



КУХНЯ НАШИХ ПРЕДКОВ КОВАЛЁВСКАЯ СТОРОНА



в рамках проекта
«Бабушкин сундучок»



Государственное учреждение культуры
«Лиозненская централизованная
библиотечная система»
Филиал «Ковалёвская сельская библиотека-музей»

КУХНЯ НАШИХ ПРЕДКОВ. КОВАЛЁВСКАЯ СТОРОНА

**в рамках проекта
«Бабушкин сундучок»**



Ковали, 2021



Кухня наших предков. Ковалёвская сторона: в рамках проекта «Бабушкин сундучок» / ГУК «Лиозненская централизованная библиотечная система», филиал «Ковалёвская сельская библиотека-музей» ; сост. Л. В. Киселёва. – Ковали, 2021. – 26 с.



Каждый народ имеет свою национальную кухню, которая характеризуется определенным набором продуктов и блюд, способами приготовления, культурно-бытовыми и обрядовыми функциями.

Пища для нас - естественная потребность, важное условие жизни и здоровья. Вместе с тем еда - это этническое и культурное явление, которое рассказывает о национальных традициях, этикете, социальном статусе, укладе жизни.

Список блюд, которые были на столе крестьянина, был богат и разнообразен. Известный этнограф Н.Я. Никифоровский в конце XIX века описал более 150 блюд и сортов народной кухни, которые широко бытовали на территории Витебщины.

Богатым и разнообразным ассортиментом традиционных и обрядовых блюд характеризуется кухня в Ковалевском крае. Местные хозяйки обладали кулинарным мастерством, искусством превращать простые продукты в деликатесные блюда.

Традиционные блюда варьировали в зависимости от того, какой праздник по народному календарю, сезон года, материальное состояние семьи.

Так, наиболее щедрый стол был на Новый год, Масленицу, Пасху, Радуницу, Спас, Дожинки, Деды и на семейные праздники.





Широко распространенным блюдом были блины. Ржаные блины пекли к приезду близких родственников, пшеничные – на поминки, а гречневые - на Масленицу. Тесто замешивали в специальной посудине - блиннице. Разливали его на сковороду деревянной ложкой, а саму сковороду смазывали кусочком сала.

Блины пекли перед пламенем на углях и складывали в большую посудину. Ели блины обычно с салом, творогом, мёдом.

Из крахмальных блинов делали лапшу. Блин резали на тонкие полоски, заливали молоком и запекали в печке. На Рождество вечером варили кутью из пшеницы и пекли блины. На блин накладывали кутью и ставили на окно, а потом все садились ужинать [д. Селище; информатор Соловьёва Надежда Фёдоровна; записала Киселёва Л.В.].

На Сороки, в день весеннего равноденствия, ждали прихода тепла и прилёта из теплых стран птиц и по этому поводу из пресного теста выпекали «бабашки» и «хрущи» в форме птиц [д. Заровляны; информатор Козлова Раиса Александровна; записала Киселёва Л.В.].



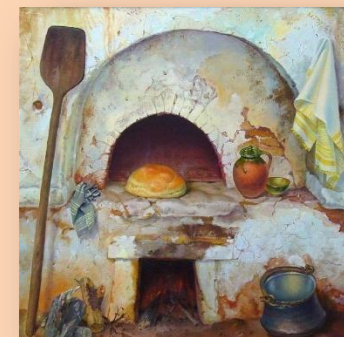


Наиболее существенное место в традиционном питании в Ковалёвском крае занимали хлеб и хлебные изделия. Хлебом начиналась и заканчивалась всякая еда. Он сопутствовал крестьянину в поле. С хлебом-солью встречали и провожали дорогих гостей, с ним шли в сваты, на свадьбу. Во всех случаях хлеб служил залогом счастья и благословения.

Хозяйки один раз в неделю пекли хлеб из ржаной муки. Тесто замешивали в деревянной дежке-хлебнице. После прокаливания печи из дежки доставали тесто и в руках раскатывали круглые боханы, которые клали на деревянную лопату, посыпанную мукой. Часто лопату покрывали листьями капусты, клена, хрена. С этим было связано ряд народных примет. Люди верили, что те, у кого останутся хлебные объедки, увидят тревожные сны. Пока хлеб был в печи, нельзя было точить ножи, топоры, косы, потому что хлеб испугается и сплющится [д. Заровляны; информатор Зайцева Мария Михайловна; записала Киселёва Л.В.].

Из остатков теста делали лапуны: «Нават ведалі паны, што такое лапуны». В картофельное пюре добавляли зажарку из сала и лука. Тесто раскатывали в тонкий пласт, клали начинку и запекали в печи [д. Селище; информатор Соловьёва Надежда Фёдоровна; записала Киселёва Л.В.].

Из муки также готовили клецки, которые варили в подсоленной воде, Иногда добавляли молоко. На сковороде зажаривали лук и ели с отварными клёцками [д. Заровляны; информатор Козлова Раиса Александровна; записала Киселёва Л.В.].





Широко распространенным продуктом на территории Ковалёвского края считали толокно. Его готовили из овса, который парили в горшках в печи. В ряде деревень сначала овес сушили, потом толкли в ступах, мололи на домашних жерновах, просеивали через сито *[д.Заровляны; информатор Войтова Зинаида Аверьяновна; записала Киселёва Л.В.]*.

Наиболее распространенными были блюда из картофеля. Значительную часть составляли блюда из тёртого картофеля. Одним из самых простых и распространенных блюд являлась «картофельная бабка». Очищенный, сырой картофель натерли на терке, добавляли немного муки и соли. Отдельно обжаривали до золотистого цвета сало и лук. Всё перемешивали и ставили в печь для запекания *[д.Заровляны; информатор Войтова Зинаида Аверьяновна; записала Киселёва Л.В.]*.

Из картофеля выпекали баранки. Очищенный, сырой картофель натерли на терке, добавляли отварной картофель и немного соли. Все размешивали, формировали баранки, выкладывали на кленовые листья и запекали в печи *[д.Ковали; информатор Лебедева Антонина Трифоновна; записала Киселёва Л.В.]*.

Распространенным блюдом являлась картофельная макеша, которую готовили из толченого вареного картофеля и лука. Макеша - от слова макать, обмакивать. Традиционно макешу подавали с толстыми блинами *[д.Заровляны; информатор Зайцева Мария Михайловна; записала Киселёва Л.В.]*.





Основу крупяных блюд составляли каши. Тот или иной род каши был ориентирован на сезон года и народный календарь. Так, кашу из пшеничных круп, кутью, готовили в дни рождения, на похороны и в поминальные дни. Зерна пшеницы

тщательно перебирали, промывали водой, ставили в печь и томили пару часов. Затем в охлажденную сваренную пшеницу добавляли сахар или мёд [д.Селище; информатор Соловьёва Надежда Фёдоровна; записала Киселёва Л.В.].

Леса в Ковалёвском крае смешанные, богатые на грибы и ягоды. Каждый год на Глоданских болотах собирали много клюквы. Из крахмала, которой делали сами, варили клюквенный кисель. Клюкву засыпали в чугунок, заливали водой, ставили в печь, немного проваривали и процеживали. В жидкость добавляли крахмал, сахар и опять ставили в печь [д.Заровляны; информатор Козлова Раиса Александровна; записала Киселёва Л.В.].





Из лесных и домашних ягод варили варенье, компот. Грибы варили, мариновали, солили, сушили. Излишки продуктов носили продавать на рынки в Яновичи и Колышки.

Овощи - капусту, свеклу, морковь, огурцы и другие употребляли свежими и заготавливали на зиму.

Широко известным блюдом в данной местности была рубленая капуста, которую квасили в бочках, добавляя морковь, тмин, клюкву. Для квашения капусты использовали дубовые и осиновые бочки.



Из квашеной капусты и свеклы варили капустник, борщ, делали винегрет. На маленькие кусочки нарезали вареную свеклу и картофель, добавляли квашеную капусту, репчатый лук, солёный огурец, соль и сахар по вкусу. Все перемешивали и заправляли растительным маслом.



Также салат готовили из стеблей свеклы, которые нарезали на кусочки, отваривали в подсоленной воде, добавляли зелёный лук, укроп, вареные яйца, соль и сахар. Перед подачей салат заправляли сметаной [д.Заровляны; информатор Зайцева Мария Михайловна; записала Киселёва Л.В.].





Из молочных продуктов употребляли молоко, творог, сыр, масло, сметану, сыворотку. Парное молоко считалось в народе лекарственным средством, так называемым "жизненным эликсиром".

Из молока готовили затирку. Яйцо растирали с мукой до мелкой крошки, добавляли немного воды, молока и соль. Ставили в печь «ТОМИТЬСЯ» *д.Загородно; информатор Ермолова Евгения Трофимовна; записала Киселёва Л.В.*].

Из творога делали сыр. В кипяченое молоко добавляли творог, соль и яйца. Варили на медленном огне 4-5 минут, чтобы отделилась сыворотка. Потом эту смесь помещали в полотняный мешочек и клали под камень, чтобы текла жидкость [*д.Красыни; информатор Егоренко Раиса Семёновна; записала Киселёва Л.В.*].





Значительное место занимали мясные блюда. Наиболее распространённым блюдом из сырого свиного мяса были колбасы. Мясо на колбасы мелко резали, добавляли перец, чеснок, сало, всё перемешивали и этим плотно начиняли тонкие свиные кишки. Колбасы завязывали в кольца, сушили перед печкой на шесте, а потом вешали в холодное место для хранения [д.Красыни; информатор Егоренко Раиса Семёновна; записала Киселёва Л.В.].

Кроме того, делали колбасы из внутренностей, кровавые («кровянки») с добавлением круп.

Простым повседневным блюдом были тушеные кишки. Их чистили, вымывали и варили в подсоленной воде. Затем резали на кусочки, складывали в котелок, заправляли луком, морковью, приправами и ставили в печь тушиться. Ели с хлебом и картошкой [д.Заровляны; информатор Зайцева Мария Михайловна; записала Киселёва Л.В.].





Существенную роль в питании местного населения играли напитки. Одним из наиболее распространенных напитков на Ковалёвщине был хлебный квас. Готовили его следующим образом: сахарную свеклу тёрли на тёрке, добавляли яйцо и муку, замешивали тесто и выпекали лапуны. Затем их сушили несколько дней, а после заливали кипятком, добавляли сахар и ставили в тёплое место для брожения. Через неделю квас был готов.

Также квас варили из сушеных яблок. Заливаем яблоки кипятком, добавляли сахар и ставили в тёплое место, пока не закиснет. *[д.Заровляны; информатор Зайцева Мария Михайловна; записала Киселёва Л.В.]*

Ранней весной заготавливали березовый сок. В бочку с соком добавляли пророщенный ячмень, сахар или мед, ставили в темное холодное место.

Летом из иван-чая, чабреца, зверобоя, цветков липы, молодых ростков сосны готовили отвары. Множество лекарственных растений сушили на зиму. Чай заваривали не только травяной, но и морковный. Морковь перетирали, сушили, а зимой заваривали чай. *[д.Селище; Информатор Соловьёва Надежда Фёдоровна; записала Киселёва Л.В.]*

Проходят годы, десятилетия, века, унося с собой многое. Меняются продукты питания, совершенствуется кухонная техника, однако блюда народной кухни не должны быть утрачены. Их нужно сохранить как драгоценное наследие, стимулирующее жизнь и развитие народа.





КУТЬЯ ИЗ ПШЕНИЦЫ



Зерно пшеницы тщательно перебрать, промыть водой и поставить в печь, чтобы она сварилась (упрела). В охлажденную сваренную пшеницу добавляли сахар, иногда по вкусу мед. За столом нужно было вести себя тихо, не шуметь, иначе можно было остаться голодным.

На Сороки бабушка пекла «птушек» и галушки.

На Пасху, бабушка Лешакова Прасковья Ивановна, рано утром ходила одна на кладбище с красным яйцом, чтобы похристосоваться с умершими (катала яйцо по могилкам). Уходила домой с этим яйцом и только потом все садились за стол. Иногда бабушка ходила в церковь в Микулино.

На Радуницу ходили поминать на кладбище. Блины всегда несли в белом платке-узелке, также носили крашеные яйца. Мужчины потом играли с ними на битки. Поминать начинали в определенное время все вместе. Барченко Анна Андреевна сначала читала по Библии молитву и все молились, а после молитвы отдавала команду – поминать. На помин всегда делали яйца с молоком. В миске взбивали яйца с молоком, добавляли соль и ставили в печь спрятаться.

Когда резали поросенка, носили на базар продавать, также носили масло и яйца. Нужны были деньги, чтобы платить налоги. Себе оставляли немного сала на лето. Взрослые брали с собой в поле на сенокос, детям давали, что оставалось.

Записано 20.01.2020

СОЛОВЬЁВА
(Ковалёва)
Надежда
Федоровна

1950 г.р.,
д. Селище,
Лиозненский район



«Традиционно еда у нас была простая: на утро варили картошку и делали камы. Отваривали мелкую картошку в кожуре, чистили ее, а потом обжаривали на жиру в печке. На обед варили капусту или суп, на второе была капуста или картошка тушеная. Вечером доедали то, что оставалось.

Хлеб пекли один раз в неделю, из остатков теста делали лапуны. Отваривали картошку, делали зажарку из сала с луком и добавляли в картофельное пюре. Тесто раскатывали в тонкий пласт, на него клали картошку с луком и салом и ставили в печь запекаться.

Часто тушили капусту и морковь, добавляя соль и «затолочку» - кусочек сала или мяса. Морковь тушили на молоке, присаливая, также тушили и тыкву».

**ЕГОРЕНКО
(Цветкова)
Раиса
Семёновна**

**1942 г.
д. Красыни,
проживает в д.Ковали
Лиозненского района**



«...Наша семья после войны жила бедно, как и все в деревне. Еда была простая. Варили из того, что вырастет на своем огороде. Это были - капуста, морковка, бурак, лук, картошка, боб. Сеяли пшеницу, рожь, овес. Семена были свои. Зерно возили на мельницу в Вальки на муку и крупы, что-то мололи дома на жерновах (они были у Кукушкина Андрея). Крахмал делали сами. Терли картошку на терку, промывали водой, а потом сушили.

Хлеб пекли в печи из ржаной муки. На каждый день варили суп или капусту, летом - щавель. На праздники пекли булки. На Радунцу варили кутью из пшеницы, пекли блины, красили яйца, делали сыр, а потом шли на кладбище поминать. Блины пекли крахмальные, иногда чинили их творогом...».

Лучшие блюда Ковалёвской кухни



БЛИНЫ С ТВОРОГОМ

В глубокую миску влить молоко, добавить крахмал, яйца, соль и соду. Хорошо размешать и замесить тесто, из которого выпечь тонкие блины.



В миске растереть творог с солью и яйцом. На блин уложить немного начинки, сложить конвертиком и обжарить на масле с двух сторон.

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ

Морковь очищали, резали на кусочки, солили, заливали сливками и ставили в печь тушиться. Ели с хлебом.

КАПУСТА СЕРАЯ

Красные бурачки очищали от кожуры и секли секачом вместе с капустой. Все это помещали в бочку, присыпали солью, клали донышко и прижимали камнем. Так стояло несколько дней, пока не закиснет.

БУРАКИ КРАСНЫЕ МОЧЕНЫЕ

Бурачки очищали от кожуры, наполняли ими бочку, заливали водой и оставляли под камнем пока не закиснут. Потом с этих бурачков варили капусту. Терли на терку, помещали в чугунок, присаливали, заливали водой. В чугунок добавляли косточку или кусочек сала и ставили в печь вариться.



ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Картошку терли на терке, помещали в торбочку и клали под камень, чтобы стекла жидкость. В отцеженную картошку добавляли крахмал, соль, яйцо, муку и замешивали тесто, из которого выпекали драники. В ступке толкли льняное семя и им заправляли драники. Потом ставили в печь тушиться.

ЗАТИРКА КРАХМАЛЬНАЯ

Крахмал разводили водой и доводили до кипения, добавляли молоко и присаливали по вкусу.

СУП БОБОВЫЙ

Боб замачивали в воде, чтобы стал мягче. В чугунок клали боб, добавляли сечку, косточку и делали зажарку из сала с луком, иногда добавляли картошку. Все это заливали водой, солили и ставили в печь вариться.

ПОЛЕВКА

Овсяную муку заливали водой и ставили в теплое место на ночь. Потом это все процеживали, помещали в чугунок и добавляли шкварку и соль. Все это ставили в печь вариться.

СЫР

В кипяченое молоко добавляли творог, соль, яйца и варили немного. Потом эту смесь помещали в полотняный мешочек и клали под камень, чтобы стекла жидкость.

Записано 19.03 2020

**ВОЙТОВА
(Козлова)
Зинаида
Валерьяновна**

**1944 г.р., в
д. Заровляны,
проживает в д.Ковали
Лиозненского района**



«В нашей семье еда была простая. Готовили из того, что выращивали на своем огороде. Варили супы, капусту, картошку, каши. Из картошки делали бабку, драники, баранки или просто отваривали в мундирах. Потом эту картошку очищали от кожуры, помещали на сковороду и ставили в печь подсушиваться. На стол подавали с капустой.

Из овса готовили толокно. В чугунок наливали воду, добавляли овёс и ставили в печь вариться. Потом это все доставали из печи и процеживали. Зерно сушили на печи, потом мололи на жерновах, процеживали и ели.

Льняное семя обжаривали в печи, потом толкли в ступе и макали в него картошку. За работу на льне получали растительное масло».

Лучшие блюда Ковалёвской кухни



КЛЕЦКИ МУЧНЫЕ

Замешивали тесто и раскатывали в колбаску. Все это разрезали на кусочки и варили в подсоленной воде. Иногда белили молоком. Еще зажаривали лук на сковороде и ели с отварными клецками.

БАБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

Очищенный картофель натереть на терке, добавить немного муки и соли. Отдельно до золотистого цвета обжарить сало с прослойкой мяса и луком, перемешать с картофельной массой, поместить в чугунок и запечь в печи.



Записано 13.03.2020



**ЛЕБЕДЕВА
(ВОЙТОВА)
Антонина
Трифоновна**



**1940 г.р.
д. Ковали,
Лиозненский район**

«В нашей семье был большой огород, на котором мы сажали картошку, морковку, тыкву, брюкву (грызанку), лук, чеснок. На зиму солили огурцы в бочках и квасили капусту. Очень часто готовили блины. Ржаные блины пекли к приезду близких родственников, а вот на поминки - пшеничные.

Тесто замешивали в специальной посудине - блиннице. Разливали его на сковороду деревянной ложкой, а саму сковороду смазывали кусочком сала.

Ели блины обычно с салом, творогом или мёдом».

БАРАНКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Сырую картошку натереть на терке, добавить отварную картошку, соль. Потом все размешать, скатать баранки, выложить на кленовый лист и поставить в печь выпекать до готовности.

КЛЁЦКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ

Сырую картошку натереть на терке, добавить отварную и соль. Из этой массы сделать клецки и отварить их в небольшом количестве воды или молока.



ГРЫЗАНКА (БРЮКВА) ТУШЕНАЯ

Брюкву нарезать на кусочки, посолить и поставить в печь тушиться (можно добавить мясо или сало).

**КУБЛИЦКАЯ
Зоя
Сергеевна**



**1938 г.р.
д. Бураки,
Лиозненский район**

«...Сразу после войны кушать было нечего, очень голодали. Потом постепенно начали обживаться. Стали заводить скот, сажать на огородах овощи и картошку, сеять зерновые.

С этого готовили себе еду.

Вот несколько блюд...».

Лучшие блюда Ковалёвской кухни



ГАЛУШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Сырую картошку терли на мелкой терке, отжимали и делали галушки. Заправляли их льняным маслом или толченым в ступе льняным семем и ставили в печь тушить.



ОЛАДЬИ ИЗ СОЕВОЙ МУКИ

Замесить тесто из соевой муки и выпекать оладьи. Затем поставить в печь, заправив сметаной, чтобы немного притушить.

КАРТОФЕЛЬ С КОНОПЛЕЙ

Отварной картофель посыпали целыми или растолченными в ступе семенами конопли и ставили в печь тушиться. С толченой коноплей ели драники.

МАКОВИКИ

Из муки, яиц и молока замешивали тесто, раскатывали в пласт и разрезали на кусочки. На каждый кусочек клали растертый с сахаром мак и выпекали.

Записано 25.10.2019



**КОЗЛОВА
(Лебедева)**

**Раиса
Александровна**



**1951 г.
д. Заровляны,
проживает в д.Ковали
Лиозненского района**

«... Практически все продукты были свои, потому что в хозяйстве держали корову, овец, свиней, кур. На огороде сажали картошку, морковку, бураки, капусту, сеяли огурцы, зерновые.

Из всего этого и готовили. Немного покупали в магазине, который находился в нашей деревне (продавец Боровцова Мария). Товар завозили с Колышанского сельпо.

На зиму солили в бочках капусту, огурцы, квасили красные бурачки. На каждый день варили картошку, капусту или суп, пекли блины.

Тушили морковку со сливками. Часто была тушеная «грызанка» (брюква) со сливками. Ели эти блюда с хлебом...».

МОРКОВНЫЙ СУП МОЛОЧНЫЙ

Морковь очищали от кожуры, резали на кусочки, помещали в чугунок, добавляли молоко с солью. Чугунок ставилось в печь для приготовления - томления.



«...Из напитков часто был кисель из клюквы. Каждый год ходили с бабушкой на Глоданские болота собирать клюкву для киселя и морса. Хватало на целый год...»



КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ

Клюкву помещали в чугунок, заливали водой и ставили в печь. Немного проваривали, пока клюква начинала трескаться. Потом все это процеживали, в жидкость добавляли крахмал (постоянно делали свой из картошки), сахар и опять ставили в печь, чтобы заварить.

Когда сахара не было, делали морс и пили его кисленьким. Чай всегда был травяной. Заготавливали веточки малины с ягодами, листья земляники, смородины и различные травы. Осенью сушили яблоки на печи, из которых варили компот, а еще такие яблоки ели просто так.

Бабушка Марфа кроме хлеба часто пекла дрожжевые пироги. Из оставшегося теста пекли лапуны с картошкой, которые ели просто так или с молоком. Так как у каждого была корова, то из молока делали сметану, творог, масло. Из творога делали сыр. А еще творог разминали, добавляли сметану, соль и ели с горячей картошкой.

На Сороки пекли из теста «птушек», «бабашки». Тесто раскатывали в колбаску, резали на кусочки, формировали шарики и запекали. Еще делали хрущи в форме «птушек» и выпекала их на сливочном масле.

К Рождеству всегда была своя колбаса, резали поросенка. Сало растягивали на весь год, особенно берегли к лету.

На Пасху красили яйца в луковой шелухе, жарили яичницу, варили свой сыр, делали масло. В этот день на кладбище носили блин, яйца и кутью.

На Радуницу пекли блины и печенье, варили кутью из пшеницы, гуляли в битки с крашеными яйцами. Поминать на кладбище начинали, когда все жители соберутся. Приглашали друг друга на помин к могилам своих родственников.

На Духа (Троицу) ездили в Колышки на ярмарку, на которую собиралось много людей в центре возле магазина. Обычно возил нас на лошади Киселев М.С., родители давали ему немного копеек на сладости.

Праздник Юрья отмечали всей деревней. Выгоняя коров в поле, каждый хозяин брал что-то с собой из еды. А потом на поле, которое называли «Лидино седенье», гуляли целый день. Детям перепало что-нибудь вкусненькое.

На свадьбы готовили винегрет, котлеты, картошку, капусту, сало, а еще пекли булочки с медом. Часто на праздники ездили в Россию. Между Коржаней и Родькино была березовая роща, возле нее на поляне собиралось много народа из окрестных деревень. Собирались группами, каждый приносил, что у кого есть и гуляли до утра. Было очень весело...».



Записано в мае 2020



**КРИСАНОВА
(Коляденко)
Зоя
Парфёновна**



**1940 г.р.
д. Заровляны,
проживает в д.Ковали
Лиозненского района**

«...После войны в деревне жили бедно, еда была скудной, часто голодали. Но постепенно стали разжигаться.

В хозяйстве обычно держали корову, поросенка, овец, кур. Для посева зерновых и овощей собирали свои семена, обменивались друг с другом. Еда была простая: варили суп, картошку в мундирах, капусту, овсяный кисель, для которого в ступе толкли овес.

На праздники пекли пирожки, блины, котлеты, делали колбасы. Для котлет и колбас мясо резали ножом на кусочки или рубили секачом в ночевках. Когда резали поросенка, сало растягивали на целый год. На зиму в бочках квасили капусту, солили огурцы, заготавливали картошку, что такое помидоры – не знали...».

ЛАПУНЫ ПРИПЕКАНЫЕ



Тесто, которое осталось от выпечки хлеба раскатать в тонкий пласт. Сверху на него положить картошку-пюре с зажаркой из лука и сала, поставить в печь выпекаться.



Лучшие блюда Ковалёвской кухни

**ЗАЙЦЕВА
(Киселёва)
Мария
Михайловна**



**1954 г.р. в
д. Заровляны,
проживает в д.Ковали
Лиозненского района**

«...Наша семья ничем не отличалась от остальных жителей деревни. В хозяйстве держали скот, на своем огороде выращивали овощи, сеяли зерновые.

Из своих продуктов готовили пищу для семьи. На каждый день варили суп и капусту, картошку отваривали, делали камы, пекли блины. Хлеб пекли свой из ржаной муки. У деда Семена были свои жернова. Детьми мы помогали молоть на них муку. Тесто для хлеба замешивали в деревянной дежке-хлебнице, а хлеб в печи выпекали на капустных или кленовых листьях. Для круп зерно возили в д. Вальки на мельницу.

Так как была своя корова, то всегда было молоко, сметана и масло.

Бабушка сбивала масло в маслобойке из сметаны. Когда масло сбивалось, его промывали в холодной воде. Все любили пить масленку с хлебом, которая оставалась после сбивания масла.

Когда резали поросенка, то делали свои колбасы. Мясо для них резали на кусочки (секли топором или секачом в ночевках). Потом готовые колбасы сушили перед печкой на шесту (жердочке). Все мясные продукты растягивали на целый год, каждый день особо не ели, берегли к праздникам, особенно сало берегли к сенокосу».

ВИНЕГРЕТ

Сварить свеклу и картошку порезать их на кусочки и положить в миску. К ним добавить квашеную капусту и репчатый лук. По вкусу добавить соль и сахар, заправить растительным маслом. Иногда ко всему добавляли соленый огурец.



БОТВИНЯ

Нарвать стебельки от красных бурачков и нарезать их на кусочки. Отварить их в подсоленной воде и остудить. Затем добавить зеленый лук, укроп, вареное яйцо, соль. Перед употреблением добавить сметану. Можно есть с хлебом и картошкой.

КИШКИ ТУШЕННЫЕ

Свинные кишки почистить, вымыть, разрезать на длинные ленты и отварить в подсоленной воде. Затем их порезать на кусочки, сложить в чугунок и заправить обжаренным луком с морковью и приправами. Поставить в печь тушиться. Ели с хлебом и картошкой.



На Рождество и Пасху по деревне ходили волочебники и поздравляли всех с праздником. Хозяйева, к которым они заходили, угощали их различными присмаками. А потом волочебники собирались в каком-нибудь доме и гуляли.

Старые люди перед Пасхой ходили в церковь на всеночную службу в Лиозно. Когда они возвращались домой, то вся семья садилась за стол праздновать. В этот день на столе всегда была большая сковородка яичницы с салом, крашеные яйца, копченка.

На Радунцу и Духа (Троицу) ходили на кладбище поминать умерших. Обычно, бабушка Евдокия Семеновна делала в печке яичницу в миске, варила кутью из пшеницы, пекла блины. На кладбище брали помин – в белый платок-шалевку ставили большую тарелку, на которую складывали весь помин: крашеные яйца, кутью, печенье, яичницу, конфеты-подушечки. Всегда был свой самогон. Поминали сначала своих умерших, а потом ходили друг к другу. В этот день гуляли на битки с крашеными яйцами.

На свадьбы и похороны всегда на столах был винегрет, редька со сметаной, тушеная картошка с мясом, котлеты, холодец, колбаса. Последними блюдами стола были блины с творогом и кисель.

В лесу собирали ягоды и грибы. Грибы на зиму сушили в печи или на солнце, а потом варили из них суп. Летом и осенью грибы жарили в печи и ели с картошкой. Ягоды малину и землянику ели просто так или с молоком, что такое варенье тогда не знали.

Когда в колхозе убирали лен, для всех делали праздник. Выделялась премия, на которую звеньевая покупала подарки всем работникам (кому платок или чулки, или отрез материала). Из конторы выделялись деньги, и устраивался праздник на убранном льяном поле.

На трудодни выдавалось семя, которое потом сушили на сковородке в печи. Затем его толкли в ступе до порошкообразного состояния. В этот порошок добавлялось немного соли и ели с горячей картошкой и хлебом».

МАКЕША ИЗ КАРТОШКИ

Картошку отварить в соленой воде, а затем растолочь до сметанообразного состояния, если нужно добавить кипяченой воды. Сделать за жарку из сала с репчатым луком и добавить в картофельную макешу.



Отдельно пожарить блины, которые потом макают в эту макешу или её едят ложками вприкуску с блинами.

ХЛЕБНЫЙ КВАС

Сахарные бураки терли на терке, добавляли яйцо и муку, после замешивания теста выпекали лапуны. Затем эти лапуны сушили, а после сушки заливали кипятком с добавлением сахара и ставили в теплое место для брожения.

А еще сушили хлеб на сухари, которые потом заливали кипятком с добавлением сахара и ставили для брожения. После брожения отцеживали, и получался такой квас.

КВАС ИЗ СУХИХ ЯБЛОК

Сушеные яблоки залить кипятком, добавить сахара и поставить в теплое место пока не закиснет. После закисания квас готов.

Записано 2 июня 2020

**ДОБРЯКОВА
Марфа
Максимовна**



**1924 г.р. в
д. Никоновщина,
проживала в д.Ковали
Лиозненского района**

Жили бедно, но дружно. Помогали друг другу, делились. Всей деревней на праздники гуляли. Готовили из того, что сами выращивали. Соблюдали все традиции. Дети слушали родителей и помогали им во всем. Берегли каждый кусочек, каждое зёрнышко. Вкалывали от зари до зари.

Лучшие блюда Ковалёвской кухни



СОЛОДУХА

Жытнюю муку залить водой и поставить в теплое место, обычно на печь. После закисания ели с хлебом или лапунами.



Записано 16.07.2020



Лучшие блюда Ковалёвской кухни

МАКАНКА ДЛЯ КАРТОШКИ «РАЗМАЗНЯ»

Сало нарезать на мелкие кусочки и обжарить с большим количеством зеленого лука на сковороде.

Затем все это залить сметаной и дать немного притушиться. Обычно ели с горячей отварной картошкой.

ЗАТИРКА МОЛОЧНАЯ

Яйца растирали с мукой до мелкой крошки, добавить немного воды, молока и соли. Ставили в печь утомиться.

МАКАНКА ИЗ БЛИНОВ

Сало нарезали на мелкие кусочки и обжаривали с репчатым луком. Отдельно пекли блины. Скручивали их в трубочки или складывали треугольником и макали в маканку из сала с луком.



Записано 04.04.2019

**ЕРМОЛОВА
(Советникова)
Евгения
Трофимовна**



**1924 г.р. в
д. Загородно,
проживала в д.Бураки
Лиозненского района**

Бедновато жили, а отношения между людьми были хорошие. Люди были добрые. Праздники отмечали вместе и горе делили на всех. Друг другу помогали. В основном ели картошку, огурцы и все, что сами выращивали. Послевоенные годы были тяжелые. Жили бедно. Голодали. Дом у нас был маленький, с русской печкой, стол в углу, лавки.

ГУК «Лиозненская ЦБС»
Ковалёвская сельская библиотека-музей

211228

Витебская обл.,
Лиозненский район,
аг. Ковали

Время работы:

10-00 – 19-00

Перерыв: 14-00 – 15.00

Выходной – воскресенье, понедельник

Тел: 5-00-86

Эл. адрес: kovalilib@mail.ru

