

Деруни по-українськи: традиційна страва Київщини та сучасні варіанти подачі з ТМ Маршалок

Деруни по-українськи — одна з тих страв, у яких немає складних інгредієнтів, але є особливий смак домашньої кухні. Картопля, цибуля, яйце, трохи борошна, сіль та олія — і на столі з'являються золотисті картопляні млинці з хрусткими краями та ніжною серединкою.

Для кухні Київщини та північних регіонів України деруни є частиною традиції домашньої їжі. В українських селах їх готували переважно на сніданок або вечерю, часто у неділю, а також подавали до святкового столу. У різних місцевостях деруни мають інші назви — **тертюхи, терчаники, кремзлики, рисилованики**. Основою залишається одне: натерта картопля. Сьогодні традиційні деруни легко адаптувати до сучасної кухні. Їх можна подавати зі сметаною, бринзою, вершковим маслом, грибним соусом, зеленню, а також доповнювати м'ясними делікатесами та ковбасними виробами. Саме такий підхід дозволяє поєднати **українську кулінарну традицію з якісними продуктами сучасного виробництва**.



Що таке деруни та звідки походить ця страва?

Деруни — це картопляні млинці, приготовані з сирої натертої картоплі. Назва безпосередньо пов'язана зі способом приготування: картоплю «деруть» на тертці, тобто натирають. Рецепт може змінюватися залежно від регіону та сімейної традиції.

Базовий український рецепт зазвичай включає картоплю, цибулю, яйце, невелику кількість борошна, сіль та перець. Іноді додають часник або інші спеції.

Традиційна технологія дуже проста: картоплю натирають, додають цибулю, яйце та борошно, формують невеликі тонкі млинці й обсмажують їх на добре розігрітій пателі до золотистої скоринки.

Саме простота рецепта зробила деруни однією з улюблених страв української домашньої кухні.

Деруни на Київщині: домашня традиція

Київщина історично перебуває на перетині кількох кулінарних традицій — Наддніпрянщини, Полісся та центральної України. Тому місцева кухня сформувалася не навколо кількох суворо регламентованих рецептів, а навколо домашніх способів приготування їжі, які могли відрізнятися від села до села та від родини до родини.

Деруни добре вписуються в цю традицію.

Їх цінували за доступність картоплі, простоту приготування та можливість урізноманітнювати подачу. У традиційному українському меню деруни могли бути самостійною стравою або подаватися з молочними продуктами, шкварками, грибами чи іншими додатками. За даними проєкту «Автентична Україна», традиційними доповненнями до дерунів є, зокрема, **сметана, шкварки, бринза та ряжанка**.

Це важлива особливість української кухні: одна проста основа може перетворюватися на різні страви залежно від того, що є в господарстві.

Як приготувати класичні деруни по-українськи?

Для традиційних дерунів знадобляться:

- 5 великих картоплин
- 1 ріпчаста цибулина
- 1 яйце
- 1 столова ложка борошна
- сіль і чорний перець
- рослинна олія для смаження

Крок 1. Підготуйте картоплю

Картоплю очистіть і натріть на дрібній або середній тертці. Саме цей етап значною мірою визначає майбутню текстуру дерунів.

Якщо картопля дуже соковита, зайву рідину можна обережно злити або злегка відтиснути картопляну масу. Повністю висувувати її не потрібно — певна кількість картопляного соку допомагає зберегти ніжність усередині.

Крок 2. Додайте цибулю

Цибулю натріть разом із картоплею або окремо та перемішайте.

Цибуля виконує одразу дві функції: додає смаку та допомагає картопляній масі не темніти так швидко.

Крок 3. Замісіть основу

Додайте яйце, борошно, сіль та перець. Перемішайте.

Консистенція повинна бути достатньо густою, щоб картопляна маса тримала форму на пательні.

Крок 4. Обсмажте деруни

Добре розігрійте пательню з олією. Викладайте картопляну масу ложкою, формуючи невеликі тонкі млинці.

Обсмажуйте з обох боків до золотистої скоринки.

Для класичних дерунів важливо не робити їх надто товстими: тоді зовні вони добре підсмажаться, а всередині залишаться ніжними.

У чому секрет хрустких дерунів?

Є кілька простих правил.

По-перше, добре розігріта пательня. Якщо олія недостатньо гаряча, деруни можуть увібрати зайвий жир.

По-друге, не викладайте занадто багато картопляної маси. Тонші деруни швидше набувають характерної золотистої скоринки.

По-третє, не перевантажуйте пательню. Між дерунами має залишатися достатньо місця.

По-четверте, подавайте їх гарячими. Саме одразу після смаження найкраще відчувається контраст між хрусткою скоринкою та м'якою картопляною серединкою.

З чим подавати деруни по-українськи?

Класична відповідь — зі сметаною. Але традиційна українська кухня набагато різноманітніша.

Деруни чудово поєднуються з:

- бринзою
- вершковим маслом
- домашніми м'ясними виробами
- шкварками
- грибами
- зеленню
- часниковим соусом
- ряжанкою
- сиром

Саме тут відкривається можливість створити сучасну подачу дерунів із продукцією [ТМ «Маршалок»](#).

Деруни з молочною продукцією ТМ «Маршалок»

Молочні продукти традиційно чудово доповнюють картопляні страви. В асортименті [молочних виробів ТМ «Маршалок»](#) представлені **бринза з зеленню, сир Адигейський, Сулугуні, Моцарела, Халумі, вершкове масло та пастеризоване молоко.**



Деруни з бринзою

Один із найпростіших варіантів — гарячі деруни подати з розсільною [бринзою з зеленню](#).

Тепла картопля, хрустка скоринка та солонуватий сир із зеленню створюють виразне поєднання смаків. Бринзу можна розкришити безпосередньо зверху або подати окремо.

Деруни з вершковим маслом

Ще один простий український варіант — гарячі деруни з вершковим маслом.

ТМ «Маршалок» пропонує [солодковершкове масло 72,5% жирності](#).

Невеликий шматочок масла, покладений на гарячі деруни, поступово тоне та просочує їх ароматом. Це особливо доречно для тих, хто любить максимально просту домашню подачу.

Деруни по-українськи

Традиційна страва Київщини та сучасні варіанти подачі

Прості інгредієнти, знайомий смак, українські традиції та якісні продукти ТМ «Маршалок».



Інгредієнти

						
Картопля 5 шт.	Цибуля 1 шт.	Яйце 1 шт.	Борошно 1 ст. л.	Сіль за смаком	Перець за смаком	Олія для смаження

Як приготувати

- 

Підготуйте картоплю
Натріть картоплю на дрібній або середній тертці. За бажанням злийте зайву рідину.
- 

Додайте інгредієнти
Додайте натерту цибулю, яйце, борошно, сіль і перець. Перемішайте до однорідної маси.
- 

Сформуйте деруни
Викладайте картопляну масу ложкою, формуючи невеликі млинці.
- 

Обсмажте
Готуйте на добре розігрітій пателні з олією з обох боків до золотистої скоринки.
- 

Подавайте гарячими
Найсмачніше — одразу після приготування, зі сметаною, зеленню та улюбленими добавками.

З чим подавати?

		
Сметана	Бринза з зеленню	Вершкове масло
		
М'ясні делікатеси ТМ «Маршалок»	Гриби	Зелень

Продукти ТМ «Маршалок», які ідеально доповнять деруни

		
Бринза з зеленню	Адігейський сир	Сулугуні
		
Ковбаса «Домашня» смажена	Ковбаски «Алетитні»	Балик, грудинка та інші делікатеси

marshalok.com.ua

Деруни з Адигейським сиром

М'який [Адігейський сир](#) можна нарізати кубиками або розкришити поверх гарячих дерунів. За бажанням страву можна доповнити свіжою зеленню.

Це вже більш сучасна подача, але вона залишається в межах логіки української кухні: **картопля + сир + свіжа зелень**.

Деруни з м'ясними делікатесами ТМ «Маршалок»

Ще один напрям — поєднання дерунів із м'ясними продуктами.

В асортименті [м'ясної продукції ТМ «Маршалок»](#) представлені, зокрема, **ковбаса «Домашня» смажена, ковбаски «Апетитні» смажені, грудинка, балик, рулет із філе курки, курячі гомілки та інші м'ясні делікатеси**.

Для подачі дерунів особливо цікаво використати [ковбасу «Домашня»](#) або [ковбаски «Апетитні»](#).

Гарячі деруни можна викласти на дерев'яну дошку або керамічну тарілку, поруч додати нарізані м'ясні вироби, зелень і сир. Вийде не просто гарнір, а повноцінна українська домашня вечеря.

Для більш делікатесної подачі можна використати тонко нарізаний [балик](#) або [грудинку](#). Так традиційна картопляна страва отримує сучасний гастрономічний характер.

Сучасний варіант: деруни з сиром і м'ясним делікатесом

Один із найцікавіших способів подати деруни сьогодні — зробити з них основу для невеликої гастрономічної композиції.

Наприклад:

деруни + [бринза з зеленню](#) + тонко нарізаний [балик](#) + свіжа зелень.

Або:

деруни + [вершкове масло](#) + ковбаса «Домашня» + зелена цибуля.

У такій подачі важливо не перевантажити страву. Головним продуктом повинні залишатися саме деруни, а м'ясо та сир — підкреслювати їхній смак.

Таблиця подач: деруни з продукцією ТМ «Маршалок»

Щоб було легше обрати комбінацію під конкретний випадок — звичайний сніданок, сімейну вечерю чи святковий стіл, — зібрали основні варіанти подачі дерунів в одну таблицю.

Варіант подачі	Молочний продукт ТМ «Маршалок»	М'ясний делікатес ТМ «Маршалок»	Для якого випадку підходить
Класична домашня	Сметана / ряжанка	—	Звичайний сімейний сніданок або вечеря
Найпростіша	Солодковершкове масло 72,5%	—	Максимально проста домашня подача
Домашня з сиром	Бринза з зеленню	—	Любителям солонуватого смаку
Сучасна гастрономічна	Сир Адигейський	Балик «Золотистий» варено-копчений	Ефектна подача для гостей
Ситна вечеря	Сир Сулугуні або Моцарела	Ковбаса «Домашня» смажена	Повноцінна домашня вечеря
Делікатесна	Бринза з зеленню	Грудинка «Домашня»	Свята та особливі

Варіант подачі	Молочний продукт ТМ «Маршалок»	М'ясний делікатес ТМ «Маршалок»	Для якого випадку підходить
композиція		запечена	подачі
Легка з птицею	Халумі	Рулет «3 філе курки» варено-копчений	Легша м'ясна альтернатива

Чи можна приготувати деруни в духовці?

Так. Традиційний спосіб — смаження на пательні, але існує й варіант, коли деруни спочатку обсмажують, а потім доводять до готовності в духовці. Такий метод використовують, зокрема, для товстіших дерунів або варіантів із начинкою.

Для сучасної кухні можна також запікати картопляні млинці на деку, використовуючи меншу кількість олії. Текстура дещо відрізнятиметься від класичних смажених дерунів, але такий спосіб може бути зручним для великої родини.

Деруни — страва, яка легко змінюється

Особлива цінність дерунів полягає в тому, що це не «музейна» страва з одним незмінним рецептом.

У різних українських родин до картоплі додають різні інгредієнти. Хтось використовує більше цибулі, хтось додає часник, хтось робить деруни тонкими та хрусткими, а хтось — товстими й м'якими.

Те саме стосується подачі.

Традиційний варіант: деруни зі сметаною.

Київський домашній стиль: деруни з молочним продуктом, зеленню та м'ясною складовою.

Сучасна подача: деруни з бринзою, вершковим маслом, м'ясними делікатесами або сиром.

Саме ця універсальність дозволяє українській традиційній кухні залишатися актуальною.

Чому деруни залишаються популярними?

Причина проста: це страва, яка не потребує дорогих або екзотичних інгредієнтів.

Картопля є доступним продуктом, а смак дерунів легко змінити за допомогою того, що є вдома. До того ж вони однаково доречні на звичайному сімейному столі, на недільному сніданку або як частина святкової української подачі.

Саме тому деруни можна вважати одним із хороших прикладів того, як **традиційна українська кухня адаптується до сучасного життя, не втрачаючи своїєї основи.**

А поєднання домашніх дерунів із якісними м'ясними та молочними продуктами дозволяє створювати нові варіанти знайомої з дитинства страви.

FAQ — часті питання про деруни

Що таке українські деруни?

Деруни — це картопляні млинці з сирі натертої картоплі. До базового тіста зазвичай додають цибулю, яйце, борошно, сіль і перець.

Чому деруни називаються дерунами?

Назва походить від способу приготування: картоплю натирають на тертці, тобто «деруть». У різних регіонах України ця страва може мати інші назви — тертюхи, терчаники, кремзлики та інші.

З чим традиційно їдять деруни?

Найвідоміший варіант — зі сметаною. Також деруни подають зі шкварками, бринзою, ряжанкою, грибним соусом та іншими доповненнями.

Чи є деруни традиційною стравою Київщини?

Деруни є традиційною українською стравою, особливо поширеною в північних та східних регіонах України. Тому вони природно належать і до кулінарної традиції Київщини, хоча не є винятково київською стравою.

Який сир можна подати до дерунів?

До дерунів добре підходять бринза, Адигейський сир, Сулугуні або інші м'які чи розсільні сири. У [ТМ «Маршалок»](#) представлені, зокрема, **бринза з зеленню, Адигейський, Сулугуні, Моцарела та Халумі**.

Які м'ясні продукти «Маршалок» можна подати з дерунами?

Для сучасної української подачі можна використовувати **ковбасу «Домашня» смажену, ковбаски «Апетитні», балик, грудинку, рулет із філе курки** та інші м'ясні делікатеси з [асортименту ТМ «Маршалок»](#).

Як зробити деруни хрусткими?

Використовуйте добре розігріту пательню, не робіть деруни надто товстими та не перевантажуйте пательню. Зайву рідину з дуже соковитої картоплі можна обережно злити.

Чи можна запікати деруни?

Так. Окрім традиційного смаження, деруни можна доводити до готовності в духовці. Такий спосіб особливо зручний для товстіших дерунів або дерунів із начинкою.

Смак Київщини — у простих речах

Деруни нагадують, що справжня українська кухня не обов'язково потребує складних рецептів. Іноді достатньо картоплі, цибулі, гарячої пательні та кількох якісних продуктів для подачі.

Сьогодні традиційні **деруни по-українськи** можна приготувати за класичним рецептом, а потім створити власний варіант — із бринзою та зеленню, вершковим маслом, ковбасою «Домашня», ковбасками, баликом чи іншими м'ясними делікатесами.

У цьому й полягає сила української кухні: зберігати традицію, але дозволяти їй жити та розвиватися на сучасному столі.

Більше українських продуктів, м'ясних делікатесів та молочної продукції шукайте в асортименті [ТМ «Маршалок»](#) — виробника продукції в Білій Церкві, Київська область.

М'ясні делікатеси та молочні вироби ТМ «Маршалок» для приготування Дерунів можна купити у фірмових магазинах у Білій Церкві або замовити з доставкою на marshalok.com.ua чи в онлайн-магазині marshalok.ps.me

Завантажте статтю у PDF. Збережіть собі, щоб завжди мати під рукою!