

# «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**

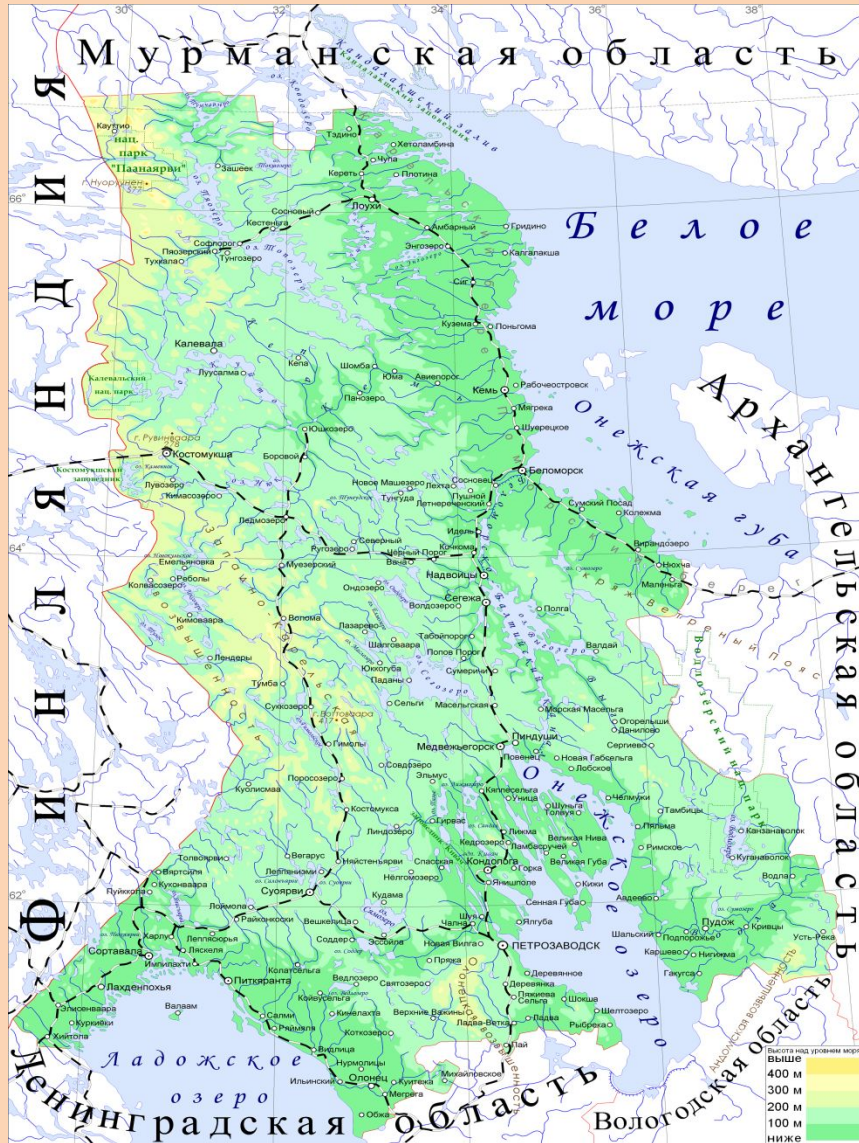
**Ивановна**

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

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

<http://kalitka10.ru>

# Республика Карелия



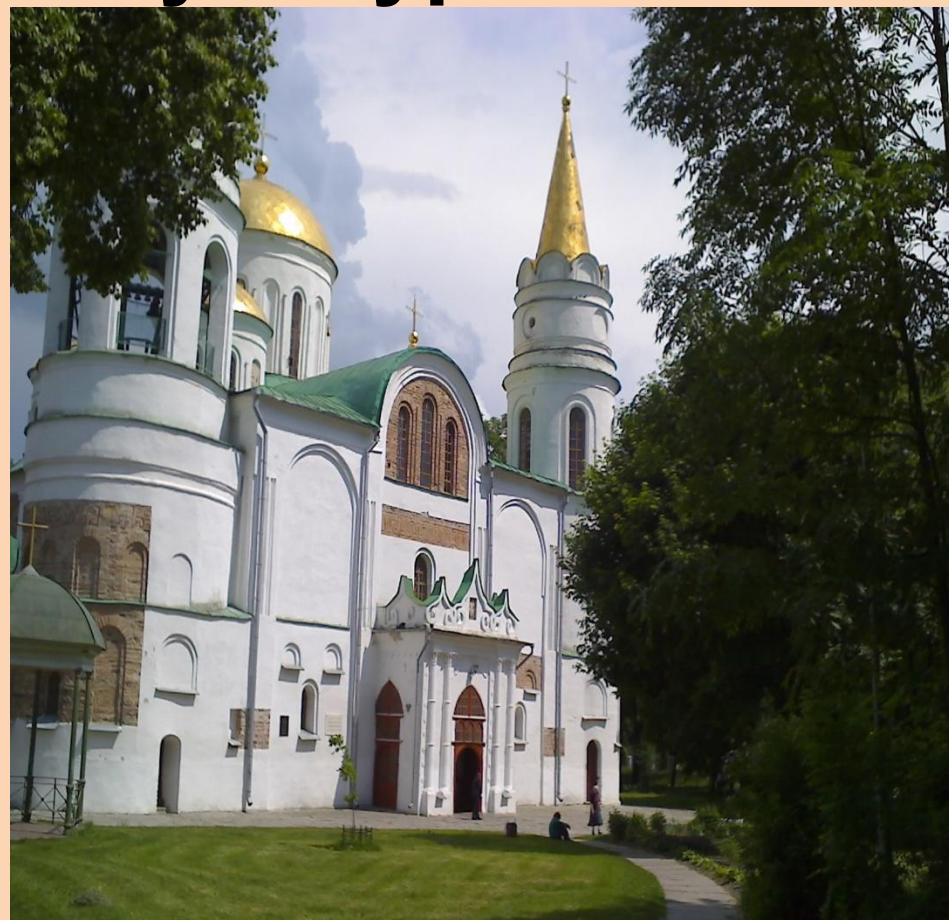
Карелия расположена на Северо-Западе России. На западе её граница совпадает с государственной границей России с Финляндией, на востоке она граничит с Архангельской, на севере – с Мурманской, на юге – с Ленинградской и Вологодской областями. Это лесной и озерный край. Леса занимают половину её территории,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



# Карелия – край всемирно известных памятников культуры



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



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 областями.



# Основные традиционные занятия

## вепсов



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

Рыболовство

на

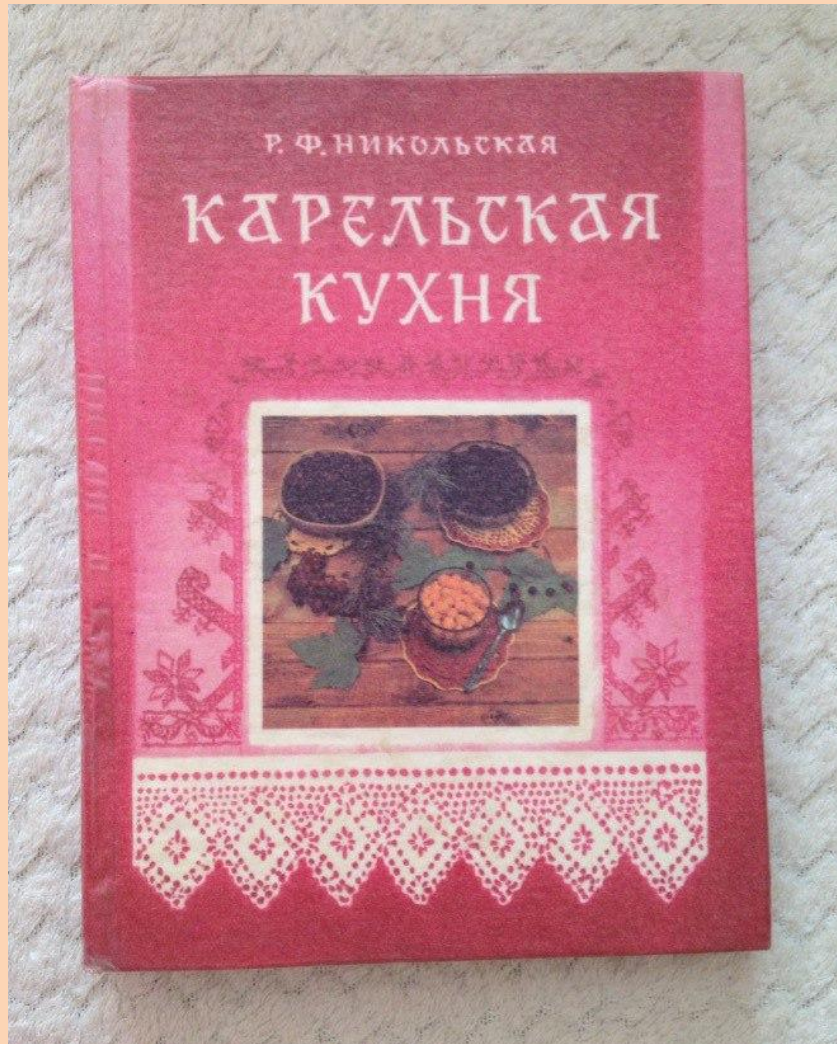
многочисленных озерах и реках дополняло подсечное земледелие, которое сохранялось до 50-х гг. XX в.

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 – светлорозовистый 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**