



Цю страву іноді називають королівною української кухні. Найбільш популярною вона стала на Полтавщині. Тут її навіть встановили пам'ятник і проводять фестивалі на її честь.



Одна з найпопулярніших страв галицької кухні. Страва має бути приготована у чавунному казані на відкритому вогнищі з кукурдзної крупі на овеції сметані або вершках. Заправляють бринзю, білим грибом або шкваркам.



Це булалюблена страва українських козаків та чумаків. Його часто готували на обід в походах (звідси і ша назва «польова каша»). Страва готується на основі пшена з додаванням картоплі, моркви, сала, цибулі та зелени.



З ними пов'язані багато народних звичаїв і традицій: їх отоможнювали з Місяцем і використовували як жертовну їжу; процес замішування зародження символізував зародження світу, а начинка – родючість роду.



Мої улюблені українські страви:

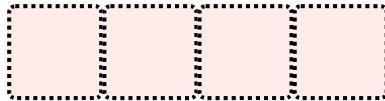
Handwriting practice lines.



# Книжка-малюток Українські страви



Символ української кухні, перша і єдина страва, яка уже на розгляді в ЮНЕСКО, щоб бути включеною в список Нематеріальної культурної спадщини України.



Традиційна перша страва у центральних областях України. Її особливістю є кислуватий смак, що отримується завдяки основному інгредієнту – квашеній капусті.

