

Святковий стіл, уставлений різноманітними наїдками та смаколиками, — файна нагода зібратися в теплому родинному колі та запросити друзів. Куштуючи ситний банош чи солодкі медяники, рулет з грибами або дріжджові кнедлики, ви відчуєте розмаїття смаків західноукраїнської кухні. А спробувавши ці страви, неодмінно забажаєте частувати ними гостей і надалі. Відома авторка, блогерка та вправна господиня Леся Кравецька збирила найкращі рецепти святкових страв Західної України, які до того ж легкі у приготуванні. Смачного!

- Яєчний паштет з цибулею і солодким перцем
- Розтиранка
- Дзьобачки з куркою, часником і зеленню
- Домашня ковбаса, печена на вишневих гілочках
- Гуцульські голубці з кукурудзяною крупкою
- Ламанці з маком і медом
- Плячок з сиром і повидлом
- Горіхово-яблучний медівник

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-5921-8



9 786171 259218

# СВЯТКОВІ СТРАВИ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ

Леся Кравецька

Леся Кравецька

СВЯТКОВІ СТРАВИ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ



# СВЯТКОВІ СТРАВИ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ

Леся Кравецька



ХАРКІВ  КЛУБ  
СІМЕЙНОГО  
2019  ДОЗВІЛЛЯ

УДК 641/642  
К78

Жодну з частин цього видання  
не можна копіювати або відтворювати в будь-якій формі  
без письмового дозволу видавництва

Дизайнер обкладинки Юлія Дзекунова

---

Видання для організації дозвілля

КРАВЕЦЬКА Леся

**Святкові страви Західної України**

Керівник проекту С. І. Мозгова  
Відповідальний за випуск А. В. Альошичева  
Редактор Н. О. Міщенко  
Художній редактор А. О. Белякова  
Технічний редактор В. Г. Євлахов

Підписано до друку 19.11.2018.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Marta». Ум. друк. арк. 7.74  
Наклад 5000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика “Глобус”»  
61052, м. Харків, вул. Різдяна, 11.  
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

---

ISBN 978-617-12-5921-8

© Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»,  
видання українською мовою, 2019  
© Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»,  
художнє оформлення, 2019

# Шухи

## Продукти

- 40 г сушених білих грибів
- 250 г буряків
- 70 г цибулі

- 3 зубці часнику
- 30 г соняшникової олії
- чорний мелений перець
- сіль

## Приготування

Гриби промити, замочити у воді кімнатної температури (200 мл) і залишити на 8–10 годин. Потім довести до кипіння й відварити до готовності. Вийняти гриби з каструлі й нарізати смужками.

Буряки ретельно промити, відварити в кожущку до готовності (можна загорнути у фольгу й запекти у духовці), вистудити, почистити від шкірки

і нарізати тонкими брусочками. Часник почистити, розчавити плоскою частиною ножа, а потім дрібно посікти.

Цибулю почистити, нарізати півкільцями та обсмажити на олії до прозорості. Наприкінці додати часник і зняти з вогню. Змішати цибулю, буряки і гриби. Приправити сіллю та чорним меленим перцем. Поставити в холодильник на 1–2 години для того, щоб страва настоялася.



## Цвіклі



### Продукти

- 700 г буряків
- 100 г кореня хрону
- 75 мл 9 %-го столового оцту
- 25 г цукру
- 1 г солі

### Приготування

Буряки промити й відварити в кожущку до готовності. Вистудити, почистити і натерти на найдрібнішій тертці. З кореня хрону зняти шкірку, промити й натерти. Змішати буряки, хрін, оцет, цукор і сіль. Перемішати й поставити в холодильник мінімум на 4–5 годин для настоювання. Співвідношення всіх інгре-

дієнтів у цій страві можна змінювати, орієнтуючись на власний смак. Подають цвіклі до холодцю, пирога з картоплею і гречкою, м'яса, шинки та ковбас, риби. Можна зберігати в холодильнику у щільно закритій скляній тарі до 10 днів, тому готують таку закуску у великій кількості один раз і використовують протягом усіх святкових днів тоді, коли потрібно.

# Мізерія

## Продукти

- 500 г огірків
- 35 г кропу
- 50 г зеленої цибулі
- 75 г сметани
- 10 г лимонного соку
- 2 г цукру
- чорний мелений перець
- сіль

## Приготування

Кріп і цибулю промити, підсушити і дрібно посікти. Огірки вимити, почистити і нарізати тонкими кружальцями. Посолити їх, перемішати й залишити на 5–7 хвилин, щоб вони стали м'якшими і виділили сік. Ретельно відділити сік (для цього можна помістити огірки в друшляк під невеликий прес), додати сметану, лимонний сік, цукор

і зелень, приправити чорним меленим перцем. Перемішати й поставити в холодильник на 20–30 хвилин. Довше цього часу тримати мізерію на холоді не варто, бо огірки почнуть виділяти сік і тоді салат стане водянистим та несмачним.

Традиційно такий салат подають на Великдень, а також як весняний або літній гарнір до м'ясних і рибних страв.



# Зимовий салат з квасолею яською і квашеною капустою

## Продукти

- 150 г квасолі яськи
- 250 г картоплі
- 200 г квашеної капусти
- 50 г солоних огірків
- 50 мл лляної олії
- чорний мелений перець
- сіль

## Приготування

Квасолі промити й залити водою кімнатної температури на 8–10 годин. Потім ще раз промити і відварити у новій воді до готовності. Відцідити й вистудити. Картоплю промити і відварити в кожущку до готовності. Вистудити, почистити й нарізати невеликими скибочками. Солоні огірки почистити й нарізати шматочками. Квашену капусту відтиснути від розсолу. Змішати картоплю, квасолу, огірки, капусту. Заправити олією, сіллю та чорним меленим перцем. Поставити в холодильник на 2–3 години.



# Великодній салат із сиру, яєць і хрону



## Продукти

- 6 яєць
- 50 г вершкового масла
- 100 г кисломолочного сиру
- 70 г кореня хрону
- чорний мелений перець
- сіль

## Приготування

Яйця відварити накруто, вистудити, почистити і розрізати кожне на 6 скибок. Масло покласти в морозильну камеру на 45 хвилин. Сир розкришити виделкою. Корінь хрону промити, почистити від шкірки, пошкрябавши ножем, а потім насікти у вигляді тонкої довгої стружки. На блюдо для подачі викласти скибки яєць. Заморожене масло нарізати тонкими пластинками й викласти в довільному порядку на яйця. Посипати стружкою з хрону і підготовленим сиром. Приправити сіллю й чорним меленим перцем.



# Львівський салат із цибулі

## Продукти

### Для маринаду

- 500 мл води
- 12 г солі
- 50 г цукру
- 70 мл 9 %-го оцту

### Для салату

- 350 г цибулі
- 4 яйця
- 75 г жирної сметани
- 35 г кропу
- 0,5 ч. л. меду

- 0,5 ч. л. міцної гірчиці
- чорний мелений перець
- сіль

## Приготування

Цибулю почистити, нарізати середніми кільцями, залити 250 мл окропу, накрити кришкою й залишити на 15 хвилин. Відцідити. У решту води всипати сіль, цукор, влити оцет. Перемішати до повного розчинення інгредієнтів і викласти у цей маринад підготовлену цибулю. Залишити на 25 хвилин. Ретельно відцідити.

Яйця зварити накруто, вистудити, почистити й розділити на білки і жовтки. Білки нарізати середніми шматочками, а жовтки змішати з медом, сметаною, гірчицею, дрібно посіченим кропом. Перемішати заправку з білками й цибулею, приправити сіллю та чорним меленим перцем. Викласти на блюдо гіркою. Прикрасити скибками варених яєць і свіжим кропом.



# Керзет



## Продукти

- 500 г кисло-молочного сиру
- 70 г цибулі

- 150 г вершкового масла
- свіжа зелень
- 3 г кмину

- 3 г червоного меленого перцю
- сіль

## Приготування

Цибулю почистити й дуже дрібно нарізати. Сир добре відтиснути від сироватки і протерти крізь сито (або двічі змолоти на м'ясорубці з густою решіткою). Кмин розтерти у ступці. Змішати сир, м'яке масло, цибулю, кмин,

червоний мелений перець. Ретельно розтерти, приправити сіллю і викласти на блюдо гіркою. Посипати зверху перцем, прикрасити свіжою зеленню. Використовувати для приготування канапок (бутербродів) або як самостійну закуску.

## Приготування

### Тісто

Масло кімнатної температури розтерти з цукровою пудрою і жовтком до пухкої маси. Вмішати пересіяне з розпушувачем і сіллю борошно. Білок збити до стійкої піни й частинами ввести в тісто. Форму розміром 21 × 21 сантиметр вистелити пергаментом. Викласти тісто, розрівняти й посипати панірувальними сухарями.

### МАКОВО-КОКОСОВА НАЧИНКА

Мак промити, залити водою так, щоб вона покривала його на 1 сантиметр. Довести до кипіння, проварити 5 хвилин, зняти з вогню й залишити до повного вистигання. Відділити рідину, якщо така

залишиться, і тричі пропустити крізь м'ясорубку з густою решіткою. Яйця збити з цукром до пухкої світлої маси. Змішати мак, косову стружку і збиті яйця. Додати м'яке вершкове масло, крохмаль, розпушувач і ванільний цукор. Збити до однорідності й викласти на підготовлене тісто. Випікати в розігрітій до 180 °С духовці приблизно 40–45 хвилин (до сухої скіпки). Вистудити.

### ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР

У товстостінному сотейнику розтерти до однорідності вершкове масло, сметану, цукор і какао. Нагрівати, постійно помішуючи, до загусіння (не доводити до кипіння!). Теплою глазур'ю змастити верх маківника. Посипати кокосовою стружкою.



# ґамула

## Продукти

- 1,5 л води
- 0,5 л молока
- 100 мл сметани
- 350 г вишні
- 150 г цукру
- 75 г борошна

## Приготування

Вишню промити, вилучити кісточки, помістити в каструлю з водою і цукром. Довести до кипіння й проварити протягом 5–7 хвилин. У молоко всипати борошно, ретельно перемішати й тонкою цівкою ввести у вишневу

суміш. Довести до кипіння й готувати на середньому вогні ще 5–7 хвилин. Влити сметану, помішуючи, довести до кипіння й одразу зняти з вогню. Вистудити й дати настоятися 1–2 години. Можна подавати зі скибочками цвібака, рогаликом, ванільною булочкою.



## ЗМІСТ

Шури .....	3	Гуцульські голубці	
Цвіклі .....	4	з кукурудзяною крупою.....	42
Мізерія .....	5	Грибна запражка.....	44
Зимовий салат з квасолею яською		Ріплянка .....	45
і квашеною капустаю.....	6	Грибні котлети.....	46
Великодній салат із сиру,		Пишний омлет з лісовими грибами.....	47
яєць і хрону.....	7	Гомбовці з сиру.....	48
Львівський салат із цибулі.....	8	Картопляні гомбовці зі сливами .....	49
Керзет .....	9	Дріжджові кнедлики .....	50
Паштет із яєць та бринзи.....	10	Пиріг з картоплею, гречкою	
Змудрілий (зглевілий) сир.....	11	і шкварками .....	51
Яєчний паштет з цибулею		Книші з картоплею,	
і солодким перцем.....	12	кропом і бринзою .....	53
Паштет із лісових грибів .....	13	Буляник.....	54
Розтиранка .....	14	Завиванець з білими грибами	
Дзьобачки з куркою,		і яйцями.....	55
часником і зеленню.....	15	Птисі з пікантною начинкою.....	56
Лопатки, запечені		Амонячки .....	57
у вудженому шпандері.....	16	Ламанці з маком і медом.....	58
Печінка з яблуками.....	17	Печиво на смальці.....	59
Курячі палички.....	18	Печиво «Гніздечка» .....	60
Святковий рулет з грибами .....	19	Здобні розалики з трояндовим	
Курячий рулет з омлетом.....	20	варенням.....	61
Кров'янка з гречкою .....	21	Пиріжки з агрусом .....	62
Кишка з тертою картоплею		Паска «Ніжна» .....	63
і свининою.....	23	Паска на сметані.....	65
Домашня вуджена ковбаса.....	24	Великодній баранчик.....	66
Домашня ковбаса, печена		Медяники .....	67
на вишневих гілочках .....	25	Пампухи.....	68
Запечений печінковий паштет .....	26	Цвібак з бакаліями.....	70
Печений бочок.....	27	Горішки.....	71
Сальцесон.....	28	Горіхові розалики .....	73
Печена з індичого філе.....	29	Тістечка «Черешеньки» .....	74
Печена зі свинини,		Тістечка «Полунчики» .....	76
шпигована морквою .....	30	Андрути з шоколадом і кокосом .....	77
Холодець (гизжки) з півня.....	31	Пальчики з повидлом.....	78
Драглі з лісових грибів.....	32	Пляцок з маком і сиром.....	79
Великодня грудка із зеленню .....	33	Пляцок з сиром і повидлом.....	81
Цибульники до борщу.....	34	Пляцок з чорниціями.....	83
Куряча полівка з різанками.....	35	Кокосовий пляцок з ківі.....	84
Гуцульський борщ з грибами		Пляцок «Казка» .....	85
і квасолею .....	36	Сирник з вишнями і печивом «Орео» .....	87
Грибна юшка.....	37	Сирник з агрусом .....	89
Дзяма .....	38	Сирник з яблуками .....	91
Кремзлики, запечені з куркою.....	39	Горіхово-яблучний медівник.....	92
Терті пляцки з грибами.....	40	Кокосовий маківник.....	93
Банош із бринзою .....	41	Хамула .....	95