

Рецепты, записанные жителями Койсуга (Антониной, Николаем и др.) по памяти со ссылкой на своих бабушек, живших в 20-60-70-х годах двадцатого столетия

Галушки - самое любимое блюдо!

И у меня тоже галушки любимое блюдо. И вареники с творогом тоже. Галушки варил сам, по бабушкиному рецепту, с затиркой из старого сала и укропа. Петру первому, говорят тоже нравился донской борщ с затиркой из старого сала.

Я всё время варю борщ с затолчкой из старого сала. И в суп с пельменями чуть- чуть добавляю.

Галушки это рваные кусочки теста в супе. Так? А ещё галушкой называют нАчинку в курице из потрошков.

А еще галушка, это круглый шарик теста в борще, перемешанного с кусочками мяса. Когда борщ сварится, галушку выкладывают в тарелку и поливают юшкой с борща, смешанной с чесноком. Потом режут на кусочки и макают в эту "подливу". Моя жена, галушек в борщ кладет несколько. Это старинный рецепт. Могу расспросить жену подробней.

Галушка для борща бабы Сани Юрченко.

Она всегда делала галушку по праздникам, только так.

Пупок, печёнка, сердечко курицы (всё мягкое) режется мелко, как для оливье.

Туда разбивается пара свежих яиц, перчик, лук (все режется мелко-мелко) и несколько ложек растительного пахнущего масла..

Далее нужно посолить, добавить муки и замесить тугое тесто.

Курицу в борщ она клала целиком, а во внутрь помещала большую галушку.

Когда галушка сваривалась, то распирала курицу.

Когда садились обедать, курицу и галушку, клали в большую тарелку.

Курицу разрывали на небольшие части, галушку резали на кусочки.

В маленькую кастрюльку наливали немного юшки из борща и добавляли тертого чеснока (несколько зубков).

Доводили до кипения и поливали этой юшкой, курицу и галушку.

Лена делает более простой рецепт.

Курицу режет на кусочки и варит в борще.

Галушку делает по бабушкиному рецепту, но из теста делает колобки (5 см) и бросает в борщ, вместе с картошкой.

Когда борщ сварится, выкладывает галушки на тарелку и поливает юшкой с борща, с добавленным в нее тёртым чесноком.

Да, это у нас называли нАчинка. Вкуснятина. Из потрошков. Я иногда такие колобки делаю и просто в воде отвариваю. Только я при замешивании добавляю затолчку из старого сала.