



**Рецепты
Псковской
кухни,
записанные со
слов жителей
деревень**



Дедовичский район

«Гульбищная каша» (поминальная)



Ингредиенты:

овсяные крупы
картофель
соль
сахар
вода
масло

Приготовление:

Замочить овсяные крупы на ночь. Утром промыть. Сварить в мундирах картошку, очистить её и сделать пюре. В пюре добавить промытые овсяные крупы, воды. Перемешать. Посолить, посахарить и поставить в русскую печку. В готовую кашу добавить масла.

Рецепт староверов записан от Ивановой Ксении Яковлевны 1928 г.р., д. Заполье, 2007г.

«Постная тюря»



Ингредиенты:

картофель
квашеная капуста- (2-3 ст. ложки) или
солёный огурец- (2-3 шт.)
лук репчатый или зелёный- (2-3шт.)
вода
масло растительное
соль

Приготовление:

Отварить картофель очищенный, часть картофеля вынуть для других блюд или для прикусывания, вместо хлеба. Оставшийся в чугуне или кастрюле картофель растолочь в воде, которой варился, добавить соль по вкусу, туда добавить лук, квашеную капусту, масло. Есть нужно горячим.

«Окрошка молочная»



Ингредиенты:

молоко -1л.
творог – 200 гр.
огурец (свежий или солёный) – 1шт.
лук репчатый или зелёный – 1-2 шт.
яйцо варёное -2-3 шт.
мясо варёное – 200 гр.
картофель отварной 2-3 шт.
соль

Приготовление:

Всё мелко порезать, творог растолочь, перемешать, залить молоком, добавить соль по вкусу. Есть сразу после приготовления.

Записано от Семёновой Л.Ф. 1941 г.р., д. Дубишно, 2007г.

«Каша пшеничная со свининой и клюквой»



Ингредиенты:

Свиное мясо -1 кг.
Пшеничная мука
соль
вода
клюква – 1 горсть или мочёные яблоки-
3-4 шт.
листья свежей капусты-2-3 шт.

Приготовление:

Свиное мясо порезать на куски, слегка отбить, пожарить в большом количестве жира на сильном огне. Сваренную до полуготовности кашу из пшеничной муки поместить в сковороду со свининой, перемешать, посолить, добавить клюквы или резаных мочёных яблок, покрыть всё листьями капусты, закрыть плотно крышкой. Поставить в печку на 1,5 часа.

«Каша пшеничная с творогом»



Ингредиенты:

крупя пшено- 1 стакан
вода – 2 стакана
творог – 200-300 гр.
соль – пол ч/л.
сахар – 2 ч/л.

Приготовление:

В кипящую подсоленную воду высыпать перебранное и промытое пшено. Варить до полуготовности. Добавить сахар, масло, творог. Всё перемешать и варить до готовности.

д. Дуброво, 2007 г.

«Похлёбка»



Ингредиенты:

свекла
морковь
капуста
лук
вода соль
ячневая или пшеничная крупа
сметана (молоко, простокваша, сливки)

Приготовление:

Порезанные овощи заливают горячей солёной водой, добавляют крупу. Долго томят в печи. Доводят до кипения, варят 2-3 минуты, дают постоять под крышкой. Подают на стол со сметаной, молоком, простоквашей или сливками.

«Кисель овсяный»



Ингредиенты:

*овсяные хлопья или мука
вода
соль
сахар
чёрный хлеб (корочка)*

Приготовление:

Овсяные хлопья или муку заливают холодной водой, оставляют на сутки. Затем процедить и отжать в отдельную посуду. Положить туда корочку хлеба и оставить в тёплом месте закисать ещё на сутки. Заквашенную жидкость сливают через марлю или сито, добавляют соль, сахар по вкусу, кипятят до образования густой массы, помешивая. Горячий кисель разливают по тарелкам, дают остыть, нарезают на порции. Подают с холодным молоком, сливками. Некоторые едят горячим, добавив подсолнечного масла, с картошкой и чёрным хлебом.

Записано от Носовой Т.П. и Егоровой А.Г. Сосонская волость, 2007г.

Локнянский район

«Свекольное пиво»



Ингредиенты:

*свекла
хмель
дрожжи*

Приготовление:

Свекла сахарная и столовая тонко нарезалась и сушилась. Затем из неё варили сусло. В остуженное сусло добавляли хмель, немного дрожжей и пиво было готово к употреблению.

Записано от Соломатиной Антонины Никифоровны 1928 г.р., д. Большой Легод, Подберезенской волости в 2013г.

«Каша крахмальная»



Ингредиенты:

яйца
крахмал
молоко

Приготовление:

Брали сырые яйца, в них замешивали крахмал. Должно было получиться густое тесто, его пропускали через железное сито. Получалась крупа, которую высушивали в русской печи на противне. Из готовой крупы варили вкусную молочную кашу.

Записано от Павловой Анны Ефимовны 1927 г.р., д. Паново, Подберезенская волость в 2013г.

Усвятский район

«Боровицкое пиво»



Ингредиенты:

зерно: ячмень, рожь или пшеница
хмель
вода
дрожжи

Приготовление:

Делаем солод (ячмень, рожь или пшеницу) замачиваем на сутки, сливаем воду. Проращиваем зерно. Сушим в печи. Мелим на жерновах. Эта мука называется солод. Засыпаем в бочку, кипятим воду, заливаем солод, помешиваем и накрываем. Это называется солодитья. Потом варим хмель. Хмель настаиваем отдельно. Процеживаем, после соложения, заливаем хмель. Масса остывает, добавляем дрожжи (разведённые в тёплой воде – дрожжевик). Пиво остыло, заливаем всё в бочонок и оно «ходит». Можно по вкусу добавить сахара. Если нравится тёмный цвет пива, то сахар прожигают в печке. Если приложить ухо, то должно шуметь. Пиво готово через три

дня. Такое пиво постоянно готовили пивовары на все сельские праздники, как народные, так и торжественные (обжинки, свадьбу, проводы в армию, сватовство и т.д.)

Пивовары всегда были в почёте и всегда при работе.

На праздниках им всегда отводили «красный угол».

С 1 пуда солода получается:

400 г. хмеля

6 вёдер пива

3 ведра подпивок

Записано от Моркан Анны Иосифовны 1928 г.р., а ей передал отец Моркан Антон Иванович хутор Сальники, Калошинской волости.

Пыталовский район

«Солодовое пиво»



Ингредиенты:

пшеница

вода

сахар

хмель

дрожжи

Приготовление:

Замачивается пшеница, пока даст ростки, затем воду сливают. Зерно подсушивают в бане до румяности – это готовый солод.

Солод вываривают. Воду сливают. Получается сусло. Его заливают в «доцан»-деревянную бочку. Внизу делают дырочку и вставляют колышек, а дно бочки укладывают соломой – это фильтр. Колышек приподнимается и через дырочку – «спускник» сусло вытекает. Отдельно варится хмель. Процеживается. Хмель заливается в сусло. Для брожения добавляется сахар, в зависимости от крепости напитка и дрожжи (обязательно свои).

Всё это ставят в тёплое место, где оно «ходит» 1-2 суток.

Чтобы проверить готовность нужно дунуть на пену, если она разошлась и не сходится обратно, то пиво готово. Его разливают в деревянные бочки и хранят.

Записано от династии пивоваров – Вишнякова Николая Семёновича 1892 г.р., Вишнякова Петра Николаевича 1930 г.р., Вишнякова Анатолия Николаевича 1933 г.р. д. Ступино, Носовская волость в 2013 году.

Сыр «Гавровский»



Ингредиенты:

молоко – 5л.
творог домашний – 1,5 кг.
яйца – 5 шт.
соль
сахар
тмин

Приготовление:

Соединить творог, яйца, сахар, соль, тмин и тщательно перемешать, чтобы получилась однородная масса.

Вскипятить молоко и выложить туда творожную массу, перемешать.

Далее варить, перемешивая, чтобы не пригорело, до образования плотного сгустка свернувшейся сырной массы, которая должна всплыть, отделиться от обрата.

Откинуть её на марлю, плотно завязать и дать стечься. Положить под гнёт на 5 часов. Сыр готов.

Записано от Назаровой Таисии Алексеевны 1961 г.р., д. Гавры в 2013 году.

Новоржевский район

«Столбушенский сбитень»



Ингредиенты:

Мёд, сахар (или без него), корица, мускатный орех, гвоздика, имбирь, зверобой, кардамон, душица, базилик, кориандр, корень солодки, девясил, корень аира, вода, в состав может входить можжевельник или лист чёрной смородины
«Столбушенский сбитень» - старинный русский напиток, не содержащий в себе искусственных красителей, добавок и улучшителей вкуса.

Изготавливается на подворье

Святоуспенского Святогорского мужского монастыря

Употребляют сбитень зимой – горячим, летом – холодным, добавляют в чай, молоко или горячее вино.