

## Смачна країна. Кутя

### Інгредієнти:

Товчена пшениця з  
цілих зерен – 1 кг

Мед –  $\frac{1}{2}$  склянки

Цукор –  $\frac{1}{2}$  склянки

Мак – 1 склянка

Ядра волоських  
горіхів товчені – 1  
склянка

Родзинки – 1  
склянка

### Приготування

Товчену пшеницю з цілих зерен ретельно промити, всипати у казанчик чи горщик, залити холоднолю водою так, щоб вона покривала пшеницю на 2 пальці, й поставити на вогонь. Коли закипить, поставити в духовку на середній жар або зменшити вогонь під казаном. Стежити, щоб зерна добре проварились, але не розварились. Уцілому слід варити близько години, залежно від температури.



Перетерти у макітерці чи перекрутити у м'ясорубці склянку маку, потовкти склянку ядер волоських горіхів. Промити й просушити склянку родзинок.

Готову кутю викласти у глибоку миску чи полив'яну макітру, всипати туди мак, горіхи та родзинки, розведений кип'яченою водою мед і цукор – по пів склянки, усе добре вимішати. Води додавати стільки, щоб педь покривала пшеницю. Кутя не повинна бути ні надто густою, ні надто рідкою.

Не забуйте приказку : передав куті меду. Усього у цій страві має бути в міру.