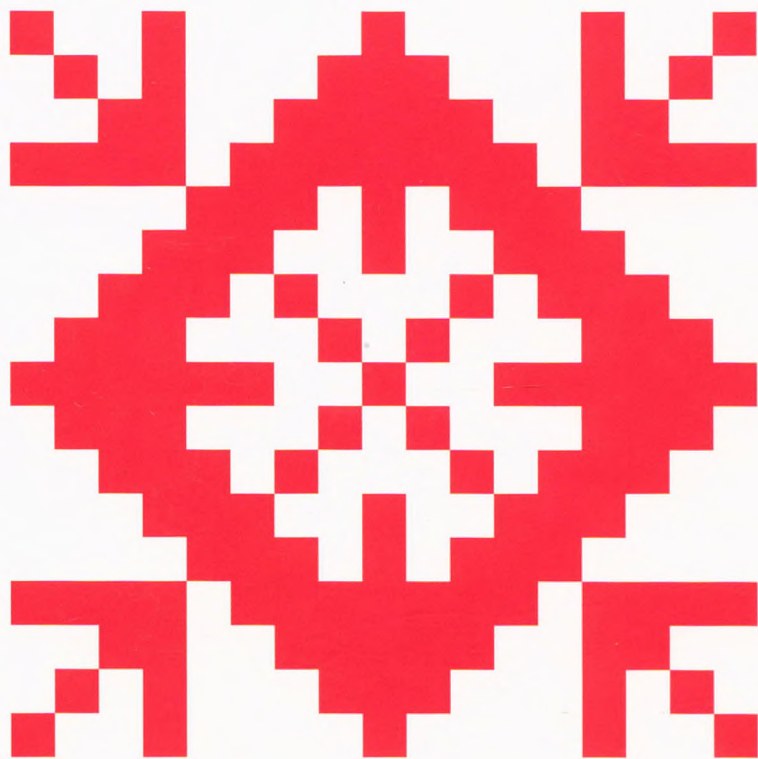


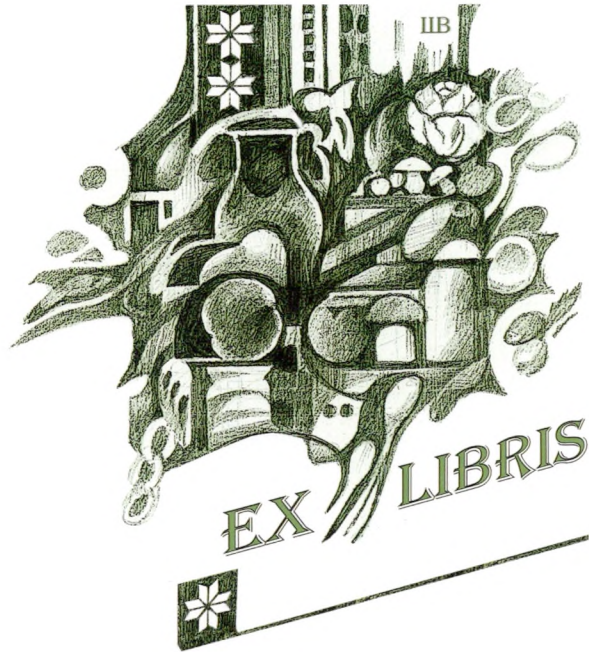
БЕЛАРУСКАЯ
КУХНЯ



Юры Качук

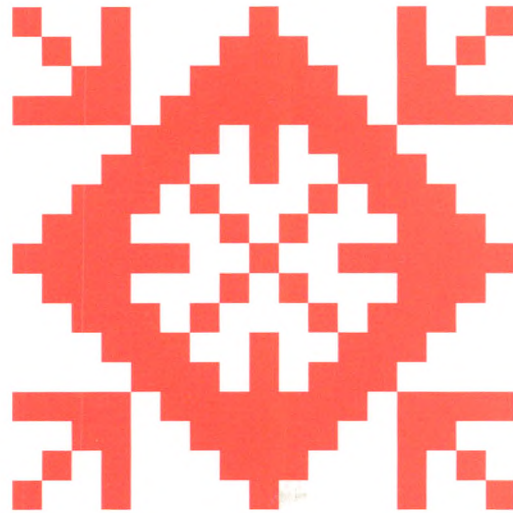
МОЦ СМАКУ

*Памяці продкаў,
Дабрабыту сучаснікаў,
Шчасьцю нашчадкаў...*





БЕЛАРУСКАЯ
КУХНЯ



Юры Качук

*МОЦ
СМАКУ*

БЕЛАСТОК
2010

Юры КАЧУК
Моц смаку: Беларуская кухня.
Выдавецтва: Ортдрук, Беласток, 2010.
ISBN 978-83-89396-48-8

© Юры Качук

ЗМЕСТ

Алесь Чахольскі		Салата з морквы і часнаку	33
АДРАДЖЭННЕ КРАІНЫ СМАКУ	10	Салата са свежых памідораў і яблыкаў	34
Яніна Чыжэўска		Салата з радыскі са смятанай	34
ПРЫЕМНАЕ ЗНАЁМСТВА	13	Салата з памідораў і цыбулі	35
Юры Качук		Вясновая салата	35
AB OVO USQUE AD MALA	14	Летняя салата	36
ТАБЛІЦА ПЕРАЛІКУ НА ГРАМЫ	19	Восенская салата	36
СТРАВЫ З ЯЙКАЎ	21	Зімовая салата	36
Яйкі ўсмятку	22	Салата з парэчкі і морквы	37
Яйкі “ў мяшэчак”	22	“Сялянская” салата	37
Яйкі ўкрутую	22	Салёныя агуркі	38
“Гняздо” з яйкам	23	Марынаваныя агуркі з цыбуляй	38
Яйкі на грэнках	23	Марынаваныя агуркі ў тамаце	38
Калатуха	24	Марынаваныя буракі	39
Яечня з сырам	24	Марынаваныя кветкавыя стрэлкі часнаку	39
Яечня са смятанай	24	ЗАЕДКІ З СЕЛЯДЦА	40
Яечня з грыбамі	24	Селядзец марынаваны	40
Яечня з агароднінай	26	Селядзец “на хуткую руку”	40
Яйкі крыпанья		Селядзец са смятанай і яблыкамі	41
сечаным селядцом	26	Селядзец у гарчычнай заправе	41
Яйкі крыпанья грыбамі	27	Селядзец з садавіной і агароднінай	41
Яечня з дранікамі	27	Фаршмак	42
Багатая яечня	28	Селядзец з памідорамі	43
Яечная каўбаса	28	Селядзец з салерай ¹	43
ЗАЕДКІ	29	Зразы з селядца	44
Салата са шчыпяроў цыбулі	30	Селядзец па-зэльвенску	44
Салата з капусты	30	Ікра з селядца	44
Салата з агуркоў	30	Рыбнік	45
Салата з кіслай капусты і бурака	31	Салата з печані траскі	45
Салата з кабачкоў	31	“Зяльвянка”	46
Рэдзька з яйкам	31	Акуні пад таматавай заправай	47
Рэдзька са шмальцам	31	Рыба ў цесце	48
Салата з рэдзькі і морквы	32	Рыбная тушанка	48
Зялёная салатка са смятанай і яйкам	32	Ракі вараныя	49
Салата з бурака са смятанай	32	Салёная рыба	50
Бульба з бураком	33	Вяленая рыба	50

¹ салера – *apium graveolens* (лат.), *selery zwyczajne* (польск.), сельдерей (рас.).

Салата з печанню	52	Салата са свежих шампіньёнаў	79
Салата “Папараць-кветка”	53	Салата з марынаваных	
Салата “Журавінка”	53	шампіньёнаў	79
Салата “Нёманская”	53	Салата з баравікоў	79
Салата “Гарадзенская”	53	Грыбная зімовая салата	80
Халадзец, квашаніна, хуткі	54	Салата са свежих грыбоў	
Языкі ў вушах	56	і бульбы	80
Марынаваны язык	57	Салата з марынаваных грыбоў	
Язык тушаны ў таматавай заправе	57	і бульбы	81
Язык смажаны ў цесце	57	Грыбная салата з бульбай	
Заліўны язык	58	і маянэзам	81
Крыпаны язык	58	Грыбная салата з памідорамі	81
Рулёт з рубцоў, языка і мяса	59	Грыбная салата з яйкам	
Парася ў жэле	59	і маянэзам	81
Рулёт са свініны з агароднінай	59	Салата з марынаваных грыбоў	
Свіное салёнае сала		і зялёнага гарошку	82
(сухім спосабам, па-звычайнаму)	61	Грыбная салата з вяндлінай	82
Сала па-кандацку	61	Салата з сушаных грыбоў	
Свіны салёны бачок	62	і селядца	83
Свіное салёнае сала (у расоле)	63	Грыбная поліўка	83
Вантрабянка	64	Вушкі з грыбамі	83
Кішка, крывянка	65	Грыбная саянка	84
Каўбаса з печані	65	Грыбная саянка з мясам	84
Сальцісон	66	Грыбны суп	85
Зэльц	66	Суп з лісічак	85
Свойская каўбаса	67	Грыбны суп з агароднінай	86
Наваградская каўбаса	68	Грыбная поліўка з агароднінай	86
Вэнджаная сухая каўбаса	68	Грыбны суп з чарнаслівам	86
Шынка ў сінюзе	69	Грыбны суп з бульбай	87
Шынка па-традыцыйнаму	69	Грыбны суп з кабачкамі	88
Кумпяк	70	Грыбны суп з гарбузом	88
Паляндвічкі са свіной выразкі	72	Грыбны суп з аўсянымі крупамі	88
Паляндвіца	72	Панцак з грыбамі	89
Цешчына смаката	73	Сёрбанка са свежих грыбоў	89
Салата з кураціны	74	Грыбная поліўка з панцаком	90
СТРАВЫ З ГРЫБОЎ	75	Тушанья грыбы	90
Марынаваныя грыбы	76	Грыбы тушанья ў вяршках	91
Салёныя грыбы	77	Тушанья шампіньёны	91
Салата з марынаваных грыбоў	78	Грыбы тушанья з агароднінай	91
Салата з салёных грыбоў	78	Тушанья маслякі	92
Салата з печаных грыбоў	78	Грыбы тушанья з бульбай	92

Баравікі ў вяршках	93	Бурачны квас	110
Грыбы тушаныя з памідорамі	93	Боршч	111
Грыбы смажаныя ў цесце	94	Боршч з грыбамі	112
Смажаныя грыбы	94	Верашчака	112
Смажаныя рыжыкі	94	Цвікленя	113
Грыбы смажаныя з цыбуляй у смятане	95	Бацвінне	113
Грыбы смажаныя па-сялянску	95	Халаднік	114
Чырвонагалавікі запечаныя ў смятане	96	Халаднік з кіслым малаком	115
Апенькі запечаныя з памідорамі	96	Лапеня	115
Грыбы запечаныя ў смятане	97	Гарбузок	115
Шампіньёны запечаныя ў малацэ	97	Капуснік	116
Шампіньёны ў смятане	98	Капуснік з кіслай капусты	117
Галубцы з грыбамі	98	Нішчымны капуснік з яблыкамі	117
Грыбныя катлеты	98	Далікатны суп	118
ВАРЫВА	99	Шчаўе	119
Мясны прыварак	100	Расольнік	120
Поліўка з калдунамі	100	Грыжанка	120
Поліўка з курыцы	101	Суп з маладога гароху	121
Суп з мяснымі галкамі	102	Гарохавы суп	122
Бульбяны суп з галкамі і часнаком	103	Гароховая сёрбанка	122
Суп з галкамі з курынага мяса	103	Шупеня	123
Суп з трыбухамі	104	Фасолевы суп па-зэльвенску	124
Поліўка з маладой бульбай	104	Дзярэчынская падкалотка	124
Церцоха	104	МЯСНЫЯ СТРАВЫ	125
Мачанка	105	Пячыста	126
Цыбульнік з рысам	106	Пячыста з марынаванай свініны	127
Кулеш	106	Пячыста з вішнямі	128
Крупнік	106	Пячыста са слівамі	128
Жур	107	Пячыста з яблыкамі	128
Нішчымны жур	107	Пячыста з арэхамі	129
Малочны жур	107	Зразы традыцыйныя	130
Журавінавы жур	108	Зразы хуткія	131
Жур з вяндрлінай	108	Зразы святочныя	132
Рысавы суп з цытрынай ¹	109	Зразы з рысам	132
Старасвецкая кашка	109	Смажаная свініна па-звычайнаму	133
Лагодны суп	109	Свініна па-хатняму	133
Хлебны квас	110	Паляндвіца па-гусарску	134
Цура, крышанка	110	Ялавічына далікатная пад лютам	135
		Ялавічына тушаная з чарнаслівам	135
		Паляндвіца адвараная з агароднінай	136
		Колцы	137

¹цытрына – citrus × limon (лат.), cytryna zwyczajna (польск.), лимон (рас.).

Ялавічына кісла-салодкая	137	Рулька з агароднінай	170
Ялавічына з яблыкамі	137	Рулька ў піве	171
Адвараная цяляціна	138	Свіныя ножкі з фасоллю	172
Бараніна з грэчкай	138	Печань смажаная	
Свініна з фасоллю	138	са смятанай	173
Свініна ў капусным расоле	139	Печань з цытрынай	173
Пражаніна, прыжаніна	140	Тушанка з сэрца	173
Смажаніна па-лідску	140	Курыца смажаная з бульбай	174
Тушанка меская	141	Курыца смажаная з грыбамі	174
Тушанка з бараніны	142	Курыца ў гарбузе	175
Свіны кумпяк у сухарах	143	Курыца адвараная	176
Гуляш па-дзярэчынску	144	Кураня смажанае	176
Будзённая вячэра	146	Курыца крыпаная	177
Мяса на ражне	147	Качка крыпаная	178
Свіныя рабрыны		Гусь з капустай	179
па-засцялкоўску	148	Гусіная шыйка	179
Крыпаны свіны бачок	149	Індычка смажаная	179
Катлеты “Белавежскія”	149	СТРАВЫ З ДЗІЧЫНЫ	180
Бэбах	150	Кандзёр	180
Юц	151	Смажаніна паляўнічая	180
Трыбушкі, рубцы, флякі	152	Язык вепрука	180
Бігас	154	Рабрыны па-паляўнічаму	181
Бігас класічны	155	Паляўнічы падвячорак	182
Бігас з салёнымі агуркамі	156	Адпярккі паляўнічыя	183
Бігас па-хатням	156	Заяц смажаны	184
Галубцы традыцыйныя	157	Заяц тушаны з віном	184
Перац крыпаны	158	Смажаная дзікая качка	184
Кабачкі крыпанія	159	РЫБНЫЯ СТРАВЫ	185
Памідоры крыпанія	159	Юха	186
“Вожыкі”	160	Крыпаны карп з бульбай	187
“Вожыкі-здабытчыкі”	161	Карп запечаны з грыбамі	187
Біткі	162	Карп крыпаны грэчкай	188
Катлеты з цяляціны		Карп з чырвоным віном	188
з мазгамі	163	Карп з чырвоным перцам	188
Катлеты з хрэнам	163	Рыба смажаная	188
Катлеты пышныя	163	Рыба па-заморску	190
Рулет фальварковы	164	Карп крыпаны па-суседску	191
Катлеты вясковыя	165	Рыба тушаная	191
Прынёманская вячэра	166	Рыбныя галкі	192
Каўбаскі “Белавежскія”	168	Акунь запечаны	
Паляўнічыя каўбаскі	169	па-гаспадарску	192

Рыба па-гультайску	192	Наліснікі	209
Карасі запечаныя	193	Верчыкі	209
Лінь мудрагеліста прыгатаваны	194	Калдуны мучныя	210
Шчупак з хрэнам	195	Клёцкі	210
Шчупак з грыбамі ў белым віне	195	Сырнікі	211
Шчупаковая запяканка	196	Шалтаносы	211
Шчупак тушаны ў смятане	196	Аладкі	212
СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ	197	Рагойш	212
Булдава з ныркамi і грыбамi	198	ЛАСУНКІ І СЛОДЫЧЫ	213
Рагуля, “бульбяны хлеб”	198	Агуркі з мёдам	214
Бульба печаная	198	Арэхі ў мёдзе	214
Таўчонікі	199	Грушы з мёдам	215
Сачні	199	“Дзьмухаўцы”	215
Капуста тушаная	199	“Дзед”	215
Калдуны бульбяныя, пызы	200	Трускаўкі з вяршкамі	216
Бульбяныя хрушчы	200	Крыпаныя яблыкі	216
Цыбрыкі	201	НАПОІ	217
Бульбішнікі	201	Абсэнт 1892	218
Камы	201	Пальяная настойка	218
Бульбяныя пампухі	201	Ліпавая настойка	218
Бульбяная бабка	202	Вішняк	219
Маркоўная бабка	202	Вішнёвая запяканка	219
Бульбяная кішка	202	Вішнёўка	219
Дранікі крыпаныя	203	“Дзьмухавец”	220
Патэльнікі	204	Мазагран	220
Капытка	204	Медавуха	221
Гарохавыя аладкі	204	Гарэлка мядовая	221
Аладкі з кабачка	204	Крушон	222
СТРАВЫ З МАЛАКА, МУКІ		Саладуха	222
І КРУП	205	Раўгена	222
Зацірка	206	Сыта	222
Бацянка	206	Крупнік	223
Малочны суп	206	Сула, бэрка	223
Пелюхі	206	Кляновік	223
Рулi	207	“Бурштын”	224
Маннік	207	Грушоўка	224
Саладуха	207	Малінаўка	225
Локшыны	208	Рабінаўка	225
Мазуркі	208	Сідр	226
Бабiна каша	208	ТЛУМАЧЭННІ	227

АДРАДЖЭННЕ КРАІНЫ СМАКУ

Больш за два стагоддзі Беларускі Народ змагаецца за сваю незалежнасць, бо толькі з нацыянальнымі Дзяржаўнасцю, Гісторыяй, Культурай, Мовай, Традыцыямі і Каштоўнасцямі можна жыць у Дабрабыце.

Доўгі час і традыцыйную беларускую кухню ворагі Беларушчыны імкнуліся абылгаць ці пакінуць у забыцці. Нават які-небудзь так званы “патрыёт”, які б’ючы сабе кулаком у грудзі, пераконваючы ў адданасці Беларускаму Народу, на пытанне: “А назаві, калі ласка, традыцыйную беларускую страву...” – ляпне: “Дранікі!” А час ужывання бульбы ў ежу беларусамі нават меншы часу знаходжання пад акупацыяй.

Напрацягу некалькіх дзесяткаў гадоў аўтарам гэтай кнігі было сабрана шмат кулінарных рэцэптаў беларускай кухні, частка якіх была выкладзена ў кнізе Яніны Чыжэўскай і Юрыя Качука “Традыцыйныя стравы Беласточчыны і Гродзеншчыны”. Падрыхтаваная цяпер кніга Юрыя Качука змяшчае не толькі рэцэпты з падрабязным апісаннем гатавання страў, але і шматлікія фотаздымкі, зробленыя самым аўтарам падчас іх прыгатавання. Некаторыя са страў давялося з вялікім задавальненнем пакаштаваць і мне, як і іншым шматлікім гасцям, якія прыязджаюць не толькі з усёй Беларусі, але і з замежжа ў Зэльву на святкаванні Дня нараджэння Вялікай паэткі і патрыёткі Беларусі Ларысы Геніюш. Юры Качук каля дваццаці гадоў ладзіць гэтыя мерапрыемствы з уласцівымі яму гасціннасцю і арганізатарскімі здольнасцямі.

Як клапацілася Ларыса Геніюш аб захаванні Нацыянальных Традыцый, у тым ліку і кулінар-

ных, жае яе ліст у рэдакцыю газеты “Ніва” ад 5 красавіка [1980?] з Зэльвы:

“Шчыра паважаныя! Заўсёды з цікавасцю чытаю “Ніву” і цешуся з Вашых мерапрыемстваў у культурнай і гаспадарчай галіне, з Вашых талковых, працавітых гаспадароў і удалай моладзі. Зацікавіла мяне і тая карчомка, якую Вы надумаліся адбудаваць на шляхах, якімі некалі ездзіў парай коней мой дзед у маладосці, сам родам з Крынак. Некалі гэта быў слаўны і неабходны папас на дарогах і чарка з сябрамі ў пару і бяседа. Сілкаваліся нашыя дзяды, жавалі з торбаў аброк іх коні, завіхаліся ля іх карчмары. Я збудавала б такую карчомку на скрыжаванні дарог. Зрабіла б яе з харошых бяровеньняў, пакрыла б гонтай, абавязкова з ганкам. Невялікія вокны з вялікай разьбою, дзьверы дубовыя, клямка як сьлед – з медзі, бліскучая, побач гараж замест стайні (прыпынак нейкі хоць для матацыкляў), дзядзінец абшырны з разьлікам на сталы пад дрэвамі, а можа, і на танцы летам. Каб адчувалася заможнасць салідная, гасціннасць старая, гаспадарчасць, плот навокал, каб сабакі чужыя ня лёталі, каб зацішней, каб утульна. Усярэдзіне зрабіла б печ з усімі падмуркамі і столь з бэлек, пару шырокіх, харошых сьвятліцаў, гдзе сталы на ўсю сьцену і лавы. Сталы габлёваныя, як сонейка, чыстыя, без абрусой. Сенцы, кладовачка, хай было б і пару пакояў з ложкамі, зэдлікамі і скрыняю на ўсякі выпадак, калі затрымаецца ў дарозе якая “каралеўская мосьць” пасьяля паляваньня на зайцы. На сьцяне, на дыване харошым трэба павесіць якую рушніцу, шаблю ці дубальтоўку і абавязкова белавезкія трафеі і рэалістыч-

на намаляваныя “партрэты” ланяў, дзікоў і перадусім зуброў! Не фатаграфіі! Полачкі харошыя зрабіць на сьценах, гдзе красаваліся б апэтытныя бутэлькі (можна пустыя, для рэжлямы), гурочкі ў слоіках, баравічкі. Павесіць лямпы, гдзе замест кноту можа гарэць электрыка, дастаць недзе трэба старыя гарнцы хоць для паказу.

У Празе ёсьць такая мясціна Флек – стары манастыр, перароблены на піўную. Гэта крыху ў сутарэньні з захаваньнем старога манастырскага саду і сталоў на ўсю даўжыню нізкай і вялікай залі і ліхтароў кованых, і куфляў кованых – чорных, аб’ёмістых, зь якіх піць было пад сілу толькі сапраўдным мужам! Сядзяць там побач усе: міністар і стораж, лекар і селянін – п’юць півэчко і пяюць! Свае, чэскія, дарагія сэрцу пісьнічкі. Усе пяюць! Як я туды прыйшла з мужам першы раз, то пачырванела і яшчэ сяньня не забылася тую “пісьнічку”: “Пэжына ма штыры ружкі, Пад пэжыноў штыры нужкі” і г.д.

Там такі цудоўны подых старасьвеччыны, а Вам трэба дадаць да гэтага яшчэ подых беларушчыны, подых пушчы. Некалі быў у маяго таты пастушок, ён цудоўна рабіў галубкоў з такіх драначак і цэлыя такія ўпрыгажэньні пад столь з саломы з папяровымі кутасікамі. Вісела гэта сабе і гойдалася.

Пасярэдзіне можна столікі паставіць і сланы ці слончыкі, ці крэселкі сялянскія, ці проста зэдлікі. Я назвала б карчомку такую, напрыклад: “У быстраногага аленья”, “Зуброўня”, “У трох касуляў”, “Зубрыны рог”, “Пад сасонкаю”, “Трапны стрэл”, “Зайчыкава хатка”, “У белага аленья” (памятаеце легенду аб сьв. Губэрце?),

“У бурага мядзьведзя” і г.д. Адпаведна намаляваць шылду, Абранула б пэрсанал па-старому (крыў Божа – міні!), і спаднічкі тканыя да пят, якія робяць фігуру танклявай бярозкай, і сардачкі, хвартушкі, намітачкі на галоўках. І – галоўнае – сардэчнасьць наша, гасьціннасьць, ветлівасьць і разам суровасьць дастойная. Каб кожны – як у хату, як да радні!

А піць? Акрамя зуброўкі, трэба абавязкова варыць крупнік беларускі – зь мёдам, з карэньнямі. (У Вас такая цудоўная гаспадыня ў “Ніве”!) Акрамя гарэлкі, трэба туды і крыху сьпірту. Аднойчы адведалі нас сябры. Хто за рулём – дык ня піў, а другі – хлапец, як мур, цягнуў сабе пакрысе той крупнічак. Быў зусім не п’яны, але калі трэба было ўстаць, то падняцца ніяк ня здолеў, так моцна той мёд разбірае. Дарэчы, які мёд пілі нашыя дзяды? Старэнькая цётка казалла мне ня так даўно, што маладым зэльвенцам некалі бацнюшка загадаў прыняць прысягу, што ня будуць нічога піць, акрамя мёду (быў між імі і адзін з Геніюшаў). Хлопцы баяліся і граху, і гутаркі людзкай, і штовечара ў карчомцы пілі толькі мёд! Добра было б той мёд вярнуць сяньня, каб меней алькаголю – болей старыны! Піва ў бочках, квас халодны, наліўкі, настойкі хоць на палыне!

Зубраціну есьці не абавязкова (зуброў шкада!), хопіць дзікоў, цудоўных зайцаў з бурачкамі ў сэзон, качак, гускаў бажантаў (ёсьць яны ў пушчы?), а найлепей адмысловыя нашыя вырабы з паршука! У сьвеце няма такіх каўбасаў, сальцісонаў, вантрабянак і вьндліны, якія ўмеюць рабіць нашыя беларускія гаспадыні! А грыбы? А ўсё з малака? Хоць бы ўлетку ў місачках квашанае ма-

лако са смятанаю і бульба, наша бульба! А капуста пад бігос, а верашчака, а дранікі, а бабка, а мяккая, бы пуп, каша, як гарнір, халадзец, цяляціна і шынкі?! А яешня печаная як малодзіва, альбо са скваркамі, як англічане кажуць – з бэконам, а калдуны, а панчачок з грыбамі, маслам заложаны і смятанай забелены і г.д.

А галоўнае – каб сьвежыя прадукты, каб смачныя стравы, каб ветліва ды ня дорага. Бяз новых, мадэрных страў і напіткаў абысьціся трудна ды і няма патрэбы, але галоўнае, каб былі і спэцыфічна нашыя стравы і харошы рэпэртуар сапраўды народных песьняў. Старыя прыказкі сям-там на сьценах далікатна каб паўстрымоўвалі ад лішняй чаркі і паглыблялі пашану да гэтай старога карчмы пры дарозе.

Калі мая хоць адна рада Вам спатрэбіцца, то буду цешыцца і спадзявацца, што некалі ўласнымі вачамі ўбачу тое, што створыць Ваш геній. Дык трымайцеся, сяброванькі і сябры, і глядзеце, каб ня горай выйшла, а як у людзей.

З найлепшымі пажаданьнямі і шчырай павагай да Вас, заўсёды зь мілым успамінам аб Вас – *[Ларыса Геніюш].*”

Карыстаючыся гэтай кнігай, шануюныя чытачы, убачыце, што ўсе ўзгаданыя Ларысай Геніюш у лісце стравы рэцэптурна пададзены Юрыем Качуком, як і шмат іншых рэцэптаў, як традыцыйных, так і адаптаваных да сучасных магчымасцяў.

Імя Юрыя Качука, грамадскага і палітычнага дзеяча, літаратара і журналіста, добра вядома як у Беларусі, так і ў замежжы.

Юры Качук не толькі ўдзельнік шматлікіх міжнародных канферэнцый і семінараў

у Нямеччыне і Польшчы, ён з’яўляецца адным з заснавальнікаў і паслядоўным выканаўцам канцэпцыі “Зялёныя лёгкія Еўропы”. Яго змястоўны і захапляльны даклад “Помнікі прыроды Беларусі” на міжнароднай канферэнцыі ў 2007 г. (Вігры, Польшча) быў ухвалены ўдзельнікамі.

Шануюныя чытачы, вы адразу заўважыце, што гэту кнігу стварыў сапраўдны інжынер, а яшчэ вялікі аматар і знаўца КНІПІ, які не толькі дзеліцца ведамі, але і сам заахвочвае чытачоў стаць сваімі калегамі – узяць удзел у творчым працэсе.

Юры кажа: “Шкада, што суткі складаюцца толькі з 24 гадзін і нават шчаслівая стомленасць ад зробленага за дзень не можа паглынуць у сон на 4 гадзіны (столькі я магу сабе дазволіць, бо думкі і ідэі, нібы пчолы, якія нясуць мёд у вулей, нараджаюцца ў маёй галаве”.

Кніга “Моц смаку” змяшчае і працы беларускага мастака Васіля Шамрука.

Арыгінальная канструкцыя кнігі дае магчымасць кожнай сям’і валодаць скарбонкай рэцэптаў: перадаваць і папаўняць яе з пакалення ў пакаленне.

Шчаслівага жыцця ў Краіне Смаку – Беларусі Вам і Вашым нашчадкам.

А Юрку Качуку я хачу пажадаць таго, чаго ён жадае сваім сябрам і пабрацімам у радках аднаго са сваіх вершаў:

Бясконцага табе Часу Маладосці, Браце!

АЛЕСЬ ЧАХОЛЬСКІ
Мінск, Беларусь

ПРЫЕМНАЕ ЗНАЁМСТВА

Я пазнаёмілася з Юрыем Качуком падчас працы над польска-беларускім праектам у 2007 годзе, дзякуючы сімпатычным гродзенскім калегам з “Трэцяга сектару”. Іх рэкамендацыя аказалася на 200% і нават болей трапнай: такі партнёр у праекце – гэта як выйгрыш у латарэю. Напісалі сумесную кнігу “Традыцыйныя стравы Беласточчыны і Гродзеншчыны” і з таго часу пастаянна адбываецца наш абмен думкамі, даследаваннямі, адкрыццямі не толькі на тэмы кулінарных традыцый. Юры як чалавек шматлікіх талентаў (у нас аб такіх людзях кажуць: “Чалавек-аркестр”) здзіўляе сваёй захапляльнай энергіяй, пачуццём гумару, незвычайным патрыятызмам. Мы любім дзяліцца рознымі цікавымі гісторыямі, якія знаходзім у кнігах альбо пасля размоў з людзьмі. Злучае нас таксама любоў да катоў, нам цікава, што парабляе яго рыжы кот Веня і мая бела-чорна-рыжая котка Тарпеда.

У пачатку нашых кантактаў у межах сумесных кулінарных семінараў мы праводзілі ажыўленыя дыскусіі, чыі, нарэшце, бабка і бульбяная кішка. Пасля доўгіх дыскусій з ужываннем розных аргументаў прыйшлі, аднак, да высновы, што няма чаго спрачацца, бо на працягу столькіх стагоддзяў мы з’яўляліся суседзямі і гэтыя пачастункі былі першым крокам да ўстанаўлення кантактаў, ніколі не варагавалі паміж сабою, а пераважна плячом да пляча змагаліся з агульным ворагам. Ад той пары мы пачалі пошукі агульнага ў культуры, традыцыях і блізкасці нашых народаў. Магчыма, гэта прывядзе яшчэ да адной кнігі – выніку нашых даследаванняў.

Штогод мы запрашаем Юрыя да ўдзелу ў Конкурснай Камісіі на Падляскай Бсядзе Мя-

давай у Тыкоціне, дзе ён з’яўляецца старшынёй журы Турніра Мядовых Налівак і конкурсу на Найсмачнейшы Мёд Падлясся. Заўжды можа ў дасціпнай і адначасова паэтычнай форме растлумачыць вердыкт камісіі. Калісьці аб адной з налівак сказаў, што даў бы ёй назву “Каўказскі джыгіт” ці “Мачо”, бо яна прыйдзеца да смаку толькі сапраўдным мужчынам, што вельмі спадабалася гледачам і гэта віталася бурнымі апладысмантамі. Юры (аб гэтым магла пераканацца шматразова) не належыць да тых аўтараў, што перапісваюць рэцэпты ад іншых, а ўсё робіць самастойна ад пачатку да канца з незвычайнай прывабнасцю і талентам. Абяцаў маёй сям’і згатаваць юху па-зэльвенску. Гасціна мелася адбыцца ў нашым доме ў вёсцы. Прывёз з сабою ўсе патрэбныя прадукты і нават вёз такі кавалак дарогі бярозавае палена, якое ў канцы прыгатавання юхі трэба затушыць галавешкай у катле, хаця каля нашай сядзібы шмат лясоў, а бярозы растуць і на падворку. Вось такі ён прафесіянал. За размовамі мы нават і не заўважылі, як хутка была прыгатавана юха. А якой яна была смачнай! А карасі ў смятане, прыгатаваныя на беразе Зэльвенскага вадасховішча... Гэта – сапраўдная паэзія, не кажучы ўжо пра шашлыкi.

Сардэчна рэкамендую яго кнігу і запэўніваю, што яна праўдзівая і напісана з любоўю да таго, што Добра. У кнізе ўсё прыгатавана, сфатаграфавана і апісана Юрыем.

Зычу прыемнага чытання і ўласных творчых поспехаў у кулінарных адкрыццях.

ЯНІНА ЧЫЖЭЎСКА
Беласток, Польшча

AB OVO USQUE AD MALA¹

Кулінарная эвалюцыя доўжылася куды больш, чым тэхнічная; колькі прайшло часу ад набыцця навыкаў прыгатавання на гарачых камянях, на ражне над вуголлем ці проста смажаннем над полымем да прыгатавання на блясе (патэльні), ці ў саганку, а таксама ад вынаходніцтва лыжкі да відэльца – “караля кухонных прычындалаў”?!²

Гістарычная Вялікая Літва² – гэта амаль уся цяперашняя Беларусь. Палітычныя і эканамічныя ўмовы паставілі гэту тэрыторыю ў стан традыцыйнай кансерватыўнасці, жадання пазбавіцца чужых уплываў.

Аднак у рэлігійным, грамадскім, нацыянальным і культурным развіцці гэтых уплываў пазбегчы не ўдалося, нягледзячы на тое, што яны былі значна менш цывілізаваны.

У кулінарным майстэрстве сучасная беларуская кухня захавала ўсю гістарычную традыцыйнасць, якая склалася на працягу тысячы (а мо і тысячаў) гадоў, пра што сведчаць раскопкі (нават, на невялікай Зэльвеншчыне). Якое ўзнікае захапленне ад адной толькі думкі аб інжынернай распрацоўцы сагана, які існуе (па звестках з раскопак) таксама некалькі тысяч гадоў! Да гэтых часоў кухня гістарычнай Вялікай Літвы слаба вывучана. Усім вядома толькі пра вынаходства абаранкаў у Смаргоні, прысабечаных сабе расейцамі (колькі ўсяго прысабечана?!), ды тое, што беларусы спажываюць шмат бульбы (я жа да бульбы стаўлюся скептычна, калі не падазрона).

Затое, з якой павагай (дакладней, з якім смакам) я стаўлюся да выхадцаў з той жа “заморскай зямлі” – памідораў і каляровага перцу. Так і хочацца, як Джанні Радары, распавесці пра іх неверагодныя прыгоды. Да “сіньера Памідора” ставіліся спачатку падазрона, хоць, менавіта ад яго і нарадзілася славутая італьянская страва “Піца”. Было гэта ў 1525 годзе ў Неапалі. Аднак і амаль на сваёй радзіме, у Паўночнай Амерыцы, памідоры доўгі час лічылі атрутай. У 1776 годзе штабны кухар арміі змагароў за незалежную Паўночную Амерыку Джэймс Бэйлі, скрыты прыхільнік ангельскага караля Георга, вырашыў атруціць Джорджа Вашынгтона, прыгатаваўшы смажаніну з памідорамі. Сам жа Бэйлі так спалохаўся адплаты, што наклаў на сябе рукі. А Вашынгтон пасля “атручвання” пражыў яшчэ 23 гады. У 1820 годзе ў Салеме (ЗША) палкоўнік Роберт Гіббан Джонсан зрабіў заяву, што з’есць кошык памідораў. Сабраўся нават вялікі натоўп, каб паглядзець, як у пакутах сканае “сапраўдны палкоўнік”... І гэта няшмат з безлічы гісторый пра памідор, ён нават мае сваё асабістае свята ў Іспаніі – Ля Тамаціна. А вось каляровы агароднінны перац, ды і іншыя заходнія перцы, якія нічога не маюць агульнага з сапраўдным усходнім перцам, так як і індзейцы з індусамі, называюцца так з-за вялікага блытаніка, ці Вялікага адкрывальніка Хрыстафора Калумба, які пасля “ваяжу ў Індыю” (ці адкрыцця Амерыкі) выкручваўся перад іспанскай каралевай Ізабэлай Кастыльскай:

¹ “Ад яйка да яблыкаў”, у старажытных рымлян абед пачынаўся з яблыкаў і завяршаўся садавіной.

² Не буду падрабязна спыняцца на тым, чыёй з’яўляецца спадчына Вялікага княства Літоўскага, бо з кулінарнай кнігі можа атрымацца гістарычная, а толькі прывяду цытату з кнігі “Расія, якой не было: загадкі, версіі, гіпотэзы” расейскага гісторыка і пісьменніка А.А.Бушкова: “У 1382 г. князь Ягайла (пасля кароль польскі Ягела) забіў Кейстута, бацьку Вітаўта. Каб адпомсціць, Вітаўт і яго брат Скіргайла заклікалі на дапамогу крыжакоў, а ў якасці платы аддалі ім Жамойтыю. Варта згадаць, што Вітаўт і да таго, і пасля, у кампаніі крыжакоў і адзін, у літаральным сэнсе слова, заліваў паганскую Жамойтыю крывёй, дарыў яе, саступаў, перасаступаў, хіба што не прайграваў у карты. Адгэтуль ясна, што супляменнікамі яму жамойты не былі – да бацькаўшчыны так не ставяцца. А таму сама меней дзіўныя новаўвядзенні цяперашніх літоўцаў: Вітаўта яны з-за чагосьці пераназвалі ў “Вітаўтаса” і назвалі “бацькам жамойцкай незалежнасці”.

– Мы чаго цябе туды пасылалі? Дзе чорны перац?
– Вось... – сказаў Хрыстафор, вытрасаючы з кішэняў нейкі пыл, – чырвоны... А чорны наступным разам прывязу...

Вось такія прыгоды адбываліся са “сваяком” памідора – агароднінным перцам і ягадай – памідорам, якога шмат хто няправільна лічыць прадстаўніком агародніны, але правільна ці няправільна іх называць – галоўнае, каб урадліва раслі на Беларускай зямлі і “правільна” ляжалі на Беларускім стале.

Беларускі народ стварыў багатую і ўнікальную культуру. З дзяцінства памятую непаўторныя казкі, шмат з якіх так ці інакш тычацца і кулінарнай тэмы:

– “Пра рыжага і лысага”, дзе за лыжку смачнай капусты галоўны герой гатовы плаціць па талеру;

– “Каток – залаты лабок”, у фінале якой добры кот пакінуў дзеда і бабу ў радасці і дабрабыце (варта параўнаць з казкай А.С.Пушкіна “Казка пра рыбака і залатую рыбку”, каб зразумець розніцу у ментальнасцях “брацкіх” народаў);

– “Жаронцы”, у якой, як заўжды ў гісторыі Беларускага Народа, яго прагнуць абрабаваць...

І, тым больш, дзе жывуць прыгожыя жанчыны – там смачная кухня, бо якая страва можа атрымацца без прыгажосці і не дзеля прыгажосці і не прыгатаваная добрай асобай.

Сусветна прызнаная французская кухня (як і французскія жанчыны) у параўнанні з беларускай выглядае беднай (не кажучы ўжо пра кухню Швейцарыі, у якой толькі адна нацыянальная страва – фандзю). Страва французскай кухні складаецца заўжды амаль з аднаго прадукта і зашмат мудрагеліста прыгатаванага соуса, чаго нельга сказаць пра беларускую кухню, дзе разнастайнасць кампанентаў стравы спалучаецца з разнастайнасцю яе апрацоўкі – халоднай і гарачай, а часам патрабуе і некалькіразовых зменаў цеплавых апрацовак. У гэтай кнізе я ўсё ж такі прытрымліваюся традыцыйнага падзелу страў на першыя, другія (больш складаныя, чым заедкі, якія часта патрабуюць

большага часу для прыгатавання). У беларускай кухні амаль кожная страва ўжо сама па сабе з’яўляецца дастатковай і не патрабуе дадатковага падсілкавання, ды і выгляд страў – мачанка больш нагадвае другую страву з соусам, чым суп... А вось калі з’ясі добры кавалак смачотнай паляндрвіцы, халаднік з бульбай і смажаным мясам ужо “ў рот не палезуць”... Самадастатковасць, карысць і моц беларускага харчавання не выклікае сумнення, бо, напрыклад, як еў Людовік XIV, гурман, карыстаючыся французскай кухняй, вядома з лістоў прынцэсы Палацін. Французскі кароль часта з’ядаў за абедам: чатыры поўныя талеркі розных супоў, цэлага фазана, вялікую талерку салаты, два вялікія кавалкі вяндрліны, бараніну з соусам, талерку ласункаў, садавіну і крутыя яйкі. Аднойчы, быўшы хворым і без апетыту, па ўказанні лекара ён з’еў усяго толькі: скарыначку хлеба, курыны суп і трох смажаных куранят. А каб гэты хворы карыстаўся беларускай кухняй, то з’еў бы колца свойскай сушанай каўбасы, добры кавалак кумпяка ці паляндрвіцы, запіў бы рабінаўкай, то адразу ж выздаравеў бы... Але французская кухня, як ніякая іншая, мае сваю даўнюю навуковую тэорыю. Адзін з заснавальнікаў гэтай тэорыі Ж.А.Брыя-Саварэн (Jean Anthelme Brillat-Savarin) агучыў пастулат: “Скажы мне, як ясі, а я скажу табе, хто ты ёсць”. І сапраўды так, бо, каб атрымалася сапраўдная нацыянальная страва з уласцівымі толькі ёй смакам і водарам, трэба карыстацца емінай, якая вырасла на роднай зямлі, і думаць пры гатаванні (і не толькі пры гатаванні) па-беларуску, бо думкі маюць моцную трываласць, апіраючыся на генетычную памяць... Тым жа, у каго наконт гэтай высновы ўзніклі сумневы, задаю рытарычнае пытанне: “Якой піцы вы бы аддалі перавагу? Зробленай Джузэпэ (скажам, Чыпаліна) з Неапаля, ці Ферапонтам Пратасавым з Мыцішчаў?” Унікальнасць беларускай нацыянальнай кухні яшчэ і ў тым, што яна была агульнай і не была саслоўнай: ваяры абаранялі Бацькаўшчыну, сяляне ж з’яўляліся карміцелямі грамадства.

Паказальныя факты:

1. У XVI – XVIII стагоддзях большая частка населеных пунктаў на Зэльвеншчыне былі не “сялянскімі вёскамі”, а паселішчамі дробнай шляхты і “баяр”¹ (путных і панцырных баяр)².

2. Да расейскай акупацыі ў другой палове XVIII стагоддзя на Беларусі адзін шляхціч прыпадаў на шэсць-сем сялян³.

А чым рознілася “сялянская” кухня ад “шляхецкай”, то вельмі паказальны ў гэтым славуты японскі фільм Акіра Курасавы “Сем самураяў” – гістарычныя працэсы праходзілі аднолькава, толькі некаторым народам не шанцавала. Не пашчасціла і літвінам-беларусам у канцы XVIII стагоддзя, калі суседзі-захопнікі пачалі вучыць “лапцем шчы хлябаць”.

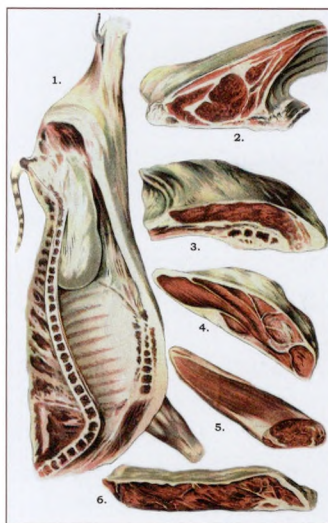
“Навука” доўгая...

У XIX стагоддзі, нягледзячы на расейскую акупацыю, ствараюцца кнігі, прысвечаныя нашай нацыянальнай кухні: “Літоўская гаспадыня” Ганны Цюндзявіцкай, “Кухарка літоўская” Л.А.Завадзкай.

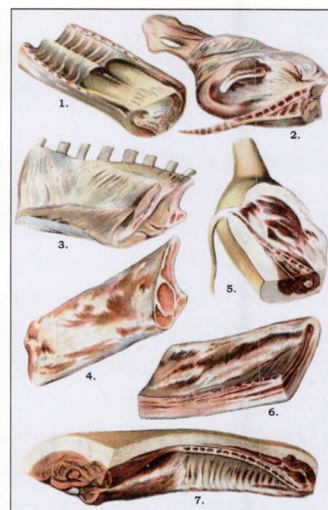
Найбольш адметная ў кулінарным плане ўсё ж такі кніга Л.А.Завадзкай “Кухарка літоўская”, якая стала сапраўдным падручнікам для кулінараў XIX-XX стагоддзяў. Не магу ўтрымацца, каб не парадаваць чытача, прапаноўваючы паглядзець на малюнку з адзінацатага (!) выдання 1913 года кнігі Л.А.Завадзкай “Кухарка літоўская”.

У часы СССР у кнізе “Кухня народаў СССР” нібы здзекам гучаць словы: “Хіба можна параўнаць пышныя драпікі, фаршыраваныя мясам ці грыбамі, якія плаваюць у масле і смятане, якія падаюцца сёння на стол у беларускіх сем’ях, з нішчымнымі бульбянымі аладкамі з *раціён*у харчавання дарэвалюцыйнага селяніна”.

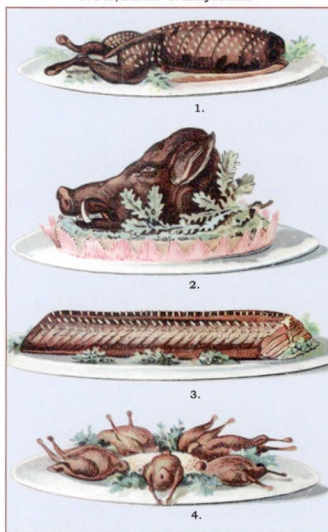
Але адкрываю другую кнігу і чытаю:



1. Polowa wołu. 2. Kottlet. 3. Mostek. 4. Lopatka. 5. Poledwica. 6. Krzyżówka.



CIELEĆCINA: 1. Część grzbietu z nerkami. 2. Pieczeń, udziec. 3. Kottletówka. – WIEPRZOWINA: 4. Schab. Kottlety. 5. Szynka. 7. Kark, górna część schabu



1. Zając szpikowany słonina. 2. Głowa wieprzowa. 3. Szpikowany słonina comber sarni. 4. Kuropatwy.



1. Szczupak z garniturem z kartofelek, fasoli i machwi. 2. Pstrąg z garniturem ze szparagów, cytryny i pomidorów. 3. Ryba smażona. 4. Losoś w majonezie

Малюнкi з кнігі Л.А.Завадзкай
“Кухарка літоўская” (Вільня, 1913 г.)

¹ И.Г.Трусов. Заметки по исторической географии и топонимике Зельвенского района. *Старонка 106*. Славуты Зэльвенскі край: Матэрыялы навуковай гісторыка-краязнаўчай канферэнцыі “Старонкі гісторыі Зэльвеншчыны” (Зэльва, 12 снеж. 1998 г.) /Рэдкал.: Д. С. Аляшкевіч (гал. Рэд.) і інш. – Ліда; ГАУПП “Лідская Друкарня”, 2004.

² Пераклад і ўдакладненне Ю.К.

³ У.Арлоў, Г.Сагановіч. Дзесяць вякоў беларускай гісторыі (862 – 1918): Падзеі. Даты. Ілюстрацыі. – Вільня: Наша Будучыня, 1999.

“У 1953 г.¹ у аб’яднаным калгасе імя Будзённага (вёскі Варонічы, Старое Сяло) працавала 610 чалавек. Па выніках работы за год на адзін працадзень калгаснікам было выдана па 300 грамаў пшаніцы, 300 грамаў жыта, 3 грамы цукру і 22 капейкі.”²

Гэта значыць, што савецкі прыгонны селянін атрымоўваў, нават калі працаваў без выхадных, каля 80 рублёў за год. Валютны рублёвы курс з 1950 па 1957 год быў ад 4 да 10 рублёў за адзін даляр; у выніку заробак за год – ад 8 да 20 даляраў (праўда, яшчэ каля аднаго кілаграма цукру ды прыкладна па 100 кг пшаніцы і жыта). Вось гэты **рацыён** савецкага прыгоннага селяніна можна параўнаць хіба толькі з **рацыёнам** ленинградца-блакадніка...

Ад другой паловы 70-ых гадоў ХХ-га стагоддзя святочны навагодні пачастунак *савецкаму народу* (за яго ж грошыкі) стаў “багацейшым” як у “культурніцкай”, так і спажывецкай разнастайнасці:

- *савецкая салата “Аліўе”*;
- “*Савецкае Шампанскае*” (гэта словазлучэнне гучыць так, як і “антарктычны кракадзіл”);
- адзін з самых амаральных савецкіх фільмаў “Іронія лёсу ...”;
- “*мора расейскай водкі*”;
- заліўная рыба, якая аказалася “*гадасцю*”, і на змену якой прыйшлі “кілкі ў тамаче”, але *савецкі народ* аказаўся няўдзячным і празваў іх “*брацкая магіла*”... Але гэта яшчэ так сабе ў параўнанні з тым, як савецкія студэнты называлі інстытуцкія ды ўніверсітэцкія *сталоўкі абшчыніты*³: “Бухенвальд” (Мінск, вул. Якуба Коласа), “Бычынае вока” (таксама Мінск, тады Ленінскі праспект) і ...

¹ Праз 14 год пасля “*вялікай рэвалюцыі*”, якая пачалася для Заходняй Беларусі 17 верасня 1939 года “*вызваленнем ад Дабрабыту*”.

² Памяць: Гіст.-дакум. Хроніка Зэльвенскага раёна. – Мн. : ПК “Паліграффармленне”, 2003. *Старонка 361*.

³ Недарэчна называць іх установамі грамадскага харчавання, бо насельніцтва СССР не было грамадствам, а ежу насельніцтва цяжка назваць харчаваннем.

БУТЭРБРОД “ЗАВАЁВА ПРАЛЕТАРЫЯТА, ЯКІ БУДУЕ КАМУНІЗМ”

Лепшы

(*паслязаробкавы*) *варыянт*:

Складнікі:

4 лусты хлеба, 16 кілек, 1 буйны памідор, 40 г сметанковага масла, зеляніна.

Кількі ачысціць ад галоў, вантробаў і костак. Лусты хлеба намазаць маслам, на іх пакласці кілкі, потым нарэзаны кружжамі памідор. Пасыпаць сечанымі кропам, пятрушкай і шчыпрамі цыбулі.



САВЕЦКАЯ САЛАТА “АЛІЎЕ”

Складнікі:

300 г мяса ці “доктарскай каўбасы”, 3 бульбіны, 4 яйкі, 3 салёныя агуркі, 200 г зялёнага гарошку, 200 г маянэзу.

Бульбу зварыць у лупінах, ахаладзіць, ачысціць. Яйкі зварыць укрутую. Варанае мяса ці “доктарскую каўбасу”, бульбу, салёныя агуркі нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць зялёнага гарошку і маянэзу. Усё змяшаць.



На “*свята вялікай рэвалюцыі*” асартымент пачастунку *савецкаму народу* пашыраўся стравай “*Селёдка “под шубой”*”¹, якая нагадвала колерам і зместам радок савецкага верша: “*Нас бросала молодость на кронштадский лёд*”...²

Гулі “*фуры*” (шматтонныя грузавыя аўтамабілі), праносячыся праз Зэльву, вывозячы з Ваўкавыскага мясакамбіната ў Маскву тысячы тонаў мяса і мясных вырабаў, і з іншых месцаў вывозілася не толькі харчаванне, але й іншыя каштоўнасці. Калонія плаціла сваю больш чым дзевяцімільярдную даляравую даніну...³

Толькі з набыццём Беларуссю Незалежнасці адбывалася амаль трохгадовае Адраджэнне... Змаганне за Незалежнасць сваёй Бацькаўшчыны – унёсак у Дабрабыт сваіх дзяцей, унукаў, нашчадкаў...

За гады Незалежнасці пабачылі свет дзве выдатныя кнігі, прысвечаныя беларускай кухні:

– цудоўная кніга І.Я.Яшкіна “Грыбы ў традыцыйнай беларускай кухні” (Мінск, “Беларуская Энцыклапедыя”, 1995 г.), якая змяшчае такую колькасць грыбных рэцэптаў, што аж дзіву даешся, як яшчэ мала ведаеш пра Вялікасць Беларускага Народа, які з уласцівай толькі яму шчырасцю дзеліцца сваім багаццем;

– грунтоўная і змястоўная кніга “Наша страва. Сапраўдная беларуская кухня”, укладальнік Алесь Белы (Мінск, выдавец І.П.Логвінаў, 2009 г., (Кнігарня “Наша Ніва”)). Кніга захопляе адраджэннем традыцый, цікавымі гістарычнымі матэрыяламі і вяртаннем з небыцця арыгінальных нацыянальных рэцэптаў.

Спадзяюся і я, што вынайздзеная мною канструкцыя і змест кнігі спадабаецца чытачам, а тым больш дасць магчымасць для самавыразу, бо як сказаў ужо

раней узгаданы Ж.А.Брыя-Саварэн: “Адкрыццё новай стравы значыць для шчасця чалавецтва куды больш, чым адкрыццё новай зоркі”.

І няхай не палохаюць некаторыя кухарскія няўдачы, бо гэта мы – беларусы, сустракаем з рогатам, як дзядзька Антось і яго пляменнікі, пасля няўдалай спробы зварыць бульбяныя клецкі ў бярозавым соку:

А тут Алесь як зарагоча!

За ім адзін, другі паехаў.

Такіх было тут жартаў, смехаў,

Што ўсіх трасло і калаціла

І дзядзьку смехам захваціла.

– Ну, дзядзька, як на смак, прызнайся?

– Паскудства, брат, і не пытайся!⁵

Хачу выказаць вялікую ўдзячнасць у стварэнні гэтай кнігі:

сваёй жонцы Лілі, бо ніжэй пададзеныя стравы (на фотаздымках) у першую чаргу гатаваліся для яе і для дачкі Юлі, без натхнення нічога б не атрымалася;

сябру і брату Алесю Чахольскаму, які столькі зрабіў, каб гэта кніга ўбачыла свет;

сябрам Яніне Чыжэўскай і Войцеху Кавальчуку за вялікую дапамогу і парады;

сябру Васілю Шамруку, беларускаму мастаку, за дапамогу ў афармленні кнігі сваімі працамі і парадамі;

сябрам Жане і Міколу Зембам, Лілі і Анатолю Сідоркам, Сержуку Печарыцу і Валянціну Суліцэнку за шчырае сяброўства і спагадлівасць.

ЮРЫ КАЧУК,
Зэльва, Беларусь

¹ “Селядзец “пад футрам”.

² “Нас кідала маладосць на кронштадскі лёд”

³ Зянон Пазыняк. Шлях да свабоды. Штомесячны грамадска-палітычны і літаратурна-мастацкі часопіс “Беларусь”. №7 (619), ліпень 1990 г.

⁴ Якуб Колас. Новая зямля.

ТАБЛІЦА ПЕРАЛІКУ НА ГРАМЫ

ЕМІНА	ШКЛЯНКА (250 мл)	СТАЛОВАЯ ЛЫЖКА	ЧАЙНАЯ ЛЫЖКА	1 ШТУКА
МУКА І КРУПЫ				
Мука	160	25	10	-
Крухмал	200	30	10	-
Сухары молатыя	125	15	5	-
Крупы грэцкія	210	25	-	-
Шматкі аўсяныя	90	12	-	-
Крупы манныя	200	25	8	-
Груца (крупы пярловыя)	230	25	-	-
Панцак (крупы ячныя)	180	20	-	-
Рыс	230	25	-	-
Проса	180	20	-	-
Фасоля	220	25	-	-
Гарох	220	-	-	-
МАЛАКО І МАЛОЧНЫЯ ПРАДУКТЫ				
Малако	250	20	-	-
Масла сметанковае (топл.)	245	20	5	-
Смятана	250	25	10	-
АГАРОДНІНА (сярэдні памер)				
Агурок	-	-	-	100
Бульбіна	-	-	-	100
Морква	-	-	-	75
Цыбуліна	-	-	-	75

ТАБЛІЦА ПЕРАЛІКУ НА ГРАМЫ

ЕМІНА	ШКЛЯНКА (250 мл)	СТАЛОВАЯ ЛЫЖКА	ЧАЙНАЯ ЛЫЖКА	1 ШТУКА
РОЗНАЕ				
Цукар	200	25	8-10	-
Соль	325	30	10	-
Воцат	250	15	5	-
Жэлацін	-	15	5	-
Алей	240	20	5	-
Перац чорны молаты	-	-	5	-
Мёд	-	30	9	-
Сочыва	-	45	20	-
Павідла	-	36	12	-
Цукар	200	25	8-10	-
Соль	325	30	10	-
Воцат	250	15	5	-
Таматавая паста	-	30	10	-
САДАВІНА, ЯГАДЫ, АРЭХІ				
Агрэст	210	-	-	-
Арэхі (ядро)	165	30	-	-
Брусніцы	140	-	-	-
Вішні	165	-	-	-
Грушы	-	-	-	135
Журавіны	145	-	-	-
Маліны	180	-	-	-
Слівы	-	-	-	30
Памідор	-	-	-	75-120
Парэчкі чорныя	155	-	-	-
Парэчка чырвоныя	175	-	-	-
Трускаўкі	-	-	-	8
Чарэшні	165	-	-	-
Чарніцы	200	-	-	-
Яблык	-	-	-	90-200

СЫЦЬ, БОЖА!



СТРАВЫ З ЯЙКАУ

Вызначыць, наколькі яйкі свежыя, можна наступным чынам. У 1 літры вады распусціць 12 грам буйной солі і апусціць у гэты раствор яйка:

яйка сённышняе хутка апускаецца на дно бокам;

яйка адно-двухдзённае ўстае на дно тупым канцом угару;

яйка пяцідзённае спачатку застаецца на пльыву, а затым паступова апускаецца;

яйка дзесяці-дванаццацідзённае напалову висоўваецца з вады.

Ад яйка, якое важыць у сярэднім 60 грам, застаецца каля 7 грам шкарлупіны. Бялок складае прыкладна $\frac{2}{3}$, жаўток – $\frac{1}{3}$ масы яйка.

ЯЙКІ ЎСМЯТКУ

1. Асцярожна апусціць яйкі ў кіпень. Варыць 2-3 хвіліны, затым хутка выняць.

2. Асцярожна апусціць яйкі ў падсолены кіпень, закрыць накрыўкай і зняць з агню. Праз 4-5 хвілін яйкі ўсмятку гатовыя.

3. Пакласці яйкі ў халодную ваду, паставіць на агонь. У момант закіпання вады яйкі будуць гатовыя. У гэтым выпадку неабходна, каб аб'ём вады быў дакладна разлічаны на колькасць яйкаў.

ЯЙКІ "Ў МЯШЭЧАК"

Асцярожна апусціць яйкі ў падсолены вар і кіпяціць 5 хвілін. Потым апусціць у халодную ваду. Ачысціць ад шкарлупіны.

ЯЙКІ ЎКРУТУЮ

Варыць гэтак жа, як яйкі ўсмятку, але на працягу 10 хвілін. Ваду моцна пасаліць, каб шкарлупіна не трэснула.

Каб атрымаць яйкі з жаўтком у цэнтры, трэба пакласці іх у вар і на працягу некалькіх хвілін паварочваць. А каб яйкі лёгка ачысціліся, трэба апусціць іх затым у халодную ваду.



“ГНЯЗДО” З ЯЙКАМ

Першая “мудрагеліста” прыгатаваная мною ў жыцці страва. Я ўжо і не памятаю ад якой аднакласніцы атрымаў гэты рэцэпт больш за трыццаць гадоў таму...



Складнікі:

*1 яйка, 1 луста хлеба,
1 скрылька сала, 3 ук-
рухі каўбасы, 2 зубкі
часнаку, соль.*

У сярэдзіне лусты шклянкай выразць дзірку. Сала нарэзаць дробнымі кубікамі і падскаварыць на патэльні.

Каўбасу смажыць разам з салам, дадаўшы хлеб. Як толькі адзін бок хлеба падсмажыцца,

перавярнуць і ў дзірку лусты ўбіць сырое яйка, пасаліць і пасыпаць здробненым часнаком і скваркамі, паклаўшы на куты частку каўбасы, а на кружок хлеба – астатнюю каўбасу і таксама пасыпаць часнаком і салам. На патэльнію пакласці накрывку і давесці страву да гатовасці бялка.

ЯЙКІ НА ГРЭНКАХ

Складнікі:

5 яйкаў, 5 лустачак хлеба ці булкі, 50 г сметанковага масла, 50 г цёртага сыру, зеляніна кропу і пятрушкі.

Грэнкі падрум’яніць з аднаго боку. Яйкі зварыць “у мяшэчак”, ачысціць шкарлупіну. Бляху вышмаравать маслам, паскладаць грэнкі падсмажаным бокам дагары, пакласці на кожную па палойцы варанага яйка, пасыпаць цёртым сырам і паставіць у духоўку на некалькі хвілін. Пасыпаць зелянінай.

КАЛАТУХА

Складнікі:

5 яйкаў, 150 г малака, 1 ст. лыжка мукі, 30-40 г сала, соль.

Сырыя яйкі пасаліць, змяшаць з мукой. Сумесь паступова развесці малаком і працадзіць праз сіта. Масу выліць на добра змазаную тлушчам патэльнію і запячы ў духоўцы да залацістага колеру.

ЯЕЧНЯ З СЫРАМ

Складнікі:

3 яйкі, 50 г свінога бачка, 30 г цёртага сыру, зеляніна пятрушкі і цыбулі, перац, соль.

Бачок нарэзаць лустачкамі, падсмажыць, пасыпаць цёртым сырам. Яйкі ўзбіць, пасаліць, усыпаць трохі перцу, выліць на патэльнію з бачком, смажыць на слабым агні, пакуль не згорнецца бялок. Пасыпаць зелянінай.

ЯЕЧНЯ СА СМЯТАНАЙ

Складнікі:

4 яйкі, 100 г смятаны, 30 г сметанковага масла, соль, зеляніна пятрушкі і цыбулі.

Яйкі ўзбіць са смятанай, пасаліць, выліць на разагрэтую патэльнію з маслам, прычыніць і трымаць на слабым агні, пакуль не згорнецца бялок. Пасыпаць зелянінай кропу і пятрушкі.

ЯЕЧНЯ З ГРЫБАМІ

Складнікі:

3 яйкі, 1 ст. лыжка мукі, 100 г грыбоў, 1 бульбіна, 3 лісты салаты, алей, зеляніна пятрушкі і кропу, соль.

Лісічкі і бульбу адварыць у салёнай вадзе асобна. Бульбу нарэзаць кубікамі і разам з грыбамі падсмажыць. Яйкі старанна ўзбіць з мукой, пасаліць, выліць на патэльнію з грыбамі і бульбай, перамешваючы, давесці да гатовасці. На талерку пакласці лісты зялёнай салаткі, а на іх – яечню. Страву ўпрыгожыць зелянінай.

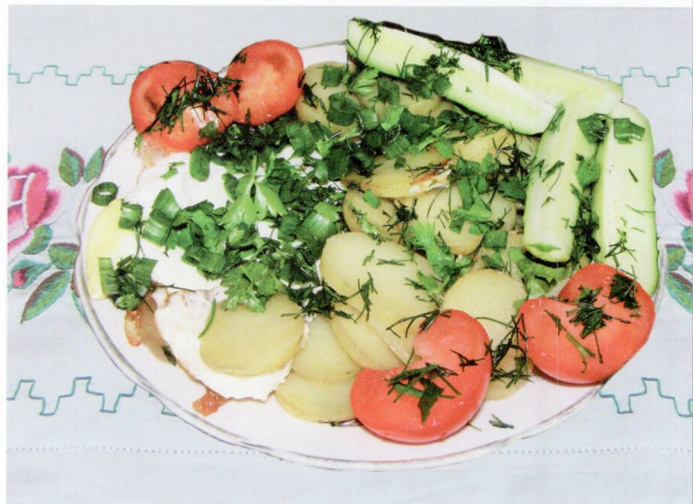


ЯЕЧНЯ З АГАРОДНІНАЙ

Складнікі:

2 яйкі, 50 г сала, 2 варанья бульбіны, 2 памідоры, 2 агуркі, зеляніна кропу, пятрушкі і шчыпяроў цыбулі, соль.

Сала нарэзаць кубікамі і падсмажыць, на яго паскладаць нарэзаную акрухамі звараную бульбу і таксама падсмажыць, убіць яйкі, пасаліць і смажыць на павольным агні, пакуль не згорнецца бялок. Пакласці на талерку, дадаць нарэзанья памідоры і агуркі, пасыпаць зелянінай.



ЯЙКІ КРЫПАНЫЯ СЕЧАНЫМ СЕЛЯДЦОМ

Складнікі:

10 яйкаў, 1 бульбіна, 1 морква, 1 агурок, 100 г зялёнага гарошку, 200 г маянэзу.

Для накрыпкі: 300 г селядца, 1 яблык, 50 г белага хлеба, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 1 ч. лыжка воцату, перац.

Зваранья ўкрутую яйкі ачысціць ад шкарлупіны, разрэзаць напалову і выняць жаўткі. Паловы яечных бялкоў накрыпаць начыннем, прыгатаваным з сечанага селядца і часткі жаўткоў. Начынне выраўняць так, каб надаць кожнай палове форму цэлага яйка. Зваранья, ачышчаныя бульбу і моркву, а таксама салёныя агуркі нарэзаць кружочкамі, выкласці на посуд, на іх пакласці крыпанья яйкі, паліць маянэзам, упрыгожыць сечаным жаўтком, зялёным гарошкам.

Падрыхтоўка накрыпкі з сечанага селядца. Селядзец ачысціць, адлучыць мякаць ад костак, нарэзаць лустачкамі. Яблыкі ачысціць ад скуркі і, разрэзаўшы на часткі, выдаліць асяродак. Пшанічны хлеб папярэдне замачыць у малацэ, а затым адціснуць. Цыбулю нашаткаваць і злёгка падсмажыць. Падрыхтаваную еміну прапусціць праз мясасечку, дадаць размякчанае сметанковае масла, молаты перац, воцат і старанна перамяшаць.

ЯЙКІ КРЫПАНЫЯ ГРЫБАМІ

Складнікі:

8 яйкаў, 20 г сушаных грыбоў, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 200 г маянэзу, зеляніна, воцат, соль.

Сушаныя грыбы старанна прамыць і замачыць на 3-4 гадзіны для набракання, ізноў прамыць, пакласці для варкі ў працэджаную ваду, у якой яны брынялі, дадаўшы воцату, і варыць да гатовасці. Звараныя ўкрутую яйкі ачысціць, зняць нажом тупы канец яйка, выняць жаўток. Падрыхтаваныя грыбы дробна нарэзаць, падсмажыць, змяшаць з падсмажанай цыбуляй і жаўтком, пасаліць. Атрыманым начиннем запоўніць яйкі, паскладаць іх у салатнік, прычыніўшы зверху зрэзанымі “капялюшыкамі” бялкоў, заліць маянэзам, упрыгожыць зелянінай.

ЯЕЧНЯ З ДРАЊКАМІ

Складнікі:

для яечні: 2 яйкі, 50 г сала, соль;

для дранікаў: 500 г бульбы, 1 яйка, 2 ст. лыжкі мукі, соль, свіны тлушч.

Абабраную бульбу надраць на дробнай тарцы, адціснуць ваду, дадаць соль, соду, муку і яйка. Усё перамяшаць. Смажыць аладкі на гарачай патэльні з тлушчам.

На другой патэльні падсмажыць сала, уліць яйкі і смажыць, пакуль не згорнецца бялок (жаўткі павінны быць вадкімі для мачання ў іх дранікаў).



БАГАТАЯ ЯЕЧНЯ



Складнікі:

*2 яйкі, 150 г
свойскай каўбасы,
150 г тлустай
свініны, 3 маладыя
бульбіны, 2 памі-
доры, 1 агурок,
3 маладыя цыбулінкі
са шчыпярамі, зеля-
ніна салаты, кропу і
пятрушкі.*

Маладую бульбу памыць, абцерці і зварыць. Свініну нарэзаць на кавалачкі і абсмажваць на патэльні, дадаўшы два кавалкі каўбасы і нарэзанья напалову зваранья бульбіны. Калі ўсё гэта добра падсмажыцца, убіць яйкі, пасаліць і давесці да гатовасці. Перакласці на талерку з зялёнай салатай, абкласці нарэзанымі памідорамі, агуркамі і маладымі цыбулінкамі з часткай шчыпяроў, пасыпаць буйна нашаткаванымі кропам, пятрушкай і шчыпярамі.

ЯЕЧНАЯ КАЎБАСА

Складнікі:

10 яйкаў, 4 ст. лыжкі зеляніны пятрушкі, тонкая свіная кішка, соль і перац.

Яйкі выпусціць, не парушаючы цэласнасці жаўтка, у абалонку, дадаўшы солі, перцу і нарэзанай зеляніны пятрушкі. Яечную каўбасу варыць на працягу 7-10 хвілін.

Каўбасу можна трохі падсмажыць на патэльні са сқваркамі і цыбуляй.

СЫНЬ, БОЖА!



ЗАЕДКІ

САЛАТА СА ШЧЫПЯРОЎ ЦЫБУЛІ



Складнікі:

шчыпяры цыбулі, соль, смятана (ці воцат, алей, перац).

Шчыпяры цыбулі ачысціць, памыць, дробна насячы. У талерцы, пасаліўшы, даць пастаяць хвілін 15. Потым дадаць смятаны ці кіслага малака або воцату, чорнага молатага перцу і алею.

САЛАТА З КАПУСТЫ

Складнікі:

500 г капусты, 3 ст. лыжкі воцату, ½ ч. лыжкі цукру, 2 морквы, 20 г алею, соль да смаку, зеляніна пятрушкі і кропу.

Капусту нашаткаваць, крышку пасаліць і перацерці рукамі, каб капуста была мяккай.

Пасля гэтага капусту пакласці ў салатніцу, заліць воцатам, дадаць цукру. Праз 30 хвілін у салату дадаць змельчаную на тарцы моркву, насечаную зеляніну пятрушкі і кропу, паліць алеем.

САЛАТА З АГУРКОЎ

Складнікі:

3 агуркі, 70 г смятаны, кроп, соль.

Агуркі нарэзаць тонкімі паўкругамі, пакласці ў салатніцу, крышку пасаліць і паліць смятанай. Зверху пасыпаць зелянінай кропу.



САЛАТА З КІСЛАЙ КАПУСТЫ І БУРАКА

Складнікі:

500 г кіслай капусты, 1 вараны бурак, 1 цыбуліна, алей.

Кіслую капусту перабраць, адціснуць, буйныя часткі здрабніць, дадаць нарэзаны саломкай бурак, нашаткаваную цыбулю, заправіць алеем.

САЛАТА З КАБАЧКОЎ

Складнікі:

1 невялікі кабачок, 10 зубкоў часнаку, алей, соль, зеляніна кропу і пятрушкі.

Кабачок нарэзаць тонкімі скрылькамі, пасаліць. Кожную скрыльку кабачка ўкачаць у муку, абсмажыць на алеі, ахалодзіць. Націснуць часнаку, перамяшаць са скрылькамі кабачка. Страву пасыпаць сечанай зелянінай.



РЭДЗЬКА З ЯЙКАМ

Складнікі:

2 рэдзькі, 2 яйкі, 150 г смятаны, соль.

Рэдзьку ачысціць, пакласці ў халодную ваду на 15 хвілін, а затым здрабніць на тарцы. Дадаць расцёрты жаўток варанага яйка, пасаліць і перамяшаць. Гатовую страву забяліць смятанай.

РЭДЗЬКА СА ШМАЛЬЦАМ

Складнікі:

2-3 рэдзькі, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка шмальца, соль.

Рэдзьку ачысціць, прамыць у халоднай вадзе, нацерці на тарцы з буйнымі адтулінамі. Цыбулю нашаткаваць, змяшаць з падрыхтаванай рэдзькай, пасаліць і заправіць распушчаным шмальцам.

САЛАТА З РЭДЗЬКІ І МОРКВЫ

Складнікі:

2 рэдзькі, 5 моркваў, соль, 200 г маянэзу, зеляніна пятрушкі.

Рэдзьку і моркву ачысціць, прамыць і нацерці на тарцы. З рэдзькі як найлепей выціснуць сок. Рэдзьку і моркву добра перамяшаць, пасаліць, дадаць маянэз. Пасыпаць сечанай зелянінай пятрушкі.

Варьянт:

замест маянэзу можна дадаць воцат і алей.

ЗЯЛЁНАЯ САЛАТКА СА СМЯТАНАЙ І ЯЙКАМ



Складнікі:

300 г зялёнай салаткі, 1 свежы агурок, 1 яйка, 150 г смятаны, ½ ст. лыжкі воцату, зеляніна пятрушкі і кропу.

Зялёную салатку прамыць, абсушыць, дробна насячы і пакласці ў міску. Яйкі зварыць укрутую, дробна нарэзаць, змяшаць са смятанай і воцатам і дадаць да зялёнай салаты.

Усё перакласці ў салатніцу, абкласці кружочкамі свежага агурка і пасыпаць дробна насечанымі кропам і пятрушкай.

САЛАТА З БУРАКА СА СМЯТАНАЙ

Складнікі:

2 буракі, 3 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка воцату, соль.

Буракі зварыць у лупінах (для захавання колеру можна дадаць воцат), ачысціць, нацерці на буйной тарцы, пасаліць да смаку, дадаць смятану.



БУЛЬБА З БУРАКОМ

Складнікі:

4 бульбіны, 1 бурак, 2 ст. лыжкі алею, 1 цыбуліна, соль.

Асобна зварыць у лупінах бульбу і бурака, астудзіць, ачысціць і нарэзаць невялікімі кубікамі, дадаць падсмажаную цыбулю, соль і ўсё перамяшаць.

САЛАТА З МОРКВЫ І ЧАСНАКУ

Складнікі:

3 морквы, 5 зубкоў часнаку, 100 г маянэзу.

Моркву нарэзаць саломкай, дадаць націснуты часнок, змяшаць з маянэзам.



САЛАТА СА СВЕЖЫХ ПАМІДОРАЎ І ЯБЛЫКАЎ

Складнікі:

3 памідоры, 3 яблыкі, 50 г зялёнай салаты, 150 г смятаны, соль, зеляніна кропу і пятрушкі.

Падрыхтаваныя памідоры і яблыкі нарэзаць кружочкамі, зялёную салату нашаткаваць. Усё пасаліць і пакласці ўперамешку ў салатніцу, заліць смятанай і пасыпаць дробна сечанай зелянінай.

САЛАТА З РАДЫСКІ СА СМЯТАНАЙ

Складнікі:

10 радысак, 1 яйка, 150 г смятаны, соль.

Радыску памыць і падрабніць паўкружочкамі. Яйка зварыць укнутую, жаўток расцерці ў місцы, дадаць смятану і соль. Пасля гэтага пакласці радыску, дробна насечаны бялок і змяшаць са смятанай.

САЛАТА З ПАМІДОРАЎ І ЦЫБУЛІ



Складнікі:

5 памідораў, 1 цыбуліна, зеляніна пятрушкі, кропу і шчыпяроў цыбулі, соль, цукар, цытрынавы сок, 150 г смятаны.

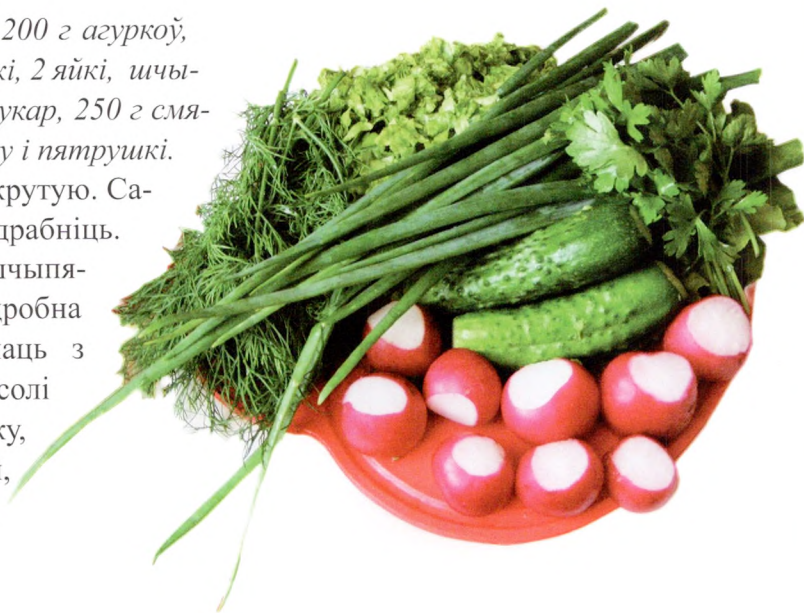
Памідоры вымыць гарачай і халоднай вадой. Нарэзаць кружочкамі, цыбулю дробна насекчы, дадаць да смаку солі, цукру і цытрынавага соку, паліць смятанай, усё перамяшаць, скласці ў салатніцу і ўпрыгожыць зелянінай.

ВЯСНОВАЯ САЛАТА

Складнікі:

400 г радыскі, 200 г агуркоў, 100 г зялёнай салаткі, 2 яйкі, шчыпяры цыбулі, соль, цукар, 250 г смятаны, зеляніна кропу і пятрушкі.

Яйкі зварыць укрутую. Салатку прамыць, здрабніць. Радыску, агуркі, шчыпяры цыбулі і яйкі дробна нарэзаць, перамяшаць з салаткай, дадаць солі і цукру да смаку, паліць смятанай, зверху пасыпаць зелянінай.



ЛЕТНЯЯ САЛАТА

Складнікі:

*3 памідоры, 3 агуркі,
3 струкі салодкага перцу,
1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі
алею, 1 ст. лыжка воцату,
1 ч. лыжка цукру, соль.*

Памідоры нарэзаць на кавалачкі, перац ачысціць ад зерняў і нарэзаць саломкай. Агуркі нарэзаць паўкружкамі, цыбулю нашаткаваць, усыпаць солі, цукру, паліць воцатам і ўсё перамяшаць. Заправіць алеем.



ВОСЕНЬСКАЯ САЛАТА

Складнікі:

1 сярэдні бурак, 2 яблыкі, 250 г капусцы, 150 г зялёнага кансерваванага гарошку, маянэз.

Вараны бурак і вычышчаныя ад лупінаў і асяродкаў яблыкі нарэзаць саломкай, капусту нашаткаваць і злёжку перацерці з соллю. Прадукты змяшаць, дадаць зялёны гарошак, паліць маянэзам.

ЗИМОВАЯ САЛАТА

Складнікі:

2 карані хрэну, 3 морквы, 3 яблыкі, соль, цукар, цытрынава сок, 150 г смятаны ці маянэзу.

Хрэн, яблыкі і моркву нацерці на буйной тарцы, дадаць солі, цукру, цытрынавага соку да смаку, забяліць смятанай, перамяшаць.



САЛАТА З ПАРЭЧКІ І МОРКВЫ

Складнікі:

4 морквы, шклянка парэчак, шклянка смятаны.

Моркву нацерці на буйной тарцы, змяшаць з парэчкай і смятанай.

“СЯЛЯНСКАЯ” САЛАТА

Складнікі:

200 г салёнага сала, 4 бульбіны, 1 морква, 4 агуркі, 1 цыбуліна, 4 зубкі часнаку, алей.

Халоднае сала, цыбулю, агуркі, варанья бульбу і моркву нарэзаць кубікамі, дадаць дробна нарэзаны і расцёрты часнок. Перамяшаць з алеем.

САЛЁНЫЯ АГУРКІ

Складнікі на 1 трохлітровы слоік:

агуркі, кроп, 5 зубкоў часнаку, 3 ст. лыжкі солі і 3 ст. лыжкі цукру.

У трохлітровы слоік пакласці кроп, часнок, шчыльна паскладаць агуркі, дадаць соль і цукар, заліць халоднай вадой і шчыльна закрыць поліэтыленавай накрывкай.

МАРЫНАВАНЫЯ АГУРКІ З ЦЫБУЛЯЙ



Складнікі на 1 адналітровы слоік: агуркі, 1 цыбуліна, 1 лаўровы ліст, 2 гваздзікі, 2 гарошыны духмянага перцу, 4 гарошыны чорнага перцу.

Марынад на некалькі (у залежнасці ад нападунення агуркамі) адналітровых слоікаў: 1,5 л вады, 2 ст. лыжкі солі, 180 г воцату, 6 ст. лыжак цукру.

Ваду закіпяціць і дадаць воцат, соль, цукар. Цыбулю нарэзаць колцамі і пакласці ў слоік, туды ж дадаць лаўровы ліст, гваздзіку, духмяны перац, чорны перац і шчыльна паскладаць агуркі, затым заліць халодным марынадам. Стэрылізаваць, пакуль агуркі не зменяць колер, затым зняць з агню і на 10 хвілін пакінуць слоікі ў вадзе. Закрыць накрывкай.

МАРЫНАВАНЫЯ АГУРКІ Ў ТАМАЦЕ

Складнікі: агуркі,

марынад на некалькі (у залежнасці ад нападунення агуркамі) адналітровых слоікаў: на 1,5 л вады 200 г цукру, 200 г воцату, 200 г таматавага соуса, 2 ст. лыжкі солі.

Марынад закіпяціць. Агуркі разрэзаць уздоўж на 4 часткі і шчыльна паскладаць у літровы слоік. Заліць халодным марынадам і стэрылізаваць 15 хвілін. Закрыць накрывкай.



МАРЫНАВАНЫЯ БУРАКІ

Складнікі:

буракі,

1) марынад для прыгатавання халадніку: 1 л вады, 100 г воцату, 30 г солі, 20 г цукру;

2) марынад для прыгатавання іншых страў: 900 г вады, 50 г цукру, 50 г солі, 150 г воцату, некалькі гарошын чорнага і духмянага перцу, лаўровы ліст.

Буракі памыць, адварыць 40 хвілін, астудзіць і ачысціць, затым скласці ў стэрылізаваныя слоікі і заліць халодным марынадам. Літровы слоік стэрылізаваць 15 хвілін. Закрыць накрыўкай.



МАРЫНАВАНЫЯ КВЕТКАВЫЯ СТЭЛКІ ЧАСНАКУ



Складнікі:

кветкавыя стрэлкі часнаку, марынад (у залежнасці ад нападўнення часнаком) на некалькі слоікаў: 1 л вады, 100 г воцату, 50 г солі, 50 г цукру.

Нарэзаныя стрэлкі часнаку паскладаць у слоікі, заліць халодным марынадам. Літровы слоік стэрылізаваць 40 хвілін. Закрыць накрыўкай.

ЗАЕДКІ З СЕЛЯДЦА

Занадта салёныя селядцы перад ужываннем варта вымачыць у халоднай вадзе, затым вытрыбушыць і заліць малаком на 10-12 гадзін. Пасля гэтага селядзец набывае свежасць і прыемны смак.



СЕЛЯДЗЕЦ МАРЫНАВАНЫ

Складнікі:

600 г селядца, 1 цыбуліна, лаўровы ліст, перац, цукар, воцат да смаку.

Вычышчаны і вымачаны селядзец нарэзаць на кавалкі, паскладаць у слоік, перакладаючы цыбуляй. Воцат з прыправамі і вадой закіпяціць, ахаладзіць і заліць гэтым марынадам селядзец.

Так прыгатаваны селядзец можа захоўвацца ў марынадзе некалькі дзён.

СЕЛЯДЗЕЦ "на хуткую руку"

Складнікі:

1 селядзец, 1 цыбуліна, алей.

Вычышчаны селядзец нарэзаць на кавалкі, паскладаць на селядзечніцу, абкласці цыбуляй, нарэзанай колцамі, паліць алеем.

СЕЛЯДЗЕЦ СА СМЯТАНАЙ І ЯБЛЫКАМІ

Складнікі:

400 г селядца, 100 г смятаны, 50 г цыбулі, 100 г яблыкаў, 50 г салёных агуркоў, молаты востры чырвоны перац, чорны перац, цукар, зеляніна.

Яблыкі, агуркі і цыбулю нацерці на тарцы, змяшаць са смятанай, перцам і цукрам да смаку. Кавалкі вычышчанага і вымытага селядца паскладаць на селядзечніцу, нарэзаць на кавалкі, паліць прыгатаванай заправай, зверху пасыпаць чырвоным перцам і ўпрыгожыць зелянінай.

СЕЛЯДЗЕЦ У ГАРЧЫЧНАЙ ЗАПРАВЕ

Складнікі:

400 г селядца, 30 г сталовай гарчыцы, 3 яйкі, 100 г смятаны, 30 г алею, 50 г цыбулі, перац, цукар, зеляніна пятрушкі і кропа, 3 радыскі.

Вымачаны і вычышчаны селядзец нарэзаць і паскладаць на селядзечніцу. Звараныя ўкрутую яйкі ачысціць, дробна нарэзаць, цыбулю нашаткаваць і змяшаць з гарчыцай, смятанай, алеем, цукрам і перцам. Атрыманай заправай заліць селядца, зверху пасыпаць зелянінай і ўпрыгожыць радыскай.

СЕЛЯДЗЕЦ З САДАВІНОЙ І АГАРОДНІНАЙ

Складнікі:

1 селядзец, 1 цыбуліна, 1 морква, 30 г салеры, 1 яблык, 50 г таматавай пасты, 50 г алею, 100 г смятаны, перац, цукар, зеляніна пятрушкі.

Вымачаны ў вадзе і малацэ селядзец ачысціць ад скуры і костак, нарэзаць кавалачкамі, паскладаць на селядзечніцу. Моркву і салеру нацерці на буйной тарцы, пакласці ў рондаль, уліць трохі вады і тушыць да мяккасці. Яблык нацерці на тарцы, дадаць памідоры, смятану, перац, соль, цукар, усё змяшаць з тушанай агароднінай, уліць алей. Гэтай заправай паліць селядца. Зверху пасыпаць сечанай зелянінай.

ФАРШМАК

I варыянт

Складнікі:

500 г селядца, 50 г каўбасы, 3 яйкі, 1 цыбуліна, 1 памідор, 1 агурок, 1 вінны яблык, 100 г смятаны, перац, цукар, зеляніна пятрушкі.

Яйкі адварыць укрутую. Селядзец вымачыць, ачысціць, прапусціць праз мясасечку разам з каўбасой, яйкамі, цыбуляй і яблыкам, дадаць смятану і зеляніну пятрушкі. Усыпаць перац і цукар, перамяшаць, паскладаць на селядзечніцу, упрыгожыць кавалачкамі яйкаў, памідора і пасыпаць зелянінай пятрушкі.

Для вастрьні можна апырскаць цытрынавым сокам.

II варыянт

Складнікі:

1 селядзец, 2 яйкі, 1 яблык, 50 г булкі, 10 г сушаных грыбоў, 1 цыбуліна, 200 г малака, 100 г смятаны, 100 г маянэзу, 50 г алею, 1 морква, цукар, перац, цытрынавы сок, зеляніна пятрушкі.

Яйкі адварыць укрутую. Вымачаны ў вадзе і малацэ селядзец ачысціць ад костак і скуры. Сушаныя грыбы адварыць разам з морквай. Усё гэта прапусціць праз мясасечку. Яблык і цыбулю нацерці на тарцы, змяшаць з селядцом, дадаць сечаныя яйкі, булку, размочаную ў малацэ, алей, а ў канцы цытрынавы сок, перац, цукар. Усю еміну вымешаць, пакласці на селядзечніцу, апырскаць цытрынавым сокам, паліць зверху алеем, маянэзам ці смятанай, пасыпаць зелянінай, упрыгожыць кавалачкамі цытрыны.

Фаршмак можна скласці шчыльна ў слоік і захоўваць у халадзе 5-6 дзён.

III варыянт. ПА-ЗЭЛЬВЕНСКУ:

Складнікі:

1 селядзец, 1 луста прастай зэльвенскай булкі, 2 яйкі, 1 цыбуля, 20 г сушаных грыбоў, 100 г маянэзу ці 30 г алею.

Замачыць у вадзе лустачку зэльвенскай булкі без скарынкі. Ваду адціснуць. Вараныя ўкрутую яйкі ачысціць ад шкарлупін. Селядзец ачысціць ад вантробаў, костак і галавы. Селядзец, яйкі і цыбулю прапусціць праз мясасечку. Сушаныя грыбы адварыць, адкінуць на сіта, каб сцякла вада, ахаладзіць, потым таксама прапусціць праз мясасечку, змяшаць з селядцом, цыбуляй і яйкамі. Дадаць маянэз альбо алей.

Намазаць на лусты хлеба і пасыпаць дробна сечанымі шчыпярамі цыбулі і зелянінай крону і пятрушкі.

СЕЛЯДЗЕЦ З ПАМІДОРАМІ

Складнікі:

1 селядзец, 3 памідоры, 1 цыбуліна, 30 г алею, чорны молаты перац, зеляніна пятрушкі.

Ачышчаны ад костак і скуры селядзец нарэзаць упоперак тонкімі кавалачкамі. Памідоры і цыбулю нарэзаць кружкамі, пакласці на кавалкі селядца, пасыпаць чорным молатым перцам і паліць алеем.



СЕЛЯДЗЕЦ З САЛЕРАЙ

Складнікі:

500 г селядца, 100 г маянэзу, 1 памідор, 50 г салеры, чырвоны молаты перац, цукар, зеляніна пятрушкі.

Салеру зварыць у 100 г вады, адцадзіць, расцерці, змяшаць з маянэзам, дадаць да смаку цукру і перцу. Вымачаны і вычышчаны ад костак і скуры селядзец пакласці на селядзечніцу двума шэрагамі, паміж якімі ўліць заправу, зверху пасыпаць зелянінай пятрушкі і абкласці памідорамі.

ЗРАЗЫ З СЕЛЯДЦА

Складнікі:

5-6 невялікіх па памеры селядцоў, 2 цыбуліны, 1 морква, 50 г таматавай пасты, 100 г алею, перац, лаўровы ліст, цукар, воцат ці цытрынавы сок.

Селядцы вымачыць, ачысціць ад скуры і костак, разрэзаць у даўжыню на 2 палоскі. Цыбулю нарэзаць кружкамі, падрумяніць злёгка на алеі, пасыпаць чорным молатым перцам. Затым пакласці патроху цыбулі на кожны кавалак селядца, згарнуць і сашпіліць шыпулямі¹. Паскладаць зразы ў слоік і заліць заправай; моркву нацерці на тарцы, патушыць да мяккасці з сечанай цыбуляй і алеем, дадаць перцу, цукру, солі да смаку, цытрынавага соку, а таксама таматавай пасты.

СЕЛЯДЗЕЦ ПА-ЗЭЛЬВЕНСКУ

Складнікі:

1 селядзец, 1 марынаваны бурак, 1 цыбуліна, некалькі салёных агурочкаў, 50 г алею.

Селядзец ачысціць ад скуры і костак, нарэзаць кубікамі. Таксама кубікамі нарэзаць бурак і цыбулю. Усё злучыць, заправіць алеем. Зверху пакласці салёныя агурочки.



ІКРА З СЕЛЯДЦА

Складнікі:

1 селядзец, 1 морква, 200 г плаўленага сыру, 200 г сметанковага масла.

Вымачанага ў вадзе і малацэ селядца ачысціць ад скуры і костак. Потым разам з варанай морквай, плаўленым сырам прапусціць праз мясасечку, дадаць сметанковае масла, змяшаць. Выкласці горкай, упрыгожыць сметанковым маслам.

¹шыпуль – тонкі драўляны стрыжань, завостраны з аднаго ці з абодвух бакоў.

РЫБНИК

Складнікі:

500 г рыбы, 50 г пшанічнага хлеба, 100 г малака, 2 яйкі, 1 цыбуліна, 50 г сметанковага масла, лаўровы ліст, соль, перац, зеляніна пятрушкі і кропу.

Рыбу без скуры і костак нарэзаць на кавалкі, двойчы прапусціць праз мяса-сечку разам з замочаным у малацэ чэрствым пшанічным хлебам, цыбуляй, дадаць яйкі, сметанковае масла, соль, перац, дбайна перамяшаць. Масу выкласці на сурвэтку, надаць форму рыбы, загарнуць, пакласці ў рондаль з падсоленай вадой і лаўровым лістом, варыць на слабым агні 20 хвілін.

Выняць з рондаля, ахаладзіць, пасыпаць сечанай зелянінай пятрушкі і кропу.

САЛАТА З ПЕЧАНИ ТРАСКІ

Складнікі:

420 г печані траскі, 1 бульбіна, 1 цыбуліна, 3 зубкі часнаку, 3 яйкі, 250 г зялёнага гарошку, 1 ст. лыжка здробненых стрэлак часнаку.

Печань траскі і вараныя яйкі здрабніць, цыбулю нашаткаваць, адвараную ў лупінах бульбу абабраць, нарэзаць кубікамі, часнок дробна насячы.



Дадаць зялёны гарошак і ўсё перамяшаць. Упрыгожыць кветкавымі стрэлкамі часнаку.

“ЗЯЛЬВЯНКА”

Упэўнены, што падобнай стравой частавалі Ёладзіслава ІV Вазу, Вялікага Князя Літоўскага, Караля Польскага і Караля Швецыі, які ў 1643 годзе гасцяваў у Зэльве.



Складнікі:

1 шчупак, 2 морквы, 2 цыбуліны, 5 г булкі, 7 яйкаў, 20 г караня пятрушкі, 20 г салеры, 100 г малака, соль, перац, драбок цукру, лаўровы ліст, зеляніна пятрушкі, марынаванья кветкавыя стрэлкі часнаку.

Вычышчаную і вымытую рыбу пакласці на дошку. Вострым нажом прарэзаць скуру вакол галавы, а тупым асцярожна адлучыць яе ад мяса і сцягнуць, падразаючы нажом плаўнікі і хвост так, каб яны засталіся пры скуры.

Выдаліць вантробы, хрыбет і буйныя косткі. Мякаць рыбы прапусціць праз мясасечку разам з адной цыбулінай і булкай, размочанай у малацэ, дадаць адну цёртую моркву, жаўткі, драбок цукру, соль, перац, а таксама трохі сечанай зеляніны пятрушкі. Гэтым начиннем накрыпаць скуру шчупака і галаву, з якой выдаліць жабры. Калі частка накрыпкі застанеца, то з яе можна зрабіць круглыя галкі, якія адварыць разам з рыбай. Хрыбет шчупака пакласці ў рондаль разам з карэннямі, уліць 1 л вады, варыць 30 хвілін, затым адвар працадзіць, заліць ім рыбу і варыць на слабым агні яшчэ 30 хвілін.

Каб зварыць рыбу цалкам, трэба загарнуць яе шчыльна ў марлю ці сурвэтку, адварыць, а затым пакласці на посуд разам з галавой, упрыгожыць нарэзанымі ў выглядзе лілей яйкамі і марынаванымі кветкавымі стрэлкамі часнаку (“багавіне”). Калі няма адмысловага посуду для варкі рыбы цалкам, можна шчупака нарэзаць буйнымі кавалкамі, адварыць у звычайным рондалі, а пасля варкі пакласці на талерку.

АКУНІ ПАД ТАМАТАВАЙ ЗАПРАВАЙ

Складнікі:

1 кг акунёў, 200 г алею, 200 г таматавай пасты, 2 морквы, 2 цыбуліны, 50 г мукі, перац, соль, цукар, лаўровы ліст, зеляніна.

Вычышчаных акунёў нарэзаць кавалкамі, пасаліць, абкачаць у муцэ і смажыць на алеі. Для заправы вычышчаную моркву нацерці на буйной тарцы ці нарэзаць тонкімі скрылькамі, тушыць на алеі да мяккасці. Дробна насечаную цыбулю падсмажыць на алеі, змяшаць з морквай, дадаць тамат, соль, перац і цукар да смаку. Рыбу паскладаць у рондаль ці ў салатніцу, заліць прыгатаванай гарачай заправай, пасыпаць зверху пятрушкай, кропам і шчыпярамі цыбулі, ахаладзіць. Для вастрыні ў заправу можна дадаць трохі цытрынавага соку. Такім жа спосабам можна прыгатаваць шчупака, ляшча і іншую рыбу.



РЫБА Ў ЦЕСЦЕ



Складнікі:

750 г рыбы (шчупака, сама, стронгі ці іншай рыбы), 250 г пшанічнай мукі, 250 г малака, 3 яйкі, 150 г алею, прыправы.

Мякаць рыбы без костак нарэзаць на кавалкі, паліць цытрынавым сокам, нацерці прыправамі, абкачаць у муцэ, засмажыць на

патэльні з алеем. Муку прасеяць, распусціць цёплым малаком, размяшаць, каб не было камякоў, дадаць яйкі, соль і пакінуць на 15 хвілін.

Засмажаныя кавалкі рыбы ақунуць у цеста, выкласці на бляху і запычы ў разагрэтай духоўцы.

РЫБНАЯ ТУШАНКА

Складнікі:

1 кг дробнай рыбы (плоткі, сяляўкі, кялбоў ці іншай рыбы), 2 цыбуліны, 2 морквы, 30 г караня пятрушкі, 200 г алею, 50 г таматавай пасты, перац, соль, цукар, зеляніна.

Вычышчаную рыбу (без галоў) пасыпаць соллю, перцам, цукрам, паскладаць у рондаль, перакладаючы дробна нашаткаванымі пятрушкай, морквай і цыбуляй, заліць усё алеем, каб рыба была ім пакрыта (можна ўліць трохі вады), паставіць на 2 гадзіны ў гарачую духоўку. Праз гадзіну дадаць да рыбы таматавую пасту і тушыць да гатовасці, не перамешваючы. Ахаладзіць, пасыпаць насечанай зелянінай.



РАКІ ВАРАНЬЯ

Складнікі:

25 ракаў, па 1 пучку зеляніны кропу і пятрушкі, 2 цыбуліны, лаўровы ліст, гваздзіка, 1 жменя солі.

У рондаль наліць вады, пакласці па пучку зеляніны кропу і пятрушкі, лаўровы ліст, гваздзіку, цыбуліны і жменю солі, і калі ўсё добра ўскіпіць, тады апусціць у вар добра прамытыя ракі, папярэдне вырваўшы ў кожнага з шыйкі сярэдняю лускавінку, якая лёгка адлучаецца і выцягвае за сабою стрававальную кішку. Калі ракі зварца і атрымаюць чырвоны колер, рондаль адставіць ад агню і даць пастаяць, не вымаючы ракаў з вады, 5 хвілін.

Існуе шмат рэцэптаў прыгатавання ракаў: і ў крапіве, і ў прыправах, і пад лютам, і нават у малацэ...

Але самыя смачныя ракі, якімі мяне частаваў Янка Парцяны з вёскі Бярэжкі (4 км ад Зэльвы), гатуюцца так:

перад тым, як кінуць ракаў у кіпень, выдаліць у іх кішачку, варыць да добрай чырвані. Потым ваду зліць і хуценька паліць півам. Адразу трэба зліць і піва.

Ракі гатовыя! Смачныя ў іх нават пад панцырам вантробы.

САЛЁНАЯ РЫБА

Салиць найлепш шчупака, плотку, акуня, ляшча, ліня, чырванапёрку і іншую рыбу. Прасцей за ўсё салиць сухім спосабам, шаруючы рыбу соллю (лепш дробнага памолу). Рыбу вагой да паловы кілаграма (акунь, плотка) можна салиць не вытрыбушваючы, у буйнейшай рыбы вантробы выдаліць.

Перад саленнем рыбу памыць, разрэзаць ад галавы да хваставаго сцябла і адразу ж вытрыбушыць (ікру можна пакінуць).

Падрыхтаваную рыбу нашараваць соллю, якую набіць таксама ў жабры і ўнутр праз разрэз. У буйной рыбы (вагай больш за 1½-2 кілаграмы) зрабіць дадаткова падоўжаны разрэз на спінцы, куды таксама засыпаць соль. Падрыхтаваную такім спосабам рыбу ўкласці шэрагамі брушкам угару ў селядзёўку ці шчыльна збітую скрыню, перасыпаючы шэрагі соллю, прычым бліжэй да верхніх шэрагаў солі засыпаецца больш.

На кожныя 10 кілаграмаў рыбы патрабуецца каля 1½-2 кілаграмы солі. Працягласць салення ў халодным памяшканні, напрыклад у склепе, такіх рыб, як лешч, шчупак, да 12 сутак, у нехалодным – да 5-7 сутак.

ВЯЛЕНАЯ РЫБА



Для вялення выкарыстоўваюць галоўным чынам шчупака, ляшча, плотку і акуня. Толькі нядаўна злоўленую рыбу адразу ж апрацоўваць для вялення не варта. Напачатку рыбу вытрымаць некалькі гадзін у купцы, затым падрыхтаваць для салення.

Рыбу даўжынёй да 25-30 сантыметраў салиць без разроблівання, цэлай, а буйнейшую падрыхтоўваюць, як і пры саленні.

Перад саленнем рыбу нанізаць на шпагат. Трымаючы шаршатку¹ са шпагатам (даўжынёй каля 60-70 сантыметраў) у левай руцэ, правай насадзіць на

¹ шаршатка – тоўстая доўгая іголка.

шаршатку праз вочы рыбы спінкамі ў адзін бок. Нанізаўшы на шаршатку ад 2 да 10 рыбін, у залежнасці ад памераў, іх прапіхнуць з шаршаткі на шпагат, канцы якога завязаць простым вузлом. Звязкі рыб прамыць ад забруджвання ў вадзе, нашараваць соллю (гэтак жа як і пры саленні) і ўкласці брушкам угару, не вельмі шчыльна, у селядзёўку, на дно якой папярэдне наліць салявы расол (1 частка солі на 4 часткі вады). Праз 2-5 сутак, у залежнасці ад памераў рыбы і надвор'я (пры цёплым надвор'і тэрмін салення меншы), вязкі рыбы выняць з селядзёўкі, пакласці на некалькі гадзін у кучу і затым старанна прамыць халоднай вадой, пасля чаго рыбу развесіць на адкрытым паветры на гарызантальна пакладзеных жэрдках, лепш на сонечным боку, але ў цені, пад падстрэшкам. Пры развешванні вязкі трэба размясціць так, каб рыбы не датыкаліся і віселі брушкам вонкі. Працягласць вялення дробнай рыбы каля двух тыдняў, буйной да 4-5 тыдняў.

Рыбу лепш за ўсё вяліць увесну, у прахалоднае і сухое надвор'е. Улетку гэта рабіць не варта з-за хуткай ёлкасці рыбінага тлушчу.



САЛАТА З ПЕЧАННЮ



Складнікі:

500 г ялавічнай печані,
3 бульбіны, 3 салёныя агуркі,
3 яйкі, 200 г маянэзу, шчыпяры
цыбулі, перац і соль.

Вараныя печань, яйкі і бульбу, а таксама салёныя агуркі нарэзаць кубікамі, шчыпяры на-секчы, дадаць частку маянэза, змяшаць. Салату пакласці горкай, паліць астатнім маянэзам, пасыпаць сечанымі шчыпярамі цыбулі.

Варыянт:

– да гэтых складнікаў можна дадаць адвараных і нарэзаных сушаных грыбоў.



САЛАТА “ПАПАРАЦЬ-КВЕТКА”

Складнікі:

200 г ялавічыны, 200 г вяндліны, 2 памідоры, 3 агуркі, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка воцату, 200 г маянэза.

Цыбуліну ачысціць, нарэзаць колцамі, прамыць пад струменем халоднай вады, адціснуць ваду, паліць воцатам. Вараную ялавічыну, вяндліну, памідоры і агуркі нарэзаць саломкай, да іх дадаць марынаванай цыбулі, змяшаць і заправіць маянэзам.

САЛАТА “ЖУРАВІНКА”

Складнікі:

250 г варанай ялавічыны, 2 салёныя агуркі, 1 цыбуліна, 100 г сушаных грыбоў, 30 г алею, 1 цытрына, 3 ст. лыжкі журавін.

Вараная ялавічыну і грыбы, а таксама агуркі нарэзаць саломкай, цыбулю нашаткаваць. Усё змяшаць, паліць заправай з алею, цытрынавага соку, солі, цукру і перцу. Упрыгожыць журавінамі.

САЛАТА “НЁМАНСКАЯ”

Складнікі:

500 г качкі, 2 морквы, 2 салёныя агуркі, 1 бульбіна, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка таматавай пасты, 1 ч. лыжка хрэну, 1 зубок часнаку, 150 г маянэзу.

Мякаць варанай качкі (без скуры), вараная бульбу і моркву, салёныя агуркі нарэзаць тонкімі скрылькамі, цыбулю нашаткаваць. Падрыхтаваную еміну заправіць маянэзам, змяшаным з таматавай пастай, хрэнам і націснутым часнаком.

САЛАТА “ГАРАДЗЕНСКАЯ”

Складнікі:

250 г ялавічыны, 300 г свежай капусты, 2 свежыя памідоры, 1 цыбуліна, 200 г маянэзу.

Вараную ялавічыну нарэзаць скрылькамі, памідоры – дзелькамі, цыбулю і капусту нашаткаваць, капусту злёгку перацерці з соллю. Усё перамяшаць з маянэзам.

ХАЛАДЗЕЦ, КВАШАНИНА, ХУТКИ

Складнікі:

3 свінья ножкі (капыткі), 500 г свіной галавізны, 200 г ялавічыны, 2 морквы, 2 цыбуліны, лаўровы ліст, 5 гарошын духмянага перцу, 5 зубкоў часнаку, 3 ст. лыжкі зеляніны пятрушкі і кропу, 1 яйка, соль, чорны молаты перац.

Падрыхтаванья свінья ножкі і мяса пакласці ў халодную ваду на 3 гадзіны, потым перакласці ў рондаль і заліць халоднай вадой, давесці да кіпення і даць пакіпецць хвілін пяць, ваду зліць, ножкі і мяса прамыць, заліць халоднай вадой і варыць пры слабым кіпенні 4-5 гадзін, пакуль мяса не будзе вольна адлучацца ад костак, а прыварак не набудзе клейкасць.

Цыбулю ачысціць (можна пакінуць апошні пласт шалупіны – гэта надаецць прыгожы залацісты колер прыварку). Моркву вымыць і ачысціць. За гадзіну да канца варкі прыварак пасаліць, пакласці цыбулю, моркву, перац і лаўровы ліст.

З гатовага прыварку выняць зваранья мясныя прадукты. Адлучыць мяса ад костак. Мяса дробна нарэзаць.

Адвар працадзіць, зноў закіпяціць, убіць у адвар сырое яйка, хвілін пяць паварыць, потым зноў працадзіць.

Часнок ачысціць і дробна насекчы. Зеляніну вымыць, абсушыць і насекчы.

У падрыхтаванья формы раскласці мяса, пасыпаць зелянінай і часнаком. Заліць адварам і прыбраць у халадзільнік да поўнага застывання (лепш на ноч).

З паверхні застылага халадцу зняць тлушч лыжкай, змочанай у гарачай вадзе.

Халадзец акуратна дастаць з формы і змясціць на талерку (можна пакласці некалькі журавін, а таксама сечаную цыбулю ці выразанья з адваранай морквы зорачкі і кветачкі).

Халадзец смачны з хрэнам і любой бульбай (смажанай, печанай, варанай).

У қарчме “У БАРАНА” (Прага, Чэхія) мне вельмі прыйшлася да смаку тлачэнқа, палітая воцатам з дробна насечанай цыбуляй і чорным молатым перцам (адзінага чаго мне бракавала ў гэтай страве – прысутнасці неабходнага прысмаку часнаку).



ЯЗЫКІ Ў ВУШАХ

Рэцэпт атрыманы мною ад маёй бабулі Надзеі Ленец, якая ў свой час атрымала ад сваёй мамы Пэафілі, на расповядах якой гэта страва была вельмі да смаку майму продку (пра...прадзеду) Казіміру Ленцу.



Складнікі:

свіныя вушы, свіныя языкі, часнок, чорны молаты перац, соль, зеляніна кропу і пятрушкі да смаку.

Свіныя языкі адварыць у салёнай вадзе да мяккасці. Асобна варацца свіныя вушы, але самае галоўнае, каб храсткі былі мяккія. Націснутым часнаком, перцам, насечанай зелянінай кропа і пятрушкі нацерці вараныя языкі. Нарэзаць языкі па памерах вушэй. Загарнуць языкі ў вушы. Пакласці шчыльна адзін каля аднаго на плоскую міску, другой плоскай міскай накрыць зверху, прыціснуць і пакласці груз. Вынесці ў холад, каб страва добра застыла. Потым нарэзваць як каўбасу.

МАРЫНАВАНЫ ЯЗЫК

Складнікі: 1 кг языкоў, 400 г зялёнага гарошку, перац, лаўровы ліст, гваздзіка да смаку, зеляніна, кружочки цытрын;

для марынаду: 30 г воцату, 5 г салетры, 15 г солі, 10 г цукру.

Языкі вымыць ад слізі і паскладаць шчыльна ў шклянны посуд. З усіх прыпраў зварыць марынад. Халодным марынадам заліць язык. Трымаць языкі ў марынадзе 3 дні. Затым выняць з марынаду, прамыць халоднай вадой і адварыць у салёнай вадзе. Калі языкі зварацца, выняць яго, астудзіць, зняць скуру і нарэзаць укрухамі. Паскладаць на талерку, абкласці зялёным гарошкам ці бульбай, паліць заправай з хрэну, упрыгожыць цытрынай, пасыпаць зелянінай.

ЯЗЫК ТУШАНЫ Ў ТАМАТАВАЙ ЗАПРАВЕ

Складнікі:

1 кг языкоў, 1 морква, 1 цыбуліна, 100 г таматавай пасты, 100 г смятаны, перац, соль, цукар, гваздзіка ці мушкатовы арэх да смаку.

Языкі ачысціць, вымыць, пакласці у рондаль і варыць з усімі прыправамі ў адным літры вады каля дзвюх гадзін. Затым выняць з прыварку, зняць скурку і нарэзаць укрухамі. З таматавай пасты і шклянкі адвару прыгатаваць заправу, у яе пакласці ўкрухі языкоў і падсмажаныя моркву і цыбулю, тушыць усё на слабым агні паўгадзіны. Пад канец можна дадаць смятаны. Падаваць гарачым ці халодным з агародніннай салатай.

ЯЗЫК СМАЖАНЫ Ў ЦЕСЦЕ

Складнікі:

750 г языкоў, 1 морква, 1 цыбуліна, 20 г караня пятрушкі, 250 г пшанічнай мукі, 250 г малака, 3 яйкі, 300 г алею, прыправы.

Языкі зварыць з морквай, цыбуляй, пятрушкай, соллю і прыправамі. Пасля варкі апусціць у халодную ваду і, не даючы языкам моцна астыць, зняць скуру, нарэзаць укрухамі таўшчынёй 1 см.

Прасеяную муку распусціць цёплым малаком, размяшаць, каб не было камякоў, дадаць яйкі, соль і пакінуць на 15 хвілін. Падрыхтаваныя кавалачкі языкоў ачунаць у цеста і смажыць у алеі.

ЗАЛІЎНЫ ЯЗЫК



Складнікі:

600 г языка, 350 г мяснога адвару, 1 морква, прыправы, зеляніна, 20 г жэлаціну.

Язык адварыць да мяккасці, апусціць у халодную ваду, зняць скуру, нарэзаць укрухамі, паскладаць у посуд, дадаць варанай морквы. Прыгатаваць адвар з жэлацінам: жэлацін намачыць на 30-40 хвілін у халоднай вадзе (на 20 г жэлаціну 150 г вады), затым падцяпіль да поўнага растварэння, працадзіць, змяшаць з гарачым адварам, астудзіць і заліць ім страву. Зверху ўпрыгожыць зелянінай.

КРЫПАНЫ ЯЗЫК

Складнікі:

600 г языка, ½ морквы, ½ цыбуліны, 100 г булкі, 1 яйка, 300 г мяснога адвару, 300 г зялёнага гарошку, 40 г малака, 20 г жэлаціну, прыправы і зеляніна пятрушкі.

Адвараны язык ачысціць ад скуры, надрэзаць у даўжыню, асцярожна выняць сярэдзіну, прапусціць яе праз мясасечку, змяшаць з яйкам і размочанай булкай, дадаць нашаткаваную цыбулю, перац, пятрушку, соль. Гэтым начиннем накрываць сярэдзіну языка, перавязаць ніткай, злёгку адварыць. Затым астудзіць, нарэзаць укрухамі, паскладаць у посуд, заліць адварам з жэлацінам (прыгатаванне як і ў папярэднім рэцэпце), пасыпаць зелянінай, паставіць у холад.

РУЛЕТ З РУБЦОЎ, ЯЗЫКА І МЯСА

Складнікі: 2 кг рубцоў, 150 г языка, 200 г мяса, 100 г сала, 1 морква, 1 цыбуліна, 2 яйкі, 20 г салеры, 1 ст. ложка мукі, 250 г мяснога адвару, соль і прыправы да смаку.

Вычышчаныя і вымытыя рубцы адварыць у падсоленай вадзе да паловы гатовасці, выняць з адвару, астудзіць, зраўняць краі і зрэзаць тоўстыя месцы. Мяса зварыць да поўнай гатовасці разам з языком, карэннямі і прыправамі. Выняць усё з прыварку, нарэзаць саломкай разам з адваранай морквай, дадаць сырыя яйкі, змешаныя з мукой, уліць трохі мяснога адвару, усыпаць солі, перцу, цёртага лаўровага лісту, кмену і зеляніны. Рубец пакласці на дошку, пакрыць тонкімі лустачкамі свінога сала, раскласці на ім прыгатаваную накрывку, скруціць рулетам, загарнуць у марлю, туга перавязаць моцным шпагатам і варыць у салёнай вадзе каля трох гадзін. Пасля гэтага рулет выняць, астудзіць, пакласці пад дошчачку з невялікім грузам. Ахаладзіць, зняць шпагат і марлю.

ПАРАСЯ Ў ЖЭЛЕ

Складнікі: 1 кг мяса парасяці, 15 г жэлаціну, 1 морква, 20 г салеры, 1 невялікі карань пятрушкі, 1 цыбуліна, соль, прыправы.

Мяса парасяці адварыць з морквай, салерай, пятрушкай, цыбуляй, соллю і прыправамі. З мяса выняць буйныя косткі так, каб не сапсаваць выгляд мяса, нарэзаць яго на кавалкі, паскладаць на посуд, адвар працадзіць. Жэлацін распусціць спачатку ў халоднай вадзе, затым давесці да кіпення, змяшаць з дзвюма шклянкамі адвару і заліць мяса, упрыгожыць нарэзанай агароднінай і дзелькамі цытрыны. Ахаладзіць.

РУЛЕТ СА СВІНІНЫ З АГАРОДНІНАЙ

Складнікі: 2 кг свініны, 200 г сала, 2 морквы, 1 цыбуліна, 40 г салеры, 3 яйкі, соль, часнок і прыправы да смаку.

Свініну выразаць плоскім кавалкам таўшчынёй да 4 см, пасаліць, пасыпаць перцам. Моркву, салеру і цыбулю здрабніць і падсмажыць. Яйкі зварыць укрутую, ачысціць і дробна нарэзаць. Агародніну і яйкі перамяшаць з салам і часнаком, раскласці роўным пластом на мяса, скруціць рулетам, перавязаць шпагатам і адварыць у падсоленай вадзе. Выняць з прыварку, ахаладзіць.



СВІНОЕ САЛЁНАЕ САЛА (сухім спосабам, па-звычайнаму)

Знятае са свіной тушы сала са скурай перад саленнем добра астудзіць у прахалодным месцы. Падабраць чыстую, без старонніх пахаў скрыню ці барылку, знутры выслаць яе шчыльнай паперай накшталт пергаменту, пакідаючы частку яе звісаць з краёў скрыні, каб пасля кладкі сала можна было гэтай паперай прыкрыць зверху пакладзеныя кавалкі сала.

Скрыню паставіць на палены ці іншыя падстаўкі. На дно скрыні (па-над паперай) насыпаць невялікі пласт солі. Кавалкі сала нашараваць з усіх бакоў соллю і класці пластамі ў скрыню, перасыпаючы кожны пласт соллю.

Калі карыстацца парадамі Ганны Цюндзявіцкай, аўтаркі “Літоўскай гаспадыні”, то першы пласт трэба класці скурай уніз, другі – скурай уверх, трэці – скурай да скуру і г.д.

Шчыліны, якія ўтворацца паміж кавалкамі сала і паміж паперай і кавалкамі сала, шчыльна запоўніць соллю.

Засыпаўшы апошні пласт соллю, сала загарнуць паперай, закрываць векам з грузам і вытрымаць у халодным месцы каля двух тыдняў.

Пры такім саленні на 15 кг сала ідзе прыкладна 1 кг солі.

САЛА ПА-КАНДАЦКУ

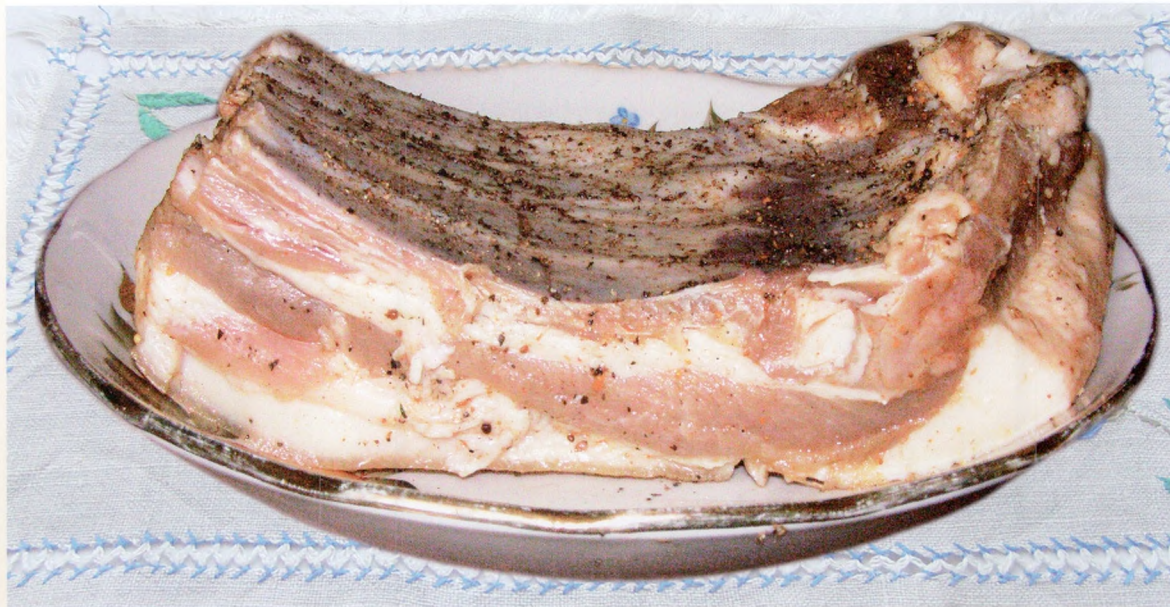
рэцэпт ад Уладзіміра Кандака, вёска Кандакі, Зэльвенскі раён

Салёнае сала ўвесну, калі толькі сыйдзе снег, загарнуць у ільняны мяшочак і падвесіць на сонцы пад саламяную павець. Праз 6 тыдняў да першай спёкі зняць; сала павінна быць жоўтым зверху, ружаватым – у сярэдзіне, смакам – прыемна ёлкім.

Ужываецца ад розных хвароб страўніка. Пры лёгкіх атручваннях дастаткова маленькага кавалачка.

СВІНЫ САЛЁНЫ БАЧОК

рэцэпт ад Алеся Белакоза, м. Гудзевічы, Мастоўскі раён



У залежнасці ад вагі свінога бачка падабраць посуд, у якім свініна будзе саліцца, а таксама вызначыць колькасць вады і адпаведна колькасць солі.

Ваду закіпяціць, у вар усыпаць соль (на 1 літр вады – 250 г солі) і даць пакіпець ёй хвілін пяць. Ваду астудзіць, пагрузіць у яе кавалкі свінога бачка, пакласці які-небудзь груз, каб свініна поўнасю знаходзілася ў расоле. Праз тroe сутак бачок гатовы, застаецца толькі абсыпаць прыправамі і нацерці ціснутым часнаком.

“Не сушыць! – раіць Алесь Мікалаевіч, – бачок павінен быць волкім”.

Гэтак можна засольваць кумпяк, паляндвіцу і іншае мяса, але тэрмін засолкі падоўжыць на 2-3 сутак, нават пры летнім надвор’і.

СВІНОЕ САЛЁНАЕ САЛА (у расоле)



*рэцэпт
ад Станіслава Сідоркі,
в. Падбалоцце,
Зэльвенскі раён*

Расол робіцца, як і ў папярэднім рэцэпце, толькі ў яго дадаць цукру (на 1 літр вады – 250 г солі, 25 г цукру) і прыпраў да смаку. Расолу даць пакіпець хвілін пяць, астудзіць, пакласці ў яго сала і накрыць грузам. Праз тры сутак сала абсушыць, можна яшчэ абсыпаць прыправамі і нацерці націснутым часнаком. Нарэзаць на патрэбныя кавалкі, кожны кавалак пакласці ў поліэтыленавы мяшчак. Сала захоўваць у лядоўні халадзільніка.

ВАНТРАБЯНКА



I варыянт.

Складнікі:

1 кг свініны, 500 г печані, 200 г сала, чорны молаты перац, соль, прыправы, свіныя кішкі.

Печань цэлым кавалкам варыць у падсоленай вадзе на працягу 10 хвілін. Сала і свініну адварыць асобна з прыправамі. Сала выняць раней свініны, астудзіць. Печань, мяса і сала нарэзаць маленькімі кубікамі, дадаць шклянку адвару, у якім варылася мяса, усыпаць солі і расцёртых прыпраў (перцу, гваздзікі, маярану, мушкатовага арэха) да смаку, размяшаць і атрыманай масай напоўніць свіныя кішкі даўжынёй 30-40 см. Канцы каўбас завязаць шпагатам. Адварыць каўбасы ў падсоленым кіпені на слабым агні 40 хвілін, пасля чаго выняць, паскладаць на дошку і прычыніць іншай дошкай, зверху накласці невялікі груз і ахаладзіць.

II варыянт.

Складнікі:

500 г свіных вантробаў (печань, сэрца, лёгкія, ныркі), 250 г галавізны, тоўстыя свіныя кішкі, 1 цыбуліна, часнок, перац чорны гарошкам, каляндра, маяран, соль да смаку, свіныя кішкі.

Вантробы цалкам адварыць у адным рондалі да паловы гатовасці $1\frac{1}{2}$ гадзіны, затым нарэзаць дробнымі кубікамі да 1 см. Гэтак жа нарэзаць галавізну, нашаткаваць цыбулю, націснуць часнок, натаўчы прыпраў, усё змяшаць у аднастайную масу, пасаліць і набіць ёю старанна вычышчаныя свіныя кішкі, якія затым пакласці на бляху, папярэдне змазаную салам, і запячы ў печы ці духоўцы. Запечаную вантрабянку пакласці пад прэс на суткі.

КІШКА, КРЫВЯНКА

в. Падбалоце, Зэльвенскі раён, рэцэпт ад Валянціны Масюк:

– Так называецца страва, прыгатаваная з крыві свойскай свінні.

Колькі сябе памятую, з самага дзяцінства й да сённяшняга часу, калі ў нас у хаце “свежаніна” – значыць быць “крывянцы”. Загадзя напальваецца печ, змазваюцца тлушчам “бляшкі” – чатырохкутныя формы. А тым часам гатуецца цеста для кішак. У саганку варыцца густая каша, лепш з панцаку (можа таксама быць грэчка ці груца). Да гарачай кашы дабаўляецца кроў 1-1½ літра, каб запарылася. Цеста гэтае падсольваецца да смаку. Да яго дабаўляецца жменя мукі, можна цеста з цёртай бульбы, прыкладна місачку. На патэльні смажым сала, нарэзанае на маленькія кавалачкі, і пяць-шэсць дробна нарэзаных цыбулін. Усыплем прыправы: жменю каляндры, перцу, часнаку ціснутага. Усё гэта размешваем разам з цестам, вельмі дасканала (могуць быць згусткі ад крыві). Атрымліваецца густая маса, якая заліваецца ў тоўстыя кішкі, загадзя вымачаныя ў воцаце з содай. Выпякаецца “кішка” каля дзвюх гадзін.

КАЎБАСА З ПЕЧАНІ



Складнікі:

*1 кг печані, 200 г сала,
2 цыбуліны, свіная кішка,
30 г тлушчу, соль.*

Печань ялавічную ці свіную прамыць, зняць плёнку, вызваліць ад жоўцевых праток і яшчэ раз прамыць. Сала, цыбулю і падрыхтаваную печань нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць прыправы, соль, перамяшаць і напоўніць гэтым начиннем прамытую свіную кішку. Каўбасу адварыць, а затым абсмажыць.



САЛЬЦІСОН

Складнікі:

1 галава парасяці, 4 свіныя ножкі (капыткі), 1 страўнік ці тоўстыя кішкі, 3 лаўровыя лісты, 10 горошын чорнага перцу, соль, часнок і кмен да смаку.

Старанна ачышчаную галаву парасяці варыць разам з ножкамі, дадаўшы да смаку соль, лаўровыя лісты, чорны перац, датуль, пакуль мяса не пачне адставаць ад костак (каля 4 гадзін). Затым выняць, астудзіць і дробна нарэзаць, дадаўшы маладога часнаку і кмена, уліць 2 шклянкі адвару, у якім варылася мяса, змяшаць і начыніць сумессю папярэдне вывернуты і старанна прамыты страўнік ці тоўстыя кішкі.

Страўнік зашыць, а кішкі перавязаць шпагатам і пакласці варыцца ў той жа адвар, у якім варылася галава.

Сальцісон варыць на слабым агні 1½-2 гадзіны, пасля чаго асцярожна выняць, астудзіць і, прыціснуўшы дошкай, пакласці на яе груз.

ЗЭЛЬЦ

Складнікі:

200 г свіной печані, 500 г свінога сэрца, 300 г свіных вушэй, 500 г свіной галавізны, 1 свіны страўнік, 1 цыбуліна, 1 морква, 100 г карэнняў пятрушкі, салеры і часнаку, соль і прыправы да смаку

Вычышчаны ад слізі свіны страўнік прамыць слабым раствором марганцоўкі і нацерці соллю і содай. Пакінуць на 40 хвілін, пасля чаго паліць страўнік воцатам, калі шум асядзе, старанна прамыць і вычысціць страўнік. Усе мясныя прадукты разам з карэннямі і прыправамі варыць у салёнай вадзе да гатовасці. Печань варыць не больш за 7-8 хвілін. Затым усё астудзіць, нарэзаць кубікамі, дадаць расцёрты часнок і перац, уліць трохі мяснога адвару. Прыгатаванай сумессю напоўніць абалонку (страўнік), зашыць і адварыць у салёнай вадзе, асцярожна выняць, астудзіць. Пакласці пад прэс на 1 суткі.

СВОЙСКАЯ КАЎБАСА



кубікамі і таксама паставіць на холад. Затым можна прапусціць мяса праз мясасечку, дадаць прыпраў, старанна вымешаць і пакласці нарэзанае сала. Прыгатаваныя кішкі напоўніць шчыльна мясным начыннем пры дапамозе адмысловай трубка, далучанай да мясасечкі. Канцы завязаць ніткамі.

Гатовыя каўбасы павесіць вяліць ці павэндзіць у дыме альбо адварыць у вадзе, а затым абсмажыць на патэльні ці запячы ў печы.

На 1 кг мяса трэба 25-30 г солі, 2-3 г перцу, 2-3 г цукру, 2 г маярану, трохі духмянага перцу, 1/2 г салетры, для вэнджаных каўбас можна пакласці больш салетры і перцу, а для вараных дадаць чабару, мушкатовага арэха, кмену, гваздзікі і іншых прыпраў, да смаку можна дадаць таксама часнаку.

Мяса адлучыць ад костак, нарэзаць кавалачкамі, перасыпаць цукрам, салетрай і соллю. Пакінуць мяса на суткі ў прахалодным памяшканні для засолкі. Сала да каўбас нарэзаць маленькімі

НАВАГРАДСКАЯ КАЎБАСА

рэцэпт ад Людмілы Смаляк, г. Наваградак

Складнікі:

10 кг ялавічыны, 3 кг свінога сала (без скуры), сухія ялавічныя кішкі, соль (на 1 кг ялавічыны – 30 г солі, на 1 кг сала – 25 г солі), ½ ч. лыжкі салетры, перац да смаку.

Свежую цёплую ялавічыну нарэзаць невялікімі кавалкамі, абкачаць у прыправах і солі, пакінуць на суткі ў халодным месцы, затым прапусціць праз мясасечку. Халоднае сала дробна нарэзаць кубікамі, пасаліць і змяшаць з мясам. Напакаваць начиннем сухія ялавічныя кішкі.

Пры сушцы гэту каўбасу кожны вечар пракатваць качалкай і змяшчаць паміж дзвюх дошак, а зверху класці груз. Раніцай каўбасу падвешваць у цёплым месцы. Калі каўбасу павэндзіць, то пасля вэнджання яе на 1 хвіліну пагрузіць у кіпень і потым абсушыць.



ВЭНДЖАНАЯ СУХАЯ КАЎБАСА

Складнікі:

5 кг ялавічыны, 5 кг свініны, 2 кг свінога сала, кішкі, 150 г солі, 50 г цукру, 500 г спірту, 20 г салетры, перац да смаку.

Свініну і ялавічыну без костак і плёнак нарэзаць дробнымі кавалкамі, перасыпаць соллю і паставіць у халоднае месца на 2 дні. Сала нарэзаць невялікімі кубікамі і таксама пасаліць. Затым свініну і ялавічыну прапусціць 2 разы праз мясасечку, дадаць перац, цукар, салетру і ўсе прыправы, а таксама спірт. Усю масу змяшаць, дадаць сала і яшчэ раз перамяшаць. Падрыхтаванае мяса па-складаць у плоскі посуд пластом 10-12 см і трымаць 2-3 сутак на холадзе. Пасля гэтага напоўніць начиннем прамыя кішкі даўжынёй да 50 см, канцы перавязаць шпагатам і падвесіць у прахалодным памяшканні на 3 сутак. Затым вэндзіць каўбасы ў халодным дыме датуль, пакуль абалонка на іх не зморшчыцца. Вытрыманя ў прахалодным памяшканні на працягу двух месяцаў, яны спеюць і набываюць добры смак і пах.



ШЫНКА

Для падрыхтоўкі шынкі ўжываюць свежыя, нясоленыя і добра астуджаныя свіныя кумпякі ці лапаткі. Спачатку ў кумпяка ці лапаткі адрэзаць ножку на суставе і акуратна выдаліць косткі, імкнучыся не рабіць шмат парэзаў і захоўваючы мякаць свініны як мага больш цэлай. На кавалках свініны можна пакінуць скуру і сала, якія потым надаюць асаблівы смак шынцы.



ШЫНКА Ў СІНЮЗЕ

рэцэпт ад Янкі Салаўя, м. Любча, Наваградскі раён

Складнікі:

2 кг свініны (кумпяка ці лапаткі са скурай і салам), сінюга (тоўстая ялавічная кішка), 50 г солі, 2 г салетры, 5 г цукру, перац да смаку, можна дадаць і часнок.

Кавалкі свініны ўкачаць у соль, салетру і перац, пакінуць на суткі. Потым свініну напіхаць у сінюгу (тоўстую ялавічную кішку), канцы завязаць шпагатам, укруціць у марлю і павесіць сушыцца.

ШЫНКА ПА-ТРАДЫЦЫЙНАМУ

Складнікі:

3 кг свініны (кумпяка ці лапаткі са скурай і салам), 30 г чорнага і 15 г белага перцу, 30 гарошын духмянага перцу, 30 г каляндры, 10 г кмену, 75 г солі.

Мяса нацерці соллю, змясціць у керамічны посуд, паставіць у холад на 2 сутак (пераварочваючы 2 разы на дзень). Мяса абцерці, абсушыць, абсыпаць сумессю молатых перцаў і каляндры, а таксама кменам, загарнуць у марлю, абматаць шпагатам, падвесіць у сухім памяшканні, якое ветрыцца, на 3 сутак (да ўтварэння сухой скарыначкі), затым перавесіць у сухое прахалоднае месца на 4-5 тыдняў.

КУМПЯК



Кумпякі папярэдне вытрымаць на холадзе на працягу 1-2 сутак.

Пасля аддзялення задняй канечнасці ад свіной паловы тушы прыступаюць да падрыхтоўкі кумпяка. Для гэтага па скакальнаму суставу адсекчы ножку, выдаліць хваставыя пазванкі з прырэзамі тлушчу і, адрэзаўшы частку пахвіны, надаць яму правільную форму. Пры жаданні мець меней тлусты кумпяк, з унутранай часткі яго зрэзаць сала. Пасля гэтага зрабіць надрэз у ножцы кумпяка (паміж вялікай і малой галёначнымі косткамі), нацерці кумпяк сумессю для засолу.

Сумесь для засолу падрыхтаваць іляхам стараннага перамешвання 1 кг солі, 16 г салетры і 50 г цукру.

Для водару ў сумесь для засолу можна дадаць тоўчанага часнаку і молатага духмянага перцу.

Расход сумесі з разліку 1 шклянка (250 кубічных сантыметраў) сумесі на пяць кілаграмаў кумпяка.

Апрацоўку кумпякоў сумессю для засолу ў пазбяганне псуты варта рабіць старанна, уціраючы яе ў кумпяк з усіх бакоў. Разрэз у ножцы кумпяка набіць сумессю для засолу. Падрыхтаваныя кумпякі (такім жа спосабам падрыхтоўваць да засолу лапаткі) укладваюць у кадоўбу ці барылу. Лепшай тарай з'яўляецца дубовая. Тара, якая была пад засолкай рыбы і з-пад нехарчовых прадуктаў, непрыдатная. Бочкі з-пад салёнай агародніны перад выкарыстаннем адмачыць, апарыць крутым кіпенем, прапарыць і выветрыць, каб знішчыць уласцівы ёй пах.

На дно падрыхтаванай тары насыпаць невялікі пласт сумесі для засолу, пасля чаго ўкласці¹ кумпякі ў гарызантальным становішчы, скурай² уніз, перасыпаючы кожны шэраг сумессю для засолу. Пасыпаўшы зверху апошняга шэрагу сумесь для засолу, кадоўбу закрыць накрыўкай ці драўляным кружком і паставіць у халоднае месца. Лепш захоўваць пасоленыя кумпякі пры тэмпературы ад 2 да 5°C.

Прыкладна праз два тыдні кумпякі заліць расолам (½ кг солі, 100 г цукру і 50 г салетры на 10 л гатаванай вады).

Расол перад ужываннем працадзіць і астудзіць. На залітыя расолам кумпякі пакласці кружок, а на яго цяжар (апараны кіпенем гладкі камень). Засол закончыцца праз 2-3 тыдні пасля ўлівання расолу.

Пасоленыя кумпякі можна затым ці варыць (солена-вараныя кумпякі), ці вэндзіць (сыравэнджаныя кумпякі), ці вэндзіць і варыць (варана-вэнджаныя кумпякі), ці, нарэшце, запячы ў цесце (запечаныя кумпякі).

¹ *Па адным з зэльвенскіх рэцэптаў засолу кумпякоў: перад укладаннем іх у тару, кумпякі загортваюць у ільняное палатно.*

² *Па Ганне Цюндзьявіцкай, аўтаркі “Літоўскай гаспадыні”, кумпякі – гэта “свіныя лапаткі, заднія і пярэднія, з якіх знялі скуру” (на шынках скура пакідаецца).*



ПАЛЯНДВІЧКІ СА СВІНОЙ ВЫРАЗКІ

Паляндвічкі можна прыгатаваць і са свіных кумпякоў ці лапатак. Мясa нарэзаць пластамі таўшчынёй 2-3 см і, абрэзаўшы з усіх бакоў, надаць ім правільную форму.

Кожны кавалак нашараваць сумессю з цукру і салетры (на 1 кг мяса – 2½ г салетры і 5 г цукру), затым соллю (на 1 кг мяса – 60-70 г солі) і пакінуць на 3 тыдні.

Пасля гэтага кавалкі мяса пакласці на 2-3 сутак у гатаваную астуджаную ваду, каб яны сталі зусім мяккімі, пасля чаго іх прасушыць на працягу 15-20 дзён у халодным месцы, якое ветрыцца.

Падчас сушкі мяса некалькі разоў прасаваць качалкай, каб надаць яму прывабны выгляд.

ПАЛЯНДВІЦА

Складнікі:

1 кг паляндвіцы, 60 г буйной солі, 4 зубкі часнаку, чорны і духмяны перац, каляндра, кмен, 0,1 г мушкатовага арэха.

Паляндвіца адрозніваецца асабліва далікатным смакам. Яна гатуецца з тоўстай цягліцы карэйкі, якая адрозніваецца ад астатніх частак карэйкі больш светлай афарбоўкай.

Пры аддзяленні паляндвіцы з карэйкі трэба імкнуцца, каб па ўсёй даўжыні кавалка зверху быў пакінуты раўнамерны пласт тлушчу таўшчынёй прыкладна каля 1 см. Такі пласт тлушчу спрыяе захаванню сакаві-



тасці паляндвіцы і надае ёй лепшы смак.

Мяса абсыпаць буйной соллю, злёгку пасыпаць молатымі чорным і духмяным перцамі, каляндраю, мушкатовым арэхам і кменам, пакласці ў рондаль ці іншы посуд пад накрыўку і пакінуць на суткі пры пакаёвай тэмпературы. Пару разоў за суткі мяса можна перавярнуць.

Праз суткі стрэсці з мяса лішкі солі, выліць з рондаля мясны сок, яшчэ раз паперчыць, нашмараваць прыправамі і прапушчаным праз прэс часнаком.

Мяса пакласці ў рондаль, час ад часу яго трэба пераварочваць і выліваць мясны сок, калі ён будзе ўтварацца. Праз

двое сутак мяса загарнуць у марлю, абвязаць шпагатам, павэндзіць ці павесіць сушыцца на ветры ў прахалодным месцы. Сушыць ад 15 сутак і больш.



ЦЕШЧЫНА СМАКАТА

рэцэпт ад Ліліі Герман, в. Мачуліна, Ваўкавыскі раён

Складнікі: 2 кг паляндвіцы, 1 свіны страўнік, ½ пучка чабару, 60 г солі і чорныя молаты перац да смаку

Мяса нарэзаць вялікімі кавалкамі таўшчынёй да 10 см, абкачаць у прыправах і солі, даць яму пастаяць суткі. Прыгатаванай сумессю напоўніць добра вычышчаны і вымыты страўнік. Зашыць і прыпячы шво гарачым жалезам. Закапаць у драўляныя габлюшкі, прыціснуць цяжкім каменем. Праз 20 сутак павесіць сушыцца на ветры. Праз кожныя 1-2 сутак прасваць качалкай ці бутэлькай.



САЛАТА З КУРАЦІНЫ

Складнікі:

400 г вэнджанай кураціны, 100 г варанай бульбы, 200 г свежых (у I варыянце) ці марынаваных (у II варыянце) агуркоў, 150 г зялёнага гарошку, 3 яйкі, 250 г маянэзу, соль, перац, цукар, 1 ст. лыжка цытрынавага соку, 1 ч. лыжка таматавай пасты.

I варыянт

Мякаць вэнджанай курыцы, вычышчаныя яблыкі, вяндрліну, свежыя агуркі нарэзаць саломкай, заправіць маянэзам, пасаліць, пакласці горкай у салатніцу. Упрыгожыць зелянінай, можна пасыпаць цёртым сырам.

II варыянт

Яйкі зварыць укрутую, ачысціць. Вэнджанае курынае мяса адлучыць ад костак. Вычышчаныя ад лупінаў агуркі, бульбу, мяса і яйкі нарэзаць палоскамі. Да маянэзу дадаць соль, цукар, перац, цытрынавы сок, таматавую пасту, пермяшаць і заправіць салату.

СЫЩЬ, БОЖА!



СТРАВЫ З ГРЫБОУ



МАРЫНАВАНЫЯ ГРЫБЫ

Для марынавання найлепш браць баравікі, падбязавікі і чырвонагаловікі, а таксама маслякі і восеньскія апенькі. Грыбы павінны быць маладыя, моцныя, без аніякай чарвівасці. Кожны від грыбоў варта марынаваць асобна.

Перад марынаваннем грыбы ачысціць, пасартаваць па велічыні, абрэзаць карэньчыкі (у маслякоў зняць скурку), затым старанна прамыць у халоднай вадзе і пакласці на сіта, каб вада добра сцякла. У рондаль уліць вадку (150 г на 1 кілаграм падрыхтаваных грыбоў), дадаць воцат і соль, затым пакласці грыбы і варыць. Калі вада закіпіць, зняць шум і сплыўкі, дадаць прыправы і варыць яшчэ на працягу 20-25 хвілін.

Каб грыбы раўнамерна праварыліся, трэба ўвесь час асцярожна перамешваць.

Калі грыбы будуць гатовыя (асядуць на дно), іх зняць з агню і даць астыць, затым перакласці ў слоікі.

На 1 кілаграм грыбоў трэба браць 1½ ст. лыжкі солі, 100 г воцату, 1 лаўровы ліст, па 0,1 г перцу, гваздзікі і карыцы і 2-3 г кропу.

САЛЁНЫЯ ГРЫБЫ

ХАЛОДНАЯ ЗАСОЛКА ГРЫБОЎ.

Для халоднай засолкі бяруць рыжыкі, грузды, ваўнухі, сыраежкі. Грузды, ваўнухі і сыраежкі трэба пакласці ў халодную ваду на 5-6 гадзін, а рыжыкі толькі прамыць, абрэзаўшы ў іх карэньчыкі.

Падрыхтаваныя грыбы трэба паскладаць шэрагамі ў барылку ці слоікі, перакладаючы грыбы кропам ці лісцем чорнай парэчкі, і перасыпаць соллю. На 1 кг груздоў, ваўнухаў, сыраежак бяруць 50 грамаў солі, а на 1 кг рыжыкаў – 40 грамаў.

Пасля засолкі грыбы накрываюць спачатку палатном, а затым драўляным кружком, які вольна ўваходзіць у барылку ці слоік, і пакласці на яго лёгкі груз. Калі грыбы асядуць, да іх дадаць новых, каб напоўніць посуд. Старанна назіраць, каб не было цвілі; пры яе з'яўленні палатно трэба змяніць, а кружок абмыць. Пасля запаўнення посуду прыкладна праз 5-6 дзён праверыць, ці ёсць у грыбах расол. Калі расолу мала, груз павялічыць. Для паспявання грыбоў патрабуецца 30-45 дзён.

ГАРАЧАЯ ЗАСОЛКА ГРЫБОЎ.

Грыбы ачысціць, пасартаваць: у падбярозавікаў і чырвонагаловікаў абрэзаць карэньчыкі, якія можна засаліць асобна ад капялюшыкаў. Буйныя капялюшыкі, калі засольваць разам з дробнымі, разрэзаць на 2-3 часткі. Падрыхтаваныя грыбы прамыць халоднай вадой.

Пры гарачай засолцы на 1 кг грыбоў бяруць 2 ст. лыжкі солі, 1 лаўровы ліст, па 3 зярняткі чорнага перцу і гваздзікі, 5 г кропу, 2 лісты чорнай парэчкі.

У рондаль уліць 150 г вады, усыпаць соль і паставіць на агонь. Калі вада закіпіць, пакласці грыбы. Падчас варкі грыбы трэба памешваць, каб яны не прыгаралі. Сплыўкі зняць шумоўкай, пасля чаго пакласці перац, лаўровы ліст, іншыя прыправы і варыць пры асцярожным памешванні, лічачы з моманту закіпання: чырвонагаловікі і падбярозавікі 20-25 хвілін, а ваўнухі і сыраежкі 10-15 хвілін. Грыбы гатовыя, калі яны пачынаюць асядаць на дно, а расол робіцца празрыстым.

Звараныя грыбы перакласці ў шырокі посуд, каб яны хутка астывуць. Халодныя грыбы змясціць разам з расолам у барылкі ці слоікі і закрыць. Расолу павінна быць не больш за адну пятую частку да вагі грыбоў.

Грыбы гатовыя да ўжывання праз 40-45 дзён.

САЛАТА З МАРЫНАВАНЫХ ГРЫБОЎ

Складнікі:

200 г грибоў, 1 яблык, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі алею, соль, молаты чорны перац, зеляніна кропу.

Грыбы нарэзаць саломкай, яблык нацерці на буйной тарцы, цыбулю нашаткаваць. Усе прадукты злучыць, заправіць алеем, перцам, пасаліць. Масу выкласці ў салатніцу, упрыгожыць колцамі цыбулі і дробна нарэзанай зелянінай кропу.

САЛАТА З САЛЁНЫХ ГРЫБОЎ

Складнікі:

300 г салёных грибоў, 3 ст. лыжкі алею (ці гэтулькі ж смятаны), 1 цыбуліна, шчыпяры.

Грыбы нарэзаць дзелькамі і заліць смятанай ці алеем, зверху пасыпаць шаткаванай цыбуляй ці насечанымі шчыпярамі.

САЛАТА З ПЕЧАНЫХ ГРЫБОЎ

Складнікі:

500 г свежых грибоў, 2 ст. лыжкі алею, сок з ½ цытрыны, соль, перац, зеляніна пятрушкі ці кропу.

Перабраныя грыбы прамыць, абсушыць на ручніку, пакласці на бляху капялюшыкамі ўніз, наліць у кожны капялюшык трохі алею і соку цытрыны, пасыпаць соллю, перцам і запычы ў духоўцы. Калі грыбы стануць мяккімі, выкласці на талерку, паліць атрыманым з іх сокам і пасыпаць дробна насечанай зелянінай пятрушкі ці кропу.



САЛАТА СА СВЕЖЫХ ШАМПІНЬЁНАЎ

Складнікі:

300 г грибоў, 2 яйкі, 3 свежыя памідоры, 1 яблык, 1 ст. ложка сметанковага масла, 150 г смятаны, сок з ½ цытрыны ці 1 ст. ложка яблычнага соку, цукар, соль, зеляніна кропу.

Шампіньёны нарэзаць тонкімі скрылькамі, тушыць у сметанковым масле да поўнай гатовасці і астудзіць. Яйкі, звараныя ўкрутую і ачышчаныя, памідоры і яблык нарэзаць тонкімі кружочкамі. Еміну пакласці пластамі на талерку, зверху заліць смятанай, упрыгожыць зелянінай кропу, да якой дадаць соку цытрыны, цукру і солі.



САЛАТА З МАРЫНАВАНЫХ ШАМПІНЬЁНАЎ

Складнікі:

250 г грибоў, ½ цытрыны, 3 ст. лыжкі шчыпяроў цыбулі.

Грыбы пакласці на талерку без расолу, упрыгожыць скрылькамі цытрыны і шчыпярамі цыбулі.

САЛАТА З БАРАВІКОЎ

Складнікі:

500 г свежых грибоў, 2 ст. лыжкі алею, воцат, перац, ягады рабіны ці брусніцы.

Адвараныя грыбы нарэзаць дзелькамі, пасыпаць чорным ці чырвоным перцам, паліць алеем і воцатам, перамяшаць. На вяршыню салатнай горкі пакласці ягады саспелай рабіны ці гронку брусніцаў.

ГРЫБНАЯ ЗИМОВАЯ САЛАТА

I варьянт

Складнікі:

150 г марынаваных грыбоў, 200 г капусты, 2 памідоры, 1 морква, 3 яблыкі, ½ цыбуліны, 5 ст. лыжкі алею, 1 струк чырвонага салодкага перцу, воцат, чырвоны молаты перац, соль.

Грыбы буйна нарэзаць, гародніну нашаткаваць і змяшаць з грыбамі. Заправіць алеем, дадаць солі і перцу.

II варьянт

Складнікі:

150 г марынаваных грыбоў, 4 бульбіны, 100 г фасолі, 1 морква, 3 яблыкі, 1 цыбуліна, 2 салёныя агуркі, 1 ч. лыжка гарчыцы, 4 ст. лыжкі алею, 3 марынаваныя памідоры, 1 струк чырвонага салодкага марынаванага перцу, воцат, чырвоны молаты перац, соль, зеляніна пятрушкі.

Асобна зварыць бульбу, моркву і фасолю. Грыбы, агародніну, яблыкі нарэзаць дробнымі кубікамі і змяшаць з фасоллю. Заправіць алеем, змяшаным з гарчыцай і воцатам, дадаць солі і перцу. Атрыманую масу змяшаць, выкласці ў салатніцу, пасыпаць дробна нарэзанай зелянінай пятрушкі, упрыгожыць колцамі перцу і марынаванымі памідорамі.



САЛАТА СА СВЕЖЫХ ГРЫБОЎ І БУЛЬБЫ

Складнікі:

300 г грыбоў, 4 бульбіны, 1 цыбуліна, 200 г салатнай заправы, 1 памідор, соль, перац, зялёная салатка, зеляніна кропу ці пятрушкі.

Для салатнай заправы: у 100 г гатаванай вады распусціць 2 ст. лыжкі воцату, 1 ч. лыжку солі і 1 ч. лыжку цукру, дадаць 100 г алею і трохі молатага перцу.

Адвараныя і астуджаныя грыбы і бульбу нарэзаць кубікамі, злучыць з нашаткаванай цыбуляй, пасаліць да смаку. Паліць салатнай затаўкай і грыбным адварам, змяшаць. Пакласці на талерку, упрыгожыць лісцем зялёнай салаткі, кропам і кружкамі памідора.

САЛАТА З МАРЫНАВАННЫХ ГРЫБОЎ І БУЛЬБЫ

Складнікі:

150 г грыбоў, 4 бульбіны, 1 цыбуліна, 4 ст. лыжкі смятаны, зеляніна пятрушкі ці кропу.

Марынаваныя грыбы нашаткаваць, дадаць у іх здробненую цыбулю. Адвараную ў лупінах бульбу, абабраць і нарэзаць кубікамі. Змяшаць грыбы з бульбай. Пасаліць да смаку, забяліць смятанай альбо маянэзам ці дадаць салатнай заправы (папярэдні рэцэпт), упрыгожыць зелянінай пятрушкі ці кропу.

ГРЫБНАЯ САЛАТА З БУЛЬБАЙ І МАЯНЭЗАМ

Складнікі:

300 г свежых грыбоў, 4 бульбіны, 4 ст. лыжкі маянэзу, соль, салера.

Адвараныя грыбы і бульбу нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць нацёртай салеры, змяшаць і заліць маянэзам.

ГРЫБНАЯ САЛАТА З ПАМІДОРАМІ

Складнікі:

150 г марынаваных ці салёных грыбоў, 3 памідоры, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі алею, чорны молаты перац, зялёны гарошак, воцат, соль, зеляніна пятрушкі.

Грыбы нарэзаць дзелькамі, дробныя пакінуць цэлымі, дадаць нарэзаных скрылькамі памідораў, нашаткаванай цыбулі, зялёнага гарошку, пасаліць да смаку і заправіць алеем і воцатам, пасыпаць насечанай зелянінай пятрушкі.

ГРЫБНАЯ САЛАТА З ЯЙКАМ І МАЯНЭЗАМ

Складнікі:

200 г марынаваных грыбоў (баравікоў, чырвонагаловікаў, маслякоў і інш.), 2 яйкі, ½ шклянкі смятаны, 1 цыбуліна, зялёны гарошак, соль.

Нарэзаныя грыбы, вараныя яйкі і цыбулю пасаліць і добра змяшаць. Дадаць гарошку і заліць смятанай.



САЛАТА З МАРЫНАВАНЫХ ГРЫБОЎ І ЗЯЛЁНАГА ГАРОШКУ

Складнікі:

200 г грыбоў, 200 г зялёнага гарошку, 2 кіслыя яблыкі, 1 яйка, 3 ст. лыжкі маянэзу, 2 ст. лыжкі смятаны, цукар, 1 чырвоны салодкі перац.

Яйка зварыць і ачысціць. Грыбы нарэзаць дзелькамі. Яблыкі нацерці на буйной тарцы. Грыбы і яблыкі змяшаць з зялёным гарошкам і прыправіць маянэзам, смятанай і цукарам, пасыпаць сечаным яйкам, зверху ўпрыгожыць колцамі агародніннага чырвонага перцу.

ГРЫБНАЯ САЛАТА З ВЯНДЛІНАЙ

Складнікі:

200 г салёных ці марынаваных грыбоў, 100 г любівай вяндліны, 4 бульбіны, 1 свежы агурок, 1 свежы памідор, 1 цыбуліна, 200 г смятаны, 1 яйка, воцат, соль, цукар, гарчыца, зялёная салата, зеляніна кропу ці пятрушкі.

Бульбу адварыць і абабраць. Грыбы, вяндліну, бульбу і агуркі нарэзаць роўнымі дзелькамі, змяшаць. У смятану дадаць воцату, гарчыцы, солі, цукру. Атрыманай заправай заліць падрыхтаваныя прадукты. Пакласці горкай на лісце зялёнай салаты, упрыгожыць кружочкамі яйка, памідора і зелянінай.

САЛАТА З СУШАНЫХ ГРЫБОЎ І СЕЛЯДЦА

Складнікі:

100 г грыбоў, 2 селядцы, 2 яйкі, 250 г смятаны, 1 цыбуліна, соль, воцат, перац, зеляніна пятрушкі.

Грыбы замачыць у вадзе на 2 гадзіны. Потым адварыць, адкінуць на друшляк, буйна насекчы. Селядцы без костак і скуры нарэзаць кубікамі. Нашаткаваную цыбулю паліць гарачым раствором воцату і вады, вадкасць адціснуць. Усё перамяшаць з насечаным вараным яйкам, соллю, перцам і смятанай, пасыпаць зелянінай пятрушкі.

ГРЫБНАЯ ПОЛЎКА

Складнікі:

200 г свежых баравікоў ці 40 г сушаных, вада, соль.

Перабраныя і вымытыя грыбы адварваць на слабым агні на працягу 20-30 хвілін. Сушаныя грыбы прамыць і замачыць у халоднай вадзе на 2-3 гадзіны. Затым у той жа вадзе грыбы варыць 40-50 хвілін, да мяккасці. Поліўку працадзіць, дадаць солі і падаць на стол у кубках да калдуноў ці вушак.

ВУШКІ З ГРЫБАМІ

Складнікі:

Для вушак:

100 г сушаных грыбоў, 200 г кіслай капусты, 1 цыбуліна, 200 г алею, 500 г мукі, 1 яйка.

Грыбы і капусту адварыць у невялікай колькасці вады, дастаць з прыварку, адвар працадзіць. Грыбы і капусту здрабніць, дадаць нашаткаваную цыбулю, падсмажыць на алеі, дадаўшы солі і перцу да смаку. З мукі і паловы яйка прыгатаваць цеста на вадзе, прыкрыць міскай на 15 хвілін, затым раскачаць таўшчынёй 2-3 мм, нарэзаць квадратамі, у кожны пакласці патроху падсмажаных грыбоў і цыбулі, склеіць краі, злучаючы абодва канцы па дыяганалі, і аформіць у выглядзе вушка. Паскладаць вушкі на бляху, змазаную алеем, і паставіць у гарачую духоўку, каб зарумянiліся.

ГРЫБНАЯ САЛЯНКА

Складнікі:

25 г сушаных баравікоў, 100 г салёных грыбоў, 300 г шаткаванай свежай капусты, 200 г кіслай капусты, 1 морква, 30 г караня салеры, 30 г караня пятрушкі, 2 цыбуліны, 2 памідоры, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 12 аліў, 3 ст. лыжкі смятаны, ½ цытрыны, 6 гарошын чорнага перцу, лаўровы ліст, соль, зеляніна кропу.

Грыбы прамыць у вадзе, замачыць на 2-3 гадзіны. Затым адварыць, працадзіць, нарэзаць саломкай і разам з нашаткаванымі морквай, пятрушкай і салерай ізноў апусціць у адвар, трохі паварыць. Свежую і кіслую капусту, здробненыя памідоры і цыбулю тушыць з маслам да мяккасці. Падрыхтаваную капусту і грыбы злучыць з прываркам, дадаць прыпраў і варыць каля 15 хвілін на слабым агні. Салянку забяліць смятанай, дадаць цытрынавага соку, пасыпаць зелянінай кропу.



ГРЫБНАЯ САЛЯНКА З МЯСАМ

Складнікі:

300 г свежых грыбоў, 300 г ялавічыны з косткамі, 100 г любівай вядліны, 50 г вяленай свойскай каўбасы, 1 цыбуліна, 1 морква, 30 г караня пятрушкі, 30 г караня салеры, 1 салёны агурок, 1 ст. лыжка таматавай пасты, 2 ст. лыжкі смятаны, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 10 аліў, лаўровы ліст, соль, перац, зеляніна пятрушкі.

З костак, мяса і карэнняў зварыць прыварак, пры гатовасці працадзіць. Цыбулю нашаткаваць, тушыць у масле разам з падрыхтаванымі здробненымі грыбамі і таматавай пастай.

Мяса з прыварку, вядліну, каўбасу нарэзаць тонкімі ўкрухамі. Салёны агурок ачысціць ад лупіны і насення, разрэзаць уздоўж на чатыры часткі і таксама дробна нарэзаць. Усе прадукты апусціць у прыварак, дадаць аліў, солі, перцу і варыць 10-15 хвілін. Забяліць смятанай, пакласці кружочкі цытрыны, зверху пасыпаць сечанай зелянінай пятрушкі.

ГРЫБНЫ СУП

Складнікі:

500 г свежих грибоў, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі мукі, 1 сыры яечны жаўток, 150 г вяршкоў, 1 ½ л мяснога адвару, соль, зеляніна пятрушкі.

Сечаныя грыбы і цыбулю падрумяніць на масле ў рондалі, затым дадаць муку і адвар. Варыць на працягу 30 хвілін. Забяліць сумессю вяршкоў і ўзбітага жаўтка. Пасаліць да смаку, пасыпаць зелянінай пятрушкі.

СУП З ЛІСІЧАК

Складнікі:

500 г свежих лісічак, 100 г сала, 1 цыбуліна, 1 ч. лыжка мукі, 2 ст. лыжкі смятаны, соль, перац.

Сала нарэзаць дробнымі скрылькамі, патаўчы ў ступцы і падсмажыць на ім дробна нарэзаную цыбулю. Дадаць добра прамытыя ў вадзе лісічкі і тушыць 45 хвілін. Затым грыбы заліць варам, пасаліць і давесці да кіпення. Пры жаданні забяліць суп смятанай, змешанай з мукой, пасыпаць перцам.



ГРЫБНЫ СУП 3 АГАРОДНІНАЙ

Складнікі:

300 г свежих грибоў, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 30 г салеры, 30 г пастарнаку, 1 цыбуліна, 2 морквы, 10 гарошын духмянага перцу, 5 бульбін, соль, зеляніна пятрушкі.

Добра перабраныя і прамытыя грыбы нарэзаць на дробныя кавалкі. Салеру, пастарнак, моркву нарэзаць кубікамі, цыбулю колцамі. Грыбы і агародніну разам падрумяніць у масле і перакласці ў рондаль, заліць кіпенем, дадаць прыпраў. Пры закіпанні ў суп закласці дзелькі бульбы, давесці да гатовасці, пасыпаць зелянінай пятрушкі.

ГРЫБНАЯ ПОЛІЎКА 3 АГАРОДНІНАЙ

Складнікі:

25 г сушаных грибоў, 4 бульбіны, 1 морква, 1 свежы памідор, 1 цыбуліна, 1/3 качана капусы, пастарнак, соль, перац, зеляніна пятрушкі.

Вымытыя і папярэдне замочаныя сушаныя грыбы пакласці ў рондаль і заліць халоднай вадой. Туды ж дадаць нарэзаную скрылькамі агародніну. Варыць пры слабым кіпенні на працягу 1 гадзіны. Затым агародніну выняць, а грыбы працягваць варыць яшчэ 1 гадзіну. Гатовы прыварак працадзіць, закласці ў яго дробна насечаныя адвараныя грыбы, агародніну, перац, пасыпаць здробненай зелянінай пятрушкі.

ГРЫБНЫ СУП 3 ЧАРНАСЛІВАМ

Складнікі:

30 г сушаных баравікоў, 3 бульбіны, 8 ягад чарнасліву, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка мукі, 2 кружкі цытрыны, соль.

Папярэдне замочаныя грыбы адварыць, затым дробна нашаткаваць. Адвар працадзіць і пакласці ў яго падрыхтаваныя грыбы. Дадаць падсмажаныя на алеі муку і цыбулю, давесці да кіпення. Закласці нарэзаную скрылькамі бульбу, чарнасліў, кружкі цытрыны, пасаліць і варыць да гатовасці.



ГРЫБНЫ СУП З БУЛЬБАЙ

Складнікі:

350 г свежых грыбоў, 5 бульбін, 1 цыбуліна, 1 морква, 30 г кораня пятрушкі, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 150 г смятаны, часнок, соль, перац, лаўровы ліст, зеляніна пятрушкі.

Маслякі ачысціць, старанна памыць. Ножкі адрэзаць, дробна насекаць і падсмажыць на масле. Моркву, пятрушку, цыбулю нарэзаць саломкай і таксама падсмажыць. Капляюшыкі грыбоў нарэзаць, апарыць кіпенем, адкінуць на друшляк. Пераклаўшы ў рондаль, заліць вадой і варыць 40 хвілін. Затым дадаць падсмажаныя ножкі грыбоў, моркву, пятрушку, цыбулю і кубікі бульбы. Прыправіць соллю, перцам, часнаком, лаўровым лістом да смаку і варыць да гатовасці. Забяліць смятанай і пасыпаць здробненай зелянінай пятрушкі.

ГРЫБНЫ СУП 3 КАБАЧКАМИ

Складнікі:

300 г свежых грыбоў, 300 г кабачкоў, 2 бульбіны, 1 морква, 30 г кораня пятрушкі, 30 г кораня салеры, 1 памідор, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, зеляніна пятрушкі і шчыпяры.

Бульбу нарэзаць кубікамі, карэнні скрылькамі, шчыпяры здрабніць. Усё разам падсмажыць на масле. Свежыя грыбы перабраць, памыць, нашаткаваць і за-класці ў кіпячую ваду, варыць на працягу 30 хвілін. Затым дадаць падсмажаныя карэнні і бульбу. Нарэзаныя кубікамі кабачкі і кружкі памідораў апусціць у суп за 10 хвілін да канца варкі. Гатовы суп пасыпаць зелянінай пятрушкі.

ГРЫБНЫ СУП 3 ГАРБУЗОМ

Складнікі:

200 г свежых грыбоў, 200 г гарбуза, 1 цыбуліна, 2 бульбіны, 1 кіслы яблык, 1 свежы памідор, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі смятаны, 30 г кораня пятрушкі, 30 г кораня салеры, соль, шчыпяры.

Адвараныя грыбы, цыбулю і пятрушку здрабніць і тушыць у масле. Гарбуз і бульбу нарэзаць саломкай, апусціць у гарачую ваду і варыць амаль да поўнай гатовасці. Затым дадаць тушаныя грыбы з цыбуляй і морквай і нарэзаныя тонкімі кружкамі памідор і яблык. Суп варыць яшчэ некалькі хвілін, пакуль еміна ў ім не стане мяккай. Забяліць смятанай і пасыпаць шчыпярамі.

ГРЫБНЫ СУП 3 АЎСЯНЫМИ КРУПАМИ

Складнікі:

40 г сушаных баравікоў, 40 г аўсяных круп, 1 морква, 30 г кораня пятрушкі, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, перац, лаўровы ліст.

Грыбы прамыць у вадзе, замачыць на 2-3 гадзіны, затым адварыць і працадзіць. Грыбы нашаткаваць. Асобна нарэзаць карэнні і цыбулю дробнымі кавалачкамі і падсмажыць на сметанковым масле. Аўсяныя крупы 2-3 разы прамыць у гарачай вадзе і пакласці ў кіпячы грыбны адвар. Варыць пры слабым кіпенні на працягу 30 хвілін. За 5 хвілін да канца варкі ў рондаль дадаць падсмажаныя карэнні, нашаткаваныя грыбы, соль, перац, лаўровы ліст.

ПАНЦАК З ГРЫБАМИ

Складнікі:

200 г свежих грибоў, 3 ст. лыжки панцаку (ячных круп), 2 бульбіны, 1 памідор, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжки сметанковага масла, 2 ст. лыжки смятаны, лаўровы ліст, шчыпяры, зеляніна пятрушкі.

Грыбы, перабраныя і прамытыя, адварыць без солі і працадзіць. Тушыць у масле разам з нашаткаванай цыбуляй. Прамытыя крупы заліць халоднай вадой і пакінуць на 2 гадзіны для набракання, затым адварыць да гатовасці. У грыбны адвар дадаць нарэзаную бульбу, панцак, тушаныя грыбы і цыбулю. За некалькі хвілін да канца варкі пакласці дзелькі памідора, соль, лаўровы ліст. Гатовы суп забяліць смятанай і пасыпаць зелянінай.

СЁРБАНКА СА СВЕЖЫХ ГРЫБОЎ

Складнікі:

400 г грибоў, 400 г ялавічыны з косткамі, 1 цыбуліна, 1 морква, 3 ст. лыжки мукі, 1 ½ шклянкі малака, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 яечны жаўток, соль.

Для грэнак: 150 г белага хлеба, 1 ст. лыжка сметанковага масла.

З мяса і костак зварыць прыварак. Грыбы перабраць, прамыць і пакласці ў рондаль, дадаць падсмажаную нашаткаваную цыбулю і моркву, заліць мясным прываркам і варыць 1 гадзіну. Адвараныя грыбы адцадзіць, прапусціць праз мясасечку, забяліць малочнай заправай і, трохі пагатаваўшы, працерці праз сіта, пасаліць. Атрыманую масу заліць прываркам. Малочная заправа гатуецца з малака, ячнага жаўтка і падсмажанай мукі. Да сёрбанкі падаць грэнкі.



ГРЫБНАЯ ПОЛІЎКА З ПАНЦАКОМ

Складнікі:

400 г свежих грибоў, 4 бульбіны, 2 ст. лыжкі панцаку (ячных круп), 1 цыбуліна, 1 морква, 30 г кораня пятрушкі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 4 ст. лыжкі смятаны, перац, соль.

Грыбы перабраць, прамыць у вадзе, адварыць і нашаткаваць. У грыбны адвар пакласці адвараны панцак, падсмажаныя на масле грыбы, здробненыя цыбулю, моркву, корань пятрушкі і бульбу, нарэзаную кубікамі, і варыць да поўнай гатовасці. Забяліць смятанай.

ТУШАНЫЯ ГРЫБЫ

Складнікі:

500 г свежих грибоў, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 3 ст. лыжкі смятаны, 1 ½ шклянкі грыбнога адвару, соль, зеляніна кропу ці пятрушкі.

Свежыя грыбы перабраць, прамыць у вадзе, нарэзаць і тушыць ва ўласным соку. Цыбулю нашаткаваць, падсмажыць на масле, дадаць грыбнога адвару і тушыць 30 хвілін. За некалькі хвілін да гатовасці пасаліць да смаку, забяліць смятанай і пасыпаць зелянінай кропу ці пятрушкі.



ГРЫБЫ ТУШАНЫЯ Ў ВЯРШКАХ

Складнікі:

500 г свежих грыбоў, 250 г вяршкоў, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, лаўровы ліст, перац, карыца, гваздзіка, зеляніна кропу ці пятрушкі.

Перабраныя і прамытыя свежыя грыбы апарыць кіпенем, дробна нарэзаць, пасаліць, злёгка абсмажыць, пакласці ў рондаль і заліць кіпячонымі вяршкамі. Зеляніну пятрушкі ці кропу злучыць у пучок, захінуць у яго карыцу, перац, гваздзіку, лаўровы ліст і пакласці ў грыбы. Тушыць пад накрыўкай ва ўмерана гарачай духоўцы на працягу 1 гадзіны. Пры гатовасці пучок зеляніны выдаліць.

ТУШАНЫЯ ШАМПІНЬЁНЫ

Складнікі:

500 г свежих шампіньёнаў, 1 ст. ложка гарчыцы, ½ цытрыны, 100 г вінаграднага соку, 5 ст. лыжак тлушчу, соль, перац, зеляніна пятрушкі.

Свежыя грыбы ачысціць, старанна прамыць, дробна нарэзаць і тушыць ва ўласным соку. Тлушч растапіць, муку падсмажыць разам з дробна нашаткаванай цыбуляй і грыбамі, дадаць гарчыцы, солі і перцу, заліць вінаградным і цытрынавым сокамі, тушыць да гатовасці. Пасыпаць зелянінай пятрушкі.

ГРЫБЫ ТУШАНЫЯ З АГАРОДНІНАЙ

Складнікі:

500 г свежих грыбоў, 2 ст. лыжкі тлушчу, 3 цыбуліны, 1 морква, 30 г кораня пятрушкі, 300 г капусты, 7 бульбін, 2 ст. лыжкі таматавай пасты, 100 г смятаны, ½ л вады, соль, шчыпяры цыбулі, кроп.

Грыбы перабраць, памыць і буйна нарэзаць. Здробненую агародніну смажыць у тлушчы 5 хвілін, заліць вадой і тушыць да паловы гатовасці. Затым дадаць кружочкі бульбы і тушыць усё разам. За некалькі хвілін да гатовасці закладзіць асобна тушаныя грыбы, таматавую пасту, смятану і сечаную зеляніну.



ТУШАНЫЯ МАСЛЯКІ

Складнікі:

600 г свежих грыбоў, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 100 г смятаны, соль, перац, зеляніна кропу і пятрушкі.

Грыбы перабраць, старанна зняўшы скурку, прамыць, дробна парэзаць. Нарэзаную кубікамі цыбулю злёгка абсмажыць на масле, дадаць грыбы і тушыць. Затым грыбы пасыпаць мукой, дадаць да смаку смятаны, солі, перцу, на сечанай зеляніны кропу і пятрушкі і давесці да гатовасці.

ГРЫБЫ ТУШАНЫЯ З БУЛЬБАЙ

Складнікі:

500 г свежих грыбоў, 3 ст. лыжкі тлушчу, 1 цыбуліна, 10 бульбін, прыправы, зеляніна кропу і пятрушкі.

Перабраныя грыбы апарыць кіпенем, абсушыць і нашаткаваць. Дробна нарэзаць цыбулю, злучыць з грыбамі і тушыць у тлушчы, дадаць солі, прыпраў. Зварыць і нарэзаць кружочкамі бульбу, на яе пакласці грыбы і цыбулю, разам тушыць да туль, пакуль бульба не нацягне ў сябе грыбной закрасі, забяліць смятанай і даць хвіліну пакіпець. Пасыпаць зелянінай кропу і пятрушкі.

БАРАВІКІ Ў ВЯРШКАХ

Складнікі:

500 г свежых грыбоў, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 150 г вяршыкоў, соль, гваздзіка.

Грыбы перабраць, памыць і адварыць. У рондаць пакласці дробна нашаткаваную цыбулю з маслам, усё заліць вяршкамі і даць закіпець. Потым дадаць насечаных шчыпяроў, гваздзікі і патушыць.

ГРЫБЫ ТУШАНЫЯ З ПАМІДОРАМІ

Складнікі:

400 г свежых грыбоў (баравікоў, рыжыкаў ці шампіньёнаў), 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 1 ст. лыжка мукі, 250 г грыбнога адвару, 7 свежых памідораў, 250 г смятаны, соль, зеляніна кропу і пятрушкі.

Перабраныя і нарэзаныя грыбы абсмажыць у масле разам з нашаткаванай цыбуляй, пасыпаць мукой, падсмажыць, дадаць адвар і смятану, патушыць. Памідоры прапусціць праз мясасечку, змяшаць з грыбамі і тушыць да гатовасці. Пасыпаць зелянінай кропу і пятрушкі.



ГРЫБЫ СМАЗАНЯ Ў ЦЕСЦЕ

Складнікі:

100 г сушаных грыбоў, 150 г пiва, 2 ст. лыжкі алею, 3 ст. лыжкі мукі, лаўровы ліст, соль, перац.

Грыбы прамыць, замачыць на 2 гадзіны і адварыць у ½ л вады з лаўровым лістом і перцам. Затым выняць з прыварку і абсушыць. З мукі, у якую дадаць пiва, алей і соль, зрабіць вадкае цеста. Абмакнуць у яго падрыхтаваныя грыбы і абсмажыць у масле.



СМАЗАНЯ ГРЫБЫ

Складнікі:

600 г свежых грыбоў, 4 ст. лыжкі алею, 1 цыбуліна, соль, зеляніна кропу і пятрушкі.

Грыбы апарыць кіпенем, абсушыць, нарэзаць, пасаліць да смаку і смажыць датуль, пакуль не выкіпіць большая частка соку, затым закласці масла і давесці да гатовасці. Да смаку можна дадаць нарэзанай цыбулі, перцу, пятрушкі. Вострых прыпраў лепш не выкарыстоўваць, бо без іх лепш адчувальны смак грыбоў.

СМАЗАНЯ РЫЖЫКІ

Складнікі:

500 г свежых рыжыкаў, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, соль, перац.

Капялюшыкі маладых рыжыкаў старанна прамыць і добра абсушыць. Затым растапіць масла на патэльні; пакласці грыбы ў адзін пласт і падсмажыць на моцным агні з абодвух бакоў. Выкласці на талерку, пасаліць, паперчыць і паліць маслам, у якім яны смажыліся.

ГРЫБЫ СМАЗАНЬЯ З ЦЫБУЛЯЙ У СМЯТАНЕ

Складнікі:

500 г свежых баравікоў, 2 бульбіны, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка мукі, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, зеляніна пятрушкі і кропу.

Падрыхтаванья грыбы і бульбу нарэзаць. Бульбу смажыць з маслам да паловы гатовасці, пасля чаго дадаць грыбы і смажыць да поўнай гатовасці. Затым дадаць злёгку падсмажаную цыбулю, муку, перац, забяліць смятанай і кіпяціць 10 хвілін. Пасыпаць здробненай зелянінай пятрушкі ці кропу.

ГРЫБЫ СМАЗАНЬЯ ПА-СЯЛЯНСКУ

Складнікі:

500 г свежых грыбоў, 100 г сметанковага масла, 2 бульбіны, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі смятаны, соль, зеляніна кропу і пятрушкі.



Грыбы апарыць кіпенем, прамыць, нарэзаць дзелькамі і смажыць. Калі з грыбоў выпарыцца ўся вадкасць, пакласці сметанковае масла, дробна нарэзаную цыбулю і нарэзаную невялікімі кубікамі бульбу, дадаць солі да смаку і смажыць да гатовасці. Перад падачай на стол пакласці смятану, даць грыбам закіпець і пасыпаць здробненай зелянінай кропу і пятрушкі.



ЧЫРВОНАГАЛОВІКІ ЗАПЕЧАНЫЯ Ў СМЯТАНЕ

Складнікі:

500 г свежих грыбоў, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка цёртага сыру, 250 г смятаны, 2 ст. лыжкі тоўчаных сухароў, соль, перац.

Свежыя чырвонагаловікі перабраць, прамыць, буйныя грыбы нарэзаць, дробныя пакінуць цэлымі. Абсмажыць на масле нашаткаваную цыбулю, злучыць з падрыхтаванымі грыбамі і тушыць да гатовасці. Калі грыбны сок выпарыцца, пасаліць, паперчыць, паліць смятанай, пасыпаць сырам, змешаным з падрумяненымі тоўчанымі сухарамі, апырскаць маслам і запячы ў духоўцы.

АПЕНЬКІ ЗАПЕЧАНЫЯ З ПАМІДОРАМІ

Складнікі:

500 г свежих грыбоў, 500 г свежих памідораў, 1 ст. лыжка цёртага сыру, 3 ст. лыжкі тлушчу, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка мукі, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Для заправы: 250 г смятаны, 1 ст. лыжка мукі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Грыбы перабраць, адлучыць капялюшыкі ад ножак, прамыць і зварыць. Цыбулю дробна нашаткаваць і злёгка абсмажыць на масле, злучыць з грыбамі і смажыць 15 хвілін, дадаць заправу. Памідоры разрэзаць напалову і абсмажыць. Забеленыя грыбы пакласці на патэльню, на іх пакласці абсмажаныя памідоры, пасыпаць цёртым сырам і запячы да гатовасці, пасыпаць здробненай зелянінай пятрушкі і кропу.

Для закрасі: 1 ст. лыжку мукі смажыць у масле і забяліць смятанай, кіпяціць на працягу 5 хвілін, дадаць солі і перцу да смаку.

ГРЫБЫ ЗАПЕЧАНЫЯ Ў СМЯТАНЕ

Складнікі:

500 г свежих грыбоў (баравікоў, падбярэзавікаў і шампіньёнаў), 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі цёртага сыру, 500 г смятаны, зеляніна пятрушкі ці кропу.

Грыбы перабраць, памыць, адварыць і нарэзаць. Абсмажыць у масле на працягу 10-15 хвілін, заліць смятанай і 5 хвілін кіпяціць, пасыпаць цёртым сырам, апырскаць маслам і запячы ў духоўцы да атрымання румянай скарыначкі. Пасыпаць насечанай зелянінай кропу ці пятрушкі.

ШАМПІНЬЁНЫ ЗАПЕЧАНЫЯ Ў МАЛАЦЭ

Складнікі:

500 г свежих грыбоў, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 1 морква, 1 цыбуліна, 250 г малака, 2 ст. лыжкі цёртага сыру, соль, перац.

Шампіньёны ачысціць, прамыць і дробна нарэзаць. Пасаліць, паперчыць, падсмажыць у масле разам са здробненымі цыбуляй і морквай, кіпяціць у малацэ, каб некалькі выпарылася вадкасць. Затым выкласці на патэльнію, апырскаць маслам і запячы. Пасыпаць цёртым сырам.



ШАМПІНЬЁНЫ Ў СМЯТАНЕ

Складнікі:

500 г свежых грыбоў, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі мукі, 250 г смятаны, 100 г вады, 3 ст. лыжкі тлушчу.

Цыбулю нашаткаваць, падрумяніць у тлушчы, дадаць муку і яшчэ пару хвілін смажыць. Затым уліць ваду, закіпяціць і забяліць смятанай. Перабраныя грыбы нарэзаць скрылькамі, падсмажыць у тлушчы, заліць падрыхтаванай заправай і запячы ў духоўцы.

ГАЛУБЦЫ З ГРЫБАМІ

Складнікі:

500 г свежай капусты, 300 г свежых грыбоў, 2 цыбуліны, 4 ст. лыжкі алею, 500 г смятаны, 4 ст. лыжкі таматавай пасты, соль.

Ачысціць качан капусты, выразаць храпку і ў падсоленай вадзе зварыць да паловы гатовасці. Разабраць качан на лісты, зрэзаць патаўшчэнні. Грыбы зварыць, дробна нарэзаць, перамяшаць з нашаткаванай падсмажанай цыбуляй, пасаліць і абсмажыць. Атрыманую накрыпку загарнуць у капустныя лісты. Галубцы абсмажыць, заліць заправай з таматавай пасты і смятаны, тушыць каля 40 хвілін.

ГРЫБНЫЯ КАТЛЕТЫ

Складнікі:

400 г свежых грыбоў, 100 г белага чэрствага хлеба, 100 г малака, 3 яйкі, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі смятаны, тлушч, мука, соль, перац, кроп, зеляніна пятрушкі.

Свежыя грыбы прамыць у вадзе, апарыць кіпенем і тушыць ва ўласнам соку да выпарэння вадкасці. Астудзіўшы, прапусціць праз мясасечку разам з цыбуляй і размочаным у малацэ белым хлебам. Дадаць яйкі, соль, перац, зеляніну кропу і пятрушкі, добра змяшаць, паставіць у халоднае месца на 30 хвілін. Затым з атрыманай масы зрабіць катлеты, абкачаць іх у тоўчаных сухарах і абсмажыць да атрымання румянай скарыначкі.

СЫЩЬ, БОЖА!



ВАРЬІВА

МЯСНЫ ПРЫВАРАК

Складнікі:

250 г мяса з косткамі на 1 л вады.

Мяса абмыць пад халоднай вадой. Косткі пасекчы, пакласці ў рондаль, заліць халоднай вадой і паставіць пад накрыўкай на моцны агонь. Пасля закіпання агонь паменшыць, даць пакіпець 2-3 хвіліны, ваду зліць, мяса яшчэ раз добра прамыць, заліць халоднай вадой, прычыніць накрыўкай і таксама паставіць на моцны агонь да закіпання, потым агонь паменшыць. Шум і сплыўкі перыядычна здымаць шумоўкай, тлушч – лыжкай (яго можна будзе выкарыстоўваць для падсмажвання карэнняў). Калі тлушч не здымаць, то ён надасць прыварку прысмак сала. Праз паўтары гадзіны дадаць солі. Гатовасць мяса можна вызначыць шляхам праколвання яго вострым кончыкам нажа ці відэльцам. Калі нож вольна ўваходзіць у мяса, значыць яно гатова. Мяса выняць, а адвар працадзіць.

Мясны прыварак можна варыць з карэннямі. У гэтым выпадку карэнні (пятрушку, моркву, цыбулю, салеру) кладуць у прыварак пасля таго, як з яго зняты шум і сплыўкі.

ПОЛІЎКА З КАЛДУНАМІ

Складнікі:

2 л мяснога адвару, 400 грам мяса, 2 цыбуліны, 1½ шклянкі мукі, 1 яйка.

Мяса (лепш ялавічыну напалову са свінінай) прапусціць разам з цыбуляй праз мясасечку, дадаць трохі вады, пакласці соль, перац, добра размяшаць.

Асобна прыгатаваць цеста: для гэтага ў муку ўбіць яйка, уліць ¼ шклянкі вады, дадаць солі, добра перамяшаць і замясіць даволі крутое цеста.

Цеста раскачаць тонкім пластом, выразіць шклянкай кружкі і пакласці на кожны кружок шарыкі з прыгатаванай накрыпкі. Краі кружкаў цеста зашчыпаць.

Каб поліўка з калдунамі атрымалася празрыстай, трэба калдуны спачатку на некалькі секунд апусціць у гарачую ваду (змыць муку), а затым перакласці ў кіпячы адвар і давесці да гатовасці.

ПОЛЎКА З КУРЫЦЫ



Складнікі:

1 кг курыцы, 3 л вады, 1 цыбуліна, карэнні морквы і пятрушкі, соль.

Прыгатаваць курыны прыварак, для гэтага вытрыбушаную, ачышчаную і вымытую курыцу пасекчы на кавалкі, заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, потым выняць і апаласнуць халоднай вадой. Мяса пакласці ў рондаль, уліць ваду, давесці да кіпення, зняць шум і сплыўкі і далей варыць на слабым агні паўтары гадзіны.

Моркву, пятрушку і цыбулю ачысціць і дробна нарэзаць, пакласці ў рондаль да курынага прыварку, пасаліць і варыць на слабым агні да гатовасці.

СУП З МЯСНЫМІ ГАЛКАМІ

Складнікі:

2 л мяснога адвару, 200 г мяса, 1 яйка, 1 цыбуліна, 20 г сметанковага масла, часнок, соль, перац, зеляніна пятрушкі і кропу.

Зварыць мясны прыварак; мяса выняць, адвар працадзіць. Сырое мяса прапусціць праз мясасечку разам з цыбуляй, дадаць масла, яйка, солі і 3 лыжкі прыварку, перамяшаць. Рукамі, змочанымі ў вадзе, зрабіць галкі ў форме шарыкаў дыяметрам 2 см, адварыць у невялікай колькасці падсоленай вады і пакласці ў талеркі з мясным адварам, дадаць ціснутага часнаку, пасыпаць сечанай зелянінай пятрушкі і кропу. Галкі можна адварыць у кіпячым мясным адвары, але тады ён атрымаецца не такім празрыстым.



БУЛЬБЯНЫ СУП З ГАЛКАМИ І ЧАСНАКОМ

Складнікі:

5 бульбін, 300 г мяса, 80 г карэнняў морквы, салеры і пятрушкі, 10 г сушаных грыбоў, 1 цыбуліна, 1 ч. лыжка мукі, 100 г смятаны, часнок, перац, лаўровы ліст, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

З грыбоў і карэнняў зварыць суп з прыправамі, пасаліць да смаку, дадаць нарэзаную скрылькамі бульбу, 50 г кавалачкаў мяса, падсмажанага з цыбуляй і мукой; варыць да гатовасці бульбы.

200 г мяса прапусціць праз мясасечку, змяшаць са здробленай цыбуляй і перцам, з яго зрабіць невялікія галкі, пакласці ў кіпячы суп на 5-7 хвілін. Падаваць на стол са смятанай і зелянінай, у талеркі пакласці па зубочку ціснутага часнаку.

У суп можна дадаць 3 ст. лыжкі працёртых памідораў і закіпяціць.



СУП З ГАЛКАМИ З КУРЫНАГА МЯСА

Складнікі:

2 л курынага прыварку, 150 г курынага мяса, 1 яечны бялок, 50 г малака, невялікі кавалак булкі.

Прыгатаваць курыны прыварак з часткай курыцы. Праз мясасечку прапусціць мяса курыцы, дадаць яечны бялок, намочаны ў малацэ і адціснуты кавалачак булкі, соль і яшчэ раз усё прапусціць праз мясасечку. Масу выкласці ў міску і, дадаючы па сталовай лыжцы малака, выбіць лыжкай, затым прапусціць праз сіта. Атрыманую аднастайную масу пры дапамозе лыжачкі апусціць у кіпячую ваду.

Пасля гатовасці выняць галкі шумоўкай, раскласці па талерках, пасыпаць зелянінай пятрушкі і заліць курыным прываркам.

СУП З ТРЫБУХАМІ

Складнікі:

600 г трыбухоў качкі, курыцы, гусака, 5 бульбін, 200 г рысу, 1 морква, 50 г карэнняў салеры і пятрушкі, 1 цыбуліна, 100 г смятаны, перац, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Трыбухі качкі, курыцы, гусі (шыйка, крылцы, сэрца, печань, галава, страўнік) нарэзаць дробна і варыць з карэннямі і прыправамі. Гатовы суп працадзіць праз друшляк, пакласці ў яго працёртыя карэнні і нарэзаную скрылькамі бульбу і варыць да гатовасці бульбы. Пад канец варкі дадаць у суп падсмажаную цыбулю. Пасыпаць зелянінай пятрушкі і кропу.

ПОЛІЎКА З МАЛАДОЙ БУЛЬБАЙ

Складнікі:

200 г курынага мяса, 10 маладых бульбін, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, зеляніна пятрушкі і цыбулі.

Прыгатаваць прыварак з курыцы. Маладую бульбу памыць, пачысціць і варыць, не разразаючы, у невялікай колькасці прыварку з даданнем сметанковага масла, зеляніны пятрушкі, цыбулі, кропу. Бульбу і кавалачкі курыцы раскласці па талерках, заліць прываркам, пасыпаць зелянінай пятрушкі і цыбулі.

ЦЕРЦЮХА

в. Падбалоцце, Зэльвенскі раён, рэцэпт ад Валянціны Масюк:

– Вельмі папулярная страва ў Крамяніцкім наваколлі Зэльвеншчыны.

Складнікі:

10–15 (сярэдняга памеру) бульбін, 150 г сала, 1 цыбуліна, соль.

Бульбу паскрэбці, надраць на тарцы, дадаць солі да смаку, перамяшаць. Затым гэту масу, паціхеньку, памешваючы лыжачкай, уліць у кіпень (3-4 літровы посуд). На маленькім агні, памешваючы, варыць, як закіпіць, хвілін 15-20. У талеркі са стравай пакласці па лыжцы, падсмажаных на патэльні дробна нарэзанага салёнага сала і нашаткаванай цыбулі.

Смак, не ад'есціся!

МАЧАНКА



Складнікі:

50 г сала, 300 г свіных рабрынак, 200 г свініны, 300 г свойскай каўбасы, 2 цыбуліны, 1 морква, 50 г кораня салеры, 3 ст. лыжкі таматавай пасты, лаўровы ліст, прыправы, соль.

У глыбокай патэльні падсқварыць нарэзанае дробнымі кубікамі сала, дадаць насечаных кавалачкамі свіных рабрынак, нарэзаных кавалачкаў свініны і сырой свойскай каўбасы. Падсмажыць да атрымання румянай скарыначкі, потым дадаць нашаткаванай цыбулі, нацёртых на тарцы морквы і кораня салеры. Смажыць, часта перамешваючы, потым дакласці таматавай пасты, прыпраў і солі. Заліць кіпенем і варыць паўгадзіны. Муку распусціць халоднай вадой і ўліць у патэльнію, бесперапынна памешваючы, каб не атрымалася камякоў. Патэльнію пад накрывкай паставіць яшчэ на паўгадзіны ў духоўку.

Да мачанкі падаць несалодкія наліснікі альбо бліны ці бульбу.



ЦЫБУЛЬНІК З РЫСАМ

Складнікі:

500 г мяснога адвару, 5 цыбулін, 200 г рысу, 1 морква, 50 г карэнняў салеры і пятрушкі, 50 г сметанковага масла, 100 г смятаны, 10 г мукі, 1 цытрына, лаўровы ліст, перац, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Рыс адварыць на мясным адвары. Цыбулю дробна нарэзаць, патушыць са сметанковым маслам і мукой. Карэнні варыць каля 30 хвілін, працадзіць. Карэнні змяшаць з цыбуляй, працерці і злучыць з мясным адварам і рысам. Затым суп пасаліць, дадаць лаўровага лісту, перцу і закіпяціць. У талеркі пакласці па 3 сталовыя лыжкі зваранага рысу, смятану і па лустачцы цытрыны, заліць гарачым супам, падаваць на стол, пасыпаўшы зелянінай.

КУЛЕШ

Складнікі:

2 л вады, 150 г свініны, 100 г прасяных круп, 1 цыбуліна, 50 г сала, соль, перац, лаўровы ліст.

З нарэзанага кубікамі мяса і нашаткаванай цыбулі ў саганку зварыць прыварак. Крупы добра прамыць і засыпаць у прыварак. Сала дробна нарэзаць, патаўчы ці адбіць да атрымання аднастайнай масы, закласці ў саган, пасаліць, паперчыць, дадаць прыпраў і лаўровага лісту. Варыць да гатовасці круп.

КРУПНІК

Складнікі:

1 шклянка круп (прасяных, панцаку, груцы), 250 г бульбы, 100 г сала, 2 цыбуліны, 30 г караня пятрушкі, лаўровы ліст, соль.

Крупы (прасяныя, панцак, груцу) перабраць, прамыць, усыпаць у рондаль з падсоленым кіпенем і варыць да гатовасці, перыядычна памешваючы. Дакласці нарэзаную кубікамі бульбу. Калі бульба амаль зварыцца, заскварыць падсмажаным салам з цыбуляй, дадаць лаўровага лісту, нацёртага караня пятрушкі, паварыць 10 хвілін. Гатовы густы крупнік пасыпаць насечанай зелянінай кропу і пятрушкі.

ЖУР

Жур лічыцца стравай қлѣку і даўгалецця. Ужываецца амаль заўжды ў гарачым выглядзе, прыгатаваны з ягад можа быць і халодным. Для журу неабходна спачатку падрыхтаваць цѣд – вадкую працѣджаную рошчыну аўсянай ці жытняй мукі. Суадносіны цѣплай гатаванай вады да мукі – 5:1. Муку распусціць вадой, перамяшаць і паставіць у цѣплае месца на 24-36 гадзін, қалі вадқасць набудзе прыемны пах і қіслявы смақ, рошчыну старанна працѣдзіць праз сіта.

НІШЧЫМНЫ ЖУР

Складнікі:

$\frac{3}{4}$ л цѣду, $\frac{1}{4}$ л вады, 3 ст. лыжка алею, 1 цыбуліна, 1 ч. лыжка кмену, соль.

Цыбулю нашаткаваць, засыпаць у халодную вадку, пасаліць і паставіць варыць, пасля закіпання ўсыпаць кмен. Калі цыбуля стане мяккай і празрыстай, уліць цѣд. Пастаянна памешваючы, яшчэ раз давесці да кіпення і паварыць некалькі хвілін да атрымання аднастайнай масы.



МАЛОЧНЫ ЖУР

Складнікі:

$\frac{3}{4}$ л цѣду, $\frac{1}{2}$ л вяршкоў, 200 г смятаны, 1 ч. лыжка кмену, соль, зеляніна кропу.

Вяршкі закіпяціць, дадаць солі, насечанага кропу, кмену. У цѣд уліць смятану, добра размяшаць і пераліць да вяршкоў, яшчэ раз закіпяціць, старанна памешваючы.

ЖУРАВІНАВЫ ЖУР

Складнікі:

$\frac{3}{4}$ л цэду, $\frac{1}{4}$ л вады, 100 г цукру, 40 г журавін, 2 ст. лыжкі цукровай пудры.

У кіпень дадаць працёртыя журавіны, цукар і цэд. Варыць да загусцення, астудзіць, пасыпаць цукровай пудрай.



ЖУР З ВЯНДЛІНАЙ



Складнікі:

$\frac{3}{4}$ л цэду, 1 л вады, 200 г вьндліны, 50 г вэнджанага сала, 2цыбуліны, 2 маладыя бручкі, 2 морквы, 30 г кораня пятрушкі, 4 зубкі часнаку, зеляніна кропу.

Бручку ачысціць, памыць, нарэзаць дробнымі кубікамі, закінуць у кіпень, паварыць 5 хвілін, потым ваду зліць, а бручку добра прамыць. З вьндліны зварыць мясны прыварак,

дастаць з яго вьндліну і закласці адну нашаткаваную цыбулю, нарэзаную кубікамі бручку і моркву, нацёрты на дробнай тарцы корань пятрушкі. Калі агародніна зварыцца, прыварак зліць і пракіпяціць яго з цэдам, пасаліць, дадаць націснутага часнаку і дробна насечанага кропу, закласці ізноў вьндліну. Звараную агародніну паліць заскваркай з вэнджанага сала з цыбуляй і падаць асобна.

РЫСАВЫ СУП З ЦЫТРЫНАЙ

Складнікі:

500 г ялавічыны, 150 г рысу, 1 морква, 50 г карэнняў салеры і пятрушкі, 30 г сметанковага масла, 100 г смятаны, 1 цытрына, 3 зубкі часнаку, лаўровы ліст, гваздзіка, 2 гарошыны духмянага перцу, 3 гарошыны чорнага перцу, чорны молаты перац, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Зварыць мясны прыварак з карэннямі і прыправамі. Пасля дзвюх гадзін варкі мяса выняць, адвар працадзіць, пакласці ў яго пучок зеляніны.

Рыс перабраць, прамыць 5 раз халоднай вадой, затым заліць кіпенем, усыпаць солі, закіпяціць, дадаць сметанковае масла, паставіць пад накрыўкай у печ ці духоўку.

Перад падачай на стол у кожную талерку пакласці па лустачцы цытрыны і па лыжцы смятаны, дадаць дзве-тры лыжкі зваранага рысу, заліць гарачым прываркам, пасыпаць зелянінай пятрушкі і кропу.

СТАРАСВЕЦКАЯ КАШКА

Паводле В. А. Л. Завадзкай, аўтаркі “Кухаркі літоўскай”

Складнікі:

½-¾ шклянкі грачаных круп, соль, зеляніна кропу, 1 вялікая лыжка сметанковага масла.

Усыпаць дробных белых грэцкіх круп, пасаліць і прыгатаваць кашку. Дадаць свежага сметанковага масла, усыпаць трохі зялёнага кропу і ўзбіць лыжкай да беласці; распусціць кіпенем, перамяшаць і падаць у супавай вазе.

ЛАГОДНЫ СУП

Складнікі:

4 яйкі, 30 г сушаных грыбоў, 2 ст. лыжкі мукі, 50 г сала, соль, перац, зеляніна пятрушкі і кропу.

Зварыць грыбны прыварак, грыбы дастаць, дробна нарэзаць. На патэльні падсварыць нарэзанае дробнымі кубікамі сала і падсмажыць вараныя грыбы. Яйкі ўзбіць з мукой і соллю, уліць на патэльнію, заліўшы грыбы і скваркі. Падсмажыць з абодвух бакоў, дастаць з патэльні, нарэзаць дробнымі квадрацікамі і ўсыпаць у кіпячы грыбны адвар, пасаліць, паперчыць і паварыць 3 хвіліны. Гатовую страву пасыпаць зелянінай пятрушкі і кропу.

ХЛЕБНЫ КВАС

Складнікі:

7 л гатаванай вады, 1,1 кг пшанічнай мукі, 200 г дробак жытняга хлеба, 100 г цукру, 30 г дражджэй.

Замясіць цеста на цёплай вадзе з дробак жытняга хлеба, 100 г пшанічнай мукі і невялікай колькасці дражджэй. Паставіць цеста ў цёплае месца для паспявання на 1-2 гадзіны.

Пасля гэтага з цеста зрабіць невялікія аладкі і запячы іх на патэльні ў духоўцы ці печы. Гатовыя аладкі, разрэзаныя на палойкі, пакласці ў рондаль з мукой і старанна перамяшаць. Дадаць цукар, астатнія дрожджы і яшчэ раз перамяшаць. Пакінуць на 10-12 гадзін у халодным месцы.

На гэтым квасе можна рыхтаваць халаднік, цуру, дадаваць у агароднінныя супы.

ЦУРА, КРЫШАНКА

Складнікі:

400 грам жытняга хлеба, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі хрэну, 3 ст. лыжкі алею, 0,5 літра квасу, востры чырвоны перац і соль да смаку.

Жытні хлеб са скарынкай нарэзаць дробнымі кубікамі, падсмажыць на алеі, астудзіць (альбо хлеб не смажыць, а накрышыць і паліць алеем, добра размяшаўшы), дадаць нашаткаванай цыбулі, цёртага хрэну, пасаліць, паперчыць, перамяшаць, заліўшы квасам.

БУРАЧНЫ КВАС

Складнікі:

1 кг буракоў, 2 л гатаванай вады, 50 г жытняга хлеба.

Бурак вымыць, ачысціць, спаласнуць, нарэзаць пласцінкамі ці нацерці на буйной тарцы, скласці ў гліняны збанок ці ў слоік. Заліць цёплай гатаванай вадой. Пакласці кавалачкі хлеба разам са скарыначкай, накрыць чыстай сурвэткай і паставіць у цёплым памяшканні (18...20 °С). Праз некалькі дзён, калі квас стане кіслым, разліць у бутэлькі, закрыць коркам і захоўваць у прахалодным месцы. Па меры выкарыстання квасу буракі можна заліць ізноў вадой.

БОРШЧ

Складнікі:

*500 г мяса,
300 г бурака, 200 г
свежай капуста,
1 морква, 1 цы-
буліна, 50 г кора-
ня салеры, 50 г
кораня пятрушкі,
2 ст. лыжкі та-
матавай пасты ці
100 г памідораў, на
1 ст. лыжцы во-
цату і цукру, соль,
прыправы, зеляні-
на цыбулі, кропу і
пятрушкі.*



Зварыць мяс-ны прыварак. Бурака, моркву, пятрушку, салеру і цыбулю нарэзаць саломкай, пакласці ў рондаль, дадаць памідоры, воцат, цукар і трохі прыварку з тлушчам, паставіць тушыць пад накрыўкай. Агародніну варта памешваць, каб яна не прыгарэла, дадаючы, калі трэба, трохі прыварку.

Праз 15-20 хвілін дадаць нашаткаваную капусту, усё перамяшаць і тушыць яшчэ 20 хвілін. Затым заліць агародніну падрыхтаваным мясным прываркам, пакласці перац, лаўровы ліст, соль, дадаць да смаку трохі воцату і варыць да поўнай гатовасці гародніны. Для прывабнага колеру даліць заправы з бурачнага квасу ці настою (для гэтага адзін бурак нарэзаць лустачкамі, заліць шклянкай гарачага адвару, дадаць чайную лыжку воцату, паставіць на 10-15 хвілін на слабы агонь і давесці да кіпення, настой працадзіць і ўліць у боршч перад падачай на стол).

У боршч пры варцы можна дадаць бульбу, нарэзаную дзелькамі, а таксама свежыя памідоры. Іх таксама нарэзаць дзелькамі і пакласці ў боршч за 5-10 хвілін да канца варкі. У гатовы боршч, акрамя мяса, можна пакласці вараную вяндліну ці каўбасу.

Забяліць смятанай. Пасыпаць сечанай зелянінай цыбулі, кропу і пятрушкі.



БОРШЧ З ГРИБАМІ

Складнікі:

500 г мяса (свінога ці ялавічнага) з костачкай, 50 г сушаных грыбоў, 400 г бульбы, 400 г бурака, 100 г таматавай пасты, 100 г смятаны, 2 ст. лыжкі мукі, 3 памідоры, 1 морква, 1 цыбуліна, 50 г кораня салеры, 50 г кораня пятрушкі, 3 зубкі часнаку, 20 г свінога сала, соль, лаўровы ліст, духмяны і горкі перац, зеляніна пятрушкі і кропу.

Зварыць прыварак з мяса і папярэдне замочанымі сушанымі грыбамі, працадзіць. Вычышчаныя моркву, бурак, карані пятрушкі і салеры нарэзаць саломкай. Бурак тушыць 30 хвілін, да-

даўшы пры гэтым тлушч, таматавую пасту і бурачны квас.

Нарэзаныя карэнні, цыбулю, часнок, вараныя і нарэзаныя грыбы злёгка падсмажыць на скварках, змяшаць з падсмажанай мукой, закласці ў прыварак і давесці да кіпення. Туды ж пакласці бульбу, нарэзаную кубікамі, тушаны бурак, соль, лаўровы ліст, духмяны і горкі перац і варыць да туюль, пакуль бульба будзе гатовай. У гатовы боршч дадаць памідоры, нарэзаныя дзелькамі, хутка давесці да кіпення, пасля чаго даць баршчу настаяцца на працягу 15-20 хвілін. Забяліць смятанай і пасыпаць дробна нарэзанай зелянінай пятрушкі і кропу.

ВЕРАШЧАКА

Складнікі:

700 г свіных рабрын, 100 г сала, 1 цыбуліна, ½ л бурачнага квасу, 150 г жытніх сухароў, востры чырвоны і духмяны перцы, лаўровы ліст, соль.

Свіныя рабрыны наскочы, пасаліць, абсмажыць на патэльні з салам. Уліць бурачнага квасу, закіпяціць, дадаўшы чырвонага перцу. Усыпаць молатых жытніх сухароў, размяшаць у квасе. Верашчаку можна прыгатаваць і з ялавічыны, а замест бурачнага дадаць хлебнага квасу.



ЦВІКЛЕНЯ

Складнікі:

500 г мяса (свініны ці ялавічыны) ці рыбы, 500 г квашаных ці марынаваных буракоў, 2 л вады, 150 г смятаны, 3 зубкі часнаку, соль да смаку, шчыпяры цыбулі.

Зварыць мясны ці рыбны прыварак, дадаць нацёртых буракоў і варыць гадзіну. Націснуць часнаку, змяшаць са смятанай і забяліць цвікленю. Гатовую страву пасыпаць сечанымі шчыпярамі цыбулі.

БАЦВІННЕ

Складнікі:

500 г мяса з косткамі, 1 кг маладых бурачкоў з бацвіннем, 1 цыбуля, 1 морква, 30 г карэнняў салеры і пятрушкі, 100 г смятаны, 4 яйкі, 2 ст лыжкі мукі, 2 гарошыны духмянага перцу, 3 гарошыны чорнага перцу, чорны молаты перац, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.



Зварыць мясны прыварак з карэннямі і прыправамі. Адрэзае бацвінне патрымаць 30 хвілін у халоднай вадзе, добра прамыць, патушыць 10 хвілін да мяккасці. Бурачкі прамыць, заліць халоднай вадой і варыць. Зваранья бурачкі ачысціць ад тонкай лупінкі і нарэзаць саломкай.

Зварыць укрутую яйкі. Бялок нарэзаць дзелькамі, жаўток расцерці разам са смятанай.

Пакласці ў рондаль з прываркам тушанае бацвінне, бурачкі, падрумяненую на тлушчы муку, перац, соль. Варыць 5 хвілін. Да гатовай стравы дадаць смятану з жаўтком, дзелькі бялка, насечаныя шчыпяры цыбулі, зеляніну кропу і пятрушкі.

Можна дадаць у бацвінне таксама адваранай і нарэзанай кубікамі бульбы.

ХАЛАДНІК

Складнікі:

3 л халоднай гатаванай вады, 500 г марынаваных ці квашаных буракоў з расолам, 700 г агуркоў, 3 цыбуліны, 6 яйкаў, 1 цытрына, воцат, соль, шчыпяры цыбулі.

У халодную гатаваную ваду пакласці буракі, нарэзаныя дробнай саломкай, нашатканую цыбулю, даліць расолу і размяшаць. Калі трэба, то дадаць яшчэ солі і воцату да смаку. Паставіць у халоднае месца.

Яйкі зварыць укрутую, ачысціць і дробна нарэзаць. Агуркі нарэзаць тонкімі чварцінкамі кружкоў. Яйкі і агуркі раскласці па талерках, заліць вадкай часткай халадніку, забяліць смятанай, пасыпаць пасечанымі шчыпярамі. Можна пакласці па кружочку цытрыны.



ХАЛАДНІК З КІСЛЫМ МАЛАКОМ

Складнікі:

500 г бурачкоў з бацвіннем, 1 л кіслага малака ці кефіру, 100 г зялёнай салаткі, 200 г агуркоў, 4 яйкі, соль, шчыпяры цыбулі.

З дробна насечаных бурачкоў і бацвіння ў невялікай колькасці вады зварыць прыварак, ахаладзіць, змяшаць з халодным кіслым малаком. Дадаць нарэзаныя агуркі, яйкі, нашаткаваную салатку, соль. Пасыпаць сечанымі шчыпярамі.

ЛАПЕНЯ

Складнікі:

100 г бацвіння, 100 г шчаўя, 100 г шпінату, 100 г зялёнай салаткі, 100 г шчы-
пяроў цыбулі, 1 л кіслага малака ці кефіру, 250 г смятаны, 200 г агуркоў, соль.

Зварыць у невялікай колькасці вады
дробна насечанае бацвінне,
шчаўе і шпінат, ахаладзіць.

Шчыпяры цыбулі дробна
насекчы, агуркі дроб-
на нарэзаць, салатку
нашаткаваць, адціс-
нуць сок і перацерці
з соллю, злучыць з
бацвіннем, шчаўем
і шпінатам, заліць
халодным кіслым ма-
лаком і смятанай, добра
перамяшаць.



ГАРБУЗОК

Складнікі:

1 кг гарбуза, 1 цыбуліна, 2 л вады,
½ л сыроваткі, 200 г свініны, 100 г
здору са скваркамі, 200 г смятаны, 50 г
кораня салеры, 30 г кораня пятрушкі, кмен,
соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Гарбуз прамыць, нарэзаць невялікімі кубікамі, пакласці ў рондаль, заліць
сыроваткай, распушчанай вадой. Пасаліць, засыпаць кмен і варыць. За некалькі
хвілін да гатовасці дадаць здробненыя карані салеры і пятрушкі.

На здоры са скваркамі падсмажыць нарэзанае кубікамі мяса, нашаткаваную
цыбулю. Заскварыць гэтым гарбуз і паварыць яшчэ 10-15 хвілін. Забяліць смята-
най і пасыпаць дробна насечанай зелянінай пятрушкі і кропу.



КАПУСНІК

Складнікі:

500 г мяса, 500 г свежай капусты, 1 морква, 1 цыбуліна, 50 г кораня салеры, 50 г кораня пятрушкі, 2 ст. лыжкі масла, 200 г памідораў, перац, соль, лаўровы ліст, зеляніна.

Паставіць варыць мясны прыварак. Праз 2 гадзіны пасля пачатку варкі мяса выняць, а адвар працадзіць у супавы рондаль, у які пакласці папярэдне падсмажаныя моркву, цыбулю, карані салеры і пятрушкі; затым пакласці мяса, дадаць нашаткаваную капусту і варыць на працягу 40 хвілін. За 10 хвілін да канца варкі ў капусту дадаць перцу, лаўровага лісту, солі.

Капуснік можна варыць з даданнем бульбы і свежых памідораў. У гэтым выпадку абабраную і нарэзаную бульбу пакласці ў рондаль праз 10-15 хвілін пасля таго, як пакладзена капуста, а памідоры без скуркі, нарэзаныя дзелькамі, у канцы варкі разам з прыправамі.

Капусту без бульбы можна заправіць падсмажанай мукой.



КАПУСНИК З КІСЛАЙ КАПУСТЫ

Складнікі:

500 г мяса, 500 г кіслай капусты, 1 морква, 1 цыбуліна, 30 г кораня сале-ры, 30 г кораня пятрушкі, 1 ст. лыжка мукі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі таматавай пасты, соль, прыправы.

Зварыць мясны прыварак. Пакласці ў другі рондаль кіслую капусту (калі капуста вельмі кіслая, неабходна папярэдне яе адціснуць), дадаць 1½ шклянкі вады, трохі сметанковага масла і тушыць пад накрыўкай каля гадзіны.

Пасля гэтага капусту заліць прываркам, пакласці падсмажаныя з таматавай пастай моркву, цыбулю, карані сале-ры і пятрушкі і варыць да поўнай гатовасці. Перад канцом варкі дадаць лаўровага лісту, перцу, солі і ўліць мучную заправу.

Капусту можна прыгатаваць і такім спосабам: капусту і прамытае мяса пакласці ў рондаль, заліць вадой і паставіць варыць. Асобна падсмажыць разам з таматавай пастай карэнні і цыбулю і за 20-30 хвілін да канца варкі пакласці іх у капусту, дадаўшы лаўровага лісту, перцу, солі і падсмажанай мукі.



НІШЧЫМНЫ КАПУСНИК З ЯБЛЫКАМІ

Складнікі:

500 г капусты, 5 бульбін, 1 морква, 1 цыбуліна, 3 яблыкі, 2 памідоры, 1 ст. лыжкі алею, прыправы, соль.

Капусту нарэзаць квадрацікамі, бульбу – дзелькамі. У вар закласці капусту, бульбу, затым дадаць падсмажаную моркву, цыбулю і варыць да гатовасці.

За 10 хвілін да канца варкі дадаць нарэзаныя дзелькамі памідоры, яблыкі і прыправы.

ДАЛІКАТНЫ СУП

Складнікі:

500 г мяса, 1 цыбуліна, 3 морквы, 500 г каляровай капусты, 1 кг памідораў, 150 г рысу, 30 г кораня пятрушкі, 30 г кораня салеры, 200 г смятаны, соль, прыправы.

У рондаль заліць невялікую колькасць халоднай вады, пакласці прамытае мяса і дробна нашаткаваную цыбулю, праз гадзіну варкі дадаць нарэзаную ўздоўж на чварцінкі моркву. Каляровую капусту ачысціць, памыць і апусціць на некалькі хвілін у кіпень. Пасля гэтага яшчэ раз прамыць халоднай вадой і падзяліць на дробныя суквецці. Рыс перабраць і старанна прамыць некалькі разоў халоднай вадой, потым папражыць на патэльні, але так, каб рыс не страціў белага колеру, а толькі стаў рассыпістым. Пражаны рыс высыпаць у мясны прыварак. Памідоры прапусціць праз мясасечку, а потым праз сіта. Таматавы сок, каляровую капусту, нацёртыя карані пятрушкі і салеры, прыправы, соль дадаць да прыварку і варыць да гатовасці. У талерках забяліць смятанай і пасыпаць зелянінай пятрушкі і кропу.



ШЧАЎЕ



Складнікі:

500 г мяса, 400 г шчаўя, 1 цыбуліна, 3 яйкі.

Зварыць мясны прыварак. Цыбулю ачысціць, нарэзаць дробнымі кубікамі і злёгка падсмажыць на тлушчы, знятым з прыварку. Шчаўе перабраць, прамыць, нашаткаваць, пакласці ў рондаль, падліць трохі вады і на 10 хвілін паставіць пад накрыўкай тушыць. Пасля гэтага шчаўе змяшаць з падсмажанай цыбуляй, заліць мясным прываркам, дадаць солі, размяшаць і варыць 15-20 хвілін.

Пры падачы на стол у талерку з супам пакласці мяса, смятану і кавалачкі зваранага ўкрутую яйка.



РАСОЛЬНИК

Складнікі:

500 г ялавічыны, 250 г ялавічных нырак, 2 салёныя агуркі, 1 морква, 1 цыбуліна, 30 г кораня салеры, 30 г кораня пятрушкі, 4 бульбіны, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 100 г шчаўя, соль, смятана, зеляніна.

Зварыць мясны прыварак. З нырак зняць тлушч і плеўкі, разрэзаць кожную нырку на 3-4 часткі, абмыць, абкачаць у содзе, даць пастаяць 1 гадзіну, паліць воцатам; калі шум асядзе – добра прамыць вадой, пакласці ў рондаль, заліць халоднай вадой і закіпяціць. Потым ваду зліць, ныркі яшчэ раз абмыць, зноў заліць халоднай вадой і паставіць варыць на 1½ гадзіны.

Вычышчаныя цыбулю і карэнні морквы, салеры і пятрушкі нарэзаць саломкай, падсмажыць на сметанковым масле, пакласці ў рондаль разам з нарэзанымі кубікамі салёнымі агуркамі і бульбай, заліць мясным прываркам і на 25-30 хвілін паставіць варыць. За 5-10 хвілін да канца варкі ў расольнік дадаць (для вастрыні) працэджанага агурочнага расолу, нарэзанага шчаўя і солі.

Пры падачы ў расольнік пакласці ныркі, нарэзаныя саломкай, кавалак мяса, смятану і дробна насечаную зеляніну пятрушкі і кропу.

Замест нырак можна выкарыстоўваць трыбухі хатняй птушкі (гусака, качкі, індычкі, курыцы), старанна вычышчаныя і нарэзаныя на часткі.

ГРЫЖАНКА

Складнікі:

2 маладыя бручкі, 2 бульбіны, 300 г тлустай вядліны, 1 морква, 1 цыбуліна, прыправы, зеляніна кропу.

Бручку ачысціць, памыць і нарэзаць дробнымі кубікамі. Закінуць у рондаль з халоднай вадой, закіпяціць і паварыць 5-10 хвілін, адкінуць на друшляк, прамыць халоднай вадой. На патэльні падсмажыць вядліну, нарэзаную кубікамі, нашаткаваную цыбулю, нацёртую на буйной тарцы моркву. Бульбу абабраць, памыць і нарэзаць кубікамі, далучыць да бручкі і падсмажанай еміны. Усё засыпаць у саган, дадаць прыпраў, перамяшаць, заліць вадой і паставіць пад накрыўкай на 1 гадзіну ў духоўку. Гатовую страву пасыпаць зелянінай кропу.



СУП З МАЛАДОГА ГАРОХУ

Складнікі:

500 г мяса, 250 г гароху, 1 морква, 1 цыбуліна, 30 г караня салеры, 30 г караня пятрушкі, перац, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны прыварак разам з морквай, нарэзанай уздоўж скрылькамі, дробна нашаткаванай цыбуляй і надзертymi на дробнай тарцы каранямi салеры і пятрушкі. Гарох вылушчыць, памыць, дадаць да прыварку, пасаліць, паперчыць і пакласці лаўровага лісту. Даць папрэць 10 хвілін пад накрыўкай на невялікім агні.





ГАРОХАВЫ СУП

Складнікі:

500 г мяса, 250 г гароху, 1 морква, 1 цыбуліна, 30 г корня салеры, 30 г корня пятрушкі, перац, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны прыварак з вьндліны ці вьнджанай свіной грудзінкі. Замоцаны загадзя гарох пакласці ў прыварак і варыць каля 2 гадзін.

Прамытыя і вычышчаныя моркву, салеру, пятрушку і цыбулю нарэзаць дробнымі кубікамі, злёгка падсмажыць на масле і за 15-20 хвілін да падачы на стол пакласці ў суп, дадаўшы прыправы.

Гарохавы суп добра падаваць з грэнкамі, прыгатаванымі з белага хлеба, нарэзанага кубікамі і падсушанага.

ГАРОХАВАЯ СЁРБАНКА

Складнікі:

2 шклянкі гароху, 6 ст. лыжак мукі, 5 ст. лыжак алею, ½ л малака, 1½ л вады, соль да смаку, зеляніна пятрушкі і кропу.

Гарох загадзя замачыць, прамыць, варыць да мяккасці, пасаліць. Гатовы гарох працерці. Муку злёгка падсмажыць на алеі, распусціць прываркам і злучыць з працёртым гарохам, перамяшаць і варыць 5 хвілін.

Малако закіпяціць і дадаць да гароху, перамяшаць. Пасыпаць зелянінай пятрушкі і кропу.

ШУПЕНЯ

Складнікі:

150 г груцы, 150 г гароху, 300 г бручкі, 30 г сушаных грыбоў, 1 цыбуліна, 50 г сала, 200 г вяндліны, соль, заправы, зеляніна пятрушкі і кропу.

Бручку ачысціць, памыць, нарэзаць дробнымі кубікамі, закінуць у кіпень, паварыць 5 хвілін, потым ваду зліць, а бручку добра прамыць. Прыгатаваць расшыпістую кашу з груцы. Зварыць грыбны прыварак, грыбы дастаць і дробна нарэзаць. Гарох замачыць, потым запарыць, але так, каб ён не страціў сваёй формы. Вяндліну нарэзаць кубікамі. На патэльні падскаварыць сала, падсмажыць нашаткаваную цыбулю і грыбы. Падрыхтаваную еміну пакласці ў чыгун, асцярожна перамяшаць (каб не растаўчы гарох), уліць грыбнога адвару, пасаліць, дадаць прыпраў і паставіць у печ на 40 хвілін. Пасля гатовасці пасыпаць зелянінай кропу і пятрушкі.

У Жамойтэй гэту страву дзяўчыны выкарыстоўвалі як адмову ці згоду выхадзіць замуж за таго ці іншага хлопца (так як ва Украіне дзяўчыны карыстаюцца гарбузом, а на Беларусі – гароховым вянкам). Калі дзяўчына пагаджалася выйсці замуж за хлопца, вараны свіны хвост тырчаў угару ў шупені, калі адмаўляла – дык хвост ляжаў на страве.



спадарыня Галіна Шупеня гатуе шупеню,
в. Бародзічы, Зэльвенскі раён

ФАСОЛЕВЫ СУП па- зэльвенску

Складнікі:

500 г свініны, 3 шклянкі буйной белай фасолі, 3 морквы, 2 цыбуліны, 2 бульбіны, 30 г караня салеры, 30 г караня пятрушкі, 3 зубкі часнаку, 2 ст. лыжкі таматавай пасты, 2 ст. лыжкі мукі, перац, лаўровы ліст, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Фасолю загадзя замачыць, прамыць і зварыць да паловы гатовасці. Бульбу абабраць, памыць, нарэзаць кубікамі, адварыць у невялікай колькасці вады.

Зварыць мясны прыварак разам з 2 морквамі, 1 цыбулінай, карэннямі салеры і пятрушкі, якія пасля гатовасці працерці і зноў закласці ў прыварак разам з фасоллю, працягваць варыць.

Пакінутыя цыбулю і моркву нашаткаваць і падсмажыць на тлушчы, атрыманым з прыварку. Калі цыбуля толькі пачне падрумьянхвацца, дадаць дробна насечаны зубок часнаку, муку і перамяшаць. Амаль адразу дадаць таматавую пасту. Смажыць, перамешваючы, каля адной хвіліны, потым закласці ў суп разам з працёртымі з соллю 2 зубкамі часнаку, перцам, лаўровым лістом і паварыць да мяккасці фасолі. Гатовую страву пасыпаць зелянінай пятрушкі і кропу.

ДЗЯРЭЧЫНСКАЯ ПАДКАЛОТКА

м. Дзярэчын, Зэльвенскі раён, рэцэпт ад Сяргея Варгана:

Складнікі:

2 шклянкі фасолі, 3 морквы, 4 бульбіны, 1 л малака, соль.

Падрыхтаваную фасолю зварыць амаль да гатовасці. Моркву і бульбу ачысціць, памыць, нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць да фасолі і варыць да мяккасці. Малако закіпяціць і ўліць да фасолі, морквы і бульбы. Паварыць хвілін пяць. Можна патаўчы.



СЫНЬ, БОЖА!



МЯСНЫЕ СТРАВЫ

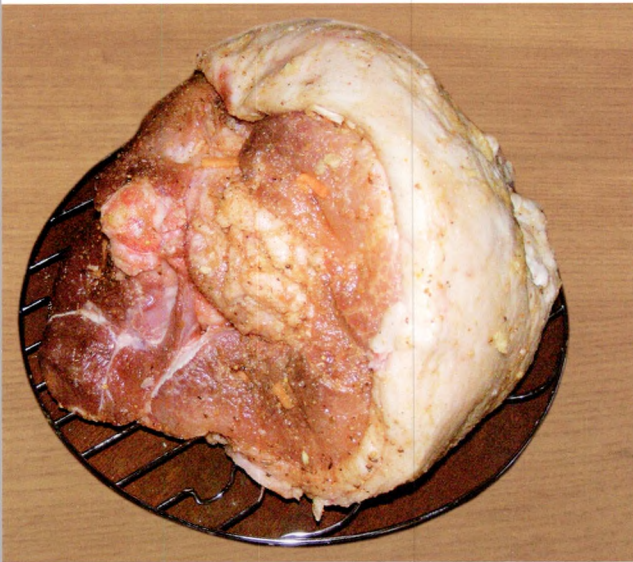


ПЯЧЫСТА

Для пячыста вялікі кавалак мяса (кумпяк, лапатку, любівую частку каркавіны, альбо цалкам гуску ці індыка) пакласці на глыбокую патэльнію, пасаліць, пасыпаць прыправамі (перцам, цыбуляй, часнаком, маяранам, каляндраю), паліць некалькімі лыжкамі кіпенню і паставіць пад накрыўкай у гарачую печ ці духоўку.

Вакол пячыста пустэчы на патэльні можна засыпаць бульбай.

ПЯЧЫСТА З МАРЫНАВАНАЙ СВІНІНЫ



Складнікі:

3 кг кумпяка без костак, 80 г алею (аліўкавага), 50 г тлушчу.

Для марынаду:

250 г сухога віна, 250 віннага воцату, 10 г цукру, перац, лаўровы ліст, соль да смаку, 4 ягады ядлоўцу.

Воцат закіпяціць з адным літрам вады, лаўровым лістом, цукрам і соллю. Мяса пасыпаць перцам і тоўчанымі ягадамі ядлоўцу, заліць астуджаным марынадам. Трымаць мяса ў марынадзе 2 сутак улетку і 3-4 сутак узімку, пераварочваючы яго некалькі разоў. Пасля гэтага выняць мяса, абсушыць ручніком, нашпігаваць гваздзікамі (8-10 штук) і запячы (у духоўцы ці печы) цэлым кавалкам, паліваючы сокам, які вылучаецца, каб яно было румяным. Трымаць у духоўцы каля 2½ гадзіны. Гатовасць свініны вызначаецца шыпулём (калі пры праколе не вылучаецца кроў, мяса гатова).

Калі кумпьяк запякаць разам з косткай, яго трэба трымаць даўжэй у марынадзе і ў духоўцы.

Кумпьяк можна абляпіць тонкім пластом густога цеста з жытняй мукі. Пасля выпечкі цеста зняць, кумпьяк нашпігаваць гваздзікамі. Ахаладзіць.

ПЯЧЫСТА З ВІШНЯМІ

Складнікі:

1½ кг цяляціны, 1 кг вішняў, 100 г сметанковага масла, 150 г вінаграднага віна, 50 г смятаны, соль, цукар.

Цяляціну абліць кіпенем, абсушыць, нацерці соллю і пакінуць на 1 гадзіну. Вішні ачысціць ад костачак. Мяса накалоць нажом і нашпігаваць адтуліны вішнямі, змясціць у гусятніцу, паліць сметанковым маслам і паставіць у гарачую духоўку на 1 гадзіну. Астатнія вішні пакласці ў рондаль, дадаць віно, масла, цукар і трохі патушыць, працадзіць. Пячыста паліць прыгатаванай заправай і тушыць усё разам яшчэ некалькі хвілін. Пад канец дадаць смятану.

ПЯЧЫСТА СА СЛІВАМІ

Складнікі:

1½ кг свініны, 25 г молатых сухароў, 300 г сліў, 7 ягадаў ядлоўцу, 50 г тлушчу, 50 г сметанковага масла, лаўровы ліст, перац, соль, цукар.

Свініну (без костак) нацерці соллю, пасыпаць перцам, тоўчанымі ядлаўцовымі ягадамі, лаўровым лістом, вышмараваць тлушчам, паліць віном і запякаць каля дзвюх гадзін, пераварочваючы і паліваючы сокам, які будзе сцякаць. Слівы намачыць у гарачай вадзе, прапусціць праз мясасечку, дадаць сухары, падсмажаныя на масле, змяшаць усё з сокам ад мяса, закіпяціць. Нарэзанае мяса паліць прыгатаванай заправай.

ПЯЧЫСТА З ЯБЛЫКАМІ

Складнікі:

1½ кг свініны, 1 цыбуліна, 300 г яблыкаў, 50 г тлушчу, 150 г сухога віна, заправы, соль, цукар.

Любівы кавалак свініны нацерці соллю, пасыпаць дробкай цукру, вышмараваць тлушчам і зарумяніць у духоўцы з усіх бакоў. Калі сок з мяса стане сцякаць, абкласці свініну цыбуляй і кавалкамі яблыкаў, уліць віно. Запякаць да гатовасці мяса. Гатовасць вызначаецца праколваннем драўляным шыпулём; калі на месцы праколу не паказваецца чырвоны сок – мяса гатова.



ПЯЧЫСТА З АРЭХАМІ

Складнікі:

1 кг любівай свініны, 100 г арэхаў, 25 г сухароў, ½ морквы, 4 зубкі часнаку, 50 г тлушчу, 70 г сыру, прыправы, соль.

Мяса накалоць нажом і нашпігавець морквай і часнаком, нарэзанымі брусочкамі, потым абкачаць мяса ў солі і прыправах, даць пастаяць 1 гадзіну.

Арэхі і сухары патаўчы і абсыпаць імі свініну, запячы на блясе ў духоўцы. Калі мяса будзе амаль гатова, пасыпаць яго нацёртым сырам і запячы.



ЗРАЗЫ ТРАДЫЦЫЙНЫЯ



Складнікі:

*700 г ялавічыны ці любівай свiніны,
200 г свежых ці 50 г сушаных грыбоў,
2 цыбуліны, 2 морквы, 100 г смятаны,
3 ст. лыжкі таматавай пас-
ты, лаўровы ліст, прыправы,
часнок, соль.*

Мяса нарэзаць тонкімі кавалачкамі ўздоўж валокан, увелькі з далонь, таўшчынёй да паловы сантыметра. Адбіць, пасаліць і паперчыць

з двух бакоў. Грыбы адварыць у падсоленай вадзе. Цыбулю, моркву, грыбы дробна нарэзаць і падсмажыць на тлушчы. Гэта начынне пакласці на кавалачкі мяса, у сярэдзіну яшчэ пакласці невялікія брусочки сала, загарнуць і замацаваць ніткамі (лепш цёмнымі – не афарбоўваюцца) ці шыпулямі. Зразы падсмажыць на патэльні ў тлушчы.

Потым пакласці ў саганок, заліць грыбным адварам (можна з падробненымі грыбамі), дадаўшы туды смятану, таматавую пасту, часнок і прыправы. Тушыць у духоўцы гадзіну, за 10 хвілін да гатовасці дадаць лаўровага лісту. З гатовых зразаў выдаліць ніткі ці шыпулі. Пакласці на посуд, дадаўшы атрыманага палівання.





ЗРАЗЫ ХУТКІЯ

Складнікі:

500 г мяса, 2 цыбуліны, 100 г сметанковага масла, 200 г смятаны, перац, соль, 7 бульбін.

Мяса нарэзаць як і ў папярэднім рэцэпце, адбіць з абодвух бакоў, абкачаць у дробна насечанай цыбулі, змешанай з перцам і соллю, закруціць у трубку, пакласці на разагрэтую патэльню з маслам і смажыць, часта пераварочваючы, да гатовасці. Потым заліць смятанай, закіпяціць і патрымаць на агні 2-3 хвіліны. Да зразаў падаць звараную бульбу.

ЗРАЗЫ СВЯТОЧНЫЯ

Складнікі:

800 г ялавічыны ці любівай свініны, 30 г сушаных грыбоў, 350 г кураціны, 2 цыбуліны, 50 г чарнасліву, 50 г сыру, 100 г сметанковага масла, 1 яйка, 3 ст. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі тоўчаных сухароў, прыправы, соль.

Грыбы зварыць і падсмажыць разам з нашаткаванай цыбуляй. Вараную кураціну здрабніць, да яе дадаць чарнасліў, падсмажаныя грыбы і цыбулю, пасаліць, паперчыць, добра перамяшаць і прыгатаваць з гэтага начыння каўбаскі, якія абкачаць у цёртым сыры.

Мяса нарэзаць тонкімі кавалачкамі ўздоўж валокан, увелькі з далонь, таўшчынёй да паловы сантыметра. Адбіць, пасаліць і паперчыць з абодвух бакоў. На кожны кавалак мяса пакласці каўбаску, загарнуць, замацаваць ніткамі ці шыпулямі. З дапамогай відэльца абмакнуць зразы ў сумесь малака, мукі і яйка, а потым абкачаць у тоўчаных сухарах. Падсмажыць на патэльні ў сметанковым масле да атрымання румянай скарыначкі. Давесці да гатовасці ў духоўцы, дадаўшы крышку грыбнога адвару.



ЗРАЗЫ З РЫСАМ

Складнікі:

500 г ялавічыны, 120 г рысу, 100 г свініны, 100 г сала, 2 цыбуліны, 50 г сметанковага масла, 150 г смятаны, 3 ст. лыжкі тлушчу, зеляніна кропу, прыправы, соль.

Мяса для зрязаў падрыхтаваць як і ў папярэдніх рэцэптах. Рыс адварыць да паўгатовасці, змяшаць са свінінай, якую загадзя прапусціць праз мясасечку, дадаць сечаную цыбулю, зеляніну, масла, соль, прыправы і сырое яйка. На прыгатаванае мяса класці па лыжцы начыння, загарнуць яго ў выглядзе маленькай каўбаскі і абвязаць ніткамі, затым абсмажыць на патэльні з тлушчам з усіх бакоў. Паскладаць зразы ў рондаль на скрылькі сала, уліць шклянку вады, тушыць на слабым агні пад накрыўкай каля гадзіны. Зняць ніткі, заліць зразы смятанай.

СМАЖАНАЯ СВИНИНА ПА-ЗВЫЧАЙНАМУ

Складнікі:

300 г тлустай свiнiны, 1 цыбуліна, 20 г тлушчу, 7 бульбiн, салёныя агуркі, перац, соль.

Мяса нарэзаць сярэднімі кавалачкамі, пасыпаць соллю, перцам, смажыць да атрымання румянай скарыначкі. Затым дадаць дробна нашаткаванай цыбулі і смажыць да гатовасці цыбулі.

Асобна падсмажыць нарэзаную скрылькамі бульбу. Да стравы падаць салёныя агуркі.

СВИНИНА ПА-ХАТНЯМУ

Складнікі:

300 г свiнiны, 1 цыбуліна, 30 г тлушчу, 1 ст. лыжка мукі, 100 г смятаны, 3 ст. лыжкі таматавай пасты, перац, соль.

Свiнiну адбiць да таўшчыні 5-7 мм і нарэзаць брусочкамі даўжынёй 4-5 см, пасыпаць соллю і перцам, пакласці тонкім пластом на патэльню з моцна разгрэтым тлушчам і смажыць, бесперапынна памешваючы, на працягу 5 хвiлін. Падсмажанае мяса залiць заправай, прыгатаванай з падсмажаных мукі і цыбулі, а таксама смятаны і таматавай пасты. Закiпяцiць і патрымаць на агні 2 хвiліны.

ПАЛЯНДВИЦА ПА-ГУСАРСКУ



Складнікі:

500 г свіной паляндвіцы, 30 г тлушчу, 25 г мукі, 25 г молатых сухароў, 1 яйка, 20 г малака, 400 г грыбоў, 100 г маянэзу, 3 зубкі часнаку, 100 г сыру, соль, перац, журавіны, цыбуліна.

Грыбы зварыць, адкінуць на друшляк, нашаткаваць саломкай і падсмажыць з цыбуляй. Паляндвіцу нарэзаць тонкімі укрухамі ўпоперак валокнаў, адбіць, апырскаць журавінавым сокам, пасыпаць дробкай цукру, соллю і перцам. З мукі, малака, яйка і молатых сухароў прыгатаваць цеста, абмакнуць у яго кожны кавалак паляндвіцы і падсмажыць з аднаго боку, перавярнуць і на падсмажаны бок пакласці грыбы і цыбулю, дробна насечаны часнок, паліць маянэзам, пасыпаць цёртым сырам, а на яго пакласці некалькі журавін. Запячы ў духоўцы.



ЯЛАВІЧЫНА ДАЛІКАТНАЯ пад лютам

Складнікі:

1 кг ялавічыны, 5 гарошын перцу, 3 лаўроваыя лісты, 3 ст. лыжкі мукі, ½ л смятаны, 3 ст. лыжкі гарчыцы, 3 зубкі часнаку, па дробцы маярану, імбіру і солі.

Кавалак мякаці ялавічыны добра прамыць і абсушыць ручніком. Вельмі дробна насечаную цыбулю насыпаць на дно чыгуна, наверх цэлым кавалкам пакласці мяса, дадаць перцу і лаўровага лісту. На чыгун пакласці накрыўку, заляпіўшы шчыліны цестам. Паставіць на 2½ гадзіны ва ўмерана нагрэтую духоўку.

Тым часам прыгатаваць паліванне: падсмажыць на патэльні муку да коле-ру “забеленая кава”, заліць смятану, закіпяціць, увесь час памешваючы, дадаць гарчыцу, ціснуты часнок, маяран, імбір. Гэтым паліваннем заліць мяса ў чыгу-не, пасаліць і зноў паставіць пад накрыўкай у духоўку на паўгадзіны.

ЯЛАВІЧЫНА ТУШАНАЯ З ЧАРНАСЛІВАМ

Складнікі:

700 г ялавічыны, 100 г карэйкі, 100 г чарнасліву, 50 г караня пятрушкі, 1 морква, 1 цыбуліна, 10 г мукі, 100 г смятаны, 20 г тлушчу, прыправы, соль.

Мяса абмыць, ачысціць ад плевак, нашпігаваць брусочкамі карэйкі, абсма-жыць у тлушчы. Перакласці мяса ў рондаль, дадаць дробна нарэзаныя моркву, пятрушку і цыбулю, уліць шклянку вады і тушыць на слабым агні каля гадзіны, за-тым абкласці чарнаслівам і прыправамі, тушыць яшчэ каля 30 хвілін да гатовасці.

Мяса і чарнасліў выняць, адвар працадзіць праз друшляк, дадаць смятану з мукой, пракіпяціць. Гэтай заправай паліць нарэзанае мяса і чарнасліў.

ПАЛЯНДВИЦА АДВАРАНАЯ З АГАРОДНІНАЙ

Складнікі:

500 г свіной паляндвіцы, 200 г кіслай капусты, 100 г карэння (цыбулі, морквы, салеры, пятрушкі), 50 г хрэну, 1 ст. лыжка мукі, 20 г сметанковага масла, заправы, соль, журавіны.

Мяса вымыць, пакласці ў кіпячую падсоленую ваду, зняць шум і варыць да паловы гатовасці хвілін 25. Затым дадаць кіслую капусту, здробненыя моркву, пятрушку, салеру, цыбулю, перац, лаўровы ліст, дробку цукру, пасаліць да смаку і варыць усё на слабым агні да гатовасці. Выняць мяса, нарэзаць укрухамі ўпоперак валокнаў і паскладаць на посуд з агароднінай. Нацерці хрэн для палівання, заліць яго кіпенем, адцадзіць, падсмажыць злёгка на сметанковым масле з лыжкай мукі, размяшаць са смятанай і мясным адварам, закіпяціць. Атрыманае паліванне дадаць да мяса і агародніны. Упрыгожыць журавінамі.



КОЛЦЫ

Складнікі:

500 г любівай свініны, 3 яйкі, 150 г мукі, 150 г малака, 100 г тлушчу, 30 г алею, соль.

Свініну нарэзаць шматкамі, адбіць, пасыпаць соллю і перцам, зрабіць пасярэдзіне надрэзы і надаць вырабам форму колца.

Прасеяную муку развесці цёплым малаком, размяшаць, каб не было камякоў, дадаць алею, жаўткі яйкаў, соль і пакінуць на 10-15 хвілін для набракання клейкавіны. Затым у цеста ўвесці ўзбітыя бялкі і размяшаць. Падрыхтаванае мяса акунаць у цеста і смажыць у тлушчы. Давесці да гатовасці ў духоўцы.

ЯЛАВІЧЫНА КІСЛА-САЛОДКАЯ

Складнікі:

600 г ялавічыны, 50 г тлушчу, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі таматавай пасты, 1 ст. лыжка цукру, 1 цытрына, 3 ст. лыжкі молатых жытніх сухароў, соль, перац, лаўровы ліст.

Нарэзанае сярэднімі кавалкамі мяса абсмажыць, дадаць чорны перац гарошкам, дробна нарэзаную і падсмажаную цыбулю, таматавую пасту, заліць кіпенем і тушыць пры слабым кіпенні каля 1 гадзіны. Затым дадаць молатыя сухары, цытрынавы сок, соль, цукар і працягваць тушыць да гатовасці мяса, у канцы тушэння дадаць лаўровага лісту.

ЯЛАВІЧЫНА З ЯБЛЫКАМІ

Складнікі:

500 г ялавічыны, 30 г тлушчу, 300 г яблыкаў, 1 морква, 1 цыбуліна, перац, соль.

Сярэднія кавалкі ялавічыны абсмажыць, пакласці ў чыгунок на яблыкі, нарэзаныя дзелькамі, потым падсмажаныя цыбулю і моркву, дадаць солі, перцу, кіпеню (еміна павінна быць пакрыта вадкасю) і тушыць да гатовасці.

АДВАРАНАЯ ЦЯЛЯЦІНА

Складнікі:

700 г цяляціны, 1 ст. лыжка мукі, 1 цыбуліна, 100 г смятаны, 1 морква, 1/3 цытрыны, 30 г пятрушкі, 30 г сметанковага масла, соль, прыправы, зеляніна пятрушкі і кропу.

Мяса без костак пакласці ў кіпень, пагатаваць, зняць шум і сплыўкі, дадаць моркву, пятрушку і цыбулю, варыць на слабым агні каля гадзіны. Затым дадаць солі, перцу, лаўровага лісту і варыць да гатовасці.

Для палівання муку падрумяніць на сметанковым масле, распусціць мясным адварам, закіпяціць, дадаць смятану і цытрынавы сок, больш не кіпяціць, усыпаць дробна сечаную зеляніну.

Бульбу абабраць, буйна нарэзаць і зварыць.

Цяляціну нарэзаць на кавалкі, паскладаць на посуд разам з бульбай, дадаць прыгатаванага палівання. Упрыгожыць зелянінай пятрушкі і кропу.

БАРАЊІНА З ГРЭЧКАЙ

Складнікі:

500 г бараніны, 1½ шклянкі грэчкіх круп, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі таматавай пасты, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, ½ цытрыны, соль, перац.

Бараніну нарэзаць кавалачкамі, паліць цытрынавым сокам, пасаліць, паперчыць і абсмажыць з нашаткаванай цыбуляй. Мяса перакласці ў рондаль, заліць кіпенем, дадаць таматавай пасты і тушыць пад накрыўкай.

Тым часам грэчкія крупы прамыць і падсмажыць на сметанковым масле да колеру “забеленая кава”, засыпаць у кіпень і варыць да паловы гатовасці. Потым далучыць да бараніны, перамяшаць і тушыць да поўнай гатовасці.

СВІЊІНА З ФАСОЛЛЮ

Складнікі: 500 г свініны, 200 г фасолі, 30 г тлушчу, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі таматавай пасты, соль, перац, зеляніна пятрушкі.

Фасоль загадзя замачыць на некалькі гадзін. Мяса нарэзаць кавалачкамі, пасыпаць перцам і соллю, абсмажыць на тлушчы. Затым паскладаць мяса ў рондаль уперамежку з фасоллю, уліць шклянку кіпеню і тушыць на працягу гадзіны. Пасля гэтага дадаць падсмажаную цыбулю, таматавую пасту і тушыць яшчэ 15 хвілін. Пад канец пакласці смятану і зеляніну пятрушкі.



СВІНІНА ў КАПУСНЫМ РАСОЛЕ

Складнікі:

300 г любівай свініны, 300 г капуснага расолу, 200 г адціснутай ад расолу кіслай капусты, 2 морквы, 4 зубкі часнаку, 1 ст лыжка тлушчу, кмен, прыправы.

Мяса цэлым кавалкам адварыць у капусным расоле з нацэртай на тарцы морквай, дастаць з рондаля, нацэрці ціснутым часнаком, кменам і прыправамі, паставіць на блясе з тлушчам запыкацца ў духоўцы на 40 хвілін. Тым часам у пакінуты расол пакласці капусту і варыць без накрыўкі.

Спачатку на талерку пакласці капусту, а потым запечанае мяса.

ПРАЖАНИНА, ПРЫЖАНИНА



Складнікі:

1 кг мяса свініны з прорасцю (най-лепш шыйнага), 500 г бульбы, 50 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 300 г морквы, 100 г караня салеры, 100 г смятаны, 3 ст. лыжкі таматавай пасты, 4 ст. лыжкі тлушчу, 2 ст. лыжкі мукі, прыправы, соль.

Грыбы адварыць, адкінуць на друшляк, адвар працадзіць. На патэльні падсмажыць муку да колеру “забеленая кава”. Свініну нарэзаць невялікімі кавалачкамі, бульбу, моркву і салеру – кубікамі (да 1 куб. см), цыбулю і грыбы дробна нашаткаваць. Усё асобна крышку абсмажыць, потым скласці ў чыгунок і перамяшаць. У грыбны адвар

уліць смятану і таматавую пасту, а таксама ўсыпаць падсмажаную муку, перамяшаць, заліць еміну ў чыгунку, пасаліўшы і дадаўшы прыпраў. Пражыць пад накрыўкай у печы ці духоўцы не менш гадзіны.

СМАЖАНИНА ПА-ЛІДСКУ

Складнікі:

500 г любівай свініны ці ялавічыны, 700 г капусты, 30 г сушаных грыбоў, 1 морква, 1 цыбуліна, 30 г молатых сухароў, 100 г смятаны, 50 г тлушчу, соль.

Грыбы адварыць, адкінуць на друшляк, адвар працадзіць. Капусту і цыбулю нашаткаваць, моркву нацерці на тарцы, грыбы нарэзаць саломкай. Мяса нарэзаць брусочкамі, пасыпаць соллю, перцам, абкачаць у сухарах. Усё асобна абсмажыць. На дно сагана ўкласці пластамі смажаныя капусту, цыбулю, моркву, грыбы, мяса, ізноў смажаную капусту, заліць гарачым грыбным адварам, дадаць смятану і тушыць да гатовасці.

ТУШАНКА МЕСКАЯ

Складнікі:

700 г любівай свініны ці ялавічыны, 700 г бульбы, 300 г свежых шампіньёнаў, 2 цыбуліны, 1 морква, 7 гарошын чорнага перцу, 2 лаўровыя лісты, соль, зеляніна кропу, алівы.

Грыбы памыць, дробна нарэзаць і падсмажыць з нашаткаванай цыбуляй.

Моркву ачысціць і нацерці на буйной тарцы. Бульбу абабраць і дробна нарэзаць. Мясa прамыць і нарэзаць невялікімі кавалачкамі.

Усю падрыхтаваную еміну скласці ў чыгунок, дадаць вады, солі і перцу і паставіць пад накрыўкай у духоўку на паўтары гадзіны. Пасля гэтага дадаць лаўровага лісту і сечанай зеляніны кропу; тушыць яшчэ 5 хвілін.

Гатовую страву ўпрыгожыць алівамі.



ТУШАНКА 3 БАРАНИНЫ

Складнікі:

1 кг бараніны, 1 кг бульбы, 3 цыбуліны, 1 морква, 50 г кораня салеры, 50 г кораня пятрушкі, 3 лаўровыя лісты, 1 галоўка часнаку, 8 гарошын чорнага перцу, соль.

Бараніну нарэзаць кавалкамі сярэдняй велічыні, абсмажыць на патэльні да залацістай скарыначкі. Мясa пакласці ў саган, засыпаць карэннямі салеры, пятрушкі і морквы, нарэзанымі кубікамі, пасаліць, дадаць перац; заліць вадой і паставіць на сярэдні агонь.

Калі вада амаль выкіпіць, засыпаць нарэзаную дробнымі кубікамі бульбу, дробна нарэзаны часнок, лаўровы ліст і тушыць пад накрыўкай на слабым агні да поўнай гатовасці.



Замест бульбы можна дадаць нарэзаных кубікамі памідораў, кабачкоў і струкоў салодкага агародніннага перцу. У гэтым варыянце лаўровага лісту і чорнага перцу не ўжываць.

СВІНЫ КУМПЯК У СУХАРАХ



Складнікі:

600 г свінога кумпяка, 30 г сухароў, 30 г тлушчу, 1 яйка, 1 морква, 1 цыбуліна, 8 бульбін, салёныя агуркі, соль, прыправы.

Любівы кавалак кумпяка разрэзаць уздоўж папалам і варыць у кіпячым агароднінным прыварку з прыправамі і соллю на працягу 15 хвілін. Затым выняць мяса з прыварку, абляпіць цестам, прыгатаваным з яйка і тоўчаных сухароў, запячы ў духоўцы разам з нарэзанай скрылькамі бульбай.

Падаваць з салёнымі агуркамі.

Крышку іначай:

Кавалак кумпяка цалкам варыць у кіпячым агароднінным прыварку з прыправамі і соллю на працягу 15 хвілін. Затым выняць мяса з прыварку, нарэзаць тонкімі лустачкамі, абляпіць цестам з яйка і сухароў, смажыць на тлушчы з абодвух бакоў.



ГУЛЯШ ПА-ДЗЯРЭЧЫНСКУ

У адрозненне ад традыцыйных мадзьярскіх і трансільванскіх гуляшоў-супоў гэты гуляш з навақоляў Дзярэчына, дзе аселі далёкія продкі ваяроў Іштвана Баторыя (Бекішы, Барташы, Купрашы і інш.), гатуецца больш густым.

Складнікі:

1 кг ялавічыны ці любівай свініны, 300 г цыбулі, 2 ст. лыжкі кмену, 3 ст. лыжкі папрыкі (молатага чырвонага перцу), дробка горкага чырвонага перцу, 7 часночных суквеццяў, 350 г каляровага салодкага перцу (жоўтага, зялёнага, чырвонага), 350 г памідораў, 50 г лою ці тлушчу, 1 ст. лыжка мукі, соль.

Ялавичыну нарэзаць кавалачкамі па 20 г (пажадана, каб на кожным кавалачку была невялікая частачка лою ці сала) і разам з нашаткаванай цыбуляй падсмажыць да залацістага колеру, усыпаўшы кмен і папрыку. Заліць кіпенем і тушыць 1 гадзіну, пасля дадаць дробна нарэзаныя памідоры, каляровы салодкі перац, часнок. Наверх пакласці суквецці са стрэлкамі часнаку і давесці да гатовасці.

Для ператварэння гэтага гуляшу ў сучасны традыцыйны мадзьярскі дастаткова зрабіць яго больш вадкім і перад тым, як закладзі памідоры, перац і часнок, дадаць будьбу, нарэзаную буйнымі скрылямі, а пасля гатовасці пакласці вараныя клёцкі.

Для клёцак спатрэбіцца: 160 г мукі, 1 яйка і дробка солі.

З гэтых складнікау прыгатаваць цеста, раскатаць, нарэзаць невялікімі кавалачкамі. Клёцкі варыць у асобным рондалі, калі яны ўсплывуць на паверхню, адкінуць на друшляк і дадаць да гуляшу.



БУДЗЁННАЯ ВЯЧЭРА

Складнікі:

700 г любівай свініны, 50 г морквы, 3 зубкі часнаку, 30 г тлушчу, заправы, цукар, соль, хрэн, 10 невялікіх бульбін.

Мяса абмыць, ачысціць ад плёнак, пасыпаць дробкай цукру, пасаліць, паперчыць, нашпігаваць нарэзанымі брусочкамі морквы і часнаку, запячы ў вельмі гарачай духоўцы толькі да атрымання румянай скарыначкі. Пакласці ў рондаль, дадаць цыбулю, лаўровы ліст і прыправы, заліць шклянкай кіпеню і тушыць пад накрыўкай да гатовасці. Затым мяса выняць, абкласці печанай бульбай і хрэнам.



МЯСА НА РАЖНЕ



Складнікі:

500 г мяса (свініны ці бараніны), 2 цыбуліны, 150 г таматавай пасты ці 3 памідоры, 1 цытрына, прыправы, соль, агародніна.

Мяса абмыць, нарэзаць невялікімі кавалкамі, скласці ў посуд, пасаліць, пасыпаць молатым перцам, дадаць цыбулю, нарэзаную тонкімі колцамі, таматавай пасты ці здробненых памідораў, цытрынавы сок,

прыправы і перамышаць. На посуд пакласці накрыўку і на 6 гадзін вынесці ў халоднае месца, каб мяса прамарынавалася.

Перадсмажаннем замарынавання кавалкі мяса надзець на металічны ці лепш драўляны (з ядлоўцу) ражон.

Смажыць мяса трэба над гарачымі без полымя вуглямі на працягу прыкладна 7 хвілін з кожнага боку, паварочваючы ражон, каб мяса прасмажылася раўнамерна.

Гатовае мяса пакласці на посуд разам з нарэзанай агароднінай.



СВІНЬЯ РАБРЫНЫ ПА-ЗАСЦЯНКОЎСКУ



Складнікі:

500 г свіных рабрын, 200 г рысу,
5 сушаных грыбоў, 1 морква,
1 цыбуліна, соль, перац,
1 ст. лыжка маянэзу,
1 ст. лыжка таматавай пас-
ты, 1 ст. лыжка гарчыцы.

Рыс прамыць у “пяці водах” і пражыць на патэльні (без алею) да залацістага колеру. Моркву ачысціць і нацерці на тарцы. Цыбулю ачысціць і нашаткаваць. Грыбы зварыць, нарэзаць саломкай і падсмажыць на алеі разам з дробна нарэзанымі морквай і цыбуляй. Свінья рабрынкi смажыць да атрымання румянай скарыначкі, заліць кіпенем і тушыць 10 хвілін. Потым дадаць рыс, грыбы, моркву і цыбулю, размяшаць і даліць вару, пасаліць, паперчыць. Прычыніць накрыўкай і давесці да гатовасці. Паліць заправай з маянэзу, таматавай пасты і гарчыцы.



КРЫПАНЫ СВИНЫ БАЧОК

Складнікі:

1 кг свiніны (бачок з рабрынкамі), 50 г сметанковага масла, 500 г кіслай капусты, 2 цыбуліны, 200 г яблыкаў, перац, соль

Свініну, асцярожна падразаючы нажом, вызваліць ад костак, пасыпаць соллю і перцам. Капусту злёгка адціснуць, патушыць паўгадзіны разам з падсмажанай у масле нашаткаванай цыбуляй, дадаць нарэзанья яблыкі, перамяшаць. Гэтай сумессю накрываць пустое месца бачка, зашыць ніткай, зверху вышмараваць тлушчам, пасыпаць сечанай цыбуляй. Запякаць у духоўцы каля 40 хвілін, паліваючы вадой.

КАТЛЕТЫ “БЕЛАВЕЖСКІЯ”

Складнікі:

500 г свiніны (любiвай часткі бачка з костачкай)

Для накрывкі:

100 г вяндліны, 50 г зялёнага гарошку, 1 сярэдня цыбуліна, 1 ст. л. мукі, соль, чорны молаты перац да смаку, 2 яйкі, цёртыя сухары, 1 ст. лыжка сметанковага масла, алей.

Прыгатаваць накрывку: на сумесі алею і сметанковага масла абсмажыць да залацістага колеру нашаткаваную цыбулю, дадаць вяндліну і смажыць, пакуль яна не зарумянiцца, дадаць гарошак, асцярожна перамяшаць, пасыпаць мукой, злёгка абсмажыць і дадаць кіпеню. Павінна атрымацца не занадта густая маса, пасаліць.

Свіны бачок нарэзаць сярэднімі кавалкамі, адбіць, костачку зачысціць. Кожны кавалак мяса пасаліць і паперчыць. На сярэдзіну пакласці накрывкі і загарнуць, надаючы катлеце авальную форму. Яйкі злёгка ўзбіць відэльцам, акунаць катлеты ў яйка, затым у цёртыя сухары, iзноў у яйка і сухары. Смажыць катлеты ў вялікай колькасці алею да залацістага колеру.

Затым паскладаць іх на бляху і паставіць ва ўмерана разагрэтую духоўку на 20 хвілін.

БЭБАХ

з сямейных рэцэптаў Ленцаў.



Складнікі:

2 свіныя страўнікі, $\frac{1}{2}$ кг свойскай каўбасы, 300 г любівай свініны, 300 г морквы, 300 г цыбулі, 200 г памідораў, 3 зубкі часнаку, прыправы, соль.

Для палівання:

30 г сушаных ці 200 г свежых грыбоў, 200 г смятаны, 100 г таматавай пасты, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 3 ст. лыжкі мукі, прыправы, соль.

У падрыхтаваны свіны страўнік закладзі сырую свойскую каўбасу, кавалачкі любівага свінога мяса, нацёртую моркву, нашаткаваную цыбулю, здробненыя памідоры без скуры, кавалачкі яшчэ аднаго дробна нарэзанага зваранага страўніка, ціснуты часнок, прыправы (толькі не лаўровы ліст!), соль. Страўнік зашыць. Адварыць хвілін 10 у салёнай вадзе. Ваду зліць, зноў заліць салёнай вадой і варыць 5 гадзін. Ваду зліць. На блясе ў печы запякаць бэбах 20-30 хвілін, час ад часу паліваючы тоўчанымі памідорамі з часнаком.

Паліванне: муку падсмажыць на патэльні да колеру “забеленая кава”. Падрыхтаваныя грыбы адварыць у невялікай колькасці вады, дробна нарэзаць і падсмажыць на сметанковым масле, дадаць муку, добра перамяшаць, уліць грыбны адвар, смятану і таматавую пасту, пасаліць і дадаць прыпраў. Тушыць 5 хвілін. Паліваць нарэзаныя кавалкі бэбаха.

Больш таннейшы рэцэпт:

Замест каўбасы і мяса закласці ў страўнік нарэзаныя на дробныя кавалкі ван-тробы (лёгкае, ныркі, пячонку) і свіную галавізну. Цеплавую апрацоўку рабіць як і ў вышэй паданым рэцэпце. Пасля запякання бэбах ахаладзіць пад грузам.

ЮЦ

Складнікі:

1 свіны ці авечы страўнік, 300 г мяса, 100 г свінога сала, 1 шклянка грэцкіх круп, 3 цыбуліны, прыправы, соль.

З грэцкіх круп зварыць рассыпістую кашу. Мяса і сала нарэзаць невялікімі кубікамі, абсмажыць на патэльні разам з нашаткаванай цыбуляй да залацістай скарыначкі і перамяшаць з кашай.

Прутка напакаваць страўнік прыгатаваным начыннем, зашыць і запячы на блясе, нашмараванай салам, у духоўцы з двух бакоў – па 30 хвілін з кожнага.

У сярэдзіне запякання пратыкнуць шаршаткай, каб выпусціць лішні пар.

Замест грэцкіх круп можна ўжыць нацёртую і адціснутую бульбу, да якой дадаць працэджанай свіной крыві.



ТРЫБУШКІ, РУБЦЫ, ФЛЯКІ

I варыянт:

Складнікі:

1½ кг рубцоў, 100 г сметанковага масла, 25 г мукі, 150 г смятаны, 4 ст. лыжкі таматавай пасты, 1 кг кораняў морквы, пятрушкі і салеры, 2 цыбуліны, прыправы, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Рубцы мачыць на працягу 12 гадзін, змяняючы некалькі разоў халодную ваду. Затым, для знішчэння паху, апусціць на 30 хвілін у слабы раствор марганцоўкі. Так падрыхтаваныя рубцы пакласці ў рондаль, заліць вадой і варыць каля гадзіны, здымаючы шум. Затым ваду зліць, заліць кіпенем, дадаць прыпраў і карэння, варыць усё да гатовасці, пад канец пасаліць і пакласці цыбулю. Гатовыя рубцы выняць з прыварку, нарэзаць даўгаватымі кавалкамі, абсыпаць мукой ці сухарамі і падсмажыць на масле. Цыбулю падрумяніць на масле з лыжкай мукі, дадаць тамат, развесці шклянкай працэджанага адвару, закіпяціць разам са смятанай. Гэтай заправай заліць рубцы, зверху пасыпаць зелянінай.

II варыянт:

Складнікі:

1 кг свіных страўнікаў, 150 г воцату, 100 г соды, 1 кг карэнняў (пятрушкі, морквы, цыбулі, салеры), 200 г таматавай пасты, 100 г сметанковага масла, соль і прыправы да смаку, часнок, зеляніна пятрушкі.

Страўнікі старанна пачысціць і добра памыць. Пакінуць на 6 гадзін у халоднай вадзе, часта яе мяняючы. Ваду потым зліць, а страўнікі нацерці содаю і соллю, добра ўсё перамяшаць. Праз 40 хвілін паліць воцатам, даць пастаяць хвілін 10, пакуль не асядзе шум, зноў добра памыць страўнікі халоднай вадой. Дбайна абрэзаць здор. Пасля гэтага іх закіпяціць, адкінуць на друшляк, добра прамыўшы вадой. Потым варыць страўнікі 3 гадзіны, выняць з кіпеню, прамыць і нарэзаць палоскамі. Закінуць трыбушкі ў кіпень і варыць яшчэ да мяккасці, дадаўшы солі і прыпраў.

Цыбулю, часнок, моркву, корані салеры і пятрушкі здрабніць і абсмажыць на сметанковым масле. На другой патэльні падсмажыць звараныя трыбушкі да атрымання румянай скарыначкі, дадаць таматавай пасты, а потым далучыць да абсмажанай агародніны, калі патрэбна, то дасаліць. Прычыніць накрыўкай і тушыць 20 хвілін. Прыгатаваную страву пасыпаць сечанай зелянінай.



БІГАС

Складнікі:

500 г свiніны, 150 г в'яндліны, 150 г каўбасы, 3 ст. лыжкі здору, 500 г свежай капусты, 500 г кіслай капусты, 2 цыбуліны, 2 памідоры, 3 яблыкі-антонаўкі, 10 гарохавін чорнага перцу, 3 лаўровыя лісты, 1 галоўка часнаку.



Кіслую капусту дробна насячы, свежую капусту нашаткаваць, яблыкі і памідоры здрабніць, усё перамяшаць і патушыць да мяккасці з невялікай колькасцю вады. Грыбы адварыць і нарэзаць са-ломкай.

Мяса, в'яндліну і каўбасу нарэзаць, пакласці ў рондаль з кіпячым здорам, абсмажыць з усіх бакоў, засыпаць перцам, здробненымі цыбуляй і часнаком, лаўровым лістом, дадаць тушання капусту, памідоры, яблыкі і грыбы, па-

салиць і паставіць тушыць у духоўцы на 1 гадзіну або на пліце на слабым агні 1½ гадзіны. Калі да канца тушэння на пліце вадкасць у бігасе пачне моцна выкіпаць, даліць трохі вару і давесці тушэнне да гатовасці.

Лічыцца, што чым большая колькасць відаў мясных прадуктаў, тым смачнейшы бігас. Але...

БІГАС КЛАСІЧНЫ

Кулінарны паэтычны шэдэўр:

Бігас.*

Рэцэпт ад Адама Міцкевіча “Пан Тадэвуш”

А ў тым катле тым часам булькаў, чмякаў
 Славуты **бігас** – першынец прысмакаў.
 Баюся, што не перадам нікому
 З гурманаў, а тым болей гарадскому,
 Які ён смачны, пах які, бо мова
 Не вынайшла ў сваім багацці слова
 Для азначэння гэтай нашай стравы.
 Каб ацаніць паэзію аблавы
 І нашых песень, трэба жыць вясковым
 Няхітрым побытам абавязкова,
 Без сумятні і марнай беганіны,
 Як і жывуць яны ў сябе, ліцвіны.

Калі ўсур’ёз сказаць, то салатжава
 Яго й хваліць ці трэба – гэта стравы
 Прыйшлася б нават каралю да густу.
 А вараць проста: кіслую капусту,
 Якая у сялян, па іх выслоўі,
 Найлепшая пажыўнасць у здароўі.
 Не менш гадзіны з добрым тлустым мясам
 У печы тушаць ці над жарам часам
 У сагане, пакуль з вяршка да нізу
 Усю масу сок і тлустасць не праніжа.
 Вось і гатоў ён, бігас наш, – зірніце,
 А пах які – язык не праглыніце!

(пераклад Язэпа Семяжона)

** Гэтая стравы добра вядома ў кожным мястэчку, у любой вёсцы і на ўсіх хутарах Зэльвенічы не адно стагоддзе.*

БІГАС 3 САЛЁНЫМІ АГУРКАМІ

Складнікі:

3 свінья ныркі, 2 свінья языкі, 250 г вэнджанай паляндвіцы, 700 г салёных агуркоў, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі таматавай пасты, прыправы, цукар, соль.

Падрыхтаваць ныркі: нарэзаць на кавалкі, выдаліць здор, абсыпаць пітной содай, даць пастаяць 40 хвілін, паліць воцатам; калі шум асядзе, некалькі разоў прамыць вадой, ныркі зварыць напалову гатовасці ў падсоленай вадзе, прамыць і нарэзаць дробнымі кубікамі. Языкі зварыць, выняць з кіпеня, паліць халоднай вадой, ачысціць ад скуры. Языкі, салёныя агуркі і вэнджаную паляндвіцу таксама нарэзаць дробнымі кубікамі, далучыць да іх ныркі, закласці ў рондаль, дадаўшы сечанай цыбулі, таматавай пасты, прыпраў, цукру і солі да смаку. Заліць кіпенем і тушыць пад накрыўкай 40 хвілін.

БІГАС ПА-ХАТНЯМУ

Складнікі:

500 г ялавічыны, 3 ст. лыжкі тлушчу, 500 г свежай капусты, 100 г рысу, 1 цыбуліна, 1 морква, 50 г караняў пятрушкі і салеры, 3 ст. лыжкі таматавай пасты, 1 ст. лыжка воцату, 2 ст. лыжкі мукі, прыправы, соль, цукар, зеляніна кропу і пятрушкі.

Ялавічыну здрабніць на мясасечцы, абсмажыць.

Нарэзаную саломкай свежую капусту патушыць з невялікай колькасцю вады, воцату, тлушчу, таматавай пасты да паловы гатовасці пры перыядычным памешванні. Затым дадаць мяса, зваранага рассыпістага рысу, нарэзаных саломкай і падсмажаных морквы, цыбулі, карэнняў пятрушкі і салеры. Тушаць да гатовасці. За 5 хвілін да канца тушэння бігас заправіць падсмажанай мукой, цукрам, соллю, перцам, лаўровым лістом.

Гатовую страву пасыпаць дробна сечанай зелянінай кропу і пятрушкі.



ГАЛУБЦЫ ТРАДЫЦЫЙНЫЯ

Складнікі:

500 г мяса, 1 сярэдні качан капусты, 100 г рысу, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка мукі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 100 г таматавай пасты, 200 г смятаны, перац, соль, зеляніна кропу і пятрушкі.

Мяса прапусціць праз мясасечку, рыс адварыць, астудзіць і змяшаць са здробненым мясам, дадаць дробна нарэзаную, злёжку падсмажаную на масле цыбулю, а таксама соль і перац. Адначасова качан капусты, з якога выразана храпка, праварыць у кіпячай вадзе 5-7 хвілін, выняць з кіпеню, астудзіць, аддзяліць капусныя лісты, зрэзаць патаўшчэнні. На лісты пакласці начинне (мяса з рысам і цыбуляй), загарнуць, абсмажыць на патэльні і скласці ў рондаль. Пасля гэтага ўліць на патэльні таматавую пасту, шклянку вады, дадаць муку, закіпяціць, пасаліць, заліць галубцы і паставіць іх тушыць пад накрыўкай на слабым агні (ці ў духоўцы) на 30-40 хвілін. Падаваць з заправай, у якой галубцы тушыліся, паліўшы смятанай і пасыпаўшы сечанай зелянінай кропу і пятрушкі.



ПЕРАЦ КРЫПАНЫ

Складнікі:

500 г чырвонага салодкага перцу, 400 г мяса, 100 г рысу, 150 г таматавай пасты, 1 морква, 1 цыбуліна, 250 г памідораў, 1 ч. лыжка цукру, 50 г алею, 150 г смятаны, соль.

Струкі чырвонага салодкага перцу абмыць, абрэзаць верхавіны разам са сцяблом і вычысціць насенне. Падрыхтаваны такім чынам перац пакласці ў кіпячую падсоленую вадку на 1-2 хвіліны, затым выкласці на сіта і даць вадзе сцячы. Пасля гэтага напоўніць накрывкай (з мяса і рысу ці з агародніны), паскладаць у рондаль, заліць вадой, дадаць масла і таматавай пасты; тушыць пад накрывкай у духоўцы ці на агні 30-40 хвілін.

Падрыхтоўка накрывкі з мяса.

Мяса прапусціць праз мясасечку. Цыбулю дробна нашаткаваць, моркву нацерці на дробнай тарцы, абсмажыць, дадаць да сечанага мяса і адваранага рысу, перамяшаць.

Падрыхтоўка накрывкі з агародніны.

Моркву, пяташкі і цыбулю нарэзаць дробнай саломкай; падсмажыць на алеі, дадаць дробна нарэзаныя свежыя памідоры без насення і скуркі, цукар, соль, перац і давесці да гатовасці.

Пры падачы на стол паліць смятанай.

КАБАЧКИ КРЫПАНЬЯ

Складнікі:

2 маладыя кабачкі, 200 г мяса, 1 цыбуліна, 50 г рысу ці проса, 50 г алею, 2 ст. лыжкі таматавай пасты, 2 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка мукі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, зеляніна.

Прыгатаваць накрыпку з мяса, як і для салодкага чырвонага перцу. Кабачкі ачысціць, разрэзаць уздоўж, выняць асяродак, начыніць шчыльна накрыпкай ледзь вышэй краёў і паскладаць на патэльнію.

Таматавую пасту закіпяціць з маслам, дадаць смятану і шклянку вады, размяшаўшы ў ёй папярэдне муку. Кабачкі пасаліць, заліць атрыманай заправай і паставіць запякаць у духоўку на 40 хвілін.

Падаючы на стол, пасыпаць зелянінай кропу, пятрушкі, цыбулі, часнаку і базілікам.



ПАМІДОРЫ КРЫПАНЬЯ

Складнікі:

300 г свініны, 1 морква, 1 цыбуліна, 30 г караня салеры, 100 г зялёнага гарошку, 30 г тлушчу, 100 г смятаны, перац, соль.

Свініну прапусціць праз мясасечку, падсмажыць з соллю і перцам на тлушчы. Цыбулю, моркву і салеру дробна нарэзаць, пакласці ў рондаль, абліць тлушчам і тушыць да мяккасці. З памідораў выняць сярэдзінкі і пакласці іх у рондаль з зялёным гарошкам і карэннямі, патушыць яшчэ трохі і змяшаць з сечаным мясам. Усё разам тушыць яшчэ 15 хвілін. Гэтым начиннем накрываць памідоры, паскладаць іх у адзін шэраг у шырокі рондаль, уліць шклянку вады і тушыць пад накрывкай 20 хвілін. Пад канец уліць смятану.

“ВОЖЫКІ”

Складнікі:

500 г ялавічыны, 100 г рысу, 20 г сухіх грыбоў, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі тлушчу, 2 ст. лыжкі мукі, 25 г сметанковага масла, 100 г смятаны, 3 ст. лыжкі таматавай пасты, 1 морква, соль, перац.



Рыс варыць з лыжкай сметанковага масла 20 хвілін, астудзіць. Ялавічыну прапусціць праз мясасечку. Грыбы адварыць, астудзіць, дробна нарэзаць. Змяшаць з ялавічынаю, дадаць нацёртую на тарцы цыбуліну, рыс, соль, перац. З гэтай сумесі зрабіць невялікія катлеты, укачаць іх у муку і абсмажыць на тлушчы.

“Вожыкі” пакласці ў рондаль, заліць шклянкай грыбнага адвару, змяшаць са смятанай, таматавай пастай і нацэртаць морквай. Тушыць на слабым агні 30 хвілін.

“ВОЖЫКІ - ЗДАБЫТЧЫКІ”

Складнікі:

Для накрыткі: 300 г мяса, 200 г грибоў, ½ морквы, ½ цыбуліны, 1 ст. лыжка таматавай пасты, 1 ст. лыжка маянэзу, 50 г тлушчу, ½ цытрыны, перац, соль.

Для цеста: 1½ шклянкі мукі, 1 шклянка малака, 15 г дражджэй, 1 яйка, 2 ст. лыжкі алей, цукар, соль.



Мяса нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць цытрынавы сок, маянэз, таматавую пасту, перац і соль; добра перамяшаць і паставіць для марынавання.

У малацэ распусціць дрожджы, соль, цукар, дадаць муку і замясіць цеста. Паставіць яго ў цёплае месца на 30 хвілін. Калі цеста крышку падыдзе, дадаць сырыя яйкі, алей, перамяшаць. Дробна нарэзанья грыбы, моркву, цыбулю і мяса з марынадам абсмажыць на тлушчы.

З цеста зрабіць аладкі, загарнуць імі часткі накрыткі, але краі да канца не злучаць. Запячы да гатовасці ў духоўцы.

БІТКІ



Складнікі:

1 кг ялавічыны, 100 г сала, 100 г чэрствай булкі, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі молатых сухароў, 100 г сметанковага масла, 50 г малака, 3 ст. лыжкі таматавай пасты, 1 ст. лыжка мукі, перац, лаўровы ліст, соль.

Ялавічыну разам з салам прапусціць два разы праз мясасечку, пасля гэтага дадаць булкі (без скарынкі), папярэдне намочанай у малацэ, перцу, солі, 1 сырое яйка. Усё гэта добра перамяшаць і зрабіць круглыя плоскія катлеты, абкачаць іх у яйку і сухарах і падсмажыць з абодвух бакоў у масле на патэльні. Потым біткі перакласці ў рондаль, дадаць крышку кіпеню, таматавай пасты, падсмажанай мукі, лаўровага лісту і тушыць 20 хвілін на слабым агні.

КАТЛЕТЫ З ЦЯЛЯЦІНЫ З МАЗГАМІ

Складнікі:

600 г цяляціны, 350 г цялячых мазгоў, 40 г чэрствай булкі, 20 г воцату, 25 г молатых сыхароў, ½ цыбуліны, 50 г сметанковага масла, 2 яйкі, соль, прыправы, зеляніна пятрушкі.

Мазгі абліць гарачай вадой, змяшанай з воцатам. Цяляціну прапусціць праз мясасечку разам з цыбуляй, булкай, намочанай у малацэ, і мазгамі. Дадаць яйкі, соль, перац, сечаную зеляніну пятрушкі, усё перамяшаць. Масу падзяліць на катлеты, абкачаць у сухарах, смажыць з абодвух бакоў на сметанковым масле.

КАТЛЕТЫ З ХРЭНАМ

Складнікі:

500 г мяса (свініны ці цяляціны), 100 г малака, 1 яйка, 50 г булкі, 1 цыбуліна, 100 г сметанковага масла, 100 г смятаны, 50 г мукі, 50 г цёртага хрэну, зеляніна пятрушкі, соль

Прыгатаваць катлетную масу з яйкам і булкай, намочанай у малацэ. Дадаць нацёртую на тарцы цыбулю, сечаную зеляніну пятрушкі, змяшаць. Зрабіць катлеты, абкачаць іх у муцэ і смажыць на сметанковым масле. Цёрты хрэн абліць кіпенем, зліць ваду, змяшаць хрэн са смятанай, пасаліць і заліць падсмажаныя катлеты, затым закіпяціць адзін раз.

КАТЛЕТЫ ПЫШНЫЯ

Складнікі:

500 г свініны, 150 г сметанковага масла, 3 яйкі, 50 г цёртых сыхароў, 50 г тлушчу, соль, перац.

Мяса прапусціць праз мясасечку. Масла расцерці з жаўткамі яйкаў, дадаючы патроху мяса, соль, перац і цёртыя сыхары, а ў канцы ўзбітыя два бялкі, усё перамяшаць. Лыжкай класці невялікія катлеты на гарачую патэльню з тлушчам і смажыць з абодвух бакоў.



РУЛЕТ ФАЛЬВАРКОВЫ

Складнікі:

500 г цяляціны (мякаць), 500 г свініны, 300 г грыбоў, 50 г белага хлеба, 4 яйкі, 50 г тоўчаных сухароў, 100 г малака, 30 г тлушчу, зеляніна кропу, соль, перац.

Мяса прапусціць праз мясасечку, дадаць белага хлеба, намочанага ў малацэ (хлеб павінен быць абавязкова чэрстым), 2 сырыя яйкі, соль, сечаную зеляніну кропу, перац, усё перамяшаць.

Для начиння: зварыць укрутую 2 яйкі, ачысціць, здрабніць. Грыбы адварыць, дробна нарэзаць і падсмажыць разам з сечанай цыбуляй, потым змяшаць з яйкамі, пасаліць і паперчыць.

Бляху даўгаватай формы вышмаравачь тлушчам і пасыпаць сухарамі. Палову прыгатаванага мяса пакласці на бляху, у сярэдзіне змясціць начинне з грыбоў, яйкаў і цыбулі, прыкрыць астатняй паловай мяса, зверху паліць тлушчам і запякаць у духоўцы на працягу 1 гадзіны.

КАТЛЕТЫ ВЯСКОВЫЯ



Складнікі:

500 кг свініны, 50 г чэрствага хлеба, 3 яйкі, 2 ст. лыжкі мукі, 250 г свежых грыбоў, 100 г тлушчу, 50 г малака, 3 зубкі часнаку, перац, соль.

Свініну прапусціць два разы праз мясасечку, пасля гэтага дадаць хлеб, папярэдне намочаны ў малацэ, перац, соль, ціснуты часнок, 1 сырое яйка. Усё гэта добра перамяшаць і зрабіць аладкі, на сярэдзіну пакласці начинне (перамешаныя здробненыя варанія і падсмажаныя грыбы, падсмажаную цыбулю, сечаныя варанія яйкі), краі аладак злучыць, абкачаць у муцэ, надаючы ім авальна-пляскатую форму, і падсмажыць у тлушчы з абодвух бакоў.

ПРЫНЁМАНСКАЯ ВЯЧЭРА



I варыянт:

Складнікі:

300 г свойскай каўбасы, 2 ст. лыжкі тлушчу, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі таматавай пасты, 300 г бульбы, 200 г марынаваных маслякоў, 2 ст. лыжкі алею, соль.

Цыбулю нашаткаваць і падсмажыць на тлушчы разам з нарэзанай невялікімі кавалачкамі сырой свойскай каўбасой, дадаць таматавую пасту і крышку кіпенню. Тушыць пад накрыўкай.

Тым часам абабраць бульбу, памыць, нарэзаць скрылькамі, пасаліць і запячы ў духоўцы. Зрабіць салату з марынаваных маслякоў, цыбулі, нарэзанай колцамі, і алею. Каўбасу на талерцы абкласці запечанай бульбай, грыбную салату падаць асобна.

II варыянт:

Складнікі:

700 г сырой свойскай каўбасы, 2 цыбуліны, 50 г тлушчу, соль.

Каўбасу, зрабіўшы іголкай некалькі дзірачак у кішцы, цэлым колцам пакласці на бляху, нашмараваную тлушчам. Цыбулю нашаткаваць, перацерці з соллю і далучыць да каўбасы, дадаўшы шклянку вады. Запячы да гатовасці ў духоўцы.

III варыянт:

Складнікі:

500 г сырой свойскай каўбасы, 50 г сала, 3 зубкі часнаку, 1 морква, 1 малады кабачок, 3 памідоры, 1 цыбуліна, соль, пятрушка, духмяны і цытрынавы базілік.

Сала без скуры нарэзаць вельмі дробнымі кубікамі, расцерці з ціснутым часнаком і падсмажыць злёгка на патэльні. Сырую свойскую каўбасу нарэзаць буйнымі кавалкамі, далучыць да сала і часнаку; смажыць да атрымання румянай скарыначкі на слабым агні. Затым тушыць, заліўшы невялікай колькасцю вару.

Моркву ачысціць, памыць і нацерці на буйной тарцы, малады кабачок памыць і нарэзаць дробнымі кубікамі, памідоры, зняўшы з іх скурку, таксама нарэзаць кубікамі, цыбулю нашаткаваць. Усё гэта далучыць да каўбасы, дадаўшы, калі патрэбна, солі і вару. Тушыць да гатовасці.

На талерку выкласці каўбасу і гародніну, упрыгожыць зелянінай пятрушкі, духмяным і цытрынавым базілікам.



КАЎБАСКІ “БЕЛАВЕЖСКІЯ”



Складнікі:

*500 г свініны,
200 г сала, 400 г
ялавічнай печані, 30 г
тлушчу, 2 зубкі час-
наку, абалонка (свіная
кішка), перац, соль.*

Мяса здрабніць на мясасечцы з буйной рашоткай, дадаць нарэзаныя дробнымі кубікамі сала і злёгка абсмажаную печань, ціснуты часнок, соль, перац, ваду, усё змяшаць і напоўніць падрыхтаваную абалонку, перакручваючы яе праз кожныя 8-10 см для атрымання маленькіх каўбасак.

Каўбаскі пакласці на бляху, падліць невялікую колькасць вады і засмажыць у духоўцы.

Падаць з сырой гароднінай і смажанай бульбай, пасыпаць сечанай зелянінай.



ПАЛЯЎНІЧЫЯ КАЎБАСКІ

Складнікі:

1 кг свініны, 1 кг ялавічыны, 50 г солі, чорны молаты перац (20 гарошын), 10 г цукру, 2 г аміячнай салетры, тонкія свіныя кішкі.

Мяса прапусціць праз мясасечку з буйной рашоткай ці пасекчы нажом. Дадаць солі, молатага перцу, цукру і салетры. Добра вымешаць, раскачаць пластом таўшчынёй каля 10 сантыметраў і патрымаць у халодным месцы 12 гадзін. Затым напоўніць гэтай масай кішкі, перакручваючы іх праз 10 см. Каўбаскі павесіць сушыцца на ветры ў прахалодным месцы. Кожны дзень прасавець качалкай ці бутэлькай. Калі каўбаскі добра падвяляцца, неабходную для яды колькасць апусціць на 5 хвілін у кіпень.

Падаць з засмажанай і сырой гароднінай, пасыпаць сечанай зелянінай.

РУЛЬКА З АГАРОДНІНАЙ

Складнікі:

1 свіная рулька, 300 г капуста брокалі, 1 галоўка часнаку, 1 морква, 300 г бульбы, прыправы, соль.

Свіную рульку абсмаліць, пакласці ў рондаль з халоднай вадой на 3 гадзіны. Потым старанна абскрэбці рульку нажом. Зубкі часнаку і моркву нарэзаць тонкімі брусочкамі і нашпігаваць імі рульку. Нашпігаваную рульку пакласці ў рондаль з вадой, пасаліць, дадаць прыпраў і варыць 1½ гадзіны. Капусту брокалі разабраць на суквецці, прамыць кіпенем, дадаць у рондаль да рулькі і паварыць яшчэ 10 хвілін. Бульбу абабраць, памыць, нарэзаць скрылькамі, пасаліць. Свіную рульку, брокалі і бульбу пакласці на разагрэтую бляху з тлушчам і запячы ў духоўцы да гатовасці бульбы, пераварочваючы еміну.



РУЛЬКА Ў ПІВЕ



Складнікі:

1 свіная рулька, 1 ч. лыжка мёду, 1 галоўка часнаку, 1 морква, ½ л піва, 30 г тлушчу, прыправы, соль.

Падрыхтаваную свіную рульку нашпігаваць морквай і часнаком, як і ў папярэднім рэцэпце. Потым нашмараваць скуру мёдам, а прыправамі і соллю нацерці ўсю паверхню рулькі. Пакласці свініну на разагрэтую бляху з тлушчам і запячы ў духоўцы да атрымання залацістай скарыначкі. Перакласці рульку ў гусятніцу, заліць півам, дасаліць да смаку і тушыць пад накрыўкай у духоўцы 2 гадзіны.

СВІНЬЯ НОЖКІ З ФАСОЛЛЮ

Складнікі:

2 свінья ножкі, 1 шклянка фасолі, 1 цыбуліна, ½ галоўкі часнаку, 1 морква, 30 г тлушчу, соль, перац, лаўровы ліст, зеляніна пятрушкі.

Фасоль намачыць на некалькі гадзін. Затым адварыць у падсоленай вадзе да мяккасці.

Вычышчаныя і вымытыя ножкі заліць вадой, дадаць карэнні і прыправы, варыць на слабым агні да мяккасці. Звараныя ножкі выняць з адвару, нацерці ціснутым часнаком, пакласці на бляху, вышмараваную тлушчам, разам з варанай фасоллю, запячы ў духоўцы, некалькі разоў пераварочваючы. Гатовую страву пасыпаць чорным молатым перцам і зелянінай пятрушкі.



ПЕЧАТЬ СМАЖАНАЯ СА СМЯТАНАЙ

Складнікі:

600 г печані, 30 г свінога сала, 20 г мукі, 1 цыбуліна, 100 г смятаны, 25 г сметанковага масла, перац, соль.

Вымытую і вычышчаную печань нарэзаць кавалкамі, пасаліць, абкласці нарэзаным свіным салам, тушыць на слабым агні не больш за 10 хвілін. Калі з печані не цячэ ружовы сок, яна гатовая. Цыбулю нарэзаць кружочкамі, падсмажыць на сметанковым масле, дадаць муку, уліць шклянку вады, усыпаць солі, перцу, кіпяціць 5 хвілін, затым уліць смятану. Гэтай заправай заліць печань, закіпяціць.

ПЕЧАТЬ З ЦЫТРЫНАЙ

Складнікі:

700 г печані, 1 цыбуліна, 50 г смятаны, 50 г тлушчу, ½ цытрыны, 1 ст. лыжка мукі, соль, перац.

Печань ачысціць, нарэзаць кавалачкамі, пасаліць, абкачаць у муцэ, падсмажыць на тлушчы разам з цыбуляй, паскладаць у рондаль. Лыжку мукі падрумяніць на тлушчы, дадаць шклянку мяснога адвару, змяшанага са смятанай, паліць печань, пасыпаць цёртай цытрынавай скуркай, абкласці скрылькамі цытрыны, закіпяціць.

ТУШАНКА З СЭРЦА

Складнікі:

1½ кг ялавічнага сэрца, 1 бурак, 1 морква, 250 г салёных агуркоў, 250 г кіслай капусты, 1 цыбуліна, соль, перац, лаўровы ліст.

Сэрца ачысціць, прамыць, адварыць да гатовасці, нарэзаць кубікамі сярэдняй велечыні і абсмажыць у тлушчы да атрымання румянай скарынкі. Салёныя агуркі, бурак, моркву і цыбулю нарэзаць дробнымі кубікамі, кіслую капусту здрабніць. Усю еміну пакласці ў чыгунок, дадаўшы адвару ад сэрца, солі, перцу, а перад канцом тушэння лаўровага лісту.

Тушыць да гатовасці агародніны.



КУРЫЦА СМАЗАНАЯ З БУЛЬБАЙ

Складнікі:

1 курыца, 1 кг бульбы, 50 г сметанковага масла, 3 ст. лыжки молатых сухароў, соль.

Падрыхтаваную курыцу насекчы на невялікія кавалачкі, кожны нашмараваць маслам, пасыпаць соллю, абкачаць у сухарах. Бульбу абабраць, памыць, нарэзаць скрылькамі, пасаліць. Мяса курыцы і бульбу пакласці на бляху з разагрэтым тлушчам і засмажыць у гарачай духоўцы.

КУРЫЦА СМАЗАНАЯ З ГРЫБАМІ

Складнікі:

1 курыца, 100 г грыбоў, 50 г сметанковага масла, 100 г смятаны, 1 морква, 1 цыбуліна, 50 г сыру, 2 ст. лыжки таматавай пасты, соль, зеляніна пятрушкі.

Мяккія часткі курыцы, адвараныя да паловы гатовасці з дробна нарэзанымі карэннямі, а таксама адвараныя грыбы, нарэзаныя саломкай, пакласці на патэльню з разагрэтым тлушчам, пасаліць, абсмажыць, паліць смятанай, размешанай з таматавай пастай, пасыпаць цёртым сырам і засмажыць у духоўцы, каб зверху ўтварылася румяная скарыначка. Упрыгожыць зелянінай пятрушкі.

КУРЫЦА Ў ГАРБУЗЕ



Складнікі:

2 кг гарбуза, 1 кг курыцы, 100 г рысу, 500 г яблыкаў, 500 г сліў, 3 цыбуліны, 150 г сметанковага масла, алівы, зеляніна пятрушкі, соль.

Саспелы невялікі гарбуз вымыць, зрэзаць верхавіну, выдаліць насенне і частку мякаці. Курыцу пасекчы на часткі. На патэльні разагрэць сметанковае масла і абсмажыць курыцу да атрымання румянай скарыначкі. Цыбулю ачысціць, дробна нашаткаваць і абсмажыць да залацістага колеру. Яблыкі вымыць і выдаліць асяродак, затым нарэзаць кубікамі. Слівы вымыць і выдаліць костачкі. Рыс адварыць, змяшаць са смажанай цыбуляй і пакласці

ў гарбуз, затым кавалкі курыцы, а зверху паскладаць садавіну. Накрыць “гарбузовай” накрыўкай і замацаваць яе шыпулямі. Вышмараваць гарбуз маслам, паставіць на бляху і запячы ў разагрэтай духоўцы. Гатовы гарбуз выкласці на посуд, зняць накрыўку і ўпрыгожыць зелянінай і алівамі.



КУРАНЯ СМАЖАНАЕ

Складнікі:

1 кураня, 2 ст. лыжкі маянэзу, 1 ст. лыжка тлушчу, 100 г белага вінаграднага віна, перац, соль.

Вычышчанае і вымытае кураня нацерці соллю і перцам, вышмараваць маянэзам. Пакласці ў гусятніцу на растоплены тлушч, паставіць у гарачую духоўку. Калі падрумяніцца, заліць віно, агонь зменшыць і смажыць, пераварочваючы, да гатовасці.

КУРЫЦА АДВАРАНАЯ

Складнікі:

1 курыца, 1 морква, 1 цыбуліна, 50 г караня пятрушкі, соль, зеляніна пятрушкі.

Падрыхтаваную курыцу варыць у падсоленай вадзе да паловы гатовасці. Затым дадаць падсмажаныя моркву, пятрушку і цыбулю і працягваць варыць. Звараную да мяккасці курыцу выняць з прыварку, падзяліць на часткі, пакласці на посуд, упрыгожыць зваранай агароднінай, паліць злёжку адварам, пасыпаць сечанай зелянінай пятрушкі.

КУРЫЦА КРЫПАНАЯ

Складнікі:

1 курыца,

Для накрыпкі:

200 г рысу, 100 г сметанковага масла, курыныя трыбухі, 2 яйкі, ½ цыбуліны, ½ морквы, прыправы, зеляніна пятрушкі, соль.

Курыцу вытрыбушыць праз невялікую адтуліну, прарэзаную ў страўніку, усярэдзіне прамыць, выцерці, пасыпаць соллю. Трыбухі адварыць з дробна нарэзанымі цыбуляй, морквай і прыправамі ў невялікай колькасці вады, пад канец пакласці печань, варыць яшчэ 5 хвілін.

Рыс прамыць, адварыць да паловы гатовасці са сметанковым маслам. Трыбухі прапусціць праз мясасечку, змяшаць з рысам і яйкамі, пасаліць, усыпаць перац і сечаную зеляніну пятрушкі, падліць адвару з трыбухоў.

Накрыпаць курыцу прыгатаваным начиннем, зашыць адтуліну, пакласці ў гусятніцу і паставіць у гарачую духоўку. Смажыць, пераварочваючы, змазваючы тлушчам і паліваючы вадой, каб яна зарумянілася з усіх бакоў, затым агонь паменшыць. Зап'якаць пад накрыўкай, каб мяса не высахла, каля 1 гадзіны.



КАЧКА КРЫПАНАЯ



Складнікі:

1 качка, 400 г грыбоў, 1 цыбуліна, 30 г тлушчу, 1 яйка, 1 ч. лыжка мёду, прыправы, соль.

Качку ачысціць, нацерці соллю, перцам і мёдам. Грыбы адварыць, дробна нарэзаць, падсмажыць з цыбуляй, дадаць яйка, соль, перац; накрыпаць качку, зашыць і смажыць у духоўцы каля дзвюх гадзін.



ГУСЬ З КАПУСТАЙ

Складнікі:

1 гусь, 100 г кіслай капустаы, 150 г яблыкаў, 1 цыбуліна, 50 г шмальцу, прыправы, соль, цукар.

Тушку гусі ачысціць, нацерці карыцай, мушкатовым арэхам ці гваздзіком, пасаліць.

Цыбулю падсмажыць на тлушчы, змяшаць з кіслай капустай, дадаць дробна нарэзаныя яблыкі, перац, лаўровы ліст, патушыць 15-20 хвілін. Накрыпаць гусь гэтым начыннем, зашыць і смажыць у духоўцы каля дзвюх гадзін, пераварочваючы, паліваючы шмальцам і апырскваючы вадой, каб гусь не падгарэла.

ГУСІНАЯ ШЫЙКА

Складнікі:

2 гусіныя шыйкі, грэцкія крупы, гусіныя вантробы, 1 цыбуліна, 20 г карэння салеры, 50 г шмальцу, соль, перац.

Зняць скуру з кожнай шыйкі, не папсаваўшы яе, так, каб яна выглядала, як кішка, нацерці перцам і соллю, зашыць кожную з аднога канца. Прыгатаваць кашу з грэцкіх круп. Накрыпаць адну шыйку смажанымі гусіным шмальцам і цыбуляй з кашай, а другую – нарэзанымі гусінымі вантробамі з цыбуляй, чорным перцам, салерай і таксама кашай, пасля чаго зашыць. Зашытыя шыйкі пакласці ў гусятніцу або глыбокую патэльню і тушыць у духоўцы, дадаўшы трохі солі і вады.

ІНДЫЧКА СМАЖАНАЯ

Складнікі:

1 кг індычкі, 100 г тлушчу, 20 г мукі, 200 г смятаны, 50 г разынак, карыца, мушкатовы арэх, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Індычку нарэзаць кавалкамі, пасыпаць соллю, карыцай і мушкатовым арэхам, смажыць на разагрэтым тлушчы.

Разынкі прамыць і зварыць, дадаць падсмажаную з тлушчам муку, развесці смятанай, дадаць гэтае паліванне да мяса, тушыць каля 40 хвілін. Затым пасыпаць зелянінай пятрушкі і кропу.

СТРАВЫ З ДЗІЧЫНЫ

КАНДЗЁР

Складнікі:

1 кг мяса, 200 г проса, 200 г бульбы, 1 морква, 5 зубкоў часнаку, 3 цыбуліны, лаўровы ліст, чорны молаты перац, соль.

У кіпень спачатку пакласці вымачанае мяса дзічыны і прамытае проса; варыць, пакуль яны не разварацца. Затым дадаць дробна нарэзаныя бульбу, моркву, часнок і цыбулю. Пасля гадзіны кіпення прысмакаваць лаўровым лістом, чорным перцам і соллю.

На апошнім этапе прыгатавання ў касцёр трэба падкласці сырыя дровы, найлепш ядлаўцовыя, каб выклікаць густы дым. Гэта патрабуецца для надання страве спецыфічнага – кастравога водару; 15 хвілін патрымаць на невялікім агні, і страву прыгатавана.

СМАЖАЊІНА ПАЛЯЎНІЧАЯ

Складнікі:

1 птушка (качка, дзікая гусь), соль.

Тлустую птушку (качку, дзікую гусь) абскубці, памыць, пачысціць, потым нацерці соллю, загарнуць у лісты лопуху, абмазаць глінай і закапаць у прысак, вогнішча ўвесь час падтрымліваць. Праз паўтары гадзіны птушку дастаць, перавярнуць, засыпаць гарачым вуголлем і пакінуць дапякацца яшчэ гадзіну. Пасля гэтага гліну разбіць, птушку ачысціць.

ЯЗЫК ВЕПРУКА

Складнікі:

1 язык вепрука, 1 лаўровы ліст, 5 гарошын духмянага перцу, 1 цыбуліна, 1 морква, соль.

У паляўнічы кацёл пакласці язык. Дадаць да смаку лаўровы ліст, гарошыны чорнага перцу, дробна нарэзаныя цыбулю і моркву, соль. Заліць вадой і варыць 4 гадзіны да мяккасці. З варанага языка зняць скурку і нарэзаць тонкімі ўкрухамі.



РАБРЫНЫ ПА-ПАЛЯЎНІЧАМУ

Складнікі:

1 кг рабрын вепрука, 1 ст. лыжка маянэзу, 2 ст. лыжкі таматавай пасты, 3 лаўровыя лісты, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка цёртага хрэну, 3 памідоры, 1 цытрына, перац, соль, зеляніна пятрушкі.

Загадзя замочаныя на 6 гадзін рабрыны пасячы, пасаліць, паперчыць, дадаць маянэз, таматавую пасту, цытрынавы сок, прыправы, лаўровы ліст, цыбулю, алей. Марынаваць яшчэ 6 гадзін. Рабрыны выкласці на рашотку, калі смажыць над вуголлем, ці на бляху, калі запякаць у духоўцы.

Памідоры нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць цёртага хрэну, ціснутага часнаку, дробку солі. Усё дбайна перамяшаць і гэтым паліць прыгатаваныя рабрыны. Пасыпаць зелянінай пятрушкі.



ПАЛЯЎНІЧЫ ПАДВЯЧОРАК

Складнікі:

200 г мяса, 1 яйка, 9 бульбін, 100 г капусты, 1 морква, 1 цыбуліна, 1 сярэдні памідор, 1 агурок, 1 чырвоны салодкі перац, 1 цытрына, перац, соль, 3 ст. лыжкі алею, заечая капуста.

Вымачанае мяса вепрука здрабніць два разы на мясасечцы, дадаць яйка, перац, соль. Бульбу абабраць, памыць і спецыяльным нажом зрабіць паглыбленні ў кожнай бульбіне (стужкі-“спружынкi”, якія атрымаюцца, можна выкарыстаць для іншых страў). Накрыпаць бульбу сечаным мясам, загарнуць у кулінарную фольгу, закапаць у гарачае вуголле ці паставіць запякацца ў духоўку.

Тым часам прыгатаваць палаўнічую салату: капусту і цыбулю нашаткаваць, моркву нацерці на буйной тарцы, салодкі перац нарэзаць саломкай, памідоры – скрылькамі, агуркі – чварцінкамі тонкіх кружкоў. Агародніну перамяшаць, пасаліць, паперчыць, паліць цытрынавым сокам, дадаць алей. Салату пакласці на талерку, у цэнтры – крыпаную бульбу. Упрыгожыць заечай капустай.



АДПЯРКІ ПАЛЯЎНІЧЫЯ

Складнікі:

500 г мяса, 1 яйка, 2 ст. лыжкі тоўчаных сухароў, 1 яйка, бульба, 300 г грыбоў, 1 цыбуліна, 100 г тлушчу, 3 ст. лыжкі таматавай пасты, соль, перац.

Падрыхтаванае мяса нарэзаць тонкімі скрылямі ўздоўж валокан, увелькі з далонь, таўшчынёй да паловы сантыметра. Пасаліць і паперчыць з абодвух бакоў, адпярыць абухом сякеры, абкачаць ва ўзбітым яйку, потым – у сухарах, абсмажыць з абодвух бакоў у тлушчы.

Адпяркі выкласці на бляху, нашмараваную тлушчам, вакол мяса – бульбяныя стужкі-“спружынкi” (пакінутыя ад папярэдняй стравы) ці бульбу, нарэзаную скрылькамі (бульбу пасаліць). Мяса і бульбу запячы ў духоўцы.

Падрыхтаваныя грыбы адварыць, падсмажыць разам з нашаткаванай цыбуллай, у канцы смажання дадаць солі, перцу і таматавай пасты.

Падаваць на адной талерцы.

ЗАЯЦ СМАЗАНЫ

Складнікі:

1 заяц, 100 г свінога сала, 4 цыбуліны, 100 г караня пятрушкі, 4 ст. лыжкі кропу, 8 ягадаў ядлоўцу.

Тушку зайца вымачыць у халоднай вадзе на працягу 1½ сутак, змяняючы ваду як мага часцей. Затым пакласці ў глыбокі посуд тыпу гусятніцы, дадаць сала (або нашпігаваць ім зайца), гародніну, прыправы, ягады ядлоўцу, ваду і паставіць у духоўку на 2½ гадзіны.

ЗАЯЦ ТУШАНЫ З ВІНОМ

Складнікі:

1 заяц, 2 цыбуліны, 300 г тлустай свініны, 50 г молатых сухароў, 300 г чырвонага віна.

Для марынаду: 1 літр вады, 50 г воцату, 3 лаўровыя лісты, 3 ягады ядлоўцу, соль, перац, цукар да смаку.

Прыгатаваць марынад. Для гэтага закіпяціць літр вады, усыпаць соль, цукар да смаку, дадаць лаўровы ліст, ягады ядлоўцу, перац і воцат.

Заечае мяса заліць марынадам на 3 сутак, пераварочваючы штодня. Выняць з марынаду, нарэзаць на кавалкі. Карэйку нарэзаць лустачкамі, паскладаць на дно рондаля, дадаць дробна нарэзаную цыбулю, зверху змясціць мяса, пасыпаць молатымі сухарамі, паліць віном. Тушыць мяса пад накрыўкай на слабым агні каля 2 гадзін.

СМАЗАНАЯ ДЗІКАЯ КАЧКА

Складнікі:

1 качка, 100 г сала, 30 г тлушчу, 3 ягады ядлоўцу, соль, перац, зеляніна пятрушкі.

Падрыхтаваную тушку качкі нацерці соллю, змяшанай з молатымі перцам і ягадамі ядлоўцу. Свіное сала нарэзаць лустачкамі, абкласці імі качку, замацаваць ніткамі, пакласці ў гусятніцу на разагрэты тлушч. Смажыць каля 50 хвілін, паліваючы сокам, які вылучаецца. Гатовую качку вызваліць ад нітак, разрэзаць напалову, паскладаць на посуд, паліць пакінутым у гусятніцы тукам, упрыгожыць зелянінай пятрушкі.

СЫЩЬ, БОЖА!



РЫБНЫЕ СТРАВЫ

ЮХА

Магчыма, па қольқасці рэцэптаў гэта страва займае першае месца. Напрыклад, у вёсках Каралін і Кашалі (ад адной да другой кіламетры са тры) рэцэпты юшкі розныя...

Гатуецца юшка не проста, як лічаць дылетанты: “Бухнуў рыбу ў ваду, пасаліў, паперчыў. Зварылася – заліў туды кілішак гарэлкі, каб адрознівалася ад рыбнага супу, і ўсё – смачна есці!”. Не-не-не. Юшку, трэба ведаць: у чым варыць, на чым варыць і як варыць, бо ўсё астатняе – рыбны суп, нават “запраўлены” гарэлкай.

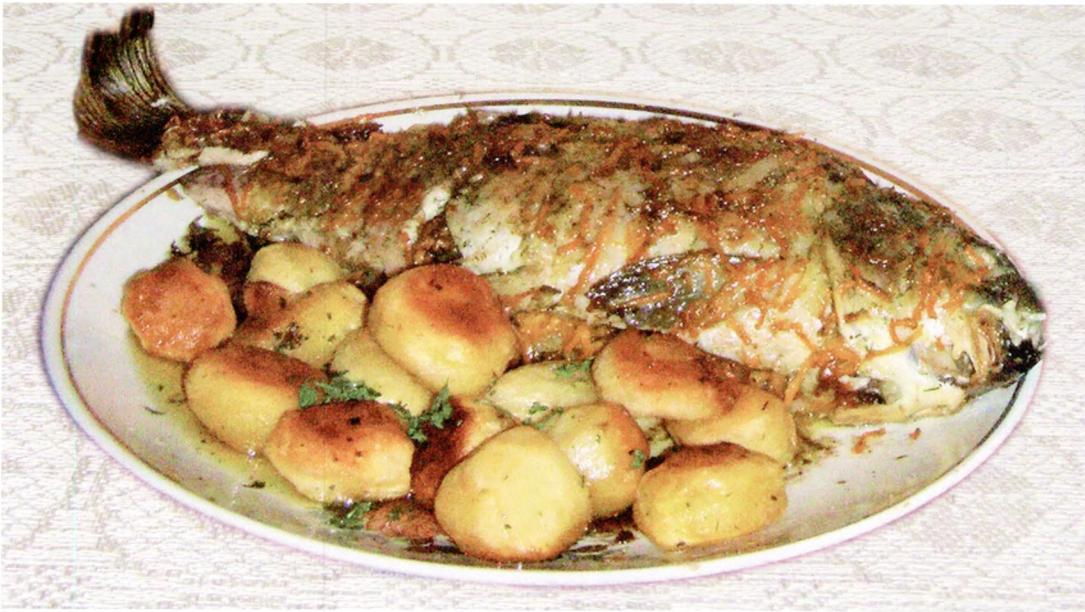
Найбольш смачная юха гатуецца з жывой рыбы (яршоў, акунёў, шчупакоў) і пры некалькіразавай закладцы рыбы. Юху можна варыць таксама з сама, ляшча ці рознай дробнай рыбы, за выключэннем карпа, карася і ліня. У рыбы, акрамя вантроб, трэба выдаліць і жабры, інакш юха атрымае ялқавы прысмак.

Складнікі:

1 кг яршоў, 1 кг акунёў, 1 кг невялікіх шчупакоў, 2 цыбуліны, 2 морквы, 700 г бульбы, 1 пучок кропу, 3 памідоры, 5 лаўровых лістоў, перац, соль, 100 г гарэлкі. Прапорцыя вады і рыбы не больш, чым 2½:1.

Падрыхтаваць усю рыбу. Яршоў, хвасты і галовы іншых рыб першымі пакласці ў кацёл, заліць халоднай вадой, дадаць вычышчаныя моркву і цыбулю, пасаліць і варыць пры слабым кіпенні 30 хвілін. Пасля гэтага яршэй, хвасты і галовы дастаць і закласці акунёў, варыць 30 хвілін, у сярэдзіне варкі дадаць абабабраную, буйна нарэзаную бульбу і пучок кропу. Апошнімі закласці буйна нарэзаныя кавалкі шчупака, памідоры без скуркі, лаўровы ліст, перац, варыць 20 хвілін. Перад зняццем з агню заліць у юху гарэлку (без пахаў і прысмакаў), і адразу ў катле з юхай затушыць бярозавую галавешку, якая павінна яшчэ тлець. Потым даць пастаяць 10 хвілін і разліць па талерках.





КРЫПАНЫ КАРП З БУЛЬБАЙ

Складнікі:

1 буйны карп, 70 г сметанковага масла, 2 цыбуліны, 2 яйка, 5 грыбоў (шампін'ёнаў), 500 г маладой бульбы, перац, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Рыбу ачысціць, злёгка пасаліць. Грыбы падсмажыць з цыбуляй на сметанковым масле. Жаўткі адлучыць, расцерці са сметанковым маслам, змяшаць з грыбамі, дадаць узбітыя бялкі, зеляніну пятрушкі. Гэтым начыннем накрыпаць карпа, змясціць яго на бляху, вакол рыбы пакласці абабраную бульбу, запякаць у духоўцы, паліваючы сокам, які выщеча, і змазваючы маслам.

КАРП ЗАПЕЧАНЫ З ГРЫБАМІ

Складнікі:

1 кг рыбы, 70 г сметанковага масла, 2 цыбуліны, 300 г грыбоў, 150 г смятаны, перац, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Вычышчанага карпа нацерці соллю і пакінуць на 2 гадзіны. Затым змясціць яго на бляху дагары хрыбтом, надрэзаць спінку ў двух-трох месцах, абкласці кавалачкамі сметанковага масла, паставіць у духоўку на гадзіну, запякаць, паліваючы сокам, які сцякае. Пад канец паліць смятанай.

Падаваць з грыбамі, падсмажанымі з цыбуляй і смятанай.

КАРП КРЫПАНЫ ГРЭЧКАЙ

Складнікі:

1 кг рыбы, 50 г сметанковага масла, 1 яйка, 1 цыбуліна, 50 г грэчкіх круп, 50 г смятаны, перац, соль.

Рыбу пачысціць, вытрыбушыць, пасаліць усярэдзіне і з усіх бакоў, выдаліць жабры. Грэчкія крупы перабраць, прамыць і варыць (памешваючы, каб каша не прыгарала) на вадзе з адной лыжкай сметанковага масла. Цыбулю падсмажыць на масле, дадаць у кашу, убіць яйка, усыпаць перац і соль да смаку. Начыніць кашай рыбу і галаву, зашыць, паскладаць на глыбокую бляшку, заліць вадой, каб яна пакрыла рыбу, і паставіць у духоўку на 50 хвілін. Тушыць, змазваючы зверху маслам. Пад канец паліць смятанай.

КАРП З ЧЫРВОНЫМ ВІНОМ

Складнікі:

1 кг рыбы, 1 морква, 50 г карэнняў пятрушкі і салеры, 50 г скарынкі чорнага хлеба, 100 г разынак, 10 г сушаных грыбоў, 25 г сметанковага масла, 20 г віннага воцату, ½ л піва, 1 ст. лыжка мукі, 1 цытрына, 250 г чырвонага віна, перац, соль, гваздзіка.

Кроў з рыбы выпусціць у міску, змяшаць з перавараным і пасоленым воцатам. Рыбу ачысціць, нарэзаць на кавалкі, паскладаць у рондаль, дадаць скарынку чорнага хлеба, пасыпаць цёртай цытрынавай скуркай. Агародніну зварыць з прыправамі і півам, працадзіць і заліць гэтым адварам рыбу. Варыць на слабым агні 30 хвілін. Затым падрумяніць муку на сметанковым масле, распусціць адварам ад рыбы, дадаць віно, сок з адной цытрыны, вымытыя разынкі, уліць кроў з воцатам, заліць гэтай заправай рыбу і ўсё разам закіпяціць.

КАРП З ЧЫРВОНЫМ ПЕРЦАМ

Складнікі:

800 г рыбы, 30 г сметанковага масла, 500 г бульбы, 150 г смятаны, 1 ст. лыжка молатых сухароў, чырвоны молаты перац, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Вычышчаную рыбу нарэзаць на кавалкі, нацерці соллю, пасыпаць перцам. У рондаль, змазаны маслам, пакласці нарэзаную кружочкамі бульбу, пасыпаць перцам і соллю да смаку, змясціць на яе рыбу, уліць 100 г смятаны і паставіць на 20 хвілін у не вельмі гарачую духоўку. Затым уліць у рондаль астатнюю смятану і тушыць рыбу яшчэ 20 хвілін. Сухары падрумяніць на сметанковым масле, дадаць у рыбу і патрымаць на моцным агні да атрымання зверху румянай скарыначкі.



РЫБА СМАЖАНАЯ

Складнікі:

*1 кг рыбы, 2 яйка,
2 ст. лыжкі мукі,
40 г молатых сухароў,
100 г алею, соль, зеляніна
цыбулі, памідоры.*

Рыбу пачысціць, адрэзаць галовы, разрэзаць уздоўж, выдаліць косткі, пасаліць. Абкачаць у муцэ, яйку, сухарах і падсмажыць на разагрэтым алеі з абодвух бакоў, затым пакласці на талерку, пасыпаць сечанымі шчыпярамі цыбулі. Можна дадаць памідораў без скуркі; памідоры на хвіліну апусціць у вар, выняць іх і зняць лупіны.

РЫБА ПА-ЗАМОРСКУ



рәцэпт
ад Анатоля Заморскага,
м.Зэльва

Складнікі:

1½ кг рыбы (скумбрыі, шчупака, карпа), 300 г морквы, 300 г цыбулі, ½ струка салодкага чырвонага перцу, 2 ст. лыжкі алею, 2 ст. лыжкі маянэзу, соль, зеляніна пятрушкі і кропу.

Рыбу ачысціць, вытрыбушыць, выдаліць жабры, пасаліць, паперчыць, нашмараваць маянэзам. Цыбулю нашаткаваць, моркву нацерці на буйной тарцы, падсмажыць на алеі, дадаўшы солі і перцу. Салодкі перац нарэзаць саломкай, зеляніну пятрушкі і кропу насекачы і далучыць да падсмажаных цыбулі і морквы, перамяшаць. Адною часткай агародніны накрываць рыбу, другую частку агародніны пакласці на кулінарную фольгу, потым пакласці рыбу, на рыбу – трэцюю частку агародніны.

Еміну загарнуць у фольгу і запякаць у духоўцы 1 гадзіну.



КАРП КРЫПАНЫ па-суседеку

Складнікі:

1 кг карпа, 50 г белага чэрствага хлеба, 100 г малака, 1 яйка, 50 г сметанковага масла, 3 цыбуліны, 2 морквы, 2 невялікія буракі, цукар, перац, соль.

Рыбу ачысціць, адрэзаць галовы, вытрыбушыць, не разрэзваючы брушкаў. Нарэзаць кавалкамі, выразаць з іх мякаць такім чынам, каб не пашкодзіць скуру і пакінуць хрыбтовую костку.

Мякаць прапусціць праз мясасечку, дадаць намочаны ў малацэ белы чэрствы хлеб, сырое яйка, цыбулю і зноў прапусціць праз мясасечку, дадаць сметанковае масла, цукар, соль, перац, добра вымяшаць і гэтым начыннем накрываць падрыхтаваныя кавалкі рыбы.

На дно рондаля пакласці шалупінне цыбулі, нарэзаныя кружочкамі моркву, бурак і цыбулю, на іх пакласці крыпанія кавалкі рыбы, зверху зноў пакласці слой агародніны, заліць халоднай вадой, пасаліць, паперчыць і варыць на слабым агні дзве гадзіны. Падаваць з паліваннем, атрыманным пры варцы.

РЫБА ТУШАНАЯ

Складнікі:

1 кг рыбы (шчупака, карпа, ліня), 3 ст. лыжкі мукі, 50 г алею, 2 морквы, 2 салёныя агуркі, 150 г марынаваных грыбоў, 200 г таматавай пасты, соль, перац, зеляніна пятрушкі і кропу.

Рыбу пачысціць, адрэзаць галовы, вытрыбушыць, пасаліць, паперчыць, абкачаць у муцэ і падсмажыць на алеі. З падсмажанай рыбы выдаліць косткі.

Моркву і салёныя агуркі нарэзаць кубікамі і адварыць. Цыбулю нашаткаваць, пасаліць, паперчыць і падсмажыць. Капялюшыкі марынаваных грыбоў нарэзаць скрылькамі, ножкі – кружочкамі, дадаць да агародніны.

На бляху з алеем пакласці рыбу, на рыбу – агародніну з грыбамі, усё заліць таматавай пастай і тушыць у духоўцы 10 хвілін. Пасыпаць зелянінай пятрушкі і кропу.

РЫБНЫЯ ГАЛКІ

Складнікі:

500 г рыбы, 3 ст. лыжкі мукі, 2 яйкі, малако, 1 цыбуліна, соль, перац, зеляніна пятрушкі і кропу.

Выдаліць з рыбы косткі, прапусціць праз мясасечку, злучыць з дробна нарэзанымі цыбуляй, зелянінай пятрушкі і кропу, перцам, соллю, перамяшаць.

Муку распусціць асцярожна ў малацэ да атрымання эластычнай масы, уліць узбітае яйка, перамяшаць, злучыць з рыбай, перацерці і ўзбіць у аднародную масу, з якой зрабіць невялікія шарыкі. Падрыхтаваць рыбны адвар з галоў, плаўнікоў і костак, паперчыць, пасаліць і адварыць у ім галкі на слабым агні.

АКУНЬ ЗАПЕЧАНЫ па-гаспадарску

Складнікі:

700 г буйных акунёў, 500 г капусты, 30 г сушаных грыбоў, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі мукі, 150 г смятаны, 2 ст. лыжкі таматавай пасты, соль, прыправы.

Грыбы адварыць у невялікай колькасці вады, выняць з прыварку, дробна нарэзаць і абсмажыць. Капусту нашаткаваць, пакласці ў рондаль, дадаць сметанковага масла, заліць грыбным адварам і паставіць тушыць. Праз 40 хвілін дадаць падсмажаную цыбулю, соль, перац і лаўровы ліст.

Рыбу ачысціць, вытрыбушыць, нарэзаць на кавалкі, пасаліць, абкачаць у муцэ і падсмажыць з абодвух бакоў. Потым выдаліць усе косткі.

На бляху, вышмараваную маслам, пакласці капусту, на яе кавалкі рыбы, рыбу пасыпаць грыбамі, заліць смятанай, змешанай з таматавай пастай. Запячы ў духоўцы.

РЫБА па-гультайску

Складнікі:

Рыба (ліль, акунь ці іншая рыба, якая патрабуе намаганняў, каб яе ачысціць), буйная соль.

Рыбу, не вытрыбушваючы і не чысцячы ад лускі, нацерці буйной соллю, пакласці на бляху і запячы ў духоўцы з абодвух бакоў (па 20 хвілін на кожным баку).

КАРАСІ ЗАПЕЧАНЫЯ

Складнікі:

2 буйныя карасі, 1 малады кабачок, 300 г бульбы, 2 цыбуліны, 150 г смятаны, перац, соль, зеляніна кропу і пятрушкі, мала-сольныя агуркі.

Малады кабачок нарэзаць тонкімі кружочкамі, пасаліць і пакінуць на 20 хвілін. Карасеў пачысціць, выдаліць жабры, пасаліць і паперчыць. Цыбулю ачысціць, нашаткаваць колцамі, перамяшаць з кабачкамі. Бульбу абабраць і нарэзаць кружочкамі, пасаліць. На бляху пакласці кабачкі з цыбуляй, на іх – рыбу, накрыпаную кабачкамі і цыбуляй. Рыбу засыпаць

бульбай, пасыпаць зелянінай кропу і пятрушкі, паліць смятанай. Запячы ў разагрэтай духоўцы да гатовасці. Да стравы падаць мала-сольныя агуркі.



ЛІНЬ МУДРАГЕЛІСТА ПРЫГАТАВАНЫ



*амаль на В. А. Л. Завадзкай,
аўтарцы “Кухаркі літоўскай”*

Складнікі:

1 лінь, ½ цытрыны, 100 г рысу, 20 г сушаных грыбоў, 2 памідоры, 1 морква, 2 невялікія цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 4 ягады ядлоўцу, соль, зеляніна кропу і пятрушкі, шчыпяры цыбулі.

Вычышчанага ліня паліць цытрынавым сокам, нацерці соллю і пакінуць. Тым часам рыс прамыць і пражыць на патэльні (без алею) да залацістага колеру. Грыбы зварыць у падсоленай вадзе, нарэзаць саломкай і падсмажыць на алеі разам з буйна нарэзанымі памідорамі, морквай і цыбуляй. Дадаць солі і перцу. Рыс прыгатаваць у грыбным адвары. Ліня абкачаць у муцэ і падсмажыць з абодвух бакоў. На бляху з алеем спачатку пакласці рыс, потым грыбы з агароднінай, апошнім пакласці ліня, пасыпаць молатымі зярняткамі ядлоўцу, паліць грыбным адварам і запячы ў духоўцы. Гатовую страву пасыпаць сечанай зелянінай кропу, пятрушкі і цыбулі.





ШЧУПАК З ХРЭНАМ

Складнікі:

700 г шчупака, 60 г цёртага хрэну, 1 цыбуля, 1 морква, 1 ст. ложка цытрынавага соку, 1 ст. ложка мукі, 100 г смятаны, цукар, соль, зеляніна кропу.

У ½ літра падсоленай вады згатаваць адвар з дробна нарэзаных морквы і цыбулі. Рыбу нарэзаць на кавалкі, паскладаць у рондаль, перасыпаючы цёртым хрэнам, заліць адварам, дадаць цытрынавы сок і тушыць пад накрыўкай у духоўцы 30-40 хвілін. Затым зліць адвар, дадаць у яго падрум'яненую на масле муку і смятану, заліць закрасай рыбу і яшчэ тушыць 15 хвілін. Пасыпаць зелянінай кропу.

ШЧУПАК З ГРЫБАМІ Ў БЕЛЫМ ВІНЕ

Складнікі:

1 кг шчупака, 100 г свежых грыбоў, 100 г віна, 100 г тоўчаных сухароў, 100 г цёртага сыру, 100 г сметанковага масла, 1 цытрына.

Для цеста: 300 г мукі, 100 г сметанковага масла, 1 яйка, соль.

Замясіць крутое цеста, раскачаць тонка, выкласці ім берагі і дно бляхі, у якой будзе выпякацца рыба.

Грыбы ачысціць, абліць кіпенем, дробна нарэзаць, падрум'яніць на масле з цыбуляй, змясціць іх на цеста, дадаць палову тоўчаных сухароў і палову сыру.

Рыбу нарэзаць кавалачкамі, выняць косткі, паскладаць у бляху на грыбы, усыпаць соль, перац, пакінуты сыр і сухары, паліць віном і цытрынавым сокам, зверху пакласці кавалачкі сметанковага масла, накрыць бляху паперай і паставіць у духоўку на 45 хвілін.



ШЧУПАКОВАЯ ЗАПЯКАНКА

Складнікі:

500 г шчупака, 50 г алею, 150 г маянэзу, 4 ст. лыжкі мукі, 2 яйкі, 5 зубкоў часнаку, соль, зялёны гарошак.

Рыбу нарэзаць на кавалкі, пасаліць, абкачаць у муцэ і падсмажыць на алеі з двух бакоў. У падсмажанай рыбы выдаліць косткі і зноў паскладаць шчыльна на патэльні. З мукі, маянэзу, яйкаў, ціснутага часнаку зрабіць вадкае цеста, заліць ім рыбу і паставіць запякацца ў духоўку. Гатовую запяканку пасыпаць зялёным гарошкам.

ШЧУПАК ТУШАНЫ Ў СМЯТАНЕ

Складнікі:

1 кг шчупака, 50 г сметанковага масла, 100 г смятаны, 100 г морквы, 1 цыбуліна, 50 г караня пятрушкі, соль, перац, памідоры.

Вычышчаную і вытрыбушаную рыбу нарэзаць, пасаліць, змясціць у рондаль з маслам, абкласці морквай і пятрушкай, усыпаць перац, дадаць цыбулі, заліць усё смятанай і тушыць на слабым агні 30 хвілін. Паскладаць шчупака на посуд, упрыгожыць кавалачкамі памідораў, паліць закрасай, атрыманай пры тушэнні рыбы.

СЫЊЪ, БОЖА!



СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ

БУЛДАВА З НЫРКАМІ І ГРЫБАМІ

Складнікі:

2 ныркі, 100 г свежих грибоў, 5 бульбін, 1 яйка, 100 г сметанковага масла, 2 ст. лыжкі молатых сухароў, солі і перцу да смаку, 2 ст. лыжкі сыру.

Грыбы адварыць у падсоленай вадзе. Падрыхтаваць ныркі: нарэзаць на кавалкі, абсыпаць пітной содай, даць пастаяць 40 хвілін, паліць воцатам; калі шум асядзе, некалькі разоў прамыць вадой, ныркі зварыць да паловы гатовасці ў падсоленай вадзе, яшчэ раз добра прамыць. Бульбу абабраць і адварыць. Грыбы дастаць з адвару, а ныркі даварыць у ім, потым грыбы і ныркі дробна пасячы і абсмажыць на сметанковым масле, змяшаць з булдавай (бульбяным пюрэ), дадаць яйка, трохі солі, перцу, масла, перамяшаць, пакласці ў бляшку, вышмараваную маслам і абсыпаную сухарамі, зраўняць, пасыпаць зверху цёртым сырам з сухарамі, паліць маслам і даць зарумяніцца ў духоўцы.

РАГУЛЯ “бульбяны хлеб”

Складнікі:

1 ½ бульбы, 100 г малака, 25 г дражджэй, 6 ст. лыжак грэцкай мукі, 1 ст. лыжка тианічнай мукі, соль.

Бульбу абабраць, памыць. Зварыць 2 бульбіны і зрабіць з іх булдаву, дадаць 25 г рашчынёных у малацэ дражджэй і 2 ст. лыжкі грэцкай мукі. Паставіць у цяпло, каб заквасілася. Астатнюю бульбу нацерці на тарцы, адціснуць сок, дадаць 4 ст. лыжкі грэцкай мукі і раней прыгатаваную рошчыну, паставіць на 9 гадзін у цяпло. Потым зліць вадкасць, пасаліць, крышку падпыліць пшанічнай мукой. Атрыманае цеста раскатаць таўшчынёй у 4 см, пакласці на бляху і 30 хвілін выпякаць у печы.

БУЛЬБА ПЕЧАНАЯ

Складнікі:

10 бульбін, 1 цыбуліна, соль, перац, 100 г алею.

Добра прамытыя аднолькавыя па памеры бульбіны пакласці на бляху, пасыпаць соллю і паставіць у духоўку. Запечаную бульбу выняць. Да бульбы падаць паліванне: цыбулю нашаткаваць, перацерці з соллю і перцам, дадаўшы алею.

ТАЎЧОНКІ

Складнікі:

500 г бульбы, 1 ст. ложка мукі, 2 яйкі, 50 г сметанковага масла, 2 ст. ложки тоўчаных сухароў, соль.

Бульбу абабраць, памыць і зварыць у падсоленай вадзе. Ахаладзіць, патаўчы, дадаць яйкі, муку, палову сметанковага масла, добра перамяшаць. З гэтай масы сфармаваць круглыя катлеты, абкачаць у тоўчаных сухарах і падсмажыць на масле з абодвух бакоў.



САЧНІ

Складнікі:

800 г бульбы, 4 ст. ложки мукі, 2 яйкі, 150 г тварагу, 50 г сметанковага масла, соль.

Зварыць бульбу ў лупінах, абабраць, патаўчы, дадаўшы палову мукі, адно яйка, соль, добра размяшаць і сфармаваць плоскія кружочки, на сярэдзіну якіх пакласці накрыпку з тварагу, змешанага з яйкам, краі загарнуць. Сачні ўкачаць у муку і падсмажыць з абодвух бакоў на сметанковым масле.

КАПУСТА ТУШАНАЯ

Складнікі:

1 кг кіслай капусты, ½ л вады, 1 цыбуліна, 30 г сушаных грыбоў, 100 г сала, перац.

Грыбы адварыць у падсоленай вадзе. Адвар працадзіць, грыбы, сала і цыбулю дробна нарэзаць і падсмажыць. Потым перамяшаць з капустай, пакласці ў чыгунок, заліць грыбным адварам і тушыць у духоўцы 1 гадзіну.

КАЛДУНЫ БУЛЬБЯНЫЯ, ПЫЗЫ

рэцэпт ад Алеся Белакоза, м. Гудзевічы, Мастоўскі раён

Складнікі:

1 кг бульбы, 2 ст. лыжкі мукі, 400 г любівага мяса свіной галавізны, 100 г сала, 1 цыбуліна, прыправы, соль.

Адварыць у прыправах да мяккасці любівае мяса свіной галавізны.

Бульбу абабраць і памыць. Палову бульбы нацерці на тарцы, астатнюю – адварыць, патаўчы і змяшаць з сырой бульбай, дадаць муку, соль. Добра перамяшаць. З гэтай масы зрабіць вялікія аладкі, у цэнтр пакласці дробна нарэзанае мяса. Краі аладак згарнуць і прыціснуць, каб атрымалася нешта накшталт вялікай катлеты, але з накрыпкой унутры. Калдуны закласці у кіпень і варыць; калі ўсплывуць, выняць. Разрэзаць накрыж і паліць падсмажанымі скваркамі з цыбуляй ці смятанай.



БУЛЬБЯНЫЯ ХРУШЧЫ

Складнікі:

1 кг бульбы 300 г мукі, 2 яйкі, соль, алей.

Ачышчаную бульбу зварыць, абсушыць, патаўчы гарачай, астудзіць да 40-50°C, дадаць яйкі, муку. Масу змяшаць, пакінуць на 10 хвілін для набракання клейкавіны, раскачаць тонкім пластом на паверхні, змазанай тлушчам, нарэзаць ромбікамі, у сярэдзіне якіх зрабіць надрэзы, праз якія прасунуць адзін з вострых канцоў ромбікаў.

Смажыць у вялікай колькасці алею да атрымання залацістай хрумсткай скарыначкі.

ЦЫБРЫКІ

Складнікі:

1 кг бульбы, ½ шклянкі мукі, 3 ст. лыжкі алею.

Бульбу нацерці на тарцы, дадаць муку, соль. З атрыманай масы скачаць шарыкі ўвелькі з вішню, добра абкачаць іх у муцэ і абсмажыць на патэльні.

БУЛЬБІШНІКІ

Складнікі:

1 кг бульбы, 100 г крухмалу, 1 яйка, 100 г сметанковага масла, 150 г смятаны, перац, соль.

Бульбу памыць і адварыць. Ачысціць, патаўчы, дадаць крухмал, сметанковае масла, яйка, перац, соль, добра перамяшаць, скачаць шарыкі ўвелькі са сліву і падсмажыць да ўтварэння румянай скарыначкі. Потым скласці бульбішнікі на бляху, заліць смятанай і запячы ў духоўцы 10 хвілін.

КАМЫ

Складнікі:

1 кг бульбы, 100 г сала, 3 цыбуліны, 50 г тлушчу, соль.

Ачышчаную бульбу зварыць і патаўчы. Дробна нарэзанае сала падскварыць разам з нашаткаванай цыбуляй, далучыць да бульбы, перамяшаць. З атрыманай масы скачаць шарыкі ўвелькі з невялікі яблык, абкачаць у муцэ, падсмажыць на патэльні да атрымання румянай скарыначкі, а потым запячы ў духоўцы.

БУЛЬБЯНЫЯ ПАМПУХІ

Складнікі:

300 г бульбы, 100 г малака, 10 г дражджэй, 2 ст. лыжкі мукі, 5 яечных бялкоў, 50 г сметанковага масла, соль.

У цёплым малацэ рашчыніць дрожджы і муку. Пакінуць на 2 гадзіны ў цёплым месцы.

Ачышчаную бульбу зварыць, абсушыць, патаўчы гарачай, астудзіць да 40-50°C, дадаць рошчыну, яечныя бялкі, муку, добра перамяшаць і яшчэ пакінуць на 1 гадзіну. Потым пасаліць, зноў перамяшаць і пячы як аладкі.

БУЛЬБЯНАЯ БАБКА

Складнікі:

1½ кг бульбы, 50 г сала, 100 г тлустай свініны, 2 ст. лыжкі мукі, 1 цыбуліна, перац, соль.

Сала, свініну і цыбулю дробна нарэзаць і падсмажыць.

Сырую бульбу абабраць, памыць, нацерці на тарцы, дадаць муку, падсмажаныя свініну і цыбулю, пасаліць, паперчыць, (можна дадаць і падсмажаныя грыбы) добра перамяшаць. Падрыхтаваную масу пакласці ў глыбокую патэльню, разраўняць, паліць тлушчам, які застаўся пасля смажання свініны, і запячы ў духоўцы.

МАРКОЎНАЯ БАБКА

Складнікі:

1½ кг морквы, 4 яйкі, 75 г малака, 2 ст. лыжкі цукру, 50 г сметанковага масла, 25 г дражджэй, 3 ст. лыжкі мукі.

Моркву абскрэбці, памыць і нацерці на тарцы. У цёплым малацэ рашчыніць дрожджы і 1 ст. лыжку мукі, змяшаць з морквай і паставіць на гадзіну ў цёплае месца. Калі маркоўная маса падыдзе, дадаць у яе яйкі, перацertyя з цукрам, астатнюю муку, сметанковае масла, добра перамяшаць і ізноў паставіць у цёплае месца. Падышоўшую масу выпячы на змазанай маслам блясе ва ўмерана разагрэтай духоўцы.

БУЛЬБЯНАЯ КІШКА

Складнікі:

1 кг бульбы, 200 г тлустай свініны, 1 цыбуліна, соль, перац, абалонка (тонкая свіная кішка).

Бульбу абабраць, памыць і нацерці на тарцы, дадаць падсмажаныя дробна нарэзаныя свініну і цыбулю, перамяшаць. Гэтым начыннем напоўніць падрыхтаваную кішку, а потым засмажыць у духоўцы з абодвух бакоў да гатовасці.



ДРАНИКІ КРЫПАНЫЯ

Складнікі:

1¼ кг бульбы, 2 ст. лыжкі мукі, 2 яйкі,
150 г алею, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.

Мясная накрыпка.

Складнікі:

400 г свініны, 2 цыбуліны, соль, перац. Падрыхтаванае мяса прапусціць праз мясасечку, змяшаць з нашаткаванай і падсмажанай цыбуляй.

Рыбная накрыпка.

Складнікі:

300 г рыбы, 2 яйкі, 1 цыбуліна, перац, соль. Цыбулю дробна нашаткаваць і абсмажыць. Яйкі зварыць укрутую, ачысціць. Рыбу падсмажыць, дадаць цыбулю, яйкі, соль, перац. Старанна ўсё перацэраці відэльцам.

Грыбная накрыпка.

Складнікі:

300 г грыбоў, 1 цыбуліна, перац, соль. Грыбы адварыць, дробна нарэзаць і падсмажыць з нашаткаванай цыбуляй, пасаліць і паперчыць.

Буйную бульбу абабраць, памыць і нацерці на тарцы, перамышаць яе з мукой і яйкамі, пасаліць. На аладкі, выкладзеныя на разагрэтую патэльнію, пакласці накрыпку, а зверху закрыць бульбяной масай, дранікі смажыць з абодвух бакоў да атрымання румянай скарыначкі.

Гатовыя дранікі скласці ў саганок з растопленым маслам і паставіць у духоўку на 10 хвілін.



ПАТЭЛЬНІКІ

Складнікі:

1 кг бульбы, 2 ст. лыжки мукі, 200 г свіной крыві, 70 г алею, перац, соль.

Бульбу абабраць, памыць і нацерці на тарцы, бульбяную масу адціснуць і да яе ўліць працэджаную свіную кроў. Дадаць муку, перац, соль, добра перамяшаць і падсмажыць з абодвух бакоў.

КАПЫТКА

Складнікі:

600 г бульбы, 50 г сала, 3 ст. лыжки мукі, 5 г соды, 1 цыбуліна, 100 г смятаны, соль.

Бульбу нацерці на тарцы, адціснуць ваду, дадаць соду і муку. Атрыманае цеста раскачаць, нарэзаць роўнымі прастакутнікамі (3-5 см), пакласці на бляху, нашмараваную тлушчам, і запячы ў духоўцы з абодвух бакоў. Перакласці ў рондаль з падсоленым кіпенем і варыць 10 хвілін. Падаваць з засквараным з цыбуляй салам, забеленым смятанай.

ГАРОХАВЫЯ АЛАДКІ

Складнікі:

200 г гароху, 100 г мукі, соль, алей.

Гарох загодзя замачыць, прамыць і зварыць да мяккасці і, не зліваючы рэшты вады, расцерці, дадаўшы муку і соль. З атрыманага цеста сфармаваць аладкі, абсыпаць мукой і пячы на патэльні ў алеі.

АЛАДКІ З КАБАЧКА

Складнікі:

1 малады кабачок (600 г), 50 г аўсяных шматкоў, 100 г малака, 2 яйкі, 2 ст. лыжки мёду, 3 ст. лыжки алею.

Аўсяныя шматкі заліць гарачым малаком. Кабачок ачысціць, памыць, нацерці на тарцы, адціснуць вадкасць. Кабачкі злучыць з аўсянымі шматкамі, яйкамі і мёдам, добра вымяшаць, скачаць аладкі і выпячы.

СЫЦЬ, БОЖА!



СТРАВЫ З МАЛАКА, МУКІ І КРУПІ

ЗАЦІРКА

Складнікі:

2 л малака, 250 г мукі, 2 яйкі, 50 г сметанковага масла, соль.

Прасеяную пшанічную муку папражыць на патэльні без масла да колеру “забеленая кава”. Муку, сметанковае масла, яйкі, соль, трошкі вады злучыць, старанна перацерці. Атрыманья рванья камячкі цеста засыпаць у рондаль з кіпячым малаком. Варыць на слабым агні, памешваючы.

БАЦЯНКА

Складнікі:

750 г малака, 300 г тварагу, соль, шчыпяры цыбулі.

Тварог і сечанья шчыпяры цыбулі перамяшаць з соллю. Заліць малаком.

МАЛОЧНЫ СУП

Складнікі:

1½ л малака, 150 г пшанічнай мукі, 2 яйкі, 20 г цукру, 30 г сметанковага масла, соль.

Муку размяшаць з паловай шклянкі вады і яйкамі, уліць у кіпячае малако, варыць, бесперапынна памешваючы, 15 хвілін. Дадаць цукар, сметанковае масла і соль.

ПЕЛЮХІ

Складнікі:

350 г грэцкай мукі, 1 яйка, 200 г малака, 50 г сала, соль.

З грэцкай мукі, яйкаў і малака замясіць цеста, тонка раскачаць, нарэзаць ромбікамі, адварыць іх у падсоленай вадзе і адкінуць на друшляк. Гатовыя пелюхі паліць падсмажанымі скваркамі.

РУЛІ

Складнікі:

½ л малака, 200 г тианічнага хлеба.

Хлеб накрышыць у міску, заліць ма-
лаком.

МАННІК

Складнікі:

*200 г манных круп, ½ л кефіру, 2 ст.
лыжкі цукру, 1 яйка, ½ ч. лыжкі соды,
соль, 100 г смятаны.*

У манныя крупы ўліць кефір, дадаць
цукар, яйкі, соль, змяшаць і пакінуць на
2 гадзіны для набракання круп. Затым
дадаць соду, перамяшаць. Масу выліць
на змазаную сметанковым маслам гара-
чую бляху і запячы. Паліць смятанай.



САЛАДУХА

Складнікі:

1 кг жытняй мукі, 150 г мёду, закваска (кавалак цеста ўвелькі з яйка).

Муку заліць гарачай вадой і размяшаць да атрымання вельмі вадкага цеста. Затым узбіць і паставіць на гадзіну ў цёплую печ, каб тэмпература рошчыны была каля 40° С, за гэты час яе варта некалькі разоў памяшаць і, даўшы злёгку астыць, выліць у дзежку, пакласці кавалак закваскі, дадаць мёд, размяшаць, зверху прысыпаць злёгку мукой, накрыць ручніком і паставіць у цёплае месца. Калі цеста пачне бушаваць, разліць яго па збанах, шчыльна закрыць і паставіць у вольны жар печы на 12 гадзін (з вечара да раніцы). Затым выняць з печы гарачыя збанкі, хутка і як мага больш рэзка ахаладзіць, выставіўшы на моцны мароз або апусціўшы ў снег. Потым ізноў збанкі з саладухай паставіць у печ. “Працэдуру” па нагрэве і наступнаму ахалоджванні саладухі паўтарыць тры разы.

ЛОКШЫНЫ

Складнікі:

300 г крухмалу, 1 яйка, 1½ л малака, 20 г сметанковага масла, цукар і соль да смаку.

У вадзе распусціць крухмал, дадаць яйка, цукар і соль, перамяшаць. Выпячы тонкія бліны, нарэзаць іх саломкай, злёгка падсушыць, засыпаць у кіпень і зварыць. Локшыны перакласці ў іншы посуд, заліць гарачым малаком, дадаўшы сметанковага масла, цукру і солі да смаку, і паставіць у духоўку на 10 хвілін.

МАЗУРКІ

Складнікі:

1 кг мукі, 250 г цукру, 250 г малака, 250 г сметанковага масла, 10 яечных жаўткоў, 100 г разынак, 20 г мігдалаў, ваніль, шафран, соль.

Распусціць дрожджы ў малацэ, змяшаць з мукой, дадаць жаўткі і сметанковае топленае масла. Цеста загарнуць у сурвэтку, змочаную вадой, звязаць вузлом і апусціць на 10 гадзін у посуд з халоднай вадой (цеста падвесіць на палку, каб яно вольна плавала ў вадзе). Выняць цеста з вады, зняць сурвэтку, пакласці на дошку, дадаць ваніль, соль і цукар (лепш браць цукровую пудру). Мясіць цеста да поўнага растварэння цукру, затым разрабіць яго на тонкія аладкі да 1½ см таўшчынёй, паскладаць на лісты, змазанія маслам, паставіць у цёплае месца на 20 хвілін для ўздыму. Калі аладкі падымуцца, пакласці на сярэдзіну разынка, уціснуць іх і вышмараваць паверсе ўзбітым яйкам, пасыпаць молатымі мігдаламі, змешанымі з цукрам. Пячы каля 30 хвілін.

БАБІНА КАША

Складнікі:

1 кг маньных круп, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 3 яйкі, цукар, разынка, соль.

Маньныя крупы засыпаць у чыгун з кіпенем і варыць амаль да гатовасці. Затым пакласці сметанковае масла, разынка, цукар, яйкі і перамяшаць. Паверхню кашы вышмараваць узбітым жаўтком, змяшаным са сметанковым маслам, і паставіць запякацца ў духоўку да гатовасці.

НАЛІСНІКІ

Складнікі:

*250 г мукі, 300 г малака, 2 яйкі,
1 ст. лыжка цукру, соль, алей.*

*Для начиння: 200 г тварагу,
50 г смятаны, 50 г цукру, 100 г ягад
чорнай парэчкі.*



Муку, яйкі, цукар і соль размяшаць з малаком, паставіць на 2 гадзіны. Затым дадаць 100 г цёплай вады і пячы. Выпечаныя наліснікі пакласці на талерку.

Тварог, смятану, цукар, палову ягад размяшаць, гэтым начиннем вышмараваць наліснікі, згарнуць канверцікамі, абсмажыць на алеі з абодвух бакоў. Пасыпаць ягадамі з цукрам.

ВЕРЧЫКІ

Складнікі

Для блінцоў: 200 г мукі, 500 г малака, 1 яйка, 1 ч. лыжка цукру, 4 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.

Для накрыпкі: 200 г тварагу, 1 яйка, 1 ст. лыжка цукру, 4 ст. лыжкі смятаны, 3 ст. лыжкі сметанковага масла.

Яйкі, цукар, соль, муку і 250 г малака вымешаць, уліць яшчэ 250 г малака і яшчэ добра перамяшаць. Выпячы блінцы на патэльні, нашмараванай сметанковым маслам.

Начыніць тварагом, працёртым з цукрам і яйкам, загарнуць у выглядзе рулета і пакласці на патэльнію з тоўстым дном. Зверху заліць смятанай, запякаць пад накрыўкай у духоўцы на працягу 20 хвілін.

КАЛДУНЫ МУЧНЫЯ

Складнікі:

Для цеста: 500 г мукі, 2 яйкі, соль.

Для накрыпкі: 400 г мяса, 100 г сала, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі тлушчу, чорны молаты перац, соль.

Замясіць цеста з мукі, яйкаў, вады і солі, раскачаць тонка. З гэтага цеста кубкам выразаць кружкі і на кожны кружок пакласці накрыпкі, закрыць гэту накрыпку іншай паловай кружка, зляпіць як мага лепш, для чаго процілеглы бок кружка змачыць вадой. Падрыхтаванья калдуны за- класці ў рондаль з кіпячай падсоленай вадой, варыць да таго часу, пакуль не пачнуць усплываць. Калдуны выняць і паліць падсмажанымі скваркамі.

Накрыпку зрабіць такім чынам: мяса і сала прапусціць праз мясасечку, змяшаць з падсмажанай на масле дробна нашаткаванай цыбуляй, пасаліць, паперчыць.



КЛЁЦКІ

Складнікі:

400 г мукі, 3 яйкі, 30 г сметанковага масла, 3 г соды, 450 г свінога сала, соль. Закіпяціць 2 літры вады, пасаліць.

У муку дадаць соду, яйкі і сметанковае масла, уліць вады гэтулькі, каб цеста было як густая смятана, і добра вымешаць, каб не было камякоў. Лыжкай, змочанай у вадзе, набіраць невялікія даўгаватыя клёцкі, класці ў кіпячую ваду; калі ўсплывуць, выняць шумоўкай, паскладаць на талерку, паліць падсквараным салам.

СЫРНІКІ

Складнікі:

400 г тварагу, 50 г цукру, 50 г мукі, 1 яйка, соль, смятана.

З тварагу, мукі, яйка, цукру і солі вымесіць цеста. Скачаць з цеста аладкі, абсыпаць іх мукой і падсмажыць на алеі з абодвух бакоў. Дадаць смятаны.



ШАЛТАНОСЫ

Складнікі:

Для цеста: 400 г грэцкай мукі, 1 ст. лыжка цукру, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 10 г дражджэй, 200 г вады, 1 яйка, цукар, соль.

Для накрыпкі: 300 г тварагу, 200 г смятаны, 1 яйка.

Ваду нагрэць да тэмпературы 35°C, распусціць у ёй дрожджы і ўсыпаць палову мукі. Падрыхтаваную рошчыну пакінуць у цёплым месцы на гадзіну. Калі аб'ём рошчыны павялічыцца ў паўтара-два разы і яна пачне патроху апускацца, дадаць соль, цукар, сметанковае масла, астатнюю муку і замясіць цеста. Яно павінна быць вымешана да аднастайнай кансістэнцыі і не прыліпаць да рук. Цеста паставіць для закісання ў цёплае месца на дзве гадзіны. Гатовае цеста выкласці на стол, пасыпаны мукой, падзяліць на кавалачкі і надаць ім форму шарыкаў, якія пакінуць на 5 хвілін, каб цеста трохі падышло. Пасля гэтага шарыкі раскачаць у выглядзе круглых аладак таўшчынёй да 1 см і пакласці на іх тварог, змяшаны са смятанай. Краі аладкі злучыць і зашчыпаць, надаючы ёй авальную форму.

Шалтаносы вышмараваць алеем, паскладаць швом уніз на бляху, папярэдне змазаную алеем, на адлегласці 1½ см адзін ад іншага і паставіць на 20 хвілін у цёплае месца для ўздыму. Пасля гэтага шалтаносы вышмараваць узбітым яйкам і выпякаць у духоўцы 15 хвілін.

Па рэцэпту В. А. А. Завадзкай, аўтаркі "Кухаркі літоўскай", шалтаносы адварваюцца.

АЛАДКІ



Складнікі:

300 г мукі, 25 г дражджэй, 300 г малака, 200 г бульбы, 50 г тлушчу, соль.

Распусціць дрожджы ў цёплым малацэ з мукой, паставіць на 3 гадзіны ў цёплае месца. Бульбу нацерці на дробнай тарцы, змяшаць з цестам, пасаліць і даць яшчэ трохі падысці. Наліваць цеста на гарачую патэльнію з тлушчам. Пячы з абодвух бакоў да гатовасці.

Падаваць бліны са смятанай ці смажаным салам. У цеста для гэтых бліноў можна дадаць трохі грэцкай мукі.

РАГОЙШ

Складнікі:

Для цеста: 500 г мукі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 15 г дражджэй, 200 г малака, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі алею, цукар, соль.

Для накрыткі: 400 г дробна нарэзанага мяса запечаных курыцы ці гускі, 100 г падсмажанай цыбулі.

Малако нагрэць да тэмпературы не вышэй за 40°C, распусціць у ім дрожджы і ўсыпаць палову мукі. Падрыхтаваную рошчыну пакінуць у цёплым месцы на гадзіну. Калі аб'ём рошчыны павялічыцца ў паўтара-два разы і яна пачне патроху апускацца, дадаць соль, цукар, сметанковае масла, астатнюю муку і замясіць цеста. Цеста паставіць для закісання ў цёплае месца яшчэ на дзве гадзіны. Гатовае цеста выкласці на стол, пасыпаны мукой, падзяліць яго на два роўныя кавалкі, кожны з якіх раскачаць у пласт таўшчынёй прыкладна 3 см і пакласці ў іх сярэдзіну накрыпку, загарнуць, надаць форму рога. Рагойшы пакласці на бляху з алеем, вышмараваць узбітым яйкам, зрабіць праколы для выйсця пары і запячы ў духоўцы.

СЫЩЬ, БОЖА!



ЛАСУНКИ І СЛОДЪГЧЫ



Мой дзед Пётр Качук быў пчаларом, меў больш за сотню вуляў. За ягоным якасным мёдам прыезджалі не толькі з розных мясцін Беларусі... Шмат хіно яшчэ і да гэтага часу помніць яго "фірменную" страву - маладыя агурочки з першым мёдам. Я мне вельмі да смаку ядры сушаных арэхаў (цалкам, някрышанья) у мёдзе.

АГУРКІ З МЁДАМ

Складнікі:

3 маладзенькія агурочки, 2 ст. лыжкі мёду.

Агуркі нарэзаць кружочкамі (дыяметр агурочкаў не павінен перавышаць 2 см), паліць першым мёдам.

АРЭХІ Ў МЁДЗЕ

Складнікі:

300 г арэхаў, 4 ст. лыжкі мёду.

Арэхі палущыць, ядры скласці горкай і паліць мёдам.

ГРУШЫ З МЁДАМ



Складнікі:

Грушы, мёд.

Грушы нарэзаць скрылькамі, скрылькі – маленькімі кавалачкамі, якія паліць мёдам.



“ДЗЬМУХАЎЦЫ”

Складнікі:

500 г тварагу, 3 яйкі, 100 г цукру, 3 г соды, 50 г тоўчаных сухароў, 50 г цукровай пудры, алей.

У працёрты тварог дадаць яйкі, цукар, соду, муку і старанна змяшаць. Масу разрабіць у выглядзе шарыкаў, абкачаць у сухарах і смажыць у вялікай колькасці алею. Потым абмачаць у мёдзе і пасыпаць цукровай пудрай.

“ДЗЕД”

Складнікі:

700 г мукі, 300 г малака, 200 г цукру, 20 г дражджэй, 4 яйкі, 100 г сметанковага масла, 100 г распараных разынак, 300 г сочыва, ½ цытрыны.

Замясіць цеста з дражджамі, даць яму падысці, падзяліць на 2 кавалкі, з якіх раскачаць 2 пласты. Адзін пакласці на нашмараваную маслам бляху, паліць начиннем і накрыць другім пластом. Вышмараваўшы пірог яйкам, выпячы ў духоўцы на ўмераным агні.

Начынне: у яблычнае сочыва дадаць распаранія разынкі і цытрынавы сок.



ТРУСКАЎКІ З ВЯРШКАМІ

Складнікі

*500 г трускавак, 250 г вяршкоў,
100 г цукровай пудры.*

Трускаўкі ачысціць, памыць у друшляку, ваду страсці, даць трускаўкам “абсохнуць”. Узбіць вяршкі з цукровай пудрай і паліць трускаўкі.



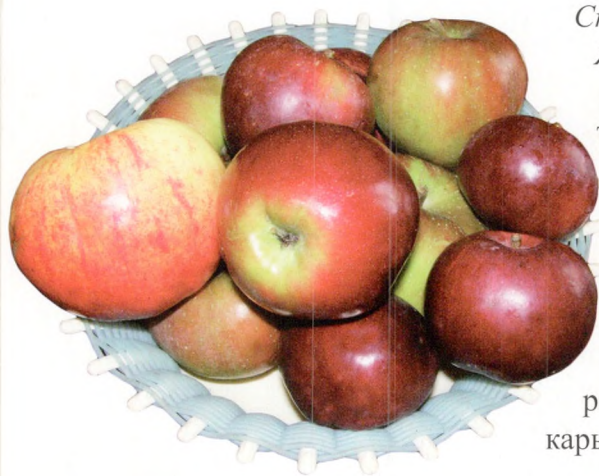
КРЫПАНЫЯ ЯБЛЫКІ

Складнікі:

Яблыкі, тварог, мёд, карыца да смаку.

З яблыкаў выдаліць асяродак, адтуліны накрываць твараговым начынным, паверхню накрывкі змазаць яйкам. Яблыкі пакласці на бляху, падліць невялікую колькасць вады і запячы ў духоўцы. Дастаўшы з духоўкі, паліць мёдам.

Для накрывкі: у працёрты тварог дадаць яйкі, расцёртыя з мёдам і карыцай, змяшаць.



БЫЦЬ ДАБРУ!



Через край не налівай,
а да дна вьпівай.



НАПОЇ



АБСЭНТ 1892

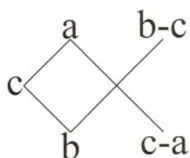
Складнікі:

2 г палынавага алею, 3 г анісавага алею, 1 г бадзянавага алею, 10 кропель кропнага алею, 3½ л 96%-ага спірту. Падфарбаваць працёртым шпінатам.

Спачатку распусціць увесь алей у спірце, узбоўтваючы кожны дзень на працягу тыдня; потым дадаць вады і шпінату. Працадзіць праз папяровы фільтр.

Традыцыйны мацунак абсэнту – 70%.

Для таго, каб вызначыць патрэбную колькасць вады, можна выкарыстаць для гэтага старадаўні спосаб:



дзе a – мацунак вады, яқ вядома, роўны 0,
 b – мацунак спірту, роўны 96%,
 c – мацунак абсэнту, роўны 70 %,
 $b-c$ – колькасць частақ вады ў абсэнце,
 $c-a$ – колькасць частақ спірту ў абсэнце.

$26/70 \times 3,5 = 1,3$, дзе 3,5 л – колькасць спірту са складнікаў рэцэпта абсэнту.

1,3 л – гэта неабходная колькасць вады для прыгатавання абсэнту з 3½ л спірту (не ўлічваючы грамы і кроплі алею, а тақсама соқ шпінату).

ПАЛЫНОВАЯ НАСТОЙКА

Складнікі:

5 л гарэлкі, 80 г свежага палыну.

Палын настаяць у гарэлцы 2 тыдні. Прафільтраваць.

ЛІПАВАЯ НАСТОЙКА

Складнікі:

2 ½ л спірту, кветкі ліны, 400 г цукру, 400 г вады.

Накласці поўны трохлітровы слоік ліпавых кветак, заліць спіртам, закрыць гумавым балончыкам, у якім зрабіць іголкай некалькі дзірачак. Паставіць на 2 месяцы ў цёплае месца. Потым кветкі адціснуць, вадкасць працадзіць і дадаць ваду з распушчаным у ёй цукрам.

ВІШНЯК

Складнікі:

На трыццацілітровую кадоўбу – 12 кг мёду (лепш белага), 14 кг вішань.

Узяць добра выпараную дубовую кадоўбу, засыпаць яе амаль усю спелымі вішнямі і наліць свежага мёду, каб усе ягады ім пакрыліся. Кадоўбу зашпунтаваць, засмаліць і паставіць у халоднае месца, а лепш закапаць у зямлю на 1 м глыбіні, дзе пакінуць на тры месяцы. Потым атрыманую вадкасць працадзіць, разліць у пляшкі, добра закаркаваць, абвязаць дротам і засмаліць; у такім стане вішняк можна захоўваць вельмі доўга. Чым ён старэйшым робіцца, тым смачнейшым.



ВІШНЁВАЯ ЗАПЯКАНКА

Складнікі:

Вішні, гарэлка, мёд да смаку.

Накласці поўны чыгун вішань, заліць гарэлкай, чыгун абвязаць тоўстай цукровай паперай, пратыкнуць у некалькіх месцах дзірачкі і паставіць у цёплую печ, каб ягады спрэлі. Потым працадзіць. Пры жаданні падсаладзіць мёдам.

Такім спосабам запяканку можна прыгатаваць і з малінаў.

ВІШНЁЎКА

Складнікі:

Спелыя вішні, 60%-ая гарэлка.

Насыпаць поўную бутлю спелых вішань, вішні цалкам заліць гарэлкай, настойваць на сонцы, не затыкаючы горлачка. Пры жаданні можна падсаладзіць.

Такім спосабам можна прыгатаваць наліўку з чорных парэчак, малінаў і трускавак.



“ДЪМУХАВЕЦ”

Складнікі:

400 кветак дзьмухаўца,
2 цытрыны, 1½ кг цукру, 1 л
вады, 2½ л спірту.

Сабраныя кветкі дзьму-
хаўцоў, цытрыны, нарэзаныя ра-
зам са скуркай, варыць на працягу
10 хвілін. Настойваць суткі. Затым масу
адціснуць, настой працадзіць, дадаць у яго цу-
кар і варыць да гатовасці (не больш за 30 хвілін). Сочыва змяшаць са спіртам,
заліць у барылку, шчыльна закрыць, настойваць 1 месяц, потым працадзіць і
разліць у пляшкі.

МАЗАГРАН

Паводле

*В. А. Л. Завадзкай, аў-
таркі “Кухаркі літоўскай”*

Складнікі:

50 г кавы, 60 г каньяку, лёд.

Прапорцыі адвольныя.

Зварыць чорную каву,
ахаладзіць. У філіжанку
пакласці лёд, наліць каву і
каньяк.



МЕДАВУХА

I варыянт:

Складнікі:

5 л воды, 1 кг мёду, 25 г дражджэй, 200 г адвару хмелю, 3 ст. лыжкі разынак.

Мёд разам з сотамі распусціць у астуджанай гатаванай вадзе, зліць у драўляную барылку. У цёплай вадзе распусціць дрожджы, дадаць непрацэджаны адвар хмелю, выліць у барылку з разведзеным мёдам і добра перамяшаць. Насыпаць памытых разынак і вытрымліваць у прахалодным месцы. Калі разынка ўсплывуць, медавуху працадзіць.

II варыянт:

Складнікі:

2½ кг мёду, 20 л вады, 40 г сухіх дражджэй, 200 г спірту, прыправы.

Мёд і ваду варыць, здымаючы сплыўкі, пакуль вадкасць не пачне добра гусець. Астудзіць да 30-35°C, пераліць у барылку, дадаць дрожджы. Калі бушаванне будзе дастатковым, уліць спірт. Праз адтуліну ў накрыўцы барылкі дадаць прыправы да смаку (карыцы, кардамону, ванілі, гвездзікі і інш.). Праз 3 месяцы разліць у пляшкі.

ГАРЭЛКА МЯДОВАЯ

рэцэпт ад А. Б.

Складнікі:

200 кг бульбы, 50 кг мукі, 2 ½ кг цукру, 2 кг мёду, дрожджы.

Бульбу і муку рашчыніць з дражджамі. Выгнаць 50 л гарэлкі мацункам 60%. Расплавіць цукар і дадаць да яго мёд. Потым пакрышачку заліваць туды гарэлку.



КРУШОН

Паводле

В. А. Л. Завадзкай, аўтаркі “Кухаркі літоўскай”

Складнікі:

1 бутэлька белага віна, 120 г каньяку, 2 апельсіны, ці 1 бутэлька шампанскага, ананас (ці персікі).

Траціну збанка запоўніць лёдам, уліць віно і каньяк, засыпаць цукар і дробна нарэзаныя апельсіны без зерняў. Калі крушон гатаваць з шампанскім, каньяк не ўліваць, а замест апельсінаў пакласці ананас ці персікі.

САЛАДУХА

Складнікі:

1 кг лясных ягад, 1 л вады, 4 ст. лыжкі жытняй мукі, 200 г мёду.

Ягады перабраць і прамыць. Заліць вадой і варыць. Калі ягады разварацца, да іх падсыпаць жытняю муку і памешваць увесь час датуль, пакуль яна не набудзе кансістэнцыі кісялю, потым дадаць мёд, працягваючы памешваць.

РАЎГЕНЯ

Складнікі:

300 г саладухі, 1 л гатаванай вады.

Саладуху старанна перамяшаць з гатаванай вадой, добра ахаладзіць.

СЫТА

Складнікі:

1 л вады, 100 г мёду.

Астуджаную гатаваную вадку наліць у глыбокі посуд, дадаць мёд і старанна перамяшаць.



КРУПНІК

Перад тым, як гатаваць крупнік, трэба зрабіць да яго раслінную заправу.

Складнікі заправы:

3 г карыцы, 1 г гваздзікі, 3 г імбіру, 2 г мушкатовага арэxu, 4 г ванілі, 150 г спірту.

Расліны здрабніць, заліць спіртам і настойваць 14 сутак, праз кожны дзень устрасаць, перамешваючы. Пасля гэтага зліць у слоічак.

Складнікі крупніку:

1 кг мёду, 1 л спірту, 400 г вады, 10 г расліннай заправы, 1 ч. лыжка цытрынавага соку.

У высокі рондаль уліць ваду і паставіць на агонь. Калі вада стане гарачай, дадаць мёд, кіпяціць больш за 10 хвілін – да таго часу, пакуль шума і сплыўкі, якія пастаянна трэба здымаць шумоўкай, перастануць утварацца. Зняць мёд з агню, крышку астудзіць, уліць цытрынавы сок і раслінную заправу. Потым уліць спірт, бесперапынна памешваючы. Прыгатаваны крупнік уліць у бутлю, закаркаваць і пакінуць для настойвання ад 6 месяцаў да двух гадоў.

СУЛА, БЭРКА

Складнікі:

40 л бярозавага соку, 1 кг зерня ячменю, цукар да смаку.

Бярозавы сок заліць у барылу, паставіць у цёмнае прахалоднае месца. Праз два-тры дні, калі сок крышку закісне, дадаць злёгка падсмажаны і загорнуты ў льяное палатно ячмень, даць пастаяць яшчэ суткі, падсаладзіць і працадзіць.

КЛЯНОВІК

Складнікі:

Кляновы сок, цукар ці мёд да смаку.

Кляновы сок працадзіць праз марлю, дадаць цукру ці мёду да смаку, заліць у барылу і закапаць яе ў пясок на тыдзень. Потым яшчэ раз працадзіць.



“БУРШТЫН”

Складнікі:

150 г мёду, 850 г бярозавага соку, 1/3 цытрыны.

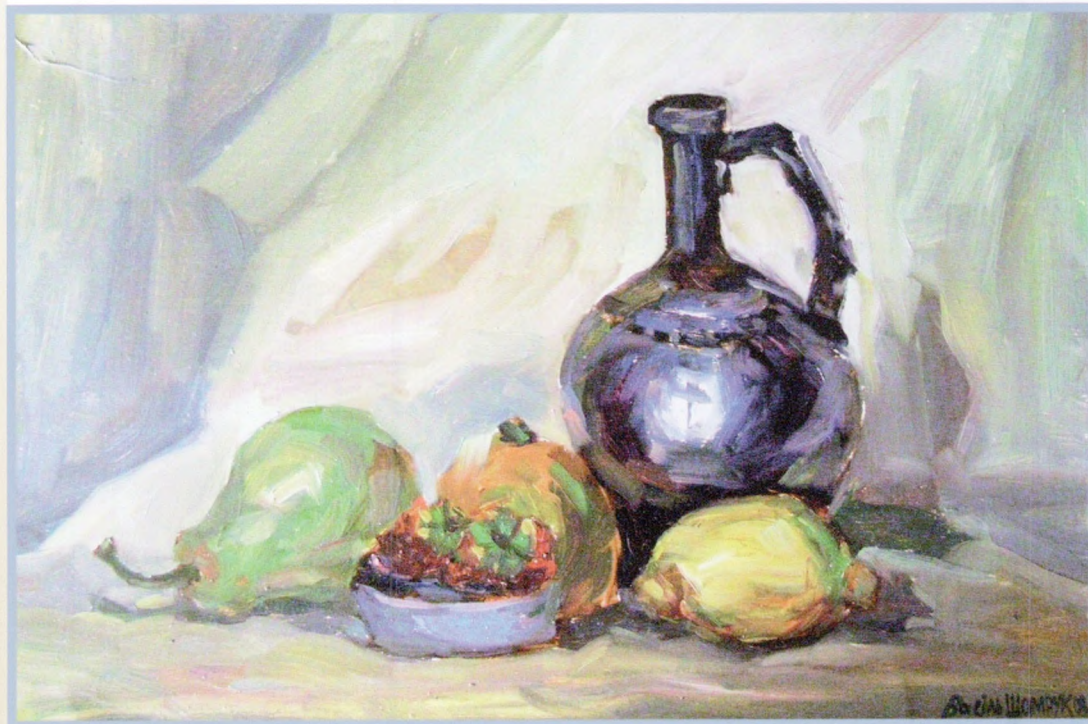
У бярозавым соку распусціць мёд, дадаць цытрынавы сок, перамяшаць.

ГРУШОЎКА

Складнікі:

1 кг груш, 1 л спірту, 500 г гатаванай вады, 1 кг мёду, здробнены мушкатовы арэх.

Грушы памыць і нацерці на дробнай тарцы. Заліць грушы ½ л спірту і ¼ л гатаванай вады, настойваць тыдзень. Потым прапусціць праз сіта. Мёд і ¼ л гатаванай вады добра размяшаць, дадаць вадкасць з працёртымі грушамі, ½ л спірту і мушкатовы арэх. Прафільтраваць і разліць у пляшкі.





МАЛІНАЎКА

Складнікі:

1 кг малінаў, 1 л спірту, 250 г цукру, гатаваная вада.

Маліны заліць спіртам і настойваць 35 сутак. Бутлю час ад часу ўстрэсваць. Спірт зліць у іншы посуд, а ягады перасыпаць цукрам, настойваць пакуль цукар не распусціцца ў малінавым соку. Вадкасць адціснуць і дадаць да раней падрыхтаванага спірту. Для патрэбнага мацунку даліць гатаванай крынічнай вады, для смаку дадаць цукру. Настойваць яшчэ 10 сутак, потым прафільтраваць.

РАБІНАЎКА

Складнікі:

чырвоная рабіна, гарэлка мацункам 60%.

Спячы рабіну ў печы на дошках, каб зрабілася маршчынiстай і амаль сухой, напоўніць ёю $\frac{2}{3}$ бутлі, заліць бутлю даверху гарэлкай і паставіць у цёплае месца, пакуль атрымаецца добры настой, пры жаданні можна падсаладзіць.



СІДР

Паводле В. А. Л. Завадзкай, аўтаркі “Кухаркі літоўскай”

Складнікі:

4 кг сушаных яблыкаў, 280 г араку ці каньяку, 70 г цукру, 1 л вінных (ад белага віна) дражджэй.

Сушаныя яблыкі дробна нарэзаць, засыпаць у барылку, заліць 30 л гатаванай вады і паставіць на 3 сутак; потым сцадзіць вадкасць у кацёл і гатаваць гадзіну, зліць у другую барылку, дадаўшы каньяк. На тыя самыя яблыкі наліць 12 л гарачай вады і зноў паставіць на 3 сутак, потым гатаваць, як і папярэдне, змяшаць з першым адварам. Расплавіць цукар да пачырванення і ўліць да сідру, дадаць вінныя дрожджы, зашпунтаваць барылку і паставіць на лёд на 6 тыдняў.

ТЛУМАЧЭННІ



Сімвал БАГАЧА



Сімвал ПРОДКАŬ



Сімвалы ЗЕРНЯ

Кацар М.С. Беларускі арнамент. Ткацтва. Вышыўка/
Навук. рэд. Я.М.Сахута. – Мн.: БелЭн, 1996 – 208 с.

Праходзячы ля сеючых або садзячых, кажуць: **“Радзі, Божа!”**. Садзячым хлеб у печ жадаюць: **“Вялік падходам!”**.

Доячым каровы зычаць: **“Малочна вам!”**.

Ловячым рыбу зычаць: **“Рыбно вам!”**.

Пры забіваньні жывёлы і пры рабеньні запасаў наагул просяць Бога: **“Судзі, Божа, спажыць у карысьці, у радасьці, у добрым здаровейку, судзі, Божа!”**.

Пры забіваньні жывёлы жадаюць такжа: **“Пасі, Божа, засталцы!”**.

Уходзячы на ток (у гумно), сьвіран, клець і наагул у які склад, кажуць: **“Спары, Божа!”**, на што таксама адзержуюць адказ: **“Дзякуй!”**.

Прыходзячы да ядучых, кажуць: **“Сыць, Божа!”**, на што адказуюць: **“Просім!”**.

Прапіваючы да іншага жадаюць: **“Будзь здароў!”** (**“Будзь, Ваша, здароў, здарова!”**), на што тыя адказуюць: **“На здароўе!”** або **“Пі здароў!”**, **“Пі здарова!”** (**“Пі, Ваша, здароў, здарова!”**).

Падзяку (маск. «благодарность») выказуюць словам **“Дзякуй!”**.

Выбачэньня просяць (м. «просят извинения, извиняются») словам: **“Выбачай, выбачайце!”**.

Калі хто за аказаную ім ласку, услугу пачуе: **“Дзякуй!”**, дык ён таксама мае адказаць **“выбачай, выбачайце!”**. Гэта значыць – выбачай, што не ўгадзіў ляпей. Прыклад: – **Дзякую вам!** – **Няма за што, выбачайце!**

Станкевіч Я. (пры ўчасьці Ант. Адамовіча).

Маленькі маскоўска-беларускі (крывіцкі) слоўнічак фразеалёгічны і прыказкаў ды прывітаньні, зычэньні і інш. / Пасьляслоўе В. Вячоркі. 3-е выд. Мн.: Навука і тэхніка, 1992. 77 с.

ХАЛАДЗЕЦ, КВАШАНІНА, ХУТКІ – рэгіянальныя назвы стравы

Мастацкае выданне

Юры КАЧУК

Моц смаку

Беларуская кухня

Мастацкі макет, кампютарны склад па макету, укладанне, прыгатаванне страў, афармленне, фота і падрыхтоўка да друку: **Юры Качук**.

Экслібрыс, малюнкi: **Васіль Шамрук**.

Фота на старонках 123, 186, 221, 223: **Сяржук Печарыца**.

Рэдактура, дэгустацыя і карэктурa: **Лілія Качук і Юлія Качук**.

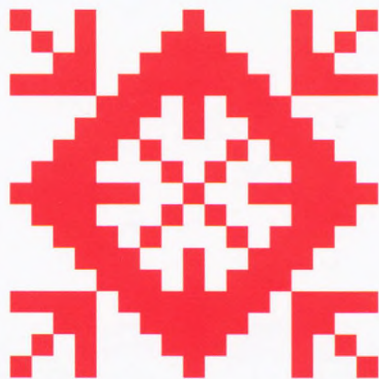
Друк: Ортдрук.

Выдавецтва: Ортдрук, РЛ 15-399, Беласток, вул. Складовая 9.

Аддрукавана: у лістападзе 2010 г. у Беластоку.

Сродкі, атрыманыя ад распаўсюджвання кнігі, выкарыстоўваюцца на выкананне п.2.2.(3) статута Грамадскага аб'яднання "Хрысціянская злучнасць "Курапаты": "арганізоўваць зборы грашовых і матэрыяльных ахвяраванняў дзеля ўпарадкавання месцаў масавых рэпрэсій".

ISBN 978-83-89396-48-8



БЕЛАРУСКАЯ
КУХНЯ

Юры Качук



*МОЦ
СМАКУ*





ISBN 978-83-89396-48-8



9 788389 396488





НОРБИКАУК

МОИ

СМАН

КАУК

НОРБИКАУК

МОИ

СМАН

КАУК

