

### **Similitudini ale tradițiilor gastronomice ucrainene cu cele din bucătăria moldovenească**

Tradițiile gastronomice ucrainene s-au format de-a lungul secolelor la fel ca și cele din bucătăria moldovenească. Așezarea geografică, condițiile climatice, proprietățile solului, înțelepciunea și inventivitatea localnicilor, condițiile anumiților întâmplări, au influențat diversitatea și complexitatea preparatelor gastronomice. Mâncărurile din bucătăria ucraineană pe potrivă poporului de la care provin, sunt de o mare expresivitate și generozitate aromatică, cromatică, compozițională. În ciuda interacțiunilor contradictorii folosite, se proliferază amestecuri armonioase completate de tehnologiile de preparare și tradițiile legate de componentele acestora de la plantare până la servirea lor.

Similare prin concepție, unele preparate regăsite în ambele bucătării, au totuși particularități ce fac diferența caracteristicilor olfactive venite din tradițiile gastronomice naționale. În acest context, drept exemple sunt: *sarmalele*, *găluștele* (ro)/голубці (uk); *piftia*, *răctura* (ro)/холодець (uk); *colțunași* (ro)/вареники (uk); *colivă* (ro)/кутя (uk); *mujdei*/муждей (ro,uk), *pălănițe* (ro)/пампухи (uk); *cartoflene* (ro) /картопляні (uk); *turte cu amonie* (ro) /амонячки (uk); *brânzoaițe* (ro)/сырники, деруни (uk); *pască* (ro)/паска (uk), etc.

Adaptarea tradițiilor culinare atât din punct de vedere lingvistic, terminologic, cât și structural-compozițional la particularitățile naționale determină diversificarea preparatelor adăugându-le noi calități gustative, estetice, etc devenind elemente de atracție gastro-turistică.