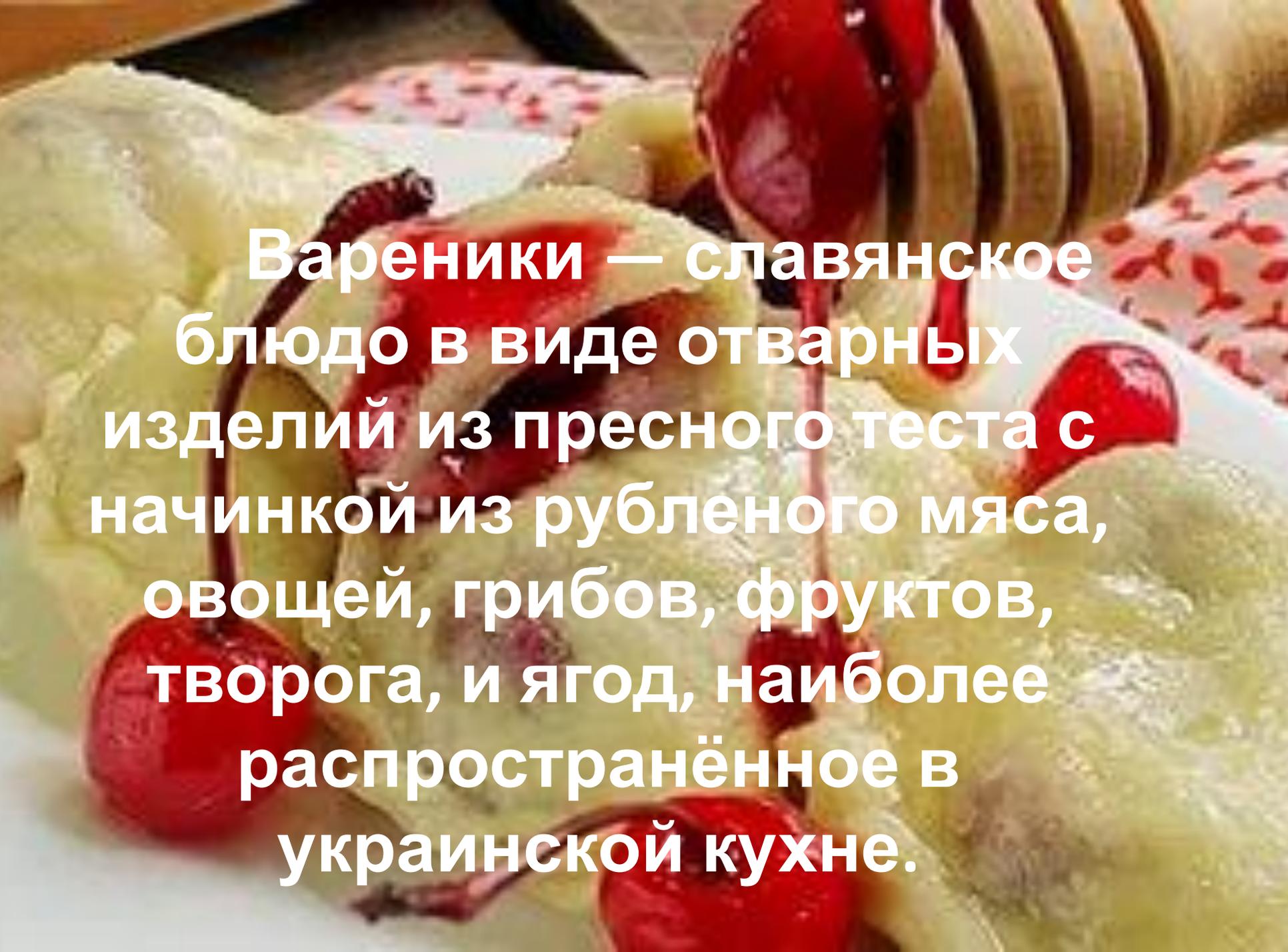


# Вареники



**Вареники — славянское блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса, овощей, грибов, фруктов, творога, и ягод, наиболее распространённое в украинской кухне.**

С варениками сходны пельмени (ушки, пермени, манты) Восточной России и Сибири, подкоголи марийской кухни и колдуны Западной России, а также множество блюд традиционной китайской кухни. Основное отличие этих блюд в начинках и внешней форме отварных изделий.



# Приготовление.

**Тесто для вареников делается из пшеничной муки, может быть пресным, дрожжевым, на кефире. Оно раскатывается в тонкий слой, из которого нарезаются круглые, косоугольные или квадратные куски. В них заворачивают начинку (в качестве которой используют варёное мясо, тушёную капусту, варёный картофель, творог; или свежие ягоды).**

Далее края теста защипывают, кладут в кипящую воду (либо готовят на пару) и варят до тех пор, пока они не всплывут (и плюс ещё минуту-две, в зависимости от их размеров). Вареники с мясом после варки также можно обжарить на масле.



# Подача к столу

Подаются горячими со сметаной и/или сливочным маслом. Те, что со сметаной, часто посыпают зеленью или сахаром, или поливают вареньем.

Вареники с картофелем принято подавать с жареным луком и постным маслом



Пример подачи:



# Вареники в культуре.

В культуре вареники получили большое распространение. Это блюдо славянской кухни фигурирует в художественных произведениях, ему воздвигают памятники.



Вареник является официальным символом канадского города Глендона. На центральной площади знаменитому и любимому блюду установлен памятник весом в 2700 кг и в

Ещё один памятник варенику находится в городе

Черкассы, около гостиницы

«Росава»: его размеры немного скромнее – в высоту он 2,5 метра



Памятник  
варенику в  
украинском селе  
Синьки



# Вареники в литературе

В своих бессмертных произведениях Николай Васильевич Гоголь не единожды упоминал знаменитое блюдо.

Его Солоха вареники готовила в чугушке, а в повести «Вий» герои едят вареники размером со шляпу. И, действительно, вплоть до середины 19-го века принято было лепить вареники до 30 см в длину.

Вспомните Пацюка, который лопал вареники, обмакивая их в сметану и метко отправляя себе в рот лёгким движением головы



Аметист с красным отливом в начале 16-го века называли «вареником», и стоил он значительно дороже рубина. Такими «варениками» был украшен символ власти русской царицы Ирины Годуновой – её корона.

В наше время вареник стал символом, который вручают лучшему кулинару – победителю украинского конкурса «Золотой вареник».





Спасибо за  
просмотр!

