

тема:

Национальная кухня.

коллектор: Фолин А. И.

студентка I курса
исторического ф-та.

1984 год.

село: Никорены
район: Дрокля

информаторы:

Ротарь Тамара Ярославовна 1921 год.

Вакарчук Настасия - 1940 год.

Герман Вера Григорьевна 1920 год.

Бугару Люба Степановна 1930 год.

Романюк Анна Ивановна 1903 год.

Чобану Ирина Ивановна 1930 год.

1 Мясное блюдо из говядины и курицы.
холодец - вода когда кипит - ложим мясо
в кастрюлю. - вода даемко захватывать
мясо и на медленном огне. Во время кипения,
нужно собирать пену сверху. Когда почти
готово - ложим туда лавровый лист, перец,
соль - по вкусу. Размешиваем по бульону и
ставим на охлаждение.

Соус с мясом - через мясорубку даем мясо,
лук, сухой хлеб. Ложим соль, сырое яйцо
и перец. Размешиваем хорошо и делаем
тефтели. В соусе - жарим, можно тоже смен-
тану с мукой и затем ложим в нее
тефтели и варим на медленном огне.

Жаренная курица - целая курица, хоро-
шо очищенная, маринад перцем или ас-
тикой, заворачиваем в бумагу, заласоченную
в воду и ставим в печь - на слабом огне.
Запеченная курица - курица целая запеч-
ивается: жаренная печенка дается через мясоруб-
ку, затем - перец, яйцо, соль, кусочек хлеба за-
моченный в воде. И все это замесили ку-
рицу.

Супы с мясом - супы варятся вместе
с жареным мясом.

Салатикон - голова свинины варится
и отдельно варится почки (после чего они
размешиваются). Все смешивается и добавля-
ется мелкожко сало, в которой варилась
голова, добавляют перец, соль по вкусу и
все это замесили мелкожко животного.

Шушка - мясо свинины ложат в ведро
с соленой водой (в одно ведро воды -

но размельчиваем чеснок; лавровый лист, лопухи, перец, аджику, мели небольшого количества уксуса. Вытаскивая мясо из воды - всей этой массой растираем ее и ложим в противень и ставим в печь сверху на бумагу.

Капчонка - кусочки мяса растеранные перцем, чесноком, лавровым листом и вином ложатся на противень и пекутся в печи.

Затем консервируются в банках.

Плакис - рисовая каша, а сверху ставится еще и мясо варенное.

Рыбный суп - чистится рыба (она с газовой остается) и варится его с морковкой, соевую, петрушкой.

Рыбные котлеты - мясо рыбы дается через мясорубку, добавляется соль, перец, яйцо, чеснок и еще размельченной сухой хлеб. Делаются в форме котлет и жарятся.

Рыбный холодец - рыба варится в воде - добавляется соль, лавровый лист, чеснок, морковку - варится на медленном огне.

Затем разливается по банкам и ставится на охлаждение.

Рыба жареная в сметане - жарится рыба в сметане, затем добавляется соль, перец по вкусу - на медленном огне.

Рыба в масле - рыба жарится в печи вместе с луком, маслом, лавровым листом, морковкой, помидорами. В противень ставится ряд рыбы, затем ряд зелени, опять ряд рыбы. На медленном огне.

Печеный хлеб - в тесто добавляют
размешанные дрожжи с сахаром. - все это
ложим в мучу - на 4 часа, затем всю эту
массу перемешиваем хорошо, ставим на
нас "отдохнуть". ложим в противни и
ставим в печь. Мешаем до того, как ложить
в печь противни, делаем сверху знак кресто-
ножи и потом крестим так же и потолок,
процноса хлеба: "что бы вырос хлеб большим"
вареники - в мучу льем воду; соль, яйцо,
и делается тесто - потверже. Вареники
делаются с дынзой, картошкой (вареными)
капустой жареной; вареными - в виде триу-
гольника.

Плывуны - тесто приготовляется мягкое
в круной форме они режутся и так же
приготавливаются с дынзой, картошкой, ка-
пустой

Буженина от Рождества - тесто пригото-
вляется, как для хлеба и пекутся они в виде
цилиндра 8 без нитки конуса - 8. В первый
день после праздника они ставились в
правой стороне от иконы или под иконой
Ее ел тот человек, который весной
первым выходил в поле пахать; в мучу,
когда забалет пивотное, они разламыва-
лись в виде креста и давались кушать
- считалось святым для улегения боли.

Блинчики - 10 яиц, 1 кг массы сливочного,
1 кг сметаны, 1-1.5 кг сахара. Яйца бьют
с сахаром, в растопленное масло ложим
мучу, тесто должно получиться не
твердым, не мягким; после того режем

и печем.

торт из листьев - 7 яиц, 1 стакан меда, 1 стакан масла растительного, 2,5 стакана муки, ложку пищевой соды, орехи - размельченные. Крем: 0,5 кг сметаны, 0,5 кг сахара - растирают ее до сгущения, затем смешивают с орехами. Намазывают листы и ложат друг на друга.

торт „желтый“ - 14 яиц - разбиваем - белки и желтки ложим отдельно. Белки растираем сахаром - 2 стаканами; смешиваем мукой, а противень на дне его - ложим лист бумаги.

Будинг - 12 яиц, 4 стакана муки, 2 стакана масла растительного, 2 стакана сахара, 2 ложки пищевой соды - все это растирается вместе и ложится в противень, затем ставится в печь.

Цыганочки - 1 стакан сметаны, 1 стакан разбитых яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан варенья, одна ложка соды пищевой. И в эту массу добавляем муку, это бы получилось как сметана густая.

пирог - 5 яиц растираем с 2 стаканами сахара; 1 стакан сметаны и 4 муки, ложка соды - смешиваем все вместе и ложим в противень; 5 яиц растираем с 1 стаканом сахара и смешиваем с 20 размельченными орехами. Варенье ложим сверху и затем эти бабки с вареньем. Печется 30 мин.

Муки и сахара, 1 - измельченных орех и
варенья вишневого, густой пищевой соды,
ванилин - все смешивается и печется.

Хрен для варенья - 2 талетка растира-
ем с 2 стаканами сахара, еще растираем
лимон, 200г масла или маргарина - все
смешиваем хорошо и мажем вареньем.

Хрустики - 2 яйца, 2 стакана молока,
25г сахара - варится в масле растительном.

Расоль - варят, затем растирают
макасоном, после чего добавляют чеснок
и жареный лук в масле - это уже сверху,
когда они в блюдах.

Бобы - варится, затем немного
жарится в масле и добавляют чеснок,
соль - по вкусу.

Блюда, которые изготавливались во время
румынской оккупации - в тяжелых вре-
менах - малыга - в кипящую воду
ложили немного муки кукурузной и
мешивают. Пускают с брынзой.

Коваша - кипятят муку кукурузную,
затем ставят ее в прохладном месте
после чего добавляют сахар и оставляется
на 3 дня - употреблялась в постные дни.

Дамские веренишь (топлины) - из
семян конопли - соют ее, после чего очень
хорошо растирают; затем на нее льют
воду и проветивают через сито. Эта
вода варилась и в ней бросали маленькие
комочки теста.

6. токана из крапивы - собираем её, когда она очень молодая и кипятим ее 3-4 раза - но не всю, а только листочки. Затем жарим лук в масле и добавляем муку пшеничную с водой и потом крапиву.

капустка с мясом - жарим капусту мелко измельченную затем жарим вместе с мясом нарезанном и добавляем соль, перец по вкусу.

Будьон - т.е. маринованные помидоры. Ложим их в банку, наливает сверху кипяченую воду - соленую, так же как и чеснок. На 10 кг воды - 400 г соли. Из таблетки аспирина. - затем закручиваем.

салат из синих помидор - они чистятся и сверху сыпем соль - оставляем на 10 дней, что бы стекла вода, затем даем через мясорубку - потом жарим. А лук жарим отдельно, после чего ложим вместе в банку и закручиваем.

соленые огурцы - кипятятся 2 раза. затем ложим в банку вместе с чесноком, перцем и заливаем соленой водой.

соленые помидоры - ставим солим их в бочке, но сверху заливаем соленой, вареной водой, но холодной.

Колупот - (имно он акти 50 / до 50-их годов - в бутылку ложим фрукты с сахаром и заливаем водой - закупориваем и ставим в кастрюлю и варим.

8. рыбная уха - варится рыба и когда

4. А бутылки завертывали в союму
и пробки. после варения, делали много
дротки из виноградного сока - в сок
добавляется лук пузырчатая или
пеленчатая, затем из полученного мес-
та делаем лепешки - высушиваем.

село: Скаяны
район: Дондюшаны.

Информаторы:

Ваварчук Агафия Павловна 1916 год

Бордичен Мария Васильевна, 1910, год

Ротарь Степанида Федоровна 1914 год

Лысый Сергей Ефимовна 1905 год

Сорочан Наталья Семёновна 1934 год

жареная рыба - замачиваем ее в смеси
из яйца и муки, соли и жарим. После
чего там же жарим лук, чеснок в
масле. Подавая на стол то добавляем
и эту смесь.

рыба в пеге - так же замачиваем в
этой смеси и ставим в пеге.

рыбный холодец - рыба варится на
медленном огне. Но до его варения, на
дне кастрюли лежим

затем лави воду и соль перец и несколько
картошек и только затем рыбу.

Потом ставим блюдо в прохладном месте.

9. капустка соленая - квашеная капуста, потрохивают потрохи и т.д.

8. рыбная уха - варится рыба и когда она почти готова - добавляется картошка - немножко позже - петрушка, лук, соль.

картошка с мясом - картошку целую (чищеную) лопим в кастрюлю вместе с морковкой, луком, мясом и немножко лука. затем все это закрываем в тазу, где находится 12 часов сверху закрываем.

картофельный - вареное картошки и хорошо перемешанное - добавляем в этом пюре лук, перец, что соды перца - когда картошка охладеет. И делаем из этой массы блинчики - жарим их.

котлеты - сырое картошки даем через терку добавляем перец, соль, яйцо. Перемешиваем и делаем котлеты - жарим.

консервируются на зиму фрукты, а видими: в банках помидоры фрукты заливают водой с сахаром, затем банки ставят в большой сосуд с водой и варят.

Другой метод - фрукты варим в кастрюле вместе с сахаром и затем разливают по банкам и консервируют.

Так же сушат на зиму фрукты в печи - резаные или целые. Или лопим фрукты на специальную решетку из деревянных прутьев и недалеко развешиваем под и этот дровишек на фрукты, которое более покрыто мокрой ковриком.

вишня - это варенная вишня вместе с сахаром.

9. капустяк соевый - капустенная капуста, которую ложили в банку и сверху заливали соевой водой и добавляли чеснок, петрушку, имбирь. Или капусту давали через терку, добавляли соевую, перцы и заливали соевой водой.

ореховое варенье - собирают орехи, когда они очень маленькие - чистят и заливают с сахаром - сахара на 2 рсуды больше чем орех.

как пекут хлеб - в теплой воде ложили измолотые орехи с сахаром. Затем их выли в муку и заливали с теплой водой - оставляли на 5 часов - "отдохнуть". Затем по куску ложили в формы и в печь.

женины - каша для жениха и невесты - из теста изготавливают "косы" из 3 ветвей и пекут.

жареное - мясо жарится хорошо, затем ложили в чашу и заливали водой, соевую, перцы и ставили в печь на 1-2 часа.

сырники - мука, дрожжи, вода - заливали все вместе, добавляли соль, и жарили.

хлебчики - из теста делают маленькие лепешечки и каждую мажут маслом и ложили одну на другую, а на поверхность ложили дрожжи и заворачивали все вместе - получается рулет, которого перцы.

желе - 1 кг молока, 3 л. ложки меда (заменой) варится вместе и затем охлаждают.

10. Всенагнет - вареная: фасоль, картошка, красная свекла, морковка - и мелко нарезанное и замешанное вместе и затем смазанное маслом.

Салат - картошка, морковка, яйца, мясо-вареные и мелко нарезанное - перемешивают добавившая соль, перец, майонез или сметана.

Щуца - картошка, морковь, свекла, яйца - вареные и нарезанное а так же свекла нарезанная. В блюдо ложим ряд картошки и лука, потом майонез, затем ряд свеклы и опять майонез, - свекла-майонез, морковка-майонез и сверху яйца.

Канюкка - мясо держится в соленой воде переднюю, затем ложим в фарш и в печь.

Воздушные булочки - 1 стакан воды и масло - варится вместе и туда ложим муку - эту сравнительно твердую массу всыпаем и перемешиваем в 10 яйцами и чуть-чуть соды пшеничной. Печь должна быть хорошо нагрета - после чего их вытаскиваем - мажем белками яиц с сахаром и опять ^{смазываем} в печь.

Пасха - тесто как для хлеба - есть специальная форма - с высокими стенами, сверху теста ложим "косы" сметанно из 2 ветвей вернее по круглому краю. А по середине делаем крест из такой же косы. А в оставшее место ставим брызгу. Когда вытаскиваем из печи - сверху мажем медом яйца.

села: Глинка и Ботало Бриганского района.

информаторы:

Нерильская Винаида Васильевна 1927, год.

Тамос Серафим Никандровна - 1912 год.

Сурютину Анна Ивановна - 1921 год.

Борщ - варим фасоль - затем добавляем картошку вареную, свеклу, капусту - жареные; затем лук и соль.

Голубцы - крупы промываем и кипятим, перемешиваем маслом и их заворачиваем в капустные листья или винопорядные и варим на медленном огне.

Биточки -

молоко бугая - семена конопляные чистимся и растираются хорошо, заливаем водой и получаем молоко.

Фасоль - варится затем хорошо перемешивается (в ведре пюре) и в блендере добавляется чеснок измельченный и масло.

Паштет - таким же способом, как и в предыдущем селе.

Бабка - 1 л молока; масло, 10 яиц, - перемешивается с легкой пшеничной, затем ложат в форму и пекут.

Колбаса - мелко измельченное мясо, (свинное) лук, чеснок и перец - этой массой зажимаем кишки и давим в печь.

Котлеты - измельчаем мясо, добавляем яйцо, чеснок, соль - делаем в круглую форму и жарим.

12. Биточки - мясо нарезаем в тонкие
мستая - отбиваем хорошо молоточком
давим через муку и пшеницы еще и
фарш.

Консервированная рыба - без головы, жа-
реная рыба; затем лук, морковь, толокно.
В крупу ложим ряд рыбы и ряд этого
гарнира. А сверху крошка мается
тестом и ложится тещею.

Куринца запеченная - запекаем куринцу
следующей массой: хлеб, рис, мелко
измельченные легкие (вареные) сливочную
маслом. И куринца печут в печи.

Яблочки - запекают вареным рисом
замешанным маслом сливочным, а
сверху вареное.

Блинчики - молоко, масло сливочное,
яйца, соль, сахар, лук, сода пищевая.

Киронки - готовят тесто -
делают лепешки и режут в квадратной
форме. Напекают из вареной или фарша.

Лепешки - 10 яиц, 2 стакана сахара, 1 ст.
масла растительного, 1 л молока, 100 г
дрожжей - готовят лепешки и пекут их.

Мацыверы - дрожжи (измельченные и в
теплой воде) сахар, мука - готовят
тесто и затем лепешки кото-
рые запекают в духовке и завертываются.

Колачи - 10 яиц, 1/2 ст. масла растительного,
1/2 ст. сахара, молоко 5 л, дрожжи -
"отдыхает" все это 2-3 часа и затем
изготавливаются

13 мясной плов - когда кипит
каши мясо, жарим капусту и картошку
варим. Жарим морковку в масле,
добавляем петрушку, масло - все это
варится вместе и добавляем квас. и соль.
соленые огурцы и помидоры - петрушка,
перец, есть виноградные - а огурцы
замачиваем соленой водой (у помидор не
слишком соленая).

капуста соленая - какан решим по 2 половин
добавляем петрушку, соленой водой замачиваем
пряники - 1 чаша 3, 1 ст. сахара, ложка
соды, густоту уксуса, 1 ст. сметаны,
ванилин, мука, 1/2 ст. масла - делаем
в виде комочков и печется.

торт с медом - мед, 0,5 кг сахара, 0,5 кг
орехов, 2 ложки соды, 1 ст. муки - все
перемешивается и по ложке берем и
откладываем в противень где варится.

Время: 1 ст. сметаны, ореха, сахара;
150 г масла - растираем хорошо и ложим.

13 мясной бревен - когда кипит вода опустим мясо, жарим капусту и картошку варим. Жарим морковку в масле, добавляем петрушку, масло - все это варится вместе и добавляем квас. и соль. соленый огурец и помидоры - петрушка, перец, есть виноградные - а огурцы заливаем соленой водой (у помидор не слишком соленая).

капуста соленая - когда решим по 2 половин добавляем петрушку, соленой водой заливаем пряники - 1 чаша 3, 1 ст. сахара, ложка соды, бутылку уксуса, 1 ст. сметаны, ванилин, мука, 1/2 ст. масла - делаем в виде комочков и печется.

торт с лимон - мед, 0,5 кг сахара, 0,5 кг орехов, 2 ложки соды, 8 ст. муки - все перемешивается и по ложке берем и опускаем в противень где варится.

Крем: 1 ст. сметаны, ореха, сахара; 150 г масла - растираем хорошо и намажем.