

Козацький куліш

*Атаманюк Наталя
Олексіївна, директор КЗ
«Васильківський
краєзнавчий музей»
Васильківська
територіальна громада,
Синельниківський район,
с.Васильківка,.*



Васильківська громада – це земля козацька і тому тут до теперішнього часу знаються в кулінарній справі своїх предків і цінують давні українські традиції, які є культурною спадщиною нашого народу. З покоління в покоління тут передаються рецепти традиційної народної кухні. Найулюбленішою козацькою у тривалих та виснажливих походах був куліш.

Куліш найпоширеніша в нашому регіоні страва – його компоненти та склад залишається незмінними від часів наших славетних пращурів.

Основою кулішу є пшоно – найдавніший злак, найбагатший на рослинні білки й вуглеводи, містить багато мікроелементів і вітамінів, зміцнює імунну систему й сприяє довголіттю.

Рецепт страви:

Інгредієнти:

- пшоно – 100 – 150 г;
- картопля - 6 шт.;
- сало – 150 г, бажано з м'ясною прожилкою;
- цибуля – 2 шт.;
- часник – декілька зубчиків;
- сіль, перець – на (свій) смак.
- петрушка, зелена цибуля – 2 пучки;
- питна вода – 2 літри
- гарний настрій.

Інвентар для приготування – казан, ополоник, обробна дошка, гострий ніж, сковорода, дерев'яна лопатка, миска.

Поки розпалюється багаття, то господиня підготовлює пшоно, промиваючи його декілька раз у великій кількості холодної води, а потім у теплій проточній воді. Наприкінці вода повинна залишитися прозорою.

Відкидаємо промите пшоно на сито, щоб стекла вся вода. Просушуємо його.

Заливаємо питну воду в казан і доводимо до кипіння.

На обробній дошці ріжемо картоплю кубиками, як подобається. Після цього висипаємо пшоно та картоплю в киплячу воду, додаємо сіль.

Варимо на середньому вогні близько 10 хвилин.

Беремо сало, зрізаємо шкіру й нарізаємо невеликими кусочками.

Підігрівши сковороду на вогні, підсмажуємо все це на середньому вогні. Потім додаємо подрібнену ріпчасту цибулю та обсмажуємо до золотистого кольору протягом 10 хвилин, регулярно помішуючи дерев'яною лопаткою.

На невеличкому вогні готується куліш ще близько 5-7 хвилин. Коли картопля майже готова додаємо в казан обсмажене сало з цибулею. Тим часом подрібнюємо часник та нарізаємо зелені цибулю з петрушкою.

Коли козацький куліш буде готовий накриваємо кришкою і даємо трохи часу настоятися.

При подачі страви посипаємо зеленою цибулею та петрушкою.