

Тюря (Мурцовка)

(Тюря – это жидкое холодное блюдо, приготавливаемое без помощи огня, наскоро.)

Простая и незамысловатая русская еда. Наша бабушка готовила нам ее часто в жаркие летние дни.

Рецепт (1 порция):

- 2 ломтика ржаного хлеба
- 0,5 пучка зеленого лука
- 1 ст.л нарубленного укропа
- 150 мл питьевой прохладной воды
- 1 ст.л растительного масла
- Соль и перец, по вкусу

Приготовление:

Нарезать светлую часть лука и выложить в емкость. Поломать или порезать на кубики черный хлеб. Добавить мелко порубленную зелень и лук. Посолить, поперчить и добавить масла, перемешать. Залить все водой или домашним квасом. И Тюря готова!!!



КОЗУЛЬНЫЕ ПРЯНИКИ.

Козули – это северные пряники, вид народных промыслов в Архангельской области. Они выпекаются к Новому году и являются традиционным угощением к праздничному столу. Их принято дарить колядовщикам и преподносить друг другу в новогодние праздники наряду с обычными подарками.

Рецепт:

- 250 г сахара
- 125 г воды
- 3 яйца (1 яйцо и 2 желтка для теста и 2 белка для глазури)
- 0.5 чайной ложки соды
- Щепотка соли
- 1 столовая ложка или по вкусу праностей для пряничного теста
- 100 г сливочного масла или маргарина
- Около 500 г муки



Праженицы.

Праженицы – забытый старинный рецепт. Кроме блинов и оладий, на Масленицу было принято готовить еще одно вкусное блюдо. Праженицы – это маленькие жареные пирожки с разной начинкой: картофельной, грибной, капустной, мясной и творожной.

Рецепт:

- Мука пшеничная / Мука – 230 г
- Сахар – 25 г
- Масло сливочное – 25 г
- Сметана – 80 г
- Яйцо куриное – 1 шт
- Соль – 1,4 ч. л.
- Сода – 1,4 ч. л.
- Масло растительное (для жарки)



Курник - царь пирогов.

Традиционный курник - это закрытый блинчатый пирог куполообразной формы. Основная начинка многослойного курника - отварное куриное мясо.

Рецепт:

- Тесто дрожжевое - 2 кг
- Курица - 1 шт.
- Гречка - 2 стакана
- Яйца - 12 шт.
- Грибы - 500 г
- Молочный соус - 2 стакана
- Блинчики - 5 шт.

Приготовление:

Начинку в курнике делают в несколько слоев: готовая гречка, заправленная маслом, рубленые яйца, отварная курица, нарезанная мелкими кусочками, густой молочный соус, жареные грибы.

Слой чередовала и перекладывала тонкими блинчиками.



Рыбник Архангельский

Рецепт:

- 1 кг дрожжевого теста;
- 2 рыбины (треска, навага, сиг)

Способ приготовления:

1. Рыбу промыть, выпотрошить, посолить
2. Раскатать тесто в пласт овальной формы, на середину положить целую рыбу с головой и хвостом
3. Края теста защипать или надрезать полосками и переплести в виде плетёнки
4. Смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 200 градусов
5. Готовый пирог обильно смазать Маслом



Ботвинья

Ботвинью когда-то называли царицей русских холодных супов.

Ботвинью готовят из листьев корнеплодов (чаще свёклы, реже репы, редиса), крапивы, щавеля или – в наше время – шпината. Листья тщательно моют, ошпаривают, мелко режут или даже протирают через сито, после чего заливают квасом. Туда же добавляют тонко нарезанные огурцы, свежие или соленые, лук, свеклу. Суп можно приправить тёртым хреном и/или горчицей.

Рецепт:

- белый квас или кислые щи – 1,5 л
- щавель, шпинат, сныть, крапива, свекольная ботва – 400-500 г
- отварная или малосоленая форель, семга, осетрина, сиг, лососина – 500-600 г
- огурцы небольшие – 2-3 шт.
- зеленый лук – 1 небольшой пучок
- укроп – 1 небольшой пучок
- соль – по вкусу
- колотый лед



Расстегаи

Пирожки расстегаи – очень популярное традиционное русское блюдо. Считается, что своё название эти пирожки получили именно из-за главной особенности – виднеющейся из теста начинки, как будто расстегаи «расстегнут».

Рецепт:

Тесто:

- 600 г муки
- 60 г сахара
- 0.5 ч.л. соли
- 200 г кефира
- 50 г молока
- 1 ст.л. с горкой дрожжей
- 75 г маргарина
- 2 яйца

Начинка:

- капуста 1/4 кочана большого
- фарш 200 г
- лук 2 шт.
- соль, перец,
- растительное масло для жарки



Квас из ржаного хлеба

Квас из ржаного хлеба — незаменим при кишечных расстройствах и дисбактериозе, ведь вещества, выделяющиеся при брожении, попадая в кишечник, очищают его микрофлору, уничтожают вредные клетки и помогают поддержать полезные.

Рецепт:

- Сахар (1 ст.)
- Изюм (темный, 4 шт.)
- Сухие дрожжи (1 упаковка)
- Вода (4 л)
- Ржаные сухарики (3 ст.)



УХА

*Уха – русское национальное жидкое блюдо. Слово «уха» происходит от древнего индоевропейского корня *ju-*, означающего «отвар» или «жидкость».*

Рецепт:

РЫБА 1 кг
КАРТОФЕЛЬ 800 г
МОРКОВЬ 150 г
ЛУК РЕПЧАТЫЙ 150 г
ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ по вкусу
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ 4 штуки
СОЛЬ по вкусу
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ по вкусу
ЗЕЛЕНЬ по вкусу
КОРЕНЬ ПЕТРУШКИ 20 г

