

Хлеб с любовью от Любви Яковлевны

Памятью крепок – родом силён. В новом этнокультурном краевом конкурсе «Мы – хранители» наш район стал призёром. Работники культуры представили ценное исследование на тему «Технология изготовления дрожжей из хмеля в станице Весёлой»



Любовь Яковлевна Соскова.

«СЕРЕБРО» ЗА РАБОТУ

Этот рецепт кубанской кухни передаётся из поколения в поколение. О том, как приготовить натуральные дрожжи из хмеля, рассказала своей внучке **Ирине Александровне** бабушка **Любовь Яковлевна Соскова** из станицы Весёлой.

Работники культуры и семья кропотливо собирали информацию в ходе нескольких летних экспедиций. Сняли подробный видеоролик о технологии изготовления дрожжей,

продемонстрировали этапы изготовления, и итог – ароматный домашний хлеб как в старину!

На заключительном этапе в декабре в Краснодаре проект представили заведующая сектором районного методцентра культуры **Александра Короб**, директор библиотеки Весёловского поселения **Ольга Тарасенко** и внучка главной героини **Ирина Соскова**. Жюри высоко оценило уровень подготовки. По итогам отбора наш район стал вторым.



На церемонии награждения в Краснодаре делегация Павловского района.

ГОРЯЧИЙ ПРИВЕТ ИЗ ПЕЧИ

До нашего времени рецепт дошёл в неизменённом виде. Хотя такие живые дрожжи сейчас практически никто не делает. Но здорово, что некоторые хитрости ещё помнят жители старшего поколения. Одна из них 88-летняя **Любовь Яковлевна Соскова** (в девичестве Головки). Родилась и живёт в станице Весёлой. Как сама рассказывает, по линии отца предками являлись казаки, по линии матери – городовики.

...На Кубани хозяйки лю-

били дрожжевое тесто: пекли хлеб, пирожки и пироги. Муку, воду, соль и дрожжи или закваску использовали из века в век, для хлебопечения выбирали дрожжи из хмеля.

Секрет их производства достался веселянке от бабушки. Вот рецепт.

В 4 л кипящей воды высыпать три пригоршни шишек хмеля, нарезанные две луковицы и три горьких перца. Довести до кипения. 150 г сухих дрожжей из хмеля (их брали из старых заготовок, если что – у хранительницы таковая

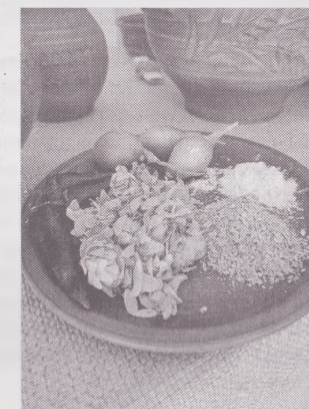
есть) и 100 г муки залить тёплой водой и оставить в тёплом месте, чтобы поднялись. После поднятия опары соединить её со смесью из хмеля и высевок и оставить в тёплом месте.

В отдельной ёмкости смешать 300 г муки и 200 г отрубей. Залить сухую смесь в подготовленную смесь из хмеля, смешать и оставить в тёплом месте. После поднятия опары необходимо вымесить её несколько раз.

Полученную смесь распределить по ткани и оставить на просушку. После



Испечённый хлебушек долго не черствеет.



Ингредиенты «бабских» дрожжей.

необходимо измельчить и хранить в сухом месте в тканевых мешочках.

По материалам РОМЦК.
Фото предоставлены
А. Короб