

UKRAINA TOIT:

Ukraina toiduainete valik on rikkalik ja laialdane, toidu valmistusviisid on mitmekesised. Võrdlemisi vähe valmistatakse muna- ja kohupiimatoite, kuid lihatoitude hulk ning valmistusviiside leidlikus on loonud mitmeid ülemaailmselt tunnustust leidnud respekte. Kiievi kanakotletid, Ivovi bitkiid jne. Ka kalatoite valmistatakse väga maitvalt ning huvitavalt. Külmi- ning soojade toitude põhitoiduna kasutatakse rohkesti ube ja herneid, samuti meil unustusse vajunud läätsi.

Kõige tuntumad on ukraina toitudest aga supid. Boršide valik on ukraina köögis rikkalik: peale üldtuntud ukraina borši veel kiievi, volõõnia, poltaava, tshernigovi ja roheline borš. Ja nendegagi kasutatakse peale veiseliha- tihti lamba-, hane- või kanapuljongit. Ukraina boršid on paksud, nendesse pannakse peete, kuivatatud türgi ube, õunu, spinatit, oblikaid, tomateid jne. Sageli keedetakse boršši savipotiga ahjus. Suviti valmistatakse külmi suppe tomatimahlas, millesse pannakse keedetud kartuleid, herneid ja porgandeid ning nende keeduleent.

Tainatoodetest on rohkem levinud pirukad, täidisega pannkoogid ja keedetud pirukad.

Toite maitsestatakse sageli hapude maitseainetega: äädikaga, tomatipüreega, kaljaga, õuntega. Vürtsidest on püsivalt toitudes loorberileht, pipar, vürts, nelk ja kaneel. Maitserohelisena on esikohal petersellilehed ja till.



Borš