

Т. У. РЗУТОВІЧ  
У. І. РЗУТОВІЧ

# ЛЯКВІШТУЙЦЕ- СМЯЧНА



Т. Ч. РЭУТОВІЧ  
Ч. І. РЭУТОВІЧ

# ПЯКЯШТУЙЦЕ - СМЯЧНЯ

---



МІНСК  
«ПОЛЫМЯ»  
1993



ББК 36.997  
Р96  
УДК 641.568(083.12)

Рэцэнзент  
*В. П. Сталеўская,*  
галоўны інжынер вытворчага аддзела  
Упраўлення грамадскага харчавання Мінгарвыканкама

**Рэутовіч Т. У., Рэутовіч У. І.**  
Р 96 Пакаштуйце — смачна.— Мн.: Польша, 1993.—  
319 с.: іл.

ISBN 5-345-00604-0.

Реутович Т. В., Реутович В. И. Попробуйте —  
ВКУСНО.

У кнігу ўвайшлі кухні народаў, якія з даўніх часоў жывуць на тэ-  
рыторыі Беларусі: беларуская, літоўская, польская, руская, татарская,  
украінская, яўрэйская.

У выданне ўключаны як традыцыйныя нацыянальныя стравы, так  
і сучасныя, дадзены асаблівасці іх прыгатавання.

Р  $\frac{340400000-026}{\text{М } 306(03)-93}$  31—93

ББК 36.997

ISBN 5-345-00604-0

© Т. У. Рэутовіч,  
У. І. Рэутовіч, 1993

Гістарычна склалася так, што на тэрыторыі нашага краю акрамя беларусаў з даўніх часоў жывуць рускія, украінцы, палякі, літоўцы, яўрэі, татары. Агульны лёс зрадніў людзей розных нацыянальнасцей. Яны жывуць у згодзе і добрым суседстве — прыходзяць адзін аднаму на дапамогу, а радасныя падзеі адзначаюць за агульным бяседным сталом, дзе выдатна «суіснуюць» беларускія дранікі і рускія пірагі, украінскія галушкі і польскія лазанкі, літоўскі кумпіс, яўрэйская фаршыраваная рыба, азу патарску...

У кожнага народа свая, выпрацаваная стагоддзямі нацыянальная кухня з уласцівымі ёй наборам прадуктаў, прыёмамі іх апрацоўкі. Аднак народы-суседзі маюць і нямала агульнага ў кулінарыі, напрыклад, стравы з бульбы ў беларускай і літоўскай кухнях.

Увазе чытачоў прапануюцца рэцэпты нацыянальных страў народаў, што жывуць на тэрыторыі Беларусі. Сярод сабраных страў ёсць і старадаўнія, і сучасныя, створаныя прафесійнымі кулінарамі. Рэцэпты ў асноўным разлічаны на чатыры чалавекі, у адпаведнасці з гэтым указваецца колькасць прадуктаў. Перш чым прыступіць да прыгатавання, трэба ўважліва вывучыць рэцэпт, іншы раз прачытаць агульнае апісанне прыгатавання (цеста, баршча і інш).

**Параўнальная табліца вагі прадуктаў і іх аб'ёмнай меры**

Прадукт	У грамах			
	шклянка (250 см <sup>3</sup> )	сталовая ложка	чайная ложка	1 штука

**Сыпкія прадукты**

Гарох лушчаны	250	25		
Крупы грэцкія	210	25		
Крупы манныя	200	25	8	
Крупы ячныя (буйныя)	230	25		
Крупы ячныя (дробныя)	180	20		



Прадукт	У грамах			
	шклянка (250 см <sup>3</sup> )	сталовая ложка	чайная ложка	1 штука
Лімонная кіслата		20	10	
Мука бульбяная (крух- мал)	200	30	10	
Мука пшанічная	160	25	10	
Проса	220	25		
Рыс	230	25		
Сода пітная		25	10	
Соль	325	30	10	
Сухары молатыя	125	15	5	
Цукар (пясок)	200	25	10	

**Малако, малочныя прадукты, тлушч**

Алей	230	20		
Малако неразведзенае	250	20		
Малако сухое	120	20	5	
Маргарын топлены	240	20	5	
Масла сметанковае	210	50	15	
Сала топленае	245	20		
Смятана	250	25	10	

**Агародніна, садавіна, ягады, іншыя прадукты**

Агурок сярэдняй велічыні				100
Бульба сярэдняй велічыні				100
Бурак сярэдняй велічыні				125
Воцат сталовы		250	15	5
Морква сярэдняй велічыні				75
Памідоры сярэдняй велічыні				75
Корань пятрушкі сярэдняй велічыні				50
Разынкі	165	25		200
Рэдзька сярэдняй велічыні				75
Сельдэрэй сярэдняй велічыні				75
Тамат-паста		30	10	
Тамат-пюрэ	220	25	8	
Цыбуля сярэдняй велічыні				75
Чарніцы	200			
Яблык сярэдняй велічыні				100



---

## БЕЛЯРУСКАЯ КУХНЯ



Беларуская кухня мае даўнюю гісторыю. Самабытныя стравы, якія дайшлі да нас з глыбіні стагоддзяў, сведчаць аб рацыянальнасці, эканамічнасці і разнастайнасці харчавання нашых продкаў. І хаця на сваіх падворках сяляне трымалі кароў, свіней, авечак, коз, гадавалі свойскую птушку — курэй, гусей, качак, мясныя стравы гатавалі ў асноўным на свята і ў той час, калі калолі кабанчыка або забівалі бычка. Саланіну, каўбасы, вяндліну захоўвалі да цяжкіх сельскагаспадарчых работ — сенакосу, жніва. У штодзённым харчаванні ўжывалі пераважна вегетарыянскія стравы — з агародніны, зернебабовых культур, малочных прадуктаў, насення лёну і канпель, сушаных грыбоў, ягад, садавіны, мёду.

Вядома, сучасная беларуская кухня вельмі адрозніваецца ад старажытнай. З'явіліся новыя прадукты, змяніліся ўмовы жыцця. Але кулінарныя прыхільнасці беларусаў, асабліва на вёсцы, захоўваюць нацыянальную самабытнасць. Гаспадыні яшчэ памятаюць і ўжываюць бабуліны рэцэпты разнастайных полівак, запяканак, бліноў, аладак.

Нельга не сказаць і пра нашых таленавітых прафесійных кулінараў, якія працуюць у сістэме грамадскага харчавання. Яны ўзбагацілі сучасную беларускую кухню арыгінальнымі стравамі, што карыстаюцца вялікай папулярнасцю ў жыхароў і гасцей Рэспублікі. Многія з гэтых страў атрымалі распаўсюджанне сярод шырокага насельніцтва.

На Беларусі ў пашане чорны хлеб, з якім ядуць і першыя, і другія стравы. Круглы год не сыходзіць



са стала беларусаў бульба. Яе вараць, тушаць, смажаць, запякаюць, фаршыруюць. З яе гатуюць супы і салаты, піражкі і хрушчы. Асабліва смачная бульба ў спалучэнні з грыбамі, свінінай. Ні з чым не параўнаць стравы з сырой дрэннай бульбы — бабкі, бліны, дранікі, клёцкі.

Мясныя стравы ў беларускай кухні гатуюць са свініны, ялавічыны, свойскай птушкі. Перавагу аддаюць мясу, тушанаму з агароднінай і грыбамі. Прыправы — перац, часнок, пятрушка і інш. выкарыстоўваюць умерана. Шырока ўжываюць малочныя прадукты і стравы з іх.



## ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

---

### БОРШЧ БЕЛАРУСКИ

300 г костак ад вяндліны, 200 г ялавічыны, 60 г сасісак, 2 буракі, 4—5 бульбін, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка тамату-пюрэ, 1 ст. ложка топлената сала, 4 ч. лыжкі смятаны, 1 ст. ложка мукі, соль, цукар, воцат.

Нарубленыя косткі ад вяндліны і мяса памыць, заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, зняць пену і працягваць варыць на невялікім агні, у канцы гатавання пасаліць. Гатовы булён працадзіць.

Буракі адварыць, абабраць, нашаткаваць. Змельчаны моркву, пятрушку, цыбулю абсмажыць на топленым сале, дадаць тамат-пюрэ і яшчэ трохкі патрымаць на слабым агні.

У булён, які кіпіць, апусціць нарэзаную кубікамі бульбу, падрыхтаваныя буракі, цыбулю і карэнне з таматам. Калі бульба зварыцца, заправіць боршч мукой, разведзенай ахалоджаным булёнам, цукам, воцатам, пакласці нарэзаныя кавалачкамі сасіскі і варанае мяса. Даць закіпець.

Падаць са смятанай.

### **КАПУСТА СВЕЖАЯ З ЯБЛЫКАМІ**

500 г ялавічыны, 500 г свежай капусты, 3 бульбіны, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 цыбуліна, 2 кіслыя яблыкі, 2 памідоры, 2 ст. лыжкі здору, 2 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст, кроп.

Зварыць мясны булён. Абсмажыць на здоры змельчаныя моркву, пятрушку, цыбулю, у канцы дадаць нарэзаныя долькамі памідоры.

У булён, які кіпіць, пакласці нашаткаваную капусту, нарэзаную скрылькамі бульбу. Калі бульба стане мяккай, дадаць абсмажаныя цыбулю і карэнне. За 5 хвілін да канца гатавання апусціць скрылькі яблыкаў, ачышчаных ад скуркі, пакласці перац, лаўровы ліст, соль.

Пры падачы на стол заправіць смятанай, пасыпаць дробна парэзаным зялёным кропам.

### **КАПУСТА КІСЛАЯ**

500 г ялавічыны, 500 г кіслай капусты, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ч. лыжкі мукі, 1 ст. лыжка тлушчу, 2 ст. лыжкі смятаны, соль, лаўровы ліст, перац, зелень.

Зварыць булён. У кіслую капусту ўліць каля паўшклянкі булёну, дадаць тлушч, тамат-пюрэ і тушыць пад накрыўкай, час ад часу памешваючы. Калі капуста стане мяккай, пакласці абсмажаныя моркву і пятрушку, нарэзаныя саломкай, а таксама змельчаную пасераваную цыбулю.

У булён, які кіпіць, пакласці тушаную капусту, праз 20 хвілін заправіць мукой, разведзенай ахалоджаным булёнам, перцам, соллю, лаўровым лістом і давесці да гатоўнасці.

Падаць са смятанай і дробна нарэзанай зеленню кропу або пятрушкі.

### **КАПУСТА КІСЛАЯ З ГРЫБАМІ**

50 г сушаных грыбоў, 500 г кіслай капусты, 1 морква, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі тлушчу, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ч. лыжкі мукі, 4 ч. лыжкі смятаны, перац, лаўровы ліст, соль, зелень.



Загадзя замочаныя грыбы зварыць, прамыць, тонка нарэзаць. Грыбны булён працадзіць праз складзеную ўдвая тканіну. Кіслую капусту пакласці ў каструлю, уліць трошкі булёну, дадаць тлушч, тамат-пюрэ і тушыць пад накрыўкай прыкладна 1,5 гадзіны. За 25 хвілін да гатоўнасці дадаць нарэзаныя і падсмажаныя цыбулю і моркву.

У грыбны булён, які кіпіць, пакласці тушаную капусту, падрыхтаваныя грыбы, перац гарошкам, лаўровы ліст, пасераваную муку, разведзеную ахалоджаным булёнам, соль і варыць яшчэ 7—8 хвілін.

Падаць са смятанай і змельчанай зеленню.

### **КАПУСТА СТАРАБЕЛАРУСКАЯ**

*500 г кіслай капусты, 40 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 1 морква, 1 ст. ложка мукі, 2 ст. лыжкі тлушчу, 1 ч. ложка цукру, 2 ст. лыжкі павідла, 3—4 ягады ядлоўцу, соль.*

Загадзя замочаныя грыбы зварыць, булён працадзіць, грыбы нашаткаваць. Кіслую капусту патушыць з тлушчам, у канцы дадаць змельчаныя і абсмажаныя моркву і цыбулю.

У грыбны булён пакласці тушаную з агароднінай капусту, варыць прыкладна паўгадзіны, дадаць падрыхтаваныя грыбы, павідла, заправіць пасераванай мукой, цукрам, соллю, пакласці ягады ядлоўцу і давесці да гатоўнасці.

### **СУП СА ШЧАЎЯ**

*400 г вэнджаных рэбраў, 300 г шчаўя, 4 бульбіны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 2 яйкі, 1 цыбуліна, 1 ч. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка мукі, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, зелень.*

Рэбры пасячы, памыць, заліць халоднай вадой. Калі вада закіпіць, зняць пену і варыць на слабым агні каля гадзіны. Затым дадаць нарэзаныя кубікамі моркву і бульбу, гатаваць яшчэ 15—20 хвілін.

Шчаўе перабраць, выдаліць чаранкі, прамыць, парэзаць, апусціць у булён разам з нашаткаванай цыбуляй. Заправіць суп мукой, падсмажанай на масле і разведзенай булёнам, дадаць соль, перац, варыць 5—6 хвілін.

У кожную талерку пакласці скрылькі варанага яйка, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню, заправіць смятанай.

### **БУЛЕН З КАЛДУНАМІ**

500 г мяса, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 карань пятушкі, соль.

Для калдуноў: 1,5 шклянкі мукі, 500 г мяса (мякаць), 1 яйка, 1 цыбуліна, соль, перац.

Зварыць мясны булён, дадаўшы карэнне і цыбулю. Каб ён быў празрысты, трэба варыць на слабым агні і на працягу гатавання некалькі разоў падліваць па чвэрці шклянкі халоднай вады, у канцы варкі пасаліць. Гатовы булён працадзіць.

Мяса (лепш ялавічыну напалам са свінінай) разам з цыбуляй двойчы прапусціць праз мясарубку, уліць трошкі вады, дадаць перац, соль, старанна перамяшаць.

З прасеянай мукі, яйка, солі і вады замясіць крутое цеста, тонка раскачаць яго. Выразаць выемкай кружкі, пакласці на сярэдзіну кожнага фарш, краі зашчыпаць.

Падрыхтаваныя калдуны на некалькі секунд апусціць у кіпень, затым перакласці ў булён і варыць на слабым агні 6—8 хвілін.

### **БУЛЕН КУРЫНЫ З КЛЕЦКАМІ**

500 г курынага мяса, 1 морква, 1 цыбуліна, 1 яйка, 0,75 шклянкі мукі, 1 ч. ложка сметанковага масла, соль, лаўровы ліст, зелень.

Падрыхтаванае курынае мяса заліць халоднай вадой. Калі яна закіпіць, зняць пену, пакласці ачышчаныя моркву і цыбуліну, варыць на слабым агні да гатоўнасці мяса, у канцы прыгатавання дадаць соль, лаўровы ліст. Булён працадзіць.

Муку, яйка, соль, масла, каля чвэрці шклянкі ахалоджанага булёну старанна перамяшаць. З атрыманага цеста аддзяляць лыжкай невялікія клецкі і апускаць іх у булён, варыць 5 хвілін.

Падаць з кавалачкамі курынага мяса, пасыпаўшы змельчанай зеленню кропу або пятушкі.



## ПОЛІЎКА БЕЛАРУСКАЯ

50 г жытняга хлеба, 25 г сушаных грыбоў, 1 морква, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка тлушчу, 1 ч. ложка тамату-пюрэ, 1,2 л мяснога булёну, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Загадзя замочаныя грыбы адварыць, булён працадзіць праз складзеную ўдвая тканіну, грыбы нашаткаваць. Жытні хлеб нарэзаць лустачкамі, падсушыць у духоўцы, змяльчыць, заліць невялікай колькасцю гарачага булёну, накрыць, пачакаць, пакуль астыне. Пасля гэтага хлебную масу працерці праз сіта, змяшаць з рэштай мяснога булёну, уліць грыбны адвар.

Абсмажыць на тлушчы дробна парэзаныя моркву і цыбулю разам з таматам-пюрэ, пакласці ў булён, які кіпіць. Дадаць падрыхтаваныя грыбы, соль, варыць 7—10 хвілін.

Падаць поліўку са смятанай.

## СУП ГРЫБНЫ З ЯЧНЫМІ КРУПАМІ

40 г сушаных грыбоў, 4 бульбіны, 4 ст. лыжкі ячных (буйных) круп, 1 морква, 1 цыбуліна, 50 г сметанковага масла, 2 ст. лыжкі смятаны, перац, соль, лаўровы ліст.

Сушаныя грыбы прамыць, замачыць у халоднай вадзе на 3—4 гадзіны, затым яшчэ раз прамыць і варыць у вадзе, у якой яны набухалі, 1—1,5 гадзіны без солі. Звараныя грыбы выняць, прамыць цёплай вадой, нарэзаць палоскамі. Булён працадзіць.

Прамытыя ячныя крупы заліць халоднай вадой, пакінуць на 2 гадзіны для набухання, затым адварыць.

Гатаваныя грыбы і крупы пакласці ў грыбны булён, паварыць 15—20 хвілін, затым дадаць нарэзаную кубікамі бульбу, пасаліць, а за 5 хвілін да гатоўнасці пакласці абсмажаныя на масле моркву і цыбулю, перац, лаўровы ліст.

Гатовы суп заправіць смятанай.

## СУП СА СВЕЖЫМІ ГРЫБАМІ

300 г свежих грыбоў, 3 бульбіны, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ч. ложка мукі, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст, зелень.

Падрыхтаваныя грыбы абліць кіпенем, адціснуць, парэзаць і варыць разам з карэннямі каля 30 хвілін. Затым суп пасаліць, пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, падсмажаную на масле нашаткаваную цыбулю, дадаць перац гарошкам, лаўровы ліст, варыць да гатоўнасці бульбы. Муку падрумяніць на масле, развесці ахалоджаным булёнам, заправіць суп, даць яму закіпець.

Падаць са смятанай, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню.

## БУЛЕН ГРЫБНЫ З ГРЭНКАМІ

30 г сушаных грыбоў, 1 морква, 2 цыбуліны, 300 г белага хлеба, 1 яйка, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка смятаны, соль, зелень пятрушкі, перац, лаўровы ліст.

Загадзя замочаныя грыбы адварыць, булён працадзіць. У грыбны адвар пакласці моркву і 1 цыбуліну, перац, лаўровы ліст, соль, варыць да мяккасці агародніны, зноў працадзіць, закіпяціць.

З белага хлеба зрэзаць скарынку, нарэзаць ромбікамі або квадрацікамі. Вараныя грыбы пасячы (можна прапусціць праз мясарубку), змяшаць з абсмажанай на масле нашаткаванай цыбуляй, смятанай, сырым жаўтком, дадаць соль, старанна перамяшаць. Атрыманай масай намазаць грэнкі, зверху пакрыць узбітым бялком, выкласці на бляху і запячы ў духоўцы да ўтварэння румянай скарынкі.

Булён пасыпаць зеленню пятрушкі, асобна падаць грэнкі.

## ЮШКА РЫБАЦКАЯ З БУЛЬБАЙ

400 г свежай рачной рыбы, 1 морква, 1—2 цыбуліны, 2 бульбіны, соль, перац.

Рыбу ачысціць ад лускі, выпатрашыць, пакласці



ў каструлю, заліць халоднай вадой. Калі вада закіпіць, дадаць нарэзаня кубікамі моркву, бульбу, цыбулю, соль, перац, варыць на невялікім агні да гатоўнасці.

### **КРУПНІК**

*1 шклянка ячных круп або проса, 4 бульбіны, 80 г сала, 2 цыбуліны, соль, лаўровы ліст, кроп.*

Крупы перабраць, прамыць, усыпаць у каструлю з кіпенем і варыць, час ад часу перамешваючы. Калі крупы будуць амаль гатовы, пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, падсмажаную на дробна нарэзаным сале нашаткаваную цыбулю. За 5 хвілін да канца варкі дадаць соль, лаўровы ліст.

Гатовы крупнік, густую першую страву, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню кропу.

### **СУП З МАЛАДОЙ БУЛЬБЫ**

*500 г бульбы, 2 цыбуліны, 100 г сала, 1 морква, соль, зелень.*

Бульбу і моркву аскрэбці, памыць, нарэзаць кубікамі, зварыць у падсоленай вадзе. Падсмажыць на сале нашаткаваную цыбулю, пакласці ў суп, паварыць яшчэ 3—5 хвілін.

Гатовы суп пасыпаць дробна нарэзанай зеленню кропу.

### **ЗАЦІРКА**

*1,5 шклянкі мукі, 1—2 яйкі, 40 г сметанковага масла, 6—7 шклянак малака, соль.*

Прасеяную пшанічную муку падсмажыць на патэльні без масла да светла-карычневага колеру, дадаць трошкі вады, яйка, масла, соль, старанна перацерці. Атрыманя камячкі цеста засыпаць у каструлю з кіпячым малаком. Варыць 5—7 хвілін на невялікім агні памешваючы. Калі трэба, дадаць соль.

## **СУП МАЛОЧНЫ ПА-БЕЛАРУСКУ**

*4 шклянкі малака, 3 шклянкі вады, 1 морква, 1 яйка, 1 шклянка мукі, 2 ч. лыжкі цукру, 50 г сметанковага масла, соль.*

Малако змяшаць з вадой і давесці да кіпення, пакласці змельчаную на буйной тарцы моркву, соль, варыць да гатоўнасці морквы. У муку ўбіць яйка, дадаць вады, старанна перамяшаць (цеста павінна быць, як густая смятана) і паступова ўліваць у суп пры няспынным памешванні. У канцы варкі пакласці цукар і сметанковае масла.

## **ЛОКШЫНА**

*2 шклянкі крухмалу, 1 яйка, 1—2 ст. лыжкі цукру, 20 г сметанковага масла, 1,5 л малака, соль.*

Крухмал развесці вадой, дадаць яйка, соль, цукар, перамяшаць. Цеста павінна быць вадкім, як для блінцоў. Выпечы на патэльні тонкія бліны, нарэзаць іх саломкай, злёгка падсушыць, затым пакласці ў ваду, якая кіпіць, зварыць. Локшыну перакласці ў гарачае малако, дадаць масла, па смаку цукар і соль і паставіць у гарачую духоўку на 10—15 хвілін.

## **СУП МАЛОЧНЫ З КЛЕЦКАМІ**

*2 л малака, 1 шклянка мукі, 2 яйкі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль, цукар.*

Ускіпяціць шклянку малака, пакласці масла, усыпаць муку і, размешваючы, трымаць на невялікім агні 4—5 хвілін. Зняць з агню, трошкі астудзіць, дадаць сырыя яйкі, перамяшаць.

У малако, якое кіпіць, класці лыжкай клёцкі, варыць, пакуль яны не ўсплывуць на паверхню. Заправіць суп па смаку соллю і цукрам.

## **СУП МАЛОЧНЫ З ГРЭЦКІМІ КРУПАМІ**

*1,5 л малака, 0,75 шклянкі грэцкіх круп, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль, цукар.*

У ваду, якая кіпіць, усыпаць перабраныя і прамы-



тыя грэцкія крупы і варыць да напаўгатоўнасці. Уліць малако і гатаваць яшчэ 15 хвілін. Заправіць суп сметанковым маслам, дадаць па смаку соль і цукар.

### **СУП МАЛОЧНЫ З ГАРБУЗОМ**

*1,5 л малака, 500 г ачышчанага гарбуза, 1 ч. ложка сметанковага масла, 1,5 ст. лыжкі манных круп, соль, цукар.*

Гарбуз нарэзаць дробнымі кубікамі, патушыць з невялікай колькасцю вады і маслам, працерці праз друшляк. У атрыманую масу ўліць малако, давесці да кіпення, усыпаць манныя крупы, соль, цукар, варыць 7—10 хвілін.

### **ХАЛАДНІК ПА-МІНСКУ**

*700 г шчаўя, 400 г буракоў, 2 свежыя агуркі, 1 яйка, 2 шклянкі кефіру, 120 г зялёнай цыбулі, 2 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. ложка цукру, соль, кроп.*

У падсоленай вадзе зварыць прамытае і нарэзанае шчаўе, ахаладзіць. Асобна зварыць цэлыя буракі, абабраць, накрышыць саломкай, змяшаць са шчаўем, пакласці дробна нарэзаную і расцёртую з соллю і жаўткам зялёную цыбулю, нашаткаваныя свежыя агуркі, змельчаны бялок, цукар, узбіты кефір.

Халаднік заправіць смятанай і пасыпаць дробна нарэзаным кропам.

### **ХАЛАДНІК СА ШЧАЎЯ**

*900 г шчаўя, 2 свежыя агуркі, 2 яйкі, 120 г зялёнай цыбулі, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, кроп.*

Шчаўе прамыць, парэзаць у падсоленай вадзе, ахаладзіць. Дадаць дробна нарэзаныя свежыя агуркі, расцёртую з соллю зялёную цыбулю. Перад падачай на стол заправіць смятанай і пасыпаць змельчаным кропам. У талеркі пакласці палавінкі вараных яек.

## ХАЛАДНІК З БУРАКОЎ

700 г буракоў, 2 свежыя агуркі, 2 яйкі, 120 г зялёнай цыбулі, 4 ст. лыжкі смятаны, лімонная кіслата або воцат, соль, цукар, кроп.

Зварыць абабраныя буракі, змяльчыць на буйной тарцы. Дадаць лімонную кіслату або воцат, цукар, соль, пракіпяціць, ахаладзіць. Пакласці нарэзаную зялёную цыбулю, змешаную са смятанай, нарэзаныя кубікамі агуркі, кружкамі яйкі. Пасыпаць змельчаным кропам.



## МЯСНЫЯ СТРАВЫ

---

### СВІНІНА ПА-МІНСКУ

400 г свініны (кумпяк), 3 цыбуліны, 1 ст. лыжка здору, соль, перац.

Свіны кумпяк нарэзаць упоперак валокнаў, злёжку адбіць, пасаліць, пасыпаць перцам. Абсмажыць з абодвух бакоў да ўтварэння румянай скарынкі. Асобна падсмажыць цыбулю, нарэзаную кружкамі.

Пры падачы на стол паліць свініну сокам, які ўтварыўся пры смажанні, зверху пасыпаць цыбуляй. Падаць з чорным хлебам або з дранікамі. Можна выкарыстаць іншы гарнір.

### СВІНІНА «ВЕРАШЧАКА»

500 г свініны з прорасцю, 1—2 цыбуліны, 1 шклянка хлебнага квасу, соль, перац, лаўровы ліст.

Свініну нарэзаць, пасаліць, паперчыць, абсмажыць з абодвух бакоў. На сале, якое вытапілася, абсмажыць дробна парэзаную цыбулю. Мяса з цыбуляй перакласці ў сатэйнік, заліць хлебным квасам і патушыць на невялікім агні 10 хвілін.

Падаць з бульбяным пюрэ або блінамі.



## **СВІНІНА У ЦЕСЦЕ**

500 г свініны (кумпяк), 100 г згору або алею, 100 г мукі, 0,5 шклянкі малака, 1 яйка, соль, перац, часнок.

Свініну тонка нарэзаць упоперак валокнаў, моцна адбіць, пасыпаючы кожны кавалак соллю, перцам і дробна нарэзаным часнаком. З мукі, яйка і малака прыгатаваць вадкае цеста, дадаць трэшкі солі. Апускаць кавалкі падрыхтаванага мяса ў цеста і смажыць з абодвух бакоў у вялікай колькасці тлушчу.

## **СВІНІНА АПЕТЫТНАЯ**

400 г свініны, 4—5 зубкоў часнаку, 1 яйка, 3—4 ст. лыжкі молатых сухароў, 4 ст. лыжкі тлушчу, соль, перац.

Свініну нарэзаць з разліку адзін кавалак на порцыю, адбіць, пасаліць, паперчыць, пасыпаць тоўчаным часнаком, скруціць у выглядзе каўбасак (можна змацаваць завостранай драўлянай палачкай), укачаць у сухары, змачыць сырым яйкам і зноў укачаць у сухары. Абсмажыць у вялікай колькасці тлушчу і паставіць на 10—15 хвілін у духоўку.

## **СВІНІНА СТРУГАНЯ**

500 г свініны, 2 ст. лыжкі топленага сала, 2 цыбуліны, 0,75 шклянкі смятаны, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ст. лыжка мукі, соль, перац.

Свініну нарэзаць брусочкамі даўжынёй 3—4 см, пасыпаць соллю, перцам і абсмажыць на добра разагрэтай патэльні, дадаць падсмажаную цыбулю, смятану, змешаную з таматам-пюрэ, і пасераваную мuku, разведзеную булёнам або вадой, давесці да кіпення.

Падаць с варанай бульбай.

## **СВІНІНА З ЯБЛЫКАМІ**

800 г свініны (мякаць), 300 г яблыкаў, 1—2 цыбуліны, 50 г топленага сала, соль, кмен, цукар.

Свініну (цэлым кавалкам) нацерці соллю, дробкай цукру, змазаць топленым салам, пакласці ў жароўню і паставіць у гарачую духоўку. Калі мяса зарумяніцца, пасыпаць яго кменам, абкласці кавалкамі ачышчаных яблыкаў і кружкамi цыбулі. Тушыць разам, дадаючы па меры выпарэння соку ваду, да гатоўнасці мяса.

Пры падачы на стол нарэзаць мяса ўпоперак валоўнаў, абкласці кавалкамі яблыкаў.

### **СВІНІНА, ТУШАНАЯ З КАПУСТАЙ**

*500 г свініны, 1 кг капусты, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ст. лыжка воцату, 2 ч. лыжкі цукру, 1,5 ст. лыжкі тлушчу, соль, лаўровы ліст, перац.*

Свініну нарэзаць кавалачкамі, цыбулю — кружкамi, свежую капусту, моркву, пятрушку нашаткаваць. Падрыхтаваныя прадукты, акрамя капусты, абсмажыць. Капусту злёгка перацерці з соллю. Усё скласці ў каструлю, дадаць тамат-пюрэ, воцат, перац, уліць каля шклянкі булёну або вады і тушыць на слабым агні да гатоўнасці прадуктаў. Затым пакласці цукар, соль, лаўровы ліст, уліць пасераваную і разведзеную булёнам або вадой муку, патрымаць на агні яшчэ 5 хвілін.

Замест свежай капусты можна выкарыстаць кіслую. Тады не трэба класці воцат, а норму цукру павялічыць.

### **СВІНІНА, ЗАПЕЧАНАЯ ПА-ДАМАШНЯМУ**

*500 г свініны, 1 кг бульбы, 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка маргарыну, 500 г маянэзу, соль, перац.*

Свініну нарэзаць невялікімі кавалкамі, пасаліць, паперчыць, пакласці на дно глыбокай патэльні з растопленым маргарынам. Затым — слой цыбулі, нарэзанай кружкамi. Апошні слой — абабраная бульба, таксама нарэзаная кружкамi. Дадаць соль, заліць маянэзам і запякаць ва умерана нагрэтай духоўцы каля 1,5 гадзіны.



## **СВІНІНА, ЗАПЕЧАНАЯ З БУЛЬБАЙ**

800 г свініны, 2 ст. лыжкі тлушчу, 2 цыбуліны, 12 бульбін, соль, кмен.

Мяса (адным кавалкам) пасыпаць соллю, перцам, абсмажыць з усіх бакоў на моцна разагрэтым тлушчы. Перакласці на бляху, уліць тлушч, што застаўся ад смажання, пасыпаць кменам, дадаць нарэзаную кружкамi цыбулю, 3—4 ст. лыжкі вады і паставіць у духоўку. Запякаць, паліваючы сокам, які ўтварыўся (калі трэба, дадаць ваду), да таго часу, пакуль мяса дойдзе да напauгатоўнасці.

Бульбіны прыкладна аднолькавай велічыні абраць, памыць, пасыпаць соллю і пакласці на бляху разам з мясам і, працягваючы паліваць, запякаць да гатоўнасці.

Гатовае мяса тонка нарэзаць, абкласці запечанай бульбай. Падаць з кіслай капустай.

## **ПАРАСЯЦІНА АДВАРНАЯ**

800 г парасяціны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуля, 2 ч. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.

Мяса цэлым кавалкам пакласці ў падсоленую ваду, якая кіпіць (каля 1 л), дадаць моркву, карань пятрушкі, цыбулю і варыць на слабым агні паўгадзіны. Затым пакласці ў каструлю перац гарошкам, лаўровы ліст і давесці мяса да гатоўнасці.

Мяса выняць, адвар працадзіць, дадаць у яго пасераваную муку, разведзеную ахалоджаным адварам, пракіпяціць, уліць смятану, прагрэць. Гэтым соусам паліць нарэзаную кавалкамi парасяціну.

Падаць з салёнымі агуркамi або памідорамi.

## **МАЧАНКА ПА-СЯЛЯНСКУ**

250 г свініны з рэбернымі косткамi, 250 г сырой каўбасы, 2 цыбуліны, 100 г сала, 2 ст. лыжкі мукі, соль, лаўровы ліст.

Кавалкі свініны і сырой сялянскай каўбасы абсмажыць. Пшанічную або ячную муку развесці халоднай вадой і ўліваць у кіпень, увесь час памеш-

ваючы, да ўтварэння рэдкай мучной падліўкі. Дадаць соль, лаўровы ліст, пакласці кавалачкі падсқваранага разам з цыбуляй сала, а таксама свініну і каўбасу. Паставіць на 20—25 хвілін у духоўку.

Да мачанкі падаць бліны або вараную бульбу.

### **БІФШТЭК ПА-БЕЛАРУСКУ**

400 г ялавічыны (выразка), 1 ст. ложка здору, 4 зубкі часнаку, соль, перац.

Мяса разрэзаць упоперак валокнаў на чатыры часткі, кожную злёгка адбіць, надаць круглую форму, пасаліць, паперчыць, пасыпаць змельчаным часнаком. Смажыць біфштэкс на моцна разагрэтай патэльні. Яны гатовы, калі пры націсканні з мяса не выдзяляецца чырвоны сок.

Падаць са смажанай бульбай і марынаванымі грыбамі.

### **КАТЛЕТА «БЕЛАВЕЖСКАЯ»**

500 г свініны (карэйкі), 60 г шынкі, 80 г зялёнага гарошку, 3 ст. лыжкі сухароў, 3 ст. лыжкі топленага масла, 2 яйкі, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка мукі, соль.

Свіную карэйку (з косткай) нарэзаць кавалкамі так, каб кожны быў з костачкай. Мяса адбіць, костачку зачысціць.

Прыгатаваць фарш: абсмажыць пакрышаную цыбулю і нарэзаную кубікамі шынку, дадаць зялёны гарошак, муку, соль, перамяшаць і ўсё разам злёгка патушыць. Каб маса не была занадта густой, развесці яе булёнам або гатаванай вадой.

На падрыхтаваныя кавалкі карэйкі пакласці фарш, скруціць у выглядзе каўбаскі, змачыць у яйку, укачаць у сухары, затым зноў змачыць у яйку і зноў укачаць у сухары. Абсмажыць у топленым масле і паставіць на 10—15 хвілін у нагрэтую духоўку.

### **СМАЖАНКА ПА-СЯЛЯНСКУ**

600 г мяса, 6—8 бульбін, 1 морква, 1,5 ст. лыжкі мукі, 0,5 шклянкі смятаны, 1,5 ст. лыжкі здору, соль, перац, лаўровы ліст.



Мяса прамыць, нарэзаць кавалкамі (па 30—40 г), злёгка адбіць, пасаліць, паперчыць, укачаць у муку і абсмажыць на здоры да ўтварэння румянай скарынкі. Пакласці мяса ў чыгунок або каструлю, дадаць ачышчаныя і нарэзаныя цыбулю, моркву, бульбу, уліць булён або ваду і тушыць на слабым агні. Калі мяса будзе амаль гатова, дадаць лаўровы ліст, соль, уліць смятану і патушыць усё разам.

### **ТУШАНКА ГАРАДСКАЯ**

*0,5 кг ялавічыны, 1 кг бульбы, 2—3 цыбуліны, 10 гарошын чорнага перцу, 3—4 лаўровыя лісты, соль.*

Мяса памыць, нарэзаць кавалкамі сярэдняга памеру, укладзі на дно гаршка або жароўні, зверху пакласці абабраную і нарэзаную скрылькамі бульбу, на яе — чорны перац і дробна накрышаную цыбулю. Усё пасаліць, уліць вады (прыкладна да паловы аб'ёму), накрыць і паставіць тушыць на невялікі агонь. Праз 1—1,5 гадзіны зняць з агню, пакласці лаўровы ліст і паставіць у духоўку. Тушыць трэба доўга. У працэсе тушэння, калі спатрэбіцца, можна дадаць вады.

Страва гатова, калі набудзе залаціста-карычневы колер.

### **МЯСА КІСЛА-САЛОДКАЕ**

*500 г ялавічыны, 2 ст. лыжкі топленага масла або сала, 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка цукру, 1 пернік, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ст. лыжкі змельчаных жытніх сухароў, 1 ст. лыжка 2% -нага раствору лімоннай кіслаты, соль, перац, лаўровы ліст.*

Абмытае і нарэзанае кавалкамі мяса абсмажыць на масле або сале. Перакласці ў каструлю, дадаць абсмажаную цыбулю, уліць булёну або вады і тушыць каля гадзіны. Затым пакласці змельчаныя жытнія сухары і пернік, тамат-пюрэ, соль, цукар, перац, разведзеную лімонную кіслату, лаўровы ліст і тушыць да гатоўнасці.

Падаць з варанай або смажанай бульбай.

## **ЗРАЗЫ БЕЛАРУСКІЯ**

500 г ялавічыны (мякаць), 150 г сала, 40 г сушаных грыбоў, 1 ст. ложка сметановага масла, 3 цыбуліны, 2 ст. лыжкі паніровачных сухароў, 1 яйка, 100 г тлушчу для смажання, соль, перац.

Загадзя замочаныя грыбы адварыць, нарэзаць са-ломкай, змяшаць з абсмажанай на масле нашаткаванай цыбуляй.

Мяса нарэзаць упоперак валокнаў, кожны кавалак адбіць, пасаліць, паперчыць. На сярэдзіну пакласці брусочки салёнага сала і грыбны фарш, скруціць у выглядзе каўбасак (іх можна замацаваць завостранай драўлянай палачкай або ніткамі). Каўбаскі змачыць у яйку і ўкачаць у сухары. Смажыць у вялікай колькасці тлушчу да ўтварэння румянай скарынкі. Затым паставіць на 10—15 хвілін у гарачую духоўку.

## **ЯЛАВІЧЫНА, ТУШАНАЯ З ЧАРНАСЛІВАМ**

600 г ялавічыны (мякаць), 100 г карэйкі, 100 г чарнасліву, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 1 ч. ложка мукі, 100 г смятаны, 1 ст. ложка тлушчу, соль, перац.

Мяса памыць, ачысціць ад плевак, нашпігаваць брусочкамі карэйкі, абсмажыць з усіх бакоў. Перакласці ў каструлю, дадаць дробна нарэзаныя моркву, пятрушку, цыбулю, уліць каля шклянкі булёну і тушыць гадзіну на слабым агні. Затым пакласці вымыты чарнасліў (без костачак), соль, перац і тушыць яшчэ 25—30 хвілін.

Гатовае мяса і чарнасліў выняць, соус працадзіць праз друшляк, дадаць смятану з мукой, пракіпяціць, паліць нарэзанае мяса, падаць з чарнаслівам.

## **МЯСА ПА-АСЕННЯМУ**

500 г ялавічыны (мякаць), 2 ст. лыжкі здору, 2—3 яблыкі, 1 цыбуліна, 1 морква, соль, перац.

Падрыхтаванае мяса нарэзаць невялікімі кавалкамі, скласці ў жароўню, перакладаючы скрылькамі яблыкаў, падсмажанымі цыбуляй і морквай. Дадаць соль, перац, уліць булён або ваду і тушыць да гатоўнасці.



## **КАЎБАСКІ ПА-МАГІЛЕЎСКУ**

200 г свінога фаршу, 300 г ялавічнага фаршу, 1 яйка, 0,5 галоўкі часнаку, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка здору, соль, перац.

У мясны фарш дадаць яйка, дробна пасечаны часнок, соль, перац, уліць некалькі лыжак вады, усё добра перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць невялікія каўбаскі, абсыпаць іх мукой, выкласці на змазаную здорам патэльню і запячы ў духоўцы.

## **ЗРАЗЫ З ПЕЧАННЮ**

500 г ялавічыны (мякаць), 3 цыбуліны, 200 г печані, 40 г сала, 2 яйкі, 1,5 ст. лыжкі сметанковага масла, соль, перац.

Мяса прамыць, выдаліць плеўкі, прапусціць праз мясарубку, дадаць злёгка абсмажаную пакрышаную цыбуліну, соль, перац, убіць яйка, добра перамяшаць.

Печань і сала нарэзаць невялікімі кубікамі, абсмажыць, змяшаць з дробна нарэзанай пасераванай цыбуляй, пасечаным вараным яйкам, соллю. З мянога фаршу зрабіць кружкі, на сярэдзіну кожнага пакласці падрыхтаваную печань, сфармаваць зразы. Выкласці іх на патэльню, змазаную маслам, і запячы ў духоўцы.

Пры падачы на стол паліць зразы распушчаным маслам.

## **КАТЛЕТЫ З ЧАСНАКОМ**

300 г ялавічыны, 100 г свініны, 70 г белага хлеба, 2 ст. лыжкі тлушчу, 3 ст. лыжкі паніровачных сухароў, 4 зубкі часнаку, соль.

Падрыхтаванае мяса разам з замочаным у вадзе або малацэ і адціснутым чэрствым белым хлебам прапусціць праз мясарубку, дадаць дробна пасечаны часнок, соль, старанна перамяшаць. Сфармаваць катлеты, укачаць іх у сухары і падсмажыць на разагрэтым тлушчы.

## **БІТКІ ПА-БЕЛАРУСКУ**

500 г ялавічыны, 1 цыбуліна, 1 яйка, 1,5 ст. лыжкі топленага масла, соль, перац.

Прамытае без плевак мяса прапусціць праз мяса-рубку з буйной рашоткай, дадаць дробна пасечаную цыбулю, яйка, соль, перац, перамяшаць. Сфармаваць біткі і падсмажыць іх на топленым масле.

Падаць з варанай бульбай і марынаванымі грыбамі.

## **ТЭФТЭЛІ ВЯСКОВЫЯ**

200 г ялавічыны, 200 г свініны, 2 ст. лыжкі грэцкіх круп або рысу, 1,5 ст. лыжкі тлушчу, 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка мукі, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

З грэцкіх круп або рысу зварыць рассыпістую кашу. Падрыхтаванае мяса прапусціць праз мяса-рубку. Змельчаную цыбулю абсмажыць. Усё перамяшаць, дадаўшы яйка, соль, перац. З атрыманай масы сфармаваць тэфтэлі, укачаць іх у муку, абсмажыць.

Тэфтэлі выкласці ў адзін рад на патэльнію, заліць таматам-пюрэ, змешаным са смятанай, і паставіць на 15 хвілін у духоўку.

## **«ВОЖЫКІ»**

500 г фаршу (ялавічнага ці дамашняга), 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі рысу, 1 ст. лыжка тлушчу, 1 яйка, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, лаўровы ліст, соль, перац, зелень.

Мясны фарш змяшаць з прамытым рысам, нашаткаванай цыбуляй, дадаць яйка, соль, перац, добра перамяшаць. Сфармаваць невялікія шарыкі, укачаць іх у муку, злёгка абсмажыць, перакласці у жароўню, дадаць тамат-пюрэ, смятану, соль, уліць булён або ваду і тушыць на невялікім агні да гатоўнасці рысу. У канцы тушэння пакласці лаўровы ліст.

Падаць «вожыкі» разам з соусам, у якім яны тушыліся, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню кропу або пятрушкі.



## **АЛАДКІ МЯСНЫЯ**

500 г ялавічыны (мякаць), 2 яйкі, 3 ст. лыжкі крухмалу, 0,5 шклянкі маянэзу, алей для смажання, 4 зубкі часнаку, соль, перац.

Мяса памыць, як мага больш дробна парэзаць, дадаць яйкі, крухмал, маянэз, пасечаны часнок, соль, перац. Усё старанна перамяшаць і паставіць на 12 гадзін у халадзільнік.

На разагрэтую з алеем патэльню лыжкай класці невялікія аладкі і абсмажваць з абодвух бакоў. Скласці мясныя аладкі ў каструлю, уліць булён або ваду і тушыць 20—25 хвілін.

## **КАТЛЕТЫ МАЛАДЗЕЧАНСКІЯ**

200 г ялавічных нырак, 200 г свініны (мякаць), 150 г мазгоў, 1 бульбіна, 2 ст. лыжкі тлушчу, 1—2 цыбуліны, 1 ст. лыжка воцату, 2—3 ст. лыжкі сухароў, соль, перац.

Выдаліць з нырак тлушч і плеўкі, вымыць, заліць халоднай вадой. Калі вада закіпіць, зліць яе, зноў вымыць ныркі, яшчэ раз заліць свежай вадой, зварыць.

Мазгі прамыць, ачысціць ад плеўкі, апусціць у падсоленую ваду з воцатам, якая кіпіць, варыць 4—5 хвілін.

Свініну разам з падрыхтаванымі ныркамі і мазгамі, а таксама цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць надраную на тарцы бульбу, соль, перац, перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць катлеты, укачаць іх у паніровачныя сухары і абсмажыць з абодвух бакоў.

## **ПЕЧАНЫ ТУШАНАЯ**

600 г печані, 50 г тлушчу, 1 ст. лыжка мукі, 3 морквы, 3—4 цыбуліны, 0,5 шклянкі смятаны, соль, зелень.

Печань старанна прамыць, зняць плеўку, нарэзаць плоскімі кавалкамі, укачаць у муку і злёгка абсмажыць. Перакласці ў каструлю, дадаць нарэзаныя скрылькі бульбу і моркву, соль, уліць смята-

ну і тушыць у нагрэтай духоўцы да гатоўнасці агародніны.

Падаць на стол, пасыпаўшы змельчанай зеленню кропу або пятрушкі.

### **ПЕЧАНЫ СМАЖАНАЯ З ЦЫБУЛЯЙ**

500 г ялавічнай печані, 4—5 цыбулін, 3 ст. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі топленага сала, соль.

Печань прамыць, зняць плеўку, выразаць жоўцевыя пратокі. Нарэзаць плоскімі кавалкамі, укачаць іх у муку і падсмажыць. Цыбулю нарэзаць кружкамі, абсыпаць мукой і таксама абсмажыць з абодвух бакоў.

Падаючы на стол, на кавалкі печані пакласці кружкі цыбулі.

### **КАЎБАСА З ПЕЧАНЫ**

600 г печані, 100 г сала, 2 цыбуліны, 25 см свіной кішкі, 1 ст. лыжка тлушчу, соль.

Падрыхтаваную печань і сала нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць пакрышаную цыбулю, соль, перамяшаць. Гэтым фаршам напоўніць старанна прамытую кішку. Каўбасу адварыць, а затым абсмажыць на тлушчы.

Падаць з варанай бульбай і салёнымі агуркамі.

### **ПЕЧАНЫ, ФАРШЫРАВАНАЯ ПА-ГОМЕЛЬСКУ**

500 г ялавічнай печані, 100 г сала, 3 цыбуліны, 1 ст. лыжка мукі, 0,5 шклянкі алею, 1 морква, 1 корань пятрушкі, соль, перац.

Печань нарэзаць пластамі таўшчынёй 1,5 см. Гэтак жа пластамі, але таўшчынёй не больш за 0,5 см, нарэзаць салёнае сала, трошкі адбіць яго. Змельчаную цыбулю злёгка абсмажыць.

Кавалкі печані выкласці адным пластом, зверху пакласці сала, на яго — слой цыбулі, пасыпаць соллю і перцам, скруціць рулетам (каб лепш трымаўся, можна абвязаць яго ніткай), укачаць у муку і апусціць у алей, які кіпіць, на 2—3 хвіліны. Затым пера-



класці ў каструлю, дадаць нарэзаня саломкай моркву і пятрушку, уліць трошкі вады і пагушыць.

Гатовы пячоначны рулет ахаладзіць, тонка нарэзаць і падаць як закуску.

### **СЭРЦА З АГАРОДНІНАЙ**

500 г сэрца, 1 бурак, 2 морквы, 1—2 салёныя агуркі, 1 ст. ложка здору, 1,5 ст. лыжкі мукі, соль, перац, лаўровы ліст.

Сэрца ачысціць, прамыць, нарэзаць невялікімі кавалкамі, укачаць іх у муку і абсмажыць да ўтварэння румянай скарынкі. Затым перакласці ў чыгунк або каструлю, дадаць нарэзаня скрылькамі салёныя агуркі, буракі, моркву, уліць булён або ваду і даволі доўга тушыць на слабым агні. Калі сэрца стане мяккім, пакласці лаўровы ліст, перац, соль, тушыць яшчэ 8—10 хвілін.

### **ЯЗЫК У ЦЕСЦЕ**

500 г ялавічнага языка, 100 г мукі, 0,5 шклянкі малака, 2 яйкі, 3 ст. лыжкі топленага масла, соль.

Язык прамыць, заліць вадой і варыць да мяккасці, у сярэдзіне варкі пасаліць. Затым перакласці ў халодную ваду, зняць скурку і нарэзаць кружкамі. З мукі, яйка, малака і солі прыгатаваць вадкае цеста. Апускаць у яго кавалкі языка і смажыць у вялікай колькасці масла.

### **КАЎБАСА У ЦЕСЦЕ**

500 г варанай каўбасы, 2 яйкі, 150 г мукі, 0,75 шклянкі малака, алей для смажання, соль.

Муку, жаўткі размяшаць з малаком, дадаць соль і ўзбітыя бялкі. Каўбасу нарэзаць кружкамі таўшчыней 1 см. Кружкі апускаць у цеста і смажыць з абодвух бакоў на алеі.

Падаць з салатам з агародніны або таматным соусам.

## **СМАЖАНКА «БЯРЭСЦЕ»**

600 г кураціны, 1 кг бульбы, 2 цыбуліны, 1 шклян-ка смятаны, 2 ст. лыжкі маргарыну, 2 ст. лыжкі разынак, 2 ст. лыжкі змельчаных арэхаў, соль.

Падрыхтаваную кураціну пасячы на невялікія кавалкі, абсмажыць, перакласці ў жароўню, дадаць нарэзаную кубікамі пасераваную цыбулю, скрылькі абсмажанай бульбы, прамытыя разынкі, змельчаныя арэхі, соль. Усё заліць смятанай і тушыць на невялікім агні каля паўгадзіны.

## **ПТУШКА СВОЙСКАЯ СМАЖАНАЯ**

1 качка (гусь, курыца) вагой 1,5 кг, 200 г сала, 2—3 цыбуліны, 0,5 шклянкі грэцкіх або ячных круп, соль.

Тушку качкі (гусі, курыцы) абпаліць, прамыць, адрэзаць шыю, лапкі і крыльцы, нацерці соллю. З грэцкіх або ячных круп зварыць рассыпістую кашу. Абсмажыць нашаткаваную цыбулю разам з нарэзаным кубікамі салам, перамяшаць з кашай.

Атрыманым фаршам напоўніць тушку, зашыць разрэз. Птушку пакласці на бляху спінкай уніз і паставіць у гарачую духоўку. У час смажання перыядычна паліваць тлушчам, які вытапіўся.

## **НОЖКІ КУРЫНЫЯ ФАРШЫРАВАНЫЯ**

4 курыныя ножкі, 2 лустачкі белага хлеба, 0,75 шклянкі малака, 1 курыная пячонка, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ч. лыжкі смятаны, соль, перац, мускатны арэх.

З курыных ножак зняць скурку. Костачкі перасячы такім чынам, каб частка іх засталася са скуркай. Мякаць зрэзаць з костак і прапусціць праз мясарубку. Затым перамяшаць з размочаным у малацэ і адціснутым белым хлебам і зноў прапусціць праз мясарубку з дробнай рашоткай. Атрыманую масу змяшаць з абсмажанай пакрышанай цыбуляй і абсмажанай дробна парэзанай пячонкай, дадаць соль, перац, мускатны арэх, добра перамяшаць.

Падрыхтаваным фаршам запоўніць скурку ад но-



жак, зашыць, змазаць смятанай, пакласці на патэльнію, змазаную маслам, і падсмажыць у духоўцы да светла-карычневага колеру.

### КАЧКА З ГРЫБАМІ

1 качка (1,5 кг), 300 г свежых грыбоў, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі смятаны, 1 яйка, 1 ст. ложка тлушчу, соль, перац.

Падрыхтаваную тушку качкі нацерці соллю. Перабраныя і старанна прамытыя грыбы адварыць, дробна парэзаць і абсмажыць разам з пакрышанай цыбуляй. Дадаць яйка, соль, перац, перамяшаць. Гэтым фаршам начыніць качку, разрэз зашыць і смажыць у духоўцы 1—1,5 гадзіны.

### ШЫЙКА ГУСІНАЯ

1 гусіная шыйка, 0,5 шклянкі грэцкіх або ячных круп, 1 гусіная печань, 2 ст. лыжкі тлушчу, 1 цыбуліна, 1 карань пятрушкі, соль, перац, лаўровы ліст.

Шыйку абпаліць, ачысціць, прамыць. Прыгатаваць рассыпістую грэцкую або ячную кашу, перамяшаць яе з нашаткаванай падсмажанай цыбуляй і кавалачкамі сырой печані, соллю і перцам. Атрыманым фаршам запоўніць шыйку, зашыць з абодвух бакоў. Пакласці ў гаршчок або сатэйнік, дадаць дробна парэзаны карань пятрушкі, лаўровы ліст, уліць трошкі вады і паставіць у духоўку. Праз 15—20 хвілін зменшыць агонь да 100° і давесці шыйку да гатоўнасці. Яе паказчык — румяны колер шыйкі.



### СТРАВЫ З РЫБЫ

#### ГАЛКІ РЫБНЫЯ

800 г рыбы, 2—3 лустачкі чэрствай булкі, 2 цыбуліны, 1 ст. ложка алею, 1 морква, 0,5 ч. лыжкі цукру, соль, перац.

Рыбу некалькіх сартоў (траску, скумбрыю, стаўрыду і інш.) ачысціць, выпатрашыць, прамыць. Мякаць рыбы аддзяліць ад касцей, прапусціць праз мясарубку два разы — другі раз разам з цыбуляй і булкай, замочанай у вадзе або малацэ. Дадаць яйка, алей, соль, перац, добра вымешаць. З атрыманай масы сфармаваць галкі.

На дно каструлі пакласці рыбныя галовы, плаўнікі, косткі, нарэзаную кружкамі моркву, шалупінне ад цыбулі, соль, цукар, уліць ваду (каля 0,75 л). Калі вада закіпіць, апусціць у яе галкі і варыць на слабым агні 1 гадзіну.

Падаць разам з соусам, у якім гатаваліся галкі (можна гарачымі і халоднымі).

### **КАРП ФАРШЫРАВАНЫ**

*1 карп (1 кг), 2—3 лустачкі чэрствай булкі, 3 цыбуліны, 0,5 ч. лыжка цукру, 1 яйка, 1 ст. лыжка алею, 1 морква, 0,5 бурака, соль, перац.*

Ачышчаную, выпатрашаную і прамытую рыбу нарэзаць кавалкамі. Вузкім вострым нажом выразаць з іх мякаць такім чынам, каб не пашкодзіць скуру і пакінуць хрыбтовую костку. Мякаць рыбы разам з замочанай у вадзе або малацэ булкай, дзвюма цыбулінамі прапусціць праз мясарубку. Дадаць яйка, соль, перац, цукар, алей, добра перамяшаць, потым узбіць лыжкай. Атрыманым фаршам запоўніць кавалкі рыбы, у тым ліку і галаву (пад жаберныя шчыліны).

На дно каструлі пакласці сырыя ачышчаныя і нарэзаныя скрылькамі буракі, моркву, цыбулю, пасыпаць солью і перцам, зверху пакласці кавалкі рыбы, уліць халодную ваду (прыкладна  $\frac{2}{3}$  аб'ёму), каб яна амаль пакрыла рыбу, і варыць не менш за 2 гадзіны.

Падаць ахалоджанай разам з агароднінай, з якой гатавалася рыба.

### **РЫБА, ТУШАНАЯ З ЯБЛЫКАМІ**

*600 г рыбы, 5 яблыкаў, 1 цыбуліна, 1 шклянка смятаны, 1 ч. лыжка тлушчу, соль, перац.*

Падрыхтаваную рыбу (карп, траска, камбала і



інш.) нарэзаць кавалкамі, ачышчаныя ад скуркі і асяродка яблыкі — скрылькамі, цыбулю нашаткаваць. На патэльнію, змазаную тлушчам, пакласці кавалкі рыбы, на яе — яблыкі, зверху — цыбулю, дадаць соль, перац, уліць невялікую колькасць вады і патушыць пад накрыўкай.

Калі рыба будзе гатова, выняць яе. Яблыкі і цыбулю працерці праз друшляк, уліць смятану і давесці да кіпення.

Падаць рыбу разам з атрыманым соусам.

## **РЫБНІК**

*300 г рыбнага філе, 50 г чэрствага белага хлеба, 1 яйка, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі малака, 1 ч лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка алею, соль, перац, лаўровы ліст.*

Філе рыбы, замочаны ў малацэ і адціснуты белы хлеб, ачышчаную цыбулю двойчы прапусціць праз мясарубку. Дадаць яйка, соль, перац, сметанковае масла, алеі і вымешваць да ўтварэння пышняй масы. Выкласці яе на пракіпячоную паркалёвую сурвэтку, надаць форму рыбіны, загарнуць. Перакласці ў каструлю адпаведнай формы, заліць падсоленай вадой і варыць на слабым агні каля 20 хвілін.

## **ЗАПЯКАНКА З РЫБЫ**

*500 г рыбы (карп, лінь), 500 г бульбы, 3—4 ст. лыжкі алею, 0,5 шклянкі смятаны, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка мукі, соль, перац, зелень.*

Падрыхтаваную рыбу парэзаць на кавалкі, пасыпаць соллю, перцам, укачаць у муку і абсмажыць на алеі з абодвух бакоў. Памытую бульбу зварыць, абабраць, змяльчыць на буйной тарцы. Асобна абсмажыць дробна нарэзаную цыбулю.

У жароўню, змазаную алеем, пакласці палову падрыхтаванай бульбы, на яе — кавалкі рыбы, пасыпаць яе цыбуляй, зверху — зноў слой бульбы. Усё паліць смятанай і рэштай алею. Запякаць у духоўцы 30 хвілін.

Пры падачы на стол запяканку парэзаць на кавалкі, пасыпаць дробна нарэзаным кропам.

## **РЫБА Ў ТАМАТНЫМ МАРЫНАДЗЕ**

800 г рыбы (любой), 2 ст. лыжкі мукі, 2 цыбуліны, 2 морквы, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі алею, соль, перац, лаўровы ліст.

Ачышчаную і прамытую рыбу нарэзаць кавалкамі, пасыпаць соллю, перцам, укачаць у муку, абсмажыць на алеі з абодвух бакоў.

Цыбулю дробна нарэзаць, моркву змяльчыць на буйной тарцы, разам абсмажыць на алеі, дадаць тамат-пюрэ, соль, перац, лаўровы ліст, уліць трошкі вады і тушыць 5—6 хвілін. Пакласці ў марынад кавалкі смажанай рыбы і добра прагрэць.

Рыбу ў таматным марынадзе можна падаць як у гарачым, так і ў халодным выглядзе.

## **КАРП, ЗАПЕЧАНЫ З МАЯНЭЗАМ**

700 г карпа, 1—2 цыбуліны, 0,5 шклянкі маянэзу, соль, перац.

Падрыхтаваную рыбу нарэзаць кавалкамі, пасаліць, паперчыць, выкласці на патэльні, паміж кавалкамі рыбы пакласці цыбулю, нарэзаную кружкамі. Рыбу і цыбулю густа абмазаць маянэзам і запякаць у гарчай духоўцы 20—30 хвілін.

Запячы з маянэзам можна і іншую рыбу.

## **КАРП З НАЧЫНКАЙ З ГРЭЦКАЙ КАШЫ**

1 карп (800 г), 2 ст. лыжкі грэцкіх круп, 1 цыбуліна, 1 яйка, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 50 г смятаны, соль, перац.

Ачышчаную, выпатрашаную і вымытую рыбіну пасаліць унутры і зверху. Зварыць рассыпістую грэцкую кашу, дадаць абсмажаную цыбулю, па смаку соль і перац, убіць яйка, перамяшаць. Кашай начыніць рыбіну (у тым ліку і галаву), выкласці яе ў пасудзіну адпаведнай формы, уліць смятану і трошкі вады. Тушыць у духоўцы на працягу 45—50 хвілін.



## САСІСКИ РЫБНЫЯ

500 г рыбы (філе), 2 яйкі, 1—2 лустачкі белага хлеба, 0,25 шклянкі малака, алей для смажання, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі паніровачных сухароў, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Філе рыбы разам з замочаным у малацэ і адціснутым белым хлебам і цыбуляй двойчы прапусціць праз мясарубку. Дадаць узбітае яйка, соль, перац, старанна перамяшаць.

З рыбнай масы сфармаваць сасіскі, кожную ўкачаць у муку, абмакнуць у яйка, затым укачаць у сухары. Смажыць у вялікай колькасці алею.

Пры падачы на стол паліць распушчаным сметанковым маслам.



## СТРАВЫ З БУЛЬБЫ

---

### КАША БУЛЬБЯНАЯ З САЛАМ

1 кг бульбы, 80—100 г салёнага сала, 2 цыбуліны, соль.

Абабраную бульбу зварыць у падсоленай вадзе, трошкі падсушыць і патаўчы. Сала нарэзаць дробнымі кубікамі, цыбулю нашаткаваць, падсмажыць на сале, перамяшаць з тоўчанай бульбай.

### «РАБЧЫКІ»

12 бульбін, 1 ч. лыжка алею, соль.

Бульбіны прыкладна аднолькавага памеру абабраць, выкласці на бляху, змазаную алеем, паставіць у духоўку. Калі бульба набудзе залацістую скарынку, «рабчыкі» гатовы. Адразу ж падаць на стол, пасыпаўшы соллю.

## **БУЛЬБА, ЗАПЕЧАНАЯ Ў ФОЛЬЗЕ**

600 г маладой бульбы, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, кроп, мята.

Маладую бульбу аскрэбці, памыць, абсушыць, буйныя клубні разрэзаць. Бульбіну (калі дробная, то 2—3 штукі), галінку кропу, лісточак мяты і кавалачак масла пакласці на алюмініевую фольгу, пасаліць. Фольгу загарнуць такім чынам, каб не выцякала масла. Выкласці на бляху і паставіць у гарачую духоўку на 30—35 хвілін.

Маладую бульбу ў фользе можна запячы і ў прысаку на кастры.

## **КАМЫ**

1 кг бульбы, 80 г сала, 3 цыбуліны, 50 г тлушчу, соль.

Абабраную бульбу зварыць у падсоленай вадзе, прапусціць праз мясарубку. Падскварыць сала, нарэзанае дробнымі кавалачкамі, разам з пакрышанай цыбуляй, перамяшаць з бульбай. З атрыманай масы сфармаваць невялікія шарыкі — камы, абсмажыць іх на тлушчы, затым выкласці на патэльню і падсушыць у духоўцы.

## **КАМЫ ПА-МАГІЛЕЎСКУ**

1 кг бульбы, 200 г свініны, 100 г сала, 2 цыбуліны, 1 яйка, 0,5 шклянкі малака, соль.

Бульбу памыць, зварыць, абабраць і патаўчы (раней таўклі ў ступцы). Абсмажыць на сале мяса, нарэзанае маленькімі кавалачкамі, нашаткаваную цыбулю змяшаць з бульбай, пасаліць, уліць гарчае малако, перамяшаць.

Выкласці на патэльню, разраўнаваць, змазаць яйкам і запячы ў духоўцы.

Падаць з малаком, кіслай капустай ці салёнымі агуркамі.

## **ЗАПЯКАНКА З БУЛЬБЫ І ПРОСА**

1 кг бульбы, 0,5 шклянкі проса, 2—3 яйкі, 3 цыбуліны, 50 г тлушчу, 2—3 ст. лыжкі густой смятаны (або 1 ст. ложка сметанковага масла), соль.



Зварыць з проса кашу. Бульбу абабраць, зварыць, патаўчы, змяшаць з кашай, дадаць масла, сырыя яйкі, дробна парэзаную і падсмажаную да светла-залацістага колеру цыбулю, соль, перамяшаць.

Выкласці масу на разагрэтую і змазаную тлушчам патэльнію, разраўнаваць, змазаць смятанай і запячы ў духоўцы.

### **СМАЖАНІК**

*1 кг бульбы, 3—4 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 0,5 шклянкі смятаны, 2—3 ст. лыжкі тлушчу, соль.*

Бульбу зварыць, абабраць, большыя клубні разрэзаць. Муку падсмажыць на тлушчы да светла-крэмавага колеру, дадаць смятану, абсмажаную змельчаную цыбулю, соль, патрымаць на невялікім агні 5—7 хвілін. Атрыманым соусам заліць бульбу і запячы ў духоўцы.

### **БУЛЬБА, ТУШАНАЯ З ПЕЧАННЮ І САЛАМ**

*1 кг бульбы, 300 г печані, 200 г сала, 1 ст. ложка тамату-пюрэ, 4 ст. лыжкі топленага масла, 2 морквы, соль, перац, лаўровы ліст.*

Нарэзаныя скрылькамі бульбу і моркву абсмажыць на масле. Абсмажыць сала, печань, нарэзаныя кубікамі, і нашаткаваную цыбулю. Усё перамяшаць, перакласці ў жароўню, дадаць тамат-пюрэ, соль, перац, лаўровы ліст, уліць невялікую колькасць вады і тушыць на слабым агні да поўнай гатоўнасці бульбы.

### **БУЛЬБА, ТУШАНАЯ З ГРЫБАМІ**

*800 г бульбы, 400 г свежых грыбоў, 120 г сала або 4 ст. лыжкі топленага масла, соль, перац, лаўровы ліст, зелень пятрушкі.*

Ачышчаныя і прамытыя грыбы абліць варам, парэзаць і абсмажыць на сале або масле разам з нашаткаванай цыбуляй. Бульбу абабраць, нарэзаць вялікімі скрылькамі, пакласці разам з грыбамі ў жароўню. Дадаць соль, перац, уліць ваду і тушыць на слабым агні да гатоўнасці. У канцы тушэння пакласці лаўровы ліст, зелень пятрушкі.

Замест свежих можна ўзяць сушаныя грыбы (50 г). Іх трэба загадзя замачыць, адварыць, нарэзаць і абсмажыць.

### **БУЛЬБА, ТУШАНАЯ СА СВІНІНАЙ І ЧАРНАСЛІВАМ**

*1 кг бульбы, 300 г свініны, 100 г чарнасліва, 1 морква, 1 цыбуліна, соль, чорны перац гарошкам, лаўровы ліст.*

Бульбу абабраць, нарэзаць вялікімі скрылькамі. Свініну (пажадана грудзінку) нарэзаць плоскімі кавалкамі, злёгка абсмажыць у жароўні, затым дадаць пакрышаную цыбулю і нарэзаную брусочкамі моркву і працягваць смажыць, пакуль цыбуля і морква не падрумяняцца. Пакласці падрыхтаваную бульбу, прамыты чарнасліў без костачак, уліць ваду (але каб прадукты не былі ёю пакрыты), дадаць соль, перац, лаўровы ліст і тушыць у духоўцы прыкладна гадзіну.

### **ЗАПЯКАНКА З БУЛЬБЫ І ЯЕК**

*800 г бульбы, 4 яйкі, 50 г сыру, 0,25 шклянкі малака, 60 г тлушчу, соль, перац, зелень.*

Бульбу зварыць, абабраць, парэзаць кружкамі, абсмажыць на тлушчы, выкласці на патэльнію, змазаную тлушчам. Змяшаць яйкі, малако, змельчаны на тарцы сыр, соль, перац, пасечаную зелень пятрушкі або кропу, заліць бульбу і паставіць у духоўку на 7—10 хвілін.

Падаць са свежымі агуркамі або памідорамі.

### **ЗАПЯКАНКА З БУЛЬБЫ І ГРЫБОЎ**

*1 кг бульбы, 300 г свежих грыбоў, 60 г топленага масла, 1,5 шклянкі малака, 2 яйкі, 1—2 цыбуліны, соль, кмен.*

Бульбу зварыць, абабраць, нарэзаць тонкімі скрылькамі. Свежыя грыбы (можна выкарыстаць і сушаныя) адварыць, нарэзаць саломкай, абсмажыць разам з нашаткаванай цыбуляй, дадаць кмен.



У глыбокую патэльную, змазаную маслам, выкласці слямі бульбу і грыбы. Верхні і ніжні слаі павінны быць з бульбы. Заліць малаком, змешаным з яйкамі і соллю, запячы ў духоўцы.

### **БУЛЬБА, ФАРШЫРАВАНАЯ МЯСАМ**

12 даволі буйных бульбін, 400 г мяса (мякаць), 1 цыбуліна, 1 ст. ложка згору, 1,5 шклянкі вадкай смятаны, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, перац.

Бульбу абабраць, выдаліць асяродак. Мясa прапусціць праз мясарубку, дадаць абсмажаную накрышаную цыбулю, соль, перац, перамяшаць. Бульбіны запоўніць фаршам, перакласці ў жароўню, заліць смятанай, дадаць тамат-пюрэ, соль і запячы ў духоўцы.

### **БУЛЬБА, ФАРШЫРАВАНАЯ СЕЛЯДЦОМ**

12 буйных бульбін, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,75 шклянкі смятаны, 1 селядзец, 1 цыбуліна, 1 яйка, перац.

Бульбу зварыць да напаўгатоўнасці, абабраць, зрэзаць верхавінку. Выняць асяродак і разам з філе селядца і цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць перац, яйка, 1 ст. лыжку смятаны, перамяшаць, узбіць. Атрыманым фаршам начыніць бульбу, выкласці яе ў глыбокую патэльную, змазаную маслам, заліць смятанай і запячы ў духоўцы.

### **ДРАЧОНА БУЛЬБЯНАЯ (БАБКА)**

1,5 кг бульбы, 1 ст. ложка мукі, 2 цыбуліны, 50 г сала, 2 ст. лыжкі топленага масла, соль.

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, дадаць муку, абсмажаную на сале цыбулю, соль, перамяшаць. Бульбяную масу выкласці ў глыбокую патэльную, разраўнаваць, апырскаць маслам і запячы ў духоўцы.

### **БАБКА БУЛЬБЯНАЯ З ГРИБАМИ**

1,2 кг бульбы, 60 г сушаных грибоў, 2 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка маргарыну, 50 г сала, 3 ст. лыжкі смятаны, соль.

Загадзя замочаныя грыбы зварыць, нарэзаць са-ломкай, абсмажыць на сале, дадаць смятану, соль, патушыць 5—10 хвілін.

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, дадаць рас-топлены маргарын, грыбы з цыбуляй, перамяшаць. Падрыхтаваную масу выкласці ў гліняны гаршчок (чыгунок), змазаны тлушчам, і запячы ў духоўцы.

### **БЛІНЫ З БУЛЬБЫ**

1,2 кг бульбы, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі смятаны, 2 ст. лыжкі мукі (крухмалу), 1 яйка, соль, сала для пагмазвання.

Бульбу абабраць, надраць на тарцы. Каб бульба не пацямнела, трэба спачатку сцерці па ўсёй па-верхні таркі ачышчаную цыбулю. У бульбяную масу ўбіць яйка, дадаць смятану, муку, соль, усё перамя-шаць. Выпякаць бліны на разагрэтай патэльні, пад-мазанай кавалачкам сала.

Падаць са смятанай.

### **БЛІНЫ З БУЛЬБЫ, ТУШАНЫЯ З САЛАМ**

1,2 кг бульбы, 2 ст. лыжкі мукі, 0,25 шклянкі сы-раквашы, 200 г сала, 2 цыбуліны, сода на кончыку нажа, соль, сала для пагмазвання.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, змяшаць з мукой, сыраквашай, соллю і содай і адразу ж выпя-чы бліны на разагрэтай патэльні, падмазанай кавалачкам сала.

На сале, нарэзаным кубікамі, падсмажыць нашат-каваную цыбулю. Бліны перакласці салам з цыбуляй і паставіць на 10—15 хвілін у духоўку.

### **КАПЫТКА БЕЛАРУСКАЯ**

1,2 кг бульбы, 0,5 шклянкі мукі, 1 ст. ложка здору, соль, сода.



Абабраную бульбу надраць на тарцы, адціснуць, дадаць муку, соль, соду, перамяшаць. Атрыманае цеста раскачаць, нарэзаць прамавугольнікамі 3×5 см і выпячы іх у духоўцы на блясе, змазанай тлушчам.

Перад падачай на стол апусціць капыткі ў падсоленую ваду або мясны булён, варыць 10 хвілін.

Падаць са смятанай або цыбуляй, падсмажанай на сале.

### **ДРАНІКІ З РОЗНЫМ ФАРШАМ**

1,2 кг бульбы, 2 ст. лыжкі мукі, 0,5 шклянкі алею, соль.

Для грыбнога фаршу: 50 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 50 г сметанковага масла, 0,25 шклянкі грыбнога булёну, соль.

Для мяснога фаршу: 400 г свініны (мякаць), 2 цыбуліны, 50 г сметанковага масла, соль, перац.

Для рыбнага фаршу: 250 г рыбнага філе, 15 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 1 яйка, 100 г сметанковага масла, соль, перац.

Для яечнага фаршу: 6 яек, 2 цыбуліны, 50 г сметанковага масла, соль.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, частку бульбянай масы адціснуць, дадаць муку, соль, перамяшаць і адразу смажыць аладкі на добра разагрэтай патэльні з алеем.

Гарачыя дранікі падаць са смятанай, сметанковым маслам, скваркамі, мочанымі брусніцамі і г. д.

Дранікі можна нафаршыраваць грыбамі, мясам, рыбай або яйкамі. Для гэтага на аладку, выкладзеную на разагрэтую патэльную, пакласці фарш, зверху закрыць бульбянай масай, абсмажыць з абодвух бакоў да румянай скарынкі. Затым перакласці ў чугунок або жароўню, заліць негустой смятанай або растопленым маслам і паставіць на некаторы час у духоўку.

Для грыбнога фаршу сушаняя грыбы адварыць, пасячы, дадаць падсмажаную нашаткаваную цыбулю, уліць грыбны булён (каб фарш быў сакавітым), пасаліць, перамяшаць.

Для мяснога фаршу мяса прамыць, прапусціць праз мясарубку, змяшаць з падсмажанай цыбуляй, соллю і перцам.

Для рыбнага фаршу філе рыбы прапусціць праз мясарубку, абсмажыць. Варанья грыбы дробна пасячы і абсмажыць разам з пакрышанай цыбуляй. Усё перамяшаць разам з пасечаным яйкам, соллю і перцам.

Для яечнага фаршу зваранья ўкрутую яйкі пасячы, змяшаць з падсмажанай нашаткаванай цыбуляй і соллю.

### **АЛАДКІ З БУЛЬБЫ ПА-МІНСКУ**

*1,2 кг бульбы, 0,5 шклянкі алею, 400 г свінога фаршу, 4 зубкі часнаку, соль, перац.*

Абабраную бульбу надраць на тарцы, пасаліць. Бульбяную масу выкладваць лыжкай на моцна разагрэтую патэльнію з алеем і абсмажваць з абодвух бакоў. Свіны фарш перамяшаць з соллю, перцам і дробна пасечаным часнаком.

Аладкі пакласці ў жароўню, перакладваючы іх падрыхтаваным свіным фаршам, і паставіць у духоўку на 20—25 хвілін.

### **АЛАДКІ БУЛЬБЯНЫЯ З ЯБЛЫКАМІ**

*600 г бульбы, 2 яблыкі, 1 яйка, 100 г алею, 3 ст. лыжкі мукі, соль, сода.*

Абабраную бульбу надраць на тарцы, дадаць змельчаныя на тарцы яблыкі, яйка, соль, муку, перамяшаць. Выпякаць аладкі на добра разагрэтай патэльні.

Падаць са смятанай і павідлам.

### **АЛАДКІ БУЛЬБЯНЫЯ ЗАВАРНЫЯ**

*600 г бульбы, 1 шклянка малака, 3—4 ст. лыжкі мукі, 1 яйка, 100 г алею, соль, сода.*

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, адціснуць. Уліць гарачае малако (заварыць). Дадаць муку, яйка, соль, соду, добра перамяшаць. Лыжкай выкладваць невялікія аладкі на гарачую патэльнію з алеем і смажыць з абодвух бакоў.

Падаць са смятанай.



## **КЛЕЦКІ БУЛЬБЯНЫЯ З МЯСАМ**

1,2 кг бульбы, 2 ст. лыжкі мукі, 400 г свініны, 2 цыбуліны, 50 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі алею, 1 шклянка смятаны, соль, перац.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, адціснуць, дадаць муку, соль, перамяшаць. З дастаткова густой бульбяной масы сфармаваць невялікія шарыкі, кожны размяць у плоскі кружок, на сярэдзіну пакласці фарш, зноў скачаць у шарык і абсмажыць на алеі.

Для фаршу мякаць свініны прапусціць праз мясарубку, дадаць абсмажаную цыбулю, соль, перац, перамяшаць.

Клецкі пакласці ў чугунок (жароўню), заліць смятанай і паставіць у духоўку на 20—25 хвілін.

## **ЗРАЗЫ З БУЛЬБЫ**

1 кг бульбы, 300 г ялавічыны, 120 г сала, 2 цыбуліны, соль, перац.

Палову бульбы абабраць, надраць на тарцы. Рэшту бульбы зварыць у лупінах, абабраць, прапусціць праз мясарубку, перамяшаць з сырой цёртай бульбай, пасаліць. Ялавічыну адварыць, прапусціць праз мясарубку, змяшаць з падсмажанай цыбуляй, перцам і соллю.

З бульбяной масы сфармаваць плоскія кружкі, пакласці на сярэдзіну фарш, краі зашчыпаць, надаўшы зразам авальную форму. Абсмажыць з усіх бакоў на сале.

## **ГАЛКІ БУЛЬБЯНЫЯ, ФАРШЫРАВАНЫЯ ГРЫБАМІ**

1,2 кг бульбы, 1 яйка, 1 ст. лыжка мукі, 40 г суханых грыбоў, 1 ст. лыжка сахароў, 3 ст. лыжкі топленага масла, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, адціснуць, дадаць яйка, соль, перамяшаць. Замочаныя ў вадзе ці малацэ грыбы прамыць, адварыць, дробна нарэзаць і абсмажыць на масле разам з нашаткаванай цыбуляй, дадаць соль, перац.

З бульбяной масы сфармаваць галкі, зрабіць у іх паглыбленне, запоўніць яго грыбным фаршам. Укачаць галкі ў муку, змешаную з сухарамі, і абсмажыць. Перакласці ў жароўню, заліць смятанай і патушыць у духоўцы.

### **ПІРАЖКІ БУЛЬБЯНЫЯ З ГРЫБАМІ**

1 кг бульбы, 100 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 2 яйкі, 0,5 шклянкі паніровачных сухароў, 4 ст. лыжкі сметанковага масла або маргарыну, соль.

Абабраную бульбу зварыць, падсушыць, патаўчы, дадаць 1 ст. лыжку масла (маргарыну), 1 яйка, старанна вымешаць. Вараныя грыбы пасячы, перамяшаць з падсмажанай нашаткаванай цыбуляй, соллю і перцам.

З бульбяной масы сфармаваць невялікія плоскія кружкі, на сярэдзіну пакласці фарш, краі зашчыпаць. Абмакнуць піражкі ў яйка, укачаць у сухары і абсмажыць у разагрэтым на патэльні масле.

### **САЧНІ ПА-МАГІЛЕЎСКУ**

1 кг бульбы, 2—3 ст. лыжкі мукі, 1 яйка, 1 ч. лыжка алею, соль.

Зварыць бульбу ў лупінах, абабраць, патаўчы, дадаць муку, соль, старанна перамяшаць. З бульбяной масы сфармаваць круглыя сачні. Выкласці іх на бляху, змазаную алеем (калі сачні выпякаюцца ў печы, бляху пасыпаюць мукой), і выпечы ў духоўцы.

Падаць гарачымі са смятанай або сметанковым маслам.

### **САЧНІ БЕЛАРУСКІЯ З ТВАРАГОМ**

1 кг бульбы, 4—5 ст. лыжак мукі, 2 яйкі, 200 г тварагу, 150 г сметанковага масла, соль.

Бульбу зварыць, абабраць, патаўчы. Дадаць муку, 1 яйка, соль, старанна перамяшаць. Сфармаваць плоскія кружкі, на сярэдзіну пакласці начынку з тварагу, змешанага з яйкам, краі зашчыпаць. Сачні ўкачаць у муку і абсмажыць з абодвух бакоў на масле.

Падаць гарачымі з маслам або смятанай.



## ХРУШЧЫ БУЛЬБЯНЫЯ

1 кг бульбы, 1,5 шклянкі мукі, 1 яйка, соль, алей для смажання.

Бульбу абабраць, зварыць у падсоленай вадзе, абсушыць і адразу патаўчы. Бульбяную масу трошкі ахаладзіць, дадаць муку, яйка, старанна перамяшаць, затым раскачаць у пласт таўшчынёй 0,5—0,7 см, нарэзаць яго ромбамі. У сярэдзіне кожнага зрабіць надрэз, праз які прасунуць адзін з вострых канцоў. Смажыць у вялікай колькасці алею да ўтварэння залацістай скарынкі.

Падаць хрушчы з малаком або смятанай.

## ПОНЧЫКІ БУЛЬБЯНЫЯ

1,2 кг бульбы, 1 шклянка мукі, 0,5 шклянкі малака, 2 яечныя жаўткі, 1 ст. ложка сметанковага масла, 12 г дражджэй, соль, тлушч для смажання.

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, дадаць разведзеныя ў цёплым малаце дрожджы, муку, замясіць цеста. Паставіць яго на 1,5 гадзіны ў цёплае месца. Пасля гэтага дадаць жаўткі, расцёртыя з маслам, соль, зноў вымесіць, даць трошкі пастаяць.

Лыжкай аддзяляць кавалачкі цеста і смажыць іх у тлушчы да ўтварэння румянай скарынкі.

Падаць пончыкі з цыбуляй, падсмажанай на сале.



## СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ І ГРЫБОЎ

### САЛАТА З БУЛЬБЫ І САЛЁНЫХ АГУРКОЎ

500 г бульбы, 300 г салёных агуркоў, 2 цыбуліны, 0,5 шклянкі алею, 1 яйка, соль, перац, зелень.

Бульбу абабраць, зварыць у падсоленай вадзе, абсушыць, змяшаць з нашаткаванай цыбуляй, уліць алей і патаўчы да ўтварэння аднароднай масы. Дадаць парэзаныя дробнымі кубікамі салёныя агуркі, молаты чорны перац, перамяшаць.

Атрыманую масу абсыпаць дробна пасечаным крутым яйкам, змельчанай зеленню пятрушкі і кропу.

### **САЛАТА З БУЛЬБЫ І ЗЯЛЁНАЙ ЦЫБУЛІ**

500 г бульбы, 4 яйкі, 1 шклянка парэзанай зялёнай цыбулі, 3 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка воцату, соль, перац.

Бульбу памыць, зварыць, абліць халоднай вадой, абабраць, нарэзаць кубікамі. Дадаць звараныя ўкрутую і пасечаныя яйкі, дробна парэзаную зялёную цыбулю, перамяшаць. Заправіць алеем, воцатам, солю і перцам.

Гэтая салата асабліва смачная, калі бульба яшчэ не астыла.

### **САЛАТА «ХВІЛІНКА»**

2 буракі, 1 цыбуліна, 2 салёныя агуркі, 0,5 шклянкі маянэзу.

Буракі зварыць, абабраць, нарэзаць саломкай. Гэтак жа нарэзаць агуркі, а цыбулю — паўколькамі. Усё перамяшаць, заправіць маянэзам.

### **САЛАТА З БУРАКОЎ І РЭДЗЬКІ**

2 буракі, 1 рэдзька, 1 цыбуліна, 4 ст. лыжкі алею, 2 ч. лыжкі воцату, соль, перац.

Буракі зварыць, абабраць, нарэзаць саломкай. Ачышчаную рэдзьку змяльчыць на буйной тарцы, цыбулю нашаткаваць. Усё перамяшаць, дадаць соль, заліць запраўкай з алею, воцату і перцу.

### **САЛАТА З КІСЛАЙ КАПУСТЫ З БУРАКАМІ**

250 г кіслай капусты, 150 г буракоў, 0,5 цыбуліны, 1 ст. лыжка алею.

Кіслую капусту перабраць, вялікія кавалкі змяльчыць (калі вельмі кіслая, прамыць). Дадаць нарэзаныя саломкай вараныя буракі і нашаткаваную цыбулю. Заправіць алеем.



## **БУРАКІ З ЧАСНАКОМ**

5—6 буракоў, 2 галоўкі часнаку, 3—4 ст. лыжкі воцату, 3 ст. лыжкі алею, соль, перац.

Буракі зварыць, ахаладзіць, абабраць, нарэзаць скрылькамі, перасыпаць дробна пасечаным часнаком, соллю, чорным молатым перцам, апырскаць воцатам, дадаць алей, і паставіць на суткі ў халоднае месца для марынавання.

Падаць як салату або ў якасці гарніру.

## **САЛАТА ЗАКУСАЧНАЯ**

1 рэдзька, 1 свежы агурок, 0,5 шклянкі зялёнай цыбулі, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Ачышчаную рэдзьку змяльчыць на буйной тарцы, трошкі пасаліць. Свежы агурок нашаткаваць, змяшаць з рэдзькай і дробна парэзанай зялёнай цыбуляй.

Перад падачай на стол паліць смятанай.

## **РЭДЗЬКА СА ШМАЛЬЦАМ**

2 рэдзькі, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка шмальцу, соль.

Рэдзьку абабраць, прамыць у халоднай вадзе, надраць на буйной тарцы. Дадаць нашаткаваную цыбулю, заправіць растопленым шмальцам, пасаліць.

## **САЛАТА З МОРКВЫ**

4—5 моркваў, 3—4 зубкі часнаку, 150 г маянэзу або смятаны, соль, перац.

Аскрэбаную моркву змяльчыць на буйной тарцы, пасаліць, пасыпаць чорным молатым перцам, дадаць расцёрты часнок, заправіць маянэзам або смятанай.

## **КАПУСТА ВЯСКОВАЯ**

1 качан капусты, 2 л агурочнага расолу, часнок, кроп.

Качан капусты, з якога зняты пашкоджаныя ліс-

ты, разрэзаць на кавалкі разам з храпкай, перакласці ў пасудзіну, на дно якой уліць трошкі вады. Пасудзіну пад накрыўкай паставіць на 2—3 гадзіны ў духоўку з тэмпературай 105—110°. Затым капусту ахаладзіць, пасыпаць змельчаным зялёным кропам і дробна пасечаным часнаком, заліць агурочным расолам. Пакласці зверху драўляны кружок (талерку), прыціснуць яго. Паставіць у халоднае месца на двое сутак.

Выняць капусту з расолу, нарэзаць скрылькамі. Падаць з варанай бульбай.

### **КАПУСТА, ТУШАНАЯ ПА-ДАМАШНЯМУ**

*1 кг капусты, 1 морква, 1 цыбуліна, 200 г мяснога фаршу, 3 ст. лыжкі рысу, 3 ст. лыжкі топленнага масла, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ч. лыжкі мукі, 1 ст. лыжка воцату, соль, перац, лаўровы ліст.*

Капусту нарэзаць саломкай, дадаць масла, трошкі вады, лаўровы ліст, перац і тушыць каля 30 хвілін. Пакласці тамат-пюрэ, пасераванья моркву і цыбулю і працягваць тушыць. Затым дадаць абсмажаны мясны фарш, адвараны рыс і тушыць да гатоўнасці. У канцы заправіць пасераванай мукой, соллю, воцатам, лаўровым лістом, перцам.

Свежую капусту можна замяніць кіслай, тады воцат дадаваць не трэба.

### **ГАЛУБЦЫ ХУТКІЯ**

*500 г свежай капусты, 2 ст. лыжкі рысу, 300 г ялавічнага фаршу, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі топленнага масла, 4 ст. лыжкі паніровачных сухароў, 1,5 шклянкі рэдкай смятаны, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, соль, перац.*

Свежую капусту нашаткваць, змяшаць з мясным фаршам, змельчанай і абсмажанай цыбуляй, адвараным да напаягатоўнасці рысам, соллю і перцам. З атрыманай масы сфармаваць галубцы авальнай формы, укачаць іх у сухары, абсмажыць.

Скласці галубцы ў жароўню, заліць смятанай, змешанай з таматам-пюрэ і тушыць да гатоўнасці.



### **ГАЛУБЦЫ З БУЛЬБАЙ**

800 г капусты, 400 г бульбы, 1 яйка, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі топленага масла, 1,5 шклянкі рэдкай смятаны, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, соль.

Качан капусты, з якога выразана храпка, апусціць у падсоленую ваду, якая кіпіць, паварыць 3—5 хвілін, затым выняць, аддзяліць капустныя лісты, зрэзаць патаўшчэнні. Вараную бульбу патаўчы, дадаць нашаткаваную падсмажаную цыбулю, дробна пасечанае варанае яйка, соль, перамяшаць.

На кожны ліст пакласці падрыхтаваны фарш, загарнуць у выглядзе канверта. Галубцы злёгка абсмажыць, скласці у жароўню, заліць смятанай, змешанай з таматам-пюрэ, і тушыць 30—40 хвілін.

### **МОРКВА, ТУШАНАЯ З ЯБЛЫКАМІ**

600 г морквы, 300 г яблыкаў, 3 ст. лыжкі цукру, 100 г сметанковага масла, соль.

Вымытую моркву аскрэбці, нарэзаць буйнымі кубікамі, пакласці частку масла, уліць трошкі вады і паставіць тушыць на невялікі агонь. За 15 хвілін да гатоўнасці дадаць скрылькі яблыкаў, цукар, соль, рэшту масла.

### **БАБКА МАРКОЎНАЯ**

600 г морквы, 2 ст. лыжкі мукі, 2 яйкі, 100 г сметанковага масла, 10—12 г гражджэй, 2—3 ст. лыжкі цукру, соль.

Аскрэбаную моркву змяльчыць на тарцы, дадаць разведзеныя ў цёплай вадзе дрожджы, яйкі, соль, цукар, масла, перамяшаць і паставіць у цёплае месца. Калі маса падыдзе, выкласці яе ў форму, змазаную маслам, і выпечы ў духоўцы на лёгкім агні.

### **КАША ГАРБУЗОВАЯ**

600 г гарбуза, 1 шклянка проса, 3 шклянкі малака, 1 ст. лыжка цукру, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль.

Спелы гарбуз ачысціць ад лупін і насення, нарэзаць невялікімі кубікамі, заліць гарачай вадой (2 шклянкі) і варыць каля 10 хвілін. Затым дадаць соль, цукар, усыпаць прамытае проса. Калі вада амаль выпарыцца, уліць гарачае малако і варыць да загущэння. Пакласці ў кашу масла, перамяшаць, паставіць у негарачую духоўку на 20—30 хвілін.

### **ГАРБУЗ З БУЛЬБАЙ**

300 г гарбуза, 3 ст. лыжкі тоўчанай бульбы, 0,5 шклянкі малака, соль.

Ачышчаны ад лупін і насення гарбуз нарэзаць кавалкамі, адварыць у невялікай колькасці вады, патаўчы. Тоўчаны гарбуз змяшаць з тоўчанай бульбай, дадаць гарачае малако, соль, праварыць.

### **САЛАТА «МІНСКАЯ»**

250 г свежых грыбоў (або сушаных 50 г), 3—4 бульбіны, 150 г кіслай капусты, 1—2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі алею, 1 ч. лыжка воцату, 1 ч. лыжка цукру, соль.

Свежыя (або сушаныя) грыбы зварыць, дробна парэзаць. Звараную ў лупінах бульбу абабраць, нарэзаць маленькімі скрылькамі. Цыбулю нашаткаваць. Кіслую капусту перабраць, вялікія кавалкі змяльчыць. Усе прадукты перамяшаць, заправіць алеем, воцатам, цукрам і соллю.

### **САЛАТА СА СВЕЖЫХ ГРЫБОЎ**

500 г свежых грыбоў, 2 ст. лыжкі воцату, соль, перац, зелень пятрушкі.

Добра вымытыя грыбы зварыць у падсоленай вадзе, ахаладзіць, нарэзаць тонкімі скрылькамі. Алей узбіць з воцатам, дадаўшы соль і молаты чорны перац. Гэтай сумессю заправіць грыбы, зверху густа пасыпаць змельчанай зеленню пятрушкі.



## **ІКРА ГРЫБНАЯ**

500 г салёных грыбоў (розных відаў), 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі алею, перац, зелень.

Салёныя грыбы розных відаў разам з падсмажанай на алеі нашаткаванай цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць па смаку перцу, перамяшаць.

Гатовую ікру выкласці горкай, пасыпаць змельчанай зеленню.

## **ГРЫБЫ СВЕЖЫЯ, СМАЖАНЫЯ ПА-СЯЛЯНСКУ**

500 г свежых грыбоў, 2 цыбуліны, 2 бульбіны, 2—3 ст. лыжкі смятаны, 100 г сметанковага масла, соль, зелень.

Грыбы ачыеціць, абліць кіпенем, прамыць, нарэзаць, выкласці на патэльнію. Калі з грыбоў выпарыцца амаль ўся вадкасць, пакласці масла, дробна пакрышаную цыбулю і нарэзаную невялікімі кубікамі бульбу, дадаць соль і смажыць да гатоўнасці бульбы.

Перад падачай на стол пакласці смятану, прагрэць, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі і кропу.

## **БІТОЧКІ ГРЫБНЫЯ**

500 г свежых грыбоў, 50 г беллага хлеба, 1 цыбуліна, 1 яйка, 1 ст. лыжка паніровачных сухароў, 2—3 ст. лыжкі алею, соль.

Свежыя грыбы (лепш масляк) ачысціць, старанна прамыць, апусціць на 2—3 хвіліны у кіпень, зліць ваду. Грыбы разам з цыбуляй і замочаным белым хлебам двойчы прапусціць праз мясарубку. Дадаць яйка, соль, перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць біткі, укачаць іх у сухары і абсмажыць з абодвух бакоў.

Да грыбных біточкаў падаць пюрэ з бульбы.

## **ГРЫБЫ З ЯЙКАМІ**

500 г свежых грыбоў, 2 яйкі, 100 г сметанковага масла або здору, соль.

Перабраныя і прамытыя грыбы парэзаць, пакласці на патэльнію. Калі выпарыцца вадкасць, дадаць масла або здор і смажыць да гатоўнасці. У канцы смажання ўбіць яйкі, перамяшаць, паставіць яшчэ на 10 хвілін у нагрэтую духоўку.

### **ГРЫБЫ, ТУШАНЫЯ ў ВЯРШКАХ**

*500 г свежих грыбоў, 1 шклянка вяршкоў, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, зелень, прыправы.*

Грыбы ачысціць, старанна прамыць, абліць кіпенем, затым парэзаць, пасаліць, злёгка абсмажыць. Перакласці грыбы ў каструлю, заліць вяршкамі. Зелень пятрушкі і кропу звязаць, у сярэдзіну пучка пакласці лаўровы ліст, гваздзіку, змясціць у грыбы. Тушыць прыкладна гадзіну (лепш у духоўцы). Калі грыбы будуць гатовы, зелень выняць.

### **МАЧАНКА ГРЫБНАЯ**

*100 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка маргарыну, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац.*

Папярэдне замочаныя грыбы адварыць, нарэзаць саломкай. Пасераваную муку развесці невялікай колькасцю ахалоджанага грыбнага адвару, змяшаць з асноўнай часткай грыбнага адвару, дадаць падсмажаную цыбулю, смятану, соль, перац. Атрыманым соусам заліць грыбы, давесці да кіпення.

Да грыбной мачанкі падаць вараную бульбу.

### **ГАЛУБЦЫ з ГРЫБАМІ**

*500 г капусты, 300 г свежих грыбоў, 2 цыбуліны, 3—4 ст. лыжкі адею, 2 ст. лыжкі маргарыну, 1,5 шклянкі вадкай смятаны, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, соль.*

Качан капусты, з якога выразана храпка, апусціць у падсоленую ваду, якая кіпіць, трошкі паварыць, затым выняць. Аددзяліць капусныя лісты, зрэзаць патаўшчэнні.



Добра прамытыя грыбы адварыць, дробна парэзаць, дадаць нашаткаваную падсмажаную цыбулю, соль, перамяшаць і ўсё разам абсмажыць. Атрыманы фарш загарнуць у капусныя лісты.

Галубцы злёгка абсмажыць, заліць смятанай, змешанай з таматам-пюрэ і тушыць 30—40 хвілін.



## СТРАВЫ З ЯЕК, МАЛАКА, МУКІ І КРУП

---

### АМЛЕТ ПА-СЯЛЯНСКУ

8 яек, 2 ст. лыжкі мукі, 1 шклянка малака, 100 г сала, 100 г сялянскай каўбасы, соль.

Яйкі ўзбіць, дадаць муку, соль, добра перамяшаць. Нарэзанае брусочкамі сала і кружкі каўбасы падсмажыць, заліць яечнай сумессю. Смажыць амлет спачатку на пліце, затым давесці да гатоўнасці ў духоўцы.

### АМЛЕТ БЕЛАРУСКІ

8 яек, 0,5 шклянкі малака, 80 г сала, 1 цыбуліна, соль.

Сала нарэзаць маленькімі кубікамі, падскварыць разам з нашаткаванай цыбуляй, заліць яйкамі, узбітымі з малаком з дабаўленнем солі. Запячы ў духоўцы.

### ЯЙКІ, ФАРШЫРАВАННЫЯ ГРЫБАМІ

8 яек, 20 г сушаных грыбоў, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка топленага масла, 2 ст. лыжкі маянэзу, 2 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка соусу тыпу «Паўднёвы», соль, зелень.

Звараныя ўкрутую яйкі ачысціць ад шалупаек. Зняць нажом тупы канец яйка, выняць жаўток. Папярэдне замочаныя сушаныя грыбы зварыць, дробна пасячы, змяшаць з падсмажанай змельчанай цыбуляй і расцёртымі жаўткамі.

Атрыманым фаршам запоўніць яйкі, накрыць зверху «шляпкамі» — зрэзаным бялком, заліць соусам, які гатуецца з маянэзу, смятаны і соусу тыпу «Паўднёвы». Упрыгожыць зеленню пятрушкі.

### **ЯЙКІ, ФАРШЫРАВАНЫЯ СЕЛЯДЦОМ**

4 яйкі, 150 г селядца, 1 яблык, 0,5 цыбуліны, 40 г белага хлеба, 1 ч. ложка воцату, 1 ст. ложка алею, 0,3 шклянкі маянэзу, перац.

Звараныя ўкрутую ачышчаныя яйкі разрэзаць напалам, выняць жаўткі. Селядзец вымачыць, аддзяліць філе, прапусціць яго праз мясарубку разам з яблыкамі, размочаным у вадзе або малацэ белым хлебам, цыбуляй, жаўткамі, заправіць алеем, воцатам і перцам.

Палавінкі яечных бялкоў запоўніць падрыхтаваным фаршам такім чынам, каб надаць кожнай форму цэлага яйка. Фаршыраваныя яйкі паліць маянэзам.

### **СЫРАКВАША**

0,6 л кіслага малака, 0,4 л малака, 2 ч. лыжкі цукру.

Кіслае малако паставіць у нагрэтую духоўку на нядоўгі час. Затым выняць, зліць сыроватку. У масу, якая засталася, дадаць малако, цукар, асцярожна перамяшаць драўлянай лыжкай.

Прыгатаваную такім чынам сыраквашу падаць да бліноў.

### **СЫР КЛІНКОВЫ**

10 л малака, 1—2 ч. лыжкі солі, 2—3 ч. лыжкі кмену.

Кіслае незбіранае малако паставіць у цёплую (але не гарачую) печ на ноч. (Пры адсутнасці печы збанок з кіслым малаком можна змясціць у вядро з гарчай вадой.) Зліць сыроватку, якая ўтварылася. Дадаць соль, кмен, добра перамяшаць, выкласці масу ў палатняны мяшэчак (клінок), падвесіць яго. Пасля таго як уся сыроватка сцячэ, клінок звязаць, пакласці паміж дзвюма дошчачкамі і прыціснуць. Праз 12 гадзін клінковы сыр гатовы.



## **БАТОНЧЫКІ ТВАРОЖНЫЯ**

500 г тварагу, 1 шклянка мукі, 1 яйка, 2 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка цукру, 0,5 ч. лыжкі соды, 3 ст. лыжкі цукровай пудры, соль, тлушч для смажання.

Тварог добра расцерці, дадаць муку, яйка, смятану, соду, цукар, соль, перамяшаць. Атрыманую масу раскачаць тонкімі каўбаскамі, нарэзаць іх кавалкамі даўжынёй 8—10 см. Смажыць ў вялікай колькасці тлушчу да залацістага колеру.

Гатовыя батончыкі пасыпаць цукровай пудрай. Асобна можна падаць ягадны або фруктовы кісель.

## **«ДЗЬМУХАЎЦЫ» ТВАРОЖНЫЯ**

400 г тварагу, 2 яйкі, 0,5 шклянкі мукі, 3 ст. лыжкі цукру, 0,5 ч лыжкі соды, 200 г белага хлеба, 1 ст. лыжка цукровай пудры або 100 г смятаны, соль, кулінарны тлушч для смажання.

У працёрты тварог дадаць яйкі, цукар, соль, соду, муку, усё старанна перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць шарыкі, укачаць іх у кубікі белага хлеба і смажыць у вялікай колькасці тлушчу да ўтварэння румянай скарынкі.

Пры падачы на стол «дзьмухаўцы» пасыпаць цукровай пудрай або паліць смятанай.

## **ЖУР ПА-ВЯСКОВАМУ**

1 шклянка аўсяных круп «Геркулес», 4 шклянкі вады, скарынка чорнага хлеба, 150 г сала, 2 цыбуліны, 8 бульбін, соль.

У каструлю засыпаць аўсяныя крупы «Геркулес», заліць гатаванай вадой, дадаць скарынку чорнага хлеба і паставіць у цёплае месца для закісання. Набрынялыя крупы працадзіць, прамыць і зноў працадзіць. Атрыманае аўсянае малачко варыць да загусцення, увесь час памешваючы.

Жур падаць разам з падсмажанай на сале цыбуляй і адварной бульбай.

## **КРУХМАЛОЎКА (каша з бульбяной мукі)**

2 ст. лыжкі крухмалу, 2 яйкі, 1 л вяршкоў (8%), 50 г сала або 1 ст. лыжка сметанковага масла, 4 ч. лыжкі варэння, соль.

Яйкі злёгка ўзбіць з 0,5 шклянкі вяршкоў, дадаць крухмал, добра перамяшаць. Вяршкі, што засталіся, закіпяціць, тонкім струменьчыкам уліць у падрыхтаваную сумесь, пасаліць і, памешваючы, варыць на невялікім агні да загусцення. Заскварыць нарэзанае кубікамі сала, паліць ім гатовую кашу.

Крухмалоўку можна таксама падаць з маслам або варэннем.

## **КАША ПА-ВІЦЕБСКУ**

1 шклянка ячных круп, 6 бульбін, 1 шклянка малака, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.

Аббраную бульбу зварыць у падсоленай вадзе, патаўчы, развесці гарачым малаком. Дадаць звараныя ячныя крупы, перамяшаць і паставіць у духоўку на 30—40 хвілін.

Гатовую кашу паліць распушчаным маслам.

## **МАННІК**

160 г манных круп, 0,5 л кефіру, 2 ст. лыжкі цукру, 0,5 ч. лыжкі соды, 1 яйка, 1 ст. лыжка маргарыну, 1 ст. лыжка сметанковага масла або 150 г смятаны, соль.

У манныя крупы ўліць кефір, дадаць цукар, яйка, соль, перамяшаць і пакінуць на 2 гадзіны для набухання. Затым пакласці соду. Масу выліць на змазаную тлушчам гарачую патэльню і запячы ў духоўцы (да ўтварэння румянай скарынкі).

Маннік падаць з маслам або смятанай.

## **ВУШКІ**

2 шклянкі мукі, 1 яйка, 0,75 шклянкі кіслага малака, 1 ст. лыжка цукру, 0,5 ч. лыжкі соды, 2 ст. лыжкі топленага масла, 3 ст. лыжкі смятаны, 3 ст. лыжкі працёртых ягад.



З муки, кіслага малака, соды, цукру і яйка замя-сіць цеста, тонка раскачаць яго, нарэзаць ромбамі. Супрацьлеглыя канцы ромбаў злучыць і зашчыпаць. Вушкі выкласці на бляху, змазаную тлушчам і выпечы ў духоўцы.

Падаць гарачымі са смятанай, змешанай з пра-цёртымі ягадамі.

### **БЛІНЦЫ**

*1,25 шклянкі муки, 2 шклянкі малака, 1 яйка, 0,5 ст. лыжкі цукру, 4 ст. лыжкі топленага масла, кавалак сала для пагмазвання, соль.*

! Яйка, цукар, муку і 1 шклянку малака добра вымешаць, каб не засталася камякоў. Затым уліць астатняе малако, перамяшаць.

Патэльнію добра нагрэць, змазаць кавалкам сала, наліць тонкім слоём цеста. Гатовыя блінцы скласці напалам і яшчэ раз напалам, абсмажыць на масле з абодвух бакоў.

### **БЛІНЦЫ АЎСЯНЫЯ**

*2 шклянкі аўсяных круп «Геркулес», 6 шклянак вады, 1 шклянка муки, 1 яйка, 1 ч. лыжка цукру, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі алею, кавалак сала для пагмазвання, соль.*

Аўсяныя крупы «Геркулес» пакласці ў каструлю, заліць вадой, даць закіснуць, пасля чаго працадзіць, прамыць і зноў працадзіць. На атрыманым аўсяным малачку прыгатаваць цеста для блінцоў, дадаўшы аўсяную або пшанічную муку, яйка, цукар і соль.

На добра нагрэтай патэльні, змазанай салам, выпечы блінцы, перакласці іх падсмажанай на алеі цыбуляй і прагрэць у духоўцы.

### **АЛАДКІ З ЯБЛЫКАМІ**

*2 шклянкі муки, 2—3 яблыкі, 0,75 шклянкі кіслага малака (кефіру), 1 яйка, 1 ст. лыжка цукру, алей для смажання, 0,5 ч. лыжкі соды, соль.*

Яблыкі (разам са скуркай) змяльчыць на буйной

тарцы, дадаць яйка, цукар, кіслае малако, соду, муку, добра вымешаць. Лыжкай выкладваць цеста на добра разагрэтую патэльню з алеем. Абсмажваць аладкі з абодвух бакоў.



## САЛОДКІЯ СТРАВЫ І НАПІТКІ

---

### ЧАРНАСЛІЎ У МАЛАЦЭ

80 г чарнасліву, 4 шклянкі малака, 2 ст. лыжкі цукру.

Чарнасліў прамыць, заліць кіпячым малаком і настойваць 1—1,5 гадзіны. Затым пакласці цукар і паставіць у духоўку, каб на паверхні малака ўтварылася румяная пенка.

Чарнасліў у малацэ падаецца як гарачым, так і халодным.

### ЧАРНАСЛІЎ, ФАРШЫРАВАНЫ ТВАРАГОМ

300 г чарнасліву, 100 г тварагу, 1 яйка, 2 ст. лыжкі цукру, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 100 г смятаны.

Чарнасліў прамыць, заліць невялікай колькасцю гарачай вады, і пакінуць пад накрыўкай для набухання. Затым выняць з чарнасліву костачкі.

Працёрты тварог змяшаць з яйкам і цукрам. Чарнасліў напоўніць тварожнай начынкай, выкласці на патэльню, заліць смятанай і запячы ў духоўцы. Пры падачы на стол паліць распушчаным маслам.

### КУЛАГА

400 г чарніц, 70 г мёду, 2—3 ст. лыжкі жытняй мукі.

Свежыя чарніцы (брусніцы, буякі, маліны) перабраць, прамыць, паставіць на агонь. Калі ягады разварацца, дадаць жытнюю муку, разведзеную ў невя-



лікай колькасці вады, мёд (або цукар), перамяшаць і варыць на слабым агні, пакуль страва не набудзе кансістэнцыю кісялю.

Кулагу падаць з блінамі (хлебам) і малаком.

### **ЧАРНІЦЫ З МАЛАКОМ**

3 шклянкі чарніц, 1 л малака, 2 ст. лыжкі цукру.

У талеркі наліць халоднае малако, усыпаць прамытыя чарніцы.

Асобна падаць цукар (або мёд).

### **ЯБЛЫКІ, ПЕЧАНЫЯ З БРУСНІЦАМІ**

8 яблыкаў, 1 шклянка брусніц, 0,5 шклянкі цукру, 2 ст. лыжкі цукровай пудры.

Яблыкі памыць, выдаліць асяродак. Паглыбленне запоўніць брусніцамі, змешанымі з цукрам. Падрыхтаваныя яблыкі пакласці на бляху, падліць трошкі вады, каб яблыкі не палопаліся, і запячы у духоўцы.

Пры падачы на стол пасыпаць цукровай пудрай. Да печаных яблыкаў можна падаць малако.

### **ЯБЛЫКІ, ФАРШЫРАВАНІЯ ТВАРАГОМ**

4 яблыкі, 100 г тварагу, 1 ст. лыжка цукру, 3 яйкі, 4 ст. лыжкі варэння, ванілін або карыца.

Яблыкі памыць, выдаліць асяродак. У працёрты тварог дадаць 2 яйкі, расцёртыя з цукрам, ванілін або карыцу, старанна перамяшаць. Гэтай масай запоўніць яблыкі, паверхню фаршу змазаць узбітым яйкам. Пакласці яблыкі на патэльню, падліць трошкі вады і запячы ў духоўцы.

Пры падачы на стол яблыкі паліць варэннем.

### **КІСЕЛЬ З ЖУРАВІН**

250 г журавін, 6—8 ст. лыжак цукру, 4—6 ст. лыжак крухмалу.

Журавіны перабраць, прамыць, працёрці праз сіта, адціснуць сок. Жамерыны заліць гарачай вадой

(6—7 шклянак), давесці да кіпення, працадзіць. Частку адвару ахаладзіць, развесці ў ім крухмал. У адвар, што застаўся, пакласці цукар, закіпяціць яго, затым уліць разведзены крухмал, адціснуты сок і давесці да кіпення.

Гатовы кісель разліць у кубкі, пасыпаць цукровым пяском, каб не ўтварылася плеўка, і ахаладзіць.

### **БЯРОЗАВІК**

*5 л бярозавага соку, 30 г ячменю.*

Бярозавы сок заліць у драўляную бочачку, паставіць у цёмнае халаднаватае месца. Праз 2—3 дні, калі сок трохі закісне, дадаць ячмень, падпражаны на блясе, або жытнія сухары, даць пастаяць яшчэ суткі, працадзіць.

Аналагічным чынам гатуецца і кляновы квас — кляновік.

### **МЕДАВУХА**

*5 л вады, 300 г мёду, 10 г гражджэй.*

Мёд разам з сотамі развесці ахаладжанай гатаванай вадой, заліць у невялікую драўляную бочачку. Дадаць дрожджы, разведзеныя ў цёплай вадзе, перамяшаць. Вытрымліваць у халаднаватым месцы 6—8 дзён.





## ЛІТОЎСКАЯ КУХНЯ



Літоўская кухня, маючы шмат агульных рысаў з кухнямі народаў Прыбалтыкі, гістарычна цесна звязана з усходнеславянскай кулінарыяй, у прыватнасці з беларускай. Бульба і свініна разам са збожжавымі, агароднінай (галоўным чынам буракамі і капустай) і малочнымі прадуктамі складаюць аснову літоўскай кухні.

Ужо многа стагоддзяў назад літоўцы ўмелі памайстэрску вяліць і вэндзіць мяса. Вяндліна з дзіка ў літоўскай казне прымалася нароўні з грошамі.

Бекон у нацыянальнай кухні — і самастойная стравы, і дабаўка да розных страў з агародніны, круп, мукі. Кумпіс (вэнджаны кумпяк) падаецца і смажаным, і вараным. З яго гатуюцца зразы і запяканкі. Свіны вэнджаны бачок тушаць з капустай. Смажанае парся, начыненае скрыляй, свіная грудзінка, фаршыраваная агароднінай, страўнік свіны, начынены надзёртай бульбай, — толькі пералічэнне гэтых страў пераконвае ў спажывнасці і разнастайнасці літоўскай кухні.

Не менш спажывныя і смачныя стравы гатуюць з бульбы і круп. Тоўстыя свіныя кішкі, начыненыя надзёртай бульбай або ячнымі крупамі і запраўленыя салам, называюцца ведзярай. Ведзярай, цэпелінай, рагаўляй — тыповыя нацыянальныя літоўскія стравы. Любяць у Літве і галубцы, завезеныя сюды яшчэ вялікімі князямі літоўскімі з Усходу. Толькі замест вінаградных лістоў тут выкарыстоўваліся капустаныя, бараніну замянілі свінінай і грыбамі, а гранатавы сок і курагу — смятанай. Так долма ператва-

рылася ў галубцы. З буракоў гатуюць першыя стравы, у тым ліку і шырока вядомы літоўскі боршч.

У сваіх стравах літоўцы больш ахвотна, чым іншыя прыбалтыйскія народы, прымяняюць прыправы: цыбулю, пятрушку, кроп, маяран, кмен. З кменам пякуць надзвычай смачны духмяны хлеб. У кандытарскіх вырабах выкарыстоўваюць карыцу, лімонную цэдру, мускатны арэх. У якасці разрыхляльніка ў бяздражджавым здобным цесце прымяняюць пекарскі парашок — сумесь пітной соды, вуглякіслага амонію і віннакаменнай солі. Літоўскія кулінары — аўтары выдатных кандытарскіх вырабаў, такіх, як торты «Дайнава», «Шакоціс» і інш. Толькі каб пакаштаваць іх, варта з'ездзіць у госці да нашых суседзяў.



## ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

---

### СУП З БУРАКОЎ І ГРЫБОЎ

600 г свініны або ялавічыны, 8 шт. сушаных грыбоў, 3 буракі, 1 морква, 0,5 караня сельдэрэю, 0,5 караня пятрушкі, 0,5 цыбулі-парэю, 50 г сметанковага масла, 1 ст. ложка мукі, 0,5 шклянкі смятаны, 10 гарошын чорнага перцу, соль, лаўровы ліст, лімонная кіслата або воцат.

У халодную ваду пакласці падрыхтаванае мяса, старанна прамытыя грыбы, зварыць булён. Перад заканчэннем варкі пакласці падсмажаныя цыбулю, моркву, сельдэрэй, карань пятрушкі і прыправы. Гатовы булён працадзіць, грыбы нарэзаць саломкай, карэнне працерці праз сіта, пакласці ў булён.

Буракі зварыць асобна, абабраць, змяльчыць на буйной тарцы, пакласці ў булён, які кіпіць, дадаць лімонную кіслату або воцат, заправіць падсмажанай на масле і разбаўленай ахалоджаным булёнам мукой.

Суп падаць са смятанай.



## **БОРШЧ ЛІТОЎСКИ**

500 г свiніны, 2 квашаныя буракі, 1 цыбуліна, 1 морква, 0,5 шклянкі смятаны, 0,5 караня пятрушкі, 0,5 караня сельдэрэю, 50 г сметанковага масла, 1 ст. лыжка мукі, соль, перац, лаўровы ліст.

Вэнджаную або свежую свiніну пасячы невялікімі кавалкамі, заліць халоднай вадой і паставіць на моцны агонь. Калі вада закіпіць, зняць пену, пасаліць і варыць на слабым агні да гатоўнасці мяса. Тлушч, які выступае на паверхні, трэба некалькі разоў знімаць. Гэты тлушч можна дадаць пры абсмажванні нарэзаных цыбулі, морквы, пятрушкі, сельдэрэю. Апусціць іх незадоўга да гатоўнасці мяса. Гатовы булён працадзіць.

Квашаныя буракі нарэзаць саломкай або надраць на буйной тарцы і патушыць, заліўшы булёнам. Затым апусціць у падрыхтаваны булён, дадаць падсмажаную на масле і разбаўленую булёнам муку, перац, лаўровы ліст, даць баршчу трошкі пакіпець.

Пры падачы на стол заправіць смятанай.

## **СУП СЯЛЯНСКІ**

500 г ялавiчыны або свiніны, 0,5 качана капусты, 8 бульбiн, 2 морквы, 1 цыбуля-парэі, 0,5 караня сельдэрэю, 0,5 караня пятрушкі, 1 цыбуліна, 4 памідоры, 1 ст. лыжка топленага сала, 0,5 шклянкі смятаны, 10 гарошын чорнага перцу, соль, лаўровы ліст.

З мяса зварыць булён, працадзіць яго. Капусту нарэзаць квадрацікамі, iншую агароднiну, акрамя бульбы,— кружочкамі. Моркву, цыбулю, цыбулю-парэі, пятрушку, сельдэрэй падсмажыць на сале.

У каструлю пакласці капусту і падсмажаную агароднiну, заліць працэджаным булёнам, закіпяціць. Бульбу нарэзаць кавалачкамі, пакласці ў суп і варыць каля 20 хвiлін, дадаць нарэзаныя скрылькамі памідоры, перац, лаўровы ліст, соль, варыць яшчэ 10 хвiлін. Суп заправіць смятанай.

## **СУП З ЦЯЛЯЦІНЫ СА СКРЫЛЯЙ**

600 г цяляціны, 1 морква, 1 карань пятрушкі з зеленню, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.



Для скрыляй: 1,5 шклянкі мукі, 1 яйка, трошкі малака, соль.

Зварыць мясны булён з дабаўленнем морквы, кораня пятрушкі і прыпраў.

З мукі, яйка, малака і солі замясіць даволі крутое цеста, тонка раскачаць яго, разрэзаць на палоскі 1×3 см.

У суп, які кіпіць, апусціць скрыляй і варыць пад накрыўкай да гатоўнасці. Заправіць суп маслам і смятанай.

Пры падачы на стол пасыпаць зеленню пятрушкі.

### **РАСОЛЬНІК ДАМАШНІ**

500 г ялавічыны,  $\frac{1}{4}$  качана капусты, 5 бульбін, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 морква, 2 салёныя агуркі, 1 корань пятрушкі з зеленню, 0,5 кораня сельдэрэю, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.

Зварыць мясны булён. Салёныя агуркі ачысіць ад скуркі і буйнога насення, нарэзаць маленькімі квадрацікамі. У падсолены булён, які кіпіць, апусціць нашаткаваную капусту, варыць 10 хвілін, затым пакласці нарэзаную кубікамі бульбу і падсмажанае змельчанае карэнне. У канцы варкі пакласці падрыхтаваныя агуркі, перац, лаўровы ліст і, калі мала кіслаты, дадаць агурочны расол.

Пры падачы на стол заправіць смятанай.

### **СУП З ПАМІДОРОЎ З РЫСАМ**

500 г ялавічыны, 4 ст. лыжкі рысу, 4—5 памідораў, 0,5 кораня пятрушкі, 0,5 кораня сельдэрэю, 1 морква, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка сметанковага масла, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.

З мяса зварыць булён, працадзіць яго. Памідоры нарэзаць маленькімі кавалачкамі і патушыць з падсмажаным карэннем, затым працерці праз сіта.

Прамыты рыс пакласці ў каструлю, заліць часткай булёна, дадаць масла, паставіць каструлю ў іншы посуд, у якім кіпіць вада, варыць, пакуль рыс не стане мяккім. Пакласці яго ў булён, які застаўся, дадаць працёртае карэнне.

Пры падачы на стол у кожную талерку пакласці смятану.



### **СУП РЫСАВЫ З ЛІМОНАМ**

400 г ялавічыны, 0,75 шклянкі рысу, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 0,5 шклянкі смятаны, 1 лімон, соль, перац, лаўровы ліст.

З мяса, карэння і прыпраў зварыць булён і працадзіць яго. Апусціць у булён прамыты рыс і варыць, пакуль ён не стане мяккім. За 15 хвілін да заканчэння варкі дадаць нарэзаны скрылькамі лімон.

Да супу падаць смятану ў асобным посудзе.

### **СУП РЫБНЫ З ФРЫКАДЭЛЬКАМІ І БУЛЬБАЙ**

1 кг рыбы, 1 морква, 1 корань пятрушкі з зеленню, 2 цыбуліны, 0,5 кораня сельдэрэю, 1 яйка, 4 бульбіны, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. лыжка мукі, 1 лустачка беллага хлеба, соль, перац, лаўровы ліст.

З часткі падрыхтаванай рыбы аддзяліць філе (300 г). З астатняй рыбы і рыбных адходаў, а таксама карэння і прыпраў зварыць булён, працадзіць яго.

Рыбнае філе разам з замочаным у вадзе белым хлебам прапусціць праз мясарубку, дадаць падсмажаную змельчаную цыбулю, соль, чорны молаты перац, смятану, яйка, перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць невялікія фрыкадэлькі.

Бульбу абабраць, прамыць, нарэзаць шарыкамі (з дапамогай круглага нажа) або кубікамі, зварыць у падсоленай вадзе, адкінуць на друшляк.

Працэджаны рыбны булён заправіць мукой, падсмажанай на масле, даць закіпець, апусціць фрыкадэлькі. Калі яны будуць гатовы, пакласці падрыхтаваную бульбу, давесці суп да кіпення.

Падаць са смятанай і дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

### **СУП-ПЮРЭ З БУЛЬБЫ**

600 г ялавічыны, 12 бульбін, 1 морква, 1 цыбуліна, 0,5 кораня пятрушкі, 0,5 кораня сельдэрэю, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 яечны жаўток, 0,5 шклянкі смятаны, 1 ст. лыжка мукі, соль, перац, лаўровы ліст.

Мяса прамыць, заліць халоднай вадой, варыць

1—1,5 гадзіны, затым пакласці абабраную нарэзаную бульбу, іншую агародніну, прыправы і варыць, пакуль мяса не стане мяккім.

Мяса выняць, булён працадзіць, агародніну працерці праз сіта, пакласці зноў у булён. Муку падсмажыць на масле, разбавіць булёнам і ўліць у суп. Яечны жаўток узбіць, змяшаць са смятанай і заправіць суп, ахалоджаны да 80°.

Да супу-пюрэ падаць белыя сухарыкі.

### **СУП-ПЮРЭ З ЦЫБУЛІ**

600 г ялавічыны, 500 г цыбулі, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка крухмалу, 1 шклянка смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.

Зварыць мясны булён. Цыбулю і карэнне падсмажыць на масле да жаўтаватага колеру, уліць трошкі булёну і тушыць да поўнай мяккасці, затым працерці, пакласці ў працэджаны булён, закіпяціць, уліць разведзены ахалоджаным булёнам крухмал, прагрэць і заправіць смятанай.

### **СУП ПІЎНЫ**

1 л піва, 1 шклянка смятаны, 1 ст. лыжка цукру, 2 жаўткі, 1 лустачка падсушанага чорнага хлеба, карыца, апельсінавая скарынка, соль.

У 0,5 л вады пакласці падсушаны чорны хлеб, карыцу, апельсінавую скарынку, паварыць 15—20 хвілін, затым працадзіць, уліць піва, падагрэць, заправіць смятанай, узбітай з жаўткамі, расцёртымі з цукрам і соллю.

Да супу падаць нарэзаны кубікамі падсушаны літоўскі сыр і белыя сухарыкі.

### **СУП МАЛОЧНЫ З МАННЫМІ КРУПАМІ**

0,5 л малака, 0,5 л вяршкоў, 1 яечны жаўток, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 0,5 шклянкі манных круп, соль, цукар.

0,5 л вады закіпяціць, пакласці масла (каб крупы



не склейваліся), затым, памешваючы, патрошку сыпаць манныя крупы. Калі яны зварацца, уліць малако і вяршкі, падагрэць, але не даць закіпець. У гатовы суп пакласці цукар і соль, дадаць узбіты жаўток, змешаны з малаком.

Да супу падаць белыя сухарыкі.

### **СУП МАЛОЧНЫ З БУЛЬБЯНЫМІ КЛЁЦКАМІ**

*1,5 л малака, 0,5 л вады, 3 вараныя бульбіны, 2 яйкі, 3 ст. лыжкі мукі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль.*

Вараную бульбу прапусціць праз мясарубку, дадаць муку, соль, жаўткі, усё добра перамяшаць. У падрыхтаваную масу ўвесці ўзбітыя бялкі і яшчэ раз асцярожна перамяшаць.

Закіпяціць малако з вадой, чайнай лыжкай апусаць у яго клёцкі. Варыць на слабым агні, каб клёцкі не разлезліся.

Перад падачай на стол пакласці ў суп масла.

### **СУП МАЛОЧНЫ САЛОДКІ З КЛЁЦКАМІ**

*2 л малака, 1 шклянка вяршкоў, 4 яечныя жаўткі, 0,75 шклянкі цукру, 0,5 шклянкі разынак, соль, ванілін.*

Для клёцак з бялкоў: 4 яечныя бялкі, 2 ст. лыжкі цукровай пудры, 1 ст. лыжка мукі.

1 л малака закіпяціць разам з ванілінам, дадаць жаўткі, расцёртыя з цукрам і разведзеныя вяршкамі, прагрэць да 70°, пакласці старанна прамытыя разынкі, соль.

Бялкі ўзбіць у цвёрдую пену, усыпаючы патрошку цукровую пудру і муку, асцярожна перамяшаць. Рэшту малака закіпяціць і лыжкай класці ў яго масу з бялкоў і мукі, трошкі паварыць пад накрыўкай (каб клёцкі праграваліся з усіх бакоў). Зліць абедзве часткі супу.

Падаваць суп можна як цёплым, так і халодным.

## **БОРШЧ ЛІТОЎСКИ ХАЛОДНЫ**

3 буракі, 2 лустачкі чорнага хлеба, 1 шклянка смятаны, 50 г зялёнай цыбулі, 1 ст. лыжка зелены кропу, соль, цукар.

Буракі зварыць, абабраць, нарэзаць невялікімі прадаўгаватымі кавалачкамі або надраць на буйной тарцы, заліць кіпенню (2 л) і пакінуць у гарачым месцы (на краі пліты) на 30 хвілін. Затым ахаладзіць, апусціць туды хлеб, завязаны у чыстую анучку, і паставіць у цёплае месца на суткі для заквашвання. Пасля гэтага хлеб выняць.

У гатовы бурачны квас (1,5 л) пакласці дробна парэзаныя зялёную цыбулю і кроп, па смаку цукар і соль, смятану, усё перамяшаць.

Халодны боршч падаць з варанай або смажанай бульбай.

## **БОРШЧ ХАЛОДНЫ З ЯБЛЫКАМІ**

2 л бурачнага квасу, 3 яблыкі, 2 свежыя агуркі, 50 г зялёнай цыбулі, 1 шклянка смятаны, соль, кроп.

Ачышчаныя яблыкі нарэзаць маленькімі скрылькамі, пакласці ў бурачны квас (гл. «Боршч літоўскі халодны»), дадаць дробна нарэзаныя ачышчаныя ад скуркі агуркі, змельчаны кроп і зялёную цыбулю, узбітую смятану і соль.

Да баршчу падаць абабраную бульбу, звараную у лупінах.

## **СУП З САДАВІНЫ І ЯГАД СА СКРЫЛЯЙ**

1 шклянка суніц або клубніц, 10 шт. сушаных сліў, 1 шклянка агрэсту, 1 шклянка цукру, 2 ч. лыжкі крухмалу, карыца, гваздзіка, апельсінавая скарынка.

Для скрыляй: 1,5 шклянкі мукі, 1 яйка, трошкі вады, соль.

Па чарзе зварыць у 1,5 л вады прамытыя слівы і агрэст. Усё выняць. У атрыманы адвар пакласці прыправы і цукар, варыць 10—15 хвілін. Затым адвар працадзіць, зноў закіпяціць і ўліць у яго разведзены вадой крухмал. Калі ён пачне закіпаць, зняць з агню, пакласці вараныя слівы і агрэст, сырыя суніцы або клубніцы.



З мукі, яйка, солі і невялікай колькасці вады замясіць цеста, тонка раскачаць яго і нарэзаць невялікімі квадрацікамі. Адварыць скрыляй у падсоленай вадзе і пакласці ў прыгатаваны суп.

Суп з садавіны і ягад падаць ахалоджаным.

### **СУП З ЧАРНІЦ З КЛЁЦКАМІ**

З шклянкі чарніц, 1 шклянка цукру, 1 шклянка смятаны, карыца, лімонная скарынка.

Для клёцак: 1 шклянка мукі, 1 яйка, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль.

Чарніцы перабраць, прамыць, заліць 2 л вады, дадаць цукар, карыцу, лімонную скарынку, давесці да кіпення і варыць на слабым агні 5—7 хвілін.

Масла расцерці, дадаць яечны жаўток, соль і, расціраючы, усыпаць муку. Калі цеста стане дастаткова пышным, пакласці ўзбіты бялок. Цеста павінна быць такой гушчыні, як смятана. Калі яно занадта густое, можна дадаць трохкі вады. Чайнай лыжкай апускаць у падсоленую ваду, якая кіпіць, клёцкі патрэбнай велічыні і варыць да гатоўнасці, адкінуць на друшляк.

Суп з чарніц заправіць смятанай, разліць па талерках, у кожную пакласці клёцкі.



### **СТРАВЫ З РЫБЫ**

---

#### **РЫБА ВЭНДЖАНАЯ ПАД ТАМАТНЫМ СОУСАМ**

1 кг вэнджанай рыбы (траска, селязец і інш.), 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 0,3 шклянкі алею, 1 цыбуліна, соль, цукар.

З вэнджанай рыбы зняць скуру, выдаліць косткі. Разрэзаць рыбу на невялікія кавалачкі.

Цыбулю пакрышыць, падсмажыць на алеі, дадаць тамат-пюрэ, цукар, соль, уліць 2 ст. лыжкі гарачай вады і трохкі паварыць. Гарачым соусам заліць кавалачкі рыбы.

### **СЕЛЯДЗЕЦ З ПАДСМАЖАНАЙ ЦЫБУЛЯЙ**

2 селядцы, 3—4 цыбуліны, 4 ст. лыжкі алею, воцат, цукар.

Селядцы вымачыць, выпатрашыць, зняць скуру, выдаліць косткі. Філе нарэзаць невялікімі кавалачкамі і пакласці ў селядзечніцу.

Цыбулю нарэзаць кольцамі, падсмажыць на алеі, дадаць трэшкі воцату, цукар, даць астыць і заліць кавалачкі селядца.

### **СЕЛЯДЗЕЦ СА СМАЖАНЫМІ ГРЫБАМІ**

2 селядцы, 2 цыбуліны, 10 шт. сушаных грыбоў, 4 ст. лыжкі алею.

Селядцы вымачыць, выпатрашыць, зняць скуру, выдаліць косткі. Філе нарэзаць кавалачкамі, пакласці ў селядзечніцу.

Сушаныя грыбы адварыць у падсоленай вадзе, нарэзаць саломкай і разам з гэтак жа нарэзанай цыбуляй падсмажыць на алеі. Астудзіць і заліць падрыхтаваны селядзец.

### **РАЛЬМОПСЫ**

3 селядцы, 2—3 цыбуліны, 2 морквы, 1 ст. лыжка алею, перац, лаўровы ліст, гваздзіка, воцат, цукар.

Селядцы вымачыць, выпатрашыць, выдаліць косткі.

Моркву і цыбулю нарэзаць тонкай саломкай, заліць іх кіпенем (1,5 л), пакласці лаўровы ліст, гваздзіку, перац і варыць 15 хвілін. Дадаць воцат, цукар, закіпяціць, ахаладзіць.

Палавінкі селядцоў пакласці мякаццю ўверх, змазаць алеем. На кожную палавінку пакласці звараныя ў марынадзе цыбулю і моркву і загарнуць рулетам, пачынаючы з шырокага канца. Каб рулеты не распаліся, трэба зрабіць невялікі надрэз і ўсунуць у яго вузкі канец селядца.

Падрыхтаваныя ральмопсы пакласці ў шклянны слоік і заліць халодным марынадам, накрыць. Праз суткі ральмопсы гатовы.



## **ШЧУПАК СМАЖАНЫ**

1 кг шчупака, 0,5 шклянкі мукі, 0,3 шклянкі алею, соль, перац.

Шчупака ачысціць, выпатрашыць, прамыць, разрэзаць на кавалкі, пасыпаць соллю, молатым перцам. Кожны кавалак укачаць у муку і абсмажыць на алеі або топленым масле з абодвух бакоў. Затым паставіць на 15 хвілін у нагрэтую духоўку.

## **РУЛЕТ СА ШЧУПАКА**

1 кг шчупака, 1 цыбуліна, 1 морква, 2 ст. лыжкі мукі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.

Для фаршу: 2 лустачкі булкі, 0,3 шклянкі малака, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 цыбуліна, 2 яйкі, 100 г свежых або марынаваных грыбоў, соль, чорны молаты перац.

Падрыхтаванага шчупака, з якога выняты косткі, разрэзаць упоперак на прадаўгаватыя кавалкі, кожны пасаліць. З адходаў і костак рыбы з дабаўленнем карэння зварыць булён.

Масла расцерці дабяла, дадаць намочаную у малацэ і адціснутую булку, пасечаныя вараныя яйкі, тонка парэзаныя і злёжку патушаныя свежыя грыбы (або марынаваныя), нашаткаваную падсмажаную цыбулю, соль, перац, усё расцерці.

Атрыманай масай намазаць кавалкі рыбы, кожны загарнуць рулетам і змацаваць заостранай драўлянай палачкай. Абсыпаць рулеты мукой, абсмажыць на масле, заліць булёнам, дадаць смятану, перац і тушыць 20—30 хвілін. У канцы тушэння пакласці лаўровы ліст.

Перад падачай на стол выдаліць драўляныя палачкі, рулеты выкласці на блюда і заліць соусам, у якім яны тушыліся.

## **РЫБА, ТУШАНАЯ З ВЯРШКАМІ**

1 кг рыбы (карп, карась, лешч, лінь), 3 цыбуліны, 1 морква, 1 шклянка вяршкоў, 1 ст. лыжка сметанковага масла або 100 г сала, соль, перац, лаўровы ліст.

Ачышчаную, выпатрашаную і прамытую рыбу разрэзаць на кавалкі, пакласці ў адзін рад у каструлю, дадаць нарэзаныя цыбулю і моркву, а таксама соль, перац, лаўровы ліст, заліць 2 шклянкі гарачай вады або рыбнага булёну і патушыць. У канцы ўліць гарачыя вяршкі і пакласці масла.

Замест масла можна выкарыстаць дробна парэзанае свежае сала, але яго трэба пакласці разам з агароднінай.

### **КАРП, ЛЕШЧ, ЛІНЬ АБО ТРАСКА, ФАРШЫРАВАНЯ КАВАЛКАМІ**

*1 кг рыбы, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 яйка, 1 лустачка булкі, 0,3 шклянкі малака, 1 ст. ложка топленага масла, 1 зубок часнаку, соль, перац, лаўровы ліст.*

Для соуса: *0,5 ст. лыжкі мукі, 1 ст. ложка тамат-пюрэ, 0,5 ст. лыжкі топленага масла, 2 ст. лыжкі смятаны.*

Ачышчаную рыбу выпатрашыць праз надрэз каля галавы, выдаліць жабры, рыбу прамыць, разрэзаць на кавалкі. З кожнага выразаць мякаць, што знаходзіцца на спіне паміж хрыбтом і скурай, пакінуўшы хрыбтовую костку.

Выразаную мякаць разам з замочанай у малацэ булкай прапусціць праз мясарубку, дадаць нацёрты часнок, падсмажаную на масле цыбулю, молаты перац, соль, яйка, усё перамяшаць. Атрыманым фаршам начыніць пустыя месцы ў кожным кавалку. Выкласці падрыхтаваную рыбу ў адзін рад у каструлю, дадаць нарэзаную кружкамi моркву, прыправы, уліць вады або рыбнага булёну і патушыць.

Для соуса падсмажаную на масле муку развесці працэджаным сокам, які застаўся ад тушэння рыбы, дадаць тамат-пюрэ, смятану, давесці да кіпення. Гатовую рыбу выкласці на блюда, заліць атрыманым соусам.

### **КАРП, ТУШАНЫ У ПІВЕ**

*1 кг карпа, 1,5 шклянкі піва, 1 ст. ложка разынак або сушаных яблыкаў, 1 шклянка разбаўленага воцату, 1 шклянка крошак белага хлеба, 1 ст. ложка*



*сметанковага масла, соль, перац чорны і духмяны, гваздзіка, лімонная скарынка.*

Падрыхтаванага карпа разрэзаць на кавалкі, пасыпаць молатым чорным перцам, пасаліць, заліць разбаўленым воцатам і паставіць на паўгадзіны ў халоднае месца.

У каструлі падагрэць піва, пакласці масла, каб яно растала. Перакласці ў піва рыбу, дадаць гваздзіку, гарошыны духмянага і чорнага перцу, усыпаць падсушаныя хлебныя крошкі і тушыць пад накрыўкай 30—40 хвілін. У канцы тушэння пакласці змельчаную лімонную скарынку і прамытыя разынкі (іх можна замяніць дробна нарэзанымі сушанымі яблыкамі).

Карп, тушаны ў піве, можна падаць як гарачым, так і халодным. У апошнім выпадку сметанковае масла лепш замяніць алеем.

### **АКУНЬ, ТУШАНЫ З САЛАМ І БУЛЬБАЙ**

*1 кг невялікіх акунёў, 150 г свежага або вэнджанага сала, 6 бульбін, 3 цыбуліны, 1 шклянка смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.*

Маленькіх акунёў ачысціць ад лускі, выпатрашыць (галовы пакінуць), старанна прамыць. Бульбу абабраць, нарэзаць кружкамі. У каструлю пакласці слой бульбы, на яго — слой акунёў, заліць іх смятанай, пасыпаць дробна парэзанай цыбуляй, перцам, соллю, пакрышаным лаўровым лістом, абкласці маленькімі кавалачкамі сала. Затым зноў слой бульбы, акунёў, цыбулі, сала.

Уліць у каструлю вады або булёну і тушыць у духоўцы або печы, пакуль косткі акунёў не размякчацца.

### **СЕЛЯДЗЕЦ У ЦЕСЦЕ**

*3 селядцы, 1 яйка, 0,5 шклянкі мукі, 2 ст. лыжкі смятаны, алей для цеста і смажання, зелень пятрушкі, лімонная кіслата або воцат.*

Селядцы добра вымачыць, выпатрашыць, зняць скуру, выдаліць косткі. Кожную палавінку селядца змазаць алеем, апырскаць разведзенай лімоннай кіс-

латой або воцатам, пасыпаць змельчанай зеленню пятрушкі і пакінуць на 30 хвілін.

Яечны жаўток расцерці, дадаць 1 ст. лыжку алею, смятану, муку, усё перамяшаць і ўвесці ўзбіты бялок. Кавалкі або палавінкі селядца абмакваць у цеста і смажыць у вялікай колькасці добра разагрэтага алею з абодвух бакоў.

Селядзец у цесце падаць з варанай або смажанай бульбай.

### **ЗАПЯКАНКА З СЕЛЯДЦА**

2 селядцы, 500 г бульбы, 1 яйка, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі смятаны, 1,5 ст. лыжкі топленага масла, 1 ст. лыжка молатых сухароў, перац.

Селядцы вымачыць, ачысціць, зняць скурку, выдаліць косткі, філе пасячы.

Бульбу абабраць, зварыць, патаўчы, дадаць падсмажаную на масле цыбулю, перац, яйка, смятану, сечаныя селядцы, усё перамяшаць. Масу выкласці ў змазаную маслам і пасыпаную сухарамі форму, паліць маслам і запячы ў духоўцы.



## **МЯСНЫЯ СТРАВЫ**

### **ЯЛАВІЧЫНА, НАШПІГАВАНАЯ АГАРОДНІНАЙ І САЛАМ**

1 кг ялавічыны, 1 морква, 1 цыбуліна, 0,5 караня сельдэрэю, 0,5 караня пятрушкі, 100 г сала, 1 ст. лыжка топленага сала, соль, перац, лаўровы ліст.

Для соусу: 0,5 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі таматупюрэ, 0,5 ст. лыжкі сметанковага масла.

Мяса (лапатка, грудзінка) прамыць, абсушыць сурвэткай, выдаліць верхнія плеўкі. Моркву, пятрушку, сельдэрэй аскрэбці, памыць, нарэзаць прадаўгаватымі кавалачкамі. Гэтак жа нарэзаць сала. Вострым драўляным калком накалоць мяса ўдоўж валокнаў і нашпігаваць яго нарэзанымі агароднінай і салам.



Нашпігаваны кавалак мяса абсмажыць на патэльні з усіх бакоў, перакласці ў посуд для тушэння, пакласці рэшту агародніны, нашаткаваную цыбулю, соль, перац, лаўровы ліст, заліць мяса да паловы вадой і тушыць пад накрыўкай, пакуль не стане мяккім.

Гатовае мяса нарэзаць упоперак валокнаў. У сок, які застаўся ад тушэння, дадаць муку, падсмажаную на масле да жаўтаватага колеру, тамат-пюрэ, усё праварыць. Атрыманым соусам заліць кавалкі мяса.

### **ЗРАЗЫ ЛІТОЎСКІЯ**

1 кг ялавічыны, 1 ст. ложка мукі, 1 морква, 1 ст. ложка топленага сала, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

Для фаршу: 2 цыбуліны, 50 г сала, 1 яйка, 0,5 ст. лыжкі сметанковага масла, 1 шклянка хлебных крошак, 10 шт. сушаных грыбоў, соль, перац, зелень пятрушкі.

Мяса нарэзаць упоперак валокнаў кавалачкамі таўшчынёй 0,5 см, адбіць, пасаліць, пасыпаць перцам.

Нашаткаваную цыбулю, пасечаныя вараныя грыбы і хлебныя крошкі падсмажыць на масле, дадаць нарэзанае дробнымі кубікамі сала, змельчаную зелень пятрушкі, соль, перац, яйка, перамяшаць. Падрыхтаваны фарш пакласці на кавалкі мяса, загарнуць іх у выглядзе рулетаў, перавязаць ніткай, абсыпаць мукой і абсмажыць з усіх бакоў на топленым сале.

Перакласці зразы ў каструлю, пасыпаць дробна парэзанай падсмажанай морквай, заліць да паловы вадой або булёнам і тушыць пад накрыўкай каля 1,5 гадзіны. У канцы тушэння дадаць смятану і трохкі хлебных крошак.

Да зраз падаць ячную кашу або бульбяное пюрэ.

### **КУМПЯК ВЭНДЖАНЫ АДВАРНЫ**

1 кг вэнджанага кумпяка, 1 цыбуліна, 0,5 морквы, перац чорны і духмяны, лаўровы ліст.

Кумпяк абмыць. Калі ён салёны і сухі, трэба

2—3 гадзіны вымочваць у халоднай вадзе, паскрэбці скурку. Каб кумпяк не разварыўся, яго можна перавязаць ніткай. Затым пакласці ў халодную ваду, дадаць моркву, цыбулю, гарошыны перцу, лаўровы ліст і варыць пры слабым кіпенні 2—2,5 гадзіны, пакуль мяса не стане мяккім. Кумпяк нельга пераварваць, бо тады ён будзе сухім і крохкім.

Пры падачы на стол кумпяк нарэзаць скрылькамі таўшчынёй 1,5 см. Асобна падаць нацёрты хрэн, таматны соус.

### **КУМПЯК СМАЖАНЫ**

*1 невялікі вэнджаны кумпяк, 2 кг жытняй мукі, 1 ст. лыжка цукру, молаты духмяны перац, карыца, гваздзіка.*

Вымачаны ў халоднай вадзе кумпяк аскрэсці, абмыць цёплай вадой, абсушыць, нацерці перцам, цукрам, карыцай і гваздзікай. Жытнюю муку заварыць кіпенем, замясіць не вельмі крутое цеста і абмазаць ім увесь кумпяк слоём таўшчынёй 1,5—2 см. Рукамі, змочанымі ў вадзе, загладзіць паверхню цеста.

Выпякаць кумпяк у духоўцы або печы 2—3 гадзіны, затым зняць цеста, змазаць тлушчам і зноў паставіць у гарачую духоўку на 10 хвілін.

Кумпяк, нарэзаны тонкімі скрылькамі, можна падаць як гарачым, так і халодным.

### **ЗРАЗЫ З ВЭНДЖАНАГА КУМПЯКА**

*800 г кумпяка, 2 салёныя агуркі, 1 адварная морква, 2 лустачкі чорнага хлеба, 1 ст. лыжка топленага сала, 1 ст. лыжка мукі, 2—3 цыбуліны, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.*

Вымачаны кумпяк разрэзаць упоперак валокнаў (на 8 кавалкаў), адбіць. На кожны кавалак пакласці падсмажаную пакрышаную цыбулю, два кавалачкі агурка, па кавалачку морквы і чорнага хлеба, пасыпаць соллю і перцам. Кавалачкі кумпяка загарнуць у выглядзе рулетаў, перавязаць ніткай, укачаць у муку і абсмажыць.

Пакласці зразы ў адзін рад у каструлю, уліць 1—1,5 шклянкі вады або булёну і тушыць пад на-



крыўкай, пакуль мяса не стане мяккім, але не разварыцца. У канцы тушэння ўліць смятану.

Перад падачай на стол выдаліць ніткі, зразы паліць соусам, у якім яны тушыліся.

### **ГРУДЗІНКА СВІНАЯ ФАРШЫРАВАНАЯ**

*1 кг свіной грудзінкі, 0,5 качана капусты, 1 морква, 2 яблыкі, 1 цыбуліна, 1 яйка, 2 ст. лыжкі сухароў, 1 ст. лыжка топленага сала, соль, перац.*

Прыгатаваць начынку з агародніны. Для гэтага свежую нарэзаную капусту, надзёртую на буйной тарцы моркву і нашаткаваную цыбулю патушыць з топленым салам да мяккасці, затым дадаць нарэзаныя печаныя яблыкі і яшчэ трошкі патушыць. Даць астыць, пакласці ў начынку сырое яйка, сухары, соль, перац, перамяшаць. (Замест яблыкаў можна пакласці 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ або 2 салёныя агуркі, змельчаныя на буйной тарцы.)

Прадаўгаваты кавалак свіной грудзінкі з рэбрамі памыць, абсушыць і з аднаго боку паміж рэбрамі і мясам зрабіць надрэз у выглядзе кішэні. Напоўніць яе падрыхтаванай начынкай і зашыць. Паверхню грудзінкі нацерці соллю, пакласці на бляху і паставіць у гарачую духоўку. Калі грудзінка зарумяніцца, уліць 0,5 шклянкі гарачай вады і давесці да гатоўнасці, часта паліваючы сокам.

Даць грудзінцы трошкі астыць і разрэзаць яе вострым нажом такім чынам, каб у кожным кавалку было рабро.

Падаць з бульбяным пюрэ або тушанай рэпай.

### **БАЧОК ВЭНДЖАНЫ, ТУШАНЫ З КІСЛАЙ КАПУСТАЙ**

*300 г свінога вэнджанага бачка, 1 кг кіслай капусты, 2—3 ст. лыжкі топленага сала, 0,5 ч. лыжкі чырвонага перцу.*

Вэнджаны бачок вымачыць у халоднай вадзе (4—6 гадзін), нарэзаць прадаўгаватымі кавалкамі.

Калі капуста вельмі кіслая, прамыць яе.

Вогнетрывалы шкляны посуд змазаць салам, пакласці слой капусты, слой мяса, зноў капусту, мяса

і г. д., пакуль не будуць выкарыстаны ўсе прадукты. Затым уліць каля шклянкі вады, дадаць топленае сала і тушыць пад накрыўкай у духоўцы 1,5—2 гадзіны. У канцы тушэння пакласці перац. Калі ў працэсе гатавання капуста стане сухой, можна ўліць трошкі гарачай вады.

### **ПАРАСЯ СМАЖАНАЕ, НАЧЫНЕНАЕ СКРЫЛЯЙ**

*1 парася (разам с печанню, сэрцам, ныркамi, лёгкімі), 50 г сметанковага масла, 1 цыбуліна, 2 шклянкі вараных грыбоў, соль, перац, смятана.*

Для скрыляй: *1,5 шклянкі мукі, 1 яйка, соль.*

З ачышчанага і выпатрашанага парасяці выняць косткі, акрамя костак ног і галавы. Печань, ныркі, язык і сэрца зварыць у падсоленай вадзе, нарэзаць кавалачкамі і разам з нашаткаванай цыбуляй падсмажыць на масле. Затым дробна пасячы або прапусціць праз мясарубку, пасаліць, пасыпаць перцам.

З мукі, яйка, солі і невялікай колькасці вады прыгатаваць даволі крутое цеста, тонка раскачаць яго і нарэзаць квадрацікамі 3×3 см. Адварыць скрыляй у падсоленай вадзе, змяшаць з лівернай масай, дадаць масла, уліць трошкі вады або булёну. Падрыхтаванай начинкай запоўніць брушка парасяці, затым зашыць яго.

Парася пакласці на бляху спінкай уверх, абмазаць смятанай і паставіць у нагрэтую духоўку, кожныя 10—15 хвілін паліваць сокам, які ўтварыўся. У канцы смажання пакласці на бляху вараныя грыбы, каб яны падсмажыліся.

Гатовае парася разрэзаць на кавалкі і скласці іх такім чынам, каб яны мелі выгляд цэлага парасяці, вакол пакласці грыбы.

### **КАЎБАСКІ ДАМАШНІЯ СМАЖАНЫЯ**

*1 кг свініны (кумпяк), 150 г сала, 1 зубок часнаку, 0,5 ч. лыжкі маярану, свіныя тонкія кішкі, соль, перац.*

Свініну прапусціць праз мясарубку або дробна пасячы, дадаць соль, змельчаны часнок, маяран, молаты перац, дробна нарэзанае сала, уліць трошкі



вады або булёну, усё перамяшаць і атрыманай масай начыніць свіныя тонкія кішкі, загадзя старанна прамытыя.

Начыняючы кішкі, закручваць іх праз кожныя 15—20 см, канцы каўбасак перавязаць. Варыць іх у падсоленай вадзе на працягу 10—15 хвілін. Затым можна абсмажыць.

### **ЗАПЯКАНКА З ВЯНДЛІНЫ СА СКРЫЛЯЙ**

500 г вяндрліны, 3—4 цыбуліны, 100 г сметанковага масла.

Для скрыляй: 500 г мукі, 1 яйка, соль.

З мукі, яйка, солі і невялікай колькасці вады прыгатаваць цеста, тонка раскачаць яго і нарэзаць квадрацікамі 3×3 см. Адварыць скрыляй у падсоленай вадзе, адкінуць на сіта, абліць халоднай вадой, каб не склеіліся.

Вяндрліну нарэзаць тонкімі скрылькамі, разам з пакрышанай цыбуляй абсмажыць на масле. У змазаны маслам посуд пакласці радамі скрыляй і вяндрліну, апошні рад павінен быць са скрыляй. Зверху паліць растопленым маслам і запячы ў духоўцы (каля гадзіны).

### **БІГУС ПА-ВЯСКОВАМУ**

500 г адварной свініны або вэнджанай каўбасы, 1,5 кг кіслай капусты, 1,5 ст. лыжкі топленага сала або 100 г сала, 1 цыбуліна, духмяны перац, лаўровы ліст.

Кіслую капусту патушыць, дадаўшы сала. Пакласці ў капусту нарэзаную чатырохвугольнікамі абсмажаную адварную свініну, а таксама падсмажаныя цыбулю, муку (не абавязкова), лаўровы ліст, перац гарошкам. Усё перамяшаць і тушыць яшчэ 10—15 хвілін. Замест свініны можна пакласці скрылькі падсмажанай каўбасы.

Бігус падаць разам з варанай бульбай.

### **НЫРКІ ТУШАНЫЯ**

700 г нырак, 2 морквы, 1 карань пятрушкі з зелянню, 5 бульбін, 3 цыбуліны, 2 салёныя агуркі,

2 ст. ложки топленого сала, 1 ст. ложка муки, 1 шклянкa смятаны, 2 ст. ложки тамату-пюрэ, соль, перац, часнок.

Ныркi старанна прамыць, нарэзаць упоперак ня-тоўстымi скрылькaмi (ялавiчныя ныркi спачатку трэба вымачыць i адварыць у падсоленай вадзе), абсыпаць мукой i абсмажыць. Затым перакласцi ў каструлю, залiць вадой або булёнам, дадаць смятану, тамат-пюрэ i паставiць тушыць.

Ачышчаныя i нарэзаныя агуркi, моркву, пятрушку, цыбулю, бульбу падсмажыць, пакласцi ў каструлю з ныркaмi i працягваць тушыць, пакуль яны не стануць мяккiмi. У канцы дадаць змельчаны часнок, перац.

Пры падачы на стол пасыпаць дробна парэзанай зеленню пятрушкi.

### **ПАШТЭТ З ПЕЧАНІ З САЛАМ**

500 г свiной або цялячай печанi, 200 г свежага сала, 200 г свiнiны (мякаць), 1 ст. ложка сметанковага масла, 2 цыбуліны, 1 морква, 2 яйкi, 1 лустачка булкi, 0,3 шклянкi малака, 8 чорных ягад ядлоўцу, соль, чорны i духмяны перац.

Падрыхтаваныя пячонку, свiнiну, моркву, цыбулю нарэзаць, улiць трэшкi вады i патушыць да мяккасцi. Ахаладзiць i два разы прапусцiць праз мясарубку разам з замочанай у малацэ булкай. Дадаць размякчанае масла, узбiтыя яйкi, змельчаныя ягады ядлоўцу, соль, перац i расцерцi з дабаўленнем дробна нарэзанага сала да ўтварэння рыхлай масы.

Дно мiсачкi або формы для паштэту выкласцi тонка нарэзанымi скрылькaмi сала, пакласцi падрыхтаваную пячоначную масу, зверху таксама абкласцi скрылькaмi сала i запячы ў духоўцы (каля 30 хвiлін).

Гатовы паштэт ахаладзiць.

Перад падачай на стол мiсачку або форму крыху падагрэць у гарачай вадзе, перакуліць на талерку.

### **СТРАЎНІК СВІНЫ, ФАРШЫРАВАНЫ БУЛЬБАЙ**

1 свiны страўнiк, 2,5—3 кг бульбы, 0,5 л малака, 300—400 г сала, 400 г цыбулі, соль, перац, лаўровы лiст.



Бульбу абабраць, надраць на тарцы, адціснуць, заліць гатаваным малаком, дадаць нашаткаваную і абсмажаную цыбулю, сала, нарэзанае кубікамі, соль, перац, лаўровы ліст, перамяшаць.

Старанна ачышчаны і вымыты страўнік запоўніць падрыхтаваным фаршам, зашыць, пакласці на бляху і запячы ў духоўцы або печы.

Пры падачы на стол нарэзаць скрылькамі, паліць тлушчам, у якім страўнік запякаўся.

### **РУБЕЦ З ТАМАТНЫМ СОУСАМ**

800 г рубца, 1 морква, 0,5 караня сельдэрэю, 2 ст. лыжкі топленага сала, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, соль, перац, часнок, лаўровы ліст, кмен.

Добра вымыты і аскрэбаны рубец заліць халоднай вадой і вымочваць некалькі гадзін. Затым ваду змяніць і варыць, пакуль не стане мяккім (3—4 гадзіны). Карэнне пакласці ў сярэдзіне варкі, соль, лаўровы ліст — у канцы.

Гатовы рубец нарэзаць палоскамі, як лапшу, абсмажыць, пасыпаць перцам, змельчаным часнаком, дадаць кмен, тамат-пюрэ, уліць трошкі булёну і патушыць.

Падаць з фасоляй або ячнай кашай.

### **ВЫМЯ, СМАЖАНАЕ У СУХАРАХ**

600 г вымя, 1 морква, 0,5 караня пятрушкі, 1 цыбуліна, 1 яйка, 2 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі топленага сала, 0,5 шклянкі молатых сухароў, перац (гарошак), лаўровы ліст, соль.

Кавалак вымя вымочваць каля 4 гадзін у халоднай вадзе, затым абмыць і пакласці ў ваду, якая кіпіць, і варыць да гатоўнасці. У сярэдзіне варкі пакласці моркву, пятрушку, цыбулю, перац, соль. У канцы — лаўровы ліст.

Гатовае вымя разрэзаць на кавалачкі таўшчынёй 1 см, абсыпаць мукой, змачыць узбітым яйкам, укачаць у сухары і абсмажыць з абодвух бакоў на топленым сале.

### **ВЕДЗЯРАЙ З КРУП**

*2 шклянкі ячных круп, 200 г сала з кішак, 200 г сэрца і нырак, 2 цыбуліны, 150 г сала, свіныя кішкі, соль, перац.*

Ячныя крупы заліць кіпенем (або кіпячым малаком) і паставіць у нагрэтую духоўку для набухання. Затым пакласці ў крупы падсваранае з цыбуляй сала з кішак, а таксама адвараныя і прапушчаныя праз мясарубку ныркі і сэрца, дадаць соль, перац, перамяшаць.

Атрыманай масай начыніць падрыхтаваныя тоўстыя свіныя кішкі (канцы кішак завязаць), пакласці на змазаную растопленым салам патэльнію і паставіць у нагрэтую духоўку на 1,5 гадзіны. Калі адзін бок запычэцца, перавярнуць на другі.

Пры падачы на стол ведзярай разрэзаць на кавалкі і заліць падсвараным салам.

### **ВЕДЗЯРАЙ З БУЛЬБЫ**

*3 кг бульбы, 250 г сала з кішак, 100 г свежага сала, тоўстыя свіныя кішкі, соль.*

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, дадаць соль, нарэзанае і падсваранае сала з кішак, перамяшаць. Гэтай масай напоўніць старанна прамытыя свіныя кішкі, завязаць іх канцы.

Пакласці ведзярай на бляху з растопленым салам і паставіць ва ўмерана нагрэтую духоўку. У час смажання паліваць тлушчам. Каб кішкі не палопаліся, іх трэба ў некалькіх месцах пракалоць. Калі адзін бок запычэцца, перавярнуць на другі.

Пры падачы на стол разрэзаць ведзярай на кавалкі і заліць падсвараным салам.

### **ВЕДЗЯРАЙ З КРЫВІ**

*1,5 шклянкі свежай крыві, 2 шклянкі ячных круп, 200 г сала з кішак, 150 г свежага сала, свіныя кішкі, соль, перац, маяран, булён.*

Ячныя крупы заліць вадой, якая кіпіць, і паставіць у нагрэтую духоўку для набухання. Пасля гэтага дадаць у крупы добра размешаную кроў, падсва-



ранае сала з кішак, маяран, перац, соль, усё перамяшаць.

Атрыманай масай, якая павінна быць дастаткова рэдкай, начыніць старанна вычышчаныя і прамытыя кішкі, канцы перавязаць. Пакласці ведзярай на змазаную салам патэльню і паставіць у нагрэтую духоўку прыкладна на 1,5 гадзіны. Каб кішкі не палопаліся, іх спачатку трэба смажыць ва ўмерана нагрэтай духоўцы, а ў сярэдзіне смажання у некалькіх месцах пракалоць. Калі паверхня добра запячэцца, перавярнуць на другі бок.

Перад падачай на стол разрэзаць ведзярай на кавалкі і заліць падсквараным салам.

### **СКЛІНДЖАЙ (АЛАДКІ) З КРЫВІ**

*1 л крыві, 1 шклянка жытняй мукі або жытніх сухароў, 1 шклянка пшанічнай мукі, 2 ст. лыжкі цукру, 1 ч. лыжка карыцы, соль, топленае сала для смажання.*

Муку змяшаць з крывёй, дадаць цукар, карыцу, соль, перамяшаць. З атрыманай масы выпечы аладкі.

Да аладак падаць сметанковае масла, бруснічнае або яблычнае павідла.

### **ЗАПЯКАНКА З КРЫВІ**

*1,5—2 шклянкі крыві, 3 шклянкі сухароў або 1 шклянка ячных круп, 150 г топленага сала, 10 ягад яглоўцу, соль, перац.*

У змельчаныя белыя сухары ўліць працэджаную кроў, дадаць топленае сала, змельчаныя ягады яглоўцу, соль, перац, перамяшаць. Атрыманую масу перакласці ў змазаную салам і пасыпаную сухарамі міску. Запякаць у духоўцы на працягу 30 хвілін.

Замест сухароў можна ўзяць ячныя крупы. Перад тым як змяшаць іх з крывёй, крупы трэба заліць кіпенню і даць набухнуць.

### **КУРАНЯТЫ СМАЖАНЫЯ ФАРШЫРАВАНЫЯ**

*4 кураняты, 1 шклянка смятаны, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.*

Для начинкі: 1 шклянка белых сухароў, 1—2 яйкі, 1 морква, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка сметанковага масла, печань, ныркі і сардэчкі куранят, булён, соль, перац, зелень.

Куранят выпатрашыць, прамыць, пасаліць.

Печань, ныркі і сардэчкі абсмажыць, уліць булён і патушыць да мяккасці, затым прапусціць праз мясарубку разам з падсмажанымі морквай і цыбуляй. Масу расцерці, дадаць падсмажаныя на масле сухары, соль, перац, пасечаныя жаўтокі і зелень пятрушкі, перамяшаць, разбаўляючы булёнам, увесці ўзбіты бялок.

Падрыхтаваных куранят начиніць, зашыць, намазаць смятанай, выкласці на патэльнію і паставіць у нагрэтую духоўку. Калі кураняты падрумняцца, уліць рэшту смятаны і працягваць смажыць, паліваючы сокам, які ўтварыўся пры смажанні.

Куранят падаць на стол неразрэзанымі.

### **ГУСЬ (КАЧКА), НАЧЫНЕНАЯ КАПУСТАЙ**

1 гусь або качка, 0,5 л кіслай капусты, 100 г шмальцу, 1 цыбуліна, 1 морква, соль, перац, цукар.

Квашаную капусту (калі вельмі кіслая — прамыць) пакласці ў каструлю, дадаць падсмажаную на шмальцы змельчаную цыбулю, уліць трошкі гарачай вады і патушыць пад накрыўкай. Памешваць, каб капуста не прыгарэла. У канцы тушэння пакласці нарэзаную і падсмажаную моркву, перац, цукар.

Падрыхтаваную гусь пасаліць, нафаршыраваць тушанай капустай, разрэз зашыць, ножкі і крыльцы звязаць, пакласці ў гусятніцу і смажыць у духоўцы, паліваючы сокам (калі яго мала, уліць трошкі гарачай вады), 2—3 гадзіны. Качка смажыцца хутчэй.

Гусь, начыненая капустай, падаецца толькі гарачай.

### **ШЫЯ ГУСІНЯЯ ФАРШЫРАВАНАЯ**

1 гусіная шыя, 0,75 шклянкі ячных круп, 1 цыбуліна, гусіныя печань, страўнік, шмалец, соль, перац, булён.

Ячныя крупы заліць гарачым булёнам або вадой,



даць набухнуць. Пакласці ў крупы дробна парэзаня і падсмажаныя на шмальцы печань, страўнік, цыбулю, соль, перац. Усё перамяшаць, разбавіць булёнам, каб маса не была цвёрдай, і нафаршыраваць гусіную шыю.

Неадрэзаную гусіную шыю таксама можна начыніць. У гэтым выпадку праз прарэз на валляку адсячы шыйную костку і выняць яе. Скуру шыі начыніць падрыхтаванай масай, зашыць і смажыць разам з тушкай.

### **ЦЕЦЯРУК (ГЛУШЭЦ) СМАЖАНЫ**

*1 цецярук, 150 г свежага сала, 1 ст. ложка сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.*

Ачышчанага і выпатрашанага цецэрука апусціць на 1 хвіліну ў кіпень. Затым пасаліць, мяса на грудках і сцегначках нашпігаваць кавалачкамі сала, абсмажыць птушку на масле, уліць смятану, дадаць перац, накрыць і паставіць у нагрэтую духоўку на 35—40 хвілін, час ад часу паліваючы сокам, што ўтварыўся пры смажанні.

Глушца смажыць гэтак жа, як цецэрука.

### **ЗАЯЦ, ТУШАНЫ Ў СМЯТАНЕ**

*1 заяц, 150 г сала, 1 ст. ложка топленага сала, 1 шклянка смятаны, 1 ст. ложка мукі, 2 шклянкі булёну, соль, перац, цукар.*

Для марынаду: *1 шклянка воцату, 200 г агародніны (морква, пятрушка, цыбуля, сельдэрэй), 10 ягад ядлоўцу, соль, перац гарошкам.*

Прыгатаваць марынад. Для гэтага закіпяціць 2 шклянкі вады, пакласці нарэзаня кавалачкамі цыбулю, моркву, пятрушку, сельдэрэй, ягады ядлоўцу, перац, соль, 15—20 хвілін варыць на слабым агні. Затым уліць воцат, даць закіпець і ахаладзіць.

Абмытае і пасечанае на кавалкі мяса зайца заліць прыгатаваным марынадам і пакінуць на суткі. Асушанае мяса нашпігаваць салам, пасыпаць соллю, молатым перцам, укачаць у муку і абсмажыць. Затым перакласці ў каструлю, пасыпаць вынятымі з марынаду агароднінай, ягадамі ядлоўцу, заліць булё-

нам, дадаць частку смятаны і тушыць пад накрыўкай, пакуль мяса не стане мяккім. У канцы тушэння ўліць рэшту смятаны, пакласці цукар.



## СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ І МУКІ

### ФРЫКАДЭЛЬКІ З ВАРАНАЙ БУЛЬБЫ

12 бульбін, 1 шклянка крухмалу, 1—2 яйкі, 75 г салёнага сала або 1 шклянка смятаны, соль.

Для мяснога фаршу: 300 г варанага мяса, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка топленага сала або масла.

Бульбу абабраць, зварыць, зліць ваду, патаўчы або прапусціць праз мясарубку. Пакласці ў бульбу крухмал, яйкі, соль, перац, старанна перамяшаць. З атрыманай масы зрабіць шарыкі, начыніць іх фаршам і варыць 10—15 хвілін.

Мясны фарш: варанае мяса прапусціць праз мясарубку, дадаць змельчаную падсмажаную цыбулю, соль, перац, перамяшаць.

Гатовыя фрыкадэлькі падаць з падсквараным салам або смятанай.

### ПАЛЬЧЫКІ БУЛЬБЯНЫЯ З КМЕНАМ

12 бульбін, 0,5 шклянкі мукі, 1 яйка, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка топленага масла, соль, кмен.

Бульбу абабраць, зварыць, патаўчы, дадаць муку, яйка, змельчаную падсмажаную цыбулю, масла, соль, усё перамяшаць. З падрыхтаванай масы раскачаць валікі таўшчынёй у палец, нарэзаць іх кавалкамі па 10 см, пасыпаць соллю і кменам, выкласці на змазаную маслам бляху і выпечы ў духоўцы.

Да пальчыкаў падаць таматны соус.

### БУЛЬБАНАЙ

12 бульбін, 0,5 шклянкі мукі, 1 цыбуліна, 75 г сала, 0,75 шклянкі смятаны, соль.



Бульбу зварыць, абабраць і адразу патаўчы, астудзіць. Затым усыпаць муку, соль, вымесіць цеста, раскачаць яго ў пласт таўшчынёй 1 см, разрэзаць на чатырохвугольныя кавалкі. Выкласці іх на бляху, пасыпаную мукой, і выпякаць у печы або духоўцы, пакуль не зарумяняцца.

Гатовыя бульбанай заліць скваркамі з падсмажанай цыбуляй і смятанай.

### **ЗРАЗЫ БУЛЬБЯНЫЯ**

12 бульбін, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі мукі, 0,5 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 шклянкі сухароў, соль, топленае сала для смажання.

Для фаршу: 4—5 цыбулін, 1 яйка, 2 ст. лыжкі топленага масла, соль, перац, зелень пятрушкі.

Абабраную вараную бульбу патаўчы або прапусціць праз мясарубку, дадаць яйка, соль, масла, муку, замясіць цеста.

Цыбулю нашаткаваць, падсмажыць на масле, дадаць змельчаны амлет з аднаго ўзбітага яйка, соль, перац, дробна парэзаную зелень пятрушкі, перамяшаць.

Кавалкі цеста (80 г) распляскаць, на сярэдзіну кожнага пакласці фарш, краі зашчыпаць, надаць авальную форму. Зразы абсыпаць мукой, абмакнуць ва ўзбітае яйка, укачаць у сухары і падсмажыць з абодвух бакоў на масле.

### **ЗАПЯКАНКА З БУЛЬБЫ І ТВАРАГУ**

8 бульбін, 1 кг тварагу, 1 яйка, 1 шклянка малака, 1 ст. лыжка сметанковага масла.

Тварог працерці праз сіта, дадаць соль, яйка, малако, перамяшаць. Бульбу абабраць, зварыць, нарэзаць скрылькамі, перамяшаць з тварагом.

Атрыманую масу выкласці на патэльнію, змазаную маслам, абкласці кавалачкамі масла і запякаць у духоўцы да ўтварэння залацістай скарынкі.

### **КАША З НАДЗЕРТАЙ БУЛЬБЫ**

10 бульбін, 1 ст. лыжка топленага сала, 1 цыбуліна, 0,75 л вады, соль.

У падсоленую ваду, якая кіпіць, апусціць надраную на тарцы бульбу і варыць, памешваючы, пакуль каша не стане густой. Дадаць падсмажаную на сале нашаткаваную цыбулю, соль і патушыць кашу ў печы або духоўцы.

### **КУБАЧКІ З НАДЗЕРТАЙ БУЛЬБЫ**

*12 сырых бульбін, 4 вараня бульбіны, 1 ст. ложка сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль.*

Надраць сырую бульбу, адціснуць праз марлю, дадаць тоўчаную вараную бульбу, соль, вымесіць. З невялікіх кавалачкаў цеста скачаць шарыкі, з аднаго боку зрабіць у іх пальцам паглыбленне. Варыць у падсоленай вадзе на працягу 15 хвілін.

Гатовыя кубачкі напоўніць растопленым маслам са смятанай (або скваркамі).

### **ЦЭПЕЛІНАЙ**

*15 сырых бульбін, 5 вараных бульбін, соль.*

Для фаршу: 500 г мяса, 2 цыбуліны, 50 г сала, соль, перац.

Для соусу: 70 г сала, 1 цыбуліна, 2—3 ст. лыжкі смятаны.

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, адціснуць праз марлю, дадаць пюрэ з варанай бульбы, соль, добра перамяшаць.

Прыгатаваць фарш. Ялавічыну або свініну (вараную або сырую) прапусціць праз мясарубку, дадаць падсмажаную на сале нашаткаваную цыбулю, соль, перац, перамяшаць.

Кавалак бульбяной масы вагой каля 80 г распяскаць паміж далонямі, на сярэдзіну пакласці фарш, край зашчыпаць, надаць авальную форму. Цэпелінай па адным апускаць у падсоленую кіпячую ваду (вада павінна кіпець увесь час) і, асцярожна памешваючы, варыць 25—30 хвілін.

Выкласці цэпелінай на блюда і паліць падсмажанай на сале цыбуляй, змешанай са смятанай.

Фарш для цэпелінай можна таксама прыгатаваць з печані, тварагу, крошак чорнага хлеба, падсмажаных на сале.



### **БУЛАЧКІ З БУЛЬБЫ**

*7 сырых бульбін, 7 вараных бульбін, 50 г сала, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі смятаны, соль.*

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, адціснуць сок, дадаць тоўчаную вараную бульбу, соль, перамяшаць. З атрыманай масы зрабіць валікі, парэзаць іх і выпечы ў духоўцы.

Булачкі з бульбы пакласці ў міску, заліць падсмажанай на сале пакрышанай цыбуляй і смятанай, патушыць у печы або духоўцы.

### **КУГЕЛІС (БУЛЬБЯНАЯ БАБКА)**

*15 бульбін, 1 ст. ложка топленага сала, 70 г сала, 1 яйка (не абавязкова), 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі смятаны, соль, перац.*

Абабраную бульбу надраць на тарцы, дадаць соль, перац, яйка, добра перамяшаць.

На нагрэтую бляху пакласці топленае сала, выкласці бульбяную масу слоём у 3—5 см, злёгка перамяшаць яе з салам. Выпякаць у гарачай духоўцы, пакуль не зарумяніцца верх. Каб бабку было лягчэй зняць, бляху трэба на адну мінуту паставіць на намочаную халоднай вадой анучу.

Гарачы кугеліс разрэзаць на чатырохвугольныя кавалкі, асобна падаць падсмажаную на сале цыбулю, змешаную са смятанай.

### **РАГАУЛЯЙ**

*15 сырых бульбін, 2 вараных бульбіны, 6 ст. лыжак грэцкай, ячнай або пшанічнай мукі, 25 г дражджэй, 100 г вэнджанага сала, 2 цыбуліны, соль.*

Для тварожнай падліўкі: 3—4 ст. лыжкі тварагу, 100 г вэнджанага сала, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі смятаны, соль.

Для капуснай падліўкі: 500 г кіслай капусты, 150 г вэнджанага сала.

Вараных бульбіны патаўчы, дадаць дрожджы, разведзеныя цёплай вадой (2 ст. лыжкі), 1 ст. лыжку мукі, перамяшаць і паставіць на некалькі гадзін у цёплае месца для заквашвання.

Сырую бульбу абабраць, надраць на тарцы, адціснуць сок, дадаць заквашаную масу, 4 ст. лыжкі мукі, перамяшаць, паставіць на ноч у цёплае месца. Раніцай зліць вадкасць, што сабралася, усыпаць рэшту мукі, соль, перамяшаць. Атрыманую масу выкласці слоём 3—4 см на змазаныя салам невялікія патэльні і выпечы ў духоўцы або печы (раней рагаўляй выпякалі на высушаных капусных лістах).

Рагаўляй падаць на стол гарачымі са скваркамі з цыбуляй або з тварожнай ці капуснай падліўкай. (Рагаўляй ужываюць таксама замест хлеба.)

Тварожная падліўка: вэнджанае свіное сала падскварыць разам з нашаткаванай цыбуляй, дадаць тварог, смятану, соль, перамяшаць, прагрэць і падаць з рагаўляй.

Капусная падліўка: парэзанае сала заскварыць, кіслую капусту патушыць, дадаўшы трохкі вады і тлушч, у канцы гушэння заліць скваркамі (падліўка павінна быць негустой).

## ГАЛУБЦЫ КАПУСНЫЯ

1 качан капусты (белай або чырвонай), 2 ст. лыжкі тлушчу, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі мукі, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Для фаршу з мяса: 500 г ялавічыны (мякаць), 0,5 шклянкі рысу, 1 ст. лыжка топленага масла, 1 цыбуліна, соль, перац.

Для фаршу з агародніны: 5 моркваў, 3 цыбуліны, 1 яйка, 0,5 шклянкі рысу, 50 г топленага масла, 1 ст. лыжка мукі, соль.

Для фаршу з круп: 1 шклянка ячных круп, 5 суханых грыбоў, 70 г сала, 1 цыбуліна, соль.

Для фаршу з тварагу: 500 г тварагу, 0,5 шклянкі рысу, 1 яйка, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль, цукар.

Качан капусты, з якога выразана храпка, паварыць у падсоленай вадзе, каб лісты сталі мяккімі. Выняць качан з вады, разабраць на асобныя лісты, зрэзаць патаўшчэнні. На кожны капусны ліст пакласці фарш — з мяса, агародніны, круп або тварагу, згарнуць трубочкай. Галубцы абсыпаць мукой, абсмажыць на патэльні, перакласці ў каструлю, дадаць тамат-пюрэ, уліць ваду або булён і патушыць



(1—1,5 гадзіны), у канцы тушэння дадаць смятану.

Мясны фарш: прапушчанае праз мясарубку мяса разбавіць вадой або булёнам, каб маса стала мяккай, дадаць адварны (можна і сыры) рыс, падсмажаную на масле нашаткаваную цыбулю, соль, перац, усё перамяшаць. Сырое мяса можна замяніць вараным, рыс — ячнымі (дробнымі і буйнымі) крупамі або змельчанымі сухарамі.

Фарш з агародніны: ачышчаную агародніну дробна парэзаць, падсмажыць на масле, пасыпаць мукой, пасаліць, уліць трошкі вады або булёну і патушыць. Астудзіць, дадаць напаўадвараны рыс, яйка, перамяшаць.

Фарш з круп: з ячных круп зварыць рассыпістую кашу. Падсмажыць на сале дробна парэзаныя вараныя грыбы і цыбулю, пакласці ў ячную кашу, дадаць соль, перамяшаць.

Тварожны фарш: зварыць рассыпістую рысавую кашу, пакласці ў яе масла, расцёрты тварог, смятану, яйка, соль, цукар, перамяшаць.

## ГАЛУБЦЫ ЛІТОЎСКІЯ

*1 качан капусты, 10 шт. сушаных грыбоў, 1 цыбуліна, 100 г свінога фаршу, 2 яйкі, 0,5 шклянкі ячных круп (буйных), 50 г сала, 0,5 шклянкі смятаны, соль.*

Качан разрэзаць на 4 часткі, адварыць да напайгатаўнасці ў падсоленай вадзе, адціснуць.

Адвараныя ячныя крупы абсмажыць на свіным сале. Грыбы зварыць, нарэзаць саломкай, падсмажыць разам з нашаткаванай цыбуляй на сале. Падрыхтаваныя крупы і грыбы перамяшаць са свіным фаршам, соллю і ўзбітымі яйкамі.

Атрыманай масай начыніць прамежкі паміж лістамі капусты, часткі качана перавязаць, заліць грыбым адварам і смятанай і патушыць пад накрыўкай.

## СЕЛЬДЭРЭЙ СМАЖАНЫ

*3—4 карані сельдэрэю, 1 яйка, 1 ст. ложка топленнага масла, 0,5 шклянкі сахароў, соль.*

Аскрэбаны сельдэрэй адварыць, нарэзаць скрылькамі таўшчынёй 0,5—1 см, змачыць ва ўзбітым яйку,

укачаць у сухары, пакласці ў адзін рад на патэльнію з добра разагрэтым маслам, пасаліць і падсмажыць.

Смажаны сельдэрэй падаць да мясных страў.

### **АГУРКІ ФАРШЫРАВАНЫЯ**

4 свежыя агуркі агнолькавай велічыні, 0,5 бурака, 1 морква, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі алею, 0,5 шклянкі смятаны, 0,5 ч. лыжкі цукру, соль, перац.

Агуркі разрэзаць удоўж напалам, выняць асяродак. Вараныя моркву і бурак нашаткаваць, дадаць абсмажаную на алеі пакрышаную цыбулю, пасечаны агурочны асяродак, соль, цукар, перамяшаць, заправіць алеем. Атрыманай масай напоўніць падрыхтаваныя агуркі.

Фаршыраваныя агуркі падаць са смятанай.

### **ЗАПЯКАНКА МАРКОЎНАЯ**

1 кг морквы, 1 яблык, 0,5 шклянкі манных круп, 2—3 яйкі, 2 ст. лыжкі цукру, 50 г сметанковага масла, 1 шклянка смятаны, 2 ст. лыжкі сухароў, соль, карыца.

У надраную на тарцы сырую моркву пакласці змельчаныя яблык, манныя крупы, расцёртыя з цукрам яечныя жаўткі, карыцу, соль, усё перамяшаць, увесці ўзбітыя бялкі. Патэльнію або форму змазаць маслам, пасыпаць сухарамі і выкласці маркоўную масу. Зверху пакласці кавалачкі масла і запячы ў духоўцы.

На стол падаць са смятанай.

### **АЛАДКІ З БУРАКОЎ І ТВАРАГУ**

3 буракі, 1—2 яблыкі, 500 г тварагу, 1 яйка, 1 шклянка мукі, 1 шклянка малака, 1 ч. лыжка цукру, 1 шклянка смятаны, соль, топленае масла для смажання.

Буракі зварыць, абабраць, змяльчыць на тарцы. Дадаць муку, дробна нарэзаныя ачышчаныя яблыкі (не абавязкова), добра расцёрты тварог, малако, яйка, цукар, соль, усё перамяшаць.



Лыжкай выкладваць цеста на патэльнію з разагрэтым маслам і смажыць аладкі з абодвух бакоў.  
Асобна падаць смятану.

### **АЛАДКІ З СЫРАМ**

250 г літоўскага сыру, 2—2,5 шклянкі мукі, 1—1,5 шклянкі малака, 2 яйкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, алей для смажання.

Жаўткі расцерці з соллю і, размешваючы, дадаць малако і муку. У добра выбітае цеста асцярожна ўвесці ўзбітыя бялкі. Цеста павінна мець гушчыню смятаны.

Сыр нарэзаць тонкімі квадратнымі кавалачкамі. У разагрэты алей класці па лыжцы цеста, зверху — па кавалачку сыру. Падсмажыць аладкі з абодвух бакоў.

Пры падачы на стол паліць аладкі растопленым маслам.

### **СКРЫЛЯЙ АДВАРНЫЯ**

400 г пшанічнай мукі, 2 яйкі, 100 г сала, 0,75 шклянкі смятаны, соль.

З мукі, яек, солі і невялікай колькасці вады замясіць даволі крутое цеста, тонка раскачаць яго, нарэзаць квадрацікамі 3×3 см, абсыпаць мукой, каб не склеіліся. Апусціць скрыляй у падсоленую ваду, якая кіпіць, і зварыць іх.

Выбраныя шумоўкай скрыляй паліць падсквараным салам, змешаным са смятанай.

### **СКРЫЛЯЙ СМАЖАНЫЯ**

400 г мукі, 2 яйкі, 0,75 шклянкі смятаны, соль, топленае масла для смажання.

З яек, мукі, солі і вады замясіць цеста, раскачаць яго ў тонкі пласт і нарэзаць квадрацікамі 5×5 см. Абсмажыць іх з абодвух бакоў на патэльні з добра разагрэтым маслам.

Пры падачы на стол смажаныя скрыляй паліць смятанай.

## **ЗАПЯКАНКА СА СКРЫЛЯЙ З СЫРАМ**

2 шклянкі мукі, 3—4 яйкі, 200 г літоўскага або галандскага сыру, 50 г топленага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

З мукі, 1—2 яек, 0,5 шклянкі вады замясіць цеста, тонка раскачаць яго і нарэзаць квадрацікамі. Адвараныя скрыляй абліць халоднай вадой, адкінуць на друшляк.

У скрыляй пакласці змельчаны на тарцы сыр, дадаць расцёртыя жаўткі, узбіць бялкі, перамяшаць. Выкласці ў змазаны маслам посуд, паліць маслам і запячы ў духоўцы.

На стол запяканку падаць у тым посудзе, у якім яна гатавалася. Асобна падаць смятану.

## **КАЛДУНАЙ**

2 шклянкі мукі, 2 яйкі, 0,3—0,5 шклянкі вады, соль.

Для фаршу: 300 г ялавічыны (мякаць), 200 г лою, 1 цыбуліна, соль, перац, маяран.

З мукі, яек, солі і вады (яе іншы раз замяняюць сокам цыбулі) замясіць не вельмі крутое цеста, паставіць яго на 30 хвілін у халоднае месца.

Ачышчанае ад плевак мяса прапусціць разам з цыбуляй праз мясарубку, дадаць наструганы нажом лой, соль, перац, маяран, уліць некалькі лыжак вады або булёну, старанна перамяшаць.

Цеста раскачаць тонкім слоём. Некалькі адступіўшы ад краю, класці на цеста шарыкі начынкi, затым край цеста загарнуць і спецыяльнай зубчастай выемкай або шкляначкай выразаць пельмені, зашчыпаць іх.

Калдунай апусціць у падсоленую ваду, якая кіпіць, варыць 7—8 хвілін. Выкласці ў глыбокія талеркі, заліць булёнам, у якім гатаваліся калдунай.

## **ВІРЦІНЯЙ**

2 шклянкі мукі, 2 яйкі, 0,3—0,5 шклянкі вады, соль.

Для начынкi: 8 бульбiн, 50 г сала, 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка топленага масла, соль, перац.



Для падліўкі: 50 г сала, 0,5 шклянкі смятаны.

Прыгатаваць цеста, як для калдунай.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, адціснуць, дадаць дробна нарэзанае сала, падсмажаную на масле цыбулю, соль, перац, перамяшаць.

Цеста тонка раскачаць, нарэзаць квадратамі 6×6 см. Пакласці на кожны квадрат начынку, краі старанна зашчыпаць, бо вірціняй трэба варыць даволі доўга.

Падскварыць нарэзанае сала, дадаць смятану. Гэтым соусам паліць звараныя ў падсоленай вадзе вірціняй.

### БУЛАЧКІ ТУШАНЫЯ

500 г мукі, 1 шклянка малака, 10 г гражджэй, 1 ч. ложка цукру, 2 ст. лыжкі топленнага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

З вечара паставіць цеста, замешанае з падагрэтага малака,  $\frac{1}{3}$  часткі мукі і дражджэй. Раніцай дадаць рэшту мукі і соль, замясіць некрутое цеста і паставіць у цёплае месца, каб паднялося. Раскачаць яго ў выглядзе валікаў, нарэзаць кавалачкамі, выкласці на бляху, даць пастаяць. Затым змазаць малаком з цукрам і выпечы ў духоўцы.

Выпечаныя булочки пакласці ў міску, апырскаць растопленым маслам, накрыць і паставіць у нагрэтую духоўку на 10 хвілін.

Падаць булочки з растопленым маслам, змешаным са смятанай.



### МАЛОЧНЫЯ СТРАВЫ

#### ТВАРОГ З ВЯРШКАМІ

400 г тварагу, 0,75 шклянкі вяршкоў, 1,5 ст. лыжкі цукру, карыца.

Тварог добра расцерці або працерці праз сіта, дадаць вяршкі, перамяшаць. Асобна падаць цукар, змешаны з карыцай.

### **ТВАРОГ З КМЕНАМ**

400 г тварагу, 1 ст. ложка кмену, 4 ст. ложки смятаны, соль.

У добра расцёрты тварог дадаць няпоўную сталовую ложку кмену, смятану, соль, усё перамяшаць.

Падаць да варанай бульбы або выкарыстаць для бутэрбродаў.

### **ТВАРОГ З СЕЛЯДЦОМ**

400 г тварагу, 1 вэнджаны селядзец, 4 ст. ложки смятаны, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка тамату-пюрэ, 1 ч. ложка прыгатаванай гарчыцы, 1 ч. ложка сметанковага масла.

З селядца зняць скуру, выдаліць косткі, затым дробна пасячы. Расцёрты тварог змяшаць з падрыхтаваным селядцом, дадаць смятану, тамат-пюрэ, гарчыцу, падсмажаную на масле змельчаную цыбулю, старанна перамяшаць.

Падаць з гарчай бульбай.

### **ТВАРОГ З МЕДАМ**

300 г тварагу, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка мёду, 3 яечныя жаўткі, 1 ст. ложка сметанковага масла, 4 ст. ложки смятаны.

Жаўткі расцерці з цукрам. Не перастаючы расціраць, дадаць растоплены мёд, размякчанае масла. Затым пакласці расцёрты тварог, перамяшаць, паліць смятанай.

### **СЫРНІКІ З БУЛЬБАЙ**

500 г тварагу, 500 г бульбы, 1 яйка, 1 шклянка мукі, 1 ст. ложка топленага масла, 1 шклянка смятаны, соль.

Абабраную бульбу зварыць у падсоленай вадзе, патаўчы, астудзіць, дадаць расцёрты тварог, муку, яйка, соль, перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць круглыя сырнікі, абсмажыць на добра разагрэтым масле з абодвух бакоў або пакласці на змазаную



маслам бляху і выпякаць у духоўцы да ўтварэння румянай скарынкі.

Гарачыя сырнікі падаць са смятанай.

### **БУЛАЧКІ З ТВАРАГУ**

1 кг тварагу, 3 шклянкі мукі, 2 яйкі, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль, 0,5 ст. лыжкі тлушчу.

Пакласці ў міску расцёрты тварог, змешаную з содай муку, яйкі, соль. Замясіць цеста, скачаць з яго валікі, абсыпаць іх мукой, разрэзаць на касыя кавалачкі, выкласці на змазаную тлушчам бляху і выпякаць у печы або духоўцы, пакуль не зарумяняцца.

Падаць з растопленым маслам, змешаным са смятанай.

### **СЫР СМАЖАНЫ**

500 г літоўскага (белага) сыру, 3—4 ст. лыжкі малака, 1 яйка, соль, 3—4 ст. лыжкі мукі, топленае масла або сала для смажання.

Узбіць яйка з соллю і малаком, дадаць муку, добра расцерці. Цеста павінна быць сярэдняй гушчынні. Нарэзаны скрылькамі сыр мачаць у цеста і смажыць на добра разагрэтым сале або масле.

Падаць са смятанай або цукрам.

### **АЛАДКІ НА МАЛОДЗІВЕ**

0,5 л малодзіва, 3 шклянкі мукі, 0,5 ч. лыжкі соды, 1 шклянка малака або вады, соль, алей.

З малодзіва, малака (вады), соды і солі прыгатаваць не вельмі густое цеста. На добра разагрэтую патэльню з алеем выкладваць лыжкай невялікія аладкі і смажыць з абодвух бакоў.

Падаць са смятанай або растопленым маслам.

### **МАЛОДЗІВА З САЛАМ**

1 л малодзіва, 2 шклянкі малака, 100 г сала, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі мукі, соль.

Змяшаць муку з невялікай колькасцю малака, уліць малодзіва, астатняе малако, добра перамяшаць. У посудзе для запякання падсварыць нарэзанае невялікімі прадаўгаватымі кавалачкамі сала разам са змельчанай цыбуляй, уліць падрыхтаваную масу і запякаць у печы або духоўцы да загушчэння.



## МУЧНЫЯ ВЫРАБЫ

---

### БУЛКА ЗДОБНАЯ

*1 кг пшанічнай мукі, 30 г дражджэй, 1,5 шклянкі малака, 80 г маргарыну, 50 г цукру, 1 яйка, соль.*

Дрожжы накрышыць, дадаць чайную лыжку цукру і расцерці, змяшаць з нагрэтым (але не вышэй за 35°) малаком, усыпаць палову мукі, замясіць цеста, пасыпаць тоўстым слоём мукі, накрыць сурвэткай і паставіць у цёплае месца.

Пасля таго, як цеста паднімецца, дадаць рэштку мукі, соль, расцёрты з цукрам жаўток, старанна вымесіць, у канцы замесу дадаць растоплены маргарын і ўзбіты бялок. Паверхню цеста змазаць тлушчам (каб яно не пакрылася скарынкай) і даць падысці яшчэ раз.

Гатовым цестам запоўніць формы да  $\frac{2}{3}$  іх аб'ёму, даць пастаяць яшчэ крыху, выпякаць каля гадзіны.

### БУЛАЧКІ З КМЕНАМ

*600 г мукі, 30 г дражджэй, 1 шклянка малака, 1 ст. лыжка цукру, 2—3 яйкі, 50 г маргарыну, 50 г сметанковага масла, соль, кмен.*

Прыгатаваць цеста, як для здобнай булкі. Калі цеста паднімецца, сфармаваць з яго круглыя булачкі, зверху вострым нажом зрабіць надрэз крыж-накрыж. Перад выпечкай змазаць кожную булачку яйкам, а зверху, у надрэз, пакласці кавалачак масла і пасыпаць кменам. Выпякаць каля 20 хвілін.



### **БУЛАЧКІ З САЛАМ**

500 г мукі, 1 шклянка малака, 15 г дражджэй, 1 ч. ложка цукру, 2 жайткі, 50 г маргарыну, 50 г сухароў, 250 г вэнджанага або салёнага сала, 1 цыбуліна, 0,5 ч. лыжкі духмянага перцу, 0,5 ч. лыжкі карыцы і гваздзікі, 1 ч. ложка топленага масла, соль.

Прыгатаваць цеста, як для здобнай булкі. Дробна парэзаную цыбулю падсмажыць на масле, на гэту ж патэльню пакласці маленькія кавалачкі сала, прагрэць яго, але не смажыць. Зняць сала з агню, пакласці ў яго перац, карыцу, гваздзіку, молатыя сухары, перамяшаць.

Гатовае цеста раскачаць у пласт таўшчынёй 1 см і шклянкай выразаць кружкі. На кожны пакласці па 1 ч. лыжцы начынкi, скласці кружок напалам і зашчыпаць краі. Выкласці булачкі на бляху швом уніз. Калі яны паднімуцца, выпечы ў духоўцы да румянага колеру.

### **ПАЛЬЧЫКІ ДА ПІВА**

400 г мукі, 15 г дражджэй, 1 ст. ложка цукру, 120 г маргарыну, 0,75 шклянкі малака, 2 яйкі, 1 ч. ложка кмену, соль.

З расцёртых з цукрам дражджэй, мукі, малака, яйка і маргарыну замясіць цеста. Накрыць яго сурвэткай і паставіць на некалькі гадзін на холад. Затым раскачаць цеста ў пласт таўшчынёй 5—7 мм, разрэзаць яго на палоскі шырынёй 1 см, даўжынёй 10—12 см.

Перад выпечкай змазаць палоскі яйкам і пасыпаць соллю з кменам. Выпякаць у духоўцы, пакуль пальчыкі не зарумяняцца.

### **СУХАРЫКІ ЛІТОЎСКІЯ**

600 г мукі, 30 г дражджэй, 100 г цукру, 2 жайткі, 1 шклянка малака або вяршкоў, 50 г сметанковага масла, соль.

Для бялковай глазуры: 1 бялок, 200 г цукровай пудры, 1 ч. ложка лімоннага соку.

Прыгатаваць цеста, як для здобнай булкі. Сфар-

маваць з яго прадаўгаватыя валікі таўшчынёй каля 5 см і даўжынёй 30—40 см. Кожны валік загарнуць у прамасленую пергаментную паперу, якая павінна быць удвая даўжэй за валік, бо цеста, не маючы магчымасці падняцца, папаўзе па папяровай трубцы да яе канцоў.

Загарнутыя валікі паставіць на гадзіну ў цёплае месца, а затым выпечы ў духоўцы (20—30 хвілін). Пасля таго як валікі астынуць, парэзаць іх на тонкія скрылькі, з аднаго боку змазаць бялковай глазурай і падсушыць у негарачай духоўцы.

Каб прыгатаваць глазуру, трэба драўлянай лыжкай расціраць бялок з цукровай пудрай, пакуль не ўтворыцца пышная маса, а аб'ём павялічыцца ў 2—3 разы. У канцы расцірання наступова ўліць лімонны сок.

### **ПЕРНІК ВЯСКОВЫ**

*500 г пшанічнай мукі, 300 г мёду, 3 яйкі, 1 шклян-ка цукру, 1 шклянка смятаны або сыраквашы, 1 ч. лыжка соды, 2 ч. лыжкі сумесі молатых карыцы, гваздзікі, духмянага перцу.*

Мёд пракіпяціць, затым ахаладзіць. Жаўткі расцерці з цукрам дабяла, дадаць смятану, мёд, прыправы, муку, змешаную з содай, і добра выбіць. Узбіць бялкі і ўвесці ў цеста, асцярожна перамяшаць, выкласці на бляху і адразу ж выпечы ў духоўцы. Гатовы пернік астудзіць, нарэзаць кавалкамі.

### **ПЕРНІК З ЖЫТНЯЯ МУКІ**

*500 г жытняй мукі, 0,5 шклянкі цукру, 0,5 шклянкі смятаны, 2—3 яйкі, 200 г мёду, 0,5 ч. лыжкі соды, 1 ч. лыжка тлушчу, 1 ст. лыжка сухароў, 1 ч. лыжка сумесі молатых карыцы, гваздзікі, духмянага перцу.*

Мёд закіпяціць, ахаладзіць. Жаўткі расцерці з цукрам, наступова дадаць мёд, прыправы і смятану. Затым усыпаць прасеяную муку, змешаную з содай, цеста выбіць, увесці ўзбітыя бялкі, асцярожна перамяшаць.

Падрыхтаваную масу выкласці на бляху, змаза-



ную тлушчам і пасыпаную сухарамі, слоem 1,5—2 см і выпечы ў даволі гарачай духоўцы. Гатовы пернік астудзіць, нарэзаць кавалкамі.

### **ПЕРНІК МЯККІ**

400 г пшанічнай мукі, 4 жаўткі, 4 ст. лыжкі цукру, 400 г мёду, 3 ст. лыжкі смятаны, 1 ч. лыжка соды, 2 ч. лыжкі сумесі молатых карыцы, гваздзікі, духмянага перцу.

Мёд пракіпяціць некалькі разоў (ён павінен пацягнуць), ахаладзіць. Расцёртыя з цукрам жаўткі змяшаць з мёдам, смятанай, прыправамі і мукой, у якую ўсыпана сода. Цеста добра выбіць. Яно павінна мець гушчыню смятаны. Выпякаць пернік на блясе ў духоўцы 30—40 хвілін.

Пернік, які астыў, нарэзаць ромбамі, скласці ў каструлю і накрыць. Так пернік можа захоўвацца даволі доўга, не губляючы свае смакавыя якасці.

### **ПЕРНІК ВАРАНЫ**

500 г пшанічнай мукі, 4 яйкі, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка цукру.

Для сіропу: 250 г мёду, 1 шклянка цукру, 1,5 шклянкі вады, 1,5 ч. лыжкі імбіру.

З мукі, яек, алею і цукру замясіць крутое цеста, раскачаць яго на каўбаскі таўшчынёй з палец, нарэзаць на кавалачкі даўжынёй 2 см.

Мёд з цукрам і вадой закіпяціць. У кіпячы сіроп апусціць кавалачкі цеста і варыць да цёмна-залацістага колеру. У канцы варкі ўсыпаць у сіроп імбір — белы і жоўты.

Гатовую масу класці на дошку, пасыпаную цукрам, разраўнаваць паверхню, а калі пернік астыне, нарэзаць яго на кавалкі.

### **КЕКС ХУТКІ**

400 г пшанічнай мукі (або 200 г мукі і 200 г крухмалу), 400 г смятаны, 1 ст. лыжка тлушчу, 400 г цукру, 4 яйкі, 1 ч. лыжка соды, ванілін.

Пакласці ў міску смятану, цукар, яйкі, муку, змешаную з содай, усё добра расцерці лыжкай.

Форму (або формы) для кекса змазаць тлушчам, пасыпаць мукой, выкласці цеста (яно павінна запоўніць  $\frac{2}{3}$  аб'ёму формы) і выпякаць у духоўцы на працягу 45 хвілін.

### **ПЯЧЭННЕ З БУЛЬБЯНОЙ МУКІ**

400 г крухмалу, 2 яйкі, 1 жаўток, 2 ст. лыжкі цукру, 200 г сметанковага масла, 200 г цукровай пудры, 1 лімон, 50 г яграў лясных арэхаў.

З крухмалу, масла, яек, цукровай пудры, соку і цэдры лімона замясіць цеста, вынесці яго на холад, каб застыла. Затым раскачаць у пласт таўшчынёй 2—3 мм, выразаць формачкамі пячэнне, змазаць яго жаўтком, пасыпаць сумессю цукровай пудры з тоўчанымі арэхамі. Выпякаць у негарачай духоўцы, пакуль пячэнне не зарумяніцца.

### **ПІРОЖНАЕ СТРАКАТАЕ**

500 г мукі, 250 г сметанковага масла або маргарыну, 1 яйка, 4 жаўткі, 200 г цукровай пудры, 100 г яграў арэхаў, 50 г сушаных чарніц, 1 ч. лыжка пекарскага парашку (можна замяніць содай), 1 пакецік ванільнага цукру.

Масла або маргарын расцерці, дадаць жаўткі, расцёртыя з цукровай пудрай, усыпаць муку, змешаную з пекарскім парашком і ванільным цукрам, замясіць цеста. Паставіць яго на некалькі гадзін у халоднае месца.

З застылага цеста сфармаваць шарыкі велічынёй з грэцкі арэх і выкласці іх на бляху (толькі не блізка адзін да аднаго, каб пры выпечцы шарыкі не зліпліся). Зверху змазаць яйкам, пасыпаць пасечанымі арэхамі і чарніцамі. Выпякаць у гарачай духоўцы 10—15 хвілін.

### **ЯБЛЫКІ У «ХУСТАЧКАХ»**

700 г яблыкаў сярэдняй велічыні, 100 г густога варэння з клубніц, 250 г мукі, 50 г сметанковага



масла, 100 г цукрової пудры, 1 яйка, 2 жаўткі, 2 ст. лыжкі вяршкоў, 1 ст. лыжка рому або каньяку.

З ачышчаных яблыкаў выдаліць асяродак, запоўніць іх варэннем.

Муку высыпаць на дошку, зрабіць у ёй паглыбленне, пакласці туды разрэзанае на кавалачкі масла, дадаць вяршкі, цукровую пудру, ром і жаўткі. Сухой рукой хутка замясіць цеста, вынесці яго на гадзіну на холад.

Раскачаць цеста ў пласт таўшчынёй 4—5 мм і разрэзаць яго на квадраты. На кожны пакласці па яблыку, краі цеста сабраць разам над яблыкам і заціснуць. Змазаць зверху яйкам і выпечы ў гарачай духоўцы.

Выпечаныя вырабы асцярожна зняць з бляхі з дапамогай шырокага нажа, пасыпаць цукровай пудрай.



---

## ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ



Польская кухня мае нямала агульнага з беларускай, рускай, украінскай і літоўскай. І палякі, і беларусы лічаць сваімі нацыянальнымі стравамі жур і крупнік. Расольнік уваходзіць у асартымент першых страў у Польшчы і Расіі. З Літвы прыйшлі ў польскую кулінарыю зразы. Папулярны ў палякаў чырвоны боршч называецца ўкраінскім. Ва ўсіх кухнях народаў-суседзяў ёсць галубцы, запазычаныя яшчэ ў XV стагоддзі літоўскімі і ўкраінскімі паварамі ў туркаў і татар.

Польскай кухні ўласціва вялікая разнастайнасць першых страў: супы празрыстыя і загущаныя, без запраўкі і запраўленыя мукой, смятанай, вяршкамі, малаком, жаўткамі, супы з агуркоў і піва, лімонаў і памідораў, малочныя і фруктовыя. У сувязі з тым што супы з'яўляюцца вадкай ежай, да іх прадугледжваюцца дапаўненні ў выглядзе бульбы, фасолі, каш, грэнак, вырабаў з варанага, смажанага і печанага цеста.

Багаты асартымент рыбных страў, але асаблівай прыхільнасцю карыстаецца селядзец.

Мясныя стравы гатуюцца з цяляціны, свініны, ялавічыны, свойскай птушкі. Не адмаўляюцца палякі і ад бараніны і каніны. Шырока выкарыстоўваюцца субпрадукты. Славутыя флякі гатуюць з рубца, чарніну — з гусіных вантроб і крыві.

Палякі любяць кашы, стравы з тварагу, як. Іх кухня славіцца мучнымі вырабамі — блінцамі, лазанкамі, аладкамі, пірагамі, тартамі, мазуркамі. Сярод салодкіх страў — фруктовыя салаты, пудынгі, кісялі, мусы, желе, марожанае.





## ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

---

### ПРАЗРЫСТЫЯ СУПЫ

#### БУЛЁН З ЯЛАВІЧЫНЫ

500 г ялавічыны (грудзінка), 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 корань сельдэрэю, 1 цыбуліна, соль, перац, лаўровы ліст.

Мяса памыць, заліць вадой, пасаліць, паставіць на агонь. Калі яно стане мяккім, апусціць аскрэбанья і вымытыя моркву, пятрушку, сельдэрэй, дадаць падрумяненую на знятым тлушчы змельчаную цыбулю, у канцы варкі дадаць перац і лаўровы ліст.

Булён працадзіць, падаць з клёцкамі (гл. «Дапаўненні да супоў»).

Мяса выкарыстаць для начынкi піражкоў, агародніну для салаты.

#### БУЛЁН З КУРЫЦЫ

1 курыца, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 корань сельдэрэю, 1 цыбуліна, соль, перац.

Падрыхтаваную курыцу пакласці ў салёную ваду, якая кіпіць. У сярэдзіне варкі дадаць агародніну, падрумяненую цыбулю.

Булён працадзіць, зняць з яго тлушч. Падаць з гарошкам з заварнога цеста (гл. «Дапаўненні да супоў»).

#### БУЛЁН З РЫБЫ

500 г рыбы, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 сельдэрэй, 1 цыбуліна, соль, перац, лаўровы ліст.

У падрыхтаванай рыбы адрэзаць галаву, хвост, плаўнікі, аддзяліць філе. З галавы, касцей, агародніны, падрумяненай цыбулі і прыпраў зварыць булён, пасаліць, пакласці рыбу і давесці яе да гатоўнасці.

Працэдзаны булён падаць з лазанкамі (гл. «Дапаўненні да супоў»).

Рыбнае філе выкарыстаць для салаты, начинкі піражкоў і да т. п.

### **РАСОЛЬНІК**

700 г мяса, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 1 карань сельдэрэю, 0,5 л агурочнага расолу, перац, лаўровы ліст.

З мяса, агародніны і прыпраў зварыць булён, працадзіць яго, змяшаць з агурочным расолам, пракіпаціць.

Падаць з грэнкамі, гарошкам з заварнога цеста або піражкамі (гл. «Дапаўненні да супоў»).

### **СУПЫ ЗАГУШЧАНЫЯ БЕЗ ЗАПРАЎКІ**

#### **КРУПНІК З ПРОСА**

200 г мяса (не абавязкова), 100 г проса, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 250 г бульбы, 1 ч. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка змельчанай зелені, соль.

З мяса і агародніны зварыць булён. Асобна зварыць прамытае проса. Булён працадзіць, пакласці ў яго нарэзаную кубікамі бульбу. Калі яна будзе гатова, дадаць проса, масла, зелень.

#### **КРУПНІК ПОЛЬСКИ**

200 г мяса (не абавязкова), 100 г ячных круп (не дробных), 10 шт. сушаных грыбоў, 250 г бульбы, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 2 ч. лыжкі сметанковага масла, зелень, соль.

З грыбоў, мяса і агародніны зварыць булён. Грыбы і агародніну нарэзаць саломкай, булён працадзіць. Ячныя крупы вымыць, заліць халоднай вадой і разварыць, дадаўшы 1 ч. ложку масла.

Пакласці ў булён абабраную і нарэзаную кубікамі бульбу, зварыць, дадаць развараныя крупы, грыбы, агародніну, пасаліць. Заправіць крупнік маслам і змельчанай зеленню пятрушкі і кропу.



## **ЖУР**

100 г жытняй або аўсянай мукі, 0,5 л гатаванай цёплай вады.

Муку развесці вадой, уліць у шкляны або керамічны посуд, паставіць у цёплае месца для заквашвання. Гатовы жур мае кіславаты смак і прыемны пах, выкарыстоўваецца для прыгатавання розных першых страў.

## **ЖУР НА МАЛАЦЭ**

0,5 л журу, 0,5 л малака, 1 шклянка смятаны, 1 шклянка вады, соль.

У ваду, якая кіпіць, уліць жур, пракіпяціць, змяшаць з гатаваным малаком і смятанай.

Падаць з варанай бульбай, аблітай растопленым салам.

## **ЖУР НА ВЭНДЖАНАЙ СВІНОЙ ГРУДЗІНЦЫ**

200 г вэнджанай грудзінкі (або каўбасы), 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 1,5 л вады, 1 зубок часнаку, соль.

З грудзінкі і агародніны зварыць булён, працадзіць яго. Грудзінку нарэзаць кубікамі. Жур уліць у булён, даць закіпець, пасаліць, пакласці грудзінку, расцёрты з соллю часнок.

Падаць з варанай бульбай, аблітай растопленым салам.

## **ГАРНІНА (СУП З ГУСІНАЙ КРЫВІ)**

Вантробы і кроў гусі, 1,75 л вады, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 100 г сушаных сліў і яблыкаў, перац, воцат, лаўровы ліст, цукар, соль.

Гусіную кроў, каб не загусцела, размяшаць з адной лыжкай воцату. З вантроб, агародніны і прыпраў зварыць булён. Прыгатаваць лазанкі (гл. «Дапаўненні да супоў»). Сушафрукты вымыць, замачыць на некалькі гадзін, потым зварыць у гэтай жа вадзе.

Працэджаны булён змяшаць з крывёй, даць закіпець, пакласці адвараную агародніну, нарэзаную са-ломкай, заправіць соллю, цукрам, воцатам. У супавую міску пакласці падрыхтаваныя сухафрукты, ланкі, нарэзаныя вантробы, заліць супам.

### **СУП ГАРОХАВЫ З ЯЧНЫМІ КРУПАМІ**

200 г вэнджанай грудзінкі, 200 г гароху, 80 г ячных круп, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 40 г сала, соль.

Загадзя намочаны гарох і ячныя крупы зварыць паасобку. З грудзінкі і агародніны зварыць булён, працадзіць яго. Пакласці ў булён працёрты гарох, дадаць крупы, заправіць соллю і растопленым салам.

### **СУПЫ З ЗАПРАЎКАЙ**

#### **КАПУСТА ПА-ПОЛЬСКУ**

200 г свініны (або вэнджанай грудзінкі ці каўбасы), 400 г кіслай капусты, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 ст. ложка мукі, 40 г сала, соль, перац.

Мяса вымыць, заліць халоднай вадой, паставіць варыць. У сярэдзіне варкі пакласці падрыхтаваную агародніну, соль. Гатовы булён працадзіць. Капусту заліць кіпенем і паварыць да мяккасці, змяшаць з булёнам. Нашаткаваную цыбулю падсмажыць на сале, змяшаць з падрумяненай ў духоўцы мукой, развесці ахалоджаным булёнам, уліць у капусту, заправіць перцам, дадаць капусны расол, пракіпяціць.

Падаць з хлебам або варанай бульбай.

#### **СУП ГРЫБНЫ**

30 г сушаных грыбоў, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 40 г тлушчу, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка змельчанага кропу, соль.

Грыбы старанна вымыць, заліць халоднай вадой,



дадаць цыбуліну і паставіць варыць. У сярэдзіне варкі пакласці агародніну. Муку падрумяніць у духоўцы, змяшаць з разагрэтым тлушчам, развесці ахалоджаным грыбным булёнам да ўтварэння негустой аднароднай масы, уліць у працэджаны булён, дадаць нарэзаныя грыбы, соль, даць закіпець і заправіць дробна парэзаным кропам.

Грыбны суп падаць з ячнай кашай, клёцкамі, лазанкамі.

### **СУП КМЕНАВЫ**

200 г мяса, 250 г агародніны (морква, карані пятарушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 40 г тлушчу, 1,5 ст. лыжкі мукі, соль.

З мяса і агародніны з дабаўленнем кмену зварыць булён, працадзіць яго. Разагрэць тлушч, перамяшаць яго з падрумяненай у духоўцы мукой, развесці ахалоджаным булёнам, пракіпяціць, увесці у гарачы булён.

Падаць суп з грэнкамі або клёцкамі.

### **СУП З ПЯЧОНКІ**

300 г цялячай або свіной пячонкі, 250 г агародніны (морква, карані пятарушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 50 г тлушчу, 1 ст. лыжка мукі, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка змельчанага кропу, соль, перац.

Ачышчаную і вымытую агародніну заліць вадой, якая кіпіць, пасаліць і варыць да мяккасці. Нарэзаную дробнымі кубікамі цыбулю абсмажыць на частцы тлушчу, зверху пакласці ачышчаныя ад плевака і вымытыя невялікія кавалачкі пячонкі, уліць некалькі лыжак вады і тушыць пад накрыўкай каля 10 хвілін. Пячонку астудзіць, прапусціць разам з цыбуляй праз мясарубку, змяшаць з працэджаным адварам, дадаць соль, перац, заправіць мучной запраўкай. Пракіпяціць, пасыпаць кропам.

Падаць з грэнкамі.

### **БАРШЧОК**

700 г мяса, 400 г буракоу, 1 морква, 1 карань пятарушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 цыбуліна, 5 шт. су-

шаных грыбоў, 0,5 л бурачнага квасу, 1 зубок часнаку, лаўровы ліст, перац, соль, цукар.

Загадзя замочаныя грыбы і мяса вымыць, заліць вадой, пасаліць і варыць на слабым агні. У сярэдзіне варкі пакласці агародніну і падрумяненую цыбулю, у канцы — прыправы. Асобна зварыць ці спячы буракі, абабраць іх, надраць на буйной тарцы, пакласці ў праэджаны булён і пракіпяціць.

Баршчок заправіць бурачным квасам (гл. «Дапаўненні да супоў»), цукрам, часнаком, расцёртым з соллю.

Падаць з грэцкай кашай, крутымі яйкамі.

### **СУП З МАЛАДЫХ БУРАКОЎ**

300 г цяляціны, 400 г маладых буракоў з лістамі, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 1 ч. ложка сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, 1 шклянка бурачнага квасу, 2 яйкі, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка зялёнай цыбулі, 1 ст. ложка зелені, воцат, цукар, соль.

Мяса прамыць, заліць халоднай вадой, паставіць на агонь. У сярэдзіне варкі пакласці агародніну, соль. Гатовы булён працадзіць, заправіць мукой, разведзенай ахалоджаным булёнам, пракіпяціць, змяшаць са смятанай, бурачным квасам (гл. «Дапаўненні да супоў»).

Бурачнік старанна прамыць, нарэзаць саломкай, зварыць у невялікай колькасці вады, падкісленай воцатам (пад накрыўкай). Падрыхтаваны бурачнік, нарэзанае кубікамі мяса, пакласці ў булён, дадаць соль, цукар, воцат (або лімонную кіслату), пасыпаць змельчанымі зялёнай цыбуляй, кропам і пятрушкай.

Падаць з крутымі яйкамі, нарэзанымі чацвярцінкамі.

### **СУП ЛІМОННЫ**

200 г цяляціны, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 120 г рысу, 1 ст. ложка мукі, 1 шклянка смятаны, 1 ч. ложка сметанковага масла, 1 лімон, соль.

З мяса і агародніны зварыць булён. Асобна зварыць рассыпісты рыс. Булён працадзіць, заправіць



мукой, разведзенай ахалоджаным булёнам, пракіпяціць, пасаліць, пакласці смятану, добра перамяшаць. Пакласці рыс і лімон, ачышчаны ад скуркі і нарэзаны тонкімі скрылькамі. Суп павінен мець кіславаты смак.

### **СУП СА СВЕЖЫХ ГРЫБОУ**

400 г свежых грыбоў, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 морква, 2 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. ложка зелені, соль.

Ачышчаную і вымытую агародніну заліць кіпенню, пасаліць, варыць да мяккасці. Грыбы перабраць, старанна памыць, дробна парэзаць, зварыць у невялікай колькасці вады разам з цыбуляй, нарэзанай кружкамі. Калі грыбы будуць гатовы, уліць у іх адвар з агародніны, заправіць мукой, размешанай з часткай ахалоджанага адвару, даць закіпець, дадаць соль, перац, пакласці смятану, пасыпаць змельчанай зеленню кропу і пятрушкі.

Суп падаць з лазанкамі або клёцкамі (гл. «Дапаўненні да супоў»).

### **СУП СА СВЕЖЫХ АГУРКОЎ**

200 г мяса, 400 г свежых агуркоў, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка зелені, соль.

З мяса і агародніны зварыць булён. Асобна зварыць у невялікай колькасці вады ачышчаныя і нарэзаныя дробнымі кубікамі агуркі. Змяшаць з працэджаным булёнам, заправіць мукой, разведзенай часткай ахалоджанага булёна, пракіпяціць. Дадаць смятану і рубленую зелень пятрушкі і кропу.

Падаць з грэнкамі або клёцкамі.

### **СУП З ПАМІДОРАЎ**

600 г памідораў, 2 цыбуліны, 200 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 1 ч. ложка сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, 1,5 л вады, цукар, соль.

У падсоленай вадзе зварыць агародніну. Асобна ў невялікай колькасці вады з маслам зварыць нарэзаныя памідоры разам з кружкамі цыбулі, працерці праз сіта, змяшаць з працэджаным адварам з агародніны. Заправіць мукой, разведзенай у 0,5 шклянкі ахалоджанага адвару, даць закіпець, дадаць соль, цукар, пакласці смятану.

Падаць з грэнкамі, ячнай кашай, рассыпістым рысам або гарошкам з заварнога цеста.

### **СУП З ПІВА**

*1,5 л піва (светлага), 0,75 шклянкі смятаны, 2 сырыя жаўткі, 200 г тварагу, карыца, гваздзіка.*

Піва з карыцай і гваздзікай давесці да кіпення, працадзіць. У гарачае піва ўліць смятану, размешаную з жаўткамі. Асобна падаць тварог.

### **СУПЫ МАЛОЧНЫЯ І ФРУКТОВЫЯ**

#### **СУП МАЛОЧНЫ З ХЛЕБАМ**

*250 г хлеба, 1 л малака, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 2 сырыя жаўткі, соль.*

Хлеб нарэзаць кубікамі, падсушыць з маслам у духоўцы. Малако ўскіпяціць, перамяшаць з жаўткамі, заліць гэтай сумессю грэнкі.

#### **СУП «НІШТО»**

*1,25 л малака, 2 яйкі, 100 г цукру, 0,5 ч. лыжкі ванільнага цукру.*

Ускіпяціць малако з ванільным цукрам. Бялкі, дасыпаючы цукар, узбіць у пену. Лыжкай класці пену на малако, пераварочваючы, зварыць яе, перакласці ў талерку. Жаўткі расцерці з рэштай цукру, змяшаць з малаком, заліць ім пену.

Суп падаць гарачым або халодным з рысам.

#### **ЦЕСТА СЕЧАНАЕ НА МАЛАЦЭ**

*120 г мукі, 1 яйка, 1,25 л малака, соль.*

З мукі (100 г), яйка і вады замясіць крутое цеста,



пасячы яго нажом або змяльчыць на тарцы, абсыпаць рэштай мукі. Пакласці у салёную ваду, якая кіпіць, зварыць, працадзіць, заліць гарачым малаком.

### **ХАЛАДНІК З ЯГАД**

*1 л кіслага малака (кефіру), 300 г ягад (суніцы, клубніцы, маліна), 0,5 шклянкі смятаны, 100 г цукру.*

Ягады прамыць, працерці праз сіта. Кіслае малако перамяшаць са смятанай, пакласці працёртыя ягады і цукар, зноў перамяшаць.

Падаць з грэнкамі.

### **СУП З МАЛІН І ЧОРНЫХ ПАРЭЧАК**

*250 г малін, 250 г парэчак, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ч. ложка крухмалу, 100—150 г цукру.*

З перабраных і прамытых ягад выціснуць сок. Масу, якая засталася, заліць вадой, працадзіць, дадаць цукар, заправіць крухмалам, разведзеным ахалоджаным ягадным адварам. Змяшаць са смятанай і ягадным сокам.

Падаць з грэнкамі або з гарошкам з цеста.

### **СУП СУНІЧНЫ**

*500 г суніц, 0,5 л вады, 2 сырыя жаўткі, 100—150 г цукру, 1 шклянка смятаны.*

Суніцы спаласнуць у друшляку, расцерці з цукрам да ўтварэння аднароднай масы. Развесці халоднай гатаванай вадой, дадаць жаўткі, узбітыя са смятанай.

Суп падаць з грэнкамі.

### **СУП СА СЛІЎ І РЭВЕНЮ**

*200 г сушаных сліў, 300 г рэвеню, 1 ст. ложка крухмалу, 1 шклянка смятаны, 100—150 г цукру, карыца, гваздзіка.*

Напярэдадні замочаныя ў вадзе слівы зварыць, выняць костачкі.

Ачышчаны рэвень нарэзаць, разварыць, разам са  
словамі працерці праз сіта. Працёртую масу змяшаць  
з адварам ад сліў і рэвеню, дадаць цукар, заправіць  
крухмалам, разведзеным ахалоджаным адварам, да-  
весці да кіпення, пакласці смятану.

Падаць з лазанкамі або грэнкамі.



## ДАПАЎНЕННІ ДА СУПОЎ

### КЛЕЦКІ ПРОСТЫЯ

150 г мукі, 1 яйка, соль.

Прасеяную муку ўсыпаць у міску, убіць яйка,  
дадаць соль. Замясіць цеста, даліваючы ваду ў такой  
колькасці, каб цесту можна было надаць форму.  
Адбіваць цеста лыжкай, пакуль не з'явіцца бурбал-  
кі. Аддзяляць чайнай лыжкай невялікія клецкі і  
апускаць іх у падсоленую ваду, якая кіпіць. Гатовыя  
клецкі выняць шумоўкай, абліць цёплай вадой, даць  
ёй сцячы, перакласці на талеркі і заліць супам.

### КЛЕЦКІ ЛІТЫЯ

1 ст. лыжка мукі, 1 яйка, соль.

Муку, яйка і соль размешваць да атрымання ад-  
народнай масы. Адбіваць цеста, пакуль не з'явіцца  
бурбалкі. Праз невялікую адтуліну ўліваць у ваду  
або суп. Пакуль цеста варыцца, яго трэба пера-  
мешваць.

### ЛАЗАНКІ

100 г мукі, 1 яйка, соль, 1—2 ст. лыжкі вады.

У прасеяную муку ўбіць яйка, дадаць ваду, соль,  
замясіць крутое цеста, вельмі тонка раскатаць яго,  
падсушыць. Цеста пасыпаць мукой, скруціць даволі  
шырокай трубкай, нарэзаць палоскамі шырынёй у  
1 см. Складзі 5—6 палосак разам і нарэзаць іх квад-  
рацікамі, раскладзі на дошцы, пасыпаючы мукой.



Апусціць лазанкі ў падсоленую ваду, якая кіпіць, зварыць пад накрыўкай, адцадзіць, абліць гарачай вадой. Гатовыя лазанкі заліць супам.

### **ГРЭНКІ (КУБІКІ)**

*100 г чэрствай булкі, 1 ст. ложка сметанковага масла.*

Булку нарэзаць кубікамі, пакласці на патэльнію з распушчаным маслам, перамяшаць. Паставіць у духоўку, давесці да светла-залацістага колеру.

### **ГРЭНКІ ДА ФРУКТОВЫХ СУПОЎ**

*0,5 батона, 1 яйка, 1 шклянка малака, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка цукровай пудры.*

Батон, з якога знята скарынка, нарэзаць лустачкамі таўшчынёй 1 см. Змяшаць малако з яйкам. У гэту сумесь апускаць лустачкі і адразу ж класці на патэльнію з разагрэтым маслам, абсмажыць з абодвух бакоў. Гарачыя грэнкі пасыпаць цукровай пудрай.

### **ГАРОШАК З ЦЕСТА**

*120 г мукі, 1 яйка, 0,25 шклянкі малака, 0,25 шклянкі вады, 300 г лою або здору, 1 ст. ложка цукровай пудры.*

З мукі, яйка, малака і вады прыгатаваць цеста, як для бліноў. Ліць яго праз друшляк або шумоўку, увесь час устрэсваючы, каб шарыкі, падаючы ў гарачы тлушч, атрымліваліся правільнай формы. Калі гарошак падрумяніцца, выняць яго шумоўкай і гарачым пасыпаць цукровай пудрай.

### **ГАРОШАК З ЗАВАРНОГА ЦЕСТА**

*100 г мукі, 1 ст. ложка сметанковага масла, 0,5 шклянкі вады, 2 яйкі, соль.*

Падсоленую ваду ўскіпяціць з маслам, усыпаць у яе прасяяную муку, хутка расцерці, каб не было камякоў. Посуд з цестам паставіць на слабы агонь

і ўзбіваць, пакуль яно не стане гладкім, бліскучым. Трошкі ахаладзіць цеста, увесці ў яго яйкі і выбіваць да поўнага ахаладжэння. На змазаную маслам і пасыпаную мукой бляху выціскаць кандытарскім шпрыцам маленькія шарыкі. Выпякаць у гарачай духоўцы да залацістага колеру (каля 10 хвілін). У канцы прыгатавання зменшыць агонь, нават адчыніць духоўку, каб гарошак астываў паступова.

### **КВАС БУРАЧНЫ**

*1 кг буракоў, 50 г жытняга хлеба, 2 л вады.*

Буракі старанна вымыць, абабраць, нарэзаць скрылёчкамі, пакласці ў шклянны або керамічны посуд, заліць цёплай гатаванай вадой. Дадаць кавалачкі жытняга хлеба са скарынкай, накрыць паперай, пракалоўшы яе ў некалькіх месцах, паставіць у цёплае месца (18—20°). Праз 3—4 дні гатовы квас пераліць у бутэлькі, закаркаваць іх, а буракі можна зноў заліць вадой.



### **СТРАВЫ З МЯСА, СВОЙСКОЙ ПТУШКІ І СУБПРАДУКТАУ**

#### **ЦЯЛЯЦІНА АДВАРНАЯ З ЯБЛЫКАМІ**

*800 г цяляціны з косткамі, 1 кг кіслых яблыкаў, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. ложка мукі, 1 ч. ложка сметанковага масла, соль.*

Мяса прамыць, заліць падсоленай гатаванай вадой, варыць на слабым агні пад накрыўкай. Калі мяса амаль гатова, пакласці прамытыя нарэзаныя яблыкі, разварыць іх. Мяса выняць, аддзяліць ад костак, нарэзаць кавалкамі. Булён з яблыкамі працерці праз сіта, заправіць яго мукой, падсмажанай на масле і разведзенай ахалоджаным булёнам, даць закіпець, дадаць смятану, соль.

У атрыманы соус пакласці кавалкі мяса.



## **ШНІЦЭЛЬ ЦЯЛЯЧЫ ПА-МІНІСТЭРСКУ**

600 г цяляціны (мякаць), 50 г чэрствай булкі, 0,75 шклянкі малака, 1 яйка, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, перац.

Для паніроўкі: 1 ст. ложка мукі, 1 яйка, 2 ст. лыжкі здору, 80 г чэрствай булкі, 1 ст. ложка тоўчаных сухароў, тлушч для смажання.

Булку замачыць у малацэ, злёгку адціснуць, разам з мясам два разы прапусціць праз мясарубку. Дадаць яйка, распушчанае масла, соль, перац, старанна вымешаць да атрымання пышнай масы. Сфармаваць прамавугольныя шніцэлі таўшчынёй 1,5 см.

Чэрствую булку нарэзаць тонкімі прамавугольнікамі 2×1 см, змяшаць іх з тоўчанымі сухарамі. Шніцэлі ўкачаць у муку, запаніраваць у яйку, потым у сухарах, прыціснуць паніроўку рукамі. Смажыць на разагрэтым здоры да ўтварэння румянай скарынкі.

Падаць з агароднінай.

## **ЗРАЗЫ ЦЯЛЯЧЫЯ АДБІЎНЫЯ**

600 г цяляціны (мякаць), 2 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 40 г тлушчу, соль, перац.

Мяса прамыць, ачысціць ад плевак і нарэзаць наўскос упоперак валокнаў. Кожны кавалак адбіць, надаць яму круглую форму, пасаліць, абсыпаць мукой. Смажыць на добра разагрэтым тлушчы з абодвух бакоў да ўтварэння румянай скарынкі.

Укласці зразы адным слоём на дно каструлі адпаведнай велічыні, дадаць тлушч, які застаўся ад смажання, пакласці зверху нарэзаную кружкамі і абсмажаную цыбулю, уліць трохкі вады і тушыць на слабым агні да гатоўнасці. У канцы прыгатавання пасыпаць мяса рэштай мукі, заправіць соллю і перцам, праварыць.

Падаць зразы ў каструлі, у якой яны тушыліся.

## **ЗРАЗЫ З ЯЛАВІЧЫНЫ ПА-ВАРШАЎСКУ**

600 г ялавічыны (мякаць), 50 г молатых сухароў, 1 ст. ложка мукі, 2 ст. лыжкі здору, 1 ч. ложка сметанковага масла, 2 цыбуліны, соль, перац.

Памытае і ачышчанае ад плевак мяса разрэзаць упоперак валокнаў на 4 шырокія кавалкі, кожны добра адбіць. Цыбулю пакрышыць, змяшаць з маслам і тоўчанымі сухарамі, дадаць перац, соль, старанна вымешаць, каб атрымалася аднародная маса. Гэтай масай змазаць падрыхтаваныя кавалкі мяса, скруціць трубачкай, пасаліць, пасыпаць мукой, змацаваць драўлянай шпількай.

У шырокай каструлі добра разагрэць здор, абсмажыць у ім з усіх бакоў зразы. Дадаць вады і тушыць на слабым агні 1—1,5 гадзіны, у канцы прыгатавання абсыпаць зразы рэштай мукі, праварыць. Перад падачай на стол выняць драўляныя шпількі.

### **ЗРАЗЫ З АГУРКАМІ**

600 г ялавічыны (мякаць), 1 салёны агурок, 80 г салёнага сала, 1 ст. ложка гарчыцы, 3 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. ложка мукі, соль, перац, 2 ст. лыжкі здору.

Падрыхтаванае мяса нарэзаць упоперак валокнаў шырокімі кавалкамі, адбіць. Салёны агурок без скуркі нарэзаць саломкай, гэтак жа нарэзаць сала. Кавалкі мяса змазаць гарчыцай, на кожны пакласці агуркі і сала, скруціць трубачкай, перавязаць яе ніткай. Пасаліць, укачаць у муку, абсмажыць на моцна разагрэтым здоры. Перакласці зразы ў сатэйнік, дадаць сок, што ўтварыўся пры смажанні, уліць трошкі вады і тушыць да гатоўнасці. У канцы тушэння дадаць смятану і давесці да кіпення.

Падаць зразы з бульбай або грэцкай кашай.

### **ЯЛАВІЧЫНА ТУШАНАЯ**

700 г ялавічыны (выразка), 2 сушаныя грыбы, 1 цыбуліна, 40 г сала, 1 ст. ложка алею, 1 ст. ложка здору, 1 ст. ложка мукі, па 0,75 шклянкі воцату і вады, соль, духмяны перац.

Кавалак мяса памыць, заліць сталовым воцатам, змешаным з вадой, паставіць у халоднае месца. На наступны дзень выняць мяса з воцату, абцерці сурвэткай і нацерці алеем. Пасыпаць цыбуляй, нарэзанай кружкамі, накрыць і паставіць у халоднае месца яшчэ на 24 гадзіны, пасля гэтага цыбулю прыняць.



Сала нарэзаць брусочкамі, пасыпаць соллю і перцам. Гэтымі брусочкамі нашпігаваць мяса, нацэрці яго соллю, абсыпаць мукой, абсмажыць з усіх бакоў на разагрэтым здоры. Мяса пакласці ў каструлю, дадаць змельчаныя сушаныя грыбы, уліць вады і тушыць пад накрыўкай 2—3 гадзіны.

Падаць халодным, нарэзаўшы шырокімі тонкімі кавалкамі.

### **ЯЛАВІЧЫНА ПА-ГУСАРСКУ**

600 г мяса (мякаць), 60 г тлушчу, 1 ст. ложка мукі, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі сухароў, 1 ч. ложка сметанковага масла, соль, перац.

Мяса цэлым кавалкам моцна адбіць, пасаліць, абсыпаць мукой, абсмажыць з усіх бакоў. Перакласці ў каструлю, уліць тлушч, што застаўся ад смажання, 0,75 шклянкі вады і тушыць на слабым агні да мяккасці.

Тоўчаныя сухары расцерці з маслам і змельчанай на дробнай тарцы цыбуляй, заправіць соллю і перцам. Мяса выкласці на дошку, нарэзаць наўскос тонкімі шырокімі кавалкамі, прычым кожны другі не адразаць да канца. У надрэзы пакласці начынку. Два кавалкі, якія ўтвараюць порцыю, прыціснуць адзін да аднаго. Порцыі мяса зноў пакласці ў каструлю і тушыць яшчэ 10 хвілін. У канцы прыгатавання дадаць муку і давесці да кіпення.

Мяса, залітае атрыманым соусам, падаць з бульбай і кіслай капустай.

### **БІФШТЭКС ГАСПАДАРСКІ ПА-ПОЛЬСКУ**

700 г ялавічыны (выразка), 3 ст. лыжкі здору, 2 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 1 ч. ложка сметанковага масла, 4 яйкі, соль.

Памытае і ачышчанае ад плевак мяса разрэзаць упоперак валокнаў на 4 кавалкі. Кожны адбіць, злёжку пасячы нажом. Абсыпаць мукой, непасрэдна перад смажаннем пасаліць. Цыбулю парэзаць кружкамі і падрумяніць на здоры. Затым цыбулю зняць, здор моцна разагрэць і смажыць на ім біфштэкс на 3—4 хвіліны з кожнага боку такім чынам, каб зверху



ўтварылася румяная скарынка, а ўсярэдзіне мяса заставалася ружовым.

Біфштэкс пакаласці на патэльні, паміж імі змясціць абсмажаную цыбулю, паставіць на некалькі хвілін у духоўку, каб прагрэць. Адначасова прыгатаваць на масле яечню — па адным яйку на порцыю мяса.

### **РЭБРЫ СВІНІЯ, ТУШАНЫЯ У КАПУСЦЕ**

*400 г свіных рэбраў з мясам, 1 качан капусцы, 3 ст. лыжкі здору, 1 ст. лыжка мукі, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, чырвоны перац.*

Аддзяліць ад качана 16 капусных лістоў (па 2 на рабро), кінуць іх у кіпень, паварыць 5 хвілін, затым выняць, даць вадзе сцячы, адрэзаць сцябло. Рэбры пасаліць, пасыпаць перцам і абсмажыць на моцна разагрэтым здоры. Кожнае змазаць таматам, пакаласці на капусныя лісты, дадаць трохкі абсмажанай да светла-залацістага колеру цыбулі, шчыльна загарнуць.

Падрыхтаваныя рэбры пакаласці ў каструлю, уліць шклянку капуснага адвару і тушыць да гатоўнасці. У канцы тушэння заправіць мукой, соллю, перцам. Калі соус атрымаецца густым, можна разбавіць яго адварам, даць закіпець.

### **БІГАС**

*200 г свініны без костак, 150 г варанай каўбасы, 100 г вэнджанай грудзінкі, 50 г сала, 500 г свежай капусцы, 500 г кіслай капусцы, 4—5 шт. сушаных грыбоў, 1—2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, цукар, перац, лаўровы ліст.*

Загадзя замочаныя ў халоднай вадзе, добра прамытыя грыбы адварыць. Кіслую капусту дробна пасячы і патушыць да мяккасці з невялікай колькасцю вады. Свежую капусту нашаткаваць і таксама паварыць з невялікай колькасцю вады, пасаліць, перамяшаць з кіслай капуштай.

Нарэзаць і падсмажыць сала і свініну, пакаласці ў капусту, дадаць нарэзаныя каўбасу, грудзінку, вараныя грыбы, пасераваныя цыбулю і тамат-пюрэ,



заправіць соллю, перцам, цукрам, лаўровым лістом і тушыць на слабым агні да гатоўнасці.

У бігас можна пакласці смажаную цяляціну, свойскую птушку, розныя каўбасы — чым больш відаў мясных прадуктаў, тым смачнейшы бігас. Яго можна прыгатаваць толькі з кіслай капусты.

### **МАЗГІ ЦЯЛЯЧЫЯ АБО ЯЛАВІЧНЫЯ ПА-ПОЛЬСКУ**

600 г мазгоў, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 жаўткі, 1 ст. лыжка змельчанай зелені пятарушкі, соль, перац, воцат.

Мазгі прамыць, ачысціць ад плевак, пакласці ў кіпячую падсоленую ваду з воцатам (на 1 л вады 3 ст. лыжкі воцату), варыць 3—5 хвілін. Асцярожна выняць шумоўкай, абсушыць, астудзіць, нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць дробна парэзаную падсмажаную на масле да светла-залацістага колеру цыбулю, сырыя жаўткі, соль, перац, перамяшаць, пасыпаць зеленню пятарушкі і падаць на стол.

### **ФЛЯКІ (РУБЦЫ) ПА-ВАРШАЎСКУ**

1 кг ялавічнага рубца, 400 г ялавічыны, 400 г агародніны (морква, карані пятарушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 60 г тлушчу, 1 ст. лыжка мукі, 50 г сыру, соль, перац, мускатны арэх.

Зварыць з мяса булён, частку адліць, ахаладзіць. Старанна ачышчаны і прамыты рубец заліць вадой, паставіць на агонь. Калі вада закіпіць, зліць яе, рубец яшчэ раз прамыць, пакласці ў булён і варыць прыкладна 4 гадзіны. У канцы варкі дадаць палову агародніны. Гатовы рубец ахаладзіць у булёне, дзе ён варыўся, пасля чаго нарэзаць як мага больш тонкімі палоскамі.

Рэшту агародніны нарэзаць саломкай, пакласці ў растоплены тлушч, уліць трошкі вады і патушыць пад накрыўкай. На разагрэтым тлушчы падрумяніць муку, развесці яе ахаладжаным булёнам, змяшаць з тушанай агароднінай. У гэты соус пакласці падрыхтаваныя рубцы, заправіць соллю, перцам, мускатным арэхам.

Падаць у супавой місцы, асобна падаць нацёрты сыр.

## **КУРАНЯТЫ, ТУШАНЫЯ У СМЯТАНЕ**

2 кураняты, 1—2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі маргарыну, 1 ст. лыжка мукі, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 шклянка смятаны, 1 ст. лыжка зелены пятрушкі, соль, чырвоны перац.

У выпатрашаных і вымытых куранят адрэзаць шыйкі і лапкі. Кожнае разрэзаць на 4 часткі, пасаліць, даць паляжаць каля гадзіны, затым абсыпаць мукой і абсмажыць на маргарыне. Пакласці ў каструлю, дадаць нарэзаную кружкамі і абсмажаную цыбулю, уліць трошкі больш за шклянку вады і тушыць на слабым агні пад накрыўкай. Калі кураняты стануць мяккімі, а вада амаль выпарыцца, заліць іх смятанай, змешанай з таматам, дадаць соль, чырвоны перац і нядоўга патушыць усё разам.

Перад падачай на стол пасыпаць куранят дробна нарэзанай пятрушкай.

## **КУРЫЦА У МАЯНЭЗЕ**

1 курыца, 200 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 200 г маянэзу, 3—4 гарошыны чорнага і духмянага перцу, 1 лаўровы ліст, соль.

Падрыхтаваную курыцу пакласці ў падсоленую ваду, якая кіпіць, дадаць ачышчаную агародніну і варыць на слабым агні да гатоўнасці. Даць курыцы астыць у булёне, затым выняць яе, парэзаць на кавалкі, асцярожна, каб не змяніць іх форму, выдаліць косткі.

Кавалкі курыцы выкласці на блюда і заліць маянэзам.

## **КАЧКА ФАРШЫРАВАНАЯ**

1 качка, 100 г чэрствай булкі, 1 шклянка малака, 2—3 ст. лыжкі сухароў, 1 ст. лыжка зелены пятрушкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 яйкі, соль, перац, мускатны арэх, маяран.

Падрыхтаваную качку нацерці соллю і маяранам (у парашку), даць гадзіну пастаяць. Замочаную ў малацэ і адціснутую булку прапусціць праз мясарубку



разам з пячонкай качкі, дадаць соль, перац, мускатны арэх, дробна нарэзаную зелень пятрушкі, тоўчаныя сухары, перамяшаць з маслам, расцёртым з жаўткамі, увесці ўзбітыя бялкі. Гэтай масай, якая павінна быць пышнай, нафаршыраваць качку, добра зашыць яе.

Падрыхтаваную качку пакласці на бляху, паліць вытапленым шмальцам, апырскаць вадой і паставіць у гарачую духоўку. Смажыць, паліваючы сокам і шмальцам. Гатовую качку разрэзаць, выкласці на блюда такім чынам, каб яна выглядала цэлай.

### **ШМАЛЕЦ З ЯБЛЫКАМІ**

*300 г шмальцу, 2 кіслыя яблыкі, 2 цыбуліны, 100 г згору, соль, цукар.*

Шмалец прамыць, парэзаць, ператапіць. Дробна нарэзаць цыбулю, падсмажыць яе на здоры да светла-залацістага колеру, затым дадаць ачышчаныя і змельчаныя на буйной тарцы яблыкі, тушыць разам, пакуль яблыкі стануць такімі мяккімі, што іх можна будзе расцерці. Змяшаць растоплены шмалец, з якога выняты скваркі, з цыбуляй і яблыкамі, злёгка пасаліць, дадаць трохкі цукру. Пакуль шмалец астывае, яго трэба перемешваць, каб цыбуля і яблыкі не аселі на дно.

Шмалец з яблыкамі намазваецца на хлеб.



## **РЫБНЫЯ СТРАВЫ**

### **СЕЛЯДЗЕЦ У СМЯТАНЕ**

*500 г селядца, 1 цыбуліна, 1 яблык, 0,75 шклянкі смятаны, соль, цукар, лімонны сок або воцат, зелень пятрушкі.*

З вымачаных селядцоў аддзяліць філе, кожную палавінку нарэзаць на 3—4 часткі, пакласці ў селядзечніцу. Яблык памыць, змяльчыць на буйной тарцы. Цыбулю пачысціць, пакрышыць. Яблык і цыбулю змяшаць са смятанай, дадаць па смаку соль,

цукар, лімонны сок або воцат. Падрыхтаваным соусам заліць селядзец, зверху пасыпаць зеленню пятрушкі.

### **КАТЛЕТЫ РЫБНЫЯ**

600 г філе траскі або іншай рыбы, 50 г чэрствай булкі, 0,75 шклянкі малака, 2 ст. лыжкі сахароў, 1 цыбуліна, 1 яйка, 100 г алею, соль, перац.

Булку намачыць у малацэ, адціснуць, падсмажыць нарэзаную кружкамі цыбулю. Рыбнае філе, булку і цыбулю прапусціць два разы праз мясарубку, дадаць соль, яйка, перац, старанна вымешаць, каб атрымалася пышная маса. Сфармаваць круглыя катлеты, укачаць іх у сухары, смажыць у разагрэтым алеі да светла-залацістага колеру.

Падаць з бульбай або салатай з сырой агародніны.

### **КЛОПСЫ З РЫБЫ З КРОПАМ**

600 г рыбнага філе, 50 г чэрствай булкі, 0,75 шклянкі малака, 1 цыбуліна, 40 г тлушчу, 0,75 шклянкі смятаны, 1 яйка, 2 ст. лыжкі змельчаных сахароў, 1 ст. лыжка мукі, зелень кропу, соль, перац.

Філе шчупака, траскі або іншай рыбы разам з намочанай у малацэ і адціснутаі булкай, змельчанай падсмажанай цыбуляй прапусціць два разы праз мясарубку, дадаць яйка, соль, перац, добра вымешаць. Сфармаваць невялікія круглыя клопсы, укачаць іх у сухары, зверху злёгка прыціснуць і абсмажыць у разагрэтым тлушчы з абодвух бакоў.

Пакласці клопсы адным слоём у плоскую каструлю, уліць шклянку вады і тушыць на невялікім агні каля 20 хвілін. Адліць некалькі лыжак булёну, ахаладзіць яго, развесці ў ім падсмажаную на тлушчы муку, уліць у каструлю, дадаць соль, перац, тушыць яшчэ некалькі хвілін. Зняць з агню, уліць смятану, усыпаць дробна парэзаны кроп, асцярожна перамяшаць, устрэсваючы каструлю.

Выкласці клопсы ў глыбокае блюда, заліць соусам, які атрымаўся пры тушэнні.



## **КАРП ФАРШЫРАВАНЫ (З ГРЫБАМІ)**

1 карп (каля 1,2 кг), 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 100 г шампіньёнаў або іншых грыбоў, 1 яйка, 1 ч. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка манных круп, 30 г булкі, 0,5 шклянкі малака, соль, перац (у тым ліку і духмяны), лаўровы ліст.

Карпа ачысціць ад лускі, зрэзаць плаўнікі і хвост. Надрэзаць скуру вакол галавы і, не разразаючы рыбіну, выдаліць галаву і вантробы. Карпа прамыць, нарэзаць кавалкамі шырынёй 3 см. Самыя прыгожыя, прыблізна аднолькавыя кавалкі адкласці для фаршыравання, з астатніх зняць мякаць. З галавы, костак і агародніны зварыць булён, пад канец варкі пакласці соль, духмяны перац, лаўровы ліст.

Шампіньёны або іншыя свежыя грыбы (можна выкарыстаць і сушаныя) прамыць, парэзаць як мага танчэй, пакласці ў разагрэтае масла, дадаць нарэзаную кружкамі цыбулю, соль, перац, тушыць на працягу 10 хвілін. Намочаную ў малацэ булку, мякаць рыбы, тушаныя грыбы і цыбулю прапусціць праз мясарубку. Змяшаць з яйкам, маннымі крупамі, дзвюма сталовымі лыжкамі вады або малака, дадаць соль, перац, добра расцерці. Павінна атрымацца густая пышная маса. Гэтым фаршам запоўніць кавалкі рыбы.

Падрыхтаваную рыбу пакласці ў каструлю (лепш на рашотку), заліць працэджаным булёнам, варыць на слабым агні 25—30 хвілін, пакінуць у булёне, пакуль рыба не астыне.

## **РЫБА, ТУШАНАЯ З ПАМІДОРАМІ**

1 кг карпа (траскі), 2 цыбуліны, 300 г памідораў, 1 ч. ложка гарчыцы, 1 ст. ложка мукі, 0,75 шклянкі смятаны, тлушч для смажання, соль, перац.

Апрацаваную і прамытую рыбу нарэзаць кавалкамі шырынёй 3 см, пасаліць, абсыпаць мукой, абсмажыць з абодвух бакоў. Цыбулю ачысціць, нарэзаць кружкамі, падсмажыць да светла-залацістага колеру.

Выкласці цыбулю ў каструлю, дадаць нарэзаныя скрылькамі памідоры, гарчыцу, зверху пакласці ры-

бу, уліць шклянку вады. Тушыць на слабым агні 15—20 хвілін. Асцярожна выняць рыбу, накрыць яе, каб не астыла. Соус, у якім тушылася рыба, працерці праз друшляк, заправіць мукой, дадаць соль, перац, ускіяпаць, уліць смятану. Заліць рыбу.

### **РЫБА, ЗАПЕЧАНАЯ З ХРЭНАМ**

800 г карпа (траскі), 0,75 шклянкі смятаны, 80 г хрэну, 60 г сметанковага масла, воцат, соль, цукар.

Падрыхтаваную рыбу апырскаць воцатам, пасаліць, пакласці ў змазаны маслам посуд для запякання, паліць растопленым маслам і паставіць ва ўмерана нагрэтую духоўку. Запякаць 30—40 хвілін, часта паліваючы сокам, які ўтварыўся пры запяканні.

Ачышчаны і вымыты хрэн змяльчыць на дробнай тарцы, змяшаць яго са смятанай, дадаць соль, цукар. Гэтай сумессю абліць рыбу і запякаць яшчэ некалькі хвілін. Выкласці рыбу на блюда, падаць з бульбай.

### **ТРАСКА, ЗАПЕЧАНАЯ З ГРЫБАМІ**

600 г траскі, 20 г сушаных грыбоў, 800 г бульбы, 100 г цыбулі, 1 ст. ложка мукі, 50 г тлушчу, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. ложка зелені пятрушкі, соль, перац.

Траску ачысціць, памыць, аддзяліць філе, нарэзаць кавалкамі. Пасаліць, абсыпаць мукой і абсмажыць на разагрэтым тлушчы. Абсмажыць да светла-залацістага колеру цыбулю, нарэзаную кружкамі. Папярэдне замочаныя і прамытыя грыбы зварыць, нарэзаць тонкімі палоскамі. Адварыць да напайгатаўнасці бульбу ў лупінах, абабраць.

У неглыбокую каструлю пакласці слямі скрылькі бульбы, рыбу, цыбулю і грыбы, прыкрыць слоём бульбы, пасыпаць соллю, перцам, заліць смятанай, змешанай з грыбным булёнам, і запячы ў духоўцы.

Пры падачы на стол пасыпаць змельчанай пятрушкай.



## РЫБА, ЗАПЕЧАНАЯ З РАЖКАМІ

400 г рыбнага філе, 300 г ражкоў, 50 г тлушчу, 1 цыбуліна, 0,75 шклянкі смятаны, 1 жаўток, 40 г сыру, соль, перац.

Нарэзаную кружкамі цыбулю абсмажыць да светла-залацістага колеру, дадаць кавалкі рыбы, пасаліць, пасыпаць перцам, уліць 0,75 шклянкі вады і тушыць на слабым агні каля 20 хвілін.

У вялікай колькасці падсоленай вады зварыць ражкі, працадзіць, абліць гарачай вадой, перамяшаць з паловай тлушчу.

У змазаны тлушчам сатэйнік пакласці слой ражкоў, слой рыбы і зноў ражкі, заліць смятанай, змешанай з сырым жаўтком і соллю. Зверху пасыпаць сырам, змельчаным на буйной тарцы. Запячы ў духоўцы. Страва гатова, калі сыр злёгка зарумяніцца.



## СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ

### САЛАТА З ПАМІДОРАЎ І ЯЕК

400 г памідораў, 3—4 яйкі, 100 г свежых агуркоў, 100 г салёных агуркоў, 0,75 шклянкі смятаны, 2 зубкі часнаку, 1 ст. ложка зялёнай цыбулі, соль, цукар.

Звараныя ўкрутую яйкі, памідоры і агуркі нарэзаць кружкамі, дадаць расцёрты з соллю часнок, трохкі цукру, палову нарэзанай зялёнай цыбулі, уліць смятану, асцярожна перамяшаць. Перакласці ў шклянную салатніцу, пасыпаць рэштай зялёнай цыбулі.

### САЛАТА З ПАМІДОРАЎ І СЛІЎ

150 г памідораў, 150 г сліў, 100 г яблыкаў, 100 г свежых агуркоў, 3—4 ст. лыжкі алею, соль, цукар, воцат.

Памідоры, слівы, яблыкі памыць, нарэзаць тонкімі палоскамі. Агуркі ачысціць і парэзаць гэтак жа. Усё перамяшаць з алеем, дадаць па смаку соль,

цукар, воцат. Салату ўпрыгожыць кружкамі памідораў і долькамі сліў.

### **САЛАТА З ПАМІДОРАЎ І ГРУШ**

*200 г памідораў, 200 г груш, 100 г салодкага перцу, 3—4 ст. лыжкі алею, соль, цукар, лімонны сок або воцат.*

Памідоры і ачышчаныя грушы нарэзаць брусочкамі. Абрэзаць вярхушкі салодкіх перцаў разам са сцяблом, выдаліць насенне, нарэзаць дробнымі палоскамі. Усё перамяшаць з алеем, заправіць соллю, цукрам, лімонным сокам або воцатам.

### **САЛАТА З ЦЫБУЛІ-ПАРЭЮ І ЯБЛЫКАЎ**

*200 г парэю, 200 г яблыкаў, 0,5 шклянкі маянэзу.*

Цыбулю-парэй вымыць у праточнай вадзе, ачысціць. Светлыя часткі нарэзаць тонкімі палоскамі, зялёныя — пасячы. Яблыкі вымыць, змяльчыць на буйной тарцы, змяшаць з палоскамі парэю, заправіць маянэзам. Выкласці ў салатніцу, пасыпаць зялёным парэем.

### **САЛАТА З КІСЛАЙ КАПУСТЫ І ГАРБУЗА**

*200 г кіслай капусты, 200 г ачышчанага гарбуза, 3—4 ст. лыжкі алею, цукар.*

Гарбуз змяльчыць на буйной тарцы, капусту дробна парэзаць. Капусту і гарбуз змяшаць з алеем, дадаць па смаку цукар.

### **АГУРКІ, ФАРШЫРАВАНЫЯ ЯЙКАМІ І РАДЫСКАЙ**

*600—700 г свежых агуркоў, 2 пучкі радыскі, 2 яйкі, 4 лыжкі густой смятаны, 1 ст. лыжка кропу, 1 ст. лыжка нарэзанай зялёнай цыбулі, соль.*

Агуркі даволі тоўстыя і доўгія пачысціць, нарэзаць кавалкамі даўжынёй 5—6 см. Асцярожна выдаліць асяродак з насеннем. Вараныя ўкрутую яйкі пасячы. Радыску змяльчыць на буйной тарцы. Яйкі,



радыску, дробна нарэзаныя кроп і зялёную цыбулю змяшаць са смятанай, пасаліць. Гэтым фаршам запоўніць кавалкі агуркоў.

### **ПАМІДОРЫ, ФАРШЫРАВАНЫЯ АГАРОДНІНАЙ**

*8 памідораў, 300 г агародніны (морква, цыбуля, сельдэрэй, зялёны гарошак, цыбуля-парэй), 0,5 шклянкі маянэзу, соль.*

Ачышчаную і вымытую агародніну змяльчыць, перамяшаць з маянэзам, калі трэба, дадаць соль. Зрэзаць з памідораў верхавінку, выдаліць асяродак з насеннем. Запоўніць памідоры падрыхтаваным фаршам, накрыць зрэзанымі верхавінкамі.

### **ГРУШЫ ЗЕМЛЯНЫЯ АДВАРНЫЯ**

*800 г земляных груш, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка тоўчаных сухароў, соль.*

Земляныя грушы абабраць, вымыць, заліць падсоленай вадой, якая кіпіць, варыць да мяккасці. Выкласці ў салатніцу, паліць распушчаным маслам, змешаным з сухарамі.

### **ШПІНАТ АДВАРНЫ**

*800 г шпінату, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка тоўчаных сухароў, соль.*

Малады шпінат старанна прамыць у вялікай колькасці вады, адрэзаць карэньчыкі. Заліць падсоленай вадой, якая кіпіць, варыць 10 хвілін. У час варкі перамешваць. Гатовы шпінат адцадзіць, даць вадзе сцячы. Паліць распушчаным маслам, змешаным з падрумяненымі тоўчанымі сухарамі. Падаць да мяса.

### **ГРУШЫ ЗЕМЛЯНЫЯ У ЦЕСЦЕ**

*800 г земляных груш, 0,75 шклянкі смятаны, 100 г мукі, 2 яйкі, 80 г тлушчу, 0,3 ч. лыжкі пітной соды, лімонная кіслата, соль.*

Земляныя грушы вымыць, зварыць у падсоленай вадзе, абабраць (можна абабраць і перад варкай). Ва ўзбітыя яйкі па чарзе дадаваць муку і смятану, у канцы — соду і соль. Цеста павінна быць больш густым, чым для блінцоў. Звараныя земляныя грушы разрэзаць удоўж напалам, абмакваць у цеста і смажыць на моцна разагрэтым тлушчы да залацістага колеру.

### **ЦЫБУЛЯ-ПАРЭЙ У ЦЕСЦЕ**

*800 г цыбулі-парэю, 0,75 шклянкі смятаны, 2 яйкі, 80 г тлушчу, 100 г мукі, 0,3 ч. лыжкі соды, лімонная кіслата, соль.*

Парэй ачысціць, добра прамыць, адрэзаць зялёныя лісты такім чынам, каб парэй быў даўжынёй 10—15 см. Падрыхтаваць цеста (гл. «Земляныя грушы ў цесце»). Парэй зварыць у падсоленай вадзе, выняць, ахаладзіць. З дапамогай відэльца абмакваць у цеста і смажыць на разагрэтым тлушчы да залацістага колеру. Асобна падаць таматны соус.

### **КАТЛЕТЫ БУЛЬБЯНЫЯ З ЯБЛЫКАМІ**

*1 кг бульбы, 200 г яблыкаў, 2 яйкі, 0,5 ч. лыжкі соды, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 3 ст. лыжкі тоўчаных сухароў, 2 ст. лыжкі мукі, 60—80 г тлушчу для смажання, соль.*

Бульбу памыць, зварыць у лупінах, астудзіць, абабраць, прапусціць праз мясарубку. Бульбяную масу змяшаць з маслам, расцёртым з жаўткамі, мукой, змельчанымі на буйной тарцы яблыкамі, содай, соллю і ўзбітымі бялкамі. Сфармаваць невялікія катлеты авальнай формы, укачаць іх у сухары і падсмажыць на моцна разагрэтым тлушчы.

### **СТРУЧКІ ФАСОЛІ ПА-ПОЛЬСКУ**

*1 кг стручкоў зялёнай фасолі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі сухароў, 2 яйкі, 1 ст. лыжка змельчанай пятрушкі, соль, лімонная кіслата.*

Ачышчаную ад пражылак фасолю зварыць у падсоленай вадзе, адкінуць на друшляк, перакласці ў



блюда і заліць соусам, зверху пасыпаць зеленню пятарушкі. Для соусу ў распушчанае масла дадаць тоўчаныя сухары, рубленыя вараныя яйкі, лімонную кіслату, усё перамяшаць.

### **ГАРБУЗ, ЗАПЕЧАНЫ З РЫСАМ**

800 г аранжавага гарбуза, 200 г рысу, 40 г тлушчу, 30 г сыру, 1 цыбуліна, 0,75 шклянкі таматнага соусу, соль.

Зварыць рассыпісты рыс. Гарбуз ачысціць ад скуркі і насення, змяльчыць на буйной тарцы, змяшаць з рысам, дадаць нашаткаваную падсмажаную цыбулю, пасаліць. Выкласці ў змазаны тлушчам са-тэйнік, заліць таматным соусам, пасыпаць цёртым сырам і запячы ў духоўцы.

### **АЛАДКІ З ГАРБУЗА З КАЎБАСОЙ**

600 г гарбуза, 250 г варанай каўбасы, 3 яйкі, 1 ч. ложка сметанковага масла, 80—100 г мукі, алеі для смажання, соль.

Ачышчаны гарбуз змяльчыць на буйной тарцы. Каўбасу прапусціць праз мясарубку. Жаўткі расцерці з маслам, пакласці гарбуз, каўбасу, прасеяную муку, соль, перамяшаць, увесці ўзбітыя бялкі. Лыжкай выкладваць невялікія аладкі на патэльню з разаргрым алеем і абсмажваць з абодвух бакоў.

Да гарачых аладак можна падаць таматны соус.

### **ПАДЛІЎКА З ХРЭНУ**

100 г хрэну, 2 ст. лыжкі мукі, 200 г смятаны, 2 жаўткі, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 шклянка мяснога булёну, соль, цукар, воцат.

Корань хрэну вымыць, аскрэбці, надраць на тарцы, апырскаць воцатам. Масла распусціць, змяшаць з мукой, развесці мясным булёнам, даць закіпець. Зняць з агню, пакласці хрэн і смятану, заправіць солью, цукрам і воцатам. Затым дадаць жаўткі і добра перамяшаць.

Падліўку падаць да мяса або рыбы.

## СОУС З ЯБЛЫКАЎ

0,5 кг кіслых яблыкаў, 1 ст. ложка крухмалу, 0,5 шклянкі цукру, скарынка лімона.

Вымытыя яблыкі нарэзаць скрылькамі, заліць невялікай колькасцю вады, разварыць, працерці праз сіта, пакласці цукар, скарынку лімона, крухмал, разведзены халоднай вадой, даць закіпець.



## СТРАВЫ З МУКІ І КРУП

### КЛЕЦКІ

400 г мукі, 2 яйкі, 40 г сметанковага масла або растопленага сала, 1 ст. ложка сухароў, соль.

У прасеяную муку дадаць яйкі, соль, уліць ваду (столькі, каб атрымалася негустое цеста, якое можна набіраць лыжкай). Цеста добра выбіць лыжкай — такім чынам яно ўбярэ больш паветра і клецкі будуць больш пышныя. Лыжкай, змочанай у вадзе, выкладваць у падсоленую кіпень невялікія кавалкі цеста.

Гатовыя клецкі (яны ўсплывуць) перакласці ў друшляк, абліць гарачай вадой. Заправіць растопленым маслам або салам, змешаным з падрумяненымі сухарамі.

### КЛЕЦКІ РЭЗАНЫЯ

400 г мукі, 1 яйка, 40 г тлушчу, соль.

З мукі, яйка, солі і вады замясіць даволі крутое цеста, падзяліць на некалькі частак, раскачаць кожную ў пласт таўшчынёй 0,5 см, даць падсохнуць. Затым нарэзаць палоскамі шырынёй 4 см. Скласці, перасыпаючы мукой, па 3—4 палоскі, нарэзаць клецкі. Апусціць іх у падсоленую ваду, якая кіпіць, зварыць.

Гатовыя клецкі абліць гарачай вадой (у друшляку), даць ёй сцячы, паліць тлушчам. Падаць гарачымі з маслам, тварагом або падсквараным салам.



### **КЛЕЦКІ РЭЗАНЫЯ З МАКАМ**

400 г мукі, 1 яйка, 250 г маку, 40 г сметанковага масла, соль, цукар або мёд, ванілін, лімонная цэдра.

Мак заліць кіпенем і трымаць на агні пад накрывкай да таго часу, пакуль яго можна будзе расцерці рукамі. Працадзіць праз густое сіта, абсушыць, прапусціць праз мясарубку з дробнай рашоткай.

Прыгатаваць рэзанья клецкі, змяшаць іх з распушчаным маслам і макам, дадаць па смаку цукар або мёд, лімонную цэдру і ванілін.

### **КЛЕЦКІ З ЯБЛЫКАМІ**

300 г мукі, 2 яйкі, 0,75 шклянкі малака, 200 г яблыкаў, 40 г сметанковага масла, 1 ст. ложка тоўчаных сухароў, соль, цукар.

У прасеяную муку дадаць яйкі, соль, уліць малако і трэшкі вады, замясіць не вельмі густое цеста, старанна выбіць яго лыжкай. У канцы дадаць да цеста ачышчаныя і змельчаныя на буйной тарцы яблыкі.

Змочанай у вадзе лыжкай браць невялікія прадаўгаватыя кавалачкі цеста і апускаць іх у падсолёную ваду, якая кіпіць. Гатовыя клецкі адкінуць на друшляк, даць вадзе сцячы. Паліць распушчаным маслам, змешаным з тоўчанымі сухарамі, абсыпаць цукрам.

### **ПРАЖАНЕЦ**

200 г пшанічнай мукі, 200 г грэцкай мукі, 60 г сала, соль.

У духоўцы або на патэльні падрумяніць прасеяную муку, усыпаць у каструлю, заліць прыкладна 0,5 л падсоленай вады, якая кіпіць, хутка перамяшаць і старанна расцерці, каб не было камякоў, паставіць на паўгадзіны ва ўмерана нагрэтую духоўку, каб пражанец даварыўся.

Растапіць нарэзанае кубікамі сала. Лыжку абмак ваць у сала і выкладваць на падагрэтае блюда невялікія клецкі, паліваючы салам.

Пражанец можна гатаваць толькі з пшанічнай або грэцкай мукі.

### **КЛЕЦКІ З ТВАРАГОМ**

250 г грэцкай мукі, 150 г пшанічнай мукі, 150 г тварагу, 1 ч. ложка сметанковага масла, соль.

Прасеяную грэцкую муку заліць кіпенем, дадаць соль, усыпаць пшанічную муку, старанна вымешаць. Цеста павінна быць даволі густым. З дапамогай змочанай у вадзе лыжкі апускаць у падсоленую ваду, якая кіпіць, маленькія клецкі. Зварыць іх, абліць гарачай вадой, паліць распушчаным маслам, пасыпаць тварагом.

### **ЦЕСТА ЦЕРТАЕ З ГРЫБАМІ І ЦЫБУЛЯЙ**

350 г мукі, 2—3 яйкі, 1—2 цыбуліны, 6—8 ст. лыжак вады, 30 г сушаных грыбоў, 50 г сала, соль.

У прасеяную муку ўбіць яйкі, дадаць соль, ваду, замясіць крутое цеста. Загадзя замочаныя грыбы зварыць, дробна пасячы. Сала растапіць, скваркі прыняць. На растопленым сале падрумяніць парэзаную кубікамі цыбулю.

Цеста змяльчыць на буйной тарцы, апусціць у падсоленую ваду, якая кіпіць, варыць каля 5 хвілін, адцадзіць, змяшаць з цыбуляй, грыбамі і скваркамі.

### **ЛАЗАНКІ, ЗАПЕЧАНЫЯ З ГРЫБАМІ**

350 г мукі, 2—3 яйкі, 2 цыбуліны, 100 г тлушчу, 500 г свежых грыбоў, 0,75 шклянкі смятаны, 40 г сыру, соль, перац.

У прасеяную муку ўбіць яйкі, уліць 6—8 ст. лыжак вады, дадаць соль, замясіць крутое цеста. Падзяліць яго на часткі, кожную вельмі тонка раскачаць, падсушыць. Пласт цеста абсыпаць мукой, скруціць трубкай, нарэзаць палоскамі шырынёй 1 см. Скласці 5—6 палосак разам і нарэзаць іх квадрацікамі, раскласці на дошцы, пасыпаць мукой. Апусціць лазанкі ў падсоленую ваду, якая кіпіць, перамяшаць, зварыць пад накрыўкай, адцадзіць, абліць гарачай вадой.

Ачышчаныя і добра прамытыя грыбы нашаткаваць, дадаць 4—5 ст. лыжак вады, зварыць. Цыбулю нарэзаць кубікамі, абсмажыць на тлушчы да светла-



жоўтага колеру, перамяшаць з адцэжанымі грыбамі, дадаць соль, перац.

Лазанкі змяшаць з грыбамі і цыбуляй, выкласці ў змазаны тлушчам посуд для запякання, заліць смятанай, пасыпаць цёртым сырам. Паставіць у гарачую духоўку. Страва гатова, калі сыр злёгка зарумяніцца.

### **ЛАЗАНКІ, ЗАПЕЧАНЫЯ З ВЯНДЛІНАЙ**

*350 г мукі, 2—3 яйкі, 250 г вяндрліны або каўбасы, 1 ч. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка сучароў, соль.*

Прыгатаваць лазанкі (гл. папярэдні рэцэпт). Вяндрліну або каўбасу прапусціць праз мясарубку, перамяшаць з лазанкамі. Выкласці ў сатэйнік, змазаны маслам і пасыпаны тоўчанымі сухарамі, паставіць у нагрэтую духоўку, запякаць 30—40 хвілін.

### **БЛІНЦЫ З ПЕНАЙ**

*200 г мукі, 2 яйкі, 1 шклянка малака, 1 шклянка вады, соль, кавалак сала для змазвання патэльні.*

Перамяшаць жаўткі з малаком, вадой і часткай мукі.

Увесці ўзбітыя бялкі, асцярожна перамяшаць, дадаючы рэшту мукі і соль. Чыстую патэльнію разагрэць, змазаць кавалам сала. Апалонікам набіраць цеста і выліваць яго на гарачую патэльнію. Смажыць блінцы з абодвух бакоў на раўнамерным слабым агні. Падсмажаныя блінцы складваць на перавернутую талерку.

### **БЛІНЦЫ БЕЗ ПЕНЫ**

*200 г мукі, 2 яйкі, 1 шклянка малака, 1 шклянка вады, соль, кавалак сала для змазвання патэльні.*

Яйкі ўзбіць, дадаючы патроху муку і малако, змешанае з вадой, пасаліць. На разагрэтую, змазаную патэльнію наліваць апалонікам цеста. Смажыць бліны з абодвух бакоў. З указанай колькасці прадуктаў павінна атрымацца 16—20 блінцоў сярэдняй велічыні.

### **БЛІНЦЫ З ЯЙКАМІ**

6 яек, 2 цыбуліны, 30 г тлушчу, 40 г чэрствай булкі, 2 ст. лыжкі смятаны, соль, перац.

Прыгатаваць блінцы (гл. «Блінцы без пены»), але перш чым пачаць іх смажыць, адліць 4—5 ст. лыжак цеста.

Нарэзаную кружкамі цыбулю абсмажыць да залацістага колеру. Булку замачыць у вадзе або малацэ, адціснуць. Вараныя яйкі, цыбулю і булку прапусціць праз мясарубку, дадаць смятану, соль, перац, перамяшаць.

Кожны блінец намазаць начынкай, скруціць тую трубачкай, абмакнуць у цеста, укачаць у сухары і абсмажыць на тлушчы.

### **БЛІНЦЫ З КАПУСТАЙ**

1 кг свежай капусты, 4—5 сушаных грыбоў, 1 цыбуліна, 30 г тлушчу, соль, перац.

Прыгатаваць блінцы (гл. «Блінцы без пены»).

Загадзя замочаныя грыбы зварыць. Адварыць у падсоленай вадзе лісты капусты, абсушыць іх з дапамогай сурвэткі. Кружкі цыбулі падсмажыць да залацістага колеру. Грыбы, капусту, цыбулю прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, перамяшаць.

Падсмажаныя блінцы выкласці так, каб адзін прыкрываў частку другога (па тры штукі). На блінцах раўнамерна раскласці начынку. Скруціць тры блінцы ў трубку, зрабіць з яе кружок, канцы падвярнуць. Выкласці на патэльнію з разагрэтым тлушчам, апырскаць зверху таксама растопленым тлушчам. Паставіць на 10—15 хвілін у гарачую духоўку.

Пры падачы на стол нарэзаць. Блінцы можна падсмажыць і на пліце, асцярожна пераварочваючы.

### **БЛІНЦЫ З ТВАРАГОМ**

250 г тварагу, 1 жаўток, 3 ст. лыжкі смятаны, 60 г тлушчу, 3 ст. лыжкі цукровай пудры, соль, цукар, ванілін.

Прыгатаваць блінцы (гл. «Блінцы з пенай»).

Тварог працерці праз сіта або прапусціць праз



мясарубку, дадаць жаўток, цукар, соль, ванiлiн, смятану, усё расцерці. Атрыманай тварожнай масай намазаць блiнцы, скласці напалам, затым яшчэ раз напалам (хусцінкай). Смажыць з абодвух бакоў на разагрэтым тлушчы да светла-залацістага колеру.

Падаць гарачымі, пасыпаўшы цукровай пудрай.

### **АЛАДКІ З РЭВЕНЕМ**

350—400 г мукі, 0,5 л сыраквашы, 3 яйкі, 0,5 ч лыжкі соды, 400 г рэвеню, 3 ст. лыжкі цукровай пудры, 100 г алею, соль, цукар.

Сыраквашу змяшаць з яйкамі, мукой, соллю і цукрам. Вымесіць лыжкай так, каб атрымалася гладкая пышная маса, як густая смятана. У канцы вымешвання дадаць соду. Сцяблы рэвеню, з якіх знята скурка, нарэзаць кавалачкамі, пакласці ў цеста, перамяшаць. Выкладваць лыжкай невялікія аладкі на разагрэты алей, падрумяніць з абодвух бакоў.

Падаць гарачымі, абсыпаўшы цукровай пудрай.

### **КАША ЯЧНАЯ, ЗАПЕЧАНАЯ З ГРЫБАМІ**

300 г ячных круп, 80 г тлушчу, 1 цыбуліна, 1 яйка, 800 г свежых грыбоў, 0,75 шклянкі смятаны, 40 г сыру, соль, перац.

Уліць у каструлю ваду (у два разы больш за аб'ём круп), закіпяціць яе, дадаць соль, частку тлушчу, засыпаць крупы, перамяшаць, варыць на слабым агні. Калі крупы ўбяруць усю ваду, паставіць кашу даварвацца ў духоўку або на пары.

Грыбы ачысціць, прамыць, нарэзаць тонкімі скрылькамі, дадаць нарэзаную кружкамі цыбулю, тлушч, соль, перац, уліць некалькі лыжак вады і тушыць да мяккасці грыбоў.

У змазаны тлушчам посуд для запякання пакласці палову кашы, на яе — слой тушаных грыбоў, зверху накрыць слоем кашы. Заліць падсоленай смятанай, змешанай з яйкам. Пасыпаць цёртым сырам і паставіць у нагрэтую духоўку. Страва гатова, калі сыр злёгка падрумяніцца.

## КАТЛЕТЫ З АЎСЯНЫХ КРУП «ГЕРКУЛЕС»

300 г аўсяных круп «Геркулес», 2 яйкі, 80 г тлушчу, 2 ст. лыжкі сухароў, 1 цыбуліна, соль.

Заліць аўсяныя крупы «Геркулес» кіпенню (вады ўзяць у два разы больш за аб'ём круп), разварыць на слабым агні, увесь час памешваючы. Атрыманую густую масу астудзіць, расцерці з яйкамі, дадаць нашаткаваную падсмажаную цыбулю, пасаліць, старанна перамяшаць. Сфармаваць невялікія, але даволі тоўстыя катлеты, укачаць іх у сухары і смажыць на моцна разагрэтым тлушчы да залацістага адцення.

## КРУПЫ АЎСЯНЫЯ «ГЕРКУЛЕС» З ЯБЛЫКАМІ

60 г аўсяных круп «Геркулес», 500 г яблыкаў, 1 шклянка смятаны, 2 ст. лыжкі цукру, лімонны сок або разведзеная лімонная кіслата.

Яблыкі спячы, працерці. Аўсяныя крупы «Геркулес» пакласці на бляху і падрумяніць у духоўцы. Змяшаць з яблыкамі, дадаць смятану, цукар, лімонны сок, перамяшаць.

Падрумяненыя аўсяныя крупы «Геркулес» можна змяшаць з вішнямі і ўзбітымі вяршкамі.



## ВЫРАБЫ З ЦЕСТА

### ПЯЧЭННЕ «ПАЛАЧКІ»

250 г мукі, 20 г дражджэй, 3 яйкі, 1 ч. лыжка цукру, 0,5 шклянкі малака, 100 г сметанковага масла або маргарыну, у тым ліку для змазвання бляхі, кмен, соль.

Дрожжы расцерці з цукрам, развесці падагрэтым малаком. У прасеяную муку ўліць растопленае масла (маргарын), малако з дражджамі, дадаць два яйкі, соль, хутка вымесіць цеста. Сфармаваць доўгія тонкія валікі дыяметрам 0,5 см, нарэзаць «палачкі» даўжынёй 10—12 см, выкласці на бляху, змазаную маслам і абсыпаную мукой, паставіць у цёплае месца, каб цеста падышло.



Змазаць «палачкі» ўзбітым яйкам, пасыпаць кме-  
нам, солю. Паставіць у гарачую духоўку прыкладна  
на 20 хвілін — пячэнне павінна набыць залацістае  
адценне.

### **БУЛАЧКІ З БУЛЬБАЙ**

750 г мукі, 300 г бульбы, 40 г дражджэй, 3 яйкі,  
170 г цукру, у тым ліку 50 г для абсыпання булчак,  
120 г сметанковага масла, каля 0,5 л малака, тлушч  
для змазвання бляхі.

Абабраную бульбу адварыць, працерці праз сіта.  
Дрожжы расцерці з 1 ч. лыжкай цукру. Расцерці  
масла, дадаючы па чарзе жаўткі (з двух яек), цукар,  
бульбу, дрожжы, малако, муку, узбітыя ў пену  
бялкі, замясіць цеста. Адразу ж сфармаваць невялі-  
кія булчкі, выкласці іх на змазаную тлушчам і аб-  
сыпаную мукой бляху, паставіць у цёплае месца, каб  
цеста падышло. Перад тым як паставіць у духоўку,  
змазаць узбітым яйкам, пасыпаць цукрам.

З указанай колькасці прадуктаў павінна атры-  
мацца каля 30 булчак.

У вырабах з пясочнага і напаясочнага цеста  
ў польскай кухні ўжываюць у якасці разрыхляльніка  
пекарскі парашок. У нашых умовах яго можна замя-  
ніць пітной содай, змешанай з невялікай колькасцю  
лімоннай кіслаты.

### **ПЯЧЭННЕ СА СКВАРКАМІ**

300 г мукі, 150 г скварак, 100 г цукру, 3 жаўткі,  
0,75 шклянкі малака або сыраквашы, 1 ст. лыжка  
цукровай пудры, ванілін, апельсінавая скарынка,  
0,5 ч. лыжкі соды з лімоннай кіслатой.

Скваркі прапусціць праз мясарубку з частай ра-  
шоткай, змянаць з мукой, дадаць жаўткі, соду з лі-  
моннай кіслатой, цукар, малако і змельчаную апель-  
сінавую скарынку. Замясіць цеста, ахаладзіць яго.  
Раскачаць, спецыяльнай выемкай выразаць пячэнне,  
накалоць і выпякаць у духоўцы да залацістага коле-  
ру. Гатовае пячэнне пасыпаць цукровай пудрай, зме-  
шанай з ванілінам.

## **КРЭНДЗЕЛІ**

300 г мукі, 100 г цукру, 3 яйкі, 50 г маку, 120 г сметанковага маргарыну, 2—3 ст. лыжкі смятаны 0,5 ч. лыжкі соды з лімоннай кіслатой.

Маргарын пасячы разам з мукой і содай, убіць 2 яйкі, дадаць цукар, смятану, мак, замясіць цеста, паставіць яго, накрыўшы, на 15 хвілін у халоднае месца. Раскачаць цеста доўгімі валікамі дыяметрам 0,5 см, нарэзаць кавалкамі 12—15 см, скруціць кожны васьмёркай, канцы зляпіць. Выпякаць на змазанай блясе ў гарачай духоўцы да залацістага колеру.

## **ПЯЧЭННЕ КРАКАЎСКАЕ**

350 г мукі, 50 г сметанковага масла або маргарыну, 2 ст. лыжкі смятаны, 3 ст. лыжкі цукру, 1 яйка, 0,5 ч. лыжкі соды з лімоннай кіслатой, 0,5 шклянкі варэння.

Для аўсянай масы: 0,75 шклянкі аўсяных круп «Геркулес», 0,5 шклянкі цукру, 1 яйка, 50 г сметанковага масла або маргарыну, ванілін.

Масла пасячы з мукой, содай і смятанай, дадаць яйка, цукар, хутка замясіць цеста, раскачаць яго ў пласт. Выкласці на бляху, змазаць тонкім слоём варэння (любога).

Прыгатаваць аўсяную масу. Для гэтага перамяшаць распушчанае масла з цукрам, яйкам, аўсянымі крупамі «Геркулес» і ванілінам, раўнамерна размеркаваць зверху варэння. Выпякаць у духоўцы, пакуль аўсяная маса не падрумяніцца. Астудзіць, нарэзаць ромбікамі.

## **ПЯЧЭННЕ «АЛЬБЕРТЫ»**

250 г мукі, 2 ст. лыжкі крухмалу, 120 г цукру, 0,75 шклянкі смятаны, 1 яйка, 70 г сметанковага масла або маргарыну, 0,5 ч. лыжкі соды з лімоннай кіслатой, ванілін.

Масла пасячы з прасеянай мукой і содай, дадаць яйка, змешанае са смятанай, крухмал, цукар, ванілін, замясіць густое цеста. Паставіць, накрыўшы, у халоднае месца. Затым раскачаць пласт таўшчынёй



0,3 см, выразаць спецыяльнай выемкай пячэнне, на-калоць яго. Выпякаць у духоўцы да залацістага ко-леру.

### БАБКІ ПЯСОЧНЫЯ

300 г мукі, 100 г цукру, 150 г сметанковага масла, 4 сырыя жаўткі.

Для крэму: 0,5 л малака або вяршкоў, 2 яйкі, 2 сырыя жаўткі, 1 ст. лыжка крухмалу, 150 г цукру, ванілін.

Прасеяную муку пасячы з маслам, дадаць цукар, жаўткі, старанна вымесіць, паставіць на 10 хвілін у халоднае месца. Формачкі для бабак расставіць на стала. Цеста раскачаць, уціснуць у формачкі, абрэзаць няроўнасці. Па колькасці формачак падрыхтаваць кружкі цеста, каб накрываць іх.

Прыгатаваць крэм. Малако ўскіяпіць, цэлыя яйкі і жаўткі сцерці з цукрам, крухмалам і ванілінам, тонкім струменьчыкам уліваць у гарачае малако, перамяшаць і варыць на пары, пакуль не загусне. Ахалоджаным крэмам напоўніць формачкі (не да верху), накрываць кружкамі цеста. Выпякаць у гарачай духоўцы да светла-залацістага колеру. Гатовыя бабкі злёгка астудзіць, перавярнуць і асцярожна выняць з формачак.

### «РУЖЫ»

250 г мукі, 4 яйкі, 1 ч. лыжка цукру, 1 ст. лыжка рому або гарэлкі, 0,5—0,7 шклянкі вады, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1 ч. лыжка соды з лімоннай кіслай, 500 г алею або здору, 100 г цукровай пудры, ванілін, соль.

Прасеяную муку, масла, цукар, соду, яйкі (два бялкі пакінуць), ром, соль спачатку перамяшаць нажом, затым дадаць ваду і мясіць рукамі, пакуль цеста не стане гладкім, падзяліць на часткі. Кожную раскачаць даволі тонкім пластом.

Выразаць для «руж» па 3 кружкі розных памераў. Дыяметр самага вялікага — 7 см, кожнага наступнага на 1 см менш. Кружкі надрэзаць у пяці месцах па акружнасці. Сярэдзіну кожнага змазаць бялком. Складваць па тры кружкі такім чынам, каб самы

вялікі быў унізе, а маленькі наверху. Прыціснуць сярэдзіну, каб яны добра склеіліся. Змесці шчотачкай з «руж» муку і па некалькі штук апускаць у разгрэты тлушч, смажыць да светла-залацістага колеру. Гатовыя «ружы» асушыць на паперы, перакласці ў талерку, абсыпаць цукровай пудрай з ванілінам.

### **МАЗУРКА ПЯСОЧНАЯ З ВАНІЛЬНЫМ МАЛАКОМ**

*300 г мукі, 200 г сметанковага масла, 100 г цукровай пудры, 3 жаўткі, 3—4 яйкі, ванілін, разынкі.*

Для ванільнага малака: *0,5 л вяршкоў або малака, 400 г цукру, 0,75 г сметанковага масла.*

Жаўткі аддзяліць ад бялкоў, выкласці ў друшляк і разам з ім апусціць у ваду, якая кіпіць, варыць 10 хвілін. Гатаваныя жаўткі працерці праз густое сіта. Прасеяць муку на дошку, пасячы з маслам, дадаць цукровую пудру, жаўткі, ванілін, хутка замясіць цеста. Вынесці яго на холад на 30 хвілін.

Чацвёртую частку цеста адкласці, астатняе раскачаць у пласт таўшчынёй 1 см, выкласці яго на бляху. Выраўняць краі цеста, змазаць іх узбітым бялком. З рэшты цеста зрабіць валік таўшчынёй у палец і выкласці яго па краях пласта. На валік з дапамогай нажа нанесці рысунак, змазаць яйкам. Выпякаць у гарачай духоўцы да залацістага колеру. Затым перакласці на дошку.

Прыгатаваць ванільнае малако. Для гэтага малако з цукрам і ванілінам варыць у шырокай каструлі на моцным агні, пакуль маса не загусцее. Трэба ўвесь час памешваць, каб малако не прыгарэла. Выкласці масу роўным слоём на выпечанае цеста, упрыгожыць разынкамі.

### **ПАСХА**

*1 кг свежага адціснутага тварагу, 5 жаўткоў, 200 г сметанковага масла, 1 шклянка вяршкоў, 300 г цукру, 100 г міндалю, 100 г разынак, ванілін.*

Тварог працерці праз сіта. Жаўткі сцерці з цукрам, дадаць вяршкі і паставіць на агонь. Памешваючы, давесці амаль да кіпення, але не кіпяціць. Зняць з агню, дадаць масла, тварог, ачышчаны і пасечаны



міндаль, перабраныя і прамытыя разынкі, ванілін, усё старанна перамяшаць. Атрыманую масу перакласці ў спецыяльную форму, высланую сурвэткай, прыціснуць дошчачкай.

Пасля таго як больш не будзе адціскацца сыроватка, пасху выняць з формы, прыняць сурвэтку.

### **БЕЗЭ**

*5 яечных бялкоў, 500 г цукру, 0,25 л вады.*

Цукар заліць кіпенем і зварыць густы сіроп. Узбіць бялкі ў пену, заварыць, уліваючы патроху гарачы сіроп. Пасудзіну з узбітымі бялкамі паставіць на пару (на каструлю, у якой кіпіць вада) і працягваць узбіваць да ўтварэння густой масы. Затым зняць з пары і працягваць узбіванне да поўнага ахаладжэння бялкова-цукровай масы.

Шырокую прамавугольную бляху выслаць прамасленай паперай. З дапамогай кулінарнага шпрыца або мяшэчка выціскаць на бляху круглыя, аднолькавага памеру безэ. Паставіць у нагрэтую (але не гарачую) духоўку і падсушыць, не падрумяняваючы.

Можна злучыць два бізэ з дапамогай фруктовага джэму або ўзбітага з цукрам бялка.



---

## РУСКІЯ КУХНЯ



Руская кухня з'яўляецца адной з багацейшых у сусветнай кулінарыі. Выпрабаваныя стагоддзямі, рускія нацыянальныя стравы атрымалі заслужанае прызнанне ў многіх краінах свету.

Яшчэ анты — старажытныя продкі славян вырошчвалі жыта, пшаніцу, ячмень, проса і ведалі сакрэты прыгатавання дражджавога цеста. З даўніх часоў у харчаванні рускіх людзей пачэснае месца займаюць пірагі, піражкі, пышкі, кулябякі, расцягаі, калачы, ватрушкі, бліны, аладкі і, вядома, пачатак і вянец усіх мучных вырабаў — хлеб. У рускай кухні таксама шырока выкарыстоўваюць стравы з круп, у першую чаргу кашы.

Багацце рэк, разнастайных вадаёмаў абумовіла вялікі асартымент рыбных страў. Рускія кулінары праяўлялі надзвычайную вынаходлівасць у прыгатаванні шматлікіх відаў рачных, азёрных і марскіх рыб. Значнае месца ў рускай кухні займалі стравы з мяса і птушкі, грыбы, ягады, агародніна.

Да сярэдзіны XVIII стагоддзя Расія не ведала бульбы. Яе функцыі выконвала рэпа, якую елі варанай, паранай, смажанай. Рэпа ўваходзіла ў склад многіх страў. З яе рабілі начынку для пірагоў і нават квас. Гэтак жа здаўна ўжывалі капусту, рэдзьку, агуркі. А надзвычай папулярныя зараз памідоры, без якіх сёння немагчыма прыгатаваць некаторыя стравы, сталі вядомы толькі з XIX стагоддзя.

Доўгі час асноўным кухонным ачагом з'яўлялася руская печ. Яе універсальнасць, напэўна, не мае аналагаў у гісторыі матэрыяльнай культуры. Печ



была крыніцай цяпла ў халодную пару года, у ёй варылі ежу, выпякалі хлеб, сушылі прадукты. Асабліва сці рускай печы абумовілі такія спосабы цеплавой апрацоўкі, як варка, тушэнне, выпяканне, запяканне. Гэтыя традыцыйныя спосабы з поспехам прымяняюцца ў сучасных умовах — у духоўцы газавай або электрычнай пліты.

Пліта з'явілася ў Расіі ў пятроўскія часы і спрыяла павелічэнню асартыменту страў. Тады ж былі завезены і рэцэпты прыгатавання шніцэляў, лангетаў, біфштэксаў. Трэба сказаць, што на фарміраванне рускай кулінарыі пэўны ўплыў аказалі кухні іншых народаў, у прыватнасці ўсходніх, адкуль прыйшлі пельмені і чай, а таксама ўсходнеславянскіх, дзякуючы якім з'явіліся галубцы і баршчы. Варта падкрэсліць, што руская матэрыяльная культура актыўна супраціўлялася ўціску з боку заваёўнікаў. Так, тры стагоддзі татара-мангольскай няволі амаль не адбіліся на звычаях і традыцыях народа. Але ад добрых суседзяў, у тым ліку і татар, рускія людзі ахвотна пераймалі новыя стравы і спосабы іх прыгатавання.



## ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

---

Ніводная нацыянальная кухня не мае такога багацця асартыменту першых страў, як руская. Халаднікі і бацвінні, разнастайныя поліўкі і баршчы, расольнікі і саянкі, суп-локшына і юшка і, нарэшце, капуста (щи) — стравы, якія падаюцца на рускі стол больш за тысячу год. Яна перажыла многія эпохі, набыла шматлікія варыянты, але захавала традыцыйны спосаб прыгатавання і звязаныя з ім непаўторныя смак і пах.

Капуста не прыядаецца пры частым ужыванні, яе смакавыя якасці захоўваюцца на працягу дня і нават пры паўторным кіпячэнні. Абавязковая ўмова прыгатавання — наяўнасць кіслай запраўкі, для якой выкарыстоўваюцца капустаны расол, кіслыя яблыкі, смятана або сыракваша, журавіны і г. д. Капусту вараць на мясным, радзей рыбным і грыбным булёнах, а

таксама посную. Пры падачы на стол запраўляюць смятанай, кіслым малаком, вяршкамі, макавым малачком. Да капусты падаюць кашу, пірагі, аде звычайна яе ядуць з чорным хлебам.

### **КАПУСТА ПОЎНАЯ (ЩИ)**

750 г ялавічыны, 500 г кіслай капусты, 5 шт. сухіх белых грыбоў, 0,5 шклянкі салёных грыбоў, 1 морква, 1 бульбіна, 1 рэпа, 2 цыбуліны, 1 корань пятрушкі, 1 корань сельдэрэю, 1 ст. ложка сметанковага масла, 4—5 зубкоў часнаку, 1 ст. ложка зелені кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, лаўровы ліст, чорны перац гарошкам.

Ялавічыну разам з цыбулінай і паловай карэнняў заліць халоднай вадой і варыць каля 2 гадзін, у канцы варкі пасаліць, булён працадзіць. Кіслую капусту пакласці ў асобны посуд, заліць 0,5 л кіпені, дадаць масла і патушыць пад накрыўкай. Калі капуста стане мяккай, пакласці яе ў булён.

Добра прамытыя грыбы і абабраную бульбіну, разрэзаную на 4 часткі, заліць 2 шклянкамі халоднай вады. Калі вада закіпіць, грыбы выняць, нарэзаць саломкай і пакласці даварваць. Грыбны і мясны булёны зліць (разам з грыбамі і мясам), дадаць нашаткаваную цыбуліну, нарэзаныя саломкай карэнні, соль, перац і гатаваць яшчэ прыкладна 20 хвілін. У канцы гатавання пакласці лаўровы ліст. Зняць з агню, заправіць дробна пасечанымі часнаком і кропам, даць настаяцца ў цёплым месцы (укруціць у коўдру).

Пры падачы на стол у талеркі пакласці салёныя грыбы, нарэзаныя вялікімі кавалкамі, і смятану.

### **КАПУСТА ПОСНАЯ**

500 г кіслай капусты, 1 морква, 1 рэпа, 2—3 цыбуліны, 1 корань пятрушкі, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. ложка мукі, 4 зубкі часнаку, 3 ст. лыжкі маку, 1 ст. ложка зелені кропу, соль, лаўровы ліст, перац.

Моркву, пятрушку, рэпу, цыбулю дробна парэзаць і злёгка абсмажыць на алеі. Кіслую капусту перабраць, буйныя кавалкі змяльчыць, дадаць алеі,



трошкі вады і паставіць тушыць. Праз гадзіну пакласці ў капусту абсмажаныя карэнні і цыбулю і тушыць яшчэ каля 30 хвілін. Уліць ваду (1,5 л), даць нядоўга пакіпець, пакласці перац, лаўровы ліст, соль, заправіць мукой, прагрэтай на патэльні і разведзенай вадой, тоўчаным часнаком, варыць яшчэ 5—7 хвілін. Пры падачы на стол пасыпаць зеленню кропу.

Посную капусту можна заправіць макавым малачком. Для гэтага мак заліць невялікай колькасцю гарачай вады, даць набухнуць, патаўчы, развесці цёплай вадой, перамяшаць, адціснуць. Атрыманым малачком забяліць капусту, а жамерыны выкарыстаць для прыгатавання мучных вырабаў з макам.

### **КАПУСТА З МЯСАМ (ПРОСТАЯ)**

500 г ялавічыны, 100 г вяндліны, 500—750 г кіслай капусты, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 2 цыбуліны, 1—2 бульбіны, 4 зубкі часнаку, 1 ст. ложка зелені кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, лаўровы ліст, чорны перац гарошкам.

Ялавічыну і вяндліну заліць халоднай вадой, пакласці цыбуліну, бульбу, палову карэнняў, варыць каля 1,5 гадзіны. Затым пакласці перацёртую з соллю і нашаткаванай цыбуляй капусту, рэшту нарэзаных саломкай карэнняў і варыць яшчэ гадзіну. За некалькі хвілін да гатоўнасці пакласці перац, лаўровы ліст.

Гатовую капусту заправіць тоўчаным часнаком, пасыпаць змельчаным кропам. Падаць са смятанай.

### **КАПУСТА ЗБОРНАЯ (ПЯТРОЎСКАЯ)**

250 г ялавічыны, 200 г бараніны, 100 г вяндліны, 100 г курыцы, 100 г качкі або гусі, 2 цыбуліны, 700 г кіслай капусты, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 4 зубкі часнаку, 1 ст. ложка зелені кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, лаўровы ліст, перац.

Мяса (ялавічыну, бараніну, вяндліну, птушку), дадаўшы цыбуліну і карэнне, зварыць да напаяўгатоўнасці. Кіслую капусту патушыць, пакласці яе ў булён, дадаць нарэзаную цыбулю і варыць да гатоўнасці мяса. За 10 хвілін да заканчэння варкі

пакласці перац, лаўровы ліст, соль. Знятую з агню капусту заправіць тоўчаным часнаком.

Пры падачы на стол у талеркі пакласці па кавалачку кожнага віду мяса, смятану і зелень.

### **КАПУСТА СУТАЧНАЯ**

400 г вэнджаных костак, 400 г ялавічыны (грудзінкі), 700 г кіслай капусты, 1—2 цыбуліны, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 рэпа, 1 ст. ложка сметанковага масла, 4 зубкі часнаку, 1 ст. ложка зелені кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, лаўровы ліст, перац.

Вэнджаныя косткі пасячы, заліць халоднай вадой, паставіць на агонь і варыць прыкладна гадзіну. Затым у булён пакласці грудзінку і варыць амаль да гатоўнасці.

Кіслую капусту змяльчыць, дадаць масла і тушыць да мяккасці. Цыбулю, моркву, пятрушку, рэпу нарэзаць дробнымі кубікамі, злёгка абсмажыць і разам з тушанай капустай пакласці ў булён, які кіпіць, варыць яшчэ каля гадзіны. У канцы варкі дадаць перац, лаўровы ліст, соль. Гатовай капустце даць настаяцца ў цёплым месцы 3—4 гадзіны, затым паставіць на холад. На наступны дзень разагрэць, заправіць тоўчаным часнаком, кропам і смятанай.

### **КАПУСТА СВЕЖАЯ**

500 г ялавічыны (грудзінка), 750 г свежай капусты, 1 бульбіна, 3 цыбуліны, 1 корань пятрушкі, 1 корань сельдэрэю, 1 памідор, 8 зубкоў часнаку, 2 ст. лыжкі кропу, 1 шклянка смятаны, соль, лаўровы ліст, перац.

Мяса памыць, заліць халоднай вадой, дадаць палову карэння, зварыць булён, працадзіць яго. У булён, які кіпіць, пакласці нарэзаную буйнымі квадра-тамі капусту, рэшту карэння, нарэзанага саломкай, разрэзаную на 4 часткі бульбіну, скрылькі памідора, праз 5—7 хвілін дадаць перац, лаўровы ліст, соль і варыць да гатоўнасці.

Падаць са смятанай.



## БОРШЧ МАСКОЎСКИ

600 г ялавічыны, 200 г вэнджаных костак, 180 г сыравэнджанага мяса, 150 г сасісак або саргээлек, 600 г буракоў, 600 г капусты, 1 морква, 1 корань пятрушкі (з зеленню), 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка мукі, 1 ст. лыжка маргарыну, 3—4 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 4 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка цукру, 2 ст. лыжкі воцату, соль, перац, лаўровы ліст.

З пасечаных костак, ялавічыны і сыравэнджанага мяса зварыць канцэнтраваны булён, працадзіць яго. Гатаванае мяса і сасіскі нарэзаць тонкімі скрылькамі.

Буракі зварыць, абабраць, нашаткаваць, апырскаць воцатам і падсмажыць разам з таматам-пюрэ. Асобна абсмажыць змельчаныя цыбулю, пятрушку і моркву.

У булён, які кіпіць, пакласці капусту, нарэзаную саломкай, пасераваную муку, разведзеную ахалоджаным булёнам, праз 10—15 хвілін — абсмажаную цыбулю і карэнне, у канцы варкі дадаць падрыхтаваныя буракі і мясныя прадукты, соль, перац, лаўровы ліст, цукар.

Падаць боршч са смятанай і зеленню.

## БОРШ ВЕГЕТАРЫЯНСКИ

300 г буракоў, 600 г капусты, 600 г бульбы, 250 г памідораў, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 75 г зялёнай цыбулі, 150 г салодкага перцу, 120 г фасолі (бабоў), 1 ст. лыжка мукі, 1 шклянка хлебнага квасу, 4 ст. лыжкі смятаны, 90 г алею, соль, цукар, зелень пятрушкі.

Памытыя буракі спячы ў духоўцы. Затым абабраць, нарэзаць саломкай, падсмажыць на алеі разам з нарэзанымі памідорамі (можна замяніць таматам-пюрэ). Папярэдне замочаную фасолю адварыць. Ачышчаныя цыбулю, моркву, пятрушку, салодкі перац нашаткаваць і абсмажыць да напаўгатоўнасці.

У падсоленую ваду, якая кіпіць, апусціць нарэзаную скрылькамі бульбу, даць закіпець, затым пакласці нашаткаваную капусту, пасераваную муку, разведзеную вадой, праз 20 хвілін — вараную фасолю і абсмажаную агародніну і давесці на слабым агні

да гатоўнасці. Заправіць боршч хлебным квасам і цукрам, даць настаяцца.

Пры падачы на стол пасыпаць змельчанай зялёнай цыбуляй і пятрушкай, пакласці смятану.

### **РАСОЛЬНІК З НЫРКАМІ**

300 г ялавічных нырак, 3 салёныя агуркі, 0,5 шклянкі агурочнага расолу, 2—3 бульбіны, 1 морква, 1 корань пятрушкі (з зеленню), 1 корань сельдэрэю, 1 ст. лыжка змельчанага кропу, 2 ст. лыжкі ячных круп, 4 ст. лыжкі смятаны, лаўровы ліст, перац (чорны і духмяны).

З нырак зняць тлушч і плеўкі, разрэзаць кожную на 3—4 часткі, пакласці ў каструлю, заліць халоднай вадой і ўскіпяціць. Затым ваду зліць, ныркі яшчэ раз абмыць, зноў заліць халоднай вадой і варыць 1—1,5 гадзіны.

Ячныя крупы (буйныя) прамыць халоднай вадой, заліць кіпенем і распарваць, мяняючы кіпень, 40—50 хвілін. З салёных агуркоў зрэзаць скурку, заліць яе 1—1,5 шклянкамі кіпені і паварыць на слабым агні каля 15 хвілін. Выняць вывараную скурку, пакласці ў адвар мякаць агуркоў, нарэзаную скрылькамі (без насення, калі яно буйное), і варыць яшчэ 10 хвілін.

У булён, у якім гатаваліся ныркі, пакласці падрыхтаваныя крупы, нарэзаныя саломкай моркву, пятрушку, сельдэрэй, праз 15 хвілін апусціць нарэзаную кубікамі бульбу, нашаткаваную цыбулю і варыць да гатоўнасці бульбы. Затым пакласці падрыхтаваныя агуркі, перац, лаўровы ліст, уліць агурочны расол (па смаку) і варыць яшчэ 10—15 хвілін.

Пры падачы на стол пакласці ў расольнік смятану, пасыпаць зеленню кропу і пятрушкі.

### **РАСОЛЬНІК З ЯЧНЫМІ КРУПАМІ**

700 г ялавічыны, 3 салёныя агуркі, 0,5 шклянкі ячных круп (буйных), 1 ст. лыжка сметанковага маргарыну, 4 ст. лыжкі смятаны, 4 бульбіны, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 цыбуліна, 50 г салодкага перцу, соль, перац, лаўровы ліст, зелень.



З ялавічыны зварыць булён. Ячныя крупы перабраць, падсушыць у духоўцы, прамыць, зварыць у вялікай колькасці вады. Салёныя агуркі ачысціць ад скуркі і буйнога насення, нарэзаць тонкімі скрылькамі. Скурку і насенне адварыць, атрыманы агурочны расол працадзіць. Нарэзаныя саломкай моркву, пятрушку, салодкі перац і цыбулю абсмажыць на сметанковым маргарыне.

У булён, які кіпіць, пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу, праз 10 хвілін апусціць пасераваную агародніну, падрыхтаваныя ячныя крупы і агуркі, давесці да гатоўнасці. У канцы варкі дадаць расол, перац, лаўровы ліст, соль.

Падаць са смятанай і змельчанай зеленню.

### **РАСОЛЬНІК З ГРЫБАМІ**

50 г сушаных грыбоў, 3 салёныя агуркі, 0,5 шклянкі расолу, 2—3 бульбіны, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 2 ст. лыжкі змельчанага кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, лаўровы ліст, чорны перац гарошкам.

Сушаныя грыбы прамыць, заліць халоднай вадой і пакінуць на 3—4 гадзіны, пасля чаго зварыць іх у гэтай жа вадзе без солі. Булён працадзіць праз складзеную ўдвая марлю. Вараныя грыбы нарэзаць саломкай.

Цыбулю, моркву, пятрушку нарэзаць саломкай, абсмажыць на масле, апусціць у булён, які кіпіць, дадаць нарэзаную брусочкамі бульбу і варыць да яе гатоўнасці. Затым пакласці ачышчаныя ад скуркі і насення агуркі, нарэзаныя тонкімі скрылькамі, даліць, калі спатрэбіцца, агурочны расол, дадаць перац, лаўровы ліст, падрыхтаваныя грыбы і гатаваць яшчэ каля 10 хвілін.

Падаць расольнік са смятанай і зеленню.

### **ЮШКА З РАЧНОЙ РЫБЫ**

1,5 кг рыбы, 2 цыбуліны, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 2 бульбіны, 1 ст. лыжка змельчанага кропу, соль, лаўровы ліст, чорны перац гарошкам.

У падсоленую ваду, якая кіпіць, пакласці бульбу,

нарэзаную вялікімі кавалкамі, галовы і хвасты рыбы, нашаткаваную цыбулю, нарэзаныя саломкай моркву і корань пятрушкі і варыць на слабым агні каля 20 хвілін. Зняць пену, пакласці лаўровы ліст і перац, гатаваць яшчэ 5 хвілін. Затым апусціць нарэзаную кавалкамі рыбу і варыць на ўмераным агні 15—20 хвілін, калі трэба, дасаліць.

Зняць з агню, усыпаць зелень, даць настаяцца на працягу 10 хвілін.

### **ЮШКА З МАРСКОЙ РЫБЫ**

*1,5 кг рыбы або 1,25 кг філе (траскі, палтуса, марскога акуня), 3 бульбіны, 2 цыбуліны, 1 морква, 2 ст. лыжкі кропу, 0,5 лімона, соль, перац, лаўровы ліст.*

У падсоленую ваду, якая кіпіць, пакласці нарэзаныя бульбу, моркву, пятрушку, пакрышаную цыбулю і варыць да напаўгатоўнасці бульбы. Затым пакласці перац, лаўровы ліст, праз 3 хвіліны — кавалкі рыбы і варыць яшчэ 10 хвілін. У гатовую юшку ўсыпаць пасечаны кроп, даць ёй настаяцца.

Пры падачы на стол у талерку з юшкай пакласці скрылёк лімона.

### **ЮШКА РЫБАЦКАЯ**

*1,5 кг рыбы (0,7 кг дробнай і 0,8 кг буйной), 2 цыбуліны, соль, лаўровы ліст, перац.*

Дробную рыбу памыць, выпатрашыць (жывую рыбу іншы раз не патрашаць). З гэтай рыбы зварыць булён, працадзіць яго. У булён, які кіпіць, пакласці нарэзаную кавалкамі буйную рыбу, а таксама цыбулю, перац, лаўровы ліст, пасаліць і варыць да гатоўнасці.

### **ЮШКА АПЯКАНАЯ**

*1,5 кг рыбы, 2 цыбуліны, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 2 бульбіны, 1 яйка, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка мукі, 1 ст. лыжка змельчанага кропу, соль, перац, лаўровы ліст.*



Галовы, хвасты, косткі ад разабранай рыбы разам з нарэзанымі бульбай, цыбуляй, морквай і пятрушкай пакласці ў падсолены кіпень і варыць на слабым агні 20—30 хвілін. Булён працадзіць, апусціць у яго кавалкі рыбнага філе, перац, лаўровы ліст і кіпяціць 5 хвілін. Затым рыбу выняць, абмакнуць ва ўзбітае з мукой яйка, злёгка абсмажыць (апячы — адсюль «апяканая») і зноў пакласці ў булён, гатаваць яшчэ 5 хвілін.

У гатовую юшку ўсыпаць зелень, даць настаяцца.

### **САЛЯНКА МЯСНАЯ (ЗБОРНАЯ)**

1,25 л канцэнтраванага булёну, 1—2 шклянкі агурочнага расолу, 200 г адварной ялавічыны, 200 г смажанай ялавічыны або цяляціны, 100 г вянгліны, 200 г адварной кураціны, 100 г сасісак, 2 салёныя агуркі, 250 г свежай капусты, 1 шклянка салёных грыбоў, 10—12 шт. маслін, 1 ст. ложка каперсаў, 4 ст. лыжкі смятаны, зелень пятрушкі і кропу, соль, чорны і духмяны перац гарошкам.

З мяса або костак зварыць канцэнтраваны булён. Агурочны расол пракіпяціць, зняць накіп, уліць у булён.

Вараныя і смажаныя мясныя прадукты нарэзаць кубікамі, агуркі і памідоры — скрылькамі, цыбулю нашаткаваць. Салёныя грыбы і свежую капусту абліць кіпенню, пасля чаго нарэзаць. Пералічаныя прадукты разам з маслінамі, каперсамі, зеленню, прыправамі і смятанай пакласці ў гліняны гаршчок, заліць кіпячым булёнам і паставіць у духоўку на 10—15 хвілін. Можна выкарыстаць і эмаліраваную каструлю, у гэтым выпадку салянку прагрэць (прыпусціць) на слабым агні, не даючы кіпець.

### **САЛЯНКА РЫБНАЯ**

500 г рыбы, 2—3 салёныя агуркі, 2 свежыя памідоры або 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 цыбуліны, 10—12 маслін, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 0,5 лімона, соль, перац, лаўровы ліст, зелень.

Свежую рыбу (любую, але не дробную і не вельмі кашчавую) разабраць. З костак і галоў зварыць булён. Філе нарэзаць кавалкамі.

Цыбулю дробна парэзаць і злёгка абсмажыць у супавай каструлі, затым дадаць нарэзаныя кубікамі памідоры або тамат-пюрэ і тушыць 5—10 хвілін. Пасля гэтага пакласці кавалкі рыбы, нарэзаныя скрылькамі агуркі, масліны, лаўровы ліст, перац, усё заліць гарачым булёнам, пасаліць і варыць на слабым агні каля 15 хвілін.

Перад падачай на стол пакласці ў саянку змельчаную зелень кропу і пятрушкі, скрылькі лімона.

### **САЛЯНКА ГРЫБНАЯ**

6—8 шт. сушаных грыбоў, 2 шклянкі салёных грыбоў, 2 шклянкі дробна парэзанай свежай капусты, 1,5 шклянкі кіслай капусты, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 0,5 лімона, 1 карань сельдэрэю, 2 цыбуліны, 2 памідоры або 1 ст. ложка тамату-пюрэ, 100 г сметанковага масла, 10—12 маслін, 2 ст. лыжкі кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.

Загадзя замочаныя грыбы (пажадана баравікі) зварыць, выняць з булёну, нарэзаць саломкай і разам з нарэзанымі морквай, пятрушкай і сельдэрэем паварыць яшчэ 15—20 хвілін.

Свежую і кіслую капусту патушыць разам са змельчанымі памідорамі або таматам-пюрэ, нашаткаванай цыбуляй і сметанковым маслам. Салёныя грыбы абліць кіпенем, нарэзаць дробнымі кавалачкамі. Падрыхтаваныя капусту і грыбы пакласці ў грыбны булён, дадаць перац, лаўровы ліст, соль і варыць каля 15 хвілін на ўмераным агні.

Гатовую саянку заправіць смятанай і лімонным сокам.

### **ЛОКШЫНА КУРЫНАЯ**

500 г курынага мяса, 1 цыбуліна, 4 зубкі часнаку, 5 тычынак шафрану, зелень кропу і пятрушкі, соль, перац, лаўровы ліст.

Для локшыны: 1 яйка, 1 шклянка пшанічнай мукі, 0,25 шклянкі мукі на падсыпку, соль.

Замясіць крутое цеста, даць яму паляжаць 10 хвілін пад сурвэткай, раскатаць у тонкі пласт, згарнуць у трубку. Каб цеста не пазліпалася, яго трэба добра



працерці мукой. Нарэзаць вузенькія палоскі — локшыну, злёжку падсушыць яе.

Апрацаваную курыцу заліць вадой, пасаліць. Калі вада закіпіць зменшыць агонь, давесці курыцу да гатоўнасці, выняць яе з булёну. Булён заправіць перцам, шафранам, дробна нарэзанай цыбуляй, даць закіпець, усыпаць падрыхтаваную локшыну і варыць на ўмераным агні да гатоўнасці. У канцы варкі пакласці ў суп лаўровы ліст, змельчаны часнок, зелень кропу і пятрушкі.

### **ЛОКШЫНА ГРЫБНАЯ**

*6 шт. сушаных белых грыбоў, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 корань сельдэрэю, 1 ст. ложка кропу, 4 ст. ложка смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.*

Для локшыны: *1 яйка, 1,25 шклянкі мукі (у тым ліку і на падсыпку), соль.*

Папярэдне замочаныя сушаныя грыбы трошкі паварыць, выняць, нарэзаць саломкай, зноў апусціць у ваду, дадаць нарэзаныя цыбулю, моркву, сельдэрэй і варыць да поўнай гатоўнасці грыбоў.

У булён, які кіпіць, засыпаць падрыхтаваную локшыну (гл. «Локшына курыная») і варыць на ўмераным агні да гатоўнасці, у канцы варкі пакласці перац і лаўровы ліст.

### **ЛОКШЫНА МАЛОЧНАЯ**

*1,5 л малака, 0,5 шклянкі вяршкоў, соль.*

Для локшыны: *1 яйка, 1,25 шклянкі мукі, соль.*

У падсоленую ваду, якая кіпіць, пакласці локшыну (гл. «Локшына курыная»), варыць яе да напайгатоўнасці, затым адкінуць на друшляк, перакласці ў кіпячае малако і варыць да гатоўнасці. У канцы варкі дадаць соль, заправіць вяршкамі.

### **СУП ГРЫБНЫ МАЛОЧНЫ**

*250 г свежых грыбоў (лепш баравікоў), 4 шклянкі малака, 1 цыбуліна, 2 бульбіны, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль.*

Свежыя грыбы перабраць, прамыць, абліць кіпенем, нарэзаць і прыпусціць з маслам. Цыбулю нашаткаваць, злёжку абсмажыць. У падсоленую ваду, якая кіпіць, пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу, варыць яе амаль да гатоўнасці, дадаць падрыхтаваныя грыбы і цыбулю, уліць малако і давесці суп да гатоўнасці.

### **ПОЛІўКА З БУЛЬБЫ**

5—6 бульбін, 1 цыбуліна, 9,5 галоўкі часнаку, 2 ст. лыжкі зелены, 1,5 л вады, соль, перац, лаўровы ліст.

У падсоленую ваду, якая кіпіць, пакласці пакрышаную цыбулю, нарэзаную кубікамі бульбу. За 5 хвілін да гатоўнасці бульбы дадаць перац, лаўровы ліст. Гатовую поліўку заправіць змельчаным часнаком і дробна нарэзанай зеленню кропу і пятрушкі.

### **ПОЛІўКА З ЦЫБУЛІ**

4—6 цыбулін, 1 цыбуліна-парэй, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 ст. лыжка кропу, 1,25 л вады, соль, чорны перац гарошкам.

У ваду, якая кіпіць, апусціць нарэзаныя саломкай сельдэрэй і пятрушку, змельчаную і працёртую з соллю цыбулю і цыбулю-парэй, а таксама перац. Калі цыбуля-парэй афарбуе булён у зялёны колер, дадаць соль, дробна нарэзаную зелень кропу, давесці да кіпення, зняць з агню і даць поліўцы настаяцца.

### **СУП ГАРОХАВЫ**

600 г вэнджаных свіных костак, 250 г гароху, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 ст. лыжка топленага сала, 100 г белага хлеба, соль, перац, лаўровы ліст.

З вэнджаных костак зварыць булён. Перабраны і прамыты гарох зварыць разам з морквай на слабым агні пад накрыўкай. Цыбулю дробна парэзаць і абсмажыць на сале да ружовага колеру.

У працэджаны булён апусціць падрыхтаваны гарох. Калі суп закіпіць, дадаць пасераваную цыбулю,



перац, соль і варыць каля 15 хвілін. У канцы варкі пакласці лаўровы ліст.

Гарохавы суп падаць з грэнкамі, прыгатаванымі з белага хлеба, нарэзанага кубікамі.

### **ХАЛАДНІК (ОКРОШКА) З АГАРОДНІНЫ**

1,5 л хлебнага квасу, 2 рэпы, 2 бульбіны, 1 морква, 2 агуркі, 2 яйкі, 1 шклянка змельчанай зялёнай цыбулі, 1 ст. ложка кропу, 0,5 ст. лыжкі гарчыцы, 1 ч. ложка цукру, 4 ст. лыжкі смятаны, соль.

Жаўткі вараных яек, цукар, соль расцерці з гарчыцай, развесці невялікай колькасцю квасу, затым уліць увесь квас, паставіць на холад.

Вараныя бульбу, рэпу, моркву, свежыя агуркі нарэзаць кубікамі. Пакрышаную зялёную цыбулю перацерці з соллю, бялкі вараных яек пасячы. Усе гэтыя прадукты заліць падрыхтаваным квасам, заправіць смятанай і зеленню.

### **ХАЛАДНІК (ОКРОШКА) З МЯСА**

1,5 л хлебнага квасу, 250 г гатовых мясных прадуктаў (ялавічына, вяндрліна, язык), 2 агуркі, 1 шклянка зялёнай цыбулі, 2 яйкі, 1 ст. ложка кропу, 1 ст. ложка гарчыцы, 1 ч. ложка цукру, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац.

Вараныя мясныя прадукты, ачышчаныя свежыя агуркі нарэзаць дробнымі кубікамі. Бялкі вараных яек пасячы. Змельчаную зялёную цыбулю перацерці з соллю.

Жаўткі расцерці, дадаць соль, цукар, гарчыцу, перамяшаць, развесці невялікай колькасцю квасу, затым уліць увесь квас. Заліць ім падрыхтаваныя прадукты.

Пры падачы на стол пасыпаць дробна нарэзаным кропам. Асобна падаць лёд і смятану.

### **БАЦВІННЕ З РЫБАЙ**

1 л хлебнага квасу, 250 г шчаўя, 250 г шпінату, 2 агуркі, 50 г хрэну, 0,75 шклянкі зялёнай цыбулі,

250 г варанай рыбы, 1 ч. ложка цукру, соль, гарчыца, кроп.

Шпінат і шчаўе перабраць, старанна прамыць. Шпінат зварыць у вадзе, якая кіпіць, шчаўе патушыць асобна. Пасля гэтага шпінат і шчаўе працерці праз сіта. Атрыманае пюрэ пакласці ў каструлю, дадаць соль, цукар, гарчыцу, усё гэта развесці квасам. Дадаць нарэзаныя кубікамі свежыя агуркі, змельчаныя зялёную цыбулю і кроп, надзёрты хрэн.

Пры падачы на стол у талерку пакласці кавалачкі варанай рыбы (асятрына, судак і інш.).

Замест шпінату можна выкарыстаць маладую крапіву.

### СУП-ХАЛАДНІК

1 л хлебнага квасу, 500 г маладых буракоў з бурачнікам, 2 агуркі, 1 ч. ложка цукру, 2 яйкі, 0,75 шклянкі зялёнай цыбулі, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, зелень.

Маладыя буракі і бурачнік старанна прамыць. Буракі абабраць, заліць вадой і варыць 15—20 хвілін, затым пакласці бурачнік і варыць яшчэ 10 хвілін. Гатаваныя буракі з бурачнікам пасячы, дадаць дробна нарэзаныя свежыя агуркі і вараныя яйкі, змельчаную зялёную цыбулю, перацёртую з соллю, смятану, цукар, усё заліць квасам і ахалоджаным бурачным адварам.

Пры падачы на стол пасыпаць зеленню пятрушкі і кропу.



### СТРАВЫ З РЫБЫ

#### РЫБА АДВАРНАЯ

800 г рыбы, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 цыбуліна, соль, лаўровы ліст, перац.

Рыбу ачысціць, адрэзаць галовы і плаўнікі, выпатрашыць (у буйной рыбы выдаліць пазваночныя косці), вымыць. Нарэзаць парцыённымі кавалкамі,



заліць іх гарачым булёнам, звараным з рыбіных адходаў, дадаць пятрушку, моркву, цыбулю. Варыць на слабым агні да гатоўнасці.

Вараную рыбу падаць з хрэнам.

### **РЫБА АДВАРНАЯ У РАСОЛЕ**

800 г рыбы, 2—3 шклянкі агурочнага расолу, 1 цыбуліна, 1 корань пятрушкі, перац.

Буйную малакасцістую рыбу (асятрына, шчупак, траска, сом і інш.) ачысціць, выпатрашыць, прамыць, нарэзаць вялікімі кавалкамі, пакласці ў адзін рад у нізкую эмаліраваную каструлю, заліць агурочным расолам, дадаць цыбуліну, пятрушку, перац і варыць на невялікім агні 15—30 хвілін (у залежнасці ад віду рыбы).

Да рыбы падаць надзёрты хрэн, разведзены квасам.

### **ЦЕЛЬНАЕ АДВАРНОЕ**

500 г рыбнага філе, 2 цыбуліны, 1 яйка, 0,5 шклянкі малака, 1 ст. ложка кропу, 100 г сухога белага хлеба, 1 ст. ложка сметанковага масла, 0,5 ч. лыжкі перцу, соль.

Цельным у рускай кухні называюць рыбны фарш. Для яго прыгатавання малакасцістую рыбу (судак, сом, шчупак, мянтуз, траска і інш.) ачысціць, выпатрашыць, прамыць, разрэзаць удоўж на дзве часткі, зрэзаць косці. Атрыманае філе пакласці скурай уніз і зрэзаць мякаць. Можна выкарыстаць і гатовае філе.

Мякаць рыбы разам з цыбуляй і замочаным у малацэ чэрствым белым хлебам прапусціць праз мяса-рубку, дадаць соль, чорны молаты перац, узбітае яйка, размякчанае сметанковае масла, добра перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць батон таўшчынёй 5—6 см, завярнуць у сурвэтку, перавязаць, заліць падсоленай кіпенню і варыць каля 15 хвілін.

Гатовае цельнае трошкі ахаладзіць, не вымаючы з сурвэткі, затым нарэзаць кружкамі і падаць цёплым. Цельнае ядуць і халодным.

## **ЦЕЛЬНАЕ СМАЗАНАЕ**

500 г рыбнага філе, 2 цыбуліны, 1 яйка, 0,5 шклянкі малака, 100 г сухога белага хлеба, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 0,5 шклянкі алею, 1 ст. лыжка мукі, соль, перац.

З масы цельнага (гл. папярэдні рэцэпт) сфармаваць невялікія тэфтэлі, укачаць іх у муку і абсмажыць на алеі.

## **КАРАСІ Ў СМЯТАНЕ**

1 кг карасей, 2 ст. лыжкі топленага масла, 1,5 шклянкі смятаны, 2 ст. лыжкі мукі, соль, перац.

Карасей ачысціць, выпатрашыць, прамыць. Буйную рыбу нарэзаць кавалкамі, дробную пакінуць цэлай, пасыпаць соллю, перцам, укачаць у муку, абсмажыць. Складзі рыбу ў жароўню, заліць смятанай і паставіць у духоўку на 15 хвілін.

## **РЫБА, СМАЗАНАЯ Ў ЦЕСЦЕ**

500 г рыбы, 1 шклянка мукі, 2—3 яечныя бялкі, 0,75 шклянкі малака, топленае масла для смажання, соль.

У старой рускай кухні рыбу смажылі ў піўным і сметанковым цесце, зараз яго замяняюць клярам. Для яго прыгатавання муку развесці малаком, дадаць соль, старанна перамяшаць. Бялкі сырых яек узбіць у пену і асцярожна ўвесці ў цеста.

Дробную рыбу (печкуры) ачысціць, выпатрашыць, абмыць, абсушыць, абмакнуць у цеста і абсмажыць у вялікай колькасці масла. Гэтак жа смажаць і навагу. Сома, судака, іншую падобную рыбу наразаюць палоскамі (папярэдне выняўшы косці).

## **ЛЕШЧ АДВАРНЫ З РАЗЫНКАМІ І ПЕРНІКАМІ**

800 г рыбы, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, соль, лаўровы ліст, духмяны перац.

Для соуса: 1 ст. лыжка мукі, 1,5 ст. лыжкі топленага масла, 50 г пернікаў, 1 ст. лыжка разынак, 0,5 лімона, соль, цукар.



Нарезанія моркву, пяташку і цыбулю заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, дадаць перац, лаўровы ліст, соль і варыць 10 хвілін. Адвар працадзіць, апусціць у яго падрыхтаванія кавалкі рыбы і варыць на слабым агні каля 15 хвілін.

Муку злёгка абсмажыць на масле, развесці ахалоджаным булёнам. Пернікі змяльчыць на тарцы, разбавіць булёнам, праварыць на працягу 5 хвілін, змяшаць з разведзенай мукой, заправіць лімонным сокам, соллю, цукрам, пакласці прамытыя і абвараныя кіпенню разынкі.

Выкласці рыбу на блюда (калі астыла, падагрэць), заліць соусам.

Гэтак жа можна прыгатаваць карпа і ліня.

### **ЛЕШЧ ФАРШЫРАВАНЫ**

*600—800 г рыбы (2 ляшчы), 600 г кіслай капусты, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, соль.*

Кіслую капусту адціснуць, дадаць злёгка абсмажаную нашаткаваную цыбулю, масла, 0,5 шклянкі вады і тушыць да мяккасці.

Рыбу ачысціць, выдаліць жабры, вочы і выпатрашыць праз жабравыя шчыліны, старанна прамыць, пасаліць і нафаршыраваць тушанай капустай (таксама праз жабравыя шчыліны).

Фаршыраваных ляшчэй пакласці на патэльню або бляху, паліць смятанай і запячы ў духоўцы.

### **РЫБА, ТУШАНАЯ У МАЛАЦЭ**

*600 г рыбы, 2 шклянкі малака, 600 г бульбы, 1—2 цыбуліны, соль, лаўровы ліст, чорны перац гарошкам.*

У гліняны гаршчок пакласці бульбу, нарэзаную скрылькамі, дадаць вады і варыць да напаягатоўнасці. Ваду зліць, пакласці нашаткаваную цыбулю, кавалкі падрыхтаванай рыбы (траска, карп і г. д.), соль, перац, лаўровы ліст, заліць малаком і пры слабым кіпенні тушыць 20—25 хвілін.

## **АСЯТРИНА, ЗАПЕЧАНАЯ КАВАЛКАМ**

500 г рыбы, 1 ст. ложка смятаны, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, перац.

Ачышчаную ад хросткоў і касцявой лускі рыбу пасаліць, пасыпаць перцам, пакласці на патэльнію, змазаць смятанай, апырскаць растопленим маслам, уліць на дно патэльні 0,5 шклянкі вады і паставіць у гарачую духоўку на 25—30 хвілін, час ад часу паліваць сокам, што ўтварыўся.

Пры падачы на стол асятрыну нарэзаць, паліць працэджаным сокам.

## **ТАУРАНЧУК**

500 г рыбы (розных відаў), 2 морквы, 2 рэпы, 1 корань пятрушкі, 3 салёныя агуркі, 0,5 шклянкі салёных грыбоў, 4 ст. лыжкі алею.

Рыбу 2—3 відаў ачысціць, выпатрашыць, прамыць, аддзяліць філе, парэзаць яго на кавалкі. Салёныя агуркі ачысціць ад скуркі і насення, нарэзаць кубікамі. Гэтак жа нарэзаць моркву, рэпу і пятрушку. Салёныя грыбы адціснуць ад расолу і пасячы.

У гліняны гаршчок пакласці слой падрыхтаваных агародніны і грыбоў, затым слой рыбы, зноў агародніну і г. д. Усё заліць вадой, дадаць алей і патушыць у духоўцы.

## **РАКІ ВАРАННЯ**

12 ракаў, 0,5 л вады, 1 корань пятрушкі з зеленню, соль, перац, лаўровы ліст, зелень кропу.

У кацялок з вадой пакласці соль, корань пятрушкі з зеленню, кроп, перац, лаўровы ліст, даць закіпець, апусціць жывых ракаў і варыць 10—15 хвілін.

## **РАКІ, ВАРАННЯ У ПІВЕ АБО КВАСЕ**

12 ракаў, 1,5 шклянкі піва або квасу, 1 шклянка вады, соль.

У кацялок уліць піва або квас, дадаць шклянку вады, пасаліць, давесці да кіпення, апусціць ракаў і варыць 10—15 хвілін.

Падаць гарачымі разам з адварам.





## СТРАВЫ З МЯСА І ПТУШКІ

---

### ХАЛОДНАЕ

1 цялячая галава, 4 цялячыя або свіныя ножкі, 1—2 морквы, 1 карань пятрушкі, 1—2 цыбуліны, 1 галоўка часнаку, 2 яйкі, соль, лаўровы ліст, чорны перац (молаты і гарошкам).

Галаву і ногі абпаліць, ачысціць, прамыць, рассячы на кавалкі, заліць вадой і варыць 6—8 гадзін на слабым агні (аб'ём вады павінен зменшыцца ўдвая). За гадзіну да канца варкі пакласці лаўровы ліст, перац, моркву, пятрушку, трохкі пасаліць.

Гатовае мяса выняць, нарэзаць дробнымі кавалачкамі, дадаць пасечаны часнок, молаты перац, перамяшаць, раскласці ў талеркі або формы для халоднага, заліць булёнам, працэджаным і дасоленым па смаку, пакласці нарэзаныя кружкамі вараныя яйкі. Паставіць у халоднае месца для застывання.

### РУБЦЫ АДВАРНЫЯ

1 кг рубцоў, 0,5 галоўкі часнаку, 2 ст. лыжкі зеленыя пятрушкі, соль, перац, лаўровы ліст.

Рубцы вымыць з дапамогай шчоткі, замачыць у халоднай вадзе на некалькі гадзін (ваду перыядычна мяняць), затым зноў вымыць. Пакласці ў каструлю, заліць вадой, дадаць соль, перац, лаўровы ліст і варыць каля 3 гадзін.

Звараныя рубцы пасыпаць молатым чорным перцам, змельчаным часнаком, зеленню пятрушкі, загарнуць рулетам, перавязаць ніткай і апусціць у булён, у якім яны гатаваліся, варыць на слабым агні яшчэ 30 хвілін.

### НЫРКІ У СМЯТАНЕ

1 кг нырак, 6 бульбін, 2 морквы, 2 рэпы, 2 салёныя агуркі, 6—8 зубкоў часнаку, 2 цыбуліны, 1 шклянка

смятаны, 1,5 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, перац, лаўровы ліст, тлушч для смажання.

Ныркі (ялавічныя, свіныя) разрэзаць напалам, заліць халоднай вадой і вымочваць некалькі гадзін, мяняючы ваду. Затым пакласці ў каструлю, заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, ваду зліць. Зноў заліць ныркі вадой, давесці да кіпення, другі адвар таксама зліць. У трэці раз заліць ныркі вадой і цяпер варыць да гатоўнасці. Ныркі выняць, абмыць, нарэзаць тонкімі скрылькамі, злёгка абсмажыць. Нарэзаныя скрылькамі бульбу, рэпу і моркву таксама абсмажыць.

Падрыхтаваныя ныркі і агародніну пакласці ў гліняны гаршчок або іншы посуд, дадаць ачышчаныя ад скуркі і насення агуркі, смятану, тамат-пюрэ, змельчаны часнок і тушыць каля 30 хвілін.

## НЯНЯ

1 барановая галава, 4 барановыя ногі, 1 барановы страўнік, 4 цыбуліны, 2 шклянкі грэцкіх круп, 100 г сметанковага масла (алею), соль.

Галаву і ногі разварыць, каб мяса адстала ад костак. Мазгі выняць, мяса дробна пасячы. Зварыць рассыпістую грэцкую кашу, заправіць маслам, змяшаць з нашаткаванай цыбуляй і падрыхтаваным мясам.

Барановы страўнік старанна выскрабці, вымыць, нафаршыраваць кашай з мясам, у сярэдзіну змясціць мазгі. Страўнік зашыць, пакласці ў гліняны гаршчок (жароўню), шчыльна закрыць і паставіць у негарачую духоўку на 2—3 гадзіны.

## ГРУДЗІНКА ФАРШЫРАВАНАЯ

1 кг грудзінкі, 50 г тлушчу.

Фарш для цяляціны: 500 г цяляціны (мякаць), 0,5 шклянкі малака або вяршкоў, 1 цялячы язык, 80 г сала, соль, перац.

Фарш для бараніны: 400 г печані, 2 шклянкі грэцкіх круп, 4 цыбуліны, 1 яйка, 80 г сала, соль, перац.

Ад цялячай або барановай грудзінкі адсячы пазваночныя і грудную косткі, з унутранага боку ўз-



доўж рэбраў прарэзаць плеўкі. З тонкага ніжняга краю грудзінкі паміж сляямі мякаці зрабіць разрэз — «кішэню», напоўніць яе фаршам, зашыць. Фаршы могуць быць розныя.

Фарш для цяляціны: мякаць цяляціны прапусціць праз мясарубку, уліць малако або вяршкі, дадаць нарэзаныя дробнымі кавалачкамі сала і вараны язык, пасаліць, паперчыць, перамяшаць.

Фарш для бараніны: сала дробна нарэзаць, абсмажыць на ім кавалкі печані і нашаткаваную цыбулю, астудзіць, прапусціць праз мясарубку, змяшаць з рассыпістай грэцкай кашай, дадаць пасечанае варанае яйка, соль, перац, перамяшаць.

Нафаршыраваную грудзінку выкласці на бляху, паліць тлушчам і спячы ў духоўцы. З гатовай грудзінкі выдаліць рэберныя косткі.

Падаць на стол, нарэзаўшы кавалкамі.

### **ПАРАСЁ, ФАРШЫРАВАНАЕ ГРЭЦКАЙ КАШАЙ**

*1 малочнае парасё (1,5 кг), 500 г грэцкіх круп, 100 г сметанковага масла, соль.*

Парасё вымыць халоднай вадой, выразаць рэбры і хрыбет такім чынам, каб не пашкодзіць мяса і скуру. Нафаршыраваць яго рассыпістай грэцкай кашай, змешанай з абсмажаным і дробна парэзаным ліверам, разрэз зашыць.

Падрыхтаванае парасё пакласці бокам на бляху, падклаўшы пад яго бярозавыя палачкі, размешчаныя крыж-накрыж (каб скурка не датыкалася бляхі). Саліць нельга, толькі трэшкі пасаліць грэцкую кашу. Парасё абліць растопленым маслам і паставіць у нагрэтую духоўку. Смажыць, пераварочваючы і паліваючы сокам, што ўтварыўся.

Калі парасё будзе гатова, зрабіць удоўж спіны глыбокі надрэз, каб выйшла пара і парасё не запацела, тады скарынка застанеца сухой і хрусткай.

### **СВІНІНА СМАЖАНАЯ З КВАСАМ**

*500 г свініны, 0,5 л квасу, 1 цыбуліна, 4—5 зубкоў часнаку, 80 г топленнага сала, соль, перац, лаўровы ліст, гваздзіка.*

Свініну вялікім кавалкам пакласці ў гліняны або эмаліраваны посуд, дадаць лаўровы ліст, перац гаршкам, гваздзіку, нашаткаваную цыбулю, змельчаны часнок, заліць хлебным квасам і паставіць у халоднае месца на 1—2 гадзіны.

Мяса выняць, абсушыць, нацерці соллю, пакласці на бляху або ў жароўню, паліць растопленым салам і смажыць у духоўцы, паліваючы тлушчам і сокам, што ўтварыўся.

Гатовае мяса нарэзаць кавалкамі, паліць квасам, у якім яно марынавалася, і давесці да кіпення.

### **ВУШНОЕ**

*500 г бараніны, 3 цыбуліны, 2 морквы, 1 рэпа, 1 бручка, 1 ст. ложка мукі, 5—6 зубкоў часнаку, 80 г тлушчу, соль, перац.*

Бараніну нарэзаць кавалачкамі (па 25—30 г), пасыпаць соллю, перцам, абсмажыць. У гліняны гаршчок або іншы посуд пакласці падрыхтаванае мяса, нарэзаныя скрылькамі бручку, моркву, змельчаную цыбулю, дадаць соль, уліць трошкі булёну або вады і паставіць тушыць на невялікім агні. У канцы тушэння адліць частку булёну, ахаладзіць, развесці ім абсмажаную муку. Атрыманы соус уліць у гаршчок, дадаць змельчаны часнок.

### **САЛЯНКА МЯСНАЯ НА ПАТЭЛЬНІ**

*300 г гатовых мясных прадуктаў, 500 г капусты, 2 салёныя агуркі, 2 цыбуліны, 1 ст. ложка сметанковага масла, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ст. ложка мукі, 10—12 маслін, 1 ст. ложка сухароў, соль, цукар, воцат, перац, лаўровы ліст.*

Капусту нашаткаваць, пакласці ў каструлю, дадаць 0,5 ст. лыжкі масла, 0,25 шклянкі булёну або вады і тушыць пад накрыўкай каля 40 хвілін. Затым дадаць падсмажаную нарэзаную цыбулю, тамат-пюрэ, воцат, цукар, соль, перац, лаўровы ліст і тушыць яшчэ прыкладна 10 хвілін. У гатовую капусту пакласці падсмажаную з маслам муку, разведзеную булёнам або вадой, перамяшаць, даць закіпець.

Мясныя прадукты (вараныя мяса, язык, ныркі,



каўбаса, сасіскі, вяндліна) нарэзаць невялікімі тонкімі скрылькамі, злёгка абсмажыць разам з цыбуляй, дадаць нарэзаныя агуркі, масліны, уліць 2—3 ст. лыжкі булёну, накрыць і пракіпяціць на працягу некалькіх хвілін.

Палову тушанай капусты выкласці роўным слоём на патэльнію, на капусту пакласці падрыхтаванае мяса з гарнірам, затым зноў слой капусты. Пасыпаць салянку змельчанымі сухарамі, паліць маслам і запячы ў духоўцы.

### **ГУСЬ З ЯБЛЫКАМІ**

*1 гусь, 1,5 кг яблыкаў, 2 ст. лыжкі тлушчу або 3 ст. лыжкі смятаны, соль.*

Тушку гусі абпаліць, ачысціць, затым выпатрашыць, добра прамыць. Шыю, ножкі да каленнага сустава і крыльцы да першага сустава адсячы. Падрыхтаваную тушку нацерці соллю зверху і ўнутры, перавязаць суровай ніткай такім чынам, каб прыціснуць крыльцы і ножкі, пакласці на бляху спінкай уніз, паліць растопленым тлушчам або змазаць смятанай і смажыць, пакуль гусь не зарумяніцца. Затым падліць каля 0,5 шклянкі вады і, зменшыўшы агонь, смажыць яшчэ 1,5—2 гадзіны, паліваючы сокам і тлушчам.

Пакуль гусь смажыцца, падрыхтаваць яблыкі: разрэзаць на 4 часткі, выдаліць асяродак. Яблыкі пакласці на бляху з гуссю і запячы, паліваючы тлушчам.

Гэтак жа можна прыгатаваць качку з яблыкамі.

### **КАТЛЕТЫ ПАЖАРСКІЯ**

*1 курыца (1 кг), 100 г белай булкі, 0,5 шклянкі малака або вяршкоў, 2 ст. лыжкі сахароў, 200 г сметанковага масла, соль.*

Курыцу абпаліць, выпатрашыць і прамыць. Мяса разам са скурай аддзяліць ад касцей, прапусціць праз мясарубку, дадаць замочаную ў малацэ або вяршках чэрствуую булку, яшчэ раз прапусціць праз мясарубку, пакласці размякчанае масла, пасаліць, старанна вымешаць.

З атрыманага фаршу сфармаваць невялікія катлеты, укачаць іх у сухары і падсмажыць на масле да ўтварэння румянай скарынкі (4—5 хвілін). Пасля гэтага патэльню з катлетамі паставіць на 5 хвілін у духоўку.

Гатовыя катлеты паліць растопленым маслам і адразу ж падаць.

### **РАБЧЫКІ СМАЖАНЫЯ**

2 рабчыкі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі смятаны, соль.

Аскубаных і ачышчаных рабчыкаў замачыць у халоднай вадзе на 2 гадзіны, абцерці сурвэткай, затым мукой, пасаліць, пакласці ў невысокі посуд з кіпячым маслам і смажыць на невялікім агні, не накрываючы, 25—30 хвілін. Перыядычна паліваць тлушчам і сокам, у канцы смажання — падагрэтай смятанай.

### **ЗАЯЦ СМАЖАНЫ**

1 заяц, 100 г сала, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 4 ст. лыжкі смятаны, 2 ч. лыжкі ягад ядлоўцу, соль, воцат.

Зайца вымыць, ачысціць ад плевак, рассекчы ўпоперак, вымочваць на працягу сутак у марынадзе (1 шклянка воцату на 1 л вады). Затым нацерці сумессю солі з тоўчанымі ягадамі ядлоўцу, нашпігаваць салам, абмазаць маслам, пакласці на бляху, уліць каля 0,5 шклянкі вады і паставіць у гарачую духоўку на 15 хвілін, каб заяц пакрыўся румянай скарынкай. Зменшыць агонь і працягваць смажыць яшчэ 1—1,5 гадзіны, часта паліваючы сокам, у канцы смажання дадаць смятану.





## СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ І ГРЫБОУ

---

### РЭПА (БРУЧКА) ПЕЧАНАЯ

500 г рэпы або бручкі, 2 ст. лыжкі алею.

Рэпу або дробную бручку памыць, зрэзаць тонкія карэньчыкі і рэшткі сцяблоў лісця (галоўку), яшчэ раз прамыць, абсушыць, пакласці на бляху і спячы ў духоўцы.

Гатовыя караняплоды абабраць, паліць алеем.

### РЭПА У ВЯРШКАХ АБО МАЛАЦЭ

500 г рэпы, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 ст. лыжкі мукі, 1 шклянка вяршкоў або малака, 1 ст. лыжка зелені, соль, цукар.

Рэпу абабраць, нарэзаць кавалачкамі (0,5×0,5 см), адварыць у вадзе без солі, адкінуць на рэшата. Масла расцерці з мукой, прагрэць, ахаладзіць, уліць вяршкі або малако, шклянку адвару рэпы, старанна перамяшаць і давесці да кіпення. Пасля гэтага дадаць соль, дробна нарэзаную зелень пятрушкі. Заціць рэпу.

### БРУЧКА ВАРАНАЯ

0,5 кг бручкі, 1 ч. лыжка сметанковага масла.

Бручку абабраць, зварыць у вадзе без солі (пры жаданні можна дадаць трохкі цукру), нарэзаць тонкімі скрылькамі, паліць растопленым маслам.

Падаць у якасці гарніру да мяса.

### ПЮРЭ З РЭПЫ АБО БРУЧКІ

1 кг рэпы (бручкі), 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1,2 шклянкі малака, 0,5 шклянкі сухароў, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі смятаны, соль.

Рэпу або бручку абабраць, зварыць, зліць ваду, патаўчы, дадаць масла, гарачае малако, сухары, сырыя яйкі, соль, перамяшаць.

Гатовае пюрэ выкласці на патэльнію, змазаць смятанай і запячы ў духоўцы.

### **БРУЧКА СМАЖАНАЯ**

*1 кг бручкі, 2 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. лыжка зелены, соль, перац.*

Бручку абабраць, зварыць да напаўгатоўнасці, нарэзаць кружкамі таўшчынёй каля 1 см, пасыпаць соллю, перцам, укачаць у муку і абсмажыць з абодвух бакоў. Смажаную бручку пакласці на патэльнію, заліць смятанай, пасыпаць змельчанай зеленню і паставіць на 5—10 хвілін у духоўку.

### **КАПУСТА КІСЛА-САЛОДКАЯ**

*1 кг капусты, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1,2 шклянкі вяршкоў, 2 ст. лыжкі сухароў, соль, цукар, воцат.*

Капусту нашаткаваць, дадаць соль, масла, уліць трошкі вады і варыць пад накрыўкай да напаўгатоўнасці. Затым дадаць цукар, воцат і ўварваць, не закрываючы, да таго часу, пакуль уся вадкасць не выпарыцца і капуста злёгка падрумяніцца.

### **КАПУСТА ФАРШЫРАВАНАЯ**

*1 качан капусты сярэдняга памеру, 1 яйка, 2 ст. лыжкі вяршкоў, 2 ст. лыжкі сухароў, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль, цукар, перац.*

Качан капусты зачысціць, зверху вострым нажом зрабіць адтуліну і праз яе выразаць капусту кругом, пакуль не застанеца слой лісця таўшчынёй каля 2 см. Выразаную капусту дробна пасячы, пасаліць, даць пастаяць і адціснуць сок. Затым дадаць сырое яйка, вяршкі, распушчанае масла, перац, цукар, молатыя сухары, перамяшаць.



Атрыманым фаршам напоўніць качан, перавязаць капусту ніткамі, заліць падсоленай кіпенню і варыць да мяккасці капусты.

Качан выняць з адвару і падрумяніць у духоўцы.

### **ВІНЕГРЭТ З АГАРОДНІНЫ**

1 бурак, 4—5 бульбін, 1 морква, 1 яблык (свежы або мочаны), 2 салёныя агуркі, 100 г кіслай капусты, 2—3 ст. лыжкі алею, 1 ч. лыжка гарчыцы, соль, цукар, перац, воцат.

Бурак, бульбу, моркву зварыць. Бурак абабраць, нарэзаць дробнымі кубікамі, апырскаць воцатам. Абабраныя бульбу і моркву, а таксама яблык нарэзаць кубікамі. Цыбулю дробна нашаткаваць, салёныя агуркі нарэзаць скрылькамі (грубую скурку зняць, буйное насенне выдаліць), кіслую капусту перабраць, вялікія кавалкі змяльчыць.

Гарчыцу, соль, цукар, перац расцерці з алеем. Перад падачай на стол падрыхтаваную агародніну змяшаць, заліць запраўкай. Вінегрэт можна таксама заправіць маянэзам.

### **САЛАТА З БУРАКОЎ**

2 буракі, 2 яблыкі, 7—8 грэцкіх арэхаў, 4 ст. лыжкі маянэзу.

Вараныя і абабраныя буракі і ачышчаныя яблыкі змяльчыць на буйной тарцы, ядры грэцкіх арэхаў дробна парэзаць. Усё перамяшаць, заправіць маянэзам.

### **БУРАКІ, ТУШАНЫЯ У СМЯТАНЕ**

500 г буракоў, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка топленага масла, 1 шклянка смятаны, соль, воцат.

Буракі памыць, зварыць у вадзе, падкісленай воцатам, абабраць, нарэзаць саломкай. Дадаць змельчаную падсмажаную цыбулю, соль, смятану і тушыць 15—20 хвілін.

## **БУРАКІ ФАРШЫРАВАНЫЯ**

*0,5 кг буракоў, 1 морква, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі алею, 1 шклянка смятаны, 1—2 салёныя агуркі або 0,5 шклянкі салёных грыбоў, воцат, перац.*

Буракі зварыць у вадзе, падкiсленай воцатам, абабраць, лыжкай выняць сярэдзіну, дробна пасячы яе. Цыбулю і моркву змяльчыць, злёгка абсмажыць на алеі, дадаць мякаць буракоў, пасечаныя салёныя агуркі або грыбы, чорны молаты перац і тушыць, падліваючы ваду. Атрыманай масай нафаршыраваць буракі, заліць смятанай і запячы ў духоўцы.

## **КАБАЧКІ (ГАРБУЗ) СМАЖАНЫЯ**

*500 г кабачкоў або гарбуза, 3 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка мукі, 0,5 шклянкі смятаны, соль.*

Кабачкі або гарбуз ачысціць ад скуркі, выдаліць насенне. Нарэзаць тонкімі скрылькамі, пасыпаць іх соллю, укачаць у муку і падсмажыць на алеі, скласці ў патэльню, заліць смятанай і патушыць.

## **ГАРБУЗ ПЕЧАНЫ**

*1 гарбуз (1 кг), 1 ст. лыжка сметанковага масла.*

Цэлы гарбуз пакласці на патэльню і запячы ў духоўцы (да мяккасці). Гатовы гарбуз разрэзаць, выдаліць насенне, зрэзаць скурку. Мякаць нарэзаць кавалкамі, паліць распушчаным маслам.

## **ГАРБУЗ, СМАЖАНЫ У ЦЕСЦЕ**

*500 г гарбуза, 2 яйкі, 3 ст. лыжкі мукі, 0,25 шклянкі малака, тлушч для смажання, соль, зелень пятрушкі.*

Ачышчаны гарбуз нарэзаць тонкімі скрылькамі і злёгка абсмажыць. Прасеяную муку развесці малаком, дадаць жаўткі, соль, добра перамяшаць. Яечныя бялкі ўзбіць, асцярожна ўвесці ў цеста.

Скрылькі гарбуза абмакваць у цеста і смажыць у вялікай колькасці разагрэтага тлушчу. Даць тлушчу сцячы і пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.



### **ГРЫБЫ САЛЁНЫЯ З БУЛЬБАЙ**

300 г салёных грыбоў, 3—4 бульбіны, 1,5 цыбуліны, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка зелени, чорны молаты перац.

Вараную бульбу нарэзаць скрылькамі, дадаць салёныя грыбы (вялікія разрэзаць, дробныя пакінуць цэлымі), нарэзаную кольцамі цыбулю, паліць алеем, пасыпаць перцам, змельчанай зеленню кропу або пятрушкі.

### **ІКРА ГРЫБНАЯ**

100 г сухіх грыбоў, 200 г салёных грыбоў, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі алею, 5 зубкоў часнаку, 1 яйка, перац, воцат.

Загадзя замочаныя сухія грыбы адварыць, дробна пасячы, дадаць злёжку абсмажаную на алеі цыбулю і патушыць разам, ахаладзіць. Салёныя грыбы дробна пасячы, змяшаць з тушанымі грыбамі, дадаць тоўчаны часнок, перац, воцат, перамяшаць, пасыпаць змельчаным вараным яйкам.

### **ГРЫБЫ СМАЖАНЫЯ**

4 шклянкі ачышчаных грыбоў розных сартоў, 100 г сметанковага масла, 2 цыбуліны, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

Ачышчаныя, старанна прамытыя грыбы нарэзаць, пакласці на сухую патэльню, накрыць і трымаць на сярэднім агні, час ад часу памешваючы, пакуль выпущаны грыбамі сок амаль цалкам не выкіпіць. Затым пасаліць, дадаць нашаткаваную цыбулю, пакласці масла і смажыць на ўмераным агні каля 20 хвілін. Пасыпаць грыбы чорным молатым перцам, уліць смятану, давесці яе да кіпення.

### **ШАПАЧКІ БАРАВІКОЎ З ПАДЛІЎКАЙ З ЦЫБУЛІ**

500 г шапачак белых грыбоў, 100 г сметанковага масла, 2 цыбуліны, 1 шклянка смятаны, соль.

Шапачкі маладых баравікоў вымыць, абсушыць, пасаліць і абсмажыць на патэльні ў моцна разагрэ-

тым масле. Затым грыбы выняць, паставіць у цёплае месца. У разагрэтае масла пакласці нашаткаваную цыбулю, пасаліць і тушыць да мяккасці. Дадаць смятану, давесці да кіпення і атрыманай падліўкай заліць грыбы.

### **ГРЫБЫ, СМАЖАНЫЯ У ЦЕСЦЕ**

20 шт. сухіх грыбоў, 0,5 шклянкі квасу або піва, 2 ст. лыжкі алею (для цеста), 2—3 ст. лыжкі мукі, алеі для смажання, соль, чорны перац, гарошкам, лаўровы ліст.

Сухія грыбы адварыць у 0,5 л вады з лаўровым лістом і перцам, выняць з адвару, абсушыць. З квасу або піва, алею, мукі і солі прыгатаваць вадкае цеста. Абмакваць у яго падрыхтаваныя грыбы і смажыць у алеі.



### **СТРАВЫ З ТВАРАГУ І ЯЕК**

---

#### **СЫРНІКІ ВАРАНЫЯ**

500 г тварагу, 2 яйкі, 100 г сметанковага масла, 0,75 шклянкі мукі (у тым ліку і на падсыпку), 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Тварог добра расцерці або працерці праз сіта, дадаць соль, размякчанае масла, яйкі, усыпаць муку і старанна вымесіць. Атрыманае цеста пакласці на стол, пасыпаны мукой, раскачаць тонкім жгутом і нарэзаць кавалачкамі.

Апусціць сырнікі ў падсоленую ваду, якая кіпіць, і варыць, пакуль не ўсплывуць. Гатовыя сырнікі паліць растопленым маслам і смятанай.

#### **БАБКІ СЫРНЫЯ**

500 г тварагу, 0,5 шклянкі мукі, 2 яйкі, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Прыгатаваць сырную масу больш рэдкую, чым



для вараных сырнікаў. Набіраць патроху лыжкай і кідаць у падсоленую ваду, якая кіпіць. Калі бабкі ўсплывуць, выкласці іх на патэльню, паліць смятанай і запячы ў духоўцы.

### **ЗАКУСКА ДАЛІКАТЭСНАЯ**

350 г тварагу, 100 г сметанковага масла, 8—10 грэцкіх арэхаў, 6—7 зубкоў часнаку, соль, перац.

Тварог расцерці, пасыпаць чорным молатым перцам, дадаць масла, тоўчаныя ядры грэцкіх арэхаў, расцерці з соллю часнок, усё старанна перамяшаць да ўтварэння аднароднай масы.

Падаць разам з лустачкамі белага хлеба, злёгка падсушанага ў духоўцы.

### **ТВАРОГ СА СВЕЖАЙ ЗЕЛЕННЮ**

250 г тварагу, 50 г салаты або шпінату, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Лісце зялёнай салаты або маладога шпінату прамыць, абсушыць, дробна парэзаць. Тварог пасаліць, працерці праз сіта, перамяшаць з нарэзанай зеленню. Тварожную масу выкласці горкай, зверху зрабіць паглыбленне і запоўніць яго халоднай смятанай.

Тварожную масу можна змяшаць з кропам, пятрушкай, маладымі лісточкамі радыскі.

### **МАСА ТВАРОЖНАЯ ЗВЫЧАЙНАЯ**

350 г тварагу, 1,5 ст. лыжкі цукру, 50 г сметанковага масла, 1 ст. лыжка смятаны, соль.

Тварог працерці праз сіта, дадаць цукар, сметанковае масла, смятану, соль, старанна перамяшаць, перакласці ў палатняны мяшэчак, змясціць яго паміж дзвюма дошчачкамі і прыціснуць.

У масу можна дадаць ванілін, разынкі, цукаты.

### **МАСА ТВАРОЖНАЯ ЛІМОННАЯ**

400 г тварагу, 0,25 шклянкі вяршкоў, 2 яйкі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1,5 ст. лыжкі цукру, цэдра з невялікага лімона.

Тварог працерці праз сіта, дадаць цукар, масла, вяршкі, сырыя яйкі, змельчаную лімонную цэдру, усё старанна расцерці. Масу перакласці ў палатняны мяшэчак і змясціць пад прэс.

### **МАСА ТВАРОЖНАЯ МЯДОВАЯ**

400 г тварагу, 50 г мёду, 3 жаўткі, 75 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны або вяршкоў, 1 ст. ложка цукру.

Яечныя жаўткі расцерці з цукрам і мёдам, дадаць масла, смятану або вяршкі, працёрты праз сіта тварог, усё старанна перамяшаць.

### **МАСА ТВАРОЖНАЯ ЗАВАРНАЯ**

400 г тварагу, 2 яйкі, 0,5 шклянкі смятаны, 75 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі цукру, 0,75 шклянкі разынак, соль.

У працёрты праз сіта тварог дадаць цукар, сметанковае масла, смятану, соль і добра расцерці. Затым увесці ўзбітыя яйкі, пакласці перабраныя і прамытыя разынкі, паставіць на слабы агонь і, не перастаючы памешваць, давесці да кіпення. Гэтак жа памешваючы, астудзіць. Масу перакласці ў палатняны мяшэчак і змясціць пад прэс.

### **ЯЕЧНЯ УЗБИТАЯ**

3 яйкі, 2 ст. лыжкі малака, 50 г сметанковага масла, соль.

У маленькай каструлі растапіць масла, сюды ж убіць яйкі, уліць малака, пасаліць, узбіць. Паставіць каструлю на сярэдні агонь і варыць, увесь час памешваючы, да загущэння (як рэдкая каша), зняць з агню і яшчэ хвіліну мяшаць.

Яечню выкласці на талерку, абкласці грэнкамі з белага хлеба.

### **ЯЕЧНЯ З СЕЛЯДЦОМ**

4 яйкі, 1 невялікі селядзец, 50 г сметанковага масла, зелень.



Селядзец, ачышчаны ад скуркі і костак, нарэзаць невялікімі кавалачкамі. Выкласці іх на патэльнію з разагрэтым маслам, выпусціць яйкі і трымаць на агні некалькі мінут.

Пры падачы на стол пасыпаць яечню дробна парэзанай зеленню пятрушкі.



## КАШЫ

---

Каша з даўніх часоў займала ганаровае месца на рускім стале. Яна была не толькі любімай стравай, але і ўрачыстай, абрадавай. У Старажытнай Русі вясельны пачастунак называлі «кашай». У казках і былінах каша — сімвал багацця і дабрабыту. Нашы далёкія продкі, заключаючы мірны дагавор, варылі кашу і елі яе разам з былымі праціўнікамі ў знак згоды і сяброўства. Адсюль і пайшоў выраз «з ім кашы не зварыш».

Як і калісьці, без кашы нельга ўявіць рускую кухню. Прыгатаванне гэтай стравы нескладанае. У залежнасці ад колькасці вадкасці можна атрымаць кашу рассыпістую, вязкую і рэдкую. Рассыпістыя кашы ядуць з маслам, цукрам або малаком, а таксама з цыбуляй, падсмажанай на сале, або пасечаным вараным яйкам. Вязкія і рэдкія кашы часта гатуюць на малацэ або на малацэ з вадой.

### КАША ГРЭЦКАЯ З МАСЛАМ

*2 шклянкі грэцкіх круп, 3 шклянкі вады, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ч. ложка солі.*

Грэцкія крупы перабраць (можна падсушыць на патэльні), засыпаць у падсоленую ваду, якая кіпіць, і варыць, памешваючы, на працягу 15—20 хвілін — пакуль каша загусцее. Пасля гэтага каструлю, шчыльна накрыўшы, паставіць на 2—3 гадзіны ў негарачую духоўку, каб каша ўпрэла.

Пры падачы на стол у талерку з кашай пакласці кавалачак сметанковага масла.

### **КАША ГРЭЦКАЯ НА МАЛАЦЭ ВЯЗКАЯ**

1,5 шклянкі дробных грэцкіх круп (сечкі), 3 шклянкі вады, 0,5 л малака, 50 г топленлага масла, соль.

Крупы перабраць, прамыць, заліць кіпенем і варыць, пакуль убярэцца ўся вада. Затым дадаць соль, масла, уліць гарачае малако і давесці кашу да га-тоўнасці.

### **КАША ГРЭЦКАЯ З ПРАЖАНЫХ КРУП**

2 шклянкі цэлых грэцкіх круп, 3 шклянкі вады, 100—150 г сметанковага масла, соль.

На патэльнію пакласці 50 г сметанковага масла, распусціць яго, усыпаць перабраныя крупы і пражыць на слабым агні, часта памешваючы, пакуль крупы не падрумяняцца.

Пражаныя крупы ўсыпаць у падсоленую ваду, якая кіпіць, і варыць, зрэдку памешваючы. Калі каша загусее, каструлю шчыльна накрыць і паставіць для ўправання ў цёплае месца на 1—1,5 гадзіны.

Пры падачы на стол пакласці ў кашу сметанковае масла.

### **КАША ГРЭЦКАЯ РАССЫПІСТАЯ**

2 шклянкі цэлых грэцкіх круп, 3 шклянкі вады, 2 цыбуліны, 3—4 шт. сухіх белых грыбоў, 2 яйкі, 0,5 шклянкі алею, соль.

Крупы перабраць, заліць вадой, дадаць соль, расцёртыя ў парашок сушаныя грыбы, паставіць на моцны агонь. Пасля закіпання агонь зменшыць і варыць да поўнага выпарвання вады.

У разагрэтым алеі абсмажыць дробна нарэзаную цыбулю і разам з пасечанымі варанымі яйкамі ўсыпаць у кашу, перамяшаць і паставіць для ўправання ў цёплае месца.

### **КАША ГРЭЦКАЯ ПУХОВАЯ**

2 шклянкі цэлых грэцкіх круп, 2 яйкі, 4,5 шклянкі малака, 100 г сметанковага масла, 2 шклянкі вяршкоў, соль.



Крупы перабраць, перацерці з узбітымі яйкамі, высыпаць на бляху і высушыць у духоўцы. Падрыхтаваньня крупы заліць гарачым малаком, дадаць масла, соль і варыць, пакуль каша не загусее. Паставіць каструлю на 15—20 хвілін у духоўку.

Гатовую кашу трохкі астудзіць, працерці праз друшляк, падаць з вяршкамі.

### **ГРЭЧНЕВІК**

*1 шклянка грэцкіх круп, 3 шклянкі вады, 1 яйка, 3 ст. лыжкі алею, соль.*

Зварыць вязкую грэцкую кашу, ахаладзіць яе да тэмпературы прыкладна 60°, дадаць сырое ўзбітае яйка, перамяшаць, выкласці на бляху, змазаную алеем. Калі каша застыне, нарэзаць яе кавалкамі 4×4 см і абсмажыць з абодвух бакоў на алеі.

### **КАША ЯЧНАЯ З ГРЫБАМІ**

*1,5 шклянкі ячных круп (дробных), 2,5 шклянкі вады, 50 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі топленага масла, соль.*

Сушаныя грыбы заліць вадой, даць ім набухнуць, затым адціснуць, прамыць, настой працадзіць. Грыбы дробна пасячы, пакласці ў гаршчок (каструлю), уліць ваду, у якой яны вымочваліся, дадаць падсмажаную нашаткаваную цыбулю, усыпаць прамытыя крупы, соль, перамяшаць і паставіць на агонь. Пасля закіпання агонь зменшыць і варыць кашу да гатоўнасці.

Кашу з грыбамі ядуць як гарачай, так і халоднай. Да халоднай можна падаць квас.

### **КАША ЯЧНАЯ З АЛЕЕМ**

*1,5 шклянкі ячных круп (дробных), 2,5 шклянкі вады, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі алею, соль.*

Ячныя крупы перабраць, прамыць цёплай (але не вышэй за 35—40°) вадой, засыпаць у падсоленую ваду. Зварыць рассыпістую кашу.

Пры падачы на стол паліць яе падсмажанай на алеі змельчанай цыбуляй.

## **КАША АЎСЯНАЯ**

*2 шклянкі аўсяных круп «Геркулес», 0,75 л вады, 0,5 л малака, 100 г сметанковага масла, соль.*

Аўсяныя крупы «Геркулес» заліць вадой і, час ад часу памешваючы, варыць на невялікім агні, пакуль вада не выпарыцца. Затым у два прыёмы даліць гарачым малаком, пасаліць і, працягваючы памешваць, варыць да загущэння.

Гатовую кашу заправіць маслам.

## **КАША РЫСАВАЯ САЛОДКАЯ**

*1,5 шклянкі рысу, 0,5 л вады, 0,5 шклянкі малака, 3 ст. лыжкі цукру, 100—150 г сметанковага масла, 0,5 ч. лыжкі карыцы, соль.*

Перабраны і прамыты рыс засыпаць у падсоленую ваду, якая кіпіць, варыць на моцным агні 15 хвілін і яшчэ 5—8 — на сярэднім. Затым перакласці ў іншую каструлю, уліць гарачае малако, пакласці масла, цукар, карыцу і паставіць для ўправання на вадзяную баню на 15—20 хвілін.

## **КАША ПРАСЯНАЯ МАЛОЧНАЯ**

*1 шклянка проса, 2 шклянкі вады, 2 шклянкі малака, 100 г сметанковага масла, соль.*

Перабранае і прамытае проса заліць гарачай вадой, пасаліць, паставіць на агонь, зняць пену, хутка выпарыць усю ваду, пакуль проса не паспела разварыцца. Затым уліць гарачае малако і працягваць варыць на слабым агні.

Гатовую кашу заправіць маслам.

## **КАША ПРАСЯНАЯ З ТВАРАГОМ**

*1 шклянка проса, 0,5 л вады, 200 г тварагу, 1 ст. лыжка цукру, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль.*

У падсоленую ваду, якая кіпіць, усыпаць перабранае і прамытае проса, варыць да напаятатойнасці.



Затым пакласці масла, цукар, тварог, перамяшаць і, зменшыўшы агонь, давесці да гатоўнасці.

Да кашы падаць малако або сыраквашу (кефір).

### **КАША ПРАСЯНАЯ З ГАРБУЗОМ**

*1 шклянка проса, 3 шклянкі малака, 500 г гарбуза, 2 ч. лыжкі цукру, соль.*

Ачышчаны ад скуркі і насення гарбуз нарэзаць дробнымі кубікамі, пакласці іх у кіпячае малако, дадаць соль, цукар, давесці да кіпення, затым усыпаць прамытае проса і варыць да загущэння. Пасля гэтага паставіць кашу на 25—30 хвілін для ўправання на вадзяную баню або ў негарачую духоўку.

### **КАША МАННАЯ НА ЖУРАВІНАВЫМ СОКУ**

*1 шклянка манных круп, 2 шклянкі журавін, 4 шклянкі вады (разам з сокам), 1 шклянка цукру, 2 шклянкі вяршкоў.*

Журавіны прамыць, патаўчы, адціснуць сок. Жамерыны заліць вадой і паварыць, адвар працадзіць, дадаць цукар і давесці да кіпення. Манныя крупы развесці сокам журавін, уліць у сіроп, які кіпіць, і зварыць густую кашу. Гарачую кашу разліць у неглыбокія формы, даць астыць, нарэзаць кавалкамі і падаць з вяршкамі.

### **КАША ГУР'ЁСКАЯ**

*1,25 л вяршкоў або незбіранага малака, 0,5 шклянкі манных круп, 100 г ядраў любых арэхаў, 0,5 шклянкі цукру, 0,5 шклянкі варэння, 100 г сметанковага масла, карыца.*

Ядры арэхаў заліць гарачай вадой, даць пастаяць, ачысціць ад скуркі, патаўчы, дадаць трошкі цёплай вады.

Вяршкі або незбіранае малако выліць у плоскую пасудзіну, паставіць у духоўку. Як толькі ўтворацца ружовая пенка, зняць яе, затым зняць наступную пенку і г. д., пакуль не набярэцца 12—15 пенак.

На вяршках, што засталіся, зварыць густую ман-

ную кашу, пакласці ў яе тоўчаныя арэхі, цукар, масла, карыцу, перамяшаць.

У эмаліраваную патэльню з высокімі краямі (або невысокую эмаліраваную каструлю) наліць слой маннай кашы (таўшчынёй каля 1 см), закрыць яго пенкай, затым наліць наступны слой кашы і зноў пакласці пенку і г. д. У перадапошні слой дадаць трохкі варэння. Патэльню паставіць на 10—15 хвілін у духоўку. Пасля запякання заліць кашу варэннем.



## СТРАВЫ І ВЫРАБЫ З МУКІ

---

### ПЕЛЬМЕНІ СІБІРСКІЯ

2 шклянкі пшанічнай мукі, 1 яйка, 0,5 шклянкі вады, соль.

Для фаршу: 200 г мякаці ялавічыны, 250 г мякаці свініны, 5 зубкоў часнаку, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі булёну або вады, соль, перац.

Ялавічыну і свініну з салам разам з цыбуляй і часнаком прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, чорны молаты перац, уліць булён або ваду, старанна перамяшаць.

З мукі, яйка, вады і солі замясіць крутое цеста, пакінуць яго на 30 хвілін пад сурвэткай. З цеста скачаць каўбаску, парэзаць яе кавалачкамі і кожны раскачаць у тонкі кружок дыяметрам не больш за 4 см. На адну палавіну кружка пакласці фарш, зашчыпаць краі, ражкі злучыць. Можна цеста раскачаць у пласт і выразаць з яго кружкі выемкай адпаведнага дыяметра, а таксама нарэзаць квадрацікамі.

Пельмені, як правіла, замарожваюць. У Сібіры іх звычайна выкладваюць на дошкі, пасыпаныя мукой, і выносяць на мароз, затым ссыпаюць у палатняныя мяшкі і захоўваюць на холадзе. Гэта дазваляе нарыхтаваць пельмені ў запас, а галоўнае — надаць ім асаблівы смак. Пельмені можна замарозіць і ў халадзільніку.

Замарожаныя пельмені адварыць у падсоленай вадзе, якая кіпіць, або у булёне, звараным з костак, выняць шумоўкай і адразу ж падаць на стол.



Да пельменяў падаць сметанковае масла, смятану, воцат, змешаны з чорным молатым перцам.

### **ПЕЛЬМЕНИ З КАПУСТАЙ**

350 г свiнiны (мякаць), 2 цыбуліны, 200 г свежай капусты, соль, перац.

Замясіць цеста (гл. «Пельмені сiбiрскія»). Свiнiну разам з цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, 1—2 ст. лыжкі вады, дробна пасечаную свежую капусту і старанна перамяшаць. З гэтым фаршам сфармаваць пельмені.

### **ПЕЛЬМЕНИ З РЭДЗЬКАЙ**

500 г рэдзкі, 2—3 цыбуліны, 0,5 шклянкі алею, соль.

Прыгатаваць цеста (гл. «Пельмені сiбiрскія»). Рэдзьку абабраць, надраць на тарцы, злёгка абсмажыць на алеі, дадаць пасераваную цыбулю, соль, перамяшаць. Атрыманым фаршам начыніць пельмені.

Падаць са смятанай.

### **ПЕЛЬМЕНИ З РЫБАЙ**

450 г рыбнага фiле, 3 цыбуліны, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Замясіць цеста (гл. «Пельмені сiбiрскія»). Фiле рыбы (траска, шчупак і iнш.) разам з цыбуляй два разы прапусціць праз мясарубку, пакласці сметанковае масла, соль, перац, перамяшаць.

Пельмені з рыбай падаць, палiўшы растопленым маслам.

### **ПЕЛЬМЕНИ З ГРЫБАМІ (КУНДЗЮМЫ)**

2 шклянкі мукі, 0,75 шклянкі вады, 4 ст. лыжкі алею.

Для фаршу: 20 шт. сухіх белых грыбоў, 1 шклянка грэцкай кашы або адварнога рысу, 4 ст. лыжкі алею, 1 цыбуліна, 1 яйка, соль.

Для адвару: 0,5 л грыбнога булёну, 3 лаўровыя лісты, 5 гарошын чорнага перцу, 3 зубкі часнаку, 1 шклянка смятаны, соль.

Сушаныя грыбы адварыць, дробна пасячы і абсмажыць разам з цыбуляй, дадаць рассыпістую грэцкую кашу або адварны рыс і пасечанае яйка, усё расцерці ў аднародную масу.

У алей уліць кіпень, усыпаць муку і хутка замясіць цеста, старанна размяць яго рукамі. Раскачаць вельмі тонкі пласт, не падсыпаючы пры гэтым муку, бо цеста і так не прыліпае да дошкі. Нарэзаць квадраты 5×5 см, пакласці на кожны начынку і сфармаваць пельмені.

Бляху змазаць алеем, выкласці на яе пельмені, паставіць у духоўку на 15 хвілін. Затым перакласці кундзюмы ў гаршчок, заліць гарачым грыбным адварам, пасаліць, дадаць лаўровы ліст, перац, часнок і зноў паставіць у духоўку на 15 хвілін, пасля чаго падаць пельмені, заліўшы іх смятанай.

## БЛІНЫ

Бліны — старажытная руская страва, якая бярэ пачатак з часоў язычніцтва, як і народнае свята провадаў зімы — масленіца. Круглы і гарачы блін — сімвал веснавога сонца.

Бліннае цеста замешваецца на рошчыне. Выкарыстанне соды для бліноў запазычана з Захаду і не ўласціва для рускай кухні. Спачатку на вадзе або малацэ з дражджамі рашчыняецца толькі частка мукі, а затым, калі рошчына падыдзе, дадаюцца астатняя мука, соль, цукар, масла. Усё гэта іншы раз запарваецца малаком, даведзеным да кіпення і астужаным да 50—45° (заварныя бліны). Затым уводзяцца ўзбітыя яечныя бялкі, вяршкі. Цеста яшчэ раз падыходзіць, і толькі пасля гэтага з яго выпякаюць бліны. Дарэчы, раней іх пяклі ў рускай печы, таму дагэтуль пра бліны гавораць «пячы», хаця зараз іх смажаць.

Для выпечкі сапраўдных бліноў неабходны чыгунныя патэльні невялікіх памераў. Такія патэльні не мыюць, у іх наліваюць трошкі алею, насыпаюць буйной солі, добра праграюць, даюць злёгка астыць, затым праціраюць сухой тканінай. Калі патэльныя



дрэнна ачышчана, то першы блін не ўдаецца («першы блін комам»). У гэтым выпадку зноў трэба наліць алей, насыпаць солі і пачысціць патэльню яшчэ раз.

Працэс выпечкі бліноў нескладаны: на разагрэтую, змазаную маслам патэльню драўлянай лыжкай або апалонікам выліць такую колькасць цеста, каб яго магло разліцца тонкім слоём па ўсёй паверхні. Для гэтага неабходны пэўны навык, які набываецца практыкай. Калі ніжняя частка бліна падрумяніцца, яго змазаюць зверху маслам і адразу ж пераварочваюць на другі бок.

Гатовыя бліны складваюць у глыбокую пасудзіну, ухутаную ў ручнік. Да бліноў падаюць сметанковае масла, смятану, салёную рыбу, ікру.

### **БЛІНЫ ГРЭЦКІЯ**

*4 шклянкі грэцкай мукі, 5—4,5 шклянкі малака, 25 г дражджэй, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 2 яйкі, 1 ч. лыжка солі, 1 ч. лыжка цукру, алей.*

У цёплым малацэ (2/3 агульнай колькасці) развесці дрожджы, цукар, дадаць растопленае масла, жаўткі, добра перамяшаць, усыпаць грэцкую муку, усё ўзбіць, паставіць у цёплае месца. Калі цеста паднімецца, усыпаць соль, уліць рэшту малака, зноў узбіць, увесці ўзбітыя бялкі, даць падысці ў другі раз і адразу ж выпечы бліны.

### **БЛІНЫ ПШАНІЧНЫЯ**

*2,5 шклянкі пшанічнай мукі, 0,5 л малака, 2 яйкі, 1 ст. лыжка топленага масла, 0,5 ч. лыжкі цукру, 15 г дражджэй, 0,5 ч. лыжкі солі, алей.*

Злёгка падагрэць палову малака і развесці ў ім дрожджы, змяшаць з мукой і замясіць цеста, паставіць яго ў цёплае месца. Калі цеста паднімецца, уліць у яго рэшту малака з размешанымі ў ім жаўткамі, дадаць растопленае масла, соль, цукар, старанна перамяшаць, даць цесту падысці яшчэ раз. Перад выпечкай бліноў увесці ўзбітыя бялкі.

## **БЛІНЫ НЯДЗЕЛЬНЫЯ**

*4 шклянкі мукі, 25 г дражджэй, 2 яйкі, 1,5 шклянкі малака, 2 ст. лыжкі алею, 0,5 ч. лыжкі цукру, соль.*

З усёй мукі, 3 шклянак падагрэтай вады і дражджэй замясіць увечары цеста і пакінуць яго да раніцы. Закіпяціць малако і, памешваючы, уліць яго ў цеста, дадаць яйкі, соль, цукар, алей, старанна перамяшаць. Паставіць у цёплае месца на 25—30 хвілін, каб цеста падышло.

Смажыць бліны на добра разагрэтай патэльні, не падмазваючы (цеста з алеем).

## **БЛІНЫ СКАРАСПЕЛЫЯ**

*2,5 шклянкі мукі, 2—3 яйкі, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 л сыраквашы (кефіру), 2 ст. лыжкі алею, соль, цукар.*

Муку, яечныя жаўткі, растопленае масла старанна перамяшаць, развесці сыраквашай або кефірам, дадаць соль, цукар, алей. Увесці ў цеста ўзбітыя да пены бялкі і адразу смажыць бліны.

## **БЛІННІЦА**

*5 гатовых бліноў, 1 яйка.*

Выпечаныя бліны (любя) скласці кастром на патэльні, змазваючы кожны блін размешаным сырэм яйкам, і запячы ў духоўцы.

Гатовую блінніцу разрэзаць на часткі.

## **АЛАДКІ**

*4 шклянкі мукі, 0,5 шклянкі малака, 2 яйкі, 25 г дражджэй, 1,5 ст. лыжкі цукру, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, алей для смажання.*

У падагрэтым малацэ развесці дрожджы, усыпаць муку і замясіць цеста, даць яму падысці ў цёплым месцы. Пакласці яйкі, соль, цукар, сметанковае масла, вымесіць, даць цесту падняцца ў другі раз. Не размешваючы, браць цеста змочанай у вадзе лыжкай, класці на гарачую патэльнію з алеем і смажыць аладкі з абодвух бакоў.



Да аладак падаць мёд, варэнне, тварог са смятанай і цукрам.

## ПІРАГІ

Пірагі — святочная руская страва, пра што сведчыць само слова «пірог», якое паходзіць ад слова «пир». Цеста для пірагоў гатуецца як на рошчыне, так і без рошчыны. У якасці начынкі выкарыстоўваюцца агародніна, грыбы, рассыпістыя кашы, візіга, рыба, мяса, тварог, яйкі. Салодкую начынку робяць з варэння, разынак з рысам, чарнасліву, інжыру, сушанай чаромхі, радзей са свежых ягад і садавіны. Разнастайная і форма пірагоў — ад традыцыйнай чатырохвугольнай да трохвугольнай і нават фігурнай.

Пірагі могуць быць закрытымі (калі начынка закрыта пластом цеста), напаяўкрытымі (верхняя частка пірага робіцца ў выглядзе рашоткі з палосак цеста), адкрытымі (у выглядзе вялікай ватрушкі). Пірог напаяўняецца начынкай і афармляецца непасрэдна на блясе, пасля чаго яму даюць падняцца. Затым змазваюць яйкам або маслам і адразу ж ставяць у духоўку.

Гатовы пірог трэба выкласці на блюда, накрыць льяным ручніком. Ядуць пірагі цёплымі.

З цеста і начынкі для пірагоў можна прыгатаваць піражкі, якія выпякаюцца ў духоўцы або смажацца на патэльні.

## ЦЕСТА ДЛЯ ПІРАГОЎ

### Цеста без рошчыны на малацэ для пірагоў з рознай начынкай

800 г пшанічнай мукі, 0,25 шклянкі вады, 1 яйка, 1,25 шклянкі малака, 100 г сметанковага масла, 25—30 г дражджэй, 1 ч. ложка солі, 1 ч. ложка цукру (1,5 ст. ложка цукру для пірагоў з салодкай начынкай).

У цёплай вадзе развесці дрожджы, цукар, 1 ч. ложку мукі, даць пастаяць 15 хвілін. Затым уліць падагрэтае малако, убіць яйка, дадаць расцёртае масла, соль, цукар (для пірагоў з салодкай начынкай) і, паступова падсыпаючы муку, замясіць цеста, паста-

віць яго ў цёплае месца. Калі цеста падыдзе, вымесіць яго ў другі раз (яно павінна адставаць ад рук), зноў даць падысці.

**Цеста без рошчыны на вадзе для пірагоў  
з рыбай і агароднінай**

750 г мукі, 1,5 шклянкі вады, 150 г сметанковага масла, 1 яйка, 25 г дражджэй, 1 ч. ложка солі.

Сметанковае масла расцерці, дадаць соль, яйка, ваду, дрожджы, усыпаць муку і замясіць цеста, паставіць у цёплае месца. Як толькі цеста падыдзе, можна выпякаць пірагі.

**Цеста на рошчыне для пірагоў-«тапельцаў»  
з рознай начынкай**

750 г мукі, 1 шклянка малака, 0,25 шклянкі вады, 2 яйкі, 50 г сметанковага масла, 50 г дражджэй, 1 ч. ложка солі, 1 ст. ложка цукру.

Дрожджы і 2—3 ч. лыжкі мукі развесці вадой, пакінуць на ноч. Раніцай уліць у рошчыну малако, растопленае масла, дадаць яйкі, соль, цукар, усыпаць муку, замясіць цеста (вымешваць яго не менш за 30 хвілін). Пакласці цеста ў палатняны мяшэчак або сурвэтку такога памеру, каб яно змясцілася пасля павелічэння аб'ёму ўдвая, і апусціць у вялікую каструлю або вядро з халоднай вадой. Калі цеста ўсплыве, умясіць яго.

**Цеста дражджавое слоенае для пірагоў  
з рознай начынкай**

600 г мукі, 1,5 шклянкі малака (1,25 для салодкага пірага), 125 г сметанковага масла, 2 жаўткі, 25—30 г дражджэй, 1 ч. ложка солі, 1,5 ст. лыжкі цукру (для салодкага пірага).

3 мукі, малака, дражджэй, жаўткоў, солі, цукру (для салодкага пірага) і 25 г масла замясіць цеста, даць яму падняцца пры пакаёвай тэмпературы. Затым цеста перамясіць, раскачаць у пласт таўшчынёй 1 см, змазаць тонкім слоём масла, скласці ў чатыры столкі і паставіць на холад на 15 хвілін. Затым зноў раскачаць, змазаць маслам, скласці. Паўтарыць гэтую аперацыю ў трэці раз, пасля чаго даць цесту падняцца ў халодным месцы, і, не ўмешваючы яго, сфармаваць пірагі.



### **Цеста сечанае бездражджавое для салодкіх пірагоў**

500 г мукі, 250 г сметанковага масла, 1 шклянка вады, 1 яйка, 0,5 ч. лыжкі солі.

Халоднае сметанковае масла, муку і соль пасячы вострым нажом. Узбіць яйка разам з вадой, заліць пасечаную муку, вымесіць цеста і адразу ж сфармаваць пірагі, якія перад выпечкай вытрымаць 20 хвілін на холадзе.

### **Цеста смятаннае для пірагоў з грыбамі і курацінай**

400 г мукі, 200 г смятаны, 100 г сметанковага масла, 2 яйкі, 0,5 ч. лыжкі солі.

З мукі, смятаны, масла, яек і солі замясіць цеста, даць яму пастаяць пад сурвэткай 10—15 хвілін.

### **НАЧЫНКІ ДЛЯ ПІРАГОЎ**

**(для цеста, прыгатаванага з 0,5 кг мукі)**

#### **Начынка з мяса**

400 г мяса, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1—2 яйкі, 1 цыбуліна, соль, перац.

Мякаць ялавічыны або свініны без сала нарэзаць кавалачкамі па 40—50 г, падсмажыць на масле з цыбуляй, уліць вады або булёну і патушыць. Затым дробна пасячы, дадаць соль, перац, вараныя пасечаныя яйкі, перамяшаць. Калі фарш недастаткова сакавіты, уліць 1—2 ст. лыжкі булёну.

#### **Начынка з ліверу**

500 г ліверу, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1—2 яйкі, 1—2 цыбуліны, соль, перац, зелень.

Аднолькавыя па вазе часткі сэрца, печані, лёгкага адварыць, пасячы, абсмажыць з дробна парэзанай цыбуляй, дадаць соль, перац, вараныя змельчаныя яйкі, зелень пятрушкі і кропу, усё перамяшаць.

#### **Начынка з кураціны**

500 г кураціны, 50 г сметанковага масла, 1—2 яйкі, 1—2 цыбуліны, соль.

Палову курыцы адварыць да напайгатоўнасці, мяса зняць, нарэзаць тонкімі скрылькамі. Вантробы зварыць да мяккасці, дробна парэзаць, злёгка падсмажыць на масле або шмальцы разам з нашаткава-

най цыбуляй. Дадаць вараныя змельчаныя яйкі, соль, перамяшаць. Масу з вантроб, цыбулі і яек пакласці ўніз, зверху пакрыць яе скрылькамі курынага мяса.

### **Начынка з грэцкай кашы з печанню**

*0,5 шклянкі грэцкіх круп, 150 г печані, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 цыбуліна, соль, перац.*

Ачышчаную ад плевак і прамытую печань нарэзаць невялікімі скрылькамі і абсмажыць на масле разам з нашаткаванай цыбуляй. Затым печань дробна пасячы, пасыпаць соллю, перцам, перамяшаць з рассыпістай грэцкай кашай. Калі фарш сухі, уліць 1—2 ст. лыжкі булёну.

### **Начынка з рыбы**

*250 г рыбнага філе, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 цыбуліна, соль, перац, зелень.*

Філе рыбы нарэзаць невялікімі кавалачкамі, пасаліць, пасыпаць перцам, падсмажыць на масле, дадаць абсмажаную нашаткаваную цыбулю, змельчаны кроп.

Філе такой тлустай рыбы, як палтус, можна пакласці ў пірог, не разразаючы на часткі, пасаліць, пасыпаць перцам, зверху пакласці змельчаную смажаную або сырую цыбулю.

### **Начынка з візігі**

*50 г візігі — спінной струны (хорды) асятровых рыб, 0,5 шклянкі рысу, 1—2 яйкі, 1 ст. ложка сметанковага масла, 2 цыбуліны, соль, лаўровы ліст, зелень.*

Візігу замачыць у халоднай вадзе на 6—8 гадзін, прамыць, заліць вадой і варыць з цыбуляй, лаўровым лістом, кропам і пятрушкай на ўмераным агні да мяккасці (не менш як 3 гадзіны). Затым візігу прамыць, абсушыць, дробна пасячы. Адварны рыс перамяшаць з пасечанымі варанымі яйкамі, падсмажанай нашаткаванай цыбуляй, змельчанай зеленню кропу і пятрушкі, пасаліць. У пірог візігу пакласці разам з рысам.

### **Начынка са свежых грыбоў**

*0,5 кг свежых грыбоў, 50 г сметанковага масла,*



1 цибуліна, 0,25 шклянки смятаны, соль, перац, зелень.

Грыбы перабраць, старанна прамыць, нарэзаць буйнымі кавалкамі, патушыць без вады на масле. Затым дадаць смятану, падсмажаную нашаткаваную цибулю, соль, перац, яшчэ патушыць каля 15 хвілін, перамяшаць з дробна нарэзанай зеленню пятрушкі, ахаладзіць.

### **Начынка з салёных грыбоў**

0,5 кг салёных грыбоў, 1 цибуліна, 2 ст. лыжкі алею, перац.

Салёныя грыбы прамыць, адціснуць, дробна пасячы. На патэльні абсмажыць нашаткаваную цибулю, пакласці падрыхтаваныя грыбы і абсмажыць разам, дадаць чорны молаты перац.

### **Начынка з сухіх грыбоў з рысам**

25 г сушаных грыбоў, 0,5 шклянкi рысу, 2 цибуліны, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Сушаныя грыбы зварыць, дробна пасячы, дадаць абсмажаную дробна нарэзаную цибулю і смажыць разам яшчэ 3—4 хвіліны, пакласці вараны рыс, соль, перац, перамяшаць.

### **Начынка са свежай капусты**

1 кг капусты, 2 яйкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 ч. лыжка цукру, соль.

Капусту нашаткаваць, абліць кіпенем, пакласці ў плоскую каструлю або патэльнію з растопленим маслам, смажыць на працягу 15—20 хвілін, памешваючы, каб капуста не прыгарэла. Затым дадаць пасечаныя вараныя яйкі, соль, цукар, перамяшаць.

### **Начынка з кіслай капусты**

600 г кіслай капусты, 2 цибуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, соль, перац.

Капусту, калі яна вельмі кіслая, прамыць, абліць кіпенем, дробна пасячы, дадаць масла і патушыць пад накрыўкай. Затым змяшаць з падсмажанай дробна нарэзанай цибуляй, пасаліць, пасыпаць перцам.

### **Начынка з морквы**

700 г морквы, 2 яйкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 ч. лыжка цукру, соль.

Моркву аскрѣбці, дробна нарѣзаць, пакласці ў плоскую каструлю, дадаць масла, соль і тушыць да мяккасці. Затым пасячы, пакласці цукар, вараныя змельчаныя яйкі, перамяшаць.

#### **Начынка з тварагу**

250 г тварагу, 1 яйка, 0,25 шклянкі цукру, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль.

Тварог расцерці з маслам, цукрам і яйкам, дадаць соль.

У тварог можна таксама пакласці ванілін, разынкі, дробна нарѣзаныя цукаты.

#### **Начынка з яблыкаў**

0,5 кг яблыкаў, 0,5 шклянкі цукру, карыца.

Спелыя яблыкі, пераважна кісла-салодкіх і кіслых сартоў, ачысціць ад скуркі, выдаліць асяродак. Яблыкі нарѣзаць скрылькамі, перасыпаць цукрам і карыцай, даць пастаяць 15—20 хвілін.

#### **Начынка з чарніц**

0,5 кг свежых чарніц, 0,5 шклянкі цукру, 1 ст. лыжка мукі.

Чарніцы перабраць, прамыць, пакласці цукар, нагрэць, дадаць муку і праварыць.

#### **Начынка з чаромхі**

100 г сушанай чаромхі, 0,5 шклянкі цукру, 1 шклянка вады, 1—2 яйкі.

Сушаную чаромху размалоць (можна ў кавамолцы), заліць гарачай вадой, трошкі паварыць, затым дадаць цукар, сырыя яйкі, старанна перамяшаць.

Разнавіднасць пірага — кулябьяка, але яна больш высокая і вузкая ў той час, як пірог шырокі і плоскі. Акрамя таго, начынка ў кулябьяках накладаецца ў некалькі радоў. Каб папярэдзіць адліпанне ніжняй скарынкі кулябьякі і аддзяліць слаі начынкі, іх перакладваюць тонкімі блінцамі, выпечанымі загадзя. У ніжні слой звычайна кладуць кашу, у верхні — рыбу або мяса.

#### **КУЛЯБЬЯКА**

600 г мукі, 1 яйка, 3 жаўткі, 25 г дражджэй, 200 г сметанковага масла, 1 шклянка малака, соль.



Для начынкi: 1,5 шклянкі распыістага рысу, 100 г сметанковага масла, 2 цыбуліны, 2—3 яйкі, 400 г мяса, соль, перац.

Для блінцоў: 2 шклянкі мукі, 3 шклянкі малака, 2 яйкі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1 ч. лыжка цукру, соль.

З малака, дражджэй і паловы мукі замясіць цеста, даць падысці. Затым усыпаць рэшту мукі, дадаць масла, жаўткі, соль, добра вымесіць і зноў паставіць у цёплае месца.

Прыгатаваць блінцы. Для гэтага жаўткі расцерці з соллю і цукрам, пакласці масла, уліць 1,5 шклянкі малака, усыпаць муку, старанна перамяшаць. Затым, размешваючы, паступова ўліваць астатняе малака, увесці ўзбітыя бялкі. Выпечы тонкія блінцы.

Гатовае цеста для кулябякі раскачаць пластом таўшчынёй каля 1, шырынёй 20, даўжынёй 60 см, пакласці на ручнік, пасыпаны мукой. На цеста выкласці слой блінцоў, на яго — слой начынкi з рысу, затым зноў слой блінцоў і слой начынкi з мяса (рыбы). Апошнім слоём — блінцамі — закрыць фарш, пасля чаго загарнуць краі цеста і зашчыпаць яго. Паставіць кулябяку ў цёплае месца.

Калі кулябяка трохкі падыдзе, з дапамогай ручніка перанесці яе на бляху, змазаную маслам. Змазаць кулябяку яйкам, зрабіць у двух-трох месцах праколы, праз якія будзе выходзіць пара пры выпечцы.

Выпякаць кулябяку ў духоўцы пры тэмпературы 230—250°. Калі ў час выпечкі зарумяніцца адзін край кулябякі, яе трэба перавярнуць другім канцом. А калі пачне зверху падгараць — накрыць мокрай паперай. Даведацца, ці гатова кулябяка, можна праткнуўшы цеста лучынкай. Калі лучынка сухая, значыць кулябяка гатова. Выняць яе з духоўкі, накрыць ручніком, каб кулябяка, астываючы, захавала мяккую скарынку.

Кулябяку можна падаць з булёнам.

## КУЛІЧ

1 кг мукі, 1,5 шклянкі малака, 6 яек, 300 г сметанковага масла (маргарыну), 1,5 шклянкі цукру, 50 г дражджэй, 150 г разынак, 50 г цукатаў, 50 г міндаля, ваніліну, соль.

У цёплым малацэ растварыць дрожджы, усыпаць палову мукі, размяшаць, каб не было камякоў, накрыць і паставіць у цёплае месца. Калі аб'ём рошчыны павялічыцца ўдвая, пакласці ў яе соль, жаўткі, расцёртыя з цукрам і ванілінам (адзін жаўток пакінуць для змазкі), масла, усё перамяшаць, дадаць узбітыя ў пену бялкі, усыпаць астатнюю муку і замясіць цеста. Яно павінна быць не вельмі густым і адставаць ад сценак посуду.

Цеста накрыць і паставіць у цёплае месца. Калі яно павялічыцца ў аб'ёме ў два разы, дадаць прамытыя і прасушаныя разынкі, нарэзаныя кубікамі цукаты, ачышчаны ад скуркі і дробна пасечаны міндаль, перамяшаць. Раскласці цеста ў формы, дно якіх пакрыта прамасленай паперай, а сценкі змазаны маслам і абсыпаны мукой.

Запоўненыя да паловы формы паставіць у цёплае месца, накрыць ручніком. Пасля таго як цеста паднімецца на  $\frac{3}{4}$  вышыні формы, змазаць верх жаўткам і паставіць у негарачую духоўку на 50—60 хвілін. У час выпечкі форму з кулічом трэба паварочваць вельмі асцярожна.

### **ПЕРНІКІ МЯДОВЫЯ**

400 г пшанічнай мукі, 100 г жытняй мукі, 2 жаўткі, 1 шклянка малака, 1 ст. ложка цукру-жжонкі, 500 г мёду, 1 ч. ложка карыцы, 2 капсулы кардамону, 4 бутоны гваздзікі, 0,5 ч. лыжкі багзяну, 1 ч. ложка лімоннай цэдры, 0,5 ч. лыжкі соды.

Пакласці мёд у сатэйнік і варыць яго на вялікім агні, знімаючы пену, да цёмнага колеру. Часткай мёду заварыць жытнюю муку, размяшаць з астатнім мёдам, астудзіць.

Прыгатаваць цукар-жжонку. Для гэтага густы цукровы сіроп награвіць на ўмераным агні ў таўстаценным металічным посудзе, увесь час памешваючы, да пажайцення. Затым зменшыць агонь і працягваць варыць, памешваючы, пакуль сіроп не набудзе светла-карычневае адценне. Нельга дапускаць падгарання цукру.

Цукар-жжонку расцерці з жаўткамі, дадаць малако, усыпаць муку, перамешаную са сцёртымі ў парашок прыправамі, замясіць цеста. Дадаць мядова-жытнюю сумесь, узбіць цеста. Выкласці яго на зма-



заную маслам бляху слоem 1—2 см і выпечы ў негарачай духоўцы.

Гатовую пернікавую пласцінку нарэзаць квадрацікамі.



## НАПІТКІ

---

### ЗБІЦЕНЬ

150 г мёду, 1,5—2 л вады, 4 ст. лыжкі цукру, 2 бутоны гваздзікі, 1 ч. лыжка карыцы, 5—6 гарошын чорнага перцу, 0,25 ч. лыжкі парашку імбіру, 2 ч. лыжкі мяты, 2—3 ч. лыжкі зверабю.

Каб прыгатаваць старажытны напітак збіцень, які замяняў чай да яго з'яўлення ў Расіі, трэба мёд развесці шклянкай вады. Гэтак жа у шклянцы вады развесці цукар і пракіпяціць яго. Зліць абедзве часткі, праварыць на невялікім агні, каб выпарылася больш вадкасці.

У ваду, якая засталася, пакласці прыправы, варыць іх 15—20 хвілін, зняць з агню і даць настаяцца на працягу 10 хвілін, працадзіць, уліць мядова-цукровую сумесь.

Падаць збіцень гарачым.

### ЧАЙ

20 г чаю, 0,5 л вады.

Фарфоравы або фаянсавы чайнік апаласнуць гарачай вадой, насыпаць у яго сухі чай у адпаведнасці з аб'ёмам чайніка (на чайнік ёмістасцю 0,5 л — 20 г, на літровы — 40 г). Пасля гэтага ўліць у чайнік да  $\frac{1}{3}$  яго вышыні кіпень, накрыць, ухутаць у сурвэтку ці ручнік або паставіць на гарачы самавар і даць настаяцца (прыкладна 5 хвілін). Даліць чайнік кіпенем, пачакаць, пакуль асядуць чаінкі, і разліць чай у кубкі або шклянкі.

Да чаю падаць цукар (пажадана кускавы), мёд, варэнне, павідла, лімон. Можна таксама падаць падагрэтыя вяршкі або малако.

### **МЁД З ПРЫПРАВАМІ**

500 г мёду, 1,75 л вады, 50 г гражджэй, 5 г прыпраў.

Свежы мёд закіпяціць, зняць пену, дадаць перац, імбір, кардамон, карыцу, ваду, зноў ускіпяціць і ахаладзіць. Затым пакласці дрожджы, пераліць у бутлю адпаведнага памеру (або слоік) і паставіць у цёплае месца на 12 гадзін. Пасля гэтага бутлю з мёдам зачыць і пакінуць на холадзе для высыявання на 2—3 тыдні. Гатовы мёд разліць у бутэлькі і закаркаваць.

### **МЁД ЖУРАВІНАВЫ**

500 г мёду, 1,25 л вады, 0,5 л соку журавін, 0,5 ч. лыжкі карыцы, 5—6 бутонаў гваздзікі, 50 г гражджэй.

Мёд разам з вадой закіпяціць, зняць пену, уліць у бутлю, дадаць сок журавін, карыцу, гваздзіку, дрожджы, пакінуць для браджэння на 2 дні. Затым бутлю зачыць і вытрымаць на холадзе на працягу 3 тыдняў. Гатовы мёд разліць у бутэлькі і закаркаваць.

### **КВАС ХЛЕБНЫ ДАМАШНІ**

1 кг жытніх сухароў, 750 г цукру, 2 ст. лыжкі разынак, 25 г гражджэй, 10—15 лістоў чорных парэчак, 2 ст. лыжкі сухой мяты (не перцавай).

Падсушаныя ў духоўцы сухары заліць вядром кіпеню і даць настаяцца на працягу 12 гадзін, затым працадзіць. Асобна заварыць мяту і асобна ліст чорных парэчак, даць настаяцца, працадзіць і ўліць у настой квасу. Дадаць цукар, пракіпячоны з 0,5 л вады, дрожджы, размяшаць і пакінуць брадзіць на 4—6 гадзін. Затым зняць пену, працадзіць, разліць у бутэлькі, паклаўшы ў кожную па некалькі разынак, і паставіць на 2 дні ў халоднае месца.





## ПРЫПРАВЫ

---

### ХРЭН З ВОЦАТАМ

500 г хрэну (кораня), 1 шклянка 9% -нага воцату, 1,5 шклянкі вады, 1,5—2 ч. лыжкі солі, 1,5 ст. лыжкі цукру.

Карані хрэну замачыць у вадзе, затым злёгка аскрэбці, змяльчыць на дробнай тарцы. У атрыманую масу ўсыпаць соль, цукар, уліць халодную гатаваную ваду, воцат, перамяшаць.

Гатовы хрэн трэба захоўваць у шчыльна закрытым шклянным посудзе.

### ХРЭН ЗАВАРНЫ

500 г хрэну (кораня), 0,5 л вады, 1 шклянка 9% -нага воцату, 2 ч. лыжкі солі, 1,5 ст. лыжкі цукру.

Замочаны і аскрэбаны хрэн надраць на дробнай тарцы, заліць кіпенем, шчыльна накрыць і так пакінуць да поўнага астывання. Затым уліць воцат, дадаць соль, цукар, перамяшаць.

### ХРЭН ЧЫРВОНЫ

500 г хрэну (кораня), 200 г буракоў, 1 ст. лыжка алею, 700 г 3% -нага воцату, 2 ч. лыжкі солі, 1 ст. лыжка цукру.

Абабраны бурак змяльчыць на дробнай тарцы, выціснуць сок, змяшаць з надраным на тарцы хрэнам, развесці воцатам, дадаць цукар, соль, алей, перамяшаць.

### ХРЭН СА СМЯТАНАЙ

100 г хрэну (кораня), 3 ст. лыжкі смятаны, соль, цукар (па смаку).

воцат - укус

Замочаны і аскрэбаны хрэн надраць на тарцы, дадаць смятану, соль, цукар. Замест смятаны ў хрэн можна пакласці маянэз.

### **ГАРЧЫЦА**

50 г гарчычнага парашку, 1 ст. ложка цукру, 2 ст. лыжкі алею,  $\frac{1}{3}$  ч. лыжкі солі, 0,5 ч. лыжкі карыцы, 2 ст. лыжкі 3% -нага воцату, 0,5 ч. лыжкі гваздзікі.

У даўнія часы да страў з мяса і птушкі падаваліся ў якасці прыпраў узвары. Самыя традыцыйныя ўзвары — цыбульны, капусны і журавінавы.

### **УЗВАР ЦЫБУЛЬНЫ**

5—6 цыбулін, 2—3 ст. лыжкі 9% -нага воцату, 3 ст. лыжкі алею, 1—2 ст. лыжкі мёду, 0,5 ч. лыжкі чорнага молатага перцу, соль.

Цыбулю нашаткаваць, апырскаць воцатам, даць пастаяць 5—10 хвілін, затым абсмажыць на алеі да мяккасці, пасля чаго пакласці мёд, варыць на невялікім агні да загусцення вадкасці, пасаліць, пасыпаць перцам.

### **УЗВАР КАПУСНЫ**

0,5 л кіслай капусты, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 2 ст. лыжкі 9% -нага воцату, 2 ст. лыжкі мёду, 1 ч. ложка чорнага молатага перцу, соль.

Кіслую капусту вельмі дробна парэзаць, абсмажыць разам з пакрышанай цыбуляй да мяккасці, уліць воцат, перакіпячоны з мёдам (у эмаліраваным посудзе), усё перацерці, трэшкі патушыць на слабым агні, заправіць соллю і перцам.

### **УЗВАР ЖУРАВІНАВЫ**

0,5 л журавін, 75—100 г мёду, 1 ст. ложка мукі (жытняй або самай таннай пшанічнай).

З журавін адціснуць сок. Жамерыны заліць адной шклянкай кіпеню, зноў адціснуць, ахаладзіць. У журавінавай вадзе развесці муку. Сок уварыць з мёдам, уліць журавінавую ваду з мукой і закіпяціць.





## ТАТАРСКАЯ КУХНЯ



Выдатнымі смакавымі якасцямі і арыгінальнасцю прыгатавання вызначаецца нацыянальная татарская кухня. Татары — старажытныя земляробы, таму ў іх харчаванні шмат страў з мукі і круп, гароху і сачавіцы. Нацыянальныя традыцыі выдатна захаваліся ў мучных вырабах — губадых, бэлішах, эпачмаках, перамячах і інш.

Сярод шматлікіх страў татары здаўна аддаюць перавагу мясным — з бараніны, ялавічыны, каніны (жарабяціны), а таксама са свойскай птушкі (курэй, гусей). Раней у асноўным ужывалася варанае мяса, радзей тушанае. Смажанае мяса падавалася надзвычай рэдка, пераважна да святочнага стала. І ў сучаснай кухні перавага аддаецца варанаму і тушанаму мясу, якое звычайна паліваюць булёнам і соусам з агародніны. Асаблівай папулярнасцю карыстаецца тутырган тавык — курыца, фаршыраваная яйкамі і малаком. Гэта вельмі смачная страва гатуецца да асаблівых урачыстасцей.

Значнае месца ў харчаванні татар займалі малочныя прадукты. Аднак малако ў свежым выглядзе ўжывалася параўнальна мала — толькі з чаем і ў якасці дадатку да рэдкіх страў. З малака рабілі сузьму, эрэмчак і корт (віды тварагу), катык (сыракваша з топленага малака), каймак (смятана). А сметанковае масла, вырабленае татарамі, вызначалася выдатнай якасцю і карысталася вялікім попытам на беларускіх базарах.

Меншае распаўсюджанне атрымалі рыба і агародніна. З дробнай рачной рыбы гатуецца тэбэ —

запяканка з яйкам. Агародніна часцей за ўсё выкарыстоўваецца ў выглядзе начынак і прыпраў. Са спецыяльнай перавага аддаецца лаўроваму лісту, чорнаму і чырвонаму (у струках) перцу, гваздзіцы, імбіру, карыцы, мяце.

У татарскай кулінарыі многія стравы маюць спецыфічнае прызначэнне. Так, на вясельны пачастунак абавязкова гатуюцца бал-май (масла з мёдам), чак-чак (мучныя арэшкі з мёдам), туй-ашы (палачкі цеста, смажаныя ў фрыцюры, якія затым мачаюцца ў салодкую цягучку) і г. д. Жаніху падаюць асобныя пельмені — кіяў пельмэне, асобныя аладкі — кіяў коймагы, асобныя перамячы — кіяў перамэчэ. Для дзяўчат, якія прыходзілі ўвосень дапамагчы апрацаваць бітую птушку, гаспадыня абавязкова гатавала гусіны бэліш (своеасаблівы пірог з прэснага цеста на патэльні) з шулпой (булёнам).



## ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

---

Пачэснае месца сярод страў татарскай кулінарыі займае шулпа (булён). Пажыўнасьць і смакавыя якасьці шулпы залежаць ад таго, наколькі ўмела яна прыгатавана, якія прадукты і прыправы выкарыстаны. Прыправай для шулпы з'яўляюцца рэпчатая цыбуля, морква, пятрушка, перац, лаўровы ліст, соль. Шулпа бывае мясная, курыная, рыбная, грыбная і інш. Яна служыць асновай для прыгатавання розных супоў — з крупамі, лапшой, салмай, агароднінай і г. д.

Раней шулпу варылі з трубчастых костак, тлустага мяса, мякаці задніх ног. Шулпу ніколі не асвятлялі, яе толькі працэдзвалі. У сучаснай татарскай кухні перавага аддаецца празрыстай наварыстай шулпе, якую можна падаць да гарачых перамячоў, бэлішаў, іншых падобных кулінарных вырабаў.

### ШУЛПА МЯСНАЯ

*1 кг мяса, 2 л вады, 1 цыбуліна, 0,5 морквы, 0,5 кораня пятрушкі, перац, лаўровы ліст, соль.*



Мяса прамыць, нарэзаць кавалкамі па 300—400 г, заліць халоднай вадой, накрыць, паставіць на моцны агонь, каб хутчэй закіпела вада. Затым агонь зменшыць, зняць пену і тлушч. Знімаць пену трэба адразу, інакш яна асядзе. Калі ж гэта адбылося, можна ўліць у булён халодную ваду, і пена зноў усплыве.

Пасля зняцця пены шулле трэба даць зноў закіпець, дадаць соль, нашаткаваную цыбулю, нарэзаныя кружкамi моркву і пятрушку і працягваць варыць на слабым агні. У канцы варкі пакласці перац і лаўровы ліст. Калі мяса зварыцца, яго выняць, а булён працадзіць.

### **СУП-ШУЛПА З БАРАНІНЫ**

*600 г бараніны (грудзінкі), 2 цыбуліны, лаўровы ліст, перац, соль.*

Грудзінку толькі што заколатага барана пасячы, прамыць, заліць халоднай вадой і паставіць на агонь (у вёсцы звычайна вараць у чыгуне або катле). Калі булён закіпіць, зняць пену, дадаць соль, перац, у канцы варкі — лаўровы ліст.

Шулпу падаць, пасыпаўшы дробна нашаткаванай цыбуляй.

### **СУП З СЕЧАНЫМ МЯСАМ**

*500 г мяса (мякаць), 2 цыбуліны, перац, соль.*

Для таго каб прыгатаваць гэту старую татарскую страву, трэба мяса, з якога выдалены сухажыллі, нарэзаць дробнымі кавалкамі, пакласці на дошку або ў маленькае драўлянае карытца і пасячы секачом, дадаючы цыбулю, соль і перац. Атрымаецца сакавітае, духмянае сечанае мяса.

Аддзяляць невялікія кавалачкі сечанага мяса (велічынёй з грэцкі арэх) і класці ў суп, які кіпіць. Як толькі мяса ўсплыве, суп зняць з пліты і разліць у талеркі.

З сечаным мясам гатуюцца суп-локшына, суп бульбяны.

### **СУП ГАРОХАВЫ З КАНІНАЙ**

400 г каніны або жарабяціны (мякаць), 1 морква, 1 цыбуліна, 1 шклянка гароху, 6—7 бульбін, перац, лаўровы ліст, соль.

Гарох перабраць, замачыць у цёплай вадзе. Мясa абмыць, нарэзаць невялікімі кавалкамі, пакласці ў каструлю, дадаць набухлы гарох, заліць халоднай вадой і паставіць на агонь.

Калі вада закіпіць, агонь зменшыць. Гарохавае шалупінне, якое ўсплывае, знімаць разам з пенай. Калі мяса і гарох стануць мяккімі, дадаць нарэзаных кубікамі бульбу і моркву, а таксама нашаткаваную цыбулю, соль, перац. У амаль гатовы суп пакласці лаўровы ліст.

### **СУП БУЛЬБЯНЫ З КАНІНАЙ**

400 г каніны (мякаць), 1 кг бульбы, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 шклянкі катыка, перац, лаўровы ліст, соль.

Каніну, нарэзаную тонкімі скрылькамі (па 2—3 на порцыю), абсмажыць на масле. Затым пакласці ў каструлю, заліць вадой і паставіць варыць, па меры ўтварэння знімаць пену.

Калі мяса зварыцца, пакласці нарэзаную вялікімі кавалкамі цыбулю, цэлыя бульбіны, соль, перац, у канцы варкі — лаўровы ліст.

Пры падачы на стол суп заправіць катыкам (гл. «Стравы з малака»).

### **ЛОКШЫНА ДАМАШНЯЯ**

500 г пшанічнай мукі, 100 г вады, або халоднага булёну, 3—4 яйкі, 1 ч. лыжка солі.

У татарскай кухні ў склад многіх першых страў уваходзіць дамашняя локшына. Для яе прыгатавання прасеяную муку трэба высыпаць на дошку горкай, зрабіць у ёй паглыбленне, уліць туды халодную ваду або булён, дадаць яйкі, соль, замясіць даволі крутое цеста.

Разрэзаць цеста на некалькі кавалкаў і скачаць з іх шары, даць ім паляжаць пад сурвэткай 10—15 хвілін, пасля чаго раскачаць у пласты таўшчынёй



1—1,5 мм. Пласты пасыпаць мукой і пакінуць на 10—15 хвілін, каб трошкі падсохлі. Затым скласці ў чатыры столкі і нарэзаць доўгімі стужкамі шырынёй 4—5 см. Стужкі пакласці адна на адну і дробна нашаткаваць.

Локшыну таксама можна нарэзаць ромбікамі, чатырохвугольнікамі, трохвугольнікамі.

### **СУП-ЛОКШЫНА**

*150 г гатовай дамашняй локшыны, 5 бульбін, 1 морква, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 шклянкі катыка, соль.*

У ваду, якая кіпіць, пакласці дробна нарэзаную бульбу і соль. Калі бульба зварыцца, засыпаць локшыну і варыць, пакуль яна не ўсплыве. Змельчаную цыбулю падсмажыць на топленым масле і заправіць ёю суп.

Пры падачы на стол у кожную талерку з супам дадаць па 1—2 ст. лыжкі катыку (гл. «Стравы з ма-лака»).

### **СУП-ЛОКШЫНА З ЯЛАВІЧЫНАЙ АБО БАРАНІНАЙ**

*1 кг мяса, 1 морква, 1 цыбуліна, 200 г дамашняй локшыны, перац, лаўровы ліст, соль.*

З мяса зварыць булён, у канцы варкі дадаць соль, перац, лаўровы ліст. Гатовы булён працадзіць.

У булён, які кіпіць, пакласці нарэзаня кольцамі цыбулю і кружкамi моркву, праз 15—20 хвілін — падсушаную дамашнюю локшыну. Калі яна ўсплыве, зняць каструлю з агню.

Пры падачы на стол у талерку з супам пакласці кавалак мяса з косткай.

### **СУП-ЛОКШЫНА З КАПУСТАЙ**

*1 кг мяса, 400 г капусты, 400 г бульбы, 1 морква, 1 цыбуліна, 150 г дамашняй локшыны, перац, лаўровы ліст, зелень, соль.*

З ялавічыны або бараніны зварыць булён, працадзіць яго. Зноў паставіць на агонь. Калі булён закіпіць, пакласці нарэзаня моркву, бульбу, ка-

пусту, цибулю. Пасля таго як агародніна зварыцца, дадаць па смаку соль, перац, пакласці лаўровы ліст. Затым усыпаць локшыну. Калі яна ўсплыве, зняць каструлю з агню.

Зваранае ў булёне мяса нарэзаць кавалкамі, раскласці ў талеркі, разліць суп і падаць на стол.

## САЛМА

Салма — мучны выраб у выглядзе ракавінкі — вельмі распаўсюджаная сярод татар страва. Салму робяць з пшанічнай, грэцкай, сачавічнай і гарохавай мукі.

У міску або на дошку насыпаць 500 г мукі, дадаць 2—3 яйкі, 1 ч. лыжку солі і, падліваючы ахалоджаны мясны булён (0,75 шклянкі), замясіць цеста. Разрэзаць яго на кавалкі, кожны раскачаць у жгуцік таўшчынёй 1—1,5 см, нарэзаць яго кавалачкамі велічынёй з кедравы арэшак. Вялікім пальцам рукі крутнуць кожны «арэшак» — надаць яму форму вушка.

## САЛМА Ў БУЛЕНЕ

*1,5 л мяснога або курынага булёну, 250 г гатовай салмы, 1 цибуліна, 200 г варанага мяса.*

Гатовы працэджаны булён паставіць на агонь. Калі булён закіпіць, апусціць у яго салму і варыць, памешваючы, пакуль ракавінкі не ўсплывуць, пасля чаго кіпяціць яшчэ 2—3 хвіліны.

У талерку пакласці кавалак варанага мяса, наліць салму з булёнам, пасыпаць дробна нарэзанай цибуляй і падаць на стол.

Можна адварыць салму ў падсоленым кіпені, адкінуць на сіта, затым раскласці ў талеркі, заліць гарачым булёнам і пасыпаць змельчанай цибуляй.

## СУП З БАРАНІНЫ З САЛМАЙ

*800 г мяса, 1 морква, 1 цибуліна, 4 бульбіны, 250 г гатовай салмы, соль, перац.*

Бараніну прамыць, нарэзаць кавалкамі, пакласці ў каструлю, заліць вадой і паставіць на агонь. Соль пакласці за 15—20 хвілін да таго, як зварыцца мяса.



Гатовае мяса выняць, булён працадзіць. Пакласці ў яго нарэзанья кружкамі моркву і цыбулю, затым скрылькі бульбы, дадаць перац. Калі бульба будзе амаль гатова, апусціць салму і варыць, пакуль яна не ўсплыве.

### **СУП САЧАВІЧНЫ З САЛМАЙ**

*400 г ялавічыны (мякаць), 250 г сачавіцы, 1 морква, 1 цыбуліна, 4 бульбіны, 250 г гатовай салмы, соль, перац.*

Ялавічыну прамыць, дробна нарэзаць. Сачавіцу перабраць, вымыць цёплай вадой, пакласці ў каструлю разам з мясам, заліць халоднай вадой і паставіць на агонь. Калі мяса стане мяккім, пакласці нарэзанья моркву, цыбулю і бульбу, дадаць соль. Пасля таго як агародніна будзе гатова, апусціць салму, дадаць перац. Калі салма ўсплыве, суп гатовы.

### **СУП МАЛОЧНЫ З САЛМАЙ**

*1,5 л малака, 0,5 л вады, 150 г салмы, 1 цыбуліна, 4 бульбіны, 40 г сметанковага масла, соль.*

Наліць у каструлю малако і ваду, закіпяціць. Пакласці нарэзаную кольцамі цыбулю, скрылькі бульбы. Калі бульба будзе гатова, апусціць салму, дадаць соль.

Пры падачы на стол заправіць суп сметанковым маслам.

### **СУП МАЛОЧНЫ З ПРОСАМ І ГАРБУЗОМ**

*1,5 л малака, 0,5 л вады, 0,5 шклянкі проса, 400 г ачышчанага гарбуза, 4 бульбіны, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль.*

Закіпяціць малако з вадой, усыпаць прамытае проса. Калі проса пачне разварвацца, пакласці нарэзанья кубікамі бульбу і гарбуз, дадаць соль і варыць да гатоўнасці на слабым агні. У канцы варкі пакласці ў суп сметанковае масла.

## СУП МАЛОЧНЫ СА ШЧАЎЕМ

1,5 л малака, 0,5 л вады, 400 г шчаўя, 4 бульбіны, 40 г сметанковага масла, соль.

Шчаўе перабраць, старанна прамыць, пасячы. Малако з вадой уліць у каструлю, даць закіпець. Пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу, праз 5 хвілін апусціць падрыхтаванае шчаўе, пасаліць,

Гатовы суп заправіць сметанковым маслам.

## СУП З КРАПІВЫ

600 г крапівы, 1 цыбуліна, 1 морква, 4—5 бульбін, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 шклянкі смятаны, 4 яйкі, соль, перац, зелень.

Маладую крапіву перабраць, прамыць халоднай вадой. Затым апусціць на 3—4 хвіліны ў кіпень, адкінуць на друшляк, абліць халоднай вадой, пасля чаго прапусціць крапіву праз мясарубку з буйной рашоткай або дробна пасячы.

У ваду, якая кіпіць, пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу, даць закіпець, дадаць абсмажаныя на масле змельчаныя цыбулю і моркву, падрыхтаваную крапіву і варыць да гатоўнасці, у канцы варкі пакласці соль і перац.

Гарачы суп разліць у талеркі, пакласці ў кожную парэзанае кружкамі варанае яйка, смятану, пасыпаць зеленню пятрушкі.



## ВЫРАБЫ З ЦЕСТА — ДРУГІЯ СТРАВЫ

---

У татарскай кухні найбольш распаўсюджанымі другімі стравамі з'яўляюцца вырабы з цеста — дражджавога, прэснага, скараспелага. Пры падачы на стол у мучныя вырабы часта наліваюць булён.

### Цеста дражджавое на рошчыне

1 кг мукі, 20—30 г дражджэй, 350—450 г малака або вады, 2—3 яйкі, 50 г сметанковага масла або маргарыну, 1—2 ст. лыжкі цукру, 1 ч. лыжка солі.



Прасеяць муку. Дрожжы развесці ў цёплым малацэ або вадзе (1 шклянка), усыпаць трэцюю частку падрыхтаванай мукі, старанна перамяшаць, каб не засталася камячкоў, злёгка пасыпаць мукой і паставіць на 2—3 гадзіны ў цёплае месца. У час браджэння аб'ём рошчыны павялічваецца ў два разы. Гатовая рошчына пачынае ападаць. Уліць у яе рэшту малака (вады), пакласці масла або маргарын, папярэдне растапіўшы, цукар, соль, усыпаць муку і замясіць цеста. Вымешваць яго да таго часу, пакуль яно не пачне адставаць ад рук і сценак посуду. Паставіць цеста ў цёплае месца на 1—2 гадзіны. Калі цеста падыдзе, яго трэба абмяць і даць зноў падысці. Тым самым з цеста выдаляецца вуглякіслы газ, узамен паступае паветра, якое спрыяе браджэнню. Абмінку пажадана паўтарыць.

Цесту нельга даваць перастойвацца, бо ў яго пагаршаецца якасць, з'яўляецца кіслы смак. Таму цеста не рэкамендуецца замешваць загадзя. Калі цеста ставіцца для здобы, то масла, цукру, яек, трэба браць удвая больш.

#### **Цеста дражджавое без рошчыны**

1 кг мукі, 400—450 г малака або вады, 2—3 яйкі, 40 г дражджэй, 50 г сметанковага масла або маргарыну, 1—2 ст. лыжкі цукру, 1 ч. лыжка солі.

У цёплым малацэ (вадзе) развесці дрожжы, пакласці цукар, соль, растопленае масла (маргарын), яйкі, перамяшаць, усыпаць прасеяную муку і старанна вымесіць цеста. Паставіць яго ў цёплае месца (укруціць у коўдру) для браджэння. Калі цеста падыдзе, абмяць яго, аперацыю паўтарыць двойчы. Цеста лічыцца гатовым, калі пачне ападаць.

Цеста, прызначанае для вырабаў з мукі — другіх страў, звычайна гатуюць без рошчыны.

#### **Цеста прэснае**

600—700 г мукі, 1 шклянка малака або вады, 100 г сметанковага масла або маргарыну, 1 ст. лыжка цукру, 2 яйкі, 0,5 ч. лыжкі солі.

У малако або ваду дадаць цукар, соль, растопленае масла (маргарын), яйкі, старанна перамяшаць. У атрыманую сумесь усыпаць прасеяную муку і вымесіць цеста — яно павінна лёгка адставаць ад сценак посуду.



### **Цеста скараспелае**

*1 кг мукі, 40 г дражджэй, 400—450 г малака або вады, 2—3 яйкі, 50 г сметанковага масла або маргарыну, 1—2 ст. лыжкі цукру, 1 ч. лыжка солі.*

У вадзе або малацэ развесці дрожджы, дадаць цукар, соль, растопленае масла (маргарын), яйкі, усё перамяшаць да атрымання аднароднай масы, усыпаць прасеяную муку і замясіць даволі крутое цеста. Даць яму пастаяць на працягу 10 хвілін і выкарыстоўваць.

### **БЭЛІШ З МЯСАМ І БУЛЕНАМ**

*1,5 кг прэснага цеста, 1—1,2 кг ялавічыны або бараніны (мякаць), 2 кг бульбы, 400 г мяснога булёну, 200 г сметанковага масла, 2—3 цыбуліны, соль, перац.*

Бэліш з булёнам гатуюць з прэснага цеста, бо з дражджавога булён можа выцечы.

Ад цеста, прызначанага для бэліша, аддзяліць чацвёртую частку. Вялікі кавалак, які застаўся, раскачаць у круг таўшчынёй 5—6 мм. Памеры круга павінны быць такімі, каб краі звісалі з вялікай патэльні. Каб цеста не абрэзалася аб патэльню, яе можна абкруціць ручніком.

Мяса прамыць, нарэзаць кавалачкамі велічынёй з грэцкі арэх. Гэтак жа нарэзаць бульбу. Да мяса і бульбы дадаць нашаткаваную цыбулю, соль, перац, масла (кавалачак пакінуць для змазкі), перамяшаць. Падрыхтаваную начинку тоўстым слоём пакласці ў патэльню на раскачанае цеста, краямі прыкрыць частку начинкі. Цеста, якое засталася, раскачаць у круг дыяметрам у два разы меншым за дыяметр патэльні, закрыць ім бэліш, злучыць краі абодвух кругоў цеста і зашчыпаць. Пасярэдзіне зрабіць адтуліну і закрыць яе кавалачкам цеста.

Верх бэліша змазаць маслам і паставіць патэльню ў нагрэтую духоўку або ў печ. Выпякаць 1,5—2 гадзіны, затым выняць, зняць кавалачак цеста, уліць у адтуліну прыкладна шклянку мяснога булёну, зноў закрыць і паставіць патэльню ў духоўку яшчэ на 30 хвілін. У гатовы бэліш уліць рэшту булёну.

Бэліш падаецца на стол у патэльні. Спачатку разразаюць і ядуць верх бэліша, затым раскладаюць



у талеркі начынку. У апошнюю чаргу разразаюць і ядуць ніжнюю скарынку (дно).

### **БЭЛІШ З КАЧКАЙ**

*1,5 кг прэснага цеста, 1 качка (1,5 кг), 400 г рысу, 2—3 цыбуліны, 1 шклянка мяснога булёну, соль, перац.*

Апрацаваную і прамытую качку разрэзаць, аддзяліць мякаць, нарэзаць яе невялікімі кавалачкамі. Перабраны і прамыты рыс зварыць да напугатоўнасці, прамыць гарачай вадой, астудзіць (рыс павінен быць сухім). Перамяшаць рыс з кавалачкамі мяса і дробна нарэзанай цыбуляй, дадаць соль, перац.

Раскачаць цеста, як для бэліша з мясам і булёнам. У патэльнію на раскачанае цеста пакласці тоўстым слоём начынку. Можна спачатку пакласці слой рысу, затым мяса з цыбуляй, зверху зноў рыс. Аформіць і выпякаць бэліш, як у папярэднім рэцэпце.

### **БЭЛІШ З ЗЯЛЁНАЙ ЦЫБУЛЯЙ**

*1—1,2 кг дражджавога цеста, 1—1,2 кг зялёнай цыбулі, 200 г топленага масла, 6—8 яек, соль.*

Для бэліша з зялёнай цыбуляй бярэцца дражджавое цеста.

Прызначаны кавалак цеста падзяліць на дзве няроўныя часткі, большую раскачаць у круг і пакласці на патэльнію. Зялёную цыбулю ачысціць, прамыць, даць вадзе сцячы, затым дробна нарэзаць, пасыпаць соллю, змясціць у рэштата. Дробна парэзаць звараныя ўкрутую яйкі, злёгка пасаліць іх, заліць маслам, перамяшаць з падрыхтаванай цыбуляй.

У патэльнію на раскачанае цеста выкласці начынку, дадаць масла, закрыць круглым пластом цеста (з меншага кавалка), краі абодвух пластоў зашчыпаць. Змазаць бэліш маслам і выпечы ў духоўцы.

### **БЭЛІШ З КУРАНЯТАМІ**

*1—1,2 кг дражджавога цеста, 2 кураняты (па 0,5—0,6 кг), 6—7 яек, 2 цыбуліны, 150—200 г топленага масла, соль.*

Абпаленых і выпатрашаных куранят прамыць. Аددзяліць мяса ад костак (крыльцы і іншыя часткі з дробнымі косткамі можна класці ў бэліш), пасыпаць соллю, перамяшаць.

Дражджавое цеста падзяліць на дзве няроўныя часткі, большую раскачаць у пласт, змясціць на патэльні, змазаную маслам. На цеста тонкім слоём пакласці дробна нарэзаныя вараныя яйкі, на іх — падрыхтаванае мяса, пасыпаць яго змельчанымі яйкамі і дробна нарэзанай цыбуляй. Усю начынку добра паліць маслам, закрыць яе пластом цеста, краі злучыць. Даць бэлішу пастаяць каля 30 хвілін і паставіць у нагрэтую духоўку. Праз 45—60 хвілін бэліш гатоў.

Падаць на стол у патэльні.

### **БЭЛІШ З ГАРБУЗОМ**

*1 кг дражджавога цеста, 1,5 кг гарбуза, 300 г рысу або проса, 150—200 г топленага масла, 1 яйка, соль, цукар.*

Ачышчаны спелы салодкі гарбуз змяльчыць на буйной тарцы, пасаліць, адкінуць на сіта, каб выцек сок. Затым змяшаць гарбуз з адвараным і ахалоджаным рысам або просам, дадаць па смаку цукар, заліць усё маслам.

Раскачаць дражджавое цеста, як для бэліша з залёнай цыбуляй. Пакласці падрыхтаваную начынку, аформіць бэліш, даць яму пастаяць 30—40 хвілін, змазаць верх узбітым яйкам і паставіць у нагрэтую духоўку.

Гатовы бэліш трошкі астудзіць, нарэзаць і падаць на стол.

### **БАК БЭЛІШ (ДРОБНЫ БЭЛІШ)**

*700 г дражджавога цеста, 450 г мяса (мякаць), 3 ст. лыжкі рысу, 1 ст. лыжка топленага масла, 2 цыбуліны, 1 яйка, 0,5 шклянкі булёну, перац, соль.*

Мяса дробна парэзаць, змяшаць яго з адварным рысам, дробна нарэзанай цыбуляй, дадаць соль, перац, трошкі масла.

Дражджавое цеста падзяліць на кавалкі вагой каля 90 г, кожны раскачаць кружком велічыней



з чайны сподак. На сярэдзіну кружка пакласці начынку, закрыць яе краямі цеста, пакінуўшы ў сярэдзіне адтуліну велічынёй у 5-капеечную манету. Закрыць адтуліну кавалачкам цеста. Бак бэліш павінен быць круглым і высокім.

Пакласці бэлішы на бляху, змазаную маслам, даць пастаяць 10—15 хвілін, змазаць узбітым яйкам і паставіць у нагрэтую духоўку. Праз 15—20 хвілін бэлішы выняць, зняць кавалачкі цеста, наліць у адтуліны па 1 ст. лыжцы булёну, зноў закрыць і паставіць у духоўку яшчэ на 30 хвілін.

### **ЭЧПАЧМАК**

700 г дражджавога або прэснага цеста, 400 г мяса (мякаць), 500—600 г бульбы, 2 цыбуліны, 120 г топленага масла, 1 яйка, 0,5 шклянкі булёну, соль, перац.

Мяса (бараніну, ялавічыну або гусяціну) прамыць, нарэзаць дробнымі кубікамі велічынёй з лясны арэх. Гэтак жа нарэзаць абабраную бульбу. Да мяса і бульбы дадаць нашаткаваную цыбулю, масла, соль, перац, усё старанна перамяшаць.

Дражджавое або прэснае цеста нарэзаць кавалкамі вагой 90 г, кожны раскачаць кружком велічынёй з чайны сподак. На сярэдзіну пакласці падрыхтаваную начынку, прыпадняць з трох бакоў краі цеста і зашчыпаць, пакінуўшы ў сярэдзіне адтуліну. Атрымаецца трохвугольнік, таму страва і называецца «эчпачмак» (трохвугольнік).

Пакласці вырабы на змазаную маслам бляху, змазаць іх сырым яйкам і паставіць у нагрэтую духоўку. Праз паўгадзіны выняць, наліць у адтуліны булён і зноў паставіць у духоўку.

Эчпачмак выпякаецца прыкладна адну гадзіну.

Падаць эчпачмак з булёнам або катыком (гл. «Стравы з малака»).

### **ПЕРАМЯЧЫ З МЯСАМ**

600 г дражджавога цеста, 350 г мяса (мякаць), 2 цыбуліны, тлушч для смажання, соль, перац.

Мяса (ялавічыну або бараніну ці тое і другое разам) прапусціць разам з цыбуляй праз мясарубку,



дадаць перац, соль, уліць трошкі халоднай вады, старанна перамяшаць.

Дражджавое цеста падзяліць на кавалачкі вагой 50 г, кожны раскачаць кружком, на сярэдзіну якога пакласці фарш. Затым прыпадняць краі цеста і закрыць імі начынку, пакінуўшы пасярэдзіне невялікую адтуліну. Смажыць перамячы ў вялікай колькасці тлушчу спачатку адтулінай уніз. Пасля таго як адзін бок зарумяніцца, выраб перавярнуць, уліць у адтуліну кіпячы тлушч.

Падаць перамячы гарачымі.

### **ПЕРАМЯЧЫ АДКРЫТЫЯ**

*600 г прэснага цеста, 700 г мяса (мякаць), 2—3 цыбуліны, тлушч для змазвання, соль, перац.*

Прэснае цеста падзяліць на кавалачкі вагой каля 50 г, кожны раскачаць кружком таўшчынёй 0,5 см, дыяметрам 8 см. Прыпадняць краі кружка і надаць яму форму стаканчыка. Выпячы іх у духоўцы да напаўгатоўнасці, каб трымалася форма.

Мяса (маладая каніна, бараніна, ялавічына) разам з цыбуляй двойчы прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, уліць булён або ваду, каб фарш атрымаўся рэдкаватым.

У гатовыя стаканчыкі з цеста пакласці фарш (каля 60 г), паставіць іх на вельмі гарачую патэльню і выпечы ў духоўцы.

Румяныя перамячы з кіпячым фаршам падаць з катыком або айранам (гл. «Стравы з малака»).

### **ПЕРАМЯЧЫ З ТВАРАГОМ**

*600—700 г дражджавога цеста, 350 г тварагу, 2—3 ст. лыжкі цукру, 80 г сметанковага масла, 2 яйкі, ваніль.*

Свежы тварог прапусціць праз мясарубку або працерці праз сіта, дадаць масла, цукар, яйка, ваніль, старанна расцерці драўлянай лыжкай.

Дражджавое цеста падзяліць на кавалкі вагой каля 80 г, скачаць кожны ў шарык, трошкі прыпляскаць, зрабіць драўляным таўкачыкам паглыбленне, пакласці ў яго начынку з тварагу, памазаць перамячы сырым яйкам і выпечы ў духоўцы.



### **ДУЧМАК З ЯЕЧНАЙ НАЧЫНКАЙ**

400 г прэснага цеста, 12 яек, 200 г малака, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль.

Прэснае цеста падзяліць на кавалкі вагой 100 г, раскачаць кружкамі дыяметрам 15—17 см. Прыпадняць краі цеста, зашчыпаць у 4—6 месцах такім чынам, каб атрымаўся шасцігранны «сподак». Гэтыя «сподкі» пакласці на сухую нагрэтую бляху і патрымаць у гарачай духоўцы, каб зацвярдзелі.

3 яйкі, 50 г малака і соль злёгка ўзбіць. Дучмак перакласці на змазаную маслам патэльню, уліць у яго яечную сумесь і адразу ж паставіць у нагрэтую духоўку. Аналагічным чынам прыгатаваць яшчэ тры дучмакі.

Гатовыя дучмакі падаць на стол, змазаўшы маслам.

### **КЫСТЫБАЙ З БУЛЬБАЙ**

600 г прэснага цеста, 800 г бульбы, 2—3 цыбуліны, 80 г топленага масла, 0,75 шклянкі малака, соль.

Бульбу абабраць, прамыць, зварыць у падсоленай вадзе. Ваду зліць, бульбу патаўчы, дадаўшы гарачае малако, затым перамяшаць бульбяное шюрэ з цыбуляй, абсмажанай на масле.

Гатовае прэснае цеста падзяліць на кавалкі вагой каля 75 г, кожны раскачаць у форме тонкай аладкі. Выпечы іх на моцна разагрэтай сухой патэльні да румянай скарынкі. На адну палавінку пакласці бульбяную начынку, другой палавінкай накрыць. Каб на згібе цеста не ламалася, трэба кыстыбаі начыняць гарачымі.

Адрозу ж падаць на стол, змазаўшы растопленым маслам.



### **СТРАВЫ З МЯСА І СВОЙСКОЙ ПТУШКІ**

#### **БІФШТЭКС ПА-ТАТАРСКУ**

350 г мяса (мякаць), 1 цыбуліна, 4 жаўткі, соль, перац.

Гэта старажытная нацыянальная страва гатуецца з маладой ялавічыны, пажадана выразкі, і падаецца сырой.

Мяса 2—3 разы прапусціць праз мясарубку з частай рашоткай. Дадаць дробна пасечаную цыбулю, соль, чорны і чырвоны молаты перац, перамяшаць і сфармаваць біфштэкс.

Пакласці біфштэкс на талерку, вакол раскласці зелень, масліны, памідоры. Падаць з жытнім хлебам.

### **АЗУ ПА-ТАТАРСКУ**

*800 г ялавічыны або маладой каніны (мякаць), 3 ст. лыжкі топленага масла або маргарыну, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 цыбуліны, 2 салёныя агуркі, 600 г бульбы, соль, перац, часнок.*

Мяса нарэзаць брусочкамі шырынёй 2 см, даўжынёй 4 см і абсмажыць на разагрэтым масле (маргарыне).

Абсмажанае мяса скласці ў каструлю, пасыпаць соллю і перцам, дадаць нашаткаваную абсмажаную цыбулю, тамат-пюрэ (або скрылькі свежых памідораў), уліць ваду ці булён і кіпяціць на невялікім агні 30—40 хвілін.

Бульбу абабраць, нарэзаць буйнымі кавалкамі, злёгка абсмажыць, перакласці ў каструлю, дадаць дробна нашаткаваныя і прыпушчаныя агуркі і тушыць да гатоўнасці на слабым агні.

Гатовае азу перамяшаць, раскласці ў талеркі, пасыпаць змельчаным часнаком.

### **МЯСА ПА-ДАМАШНЯМУ**

*800 г ялавічыны або каніны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 2 цыбуліны, 2 морквы, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 600 г бульбы, соль, перац.*

Мякаць ялавічыны або каніны нарэзаць брусочкамі шырынёй 2 см, даўжынёй 5 см, нацерці соллю, перцам і абсмажыць на масле да ўтварэння румянай скарынкі.

Пакласці мяса ў каструлю, дадаць тамат-пюрэ, нарэзаныя кружкамі цыбулю, моркву і бульбу, пасыпаць соллю і перцам, заліць булёнам або вадой і тушыць да гатоўнасці.



## **КАНІНА ТУШАНАЯ**

600 г каніны (мякаць), 3 ст. лыжкі топленага масла, 2 цыбуліны, 2 морквы, 600 г бульбы, соль, перац, гарчыца.

Мяса прамыць, нарэзаць кавалкамі вагой прыкладна 40 г. Кожны кавалак пасыпаць соллю, перцам, змазаць гарчыцай і паставіць на некалькі гадзін на холад.

Абсмажыць мяса на моцна разагрэтай патэльні з маслам, перакласці ў каструлю, дадаць парэзаня і абсмажаныя моркву і цыбулю, уліць булён або ваду і тушыць, пакуль мяса не стане мяккім.

Бульбіны пажадана аднолькавай велічыні абабраць, зварыць або спячы, пакласці ў каструлю з мясам і ўсё тушыць разам яшчэ 15 хвілін.

## **СМАЖАНІНА «КАЗАНЬ»**

800 г бараніны, 600 г бульбы, 1—2 цыбуліны, 80 г чарнасліву, 80 г маргарыну, 80 г топленага масла, 2 шклянкі мяснога булёну, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, перац, лаўровы ліст.

Мяса нарэзаць кавалкамі прыкладна па 40 г, злёжку абсмажыць на маргарыне. Гэтак жа абсмажыць палавінкі бульбін. Чарнасліў прамыць халоднай вадой. Цыбулю нашаткаваць і абсмажыць.

Падрыхтаваныя прадукты скласці ў чыгунок або жароўню ў такім парадку: спачатку бараніна, затым бульба, чарнасліў, цыбуля, тамат-пюрэ (або скрылькі свежых памідораў). Пасыпаць соллю, перцам, пакласці лаўровы ліст і паставіць у духоўку прыблізна на гадзіну. Можна патушыць і на пліце.

## **КУЛАМА**

600 г каніны, ялавічыны або бараніны (мякаць), 600 г гатовай салмы, 2 цыбуліны, 2 морквы, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Мяса прамыць, пакласці ў падсоленую ваду, якая кіпіць, і варыць да гатоўнасці. Затым выняць з булёну, астудзіць і нарэзаць тонкімі кавалкамі ўпоперак валокнаў.

З пшанічнай мукі прыгатаваць салму (гл. «Пер-

шыя стравы»), зварыць яе ў падсоленай вадзе, адкінуць на сіта. Пакласці ў салму масла, перамяшаць з нарэзаным мясам.

У мясны булён апусціць нарэзаныя кольцамі цыбулю, кружкамі моркву, перац, лаўровы ліст і варыць 15—20 хвілін. Прыгатаваным соусам заліць мяса, змешанае з салмай, і патушыць разам пад накрыўкай 15—20 хвілін.

### **ТУТЫРМА (ДАМАШНЯЯ КАЎБАСА)**

1 кг ялавічыны (мякаць), 0,5 шклянкі рысу, 1—2 цыбуліны, ялавічная кішка, 1,5—2 шклянкі малака або булёну, соль, перац.

Тлустую ялавічыну разам з цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, перамяшаць. Уліць у фарш малако або ахалоджаны булён, дадаць сыры прамыты рыс. Начынка для тутырмы павінна быць рэдкай.

Апрацаваную і старанна прамытую кішку на  $\frac{2}{3}$  аб'ёму запоўніць фаршам і завязаць адкрыты канец кішкі. Начыненую тутырму прывязаць да качалкі, апусціць у каструлю з салёнай вадой і зварыць.

Тутырму падаць на стол гарачай.

### **ТУТЫРМА З ЛІВЕРАМ**

1 кг ліверу, 0,5 шклянкі рысу або 0,6 шклянкі грэцкіх круп, 1—2 цыбуліны, 1 яйка, 1,5—2 шклянкі малака або булёну, соль, перац.

Апрацаваны лівер (печань, сэрца, лёгкія) нарэзаць кавалкамі і разам з цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, яйка, перамяшаць, разбавіць малаком або халодным булёнам, пакласці рыс або грэцкія крупы, яшчэ раз перамяшаць. Атрыманай рэдкай начынкай запоўніць кішку на  $\frac{2}{3}$  аб'ёму. Варыць такім жа чынам, як і тутырму з ялавічынай.

Тутырма з ліверу лічыцца далікатэсам. Падаваць яе трэба гарачай, нарэзаўшы кружкамі і прыгожа расклаўшы на талеркі.



## **ПЛОЎ КАЗАНСКИ**

*800 г бараніны, ялавічыны або маладой каніны, 1,5 шклянкі рысу, 2 цыбуліны, 2 морквы, 0,5 шклянкі топленага масла, 0,5 шклянкі разынак, соль, перац.*

Перабраны і прамыты рыс зварыць да напаяўга-тоўнасці. У неглыбокім катле (жароўні) распусціць масла, пакласці туды нарэзанае невялікімі кавалачкамі мяса, загадзя зваранае, на яго — нарэзаныя кружкамі моркву і цыбулю. На агародніну пакласці падрыхтаваны рыс, уліць булён або ваду (прыкладна  $\frac{1}{3}$  аб'ёму) і паставіць пад накрыўкай на невялікі агонь на 1—1,5 гадзіны.

Перад падачай на стол дадаць у плоў распараныя ў кіпені разынкі.

## **ПЛОЎ З БАРАНІНЫ**

*800 г бараніны, 1,5 шклянкі рысу, 2 цыбуліны, 2 морквы, 0,5 шклянкі топленага масла, 0,3 шклянкі разынак, соль, перац.*

Мяса нарэзаць кавалкамі вагой прыблізна 40 г, абсмажыць на масле да ўтварэння румянай скарынкі. Асобна абсмажыць нарэзаныя саломкай моркву, паўкольцамі цыбулю.

Падрыхтаваныя мяса і агародніну пакласці ў жароўню, дадаць соль, перац, уліць булён або ваду, даць закіпець. Пакласці перабраны і прамыты рыс і працягваць варыць на невялікім агні. У канцы варкі пакласці распараныя ў кіпені разынкі.

Гатовы плоў, не размешваючы, выкласці на вялікае блюда і адразу ж падаць на стол.

## **РУБЕЦ, ТУШАНЫ З БУЛЬБАЙ**

*600 г рубца, 600 г бульбы, 1 цыбуліна, 1 морква, 0,5—0,7 л мяснога булёну, соль, перац.*

Апрацаваны і старанна прамыты рубец адварыць у падсоленай вадзе, прамыць халоднай вадой, нарэзаць квадрацікамі  $5 \times 5$  см, скласці ў чыгун або каструлю, дадаць нашаткаваную цыбулю, нарэзаную вялікімі кавалкамі бульбу, кружкі морквы, соль, перац, заліць булёнам, накрыць і паставіць тушыць у духоўку або на пліту.

Гатовую страву перамяшаць, раскласці ў талеркі. Асобна падаць катык (гл. «Стравы з малака»).

### **МАЗГІ ЗАПЕЧАНЫЯ**

700 г мазгоў, 1—2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 300 г смятаны, перац, воцат, соль.

Свежыя мазгі пакласці ў падкисленую воцатам халодную ваду на 1—1,5 гадзіны, затым адварыць у падсоленай вадзе. Цыбулю нашаткаваць, абсмажыць на масле.

На змазаную маслам патэльню выкласці падрыхтаваныя мазгі, пасыпаць цыбуляй, соллю, перцам, заліць смятанай і запячы ў духоўцы.

### **ТРУС ПА-ТАТАРСКУ**

600 г трусцяціны, 2 морквы, 1—2 цыбуліны, 1 шклянка смятаны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, перац.

Апрацаваную і прамытую тушку труса пасячы на кавалкі. Кожны нацерці соллю і перцам, абсмажыць на разагрэтым масле. Затым скласці ў каструлю, дадаць нашаткаваную цыбулю, нарэзаную кружкамі моркву, заліць булёнам або вадой і даць закіпець. Пасля гэтага пакласці смятану, тамат-пюрэ, шчыльна накрыць і тушыць на невялікім агні да гатоўнасці.

### **ТРУС ТУШАНЫ**

600 г трусцяціны, 1 морква, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 1 шклянка малака або вяршкоў, соль, перац.

Добра прамытыя кавалкі трусцяціны пакласці на разагрэтую патэльню з маслам і злёгка падрумяніць. У каструлю пакласці нарэзаную цыбулю, на яе — падрыхтаванае мяса, зверху кружкі морквы, усё заліць малаком або вяршкамі і тушыць 10—15 хвілін. Дадаць соль, перац, шчыльна накрыць і тушыць да гатоўнасці.



## **КУРЫЦА ФАРШЫРАВАНЯ**

*1 курыца (1—1,2 кг), 8—10 яек, 1 шклянка малака або вяршкоў, 50 г сметанковага масла, соль, перац.*

Тушку маладой укармленай курыцы старанна прамыць. Спераду, пачынаючы ад гарлавіны, асцярожна пальцам аддзяліць скуру ад мяса (курыная скура аддзяляецца лёгка). Затым з боку гарлавіны паспрабаваць надзьмуць адзеленую скуру. Калі яна добра надзімаецца, значыць, курыца гатова да фаршыравання. Калі недзе праходзіць паветра, гэта месца трэба зашыць.

Яйкі, соль, чорны молаты перац старанна перамяшаць драўлянай лыжкай, уліць малако або вяршкі, зноў перамяшаць. Калі курыца не ўкармленая, можна дадаць масла. З дапамогай лыжкі ўліць сумесь паміж скурай і мясам курыцы. Гарлавую адтуліну ў скуры моцна завязаць ніткай.

Падрыхтаваную курыцу загарнуць у сурвэтку або марлю, апусціць у падсоленую ваду, якая слаба кіпіць, і варыць на невялікім агні 1—1,5 гадзіны. Калі ў гарачым булёне курыца надзьмецца, трэба ў некалькіх месцах асцярожна пракалоць скуру тонкай іголкай (выпусціць паветра). Звараную курыцу можна паставіць у духоўку, каб яна зарумянілася.

Гатовую курыцу рассячы на чатыры часткі. Атрымаюцца дзве ножкі і дзве грудзінкі, якія напоўнены амлетам.

Нафаршыраваць курыцу можна і інакш. Апрацаваўшы тушку, завязаць шыю і выпусціць у бруска цэлыя сырыя яйкі, пасыпаўшы кожнае соллю і перцам. Затым уліць трошкі булёну і зашыць разрэз.

## **КУРАНЯ, СМАЖАНАЕ У ФРЫЦЮРЫ**

*2 кураняты (па 300—500 г), топленае масла для смажання, соль.*

Апрацаваных куранят вымыць, нацерці зверху і знутры соллю. Крыльцы і ножкі прывязаць да тушкі. Пакласці ў глыбокую патэльню або каструлю з кіпячым топленым маслам і падсмажыць да ўтварэння румянага колеру.



## **КУРЫЦА ТУШАНАЯ**

800 г кураціны, 600 г бульбы, 1 морква, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

Кавалкі курыцы пасаліць і злёгка абсмажыць на масле. Перакласці іх у каструлю, зверху пакласці нарэзаную кружкамі бульбу, кольца цыбулі, кружкі морквы, дадаць смятану і ўліць трошкі вады. Пасыпаць перцам і соллю і тушыць пад накрыўкай да гатоўнасці.

## **ГУСЬ, ФАРШЫРАВАНАЯ БУЛЬБАЙ**

1 гусь (2,5—3 кг), 1,5—2 кг бульбы, 800—1000 г прэснага цеста, соль, перац.

Апрацаваную тушку гусі прамыць, заліць гарачай вадой і варыць да напуўгатоўнасці. Выняць з булёну, нацерці зверху і знутры соллю і перцам. Бульбу абабраць, разрэзаць напалам, запоўніць ёю тушку гусі.

Прыгатаваць прэснае цеста (гл. «Вырабы з цеста — другія стравы»), раскачаць у пласт таўшчынёй 0,5 см, загарнуць у цеста гусь. Падрыхтаваную тушку пакласці ў гусятніцу, выкладзеную знутры мокрай паперай, зверху прыкрыць такой жа паперай. Гусятніцу накрыць і паставіць на ноч у выпаленую печ або на 3—4 гадзіны ў негарачую духоўку.

З гатовай гусі асцярожна выняць бульбу, тушку разам з цестам рассячы на порцыі і раскласці па талерках. Падаць з бульбай.

## **КАЧКА ПА-ВЯСКОВАМУ**

1 качка (1,5 кг), 1 морква, 1 карань пятрушкі, 400 г круп (рыс, проса, грэцкія крупы), 1 шклянка смятаны, соль, перац.

Апрацаваную і добра прамытую качку рассячы на кавалкі вагой каля 50 г, пакласці ў казан або каструлю, наліць вады і варыць да напуўгатоўнасці. Затым дадаць соль, перац, дробна нашаткаваную цыбулю, тонка нарэзаную моркву, старанна прамытыя крупы, пакласці смятану і тушыць пад накрыўкай на слабым агні да гатоўнасці.



## ШЫЯ ГУСІНАЯ ФАРШЫРАВАНАЯ

1 гусіная шыя, 1 цыбуліна, 2—3 ст. лыжкі рысу, 1 ст. лыжка сметанковага масла, булён, соль, перац.

Ад апрацаванай тушкі гусі адрэзаць шыю, зняць з яе скуру і прамыць халоднай вадой. Затым абсушыць яе, пасаліць, пасыпаць перцам і паставіць на холад на 15 хвілін.

Адварыць да напаўгатоўнасці рыс, прамыць яго гарачай вадой, адкінуць на друшляк. Змяшаць рыс з абсмажанай змельчанай цыбуляй, дадаць масла, соль, перац, уліць трохкі булёну, каб фарш быў рэдкаватым.

Звязаную з аднаго канца скуру, запоўніць фаршам, але не да самага канца, завязаць. Атрыманую «каўбаску» зварыць у невялікай колькасці булёну, затым падрумяніць у духоўцы.

Фаршыраваную гусіную шыю на стол падаць гарачай.

## ГУСЬ ВЯЛЕНАЯ

1 гусь, соль.

Апрацаваную тушку гусі зверху і знутры добра нацерці соллю, затым шчыльна загарнуць у пергаментную паперу або цэлафан, моцна перавязаць вяроўкай, каб не было доступу паветра. Пакласці ў муку або падвесіць у захаваным ад ветру месцы (гарышча, пуня). Праз 3—4 месяцы гусь будзе гатова. Мяса гусі павінна быць пруткім, чырванаватым, з яго павінен выступаць шмалец.

Вяленая гусь можа захоўвацца ў цёмным халаднаватым памяшканні 2—3 гады. І чым больш тэрмін захавання, тым смачнейшым будзе мяса.



## СТРАВЫ З МАЛАКА

### МАЛАКО ГУСТОЕ

1 л малака, 300 г цукру.

Свежае малако кіпяціць на працягу гадзіны. У час

кіпячэння ўсыпаць цукар. Калі малако загусцее, разліць яго ў шклянны посуд і паставіць на холад.

Падаць да чаю.

### **МАЛАКО КВАШАНАЕ**

*1 л малака, 100—150 г смятаны.*

У сырадой пакласці смятану і паставіць на суткі ў цёплае месца. Атрыманую сыраквашу можна выкарыстоўваць у якасці закваскі для прыгатавання катыку.

### **КАТЫК (СЫРАКВАША З ТОПЛЕНАГА МАЛАКА)**

*1 л малака, 100 г закваскі.*

Прыгатаваць топленае малако. Для гэтага свежае малако закіпяціць і паставіць на ноч у выпаленую печ, якая трошкі астыла. У гарадскіх умовах смачнае топленае малако можна атрымаць, калі ўліць гарачае кіпячонае малако ў тэрмас і пакінуць там на 6—7 гадзін.

Топленае малако ахаладзіць да 40° і пакласці ў яго закваску (сыраквашу сярэдняй кіслаты), добра перамяшаць лыжкай і загарнуць посуд з малаком у што-небудзь цёплае. Праз 6—8 гадзін катык будзе гатовы, пасля чаго яго трэба вынесці на холад.

### **АЙРАН (НАПІТАК З КАТЫКУ)**

*0,5 л катыку, 0,5 л вады.*

Катык размяшаць драўлянай лыжкай, размяць усе згусткі. Дадаць ахалоджаную гатаваную ваду, перамяшаць, і айран гатовы. Можна выкарыстаць і ахалоджаную мінеральную ваду.

Айран ужываецца, як правіла, у гарачыя летнія дні. Яго можна падаць з бульбяным пюрэ або з прасяной кашай.

### **СУЗЬМА**

*2 л катыку, 0,5 шклянкі смятаны, цукар.*

Ахалоджаны катык наліць у мяшэчак, пашыты з марлі, складзенай у дзве столкі, і падвесіць у ха-



ладнаватым месцы. Праз 3—4 гадзіны з катыку выце-  
ча ўся сыроватка і ў мяшэчку застаецца мяккая  
ліпкая маса — сузьма.

Пакласці ў сузьму смятану, цукар па смаку і па-  
даць на стол.



## САЛОДКІЯ СТРАВЫ І МУЧНЫЯ ВЫРАБЫ

---

### ШАРБЕТ ГУСТЫ З МАЛІН

5 кг малін, цукар.

Маліны перабраць, прамыць, адкінуць на сіта. Перасыпаць ягады цукрам (1 кг) і ў закрытай шклян-  
ной пасудзіне вытрымліваць адны суткі (удзень па-  
ставіць на сонца). Затым перакласці ягады ў мяшэчак  
з дзвюх столак марлі і падвесіць яго такім чынам,  
каб сок сцякаў у посуд.

У атрыманы сок усыпаць цукар (2 шклянкі цукру  
на 3 шклянкі соку), паставіць на агонь і кіпяціць на  
працягу 6—8 хвілін. Разліць шарбет у слоікі і аха-  
ладзіць. Пад шчыльнай накрыўкай шарбет доўга за-  
хоўвае свежасць.

Жамерыны, што засталіся ў мяшэчку, перасыпаць  
цукрам, закіпяціць і выкарыстаць у якасці начынкi  
для пірагоў і піражкоў.

### ШАРБЕТ ГУСТЫ З ВІШАНЬ

5 кг вішань, цукар.

Вішню перабраць, прамыць, выняць костачкі, пе-  
расыпаць цукрам (1,5 кг) і паставіць на сонца. Вы-  
трымаўшы на сонцы 1—2 дні, размяць драўлянай  
ложкай, перакласці ў марлевы мяшэчак і адціс-  
нуць сок, дадаць у яго цукар (2 шклянкі цукру на  
3 шклянкі соку), паставіць на агонь і кіпяціць на  
працягу 6—8 хвілін. Ахалоджаны шарбет разліць  
у шклянныя слоікі і шчыльна накрыць.

### **ШАРБЕТ З УРУКУ**

*1 л вады, 150 г уруку, 150 г цукру.*

Урук перабраць, некалькі разоў прамыць, пакласці разам з цукрам у кіпячую ваду і варыць да таго часу, пакуль урук не стане мяккім. Гатовы шарбет ахаладзіць.

Пры падачы на стол у кожны кубак пакласці 3—5 штук уруку.

### **КІСЕЛЬ З ЧОРНЫХ ПАРЭЧАК**

*1 л вады, 150 г чорных парэчак, 150 г цукру, 1,5 ст. лыжкі крухмалу.*

Ягады перабраць, старанна прамыць, абліць кіпенню і працерці праз сіта. З працёртай масы адціснуць сок, а жамерыны заліць гарачай вадой, давесці да кіпення і працадзіць. Частку адвару ахаладзіць і развесці ім крухмал, а ў той адвар, што застаўся, пакласці цукар і закіпяціць. У атрыманы сіроп уліць разведзены крухмал, размяшаць і хутка давесці да кіпення, але не кіпяціць, пасля чаго ўліць у кісель раней адціснуты сок.

Гатовы кісель разліць у шклянкі, зверху пасыпаць цукровым пяском і ахаладжаным падаць на стол.

### **КІСЕЛЬ З КЛУБНІЦ, СУНІЦ АБО МАЛІН**

*1 л вады, 200 г клубніц або 150 г суніц, або 250 г малін, 150 г цукру, 1,5 ст. лыжкі крухмалу.*

Ягады перабраць, прамыць у халоднай вадзе, расцерці і адціснуць сок. У гарачую ваду пакласці цукар і кіпяціць да таго часу, пакуль цукар не растане. У атрыманы сіроп апусціць расцёртыя ягады, уліць разведзены ў халоднай вадзе крухмал і давесці да кіпення. Зняць каструлю з агню, уліць ягадны сок, перамяшаць і паставіць у халоднае месца.

### **КІСЕЛЬ МАЛОЧНЫ ГУСТЫ**

*1 л малака, 125 г цукру, 0,5 шклянкі крухмалу, ванілін.*



Наліць у каструлю малако і паставіць на агонь. Перад закіпаннем дадаць цукар. У кіпячае малако ўліць, памешваючы, разведзены ў халодным малацэ крухмал і трымаць на слабым агні, не перастаючы памешваць, 5—6 хвілін, але не даваць закіпець. У гарачы кісель дадаць ванілін.

Гатовы кісель разліць у спаласнутыя халоднай вадой формы, каб пасля ахаладжэння ён лёгка аддзяляўся ад сценак формы.

### **ТАТЛЫ (ДАМАШНЯЯ ПАМАДКА)**

*1 кг цукру (рафінаг), 0,3 л малака.*

Закіпяціць малако, усыпаць у яго цукар і варыць, памешваючы, 20—30 хвілін. Каб вызначыць, ці гатова страва, трэба чайную лыжку гэтай масы пакласці ў халодную ваду. Калі з яе ўтворацца моцны шарык, варку можна спыніць. Гатовая памадка мае светла-карычневы колер.

Атрыманую масу наліць на бляху або на патэльню слоem у 2 см. Калі памадка застыне, нарэзаць яе ромбікамі, квадрацікамі, трохвугольнікамі і т. п.

У татарскіх сем'ях татлы падаюць да чаю.

### **ТАТЛЫ З ЧЫРВОНАЙ РАБІНЫ**

*1 кг рабіны, 400 г мёду, 300 г цукру.*

Спелую рабіну перабраць, прамыць, абліць кіпенем, даць вадзе сцячы і падсушыць ягады.

Усыпаць цукар у мёд, закіпяціць. У гэту масу апусціць рабіну і варыць 8—10 хвілін. Затым пакласці на прамасленую эмаліраваную бляху слоem 3—5 мм і паставіць на холад.

Нарэзаць татлы кубікамі або ромбікамі і падаць да чаю.

### **ТАТЛЫ З ЯГАД І УЗБІТЫХ БЯЛКОЎ**

*400 г суніц або малін, 200—250 г цукру, 6—8 яечных бялкоў, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 2 ч. лыжкі цукровай пудры.*

Ягады перабраць, прамыць, расцерці і з дапамо-

гай марлевага мяшэчка выціснуць сок. Пакласці ў яго цукар і старанна перамяшаць.

Узбіць бялкі, змяшаць іх з ягадным сокам, перакласці ў глыбокую патэльню, змазаную маслам і пасыпаную цукровай пудрай. Паставіць патэльню ў нагрэтую духоўку на 15—20 хвілін (у час выпечкі татлы павінны значна павялічыцца ў аб'ёме). Калі верх зарумяніцца, выняць татлы з духоўкі, даць астыць.

### **ЦЯНУЧКА**

*500 г цукру, 330 г малака, 50 г патакі.*

У кіпячае малако ўсыпаць цукар і варыць, не перастаючы памешваць, да таго моманту, пакуль капля сумесі, кінутая ў халодную ваду, не ператворыцца ў цвёрды шарык. Затым дадаць гарачую патаку і працягваць варыць яшчэ каля 30 хвілін.

Гатовую цянучку разліць у разеткі і падаць на стол. У салодкую цянучку мачаюць смажаныя ў фрыцоры палачкі з цеста — туй ашы.

### **КУПТАРМА**

*500 г гарохавай мукі, 2—3 яйкі, 0,25 ч. лыжкі соды, 3—4 ст. лыжкі топленага масла, 1,25 шклянкі малака, соль.*

Яйкі, соль, соду, малако старанна перамяшаць, усыпаць прасеяную гароховую муку і добра вымесіць. Цеста (яно павінна быць гусцейшым за цеста для аладак) пераліць у глыбокую патэльню з кіпячым маслам. Патэльню энергічна страсянуць, каб цеста пакрыла яе дно раўнамерным слоём таўшчынёй у 2 см. Выпечы ў духоўцы.

Гатовую куптарму змазаць маслам і падаць гарачай.

Куптарму можна прыгатаваць таксама з сачавічнай і пшанічнай мукі.

### **КАТЛАМА З МАКАМ**

*500 г прэснага цеста, 250 г маку, 150 г цукру, 150 г топленага масла.*



Прыгатаваць прэснае цеста (гл. «Вырабы з цеста — другія стравы»), тонка раскачаць яго (як для локшыны), добра змазаць маслам, пасыпаць макам і цукрам. Складзі цеста напалам, зноў змазаць маслам, пасыпаць макам і цукрам і зноў складзі. Складзены ў чатыры столкі пласт пакласці на патэльнію, змазаную маслам, і выпечы ў нагрэтай духоўцы.

Гатовую катламу астудзіць, нарэзаць кавалкамі і падаць на стол.

### **БУДАНА (РЫСАВЫ ПІРОГ)**

*500 г варанага рысу, 5 яек, 1 шклянка малака, 0,5 шклянкі цукру, 150 г топленага масла, соль.*

Малако перамяшаць з яйкамі, дадаць соль, цукар, топленае масла, адварны рыс, усё старанна перамяшаць.

Глыбокую патэльнію змазаць маслам, услаць дно тонкай паперай, выкласці падрыхтаваную масу роўным слоem і паставіць у гарачую духоўку. Калі будана паднімецца і набудзе чырванавата-жоўтае адценне, перакласці яе на талерку, асцярожна аддзяліць паперу.

Гарачую будану нарэзаць кавалкамі і падаць на стол.

### **БУАРСАК (ЗДОБНЫЯ ШАРЫКІ)**

*0,5 кг мукі, 5 яек, 0,3 шклянкі малака, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка топленага масла, 5 г гражджэй, масла для смажання, соль.*

У пасудзіну выпусціць яйкі, уліць малако, дадаць масла, цукар, соль, дрожджы, старанна перамяшаць — да поўнага растварэння цукру, солі і дражджэй. Затым усыпаць прасеяную муку і замясіць цеста. Яно павінна быць мягчэйшым за цеста для локшыны.

Кавалкі цеста вагой по 100—150 г раскачаць тонкімі каўбаскамі і нарэзаць кавалачкамі велічынёй з лясны арэх. Кавалачкі цеста апускаць у масла, якое кіпіць, і, памешваючы, абсмажваць да румянай скарынкі.

Гатовы буарсак перакласці ў друшляк і даць маслу сцячы.

## ПАШТЭТ МАСЛЯНЫ (ПІРОГ)

600 г мукі, 300 г сметанковага масла або маргарыну, 20 г дражджэй, 2 яйкі, 1 жаўток, 500 г павідла, 2 ст. лыжкі цукру, 0,3 шклянкі малака, 1 ст. лыжка цукровай пудры, соль.

Узбіць сметанковае масла (маргарын), дадаць цукар, яйкі, разведзеныя ў малацэ дрожджы, усыпаць прасеяную муку і замясіць цеста. Паставіць у цёплае месца. Калі цеста паднімецца, абмяць яго і зноў даць падняцца.

$\frac{2}{3}$  падрыхтаванага цеста раскачаць у пласт памерам з патэльнію, на якой будзе выпякацца паштэт. Пакласці пласт на патэльнію, злёгка змазаць маслам, выкласці слой павідла. Раскачаць рэшту цеста, пакласці яго на павідла, зашчыпаць краі, зрабіць зубчыкі.

Паставіць пірог на 1 гадзіну ў цёплае месца, каб падняўся. Змазаць паверхню жаўткам, змешаным з малаком. Выпечы ў добра нагрэтай духоўцы. Гатовы паштэт абсыпаць цукровай пудрай, даць астыць і нарэзаць квадратамі.

## ПІРОГ З ЯБЛЫКАМІ ПА-ТАТАРСКУ

600 г дражджавога здобнага цеста, 1 кг яблыкаў, 1 шклянка цукру, 350 г смятаны, 200 г пячэння.

Прыгатаваць здобнае дражджавое цеста (гл. «Вырабы з цеста — другія стравы»), раскачаць яго ў пласт памерам з патэльнію, у якой будзе выпякацца пірог. Ачышчаныя ад скуркі і асяродка яблыкі нарэзаць скрылькамі і раскласці на цесце, пасыпаць цукарам, заліць смятанай і пасыпаць крошкамі з пячэння. Пірог выпечы ў духоўцы пры сярэдняй тэмпературы.

## БЭЛІШ З ЯБЛЫКАМІ

1 кг дражджавога цеста, 1,2 кг яблыкаў, 1 шклянка цукру, 100 г топленага масла, 1 яйка.

Гатовае дражджавое цеста (гл. «Вырабы з цеста — другія стравы») падзяліць на дзве часткі. Большую частку (прыкладна  $\frac{2}{3}$ ) скачаць у выглядзе шара, даць паляжаць каля 30 хвілін і раскачаць таў-



шчынёй 0,5 см. Пласт павінен быць такой велічыні, каб на 1,5—2 см выступаць за краі патэльні.

Пакласці пласт на патэльнію, змазаную маслам, выкласці слоём скрылькі ачышчаных яблыкаў, пасыпаць іх цукрам, абліць топленым маслам. Раскачаць цеста, якое засталася, пакласці яго на начынку, зашчыпаць краі і даць бэлішу падняцца. Затым змазаць яго сырым яйкам, змешаным з невялікай колькасцю салодкай вады, і выпечы ў нагрэтай духоўцы.

Гатовы бэліш асцярожна перакласці на кухонную дошку, даць астыць, нарэзаць і падаваць на стол.

### **БЭЛІШ З ЧАРНІЦАМІ**

*1 кг дражджавога цеста, 600—800 г чарніц, 1 шклянка цукру, 100 г топленага масла, 1 яйка.*

Перабраныя ягады прамыць халоднай вадою, адкінуць на рэшата, каб сцякла вада. Гатовае дражджавое цеста (гл. «Вырабы з цеста — другія стравы») падзяліць на дзве часткі. Большую частку раскачаць, перакласці на змазаную маслам патэльнію. Пласт цеста змазаць маслам і пакласці чарніцы слоём у 1 см, пасыпаць ягады цукрам, абліць растопленым маслам. Рэшту цеста раскачаць у пласт, накрывіць ім начынку, зашчыпаць краі і паставіць бэліш на паўгадзіны ў цёплае месца. Калі цеста паднімецца, змазаць верх яйкам, разведзеным салодкай вадою. Выпечы бэліш у нагрэтай духоўцы.

### **ЧАК-ЧАК (АРЭШКІ З ЦЕСТА Ў МЁДЗЕ)**

*500 г пшанічнай мукі, 0,25 шклянкі малака, 1 ст. лыжка цукру, 5 яек, 1 шклянка топленага масла, соль.*

Для сіропу: *450—500 г мёду, 100 г цукру.*

Змяшаць яйкі, малако, цукар, соль, усыпаць пра-seяную муку і замясіць даволі крутое цеста. Браць кавалкі па 100 г, раскачваць іх каўбаскамі таўшчынёй у 1 см і наразаць шарыкі велічынёй з фасолю. Абсмажыць шарыкі ў вялікай колькасці масла да жаўтаватага колеру.

У мёд усыпаць цукар, паставіць на агонь і варыць да таго часу, пакуль узятая запалкай кропля, сця-

каючы, не стане крохкай. Доўга кіпяціць мёд нельга, бо ён можа пацямнець і сапсаваць выгляд і смак стравы.

Абсмажаныя шарыкі пакласці ў шырокую пасудзіну, абліць падрыхтаваным мёдам і добра перамяшаць. Пасля гэтага перакласці чак-чак на блюда і змочанымі ў халоднай вадзе рукамі надаць яму форму піраміды або якую-небудзь іншую.

### **ЧАК-ЧАК (СПРОШЧАНЫ ВАРЫЯНТ)**

500 г мукі, 6 яек, 400 г кулінарнага тлушчу, соль.

Для сіропу: 0,5 шклянкі цукру, 0,5 шклянкі мёду (можна штучнага), 100 г сметанковага масла.

3 яек, солі і мукі замясіць крутое цеста (як для локшыны). Раскачаць яго тонкім пластом і нарэзаць квадрацікамі 1×1 см.

У глыбокай пасудзіне растапіць кулінарны тлушч, порцыямі апускаць у яго квадрацікі з цеста і смажыць да разбухання і набыцця залацістага колеру. Гатовыя «падушачкі» вымаць шумоўкай.

У мёд усыпаць цукар, пакласці масла, закіпяціць і варыць 2—4 хвіліны. Атрыманым сіропам абліць кавалачкі абсмажанага цеста і старанна перамяшаць.

### **ЧАЛЬПЕКІ**

1 кг мукі, 10 яек, 100 г малака, 1 ч. лыжка соды, 1 ст. лыжка цукру, 100 г цукровай пудры, 600 г топленага масла, соль.

Яйкі, цукар, малако (або вяршкі), соль і соду перамяшаць, усыпаць муку і замясіць крутое цеста.

Цеста падзяліць на кавалкі вагой 80—100 г, раскачаць кожны ў выглядзе праснака дыяметрам 20—30 см і таўшчынёй 1,5—2 мм. Каб вырабы былі аднолькавай велічыні, можна пакласці на пласт талерку і абрэзаць цеста, якое выступіла з-пад талеркі.

Смажыць чальпекі ў топленым масле, якое кіпіць, да чырванавата-жоўтага колеру. Каб вырабы набылі ўласцівую ім форму, у час смажання краі іх злёгка сціснуць тонкімі драўлянымі палачкамі.

Гатовым чальпекам даць астыць, абсыпаць цукровай пудрай і падаць на стол.



## «РУЖЫ»

1 кг мукі, 10 яек, 100 г малака, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка цукру, 100 г цукровай пудры, 600 г топленага масла, соль.

Замясіць цеста, як для чальпекаў, раскачаць таўшчынёй у 1—1,5 мм, выказаць тонкай шклянкай кружкі. Складзі адзін на адзін 3—4 кружкі, націснуўшы пальцам пасярэдзіне, зляпіць іх, зрабіць па краях 4—5 надрэзаў глыбінёй 1,5—2 см такім чынам, каб пры смажанні выраб атрымаў форму бутона ружы. Смажыць у топленым масле, якое кіпіць. Гатовыя «ружы» астудзіць і абсыпаць цукровай пудрай.



## УКРАЇНСКАЯ КУХНЯ



Українская кухня вызначаецца разнастайнасцю страў і высокімі смакавымі якасцямі. Гэта абумоўлена як вялікай колькасцю прадуктаў, што традыцыйна выкарыстоўваюцца, так і спосабамі іх кулінарнай апрацоўкі. Напрыклад, у склад украінскага баршчу ўваходзяць да двух дзесяткаў найменняў прадуктаў, якія абсмажваюць, тушаць, пякуць, вараць. Для украінскай кухні характэрна значная колькасць варыянтаў адной і той жа стравы. Так, існуе да 40 відаў гарачых і халодных баршчоў. Надзвычай папулярныя галушкі гатуюць з пшанічнай і грэцкай мукі, з бульбы і тварагу, з заварнога цеста і хлебных сучароў.

Ва ўкраінскай народнай кухні шмат страў і вырабаў з мукі. Гэта, акрамя галушак, варэнікі, блінцы, пампушкі, шулікі, ляmeshкі, вергуны, салажэнікі, папушнікі, мандрыкі, пухкенікі і інш. Не менш распаўсюджана і агародніна, у першую чаргу буракі — абавязковы кампанент многіх гарачых і халодных страў. Шырока выкарыстоўваюцца бульба, морква, капуста, фасоля, гарбуз.

З мясных прадуктаў перавага аддаецца свініне. Сала выкарыстоўваецца ў многіх стравх: мясных, з агародніны, нават салодкіх. Салам шпігуюць любое мяса, акрамя свінога, тоўчаным салам запраўляюць баршчы. Яго, як і на Беларусі, ядуць салёным, вэнджаным, сквараным. Гатуюць таксама стравы з ялавічыны і свойскай птушкі.

Українская кулінарыя мае багата страў з малочных прадуктаў і яек. Яйкі ўваходзяць у большасць



мучных і салодкіх страў. Апошнія часцей за ўсё гатуюць з садавіны і ягад у выглядзе салатаў, узвараў, халаднікоў, піннікаў.



## ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

---

Найпершай стравой на Украіне па праву лічыцца боршч. Прыгатаваны па ўсіх правілах, ён можа скласці ўвесь абед. Ядуць яго і на вячэру. Назва «боршч» паходзіць ад стараславянскага «бърщь», што азначае бурак, які абавязкова ўваходзіць у састаў любога баршчу.

У залежнасці ад віду баршчу буракі тушаць, вараць або пякуць. Гатуюць баршчы ў асноўным на мясным булёне. Для надання асаблівага смаку многія баршчы вараць на квасе-сыраўцу або бураковым квасе.

Для прыгатавання **квасу-сыраўцу** спатрэбіцца 2 л кіпячонай вады, 500 г жытняй мукі, 10 г дражджэй. У цёплай вадзе развесці з дражджамі 1—2 ст. лыжкі мукі, даць пабрадзіць. Павінна атрымацца 1,5—2 шклянкі закваскі. Астатнюю муку заліць гарачай вадой, замясіць цеста (гушчынёй, як смятана) і паставіць яго ў цёплае месца. Затым дадаць закваску, развесці цеста цёплай вадой. Па меры выкарыстання квас можна 3—4 разы даліваць халоднай вадой.

Для прыгатавання **бурачнага квасу** спатрэбіцца 10 л кіпячонай вады і 5 кг буракоў. Буракі абабраць, прамыць,  $\frac{1}{5}$  частку іх нарэзаць кружкамі, перамяшаць з цэлымі буракамі, заліць халоднай вадой і паставіць у цёплае месца. Пасля заканчэння працэсу браджэння вынесці на холад. Праз 13—15 дзён квас можна ўжываць. Па меры выкарыстання яго таксама можна 3—4 разы даліваць.

### БОРШЧ УКРАЇНСКІ

500 г мяса, 400 г капусты, 400 г бульбы, 250 г буракоў, 1 корань пятрушкі, 1 морква, 2 цыбуліны, 50 г

салодкага перцу, 25 г сала, 50 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, 1 ст. ложка воцату, 1 ст. ложка цукру, 1 ч. ложка мукі, 5—6 зубкоў часнаку, перац чорны і духмяны, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны булён. Буракі абабраць, прамыць, нарэзаць саломкай, апырскаць воцатам, перамяшаць, дадаць тлушч, зняты з булёну, цукар і тушыць да напайгатаўнасці. Цыбулю, моркву, пятрушку нарэзаць саломкай, абсмажыць на масле.

У працэджаны булён пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, давесці да кіпення, дадаць нашаткаваную свежую капусту, нарэзаны саломкай салодкі перац, праз 15 хвілін — тушаныя буракі, пасераваныя карэнне і цыбулю, чорны і духмяны перац, лаўровы ліст, падсмажаную на масле і разведзеную булёнам муку, варыць яшчэ каля 10 хвілін. Заправіць салам, патоўчаным з часнаком, давесці да кіпення, даць настаяцца.

Пры падачы на стол у талерку з баршчом пакласці варанае мяса, смятану, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

### **БОРШЧ УКРАЇНСКІ ПА-КАНАТОПСКУ**

200 г ялавічыны, 200 г бараніны,  $\frac{1}{4}$  частка курыцы, 2 шклянкі бурачнага квасу, 1 шклянка квасу-сыраўцу, 1,5 бурака, 1 карань пятрушкі, 1 морква, 300 г бульбы, 400 г капусты, 50 г сала, 1 ч. ложка мукі, 1 памідор, 1 жаўток, 0,5 шклянкі смятаны, зялёная цыбуля, кроп, соль.

Бураковы квас і квас-сыравец развесці вадой з такім разлікам, каб атрымалася 2 л вадкасці. Пакласці ў яе мяса і кавалак курыцы, варыць да гатаўнасці курыцы, пасля чаго яе выняць. У булён з мясам апусціць нашаткаваныя буракі, змельчаныя моркву і карань пятрушкі. Калі буракі зварацца, пакласці нарэзаную бульбу і капусту і працягваць гатаваць.

Сала дробна парэзаць, дадаць муку, змельчаны кроп, зялёную цыбулю і ўсё патаўчы да ўтварэння аднароднай зялёнай масы, пакласці яе ў боршч. Калі капуста і бульба стануць мяккімі, дадаць нарэзаны свежы памідор, даць пракіпець.



Падаючы боршч, пакласці ў яго расцёрты са смятанай яечны жаўток, у кожную талерку — кавалачкі ялавічыны, бараніны, курыцы.

### **БОРШЧ ПАЛТАЎСКІ (З ГАЛУШКАМІ)**

500 г кураціны, 400 г капусты, 300 г бульбы, 1 бурак, 40 г сала, 50 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, 1 морква, 1 корань пятрушкі з зеленню, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка воцату, перац, соль.

Для галушак: 100—120 г грэцкай мукі, 3 ст. лыжкі вады, 1 яйка, соль.

Зварыць булён з курыцы. Бурак нарэзаць са-ломкай, патушыць з булёнам і воцатам. Асобна абсмажыць разам з нашаткаванай цыбуляй моркву і пятрушку, дадаць тамат-пюрэ.

У булён, які кіпіць, пакласці парэзанья бульбу і капусту, варыць 10—15 хвілін, затым дадаць тушанья буракі, пасераванья цыбулю і карэнне, тоўчанае з зеленню пятрушкі сала. Давесці боршч да гатоўнасці і даць настаяцца 20 хвілін.

У кіпячую падсоленую ваду засыпаць трэцюю частку грэцкай мукі, добра размяшаць і астудзіць. Дадаць астатнюю муку, яйка, замясіць некрутое цеста. Патрошку браць яго сталовай лыжкай, апускаць у кіпячую падсоленую ваду і варыць да гатоўнасці.

У талерку з баршчом пакласці кавалак курыцы, галушкі, смятану, пасыпаць змельчанай зеленню пятрушкі.

### **БОРШЧ КІЕЎСКІ**

250 г ялавічыны, 250 г бараніны, 400 г капусты, 300 г бульбы, 400 г буракоў, 1 корань пятрушкі з зеленню, 0,5 кораня сельдэрэю, 1 морква, 2 цыбуліны, 0,5 л бурачнага квасу, 2 ст. лыжкі фасолі, 0,75 шклянкі тамату-пюрэ, 100 г сметанковага масла, 40 г сала, 0,5 шклянкі смятаны, 1 яблык (кіслы), лаўровы ліст, перац, соль.

Бурачны квас уліць у гарачую ваду, пакласці ялавічыну і варыць да гатоўнасці. Мяса нарэзаць кавалачкамі, булён працадзіць. Буракі нашаткаваць і тушыць з дробна нарэзанай баранінай (пажадана

грудзінкай) і булёнам. Моркву, пятрушку, сельдэрэй і цыбулю дробна нарэзаць і абсмажыць на масле разам з таматам-пюрэ. Сала патаўчы з сырой цыбуляй і зеленню пятрушкі. Фасолю адварыць.

Нарэзанья бульбу і капусту заліць булёнам і варыць 10—15 хвілін, пакласці тушаныя буракі і бараніну, пасераваныя цыбулю і карэнне, нарэзаныя скрылькамі яблык, вараную фасолю, тоўчанае сала, перац, лаўровы ліст, соль і варыць да гатоўнасці.

Падаць боршч са смятанай.

### **БОРШЧ КІЕЎСКИ З ГРЫБАМИ**

60 г сушаных грыбоў, 300 г бульбы, 0,5 качана капусты, 1 бурак, 1 корань пятрушкі з зеленню, 1 морква, 1 цыбуліна, 2 шклянкі бурачнага квасу, 1 ч. лыжка мукі, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, 100 г сметанковага масла, 2 жаўткі, лаўровы ліст, перац, цукар, соль.

Папярэдне замочаныя грыбы зварыць, булён працадзіць. Грыбы дробна парэзаць. Буракі нашаткаваць і патушыць часткай грыбнога булёну.

У грыбны булён, які кіпіць, пакласці нарэзаныя капусту і бульбу, варыць 15 хвілін. Затым дадаць пасераваныя з таматам-пюрэ цыбулю і карэнне, падрыхтаваныя грыбы, падсмажаную на масле і разбаўленую грыбным булёнам муку, соль, перац, цукар, даць пакіпець 5 хвілін, уліць бурачны квас і давесці да гатоўнасці.

Пры падачы на стол у талерку з баршчом пакласці смятану, змешаную з сырымі жаўткамі, пасыпаць зеленню пятрушкі.

### **БОРШЧ ВАЛЫНСКИ**

500 г мяса, 800 г капусты, 250 г буракоў, 4 памідоры, 1 морква, 1 корань пятрушкі з зеленню, 1 цыбуліна, 100 г сметанковага масла, 4 ст. лыжкі смятаны, 4 гарошыны духмянага перцу, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны булён, працадзіць яго, мяса нарэзаць кавалкамі. Абабраныя буракі зварыць да напаягатоўнасці, нарэзаць саломкай. Змельчаныя моркву, пятрушку, цыбулю падсмажыць на сметанковым



масле. Свежыя памідоры нарэзаць кубікамі, абсмажыць з маслам, працерці праз сіта.

У булён, які кіпіць, пакласці нарэзаную саломкай капусту, падрыхтаваныя буракі і варыць 15—20 хвілін, затым дадаць пасераваныя цыбулю і карэнне, працёртыя памідоры, духмяны перац, лаўровы ліст, пасаліць і давесці да гатоўнасці.

У талерку з баршчом пакласці мяса, смятану, дробна нарэзаную зелень.

### **БОРШЧ ЧАРНІГАЎСКИ**

500 г мяса, 400 г капусты, 400 г бульбы, 250 г буракоў, 1 невялікі кабачок, 100 г фасолі, 2 памідоры, 2 кіслыя яблыкі, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, 100 г сметанковага масла, 1 карань пятрушкі з зеленню, 1 морква, 1 цыбуліна, перац, лаўровы ліст, соль.

Нарэзанія саломкай буракі патушыць з таматам-пюрэ. Змельчаныя пятрушку, моркву, цыбулю абсмажыць на масле, кабачкі нарэзаць кубікамі і таксама абсмажыць. Асобна зварыць фасолю.

У мясны булён пакласці нашаткаваную капусту, нарэзаную бульбу і варыць 10—15 хвілін. Затым дадаць фасолю з адварам, тушаныя буракі, абсмажаныя кабачкі, карэнне і цыбулю, нарэзанія яблыкі і памідоры, духмяны перац, соль, лаўровы ліст, і давесці боршч да гатоўнасці.

Пры падачы на стол у талерку пакласці кавалак мяса, смятану, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

### **БОРШЧ ГАЛІЦКІ**

500 г мяса, 250 г буракоў, 300 г капусты, 400 г бульбы, 1 карань пятрушкі, 1 морква, 1 цыбуліна, 2—3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ч. лыжкі мукі, 100 г сметанковага масла, 4 ст. лыжкі смятаны, 3 шклянкі бурачнага квасу, духмяны перац, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны булён.

Нарэзанія буракі патушыць з таматам-пюрэ і часткай бурачнага квасу. Абсмажыць на масле змельчаныя моркву, пятрушку, цыбулю і муку (дадаць у канцы). Змяшаць з пасераванай мукой.

У кіпячы булён пакласці нарэзаныя капусту і бульбу, праз 15 хвілін дадаць тушаныя буракі, пасераваныя карэнне і цыбулю, духмяны перац, соль, лаўровы ліст і давесці да гатоўнасці.

За 15 хвілін да падачы на стол у каструлю з баршчом уліць пракіпячоны бурачны квас, які застаўся.

Падаць са смятанай.

### **БОРШЧ ЛЬВОЎСКИ**

500 г мяса, 500 г буракоў, 400 г бульбы, 1 морква, 1 карань пятрушкі з зеленню, 200 г сасісак, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 1 ч. лыжка цукру, 2 ст. лыжкі воцату, 4 ст. лыжкі смятаны, перац, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны булён.

Буракі добра прамыць і зварыць да напаўгатоўнасці, затым абабраць, нарэзаць саломкай і патушыць з таматам-пюрэ.

У булён пакласці нарэзаную бульбу, давесці да кіпення, дадаць падрыхтаваныя буракі, абсмажаныя на масле моркву, пятрушку і цыбулю, чорны перац гарошкам, соль, цукар і варыць да гатоўнасці, у канцы варкі пакласці лаўровы ліст, нарэзаныя і злёжку падсмажаныя сасіскі.

У талерку з баршчом пакласці смятану, змельчаную зелень пятрушкі.

### **БОРШЧ З МЯСНЫМІ ВУШКАМІ**

500 г ялавічыны, 200 г буракоў, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 ч. лыжка цукру, 5 шт. сушаных грыбоў, 1 ст. лыжка воцату, 0,5 ст. лыжкі крухмалу, чорны перац гарошкам, лаўровы ліст, соль.

Для вушак: 1,5 шклянкі мукі, 100 г сметанковага маргарыну, 150 г адваранага мяса, 1 яйка, 1 цыбуліна, 50 г сметанковага масла, 1 лустачка булкі, перац, соль.

З мяса зварыць булён з дабаўленнем грыбоў, карэння, чорнага перцу гарошкам, лаўровага ліста. Булён працадзіць.



Буракі зварыць у лупінах, абабраць, змяльчыць на буйной тарцы, заліць булёнам, падкiсленым воцатам або лімоннай кіслатой, і даць настаяцца (30 хвілін). Пасля гэтага булён зноў працадзіць прыбавіць цукар, разведзены ахалоджаным булёнам крухмал і давесці да кіпення.

Бушкі прыгатаваць наступным чынам. Прапусціць праз мясарубку варанае мяса, замочаную ў вадзе або малацэ булку, падсмажаную цыбулю, убіць яйка, дадаць перац, соль, перамяшаць. З мукі, вады, змельчанага на тарцы сметанковага маргарыну і солі замясіць цеста, тонка раскачаць яго і нарэзаць квадратамі памерам 3×3 см. На кожны пакласці шарык з фаршу і зашчыпаць у выглядзе трохвугольніка. Бушкі засыпаць у кіпячую ваду і адварыць.

У талерку пакласці бушкі і заліць гарачым булёнам.

### **БОРШЧ СЯЛЯНСКІ**

500 г бараніны, 300 г буракоў, 400 г капусты, 400 г бульбы, 100 г фасолі, 1 кіслы яблык, 1 морква, 1 корань пятрушкі з зеленню, 2 цыбуліны, 100 г сметанковага масла, 50 г сала, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 шклянка квасу-сыраўцу, 0,5 шклянкі смятаны, перац, лаўровы ліст, соль.

З бараніны зварыць булён. Нарэзаныя саломкай буракі патушыць з маслам, таматам-пюрэ і квасам-сыраўцом. Фасолю адварыць.

У кіпячы булён апусціць нашаткаваную капусту і нарэзаную кубікамі бульбу, варыць 15 хвілін. Затым пакласці фасолю з адварам, тушаныя буракі, абсмажаныя на масле моркву, пятрушку і цыбулю, нарэзаны долькамі яблык, перац, лаўровы ліст, соль і варыць да гатоўнасці. Борш заправіць салам, расцёртым з цыбуляй.

Падаць са смятанай і дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

### **БОРШЧ З КІСЛАЙ КАПУСТАЙ**

500 г мяса, 500 г кіслай капусты, 400 г бульбы, 50 г буракоў, 1 корань пятрушкі, 1 морква, 1 цыбуліна, 150 г сметанковага масла, 1 ст. лыжка тамату-

пюрэ, па 1 ч. лыжцы цукру і воцату, 4 ст. лыжкі смятаны, зелень, перац, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны булён. Кіслую капусту (калі вельмі кіслая, прамыць халоднай вадой) патушыць з маслам. Таксама патушыць буракі, нарэзаныя саломкай, дадаўшы булён, цукар і воцат. Моркву, пятрушку, цыбулю абсмажыць на масле, у канцы дадаць тамат-пюрэ.

У булён пакласці нарэзаную бульбу, праз 10—15 хвілін дадаць тушаныя капусту і буракі, пасераваныя цыбулю і карэнне, перац, лаўровы ліст, соль, давесці да гатоўнасці і даць настаяцца.

Падаць са смятанай і змельчанай зеленню пятрушкі або кропу.

### **БОРШЧ З ГРЫБАМІ І ЧАРНАСЛІВАМ**

100 г сушаных грыбоў, 400 г буракоў, 400 г капусты, 400 г бульбы, 1 морква, 1 корань пятрушкі з зеленню, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 100 г сметанковага масла, 100 г чарнасліву, 1 ч. лыжка мукі, перац, лаўровы ліст, соль.

Прамытыя грыбы зварыць, выняць з булёну і дробна парэзаць. Нарэзаныя саломкай буракі патушыць з грыбным булёнам і таматам-пюрэ да напайгатоўнасці. Моркву, пятрушку, цыбулю абсмажыць на масле, змяшаць з пасераванай мукой.

У кіпячы грыбны булён пакласці нашаткаваную капусту, кубікі бульбы, праз 5 хвілін дадаць прамыты чарнасліў, нарэзаныя грыбы, тушаныя буракі, пасераваныя цыбулю, карэнне і муку, перац, лаўровы ліст, соль і варыць да гатоўнасці.

Пры падачы на стол боршч пасыпаць змельчанай зеленню пятрушкі.

### **БОРШЧ З БАКЛАЖАНАМІ**

500 г мяса, 200 г буракоў, 200 г бульбы, 100 г баклажанаў, 200 г капусты, 50 г салодкага перцу, 2 памідоры, 1 корань пятрушкі, 1 морква, 1 цыбуліна, 150 г сметанковага масла, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ч. лыжка цукру, 1 шклянка бурачнага квасу, 4 ст. лыжкі смятаны, перац, лаўровы ліст, зелень, соль.



У звараны мясны булён пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу, нашаткаваную капусту і нарэзаныя кубікамі баклажаны (ачышчаныя ад скуркі), праз 10—15 хвілін дадаць нарэзаныя саломкай салодкі перац, дольки памідораў, буракі, патушаныя з маслам, таматам-пюрэ і бурачным квасам, а таксама пасераваныя моркву, пятрушку і цыбулю, варыць яшчэ 7—10 хвілін. Заправіць соллю, цукрам, перцам, лаўровым лістом і давесці да гатоўнасці.

Падаць боршч са смятанай і змельчанай зеленню кропу і пятрушкі.

### **БОРШЧ ХАЛОДНЫ**

800 г буракоў, 600 г бульбы, 2 яйкі, 2 агуркі, 0,5 шклянкі смятаны, 2 ч. лыжкі цукру, 4 ст. лыжкі змельчанай зялёнай цыбулі, 1 ст. лыжка змельчанага кропу, па 4 шклянкі бурачнага і бульбянога адвару, воцат, соль.

Палову буракоў спячы, абабраць, нарэзаць саломкай. Астатнія абабраць, зварыць у падкисленай воцатам вадзе, таксама нарэзаць.

У асобным посудзе зварыць абабраную бульбу, нарэзаць брусочкамі. Падрыхтаваную агародніну заліць змешаным адварам буракоў і бульбы, ахаладзіць, затым дадаць нарэзаныя свежыя агуркі, вараныя яйкі, зялёную цыбулю, соль і цукар. Усё добра перамяшаць.

Пры падачы на стол пакласці смятану і кроп.

### **БОРШЧ КРЫВАРОЖСКИ ХАЛОДНЫ**

200 г буракоў, 200 г бульбы, 200 г капусты, 60 г фасолі, 50 г салодкага перцу, 1 карань пятрушкі, 1 морква, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 3 ст. лыжкі алею, 4 ст. лыжкі смятаны, па 1 ч. лыжцы мукі, цукру і воцату, перац, зелень, соль.

Буракі нарэзаць саломкай і патушыць з таматам-пюрэ, воцатам і алеем. Нарэзаныя моркву, пятрушку і цыбулю абсмажыць на алеі, змяшаць з пасераванай мукой. Фасолю адварыць.

У ваду, якая кіпіць, пакласці нарэзаныя бульбу і капусту, гатаваць 10—15 хвілін, дадаць фасолю

з адварам, нарэзаны саломкай салодкі перац, тушанья буракі, пасераванья цыбулю і карэнне, варыць яшчэ 5—7 хвілін. Заправіць боршч соллю, цукарам, перцам, даць трошкі пакіпец і ахаладзіць.

Падаць са смятанай і змельчанай пятрушкай.

### **БОРШЧ ХАЛОДНЫ СЯЛЯНСКІ**

400 г буракоў, 400 г бульбы, 200 г сухафруктаў, 2 свежыя агуркі, 2 яйкі, 1,5 ст. лыжкі цукру, 1 ст. лыжка воцату, 0,5 шклянкі смятаны, 0,5 шклянкі змельчанай зялёнай цыбулі, кроп, соль.

Буракі спячы ў духоўцы, абабраць, нарэзаць саломкай, апырскаць воцатам, даць пастаяць. Зварыць нарэзаную кубікамі бульбу. Сушанья яблыкі, слівы і вішні ў асобным посудзе зварыць да гатоўнасці, зліць адвар, змяшаць яго з бульбяным, ахаладзіць. Пакласці ў адвар зваранья бульбу і садавіну, падрыхтаванья буракі, нарэзанья агуркі і варанья яйкі, заправіць соллю, цукарам.

У талерку з баршчом пакласці смятану, цыбулю, кроп.

Акрамя баршчоў, ва ўкраінскай кухні шмат іншых першых страў — капуснякі, расольнікі, юшкі, кулешыкі, куляшы і інш.

### **КАПУСНЯК ЗАПАРОЖСКІ**

500 г свініны, 600 г кіслай капусты, 400 г бульбы, 2 ст. лыжкі проса, 1 морква, 1 корань пятрушкі з зеленню, 1 корань сельдэрэю, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 50 г сала, 4 ст. лыжкі смятаны, перац, лаўровы ліст, соль.

Свініну зварыць. Кіслую капусту адціснуць і падушыць з маслам і булёнам да напаўгатоўнасці. Нарэзанья саломкай моркву, пятрушку, сельдэрэй і 1 цыбуліну абсмажыць на масле. Сала прапусціць праз мясарубку і расцерці з цыбуляй і зеленню пятрушкі.

У булён пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, праз 10—15 хвілін дадаць тушаную капусту, перабранае і прамытае проса, варыць да гатоўнасці. За 7—10 хвілін да канца варкі пакласці падрыхтаванае



сала, пасераваня цыбулю і карэнне. Капусняк заправіць соллю, перцам, лаўровым лістом і даць закіпець.

Падаць са смятанай.

### **ЮШКА З ФАСОЛЯЙ І ВЕРМІШЭЛЛЮ**

250 г мяса, 0,75 шклянкі фасолі, 100 г вермішэлі, 1 цыбуліна, 1 карань пятрушкі з зеленню, 1 морква, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мяса, булён працадзіць, пакласці ў яго загадзя замочаную ў халоднай вадзе фасолю. За 10—15 хвілін да канца варкі апусціць вермішэль, дадаць абсмажаныя на масле моркву, пятрушку і цыбулю. Заправіць юшку соллю і лаўровым лістом.

Падаць на стол, пасыпаўшы дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

### **КУЛЕШЫК З МОРКВЫ З РЫСАМ**

600 г морквы, 6 ст. лыжак рысу, 2,5 л малака, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 жаўткі, соль, цукар.

Нарэзаную моркву абсмажыць на масле, пакласці разам з прамытым рысам у малако і варыць да гатоўнасці, працерці разам з адварам праз сіта, заліць гарачым малаком, дадаць соль, цукар, даць закіпець. Заправіць кулешык жаўткамі, расцёртымі з малаком і сметанковым маслам.

### **КУЛЕШ З САЛАМ**

120 г проса, 600 г бульбы, 2 цыбуліны, 2 л вады, 150 г сала, 1 ст. лыжка дробна нарэзанай зеленай пятрушкі, соль.

Перабранае і добра прамытае проса ўсыпаць у падсоленую ваду, якая кіпіць. Калі проса стане мяккім, дадаць нарэзаную кубікамі бульбу і варыць яшчэ 15 хвілін, заправіць дробна нарэзаным салам, падсвараным разам з нашаткаванай цыбуляй, даць добра пракіпець.



## СТРАВЫ З РЫБЫ

---

### СЕЛЯДЗЕЦ З ЯБЛЫКАМІ

200 г селядца, 2 кіслыя яблыкі, 200 г белага хлеба, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка смятаны.

Філе вымачанага ў халоднай вадзе селядца дробна пасячы разам з ачышчанымі ад скуркі і асяродка яблыкамі, змяшаць з размочаным у вадзе або малацэ белым хлебам, маслам і смятанай. Усё старанна расцерці.

Выкласці ў выглядзе селядца, прыклаўшы галаву і хвост.

### КАШКА З СЕЛЯДЦА

1 селядзец (200 г), 1 цыбуліна, 1 шклянка смятаны (густой).

З селядца зняць скуру, выдаліць косткі, нарэзаць кавалкамі. Селядзец разам з цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць смятану, усё добра перамяшаць.

Падаць да блінцоў або як закуску.

### КАМСА СЕЧАНАЯ З ЯЙКАМІ

500 г камсы, 100 г белага хлеба, 2 цыбуліны, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. ложка воцату, зелень пятрушкі, перац.

Камсу замачыць у халоднай вадзе на 2—3 гадзіны. Адрэзаць галоўкі і хвасты, выдаліць вантробы. Падрыхтаваную камсу прапусціць праз мясарубку разам з размочаным і адціснутым белым хлебам і цыбуляй, дадаць алей, перац, воцат, добра перамяшаць.

Выкласці масу ў выглядзе горкі, абсыпаць падсмажанай цыбуляй, пасечанымі варанымі яйкамі і змельчанай зеленню пятрушкі.



## **ІКРА ЗАКУСАЧНАЯ СА СВЕЖАЙ РЫБЫ**

200 г свежай ікры, 0,5 цыбуліны, 2 ч. лыжкі алею, 1 ч. лыжка воцату, перац, зелень пятрушкі, соль.

Ачышчаную ад плеўкі рыбную ікру заліць кіпенем, даць пастаяць, пакуль ікра не пабялее, пасля чаго ваду адцадзіць. Затым ікру пасаліць, заправіць перцам, воцатам, дробна нарэзанай цыбуляй, алеем, перамяшаць, даць настаяцца 1 гадзіну.

Падаючы на стол, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

## **ЗАВІВАНЕЦ З РЫБЫ**

1 кг рыбы, 4 яйкі, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі сталовага воцату, чорны перац (молаты і гарошак), зелень пятрушкі, лаўровы ліст, соль.

З ачышчанай і вымытай рыбы аддзяліць філе са скуркай, зрабіць на ёй надрэзы. На кожны кавалак пакласці дробна пасечаныя вараныя яйкі і зелень пятрушкі, пасыпаць соллю і перцам. Згарнуць філе трубочкай і перавязаць ніткай. У падкисленую воцатам ваду пакласці цыбулю, лаўровы ліст, перац. Калі вада закіпіць, апусціць трубочкі і варыць да гатоўнасці. Да таго як падаваць на стол, рыбу пакінуць у марынадзе, у якім яна варылася.

Ахалоджаны завіванец нарэзаць.

## **ШЧУПАК ФАРШЫРАВАНЫ**

1 шчупак (850 г), 2 цыбуліны, 0,5 морквы, 0,5 бурака, 2 жаўткі, 50 г белага хлеба (булкі), 0,5 шклянкі малака, 1 ст. лыжка маньных круп, 2 ст. лыжкі алею, 0,25 мускатнага арэха, соль, перац.

Шчупака ачысціць ад лускі, плаўнікоў, прамыць. Надрэзаць скуру вакол галавы і зняць яе ў напрамку хваста, хвост адрэзаць. Калі пры зняцці скура будзе недзе пашкоджана, зашыць гэтыя месцы. Аддзяліць мякаць рыбы ад костак. З костак і галавы зварыць булён. Мякаць рыбы разам з булкай, замочанай у малацэ, і абсмажанай на алеі цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць жаўткі, маньныя крупы, малако, перац, соль, мускатны арэх, добра перамяшаць.

Атрыманым фаршам запоўніць скуру шчупака. На дно каструлі пакласці скрылькі морквы, бурака і цыбулі, зверху — фаршыраваную рыбу, усё заліць булёнам і варыць на невялікім агні каля гадзіны.

Гатовую рыбу ўпрыгожыць зеленню пятрушкі або зялёнай салатай і памідорамі, нарэзанымі кружкамі.

### **КАРП З КІСЛА-САЛОДКАЙ ПАДЛІЎКАЙ**

*1 кг карпа, 1 цыбуліна, 1 карань пятрушкі, 1 морква, лаўровы ліст, соль.*

Для падліўкі: *2 ст. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі разынак, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2,5 шклянкі булёну, 1 г лімоннай кіслаты, цукар.*

Карпа ачысціць, прамыць, нарэзаць кавалкамі, пакласці ў каструлю, дадаць нарэзаныя цыбулю, моркву і пятрушку, лаўровы ліст, пасаліць, заліць вадой і тушыць у духоўцы да гатоўнасці.

Пасераваную на масле муку развесці булёнам, у якім тушыўся карп, дадаць тамат-пюрэ, таксама пасераваны на масле, лімонную кіслату, размяшаць, добра праварыць, затым працадзіць. Пакласці ў падліўку перабраныя і прамытыя разынкі, давесці да кіпення, заправіць цукрам і сметанковым маслам.

### **РЫБА У КАПУСЦЕ**

*600 г рыбнага філе, 50 г белага хлеба, 700 г капусты, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 шклянкі смятаны (рэдкай), перац, зелень, соль.*

Філе рыбы прамыць, нарэзаць кавалкамі, прапусціць праз мясарубку разам з размочаным у вадзе або малаце і злёгка адціснутым белым хлебам і абсмажанай цыбуляй, дадаць соль, перац, перамяшаць. На падрыхтаваныя, як для галубцоў, капустныя лісты раскласці рыбны фарш, загарнуць іх у выглядзе канвертаў, пакласці ў жароўню, заліць смятанай, дадаць соль і паставіць тушыць у духоўку.

Пры падачы на стол пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі або кропу.



## **КАРП, ТУШАНЫ З ЦЫБУЛЯЙ**

*1 кг карпа, 3 ст. лыжки алею, 1 ст. лыжка мукі, 2 ст. лыжки воцату, 1 ст. лыжка цукру, 4 цыбуліны, перац чорны і духмяны гарошкам, лаўровы ліст, гваздзіка, соль.*

Карпа очысціць ад лускі, выдаліць плаўнікі і вантробы, прамыць, нарэзаць кавалкамі, пасыпаць іх соллю, перцам, укачаць у муку і абсмажыць на алеі.

З галоў і плаўнікоў зварыць булён. Злёжку абсмажыць на алеі нашаткаваную цыбулю, палову яе пакласці ў жароўню, дадаць гваздзіку, лаўровы ліст, перац чорны і духмяны, воцат і цукар. На гэтыя прадукты пакласці кавалкі рыбы, пасыпаць яе цыбуляй, якая засталася, заліць булёнам і паставіць тушыць у духоўку.

## **ТРУБАЧКІ РЫБНЫЯ**

*500 г рыбы, 3 яйкі, 0,5 шклянкі зялёнай цыбулі, 1 ст. лыжка зелені, 3 ч. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка мукі, 3 ст. лыжкі молатых сухароў, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, перац, алей для фрыцюру, соль.*

Філе шчупака, акуня або траскі прамыць, нарэзаць тонкімі пласточкамі, адбіць кожны, пасыпаць соллю і перцам. Вараныя яйкі пасячы, зялёную цыбулю, пятрушку або кроп дробна парэзаць, перамяшаць са смятанай, пасаліць.

На кавалачак філе пакласці атрыманы фарш, загарнуць трубочкай, укачаць у муку, змачыць у яйку, абсыпаць сухарамі, падсмажыць ў вялікай колькасці разагрэтага алею, затым паставіць у духоўку на 2—3 хвіліны.

Пры падачы на стол паліць трубочкі разагрэтым сметанковым маслам. Рыбныя трубочкі можна есці і халоднымі.

## **РЫБА У БЛІНЦАХ**

*1 кг рыбы, 1 шклянка мукі, 2 яйкі, 2 шклянкі малака, 1 ч. лыжка цукру, 4 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі сухароў, соль.*

Падрыхтаванае філе рыбы без скуркі і костак

нарэзаць тонкімі пласточкамі, пасаліць, абсмажыць на масле, пакласці на падсмажаны бок выпечанага з мукі, малака, яйка, солі і цукру блінца, загарнуць яго ў выглядзе канверта, змазаць яйкам, пасыпаць молатымі сухарамі і абсмажыць на масле да румянага колеру, паставіць на 5—7 хвілін у духоўку.



## СТРАВЫ З МЯСА

---

### МЯСА З ЯБЛЫКАМІ, ЗАПЕЧАНАЕ У МАЛОЧНЫМ СОУСЕ

800 г ялавічыны, 5—6 яблыкаў, 1 ст. ложка мукі, 1,5 шклянкі малака, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.

Мяса адварыць і разрэзаць на тонкія кавалкі. Муку падсмажыць да светла-жоўтага колеру, развесці гарачым малаком і праварыць 7—10 хвілін на невялікім агні, пасаліць. Ачышчаныя ад скуркі, асяродка яблыкі нарэзаць тонкімі скрылькамі.

На дно змазанай маслам патэльні пакласці скрылькі яблыкаў, потым уперамешку з яблыкамі кавалкі мяса, заліць падрыхтаваным соусам, апырскаць распушчаным маслам і запячы ў духоўцы.

### ПЯЧЭНЯ ПА-ЖЫТОМІРСКУ

500 г свініны, 100 г сала, 1 кг бульбы, 3 цыбуліны, 2 морквы, 40 г сушаных грыбоў, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 3—5 зубкоў часнаку, перац, лаўровы ліст, соль.

Свініну нарэзаць кавалкамі, пасаліць, злёгка абсмажыць і патушыць да нападгатоўнасці з таматам-пюрэ. Бульбу і моркву нарэзаць кубікамі, абсмажыць на сале, перамяшаць з нарэзанымі кольцамі сырой цыбуляй, заправіць соллю і перцам. Грыбы адварыць, дробна нарэзаць.

Падрыхтаваныя агародніну і свініну слямі пакласці ў каструлю, пачынаючы і заканчваючы ага-



роднінай, заліць грыбным булёнам, пакласці зверху нарэзаныя грыбы, лаўровы ліст і тушыць да гатоўнасці. Перад падачай на стол пасыпаць дробна нарэзаным часнаком, даць пастаяць 3—4 хвіліны пад накрыўкай.

### **ДУШАНІНА З НЫРКАМІ**

*600 г мяса, 200 г нырак, 2 ст. лыжкі здору, 1 морква, 1 пятрушка, 1 цыбуліна, перац, лаўровы ліст, зелень, соль.*

Мяса аддзяліць ад костак, нарэзаць вялікімі кавалкамі, абсмажыць да румянага колеру разам з нарэзанымі морквай, пятрушкай і цыбуляй. На дно чыгунка або жароўні пакласці кавалачкі мяса, прамытыя, абвараныя кіпенем і нарэзаныя ныркі, абсмажанае мяса, лаўровы ліст, соль, перац, уліць ваду (каб пакрыла мяса) і паставіць тушыць у духоўку.

Гатовую душаніну нарэзаць, раскласці на талеркі, зверху пакласці ныркі, паліць сокам, у якім тушылася мяса, пасыпаць змельчанай зеленню.

### **ЯЛАВІЧЫНА У СМЯТАНЕ**

*1 кг ялавічыны, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 карань пятрушкі з зеленню, 2 шклянкі смятаны, 2 ст. лыжкі здору, соль, перац, лаўровы ліст.*

Мяса цэлым кавалкам абсмажыць з усіх бакоў да румянага колеру, пакласці ў жароўню, дадаць нарэзаныя моркву, пятрушку і цыбулю, а таксама лаўровы ліст, соль і перац, заліць булёнам або вадой і тушыць пад накрыўкай амаль да поўнай гатоўнасці. Затым уліць смятану і яшчэ трохкі патушыць.

Гатовую ялавічыну нарэзаць кавалкамі. Булён са смятанай і карэннем, у якім яна тушылася, працерці праз сіта і давесці да кіпення. Пры падачы на стол кавалкі мяса паліць атрыманай падліўкай, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

### **ПЯЧЭНЯ З БАРАНІНЫ**

*500 г бараніны, 80 г сала, 1 ст. лыжка здору, 5 зубкоў часнаку, 1 ст. лыжка мукі, 1 ст. лыжка сметанко-*

*вага масла, 1 ст. ложка тамату-пюрэ, 1 шклянка фасолі, 1 цыбуліна, перац, зелень, соль.*

Бараніну, з якой выдалены косткі, нашпігаваць салам, нацерці тоўчаным з соллю часнаком, абсмажыць на здоры да ўтварэння светла-карычневай скарынкі, пакласці ў каструлю, заліць булёнам або вадой і тушыць да гатоўнасці.

Пасераваную муку развесці сокам, у якім тушылася бараніна, дадаць булён, соль, перац, праварыць. Гэтай падліўкай заліць бараніну. Паставіць каструлю на агонь і давесці да кіпення.

Загадзя замочаную фасолю зварыць, адвар зліць. Дробна нарэзаную цыбулю абсмажыць на масле, дадаць тамат-пюрэ, смажыць яшчэ 2—3 хвіліны, развесці адварам ад фасолі (0,5 шклянкі), даць закіпець, змяшаць з фасоліяй, пасаліць і добра прагрэць.

Тонка нарэзаную бараніну падаць разам з запраўленай фасоліяй, паліць падліўкай, пасыпаць змельчанай зеленню.

### **СВІНІНА, ТУШАНАЯ З КАПУСТАЙ І ЯБЛЫКАМІ**

*500 г свініны, 1 кг капусты, 200 г яблыкаў, 3 ст. лыжкі здору, 2 цыбуліны, соль.*

Мяса цэлым кавалкам пасаліць, абсмажыць на здоры і нарэзаць невялікімі кавалачкамі. Капусту нашаткаваць, перацерці з соллю, дадаць здор, уліць трошкі вады і патушыць. Затым змяшаць з пасераванай цыбуляй і ачышчанымі яблыкамі, нарэзанымі скрылькамі.

У жароўню або каструлю пакласці слямі тушаную капусту і свініну, заліць булёнам або вадой і тушыць яшчэ 30—40 хвілін пад накрыўкай.

### **СВІНІНА З ГАРОХАМ І АГАРОДНІНАЙ**

*500 г свініны, 1 шклянка гароху, 0,5 шклянкі смятаны, 0,5 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ст. ложка мукі, 2 ст. лыжкі здору, 2 цыбуліны, 2 морквы, 1 корань пятрушкі, лаўровы ліст, перац, соль.*

Мяса нарэзаць невялікімі кубікамі, пасаліць, абсыпаць мукой і абсмажыць да румянага колеру. Гарох перабраць, прамыць і варыць у несалёнай



вадзе да нападгатоўнасці. Моркву, цыбулю, карань пятарушкі дробна нарэзаць, перамяшаць з перцам, соллю і лаўровым лістом.

Жароўню змазаць здорам, пакласці палову падрыхтаванай агародніны, затым абсмажаную свініну, на яе гарох, зверху — астатнюю агародніну, заліць булёнам або вадой, патушыць 20—25 хвілін, пасля чаго заліць смятанай, змешанай з таматам-пюрэ, і паставіць у духоўку на 10 хвілін.

### **СВІНІНА З ЧАРНАСЛІВАМ**

*600 г свініны, 250 г чарнасліву, 80 г чэрствай булкі, 3 ст. лыжкі здору або сметанковага масла, 0,5 ст. лыжкі цукру, 1 ст. лыжка воцату, духмяны перац, лаўровы ліст, соль.*

Прамытую свініну цэлым кавалкам (без костак) абсмажыць на здоры або сметанковым масле да ўтварэння румянай скарынкі. Перакласці мяса ў каструлю, дадаць воцат, духмяны перац, соль, лаўровы ліст, ваду і тушыць да гатоўнасці пад накрыўкай.

Прамыты чарнасліў зварыць, выняць костачкі, затым працерці праз сіта, дадаць расцёртую чэрствую булку, падсмажаную на масле або здоры, цукар і сок, у якім тушылася мяса, давесці да кіпення.

Свініну нарэзаць тонкімі кавалкамі, заліць падліўкай з чарнасліву.

### **ЗАПЯКАНКА З МЯСА І БУРАКОЎ**

*500 г мяса, 1 кг буракоў, 1 яйка, 4 ч. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі маргарыну, 1 ст. лыжка сухароў, соль, перац.*

Мяса прапусціць праз мясарубку. Буракі зварыць, абабраць, змяльчыць на тарцы. Падрыхтаваныя мяса і буракі змяшаць з яйкам, мукой, соллю і перцам, выкласці на змазаную маргарынам і пасыпаную сухарамі патэльню, апырскаць растопленым маргарынам і запячы ў духоўцы.

Падаць запяканку са смятаным соусам з хрэнам.

## **ШПУНДРА (СВІНАЯ ГРУДЗІНКА З БУРАКАМІ)**

500 г свіной грудзінкі, 1,5 ст. лыжкі топленага сала, 700 г буракоў, 3 цыбуліны, 1 шклянка бурачнага квасу, 1 ст. лыжка мукі, соль.

Нарэзаную невялікімі кавалачкамі свіную грудзінку абсыпаць мукой, падсмажыць разам з цыбуляй, перакласці ў каструлю, перамяшаць з нарэзанымі кавалачкамі буракамі, заліць бурачным квасам (гл. «Першыя стравы») і тушыць да гатоўнасці.

## **КЕНДЗЮХ**

1 свіны страўнік, 500 г грудзінкі, 200 г свініны (мякаць), 2 яйкі, 2 цыбуліны, соль, перац.

Свіны страўнік старанна прамыць. Свіную грудзінку без касцей нарэзаць маленькімі кавалачкамі, змяшаць з прапушчаным праз мясарубку мясам, яйкамі, нашаткаванай цыбуляй, соллю і перцам. Падрыхтаваным фаршам начыніць страўнік, зашыць яго і запячы ў духоўцы.

## **ЗАВІВАНЕЦ ПА-ЎЖГАРАДСКУ**

500 г мякаці ялавічыны, 100 г сала, 1 ст. лыжка топленага сала, 3 яйкі, 1 салёны агурок, 1 буйная бульбіна, 2 ст. лыжкі мукі, 0,5 ч. лыжкі чорнага молатага перцу, соль.

Нарэзаць мяса плоскімі кавалкамі велічынёй з далю (можна выкарыстаць паўфабрыкаты — антрэкоты), ачысціць ад плевак, адбіць, пасаліць, пасыпаць перцам. На кожны кавалак мяса пакласці кавалачкі салёнага агурка, крутога яйка і нарэзаную саломкай бульбу, згарнуць рулетам, перавязаць ніткай, абмазаць сырым яйкам, укачаць у муку.

Абсмажыць завіванцы ў топленым сале, перакласці ў каструлю, заліць вадой, якая кіпіць, або булёнам і тушыць да гатоўнасці.

Падаць з бульбай, паліўшы соусам, які ўтварыўся пры тушэнні.



## **СЕЧАНІКІ**

600 г мяса (мякаць), 2—3 ст. лыжкі згору, 2 ст. лыжкі сухароў, 4 яйкі, 2 цыбуліны, соль, перац.

Падрыхтаванае мяса прапусціць праз мясарубку. Нарэзаную саломкай цыбулю абсмажыць, убіць у яе яйкі і, памешваючы, згатаваць рэдкую яечню. Пасля ахаладжэння змяшаць яе з сечаным мясам, заправіць соллю, перцам, прапусціць праз мясарубку.

З атрыманага фаршу сфармаваць круглыя сечанікі, укачаць у сухары, абсмажыць з абодвух бакоў і паставіць у духоўку на 10 хвілін.

## **МЯСА СЕЧАНАЕ У СМЯТАНЫМ СОУСЕ**

400 г мяса без костак, 100 г сала, 1 ст. лыжка мукі, 3 ст. лыжкі смятаны, 1 шклянка булёну або вады, соль.

Падрыхтаванае мяса прапусціць праз мясарубку, дадаць нарэзанае дробнымі кавалачкамі сала, абсмажанае з цыбуляй, перамяшаць. Абсыпаць фарш мукой і, перамяшваючы, абсмажыць на вялікім агні, затым уліць булён або ваду і праварыць. У канцы прыгатавання дадаць смятану і соль.

## **СЕЧАНІКІ ТУШАНЫЯ З НАЧЫНКАЙ З ХРЭНУ**

500 г мяса, 100 г белага хлеба, 0,5 шклянкі малака, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі мукі, 4 ст. лыжкі цёртага хрэну, 1,5 шклянкі смятаны, соль.

Прамытае і нарэзанае невялікімі кавалачкамі мяса прапусціць праз мясарубку, дадаць размочаны ў малацэ і адціснуты белы хлеб, нарэзаную і абсмажаную цыбулю, перамяшаць і яшчэ раз прапусціць праз мясарубку. Цёрты хрэн злёгка падсмажыць, змяшаць з 2 сталовымі лыжкамі смятаны.

Пры фармаванні сечанікаў начыніць іх хрэнам, абсыпаць мукой і падсмажыць. Затым заліць смятанай і тушыць у духоўцы каля 10 хвілін.

Падаць сечанікі з бульбяным пюрэ і паліць смятанай, у якой яны тушыліся.

## **МЯСА СЕЧАНАЕ,**

### **ТУШАНАЕ З БАКЛАЖАНАМІ І ПАМІДОРАМІ**

500 г фаршу, 1,5 кг баклажанаў, 750 г памідораў, 2 ст. лыжкі мукі, 4 ст. лыжкі сметанковага масла (маргарыну), 2 цыбуліны, соль, перац.

Фарш з ялавічыны і свініны змяшаць з нашаткаванай і злёгка абсмажанай цыбуляй, дадаць перац, соль, добра перамяшаць і абсмажыць на масле.

Баклажаны абмыць, нарэзаць кружкамі, пасаліць з абодвух бакоў і даць паляжаць. Затым прамыць, пасыпаць перцам, укачаць у муку і падсмажыць да светла-карычневага колеру. Памідоры злёгка абсмажыць, працерці праз друшляк і пасаліць.

У каструлю або жароўню пакласці радамі баклажаны і мяса, заліць працёртымі памідорамі і тушыць пад накрыўкай 15—20 хвілін.



## **СТРАВЫ**

### **СА СВОЙСКОЙ ПТУШКІ**

---

### **САЛАТА З КУРЫЦЫ, РЫСУ І АГАРОДНІНЫ**

250 г курынага мяса (мякаць), 0,5 шклянкі рысу, 2 салодкія перцы, 1 агурок, 1 памідор, 6—8 ст. лыжак маянэзу, зелень пятрушкі.

Мякаць варанай курыцы, печаны салодкі перац, свежы агурок нарэзаць саломкай, памідор — скрылькамі. Падрыхтаваныя прадукты, вараны расшыпісты рыс і дробна нарэзаную зелень перамяшаць і заправіць маянэзам.

### **АЛАДКІ КУРЫНЫЯ**

500 г курынага мяса (мякаці), 60 г белага хлеба, 1,5 шклянкі малака, 2 яйкі, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.

Пасля кулінарнай апрацоўкі курынай тушкі зрэзаць з яе мякаць, прапусціць праз мясарубку разам з размочаным у малацэ чэрствым белым хлебам, старанна расцерці, дадаць яечныя жаўткі, соль,



развесці малаком, перамяшаць, увесці ўзбітыя бялкі. Гэтую напаўвадкую масу класці лыжкай на патэльні з разагрэтым маслам і смажыць з абодвух бакоў да румянага колеру.

Падаючы на стол, аладкі паліць распушчаным маслам.

### **КУРАНЯТЫ, НАЧЫНЕННЫЯ СУХАРАМІ**

1 кг куранят, 2 яйкі, 2 шклянкі молатых пшанічных сухароў, 0,5 шклянкі малака, 200 г сметанковага масла, 1 ст. лыжка змельчанай зелені кропу і пятрушкі, 1 шклянка смятаны, соль.

$\frac{3}{4}$  молатых сухароў, узятых для прыгатавання стравы, змяшаць з яйкамі, 1 ст. лыжкай масла, малаком, змельчанай зеленню, дадаць соль. Гэтай масай начыніць падрыхтаваных куранят, зашыць, змазаць маслам і смажыць у жароўні з разагрэтым маслам, увесь час пераварочваючы і паліваючы сокам і тлушчам. За 8—10 хвілін да заканчэння смажання абсыпаць куранят сухарамі, якія засталіся, і працягваць смажыць, але ўжо не пераварочваючы.

Гатовых куранят перакласці на блюда. У жароўню, у якой яны смажыліся, уліць смятану, давесці да кіпення. Гэтай падліўкай паліць куранят.

### **КУРЫЦА, ТУШАНАЯ З ГАЛУШКАМІ**

1 курыца (1 кг), 1 морква, 1 цыбуліна, 1 яйка, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 400 г мукі, соль.

Апрацаваную і абмытую курыную тушку разрэзаць на невялікія кавалкі, пасаліць, абсмажыць на масле, пакласці ў каструлю, дадаць моркву, нарэзаную кубікамі, змельчаную цыбулю, заліць вадой і тушыць да гатоўнасці.

З мукі, яйка, вады і солі з дабаўленнем масла замясіць цеста, раскачаць яго ў пласт таўшчынёй 0,5 см, нарэзаць у выглядзе квадрацікаў памерам 1,5×1,5 см і звярнуць у падсоленай вадзе або булёне.

Гатовыя галушкі адкінуць на рэшата, пакласці ў каструлю разам з кавалкамі курыцы і тушыць яшчэ 10—15 хвілін (лепш у духоўцы).

## **ІНДЫЧКА, ТУШАНАЯ СА СВЕЖАЙ КАПУСТАЙ**

*1 кг індычкі, 1 кг капусты, 1 цыбуліна, 4—5 памідораў, 150 г тлушчу, соль, перац.*

Падрыхтаваную індычку разрубіць на порцыі. Нашаткаваную капусту пасаліць, перацерці, пасыпаць чырвоным молатым перцам, перамяшаць з дробна нарэзанай цыбуляй, атрыманую сумесь падзяліць на дзве часткі. Адно частку пакласці ў шырокую каструлю, на яе — кавалкі індычкі і зноў капусту. Зверху — нарэзаныя кружкамі памідоры, тлушч, уліць ваду (каля 1,5 шклянкі). Тушыць на слабым агні, пакуль не выпарыцца вадкасць.

Індычку падаць разам з капустай.

## **ІНДЫЧКА З РЫСАМ**

*1 індычка сярэдняй велічыні, 1 шклянка рысу, 0,5 шклянкі разынак, 150 г сметанковага масла, 2 яйкі, соль.*

Рыс адварыць да напайгатоўнасці, прамыць халоднай вадой, абсушыць, перамяшаць з прамытымі рызынкамі, сырымі яйкамі, дадаць масла, соль.

Падрыхтаваную індычку начыніць рысам, зашыць, пакласці ў жароўню або на бляху, паліць маслам і смажыць у духоўцы 1,5—2, 5 гадзіны, перыядычна паліваючы сокам і тлушчам, у якім яна смажыцца.

## **ШЫЙКА ГУСІНАЯ З НАЧЫНКАЙ**

*1 гусіная шыйка, 0,5 шклянкі ячных круп, вантробы (пячонка, сэрца, страўнік), 1 цыбуліна, 1 ст. ложка шмальцу, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, перац.*

Ячныя крупы, папярэдне замочаныя ў гарачай вадзе для набухання, змяшаць з прамытымі, дробна нарэзанымі і падсмажанымі на шмальцы пячонкай, страўнікам, сэрцам і цыбуляй, дадаць астатні шмалец, соль, перац, перамяшаць, уліць трошкі булёну.

Акуратна знятую гусіную шыйку прамыць, запоўніць падрыхтаваным фаршам, зашыць з абодвух канцоў, пакласці ў чыгунны посуд, абсмажыць на масле, затым давесці да гатоўнасці ў духоўцы.



## КАТЛЕТЫ ПА-КІЕЎСКУ

400 г курынага філе, 150 г сметанковага масла, 1 яйка, 100 г сухароў, тлушч для смажання, соль.

З падрыхтаванай тушкі курыцы зняць скурку з філейнай часткі, выразаць вялікае (з косткай) і малое філе, выдаліць плеўкі і сухажылле, злёгка адбіць, каб атрымаўся слой аднолькавай таўшчыні. Калі ў вялікім філе ёсць проразі, закрывь іх кавалачкамі малага філе.

На сярэдзіну вялікага філе пакласці кавалак халоднага сметанковага масла прадаўгаватай формы, загарнуць краі, надаць катлеце грушападобную форму. Катлету пасаліць, змачыць у яйку, укачаць у сухары і смажыць у вялікай колькасці тлушчу (фрыцюры), затым паставіць на 2—3 хвіліны ў духоўку.

Катлеты смажацца непасрэдна перад падачай на стол.



## СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ

---

### ТОЎЧАНКА

300 г бульбы, 100 г фасолі, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі маку, 2 ч. лыжкі цукру, соль, перац, зелень.

Мак замачыць у гарачай вадзе, затым расцерці або патаўчы ў ступцы. Папярэдне замочаную фасолю адварыць. Бульбу абабраць, зварыць. Цёплую фасолю і бульбу, падрыхтаваны мак, змельчаную цыбулю, нарэзаную зелень пятрушкі, перац, цукар, соль расцерці да ўтварэння аднароднай масы.

Перад тым як падаць на стол, тоўчанку ахаладзіць.

### ГАЛУШКІ БУЛЬБЯНЫЯ

500 г бульбы, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі молатых сухароў, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, соль, перац.

Зварыць бульбу ў лупінах, абабраць прапусціць праз мясарубку, дадаць муку, яйкі, соль, перац, добра перамяшаць. З бульбяной масы сфармаваць невялікія галушкі, апусціць у падсоленую ваду, якая кіпіць, варыць на малым агні 15 хвілін.

Гатовыя галушкі пакласці ў сатэйнік, апырскаць распушчаным маслам, абсыпаць падсмажанымі на масле сухарамі і прагрэць у духоўцы.

### **ЛЕЖНІ БУЛЬБЯНЫЯ**

600 г бульбы, 200 г кіслай капусты, 500 г цыбулі, 100 г сала, 4 яйкі, 2 ст. лыжкі мукі, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

Бульбу абабраць, зварыць, прапусціць праз мясарубку, дадаць муку, яйкі, перамяшаць. Палову бульбяной масы выкласці на змазаную салам бляху, разраўняць, пакласці тушаную капусту, запраўленую цыбуляй, абсмажанай на сале, і перцам, закрыць другой часткай бульбяной масы, апырскаць растопленым салам і запячы ў духоўцы.

Перад падачай на стол разрэзаць на кавалкі, падаць са смятанай.

### **СЕЧАНІКІ КАПУСНЫЯ**

1,5 кг капусты, 60 г белага хлеба, 0,5 шклянкі малака, 4 яйкі, 4 ст. лыжкі молатых сухароў, 0,5 шклянкі смятаны, алей для смажання, соль.

Капусныя лісты аддзяліць ад храпкі, апусціць у ваду, якая кіпіць, адкінуць на рэштата, пачакаць, пакуль сцячэ вада. Затым пасячы, дадаць малако, патушыць, ахаладзіць. Змяшаць капусту з замочаным і адціснутым белым хлебам, яйкамі, прапусціць праз мясарубку, пасаліць, перамяшаць.

З капуснай масы сфармаваць сечанікі, змазаць іх яйкам і ўкачаць у сухары. Смажыць у таўстастеннай патэльні на алеі.

Пры падачы на стол паліць сечанікі смятанай.



## **КАПУСТА ЦВЯТНАЯ, СМАЖАНАЯ У ЦЕСЦЕ**

*1 кг цвятной капусты, 1 шклянка мукі, 0,75 шклянкі малака, 2 яйкі, алеі для смажання, соль.*

Цвятную капусту раздзяліць на суквецці, адварыць у падсоленай вадзе. Змяшаць муку, жаўткі, частку малака і соль, развесці рэштай малака да кансістэнцыі густой смятаны, увесці ўзбітыя бялкі.

Суквецці цвятной капусты абмакваць у цеста, пасля чаго смажыць у кіпячым алеі.

## **ПІННІК З МОРКВЫ**

*1 кг морквы, 4 яйкі, 1 шклянка малака, 1 ст. лыжка цукру, 1 шклянка молатых сухароў, 1,5 ст. лыжкі сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, соль.*

Моркву аскрэбці, дробна парэзаць і патушыць з малаком і маслам, затым змяшаць з размочанымі ў малацэ сухарамі, ахаладзіць. Падрыхтаваную моркву прапусціць праз мясарубку, дадаць расцёртыя з цукрам жаўткі, соль, увесці ўзбітыя бялкі, выкласці ў змазаны маслам сатэйнік і запячы ў духоўцы.

Піннік падаць са смятанай.

## **САЛАТА З БУРАКОЎ, ФАСОЛІ І ЯБЛЫКАЎ**

*1 бурак, 2 яблыкі, 3 ст. лыжкі алею, 0,5 ст. лыжкі воцату, соль, перац.*

Бурак зварыць, абабраць, нарэзаць кубікамі, дадаць вараную фасолю і нарэзаныя кубікамі яблыкі. Заправіць салату алеем, воцатам, соллю і перцам.

## **ІКРА З БУРАКОЎ**

*600 г буракоў, 4 цыбуліны, 0,5 шклянкі алею, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ч. лыжкі цукру, соль, чорны молаты перац.*

Буракі абабраць, змяльчыць на буйной тарцы, падсмажыць на алеі, дадаць дробна нарэзаную абсмажаную цыбулю, тамат-пюрэ, соль, цукар, перац, перамяшаць і тушыць 10—15 хвілін. Ахаладзіць, выкласці ў салатніцу, упрыгожыць зеленню.

## **ПАМІДОРЫ СА СКВАРАНЫМ САЛАМ**

*1 кг памідораў, 250 г сала, 300 г белага хлеба, соль, перац.*

Нарэзанае тонкімі скрылькамі сала падсварыць на патэльні з абодвух бакоў і перакласці ў іншую пасудзіну. На гарачую патэлю, дзе скварылася сала, пакласці тонкія квадратныя лустачкі белага хлеба без скарынкі і абсмажыць яго да залацістага колеру. Разрэзаныя папалам памідоры злёгка адціснуць, пасыпаць соллю і перцам і таксама абсмажыць.

На сярэдзіну талеркі пакласці падсмажаны хлеб, на яго — скваркі, а наўкола — абсмажаныя памідоры.

## **КАШКА З БАКЛАЖАНАЎ**

*1 кг баклажанаў, 1—2 цыбуліны, 2 зубкі часнаку, 100 г памідораў, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка змельчанай зелені, соль, перац.*

Баклажаны спячы ў духоўцы, зняць скурку. Мякаць расцерці драўлянай (не металічнай) лыжкай, дадаць пасечаную цыбулю, нарэзаную кубікамі мякаць памідораў. Заправіць алеем, соллю, перцам, дробна нарэзанай зеленню кропу і пятрушкі, усё добра перамяшаць. Пакласці ў кашку змельчаны часнок.

## **ІКРА З БАКЛАЖАНАЎ З ЯБЛЫКАМІ**

*1 кг баклажанаў, 200 г яблыкаў, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка цукру, 0,5 ст. лыжкі воцату, соль, перац.*

Баклажаны спячы ў духоўцы, зняць скурку. Мякаць падсмажыць на алеі. Палавіну цыбулі нашаткаваць і абсмажыць, другую надраць на тарцы ў сырым выглядзе.

Падрыхтаваныя баклажаны змяшаць з цыбуляй, дадаць ачышчаныя цёртыя яблыкі, заправіць соллю, цукрам, алеем, воцатам і перцам.



## **ПЕРАЦ, ФАРШЫРАВАНЫ МЯСАМ І РЫСАМ**

*1 кг салодкага перцу, 500 г мяса, 3 ст. лыжкі рысу, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, перац, зелень, соль.*

*Для падліўкі: 1 ст. лыжка мукі, 0,5 шклянкі смятаны, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 шклянкі булёну, соль.*

Перац прамыць, выдаліць пладаножкі і насенне, абліць кіпенем, даць сцячы вадзе. Падрыхтаванае мяса прапусціць праз мясарубку, дадаць злёжку абсмажаную цыбулю, гатаваны рыс, соль, перац, усё добра перамяшаць. Напоўніць стручкі падрыхтаваным фаршам, шчыльна адзін да аднаго паставіць у жароўню начынкай уверх.

Пасераваную муку развесці булёнам, дадаць смятану, тамат-пюрэ, соль, лаўровы ліст, размяшаць, давесці да кіпення, заліць перац і тушыць у духоўцы да гатоўнасці.

Пры падачы на стол стручкі перцу паліць падліўкай, у якой яны тушыліся, пасыпаць змельчанай зеленню пятрушкі.

## **ІКРА З КАБАЧКОЎ**

*1 кг кабачкоў, 3 цыбуліны, 2 ст. лыжкі алею, 0,75 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 ст. лыжкі воцату, 2—3 зубкі часнаку, соль, перац.*

У прамытых і абабраных кабачкоў выдаліць асяродак з насеннем. Нарэзаць кавалачкамі, абсмажыць на алеі, змяшаць з нашаткаванай абсмажанай цыбуляй, пакласці ў каструлю, дадаць тамат-пюрэ, соль і патушыць. Падрыхтаваную масу ахаладзіць, прапусціць праз мясарубку, заправіць воцатам, алеем, перцам і дробна нарэзаным часнаком.

## **КАБАЧКІ, СМАЖАНЫЯ У ЦЕСЦЕ**

*1 кг кабачкоў, 1 шклянка мукі, 2 яйкі, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 0,75 шклянкі малака, соль.*

Кабачкі прамыць, абабраць, выдаліць асяродак з насеннем, нарэзаць кружкамі, абліць іх кіпенем. Змяшаць муку, частку малака, жаўткі, соль, раз-

весці рэштай малака да кансістэнцыі густой смятаны, увесці ўзбітыя бялкі.

Падрыхтаваныя кабачкі абмакваць у цеста і смажыць на масле да румянага колеру, затым паставіць на 5—7 хвілін у духоўку.

### ГАРБУЗ ТУШАНЫ

1 кг гарбуза, 0,75 шклянкі малака, 1 ст. ложка мукі, 1,5 ст. ложка сметанковага масла, 3 ч. ложка цукру, 1 ст. ложка змельчанай зеленай, соль.

Невялікія кавалачкі ачышчанага гарбуза пакласці ў пасудзіну з кіпячым малаком і тушыць да напаяўгатаўнасці. Дадаць падсушаную муку, змешаную з маслам, цукар, соль, зелень пятрушкі і тушыць да гатоўнасці.

### АЛАДКІ З ГАРБУЗА І БУЛЬБЫ

0,5 кг гарбуза, 0,5 кг бульбы, 2 ст. ложка мукі, 2 яйкі, 0,5 шклянкі смятаны, алеі для смажання, соль.

Ачышчаны гарбуз і сырую бульбу надраць на тарцы, дадаць муку, яйкі, соль, добра перамяшаць. Смажыць аладкі на алеі з абодвух бакоў.

Падаць на стол са смятанай.



### СТРАВЫ З МУКІ

#### ВАРЭНІКІ

Варэнкі — надзвычай пашыраная страва з мукі ва ўкраінскай кухні. Іх гатуюць з прэснага цеста без дражджэй двума спосабамі.

Першы: з мукі, солі, яек і вады, як мага больш халоднай (летам ахаладзіць у халадзільніку), замясіць цеста сярэдняй гушчыні.

Другі:  $\frac{1}{3}$  колькасці вады, прадугледжаную па рэцэпту, закіпяціць. Кіпенем заварыць муку, ста-



ранна перамяшаць, уліць рэшту вады (пакаёвай тэмпературы), дадаць яйкі, соль і замясіць цеста так, каб яно злёгка адставала ад рук. Затым даць цесту пастаяць 40 хвілін — для выпявання.

Гатовае цеста раскачаць таўшчынёй 1—1,5 мм, разрэзаць на квадраты 5×5 см (з іх лепяць трохвугольныя варэнікі, складваючы процілеглыя вуглы квадрата) або выразаць тонкай шклянкай (для напайкруглых варэнікаў).

Начынку трэба класці ў цэнтр квадрата (кружка), прычым не больш за 1 ч. ложку, каб не вельмі нацягваць цеста.

Падрыхтаваныя варэнікі апускаць у падсоленую ваду, варыць, пакуль яны не ўсплывуць на паверхню, пасля чаго выняць шумоўкай, паліць растопленым маслам, злёгка патрасці, каб яны пакрыліся тлушчам і не зліпліся.

Каб прыгатаваць цеста для варэнікаў, трэба узяць 3 шклянкі мукі, 1—2 яйкі, 0,5 ч. лыжкі солі, 0,5—0,75 шклянкі вады.

### **ВАРЭНІКІ З ТВАРАГОМ**

700 г тварагу, 2 яйкі, 1 шклянка смятаны, 2—3 ст. лыжкі цукру, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль.

Свежы тварог прапусціць праз мясарубку або працерці праз сіта, дадаць яйкі, цукар, соль, усё старанна расцерці да аднароднай масы. Атрыманай масай начыніць варэнікі.

Гатовыя варэнікі паліць маслам, можна пасыпаць цукам, асобна падаць смятану.

### **ВАРЭНІКІ З БУЛЬБАЙ**

1 кг бульбы, 3 цыбуліны, 4 ст. лыжкі алею, перац, соль.

Абабраную бульбу зварыць, патаўчы, змяшаць з нашаткаванай цыбуляй, падсмажанай на алеі, дадаць соль, перац.

Перад падачай на стол паліць гарачым алеем.

### **ВАРЭНІКІ З ПЕЧАННЮ І САЛАМ**

600 г печані, 100 г сала, 3 цыбуліны, 2 ст. лыжкі маргарыну, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Печань, з якой выдалены плеўкі, адварыць, прапусціць праз мясарубку разам з адвараным салам, дадаць падсмажаную цыбулю, перац, соль, перамяшаць.

### **ВАРЭНІКІ З ЛІВЕРАМ**

1 кг ліверу, 3 цыбуліны, 1 ст. лыжка маргарыну, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Сэрца і лёгкае нарэзаць невялікімі кавалкамі, пакласці ў каструлю, уліць ваду і тушыць пад накрыўкай да гатоўнасці. Затым лівер прапусціць праз мясарубку, змяшаць з дробна парэзанай падсмажанай цыбуляй.

Варэнікі паліць распушчаным сметанковым маслам.

### **ВАРЭНІКІ З КАПУСТАЙ**

1 кг свежай або 900 г кіслай капусты, 2 цыбуліны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 ст. лыжка цукру, 1,5 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ст. лыжкі алею, соль, перац.

Свежую капусту дробна парэзаць, кіслую адціснуць, патушыць са сталовай лыжкай алею, дадаўшы тамат-пюрэ, ваду або булён, змяшаць з пасераванымі пятрушкай і морквай, заправіць перцам, цукрам і соллю, трошкі падсмажыць, каб капустаная начынка падсохла.

Варэнікі з капустай падаць з падсмажанай цыбуляй, паліўшы маслам, у якім яна смажылася.

### **ВАРЭНІКІ З ФАСОЛЯЙ І ГРЫБАМІ**

200 г фасолі, 2 ст. лыжкі здору, 2 цыбуліны, 100 г сушаных грыбоў, молаты чырвоны перац, соль.



Папярэдне замочаную фасолю адварыць, працерці праз сіта або прапусціць праз мясарубку, дадаць змельчаную падсмажаную на здоры цыбулю, тонка нарэзаныя вараныя грыбы, перац, соль, усё перамяшаць.

### **ВАРЭНІКІ З ВІШНЯМІ АБО ЧАРЭШНЯМІ**

*4 шклянкі вішань або чарэшань, 1 шклянка цукру.*

З вішань або чарэшань выняць костачкі, мякаць пакласці ў шклянны ці эмаліраваны посуд, перасыпаць цукрам, даць пастаяць, пакуль не ўтварыцца сок, зліць яго, а сухімі ягадамі начыніць варэнікі.

Костачкі заліць 1 шклянкай вады (прычым 6—7 костачак растаўчы), паварыць. Адвар працадзіць, дадаць цукар, давесці да кіпення, ахаладзіць, змяшаць з вішнёвым сокам і падаць да варэнікаў.

### **ВАРЭНІКІ СА СВЕЖЫМІ СЛІВАМІ**

*700 г свежых сліў, 0,5 шклянкі цукру.*

Слівы, з якіх выдалены костачкі, дробна парэзаць, перасыпаць цукрам, даць пастаяць 25—30 хвілін, пасля чаго зліць сок. Ягады выкарыстаць для начынкi, а сокам паліць гатовыя варэнікі.

### **ВАРЭНІКІ СА СВЕЖЫМІ ЯБЛЫКАМІ**

*800 г яблыкаў, 0,5 шклянкі цукру, 0,25 шклянкі мёду або 2—3 ст. лыжкі цукру.*

Спелыя мяккія яблыкі ачысціць ад скуркі, выдаліць асяродак з насеннем. Нарэзаць саломкай, перасыпаць цукрам, даць пастаяць 15 хвілін, пасля чаго начыніць імі варэнікі.

Пры падачы на стол паліць мёдам або пасыпаць цукрам.

### **ВАРЭНІКІ З МАКАМ**

*1,5 шклянкі маку, 0,5 шклянкі цукру, 1 ч. лыжка зацукраванага мёду (або 2 ч. лыжкі павідла).*

Мак заліць кіпенем, добра прамыць, затым заліць кіпенем у другі раз і даць пастаяць 10—15 хвілін, увесь час падаграваючы ваду, але не даючы ёй закіпець. Ваду зліць, мак абсушыць ручніком, каб у ім не засталася вады (інакш начинка не атрымаецца), расцерці. Расцёрты мак змяшаць з цукрам і мёдам (можна павідлам) і працягваць расціраць яшчэ 5 хвілін. Атрыманую аднародную масу раскласці на падрыхтаванае цеста, хутка зляпіць варэнікі і адразу апусціць іх у кіпячую ваду, інакш цеста распаўзецца.

## ГАЛУШКІ

Галушкі даволі простыя па прыгатаванню. Гэтую тыпова хатнюю ежу гатуюць з пшанічнай і грэцкай мукі, манных круп, з мукі і бульбы, мукі і тварагу і г. д. Цеста для галушак раскочваюць таўшчынёй ад 0,5 да 1,5 см, наразаюць з яго квадраты або «раменьчыкі», даюць паляжаць 20—40 хвілін, затым апускаюць у кіпячую падсоленую ваду, малако або булён.

## ГАЛУШКІ ПШАНІЧНЫЯ ЗДОБНЫЯ

*3 шклянкі пшанічнай мукі, 2 яйкі, 0,3 шклянкі вады, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль.*

У горцы прасеянай мукі зрабіць ямку, уліць у яе ваду, дадаць 1 ст. лыжку сметанковага масла, узбітыя з соллю яйкі і замясіць цеста больш крутое, чым для варэнікаў, даць яму пастаяць пад ручніком 15—20 хвілін. Раскачаць цеста таўшчынёй 0,5 см, нарэзаць невялікімі квадратамі і варыць у падсоленай вадзе каля 10 хвілін.

Гатовыя галушкі пакласці на патэльню з разагрэтым маслам, страсянуць, злёгка абсмажыць і падаць са смятанай.

Пшанічныя галушкі ядуць таксама са скваркамі, в'ядлінай, нарэзанай дробнымі кубікамі. Для гэтага звараных галушкі трэба перамяшаць з в'ядлінай і растопленым салам, прагрэць 3—5 хвілін.



## **ГАЛУШКІ ГРЭЦКІЯ**

2 шклянкі грэцкай мукі, 0,5 шклянкі вады, 1 яйка, 2 цыбуліны, 100 г сала, соль.

У грэцкую муку дадаць ваду, яйка, соль, замясіць цеста і раскачаць яго таўшчынёй 0,5 см, нарэзаць квадратныя галушкі.

Сала і цыбулю дробна нарэзаць, падсмажыць у сатэйніку да залацістага колеру, уліць 3 шклянкі вады, дадаць соль, закіпяціць, засыпаць галушкі, варыць каля 30 хвілін.

Галушкі падаць на стол разам з адварам.

## **ГАЛУШКІ БУЛЬБЯНЫЯ**

500 г бульбы, 2 яйкі, 1—2 ст. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.

Бульбу зварыць, абабраць, працерці, пасаліць, дадаць 1 ст. лыжку масла, муку, яйкі, добра размяшаць. Чайнай лыжкай аддзяляць ад масы невялікія галушкі і апускаць у падсоленую ваду, якая кіпіць. Варыць 6—7 хвілін.

Гатовыя галушкі падаць са сметанковым маслам як асобную страву або як гарнір да булёну.

## **ГАЛУШКІ ТВАРОЖНЫЯ**

600 г тварагу, 0,5 шклянкі мукі, 4 яечныя бялкі, 0,5 шклянкі смятаны, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1,5 ст. лыжкі цукру, соль.

Адціснуты тварог прапусціць праз мясарубку, дадаць растопленае масла, муку, цукар, узбітыя бялкі, усё добра расцерці. Атрыманае цеста раскачаць жгутом дыяметрам 1,5 см і нарэзаць з яго галушкі даўжынёй 1,5 см. Варыць у падсоленай вадзе 15 хвілін.

Падаць са смятанай.

## **ГАЛУШКІ З МАННЫХ КРУП**

1,5 шклянкі манных круп, 1,5 шклянкі малака, 1,5 ст. лыжкі сметанковага масла, цэдра з 0,5 шт. лімона, 2 яйкі 1 ст. лыжка цукру, соль.

У каструлю ўліць малако, давесці яго да кіпення, усыпаць манныя крупы і размешваць, пакуль маса не пачне адставаць ад сценак каструлі. Ахаладзіць, дадаць цукар, яйкі, соль, цёртую лімонную цэдру і размяшаць. Чайнай лыжкай аддзяляць ад цеста маленькія галушкі і апускаць у кіпячую ваду. Калі галушкі ўсплывуць, даць ім пакіпець яшчэ некалькі хвілін на слабым агні.

Гатовыя галушкі пакласці ў каструлю з разагрэтым маслам, страсануць і падаць на стол.

### **ГАЛУШКІ ЯБЛЫЧНЫЯ**

*1 кг яблыкаў, 3 шклянкі мукі, 0,75 шклянкі малака, 4 яйкі, 1 ст. лыжка цукру, 75 г сметанковага масла, соль.*

Ачышчаныя яблыкі нарэзаць тонкімі скрылькамі, змяшаць з малаком, узбітымі і расцёртымі з цукрам, яйкамі, соллю. Паступова ўсыпаючы ў гэту сумесь невялікімі порцыямі муку, замясіць цеста. Чайнай лыжкай браць кавалачкі цеста з яблычнымі скрылькамі і апускаць у кіпячую, злёжку падсоленую ваду. Варыць галушкі да таго часу, пакуль яблычная начынка не пранікне ў цеста.

Падаць галушкі з растопленым сметанковым маслам.

### **БУЦІКІ З МЕДАМ АБО СМЯТАНАЙ**

*1 шклянка мукі, 3,5 ст. лыжкі малака, 1 яйка, 0,5 ч. лыжкі соды, 1,5 ст. лыжкі сметанковага масла, 3 ст. лыжкі мёду або 4 ст. лыжкі смятаны, соль.*

З мукі, малака, яек і пітной соды замясіць цеста, раскачаць яго таўшчынёй 2—2,5 мм, нарэзаць невялікімі кавалачкамі. Два процілеглыя канцы кожнага кавалачка зляпіць, каб выраб быў падобны на вушка.

Падрыхтаваныя буцікі апусціць у кіпячую падсоленую ваду, варыць каля 15 хвілін, затым выняць шумоўкай і перакласці ў сатэйнік з добра разагрэтым маслам, злёжку абсмажыць.

Буцікі падаць з мёдам або смятанай.



### **ЛЯМІШКА З САЛАМ**

2 шклянкі грэцкай мукі, 0,75 шклянкі вады, 100 г сала, соль.

Грэцкую муку злёгка абсмажыць у духоўцы, усыпаць у каструлю і заварыць падсоленым кіпенем да гушчыні вязкай кашы. Сала нарэзаць саломкай, абсмажыць, змяшаць з заваранай мукой. Атрыманую масу перакласці ў змазаную растопленым салам форму і запячы ў духоўцы (20—25 хвілін).

Лямішку падаваць толькі гарачай.

### **ПАМПУШКІ ГРЭЦКІЯ З ЧАСНАКОМ**

300 г грэцкай мукі, 10 г дражджэй, 0,75 шклянкі вады, 4 ст. лыжкі алею, 0,5 галоўкі часнаку, соль.

З грэцкай мукі, дражджэй, солі і вады замясіць крутое цеста, паставіць яго на 1,5—2 гадзіны ў цёплае месца, каб падышло. Затым сфармаваць з цеста пампушкі (маленькія булачкі дыяметрам 3 см), апусціць іх у кіпень і варыць, пакуль не ўсплывуць. Гатовыя пампушкі перакласці ў каструлю і перамяшаць з часнаком, расцёртым з соллю і алеем.

### **ПАМПУШКІ ПШАНІЧНЫЯ З ЧАСНАКОМ**

400 г пшанічнай мукі, 20 г дражджэй, 0,75 шклянкі вады, 1 ст. лыжка цукру, 2—3 ст. лыжкі алею, соль.

Для падліўкі: 1 галоўка часнаку, 2 ст. лыжкі алею, 0,5 шклянкі квасу-сыраўцу або вады, соль.

З  $\frac{1}{4}$  мукі, цукру, солі і разведзеных у цёплай вадзе дражджэй замясіць густое цеста, даць яму падысці ў цёплым месцы. У цеста пакласці рэшту мукі, алей, добра вымесіць і зноў даць падысці. З гатовага цеста сфармаваць пампушкі памерам з грэцкі арэх і выпечы іх у духоўцы.

У расцёрты з соллю часнок дадаць алей, квас-сыравец (гл. «Першыя стравы») або гатаваную ахалоджаную вадку, размяшаць, паліць пампушкі перад падачай на стол.



## ВЫРАБЫ З САЛОДКАГА ЦЕСТА (українські народні ласунки)

### ВЕРГУНЫ

Вергуны — кандытарскія вырабы з бездражджавага цеста нахшталт хрушчоў, куды ўваходзяць пшанічная мука, масла, яйкі, цукар, іншы раз малочныя прадукты — малако, смятана або вяршкі і ў якасці абавязковай дабаўкі спірт (ром, каньяк, гарэлка) або воцат. Ад хрушчоў, што гатуюцца ў Рассіі, вергуны адрозніваюцца значна большай колькасцю яек, у іх менш кладуць цукру і смажаць толькі на здоры. Цеста для вергуноў даволі крутое, раскачваюць яго таўшчынёй 2—3 мм, наразаюць палоскамі шырынёй 2,5 см, даўжынёй 10—12 см. Палоскі складваюць, пераплятаюць, а канцы злучаюць. Цеста можна нарэзаць і палоскамі адвольнай формы. Вергуны апускаюць у кіпячы здор і абсмажваюць 1—2 хвіліны — да залацістага колеру. Трэба мець не менш за 750 г здору, які разаграюць у нізкай і шырокай пасудзіне. Гатовыя вергуны выкладваюць на блюда, пасыпаюць цукровай пудрай.

### ВЕРГУНЫ ПРОСТЫЯ

3 шклянкі мукі, 0,5 шклянкі смятаны, 3 жаўткі, 1 ст. ложка цукру, 2 ст. лыжкі рому або каньяку.

Жаўткі расцерці з цукрам, дадаць смятану, ром. Усыпаючы патроху мукі, замясіць даволі крутое цеста. Пра тое, як нарэзаць і абсмажыць вергуны, гл. вышэй.

### ВЕРГУНЫ КІЕЎСКІЯ

2,5 шклянкі мукі, 3 яйкі, 3 ст. лыжкі цукру, 3 ст. лыжкі малака, 100 г сметанковага масла, 0,5 ст. лыжкі рому, 12 шт. горкага міндалю.

Яйкі ўзбіць разам з цукрам, уліць растопленае



масла, ром, малако, пакласці змельчаны міндаль, перамяшаць. Дадаючы патроху муку, замясіць цеста.

### **ВЕРГУНЫ ВАЛЫНСКІЯ**

2 шклянкі мукі, 5 яек, 2,5 ст. лыжкі алею, 2 ст. лыжкі цукру.

Яйкі змяшаць з алеем, усыпаць муку і вымешваць цеста не менш за 30 хвілін, інакш яго цяжка будзе раскачаць.

### **ВЕРГУНЫ КАНАТОПСКІЯ**

1,5 шклянкі мукі, 2 яйкі, 1 ст. лыжка цукру, 0,5 шклянкі малака, 0,5 лімона.

Яйкі расцерці з цукрам, дадаць малако, расцёртую цэдру і сок лімона, усыпаць муку, замясіць цеста. Накрыць яго сурвэткай на 10 хвілін, пасля чаго цеста раскачаць.

### **ВЕРГУНЫ ЛЬВОЎСКІЯ**

2 шклянкі мукі, 4 жаўткі, 100 г сметанковага масла, па 1 ст. лыжцы цукру, воцату, рому або спірту.

Жаўткі, цукар, масла, ром, воцат змяшаць, усыпаць муку і замясіць цеста. Гатовыя вергуны пасыпаць цукровай пудрай.

### **ШУЛІКІ МЯДОВЫЯ З МАКАМ**

2 шклянкі мукі, 4 ст. лыжкі малака, 1 яйка, 1 ст. лыжка мёду, 50 г сметанковага масла, 1 ст. лыжка маку, 0,5 ч. лыжкі соды.

Для падліўкі: 3 ст. лыжкі маку, 0,5 шклянкі мёду, 0,25 шклянкі гатаванай вады.

Яйкі расцерці з мёдам, дадаць прамыты і запараны мак (гл. «Варэнікі з макам»), малако, масла, соду, усыпаць муку і замясіць крутое цеста. Раскачаць яго таўшчынёй 2—3 мм, пакласці на бляху, накалоць відэльцам і выпечы ў духоўцы.

Мак заліць кіпенем, даць добра набухнуць, абсу-

шыць сурвэткай і расцерці, паступова падліваючы (па 1 ч. лыжцы) гатаваную ваду. У падрыхтаванае макавае малако ўліць мёд, увесь час памешваючы, і развесці гатаванай вадой.

Атрыманай падліўкай заліць дробна наламаныя кавалачкі выпечанага шуліка, перамяшаць, даць па-стаяць.

### **КОРЖЫКІ БАТУРЫНСКІЯ**

2 шклянкі мукі, у тым ліку і на пасыпку, 1 яйка, 2 ч. лыжкі цукру, 50 г сметанковага масла, 0,5 ч. лыжкі соды.

З мукі, яйка, масла, цукру, соды замясіць крутое цеста, раскачаць яго таўшчынёй 0,5 см, надрэзаць квадратамі, кожны накалоць відэльцам, пасля чаго выпечы ў духоўцы. Гатовы корж ахаладзіць, разламаць па надрэзах на квадраты, заліць макавым малаком (гл. «Шулікі мядовыя з макам»).

### **САЛАЖЭНІКІ ЯБЛЫЧНЫЯ**

1,5 шклянкі мукі, 1 шклянка вяршкоў, 1 шклянка цукру, 2 яйкі, 200 г сметанковага масла, 500 г яблыкаў, 2 ч. лыжкі сухой лімоннай цэдры (або цэдра з двух лімонаў).

Вяршкі, расцёртае з цукрам сметанковае масла (100 г), жаўткі, змельчаную лімонную цэдру добра перамяшаць, усыпаць муку і замясіць рэдкае цеста для блінцоў. Перад самай выпечкай дадаць у цеста невялікую колькасць узбітых бялкоў. Выпечы 4 аднолькавыя блінцы.

Ачышчаныя ад скуркі і асяродка яблыкі дробна нарэзаць, пасыпаць цукрам, дадаць сметанковае масла і патушыць да мяккасці. Гэтымі яблыкамі начыніць блінцы, пакласці па дзве трубочкі на патэльнію (адна на адну), заліць узбітымі бялкамі і запячы ў духоўцы.

### **ПАПУШНІК ПРОСТЫ**

6 шклянак мукі, 2 шклянкі малака, 12 яек, 100 г сметанковага масла, 1 шклянка цукру, ванілін.



2 шклянкі мукі заварыць гарачым малаком і старанна размяшаць, каб не было камячкоў. Калі цеста астыне, пакласці расцёртыя да белага колеру яйкі, усыпаць муку, што засталася, і добра вымесіць, дадаўшы ў канцы распушчанае масла, цукар, ванілін. Цеста выкласці ў змазаныя маслам формы да паловы іх вышыні і паставіць у цёплае месца. Калі цеста падыдзе, формы паставіць у гарачую духоўку прыкладна на 1,5 гадзіны.

### **ПАПУШНІК ПАДОЛЬСКИ**

*7 шклянак мукі, 2 шклянкі вяршкоў, 50 г граж-жэй, 1 яйка, 4 жаўткі, 2 шклянкі цукру, 0,5 шклянкі топленага масла.*

У гарачыя вяршкі ўсыпаць частку мукі, дадаць гарачае масла і расцерці, каб не было камячкоў. Пасля таго як маса астыне, уліць у яе разведзеныя ў цёп-лых вяршках дрожджы, пакласці яйка, перамяшаць, даць падняцца, затым дадаць расцёртыя да белага колеру жаўткі, цукар. Падсыпаючы патроху рэшту мукі, замясіць цеста, пакінуць на 2 гадзіны, каб падышло, затым выбіць (цеста павінна адставаць ад рук), перакласці ў форму да паловы яе вышыні, даць падысці і асцярожна паставіць у духоўку. Выпякаць каля гадзіны.

### **ПУХКЕНІКІ**

*1,5 шклянкі мукі, 1,5 шклянкі вады, 0,25 шклянкі цукру, 6 яек, 50 г сметанковага масла, 100 г здору, 100 г варэння або павідла, 2 ч. лыжкі ванільнага цукру.*

У ваду, якая кіпіць, пакласці масла, усыпаць муку, цукар, хутка размяшаць. Цеста ахаладзіць да тэмпературы 60°. Увесь час памешваючы, дадаць адзін за адным жаўткі, затым увесці ўзбітыя бялкі.

Кавалачкі заварнога цеста лыжкай апускаць у растоплены здор і абсмажваць да залацістага колеру.

Гатовыя пухкенікі пасыпаць ванільным цукрам, падаць гарачымі з варэннем або павідлам.



## САЛОДКІЯ СТРАВЫ

---

### УЗВАР З СУШАНЫХ ФРУКТАЎ

100 г сушаных груш, 100 г сушаных яблыкаў, 100 г сушаных вішань, 100 г сушаных сліў, 50 г разынак, 1 шклянка мёду або цукру, 1 л вады.

У гарачай вадзе распусціць цукар, даць яму пакіпець, зняць пену. У ачышчаны такім чынам сіроп пакласці спачатку грушы, праз 5 хвілін — яблыкі, яшчэ праз 5 хвілін — вішні, слівы і разынкі, перабраныя і добра прамытыя. Пасля таго як сухафрукты стануць мяккімі, узвар паставіць у халоднае месца настаяцца.

### ХАЛАДНІК З ВІШАНЬ

600 г вішань, 0,75 шклянкі цукру, 2 шклянкі ставовага чырвонага віна, 0,5 шклянкі гатаванай вады, лімонная кіслата, гваздзіка, карыца.

Вішні перабраць, прамыць. З  $\frac{1}{4}$  часткі ягад выдаляць костачкі, рэшту вішань расціснуць разам з костачкамі, потым працерці праз сіта, перакласці ў чыстую пасудзіну, дадаць молатыя карыцу і гваздзіку, цукар, халодную гатаваную ваду, віно, лімонную кіслату і ачышчаныя ад костачак вішні. Усё добра перамяшаць і ахаладзіць.

### ЧАРАШНЯНКА

500 г чарэшань, 1 шклянка цукру, 0,5 шклянкі смятаны, 0,5 шклянкі мукі, 7 шклянак вады.

З перабраных і прамытых чарэшань выняць костачкі, мякаць пакласці ў каструлю, заліць вадой і варыць, пакуль ягады не разварацца. Пасля гэтага чарэшні разам з адварам працерці праз сіта, дадаць злёгка падсушаную муку, змешаную з цукрам, добра праварыць і заправіць смятанай.

Чарашнянку падаць гарачай.



## **ПАВІДЛЯНКА**

200 г павідла, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі цукру, 40 г яграў грэцкіх арэхаў, 2 ч. лыжкі сметанковага масла, 4 ст. лыжкі манных крупаў, 1 ст. лыжка мадэры або рому.

Сырыя жаўткі расцерці з 1 ст. лыжкай цукру, перамяшаць з расцёртым павідлам, дадаць мадэру або ром, манныя крупы і ўзбітыя бялкі. Атрыманую масу выкласці ў змазаную маслам форму, пасыпаць рэштай цукру, тоўчанымі арэхамі і запячы ў духоўцы.

## **ЖУРАВІННІК**

1 шклянка журавін, 1 шклянка цукру, 4 ст. лыжкі манных крупаў, 3,5 шклянкі вады.

Журавіны перабраць, прамыць, выціснуць сок. Жамерыны пакласці ў каструлю, заліць вадой і варыць каля 10 хвілін, працадзіць. Усыпаць у адвар цукар, манныя крупы і варыць іх да гатоўнасці. Затым ахаладзіць, уліць частку журавіннага соку і ўзбіць да ўтварэння пышняй аднароднай масы.

Пры падачы на стол журавіннік паліць сіропам, прыгатаваным з рэшты журавіннага соку і цукру.

## **ПІННІК З АБРЫКОСАЎ**

500 г абрыкосаў, 8 яечных бялкоў, 1 ч. лыжка сметанковага маргарыну, 1 ст. лыжка молатых сухароў, 1 шклянка вады, лімонная кіслата.

Прамытыя абрыкосы заліць вадой, варыць да мяккасці, затым працерці праз сіта. Атрыманую масу змяшаць з цукрам і лімоннай кіслатай, дадаць узбітыя бялкі, выкласці ў форму або патэльню, падмазаную маргарынам і пасыпаную сухарамі, і запячы ў духоўцы.

## **БАБКА ЯБЛЫЧНАЯ**

600 г яблыкаў, 4 яйкі, 0,5 шклянкі смятаны, 5 ст. лыжак цукру, 0,5 шклянкі мукі, 0,5 ч. лыжкі карыцы, 1 ч. лыжка сметанковага маргарыну.

Палову ачышчаных яблыкаў змяльчыць на тарцы, астатнія нарэзаць дробнымі кубікамі. Цукар расцерці з жаўткамі і смятанай, дадаць муку, карыцу, усё перамяшаць, увесці ўзбітыя бялкі. Атрыманую масу выкласці ў падмазаную маргарынам форму і выпечы ў духоўцы на невялікім агні.

### **БАБКА ВІШНЕВАЯ**

500 г вішань, 5 яек, 6 ст. лыжак цукру, 1 ст. лыжка сухароў, 1 ч. лыжка маргарыну, 0,75 шклянкі мукі, 0,5 ч. лыжкі карыцы або бадзяну.

З прамытых вішань выняць костачкі, мякаць засыпаць 2 ст. лыжкамі цукру. Рэшту цукру расцерці з жаўткамі і смятанай, дадаць муку, карыцу або бадзян, добра перамяшаць, затым увесці ўзбітыя бялкі і пакласці падрыхтаваныя вішні. Масу выкласці ў падмазаную маргарынам і пасыпаную сухарамі форму і выпечы ў духоўцы на невялікім агні.





## ЯЎРЭЙСКАЯ КУХНЯ



Вялікі ўплыў на яўрэйскую кухню, традыцыі якой бяруць пачатак са старажытных часоў, мелі рэлігійныя абрады, што патрабавалі ўжываць толькі пэўныя прадукты і вызначалі спосабы прыгатавання ежы. Так, забаранялася есці свініну, змешваць мясныя і малочныя прадукты, гатаваць стравы з крыві і г. д.

Многія стравы яўрэйскай кулінарыі прымяркоўваліся да рэлігійных свят. Упрыгажэннем суботняга стала былі залацістыя халы — пшанічныя булкі-пляцёнкі. У сувязі з тым што ў суботу забараняліся некаторыя віды работ, у тым ліку распальванне агню, вечарам у пятніцу гатаваўся чоўнт — стравы з мяса, фасолі, бульбы, іншых прадуктаў, якая ўсю ноч тушылася ў печы. На Пейсах (Вялікдзень) у яўрэйскім доме абавязкова павінна была быць маца — тонкія пласціны прэснага цеста, выпечанага з мукі і вады. Змельчаная маца служыць асновай многіх нацыянальных страў.

Для яўрэйскай кулінарыі характэрна тое, што мяса і рыбу часцей за ўсё адварваюць або тушаць, радзей — смажаць. Пры гэтым сустракаюцца нечаканыя спалучэнні: мяса, тушанае з садавінай і зацукраванай бульбай. Нечаканымі з'яўляюцца стравы тыпу рэдзька, вараная з мёдам. Ёсць асаблівасці і ў пабудове меню. Абеда пачынаецца з рыбы (селядца), затым — суп, звычайна мясны, далей мяса, як правіла, без гарніру. На дэсерт чай з тэйглах, лэках, іншымі нацыянальнымі салодкімі стравамі.

У даўніх рэцэптах мала выкарыстоўваліся ага-

родніна, алей, грыбы. Аднак пад уплывам розных сацыяльных фактараў (міграцыя, змешаныя бракі, адыход ад рэлігіі і інш.) у яўрэйскай кухні адбыліся значныя змяненні — зніклі многія забароны, пашырыўся асартымент прадуктаў. Варта адзначыць, што яўрэі, якія пусцілі свае карані на тэрыторыі Беларусі, некаторыя нацыянальныя стравы гатуюць не так, як прадстаўнікі гэтай нацыянальнасці, што жывуць у іншых рэгіёнах. Да таго ж у беларускіх яўрэяў у вялікай пашане бульба. На жаль, своеасаблівыя рэцэпты гэтай часткі насельніцтва рэспублікі ніколі не збіраліся і не выдаваліся.



## ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

---

### БУЛЕН КУРЫНЫ

*1 курыца, 1 морква, 1 корань пятрушкі або 1 корань сельдэрэю, 1 цыбуліна, соль.*

Апрацаваную і прамытую курыцу разам з лапкамі заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, зняць пену. Затым дадаць ачышчаныя моркву, цыбулю, пятрушку і варыць на невялікім агні да гатоўнасці. У канцы прыгатавання пасаліць.

Каб атрымаць празрысты і нятулусты булён, трэба з курыцы зрэзаць увесь тлушч, можна нават са скурай, якую потым выкарыстаць для прыгатавання скварак.

### БУЛЕН КУРЫНЫ З ФЭРФЕЛАХ (ГАРОШЫНАМІ З ЦЕСТА)

*1,5 л курынага булёну, 100 г пшанічнай мукі, 1 яйка, соль.*

Прасеяную муку змяшаць з соллю, дадаць яйка, замясіць цеста, закруціць муку ў маленькія шарыкі памерам з дробны гарошак, падсушыць. Апусціць фэрфелах у булён, які кіпіць, і зварыць. Можна спачатку адварыць у падсоленай вадзе, а затым пакласці ў булён.



### **БУЛЕН КУРЫНЫ З КЛЕЦКАМИ**

*1,5 л курынага булёну, 100 г мукі, 1 яйка, 100 г курынага тлушчу са скваркамі, 1 цыбуліна, соль.*

З мукі, солі, яйка і невялікай колькасці вады замясіць цеста, раскачаць яго ў шарыкі. Начыніць іх скваркамі і падсмажанай на курыным тлушчы дробна парэзанай цыбуляй. Апусціць клецкі ў булён, які кіпіць, і варыць, пакуль яны не ўсплывуць на паверхню.

### **БУЛЕН КУРЫНЫ З МАНДЛАХ**

*1,5 курынага булёну, 100 г мукі, 1 яйка, 1 ст. ложка алею, сода на кончыку нажа, тлушч для смажання, соль.*

У прасеяную муку дадаць соль, алей, яйка, соду, трошкі вады, замясіць не вельмі крутое цеста. Раскачаць яго каўбаскамі дыяметрам 0,5 см і нарэзаць кавалачкамі даўжынёй 1,5 см, абсмажыць іх у разгрэтым тлушчы. Мандлах можна таксама выкласці на змазаную тлушчам бляху і выпечы ў духоўцы.

Мандлах апусціць у гарачы булён, пачакаць, пакуль яны набухнуць, і адразу падаваць на стол.

### **БУЛЕН КУРЫНЫ З ЯЙКАМ**

*1,5 л курынага булёну, 4 яйкі.*

У курыны булён, які кіпіць, апусціць сырыя яйкі. Пры падачы на стол у кожную талерку пакласці па яйку.

### **БУЛЕН КУРЫНЫ З РЫСАМ**

*1,5 л курынага булёну, 200 г рысу.*

Перабраны і прамыты рыс заліць 2,5 шклянкамі вады, варыць, не накрываючы, пакуль рыс не ўбярэ ўсю ваду, затым накрывь і давесці да гатоўнасці на маленькім агні. Рассыпісты рыс перад падачай на стол апусціць у гарачы булён.

## **БУЛЕН КУРЫНЫ З БЛІНЦАМІ**

1,5 л курынага булёну, 1 шклянка мукі, 1 яйка, тлушч для смажання, соль.

Для начынкi з мяса: 250 г варанага мяса, 1 цыбуліна, соль, перац.

Для начынкi з мукі: 200 г мукі, 150 г шмальцу або топленага масла, соль.

З мукі, солі, яйка і вады прыгатаваць рэдкае цеста. На гарачай патэльні, змазанай тлушчам, падсмажыць блінцы (з аднаго боку), скласці іх кастром.

На падсмажаны бок блінца пакласці начынку з мяса або мукі, загарнуць трохвугольнікам і абсмажыць з абодвух бакоў на алеі або масле. Падаць да булёну цёплымi.

Начынка з мяса: варанае мяса разам з сырой цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, перамяшаць.

Начынка з мукі: растапіць на патэльні шмалец або масла, пакласці муку і смажыць, увесь час памешваючы, пакуль мука не падрумяніцца, дадаць соль.

## **БУЛЕН КУРЫНЫ З НУДЛЭН**

1,5 л курынага булёну, 1 шклянка мукі, 1 яйка, соль, тлушч для смажання.

З мукі, солі, яйка і 0,5 ст. лыжкі вады замясіць цеста. Вымешваць яго трэба старанна, каб цеста стала гладкім і пругкім. Раскачаць цеста як мага тонка, даць яму трошкі падсохнуць і выразаць маленькія кружкі (з дапамогай напарстка). Выкласці іх на патэльнію з добра разагрэтым тлушчам і смажыць, пакуль не падрумяняцца.

Апусціць у булён, які кіпіць, і адразу зняць з агню. Даць пастаяць і падаць на стол.

## **БУЛЕН КУРЫНЫ З КРЭПЛАХ**

1,5 л курынага булёну, 1 шклянка мукі, 1 яйка, 150 г ялавичнага фаршу, 1 цыбуліна, 0,5 ст. лыжкі тлушчу, соль, перац.

Разагрэць на патэльні тлушч, абсмажыць на ім



фарш разам з пакрышанай цыбуляй, пасаліць, пасыпаць перцам, астудзіць.

Замясіць цеста, як для нудлэн, раскачаць яго вельмі тонка і, не даючы падсохнуць, нарэзаць квадратамі (прыблізна 7×8 см). На кожны пакласці па 1 ч. лыжцы начынкі, скласці трохвугольнікам і зашчыпаць краі.

Гатовыя крэплах апусціць у булён, які кіпіць, і варыць, пакуль яны не ўсплывуць. Можна адварыць крэплах у падсоленай вадзе, а затым пакласці ў гарачы булён.

### **БУЛЁН КУРЫНЫ З КНЕЙДЛАХ**

*1,5 л курынага булёну, 1 шклянка мукі з мацы, 1—2 цыбуліны, 100 г шмальцу, 2 яйкі, соль.*

Мацу перакруціць праз мясарубку. Атрыманую муку заліць некалькімі лыжкамі кіпеню, даць пастаяць, каб мука набухла. Дадаць падсмажаную на шмальцы змельчаную цыбулю, яйкі, соль, перамяшаць. З атрыманай масы скачаць шарыкі і абсмажыць іх на шмальцы.

Гатовыя кнейдлах апусціць у булён, які кіпіць. Праз 1—2 хвіліны зняць з агню і падаць на стол.

### **СУП З ГАРОХАМ І ЯЧНЫМІ КРУПАМІ**

*700 г мяса (ялавічыны або бараніны), 1 морква, 1 цыбуліна, 1 шклянка гароху, 0,5 шклянкі ячных круп (дробных), 2 бульбіны, соль.*

Мяса прамыць, заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, зняць пену. Пакласці ачышчаныя цыбулю і моркву, варыць на невялікім агні каля гадзіны, затым дадаць прамытыя ячныя крупы і нарэзаную лустачкамі бульбу, соль.

Папярэдне замочаны ў халоднай вадзе гарох зварыць да гатоўнасці, змяшаць з асноўным супам, закіпяціць.

### **СУП З ГАРОХАМ І ФАСОЛЯЙ**

*700 г мяса, 1 цыбуліна, 1 шклянка гароху, 0,75 шклянкі фасолі, соль.*

Мяса, пажадана не поснае, прамыць, заліць халоднай вадой і варыць, зняўшы пену, на невялікім агні. Пакласці папярэдне замочаныя гарох і фасолю і працягваць варыць разам да гатоўнасці прадуктаў. У канцы прыгатавання пасаліць.

### **СУП З ФАСОЛЯЙ І ЛОКШЫНАЙ**

700 г мяса, 0,75 шклянкі фасолі, 50 г локшыны, 2—3 бульбіны, 1 морква, 1 цыбуліна, соль.

Папярэдне замочаную фасолю і прамытае мяса заліць халоднай вадой і варыць на невялікім агні каля гадзіны. Затым пакласці ачышчаныя моркву і цыбулю, нарэзаную скрылькамі бульбу, варыць яшчэ паўгадзіны, пасля чаго апусціць локшыну, дадаць соль і давесці суп да гатоўнасці.

### **СУП БУЛЬБЯНЫ З ФРЫКАДЭЛЬКАМІ**

700 г мяса, 1 кг бульбы, 1 цыбуліна, 3 зубкі часнаку, 1 яйка, соль.

Абабраную і нарэзаную кубікамі бульбу пакласці ў халодную ваду разам з мясам, варыць 20—25 хвілін. Затым мяса выняць, нападзірую мякаць прапусціць праз мясарубку, дадаць дробна нарэзаную цыбулю, змельчаны часнок, яйка, соль. З атрыманай масы сфармаваць фрыкадэлькі, апусціць іх у булён, які кіпіць, дадаць соль. Варыць яшчэ каля 20 хвілін.

### **СУП З БУЛЬБЯНЫМІ КЛЕЦКАМІ**

700 г мяса, 2 цыбуліны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 800 г бульбы, 1 ст. ложка мукі, 1 яйка, 100 г шмальцу са скваркамі, соль, перац.

Зварыць мясны булён, дадаўшы моркву, цыбулю і пятрушку. Бульбу абабраць, надраць на тарцы, адціснуць, усыпаць муку, дадаць соль, яйка, старанна перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць кружкі, пакласці на кожны падсмажаную на шмальцы пакрышаную цыбулю і скваркі, скачаць з кружка шарык.

Бульбяныя клецкі апусціць у кіпячы булён і варыць каля 20 хвілін.



Бульбяныя клёцкі можна прыгатаваць з варанай бульбы. Для гэтага яе трэба патаўчы, дадаць муку, яйка, соль, перац, курыныя скваркі, смажаную цыбулю, перамяшаць. З атрыманай масы скачаць шарыкі, апусціць іх у булён, які кіпіць. Праз 15 хвілін суп гатовы.

### **СУП БУЛЬБЯНЫ З ГАЛУШКАМІ**

*1,5 л мяснога булёну, 2 шклянкі нарэзанай кубікамі бульбы, 1 шклянка мукі, 1 яйка, соль.*

У 0,75 шклянкі падсоленай вады, якая кіпіць, усыпаць, памешваючы, муку, 5 хвілін праварыць, даць астыць. Затым дадаць яйка, добра размяшаць. Цеста, якое павінна быць жоўтым і цягучым, раскачаць таўшчынёй 0,5 см, нарэзаць невялікімі кавалачкамі.

Нарэзаную кубікамі бульбу пакласці ў булён, варыць каля 20 хвілін, затым апусціць галушкі і варыць пры слабым кіпенні, пакуль яны не ўсплывуць.

### **ПЫЦЬЕ**

*2 кг ялавічных ног, 2 цыбуліны, 1 морква, 2 яйкі, 2 ч. лыжкі цукру, 1 ч. лыжка лімоннага соку, перац, лаўровы ліст, часнок, сухары з булкі, соль.*

Ялавічныя ногі на 2 гадзіны пакласці ў халодную ваду, затым старанна выскрабці, прамыць, пасячы, заліць халоднай вадой і варыць 7—8 гадзін. За 2 гадзіны перад заканчэннем варкі пакласці цыбулю, моркву, соль, лаўровы ліст, перац.

Булён працадзіць, косці выдаліць, мякаць дробна парэзаць і пакласці ў булён, дадаць цукар, лімонны сок (можна замяніць лімоннай кіслатай), даць закіпець і заправіць узбітымі яйкамі.

Прыгатаваныя з булкі сухары нацерці часнаком і падаць з гарачым пыцце.

### **СУП БУЛЬБЯНЫ З СЕЛЯДЦОМ**

*1 кг бульбы, 1 селядзец (400 г), 1 морква, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка тлушчу.*

Абсмажыць дробна парэзаныя цыбулю і моркву,

пакласці ў кіпячую ваду, варыць 5 хвілін. Дадаць нарэзаную саломкай бульбу і нарэзанае скрылькамі філе селядца, варыць да гатоўнасці.

Падаць суп са смятанай.

### **РАСОЛЬНІК З РЫБАЙ**

*500 г гробнай рачной рыбы або траскі, хека, 2 агуркі, 2—3 бульбіны, 2 ст. лыжкі ячных круп (буйных), 1 морква, 1 цыбуліна.*

Асобна зваранья ячныя крупы заліць кіпенем, дадаць цыбулю, моркву, праз 10 хвілін — нарэзаную кубікамі бульбу, а таксама скрылькі салёнага агурка, ачышчанага ад скуркі. Праз 10—15 хвілін пакласці падрыхтаваную рыбу і варыць да гатоўнасці рыбы.

### **СУП МАЛОЧНЫ З ЛІСІЧКАМІ**

*1 л малака, 500 г лісічак, 3—4 бульбіны, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль.*

Пачышчаныя і прамытыя грыбы дробна парэзаць, цыбулю пакрышыць, моркву змяльчыць на тарцы. Падрыхтаваныя грыбы, цыбулю і моркву заліць вадой і варыць на слабым агні на працягу 30 хвілін, затым дадаць нарэзаную брусочкамі бульбу, уліць малако, пасаліць і давесці да гатоўнасці.

### **СУП МАЛОЧНЫ З МОРКВЫ**

*1 л малака, 700 г морквы, 1 ст. лыжка мукі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль, цукар.*

Аскрэбаную і памытую моркву нашаткаваць, заліць халоднай вадой і прыпусціць на слабым агні. Калі морква стане мяккай, уліць малако, дадаць соль, цукар, даць закіпець. Заправіць суп мукой, падсмажанай на масле, і варыць яшчэ 5 хвілін.

### **СУП МАЛОЧНЫ З ТВАРОЖНЫМІ КЛЕЦКАМІ**

*1,5 л малака, 500 г тварагу, 100 г мукі, 1 яйка, 50 г сметанковага масла, соль.*



З тварагу, мукі, яйка і солі замясіць мяккае цеста, скачаць яго каўбаскай і парэзаць на кавалачкі. Атрыманя клёцкі апусціць у падсоленую ваду, якая кіпіць. Калі клёцкі ўсплывуць, выбраць іх.

Закіпяціць малако, пакласці ў яго масла, соль, гатовыя клёцкі і адразу падаваць на стол.

### **СУП МАЛОЧНЫ З ЯЙКАМІ**

*1,5 л малака, 4 яйкі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль, цукар.*

Яйкі ўзбіць. Уліваць іх у малако, якое кіпіць, праз друшляк, увесь час памешваючы. Дадаць соль і цукар, падаць са сметанковым маслам.

### **СУП МАЛОЧНЫ З АГАРОДНІНАЙ**

*1 л малака, 200 г капусты, 1 морква, 200 г гарбуза, 1 шклянка зялёнага гарошку, 2—3 бульбіны, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль.*

Нашаткаваныя капусту і моркву, зялёны гарошак, парэзаныя скрылькамі гарбуз і бульбу заліць халоднай вадой і варыць да напаўгатоўнасці. Затым уліць гарачае малако, дадаць соль і працягваць варыць да поўнай гатоўнасці агародніны.

Пры падачы на стол у талеркі пакласці сметанковае масла.

### **БОРШЧ ЧЫРВОНЫ ХАЛОДНЫ**

*700 г буракоў, 1 агурок, 2 яйкі, 50 г зялёнай цыбулі, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, цукар, лімонная кіслата.*

Буракі абабраць, памыць, заліць халоднай вадой і варыць да мяккасці. Затым буракі змяльчыць на буйной тарцы або нашаткаваць, апусціць у адвар, закіпяціць, дадаць лімонную кіслату, соль, цукар, ахаладзіць.

Змяльчыць звараныя ўкрутую яйкі, дробна нарэзаць зялёную цыбулю, ачышчаны агурок нарэзаць кубікамі. Усё пакласці ў чырвоны боршч, дадаць смятану, перамяшаць.

## БОРШЧ ХАЛОДНЫ САЛОДКІ

400 г буракоў, 400 г бульбы, 120 г сухафруктаў, 2 яйкі, 50 г зялёнай цыбулі, 100 г смятаны, цукар, воцат, соль.

Прамытыя сухафрукты заліць халоднай вадой, дадаць цукар і зварыць. Буракі абабраць, нашаткаваць, заліць гарачай вадой, дадаць соль і воцат, зварыць да мяккасці. Змяшаць буракі з сухафруктамі (разам з адварам), пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, варыць каля 20 хвілін, ахаладзіць.

Пры падачы на стол у кожную талерку пакласці пасечаныя крутыя яйкі, дробна нарэзаную зялёную цыбулю і смятану.



## СТРАВЫ З РЫБЫ

---

### СЕЛЯДЗЕЦ СЕЧАНЫ

2 селядцы, 1 цыбуліна, 1 яблык, 2 яйкі, 2 лустачкі белага хлеба, 2 ст. лыжкі алею, 1 ч. лыжка цукру, воцат.

Селядцы вымачыць, выдаліць косткі. Лустачкі белага хлеба без скарынкі замачыць у вадзе з воцатам. Яйкі зварыць укрутую. Філе селядца пасячы разам з яйкамі, дадаць дробна парэзаныя цыбулю і яблык (без скуркі і асяродка), адціснуты хлеб, цукар, алей. Усё разам дробна пасячы (можна прапусціць праз мясарубку), перамяшаць.

### ФАРШМАК З СЕЛЯДЦА

2 селядцы, 2 цыбуліны, 1 яблык, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 4 лустачкі белага хлеба, 1 ст. лыжка смятаны, 2 ст. лыжкі сухароў.

З вымачаных селядцоў выдаліць косткі. Цыбулю, нарэзаную кольцамі, падрумяніць на масле. Філе селядцоў пасячы (не вельмі дробна), дадаць замочаны ў вадзе і адціснуты белы хлеб, нарэзаны дробны-



мі кубікамі ачышчаны яблык, смятану, абсмажаную цыбулю, перамяшаць.

Атрыманую масу выкласці на змазаную маслам патэльнію, пасыпаць паніровачнымі сухарамі, апырскаць растопленым маслам і запячы ў духоўцы.

### **СКУМБРЫЯ СВЕЖАПАСОЛЕНАЯ**

*1 кг філе скумбрыі, 50 г солі, 0,5 шклянкі алею, 1 ч. ложка цукру, 1 галоўка часнаку, 3—4 лаўровыя лісты, 10 гарошын духмянага перцу.*

Філе скумбрыі размарозіць, зняць з пласцінак скурку (калі ёсць), умерана пасаліць, скласці ў посуд і паставіць на суткі ў халоднае месца. Парэзаць філе на кавалкі, пакласці іх радамі ў слоік, перасыпаючы кожны рад сумессю з солі, змельчанага часнаку, тоўчанага духмянага перцу, пакрышанага лаўровага ліста і цукру.

Праз 3 дні ўліць у слоік алей. Праз дзень-другі рыба гатова.

### **САЛАКА КІСЛА-САЛОДКАЯ**

*1 кг свежай салакі, 2 морквы, 2 цыбуліны, перац, воцат, цукар, лаўровы ліст, соль.*

Салаку пачысціць, выпатрашыць, прамыць, адварыць у невялікай колькасці падсоленай вады разам з морквай і цыбуляй, парэзанымі кружкамі. Гатовую рыбу асцярожна выняць, выкласці на блюда. У ваду дадаць воцат, цукар, перац, лаўровы ліст, закіпяціць, астудзіць.

Атрыманым марынадам заліць салаку, паставіць на некалькі гадзін у халоднае месца.

Самая папулярная і распаўсюджаная страва яўрэйскай кухні — гефілтэ фіш (фаршыраваная рыба). Яе падаюць і на закуску, і як асноўную страву. Існуе шмат рэцэптаў прыгатавання фаршыраванай рыбы, якія можна падзяліць на тры групы:

1. З рыбы зняць скуру цалкам, з мякаці прыгатаваць фарш і запоўніць ім скуру, надаўшы рыбе першапачатковы выгляд.

2. Разрэзаць рыбу на кавалкі, з кожнага выняць мякаць, якая знаходзіцца паміж хрыбтом і скурай.



Зрабіць з яе фарш і запоўніць ім кавалкі рыбы.

3. Усю мякаць рыбы выкарыстаць для прыгатавання фаршу, сфармаваць з яго шарыкі або катлеткі.

Прыгатаваную рыбу можна тушыць, запякаць, варыць у булёне.

Фаршыраваную рыбу гатуюць па-свойму не толькі ў розных мясцінах, але і ў розных сем'ях. У многіх гаспадынь ёсць свае маленькія сакрэты, якія надаюць любімай яўрэйскай страве непаўторны смак.

### **РЫБА, ФАРШЫРАВАНАЯ ЦАЛКАМ**

*1 кг карпа (2 рыбіны), 3 цыбуліны, 3 морквы, 2 яйкі, 40 г булкі, соль, перац, цукар.*

Рыбу пачысціць, выпатрашыць, адрэзаць галаву, асцярожна зняць скуру. Мякаць аддзяліць ад костак і прапусціць праз мясарубку разам з замочанай у вадзе і адціснутай булкай, цыбуляй. Дадаць яйкі, соль, цукар, перац і, паступова ўліваючы ваду (0,3 шклянкі), вымесіць фарш. Атрыманым фаршам запоўніць скуру, надаўшы ёй форму рыбы.

На дно сатэйніка пакласці частку морквы, нарэзанай кружкамі, шалупіння цыбулі, зверху — падрыхтаваную рыбу і галовы, абкласці рэштай морквы і шалупіння цыбулі, пасыпаць соллю і перцам, заліць вадой (каб яна пакрыла рыбу), давесці да кіпення і, зрабіўшы маленькі агеньчык, тушыць каля 2 гадзін.

Гатовую рыбу выкласці на блюда, даць астыць. Падаць на стол разам з белаай булкай, якую мачаюць у соус, што ўтварыўся пры тушэнні рыбы.

### **РЫБА, ФАРШЫРАВАНАЯ КАВАЛКАМІ**

*2 кг рыбы (шчупак, карп, траска і інш. ), 4—5 цыбулін, 1 бурак, 2 морквы, 70 г белаай булкі, 2 яйкі, цукар, соль, перац.*

Ачышчаную ад лускі рыбу парэзаць на вялікія кавалкі. З кожнага выняць вантробы, вострым нажом выразаць мякаць, прапусціць яе праз мясарубку разам з замочанай у вадзе або малацэ булкай, цыбуляй (адну цыбуліну пакінуць). Дадаць яйкі, соль, перац, цукар, перамяшаць, нават узбіць. Гэтым фаршам запоўніць кавалкі рыбы.



На дно каструлі пакласці нарэзаныя кружкамі бурак, моркву, цыбулю, зверху — падрыхтаваныя кавалкі рыбы, пасыпаць соллю, перцам, уліць халодную ваду, каб яна толькі пакрывала рыбу, давесці да кіпення і варыць на слабым агні 2,5—3 гадзіны. Можна адзін-два разы даліць невялікую колькасць халоднай вады, каб паслабіць кіпенне і не даць рыбе разварыцца, але не пазней, чым за гадзіну да канца варкі.

Гатовую рыбу асцярожна выкласці на плоскае блюда, заліць праэджаным соусам, упрыгожыць кружкамі морквы, ахаладзіць.

### **РЫБА, ФАРШЫРАВАНАЯ СА СМАЖАНАЙ ЦЫБУЛЯЙ**

2 кг рыбы, 4—5 цыбулін, 1 бурак, 2 морквы, 200 г булкі, 2 яйкі, 3 зубкі часнаку, 0,5 шклянкі алею, соль, перац.

Цыбулю дробна парэзаць (адну цыбуліну пакінуць), абсмажыць на алеі да залацістага колеру ў той каструлі, дзе будзе гатавацца рыба.

Падрыхтаваную рыбу нарэзаць вялікімі кавалкамі, выдаліць вантробы, выразаць мякаць. Прапусціць яе праз мясарубку разам з замочанай у вадзе булкай, часнаком і сырой цыбулінай. Дадаць смажаную цыбулю (пакінуць у каструлі 2 ст. лыжкі), яйкі, соль, перац, добра вымесіць. Атрыманым фаршам запоўніць кавалкі рыбы.

У каструлю на смажаную цыбулю пакласці нарэзаныя кружкамі бурак і моркву, зверху — кавалкі рыбы, пасыпаць соллю, перцам, заліць халоднай вадой, каб яна толькі пакрыла рыбу, і варыць на сярэднім агні 2—2,5 гадзіны.

Гатовую рыбу выкласці на талеркі, упрыгожыць кружкамі морквы, ахаладзіць. Падаць з бульбай, якую зварыць у соусе, што застаўся ад рыбы.

### **РЫБА ФАРШЫРАВАНАЯ Ў МАЛАЦЭ**

1 кг рыбы, 1 л малака, 3 цыбуліны, 50 г булкі, 1 яйка, соль, цукар.

З падрыхтаваных кавалкаў рыбы выразаць мякаць, прапусціць яе праз мясарубку разам з цыбуляй

(адну пакінуць), замочанай у вадзе булкай, дадаць яйка, соль, цукар, старанна перамяшаць. Фаршам запоўніць кавалкі рыбы.

На дно каструлі пакласці нарэзаныя кавалкамі моркву і цыбулю, на іх — кавалкі рыбы, пасыпаць соллю, уліць вады, каб яна не пакрывала рыбу. Пасля таго як рыба закіпіць, варыць яе 7—10 хвілін, дадаць малако, пажадана 6% -нае (або змяшаць малако з 5—6 лыжкамі вяршкоў). Варыць рыбу на невялікім агні без накрыўкі да гатоўнасці.

Фаршыраваную рыбу выкласці на блюда, заліць працэджаным соусам, у якім яна гатавалася, ахаладзіць. Падаць з салёнымі або свежымі агуркамі.

### **ГАЛКІ РЫБНЫЯ ЗАПЕЧАНЫЯ**

*1 кг філе шчупака або іншай рыбы, 3 цыбуліны, 2 яйкі, 1 салодкі перац, 50 г белага хлеба, 0,75 шклянкі таматнага соуса, 2 ст. лыжкі алею, соль, перац.*

Філе рыбы разам з 2 цыбулінамі і замочанай у вадзе булкай прапусціць праз мясарубку, дадаць яйкі, соль, перац, добра перамяшаць. З атрыманага фаршу сфармаваць галкі.

На дно сатэйніка пакрышыць цыбулю, пакласці нарэзаныя квадрацікамі салодкі перац (не абавязкова), уліць таматны соус, алей, 0,5 шклянкі вады, дадаць соль, перац, зверху пакласці рыбныя галкі. Запякаць у духоўцы на працягу 45 хвілін, перыядычна паліваючы галкі соусам.

### **ГАЛКІ РЫБНЫЯ ВАРАНЫЯ**

*1,5 кг рыбы (шчупак, карп і інш.), 4 цыбуліны, 2 морквы, 3 яйкі, 0,5 шклянкі белых хлебных крошак або мукі з мацы, соль, перац.*

Рыбу ачысціць, выпатрашыць, памыць, зрэзаць мякаць (са скурай), прапусціць яе праз мясарубку разам з 2 цыбулінамі. Дадаць яйкі, хлебныя крошкі або муку з мацы, соль, перац, уліць трошкі вады і добра вымешаць.

З лускі (зmeshчанай у марлевы мяшэчак), костак, галоў (без вачэй і жабраў), цыбулі і морквы зварыць булён, пасаліць яго і паперчыць. З рыбнага фаршу



сфармаваць круглыя або авальныя катлеты, апусціць іх у булён, які кіпіць (апускаць порцыямі толькі пасля таго, як вада зноў закіпіць), варыць на невялікім агні каля 1,5 гадзіны.

### **РЫБА ЗАЛІЎНАЯ**

*1 кг рыбы (карп, шчупак, акунь, траска і інш.), 1 морква, 1 корань пятрушкі, соль, перац гарошкам.*

Рыбу ачысціць ад лускі, выпатрашыць, выдаліць жабры, вочы, адрэзаць галовы і хвасты. Рыбу прамыць, нарэзаць кавалкамі.

На дно каструлі пакласці нарэзаныя кружкамі цыбулю, моркву, пятрушку, на іх — галовы і хвасты, а таксама мяшэчак са старанна прамытай луской. Уліць 2 шклянкі вады і варыць 20 хвілін. Затым пакласці кавалкі рыбы, даліць вады, дадаць соль, перац і варыць каля гадзіны без накрыўкі.

Гатовую рыбу асцярожна выняць, перакласці ў глыбокае блюда, заліць працэджаным соусам, ахаладзіць. Пры правільнай варцы соус добра застывае.

### **РЫБА, ЗАПЕЧАНАЯ У ТАМАТНЫМ СОУСЕ**

*1 кг рыбы, 2 цыбуліны, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі алею, 1 ч. ложка змельчанага часнаку, сок 1 лімона, зелень пятрушкі, перац, соль.*

Цыбулю дробна парэзаць, абсмажыць на алеі. Тамат-пюрэ развесці вадой, дадаць змельчаную зелень пятрушкі, часнок. Форму для запякання або патэльнію змазаць алеем, пакласці рыбу цалкам, пасыпаць яе соллю і перцам, заліць таматам, дадаць шклянку вады, змешаную з лімонным сокам (можна замяніць лімоннай кіслатой), паставіць у гарачую духоўку на 30 хвілін. Затым зняць накрыўку, зменшыць агонь і запякаць рыбу яшчэ 20 хвілін.

### **РЫБА, ВАРАНЯЯ З АГАРОДНІНАЙ**

*1 кг рыбы, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 3—4 бульбіны, 200 г цвятной капусты, 1 ст. ложка сметанковага масла, перац, лаўровы ліст, соль.*

Падрыхтаваную рыбу нарэзаць кавалкамі, пакласці ў каструлю разам з нарэзанымі скрылькамі бульбай, морквай, цыбуляй, пятрушкай. Дадаць разабраную на суквецці цвятную капусту, соль, лаўровы ліст, перац гарошкам, уліць 1 л вады і варыць пад накрыўкай на невялікім агні каля гадзіны.

Рыбу падаць разам з агароднінай, паліўшы растопленым маслам.

### **ЛІНЬ, ВАРАНЫ У МАЛАЦЭ**

*1 кг ліня, 0,8 л малака, 1 цыбуліна, 1 морква, 50 г сметанковага масла, соль.*

Рыбу ачысціць ад лускі, выпатрашыць, прамыць, нарэзаць кавалкамі. На дно каструлі пакласці нарэзаныя кружкамі моркву і цыбулю, зверху — кавалкі рыбы, пасаліць, уліць малака, дадаць шклянку вады і варыць на слабым агні каля гадзіны.

Зняць рыбу з агню, пакласці масла і адразу ж падаць на стол. Кавалкі рыбы паліць малочнай падліўкай.

### **КАРП, ТУШАНЫ У СМЯТАНЕ**

*1 кг рыбы, 0,5—0,75 шклянкі смятаны, 1 морква, 1 цыбуліна, 1 карань пятрушкі, 50 г сметанковага масла, соль.*

На дно каструлі пакласці кружкі морквы, цыбулі, пятрушкі, на іх — падрыхтаваныя кавалкі рыбы, пасаліць, уліць шклянку вады, варыць каля 10 хвілін. Затым пакласці масла, смятану і тушыць на слабым агні яшчэ гадзіну. Сачыць за тым, каб рыба не падгарэла.

### **ЧОУНТ З РЫБЫ**

*600 г рыбы, 2 цыбуліны, 2 морквы, 1 бурак, 3 ст. лыжкі алею, соль, духмяны перац.*

Ачышчаныя бурак і моркву дробна парэзаць. Частку агародніны пакласці на дно сатэйніка, на яе — падрыхтаваную рыбу (калі яна вялікая — кавалкамі, калі маленькая — цалкам). Зверху накрыць



рыбу слоём морквы і бурака, дадаць соль, перац, абсмажаную на алеі цыбулю. Уліць вады, каб яна толькі пакрывала прадукты, накрыць і паставіць у духоўку на 2—2,5 гадзіны.

### **РЫБА, ТУШАНАЯ БЕЗ ВАДЫ**

*1 кг свежай салакі, 300 г сметанковага масла, соль.*

Салаку выпатрашыць, адрэзаць галовы, прамыць, пасаліць, пакласці слямі ў гліняны гаршчок. Паміж слямі — масла. Гаршчок накрыць і паставіць у негарачую духоўку на 10—12 гадзін. За гэты час рыба ўтушваецца ў масле і сваім соку да поўнага размякчэння костак.

### **РЫБА, ЗАПЕЧАНАЯ У ПАПЕРЫ**

*1 кг рыбы, 100 г сметанковага масла, 50 г алею, 0,5 шклянкі смятаны або маянэзу, соль, перац.*

Рыбу ачысціць ад лускі, выпатрашыць, прамыць, абсушыць. Сумессю з солі, перцу, алею і масла змазаць рыбіны з абодвух бакоў, частку сумесі можна пакласці ўнутр. Загарнуць кожную рыбіну ў белую паперу, змазаную маслам, пакласці на бляху і запякаць у духоўцы 25—30 хвілін — пакуль папера не падымецца.

Гатовую рыбу асцярожна выняць, парэзаць на кавалкі, змазаць смятанай або маянэзам і падаць на стол.

### **СЕЛЯДЗЕЦ СМАЖАНЫ**

*1 кг селядца, 3—4 цыбуліны, 1 шклянка смятаны, алеі для смажання.*

Селядцы ачысціць ад лускі, калі яна ёсць, вымыць, выпатрашыць (вельмі салёныя селядцы трэба вымачыць у вадзе або малацэ), адрэзаць галовы і хвасты, выдаліць вялікія косткі і хрыбет.

Філе селядца парэзаць буйнымі кавалкамі, укачаць іх у муку і абсмажыць на патэльні з разагрэтым алеем. Асобна падсмажыць нарэзаную кольцамі цы-

булю, змяшаць з селядцом, дадаць смятану і патушыць на слабым агні (каля 15 хвілін).

Смажаны селядзец падаць з варанай бульбай.

### **СЕЛЯДЗЕЦ З АГАРОДНІНАЙ**

500 г селядца, 3—4 бульбіны, 1 морква, 1 бурак, 2 кіслыя яблыкі, 1—2 цыбуліны, 250 г маянэзу або сумесі алею і смятаны.

Бурак, бульбу, моркву зварыць, абабраць, змяльчыць на буйной тарцы. Гэтак жа змяльчыць яблыкі. Дробна парэзаць цыбулю. З вымачанага селядца аддзяліць філе, парэзаць яго маленькімі кавалкамі.

У глыбокае блюда пакласці слой бульбы, на яе кавалкі селядца, затым слой яблыкаў, буракоў, цыбулі, зноў слой селядца, далей — морква, яблыкі, буракі, апошні слой — бульба. Усё гэта заліць маянэзам або сумессю алею і смятаны.

### **КАТЛЕТЫ З СЕЛЯДЦА З ТВАРАГОМ**

1 кг селядца, 250 г тварагу, 1 цыбуліна, 1—2 яйкі, 3—5 зубкоў часнаку, 2 ст. лыжкі мукі, перац, алей для смажання.

Селядзец вымачыць у вадзе або малацэ, аддзяліць мякаць ад костак, прапусціць праз мясарубку разам з цыбуляй і часнаком. У фарш дадаць працёрты тварог (яго таксама можна прапусціць праз мясарубку), трошкі перцу, яйкі, старанна перамяшаць.

Сфармаваць катлеты, укачаць іх у муку і абсмажыць на алеі. Падаць з варанай бульбай або бульбяным пюрэ.

### **СЕЛЯДЗЕЦ, ЗАПЕЧАНЫ СА СМАЖАНАЙ БУЛЬБАЙ**

300 г селядца, 500 г бульбы, 2 цыбуліны, 2 яйкі, 0,3 шклянкі малака, 0,75 шклянкі смятаны, алей для смажання.

Філе вымачанага селядца нарэзаць тонкімі палоскамі. Бульбу нарэзаць саломкай і падсмажыць (не саліць). Злёгка абсмажыць пакрышаную цыбулю. Змяшаць бульбу, цыбулю і селядзец, выкласці



ў змазаны алеем сатэйнік, заліць сумессю як і малака. Выпякаць у духоўцы 20—25 хвілін.  
Падаць са смятанай.

### **АМЛЕТ З СЕЛЯДЦОМ**

4 яйкі, 100 г селядца, 1 цыбуліна, 0,75 шклянкі малака, 1 ст. ложка сметанковага масла, 2 зубкі часнаку.

Яйкі ўзбіць з малаком. Філе селядца прапусціць праз мясарубку, нашаткаваную цыбулю злёгка абсмажыць на масле. Падрыхтаваныя яйкі, селядзец і цыбулю перамяшаць і выліць на змазаную маслам патэльню. Запячы ў духоўцы.



### **СТРАВЫ З МЯСА І СВОЙСКОЙ ПТУШКІ**

---

### **ЯЛАВІЧЫНА, ТУШАНАЯ З ЧАРНАСЛІВАМ**

800 г мяса, 80 г шмальцу, 1 морква, 1 цыбуліна, 100 г чарнасліву, соль, цукар, духмяны перац.

Ялавічыну абмыць, выдаліць плеўкі, парэзаць вялікімі кавалкамі, пакласці ў жароўню, дадаць нашаткаваную цыбулю, дробна парэзаную моркву, прамыты чарнасліў, соль, перац, трэшкі цукру (не абавязкова), тлушч, уліць невялікую колькасць вады, давесці да кіпення, зменшыць агонь і тушыць да гатоўнасці мяса.

### **МЯСА КІСЛА-САЛОДКАЕ**

1 кг ялавічыны, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі шмальцу, 1 пернік, 2 ст. лыжкі сухароў, 1 ст. ложка цукру, перац, лімонная кіслата, лаўровы ліст, соль.

Мяса абмыць, выдаліць косткі і плеўкі. Нарэзанае кавалкамі і пасоленае мяса абсмажыць на шмальцы да румянай скарынкі, пакласці ў таўстасценную каструлю, дадаць нашаткаваную цыбулю, перац, заліць вадой і тушыць каля гадзіны. Затым пакласці змель-

чаны пернік, сухары, лімонную кіслату, цукар, лаўровы ліст і тушыць яшчэ 15—20 хвілін.

### **БАРАЊІНА, ТУШАНАЯ З ЧАСНАКОМ**

1 кг мяса, 1 кг морквы, 2 цыбуліны, 1 галоўка часнаку, 80 г сырога курынага тлушчу, лаўровы ліст, соль.

Падрыхтаваную бараніну нарэзаць невялікімі кавалкамі (разам з косткамі), пакласці ў жароўню з надранай на буйной тарцы морквай і нарэзанай цыбуляй. Дадаць курыны тлушч, уліць вады або курынага булёну і тушыць да мяккасці мяса. У канцы тушэння пакласці лаўровы ліст і змельчаны часнок.

Падаць з рассыпістым рысам.

### **ГРУДЗІНКА, ТУШАНАЯ З БАБАМІ**

1 кг ялавічнай або барановай грудзінкі, 700 г бабоў, 100 г тлушчу, 2 морквы, 3 цыбуліны, перац, часнок, соль.

Бабы замачыць на 6—8 гадзін. Грудзінку абмыць, разрэзаць на кавалкі, патушыць на невялікім агні разам з цыбуляй, нарэзанай саломкай морквай і невялікай колькасцю вады. Затым пакласці бабы, тлушч, змельчаны часнок, соль, молаты перац, даліць вады (або булёну) і тушыць да гатоўнасці мяса і бабоў.

### **РУЛЕЦІКІ З ЦЫБУЛЯЙ**

500 г ялавічыны (мякаць), 2 цыбуліны, 150 г булкі, 100 г тлушчу, 50 г сырога курынага тлушчу, соль, перац.

Цыбулю нашаткаваць, злёгка абсмажыць. Мяса нарэзаць упоперак валокнаў, адбіць. На пласцінку мяса пакласці цыбулю, кавалачак булкі і трохкі курынага тлушчу, загарнуць рулецікам, абвязаць ніткай. Скласці рулецікі ў жароўню, уліць вады або булёну, дадаць соль, перац і тушыць да гатоўнасці.

Пры падачы на стол выдаліць ніткі, паліць рулецікі сокам, у якім яны тушыліся.



## **ТЭФТЭЛІ КІСЛА-САЛОДКІЯ**

500 г ялавічнага фаршу, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі крухмалу, 2 ст. лыжкі топленага масла, 1 яйка, 2 ст. лыжкі разынак, 1 лімон, перац, цукар, імбір, соль.

Змяшаць фарш з пасечанай цыбуляй, яйкам, соллю і перцам, скачаць невялікія шарыкі, абсыпаць іх крухмалам і абсмажыць на глыбокай патэльні ў растопленым масле. Пакласці нарэзаны тонкімі скрылькамі лімон (можна замяніць разведзенай у вадзе лімоннай кіслатой), прамытыя разынка, цукар, калі трэба, соль, заліць вадой або булёнам і тушыць пад накрыўкай на невялікім агні каля 35 хвілін. Затым пакласці імбір і тушыць яшчэ 10 хвілін.

## **ПАШТЭТ З ПЕЧАНІ**

500 г ялавічнай печані, 2 цыбуліны, 2 лустачкі булкі, 4 ст. лыжкі шмальцу, 2 яйкі, соль, перац.

Печань прамыць, выдаліць плеўку, нарэзаць невялікімі кавалкамі і абсмажыць. Печань можна і адварыць — на працягу 6—7 хвілін пры памешванні. Цыбулю дробна парэзаць, падсмажыць да залацістага колеру.

Печань разам з замочанай у вадзе і адціснутаў булкай прапусціць праз мясарубку, дадаць цыбулю, соль, перац, растоплены шмалец, усё старанна перамяшаць. Выкласці паштэт на талерку, зверху пасыпаць дробнапасечанымі крутымі яйкамі.

## **ВЫМЯ, ТУШАНАЕ З БУЛЬБАЙ**

700 г вымя, 10 бульбін, 2 цыбуліны, 1 галоўка часнаку, соль, духмяны перац, лаўровы ліст.

Вымя прамыць, адціснуць, зноў прамыць. Разрэзаць на невялікія палоскі, падсмажыць іх на сярэднім агні (тлушч класці не трэба: вымя само па сабе вельмі тлустае). Дадаць нарэзаныя вялікімі кавалкамі цыбулю і бульбу, пасаліць, паперчыць, уліць вады або булёну і тушыць да гатоўнасці. У канцы тушэння пакласці лаўровы ліст і змельчаны часнок.

## **СМАЖАНІНА З ЛІВЕРУ**

300 г печані, 200 г лёгкіх, 300 г сэрца, 1 морква, 1 цыбуліна, 80 г шмальцу, соль, перац, часнок.

Лёгкія адварыць, але не да гатоўнасці, нарэзаць маленькімі кавалачкамі. Гэтак жа нарэзаць печань, абсмажыць яе разам з лёгкімі. Асобна зварыць або патушыць сэрца, дробна нарэзаць. Абсмажыць нашаткаваную цыбулю.

Змясаць падрыхтаванія прадукты, дадаць змельчаную на буйной тарцы моркву, соль, перац, дробна парэзаны часнок, уліць ваду або булён і тушыць на невялікім агні да гатоўнасці.

Падаць з варанай бульбай або локшынай.

## **КІШКІ ФАРШЫРАВАНІЯ**

700 г кішак (цялячых або барановых), 5 цыбулін, 2 морквы, 2 ст. лыжкі шмальцу і 80 г сырога курынага тлушчу, 1,25 шклянкі мукі, соль, перац.

Старанна прамытыя кішкі нарэзаць кавалкамі даўжынёй 25—30 см, адзін канец кожнага кавалка перавязаць моцнай ніткай.

Муку працерці з пасечаным сырым тлушчам, дадаць 3 нашаткаванія цыбуліны, соль, перац, перамяшаць. Атрыманым фаршам начыніць кішкі, завязаць канцы, пракалоць у некалькіх месцах відэльцам. Дробна парэзанія цыбулю і моркву абсмажыць на шмальцы, наверх пакласці фаршыраванія кішкі, дадаць соль, перац, уліць вады, каб яна толькі пакрыла прадукты, і тушыць на сярэднім агні 1—1,5 гадзіны.

Гатовыя кішкі разрэзаць на кавалкі, паліць падлівай, што ўтварылася пры тушэнні.

## **СЕЛЯЗЁНКА, ФАРШЫРАВАНІЯ МУКОЙ**

400 г селязёнкі, 1,25 шклянкі мукі, 2 цыбуліны, 1 морква, 80 г шмальцу са скваркамі, 1—2 яйкі, 1 га-лоўка часнаку, соль, перац.

Прамытую селязёнку разрэзаць удоўж, але не да канца (павінна атрымацца «кішэня»). Муку змясаць з паловай дробна нарэзанай цыбулі, змельчаным часнаком, скваркамі, дадаць соль, перац, яйка, шма-лец, перамяшаць.



Атрыманым фаршам запоўніць селязёнку (нешчыльна), зашыць разрэз. У жароўню, добра змазаную тлушчам, пакласці кружкі морквы, цыбулі, зверху — начыненую селязёнку, дадаць соль, перац, уліць вады і тушыць на невялікім агні каля гадзіны.

Пры падачы на стол выдаліць ніткі, нарэзаць сеўлязёнку кавалкамі, падаць да булёну або як другую страву.

### **КУРЫЦА ТУШАНАЯ**

*1 курыца, 1 морква, 2 цыбуліны, 100 г шмальцу, 1 галоўка часнаку, духмяны перац, лаўровы ліст, соль.*

Аскубаную, абпаленую і выпатрашаную курыцу вымыць, адрэзаць лапкі, галаву, шыю. Затым разрэзаць на кавалкі, абсмажыць на патэльні, скласці ў сатэйнік, дадаць нашаткаваную цыбулю, нарэзаную кружкамі моркву, змельчаны часнок, рэшту шмальцу, соль, перац, лаўровы ліст, уліць вады або булёну і тушыць на невялікім агні да гатоўнасці.

### **КУРАНЯТЫ СМАЖАНЫЯ**

*2 кураняты, 2 яйкі, 0,5 шклянкі сухароў, 1 галоўка часнаку, 100 г тлушчу, соль, перац.*

У падрыхтаваных куранят адрэзаць галовы, лапкі, шыякі. Разрэзаць удоўж пазваночніка, адбіць, запаніраваць у яйках, змешаных з сухарамі, змельчаным часнаком, перцам і соллю. Падсмажыць з абодвух бакоў у добра разагрэтым тлушчы.

Падаць з варэннем з брусніц або з мочанымі брусніцамі.

### **КУРЫЦА ФАРШЫРАВАНАЯ**

*1 курыца (1—1,2 кг), 2—3 лустачкі булкі, 2 яйкі, 2 зубкі часнаку, 1 ст. ложка сырога курынага тлушчу, соль, перац.*

Акуратна зняць з курыцы скуру, аддзяліць мяса ад костак, прапусціць яго праз мясарубку, дадаць дробна нарэзаны курыны тлушч, тоўчаны часнок, яйкі, соль, перац, старанна перамяшаць. Перакласці фарш на скуру курыцы, пасярэдзіне змясціць



нарэзаныя кружкамі вараныя яйкі, скуру сцягнуць і зашыць.

Загарнуць курыцу ў сурвэтку, канцы яе завязаць, заліць гарачай падсоленай вадой і варыць на невялікім агні да гатоўнасці. Гатовую курыцу, астудзіць пад лёгкім прэсам.

Нарэзаць кавалкамі, падаць з курыным булёнам.

### **КУРЫЦА, ФАРШЫРАВАНАЯ РЫСАМ**

1 курыца (1—1,2 кг), 150 г рысу, 1 цыбуліна, 1 ч. ложка шмальцу, 1 галоўка часнаку, 50 г сырога курынага тлушчу, 1 яблык, соль, перац.

Звараны да напайгатоўнасці рыс змяшаць са смажанай цыбуляй, змельчаным часнаком, кавалачкамі яблыка, сырога курынага тлушчу, соллю і перцам. Гэтым фаршам запоўніць падрыхтаваную курыцу, зашыць разрэз. Пакласці курыцу ў сатэйнік, уліць вады або булёну і тушыць на слабым агні, час ад часу паліваючы булёнам.

### **КАЧКА, ФАРШЫРАВАНАЯ МЯСАМ**

1 качка (1,5 кг), 500 г ялавічыны або цяляціны, 1—2 цыбуліны, 1 яйка, 1 морква, 50 г шмальцу, 2—3 зубкі часнаку, соль, перац, лаўровы ліст.

Мяса прапусціць праз мясарубку, дадаць змельчаныя часнок і цыбулю, яйка, соль, перац, перамяшаць. Атрыманай масай нафаршыраваць падрыхтаваную качку, зашыць разрэз.

У змазаную тлушчам жароўню пакласці нарэзаную кружкамі моркву, духмяны перац, лаўровы ліст, зверху — нафаршыраваную качку, дадаць соль, рэшту шмальцу, уліць вады або булёну і тушыць пад накрыўкай на сярэднім агні да гатоўнасці качкі.

Выдаліць ніткі, разрэзаць на кавалкі і падаць з бульбяным пірэ.

### **КУРЫЦА, ФАРШЫРАВАНАЯ БУЛЬБАЙ**

1 курыца (1—1,2 кг), 4—5 бульбін, 2 ст. лыжкі шмальцу, 1 цыбуліна, 2—3 зубкі часнаку, соль, перац.



Бульбу абабраць, зварыць, патаўчы, дадаць пакрышаную цыбулю, абсмажаную на шмальцы, соль, перац, перамяшаць. Гэтай сумессю нафаршыраваць падрыхтаваную курыцу, зашыць разрэз.

Курыцу нацерці часнаком, соллю і перцам, пакласці ў жароўню з растопленым шмальцам і смажыць у духоўцы, паліваючы сокам.

Пры падачы на стол разрезаць на кавалкі.

### **КАЧКА, ФАРШЫРАВАНАЯ ЛОКШЫНАЙ І ГРЫБАМІ**

1 качка (1,5 кг), 250 г свежых грыбоў, 1,5 шклянкі варанай локшыны, 2 ст. лыжкі шмальцу, 1 яйка, 2—3 зубкі часнаку, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка зеленай пятрушкі, чорны і чырвоны перац, соль.

Абпаленую, выпатрашаную і абмытую качку нацерці зверху і знутры соллю, чырвоным і чорным перцам, часнаком.

Дробна парэзанія свежыя грыбы і цыбулю абсмажыць на шмальцы, дадаць прапушчаныя праз мясарубку курыныя вантробы, смажыць разам 5 хвілін. Зняць з агню, дадаць вараную локшыну, пятрушку, яйка, соль, перац, перамяшаць.

Атрыманай масай нафаршыраваць качку, зашыць разрэз, пакласці ў гусятніцу з растопленым шмальцам і смажыць у духоўцы 2—2,5 гадзіны. У час смажання качку некалькі разоў перавярнуць.

Гэтак жа можна нафаршыраваць гусь. Свежыя грыбы можна замяніць сушанымі.

### **ШЫЙКА, ФАРШЫРАВАНАЯ МУКОЙ**

1 гусіная шыйка (або 2—3 курыныя), 1,5 шклянкі мукі, 2 зубкі часнаку, 0,5 шклянкі шмальцу са скваркамі, 1—2 цыбуліны, соль, перац.

Асцярожна зняць скуру з шыйкі птушкі, прамыць яе.

У прасяяную муку дадаць растоплены шмалец са скваркамі (можна сыры птушыны тлушч, нарэзаны маленькімі кавалачкамі), дробна парэзаную цыбулю, змельчаны часнок, соль, перац. Усё перамяшаць, начыніць шыйку такім чынам, каб заставалася свабоднае месца.

Шыйку адварыць у булёне або патушыць у цымеце (гл. «Стравы з агародніны і мукі»).



## СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ І МУКІ

---

### КУГЛ (ЗАПЯКАНКА) З БУЛЬБЫ

1 кг бульбы, 1 цыбуліна, 2 морквы, 2 яйкі, 0,3 шклянкі мукі з мацы (пшанічнай мукі), 3 ст. лыжкі тлушчу, соль, перац.

Абабраную бульбу і аскрэбаную моркву надраць на дробнай тарцы або прапусціць праз мясарубку, дадаць муку, пасечаную цыбулю, соль, перац, перамяшаць. Добра змазаць тлушчам форму або глыбокую патэльню, выкласці ў яе сумесь і запякаць у духоўцы, пакуль не падрумяніцца (гадзіну або больш).

Кугл можна прыгатаваць і з варанай бульбы, якую трэба патаўчы ці прапусціць праз мясарубку.

### БУЛЬБА, ТУШАНАЯ З ЛІСІЧКАМІ

600 г бульбы, 500 г лісічак, 1 цыбуліна, 100 г сметанковага масла, соль.

Перабраныя і прамытыя грыбы адварыць у падсоленай вадзе, затым дробна парэзаць, дадаць нашаткаваную цыбулю, нарэзаную невялікімі скрылькамі бульбу, уліць ваду, у якой гатаваліся грыбы, і тушыць на невялікім агні каля гадзіны. У канцы тушэння дадаць масла.

### АЛАДКІ БУЛЬБЯНЫЯ

1 кг бульбы, 1 яйка, алей для смажання, соль.

Бульбу абабраць, памыць, надраць на дробнай тарцы, дадаць соль, яйка, перамяшаць. На патэльню з добра разагрэтым алеем лыжкай выкладваць бульбяную масу. Абсмажваць аладкі з абодвух бакоў.

Выпечаныя аладкі перакласці ў жароўню і паставіць на 15—20 хвілін у духоўку.



## **АЛАДКІ БУЛЬБЯНЫЯ З ГРУДЗІНКАЙ**

1 кг бульбы, 300 г грудзінкі, 1 яйка, 1 цыбуліна, 3—4 зубкі часнаку, соль, алей для смажання.

У надраную на дробнай тарцы бульбу дадаць яйка, соль, дробна нарэзаную цыбулю, змельчаны часнок, усё перамяшаць. Выпечы аладкі.

Прамытую грудзінку нарэзаць тонкімі скрылькамі, пасаліць. На добра змазаную тлушчам бляху ўкласці тры слаі аладак, пераклаўшы іх двума слямі падрыхтаванай грудзінкі. Накрыць і паставіць у нагрэтую духоўку на 40 хвілін. Аладкі ўбіраюць тлушч грудзінкі, грудзінка — сок аладак.

Страву падаць на стол у гарачым выглядзе.

## **ПУДЫНГ БУЛЬБЯНЫ**

1 кг бульбы, 2 яйкі, 1 цыбуліна, 100 г шмальцу (або топленага масла), соль.

Бульбу абабраць, памыць, надраць на дробнай тарцы, дадаць яйкі, злёжку абсмажаную цыбулю, растоплены шмалец, соль, перамяшаць. Добра змазаць шмальцам дно і сценкі жароўні, выкласці ў яе бульбяную масу, апырскаць шмальцам і паставіць у нагрэтую духоўку. Выпякаць спачатку пад накрывкай, затым накрывку зняць.

## **ПІРАЖКІ БУЛЬБЯНЫЯ**

1 кг бульбы, 0,75 шклянкі мукі, 1—2 яйкі, соль, тлушч для змазвання бляхі, соль.

Для начынкi з рыбы: 500 г рыбы, 5—6 зубкоў часнаку, 1—2 цыбуліны, соль, алей для смажання.

Для начынкi з мяса: 350 г варанага мяса, 1 цыбуліна, 5—6 зубкоў часнаку, перац, соль, тлушч для смажання.

Для начынкi з тварагу: 400 г тварагу, 1—2 яйкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, кмен, соль.

Бульбу абабраць, зварыць, трохкі астудзіць, прапусціць праз мясарубку, дадаць яйкі, соль, муку, добра перамяшаць. З бульбянога цеста сфармаваць шарыкі, кожны раскачаць у кружок, пакласці на сярэдзіну начынку, зашчыпаць краі. Выкласці пі-

ражкі швом уніз на добра змазаную тлушчам бляху і выпечы ў духоўцы.

Начынка з рыбы: падрыхтаваную рыбу пасаліць, абсмажыць на алеі, выдаліць косткі, мякаць прапусціць праз мясарубку разам з пакрышанай і злёгка абсмажанай цыбуляй, дадаць змельчаны часнок, перамяшаць.

Начынка з мяса: дробна парэзаную цыбулю падсмажыць, дадаць прапушчанае праз мясарубку мяса і яшчэ раз абсмажыць, пакласці змельчаны часнок, соль, перац, перамяшаць.

Начынка з тварагу: тварог прапусціць праз мясарубку або працерці праз сіта, дадаць сметанковае масла, соль, кмен, перамяшаць.

### **БУЛЬБА САЛОДКАЯ**

*1 кг бульбы, 100 г цукру.*

У глыбокую патэльнію насыпаць цукар, падаграваць яго, увесь час памешваючы, пакуль не падрумяніцца. Уліць вады, пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу і варыць, пакуль яна не пабурэе.

### **БУЛЬБА МАЛАДАЯ З МЕДАМ**

*1 кг бульбы, 200 г мёду, 200 г вады, лімонная кіслата, соль.*

Ваду закіпяціць з мёдам, дадаць лімонную кіслату, апусціць аскрэбаную і памытую маладую бульбу. Варыць да гатоўнасці.

### **ЦЫМЕС З МЯСАМ**

*1 кг морквы, 600 г мяса, 3 ст. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі шмальцу, соль, цукар.*

Моркву аскрэбці, памыць, нарэзаць дробнымі кавалачкамі, перацерці з мукой. Падрыхтаванае мяса парэзаць на порцыі, абсмажыць да напайгатоўнасці, дадаць падрыхтаваную моркву, шмалец, соль, цукар, уліць невялікую колькасць вады, тушыць каля 2 гадзін.



## **ЦЫМЕС З МЯСАМ І КЛЕЦКАЙ**

1 кг морквы, 600 г мяса, 1,5 шклянкі мукі, 150 г шмальцу са скваркамі, 2—3 цыбуліны, цукар, соль.

Мяса нарэзаць кавалкамі, абсмажыць да напаўгатоўнасці, дадаць дробна нарэзаную моркву, перацёртую з мукой, соль, цукар, зверху пакласці клёцку, уліць невялікую колькасць вады і тушыць пад накрыўкай каля 2 гадзін.

Клёцка гатуецца наступным чынам: у прасеяную муку (1 шклянка) дадаць злёгку абсмажаную на шмальцы змельчаную цыбулю, скваркі, соль, калі трэба, трошкі вады, замясіць некрутое цеста.

Пры падачы на стол клёцку парэзаць і пакласці на цымес. Правільна прыгатаваная клёцка павінна быць рассыпістай.

## **ЦЫМЕС САЛОДКІ**

1 кг морквы, 3 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі разынак, 200 г чарнасліву, 0,5 шклянкі мукі, 100 г сметанковага масла, 100 г цукру, соль.

Аскрэбаную і памытую моркву нарэзаць саломкай, перацёрці з мукой, дадаць прамытыя разынкі, чарнасліў, цукар, соль, масла, уліць 0,5 шлянкі вады і тушыць на невялікім агні 2 гадзіны. Трэба сачыць за тым, каб цымес не прыгарэў. Калі спатрэбіцца, даліць вады (кіпеню).

## **ЦЫМЕС З ЯБЛЫКАМІ**

1 кг морквы, 0,5 шклянкі мукі, 400 г кіслых яблыкаў, 150 г цукру, 100 г сметанковага масла, соль.

Аскрэбаную моркву нарэзаць саломкай. Гэтак жа нарэзаць яблыкі. Моркву перацёрці з мукой, дадаць яблыкі, цукар, масла, соль, перамяшаць, уліць трошкі вады і тушыць да гатоўнасці на невялікім агні.

## **МОРКВА ГЛАЗІРАВАНАЯ**

1 кг морквы, 3 ст. лыжкі цукру, 3 ст. лыжкі топленнага масла, 1 ч. лыжка карыцы, соль.

Нарэзаць моркву кружкамі таўшчынёй каля 8 мм, апусціць яе ў падсоленую ваду і варыць да мяккасці (каля 15 хвілін). Растапіць масла, дадаць цукар, карыцу, пакласці моркву і варыць на сярэднім агні, асцярожна памешваючы, каб не паламаць кружкі морквы, каля 10 хвілін. Морква павінна пакрыцца залацістай глазурай.

### **МОРКВА У МЕДЗЕ**

500 г морквы, 4 ст. лыжкі мёду, 3 ст. лыжкі топле-  
нага масла, 3 ст. лыжкі апельсінавага соку, імбір,  
соль.

У растопленае масла пакласці мёд, дадаць сок,  
соль, імбір, апусціць нарэзаную кружкамі моркву  
і тушыць на невялікім агні пад накрыўкай, зрэдку  
памешваючы, 25—30 хвілін.

### **БУРАКІ, ТУШАНЫЯ З ЧАРНАСЛІВАМ**

1 кг буракоў, 200 г чарнасліву, 1 ст. лыжка сме-  
танковага масла, цукар, соль.

Буракі абабраць, змяльчыць на буйной тарцы,  
дадаць масла і добра прагрэць. Затым пакласці пра-  
мыты чарнасліў, соль, цукар, уліць трошкі вады  
і патушыць на невялікім агні.

### **БУРАКІ КІСЛА-САЛОДКІЯ**

1 кг маленькіх буракоў, 1 ст. лыжка крухмалу,  
2 ст. лыжкі алею, 2 ст. лыжкі лімоннага соку, 1 ч.  
лыжка цукру, соль, перац.

Буракі старанна прамыць, заліць вадой, каб яна  
толькі пакрывала буракі, і зварыць іх. Адвар зліць,  
пакінуць 1 шклянку для соусу. Буракі абабраць,  
нарэзаць скрылькамі таўшчынёй каля 3 мм.

У бурачны адвар пакласці цукар, соль, перац,  
уліць алей і лімонны сок (можна замяніць разведзе-  
най лімоннай кіслатой), давесці да кіпення, дадаць  
разведзены ў некалькіх сталовых лыжках халоднай  
вады крухмал (паступова і памешваючы). Праварыць



соус на малым агні, апусціць падрыхтаваныя буракі, варыць разам 2 хвіліны.

Кісла-салодкія буракі можна падаць як гарачымі, так і халоднымі.

### **БАБЫ, ТУШАНЫЯ У МЕДЗЕ**

500 г бабоў, 300 г мёду, лімонная кіслата, соль.

У падсоленай вадзе зварыць бабы амаль да гатоўнасці. Закіпяціць мёд з 1 шклянкай вады, дадаць лімонную кіслату, пакласці бабы і варыць у гэтай сумесі да гатоўнасці, зняць з агню. Праз 2—3 гадзіны выняць бабы, абсушыць і падаць на стол.

### **ПУДЫНГ З ЛОКШЫНЫ З МЯСАМ**

600 г локшыны, 300 г варанага мяса, 1—2 цыбуліны, 0,5 шклянкі булёну, 2 яйкі, 100 г тлушчу, 2 зубкі часнаку, соль.

Локшыну адварыць у падсоленай вадзе, адкінуць на друшляк, прамыць халоднай вадой. Мясa прапусціць праз мясарубку разам з цыбуляй і часнаком, абсмажыць на тлушчы, змяшаць з локшынай.

Нагрэты сатэйнік добра змазаць тлушчам, выкласці локшыну з мясам, заліць яйкамі, разведзенымі булёнам, і запячы ў духоўцы.

### **ПУДЫНГ САЛОДКІ З МУКІ**

1 кг мукі, 3 яйкі, 100 г цукру, 200 г сметанковага масла, 2 ст. лыжкі разынак, 200 г кіслых яблыкаў, 1 шклянка смятаны, 0,5 ч. лыжкі соды, тлушч, варэнне, соль.

Масла перацерці з цукрам і жаўткамі, змяшаць з узбітымі бялкамі, дадаць прасеяную муку, тонка нарэзаныя яблыкі без скуркі і асяродка, папярэдне замочаныя разынкі, соль, смятану і соду, пагашаную воцатам. Павінна атрымацца негустое цеста. Выкласці яго ў нагрэты сатэйнік, змазаны тлушчам, і запячы ў духоўцы.

Гатовы пудынг змазаць варэннем і падаць з малаком.



## **ХРЭМЗЛЕХ СА СКВАРКАМІ**

*2 шклянкі мукі з мацы, 0,5 шклянкі шмальцу са скваркамі, 1 цыбуліна, 1—2 яйкі, соль, тлушч для смажання.*

Муку з мацы заліць 2 шклянкамі вады, даць пастаяць 30 хвілін. Цыбулю дробна парэзаць, злёгка абсмажыць на шмальцы, змяшаць з набухлай мацой, дадаць скваркі са шмальцам, яйкі, соль, замясіць негустое цеста. Сфармаваць з яго аладкі, надаць ім прадаўгаватую форму, абсмажыць з абодвух бакоў, скласці ў сатэйнік і паставіць у духоўку на 15 хвілін.

Падаць з булёнам.

## **ХРЭМЗЛЕХ З МЯСАМ**

*2,5 шклянкі мукі з мацы, 300 г варанага мяса, 100 г шмальцу, 2 яйкі, 1 цыбуліна, 2—3 зубкі часнаку, соль, тлушч для смажання.*

Муку з мацы заліць 2,5 шклянкамі вады, пакінуць на 30 хвілін. Затым дадаць яйкі, шмалец, соль, старанна перамяшаць. Варанае мяса прапусціць праз мясарубку разам з цыбуляй і часнаком, пасаліць. (Фарш можна падсмажыць.)

Кавалачак цеста пакласці на далоню, распляскаць яго ў кружок, пакласці ў сярэдзіну падрыхтаваны фарш, загарнуць цеста, каб атрымаўся піражок. Абсмажыць хрэмзлех на патэльні з разагрэтым тлушчам, перакласці ў сатэйнік, паліць растопленым тлушчам, накрыць і паставіць у духоўку на 15—20 хвілін.

Падаць да булёну або як другую страву.

## **КУГЛ З МАЦЫ**

*2,5 шклянкі мукі з мацы, 4 яйкі, 2 цыбуліны, 4 ст. лыжкі шмальцу, 0,5 шклянкі алею, соль, перац.*

Муку з мацы заліць 1 шклянкай кіпеню, перамяшаць, накрыць. Калі запараная мука астыне, дадаць у яе змельчаную цыбулю, падсмажаную на шмальцы, яйкі, палову алею, соль, перац, добра перамяшаць.

У форму або глыбокую патэльню ўліць рэшту алею, разагрэць яго, перакласці падрыхтаваную масу і запячы ў духоўцы (на сярэднім агні каля гадзіны).





## САЛОДКІЯ СТРАВЫ І МУЧНЫЯ ВЫРАБЫ

---

### РЭДЗЬКА, ВАРАНАЯ У МЭДЗЕ

1 кг рэдзькі (чорнай), 2 шклянкі штучнага мёду (патакі), 2 шклянкі цукру, 200 г арэхаў, скарынка з 1 апельсіна, 1 ч. ложка імбіру.

Рэдзьку абабраць, прамыць, змяльчыць на буйной тарцы. У невялікай колькасці вады адварыць амаль да гатоўнасці, затым прамыць халоднай вадой, адкінуць на друшляк.

У 2 шклянкі вады ўліць мёд, усыпаць цукар, памешваючы, давесці да кіпення, апусціць падрыхтаваную рэдзьку, праз 10 хвілін дадаць скарынку апельсіна (свежую змяльчыць на буйной тарцы, сухую паварыць 5 хвілін, асушыць, прапусціць праз мясарубку). Варыць рэдзьку пад накрыўкай. Калі амаль не застанецца вадкасці, пакласці імбір і змельчаныя арэхі, пасля чаго варыць, увесь час памешваючы, пакуль рэдзька не набудзе светла-карычневы колер.

### ЦУКЕРКІ З АПЕЛЬСІНАВАЙ СКАРЫНКІ

500 г цукру, скарынка з 2 апельсінаў, 0,5 л вады.

Апельсінавыя скарынкі заліць халоднай вадой, вытрымаць 12—15 гадзін, пры гэтым 3—4 разы змяніць ваду. Вымачаныя скарынкі адварыць да мяккасці, нарэзаць скрылькамі.

З цукру і вады прыгатаваць сіроп, апусціць у яго падрыхтаваныя скарынкі, варыць 10 хвілін, пакінуць у сіропе на суткі. Затым сіроп зліць, скарынкі ўкачаць у цукар.

### ЦУКЕРКІ З ЧАРНАСЛІВУ

250 г буйнога чарнасліву, 1 шклянка ядраў арэхаў (грэцкія і фундук), 0,5 шклянкі цукру, 2 ч. лыжкі рому, 4 ч. лыжкі павідла, ванілін.

З папярэдне замочанага і прамытага чарнасліву выняць костачкі. Трэцюю частку чарнасліву пасячы, дадаць тоўчаныя арэхі, цукар, ром, павідла, добра вымесіць. З атрыманай масы скачаць каўбаскі, нарэзаць іх кавалачкамі, аформіць у выглядзе костачак, укладзі ў ачышчаны чарнасліў.

«Цукеркі» ўкачаць у цукар, змешаны з ванілінам, кожную змясціць у папяровую рэзетку.

### **МАКОЎНІКІ**

*1 шклянка маку, 1 шклянка ядраў арэхаў, 5 ст. ложка цукру, 150 г мёду, 1 ст. ложка алею, карыца.*

Мак патаўчы ў ступцы або прапусціць праз мясарубку, змяшаць з пасечанымі арэхамі. Разагрэць у каструлі мёд, дадаць цукар, паварыць, пакуль ён не растварыцца. Апусціць у сіроп мак з арэхамі, варыць разам 15—20 хвілін, часта памешваючы.

Атрыманую масу злёгка астудзіць, выкладзі на мармуровую або драўляную дошку, змазаную алеем, слоem каля 2 см, пасыпаць молатай карыцай і нарэзаць квадратамі або ромбамі.

### **МЕРАНГІ**

*3 яечныя бялкі, 1 ч. ложка тлушчу, 1 шклянка цукру, 1 ч. ложка лімоннага соку.*

Ахалоджаныя бялкі ўзбіць у пену (пажадана ў міксеры). Працягваючы ўзбіваць, усыпаць патрошку цукар, у канцы дадаць лімонны сок.

На змазаную тлушчам бляху чайнай лыжкай выкладзі порцыі бялкоў і выпякаць у слаба нагрэтай духоўцы на працягу гадзіны.

### **ХАЛА**

*4—5 шклянак пшанічнай мукі, 0,5 шклянкі алею, 40—50 г гражджэй, 1 ст. ложка цукру, 3 яйкі, мак або кунжут, соль.*

Змяшаць у місцы алей, соль, цукар, уліць 1 шклянку кіпеню, перамяшаць, дадаць 0,5 шклянкі халоднай вады і зноў размяшаць. Дадаць разведзе-



ныя ў невялікай колькасці цёплай вады дрожджы і ўзбітыя яйкі (1 яйка пакінуць для змазвання хал), усыпаць прасеяную муку і замясіць некрутое цеста. Вымесваць яго на дошцы, пакуль не будзе прыліпаць да рук. Пакласці цеста ў міску, накрыць сурвэткай і паставіць у нагрэтую (але на гарачую) духоўку на 1 хвіліну. Затым змясіць у цёплае месца прыкладна на гадзіну. Цеста павінна ўдвая павялічыцца ў аб'ёме.

Цеста, якое паднялося, выкласці на дошку, яшчэ раз вымесіць, падзяліць на 4 часткі, а кожную — на 3 або 4. Гэтыя часткі раскачаць калбаскамі, сплясці з іх чатыры халы, пакласці іх на змазаную алеем бляху і даць падняцца (прыкладна 45 хвілін). Змазаць узбітым яйкам, пасыпаць макам або кунжутам. Выпякаць халы на сярэднім агні ў папярэдне нагрэтай духоўцы 30—40 хвілін.

Гатовыя вырабы выкласці на дошку, накрыць ручніком і яшчэ чым-небудзь, але не цяжкім. Праз 10—15 хвілін пакрыццё зняць, пакінуць халы астыць пад сурвэткай.

### **ТЭЙГЛАХ (ЦЕСТА, ВАРНАЕ У МЁДЗЕ)**

*3 шклянкі мукі, 6 яек, 2 ст. лыжкі алею, 2 шклянкі мёду, 2 шклянкі цукру, цукар або мак для абсыпкі.*

Яйкі ўзбіць, дадаць алей, усыпаць прасеяную муку і, не дадаючы вады, замясіць цеста, раскачаць яго ў пласт і выразаць розныя фігуркі — зорачкі, кольцы і г. д.

У глыбокую каструлю са шчыльнай накрыўкай уліць 3 шклянкі вады, дадаць мёд, цукар, перамяшаць, даць закіпець. Апусціць усе падрыхтаваныя фігуркі з цеста, накрыць і варыць на сярэднім агні 40—45 хвілін. Накрыўку адкрываць на кароткі час толькі для таго, каб памяшаць тэйглах. Гатовыя тэйглах набываюць светла-карычневы колер.

На змочаную вадой дошку хутка вымаць па адной фігурцы, абсыпаць іх цукарам або макам.

### **ТЭЙГЛАХ З СОДАЙ**

*4—4,5 шклянкі мукі, 7 яек, 200 г мёду, 3 ст. лыжкі алею, 1 кг цукру, 0,5 шклянкі гарэлкі, 0,5 ч. лыжкі соды, воцат.*



Яйкі ўзбіць, дадаць алей, пітную соду, пагашаную воцатам, 3 ст. лыжкі цукру, гарэлку, перамяшаць, усыпаць муку і замясіць не вельмі крутое цеста. Падзяліць яго на часткі, кожную раскачаць у пласт, выказаць розныя фігуркі.

У каструлю ўліць 2,5 шклянкі вады, дадаць мёд, усыпаць цукар, паставіць на агонь і размешваць да таго часу, пакуль не растане цукар. Калі сіроп закіпіць, апусціць у яго ўсе падрыхтаваныя фігуркі з цеста, шчыльна накрыць і варыць, не адкрываючы, каля 40 хвілін. Пасля гэтага кожныя 5 хвілін, хутка адкрыўшы накрыўку, памешваць тэйглах, каб не прыгарэлі. Калі вырабы набудуць арэжавы колер, хутка выняць іх па адным на змочаную вадой дошку і абсыпаць цукрам.

У сіропе, які застаецца, нічога не дабаўляючы, можна зварыць другую порцыю тэйглах (колькасць прадуктаў у два разы меншая, чым для першай).

### **ТЭЙГЛАХ (ВАРЫЯНТ)**

*2,5 шклянкі мукі, 4 яйкі, 4 ст. лыжкі алею, 500 г мёду, 0,75 шклянкі цукру, 1 ч. лыжка соды, 1 ч. лыжка імбіру, 2 шклянкі ядраў арэхаў, соль.*

Змяшаць муку, соль і соду, дадаць яйкі, алей, замясіць крутое цеста (калі спатрэбіцца, норму мукі можна павялічыць). Раскачаць з цеста каўбаскі таўшчынёй з аловак, парэзаць іх на кавалачкі даўжынёй 0,5 см. Гэтыя кавалачкі раскласці на змазанай блясе, выпечы ў духоўцы на сярэднім агні да румянага колеру (каля 20 хвілін).

Змяшаць у каструлі мёд, цукар, дадаць імбір, кіпяціць на працягу 15 хвілін, затым апусціць у сіроп кавалачкі выпечанага цеста і варыць яшчэ 5 хвілін. Затым дадаць арэхі (іх можна замяніць 2 шклянкамі выпечаных шарыкаў з цеста), варыць каля 15 хвілін. Тэйглах гатовы, калі кропля сіропу не расцякаецца на мокрай паверхні.

Выкласці тэйглах на змочаную вадой дошку, даць трошкі астыць, разраўнаваць і нарэзаць квадрацікамі або ромбікамі.



## ЛЭКАХ (ПЕРНІК)

1 шклянка мёду, 1 шклянка цукру, 4 ст. лыжкі алею, 2 яйкі, 1 бутэлька кефіру, 4—5 шклянак мукі, 0,5 ч. лыжкі соды.

1 шклянку вады, мёд і цукар кіпяціць разам да поўнага растварэння цукру (можна выкарыстаць сіроп, які застаўся пасля прыгатавання тэйглах), дадаць кефір, алей, яйкі, пітную соду, усыпаць муку, усё старанна перамяшаць. Цеста павінна мець кансістэнцыю густой смятаны.

Выліць цеста ў шчодро змазаную алеем форму, запоўніўшы яе толькі да паловы, бо лэках пры выпечцы павялічваецца ўдвая. Выпякаць спачатку ў гарчай духоўцы, затым агонь зменшыць.

## СТРУДЭЛЬ

2 шклянкі мукі, 2 яйкі, 0,25 шклянкі малака, 500 г яблыкаў, 2 ст. лыжкі воцату, 100 г мукі з сухароў, 100 г сметанковага масла, 2—3 ст. лыжкі разынак, 100 г ядраў арэхаў, 0,5 шклянкі цукру, 0,5 ч. лыжкі карыцы, соль.

У прасеянай муцэ зрабіць паглыбленне, уліць туды яйка, змешанае з соллю і воцатам, заліць гарчым малаком (вадой) і вымешаць — спачатку лыжкай, затым рукой. Атрыманае цеста на 1—2 гадзіны паставіць у цёплае месца (можна пад каструлю, на якой змешчаны слоік з гарчай вадой, бо цеста не павінна астываць).

Падзяліць цеста на 3 кавалкі, кожны пакласці на ручнік, пасыпаны мукой, і вельмі-вельмі тонка раскачаць. Змазаць цеста растопленым маслам, пасыпаць мукой з сухароў, зверху пакласці тонкія скрылькі ачышчаных яблыкаў, падсушаныя і змельчаныя арэхі, прамытыя і загадзя замочаныя разынкі. Усё пасыпаць цукрам, змешаным з карыцай, апырскаць растопленым маслам.

Пры дапамозе ручніка згарнуць цеста рулетам, пакласці на змазаную тлушчам бляху (швом уніз), змазаць рулет сумессю яйка, цукру і вады, пракалоць у некалькіх месцах вострым нажом. Выпякаць струдэль 25—30 хвілін. Разрэзаць, пакуль ён не астыў.

## **ЦЕСТА ЗАВАРНОЕ З МАЦЫ**

1 шклянка мукі з мацы, 4 яйкі, 0,5 шклянкі алею (пажагана аліўкавага), соль.

Уліць у каструлю 1 шклянку вады, дадаць соль і алей, давесці да кіпення. Зняць з агню, усыпаць муку, старанна перамяшаць, а затым прагрэць на малым агні, увесь час памешваючы. Калі маса пачне цямнець і адліпаць ад сценак, злёгка астудзіць яе і ўбіць па аднаму яйкі, перамяшваючы пасля кожнага цеста.

На змазаную алеем бляху чайнай лыжкай выкласці цеста, пакідаючы паміж кавалачкамі дастаткова месца, бо вырабы значна павялічваюцца ў аб'ёме пры выпечцы. Выпякаць у моцна разагрэтай духоўцы пры тэмпературы 190° — да залаціста-карычневага колеру.

Гатовыя вырабы астудзіць, начыніць варэннем або павідлам, можна проста пасыпаць цукровай пудрай.

## **ХРЭМЗЛЕХ САЛОДКІЯ**

2 шклянкі мукі з мацы, 0,5 шклянкі цукру, 100 г разынак, 1 шклянка малака, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 1—2 яйкі, соль, ягады з варэння.

У муку з мацы ўліць малако, пакінуць на 30 хвілін, каб маса набухла. Затым дадаць палову масла, прамытыя разынкі, цукар, яйкі, ягады з варэння, дробку солі і замясіць мяккае цеста.

Сфармаваць з цеста шарыкі, надаць ім авальную форму і падсмажыць на масле. Затым скласці ў сатэйнік і паставіць у нагрэтую духоўку на 10—15 хвілін.



## АЛФАВІТНЫ ПАКАЗАЛЬНІК

- А**
- Агуркі фаршыраваныя 89  
 Агуркі, фаршыраваныя яйкамі і радыскай 125  
 Азу па-татарску 21†  
 Айран (напітак з катыку) 219  
 Акунь, тушаны з салам і бульбай 70  
 Аладкі 183  
 Аладкі бульбяныя 299  
 Аладкі бульбяныя заварныя 39  
 Аладкі бульбяныя з грудзінкай 300  
 Аладкі бульбяныя з яблыкамі 39  
 Аладкі з бульбы па-мінску 39  
 Аладкі з буракоў і тварагу 89  
 Аладкі з гарбуза і бульбы 259  
 Аладкі з гарбуза з каўбасой 128  
 Аладкі з рэвенем 134  
 Аладкі з сырам 90  
 Аладкі з яблыкамі 54  
 Аладкі курныя 251  
 Аладкі мясныя 24  
 Аладкі на малодзіве 94  
 Амлет беларускі 50  
 Амлет з селядцом 292  
 Амлет па-сялянску 50  
 Асятрына, запечаная кавалкам 159
- Б**
- Бабка бульбяная з грыбамі 37  
 Бабка вшнёвая 273  
 Бабка маркоўная 46  
 Бабка яблычная 272  
 Бабкі сырныя 171  
 Бабкі пясочныя 138  
 Бабы, тушаныя ў мёдзе 304  
 Бак бэлш (дробны блін) 207  
 Баршчок 106  
 Бараніна, тушаная з часнаком 293  
 Батончыкі тварожныя 52  
 Бацвінне з рыбай 154  
 Бачок вэнджаны, тушаны з кіслай капустай 74  
 Бігас 117  
 Бігус па-вясковаму 76  
 Біткі па-беларуску 23  
 Біточкі грыбныя 48  
 Біфштэкс гаспадарскі па-польску 116  
 Біфштэкс па-беларуску 19  
 Біфштэкс па-татарску 210  
 Блініца 183  
 Блінцы 54  
 Блінцы аўсяныя 54  
 Блінцы без пены 132  
 Блінцы з капустай 133  
 Блінцы з пенай 132  
 Блінцы з тварагом 133  
 Блінцы з яйкамі 133
- Бліны грэцкія 182  
 Бліны з бульбы 37  
 Бліны з бульбы, тушаныя з салам 37  
 Бліны нядзельныя 183  
 Бліны пшанічныя 182  
 Бліны скараспелыя 183  
 Боршч беларускі 6  
 Боршч валынскі 233  
 Боршч вегетарыянскі 146  
 Боршч галіцкі 234  
 Боршч з баклажанамі 237  
 Боршч з грыбамі і чарнаслівам 237  
 Боршч з кіслай капустай 236  
 Боршч з мяснымі вушкамі 235  
 Боршч кіеўскі 232  
 Боршч кіеўскі з грыбамі 233  
 Боршч крыварожскі халодны 238  
 Боршч літоўскі 60  
 Боршч літоўскі халодны 65  
 Боршч львоўскі 235  
 Боршч маскоўскі 146  
 Боршч палтаўскі (з галушкамі) 232  
 Боршч сялянскі 236  
 Боршч украінскі 230  
 Боршч украінскі па-канатопску 231  
 Боршч халодны 238  
 Боршч халодны з яблыкамі 65  
 Боршч халодны салодкі 283  
 Боршч халодны сялянскі 239  
 Боршч чарнігаўскі 234  
 Боршч чырвоны халодны 282  
 Бручка вараная 166  
 Бручка смажаная 167  
 Буарсак (здобныя шарыкі) 224  
 Будана (рысавы пірог) 224  
 Булачкі з бульбай 136  
 Булачкі з бульбы 86  
 Булачкі з кменам 95  
 Булачкі з тварагу 94  
 Булачкі з салам 96  
 Булачкі тушаныя 92  
 Булён грыбны з грэнкамі 11  
 Булён з калдунамі 9  
 Булён з курыцы 102  
 Булён з рыбы 102  
 Булён з ялавічыны 102  
 Булён курыны 275  
 Булён курыны з блінцамі 277  
 Булён курыны з клецкамі 9, 276  
 Булён курыны з кнейдах 278  
 Булён курыны з крэслах 277  
 Булён курыны з мандлах 276  
 Булён курыны з нудлэн 277  
 Булён курыны з рысам 276  
 Булён курыны з фэрфелах (гаршынамі з цеста) 275



Булён курыны з яйкам 276  
Булка здобная 95  
Бульба, запечаная ў фользе 33  
Бульба маладая з мёдам 301  
Бульбанай 83  
Бульба салодкая 301  
Бульба, тушаная з грыбамі 34  
Бульба, тушаная з лісічкамі 299  
Бульба, тушаная з печанню і салам 34  
Бульба, тушаная са свінінай і чарнаслівам 35  
Бульба, фаршыраваная мясам 36  
Бульба, фаршыраваная селядцом 36  
Буракі з часнаком 44  
Буракі кіса-салодкія 303  
Буракі, тушаныя з чарнаслівам 303  
Буракі, тушаныя ў смятане 168  
Буракі фаршыраваныя 169  
Буцікі з мёдам або смятанай 265  
Бэліш з гарбузам 207  
Бэліш з зялёнай цыбуляй 206  
Бэліш з качкай 206  
Бэліш з куранятамі 206  
Бэліш з мясам і булёнам 205  
Бэліш з чарніцамі 226  
Бэліш з яблыкамі 225  
Бярозавік 57

## В

Варэнікі з бульбай 260  
Варэнікі з вішнямі або чарэшнямі 262  
Варэнікі з капустай 261  
Варэнікі з ліверам 261  
Варэнікі з макам 262  
Варэнікі з печанню і салам 261  
Варэнікі з тварагом 260  
Варэнікі з фасоляй і грыбамі 261  
Варэнікі са свежымі слівамі 262  
Варэнікі са свежымі яблыкамі 262  
Ведзярай з бульбы 79  
Ведзярай з круп 79  
Ведзярай з крыві 79  
Вергуны валынскія 268  
Вергуны канатопскія 268  
Вергуны кіеўскія 267  
Вергуны львоўскія 268  
Вергуны простыя 267  
Вінегрет з агародніны 168  
Вірціняй 91  
«Вожыкі» 23  
Вушкі 53  
Вушное 163  
Вымя, смажанае ў сухарах 78  
Вымя, тушанае з бульбай 294

## Г

Галкі бульбяныя, фаршыраваныя грыбамі 40  
Галкі рыбныя 28  
Галкі рыбныя вараныя 287  
Галкі рыбныя запечаныя 287

Галубцы з бульбай 46  
Галубцы з грыбамі 49  
Галубцы хуткія 45  
Галубцы капусныя 87  
Галубцы літоўскія 88  
Галушкі бульбяныя 254, 264  
Галушкі грэцкія 264  
Галушкі з манных круп 264  
Галушкі пшанічныя здобныя 263  
Галушкі тварожныя 264  
Галушкі яблычныя 265  
Гарбуз, запечаны з рысам 128  
Гарбуз з бульбай 47  
Гарбуз печаны 169  
Гарбуз, смажаны ў цесце 169  
Гарбуз тушаны 259  
Гарошак з заварнога цеста 112  
Гарошак з цеста 112  
Гарчыца 195  
Грудзінка свіная фаршыраваная 74  
Грудзінка, тушаная з бабамі 293  
Грудзінка фаршыраваная 161  
Грушы земляныя адварныя 126  
Грушы земляныя ў цесце 126  
Грыбы з яйкамі 48  
Грыбы салёныя з бульбай 170  
Грыбы свежыя, смажаныя па-сялянску 48  
Грыбы смажаныя 170  
Грыбы, смажаныя ў цесце 171  
Грыбы, тушаныя ў вяршках 49  
Грэнкі да фруктовых супоў 112  
Грэнкі (кубікі) 112  
Грэчневік 176  
Гусь вяленая 218  
Гусь з яблыкамі 164  
Гусь (качка), начыненая капустай 81  
Гусь, фаршыраваная бульбай 217

## Д

«Дзьмухаўцы» тварожныя 52  
Дранікі з розным фаршам 38  
Драчона бульбяная (бабка) 36  
Дучмак з яечнай начынкай 210  
Душаніна з ныркамі 246

## Ж

Жур 104  
Журавінік 272  
Жур на вэнджанай свіной грудзіны 104  
Жур на малацэ 104  
Жур па-вясковаму 52

## З

Завінаец з рыбы 242  
Завінаец па-ўжгарадску 249  
Закуска далікатэсная 172  
Запяканка з бульбы і грыбоў 35  
Запяканка з бульбы і проса 33  
Запяканка з бульбы і тварагу 84  
Запяканка з бульбы і яек 35  
Запяканка з вяндаліны са скрылай 76



Запяканка з крыві 80  
Запяканка з мяса і буракоў 248  
Запяканка з рыбы 30  
Запяканка з селядца 71  
Запяканка маркоўная 89  
Запяканка са скрылай з сырам 91  
Зацірка 12  
Заяц смажаны 165  
Зяец, тушаны ў смятане 82  
Збіцень 192  
Зразы беларускія 21  
Зразы бульбяныя 84  
Зразы з агуркамі 115  
Зразы з бульбы 40  
Зразы з вэнджанага кумпяка 73  
Зразы з печанню 22  
Зразы з ялавічыны па-варшаўску 114  
Зразы літоўскія 72  
Зразы цялячыя адбіўныя 114

### I

Ікра грыбная 48,170  
Ікра закусачная са свежай рыбы 242  
Ікра з баклажанаў з яблыкамі 257  
Ікра з буракоў 256  
Ікра з кабачкоў 258  
Індычка з рысам 253  
Індычка, тушаная са свежай капустай 253

### K

Кабачкі (гарбуз) смажаныя 169  
Кабачкі, смажаныя ў цесце 258  
Калдунай 91  
Камса сечаная з яйкамі 241  
Камы 33  
Камы па-магілёўску 33  
Каніна тушаная 212  
Капусняк запарожскі 239  
Капуста вясковая 44  
Капуста з мясам (простая) 144  
Капуста зборная (пятроўская) 144  
Капуста кіслая 7  
Капуста кіслая з грыбамі 7  
Капуста кісла-салодкая 167  
Капуста па-польску 105  
Капуста носная 143  
Капуста поўная (щи) 143  
Капуста свежая 145  
Капуста свежая з яблыкамі 7  
Капуста старабеларуская 8  
Капуста сутачная 145  
Капуста, тушаная па-дамашняму 45  
Капуста фаршыраваная 167  
Капуста цвятная, смажаная ў цесце 256  
Капытка беларуская 37  
Карасі ў смятане 157  
Карп, запечаны з маянэзам 31  
Карп з кісла-салодкай падліўкай 243

Карп з начынкай з грэцкай кашы 31  
Карп, лешч, лінь або траска, фаршыраваныя кавалкамі 69  
Карп, тушаны з цыбуляй 244  
Карп, тушаны ў смятане 289  
Карп, тушаны ў піве 69  
Карп фаршыраваны 29  
Карп фаршыраваны (з грыбамі) 122  
Катлама з макам 223  
Катлета «Белавежская» 19  
Катлеты бульбяныя з яблыкамі 127  
Катлеты з аўсяных круп «Геркулес» 135  
Катлеты з селядца з тварагом 291  
Катлеты з сьнаком 22  
Катлеты маладзечанскія 24  
Катлеты пажарскія 164  
Катлеты па-кіеўску 254  
Катлеты рыбныя 121  
Катык (сыракваша з топленага малака) 219  
Каўбаса з печані 25  
Каўбаса ў цесце 26  
Каўбаскі дамашнія смажаныя 75  
Каўбаскі па-магілёўску 22  
Качка з грыбамі 28  
Качка па-вясковаму 217  
Качка фаршыраваная 119  
Качка, фаршыраваная локшынай і грыбамі 298  
Качка, фаршыраваная мясам 297  
Каша аўсяная 177  
Каша бульбяная з салам 32  
Каша гарбузавая 46  
Каша грэцкая з маслам 174  
Каша грэцкая з пражаных круп 175  
Каша грэцкая на малацэ вязкая 175  
Каша грэцкая пуховая 175  
Каша грэцкая рассыпістая 175  
Каша гур'еўская 178  
Каша з надзёртай бульбы 84  
Каша манная на журавінавым соку 178  
Каша па-віцебску 53  
Каша прасяная з гарбузом 178  
Каша прасяная з тварагом 177  
Каша прасяная малочная 177  
Каша рысавая салодкая 177  
Каша ячная, запечаная з грыбамі 134  
Каша ячная з алеем 176  
Каша ячная з грыбамі 176  
Кашка з баклажанаў 257  
Кашка з селядца 241  
Квас бурачны 113  
Квас хлебны дамашні 193  
Кекс хуткі 98  
Кендзюх 249  
Кісель з журавін 56



Кісель з клубніц, суніц або ма-  
лін 221  
Кісель з чорных парэчак 221  
Кісель малочны густы 221  
Кішкі фаршыраваныя 295  
Клёцкі 129  
Клёцкі бульбяныя з мясам 40  
Клёцкі з тварагом 131  
Клёцкі з яблыкамі 130  
Клёцкі літыя 111  
Клёцкі простыя 111  
Клёцкі рэзаныя 129  
Клёцкі рэзаныя з макам 130  
Клопсы з рыбы з кропам 121  
Коржыкі батурынскія 269  
Крупнік 12  
Крупнік з проса 103  
Крупнік польскі 103  
Крупы аўсяныя «Геркулес» з яб-  
лыкамі 135  
Крухмалоўка (каша з бульбяной  
мукай) 53  
Крэндзелі 137  
Кубачкі з надзёртай бульбы 85  
Кугеліс (бульбяная бабка) 86  
Кугл (запяканка) з бульбы 299  
Кугл з мацы 305  
Кулага 55  
Кулама 212  
Кулеш з салам 240  
Кулешык з морквы з рысам 240  
Куліч 190  
Кулябяка 189  
Кумпяк вэнджаны адварны 72  
Кумпяк смажаны 73  
Куптарма 223  
Кураня, смажанае ў фрыцю-  
ры 216  
Кураняты, начыненыя сухара-  
мі 252  
Кураняты смажаныя 296  
Кураняты смажаныя фаршырава-  
ныя 80  
Кураняты, тушаныя ў смятане 119  
Курыца тушаная 217, 296  
Курыца, тушаная з галушкамі 252  
Курыца ў маянэзе 119  
Курыца фаршыраваная 216, 296  
Курыца, фаршыраваная буль-  
бай 297  
Курыца, фаршыраваная рысам 297  
Кыстыбай з бульбай 210

## Л

Лазанкі 111  
Лазанкі, запечаныя з вядлі-  
най 132  
Лазанкі, запечаныя з грыбамі 131  
Лежні бульбяныя 255  
Лешч адварны з разынкамі і пер-  
нікамі 157  
Лешч фаршыраваны 158  
Лінь, вараны ў малаце 289  
Локшына 13

Локшына дамашняя 199  
Локшына грыбная 152  
Локшына курыная 151  
Локшына малочная 152  
Лэках (пернік) 310  
Лямішка з салам 266

## М

Мазгі запечаныя 215  
Мазгі цялячыя або ялавічныя па-  
польску 118  
Мазурка пясочная з ванільным  
малаком 139  
Макоўнікі 307  
Малако густое 218  
Малако квашанае 219  
Малодзіва з салам 94  
Маннік 53  
Маса тварожная заварная 173  
Маса тварожная звычайная 172  
Маса тварожная лімонная 172  
Маса тварожная мядовая 173  
Мачанка грыбная 49  
Мачанка па-сялянску 18  
Медавуха 57  
Мёд журавінавы 192  
Мёд з прыправамі 192  
Мерангі 307  
Морква глазіраваная 302  
Морква, тушаная з яблыкамі 46  
Морква ў мёдзе 303  
Мяса з яблыкамі, запечанае ў  
малочным соусе 245  
Мяса кісла-салодкае 20, 292  
Мяса па-асенням 21  
Мяса па-дамашням 211  
Мяса сечанае, тушанае з баклажа-  
намі і памідорамі 251  
Мяса сечанае ў смятаным соу-  
се 250

## Н

Начынка з вязігі 187  
Начынка з грэцкай кашы з печан-  
ню 187  
Начынка з кіслай капусты 188  
Начынка з кураціны 186  
Начынка з ліверу 186  
Начынка з морквы 188  
Начынка з мяса 186  
Начынка з рыбы 187  
Начынка з салёных грыбоў 188  
Начынка з сухіх грыбоў з ры-  
сам 188  
Начынка з тварагу 189  
Начынка з чарніц 189  
Начынка з чаромхі 189  
Начынка з яблыкаў 189  
Начынка са свежай капусты 188  
Начынка са свежых грыбоў 187  
Ножкі курыныя фаршыраваныя 27  
Ныркі тушаныя 76  
Ныркі ў смятане 160  
Няня 161



**П**

Павідлянка 272  
 Падліўка з хрэну 128  
 Пальчыкі бульбяныя з кменам 83  
 Пальчыкі да піва 96  
 Памідоры са сквараным салам 257  
 Памідоры, фаршыраваныя агароднінай 126  
 Пампушкі грэцкія з часнаком 266  
 Пампушкі пшанічныя з часнаком 266  
 Папушнік падоўскі 270  
 Папушнік просты 269  
 Парасяціна адварная 18  
 Парася смажанае, начыненае скрыляй 75  
 Парасё, фаршыраванае грэцкай кашай 162  
 Пасха 139  
 Паштэт з печані 294  
 Паштэт з печані з салам 77  
 Паштэт масляны (пірог) 225  
 Пельмені з грыбамі (кундзюмы) 180  
 Пельмені з капустай 180  
 Пельмені з рыбай 180  
 Пельмені з рэдзькай 180  
 Пельмені сібірскія 179  
 Перамячы адкрытыя 209  
 Перамячы з мясам 208  
 Перамячы з тварагом 209  
 Пернік вараны 98  
 Пернік вясковы 97  
 Пернік з жытняй мукі 97  
 Пернікі мядовыя 191  
 Пернік мяккі 98  
 Перац, фаршыраваны мясам з рысам 258  
 Печань смажаная з цыбуляй 25  
 Печань тушаная 24  
 Печань, фаршыраваная па-гомельску 25  
 Піннік з абрыкосаў 272  
 Піннік з морквы 256  
 Піражкі бульбяныя 300  
 Піражкі бульбяныя з грыбамі 41  
 Пірог з яблыкамі па-татарску 225  
 Пірожнае стракатае 99  
 Плоў з бараніны 214  
 Плоў казанскі 214  
 Поліўка беларуская 10  
 Поліўка з бульбы 153  
 Поліўка з цыбулі 153  
 Пончыкі бульбяныя 42  
 Пражанаец 130  
 Птушка свойская смажаная 27  
 Пудынг бульбяны 300  
 Пудынг з локшыны з мясам 304  
 Пудынг салодкі з мукі 304  
 Пухкенікі 270  
 Пыцье 280  
 Пюрэ з рэпы або бручкі 166  
 Пячэнне «Альберты» 137  
 Пячэнне з бульбяной мукі 99  
 Пячэнне з морквы 312

Пячэнне з тварагу 312  
 Пячэнне кракаўскае 137  
 Пячэнне «Палачкі» 135  
 Пячэнне са скваркамі 136  
 Пячэня з бараніны 246  
 Пячэня па-жытомірску 245

**Р**

«Рабчыкі» 32  
 Рабчыкі смажаныя 165  
 Рагаўляй 86  
 Ракі вараныя 159  
 Ракі, вараныя ў піве або квасе 159  
 Ральмопсы 67  
 Расольнік 103  
 Расольнік дамашні 61  
 Расольнік з грыбамі 148  
 Расольнік з ныркамі 147  
 Расольнік з рыбай 281  
 Расольнік з ячымі крупамі 147  
 Рубец з таматным соусам 78  
 Рубец, тушаны з бульбай 214  
 Рубцы адварныя 160  
 «Ружы» 138, 228  
 Рулецікі з цыбуляй 293  
 Рулет са шчупака 68  
 Рыба адварная 155  
 Рыба адварная ў расоле 156  
 Рыба, вараная з агароднінай 288  
 Рыба вэнджаная пад таматным соусам 66  
 Рыба заліўная 288  
 Рыба, запечаная з ражкамі 124  
 Рыба, запечаная з хрэнам 123  
 Рыба, запечаная ў паперы 290  
 Рыба, запечаная ў таматным соусе 288  
 Рыба, смажаная ў цесце 157  
 Рыба, тушаная без вады 290  
 Рыба, тушаная з вяршкамі 68  
 Рыба, тушаная з памідорамі 122  
 Рыба, тушаная з яблыкамі 29  
 Рыба, тушаная ў малацэ 158  
 Рыба ў блінцах 244  
 Рыба ў капусце 243  
 Рыба ў таматным марынадзе 31  
 Рыба, фаршыраваная кавалкамі 285  
 Рыба фаршыраваная са смажанай цыбуляй 286  
 Рыба фаршыраваная ў малацэ 286  
 Рыба, фаршыраваная цалкам 285  
 Рыбнік 30  
 Рэбры свіньня, тушаныя ў капусце 117  
 Рэдзька, вараная ў мёдзе 306  
 Рэдзька са шмальцам 44  
 Рэпа (бручка) печаная 166  
 Рэпа ў вяршках або малацэ 166

**С**

Салажэнікі яблычныя 269  
 Салака кісла-салодкая 284  
 Салата закусачная 44



- Салата з бульбы і зялёнай цыбулі 43  
Салата з бульбы і салёных агуркоў 42  
Салата з буракоў 168  
Салата з буракоў і рэдзькі 43  
Салата з буракоў, фасолі і яблыкаў 256  
Салата з кіслай капусты з буракамі 43  
Салата з кіслай капусты і гарбуза 125  
Салата з курыцы, рысу і агародніны 251  
Салата з морквы 44  
Салата з памідораў і груш 125  
Салата з памідораў і сліў 124  
Салата з памідораў і яек 124  
Салата з цыбулі-парэю і яблыкаў 125  
Салата «Мінская» 47  
Салата са свежых грыбоў 47  
Салата «Хвілінка» 43  
Салма ў бульёне 201  
Салянка грыбная 151  
Салянка мясная (зборная) 150  
Салянка мясная на патэльні 163  
Салянка рыбная 150  
Сасіскі рыбныя 32  
Сачні беларускія з тварагом 41  
Сачні па-магілёўску 41  
Свініна апетытная 16  
Свініна «Верашчака» 15  
Свініна, запечаная з бульбай 18  
Свініна, запечаная па-дамашняму 17  
Свініна з гарохам і агароднінай 247  
Свініна з чарнаслівам 248  
Свініна з яблыкамі 16  
Свініна па-мінску 15  
Свініна смажаная з квасам 162  
Свініна струганая 16  
Свініна, тушаная з капустай 17  
Свініна, тушаная с капустай і яблыкамі 247  
Свініна ў цесце 16  
Селядзец з агароднінай 291  
Селядзец, запечаны са смажанай бульбай 291  
Селядзец з падсмажанай цыбуляй 67  
Селядзец з яблыкамі 241  
Селядзец са смажанымі грыбамі 67  
Селядзец сечаны 283  
Селядзец смажаны 290  
Селядзец у смятане 120  
Селядзец у цесце 70  
Сельдэрэй смажаны 88  
Сельзёнка, фаршыраваная мукой 295  
Сечанікі 250  
Сечанікі капусныя 255
- Сечанікі тушаныя з начынкай з хрэну 250  
Склінджай (аладкі) з крыві 80  
Скрыляй адварныя 90  
Скрыляй смажаныя 90  
Скумбрыя свежапасоленая 284  
Смажанік 34  
Смажаніна з ліверу 295  
Смажаніна «Казань» 212  
Смажанка «Бярэсце» 27  
Смажанка па-сялянску 19  
Соус з яблыкаў 129  
Страўнік свіны, фаршыраваны бульбай 77  
Струдэль 310  
Стручкі фасолі па-польску 127  
Сузьма 219  
Суп бульбяны з канінай 199  
Суп бульбяны з галушкамі 280  
Суп бульбяны з селядцом 280  
Суп бульбяны з фрыкадэлькамі 279  
Суп гарошавы 153  
Суп гарошавы з канінай 199  
Суп гарошавы з ячмымі крупамі 105  
Суп грыбны 105  
Суп грыбны з ячмымі крупамі 10  
Суп грыбны малочны 152  
Суп з бараніны з салмай 201  
Суп з бульбянымі клецкамі 279  
Суп з буракоў і грыбоў 59  
Суп з гарохам і фасолляй 278  
Суп з гарохам і ячмымі крупамі 278  
Суп з крапівы 203  
Суп з маладой бульбы 12  
Суп з маладых буракоў 107  
Суп з малін і чорных парэчак 110  
Суп з памідораў 108  
Суп з памідораў з рысам 61  
Суп з піва 109  
Суп з пячонкі 106  
Суп з садавіны і ягад са скрыляй 65  
Суп з сечаным мясам 198  
Суп з фасолляй і локшынай 279  
Суп з цяляціны са скрыляй 65  
Суп з чарніц з клецкамі 65  
Суп кменявы 106  
Суп-локшына 200  
Суп-локшына з капустай 200  
Суп-локшына з ялавічнай або баранінай 200  
Суп лімонны 107  
Суп малочны з агароднінай 282  
Суп малочны з бульбянымі клецкамі 64  
Суп малочны з гарбузам 14  
Суп малочны з грэцкімі крупамі 13  
Суп малочны з клецкамі 13  
Суп малочны з лісцічкамі 281



Суп малочны з маннымі крупамі 63  
 Суп малочны з морквы 281  
 Суп малочны з просам і гарбузом 202  
 Суп малочны з салмай 202  
 Суп малочны з тварожнымі клецкамі 281  
 Суп малочны з хлебам 109  
 Суп малочны з яйкамі 282  
 Суп малочны па-беларуску 13  
 Суп малочны салодкі з клецкамі 64  
 Суп малочны са шчаўем 204  
 Суп «Нішто» 109  
 Суп піўны 63  
 Суп-пюрэ з бульбы 62  
 Суп-пюрэ з цыбулі 63  
 Суп рыбны з фрыкадэлькамі і бульбай 62  
 Суп рысавы з лімонам 62  
 Суп са свежых агуркоў 108  
 Суп са свежымі грыбамі 10  
 Суп са свежых грыбоў 108  
 Суп са сліў і рэвеню 110  
 Суп са шчаўя 8  
 Суп сачавічны з салмай 202  
 Суп сунічны 110  
 Суп сялянскі 60  
 Суп-халаднік 155  
 Суп-шула з бараніны 198  
 Сухарыкі літоўскія 96  
 Сыракваша 51  
 Сыр клінковы 51  
 Сырнікі вараныя 171  
 Сырнікі з бульбай 93  
 Сыр смажаны 94  
 Сэрца з агароднінай 26

## Т

Татлы (дамашняя памадка) 222  
 Татлы з чырвонай рабіны 222  
 Татлы з ягад і ўзбітых бялкоў 222  
 Таўранчук 159  
 Тварог з вяршкімі 92  
 Тварог з кменам 93  
 Тварог з мёдам 93  
 Тварог з селядцом 93  
 Тварог са свежай зеленню 172  
 Торт маркоўны 311  
 Тоўчанка 254  
 Траска, запечаная з грыбамі 123  
 Трубачкі рыбныя 244  
 Трус па-татарску 215  
 Трус тушаны 215  
 Тутырма (дамашняя каўбаса) 213  
 Тутырма з ліверам 213  
 Тушанка гарадская 20  
 Тэйглах (цеста, варанае ў мёдзе) 308  
 Тэйглах (варыянт) 309  
 Тэйглах з содай 308  
 Тэфтэлі вясковыя 23  
 Тэфтэлі кісла-салодкія 294

## У

Узвар журавінавы 195  
 Узвар з сушаных фруктаў 271  
 Узвар капусны 195  
 Узвар цыбульны 195

## Ф

Фаршмак з селядца 283  
 Флякі (рубцы) па-варшаўску 118  
 Фрыкадэлькі з варанай бульбы 83

## Х

Хала 307  
 Халаднік (окрошка) з агародніны 154  
 Халаднік (окрошка) з мяса 154  
 Халаднік з буракоў 15  
 Халаднік з вішань 271  
 Халаднік з ягад 110  
 Халаднік са шчаўя 14  
 Халаднік па-мінску 14  
 Халоднае 160  
 Хрэмзлех з мясам 305  
 Хрэмзлех салодкія 311  
 Хрэмзлех са скваркамі 305  
 Хрэн заварны 194  
 Хрэн з воцатам 194  
 Хрэн са смятанай 194  
 Хрэн чырвоны 194  
 Хрушчы бульбяныя 42

## Ц

Цельнае адварное 156  
 Цельнае смажанае 157  
 Цеста без рошчыны на вадзе для пірагоў з рыбай і агароднінай 185  
 Цеста без рошчыны на малацэ для пірагоў з рознай начынкай 184  
 Цеста дражджавое без рошчыны 204  
 Цеста дражджавое на рошчыне 203  
 Цеста дражджавое слоенае для пірагоў з рознай начынкай 185  
 Цеста заварное з мацы 311  
 Цеста на рошчыне для пірагоў «тапельцаў» з рознай начынкай 185  
 Цеста прэснае 204  
 Цеста сечанае бездражджавое для салодкіх пірагоў 186  
 Цеста сечанае на малацэ 109  
 Цеста скараспелае 205  
 Цеста смятаннае для пірагоў з грыбамі і курацінай 186  
 Цеста цёртае з грыбамі і цыбуляй 131  
 Цецярук (глушэц) смажаны 82  
 Цукеркі з апельсінавай скарынкі 306  
 Цукеркі з чарнасліву 306  
 Цыбуля-парэй у цесце 127

Цымес з мясам 301  
Цымес з мясам і клёцкай 302  
Цымес з яблыкамі 302  
Цымес салодкі 302  
Цэпелінай 85  
Цяляціна адварная з яблыкамі 113  
Цянучка 223

## Ч

Чай 192  
Чак-чак (арэшкі з цеста ў мё-  
дзе) 226  
Чак-чак (спрошчаны варыянт) 227  
Чальпекі 227  
Чарашнянка 271  
Чарнасліў у малацэ 55  
Чарнасліў, фаршыраваны твара-  
гом 55  
Чарніна (суп з гусінай крыві) 104  
Чарніцы з малаком 56  
Чоўнт з рыбы 289

## Ш

Шапачкі баравікоў з падліўкай з  
цыбулі 170  
Шарбет густы з вішань 220  
Шарбет густы з малін 220  
Шарбет з уруку 221  
Шніцэль цялячы па-міністэр-  
ску 114  
Шмалец з яблыкамі 120  
Шпінат адварны 126  
Шпундра (свіная грудзінка з бу-  
ракамі) 249  
Шулікі мядовыя з макама 268  
Шулпа мясная 197  
Шчупак смажаны 68  
Шчупак фаршыраваны 242

Шыйка гусіная 28  
Шыйка гусіная з начинкай 253  
Шыя гусіная фаршырава-  
ная 81, 218  
Шыйка, фаршыраваная мукой 298

## Э

Эчпачмак 208

## Ю

Юшка апяканая 149  
Юшка з марской рыбы 149  
Юшка з рачной рыбы 148  
Юшка з фасоліяй і вермішэ-  
лю 240  
Юшка рыбацкая 149  
Юшка рыбацкая з бульбай 11

## Я

Яблыкі, печаныя з брусніца-  
мі 56  
Яблыкі ў «хустачках» 99  
Яблыкі, фаршыраваныя твара-  
гом 56  
Яечня з селядцом 173  
Яечня ўзбітая 173  
Яйкі, фаршыраваныя грыба-  
мі 50  
Яйкі, фаршыраваныя селядцом 51  
Язык у цесце 26  
Ялавічына, нашпігаваная агарод-  
нінай і салама 71  
Ялавічына па-гусарску 116  
Ялавічына тушаная 115  
Ялавічына, тушаная з чарнаслі-  
вам 21, 292  
Ялавічына ў смятане 246



## З М Е С Т

БЕЛАРУСКАЯ КУХНЯ . . . . .	5
ЛІТОЎСКАЯ КУХНЯ . . . . .	58
ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ . . . . .	101
РУСКАЯ КУХНЯ . . . . .	141
ТАТАРСКАЯ КУХНЯ . . . . .	196
УКРАЇНСКАЯ КУХНЯ . . . . .	229
ЯЎРЭЙСКАЯ КУХНЯ . . . . .	274
АЛФАВІТНЫ ПАКАЗАЛЬНІК . . . . .	312

Издание для досуга

**РЕУТОВИЧ Тамара Владимировна**  
**РЕУТОВИЧ Владимир Ильич**

### **ПОПРОБУЙТЕ — ВКУСНО**

Минск, издательство «Полымя»

*На белорусском языке*

Выданне для вольнага часу

**РЭУТОВІЧ Тамара Уладзіміраўна**  
**РЭУТОВІЧ Уладзімір Ільіч**

### **ПАКАШТУЙЦЕ — СМАЧНА**

Загадчыца рэдакцыяй *З. М. Бядрыцкая*. Рэдактар *Т. Я. Мядзведзева*. Мастак *Э. Э. Жакевіч*. Мастацкі рэдактар *С. У. Стрэльскі*. Тэхнічны рэдактар *Т. А. Тарасенка*. Карэктары *Л. А. Агамовіч, Т. С. Бялінская*.

Зладзена ў набор 08.12.92. Падпісана да друку 25.05.93. Фармат 84×108<sup>1</sup>/<sub>32</sub>. Папера друк. № 2. Гарнітура «Балтика». Высокі друк з ФПФ. Ум. друк. арк. 16,80. Ум. фарб.-адб. 16,8. Ул.-выд. арк. 14,04. Тыраж 65000 экз. Выд. № 8933. Зак. 2432

Выдавецтва «Полымя» Міністэрства інфармацыі Рэспублікі Беларусь. Ліцэнзія ЛВ № 432. 220600, Мінск, пр. Машэрава, 11

Мінскі ордэна Працоўнага Чырвонага Сцяга паліграфкамбінат МВПА імя Я. Коласа. 220005, Мінск, Чырвоная, 23





1900

1901

1902

1903

1904