

Вареники непогані, вареники у сметані...

Вареники – найбільш відома у світі українська страва. Їх готують всюди, де живуть українці.

5 Приготувати вареники просто: потрібно взяти борошно, воду, сіль і приготувати тісто. З нього зробити невеликі кружечки, на які покласти начинку. Начинки для вареників можуть бути різні: солоні і солодкі. Найбільш популярні вареники з картоплею, сиром, грибами, капустою, вишнями, маком.

10 Начинку треба готувати наперед: зварити картоплю або гриби, підготувати вишні чи інші ягоди. Ліпити вареники може вся сім'я: це цікаво і весело, та ще й смачно!

15 Вареники можна їсти будь-коли: вони смакують і влітку, і взимку. На вечерю перед Різдом готують вареники з капустою і картоплею. Влітку особливо смачні вареники зі свіжими вишнями або чорницями. Їх їдять зі сметаною.

15 Цю страву називають не лише варениками, але й пирогами (на заході України).

Українці так люблять вареники, що навіть складають про них пісні й вірші:

20 Ой, мій милий вареничків хоче:
Навари, милая, навари, милая,
Навари, у-ха-ха, моя чорнобривая.

25 Служив козак у війську,
Мав років двадцять три.
Любив козак дівчину
І з сиром пироги.

35 Милі гості, просим сісти,
Вареники будем їсти.
Вареники непогані,
Вареники у сметані.
В кожній хаті в Україні
Вареники варять нині.

Спробуйте і ви приготувати вареники – вам сподобається!