

Конспект уроку № 182

Місцеві кухні України



Link to audio: ukrainianlessons.com/episode182



Вступ

Привіт-привіт! Мене звати Анна Огойко, і це подкаст «Уроки української» — подкаст для всіх, хто вивчає і любить українську мову, а також для тих, хто любить українську культуру і їжу.

Бо зараз в останніх кількох епізодах і в наступних кількох ми говоримо про українську кухню, гастрономію, наші традиції харчування і **сучасний стан** кухні.

У попередньому епізоді я розповідала вам про українську кухню в часи Радянського Союзу, ви могли дізнатися і про вплив СРСР на українську гастрономію, і про основні радянські страви, які **залишилися** в нашій культурі, наприклад, олів'є.

Минулого разу я вам також **обіцяла**, що розкажу більше про сучасні тенденції української гастрономії. Так от, про це буде наступного разу, а сьогодні я **вирішила поділитися** з вами **місцевими** українськими стравами та кухнями.

Справді, Україна — це велика і **різноманітна** країна, від заходу до сходу, від півночі до півдня змінюється культура людей, їхні традиції, а також і їжа. Можна говорити про дуже багато різних місцевих страв в Україні, але сьогодні я хочу **зосередитись на** п'яти місцевих кухнях: це буде закарпатська, одеська, львівська, карпатська і полтавська кухні. Тож почнімо?

сучасний стан — current state

залишитися — to remain, to stay

обіцяти — to promise

вирішити — to decide

поділитися — to share

місцевий — local (*adjective*)

справді — actually, in fact, indeed

різноманітний — diverse

зосередитися на чомусь —
to concentrate on sth

Основна частина

Якщо говорити про найбільш **екзотичні**, як для України, гастрономічні традиції, то мені **на думку відразу спадає** закарпатська кухня.

Пам'ятаю, одного літа, коли я ще була студенткою, я вирушила в подорож Україною найцікавішими гастрономічними місцями. І я почала саме із Закарпаття, а саме з Ужгорода, тоді мене дуже **вразило різноманіття** страв, смаків і навіть абсолютно не **відомих** мені **раніше** назв.

екзотичний — exotic

спадати на думку — to enter one's head

відразу — at once, straight away

вразити — to impress

різноманіття — variety

відомий — 1) known; 2) famous

раніше — earlier, before



Це, наприклад, такі страви, як **бограч**, **рокот-крумплі**, **лоці**, **попрікаш**, **кнедлики**... Закарпаття — це дуже особливий регіон, тому що ця територія належала до різних держав: це **Австро-Угорщина**, **Чехословаччина**, **Угорщина**, потім Радянський Союз. Тому й зараз там живуть люди, які мають **коріння** з **сусідніх** держав, Угорщини, **Румунії**, **Словаччини** — і тому це такий **унікальний** мікс культур, смаків і страв.

Якщо виокремити одну найвідомішу закарпатську страву, то це, мабуть, буде бограч — це такий **гуляш**, або **густий** суп, який готують на основі м'яса з великою кількістю **паприки** — червоного солодкого перцю. До речі, паприка — це, мабуть, основна **приправа** Закарпаття. Це дуже хороший сувенір, якщо ви будете на Закарпатті, можете купити собі багато **якісної домашньої** паприки.

Важливо щодо бограчу, що його варять не вдома, не на **плиті**. Справжній бограч готують у великому казані на природі — це, можна сказати, **соціальна** страва — для великої **кількості** людей, це може бути, наприклад, 100 л бограчу. І варять бограч дуже довго — приблизно три години.

Ще одна типова страва, яка мені **особисто** дуже подобається, — це сегединський гуляш. Це страва з капусти, яку **тушкують** з м'ясом і **подають** з кнедликами. Кнедлики — це така типова **чеська** і **словацька** страва, яка **схожа** на хліб, але цей хліб **варять на пару**. В Ужгороді, чи в Мукачеві, чи в інших закарпатських магазинах ви можете купити готові кнедлики.

Отже, це була закарпатська кухня, а зараз хочу трошки вам розказати про ще один унікальний гастрономічний регіон в Україні — це Одещина.

Одеська область — це регіон біля моря, біля Чорного моря, тому, звичайно, тут буде йтися про велику кількість риби та **морепродуктів**. Це, наприклад, **котлети** зі **щуки**. Щука — це такий тип риби. А також відомий **форшмак** — ця страва, якщо я не **помиляюсь**, походить з європейської кухні, як і багато страв на Одещині.

Форшмак — це такий **паштет** з **оселедця**. Оселедець — це така солена риба. Так от, цей паштет **запікають** з картоплею, сметаною, цибулею і перцем. Форшмак — це дуже смачна закуска, його можна подавати як перед основною стравою, так і разом з супом, наприклад. В Києві є чудові одеські ресторани, де можна спробувати одеську кухню.

Також, пам'ятаю, як я їздила в Одесу, на море, коли ще була маленька, і мені дуже сподобалось пробувати **мідії** в Одесі. Це такі популярні морепродукти. І готуючи цей епізод, я дізналась, що в Одесі готують смачний плов з мідіями.

бограч — spicy and thick soup with meat
рокот-крумплі — Hungarian dish made from potatoes, sour cream, and smoked sausage
лоці — fried pork with onions
попрікаш — Hungarian meat dish
кнедлики — boiled dumplings
Австро-Угорщина — Austria-Hungary
Чехословаччина — Czechoslovakia
Угорщина — Hungary
коріння — roots
сусідній — neighboring
Румунія — Romania
Словаччина — Slovakia
унікальний — unique
гуляш — goulash
густий — thick, dense
паприка — paprika
приправа — seasoning
якісний — of high quality
домашній — homemade
плита — cooker, stove
соціальний — social
кількість — amount, number
л = літр — liter
особисто — personally
тушувати — to stew
подавати — to serve
чеський — Czech
словацький — Slovak (Slovakian)
схожий — similar, like, resembling
варити на парі — to steam

морепродукти — seafood
котлета — cutlet
щука — pike
форшмак — dish made of salty minced fish or meat
помилятися — to be mistaken
паштет — paste, pate, pie
оселедець — herring
запекати — to bake

мідія — mussel

Плов — це поширена в Україні страва, яка походить з кавказьких країн. Це зазвичай рис з м'ясом, а також цибулею і морквою. А одеська версія плову — з мідіями, тобто з морепродуктами. Це має бути **смакота**!

Далі повернімося назад на захід України, до Львова. Львівську кухню називають ще галицька кухня — кухня регіону Галичина.

Там гастрономія завжди була дуже розвинена, тому що Львів — це завжди було велике, **заможне** місто, до якого приїжджали різні люди і привозили туди різні страви, продукти, а також у Львові рано почала існувати ресторанна культура і **кав'ярні**.

На Львівщині супи називають зупи або зубки, як у **Польщі**. Їх часто готують з рибою, а саме озерною рибою, тому що на Львівщині багато саме **озер**.

Типова страва, про яку мені розповідали знайомі, які живуть на Львівщині — це **бурячки** або **цвіклі** — це салат з буряка і **хрону**. Хрін — це, можна сказати, українська версія соусу чилі. Це такий **корінець**, який сам по собі дуже **гострий**, в Україні ми використовуємо хрін в різних стравах, а особливо на Львівщині дуже люблять робити з хроном ось такий салат з буряком, бурячки або цвіклі, особливо він традиційний на Різдво чи Великдень.

Ну а на **десерт** у Львові та взагалі на Львівщині випікають багато різних **смаколиків**, але центральним є відомий львівський **сирник**. Мені дуже добре запам'яталось, як мої друзі, які жили зі мною в **гуртожитку** в університеті, вони були з Львівської області, і мама їм часто передавала величезні львівські сирники. Які вони були смачні! Це, можна сказати, українська версія чізкейку, але він трошки відрізняється, бо сирник готують на основі українського домашнього сиру, який **дещо** інший, ніж філадельфія, а також його часто **поливають шоколадом**. Ммм, смакота!

Далі також хотіла згадати окремо про карпатську кухню. Так, я говорила про Закарпаття, але Карпати — в Івано-Франківській і Чернівецькій області, наприклад, мають особливу кухню, тому що люди там живуть в горах, з унікальною природою та досить **важкими умовами**.

У Карпатах, у горах **розводять овець**, і з **овечого** молока роблять різні види сирів. Найвідоміший — це **бринза**, але також є інші види, наприклад, **будз** і **вурда**.

Я, коли приїжджаю в Карпати, то **поскоріше** намагаюся замовити одну страву — це **банаш**. Це така каша з **кукурудзяної крупи**, тобто це як **полента**, але банаш варять на сметані і подають з карпатським сиром, а також інколи зі **смачними** карпатськими грибами. Так, якщо ви любите гриби, тоді вам обов'язково треба побувати в Карпатах.

плов — pilaf (rice dish)
поширений — widespread
кавказький — Caucasian
смакота — something very delicious

повернутися — to return

розвинений — developed
заможний — wealthy

кав'ярня — cafe

Польща — Poland

озеро — lake

бурячки (цвіклі) — dish made from beet and horseradish
хрін — horseradish
корінець — rootlet
гострий — spicy

десерт — dessert
смаколик — something tasty
сирник — fried quark pancake
гуртожиток — dormitory

дещо — somewhat, a little
поливати — to pour
шоколад — chocolate

важкі умови — rough conditions

розводити — to breed
вівця — sheep
овечий — sheep (*adjective*)
бринза, будз, вурда — different kinds of cheese
поскоріше — as fast (soon) as possible
банаш — dish prepared from cornmeal
кукурудзяна крупа — corn grits
полента — polenta
смачний — very delicious

І остання кухня, про яку я хочу згадати сьогодні, хоча це не остання особлива українська місцева кухня, — це буде полтавська кухня.

Коронна страва Полтавщини — це галушки. **Галушки** — це **старовинна** і така дуже українська страва, про яку писали багато **письменників**, зокрема, Микола Гоголь. Це **тісто**, таке собі звичайне тісто, яке **відварюють** як вареники. Але **на відміну від** вареників, галушки маленькі і часто без **начинки**, хоча так само є також так звані **фаршировані** галушки — з м'ясом всередині. Окремо до галушок подають соус, зазвичай це сметана, чи інколи галушки їдять з супом. Часто на Полтавщині галушки подають саме до борщу. Ммм, дуже смачно — борщ з галушками.

Зі страв, які не так відомі **решті** українців, на Полтавщині готують мандрики — це **пампушки** на основі сиру, сметани та тіста. А ще є пундики — це **смажені** такі **коржі** з тіста, можна сказати, **млинці**, вони бувають солоні — тоді їх подають з цибулею і **салом** або солодкі — тоді їх подають з **медом**.

Ну все, я більше не можу! У мене вже аж слинки потекли! Треба закінчувати, тому що я вже дуже хочу їсти.

Але хочу згадати ще тільки одне — мою улюблену страву, це **деруни** — млинці з картоплі. Їх готують багато де в Україні, також в **Білорусі**, але столицею дерунів в Україні вважають Коростень — це місто на півночі України, в Житомирській області. Восени в Коростені навіть проводять щорічний фестиваль дерунів.

галушка — thick soft dumpling
старовинний — ancient, old
письменник — writer (*male*)
тісто — dough
відварювати — to boil, to cook
на відміну від — as opposed to
начинка — stuffing, filling
фарширований — stuffed

решта — the rest of
пампушка — bun
смажений — fried
корж — crust
млинці — pancakes
сало — fat, lard
мед — honey

деруні — potato pancakes
Білорусь — Belarus



10 корисних речень

А зараз розгляньмо десять речень з моєї розповіді детальніше.

1

Речення номер один. Я сказала:

Я вирушила в подорож Україною найцікавішими гастрономічними місцями.

Я вирушила в подорож — **вирушити в подорож** — це почати подорожувати. Вирушити або вирушати — це почати їхати або почати йти.

вірушити — to start, to depart, to set off
пóдорож = мандрівка — trip, journey



Я вирушила в подорож Україною найцікавішими гастрономічними місцями — це все **орудний відмінок**. Ми вживаємо слово подорож або **мандрівка** чи мандри з орудним відмінком: подорож Європою, подорож заходом України і так далі. Повторіть:

Я вирушила в подорож Україною найцікавішими гастрономічними місцями.

2

Речення номер два:

Якщо виокремити одну найвідомішу закарпатську страву, то це, мабуть, буде бограч.

На Закарпатті є багато чудових страв. Але... Якщо **виокремити** або якщо виділити одну найвідомішу закарпатську страву, то це, мабуть, буде бограч.

Або якщо виокремити один найкращий сайт для вивчення української мови, то це, мабуть, буде... Я думаю, ви знаєте, який це сайт. Так, це **самореклама**.

Повторіть ще раз частинами:

Якщо виокремити одну найвідомішу закарпатську страву, то це, мабуть, буде бограч.

3

Далі, речення номер три:

Справжній бограч готують у великому казані на природі.

Справжній бограч готують (тобто люди готують загалом) у великому **казані**, на природі. Ми говоримо на природі, коли йдеться про **відкритий простір**, це може бути ліс чи біля річки, чи **в оточенні** природи — тобто не вдома, а на вулиці, на природі.

А казан — це така велика **каструля**, спеціально для того, щоб готувати щось на **вогні**, на природі. Казан.

Повторіть ще раз:

Справжній бограч готують у великому казані на природі.

4

Наступне речення, номер чотири:

Форшмак — це дуже смачна закуска.

орудний відмінок — instrumental case
мандри — wandering, travelling

виокремити = виділити — to single out, to highlight

самореклама — self-advertisement

справжній — true, real
казан — cauldron
відкритий простір — open space
в оточенні — surrounded by

каструля — saucepan
вогні — fire



Закуска — це тип страви. Це може бути щось, чим **закушують**, особливо, алкоголь, **горілку**, наприклад. Наприклад, маленький **бутерброд**, який їдять як закуску — після того, як випивають горілку.

Але інше **значення** слова «закуска» — це страва, яку просто подають перед основними стравами. Наприклад, форшмак — одеський паштет з риби — з хлібом — це закуска, яку подають перед тим, як подати рибу, наприклад. Повторіть:

Форшмак — це дуже смачна закуска.

5

Наступне, п'яте речення:

В Одесі готують смачнючий плов з мідіями.

Пам'ятаєте слова величезний і довжелезний з минулого епізоду? Інший суфікс, який так само **посилює** значення слова, це **-ущ-** або **-ющ** — смачнючий — дуже смачний. Ще може бути, наприклад, **поганючий** чи **злющий**.

Так от, в Одесі готують смачнючий плов (тобто страву з рису) з мідіями. Мідії — це mussels англійською. Мідії. Повторюйте за мною:

В Одесі готують смачнючий плов з мідіями.

6

Наступне, шосте речення:

Коронна страва Полтавщини — це галушки.

Коронна страва — це основна страва певної кухні, ресторану чи регіону, страва, якою вони **пишаються**.

Коронна страва Закарпаття — це, мабуть, бограч. А коронна страва Полтавщини — це галушки. А яка ваша коронна страва?

Яку страву ви вмієте дуже добре готувати? Моя коронна страва — це, мабуть, **гарбузовий** суп з **кесадільями**.

Повторіть ще раз:

Коронна страва Полтавщини — це галушки.

7

Далі, речення номер сім.

Ну все, я більше не можу!

закуска — 1) appetizer; 2) snack
закушувати — to have a snack (a bite)
горілка — vodka
бутерброд — sandwich

значення — meaning

посилювати — to strengthen, to increase, to intensify
поганючий — very bad
злющий — very angry, furious

коронна страва — specialty
пишатися — to be proud of

гарбузовий — pumpkin (*adjective*)
кесаділья — quesadilla



Так, це ви можете сказати, якщо ви більше не можете чекати чи **терпіти**. Ну все... я більше не можу! I can't take it anymore! Я більше не можу!

Повторіть:

Ну все, я більше не можу!

8

Речення номер вісім:

У мене вже аж слинки потекли!

Слинки — це те, що утворюється в роті, коли ви хочете їсти. **Слинки течуть** або слинки потекли — це коли людина чує про щось **апетитне** або бачить смачну страву і хоче її скоріше з'їсти.

Я сьогодні розповідала багато про смачну їжу, тому у мене слинки потекли. А у вас потекли слинки? Повторіть:

У мене вже аж слинки потекли!

9

Наступне речення номер дев'ять:

Хочу згадати ще тільки одне.

Хочу згадати або сказати ще тільки щось одне. Українською ми не говоримо, як англійською «одна річ» — one thing — ми не використовуємо слово річ, якщо йдеться про щось абстрактне. Ми просто говоримо тоді в **середньому роді**. Наприклад, ще тільки одне — just one more thing — ще тільки одне. Просто слово «одне» в середньому роді.

Повторіть:

Хочу згадати ще тільки одне.

10

І останнє речення:

Восени в Коростені проводять щорічний фестиваль дерунів.

Восени, тобто коли осінь, в Коростені **проводять** (знову ж таки, вони загалом, люди) проводять **щорічний фестиваль** дерунів.

Щорічний — це той, що відбувається кожного року або щороку. Цей подкаст, наприклад, щотижневий — епізоди виходять кожного тижня.

терпіти — to bear, to stand, to put up with

слинки течуть — one's mouth is watering
апетитний — appetizing

середній рід — neuter gender

проводити — to conduct
щорічний — annual
фестиваль — festival



Конспект уроку №182

Місцеві кухні України

А новини зазвичай щоденні — кожного дня.

Повторіть:

Щорічний, щомісячний, **щотижневий**, **щоденний**.

А тепер повне речення:

Восени в Коростені проводять щорічний фестиваль дерунів.

щотижнёвий — weekly

щодённий — daily





Список речень

1.	Я вірушила в подорож Україною найцікавішими гастрономічними місцями.	I set off on a journey across Ukraine to the most interesting gastronomic places.
2.	Якщо виокремити одну найвідомішу закарпатську страву, то це, мабуть, буде бóграч.	If we single out one of the most famous Transcarpathian dishes, it will probably be bograch.
3.	Справжній бóграч готують у великому казані на природі.	Real bograch is cooked in a large cauldron in nature.
4.	Форшма́к — це дуже смачна закуска.	Forshmak is a very tasty appetizer.
5.	В Одесі готують смачнючий плов з мідіями.	In Odesa, they cook a delicious pilaf with mussels.
6.	Корóнна страва Полта́вщини — це галушкі.	The specialty of the Poltava region is dumplings.
7.	Ну все, я більше не можу!	Enough, I can't take it anymore!
8.	У мене вже аж слінки потеклі!	My mouth has already started watering.
9.	Хóчу згада́ти ще тільки одне.	I want to mention just one more thing.
10.	Восе́ні в Ко́ростені провóдять щорі́чний фести́ва́ль деруні́в.	In autumn, in Korosten, they host the annual festival of deruny.





Завершення

Пам'ятаєте, що я вам говорила в епізоді про борщ? Не борщем єдиним! Сьогодні ви могли переконатися, що в Україні є дуже багато цікавих, оригінальних і смачних місцевих страв, які потрібно обов'язково вам спробувати. **Ласкаво просимо** до різних регіонів України!

ласка́во про́симо — welcome

А в мене все на сьогодні, і повний текст цього епізоду з вправами та перекладом слів ви можете знайти в конспекті уроку. Конспекти та картки доступні за преміум-підпискою. Дізнатися більше про преміум ви можете за посиланням: ukrainianlessons.com/episode182.

Бажаю вам смачних страв! Гарного дня чи вечора! До побачення!



Вправи

1

З'єднайте страву з її описом:

- | | |
|-----------------|-------------------------------------|
| 1. ____ плов | А салат з буряка і хрону |
| 2. ____ деруни | Б каша з кукурудзяної крупи |
| 3. ____ форшмак | В паштет з оселедця |
| 4. ____ цвіклі | Г овечий сир |
| 5. ____ бограч | Г українська версія чізкейку |
| 6. ____ банош | Д рис з м'ясом, цибулею і картоплею |
| 7. ____ сирник | Е гуляш на основі м'яса з паприкою |
| 8. ____ бринза | Є млинці з картоплі |



2

Опрацюйте таблицю. Утворіть прикметники від поданих слів.

Творення прикметників за допомогою суфікса -СЬК-	
Україна + ськ → український	
г, з, ж + ськ → зьк	Кривий Ріг + ськ → криворі зький Кавказ + ськ → кавка зький Запоріжжя + ськ → запорі зький
к, ц, ч + ськ → цьк	Кременчук + ськ → кременчу цький Вінниця + ськ → вінни цький Гадяч + ськ → гадя цький АЛЕ: тюркський
х, с, ш + ськ → ськ	Чехія + ськ → че ський Черкаси + ськ → черка ський Сиваш + ськ → сива ський АЛЕ: казахський

- Острог → _____
- Тернопіль → _____
- Київ → _____
- Збараж → _____
- козак → _____
- Лепетиха → _____
- Прага → _____
- Одеса → _____
- ткач → _____
- Луцьк → _____



3

Опрацюйте таблицю. Утворіть прикметники від поданих слів:

бо́грач	заку́ска	фестива́ль	форшма́к	слю́нки	каза́н	стра́ва	на́чинка
---------	----------	------------	----------	---------	--------	---------	----------

1. Як смачно пахне! У мене аж _____ потекли.
2. Плов — це коронна _____ моєї мами.
3. Я замовила в ресторані смачнющий _____.
4. Якщо виокремити одну найвідомішу одеську страву, то це буде _____.
5. На Полтавщині провели _____ борщу.
6. Ми будемо готувати на природі, тому візьми _____.
7. Моя улюблена _____ — це салат з куркою.
8. Ідеальна _____ для вареників — вишні.



4

Перекладіть українською мовою:

1. If we single out one of the most famous Carpathian dishes, it will probably be banosh.

2. This bograch smells delicious. My mouth has already started watering.

3. I set off on a journey to the Carpathians.

4. In autumn, Kyiv hosts the annual music festival.

5. I want to mention just one more thing. The specialty of the Lviv region is syrnyk.





Відповіді на вправи

1

- | | |
|------|------|
| 1. Д | 5. Е |
| 2. Є | 6. Б |
| 3. В | 7. Ґ |
| 4. А | 8. Г |

2

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1. острозький | 6. лепетиський |
| 2. тернопільський | 7. празький |
| 3. київський | 8. одеський |
| 4. збаразький | 9. ткацький |
| 5. козацький | 10. луцький |

3

- | | |
|------------|--------------|
| 1. слюнки | 5. фестиваль |
| 2. страва | 6. казан |
| 3. бограч | 7. закуска |
| 4. форшмак | 8. начинка |

4

1. Якщо виокремити (ми виокремимо) одну найвідомішу карпатську страву (з найвідоміших карпатських страв), то це, мабуть (ймовірно), буде банош.
2. Цей бограч смачнюще (смачно) пахне. У мене вже слюнки потекли.
3. Я вирушив (вирушила) у подорож (мандрівку) Карпатами.
4. Восени в Києві проводять щорічний музичний фестиваль (фестиваль музики).
5. Я хочу згадати лише (тільки) одне. Коронна страва Львівщини (Львівської області) — (це) сирник.

