



Это интересно

Осторожно... СЮРПРИЗ!

Ребята, а вы когда-нибудь задумывались, почему в канун Старого Нового года, в ночь с 13 на 14 января (вернее, правда, будет на ужин!) ваши мамы и бабушки лепят или же готовят купленные вареники? Да не простые, а с сюрпризами! С давних пор (никто даже уже и не помнит, когда именно) повелась традиция гадать по праздничным угощениям. Но почему именно вареники, а не, к примеру, булочки и блины? А что, в них тоже можно припрятать сюрпризы! Расскажет младший научный сотрудник Белгородского музея народной культуры Ирина Ежокина.



Вареники – традиционное блюдо украинской кухни. Но мало кто знает, что пришли они на Украину из... Турции. Было у турок праздничное блюдо дюш-вар. Готовили его с мясной начинкой. Украинцы немного изменили под свои вкусы восточное угощение – добавили в них сладких начинок (традиционные, кстати, считаются с вишней!). Сейчас насчитывается уже более 30 видов: мясные, грибные, овощные (самыми популярными пока что остаются картофельные и с капустой), ягодные, фруктовые, творожные... Кстати, в старину творог долгое время называли сыром.

Что интересно, изменили украинцы не только рецептуру, но и название угощения. Прозвали их сперва вараниками (от слова «варить», что очень даже логично!). Чуть позже, присмотревшись к звучанию способа приготовления, то есть отваривания, «А» заменили на «Е». Так и появились знакомые нам вареники. Только не путайте мясные вареники с пельменями: в вареники перед приготовлением кладётся уже готовая начинка (отваренная или обжаренная), в пельмени – сырая.

Традиция лепить вареники с сюрпризом, чтобы узнать, что же ждёт тебя в новом году, зародилась также на Украине. Казаки всегда считали вареники олицетворением сытой и богатой жизни и лепили их только по особым случаям: на свадьбу, рождение ребёнка, праздники, похороны... Потом она разошлась по городам и областям России. Но не всем. В основном, только по соседям. Так что не удивляйтесь, если, к примеру, жители Курска или Санкт-Петербурга, которым вы расскажете о варениках с сюрпризами, вдруг удивятся староновогодней традиции.

ЗНАЧЕНИЕ СЮРПРИЗОВ

- **Монетка** – благополучие, прибыль
- **Грецкий орех, укроп, петрушка** – крепкое здоровье
- **Кольцо** – свадьба
- **Лавровый лист** – слава, удача
- **Перец молотый** – перемены в жизни
- **Чёрный перец горошком** – к друзьям
- **Нитка** – путешествие
- **Пуговица** – обновка, исполнение заветной мечты
- **Ключик** – переезд, новое жильё
- **Сыр** – выигрыш
- **Фасоль** – пополнение в семье
- **Гречка** – хорошие новости
- **Соль** – ссоры и неудачи
- **Сахар** – лёгкий, счастливый год
- **Карамелька** – любовь



На заметку!



Ребята, если вздумаете «припрятать» в варениках твёрдые сюрпризы – мелкие пуговицы, монетки, кольца, ключики... – обязательно предупредите об этом своих родственников и гостей, чтобы они ели праздничное угощение аккуратно и не повредили случайно зубы. Кстати, несъедобные сюрпризы можно перед закладкой обернуть в пищевую плёнку или фольгу.

Это интересно!



В старину праздничные вареники первой пробовала недавно родившая женщина. Считалось, что таким образом она как бы задобривает судьбу, чтобы у её ребёнка была счастливая жизнь. Пробуя вареники, она приговаривала особые слова: «...чтобы был, как вареник, крупненький, пышненький».

Вареники с картофелем

Нам понадобятся:

Тесто:

Мука – 300 г,
Горячая вода – 100 мл,
Растительное или сливочное
масло – 30 г,
Соль – 0,5 ч. ложки,
Яйцо – 1 шт.

Начинка:

Картофель – 500 г,
Соль – по вкусу,
Сливочное масло – 50 г.

Поджарка:

Луковица – 1 шт.,
Бекон (по желанию).



Приготовление:

- 1) Приготовьте тесто. Для этого в горячую воду добавьте соль и масло, всыпьте часть муки и разбейте в неё яйцо. Всё быстро перемешайте, чтобы яйцо не сварилось. Замесите мягкое эластичное тесто. **ВНИМАНИЕ!** Месите тесто в течение 5 минут. Затем накройте его и дайте «отдохнуть» 30 минут.
- 2) Отварите картофель и приготовьте из него пюре. Дайте ему остыть. Если захотите, в него можно добавить обжаренный лук, грибы. Но только следите, чтобы общее количество начинки было не более 500 граммов.
- 3) Сделайте поджарку: обжарьте лук или же по желанию лук с беконом.
- 4) «Отдохнувшее» тесто раскатайте в пласт толщиной примерно 3 мм. Вырежьте из него круги (можно воспользоваться специальной формочкой или же взять обычный стакан).
- 5) В центр каждого круга положите по 1 чайной ложке начинки (именно сейчас в неё как раз можно добавить сюрприз!) и, защепив края, придайте форму вареникам.
- 6) Варите вареники в кипящей подсоленной воде (на 2 литра воды хватит 1 чайной ложки соли), аккуратно помешивая. После того, как они всплывут, варите их 3 минуты.
- 7) Подавайте вареники с поджаркой и сметаной, как вам больше нравится.

Ленивые вареники с вишней

Нам понадобятся:

Творог – 360 г,
Соль – 1 щепотка,
Яйцо – 1 шт.,
Сахар – 1-2 ст. ложки,
Ванильный сахар – по вкусу,
Мука – 4 ст. ложки с горкой,
Вишня – 15-20 шт. (без косточки).

А вы знали?

Ленивые вареники! Да-да! И прозвали их так неспроста – из-за способа изготовления. Делаются они очень быстро, то есть понравятся тем, кому лень долго возиться с тестом. Всего-то нужно смешать ингредиенты в единую массу, из отщипнутых кусочков сформировать лепёшки, а в них поместить начинку. И никакой тебе кропотливой раскатки тонкого теста!



Приготовление:

- 1) Смешайте все перечисленные ингредиенты и замесите тесто, оно должно получиться густым.
- 2) С помощью чайной ложки отделите немного теста, сделайте из него лепёшечку, в центр которой уложите вишенку (и, конечно же, ваш сюрприз!) и скатайте шарик. Имейте в виду, вишню можно брать любую – варенье, замороженную, свежую!
- 3) Скатанные шарики сварите в кипящей подсоленной воде. После закипания варите их примерно 5-6 минут. Как всплывут – готово! Вынимайте! Можно украсить вареники ягодами или добавить соус по вкусу.



Приятного аппетита!

Ольга МУШТАЕВА

