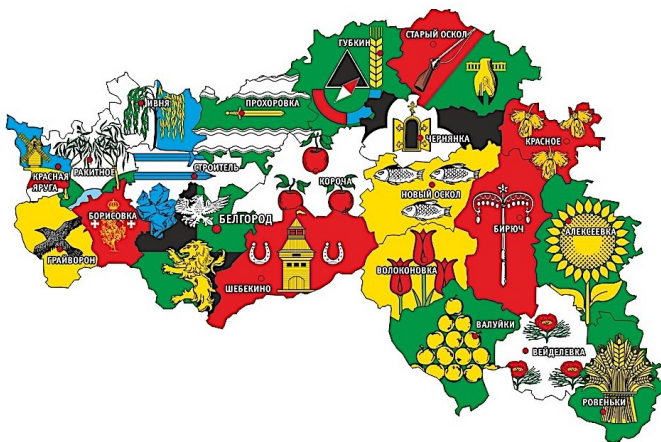


Заготовка напоминает горох, ее можно долго хранить в мешке или банке. Перед подачей на стол катанку варят – в идеале на мясном бульоне, но можно и просто в воде. После дают крупе распариться и добавляют сливочное масло.



МБУК «Валуйская ЦБС»
Тимоновская модельная сельская библиотека

6+

Кулинарное путешествие по малой Родине



Составитель М. В. Рогачева,
ведущий библиотекарь
Тимоновской модельной сельской
библиотеки-филиала №12
МБУК «Валуйская ЦБС»

309962, Белгородская область, Валуйский
район, с. Тимоново, ул. Молодежная, 2а

E-mail: timbiblio.rogacheva@yandex.ru

Тел.: 8(47236)9-51-75



6 января 2024 года Белгородской области исполнилось 70 лет.

Белгородская область, расположенная на юге России, обладает богатым гастрономическим разнообразием, которое формировалось под влиянием различных культур и традиций. Местная кухня сочетает в себе элементы русской, украинской и белорусской кулинарии, что делает её уникальной.

Щи — традиционное блюдо русской кухни, представляющее собой заправочный суп. Его основой служит рубленая белокочанная капуста, которая может быть как свежей, так и квашеной. Это блюдо часто подается с ржаным хлебом.



Вареники — блюдо в виде отварных изделий из пресного теста, которые могут быть с различными начинками: картофельными, творожными или ягодными. Вареники часто подают со сметаной.



Бли-

ны — тонкие блины, которые могут подаваться с различными начинками: икрой, мясом, грибами или сладкими начинками, такими как варенье или мед.



Квашеная капуста — традиционный гарнир, который часто подают к мясным блюдам. Она может быть приготовлена с морковью и специями.



Пироги — разнообразные пироги с мясом, рыбой или фруктами. Они могут быть как закрытыми, так и открытыми, и часто украшаются тестяными узорами.



Лапшевник — это, по сути, запеканка. Лапшу или вермишель обжаривают на сковороде, потом отваривают в молоке, добавляют туда взбитые яйца, сливочное масло, сметану и сахар, а после выливают в жаропрочную форму и запекают. Едят лапшевник обычно холодным, поливая вареньем. Можно приготовить его и не сладким, с различными добавками.



Лёпанцы — это небольшие пирожки с различными начинками, чаще всего с картофелем и жареным луком. Отличительная черта лёпанцев в том, что их лепят как вареники, но жарят на сковороде.



Роговатовская катанка — это особым образом приготовленное пшено. Промытую крупу выкладывают в специальный деревянный лоток, добавляют туда смесь из яиц, молока и муки и долго-долго катают руками, а после высушивают на сковороде или в печи.