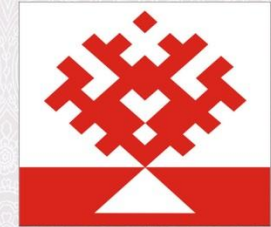


Кулинарная книга Клявлинского района



ЭТНОКУЛЬТУРНЫЙ ПРОЕКТ «КОРНИ»





Мордовская национальная кухня
(с. Новые-Сосны)



Чувашская национальная кухня
(с. Бор-Игар)

Ингредиенты:

масло сливочное (которое предварительно следует растопить) – 40 гр.;

мука (пшениц., в/с) – 250 гр.;

вода (кипяток) – 1 ст. ложка;

молоко – примерно 1,5 или 2 стакана;

сахар – 2 ч. лож.;

соль – 1 ч. ложка;

яйцо куриное (стандартное) – 2 шт.

Для нашей цели – приготовление блинного теста – подбираем глубокую удобную миску. В нее разбиваем куриные яйца. Подсыпаем сразу к ним сахарок и соленую специю в указанном количестве. Воспользовавшись венчиком или же миксером, что гораздо удобнее, взбиваем введенные продукты. В массу, которая у нас вышла, заливаем молоко (обязательно кислое). Снова взбиваем. Сверху в миску с жидким содержимым просеиваем муку. Опять перемешиваем. Подливаем кипяток, перемешиваем опять. На завершающем этапе добавляем растопленное сливочное масло. Перемешиваем. Наше тесто почти готово для выпечки татарских блинчиков. Для полной готовности его нужно еще подержать в холодильнике с часок. А дальше, начинаем выпекать татарские блины на кислом молоке обычном способом. Сковороду перед выпечкой каждого блина нужно смазывать жиром. Татары блины белен подают к столу смазав их сливочным маслом.

Приятного аппетита!



**БЕЛЕН – ТАТАРСКИЕ БЛИНЫ НА КИСЛОМ МОЛОКЕ И МАСЛЕ –
НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО СЕМЬИ АРАМЕДОВЫХ (С. НАЗАРОВКА)**



Чак – чак- татарское национальное блюдо семьи Арамедовых (с. Назаровка)

Продукты: 4 яйца, 1/3 стакана молока, 1-1,5 ч .л соли. Для теста: 1ч.л. сахара, 2-2,5 стакана муки, 200г масла топленного для жарения, 370г меда, 4 ст. л сахара. 30г драже.

Выпустить в посуду сырые яйца, добавить молоко, соль, сахар, все перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Разделить тесто на куски примерно по 100г и раскатать их в жгутики толщиной в 1см, нарезать жгутики на шарики величиной с кедровый орех и жарить их, перемешивая, чтобы ровнее пожарились во фритюре. Готовые шарики принимают желтоватый оттенок. Всыпать в мед сахар и вскипятить в отдельной посуде. Прожаренные шарики положить в широкую посуду, полить медом и хорошо перемешать. После чего переложить чак-чак на поднос или тарелку и смоченными в холодной воде руками придать желаемую форму. Можно украсить мелкими разноцветными драже.

Приятного аппетита!

блины с творогом – русское национальное блюдо семьи Козловых (с. Балахоновка)

Для теста: 0.5 литра молока, 3 яйца, 200г муки, 2ст ложки сахара, 0.5 ч л соли(можно меньше), 3ст л растительного масла , 70г сливочного масла для поджаривания. Для начинки: 200г творога 9%, 2-3ст л сахара, ванилин, щепотка соли, сметана 1ч л.

В глубокую миску разбить яйца, всыпать сахар, соль, перемешать до однородности. Затем добавить оставшиеся ингредиенты взбить миксером так, чтобы получилось однородное тесто, оставить на 15 минут. Приготовить начинку из творога и начинить испеченные блины.

Приятного аппетита!



Графские дрожжевые блины – русское национальное блюдо семьи Красильниковых (с. Русское Добрино)



- молоко - 475 мл вода - 240 мл желтки - 4 шт.
- белок яичный - 1 шт. масло сливочное - 42 г
- мука - 384 г дрожжи сухие быстродействующие - 5-6 г или дрожжи прессованные - 16 г
- сахар - 25 г соль - 2 г сода - 0,75 г масло растительное - для смазывания сковороды
- Подготавливаем продукты для дрожжевых блинов. Отмерять количество ингредиентов с точностью до 1 грамма, конечно же, нет необходимости, но максимально соблюдать указанные пропорции все-таки нужно. В теплой (35-37 градусов) воде разводим дрожжи. Оставляем 5-10 минут, до появления пенного слоя. Растапливаем сливочное масло. Отделяем яичные желтки от белков. (Для блинов нам понадобится один белок, три оставшихся белка убираем для других рецептов.) Взбиваем желтки с сахаром до пышной массы. В желтки с сахаром добавляем муку, соль, дрожжи, разведенные в воде, и растопленное сливочное масло. Замешиваем густое тесто, накрываем его полотенцем и оставляем на 15-20 минут в тепле. Затем добавляем соду, перемешиваем. Тесто получится слишком вязкое и нужно приложить усилия. Молоко доводим до кипения. Вливаем в тесто только что закипевшее молоко и венчиком, взбивая, перемешиваем тесто до однородного состояния. Яичный белок взбиваем и вводим в тесто за пять минут до жарки блинов.
- Выпекаем дрожжевые блины на раскаленной сковороде до румяности с двух сторон. Для выпечки первого блина чуть смазываем сковороду маслом.

• Приятного аппетита!

Капста прякат - мордовские пирожки национальное блюдо семьи Учасовых (с. Новые-Сосны)

Для теста: 0,5 л молока, 50 гр. дрожжей, 3 яйца, ложка соли и сахара, 100мл подсолнечного масла, - 4 стакана муки. Тесто должно быть жестким, такое как для приготовления пельменей. Вымешенное тесто убирают на 40 минут в холодильник, после чего его можно разделять на порции. Начинка для пирогов по усмотрению хозяйки. Начинка: капуста, лук, грибы, яйца. Пока тесто подходит, в холодильнике приготовить начинку, для этого по отдельности обжарить, капусту, лук, грибы, яйца отварить и очистить, крупно нарезать. Смешать всё вместе. Подошедшее тесто разделить на одинаковые кусочки. Затем каждый кружочек раскатать лепешками, на каждую лепешку выложить начинку, защипать. Пирожки положить на противень, смазать яйцом или сметаной или маслом, оставить в теплом месте что бы пирожки подошли. Испечь.

Приятного аппетита!



Пельмени с картошкой и салом - мордовское национальное блюдо семьи Цейко (с. Старый Маклауш)

картофель 1 кг сало соленое 250 г
лук репчатый 2 шт. перец черный молотый по вкусу мука
пшеничная 500 г молоко 220 мл
яйцо 1 шт. масло растительное 2 ст.л.

соль по вкусу вода 2 л лавровый лист 2 шт. сметана 2 ст.
л. Кетчуп 1 ст.л. лук зеленый по вкусу

Приготовить начинку . Сало очистить от соли и кожи,
нарезать мелкими кусочками. Картофель помыть,
почистить, порезать на 4-6 частей.

Лук почистить, ополоснуть холодной водой, разрезать на 4
части. Сало, лук, картофель прокрутить через мясорубку,
добавить перец (соль добавлять не нужно, так как сало
соленое), все перемешать. Так как картофель выделяет сок,
выложить фарш в дуршлаг, дуршлаг поставить в миску,
чтобы стекала лишняя жидкость. Чтобы приготовить тесто
для вареников, нужно в глубокую миску просеять муку,
добавить яйцо и соль по вкусу, влить растительное масло и
молоко.

Замесить крутое тесто, закрыть пленкой и дать полежать 20
минут.

Тесто разделить на части, каждую часть скатать в
колбаску, колбаску разделить на небольшие кусочки,
кусочки раскатать в лепешку. В центр лепешки положить по
1 чайной ложке приготовленной начинки, края защипнуть
зубчиками, сложить на разделочную доску, посыпанную
мукой.

В четырехлитровую кастрюлю налить воду, поставить на
максимальный огонь, положить лавровый лист, соль по
вкусу, довести до кипения. Опустить сырые пельмени в
кипящую воду, перемешать, и вновь довести до кипения с
открытой крышкой. Затем убавить огонь и варить 7 минут.
Как всплывут - готовы.

Готовые пельмени вынуть шумовкой на блюдо, посыпать
зеленым луком (можно без него), отдельно подать кетчуп и
сметану.



Приятного аппетита!

Пшенная каша - русское национальное блюдо семьи Клыковых (ст. Клявлино)

Продукты: 5ст л пшена, 1,5 стакана воды, 1,5ч л сахара, 2ст л сливочного масла, морковь.

Приготовление: в кипящую подсоленную воду всыпать пшено и варить до полуготовности. Добавить сливочное масло, сахар, тертую морковь и варить до готовности. Отдельно подать молоко, простоквашу, кефир

Приятного аппетита!



Пирог с клубникой - русское национальное блюдо семьи Гараниных (ст. Клявлино)

Для теста: мука - 400 г соль - 0,5 ч. л.

масло сливочное (резаное кубиками) - 180 г

сахарная пудра - 2 ст. л. яичный желток - 1 шт. вода ледяная - 60 г

Для начинки: сахар — 1 стакан клубника — 250 г сахарная пудра — 50 г сахарная пудра для декора .

Клубника свежая или замороженная (резаная на половинки) - 300 г

Приготовить тесто. В чашу кухонного процессора насыпать муку, соль и положить сливочное масло, измельчить до однородного крошкообразного состояния. Добавить сахарную пудру, еще раз хорошо перемешать.

В небольшой миске смешать яичный желток с водой и ввести эту смесь в чашу кухонного процессора, должно получиться однородное тесто. Разделить тесто на две равные части, сформировать в шары, а затем раздавить их и завернуть диски из теста в пищевую пленку, поместить в холодильник на 1 час. Клубнику размять с сахаром до пюре. Вынуть одну часть теста раскатать пласт, положить на противень выложить начинку. Вынуть вторую часть теста раскатать пласт, и накрыть им начинку хорошо защепить края, чтобы начинка не вытекла. Поместить заготовку в разогретую духовку, выпекать пирог с клубникой около 40 минут, до золотистого цвета верха. Готовый пирог с клубникой присыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



Сименуха (гречневая каша) – русское национальное блюдо семьи Филимоновых.

Ингредиенты:

Гречка – 300 г

Яйцо – 3-4 шт.

Лук – 1 шт.

Грибы – 100 г (можно больше, по вкусу)

Масло – по вкусу

Соль, специи – по вкусу

Приготовление:

В горшочек выложить гречку и залить ее водой из расчета 1:2 и поставить в духовку готовиться. Время приготовления зависит от особенностей духовки, так что периодически ее надо проверять и при необходимости доливать воды.

Пока готовится гречка, нарезать лук кольцами, обжарить до золотистого цвета, потом к нему добавить очищенные и порезанные грибы. Отдельно сварить яйца.

Когда каша приготовится, заправить ее луком с грибами и порезанными яйцами, как следует перемешать, полить маслом и отправить в духовку томиться еще минут на 5-7. После чего вынуть, посыпать свежей зеленью и немедленно подавать.

Приятного аппетита!



**Лапшевник
крахмальный –
мордовское
национальное блюдо
семьи (с. Новые
Сосны)**



Для лапшевника сначала нужно испечь блинчики. Для этого нам понадобится 500 мл молока 5-6 яиц 400 гр картофельного крахмала соль - по вкусу

Яйца взбить с солью. Добавить молоко, крахмал и хорошо перемешать. Теперь можно печь блинчики. Но поскольку крахмал имеет свойство оседать на дно, каждый раз перед тем как зачерпнуть тесто, его нужно перемешивать.

Блины печем как обычные: как тесто по краям "схватилось" - переворачиваем на другую сторону. Блинчики готовы. Теперь их надо нарезать на лапшу. Теперь приступаем к приготовлению лапшевника. В посудину насыпать лапши чуть больше половины, и залить горячим молоком, так чтобы молоко покрыло лапшу сверху сантиметра на три. Потом сверху на молоко положить кусочками 30-40гр сливочного масла, и залить 2-3 взболтанными яичками.

Поставить в духовку разогретую до 180 градусов примерно минут на 20. Потом духовку отключить и пусть лапшевник постоит в ней еще около 30 минут. Приятного аппетита!

Приятного аппетита!

ХУРА САКАР – ЧУВАШСКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО СЕМЬИ МИХАНЬКОВЫХ (С. БОР-ИГАР)

Ингредиенты:

Закваска – 50 гр.

Вода – 400 гр.

Мука ржаная – 600 -700 гр.

Соль — 1 чайная ложка.

Растительное масло — для смазки форм.

Ржаная закваска рецепт

Обдирная ржаная мука – 175 грамм.

Вода – 175 миллилитров.

Сначала замешиваем опару из воды, муки и закваски. Воду надо брать теплую. Муки примерно 300 — 350 гр. Консистенция получается, как деревенская густая сметана. Опару при комнатной температуре подходить 9-12 часов. Она должна увеличиться в объеме в 2-3 раза и на поверхности вспениться. Очень удобно опару ставить на ночь. Например, замесили в 12.00 ночи и утром она уже готова. В готовую опару добавляем соль, остальную муку (300 — 350 г.). Перемешивать удобно деревянной лопаткой. Тесто получается очень густое, его немного сложно промешать, но лопатка успешно справляется с этой задачей. В дальнейшем, при расстойке, оно станет чуть-чуть более жидким. Долго замешивать не надо, достаточно просто хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Накрываем посуду с тестом полотенцем и оставляем на расстойку. Примерно через 1,5 — 2 часа тесто увеличится в объеме в 2-3 раза. Если вы замешивали в прозрачной посуде, то увидите, каким оно стало воздушным – очень красиво! Теперь можно готовиться к выпечке. Можно использовать простые алюминиевые формы для хлеба. Их предварительно необходимо смазать растительным маслом, чтобы хлебушек легко можно было достать после выпечки. Из этого количества теста получается три хлеба примерно по 350 граммов. Тесто делим на три части, укладываем в формы и аккуратно выравниваем. Формовку удобно производить мокрыми руками, так как тесто очень липкое. И опять ставим на расстойку. На этот раз, на 40-60 минут. Если у вас нет специальных форм, можно использовать любые другие.

Когда тесто увеличиться в объеме в 2 раза, его можно отправлять в духовку. Выпекается хлеб при температуре 180 градусов, 40 минут. Духовку нужно разогреть заранее, смотрите, чтобы хлеб не перестоял. Если у вас электрическая духовка, выбирайте режим с конвекцией – на нем все пропекается равномерно. Готовый хлеб вынимается из форм, и укладывается под полотенце остывать.

Приятного аппетита!



Хуплу – чувашское национальное блюдо семьи Горбуновых (с. Черный Ключ)

Ингредиенты:

Картофель — 4 Штуки Лук — 1-2 Штук

Мясо — 400 Грамм (Свинина) Масло сливочное — 20 Грамм

Молоко — 50 Грамм Вода — 200 Грамм Сахар — 1 Ст. ложка

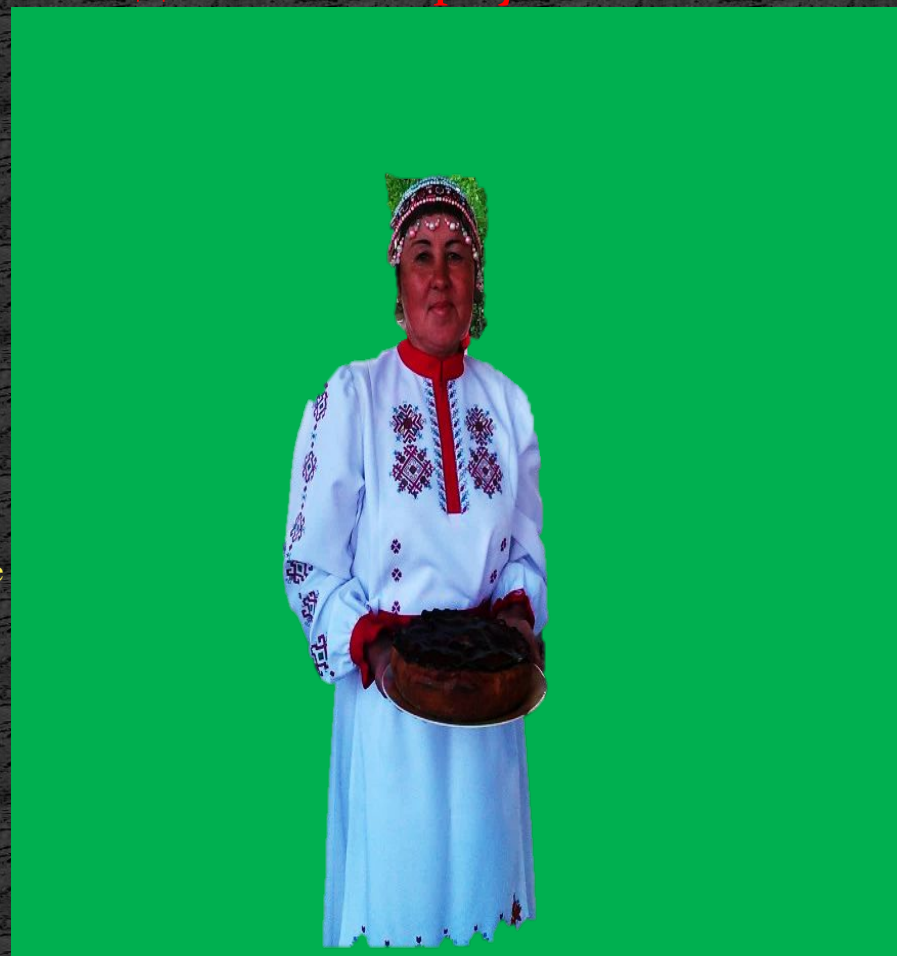
Мука — 400 Грамм

Дрожжи — 7 Грамм (Сухие, быстродействующие)

Яйцо — 1 Штука Соль .

Для начала замесим опарное тесто. Смешайте воду с молоком, добавьте сахар, соль и дрожжи. Перемешайте. Постепенно введите немного муки. Доведите смесь до консистенции жидкой сметаны. Поставьте емкость с тестом в теплое место примерно на 30 минут. В глубокую миску насыпьте примерно половину порции муки. Добавьте яйцо. Добавьте подошедшую опару. Перемешайте. Подсыпая оставшуюся муку замесите мягкое тесто. Соберите его в шар, накройте полотенцем и уберите в теплое место примерно на час. Пока подходит тесто, приготовим начинку. Картофель, мясо и лук нарежьте небольшими кубиками. Добавьте мягкое сливочное масло, соль и перец. Хорошо перемешайте. Соль и перец жалеть не стоит. Соль из начинки позже возьмет тесто, поэтому хуплу принято солить сильнее, чем другие пироги. Тесто подошло и увеличилось практически в два раза. Разделите тесто на две неравные части. Большую часть теста раскатайте в форме круга толщиной около 5-6 мм, с учетом бортиков около 2-3 см. Перенесите пласт раскатанного теста в смазанную маслом форму. Сверху равномерно разложите начинку. Вторую часть теста раскатайте толщиной около 4 мм и накройте им начинку. Поднимая края аккуратно защипните пирог любым удобным способом. В середине пирога сделайте ножом отверстие, которое должно быть не меньше 1,5 см в диаметре, иначе оно затянется. Поставьте хуплу в теплое место на 20-30 минут расстаиваться. Нагрейте духовку до 150 градусов, поставьте пирог и выпекайте его около часа

Хуплу готов! Приятного аппетита! .



Блины морковные – чувашское национальное блюдо семьи Захаровых (с. Усакла)

Ингредиенты:

- мука пшеничная 100 г,
- морковь 300 г,
- молоко 165 г,
- яйцо 1 шт.,
- дрожжи 15 г,
- масло сливочное 30 г,
- сметана или повидло 15 г,
- сахар, соль по вкусу.

Морковь сварить, очистить от кожицы, протереть через сито и влить половину нормы молока. Смесь вскипятить, всыпать половину нормы просеянной муки, хорошо взбить, чтобы не было комочков, и постепенно влить оставшееся молоко, непрерывно помешивая.

Снять с огня, слегка охладить, добавить взбитое яйцо, оставшуюся муку, перемешать, влить разведенные теплой водой дрожжи и еще раз взбить, затем поставить тесто в теплое место.

Когда тесто поднимется, добавить растопленное масло, сахар, соль, 20 г теплой воды и мешать, пока тесто не начнет пузыриться, затем вновь поставить в теплое место, накрыв крышкой. Когда тесто еще раз поднимется, испечь блины на хорошо разогретой сковороде, смазанной жиром.

Готовые блины подать со сметаной или повидлом.



Приятного аппетита!