



Богуславська Коляда

Короткі нотатки з експедиції
Богуславщиною
(жовтень-листопад 2022 року)





За підтримки

EUROPEAN
ENDOWMENT FOR DEMOCRACY



ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ
НАВКОЛО НАС. UA

- © Анастасія Ращенко (текст), 2023
- © Марина Гоголя (редагування), 2023
- © Оксана Ковальова (редагування), 2023
- © Віталій Ніщименко (верстка), 2023
- © ГО «Навколо Нас. UA», 2023

Богуславська Коляда

Короткі нотатки з експедицій Богуславщиною,
жовтень-листопад 2022 р.

Богуслав, 2023

ВСТУП

11 етнографічних експедицій селами Богуславщини, близько 50 людей, які поділилися власними спогадами, десятки зібраних колядок і щедрівок, записані музичні мотиви та різдвяні історії, віднайдені екземпляри автентичного одягу й навіть унікальні кулінарні рецепти, «Школа Коляди» та відтворення зібраного матеріалу під час колядок і маланкування — саме про це проект «Портал крізь століття: Богуславська Коляда».

Його основна мета — відродити втрачену Коляду, відтворити саме місцеву традицію святкування циклу різдвяно-новорічних свят та показати її жителям Богуславщини й усім зацікавленим українцям. Власне, для цього наша команда їздила в експедиції в села Богуславської громади, спілкувалася зі старшими людьми, збирала фольклор, слова й мотиви колядок та щедрівок, розповідала про святкування новорічних свят, рецепти традиційних страв, вбрання, реманент тощо.

Географія наших експедицій охоплювала Богуславщину. Окрім самого Богуслава, ми ще завітали й до низки сіл: Івок, Розкопанців, Киданівки, Семигір, Дешок, Дибинців, Саварки, Мисайлівки. Ми спілкувалися з літніми людьми (здебільшого віком понад 80 років). Це були розмови у форматі відеоінтерв'ю з метою фіксації всіх спогадів, їх фільмування та згодом — відтворення у відеоконтенті й, відповідно, популяризації. Люди, з якими ми спілкувалися, пригадували, що Різдво важко було святкувати через бідність і заборони влади. Проте більшість таки намагалася це робити, адже Різдво вважалося важливим святом, тож вкрай важливо було дотримуватися традицій та звичаїв.

Попри певні заборони та тяжке життя Коляда все-таки мала почесне місце в житті жителів Богуславщини. Ходили й колядувати (7 січня), і щедрувати (13 січня), і посівати, а на Андрія (13 грудня) влаштовували вечорниці. Всі ці звичаї розподілялися «за віком і статтю». Так, колядували, зі спогадів очевидців, переважно діти. Часом ходили молодь і дорослі люди, але в цьому разі всі колядники об'єднувалися в окремі гурти. Хлопці здебільшого ходили із хлопцями, дівчата — з дівчатами. Часто ходили зі своїми братами/сестрами. Щедрували зазвичай дівчата, посівали хлопці, проте були й винятки. На Андрія влаштовували спільні вечорниці, де гуляла молодь.

Загалом ми зібрали близько 30 пісень, зокрема й колядки, й щедрівки. Частина колядок — релігійні, тобто в них йдеться про прославляння народження сина Божого, про Пресвяту Богородицю, дари волхвів тощо... Записали й відомі нині: наприклад, «Добрий вечір тобі» співали майже всі, з ким нам вдалося поспілкуватися, однак у кожному селі була своя варіація. Так само як, приміром, із дуже гарною щедрівкою про Маланку, яка встигла стати нашою улюбленою, — вона певним чином відрізнялася в кожного, хто її виконував. Зазвичай матері навчали цих пісень, що саме так передавалися нащадкам.

Також ми запитували про звичне частування колядників і страви, які готували на стіл. Одні люди пригадували, що були дуже бідними, їм дуже бракувало їжі, — і свято не було винятком. Частина ж людей натомість пригадувала, що попри все всіма силами намагалися святкувати Різдво й готувати традиційні пісні 12 страв. А власне на Різдво були вже і м'ясні страви: холодець, ковбаси тощо. А ще з їжі – капуста, картопля, огірки, оселедець/тюлька, кисіль. Найголовнішою була кутя. І готували її зазвичай не один раз, а протягом зимових свят. У основі цієї страви — пшениця та мак. Щодо саме частувань колядників і щедрівників: їх пригощали різною випічкою домашнього приготування, пиріжками з різними начинками (зокрема пиріжками з калиною та буряком), коржиками, млинцями, бубликами, яблуками, горіхами, сливами, навіть гарбузовим та соняшниковим насінням.

Ми хочемо поділитися з вами враженнями від «Богуславської Коляди» та у спогадах перенестися в наші експедиції.



ІВКИ

Морозного ранку на початку листопада експедитори команди проекту «Портал крізь століття: Богуславська Коляда» вирушили в село Івки на Богуславщині до 95-річної Ганни Антонівни Наріжної. Саме вона поділилася з нами чи не найбільшою кількістю давніх колядок і щедрівок. А ще — мудрістю від своєї бабусі: *«Як не будуть вже колядувати колядники, то буде вже кінець світу»*.

На подвір'ї волонтерів-експедиторів зустрів Віктор — син Ганни Антонівни. Казав, що його маму *«хлібом не годуй, а дай позгадувати й порозповідати»*. Тож наша розмова з пані Ганною була доволі довгою, теплою та щирою.

Ганна Антонівна родом із Семигір, пережила голод та війну, де втратила батька. У свої 6 років мусила йти в найми, в чужі люди, щоб працювати. Жінка розповіла, що все життя пропрацювала в колгоспі, про трудодні за шматок хліба. Водночас із великою любов'ю та трепетом згадувала про свого чоловіка, якого свого часу дочекалася з війська, адже то — її доля. З ним пані Ганна й переїхала у Івки.



Оскільки ми приїхали, щоб почути колядки, щедрівки та розповіді про традиції, звичаї й обряди зимових свят на Богуславщині, то з «порожніми руками» назад не поверталися.

Від Ганни Антонівни ми почули та записали 5 колядок і 2 щедрівки: *«Ми ждали Колядки, коли той день пройде, і ми колядували ранше попід хатою. Приходили, казали: “Позвольте Христа славить”. А тут відповідають: “Славте”. То ми колядували. Ранше, що було, те і виносили нам. Ну я так не інтересовалась, хто що дасть, а інтересовалась сильно, щоб поколядувать, побігать попід хатами, гарно так. Я любила дуже Колядку».*

Жінка розповіла багато історій про обряди та звичаї: як колядували діти й дорослі, в що одягались, як водили козу, влаштовували вечорниці з калитою на Андрія, а на Меланки просили весну не бути морозною: *«Готували... Кажуть, 12 страв треба. Ну які... пекли пиріжечки з одним, з другим... Якась рибка була там. То капуста тушена, огірочки. Кутя — обов'язково. Обов'язково був узвар, сушня така, узвар називався, груші сушені. І кутя, перловка була, і мав м'яли. І там видумували вже — то салатик, чи шо. Це називалась багата кутя. А вже друга кутя, як Меланки були 13-го, тоже кутю варили, то аж у обід її, ту кутю, їли, не снідали, казали голодна кутя. Обідали. Й виносили надвір кутю, і просили мороза: “Морозе, морозе, на тобі куті, не морозь нам ні городини, ні садка, нічого”».*

А ось і кілька зимових традиційних пісень — колядок та щедрівок, якими з нами поділилась Ганна Антонівна:

В городі Єрусалимі
Там диво стало,
Малее дитя народженное світу сіяло.
Осіяло небо і землю, маленькі діти,
Та й показало сухе дерево зелені квіти,
А наш Христос народився з Діви, з панни.
Щоб не дозналися два жидови Божої тайни,
Тільки знали два анголи, з небес летячи темної ночі,
Ясної звізди, Христа славлячи.

Добрий вечір!

Добрий вечір тобі, пане господарє, радуйся!
 Ой радуйся земле, Син Божий народився.
 Застеляйте столи та все килимами, радуйся!
 Ой радуйся земле, Син Божий народився.
 Та кладіте книші з ярої пшениці, радуйся!
 Ой радуйся земле, Син Божий народився.
 Бо прийде ж до тебе три празнички в гості, радуйся!
 Ой радуйся земле, Син Божий народився.
 А перший же празник — Святое Рождество, радуйся!
 А другий же празник — Святого Василя, радуйся!
 А третій же празник — Святое Крещеньє, радуйся!
 Ой радуйся земле, Син Божий народився!

Добрий вечір добрим людям, на здоров'я!

Ой на річці, на Йордані,
 Там Пречиста ризи прала,
 Свого Сина сповивала,
 У ясельця положила.
 Сінцем, сінцем прикриває,
 Син до матки промовляє:
 «Ой стой, матка, не лякайся,
 Та й Панною називайся».

Добрий вечір!

А в саду, в саду
 Солов'ї поють,
 Амінь, алілуя — солов'ї поють!
 Солов'ї поють, церкву воздають!
 А в тій церквоньці трое віконців,
 В одно віконце світи, місяце,
 В друге віконце — яснее сонце,
 В третє віконце соловей влетів,
 Соловей влетів, на престолі сів,
 На престолі сів, слізеньками вмивсь,
 А з тих слізеньок та й Дунай розливсь.
 В тому Дунаю Йсус Христос купавсь,
 Йсус Христос купавсь та й на муку здавсь,
 Жиди узяли на хрест розп'яли.

Добрий вечір!

Новолет літа починає,
Новий цар царя облагає,
А убогий цар народивсь, а багатий засмутивсь,
Що бідний на світ народився,
Йсус Христос на світ народився.
Звелів його шукати, по всім світу питати, для страсти,
Та не йди, воїн, воювати,
Та пристань дитя колихати,
Щоб нам гріх освободив і на землю жить пустив,
Бог дарував.

Добрий вечір!

Щедрівочка щедрувала,
Під віконце підбігала,
Шо ти, тьотю, напекла,
Винось сюди до вікна.

Ой учора із вечора
Пасла Маланка два качу(о)ра,
А пасучи загубила,
А шукаючи заблудила.
Та й приблудилась у чисте поле,
Там де Василько плужком оре.
Ой Василю, Василику,
Посію тебе в горідчику,
Буду раненько уставати
Та й Василики поливати,
За русу косу затикати,
Та й до Церквоньки походжати.

Добрий вечір!

Меланка ходила, Василька водила,
Васильку, мій батьку, пусти мене в хатку,
Я жита не жала, золотий хрест держала,
Золоту кадильницю, кадійтеся люди,
Христа не забудьте.

Добрий вечір!

А хлопці, ще було, спеціально приходять та кажуть:

Як чашечка у медочку,
Як барвінок у садочку,
Як барвінок процвітає,
Чоловік жінку опоряжає.
Поцілуйте Христа в ножки,
А нам, дядьку, виносьте пирожки.

А посипать, посипать тоже ходили раньше, отак посипали:

А в полі-полі сам Господь ходив,
Деву Марію за ручку водить.
Діва Марія Господа просить:
«Уроди, Боже, жито, пшеницю, всяку пашницю
На новий рік, щоб краще родило, як той рік,
Коноплі під стелю, а льон по коліна,
Щоб у вас, хрещених, головка не боліла».

На щастя!
На здоров'я!
Будьте здорові!
З Новим роком!

СЕМИГОРИ

«Ой учора із вечора пасла Маланка два качура, пасла Маланка два качура... Пасла, пасла загубила, а шукаючи заблудила...» — саме так розпочинається одна з найпоширеніших, як виявилось, щедрівок на Богуславщині. І Семигори не стали винятком у географії поширення цієї пісні. Саме у згадане село ми завітали, продовжуючи історико-етнографічну експедицію селами Богуславщини, збираючи спогади й пісні, історії та традиції, звичаї і обряди, притаманні власне нашій місцевості, аби потім це все відтворити.

В Семигорох відвідали 81-річну Катерину Свиридонівну. Вона народилася в цьому селі взимку 1941 року й живе тут усе своє життя. Виїжджала лише до Богуслава, на базар... Серед спогадів, якими з нами поділилася пані Катерина, є й ті, від яких просто неможливо не усміхатися... Як святкували Щедрий вечір, перевдягаючись у Маланку й Василя та співаючи пісні по хатах на кутку, як співали й танцювали так, що «ноги до лампочки діставали» та як із потяга вистрибували так, що від нових горщиків одні черепки позалишалися.



«Ходили колядувать, а вже як підросли, то вже були Маланка і Василь, ото ходили. Я завжди була Маланкою, а та по сусідстві жіночка переодягається у Василя, та і ходимо було попід хатами уночі. А так, то вдень, коли були малуваті, то колядували. Хто що дає, пряники не давали тоді, чи горіха якогось, чи пиріжка. Ми й тому були раді».

Пригадала пані Катерина і про традиції приготування до Різдва, а також про те, як відбувалася Свята Вечеря в їхній родині: *«Кутю, а тоді сіно ставимо на стіл, на ріжечок, ставляємо туди кутю, і мак нам'ятий туди ставляємо на ніч, ложки дві кладемо туди. Це як обід батькам/предкам. (Донька пригадує: «Я пам'ятаю, що чоловік ще з хати виходив і запрошував. На вулицю вийде, відкриває всі двері й каже: "Вся родина, приходьте до нас на вечерю". Відкрив двері, зайшли, сіли за стіл, а холодно ж, мороз. І тоді закриває двері. Була кутя, узвар. І ще казали, як покладуть те сіно, його кладуть під квочку, щоб було курчаток багато»). Ми як ставили кутю, то тоді зверху знімали покришку, ставили на стіл, а рано віддавали курям, щоб курі неслися».*

Жінка заспівала нам декілька колядок і щедрівок, які пам'ятала ще з дитинства та юності. А ще нам пощастило побачити багато фотокарток (що справжнісінька рідкість), та ще й з людьми, вбраними у традиційний одяг.



ДЕШКИ

Старовинний кожух та рецепт знаменитих на Богуславщині пиріжків із буряком та калиною — ось чим, окрім спогадів про святкування Різдва, з нами поділилися в Дешках.

У це село ми спонтанно завітали недільного осіннього ранку. Там ми пробули майже цілий день. А Марія Яківна прожила в Дешках значну частину свого життя. До неї ми з командою приїхали, аби подивитися на дуже цінний експонат — понад столітній стародавній кожух, і зняти з нього крій, щоб згодом відтворити цей предмет одягу. А отримали значно більше — кожух нам подарували для етноцентру при Музеї історії Богуславщини. Також нам передали стародавню сорочку та керсетку. Пригадала Марія Яківна й чимало історій про свою родину, звичаї та традиції, яких у ній дотримувалися, зокрема — й різдвяних, поділилася з нами рецептом вже відомих пиріжків з буряком та калиною.



Перебуваючи в Дешках, ми заїхали до 94-річного Михайла Федоровича. Коли почалася Друга світова війна, йому минуло 13 років. Чоловік зауважив, що дуже добре все пам'ятає. Може не пригадати, що було вчора, а от усе про війну, повоєнний час, голод, роботу на тракторі пам'ятає дуже добре. Зрештою, він щедро поділився своїми спогадами про Різдво та його святкування.

«Ще малими були, ходили посипать і колядувать. Дівчата більш колядували і щедрували, а ми, хлопці, ходили посипать... Ще даже таке було: пішли до однієї баби посипать вночі, темно ще було, постукали. Баба вийшла — хто там? Посипальники. Ідіть з Богом, каже, нема чого давать. Ідіть — то й пішли. А інші люди, тішо при німцях були, то вони родились ще раніше, до советської влади, — то вони знали все [про Різдво] — то гульня така в їх, і гармошка! І ще нам чимало грошей давали ті люди. Хто ще й цукерки давав».



Як розповідали й у інших селах, колядників, щедрівників та посівальників частували переважно тим, що пекли самі, — пірижками, млинцями, печивом. Гроші давали вкрай рідко. Та, за словами Михайла Федоровича, «хлопцям старшим — аби такі гроші давай, це їм більш за всі частування було до вподоби». Колядували ж, пригадував пан Михайло, з піснею «Нова рада настала, яка на небі хвала, над вертепом зізда ясна весь світ осіяла», — її чоловіка навчила мама. Але, наголосив ще раз, хлопці тоді ходили здебільшого засівати.

«Отак і казали: на щастя, на здоров'я, на новий рік, щоб родило краще, ніж торік, жито, пшениця, всяка пашниця. Вже і ми тут були трактористами, то це, було, зберемося, вже хлопці жонаті, і все — підем до одного посипемо, до другого. До своїх ходили. Просто заради того, що празник, посипать треба».

Також Михайло Федорович пригадав, що за його дитинства та юності в рідному селі (а чоловік родом із Поташні) люди носили традиційний одяг — кожухи, свитки, шапки. Але в них у сім'ї, зазначив, такого майже не носили, бо батько заробляв трохи грошей, тож мати одяг купувала.

Коли йдеться не про певне село, а про спогади загалом, дізнаємося, що традиційний український одяг носили рідко, здебільшого на великі свята. На весілля молода вбиралася — часто не у власний одяг, а мами, бабусі чи інших родичів. У всіх родинх була скриня, де зберігали одяг, а дівчата на виданні — посаг. Жінки, з якими ми говорили, пригадували, що їхні мами у традиційному одязі ще ходили до церкви, а бабусі — то й повсякдень.



РОЗКОПАНЦІ

Це ще одне село на Богуславщині, про яке хочемо вам розповісти. Там ми побували двічі — першого разу в дуже співочого подружжя Лідії Данилівни та Івана Яковича Обозових. Саме від Лідії Данилівни ми вперше почули щедрівку «Ой учора із вечора», а також дуже давню колядку: «Ходить Христос по оселі»:

Ой на Різдво, по вечері
Ішов Христос по оселі,
Ішов Христос дорогою
Зустрів Діву із водою.
Ой, дай, Діва, води пити
Славні вуста й прокропити.
Не дам цїї води пити,
Бо ця вода нечистая.
Бо ця вода нечистая,
А я Діва Пречистая.
Мати сина породила
В колодязі потопила.
Ой ти, Петре, ой ти, Павле,
Беріть ключі при корчмі.
Беріть ключі при корчмі
Та й витягніть святі душі.
Тільки тїї не витягніть,
Що в суботу рано їла.
Що в суботу рано їла,
А в неділю пісню піла.

До речі, саме цю колядку подружжя Обозових заспівало нам, коли ми приїздили в село щедрувати цілою автентичною ватагою (про що обов'язково розповімо далі). Цікаво, що під час експедицій чоловіка Лідії Данилівни вмовити заспівати не вдалося. Але, вочевидь, на зимові свята трапляються дива, бо на Щедрий вечір Іван Якович таки заспівав.

Розкопанці

Вдруге ми приїхали в Розкопанці одного недільного дня, до бібліотеки. Нам дуже пощастило, адже на зустріч із нами зібрався перший склад відомого народного аматорського хорового колективу «Розкопанчаночка» — талановиті, натхненні, чудові, сильні жінки. Та й на цьому тоді, пригадується, не зупинилися, адже ще ми завітали до кількох жителів села й від них записали колядки та спогади.

Тоді нам вдалося зібрати багато цінного матеріалу: пісні, спогади, традиції, звичаї, обряди, згадки про одяг та їжу. З нами поділилися колядками й щедрівками, що запам'яталися ще з дитинства, звичаями, притаманними Розкопанцям на свята різдвяного циклу, адже, як з'ясувалося, в кожного села, навіть по сусідству, вони відрізняються.



«Я теж, пам'ятаю, бігала колядувати. Мамка сварилась, казала, не йди, але ж все одно ходили. Так ми усе село тоді обігали. Різдво ж раніше не було вихідним, було ж робочий день, то оце ж ходили колядувати. Нам бабуся давала на двох 5 копійок і каже: «Ти ж старша, ти поділи чесно». А я ще й думаю, як же це чесно їх поділити? Немає ж 2,5 копійки. І воно мені так запам'яталось. Цукерки давали. Тоді вже і карамельки були».

«Пісня буде тоді, як її співатимуть», — цю українську народну мудрість ми закарбували у пам'яті після тієї зустрічі. А ще вкотре переконалися, що сила українців — у єдності:

«Люди бідні були, але дуже згуртовані були. Війна, напевно, гуртує людей. І зараз теж це є. Правда тоді, що день, то трішки веселіше ставало. Люди радісніші були через те, що вони знали, що завтра буде краще. І люди сходилися разом вечорами, в них не було печива, не було чаю, бо його й не знали, того чаю... Узвар був з груш, вишень. Бурячки з калиною. Хто мав те яйце, то посмажить. Картопля. Якщо хтось мав "тулину", то принесе. Вони згуртовувались. "Кутком" так зустрічалися. Сходилися, сідали за стіл. Пісня була тоді. Наскільки вони були такі багаті цією піснею. Наскільки були життєрадісні... І в роботі були такі».

Здається, перелічені риси дуже притаманні українцям. Цікаво й те, що раніше чи не кожен обряд та дійство супроводжувалися піснею. Для кожного вони були свої та всі їх знали, всі співали. Дізнавалися такі речі здебільшого від матерів та бабусь і далі передавали власним дітям, аби зберегти та продовжити ці традиції.



ВІДРОДЖЕННЯ ТРАДИЦІЙ. ВАТАГА «БОГУСЛАВСЬКОЇ КОЛЯДИ»

Власне, над тим, щоб не лише зібрати, а і зберегти, відродити та продовжити традиції святкування зимових свят на Богуславщині, активно працювала наша команда. І після 11 наших експедицій, під час яких зібрали багато матеріалу, ми взялися все це відтворювати.



Відродження традицій. Ватага «Богуславської Коляди»

Спочатку організували «Школу Коляди» — два колоритні заходи для богуславців і гостей міста, для всіх, кому небайдужі наші традиції, та для всіх, хто хотів отримати трішки світла й тепла від різдвяних свят.

«Школа Коляди» — це виконання автентичних колядок разом із відомим хоровим колективом «Розкопанчаночка», розповіді з експедицій, де збирали різдвяний фольклор та дізнавалися про втрачену місцеву Коляду, дегустація пиріжків із буряком та калиною, рецепти локальних страв. Також саме там ми слухали про Коляду, Козу, вертепи, Маланку, розбиралися в «календарних перипетіях», говорили про святкові страви й давні обряди, пов'язані зі Святвечором, вчилися виготовляти дідуха та співали разом із викладачами Богуславського гуманітарного фахового коледжу імені І.С. Нечуя-Левицького.



Відродження традицій. Ватага «Богуславської Коляди»

А згодом були безпосередньо колядки й щедрівки. Ми мандрували Богуславщиною у складі двох ватаг — автентичної та театральної. І, за традиціями, ці ватаги були з козою, циганкою, бабою й дідом, міхоношею та зіздарем, лікаркою і військовим, котом та цілим гуртом колядників!

Ми дуже хотіли відтворити давню богуславську коляду у піснях і віншуваннях, вбранні та побажаннях, — і нам це вдалося!

Відроджуючи традиції, нагадуючи людям про справжнє українське Різдво, яке в нас роками намагалися відібрати, ставлячи тавро на наших звичаях, богуславські колядники збирали кошти на боротьбу із незмінним ворогом — росією. Окрім самого Богуслава, відвідали й села громади, куди везли Коляду з піснями, які в тих-таки селах зібрали під час експедицій.



Відродження традицій. Ватага «Богуславської Коляди»

Окрім автентичної колядницької ватаги, колядувала та щедрувала ще й молодіжна. Представники Богуславського волонтерського штабу організували театралізоване дійство з персонажами в костюмах, піснями та грою на музичних інструментах, а найголовніше — з неймовірним завзяттям і бажанням робити добрі справи. Тож, «Богуславська Коляда» об'єднує та згуртовує. До нашої команди загалом долучилося понад 25 людей. Нам вдалося зібрати на благодійність майже 80 тисяч гривень.



РЕЦЕПТИ

Вище ми вже трішки розповіли вам про відомі смачні страви Богуславщини. Хто відвідував наші заходи, той мав можливість їх покуштувати. А зараз ми хочемо поділитися з вами рецептами, якими з нами, своєю чергою, поділилися богуславські майстрині. Готуйте, смакуйте та пригощайте своїх рідних і близьких. Разом спробуйте Богуславщину на смак.

Традиційні богуславські бублики (бабусин рецепт від Віти Чижевської)

Інгредієнти на 15 бубликів:

Опара:

- 300 г борошна
- 15 г пресованих дріжджів
- 200 г води нагрітої до 40 градусів

Тісто:

- 700 г борошна
- 15 г солі
- 80 г розтопленого маргарину
- 120 г цукру
- 270 г води, нагрітої до 35 градусів

Замішуємо опару і ставимо на 5 годин у місце з температурою 30 градусів. Дуже важливо при цьому зберігати вологість, тож після замішування відразу обтягніть плівкою посудину, в якій будете залишати опару. Опара за цей час повинна збільшитися вчетверо-уп'ятеро!

Коли опара готова, місимо тісто. Спочатку підливаємо воду й усе ретельно розмішуємо, потім додаємо цукор, сіль, маргарин і борошно. Вимішуємо тісто 15—20 хв. Тісто має бути досить крутим.

Залишаємо відпочивати тісто під рушником протягом 20 хв. Потім розгортаємо пласт (бажано розкачувати рифленою качалкою, за її відсутності можна і звичайною). Складаємо пласт утричі та 20 хв. даємо постояти. Потім формуємо шматки приблизно 120 г кожен, скачуємо джгути, зліплюємо бублики діаметром 10 см.

Потім знову розстойка протягом 15—20 хв. за температури 40 градусів, вологість має бути дуже високою. Найкраще для цього трохи прогріти духовку, відключити, вниз поставити посудину з гарячою водою. Бублики повинні бути вологі (мокрі).

Ставимо воду, доводимо до кипіння. Ошпарюємо бублики у посудині з водою температурою 95 градусів протягом 5—20 секунд (!), НЕ ВАРИМО! Обсушуємо. Посипаємо маком. Викладаємо бублики на змащене маслом деко. Печемо за температури 200—220 градусів 10—20 хв. при високій вологості (можна вниз поставити піддон із водою).

Смачного!

Пиріжки з калиною та цукровим буряком

- рецепт на 1 л молока (або сироватки)
- 5 яєць
- 25 г пресованих дріжджів
- дрібка солі
- жменя цукру
- 250 г маргарину (або масла)
- близько 2 кг борошна (стежити, щоб не було туге тісто)

Підігріваємо молоко, додаємо розтоплений маргарин, цукор, сіль, збиті яйця, дріжджі, ретельно перемішуємо. Частинами всипаємо просіяне борошно, щоб вийшло м'яке тісто. Накриваємо, ставимо в тепле місце, щоб тісто підійшло, перемішуємо й даємо знову піднятися. Викладаємо на стіл, перемішуємо, формуємо кульки, розкачуємо, на кожну викладаємо начинку (запечений цукровий буряк, натертий на тертушці, та перебрані й помиті ягоди калини). Формуємо пиріжки, викладаємо на деко, змазуємо олією, даємо постояти, зверху змазуємо або молоком, або яйцем. Випікаємо за температури 180 градусів до зарум'янення.

Смачного!

Медвинські мазані пиріжки (кремові, ліниві)

Тісто:

- 1 л молока (або сироватки)
- 100 г дріжджів
- 2 кг борошна (стежити, аби тісто не було забитим)
- 250 г цукру
- 120 г маргарину (або вершкового масла)
- 120 мл олії
- 5 яєць
- 1 чайна ложка солі

Крем:

- 200 г вершкового масла м'якого
- 1 склянка цукру, перетертого макогоном
- 1 жовток
- ванільний цукор за смаком

Тісто:

На цю кількість тіста (тобто на 1 л) потрібно таких 3—4 порції крему.

Робимо опару: в тепле молоко додаємо 1 ст. л. цукру, дріжджі та 2—3 ст. л. борошна. Накриваємо плівкою та залишаємо на 10 хв, щоб опара запінилася.

Потім у опару додаємо збиті яйця, цукор, м'яке масло, олію. Розмішуємо та додаємо пересіяне борошно. Вимішуємо 15 хв. нетуге, м'яке тісто. Накриваємо плівкою, ставимо в тепле місце на 1,5—2 год. (за цей час один раз переминаємо).

Готове тісто розділяємо на кульки та формуємо порожні пиріжки (без начинки). Викладаємо на форму, змазану олією. Залишаємо, щоб підійшли, й випікаємо до готовності.

Коли пиріжки охолонуть, розрізаємо їх уздовж навпіл і намазуємо кремом усередині зверху і з боків. Ставимо у прохолодне місце. Найсмачніші пиріжки, коли постоять хоча б 6 годин.

Крем:

Перетираємо макогоном цукор у макітрі до дуже дрібного стану, майже цукрової пудри (але ще не пудри), додаємо жовток і м'яке масло, продовжуємо перетирати до однорідної маси. Додаємо ванільний цукор або ванілін за смаком.

Смачного!



«Портал крізь століття: Богуславська коляда», реалізується ГО «Навколо Нас. UA» в межах навчального курсу «Від ідей — до дій».

Навчальний курс «Від ідей — до дій» реалізується за підтримки Європейського фонду за демократію (EED) в межах ініціативи «Тиха Гавань». Його зміст не обов'язково відображає офіційну позицію EED і є відповідальністю виключно ГО «Буслав Січ».

