

Колядки



Колядки, или калитки, - это маленькие выпечные изделия из ржаного пресного теста с различными начинками, наливками, намазками или припеками. Название происходит от «коляды» - древнего языческого праздника, слившегося позднее с Рождеством, а слово «коляда» - от латинского «calendae» - календарь. Колядки – это и рождественские песни, распеваемые колядовальщиками, и угощение, которое выпекали к этому дню, чтобы одаривать колядовальщиков.

Как слова живой разговорной речи при общении переходят их одного языка в другой, так и национальная самобытная кухня или отдельные ее блюда проникают в кухни других народов, а особо понравившиеся и любимые – приживаются. По-видимому, нечто подобное произошло с колядками-калитками. Это великолепное оригинальное изделие, очень простое в исполнении, а возможно, именно поэтому получившее у многих народов столь искреннее признание, стало как бы частью их национальной культуры, вошло в жизнь, сказки, песни, пословицы и поговорки. Так и колядки в Карелии и Финляндии стали калитками.

Колядки, как правило, выпекали из пресного ржаного теста. Что подтверждает их древнее происхождение. И поныне в Новгородской области сохранился рецепт кушанья древних поморов – преснушек. Преснушки изготавливали из ржаной муки и воды и наполняли их всем, что давала окружающая природа: грибами, черникой, земляникой, голубикой, малиной. Общее у этих изделий – способ приготовления: сформовать из теста круглую или овальную лепешку. Положить на нее начинку, защипить края. Ржаное тесто необыкновенно податливое, оно принимает и сохраняет любую приданную ему форму. Поэтому края изделия можно защипывать и загибать в виде трех-, четырех-, пяти-, шести- и семиугольников.

Тесто для колядок может быть приготовлено из одной ржаной муки или из смеси ржаной и пшеничной муки в равных соотношениях (1:1) по такой рецептуре: 2 тонких стакана муки, 1 тонкий стакан жидкости (вода, молоко, простокваша, сметана в любых соотношениях), соль на кончике ножа. Как уже упоминалось, в преснушки соль не добавляется. Замешанное тесто должно «отдохнуть» минут 20-30, прикрытое салфеткой, чтобы не обветрилось. Раскатать тесто в жгут, нарезать на равные кусочки, закатать шарики, раскатать из них тонкие лепешки, придать круглую или овальную

форму. Положить разнообразные начинки и так же разнообразно защипить или загнуть края.

Колядки (калитки) выпекать при температуре 200-220 С до готовности. Испеченные горячие колядки смазать растопленным маслом или маслом со сметаной, тогда корочка будет мягкой и вкусной.

Колядки-калитки-преснушки ели в праздничные и постные дни. Колядки с кашами, картофелем, грибами подают к супам, кислым щам, грибному, мясному бульону, а с нежными начинками – ягодами, творогом – к чаю, молоку и кофе.

Начинки для колядок-калиток-преснушек

Из дикорастущих или садовых ягод:

1 стакан ягод (земляники, черники, голубики, брусники, малины), 2 столовые ложки сахара.

Если ягода очень сочная, как скажем. Голубика, то можно к ней прибавить 1 чайную ложку крахмала, чтобы связать сок, или подсыпать под начинку чуточку толченых сухарей.

Из каши:

1 стакан пшена, 2 стакана молока или воды, 2 столовые ложки масла, соль по вкусу.

Вместо пшена можно использовать пшеничку, перловку или гречку. Пшено промыть в семи водах, поместить в глиняный горшок, залить молоком или водой, добавить масло, соль и сварить рассыпчатую кашу.

Из свежих грибов:

1 кг свежих грибов, 1-2 столовые ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 стакана сметаны, зелень укропа или петрушки.

Очищенные промытые белые грибы отварить, нарезать ломтиками, обжарить в масле. Добавить отдельно обжаренный репчатый лук, сметану, посолить и, прикрыв крышкой, тушить примерно 20 минут. Охладить, добавить мелко нарезанную зелень укропа или петрушки.

Источник: Ляховская Л.П. Православная обрядовая кухня /Ляховская Л.П. – СПб. : ООО Издательский дом «Кристалл», 2001.- С.10-12.