

Рецепт приготування куті

1 стакан зерен пшениці;
100 г маку;
100 г почищених волоських горіхів;
1-3 столові ложки меду

Зерна пшениці товчуть у дерев'яній ступі дерев'яним товкачем, періодично підливаючи небагато теплої води, щоб оболонка пшениці відділилася. Потім ядро відокремлюють від лушпиння, просіваючи і промиваючи. На воді з чистих зерен варять звичайну розсипчасту пісну рідку кашу, охолоджують, підсолоджують по смаку. Окремо розтирають мак до одержання макового молочка, додають мед, все перемішують і додають до пшениці. Якщо каша густа, її можна розбавити охолодженою кип'яченою водою. В кінці додають товчені ядра волоських горіхів. Іноді також додають родзинки чи суші вишні, але це необов'язково. Для підсолодження краще використовувати тільки мед.

Виготовлення дідуха

Очищаємо колоски від листя.

Замочуємо колоски в окропі на 15-20 хвилин. Це їх пом'якшить і вони стануть еластичнішими.



Колоски формуємо у пучечки по 7 штук у кожному.

Зв'язуємо пучечки білою ниткою чи лляною мотузкою одразу під колоском. Стягуємо якомога сильніше інакше пучечок може розсіпатися.



Обираємо найтовстіший пучечок. Він буде головою.

До нього трошки нижче, по колу прив'язуємо ще три пучечки.

Потім нижче прив'язуємо ще п'ять пучечків.

Вирівнюємо довжину. Обрізаємо зайве.

Стебла внизу розділяємо на три рівні частини та щільно обмотуємо ниткою. Це будуть ноги нашого дідуха.



За бажанням дідуха можна прикрасити сухоцвітами.