



## Varenyky (pierogi) maker



zaharchenkoyurka

[VIEW IN BROWSER](#)

updated 20. 8. 2024 | published 20. 8. 2024

### Summary

For those who love homemade ukrainian varenyky or dumplings, but don't like to hand made them

[Household](#) > [Kitchen](#)

Tags: [press](#) [pasta](#) [cutter](#) [dough](#) [thingiverse](#) [ravioli](#)  
[pierogi](#) [varenik](#) [pierogimaker](#)

Для тих, хто любить домашні вареники, але не любить їх ліпити. Інструмент відрізняється від магазинних досить агресивними зубцями, завдяки яким надійно заліплює вареник, навіть коли в шов потрапляє начинка, заодно обрізає зайве тісто. Таким чином, немає потреби вирізати однакові круглі заготовки із великого листа, можна робити криві кружальця із нарізаної шматочками ковбаски тіста. Все одно всі вареники вийдуть однаковими. Відео роботи тут <https://youtu.be/2gG6AVvExwQ>

Я спеціально зробив діаметр не надто великим, так співвідношення кількості начинки до тіста є майже ідеальним. Я вважаю вареники різновидом пасти, а тісто тут має важливе значення. Рекомендую робити заварне тісто з додаванням невеликої кількості масла чи олії - воно добре зліплюється, не прилипає до форми, не тріскається і дуже смачне. Мій ідеальний рецепт поцупив у цієї чудової панни <https://youtu.be/IFuxoPCD5BU>

Друкував із PETg, підійде також PLA. Заповнення 30-40%. Невеличкі підтримки необхідні для формування шарніра, але їх там реально дуже мало. Шарнір, попри свій немічний вигляд, виявився досить надійним і не зламався ні на одному з численних надрукованих мною виробів.

For those who love homemade ukrainian varenyky or dumplings, but don't like to hand made them. The tool differs from store-bought ones in that it has rather aggressive teeth, thanks to which it reliably sticks the dumpling, even when the filling gets into the seam, and at the same time cuts off the excess dough. I specially made the diameter not too large, so the ratio of the amount of filling to the dough is almost perfect. I consider varenyki to be a type of pasta, and the dough is important here. I recommend making custard dough with the addition of a small amount of butter or oil - it sticks together well, does not stick to the form, does not crack and is very tasty. I got my perfect recipe from this wonderful lady <https://youtu.be/IFuxoPCD5BU>

Printed with PETg or PLA. Filling 30-40%. Small supports are necessary for the formation of the hinge, but there are really very few of them. The hinge, despite its flimsy appearance, proved to be quite reliable and did not break on any of the many products I printed

## **Print Settings**

### **Printer Brand:**

Anycubic

### **Printer:**

All-metal Mega

### **Rafts:**

Doesn't Matter

### **Supports:**

Yes

Category: Kitchen & Dining

# Model files



varenky\_v8.stl

[Find source .stl files on Thingiverse.com](#)

## License

This work is licensed under a  
**Creative Commons (4.0 International License)**



### Attribution

- 
- ✗ | Sharing without ATTRIBUTION
  - ✓ | Remix Culture allowed
  - ✓ | Commercial Use
  - ✓ | Free Cultural Works
  - ✓ | Meets Open Definition