

«КАЛИТКА»

•из национальной кухни вепсов

КАЛИТКА - kalitk, мн.ч. – kalitkad (на вепсском

языке)



Строгальщикова

Зинаида Ивановна

Председатель Общества
вепсской культуры (*Vepsan
kul'tur sebr*)

Анхимова Анна

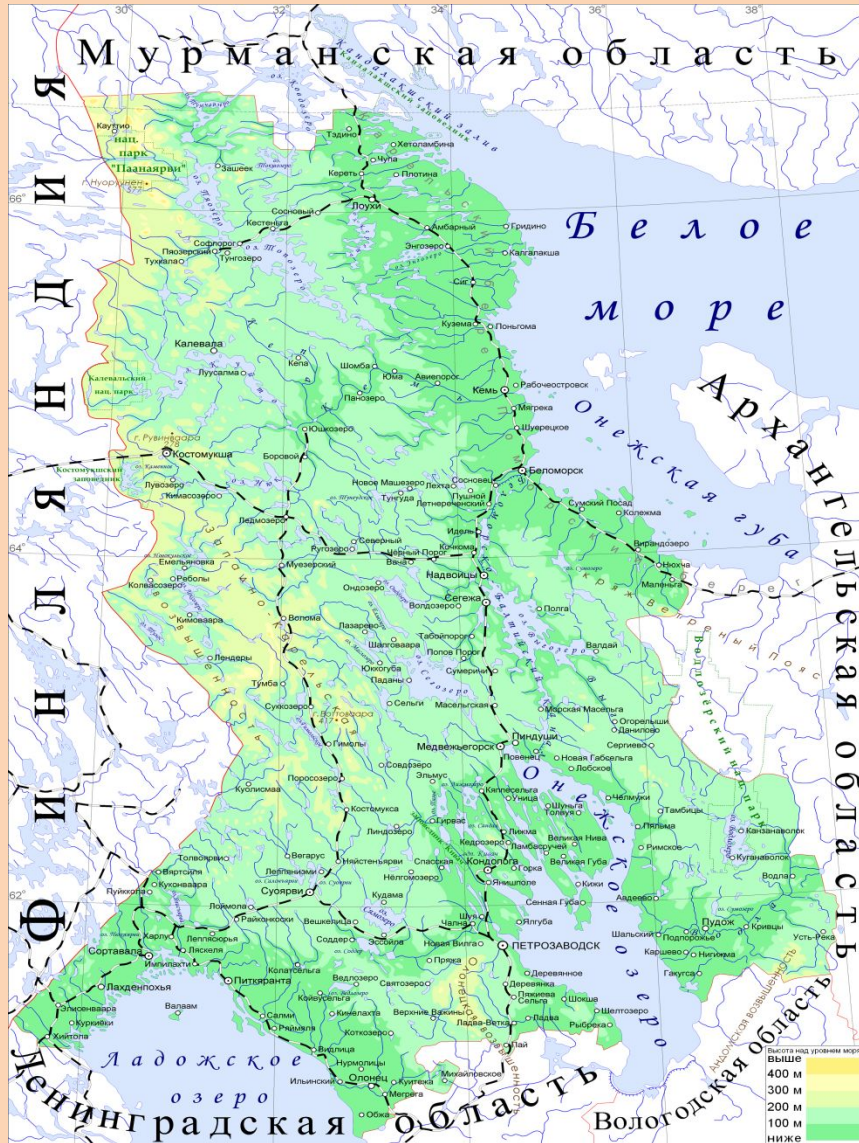
Ивановна

Председатель «Союза
вепсской молодежи
Карелии «*Vepsan Vesad*»)

<http://vk.com/kalitkaru> <http://vk.com/kalitkaru> сайт

<http://kalitka10.ru>

Республика Карелия

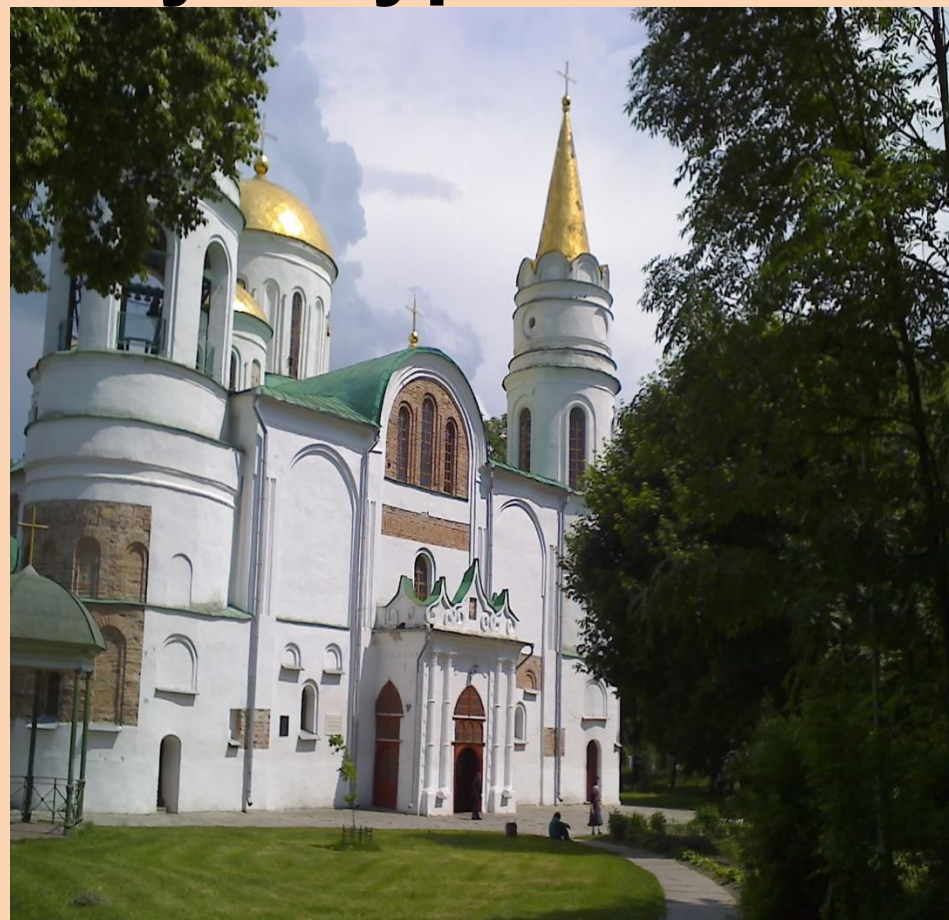


Карелия расположена на Северо-Западе России. На западе её граница совпадает с государственной границей России с Финляндией, на востоке она граничит с Архангельской, на севере – с Мурманской, на юге – с Ленинградской и Вологодской областями. Это лесной и озерный край. Леса занимают половину её территории, водные

Карелия – край всемирно известных памятников культуры



На Онежском озере на о.
Кижы находится «Музей –
заповедник Кижы»



На Ладожском озере на о.
Валаам - Спасо-
Преображенский мужской
монастырь

О вепсах и основных занятиях народа



Территория расселения вепсов

По данным топонимии и археологии исконной территорией вепсов является пространство между Ладожским, Онежским и Белым озерами.

Активное продвижение славян с X – XI вв. на земли вепсов привело к значительной ассимиляции вепского населения. Сейчас вепсы проживают на стыке трех регионов: Карелии, Ленинградской и Вологодской областей.

Основные традиционные занятия

вепсов



После истощения разрабатывали новый участок леса. Старые пашни использовались под покосы.

Рыболовство

на

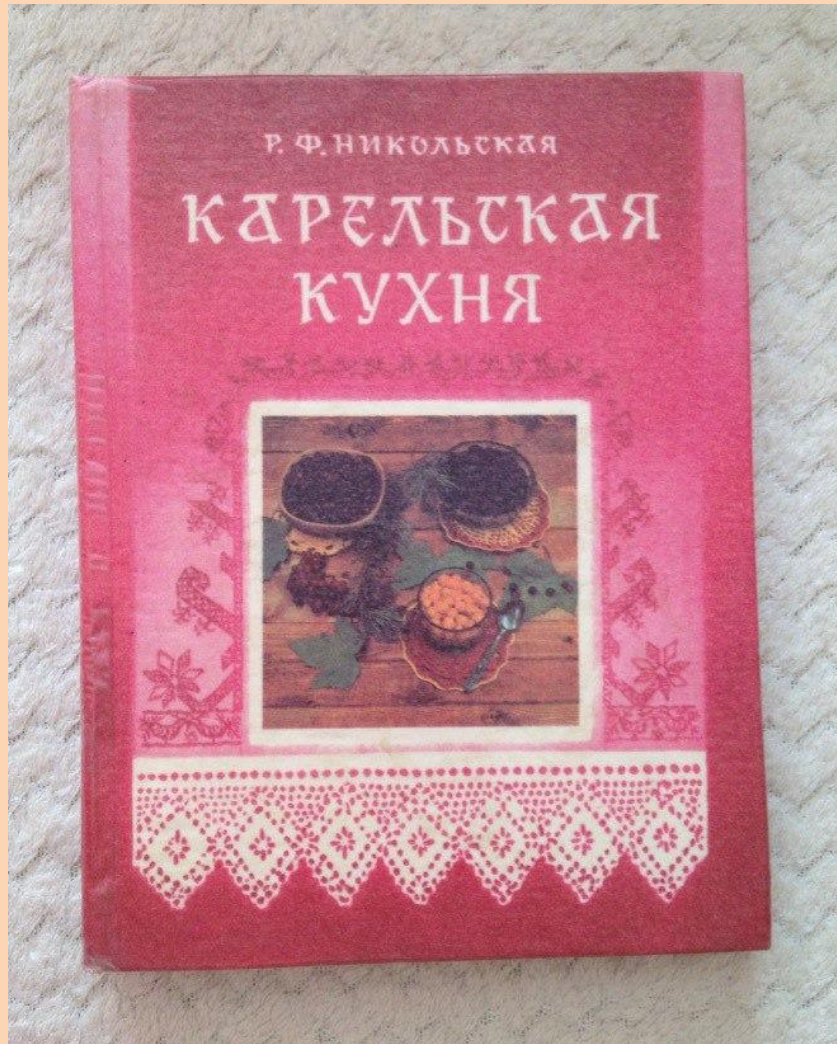
многочисленных озерах и реках дополняло подсечное земледелие, которое сохранялось до 50-х гг. XX в.

Пашню

приходилось

отвоевывать от леса. Лес вырубался и остался сохнуть около года. Весной его сжигали. Зола после пожоги являлась удобрением. Сеяли овес, рожь, ячмень. Все они являлись основой для приготовления калиток. Сейчас на вепсской территории зерновые

Калитки самая распространенная выпечка вепсов и карелов



Рецепт по приготовлению калиток зафиксирован в книге **Р.Ф. Никольской «Карельская кухня»** (г. Петрозаводск, 1986 г.)



Это открытые пироги, начинкой которых раньше являлись каши из разных круп, сейчас чаще всего используют пшеничную кашу и картофель.

О древности калиток говорит обычай - калитки с начинкой из толокна готовили для приходящих обмывать покойника. Раньше они считались деревенским едой, но их в деревне готовили только в воскресенье и по праздникам. Считается, что их нельзя печь на Пасху.



**Хозяйка печет калитки.
Дер.Лувозеро. Кемский уезд.
1894 г. Фото - К.И.Инха**

Составляющие для калиток

очень простые: вода, или простокваша, соль, ржаная мука, различные крупы, сметана, яйца, масло.

Основу для калиток сканец (тонкий корж) делают из густого пресного ржаного теста, замешанного на воде или простокваше. В последние годы ржаную муку стали смешивать с пшеничной, в таком случае – корка калитки после выпечки получается более мягкой. При отсутствии ржаной муки для приготовления теста использовался мякиш черного хлеба, но традиция воскресного



Тесто для корки калитки, у вепсов его называют сканец, готовится крутым. Ржаную муку разводят на воде или простокваше, иногда в воду добавляют простоквашу. Сложно говорить о пропорциях: все зависит от того сколько калиток хозяйка намерена спечь. Его выкладывают на стол, обсыпанный мукой и выминают руками, пока оно не станет пластичным. Его раскатывают в жгут толщиной 2-3- см и отделяя небольшие куски, формируют из них лепешки диаметром около 7-8 см. Умелая хозяйка быстро раскатывает их в тонкие «корки» (сканцы) до тридцати см в диаметре и складывает, пересыпая мукой,



На сканцы накладывается различная начинка. Все начинки должны быть густыми.

Разнообразие начинок для калиток и делает их живучими во все времена. Для них в молоке или сметане разводят толокно, или гороховую муку, размоченную не менее полусуток в простокваше ячневую крупу. Позднее стали использовать пшеничную кашу. Для ставших наиболее известными картофельных калиток картофель варят в «мундирах», в пюре добавляют молоко, яйца и масло.

Калитка должна быть не больше



ладони

Начинку накладывают с середины сканца, размазывая её ровным слоем, толщиной от 1 до 1,5 см. С краев сканец остается пустым примерно на 1 см, их подворачивают наверх, защипывая кончиками пальцев. По форме калитки могут продолговатые.



Обычный размер калитки - с ладонь. Сейчас их делают и значительно меньшими по размеру.

Красоту
испеченным
калиткам —
светлозолотистый
цвет — придает
смазывание
начинки болтушкой
из сметаны и яйца в
равных долях.



В печи калитки выпекаются—за 10 минут, в духовке —
от 15 до 20 минут при 200°C. Готовность проверяют
по твердости сканца, он не должен прогибаться под
начинкой.

Горячие калитки смазывают растопленным
сливочным маслом.

Калитку маслом не испортишь



Как говорят местные хозяйки, чтобы калитки были вкусными надо не жалеть ни времени, ни молочных продуктов. У вепсов бытует пословица – корова на дворе, обед на столе. Раньше у вепсов коровы были в основной черной масти, но сейчас их заменили другой породой. Простоквашу, сметану и масло к праздничной выпечке припасали заранее

Калитка сегодня становится брендом Карелии



- Калитки продаются в кафе и ресторанах. Их изготовлению на специальных мастер –классах учится не только местное население, но туристы, посещающие Карелию. Особенный интерес к умению их изготовления проявляют девушки.
- Традиция сохраняется.



«ДЕВИЧНИК ПО-ВЕПССКИ». 15.01.2015 г. Фото - А.И. Анхимова