

Перечень зафиксированного материала по бытованию калачей на блюдах в Омской области

Район, сёла	Экспедиции	Информаторы, носители (выделены выпекают сегодня)	Названия	Рецепты и комментарии
<p>БОЛЬШЕРЕЧЕНСКИЙ с. Такмык</p>	<p>Экспедиция Музея-заповедника «Старина Сибирская» в с. Такмык 2.06.2016 г., записала Иванова Лариса Алексеевна <i>Публикация рецепта в сборнике «Аношинские чтения», 2016 г. аудиозапись, видеозапись</i></p>	<p>Плоцких (Позднякова) Пелагея Алексеевна, 1926 г.р., род. в с. Райсайбалы (переименован в Кучки) Тюкалинского р-на, жила в с. Кутырлы Колосовского района</p>	<p>Калачи на блюдах</p>	<p><i>«Пекли хоть на праздник, хоть на свадьбу, хоть просто»</i> - тёплое домашнее молоко - примерно 0,5 л - 5-6 яиц (на каждое блюдо по яйцу, можно чуть больше) - соль - мука пшеничная Теста хватит на четыре глиняных блюда. Молоко подогреть, чтобы было тёплое, как парное. В 1 стакан молока добавить щепотку соли, вбить яйца, перемешать ложкой. Просеять и добавить муки и замесить тесто гуще, чем на оладьи. Размешивать и подсыпать муки до тех пор, пока растворятся комки. Затем подливать оставшееся молоко, чтобы получилось тесто, чуть гуще, чем на оладьи. Глиняные блюда обильно смазать свиным жиром (можно и сливочным маслом, но оно пригорает и тогда сложно отделить калач от блюда). Налить тесто в блюда до верха. В середину теста положить большой кусочек свиного жира и поставить в русскую печь. <i>(Выпекали калачи только после того, как испёкся хлеб, на поду)</i>. Чтобы калачи не подгорели, можно немного приоткрыть заслонку. Как края калачей высоко поднимутся, можно их <u>переворачивать</u>. Только переворачивать нужно поочерёдно, а не все сразу иначе, они опадут - «испугаются». Калачи увеличиваются в размере в три раза.</p>

с. Такмык	Фестиваль сибирской культуры «Слетье» в Большеречье, 22.06.2025	Информатор Петрова Валентина Николаевна Рецепт от свекровки Евдокии Артемьевны Петровой, 1931 г.р., род. в Почекуево, жила в Такмыке	курабатки в Такмыке ещё называли - калачи на блюдах, сухие	<i>Печёт в жарочном шкафу в обыкновенных тарелочках</i> Яйцо, молоко, мука без соли и сахара, в середину кусочек сливочного масла, в духовке на 180° выпекать печь 40 мин
с. Большеникольск	Экспедиция Музея-заповедника «Старина Сибирская»	Информатор Иванова Лариса Алексеевна, пекла бабушка Жданова (Степанова)Татьяна Егоровна	Калачи, пустышки	<i>«Бабушка пекла калачи на все праздники, маленькие - пустышки - пекла из остатков теста»</i>
с. Старокарасук	Экспедиция Музея-заповедника «Старина Сибирская»	Информатор Иванова Лариса Алексеевна		В экспедиции по свадьбе было упоминание о калачах на блюдах
	Переписка с В.Ю. Багринцевой	Татьяна Анатольевна Александрова из с. Старокарасук, рецепт мамы, а у той - от своей мамы - Гордейчик (Кзакевич) Елизаветы Антоновны, 1898 г.р., уроженки д. Ермиловка Коченёвского района Новосибирской области	Горбатые калачи, дутые оладьи В Бугалах - дутые, сухие калачи В Почекуево – сухие калачи, маленькие – дутые оладьи	Дутые оладьи пекла в ямочных чугунных сковородах. Для внуков, пока они спят, выпекала таз оладьев в русской печке до пирогов и хлеба, пока тесто поднималось, в печь входило сразу 4 сковороды. Таз накрывался холстиной. Дети ели с молоком и вареньем. Дутые калачи пекли на Покров, к Рождеству, чтоб хватило на все праздники и в гости приносили – морозили в коробах. На свадьбы. А родители брали с собой на покос. Молодёжь собирались в избе вечерить, тоже с собой приносили калачи. - 3 яйца, - 1 стакан молока, - 1 стакан муки, - 1 щепотка соли - в тесто на калачи посередине добавляли кусочек сала или топлёного сала

				<p>- в тесто для оладьев добавляла ложку топленого масла.</p> <p>Бабушка всегда заводила тесто на 1 – 1,5 л</p> <p>Сковородки тоже смазать маслом</p> <p>Печь и духовку раньше времени не надо открывать.</p> <p>Ещё с этого теста Татьяна Анатольевна на обычной сковороде в духовке печёт дутые лепёшки – сразу поварёшку теста на сковороду.</p> <p>Рядом раньше была д. Бугалы, оттуда бабушки переехали в Старокарасук</p>
с. Шипицыно	По совету Музея-заповедника «Старина Сибирская» - аудиозапись разговора	Информатор Ольга Алексина, печёт Уварова (Курина) Татьяна Ивановна , 1956 г.р., род в д. Могулинка Шипицынского с.п., рецепт свекрови Уваровой Марии Алексеевны, 1914 г.р., родом из д. Малокаиркуль		<i>Печёт на блюдах в настоящее время «Очень любим, пекли и раньше по выходным, когда после выпечки оставалось молоко».</i>
д. Малокаиркуль	Запись произведена в г. Омске <i>(знакомая Валентины Григорьевны лежала в больнице с Александрой Степановной и записала рецепт)</i>	Информатор Мезенцева Валентина Григорьевна Рецепт Рябининой (Дроздовой) Александры Степановны, 1940 г.р., уроженки Малокаиркуля	(?) Наливной калач – <u>2й вариант</u>	<p>6 яиц</p> <p>12 ст. л. молока</p> <p>3 щепотки соли</p> <p>2 ст. л. водки</p> <p>1,5 стакана муки и мука на полпыл</p> <p>Всё должно быть тёплым. Всё соединяем, тесто должно быть как на оладьи, ложкой раскладываем тесто на стол, в муке скатываем калачики отправляем на блюдец, в котором налито жир гусиный и растительное масло. Убираем в печь на 30-40 мин, заслонку не открывать, чтобы</p>

				<p>калачи не опали. Перемешать и разлить в глиняные блюда, предварительно смазанные жиром. В центр положить кусочек масла и в печь.</p> <p>----</p> <p><i>Ещё вариант:</i> мука пшеничная – 0,5 ст. 4 яйца Соль Тёплое домашнее молоко Форму обильно смазываем свиным жиром или сливочным маслом, но оно может пригорать. Тесто наливаем в блюда до верха, в середину теста кладем большой кусочек свиного жира. Ставим в русскую печь.</p>
<p>БОЛЬШЕУКОВСКИЙ - д. Зудилово - д. Крюковка</p> <p>- с. Форпост (чалдоны) - с. Верхняя Аёвка - с. Становка - с. Большие Уки</p>	<p>Устный опрос</p>	<p>Информатор Шампурова Тамара Витальевна</p>	<p>Калачи на блюдах Наливные Сухие -- Маленькие в чугунных формах- пустышки</p>	<p>Зудилово, Крюковка – тесто пожиже Форпост, Верхняя Аёвка, Становка, Большие Уки – тесто погуще – как сметана <i>/Оба рецепта без соли/</i> <i>Пекли на праздники (Рождество. Масленица, Пасха, Свадьба – 1 день)</i> <i>Клали горкой прямо на стол круглым вверх, подавали с чаем, не резали (ломали)</i> <i>Не каждая хозяйка умела, требовалась особая сноровка – «чутьё». Умение выпекать сухие калачи считалось гордостью хозяйки.</i></p>
<p>- с. Большие Уки - с. Верхняя Аёвка</p>	<p>- Экспедиция 2017 г. – фото- и видеофиксация изготовления сухих калачей - Видеофиксация изготовления пустых оладий 2023 г.</p>	<p>Информатор Шампурова Тамара Витальевна, рецепт свекрови Шампуровой Антонины</p>	<p>Сухие калачи, пустышки - пустые оладьи</p>	<p>3 яйца 5 ст. л молока мука Яйца смешать с молоком, добавить муки, чтобы тесто получилось, как сметана. Салом или сливочным маслом обильно смазать тарелку. Тесто как на негустые оладьи. Вылить тесто, в середину сверху положить</p>

		Ивановны (1929 г.р.) из Верхней Аёвки		кусочек сала солёного и выпекать. <i>«В прежнее время, когда были стеснённые условия, в центр втыкали кусочек сырой морковки или картошки.»</i> Чаще всего выпекали после хлеба, «на вольном жару». <i>Из этого же теста в форме на сковороде пекли пустые оладьи.</i> <i>Сейчас Тамара Витальевна выпекает в электрической духовке в чёрных глубоких тарелках первые 20 мин при температуре 170° – 180°, ещё примерно час 140°, потом ещё полчаса 100°.</i>
- д. Зудилово		Воробьёва Нина Перовна, 1928 г.р.	Наливные, сухие калачи	7 яиц 0,5 л молока Яйца разбить, размешать и налить молоко. Отлить смесь в кружку. В оставшуюся добавить муки как на оладьи, смесь вылить, размешать.
с. Большие Уки	Комментарии	Иформатор Макарова (Иванова) Валентина	Сухие калачи	Мама пекла в русской печи, заводила на калач 1 яйцо и 1 молока, мука до густоты оладьев На пустые оладьи – 0,5 л молока, 4 яйца, чуть соли, муки как на оладьи
ЗНАМЕНСКИЙ - д. Кондрашино (чалдоны)	Экспедиционные выходы Центра русской традиционной культуры «Истоки», 3 – 5.02. 2025 г.	Информатор Петрова Любовь Алексеевна (1956 г.р.), чалдонка – рецепт бабушки Струковой (Евсюковой) Евгении Ивановны, род. в д. Слобода Знаменского района, после замужества переехала в д. Кондрашино	Наливные калачи	<i>Блюдо готовили на праздники (Никола Зимний, Рождество, Пасха) «На «Никола зимнего» пекли целую большую корзину и угощали гостей.</i> Молоко – 1 л Яйца – 7 шт. Соль Мука 1 сорта – меньше стакана Замесить тесто примерно, как на оладьи. Глиняные блюдечки смазать гусиным жиром и налить тесто примерно до половины. Сверху положить кусочек сливочного масла (вместо масла иногда использовали несолёное сало или кусочек сырого картофеля). Выпекать в русской

				печи до готовности. <i>«Главное, не шуметь и не топтать»</i>
д. Бутаково		<p>Информатор Осипова Фатыма Давлятшовна (1973 г.р.), родилась в д. Качуково, живёт в д. Бутаково. Рецепт свекрови Осиповой Валентины Михайловны, 1949 г. р. , у неё рецепт свекрови Осиповой Марии Кузьминичны (1920 г.р.), родилась в Большие Уках). Мама Аднагулова Факия Хусаиновна, 1935 г. р., тоже пекла такие калачи</p>	Наливные калачи	<p><i>Глиняные чашечки 10 штук нашла у свекрови в кладовке. 5 штук себе оставила и 5 штук отдала снохе Фатыме. Есть ещё две снохи, но они калачи не пекут. Раньше всегда готовили в русской печке, сейчас в духовке. Хоть и стоит дома русская печь, но совсем не помнит, как она раньше это делала.</i></p> <p><i>«Калачи пекли чаще всего на поминки, как сын умер. А свекровь Мария Кузьминична и просто так их пекла».</i></p>
с. Семёновка (чалдоны)		<p>Информатор: Ощуркина Светлана Александровна (1952 г.р.), родилась в д. Орехово Усть - Ишимского района</p>	Наливные калачи	<p><i>С 10 лет воспитывалась в Новоягодинском детском доме. Когда была маленькая всегда наблюдала за бабушкой как она готовит. Бабушка Семёнова Екатерина Яковлевна (1899 г. р.) тесто заводила и выгоняла всех из кухни, потому что нельзя хлопать и шуметь, пока калачи пекутся, иначе они могут не подняться.</i></p> <p><i>Рецепт: на 4 яйца, 8 ложек с горкой муки, щепотка соли, молоко. Перемешать. Тесто должно получится - между блинами и оладьями. Выпекать в печи 45 минут.</i></p> <p><i>Хранение: чашечки мыть нельзя, переложить газеткой и убрать в шкаф.</i></p>

				<i>Передала рецепт своей дочери. Ещё знакомой жительнице села Семёновка Елене Горбуновой</i>
д. Шухово	Телефонный опрос 2025 г.	<i>(против инф.)</i>	Дутые калачи	6 яиц, 200 мл. молока теплого, соль по вкусу, мука. Форму смазать жиром, на дно положить кусочек масла сливочного или сала и потом налить тесто. Выпекать в печи.
д. Завьялово			Дутые калачи	На 10 порций: 10 яиц, примерно пол литра молока, соль, мука. В серединку кусочек сала.
д. Якушино (чалдоны)		Сейчас живёт в с. Знаменском	Калачи на блюдах, калачи в блюдах	На 1 блюдец: 1 яйцо, 2 ст. л. муки, соль по вкусу, молоко из расчета на 10 порций - 2 стакана. Тесто гуще, чем на блины. Наливаем тесто в форму, а в серединку кусочек масла или сала. <i>Готовили калачи на праздники, на свадьбы и на поминки</i>
		Информатор Михайлицына Надежда Викторовна, готовила прабабушка Козлова Лидия Никандровна	Изумленные калачи	Прабабушка называла калачаи «изумленные» – т.е. замечательные, прекрасные, вкусные. Пекли на праздники ели со сметаной с чаем из шиповника
д. Кондрашино, с. Знаменское		Большакова Светлана Дмитриевна, рецепт бабушки Клещенок Александры Романовны (1905 г.р.), род. в д Тайга, тётя Вера Клещенок тоже пекла	Копытца («в перевёрнутом виде похожи на подкову»)	На 1 блюдец: 1 яйцо, 5 ст. л. коровьего домашнего молока, соль по вкусу, мука, чтобы тесто было почти как на оладьи. Форму смазать, налить тесто и в серединку положить 1 на 1 см кусочек масла сливочного. Выпекать 30 минут при 200°. <i>Раньше в д. Кондрашино пекли на Троицу, носили на кладбище. Сейчас информатор в селе Знаменское готовит на Пасху.</i>
с. Знаменское			Наливные блюда	4 яйца, стакан 250 мл. молока, мука $\frac{3}{4}$ стакана, соль по желанию. Тесто наливать в

				подогретые формы и в серединку вдавить до дна кусочек соленого сала. Выпекать не меньше 40 мин. при 180°.
с. Новоягодное		Соловьёва Клавдия Петровна, 1950 г.р. , род. в д. Васильевка, рецепт няни мужа Чирковой Марины Степановны	Наливные покосники, наливные подовики	На 1 блюдец: 1 яйцо, 5 ст.л молока, 1 ст. л муки и немного растительного масла. Тесто наливать в подогретые формы, в серединку кусочек масла или сала. Подовиками называли, потому что ставили в печь на кирпичи. А покосниками называли, когда пекли их с собой в запас на покос (покос считался праздником). Выпекали много и хранили в деревянном ларе в сенях.
д. Слобода		<i>(против инф.)</i>	Наливные калачи	На 1 блюдец: 1 яйцо, 2 ст.л. молока, соль, мука, чтобы тесто было как на оладьи. Смазать форму маслом и налить тесто, в серединку кусочек масла.
	Комментарий под постом А.С. Малиновской в Одноклассниках	Информатор Антонина Грехова, бабушка Лекшерова Прасковья Григорьевна	Николаевские калачи	<i>«Бабушка называла калачи Николаевскими, потому что пекли их на Николу Зимнего». «Когда пекли эти калачи, даже дверью входной нельзя было хлопать и бегать или шуметь там, где они стояли»</i>
КОЛОСОВСКИЙ - с. Колосовка - с. Строкино - д. Плахино <i>(подтвердили работники культуры)</i> - д. Новотроицк - д. Вороновка - с. Новологиново - с. Таскатлы - с. Крайчиково - с. Кутырлы - с. Чапаево - с. Бражниково - с. Толбакуль - д. Аникино	- записи директора РДК Надежды Николаевны Рожковой по опросам директоров СДК 02.03.2025 г. - Экспедиция в с. Строкино ГЦНТ, 4-5 марта 2025 г. – видео, фотофиксация изготовления калачей на блюдах (больших и маленьких) - видеорепортажи на празднике Троица в Строкино 8.06.2025			

с. Кутырлы	- записи директора РДК Надежды Николаевны Рожковой по опросам директоров СДК 02.03.2025 г.	Раньше пекли Третьяковы Зоя Ивановна и Аграфена Михайловна, Левашова Агафья Ильинична	Сухие калачи (скорее, заварные – Багринцева В.Ю. – 1 вариант)	2 стакана воды. 3 яйца, ½ ч.л. соли, 0/4 стакана муки (тесто густое). Тесто размять, раскатать калачики. Отваривать в кипячёной до готовности, выпекать в русской печи.
с. Чапаево		Выпекали Таисия и Татьяна Трубины, Марфа Мисюль	Калачи на блюде	- 2 яйца - 4 ст. ложки молока - щепотка соли - мука <u>Иногда для пышности добавляли водку</u> Выпекали на блюдах в русской печи на съезжий праздник (в селе День Параскевы Пятницы – 10 ноября), на Октябрьскую, на Пасху, на родительский день.
с. Бражниково			Блюдечные калачи	«Рецепты утеряны»
с. Новологиново			Калачи на чашечках	
с. Крайчиково			Пышки	
д. Александровка			Наблюдники	
д. Плахино			Сухие калачи	
с. Строкино		Ильина (Жмакина) Екатерина Тимофеевна (1948 г.р.), род. в Строкино, рецепт мамы Жмакиной Ирины Степановны	Калачи на блюдах, на чашечках (специальные «калачные» блюда, чашечки)	К праздникам готовили разную выпечку. Один день пекли шаньги и булочки, на другой день - калачи на блюдах, вафли и другие лакомства. Рецепт передался от матери, не сразу всё получалось, как у опытных стряпух. На 1 большое яйцо – 100 г тёплого (желательно, парного) молока, щепотка соли, тесто чуть гуще, чем на блины. Глиняные блюда смазать жиром или маслом, в центр – маленький кусочек сала, ставили в печь и чтоб в доме тишина.

с. Строкино	Экспедиция в с. Строкино ГЦНТ, 4-5 марта 2025 г. Зап. Багринцева В.Ю., Мамонтов О.Е., Кирюхин А.Г.			<p>Пропорции: 1 яйцо, 0,5 стакана молока, щепотка соли, 1 неполный стакан муки – примерно на 1 блюдец, увеличивать по количеству чашечек. За один раз выпекает на 11 глиняных блюдах и, если останется тесто, на 2 сковородах с ямками. Всё должно быть тёплым, лучше парное молоко. Яйца смешать с молоком, посолить, всыпать муку, перемешать. Блюда обильно смазать топлёным свиным жиром. Вылить тесто почти до края блюдец, в центр положить кусочек сала (можно и солёного). Выпекать в русской печи примерно 50 мин. Маленькие калачи на сковороде выпекаются быстрее. Блюда ставятся в печь и достаются сковородником на длинной деревянной ручке («раньше называли чапёльником»)</p>
		<p>Информатор Жмакина Марина Александровна (пекли мама Тетерева Римма Александровна, 1936 г.р., из Колосовки, бабушка Лисина Татьяна Ивановна, 1907 г.р., из с. Бергамак Муромцевского района)</p>	Калачи на чашечках	<p>Мамин рецепт не помнит, взяла рецепт Екатерины Тимофеевны Ильиной: - 1 большое яйцо - рюмка 100 г молока - щепотка соли - муку просеять, всё смешать, тесто немного гуще, чем на блины Блюда смазать топлёным свиным салом, в центр кусочек свиного сала <i>«Если тесто как на блины, будут тонкие стенки, если слишком густое тесто – внутри не такое слоистое.»</i></p>

с. Новотроицк с. Строкино		Информатор Донцова Татьяна Ивановна из с. Строкино (<i>есть русская печь</i>) Рецепт мамы Лукиной (Рытовой) Варвары Семёновны, 1936 г.р. из д. Новотроицк	Калачи на блюдах, калачи на бороне	- 1 яйцо - гранёная рюмочка молока (100 г) - можно добавить соль Тесто заводится как на блины Блюдца промазывали куском домашнего сала В Новотроицке в семье калачи выпекали в металлической «бороне».
с. Строкино		Информатор Дегтярёва Ирина Викторовна , рецепт бабушки Беспаловой Прасковьи Ивановны, 1918 г.р.		- 1 яйцо - 100 г молока - чуть-чуть соли - мука как на жидкие оладьи Блюдца мажут домашним сливочным маслом, сверху в тесто кусочек замороженного масла В духовке выпекаются в течение 40-50 мин
с.Толбакуль, с. Строкино		Информатор Чернякова Татьяна Анатольевна , род.в Толбакуле, живёт в Строкино	Пустые, пышочки	«Молоко и яйца обязательно комнатной температуры» <i>Печёт на праздники в жарочном шкафу в силиконовых формочках</i>
с. Крайчиково	Видеофиксация В.Ю. Багринцевой на празднике Троицы в Строкино 8.06.2025	Печёт Лазарева Любовь Александровна	Пышки, маленькие - пышечки	<i>Маленькие калачи – пышечки - печёт в сковороде с выемками</i>
с. Таскатлы		Информатор Коледина Надежда Николаевна, носитель Беседина Анастасия Кирилловна (сейчас живёт в Бекишево Тюкалинского района)	Калачи на блюдечках	

с. Новологиново		Ольга Михайловна, рецепт мамы из д. Вороновки	Калачи на чашечках	<i>Печёт большие и маленькие в сковороде с углублениями</i> Тёплые яйца, молоко Мука, можно добавить соль
д. Аникино Бражниковского поселения		Елена Нуждина Рецепт бабушки	Блюдечные калачи, пустые калачи	<i>Печёт большие калачи в русской печи</i> В расчёте на 1 чашечку - 1 яйцо, примерно 80 мл молока, соль, мука тесто гуще, чем на блины. Наливать полчашечки, в центр – кусочек масла В течение часа открывать печку нельзя, чтоб не опали. <i>Пекли в каждом доме</i>
КРУТИНСКИЙ - д. Колодцы	Рецепт и блюдо было продемонстрировано на фестивале «Душа России» в г. Калачинске 19.08. 2024 г.	Информаторы из д. Ивановки Калачинского района – семейное блюдо С.А. и Д.В. Захарченко , готовят по рецепту от бабушки из д. Колодцы	Бабушкины пышки	Выпекаются в специальной сковороде с углублениями: - 5 яиц - 1,5 стакана молока - мука – замесить тесто, чуть гуще, чем на блины. Форму смазать гусиным жиром или маслом, ложкой залить тесто, выпекать в разогретой духовке 15 – 20 мин. <i>«При желании можно пышки заполнить кремом».</i>
МУРОМЦЕВСКИЙ - с. Муромцево - с. Кондратьево - д. Дурново - с. Бергамак - с.Артын - д. Карташово - с. Мыс + - с. Карбыза - д. Танатово	Устный опрос	Информатор Маркелова Наталья Анатольевна	Калачи на блюдах	<i>Праздничное блюдо на больших праздниках (Пасха, например) и на похороны</i> <i>У каждой хозяйки были свои глиняные блюда. Их не мыли (просто протирали после выпечки)</i> <i>Перед выпечкой смазывали топлёным свиным жиром</i>
д. Дурново		Информатор Маркелова Наталья Анатольевна	Калачи на блюдах	<i>Праздничное блюдо на больших праздниках (Пасха, например) и на похороны.</i>

		Рецепт от Ковалёвой (Кузьминой) Натальи Анатольевны, 1958 г.р., рецепт перешёл от бабушки Кузьминой Елизаветы Васильевны, 1910 г.р.		<p><i>У каждой хозяйки были свои глиняные блюда. Их не мыли (просто протирали после выпечки).</i></p> <p><i>Перед выпечкой смазывали топлёным свиным жиром.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 яйца - 1 стакан молока - 1 стакан муки - соль <p>Всё разводилось до консистенции сметаны На блюде - ложку жира (топлёного сала), потом выливали тесто, в центр - ложка топлёного сала. Иногда сало клали в тесто. Ставили по на лист 6-10 блюдец, после выпекания вытаскивали и ставили следующие Ели со сметаной</p>
с. Кондратьево	Маркелова Наталья Анатольевна аудиозапись	Информатор Гранкина Галина Георгиевна (, пекла по Пекла мама Шандановина (Иванова) Анастасия Васильевна (1907 г.р.), уроженка Сперановки (раньше был Большереченский район), жила в Кондратьево		<p>На блюде – по 1 яйцу</p> <p>Молоко</p> <p>Немного соли</p> <p>Разводить погуще блинов</p> <p>Наливать не до краёв</p>
с. Муромцево	комментарии	Информатор Макуха Валентина	<i>Заварные калачи – 2й вариант</i>	<p><i>Мама пекла в глиняных плошках, похожих на пиалы, смазывала маслом и наливала тесто. Пекла в русской печи заварные калачи – «в горячую воду с мукой и маслом вбиваются поочередно яйца. Кто любит сухие – в тесто масло не добавлять. Ни соли, ни сахара, ни дрожжей, не соды. Тесто поднимается за счёт яиц».</i></p>

д. Танатово Бергамацкого сельского поселения	Видеорепортажи В.Ю. Багринцевой 12.12.2025 г.	Информатор Войцеховская Ирина Матвеевна, рассказывала Фомина Зинаида Александровна, уроженка Танатово	Корабатные калачи	Раньше тётка в Танатово в русской печи пекла корабатные калачи. Тесто наливали в глиняные чёрные блюда не до краёв, в центр маленький кусочек сала (чтобы тесто с краёв при подъёме не сползло). Такие же по вкусу, как пустышки в сковороде. <i>Сама печёт пустышки в сковороде с углублениями в духовке.</i> Рецепт пустышек: - 3 яйца - 1 стакан молока - 1 стакан муки - <u>1 ст.л. сливочного растопленного масла</u> Тесто жидкое. Сковороду предварительно разогреть, углубления смазать маслом и налить тесто.
с. Карбыза			Пустышки	<i>«Отец родом из Карбызы, тётушка пекла пустышки в сковороде с углублениями»</i>
СЕДЕЛЬНИКОВСКИЙ - д. Сышиково - с. Кукарка - д. Елизарово - кержаки - д. Львовка - кержаки				
- д. Львовка - кержаки		В Львовке печёт Мария Тетер	Наблюдники Калач- «молчун» «Пушистый» калач	
д. Михайловка	Видеорепортаж	Информатор Надежда Викторовна Михайлицына, печёт Веремеенко Алёна Ивановна, родом из Михайловки		работала в Центре традиционной культуры)
с. Седельниково	Экспедиция Седельниковского	Иванова Лариса Васильевна	Калачи	На 1 чашечку - 1 яйцо

	<p>Центра народной культуры «Традиции», зап. Поплавская Елена Олеговна 4.02. 2022 г.</p>	<p>Рецепт бабушки Булатовой (Седельниковой) Марфы Федотовны из Львовки</p>		<p>1 ст. л. молока Без соли и сахара Мука как на оладьи Жир или масло положить на блюдца и предварительно нагреть. <i>Заводит отдельно на каждое блюдце</i> «Я у бабушки попробовала эти калачи. У нас в семье все знают этот рецепт, тоже пекут. У бабушки русская печка была, это всё в русской печи выпекалось в глиняной посуде. Сейчас можно в блюдах, но у меня бабушкина посуда, а у бабушки ещё её матери. А выпекаются калачи так: хороший кусок масла сливочного или сала/сального жира/ кладется в глиняное блюдце и ставится в разогретую духовку. Замешиваем тесто на каждое блюдце: 1 яйцо, 1 ст. л. молока и немного муки, чтобы тесто получилось не густое, как она оладьи. И всё: ни сахара, ни соли. Заливаем тесто в горячее растопленное масло и выпекаем 45 минут. Духовку открывать нельзя, чтобы калачи не опали. Они так поднимаются, вот, как грибки получаются. Моя бабушка всегда такие калачи пекла. Очень вкусные».</p>
<p>д. Кукарка</p>	<p>Зап. Поплавская Елена Олеговна, экспедиция 4.02. 2022 (аудиозапись)</p>	<p>Сулова Людмила Павловна Рецепт от Суловой Анны Николаевны, 1922 г.р.</p>	<p>Заливные калачи</p>	<p><i>Печёт в электрической духовке в глиняных блюдах, доставшихся от свекрови</i> (По 1 яйцу на блюдце) 6 яиц, щепотка соли и щепотка сахара, кружка (300 г) молока (<u>если нет молока – воды</u>), тесто как на оладьи, смазывают блюдце и наливают тесто поварёшкой. <u>Переворачивают</u> <i>Свекровка делала тесто погуце – сухие калачи получались, есть только горячими</i></p>

	Комментарии к посту Елены Поплавской	Информатор Оксана Седельникова		Калачи готовят в специальных глиняных чашечках. На каждую чашечку нужно 1 яйцо, 1 ложка молока и 1 ложка муки. Взбить. Разлить в чашечки, в середину этой жидкой массы положить кусочек сала или сливочного масла. Выпекать в духовке на 180. При этом во время выпекания нельзя стучать, издавать громкие звуки, должна быть тишина, иначе калачи не поднимутся.
		Информатор Вера Лузина	Бабушка называла Калач - молчун	
		Татьяна Шухова		<i>И сейчас печёт в духовке</i>
		Ирина Марчук		В середину теста кладут кусочек сала 1см-1 см, либо сырой картофель, пекут 40 мин, должен подняться и засохнуть, иначе упадёт
		Анна Корепанова		<i>Мама пекла, когда жила в Елизарово</i>
		Шэмсанур Галеева	Наблюдники	
		Татьяна Агаркова-Киршова	Пышки из бабушкиной печки	
		Лидия Игнатова (Неупокоева)	«У нас их называли карабстрые калачики	<i>– очень капризная и вкусная выпечка»</i>
		Лариса Каткова (Колманова)	У нас их называли «пустышки»	<i>Я и сейчас пеку</i>
		Нина Шумеева	Выпрыгивающие булочки, так и называются	
		Любовь Скуратова (Польсалова)	Сухой калач	
		Лилия Арефьева		<i>Баба Маруся пекла их каждую субботу</i>
ТАРСКИЙ г. Тара	Опрос проведён Нальгиевой Еленой	Гурова Любовь Геннадьевна		Стряпает в фарфоровых пиалках. Для детей – с сахаром, но можно и без

с. Черняево	Александровой 2025 г.	Павлюченко Ольга Геннадьевна		На 4 блюда – 3 яйца, 1 стакан молока, щепотка соли, 1 ст. ложка без горки сахара. Тесто как на оладьи. Блюдо обильно смазать свиным жиром, налить тесто, в середину кусочек масла (3,5х3,) и поставить в разогретую духовку до 200 , выпекать 1 час. Духовку не открывать, то тесто опадёт. Через час отключить духовку и минут 5 не открывать. Затем достать блюда и перевернуть Пекли во многих семьях
д. Чеченево (чалдоны)	Устный опрос Багринцева В.Ю., 2025 г.	Информатор Никонова Марина Михайловна - Бабушка, 1910 (1915) г.р.	Калачи	Пекли в русской печи, когда приезжали в гости. Получались шапочкой, внутри выемка. Удивляло, что по виду шарик, а назывались калачи. Бабушка готовила пекла, когда все спали. Разламывали и ели с мёдом (в деревне были пасеки)
д. Кубрино (Вставского сельского поселения)	Видеорепортаж В.Ю. Багринцевой, 17.12. 2025 г.	Информатор Ирина Мороз, бабушка Матюшенко Татьяна Михайловна	Калачи	Выпекали на глиняных блюдах в русской печи. Внутрь клали сало или масло. Надувались шапочкой. Калачи пекли только на праздники, обязательно на Пасху, на день рождения (в Старый Новый год)
ТЕВРИЗСКИЙ - д. Кайгарлы (<i>оттуда привезены блюда в СКЦ</i>) - с. Александровка - с. Журавлёвка - д. Доронино	Информация Центра национальных культур		Сухой калач	