***ВМЕСТЕ НА КУХНЕ ВЕСЕЛЕЕ!***

 ***А мой милый вареничков хочет…(****народная песня)*

**Наша семья Гнатенко очень любит вареники, вареники разные – (см.фото)**

1) Вареники с картофелем
2) Вареники ленивые
3) Вареники постные;
4) Вареники старорусские;
5) Вареники с капустой
6) Вареники с грибами;
7) Вареники с малиной;
8) Вареники с мясом;
9) Вареники с редькой;
10) Вареники литовские;
11) Вареники с черносливом;
12) Вареники с ягодами
13) Вареники с яблоками;
14) Вареники с вишнями;
15) Вареники с творогом – наши самые любимые!!!

**История возникновения вареников.**

Можно считать вареники традиционным, а быть может и даже культовым блюдом кубанской кухни. Их славно готовила еще гоголевская Солоха, но на самом деле мало кто знает, что корни данного блюда уходят в турецкую кухню 18 века. Просто пельменеобразное блюдо турецкой кухни – маленькие варёные пирожки из пресного теста с начинкой – настолько пришлись по душе кубанцам, что из «басурманских» **дюш-вара** оно постепенно превратилось в **вара-ники**, а уже затем в гордость кубанской кухни – **вареники**, причем с характерными начинками: творогом, картошкой, вишнями. Позднее начинок стало еще больше. Сейчас каждый по своему вкусу может выбрать как начинку вареников, так и тесто.

1) Тесто для вареников яичное
2) Тесто для вареников заварное
3) Тесто для вареников простое **Главное условие при замешивании теста – ХОРОШЕЕ настроение! Песни и танцы на нашей кухне всегда приветствуются! (см. фото)**

**Вареники старорусские. - *Бабушкина рецептура:***

**Ингредиенты:** Тесто для вареников или пельменей. Для фарша 500 г яблок, 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка воды.

**Приготовление:** Яблоки промыть, удалить семена, можно очистить кожицу, нарезать мелкими ломтиками, пересыпать сахаром, добавить воды и варить, помешивая на слабом огне, пока яблоки не станут мягкими. С полученным фаршем сделать вареники и подавать с вареньем или сметаной.

**Кубанские вареники с вишней или черешней. – ФИРМЕННЫЕ .**

**Ингредиенты:** Тесто для вареников или пельменей. Для фарша 800 г вишни или черешни, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала.

**Приготовление:** Вишню или черешню вымыть, очистить от косточек, пересыпать сахаром, крахмалом и оставить на 3-4 ч. Затем сок слить, сделать вареники с ягодами, края слепить, надрезать вилкой или ножом в виде бахромы, отварить в подсоленной воде. В оставшийся сок добавить немного воды, прокипятить и залить готовые вареники. Подавать горячими или холодными со сметаной.

**Вареники с творогом и изюмом – по -гнатеновски.**

**Ингредиенты:** Тесто для вареников или пельменей. Для фарша 500 г творога, 1 яйцо, 3 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

**Приготовление:** Изюм промыть, ошпарить кипятком, обсушить и смешать с творогом, добавить соль, сахар, яйцо и тщательно вымешать. Состряпать вареники, отварить со сметаной.

**Ленивые вареники на скорую руку.**

**Ингредиенты:** 400 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

**Приготовление:** В творог добавить яйца, муку, сахар, соль и тщательно вымешать. Полученную однородную массу раскатать пластом толщиной 1-1.5 см и нарезать кусочками прямоугольной или треугольной формы. Подготовленные вареники отварить в подсоленной воде в течение 4-5 мин при слабом кипении. Подавать с сахаром, сметаной или маслом.

**Вареники с сюрпризом!**

Мы не забываем о традиционных варениках с сюрпризами. Нельзя представить в нашей семье Старого Нового года без этого экстравагантного блюда. В их состав может войти что угодно… Но что именно значит каждый из сюрпризов, если таковой попался за праздничным столом?

**пуговица** — к обновке;

**соль**– к дурным вестям;

**сахар** – к сладкой жизни;

**монетка** (маленького номинала) — к прибыли в новом году;

**мука** – к мучениям;

**нитка длинная и короткая** — соответственно к длинной или короткой дороге;

**кольцо** – к свадьбе;

**перец** – к жизни «перченной», к переменам;

**хлеб** – к сытному году;

**лавровый лист** – к славе;

**изюм** – к великому соблазну;

**фасоль** – к богатству;

**горох** – к путешествиям;

**клюква** – к безответной любви;

**чешуя от рыбы** – к ребенку;

**орех**– к противоречивым событиям.

Вообще, с чем бы варенички ни были – с сыром, мясом, картошкой или с вишнями, из муки пшеничной и гречишной, на пару или в кипятке – число их поклонников не уменьшается.  В этнокультурном комплексе «АТАМАНЬ » **краевой фестиваль вареников** стал уже традиционным праздником, на котором можнопродемонстрировать своё умение хорошо поесть. И никакие лишние калории участникам не страшны, ведь после такого вкусного обеда – ноги сами идут в пляс под любимую одноименную мелодию:

***«Навари, милая, навари – о-хо-хо, моя чернобривая…»***

***Ст. Выселки***

***2019 год***

В Оргкомитет краевого конкурса

2019 г. образовательной программы

«Разговор о правильном питании»

Гнатенко Ирины Алексеевны

МБОУ СОШ №2 Ст. Выселки

МО Выселковский район

ЗАЯВКА

на участника краевого конкурса образовательной программы

«Разговор о правильном питании» в 2019 году.

ФИО Гнатенко Анастасия Геннадьевна

МО Выселковский район

Номинация – семейных фотографий «Вместе на кухне веселее!»

Место учебы: 4 Б класс МБОУ СОШ №2 – Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя образовательная школа №2 им. И.И. Тарасенко МО Выселковский район.

ФИО учителя – Гнатенко Ирина Алексеевна, тел.8-918-16-77-199.

Директор МБОУ СОШ № 2 Кравченко С.А.

18.02.2019 г.

В Оргкомитет краевого конкурса

2019 г. образовательной программы

«Разговор о правильном питании»

Гнатенко Ирины Алексеевны

МБОУ СОШ №2 Ст. Выселки

МО Выселковский район

ЗАЯВЛЕНИЕ.

Я, Гнатенко Ирина Алексеевна, даю согласие на участие в краевом конкурсе образовательной программы «Разговор о правильном питании» в 2019 году и внесение сведений, указанных в заявке участника краевого конкурса, представленной МБОУ СОШ №2 ст. Выселки, в базу данных об участниках краевого конкурса и использование, за исключением раздела («Контакты»), в некоммерческих целях для размещения в Интернете, буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Сведения о семье: Адрес проживания: ст. Выселки, ул. Северная, д.42.

 Мама – Гнатенко Ирина Алексеевна, тел. 8-918-16-77-199

Папа – Гнатенко Геннадий Григорьевич, тел. 8-918-0188-008

Старшая дочь – Билецкая Валерия Алексеевна,

**Дочь – Гнатенко Анастасия Геннадьевна, 04.01.2009 г.р., участник конкурса.**