

# 9 «М» ПРЕДСТАВЛЯЕТ УКРАИНЦЫ



# Україна

Долгое время предков современных украинцев, равно как и других восточных славян, называли словом «русины». При этом людей, живших на приграничных территориях, именовали украинниками. Ряд историков предполагает, что этноним произошел от слова «край», в значении «регион, заселенный людьми». Здесь имеется в виду отдельный территориальный субъект. Применительно к современному украинскому этносу термин «украинцы» стал использоваться сравнительно недавно, только в 20 веке





Украинская нация складывалась между 12 и 15 веком на основе народов, живших на территории Киевской Руси.

После распада Киевской Руси эти территории входили в состав Литовского княжества, Речи Посполитой, потом их поделили Российское и Австрийское государства. Часть земель некоторое время принадлежала татаро-монголам. Все эти народы оказали влияние на культуру, антропологию украинцев.



# Традиции

Немаловажная часть украинских обычаев – семейные обряды. Наиболее почитаемое торжество – свадьба. На протяжении многих веков этот праздник остаётся неизменной традицией.

Иван Купала: Самые смелые устраивают прыжки через высокий костер, а с наступлением ночи отправляются на поиски цветка папоротника. Согласно легенде, тот кто отыщет цветок, сможет обрести богатство и предсказывать будущее. Девушки и женщины плетут венки, шепчут на них заговоры, исполняют танцы для обрядов.



Украинский язык был создан в 1794 году на основе некоторых особенностей южнорусских диалектов, бытующего и поныне в Ростовской и Воронежской областях и при этом абсолютно взаимопонимаемых с русским языком, бытующим в Центральной России. Украинский язык (самоназвание: українська мова) язык украинцев, один из славянских языков. Близок белорусскому и русскому.

УКРАЇНСЬКИЙ АЛФАВІТ									
<b>Аа</b>	<b>Бб</b>	<b>Вв</b>	<b>Гг</b>	<b>Ґґ</b>	<b>Дд</b>	<b>Ее</b>	<b>Єє</b>	<b>Жж</b>	<b>Зз</b>
(а)	(бе)	(ве)	(ге)	(г)	(де)	(е)	(є)	(же)	(зе)
<b>Ии</b>	<b>Іі</b>	<b>Її</b>	<b>Йй</b>	<b>Кк</b>	<b>Лл</b>	<b>Мм</b>	<b>Нн</b>	<b>Оо</b>	<b>Пп</b>
(и)	(і)	(ї)	(йот)	(ка)	(ел)	(ем)	(ен)	(о)	(пе)
<b>Рр</b>	<b>Сс</b>	<b>Тт</b>	<b>Уу</b>	<b>Фф</b>	<b>Хх</b>	<b>Цц</b>	<b>Чч</b>	<b>Шш</b>	<b>Щщ</b>
(ер)	(ес)	(те)	(у)	(еф)	(ха)	(це)	(ча)	(ша)	(ща)
<b>Ь</b>	<b>Юю</b>	<b>Яя</b>							
(м'який знак)	(ю)	(я)							

В этом плане украинский национальный костюм – явление многогранное. Он воплощает собой славянскую душу, восточную любовь к ярким цветам и в то же время западную нотку утонченной элегантности.













# Национальные блюда Борщ

1. Говядину нарезать крупными кусками.
2. Залить мясо в кастрюле холодной водой, довести до кипения, снять пену. Варить бульон примерно 1,5 часа на небольшом огне. В конце варки посолить
2. Свёклу очистить, нарезать соломкой. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нарезать. Капусту нашинковать. Картофель очистить, нарезать кубиками.
3. На сковороде разогреть растительное масло. Свёклу, морковь и лук выложить на сковороду и тушить на среднем огне (пассеровать), помешивая, 5-7 минут. В конце добавить уксус и томатную пасту. Перемешать. Готовить овощи ещё 3-4 минуты, помешивая.
4. В кипящий бульон выложить картофель и капусту, варить 10 минут. Затем добавить пассерованные овощи, лавровый лист и перец. Варить борщ с говядиной еще 5-7 минут.



# Национальные блюда

## Вареник

1. Заливаем картофель водой, солим и варим около 25 минут после закипания. Пока варится картофель, лук нарезаем мелким кубиком и обжариваем на масле, до золотистого цвета.
2. Для теста смешиваем воду, яйцо и соль. Просеиваем муку. Вливаем в муку жидкую смесь. Тесто тщательно вымешиваем (5 минут). Разделяем тесто на порции.
3. Из вареной картошки делаем пюре, добавляем в картофель пассерованный лук, перемешиваем. Добавляем черный перец
4. На поверхности, присыпанной мукой, тонко раскатываем тесто. Формой (диаметром 6 см) вырезаем из раскатанного теста кружочки. Выкладываем начинку: на один вареник - примерно 10 г.
5. Лепим вареники с картошкой, тщательно соединяя края теста. Вареники можно заморозить и отваривать по надобности. Варим вареники в подсоленной воде 6 минут (замороженные - не более 8 минут).



# Национальные блюда Узвар

Промытые сухофрукты заливаются водой, добавляется сахар или мед, и сосуд ставится на огонь. Доводится до кипения и через пару минут снимается с огня. Дать остыть, налить в графин и охлажденным подать.



