БЕЛАРУСКІ
КУЛІНАРНЫ
СШЫТАК
№1

Шаноўныя чытачы!

Прапануем вашай увазе першую кнігу з серыі «Гастранамічныя вандоўкі па Беларусі», якая прысвечана рэцэптам старажытнай беларускай кухні. Нараўне з добра вядомымі класічнымі стравамі, вы адкрыеце для сябе як незаслужана забытыя, так і некалі страчаныя рэцэпты, але сёння ўзноўленыя для вас аматарамі беларускай кухні. У кнігу ўвайшлі самыя смачныя рэцэпты з кулінарнай скарбонкі нашых продкаў, якія можна прыгатаваць з даступных прадуктаў у сучасных умовах.

Чакайце працягу!

УДК 641.56(=161.3)(083.12)
ББК 36.997(4 Беи)
Б43

Серыя заснавана ў 2015 годзе

Аўтар праекта: Кацярына Аксёнава

Складальнік: **Л.Л. Мятлеўская**

Редакцыйная калегія: К.С. Аксёнава (галоўны рэдактар),
Т.У. Бялова, К.М. Чарапок

Дадзеная кніга змяшчае больш за 100 рэцэптаў старажытнай беларускай кухні, сабраных вядучай тэлевізійнага кулінарна-гістарычнага шоу «Беларуская кухня» Белтэлерадыёкампаніі Ларысай Мятлеўскай. Большасць рэцэптаў была знойдзена аўтаркай у падарожжах па Беларусі, а некаторыя з іх узяты са старажытных беларускіх кулінарных кніг і апрабаваны ў жыцці.

Для шырокага кола чытачоў.

ISBN 978-985-90354-2-5

© Мятлеўская Л.Л., складанне, 2015
© Афармленне. ТДА «Беловагрупп», 2015

Серыя «Гастранамічная вандроўка па Беларусі»

Мінск
«Беловагрупп»
2015

гаспадынь мінулых часоў быў добры звычай дзяліцца між сабой цікавымі кулінарнымі рэцэптамі, якія яны запісвалі ў сшыткі і захоўвалі на кухоннай паліцы, каб заўсёды мець іх пад рукой. Гэта кніга ў пэўным сэнсе — мой хатні кулінарны сшытак, у які сабраны і запісаны любімыя рэцэпты беларускай кухні. У выданне ўвайшлі так званыя асабістыя фамільныя рэцэпты, сабраныя ад беларускіх гаспадынь у час экспедыцый па Беларусі, а таксама адабраныя мною з беларускіх кулінарных кніг XIX стагоддзя («Першая беларуская кулінарная кніга. Літоўская кухарка.» Вінцэнты Завадскай і гаспадарчая энцыклапедыя «Літоўская гаспадыняс Ганны Цюндзявіцкай). Аднак гэта толькі невялікая частка з таго, што я магу прапанаваць.

Мая цікавасць да «кухні» розных саслоўяў тлумачыцца тым, што сярод маіх продкаў — сяляне, купцы, шляхта, мяшчане, праваслаўныя і каталікі, як, дарэчы, у большасці сучасных беларусаў. У мінулым гэтыя «кухні» адрозніваліся паміж сабой ступенню дастатку, бо ежа заўсёды каштавала дорага. У народзе казалі: «Каб не ежка ды адзежка, дык была бы грошай дзежка»!

Цікава, што шляхта не грэбавала стравамі сялян, ды і вёска старалася не адстаць ад апошняй: гаспадыні часта выкарыстоўвалі ў прыгатаванні ежы дарагія заморскія спецыі. І мяшчанская, і сялянская, і шляхецкая «кухні» заслугоўваюць пільнай увагі. Тым больш, што з прычыны шматлікіх войнаў і рэвалюцый, ад якіх залежылі ўмовы жыцця беларусаў, нацыянальная кухня аказалася амаль забытая.

Падчас этнаграфічных экспедыцый па Беларусі высветлілася, што практычна ўсюды работы па збіранні беларускай кулінарнай спадчыны непачаты край. Амаль у кожным рэгіёне сустракаюцца стравы з назвамі, характэрнымі толькі для пэўнай мясцовасці: цыбрыкі, зуцы, куханы і г.д. Разгадаць назвы некаторых старажытных рэцэптаў — задача будучага.

Раней беларускай сістэме харчавання былі ўласцівыя строгая сезоннасць, накіраваная на захаванне здароўя чалавека, а так-сама своеасаблівасць спосабаў ужывання розных страў: што з чым ядуць, якія прадукты з якімі спалучаюць падчас гатавання ежы і г.д.

Хоць я і не прафесійная кухарка, мне даволі лёгка гатаваць старадаўнія стравы, бо большасць з іх маюць даступныя рэцэпты з наборам знаёмых кожнаму інгрыдыентаў, якія можна лёгка знайсці. Асаблівая асалода мець магчымасць згатаваць іх у сапраўднай рускай печы. Такія стравы для мяне найсмачнейшыя, у іх ёсць самы сапраўдны смак беларускай кухні.

У наш час, калі жыццё беларускай гаспадыні вельмі змянілася, гатаванне ў печы ўжо стала рэдкасцю. Аднак усе стравы беларускай кухні, прынамсі тыя, што пералічаны ў маёй кніжцы, можна лёгка згатаваць, карыстаючыся сучаснай кухоннай тэхнікай: мульціваркай, аэрагрылем ці духоўкай.

Ларыса Мятлеўская

Супы

Квас на капустном рассоле постный

Квас с грибами

Грибной квас

Холодник с огуречника рассолу

Холодник с кислого молока

Жур

Жур на молоцэ

Жур на свиной кайбасе

Суп грибной по-подборезку

Суп молочный с лисичками

Суп с тарбуза

СУПЫ

Даўней без супоў і варыва не абыходзіўся ні адзін дзень жыцця беларуса. Заціркa, крупнік, булён, поліўка, вуха, боршч, капуста, бацвіння, квас, жур*, суп! Вось далёка не поўны пералік першых страў, якія не адно стагоддзе ўпрыгожвалі беларускую кухню. І гэта не дзіва, што яшчэ не так даўно іх было прынята есці тры разы на дзень. Па ўяўленнях нашых продкаў, супы павінны былі быць вельмі густыя і спажыўныя. І цяпер у вёсцы можна пачуць: «Хадзі, я табе супу насыплю». З рэдкай стравы кпілі: «Крупіна за крупінай ганяецца з дубінай» або «Жыжу я і дома ўвіжу, а гушчу я і тут сплюшчу!». Замест «смачна есці» часам казалі: «Сёрбай, Грышка, — смачная жыжка!»*

Квасы

Квас — гэта кіслая страва, якая адносіцца да зімовых баршчоў. Варыўся ён на радзіны, памінкі, Дзяды. Вандруючы па Беларусі, мне давялося пакаштаваць некалькі варыянтаў гэтай найсмачнейшай стравы, і ўсе яны адрозніваліся адзін ад аднаго складам інгрыдыентаў. Агульнымі былі толькі яго ў меру кіслы смак і тая пашана, з якой гаспадыні ставіліся да гэтага старажытнага варыва.

Квас на капусным расоле посны

Гэты варыянт прыгатавання квасу быў запісаны ў вёсцы Обчын Любанскага раёна Мінскай вобласці ад Марыі Аляксандраўны Кукраш.

Расол з капусты называюць капуснікам і нарыхтоўваюць яшчэ з восені. І капусту, і расол ужываюць для прыгатавання розных страў ад снежня да чэрвеня, калі капуста добра ўкісне (капусны расол за гэты час не псуецца). З грыбоў у квас дадаюць падбярозавікі ці баравікі-квасавікі (у якіх жоўтая мяккаць). Часам у расол дабаўляюць бурак, што робіць яго прыемнага ружовага колеру. Менавіта такі расол і спатрэбіцца нам для прыгатавання гэтага квасу.

1 л капуснага расолу з бураком
200 г вады
20 — 40 г ячных круп, або панцаку*
2 — 3 сухія грыбы
1 морква
1 бульбіна
1 цыбуліна
1 галоўка часнаку
200 г свежай капусты
шчопаць сушаных лапак кропу
крыху насення гарчыцы
соль па смаку

У чыгунок ёмістасцю ў 1,5 — 2 літры наліць капуснік і дадаць крыху вады, каб квас не атрымаўся моцна кіслым, усыпаць крупу. Потым дабавіць загадзя накрышаную на буйныя часткі цыбулю, бульбу, моркву, капусту і добра вымытыя грыбы. Далей дадаць заправу: 5 здробненых зубкоў часнаку, шчопаць сушаных лапак кропу, крыху насення гарчыцы і солі. Усё перамяшаць, пакаштаваць, ці дастаткова солі, і ўставіць у печ тушыцца на 1 гадзіну і болей. Ядуць квас з чорным хлебам.

Такім жа чынам гатуюць і скаромны* квас, дадаючы ў капуснік разам з гароднінай свіныя рабрынкі.

Сярод іншых парад М.Кукраш: грыбы, перад тым, як кінуць іх у гаршчок, папярэдне намачыць і прамыць ад пяску; у квас добра дадаць для смаку моркву, а вось гарчыцы лепш не сыпаць шмат, бо будзе горка і нясмачна.

Такія стравы лепш варыць у печы, але, калі яе няма, то можна скарыстацца мультываркай у рэжыме суп-каша.

Еш, пакуль рот свеж!

Квас з рыбай

Гэты варыянт прыгатавання квасу быў запісаны ў вёсцы Пескі Бярозаўскага раёна Брэсцкай вобласці ад Анатоля Паўлавіча Яцэвіча.

Квас з сушанай рыбай варыцца ў некалькі этапаў, і для яго гатавання ў печы спатрэбяцца цэлыя суткі. У в. Пескі ячныя крупы называюць куццёй, а рачная або азёрная рыба, узятая для варкі кваса, павінна быць толькі сухая. Пры гатаванні квасу, акрамя солі і спецый, выкарыстоўваюць толькі хатнія прадукты. Калі няма магчымасці зварыць рыбны квас у печы, то асноўныя этапы гатавання можна ажыццявіць у мультыварцы, а ў канцы даварыць гэту страву на пліце.

250 г капуснага расолу
200 г ячных круп
6 — 8 сухіх грыбоў
1 цыбуліна
пучок зялёнага кропу з суквеццямі
3 сухія рыбіны
200 г салёнага сала
1,2 л вады
0,5 ст. лыжкі солі
8 — 12 гарошын перцу
3 лаўровыя лісты

З вечара замачыць у цёплай вадзе куццю і грыбы. Раніцай грыбы адцадзіць і дробна нарэзаць. У чыгунок у 2,5 л усыпаць крупу і грыбы, заліць да паловы вадой і ўставіць у гарачую печ варыцца да гатоўнасці. Тым часам дробна накрышыць цыбулю, каб яна цалкам разварылася ў квасе і нарэзаць кубікамі сала. Дастаць з печы чыгун і ў звараны крупнік дадаць цыбулю, сала, рыбу і некалькі суквецця ў кропу, заліць расол, даліць яшчэ трошкі вады і ўставіць у печ варыцца яшчэ на 10 мінут пры тэмпературы 150°С.

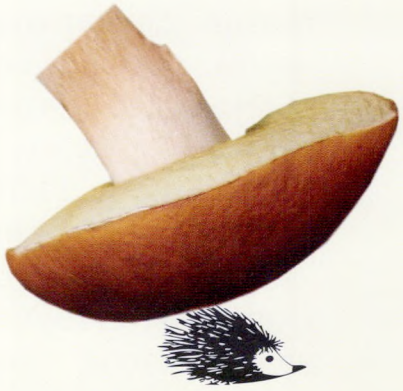
За 5 мінут да гатоўнасці варыва дастаць, усыпаць соль і ўкласці спецыі: чорны перац, лаўровы ліст і скрышаны кроп. Ставім даварвацца на 5 мінут.

Разліваючы квас па місках, у кожную кладуць грыбок і кавалачак рыбкі. Ядуць рыбны квас з бульбянай кашай, якая называецца «таўкеняй». Лыжку кашы заядаюць дзвюма лыжкамі квасу.

Грыбны квас

Грыбны квас звычайна ўжываюць халодным, але ўзімку яго могуць есці і гарачым. Гатуюць яго на аснове кіслага хлебнага квасу, дадаючы чацвёртую частку вады.

1,5 л хлебнага квасу
7 — 8 сухіх баравікоў
2 — 3 цыбуліны
1 корань пятрушкі
2 — 3 ст. лыжкі насення кропу
пучок пятрушкі
0,5 ч. лыжкі каляндры*
2 — 3 лаўровыя лісты
1 невялікі корань сельдэрэю з зелянінай
5 — 6 гарошын чорнага перцу
100 — 150 г смятаны



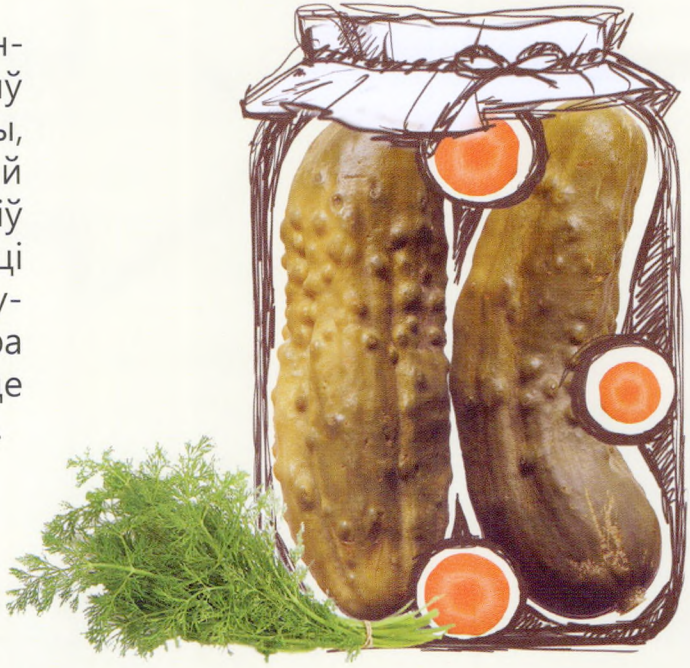
У гліняной місцы намачыць грыбы ў цёплай вадзе на 30 мінут. Пасля прамыць іх ад пяску і нарэзаць саломкай. Ваду, у якой моклі грыбы, працадзіць праз некалькі слаёў марлі і зноў уліць у грыбы. Дробна скрышыць цыбулю, зеляніну і карэнне пятрушкі і сельдэрэю. Узяць паліваную каструлю або гліняны гаршчок, уліць туды грыбы, квас, дадаць насечанае карэнне, сталовую лыжку зеляніны пятрушкі і паставіць на маленькі агонь варыцца на працягу гадзіны.

Затым дадаць насенне кропу, каляндры, лаўровы ліст, чорны перац, паставіць у духоўку на маленькі агонь на 15 — 20 мінут. Пасля гэтага заправіць гарачай смятанай, перамяшаць і астудзіць пад крышкай. Падаць з варанай бульбай.

Сёрбай, не глядзі, абы бруха поўна.

Халаднік з агурочнага расолу

Такі халаднік яшчэ ў сярэдзіне XX стагоддзя на вёсцы елі выключна ўлетку, калі ў гародзе з'яўляліся першыя агуркі. Гэты халодны суп на вёсцы называлі расолам. Так і казалі: «Зрабіць расолу з агурком».



У маёй сям'і была цікавая завядзёнка. Першы агурок з градкі павінен быў адарваць гаспадар. Лічылася, што тады, на працягу лета, будзе добры ўраджай на гэту гародніну. Звычайна гэта рабіў бацька. Кожную раніцу, пакуль маці паліла ў печы, тата наведваўся на агурочную градку і правяраў, ці добра падрос першы агурочак, каб нарэшце можна было паласавацца «расолам».

1 л агурочнага расолу
2 — 3 яйкі
400 г вады
2 свежыя агуркі
жменя пер'я зялёнай цыбулі
некалькі лапак зялёнага кропу
некалькі кветак агурочнага пустацвету
200 г смятаны

Калі расол ад салёных агуркоў быў моцна салёны, яго крыху разводзілі вадой, дадавалі туды скрышаныя свежыя агуркі, цыбулю, кроп, кветкі агурочнага пустацвету і забельвалі смятанай. Кожнаму асобна ў міску крышылі зваранае ўкрутую яйка. Елі халаднік з варанай бульбай або чорным хлебам.

Халаднік з кіслага малака

Рэцэпт гэтага халадніка запісаны ў вёсцы Загацце Мінскага раёна Мінскай вобласці ад Грыб Зінаіды Канстанцінаўны.

1 л кіслага малака
жменя цыбулі
некалькі лапак зялёнага кропу
соль па смаку

У кіслае малако дадаць скрышаныя цыбулю і кроп, крыху солі. Да халадніка падаць бульбяную кашу, запраўленую смажанай цыбуляй і скваркамі.

Добрым расолам і частаваць не сорам.

Добры сусед, як сытны абед.

Жур

Жур — спецыфічны від супа — страва даўгалецця і жыццёвай сілы. З даўніх часоў яго гатуюць паўсюдна на Беларусі. Амаль заўсёды ўжываецца гарачым, але жур, прыгатаваны з ягад, можа быць і халодным. Спачатку для журу неабходна падрыхтаваць вадкую працэджаную рошчыну з аўсянай ці жытняй мукі. Суадносіны цёплай гатаванай вады і мукі — 5:1.*

100 г аўсянай ці жытняй мукі
0,5 л цёплай гатаванай вады

Наліць у муку вады, перамяшаць і паставіць у цёплае месца амаль на 2 дні. Калі вадкасць набудзе прыемны пах і стане кіславатай на смак, рошчыну трэба працадзіць праз сіта. Цяпер жур гатовы для прыгатавання першых страў.

Жур на малацэ

0,5 л журу
0,5 л малака або вяршкоў
250 г смятаны
250 г вады
1 ч. лыжка кмену
соль па смаку
зеляніна кропу

Крыху падагрэць кмен на гарачай патэльні, усыпаць яго разам з соллю і скрышаным кропам у гарачае гатаванае малако. У ваду, якая кіпіць, уліць жур, пракіпяціць, змяшаць з гатаваным малаком і смятанай. Падаць з варанай бульбай, аблітай растопленым салам.

Жур на свіной каўбасе

200 г каўбасы або вэнджанай* грудзінкі
250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля)
1,5 л вады
1 зубок часнаку
соль па смаку

З каўбасы і агародніны зварыць булён, працадзіць яго. Каўбасу нарэзаць невялікімі кавалкамі. Жур уліць у булён, даць закіпець, пасаліць, пакласці каўбасу, расцёрты з соллю часнок. Падаць з варанай бульбай або пшанічнымі блінамі.

Суп грыбны па-падборску

Рэцэпт гэтага супа запісаны ў вёсцы Падбор'е Пухавіцкага раёна Мінскай вобласці ад Грыба Лявонція Андрэевіча. Грыбы для гэтай стравы павінны быць розныя — трубчастыя (баравікі, падасінавікі, махавікі, казлякі) і пласцінчатыя (сыраежкі, пячурыцы, рыжыкі, лісічкі).*

300 — 400 г свежых грыбоў
1,5 — 2 л вады
120 — 150 г мукі
2 цыбуліны
200 г салёнага сала
зеляніна кропу
1 лаўровы ліст

Дзеўка не зацірка, не астыне.

Грыбы перабраць, старанна памыць, буйныя парэзаць на сярэднія кавалкі, дробныя пакінуць цэлымі, заліць вадой, пасаліць і варыць да гатоўнасці. У час варкі дачыста здымаць лыжкай пену, пад канец — укінуць лаўровы ліст. Пакуль грыбы варацца, нарэзаць кубікамі сала і пасмажыць яго разам з дробна скрышанай цыбуляй. Раскалаціць у вадзе муку да стану негустой смятаны, уліць яе тонкім струменьчыкам у грыбны булён, увесь час мяшаючы, і дадаць смажанае сала з цыбуляй. Заскварaны суп паварыць яшчэ 5 мінут. Кожнаму асобна пакласці ў міску па шчопці дробна сечанага кропу. Падаць з варанай бульбай.

У вёсцы Падбор'е, як і ў іншых кутках Беларусі, гэту страву называюць не проста «грыбны суп», а «грыбы з падкалоткай».*

Суп малочны з лісічкамі

Такі суп вараць у сярэдзіне лета, калі ў лесе з'явіліся лісічкі, а на агародзе — маладая агародніна.

1 л малака
500 г лісічак
3 — 4 бульбіны
1 цыбуліна
1 морква
жменя зялёнага гарошку
1 ч. лыжка сметанковага масла
соль па смаку
зеляніна кропу

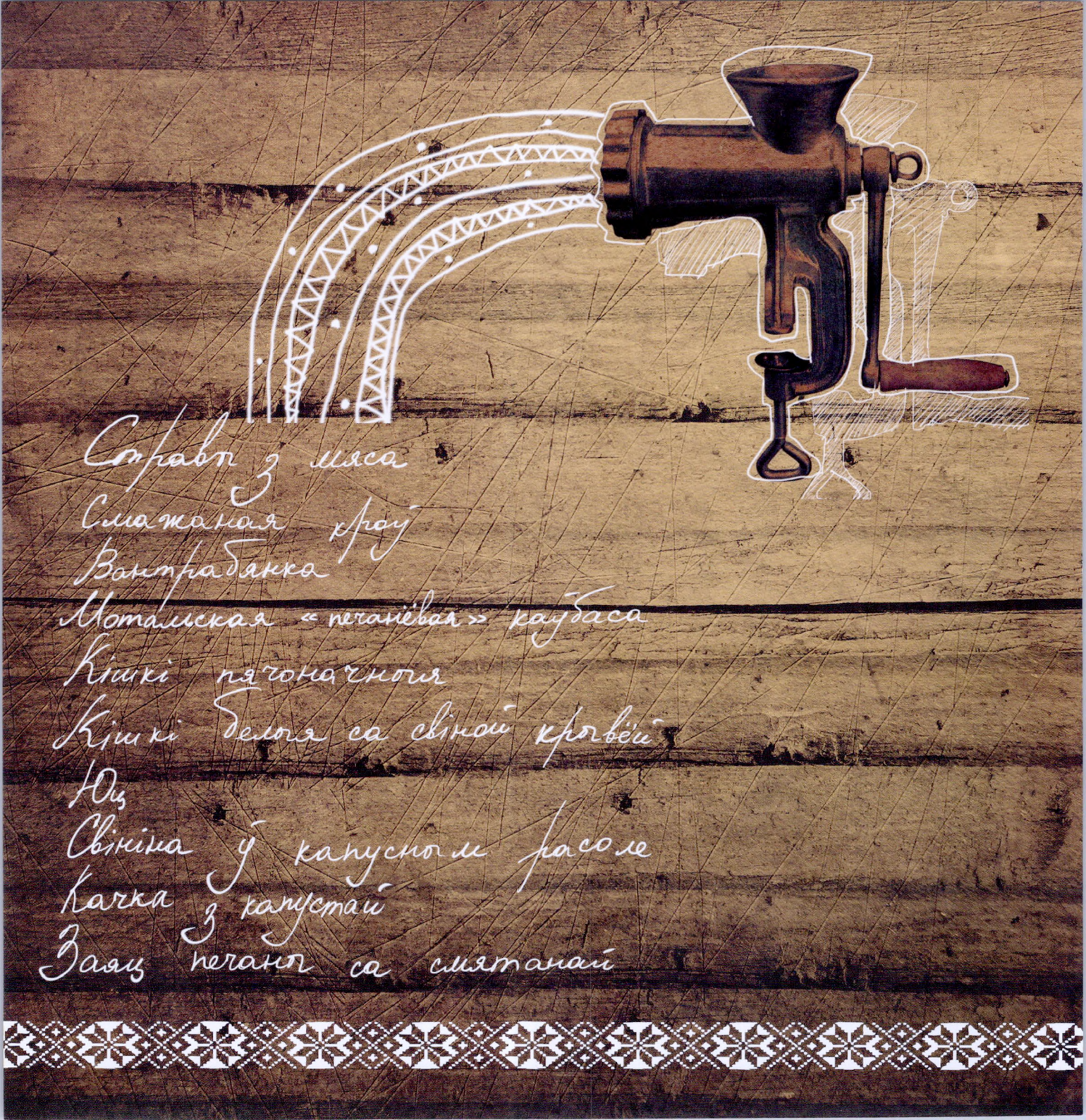
Пачышчаныя і прамытыя грыбы дробна парэзаць, цыбулю пакрышыць, моркву натаркаваць. Падрыхтаваныя грыбы, цыбулю і моркву заліць вадой і варыць на слабым агні 30 мінут. Затым дадаць нарэзаную кубікамі бульбу, уліць малако і давесці да гатоўнасці.

Суп з гарбуза

400 г гарбуза
400 г вады
50 г сметанковага масла
25 г пшанічнай мукі
350 г малака
цукар, соль па смаку

Абабраць гарбуз, выняць мякаць і семечкі, заліць вадой так, каб яна толькі пакрывала яго зверху і адварыць да мяккасці. Працерці гарбузовую масу праз густое сіта, а яшчэ лепей пры дапамозе міксера. У маленькай каструльцы растапіць масла і падсмажыць у ім сталовую лыжку мукі, дадаць малако, пасаліць, пасаладзіць, перамяшаць і ўскіпяціць. Развесці гэтым працёрты гарбуз, даліваючы столькі гарачага малака, каб атрымаўся суп-пюрэ.

Чужое ўсё смачней.


Стравы з мяса
Смажаная краў
Вантрабянка
Мотальская «печанёвая» каўбаса
Кішкі пячоначныя
Кішкі белыя са свіной крывёй
Юц
Свініна ў капусным расоле
Качка з капустай
Заяц печаны са смятанай

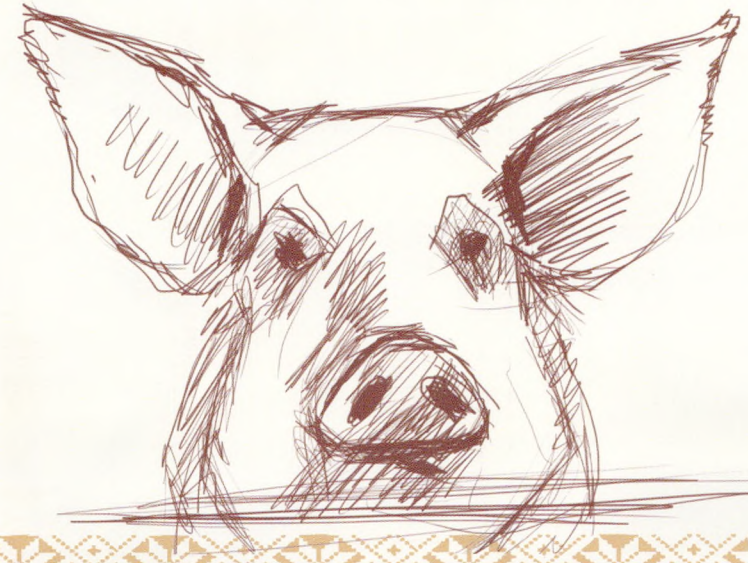
СТРАВЫ З МЯСА

Нягледзячы на тое, што за акном XXI стагоддзе, беларуская вёска і сёння шмат у чым прытрымліваецца даўніх традыцый. Як і ў мінулым, многія вяскоўцы на сваіх падворках трымаюць кароў, свіней, авечак, коз. Уражваюць сваёй разнастайнасцю і вясковыя птушнікі, у якіх разводзяць курэй, гусей, качак і індыкоў.

Пра каштоўнасць мяса на стале ў селяніна гаворыць народная прымаўка «Калі на стале гусь і парася, то работа хараша».

Рэцэпты са свежыны

Сучасныя беларусы даўно забыліся на тыя часы, калі мяса елі толькі па святах, ці тады, калі калолі кабанчыка. Гэта падзея сама па сабе лічылася святам і называлася «Свежыной». Гэтым жа словам называлі і стравы, прыгатаваныя ў гэты дзень са свежага мяса. На святочнай вячэры частаваліся смажанымі з цыбуляй салам, мясам, пячонкай, асобна запякалі ў глыбокай патэльні кроў. Астатняе мяса, сала і лівер пакідалі крыху адляжацца («астыць»), пасля чаго з іх рабілі розныя мясныя ласункі.



Смажаная кроў

Такую страву гатуюць са свежыны ў вёсцы Паздзіркі Мінскага раёна Мінскай вобласці адразу, як заколюць кормніка.*

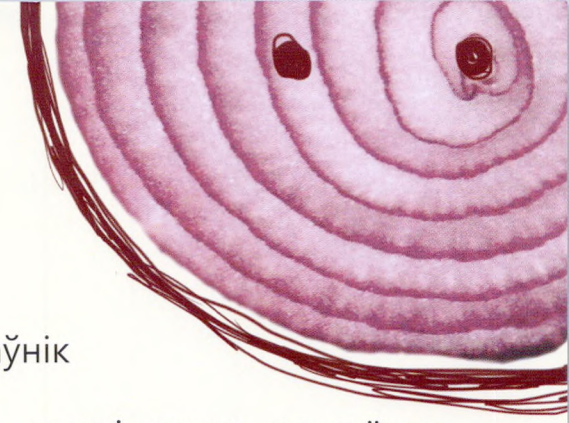
0,5 л крыві
250 г вады
200 г сала
2 ст. лыжкі мукі
1 ч. лыжка солі
1 — 2 лаўровыя лісты
шчопаць молатага перцу

Нарэзаць кубікамі свежае сала, падсмажыць з дробна насечанай цыбуляй, перамяшаць і павольна ўліць кроў. Смажыць каля 20 мінут да загусцення на невялікім агні, увесь час мяшаючы, каб кроў добра прапяклася.

Вантрабянка

Гэты рэцэпт я запісала ў вёсцы Любішына Чэрвеньскага раёна Мінскай вобласці ад Раісы Пятроўны Пенкрат.

500 — 600 г свіных вантробаў
250 — 300 г галавізны або свежага сала
4 цыбуліны



2 галоўкі часнаку
10 — 12 гарошын перцу
1 ст. лыжка каляндры
0,5 ст. лыжкі мацярдушкі
тоўстыя свіныя кішкі або 1 свіны страўнік

Свіныя вантробы — лёгкае, пячонку, ныркі, сэрца, селязёнку пакласці ў гаршчок, заліць вадой і паставіць варыцца на 1,5 гадзіны. У другі гаршчок на такі ж час паставіць варыцца галавізну. Затым вантробы і галавізну нарэзаць дробнымі кубікамі ў 1 см. Дробна скрышыць цыбулю, часнок, буйна змалоць спецыі, дадаць у вантробы, усё разам добра перамяшаць, пасаліць і нятуга напхаць гэтай масай добра вычышчаны трыбух. Пасля гэтага пакласці яго на бляху*, нашмараваную тлушчам і запячы ў печы або духоўцы 15 мінут пры тэмпературы прыкладна 200°С. Запечаны страўнік вынесці ў закрытае халоднае месца, пакласці пад прэс і пакінуць на 1 — 2 дні. Ядуць з хлебам або варанай бульбай і саленнямі.

Кажуць, што вантрабянка – «родная сястра» сальцісона. Рэцэпт прыгатавання гэтых страў амаль аднолькавы. Адрозненне паміж імі толькі ў тым, што ў сальцісон зусім не кладуць цыбулю, а трыбух адварваюць, а не запякаюць.

Ні села, ні пала, захацела баба сала.

Мотальская «печанёвая» каўбаса

600 г пячонкі
100 г сала
2 цыбуліны
свіная кішка
1 ст. лыжка тлушчу
соль па смаку

Падрыхтаваную пячонку і сала нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць пакрышаную цыбулю, соль, перамяшаць. Гэтым фаршам напоўніць старанна прамытую кішку, добра завязаць з абодвух канцоў. Каўбасу адварыць, а затым абсмажыць на тлушчы. Падаць з варанай бульбай і салёнымі агуркамі.

Дурны, як сала без хлеба.

Кішкі пячоначныя

1 кг свіной пячонкі
200 г свіной крыві
600 г падбрушша і галавізны
мацярдушка, гваздзіка, чорны перац
3 — 4 ст. лыжкі солі
тоўстая свіная кішка

Свежую свіную пячонку прапусціць праз мясарубку або добра працерці праз сіта. Узяць свіную кроў, усыпаць не менш за 2 сталовыя лыжкі буйна здробненых спецый, дадаць соль па смаку, уліць у падрыхтаваную пячонку і размяшаць.

Нарэзаць дробнымі кубікамі адваранае сала (падбрушша і галавізну), злучыць з пячонкай, зноў размяшаць і не да канца напоўніць гэтай масай. Завязаць, апусціць у каструлю з халоднай вадой і варыць 1 гадзіну, акуратна пераварочваючы. Калі зварацца, дастаць і вынесці на холад або паставіць у халадзільнік. Перад падачай да стала падсмажыць на тлушчы. Падаць з варанай бульбай і салёнымі груздамі.

Свіную кроў заўсёды працэджваюць, каб у ёй не было ніякіх камячкоў, а калі такія ёсць, то іх старанна расціраюць.

Зычанне: «А за гэты кусок сала, каб свіння дзверы выстаўляла!»

Кішкі белыя са свіной крывёй

250 г свіной крыві
100 г сечаных грэцкіх круп
500 г свінога тлушчу
3 — 4 гваздзікі
3 — 5 гарошын чорнага перцу
1 ст. лыжка солі
тоўстыя свіныя кішкі

У глыбокую міску насыпаць сечаных грэцкіх круп, уліць туды гарачы свіны тлушч і добра перамяшаць. Пакласці буйна здробненыя спецыі, соль па смаку і развесці працэджанай свіной крывёй. Напоўніць крыху не да канца пачышчаныя і вымытыя кішкі і завязаць іх. У шырокую каструлю наліць халодную ваду, пакласці туды кішкі і паставіць на вялікі агонь, не накрываючы крышкай. Варыць 45 мінут, увесь час пераварочваючы, затым дастаць і паставіць у халадзільнік. Перад тым, як падаць да стала, падсмажыць на тлушчы.

Ласы, як кот на каўбасы.

*Юц**

1 свіны, цялячы ці авечы страўнік
250 — 300 г мяса (той жывёлы, чый страўнік)
100 г свінога сала
300 г грэцкіх круп
3 цыбуліны

Страўнік вычысціць, памыць. Зварыць рассыпістую кашу. Мяса і сала нарэзаць невялікімі кубікамі, абсмажыць на патэльні разам са скрышанай цыбуляй да залацістай скарыначкі і перамяшаць з кашай. Туга напхаць страўнік прыгатаванай начынкай, зашыць і запячы на блясе, нашмараванай* салам. Запякаць у печы ці духоўцы з абодвух бакоў — па 20 — 30 мінут з кожнага. У сярэдзіне запякання страўнік прапароць тоўстай іголкай, каб выпусціць лішні пар.

Ешце сала, каб душа скакала!

Свініна ў капусным расоле

300 г мяса (бэкон)
300 г капуснага расолу
200 г кіслай капусты, адціснутай ад расолу
2 морквы
4 зубкі часнаку
1 ст. лыжка тлушчу
0,5 ч. лыжкі кмену
сумесь з каляндры, насення кропу і лаўровага ліста
соль па смаку

Любовае* мяса цэлым кавалкам адварыць у капусным расоле з буйна нацёртай на тарцы морквай, дадаць соль па смаку, дастаць з чыгуна, крыху астудзіць, нацерці ціснутым часнаком, кменам і спецыямі. Нагрэць бляху, растапіць на ёй тлушч, пакласці мяса і запякаць у печы або духоўцы каля 40 мінут. Тым часам у расол, дзе варылася мяса, пакласці капусту і варыць без накрыўкі.

Качка з капустай

Гэту старадаўняю страву гатуе Алена Міхайлаўна Станкевіч з вёскі Логавішчы Дзяржынскага раёна Мінскай вобласці.

1 качка (2300 г)
1 — 2 морквы
1 корань пятрушкі
1 цыбуля-парэй
5 — 6 гарошын духмянага перцу
2 — 3 лаўровыя лісты
1 — 2 галоўкі капусты
соль па смаку
3 — 4 сухарыкі

Як няма рыбы смачней лінінкі,
так няма мяса дабрэй свінінкі

для соуса:

1 ст. лыжка сметанковага масла
1 цыбуліна
200 г вяршкоў*
200 — 300 г булёну

Качан капусты зварыць у падсоленай вадзе да мяккасці, парэзаць на часткі. Качку зварыць з карэннем і соллю, парэзаць на кавалкі і выкласці на вялікую глыбокую патэльню або іншую форму да запякання; абкласці вакол капустай, абсыпаць цёртымі

несалодкімі сухарамі і заліць соусам з вяршкоў. Паставіць запякацца ў гарачую печ або духоўку прыкладна на 15 мінут. Для соуса растапіць сметанковае масла і падсмажыць у ім дробна скрышаную цыбулю да залацістага колеру. Змяшаць вяршкі з падсмажанай цыбуляй і булёнам, у якім варылася качка. Заліць гэтым соусам страву. Падаць да стала з хлебам.

Заяц печаны са смятанай

1 заяц
100 г свінога сала
1,5 ч. лыжкі солі
50 — 80 г масла
200 г смятаны

Тушку зайца або труса замачыць у халоднай вадзе амаль на 2 дні, часта мяняючы ваду. Дастаўшы з вады, тушку абсушыць, нашпігаваць салам і пасаліць, пакласці на бляху і пячы, абклаўшы кавалкамі масла. Калі спячэцца напалову, паліць смятанай і ў ёй дапячы. Тады парэзаць на кавалкі і заліць ядлоўцавым* соусам.

Стравы з рыбы

Рыбныя галушкі

Запяканка з рыбы

Карп з начынкай з грэцкай кашы

Халадзец з лінёў

Фаршыраваны карась па-спораўску

Рыба, тушаная ў смятане з бульбай

Шчупак, запечаны з квашанай капустай

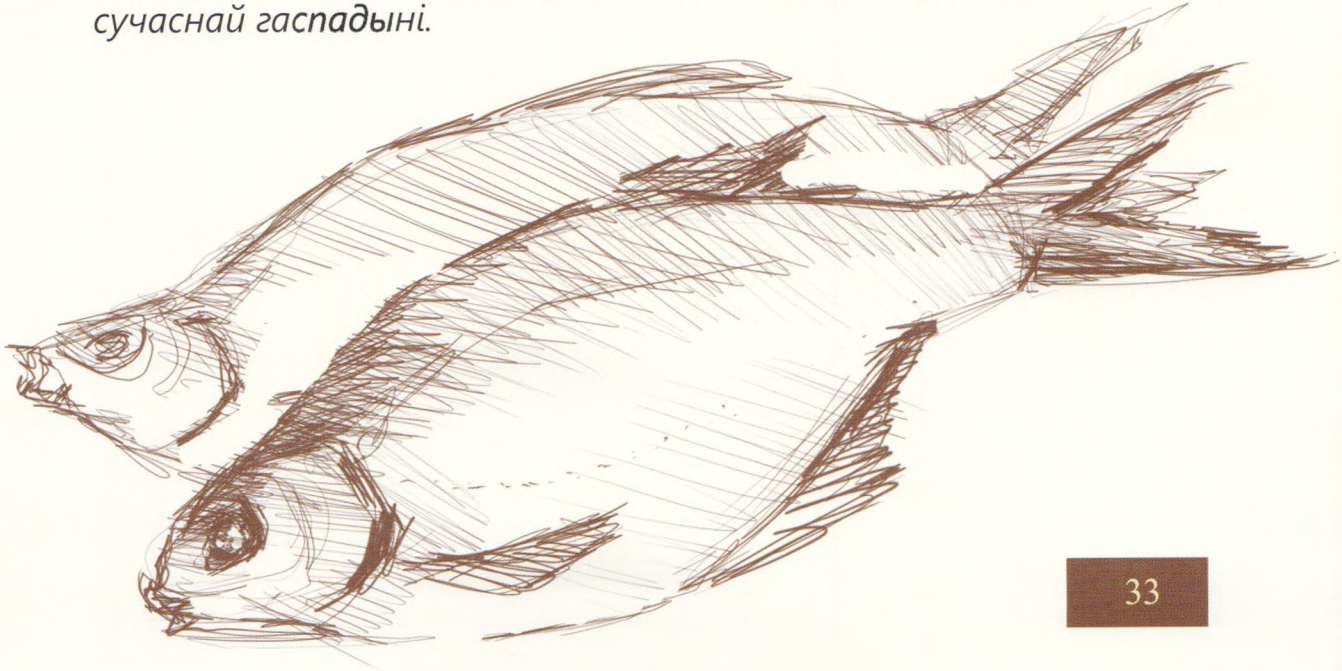
Селядзец з карпа

Грэнкі халодныя з селядцом на сняданак

СТРАВЫ З РЫБЫ

Рэкі і азёры Беларусі заўжды былі поўныя разнастайнай рыбы. Хоць у народзе і казалі, што «няма лепшай рыбкі, як свіная каўбаса», але святочны стол амаль ніколі не абыходзіўся без рыбных страў. Апошнія абавязкова ўжывалі і ў шматлікія постныя дні. Гатавалі як са свежай рыбы, так і з нарыхтаванай на запас. Рыбу адварвалі, запякалі, фаршыравалі, сушылі, вэндзілі, марынавалі, з яе рабілі халадзец, першыя стравы, у тым ліку юшку* і інш.*

Паўсюдна, дзе гатавалі ежу з рыбы, прытрымліваліся аднаго правіла: апошняя павінна быць абсалютна свежая — толькі тады стравы з яе будуць здаровымі і смачнымі. У старадаўняй беларускай кухні нямала добрых рэцэптаў, якія варта ўзяць на заметку сучаснай гаспадыні.



Рыбныя галушкі

500 г рачной рыбы
75 г пшанічнай мукі
2 яйкі
1 ч. лыжка чорнага перцу гарошкам
1 ст. лыжка насення кропу
1 — 2 цыбуліны
1,5 ч. лыжкі солі
1 ч. лыжка сметанковага масла

Рачную рыбу пачысціць ад костак, дробна насячы нажом (але не прапускаць праз мясарубку), расцерці. Дробна скрышаныя цыбулю, кроп, перац, соль стаўчы ў ступцы, дадаць у рыбу. Муку развесці ў малацэ, уліць узбітыя яйкі і перамяшаць, аб'яднаць з рыбным фаршам, усё разам добра расцерці і ўзбіць, каб атрымалася аднародная маса. Зварыць рыбную юшку з галоў, плаўнікоў і костак, пасаліць і адварыць у ёй галушкі на маленькім агні да гатоўнасці. Дастаць з юшкі і падаць асобна з маслам і бульбай.

Запяканка з рыбы

500 г рыбы (карп, лінь)
500 г бульбы
60 — 80 г алею*
150 г смятаны
1 цыбуліна
1 ст. лыжка мукі
соль
молаты чорны перац
зеляніна кропу

Рыбу пачысціць, памыць, 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. Запякаць у печы альбо духоўцы 30 мінут. Пры падачы на стол запяканку парэзаць на кавалкі, пасыпаць дробна пакрышаным кропам.

Голад не сусед — ад яго не схаваешся.

Карп з начынкай з грэцкай кашы

1 карп (800 — 1000 г)
100 г грэцкіх круп
1 цыбуліна
1 яйка
1 ч. лыжка сметанковага масла
50 г смятаны
соль па смаку
молаты чорны перац

Пачысціць ад лускі карп, выпатрашыць, выдаліць з галавы жабры, памыць, пасаліць у сярэдзіне і зверху. Зварыць рассыпістую грэцкую кашу, дадаць абсмажаную цыбулю, соль і перац па смаку, убіць яйка, перамяшаць. Кашай начыніць рыбіну разам з галавой, выкласці яе ў пасудзіну адпаведнай формы, нашмараваную* сметанковым маслам, уліць смятану і трошкі вады. Запякаць у печы альбо духоўцы 45 — 50 мінут.

У грэцкую кашу можна дадаць крыху свежых грыбоў, падсмажаных разам з цыбуляй.

Халадзец з лінёў

Халадзец з рыбы — вельмі смачная закуска. Гатуючы яе, звычайна дадаюць жэлацін, але можна абысціся і без яго, бо галава, хвост, плаўнікі і скура з лускай маюць вялікі запас прыроднай клейкасці. Асабліва смачны халадзец атрымліваецца з лінёў.

Гэты цудоўны рэцэпт быў запісаны ў вёсцы Спорава Бярозаўскага раёна Брэсцкай вобласці ад Марыі Мікалаеўны Пашкевіч.

Каб рыбку есці, трэба ў ваду лезці.

500 г рыбы
вада
1,5 ч. лыжкі солі
1 цыбуліна
2 лаўровыя лісты
1 ч. лыжка молатых спецый (каляндра, чорны перац)
2 зубкі часнаку
зеляніна кропу

Свежую рыбу акуратна абчысціць ад магчымага смецця, не мыючы, не абціраючы ад слізі, максімальна захоўваючы яе клейкасць. Выдаліць вантробы, жабры, разрэзаць на вялікія кавалкі, пакласці ў гаршчок і заліць гарачай гатаванай вадой «на адзін палец вышэй як рыба». Уставіць у печ і давесці да кіпення, зняць шумоўкай* пену, каб юшка была чыстая і варыць яшчэ 20 мінут. Дастаць гаршчок з печы і пакласці ў яго дробна скрышаныя цыбулю і кроп, дадаць лаўровы ліст, спецыі, пасаліць і паставіць варыцца яшчэ на 10 мінут, каб зварылася цыбуля. Тым часам дробна пакрышыць часнок, пакласці яго ў форму для халадца, дастаць рыбу з печы і выкласці яе кускамі на часнок, акуратна заліць яе юшкай і аздобіць зверху лапкай кропу. Паставіць у халоднае месца, каб халадзец застыў. Да стала падаць з варанай бульбай.

Каб рыба не сапсавалася ў гарачы летні дзень, яе перакладваюць крапівой, у якой яна выдатна захоўваецца. Калі няма ліня, то такі халадзец можна гатаваць з карпа або талсталобіка. Па словах М. Пашкевіч, халадзец добра застыне і без халадзільніка, калі рыбы многа і яна добра зварана.

Фаршыраваны карась па-спораўску

«Добраму рыбаку карасі самі ў вядро скачуць» — гэту прымаўку мне расказалі ў той жа вёсцы, калі я там вучылася запякаць карася па рэцэпце Ніны Іванаўны Пашкевіч.

1 карась (400 — 500 г)
1 зубок часнаку
1,5 ч. лыжкі солі
2 — 3 морквы
1 цыбуліна
20 — 30 г ікры карася
30 г алею
250 г смятаны

Карася пачысціць ад лускі, выдаліць вантробы, жабры, памыць, абсушыць, нацерці соллю і дробна скрышаным часнаком з усіх бакоў і ў сярэдзіне, пакінуць на 15 — 20 мінут марынавацца. Для фарша абскрэбсці моркву, буйна нацерці на тарцы, дробна парэзаць цыбулю. На падагрэтую патэльню ўліць алей і падсмажыць у ім амаль да гатоўнасці моркву і цыбулю, дадаць ікру і хутка размяць яе на патэльні. Усё гэта ўставіць у печ на 3 мінуты,

каб ікра сцвярдзела і прыхапілася. Выкласці начынку ў міску, дадаць шчопаць солі, адну сталовую лыжку смятаны, памяшаць, начыніць фаршам рыбу, запаўняючы і адтуліны для жабраў, густа абмазаць смятанай, паставіць запякацца ў печ або духоўку на 30 мінут. Карася рэжуць на кавалкі і ядуць гарачым або халодным з варанай бульбай або хлебам.

Рыба, тушаная у смятане з бульбай

1,5 кг шчупака
1,5 кг бульбы
1 ст. лыжка сметанковага масла
соль
шчопаць духмянага перцу
400 г смятаны

Змазаць форму для запякання тоўстым слоем масла. Нарэзаць абабраную бульбу кружочкамі, выкласці тонкім слоем у форму. Пачышчаную і выпатрашаную рыбу нарэзаць на кавалкі, пасаліць і папярчыць па смаку і выкласці слаямі па чарзе з бульбай. Заліць усё смятанай і уставіць у печ альбо ў духоўку на 30 — 40 мінут.

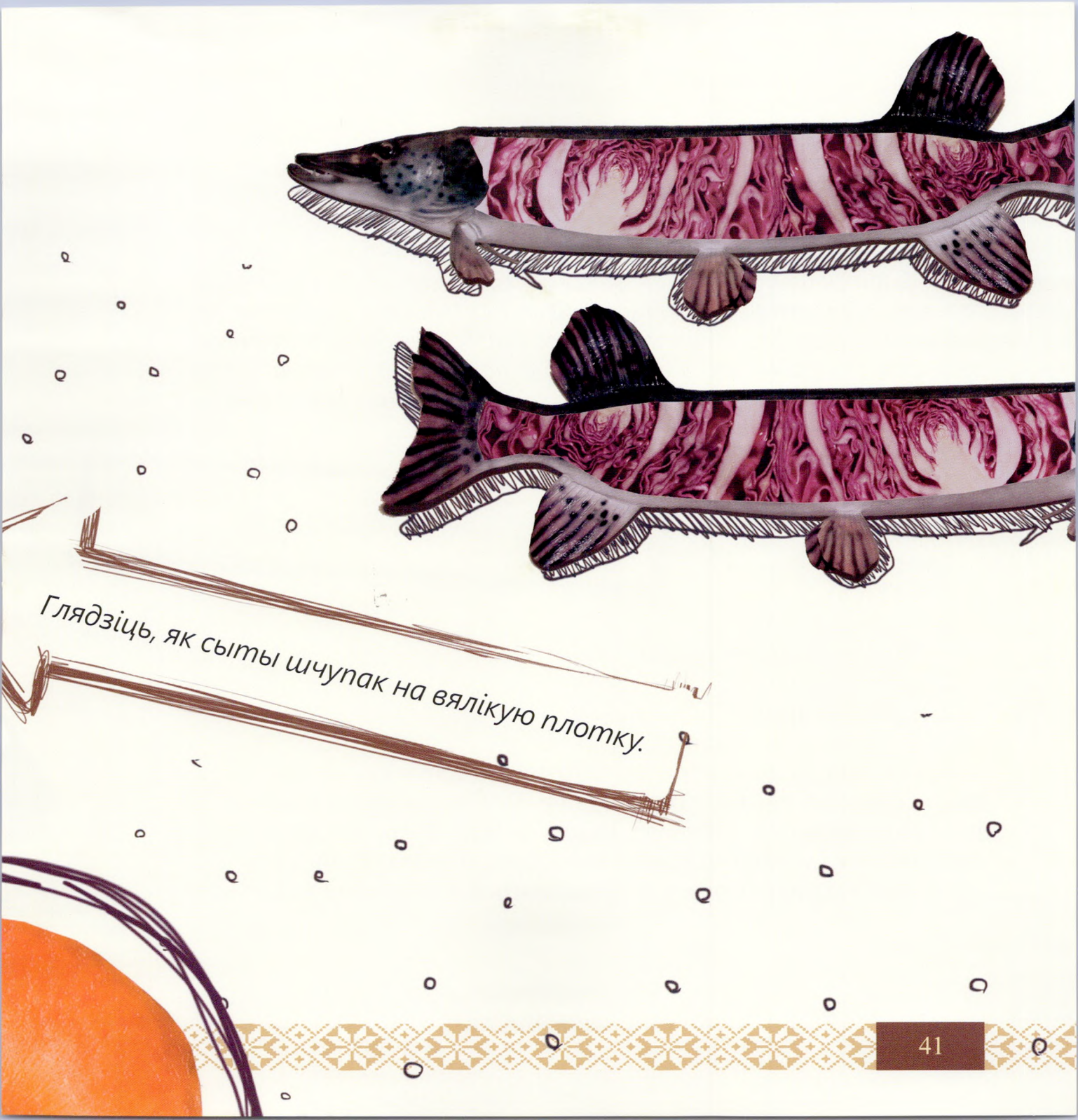
Так і сяк — наўскасяк, няхай з рыбы будзе рак.

Шчупак, запечаны з квашанай капустай

1 шчупак (1,5 — 2 кг)
2 цыбуліны
1 морква
1 корань пятрушкі
1 карняплод сельдэрэю
1 цыбуля-парэй
соль
1 кг квашанай капусты
100 — 150 г сметанковага масла
2 — 3 сухарыкі

На смачны кусочак знойдзецца раточак.

Пачышчанага і пасоленага шчупака заліць халоднай вадой разам з карэннем і зварыць. Квашаную капусту асобна зварыць да мяккасці з лыжкай масла. І рыбу, і капусту астудзіць. Нарэзаць шчупака на кавалкі і выбраць косткі. Тоўстым слоем нашмараваць форму для запякання маслам, пакласці на яго слой капусты, потым — слой рыбы, потым зноў масла, капусту, рыбу — і так, пакуль форма не будзе запоўненая, сочачы, каб апошнім быў слой капусты і масла. Накрыць форму крышкай і паставіць у печ альбо духоўку на 30 мінут, потым выняць, пасыпаць запяканку цёртымі сухарамі, шчодра паліць растопленым маслам, праколваючы страву відэльцам, каб масла дайшло ў глыбіню, і яшчэ на 30 мінут паставіць зноў запякацца, каб запяканка падрумянілася.



Глядзіць, як сыты шчупак на вялікую плотку.

Селядзец з карпа

Са смакам балтыйскага селядца беларусы знаёмыя здаўна. Пра тое, наколькі папулярная гэта рыба была і ёсць у Беларусі, сведчаць назвы шматлікіх страў: «Селядзец з цыбуляй і алеем», «Яйкі фаршыраваныя селядцамі», «Селядзец смажаны з грыбным соусам», «Катлеты з селядца», «Фарш селядцовы, запечаны на сняданак» і інш. Але, калі сапраўднага селядца не было, а салёнага хацелася, то рабілі яго з іншай рыбы, напрыклад, з карпа. Гэты рэцэпт быў запісаны ў вёсцы Востраў Ганцавіцкага раёна Брэсцкай вобласці ад Галіны Міхайлаўны Ціхан.

1 карп (1000 г)
1 л вады
30 г воцату
150 г цукру
200 г солі
4 лаўровыя лісты
15 гарошын чорнага перцу
1 цыбуліна
1 ст. лыжка алею

Смачна было, ды блізка дно!

Пачысціць ад лускі карп, выпатрашыць, адрэзаць галаву, хвост і плаўнікі, памыць, парэзаць на кускі шырынёй у 2 см. Згатаваць расол: у халодную ваду ўсыпаць соль, пакласці лаўровы ліст і перац гарошкам, давесці да кіпення і ўліць воцат. Пасля гатаваць яшчэ 3 мінуты, зняць з агню і астудзіць.

Рыбу пакласці ў гэты расол на 24 гадзіны пад гнёт. Прасоленага карпа дастаць з расолу, паліць алеем, пакласці асобна нарэзаную кольцамі цыбулю і падаваць да стала з варанай бульбай.

Грэнкі халодныя з селядцом на сняданак

50 г аліўкавага алею
10 г парашку гарчыцы
6 жаўткоў
3 селядцы
1 ст. лыжка каперсаў
1 ст. лыжка сметанковага масла
малокі

Жаўткі звараных укрутую яек змяшаць з алеем і гарчыцай, старанна расцерці масу. З вымачаных селядцоў зняць скурку, выбраць косткі, нарэзаць філе лустачкамі крыху наўскос. Малокі селядцоў парэзаць з каперсамі, змяшаць іх з жаўткова-гарчычнай масай, намазаць гэтым падсмажаныя грэнкі з булкі, наверх выкласці кавалачкі селядцоў.

Соусы

Гарчыца ад Ганны Цюндзявіцкай

Гарчыца з мёдам

Гарчыца з мёдам ад Вінцэнта Завадскай

Гарчыца французская

Соус гарчычны да кілбас

Соус гарчычны да рыбы

Соус цыбульны з кленам да бараніны і катлет

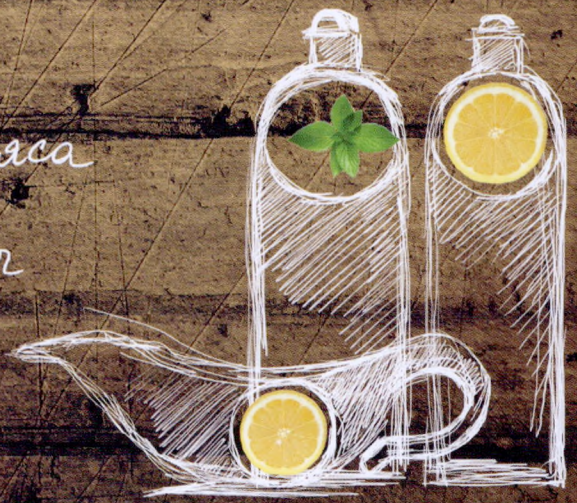
Хрэн чырвоны

Хрэн са смятанай

Соус з хрэну да мяса

Соус з хрэну да белага мяса

Ядлоўцавы соус да смажаніны



СОУСЫ

У старасвецкай беларускай кухні шырока ўжываліся разнастайныя соусы, як важны дадатак да розных страў. Іх умела гатаваць кожная гаспадыня. Хоць у наш час соусы на любы густ можна набыць ў краме, многія аматары беларускай кухні, у тым ліку і я, працягваюць рабіць іх самі. Дарэчы, я вышукала мноства цікавых рэцэптаў прыгатавання соусаў у кнігах «Літоўская гаспадыня» Ганны Цюндзявіцкай і «Літоўская кухарка. Першая беларуская кулінарная кніга» Вінцэнты Завадскай.

Соусы з гарчыцы

Маладое лісце гарчыцы — цудоўны вітамінны дадатак у першыя зялёныя салаты, а для гатавання соусаў выкарыстоўваюць яе насенне, якое бывае трох колераў — жоўтае, шэрае і белае.

Гарчыца ад Ганны Цюндзявіцкай

Паколькі ў XIX стагоддзі фунт быў раўназначны 409,5 г, кварта — 0,71 л, паўкварта — 0,35 л, конаўка і шклянка — каля 200 мл, таму, каб прыгатаваць гарчыцу Ганны Цюндзявіцкай нам спатрэбіцца прыкладна 500 — 600 г гарчычнага зерня, 100 г цукру, 600 г вады, 70 г воцату.

«Ачышчанае і прасеянае зерне гарчыцы прамываюць і адразу падсушваюць у памяшканні ці на вольным паветры, а затым у цёплай печы. Пасля насенне таўкуць і прасейваюць праз густое сіта.

Асобна бяруць чвэрць фунта цукру, заліваюць яго трыма конаўкамі вады і вараць мяшаючы, пакуль не выпарыцца вада і не падрумяніцца цукар. Тады дабаўляюць паўкварты воцату, разводзяць гэту масу ў ім і ўсыпаюць столькі патоўчанай гарчыцы, колькі неабходна для загушчэння. Усё кіпяцяць памешваючы, а потым здымаюць з агню.

Таксама асобна гатуюць яшчэ паўкварты воцату са жменяй зялёнага эстрагону, да якога дадаюць крыху солі. Праціраюць сумесь праз рэдкае сіта і дабаўляюць да гарчыцы. Калі атрымаецца вадкая, дасыпаюць яшчэ гарчыцы, а як несалодкая — цукру.

Гарчыцу наліваюць у бутэлькі, не запаўняючы шыйкі, асмольваюць і захоўваюць да выкарыстання. Чым даўжэй яна пастаіць, тым будзе лепшая».

Гарчыца з мёдам

I варыянт

каля 600 г насення шэрай гарчыцы
545 г мёду
600 г воцату

Змалоць на муку насенне шэрай гарчыцы, мёд добра падрумяніць, воцат закіпяціць, змяшаць з мёдам і кіпячым заліць гарчыцу; добра вымешваць, пакуль не астыне, потым адразу разліць па бутэльках і слоіках. Калі гарчыца атрымаецца загустая, дадаць яшчэ крыху воцату.

II варыянт

120 г гарчычнай мукі
370 г мёду
воцат па смаку

Гарчычную муку ўсыпаць у падрумянены мёд і добра памяшаць, каб не ўтвараліся камякі. Потым развесці ў любой прапорцыі з кіпячоным і астуджаным воцатам. Рабіць соус трэба хутка, каб гарчыца не вычхалася*. Адразу разліць па слоіках і добра закаркаваць*.

Гарчыца з мёдам ад Вінцэнты Завадскай

1100 г мёду
600 г насення белай гарчыцы
600 г воцату
5 — 6 гарошын духмянага перцу
1 лаўровы ліст

Змалоць насенне белай гарчыцы на муку. Пракіпяціць воцат з духмяным перцам і лаўровым лістам. Кіпячым воцатам заліць гарчыцу ў такой прапорцыі, каб атрымалася досыць густая кашка.

Мёд разагрэць загадзя, уліць да гарчыцы, перамяшаць, нагрэць на агні, адставіць і добра ўзбіць, пасля чаго раскласці ў слоікі, закаркаваць і паставіць ў халоднае сухое месца.

Каб зрабіць больш моцную гарчыцу, можна ўліць у яе прыкладна 20 г соку з хрэну.

Гарчыца французская

2 цыбуліны
4 лаўровыя лісты
1 галоўка часнаку

300 г віннага воцату
50 г шэрай гарчыцы
50 г жоўтай гарчыцы
100 г цукру

Цыбуліны, галоўку часнаку, памолатыя і прасеяныя лаўровыя лісты заліць воцатам, шчыльна накрыць і гатаваць 30 мінут. Працадзіць і заварыць гэтай вадкасцю абедзве гарчыцы. Змяшаць усё і расціраць драўлянай лапаткай на малым агні, пакуль маса не загусцее і не зробіцца белай. Уліць да гэтай масы густы сіроп з цукру, вымешаць і астудзіць. Раскласці па слоічках, закаркаваць і захоўваць у цёмным прахалодным месцы.

Маладым гаспадыням будзе каштоўнай парада кухарак мінулага, як правільна падсмажыць муку для соусаў.

Вінцэнта Завадская раіць: «Для таго, каб соусы былі празрыстыя і мелі адпаведны колер, трэба гатаваць іх не спяшаючыся. Масла растапіць і нагрэць у каструльцы, паступова, увесь час узбіваючы, дадаць у яго муку. Падсмажваць да загусцення масы. Пасля гэтага сумесь зняць з агню, развесці булёнам, зноў паставіць яе на маленькі агонь і, увесь час падагравaючы, узбіць да празрыстасці. Для цёмнага соусу масла трэба падсмажваць мацней, для светлага — меней, для белага — толькі растапіць масла і заправіць мукой».

Соус гарчычны да кілбас

1 ст. лыжка мукі
1 ст. лыжка сметанковага масла
1 — 2 ст. лыжкі гарчыцы
2 — 3 кавалкі цукру
50 г віна або воцату
200 г булёну

Крыху мукі падсмажыць у невялікай колькасці масла, змяшаць з булёнам, усыпаць гарчыцу ў парашку, дадаць віно або воцат, цукар і моцна пракіпяціць.

Соус гарчычны да рыбы

100 г рыбнага булёну
1 ст. лыжка сметанковага масла
0,25 лімона
100 г віна
2 ст. лыжкі гарчыцы
4 жаўткі
1 ст. лыжка мукі
соль па смаку

Рыбны булён змяшаць з віном, дадаць гарчыцу, масла, добра пракіпяціць, пакласці некалькі кружочкаў лімона, яшчэ раз закіпяціць. Узбіць жаўткі з мукой, дадаўшы трохі вады, уліць гэта ў соус, які гатуецца. Як толькі соус падымецца, заліць ім рыбу (судака, ліня або асятра).

Соус цыбульны з кменам да бараніны і катлет

Кмен, як каляндра і кроп, — улюбёная спецыя беларускіх гаспадынь. Гэта цудоўная расліна расце ў Беларусі паўсюдна. Яе можна сустрэць на лясных палянах, лугах, каля жытла і дарог. Шырока развадзіцца яна і ў культуры. Кмен не толькі цудоўная спецыя, але і лекавая расліна, адна з карысных уласцівасцей якой — спрыяць добраму апетыту.

2 — 3 цыбуліны
400 г булёну
1 ст. лыжка мукі або цёртай булкі
1 ст. лыжка сметанковага масла
1 ч. лыжка кмену

Некалькі буйных цыбулін разрэзаць на часткі і адварыць у падсоленым булёне да мяккасці. Падсмажыць на масле муку або цёртую булку, змяшаць з цыбульным адварам, дадаць кмен, праварыць разам і падаваць да запечанай бараніны і катлет.

Соусы з хрэнам

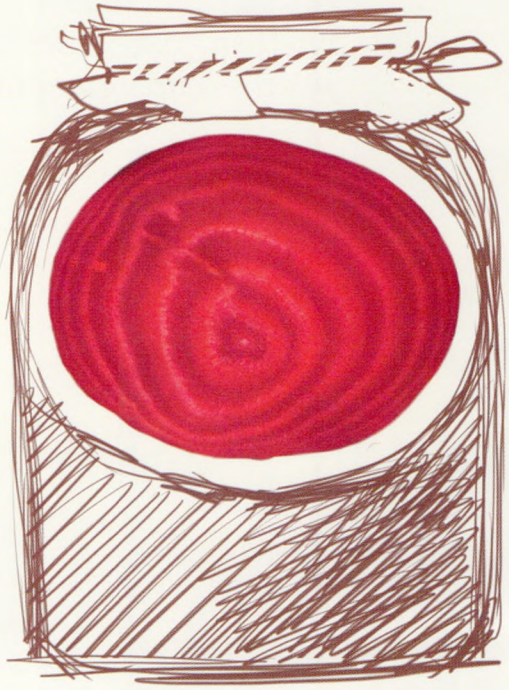
Бадай, самы любімы востры соус на Беларусі — хрэн. Цікава, што гэта расліна — не толькі цудоўная спецыя і лякарства, але і злоснае пустазелле. Хрэн немагчыма вывесці з агарода, калі ён там ужо аднойчы з'явіўся. Але як жа добра, як кажуць у народзе, надраць хрэну на Вялікдзень да мяса! А якія ж смачныя атрымліваюцца агуркі, калі ў іх пры засолцы пакласці яго лісце і карэнне! Соусы з хрэну папулярныя з даўніх часоў. Вось некалькі варыянтаў іх прыгатавання.

Хрэн чырвоны

250 — 300 г каранёў хрэну
2 буракі

На 0,5 л сцёртага хрэну, запраўленага бурачным сокам спатрэбіцца:

1ч. лыжка воцату
1ч. лыжка цукру
0,5 ч. лыжкі солі



Сырыя буракі памыць, абабраць і сцерці на дробнай тарцы. Карані хрэну добра памыць, замачыць у халоднай вадзе, абскрэбсці і таксама дробна сцерці на тарцы. У атрыманую масу

ўсыпаць соль, цукар, уліць бурачны сок і дадаць воцат. Усё хутка перамяшаць, скласці ў слоік і добра зака ркаваць. У нацёрты хрэн дадаюць салодкі бурачны сок, які надае соусу прыгожы барвовы («бурачковы») колер і салодкі смак. Церці хрэн трэба хутка, каб ён не вычхаўся.

Хрэн са смятанай

100 г кораня хрэна
3 ст. лыжкі смятаны
соль, цукар па смаку

Замочаны і абскрэбаны хрэн надраць на тарцы, дадаць смятану, соль і цукар.

Соус з хрэну да мяса

5 — 6 ст. лыжак цёртага хрэну
1 — 2 ст. лыжкі сметанковага масла
3 — 4 ст. лыжкі булёну
3 — 4 ст. лыжкі смятаны
2 — 3 жаўткі
соль па смаку

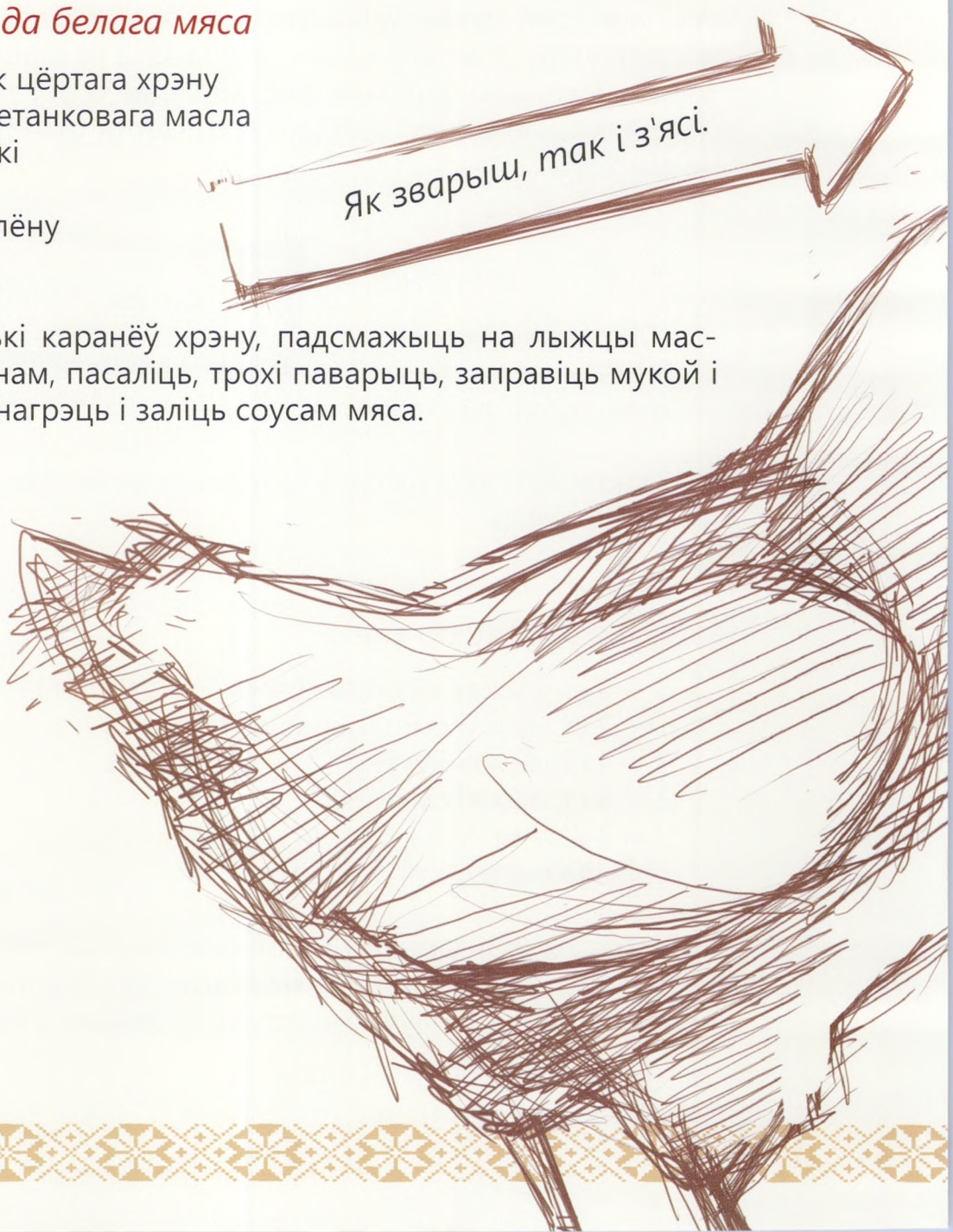
Нацёрты хрэн запарыць кіпячым маслам, уліць некалькі лыжак булёну, развесці некалькімі лыжкамі смятаны і патушыць. Калі стане мяккі, узбіць з жаўткамі, нагрэць і падаць з кавалкам мяса.

Соус з хрэну да белага мяса

5 — 6 ст. лыжак цёртага хрэну
1 ст. лыжка сметанковага масла
1 ст. лыжка мукі
3 — 4 яйкі
200 — 250 г булёну
соль па смаку

Як зварыш, так і з'ясі.

Сцерці некалькі каранёў хрэну, падсмажыць на лыжцы масла, развесці булёнам, пасаліць, трохі паварыць, заправіць мукой і жаўткамі, моцна нагрэць і заліць соусам мяса.



Ядлоўцавы соус да смажаніны

жменя ягад ядлоўцу
2 — 3 ст. лыжкі воцату
1 ст. лыжка сметанковага масла
1 ст. лыжка мукі
200 — 300 г булёну
соль па смаку

Дробна растаўчы ягады ядлоўцу, прасеяць, заліць воцатам, пасаліць, дадаць падсмажанай на масле мукі, развесці булёнам да патрэбнага аб'ёму і трохі паварыць.

Замест воцату можна выкарыстаць сок лімона або журавін. Гэтым соусам можна заліваць смажаніну з бараніны, свініны, качкі, дзічыны і інш.

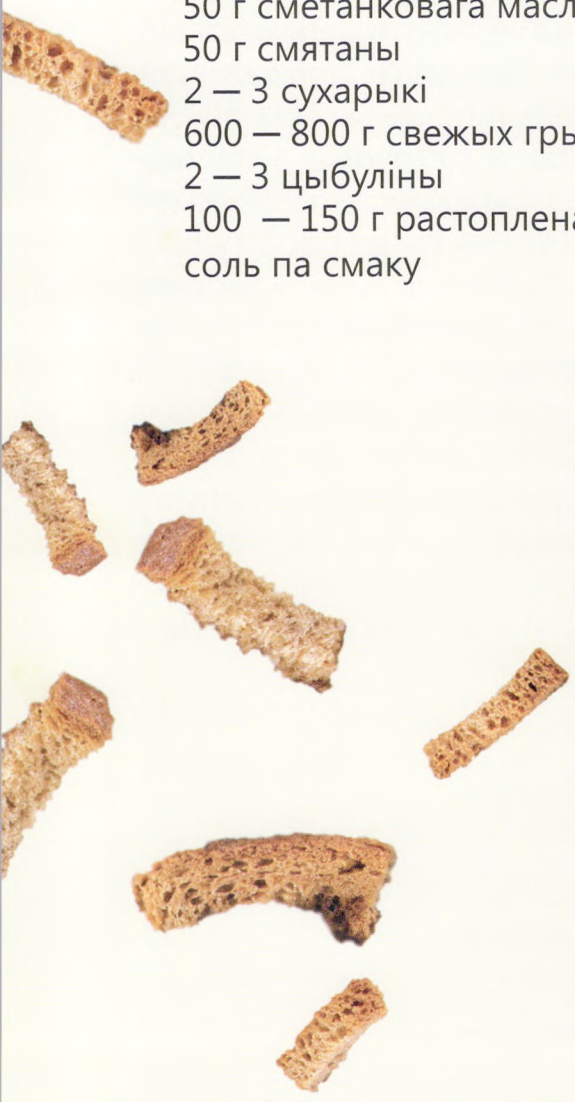
Стравы з агародніны і грыбоў:
Бульбяная каша з грыбамі
Цыбрыкі
Галубцы з грыбамі
Катлеты з арэхамі
Зуцы
Гарбуз печаны з чарніцамі

СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ І ГРЫБОЎ

Беларусы — заўзятыя агароднікі, якія любяць не толькі вырошчваць разнастайную агародніну, але і смачна яе гатаваць. Тым больш, што з даўніх часоў такія стравы ў меню беларуса прысутнічалі штодзень. У народзе нават складалі вясёлыя песенькі пра любоў да агародніны: «Танцавала рыба з ракам, а пятрушка з пастарнакам, а цыбуля з часнаком, а капуста з бураком...». Найчасцей ужывалі капусту, буракі, моркву, агуркі. Зялёны гарох і боб тушылі ў печы ў струках і елі, як толькі астынуць. З насення лёну і канопляў рабілі алей і запраўлялі ім стравы. Шырока карысталіся і дарункамі прыроды: каля плоту раслі снітка і крапіва, на лузе — шчаўе. Іх дадавалі ў першыя стравы. У лес хадзілі па грыбы. Паколькі амаль ні адна страва не абыходзілася без часнака і цыбулі, то гаспадыні назапашвалі іх ў вялікай колькасці. Не менш за грыбы і капусту беларусы любілі і бульбу. Яна не сыходзіла са стала круглы год. Яе варылі, тушылі, смажылі, запякалі, фаршыравалі. І агародніна, і грыбы рэдка гатаваліся самастойна: часцей яны выступалі ў якасці дадатку да мяса і рыбы.

Бульбяная каша з грыбамі

1 кг бульбы
3 — 4 яйкі
50 г сметанковага масла
50 г смятаны
2 — 3 сухарыкі
600 — 800 г свежых грыбоў
2 — 3 цыбуліны
100 — 150 г растопленага сметанковага масла або сала
соль па смаку



Абабраць бульбу, зварыць, стаўчы, убіць па адным яйкі, за кожным разам добра мяшаючы, уліць крыху растопленага сметанковага масла, смятану, дадаць соль, зноў усё размяшаць. Пачысціць, памыць і зварыць грыбы. Нарэзаць іх саломкай, дадаць дробна скрышаную цыбулю і абсмажыць на масле. Узяць глыбокую патэльню або іншую форму, нашмараваць маслам і абсыпаць тоўчанымі сухарамі, выкласці ў яе паслойна бульбу і грыбы, пачынаючы бульбай і заканчваючы грыбамі, паліць яшчэ раз маслам і запячы ў духоўцы або ў печы на працягу 30 мінут. Перад тым, як падаць да стала, паліць грыбным соусам.

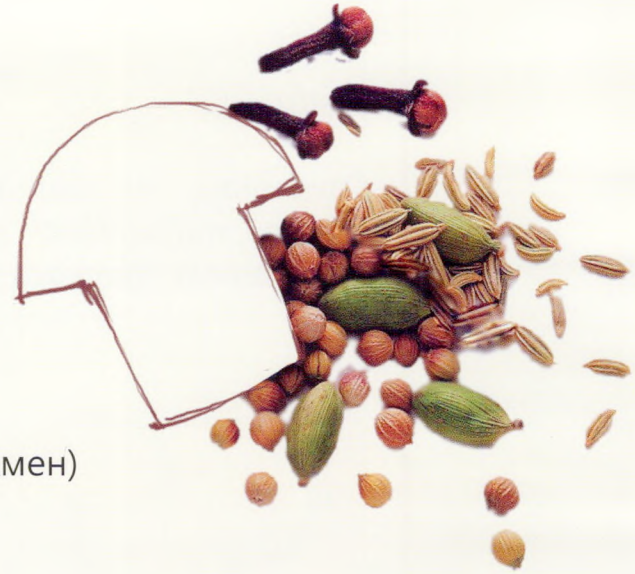
*Цыбрыкі**

Сакрэтам, як гатаваць гэту страву са шматвекавой гісторыяй, падзялілася гаспадыня Святлана Іванаўна Клімковіч з в. Замасточча Мінскага раёна Мінскай вобласці.

1 кг адціснутай бульбы
1 яйцо
80 г мукі
60 — 80 г алею
соль па смаку
200 г смятаны

Бульбу абабраць, дробна нацерці на тарцы, пакласці ў палатняны мяшочак і добра адціснуць. У нацёртую бульбу дадаць соль і муку, перамяшаць. З атрыманай масы скачаць шарыкі велічынёй з вішню, абкачаць іх у муцэ і падсмажыць у алеі на патэльні да залацістага колеру. Пакласці цыбрыкі на талерку і паліць зверху смятанай або растопленым сметанковым маслам.

Галубцы з грыбамі



1 качан капусты
500 г свежых грыбоў
2 — 3 цыбуліны
80 г алею
150 — 200 г смятаны
адвар капусты і грыбоў
соль па смаку
0,5 ч. лыжкі спецый (каляндра, кроп, кмен)
1 — 2 лаўровыя лісты
зеляніна кропу

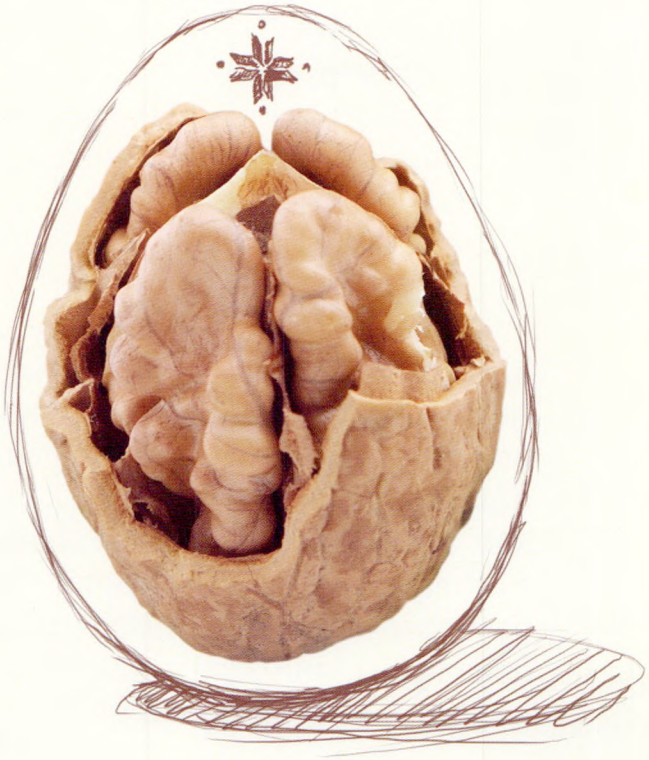
Абабраць качан капусты ад верхніх лістоў, выдаліць храпку*. Адварыць яе ў падсоленай вадзе так, каб лісце стала мяккім, але не пераварылася. Дастаць капусту з адвару і крыху астудзіць, аддзяліць капусныя лісты. Прыгатаваць фарш са свежых грыбоў: грыбы адварыць, адцадзіць і нашаткаваць саломкай. Дадаць у іх дробна скрышаную цыбулю, крыху змолатых спецый, падсмажыць на алеі; у канцы дадаць жменю здробненай зеляніны кропу. Фарш закруціць у капусныя лісты, скласці галубцы ў глыбокую патэльню альбо каструлю, заліць смятанным соусам, накрыць крышкай і патушыць, пакуль лісце капусты крыху не памякчэе і не нацягнецца вадкасцю. Каб зрабіць соус, у адвар капусты і грыбоў дадаць смятану, соль па смаку і лаўровыя лісты.

Калі не дадаваць у соус смятану, атрымаецца цудоўная посная страва.

Катлеты з арэхамі

0,5 кг варанай бульбы
100 г грэцкіх арэхаў
1 цыбуліна
3 яйкі
150 г тоўчаных сухароў
160 г мукі
150 г растопленага сметанковага масла
соль па смаку
зеляніна кропу

Стаўчы вараную бульбу, падсмажыць дробна сечаную цыбулю у невялікай колькасці растопленага масла, пакінуўшы большую яго частку для абсмажвання катлет. Перамяшаць цыбулю з бульбай, здробненымі арэхамі, яйкамі, 3 сталовымі лыжкамі тоўчаных сухароў і шчопаццю здробненага кропу. Зрабіць з гэтай масы маленькія катлеткі, паніраваць у яйку, муцэ і сухарыках і смажыць у гарачым масле. Падаць да стала з грыбным соусам.



Зуцы

У вёсцы Лядавічы Іванаўскага раёна Брэсцкай вобласці вельмі любяць збіраць грыбы і гатаваць з іх розныя смачныя стравы. Рэцэптам адной з іх — а менавіта зуцаў, або грыбных катлет, — падзялілася са мной Галіна Мікалаеўна Юхнік.

200 г свежых або салёных грыбоў
100 г салёнага сала
1 яйцо
60 — 80 г тоўчаных сухароў
1 цыбуліна
50 г алею
1 ч. лыжка спецый (каляндра, кроп, лаўровы ліст)
шчопаць насення гарчыцы
соль па смаку
зеляніна кропу

Сумесь з лясных грыбоў пачысціць, памыць, адварыць. Парэзаць на кавалачкі сала без скуркі. Грыбы, сала і цыбулю дробна пакрышыць альбо перакруціць на мясарубку, дадаць у фарш яйка і добра памяшаць. Усыпаць 2 сталовыя лыжкі з верхам тоўчаных сухароў, памяшаць; дадаць прыправу з молатай каляндры, кропу і лаўровага ліста, зноў памяшаць; дадаць шчопаць насення гарчыцы і, пасаліўшы, яшчэ раз памяшаць. Разагрэць патэльню, уліць алей і выкласці катлеты ў форме тоўстых

аладак, падсмажыць з абодвух бакоў. Гатовыя зуцы накласці на лусту хлеба і есці гарачымі ў прыкуску з зелянінай кропу.

Сухароў у грыбы дадаць столькі, каб фарш не прыліпаў да рук. Калі няма свежых грыбоў, для прыгатавання зуцаў можна выкарыстаць замарожаныя або салёныя. Апошнія, перад тым, як здрабніць, добра прамыць, выдаляючы лішнюю соль. Смажыць на невялікім агні прыкладна 10 — 15 мінут.

Чалавек без сябра, што яда без солі.

Гарбуз, печаны з чарніцамі

З гарбуза гатуюць нямала страў. Іх пякуць, смажаць, вараць кашы з рознымі крупамі. А ў вёсцы Боркі Ганцавіцкага раёна Брэсцкай вобласці Валянціна Міхайлаўна Моніч запякае гарбуз у печы цэлым, фаршыруючы яго ягадамі чарніц і крупамі.

1 гарбуз (2 кг)
250 г малака
150 — 200 г проса
100 г сушаных чарніц
0,5 ч. лыжкі солі
50 г цукру

Наеўся, як бык, перагнуўся, як смык, і галодны, як сабака.

Спелы гарбуз сярэдняга памеру памыць, адрэзаць верх з хвосцікам так, каб атрымалася быццам каструлька з накрыўкай. Дастаць з сярэдзіны мякаць і добра выскрабці лыжкай сценкі. Усыпаць крупу проса, чарніцы, цукар, соль, уліць малако і добра памяшаць. Накласці зверху гарбуза «накрыўку» і акуратна прыціснуць; паставіць гарбуз у глыбокую патэльню і запякаць у печы прыкладна 1,5 гадзіны. У духоўцы страву запякаюць пры тэмпературы 190 °С крыху больш за 2 гадзіны. Спечаны гарбуз ядуць з малаком.

Жывот вые, як Кандратавы жорны.

Стравы з малака

Сыр з казінага малака і бліны на сыроватцы

Сырнікі з казінага малака

Сырнікі вараныя

Сырнікі вараныя запечаныя

Малочны суп з тварагом і лясными ягадамі

Тапліёнае масла

Клінковы сыр з кменам

СТРАВЫ З МАЛАКА

*Цяпер я прапаную вам зазірнуць у госці на сняданак да маладой гаспадыні Крысціны ў вёсцы Астрошыцы Лагойскага раёна Мінскай вобласці. Каля дваццаці гадоў таму жанчына, былая гараджанка, вырашыла пасяліцца на зямлі продкаў і пераехала жыць у вёску. Тут яна трымае козы і любіць гатаваць малочныя стравы па бабуліных рэцэптах. Асобы гонар Крысціны — гэта печка-духоўка, якая працуе па прынцыпе рускай печы, і яе каза Пенка, дзякуючы якой уся сям'я гаспадыні пастаянна частуецца цудоўнымі **стра**вамі, **зга**таванымі з казінага малака. Вось некаторыя рэ**цэпты** Крыс**ціны**...*

Сыр з казінага малака

3 л малака
50 г яблычнага воцату
шчопаць кмену
соль па смаку

У шкляны альбо гліняны посуд уліць свежае малако, усыпаць туды кмену, дадаць солі, уліць воцату, усё добра перамяшаць. Узяць вялікі гаршчок альбо каструлю, пакласці на дно кавалачак палатна і наліць амаль палову аб'ёму халоднай вады; паставіць туды посуд з малаком і адправіць у негарачую печ альбо духоўку на 1 гадзіну. Потым дастаць малако з печы і адкінуць яго на густое сіта, папярэдне засланае рэдкім палатном альбо кавалкам марлі. Калі сыроватка сцячэ, сабраць рагі тканіны разам і добра адціснуць тварог. Атрымаецца сыр круглай формы. Астудзіць.

Сыр рэжуць на кавалкі і ядуць з хлебам або блінамі.

Бліны на сыроватцы

Скажу вам па сакрэце, што смачнейшых бліноў, чым гэтыя, трэба пашукаць! Ды і дзіва што, яны ж пякуцца на сыроватцы, якая атрымалася, калі мы рабілі сыр, з казінага малака. Усе прадукты натуральныя, соду воцатам гасіць не трэба, паколькі ў сыроватцы ўжо ёсць воцат — хатні яблычны, а яек і мукі патрабуецца зусім мала. Ясі не блін, а быццам бы яечню!

1 л сыроваткі
0,5 ст. лыжкі соды
1 яйка
мука па патрэбе
соль, цукар па смаку
алей

У сыроватку насыпаць соды, каб добра запенілася. Дадаць яйка, соль, цукар і мукі столькі, каб цеста было негустое і добра лілася. На разагрэтую патэльню ўліць алей, не шкадуючы, і наліць два чарпакі цеста. Паставіць патэльню ў печ і чакаць пакуль не зашкварчыць, каб перавярнуць блін на другі бок. Да бліноў падаць салодкае малако.

Сырнікі з казінага малака

400 г тварагу
1 яйцо
1 ст. лыжка цукру
2 ст. лыжкі смятаны
2 — 4 ст. лыжкі мукі
100 г разынак
шчопаць солі
50 г алею альбо сметанковага масла

У тварог убіць яйка, дадаць смятану, соль, цукар і разынкі. Добра перамяшаць масу і патроху падсыпаць муку, каб цеста атрымалася далікатнае. Разагрэць патэльню, уліць алей і выкласці сырнікі ў форме аладак, абсмажыць з двух бакоў.

Бабуля раіла Крысціне: «Чым менш мукі ў цесце, тым смачнейшыя сырнікі».

Сырнікі вараныя

0,5 кг тварагу
6 яец
3 — 4 ст. лыжкі смятаны
120 г мукі
2 — 3 ст. лыжкі сметанковага масла
соль

Расцерці свежы далікатны неперагрэты тварог, дадаючы па адным яйкі, некалькі лыжак няскіслай смятаны. Пасаліць і дасыпаць патроху столькі мукі, каб маса раскачвалася на стальніцы. Калі ў масе зусім не застанецца камякоў тварагу, і яна стане пульхная, пасыпаць стальніцу мукой, зрабіць валікі, сплюснуць іх, намеціць тыльным бокам нажа роўныя кавалачкі, пакроіць наўскос і апусціць у падсолены кіпень. Калі сырнікі ўсплывуць, адцадзіць іх на друшляк, і падаць залітыя растопленым маслам.

Калі тварог перагрэць у печы, ён становіцца сухі і цвёрды, дрэнна расціраецца і для гэтых сырнікаў робіцца непрыдатным.

Круціцца, як кот каля кашы.

Каб вам заўсёды сырна ды маслена было!

Сырнікі вараныя запечаныя

0,5 кг тварагу
6 яец
3 — 4 ст. лыжкі смятаны
100 г разынак
120 г мукі
50 г сметанковага масла
1 ст. лыжка цукру
шчопаць солі
2 — 3 сухарыкі ад пшанічнай булкі

Жыць, як сыр у масле качацца.

Расцерці свежы тварог з цукрам і соллю, дадаючы па адным яйкі, некалькі лыжак смятаны і разынкі. Напрыканцы дасыпаць патроху столькі мукі, каб маса раскачвалася на стальніцы*. Вымешаць масу да пульхнасці*, пасыпаць стальніцу мукой, зрабіць валікі, нарэзаць наўскос нажом роўныя кавалачкі, скачаць з іх галушачкі і апусціць у падсолены кіпень. Калі сырнікі ўсплывуць, адцадзіць іх на друшляк, скласці ў нашмараваную маслам і абсыпаную цёртымі сухарыкамі каструлю. Цяпер пакрапіць іх маслам і ўставіць у печ або духоўку запякацца да ўтварэння румянай скарыначкі на 20 мінут.

Малочны суп з тварагом і ляснымі ягадамі (рэцэпт на 4 чалавекі)

Даўней, калі ў лесе паспявалі чарніцы, іх збіралі ў асноўным жанчыны, але ў выключных выпадках, калі ягад было вельмі шмат, на

дапамогу сваім матулям і бабулям прыходзілі дзеці і мужчыны. Назбіраўшы ягад, дзеці вярталіся дадому, а дарослыя хвалілі іх за стараннасць і частавалі смачным супам, які быў дарэчы ў спякотны летні дзень.

1 л малака
250 — 300 г тварагу
150 — 200 г лясных ягад

Халоднае малако ўліць у вялікую міску, пакласці ў яго добра адціснуты тварог, усыпаць цэлыя ягады і ўсё добра перамяшаць. Па жаданні суп можна крыху падсаладзіць, але звычайна гэтага не робяць. З агульнай міскі суп разліваецца па талерках і есца ў прыкуску з белым хлебам.

Па малаку — ног не павалаку.

Таплёнае масла

У глыбокай старажытнасці масла збівалі ў місцы, карыстаючыся драўлянай лыжкай, пакуль у XIII — XIV стагоддзях не з'явіліся маслабойкі поршневага тыпу. Збітае масла добра прамывалі ў халоднай вадзе, расціраючы шырокай драўлянай лыжкай да таго часу, пакуль вада не станавілася празрыстай. Гэта рабілася для таго, каб цалкам выдаліць маслёнку з масла. Каб масла доўга захоўвалася, яго салілі груба патоўчанай соллю і ператоплівалі. На ім смажылі, запраўлялі ім кашы і бульбу, стравы з локшынаў і гароху, дадавалі ў цеста. Вось вам адзін са старадаўніх рэцэптаў.*

500 г сметанковага масла, 1 л вады, соль

Наліць у каструлю гарачую ваду, пакласці туды масла і, увесь час мяшаючы, растапліваць яго на малым агні, лепей на пліце. Як толькі масла растопіцца, зняць яго з агню і астудзіць. Калі масла добра застыне, каля сценкі каструлі ў ім зрабіць маленькую дзірку і праз яе зліць ваду. Апошняя будзе амаль белага колеру, гэта значыць, што ў масле мелася шмат малочных часцінак. Каб масла ачысцілася цалкам, варку трэба паўтарыць 3 — 4 разы. Пасля яго соляць па смаку, зліваюць у слоікі і захоўваюць у халодным месцы.

Клінковы сыр з кменам

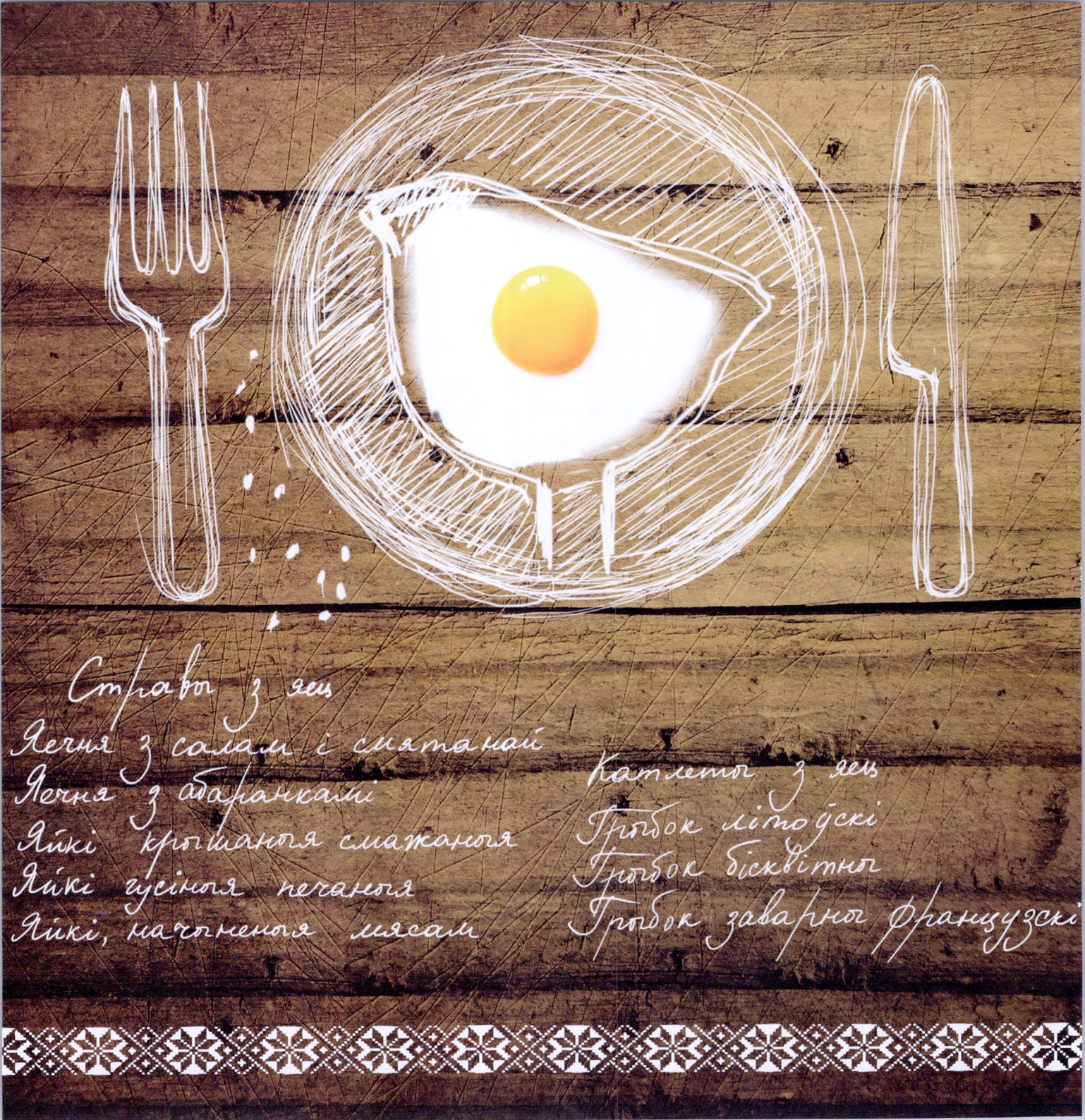
Па сярэдневяковай тэхналогіі можна зрабіць і тварог, а з яго традыцыйны клінковы сыр з кменам. Клінком на Беларусі называўся

палатняны мяшэчак для вырабу гэтага тварожнага сыру. Клінковы сыр — абрадавая страва. Разам з маслам ён прысутнічаў на стале падчас вяселля, на радзінах, Калядах, Масленіцы, Купаллі і Вялікадні.

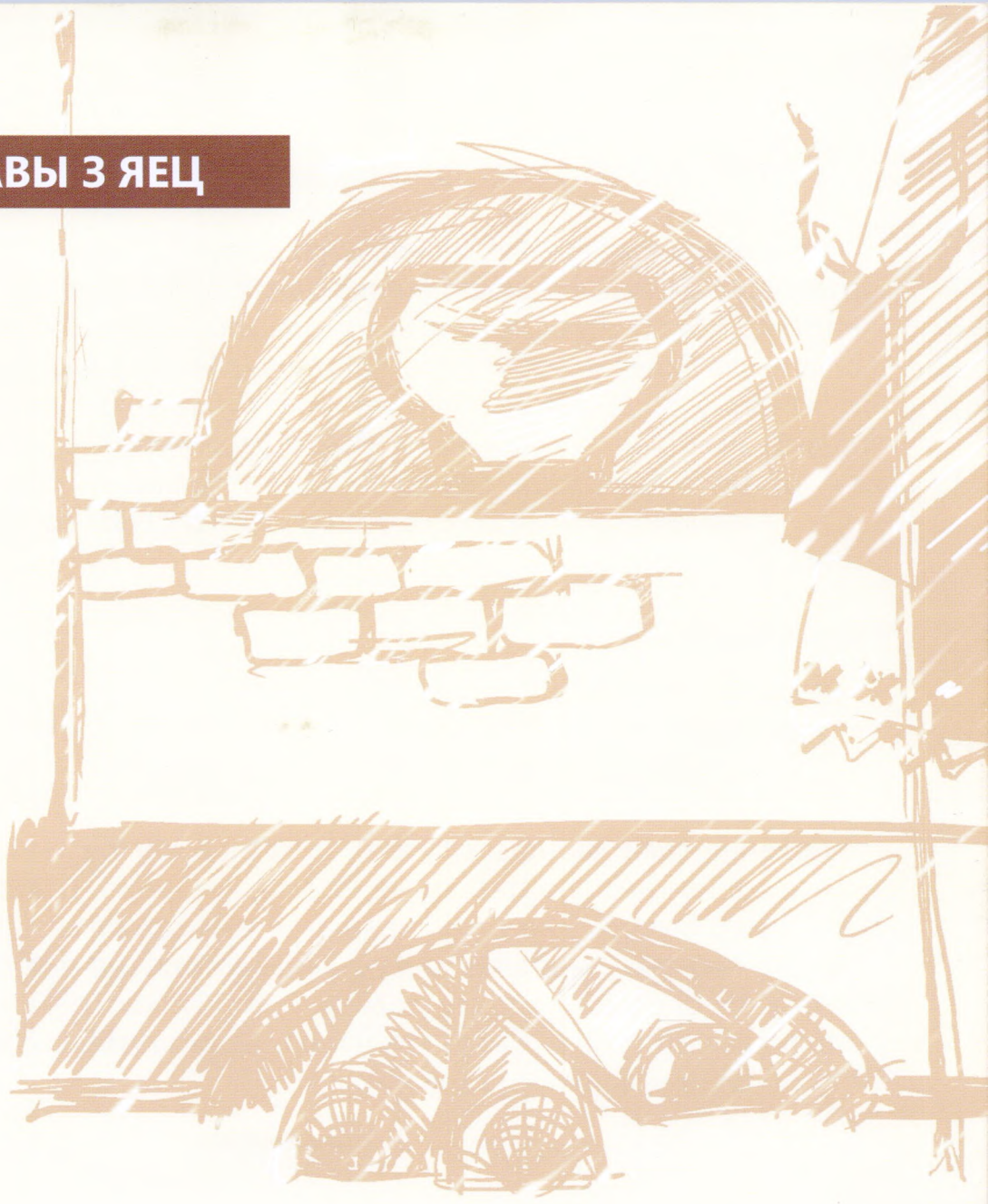
3 л кіслага малака
450 — 500 г тварагу
1 ч. лыжка кмену
1 ч. лыжка солі

Даўней з кіслага малака здымалі смятану і ставілі ў цёплую печ на ноч да таго часу, пакуль бялковая частка не згортвалася. Пасля яго астуджвалі, пералівалі ў клінок і падвешвалі, каб з тварожнай масы сцякла сыроватка. Праз некаторы час тварог высыпалі ў глыбокую міску, дадавалі лыжку солі без верху, жменю памытага і злёгку падсушанага на гарачай патэльні кмену. Усё добра перамешвалі вялікай драўлянай лыжкай і зноў складалі ў чысты клінок, добра ўтрамбоўвалі, звязвалі матузком блізка да тварожнай масы і клалі паміж дзвюх шырокіх дошчак пад гнёт*.

У вёсцы маіх дзядоў, якія жылі недалёка ад Мінска, такое прыстасаванне называлася «шчэм» ад слова «прышчаміць». Шчэм з сырам выносілі ў чыстае прахалоднае месца, а пад гнётам пакідалі на 12 гадзін, каб тварог добра спрэсаваўся, і з яго канчаткова выдалілася сыроватка. Чым сушэйшы быў сыр, тым лягчэй яго было дастаць з клінка цэлым. Гатовы сыр выкладалі з мяшэчка на талерку і захоўвалі ў халадзільніку, прыкрыўшы зверху другой талеркай, каб ён не ўбіраў у сябе чужыя пахі. Каб сыр лепей захоўваўся, яго злёгку падсушвалі ў негарачай печы да ўтварэння жоўтай скарынкі, а каб быў тлусцейшы, смятану з сыраквашы не здымалі.

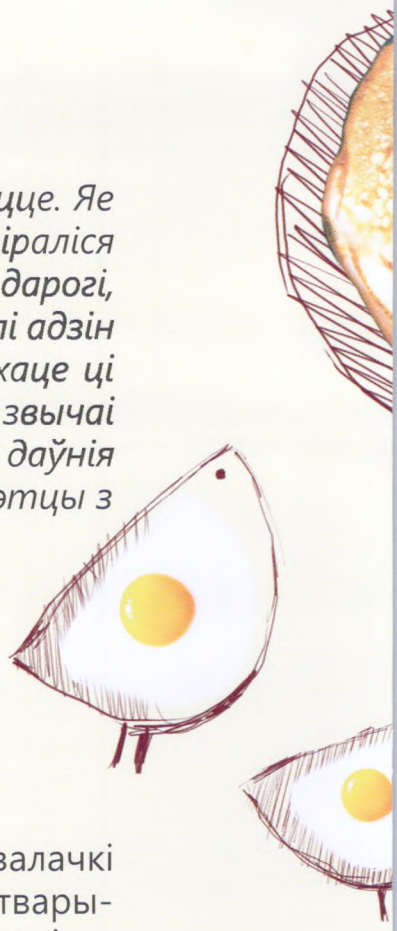

Стравы з яец
Яечня з салам і смятанай
Яечня з абаранкамі
Яйкі крышаныя смажаныя
Яйкі гусіныя печаныя
Яйкі, начыненыя мясам
Катлеты з яец
Грыбок літоўскі
Грыбок бісквітны
Грыбок заварны французскі

СТРАВЫ З ЯЕЦ



Яечня з салам і смятанай (рэцэпт на 4 асобы)

Непадалёку ад Мінска знаходзіцца невялікая вёска ***Загацце****. Яе назва сведчыць аб тым, што навокал яе калісьці распрасціраліся непраходныя балоты, праз якія масцілі гаці — адмысловыя дарогі, насланыя з бярвення або галля. Па іх у нядзелю сваякі ездзілі адзін да аднаго ў госці. Нягледзячы на тое, будзе хто чужы ў хаце ці толькі сямейнікі, гаспадыні па даўно ўсталяваным тут звычаі пякуць бліны і пражаць яечню з салам і смятанай. Як і ў даўнія часы яечню падаюць да стала ў патэльні, а бліны на сурвэтцы з лёну.*



для яечні:

8 яец
250 — 300 г сала
300 — 350 г смятаны

Салёнае сала дастаць з кубла*, пакроіць на тоўстыя кавалачкі і пакласці на гарачую патэльню. Падсмажыць іх так, каб утварылася шмат тлушчу, але самі скваркі не высмажыліся цалкам і не высахлі, каб, як у народзе кажуць, «было што на зуб пакласці». Убіць у тлушч яйкі і адразу дадаць смятану, каб разам з яйкамі падпяклася. Як толькі бялок спячэцца, яечня гатова. Жаўток пры гэтым павінен заставацца мяккім.

Смачная кашка, ды малая чашка.

для бліноў:

700 г пшанічнай мукі
2 яйкі
0,5 л кіслага малака або сыроваткі
1 ст. лыжка цукру
1 ч. лыжкі соды
воцат
соль

Прасеяць муку ў глыбокую міску, убіць у яе яйкі, дадаць соль і цукар. Потым уліць туды кіслае малако, дадаць гашаную воцатам соду і замясіць цеста так, каб яно было падобнае да густой смятаны. Выпякаць бліны на агні, пераварочваючы іх з боку на бок.

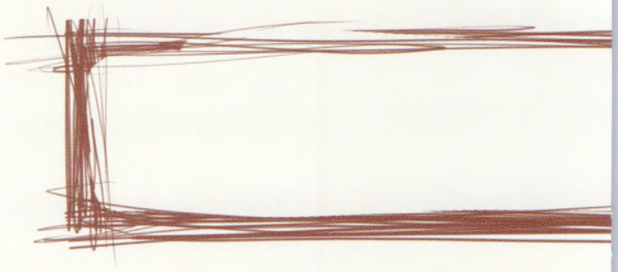
Дарэчы, вопытныя кухаркі раяць замест кіслага малака ўжываць сыроватку, бо бліны тады атрымліваюцца больш пышныя і наздраватыя.

Як елі такую яечню? Патэльня ставілася пасярэдзіне стала. На льняной сурвэтцы ляжала сцірта бліноў. Кожны браў сабе блін і насцілаў яго на талерку. На блін накладалі яйкі з салам — кожнаму пароўну. Другі блін або яго кавалак скручвалі ў трубачку, якую па чарзе мачалі ў смятану з тлушчам. Часам сала з яйкам заварочвалі ў блін і так спажывалі. Запівалі салодкім малаком.*

Такі сняданак можна згатаваць на газавай або электрычнай пліце.

Яечня з абаранкамі

Пра смачную страву, якая хутка з'ядаецца і зроблена чужымі рукамі, у народзе кажуць: «Чужая яечня — не вечна». Справядлівасць гэтай прымаўкі мне давялося праверыць у вёсцы Гаеўка Маладзечанскага раёна Мінскай вобласці, дзе мяне пачаставалі яечняй з абаранкамі. Вёска знаходзіцца ў 17 кіламетрах ад г. Смаргонь, дзе ў XIX стагоддзі быў прыдуманы рэцэпт абаранкаў, які пасля разляцеўся па ўсім свеце. У гэтых краях і дагэтуль пякуць абаранкі і пражаць з імі яечню ў печы.



7 яец
7 абаранкаў
0,75 — 1 л малака
50 г сметанковага масла
1 ст. лыжка пшанічнай мукі
соль

Добра ўзбіць яйкі, уліць свежага малака, дадаць шчопаць солі, растрэсці лыжку мукі. Усё добра перамяшаць і выліць у форму. Звычайна для гэтага бяруць глыбокую патэльню. Цяпер трэба акуратна выкласці столькі абараначкаў, колькі змесціцца па версе яечні ў адзін слой і паставіць у печ запякацца. Як толькі яечня загусцее, трэба дастаць яе з печы і пакласці зверху кавалачкі масла і зноў уставіць у печ, каб дапяклася.

Калі страва гатуецца ўлетку, варта схадзіць на агарод і вырваць там для яе некалькі лапак зялёнага кропу. Дробна скрышыць яго і пасыпаць яечню зверху перад тым, як падаць яе на стол.

Каб яечня атрымалася больш густая, малака трэба ўліць у яйкі трохі менш за літр, а масла дадаць для таго, каб зверху на страве ўтварылася румяная скарынка. Печаныя абаранкі можна замяніць крамнымі сушкамі, печку — духоўкай або аэрагрылем.

Гаспадыня, знай сваё дзела: патэльню ў печ,
а па сала ў клець!

Яйкі крышаныя смажаныя

Гартаючы кулінарную кнігу «Літоўская кухарка» Вінцэнты Завадскай, якая ўпершыню пабачыла свет у 1854 годзе, а пасля была выдадзена 15 разоў, я думала, што большасць з гэтых рэцэптаў народам забытыя. І вельмі здзівілася, калі ў вёсцы Вялікія Круговічы Ганцавіцкага раёна Брэсцкай вобласці сустрэла чалавека, які пераканаў мяне ў зваротным. Старадаўнія рэцэпты з гэтай кніжкі ў народзе жывуць! Гаспадар Жорж Чыжык распавёў мне пра ягоных продкаў, якія жылі на Гарадзеншчыне, свайго дзеда — праваслаўнага святара, і падзяліўся рэцэптам фаршыраваных яек у шкарлупінах, якія гатаваліся ў яго сям'і на Вялікдзень.

10 яец
1 галоўка цыбулі
1 ст. лыжка сметанковага масла
соль па смаку

Зварыць яйкі ў крутую (10 мінут ад моманту закіпання). Востра заточаным нажом акуратна разрэзаць кожнае яйка са шкарлупіннем на 2 паловы ўздоўж. Маленькай лыжачкай акуратна, каб не зламаць шкарлупіну, выбраць бялкі і жаўткі і здрабніць іх. Дробна пакрышыць цыбулю і падсмажыць на масле да залацістага колеру. Змяшаць бялкі і жаўткі з цыбуляй і ўкласці ў шкарлупіны. Цяпер асцярожна перакласці яйкі на патэльню фаршыраванай часткай уніз на растопленае масла і абсмажыць. Есці яйкі лыжачкай.

Яйкі гусіныя печаныя

8 гусіных яец
3 курыныя яйкі
1,5 ст. лыжкі сметанковага масла
1 ст. лыжка цёртай булкі
3 — 4 сухарыкі
зялёная пятрушка
чорны молаты перац
соль

Гусіныя яйкі зварыць, разрэзаць напалам, дастаць бялкі з жаўткамі і пакрышыць. Распусціць лыжку масла, укінуць жменю дробна накрышанай зялёнай пятрушкі альбо кропу, крыху перцу, лыжку цёртай булкі. Размяшаць гэта ўсё з накрышанымі гусінымі яйкамі, убіць курыныя яйкі і яшчэ раз добра перамяшаць. Акуратна начыніць фаршам шкарлупінне, абсыпаць сухарыкамі, пакрапіць маслам і паставіць на 10 мінут у печ або духоўку.

Святы мужчынка есць, пакуль не пад'есць,
а грэшная баба — пакуль усё не з'есць.

Яйкі, начыненыя мясам

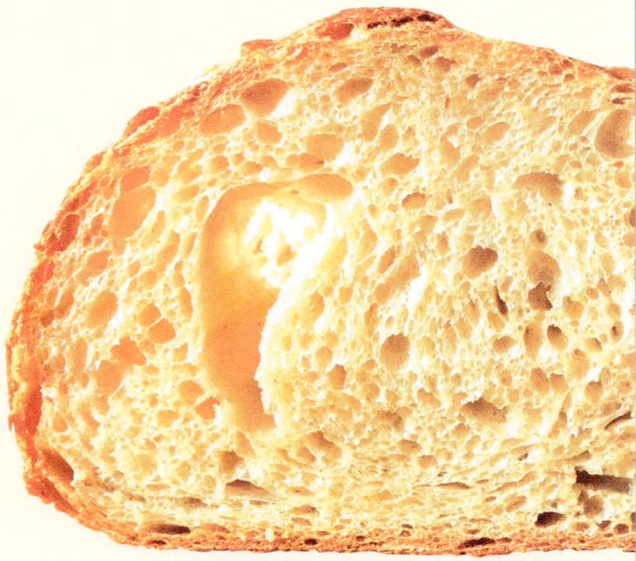
10 яец
2 — 3 ст. лыжкі белага віна
100 г ялавічыны*
соль па смаку

Зварыць яйкі ўкрутую, аблупіць, разрэзаць кожнае ўздоўж на 2 паловы, дастаць жаўткі, змяшаць з віном і прапушчаным праз мясарубку адвараным загадзя мясам, пасаліць. Укласці начынку ў яйкі.

Да яйкаў з начынкамі ў даўніну было прынята падаваць гарчычныя соусы розных гатункаў. Елі гэтыя стравы звычайна на сняданак.

Голад — не цётка, піражка не падсуне.

Катлеты з яец



16 — 17 яец
75 — 100 г сметанковага масла
2 — 3 ст. лыжкі цёртай булкі
3 — 5 сухарыкаў
1 цыбуліна
соль
перац

для соусу:

1 ст. лыжка сметанковага масла
200 г булёну
200 г белага віна
1 ст. лыжка гарчыцы
3 кавалкі цукру

Зварыць 10 яец укрутую, абабраць і дробна парэзаць. Распусціць лыжку масла, пакласці пакроеныя яйкі, усыпаць пару лыжак цёртай булкі, парэзаную і падсмажаную ў масле цыбулю, пасаліць, папярчыць, убіць пару сырых жаўткоў і 3 цэлыя яйкі, добра вымешаць і зрабіць катлеты. Распусціць лыжку масла, кожную катлету памачыць ва ўзбітых яйках, абсыпаць цёртай чэрствай булкай, пасмажыць і заліць соусам. Для соусу распушчанае сметанковае масла змяшаць з булёнам, уліць віно, дадаць цукру, гарчыцы і закіпяціць.

Грыбкі

Бадай, адзін з самых яркіх малюнкаў дзяцінства, які ўсплывае перад маімі вачыма, — гэта светлы вобраз бабулі, якая адсунула засланку ў печы, а ў сярэдзіне на вялікай патэльні свеціцца жоўты «грыбок»... Прайшоў час, бабулі не стала, і аднойчы мне захацелася яго спячы, але аказалася, што ніхто не памятае, як яго гатаваць. І тым не менш, амаль праз дваццаць гадоў пошукаў, рэцэпт знайшоўся ў гаспадыні з суседняй вёскі Дубіцкая Слабада Мінскага раёна Мінскай вобласці — Уладзіславы Уладзіміраўны Солтан.

Жанчына расказала, што грыбок — вясельная страва; грыбкі на вясельныя сталы выпякаліся дзясяткамі, і для гэтага запрашалі некалькі гаспадынь, адной з якіх і была тады яшчэ маладая цётка Улада. У цеста ўбівалі шмат яек, а яйка — сімвал пладавітасці і шчаслівага новага жыцця, якое зычылі маладым. Назву грыбка жанчына растлумачыла тым, што ён падобны да шляпкі вялікага грыба падасінавіка.

А вось прааналізаваўшы спосабы прыгатавання грыбкоў у старадаўніх кухарскіх кнігах, я зразумела, што грыбок — не пірог, а своеасаблівая яечня, збітая з мукой і малаком.

Грыбок літоўскі (рэцэпт на 8 асоб)

6 — 7 яец
600 г малака
250 г мукі
1,5 ст. лыжкі сметанковага масла
соль

Узяць малако, яйкі, лыжку топленага масла, усё гэта моцна размяшаць (узбіць міксерам). Потым дасыпаць столькі мукі, каб маса была трохі гусцейшая, чым на наліснікі, і моцна вымешаць.

Для гэтага грыбка трэба мець вялікую патэльню, шчодра вышмараваць яе маслам, наліць тонкім слоем цеста і паставіць у печ. Калі зверху крыху запячэцца, пакласці некалькі кавалачкаў масла і дапякаць.

Калі цеста зашмат для адной патэльні, трэба другую палову пячы на іншай, бо налітае тонкім слоем выпякаецца лепей і падымаецца з беражкоў.

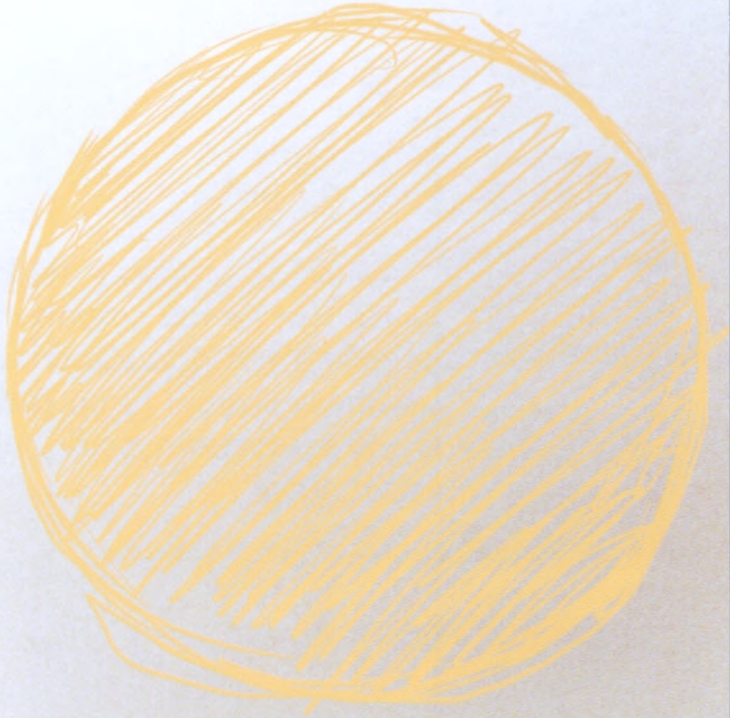
«Грыбок літоўскі» падаецца мне найбольш старажытным варыянтам гэтай стравы. З цягам часу ў рэцэптуры гэтай яечні пачало з'яўляцца ўсё больш новых інгрыдыентаў: цукар, карыца, міндальны арэх. Гэта сведчыць пра папулярнасць гэтай стравы сярод заможнага люду, паколькі прывазныя спецыі заўсёды дорага каштавалі.

Грыбок бісквітны (рэцэпт на 8 асоб)

8 яец
8 ст. лыжак мукі
4 ст. лыжкі цукру
0,5 ст. лыжкі сметанковага масла
1 — 2 сухарыкі

Узяць столькі яец, колькі сталовых лыжак мукі. Жаўткі і цукар ўзбіць да белага колеру і вымешаць з мукой. Узбіць пену з бялкоў, акуратна дадаць да мукі і зноў асцярожна вымешаць. Уліць масу ў нашмараваную маслам форму і запячы ў цёплай печы або духоўцы.

Цудоўны сытны сняданак у нядзелю!



Грыбок заварны французскі (рэцэпт на 8 асоб)

6 яец
140 г сметанковага масла
180 г мукі
600 г малака
жменя салодкага і 10 арэхаў горкага міндалю
2 ст. лыжкі цукру
соль

Узяць растопленае, але не таплёнае масла, моцна нагрэць, усыпаць пшанічную муку вышэйшага гатунку і памешваючы падсмажыць. Закіпяціць малако, запарыць кіпенем падсмажаную і размешаную муку, расціраць лыжкай на агні, ажно пакуль маса не стане пульхная. Прыбраць з агню, астудзіць, не перастаючы мяшаць цеста лыжкай. Потым убіць па адным яйкі, увесь час мяшаючы, усыпаць жменю молатага салодкага міндалю, дадаць для водару патоўчаны горкі міндаль, крыху цукру. Перакласці масу ў нашмараваную маслам форму і перад самым абедам паставіць у гарачую печ або духоўку. Пры падачы страву абсыпаць цукрам.

Для разнастайнасці можна перад тым, як закіпіць малако, усыпаць туды паўпліткі цёртага шакаладу замест міндалю.

Печыва

Абаранкі

Крохкія абараначкі да гарбаты

Яўрэйскія абаранкі

Яўрэйскія хвархулькі

Манашкі з віном

Мніхі

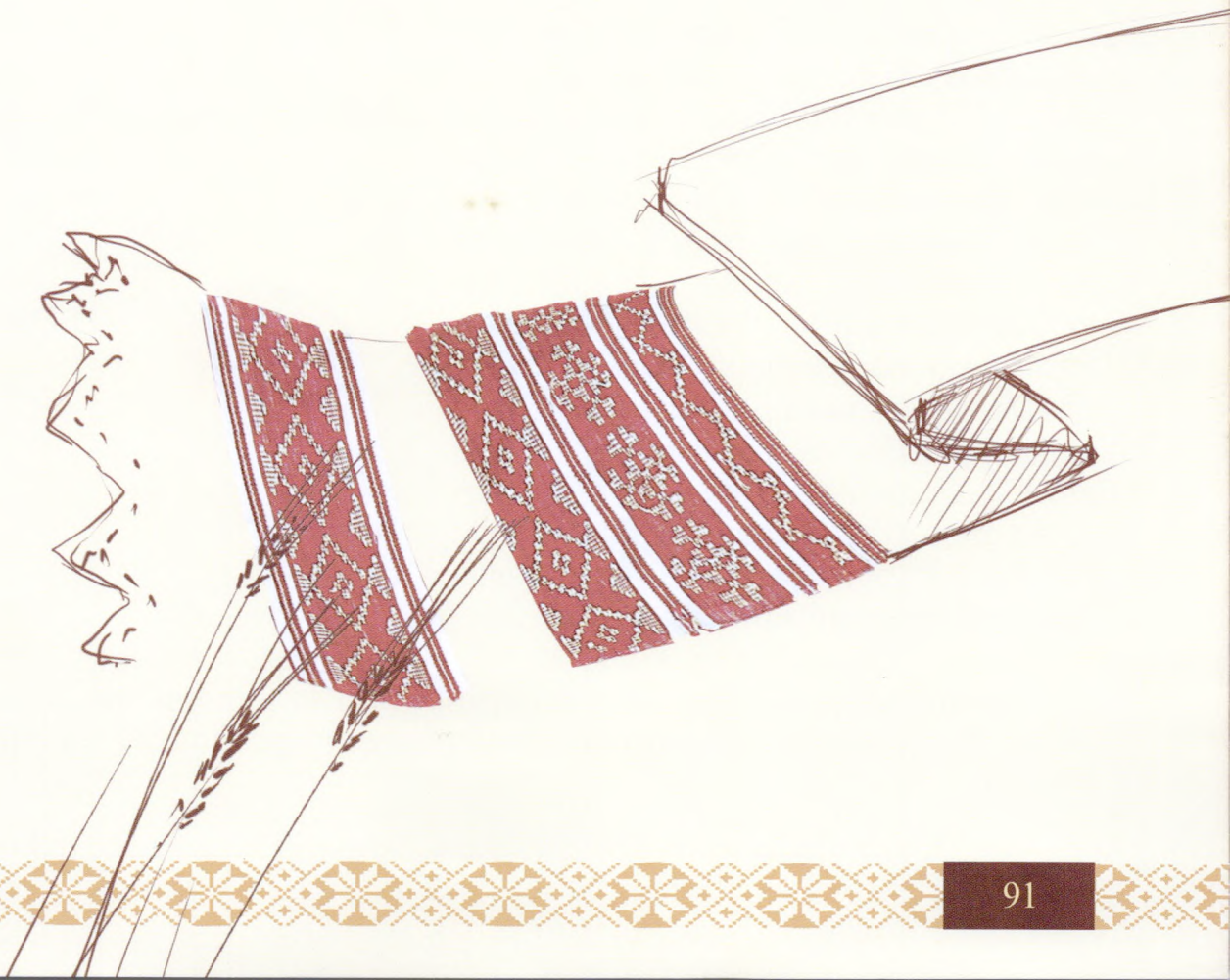
Куханы

Куханы з цыбуляй

Андруты з віном

ПЕЧЫВА

Печыва да гарбаты, кавы, малака і іншых напояў у беларускай кухні адрозніваецца вялікай разнастайнасцю. Сярод любых сэрцу беларуса дэсертаў: абаранкі, хвархулькі, мніхі, андруты, куханы і іншыя. Вось, на маю думку, некалькі цудоўных рэцэптаў.



Абаранкі

На думку некаторых даследчыкаў, абаранкі з'яўляюцца выключна беларускім вынаходніцтвам. Яны з'явіліся ў XIX стагоддзі ў якасці сухога пайка для выхаванцаў вучэбных устаноў закрытага тыпу ў старажытным мястэчку Смаргонь (цяпер г. Смаргонь Гродзенскай вобласці), а пасля распаўсюдзіліся па ўсім свеце. «Абваранкі, каму абваранкі!» — крычалі абваранніцы, прапануючы свой тавар на кірмашовых плошчах. Крычалі так моцна, што ў народзе з'явілася прыказка ў дачыненні да крыклівай бабы: «Крычыць, як абваранніца!» Абаранкі былі настолькі папулярныя, што існавалі адмысловыя пякарні, дзе выпякалі толькі іх. Займаліся гэтым рамяством не толькі жанчыны, але і мужчыны. Дарэчы, апошніх называлі абвараннікамі. Прадукцыя гэтых пякарняў мела вялікі попыт і таму не залежвалася.

З цягам часу ў назве гэтага ласунку знікла літара «в», якая магла б расказаць аб спосабе прыгатавання абаранкаў. Перад

тым, як іх спячы, абаранкі абварвалі кіпенем. Адсюль і даўняя назва — «абваранкі». На Маладзечаншчыне, узгадваючы тыя абаранкі, кажуць: «Былі вялікія і белыя-белыя... Смачныя былі абаранкі. Праўда!». У наш час гэта печыва часцей купляюць у краме, чым пякуць самі. Існуе мноства даўніх рэцэптаў абаранкаў, якія падаваліся на сняданак не толькі ў вёсцы, але і ў горадзе, мястэчку або панскім маёнтку. Іх падавалі да кавы, гарбаты, шакаладу і г.д.

Вось вам вязанка ўнікальных рэцэптаў, якія былі папулярныя ў недалёкім мінулым. Можна сказаць, што яны абаранкавая класіка!

Крохкія абараначкі да гарбаты

800 г мукі
2 яйкі
50 г сметанковага масла
50 г дражджэй
50 — 70 г кмену
соль

Муку развесці з вадой, каб атрымалася тугое цеста, дадаць яйкі і сырое масла, перамяшаць, дадаць свежыя дрожджы. Калі цеста падымецца адзін раз, зляпіць тонкія невялікія абараначкі і паставіць зноў расці. Потым іх кінуць у вар*. Тыя, што ўсплывуць наверх, выняць і, добра пасыпаўшы кменам і соллю, пасадзіць на блясе ў даволі гарачую печ, каб спякліся. Гатовыя абараначкі яшчэ раз падсушыць у цёплай печы ці ў духоўцы.

Яўрэйскія абаранкі

2 кг мукі
175 г дражджэй
вада па патрэбе
соль
чарнушка*

Муку развесці цёплай вадой, каб атрымалася тугое цеста як мага гусцей, дадаць дрожджы, моцна пасаліць, усыпаць чарнушку і добра вымешаць цеста на стальніцы. Затым накрыць сурвэткай на некаторы час. Калі яно значна вырасце, вылепіць абаранкі любых памераў і таўшчыні, пакачаць іх ў чарнушцы і, злёгку высушыўшы перад агнём на драўлянай лапаце, кідаць па некалькі штук у кіпячую падсоленую ваду, мяшаючы, каб не асядалі на дно. Тыя, што ўсплываюць, вымаць пры дапамозе палачкі, зноў класці на тую ж лапату, багата апырскваць халоднай вадой і саджаць у негарачую печ, нагрэтую для выпечкі.

У наш час яўрэйскія абаранкі можна выпякаць у духоўцы на любой блясе, але яшчэ паўстагоддзя таму шмат дзе ў беларускіх вёсках хатні хлеб выпякалі на драўлянай лапаце, якую меў кожны. Дарэчы, гэта

традыцыя жыве ў некаторых мясцінах і сёння, а выпечка хатняга хлеба адраджаецца па ўсёй Беларусі.

Цікава, што на Палессі менавіта для выпечкі абаранкаў у гаспадарцы трымалі адмысловую лапату. Яна нагадвала вузкае і доўгае вясло, шырынёй у 12 см. На яе выкладалі 5 — 6 абаранкаў дыяметрам да 10 см у адзін рад і выпякалі іх у даволі гарачай печы на працягу 5 мінут, трымаючы лапату ўвесь час у руках.

Калі вы ўжо досыць напяклі абаранкаў, а крыху цеста ў вас яшчэ засталося, прыгатуйце страву, якую часцяком гатавалі на Каляды яшчэ гадоў сто таму у Рэчыцкім Палессі. Па паўднёвабеларускай традыцыі, калі ўсе святкавалі Раство Хрыстова, сярод дзяўчат выбіралася самая прыгожая. Ёй надзявалі на галаву вянок са стужкамі і абіралі яе міфічнай істотай Шчодрай . Разам са Шчодрай дзяўчаты хадзілі па хатах і спявалі калядныя песні-«шчадроўкі», у якіх віншавалі гаспадароў, жадаючы ім дабрабыту ў Новым годзе. За гэта дзяўчат частавалі такімі прысмакамі, як яўрэйскія хвархулькі.*

Яўрэйскія хвархулькі

Зляпіць маленькія круглыя галачкі з пшанічнай мукі, абварыць як абаранкі, падсушыць ў гарачай печы, высыпаць у гліняны гаршчок, заліць мёдам з цёртым макам і запячы ў печы або духоўцы.

Абараначкі на вяршках да гарбаты

800 г мукі
9 яец
100 г сметанковага масла
200 г цукру
375 г вяршкоў

Еш хлеб з вадою, абы не з бядою.

Муку, 8 яец, масла, 100 г цукру, вяршкі вымешаць у пульхную масу, зляпіць абаранкі, укінуць у кіпень, а калі ўсплывуць наверх, дастаць, абмазаць яйкам, абсыпаць цукрам і пячы.

Манашкі з віном*

Гэты рэцэпт я таксама знайшла ў старажытнай беларускай кулінарнай кнізе. Ён падаўся мне простым, і згатаваўшы гэтыя манашкі, я не пашкадавала. Віно для іх павінна быць кіслаасалодкім. Прынамсі, я люблю ўжываць хатняе віно з чорных парэчак, якое раблю сама. Калі абараначкаў шмат, то віно варта крыху разбавіць цёплай гатаванай вадой.

Наліце віно ў глыбокую місачку. Намачыце ў ім маленькія або крыху большыя абараначкі так, каб яны добра набрынялі*, але не разваліліся. Акуратна выкладзіце абараначкі на патэльню і смажце ў гарачым масле або алеі з абодвух бакоў, каб утварылася залацістая скарынка. Пры падачы на стол варта прыпудрыць сцямнелыя ад віна манашкі цукрам з карыцай. Дарэчы, калі смажыць на сметанковым масле, будзе смачней. Толькі сачыце, каб не прыгарэлі. Запарце гарбату і ласуйцеся на здароўе!

*Мніхі**

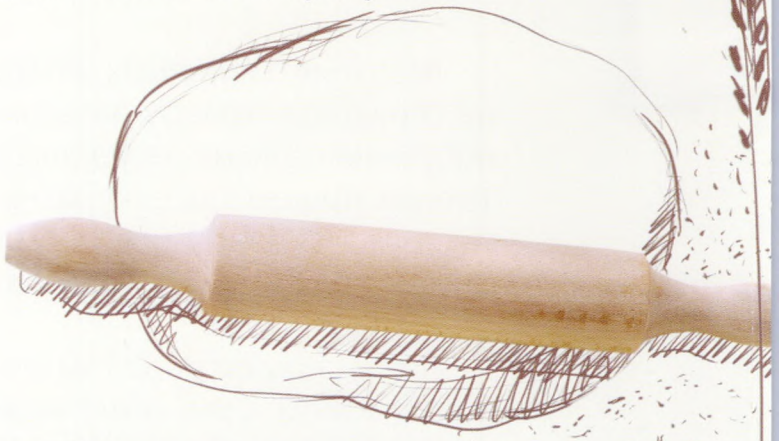
Вазьміце маленькіх абараначкаў столькі, колькі іх змесціцца на сярэдняга памеру патэльні, намачыце ў гарачай вадзе, каб яны набрынялі, але не разваліліся. Калі з абаранкаў сцячэ вада, іх трэба трошкі прысаліць і акуратна выкласці на патэльню. У маленькай каструльцы падрумяньце 100 г масла і адразу заліце абараначкі. Цяпер абсмажце іх з двух бакоў.

Гэту страву добра гатаваць у пост. Варта толькі замяніць масла алеем. Самі мніхі можна пасыпаць зверху кменам або чарнушкай.

*Куханы**

Аднойчы мае кулінарныя падарожжы завялі мяне ў вёску Обчын Любанскага раёна Мінскай вобласці. Адна з вясковых гаспадынь Вольга Нічыпараўна Драбудзька расказала, што калі ў вёску падчас школьных канікул прыязджаюць унукі, то пачынаецца сапраўдны «ласункавы» тыдзень, і амаль у кожнай хаце бабулі пякуць куханы! На маё пытанне аб паходжанні назвы «куханы», Вольга Нічыпараўна адказала: «Бо кухарым, пячом».

Галоўныя інгрэдыенты гэтай выпечкі — малочныя прадукты.



0,5 л кіслага малака або кефіру
1 кг мукі
25 г соды
воцат, каб пагасіць соду
1 яйка
200 — 250 г тварагу
250 г смятаны
200 г цукру
соль

Выліваем кіслае малако, гасім яго содай і змешваем з тварагом, дадаем яйка і старанна размешваем. Уліваем туды смятану, сыплем цукар, соль і зноў старанна размешваем. Цяпер па частках сыплем столькі мукі, каб раскаталася цеста. Мукі спатрэбіцца каля 1 кг.

Калі цеста пачне адліпаць ад рук, выкладаем яго на стальніцу, абсыпаную мукой, і старанна вымешваем. Калі не ленавацца і

добра вымесіць цеста, мукі спатрэбіцца значна меней. Ці гатова цеста для выпечкі, вызначыць вельмі лёгка: збіраем яго ў ком і кідаем на стальніцу. Калі калабок з глухім гукам падскоквае — цеста гатова.

Пачынаем раскачваць цеста. На стальніцу сыплем жменю мукі і пры дапамозе качалкі* робім вялікі блін таўшчынёй у 1 см. Пасыпаем яго зверху цукрам і раскачваем ізноў. Гэта называецца «ўціскаць цукар». Наразаем цеста на шырокія палоскі і дзелім іх на ромбікі.

Мае ромбікі былі злёгку крываватыя, і я хвалявалася, што яны такія і застануцца, але гаспадыня мяне супакоіла: «Нястрашна, пакуль спякуцца, сваю форму набяруць». Так і атрымалася.

Перад тым, як паставіць бляху з куханамі ў печ, мы павінны паглядзець, ці не «зырка» ў печы, — гэта значыць вызначыць патрэбны тэмпературны рэжым. Выграбаем жар з печы і кідаем на чарэнь* трошкі мукі: калі не дыміцца — можна пячы. Тэмпература ў печы павінна быць сярэдняй. Гэта называецца «лёгкі дух». «Зырка» — гэта моцна горача.

Цяпер бяром падагрэтую бляху, накалваем на відэлец кавалак салёнага сала і добра яе нашмароўваем. Выкладаем ромбікі з цеста і ставім у печ на гаршкі, у якіх варыцца другая ежа, каб цеста прапякалася раўнамерна з усіх бакоў. Цяпер чакаем, калі з печы пацягне печаным. Завостранай драўлянай палачкай правяраем, ці спякліся куханы. Калі палачка сухая — самы час даставаць.

Калі куханы бралі ў дарогу, то іх пры выпечцы крыху падсушвалі, бо так яны лепей захоўваліся. Калі ж куханы рабілі на нейкую ўрачыстасць, то палівалі салодкай поліўкай з макам.

Зрабіць поліўку не складана. Для гэтага патрэбна толькі густая смятана, цукар і насенне маку. Смятану змяшаць з цукрам, абмазаць ёю куханы і пасыпаць макам. Ядуць куханы з малаком.

Куханы з цыбуляй

Замясіць любое дражджавое цеста, спячы круглыя аладкі таўшчынёй з палец. Асобна дробна пакрышыць цыбулю, пасыпаць зверху аладкі і запячы ў гарачай печы або духоўцы.

Цяпер у кулінарных аддзелах крам можна лёгка набыць гатовае дражджавое цеста і без вялікіх выдаткаў паспрабаваць ажыццявіць гэты старадаўні рэцэпт беларускай кухні.*

Андруты з віном

Калі я ўпершыню прачытала назву гэтай выпечкі, то яна выклікала ў мяне ўсмешку і захацелася пажартаваць: «Фу-ты, ну-ты! Ой, жа ж тыя мне андруты!» А пасля, калі прачытала рэцэпт і зразумела, што андруты — гэта нішто іншае, як звыклыя для нас вафельныя трубачкі, вельмі здзівілася і ўзрадвалася адначасова. Андруты можна спячы і ў наш час на газавай ці электрычнай пліце. Для гэтага спатрэбіцца адмысловая металічная форма або электравафельніца.

2 яйкі
180 г мукі
185 г малака
165 г цукру
150 г белага віна
0,5 ст. лыжкі масла

Малако альбо вяршкі, патоўчаны цукар, віно, яйкі моцна ўзбіць міксерам, паступова дадаючы сухую муку, каб маса атрымалася, як рэдкая смятана. Бо, калі маса будзе занадта густая, то 180 грамаў мукі не спатрэбіцца. Разагрэць форму для андрутаў, нашмараваць пчаліным воскам альбо маслам, пакласці сталовую лыжку масы і выпякаць яе да залатога колеру; абрэзаць цеста, што выходзіць за форму, і адразу ж дастаўшы, згарнуць на качалцы ў трубачку альбо конус.

Ласункі
Ігрушы з мёдам
Ігрушы запечаныя з мёдам
Яблычны соф
Арэхі ў мёдзе
Торт з ляскіх арэхаў
Кісель з сухафруктаў
Аўсяны кісель
Слівы сушаныя фаршыраваныя
Слівы ў цесце
Слівы сушаныя ў кашулках
Вішні альбо чарэшні ў кашулках

ЛАСУНКІ

У наш час разнастайныя ласункі — не дзіва, і мы можам ласавацца імі, калі захочам. Даўней жа разнастайныя слодычы* з'яўляліся на сталах у нашых продкаў толькі па святах. Рэцэпты модных дэсертных страў, трапляючы на беларускія землі з Еўропы, часта змяняліся пад уплывам мясцовых прадуктаў і звычаяў, набываючы новае гучанне. Шырокае распаўсюджанне дэсерты атрымалі з ростам вытворчасці цукру і былі прывілеяй заможнага люду.

Адным з першых ласункаў быў мёд. Яго елі ў чыстым выглядзе, рабілі мядовыя напіткі і дадавалі ў розныя стравы.

Ігрушы з мёдам

2 ігрушы
2 — 3 ст. лыжкі мёду

Узяць дзве вялікія салодкія непераспелыя ігрушы, нарэзаць кружочкамі, паліць іх мёдам і падаць да стала.

Ігрушы, запечаныя з мёдам

Крыху недаспелыя грушы памыць. Разрэзаць кожную напалову, выдаліць сярэдзіну з костачкамі і ўліць туды мёд. Бляху для выпечкі змазаць алеем і акуратна выкласці грушы, каб мёд не выцек. Дадаць крыху вады і запячы ў печы або духоўцы.

Яблычны сыр

1 кг яблычнай масы
500 г мёду або цукру
сушаны імбір
гваздзіка
духмяны перац гарошкам

Кіслыя яблыкі абабраць і разрэзаць кожны на 4 часткі, выдаліць сярэдзіну з костачкамі, пакласці ў чысты, без чужых пахаў, гаршчок з накрыўкай і заліць вадой, каб яна толькі пакрыла плады. Паставіць у печ, каб спякліся. Печаныя яблыкі працерці праз густое сіта і дадаць у падрумянены мёд без вады.

Мёду і яблычнай масы узяць аднолькавую колькасць. Варыць, увесь час мяшаючы, пакуль маса не будзе адставаць ад лыжкі. Перад тым, як зняць з агню, усыпаць здробненыя кавалачкі сушанага імбіру, гваздзіку і духмяны перац — усяго патрошку.

Можна заправіць сыр іншым чынам: апельсінавую скурку зрэзаць з самага верху і адварыць, дробна скрышыць і кінуць у яблычную масу, дадаць туды груба стоўчанай карыцы і гваздзікі, добра вымешаць і даварыць на малым агні.

Каб вызначыць гатоўнасць сыру, трэба намачыць сурвэтку і пакласці на яе лыжку масы: калі не прыстане да сурвэткі, яблычны сыр гатовы, і самы час выкладаць масу ў намочаны загадзя палатняны мяшэчак з матузком*. Цяпер пакласці яе пад гнёт і вынесці ў сухое халоднае месца, пакуль не спрэсуецца. Выняты з мяшэчка сыр захоўваць у шчыльна накрытай фаянсавай ці глінянай пасудзіне.

Арэхі ў мёдзе

Арэхі ў мёдзе здаўна былі адным з улюбёных ласункаў беларусаў. Імі не толькі ласаваліся, гатуючы розныя смачныя стравы, імі гандлявалі і плацілі падаткі. Сярод самых распаўсюджаных арэхаў у Беларусі лічыцца ляшчына. Не выпадкова, яшчэ ў пачатку XX стагоддзя на Палессі сярод вясковага насельніцтва існаваў цікавы звычай — дзень агульнага збірання арэхаў, які называўся «генеральнае арэхаванне». У сярэдзіне жніўня сяляне, сабраўшыся сем´ямі, разам з аднавяскоўцамі ішлі ў лес збіраць спелыя арэхі. Прынесеныя плады сушылі спачатку ў цяньку, потым лушчылі і дасушвалі ў негарачай печы. Пасля такой папярэдняй апрацоўкі надыходзіў час рабіць вядомы ў тыя часы ласунак «арэхі ў мёдзе». Вось яго рэцэпт.

Растаўчы свежыя арэхі, ачысціць ядры ад тонкай верхняй скуркі, высушыць у негарачай печы або духоўцы, амаль да крохкасці. Пасля кінуць іх у невялікую колькасць падрумяненага мёду і добра перамяшаць. Арэхаў павінна быць столькі, каб маса атрымалася густая. Смажыць да гатоўнасці. Каб вызначыць, згатаваўся мёд ці не, яго, як пры варцы варэння, наліць на сподачак. Калі ахалоджаны мёд хутка згусціцца, гэта значыць, што масу пара зняць з агню. Пакуль арэхі гарачыя, іх узяць з патэльні лыжкай, і крыху пачакаўшы, рукамі раскласці на бляху, спаласнутую вадой. Пасля пачакаць, калі яны застынуць і засохнуць. Кавалачкі гэтай слодычы пакласці ў закаркаваныя слоікі.

Торт з лясных арэхаў

400 г лясных арэхаў
400 г цукру
10 яец

Лушчаныя лясныя арэхі стаўчы разам з цукрам, дадаць 10 узбітых бялкоў і добра ўсё памяшаць. Масу раздзяліць на 3 часткі, выкласці ўсё у форму ў выглядзе кола і спячы. Калі каржы будуць гатовыя, змазаць іх мармеладам або варэннем і пакласці адзін на другі, затым абліць глазурай і падсушыць у духоўцы.

Кісялі

Кісялі — найстаражытная страва, вядомая многім славянскім народам. Іх ядуць, як гарачымі, так і халоднымі. Кісялі падзяляюцца на салодкія, звараныя на крухмале, і мучныя, пастаўленыя на рошчыне і заквасцы. Крухмальны кісель — добры дэсерт, а вось мучны кісель — цудоўная самастойная страва.

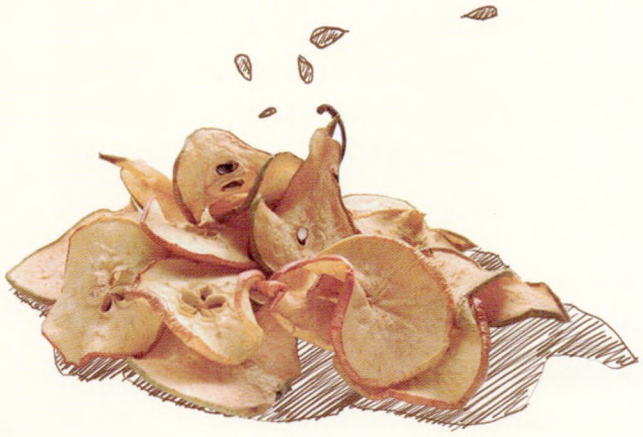
Народная прымаўка «Бегчы сем міль, каб кісялю цёплага пахлябаць!» падкрэслівае, што гэты ласунак, хоць і не вельмі пажыўны, заўсёды шанаваўся беларусамі.*

Не руш бабіных ігруш, баба натрасе, то сама прынясе!

Кісель з сухафруктаў

Кісель з сухіх яблыкаў і груш сталі гатаваць пасля таго, як у Беларусі з'явілася бульба, і з яе пачалі вырабляць бульбяную муку — крухмал.

Сухія яблыкі і грушы памыць, заліць гарачай вадой і пачакаць некалькі гадзін, каб набрынялі. Яблыкаў атрымаецца трохі не поўная пасудзіна. Калі фрукты ўвабралі амаль усю ваду, трэба яе даліць. Потым паставіць пасудзіну на агонь, каб закіпела і варыць яшчэ прыкладна 20 мінут. Затым энергічна размяшаць усё драўлянай лыжкай і тонкім струменчыкам уліць туды разбаўлены ў халоднай вадзе крухмал. Паварыць, не перастаючы мяшаць кісель, яшчэ 1 — 2 мінуты. Зняць з агню, перакласці кісель у формы, адразу вынесці ў халоднае месца, напрыклад, у сенцы, каб астыў. Пасля яго можна захоўваць у халадзільніку, але не больш за 2 дні.



Паколькі такі кісель варыцца на вока, прыкладныя суадносіны вады і крухмалу — 6:1. Каб зверху на кісялі не ўтварылася шчыльная плеўка, можна пасыпаць яго цукровай пудрай. Такі кісель не п'юць, а ядуць лыжкай.

Аўсяны кісель

І варыянт

У 1960-я гады ў беларускіх вёсках, у тым ліку і пад Мінскам, з аўса рабілі крупы, малолі з іх муку і гатавалі кіслы кісель. Падчас маіх кулінарных вандровак у вёсцы Радуты Асіповіцкага раёна Магілёўскай вобласці, мне давялося пакаштаваць такое пітво, але з дадаткам цукру і спецый, і я зразумела, што гэта цудоўны дэсерт!

160 г аўсянай мукі
0,5 л вады
соль, цукар па смаку
ванільны цукар

Госцю гадзі, да й сябе глядзі.

Запарыць аўсяную муку. Да запаранай мукі дадаць трошкі хлебнай закваскі і паставіць у цёплае месца. Праз некалькі гадзін, як кісель толькі пачне пузырыцца, яго працадзіць і памалу пракіпяціць, увесь час мяшаючы. Дадаць соль і цукар. Потым разліць па формах і астудзіць. Есці можна з вяршкамі, малаком, мёдам.

Калі няма мукі, то для кісяля можна выкарыстаць здробненыя шматкі аўса або талакно. Праўда, з талакном атрымаецца не так смачна, але вельмі карысна для здароўя.*

II варыянт

1 кг аўсу
1,2 л вады
мёд або цукар па смаку

Авёс намачыць, закруціць у марлю і пакласці ў цёплае месца, каб ён пачаў прарастаць. На гэта спатрэбіцца часу крыху больш за суткі. Калі зерне прарасце, яго трэба высушыць і стаўчы ў ступцы. Солад* высыпаць ў чысты гліняны посуд, уліць 3 — 4 шклянкі цёплай вады і паставіць у цёплае месца для закваскі таксама прыкладна на 1 дзень. Калі солад закісне, уліць ў яго яшчэ 2 — 3 шклянкі вады і працадзіць праз сіта, каб было каля 1 літра вадкасці. Працэджаны раствор пераліць у каструлю, давесці да кіпення, увесь час мяшаючы. Калі вадкасць пачне набываць выгляд кісялю і загусцее, зняць з агня і пераліць у формы, астудзіць. Есці можна з мёдам, варэннем.

Калі такі аўсяны кісель зусім не саладзіць, то можна зрабіць іншую вельмі смачную страву, дадаўшы да яго дробна пакрышаную і падсмажаную на алеі цыбулю.

Слівы

У садзе майго дзеда раслі слівы трох гатункаў — жоўтыя, венгеркі і вадзянкі*. З жоўтых сліў бабуля варыла варэнне, якое па смаку нагадвала мёд; сінія венгеркі сушылі, а з маленькіх мяккіх вадзянак атрымлівалася цудоўная наліўка! А вось яшчэ некалькі рэцэптаў смачных страў з гэтых пладоў, якія былі вельмі папулярныя на беларускіх землях ў XIX стагоддзі.*

Слівы сушаныя фаршыраваныя

Слівы катрынкі* разрэзаць уздоўж з аднаго боку і выняць костачкі. Замест іх укласці такі фарш: дробна пакрышаны салодкі міндаль, шмат скуркі апельсіна, трохі тых жа сырых сліў, праварыць гэта ўсё да густаты ў сіропе з цукрам, дадаўшы напрыканцы здробненую карыцу і крыху гваздзікі. Калі гэта маса астыне, нафаршыраваць ёю слівы і сушыць у негарачай печы на блясе, высланай саломай. Сушыць слівы трэба столькі разоў, колькі трэба, каб яны цалкам высахлі, але не перасушыліся.

Скуркі апельсіна павінны быць толькі свежыя. Іх тонка здымаюць з апельсіна вострым нажом.

Слівы ў цесце

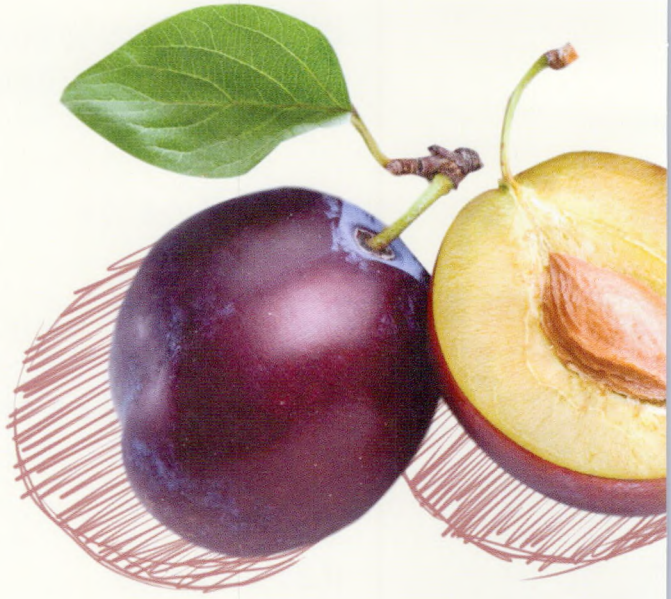
20 вялікіх сліў
20 грэцкіх або міндальных арэхаў
250 г алею
цукровая пудра з ванілінам

для цеста:

125 г мукі
0,25 л малака
1 яйцо

Са сліў, акуратна зрабіўшы надрэзы з боку хвосціка, выдаліць костачкі. На іх месца ўкласці па ядру грэцкага арэха або міндаля. Зрабіць густое, як для бліноў, цеста і абмакнуць ў яго слівы. Наліць у глыбокую патэльню шмат алею і абсмажыць у ім слівы. Выняць шумоўкай на прыгожую талерку і пасыпаць зверху цукровай пудрай з ванілінам.

Слівы, сушаныя ў кашульках



Калі я чую слова кашулька, то ўяўляю сабе маленькага хлопчыка ў прыгожай вышыванай кашульцы. Але, аказваецца, што кашулькі могуць быць і ў сухафруктаў. Змайстраваць іх можна не ў швейным атэлье, а на ўласнай кухні шляхам абсмажвання пладоў у цесце. Для гэтай задачы лепей за ўсё браць рондаль — каструлю з доўгай ручкай альбо глыбокую патэльню, каб лягчэй было іх патрэсваць пры абжарцы.

400 г сухіх сліў
300 г пшанічнай мукі
300 г віна
2 — 3 ст. лыжкі сметанковага масла
6 курыных яец
жменя салодкага міндалю альбо апельсінавай скуркі
120 г цукру
крыху карыцы

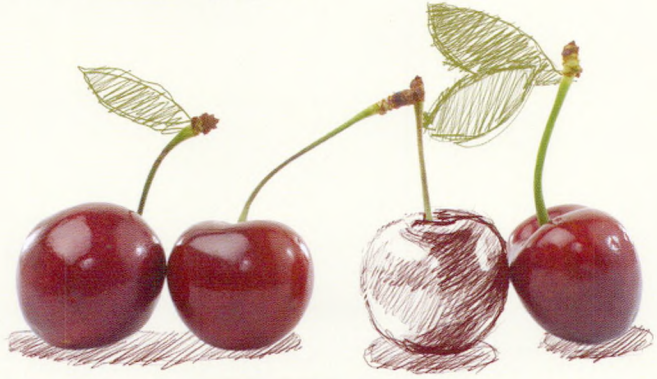
Заліць слівы кіпенем, накрыць і пакінуць, каб набрынялі. Адцадзіць, выбраць костачкі і на іх месца пакласці па палавінцы міндалю альбо па кавалачку апельсінавай скуркі. Падрумяніць

150 грамаў сухой мукі ў масле, усыпаць да яе яшчэ столькі ж мукі і 3 сталовыя лыжкі цукру, уліць столькі халоднага віна, каб цеста не было зарэдкае; моцна вымешаць, дадаць пену, узбітую з 6 бялкоў, крыху цукру і асцярожна замяшаць. Мачаць слівы ў гэту масу, укладаць у рондаль альбо на бляху з растопленым кіпячым маслам і смажыць да светла-ружовага колеру, часта патрэсваючы, каб слівы падсмажыліся аднолькава з усіх бакоў. Перад падачай можна абсыпаць цукрам з карыцай.

Гэтаксама можна смажыць і свежыя непераспелыя слівы, у якіх добра аддзяляецца костачка. Замест апельсінавай скуркі можна браць цукаты, а смажыць слівы ў кашульках можна і на патэльні.

Вішні альбо чарэшні ў кашульках

Сухую пшанічную муку, яйкі, цукар і карыцу развесці цёплым віном, каб атрымалася вадкае цеста. Звязаць ў пучкі па 6 — 8 вішань, мачаць у цеста, кідаць у гарачае масла і смажыць да цёмна-ружовага колеру, часта патрэсваючы рондаль, каб не склеіліся. Пры падачы абсыпаць цукрам.



Напіткі

Узвар
Квас з яблыкаў
Квас з буракоў
Сідр
Морс з брусніц
Морс з журавін
Гарбата зельная
Аршад
Кава з цыкорыі
Жытняя кава
Кава па-венску
Мазагран

НАПІТКІ

У Беларусі няма вясковага падворка без фруктовага саду. Толькі зачапі гаспадара, і ён з гонарам раскажа пра свае антонаўкі, папяроўкі, каштэлі* ды бэры*. Традыцыйна садам займаліся мужчыны, а перапрацоўкай ураджаю — жанчыны. Яблыкі і грушы, як толькі надыходзіла восень, пачыналі сушыць. Абавязковай была нарыхтоўка і дзікаслых пладоў і ягад. Маліны, рабіну і чарніцы сушылі, а журавіны і брусніцы працяглы час захоўвалі свежымі. З ягад і фруктаў гатавалі розныя напіткі: ўзвар, кісялі, квас, морс.*

Як сушаць яблыкі і грушы

Каб пасушыць яблыкі і грушы, у вёсцы карыстаюцца жасцянымі бляхамі, якія ставяць у печ. Для гэтага яблыкі не крышаць дробна, як на павідла ці варэнне. Яблык сярэдняга памеру разразаюць на 4 часткі, ігрушу — напалову (маленькія сушаць цэлымі), насыпаюць на бляху і ставяць у печ у лёгкі дух на дзень і да раніцы, каб спякліся і крыху падсохлі. Раніцай гаспадыня складае ў палатняны мяшок тое, што высахла, астатняе рассыпае на гарачай печы зверху, каб дасушыць там павольна. Далей, як мяшкі стануць поўныя, іх выносяць у камору і высыпаюць добра высушаныя фрукты ў драўляныя скрыні і кадкі з накрыўкамі. У драўляным доме ў каморы круглы год суха і прахалодна. У такіх умовах яблыкі можна захоўваць некалькі год.

*Узвар**

Узвар — гэта, бадай, самы распаўсюджаны на Беларусі напой. Гатуюць яго з сухіх яблыкаў і груш круглы год. Вараць адразу столькі, каб хапіла на тыдзень. З даўніх часоў узварам частавалі падарожных і суседзяў, выносячы кубак з напіткам на двор.

7 л вады
1 кг сухіх яблыкаў і груш
пучок чабару або мяты

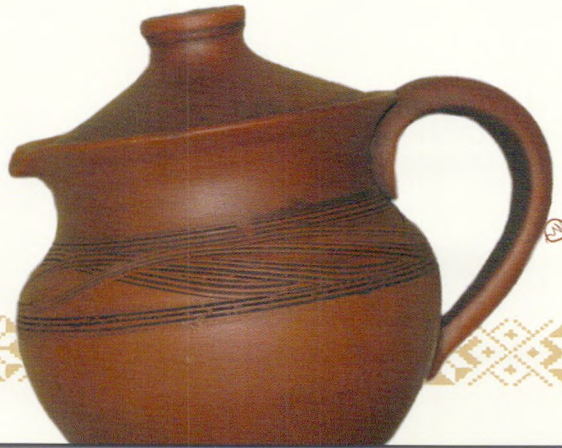
Калі гарыць агонь, паставіць у печ самы вялікі гаршчок з крынічнай вадой, каб закіпела. Калі яна закіпіць, не марудзячы, гэтай вадой трэба заліць сухафрукты, насыпаныя ў асобную пасудзіну. Каб палепшыць смак узвару можна дадаць туды пучок мяты або чабару. Пры гэтым зёлкі* не варта трушчыць. А калі яны ў вас ужо патрушчаныя, то закруціць іх у марлю, каб яны не засмецілі напой. Цяпер трэба хутчэй накрыць посуд, занесці яго ў сенцы і пакінуць усё павольна астуджацца. Дарэчы, чым чысцей вада, тым смачней узвар і, барані божа, не трэба кідаць туды варэнне і цукар! Узвар і так будзе салодкім. Калі хочаце, каб было саладзей, дадайце крыху мёду.

Квас з яблыкаў

Рэдка які напітак можа наталіць смагу так, як квас! У хаце маіх дзядоў ён ніколі не пераводзіўся, асабліва ўлетку. Сакрэт бабулінага квасу быў у павольным сквашванні і водарных зёлках, якія яна туды дадавала.

Каб зрабіць такі напой, спачатку трэба скарыстаць рэцэпт узвару, пасля чаго атрымаецца зусім іншы па смаку напітак.

Гатуючы квас зімой, трэба паставіць закваску з узвару ў цёплае месца, каб яна закісла. Праз дзень, калі напітак стане рэзкі на смак, яго трэба вынесці ў халоднае месца або трымаць ў халадзільніку, каб не перакіс. А ўлетку, згатаваўшы ўзвар, яго трэба пакінуць ў месцы, дзе не холадна і не горача, каб ён укісаў павольна. Для гэтага найлепей падыдуць сенцы ў драўлянай хаце. Праз 2 дні ўзвар ператворыцца ў рэзкі і вельмі прыемны на смак квас. Дарэчы, атымаецца гэта без усялякіх хлебных скарынак і дражджэй. Не забудзьцеся дадаць ва ўзвар чабор або мяту.



Квас з буракоў

У народзе кажуць: «Будзе час, будзе і квас!» Квас з буракоў — напой старажытны і вельмі карысны. Ён несправядліва забыты цяперашнімі гаспадынямі з-за свайго спецыфічнага смаку. І тым не менш, на вёсцы і сёння бурачны квас у пашане. У Столінскім раёне Брэсцкай вобласці, маючы яго на ўвазе, гаспадыні кажуць: «Трэба, каб на стале заўсёды кісленькае стаяла».

1 кг буракоў
50 г жытняга хлеба
2 л вады

Буракі старанна вымыць, абабраць, нарэзаць тоненькімі скрылікамі і пакласці ў керамічны або шкляны посуд, заліць негарачай гатаванай вадой. Дадаць скарынкі жытняга хлеба, абвязаць рэдкай тканінай і пакінуць у цёплым месцы на некалькі дзён. Гатовы квас можна ўжываць. Бурачныя скрылікі варта зноў заліць вадой і пакінуць, пакуль не закіснуць, да наступнага разу.

Калі няма скарынак, то можна ўзяць лусту мяккага жытняга хлеба і падсушыць яе без алею на патэльні. Калі хлеб трошкі падгарыць — не страшна, квас стане яшчэ смачнейшы.

Квас можна пэўны час захоўваць у склепе або ў лядоўні. Для гэтага яго пераліваюць у бутэлькі і закаркоўваюць.

*Сідр**

Каб згатаваць сідр трэба набрацца цярплівасці. Вось рэцэпт Вінцэнты Завадскай.

4 кг сушаных яблыкаў
35 л вады
300 г гарэлкі альбо каньяку
1 кг цукру
600 г вінных дражджэй

Сушаныя яблыкі дробна нарэзаць і ўкласці ў барылку, заліць іх 25 л вады. Пакінуць пастаяць так на 3 сутак. Потым сцадзіць вадкасць у кацёл і кіпяціць гадзіну, заліць у барылку і дадаць гарэлку альбо каньяк. Тыя самыя яблыкі заліць зноў вядром гарачай вады, няхай пастаяць яшчэ 3 сутак, потым гатаваць, як было апісана раней, і заліць у тую самую барылку. Увесь цукар растапіць на патэльні, награваць, пакуль не пачырванее, уліць у сідр, дадаць дрожджы ад белага віна, шчыльна закаркаваць барылку і паставіць на лёд на 1,5 месяцы.

Сёння цяжка ўявіць сабе, як выглядала тая барылка, і дзе ўзяць крыгі лёду. Барылка — гэта двухдонная бочка з адтулінамі ёмістасцю ў 3 вядры і болей. А вось крыгі лёду, на якіх у даўнія часы размяшчалі прадукты для ахалоджвання, нарыхтоўвалі з вясны падчас ледаходу і захоўвалі іх працяглы час у даволі глыбокіх каменных ямах, накрытых зверху страхой. Лёд бралі адтуль па патрэбе.

Морсы

Морс — цудоўны напітак, які ўжываюць у залежнасці ад пары года гарачым або халодным. Гатуюць яго з сумесі фруктовых або ягадных адвараў, сокаў і цукру. З ягад найбольш прыдаюцца брусніцы і журавіны. Мор — добры сродак падтрымаць імунітэт. Крыху перайначыўшы народную прымаўку, хочацца сказаць: «Вось вам рэцэпт морсіку для форсіку!»*

Морс з брусніц

150 г брусніц
120 г цукру
1 л вады

Ягады перабраць, памыць, размяць драўляным таўкачыкам у керамічным або шкляным посудзе і адціснуць сок. Жамерыны* заліць гарачай вадой і кіпяціць 5 мінут. Адвар працадзіць, усыпаць цукар, перамяшаць, давесці да кіпення, астудзіць. Цяпер дадаць сюды свежы, раней адціснуты, сок і вытрымаць напой 1 — 2 дні.

І я там была, мёд, віно піла, а ў роце не было, па барадзе пацякло!

Морс з журавін

1 стакан журавін
0,5 стакана цукру
1 л вады

Журавіны перабраць, памыць, расцерці драўляным таўкачыкам у керамічным або шкляным посудзе і адціснуць сок. Дадаць крыху гатаванай вады і працадзіць. Жамерыны заліць вадой, закіпяціць і працадзіць. У адвар усыпаць цукар, давесці да кіпення, астудзіць, перамяшаць са свежым сокам.

Гарбата зельная

Нягледзячы на тое, што даўней галоўнымі спецыялістамі па лекавых раслінах лічыліся жанчыны-зяляркі, да якіх звярталіся, калі нехта хварэў, звычайныя гаспадыні таксама збіралі водарнае зелле на лекі і гарбату. Гатуючы апошнюю бралі водарныя зёлкі, прыемныя на смак. Пілі яе толькі свежай і добра настоянай. Класічнай лічыцца мерка — 1 чайная лыжка сумесі на 1 шклянку вады, але варыянтаў прыгатавання зельнай* гарбаты можа быць мноства. Толькі пры гатаванні трэба ўлічваць лекавыя якасці раслін. Напрыклад, гарбата з мацярдушкай* вельмі карысная, але яе нельга ўжываць цяжарным. Зельную гарбату не падсалоджваюць цукрам, але яе можна падаваць з мёдам або варэннем. Толькі не трэба ў напітак дадаваць слодыч.*

I варыянт

Узяць па 3 часткі мацярдушкі, святаянніка* і мяты, па 1 частцы пялёсткаў і ягад шыпшыны, заварыць кіпенем і настаяць.

II варыянт

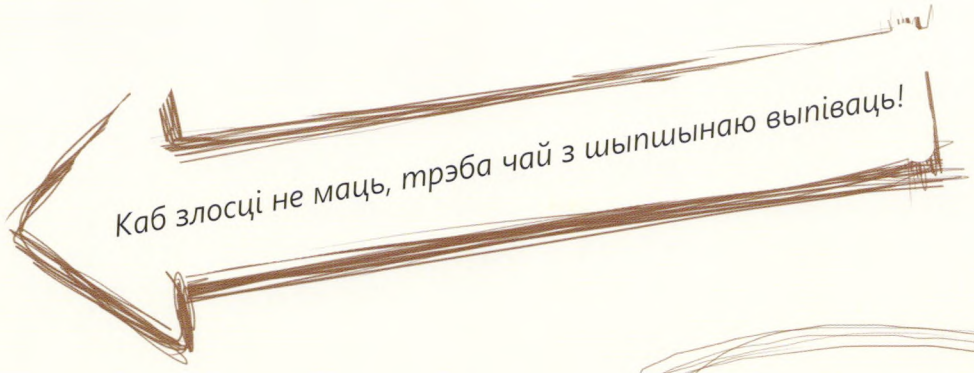
Узяць у роўных частках рамонак аптэчны, кветкавыя кошыкі і лісце мяты перцавай, заварыць кіпенем і настаяць.

III варыянт

Узяць у роўных частках лісце чорнай смародзіны, мялісы, сунічніку, чабару, заварыць кіпенем і настаяць.

IV варыянт

Узяць у роўных частках лісце чорнай смародзіны, маліны, мяты перцавай, заварыць кіпенем і настаяць.



Аршад

Сярод заможнага люду Беларусі ў XIX стагоддзі быў папулярны напітак аршад, вядомы яшчэ як міндальнае малачко (першапачаткова гатаваўся на аснове ячменю). Яго дадавалі да кавы і чаю, з ім гатавалі аўсяны кісель і іншыя посныя слодычы, прыпраўлялі салодкія кашы. Гэты найсмачнейшы напітак можна зрабіць і сёння, купіўшы ў краме міндальных арэхаў.

400 г салодкага міндалю
24 арэхі горкага міндалю
1,2 л вады
200 — 250 г цукру

Міндаль заліць варам на 30 мінут, адцадзіць. Пачысціць ад скарлупак, апускаючы кожны ачышчаны арэшак у халодную ваду. Як толькі ўвесь міндаль будзе пачышчаны, добра расцерці яго ў фарфоравай або каменнай ступцы разам з цукрам. Уліць у арэхавую масу палову аб'ёму халоднай вады, добра размяшаць, працадзіць і адціснуць першы раз праз сурвэтку. Потым міндаль зноў добра расцерці, працадзіць і адціснуць другі раз, заліўшы астатняй вадой. Падаць вельмі халодным.

З адціснутай першы раз арэхавай масы ў вас атрымаюцца цудоўныя міндальныя вяршкі. Пакаштуйце, смачна.

Кава

Кава пачала распаўсюджвацца па ўсім свеце з XII стагоддзя ад арабаў. Да нас яна прыйшла праз Еўропу з Турцыі, таму кубак для кавы на 200 мл у нас сталі называць на турэцкі манер філіжанкай. Цікава, што ў Еўропе пачалі піць каву дзякуючы Юрыю Францу Кульчыцкаму — выхадцу з Вялікага Княства Літоўскага, Рускага і Жамойцкага, у якое ў той час уваходзілі беларускія землі.

Прадпрымальны шляхціц пры пэўных гістарычных абставінах, апынуўшыся ў Вене, у 1684 г адкрыў сваю кавярню, у якой падавалі «Каву па-венску» па прыдуманым ім рэцэпце.

У Беларусі кава стала настолькі папулярная сярод насельніцтва, што пра яе складалі прыказкі і прымаўкі. Час ад часу можна было пачуць: «Цікавы, як Марцін да кавы». Гэта пра таго, хто моцна чымсьці цікавіўся. І наадварот, пра таго, хто зусім нічым не цікавіўся казалі: «Цікавы, як індык да кавы». Пра нешта зусім недарэчнае і непатрэбнае казалі: «Патрэбны, як перац у каве». Сапраўды ў каву дадаюць розную вастрыню, але толькі не перац.

І ўсё ж кава была не па кішэні для селяніна. Тым больш, што вясковыя гаспадыні з часоў глыбокай старажытнасці ўмелі гатаваць напіткі, блізкія па смаку да кавы, замяняючы чужаземныя зярняткі жалудамі, жытам ды карэннямі цыкорыі. Заможныя гаспадыні таксама часам не грэбавалі такімі дадаткамі да натуральнай кавы. Шляхцянка Ганна Цюндзявіцкая, якая жыла недалёка ад Барысава, падрабязна апісала клопаты гаспадыні па прыгатаванні кавы.

Пражанне кавы

«Якасць кавы залежыць ад умелага пражання. Асабліва трэба сцерагчыся, каб яна не перапалілася, бо тады страціць натуральны смак, пах і колер.

У печ, напаленую дровамі, дзе яшчэ ёсць гарачы дух, ставяць жароўню з зярнятамі кавы (толькі не на самы жар). Увесь час пасудзіну перасоўваюць, трасуць і часта ў яе заглядаюць. Калі зярняты зарумяняцца і стануць трашчаць і лопацца, гэта адзнака таго, што яны падпражыліся. Аднак прасачыце, каб не засталося сырых, бо ў такім выпадку кава таксама сапсуецца.

Цыкорыі бяруць чацвёртую частку на самую лепшую каву, але няблага ўзяць і палову. Неабходна толькі прыгатаваць і падпражыць яе гэтак жа, як і каву: не перапаліць, аднак і не пакінуць сырой. Потым рассыпаюць на стале, няхай з яе выйдзе дух і пах. А затым, сабраўшы цыкорыю ў кучку, насыпаюць зверху каву і накрываюць сурвэткамі, каб дух кавы не выходзіў, а насычаў цыкорыю.

Змолатую каву трымаюць прыціснутай у бляшанай пасудзіне. За адзін раз шмат не пражаць, бо яна вытыхаецца. Некаторыя кідаюць у жароўню кавалак свежага несалёнага масла памерам з арэх. Не ведаю, ці сапраўды гэта ўплывае на якасць кавы, але сама я піла такі напітак і ён быў цудоўны.»

Пражанне цыкорыі

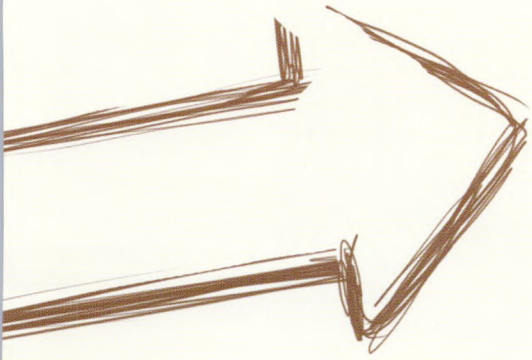
Цыкорыю гатуюць так: пасля таго, як восенню выкапаюць з зямлі, карэнчыкі прамываюць, злёгку абскрабаюць і рэжуць на дробныя кавалкі. Потым сушаць у цеплаватай печы або духоўцы і ссыпаюць у гліняныя гаршкі ці скрыні, засланыя паперай.

Кава з цыкорыі

на 200 мл напітку:

10 г парашку цыкорыі
200 мл вады
цукар
вяршкі

Падрыхтаваныя карані цыкорыі дробна нарэзаць, падсмажыць у духоўцы. Размалоць і зварыць як каву. Дадаць цукар і вяршкі па смаку.



Жытняя кава

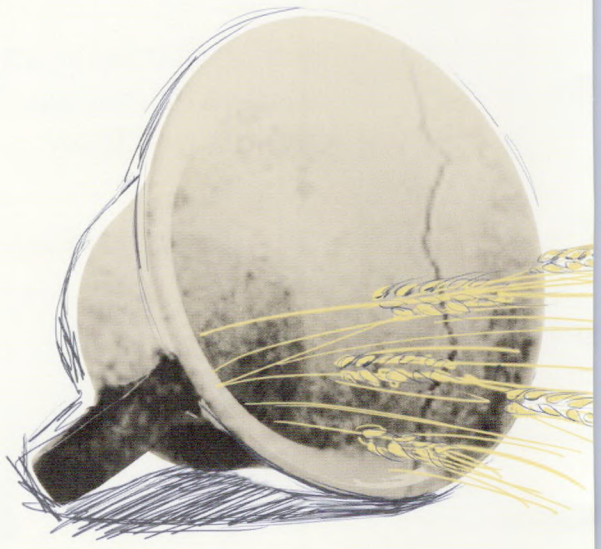
I варыянт

Чыстае зерне, буйное і прасеянае прамыць, пасушыць, а потым без усялякіх клопатаў падпражыць у жароўні, засцерагаючыся, каб не падпаліць. Пасля змалоць і гатаваць, як звычайную каву, толькі гэтага парашку браць у 2 — 3 разы больш і варыць даўжэй. Атрымаецца смачны і карысны для здароўя напітак.

II варыянт

Буйное прасеянае зерне замачыць на 24 гадзіны ў халоднай вадзе, потым варыць, пакуль не пачне трэскацца. Тады зліць ваду, а жыта рассыпаць на палатне ў цёплым пакоі ці летам на сонцы, каб хутка прасохла і не ператварылася ў солад.

Для пражання бяруць зерня столькі, колькі патрэбна, каб варыць каву, напрыклад тыдзень, сочаць, каб не перасмажыць, і адразу з жароўні перасыпаюць у фаянсавую пасудзіну і закаркоўваюць. Бяруць зерне, добра расціраюць у ступцы, заліваюць гарачай гатаванай вадой з разліку 1 сталовую лыжку парашку на 250 грамаў вады, вараць 10 мінут на маленькім агні, дадаюць малако і цукар па смаку.



Кава па-венску

2 ч. лыжкі молатай кавы
50 г вяршкоў або малака
25 г цукру
150 — 170 г вады

Усыпаць каву і цукар у турку, заліць халоднай вадой. На вельмі маленькім агні, мяшаючы, давесці да кіпення, працадзіць каву ў падагрэтыя філіжанкі і дадаць малако або вяршкі.

Цяпер у такую каву часта ўкладаюць узбітыя вяршкі, але ў самой Вене прынята піць каву па-венску з малаком.

Мазагран

Гэты напітак з халоднай кавы і каньяку быў папулярны ў XIX стагоддзі сярод заможных гараджан і шляхты.

200 мл вады
1 ст. лыжка кавы
цукар па смаку
30 — 50 мл каньяку

Зварыць чорную каву, астудзіць, пакласці ў яе некалькі кубікаў лёду, пасаладзіць. Перад падачай на стол дадаць у філіжанку каньяк.

СЛОЎНІК:

Алей – даўней выкарыстоўвалі льняны і канапляны, у наш час можна замяніць сланечнікавым

Бляха – металічная форма для смажання і выпечкі

Бэра – пашыраны ў Беларусі сорт позняй ігрушы, якая прыносіць буйныя жоўтыя салодкія плады

Вадзянкі – гатунак сініх сліў з вадзяністай мякаццю

Вар – вада ў стане кіпення, ускіпеўшая гарачая вада

Варыва – гарачая вадкая страва з агародніны

Венгеркі – гатунак сініх сліў

Выдатак – затраты на што-небудзь, расходы

Вычхацца – страціць востры пах

Вэндзіць – акурваць дымам мяса, сала, рыбу, каб надаць ім лепшыя смакавыя якасці, прадухіліць псаванне

Вэнджаны – акураны дымам

Вяршкі – тлусты верхні слой на малацэ, якое адстаялася; смятанка

Гарбата – чай з зёлкавага збору

Гнёт – прэс

Жамерыны – рэшткі таго, з чаго выціснуты сок

Жароўня – металічная пасудзіна для запякання

Жур – негусты аўсяны кісель

Журавіны – ягадная расліна сямейства бруснічных, якая расце на мохавых балотах

Закаркаваць – заткнуць коркам – затычкай для бутэлек

Запарыць (гарбату, муку, хрэн) – заліць варам

Зельны – зёлкавы, травяны

Зёлкі – трава ці кветкі, пераважна лекавыя

Калатоўка – прадмет хатняга начыння для ўзбівання масы

Каляндра – агародная расліна, насенне якой выкарыстоўваюць як спецыю

Карак – у жывёл верхняя частка шыі

Катрынкі – старадаўняя назва чарнасліву

Качалка – круглая палка для раскачвання цеста

Каштэлі – гатунак яблыкаў

Кормнік – кормны кабан, якога кормяць на забой; адкормлены

Кубел – кадка з крышкай

Куханы – здобнае печыва на содзе

Локшыны – хатнія макароны, лапша

Любовае мяса – нятлустае мяса, бекон

Манашкі – страва з падсмажаных абаранкаў

Матузок – скручаная вузкая палоска тканіны, шнурочак для завязвання

Мацярдушка – тое, што і маяран

Мніх – устарэлая форма слова «манах»

Набрыняць – набрацца вільгаці, вадкасці, павялічыцца ў аб'ёме, тое, што і набухнуць

Нашмараваць – змазаць

Падкалотка – мачанне

Падкалочваць – запраўляць мукой

Пажыўны (ласунак) – сытны, каларыйны

Панцак – ячныя крупы

Папяроўка – сорт летняй яблыні, на якой растуць белыя або жоўтыя кісла-салодкія яблыкі

Пражыць – смажыць без тлушчу (арэхі, семечкі, сала)

Пульхнасць (масы) – мяккасць, быццам надзьмутасць, пухласць, аб'ёмістасць

Пячурыцы – шампіньёны

Рошчына – негустое цеста, на дражджах або з закваскай, якое пасля замешваюць

Святаяннік дзіркаваты – лекавая расліна

Сечка – драблёнае (крупы, салома)

Сідр – слабае віно, якое атрымліваецца ў выніку браджэння яблычнага соку

Скаромны (квас) – кіслая страва з мясам, смятанай

Солад – брадзільны прадукт, падрыхтаваны з прарошчанага і змолатага зерня збажыны, які выкарыстоўваўся для вырабу спірту, піва, квасу

Слодыч – моцна салодкае

Стальніца – верх, дошка, крышка стала або шуфляды стала

Сцірта бліноў – бліны, роўна пакладзеная адзін на другі

Сяляўка – рыба сямейства карпавых (укляя, верхаводка)

Талакно – мука з ачышчанага пражанага аўса, страва з такой мукі

Тарка – металічная пласцінка з дзіркамі, якая служыць для раздрабнення, расцірання чаго-небудзь

Узвар – ад слова «заварваць»; напітак з сухіх фруктаў і ягад

Хвархулькі – печыва ў форме галачак, якое робіцца на аснове цеста для абаранкаў

Храпка – плотная сярэдзіна капусты

Цыбрыкі – галачкі з дранай бульбы

Чарнушка – чорнае насенне цыбулі, якое выкарыстоўваецца як прыправа ў выпечцы

Чарэнь – гарызантальная паверхня ўнутры печы, на якую ставіцца посуд

Шмараваць – націраць, намазываць нешта чымсьці

Шумоўка – вялікая лыжка з частымі дзіркамі, якая служыць для здымання шуму – накіпу з паверхні булёну, даставання мяса з супу і інш.

Юц – каша з мясам, запечаная ў страўніку

Юшка – вадкі суп з рыбы ці мяса, булён, вуха

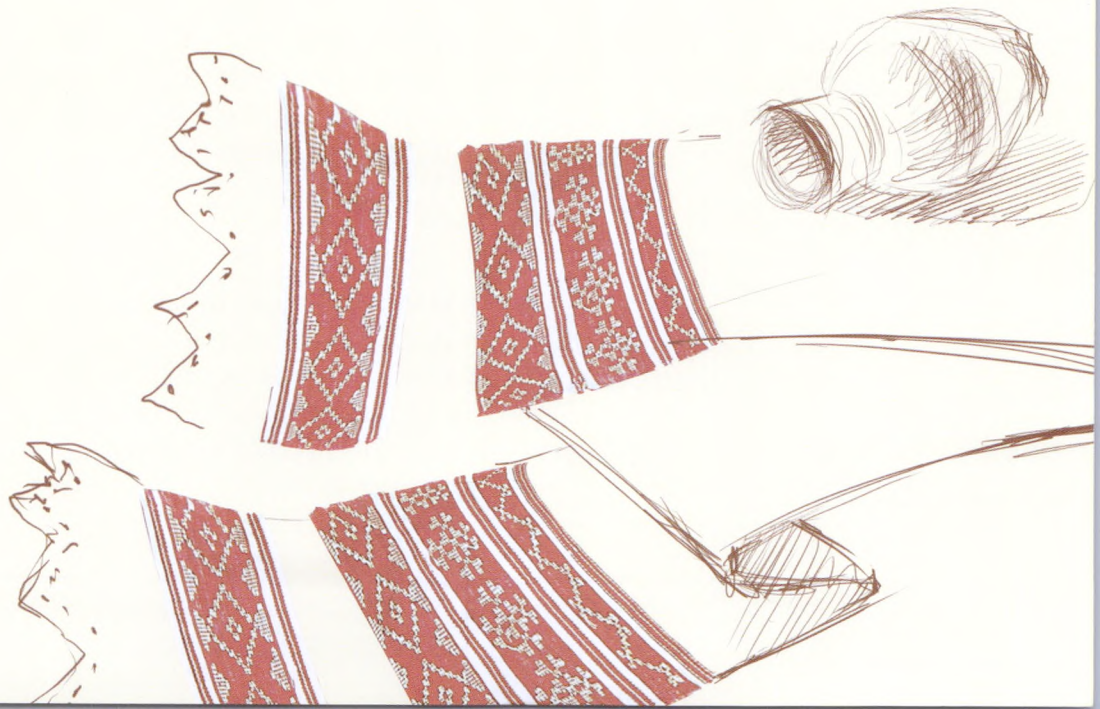
Ядловец – вечназялёны куст з чорна-сінімі пладамі

Ядлоўцавы – з пладоў ядлоўцу – вечназялёнага куста з чорна-сінімі пладамі

Ялавічына – мяса каровы як ежа

ЗМЕСТ

Уступ — 4
Супы — 6
Стравы з мяса — 22
Стравы з рыбы — 32
Соусы — 44
Стравы з агародніны і грыбоў — 56
Стравы з малака — 66
Стравы з яец — 76
Печыва — 90
Ласункі — 102
Напіткі — 116
Слоўнік — 132
Змест — 135



Выданне для дасуга

Серыя «Гастранамічная вандроўка па Беларусі»

Беларускі кулінарны сшытак № 1

Складальнік: **Мятлеўская** Ларыса Леонцьеўна

Рэдактар: К.С. Аксёнава

Мастацкае афармленне В.В. Салодкай

Падпісана да друку 09.02.2015. Фармат 84x90 1/16. Папера мелаваная.
Друк афсетны. Ум. друк. арк. 12,04. Ул.-выд. арк. 12,07.
Тыраж 5000 экзэмпляраў. Заказ 1043.

Таварыства з дадатковай адказнасцю «Беловагрупп»
Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы,
распаўсюджвальніка друкаваных выданняў № 1/70 от 01.11.2013.
Вул.Чапаева, 3 – 229, 220034, г. Мінск, Рэспубліка Беларусь
e-mail:belovagroup@yandex.ru

ААТ «Паліграфічны камбінат імя Я. Коласа».
Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца,
вытворцы, распаўсюджвальніка друкаваных выданняў
№ 2/3 ад 04.10.2013.
Вул.Каржанеўскага, 20, 220024, г. Мінск.

Гастранамічная вандроўка па Беларусі

Ларыса Лявонцьеўна Мятлеўская – артыстка, тэлевядучая, рэжысёр, сцэнарыст, этнограф. Скончыла Беларускі тэатральна-мастацкі інстытут (1984). Працавала ў шэрагу ўстаноў культуры, на беларускім тэлебачанні. З 2012 года – савядучая тэлевізійнага кулінарна-гістарычнага шоу «Беларуская кухня». У межах гэтага праекта сабрала шмат унікальных рэцэптаў кухні беларускай вёскі, многія з якіх адлюстраваны ў гэтай кнізе. Аўтар навуковых этнаграфічных публікацый. Жыве ў Мінску.

Гастранамічная вандроўка па Беларусі