says: "God forbid, when people came into the house and the table was not covered, put bread, crackling, or potatoes at least. And as though dishes, made of potatoes, are wide-spread among the Belarusians, they are called Bulbashi for their extreme love to the potato."

One can always find a place for the potato on the festive table. . No wonder potatoes are called the second bread in

Недарма картоплю в Білорусії називають другим хлібом. А до хліба в них так само шанобливе ставлення, як і в українців: «Хлеб буде, дык і ўсё буде (Буде хліб – буде все)».

Навіть якщо гості застануть мелітопольських білорусів зненацька, вони знайдуть, чим пригостити, бо готують не лише смачно, а й швидко. Білоруські національні страви прості, поживні, з мінімумом приправ.

Візитівкою білоруської кухні є деруни. Ця страва досить легка в приготуванні, гарно смакує в якості гарніру. Щоб насмажити дерунів, нам знадобиться, звичайно, картопля, кількість якої розраховуємо залежно від кількості їдців.

Belarus. The treat the bread as respectively ad Ukrainian people do. If there is bread, everything will be – as their proverb runs.

Even if the guests come unexpectedly, they will find something to treat their guests, because they do not only cook quickly but delicious. Belarusian national dishes are simple, nutritious and do not contain many condiments. Visiting card of Belarusian cuisine can be called pancakes. It is quite easy to cook this dish and it can be served as a garnish. To roast potato pancakes, you will need potatoes, the amount of which is calculated depending on the number of eaters. Potatoes should be cleaned, thoroughly washed and rubbed on a fine grater.

Білоруська кухня

Картоплю необхідно почистити, ретельно помити й потерти на дрібній тертушці. Сік від картоплі краще віджати. У терту картоплю додамо сире яйце. Можна розбавити суміш також ложкою густої сметани. Потім посолимо, поперчимо за смаком і перемішаємо, після чого додамо 3-4 столові ложки пшеничного борошна й вимішаємо тісто. Для більш пікантного смаку можна додати кілька зубчиків часнику. Після цього залишається лише підсмажити деруни й подати до столу гарячими, відразу з пательні, попередньо заправивши сметаною.

За білоруським столом треба неодмінно скуштувати тертюху – традиційний білоруський картопляний супник. Теж дуже швидкий у приготуванні, легкий для шлунку, ситний і смачний! Коли зовсім немає часу, ця перша страва – гірська чорівна паличка. Готується суп і справді дуже швидко, та ще й з простих продуктів: картоплі, цибулі, вершків, копченої грудинки і з додаванням спецій.

It is better to squeeze potato juice. When potato has been grated, add the raw egg. You can also dilute the mixture with a spoon of nutritious sour cream. Then add salt and pepper according to the taste, stir, then add 3-4 tablespoons of wheat flour and knead the dough. To make the taste spicier, you can add a few cloves of garlic. After this you have to pan the pancakes and serve them hot with sour cream.

While sitting at the Belarus table one should try "tertyukha" - a traditional Belarus potato soup.

Добре, якщо бульйон для тертюхи буде приготовано заздалегідь. Отже, цибулю, грудинку наріжемо невеликими кубиками й обсмажимо. Додамо овочі й будемо пасерувати все разом. Можна також використати кілька зубчиків часнику, але це вже справа смаку. Очищену картоплю натremo на крупній тертушці й обережно покладемо в киплячий бульйон, постійно помішуючи; почекаємо, поки закипить, і після цього додамо обсмажені овочі з грудинкою. Варити необхідно до готовності картоплі, періодично перемішуючи.

It is very easy to cook it, it is good for stomach, nutritious and delicious.

When you do not have time to cook at all- this first dish is just a magic wand. This soup is really very easy to cook, one should use simply products to cook, such as potato, onion, cream, smoked chicken and spices of course. It is good when the broth for "tertyukha" is cooked beforehand. So, we cut the onion, chicken into small cubes and fry. Then we add the vegetables and mix them all together. You can also use a few garlic cloves - but it is a matter of taste.

We grate peeled potatoes on a large grater and put carefully into boiling broth, stirring constantly; the we should wait until it boils and after this we will add roasted vegetables and smoked chicken. it is necessary to cook until potatoes are ready, stirring occasionally. When the potatoes are ready, we will



Деруни

- картопля терта
- цибуля
- яйце



Коли картопля звариться, увімкнемо верхки, не забудемо про спеції та почекаємо кілька хвилин, щоб суп міг настоїтися, а вже при подачі прикрасимо зеленню. Якщо смакувати тортуху, як справжні білоруси, то під час обсмажування копченини варто відкласти трохи шкварочок і при подачі на стіл теж всипати прямо в тарілку разом із зеленню.

Білоруси стверджують: «Няма ... мяса смачней, чым свінінка (Нема м'яса, смачнішого за свинину)». І справді – важко уявити святковий білоруський стіл без страв зі свинини, що незрідка споживаються під білоруську настоянку «Крамбамбуля». Чого тільки варта знаменита м'ясна руляда! Для її приготування з поросячої тушки знімають шкіру разом із шаром м'яса, на неї викладають, чергуючи, нарізані бруски шпика, відварений язик, печінку, шинку і яйця, додають желатин, заздалегідь замочений у холодній воді.

pour cream, do not forget to add spices and wait for a few minutes to let the soup to infuse, do not forget to decorate it while serving . If to follow the rules and taste "tertyukha" like real Belarusians, you should take some cracklings during the roasting of the smoked meat and while serving you should add them into the soup together with greens.

Byelorussians say: «there is no meat that tastes better than pork» . It is really difficult to imagine a Belarusian festive table without dishes made of pork, which are often consumed with the Belarusian alcohol beverage of Krambambulya. Their famous meat roll "Rulyada" is also worth tasting!

To prepare it one should remove the skin from the pig carcass with a layer of meat remained on it, then put sliced

Білоруська кухня

У 2011 році укладено угоду про співпрацю між Пуховицькою районною радою (Білорусь) і містом Мелітополем. У 2012 році підписаний договір про побратимство між Борисовським районом (Білорусь) та містом Мелітополем

ЦІКАВИЙ ФАКТ

Далі формують рулет, загортають у марлю, перев'язують шпагатом і варять до готовності. Потім його кладуть під легкий прес і охолоджують, а при подачі нарізують тонкими скибочками.

Десерти в білорусів корисні для здоров'я. Навесні можна насолодитися соком берези або клена; на березовому соку – приготувати хлібний квас, який утамує спрагу, сповнить людину енергією і бадьорістю. І аж до високого літа гарно смакують ягідні морси. Ягоди й фрукти залюбки вживаються й у їхньому природному свіжому вигляді. Мелітопольські білоруси люблять влітку й восени їсти печені яблука, а також суницю й малину з молоком і цукром.

Одним з улюблених народних десертів є кулага. Це солодке частвування робиться на основі свіжих ягід. Каструльку з перебраними й помитими ягодами горобини, малини, брусниці, чорниці або калини поміщають на плиту. Коли вони розваряться, до них додають борошно, розчинене в невеликій кількості води, мед. Усе добре перемішують і тримають на мінімальному вогні до одержання густої в'язкої маси, яка нагадує кисіль. Подають кулагу з білим хлібом, млинцями й молоком.

Запрошуємо до білоруського столу! Приємнаго апетиту (Смачного)!

bar of bacon, boiled tongue, liver, ham and eggs, add gelatin, soaked in cold water in advance. Next, form a roll, wrapped in cheesecloth, twine and cook until it is ready . Then it is put under the light press and cool, and cut into thin slices while serving on the table .

Belarusian desserts are good for health. In the spring you can enjoy birch or maple juice; on birch juice , one can also make to prepare bread kvass, which quenches thirst, fills the person with energy and vigor. And until the middle of summer berries and fruits taste well. Berries and fruits are eaten natural and fresh. They love to eat roasted apples in the summer and in autumn as well as strawberries and raspberries - with milk and sugar.

One of the favorite folk desserts is «Kulaga». This sweet treat is made on the basis of fresh berries. Casserole with hand-picked and washed berries of rowan, raspberries, cranberries, blueberries or viburnum are placed on a plate. When they are boiled, add flour, dissolved in a small amount of water, do not forget to add honey. Mix everything well and keep on low heat until it becomes thick, viscous, fluid-like viscous mass. Serve with white bread, pancakes and milk.

Welcome to the Belarusian table!



ՀԵՆՅ ԱՅՍԵՂ ԵՆ ԱՊՐՈՒՄ ՀԱՅԵՐԸ

Вірменська кухня

Armenian cuisine

Щоб ми були завжди бажані й раді один одному!



Вірмени не снідають, не обідають і не вечеряють. А що ж вони роблять? Вони сідають «їсти хліб». Тож на вірменському столі хліб є завжди: запашний лаваш – тонка смужка з тіста завдовжки близько метра, яку випікають у глиняному вогнищі – тонірі. «Хліб і вино нехай зостануться завжди на нашому столі, а найважчий наш день нехай буде схожий на цей...» – ця фраза вінчає кожну трапезу за вірменським столом під вишукані смаки винограду

Armenians do not eat breakfast, dinner or supper. And what are they doing? They sit down to eat bread. Therefore, there is always bread on the Armenian table: fragrant pita bread is a thin strip of dough about a meter long that is baked in a clay fire which is called toner. "Let bread and wine always remain on our table, and let our most difficult day be like this ..." - this phrase crowns every meal at the Armenian table with the exquisite flavors of grape or pomegranate

них або гранатових вин, коньяків «Ані», «Вірменія», «Наїрі» та багатьох інших всесвітньо відомих вірменських виноробних брендів.

На гостинній вірменській тарілці до лавашу подаються м'ясо й зелень. При цьому гості неодмінно відчують тонкі аромати багатьох інгредієнтів – яблук, айви, кураги, волоських горіхів, кизилу, аличі, чорносливу, родзинок тощо, використаних у страві. Важливою особливістю приготування м'ясних, рибних і овочевих блюд є відокремленість операцій фарширування, збивання, приготування пюре й суфле з подальшим об'єднанням різних частин у єдине ціле. Цікаво, що багато назв вірменських блюд пов'язано навіть не з їх інгредієнтами, а з назвами численних

wines, cognacs called "Ani", "Armenia", Nairi and many other world-renowned Armenian wine brands.

Meat and greens are served on a hospitable Armenian plate. At the same time guests will certainly feel the subtle aromas of many ingredients such as apples, quinces, dried apricots, walnuts, dogwoods, plums, prunes, raisins and many others which were used in the dish. An important feature of the meat, fish and vegetable dishes preparation is the separation of stuffing, beating, mashing and soufflé, and then integrating the various parts into one. It is interesting that many names of Armenian dishes are not even related to their ingredients, but with the names of numerous clay bowls and pots where they are cooked, such as:

Вірменська кухня

глиняних мисок і горщиків, у яких їх готують («путук», «кчуч», «тапак») або зі способом приготування.

Гаряча перша страва – хаш (вірменською «хашел»), що і означає «варити». Цей густий м'ясний суп на тягучому бульйоні готується з ретельно очищених і багаторазово вимочених яловичих ніжок, що умлівають упродовж тривалого часу (близько 6–8 годин) у печі або духовці. У процесі приготування хашу м'ясо не відокремлюють від кісток, а подають разом із бульйоном – неодмінно гарячим, а якщо він застигає, одже зазичай готується у великій кількості, то порадижитком потрібну порцію розірівують. Суп вирізняється не тільки приємним смаком, високою поживністю й цілющими властивостями, але й простотою рецептури, тож для його приготування потрібно мінімум зусиль і кулінарних навичок!

“putuk”, “kchuch”, “tapak”, or the name of dish comes from the method of cooking.

Hot first dish - hash (in Armenian "hashel") - and means "boil". This thick meat soup is cooked on a string broth from carefully cleaned and repeatedly soaked beef legs, which have been stewed for a long time (about 6-8 hours) in the oven. During the preparation of the hash, the meat is not separated from the bones, but served with the broth - it is certainly hot, and if it is frozen, as it is usually cooked in large quantities, then the

Дуже смакує вірменська кюфта – м'ясні кульки з відбитого особливим чином, відвареного м'яса, яке спершу нарізають тонкими скибочками й довго-довго відбивають на камені спеціальним калаталом (назва «каре-кюфта» походить від слова «кар» – «камінь»). Після цього отриману суцільну масу збивають ще й руками, додавши яйця, сіль, борошно, воду або молоко, коньяк, пасеровану цибулю, спеції. М'ясне суфле формують у вигляді кульок і кидають в теплу воду, яку поступово доводять до кипіння.

desired portion is heated before eating. The soup does not only differs by good taste, high nutrition and healing properties, but also the simplicity of the recipe, so it requires a minimum of effort and culinary skills!

The Armenian meatball is very tasty - meat balls made of special, boiled meat, which are first cut into thin slices and beaten with a special beater for a long time (the name "kare-kufta" comes from the word "kar" - "stone"). After that, the whole mass is beaten with your hands, adding eggs, salt, flour, water or milk, cognac, scallions, spices. The meat soufflé is shaped like balls and thrown into warm water, which is gradually brought to a boil. Served meatballs with greens, ghee or olive oil, pickled cucumbers, and those all should be on a pita!



Кюфта

- яловичина
- цибуля
- яйце
- мука
- коньяк
- холодна вода або молоко
- червоний та чорний мелотий перець
- топлєне вершкове масло



Подається кюфта із зеленню топлєним маслом або оливковою олією, маринованими огірочками й обов'язково на лаваші!

Традиційно завершує трапезу вірменський символ достатку – хапама – нафарширований солодким пловом гарбуз. Солодкого смаку начинці надають усілякі сухофрукти й мед. Крім того, у хапаму можуть додаватися горіхи й обов'язково прянощі. На десерт до вірменського столу зазвичай подається гату – багатошарове тістечко із топлєного масла й цукру з начинкою, а також різноманітне печиво з горіхами, фруктовими джемами, пиріжки та різноманітні варення й інші солодощі

Traditionally, the Armenian symbol of abundance – *hapama* – stuffed with sweet pilaf pumpkin completes the meal. The sweet taste is filled with all sorts of dried fruits and honey. In addition, nuts can be added to the pouch and spices of course. For dessert, the Armenian table is usually served with *gat* – a multilayered pastry of melted butter and sugar, as well as a variety of cookies with nuts, fruit jams, pies and various jams and other sweets.

And it is hard to imagine the Armenian feast without the traditional toast, which contains words that have a truly magical power: "... that we are always welcome and glad to each other!". There are legends about the hospitality and friendliness of the Armenian people, known all over the world. "The oftener

Вірменська кухня

Вірменський міщанин з Євпаторії Аверік Хлебніков у 1884 році побудував вірмено-григоріанську церкву (на місці нинішнього собору Олександра Невського)

**ЦІКАВИЙ
ФАКТ**

А ще вірменське застілля важко уявити без традиційного тосту, у якому є слова, що мають справді магічну силу: «...Щоб ми були завжди бажані й раді один одному!». Про гостинність і привітність вірменського народу ходять легенди, знають у всьому світі. «Що частіше ти накриваєш стіл і кличеш гостей, тим більше тобі повернеться», – щиро вважають вірмени. А чого вартий звичай, коли господиня дому завжди ставить на стіл додаткову таріль – «для несподіваного гостя»! Тож нехай ця розповідь про таємниці вірменської кухні, що вражає і спадкоємність у використанні старовинного кухонного начиння, і неймовірними варіаціями поєднання продуктів, і вишуканими смаками страв та напоїв, збудить у читача бажання приєднатися до гостинного вірменського застілля в Мелітополі. *Բարձրակ չխորժակ (Смачно!)!*

you lay the table and invite guests, the more you will get in return," - Armenians sincerely believe. And the custom when a housewife always puts an extra plate on the table - "for the unexpected guest" is worth following! So let this story about the mystery of Armenian cuisine impresses both the continuity in the use of ancient cooking utensils, and the incredible variety of products combination and refined flavors of food and beverages, arouse the reader's desire to join the hospitable Armenian feast. *Բարձրակ չխորժակ (Bon appetite)!*



Вірменський кам'яний хрест «Хачкар», розташований на території кафе «Ділікан» міста Мелітополя

ΕΔΩ ΖΟΥΝ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ

Грецька кухня

Greek cuisine

Родзинки грецької кухні



Частування, трапези дуже популярні в греків. Грецька кухня має давні традиції, і її смак змінюється відповідно до пори року. Цей народ дуже відповідально ставиться до вибору продуктів харчування. Можливо, саме це й пояснює той факт, що серед довгожителів є багато представників грецького етносу.

Найпоширеніші й улюблені продукти сучасної грецької кухні мелітополь-

Treats, meals are very popular with the Greeks. Greek cuisine has old traditions, and its taste changes according to the season. These people are responsible for the choice of food. Perhaps the following explains the fact that there are many representatives of Greek ethnicity among the long-lived people.

The most popular products of modern Greek cuisine are lamb, pork, fish,

ців – баранина, свинина, риба, різноманітні морепродукти, сир, йогурт, а також оливки, баклажани, помідори, квасоля, перець. Найбільш уживаним м'ясом національної грецької кухні є баранина: греки розуміються на такій смакоті, як: баранячі реберця на грилі, шашлик, засмажена бараняча тушка на рожні.

У багатьох стравах використовують традиційне грецьке тісто – філо. Зі спецій часто послуговуються материнкою (oregano), м'ятою, лавровим листям. Гостя завжди зустрічають хлібом-сіллю й пригощають стравами національної кухні, які й до теперішнього часу в багатьох родинах мелітопольських греків готують за рецептами, що передаються з покоління в покоління.

different seafood, cheese, yogurt, as well as olives, eggplants, tomatoes, kidney beans and pepper. The most favorite kind of meat of the national Greek cuisine is the lamb: Greeks appreciate for such a , yak lamb for grill, barbecue, smoked and smoked carcass for birth. The most used meat of national Greek cuisine is lamb: the Greeks are understood how can be delicious the mutton ribs on the grill, barbecue, and grilled mutton on a skewer. Many dishes use traditional Greek dough called 'filo'. Spices are often served with oregano, mint, and bay leaves. Guests are always greeted with bread and salt and served with national cuisine, which to this day in many families are prepared according to recipes passed down from generation to generation.

Грецька кухня

Який же обід без традиційного грецького салату із запашними огірками, томатами, перцем та обов'язковими сиром фета й оливками! У справжньому грецькому салаті всі овочі ріжуться великими шматками, а фета – традиційний сир з овечого або козячого молока – кладеться одним великим шматком вагою близько 150 г. Суміш овочів рясно поливають оливковою олією й посипають чорним перцем та материнкою. Огірки бажано очистити від шкірки, а перемішувати салат треба безпосередньо перед споживанням. У піст фету замінюють соєвим сиром тофу.

Перші страви в греків не дуже поширені. Але й сьогодні вони радо запропонують гостям ароматну шурпу або суп ахчачіх.

Шурпа – національна страва багатьох народів, її рецептів існує також безліч. У греків, що переселилися до нашого міста із Криму, склалася своя традиція приготування шурпи. Правильно приготована шурпа не тільки втамовує голод, а й зігріває, чудово заспокоює нерви, додає сил.

Any dinner can be served without a traditional Greek salad with fragrant cucumbers, tomatoes, peppers and the obligatory feta cheese and olives. In original Greek salad, all vegetables are cut into large pieces, and feta, the traditional cheese made from sheep's or goat's milk, is placed with one large piece weighing about 150 g. A mixture of vegetables is extensively poured with olive oil and sprinkled with black pepper and thyme. It is desirable to peel the cucumbers from the peel and mix the salad immediately before use. During a fasting feta is

Що ж таке шурпа? Це суп, зварений із великою кількістю м'яса й цілими овочами. Як правило, шурпу готують із молодого баранчика. На стіл її подають зі спеціями, окремо бульйон зі свіжою зеленню і на окремій тарілці шматочки м'яса.

А суп ахчачіх – не що інше, як смачний ароматний бульйон із локшиною. Важливо те, що локшина має особливу форму – тонке тісто ріжуть дрібними к в а-дратиками.

substituted by soy tofu cheese.

First courses are not very common for Greeks. But even today, they gladly offer guests a fragrant 'shurpa' it's a kind of soup. 'Shurpa' is a national dish of many nations; there are a lot of its recipes.

The Greeks who migrated to our cities from the Crimea have their own tradition of cooking 'shurpa'. Properly prepared 'shurpa' not only satisfies hunger, but also warms, perfectly calms nerves, adds strength.

Well, what is 'shurpa'? It is the soup, boiled with a large quantity of vegetables. As a rule, 'shurpa' is prepared from a young lamb. It is served with spices or the table: separately broth with fresh herbs and on a separate plate, slices of meat. And the soup 'akhachih' is nothing else than a tasty aromatic noodle broth. The important thing is that the noodles have a special shape - thin dough is cut into small squares.

The Greek table cannot be



Мусака

- баранячий фарш
- баклажани
- тертий мускатний горіх
- ріпчаста цибуля
- помідори
- вершкове масло
- твердий сир
- сухе біле вино
- оливкова олія
- молоко
- кориця
- борошно
- яйця



Грецький стіл неможливо уявити без мусаки – страви із запечених шарів: унизу кладуться баклажани з оливковою олією, посередині – баранина з помідорами, наостанок – соус бешамель. Інгредієнти, зрозуміло, можна варіювати, додаючи кабачки, картоплю, гриби.

Справжньою родзинкою грецької кухні є пироги. Будь-яке свято, святкова вечір, недільний родинний обід, зустріч гостей не обходяться без традиційного грецького листового пирога, який називають турта, або по-іншому – шумуш, кубете. Запашні слоїсті м'ясні пироги, у які ще додаються рис або гарбуз, – найулюбленіші у греків.

Чебуреки теж подаровані нам греками! Для цієї страви готуємо пісне тісто й охолоджуємо його. Потім розкачуємо тоненькі пласти круглої форми.

imagined without 'mousaka' it's a dish made from baked layers: on the bottom eggplants with olive oil are placed, in the middle a lamb with tomatoes, finally – 'béchamel sauce'. The ingredients, of course, can be varied by adding zucchini, potatoes, and mushrooms.

The real zests of Greek cuisine are pies. Any holiday, festive dinner, Sunday family dinner or meeting guests never go without the traditional Greek puff cake, which is called 'turta' or otherwise 'shumush', 'kubete'. Fragrant layered meat pies where can be also added rice or pumpkin are the most beloved by the Greeks. 'Chebureky' are also given to us by the Greeks! For this dish we prepare a puff pastry and cool it. Then roll thin layers of circular shape. Spread minced meat on one half (you can use cheese, mushrooms

Грецька кухня

Назва Мелітополь перекладається як «Медове місто», від давньогрецького «меліта» – «мед» і «поліс» – «місто»

**ЦІКАВИЙ
ФАКТ**

Викладаємо на одну половину м'ясний фарш (у якості начинки можна використати й сир, гриби), а другою накриваємо, скріплюючи краї. Обрізати край можна спеціальним роликком для чебуреків або звичайною тарілкою. Їсти – не наїстись, бо дуже смачно!

І який же грецький стіл без легкого червоного вина! Тут на ньому добре знаються, а сформована тисячоліттями культура споживання алкогольних напоїв робить їх навіть корисними для організму.

За грецький десерт слугує той самий листовий пиріг із гарбузом, тільки підсолоджений, а також різгалу (інша назва – зерде) – солодка рисова каша на молоці з родзинками, ваніллю, посипана корицею. При цьому гостям неодмінно запропонують каву – чорну й неймовірно міцну.

Τρώοντας έρχεται η όρεξη (Смачного вам)!

as a filling), and cover the other with the edges. You can cut the edge with a special roller for 'chebureky' or a plate. It's impossible to stop eating them, because they are so delicious!

And is it possible to imagine a Greek table without light red wine? Greeks appreciate it greatly, and the culture of drinking alcohol drinks for centuries has made them even useful for health.

The Greek dessert is considered the same pumpkin pie, only sweetened, as well as 'rhizogalu' (another name is 'zerde') – sweet rice porridge with raisins, vanilla and cinnamon. At the same time, guests will definitely be offered coffee – black and incredibly strong.

Τρώοντας έρχεται η όρεξη (Bon appetite)!

Пам'ятний фриз «Триумф нашого Діоніса – Пана і мішуна, пивів його культу». Ріснова ліпнина, поч. XX ст. Прибутковий будинок куліна П.Є. Чернікова (нині Мелітопольський міський краєзнавчий музей)



יהודים גרים כאן

Єврейська кухня

Jewish cuisine

Смачні традиції єврейського застілля



Ох уже ці єврейські мами й бабусі Мелітополя! Ну чого тільки не придумають, чого тільки не наготують і в Шабат, і на будь-які з багатьох інших єврейських свят. Напередодні свята кожен богобоязливий іудей готує найсмачніші й найулюбленіші страви. Запах свіжоспеченої хали (хліба) заповнює всі куточки будинку, нагадуючи про наближення Суботи.

Oh, these Jewish moms and grandmothers! Well, what will not come up, what will not be prepared for the Shabbat and any of the many other Jewish holidays. On the eve of the holidays, every God-fearing Jew prepares the most delicious and favorite dishes. The smell of freshly baked hala (bread) fills every corner of the house, reminding of coming Saturday.

У євреїв вважається за честь, якщо на шабатню трапезу прийдуть гості. Великий сімейний стіл накривають білосніжною скатертиною, дістають найкращий посуд, ставлять до блиску начищені свічки, глечики з вином і соком. На стіл кладуть дві великі хали – на згадку про подвійну порцію манни небесної, яку Бог посилав євреям у пустелі впродовж 40 років; промовляють кидуш (частіше цю місію виконує один із найповажніших гостей-чоловіків) – кілька слів-благословень над вином, згадують заповідь про необхідність пам'ятати день суботній і освячувати його. Підносяться чарки й звучить традиційний тост: «Лехайм (Будьмо)!». Якщо ви попросите єврейського господаря перекласти цей тост, то неодмінно почуєте його більш докладну версію: «Випийте наливочки, яку роблять наші господини... і таки так, будьте здорові! За життя!»

Jews are considered an honor if guests come to a shabbat meal. The large family table is covered with a white tablecloth, they get the best utensils, they refine the candlesticks, jugs of wine and juice. Two large goblets are on the table - in memory of the double portion of the heaven manna that God has been sending to the Jews in the wilderness for 40 years; they say kiddush (more often this mission is performed by one of the most respected guests) - a few blessing words over wine, mentioning the commandment to remember the Sabbath and sanctify it. Glasses are raised and the traditional toasts sound: "Lehayim (Cheers)!" If you ask the Jewish master to translate this toast, you will certainly hear his more detailed version: "Drink the pillowcases that our masters do ... and yes, cheers! For life!"

Єврейська кухня

Гостей завжди пригощають як улюбленими в усьому світі, впізнаваними єврейськими стравами, так і тими, що подаються на численні, але такі важливі для єврейської історії та традицій свята.

Перед початком трапези гостям пропонують покуштувати традиційну холодну закуску форшмак, що частіше готується з рубленого оселедця або м'яса й густо намазується на чорні смажені хлібці. Колись форшмак був стравою бідних людей, але з часом перекочував на святкові столи, переіменувився на візитівку національної єврейської кухні. Будь-яка єврейська мама з часу принаймні п'ять рецептів форшмака й вважає свій найсмачнішим.

Guests are always welcomed by loved ones all over the world, recognizable Jewish dishes, and those served on numerous, but important for Jewish history and holiday traditions.

Before the meal, guests are offered a traditional cold Forshmak snack, which is often made from chopped herring or meat and thickly spread over black fried loaves. Formerly forshmak was a dish of poor people, but over time it rolled over to holiday tables, turned into a business card for national Jewish cuisine. Any Jewish mom knows at least five forcemeat recipes and considers her the most delicious.

Єврейське застілля неможливо уявити без фаршированої риби («Гетфелте фиш») – соковитої, духмяної цариці столу! А ще на свята пригощають рубаною печінкою, обсмаженою до хрустоту з великою кількістю цибулі; знаменитою гусячою шийкою – рум'яною та апетитною. Шийку можна подавати холодною, але набагато краще вона смакує гарячою. Як готують? Із довгої гусячої шийи вилучають хребці та м'ясо, яке змішують з обсмаженими на гусячому жиру борошном і цибулею, щільно набивають ними «паночку» із цільної гусячої шийи потім тушкують її у спеціальному соусі з часником.

It is impossible to imagine a Jewish feast without stuffed fish ("Getfelte Fish") - the juicy, fragrant queen of the table! They treat chopped liver on holidays, fried to crunch with lots of onions; the famous goose neck - blush and mouthwatering. The neck can be cold, but it tastes much hotter.

How is it cooked? You have to remove the vertebrae and meat from the long goose neck, which is mixed with roasted goose fat and onions, tightly stuffed with "stockings" of whole goose neck and then stew it in a special garlic sauce.



Фарширована риба

- цибуля ріпчаста
- вершкове масло
- перець чорний горошком
- лавровий лист
- вино біле
- хліб білий
- молоко
- вершкове масло
- яйце куряче
- часник
- сіль, цукор
- перець чорний мелений
- риба



А потім, навіть якщо ви геть ситі, усе одно не зможете відмовитись від кисло-солодкого м'яса (це неймовірно смачна телятина, тушкована з чорносливом, родзинками й морквою, а ще приправлена медовим соусом) і домашньої локшини – кугеля.

Передує всім основним стравам густий наваристий курячий бульйон, котрий у народі називають єврейським антибіотиком, а завершується частування національними солодощами. Тут і лекаха – кульки з тіста (іноді з додаванням волоських горіхів), смажені в медовій карамелі, і солодкі, засмажені до хрустоту пончики суфганіот, що частіше готують до свята Хануки. А на свято Пурим пригостять улюбленим печивом дітей, що називається гументаш і символізує вуха Амана, лиходія, який хотів знищити єврейський народ.

And then, even if you are well fed, you still can not give up sweet and sour meat (it is incredibly delicious veal stewed with prunes, raisins and carrots, and also flavored with honey sauce) and homemade noodles - kugel.

It is preceded by all the main dishes, thick chicken broth, popularly called the Jewish antibiotic, and ends with a treat of national sweets. Here and medicine - balls of dough (sometimes with the addition of walnuts), fried in honey caramel, and sweet, crunches of "Sufganiyot" donuts, which are often prepared for the Hanukkah holiday. And on Purim's holiday, they are given a favorite cookie by the children called "Gumentash" and symbolizes the ears of Aman, a villain who wanted to destroy the Jewish people. In Melitopol, they have

Єврейська кухня

У 1920-х рр. на ідиші друкували книги, пресу, навчали в єврейських навчальних закладах, ставили вистави в театрах тощо. Під час виборів у місцеву раду мелітопольським виборцям-євреям розсилали «виборчі картки» на ідиші. У 1928 р. мелітопольська газета продублювала постанову міськради про квартплату на ідиші

ЦІКАВИЙ
ФАКТ

У Мелітополі мають свій рецепт приготування гументашів: раніше не кожна господиня могла купити родзинки, тому в начинку клали засушену влітку вишню, перемішану з маком. І виявилось, що це надзвичайно смачно. Загалом, уміння приготувати щось із нічого – визначальна особливість єврейських господинь. І готують так, що за вуха не відтягнеш! А солодка домашня халва?! Її, щільну, жирну, багато здобрену горіхами, завжди подають до свята Ту Бі Шват. Кажуть, хто не куштував домашньої халви, той не знає смаку Ізраїлю.

their own cooking recipe: earlier, not every housewife could buy raisins, so they put dried summer cherry mixed with poppy seeds in humutash. It is very delicious. In general, the ability to cook something out of nothing is a distinctive feature of Jewish housewives. And it is prepared so that you do not pull it by the ears! And sweet homemade halvah?! It is dense, oily, rich in nuts, always served to the Tu Bi Schwat holiday. They say that who has not tasted homemade halvah, does not know the taste of Israel.

Пригостити по-єврейськи означає пригостити з любов'ю, багато й ситно. А турботливі мамі й бабусі так і норовлять покласти ще шматочок, жирніший, щоб тість-годовник не пішов. Потрапивши за сімейний святковий стіл, відчуйте себе членом великої дружної єврейської родини й захочете повторити: «За життя!»

Jewish treat means to welcome with love and satisfy. And caring mothers and grandmothers like to put a piece more and more fat, so that the guest does not go hungry. At the family dinner table, you feel like a member of a large, friendly Jewish family and want to say, "For life!"



Бульвар єврейської Талмуд-тори (XIX ст.), м. Мелітополь

Карайлар илье мында йашайлар



Найкраще все для гостя дорогого - З дитинства мати так навчала нас ...



У караїмського народу, представники якого від середини XIX століття мешкають у Мелітополі, існує таке повір'я: гостя не можна відпускати без частування, і чим смачніше пригостить господаря, тим більше щастя буде в домі. Кулінарне мистецтво завжди було в пошані в караїмських жінок і чоловіків. Навіть їхні прізвища говорять про кулінарні професії: Пастак (кашовар), Екмекчі (пекар) тощо.

The Karaite people, whose representatives have been living in Melitopol since the middle of the 19th century, have the following belief: the guest cannot be released without treating and the more delicious the hostess is, the happier the house will be. Culinary art has always been respected by Karaite women and men. Even their last names speak about the culinary profession: Pastak (cook), Ekmekchi (baker) and the like.

Караїми спочатку обов'язково запропонують вам маслини, овечу бринзу та запечені яйця. Маслини будуть без кісточок, а бринза – витримана, у міру солена. Бринзу заливають окропом, щоб вона стала м'якою. А великі качині яйця запікають у духовці або варять у солоній воді впродовж трьох годин. Потім їх розрізають, посипають чорним перцем і сіллю.

Однією з перших страв є хамур-долма (або вушки) – пельмені з бульйоном. Пельмені повинні бути маленькими, акуратно зіпленими, обов'язково з невеликою дірочкою, через яку у вушки надходить бульйон, щоб начинка швидше варилася й стала соковитішою. Начинка зазвичай готується з молоді жирної баранини. Із баранячих кісточок вариться бульйон, у який додається

Karaite will be sure to offer you olives, sheep cheese and baked eggs first. The olives will be pitted and the cheese will be aged, as salty as possible. The cheese is poured over boiling water to make it soft. And large duck eggs are baked in the oven or boiled in salt water for three hours. Then they are cut, sprinkled with black pepper and salt, greased with butter.

One of the first dishes is yahamurdolma (or ears) - dumplings with broth. The dumplings should be small, neatly glued together with a small hole through which the broth enters the ears so that the filling is quicker to cook and more juicy. The stuffing is usually made from young fat lamb. The ram brews broth to which tomato paste or fresh tomatoes

Караїмська кухня

томатна паста або свіжі помідори. Їдять вушки завжди гарячими, з катиком – кислим молоком, виробленим особливим способом. Хамурдолма є настільки важливою й улюбленою стравою, що раніше, коли сватали караїмську наречену, вона повинна була показати своє вміння її готувати. Вушки ліпилися маленькими, завбільшки з наперсток. Це було справжнє мистецтво!

На друге караїми пригощають начиненими м'ясним фаршем помідорами й перцем. Це поматор ве бубер долма. А ранньою весною, коли з'являється молоде виноградне листя, у нього загортають м'ясний фарш із рисом і цибулею й готують сарму. Молоде виноградне листя ошпарюють окропом, щоб воно було м'якшим, ах потім у нього конвертиком загортають фарш. Сваріди і голубці виходять дуже смачними, кисле виноградне листя просочується м'ясним бульйоном і теж добре смакує. Сарму їдять гарячою, обов'язково з катиком.

are added. Eat ears are always hot, with a cat - sour milk, made in a special way. Hamurdolm is such an important and beloved dish that when it came to marrying a Karaite bride, she had to show her ability to cook it. The ears were sticking small, the size of a thimble. It was real art!

Secondly, karaites are served with minced meat, tomatoes and peppers. This is a webma dolma tomato. And in the early spring, when the young grape leaves appear, he is wrapped with minced meat with rhizomycibulus and prepare sarmas. The young grape leaves are boiled with boiling water to make them softer and

Жоден караїмський стіл не обходиться без пиріжків ет айкаклак або пирога кобете з баранячим м'ясом, картоплею або рисом. Пиріг викладають на велику круглу пательню й печуть у духовці. Використовується листкове тісто, а м'ясо нарізається маленькими кубиками. Краї пирога защіплюють красивою косичкою – бурмою. У центрі робиться «носик» – дві маленькі дірочки, через які під час приготування підливається підсолена вода, щоб пиріг був соковитим і м'ясо краще пропеклося. Коли пиріг готовий, його викладають на велике блюдо, накривають рушником, щоб ще пропарився. З'єсть кобета апетитно

then wrapped in ground beetroot. The peculiar blueberries turn out to be very fragrant, the sour grape leaves are seeped with meat broth and taste good too. Sarmas eat hot, be sure to roll.

No Karaite table is complete without etayaklak pies and kobetta pie with mutton, potatoes or rice. It is spread on a large frying pan and baked in the oven. The puff pastry is used and the meat is cut into small cubes. The edges of the cake are covered with a beautiful pigtail - a storm. In the center, a "spout" is made - two small holes through which the salt is poured over the water during cooking, so that the cake is juicy and the meat is better baked. This is the main secret of the Karaite mistress, which cannot be forgotten. When the pie is ready, it is spread over a large



Караїмський пиріжок з м'ясом (ет аякълакъ)

- листкове тісто
- цибуля
- баранина
- спеції



поширюється всім будинком. Ще гарячим пиріг нарізається на шматочки й урочисто подається до столу. Караїми говорять: «Хатининь онмази унни комеч, етні кебаб етер, хатининь йахши – унни ве етні незетлі колете пиширир (Погана господиня з тіста зробить коржик, а м'ясо підсмажить, гарна ж – із тіста й м'яса спече смачний пиріг)».

Традиційним і улюбленим напоєм караїмів є кава, приготування якої потребує особливого мистецтва. Раніше ним володіли караїмські чоловіки.

На великі свята подавалася біла халва – акълва, приготування якої вважалося вершиною кулінарного мистецтва для господині. Яєчні білки збивали до густої піни, з цукру готували

dish, covered with a towel to allow it to evaporate. The smell of a kobet is appetizing all over the house. Even hot cake is sliced and solemnly served on the table. Karaites say: "Hathininonmazyunnicomemach, ethniekabeter (Bad mistress will make a cake from the dough, and the meat will be fried, while the good one will make a delicious cake from the dough and meat)."

The traditional and favorite drink of Karaites is coffee, the preparation of which requires special art. Previously, it was owned by Karaite men. On big holidays, white halva - akalva was served, the preparation of which was considered the pinnacle of culinary art for the hostess. The egg whites were beaten to a thick foam, the syrup was prepared from sugar, some citric acid was added and the

Караїмська кухня

У 2018 році караїмський пиріжок з м'ясом - «ет аякълакъ» унесено до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини України (охоронний номер 013)

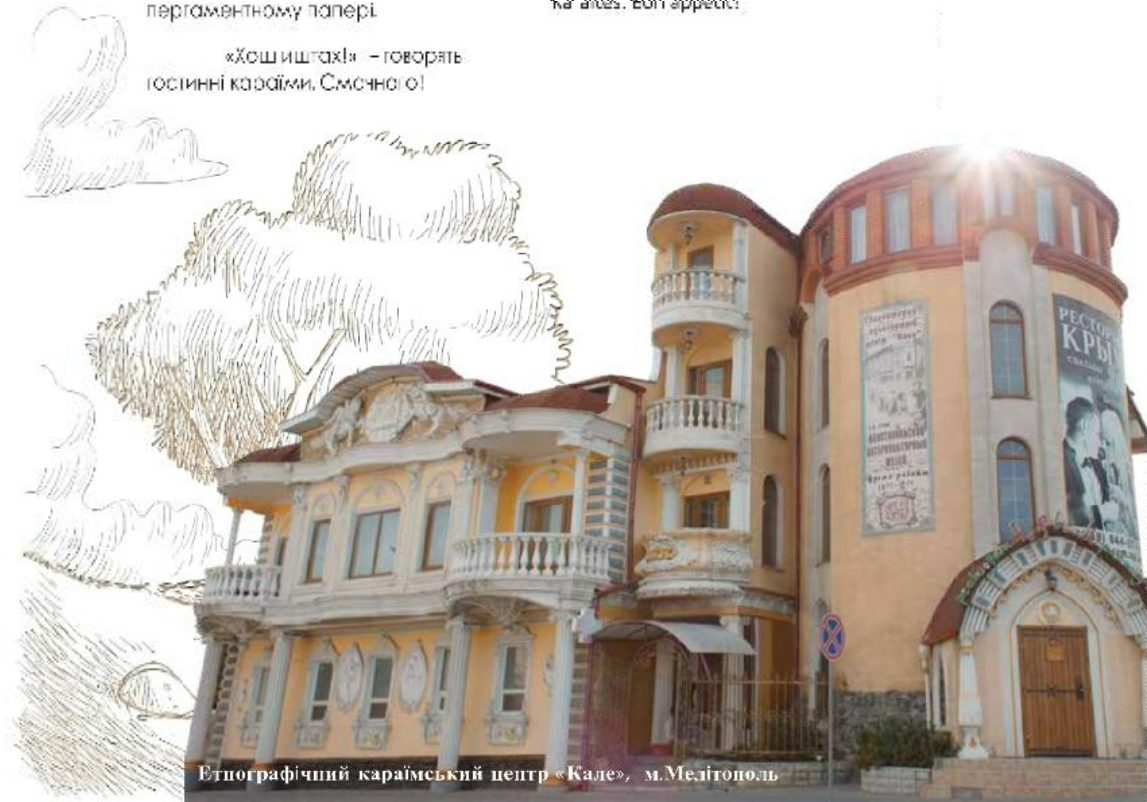
ЦІКАВИЙ
ФАКТ

сироп, додавали трохи лимонної кислоти й варили в мідному тазу на повільному вогні, постійно помішуючи. Опісля всипали смажені горіхи чи абрикосові кісточки. Зварену халву розгортали невеликими коржами або різали на шматочки й залишали в пергаментному папері

pelvis was cooked in a slow muvogni, stirring constantly. Afterwards, fried nuts or apricot seeds were poured. The cooked halva was spread in small flakes or cut into pieces and left in parchment paper.

"Hosh istah!" - say hospitable Karaites. Bon appetit!

«Хошиштах!» – говорять гостинні караїми. Смачного!



Етнографічний караїмський центр «Кале», м. Мелітополь

BU ERDE YAŞAYLAR QIRIMTATARLAR



Кримськотатарська кухня

Crimean Tatar cuisine

Щедре кримськотатарське частування



Кримські татари Мелітополя славляться своєю гостинністю. Зберігаючи вікові традиції обіднього етикету, вони радо приймають гостей у себе!

Кухня кримських татар завжди відрізнялася великою кількістю смачних страв із м'яса, овочів, спецій та зелені. На її розвиток вплинули кулінарні традиції Греції, Італії, Кавказу, країн Азії та Туреччини. Але вона має етнічну та релігійну специфіку, тому забороняється вживати м'ясо тварин убитих не за шари'атом, а також кров'яні вироби, м'ясо свиней та алкогольні напої.

Crimean tatars are famous for their hospitality. They like to go on a visit, but also they're glad to see the guests at their places.

The cuisine of Crimean tatars always differs by great number of delicious dishes: meat, vegetables, species and greens. It is evolved under influence of the traditions of Greek, Italian, Caucasus, Asian and Turkish cuisines. Islam also reflects the cooking way of Crimean tatars.

Ще в Кримському ханстві суворо дотримувалися національних традицій, що формувалися століттями. Особлива увага приділялася культурі й етикету харчування. Це було важливою складовою у вихованні молодого покоління. Ставлення до їжі ніколи не було споживчим – воно було шанобливим. Заборонялося кидати її на землю, відгукуватися про їжу зневажливо. Будь-яка їжа, навіть дуже крихітний шматочок, розглядалася як Божа благодать. Для гостя вважалося нетактовним відмовлятися від частувань, слід було із вдячністю прийняти їх, з'їсти хоча б малу частину, інакше це могли визнати за неповагу до господаря. Кримські татари шанують людей похилого віку, якщо до родини завітав такий гість, існує традиція: діти господарів цілують руку на знак поваги до старшого. Цей звичай шанується й досі.

During the rule of Crimean Khanate there was a stern abidance of all national traditions which were formed by centuries. It was focused on culture and etiquette food. This thing was important to bring up the young generation correctly. The attitude to eating was always respectful. It was forbidden to talk about eating dishonorably and throwing it on the ground. Any food, even tiny piece, was seen as a grace of God. If you're a guest, you won't refuse, you should eat and be thankful, otherwise, they might have guessed as it is disrespectful. Also it was shame for owner not treating the visitor. These traditions are still to be in great honor. If you become a guest of Crimean family, you'll feel the national coloring, hospitality and they keep it for centuries.

Кримськотатарська кухня

Якщо ви станете гостем кримсько-татарської родини, то відчуєте національний колорит та гостинність, збережені віками!

Зазвичай кримські татари ходять у гості без запрошення, тому що гостям завжди раді! У свою чергу гості не приймуть з порожніми руками. Тому гостям господарі радісно й щиро говорять: «Buyurun (Пригосщайтесь)! Aş tatlı olsun (Смачного)!»

Символом добросердечного ставлення є приготування для гостя традиційної кави. Коли гості на порозі, господиня поспішає поставити турку, щоб виявити гостинність і налити гарячої кави. Подають її в мідній філіжанці з твердим кусковим цукром (к'атишекер), до якої пропонують апетитне печиво в цукровій пудрі (курабье, або шекерк'ийк) – виріб із багетного тіста, яке зверху поливається цукровим сиропом.

Usually Crimean tatars go on a visit without invitation, because they are always glad to meet new people. The head of the family really meets new friends so generously. They always make some stocks of the best products for new friends. So, they say: "Enjoy your meal! Bon appetite!"

The symbol of respectful attitude to the guest is the tradition of making coffee. When you come into the house the hostess is in a hurry to put a cezve and pour hot coffee. She serves it in a

Саме солодошами кримські татари люблять дивувати й радувати своїх гостей. Крім того, вони надають величезного значення фруктам, які обов'язково використовують при подачі різних солодошів. Груші, яблука, абрикоси, сливи, кизил, шовковиця, хурма, маслини, черешня, інжир, персики, вишня, виноград – їх уживають не тільки у свіжому вигляді, але й у сушеному (кертмек'уру). Крім того, кримськотатарські жінки варять варення (татли) і готують густий узвар, схожий на мед (бекмес).

copper flask with sugar, delicious cookies with powdered sugar – this is a multilayer dough product which is poured by sugar syrup. They enjoy to surprise and delight their guests with sweets. In addition, they give a great preference to fruits and serve them with a variety of sweets. Pears, apples, apricots, plums, dogwood, mulberry, persimmon, olives, cherry, peach, fig, merrу, grapes are eaten not only fresh, but dried too. Besides, Crimean women cook jam and thick stewed fruits, similar to honey. Nuts are also very widely used. The flour dishes are filled by nuts, tatars make nut toppings for pies and simply eat them.

Crimean tatars try to keep historical recipes of national cuisine and revive special cooking methods. The matchless and meaty aroma of Crimean cuisine leaves no one impassible. The most exquisite main



Кобете

- листкове тісто
- м'ясо (яловичина, баранина)
- цибуля
- перець
- картопля



Також дуже широко використовуються горіхи. Ними пересипають борошняні страви, роблять горіхову начинку для пирогів і просто їдять перетерими. Кримськотатарські родини намагаються зберегти історичні рецепти національної кухні й відродити особливі методи приготування їжі.

Неперевершений пряно-м'ясний аромат страв кримськотатарської кухні не залишає нікого байдужими. Найвишуканішою першою стравою є суп Юфак-аш: дрібненькі пельмені в смачному м'ясному бульйоні, які подаються з катиком (кефіром). Завжди вважалося: чим справніша господиня, тим дрібніші в неї пельмені. У звичайну столову ложку їх має вміститися 7-9 штук! Також до столу подають сарму (голубці з виноградного листа), бурму (страву з листкового тіста з м'ясною начинкою), кобете (пиріг із здобного тіста з м'ясом), локум (печену страву з кислого тіста з м'ясною начинкою).

course is soup Ufak-ash: there are tiny dumplings in meaty bouillon. They say, the more skillful the mistress is, the smaller dumplings are. 7-9 dumplings are fitted into a regular table spoon.

Then you'll be offered one of the most favorite dishes - Crimean chebureki or «yantik», this kind of meal is cooked in a pan without butter. Also, you have a chance to taste kebab. It is made on a



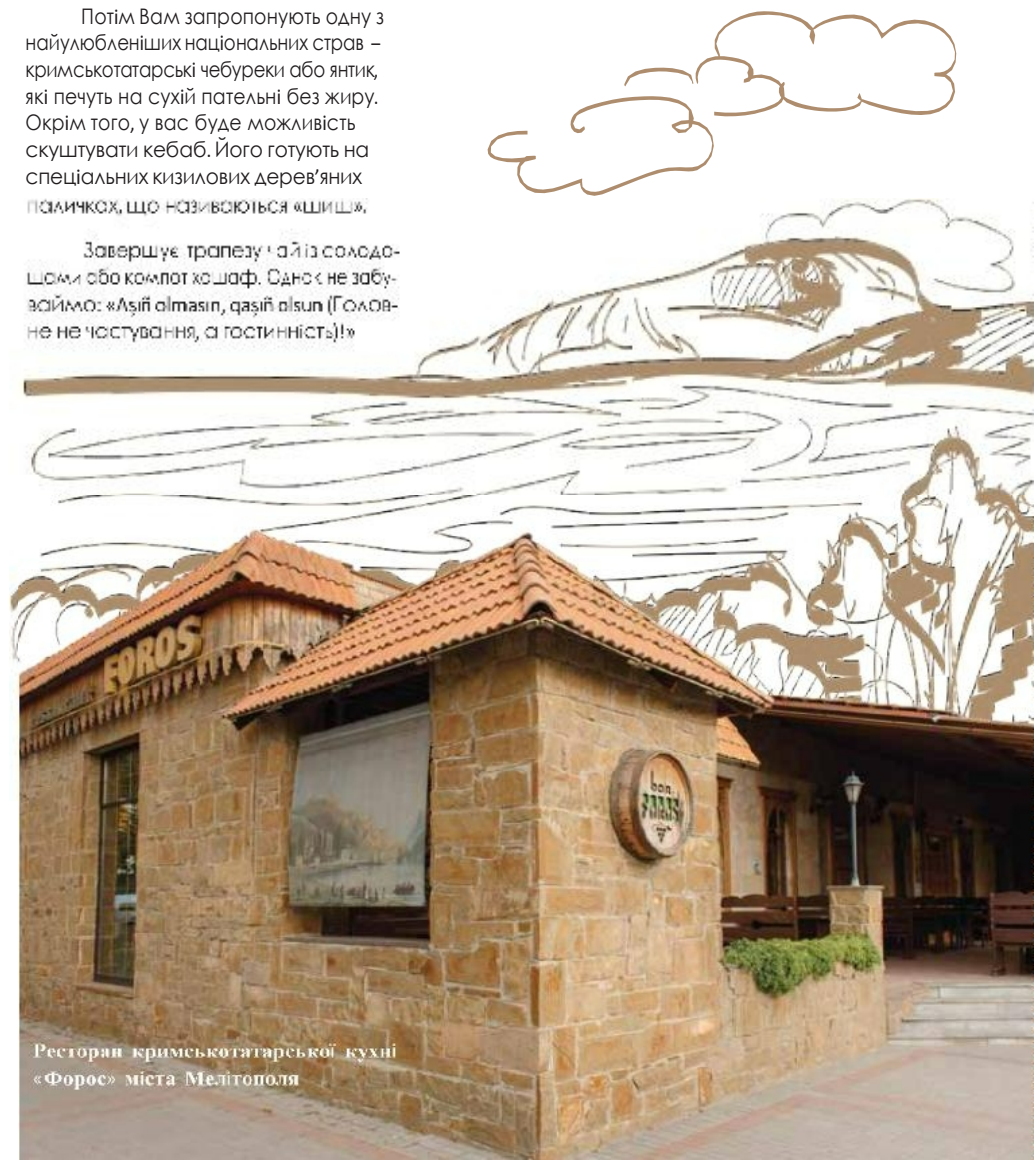
Кримськотатарська кухня

Із середини XV ст. до 1783 р. сучасна територія Мелітопольщини входила до складу Кримського ханства

**ЦІКАВИЙ
ФАКТ**

Потім Вам запропонують одну з найулюбленіших національних страв – кримськотатарські чебуреки або янтик, які печуть на сухій пательні без жиру. Окрім того, у вас буде можливість скуштувати кебаб. Його готують на спеціальних кизиллових дерев'яних паличках, що називаються «шиш».

Завершує трапезу чай із солодощами або компот хошаф. Одноє не забуваймо: «Aşın almasın, qaşın alsun (Головне не чистування, а гостинність!)»



Ресторан кримськотатарської кухні «Форос» міста Мелітополя

AICI TRĂIESC MOLDOVANE

Молдавська кухня

Moldavian cuisine

Молдовське свято життя



«Bine ați venit (Ласкаво просимо)!» – так зустрічають гостей молдовани. Про молдовське застілля краще не читати, а взяти в ньому участь. Отримаєте спогади на все життя!

Молдовани говорять: «Cum primești un oaspete, așa vei fi și tu primit» (Як будеш приймати гостей, так приймуть і тебе). Віншуючи гостей, вони зустрічають їх особливими – святковими – стравами в «Casa Mare», тобто у великій кімнаті. Сервірований гарним

«Bine ați venit (welcome)!» - the way Moldovans greet their guests. It is better not to read about the Moldovan feast, but to take part in it. Get memories for life!

Moldovans say: "Cum primești un oaspete, așa vei fi și tu primit" (As you will receive guests, so will you). They welcome guests with special festive dishes at "Casa Mare", that is, in a large room. There will be a table served with good dishes, bright and carefully decorated, and a person will feel easily and joyfully.

посудом, яскравий, старанно прикрашений, це буде стіл, за яким людина почуватиметься легко й радісно.

Молдовська кухня багата смаками та ароматами, водночас проста й корисна. Чого тільки немає на столі! Ціла низка страв з овочів, м'яса, фрук-

тів. Обов'язковим доповненням на цьому святі життя є молдовське вино, яке вживається тільки після короткого побажання: «Hai noroc (Будьте щасливими)!»; «Să fim să nă toși (Будьте здоровими)!»; «La mulți ani (Живіть довго)!».

У молдовському домі гостям кілька разів запропонують поїсти та випити.

At the Moldovan house, guests are offered to eat and drink several times. With the words "Serviți, vă rog" (Treat yourself, please) the mistress will put zama on the table, Moldovan chicken soup with lots of vegetables, herbs and spices. Chicken zama is a great lunch option. Soup is considered the best remedy for cold or hangover and is a part of Moldavian wedding traditions. Also you will be offered to taste sermelutse Moldovenesht (Moldavian rolls) - a dish of young pork, rice, steamed roots, tomato puree with the addition of finely chopped herbs. And all this is wrapped in grape leaves, stewed in a clay pot on a chicken broth. In the preparation the grape cabbage kvass of bran is used for sour taste. On the table ready meal is served with sour cream.

Молдавська кухня

Зі словами «Servîți, vă rog (Пригортайтеся, будьте ласкаві)» господарка поставить на стіл заму, тобто суп на курячому бульйоні з великою кількістю овочів, трав і прянощів. Зама з куркою і локшиною – чудовий варіант для обіду. Чи не так? Суп вважається кращим засобом проти холоду або похмілля і є частиною молдовських весільних традицій. Також вам запропонують скуштувати сэрмэлуце молдовенешть (голубці по-молдовськи) – страву з молодшої свинини, рису, пасерованих корінців, томату-пюре з додаванням мілко нарізаної зелені. І все це загорнуто у виноградні листки, тушковано в глиняному горщику на курячому бульйоні. Для кислого смаку в приготуванні виноградних голубців використовують квас із висівків. На стіл готову страву подають зі сметаною.

«Gustați din bucate (Скуштуйте, будь ласка!)» – звертається господарка до гостей. А на столі вже стоять не лише голубці, а й токана (тушковане м'ясо з підливою), мититеї (маленькі ковбаски з яловичини, які готують на ґратарі). Та яке застілля без візитівки Молдови мамалиги?

“Gustați din bucate” (Please, taste) - the hostess speaks to the guests. And not only the Moldavian rolls are on the table, but also the tokana (stew with gravy), the mytyteyi (small grilled beef sausages). But the feast can't take place without a famous dish from Moldova – polenta (mamaliga)!

Traditionally, polenta is cooked in a cauldron, that is why it becomes round. The porridge should be thick enough, served with brynza cheese, sour cream,

Традиційно мамалига готується в казанку, тому вона й набуває круглої форми. Каша повинна бути досить щільною, крутою, подається із бринзою, сметаною, яйцями або навіть смаженою рибою й муджеєм (часниковим соусом). Дехто вважає за краще їсти її із замою або молоком, а є й такі, хто їсть замість хліба!

У добрий господі обов'язково на стіл поставлять пироги із прісного солонуватого тіста плацинди і вертути.

eggs, or even fried fish and garlic sauce. Some people prefer to eat it with zama or milk, and there are those who eat it instead of bread!

A good hostess is sure to put on the table pies made of fresh brackish dough, such as scallops and twirls. Their difference is in the form. Placinda is a flat cake. And vertuta, as it is easy to guess, is a pie for which the dough is rolled up and baked in this form. Such pies are made with absolutely any filling and are suitable for brynza cheese, onions, herbs, boiled eggs, cabbage and pumpkin. Also placinda and vertuta are made for dessert with sweet fruits. For last, delicious babka albee and babka nyagre are prepared.

Babka albee is a dessert of white color; babka nyagre is black. They are served on the table together.

These sweets are made from simple ingredients: flour, soda, noodles, eggs, milk, kefir, sugar, a small amount of vodka and baked in the oven. Compotes, pickles, juices in Moldova are much more popular for dessert than hot tea and coffee.

Finally, you will receive an invitation to come and gifts made by the owners themselves.



Мамалига

- борошно кукурудзяне
- шкварки
- бринза



Їхня відмінність – у формі. Плащинда – це плоский пиріг. А вергута, як нескладно здогадатися, – пиріг, тісто для якого тонесенько розкатане, згортають трубочкою й у такому вигляді запікають. Такі пироги роблять з будь-якою начинкою. Підходять бринза, сир, цибуля, зелень, варені яйця, капуста й гарбуз. А ще плащинди й вертути роблять на десерт із солодкими фруктами. Також наостанок застілля готуються смачні бабка албе та бабка нягре. Бабка албе – десерт білого кольору, бабка негре – чорного. Їх і подають на стіл разом. Готуються ці солодощі із простих інгредієнтів: борошна, соди, лапші, яєць, молока, кефіру, цукру, невеликої кількості горілки – і запікаються в духовці. Компоти, киселі, соки в молдован Мелітополя набагато популярніші до десерту, ніж гарячий чай і кава.



Насамкінець ви отримаєте запрошення – приходити ще та подарунки, виготовлені господарями власноруч.

Молдовська кухня

За переписом 1897 р. в Мелітополі рідною молдовську мову вважали 10 осіб. За переписом 2001 р. серед населення Мелітополя (160352 особи) 197 молдован

**ЦІКАВИЙ
ФАКТ**



Виноградники сортів винограду «Молдова»

GERADE HIER LEBEN DIE DEUTSCHEN



Запрошуємо до німецького столу



Етнічні німці належать до найбільш гостинних націй Мелітополя. Але й відвідувачі не повинні забувати про пунктуальність – не варто спізнюватися або приходити раніше. Як жартують самі господарі, «німецька пунктуальність – це коли Вас чекають на вечерю о 18:00, а ви приходите в будь-який час із 17:59 до 18:00».

Як правило, німці заздалегідь роблять / надсилають запрошення на обід,

Ethnic Germans belong to the most hospitable nations of Melitopol. But the visitors should not forget about punctuality - it is not necessary to be late or arrive earlier. As the hosts themselves joke "German punctuality is when you are waited for dinner at 18:00 and you arrive at any time from 17:59 to 18:00".

As a rule, the Germans make and send dinner invitations in advance, announcing the dishes to be served.

повідомляючи в ньому про страви, якими будуть пригощати. Абсолютно прийнятною буде й ситуація, коли гостям запропонують лише одну страву або лише чашечку кави з пирогом. Але в будь-якому разі не приходьте в гості голодними: у німців не прийнято одразу сідати за стіл. Прийом починається з розмов та дегустації напоїв, часто – з традиційного макового пирога із сиром та яблуками (Käsekuchen mit Apfel) чи сливами (Käsekuchen mit Zwetschgen). Зазвичай головним напоєм слугує вино. Коли підносять наповнені ним бокали, обов'язково дивляться у вічі один одному. Лише після застілля в німецькій родині можуть запропонувати чарочку шнапсу винятково для кращого переварювання їжі.

A situation where the guests will be offered only one meal or just a cup of coffee with a pie is absolutely acceptable. But in any case, do not come to visit them being hungry – the Germans do not immediately sit down at table.

The meeting starts with talking and tasting drinks, often with a traditional poppy seed cake with cheese and apples (Käsekuchen mit Apfel) or plums (Käsekuchen mit Zwetschgen).

The main drink is usually wine. They are sure to look into each other's eyes when serving the glasses filled with wine. Only after the feast the German family can offer a glass of schnapps – solely for better digestion of food.

Німецька кухня

Загальновідомо, що німці люблять м'ясо. М'ясні страви превалюють у них на столі. Часто готують швайнебрaten – свинячу печеню з гарніром із кльоцок. Досить поширеним частвуванням є різноманітні ковбаски, приготовлені на грилі із соусом карі. Узагалі свинина посідає чільне місце в меню етнічних німців: із неї готують ковбаси, окіст або шинок тощо. Неодмінною стравою на столі є кисла капуста. У перші та другі страви незрідка додають моркву, картоплю, боби, горох.

Серед перших страв найбільш популярним і швидким у приготуванні є суп із підсмажкою «schwarze riwelsuppe». Приготуємо його й ми! Спочатку наріжемо картоплю, посолимо й відваримо до готовності. У цей час на пателі її підсмажимо дрібно порізані сало з цибулею – до золотистого кольору. Потім приготуємо ривель: від крутого тіста, замішаного на одному підсоленому яйці, відщипувати м'яко дрібні шматочки, закругляючи пальцями однієї руки й пересипаючи борошном, щоб вони не злиплися.

The Germans are well known to love meat. Meat dishes prevail on their table. They often cook "shvaynebraten" - pork stew with garnish of dumplings. A fairly common treat is a variety of grilled sausages with curry sauce.

In general, pork occupies a prominent place in the menu of ethnic Germans: they make sausages, ham etc. Sauerkraut is an indispensable dish on the table. They often add carrots, potatoes, beans and peas in the first and second dishes.

Ривель засиплемо в киплячий суп, туди ж покладемо підсмажку, лавровий лист, кілька зерен духмяного перцю, а також чорний перець. Суп доведемо до кипіння, знімемо з вогню, дамо настоятися 10 хвилин, і, як скажуть німці, «guten Appetit!»

Традиційною другою стравою, тривалою за часом приготування, є м'ясо, запечене в капусті. Воно готується задовго до приходу гостей. Для цього розбирається качан капусти й бланшується в окропі.

Among the first dishes, the soup with toast – schwarze riwelsuppe – is the most popular and fastest in cooking. Let's cook it too!

First, cut the potatoes, salt it and cook until it is ready. At this time, fry the chopped bacon and onion in a frying pan until it is golden. Then we prepare a rivel: from the tight dough kneaded on one salted egg, we will tear off small pieces, rounding with the fingers of one hand and pouring flour to prevent them from sticking together.

The rivel will go into the boiling soup, then we will put the toast, a bay leaf, a few grains of sweet pepper, as well as black pepper. Bring the soup to a boil, remove from heat, let it stay for 10 minutes, and as the Germans say, guten Appetit!



Німецький штрудель

- тісто
- капуста
- шинка
- цибуля
- перець чорний
- кмин



Паралельно 1,5 кг вирізки обсмажується одним шматком до золотистого кольору й викладається на тарілку; 700 г моркви, 2 цибулини ріжуться кільцями. Розігрівається духовка до 200°C. На дно глибокої форми викладається 125 г копченої тонко нарізаної корейки, викладаються $\frac{3}{4}$ усіх листків капусти. Усередину поміщається обсмажений шматок м'яса й обкладається навколо зеленню, морквою, цибулею. Усе це слід посолити й поперчити. Зверху знову додається 125 г копченої корейки, і все накривається залишками капустяних листків, заливається двома склянками білого сухого вина. Печенню треба накрити кришкою й поставити в духовку на 3 години. Через дві години варто заглянути під кришку. Якщо вода википіла, підлити стакан окропу. Ще через годину страва буде повністю готовою. Її подають на красивому великому блюді.

The traditional second meal long in cooking is meat roasted in cabbage. It is being prepared long before the guests arrive. For this purpose, the cabbage cob is removed and blanched in boiling water. Simultaneously, 1.5 kg of tender loin is fried in one piece until it is golden and is laid out on a plate; 700 g of carrots, 2 onions are cut into rings. The oven is heated to 200°C. 125 g of smoked thinly sliced loin and $\frac{3}{4}$ of all cabbage leaves are laid out at the bottom of a deep frying pan. A roasted piece of meat is placed inside and wrapped around with greens, carrot and onion. All this should be salted and peppered. 125 g of smoked pork is added on top again and everything is covered with the remains of cabbage leaves. It is filled with two glasses of white dry wine. The stew should be covered with a lid and put into the oven for 3 hours. Two hours later look under the lid. If the water has boiled out, pour a glass of boiling water. An hour later, the meal would be completely ready. It is served on a beautiful large platter.

Німецька кухня

У Мелітольському повіті проживали видатні німці: промисловці брати Классен – засновники заводу сільськогосподарських машин (у майбутньому завод ім. Воровського); Шац – засновник силікатного заводу; Нейфельд – власники млина по вул. Німецькій (на сьогодні вул. Д. Донцова); Йоган Корніс – засновник Старобердянського лісництва.

**ЦІКАВИЙ
ФАКТ**

Але не лише м'ясом єдиним... Хто не чув про славні німецькі десерти?! Особливо популярним є штрудель з вишнями чи яблуками. На тонко розкатане тісто висипається печиво з меленими горіхами (2/3 листа), на нього викладається вишня, і тісто закручується в рулет. Його верх здоборюють шматочками масла, а весь рулет накривають фольгою, для того щоб він добре пропікся при температурі 200°C. Через 20–25 хв. випікання фольгу знімають, щоб штрудель зарум'явився. Перед подачею його поливають соусом, звареним із соку вишні та невеликої кількості борошна. Неймовірно смачно!

Ще одним традиційним десертом є німецький маковий пиріг із сиром. Він дуже ситний, ніжний, а завдяки сирному наповненню ще й надзвичайно корисний. У німецьких родинах, де люблять домашню випічку з ягодами, готують ще й швабський пиріг із смородиною. Це ніжна, апетитна й досить проста в приготуванні страва. Класичний швабський пиріг у Німеччині готується з червоних порічок, але в умовах Мелітополя більш розповсюдженою є чорна смородина, і пиріг з неї, на думку членів німецького товариства Мелітополя, смакує більш вишукано.

«Seien Sie herzlich willkommen und nehmen Sie bitte, am Tisch Platz (Ласкаво просимо, сідайте, будь ласка, до столу)!»

But not only meat... Who has not heard about the famous German desserts?! Especially favourite one is strudel with cherries or apples. Cookies with ground nuts are poured (2/3 sheets) and cherry is laid out on a thinly rolled dough, and the dough is rolled up in a roll. Its top is crushed with pieces of butter, and the whole roll is covered with foil, so that it is well steamed at the temperature of 200°C. After 20-25 minutes of baking the foil is removed to make the strudel turn brown. Before serving, it is poured with sauce made from cherry juice and a small amount of flour. It is incredibly delicious!

Another traditional dessert is the German Poppy Cheese Pie. It is very nourishing, tender, and thanks to its cheesy filling, it is also extremely popular. In German families, where they love homemade pastries with berries, they also prepare a swab currant pie. It is a delicate, mouth-watering and easy to cook dish. The classic Swabian pie in Germany is made from red currants, but in the conditions of Melitopol black currant is more common, and the pie from it, as the members of the German society of Melitopol think, tastes more refined.

«Seien Sie herzlich willkommen und nehmen Sie bitte, am Tisch Platz (Welcome to the table)!»

TO JEST MIEJSCE, GDZIE MIESZKAJĄ POLACY



Польська кухня

Polish cuisine

Запрошення до польського столу



«Witam gości w domu przy stole i proszę spróbować dania (Вітаю гостей у домі й прошу скуштувати страв)!» – такими словами польська господиня традиційно зустрічає гостей, запрошуючи їх до столу. А страви на ньому – поживні та смачні. Традиції польської кухні, рецепти приготування є частиною народної культури, яка формувалася впродовж століть.

«Witam gości w domu przy stole i proszę spróbować dania (I welcome guests to the house and ask to have a meal)! » – in this way, the Polish hostess traditionally greets guests, inviting them to table. The dishes on it are nutritious and delicious. Traditions of Polish cuisine, cooking recipes are part of a folk culture that has been formed for centuries.

«Хліб – усьому голова», – саме так стверджується у відомому українському прислів'ї. А поляки кажуть: «Kto się wstydzi pracy, niewart chleba i kołaczy (Хто соромиться праці, той не вартий ні хліба, ні калача)». Тож який обід без польського хліба традиційної випічки – на заквасці, з повнозернового борошна, із товстою скоринкою та великою кількістю поживних речовин? «Na zdrowie!» – скажуть Вам за польським столом, піднімаючи чарчину «Зубрівки» на честь гостя – особливої настоянки горілки з неодмінною травинкою чаполочі пахучої.

Візитівкою польської кухні є різноманітні супи, а «королем супів» – традиційний журек (żurek) на борошняній заквасці (zakwas na żurek), яка надає йому неповторного смаку й аромату.

«Bread is the staff of life», – this is what a well-known Ukrainian proverb says. As for the Poles, they say: «Kto się wstydzi pracy, niewart chleba i kołaczy (Whoever is ashamed of work is not worth the bread or the cake)». So no lunch is possible without the traditional Polish bread made from sourdough, whole wheat flour, having a thick crust and lots of nutrients. «Na zdrowie!» – you will be told at Polish table and a glass of Zubrivka, a special vodka tincture with the indispensable grass-blade of Sweetgrass, will be raised to honor the guest.

The specialty of Polish cuisine is represented by a variety of soups, and the "King of Polish Soups" is considered a traditional Żur or Żurek made on a base of sourdough (zakwas na żurek), which gives

Польська кухня

У керамічному або скляному посуді змішується вода, житнє борошно дрібного помелу, часник, листки лавру, чорний хліб без скоринки та духмяний перець. Закваска ретельно вимішується, закривається й ставиться в тепле місце для бродіння, а після проціджується й тримається наготові в холодильнику.

Готується журек у кілька етапів. Спершу у великій каструлі розтоплюємо вершкове масло й обсмажуємо цибулю до прозорості, уливаємо воду й доводимо до кипіння, додавши овочі та копчену грудинку. Згодом дрібно нарізані й обсмажені на пательні шматочки ковбаски, копченостей, духмяний перець, лавровий лист і часник. Закваску збовтуємо й додремо, ретельно помішуючи, у суп (журек має злегка загустіти). Смакує такий суп зі сметаною, хлібом, випеченим у духовці, із великими шматочками вареного яйця. Просимо гостей до столу!

it a unique taste and aroma. To make Żurek soup, we need to mix water, rye flour, garlic, bay leaves, brown bread without crust and black pepper in ceramic or glassware. Mix carefully the sourdough, close and store away in a cupboard for fermentation and then strain and keep in the refrigerator.

Żurek is being prepared in several stages. First, in a large saucepan, melt the butter and saute onions until they turn transparent, then pour in the water and bring to a boil, add the vegetables and smoked breast. Subsequently add finely chopped and fried sausage, smoked breast, allspice, bay leaf

А хіба можна оминати знамениті польські ковбаски, які мають у кожному воєводстві свої рецепти або нюанси приготування? Наприклад, «Kabanosy» – легкі тоненькі копчені ковбаски, які готують із молодшої жирної свинини (польською – «kabanek»). Хоча сучасний делікатес виробляють також із м'яса індички або яловичини, саме під такою назвою цей сорт ковбасок знають у всьому світі як один із найкращих м'ясних виробів.

and garlic. Shake the sourdough and pour it, stirring thoroughly, into the soup (the Żur should get thicker). It tastes with sour cream, bread baked in the oven and egg quarters. Have a nice meal!

And how can you bypass the famous Polish sausages that have their own recipes or nuances of cooking in each Voivodeship? For example, «Kabanosy» – light thin smoked sausages that are made from young fat pork (in Polish – «kabanek»). Although modern delicacies are also made from turkey or beef, it is under this name that this kind of sausage is known worldwide as one of the best meat products.

Kabanosy are cooked in a special way: they are smoked and dried for a long time so that there is a minimum of moisture in the meat. Therefore, there is no need to store the product in the refrigerator. When serving Kabanosy, cut them into pieces, put into a metal or ceramic container, add some alcohol or vodka and set them on fire! As soon as the alcohol has burned through, take out the hot sausages and enjoy the delicious taste. This way of serving will make an unforgettable impression on the guests!



Журе́к

- закуска для Журека
- копчені ковбаси та копченості
- вершкове масло
- сметана
- цибуля
- часник
- спеції
- яйце
- хліб



Кабаноси готують особливим чином: їх коптять і довго підсушують, щоб у м'ясі залишилося мінімум вологи. А відтак немає потреби зберігати продукт у холодильнику. Пригощаючи кабаносами, наріжте їх шматочками, складіть у металевий або керамічний посуд, додайте трохи спирту або горілки й підпаліть! Тільки-но спирт прогорить, виймайте гарячі ковбаски і насолоджуйтесь чудовим смаком. Такий спосіб подачі справить незабутнє враження на гостей!

Десертом до нашого столу буде ароматний, насиченого, яскравого смаку кекс мазурек із сухофруктами та горіхами, що готується дуже просто й швидко. Курагу, інжир, чорнослив, горіхи слід добре промити, просушити, порізати на шматочки, посипати крохмалем і перемішати.

The dessert at our table will be aromatic, rich, bright taste «mazurek» cake with dried fruits and nuts which is easy and quick to cook. Dried apricots, figs, prunes, nuts should be well washed, dried, cut into slices, sprinkled with starch and mixed. Then beat the eggs with sugar, flour, baking powder and add the dried fruits to the mixture. Mazurek is baked in the oven. After it is cooled, slice and serve it with tea, fruit starch drink or juices made from currant or other berries. Tasting «mazurek», the Poles say: «Palce lizać (Finger licking good)! »

So without any translation – Smaczного drodzy goście!

Польська кухня

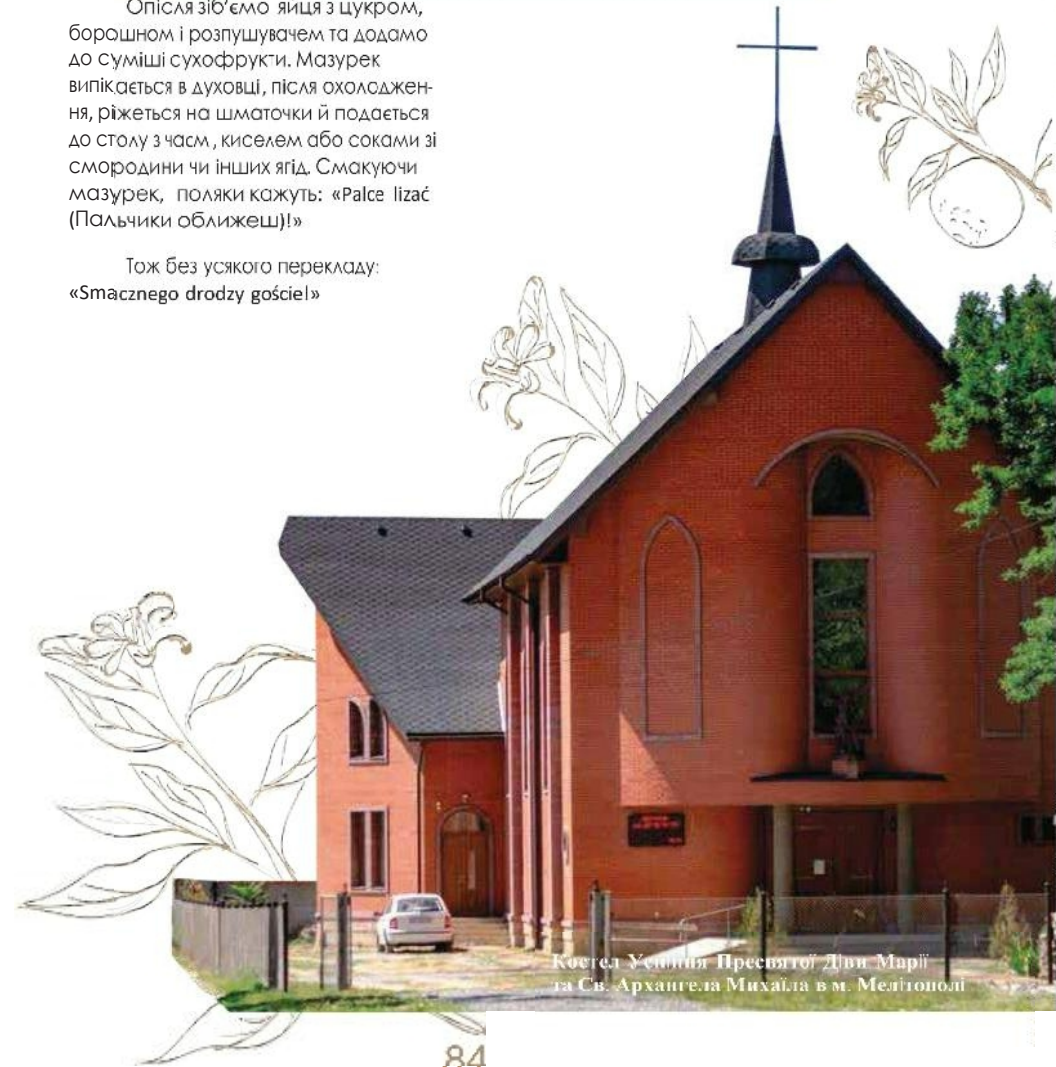
Видатний мелітополець польського походження А.В.Корвацький провів перевірки багатьох сортів фруктових дерев для промислового виробництва в мелітопольських кізіярських та піщанських садах: 35 сортів яблук, 75 – груш, 12 – абрикосів, 4 – персиків, 5 – слив, 20 – черешень, 21 – вишень.

**ЦІКАВИЙ
ФАКТ**

Ім'ям А.В.Корвацького названа вулиця в Мелітополі

Опісля зіб'ємо яйця з цукром, борошном і розпушувачем та додамо до суміші сухофрукти. Мазурек випікається в духовці, після охолодження, ріжеться на шматочки й подається до столу з чаєм, киселем або соками зі смородини чи інших ягід. Смакуючи мазурек, поляки кажуть: «Palce lizać (Пальчики оближеш)!»

Тож без усякого перекладу: «Smaczного drodzy goście!»



Костел Успіння Пресвятої Діви Марії та Св. Архангела Михаїла в м. Мелітополі

