



6 Різдвяні страви • Нісирі

Кутя

Ця різдвяна каша – перша зірка свят-вечірнього столу, його найсамобутніша і найяскравіша мелодія, глибока та давня, як Чумацький шлях у різдвяну ніч.

1/2 л зерна пшениці

2 л води

1/2 ч. ложки соли

1-2 склянки
натурального меду

2 склянки маку

2 склянки додатків:
горіхи, роздзинки

• Пропорції у поданому тут рецепті стосуються передусім пшениці та води, бо кількість усіх інших складників залежить від смаку господині.

• Отож зерно намочуємо на ніч, а зранку варимо у подвійному об'ємі води, додавши пів ложечки соли. Варити треба на малому вогні зо 2 год, поки зерно цілком вбере воду. Пильнувати при цьому, щоб вода не википіла до кінця. А тоді загорнути баняк у вовняну ковдру, аби каша добре дійшла.

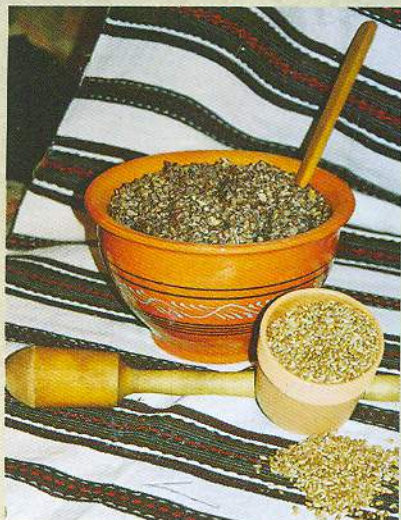
• Далі готуємо мак. Заливаємо його на кільканадцять хвилин окропом, після чого воду зціджуємо, а мак перемелюємо в млинку з густою решіткою або в кухонному комбайні.

• Мед (найкраще гречаний або квітковий) трохи розігрівемо (не більше 50° С), щоб він гарно розтопився*, та кладемо

разом із маком у посуд з охолодженою пшеничною кашею й добре розмішуємо. Доводимо усе підсолодженою перекип'яченою водою до бажаної консистенції.

• У кінці до куті традиційно додають ще грубо посічені волоські горіхи та помиті й обсушені роздзинки.

* Мед розігрівемо на водяній купелі.





Паляниця з маком й медом

Цей загадковий наїдок, дитячий смаколик наших батьків, як відгомін стародавньої коляди: «Коляд. Коляд, колядниця – добра з медом паляниця, а без меду не така...»

• Отож заміщуємо тісто, розвалковуємо його і викладаємо на пательню, змащену жиром. Воно повинно бути м'яке, товщиною 1,5 см. У кількох місцях тісто проколюємо виделкою та випікаємо паляницю у газовій або електричній печі*.

• Мак запарюємо. За пів години, відцідивши воду, ретельно втираємо його з цукром.

• Коли паляниця охолоне, розриваємо її руками на невеличкі шматочки. Можна нарізати на кубики, але так чомусь смачніше.

500 г муки

300 мл кефіру

1 ч. ложка соди
(погасити оцтом) або

1 ч. ложки порошку до
пегива

3 яйця

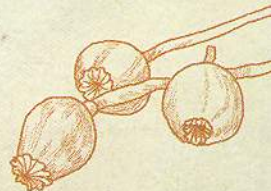
1 1/2 ст. ложки маку

1 склянка цукру або
меду



• Виміщуємо паляницю з маком. У процесі вимішування трішки скроплюємо паляницю підсолодженою кип'яченою водою, щоби страва не була надто сухою.

* Далі замість газової чи електричної печі вживатимемо просто піч.





8 Різдвані страви • Нісню

Хліб

Хліб належить до святощів українців, він й усьому голова, й батько рідний, тож належить йому пошанівок й найпочесніше місце на свят-вечірньому столі.

1 кг муки

25 г дріжджів

1 ст. ложка цукру

300-350 мл теплої
води

100 мл м'якої олії

1 ч. ложка соли

по 1 ст. ложці
насіння кмину та льону

• Просіємо до миски муку, щоб вона набрала більше кисню і зігралася у кімнаті.

• Розтираємо з цукром дріжджі, розводимо з 3 ложечка мі лїтеплої води та залишаємо на 5 хв, щоб заінілися.

• Муку змішуємо із сіллю та, утворивши гірку, робимо в ній заглиблення, в яке вливаємо розчинені дріжджі. А потім, поступово додаючи решту води, вимішуємо усе разом і, доливаючи олію, замішуємо тісто. В кінці сиплемо до нього насіння кмину та льону. Далі викладаємо на стільницю і місимо ще деякий час, як на вареники. Тісто має бути еластичним, легко відставати від рук та зберігати форму.

• Тепер кладемо тісто у змащену олією миску, загортаємо усе рушником і відставляємо на 2-3 год. Або виносимо у холодне місце (від 5 до 10° С), якщо плануємо пекти його пізніше. Коли тісто підросте в 2-2,5 рази, його треба викласти на приготовану заздалегідь (змащену олією) бритванку, підгорнувши краї тіста донизу. Накриваємо бритванку бавовняним або лляним рушником і знову виносимо на холод на 1-1,5 год. Тим часом нагріваємо до 230° С нашу піч. Коли тісто знову вдвічі виросте, посипаємо його мукою та ставимо пектися. За 15 хв. зменшуємо температуру до 180° С і продовжуємо пекти хліб ще хвилин 25-35. За 15 хв до кінця випікання, посипаємо його насінням льону. Витягнувши з печі, ставимо спечений буханець, який має видавати глухий звук, на дерев'яну підставку, щоб вистиг.





Струцля

Окрасою свят-вечірного столу є й плетена солодка хлібина – струцля, що пишається на скатертині як дівчина на виданні або як молода в парі з іншою струцлею – тоді це Маланка та Василь.

• Просіюємо до миски муку. Дріжджі розтираємо з 1 ст. ложкою цукру, досипаємо 250 г муки, поволі розводимо усією кількістю теплого молока, щоб не було грудочок. Розчину ставимо у тепле місце на 20–30 хв. Коли вона виросте і почне опадати, можна приступати до замішування тіста.

• З муки робимо гірку із заглибленням посередині, в яке вливаємо розчину, додаємо сіль, збиті з цукром яйця і, загортаючи поступово муку, місимо тісто хвилин 20–30, залежно від якості муки та інтенсивності замішування. Можна для цього використати і кухонний комбайн. Тісто місимо доти, доки воно не стане відставати від рук. Тоді доливаємо тепле масло (краще, коли масло стопиться лише до консистенції сметани) і продовжуємо місити ще хвилин 10–15, поки тісто вбере його цілковито. Тепер миску з тістом залишаємо в теплі, накривши рушником, щоб воно у два рази піросло.

• Тоді викладаємо половину виростлого тіста на стільницю і ділимо його на 3 частини: велику, середню і малу. Велику і середню ділимо ще раз на три частини, а маленьку – на дві. Усі шматочки розкачуємо руками у валки. З двох перших частин тіста плетемо коси, з останньої частини скручуємо джгутик, трохи довший, ніж велика коса. На більшу косу викладаємо меншу, а на меншу косу – джгут і старанно зліплюємо усі кінці.

• Бритванку зі струцлею прикриваємо рушником й ставимо в тепле місце, щоб піросло тісто. Коли воно збільшиться у два рази, пензликом змащуємо струцлю яйцем та посипаємо сухим маком. Печемо у нагрітій до 180°С печі близько години. Якщо вона надто швидко рум'яніє, прикриваємо її папером до печива. Поки пектиметься перша, виробляємо другу струцлю, оскільки з цієї пропорції тіста виходять дві плетенки.

• З цього тіста можна спекти й різдвяний хліб «Господар».

1,5 кг муки вищого
гатунку

60 г дріжджів

3 склянки молока
(можна кислого)

200 г цукру

3 яйця

3 жовтки

150 г масла

2 ст. ложки олії

1/2 ч. ложки солі

1 пакетик ванільного
цукру

цедра з 1 цитрини і
1 помаранчі

