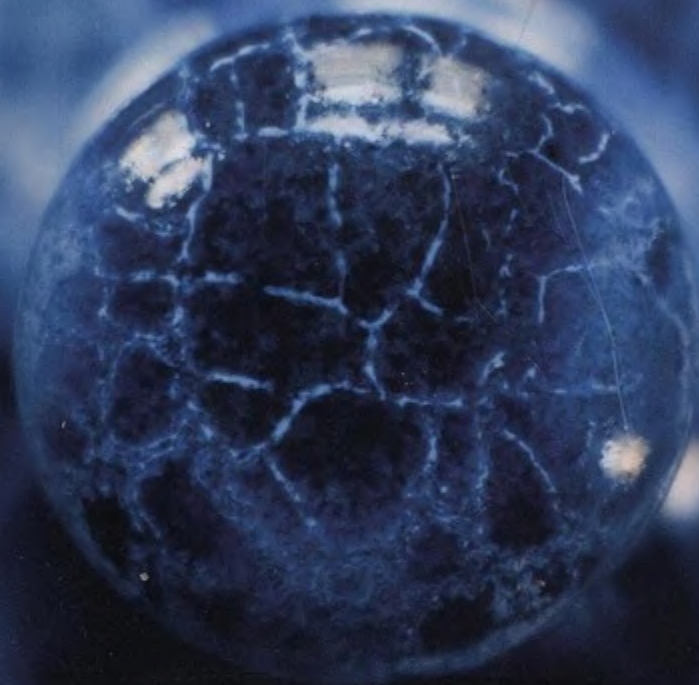




ИСКУССТВО
ЖИТЬ В СИБИРИ



*С*АЛДОНСКАЯ КУХНЯ

Рецепты блюд традиционной кухни
русских старожилов Омского Прииртышья,
собранные в этнографических экспедициях



ИСКУССТВО
ЖИТЬ В СИБИРИ

Ч

АЛДОН – это русский
первопроходец, первооткрыватель,
который проложил дорогу в Сибирь для всего
остального русского народа

Чалдонская еда –
этнокультурный бренд в рамках проекта
«Этнокультурный ландшафт Омского Прииртышья»
Государственного центра народного творчества









Состав: творог, сметана, сахар

«Из снятого молока варили творог. Творог помещали в холщёвый мешочек и подвешивали, чтоб из него стекла сыворотка. Затем его протирали через редкое сито или пропускали через мясорубку, высыпали в блюдо, добавляли соль, немного сметаны и сахар.

Хорошо всё перемешивали и лепили колобки (размером чуть больше грецкого ореха). Их выкладывали на доску и выносили на мороз. Когда они замораживались, их клали в кастрюлю и оставляли на морозе до Рождества. В Сочельник утром сырчики иногда украшали морковным соком».

«Ели замороженными. Считалось детским полезным лакомством, как современное мороженое».

***Москаленский и Большеуковский районы
Омской области***

В д. Роцино Горьковского района их называли «Снежки»



Холодец

«Готовится из свиных и говяжьих ножек (говяжьих в большем количестве). Томится в чугуне в русской печи несколько часов (3 - 4 часа) до тех пор, пока мясо не отделится от костей.

Бульон процедить и добавить по вкусу перец, чеснок, лавровый лист. Готовое мясо порубить сечкой, разложить по формам, залить бульоном и выставить на холод».

с. Большие Уки Омской области

«В селе Крестики на свадьбу готовили несколько видов холодца: мясной (из говядины), из птицы (использовали дичь - гуси, утки) и рыбный (в основном, карась), при приготовлении которого использовали сушёную чешую».



*Б*ЛИНЫ ЗАВАРНЫЕ

Состав:

Молоко коровье - 250 мл

Яйцо - 3 шт

Сахар - 1 столовая ложки

Соль - 0,5 чайная ложки

Мука - 250 гр

Вода кипяток - 1 стакан

«В миску разбиваем яйца, добавляем сахар, соль, перемешиваем.

Добавляем молоко, просеянную муку, всё тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков, тесто получается гуще, чем на оладьи.

Влить тонкой струйкой кипяток, интенсивно помешивая.

Прогреть сковороду на плите, смазать кусочком свиного сала (несоленого) и влить часть блинного теста. Обжаривать с каждой стороны до золотистого цвета».

***д. Верхняя Аёвка Большеуковского района
Омской области***



Курник (закрытый пирог)

Для сдобного теста нам потребуется:

мука - 2 кг

молоко - 0,5 литра

вода - 0,5 литра

яйца - 3 - 4 шт

сахар - 0,5 стакана

масло сливочное - 100 г

соль по вкусу

дрожжи свежие - 100 г

Для начинки:

мясо гуся

мясо утки

мясо курицы

соль, перец

чеснок

репчатый лук

«Фарш делаем заранее, чтобы мясо настоялось и пропиталось. Мясо мелко рубим ножом и складываем в глубокий таз и добавляем большое количество репчатого лука, порезанного полукольцами, соль, перец и чеснок.

В чашке растворяем дрожжи в тёплой воде, добавляем 2 ст. л. сахара. Отдельно смешиваем молоко, воду, сливочное масло, яйца, соль, сахар, дрожжи. Добавляем муку и замешиваем тесто, но не очень крутое и не жидкое. Ставим в тёплое место, поднимется два – три раза.

Берём глубокий лист и смазываем его гусиным жиром. Из теста раскатываем большую лепёшку средней толщины и кладём на лист. Смазываем тесто жиром и раскладываем слой порезанного лука, затем слой фарша и снова слой лука.

Раскатываем на большую лепёшку, накрываем начинку и защипываем края курника. Сверху смазываем гусиным жиром и ставим в тёплое место для расстойки на 1,5 – 2 часа. Разогреваем духовку до 200-210° С и выпекаем 45 мин».



*Б*ЛИНЫ «СЕРДЕЧНЫЕ»

Для теста:

гречневая крупа хорошо разваренная - 1 стакан

яйца - 4 шт

молоко - 2 стакана

сахар немного

соль - 1/4 чайной ложки

мука просеянная

«Яйца взбить с сахаром, солью, всё перемешать. Влить молоко – ещё раз перемешать. Затем добавить муку до 4 - 5 ложек и замесить тесто.

В тесто добавить гречку. Сковороду смазать солёным салом.

Испечь блины. Блины смазывать топлёным маслом.

– Почему блины «сердешные»?

– Да потому что гречка полезна для сердца!»

*д. Большеникольск Муромцевского района
Омской области*



*А*ЛЕБ НА КАПУСТНОМ ЛИСТЕ

Состав:

Соль - 2 столовые ложки

Сахар - 3 столовые ложки

Дрожжи - 100 гр

Мука - 4 кг (но смотреть по консистенции)

Вода - 2 л

Сметана - 1 стакан (можно чуть меньше)

Масло растительного - 100 гр

«Замешиваем тесто. Обминаем два раза, на третий раз выкладываем округлённые куски теста на капустный лист. Даем время для того, чтобы тесто поднялось. На лопату и в русскую печь».

*д. Андреевка Оконешниковского района
Омской области*



*П*ЛОТНЫЕ ЦИ (с сушёным творогом)

«Предварительно сушили творог до жёлтого-коричневого цвета (хранили в полотняных мешочках).

2 литра воды, как закипит вода, высыпать картофель (средних размеров 5 шт.), варить до полуготовности, затем добавляется квашеная капуста и творог.

Варить минут 20 на медленном огне.
Заправлять ничем не нужно».

*с. Крестики Оконешниковского района
Омской области*



*Т*ЮРЯ ИЗ РЕДЬКИ

Состав:

редька среднего размера («с кулак»), лучше чёрная
головка репчатого лука среднего размера
отварной картофель - 1-2 шт, хлебный квас - 600 мл,
соль и чёрный перец

Лук мелко порезать, сложить в небольшую ёмкость, посолить, поперчить, добавить натёртую на мелкой тёрке редьку, залить хлебным квасом, перемешать, накрыть крышкой и дать постоять не менее получаса. Перед употреблением порезать отварной картофель и перемешать. Тюря должна быть густой («чтоб ложка стояла»). Готовили весной – «чтобы разогнать кровь».

***д. Городки Тюкалинского района
Омской области***

В д. Кондрашино Знаменского района на второй день свадьбы готовили «Редьку на квасу́» («блюдо от похмелья»): добавляли варёное яйцо, картофель и зелёный лук.

В д. Большеникольске Муромцевского района после баньки «хлебали редьку» добавляли лук, холодец, вместо кваса могли использовать капустный рассол, могли добавить в блюдо горячую картошку и сметану.



*К*ВАС ИЗ БЕРЁЗОВОГО СОКА

На 20 л березового сока – 4-5 булочек для закваски из отрубей и картошки.

«Берёзовый сок набрать в деревянные бочонки. Сок подогреть, чтобы он стал тёплым. Заранее приготовить булочки для закваски – отруби смешать с варёной картошкой (картошка должна быть сладкой-подмороженной), сформировать из полученной массы булочки и поджарить их в духовке до тёмного цвета.

Готовые булочки добавить в сок и сутки настаивать.
Через сутки квас готов к употреблению».

***с. Чистово Оконешниковского района
Омской области***

В с. Большие Уки готовили квас свекольный:

2 свёклы изрезать мелко, залить тёплой водой, подбить гущей (от хлебного кваса или домашнего пива).

После уквашивания процедить, добавить сахар.



*П*АСХА ТВОРОЖНАЯ

Состав:

творог - 0,5 кг

3 варёных желтка

сметана - 1 стакан

сливочное масло - 150 г

сахар - 3 столовые ложки

изюм

«Творог и желтки протереть через сито, добавить изюм, сахар, размягчённое масло. Всё перемешать. Форму накрыть влажной марлей и выложить массу в пасочницу. На верхнюю крышку формы поставить уплотнитель и убрать в холод минимум на 12 часов».

**Большеуковский район
Омской области**



*И*КРЯНИК

Состав:

свежая икра карася - 400 гр

молоко натуральное коровье - 150 мл

жир свиной топленый - 2 столовые ложки

соль - 0,5 чайной ложки

«Икру карася смешать с молоком и солью. Разбить тщательно вилкой.

В смазанную жиром сковороду вылить полученную смесь.

Запекать при температуре 180° С 20 - 25 минут.

Готовый икряник ярко оранжевого цвета, со вкусом и запахом речной рыбы. Порезанный крупными кусками икряник подавать а плоской тарелке.

К нему можно подать уху из карася».

**Большеуковский, Знаменский районы
Омской области**



*Ш*АНЫГИ С НАЛЕВКОЙ

Состав:

вода - 500 мл

дрожжи сухие - 5 г

растительное масло

сахар - 1 столовая ложка

соль щепотка

мука - 400 г

сметана - 0,5 стакана

«Готовим опару: к дрожжам, сахар, вода теплая 0,5 стакана перемешиваем и оставляем для подъёма. Как только опара будет готова, заводим тесто (смешиваем остатки тёплой воды муки, масло растительное и опару), вымешиваем и ставим в тёплое место, чтобы тесто поднялось в 2-3 раза. Делим тесто на кусочки, делаем из них круглые булочки, выкладываем на противень, смазанный растительное маслом (или внутренним свиным или гусиным жиром), оставляем на расстойку 15 минут. Готовим начинку для смазывания булочек: просто смешиваем сметану, муку, сахар (при желании) до однородной массы. Обмазываем верх булочки сметанной смесью, ставим в разогретую до 180° С духовку на 20-30мин».

д. Ивановка Калачинского район Омской области

В Большеуковском районе в качестве начинки использовали овощи (морковь, свёклу, картошку), которые отваривали, измельчали и добавляли соль и сливочное масло. «Шанежка морковна, свёкольно-картовна».



*В*ЕРЕЩАГА

Состав:

сало, молоко, яйца, соль

Количество ингредиентов зависит от того, на сколько человек Вы будете готовить угощение.

На Троицу после праздничной службы всем гулянье да веселье до самого вечера. А вечером на костре готовили верещагу. Что же такое верещага? В словаре Даля указано: выпускная яичница, глазунья; сибирское - яичница с поджаренным хлебом.

Верещага - яичница, которая верещит, шипит на сковороде.

Словарь русских говоров Сибири уточняет, что это может быть ещё и запеканка из муки, яиц, масла и сливок.

«В отдельную ёмкость разбиваем яйца, перемешиваем их и добавляем молоко и соль. Снова перемешиваем яйца с молоком. На сковороде обжариваем сало и вливаем полученную яичную смесь.

Жарим или выпекаем до готовности».

**Большеуковский район
Омской области**

В Большереченском районе на Троицком гулянии верещагу готовили на костре из сала и яиц, а в домашнее блюдо – добавляли кусочки хлеба.



ЩУРАГАЙ (щука в сметане)

Щурагай - молодая щучка.

«В глиняную посуду наливаем немного масла и помещаем в неё рыбу. Солим, перчим, кладем на рыбу тёртую морковь и резаный лук. Заливаем сметаной (деревенской) и ставим в духовку (холодную). Запекаем рыбу при температуре 180° С, ориентировочное время приготовления - 40 минут.

В отдельную ёмкость разбиваем яйца, перемешать их и добавить молоко и соль. Снова перемешать яйца с молоком. На сковороде обжарить сало и влить полученную яичную смесь. Жарим или выпекаем до готовности».

***д. Форпост Большеуковского района
Омской области***

В Большереченском районе такое блюдо готовили из стерлядки.



*К*АЛАЧ СУХОЙ

(«наливные калачи» - тесто наливалось на блюдо)

Состав: яйца – 3 шт, молоко – 5 ст. ложек, мука

«Яйца разбиваем в миску и перемешиваем до однородной массы. Добавляем молоко и муку. Замешиваем тесто. Тесто очень мягкое, липкое. Салом или сливочным маслом обильно смазываем тарелку. Выливаем тесто, а в середину втыкаем кусочек сала для формирования отверстия. Ставим в духовой шкаф предварительно разогретый до температуры 150 - 180° С. Важно! Дверцу духовки не открываем до окончания выпечки, иначе тесто опадёт. Увидите, как хорошо зарумянятся и поднимутся края калача».

***д. Верхняя Аевка Большеуковского района
Омской области***

В д. Такмык Большереченского района и д. Большеникольске Муромцевского района их называли «калачи на блюдцах» - выпекали на глиняных блюдечках. При выпекании умиряли детей: нельзя было шуметь - «чтобы калачи не напугались и не опали». Для детей это было завораживающее зрелище - смотреть как поднимается тесто. Калачи ели и с похлёбками, и с мёдом и как обязательное блюдо на свадьбу.

В д. Колодцы Крутинского района их называли «Бабушкины пышки».



*К*АРТОВНИК ПО-ЧАЛДОНСКИ

«Сварить картофель в мундирах. Почистить.
Растолочь с молоком и маслом.
Выложить массу в смазанную маслом сковороду небольшой горкой.
Верх покрыть сметаной. Запекать в русской печи.

Употреблять с холодным молоком и лепешкой из дрожжевого кислого теста».

*Большеуковский, Большереченский районы
Омской области*



*Г*РИБЯТНИЦА

Состав:

свежие грибы

лук репчатый

яйца

молоко

соль по вкусу

«Берём любые свежие грибы, чистим их и моем. Нарезаем грибы и обжариваем с репчатым луком. Затем берём яйца, взбиваем их с молоком, добавляем по вкусу соль. Смазываем сковороду или противень сливочным или подсолнечным маслом, выкладываем жареные грибы и заливаем их яйцами, размешанными с молоком.

Ставим в духовку, разогретую до 180° С. Запекаем до готовности. Количество ингредиентов произвольно».

*с. Крестики Оконешниковского района
Омской области*



*К*ВАШЕНАЯ КАПУСТА С БРУСНИКОЙ

И КЛЮКВОЙ

«Крепкие плотные кочаны очищали от верхних зелёных листьев, нарезали на пластины и мелко шинковали железной сечкой в специальном корыте. Для лучшего выделения сока капусту посыпали солью и слегка растирали. В бочки укладывали пластины и мелкое капустное крошево, пересыпая мелко нарезанной морковью, свеклой, укропом, тмином, клюквой, брусникой, смородиновыми листьями.

Наполненную до краев бочку накрывали сверху чистой тканью, укладывали полукруглые деревянные дощечки и сверху прижимали их гнётом. Через несколько дней капусту нужно было проткнуть в нескольких местах длинной деревянной палочкой для удаления запаха от начавшегося брожения. Эту процедуру повторяли несколько раз. Затем бочку вновь закрывали тканью, укладывали дощечки и придавливали гнётом. Выступивший рассол должен был полностью покрывать всю поверхность капусты. Заквашенную таким образом капусту заправляли подсолнечным или рыжиковым маслом, добавляя мелко нарезанный репчатый лук».

Муромцевский район Омской области



К

ИСЕЛЬ ОВСЯНЫЙ

Состав:

овсяная мука - 500 г

ржаная мука - 4 ст. ложки

мука высший сорт - 2 ст. ложки

дрожжи - 0.5 ч. ложки

сахар - 2 ч. ложки

вода - 1 л

«За сутки до варки киселя приготовить закваску (гущу). Закваска: вода - 250 мл., 3 ст. ложки ржаной муки, 0.5 ч. ложки сухих дрожжей. Полученную массу поставить в тёплое место для брожения. Через 6-8 часов размешать, добавить 2 ст. ложки муки высшего сорта и 1 ч. ложку сахара, поставить в теплое место на 8-10 часов. По истечении времени еще раз размешиваем добавляем 1 ст. ложку муки высшего сорта, одну чайную ложку сахара.

Овсяную муку залить водой, размешать и добавить 0,5 литра закваски оставить для скисания. Через 10-12 часов содержимое процедить через сито. Отжать. Процеженную жидкость белого цвета отстоять в течение 1 часа. Осторожно слить отстоявшуюся воду. В полученную массу добавить 100-200 мл. холодной воды. Варить на медленном огне помешивая до загустения в течение 3-5 минут после закипания. Готовый горячий кисель разлить в глиняные плошки до остывания. Едят ложками. Можно добавить ягоды».

Большеуковский район Омской области



*Ку*УЛАГА

«В кипящую воду всыпать просеянную ржаную муку и проварить до густоты киселя.

Потом добавить снег или лёд.

Плотно закрыть и поставить в печь на одни сутки.

Готовая кулага розового цвета, по вкусу - сахар. Можно добавить ягоды».

***с. Аёв Большеуковского района
Омской области***



ДОМАШНЕЕ ПИВО

Состав:

Высушенный хмель

Мука

Сухой квас

Сахар

Солод

Вода

Сусло

В д. Кондрашино Знаменского района в домашнее пиво, которое варили на свадьбу, добавляли изюм – «ПИВО С ИЗЮМИНКОЙ».

«В одной кастрюле запарить хмель, в другой кастрюле - квас и солод. В кастрюлю, где будет завариваться хмель налить 5 л воды. В кастрюлю, где будет запариваться солод и сухой квас наливаем 6 л воды. Обе кастрюли поставить на огонь, довести до кипения. После того, как вода (5 л) в первой кастрюле закипела, в нее необходимо добавить горсть хмеля. Запариваем в течение 3-х часов на медленном огне. Жидкость приобретает золотисто-коричневый цвет. Кастрюлю с жидкостью оставить остывать»

После того, как вода (6 л) во второй кастрюле закипела, необходимо убавить огонь на плите и аккуратно добавить 1 стакан солода и 1 стакан сухого кваса. Запариваем в течение 2-4-х часов на медленном огне, пока содержимое не превратится в сусло. По истечении срока заваривания оставить остывать и отстаиваться.

Второй этап: приготовление закваски. Для приготовления закваски потребуется 0,5 л кипяченой теплой воды, в которой необходимо растворить 1 пакетик сухих дрожжей, 1 ложку сахара и 1 ложку муки. Размешиваем и оставляем в теплом месте для брожения. Оставляем на 6 часов.

Третий этап: заквашивание пива. Сливаем сусло в отдельную кастрюлю. Из 6 литров жидкости получается около 3-4 л сусло. Далее, полученное сусло и напаренный хмель (жидкость + гуща) сливают в одну кастрюлю при температуре жидкостей парного молока. Добавляется готовое квасовое сусло (0,5 л), купленное в магазине, 1 стакан сахара, закваска второго этапа. Оставляем в кастрюле для брожения.

Четвертый этап: наблюдая за процессом брожения, нужно обращать внимание на появление специфического запаха, как только такой запах появляется нужно добавить немного сахара. Как только хмель поднялся на поверхность жидкости его необходимо попробовать. Как только Вы почувствуете, что пиво готово, с него нужно снимать хмель. Процесс «созревания» пива до момента снятия (удаления) хмеля с поверхности жидкости может длиться от 10-12 до 24 часов. После удаления хмеля с поверхности пива, жидкость необходимо процедить, отделить пиво от гущи. Гуща должна остаться на дне кастрюли. После сцеживания в пиво добавляется 2 столовые ложки сахара. Размешиваем и пробуем. Если мы понимаем, что сахар нужен еще – добавляем по вкусу. При необходимости можно оставить еще на брожение. Если вкусовые качества пива удовлетворяют, то можно предлагать гостям».



*М*ОМЛЁНЫЙ ГУСЬ

Состав:

гусь

квашеная капуста

картофель

соль

перец

семена укропа и тмина

«Гусь рубится на куски, укладывается в чугунок и на час отправляется в печь (духовку). По истечении этого времени к его компании присоединяются квашеная капуста и порезанный сырой картофель. Перемешиваем. Добавляем в чугунок немного воды и снова отправляем его в духовку примерно на час. Главный секрет в том, что овощи и гусь должны не запекаться, а томиться, пропитываясь соком. Для этого температура в духовке должна быть равномерной и не подниматься выше 200° С».

**д. Форпост Большеуковского района
Омской области**



*К*ОМЫ (КОМЬЯ)

Состав:

картофель

сало свиное соленое

жир свиной топленый (свежий)

мука пшеничная 1 сорт выдержанная

яйцо куриное свежее

соль

«Картофель натереть на мелкой терке, отжать, сложить в отдельную посуду. В картофель добавить свежие яйца и перемешать для того чтобы масса не потемнела. Соленое сало нарезать мелкими кубиками размером 1 см.

Слить картофельный сок, добавляем соль, муку. Все тщательно перемешать. Из полученной массы формируем лепешку 30 - 40 грамм. В середину лепешки добавляем кусочек сала и формируем ком. В кипящую подсоленную воду и варим до готовности после закипания 10 минут. Готовые комы вынимаем шумовкой и обжариваем на быстром огне в раскаленном жиру или масле на чугунной сковороде до золотистой корочки. Подают со сметаной или обжаренным на сале луком».

**д. Верхние Уки Большеуковского района
Омской области**



*Б*АБКА

Состав:

картофель - 500 г

топлёный свиной жир - 100г

соль - 0.5 ч. ложки

«Картофель натереть на терке. Натертый картофель смешать с жиром, посолить. Выложить в плоскую сковороду. Запекать в печи при температуре 180-200° С 25-30 минут до образования румяной корочки. Подавалась в той же посуде, в которой готовилась, с холодным молоком и хлебом».

***Большеуковский и Знаменский районы
Омской области***



*Ч*АЙ НА ТРАВАХ

«В заварник по щепотке добавляется лабазник, мята, иван-чай, душица, смородины лист залить кипятком, дать настояться (возможны разные пропорции и состав трав).

Иногда добавляли щепотку зверобоя для цвета или лист клубники, разные ягоды. Ингредиенты могли быть разные, но не более 3-4 разновидностей трав. На покосе готовили из трав, растущих рядом.

Можно пить с добавлением молока и сахара.

Ещё особой популярностью пользовался чай из липового цвета».

***д. Верхняя Аёвка Большеуковского района
Омской области***







Мультипроект «Этнокультурный ландшафт Омского Прииртышья»



Кулинарное шоу «Вкус культуры»



Фестиваль сибирской культуры «Слетье»



Сибирский культурный центр
#народнаякухня

Использованы материалы этнографических экспедиций центров русской традиционной культуры Омской области.

Фото Акима Закирова, Дмитрия Рудакова, Виктории Багринцевой и из открытых интернет-источников.



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА
ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

www.omsk-gcnt.ru