**Традиционные блюда села Старая Таволжанка**

**«Лапшевник в сальнике»**

Приготовленная домашняя лапша варилась до полуготовности в слегка подсоленной воде. Отбрасывалась на дуршлаг и ставилась остывать.

Внутреннее сало поросёнка резалось на мелкие кусочки и хорошо выжаривалось. Жир сливался в отдельную посуду, а выжарки(жареное сало) помещались в чугунок, заливались водой, туда же клали соль, перец, пережаренные лук, морковь, лавровый лист. Чугунок накрывался крышкой и обмазывался крутым тестом, так что бы чугунок был закрыт герметично.

Чугунок ставился в печь, и выжарки тушились до готовности. Через 2 часа выжарки вынимаются из печи, и ставятся остывать.

На столе раскладывается сальник (прозрачная жировая сеточка) в который выкладывается лапша, для перемешанная с пареными выжарками.

Сальник заворачивается конвертом, укладывается на противень и отправляется в печь. Готовится ещё 1 час. Запечённый до золотистой корочки лапшевник выкладывается на большое блюдо, разрезается на кусочки и подаётся гостям.

Дополнительно к этому блюду подаются солёные, бочковые огурчики и помидорчики.

**«Соломать»**

В воду добавляется и перемешивается мука, делается тесто как на толстые блины, тесто подсаливается. В кипящую воду тонкой струйкой вливается тесто, которое непрерывно мешается деревянной лопаткой. Тесто варится 5 – 7 минут. На столе расстилается хлопчато - бумажная ткань, сложенная в несколько слоёв. На ткать выливается сваренная масса, которая распределяется по ткани ровным слоем высотой 2 -3 сантиметра. Стекает лишняя жидкость, которая впитывается в ткань. Остывшую массу режут на квадратные кусочки 5х5см. складывают глубокую посудину и смазывают: подсолнечным маслом, сливочным маслом. Посыпают сахаром.

**«Затирка»**

Меня научила готовить это несложное блюдо бабушка.

Взять 1 яйцо, разбить его в миску, немного посолить и добавить муки.

Но не замешивать тесто как на лапшу, а растирать руками, делая крошку.

Затем вскипятить 2 литра молока и в кипящее молоко всыпать крошку.

Тщательно размешать, добавить масло, сахар, соль по вкусу. Проварить 5 минут. Кто любит жидкое, можно есть сразу, кто погуще дать настояться 30 минут.

По старинке делали так: Руки опускали в яйцо, потом в муку и над кастрюлей руки тёрли друг об друга. Крошки из теста сыпалась в суп. Получались «Микроголушки».

**«Пампушечки»**

В посуду кладётся творог, добавляется мука, яйца, соль и сахар по вкусу. Всё перемешиваем, и из однородной массы делаем овальные катышки размером с голубиное яйцо – «Пампушечки». Пампушечки укладываются в глиняный горшок и заливаются сливками. Горшок ставится в печь на 1 час.

Пампушечки получаются очень мягкими, ароматными и тают во рту. Их можно сделать сладкими, с добавлением сахара. Можно соленными с чесночком и рубленной зеленью.

**«Терновый кисель»**

Собирается зрелый, примороженный тёрн. В чугунок засыпается тёрн, на дно наливается немного воды. Закрывается крышкой, ставится в печь (на огонь) томится 1 час. Пропаренный тёрн протирается через сито. Жмых выбрасывается. В полученную протёртую массу добавляется немного воды, ставится на огонь, доводится до кипения. В кипящую массу тонкой струйкой вливается разведённый в воде картофельный или кукурузный крахмал.

Непрерывно помешивая деревянной лопаточкой. Добавляется сахар, или как раньше, обычно добавляли отвар из сахарной свёклы. Кипятить 5 минут.

Кисель охлаждается. Подаётся как в чашках, так и в мисках. Важным было, что бы на киселе образовалась плёнка. При подаче этого десерта кисель посыпался сахаром, что указывало о достатке хозяев.