



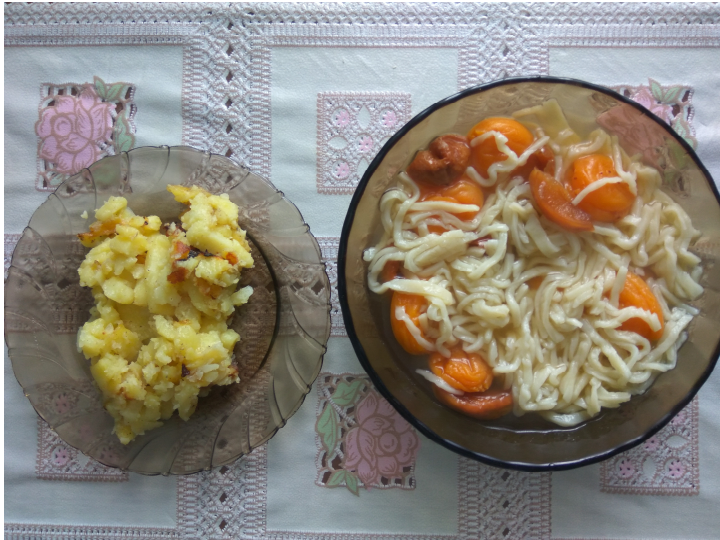
Пеннер (Дик) Лидия Петровна, 1966 года рождения. Родилась в с. Каратал, живет в с. Гришковка

Elepstilte

N'amst Wuta, drie Obst, kockst krat'so ös Kompot, en de Kompot m'at det Zoka en wi dejda 'ama enb'aste Henberwr'an' n'ana, dot et schmock sach röt, wenn dej go 'as, dann mockst Tilte m'at Eija un Wuta. Tilte döwe wi dejda 'ama nech söne ös Nudelsop, erate moke, gröte Tilte. Dejst do n'an Tilte, wenn de Tilte ischt go s'and, dann mockst M'ansel. M'ansel mot emockt: n'amst sieven Lippel Miel, ein Ei en m'at Malt' ischt trachtriere schmock, en dann noch enb'aste Malt' n'ana , dot et schen d'an 'as, en dann wenn de Tilte go s'and, latst dot ene Elepstilte

n'ana, mockst dot b'atem kocke, en dann mockst det üt. De Elepstilte mot wi ite kolt, latst de kolt wore. En Tüs döde de Elepstilte 'ama ite m'at heite ebrudne Itscheke. Det mot schon schmate!





Елепстільте

Берем воду, сухофрукты и варим компот, добавляем сахар и немного малинового варенья для придания красного цвета. Пока варится компот, готовим лапшу из муки, яйца и воды. Лапшу делаем не такую, как на нудельсуп, а больше. Добавляем лапшу в компот и варим до готовности лапши. В это время берем муку и перемешиваем ее с молоком до жидкого состояния и добавляем эту смесь в елепстільте, доводим до кипения и выключаем. Блюдо подается

холодным с горячей жареной картошкой.

