



Алтайская трапеза.
Вкусные и полезные рецепты
от жителей Алтайского края
/ Под общ. ред. А.Н. Лукьянова.
- Барнаул: Литера, 2013. - 300 с.: ил.



Людмила БАЖЕНОВА,
с. Тулата

Вафли

0,5 л свежих сливок, 9 яиц, сахар по вкусу, ванилин, мука.

Приготовить тесто, оно должно получиться по консистенции жидким, как на оладьи.

Вафельницу разогреть, смазать растительным маслом, ложкой налить в форму и выпекать в духовке при 180 градусах.

Оладьи

1 яйцо, масло – 1 ст. л., сахар – 1/2 ч. л., овощи – 500 г, сода – 1/4 ч. л., 1 стакан простокваши, мука – 500 г.

Эти оладьи можно делать с тыквой, кабачками или морковью.

Очищенные овощи нарезают дольками и варят в небольшом количестве воды, затем их протирают через сито. В полученное овощное пюре, не давая ему остыть, добавляют яйцо, сахар, простоквашу, муку, смешанную с содой, и хорошо вымешивают, после чего пекут оладьи на разогретой с маслом сковороде.

Фигурный хворост

Этот рецепт – для приготовления хвороста на специальных металлических формах, которые обмакиваются в тесто, обжариваются, затем хворост с них снимают.

0,5 л сметаны (не кислой), 5 яиц, 0,5 кг муки, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Масло растереть с солью, добавить сметану и муку. Все хорошо взбить, добавить яйца. Тесто должно получиться, как жидкая сметана. Форму разогреть, макать в тесто и жарить в смеси сливочного масла и свиного жира.

Локосные галушки

Приготовить тесто для галушек: яйцо взбить с солью, чуть-чуть добавить воды, нарезать зеленый лук и укроп. Добавить муку и замесить тесто погуще оладий. Ложкой маленькими порциями опустить в кипящую воду.



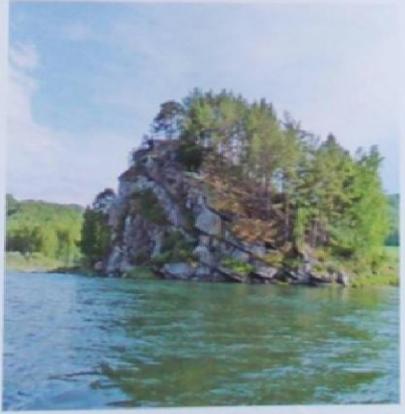
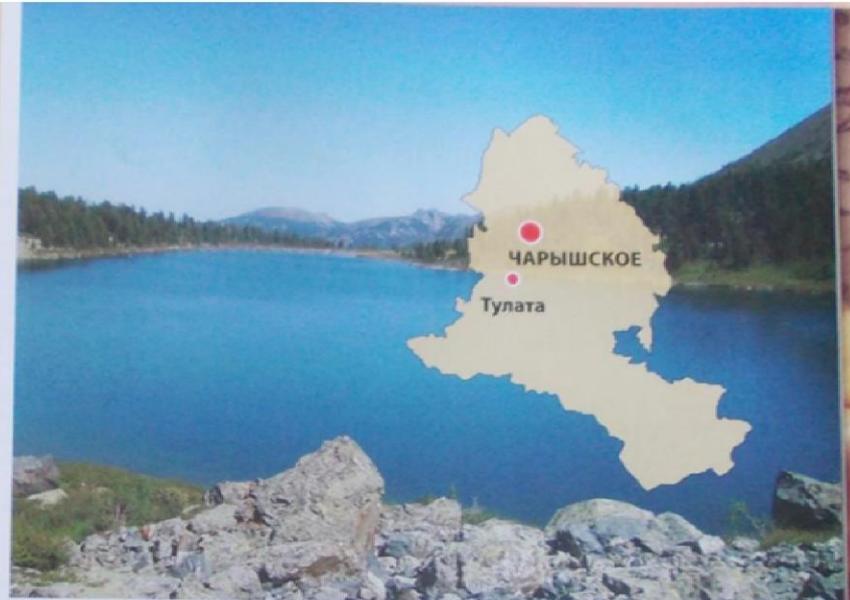


Ландшафты Чарышского района очень красивы и разнообразны: это горы, поросшие непроходимой тайгой, лесостепные просторы, пещеры, быстрые холодные реки, горные озера, снежники. Все эти природные богатства создают прекрасные условия для развития туризма. Горы района на западе относятся к системе Тигирецкого хребта, на востоке – к Башцелакскому хребту, а на юге – к самому большому хребтам: Коксуйскому и Коргонскому. Самой высокой точкой Алтайского края является белая вершина Коргонского хребта высотой 2490 м.

По территории Чарышского района протекают реки Чарыш, Тулата, Иня, Сосновка, Башцелак, Сентелек. Чарыш – основная река района, его водная артерия, берущая свое начало на северных склонах Коргонского хребта и на своем пути в 547 км обросшая множеством притоков. Чарыш пригоден для сплава, как и его притоки Кумир и Коргон. Заниматься спортивным рыболовством можно на всех реках района.

В Чарышском районе велико количество небольших озер. В долине Чарыша есть озера-старички, высоко в горах, окруженные лесом, горной тундрой, каменными развалами, находятся горные озера. Очень красивы озера Белоталовое, Кедровое, Абрамовское. По берегам рек и озер расположены турбазы.

В Чарышском районе имеются маральники, где заводят маралов – характерных представителей фауны Алтая. Вещество пантокрин, получаемое из молодых рогов марала (пантов), является лечебным. В связи с этим на Алтае в последние времена приобрели популярность пантокринные ванны. В селе Сентелек находится пантокринная лечебница, одна из самых известных в крае. Также большой интерес у туристов вызывает Чарышский курган – археологический памятник, расположенный в долине реки Сентелек от одноименного села.





Авторами этого удивительного издания являются жители Алтайского края, в большинстве своем – женщины-хозяйки, сохранившие кулинарные рецепты своих предков.

В их числе - наши землячки. Село Тулата представлено в книге рецептами Л.П.Баженовой.