Кутя

Усім добре знано, що Різдво для українців є надзвичайно особливим святом. Ця традиція передається наступним поколінням з дідів-прадідів. У надвечір'я Різдва уся родина збираються разом де кожен має свої зобов'язання у приготуванні Святої Вечері. Чи то до столу, чи до то двору: кутя, їства, дідух, ялинка. Пісний святвечірній стіл є невід'ємним символом українського Різдва. Дванадцять пісних страв, та основною стравою на цьому святочному столі є кутя.

> *«Сім'я сидить за столом, вечеряє, — вже й кутя, й узвар на столі. В хаті так ясно, світло горить якось надзвичайно весело і разом урочисто. Вся сім'я гомонить, кожному хочеться сказати щось радісне, кожний почуває себе щасливим і повним надій, хоч ніхто не знає, чого, власне, сподівається він і чи справдяться його надії…»*
>
> *Леся Українка. Святий вечір!*

У кожному регіоні України готують кутю за різними рецептами. Зазвичай кутю готують тричі: на Святий Вечір й називають її «багатою кутею», на Старий-Новий рік (Василія) — називають «щедрою кутею», у третє кутю готують у переддень Водохрещі, на Галичині ще називають другий Свят Вечір, ця кутя має назву «голодна кутя». У більшості родин, що мешкають у західній Україні, кутю готують двічі, тобто на обидва Святвечори. Зазвичай більшість полюбляє класичний смак куті без особливих інгредієнтів та добавок.

Кутя як і узвар мають більш ритуальне значення. Християнство інкультурувалося у звичаї й традиції українського народу й надало багатьом ритуальним дійствам християнського символізму. За дослідженням українського етнографа Хведіра Вовка походження української куті та узвару сягає ще неолітичної доби. Процес інкультурації християнства у кожного народу проходив своїм шляхом. В українській традиції та культурі обрядовість Святої Вечері лише примножувалася і стала невід'ємною частиною нашого життя.

Пригадуємо з дитинства як наші бабусі перед вечерею ставили кутю на покуті, під образами, на найпочеснішому місці в хаті. Очевидно саме звідти й походить назва «кутя». Також у нашого народу є традиція відвідувати

хрещених з кутею, або разом з дітьми провідувати родичів, я кажуть – з кутею та колядою.

Кожен інгредієнт куті є символічним і має різні інтерпретації. Пшениця – це символ достатку, мед – здоров'я, мак – символ роду. Для нас християн, пшеничне зерно є символом Христа, який народжується, щоб дати нам життя. «Зерно якщо не впаде в землю і не завмре – не принесе плоду і то сторицею…» (Івана 12,24)

З першою надвечірньою зіркою сім'я, родина сідає до святкового столу, запалюють свічку, дякують Богові за прожитий рік, бажають один одному здоров'я, достатку, радости. Згадують тих, хто відійшли по вічну нагороду до рожденого Христа. Звісно, першою з усіх страв куштують кутю. Тож перейдемо до класичного рецепту її приготування.

- 400 г товченої пшениці підготовленої для куті
- 250 г сухого маку
- 150 г волоських горіхів
- 150 г родзинок
- 150 г меду або цукор до смаку
- 1 л перевареної води або узвару

Якщо для приготування куті взяти домашню пшеницю толочену в ступі то її необхідно замочити у воді на цілу ніч, наступного дня декілька разів добре промити від зайвої луски, залити холодною водою так, щоб води було вище на 2 см від зерна і поставити у духовку як мінімум на 6 год нагріту до 180-200 С, або до того часу поки зерно впариться і зм'якне. Якщо пшениця вбере усю воду, то варто долити кип'яченої гарячої води. Зерно, що готується, категорично заборонено мішати упродовж усього готування. Це зберігає цільність зерна.

> *Якщо для приготування вживати куповану пшеницю призначену для куті, то варто пам'ятати, що це зерно вже попередньо оброблене, м'якше то й не має потреби його замочувати і так довго готувати. Куповане зерно також необхідно промити, можна годину-другу замочити, а потім залити холодною водою також на 2-3 см вище зерна і на малому вогні варити до*

готовності приблизно півтора години. За потреби під час приготування зерна підливати гарячою водою, але не помішувати.

Відварене зерно-кутю добре охолодити, щоб не змішувати гарячим з іншими інгредієнтами – це запобігає швидкому прокисанню.

Мак ретельно промити, залити літрою води і довести до закипання. Відставити з вогню й залишити вистигати та набиратися вологи. Охолоджений мак відцідити через марлю або кухонний рушник. Коли мак стече то бажано у глиняній макітрі, дерев'яним макогоном добре його втерти, як кажуть до білого кольору допоки не вийде молочко, або, за допомоги сучасних кухонних приладів двічі змолоти (на м'ясорубці, кавомолці або блендером).

Горіхи перебрати від зайвої луски, грубо посікти й покласти на сковорідку та легко підсмажити. Горіхи стануть більш пахучими та смачнішими і не бродитимуть у страві.

Родзинки залити кип'ятком та залишити до охолодження щоб намокли, опісля промити та висушити їх на рушнику, також перебрати від зайвого сміття.

Закип'ятити літру води розчинити у ній мед або цукор, за Вашим смаком можна додати половину порції меду та половину порції цукру. Приготований сироп добре вистудити.

У макітру, де Ви втирали мак, додаєте відварену кутю, посічені горіхи, родзинки, частину води з медом або узвар (особисто мені більше до вподоби узвар, кутя набуває аромату сушених яблук та сливок.) Усе добре перемішуєте.

Густину куті та солодкість регулювати відповідно до свого смаку додаючи більше або менше підсолодженої води чи узвару. Варто пам'ятати, що кутя чим довше стоїть, тим більше стає густішою та менш солодшою, оскільки зерна пшениці, маку та родзинки втягають вологу, зерна насичуються зі середини і смак страви вирівнюється та ублагороднюється. Тому рекомендую готувати цю головну страву за кілька годин до святвечора.

Готову кутю бажано зберігати в холодильнику, або у доволі прохолодному

місці, оскільки ця смачна різдвяна страва все ж таки має властивість прокисати.

Смачної Вам куті й веселої коляди. А святкуючи Різдво, пам’ятаймо за іменинника народженого Христа!

Христос рождається!

Славімо Його!