



картотека рецептов семейских блюд



Аннотация

Приготовление пищи имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов, дошедшие до настоящего времени. Пища семейских отличалась простотой приготовления. Пищу семейских можно разделить на два вида: «молосная» и постная. В большом количестве употребляется картофель, капуста и овощи особенно осенью, то что вырастят в огороде в сыром или вареном виде. Кроме овощей употребляют в пищу мясо свиней, баранов, коров. Свиное мясо засаливают и приготавливают ветчину (сало).

В «молосные» дни семейские хотя и не все питаются хорошо: мясные щи, суп, картошка жареная, жареное мясо, молоко, масло, сметана, творог, простокваша. По средам и пятницам семейские не едят скоромного. В постные дни пища семейских скуднее: картофель в мундире или с конопляным маслом, капуста, постные щи или суп, ботвинья с луком, «солод», «солодуху», толокно и различные овощи как и в свежем так и в соленом виде, кисель и лапшу на воде без добавления жареного сала и мяса. Черемша в соленом виде. Пекут пироги с луком и морковью, с капустой когда разрешено уставом то с рыбой, а также лепешки с конопляным маслом и ягодами. Часто пекут гречневые блины.

Праздничная пища разнообразна: пироги с мясом, жареные поросята, лапша мясная, щи, а также же резная, мелкая, сдобная стрепня, все это жирнее, чем в будний день.

В сборнике предоставлены рецепты блюд, которые готовили семейские. И расписано как можно организовывать деятельности с детьми в детском саду.

Кутья

Ингредиенты: пшеница, вода, мед.

Приготовление:

Берем пшеницу. Перебираем пшеницу (очистить от мусора), залить водой и варить до полуготовности, чтобы зерна не полопались. Слить воду. Определенное количество меда развести теплой водой и залить пшеницу. (Это блюдо кушают на похоронах и поминках).



Затерка

Ингредиенты: Яйца, соль щепотку, мука.

Приготовление: Разбивается яйца, добавляется мука, соль, растирается до образования мелких кусочков (комочков). Затем на противень обжарить в русской печке до румянца. Затем определенное количество затерки заливают кипятком, дают выстояться в пределах 10 минут (напаривается), затем добавляют масло лук мелко нарезанный (по вкусу) и шкварки (сало жаренное).



ТАРОЧКА [тарачка], -и, ж. Ласк, к **ТАРКА**.

Ингредиенты: соль, сахар, мука, дрожжи, вода, яйца. Для начинки варенье, ягоды с сахаром.

Приготовление: Заводим опару дрожжевую, яйцами, сахаром, мукой, водой.

Семейский говор: «Из мути мы унога чо пятём: и тарачти, и кала'чити, и мяку'шти, рулеты, ляпёшти с варениями, макаути, струшти, ры'бнити, да унога ишо чо пятём (Бич., Бич.). — Тарачти-та вы, пади, никады ни кушали. Таку бальшу ляпёшку раскаташ, патом крушкой вирізаш кру-жочти с теста. Вазьмёш кружочик, с двух краёув маленько разрежыш, з бакоу палучаюциа две татии дуди. Патом у сярётку пакладёш каких-нибудь вареннеу и здобриш сверху маслом.

Когда тесто поднимется. Берем, раскатываем пласт и вырезаем кружкой круг, затем с двух противоположных сторон делаем дуги кружкой отступая от края. Берем варенье ложем в середину круга. Берем две дуги и перекладываем к противоположной стороне каждую. И перекладываем в противень и в печь. Затем прихватками достаем противень и смазываем тарки сверху маслом. Затем снова в печь, а потом на полотенце выложили.



СТИБЕНЬ ПИРОГ. О Пирог с молитвой [пиро'х с малитвай]. Устар. Обряд. Пирог без начинки, который подавался на поминках. Сгибень — Ляпёшэчку растрепеш, свярнёш, маслам или мёдом намажэш — вот и здибинь. Старухи называли ишб "пирох с малитвай". Он на поминках абязатильна (Бич., Бич.).

Ингредиенты: мука, яйца, сахар, масло растительное, дрожжи, вода, соль. Мед, либо масло для смазывания здибня.
Приготовление тесто опара ставится.



Пирожки

Ингредиенты: готовится опара дрожжевая. Добавляя яйца, сахар, соль, вода и мука.

Начинка пережаривается капуста с салом, либо морковь, грибы, с мясом, черемухой.

Пироженник [пиражэнник], -а. м. Пирожок с какой-л. начинкой. — Пиражэннити щас проста пирашками называют, а пякуть таг жы с разной начинкой: с мясом, капустой, маркошай, чарёмхай, грибами (Бич., Бич.). У нас було так: што, как какой праздник, мы пиражэнникау цэльную уйму напятём и гостей назовём (Бич.).

Приготовление: раскатываем пласт, вырезаем кружкой и ложим начинку и защипываем края. Положили в противень и в печь, затем маслом мажем сверху.



Лапша домашняя

Ингредиенты: яйца, соль, вода, мука.

Приготовление: в муку разбивали яйца на каждое яйцо, добавляли по столовой ложке воды. Замешивали тесто густо. Раскатывали тонкий пласт. Подсушивали, затем слаживали релетиком и тонко нарезали ножом. Лапшу сушили. Затем в кипящую воду добавляли, варили 5 минут. Добавляли разжаренное свиное сало и употребляли в пищу.



Калачики сдобные

Ингредиенты: молоко, яйца, соль, сода, масло, сахар, мука.

Приготовление: муку просеивают в селеницу, делаем углубление. Берем яйца, соль, сахар, молоко, масло, соду и замешиваем густое тесто. Тесто делим на части и катаем колбаски. Сворачиваем калачиками. Ложим в противень и ставим в печку. Печем и кушаем.



Лепешка жаренная на жиру.

Ингредиенты: тесто опара для хлеба.

Приготовление: берем тесто, ложим в селеницу и придаем форму круга, затем перекладываем на полотенце и растопляем печь. Печь топится и появились угли ставят сковороду в печь с жиром и жарят лепешки. Затем берут сало и жарят его. Едят лепешки с салом.



Шти

Ингредиенты капуста, мясо, вода, картошка, чугуn.

Приготовление: берем квашенную капусту, мясо, картошку и все положили в чугунок. Налили воды и поставили в русскую печку парница.



ЯИЧНЯ [ййшня], -и, ж. Яичница. То же, что и ЯЙЧНА; см. ВЕРЕЩАГА; ср. ЯЙЧНЯ С МОЛОКОМ. — На Троицу пякли на бальшых пратиунях.

Яйчня с молоком [ййшня с малаком/мылаком]. Омлет. То же, что и ЯИЧНА С МОЛОКОМ; ср. ЯЙЧНЯ. — Яишню с молоком ишо у руский печти ладють .Яйсы разабъёш, пасолиш, мылаком раабавиш и у намасляную скываротку. Паджарицца и будить яйшня с мылаком (Бич., Бич.).

Приготовление: брали яйца разбивали в миску добавляли соль молоко, мука. Взбивается все и выливается в пратиуни и в печь на углях.

ШТЕРБА [штерба], -ы, ж. То же, что и ЩЕРБА. — А суп из рыбы "штерба" называли; и ухой, и штербай называли (Бич., Бич.).

Бурдук замешивали опару, в нее добавляли теплой воды, муки (1 – 2 ковш). Поставить теплое место, 2 – 3 дня ходит, пенится, сядет. Получается вода, ее нужно слить, опять добавить теплую воду и настоять 2 – 3 дня. «Густушку» можно наложить в кастрюлю и заварить кипятком, получается, как кисель.

КАРТОШЕЧНЫЕ ЛЕПЁШКИ [картошышныи/картошэшныи липёшки/ляпёшти]. Лепешки из размятого вареного картофеля. То же, что и КАРТАВНЫЕ ЛЕПЁШКИ; см. БУЛЬБИЧНЫЕ ЛЕПЁШКИ. — Картошку свариш, сталтёш, типяточкам ли малаком развядёш, ани рассыпаюцца. Вот эта ляпёшти картошышныи (Бич.). — Картошкой дюжыли: картошэшныи липёшки ладили. Наталкёш картошки, муки нимнога, липёшки састряпаиш. Фсяка выворачивались.

Приготовление: варим картофель, толкушкой толчем картофель, добавляем муку и жарим на жиру шарики.



Оладьи с ядрами

Ингредиенты: яйца, вода, масло, соль, мука. ядра ореха.

Приготовление:

Разбиваются яйца, добавляется вода, масло, соль, размешивается до того, что бы налаживать ложкой. Выпекаются на раскаленной сковороде, берем тесто ложкой, каждый раз смачивая ложку в воде, переворачивая оладушки. Нашелкать ядра, просушить до того, чтобы облетела кожура. Ядра толкут в ступке и разбавляют теплой водой. Затем этой массой заливают оладушки.



ЛЕПЕШКА [липёшка/ляпёшка], и, ж. Пирог со сладкой начинкой (вареньем, повидлом, ягодой и др.). — У день свадьбы жаних приижжают за невестай. Нимношка выпьют у невесты, закусют. Иё радители стол наладют. Липёшку, канешна, испикут. Липёшка усигда слаткая была: иё сверху павидлай мажут, ягады наверх кладут. Большая бываит. Испятёш и еш иё с чаим. У вас пирох, у нас ляпёшка (Бич., Бич.).

Ингредиенты: дрожжевое тесто с яйцами, сахаром, солью, водой, мукой

Приготовление: брали тесто раскатывали пласт. Вареньем мазали и катали палочки украшали сверху пласт. На противень переложили и в печку поставили. Испекли



КВАСНИК [квасник], -а, м. 1. (обычно мн. КВАСНИКИ, -6в) Лепешка, булочка из солода для приготовления кваса. — Квасники пикли зимой. Рош размелиш на мельницы, патом фсё заварит кипятком, умлеит. Руску пеирку топят и малиньки булацъки наделают, насушут— Прёжди чем квас делать, спярва надо кваснити наделать. Кваснити делаиш так: муку завариш. штоп у печти памлела, штоп квас посильней был. Как ляпёшти зделаш, на лопату и у печ. Патом вадбй зшгъёш, от тябе и квас (Бич., Бич.). — Саякольньш квас ис квасникоу ладють, их заваривають.

2. Деревянный бочонок или глиняный сосуд для хранения кваса. То же, что и КВАСНИЦА. — Квасник — эта бочка для квасу, а на дне такая приставина стоит (Бич., Бич.). — Готовый квас с сахарной щвяклы наливають у квасник (Бич., Бич.). — Квас-та я шыпка люблю. Налажу ф квасник, и брава, полезна.



КВАС СО СВЕКЛОЙ

Вычистить, нарезать пластиком, плотно сложить в чугунок; поставить в русскую печку (но, не в горячую), до тех пор чтоб превратилась "в кашу"; добавить ржаной муки; тесто сделать густое; из него слепить низенькие булочки, в них проделать дырки, чтоб просыхала. Сушить до твердого сухаря. А потом- кипятком залить, затем слить его; остудить немного добавить сахар и дрожжи, чтоб заходила.(12 ч. настоять.) Когда свеклы не было: солод парили в горшке до красноты; затем варили картошку, смешивали с луком. Сделать лепёшку, сушить в русской печке долго. Затем делать как квас со свеклой.



СОЛОДУХА [сала духа /сыладуха.

Ржаная мука, вода и чугушка

Приготовление. Блюдо из пареной ржаной муки. — Саладуху кипятком разводит, у руску печ становиш, там варицца, кипишь — краснеить. Ржаную муку заваривают кипятком и ставят на печку на сутки — вот и саладуха.

Ингредиенты мука и чугушка .

