

Национальное блюдо ВАРЕНИКИ



Выполнила:

команда “Патриоты”

МБНОУ «Гимназия № 17»

г. Новокузнецк

Вареники

классическое блюдо украинской кухни, родственное пельменям, мантам и колдунам. Вареники представляют собой слепленные друг с другом кусочки теста с различной начинкой внутри, которая может быть разнообразной с теми или иными добавками, в классических варениках новинку, как правило делают из картофельного пюре.



История происхождения вареников

Мало кому известно, что появлением вареников на нашем столе мы обязаны... туркам! Отведав турецкую дюшвару, жители Древней Руси пришли в восторг и переименовали ее на свой лад, разнообразив начинку фруктово-овощным содержанием и упростив рецепт приготовления теста.

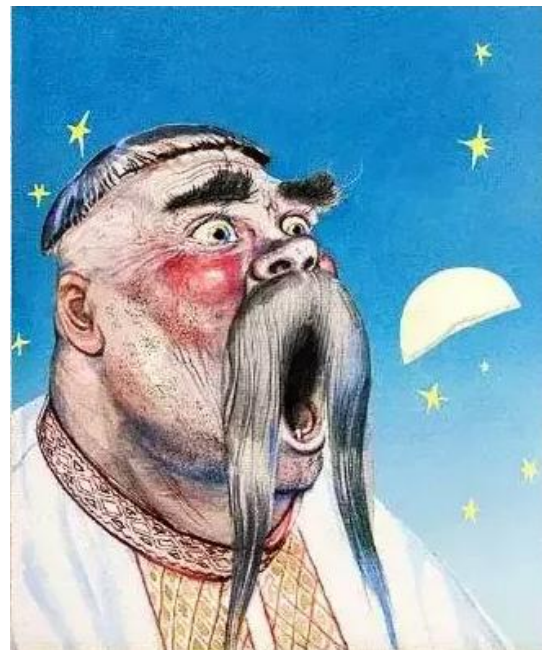
Вареники отличаются от пельменей тем, что начинка в них всегда не сырая, а готовая. То есть при термической обработке вареников варится только тесто.

Итак, вареники пришли в Украину из Турции и стали у нас излюбленным блюдом. Как мы уже упоминали, в Турции это блюдо носило название дюш-вар, или дюш-вара. Украинцы стали называть его на свой лад – вараниками, а потом и варениками, увязав название со способом приготовления – отвариванием. Логично же – вареники варят. Значит, с названием все правильно.

Пример описания блюда в классической литературе

НИКОЛАЙ ВАСИЛЬЕВИЧ ГОГОЛЬ с его «Вечерами на хуторе близ Диканьки», где вареники со сметаной сами лезут в рот:

«...Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и еще сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлепнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать»



Вареники с творогом

На 500гр творога – 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 2 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара и 2 столовые ложки масла.

В холодной воде или в молоке (1/2 стакана) взбить сырое яйцо, добавив неполную чайную ложку соли. Всыпать 2 стакана просеянной муки и замесить крутое тесто. Творог пропустить через мясорубку, прибавить в него сахар, желток, столовую ложку растопленного масла, 1/2 чайной ложки соли и все это хорошо перемешать.

Тесто раскатать очень тонко, металлической выемкой или стаканчиком вырезать кружки, смазать их взбитым белком, положить на каждый кружок по чайной ложке творожной массы, а края соединить и защипать.

За 10 минут до подачи на стол вареники опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо или в салатник, полить растопленным маслом и подавать со сметаной или с фруктовым сиропом.



Список литературы

<https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=63>

<https://lifehacker.ru/kak-prigotovit-vareniki/>

https://www.edimdoma.ru/kulinarnaya_shkola/posts/22656-vkusno-po-domashnemu-sekrety-prigotovleniya-varenikov