

Ганна Онишкевич

СВЯТ-ВЕЧІРНІ Й РІЗДВЯНІ СТРАВИ

Видання третє, виправлене й доповнене



ТЕРНОПІЛЬ
НАВЧАЛЬНА КНИГА — БОГДАН

УДК 641.5
ББК 36.99(4Укр)
О-58

*З благословіння
Високопреосвященнішого Євсевія,
Митрополита Рівненського і Острозького*

Перше видання здійснено 1939 р.
Львівська друкарня Новочасна, пасаж Міколяша

Онишкевич Г.

О-58 Свят-вечірні й різдвяні страви / Г. Онишкевич ; упоряд., вст. ст. Г. Швидків. — 3-е вид., виправл. й доповн. — Тернопіль : Навчальна книга — Богдан, 2013. — 48 с.

ISBN 978-966-10-2005-3

У книзі подані найкращі кулінарні рецепти стародавньої свят-вечірньої української кухні. Збережено автентичний виклад авторки — Ганни Онишкевич, яка здійснила це видання 1939 року власним коштом. Ця книга-сувенір наповнена духом правдивого українського Різдва, яке, ми сподіваємось, стане для Вас і Вашої родини ще більш урочистим, пам'ятним і колоритним.

УДК 641.5
ББК 36.99(4Укр)

ВІДГОМІН ПРАВДИВОЇ УКРАЇНИ

Цією книгою завжди користувалася моя бабуся — Єлизавета Галонько, вдова православного священника, пані їмость, як кажуть у нас на Галичині. Її сторінки наповнені духом правдивого українського Різдва — з колядками, щедрівками, урочистою різдвяною Літургією, Святим Вечором і зібранням родини за святковим столом, уставленим неперевершеними традиційними стравами: кутею, варениками, студеною рибою, узваром — такими простими, недорогими, без особливих «викрутасів», але водночас такими незамінними в цей день, у цю священну мить, коли поруч із живими на трапезі незримо присутні й ті родичі, що вже відійшли у вічність...

Моеї бабусі вже давно немає, як немає серед нині суущих і авторки цього чудового видання — пані Ганни Онишкевич. Але відкриваючи цю книгу напередодні Різдва, свят поринаєш в атмосферу давньої України, яку сьогодні не замінити нічим, не осучасниш, не зімітуєш. Її можна лише відчувати душею під час передріздяної метушні, очікування приїзду рідних на гостину і, насамперед, під час приготування цих найсмачніших у світі страв.

Христос Рождається! Славимо Його!

*Галина Попович-Швидків,
редактор-упорядник*

І. ПЕРЕКУСКИ

1. Селедець з яблуками й картоплями

Два-три товсті селедці¹ вимочити на кілька годин наперед, стягнути з них шкірку², витягнути ості³ й відтяти голови та хвости. Змолоти на машинці разом із кількома звареними та обібраними з лупини⁴ картоплями, з 2 винними⁵ яблуками та 1 цибулею, дрібку поперчити та добре всю ту мішанину заробити⁶. Можна додати доброї оливи⁷ й відставити на кілька годин. Перед поданням до їди покропити цитриновим⁸ соком. Сіканка ця дуже смачна й загострює апетит. Подають її перед борщем.

2. Фашерований селедець

В дійсності це сіканка, а навіть можна сказати, селедцеве масло, паста. Узяти 2-3 вуджені⁹ селедці, відтяти¹⁰ голови й хвости, стягнути шкірку й відкинути всі ості. Перепустити чисте м'ясо через машинку з додатком кількох варених у лупині та обібраних по зваренню картопель й кількох ложок масла. Змелену масу дрібку поперчити й посолити, додати ложку-дві рибного росолу¹¹, або окропу й масу добре заробити.

Можна з тієї маси виробити селедці, начинюючи нею стягнені з селедців шкірки та прикладаючи відрізані хвости й голови.

¹ Селедець — оселедець.

² Шкірка — шкірка.

³ Ості — кості.

⁴ Лупина — лущиння.

⁵ Винні — кислі.

⁶ Заробити — приправити.

⁷ Олива — оливкове масло.

⁸ Цитрина — лимон.

⁹ Вуджені — копчені.

¹⁰ Відтяти — відрізати.

¹¹ Росол — бульйон.

товченої гвоздики, цинамону й англійського перцю і 2 дека поташу¹ в 3 ложках води. До всього того приходять 60 дек найкращого пшеничного борошна й білка з 5 яєць. Пекти в формах у мірно нагрітій печі, як вистигнуть, полюкрувати².

74. Пампушки

60 дек найкращого пшеничного борошна розробити на 5 деках дріжджів, розпушеного в теплому молоці. Додати склянку цукру й вибити 5-6 жовтків, дати 2-3 ложки масла й посолити. Замісити вільне тісто. Відставити, щоб підросло. Розтачати й вирізувати малі кружки, дати їм трохи постояти й смажити на олії, кунеролі, маслі або смальцю по обох сторонах. Смажити на мірному вогні, бо інакше всмажиться тільки поверху. За бажання можна додати до пампушків начинку, напр. з мармоляди, конфітурів тощо. Треба її заліпити добре (на густо) між два кружечки тіста.

75. Святочні переплітанці («хрусти»)

Замісити тісто як на вареники $\frac{1}{2}$ фунта муки, ложку масла, кілька дек цукру, 1-2 яйця, 1 ложка оцту й трохи сметанки. Для запаху додати трохи вина, або руму³. Тісто розтачати, порізати на відповідні платочки (у формі ромбодів), розрізати всередині, вивернути через розріз, тобто виробити «хрусти» та всмажити їх на олії, оліві або смальцю.

¹ Поташ — сода.

² Полюкрувати — залити глазур'ю.

³ Рум — ром.

76. Святочний завиванець

Замісити тісто на 1-2 яйцях і на 2-3 деках масла. Нехай трохи на теплому підійде, розтачати на тоненький великий листок і дати висохнути. Скропити теплим маслом, посипати тертою булочкою й виробляти (завивати) завиванець (струдель). За начинку взяти покрояних на дрібну кісточку яблук й посипати цинамоном і тертою булкою. Скропити завиванці маслом й пекти на блясі. Можна його виробити також з інших фруктів, як ось з вишень, сливок тощо, або також з маку, сира, м'яса.

77. Маківник

Замісити тісто як на колачі. Приготовити начинку з маку так: Мак спарити, або переварити в молоці. Втерти з цукром й додати родзинок, розтачати тісто й висмарувати його тією маковою масою та завинути. Повикладати маківники на бляху, помастити яйцем й пекти в гарячій печі.

78. Маковий торт

Пів фунта маку спарити й втерти. Змішати окремо 20 дек масла з 20 деками цукру, вибити 5-6 жовтків й колотити. Змішати з маком, додати 2 ложки найкращого борошна й півсклянки меду. Усе добре вимішати. Пекти 25 хвилин.

Бог предвічний народився

Помірно

Бог пред - віч - ний на - ро - див - ся,
 при - йшов днесь із не - бес, щоб спас - ти
 люд свій весь, і у - ті - шив - ся.

Бог предвічний народився,
 Прийшов днесь із небес,
 Щоб спасти люд свій весь,
 І утішився.

В Віфлеємі народився:
 Месія, Христос наш
 І Пан наш, для всіх нас

Нам народився.
 Ознаймив се Ангел Божий:
 Наперед пастирям,
 А вчора звіздарям

І земним звірям.
 «Слава Богу!» заспіваймо,
 Честь Сину Божому
 І Пану нашому
 Поклін віддаймо.

По всьому світу стала новина

Помірно



По всьо-му сві-ту ста-ла но-ви-на:
 Ді-ва Ма-рі-я Си-на ро-ди-ла.
 Сі-ном при-тру-си-ла, в я-сах

По всьому світу стала новина:
 Діва Марія Сина родила.

Сіном притрусила,
 В яслах положила
 Господнього Сина. } (Двічі)

Діва Марія Бога просила:
 — В що ж би я Сина свого сповила?

Ти, Небесний Царю,
 Пришли свої дари
 Цьому Володарю! } (Двічі)

Зійшли ангели з неба до землі,
 Принесли дари Діві Марії:

Три свічі воскові,
 Ще й ризи шовкові
 Ісусові Христові. } (Двічі)

З М І С Т

Відгомін правдивої України.....	3
I. Перекуси 4	
1. Селедець з яблуками й картоплями	4
2. Фашерований селедець	4
3. Яринова салата	5
II. Свят-вечірні юшки (зупи)	6
4. Пісний український борщ	6
5. Борщ з рибою	6
6. Свят-вечірній борщ інакше	7
7. Юшка з підпеньків	7
8. Борщ червоний чистий.....	7
9. Чиста рибна юшка	8
10. Грибова юшка	9
11. Грибова юшка забілена	9
12. Грибова юшка на квасно.....	10
13. Юшка рибна забілена.....	10
III. Додатки до свят-вечірніх юшок (зуп).....	11
14. Варені ушка.....	11
15. Печені ушка до борщу.....	11
16. Французькі тісточки з грибками	12
17. Крайні клясочки	12
18. Грибові паштеттики	13
19. Дріжджові паштеттики.....	13
20. Начинки з рижу, з квасної капусти й з риби.....	14
21. Начинка з риби	14
IV. Кілька слів про варення, печення й смаження риб	15
22. Риба студжена.....	15
V. Риби смажені і печені	17
23. Смажений щупак	17
24. Щупак смажений по-французьки	17
25. Смажений угор	18
26. Печений осетр	18
27. Риба на майонезі.....	18
28. Щупак фашерований.....	19
VI. Риби варені.....	20
29. Щупак з хріновою підливою.....	20
30. Короп по-французьки.....	20
31. Окунь з яйцями.....	20
32. Лин з червоною капустою.....	21
33. Пструг	21
34. Сіканці з риби.....	21
35. Суфле з риби	21
36. Селедці з картоплями	22
37. Селедці.....	22
38. Інший спосіб маринування селедців.....	23
39. Селедці смажені	23
VII. Свят-вечірня ярина.....	24
40. Капуста з грибками	24

41. Червона капуста.....	24
42. Зелений горошок.....	24
43. Фасоля.....	25
44. Каляфйори.....	25
45. Пісна капуста з овочевим вином.....	25
VIII. Вареники.....	26
46. Вареники з квасної капусти.....	26
47. Вареники з солодкої капусти.....	26
48. Вареники грибові.....	27
49. Вареники з квасною капустою.....	27
50. Вареники з яблуками.....	27
51. Вареники зі сливками.....	27
52. Вареники з мармолядою.....	28
53. Вареники грибові.....	28
54. Макові вареники.....	28
55. Голубці з каші.....	29
56. Голубці з рижом.....	29
57. Книдельки зі сливками.....	29
58. Пісні блинці.....	30
IX. Солодке на студено.....	31
59. Український компот (узвар).....	31
60. Маковий крем.....	31
61. Крем шоколадовий.....	32
62. Крем ванілієвий.....	32
63. Студжене молочко.....	32
64. Молочко мигдалове.....	32
65. Цитриновий дриглець.....	33
66. Дриглець з вина.....	33
67. Кутя.....	33
68. Крихкі тістечка з маком.....	34
69. Як спекти колачі?.....	35
70. «Жидівська» булка.....	35
X. Тісточка, пампушки, медяники й торти.....	36
71. Пісний струдель.....	36
72. Струдель (завиванець) начинений.....	37
73. Медяник.....	37
74. Пампушки.....	38
75. Святочні переплітанці («хрусти»).....	38
76. Святочний завиванець.....	39
77. Маківник.....	39
78. Маковий торт.....	39
Колядки і щедрівки.....	40
Добрий вечір тобі, пане господарю.....	40
Ой в Єрусалимі рано задзвонили.....	41
Небо і земля нині торжествують.....	42
Бог предвічний народився.....	44
По всьому світу стала новина.....	45



Довідкове видання

ОНИШКЕВИЧ Ганна

СВЯТ-ВЕЧІРНІ Й РІЗДВЯНІ СТРАВИ

Видання 3-є, виправлене й доповнене

Головний редактор *Богдан Будний*
Редактор-упорядник *Галина Швидків*
Художники *Ольга Карнова, Леонід Денисенко*
Компютерна верстка *Зоряни Сидор*
Дизайн обкладинки *Анни Ребрик*

Підписано до друку 25.12.2012. Формат 60×84/16 Папір офсетний.
Гарнітура Academy. Умовн. друк. арк. 2,79+(0,47 вкл).
Умовн. фарбо-відб. 2,79+(1,88 вкл.)

Видавництво «Навчальна книга – Богдан»
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців
ДК №370 від 21.03.2001 р.

Навчальна книга – Богдан, просп. С.Бандери, 34а, м. Тернопіль, 46002
Навчальна книга – Богдан, а/с 529, м. Тернопіль, 46008
тел./факс (0352) 52-19-66; 52-06-07; 52-05-48
office@bohdan-books.com
www.bohdan-books.com

ISBN 978-966-10-2005-3

