

## Вареники

Вареники - одно из самых специфических украинских блюд — ныне известны в нашей стране везде. Приготовление их в целом несложно, они представляют собой бездрожжевое тесто, начиненное каким-нибудь фаршем. Однако по-настоящему вкусные вареники можно приготовить, только тщательно соблюдая всю технологию.

**Приготовление теста.** Тесто для вареников получают из муки (из пшеничной или из пшеничной пополам с гречневой), яиц, воды и соли. При этом воду берут как можно более холодную, ледяную (летом в городских условиях можно охладить ее в холодильнике), так как это способствует меньшему высыханию теста во время изготовления вареников и повышает его клеящие свойства. Мука должна быть как можно более тонкого помола и не слишком сухой, чтобы вареники не разваривались. На 3 стакана пшеничной муки берут от 0,5 до 0,75 стакана воды, 2 яйца и 0,5 ч. ложки соли. Месят тесто средней густоты, чтобы удобней было раскатывать его в пласт толщиной 1-1,5 мм (для вареников с вишнями вдвое толще). Пласт режут на квадраты размером 5 x 5 см (из них получают треугольные вареники, складывая противоположные углы квадрата) или вырезают тонким стаканом круги (из них лепят полукруглые вареники). Последний способ менее удобен, так как отходы теста быстро сохнут и их трудно использовать для вареников.

Начинку для вареников укладывают точно в центре каждого квадрата или кружка теста, причем не более 1 ч. ложки, чтобы вареник не переполнялся и тесто не слишком натягивалось. Места соединения (шов) надо стараться делать не толще остального теста вареников, иначе они плохо проварятся, будут толсты и, главное, грубы на вкус.

**Варка вареников.** Подготовленные вареники варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, чтобы им не было тесно. Воду подсаливают из расчета 1 ч. ложка соли на 3 стакана воды. Через 8—10 мин (в зависимости от начинки) готовые вареники должны всплыть на поверхность, после чего их выбирают шумовкой, перекладывают в кастрюлю и поливают разогретым сливочным маслом, чтобы они не слипались. При подаче на стол вареники, кроме того, обливают сметаной, за исключением вареников с вишнями, маком, яблоками и сливами, которые подают либо в особом сиропе, либо в меду. Подают вареники очень горячими, так как даже чуть остывнув, они становятся невкусными.

Самые распространенные виды вареников, особенно типичные для всех областей Украины, - вареники с вишнями или творогом. Однако украинская кухня знает и вареники с печенкой, картофелем, капустой, фасолью, грибами, а из сладких - с маком, яблоками, черносливом, сливами.

Ниже, в рецептах вареников, приведены лишь способы приготовления начинок для них.

### ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

*Для начинки:*

600 г свежего отжатого в марле или бязи творога

1-2 ст. ложки сметаны

1-2 яйца

1 ст. ложка сахара

щепотка соли

Все тщательно растереть в однородную, эластичную пасту.

### **ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНКОЙ И САЛОМ**

*Для начинки:*

600 г печенки

100 г сала

3 луковицы

10 горошин черного перца (смолоть)

Печенку отварить, предварительно освободив от пленок, пропустить через мясорубку с отваренным свиным салом, добавить жареный лук, перец, соль.

### **ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ**

*Для начинки:*

4 стакана кислой капусты (или 1 кг свежей)

2-3 луковицы

1 морковь

1 корень петрушки

1,5 ст. ложки томата-пюре

2 ст. ложки подсолнечного масла

1-2 ч. ложки сахара

6-7 горошин черного перца

Для приготовления капустного фарша капусту измельчить, в том числе и квашеную, потушить с 1 ст. ложкой масла, соединить с поджаренными петрушкой, морковью и луком, добавить перец, сахар и соль по вкусу и снова тушить, чтобы фарш немного подсох.

Вареники с капустой едят с поджаренным луком, поливают маслом, на котором этот лук жарился.



### **ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ И ГРИБАМИ**

*Для начинки:*

1 стакан фасоли

2 - 3 ст. ложки топленого сала

2 - 3 луковицы

100 г сушеных грибов

Фасоль отварить, сделать из нее пюре, растереть его с поджаренным в сале мелко нарезанным луком, с тонко нарезанными отваренными грибами, красным перцем и солью (по вкусу).

### **ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ**

*Вариант 1.*

1 кг вишни

200 г сахара

Освободить вишню от косточек, положить в эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду, засыпать сахаром, дать постоять на солнце 2 - 3 ч и даже дольше, чтобы сахар хорошо впитался в мякоть вишен, затем слить сок в отдельную посуду и сухими вишнями начинить вареники.

Косточки залить 0,75 стакана воды и кипятить в эмалированной посуде, причем 5 - 7 косточек крупно растолочь. Затем отвар процедить, добавить сахар, вновь довести до кипения, охладить, смешать с вишневым соком. Этот сироп подать к готовым вареникам.



### *Вариант 2.*

Тесто для вареников с вишнями раскатать (толще, чем обычно), так как сок вишни разъедает тонкое тесто.

Для начинки: 1/2 кг вишен (без косточек) засыпать 1/2 стакана сахара, дать постоять на солнце не менее трех часов, чтобы сахар впитался, а сок сошел. Сок слить, а вишнями наполнить вареники.

Для сиропа: косточки, вынутые из вишен, залить 1/2 стакана воды (причем штук 5—6 крупных потолочь и прокипятить). Отвар процедить, соединить с вишневым соком и вновь довести до кипения.

Сироп подавать к вареникам.

### *Вариант 3.*

Из вишни удалить косточки, добавить сахар. Приготовить пельменное тесто, но подслащенное. Вареники перед варкой охладить в течение 1 часа. Варить в подсоленной кипящей воде, пока не всплывут.

Подавать со сметаной.

## **ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ**

*Для начинки:*

1 кг яблок

0,75 стакана сахара

Очень спелые, мягкие яблоки, лучше всего папировку, очистить от кожицы, семечек и сердцевины, нарезать соломкой, пересыпать сахаром, размешать, дать постоять 15 мин, после чего начинить ими вареники.

При подаче полить вареники медом.

## **ВАРЕНИКИ С МАКОМ**

*Для начинки:*

1,5 стакана мака

0,5 стакана сахара

1 ч. ложка засахаренного меда или 2 ч. ложки повидла

Мак залить кипятком, хорошо промыть, вторично залить кипятком и дать постоять 15 мин. Затем воду слить, мак обсушить полотенцем, чтобы в нем не осталось воды (иначе начинка не получится) и растереть его в ступке. Растертый

мак смешать с сахаром и медом (или повидлом) и продолжать растирать до образования однородной массы, которой и начинить вареники.

В отличие от других видов вареников вареники с маком немедленно по изготовлении каждого вареника опускают в кипящую воду, иначе тесто расползется.

### **ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ**

Из муки, яиц и теплой воды замесить крутое тесто и оставить его на 30 минут. Картофель отварить, протереть через сито, посолить и смешать с поджаренным луком. Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм. стаканом вырезать кружочки, начинить их фаршем.

### **ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ И РЯБИНОЙ**

Приготовить для вареников пельменное тесто. Яблоки и рябину протереть, добавить сахар и мед. Варить в подсоленной воде.

Подавать с медом или сметаной.

Яблочек берется в 2 раза больше, чем рябины. Мед и сахар по вкусу.

### **ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ И ТВОРОГОМ**

1 стакан сухих яблок

500 г творога

3 ст. л. Сахара

корица на кончике ножа

сметана.

Яблоки замочить на 30 минут, пропустить с творогом через мясорубку. Защипать вареники. Сварить в подсоленной воде.

Подавать со сметаной и сахаром.

### **ВАРЕНИКИ С РЫБОЙ И КАРТОШКОЙ**

500 г рыбного филе

2 стакана картофельного пюре

4 луковицы

Масло, перец

Для теста:

1 бутылка кефира

1/2 стакана молока

3 яйца

мука, сахар, соль, зелень, овощи.

Вареную рыбу пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный, поджаренный на сливочном масле репчатый лук, черный молотый перец и картофельное пюре (начинка должна быть охлажденной). На кефире и яйцах замесить тесто, приготовить вареники и сварить их в подсоленной воде.

При подаче к столу посыпать поджаренным на сливочном масле луком. К вареникам подаются огурцы и пряная зелень.



## **ВАРЕНИКИ С РЫБОЙ И КАПУСТОЙ**

200 г рыбы

400 г капусты

6 луковиц

1/2 стакана масла

перец

Капусту (свежую или квашеную) нашинковать, посолить, посыпать сахаром, перемешать, дать отстояться, чтобы вышел сок, отжать и поджарить в растительном масле вместе с нашинкованным репчатым луком. Добавить пропущенную через мясорубку вареную или жареную рыбу, черный молотый перец. Перемешать, приготовить вареники, отварить в подсоленной воде.

При подаче к столу полить растительным маслом с поджаренным луком.

**Источник:** Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов /В.В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 1997. – С.173-176.

Михайлов В. Православная кухня / В.С.Михайлов. – Москва: Яуза: ЭКСМО-Пресс, 1998. – С.218 - 219.