

Яблоновское сельское поселение

Сливуха

Нам понадобятся:

- пшено отбарное – 1 стакан,
- картофель – 2-3 шт.,
- сало солёное или свежее (можно заменить растительным маслом) – 100 г;
- мясо (любое) – 200 г;



- сливочное масло (по желанию) – 60 г,
- лук репчатый – 2-3 шт.,
- зелень (по желанию),
- яйца – 3 шт.,
- соль и чёрный перец – по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В разогретый казан положите сало, нарезанное мелкими кусочками. Вытопите его до шкварок, затем добавьте мясо и лук. При жарке помешивайте лук, чтобы он не подгорел, а приобрёл румянец.

2. Влейте один литр воды (можно бульон). Нарезьте картофель кубиками и варите 10 минут.

3. Хорошо промойте пшено (меняйте несколько раз воду), через 10 минут добавьте его в казан и посолите. Доведите всю смесь до кипения, после убавьте жар на минимум. Оставьте кашу томиться на 20-25 минут.



4. Когда пшено распарится, слейте оставшуюся воду из каши в тарелку. В кашу добавьте сливочное масло, взбитые яйца и зелень. Перемешайте и дайте ей постоять 10 минут.

Если слитую воду добавить в кашу, то получится вкусный и сытный суп. Поэтому у каши такое необычное название – «Сливуха».

Полную версию кулинарного путешествия по Корочанскому району ищите на сайте «Большой перемены» www.peremepenka31.ru в разделе «Проекты/Кулинарное путешествие по Белгородской области».

Кулинарное путешествие: Корочанский район

СОГНУТЬ

СОГНУТЬ

СОГНУТЬ

Выпуск № 4

Молодёжь Белгородской области

Короча

Здравствуйте, мои любимые читатели! Продавчим наше увлекательное кулинарное путешествие по Белгородской области. Как и обычно, на этот раз мы отправимся в яблоневый край – Корочанский район. Объявляю он именно таким прозвищем неспроста: с давних пор (и по сей день!) славится он своим яблоневыми садами. Ещё выдающийся русский диолог и селекционер Иван Мичурин, побывав в Короче в 1888 году, из-за изобилия здешних садов назвал её «вторым Корочаном». И оказался прав: в 1892 году в Корочанский уезд приехал учёный-садовод Николай Кичунов. После проведённых исследований он подтвердил слова Мичурина: «Корочанские сады по площади почти равны садам трёх уездов Крыма»...



Жаворонки

Нам понадобятся:

- мука – 4 стакана,
- сахар – 2 ст. ложки,
- растительное масло – 8 ст. ложек,
- яйца – 4 шт.,
- дрожжи – 20 г.

- соль – 1/2 ч. ложки,
- молоко – 1 стакан.

Для смазывания жаворонков:

- яйцо – 1 шт.



ТРИГ ОТ ОВЛЕНИЕ:

1. В тёплое место положите дрожжи, разведите их, добавьте немного муки и размешайте до образования однородной массы. Опару сверху посыпьте мукой и поставьте в тёплое место. Когда брожение опары закончится, она начнёт опадать.
2. В готовую опару добавляйте оставшееся молоко, соль, сахар, яйца, муку и замесите тесто, пока оно не станет гладким и не будет легко отпирать от рук.
3. Добавляйте растительное масло, хорошо вымешайте и поставьте в тёплое место на 1,5-2 часа, чтобы оно подошло.
4. Разделите тесто на одинаковые по размеру шарики, раскатайте их в полоски и завяжите узелки. Один край полоски нужно подвернуть вовнутрь. Из изгиба сделайте глазки. Второй край в нескольких местах надрежьте, чтобы получились хвостики.



5. Смажьте жаворонков хорошо взбитым яйцом. Выпекайте в духовке при температуре 180-200 градусов 30-40 минут.

Запеченный карп с овощами

Нам понадобятся:

- карп – 1-1,5 кг,
- репчатый лук – 3 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- помидоры – 2 шт.,
- лимон – 1 шт.,
- шампиньоны – около 500 г,
- специи для рыбы, лимонный

- перец, соль – по вкусу,
- зелень (желательно укроп) – 2-3 веточки,
- яйцо сырое – 1 шт.,
- Масло растительное – 2 ст. ложки,
- майонез – 2 ст. ложки.



ТРИГ ОВЛЕНИЕ:

1. Почистите рыбу, удалите внутренности и жабры, хорошо промойте, сделайте несколько надрезов по спинке и вставьте в них дольки порезанного лимона. Натрите карпа лимонным перцем, солью и специями для рыбы снаружи и внутри.



2. В форму для запекания (её лучше застелить пергаментом) влейте растительное масло, выложите слой репчатого лука, порезанного кольцами или полукольцами. На лук положите тонко порезанные кусочки свежей моркови. Порежьте кольцами помидоры и 슬라이сами шампиньоны. На подушку из овощей поместите рыбку. В броушко вложите пару веточек свежего укропа.
3. Оставьте карпа на 10 минут, пока разогреется духовка. Тем временем взбейте яйцо вилкой.
4. Запекайте в разогретой духовке при 180 градусах в течение 1 часа 10 минут. За 20 минут до окончания готовки достаньте рыбу из духовки и смажьте болтушкой из яйца (для красивой хрустящей корочки). Отправьте рыбу снова в духовку на 10 минут, после чего снова достаньте карпа, смажьте яйцом и поместите обратно в духовку на оставшиеся 10 минут.
5. Готового карпа достаньте из духовки, дайте ему немного остыть. После выложите его вместе с овощами на блюдо.

Соленые огурцы (в бочках)

Раньше на Руси всё делалось своими руками. Большинство кулечерных традиций дошли и до наших дней: выпекание пасхальных куличей, приготовление хлебного кваса, соленье огурцов и томатов.

В селе Шейно практически все жители выращивают овощи на своих приусадебных участках. Огурец – самый известный овощ на огороде. Он растёт и в теплице, и в открытом грунте. Соленые огурчики считаются исконно русской закуской, но в действительности родина огурцов находится далеко от наших мест.

В Шейнском сельском поселении существует свой оригинальный рецепт соления огурцов. Его поведала жительница села Ушаково Мария Кирилловна Огурцова, 1929 года рождения.

Нам понадобятся:

- огурцы,
- зонтики укропа,
- листья чёрной смородины, вишни, дуба, хрена,
- корешки хрена.



- чеснок,
- перец горький,
- вода,
- соль,
- листья камыша.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



1. Огурцы промойте и положите на полотенце, дайте стечь воде, сложите их в деревянную бочку в стоячем (а не лежащем!) положении, чтобы они были полнее и имели красивый вид. При укладке каждый ряд перекладывайте смесью различных трав и специй: зонтики укропа, листья чёрной смородины, вишни, дуба, хрена, перец горький, корешки хрена, чеснок и обязательно листья камыша.

2. Уложенные в бочку огурцы залейте рассолом. Его лучше

приготовить из ключевой или колодезной воды. На ведро колодезной воды берите одну пачку соли, она быстро растворится в ней.

3. Поверх залитых рассолом огурцов положите чистую салфетку, дубовые дощечки и лёгкий гнёт, чтобы огурцы были покрыты рассолом и не всплывали на поверхность.

Храните солёные огурцы в холодном сухом погребе.

Пирог из тыквы

Тыква во все времена была на территории Анновского поселения поистине безотходным овощем: всё шло в дело – от шкурки до хвостика, от оранжевой мякоти до семян. Тыквой лечили пеньки, пекли из неё пироги, готовили гарнир, зажали с кашей, использовали как украшение для дома... Показать тыкву во всей красе, от необычных форм до деликатесных блюд, ежегодно собираются жители сальского поселения на фестивале «Королевское гостеприимство».

Нам понадобятся:

- тыква – 350 г,
- масло сливочное – 100 г,
- сахар – 150 г,
- яйца – 4 шт.,
- лимон – 1 шт.,
- мука пшеничная – 300 г,
- сода – 1 ч. ложка (без горки).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Очистите тыкву от кожуры, натрите её на мелкой или средней тёрке. Оставьте немного постоять, после отожмите сок.

2. При помощи мелкой тёрки снимите цедру с лимона, а из его мякоти выдавите сок (понадобится 50 мл).

3. Мягкое сливочное масло перетрите в отдельной ёмкости с сахаром, добавьте яйца и взбейте.

4. В полученную массу добавьте лимонную цедру (её по желанию можно заменить ванильным сахаром, пол чайной ложки).

5. Положите отжатую мякоть тыквы, добавьте муку и соду, гашёную лимонным соком.



6. Форму для выпекания (для пирога подойдёт диаметром примерно 26 см) смажьте слегка маслом и выложите в неё получившееся тесто. Выпекайте пирог в разогретой до 180 градусов духовке 40–45 минут.

7. Дайте пирогу слегка остыть, украсьте его на ваше усмотрение.

Афанасовское сельское поселение

Сладкая каша

Брендовое блюдо Афанасовского поселения – сладкая каша. Предлагаю приготовить только пропаренный рис – помидорного постного блюда из риса, изюма, сухофруктов и мёда. В корейских селах это блюдо готовят на основе молочной рисовой каши. Добавляют сливочное масло, куриные яйца и изюм. Ни одно маковое мероприятие не обходится без него.

Нам понадобятся:

- Молоко – 3 литра,
- рис – 0,8 кг,
- масло сливочное – 0,2 кг,
- яйца – 10 шт.,
- сахар – 0,6 кг,
- изюм – 0,2 кг.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рис тщательно промойте в проточной воде.
2. В казане вскипятите молоко, посолите по вкусу и отварите в нём до полуготовности рис. Не забывайте при варке постоянно помешивать его. Взбейте яйца с сахаром, заларьте изюм.
3. Снимите казан с огня, в рисовую кашу добавьте сливочное масло, изюм, взбитые с сахаром яйца.
4. Казан накройте крышкой и отправьте в разогретую до 170-180 градусов духовку на 1,5 часа.
5. Снимите крышку, убавьте температуру и оставьте казан с кашей в духовке ещё на полчаса, пока не образуется поджаристая корочка.
6. Дайте «отдохнуть» каше вне духовки под крышкой ещё полчаса.

Соколовское сельское поселение

Холодный борщ «Зимний»

Нам понадобятся:

- килька в томатном соусе – 1 банка,
- огурцы солёные или маринованные – 4 шт.,
- рассол маринованных помидор – 500-600 мл,
- картофель отварной – 500 г,
- вода кипячёная – 500 мл,
- свёкла сахарная
- отварная – 1 шт.,
- лук – 2-3 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- паста томатная – 2 ст. ложки,
- корень хрена – 100 г,
- растительное масло – 100 г,
- соль, чёрный перец – по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезайте отварной картофель кубиками и положите его в кастрюлю.
2. Отварную сахарную свёклу натрите на крупной тёрке и обжарьте на растительном масле до золотистой корочки. Обжаренную свёклу добавьте к картофелю.
3. Натрите солёные огурцы на крупной тёрке и также обжарьте на растительном масле. Выложите в ёмкость.
4. Нарезьте лук, натрите морковь на тёрке и поджарьте на небольшом количестве растительного масла. Добавив в него томатную пасту. После добавьте получившуюся смесь к остальным продуктам.
5. Откройте кильку, обжарьте её на небольшом количестве растительного масла, добавьте к основной массе.
6. Натрите корень хрена на мелкой тёрке, добавьте к остальным ингредиентам и хорошенько перемешайте всю получившуюся массу.
7. Добавьте рассол из маринованных помидоров и холодную кипячёную воду. Всё перемешайте, посолите и поперчите по вкусу. Можете добавить зелень.



Проходенский узвар

На протяжении многих лет жители Проходенского сельского поселения занимались подготовкой сухофруктов, которые называли «сушка». Сушки для сушки сухофруктов были почти в каждом доме. Они приносили дополнительный доход многим жителям поселения.

Из сухофруктов варили узвар. Этот напиток можно было попробовать в каждом доме. О лечебных свойствах сухофруктов написано много, а рассказано ещё больше. Однако не все знают: в сушённом виде на каждую ягоду можно кушать всем, а вот узвар – именно тот напиток, который сможет восполнить в организме запас огромного количества полезных веществ без опасения за здоровье. Узвар был обязательным угощением праздничного стола.

Нам понадобятся:

- сухофрукты (яблоки, груши, чернослив) – 500 г,
- сахар – 200 г,
- вода – 4 литра.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промойте сухофрукты в холодной воде. Переложите их в ёмкость, залейте водой и оставьте на один час, чтобы они набухли.
2. Возьмите кастрюлю, налейте в неё 4 литра воды и поставьте на огонь. Когда вода закипит, переложите в неё сухофрукты.
3. Добавьте сахар и варите 20 минут. После снимите с огня и дайте узвару настояться.



Яйца по-бехтеевски

В конце 19-го века в слободе Бехтеевке работало 41 промышленное заведение – несколько ветряных мельниц, крупушшка, маслобойня, сапожная и валельная мастерские, а ещё начал развиваться новый вид промысла – скупка и продажа яиц. В 1899 году на него выезжало несколько крестьянских телег. Они направлялись преимущественно в Новороссию и Предкавказье. До октябрия скупщик яиц совершал в среднем 26 поездок, привозя каждый раз до семи тысяч яиц. Чтобы сохранить яйца свежими, скупщики пользовались разными способами. Вначале хорошо вычищенные в растворе поваренной соли яйца покрывали лаком или олифой. Позже нашли более простой способ – вычищенные яйца улаживали в лубяные корзины в торфяную крошку и хранили в сухом месте. Качество их оставалось превосходным длительный срок. Благодаря этому яйца в свежем виде доставлялись даже до Великобритании.

Одно из популярных блюд в селе – «Яйца по-бехтеевски». Их особенность в том, что их долго варят – до двух и более часов. До сих пор пожилые жители села пользуются таким способом варки яиц, особенно на праздник Пасхи. Приготовленные так яйца не портятся до семи дней даже в летнее время.

Нам понадобятся:

- яйца – сколько захотите,
- вода,
- соль.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В подсоленную воду опустите яйца (сколько вам нужно) и варите их на медленном огне в течение двух и более часов.

При такой варке яйца получают цвет варёной сгущёнки. Если просто переваренное яйцо имеет резиновый белок и сухой желток, то в нашем случае белок мягкий, нежный, а желток похож на паштет. И вкус эти яйца приобретают слегка копчёный.

«Гречаные бомбы»

В больших крестьянских семьях, которыми славилась Большая Халань, испокон века главным было быстро и сытно накормить ребятнишек, которых в семьях было по пять, а то и по десять. Мясо и белый хлеб – только по большим праздникам: в Пасху, на Рождество и Крещение... А что же на каждый день? Давайте-ка заглянем в крестьянскую избу. Вот домашняя утварь. Чугунок полон каши (пшеничной, гречневой, пшённой), в большой миске – пышки (оладьи), в крынке – парное молоко, в кувшине – холодный кисляк (прокисшее молоко).

А это что за блюдо – просто чудно какое-то! Да это «Гречаные бомбы»! Именно так назвали это необычное кушанье из-за его внешнего вида. Попробуем его приготовить.

Нам понадобятся:

- кисляк (простокваша) – 1 литр,
- мука гречневая (валыдовка) – 1 кг,
- сода – 2 ч. ложки,
- соль – 1 ч. ложка,
- яйца – 2-3 шт.



ПРИГ ОТ ОВЛЕНИЕ:



1. В большой миске смешайте муку, соду, соль, яйца. Заправьте смесь кисляком и замесите крутое тесто.
 2. В 5-литровую кастрюлю налейте 3-3,5 литра воды, закипятите и подсолите воду.
 3. Мокрой ложкой зачерпните тесто и опустите его в кипящую воду. Варите 3-5 минут до готовности. Варите 3-5 минут до готовности.
 4. Выньте и сбрызните «гречаные бомбы» льняным маслом (можете взять готовое или сделать сами, для этого семена льна нужно тщательно растолочь в деревянной ступке до образования масла).
- «Бомбы» подавайте горячими. Есть их нужно деревянными палочками, которые выстругиваются из веточек дерева.

Бабушкин реуэлл

«Мочёная антоновка по-поповски»

Нам понадобятся:

- яблоки сорта «антоновка» – 20 кг,
- вода (предпочтительно холодная колодезная или родниковая) – 10 литров,
- листья чёрной смородины – 20 шт.,
- мёд – 500 г,
- мята перечная (веточки) – 5 шт.,
- соль крупнокристаллическая – 170 г,
- мука ржаная – 150 г.



ПРИГ ОТ ОВЛЕНИЕ:



1. Закипятите воду, после снимите её с огня. Подожгите, пока она остынет до +40 градусов. Добавьте мёд, муку и соль, всё хорошенько перемешайте. Готовый рассол отставьте в сторону – он должен полностью остыть.
2. Тщательно помойте яблоки, а также переберите и помойте листья смородины и веточки мяты.
3. На дно чистой ёмкости выложите часть смородиновых листьевев таким образом, чтобы они покрывали его полностью. Затем уложите, чередуя, слой яблок, веточки мяты, снова слой яблок и так далее. Когда ёмкость для вымачивания будет заполнена практически полностью, поверх плодов выложите оставшиеся листья чёрной смородины.
4. Залейте яблоки остывшим рассолом, сверху поместите гнёт (тяжёлый предмет).
5. Около двух недель выдерживайте мочёные яблоки в помещении с температурой около +15-16 градусов, после уберите их на хранение в прохладное помещение.



Погореловское сельское поселение

Зелёный борщ

Нам понадобятся:

- говядина с косточкой (грудинка) – 1 кг,
- лук – 1 шт.,
- лавровый лист,
- картофель – 4-5 шт.,
- щавель,
- зелёный лук,
- петрушка,
- укроп,
- соль,
- варёные яйца,
- сметана.



ТРИГ ОТ ОВЛЕНИЕ:

1. Сварите бульон: в 5-литровую кастрюлю положите мясо, залейте его тремя литрами холодной воды. Доведите содержимое до кипения. Когда на поверхности начнёт образовываться пена, соберите её ложкой и выбросьте.

2. Положите в кастрюлю 1 очищенную луковицу, 2 лавровых листа, соль. Дождитесь, пока вода закипит, и убавьте огонь. Наройте кастрюлю крышкой, оставив щель для выхода пара, и варите 2 часа. Следите, чтобы бульон кипел не сильно, пусть слегка булькает, тогда он получится прозрачным. Когда бульон сварится, выньте из него луковицу и лавровый лист.

3. Достаньте мясо. В бульон положите нарезанный кубиками картофель и варите 20 минут. Пока он варится, снимите мясные косточки и нарежьте на порционные кусочки.

4. Щавель, зелёный лук, петрушку и укроп тщательно вымойте и откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. У щавеля удалите ножку, оставшуюся часть нарежьте соломкой. Порежьте мелко лук, петрушку и укроп.

5. Когда картофель сварится, положите в кастрюлю подготовленные кусочки мяса. Как только бульон вновь закипит, добавьте щавель и всю нарезанную зелень. Доведите содержимое кастрюли до кипения, добавьте соли по вкусу. Варите борщ ещё не более 5 минут.

6. Накройте кастрюлю крышкой и выключите огонь. Пусть борщ настоится минут 15-20.

К зелёному борщу обязательно подают варёные яйца и сметану.

Бубновское сельское поселение

Груши, запечённые по-бубновски

Ещё в древние времена в лесах росли дикие груши, которые наши предки съезали непоспелыми, брали домой и после их дозревания кушали. Такие груши-лежанки желтели, становились мягкими и сладкими. Чтобы полакомиться ими сразу же, можно было истечь их на углях, тогда уходила терпкость и фрукт приобретал удивительный вкус и аромат.

В 1862 году жители села Бубново упорно начали заниматься земледелием. Селу принадлежал лес, состоящий из маленького дубняка и фруктовых деревьев, преимущественно груш. Сбор груш с тех пор стал одним из самых распространённых промыслов. Из груш готовили многие блюда: мочёные груши, сухофрукты, их запекали в печи. И по сей день бубновцы добавляют помешившимся им фрукт в выпечку и делают с ним различные десерты.

Нам понадобятся (на 4 порции):

- груши – 4 шт.,
- творог – 300 г,
- печенье бисквитное – 4 шт.,
- мёд жидкий – 2 ч. ложки,
- масло сливочное – 2 ч. ложки,
- сахар коричневый – 1 ч. ложка,
- корица молотая – 1 ч. ложка.



ТРИГ ОТ ОВЛЕНИЕ:

1. Груши разрежьте пополам, удалите сердцевину, чтобы получились выемки. Начните их творогом.

3. Поставьте запекаться груши на 15 минут в разогретую до 200 градусов духовку.

2. Смажьте форму для запекания сливочным маслом, присыпьте сахаром. После выложите в неё груши, слегка полейте каждую мёдом и посыпьте корицей.

4. Печенье измельчите в крупную крошку. Выньте груши из духовки, присыпьте их получившейся крошкой и отправьте форму в духовку ещё на 5 минут.

5. Готовые груши аккуратно выложите на тарелку.

Пирожки с яблочной начинкой

Нам понадобятся:

- Молоко (теплое) – 300 мл,
- мука – 650 г,
- яблоки – 3 шт.,
- масло сливочное (раз-мороженное) – 70 г,
- дрожжи – 10 г,
- яйцо – 1 шт.,
- соль – 1/2 ч. ложки,
- сахар – 2 ст. ложки для теста и 100 г для начинки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разведите дрожжи в тёплом молоке, добавьте сахар и муку (2 ст. ложки), поставьте в тёплое место на 15 минут до появления пенной шапочки.
2. Муку просейте в глубокую миску, добавьте соль, сделайте в центре углубление. Добавьте подождевшую опару, слегка взбитое яйцо. Перемешайте и добавьте мягкое сливочное масло, замесите тесто. Вымешивайте его не менее 10 минут.
3. Тесто округлите, поместите в миску, смазанную маслом, накройте и поставьте для подъёма в тёплое место на 1,5 часа. Тесто должно увеличиться в 2-3 раза.
4. Пока тесто поднимается, приготовьте начинку: нарежьте соломкой три яблока и перемешайте их со 100 граммами сахара. Оставьте смесь на час, чтобы яблоки пустили сок. После аккуратно слейте его.
5. Готовое тесто обомните, разделите на части по 50 граммов. Кусочки округлите, накройте.
6. Шарики теста раскатайте в круглые лепёшки, в центр каждой положите начинку, сверните пополам, закрепите края.
7. Поместите пирожки на противень с пергаментом для выпечки швом вниз. Накройте и дайте подойти в тёплом месте 30 минут.
8. Желток взбейте с 1 ст. ложкой воды, смажьте верх пирожков. Поставьте их запекаться в разогретую до 210 градусов духовку на 12-15 минут (ориентирьтесь по вашей духовке).
9. Готовые пирожки смажьте маслом или водой, от этого корочка станет мягкой и пирожки приобретут более нежный вкус.

Плотовские драпники

В 20-м веке в селе Плотавец один из землевладельцев, получив земельный надел в 8 гектаров, основался большим хозяйством. Часть его он засадил дикорастущими в те времена картофелем, который и распланился за работу в хозяйствах с вдовой Ариной. С этого и началась история возделывания картофеля в селе Плотавец. Имя землевладельца, к сожалению, не сохранилось, но дату знают старожилы – это было в период с 1902 по 1906 год.

Особое развитие картофелеводство получило в советское время, когда работники селекционной программы по улучшению и выведению новых сортов картофеля...



Нам понадобятся:

- картофель,
- лук,
- яйцо,
- чеснок,
- мука (крахмал),
- сметана (молоко),
- соль,
- чёрный перец – по вкусу,
- масло оливковое.



По желанию в готовую смесь перед жаркой можно добавить фарш, отжатый творог, грибы, а также другие ингредиенты на ваш вкус.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Очистите картофель и натрите его на мелкой тёрке вперемешку с луком. Сок отожмите и слейте.
2. Яйца хорошо взбейте и добавьте соль, перец, измельчённый чеснок.
3. Все ингредиенты соедините и тщательно перемешайте.
4. Выложите драпники на хорошо разогретую сковороду с растительным маслом. Обжарьте с двух сторон до образования румяной корочки. Во время жарки не прикрывайте крышкой сковороду.

Плосковский зимний квас

Бренд Плосковского сельского поселения – дуб. Дуб на Руси всегда считался святым деревом, символом силы, мощи, долголетия. В дубовом лесу растут разные грибы, преимущественно съедобные. Издревле жители поселения делали заготовки грибов, солили, сушили, мариновали их. В зимнее время года готовили такое блюдо как зимний квас – пожалуй, самый необычный вариант окрошки – с килькой в томате. Популярно оно и по сегодняшний день.



Нам понадобятся:

- картофель отварной – 6 шт.,
- килька в томате – 1 банка,
- лук – 3 шт.,
- растительное масло – 50 г,
- консервированные грибы (опята) – 500 г



- огурцы солёные – 3 шт.,
- укроп,
- зелёный лук,
- соль – по вкусу,
- рассол солёных помидоров – 0,5 литра.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Отварите картофель. Когда он остынет, нарежьте его небольшими кубиками.
2. Консервированные кильку и грибы обжарьте на подсолнечном масле.
3. Нарежьте солёные огурцы мелкими кубиками.
4. Смешайте все ингредиенты и заправьте их рассолом из помидоров.
5. В конце приготовления добавьте пучок укропа и зелёный лук.

Блюдо готовится на охлаждённой кипячёной воде. Подавайте зимний квас с чёрным хлебом.

Фирменные заячьи вареники

Нам понадобятся:

- кефир или кислое молоко – 150 мл,
- яйцо – 1 шт.,
- соль – 1 ч. ложка,
- сода – 1 ч. ложка (без горки),
- мука пшеничная высшего сорта – 300-350 г (сколько возьмёт тесто),
- подсолнечное масло – 1 ст. ложка.



Для начинки:

- творог – 200 г,
- желток яичный – 1 шт.,
- соль – 1 ч. ложка.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте яйцо, кефир, подсолнечное масло, соль и соду. Влейте жидкость в просеянную муку и замесите упругое тесто. Оставьте его на 20 минут.
2. Сделайте начинку: разомните творог вилкой, добавьте желток и соль. Хорошо перемешайте творожную массу, чтобы желток равномерно распределился и придаст творожной смеси нежно-жёлтый оттенок.
3. Тесто раскатайте в пласт толщиной около 7 мм. Вырежьте специальными формами или рюмкой круги.
4. В центр каждого круга в спиральное углубление, сделанное пальцами, выложите начинку.



Сложите круг пополам, поправив пальцем начинку вовнутрь вареника. Защипните края с помощью муки. По желанию по краю вареника можете сделать косичку.

5. Варите вареники около пяти минут на пару (так получается вкусней и полезней, чем при обычной варке в воде).

Готовые вареники с творогом выложите в глубокую тарелку, полейте их сливочным маслом или сметаной.

Коротковский травяной чай при простуде

По рассказам старожилов, в Коротком жила травница Марича, которая на протяжении многих лет лечила больных травами. Травы входили в состав масел, настоек и травяных чаев.

С недавних пор в местном Доме культуры зародилась традиция собирать травы для изготовления кукол-травниц и для заваривания чая. Коротковский травяной сбор известен среди жителей села Короткое и всего района.

Нам понадобятся:

- цветы липы, Мелисса, мята – по 1 ч. ложке,
- листья мелиссы, земляники, смородины, малины – по 1 ч. ложке,
- вода родниковая – 200 мл.



ТРИГ ОТОВЛЕНИЕ:

1. Ополощите заварочный чайник кипятком. Положите в заварник 2 ст. ложки сбора и залейте их кипятком. Дайте настояться 5-7 минут.
2. Разлейте чай по чашкам, долейте кипячёной воды и добавьте по желанию липовый мёд.

Приятного чаепития!

Короча

Яблочный пирог

Короченский край всегда славился своими садами. Короченские яблоки подавались даже к императорскому столу. Блюдами из яблок в Короче всегда угощали на дачах к праздникам. В купеческих домах в особых случаях было принято оформлять блюда в виде яблока.

Новослободский кисель

В селе Новая Слободка, как и на всей территории Белгородской области, есть свой престоловый праздник в честь Михаила архангела, называемый он «Михайлов день». Праздник отмечается во всем миром, в кругу родных и близких.

В старину его отличительной особенностью были угощения. Хозяйки обязательно пекли хлеб, блины, пироги, паштетки, готовили другие традиционные блюда. Праздничные домашние трапезы проходили за столом, который располагался в красном углу перед иконами. Традиционным престоловым блюдом села Новая Слободка был кисель. Его варили и из молока, и из ягодно-фруктового компота.

Нам понадобятся:

- молоко или ягодно-фруктовый компот – 3 стакана,
- сахар – 3 ст. ложки,
- картофельный крахмал – 2-3 ст. ложки (зависит от того, какой густоты кисель вы хотите получить),
- ванильный сахар – 0,5 ч. ложки.



ТРИГ ОТОВЛЕНИЕ:

1. Одним стаканом молока разведённый крахмал (компота) разведите крахмал и хорошо размешайте его.
2. Оставшиеся два стакана молока (компота) доведите до кипения, добавьте в него сахар и ваниль.
3. Влейте в кастрюлю с молоком (компотом) тоненькой струйкой
4. Как только всё закипит, варите ещё пару минут и снимите с плиты.
5. Если сварили густой кисель – разлейте его по формочкам.

Мелиховское сельское поселение

Мелиховский яблочный пирог (старинный рецепт)

Ежегодно в конце августа (19 августа по новому стилю) на Руси в каждой православной церкви проходили церковные богослужения. Верующие праздновали Яблочный Спас. Считалось, что только с этого дня можно есть новый урожай яблок. Поэтому яблоки в этот день люди носили в церкви и освящали их. На Яблочный Спас дома христиане накрывали стол и вместе с различными блюдами ставили вкусный яблочный пирог.

В селе Мелихово издавна пекли вкусный, ароматный хлеб и сладкую сдобу. Село было большое, и всё угодало в яблоневых садах. Яблоки долго хранили в погребах, а ещё перерабатывали на яблочное повидло. Вот и наладилась мелиховские хозяйки печь сдобные пироги с яблоками... Пекли вкусный яблочный пирог не только осенью, в яблочный сезон, но и зимой. Когда заканчивались свежие яблоки, пирог делали с ароматным яблочным повидлом.

Нам понадобятся:

- яблоки – 7 шт.,
- свежие дрожжи – 50 г;
- масло топленое – пол-стакана,
- молоко – 2 стакана,
- мука – 4 стакана,
- яичный желток – 1 шт.,
- сахар – 2 ст. ложки,
- сахар (для начинки),
- мёд (для смазки).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Замесите тесто: дрожжи залейте тёплым молоком, добавьте сахар, муку, масло и поставьте подходить. Сделайте три подхода, каждый раз вымешивая тесто.
2. Помытые яблоки нарежьте ломтиками, засыпьте сахарным песком и поставьте на холод, чтобы кусочки хорошо охладись.
3. Раскатайте тесто (в старину использовали бутылку с жидкостью), выложите в форму и смажьте желтком. Сверху аккуратно распределите кусочки яблок, посыпьте сахаром.
4. Запекайте пирог до румяной корочки. После смажьте его мёдом. В старину хозяйки смазывали уже готовые пироги соком, который давали яблоки, полеваявшие на холоде.

Нам понадобятся:

- яблоки – 4-5 шт.,
- яйца – 4 шт.,
- мука – 1 стакан,
- сахар – 1 стакан,
- разрыхлитель – 0,5 ч. ложки,
- корица – щепотка,
- ванилин – щепотка,
- сливочное масло – 30 г (для смазывания формы),
- сливки – 300 г,
- свекольный сок – 0,5 литра.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В глубокой миске взбейте яйца с сахаром.
2. В получившуюся массу просейте муку с разрыхлителем через сито. Хорошо перемешайте тесто.
3. Очищенные яблоки без сердцевин нарежьте дольками и добавьте в тесто.
4. Форму для выпечки смажьте маслом, влейте в неё тесто. Запекайте пирог при 180 градусах в течение 40-50 минут.
5. Приготовьте украшение пирога: взбейте сливки (холодные), смешайте их со свекольным соком.
6. Готовый пирог выложите из формы и дайте ему остыть. Затем смажьте его взбитыми сливками со свекольным соком.

Кислые галушки

Нам понадобятся:

- яйца – 2 шт.
- Молоко – поджареная,
- соль – щепотка,
- мука – сколько возьмёт тесто,
- компот с ягодами.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Замесите тесто для лапши: разбейте два яйца, добавьте щепотку соли, поджареная мука и муку (столько, сколько возьмёт тесто).
2. Из готового теста сделайте жгут и раскатайте его шириной 5-10 см.
3. нарежьте поперёк лапшу. Ку-сочки обваляйте в муке, чтобы они не склеивались.
4. Нарезанную лапшу высушите на сухой сковороде, помешивая, пока не подрумянится.

Это интересно!

Раньше женщины раскаты-вали пласт теста на весь стол, оставляли его на ночь подсохнуть, утром резали, жарили в печи. Готовую лап-шу ещё и в суп добавляли.

5. Когда лапша остынет, вы-сыпьте её в кастрюлю и за-лейте компотом. Постарай-тесь, чтобы ягоды из банки тоже попали в кастрюлю: так вкуснее.

На заметку!

Кислые галушки едят, когда лапша набухнет. Перед по-дачей блюдо наливают в тарелку так, чтобы там оказались лапша, ягоды и компот. Едят галушки ложкой. Компот ис-пользуют любой, но первоначально он был вишнёвый, кис-лый – отсюда и название этого десерта.

Имейте в виду: кислые галушки – блюдо на день, так что съесть его нужно побыстрее, на следующий день оно уже не будет вкусным.

Хворост

Нам понадобятся:

- Мука (первый сорт) – 2,5 стакана (400 г),
- желтки яичные – 3 шт.,
- сахар – 1 ст. ложка,
- сметана – 1 ст. ложка,
- молоко – 0,5 стакана,
- соль – пол ч. ложки,
- растительное масло для жарки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В миску налейте пол стака-на молока, добавьте три яичных желтка, одну ст. ложку сметаны, пол ч. ложки соли, одну ст. ложку сахара. Взбейте все ингредиенты в крепкую пену. При этом, про-должая всё взбивать, к полунае-мой смеси добавляйте постепен-но муку и замесите тесто. Готовое тесто для хвороста должно полу-читься плотным, хорошо отстаю-щим от рук. Оно не должно рас-сыпаться и оставаться мягким.
2. Выложите тесто на стол, по-сыпьте мукой и слегка domesti-вая руками, скатайте его в шар и накройте миской.
3. Разделите его на 3-4 части, каждую тонко раскатайте – тол-щина каждого слоя теста не должна быть больше 2 мм.
4. Порежьте раскатанное тесто на тоненькие полоски длиной
5. Протягивая концы через про-рез, сделанные в средних по-лосок, придайте хворосту раз-личные формы. Чем больше вы делаете завитушек на хворосте, тем более хрустящей будет выленка.
6. Разогрейте растительное мас-ло. Поместите в него хворост, он быстро всплывет на поверхность раскалённого масла. Как только выленка подрумянится, выньте её из кастрюльки шумовкой.

Приготовленный хворост поло-жите на бумажные полотенца и дайте стечь излишкам масла. По-сле переложите его на подготов-ленное заранее блюдо и обиль-но посыпьте сахарной пудрой, по желанию украсьте ягодами.