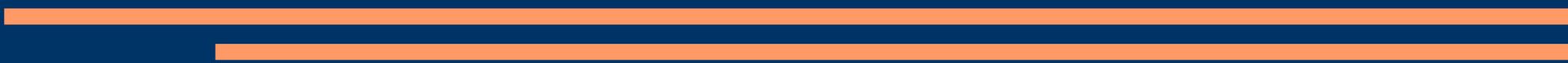
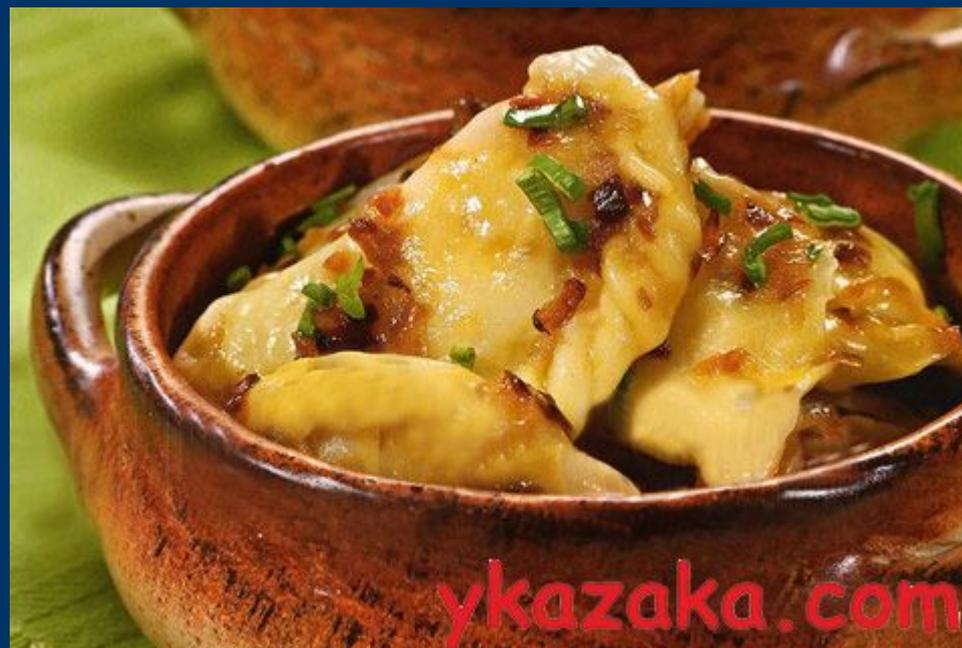


# *Экскурс в историю вареников*



*Корни этого блюда уходят в Турцию. Изначально они готовились, как и нынешние вареники, из пресного теста, с мясной или овощной начинкой. Название этому блюду было «Дюш – вара».*



*Затем это блюдо пришло в наши славянские земли, и, очень понравилось нашим предкам. Более того, украинцы это заморское блюдо назвали по своему — «вареники», но на этом украинский народ не остановился. Помимо изменения в названии, люди придумали и до сих пор совершенствуют сам рецепт, изменяя рецепт теста и саму начинку.*



ykazaka.com

*Украинцы готовят вареники с разными начинками. Начинки бывают такими: творожная, капустная, из толченого гороха, из вареной фасоли, а также из пшена и гречки.*



*На Полтавщине и Черниговщине начинка своеобразная, готовится она из сала свинины, которое жарится до состояния шкварок с добавлением муки, их еще называют «вареники с песком». Большой популярностью пользуются и сладкие фруктовые начинки: из калины, малины, вишни, сливы, а также из отваренных сухофруктов.*



*В древности вареники считались праздничным и воскресным блюдом. Они готовились по праздникам, на масленицу и свадьбу. На сегодняшний день существует огромное количество приготовления вареников. Сейчас каждый по своему вкусу может выбрать начинку и рецепт теста вареников.*



Спасибо за внимание

