



***Кто отрада для бабушки? Конечно же, внуки, и именно для внуков бабушка готовит с большим удовольствием. В этом номере своими рецептами поделилась бабушка четверых внуков Вера Александровна Орлова.***

Родилась Вера Александровна в 1958 году в деревне Нелегино Ворошиловского сельского поселения. А прожила всё детство в деревне Малая Переволока. Училась в Ворошиловской школе до 9 класса, а после поступила в Торопецкое кулинарное училище. Окончив училище, в 1975 году вышла замуж, ну, а в 1976 году родилась дочь Наталья. После рождения дочери Вера Александровна вернулась в родную деревню. В Ворошилово устроилась на работу в столовую лесоучастка, заведующей. После сокращения перешла заведующей в детский сад при совхозе. В 1983 году вышла замуж во второй раз, а в 1984 году в семье появился сын Роман.

Вера Александровна продолжала работать заведующей в детском саду до того момента как заболела мама. Было тяжело, чтобы ухаживать за родителями пришлось уволиться, ведь приходилось три раза за день ходить из Ворошилово в Малую Переволоку. Но, несмотря на все тягости жизни, эта сильная женщина воспитала двоих детей, а сейчас помогает растить и четверых внуков: Свету, Мишу, Машу и Назара. В настоящее время Вера Александровна живёт одна и, конечно же, самая большая радость для неё – приход в гости внуков. Их смех и радость – самое большое счастье.

#### Пирог со свиной

Для теста вам понадобится :

- мука 1,5 кг.
- сухие дрожжи 1 пачка.
- молоко 1 л.
- сахар 0,5 кг.
- яйца 5 шт.
- соль 1,5 ст. ложки.
- майонез 3 ст. ложки.

Всё смешиваем и ставим подниматься. Как поднимется – надо опустить тесто, и проделать так два раза. После того как тесто поднимется в третий раз, выкладываем его на стол и раскатываем примерно до толщины в 1 см.

Пока поднимается тесто, готовим начинку. Вам понадобится:

- подбрюшина свинины 1,5 кг.
- лук 0,3 кг.
- соль и перец по вкусу.

Нарезаем свиную подбрюшину кусочками. Обжариваем, добавляя соль и перец по вкусу. Далее добавляем нарезанный лук, всё обжаривается до готовности.

На раскатанное тесто выкладываем готовую зажарку, закрываем вторым раскатанным блином и защипываем края, а верх пирога прокалываем вилочкой. И в печь. Время приготовления зависит от температуры в печи. Как пирог подрумянится, вынимаем и смазываем его растительным маслом.

#### Сладкий блин

Вам понадобится:

- простокваши 1 стакан.
- мука 2 стакана.
- сахар 1 стакан.
- сода 2 чайные ложки.
- щепотка соли.
- 2 ст. ложки какао.

Всё тщательно перемешиваем и выливаем на смазанную сливочным маслом сковороду. И ставим в печь на 20 минут.

#### Манник

Ингредиенты:

- манная крупа 1 стакан.
- мука 1 стакан.

- простокваша 1 стакан.
- сахар 1 стакан.
- яйцо 1 шт.
- сливочное масло 100 г.
- сода 0,5 ч. ложки.

Всё смешиваем и даём настояться 2-3 часа. Выкладываем на смазанную маслом сковороду и ставим в печь на 20-30 минут. Время рассчитываем в зависимости от температуры в печи.

**Анастасия МОРДАС,**  
**фото автора**