

**В КУПИНО
ЕСТЬ!**

Гастрономические путешествия



Как готовили
наши предки



Рецепты,
передаваемые
из поколения в
поколение



Чтим традиции
предков



Храним
церемонии и
обычаи



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
“ЦЕНТРАЛИЗОВАННАЯ БИБЛИОТЕЧНАЯ СИСТЕМА КУПИНСКОГО РАЙОНА”

В Купино ЕСТЬ!

Сборник местных традиционных рецептов

КУПИНО
2023

ББК 36.9 (2 РОС-4 НОС)
В - 11

*Ответственный за выпуск: Доропеева Н.А.
Технический редактор: Нефедова В.Ю.*

В - 11 В Купино ЕСТЬ!: сборник местных традиционных рецептов/ответственный за выпуск: Н.А. Доропеева, технический редактор: В.Ю. Нефедова. – Карасук: Цифровой мир, 2023. – 60 с.: ил. – 250 экз.

*Гастрономический путеводитель содержит рецепты местной традиционной кухни, собранные в результате экспедиции по Купинскому району.
Книга будет интересна широкому кругу читателей.*

КУПИНСКИЙ РАЙОН

1. КУПИНО - 6-7 СТР
2. КУПИНО - 8-9 СТР
3. КУПИНО - 10-11 СТР
4. АЛЕКСЕЕВКА - 12-13 СТР
5. БЛАГОВЕЩЕНКА - 14-15 СТР
6. ВЕСЕЛЫЙ КУТ - 16-17 СТР
7. ВИШНЕВКА - 18-19 СТР
8. ВОРОНОВКА - 20-21 СТР
9. ЗЯТЬКОВКА - 22-23 СТР
10. КАМЫШИНО - 24-25 СТР
11. КИРГИНЦЕВО - 26-27 СТР
12. КОПКУЛЬ - 28-29 СТР
13. ЛУКОШИНО - 30-31 СТР
14. ЛЯГУШЬЕ - 32-33 СТР
15. МЕДЯКОВО - 34-35 СТР
16. МЕТЕЛЕВО - 36-37 СТР
17. НОВОКЛЮЧИ - 38-39 СТР



18. НОВОНИКОЛАЕВКА - 40-41 СТР
19. НОВОРОЗИНО - 42-43 СТР
20. НОВОСЕЛЬЕ - 44-45 СТР
21. ПЕТРОВКА - 46-47 СТР
22. РОЖДЕСТВЕНКА - 48-49 СТР
23. СИБИРСКИЙ - 50-51 СТР
24. СОВЕТСКИЙ - 52-53 СТР
25. СОВЕТСКИЙ - 54-55 СТР
26. СТЕКЛЯННОЕ - 56-57 СТР
27. ТЮМЕНКА - 58-59 СТР
28. ЧАИНКА - 60-61 СТР
29. ЧУМАШКИ - 62-63 СТР
30. ШАИТИК - 64-65 СТР
31. ЯРКУЛЬ - 66-67 СТР

Уважаемые земляки!



Купинский район – особенный. Несмотря на то, что он является одним из самых дальних районов в Новосибирской области, назвать его глубинкой язык не повернется. Край постоянно развивающийся,двигающийся вперёд как в сельхозпроизводстве, так и в промышленности. Купинский хлеб и купинские молочные продукты, купинская рыба и купинские мясопродукты – на слуху и на столе не только россиян, но и за рубежом.

Наш район – многонациональный. Народы, населяющие его, живут в мире и согласии, создав особую кулинарную культуру, с уникальными традициями и обычаями. Чтобы эти знания не были утрачены, и будущие поколения могли познакомиться с “родной историей” района, было принято решение собрать воспоминания старожилов поселений и воссоздать “гастрономический бренд” родной земли. Нам достались рецепты уникальных и вкусных блюд, которые из поколения в поколение передавали жители нашего края.

Книга, которую вы держите в руках – настоящий путеводитель исторических блюд, присущих нашей местности. Это не просто рецепты, это гастрономический ключ к нашей истории, традициям, культуре.

Наш край всегда славился гостеприимством, и развитие такого направления, как гастрономия, способно возродить национальные кулинарные традиции, повысить привлекательность индустрии гостеприимства, потому как ничто так не объединяет, как вкусная еда и красиво накрытый стол. Так пусть блюда, приготовленные по рецептам из этой народной книги, принесут радость и удовольствие вашим близким и любимым людям, создавая каждый раз маленький семейный праздник.

Владимир Николаевич Шубников
Глава Купинского района Новосибирской области



Гастрономический путеводитель, который вы держите в руках, станет для кого-то первой точкой на карте локальной идентичности Купинского района. Для местных жителей – это ещё одна точка гордости и вкусных эмоций, через которую мы прикасаемся к своей малой родине.

Идея по сбору рецептов традиционной кухни Купинского района с информацией об истории блюд, воспоминаниями старожилов – это социально значимый проект местных инициативных жителей. Они это всё придумали и провели работу по сбору материалов и изданию книги.

Финансирование на этот проект в виде гранта получено в рамках конкурса общественных стартапов для жителей Новосибирской области «Со мной регион успешнее». Конкурс организован благотворительным фондом поддержки общественных инициатив

«Сибирский» при поддержке министерства региональной политики.

У команды фонда есть миссия – помогать активным людям и организациям совершенствовать настоящее и формировать лучшее будущее для себя, своих сообществ и страны. Нам кажется, что через вкусные истории это тоже можно делать! Книга «В Купино Есть» знакомит с гастрономическим потенциалом Купинского района и помогает сохранить культурные традиции, которые пахнут бабушкиными пирогами....

Вкусного чтения и любви вам, дорогие читатели!

Татьяна Борисовна Афанасьева
Директор БФ «Сибирь»



Кулинарные традиции разных стран создавались столетиями, потому как испытывали на себе огромное воздействие значительного числа факторов: влияния климата и географического положения, экономического благополучия страны и уровня влияния других культур. Со временем складывался этнос страны и, как результат этого процесса – формирование гастрономических отличий.

Мы проживаем на уникальной территории Купинского района со своими обычаями и традициями. Практически в каждом отдалённом уголке края сохранились переданные бабушками рецепты и традиции изготовления блюд. Чтобы эти знания не были утрачены, чтобы будущие поколения могли познакомиться с «родной историей» района,

было принято решение собрать ценные воспоминания и воссоздать «гастрономический бренд» родной земли.

В нашем районе эта тема недостаточно изучена, поэтому в 2022 году на литературно-публицистическом фестивале «Дедовские чтения» произошла первая попытка представления направления гастрономии. На конкурсе «Еда под охраной» представители муниципальных образований поразили всех разнообразием народных блюд. Однако мы поняли, что этого явно недостаточно, так как Купинский район многонациональный, где представители национальностей бережно хранят свои рецепты и традиции.

Федеральный проект «Гений места», реализуемый на базе Центральной библиотеки города Купино, направленный на развитие локальной идентичности, позволит нам усовершенствовать работу в этом направлении.

Одной из особенностей проекта является то, что участники изучают уникальное наследие своего региона, а затем создают новый продукт с учётом местной идентичности. Так и получилось в Купинском районе. Наши жители, освоив



национальные местные рецепты, внесли новые краски в укоренившиеся традиционные блюда. Получается, что «Гений места» – это земляки, рассказывающие о богатой гастрономической истории Купинской земли. Мы благодарим каждого Гения места, сделавшего возможным реализацию проекта.



Проверено. Всё получится! Это наше обязательство перед Вами, уважаемые читатели. Каждая фотография приготовления блюда является уникальной. Каждый рецепт опробован, проверен и съеден командой издательского проекта))) Изданию книги предшествовали гастрономические экспедиции по Купинскому району. Сотрудники Централизованной библиотечной системы Купинского района в течение 2023 года совершили вкусный десант по муниципальным образованиям.



Возле некоторых фотографий вы найдете логотипы проекта «Гений места». Это те самые хозяйки, которые гостепреимно встречали наш гастрономический десант, делились рецептами и кулинарными секретами. Искренне благодарим их за возможность возрождения разнообразия вкусов и традиций.



Так мы узнали, что самая вкусная Уха в Шаитке, а творог – в Советском.



Уникальность путеводителя в том, что это первый опыт обобщения и систематизации гастрономических брендов Купинского района. Каждая страница путеводителя посвящена населённому пункту нашего района. Практически каждый населённый пункт представлен в книге особенным, вкусным рецептом – от коктейля, запечённого на углях из Яркуля, до уникального кухена из Петровки.

Пусть эта книга послужит поводом для кулинарного вдохновения и гастрономических подвигов! Желаем Вам вкусных семейных посиделок, душевного уюта и крепкого сибирского здоровья!

Наталья Анатольевна Доропеева
Директор МБУ «ЦБС Купинского района»

КУПИНО



ТАТЬЯНА ВИКТОРОВНА
БЕРНЯКОВИЧ



“Наши первопоселенцы и не только Купино, но и Чумашек, Мальково, Яркуль, других старых сёл, были родом из Центральных областей России. В метрических книгах, напротив имени и звания некоторых старожилов указано место убийтия: Курская, Тульская, Белгородская, Архангельская губернии, что тысячами пудов поставляли пряники не только на наши ярмарки, но и на экспорт. Можно не сомневаться, что уходя в Сибирь, переселенцы несли с собой бытовые традиции те самые печатные доски, при помощи которых изготавливали они красоту и радость – традиционное лакомство на своей оставленной малой родине.

КУПИНСКИЙ ПРЯНИК



Ингредиенты:

Сахар - 1 стакан
мёд - 1 стакан
сода - 1 ч. л
яйца - 2 шт

корица - 1 ст. л
гвоздика - 1 ч. л
перец перец белый - 1 ч. л
мускат - 1/2 ч. л

масло сливочное - 200 гр., мука ржаная и пшеничная - сколько
вберет охлажденная смесь до получения мягкого теста.
Глазурь: сахар - 1 стакан, молоко - 1/2 стакан

Приготовление:

Сахар прокалить на сковороде до получения красно-коричневой массы. В кипящий сахар влить 1/2 стакана крутого кипятка. Тщательно перемешать, снять с огня. В горячую массу положить масло, все специи. Затем добавить мёд. После того, как смесь несколько остынет, вбиваются яйца. Смешать небольшое количество ржаной и пшеничной муки в равных частях, всыпать в нее соду и тщательно перемешать. В остывшую смесь всыпать муку и замешать тесто. Далее добавлять муку по мере необходимости до получения упругого, но не твердого теста.

Поместить тесто в закрытую посуду и не менее чем на сутки в холодильник. Перед приготовлением пряников, тесто еще раз промять до мягкости, раскатать в пласт толщиной до 1 см, вырезать пряники формами. Выпекать при температуре 200 С 10-12 мин. Горячие пряники быстро смазать желтком и кипятить на малом огне 5-8 минут. Нанести горячую глазурь на пряники. Расписывать пряники можно такой же глазурью с добавлением пищевых красителей.

ХРАНИТЬ ПРЯНИКИ СЛЕДУЕТ
В ОБЫЧНЫХ КОМНАТНЫХ
УСЛОВИЯХ. СРОК ГОДНОСТИ -
ДО ГОДА!

КУПИНО



ЖУМБЕКОВА ЗИПАЗИЯ
НИКОЛАЕВНА



“Купинский район – район многонациональный. Здесь в дружбе живут и трудятся во благо малой Родины немцы и русские, татары и украинцы, киргизы и казахи... Поэтому и кухня нашего района многообразна и неповторима.

Национальные блюда казахов отличает разнообразием мясных и молочных блюд, что придает им сытность. Семейным секретом рецепта делится Жумбекова Зипазеля Николаевна”.

БЕШБАРМАК



В БУЛЬОН МОЖНО
ДОБАВИТЬ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ



Ингредиенты:
Рецепт:

Мука-0,5 кг

Яйцо-2-3 шт

Соль-1 ч.л

Лук-2 шт

Мясо-конина, гусь, утка или баранина 2-3 кг

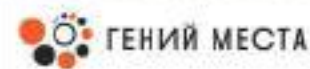
Приготовление:

Отварить мясо до готовности, вынуть из кастрюли и процедить бульон. Нарезать 2 большие луковицы полукольцами. Залить лук кипящим бульоном (чтобы лук был не вареный, а ошпаренный). Снять с бульона жир и добавить к луку. Закрывать крышкой. Замесить тесто. Оно должно получиться не мягкое, не твердое (если тесто будет твердое, будет тяжело раскатывать). Дать отдохнуть в течение 15 минут. Полученное тесто делим на 4 части и скатываем каждую часть в колобок. Каждый колобок раскатываем очень тонко (1 мм). Чтобы раскатанное тесто не высохло, накрываем его тканью. Бульон доводим до кипения (если его мало, можно добавить воды) и опускаем в него раскатанное тесто (если кастрюля небольшая, варить по 1-2 лепешки). Варим 2 минуты после закипания. Сваренное тесто извлекаем из бульона с помощью шумовки или вилки (наклонив кастрюлю и ухватив тесто за края с двух сторон). Чтобы тесто не слиплось заливаем его сверху луком и жиром, слегка помешивая вилкой. Нарезанное кусочками мясо выкладываем поверх теста и заливаем оставшимся бульоном. При желании в бульон можно добавить черный перец. Приятного аппетита!

КУПИНО



ХИДИРОВ ЕВГЕНИЙ
РОМАНОВИЧ



“Добавление нута в плов – это настоящий секрет, который передается из поколения в поколение в нашей семье. Всего несколько маленьких крошек нута способны превратить обычный плов в настоящую вкуснятину. Нут в плове выполняет несколько важных функций. Во-первых, он придает блюду неповторимую мягкость и кремовую текстуру. Благодаря наличию нута рис обволакивается изнутри и становится нежным и гармоничным на вкус. Во-вторых, нут способствует усилению аромата плова. Он обладает специфическим ореховым запахом, который передается рису и мясу, делая блюдо еще более ароматным и аппетитным”.

ПЛОВ



Ингредиенты:

Мясо – 0,5 кг
Рис – 0,5 кг
Морковь – 0,5 кг
Лук – 2 головки (средние)
Красный перец – 2 стручка

Приправы:

(1/3 ч.л.) паприка, зира, куркума,
барбарис, красный перец, горчица,
сельдерея, яичный порошок, сухое
молоко.
Соль – по вкусу

Приготовление:

Первоначально готовится зирвак. Накаляем казан. Добавляем растительное масло и обжариваем до золотистого цвета мясо. Затем к мясу добавляется лук, порезанный полукольцами и снова все обжаривается. К мясу и луку добавляем нарезанную соломкой морковь и обжариваем все вместе еще 15 минут. Заливаем воду на 2 см выше уровня обжаренных ингредиентов, добавляем приправы, чеснок, стручок красного перца, солим и тушим 25 минут. Затем засыпаем рис, заливаем его водой (2 см выше уровня плова), варим до полуготовности. Уменьшаем огонь, собираем рис в центр казана и накрываем его глубокой чашкой. Казан накрываем крышкой. Варим 15 минут. Затем даем 10-15 минут настояться. Выкладываем рис в большую тарелку, сверху выкладываем мясо, украшаем чесноком и красным перцем.

Приятного аппетита!



ДОБАВЬТЕ В ЗИРВАК НУТ.
ПЛОВ БУДЕТ
МЯГКИМ И НЕЖНЫМ



АЛЕКСЕЕВКА



ЧАЙКИНА НАТАЛЬЯ
ВИКТОРОВНА



“История закуски начинается в солнечной Италии. Там овощи раскладывали на черепичных крышах и сушили на солнце. В Сибири наши предки подобным образом готовили к зиме ягоды, грибы... Такие плоды хорошо хранились, а их насыщенный вкус еще долго радовал зимними вечерами. Поэтому немудрено, что наши землячки переняли этот вкусный итальянский рецепт, которым делятся сегодня.”

ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ



Ингредиенты:

Помидоры – 5 кг
Сахар – 1 ст. л
Соль – 1 ст. л
Масло растительное

Чеснок – 6 зубчиков
Приправа – "Прованские" травы

Приготовление: Заливка для томатов:

Нагреть растительное масло, но не кипятить. В масло добавляем прованские травы, либо травы на свой вкус, хорошо утрамбовывая ложкой. Томаты должны быть полностью покрыты маслом.

«Прованские» травы или любые специи по желанию на ваш вкус. Помидоры укладываем на решётку сушилки для овощей и посыпаем смесью соли и сахара. Включаем сушилку и сушим при температуре 35–40 градусов, постепенно увеличиваем температуру до 70 градусов. Сушим до готовности, периодически меняем порядок поддонов, переставляя нижний на верх. Готовые томаты складываем в стерилизованные баночки, перекладывая пластичками чеснока, и заливаем заливкой. Закрываем крышками и помещаем в холодильник.

МЯКОТЬ ТОМАТА ДОЛЖНА БЫТЬ
МЯСИСТОЙ И СОДЕРЖАТЬ
КАК МОЖНО МЕНЬШЕ ВОДЫ

БЛАГОВЕЩЕНКА



ЕЛЕНА ИЛЬИНИЧНА
ВОРОБКАЛО

“Плечинде – это пироги с тыквой.

С самого раннего детства я помню, что их готовили и мама, и бабушка.

Пироги с тыквой можно приготовить несколькими способами. Если хочешь сладкие, то нужно добавить к тыкве сахар. Можно смешивать тыкву с яблоками, тогда пироги получаются кисло-сладкие. А если хочется с луком, то нужно обжарить лук на сливочном масле и добавить к тыкве.

Но в нашей семье мы отдаем предпочтение сладким пирогам. Пироги с тыквой сладкие, очень вкусные в холодном виде. Так они намного вкуснее, чем горячие”.

«ПЛЕЧИНДЕ»

ПИРОЖКИ С ТЫКВОЙ



Ингредиенты:
500г муки
1 пакетик сухих дрожжей
50 г. сахара
0,5 ч.л. соли
2 яйца
100 г. сливочного масла
300 г. тыквы

Приготовление:

В теплую воду высыпает 1 пакетик сухих дрожжей, перемешиваем. Разбиваем в чашку 2 яйца. Добавляем 0,5 ч. л соли, 50 г сахара. Через 5 минут соединяем с дрожжами. Все перемешиваем венчиком, вводим частями муку. Сначала 250 г, затем добавляем мягкое сливочное масло и оставшую муку. Замешиваем тесто, и оставляем его для подъема на 1 час. Тем временем готовим начинку: берем спелую тыкву, срезаем с нее кожуру, убираем семена. Мякоть тыквы режем кубиками. Затем выкладываем на сковороду. Добавляем сливочное масло и тушим на медленном огне, периодически помешивая. Добавляем к тыкве 5 ст.л. сахара.

Тесто подошло. Обминаем тесто делим его на равные части. Насыпаем на стол муку, раскатываем лепешки. Выкладываем на середину лепешки начинку. Формируем пирожки. Выкладываем их на протвень, на бумагу. Даем подойти 15 минут, и ставим в духовку, на 190 градусов. Пирожки предварительно смазываем яйцом. Выпекаем 35-40 минут.

ОЧЕНЬ ВКУСНОЙ И ПОЛЕЗНОЙ ПЛЕЧИНДЕ ПОЛУЧИТСЯ, ЕСЛИ В КАЧЕСТВЕ НАЧИНКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОТВАРНЫЕ ЯЙЦА И ЗЕЛЕНЬ

ВЕСЁЛЫЙ КУТ



НАТАМЬЯ МИХАЙЛОВНА
БРОНИВЕЦ

“В моей семье и семье мужа присутствуют белорусские корни, поэтому мы готовим это блюдо довольно часто. Без бигоса не обходится ни одно праздничное застолье, будь это свадьба, родины, крестины, день рождения. Моя бабушка иногда добавляла в капусту отваренный рис (наверное, потому что семья была большая и блюдо получалось сытнее)”

БИГОС ПО-БЕЛОРУССКИ



Ингредиенты:
Свинина — 300 г
Утка — 150 г
Капуста — 700 г
Лук репчатый — 100 г
Морковь — 100 г
Вино белое сухое — 200 мл

Томатная паста — 70 г
Масло растительное (2 ст.л.) — 30 мл
Паприка сладкая (1 ч.л.) — 3 г
Тмин (1 ч.л.) — 3 г
Чернослив — 50 г
Специи — по вкусу

Приготовление:
Мелко шинкуем лук, морковь и капусту. Бекон режем маленькими кусочками, свинину — средними, ну а чернослив просто режем пополам. Отправляем в сковороду масло и мясо (не забываем перемешивать каждые 2-3 минуты). Добавляем лук, морковь и бекон. Обжариваем. Добавляем в сковороду чернослив, томат пасту, все специи, капусту и заливаем вином. Тушим 60 минут. В ходе готовности не помешает 1-2 раза перемешать. После окончания готовки можно дать еще 20-30 минут потомиться.

СЕКРЕТНЫМ ИНГРЕДИЕНТОМ
СВЕКРОВИ БЫЛА СМЕТАНА
ИЛИ СЛИВКИ, КОТОРЫЕ
ПРИДАЮТ КАПУСТКЕ НЕЖНЫЙ
СЛИВОЧНЫЙ ВКУС

ВИШНЁВКА



ГАМИНА ВЛАДИМИРОВНА
ЧЕРНОВОМ

“В нашей семье этот рецепт заварного медового пряника передаётся по маминей линии. Мама говорит, что такие пряники пекла ещё её прабабушка. Так его и называли всегда – «Бабулин». В семье моей прапрабабушки занимались пчеловодством, и потому мёд был всегда. Стало доброй традицией печь пряники к праздникам. Даже когда было туго с продуктами, мы старались печь медовые пряники к большим праздникам. Запасали мёд для лечения и для приготовления пряников, как дань памяти нашим предкам.

Вот и мы не забываем, как печём, так вспоминаем, да молодым рассказываем”.

“БАБУЛИН” ПРЯНИК



Для теста:
масло сливочное – 50
мука – 2,5 стакана
мёд – 2 ст.л. с горкой
сахар – 1 ст.л. с горкой
сода пищевая – 1ч.л
яйца – 1 шт.
сметана – 1ст.л. с горкой
соль – 0,5 ч.л

Для глазури:
сахарная пудра – 25гр
молоко – 2 ст.л

Приготовление:
В кастрюлю с толстым дном положить сливочное масло, мёд, сахар. Помешивая массу, довести до кипения. Продолжая помешивать, добавить в массу соду, перемешиваем очень быстро (масса сильно увеличивается в объёме). Нагрев, уменьшаем. Когда масса станет карамельного цвета, добавив 1 ст. муки, соль быстро перемешать, снять с плиты и добавить холодную сметану. Все перемешать и ввести яйцо, перемешать, добавить оставшуюся муку, замесить слегка липкое тесто.
Далее выложить на подпыленный мукой коврик, сформировать шар, раскатать в пласт толщиной 1 см, рюмкой вырезать кружки, выложить на противень застеленный пекарской бумагой. Выпекать в духовке разогретой до 180 градусов 7-10 минут.

Приготовление глазури:
Сахарную пудру смешать с молоком до однородности. Горячие пряники обмазать глазурью, дать пряникам подсохнуть на решётке и полностью остудить.

В ГОТОВОЕ ТЕСТО МОЖНО ДОБАВИТЬ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ВИШЕНКИ ИЛИ КУСОЧКИ ШОКОЛАДА. ЭТО СТАНЕТ ПРИЯТНЫМ СЮРПРИЗОМ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ!

ВОРОНОВКА



АННА ПАВЛОВНА
КАЗАКОВА

“Мама Анны Павловны Казаковой, Татьяна Тимофеевна, готовила довольно часто хангяль – любимое блюдо ее папы и всей семьи. Она выкладывала его на большой поднос и ставила на стол. Со временем и Анна Павловна научилась. Когда она вышла замуж и переехала с мужем в Сибирь из Азербайджана, хангяль остался любимым блюдом семьи. Готовят его довольно часто, не только на праздники, но и в повседневной жизни”.

ХАНГЯЛЬ



Ингредиенты:
говядина 500 гр
лук 300 гр
чеснок 10 гр
кефир 200 гр
мелкая соль 10 гр
перец 10 гр
мука 500 гр

Приготовление:

Муку насыпаем в миску, делаем ямку, солим (2 щепотки), вливаем воду и начинаем месить, пока не получится плотный комок эластичного теста, которое поместить в холодильник на 40 минут.
Лук режем мелкими кубиками и кладем в сковородку. Заливаем маслом жарим на сильном огне до слегка золотистого цвета.
Из куса говядины делаем фарш. На золотистый лук, выкладываем мясо, солим и перчим, мешаем и жарим до золотистой корочки.
Измельчаем чеснок. Его добавляем к кефиру, перчим.
Стол посыпая мукой. Берем наше отдохнувшее тесто и начинаем катать до тонкого листа скалкой. Получившийся лист режем на кубики.
В кипящую воду добавляем половину ст. л. соли и закидываем квадратики теста. Как только квадраты всплывут, ждем 2 минуты. Далее сливаем все через дуршлаг.
В глубокую тарелку помещаем листы с тестом, сверху накладываем мясо, заливаем все соусом и мешаем. Готово! Можно добавить кинзы, если вы ее любите, другая трава не годится.



МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ
ЭТО БЛЮДО С
ДОБАВЛЕНИЕМ ПОМИДОРОВ В
МЯСО ИЛИ ФАРШ
(ПОМИДОРЫ ВЫЖАРИТЬ
ПОЛНОСТЬЮ)

ЗЯТЬКОВКА



СВЕТЛАНА ВАСИЛЬЕВНА
ЗЯТЬКОВА

“Происхождение драников не является точно установленным. Но в нашей семье его очень любят. Я помню, как бабушка готовила это блюдо. Теперь дети и внуки, наслаждаются ароматом золотистых драников, которые напоминают о том, что некоторые вкусные традиции остаются вечными.

Сегодня драники готовят по разным рецептам, но бабушкин рецепт в нашей семье остается самым любимым”.

ДРАНИКИ



Ингредиенты:
Картофель — 7 шт
Лук репчатый — 1 шт
Манка — 1 ст. л
Мука — 1 ст. л
Масло растительное — 2 ст. л
Соль, перец — по вкусу

Приготовление:

Картофель хорошо вымойте и очистите. С лука снимите шелуху, ополосните головку водой. Картофель и лук натрите на крупной тёрке.

Овощную массу выложите в дуршлаг, оставьте на 10 минут и удалите выделившийся сок, хорошо отжав картофель с луком. Переложите в объёмную миску, добавьте муку. Посолите и поперчите по вкусу. Добавьте манку. По желанию добавьте другие специи.

В сковороду влейте масло, хорошо разогрейте на сильном огне. Выкладывайте массу большой ложкой, формируя оладьи, прижимая сверху лопаткой. Убавьте огонь до среднего и жарьте с обеих сторон по 4 минуты, до золотистости.

ЕСЛИ В ДРАНИКИ ДОБАВИТЬ
МАНКУ, ОНИ СТАНОВЯТСЯ
ПЫШНЫМИ И МЯГКИМИ.



КАМЫШИНО



ТАТЬЯНА ВИКТОРОВНА
ЖИМИРДЕЕВА

“Блины с припеком – старинный русский рецепт приготовления блинов. Начинок для таких блинов существует очень много, но в нашей семье передается два наиболее любимых рецепта – это блины с припеком из капусты и блины с припеком из соленого сала с жареным луком. Нашим семейным блинам особый вкус придает гречневая мука. Обычные блины в нашей семье пекутся часто, а вот блины с припеком считаются праздничным блюдом. Каждый знает свое дело, маленькие – наблюдают, постарше – помогают взрослым. Бывает так, что молодежь может предложить что-то из современных добавок, но основной рецепт никогда не меняется”.

БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ



Ингредиенты:

4 куриных яйца

1 литр молока

1 ч.ложку соли

1 ч.л. сахара

250 гр. муки (зависит от качества муки)

Приготовление:

Для припека из сала и лука нужно все измельчить. Затем обжарить. То же самое проделываем с припек из капусты.

Выкладываем на разогретую сковороду припек и заливаем тестом. Обжариваем блины с двух сторон.

Вкусные румяные блины с припеком готовы.

**НЕ ХРАНИТЕ ГОТОВЫЕ
БЛИНЫ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ,
ОНИ СТАНОВЯТСЯ СЛИШКОМ
ПЛОТНЫМИ И ЛИПКИМИ**

КИРГИНЦЕВО



МАРИЯ ВЛАДИМИРОВНА
БОНДАРЕНКО

“Наша семья очень любит пельмени. Зимними вечерами выходного дня заготавливаем их на всю неделю.

Моя прабабушка говорила «щепать пельмени». От неё мы узнали, что можно делать пельмени с особой начинкой. Для этого она давала младшенькому копеечную монетку. Её нужно было начистить об валенок до блеска. Ох, как он при этом усердно старался! Эту монетку, кусочек сахара и соли она помещала в пельмень. Когда пельмени были на столе, мы выясняли, кому какая судьба уготована! Вот так за разговорами и время пролетало быстро и незаметно, а пельменей при этом прибавлялось”.

ПЕЛЬМЕНИ “СИБИРСКИЕ”



Ингредиенты:

Пшеничная мука – 600 г
Вода (холодная) – 300 г
Яйца – 1 шт
Соль – 0,5 ч.л
Растительное масло – 2 ст.л

Для фарша:

Свинина – 230 г
Говядина – 230 г
Репчатый лук – 150 г
Вода – 4 ст.л
Соль – 2/3 ч.л
Сахар – 1 ч.л. (без горки)
Черный молотый перец – 0,2 ч.л

Фарш для сибирских пельменей включает в себя говядину и свинину в равных пропорциях.
Тесто здесь классическое – на воде с яйцом и растительным маслом.
Пельменей получится много, поэтому вы смело можете их заморозить.

**В ФАРШ МОЖНО ДОБАВИТЬ
НЕМНОГО САХАРА ДЛЯ
ПРИДАНИЯ ПЕЛЬМЕНЯМ ПИКАНТНОГО ВКУСА.
НЕ БОЙТЕСЬ ЕГО ДОБАВЛЯТЬ,
ОН НЕ БУДЕТ СЛАДКИМ.
ВЫ УВИДИТЕ, КАК ЗАИГРАЕТ ВКУС
МЯСНОГО ФАРША В ГОТОВЫХ
ПЕЛЬМЕНЯХ**

КОПКУЛЬ



ФАИНА ТИМОФЕЕВНА
СЫСОЕВА



“Семейный рецепт Фаины Тимофеевны Сысоевой, казалось бы, обычен и прост. Если бы не тот момент, что такие маковые рулетики пекли много лет тому назад бабушка и мама маленькой Фаины. Это был настоящий праздник, когда вся семья собиралась вместе за обеденным столом. Теперь внуки Фаины Тимофеевны помогают бабушке заниматься приготовлением вкусных маковых рулетиков. Они знают, что без ступки для размалывания мака, которая передаётся из поколения в поколение, рулетики не получатся такими, по-семейному вкусными!”

МАКОВЫЕ РУЛЕТКИ



Ингредиенты для теста сдобного, безопарного, дрожжевого:

молоко - 1,5 литра
дрожжи - 10-12 гр
яйца - 5 шт. (лучше желтки)
сахар - 250 гр
соль - 1/4 ч. л
ванилин - 1 пакетик
масло растительное - 3 ст. л
маргарин - 150 гр
крахмал - 1 ст. л

Приготовление:

В тёплое молоко высыпать дрожжи и немного сахара, дать постоять. В это время взбить яйца (желательно больше желтков) до пышности с сахаром и солью. Их соединить с молоком и добавить растительное масло и маргарин. Муку вместе с крахмалом и ванилином добавляем через сито, хорошо вымешиваем тесто. Оно должно быть лёгким, не туго замешанным. Даём 2 раза подняться. Выкладываем начинки размалываем вместе с сахаром в следующей пропорции: 1,5 ст. ложки мака на 1 ст. ложку сахара. Выпекаем в предварительно разогретой до 180 градусов духовке.

ЕСЛИ В ТЕСТО ДОБАВИТЬ БОЛЬШЕ ЖЕЛТКОВ, ОНО БУДЕТ ВОЗДУШНЫМ И РАСЫПЧАТЫМ

ЛУКОШИНО



ИРИНА СЕРГЕЕВНА
КАЗАКОВА

“Пирог со свеклой пекла еще прабабушка моего мужа – Евтеева Наталья Елисеевна. Позже рецепт достался его бабушке. Именно она научила меня готовить эти вкуснейшие пироги, которые стали нашим фирменным рецептом”.

ПИРОГИ СО СВЕКЛОЙ



Ингредиенты:

Мука - 3 ст.л. для опары и 5 стаканов воды

Масло раст. - 3ст.л

Сахар - 2ст.л

Соль - 1ч.л

Дрожжи сухие - 1ч.л

Вода - 1 стакан крутого кипятка для опары и 1 стакан теплой воды для замешивания теста

Начинка:

Свекла - 3 средних

Изюм - 100гр

Масло раст. - 50гр

Масло сл. - 20гр

Сахар и соль

Приготовление:

В чашку высыпаем муку, раст. масло, сахар и соль. Заливаем крутым кипятком, перемешиваем и даем остыть. После того, как опара остыла, добавляем 1 ст. теплой воды и сухие дрожжи.

В опару всыпаем 5 ст. муки и замешиваем тесто. Ставим его в теплое место и оставляем его на час.

Процесс приготовления начинки:

Свеклу натереть на крупной терке. В сковороду добавляем растительное и сливочное масло, свеклу и изюм и тушим до готовности. Добавляем сахар и щепотку соли. Начинка готова. Даем ей остыть. Когда начинка остыла, можем приступить к приготовлению пирогов.

ДЛЯ ПРИДАНИЯ ПИРОГАМ
ЗАГАДОЧНОГО И НЕОБЫЧНОГО
ВКУСА В НАЧИНКУ МОЖНО
ДОБАВИТЬ ИЗЮМ

ЛЯГУШЬЕ



НАДЕЖДА АНДРЕЕВНА
СИМОНЕНКО

“Каждый праздник, каждое воскресенье нас ожидала вкусная, с толстой пенкой, восхитительно нежная ряженка, которую с любовью готовила нам бабушка, Куракина Дарья Степановна. К ряженке обязательно шли пироги, оладушки, рулеты с маком – что внуки заказывали, то и готовилось. А как сочетались пасхальные куличи с бабушкиной ряженкой... м-м-м... просто песня!

Раньше ряженка готовилась в чугушке, который ставился в печь для томления. У меня же сейчас, за отсутствием русской печи, весь этот процесс проходит в электрической духовке, но получается тоже вкусно. Я с удовольствием передаю эту традицию своим детям и внукам, наслаждаясь ряженкой вместе с ними”.

ДОМАШНЯЯ РЯЖЕНКА



ПЕНКУ, КОТОРАЯ ПОЛУЧИТСЯ ПРИ ТОМЛЕНИИ, НУЖНО ОСТАВИТЬ, ОНА ПРИДАСТ РЯЖЕНКЕ БОЛЕЕ НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС

Как сделать домашнюю ряженку из молока? Подготовьте продукты. Молоко для приготовления ряженки лучше берите домашнее, натуральное, жирное. Оно намного вкуснее и полезнее магазинного. Вместо сметаны можете использовать кефир или натуральный йогурт без добавок.

Вылейте молоко в кастрюлю, поставьте на огонь. Доведите до кипения и убавьте огонь на минимум. Оставьте в таком, слегка кипящем состоянии молоко минут на 5 мин. Смотрите, чтобы молоко не убежало!

Перелейте кипящее молоко в огнеупорную посуду. Идеально для этих целей взять керамический горшок, он очень хорошо держит тепло. Но, за неимением, и обычная кастрюля подойдет.

Поставьте горшок с молоком томиться в духовку при температуре 150 градусов на 3-4 часа. Крышкой горшок лучше не закрывать, молоко может убежать и в духовке.

Томите молоко до образования коричневой пеночки сверху. Цвет у топленого молока карамельный, на вкус вы его не спутаете ни с чем! Готовое молоко остудите до температуры 40 градусов. Ориентируйтесь на тепло рук, молоко должно стать приятно теплым, не горячим.

Отлейте небольшую часть молока в сметану или в то, что является у вас закваской. Хорошо перемешайте до однородности.

Вылейте сметано-молочную смесь в оставшееся молоко, перемешайте. Пенку нужно оставить, она придаст ряженке более насыщенный вкус. Закройте горшок, уберите в теплое место. Через 8 часов образуется густая ряженка, разлить по банкам, сверху распределить пенку. Хранить в холодильнике.

МЕДЯКОВО



ЕЛЕНА ИЛЬНИЧНА
ВОЛКОВА

“Одной из основных кулинарных традиций жителей деревни Спасск стало приготовление пышек «Ушки в сметане с маком».

Сподина Татьяна Леонтьевна говорит, что это блюдо готовилось её мамой, бабушкой и прабабушкой, а теперь готовит она и её дочери.

Из-за того, что до ближайшего магазина было не так просто добраться, ушки были самым простым и вкусным блюдом, которое могли приготовить. В каждом доме всегда были своё молоко и сметана, а мак выращивали в огороде.

Рецепт ушек по сей день сохранил свой прежний состав. Попробуйте приготовить это блюдо – вкусное, нежное и сытное. Ушки любят и взрослые и дети”!

УШКИ В СМЕТАНЕ С МАКОМ



Ингредиенты:
Мука пшеничная – 0,5 кг
Молоко – 150 мл
Соль – 1,5 ч. л
Яйцо – 1 шт
Сода – 1,5 ч. л
Сахар – 75 гр

Приготовление:
Выпекаются ушки на сухой сковороде (желательно в русской печи). После того как остынут, их необходимо залить приготовленной заливкой: мак перемешать с сахаром и домашней сметаной и дать настояться в холодном месте 2 часа.

ЕСЛИ В ТЕСТО ДОБАВИТЬ
КОКОСОВУЮ СТРУЖКУ ИЛИ
АРАХИС - ЭТО ПРИДАСТ УШКАМ
ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВКУС

МЕТЕЛЁВО



ЛЮДМИЛА АЛЕКСАНДРОВНА
ГОНЧАРЕНКО



“Именно здесь существует украинский центр «Криниця», только в Метелево большая половина жителей – хохлы. Здесь и видна та нить, которая связывает культуру села с культурой произведений Гоголя.

Многие славянские народы присваивают рецепт вареников себе. Впрочем, сравнивать украинские вареники с русскими пельменями все равно, что приравнивать их к итальянским равиоли. Многие хозяйки могут похвастаться собственным рецептом приготовления этого блюда. На самом деле никаких сложностей в рецепте нет. Готовятся вареники из пресного теста с самой разнообразной начинкой. Бывают они вареные и приготовленные на пару. Главной изюминкой настоящих украинских вареников является тесто, в настоящих полтавских варениках оно должно быть “пузатое”, но при этом нежное, как пуховая подушка”.

ВАРЕНИКИ УКРАИНСКИЕ



К ВАРЕНИКАМ
ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДАЮТ
ШКВАРКИ И СМЕТАНУ

Ингредиенты для теста:

5 ст. муки
1 ст. л. соды
1 ч. л. соли
1 ст. л. сахара
1 яйцо

0,5 л кефира, сыворотки, простокваши или кислого молока

Начинка: творог, мясной фарш, картофель с луком, тушеная капуста, клубника, черешня, смородина, черника и т.д.

Приготовление:

Перемешать яйцо с сахаром. В муку добавить соль и соду, хорошо перемешать. Далее сделать в муке воронку и постепенно выливать туда яйца и кефир.

Замесить тесто и на 15-20 минут поставить его настаиваться.

Разрезать тесто на несколько одинаковых частей (обычно на четыре) и скатать из одного такого куса колбаску, толщиной около 3 см, которую затем необходимо нарезать на маленькие кружочки. Эти кружочки раскатать и в них накладывать приготовленную начинку.

Варить их просто: в кипящую подсоленную воду бросить вареники и сразу помешать шумовкой, чтобы не слиплись. Накрыть крышкой и подождать пока закипит вода. Через 7-8 минут вареники готовы.

НОВОКЛЮЧИ



ЛАРИСА ПАВЛОВНА
ЭСАУЛОВА

“Этот рецепт передала мне моя свекровь – Эсаулова Маргарита Петровна, её научила готовить её мама – Таисия Михайловна, а её маме этот рецепт рассказала её свекровь – Галахова Мария Петровна.

Поскольку семья моего мужа с Украины, то яблоки у них были всегда, они хранились в подвале даже зимой, аккуратно завернутые в бумагу. Поэтому недостатка в этом продукте не было. А каша с яблоками, даже без молока была очень вкусным и питательным завтраком для детей и взрослых. Ингредиенты простые и полезные, приготовление несложное, подходит для любой семьи”.

РИСОВАЯ КАША С ЯБЛОКАМИ



Ингредиенты:
1 стакан риса
4 яблока
3 ст. л. сахара
0,5 ч. л. соли
1 пак. ванильного сахара
50 гр. сл. масла

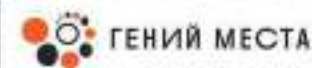
КАШУ ЛУЧШЕ ВСЕГО
НАКЛАДЫВАТЬ ЛОЖКОЙ,
ЗАХВАТЫВАЯ ВСЕ СЛОИ,
НЕ ПЕРЕМЕШИВАЯ

Приготовление:
Рис тщательно промыть, перетирая в руках, пока вода не станет светлой. Оставить на ночь в воде.
Залить 2 стаканами воды, присолить, варить до полуготовности.
Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.
Яблоки очищаем от кожуры, вырезаем сердцевину, нарезаем кубиками.
В кастрюлю с толстым дном кладем немного масла, размазывая по дну. Кладем ровным слоем половину нарезанных яблок, поверху посыпаем 1,5 ст. л. сахарного песка и пол пакетика ванильного сахара, затем накладываем слой риса, разравниваем ложкой по всей поверхности, сверху кладем кусочки сливочного масла. Затем опять накладываем слой яблок, присыпаем 1,5 ст. л. сахара и 0,5 п. ванильного сахара.
Сверху накладываем оставшуюся половину риса, выравниваем слой ложкой. Сверху кладем немного сл. масла. Делаем ложкой посередине углубление, заливаем туда 0,5 ст. кипятка. Ставим тушиться на медленный огонь. Периодически протыкая ложкой до дна, не перемешивая слои.
Тушим 15 минут. Каша готова.

НОВОНИКОЛАЕВКА



СВЕТЛАНА НИКОЛАЕВНА
ГУБЕР



“Сибирской традицией было лепить пельмени всей семьей. Это и понятно, налепить надо было много, на всю долгую зиму.

В Новониколаевке делают рыбные пельмени, потому что наше муниципальное образование особенное – здесь расположена природная изюминка района – озеро Чаны.

Еще одной устоявшейся традицией стала подача пельменей гостям в большом блюде. Это символизировало единение всех за столом. А вот если хозяин подавал каждому гостю отдельно, то это можно было расценивать, как желание поскорее отделаться от гостя”.

РЫБНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ



Ингредиенты:
Рыба филе - 800 гр
Сало свиное - 200 гр
Лук репчатый - 1 шт
Мука
Яйца - 2 шт
Вода - 1/2 стакана
Соль, перец по вкусу

Приготовление:
Просейте муку горкой, сделайте лунку, вбейте в лунку яйца, посолите.
Понемногу вливая воду, замесите плотное тесто. Вымесите хорошенько тесто и дайте отдохнуть полчаса, накрыв влажным полотенцем. За это время приготовьте фарш. Рыбное филе пропустите через мясорубку вместе с очищенной луковицей и свиным салом. Посолите, щедро поперчите и хорошо вымешайте фарш. Уберите в холодильник.
Отрежьте кусок теста, раскатайте его в колбаску и нарежьте шайбочками. Примните в муке и раскатайте. Выкладывая по чайной ложке фарша, слепите небольшие пельмени.
Варите пельмени в подсоленной воде с лавровым листом и черным перцем горошком до всплытия.
Через 3 минуты можно вынимать.

СЛОВО "ПЕЛЬМЕНЬ"
ПРОИСХОДИТ ОТ ДВУХ
СЛОВ ФИННОУГОРСКОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ: "ПЕЛЬ"
УХО И "НЯНЬ" - ХЛЕБ

НОВОРОЗИНО



ВАЛЕНТИНА ВАСИЛЬЕВНА
СОРОКА

“Когда началась война, многие мужчины ушли на фронт. Женщины и дети выполняли всю работу в селе. В возрасте 14 лет моей маме приходилось работать наравне со взрослыми. Возила сено и горюче-смазочные материалы, пахала на быках и лошадях.

Особенно трудно было зимой. Летом можно было пойти в лес, набрать ягод, грибов, а зимой было плохо от голода и холода.

Когда 17-летней девчонкой мама пошла в рыболовецкую бригаду рыбачить, тогда семье из 7 человек разрешали брать рыбу домой. Тогда она накладывала рыбу в листы и запекала в печи. Для детей военного времени это было настоящим лакомством.

Уже после войны моя мама начала готовить фаршированную рыбу. Её очень мелко секли, добавляли мелко нарезанный лук, солили и начиняли кожу. Затем выкладывали на противень и запекали в русской печи”.

ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА



Ингредиенты:
большая щука 1,5 – 2 кг.
2 яйца
3–4 ломтика хлеба
1 стакан.молока
30–50 г. сливочного масла
2 луковицы

Приготовление:

Разделяем рыбу: отрезаем голову, вычищаем внутренности. Самое кропотливое – снять с тушки шкуру. Вооружаемся острым ножом и, начиная со стороны головы, круговыми движениями ножа, отделяем шкуру от мяса. Чтобы хвост остался на месте, аккуратно перерезаем хребет с внутренней стороны. Все, можно облегченно вздохнуть – мясо извлечено, кожица невредима!

Готовим начинку: разламываем хлеб на части, выкладываем в миску и заливаем подогретым молоком. Отделяем мясо от хребта, выбираем косточки.

Существенны два момента: большая свежая щука и воздушный фарш, пропущенный через мясорубку 3 раза.

Перемалываем мясо щуки в фарш, туда же перемалываем сало, добавляем сливочное масло для сочности, солим, перчим. Хорошенько вымешиваем фарш.

Собираем щуку: плотно начиняем шкуру фаршем, пришиваем голову. Смазываем рыбу растительным маслом, а также форму, в которой она будет запекаться. Ставим в разогретый до 180°C духовой шкаф на 40 минут.

В НАЧИНКУ КЛАДУТ ПОДЖАРКУ ИЗ ЛУКА И МОРКОВИ, КОТОРЫЕ ПЕРЕБИВАЮТ СПЕЦИФИЧЕСКИЙ АРОМАТ, СВОЙСТВЕННЫЙ ЩУКЕ.

НОВОСЕЛЬЕ



ОЛЬГА ВИКТОРОВНА
ФОМЕНКО



Рецепт выпечки и историю блинов на опаре своей прабабушки – Фоменко Анны Спиридоновны, рассказала Ольга Викторовна Фоменко. “Ночью я просыпалась от того, что моя бабушка колдовала над опарой (дрожжи на хмелю). Это было какое-то таинство. А уже ранним утром, когда она заводила тесто, я залезала на стул и пробовала его на вкус. Незабываемое сладко-кислое тесто казалось таким вкусным ... Блины пеклись в печи и были толстые и сильно масляные.

Вся большая и дружная семья садились за круглый стол и ела солнышки-блины с ягодным вареньем”.

БЛИНЫ НА ОПАРЕ



Для опары:
Дрожжи - 1 ст. л
Сахар - 1 ч. л

Мука - 1 стакан
Вода - 1 стакан

Для теста:
Молоко - 2 стакана
Яйца - 2 шт
Соль - 1 ч. л

Мука - 100 гр
Смалец - 50 гр

Приготовление:
Ставим опару на ночь из дрожжей, утром замешиваем тесто. В опару добавляем соль, сахар, яйца, молоко, муку. Тесто стоит 15 минут. Смазываем сковороду салом или маслом и печем блины. Начинку делаем любую - капуста с грибами, яйцо с луком...



ЧТОБЫ БЛИНЫ ХОРОШО
СНИМАЛИСЬ, НУЖНО ДОБАВИТЬ
ЩЕПОТКУ СОДЫ
В ТЕСТО

ПИРОГ «КУХЕН»



Ингредиенты:
молоко - 1 литр
масло сливочное - 200 гр
яйца - 3-4 шт
сахар - 1 ст

соль - 0,5 ч. л
растительное масло - 1-2 ст. л
дрожжи сухие - 1 пачка
мука - 1 кг

Помадка:
яйца - 2 шт.
сахар - 0,5 стакан
сметана - 1 стакан

сода - 0,5 ч. л.
мука - 3-4 ст. л.

Посыпка:
мука - 200 гр
сахар - 3-4 ст. л
сливочное масло - 125 гр

Приготовление:
Замешиваем мягкое тесто и убираем его в тепло на 1-1,5 часа. Когда тесто подойдет, раскатываем его в пласт и выкладываем в смазанную маслом форму для выпечки. На пласт теста кладем начинку (ягоды, измельченные фрукты) и т.д. и поливаем заливкой. Начинка может состоять из одной помадки и посыпки сверху. Когда пирог расстоится, ставим его в печь при температуре 190-200 градусов на 30-35 минут.



ЧТО БЫ ТЕСТО ХОРОШО
ПОДХОДИЛО, СВЕРХУ МОЖНО
СМАЗАТЬ ЕГО РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

ПЕТРОВКА

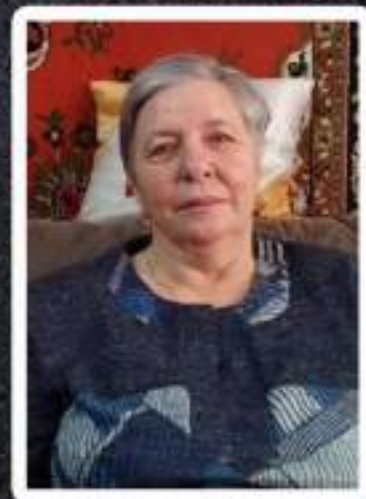


ЕЛЕНА ЕФРЕМОВНА
КЛЕПИКОВА

“Рецепт этого блюда передается в моей семье из поколения в поколение. Это традиционный праздничный пирог, который пекли мои бабушки и мама к семейному торжеству, или когда ожидалась гости. Все знали, что любое праздничное застолье закончится чаем с куском вкусного воздушного пирога «Кухен». Правда называли мы его по-разному: “цукер кухе” – сладкий, “кухе” – мясной или овощной. Начинка пирога менялась в зависимости от времени года. Это могли быть полевая земляника, паслен, яблоки, творог, варенье или просто помадка из сливок и муки.

Традиция печь «Кухен» и угощать им всех, зашедших в гости, сохранилась и в моей семье. К Новому году, Рождеству, Пасхе и другим праздникам я пеку пирог и угощаю им родственников, соседей и друзей.

РОЖДЕСТВЕНКА



НИНА ГЕННАДЬЕВНА
МОНЧЕНКО

“Моя мама – Копылова Мария Никитична родилась и выросла в Купино. Её любимое блюдо – пшённая каша с тыквой.

Она мне рассказывала, что такую кашу, словно пирог, обязательно запекали в печи. Каша была сладкая и очень плотная. Её можно было разрезать ножом.

Особая ценность блюда заключается в том, что его можно есть в пост.”

ПШЁННАЯ КАША С ТЫКВОЙ И ИЗЮМОМ



Ингредиенты:
Тыква – 250 гр
Пшено – 200 гр
Молоко – 300 мл
Вода – 300 мл

Изюм – 50 г
Сахар – 2-3 ст. л. (по вкусу)
Соль – 1-2 щепотки
Масло сливочное – 50 г

Приготовление:

Промытое пшено поместите в кастрюлю, залейте 300 мл холодной воды. Доведите воду до кипения. Тем временем очистите тыкву от кожуры и семян, нарежьте кусочками размером на один укус. Когда вода с крупой закипит, добавьте нарезанную тыкву в кастрюлю. Изюм обдайте кипятком, откиньте на сито. После также добавьте в кастрюлю. Хорошо перемешайте. Кастрюлю накройте крышкой, варите пшено с тыквой и изюмом 10 минут на небольшом огне, периодически помешивая. Добавьте сливочное масло, соль и сахар. В отдельной ёмкости доведите до кипения молоко. Вскипевшее молоко влейте в кастрюлю с кашей. Тщательно всё перемешайте и снова доведите кашу до кипения. Когда смесь закипит, уменьшите огонь до минимального, накройте кастрюлю крышкой и, помешивая, варите кашу ещё 20 минут. Выключив огонь, позвольте блюду настояться ещё 10-15 минут перед подачей к столу.

ДОБАВЬТЕ В КАШУ
ИЗЮМ, ЧЕРНОСЛИВ
ИЛИ КУРАГУ

СИБИРСКИЙ



АСЬЯ МАРАТОВНА
ШАРИПОВА

“В нашей семье манты являются любимым блюдом уже много лет. Когда я была маленькая, манты готовила моя бабушка, потом мама, сейчас их готовлю я для своей семьи.

До сих пор главным новогодним блюдом на столе являются манты. У нас есть огромная мантоварка. Если готовим, то готовим с запасом, зная, что никто не откажется от контейнера с любимой вкуснятиной с собой. Новогодние праздники долгие, все уже наелось до отвала, но когда дело касается мантов, то никто никогда не отказывается”.

МАНТЫ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЧИНКИ
НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ БЛЕНДЕР
ИЛИ МЯСОРУБКУ. МЯСО НУЖНО
МЕЛКО ПОРУБИТЬ НОЖОМ. ТАК ЖЕ
НУЖНО РЕЗАТЬ ЖИР И РЕПЧАТЫЙ
ЛУК.

Ингредиенты:
Мука—400 гр
Кипяток—250 мл
Масло сливочное—40 гр
Соль—1 ч.л

Для начинки:
Мясо баранина—400 гр
Соль— по вкусу
Перец чёрный молотый— по вкусу
Лук репчатый—300 гр
Масло растительное—2 ст.л

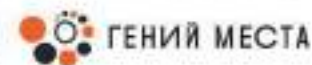
Приготовление:
Отвешиваем 400 граммов муки, просеиваем во вместительную миску и солим. Отдельно соединив сливочное масло с кипятком и хорошенько размешав, вводим к сухой смеси. Оперативно размешиваем лопаткой и вымешиваем тесто вручную. Тесто получится эластичным и мягким. Прикрыв полотенцем, даем постоять.
Баранину или другое мясо немного размораживаем. Мелко рубим полукольцами. Очищаем луковицы. Нарезаем луковицы тонкими раскатами теста в пласт, вырезаем стаканом круглые лепешки или небольшие кусочки. В центр каждой лепешки кладем начинку. Склеиваем свободные края в середине. Концы заклеиваем.
Поддоны мантоварки промазываем растительным маслом. Раскладываем манты так, чтобы они не касались друг друга. В кастрюлю мантоварки наливаем воду, солим и ставим нагреваться. После закипания устанавливаем манты на мантами. Закрыв крышку, варим 40 минут.
Спустя время отключаем нагрев и поочередно снимаем ярус. Манты перекладываем на блюдо и промазываем сливочным маслом. Дополняем соусами.



СОВЕТСКИЙ



ВАЛЕНТИНА ВАСИЛЬЕВНА
ГРАБ



“У меня большая и дружная семья. У нас есть много семейных кулинарных традиций. Некоторые появились совсем недавно, а есть и те, которые зародились ещё при жизни моих прабабушек и прадедушек. Одна из таких давних традиций – переработка молока и получение молочных продуктов – творога, сливок, масла. Творог готовился именно в печи. Прабабушка наливала в глиняные горшки простоквашу и ставила их в печь.

Но история «русских печей» уже в прошлом. Моя мама и я варили творог на газовой плите практически по той же технологии, как моя бабушка и прабабушка”.

ДОМАШНИЙ ТВОРОГ



Стоит заранее подготовить молоко и заквасить его для дальнейшего использования в приготовлении творога. В идеале сквашенное молоко должно быть таким, чтобы его можно было брать ложкой. Это зависит от качества изначального продукта.

Вылить молоко в посуду, оставить для сквашивания на два дня. Лучше брать кастрюлю из нержавеющей стали. От эмалированной посуды стоит отказаться — в ней содержимое может пригореть.

Сквашенное молоко ставим на огонь и томим на самом маленьком огне (чтобы творог не сварился) в течении 10-15 минут. За это время хорошо отделится сыворотка. Когда творог сварился, его нужно переложить на дуршлаг, застеленный несколькими слоями марли, а под него подставить посуду куда будет стекать сыворотка.

Чтобы творог получился рассыпчатым, его нужно оставить в марле, повесить узелок над кастрюлей и оставить на всю ночь, или хотя бы, на несколько часов.

Для получения влажного творога достаточно оставить его в дуршлаге всего на пару часов.

Творог домашнего приготовления хранится в холодильнике максимум четыре дня.

ТВОРОГ ЛУЧШЕ ВАРИТЬ
НЕ ИЗ КИСЛОГО МОЛОКА,
А С ОБРАТА. ТОГДА ОН
ПОЛУЧАЕТСЯ НЕЖНЕЕ

СОВЕТСКИЙ



ДУПИК ОЛЬГА
ГРИГОРЬЕВНА



ГЕНИЙ МЕСТА

“Всё самое вкусное — из детства. Каждую субботу у моей мамы всегда был запланирован пирог с картофелем и мясом! Этот пирог настроил меня на ностальгическую волну: мама всегда пекла его в русской печи. Почему в прошедшем времени? Потому как русской печи в доме больше нет, но мама продолжала его выпекать в духовке. Стоит ли говорить, какие чудесные ароматы плыли по дому в субботний день, когда вся семья собиралась вместе за большим столом? Какие чудесные пироги пекла мама, Децик Мария Куприяновна. Давайте вернёмся к ним, ведь собственно о пироге я и хотела рассказать”.

МАМИН ПИРОГ



Ингредиенты:


Мука – 6 ст.л
Сахар – 4 ст.л
Молоко – 3 стакана
Дрожжи сырые – 100 гр

Начинка:

Грудка утки или гуся – 500 гр
Лук – 2 луковицы (сред. размеров)
Масло раст. – 50 гр
Картофель – 5 шт. (сред. размеров)
Перец и соль

Приготовление:

Молоко слегка подогрейте. В маленькой мисочке соедините дрожжи, сахар и теплое молоко, перемешайте. Оставьте на 10–15 минут до образования пенной "шапочки". Взбейте яйцо с сахаром и солью до однородности. Добавьте 1 стакан подсолнечного масла, 3 стакана муки и перемешайте все до однородности. Вымешиваем и тесто готово. **Готовим начинку для пирога:** Нарежьте мясо кубиками среднего размера, посолите. Добавьте 0.5 ч.л перца, чтобы начинка получилась ароматной, перемешайте. Репчатый лук очистите, помойте, нарежьте мелкими кубиками. Затем добавляем картофель, нарезанный мелкой соломкой. Все перемешать. Начинка готова. Берем круглую форму, раскатываем тесто (два пласта). Один пласт ложим в форму, выкладываем начинку и прикрываем другим пластом, края защипываем. Пирог готов. Ставим в разогретую духовку на один час 30 минут при температуре 170 градусов. Приятного аппетита!



ЧТО БЫ НАЧИНКА БЫЛА БОЛЕЕ СОЧНОЙ, НЕБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЯСО НЕСКОЛЬКИХ СОРТОВ

СТЕКЛЯННОЕ



НИНА ВЛАДИМИРОВНА
БОРОНА

“История создания такого, казалось бы, обыденного блюда мне абсолютно неизвестна. Может быть возле нашего озера, несколько веков назад, пойманную рыбку обжаривали на костре, нанизывая на палку или деревянный шампур. Все, кто любит такую рыбку с хрустящей золотистой корочкой, будут благодарны первооткрывателям вкусного и аппетитного блюда”.

ЗОЛОТИСТЫЙ КАРАСИК

В СМЕТАНЕ



Ингредиенты:

Карась (5-7 штук) – 900-1000 гр
Растительное масло – 50 мл
Сметана – 4 ст. л
Лук (крупный) – 1 шт
Морковь – 1 шт
Соль по вкусу
Зелень по-вкусу
Перец черный молотый по вкусу

Приготовление:

Рыбу очистите от чешуи и удалите внутренности. Ополосните карасей в чистой холодной воде. Всыпая на тарелку пшеничную муку и слегка разровняем ее по форме рыбки. Обмакнем в муку каждую заготовленную рыбку вместе с головой с одной стороны, чтобы она полностью покрылась мукой. В сковороде разогрейте масло. Обжарьте с одной стороны до румяной корочки, затем переверните рыбу и обжарьте так же.

Накроем сковороду крышкой и протомим ее около 7-10 минут.

Выньте карасей из сковороды. Действуйте аккуратно, так как рыба небольших размеров хрупкая и может развалиться на кусочки.

В масло, на котором готовились караси, отправьте лук и морковь. Помешивая, обжарьте до желаемой степени. Выложите поверх лука рыбу. Залейте сметаной. Распределите сметану ровным слоем. Накройте сковороду крышкой, пламя убавьте до умеренного и тушите карасей еще около 10-15 минут (зависит от размера рыбы).

Вымытую зелень обсушите бумажными салфетками и нарежьте мелко. Для карасей в сметане идеально подойдут укроп или молодой зеленый лук.

Готовую золотистую рыбку выложим на порционное блюдо и украсим зеленью и ломтиками лимона – их сок удалит вкус водорослей и тины из мякоти.

ОБЕРНУТЫЕ
ТУШКИ УБЕРИТЕ В МОРОЗИЛЬНУЮ
КАМЕРУ. ЭТО УБЕРЕЖЕТ РЫБУ ОТ
ПОТЕРИ ВЛАГИ. ЧИСТИТЬ ЕЕ ПОСЛЕ
ЗАМОРОЗКИ БУДЕТ ПРОЩЕ

ТЮМЕНКА



ЛАРИСА АЛЕКСЕЕВНА
КОНЕВА

“Моя бабушка – Зинаида Тимофеевна родом из Брянской области. Бабушка пекла блины в русской печи. Блины были тонкие и прозрачные, бабушка называла их “налесники”.

Секрет этой выпечки блинов состоит в том, чтобы блины не были подрумянены, печь нужно только с одной стороны. Поэтому нужно выкладывать их на блюдо сразу, как только они начнут отставать от сковороды”.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ



Ингредиенты:

- 3 – стакана пшеничной муки
- 4 – яйца
- 2 – стакана молока
- 2 – ст.л. сахара
- 4–5 – ст.л. сливочного масла

Приготовление:

Тщательно размешать сырые яйца, молоко, соль, муку, сахар, подогретое сливочное масло, и печь блины на сковороде, смазывая её шпиком. Готовые блины укладываются на блюдо стопкой и подаются горячими. Отдельно подают сливочное масло, сметану, икру, варенье.



БЛИНЫ ПЕЧЬ ЛУЧШЕ ВСЕГО
НА ЧУГУННОЙ СКОВОРОДЕ
С ТОЛСТЫМ ДНОМ, ЧТОБЫ
РУКА ЧУВСТВОВАЛА –
ДЕРЖИШЬ БАБУШКИНУ ВЕЩЬ

ЧАЙНКА



ЕВГЕНИЯ ГЕННАДЬЕВНА
ДОРОГАВЦЕВА

“Рецепт бабушкиного борща требует внимательного отношения к процессу приготовления и тщательного отбора ингредиентов.

Благодаря этому борщ получается насыщенным, ароматным и вкусным, обладает особой магией – собирает за столом всех близких, навеивает теплые воспоминания”.

РУССКИЙ БОРЩ



Ингредиенты:
Капуста — 300 г
Мясо — 400–500 гр
Картофель — 4 шт
Соль, перец, зелень — по вкусу
Лавровый лист — 1–2 шт
Свекла — 2 шт
Морковь — 1 шт

Лук репчатый — 2 шт
Перец болгарский 1–2 шт
Подсолнечное масло — 4–5 ст.л
Щепотка лимонной кислоты
½ лимона или немного уксуса
Томатная паста — 2 ст.л
Зубчик чеснока — 1 шт

Приготовление:
Мясо нарезать кусками среднего размера. Залить мясо в кастрюле холодной водой, довести до кипения, снять пену. Варить бульон примерно 1,5 часа на небольшом огне. В конце варки посолить. Картофель помыть, почистить, порезать крупной соломкой. Свеклу, морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нарезать кубиками. На сковороде разогреть растительное масло. Лук выложить на сковороду (пассеровать), затем в лук добавить тертую морковь, обжарить. В последнюю очередь добавляем свеклу, обжариваем, добавляем томатную пасту. В готовый бульон добавить лавровый лист. Должно кипеть на медленном огне 2–3 минуты. В кипящий бульон добавить капусту. Варить 5–7 минут. Добавить картофель, варить 10 минут. Затем добавить пассерованные овощи, чеснок тертый на мелкой терке, зелень (укроп). Варить еще 1–2 минуты. Готовому борщу дать настояться 15–20 мин. Разлить по тарелкам, заправить сметаной.

БОРЩ НУЖНО ПОДАВАТЬ
ВМЕСТЕ С САЛОМ И
ЧЕСНОКОМ

ЧУМАШКИ



НАТАЛЬЯ ВАСИЛЬЕВНА
НИКОВА

“Такой морковник всегда делала моя бабушка, потом мама, а теперь делаю я.

В каждой семье есть своё традиционное блюдо. Мама и бабушка готовили разные вкусные, оригинальные «вкусняшки». Больше всего мы любили «Морковник». Осенью, когда приходило время убирать морковь, бабушка крупную морковь спускала в погреб, а маленькую не выбрасывала, потому что из неё готовилось наше любимое блюдо.

Прежде чем приготовить «Морковник», морковь отваривали, нарезали на мелкие кусочки, которые заливали сметаной с взбитыми яйцами и ставили в русскую печку. Готовое блюдо заливали сливочным маслом. Это блюдо, когда стояло на столе, сияло, как солнышко, и было очень вкусное”.

МОРКОВНИК



Ингредиенты:
Морковь - 4 моркови
Сметана - 200 гр
Яйца - 3 шт
Соль по вкусу
Масло сливочное - 100 гр

Приготовление:
Морковь отвариваем до готовности. Отваренную морковь режем кубиками и кладем на сковороду. Смешиваем яйца со сметаной и солью. Заливаем морковь этой смесью. Запекаем в духовке до готовности. Поливаем сливочным маслом.

ЧТОБЫ ПРИДАТЬ ПИРОГУ
РАЗНООБРАЗНЫЙ ВКУС И
ТЕКСТУРУ, МОЖНО ДОБАВИТЬ
МЁД, ОРЕХИ, СПЕЦИИ, СЫР
ИЛИ ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ШАИТИК



ЕЛЕНА ВАСИЛЬЕВА
ПАУЛЬ



“Наша деревня расположена на берегу живописного озера Чаны. Главные жители поселка – рыбаки. На любые праздники односельчане готовят рыбные блюда: рыбные котлеты, рыбу жареную, рыбу, запеченную в духовке, хе из рыбы, мурцовку. Но главное блюдо – это наша замечательная Шаитикская уха. Рецепт ухи передавался от отцов к сыновьям, так как он считался мужским. Рыбаки готовили уху на рыбалке, как в летнее, так и в зимнее время года. В любую непогоду они всегда были сыты”.

УХА ИЗ ШАИТИКА



Приготовление:

Для начала лучше всего отварить или точнее выварить мелкую и среднюю «белую» рыбу: плотву, язей.

Вываренную массу можно просто выкинуть. Затем отвариваются окуни, которые придают ухе свой аромат, а также служат для образования желе в холодной ухе, которая утром нередко превращается в нежное заливное без участия желатина. Эта вываренная масса также идёт в отходы.

Для третьей, и основной, заправки нашей ухи можно выбрать головы сомов, судаков, щук, в которых есть много вкусного и нежного мяса, а также отварить крупные куски этих рыб. Если есть крупный окунь, то он также очень хорошо подойдёт для третьей заправки. Эту рыбу надо варить не более 15 минут, добавив по вкусу соль, лук, перец, лавровый лист.

После готовности рыба вынимается, пока горячая, присаливается, посыпается репчатым луком. Теперь влейте водку (50 гр) в уху. Добавьте нарезанный зелёный лук, укроп. Закройте кастрюлю крышкой, огонь выключите. Пусть минут 15 постоит. Тройная уха готова.

НЕПРЕМЕННОМ УСЛОВИЕМ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НАСТОЯЩЕЙ ТРОЙНОЙ
РЫБАЦКОЙ УХИ ЯВЛЯЕТСЯ
ОТСУТСТВИЕ В НЕЙ
КАРТОШКИ

ЯРКУЛЬ



ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА
НАУМОВА

“Моя бабушка часто готовила рыбу на костре. Она рассказывала, что в селе жило много казахов. Именно они научили мою прабабушку готовить коктал(кари жареный на углях).

Со временем этот рецепт совершенствовали, добавляя новые приправы и маринад”.

КОКТАЛ



Ингредиенты:
Сазан – 3,5 кг
Лук – 300 гр
Перец сладкий – 300 гр
Помидор – 300 гр
Лимон – 1 шт
Майонез – 100 гр

Соль, черный перец – по вкусу

Приготовление:

Сазана нужно разрезать пополам по хребту. Необходимо очистить все внутренности и удалить жабры. Засолить рыбу на сутки в соли. После истечения суток нужно хорошенько промыть рыбу и обсушить бумажным полотенцем. Сделаем надрезы по бокам. Теперь смазать черным перцем. Полить соком половины лимона. Переложим на решетку. Лук выложим по верх рыбы. Следом помидоры, нарезанные кружочками, немного соли и майонеза. Сладкий перец нарежем кольцами и выложим последним слоем. В кокотальницу (у меня ее нет, поэтому используем старую газовую плиту) насыпем немного щепы ольхи и поместим решетку внутрь. Разожжем огонь и оставляем на 40 минут. Коктал из сазана готов.

НЕПОВТОРИМУЮ СВЕЖЕСТЬ
И КИСЛИНКУ КОКТАЛУ
ПРИДАДУТ ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНА,
КОТОРЫЕ МОЖНО ВЕРТИКАЛЬНО
ВСТАВИТЬ В СДЕЛАННЫЕ
РАНЕЕ РАЗРЕЗЫ