



ИСКУССТВО
ЖИТЬ В СИБИРИ

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



У
АЛДОНСКАЯ
КУХНЯ

УДК 641(571.13)
ББК 36.991(2Рос-4Омс)
Ч-16

Министерство культуры Омской области
Омская региональная общественная организация
«Центр славянских традиций»
Государственный центр народного творчества

Книга издана в рамках проекта «Гастрономическое путешествие «Вкуслетье»
при поддержке Президентского фонда культурных инициатив.
Руководитель проекта Малиновская Алёна Сергеевна.

Чалдонская кухня. Рецепты блюд традиционной кухни русских старожилов Омского Прииртышья, собранные в этнографических экспедициях / авт.-сост. : В. Ю. Багринцева, Н. Н. Вельгоша, О. Е. Мамонтов; под ред. В. Ю. Багринцевой, Н. Н. Вельгоши. – Омск : типография «Золотой тираж» (ООО «Омскбланкиздат»), 2026. – 72 с.: ил.

Книга посвящена кулинарному искусству русских старожилов Омской области. В ней представлены рецепты праздничных и повседневных блюд чалдонского стола из самых разных видов мяса, птицы, рыбы, а также выпечки и лакомств.

Издание адресовано кулинарам, студентам профильных специальностей, специалистам центров традиционной культуры и всем любителям русской кухни.

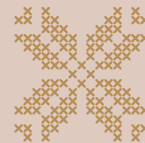
ISBN 978-5-8042-0929-3

Омск, 2026

© Омская региональная общественная организация
«Центр славянских традиций»
© Государственный центр народного творчества
Омской области



Чалдонский стол на празднике традиционной культуры и фольклора «Летопроведец» в с. Крестики, 2023 г.



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Вступительное слово (В. Ю. Багринцева) | 5 |
| Всё лучшее из детства (О. Е. Мамонтов) | 7 |
| Блюда из яиц и творога | |
| Яйца калёные | 10 |
| Творог с зелёным луком | 10 |
| Сырчики (снежки) | 11 |
| Пестушки | 12 |
| Сушёный творог | 12 |
| Грибятница | 13 |
| Верещага..... | 15 |
| Супы | |
| Тюря с редькой и холодцом | 17 |
| Тюря с рыбой | 18 |
| Серые щи | 19 |
| Постные щи с сушёным творогом | 21 |
| Выпечное | |
| Ма́канки | 22 |
| Вафли | 23 |
| Калачи на блюдах | 25 |
| Свадебный варёный калач | 26 |
| Резки́ (хворост) | 27 |
| Тесто пирожковое | 28 |
| Пирожки со смородиной и свёклой | 29 |
| Шаньга картофельная | 30 |
| Разбо́рник | 31 |
| Хлеб на капустном листе | 33 |
| Курник с капустой и салом | 35 |
| Курник со свиной | 37 |
| Курник с картофелем и салом | 39 |
| Заливной пирог с груздями (верещага с грибами) | 41 |



Блины

| | |
|-------------------------------------|----|
| Блины картофельные | 42 |
| Блины постные | 43 |
| Молоко пшѐнное | 43 |
| Блины пшѐнные | 44 |
| Икряники (блины икряные) | 45 |
| Блины гречишные («сердешные») | 47 |
| Налистники (блины с творогом) | 48 |

Кисели

| | |
|--|----|
| Тюпка (хлебный кисель, кислый кисель, ржаной кисель) | 49 |
| Кнут (ягодный кисель) | 51 |
| Дрогунóк (молочный кисель) | 51 |
| Гороховый кисель | 52 |

Холодцы и студни

| | |
|-------------------------|----|
| Холодец (студень) | 53 |
|-------------------------|----|

Напитки

| | |
|-------------|----|
| Брага | 56 |
| Увар | 57 |

Основные горячие блюда

| | |
|-------------------------------------|----|
| Картошка с мясом в тыкве | 59 |
| Картошка с грибами запечѐнная | 61 |
| Картошка с мясом запечѐнная | 62 |
| Заяц, запечѐнный в сметане | 63 |
| Лосятина с пшѐнной кашей | 65 |
| Караси в сметане | 66 |
| Тесто для пельменей | 67 |
| Пельмени из скотского мяса | 69 |
| Пельмени из дворовой птицы | 69 |
| Пельмени из лесного мяса | 71 |
| Картовник | 71 |
| Картовник с черемшой | 72 |



Гastrоэкспедиция за рецептом свадебного варёного калача в Центр русской традиционной культуры «Радость», г. Калачинск, 2025 г.



Дорогие друзья!

«Чалдонская кухня» – этнокультурный бренд Омского региона. Это сложный культурный код, сформированный русскими сибиряками, потомками первых переселенцев из северорусских регионов. В новых условиях они создали особую сибирскую версию русской культуры, а себя часто стали называть чалдонами. Суровый климат, тяжёлый физический труд и огромные расстояния сказались на сибирском характере и на кулинарных традициях.

Перед вами собрание аутентичных рецептов блюд русских старожилов, записанных в экспедициях, и апробированных шефом-поваром ресторана сибирской кухни «Осип Терлеев» Олегом Мамонтовым. Всего 50 рецептов, но они отражают главные ценности сибирской кухни – сытность, длительность хранения продуктов и гостеприимство.

Сибирские старожилы обожают пельмени и меряют их вёдрами, мясо и рыба – повседневная еда, холодец заливают квасом, курник – скорее, второе блюдо, кисели не напитки, к чаю подают квашеную капусту, а вкуснейший пшеничный хлеб на капустном листе – произведение искусства.

Традиционный сибирский стол богатый и разнообразный, и каждое блюдо имеет множество вариаций. При этом поражает рачительность чалдонов, например, рассказывают: «Овёс просеешь, промоешь, мука на лепёшки, мякина на кисель, вода на квас». Сибиряки выпивают по 6-8 стаканов чая под душевные протяжные песни и искренне считают, «сколько времени проведёшь за столом, столько и в раю»!

Это книга рецептов для вдохновения и знакомства с гастрономическим наследием региона.

Виктория БАГРИНЦЕВА,

член Правления ОРОО «Центр славянских традиций»,
руководитель Центра нематериального этнокультурного достояния и креативных
индустрий Государственного центра народного творчества



Шеф-повара Омской области ставят гастрономический рекорд по выпечке калачей. Фестиваль калача в г. Калачинске, 2025 г.





Всё лучшее из детства

В современных реалиях, в гонке за модными тенденциями мы стали забывать о своём, близком и родном. Мы всё дальше и дальше отдаемся от своих корней, но у всех есть воспоминания из детства. Кто-то помнит бабушкины блины с вареньем из калины на завтрак в деревне, рыбалку с дедом на речке, где дед готовил «сыроежку» из свежевывловленной стерляди, и, сидя на берегу, вы её смакуете с горбушкой бородинского хлеба, посыпанного солью, вприкуску с перьями лука, сорванными в огороде по пути на рыбалку. Эти яркие воспоминания современный человек постоянно ищет в реальной жизни. То же самое происходит и с кухней.

Настало то время, когда мы начали ценить и искать ТЕ вкусовые воспоминания из детства. Сейчас становится сложно передать вкусовые предпочтения наших предков современному поколению, так как вкусы тех времён и нынешних очень отличаются, как и вкусы сельских и городских жителей. Поэтому наша боевая задача (омских шеф-поваров): донести вкус старожильской кухни, сделать его понятным, без потери своеобразия традиционных рецептов на современном оборудовании, адаптировать под сегодняшние реалии.

А так как Наша Чалдонская кухня, кухня старожилов Омского Прииртышья, очень богата и разнообразна в виду большого изобилия лесного мяса и рыбы, то пересказывать старые рецепты по-новому очень интересно. Благодаря многочисленным этногастрономическим экспедициям, которые мы проводим в разных районах Омской области, мы находим старинные рецепты, переосмысливаем их через призму современного видения и доносим до конечного потребителя. За время экспедиций мы познакомились с большим количеством интересных и добрых людей, которые с удовольствием рассказывали о своём детстве, своих воспоминаниях о том, что они ели на

праздники и в повседневной жизни. Делились семейными рецептами, которые передавались из поколения в поколение.

Так, мы нашли калачи на блюдах – «сибирские колобки», картовник чалдонский, кнут (ягодный кисель), дрогунок (молочный кисель), тюрю с холодцом, щи на сушёном твороге, грибятницу, тюпку и многое, многое другое. Самыми яркими и знаковыми местами для нас стали с. Строкино Колосовского района, где мы встретили именно тот калач, который в меню нашего ресторана уже почти год и который стал объектом нематериального этнокультурного достояния Омской области; с. Крестики Оконешниковского района, где мы познакомились с традициями ковроткачества, тонкими традициями чалдонской кухни и удивительными рецептами, такими как щи на сушёном твороге, тюрю с холодцом и кнут; г. Калачинск со своими варёными свадебными калачами, с которыми мы, омские шеф повара и жители города, поставили рекорд, изготовив более трёх тысяч калачей за 4 часа; с. Маяк, откуда мы привезли секрет курника, мяса, запечённого в чугушке, налистники, дрогунок и многое другое; с. Знаменское, где с нами поделились рецептами чалдонского картовника, жмышников, тюпки и пр.; Муромцево со своими пестушками, сырчиками, серыми щами, курниками с картошкой и салом, капустой и салом, а какая у них квашеная капуста и рыжиковое масло! За этим стоит ехать туда просто так, ради душевного спокойствия и жажды получения глотка новых знаний.

В этой книге мы постарались поделиться рецептами, которые узнали во время экспедиций. Нам очень важно сохранить нашу кухню, традиции потребления и передать это потомкам.

Мы будем продолжать наши гастрономические исследования – Омская область богата и необъятна своей культурой, традициями, кухней!

Олег МАМОНТОВ,

шеф-повар ресторана современной сибирской кухни «Осип Терлеев»
и рестораничка домашней итальянской кухни «Чао, Моника», сыровар



Р
ЕЦЕПТЫ



Яйца калёные,
приготовленные
в гастроэкспедиции
в с. Маяк, 2025 г.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

ЯЙЦА КАЛЁНЫЕ

Яйца куриные – 10 шт.

Яйца выложить на чугунную сковороду или сложить в чугунный котелок до верху, поставить в остывающую русскую печь на 20-40 минут, в зависимости от количества.

* В современных условиях яйца запечь в духовом шкафу при температуре 160 °С 15-20 минут.

(Оконешниковский и Калачинский районы)

ТВОРОГ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

Творог – 200 г

Сметана – 20 г

Лук зелёный – 20 г

Соль – 2 г

1. Творог протереть через сито и смешать с солью, перемешать. Если творог слишком сухой, то добавить 20 г сметаны.

2. Перья зелёного лука нарезать тонкими колечками.

3. Выложить лук в творог, аккуратно перемешать.

* Можно намазать кусочек хлеба творожной смесью.

** В современном видении данное блюдо используют как наполнитель, подают в ржаной корзинке с икрой щуки.

(Таврический и Оконешниковский районы)

СЫРЧИКИ (СНЕЖКИ)

Творог – 250 г

Сметана – 30 г

Ягода сушёная

или мороженая – 50 г

Мёд – 20 г

1. Отжать творог от лишней влаги через два слоя марли.

2. Протереть творог через сито, затем смешать с мёдом, сметаной и мороженой ягодой. Если используем ягоду сушёную, то добавляем чуть больше сметаны и даём ягоде набухнуть в творожной массе.

3. Сформировать из творожной массы шарики весом по 20-30 г. Заморозить.

* Сырчики – праздничное рождественское блюдо, употребляли как мороженое.

** В современном видении блюдо практически не поменялось. Состав можно обогатить орехами и карамелью.

*(д. Петропавловка,
Муромцевский район;
Большеуковский, Усть-Ишимский,
Горьковский районы)*

Рождественские сырчики,
приготовленные Надеждой Вельгошей,
2025 г.



ПЕСТУШКИ

Сырчики – 20 г

Яйцо куриное – 1 шт.

Молоко – 50 мл

Мука – 10 г

Масло топленое или свиной жир – 5 г

Мёд – 10 г

Ягода сушёная или мороженая – 10 г

1. Смешать яйца, муку и молоко. Хорошо взбить, добавить немного соли и мёда.

2. Глиняную форму для запекания смазать тонким слоем топленого масла или свиного жира, залить подготовленную смесь и в серединку выложить замороженный сырчик.

3. Выпекать при температуре 190 °С 12 минут.

4. Готовые пестушки полить мёдом и посыпать ягодами.

* В современном видении блюдо практически не поменялось. Состав можно обогатить орехами и карамелью.

(д. Петропавловка, Муромцевский район)

СУШЁНЫЙ ТВОРОГ

Творог обезжиренный – 1 кг

1. Выложить ровным слоем творог на лист, застеленный пергаментом, или на силиконовый коврик. Сушить в духовке при температуре 85-95 °С до тех пор, пока творог не станет твёрдым и приобретёт кремовый оттенок.

2. Остудить, хранить в холщовом мешочке в сухом месте при комнатной температуре.

* Традиционно сушат в остывающей русской печи 3-4 часа.

(с. Крестики, Оконешниковский район)

ГРИБЯТНИЦА

Лесные грибы

(белые, подберёзовики, подосиновики, коровники, сухие грузди) – 300 г

Лук репчатый – 1 шт.

Яйца – 6 шт.

Молоко – 1 стакан

Соль – 1 щепотка

Масло сливочное – 1 столовая ложка

1. Грибы помыть, нарезать крупно.

2. Лук порубить, добавить грибы, перемешать и обжарить до готовности.

3. Взбить яйца с молоком и солью.

4. Смазать сковороду или форму для запекания жиром.

5. Выпекать в русской печи или в духовом шкафу при температуре 180 °С

30 минут.

6. Готовому омлету дать постоять 5 минут.

7. Аккуратно нарезать грибятницу, переложить на тарелки.

* Зимой грибятницу готовили с вымоченными солёными груздями.

(с. Крестики, Оконешниковский район)

Грибятница
на празднике
традиционной
культуры и
фольклора
«Летопроведец»
в с. Крестики,
2023 г.





Грибятница от шеф-повара Станислава Керна, 2024 г.





ВЕРЕЩАГА

Сало – 200 г

Яйца – 8 шт.

Молоко – 1 стакан

Соль – 1 щепотка

1. Порезать сало пластами, обжарить на разогретой сковороде.
2. Взбить яйца с молоком и солью.
3. Влить яично-молочную смесь на сковороду и жарить до готовности.

* В домашних условиях в верещагу добавляли кусочки хлеба и запекали в русской печи.

(Большереченский район)

«Верещагу только в Троицу делали. С салом, с яйцами. Молодёжь в лесу гуляла, и верещагу обязательно делали». (с. Низовое, Муромцевский район)



Верещага
на празднике
сибирской
культуры «Слетье»
в р. п. Большеречье,
2025 г.



Тюря с редькой и холодцом от шеф-повара Олега Мамонтова, 2025 г.



Супы

ТЮРЯ С РЕДЬКОЙ И ХОЛОДЦОМ

Квас домашний – 200 г
Картофель печёный в мундирах – 100 г
Лук репчатый – 15 г
Редька чёрная – 20 г
Лук зелёный – 20 г
Хрен тёртый – 15 г
Горчица домашняя – 10 г
Сметана – 20 г
Холодец говяжий – 50 г
Соль – 2 г

1. Выложить кусочки холодца на дно тарелки.
2. Нарезать репчатый лук мелкой крошкой. Нашинковать лук зелёный. Посыпать луком холодец. Всё присыпать солью и залить квасом. Сверху выложить чёрную редьку, натёртую на тёрке.
3. Испечь картофель в печи, разрезать пополам и подать на отдельной тарелке. Отдельно подать сметану, горчицу и хрен.

* Во время поста тюрю готовили без холодца.

** Квас могли заменять капустным рассолом.

*** Вариант современной подачи: в квас добавляем яичные желтки, перетёртые с солью и зелёным луком, после чего заливаем квасом. Квас становится более плотным, сытным и насыщенным по вкусу. Мы используем ошпаренный в солёной воде красный салатный лук, он становится нерезкий. Редьку трём на корейской тёрке и вымачиваем в холодной подсоленной воде для удаления из неё горечи.

(с. Крестики, Оконешниковский район)

ТЮРЯ С РЫБОЙ

Квас домашний – 200 г

Картофель печёный в мундирах – 100 г

Лук репчатый – 15 г

Редька чёрная – 20 г

Лук зелёный – 20 г

Хрен тёртый – 15 г

Горчица домашняя – 10 г

Сметана – 20 г

Холодец рыбный или отварной карась – 50 г

Соль – 2 г

1. Выложить на дно тарелки куски холодца или отварного карася без костей.

2. Нарезать репчатый лук мелкой крошкой. Нашинковать лук зелёный. Посыпать луком холодец. Всё присыпать солью и залить квасом. Сверху выложить чёрную редьку, натёртую на тёрке.

3. Испечь картофель в печи, разрезать пополам и подать на отдельной тарелке. Отдельно подать сметану, горчицу и хрен.

(Оконешниковский и Колосовский районы)



СЕРЫЕ ЩИ

Лытка говяжья – 1 шт.

Капуста квашеная (первые зелёные листья) – 1 кг

Вода – 3 л

Перец чёрный горошком – 6 шт.

Лавровый лист – 1 шт.

Сметана – по вкусу

1. Положить говяжью лытку в чугунок или кастрюлю, залить водой и довести до кипения. Снять пену. Заложить капусту, соль, сахар, специи.

2. Томить на медленном огне 6-8 часов.

3. Снять мясо с кости, разложить в порционные тарелки. Подать со сметаной, посыпая укропом или любой другой зеленью.

* Традиционно чугунок щей оставляли на ночь в остывающей печи.

(Муромцевский район)





Щи с сушёным творогом на празднике традиционной культуры и фольклора «Летопроведец» в с. Крестики, 2025 г.



ПОСТНЫЕ ЩИ С СУШЁНЫМ ТВОРОГОМ

Творог сушёный – 160 г (1 стакан с горкой)

Картофель очищенный – 300 г

Капуста квашеная – 500 г

Вода – 2 л

Сметана деревенская – по вкусу

Соль – 15 г

Сахар – 20 г

Перец чёрный – 2 г

Лавровый лист – 2 шт.

Укроп – 1 пучок

1. Залить водой сушёный творог и поставить вариться. Как закипит, снять пену и убавить огонь, варить до размягчения творога.

2. Подсолить. Добавить картофель, нарезанный брусочками, варить до полуготовности.

3. Добавить квашеную капусту, увеличить нагрев, чтобы слегка кипело. Добавить оставшиеся специи, если кисловаты, то добавить сахар. Варить до готовности.

4. Подать, посыпав рубленым укропом со сметаной.

* В мясоед щи с творогом варили на мясном бульоне, летом использовали вяленое мясо (свиное или говяжье).

** Традиционно сначала варят картофель до полуготовности, творог добавляют вместе с квашеной капустой и, по желанию, репчатый лук.

(с. Крестики, Оконешниковский район)

Выпечное

МАКАНКИ

Творог – 200 г

Мука – 300 г

Масло сливочное – 100 г

Сахар – 80 г

Яйцо куриное – 1 шт.

Сода или пекарский порошок – 4 г

Ванильный сахар – 4 г

Сметана деревенская или сливки – 300 г

Молоко стужённое – 170 г

1. Соединить яйцо и сахар, хорошо взбить.
2. Добавить размягчённое масло, творог, хорошо перемешать.
3. Добавить смесь муки с пекарским порошком и ванильным сахаром, замесить тесто.

4. Дать тесту отлежаться 20 минут, после чего разделить на шарики весом по 30 г. Выкатать жгутики длиной 10-12 см, соединить в колечко и жарить на сковороде в большом количестве масла с двух сторон до готовности.

* Исторически готовые колечки немного остужали и окунали в деревенские сливки. Давали им напитаться и подавали к столу. В современном видении сметану взбиваем со стужённым молоком и в эту смесь окунаем колечки для пропитки. Вкус становится более богатым и сбалансированным, понятным для современного потребителя.

(с. Чистово, Оконешниковский район)

ВАФЛИ

Яйцо куриное – 10 шт.

Масло топленое – 200 г (10 столовых ложек)

Мука пшеничная – 150 г (10 столовых ложек)

Сметана деревенская – 250 г (1 стакан)

Соль – 3 г (примерно 3 щепотки)

1. Отделить белки от желтков. Белки взбить в пену.
2. Желтки растереть с солью, распущенным топленым маслом и мукой, в конце аккуратно вмешать белковую пену.
3. Смазать гусиным жиром щипцы-вафельницу, затем тесто отсадить ложкой и отпечь в печи либо на открытом огне, периодически переворачивая.

(р. п. Муромцево, Муромцевский район)



Вафельницы
чугунные





Калач на блюде от шеф-повара Олега Мамонтова, 2025 г.





КАЛАЧИ НА БЛЮДЦАХ

Яйцо куриное – 3 шт.

Мука – 160 г

Соль – 2 г

Масло сливочное – 80 г

Молоко жирное (или сливки 10 %) – 250 мл

1. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

2. Смешать яйца, молоко и соль, хорошо перемешать до однородной массы. Постепенно добавить муку, вмешать её, так чтобы не было комочков. Тесто должно получиться чуть жиже чем на оладьи, но гуще блинного.

3. Калачные блюда смазать тонким слоем масла, налить в них тесто, в серединку каждого блюда бросить маленький кусочек замороженного сливочного масла.

4. Поставить в печь или духовку и выпекать без обдува 55 минут при температуре 190 °С.

5. Вытащить готовые калачи из блюдец на ткань, дать немного остыть.

* Исторически калачи на блюдах подавали на большие праздники – Николу Зимнего, Рождество, Пасху, Троицу, свадьбу. Дети употребляли с молоком и вареньем.

** В современном исполнении готовые калачи стали коммерческим продуктом, подают их с разнообразными сытными и сладкими начинками.

(с. Строкино, Колосовский район)



СВАДЕБНЫЙ ВАРЁНЫЙ КАЛАЧ

Яйцо куриное – 5 шт.

Кефир или варенец – 900 мл

Сода – ½ чайной ложки

Соль – 7 г (1 чайная ложка с горкой)

Сахар песок – 120-150 г (6-8 столовых ложек)

Дрожжи сухие инстантные – 22 г (либо 80 г прессованных)

Масло сливочное или маргарин – 180 г

Мука пшеничная – 1 кг

1. Взбить яйцо куриное с сахаром в пену.

2. Кефир погасить содой и тоже взбить.

3. Соединить кефир и взбитые яйца, активно перемешивая добавить муку, смешанную с дрожжами, в конце добавить соль и размягчённое сливочное масло или маргарин.

4. Дать тесту подойти в тепле 20-30 минут. После чего разделить на равные части, скатать жгуты, кончики соединить между собой и оставить для подъёма на 10 минут, разложив на льняную ткань.

5. Варить в большом количестве гусиного жира или постного масла, либо в смеси жиров.

6. При окунании калач раскручивать по часовой стрелке так, чтобы он растягивался и оставался круглым.

7. Готовые калачи посыпать сахарной пудрой.

(Калачинский, Нижнеомский районы)

РЕЗКИ́ (ХВОРОСТ)

Яйцо куриное – 10 шт.

Соль – 1 г (примерно 1 щепотка)

Сахар – 5 г (1 чайная ложка)

Водка или самогон – 60 мл (3 столовых ложки)

Мука пшеничная – 160 г (1 стакан)

Сахарная пудра – 50 г

Масло постное – 1 л

1. Отделить белки от желтков. Взять только желтки.

2. Растереть желтки с солью и сахаром до бела, ввести водку и муку.

3. Завести тугое тесто, положить отдохнуть на 10-15 минут.

4. Выкатать из теста тонкий-тонкий пласт, нарезать полосами и обжарить их в большом количестве кипящего масла.

5. Выловить готовый хворост шумовкой и тут же посыпать сахарной пудрой.

(с. Строкино, Колосовский район)

* В Сибири хворост являлся основным блюдом масленичного стола.

Резки, приготовленные Татьяной Александровной Жмакиной во время гастроэкспедиции, с. Строкино, 2025 г.



ТЕСТО ПИРОЖКОВОЕ

Мука пшеничная – 2 ½ стакана

Дрожжи прессованные – 20 г

Тёплое молоко – 1 стакан

Соль – ½ чайные ложки

Сахар – 3 чайные ложки

Яйцо куриное – 1 шт.

Масло постное – 1 столовая ложка

1. Поставить опару из части муки, молока, сахара и дрожжей поставить опару. Дать ей подняться один раз.
2. Добавить яйцо и оставшуюся муку, соль и масло.
3. Вымесить тесто. Оставить его в тепле на два подъёма, каждый раз обминая рукой, смазанной постным маслом или гусиным жиром.
4. После второго подъёма тесто обмять и приступить к приготовлению.

(Колосовский район)





ПИРОЖКИ СО СМОРОДИНОЙ И СВЁКЛОЙ

Тесто пирожковое – 1 кг

Мука на подпыл – ½ стакана

Свёкла печёная очищенная – 450 г

Смородина свежая – 250 г

Масло постное или гусиный жир – 1 стакан

1. Натереть свёклу на тёрке.
2. Пропустить смородину через мясорубку и смешать со свёклой.
3. Сформировать из теста сочни, выложить на центр начинку. Защищать края и выложить швом вниз на доску, припылённую мукой. Дать расстояться.
4. Расстоявшиеся пирожки придавить ладошкой и выложить на сковороду с разогретым жиром швом вниз.
5. Жарить медленно с двух сторон, так чтобы равномерно образовывался колер с каждой из сторон и не вытекла начинка.

* В д. Кабанье Калачинского района готовили по приблизительно такому же рецепту, только в свёклу добавляли изюм или лесную землянику, а для детей подслащали начинку (если ягода была кислой) ложкой мёда или сахара.

(с. Строкино, Колосовский район)



ШАНЬГА КАРТОФЕЛЬНАЯ

Мука – 625 г

Дрожжи прессованные – 20 г

Вода из-под варки картофеля холодная – 375 мл

Картофельное пюре без молока – 460 г

Масло сливочное – 75 г

Яйцо куриное – 2 шт.

Сметана (сливки деревенские) – 100 г

Сахар – 40 г

Соль – 7 г

1. В чаше миксера соединить 300 г муки и соль.
 2. В отдельной чаше соединить 110 г картофельного пюре, тёплую воду, масло, сахар, дрожжи. Хорошо перемешать венчиком.
 3. Полученную массу влить в подготовленную муку и взбить венчиком 2-3 минуты до однородной массы. Высыпать оставшуюся муку и поменять венчик на крюк, после чего хорошо вымесить тесто около 5 минут.
 4. Переложить тесто в ёмкость, смазанную маслом, накрыть плёнкой в контакт и поставить в холодильник для созревания теста на 4-24 часа.
 5. Достать созревшее тесто, дать ему нагреться 15-20 минут. Сформировать шарики весом по 100 г.
 6. Сделать смесь из 350 г картофельного пюре, сметаны и яйца. Перемешать до однородной массы.
 7. Выложить ложкой картофельную смесь в центр каждой тестовой заготовки. Дать расстояться 30-35 минут, после чего отпечь при температуре 190 °С 15 минут.
 8. Готовые шаньги скинуть на ткань и дать отлежаться.
- * Употреблять как горячими, так и холодными. Шаньги можно замораживать, при необходимости их можно подогреть в печи (не в СВЧ), не размораживая, при температуре 190 °С 5 минут.

(Колосовский, Оконешниковский, Тевризский, Тюкалинский районы и др.)

РАЗБОРНИК

Дрожжи прессованные – 30 г
Соль – 10 г
Сахар – 10 г
Вода – 400 мл
Мука пшеничная – 800 г
Масло топленое – 50 г
Масло постное – 20 мл
Изюм или другая ягода – 100 г
Мёд – 50 г



1. Растворить в воде дрожжи, сахар и добавить половину муки. Опару оставить на 30-40 минут.

2. Добавить в опару постное масло, сметану. Соль смешать с мукой, вмешать в опару.

3. Вымесить тесто. Тесто получается по консистенции как пирожковое. Оставить в ёмкости, смазанной маслом и накрыть полотенцем.

4. Дать тесту подняться три раза, каждый раз обминать, но не переворачивать.

5. Разделить готовое тесто на шарики весом по 50 г. В каждый шарик положить замоченный изюм и закатать. Шарики обильно обмазать постным маслом.

6. Форму с высоким бортом смазать постным маслом.

7. Выложить шарики плотно друг к другу. Дать подняться и выпекать при температуре 180 °С 20 минут.

8. Растворить ложку мёда в 50 мл горячей воды, дать остыть. Залить сиропом разборник. При желании можно сверху посыпать корицей.

(с. Талбакуль, Колосовский район)



Хлеб на капустном листе, приготовленный Сергеем Ивановичем Устиновичем,
с. Маяк, 2023 г.



ХЛЕБ НА КАПУСТНОМ ЛИСТЕ

Дрожжи прессованные – 150 г
Соль – 50 г
Сахар – 150 г
Вода – 2 л
Мука пшеничная – 4 кг
Сметана деревенская – 250 мл
Масло постное – 100 г
Капустный лист

1. Растворить в воде дрожжи, сахар и добавить половину муки. Опару оставить на 30-40 минут.

2. Добавить в опару постное масло, сметану. Соль смешать с мукой, вмешать в опару. Вымесить тесто. Тесто получается по консистенции как пирожковое. Оставить в ёмкости, смазанной маслом и накрыть полотенцем.

3. Дать тесту подняться три раза, каждый раз обминать, но не переворачивать. После третьего подъёма, достать тесто, разделить на порционные куски. Сформировать хлеб в виде большого шара. Выложить на внутреннюю часть капустного листа, сверху обсыпать мукой и сделать надрезы ножом.

4. Дать хлебу подняться.

5. Выпечь хлеб в русской печи. С пода сгрести жар, обмести гусиным крылом и отсадить хлеб прямо на капустном листе на лопатке, закрыть заслонку и ждать, когда он отпечётся.

6. В производственных условиях печь на подовом листе 40-45 минут при температуре 191 °С с увлажнением.

Если печь в подовой печи (пицца печь), то поставить нагрев камня максимально до 220-250 °С и отсадить хлеб, после чего нагрев уронить до 180 °С и отпекать в течение 1 часа.

7. Готовый хлеб вынуть из печи, очистить от сторевшего капустного листа и выложить отдыхать на деревянную поверхность, покрытую тканью.

(с. Маяк, Оконешниковский район)



Курник, приготовленный Лилией Викторовной Марченко во время гастроэкспедиции, с. Крестики, 2023 г.



Курниками чалдоны называют закрытые пироги, начинка весьма разнообразна.

«Курник – пирог с салом свиным, а по средам, пятницам – постные курники с груздём, с капустой, морковкой».
(с. Новологиново, Большереченский район)

«Шибко инога не готовила: суп, курники из осерда (ливера)»
(с. Загвазино, Усть-Ишимский район)

КУРНИК С КАПУСТОЙ И САЛОМ

Дрожжи прессованные – 30 г

Соль – 25 г

Сахар – 30 г

Молоко – 600 мл (3 стакана по рубчик)

Мука пшеничная – 1 кг

Масло постное – 100 г

Сало свиное солёное (грудинка) – 300 г

Капуста квашеная – 1 кг

Яйцо куриное – 6 шт.

Перец чёрный молотый – ½ чайной ложки

Лавровый лист – 2 шт.

Укроп – 1 пучок

1. Растворить в тёплом молоке дрожжи, сахар и добавить половину муки. Опару оставить на 30-40 минут.
2. Добавить в опару постное масло, сметану. Смешать 10 г соли с мукой, вмешать в опару.
3. Вымесить тесто. Тесто получается по консистенции как пирожковое. Оставить в ёмкости, смазанной маслом и накрыть полотенцем.

4. Дать тесту подняться три раза, каждый раз обминать, но не переворачивать.

5. Готовое тесто, разделить на две части, одна чуть больше, вторая поменьше.

6. Большую часть раскатать пласт толщиной до 1 см и выложить на лист с высокими бортами, смазанный жиром или топлёным маслом.

7. Нарезать сало брусочками, слегка обжарить на чугунной сковороде.

8. Капусту отжать от рассола через марлю и добавить к салу.

9. Жарить до готовности так, чтобы капуста стала мягче. Немного присыпать сахаром.

10. Яйца отварить вкрутую и остудить. Очистить, порезать кубиками и добавить в остывшую капустную начинку. Всё хорошо перемешать.

11. Намазать раскатанное тесто размятённым топлёным маслом. Выложить начинку.

12. Раскатать меньшую часть теста в пласт толщиной 5 мм. Накрыть пирог тестом. Края хорошо защипать. Крышечку смазать маслом и сделать несколько проколов.

13. Поставить пирог в духовку с температурой 185-190 °С на 40-45 минут.

14. Вынуть из печи готовый курник, накрыть полотенцем, дать отлежаться.

(Муромцевский район)



КУРНИК СО СВИНИНОЙ

Дрожжи прессованные – 30 г

Соль – 25 г

Сахар – 30 г

Вода – 400 мл

Мука пшеничная – 800 г

Сметана деревенская – 50 мл

Масло постное – 20 г

Масло топленое или жир – 100 г

Свинина жирная (возможно с косточкой) – 1 кг

Лук репчатый очищенный – 1 кг

Перец чёрный молотый – ½ чайной ложки

Лавровый лист – 2 шт.

1. Растворить в воде дрожжи, сахар и добавить половину муки. Опару оставить на 30-40 минут.

2. Добавить в опару постное масло, сметану. Соль смешать с мукой, вмешать в опару.

3. Вымесить тесто. Тесто получается по консистенции как пирожковое. Оставить в ёмкости, смазанной маслом и накрыть полотенцем.

4. Дать тесту подняться три раза, каждый раз обминать, но не переворачивать.

5. Готовое тесто, разделить на две части, одна чуть больше, вторая поменьше.

6. Большую часть раскатать пласт толщиной до 1 см и выложить на лист с высокими бортами, смазанный жиром или топленым маслом.

7. Порезать свинину кубиками примерно 1x1 см или 1,5x1,5 см, добавить 7 г соли, перец. Перемешать в чашке.

8. Нарезать соломкой лук репчатый, добавить 7 г соли, перемешать.

9. Намазать раскатанное тесто размягчённым топленым маслом. Выло-

жить слоями, чередуя мясо, лук, поломанный лавровый лист, далее снова свинина и снова лук.

10. Раскатать меньшую часть теста в пласт толщиной 5 мм. Накрыть пирог тестом. Края подвернуть во внутрь. Наружную часть хорошо защипать.

11. Поставить пирог в духовку с температурой 185-190 °С на 60-75 минут.

12. Вынуть из печи готовый курник, смазать маслом, срезать по контуру верхушку.

* Едят курник ложкой, макая крышку и боковинки в мясной сок из начинки.

(с. Маяк, Оконешниковский район)



Курник, приготовленный Сергеем Ивановичем Устиновичем во время гастроэкспедиции, с. Маяк, 2025 г.

КУРНИК С КАРТОФЕЛЕМ И САЛОМ

Дрожжи прессованные – 30 г

Соль – 25 г

Сахар – 30 г

Молоко – 600 мл (3 стакана по рубчик)

Мука пшеничная – 1 кг

Масло постное – 100 г

Сало свиное солёное (грудинка) – 300 г

Лук репчатый очищенный – 300 г

Картофель очищенный – 1 кг

Перец чёрный молотый – ½ чайной ложки

Лавровый лист – 2 шт.

1. Растворить в тёплом молоке дрожжи, сахар и добавить половину муки. Опару оставить на 30-40 минут.
2. Добавить в опару постное масло, сметану. Смешать 10 г соли с мукой, вмешать в опару.
3. Вымесить тесто. Тесто получается по консистенции как пирожковое. Оставить в ёмкости, смазанной маслом и накрыть полотенцем.
4. Дать тесту подняться три раза, каждый раз обминать, но не переворачивать.
5. Готовое тесто, разделить на две части, одна чуть больше, вторая поменьше.
6. Большую часть раскатать пласт толщиной до 1 см и выложить на лист с высокими бортами, смазанный жиром или топлёным маслом.
7. Нарезать картофель кружочками, перемешать с солью и перцем в чаше.
8. Нарезать сало тонкими пластинками.
9. Нарезать лук репчатый соломкой.
10. Намазать раскатанное тесто размягчённым топлёным маслом. Выложить слоями, чередуя картофель, лук, сало, поломанный лавровый лист, далее снова чередуем слои.

11. Раскатать меньшую часть теста в пласт толщиной 5 мм.
12. Накрыть пирог тестом. Края подвернуть во внутрь. Наружнюю часть хорошо защипать.
13. Поставить пирог в духовку с температурой 185-190 °С на 50-60 минут.
14. Вынуть из печи готовый курник, накрыть полотенцем, дать отлежаться.

(Муромцевский район)



Курник от шеф-повара Дениса Гололобова, 2025 г.



ЗАЛИВНОЙ ПИРОГ С ГРУЗДЯМИ (ВЕРЕЩАГА С ГРИБАМИ)

Грузди солёные – 200 г
Лук репчатый очищенный – 200 г
Соль – 3 г
Масло топленое или жир – 60 г
Яйцо куриное – 4 шт.
Молоко – 250 мл (1 стакан)
Мука пшеничная – 50 г (3 столовых ложки)
Масло постное – 20 г
Перец чёрный молотый – ¼ чайной ложки
Лавровый лист – 1 шт.
Укроп – 3 веточки

1. Нарезать соломкой лук. Обжарить на топленом масле на медленном огне до красивого золотистого цвета.
2. Промыть грузди, нарезать соломкой и обжарить на постном масле.
3. Смешать яйца с солью, молоком и мукой. Взбить так, чтобы не было комочков.
4. Смазать топленым маслом противень для запекания.
5. Грибы смешать с обжаренным луком, выложить ровным слоем в смазанную маслом форму. Сверху положить лавровый лист.
6. Залить яичной смесью грибы с луком, слегка перемешать вилкой так, чтобы не нарушить целостность.
7. Запечь в духовке при температуре 175-180 °С 20 минут.
8. Готовому пирогу дать немного остыть, после чего аккуратно вытащить из формы и посыпать укропом.

* Чтобы пирог легче вытаскивался, форму необходимо обсыпать манкой или мукой и лишь потом выложить начинку и залить.

(с. Талбакуль, Колосовский район)

Блины

БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Яйцо куриное – 2 шт.

Мука пшеничная – 250 г (1 чашка)

Соль – 4 г

Масло растительное – 100 г

Картофельная каша (картофель сваренный и растёртый без молока и масла) – 250 г

Молоко – 250 мл

1. Отварной картофель откинуть на сито и протереть до однородной массы, остудить до 40-45 °С
2. Ввести холодное молоко, перемешать и ввести остальные ингредиенты, хорошо перемешать венчиком.
3. Отпекать с двух сторон на чугунной сковороде на постном масле.

* В современном прочтении в тесто добавляется обжаренный на сливочном масле слегка подсоленный репчатый лук, после чего блендером пробивается вместе с молоком, для усиления вкуса, и добавляется $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды, чтобы на блинах были маленькие поры. Также можно заменить $\frac{1}{3}$ часть молока отваром от картофеля – для усиления вкуса и большей эластичности теста.

** В постные дни готовили заварные блины из ржаной муки на картофельном отваре (без яиц и молока).

*(р.п. Кормиловка, Кормиловский район, Седельниковский район,
д. Язово, Оконешниковский район)*

БЛИНЫ ПОСТНЫЕ

Мука пшеничная – 250 г (1 чашка)
Соль – 10 г (2 чайные ложки без горки)
Сахар – 4 г (1 чайная ложка неполная)
Масло растительное – 70 г
Овсяный отвар – 400 мл

1. Соединить все ингредиенты, дробно добавляя муку, чтобы не было комочков.
2. Ввести растительное масло.
3. Отпекать с двух сторон на чугунной сковороде, периодически смазывая маслом по необходимости.
4. Готовые блины получатся не тонкими.

(д. Кабанье, Калачинский район, Таврический район)

МОЛОКО ПШЁННОЕ

Крупа пшённая – 100 г
Вода кипячёная – 400 г
Мёд – 10 г (1 чайная ложка с горкой)

1. Пшёнку хорошо промыть под проточной водой до чистых вод.
2. Промытую пшёнку залить кипячёной водой комнатной температуры с растворённым в ней мёдом, всё хорошо перемешать и оставить на ночь (10-12 часов).
3. Полученную смесь пробить блендером и процедить через лавсановую ткань самотёком.
4. Готовое молоко хранить в холодильнике не более трёх суток, употреблять в пищу самостоятельно либо для приготовления блинов.

(Калачинский район)

БЛИНЫ ПШЁННЫЕ

Яйцо куриное – 2 шт.

Мука пшеничная – 300 г (1 чашка с горкой)

Соль – 5 г (2 чайные ложки)

Сахар – 5 г (1 чайная ложка)

Масло растительное – 50 г

Масло топленое – 100 г

Пшённное молоко – 500 мл

1. Соединить пшённное молоко, яйца, соль, сахар, дробно добавляя муку, чтобы не было комочков.

2. Ввести растительное масло и половину подогретого топленого масла.

3. Отпекать с двух сторон на чугунной сковороде, периодически смазывая маслом по необходимости.

4. Готовые блины промазать топленым маслом.

* В современном прочтении в тесто добить $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды, чтобы на блинах были маленькие поры.

(Калачинский и Горьковский районы)





ИКРЯНИКИ (БЛИНЫ ИКРЯНЫЕ)

Яйцо куриное – 4 шт.

Мука пшеничная – 250 г (1 чашка)

Икра карася или щуки протёртая – 250 г

Масло растительное – 100 г

Молоко – 500 мл

Сливки – 250 г

Топлёное масло – 40 г

Соль – 10 г (2 чайные ложки без горки)

Сахар – 4 г (1 чайная ложка неполная)

1. Икру протереть через сито, добавить соль, сахар, яйца, часть растительного масла и сливки. Всё хорошо перемешать, дробно добавляя муку так, чтобы не было комочков.

2. Ввести молоко, всё хорошо перемешать.

3. На чугунной сковороде прокалить постное масло и вылить его в тесто, всё ещё раз хорошо перемешать.

4. Отпекать с двух сторон, периодически смазывая маслом по необходимости.

5. Готовые блины промазать топлёным маслом.

* В современном прочтении в тесто добавляется $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды, чтобы на блинах были маленькие поры и для большей эластичности теста.

(Колосовский, Знаменский районы)





«Сердешные» блины с припёком от шеф-повара Софии Комаровой на празднике традиционных ремёсел «Покровская ярмарка», г. Омск, 2025 г.





БЛИНЫ ГРЕЧИШНЫЕ («СЕРДЕШНЫЕ»)

Крупа гречневая хорошо разваренная – 300 г

Сахар – 2 столовые ложки

Яйцо – 4 шт.

Молоко – 1 стакан

Мука – 100 г

Масло топленое – 100 г

Соль – по вкусу

Сало солёное кусочек – для смазывания сковороды

1. Взбить яйца с сахаром и солью.
2. Влить молоко в яичную смесь. Взбить.
3. Просеять муку. Вводить муку небольшими порциями, постоянно взбивать, чтобы не было комочков.
4. Добавить гречку частями. Взбивать постоянно тесто.
5. Разогреть сковороду, смазать жиром, выпекать блины с двух сторон.
6. Подать блины с топленым маслом.

(д. Большевикольск, Муромцевский район)

НАЛИСТНИКИ (БЛИНЫ С ТВОРОГОМ)

Блины пшеничные – 20 шт.
Творог деревенский – 500 г
Изюм или лесная ягода – 100 г
Сахар или мёд – 60 г
Сметана деревенская – 60 г
Масло топленое – 100 г

1. Смешать творог с замоченным изюмом, сахаром или мёдом, добавить деревенской сметаны.
2. Смазать обильно блины топленым маслом, на середину выложить начинку творожную, скрутить трубочкой.
3. Сложить плотно на лист, смазанный топленым маслом.
4. Запечь в духовке до хрустящей корочки при температуре 180-185 °С.
5. Достать противень из духовки. Посыпать горячие налистники сахарной пудрой.
6. Подавать с вареньем или со сметаной.

(с. Маяк, Оконешниковский район)

Кисели

ТЮПКА (ХЛЕБНЫЙ КИСЕЛЬ, КИСЛЫЙ КИСЕЛЬ, РЖАНОЙ КИСЕЛЬ)

Мука – 160 г (1 стакан)

Дрожжи прессованные (либо хмель) – 30 г

Вода – 2 л

Соль – по вкусу

Рыжиковое или горчичное масло – по вкусу

1. Замесить опару из стакана муки, дрожжей и двух стаканов воды. Обмять три раза. Оставить на ночь.
2. Утром поставить кипятиться 1,5 литра подсоленной воды.
3. Развести полученную опару в оставшейся воде и ввести её тонкой струйкой в кипящую воду. Заварить кисель до нужной консистенции.

* Готовый кисель бывает густой либо жидкий, как суп. Тёплый кисель ели ложкой, поливая рыжиковым маслом. Холодный посыпали сахаром. Едят холодным или тёплым.

*(с. Семёновка (Чередово), Знаменский район,
р.п. Муромцево, Муромцевский район)*



Кнут, приготовленный Лилией Викторовной Марченко во время гастроэкспедиции,
с. Крестики, 2025 г.





КНУТ (ЯГОДНЫЙ КИСЕЛЬ)

Ягоды мороженые или сушёные – 300 г или 200 г

Вода – 500-600 мл

Сахар – 150 г

Крахмал картофельный – 50 г

Вариант 1. Растворить крахмал в 100 мл холодной воды. 400 мл воды закипятить, растворить в ней сахар и всыпать ягоду, довести до кипения (не кипятить), влить воду с крахмалом, непрерывно помешивая, и снова довести до кипения. Разлить готовый кисель по формочкам и остудить.

Вариант 2. Сушёную ягоду залить 500 мл воды и оставить на ночь (10-12 часов) при комнатной температуре. Растворить крахмал в 100 мл холодной воды. Затем медленно довести до кипения, растворить сахар и ввести воду с крахмалом, непрерывно помешивая, довести до кипения. Разлить готовый кисель по формочкам и остудить.

* Название говорит о том, что кисель был блюдом, завершающим застолье.

** В с. Маяк традиционно кисель варят из клюквы, брусники, малины, ежевики, калины и лесной клубники, которую называют ягодой.

*** В современном прочтении оставили первоизданную рецептуру. Добавив вкусо-ароматические оттенки, такие как чабрец, мелисса, базилик, бузина и т.д. Можно использовать как начинку.

(с. Крестики, с. Маяк, Оконешниковский район)

ДРОГУНОК (МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ)

Молоко – 500 мл

Сахар – 140 г

Ванильный сахар – 10 г

Крахмал картофельный – 50 г

1. Молоко разделить на две части: 100 и 400 мл.
 2. Соединить 400 мл молока с сахаром и медленно нагреть, постоянно помешивая, до закипания.
 3. Растворить в 100 мл холодного молока сахар, ванильный сахар и крахмал.
 4. Как закипит большая часть молока, влить тонкой струйкой холодную часть молочной смеси, непрерывно помешивая. Заварить густой кисель, дать прокипеть пару минут, разлить по формочкам, остудить.
 5. Подать с ягодами или вареньем.
- * Название происходит от слова дрожать.
- ** В современном видении кисель можно сделать с добавками и использовать как начинку или крем.

(с. Маяк, Оконешниковский район)

ГОРОХОВЫЙ КИСЕЛЬ

Горох сушёный – 1 стакан

Вода – 750 мл (2,5 стакана)

Соль – по вкусу

Рыжиковое или горчичное масло – по вкусу

1. Размолоть горох до состояния пудры.
2. Пересыпать гороховую муку в посуду с толстым дном. Залить дробно холодной водой, постоянно помешивая, так чтобы не было комочков.
3. Варить на медленном огне, непрерывно помешивая до загустения, примерно 25-30 минут.
4. В конце варки посолить по вкусу. Хорошо перемешать и разлить по формам до застывания.
5. Готовый кисель вытащить из формы и нарезать кубиками, полить рыжиковым маслом.

(р. п. Муромцево, Муромцевский район)

Жолодцы

ХОЛОДЕЦ (СТУДЕНЬ)

Говяжье колено (лытка) – 1 шт

Свиная ножка – 1 шт

Мякоть дворовой птицы нежирная – 600-700 г

Морковь – 2 шт.

Лук – 2 шт.

Соль – 10 г

Перец чёрный горошек – 1 чайная ложка

Лавровый лист – 2 шт.

Чеснок – 10-12 зубчиков

1. Говяжьё и свиную лытки запечь в духовке при температуре 220-230 °С 10-15 минут.
2. Сложить лытки и нежирное мясо в кастрюлю с толстым дном, добавить лук с обрезанными хвостиками, но нечищенным, пару зубчиков чеснока.
3. Залить кипящей водой, так чтобы она покрывала на 10 см содержимое кастрюли.
4. Варить на большом огне и снимать пену ложкой, пока она не перестанет появляться.
5. Убавить огонь и томить 7-10 часов, до тех пор, пока бульон не станет клейким и хрящи все не разварятся.
6. Процедить бульон и поставить на холод, для того чтобы он застыл, а весь жир собрался сверху.
7. Мясо обобрать от косточек, разобрать на волокна и смешать с мелкорубленным чесноком.



Холодец от шеф-повара Олега Мамонтова, 2025 г.



8. Мясо хорошо перемешать и разложить ровным слоем (толщиной 1,5-2 см) в ёмкости для холодца.

9. Собрать с застывшего бульона весь жир, он потом пригодится для приготовления чего-нибудь другого. Бульон растопить, довести до кипения, посолить по вкусу, остудить немного и залить им подготовленное мясо с чесноком.

10. Аккуратно распределить мясо в бульоне и поставить в холодное место для застывания.

* Готовый холодец чаще всего резали на кубики и ели с горчицей или хреном либо макали в уксус.

Холодец, приготовленный
Лилией Викторовной
Марченко, 2025 г.



Напитки

БРАГА

Варенье (любое засахаренное) – 2 л

Вода кипячёная холодная – 5 л

Дрожжи прессованные – 25 г

1. Варенье хорошо растворить в кипячёной воде комнатной температуры.
2. Добавить дрожжи и перемешать, так чтобы не вспенилось.
3. Оставить при комнатной температуре на семь полных суток, если температура выше 26-27 °С, то необходимо проверить на шестые сутки.
4. На седьмые сутки процедить и убрать на сутки в холод.

(Колосовский район)



УВАР

Вода – 3 л

Ягоды сушёные или мороженые (клубника, калина, боярышник, рябина, шиповник) – 200-600 г

Мёд или сахар – 500 г

Иван-чай – 3 столовые ложки

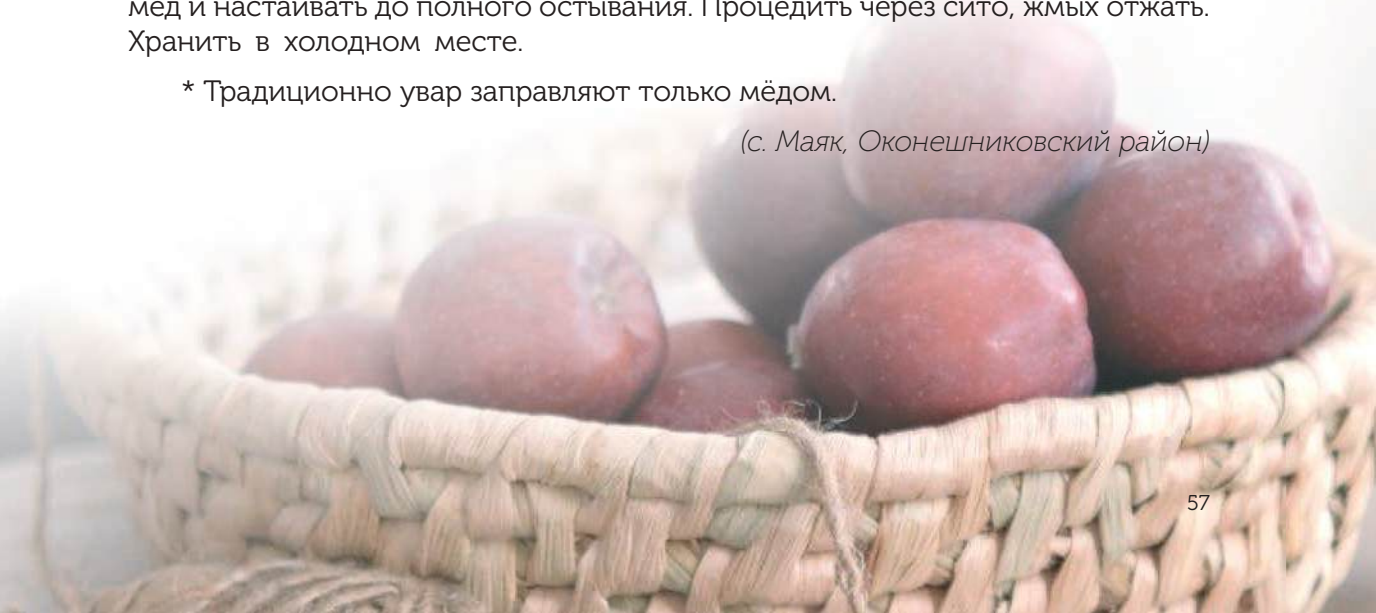
Лабазник, душица, чабрец, листья клубники, смородины, малины и др. – 10-12 шт.

Вариант 1. Залить водой сушёную ягоду и довести до кипения. Варить 15-20 минут, добавить иван-чай и сахар. Довести до кипения, в конце добавить листья плодовых деревьев. Снять с огня, накрыть крышкой и настаивать до полного остывания. Процедить через сито, жмых отжать. Хранить в холодном месте. Если заправлять мёдом, то добавлять, когда немного остынет.

Вариант 2. Ягоду раздавить с сахаром. Воду довести до кипения. Добавить сушёную ягоду, иван-чай, листья плодовых деревьев, довести до кипения. Снять с огня, накрыть крышкой. Когда немного остынет, добавить мёд и настаивать до полного остывания. Процедить через сито, жмых отжать. Хранить в холодном месте.

* Традиционно увар заправляют только мёдом.

(с. Маяк, Оконешниковский район)





Угощение на празднике традиционной культуры и фольклора «Летопроводец»
в с. Крестики, 2025 г.



ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КАРТОШКА С МЯСОМ В ТЫКВЕ

Тыква среднего размера – 1 шт.

Свинина на косточке (рёбрышки) – 500 г

Лук репчатый очищенный – 300 г

Картофель очищенный – 500 г

Сметана деревенская или масло – 1 столовая ложка

Соль – 10 г

Перец чёрный молотый – ½ чайной ложки

Лавровый лист – 2 шт.

1. Помыть и обсушить тыкву. Срезать у неё крышечку с плодоножкой, так чтобы удобно было почистить от внутренностей. Почистить от семечек и плёнок. Натереть солью.

2. Порезать крупно картофель и посолить. Хорошо перемешать.

3. Порезать лук соломкой и добавить к картофелю.

4. Порубить свинину на небольшие кусочки примерно 3х3 см, если на косточке. Если без неё, то просто порезать на кусочки. Посолить, поперчить и хорошо перемешать.

5. Выложить на дно тыквы ½ часть картофеля, затем половину мяса, потом ещё часть мяса и накрыть оставшимся картофелем.

6. Накрыть тыкву срезанной крышечкой. Поставить в духовку на 60 минут при температуре 180-190 °С.

(с. Маяк, Оконешниковский район)



Картошка с мясом запечённая, приготовленная Сергеем Ивановичем Устиновичем во время гастроэкспедиции в с. Маяк Оконешниковского района, 2025 г.





КАРТОШКА С ГРИБАМИ ЗАПЕЧЁННАЯ

Грибы лесные – 1 кг
Грузди солёные – 300 г
Лук репчатый очищенный – 500 г
Картофель очищенный – 1 кг
Вода – 250 мл
Сметана деревенская – 250 г
Соль – 10 г
Перец чёрный молотый – ½ чайной ложки
Лавровый лист – 2 шт.

1. Порезать крупно картофель, посолить. Хорошо перемешать.
2. Лук порезать соломкой.
3. Обжарить на постном масле лесные грибы вместе с луком. Посолить, поперчить. Добавить в конце грузди, порезанные соломкой.
4. Выложить на дно чугунок ⅓ часть картофеля, затем половину жареных грибов с луком, смазать слой сметаной. Слои повторить. Влить стакан воды. Выложить последний слой картошки.
5. Запечатать верхушку толстым слоем сметаны.
6. Поставить в духовку на 180-190 °С на 40-45 минут.

* Исторически готовое блюдо ели ложками прямо из общего чугунка либо накладывали в порционные тарелки, аккуратно перемешав.

(с. Маяк, Оконешниковский район)



КАРТОШКА С МЯСОМ ЗАПЕЧЁННАЯ

Свинина на косточке (рёбрышки) или мякоть – 1 кг

Лук репчатый очищенный – 500 г

Картофель очищенный – 1 кг

Вода – 250 мл

Сметана деревенская – 250 г

Соль – 10 г

Перец чёрный молотый – ½ чайной ложки

Лавровый лист – 2 шт.

1. Порезать крупно картофель, посолить. Хорошо перемешать.

2. Лук порезать соломкой.

3. Порубить свинину на небольшие кусочки примерно 3х3 см, если на косточке. Если без неё, то просто порезать на кусочки. Посолить, поперчить и хорошо перемешать.

4. Выложить на дно чугунок 1/3 часть картофеля, затем половину мяса, потом посыпать луком и подсолить. Чередовать слои, так чтобы картошка ещё и сверху была.

5. Влить стакан воды. Запечатать верхушку толстым слоем сметаны.

6. Поставить в духовку на 180-190 °С на 60-80 минут.

* Исторически готовое блюдо ели ложками прямо из общего чугунка либо накладывали в порционные тарелки, аккуратно перемешав.

(с. Маяк, Оконешниковский район)



ЗАЯЦ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В СМЕТАНЕ

Заяц – 1 средняя тушка

Лук репчатый очищенный – 1 кг

Сметана деревенская – 250 г

Соль – 15 г

Перец чёрный молотый – ½ чайной ложки

Лавровый лист – 2 шт.

Укроп – 1 пучок

1. Промыть зайца и обсушить. Порубить на одинаковые куски по 60-80 г. Посолить, поперчить и хорошо перемешать.

2. Лук порезать соломкой.

3. Выложить на дно чугунок ½ часть зайца, затем часть лука, подсолить и смазать сметаной. Чередовать все слои несколько раз.

4. Запечатать верхушку слоем сметаны.

5. Поставить в духовку на 180-190 °С на 60-80 минут.

* Исторически готовое блюдо посыпали рубленым укропом и ели ложками прямо из общего чугунок либо накладывали в порционные тарелки, аккуратно перемешав.

(с. Маяк, Оконешниковский район)





Лосятина с пшённої кашей от шеф-повара Олега Мамонтова, 2025 г.



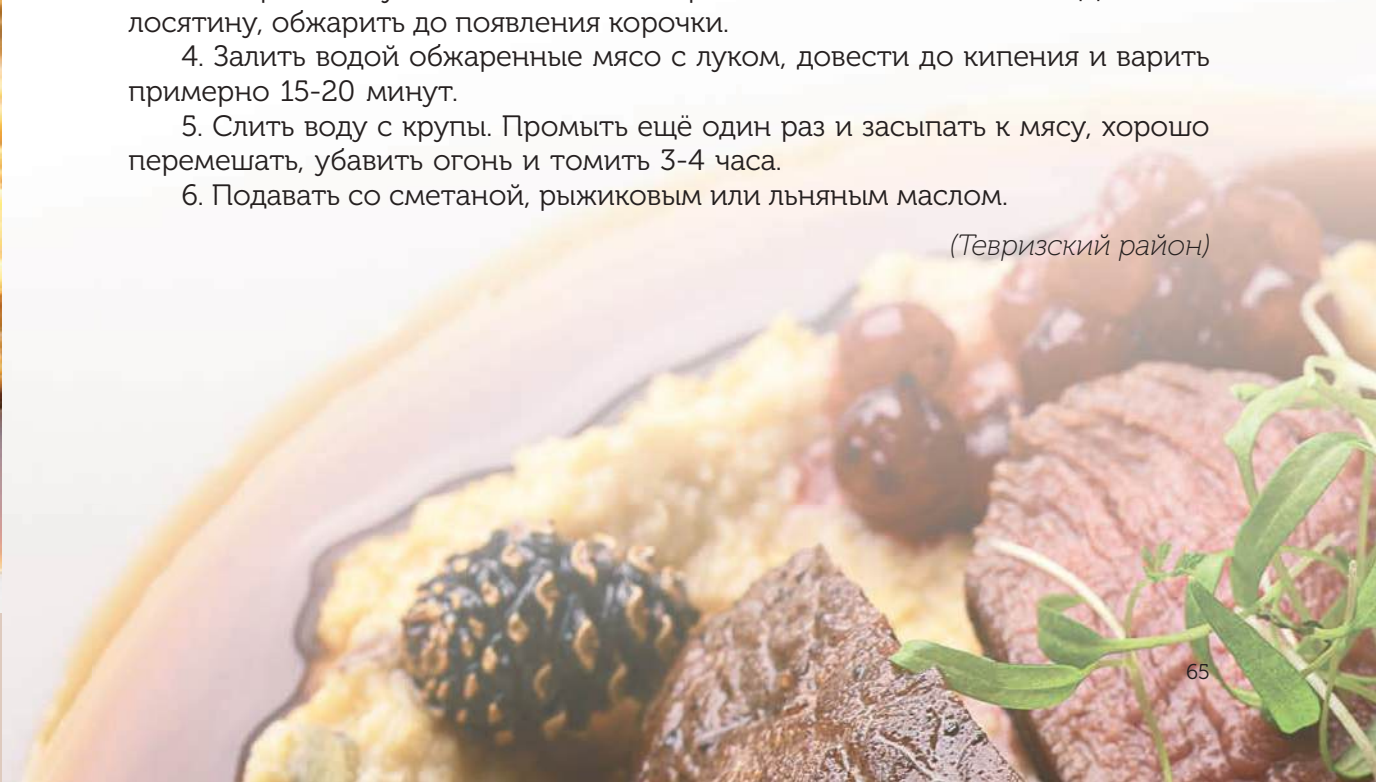


ЛОСЯТИНА С ПШЁННОЙ КАШЕЙ

Лосятина мякоть – 1 кг
Лук репчатый очищенный – 300 г
Масло топленое – 100 г
Пшённая крупа – 2 стакана
Вода – 3,5 л
Соль – 1 столовая ложка
Перец чёрный молотый – 2 г

1. Промыть пшено в проточной воде до тех пор, пока вода не станет прозрачной. После чего залить холодной подсоленной водой.
2. Лосятину порезать средними кусочками по 40-50 г.
3. Порезать лук соломкой и обжарить на топленом масле. Добавить лосятину, обжарить до появления корочки.
4. Залить водой обжаренные мясо с луком, довести до кипения и варить примерно 15-20 минут.
5. Слить воду с крупы. Промыть ещё один раз и засыпать к мясу, хорошо перемешать, убавить огонь и томить 3-4 часа.
6. Подавать со сметаной, рыжиковым или льняным маслом.

(Тевризский район)



КАРАСИ В СМЕТАНЕ

Караси небольшие – 5 шт.

Лук репчатый – 2 шт.

Деревенская сметана – ½ стакана

Вода – ¼ стакана

Мука – ½ стакана

Сливочное масло – 50 г

Соль – по вкусу

Перец чёрный – по вкусу

1. Рыбу тщательно очистить от чешуи, удалить внутренности и жабры. Плавнички и хвостики можно оставить.
2. Вымыть очищенные тушки. Слегка обсушить.
3. Приправить карасей солью и перцем.
4. Обвалять рыбу в муке.
5. В большой сковороде растопить сливочное масло.
6. Обжарить рыбу до красивой хрустящей корочки.
7. Нарезать лук кольцами или полукольцами. Выложить карасей на сковороду. Всё залить сметаной.
8. Тушить на слабом огне под крышкой около 20 минут. Можно запечь в духовке, но лучше в русской печи.

(г. Называевск, Называевский район)

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Вариант 1.

Мука – 4 стакана

Вода – 1 ½ стакана

Соль – 1 чайная ложка с горкой

Яйца куриные – 2 шт.

1. Просеять муку и разделить на две части из расчета $\frac{2}{3}$ и $\frac{1}{3}$.
2. Воду смешать с яйцами и солью до полного растворения.
3. Из большей части муки делаем горку с углублением и в него дробно подливаем смесь воды и яиц и начинаем заводить тесто.
4. Когда тесто соберётся, вмешать оставшуюся муку, пока не получится крутое тесто.
5. Готовое тесто накрыть чашкой и убрать в прохладное место на полчаса.

Вариант 2.

Мука – 4 стакана

Кипяток – 1 ½ стакана

Соль – 1 чайная ложка с горкой

Яйца куриные – 1 шт.

Масло постное – 2 столовые ложки

1. Просеять муку и разделить на две части из расчета $\frac{2}{3}$ и $\frac{1}{3}$.
2. Кипяток смешать с яйцами и солью до полного растворения.
3. Из большей части муки делаем горку с углублением и в него дробно подливаем смесь воды, яиц и масла и начинаем заводить тесто.
4. Когда тесто соберётся, вмешать оставшуюся муку, пока не получится крутое тесто.
5. Готовое тесто накрыть чашкой и убрать в прохладное место на полчаса.



Пельмени из лесного мяса от шеф-повара Олега Мамонтова, 2025 г.





ПЕЛЬМЕНИ ИЗ СКОТСКОГО МЯСА

Тесто пельменное – 1 кг
Мука на подпыл – ½ стакана
Мякоть говядины – 350 г
Мякоть свинины – 300 г
Жир свиной – 150 г
Соль – 10 г
Перец чёрный молотый – 2 г
Лук репчатый – 200 г

1. Прокрутить на мясорубке мясо вместе с салом и луком.
2. Посолить, поперчить, хорошо перемешать и отбить фарш.
3. Выкатать жгуты из отлежавшегося теста и нарезать небольшими бочонками. Места срезов припудрить мукой.
4. Из бочонков выкатать сочни диаметром 5-6 см, на каждый сочень положить комочек фарша и залепить в форме ушка.

* Скотским мясом называют говядину.

** Налепленные пельмени намораживали на листах фанеры, после чего сыпали в вёдра и в них же хранили.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ДВОРОВОЙ ПТИЦЫ

Тесто пельменное – 1 кг
Мука на подпыл – ½ стакана
Мясо гуся или утки или петуха – 800 г
Соль – 10 г
Перец чёрный молотый – 2 г
Лук репчатый – 200 г
Чеснок – 10 г

(Встречаются повсеместно)





Картовник с щурогаем от шеф-повара Олега Мамонтова, 2025 г.





ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛЕСНОГО МЯСА

Тесто пельменное – 1 кг
Мука на подпыл – ½ стакана
Мякоть оленя, или лося, или косули – 800 г
Соль – 10 г
Перец чёрный молотый – 2 г
Лук репчатый – 200 г
Чеснок – 10 г

(Тевризский район)

КАРТОВНИК

Картофель – 1 кг
Лук репчатый – 2 шт.
Сметана домашняя – 1 стакан
Жир гусиный – 2 столовые ложки
Соль – 1 столовая ложка

1. Картофель перетереть на крахмал. Вымыть крахмал.
2. Оставшийся жмых хорошо отжать, смешать с жареным на гусином жире луком, сметаной и яйцом.
3. Выложить хорошо перемешанную массу на противень, смазанный гусиным жиром.
4. Выпекать при температуре 190 °С 40-45 минут до румяной корочки и плотности.

* Обычно ели горячим, отламывали от общего куска и макали в молоко либо припивали холодным молоком.

(Муромцевский район)

КАРТОВНИК С ЧЕРЕМШОЙ

Картофель – 1 кг

Сало и мясо – 500 г

Сметана домашняя – 1 стакан или масло сливочное – 200 г

Жир гусиный – 2 столовые ложки

Соль – по вкусу

1. Картофель хорошо помыть и отварить в мундирах в подсоленной воде, не закрывая крышкой.

2. Вытопить жир из сала и обжарить мясо.

3. Очистить горячий картофель от кожуры, размять, посолить.

4. Смешать пюре, сало, сметану, черемшу и выложить в сковороду горкой; сделать ложкой углубления и положить кусочки сливочного масла или смазать сметаной.

5. Выпекать в русской печи или духовом шкафу при температуре 190 °С 25-40 минут до румяной корочки и плотности.

* Обычно ели горячим, отламывали от общего куска и макали в молоко либо припивая холодным молоком.

(с. Семёновка, Знаменский район)



Цикл программ
«Гастрономическое путешествие «Вкуслетье»
смотреть на Rutube



Цикл программ
«Гастрономическое путешествие «Вкуслетье»
смотреть на VK Видео



Традиции и технологии приготовления калачей
на блюдах у русских старожилов Омской области



Сибирский культурный центр
#народная кухня

Фотография на обложке Акима Закирова.
В книге использованы фотографии Акима Закирова, Алёны Малиновской, Олега Мамонтова, Виктории Багринцевой, Константина Дейнеко, Игоря Смирнова, Дамира Сатденова, Надежды Вельгоши, Александра Малиновского, ресторана «Осип Терлеев»

Подписано в печать 26.02.2026 г.

Формат 640х900/12. Усл. печ. л. 6,00. Гарнитура Museo Cyril.

Печать офсетная. Бумага мелованная 105 г/м².

Тираж 1000. Заказ № 364165.

Отпечатано в типографии «Золотой тираж» (ООО «Омскбланкиздат»)
644007, г. Омск, ул. Орджоникидзе, 34, тел. (3812) 212-111

www.золотойтираж.рф

А. П. ЧЕХОВ

ПУТЕВЫЕ ОЧЕРКИ «ИЗ СИБИРИ», 1890 г.

Хозяйка, женщина лет 25, высокая, худощавая, с добрым, кротким лицом, месит на столе тесто; утреннее солнце бьет ей в глаза, в грудь, в руки, и кажется, она замешивает тесто с солнечным светом...

К чаю мне подают блинов из пшеничной муки, пирогов с творогом и яйцами, оладий, сдобных калачей. Блины тонкие, жирные...

Хлеб везде по Сибирскому тракту пекут вкуснейший; пекут его ежедневно и в большом количестве. Пшеничная мука здесь дешёвая: 30–40 коп. за пуд.

*9 мая, с. Бекишево,
Тюкалинского уезда, Тобольской губернии*

