



ФОНД
ПРЕЗИДЕНТСКИХ
ГРАНТОВ

Межпоселенческая
центральная районная
библиотека
МАУ «Иса克林ский
Межпоселенческий центр культуры»



ЭТНОКУЛЬТУРНЫЙ ПРОЕКТ «КОРНИ»



Этно-кулинарная
книга

ИСАКЛИНСКОГО РАЙОНА
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ



У каждого этноса (народа) есть свое национальное блюдо — культовое, которое чаще других едят и любят в пределах этой местности. Национальные блюда являются частью культуры страны.

Национальная кухня и национальные блюда - это многовековые традиции, которыми дорожит любой человек, сохраняя все секреты и передавая их из поколения в поколение.

Рецепты национальных кухонь разных народов уникальны, имеют свои особенности и отличия.

В данной Этно-кулинарной книге представлены рецепты приготовления блюд народов, проживающих на территории многонационального Исаклинского района.

**СЕМЬЯ КУДРЯШОВЫХ
С. БАГРЯШ**

ЧУВАШСКОЕ БЛЮДО «КАВЫН ИГЕРЧИ» (ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ)

РЕЦЕПТ:

**ТЫКВА -250 Г. , МУКА -50 Г., МОЛОКО -30 Г., ЯЙЦО -1/5 ШТ.,
САХАР -15 Г., МАСЛО -15 Г., СМЕТАНА -30 Г.,
СОЛЬ, СОДА НА КОНЧИКЕ НОЖА**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

**ОЧИЩЕННУЮ ТЫКВУ НАТИРАЮТ НА ТЕРКЕ, ДОБАВЛЯЮТ МУКУ, ВЗБИТЫЕ
ЯЙЦА С МОЛОКОМ, САХАР, СОЛЬ, СОДУ И ВСЕ ХОРОШЕНЬКО
ПЕРЕМЕШИВАЮТ ДЕРЕВЯННОЙ ЛОЖКОЙ. ЖАРЯТ НА ТОПЛЕННОМ ИЛИ
СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ. ПОДАЮТ К СТОЛУ СО СМЕТАНОЙ.
ВСЕМ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



**МОРДОВСКОЕ БЛЮДО СЕМЬИ ТИХОНОВОЙ ЕЛЕНЫ
С.БАГРЯШ**

ЗАПЕКАНКА (ЛАПШЕВНИК)

ЭТО БЛЮДО МОРДВА ГОТОВИЛИ НА СВАДЬБУ И ДРУГИЕ ПРАЗДНИКИ.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

ЯЙЦА -4 ШТ., МУКА – 2 СТАКАНА, СОЛЬ-0,5 Ч.Л.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

ЯЙЦА – 4 ШТ., МОЛОКО – 0,5 Л., МАСЛО ТОПЛЕННОЕ -50 Г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ГОТОВИМ ДОМАШНЮЮ ЛАПШУ- ЗАМЕШИВАЕМ ТЕСТО(МУКА, ЯЙЦА И СОЛЬ), ЗАТЕМ РАСКАТЫВАЕМ ЕГО НА ТОНКИЕ ПЛАСТЫ И СУШИМ, РЕЖЕМ НА ПОЛОСКИ 4-6 СМ., ПОТОМ ЕЩЕ НА ПОЛОСКИ 2СМ., ОТВАРИВАЕМ В ПОДСОЛЕННОЙ ВОДЕ. ЗАГОТОВКУ ВЫЛОЖИТЬ В ЖАРОПРОЧНУЮ ФОРМУ, СМАЗАТЬ МАСЛОМ. В ЭТО ВРЕМЯ ДЕЛАЕМ ЗАЛИВКУ – ВЗБИВАЕМ ЯЙЦА С МОЛОКОМ И ЭТОЙ ЗАЛИВКОЙ ЗАЛИВАЕМ ЛАПШУ, СВЕРХУ КЛАДЕМ МАСЛО И СТАВИМ В ДУХОВКУ-ПЕЧКУ. ЗАПЕКАНКА (ЛАПШЕВНИК) БУДЕТ ГОТОВ, КОГДА ВЕРХ КРАСИВО ЗАРУМЯНИТСЯ, ЭТО БУДЕТ ПРИМЕРНО 20-30 МИН.
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! ПРИГОТОВЬТЕ, НЕ ПОЖАЛЕЕТЕ, ВКУСНЯТИНА!





Рецепт от Пантелеевой Милены (д.Красный Берег) «Колобок» или «Йава» (Ева)

На Старый Новый год в деревне Красный Берег пекли угощение для ряженых – маленькие колобки, по чувашски их называли йава. Ряженые - «медведи» ходили по домам в вывернутых наизнанку овчинных шубах, в масках. Заходя в дом, они рычали, веселили народ, но могли расшалиться, требуя угощение. Задабривали «медведей – шатунов» чаще всего колобками. Их пекли в каждом доме, а рецепт приготовления имел лишь небольшие отличия.

Продукты: масло сливочное – 100- 150 г.; сметана – 3- 4 ст. л.; сахар 3- 4 ст. л.; молоко – 1 стакан;
дрожжи – 1 ч. л.; мука – 3- 4 стакана (вместо молока и дрожжей можно взять соду на кончике ножа);
яйцо. Все продукты должны быть комнатной температуры.

Приготовление: 1. В миску налить тёплое молоко. Добавить 1 ложку сахара, 3 ст. л. муки, дрожжи, перемешать. Накрыть полотенцем на 20 минут, для получения дрожжевой закваски.

2. К дрожжевой закваске добавить сливочное масло, сметану, сахар, муку и замесить эластичное тесто. Из теста сформировать «колбаски». «Колбаску» нарезать на небольшие кусочки. Из кусочков скатать круглые колобки, размером меньше куриного яйца. Колобки разложить на смазанный маслом противень. Дать постоять 20 минут.

3. В центре колобков пальцем сделать углубление. Промазать взбитым яйцом и выпекать 20 минут в разогретой духовке. Готовые колобки выложить в миску, накрыть полотенцем до остывания.

Примечание: На дрожжевой закваске колобки будут мягкими, а на соде – рассыпчатыми.



Любимое блюдо семьи Максимовых

(с.Исахлы)

Наше любимое блюдо - блины

Продукты: 2 яйца, молоко, соль и сахар по вкусу, щепотка соды, мука, растительное масло, по желанию тёплая вода.

Приготовление:

* Яйца разбить в миску и взбивать до пенки.

Затем добавить туда же сахар, соль, соду и продолжить взбивать .

* К этой же массе влить молоко (можно разбавить с тёплой водой) и растительное масло, все тщательно взбить.

* Постепенно добавлять муку и мешать до однородной массы.

Мы добавляем ещё ванилин и тесто для блинов получается ароматное.

Блины обжариваем на сковороде, смазанной растительным маслом.



Приятного аппетита!



*Семья Ромадановых из села Мордово-Ишуткино
рекомендует одно из любимых семейных блюд
«Печеночный тортик»*

Продукты: печень (свиная, говяжья или куриная) – 400–500 гр.; яйцо – 1–2 (в зависимости от размера); морковь и лук – по 3–4 шт. (начинки должно быть много); молоко – 0,5 ст.; мука – 0,5–1 ст.; майонез – 1 пачка; чеснок – 5–6 зубчиков; соль, приправы; зелень – для украшения торта.

Приготовление:

Для начинки : 1.Овощи очистить и вымыть, натереть (лук можно порезать).

2.На сковороде потушить морковь, затем добавить лук, продолжать тушение до мягкости овощей.

3.Посолить, поперчить, оставить остывать.

4. Майонез и измельченный чеснок смешать, зелень вымыть, нарезать достаточно мелко.

Как приготовить: 1. Печень, нарезанную на кусочки, измельчить в блендере, вместе с яйцами, молоком, мукой, солью и приправами.

2. Из полученного печеночного «теста» испечь средней толщины блинчики (обжаривать с каждой стороны по 1–2 минуты, до получения румяной корочки.)

3. Первый корж намазать майонезно-чесочным соусом, выложить и распределить обжаренную морковь с луком, положить следующий корж и повторить процедуру. Верхний корж и бока смазать соусом, обсыпать зеленью

Выдержать пару часов будет сложно даже хозяйке, зато какое вкусное блюдо будет ожидать всю семью!

Всем приятного аппетита!!!!



Любимое блюдо семьи Саргсян

с.Исаклы

Бастурма из говядины по-армянски

В нашей семье это блюдо очень любят.

Ингредиенты:

- Говяжья вырезка — 2 килограмма
- Перец черный — 1 пакетик
- Перец чили — 1/2 пакетика
- Хмели-сунели — 1 пакетик
- Паприка — 1 пакетик
- Чеснок сушеный — 1 пакетик

Пошаговый рецепт:

1. В кастрюлю наливаем воду, и всыпаем соли так, чтобы положенное в воду яйцо всплыло. Яйцо достаем, выкладываем куски мяса. Сверху чуть придавим, чтобы мясо постоянно было в воде. Отправим в холодильник на 2 суток. Соль — по вкусу
2. Затем достаем, чуть отжимаем, и выкладываем под пресс на ночь. Но под наклоном - вода должна стечь.
3. Все указанные приправы смешаем между собой, и этой смесью обильно обмазываем каждый кусок мяса. Делаем в каждом куске дырку, и продеваем веревку, чтоб вышла петля.
4. Обматываем в марлю или пищевую пленку довольно туго, и за полученные петельки повесим мясо на 2 недели в проветриваемой комнате.



Приятного аппетита

Любимое блюдо семьи Ромадановых с.



Суп из крахмальной лапши

В нашей семье это блюдо любят и малыши, и взрослые.

Для его приготовления нужна крахмальная лапша и молоко.

Блюда является очень простыми экономичным.

Мордовские хозяйки сами делают лапшу.

Крахмал смешивают с молоком, яйцами, сахаром и солью.

Получившуюся смесь надо выпечь на сковороде тонким блинчиком.

Затем их нарезают на лапшу и сушат.

Для приготовления супа, надо довести молоко до кипения.

В него погружается лапша, добавляют соль и сахар, все варится до полной готовности.

Блюдо похоже на суп-лапшу, но с особенным вкусом.

ПРИЯТНОГО





Любимое блюдо семьи АГАФОНОВЫХ (с.Исаклы) «Медвежья лапа»

ЧАЩЕ ВСЕГО ТАКИЕ КОТЛЕТЫ ГОТОВЯТСЯ ИЗ СВИНИНЫ.

ПРОДУКТЫ: СВИНИНА – 350 Г; МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ – 100 Г; ЯЙЦО – 3; ПРИПРАВА ДЛЯ МЯСА – 5 Г; КАРТОФЕЛЬ – 500 Г; СОЛЬ; СЫР – 150 Г; ЧЕСНОК – 4 ЗУБКА. В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОЛУЧАЕТСЯ 3-4 ПОРЦИИ БЛЮДА.

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ:

- КАРТОШКУ НАТИРАЮТ НА КРУПНОЙ ТЕРКЕ
- СВИНИНУ РЕЖУТ НА КУСОЧКИ, ДОСТАТОЧНО ТОЛСТЫЕ И ШИРОКИЕ. КАЖДЫЙ ИЗ НИХ ОТБИВАЮТ МОЛОТКОМ, НАТИРАЮТ ИЗМЕЛЬЧЕННЫМ ЧЕСНОКОМ И ПОСЫПАЮТ СОЛЬЮ С ПРИПРАВАМИ
- С КАРТОШКИ СЦЕЖИВАЮТ ЖИДКОСТЬ ЧЕРЕЗ ДУРШЛАГ. РУКАМИ УБИРАЮТ ОСТАТКИ КРАХМАЛА
- К КАРТОФЕЛЬНОЙ МАССЕ ПРИСОЕДИНЯЮТ 2 ЯЙЦА, ПЕРЕЦ С СОЛЬЮ И РАЗМЕШИВАЮТ. ОСТАВШЕЕСЯ ЯЙЦО ВЗБИВАЮТ В ОТДЕЛЬНОЙ ПОСУДЕ И ДОБАВЛЯЮТ НЕМНОГО СОЛИ
- НА ТАРЕЛКУ КЛАДУТ НЕМНОГО КАРТОФЕЛЬНОЙ МАССЫ, КУСОК МЯСА ОКУНАЮТ ВО ВЗБИТОЕ ЯЙЦО И РАСПОЛАГАЮТ СВЕРХУ
- ПОВЕРХ КАЖДОГО КУСОЧКА СВИНИНЫ ТОЖЕ ВЫКЛАДЫВАЮТ СЛОЙ КАРТОШКИ И ФОРМИРУЮТ ЗАГОТОВКУ В ВИДЕ ЛАПЫ
- ЗАГОТОВКИ ПОМЕЩАЮТ В ГОРЯЧЕЕ МАСЛО И ОБЖАРИВАЮТ ДО РУМЯНОСТИ. ЗАТЕМ ИХ КЛАДУТ НА ПРОТИВЕНЬ, УКРЫТЫЙ ПЕРГАМЕНТОМ, ПОВЕРХУ СЫПЛУТ ТЕРТЫЙ СЫР И СТАВЯТ В ДУХОВКУ НА 15 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 180 ГРАДУСОВ.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



СЕМЬЯ АДАШЕВЫХ с.Исаклы

Наше любимое блюдо - БАУРСАК



Появилась эта выпечка давно, когда народы вели кочевой образ жизни, из-за чего им необходимо было готовить еду быстро, так как не было хороших условий.

ПРОДУКТЫ: мука - 3 стакана; яйца - 5 штук; сода - щепотка; соль - 1/2 ч.л.; подсолнечное масло - 1,5 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- * Яйца разбивают в миску и тщательно взбивают венчиком до момента образования пенки.
- * Добавляют муку, соль и соду, все перемешивают, чтобы не было комочков.
- * Полученное тесто должно стать "крутым", поэтому вымешивать его надо минут 30, добавляя муку, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Приготовленное тесто убирают в тряпичный мешочек или просто заворачивают в ткань из "дышащих" материалов. Оставляют на 15 минут в покое.
- * Затем тесто выкладывают на стол. Отрезают от него по кусочку и скатывают в колбаски. Каждую делят на несколько кусочков, шириной в 2-2,5 см.
- * Далее в казан или толстостенную кастрюлю наливают 1,5 литра масла и подогревают. Доведя масло до кипения, добавляют 0,5 стакана холодной воды в масло.
- * В кипящее масло забрасывают нарезанные кусочки теста и емкость закрывают крышкой.
- * Как только кусочки увеличатся вдвое, огонь нужно сократить до минимума или убрать с него казан совсем. Деревянной ложкой баурсаки необходимо помешивать еще пару минут.
- * Свидетельством того, что выпечка готова, станет их золотистый цвет, а также кусочки всплывут на поверхность. Приготовленные пышки пересыпают в дуршлаг, чтобы масло окончательно стекло.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Любимое блюдо семьи Косоруковых

Суп с галушками

Для суповой основы

- Куриное мясо – 400 граммов;
- Картофель – 4 штуки;
- Лук – 1 штука;
- Зелень – по вкусу;
- Соль, перец горошком, лавровый лист – по вкусу.

Для теста

- яйца - 2 штуки;
- столовых ложки молока - 3;
- столовых ложек муки - 7;
- 1/2 чайной ложки соли.

Кроме того, для обжарки лука потребуются растительное и сливочное масло.

Приготовление

1. Отвариваем курицу в подсоленной воде в течение 30 минут;
2. В это время мелко шинкуем лук.
3. Обжариваем лучок на растительном масле до золотистого цвета. В конце добавляем кусочек сливочного масла, даем ему растопиться, и гасим огонь. Сливочное масло как раз и должно придать неповторимый нежный вкус этому блюду.
4. Рубим картофель и засыпаем его к готовой курице.
5. Даем повариться 10 минут.
6. В это время займемся приготовлением теста: смешиваем яйца с солью;
7. Примешиваем к ним молоко.
8. Добавляем в тесто муку и тщательно размешиваем вилкой.
9. Должна получиться консистенция густой сметаны (можно и круче).
10. Осторожно ложкой выкладываем галушки в кастрюлю.
11. Галушки должны немного разбухнуть и всплывать. После этого они готовятся еще 5 минут.
12. В это время нарезаем зелень и отправляем в супчик. Туда же добавляем перец, лавровый лист.
13. Через 5 минут блюдо будет готово.
14. Суп с галушками готов!



Любимое блюдо семьи ЛИСЮКОВЫХ
(с. Исаклы)
«КУРНИК»
(чувашский)



Курник можно готовить как со свининой, так и с мясом птицы.

Продукты: 0,5 молока или воды, 11 грамм сухих дрожжей, 3 столовых ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли, мука, картофель 8-10 шт, лук 1-2 шт, мясо свинины или курицы 500гр.

Пошаговый рецепт:

- В молоке или в воде развести дрожжи, дать немного набухнуть.
 - Добавить соль, сахар, муку, вымесить не тугое тесто.
 - Картофель почистить, нарезать, лук почистить и нашинковать.
 - Мясо порезать не большими кусочками.
 - Смазать маслом форму для запекания, раскатать 1/2 часть от всего теста и выложить в форму, выложить начинку, поперчить и посолить по вкусу, если мясо куриное, то добавить жир.
 - Раскатать оставшееся тесто и закрыть им пирог.
- Печь в разогретой духовке 1,5-2 часа.**

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ЛЮБИМОЕ БЛЮДО СЕМЬИ ГРИГОРЬЕВЫХ (С. НОВОЕ ЯКУШКИНО)

22 марта — это День памяти сорока Севастийских мучеников. Также в этот день отмечался старинный славянский праздник — Жаворонки. Считалось, что в этот день прилетали эти маленькие певчие птички, а вслед за ними и весна приходила.

Вот и мы с мамой каждый год стараемся позвать теплую солнечную весну и испечь сдобных жаворонков.

Печем жаворонков из постного дрожжевого теста. Рецепт приготовления от бабушки достался — без яиц, молока и прочей сдобы.

- вода 250 мл;
- мука 500 гр;
- растительное масло 2-2,5 ст.л.;
- сахар 2-3 ст.л.;
- соль 1 ч.л. без горки;
- дрожжи 1,5 ч.л. сухих или 25 гр свежих





ЛЮБИМОЕ БЛЮДО СЕМЬИ ИВАНОВЫХ (С.НОВОЕ ЯКУШКИНО)

ДОМАШНИЙ СЫР

Домашний необычный сыр, можно приготовить, после того, как объягниться коза Манюня. Из молозиво готовится сыр. По желанию хозяйка может добавить в молозиво чуть-чуть соли и поставить в духовку на 160 градусов до готовности.

Поверьте сыр получается нежным и изумительным.

Приятного аппетита!!!

Любимое блюдо семьи Ивановых (с. Новое Якушкино)

Любимое блюдо нашей семьи –
традиционное национальное чувашское
блюдо «ХУПЛУ»

Каждая женщина готовит это блюдо по-своему.

Моя бабушка готовит так:

Замешивает тесто (вода, растительное масло, щепотка соли, пищевая сода, гашенная уксусом). Тесто накрывает полотенцем.

Затем готовит ингредиенты: картошка (накрошенная соломкой), мясо (нарезанное кусочками), промытый рис, лук репчатый, нарезанный соломкой.

Тесто раскатывает на две лепешки, одну кладет на сковороду, на нее кладет рис, затем слой картошки, слой мяса (поперченный и посоленный), слой картошки, слой мяса (приправленный лаврушкой).

Закрывает другой лепешкой. Ставит в духовку на 220 градусов и печет до готовности.

ОЧЕНЬ ВКУСНО!!!



Любимое блюдо семьи Губановых (с. Новое Якушкино)

Ширтан (шъртан)

ШАРТАН – ЭТО ПОПУЛЯРНОЕ ЧУВАШСКОЕ БЛЮДО, КОТОРОЕ ГОТОВИТСЯ ИЗ ЖЕЛУДКА ОВЦЫ, МЯСА, КРУП. ОНО ЯВЛЯЕТСЯ ПО ПРАВУ ГЛАВНЫМ ДОСТОЯНИЕМ КУЛЬТУРЫ ЧУВАШСКОГО НАРОДА.



ПРОЦЕДУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ТРУДОЕМКОСТЬЮ И ЗАНИМАЕТ МНОГО ВРЕМЕНИ. ПОЭТОМУ, ЭТО ВКУСНОЕ И ПИТАТЕЛЬНОЕ БЛЮДО ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ГОТОВИТСЯ ПО ВАЖНЫМ ПРАЗДНИКАМ.

ШАРТАН ГОТОВИТСЯ СЕГОДНЯ ИЗ ПЕЧЕНИ, СЕРДЦА, МЯСА, ЛЕГКИХ, КРУП И СПЕЦИЙ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕ ТОЛЬКО БАРАНИНА, НО И ГОВЯДИНА.

ОСОБЕННО ВАЖНО ДОБАВИТЬ СВИНОЕ САЛО, В МЕРУ. ПОЛУЧАЕТСЯ НЕВЕРОЯТНО ВКУСНО И ПИТАТЕЛЬНО. ЖЕЛУДОК НАЧИНАЕТСЯ ВСЕМИ НЕОБХОДИМЫМИ КОМПОНЕНТАМИ И ОТПРАВЛЯЕТСЯ В ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕТУЮ НА 250 ГРАДУСОВ ДУХОВКУ. ЧЕРЕЗ 2 ЧАСА ТЕМПЕРАТУРУ СНИЖАЕМ ДО 180 ГРАДУСОВ И ДЕРЖИМ ЕЩЁ ЧАС. ИТОГО ЗАПЕКАЕМ 3 ДНЯ ПОДРЯД ПО 3 ЧАСА. В ПРОМЕЖУТКЕ МЕЖДУ ЗАПЕКАНИЯМИ ШИРТАН ОСТАВЛЯЕМ В ПРОХЛАДНОМ ПОМЕЩЕНИИ.

В ХОЛОДИЛЬНИК МЕЖДУ ЗАПЕКАНИЯМИ СТАВИТЬ НЕЛЬЗЯ! ПОСЛЕ ТРЕТЬЕГО РАЗА, ПОСЛЕ ТОГО КАК ОН ОСТЫНЕТ, УЖЕ МОЖНО СТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК.

ПОСЛЕ ТРЁХДНЕВНОГО ЗАПЕКАНИЯ ШИРТАН УМЕНЬШИТСЯ В ОБЪЁМЕ В ДВА РАЗА. ПОЛУСУХАЯ, АРОМАТНАЯ, ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА СИМВОЛИЗИРУЕТ, ЧТО ПРОДУКТ ГОТОВ К УПОТРЕБЛЕНИЮ.

СМЫСЛ ДОЛГОГО ЗАПЕКАНИЯ – НУЖНО ВЫПЕЧЬ ВЛАГУ, ЧТОБЫ МЯСО БЫЛО ПРАКТИЧЕСКИ ПОЛУСУХИМ. ЧЕМ ДОЛЬШЕ ЗАПЕКАЕШЬ – ТЕМ ДОЛЬШЕ МОЖНО ХРАНИТЬ, ЕСЛИ ШИРТАН ГОТОВИТСЯ ДЛЯ ДОЛГОГО ХРАНЕНИЯ, НУЖНО ГОТОВИТЬ БЕЗ ЧЕСНОКА.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ЛЮБИМОЕ БЛЮДО СЕМЬИ САВЕЛЬЕВЫХ (С. НОВОЕ ЯКУШКИНО)

У нас в семье очень любят блины, особенно дрожжевые, кислые.

Вкусные пышные блинчики на дрожжах и молоке готовятся просто и легко, сделать их сможет практически каждый.

Состав:

мука, молоко, масло растительное, яйца, соль, сахар, сухие дрожжи.

Самое главное, как бабушка говорит, не упустить момент, когда поднимется тесто, то сразу печь, чтобы не начало опускаться тесто.

Блины из кислого жидкого теста (юхма икерче) – пекут по праздникам, на похоронах и поминках.



ЛЮБИМОЕ БЛЮДО СЕМЬИ НИКИТИНЫХ (С. НОВОЕ ЯКУШКИНО)

«Бабушкины лепешки»

Вкусняшки детства. Блюдо чувашского народа. Лепешки пекли из пресного теста. В их числе наиболее известны пашалу – толстые лепешки из полбенной или овсяной муки. Бабушка печет из пшеничной муки.

Рецепт прост: пшеничная мука, растопленный внутренний жир свиной, молоко, сода гашеная, соль, сахар по вкусу. Замешиваем мягкое тесто, затем раскатываем большую лепешку и вырезаем или рюмкой или стаканом маленькие лепешки, выкладываем на противень и в духовку на 180 -200 градусов до готовности.

И вкусно, и сытно!!!



**Любимые блюда
семьи Диёровых
(с. Новое Якушкино)**



Ингредиенты:

Мясо баранина – 1 кг

Рис – 1 кг

Лук репчатый – 0,5 кг

Морковь – 1 кг

Масло растительное – 500 мл

Чеснок – 1 головки

Соль - 1 ст.л. Вода



Плов по-таджикски



В казан наливаем растительное масло. Нагреваем его. Мясо баранины нарезаем кусками и закладываем в горячее масло. Обжариваем минут 10-15.

Затем добавляем нарезанный кольцами репчатый лук. Перемешиваем и оставляем жариться минут на 10, изредка перемешивая, до золотистого цвета.

Тем временем подготавливаем морковь. Вымытую морковь чистим, снова промываем и нарезаем соломкой помельче. Морковь выкладываем слоем на обжаренное мясо с луком, добавляем 1 ст.л соли. Все перемешать и до золотистого цвета обжарить с морковью, добавляем 1, 2 л холодной воды, как закипит, через 15-20 минут солим.

Подготавливаем рис. Его высыпаем в миску и промываем несколько раз. Подготовленный рис ровным слоем выкладываем на морковь. Закрывать крышкой и варить. Рис будет вариться около 15 - 20 минут.

Затем ложкой собрать рис от стенок в горку и положить головку чеснока и насыпать зира, снова закрыть, дать рису постоять 15-20 минут на медленном огне, чтобы плов "созрел" и можно подавать.

Плов по-таджикски получился невероятно вкусным! Приятного аппетита!!!

ШУРПА

Ингредиенты:

Говядина -3 кг мяса 1 кг костей, Морковь — 1 кг, Лук репчатый — 1,5 кг, Картофель — 3 кг, Помидоры — 1 кг, Перец болгарский — 3 шт. Зелень — По вкусу (зеленый лук, базилик, укроп). Специи — по вкусу (хмели-сунели - 2 ч. ложки, кориандр - 2 ч. ложки, черный перец - 1 ч. ложка, зирра - 2 ч. ложки, сухой чеснок - 2 ст. ложки) Соль — по вкусу.

Как приготовить "Шурпу по-таджикски"

Для начала промойте говядину, удалите лишние прожилки и пленки, мякоть срежьте. Разведите костер, над ним установите казан 10 литровый, заполненное водой (до края не доливайте 10 см). В холодную воду опустите говяжьи косточки. Через 20 минут добавьте нарезанную кусочками мякоть говядины. Варите мясо еще 20 минут, снимая пену и помешивая. Затем добавьте нарезанный полукольцами лук. Варить 15 минут. Тем временем, порежьте на четыре части помидоры, ножом снимите с них шкурку. Морковь очищаем и режем брусочками. Еще лук режем полукольцами. Болгарский перец очищаем от семян и режем кольцами, толщиной 1 см. Закладываем в ведро с говядиной и луком морковь, варим 15 минут. Добавляем лук и помидоры. Варим 10 минут, затем добавляем болгарский перец. Также кладем очищенный картофель целиком. Если слишком крупный - режем пополам. Через 10 минут после картофеля кладем в шурпу половину нарезанной зелени: базилика, зеленого лука и укропа, чуть-чуть зирры. Пусть суп варится до готовности картофеля, примерно 20 минут. Затем шурпу снимаем с огня и настаиваем 15 минут. Разливаем шурпу по тарелкам и присыпаем оставшейся зеленью.

Приятного аппетита!





ФАТИР

Фатир – лепешки.

Нам понадобится: 0, 5 л воды теплой и соль по вкусу.
Мука.

Муку просеять перед готовкой. Хорошенько размешать и замесить до крутости. На полчаса убрать и накрыть полотенцем. Затем длинной скалкой раскатать большую лепешку и намазать подготовленным маслом растительным или топленным. Сложить лепешку слоями как рулет. Собрать в комок. Снова оставить на полчаса накрытым, затем руками раскатать лепешку и протыкать полностью вилкой. Побрызгать водой сверху на лепешку и поставить в разогретую духовку (200 градусов) на час, пока не разрумянится, до готовности. И просим к столу, приятного аппетита!!!





КАТЫК – (КИСЛОЕ МОЛОКО)

5 л молока скипятить и выключить. Когда станет чуть теплым, добавить полстакана айрана. Сутки простоит и на специальный мешочек вылить и подвесить на сутки. Получится густая масса - катык. Можно намазать на лаваш, можно приготовить – чалоб: 2 ложки кефира разбавить водой и добавить чуть-чуть укропа, мелко нарезанного огурца. Во время жары можно пить от головной боли по 1 стакану.

Наслаждайтесь и охлаждайтесь!!!





ПЫШКИ

Взять 1 л воды, соль, дрожжи - 1ч.л., а муку насыпаем на глаз. Нужно замесить мягкое тесто и убрать на один час. Лепешку раскатываем руками, сверху посыплем солью чуть – чуть, нарезаем на ромбики, и кладем на разогретую сковороду с растительным маслом. Жарим пока не зарумянится с одной стороны и переворачиваем на другую сторону. Подавать на стол лучше горячими, хотите с рубленными овощами, можно просто к чаю.

Попробуйте и пальчики оближете!

Приятного аппетита!!!





Любимое блюдо семьи ИГНАТЬЕВЫХ □ (с.Исаклы)

Любимое блюдо нашей семьи – это БЛИНЫ.
Мы с бабушкой печем их каждое воскресенье.

Блины бывают разные:

на минеральной воде, на молоке, на воде, на рассоле.

Я люблю блины ДРОЖЖЕВЫЕ. Мы их готовим вот по такому рецепту:

Смешиваем дрожжи и муку, подливаем теплое молоко
(если дрожжи сырые, вначале их надо растворить в молоке).

Перемешиваем и укрываем полотенцем на один час.

Потом в другой посуде взбиваем яйца до пенистого состояния,
добавляем сахар, соль, сметану или масло и еще раз взбиваем.

Эту смесь смешиваем с готовой опарой и оставляем тесто подниматься в течение полчаса.

Осталось самое простое – разогреть сковородку и выпечь эти вкусняшки!

ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА !!!!



**С уважением, семья Ивановых.
д. Чёрная Речка**

В нашей семье самым замысловатым образом переплелись национальные культуры мордвы и чуваш. Каждый предлагаемый рецепт претерпел какие-то изменения, встроив в себя элементы народной кухни двух народов. Но пирожки - главное блюдо моей бабушки, чистокровной мордовки. Надеюсь, вкус этих блюд удивит вас и разнообразит Вашу кухню.

Приятного аппетита!

Пирожки с тыквой

Для приготовления берем обычное дрожжевое тесто.

Начинка:

Запекаем в духовке тыкву. Жарим на подсолнечном масле репчатый лук. Затем добавляем запеченную тыкву, хорошо перемешиваем и тушим минут 5-6. Начинка готова. Далее - знакомая процедура лепки и обжаривания пирожков. Пирожки, как говорится «пальчики оближешь»!



Рыба под шубой

порционные кусочки минтая (или другой рыбы, на Ваш вкус) солим, укладываем на сковородке, хорошо смазанной подсолнечным маслом.

Слой рыбы покрываем тонким слоем майонеза, посыпаем мелко рубленным репчатым луком. Далее - слой майонеза, затем - слой моркови, натертой на крупной терке.

Сверху смазываем блюда майонезом и ставим для запекания в духовку, примерно на 40-50 минут.

Вкус блюда Вас приятно удивит.



Пирожки соленые с творогом

Для приготовления берем обычное дрожжевое тесто.

Начинка:

Жарим на подсолнечном масле репчатый лук, добавляем в творог, разбиваем два сырых яйца, присаливаем. И хорошо перемешиваем. Лепим пирожки, жарим на подсолнечном масле. Вкус - необычный, но - объеденье!





Любимое блюдо семьи Ерофеевых

(с. Исаклы)

“Чак-чак”

Продукты:

Мука пшеничная – 500 г

Молоко – 2 ст. л.

Яйцо куриное – 5 шт

Масло сливочное – 1 ст. л.

Сахар (2 ст.л в тесто и 200 г .в сироп) – 250 г

Соль – 0,5 ч. л.

Мед – 300 г

Масло растительное (для фритюра) – 300 г

Приготовление:

Тесто круто замесили -

И в кружок его слепили.

Дали тесту отдохнуть.

Раскатали в тонкий жгут,

Вдоль соломкой нарезали,

Быстро в масле бросали.

Медом ВКУСНО поливали.

(стих собственного сочинения)

Приятного аппетита!

Праздничный торт семьи Вардикян (с.Исакды)

Продукты для бисквита:

16 яиц, 16 столовых ложек сахара,

16 столовых ложек муки.

Продукты для крема:

250 г. масла, 500 г. сгущённого молока.(взбить миксером)

Продукты для глазури:

3 столовые ложки какао, 4 столовые ложки сахара, 5-6 столовых ложек воды.

Пошаговый рецепт:

Для первого бисквита 8 яиц: отделить белок от желтка. Белок 8-ми яиц взбить миксером, добавляя 8 ложек постепенно по одной сахара, добавляем желток медленно размешивая ложкой и постепенно добавлять муку (8 ложек).

Дно кастрюли застелить 5-ти слоями бумагой для выпечки. Выложить тесто и накрыть крышкой. Выпекать на плите, на медленном огне 40-45 минут.

Второй бисквит испечь также.

Первый бисквит смазать кремом, положить на него второй и тоже смазать кремом, смазать и края

Сварить глазурь. Для этого нужно все продукты для глазури смешать, и варить на медленном огне.

Когда остынет, полить красиво по краям

Приятного чаепития





Любимое блюдо семьи Вардикян

Пахвада

Национальное армянское блюдо, его выпекали на свадьбы крестины, провожая солдат в армию и на войну

Эта сладость впервые была изготовлена ещё несколько тысячелетий назад в одном из древних ближневосточных государств И вот, вместе с шёлком и пряностями восточная сладость добралась до Армянского нагорья.

Продукты для коржей:

300г. маргарина, 3 желтка, 1 стакан кефира, 1 ч. ложка соды,
1 ст. ложка 6% уксуса, 3 стакана муки.

Из этих продуктов замесить тесто. Разделить его на 4 части.

2 части раскатать в тонкие лепёшки и испечь. 2 части накрыть полотенцем и отложить.

Безе:

Продукты для безе:

5 белков, 1, 5 стакана сахара, 2 стакана грецких орехов (мелко порубленных),

.Все эти продукты взбить миксером.

Из оставшегося теста раскатываем 2 лепёшки.

На сковороду кладём 1 сырую лепёшку, на неё намазываем безе с орехом,

на безе кладём 1 испечённую лепёшку, смазываем её безе с орехом, ещё 1 испечённую лепёшку, снова смазываем безе с орехом и накрываем сырой лепёшкой.

Получившийся продукт разрезаем на порционные куски, смазываем взбитым яйцом и на каждый кусок кладём половинку грецкого ореха и ставим в духовку выпекать. Минут через 15 вытащить из духовки и смазать мёдом. Обратно поставить в духовку до полного выпекания.

Приятного аппетита!

Любимое блюдо семьи Медведевых (с.Исаклады)

Это блюдо наша бабушка готовит на особый праздник - на Троицкую субботу - день всеобщего поминовения усопших, перед Днём Святой Троицы. Самое вкусное!

Курник мордовский

Рецепт:

Тесто: 2 пачки маргарина,
100 гр. подсолнечного масла
2 ст.л. сметаны
1 ч.л. соли
мука. Вымесить крутое тесто

Начинка: 1 кг. мяса
7-8 картофелин
3-4 луковицы
соль по вкусу
лавровый лист

На смазанную маслом сковороду раскатываем чуть больше половины теста. Выкладываем начинку. Раскатываем вторую часть теста и накрываем начинку, по краям соединяя 2 части теста. В середине курника делаем отверстие.

И в духовку на 2,5 часа.

Приятного аппетита!!!



**РЕЦЕПТ ОТ АРХИПОВОЙ АЛЁНЫ. ЛЮБИМОЕ БЛЮДО СЕМЬИ АРХИПОВЫХ
Д. КРАСНЫЙ БЕРЕГ**

РУССКОЕ БЛЮДО «ЗАПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ»

ПРОДУКТЫ:

КАРТОФЕЛЬ – 6-7 ШТ.; СЛИВКИ – 1,5 СТАКАНА; СЫР – 100 – 150 Г.; МОЛОКО – 0,5 СТАКАНА;
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ – 2 СТ. Л.; МУКА – 2 СТ. Л.; СОЛЬ – 1 Ч. Л.; ЧЕСНОК – 3- 5 ЗУБЧИКОВ;
ПЕРЕЦ ЧЁРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПО ВКУСУ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. ДУХОВКУ НАГРЕТЬ (200 ГРАДУСОВ). СМАЗАТЬ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ФОРМУ ДЛЯ
ВЫПЕКАНИЯ. КАРТОФЕЛЬ ОЧИСТИТЬ, НАРЕЗАТЬ ЛОМТИКАМИ И ВЫЛОЖИТЬ В ФОРМУ ДЛЯ
ЗАПЕКАНИЯ. СМЕШАТЬ СЛИВКИ, МОЛОКО, ДОБАВИТЬ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ ЧЕСНОК, СОЛЬ,
ПЕРЕЦ И МУКУ. ПОЛУЧИВШЕЙСЯ СМЕСЬЮ ЗАЛИТЬ КАРТОФЕЛЬ, УКРЫТЬ ФОЛЬГОЙ И
ЗАПЕКАТЬ 30 МИНУТ. ПОТОМ ФОЛЬГУ УБРАТЬ И ОСТАВИТЬ В ДУХОВКЕ ЕЩЁ НА 20 МИНУТ.
2. КОГДА КАРТОФЕЛЬ БУДЕТ ГОТОВ, ПОСЫПАТЬ ЕГО ТЁРТЫМ СЫРОМ И ЗАПЕЧЬ ЕЩЁ
5 МИНУТ, ПОКА СЫР НЕ РАСПЛАВИТСЯ. ГОТОВОЕ БЛЮДО МОЖНО УКРАСИТЬ ЗЕЛЕНЬЮ.

ВСЕМ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ЧУВАШСКОЕ БЛЮДО СЕМЬИ ГАВРИЛОВА АНТОНА

Д. КРАСНЫЙ БЕРЕГ

КУРНИК

ЭТО ЛЮБИМОЕ БЛЮДО СЕМЬИ. ЕГО ГОТОВЯТ, КАК ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИРОГ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ И ДРУГИЕ ПРАЗДНИКИ.

ТЕСТО: СМЕТАНА – 1 СТАКАН, МАЙОНЕЗ – 3-4 СТ.Л., МОЛОКО – 1/2 СТАКАНА, ЯЙЦО – 1-2 ШТ., СОЛЬ – 1 Ч.Л., СОДА ПИЩЕВАЯ – ½ Ч.Л., МУКА, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛОСЬ ЭЛАСТИЧНОЕ ТЕСТО.

НАЧИНКА: ПШЕНО – 300 Г., КАРТОФЕЛЬ – 1 КГ, ЛУК – 1-2 ШТ., МЯСО (СВИНИНА) – 1 КГ., ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ – 2 ШТ., ПЕРЕЦ ЧЁРНЫЙ, СОЛЬ – ПО ВКУСУ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО.

ПШЕНО ПРОМЫТЬ И ЗАМОЧИТЬ В ВОДЕ НА 15-20 МИНУТ. КАРТОФЕЛЬ ПОЧИСТИТЬ И НАРЕЗАТЬ КУБИКАМИ. МЯСО НАРЕЗАТЬ НЕБОЛЬШИМИ КУСОЧКАМИ. НАРЕЗАТЬ ЛУК.

ТЕСТО РАЗДЕЛИТЬ НА 2 ЧАСТИ. БОЛЬШУЮ ЧАСТЬ ТЕСТА РАСКАТАТЬ И РАЗЛОЖИТЬ НА СМАЗАННУЮ МАСЛОМ СКОВОРОДУ. НА ТЕСТО ПЕРВЫМ СЛОЕМ КЛАДЁМ ПШЕНО. ЗАТЕМ СМЕСЬ ИЗ НАРЕЗАННОГО КАРТОФЕЛЯ, МЯСА, ЛУКА, СОЛИ, ПЕРЦА И ЛАВРОВОГО ЛИСТА.

ЗАКРЫВАЕМ НАЧИНКУ ВТОРОЙ ЧАСТЬЮ РАСКАТАННОГО ТЕСТА, ЗАЩИПЫВАЕМ КРАЯ. ВЫПЕКАЕМ В ДУХОВКЕ 1,5-2 ЧАСА.





Рецепт от Пантелеевой Милены (д.Красный Берег) «Колобок» или «Йава» (Ева)

На Старый Новый год в деревне Красный Берег пекли угощение для ряженых – маленькие колобки, по чувашски их называли йава. Ряженые - «медведи» ходили по домам в вывернутых наизнанку овчинных шубах, в масках. Заходя в дом, они рычали, веселили народ, но могли расшалиться, требуя угощение. Задабривали «медведей – шатунов» чаще всего колобками. Их пекли в каждом доме, а рецепт приготовления имел лишь небольшие отличия.

Продукты: масло сливочное – 100- 150 г.; сметана – 3- 4 ст. л.; сахар 3- 4 ст. л.; молоко – 1 стакан;
дрожжи – 1 ч. л.; мука – 3- 4 стакана (вместо молока и дрожжей можно взять соду на кончике ножа);
яйцо. Все продукты должны быть комнатной температуры.

Приготовление: 1. В миску налить тёплое молоко. Добавить 1 ложку сахара, 3 ст. л. муки, дрожжи, перемешать. Накрыть полотенцем на 20 минут, для получения дрожжевой закваски.

2. К дрожжевой закваске добавить сливочное масло, сметану, сахар, муку и замесить эластичное тесто. Из теста сформировать «колбаски». «Колбаску» нарезать на небольшие кусочки. Из кусочков скатать круглые колобки, размером меньше куриного яйца. Колобки разложить на смазанный маслом противень. Дать постоять 20 минут.

3. В центре колобков пальцем сделать углубление. Промазать взбитым яйцом и выпекать 20 минут в разогретой духовке. Готовые колобки выложить в миску, накрыть полотенцем до остывания.

Примечание: На дрожжевой закваске колобки будут мягкими, а на соде – рассыпчатыми.



Семья Бурениных с.Исаклы Наше любимое блюдо - пирог "Кудряш"



Продукты:

2 яйца, 3 стакана муки, 200 грамм маргарина, 1 стакан сахара, ванилин на кончике ножа, 1 чайная ложка разрыхлителя для теста, 200 грамм варенья

Приготовление:

1. Растапливаем на водяной бане маргарин или сливочное масло. Охлаждаем его. Ставим разогреваться до 200 градусов духовку. Высыпаем в миску сахар, выливаем к нему растопленное масло, ванилин, разбиваем яйца и тщательно все перемешиваем.
2. Смешиваем пшеничную муку с разрыхлителем и начинаем её постепенно вводить в полученную в миске массу. Замешиваем крутое тесто и делим его на две неравные части. Меньшую часть кладем на час в морозильник.
3. Большую часть теста равномерно выкладываем на противень и кладем поверху слой варенья. Разравниваем варенье ложкой. После этого достаем вторую часть теста из морозилки и натираем его на крупной терке поверх варенья. Ставим противень в духовку.
4. Через 20 минут достаем песочный пирог из духовки и подаем в тёплом виде к столу.

Приятного аппетита!



Семья Бурениных с.Исаклы

Наше любимое блюдо -
"Гречаники"

Продукты:

1 полный стакан гречневой крупы (это около 250-280 г), 200 г куриного фарша, 3 яйца, 2 шт. репчатого лука, 2 ст. л. муки, растительное масло для обжарки лука, соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Гречку промываем и отвариваем в соотношении 1:2.
2. Пока варится крупа, мелко нарезаем репчатый лук.
3. Лук обжариваем в сковороде на растительном масле. Даем луку и гречке остыть. Когда гречка остыла, добавляем ей обжаренный лук. Перемешиваем.
4. Подготавливаем куриный фарш.
5. Добавляем к смеси яйца, куриный фарш, муку, приправы. Хорошо перемешиваем.
6. Подготавливаем муку для обваливания котлет. Формируем из массы небольшую котлету, обваливаем в муке и отправляем на сковороду.
7. Дайте котлетам немного остыть и смело подавайте к обеду!

Приятного аппетита!!!



Ингредиенты:
1 стакан сахара,
4 яйца,
1 стакан пшеничной муки,
1 кг яблок,
Соль на кончике ножа,
½ ч.л. соды

Шарлотка
Семейный рецепт
семьи Новиковых
(д.Малое Микушкино)

Способ приготовления:

- Белки взбить с половиной стакана сахара.
- Желтки взбить с оставшимся сахаром.
- Соединить все вместе и постепенно добавить муку.
- Добавить соль и соду.
- Добавить нарезанные кубиками яблоки.
- Форму для выпекания смазать маслом и посыпать манной крупой.
- Выложить массу в форму и поставить в духовку, разогретую до 180 градусов.
- Выпекать 30-40 минут.

ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА !!!!



Яичница-болтунья в слоеном тесте

Семейный рецепт Артемьевых

(д.Малое Микушкино)

Ингредиенты:

Лист слоеного теста — 1 шт.

Яйца куриные — 6 шт.

Шампиньоны — 200 г

Ветчина — 200 г

Сыр — 100 г

Укроп — небольшой пучок

Сливочное масло — 1 ст. л.

Соль и перец — по вкусу, Яйцо для смазки

Способ приготовления: 1. В сковороде сначала обжариваем грибы. 2. Режем кубиками ветчину. 3. Добавляем к грибам и жарим еще около 3 минут. 4. Сыр трем на терке. 5. Укроп мелко нарезаем. 6. Яйца слегка взбиваем и перемешиваем с сыром и зеленью. 7. Заливаем этой смесью грибы с ветчиной и готовим помешивая около 4 минут. Посолить, поперчить.

8. Слоеное тесто тонко раскатываем. По бокам делаем ножом надрезы (одинаковое количество с каждой стороны). 9. В центр выкладываем начинку. Плетем косичку. 10. Смазываем взбитым яйцом и выпекаем в разогретой до 190С духовке 20-25 минут. 11. Вынимаем из духовки, даем остыть.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!!

Любимое блюдо семьи Алексеевых (д.Малое Микушкино)

Шонгорям - это мордовское национальное блюдо.

Для приготовления этого блюда вам понадобится:

стакан пшена;

500 миллилитров молока;

200 грамм вареных мясных обрезков;

¼ пачки сливочного масла;

2 сваренных вкрутую яйца;

средняя луковица.

Несмотря на столь сложное название, это мордовское национальное блюдо

готовится настолько легко, что с подобной задачей без проблем справится даже начинающий кулинар.

Тщательно промытое пшено заливают двумя стаканами воды и варят в течение десяти минут. Затем жидкость заменяют молоком и доводят кашу до полной готовности. Полученное блюдо заправляют измельченным луком, рублеными яйцами, порезанным мясом и сливочным маслом.



ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА !!!!

Любимое блюдо семьи Мартыновых

► (д.Малое Микушкино)

Татарское национальное блюдо «Эчпочмак»

Что нужно для теста: 2 стакана муки,, 250 мл. молока, 1 ст.ложки сухих дрожжей,1 ч.ложка сахара; 0,5 ч.ложки соли,3 ст.ложки растительного масла,яйца 1 шт.

Для начинки: фарш-500гр.,картошка- 7-8 шт., 3 луковицы,соль,перец,специи.

Дрожжи распустить в молоке, смешать с мукой, солью, сахаром и маслом, замесить тесто. Тесто нужно вымешивать долго и тщательно до тех пор, пока не станет отставать от рук. После хорошего замеса тесто не требует муки на подпыл, стенки миски в которой оно замешивалось – должны остаться чистыми, и на столе – никаких остатков муки и теста....

Шаг 1 Тесто нужно замешивать заранее, накануне.

Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на несколько часов.

Шаг 2 Картошку измельчить с луком, смешать всё с фаршем; добавить соль, перец, специи,молочка,сахарку что бы фарш был сочнее

Шаг 3 Тесто раскатать в колбаску и разрезать на равные брусочки. Каждый брусочек раскатать в тонкий кружочек и выложить на него столовую ложку начинки. Лепить треугольничками, оставляя посередине небольшое отверстие.

Шаг 4 Выкладывать эчпочмаки на противень и смазать их растительным маслом. Выпекать при температуре 200 градусов примерно 45 минут.

Выложить на тарелку и накрыть на пару минут чистым полотенцем.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!!





Блюдо от семьи Ивановых (д. Малое Микушкино)

Любимое блюдо нашей семьи – это БЛИНЫ.
Мы с мамой печем их каждую неделю.

Блины бывают разные:
на молоке, на воде, на рассоле.

Я люблю блины ВОЗДУШНЫЕ. Мы их готовим вот по такому рецепту:

Налить в подходящую емкость молоко комнатной температуры, взбить туда яйца, добавить соль и сахар. Постепенно подсыпать муку, при этом помешивая, чтобы не получалось комочков.

Комочки все равно будут получаться, так что помешивать надо качественно.

Довести до консистенции нежирной сметаны.

Добавить разрыхлитель.

Все размешать, оставить на 15–20 минут и потом добавить растительное масло.

Кстати, тесто для блинов можно оставить в холодильнике и приготовить блины позже. С ним ничего не случится.

На сильно раскаленную сковороду налить немного масла и жарить блины.

ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА !!!



Любимое блюдо учащихся 5 класса
(д. Малое Микушкино)
«Десертный салат»



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!





Любимое блюдо учащихся 6 класса

► (д.Малое Микушкино)

Домашняя пицца — это так здорово!

Во-первых — всегда горячая!

Во-вторых, из любимого теста!

В третьих — начинка такая, какую любите именно вы!

А главное — такую пиццу просто здорово взять с собой на пикник!

Мы их готовим вот по такому рецепту:



Ингредиенты:

Для теста: яйцо - 1 шт.; сливочное масло - 50 г; соль - 1 ч. л.; сахар - 1 ч. л.; растительное масло - 1,5 ст. л.; вода кипяченая теплая - 200 мл; дрожжи сухие - 1 ч. л.; мука - 3,5 стакана (объем стакана 200 мл).

Способ приготовления:

✓Готовим тесто. Муку смешать с дрожжами, добавить к ним соль, сахар, масло и воду. Замесить тесто. Оставить на 15 минут для расстойки в теплом месте. Снова хорошо вымесить. Оставить в теплом месте для расстойки на 20 минут. Затем замешиваем тесто.

✓Через указанное время тесто готово. Оно получается невероятно эластичное и мягкое — из него и без скалки можно сформировать пиццу совершенно любой желаемой толщины.

✓В качестве начинки можно использовать все, что угодно: томатный соус, мясо, курицу, колбасу, овощи. Главное — не забыть посыпать толстым слоем сыра.

✓Выпекать при максимально возможной для вашей духовки температуре (у меня — 250°C), желательно, если имеется такая функция — с конвекцией. Таким образом она останется сочной и при этом хрустящей. Пицца готова через 5-7 минут! Ароматная, благоухающая, сочная, аппетитная!

ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА !!!!



Узбекский плов в казане учащихся 7 класса

► (д.Малое Микушкино)

Для приготовления узбекского плова вам потребуется:

- баранина – 1 кг;
- рис твердых сортов длиннозерновой – 1 кг;
- сало – 200 г;
- лук репчатый – 4-5 шт.;
- чеснок – 2 головки;
- морковь – 5 шт.;
- растительное масло – 250 мл;
- соль, зира, барбарис, шафран, перец горошек – по вкусу.



Способ приготовления: Рис промыть в нескольких водах. Баранину вымыть и нарезать кубиками. 3 луковицы и всю морковь очистить. Лук порезать тонкими полукольцами, морковь – длинными брусками толщиной 1 см. Чеснок очистить от верхней шелухи, но не разделять на зубчики.

Казан разогреть, влить масло и прокалить его до появления светлого дымка. Добавить оставшуюся луковицу и прожарить ее до черного цвета. Вытащить луковицу из кастрюли. Положить лук и, помешивая, обжарить его до темно-золотистого цвета, 7 мин. Добавить мясо и жарить до появления корочки. Выложить морковь, жарить, не перемешивая, 3 мин. Затем все перемешать и готовить 10 мин., слегка помешивая. Растереть пальцами или пестиком зиру и кориандр, добавить барбарис и посолить. Уменьшить огонь до среднего и готовить, пока морковь не станет мягкой, 7–10 мин. Влить в казан кипяток слоем 2 см. Положить острый перец. Уменьшить огонь и тушить 1 час.

Выложить рис ровным слоем, увеличить огонь до максимума и влить через шумовку в казан кипяток так, чтобы он покрыл рис слоем 3 см.

Как только вода впитается, вдавить в рис головки чеснока, убавить огонь до среднего и варить до готовности риса.

ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА !!!!



Любимое блюдо семьи ДМИТРИЕВЫХ (д.Малое Микушкино)

Любимое блюдо нашей семьи – это ПИРОЖКИ.

Этот рецепт появился в нашей семье давно, ему уже более 30 лет. Без этих пирожков не обходится ни одно событие.

Обычно их печет бабушка, это ее коронное блюдо. Лично я их ни разу не пекла, но в этот раз мне захотелось попробовать испечь самой - и в результате получилось так же вкусно как у моей бабушки. У этих пирожков идеальное тесто, оно тает во рту. Начинки можно придумывать на любой вкус.

С большим удовольствием делюсь с вами этим рецептом и надеюсь, что вы оцените его по достоинству.

Мы их готовим вот по такому рецепту:

Мука пшеничная — 3 стак.; Маргарин (или сливочное масло) — 300 г;

Пиво светлое — 1 стак.; Лук репчатый — 1 шт; Капуста белокочанная — 400 г; Яйца куриные (в жареную капусту - 2шт; для смазки пирожков - 1 желток) — 3 шт; Растительное масло (для смазки противня); Соль (по вкусу)

Для начала нужно замесить тесто из муки, маргарина и пива, немного посолить. Тесто должно получиться эластичное и тугое, затянуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 30 минут.

Разогреть сковороду с растительным маслом и обжарить рубленый лук, примерно минут 10 на среднем огне. Посолить.

Нашинковать капусту и обжарить на сковороде с растительным маслом до готовности, добавить вареные яйца, натертые на терке, посолить по вкусу. Начинка для пирожков готова, она должна полностью остыть.

Рабочую поверхность присыпать мукой и раскатать тесто в тонкий пласт, раскатывается оно идеально без лишних усилий, вырезать кружки нужного размера, все зависит от того, какого размера пирожки вы хотите. Раскладываем капустную начинку. Защипываем края, формируем пирожок и переворачиваем швом вниз. Пирожки разложить на противень, смазанный растительным маслом и смазать желтком. Поставить в разогретую до 200 градусов духовку и выпекать до румяности. Пирожки с капустой готовы.

ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА !!!!



Любимое блюдо учащихся 8 класса

► (д.Малое Микушкино)

Хуплу — чувашское национальное блюдо,
большой пирог с измельченным картофелем, рисом и мясом.

Способ приготовления:

Для теста: 1 ст. воды, 1 ст. молока, 1 яйцо, 4 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. сухих дрожжей, сахар, соль.

Для начинки: 12 средних сырых картофелин, 400 гр. Сырой свинины, 10 средних луковиц, соль, черный перец, 4 ст.л растительного масла.

Смешать все ингредиенты, чтобы получилось не очень крутое тесто. Поставить в теплое место. Дать подойти два раза. Разделить на кусочки. Каждый пирог делается из двух кусков теста - побольше и поменьше. Из большего куска сделать кружок, выложить начинку, накрыть меньшим куском, края защипать по кругу. В центре сделать отверстие, чтобы влить оставшийся сок от начинки или бульон.

Для начинки - продукты нарезать на кубики, посолить, поперчить, добавить растительное масло.

Перемешать. Хуплу печь в заранее разогретой духовке 30-35 минут.

ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА !!!!





Шартан-чувашское блюдо

*Любимое национальное блюдо семьи Васильевых
(д. Два Ключа)
«Шартан-чувашское мясное блюдо»*

В основном готовят его из баранины, но можно из свинины, говядины и ливера

ПРОДУКТЫ:

ЖЕЛУДОК БАРАНИИЙ- 1ШТУКА

МЯСО БАРАНИНА (ИЛИ ЛИВЕР: ПЕЧЕНЬ, ЖЕЛУДОК, СЕРДЦЕ)- 2 КГ

ВНУТРЕННИЙ ЖИР (ИЛИ ЖИРНОЕ МЯСО, ЧТОБЫ ШАРТАН БЫЛ СОЧНЫМ)- 0,5 КГ

СОЛЬ ПО ВКУСУ- 1 ДЕСЕРТНАЯ ЛОЖКА.

СПЕЦИИ -ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ И ЧЁРНЫЙ.

ЧЕСНОК : 3-4 ЗУБЧИКА

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ:

- БАРАНИЙ ЖЕЛУДОК ХОРОШО ПРОМЫВАЮТ И КЛАДУТ В ПОДСОЛЁННУЮ ВОДУ. В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ ЧЕРЕЗ КАЖДЫЕ 2-3ЧАСА ПРОМЫВАЮТ И МЕНЯЮТ ВОДУ. ЖЕЛУДОК СЧИТАЕТСЯ ГОТОВЫМ КОГДА СО СТЕНОК ЖЕЛУДКА ОЧИСТЯТСЯ ВОРСИНКИ.

- МЯСО (ИЛИ ЛИВЕР)НАРЕЗАЮТ КУСОЧКАМИ ПО 3-5 СМ

- ДОБАВЛЯЮТ СОЛЬ-ПО ВКУСУ.

ДОБАВЛЯЮТ СПЕЦИИ (НА ЛЮБИТЕЛЯ):ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ И ЧЁРНЫЙ.

ДОБАВЛЯЮТ МЕЛКО НАРЕЗАВ ЧЕСНОК : 3-4 ЗУБЧИКА

-ПЕРЕМЕШИВАЮТ МЯСО СОЛЬЮ И СПЕЦИЯМИ (СПЕЦИИ НА ЛЮБИТЕЛЯ И ПОТОМУ ДОБАВЛЯЮТСЯ НЕ ВСЕГДА).

-ЖЕЛУДОК НАПОЛНЯЮТ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

-ЗАШИВАЮТ ИГОЛКОЙ С НИТКАМИ.

- КЛАДУТ В ГЛУБОКУЮ СКОВОРОДКУ

-ОСТАВЛЯЮТ НА НОЧЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРОПИТАТЬСЯ СОБСТВЕННЫМ СОКОМ .

-УТРОМ СТАВЯТ В ПРОГОРЕВШУЮ ПЕЧЬ (ИЛИ ДУХОВКУ НАГРЕТУЮ ДО 300 ГРАДУСОВ) НА 4 – 5 ЧАСОВ УБАВИВ ОГОНЬ.

- НА ВТОРОЙ ДЕНЬ СТАВЯТ В ПЕЧЬ (ИЛИ ДУХОВКУ НАГРЕТУЮ ДО 200 ГРАДУСОВ)- НА 3 ЧАСА

-НА ТРЕЙТИЙ ДЕНЬ СТАВЯТ НА ПЕЧЬ (ИЛИ ДУХОВКУ РАЗОГРЕТУЮ НА 150 ГРАДУСОВ) – НА 1,5-2 ЧАСА

- АРОМАТНАЯ ЗОЛОТАЯ КОРОЧКА СИГНАЛИРИРУЕТ О ГОТОВНОСТИ БЛЮДА

- НЕВЕРОЯТНО ВКУСНОКЕ, ПИТАТЕЛЬНОЕ И СЫТНОЕ БЛЮДО ПОДАЁТСЯ К СТОЛУ.

СРОК ХРАНЕНИЯ ШАРТАНА ДО 6 МЕСЯЦЕВ. И ПОТОМУ – ЭТО СЫТНОЕ БЛЮДО ДАВАЛИ В ДАЛЬНУЮ ДОРОГУ. ЧАЩЕ ВСЕГО УГОЩАЛИ ДОРОГИХ ГОСТЕЙ.

ТАК ЧУВАШИ ИЗ ПРОСТЫХ ИНГРИДИЕНТОВ СПОСОБНЫ БЫЛИ ГОТОВИТЬ ОЧЕНЬ СЫТНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ НА РАДОСТЬ СВОИМ РОДНЫМ И БЛИЗКИМ.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Блины

*Любимое национальное блюдо семьи
Семеновых
(д. Два Ключа)
Блины (дрожжевые)*

- Пекли блины чувашки как поминальное блюдо, а также в будни и на Масленичной неделе.
- **ПРОДУКТЫ НА 1 КГ СМЕТАНООБРАЗНОГО ТЕСТА:**
 - МУКА ПШЕНИЧНАЯ -489 ГРАММОВ
 - ЯЙЦО – 2 ШТУКИ
 - МОЛОКО-0,5 ЛИТРА
 - ДРОЖИ-14 ГРАММОВ
 - САХАРНЫЙ ПЕСОК – 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА
 - СОЛЬ –9 ГРАММОВ
 - СЛИВОЧНОЕ МАСЛО-50 ГРАММОВ
 - РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО 30 ГРАММОВ
- **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ:**
 - - СОГРЕТЬ МОЛОКО ДО 30-40 ГРАДУСОВ
 - -ДОБАВИТЬ:
 - - СОЛЬ, САХАР\
 - -ЯЙЦА
 - -МУКУ
 - - ХОРОШО РАЗМЕШАТЬ ПОСТАВИТЬ НА 3-4 ЧАСА В ТЁПЛОЕ МЕСТО ДЛЯ БРОЖЕНИЯ
 - -СМАЗЫВАТЬ РАСКАЛЁННУЮ СКОВОРОДКУ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛМ И ПЕЧЬ БЛИНЫ
 - - ГОТОВЫЕ БЛИНЫ ВЫКЛАДЫВАЮТ НА ТАРЕЛКИ И СМАЗЫВАЮТ ИХ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.
 - ИНОГДА БЛИНЫ ЕЛИ МАКАЯ В МЁД ИЛИ ВАРЕНЬЕ,
 - ЕЩЕ В БЛИНЧИК ЗАВОРАЧИВАЛИ ЖАРЕННЫЙ МЯСНОЙ ФАРШ ИЛИ СЛАДКИЙ ТВОРОГ



Два Ключа. Чувашское национальное блюдо - блины

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Друзья!

Предлагаем

вашему вниманию

10 рецептов национальных блюд жителей
посёлка СОКСКИЙ.

Надеемся, они займут достойное
место на Вашем столе!

С уважением,
читатели Сокской
сельской библиотеки





КИШМИШИАНИ (РУЛЕТ С ИЗЮМОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ)

Есть у нас родственники в Грузии. Будучи у них в гостях, мы и переняли рецепт этого необычного пирога.

Состав: мука пшеничная - 4 стакана, сметана - 1 стакан, кефир - 1 стакан, яйца - 2 шт., сода пищевая 1 ч. л., уксус винный белый - 1/2 ч. л., соль 1 щепотка. Начинка: изюм без косточек (кишмиш) - 1 стакан, орехи грецкие - 1 стакан, сахарный песок, 5 стакана.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: смешать все ингредиенты и замесить тесто.

Для начинки смешать все составляющие.

Тесто раскатать в пласт, выложить на него начинку и свернуть рулетом, переместить на противень, выстланный пергаментом. Пергамент смазать маслом. Выпекать 20-30 минут при температуре 200 градусов.

Можно упростить приготовление: поставить обычное сдобное тесто, как вы это делаете для пирогов. Когда оно подойдет, и вы его «покулачите», раскатываете тонко, выкладываете начинку, сворачиваете в рулет и – на смазанный противень.

А после выпекания разрезаете на порции.

Очень ароматно и очень вкусно!

*С желанием приятного аппетита,
семья Андреевых (пос.Сокский)*

Свекольник

Наша семья считает свекольник украинским блюдом. Он бывает холодным, что-то вроде окрошки. Но мы предпочитаем горячий вариант.

Способ приготовления горячего свекольника.

Готовим бульон. Мясо может быть любым, но мы предпочитаем средней жирности свинину. В отдельной кастрюле тушим очищенную и потертую свежую свеклу. Не забываем добавить 1\3 или 1\2 столовой ложки уксусной эссенции, чтобы свекла сохранила свой яркий цвет.

На сковороде делаем обычную поджарку: лук, морковь обжариваем в растительном масле.

При этом томатную пасту (соус) можно не добавлять, это на любителя.

В бульон, когда мясо готово, добавляем обжаренные лук и морковь, тушеную свеклу. Также добавляем картофель и - внимание! - 1\2 столовую ложку сахара (на Ваш вкус). Варим все вместе до готовности картофеля. Добавляем по вкусу соль, перец и лавровый лист, зелень.

Варим еще 2-3 мин. Даем настояться готовому блюду минут двадцать. Подаем вместе со сметаной (майонезом).



Приятного аппетита!

Семья Савенковых
(пос.Сокский)



Мордовский пирог от семьи Бурлака (пос. Сокский)



Для хозяек, которые владеют дрожжевым тестом - это простой и сытный рецепт.

Особенно, если Ваш супруг обожает сало!

Наша семья переняла этот рецепт от родственников, которые балуют им главу семьи, чистокровного мордвина.

Итак:

Готовите сдобное (без опарное) дрожжевое тесто. А начинка для него следующая: слоями укладывается тонко порезанный сырой картофель. Затем - слой из ломтиков сала (можно с чесночком), кружками порезанный лук. Картофель и лук можно присолить.

Все, закрываем пирог, на противень и - в духовку.

Важно, чтобы огонь был небольшим - тогда начинка хорошо пропечется.

Если перед выпечкой Вы смажете пирог яичным желтком, то он получится особенно аппетитным!

В нашей семье немало заимствованных рецептов, которые прижились и стали любимыми. Так случилось и с **ГУБАДИЕЙ**. Рецепт этого татарского пирога привезла наша мама, которая в студенчестве ездила на олимпиаду в г. Казань. **ГУБАДИЯ** считается праздничным блюдом, готовится для гостей и обязательно к свадебному столу. Часто в начинку добавляется слой творога, но мы творог не любим...



350 г. сливочного масла (маргарина) натереть на крупной терке, добавить примерно 3-4 ст. пшеничной просеянной муки, растереть до мелкой «крошки». ½ ч.л. разрыхлителя выложить в 320 мл. кефира, перемешать. Влить кефирную смесь в мучную массу, добавить 1,5 ч.л. соли. Замесить тесто так, чтобы оно было не очень липким, но мягким. Прикрыть салфеткой, оставить на 15 мин. Затем 2\3 теста раскатать, аккуратно выложить на дно большой сковороды с толстыми стенками. Далее - слоями начинка: рис, мясной фарш, нарезанные яйца, подсушенный изюм. Растопить немного сливочного масла и полить начинку, чтобы выпечка получилась сочной. Закрывать пирог оставшимся тестом, смазать яичным желтком. Проколоть верхний слой пирога в нескольких местах и поставить в хорошо прогретую духовку. Тесто можно использовать и дрожжевое.

Для мясной начинки: любой фарш с луком (1/2 кг); 6 вареных яиц; сливочное масло (300 г); изюм (210 г.); отварной рис.

С УВАЖЕНИЕМ, СЕМЬЯ САВЕНКОВЫХ (пос. Сокский)

Сало по-украински: семейный рецепт Лебакиных (пос.Сокский)

Ингредиенты:

1 кг сала,
5-8 шт. лаврового листа,
10-20 зубчиков чеснока (по вкусу),
чёрный молотый перец – по вкусу,
3 л воды, соль по факту,
1 яйцо (сырое, вымытое).

1 этап:

Свежее сало разрезается на брусочки размером примерно 7-8см X 15-16см. На каждом брусочке делаются поперечные надрезы на 2/3 толщины.

Каждый кусок натирается солью, чесноком, обсыпается черным перцем. Подготовленное таким образом сало складывается в просторную эмалированную кастрюлю или таз, добавляется лавровый лист. Желательно, чтобы сало располагалось в один слой, чтобы достичь оптимального просола. Накрываем кастрюлю с подготовленным салом хлопчатобумажным полотенцем и оставляем на сутки в прохладном месте, чтобы оно «раздышалось».

2 этап:

Через 24 часа готовим рассол: в холодную воду кладем сырое яйцо и начинаем растворять соль. Соль добавляем до тех пор, пока яйцо не всплывёт. Яйцо вынимаем, и полученным рассолом заливаем подготовленное сало. Сверху ставим небольшой гнет, чтобы сало не всплывало, и опять накрываем полотенцем. Убираем в прохладное место на 3-е суток.

Через трое суток убираем гнет, достаем готовое сало, раскладываем его по мешочкам и убираем в морозилку.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!))



Немецкий пирог Кухен

В Германии пирог «кухен» очень популярен. По традиции немцы вместе с таким чудесным блюдом выпивают чашечку кофе. В Германии словосочетание “Kaffee und Kuchen” (что в переводе означает “Кофе и пирог”), эквивалентно русской фразе “Хлеб да соль”. В обязательном порядке «кухен» присутствовал на пасхальном столе немецких переселенцев. Пирог перекочевал в нашу семью от бабушки, которая выросла в одном бараке с немецкими переселенцами. Внешне «кухен» очень похож на тёртый пирог с повидлом или вареньем, который готовят в России.



Классический немецкий пирог “Кухен”

Чтобы начинка не начала течь, пока пирог будет печься, положите в неё небольшое количество муки или панировочных сухарей. Такой пирог можно сверху украсить ягодами клубники или малины. Также отлично подойдёт простая сахарная пудра.

Ингредиенты: 2 куриных яйца; 1 пачка сливочного масла; 180 гр. сахара; 400 гр. муки; 220 гр. яблочного повидла; соль – по вкусу.

Приготовление: в миске среднего размера соедините вместе ложку мягкого сливочного масла с четырьмя ложками муки и небольшим количеством сахара. Всё тщательно перемешайте.

У Вас должна получиться крошка, которую нужно остудить в холодильнике.

Яйца взбейте миксером. Посыпьте солью и сахаром. Добавьте масло и муку. Замесите эластичное тесто и раскатайте его в пласт. Тесто положите на форму и сверху промажьте слоем яблочного повидла.

На повидло высыпьте охлаждённую мучную крошку. Пирог отправьте в разогретую до 180 градусов духовку на полчаса.

Приятного аппетита! Семья Андреевых (пос.Сокский)

«КОЛДУНЫ» рецепт семьи Соколовых (пос. Сокский)

Колдуны меня научила делать свекровь. Любим всей семьей. Подавать надо горячими, со сметаной.

"Колдуны" - тертый картофель, мука, яйцо. Ложкой на сковороду с растительным маслом выкладываем тертый картофель, делаем ложкой блинчик. Фарш (со всеми добавками: лук, соль, перец) выкладываем на блинчик, приминаем. Последний слой - тертый картофель, ложечкой раскладываем на фарш. Обжариваем с двух сторон.

Ингредиенты: фарш — 300 грамм, лук репчатый — 150 грамм, картофель — 500 грамм, яйцо — 2 шт., мука — 2 ст. ложки (4 порции)

Картофель предварительно натираем на крупной терке, перемешиваем с яйцами, присаливаем и перчим.

P.S. (прим. Составителя) Если у Вас не оказалось ни фарша, ни мяса, чтобы его приготовить, не расстраивайтесь! Можно просто обжарить тертый картофель, перемешанный с яйцами. У Вас получится другое белорусское

блюдо - ***ДРАНЕКИ***. Если их полить соусом из сметаны, чесночка и маринованного (сушеного) укропа - получится восхитительно вкусно, просто и дешево!



Кто-то из наших знакомых утверждает, что правильнее это блюдо назвать «украинские вареники». Не спорю.

Но в нашей семье Бурлака из пос.Сокский это -

Мордовские пельмени с картошкой и салом.

Ингредиенты:

Для теста: 250 мл кипятка, 50 г растительного масла, 0,5 ч. л. соли, около 400 г муки.

Для начинки: 300 г сырого картофеля, 300 г сала, чеснок, соль, перец.

Способ приготовления:

Кипяток смешать с растительным маслом и солью. Добавить половину муки и перемешать деревянной ложкой. Постепенно вводя оставшуюся часть муки, замесить крутое, но мягкое тесто.

Сырой картофель порезать кубиками (или потереть на крупной терке). Сало пропустить на мясорубке, чеснок - измельчить чесночницей (его, кстати, можно заменить луком), добавить соль и перец, перемешать.

Далее - обычная процедура приготовления пельменей. Ну, и еще нюанс - мы такие пельмени готовим крупнее обычных, мясных. А остатки фарша можно использовать для начинки для пирожков и чебуреков.

Приятного аппетита!



Наша бабушка Рашида - большая мастерица готовить восточные сладости. Это и хворост, и
ЧАК-ЧАК.

Состав:

Мука — 300-450 г. Яйца — 3 шт. Молоко — 3 ст. л.

Разрыхлитель — 1 ч. л. Сахар — 1 ст. л. Соль — щепотка. Растительное масло для жарки - 1 литр.

Для сиропа:

Сахар — 150 г. Мед — 120 мл.

Приготовление: Взбить яйца до тех пор, пока желток полностью не перемешается. Затем добавить сахар, соль, разрыхлитель и молоко. Все снова перемешать. Добавить муку порциями.

Месить тесто, пока оно не станет эластичным и не будет липким. Затем тесто делится на три части и раскатывается очень тонко, примерно 2 мм. Затем это тесто разрезается ножом на тонкие полоски шириной в 1 см., а длиной 4 см. Теперь в кастрюлю нужно влить пол-литра масла. И порциями обжаривать кусочки теста. Осталось сварить сироп: смешать в кастрюле сахар с медом и довести до кипения, убавить огонь и варить еще 7-8 минут. На горку обжаренного теста вылить сиром, перемешать деревянной лопаткой, дать остыть... А можно и дать, а сразу кушать. Очень вкусно, полезно!



Семья Хуснутдиновых из пос.Сокский желает всем приятной трапезы!



Любимое блюдо семьи Кузнецовых
(с. Большое Микушкино)

«Фаршированная сельдь»

Ингредиенты:

Сельдь – 1 шт.
морковь – 1/2 шт.
яйцо куриное – 1 шт.
сыр плавленый – 40 г
масло сливочное – 20 г
масло оливковое – 25 мл

Пошаговый рецепт:

1. Нужно хорошо вымыть морковь. Отвариваем ее.
2. Пока морковь варится, кладем плавленый сырок в холодильник.
3. Селедку чистим от внутренностей и костей, чтобы получить чистое филе (2 шт.).
4. Теперь необходимо аккуратно действовать острым ножом, чтобы ювелирно срезать мякоть (оставить толщину стенок филе примерно 5 мм).
5. Готовим фарш: мякоть сельди смешиваем с морковью, яйцом, растопленным сливочным маслом. Достаем сырок из холодильника (шаг 2) и трем на крупную терку. Все ингредиенты фарша соединяем и хорошо перемешиваем.
6. Чтобы не запачкать стол (доску), застилаем поверхность пленкой, которую смазываем обильно оливковым маслом. Выкладываем 1 полоску филе сельди. Сверху кладем начинку и туго оборачиваем вторым кусочком. Заворачиваем в пленку и отправляем в холодильник примерно на полчаса.
7. Перед подачей на стол необходимо освободить сельдь от пленки и нарезать на кусочки. Украсить можно любимой зеленью.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Любимое блюдо семьи Михайловых
(с. Большое Микушкино)

«Кижер кукли»- Пироги морковные

Ингредиенты:

На 1 кг пирога — 395 г пшеничной муки, 17 г сахара, 20 г сливочного маргарина, 1/4 яйца, 12 г дрожжей, соль, 140 г воды; 653 г (491 г) моркови, 2 яйца, 10 г сахара, 5 г сливочного масла, соль, 2,5 г жира для смазки противня.

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое тесто, фарш: очищенную сырую морковь мелко нарезать или пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, поставить на слабый огонь, закрыть крышкой и тушить. За 5 минут до готовности положить сахар, соль. В тушеную морковь добавить сваренные вкрутую рубленые яйца, хорошо перемешать. Тесто раскатать в продолговатую лепешку, на середину лепешки положить начинку, края соединить, защипать и положить на смазанный жиром противень швом вниз, дать расстояться. После этого смазать яичным льезоном, сделать 3—4 прокола вилкой, поставить в жарочный шкаф выпекать. Готовый пирог смазать маслом.

Приятного аппетита!



Любимое блюдо семьи **Ахмедовых**
(с. Большое Микушкино)

Салат с креветками

Ингредиенты:

Куриные яйца — 4 шт.

Майонез

Огурец свежий – 4 шт.

Сыр твердый – 300 г

Креветки – 300 г

Приготовление:

1. Сначала отвариваем все куриные яйца. Измельчаем их и выкладываем в глубокую емкость.
2. Затем нарезаем маленькими кубиками кусочек твердого сыра. Кладем к подготовленным яйцам.
3. Измельчаем свежие огурчики. Добавляем к остальным продуктам.
4. В течение нескольких минут в соленой воде провариваем размороженные креветки. Опускать их следует в кипящую воду, предварительно посоленную. Долго варить не следует: замораживают их уже приготовленными.
5. Даем им немного остыть, и очищаем от панциря и головы. Если креветки у вас крупные, можете их разрезать на несколько частей и тогда уже добавлять в салат.
6. Когда все ингредиенты находятся в емкости, добавляем к ним майонез. Его можно сделать в домашних условиях из куриного яйца, растительного масла, лимонного сока, соли и горчицы за считанные секунды.
7. Перемешиваем салат и подаем в салатницах дорогим гостям или себе любимым.
8. Салатик пришелся по вкусу всем, а особенно любителям морепродуктов. Креветки внесли свой вкус и аромат в это блюдо.
9. Предлагаю вам тоже приготовить подобный салат. С домашним майонезом он получается особенно вкусным

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Любимое блюдо семьи Мичуриных

(с. Большое Микушкино)

Шоколадная шарлотка или «Сюрприз для мамы»

К семейному чаепитию предлагаем вам испечь вкусную домашнюю шарлотку.

Готовит этот пирог в нашей семье сын Олег.

Продукты:

Груши – 2 шт.

Яйца – 3 шт.

Сахар – 0,5-0,75 стакана

Мука пшеничная – 2/3 стакана

Какао-порошок – 2 ст. ложки

Корица молотая – 0,5 ч. ложки

Разрыхлитель для теста – 2 ч. ложки

Ванилин – 1 г

Масло сливочное - для смазывания формы

Приготовление:

- Во вместительную миску просеиваем заявленное количество пшеничной муки. Добавляем к муке разрыхлитель, ванилин и какао-порошок. Сыпучие ингредиенты перемешиваем.
- Сразу готовим грушевую начинку. Груши очищаем и нарезаем небольшими кубиками.
- Нарезанные груши присыпаем корицей.
- В отдельную миску разбиваем яйца и насыпаем сахарный песок. Взбиваем яйца с сахаром при помощи миксера.
- Добавляем приготовленную мучную смесь. Перемешиваем.
- Тесто для шоколадной шарлотки практически готово. Перекладываем в него нарезанные груши. Еще раз перемешиваем.
- Форму для выпечки смазываем кусочком сливочного масла. Тесто для пирога с грушами выливаем в форму.
- Шоколадную шарлотку с грушами выпекаем в разогретой духовке при 180 градусах примерно 35 минут.

Приятного чаепития!



Любимое блюдо семьи Коростелёвых
(с. Большое Микушкино)

Творожно-банановые кексики

Ингредиенты: Банан — 2 Штуки, Творог — 200, Грамм Яйцо — 1 штука, мука — 200 Грамм, Разрыхлитель — 2 чайных ложки, Масло сливочное — 100 Грамм, Сахар — 4 Ст. ложки, Ваниль — По вкусу, Шоколадные капли — 1/2 Стакана.



Приготовление:

1. Яйцо взбейте с сахаром, добавьте ванильный сахар, творог и размягченное масло. Перемешайте до получения однородной массы.
2. Бананы очистите и измельчите вилкой или с помощью блендера до однородной массы. Лучше брать спелые мягкие плоды.
3. Муку соедините с разрыхлителем и добавьте в творожную массу. Вымешайте до однородной консистенции.
4. Теперь добавьте шоколад и перемешайте. Если вы не нашли шоколадные капли, можно подробить или потереть на крупной терке обычную шоколадку.
5. Тесто разложите в подготовленные бумажные формочки, вложенные в форму для маффинов. Если у вас форма силиконовая, то бумажные формочки можно не использовать.
6. Выпекайте в заранее разогретой до 160 – 170 °С духовке около 35 – 40 минут.

Творожно-банановые кексики готовы!



Любимое блюдо семьи Коростелёвых
(с. Большое Микушкино)

Всем хозяйкам на вооружение - быстрый Курник!

Нам понадобится:

Тесто:
2 яйца;
250 мл кефир
1 чайная ложка соли;
0,5 сода
3,5 стакана муки;
250гр маргарин

Для начинки:

300 грамм куриного
фарша; либо куриной
грудки
2 картофелины;
3 луковицы;
соль;
чёрный перец;

Приготовление:

В миску с мукой добавляем яйца перемешиваем,
затем размельчаем маргарин, кефир погасить содой и
все замесив тесто отправляем в холод на 15 мин.
Тесто делим на 2 части первый слой раскатываем на противень
выкладываем начинку затем прикрываем вторым слоем
Отправляем в духовку на 20 минут при температуре 200*

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!





Любимое блюдо семьи Коростелёвых (с. Большое Микушкино) **Пельмени украинские**

Ингредиенты:

Для начинки:

- 600 г жирной свинины,
- 3 ст. л. горячего бульона или воды,
 - 1 желток,
 - 2 луковицы,
- специи и соль по вкусу.

Для теста:

- стакан пшеничной муки,
- 1 стакан гречневой муки,
 - 2 яйца,
- ½ стакана холодной воды,
 - 1 ч. л. соли.

Приготовление:

Свинину и лук пропустить через мясорубку, добавить желток, соль и специи.

Начинку хорошо перемешать, понемногу добавляя горячий бульон, и взбить.

Затем приготовить для пельменей сложное тесто. Смешать пшеничную и гречневую муку, просеять смесь в миску и сделать в ней воронку,

вбить в нее яйца и, подливая понемногу воду, замесить тесто.

Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать средней величины круглые заготовки.

Разделанные пельмени отваривать по 10—12 шт. в небольшом количестве подсоленной воды, чтобы получился насыщенный отвар.

Подавать горячими вместе с отваром, добавив сливочное масло и рубленую зелень.

Приятного аппетита!





Любимый напиток семьи Сергеевых – квас. с. Самсоновка.

Вкусный и полезный квас, который любит наша семья. Туда вместо сахара добавляется мед. Он может быть абсолютно любим, но обязательно натуральным. Кстати, это неплохой вариант использования неостребованного, засахаренного продукта, который никто не хочет есть. Ингредиенты : 1 стакан жженного сахара;

- 0,12 кг меда;
- 4 литра воды;
- 1 ч. л. кислоты лимонной;
- 7 грамм дрожжей.

Приготовление 1. Вскипятить воду 2. Добавляем жженный сахар. Жженный сахар плохо отстает от сковороды, и каждый раз пачкает посуду. Поэтому его можно наготовить заранее, добавляя после пережигания кипяченую воду и растворяя черный сироп. Делать это нужно аккуратно, небольшими порциями, так как сахар будет активно бурлить.

3. Когда остынет до 35 градусов кидаем лимонку вместе с дрожжами. Размешиваем. 4. Добавляем пчелиный мед и даем ему раствориться в жидкости. 5. Вот и все, остается прикрыть напиток и поставить для брожения в теплое место. Для ускорения процесса и резкости напитка, можно добавить горсть промытого изюма. 6. Как только квас приобретет нужный вкус, его нужно разлить по бутылкам и поставить в холодильник.

Приятного аппетита!



Чувашское национальное блюдо «Ене ырри» по рецепту моей прабабушки. с.Самсоновка



Я хочу рассказать о чувашском национальном блюде «Ене ырри», которому моя прабабушка отводила особое место. «Ене ырринчен пахи, ырри сук» (Нет ценнее и важнее ене ырри), - так говорила моя прабабушка. Это блюдо мы готовим каждый год после отела нашей коровы «Доченьки».

Национальное блюдо ене ырри готовит хозяйка коровы так: берется 8 частей молозива; 2 части цельного молока, добавляются соль, щепотка соды и ставится в печку или духовку на 30 минут. Можно добавить укроп или другие травы, тогда сыр будет уже совсем другой. Когда молозиво затвердеет до состояния мягкого сыра его нарезают кубиками и подают на стол в отдельной посуде. Это очень вкусное и полезное угощение едят с удовольствием.

Особенно полезно употреблять молозиво в пищу в период болезни или после нее, ведь оно прекрасно восстанавливает силы и поддерживает защитные функции организма!

Приятного аппетита!



Пирог с щавелем - любимый пирог семьи Таразановых (с. Самсоновка)



Пирог с щавелем — любимое и полезное лакомство моей семьи, который печем в любое время года, из свежего и замороженного.

Вам понадобится:

Для теста: сливочное масло 200 гр.; пшеничная мука в/с 3 стакана (объем стакана 200 мл); вода 125 мл (3/4 стакана); сухие дрожжи 1 ст.л.;

сахар 1 ч.л.; соль щепотка; мука для подсыпки при замесе теста

Для начинки: щавель 0,5 кг; сахар 0,5 стакана (объем стакана 200 мл);
крахмал 1 ч.л.



Процесс приготовления:

Свежую зелень щавеля тщательно переберите (оторвите стебли, уберите испорченные места). Выложите на дуршлаг и хорошенько промойте теплой проточной водой.

Затем листья сильно стряхните, положите на доску и мелко нарубите.

Измельченный щавель положите в эмалированную кастрюльку, добавьте в нее сахар и тщательно перемешайте компоненты ложкой.

Такой дрожжевой пирог с щавелем выпекайте в духовке не сильно продолжительное время около 25-30 минут при температуре 200 градусов. Далее верхушку можно смазать сливочным маслом или сахарным сиропом. Приятных хлопот!

Теперь хочу порекомендовать вам приготовить нечто, очень интересное. А именно взять и добавить к щавелю еще и творог с сыром, только представьте. Такой начинки будет много, что захочется есть не останавливаясь, пока не лопните).



Приятного
аппетита!





Вкусное лакомство моих внуков – вафли с кремом (от Ермаковой Натальи Николаевны, Еремы и Насти.)

Вкусное лакомство для всей семьи и гостей — вафли с кремом по классическому рецепту. Готовятся они при помощи специальной вафельницы, а наполняются белковым кремом.

Ингредиенты:

Мargarин — 200 грамм

Яйца — 5 штук (2 в тесто, 3 в крем)

Сахар — 1 стакан

Мука — 2 стакана

Как приготовить: маргарин следует растопить на водяной бане с 1 стаканом сахара, затем снять, добавить поочередно 5 яиц, взбить в однородную массу, добавить 1 стакан муки. Приготовленное тесто заливать по 1 столовой ложке в вафельницу, выпекать с двух сторон, снять и горячим свернуть конусом. Когда остынет начинить кремом.

Крем сливочный:

1 яйцо, 50 г. сахара растереть до бела, добавить 1 стакан теплого молока и на медленном огне греть помешивая до пузырьков. Снять, остудить до комнатной температуры. Отдельно взбить 200 г. сливочного масла, ванилин и постепенно добавлять его в крем.

Готовые вафли ставим в холодильник. Крем мы делаем разный, поэтому вафли каждый раз получаются разные, но вкусные, которые любят и готовят мои внуки Ерема и Настя. Приятного аппетита!





Любимое блюдо семьи Бажутовых

(с.Мордово – Аделяково)

Курник

Курник в нашей семье пекут на праздники церковные и светские, дни рождения, он считается пирогом для торжеств.

Замешиваем тесто: 0,5л густой прохладной сметаны, 1 яйцо, 1 ложку сахара, 1/2 ч.л. соды, 1 ч.л. соли, сливочное масло 200гр., все ингредиенты мешаем и добавляем постепенно просеянную муку. Тесто должно не прилипать к рукам и в тоже время не сильно крутое. Пока готовим начинку, тесто убираем в холодильник.

Начинка для курника: Нарезаем небольшими кусочками мясо свинину, добавляем мелко нарезанный репчатый лук и 2-3лавровых листа, всё размешиваем. Далее нарезаем тонкими колечками очищенный картофель. Солим всё по вкусу.

Приступаем к лепке курника. Тесто делим на 2 части: 1 часть побольше, 2 немного меньше. Первую часть раскатываем для нижней части курника немного больше сковородки, так, чтобы оно покрывало края. Теперь на тесто выкладываем картофель, мясо ложим с горкой. Раскатываем вторую часть теста и накрываем им содержимое сковородки. Края курника прищипываем, в середине не забудьте сделать маленькую дырочку, для выхода пара. Ставим в сильно разогретую духовку на 30 минут, достаём из духовки, через дырочку для пара вливаем растоплённое сливочное масло грамм 70 и снова ставим печься на средней температуре около 1 часа. Вынимаем из духовки, накрываем бумагой и толстым полотенцем минут на 10, подаём к столу. Верхушку курника срезаем и едят не нарезая на куски.

ЕШЬТЕ С НАСЛАЖДЕНИЕМ!!!



Любимое блюдо семьи Осиповых
(с.Мордово-Аделяково)
«Панжакай» - ватрушка
с картофелем и творогом.

Тесто: В 3-х стаканах тёплой воды растворить 50 гр. дрожжей, добавить 3 ст. л. сахара, 1ч.л. Соли, 1 стакан муки и оставить на 15 минут. Затем 200 мл. растительного масла, 8 стаканов муки, яйца 3шт. Тесто должно быть мягким, и отставать от рук, ставим в тёплое место отдохнуть и подняться. Подошедшее тесто делим на равные кусочки, скатываем в шарики, оставляем подойти. Шарики раскатываем на круглые лепешки.

Начинка: в мятую картошку добавляется сметана, сливочное масло и творог (в пропорции 3:1). Начинка выкладывается на тесто. Края теста подворачиваются. Сверху пирог смазывают яйцом и сметаной.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА



Любимое блюдо семьи Константиновых
(с.Мордово – Аделяково)

Печкст – жаренная свинина с печенью.

Готовят это блюдо из свежего мяса свинины. Нарезанное тонкими кусочками сало обжаривают в глубокой сковороде до полного растопления сала, затем его вынимают и добавляют нарезанное кубиками мясо. Тушат мясо в растоплённом сале до полуготовности, затем добавляют репчатый лук и печеньку, посыпают солью и тушат до готовности. Готовое блюдо посыпаем зеленью. Отдельно подают маринованные огурцы и отварную целую картошку.

ВСЕМ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА



ЛЮБИМОЕ БЛЮДО СЕМЕЙ КУДРЯШОВЫХ И ГРАЧЕВЫХ Д. ГАНЬКИН МАТАК

ХУПЛУ (Курник)

В наших семьях это блюдо очень любят.

Ингредиенты:

мука пшеничная — 350 грамм; мякоть свинины — 350 грамм; мясо птицы — 200 грамм; свиной жир или сливочное масло -50 грамм; лук репчатый — 250 грамм; картофель — 450 грамм; соль поваренная — по вкусу; перец чёрный молотый — по вкусу; пшено — 0,5 стакана; сметана — 2 стакана; пищевая сода — 1 чайная ложка ; вода — 0,5 стакана.

Процесс приготовления :

Для начала нужно замесить тесто: в небольшом количестве тёплой воды растворить 1 чайную ложку пищевой соды и соли по вкусу, влить в миску, добавить 2 стакана сметаны, размешать. Постепенно всыпать муки и полученную массу хорошенько вымесить.

Подготовить начинку: мясо разделить на маленькие кусочки, лук измельчить, а картофель нарезать небольшими кубиками. Все эти ингредиенты тщательно перемешать, посолить и поперчить. Добавить растоплённый жир или сливочное масло. Тесто делим на 2 куса. Раскатываем тесто и кладем на заранее смазанную жиром сковороду. На тесто разложить пшено, заранее замочённое в кипятке. Потом разложить начинку. Раскатать 2 кусок теста и закрыть сверху, зашипнуть края.

Теперь пирог отправляется в духовку. Печется хуплу долго, поэтому его обязательно нужно сверху накрыть металлическим колпаком. Его можно сделать из большой эмалированной миски. Главное, чтобы пирог был закрыт до самой формы, в которой он находится, так он лучше пропечется, а кроме того, создастся эффект печи. Температура в духовке должна быть 170-180 градусов.



Приятного аппетита



* **Любимое блюдо семьи Афанасьевых**

* **Деревня Сухарь Матак**

Яблочный пирог

Яблоки для такого пирога лучше брать кислые, чтобы оттенить вкус приторно сладкого теста. Яблоки (1 кг.) чистят от семян, режут кусочками и выкладывают в форму. Отдельно взбивают яйца (2 шт.) с сахаром (3 ложки) Потом добавляют муку (500 – 600 гр.) все тщательно перемешивают и заливают яблоки. Тесто по консистенции должно напоминать густую сметану.

Выпекать пирог нужно в форме с высокими бортами. Ее перед выпеканием следует смазать маслом.

Приятного аппетита!



Любимое праздничное блюдо АНТОНОВЫХ – ШИШКОВЫХ Деревня Сухарь Матак

Обработанный бараний желудок наполняют сырой бараниной, нарезанной кусочками и заправленной чесноком, лавром, солью, отверстие зашивают, изделие натирают солью, кладут на противень швом вниз и запекают 3-4 часа до появления золотистой корочки. Подают в горячем виде. Для длительного хранения шыртан запекают повторно в течение 1,5 часов, охлаждают и вновь запекают 1 час. При такой обработке блюдо можно долго хранить в прохладном месте. Вам потребуется: желудок бараний 500 г, баранина 2 кг, чеснок 10 г, перец, лавр, соль.

Приятного аппетита!



*** Любимое блюдо семьи Антоновых - ХОЛОДЕЦ**
Дережня Сухарь Матак

Говяжью лопатку ополоснуть в холодной воде. Вместе с костями, мясом, луком и луковой шелухой в кастрюлю заложить очищенные морковь и корень петрушки.

После варки овощи надо вынуть из бульона и выбросить, так как весь свой вкус к тому моменту они уже отдадут бульону на поверхности бульона во время варки будут собираться излишки жира и свернувшийся белок в виде пены.

Их надо снимать ложкой: пену - на протяжении всего первого часа варки, жир - каждые полчаса. Снять кастрюлю с огня, извлечь кости, мясо и овощи.

Вручную отделить мясо от костей. Перебирать мясо надо вручную, потому что только пальцами можно почувствовать мелкие кости. Нарезать мясо небольшими кусочками поперек волокон. Залить все бульоном. Все перемешать и переложить в форму. Холодцу надо дать выстояться при комнатной температуре 20-30 минут, а затем аккуратно переставить его в холодильник.

Оставить на ночь. Подать с домашними соленьями и маринованными овощами.

Приятного аппетита!



* **Приятного аппетита!**

* Любимое блюдо Измоковых – Мельник Деревня Сухарь Матак Сосиски в тесте

Начать необходимо с приготовления опары. Для этого в теплом молоке растворить сахар. Дрожжи смешать с 1 ст. Ложкой муки и распушить в жидкости. Хорошо размешать смесь в молоке, посуду накрыть полотенцем и оставить в тепле на 20-30 минут.

За это время дрожжи подойдут, опара должна взяться густой пенистой “шапкой”. Яйцо взбить венчиком вместе с растопленным сливочным маслом. Яично-масляную смесь размешать с опарой. Пшеничную муку просеять, смешать с солью и частями добавить к остальным продуктам.

Вымешивать массу не менее 15 минут. За это время она должна получится плотной и тугой. Массу раскатать в тонкий пласт не более 0,5 см. Спиралеобразно обмотать каждую сосиску тонкой полоской. Выложить булочки на противень, присыпать их по желанию кунжутом.

Пекутся сосиски в духовке до появления приятного золотого цвета около 20 минут, установив духовой шкаф на 190 градусов.



*** Ингредиенты:
Для теста**

Мука пшеничная / Мука – 1.25 стак...
Масло сливочное (или маргарин) – 125 г
Сметана – 3 ст. л. Соль – 0.25 ч. л
Для начинки

Лук репчатый – 1 кг Масло сливочное
(можно оливковое) – 70 г Яйцо куриное –
3 шт. Соль (по вкусу) – 1 ч. л. Сахар – 0.5
ч. л. Перец черный (молотый) – 0.5 ч. л.
Сметана – 1.5 стак.

Любимое блюдо семьи Терентьевых Деревня Сухарь Матак

Начинку готовят следующим образом: лук режут тонкими полукольцами, смешивают с солью, перцем, сахаром и обжаривают на сливочном масле. Лук должен стать мягким, но не подрумяненным. Сметану, яйца взбить и смешать с обжаренным луком.

Охлажденное тесто раскатывают в круг, оставив $\frac{1}{4}$ для верхушки. Сверху положить оставшееся раскатанное тесто соединяя края. Помазать желтком. Поставить в предварительно подогретую (до 180С) духовку. Выпекать 30-35 минут, пока пирог не подрумянится.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

