

Українському роду немає переводу!

На українській землі живуть талановиті й працьовиті люди. Кожне покоління несе величезну відповідальність перед нашими пращурами за безсмертність невмирущої української душі, нездоланність української вдачі. Головним стрижнем українського характеру є любов і повага до вільної праці, особливо хліборобської. Саме ставленням до праці

наші пращури вимірювали, чого варта людина, і засуджували або зневажали во ставилися до ледарів.

Українці здавна були справними хліборобами, тому особливе місце в Україні займають землеробство і тваринництво.

Вправні, досить кмітливі, здібні до сприйняття нового – такими характеризуються українці в багатьох історич-

них пам'ятках. А ще українці завжди славилися своїм почуттям гумору та вмінням у кожній життєвій ситуації з оптимізмом дивитися у майбутнє.

І як же не згадати про український звичай смачно поїсти, особливо наші традиційні смаколики. Тому пропонуємо вам підбірку жартівливих історій, які допоможуть підняти настрій, та декілька смачних рецептів на додачу.

Бойові «огірочки» та відважні «помідорчики»

У просторах інтернету гуляє чергова легенда про те, як у Києві жінка збила дрон банкою огірків зі свого балкону. Багато хто говорив, що це фейк, такого не може бути. Проте, як виявилось, вигаданою у цій історії є лише банка огірків, адже насправді це були помідори. Тому вам вирішувати, що краще консервувати, головне, щоб не лише смачно, але й ефективно.



Хрусткі огірочки з перцем



Смачна і ароматна закуска у приготуванні займає мінімум часу і сил, а зберігається до року. Для закуски не потрібні особливі інгредієнти. Для

приготування відбирають мініатюрні огірочки однакового розміру. Вони повинні бути рівними, без пошкоджень та тріщин. Огірочки виходять пікантними, з насиченим ароматом.

Список інгредієнтів:

- 2 кг огірків;
- 2 гострих перці;
- 400 мл води;
- 20 мл столового оцту 9%;
- 60 г цукру;
- 40 г солі;
- 1 гілочка гвоздики;
- 3 горошини чорного перцю.

Як готувати:

- Банки промити, на дно кожної покласти горошини чорного перцю, гострий перчик і гілочку гвоздики.
- Огірки помити і розкласти по банках.
- Приготувати заправку: змішати воду, оцет, сіль і цукор. Довести до кипіння і вимкнути.
- Залити розсіл в банки, стерилізувати 5 хвилин.
- Закрити кришками, загорнути в теплу ковдру і перевернути догори дном до повного охолодження.

Гостро-солодкі мариновані помідори



Список інгредієнтів (на 4 однолітрових банки):

- Часник - 8 зубчиків
- цукор - 4 ст. л.
- сіль - 2 ст. л.

- оцет 9% - 8 ст. л.
- помідори 2 кг
- перець чилі - 4 шт.

Як приготувати:

- Помідори і свіжий гострий перець вимити й обсушити.
- Підготувати банки. Банки вимити содою та простерилізувати зручним для вас способом.
- У кожному банку покласти лавровий лист, гвоздику, чорний і запашний перець горошком, 2 зубчики часнику. Дуже сильний аромат дає кріп, так що, якщо є, додайте його теж.
- Щільно викладіть в банки помідо-

ри, додавши по 1 стручку гострого перцю.

- Воду закип'ятити, залити помідори на 15 хвилин, прикривши прокип'яченими кришками.
- Злити воду з помідорів назад в кастрюлю і приготувати маринад - на 1 л води додаємо 4 ст. ложки цукру і 2 ст. ложки грубої солі. Закип'ятити.
- У кожному літрову банку з помідорами додати 2 ст. л. оцту. Залити помідори киплячим маринадом і заклатати.
- Перевернути, закутати і залишити до повного охолодження.

Сало по-генеральськи з кадірівським характером

Порадували українські селекціонери-зоонауковці, які вивели нову сальну породу свиней і назвали її Кадірівська. Автор породи каже, що попит на сало завжди був великий, тому кілька останніх років працювали саме на розв'язання цієї проблеми.

«Над назвою породи довго не думали. Перший племінний хряк, якого ми вивели, і який нині є основним сім'яним кабаном поголів'я, має руду бороду та ікла, через що його прозвали Рамзаном, а всіх підсвинків з цієї породи відповідно охрестили Кадірівськими», - розповідає селекціонер.

Попри великий розмір, племінний кабан дуже боязкий, як і більшість його одноплемінців. Тому селекціонери всіляко його оберігають від чужих людей та гучних звуків.

За словами вченого, коли поросяток почали купувати для розведення



ферми з інших регіонів, виявили цікаву особливість. З-поміж інших характеристик нової породи, є й той факт, що ці свинки набагато краще пристосовані до життя в гірській місцевості за інших своїх сородичів. Таке завдання перед собою науковці не ставили і

вважають це звичайним збігом.

Наразі поголів'я «кадірівців» в Україні перевалило за кілька сотень поросят і сягає близько 200 дорослих особин. Не відомо, чи буде їхнє хрюкання схоже на широковідоме «дондон», але сало з них буде відмінне.

На фінансовій біржі російський рубль наздогнав російський військовий корабель

Баба Надя
@babanadya_ua

* народна творчість

Відтепер НАТО може подати заявку на вступ до України

Баба Надя
@babanadya_ua

* народна творчість

Щоб російські туристи нарешті перестали красти рушники, турки почали вишивати на них «Слава Україні»

Баба Надя
@babanadya_ua

* народна творчість

Раніше американці не знали, де знаходиться Україна. Тепер вони навіть в курсі, де розташована Оболонь

Баба Надя
@babanadya_ua

* народна творчість

На Херсонщині бджоли покусали окупантів. Трьох - до смерті. А ви кажете, Ющенко нічого не робить

Баба Надя
@babanadya_ua

* народна творчість


Інструкція від гніву. Закрийте очі. Глибоко вдихніть та видихніть. Відкрийте одне око. Стріляйте.

Баба Надя
@babanadya_ua

* народна творчість

Рецепт сала з червоним перцем



У салі необхідно зробити кілька надрізів, щоб спеції добре просочили його. Розтерти сіллю, часником і перцем (мелений чорний, духмяний перчик, червоний гострий і солодкий перчик (паприка) – обирати за смаком. Обгорнувши харчовою плівкою посудину, в якій воно буде настоюватися, поставити продукт в холодильник на два дні. Такі прості кроки в приготуванні дозволять отримати в результаті ніжну, гостреньку і дуже смачну закуску. 

Ще б хотілось розповісти, як українські аграрії танки запрягали, але це вже окрема історія. :)