

# Вареник – главный у казака

В многонациональном Туапсинском районе исконные блюда казачьей кухни любят и готовят практически в каждой семье. В шепсинском Доме культуры решили дать всем желающим мастер-класс по вареникам

СЕЗОННОЕ МЕНЮ ОКСАНА СМЕЛАЯ ОЛЬГА ВАКУЛЕНКО

Мастер-класс по изготовлению традиционного кубанского блюда стал для юных шепсинцев еще и уроком истории и родного края.

– Вареники на Кубани – главное блюдо и в будни, и в праздники, и секретов его приготовления много, – рассказала руководитель Централизованной клубной системы Шепси Ольга Вакуленко. – Под руководством наших опытных специалистов Ирины Карамян и Наиры Текнеджан девчонки постигали процесс приготовления теста, секреты лепки и узнавали интересные факты кубанских традиций. Рассказали наставники-кулинары и об особенностях традиционной народной кухни и на августовские православные праздники: что готовили предки на Медовый, Яблочный и Ореховый (Хлебный) Спасы.

И вареники с черникой, картошкой, вишней удались на славу! А особенный колорит придал им цвет – ярко-желтый и красный. Дело в том, что в обычное тесто для получения красивого колера юные повара добавили куркуму и свекольный сок. Кстати, при варке вареников цвет не поблек, потому и выглядело угощение особенно аппетитным.

Сегодня мы поделимся всеми секретами приготовления цветного теста для вареников. Тесто может быть розовым, красным, желтым – в зависимости от натуральных добавок.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

На 150 г муки – 70 мл овощного сока (свекольный, морковный, огуречный), 1 желток, щепотка соли.

Морковный и свекольный сок – вместо воды при замесе. Просто натрем овощи и отожмем, затем добавим сок в тесто согласно пропорции.

Для теста с куркумой понадобится: мука – 3,5-4 стакана, молоко – 1 стакан, куркума – 1 ч. ложка с горкой, яйца – 3 штуки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, сахар – 2 ч. ложки (для вареников со сладкой начинкой).



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В глубокую миску разбейте яйца, добавьте к ним соль, сахар, растительное масло и молоко, разболтанное с куркумой. Перемешайте. В полученную смесь понемногу досыпайте просе-

янную муку, замешивая тесто, которое в результате должно получиться мягким, эластичным и солнечным.

Заверните ком теста в пищевую пленку или накройте в миске полотенцем и оставьте на 25-30 минут, после чего ваше тесто готово

для формирования вареников с вашей любимой начинкой.

Чтобы тесто было эластичным, месить его обязательно нужно тщательно, а потом дать «полежать» под полиэтиленом минут 10-15. Вишни для вареников должны быть без косточек, а

«Вареники со сметаной – казачья святая еда, лучше любого причастия, особенно когда их, милушек моих, положат тебе в тарелку побольше, да ишо раз побольше, этак горкой, да опосля нежно потрясут эту тарелку, чтобы сметана до дна прошла, чтобы каждый вареник в ней с ног до головы обвалялся. А ишо милее, когда тебе не в тарелку будут эти варенички класть, а в какую-нибудь глубокую посудину, чтобы было где ложке разгуляться»

Дед Шукарь,  
«Поднятая целина»,  
Михаил ШОЛОХОВ

## МНОГОЛИКИЙ ТУАПСЕ

# В песне живет и история, и душа народа

Ансамбль казачьей песни Дома культуры села Шаумян «Обрада» вошел в тройку лучших казачьих коллективов России

ОКСАНА ДРОЗД

Дипломом лауреата 3 степени отмечено выступление коллектива на Всероссийском фестивале казачьих коллективов «Казачий круг».

– Мы исполнили старинную казачью песню времён турецкой войны «По-над бережком холмистым» и казачью народную песню «Сидел ворон на белой берёзе», – рассказала художественный руководитель ансамбля казачьей песни «Обрада» Алла Коныхина. – Судя по отклику публики и по результатам оценки жюри, наша программа, как говорят, «зашла». Наряду с нашим коллективом в фестивале принимали участие лучшие самодельные и профессиональные коллективы

**Именно в творчестве живет душа народа, в промыслах, в песнях и танцах сохраняются и передаются скрепы нашего общества, его духовность**

Краснодарского края, такие как «Казачья вольница», «Скрыня», «Колос», молодёжный ансамбль центра В. Г. Захарченко. Так что в таком «Казачьем кругу» стать лауреатами 3 степени – это очень почетно!

Песня «По-над бережком холмистым» относится, предположительно, к периоду Русско-турецкой войны. Ее пели казаки,

шедшие в бой за Отечество. Текст песен, где героические и находчивые казаки берут в плен турок (а это был очень сильный противник), вдохновлял на подвиги и романтизировал облик героев прежних лет.

Не менее красива и песня «Сидел ворон на белой берёзе», в которой выражена тоска проводившей любимого на войну казачки.

А сейчас «Обрада» готовится к очередному фестивалю. На этот раз – православной песни «Господи, воззва!» Он проводится в Краснодарском крае по благословению Его Высокопреосвященства, Высокопреосвященнейшего Василия, митрополита Екатеринодарского и Кубанского и при поддержке министерства культуры края. В 2024 году он посвящен Году семьи в России и 250-летию со дня рождения протоиерея Кирилла Россинского.

Фестивальная программа включает произведения богослужебного характера, а также духовные стихи, псалмы, религиозные канты, колядки.

– В нашем многонациональном

районе широко популяризируется народное творчество – песни, танцы, промыслы, – говорит начальник отдела культуры Туапсинского района Юлия Данилова. – Ими всерьез увлекаются не только дети, но и взрослые, причем, люди разных национальностей с удовольствием учат адыгейские, казачьи и армянские танцы, обычаи, традиции ремесел – ткачества, вышивки, гончарного дела. А центрами национальных искусств стали наши Дома культуры.

Именно в творчестве живет душа народа, в промыслах, в песнях и танцах сохраняются и передаются скрепы нашего общества, его духовность.