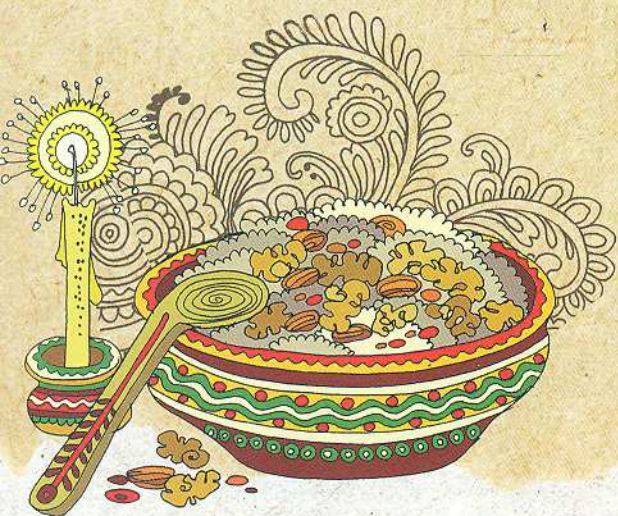


# Символ Різдва — кутя



Це обрядова справа, яку вживають тільки на зимові свята: на Святвечір, Різдво, Щедрий вечір. Готується із зерен пшениці з додаванням меду, тертого маку, родзинок, горіхів, кураги. Варіантів може бути кілька. У містах за радянських часів, коли одертого зерна було ніде придбати, почали варити кутю з рису. Така кутя і ввійшла нині в побут українців. Сучасні господині додають до цієї страви на свій смак шматочки ананасів, мандаринів та інших екзотичних фруктів. Головним є те, що символічне значення цієї обрядової справи зберігається донині. Отже, пропонуємо вам кілька варіантів куті.

## Кутя з пшениці

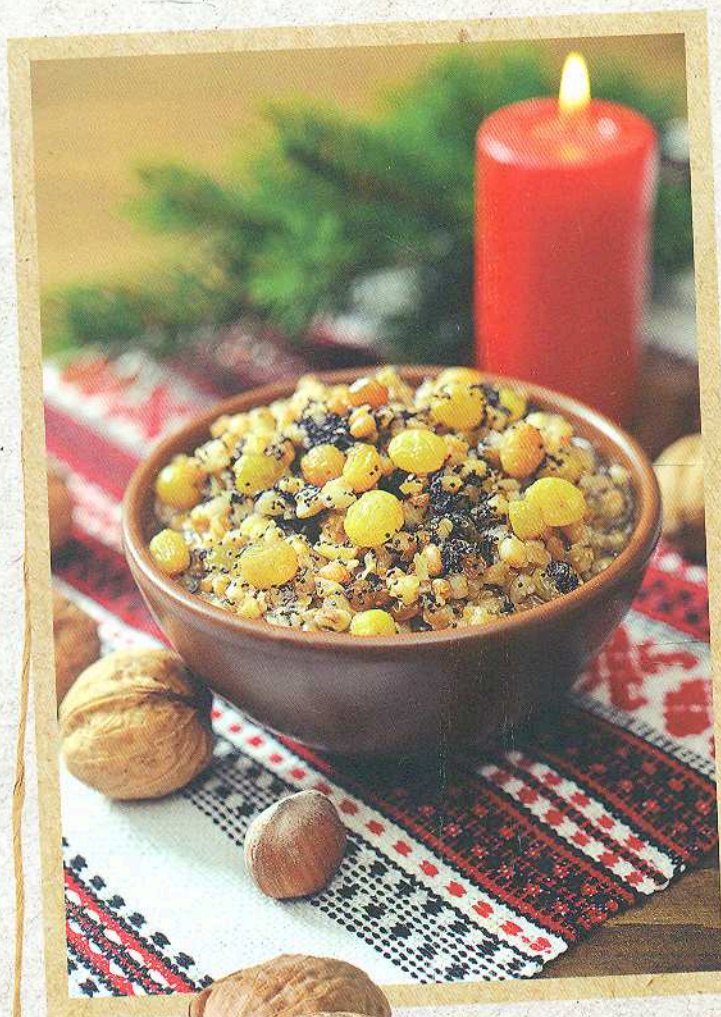
Найуживанішою є кутя з пшениці, щедро присмачена медом, маком та горіхами. На Лівобережжі кутю часто готують з ячменю (перлової крупи). Раніше мак розтирали макогноєм до кашоподібного стану чоловіки, всипавши його до макітри. Сьогодні, щоб приготувати мак для куті, його можна запарити окропом, відцідити та пропустити через м'ясорубку або ж сухим перетерти через спеціальну макітерку.

### Інгредієнти

- 500 г крупи пшеничної
- 100 г маку
- 2 ст. ложки меду
- 3 ст. ложки горіхів волоських подріднених
- 30 г родзинок
- 2 склянки води для приготування сити

Пшеничну крупу добре промити, залити холодною водою, довести до кипіння, зняти пінку, залишити на дуже маленькому вогні й варити до готовності. Загалом пшенична крупа має варитися не менше години.

Родзинки перебрати, промити і залити окропом. Мак запарити окропом, відцідити, перетерти на м'ясорубці. Мед розвести з склянками теплої води. Готову крупу заправити ситою (мед із водою), родзинками, маком та горішками.





## Кутя з рису

Кутю з рису активно почали готувати жителі українських міст за радянських часів.

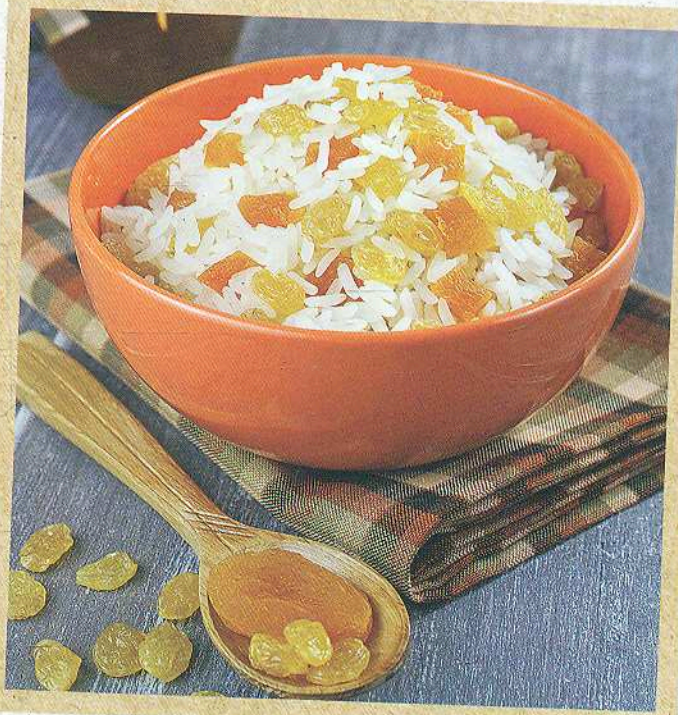
Але достеменно відомо, що йще в ХІХ столітті в деяких регіонах України готували кутю з «ризжу» (рис). Цю страву також вживали як обрядову кашу «коливо» на поминках. Така традиція збереглася й донині.

### Інгредієнти

- 2 ст. ложки рису
- 50 г мигдалю подрібненого
- 50 г горіхів волоських подрібнених
- 0,5 банки ананасів консервованих
- 2 ст. ложки цукру
- 100 г маку
- 2 ст. ложки кураги подрібненої
- 1 склянка води



Рис промити й відварити, щоб він не злипався. Цукор розвести в ледь теплій воді або ж використати сік із консервованих ананасів. Го-

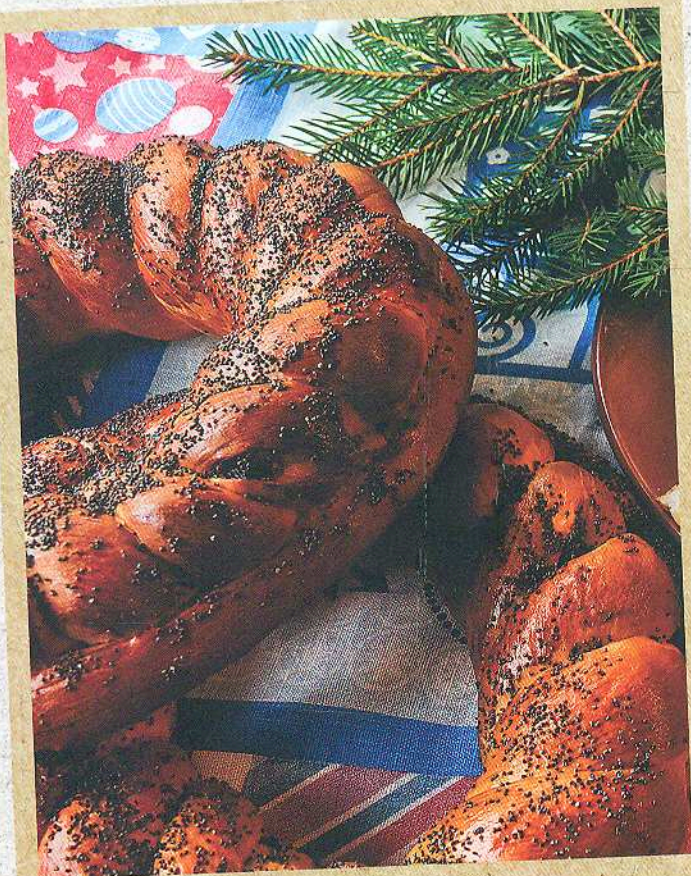


рішки підсмажити — так вони будуть приємніші на смак. Мак запарити окропом, відцідити, перетерти на м'ясорубці і змішати з відвареним рисом, додати всі інші інгредієнти. Перемішати і прикрасити курагою.

## Калач різдвяний

Калачі, як і кутя та узвар, були головними стравами на різдвяні свята. Калач — це ділий хліб осодливої форми, випечений із крученого й переплетеного тіста, ознака достатку, небуденності. Виробляти калачі — то ціле мистецтво. Родили їх із качалочок тіста, переплітаючи їх, як косичку. Досвідчені майстрині уміли виплітати калач із чотирьох чи навіть семи качалочок, надаючи форми овала чи кола. Народ здеріг чимало прислів'їв, де згадується калач.

Не плач, дитя, не плач, дам тобі калач.  
Добрий хлід, коли нема калача.  
Хочеш їсти калачі, то не сиди на печі.  
Який гість, такий і калач.  
Кому калач пікся, а кому довівся.



*Мало хто тепер уміє пекти калачі. Річ у тім, що раніше білий хліб могли собі дозволити не всі. Тому випечений хліб із білого, добре змеленого та просіяного борошна, навіть без цукру та родзинок, готували лише до свят. Коли здобу почали виготовляти і продавати в магазинах, то господинь, які вміють випікати калачі, звісно, поменшало.*

### Інгредієнти

- 4 склянки борошна пшеничного
- 1 склянка молока
- 3 яйця
- 50 г дріжджів
- 70 г масла вершкового або маргарину
- 0,5 склянки сметани
- 2-3 ст. ложки цукру
- 1-2 ст. ложки маку
- 50 г родзинок
- дрібка солі

Залити окропом родзинки на п'ять хвилин, воду злити. Молоко підігріти (близько 40 °С), додати цукор, а потім дріжджі. Все добре перемішати. Всыпать дві столові ложки борошна. Добре перемішати і поставити в тепле місце на 20 хвилин.

Потім всипати дві склянки борошна і ще раз розмішати. Отриману опару залишити в теплі на 20-30 хвилин.

Коли опара підніметься щонайменше вдвічі, додати сіль, вбити два яйця, м'яке вершкове масло (або маргарин), сметану. Ретельно замісити тісто, підсипаючи борошно. Накрити рушником, поставити в тепле місце 1,5-2 години. Періодично, декілька разів, тісто вимішувати. Потім додати родзинки і добре перемішати.

Розділити тісто на дві частини для двох калачів. З кожної частини сформувати калач. Деко застелити папером для випікання. Викласти обережно сформований калач. Зверху змастити збитим жовтком, притрусити маком й залишити підходити на 30-40 хвилин.

Після того як калач підійде, деко поставити в розігріту духовку і випікати за температури 200 °С приблизно 40 хвилин.

Готовий калач вийняти з духовки, накрити рушником, дати йому постояти 20 хвилин, після чого можна куштувати.

