



Бошман (Кливер) Ирина Ивановна, 1973 года рождения, родилась и живёт в с. Гришковка.

Tweiback, Riebelplotz

Wi nime Miel, döne de Miel siewe, en dann nime en Backkom, ene Kom döwe wi Malt', Solt, Hief en Botafat, dann döwe wi oles tw'archen'anriere, en enb'aste Miel mank, en sö enb'aste Miel, en sö mock wi Dich. Wenn de Dich 'as go: en schön üt'et'nied, dann döwe dim ene wome Stuh (Tet') hanstale, en dej mot schen gune, dann lüre we eine (1) - twei (2) Stonde, bat de Backkom schön voll 'as. Dann döwe dem Dich roft'niede, dann döwe noch lüre, ne Stond uba ok nu twei, wenn dej Backkom wada schön

rondvoll 'as, dann mock wi ol Tweiback, döwe Tweiback op e Pluttes oplae, ok enb'aste wachte, dann ene Plit, ene döwe backe. Uba von Tweibacksdich kon wi noch krat' söne Krüasch noch mocke, en kon wi noch Riebelplotz mocke. Riebelplotz: dann nim wi ok en St'at' Dich, döwe dem schön rolle, ok enb'aste wachte, op e Plut, un b'aste wachte, en dann döwe nop Wr'an', Wr'an' kon s'ane von Apeltes, ok Rebobawr'an', von Opelkeuse, en dann op en Dich m'at Wr'an' dann ol mot wi nopstrie Rieble. Rieble döwe mocke sö: ein Glos Miel, Glos Zoka, en Po Lippel El, dann oles dot tw'achen'anriere, en sö s'and de Rieble go, en dej de Rieble döwe schmock opstrie op em Dich, en ok enb'aste wachte, en dann ene wome Plitt'e ok backe, dann 'triewe Riebelplotz. Det mot schön schmate!





Твейбак, рибелплотц

Берем муку, просеиваем ее в чашку, добавляем молоко, соль, дрожжи и сливочное масло, все перемешиваем, по необходимости добавляем еще муки и вымешиваем тесто. Когда тесто подошло, мнем его и ставим в теплое место на час – два, чтобы оно подошло. Затем повторяем эту же процедуру еще раз.

Потом на смазанный подсолнечным маслом противень выкладываем булочки и немного ждем. В разогретую духовку ставим противень с булочками и выпекаем до готовности. Из этого теста можно сделать крученые булочки (крюзяш) и рибелплотц. Рибелплотц: берем кусочек теста и раскатываем его и немного ждем, кладем на противень и опять немного ждем. Затем на тесто выкладываем варенье, варенье может быть из яблочек или любое другое. Затем на тесто с вареньем посыпаем сладкой затирушкой. Она готовится так: берем стакан муки и сахара и пару ложек растительного масла и все перемешиваем. Затем пирог отправляем в духовку и запекаем до готовности. Приятного аппетита!

