

# Старинные рецепты кухни от наших бабушек

**Евгений КУЙВАШЕВ:** «Быть нужным и полезным обществу возможно в любом возрасте – вот главный посыл Дня пенсионера, перекликающийся с нашей программой «Пятилетка развития». Главное место в ней занимает человеческий потенциал, качество жизни уральцев, которое мы должны повышать, выводя Свердловскую область в тройку регионов-лидеров».

По материалам  
Департамента информационной  
политики Свердловской области.

10 сентября 2021 года были подведены итоги конкурса, название которого вынесено в заголовок данного материала. Конкурса самого яркого, креативного, веющего теплом, мудростью. Он предполагал показать рецепты здорового питания, с чем справились на отлично все восемь команд из ряда сел и деревень района. Сколько советов было дано, какую богатую информацию можно было почерпнуть из предложенных работ! А формат, в котором материал преподносится, разнообразен и удивителен!

Проводя уже несколько лет этот конкурс, восхищаясь полетом фантазии, выдумки, к которым прибегают команды для подачи материала. Огромное спасибо руководителям участвующих в конкурсе команд за оригинальные идеи, работу с гражданами пожилого возраста, отдающие себя сполна.

Все 8 команд оценены жюри победителями в своей номинации. Итак:

Команда «Стряпуха» (д. Зуева) приехала

к советам молодому поколению о здоровом питании. Внучка, заглянув в гости к деду и бабуле, прислушалась и оценила рецепты далекой старины.

«Стряпуха» стала победителем в номинации «Ценные уроки молодому поколению в духе старинной кухни».

Хозяйка команды «Сударушки» (с. Усть-Ницинское) поджидала гостей на праздник Троицу, где были представлены блюда, которые готовились именно в этот день. Блюда простые, но столько в них ценного и полезного для человека. Участники еще смогли предостеречь зрителя, кому предложенное блюдо может и навредить. В этом есть особенная черта команды.

«Сударушки» стали победителями в номинации «Скрупулезные кухарки с рецептами с энциклопедической начинкой».

«Слобжане» (с. Туринская Слобода) погрузили нас в атмосферу жизни барской семьи, где Марфуша так готовит обед, что барин сожалеет, что не женился на ней. А как играют участники!

Эта команда – победитель в номинации «Высокий мастер-класс актерского мастерства на кухне наших бабушек».

«Три девицы» (с. Ницинское) за основу взяли сказку Пушкина, и каждая поведала о том, чтобы приготовить на пир. А одна из сестриц для батюшки царя «все б пекла, пекла, пекла...» Пирог удивительной красоты получился. А сестрицы, рассказывая о приготовлении, словно поют, под музыкальное оформление гуслей.

Команда победила в номинации «Красивая

сказка в прикуску со здоровой пищей».

«Кухонные ассы» (с. Сладковское) обласкали свой материал в серию выпусков забытых рецептов. Их передачи о здоровой пище можно предложить и на центральное телевидение. А ведет эту передачу Надежда Ушакова. На сей раз она постигала мастерство приготовления зеленых щей – от Новиковой Надежды Борисовны, щуку в тесте – от Красулиной Любви Андреевны и сбитень – от Ахметхановой Натальи Егоровны.

Команда победила в номинации «Лучшее кулинарное шоу».

Участницы команды «Бабули» (поселок Звезда) каждая на своей кухне рассказывали об уже приготовленном полезном блюде: курник, семенуха, щи с перловкой.

Команда победила в номинации «А ларчик просто открывался».

«Три кумы» (с. Туринская Слобода) по просьбе Марфушечки-душечки приготовили блюда, которые готовились не «тепереча, а давеча», чтобы постройнеть и выйти замуж. Ублажили Марфушечку – душечку три кумы. Да как не ублажить с такими сказочными образами!

Команда победила в номинации «Незурядное актерское мастерство на кухне забытых рецептов».

«Клуб подружек» (с. Краснослободское) провел очередное заседание, где на сей раз речь шла о здоровом питании, забытых рецептах. А поскольку была затронута тема старины, то под стать и оформление: русская печь, вышитая скатерть и рушники, иконы в углу красном. Столько труда вкладывали рус-

## Каша тыквенная

Очистить тыкву, удалить семена и нарезать кубиками. Отварить в подсоленной воде до мягкости, размять, добавить отварное пшено, еще вскипятить, добавить сливочное масло и имбирь.

## Чай морковный

Морковку нарезать дольками и посушить в русской печи или в духовке на слабом огне до полного высыхания. Полученные морковные паренки засыпать в чайник (3-4 столовые ложки на литр воды), залить кипятком, укутать полотенцем и настаивать 15-20 минут. Подавать без сахара.

## Похлебка овощная деревенская

На дно глиняного горшка слоями укладываются: перловая крупа, крупно порезанная картошка (на картошку 3-4 зубчика чеснока нарезать). Потом слой нашинкованной капусты, слой нарезанной кольцами моркови, слой помидоров, слой свеклы, потом нарезать 1-2 луковицы, кусочек топленого сливочного масла (грамм 200), посолить, залить водой на ладонь выше содержимого и поставить горшок в русскую печь. Как только закипит, убавить температуру и пусть томится часок до готовности.

ские женщины! Каждая – мастерица!

Команда стала победителем в номинации «Загадочная русская душа... Что может быть щедрее и богаче?».

Поздравляем команды с победой!

Татьяна ЗАРОВНЯТНЫХ.



«Бабули», п. Звезда



«Сударушки», с. Усть-Ницинское



«Три кумы», с. Туринская Слобода



«Стряпуха», д. Зуева



«Три девицы», с. Ницинское



«Кухонные ассы», с. Сладковское



«Клуб подружек», с. Краснослободское



«Слобжане», с. Туринская Слобода

СВЕРДЛОВ  
ЭНЕРГОСБЫТ

# ОСЕННИЙ МАРАФОН

Вы оплачиваете долги,  
А МЫ –  
СПИСЫВАЕМ ПЕНИ!

ДЛЯ УЧАСТИЯ:

До 30 ноября 2021 г.  
погасите долги за  
коммунальную услугу  
по электроснабжению и  
пени будут списаны!

\* Данная информация носит справочно-информационный характер и не предполагает обязательности совершения потребителем каких-либо действий, помимо установленных законом.  
\*\* Подробнее об условиях акции можно узнать у сотрудников офиса Свердловского филиала АО «Энергосбыт Плюс» и на сайте компании ekb.sverd.ru.