



Старинные кулинарные рецепты Унечского района

*Ешь вполсыта, пей вполпьяна,
Проживешь век до полна.*

Русская пословица

Характер приготовления блюд русской кухни нашего района обусловлен особенностями русской печи. Блюда, приготовленные в ней, отличались неповторимым вкусом. Особенность русской печи - приготовление блюд в горшках и чугунах.

Настоящую революцию на нашей кухне произвело появление нового очага – плиты, пришедшей к нам из Голландии при Петре I. Вместе с плитой появилась и наплитная посуда с кухонным инвентарем, сохранившим свое иноземное название: дуршлаг, шумовка, противень, кастрюля и др. Из Франции и Голландии перешли в нашу кухню многие соусы, бульоны, а также необычные для русских продукты: картофель, помидоры, цветная капуста.

Не случайно картофель называют «наш второй хлеб». Успеху картофеля в немалой степени способствовала его кулинарная универсальность. Картофель наши бабушки варили, запекали, жарили, использовали для приготовления супов и пюре, делали из него пирожки и оладьи. Из старых кулинарных рецептов известно, что картофель подавали к столу не только традиционно вареный или жареный, но и так называемые «кулеш», «дед», «драники», «картофельницу» и др.

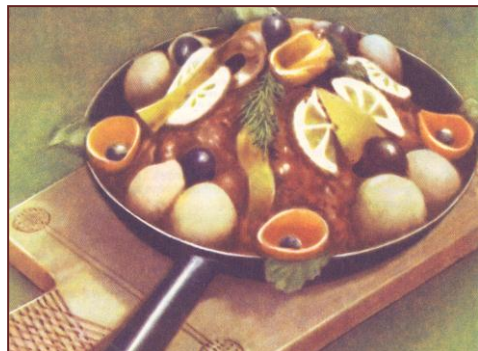


Станция Рассуха

Кулаги

Мука ржаная, сушеные яблоки.

Берут ржаную муку, на сковороде обжаривают до коричневого цвета, затем размешивают с кипячёной водой до однородной массы. После чего добавляют сушёных яблок (скрильков) и ставят в тёмное и тёплое место на 1 час. Подают как первое блюдо.

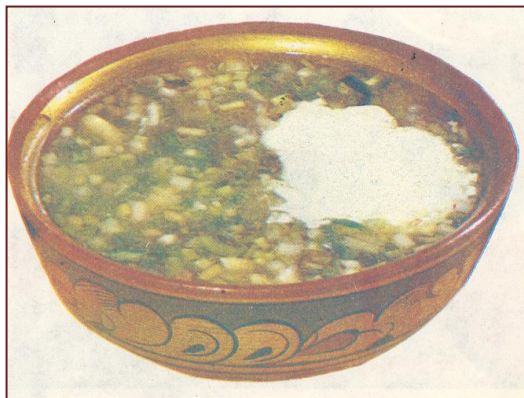


Варенина

Мука пшеничная, масло сливочное, сало.

Поджаривают пшеничную муку до золотистого цвета, потом разбавляют горячей водой, размешивают до густого состояния. Добавляют туда масло, шкварки (поджаренного сала) и блюдо готово. Варенина на сельском столе являлась блюдом первой подачи.

*Рецепты записала Романенко Александра Ивановна,
жительница станции Рассуха.*



Деревня Березина

Драники



10 картофелин, смалец.

Бульбу (картофель) почистить, натереть (надрать) на тёрке, посолить. Растопить на сковороде смалец (внутренний жир). Ложкой выложить тесто на противень, выпекать в печи.



Гречневые блины

*2 стакана гречневой муки,
2 стакана молока,
соль, творог.*

Из молока, гречневой муки и соли замешать тесто и испечь блины. Сделать мочанье - растереть творог с молоком. Кушать блины, макая (окуная) их в мочанье.



Каша ячменная или гречневая

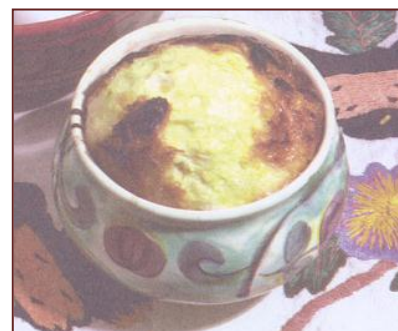
*2 стакана ячменя или гречки,
сливочное масло.*

Замочить ячмень или гречиху в воде, потолочь в ступе, просушить и просеять. Промыть крупу, сварить кашу, заправить сливочным маслом.

Лапша

15 картофелин, 3 яйца, молоко, сливочное масло.

Сделать крахмал. Для этого картошку натереть на тёрке, процедить через сито, просушить на солнце. Смешать крахмал, яйца и молоко, посолить и испечь блины. Остывшие блины тонко покрошить, просушить, добавить коровье масло и запечь в печи.



Деревня Шулаковка

Баба

8-10 картофелин, молоко или сметана, 2-3 яйца, сало, мясо.

Сырой картофель надрать (натереть) на мелкой тёрке, добавить молоко или сметану, яйца, все перемешать. Можно добавить сало или мясо и поставить в печь.

Кулеш

10 картофелин, 2 яйца, 2 ст. лож. крахмала.

Картошку отварить. Приготовить картофельное пюре. Добавить туда яйца, крахмал, перемешать. Жарить как оладьи. Подают с сахаром или мёдом.

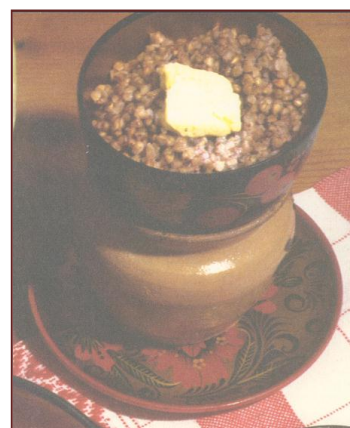
Кулеш гречневый со шкварками

2 стакана гречневой крупы, 2 луковицы, 150г. сала.

Гречку промыть, засыпать в кипящую воду и поставить в печь.

Лук мелко нашинковать и обжарить со шпигом, нарезанным мелкими кубиками.

Горячую рассыпчатую кашу перемешать с пассированным луком и шкварками шпига.



*Рецепты записала Сытькова Мария Михайловна,
жительница г.Унеча.*

Кулага



Мука ржаная, вода.

Ржаную муку (крупу молотую) заваривают кипятком и ставят в печь на 3 дня. Готовая кулага - кисло-сладкая.

Дед



15 картофелин, сало, соль по вкусу.

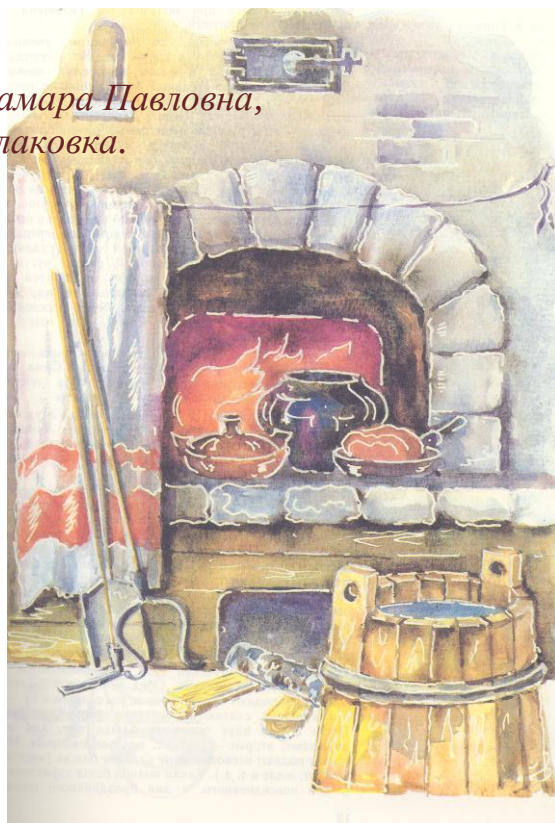
Картофель натирают на мелкой терке, солят. Сало жарят. Всё перемешивают и ставят в печь для запекания.

Содники

Мука пшеничная, сыворотка, сода, соль.

Смешиваем муку, соду, сыворотку, соль. Формируем пирожки и выпекаем в печи.

*Рецепты записала Жугля Тамара Павловна,
жительница д. Шулакова.*

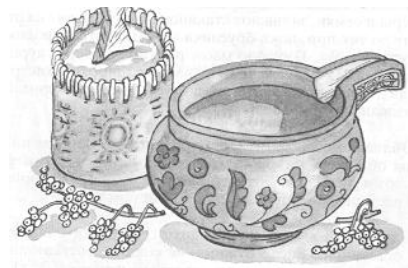


Село Рохманово

Кулага

Мука ржаная, мука гречневая, сухофрукты, плоды калины, вода.

Заварить жидко муку ржаную и гречневую и проварить. В конце можно добавить сушеные фрукты, ягоды калины и др.



Пыза

Мука ржаная, конопля, вода.

Делают веренину (ржаную муку густо замесить и заварить). Отдельно потолочь коноплю, просеять, завернуть в веренину и есть. Можно её отварить.

Рецепты записала Исаенко Прасковья Титовна, жительница с. Рохманово.

Веренина

Мука ржаная, жир.

Ржаную муку поджарить до желтизны. Кипятком заварить муку, постоянно помешивая, заправить жиром.



Кулеш гороховый

Гороховая мука, вода.

Гороховую муку заварить кипятком, постоянно помешивая, и проварить.



Рецепты записала Подлужская Наталья Петровна, жительница с. Рохманово.

Село Старая Гута

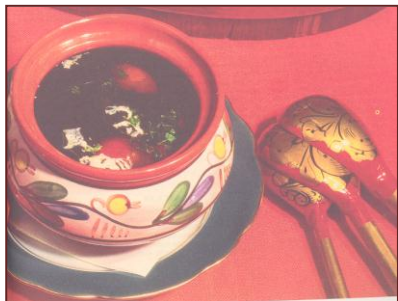
Кулага из гречневой муки

Мука гречневая, вода.

Из гречневой муки приготовить тесто и поставить его «подходить» в теплое место. Затем выпечь в печи.

Веренина

Мука ржаная, сало, лук.

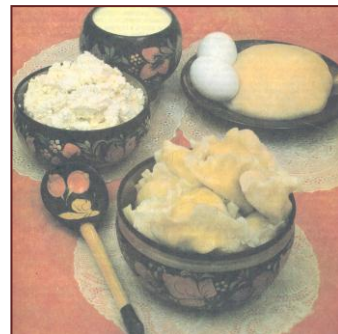


Поджаривают муку на сковороде, затем высыплют в кастрюлю с водой и варят. Делают зажарку из сала и лука. Все смешивают.

Клёцки

1 стакан муки пшеничной, 3,5 стакана воды, 1,2 чайной лож. соли, 5 яиц, масло или сметана.

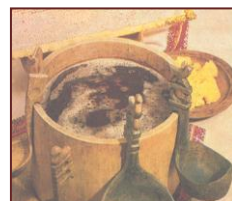
В кипящую подсоленную воду всыпать муку. Непрерывно помешивая, варить 5 минут. В заварившееся тесто, сняв с огня, добавить по одному сырые яйца, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Затем чайной ложкой отделять небольшие кусочки теста и опускать их в кипящую воду. Готовые клецки выложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом или сметаной.



Можно приготовить клецки и без яиц. В муку добавляют немного воды, чтобы образовались комочки. Затем комочки опускают в кипящее молоко или воду.

Морс

Ягоды брусники и крушины.



В бочку засыпают бруснику, заливают водой. Ягоды крушины томят в печи, затем выжимают сок. Этот сок опускают в морс из брусники.

Село Высокое

Кулага

Мука ржаная, мука гречневая, вода.

Ржаную муку развести тёплой водой в глиняном горшке. Поставить горшок на печь, укутать. На ночь горшок поставить в печь. Утром добавить гречневую муку, посолить и поварить.



Веренина

Мука ржаная, вода.

Ржаную муку поджарить на сковороде до красного цвета. Заварить кипятком. Заправить зажаренным луком и салом.

Галушки картофельные

10 картофелин.

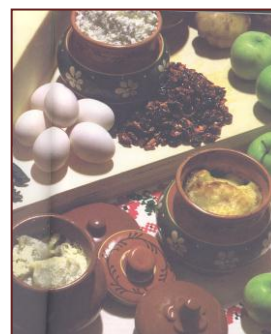
Натереть картофель на мелкой тёрке, отжать сок под прессом. Сформировать галушки и отварить их в кипятке.



Бабка

Крахмал, молоко, яйца, масло.

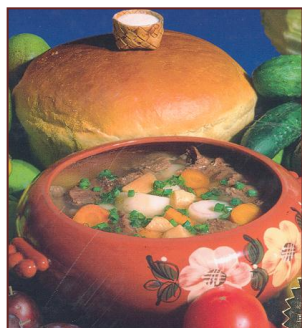
Испечь крахмальные блины. Разрезать на тонкие полоски, просушить. Получается лапша. Эту лапшу залить молоком, проварить и добавить сливочное масло.



Краснодёр

2 свеклы, 1-2 ст. лож. сметаны, зелень.

Сварить красную свеклу, отвар не выливать. Измельчить свеклу и опустить в отвар. Добавить сметану, зелень.



Хлеб

Мука, картофель.

Замесить в дежке немного муки. Натереть картофель, отжать под прессом. Наутро замесить в дежке картофель и выпекать в печке.



*Рецепты записали Гуторова Ольга Васильевна
и Иванцова Татьяна Симеоновна*



Село Рюхов

Сковородница

Тесто, картофель, капуста.

Остатки теста от выпечки хлеба выложить на сковородку. Наверх положить слой кислой капусты, затем слой тертой сырой картошки. Покрыть тестом и выпечь в печи.



Вереница

Мука ржаная или гречневая, сало, лук.

Поджарить ржаную или гречневую муку на сковороде. Затем поджарить свиное сало с луком. Когда закипит вода в чугушке, опустить сало с луком и засыпать муку. Размешать это все и поставить в теплую печь.



Цури

Хлеб черный, вода, сахар или мед.

Чёрный хлеб крошили в подслащённую холодную воду. Вместо сахара можно использовать мёд.

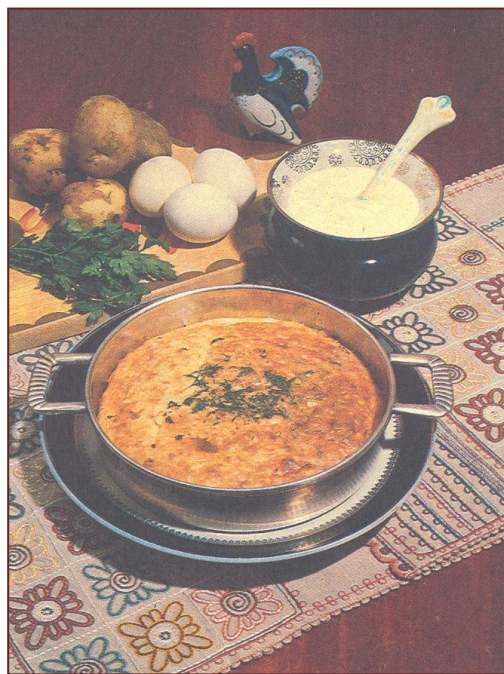
*Рецепты записали Чернозем Феня Яковлевна,
Волкова Мария Семёновна, жительницы с. Рюхов.*

Село Горяны

Вирянина

*Мука ржаная, сало,
соль по вкусу.*

Берётся ржаная мука простого помола и обжаривается на сковороде до золотистого цвета. Обжаренную муку выкладывают в глиняную посуду и разводят тёплой водой и сразу заливают крутым кипятком. Добавляют немного соли и размешивают, чтобы не было комочков. Тесто должно быть густым (как сметана). Добавить жареные кусочки сала вместе с жиром, перемешать, накрыть крышкой и поставить в печку тушиться.



Кулага

*Мука ржаная, соль по вкусу,
ягоды калины или сухофрукты.*



Обжарить на сковороде ржаную муку до золотистого цвета, развести тёплой водой и залить крутым кипятком. Развести до консистенции киселя. Посолить, положить немного ягод калины или сухофруктов.

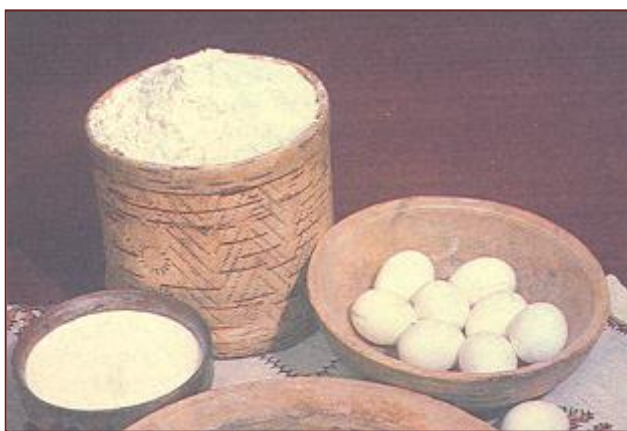
Поставить в тёплое место на упарку.

*Рецепты записали Подчеко Татьяна Ивановна
и Винникова Татьяна Николаевна жительницы с. Горяны.*

Село Новые Ивайтенки

Мыльцы

*Мука пшеничная, вода, яйца,
1,2 чайной лож. соли,
масло или мед.*



Замесить крутое пресное тесто, из муки и воды или из муки, воды и яиц. Тесто тонко раскатать, нарезать мелкими узкими полосками или кубиками и подсушить.

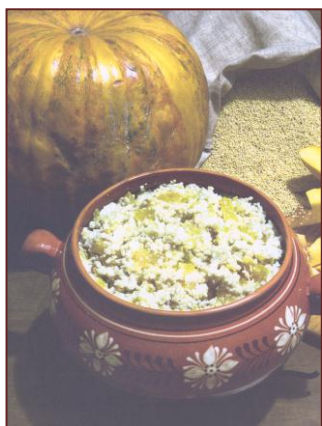
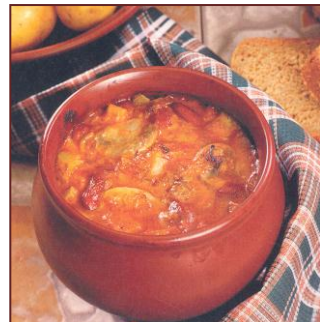
Опустить их в крутой подсоленный кипяток, когда они всплывут, снять с огня. Сваренные изделия откинуть на сито. Вынуть их из кипятка и промыть холодной водой. Горячие мыльцы подают с сахаром, мёдом, маслом.



Село Лыщичи

Тыква тушеная

*500 гр. тыквы, 1 стакан отварного риса,
полстакана молока, сливки, изюм,
50г. масла сливочного, мед.*



Тыкву очистить от кожицы и зерен, а затем нарезать мелкими кубиками, залить горячей водой и варить 15 минут. Слить воду, добавить к тыкве отварной рис, молоко или сливки, мёд по вкусу и тушить 20 мин. На 15 минут залить кипятком полстакана тщательно промытого изюма. Изюм добавить в тыкву вместе с маслом.

Салат из крапивы

*Крапива, лук зеленый,
2 – 3 ст. ложки масла растительного,
2 столовых ложки лимонного сока, редис.*

Мелко порубленные верхние листья молодой крапивы истолочь с 6-7 перьями молодого зелёного лука.

Приправа: растительное масло, лимонный сок или яблочный уксус хорошо смешать. Готовую приправу вылить в подготовленное пюре, украсить дольками редиса.



Баба рассыпчатая

*400 г. масла сливочного, 15-20 яиц,
3 стакана сливок, 6 стаканов муки,
50г. дрожжей сухих, 1 стакан сахара, сливки сухие, соль.*



Растереть добела масло, взбить по одному яйца, влить сливки, всыпать муку, прибавить дрожжи, разведённые в небольшом количестве сливок и стакан сахара, посолить, замесить тесто. Когда оно поднимется, месить не менее получаса, затем положить в форму и, когда снова поднимется, испечь.

*Рецепты записала Т.И. Ухарева,
жительница с. Лыщичи.*

Кисель

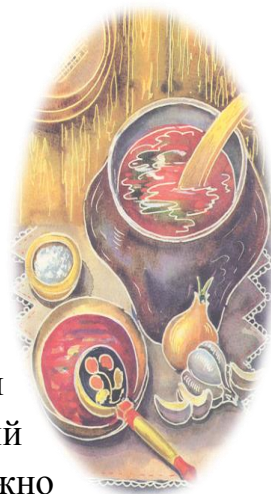
*500 гр. тыквы, 2 стакана крахмала,
3 стакана молока, сахар, ванилин.*

Тыкву натереть на мелкой тёрке. Крахмал развести в стакане молока. Отдельно вскипятить 2 стакана молока с солью по вкусу. Разведённый крахмал влить тонкой струйкой в кипящее молоко, довести до кипения, снять с огня, смешать с тыквой, прогреть, но не кипятить. Подавать охлажденным. Можно добавить сахар и ванилин по вкусу.

Окрошка с огуречником

*2 стакана кваса или свекольного отвара,
листья огуречника,
2 отварные картофелины,
1-2 яйца, нежирное мясо,
сметана, зелень.*

К квасу или свекольному отвару добавить 2 горсти нарубленных листьев огуречника, мелко нарезанные зелёный лук и укроп. Чтобы блюдо было более сытным, можно положить в окрошку 1-2 отварные картофелины, яйца, нежирное мясо. Заправить сметаной и зеленью.



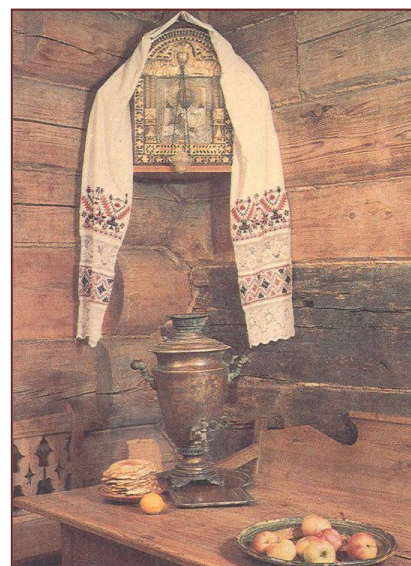
Блины

*1 кг тыквы, 1 л. молока,
15 г. дрожжей, 3 яйца,
50 г. пшеничной муки, 1 ст. ложка масла,
200 г. сахарного песка, соль по вкусу.*

Приготовить из тыквы пюре. Развести в теплом молоке дрожжи, взбить яйца. Молоко, яйца



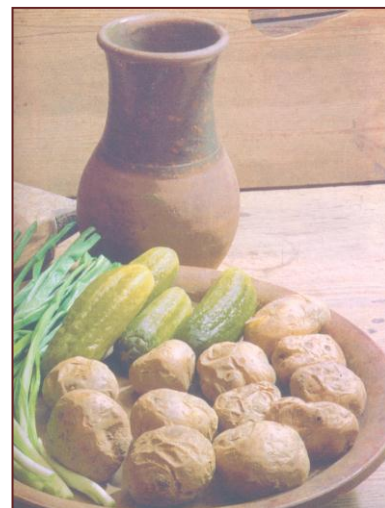
пшеничную муку
тщательно
перемешать с
тыквенным пюре.
Добавить туда масло,
сахарный песок, соль
по вкусу. Выпекать
блины в печи.



Бататы, запеченные в золе

Пекут бататы (сладкий картофель) около 2-х часов в горячей золе, как обычный картофель. Очистить от золы и кожуры. Подать с горячим соусом или маслом.

*Рецепты записала В.И. Овсянникова,
жительница с. Лыщичи*



Деревня Песчанка

Веренина

Мука ржаная, сало или мясо, молоко.

На сковородку высыпать ржаную муку и поджарить. Затем засыпать её в кипяток и густо заварить. Если есть сало или мясо, то добавить в веренину. Если нет, залить молоком и блюдо готово.



Рецепт записала Гончарова Валентина Тереховна.

Картошка «Топ»

20 картофелин, сало, мясо, лук, молоко, сливочное масло.



Картофель натереть на мелкой тёрке, выложить в горшок или чугунок. Добавить мелко нарезанное сало или мясо, лук и залить молоком, либо маслом. Поставить в «лёгкую» (теплую) печь.

Рецепт записала Гончарова Вера Владимировна.

Кулага

Мука ржаная, плоды калины.

В кипящую воду всыпают просеянную ржаную муку и проваривают до густоты киселя. Закрывают плотно крышкой, ставят в тёплую печь на сутки, чтобы немного подкисло. Готовая кулага – розового цвета. Затем добавить плоды калины.



Кулеш

Мука пшеничная, вода.

Муку заваривали до густоты киселя и ставили в печь, чтобы закипело.

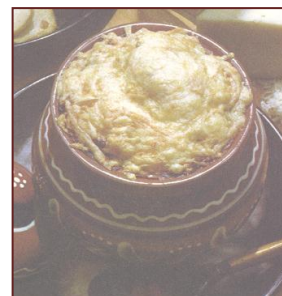
Рецепт записала Демиденко Софья Давыдовна.

Село Рассуха

Бабка

Мука пшеничная, яйца, масло сливочное.

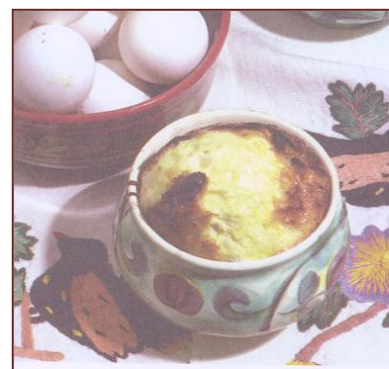
Тесто приготовить из яиц, муки, молока. После выпечки порезать соломкой, посушить. Варить в печи, добавляя сливочное масло.



Лапша – бабка

Молоко, яйца, крахмал картофельный, соль.

Лапшу делали сами. Тесто готовили из молока, добавляя крахмал картофельный, соль и много яиц, чтобы тесто было желтым. Все хорошо взбить и выпечь в печке тоненькие блинчики. Когда они немного остынут, разрезать их как лапшу и подсушить на печке. В печке в глиняном горшке (махотка) вскипятить молоко, добавить сливочное масло и засыпать лапшу, помешивая. Поставить в печку. Лапша становится густой, прозрачной, рассыпчатой, с привкусом топленого молока. А зажаренные корочки в махотке м-м-м как вкусно!



Молочный кисель

Молоко, крахмал, сливочное масло.

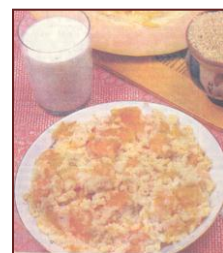
Вскипятить молоко, заварить крахмал, довести до кипения. Этот кисель должен быть густой, чтобы есть ложкой. Перед употреблением добавить сливочное масло, по желанию сахар.



Затираха

Мука пшеничная, 1-2 яйца, масло сливочное, соль.

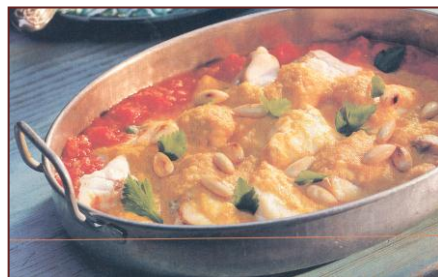
Насыпать муку горкой, в лунку вбить яйца, соль по вкусу, все это вымесить руками, чтобы получилась рассыпчатая масса, и опустить в кипящее молоко. Кипятить около 5 минут, добавить масло.



Картофельный кулеш

Картофель, 1 -2 яйца, соль, лук, фарш, молоко, перец.

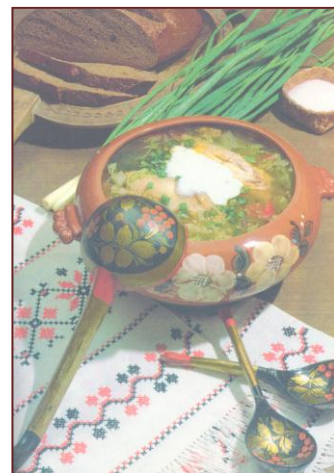
Картофель натереть на мелкой терке, образовавшуюся жидкость слить. Добавить 1-2 яйца, соль, лук, натертый на терке, можно немного фарша, молоко и перец. Получившуюся массу хорошо перемешать до густоты сметаны. В печке разогреть сковороду, растопить жир (топленое сало, сливочное масло) и влить на сковороду картофельную массу. Поставить сначала на угли, чтобы поджарился низ, а потом сковороду поставить повыше для подрумянивания верха. Как только верх подрумянится, смазать сметаной и еще 1-2 минуты запекать. Подержать в печке. Подавать горячим и желательно прямо на сковороде.



Картофельная бабка

Картофель, 1 -2 яйца, соль, лук, фарш, молоко, перец.

Картошку приготовить, как для кулеша – только все влить в чугунок и добавить побольше жира (нарезать кусочками мясо, сало), лук обжарить и добавить туда же. Чугунок поставить в печку. Жители села Рассуха, если добавляли только сливочное масло, то ели с молоком или со сметаной.



Салат из редьки



Черная редька, морковь, соль, огуречный или помидорный рассол, подсолнечное масло.

Черную редьку, морковь нарезали очень тонкими пластинками (даже пробовали стругать её на рубанке), посыпали солью, сбрызгивали огуречным или помидорным рассолом, нерафинированным подсолнечным маслом.

Кулеш из гороховой муки

Мука гороховая, свиное сало, лук.

В чугушке или махотке закипятить воду, гороховую муку заваривать в этом кипятке, добавить поджарку (свиное сало кусочками поджаривали с луком) и поставить в печь.



Маканье

Творог, сметана, соль, сахар.

Творог тщательно перетереть, добавить сметану, соль, сахар все перемешать. Подавать к блинчикам, оладьям.

Салтисон

Свиной желудок, сердце, лёгкие, печени, отходы мяса, сала, чеснок, перец, лавровый лист, соль.

Вымытый свиной желудок набить фаршем. Для фарша – порезать кусочками сердце, лёгкие, немного печени, отходы мяса, сала. Добавить специи: чеснок, перец, лавровый лист, соль. Всё хорошо перемешать. И этим фаршем набить желудок. Зашить нитками дырку. Завернуть в тряпку. Опустить в чугунок с кипятком и оставить в печи на 2-3 часа. Достать, остудить положить под гнёт до полного остывания.

