

Deruny ukraińskie – tradycyjny przepis na pyszne placki ziemniaczane

Deruny, znane również jako placki ziemniaczane, stanowią jeden z filarów tradycyjnej kuchni ukraińskiej, sięgający swoimi korzeniami głęboko w historię tego narodu. Pierwsze wzmianki o potrawach przypominających współczesne deruny pojawiły się na terenach dzisiejszej Ukrainy już w XVII wieku, kiedy ziemniaki zaczęły zyskiwać popularność wśród ludności wiejskiej. **Początkowo deruny były prostym daniem chłopskim**, przygotowywanym z łatwo dostępnych składników, co czyniło je idealnym rozwiązaniem dla gospodarstw domowych o ograniczonych zasobach.

Nazwa „deruny” pochodzi od ukraińskiego słowa „derty” (дєрти), oznaczającego trzeć lub ścierać, co bezpośrednio nawiązuje do techniki przygotowania – ścierania ziemniaków na tarce. Ta etymologia doskonale oddaje istotę procesu przygotowania tego tradycyjnego dania.

„Deruny to nie tylko potrawa, to element tożsamości kulturowej Ukrainy, przekazywany z pokolenia na pokolenie jako symbol domowego ciepła i gościnności” – podkreślają etnografowie zajmujący się badaniem ukraińskiej tradycji kulinarnej.

Regionalne odmiany i znaczenie kulturowe

Ukraina, jako kraj o bogatej różnorodności regionalnej, wykształciła liczne warianty derunów, różniące się składnikami i sposobem podania. W zachodniej części kraju, szczególnie na Zakarpaciu, popularne są *deruny banusz* – podawane ze śmietaną

i bryndzą. W centralnej Ukrainie często spotyka się wersję z dodatkiem cebuli i czosnku, nadających wyrazisty smak. Region połtawski słynie z derunów nadziewanych mięsem lub grzybami, zwanych *deruny z nadzieniem*.

Deruny odgrywają istotną rolę w ukraińskiej obrzędowości. Podczas świąt takich jak Boże Narodzenie czy Wielkanoc, stanowią nieodłączny element świątecznego stołu. **W tradycji ludowej przypisywano im właściwości symboliczne** – okrągły kształt i złocisty kolor kojarzono z słońcem i dostatkiem.

W regionie Podola deruny przygotowuje się z dodatkiem dyni, co nadaje im słodkawy posmak i charakterystyczny pomarańczowy kolor. Na wschodzie Ukrainy popularne są deruny zapiekane w piecu z dodatkiem mięsa i warzyw, tworzące sycące danie jednogarnkowe.

W naszej firmie Multi Cook specjalizujemy się w produkcji wysokiej jakości placków ziemniaczanych, przygotowywanych według tradycyjnych receptur. Wykorzystujemy wyłącznie naturalne składniki, dbając o zachowanie autentycznego smaku i tekstury charakterystycznej dla oryginalnych ukraińskich derunów.

Przepis na autentyczne deruny ukraińskie

Składniki i przygotowanie ciasta

Deruny ukraińskie to tradycyjne [placki](#) ziemniaczane, które wyróżniają się wyjątkową chrupkością i aromatem. Do przygotowania klasycznych derunów potrzebujesz:

- 1 kg ziemniaków (najlepiej mączystych)
- 2 średnie cebule
- 2 jajka
- 3-4 łyżki mąki pszennej

- Sól i pieprz do smaku
- Olej roślinny do smażenia

Sekret idealnego ciasta tkwi w odpowiednim przygotowaniu ziemniaków. Należy je zetrzeć na drobnej tarce lub w robocie kuchennym, a następnie dokładnie odcisnąć z nadmiaru wody. To kluczowy krok, który zapewnia chrupkość gotowych derunów. Odcisniętą wodę ziemniaczaną warto odstawić na kilka minut – na dnie osadzi się skrobia, którą można dodać z powrotem do masy.

Cebulę należy zetrzeć na tej samej tarce co ziemniaki, co zapewni równomierne rozprowadzenie aromatu. Do masy dodajemy jajka, mąkę, sól i pieprz, a następnie dokładnie mieszamy. Konsystencja powinna być gęsta, ale nadal płynna – jeśli masa jest zbyt rzadka, można dodać więcej mąki.

Techniki smażenia i podawania

Tradycyjne deruny wymagają odpowiedniej techniki smażenia. Rozgrzej patelnię z grubym dnem i dodaj obfitą ilość oleju (około 5-7 mm). Olej musi być bardzo gorący, ale nie może się dymić. Nakładaj ciasto łyżką, formując placki o średnicy około 8-10 cm i grubości 5-7 mm.

Aby uzyskać idealną chrupkość, smaż deruny na średnio-wysokim ogniu przez 3-4 minuty z każdej strony, aż nabiorą złoto-brązowego koloru. Nie przewracaj ich zbyt często!

Tradycyjnie deruny podaje się ze śmietaną, która doskonale równoważy ich intensywny smak. Popularne dodatki to również:

- Skwarki ze słoniny z cebulką
- Duszony [sos](#) grzybowy z leśnych grzybów
- Kwaśna śmietana z posiekanym koperkiem i czosnkiem

Współczesne wariacje obejmują podawanie derunów z sosem pomidorowym, guacamole czy nawet jako bazę pod dania z mięsem. Warto eksperymentować z dodatkami takimi jak rozmaryn czy

tymianek do ciasta.

Gotowe deruny najlepiej spożyć od razu po przygotowaniu, ale można je przechowywać w lodówce do 2 dni. Przed podaniem wystarczy odgrzać je na suchej patelni lub w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 10 minut, aby odzyskały chrupkość.