

МЕТОДИЧНИЙ ПАСПОРТ ПРОЄКТУ

Тема проєкту: «Стародавні національні страви Криму, Слобожанщини, Галичини»

Найменування закладу професійно-технічної освіти	ДПТНЗ «Бородянський професійний аграрний ліцей»
Прізвище, ім'я, по-батькові керівника проєкту (педагогічного працівника), посада	Викладач спецдисциплін Рафікова Людмила Олександрівна
Курс, група, майбутня професія учасників проєкту	Здобувачі освіти I-II курсів навчання ДПТНЗ «Бородянський професійний аграрний ліцей» з професій: «Кухар», «Кухар; офіціант»
Прізвища, ім'я, по батькові учасників проєкту (учнів)	Здобувачі освіти груп К-11, К-12, майстри виробничого навчання Тетерська Оксана Анатоліївна, Буркард Валентина Михайлівна, Герасимчук Світлана Рубенівна

№ н/п	Основні засади діяльності	Короткий зміст основних засад діяльності
1	Загальні положення	Проєкт створювався й втілювався відповідно до плану роботи Навчально-методичного кабінету професійно-технічної освіти у Київській області. Участь у проєкті брали здобувачі освіти, викладачі та майстри виробничого навчання ДПТНЗ «Бородянський професійний аграрний ліцей». Втілення проєкту здійснювалося протягом квітня-листопада 2023 року
2	Актуальність	Сучасне життя наповнене бурхливим розвитком високих наукових технологій, надзвичайними темпами й ритмами, які значно впливають на наш побут і спосіб життя. І тим цінніший інтерес до національного коріння, до витоків, традицій, етнічних особливостей, які лежать в основі нашої національної самобутності. Серед всього цього розмаїття особливе місце посідає українська національна кухня. Вибір цієї теми можна пояснити тим, що саме через кухню ми дуже багато можемо дізнатися про культуру, побут українського народу, про спосіб його життя, допоможе краще пізнати неповторність, самобутність національної кухні, сприятиме популяризації давніх українських страв, духовному відродженню суспільства, збереженню народних звичаїв та обрядів
	Навчальні предмети, що інтегруються в проєкті	Технологія приготування їжі з основами товарознавства, українська кухня, кухня народів світу, українська література, історія України.
	Мета проєкту	Дізнатися, які давні українські страви готували жителі Криму, Слобожанщини, Галичини, як вони змінилися впродовж цього періоду та сприяти збереженню давніх страв, що залишилися в первинному вигляді.

		Виявити регіональні особливості технологій приготування, правил подачі страв на прикладі традицій, обрядів, характерних для Криму, Слобожанщини, Галичини
	Завдання проєкту	1. Проаналізувати джерела та історіографію проблеми. 2. Дослідити історію формування й розвитку національної української кухні на території Криму, Слобожанщини та Галичини. 3. З'ясувати, які страви збереглися та готуються на території відповідних регіонів України. 4. Пропагувати страви української національної кухні нашого часу. 5. Пропагувати давні страви української національної кухні, допомагати їх відродженню. 6. Відшукати старовинні рецепти. 7. Узагальнити та систематизувати інформацію. 8. Виготовити та презентувати страви Криму, Слобожанщини та Галичини. 9. Організувати у закладі освіти майстер-класи, тижні української кухні.
	Учасники проєкту	Здобувачі освіти груп К-11, К-21, класні керівники, викладачі й майстри виробничого навчання кулінарного напрямку
	Строки виконання проєкту	Квітень-листопад 2023 року
	Етапи реалізації проєкту	<i>I етап - підготовчий</i> (квітень 2023 року) – знайомство з проєктом, розподіл завдань, вибудовування перебігу реалізації проєкту; <i>II етап - пошук та вивчення матеріалу</i> (травень 2023 року) - збір інформації з різних джерел: опитування; підбір інформації з соціальних мереж; вивчення музейних та літературних матеріалів; <i>III етап – практичний</i> (червень-серпень 2023 року) –відтворення рецептур віднайдених страв відповідних регіонів України; <i>IV етап – підсумковий</i> (вересень-жовтень 2023 року) - презентація відеоматеріалів різних етапів проєкту. Розміщення їх на сторінках сайту закладу професійної освіти та на офіційних сторінках соціальних мереж. Надсилання напрацьованих матеріалів до НМК з метою укладання збірника результатів проєкту. Відзначення кращих учасників проєкту
	Форма продукту проєктної діяльності	1. Виставки, майстер-класи з приготування перших страв Криму (шурпи); других страв Слобожанщини (яловичини по-донецьки, котлети по-харківськи, м'яса по-шахтарськи); солодких страв Галичини (Львівського сирника, пляцка «Чорнобривці», старовинного традиційного пирога з автентичними елементами); 2. Збірник рецептів страв Криму, Слобожанщини, Галичини. 3. Відеоматеріали, які потрібно розмістити на сторінках сайту закладу професійної (професійно-технічної) освіти та на офіційних сторінках соціальних мереж

Українська кухня має давні традиції, які й сьогодні відображені в кулінарних практиках та улюблених смаках. Водночас вона невпинно розвивається й змінюється. У ній, мов у дзеркалі, можна побачити як відображення минулого, так і тенденції сьогодення. Нині ми все ще вивчаємо й переосмислюємо кулінарні традиції минулого, знову відкриваємо й переосмислюємо кулінарні традиції минулого, знову відкриваємо регіональне різноманіття страв. І коли в пошуках пригод чи нових вражень вирушаємо в мандрівку власною країною, виходимо за межі звичного кола спілкування, раптом бачимо страви, відомі кожному українцеві. Однак упізнані всіма борщ, хліб, ковбачаса, вареники, голубці смакують по-різному в різних куточках країни. Уперше пригощаючись місцевими смаколиками, ми дивуємося, скільки ще незвіданих смаків таїть у собі українська кухня, і знову й знову відкриваємо для себе нашу країну, її історію та культуру.

У сучасному глобалізованому світі кухня часто стає першою «точкою дотику» до культури країни, її історії, традицій та є невід'ємною частиною нашого повсякдення. Їжа об'єднує людей і створює контекст для розмови.

З давніх давен-українці славилися своєю гостинністю. Не дивно, що найчастіше іноземні туристи, повертаючись з України, першочергово розповідають про щедре частування. Так, нагодувати гостя, створити йому комфортні умови для відпочинку й оточити справжнім домашнім затишком – першочергове прагнення мешканців України. І це мова не лише про мейнстрим на кшталт борщу з пампушками чи вареників, а про феномен нашої національної кухні, яка водночас є цілісною, і має регіональне різноманіття. В українських стравах, інгредієнтах та способах приготування зашифровано культурний код нації. Це не тільки про смачну їжу, але й про відображення нашої ментальності, історії та символізму. Проте, з часом, старовинні традиційні страви все рідше з'являються на кухні господинь та в меню місцевих ресторанів, а молодь навряд чи знає хоча б декілька назв автентичних смаколиків. Тому з метою популяризації традиційної культурної спадщини викладачі, майстри виробничого навчання, здобувачі освіти Бородянського професійного аграрного ліцею у межах обласного пошукового проекту «Смачно, корисно, креативно. Культура харчування України» віднайшли та реконструювали давні рецепти з елементами сучасної подачі страв Криму, Слобожанщини та Галичини, які мають унікальну рецептуру й оповиті легендами, що передаються господинями з покоління в покоління.

Особливості кримської кухні

Крим - це не тільки гарні краєвиди та смачна кухня, це спогади, сміх та сльози, боротьба та мрії. Це місце сили корінного народу - кримських татар.

Беззаперечно, щодо кулінарії Крим - один із найцікавіших та найбагатших регіонів України. Давня історія, мультикультурність та багатонаціональність Кримського півострова природно зумовила строкату та унікальну палітру тутешньої кухні. У різні часи тут проживали кімерійці і таври, скіфи і сармати, алани і греки, готи й гуни, хозари і візантіїці, половці й слов'яни, римляни і болгари, кримські татари, українці. У Криму поєднались Південь, Захід та Схід, у всі часи легше було сказати, яких народів тут немає, аніж перелічити ті, що є. Їхні численні нащадки проживають у Криму й сьогодні, репрезентують більше ста національностей та народностей. Істотно вплинуло на гастрономічну культуру півострова й сусідство з такими країнами, як Туреччина та Болгарія. Туреччина доповнила кримську кухню східними солодощами, а Болгарія - своєю традиційною стравою, відомою в Україні як фарширований болгарський перець.

В історичному аспекті можна виділити чотири основні етапи формування кримської кухні. Це період Кримського ханства, часові відрізки від приєднання півострова Російською імперією в 1783 році до початку Другої Світової війни в 1939 році, з 1945 до 1980 року й сучасність.

Кухня кримського ханства сформувалася в період Середньовіччя, коли півострів був складовою частиною Візантійської, а потім Османської імперій. Тоді місцеві кулінарні традиції зазнали значного впливу кухні народів Балкан, Малої Азії та Кавказу. Внаслідок цього багато традиційних кримських страв мають прямі аналоги в сучасних болгар, греків, вірмен, грузинів, турків та інших народів. Творцями й носіями найдревніших традицій кримської кухні є кримські татари, караїми, кримчаки, греки, вірмени, кримські цигани. А їхні представники, переселені понад як двісті років тому в Приазов'я, і там зберегли кримські традиції.

У XIX столітті населення півострова поповнили росіяни, українці, білоруси, вірмени й греки з Малої Азії, греки й болгари з Румелії та Фракії, євреї з північно-західних губерній Російської імперії, німці з Австрії, Німеччини, Швейцарських кантонів, естонці, чехи та інші народи. Нові переселенці внесли в побутування на Кримському півострові свої національні кулінарні традиції.

У зв'язку з розвитком промисловості, шляхової мережі почали нівелюватися відмінності в особливостях кухні жителів Південнобережжя, гірського й степового Криму. На перше місце в процесі формування кухні вийшов не географічний, а етнокультурний фактор. Крім того, наприкінці XIX століття півострів став улюбленим місцем відпочинку російської знаті та інтелігенції. Тут почали відкриватися ресторани, в яких працювали запрошені з Франції кухарі. Вони внесли в кримську кухню соуси, паштети, салати, торти. І традиційна східна кухня поступово почала європеїзуватися. У приготуванні їжі з'явилися нові технології та кухонне обладнання. До популярного в Криму мідного посуду додалися керамічні вироби, столовий фарфор, самовари, казанки тощо.

Після депортації з Криму німців, вірмен, болгар, греків і кримських татар понад вісімдесят відсотків населення становили східні слов'яни - росіяни, українці та білоруси. У цей період на півострові в харчуванні домінували загальноєвропейські кулінарні традиції.

Наприкінці 80-х років минулого століття до Криму почали повертатися з Узбекистану й Казахстану депортовані народи. Вони привезли з собою багато середньоазійських страв. Сьогодні спектр продуктів і спецій, які кримчани використовують у приготуванні їжі, продовжує розширюватися. І ми стаємо не лише свідками, а й учасниками формування нової кримської кухні.

На законодавчому рівні закріплено офіційний статус корінних народів України. До них відносять кримських татар, караїмів та кримчаків. Цим народам прийшлося нелегко через роки переслідування чи знищення культури, проте їм вдалося не тільки вижити, а й зберегти старовинні рецепти свого народу.

Кримські татари. Інша назва цього народу - кримці, як етнос вони сформувалися на Кримському півострові. Це нащадки різних народів, які у певний період переселялися на півострів: таврів, скіфів, кімерійців, сарматів, греків, аланів, готів, гунів, римлян, хазарів, половців, печенігів і татар. Кухня кримських татар формувалася на основі їхнього географічного розташування. 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 шаріатом, а також кров'яні вироби, м'ясо свиней та алкогольні напої.

Хліб для них – це священна їжа, він присутній на кожній трапезі. Серед м'яса кримські татари найчастіше обирають птицю, баранину чи конину.

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.

Якщо ви станете гостем кримськотатарської 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 приходять з порожніми руками. Тому гостям господарі радісно й щиро говорять: «Yuıuıun (Пригोщайтесь)! As 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 (каттишекер), до неї пропонують апетитне печиво в цукровій пудрі (курабке або шекеркийк) - виріб із багатошарового тіста, яке зверху поливається цукровим сиропом.

Другими корінними жителями Кримського півострова є корінні жителі – тюркомовні караїми. Їхні предки - це племена, які базувалися на півострові у VIII-IX столітті. Дослідження підтверджують прямий і безпосередній генетичний зв'язок караїмів з хозарами. Рецепти караїмського народу передавалися від покоління до покоління й дійшли до наших днів. Караїми - етнос, який безпосередньо займався скотарством та в силу культурних традицій не вживає свинину. Головний інгредієнт їх страв - баранина, також вони готують яловичину. Приготування їхніх м'ясних страв відповідає кочовому способу життя. До прикладу, зберігся рецепт, згідно з яким сиру баранячу ногу прив'язували до сідла, на сонці та вітрі м'ясо в'ялилося. Баранячі язички в'ялили на повітрі в затінку.

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 господиня, 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.

Крим – це край, багатий на рослинність, м'ясо, овочі та фрукти. 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 в свіжому вигляді, але й у сушеному (кертмек'уру). Крім того, кримськотатарські жінки варять варення (татли) і готують густий узвар, схожий на мед (бекмес). Також дуже широко використовуються горіхи. Ними пересипають борошняні страви, роблять горіхову начинку для пирогів і просто їдять перетертими.

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. Найбільшою особливістю кримсько-татарської кухні є приготування перших страв. Однією з перших страв є хамурдолма (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 молодого жирного баранини. Із баранячих кісточок вариться бульйон, до якого додається 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!

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!

Кримськотатарський лагман з баранини - це густий суп з м'ясом, червоним перцем, томатами та іншими овочами. Існує багато варіацій лагману, деякі з них з локшиною, деякі з рисом, а деякі без м'яса, з великою кількістю овочів та спецій.

Часто вживаною у них є шурпа. Багато сторіч шурпа є однією з базових страв східної кухні. Її подають в затрапезній чайхані й фешенебельному ресторані, в будні й на свята. За співвідношенням легкості приготування, користі та економності їй немає рівних.

Дуже давно, коли їжу ще не фотографували, а найкращим засобом пересування вважався кінь, молодий кримський татарин Амет покохав красуню Селіме. Але батько Селіме, Юсуф-ага не віддавав Амету свою доньку, бо той був дуже бідним. Навіть власного коня не мав, у таких жив злиднях.

Але Селіме настільки покохала Амета, що згодна була піти за нього заміж, навіть якщо доведеться змінити заможний батьківський дім на маленьку саманну хату.

Амет довго розмірковував, як би йому заручитися підтримкою впертого Юсуфа-аги й придумав. На останні гроші він купив чимало м'яса, реберець, картоплі, цибулі й моркви. Він поклав м'ясо в свій єдиний великий казан і довго варив на ледь палаючому багатті.

Так сталося, що повз якраз проїжджав Юсуф-ага. А був він великий любитель добряче поїсти. "Що це так смачно пахне з хати того знайдибіди?", - подумав чоловік, спішився з коня й попрямував до Аметових воріт.

Амет радо зустрів гостя, посадив його на краще місце, посунув маленького столика й поставив перед ним піалу з запашним, прозорим бульйоном, таріль з розвареним м'ясом, сіль та зелень.

Юсуф-ага зробив ковток бульйону й його знамениті густі брови з подивом піднялися. Другий ковток, і на душі в потенційного тестя заспівали славі.

Сутеніло.

Розморений чоловік впорався зі своєю порцією, попросив ще, знову з'їв і спитав, як називається ця страва, хто її придумав і як вона готується. А дізнавшись, авторитетно заявив, що Амет хоч і бідняк, але кмітливий і терплячий, тож йому можна довірити свою доньку й участь у сімейній справі. Щоб в хаті завжди був хліб і до хліба.

А дорогою додому наспівував собі у вуса "Шурпа, прекрасна і смачна, ну просто райська їжа...".

На друге караїми пригощають начиненими м'ясним фаршем помідорами й перцем. Це помідор 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, аж потім у нього конвертиком загортають фарш. Кисле виноградне листя просочується м'ясним бульйоном і набуває неперевершеного смаку. Сарму їдять гарячою, обов'язково з катиком.

Серед овочевих страв варто відзначити імам-баїлди – фаршировані баклажани, до яких додають перець, помідори, цибулю, часник та петрушку.

Із м'ясних страв відомою стравою є шиш-кебаб – це шашлик з баранини, конини або індички, який довго маринують.

Плов - традиційний кримський плов відрізняється від азійського тим, що обов'язковим інгредієнтом є родзинки. Також можуть бути додані чорнослив та фісташки. Готується з м'ясного фаршу на топленому маслі.

А пальму першості в їхньому інтересі утримують, безперечно, чебуреки. Це - найпопулярніші вироби кримської кухні, які готують майже в кожному домі. Вони є в багатьох кримських народів під різними назвами. Чебуреки - кримськотатарське слово, а у кримчаків і караїмів вони називаються «чир-чир» співзвучно шиплячій при смаженні олії. Раніше готували лише з баранини й смажили на овечому жирі. Нині для цього використовується соняшникова олія, а в меню численних кримських чебуречних, кафе й ресторанів часто можна побачити варіації фаршу для начинки з помідорами, твердим і, навіть, солодким сиром. Тісто в чебуреках тонке, дуже ніжне й трохи хрустке. І все це, безперечно, дуже смачно!

Кримськотатарський янтик з яловичиною - це татарський чебурек, який підсмажують на сухій сковороді. Традиційно ароматну страву готують з прісного тіста з м'ясними, овочевими або сирними начинками.

Кобете — соковитий пиріг з бараниною, картоплею та цибулею. До кобете може готуватися бульйон, до якого додається начинка, а сам пиріг використовується як хліб.

Жоден караїмський стіл не обходиться без пиріжків ет айаклякь або пирога кобете з баранячим м'ясом, картоплею або рисом. Пиріг викладають на велику круглу пательню й печуть у жаровій шафі. Використовується листкове тісто, а м'ясо нарізається маленькими кубиками. Краї пирога заципують 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. Запах апетитно поширюється всім будинком. Ще гарячим пиріг нарізається на шматочки й урочисто подається до столу. Караїми говорять: «Хатинин онмази унни комеч, етні кебаб етер, хатинин 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)».

Кримськотатарська бурма - випічка з м'ясом — це традиції степового Криму. Пиріг бурма дуже легко випікається, тісто для нього готують на воді, а начинка складається з картоплі, м'ясного фаршу та цибулі.

Традиційна кухня кримських татар налічує багато страв із тіста, і одна з них — лахша сюзмесі або домашня локшина. Доречно додати, що саме борошняні страви складали основу щоденного раціону кримських татар, тому навряд чи існували родини, де дівчаток змалку не навчали готувати легке та ніжне тісто.

Татарські солодоші асоціюються з медом. Славнозвісна пахлава – це солодка випічка ромбовидної форми з багат шарового тіста з медом і горіхами. Також кримські татари люблять готувати варення з пелюсток троянд.

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

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

Отже, як бачимо, кримсько-татарську кухню варто пропагувати ще й як кухню здорового харчування, адже такою вона й є.

Львів це місто яке розташоване, як і Рим, на семи горбах, серед лісів, у долині ріки Полтви. Це місто, яке зачаровує з першого погляду. Кожна вуличка Львова наповнена стародавнім шармом, ароматами кави, духом романтики й архітектурною довершеністю. Кожен його елемент приховує цікаві історії та інтригуючі загадкові легенди. «Місто із запахом кави та шоколаду», «Місто серед дощів», «Серце Галицької землі», «Маленький Париж», «Український Лондон», «Культурна столиця Європи», «Місто Лева», - це все імена та епітети справжнього галицького міста під назвою Львів.

Вже понад сім століть історія творить цей прекрасно-заворожуючий куточок, що розташований на заході України. Львів вабить своєю неповторністю, своїм живим стилем та особливим колоритом кожної з його вуличок. Львів – місто легенд. Тут кожен дворик, кожен будинок та кожна вулиця дихають власними, неповторними легендами, які тягнуться ще з часів Середньовіччя. Варто лише день провести в цьому місті і це вже теж легенда, Ваша власна, яка навіки запам'яталась стінам львівських кам'яниць. Місто справжніх українських кнайп, дорогих ресторанів та затишних кав'ярень із приємним запахом львівської кави – це все теж Львів.

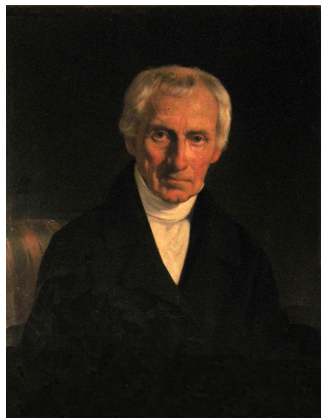
Тут весна настає не лише за календарем: з початком тепла біля кав'ярень та ресторанів з'являються літні майданчики, над столиками яких розкриваються парасольки. Тут холодними осінніми вечорами можна сидіти пити каву, загорнувшись в плед.

Львів – це місто, в якому вдало переплелось сьогоднішнє й середньовіччя, вся суворість галицького князівства та романтика сучасності, шалений ритм життя та одночасне відчуття спокою, це місто гордих галицьких князів та сонних левів, котрі споконвіків несуть свою кам'яну варту й оберігають спокій мешканців та гостей загадкового міста.

Львів'яни першими зварили пиво, винайшли газову лампу та проклали найширші тротуари в Європі. Львів - це «країна» солодошів: цукерки, чоколядки, марципани, мармуляда, андрути, пироги, пляцки, цвібаки, руляди, фаворки, баби, пампушки, птасі- це все Львів.

Львів-це кохання, це вона і він, себто Львів. Львів - це ті, хто живе у ньому й творить, хто вперто іде до своєї мети, не зраджуючи його з іншими містами у пошуках кращої долі. Цим містом можна захоплюватися в будь-яку пору року та в будь-який час доби. Львів - це жива історія в сьогоднішні.

Витоки кондитерської історії Львова сягають часів середньовіччя, коли в надрах пекарського цеху зародилося ремесло кондитерів, або ж цукерників. У «Хроніці міста Львова» Дениса Івановича Зубрицького, який детально описав усі ремесла львів'ян упродовж XIV - XVIII



століть, про окремі цехи кондитерів чи цукерників не йдеться. Та це не означає, що в середньовічні часи у Львові не торгували солодошами. Це робили представники різних професій. Так, медовари варили питний мед - солодкий і трохи хмільний напій. Пекарі пекли солодке печиво - пряники, медівники, булочки. Львівські історики стверджують, що першими кондитерами міста Лева ще в середні віки стали пекарі-позацеховики, яких не стримували суворі цехові стандарти. Їхні цехові колеги — дійсні члени офіційного пекарського об'єднання - тоді спеціалізувалися лише на випіканні хліба, а екзотичними солодошами десертний кошик львів'ян наповнювали купці, які торгували зі Сходом.

Згодом кондитерську функцію взяли на себе й провізори. Аптекарі в ті часи були найбільш досвідченими кондитерами. Цікаво, що в середньовічні часи цукор та горілка були не продовольчими товарами, а лікарськими. Тому з цукру фармацевти робили марципани й продавали їх. Коштувало це «добро» недешево - за описом, у XVI столітті на бенкет на честь польського сановника Речі Посполитої замовили два марципани за 2 злотих і 15 грошів, тоді як

вола можна було придбати за 30 грошів. Тож це не була щоденна страва - лише для okazій. А ще в аптеках можна було купити різні повидла та медівники.

А господині, які самі мали кондитерський хист до пляцків та штрудлів, завжди могли придбати в аптеці бляшанки для випікання, які були в фармацевтів у широкому асортименті.

З середини XVII ст. кондитерська традиція пішла в широкі народні маси. На площі біля собору Святого Юра, де кілька разів на рік вирували ярмарки, медівники-«юрашки» були обов'язковим атрибутом частування. Перші мануфактури, які виготовляли кондитерські вироби, що отримали назву «цукерні», відкрилися у Львові наприкінці XVIII ст.

Галичан до цукерень призивчали австрійці. На місці західних оборонних мурів Львова, які вже вичерпали свою фортифікаційну функцію, австрійська влада у кращих традиціях європейського містобудування влаштувала променаду — прогулянкові проспекти, що перетворилися на місце масового відпочинку міщан. Один з таких проспектів у народі охрестили Райценгаймівкою. Солодким доповненням дозвілля львів'ян стали популярні у Відні цукерні, що одна за одною почали відкриватися саме там, де люди найбільше потребували хліба й видовищ. Власники цих львівських цукерень, які формували нову культуру спілкування за солодким пляцком і горнятком кави або чаю, були не менш відомими, ніж їхні заклади. Так на проспекті Карла Людвіка (тепер проспект Свободи) виникли цукерні Яна Вольфа, Матея Костецького, Леопольда Ротлендера та інших підприємців, які стійко витримували конкуренцію з віденськими колегами протягом десятиліть.

Гостями кафе-кондитерських чи цукерень Львова минулих століть були міщани різних соціальних прошарків. Але найчастіше їх відвідували львівська університетська професура, чиновники, артисти, митці, студенти. Станіслав Улям у «Спогадах про польське товариство математичне» згадує, як викладачі вищих шкіл Львова збиралися на посиденьки у кав'ярнях, а коли хотіли перекусити, то йшли до найближчої цукерні. Учащав після лекцій до львівських кондитерських і відомий математик Стефан Банах. Атмосфера цукерні надихала його не менше, ніж кафе «Мулен Руж» французького художника Лотрека: після споживання солодкого, яке добре живило мозок, багато рішень важливих математичних проблем було знайдено в сигаретному димі львівської «Шотландської кав'ярні» (ще цю кав'ярню називали Шкотська), яка знаходилася на Академічній площі, нині - проспект Шевченка. На жаль, багато рішень через це так і не були втілені в життя. Написані вугільним олівцем на столі, вони не змогли протистояти прибиральнику, який протирав столи. А ще Банах залишав у цьому закладі серветки, повністю обписані складними математичними формулами.

Дух цукерні не лише демократизував ієрархічні відносини між професорами вищих шкіл та студентами, яких можна було побачити в дружньому товаристві за одним столиком, а й штовхав спудеїв до «гастрономічних відкриттів». Наприклад, у цукерні Юліана Вербицького, яка знаходилася на вулиці Академічній, 5, з 1888 по 1906 р. два студенти влаштували поєдинок: спочатку з'їли по 25 однакових, а потім по 25 різних тістечок, і, що показово, вироби були настільки досконалими (як, певно, й шлунки молодих людей), що їхньому здоров'ю то не зашкодило! Пан Вербицький роками розповідав про той трафунок клієнтам із гордістю.

Інша цукерня на вулиці Скарбковській (Лесі Українки) стала прем'єрною сценою для майбутнього прозаїка і поета Корнеля Макушинського, який ще в 14 років читав тут на публіку свої перші вірші, а в майбутньому прославився, зокрема, своїми кількатомними дитячими «Пригодами Цапєняти Матолка».

Тіж, хто був байдужий до поетичних вправ, «кулінарних» поєдинків та інших атракцій, міг смакувати тортами, тістечками, морозивом або іншими принадами під легкий акомпанемент фортепіано, яке звучало майже у кожному кондитерському закладі. А спрагли до новин відвідувачі разом зі свіжим пляцком отримували доступ до не менш свіжої преси.

Першою львівською фабрикою солодошів вважається цукерня Доменіко Андреоллі. У 1803 році Андреоллі прибув до Львова зі Швейцарії та придбав кам'яницю №29 на площі Ринок. Після перебудови, яка тривала півтора року, відкрив там цукерню. Доменіко Андреоллі до того вже провадив кондитерський бізнес у себе на батьківщині, Швейцарії, тож у Львові його цукерня одразу здобула популярність. Андреоллі привіз сюди машини, печі, залучив професіональних кондитерів зі Швейцарії. У цьому бізнесі йому допомагала й сім'я.



Цікаво, чим частували в такому закладі? «Родзинкою» цукерні Андреоллі був шоколад. Тут можна було випити гарячого шоколаду, скуштувати шоколадних цукерок, тістечок із кремами, фруктовими начинками, печиво різних видів. Значну частину сировини Андреоллі привозив зі Швейцарії, зокрема, й шоколад. А вже постачальників фруктів, варення, горіхів мав серед місцевих людей. У торговців-вірмен купував прянощі - корицю, коріандр, шафран, імбир, аніс.

До слова, кондитерська Доменіко Андреоллі поставила рекорд «довговічності» - вона діяла до кінця XIX століття як власність родини Андреоллі, згодом, до 1939 року, вона вже була в руках інших власників. Кондитерська Костецького знаходилася на вулиці Карла Людвіка, 3 (зараз просп. Свободи). У цукерні Костецького городян частували смачним мигдалем у шоколаді, чорносливом, марципанами, тістечками, помадками, карамельками, морозивом, що дуже нервувало сусіда Ротлендера. Адже в обох цукернях, в цукерні Костецького та цукерні Леопольда Ротлендера збиралися артисти, літератори, журналісти й тут творилася «місцева хроніка» для газет.

До речі, цукерня Леопольда Ротлендера розпочала свою історію з середини XIX ст. І упродовж трьох десятиліть, до побудови в кінці століття гранд-готелю, знаходилася в будинку № 13 на просп. Свободи. Тістечка, торти, цукерки та морозиво, що готувалися під керівництвом славного Леопольда Ротлендера, були добре знані далеко за межами Львова. «Кажуть, Ротлендер був останнім романтиком цукерництва. І хоча походив зі швейцарської родини, розмовляв досконало польською й був щирим патріотом — брав участь у повстанні 1831 р., допомагав грошима повстанцям, дав гроші для Смольки на створення пагорба Люблінської унії- це той самий пагорб на вершечку Високого Замку, із якого ми всі любимо милуватися Львовом».



У 80-х роках XIX ст. на вул. Театральній, 8 знаходилася цукерня Міхала Монне. Щоправда, вона увійшла в історію Львова не через смак шоколаду, а гіркоту



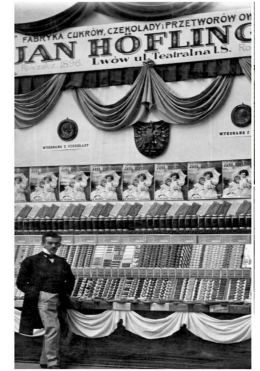
любові. Романтична історія життя та кохання племінниці кондитера Ванди Монне та уславленого польського художника Артура Гроттгера неодноразово описана істориками, письменниками, журналістами.

Що це за історія? - спитаєте ви. А історія така... 1866 року 29-річний живописець Артур Гроттгер приїхав до Львова зі Снятина, де він мешкав після закінчення Віденської академії мистецтв, познайомився на балу з чарівною та розумною Вандою і втратив голову. Закоханий Артур шукав зустрічі з дівчиною. Довідавшись, що вона мешкає в будинку, де розташована цукерня, знайшов її. Кондитерська Монне була свідком їхніх побачень. Але цій історії кохання не судився щасливий кінець. У грудні 1867 року Артур Гроттгер, котрий хворів на

сухоти, помер на лікуванні у Франції. Наступного року його останки перевезли до Львова й з почестями перепоховали на Личаківському цвинтарі. А на могилі поставили обеліск у вигляді невітшної дівчини. У 1896 році родина Монне змінила адресу цукерні, а приміщення купив підприємець Ян Гефлінгер і обладнав у ньому фабрику шоколаду, цукерок і печива. Так було започатковано знамениту кондитерську фірму «Ян Гефлінгер».

Фабрика Гефлінгера була чинна в 1891-1939 рр. і користувалася неабиякою популярністю, а її власник - заслуженим авторитетом у професійному середовищі; упродовж багатьох років Ян Гефлінгер був головою Корпорації працівників цукрового виробництва.

У 70—80-і роки XIX ст. провідним літературно-художнім «клубом» Львова вважали кав'ярню Яна Добровольського на вулиці Краківській, 10. Заснована ще у 1843 році, вона була красномовно прозвана «Пекелко» за «сатанинський» вигляд своїх затютюнованих і галасливих залів. Їй віддавали перевагу перед елегантною «Театральною» кав'ярнею в приміщенні театру графа Скарбека (театр ім.Марії Заньківцевої) всі відомі львівські художники — зокрема, Андрій Грабовський, Парис Філіппі, Леонард Марконі, Теофіл Копистинський. Попри свою назву «Пекелко», в цій кав'ярні продавали надзвичайно смачні сирники. В 1902 році кав'ярня Добровольського закрилась, а будинок, в якому вона існувала, завалився в 1922 році, вбивши два десятки людей.



З початком XX століття розпочалася нова ера «солодких» традицій Львова, що тривала до вересня 1939. До виробництва ласощів долучилися колишні учні славетного Леопольда Ротлендера. Досить сказати, що майже в кожному будинку центральної частини міста (просп. Свободи, пл. Міцкевича, просп. Шевченка та на прилеглих вулицях) була колись кондитерська.

Топ-цукернею за часів польського Львова був заклад, відкритий 1903 року на просп. Свободи, 12 Людвігом Залевським. Відтоді це ім'я стало своєрідною візитівкою Львова. Щодня підприємець відправляв свої вироби власним літаком до Відня, Парижа, Варшави. У Варшаві Залевський мав цукерню-філію, вироби львівського кондитера складали неабияку конкуренцію відомим варшавським торговим маркам.

Через декілька років Людвіг Залевський обладнав цукерню на просп. Шевченка, 22, а після першої світової війни – на просп. Шевченка, 10. Вітрину цукерні пана Залевського сучасники вважали однією з найгарніших у Європі й були переконані, що йому до снаги зобразити у цукрі та шоколаді цілий космос, де сонце буде прикрашене лущеним мигдалем, а зірки виблискуватимуть глазур'ю. Незрівнянні вітринні композиції та, щонайголовніше, солодощі Залевського запам'яталися поколінням львів'ян.

У цукерні Залевського пили каву та куштували солодощі Іван Франко, Михайло Грушевський, Юзеф Пілсудський. Про це згадують у своїх книгах знамениті польські письменники Станіслав Лем та Ян Парандовський.

Станіслав Лем, польський письменник-фантаст, у біографічному романі «Високий Замок» писав:

«У той час із усіх принад і пам'яток Львова мене найбільше вабила цукерня Залевського на вулиці Академічній. Вочевидь, я мав гарний смак, бо відтоді, щиро кажучи, ніде не бачив цукерничих вітрин, оздоблених із таким розмахом. Це була, по суті, велика сцена, оправлена в металеву раму, на якій кілька разів на рік змінювали декорації, що були тлом для неймовірних скульптур і алегоричних фігур з марципану. Якісь видатні натуралісти, а то й рубенси цукерництва, втілювали на ній свої фантазії, а надто перед Різдвом і Великоднем, коли за шибамы поставали дивовижі, застигли у мигдалевій масі та шоколаді.

Цукрові Миколаї мчали на санях, з їхніх лантухів линули лавини смаколиків. На глазурованих полумисках красувалися шинки і заливні рибини, теж марципанові та з кремовою начинкою. Причём оця моя інформація не є суто теоретичною.

Навіть скибки цитрини, що просвічували крізь желе, були витвором цукерничого різьбярства. Пам'ятаю стада рожевих свинок із шоколадними оченятами, найрізноманітніші фрукти, гриби, вудженину, рослини, якісь печери та скелі. Складалося враження, що Залевський подужає відтворити в цукрі та шоколаді увесь Космос, оздобивши сонце лущеним мигдалем, а зірки – лискучою глазур'ю. Щоразу, як наставав новий сезон, цей майстер над майстрами вмів полонити мою душу, ласу, неспокійну і не таку вже й довірливу, проїняти мене з якогось нового боку красномовністю своїх марципанових візерунків, офортами з білого шоколаду та везувіями тортів, котрі вивергали збиті вершки, що в них, мов у вулканічній лаві, тонули зацукровані фрукти. Тістечко коштувало в Залевського 25 грошів – приголомшлива сума, коли зважати, що велика булка вартувала тоді п'ять, а цитрина – близько десяти. Проте, мабуть, варто було платити за ці панорами, за солодкі святкові баталії – хтозна, чи не кращі за ті, які демонструвала Рацлавицька панорама».

Продукцію цукерень Залевського споживали не тільки «камерними» порціями за столиками закладу. Її купували для виносу, оскільки у Львові не прийнято було ходити в гості з порожніми руками. Зазвичай, навідуючи друзів чи родину, міщани прихоплювали з собою пакуночок з тістечками. Їх у цукерні пана Залевського загортали в білий папір і перев'язували кольоровим шнурочком зі спеціальним кільцем, щоб шнурок не врізався в палець. А випускники



шкіл, які прощалися з дитинством, традиційно робили пам'ятні світлини на тлі розкішних вітрин з виробами Залевського. «Втім, з приходом радянської влади підприємство Залевського було ліквідоване»-

розповідає львівський історик Іван Сварник.

Закрився бізнес «шоколадного короля» у 1939 році. а замість цукерні відкрився кооператив «Труд інвалідів». Син власника найефектнішої львівської цукерні Владислав працював простим робітником у цьому кооперативі, де пильнував приготування шоколадної маси у великому котлі.

Його батько Людвіг, якого розшукував НКВС, переховувався в шпиталі свого приятеля, де помер 1940 року. «Шоколадний король» Львова спочив у непримітному гробівці своєї тещі на Личаківському цвинтарі. А Владислава, сина Людвіга Залевського, разом із родиною після німецької окупації арештували. Нащадок однієї з найсолодших пам'яток Львова загинув 1947 року в російському концентраційному таборі.

Трагічна доля цих людей. Як і трагічна доля рецептів Залевського і його будинку, де була колись цукерня.

За радянських часів в будинку була кондитерська крамниця (від 60-х років XX ст. – «Світоч»). 1972 року у підвалі «Світоча» відкрили бар «Шоколадний».

Слід зазначити, що в 20-х роках XX ст. у Львові нараховувалося 7 кондитерських фабрик і 84 цукерні з продажу солодких виробів. Їх асортимент був доволі розмаїтий – марципани, цукерки, печиво, шоколад, какао, мармелад різних видів, карамель. На загал львівські підприємства кондитерської промисловості того часу можна умовно поділити на дві групи:

- перша група – невеличкі цукерні з домашнім способом виробництва. Зі спеціального обладнання в них лише подекуди були ручні преси, варили продукцію в звичайних мідних тазях і каструлях. Обмежений був і асортимент: недорога карамель, посадкові цукерки та борошняні

кондитерські вироби: тістечка, торти тощо. Зазвичай, солодощі виготовляли в частині житлового будинку власника або ж винаймали невеличкі площі. Використовувалася тільки ручна праця, чисельність робітників була мінімальна;

- друга група – підприємства з більш складним обладнанням, що мали власні споруди, проте без фабричної специфіки, параметри звичайної будівлі були підігнані під потреби фабрики. Під час виготовлення продукції використовувалися парові котли для варіння та механічні двигуни. Частка ручної праці була досить велика, асортимент продукції – розмаїтий, включаючи вищі сорти шоколадних цукерок. Знаною кондитерською фабрикою Львова була фабрика «Бранка» (основний корпус фабрики знаходився поряд з собором Святого Юрія, на теперішній вул. Шептицьких), а також кондитерська фабрика «Фортуна нова» (попередниця кондитерської фабрики «Світоча»). До речі, засновницею кондитерської фабрики «Фортуна нова» була жінка- Климента Авдикович. На кондитерській фабриці «Фортуна нова» було розроблено десять заповідей (декалог українського націоналіста):

1. Не будеш уживати інших цукерків і солодощів, тільки одинокої української фабрики «Фортуни нової».

2. Не говори нічого злого на «Фортуну нову», доки ти не покуштував усіх її виробів.

3. Не купуй цукерків «Фортуни нової» на кредит.

4. Не йди ніколи до панночки без цукерків «Фортуни нової», якщо не хочеш собі її втратити.

5. Замість поздоровлення вітайся зі знайомими запитом: «Чи Ви вживаєте постійно цукерків «Фортуни нової?»

6. Якщо комусь життя згіркло, хай солодить собі його виробами «Фортуни нової».

7. У новорічних і святочних побажаннях пиши до кривих і знайомих: «Хай Вам буде солодко в житті, як на цукерках «Фортуни нової».

8. Не частуй нікого чужими виробами солодощів, бо в них є дуже часто всяка погань – або тим самим не підривай нікому здоров'я.

9. Дітям, внукам і правнукам залиши в заповіті, щоб вони не забували ніколи про «Фортуну нову» й радили її «всім і вся».

10. Тям, що кожний українець без огляду на його партійну приналежність повинен належати до одної всеукраїнської партії Шанувальників виробів «Фортуни нової».

Отже, «львівську кухню» можна вважати явищем. У чому ж полягає суть даного явища? І чи впливав на це унікальне явище кокосовий горіх? Дослідники цього питання стверджують, що Львівська кухня — як складова частина галицької кухні — це напрочуд дивна суміш української, польської, єврейської, вірменської традицій, яку акуратні та педантичні австрійці приправили запаморочливими ароматами Середземномор'я і впорядкували та класифікували. Тому, як стверджують ці ж дослідники, ця кухня неповторна. Згадуючи Середземномор'я, можна з впевненістю відразу сказати, що серед продуктів, які привозили з цих країв, був і кокосовий горіх. Отже, він мав вплив на кухню Галичини, і Львова зокрема. Але попри свою витонченість та оригінальність, львівська кухня намагається опиратися на місцеві продукти, традиції та історичну пам'ять. А це викликає велику повагу. ...

Галицька кухня – це динаміка та оригінальність, адже вона сформована завдяки смакам та кулінарним традиціям різних народів, що століттями тут проживали. Це водночас українська, польська, угорська, а також єврейська, вірменська та австрійська кухні.



Львівська кухня, хоч і є частиною галицької, проте має свої особливості, пов'язані з тим, що місто Лева завжди було найбільшим у регіоні, притягуючи до себе купців, мандрівників та кулінарів з усього світу. Нові страви з інших країн спочатку потрапляли на столи до львівських вельмож, приправи зі Сходу перш за все продавались в аптеках міста, а західні десерти теж першими спробували жителі Львова. Лише після цього найкращі з рецептів перейшли в інші містечка та села Галичини, нерідко зазнаючи змін.

В історичній книзі Юрія Винничука «Кнайпи Львова» читаємо: Львів завше славився своєю оригінальною кухнею. Навіть у темні часи совітської окупації, коли ця слава істотно занепала, довелося мені почути розмову двох офіцерських жінок. Одна обурювалася, що Львів'яни геть усі бандерівці, а друга на те відповіла: - Зато как они готовят! Как готовят!

Львівська кухня ввібрала в себе як вплив етносів, що населяли її, так і імперій, під владою якої знаходилася. Але найважливішим є те, що ці впливи не були сліпо перейнятими, а творчо осмисленими й адаптованими місцевими господарями.

Львівські господині охоче переймали одна в одній переписи смаколиків, але завжди додавали щось своє. Наприклад, за «бабці Австрії» прийшли й гарно себе почувать у львівській кухні струdlі, а також пішінгер, знаєте що це, не знаєте? (це андрутовий (вафельний) торт – його придумали угорці).

Львівські страви та кондитерські вироби завжди були не тільки для їжі, а й для ока й гонору – все має бути смачним і гарним.

У неділю львівські господині обов'язково пекли щось особливе. Ця традиція живе й зараз. Жодне місто в Україні не має такого розмаїття печива, як Львів: пірники, плячки, цвібаки, струdlі, бабки, фаворки... Це на випадок, якщо до господи раптом застукає гість. А таких не бракувало! І приходили вони зазвичай не з порожніми руками. Попри звичку принести пляшку вина або наливки, гості обов'язково приносили з собою ще якісь смаколики. Так господині природно й невимушено змагалися в кулінарній майстерності.

При цьому розмова точилася приблизно така:

- Пані Дарцю, спробуйте, я за новим переписом спекла плячка. То мені нарадила Софійка Тарнавська, моя сусідка. Така файна кубіта, руки золоті має! А плячки які пече! Пальчики оближеш! Чоловік в неї, правда, гульвіса і діти батяри, але то таке... В нашій кам'яниці ліпші плячки за молоду Тарнавську пече... хіба я, коли руки мені не ломе на ту львівську погоду. Ви спробуйте той плячок. Він не дуже мені, правда, вдався – щось мені братура зле пече. Але не глевке - спробуйте!

Добра львівська господиня ніколи не похвалить страву чи плячок, що вона спекла. Радше навпаки – нарікатиме, що їй чогось забракло. І хоч її шедевр нічого не бракує, вона кривитиметься й зазиратиме в очі – чи сподобалось її частування? І лише коли на лицах навколишніх з'являється блаженний вираз обличчя, вона дозволить собі маленьку кокетливу усмішку й пообіцяє:

- Нічо, іншого разу у мене вийде ліпше!

Можливо, саме кухня формувала й характер львів'янина. Колишній львів'янин, а нині відомий польський письменник, Анджей Кусьневич писав:

«Мешканці мого міста вирізнялися силою волі, погідністю і зичливістю, широкою, буйною натурою, мали золоті й сильні, як дзвін, серця, нерви, як посторонки, і здорові зуби до пізньої старості. Взагалі жили довго й щасливо, якщо тільки якийсь історичний катаклізм не руйнував їхнього натурального буття».

Ще один львів'янин, письменник-гуморист, Богдан Волошин, в одному зі своїх виступів на львівському радіо висловив таку думку: «Галицькі діти народжуються щасливими бо вони раніше чи пізніше пізнають смак маминого сирника, якого її навчила пекти бабця.

Найсолодшого і найріднішого у світі. Як мамина колискова. Галицька дитина приходить на світ, щоб спробувати мамин сирник і все життя за ним сумувати! Бо, напевно, кулінарне мистецтво серед галицького люду завше цінувалось не менше, ніж уміння заробити копійку чи файно співати.

Щоб дати характеристику всім львівським смаколикам, треба посидіти за кавою декілька днів. Але, як кажуть у Львові, «не буду робити тої публіки, зосереджу вашу увагу на клясиці, так, так, саме на клясиці» Ви, напевно, запитаете: «Які ж смаколики, що випікають, варять, формують львівські майстри кондитерської справи, відносять до клясичних?»

Відповідь очевидна..... Львівські пляцки (або Галицькі) пляцки - це унікальне явище в середовищі кондитерів Галичини і, відповідно. Львова та Львівської області зокрема. Останні 10 років ці смаколики переживають справжній ренесанс. Як тільки заходить розмова про «святую неділю», празник, фестини або весілля - у Львові заходяться пекти пляцки, одним словом-жодна урочистість не обходиться без пляцків.

Пляцок - це будь-який кондитерський виріб з якого-небудь тіста, тонкий коржик. У Львові (Західна Україна) існує діалектичне тлумачення даного слова — це кондитерський виріб, що поєднує в собі коржі, креми та начинки. Дуже схожий на торт, але простіший у виконанні. Пляцки бувають багатошарові та одношарові. Цей десерт схожий на торт, тільки прямокутної форми. Його подають нарізаним квадратами. Пляцок привабливий не ззовні, як торт, а саме в середині – багатоярусний, кольоровий, з різноманітним наповненням. Пляцок наче поєднує в собі різні види та способи домашньої випічки. Пляцок-це політ кулінарної фантазії .Це і бісквіт, і безе, і медівник і пісочне тісто, з родзинками, курагою, чорносливом, вишнями, яблуками, шоколадом, маком та горіхами.... Всі компоненти у рецептах пляцків підібрані так, що надзвичайно смачно».

В одному з телевізійних сюжетів прозвучало таке визначення терміну «солодкий пляцок»: «На Галичині плячком називають пиріг із фруктовим наповненням або невисокий торт прямокутної форми. Тобто, якщо торт круглий і гарно оформлений — то це торт, а якщо такий... ну дуже смачний, але простої форми, без вицяцькувань — то це пляцок.»

А в романі Юрія Андруховича «Рекреація» є така цитата: "Пляцки — це божественне їдло".....І я з цим абсолютно згідна , а Ви?

Поважні галицькі кулінарки, такі, як Ольга Франко (невістка Івана Яковича Франка) та Дарія Цвек, у своїх кулінарних дописах подають окультурену назву цих солодких шедеврів-перекладанці (не плутати з накладанцем-тобто, з бутербродом чи як кажуть у Львові-канапкою).

Важливе місце серед усіх пляцків посідає «Сирник». Ніжний та кремовий, з ароматом ванілі та цедри, львівський сирник – це один із найзнаменитіших солодошів, один із найдавніших рецептів пляцків. Кажуть, що рецепт Львівського сирника створила легендарна галицька господиня Дарія Цвек. Проте, ще задовго до неї, галицькі господині пекли різноманітні сирники та ділилися рецептами цієї випічки. А ще, кажуть, що Львівський сирник обов'язково повинен мати шоколадну поливку, проте він чудово смакує і без неї, а також з карамеллю, сезонними ягодами та іншими додатками на ваш смак. Є думка, що саме зі Східної Європи сирник помандрував за океан, де адаптувався до американських продуктів та смаків, та став чизкейком.

Що спадає на думку, коли ви чуєте слова «Слобожанський край»? Напевно, це безкрайні хутори, знайомі з дитинства, архітектурні пам'ятники і, звичайно, традиції. Жодна культура не багата на традиції так, як на них багата культура слобожанського краю!

Кухня Слобожанщини смачна й поживна, цікава та оригінальна, адже вона поєднала в собі просту та ситну кухню вільного козацтва, неповторні страви Західної Європи, які принесли із собою на лівий берег Дніпра ті ж козаки-переселенці, а також деякі страви сусідніх країн і регіонів. Але слобожани не просто запозичили страви, готуючи, вони зуміли вдосконалити та покращити їх, зробити яскравішими та цікавішими. Під час приготування використовували ті продукти, які вільно могли придбати, виготовити чи виростити: овочі, ягоди та фрукти, крупи, молочні продукти, яйця, м'ясо. Кожна страва грає своїми барвами, має родзинку.

Характерною особливістю кухні Східної України є прагнення до ситності й вагомості. Вважається, що на кухню Слобожанщини суттєво вплинув промисловий розвиток регіону: щоб ефективно працювати, потрібно ситно їсти. Це й зрозуміло, адже тут живуть шахтарі. А фізична праця виснажує й вимагає ґрунтовної підзарядки добрим обідом.

Професор Микола Федорович Сумцов у своїй історично-етнографічній розвідці «СЛОБОЖАНЕ» (1918 р.) зібрав чимало цікавого матеріалу щодо життя, побуту та історії слобожанців. До них ми можемо віднести й інформацію щодо кухні та кулінарних звичаїв мешканців Слобожанщини, які відповідають дореволюційному часу (кінець XIX - початок XX ст.).

У кухні слобожанського краю активно використовувалося м'ясо й риба. М'ясні продукти були як з домашніх, так і з диких тварин. Українські мисливці приносили своїм дружинам дичину й м'ясо звірів, з яких ті готували справжні кулінарні шедеври. Свиняче сало активно використовувалося в будь-якому вигляді: його їли сирим, смаженим, копченим і навіть запеченим, воно було улюбленою стравою на всі випадки життя, його їли щодня й на особливі заходи, так що можна сказати, що свиняче сало – найбільш універсальний продукт слобожанців!

На другому місці за вживанням були фрукти й овочі. Морква, буряк, редька, цибуля, гарбуз, огірки, помідори, хрін – список можна продовжувати нескінченно, тому що слобожанці були дуже вправні у своїх стравах і використовували всі можливі й неможливі фрукти й овочі. Яблука, груші, вишні, полуниця та малина – ці фрукти й ягоди вживали не тільки сирими, але й у складі начинок для пирогів, вареників і компонентів варення.

Особливе місце в культурі слобожанського краю посідає бджолиний мед! З цього делікатесу готували не тільки медовухи та перцеві настоянки, а й різноманітні начинки для десертів, підливи й соуси, до речі, кажучи про соуси, в традиції Слобожанщини налічується біля 30 різноманітних видів соусів на всі випадки життя!

Говорячи про страви Слобожанщини, не можна не згадати напої. Найбільш старовинними напоями є продукти природного бродіння – узвари, кваси й пиво. Ці напої стали символами не тільки слобожанського краю, а й України в цілому.

Кухня рідного краю відрізнялася особливою вишуканістю та вимогливістю в порівнянні з будь-якими іншими кухнями України. Поступово Слобожанщина знайомилася з традиціями Західної Європи й усіляко адаптувала їх під себе.

Страва у Слободян була простою: борщ, каша крута або молочна, галушки прості або вареники з сиром чи вишнями, бабка, голубці, гречані пампушки, гарбузова каша, драглі з свинячих ніг, затирка, зубці, куліш, кваша, лемішка, локшина, макуха, пундики, таратута, тетеря. На свята – пироги з квасолею, калиною, книші, перепічки, влітку огірки, кавуни, дині з хлібом. М'яса їли мало, здебільшого на Різдво й на Великдень. Рідко у кого не було паляниць та книшів; житний хліб майже в усіх був просіяний на ситі, а не на решеті; варили страву двічі на день — вранці й увечері; варили борщ з буряків та капусти, з пшонною затіркою, з сирівцем, з салом. На вечерю подавали звичайно гречані або пшеничні вареники з сиром, гречані галушки з салом, пшоняну густу кашу з салом або маслом та окропом; літом готували холодець.

Головні страви Слобожанщини:

- Борщ - вариво з капусти, буряків, іноді з м'ясом або салом, картоплею, часом з додаванням сметани.
- Бабка - крута каша з манних круп, з цукром та родзинками.
- Баба шарпанина (згадується у Котляревського) - шматочки тарані або чабака в рідкому тісті, засмаженому маслом та цибулею.
- Вареники - невеличкі шматочки тіста з начинкою, здебільшого з сиром, або з м'ясом.
- Галушки - шматочки пшеничного або гречаного тіста, зварені на воді або молоці.
- Голубці - пшоняна каша в капустяних листочках.
- Гречані пампушки - шматочки гречаного тіста, зварені на воді з додаванням цибулі та солі.
- Гарбузова каша - каша з гарбуза та пшона або манних круп.
- Драглі зі свинячих ніг - ніжки свинячі, зварені з сіллю й часником.
- Затірка - невеличкі кругленькі балабушки з пшеничного борошна, зварені на воді.
- Зубці - обтолений ячмінь, зварений спочатку на воді, а потім на конопляній олії.
- Кишки - свинячі кишки, начинені звареною на молоці пшоняною або гречаною кашою й підсмажені потім на салі.
- Кендюх - свинина, зажарена з цибулею й перцем.
- Кутя - каша з пшона або гречки, здебільшого з рису, зварена круто на молоці, часто обрядова страва на Різдво.
- Куліш - рідка каша з гречаної муки на воді, з коров'ячим маслом або олією.
- Кисіль - з кислого тіста на молоці або з медом, з молока, з вишень.
- Коржі, коржики - більш або менш плескувате хлібне печиво, іноді присипане зверху маком, з маслом або з олією.
- Капуста - шаткована, дрібно різана, посипана сіллю, чернушкою, перцем капуста, з ковбасою (підсмажена на салі).
- Кваша - в старі часи розповсюджена страва з рідко засоложеного звареного тіста; з плином часу кваша зникла.
- Коровай - круглий хліб, особливо на весіллі; в старовину славились лубенські короваї.
- Лемішка – підсмажена пшеничне або гречане борошно, зварене в солоній воді.
- Локшина - пшенишні шматочки, зварені на молоці з маслом.
- Путря - ячмінна кутя з квасом.
- Пелюстки - м'ясо, зварене в капустяних листках.
- Пундик - пшенишні плескуваті коржики, перекладені смаженою цибулею.
- Пряження - яєчня на салі або з ковбасою.
- Полотки – копчені плоскі шматочки гусячого м'яса.
- Потрухи в юшці - гусячі лапки, крильця, печінка, шийка, зварені на воді з цибулею й крупами.
- Рубці - баранячі кишки, добре вимиті, зварені в юшці з крупою, сіллю та перцем.
- Сластьони - шматочки пшенишного тіста, смажені на маслі.
- Сало свиняче - на Україні улюблена страва, подається окремо шматочками з хлібом і сіллю, використовується в різних стравах - в яєчні, в борщі.
- Таратута - варені бурячки з огірками, сіллю, хрінном та олією; їдять на другий день холодними.
- Тетеря - пшоно, зварене з гречаною рідкою кашою.
- Товченики - шматочки м'яса або риби, зварені в юшці, з маслом та цибулею.
- Узвар - юшка з сухих груш, яблук, вишень, слив.

У своєму проєкті ми показали не лише стародавні рецепти, а й відновлення української кухні через активне залучення здобувачів освіти напряму громадського харчування, викладачів

та майстрів виробничого навчання до поширення не лише моди на кухню, але й культивування в українців розуміння їх власної сутності. Адже смак страви – це й смак життя.

Також ми визначили, що українська кухня є невіддільною частиною національної ідентичності, складовою української культури та побуту, що саме в їжі, методах її приготування та компонентах страв приховані культурні особливості нашого народу. Українська кухня спирається на традиційні страви, але не цурається сучасності. Це кухня наших предків, багатовікова спадщина рецептур та технік, й водночас це кухня, яка з легкістю приймає світові виклики та відповідає сучасним трендам. Це страви, які різняться від регіону до регіону, однак залишаються упізнаваними в усіх куточках країни. Це кухня, яка кожному українцеві дає цінне відчуття – «Я вдома».

ДОДАТКИ

Технологічна картка

«М'ясо по - шахтарськи»

Сировина	Нетто
Яловичина (вирізка)	115
Жир тваринний харчовий	7
Часник	1
Соус сметанний	100
Картопля смажена	100
Яйця	10
Горошок зелений консервований	30
Вихід	300



Технологія приготування

Підготовлену яловичину смажать великим куском, охолоджують, натирають часником і нарізають на порційні куски завтовшки 1 см. Два кусочки м'яса кладуть у горщик, додають сметанний соус, смажену картоплю, зелений горошок, заливають все збитими яйцями й запікають у духовій шафі 7-10 хвилин.

Смак: в міру солоний.

Запах: властивий продуктам.

М'ясо м'яке, соковите.

Страву подають у горщику, в якому запікалось.

Технологічна картка
«Яловичина по - донецьки»

Сировина	Нетто
Філе яловичини	250
Жир тваринний	15
Бульйон	95
Перець, сіль	0.5
Цукор	1
Вихід	330



Технологія приготування

Філе миють, сушать, натирають сіллю, перцем, цукром і кладуть на 1.5 – 2 години в холодильник. Топлять на сковороді жир і обсмажують на ньому м'ясо до коричневого кольору, підливають гарячий бульйон і смажать у жаровій шафі до готовності, періодично поливаючи цим же бульйоном. Готове м'ясо охолоджують, нарізають скибочками, викладають на блюдо, прикрашають тертим хріном, кружками солоного огірка, желе з бульйону.

Яловичина зберегла форму, має рум'яну кірочку.

Консистенція: м'яка, соковита.

Смак: у міру солоний.

Запах: смаженого м'яса з присмаком хрону.

Подають зі смаженою чи вареною картоплею.

Технологічна картка
«Котлети по - харківськи»

Сировина	Нетто
Філе рибне	100
Масло вершкове	22
Борошно пшеничне	12
Яйця сирі	18
Яйця варені	30
Цибуля ріпчаста	20
Хліб пшеничний	20
Олія соняшникова	20
Вихід	360



Технологія приготування

Готують фарш із морської риби, додають до нього дрібно нарізану й обсмажену ріпчасту цибулю, січені, зварені круто яйця, сіль, чорний мелений перець. Фарш добре перемішують, формують із нього невеликі коржі, на середину кожного кладують по шматочку вершкового масла, краї защипують, додають котлетам овальну форму, обвалюють їх у борошні й ставлять на 15-20 хвилин у холодильник. Потім змочують котлети у збитих яйцях, панірують їх у великих крихтах, приготовлених з білої черствої булки без шкоринки, обсмажують у кип'ячому маслі до золотистого кольору.

Котлети зберегли форму, мають золотистий колір.

Смак в міру солоний з присмаком вершкового масла.

Консистенція: м'яка, соковита, кірочка хрустка.

Котлети подають зі смаженою картоплею, зеленим горошком, свіжими помідорами.

Технологічна карта Львівський сирник

Сировина	Нетто, г
Масло	100
Цукор	120
Ванілін	5
Сметана	100
Лимонний сік	30
Манна крупа	60
Яйця	120
Какао	30
Цедра апельсину	20
Цукати	100
Сир кисломолочний	500
Сіль	3
Шоколад	100
Вихід:	1000



Технологія приготування

У миску кладемо сир, додаємо топлене вершкове масло, цукор, сіль, сметану, лимонний сік та змішуємо міксером до однорідної маси. Додаємо манну крупу. У масу поступово вводимо яйця та розділяємо її на дві частини. До однієї додаємо какао, ретельно перемішуємо. В іншу частину додаємо цедру апельсина та цукати. У підготовлене деко викладаємо масу з какао, розрівнюємо її. Зверху викладаємо другу масу та розрівнюємо. Ставимо в розігріту до 180 градусів жарову шафу та випікаємо 40 хвилин до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Сирник охолоджуємо, поливаємо розтопленим шоколадом, порціонуємо й подаємо.

Вимоги до якості

Смак та запах- відповідає даним продуктам.

Колір - жовтий.

Консистенція - помірно щільна, м'яка, пухка.

Правила відпуску - подають порційними шматочками.

Технологічна карта
Старовинний традиційний пиріг з автентичними елементами

Сировина	Нетто, г
Борошно пшеничне	1000
Олія рослинна	160
Кефір 2,5%	400
Яйця	160
Варення ягідне	120
Цукор	400
Розпушувач	16
Для білково-заварного крему:	
Яєчний білок	100
Цукор	200
Вода питна	100
Лимонна кислота	3
Для млинців:	
Борошно пшеничне	200
Молоко	500
Цукор	100
Яйця	80
Розпушувач	3
Сіль	3
Олія рослинна	100
Для сирної начинки:	
Сир кисломолочний	350
Цукор	60
Вихід	4000



Технологія приготування

У просіяне борошно додаємо олію, кефір, яйця, варення, цукор, розпушувач та ретельно перемішуємо. Вимішене тісто викладаємо на деко та випікаємо в розігрітій до 180 градусів жаровій шафі 40 хвилин.

Для приготування білково-заварного крему у миску кладемо білки яєць, лимонний сік та збиваємо

міксером. У воду додаємо цукор, перемішуємо та нагріваємо до 120 градусів. Поступово вводимо в сиру збиту білкову масу і ретельно перемішуємо міксером.

Готуємо млинці: розмішуємо яйця з цукром і, продовжуючи розмішувати, додаємо ванільний цукор та сіль, вливаємо молоко, поступово додаємо борошно та олію, розмішуючи до однорідної маси. Випікаємо млинці. Кладемо на млинці начинку, загортаємо та порціонуємо. Охолоджений пиріг розрізаємо на дві рівні частини. Одну з них змащуємо білково-заварним кремом, накриваємо другою частиною та знову змащуємо кремом. Поверх підготовленого пирога викладаємо млинці з різнокольоровою сирною начинкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд з автентичними елементами. Смак готового виробу в міру солодкий з присмаком ягідного варення. Консистенція м'яка. Запах властивий інгредієнтам.

Правила відпуску

Подають порційними шматочками.

Сировина	Нетто, г
Борошно пшеничне	800
Розпушувач	15
Масло вершкове	350
Цукор	65
Сметана	200
Жовтки	80
Молоко	200
Какао	60
Куркума	20
Персиковий пудинг	
Кокосова стружка:	
Кокосова стружка	200
Білки	120
Цукор	200
Ваніль	3
Крохмаль	50
Макова начинка :	
Мак	350
Масло вершкове	100
Яйця	120
Цукор	100
Масляно-заварний крем:	
Жовтки	120
Цукор	160
Ванільний цукор	10
Молоко	300
Цедра апельсина	20
Масло вершкове	400
Вихід:	3500



Технологія приготування

У просіяне борошно додаємо розпушувач. В окрему миску кладемо масло кімнатної температури та збиваємо до однорідної маси, додаємо сметану та знову збиваємо, кладемо жовтки та молоко, збиваємо. поступово додаючи борошно з розпушувачем, продовжуємо збивати. Потім дану масу вимішуємо руками. Тісто ділимо на дві частини. До першої додаємо какао, гарно вимішуємо та кладемо в морозилку. До другої частини додаємо куркуму, вимішуємо,

викладаємо на деко квадратної форми. Рівномірно намащуємо маковою начинкою, по ній кокосовою стружкою, тоді накладаємо персиковий пудинг. Дістаємо з морозилки охолоджене тісто та натираємо на тертку поверх пудинга. Випікаємо в розігрітій жаровій шафі до 180 градусів 40 хвилин. Охолоджений пляцок ділимо на дві рівні частини. Одну з них перевертаємо та змащуємо масляно-заварним кремом і накриваємо другою частиною, яку теж змащуємо кремом та посипаємо різнокольоровими посипками й прикрашаємо чорнобривцями. Пляцок високий, м'який. Чудово нарізається.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд- високий, поверхня рівна.

Смак- приємний, солодкий, без сторонніх присмаків.

Запах- відповідає інгредієнтам.

Консистенція-м'яка,соковита.

Колір- різнокольоровий.

Правила відпуску

Подають порційними шматочками.

Інструкційно-технологічна картка
Кайнатма шурпа

№ п/п	Назва сировини	Розрахунок сировини на 1 порцію, в грамах	
		брутто	нетто

1.	Яловичина (лопаткова, підлопаткова, грудна частина, крайка)	219	161
2.	Картопля	200	127
3.	Цибуля ріпчаста	36	30
4.	Морква	50	40
5.	Помідори	44	37
6.	Перець болгарський	53	40
7.	Кіндза зелень	7	5
8.	Кріп зелень	7	5
9.	Петрушка зелень	7	5
10.	Зелена цибуля	7	5
11.	Хмелі сунелі	0,02	0,02
12.	Суміш перців	0,02	0,02
13.	Перець духмянний	0,02	0,02
14.	Коріандр	0,02	0,02
15.	Барбарис	0,02	0,02
16.	Зіра	0,02	0,02
17.	Перець чілі	0,02	0,02
18.	Вода	900	900
	Вихід		1000

Технологія приготування:

М'якоть яловичини нарізаємо великими шматками, підготовлені овочі великими часточками, цибулю – півкільцями. М'ясо закладаємо в казан з джерельною водою й варимо на вогнищі протягом 1,5-2 години, при цьому не забуваємо знімати піну. До бульйону необхідно додати відразу після закипання одну морквину та цибулину, нашпиговану гвоздикою. Через 1,5 години моркву з цибулею виймаємо й закладаємо по черзі підготовлені нарізані овочі з інтервалом 15, хв.: цибуля з морквою, картопля, болгарський перець з помідорами. За смаком додаємо спеції, лавровий лист, сіль. Варимо на маленькому вогні 10 хв. За кілька хвилин до готовності кладемо в казан дрібно нарізану зелень кропу, петрушки, кінзи. Закриваємо кришкою й даємо настоятися 15 хв.

Шурпу накладають у тарілки з високими стінками, зверху щедро посипають дрібно нарізаною свіжою зеленню. Температура подачі 75 - 80°.



Технологічні вимоги до якості страви :

Зовнішній вигляд – м'ясо нарізане великими шматками , овочі зберегли форму.

Смак - в міру солоний, відповідає овочам та м'ясу, а також спеціям, що входять до складу.

Запах – приємний, властивий овочам і спеціям.

Колір – властивий продуктам, що входять до страви.

Консистенція – густа, овочі та м'ясо в невеликій кількості бульйону.