

ЕВРЕЙСКАЯ КУХНЯ

Вялікі ўплыў на жыдоўскую кухню, традыцыі якой бяруць пачатак са старажытных часоў, мелі рэлігійныя абрады, што патрабавалі ўжываць толькі пэўныя прадукты і вызначалі спосабы прыгатавання ежы. Так, забаранялася есці свініну, змешваць мясныя і малочныя прадукты, гатаваць стравы з крыві і г.д.

Многія стравы жыдоўскай кулінарыі прымяркоўваліся да рэлігійных свят. Упрыгажэннем суботняга стала былі залацістыя халы - пшанічныя булкі-пляцёнкі. У сувязі з тым што ў суботу забараняліся некаторыя віды работ, у тым ліку распальванне агню, вечарам у пятніцу гатаваўся чоўнт - страва з мяса, фасолі, бульбы, іншых прадуктаў, якая ўсю ноч тушылася ў печы. На Пейсах (Вялікдзень) у жыдоўскім доме абавязкова павінна была быць маца - тонкія пласціны прэснага цеста, выпечанага з мукі і вады. Змельчаная маца служыць асновай многіх нацыянальных страў.

Для жыдоўскай кулінарыі характэрна тое, што мяса і рыбу часцей за ўсё адварваюць або тушаць, радзей - смажаць. Пры гэтым сустракаюцца нечаканыя спалучэнні: мяса, тушанае з садавінай і зацукраванай бульбай. Нечаканымі з'яўляюцца стравы тыпу рэдзька, вараная з мёдам. Ёсць асаблівасці і ў пабудове меню. Абед пачынаецца з рыбы (селядца), затым - суп, звычайна мясны, далей мяса, як правіла, без гарніру. На дэсерт гарбата з тэйглах, лэках, іншымі нацыянальнымі салодкімі стравамі.

У даўніх рэцэптах мала выкарыстоўваліся агародніна, алей, грыбы. Аднак пад уплывам розных сацыяльных фактараў (міграцыя, змешаныя бракі, адыход ад рэлігіі і інш.) у жыдоўскай кухні адбыліся значныя змяненні - зніклі многія забароны, пашырыўся асартымент прадуктаў. Варта адзначыць, што жыды, якія пусцілі свае карані на тэрыторыі Беларусі, некаторыя нацыянальныя стравы гатуюць не так, як прадстаўнікі гэтай нацыянальнасці, што жывуць у іншых рэгіёнах. Да таго ж у беларускіх жыдоў у вялікай пашане бульба. На жаль, своеасаблівыя рэцэпты гэтай часткі насельніцтва нашай краіны ніколі не збіраліся і не выдаваліся.

ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

БУЛЁН КУРЫНЫ

1 курыца, 1 морква, 1 корань пятрушкі або 1 корань сельдэрэю, 1 цыбуліна, соль.

Апрацаваную і прамытую курыцу разам з лапкамі заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, зняць пену. Затым дадаць ачышчаныя моркву, цыбулю, пятрушку і варыць на невялікім агні да гатоўнасці. У канцы прыгатавання пасаліць.

Каб атрымаць празрысты і нятлусты булён, трэба з курыцы зрэзаць увесь тлушч, можна нават са скурай, якую потым выкарыстаць для прыгатавання скварак.

БУЛЁН КУРЫНЫ З ФЭРФЕЛАХ (ГАРОШЫНАМІ З ЦЕСТА)

1,5 л курынага булёну, 100 г пшанічнай мукі, 1 яйка, соль.

Прасеяную муку змяшаць з соллю, дадаць яйка, замясіць цеста, закруціць муку ў маленькія шарыкі памерам з дробны гарошак, падсушыць. Апусціць фэрфелах у булён, які кіпіць, і зварыць. Можна спачатку адварыць у падсоленай вадзе, а затым пакласці ў булён.

БУЛЁН КУРЫНЫ З КЛЁЦКАМІ

1,5 л курынага булёну, 100 г мукі, 1 яйка, 100 г курынага тлушчу са скваркамі, 1 цыбуліна, соль.

З мукі, солі, яйка і невялікай колькасці вады замясіць цеста, раскачаць яго ў шарыкі. Начыніць іх скваркамі і падсмажанай на курыным тлушчы дробна парэзанай цыбуляй. Апусціць клёцкі ў булён, які кіпіць, і варыць, пакуль яны не ўсплывуць на паверхню.

БУЛЁН КУРЫНЫ З МАНДЛАХ

1,5 курынага булёну, 100 г мукі, 1 яйка, 1 ст. ложка алею, сода на кончыку нажа, тлушч для смажання, соль.

У прасеяную муку дадаць соль, алей, яйка, соду, трошкі вады, замясіць не вельмі крутое цеста. Раскачаць яго каўбаскамі дыяметрам 0,5 см і нарэзаць кавалачкамі даўжынёй 1,5 см, абсмажыць іх у разагрэтым тлушчы. Мандлах можна таксама выкласці на змазаную тлушчам бляху і выпечы ў духоўцы.

Мандлах апусціць у гарачы булён, пачакаць, пакуль яны набухнуць, і адразу падаваць на стол.

БУЛЁН КУРЫНЫ З ЯЙКАМ

1,5 л курынага булёну, 4 яйкі.

У курыны булён, які кіпіць, апусціць сырыя яйкі. Пры падачы на стол у кожную талерку пакласці па яйку.

БУЛЁН КУРЫНЫ З РЫСАМ

1.5 л курынага булёну, 200 г рысу.

Перабраны і прамыты рыс заліць 2,5 шклянкамі вады, варыць, не накрываючы, пакуль рыс не ўбярэ ўсю ваду, затым накрывіць і давесці да гатоўнасці на маленькім агні. Рассыпісты рыс перад падачай на стол апусціць у гарачы булён.

БУЛЁН КУРЫНЫ З БЛІНЦАМІ

1,5 л курынага булёну, 1 шклянка мукі, 1 яйка, тлушч для смажання, соль.

Для начынкi з мяса: 250 г варанага мяса, 1 цыбуліна, соль, перац.

Для начынкi з мукі: 200 г мукі, 150 г шмальцу або топленага масла, соль.

З мукі, солі, яйка і вады прыгатаваць рэдкае цеста. На гарачай патэльні, змазанай тлушчам, падсмажыць блінцы (з аднаго боку), скласці іх кастром.

На падсмажаны бок блінца пакласці начынку з мяса або мукі, загарнуць трохвугольнікам і абсмажыць з абодвух бакоў на алеі або масле. Падаць да булёну цёплымi.

Начынка з мяса: варанае мяса разам з сырой цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, перамяшаць.

Начынка з мукі: растапіць на патэльні шмалец або масла, пакласці муку і смажыць, увесь час памешваючы, пакуль мука не падрумяніцца, дадаць соль.

БУЛЁН КУРЫНЫ З НУДЛЭН

1,5 л курынага булёну, 1 шклянка мукі, 1 яйка, соль, тлушч для смажання.

З мукі, солі, яйка і 0,5 ст. лыжкі вады замясіць цеста. Вымешваць яго трэба старанна, каб цеста стала гладкім і пругкім. Раскачаць цеста як мага тонка, даць яму трошкі падсохнуць і выразаць маленькія кружкі (з дапамогай напарстка). Выкласці іх на патэльнію з добра разагрэтым тлушчам і смажыць, пакуль не падрумяняцца.

Апусціць у булён, які кіпіць, і адразу зняць з агню. Даць пастаяць і падаць на стол.

БУЛЁН КУРЫНЫ З КРЭПЛАХ

1,5 л курынага булёну, 1 шклянка мукі, 1 яйка, 150 г ялавічнага фаршу, 1 цыбуліна, 0,5 ст. лыжкі тлушчу, соль, перац.

Разагрэць на патэльні тлушч, абсмажыць на ім фарш разам з пакрышанай цыбуляй, пасаліць, пасыпаць перцам, астудзіць.

Замясіць цеста, як для нудлэн, раскачаць яго вельмі тонка і, не даючы падсохнуць, нарэзаць квадратамі (прыблізна 7x8 см). На кожны пакласці па 1 ч. лыжцы начынкi, скласці трохвугольнікам і зашчыпаць краі.

Гатовыя крэплах апусціць у булён, які кіпіць, і варыць, пакуль яны не ўсплывуць. Можна адварыць крэплах у падсоленай вадзе, а затым пакласці ў гарачы булён.

БУЛЁН КУРЫНЫ З КНЕЙДЛАХ

1,5 л курынага булёну, 1 шклянка мукі з мацы, 1-2 цыбуліны, 100 г шмальцу, 2 яйкі, соль.

Мацу перакруціць праз мясарубку. Атрыманую муку заліць некалькімі лыжкамі кіпеню, даць пастаяць, каб мука набухла. Дадаць падсмажаную на шмальцы змельчаную цыбулю, яйкі, соль, перамяшаць. З атрыманай масы скачаць шарыкі і абсмажыць іх на шмальцы.

Гатовыя кнейдлах апусціць у булён, які кіпіць. Праз 1-2 хвіліны зняць з агню і падаць на стол.

СУП З ГАРОХАМ І ЯЧНЫМІ КРУПАМІ

700 г мяса (ялавічыны або бараніны), 1 морква, 1 цыбуліна, 1 шклянка гароху, 0,5 шклянкі ячных круп (дробных), 2 бульбіны, соль.

Мяса прамыць, заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, зняць пену. Пакласці ачышчаныя цыбулю і моркву, варыць на невялікім агні каля гадзіны, затым дадаць прамытыя ячныя крупы і нарэзаную лустачкамі бульбу, соль.

Папярэдне замочаны ў халоднай вадзе гарох зварыць да гатоўнасці, змяшаць з асноўным супам, закіпяціць.

СУП З ГАРОХАМ І ФАСОЛЯЙ

700 г мяса, 1 цыбуліна, 1 шклянка гароху, 0,75 шклянкі фасолі, соль.

Мяса, пажадана не поснае, прамыць, заліць халоднай вадой і варыць, зняўшы пену, на невялікім агні. Пакласці папярэдне замочаныя гарох і фасолю і працягваць варыць разам да гатоўнасці прадуктаў. У канцы прыгатавання пасаліць.

СУП З ФАСОЛЯЙ І ЛОКШЫНАЙ

700 г мяса, 0,75 шклянкі фасолі, 50 г локшыны, 2-3 бульбіны, 1 морква, 1 цыбуліна, соль.

Папярэдне замочаную фасолю і прамытае мяса заліць халоднай вадой і варыць на невялікім агні каля гадзіны. Затым пакласці ачышчаныя моркву і цыбулю, нарэзаную скрылькамі бульбу, варыць яшчэ паўгадзіны, пасля чаго апусціць локшыну, дадаць соль і давесці суп да гатоўнасці.

СУП БУЛЬБЯНЫ З ФРЫКАДЭЛЬКАМІ

700 г мяса, 1 кг бульбы, 1 цыбуліна, 3 зубкі часнаку, 1 яйка, соль.

Аббраную і нарэзаную кубікамі бульбу пакласці ў халодную вадку разам з мясам, варыць 20-25 хвілін. Затым мяса выняць, напаяўсырую мякаць прапусціць праз мясарубку, дадаць дробна нарэзаную цыбулю, змельчаны часнок, яйка, соль. З атрыманай масы сфармаваць фрыкадэлькі, апусціць іх у булён, які кіпіць, дадаць соль. Варыць яшчэ каля 20 хвілін.

СУП З БУЛЬБЯНЫМІ КЛЁЦКАМІ

700 г мяса, 2 цыбуліны, 1 морква, 1 карань пятарушкі, 800 г бульбы, 1 ст. ложка мукі, 1 яйка, 100 г шмальцу са скваркамі, соль, перац.

Зварыць мясны булён, дадаўшы моркву, цыбулю і пятарушку. Бульбу абабраць, надраць на тарцы, адціснуць, усыпаць муку, дадаць соль, яйка, старанна перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць кружкі, пакласці на кожны падсмажаную на шмальцы пакрышаную цыбулю і скваркі, скачаць з кружка шарык.

Бульбяныя клёцкі апусціць у кіпячы булён і варыць каля 20 хвілін.

Бульбяныя клёцкі можна прыгатаваць з варанай бульбы. Для гэтага яе трэба патаўчы, дадаць муку, яйка, соль, перац, курыныя скваркі, смажаную цыбулю, перамяшаць. З атрыманай масы скачаць шарыкі, апусціць іх у булён, які кіпіць. Праз 15 хвілін суп гатовы.

СУП БУЛЬБЯНЫ З ГАЛУШКАМІ

1,5 л мяснога булёну, 2 шклянкі нарэзанай кубікамі бульбы, 1 шклянка мукі, 1 яйка, соль.

У 0,75 шклянкі падсоленай вадкі, якая кіпіць, усыпаць, памешваючы, муку, 5 хвілін праварыць, даць астыць. Затым дадаць яйка, добра размяшаць. Цеста, якое павінна быць жоўтым і цягучым, раскатаць таўшчынёй 0,5 см, нарэзаць невялікімі кавалачкамі.

Нарэзаную кубікамі бульбу пакласці ў булён, варыць каля 20 хвілін, затым апусціць галушкі і варыць пры слабым кіпенні, пакуль яны не ўсплывуць.

ПЫЦЦЕ

2 кг ялавічных ног, 2 цыбуліны, 1 морква, 2 яйкі, 2 ч. лыжкі цукру, 1 ч. ложка цытрынавага соку, перац, лаўровы ліст, часнок, сухары з булкі, соль.

Ялавічныя ногі на 2 гадзіны пакласці ў халодную ваду, затым старанна выскрабці, прамыць, пасячы, заліць халоднай вадой і варыць 7-8 гадзін. За 2 гадзіны перад заканчэннем варкі пакласці цыбулю, моркву, соль, лаўровы ліст, перац.
Булён працадзіць, косці выдаліць, мякаць дробна парэзаць і пакласці ў булён, дадаць цукар, цытрынавы сок (можна замяніць цытрынавай кіслатай), даць закіпець і заправіць узбітымі яйкамі.
Прыгатаваныя з булкі сухары нацерці часнаком і падаць з гарачым пыцце.

СУП БУЛЬБЯНЫ З СЕЛЯДЦОМ

1 кг бульбы, 1 селядзец (400 г), 1 морква, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка тлушчу.
Абсмажыць дробна парэзаныя цыбулю і моркву, пакласці ў кіпячую ваду, варыць 5 хвілін.
Дадаць нарэзаную саломкай бульбу і нарэзанае скрылькамі філе селядца, варыць да гатоўнасці. Падаць суп са смятанай.

РАСОЛЬНІК З РЫБАЙ

500 г дробнай рачной рыбы або траскі, хека, 2 агуркі, 2-3 бульбіны, 2 ст. лыжкі ячных круп (буйных), 1 морква, 1 цыбуліна.
Асобна звараныя ячныя крупы заліць кіпенем, дадаць цыбулю, моркву, праз 10 хвілін - нарэзаную кубікамі бульбу, а таксама скрылькі салёнага агурка, ачышчанага ад скуркі.
Праз 10-15 хвілін пакласці падрыхтаваную рыбу і варыць да гатоўнасці рыбы.

СУП МАЛОЧНЫ З ЛІСІЧКАМІ

1 л малака, 500 г лісічак, 3-4 бульбіны, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль.
Пачышчаныя і прамытыя грыбы дробна парэзаць, цыбулю пакрышыць, моркву змяльчыць на тарцы. Падрыхтаваныя грыбы, цыбулю і моркву заліць вадой і варыць на слабым агні на працягу 30 хвілін, затым дадаць нарэзаную брусочкамі бульбу, ўліць малако, пасаліць і давесці да гатоўнасці.

СУП МАЛОЧНЫ З МОРКВЫ

1 л малака, 700 г морквы, 1 ст. лыжка мукі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль, цукар.
Аскрэбаную і памытую моркву нашаткаваць, заліць халоднай вадой і прыпусціць на слабым агні. Калі морква стане мяккай, уліць малако, дадаць соль, цукар, даць закіпець.
Заправіць суп мукой, падсмажанай на масле, і варыць яшчэ 5 хвілін.

СУП МАЛОЧНЫ З ТВАРОЖНЫМІ КЛЁЦКАМІ

1,5 л малака, 500 г тварагу, 100 г мукі, 1 яйка, 50 г сметанковага масла, соль.
З тварагу, мукі, яйка і солі замясіць мяккае цеста, скачаць яго каўбаскай і парэзаць на кавалачкі. Атрыманыя клёцкі апусціць у падсоленую ваду, якая кіпіць. Калі клёцкі ўсплывуць, выбраць іх.
Закіпяціць малако, пакласці ў яго масла, соль, гатовыя клёцкі і адразу падаваць на стол.

СУП МАЛОЧНЫ З ЯЙКАМІ

1,5 л малака, 4 яйкі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль, цукар.
Яйкі ўзбіць. Уліваць іх у малако, якое кіпіць, праз друшляк, увесь час памешваючы.
Дадаць соль і цукар, падаць са сметанковым маслам.

СУП МАЛОЧНЫ З АГАРОДНІНАЙ

1 л малака, 200 г капусты, 1 морква, 200 г гарбуза, 1 шклянка зялёнага гарошку, 2-3 бульбіны, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль.
Нашаткаваныя капусту і моркву, зялёны гарошак, парэзаныя скрылькамі гарбуз і бульбу заліць халоднай вадой і варыць да напайгатоўнасці. Затым уліць гарачае малако, дадаць соль і працягваць варыць да поўнай гатоўнасці агародніны.
Пры падачы на стол у талеркі пакласці сметанковае масла.

БОРШЧ ЧЫРВОНЫ ХАЛОДНЫ

700 г буракоў, 1 агурок, 2 яйкі, 50 г зялёнай цыбулі, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, цукар, цытрынавая кіслата.

Буракі абабраць, памыць, заліць халоднай вадой і варыць да мяккасці. Затым буракі змяльчыць на буйной тарцы або нашаткаваць, апусціць у адвар, закіпяціць, дадаць цытрынавую кіслату, соль, цукар, ахаладзіць.

Змяльчыць звараныя ўкрутую яйкі, дробна нарэзаць зялёную цыбулю, ачышчаны агурок нарэзаць кубікамі. Усё пакласці ў чырвоны боршч, дадаць смятану, перамяшаць.

БОРШЧ ХАЛОДНЫ САЛОДКІ

400 г буракоў, 400 г бульбы, 120 г сухафруктаў, 2 яйкі, 50 г зялёнай цыбулі, 700 г смятаны, цукар, воцат, соль.

Прамытыя сухафрукты заліць халоднай вадой, дадаць цукар і зварыць. Буракі абабраць, нашаткаваць, заліць гарчай вадой, дадаць соль і воцат, зварыць да мяккасці. Змяшаць буракі з сухафруктамі (разам з адварам), пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, варыць каля 20 хвілін, ахаладзіць.

Пры падачы на стол у кожную талерку пакласці пасечаныя крутыя яйкі, дробна нарэзаную зялёную цыбулю і смятану.

СТРАВЫ З РЫБЫ

СЕЛЯДЗЕЦ СЕЧАНЫ

2 селядцы, 1 цыбуліна, 1 яблык, 2 яйкі, 2 лустачкі белага хлеба, 2 ст. лыжкі алею, 1 ч. лыжка цукру, воцат.

Селядцы вымачыць, выдаліць косткі. Лустачкі белага хлеба без скарынкі замачыць у вадзе з воцатам. Яйкі зварыць укрутую. Філе селядца пасячы разам з яйкамі, дадаць дробна парэзаныя цыбулю і яблык (без скуркі і асяродка), адціснуты хлеб, цукар, алей. Усё разам дробна пасячы (можна прапусціць праз мясарубку), перамяшаць.

ФАРШМАК З СЕЛЯДЦА

2 селядцы, 2 цыбуліны, 1 яблык, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 4 лустачкі белага хлеба, 1 ст. лыжка смятаны, 2 ст. лыжкі сухароў.

З вымачаных селядцоў выдаліць косткі. Цыбулю, нарэзаную кольцамі, падрумяніць на масле. Філе селядцоў пасячы (не вельмі дробна), дадаць замочаны ў вадзе і адціснуты белы хлеб, нарэзаны дробнымі кубікамі ачышчаны яблык, смятану, абсмажаную цыбулю, перамяшаць.

Атрыманую масу выкласці на змазаную маслам патэльню, пасыпаць паніровачнымі сухарамі, апырскаць растопленым маслам і запячы ў духоўцы.

СКУМБРЫЯ СВЕЖАПАСОЛЕНАЯ

1 кг філе скумбрыі, 50 г солі, 0,5 шклянкі алею, 1 ч. лыжка цукру, 1 галоўка часнаку, 3-4 лаўровыя лісты, 10 гарошын духмянага перцу.

Філе скумбрыі размарозіць, зняць з пласцінак скурку (калі ёсць), умерана пасаліць, скласці ў посуд і паставіць на суткі ў халоднае месца. Парэзаць філе на кавалкі, пакласці іх радамі ў слоік, перасыпаючы кожны рад сумессю з солі, змельчанага часнаку, тоўчанага духмянага перцу, пакрышанага лаўровага ліста і цукру.

Праз 3 дні ўліць у слоік алей. Праз дзень-другі рыба гатова.

САЛАКА КІСЛА-САЛОДКАЯ

1 кг свежай салакі, 2 морквы, 2 цыбуліны, перац, воцат, цукар, лаўровы ліст, соль.

Салаку пачысціць, выпатрашыць, прамыць, адварыць у невялікай колькасці падсоленай вады разам з морквам і цыбуляй, парэзанымі кружкамі. Гатовую рыбу асцярожна выняць, выкласці на блюда. У ваду дадаць воцат, цукар, перац, лаўровы ліст, закіпяціць, астудзіць. Атрыманым марынадам заліць салаку, паставіць на некалькі гадзін у халоднае месца.

Самая папулярная і распаўсюджаная страва жыдоўскай кухні - гефілтэ фіш (фаршыраваная рыба). Яе падаюць і на закуску, і як асноўную страву. Існуе шмат рэцэптаў прыгатавання фаршыраванай рыбы, якія можна падзяліць на тры групы:

1. З рыбы зняць скуру цалкам, з мякаці прыгатаваць фарш і запоўніць ім скуру, надаўшы рыбе першапачатковы выгляд.
2. Разрэзаць рыбу на кавалкі, з кожнага выняць мякаць, якая знаходзіцца паміж хрыбтом і скурай. Зрабіць з яе фарш і запоўніць ім кавалкі рыбы.
3. Усю мякаць рыбы выкарыстаць для прыгатавання фаршу, сфармаваць з яго шарыкі або катлеткі.

Прыгатаваную рыбу можна тушыць, запякаць, варыць у булёне.

Фаршыраваную рыбу гатуюць па-свойму не толькі ў розных мясцінах, але і ў розных сем'ях. У многіх гаспадынь ёсць свае маленькія сакрэты, якія надаюць любімай жыдоўскай страве непаўторны смак.

РЫБА, ФАРШЫРАВАНАЯ ЦАЛКАМ

1 кг карпа (2 рыбіны), 3 цыбуліны, 3 морквы, 2 яйкі, 40 г булкі, соль, перац, цукар.

Рыбу пачысціць, выпатрашыць, адрэзаць галаву, асцярожна зняць скуру. Мякаць аддзяліць ад костак і прапусціць праз мясарубку разам з замочанай у вадзе і адціснутай булкай, цыбуляй. Дадаць яйкі, соль, цукар, перац і, паступова ўліваючы ваду (0,3 шклянкі), вымесіць фарш. Атрыманым фаршам запоўніць скуру, надаўшы ёй форму рыбы. На дно сатэйніка пакласці частку морквы, нарэзанай кружкамі, шалупіння цыбулі, зверху - падрыхтаваную рыбу і галовы, абкласці рэштай морквы і шалупіння цыбулі, пасыпаць соллю і перцам, заліць вадой (каб яна пакрыла рыбу), давесці да кіпення і, зрабіўшы маленькі агеньчык, тушыць каля 2 гадзін.

Гатовую рыбу выкласці на блюда, даць астыць. Падаць на стол разам з белай булкай, якую мачаюць у соўс, што ўтварыўся пры тушэнні рыбы.

РЫБА, ФАРШЫРАВАНАЯ КАВАЛКАМІ

2 кг рыбы (шчупак, карп, траска і інш.), 4-5 цыбулін, 1 бурак, 2 морквы, 70 г белай булкі, 2 яйкі, цукар, соль, перац.

Ачышчаную ад лускі рыбу парэзаць на вялікія кавалкі. З кожнага выняць вантробы, вострым нажом выразаць мякаць, прапусціць яе праз мясарубку разам з замочанай у вадзе або малацэ булкай, цыбуляй (адну цыбуліну пакінуць). Дадаць яйкі, соль, перац, цукар, перамяшаць, нават узбіць. Гэтым фаршам запоўніць кавалкі рыбы.

На дно рондаля пакласці нарэзаныя кружкамі бурак, моркву, цыбулю, зверху - падрыхтаваныя кавалкі рыбы, пасыпаць соллю, перцам, уліць халодную ваду, каб яна толькі пакрывала рыбу, давесці да кіпення і варыць на слабым агні 2,5-3 гадзіны. Можна адзін-два разы даліць невялікую колькасць халоднай вады, каб паслабіць кіпенне і не даць рыбе разварыцца, але не пазней, чым за гадзіну да канца варкі.

Гатовую рыбу асцярожна выкласці на плоскае блюда, заліць працэджаным соўсам, упрыгожыць кружкамі морквы, ахаладзіць.

РЫБА, ФАРШЫРАВАНАЯ СА СМАЖАНАЙ ЦЫБУЛЯЙ

2 кг рыбы, 4-5 цыбулін, 1 бурак, 2 морквы, 200 г булкі, 2 яйкі, 3 зубкі часнаку, 0,5 шклянкі алею, соль, перац.

Цыбулю дробна парэзаць (адну цыбуліну пакінуць), абсмажыць на алеі да залацістага колеру ў тым рондалі, дзе будзе гатавацца рыба.

Падрыхтаваную рыбу нарэзаць вялікімі кавалкамі, выдаліць вантробы, выразаць мякаць. Прапусціць яе праз мясарубку разам з замочанай у вадзе булкай, часнаком і сырой цыбулінай. Дадаць смажаную цыбулю (пакінуць у рондалі 2 ст. лыжкі), яйкі, соль, перац, добра вымесіць. Атрыманым фаршам запоўніць кавалкі рыбы.

У рондаль на смажаную цыбулю пакласці нарэзаныя кружкамі бурак і моркву, зверху - кавалкі рыбы, пасыпаць соллю, перцам, заліць халоднай вадой, каб яна толькі пакрыла рыбу, і варыць на сярэднім агні 2-2,5 гадзіны.

Гатовую рыбу выкласці на талеркі, упрыгожыць кружкамі морквы, ахаладзіць. Падаць з бульбай, якую зварыць у соўсе, што застаўся ад рыбы.

РЫБА ФАРШЫРАВАНАЯ Ў МАЛАЦЭ

1 кг рыбы, 1 л малака, 3 цыбуліны, 50 г булкі, 1 яйка, соль, цукар.

З падрыхтаваных кавалкаў рыбы выразаць мякаць, прапусціць яе праз мясарубку разам з цыбуляй (адну пакінуць), замочанай у вадзе булкай, дадаць яйка, соль, цукар, старанна перамяшаць. Фаршам запоўніць кавалкі рыбы.

На дно рондаля пакласці нарэзаныя кавалкамі моркву і цыбулю, на іх - кавалкі рыбы, пасыпаць соллю, уліць вады, каб яна не пакрывала рыбу. Пасля таго як рыба закіпіць, варыць яе 7-10 хвілін, дадаць малако, пажадана 6% -нае (або змяшаць малако з 5-6 лыжкамі вяршкоў). Варыць рыбу на невялікім агні без накрыўкі да гатоўнасці.

Фаршыраваную рыбу выкласці на блюда, заліць працэджаным соўсам, у якім яна гатавалася, ахаладзіць. Падаць з салёнымі або свежымі агуркамі.

ГАЛКІ РЫБНЫЯ ЗАПЕЧАНЫЯ

1 кг філе шчупака або іншай рыбы, 3 цыбуліны, 2 яйкі, 1 салодкі перац, 50 г белага хлеба, 0,75 шклянкі таматнага соўсу, 2 ст. лыжкі алею, соль, перац.

Філе рыбы разам з 2 цыбулінамі і замочанай у вадзе булкай прапусціць праз мясарубку, дадаць яйкі, соль, перац, добра перамяшаць. З атрыманага фаршу сфармаваць галкі.

На дно сатэйніка пакрышыць цыбулю, пакласці нарэзаныя квадрацікамі салодкі перац (не абавязкова), уліць таматны соўс, алей, 0,5 шклянкі вады, дадаць соль, перац, зверху накласці рыбныя галкі. Запякаць у духоўцы на працягу 45 хвілін, перыядычна паліваючы галкі соўсам.

ГАЛКІ РЫБНЫЯ ВАРАНЫЯ

1,5 кг рыбы (шчупак, карп і інш.), 4 цыбуліны, 2 морквы, 3 яйкі, 0,5 шклянкі белых хлебных крошак або мукі з мацы, соль, перац.

Рыбу ачысціць, выпатрашыць, памыць, зрэзаць мякаць (са скурай), прапусціць яе праз мясарубку разам з 2 цыбулінамі. Дадаць яйкі, хлебныя крошкі, муку з мацы, соль, перац, уліць трошкі вады і добра вымешаць.

З лускі (змешчанай у марлевы мяшэчак), костак, галоў (без вачэй і жабраў), цыбулі і морквы зварыць булён, пасаліць яго і паперчыць. З рыбнага фаршу сфармаваць круглыя або авальныя катлеты, апусціць іх у булён, які кіпіць (апускаць порцыямі толькі пасля таго, як вада зноў закіпіць), варыць на невялікім агні каля 1,5 гадзіны.

РЫБА ЗАЛПЎНАЯ

1 кг рыбы (карп, шчупак, акунь, траска і інш.), 1 морква, 1 карань пятрушкі, соль, перац гарошкам.

Рыбу ачысціць ад лускі, выпатрашыць, выдаліць жабры, вочы, адрэзаць галовы і хвасты. Рыбу прамыць, нарэзаць кавалкамі.

На дно рондаля пакласці нарэзаныя кружкамі цыбулю, моркву, пятрушку, на іх - галовы і хвасты, а таксама мяшэчак са старанна прамытай лускай. Уліць 2 шклянкі вады і варыць 20 хвілін. Затым пакласці кавалкі рыбы, даліць вады, дадаць соль, перац і варыць каля гадзіны без накрыўкі.

Гатовую рыбу асцярожна выняць, перакласці ў глыбокае блюда, заліць працэджаным соўсам, ахаладзіць. Пры правільнай варцы соўс добра застывае.

РЫБА, ЗАПЕЧАНАЯ Ў ТАМАТНЫМ СОЎСЕ

1 кг рыбы, 2 цыбуліны, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі алею, 1 ч. лыжка змельчанага часнаку, сок 1 цытрыны, зелень пятрушкі, перац, соль.

Цыбулю дробна парэзаць, абсмажыць на алеі. Тамат-пюрэ развесці вадой, дадаць змельчаную зелень пятрушкі, часнок. Форму для запякання або патэльнію змазаць алеем, пакласці рыбу цалкам, пасыпаць яе соллю і перцам, заліць таматам, дадаць шклянку вады, змешаную з цытрынавым сокам (можна замяніць цытрынавай кіслатой), паставіць у гарачую духоўку на 30 хвілін. Затым зняць накрыўку, зменшыць агонь і запякаць рыбу яшчэ 20 хвілін.

РЫБА, ВАРАНАЯ З АГАРОДНІНАЙ

1 кг рыбы, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 3-4 бульбіны, 200 г цвятной капусты, 1 ст. ложка сметанковага масла, перац, лаўровы ліст, соль.

Падрыхтаваную рыбу нарэзаць кавалкамі, пакласці ў рондаль разам з нарэзанымі скрылькамі бульбай, морквай, цыбуляй, пятрушкай. Дадаць разабраную на суквецці цвятную капусту, соль, лаўровы ліст, перац гарошкам, уліць 1 л вады і варыць пад накрыўкай на невялікім агні каля гадзіны.

Рыбу падаць разам з агароднінай, паліўшы растопленым маслам.

ЛІНЬ, ВАРАНЫ Ў МАЛАЦЭ

1 кг ліня, 0,8 л малака, 1 цыбуліна, 1 морква, 50 г сметанковага масла, соль.

Рыбу ачысціць ад лускі, выпатрашыць, прамыць, нарэзаць кавалкамі. На дно рондаля пакласці нарэзаныя кружкамі моркву і цыбулю, зверху - кавалкі рыбы, пасаліць, уліць малака, дадаць шклянку вады і варыць на слабым агні каля гадзіны.

Зняць рыбу з агню, пакласці масла і адразу ж падаць на стол. Кавалкі рыбы паліць малочнай падліўкай.

КАРП, ТУШАНЫ Ў СМЯТАНЕ

1 кг рыбы, 0,5-0,75 шклянкі смятаны, 1 морква, 1 цыбуліна, 1 карань пятрушкі, 50 г сметанковага масла, соль.

На дно рондаля пакласці кружкі морквы, цыбулі, пятрушкі, на іх - падрыхтаваныя кавалкі рыбы, пасаліць, уліць шклянку вады, варыць каля 10 хвілін. Затым пакласці масла, смятану і тушыць на слабым агні яшчэ гадзіну. Сачыць за тым, каб рыба не падгарэла.

ЧОЎНТ З РЫБЫ

600 г рыбы, 2 цыбуліны, 2 морквы, 1 бурак, 3 ст. лыжкі алею, соль, духмяны перац. Ачышчаны бурак і моркву дробна парэзаць. Частку агародніны пакласці на дно сатэйніка, на яе - падрыхтаваную рыбу (калі яна вялікая - кавалкамі, калі маленькая - цалкам). Зверху накрыць рыбу слоём морквы і бурака, дадаць соль, перац, абсмажаную на алеі цыбулю. Уліць вады, каб яна толькі пакрывала прадукты, накрыць і паставіць у духоўку на 2-2,5 гадзіны.

РЫБА, ТУШАНАЯ БЕЗ ВАДЫ

1 кг свежай салакі, 300 г сметанковага масла, соль.

Салаку выпатрашыць, адрэзаць галовы, прамыць, пасаліць, пакласці сляямі ў гліняны гаршчок. Паміж сляямі - масла. Гаршчок накрыць і паставіць у негарачую духоўку на 10-12 гадзін. За гэты час рыба ўтушваецца ў масле і сваім соку да поўнага размякчэння костак.

РЫБА, ЗАПЕЧАНАЯ Ў ПАПЕРЫ

1 кг рыбы, 100 г сметанковага масла, 50 г алею, 0,5 шклянкі смятаны або маянэзу, соль, перац.

Рыбу ачысціць ад лускі, выпатрашыць, прамыць, абсушыць. Сумессю з солі, перцу, алею і масла змазаць рыбіны з абодвух бакоў, частку сумесі можна пакласці ўнутр. Загарнуць кожную рыбіну ў белую паперу, змазаную маслам, пакласці на бляху і запякаць у духоўцы 25-30 хвілін - пакуль папера не падыецца.

Гатовую рыбу асцярожна выняць, парэзаць на кавалкі, змазаць смятанай або маянэзам і падаць на стол.

СЕЛЯДЗЕЦ СМАЖАНЫ

1 кг селядца, 3-4 цыбуліны, 1 шклянка смятаны, алей для смажання.

Селядцы ачысціць ад лускі, калі яна ёсць, вымыць, выпатрашыць (вельмі салёныя селядцы трэба вымачыць у вадзе або малацэ), адрэзаць галовы і хвасты, выдаліць вялікія косткі і хрыбет.

Філе селядца парэзаць буйнымі кавалкамі, укачаць іх у муку і абсмажыць на патэльні з разагрэтым алеем. Асобна падсмажыць нарэзаную кольцамі цыбулю, змяшаць з селядцом, дадаць смятану і патушыць на слабым агні (каля 15 хвілін).

Смажаны селядзец падаць з варанай бульбай.

СЕЛЯДЗЕЦ З АГАРОДНІНАЙ

500 г селядца, 3-4 бульбіны, 1 морква, 1 бурак, 2 кіслыя яблыкі, 1-2 цыбуліны, 250 г маянэзу або сумесі алею і смятаны.

Бурак, бульбу, моркву зварыць, абабраць, змяльчыць на буйной тарцы. Гэтак жа змяльчыць яблыкі. Дробна парэзаць цыбулю. З вымачанага селядца аддзяліць філе, парэзаць яго маленькімі кавалкамі.

У глыбокае блюда пакласці слой бульбы, на яе кавалкі селядца, затым слой яблыкаў, буракоў, цыбулі, зноў слой селядца, далей - морква, яблыкі, буракі, апошні слой - бульба. Усё гэта заліць маянэзам або сумессю алею і смятаны.

КАТЛЕТЫ З СЕЛЯДЦА З ТВАРАГОМ

1 кг селядца, 250 г тварагу, 1 цыбуліна, 1-2 яйкі, 3-5 зубкоў часнаку, 2 ст. лыжкі мукі, перац, алей для смажання.

Селядзец вымачыць у вадзе або малацэ, аддзяліць мякаць ад костак, прапусціць праз мясарубку разам з цыбуляй і часнаком. У фарш дадаць працёрты тварог (яго таксама можна прапусціць праз мясарубку), трошкі перцу, яйкі, старанна перамяшаць.

Сфармаваць катлеты, укачаць іх у муку і абсмажыць на алеі. Падаць з варанай бульбай або бульбяным пюрэ.

СЕЛЯДЗЕЦ, ЗАПЕЧАНЫ СА СМАЖАНАЙ БУЛЬБАЙ

300 г селядца, 500 г бульбы, 2 цыбуліны, 2 яйкі, 0,3 шклянкі малака, 0,75 шклянкі смятаны, алей для смажання.

Філе вымачанага селядца нарэзаць тонкімі палоскамі. Бульбу нарэзаць саломкай і падсмажыць (не саліць). Злёгка абсмажыць пакрышаную цыбулю. Змяшаць бульбу, цыбулю і селядзец, выкласці ў змазаны алеем сатэйнік, заліць сумессю яек і малака. Выпякаць у духоўцы 20-25 хвілін. Падаць са смятанай.

АМЛЕТ З СЕЛЯДЦОМ

4 яйкі, 100 г селядца, 1 цыбуліна, 0,75 шклянкі малака, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 зубкі часнаку.

Яйкі ўзбіць з малаком. Філе селядца прапусціць праз мясарубку, нашаткаваную цыбулю злёгка абсмажыць на масле. Падрыхтаваныя яйкі, селядзец і цыбулю перамяшаць і выліць на змазаную маслам патэльнію. Запячы ў духоўцы.

СТРАВЫ З МЯСА І СВОЙСКАЙ ПТУШКІ

ЯЛАВІЧЫНА, ТУШАНАЯ З ЧАРНАСЛІВАМ

800 г мяса, 80 г шмальцу, 1 морква, 1 цыбуліна, 100 г чарнасліву, соль, цукар, духмяны перац.

Ялавічыну абмыць, выдаліць плеўкі, парэзаць вялікімі кавалкамі, пакласці ў жароўню, дадаць нашаткаваную цыбулю, дробна парэзаную моркву, прамыты чарнасліў, соль, перац, трошкі цукру (не абавязкова), тлушч, уліць невялікую колькасць вады, давесці да кіпення, зменшыць агонь і тушыць да гатоўнасці мяса.

МЯСА КІСЛА-САЛОДКАЕ

1 кг ялавічыны, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі шмальцу, 1 пернік, 2 ст. лыжкі сахароў, 1 ст. лыжка цукру, перац, цытрынавая кіслата, лаўровы ліст, соль.

Мяса абмыць, выдаліць косткі і плеўкі. Нарэзанае кавалкамі і пасоленае мяса абсмажыць на шмальцы да румянай скарынкі, пакласці ў таўстасценны рондаль, дадаць нашаткаваную цыбулю, перац, заліць вадой і тушыць каля гадзіны. Затым пакласці

змельчаны пернік, сухары, цытрынавую кіслату, цукар, лаўровы ліст і тушыць яшчэ 15-20 хвілін.

БАРАНІНА, ТУШАНАЯ З ЧАСНАКОМ

1 кг мяса, 1 кг морквы, 2 цыбуліны, 1 галоўка часнаку, 80 г сырога курынага тлушчу, лаўровы ліст, соль.

Падрыхтаваную бараніну нарэзаць невялікімі кавалкамі (разам з косткамі), пакласці ў жароўню з надранай на буйной тарцы морквай і нарэзанай цыбуляй. Дадаць курыны тлушч, уліць вады або курынага булёну і тушыць да мяккасці мяса. У канцы тушэння пакласці лаўровы ліст і змельчаны часнок.

Падаць з рассыпістым рысам.

ГРУАЗІНКА, ТУШАНАЯ З БАБАМІ

1 кг ялавічнай або барановай грудзінкі, 700 г бабоў, 100 г тлушчу, 2 морквы, 3 цыбуліны, перац, часнок, соль.

Бабы замачыць на 6-8 гадзін. Грудзінку абмыць, разрэзаць на кавалкі, патушыць на невялікім агні разам з цыбуляй, нарэзанай саломкай морквай і невялікай колькасцю вады. Затым пакласці бабы, тлушч, змельчаны часнок, соль, молаты перац, даліць вады (або булёну) і тушыць да гатоўнасці мяса і бабоў.

РУЛЕЦКІ З ЦЫБУЛЯЙ

500 г ялавічыны (мякаць), 2 цыбуліны, 150 г булкі, 100 г тлушчу, 50 г сырога курынага тлушчу, соль, перац.

Цыбулю нашаткаваць, злёгка абсмажыць. Мяса нарэзаць упоперак валокнаў, адбіць. На пласцінку мяса пакласці цыбулю, кавалачак булкі і трошкі курынага тлушчу, загарнуць рулецкікам, абвязаць ніткай. Складзі рулецкікі ў жароўню, уліць вады або булёну, дадаць соль, перац і тушыць да гатоўнасці.

Пры падачы на стол выдаліць ніткі, паліць рулецкікі сокам, у якім яны тушыліся.

ТЭФТЭЛІ КІСЛА-САЛОДКІЯ

500 г ялавічнага фаршу, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі крухмалу, 2 ст. лыжкі топленага масла, 1 яйка, 2 ст. лыжкі разынак, 1 цытрына, перац, цукар, імбір, соль.

Змяшаць фарш з пасечанай цыбуляй, яйкам, соллю і перцам, скачаць невялікія шарыкі, абсыпаць іх крухмалам і абсмажыць на глыбокай патэльні ў растопленым масле. Пакласці нарэзаную тонкімі скрылькамі цытрыну (можна замяніць разведзенай у вадзе цытрынавай кіслатай), прамытыя разынкі, цукар, калі трэба, соль, заліць вадой або булёнам і тушыць пад накрыўкай на невялікім агні каля 35 хвілін. Затым пакласці імбір і тушыць яшчэ 10 хвілін.

ПАШТЭТ З ПЕЧАНІ

500 г ялавічнай печані, 2 цыбуліны, 2 лустачкі булкі, 4 ст. лыжкі шмалецу, 2 яйкі, соль, перац.

Печань прамыць, выдаліць плеўку, нарэзаць невялікімі кавалкамі і абсмажыць. Печань можна і адварыць - на працягу 6-7 хвілін пры памешванні. Цыбулю дробна парэзаць, падсмажыць да залацістага колеру.

Печань разам з замочанай у вадзе і адціснутай булкай прапусціць праз мясарубку, дадаць цыбулю, соль, перац, растоплены шмалец, усё старанна перамяшаць. Выкласці паштэт на талерку, зверху пасыпаць дробна пасечанымі крутымі яйкамі.

ВЫМЯ, ТУШАНАЕ З БУЛЬБАЙ

700 г вымя, 10 бульбін, 2 цыбуліны, 1 галоўка часнаку, соль, духмяны перац, лаўровы ліст.

Вымя прамыць, адціснуць, зноў прамыць. Разрэзаць на невялікія палоскі, падсмажыць іх на сярэднім агні (тлушч класці не трэба: вымя само па сабе вельмі тлуствае). Дадаць нарэзаныя вялікімі кавалкамі цыбулю і бульбу, пасаліць, паперчыць, уліць вады або булёну і тушыць да гатоўнасці. У канцы тушэння пакласці лаўровы ліст і змельчаны часнок.

СМАЖАНІНА З ЛІВЕРУ

300 г печані, 200 г лёгкіх, 300 г сэрца, 1 морква, 1 цыбуліна, 80 г шмальцу, соль, перац, часнок.

Лёгкія адварыць, але не да гатоўнасці, нарэзаць маленькімі кавалачкамі. Гэтак жа нарэзаць печань, абсмажыць яе разам з лёгкімі. Асобна зварыць або патушыць сэрца, дробна нарэзаць. Абсмажыць нашаткаваную цыбулю.

Змяшаць падрыхтаваныя прадукты, дадаць змельчаную на буйной тарцы моркву, соль, перац, дробна парэзаны часнок, уліць ваду або булён і тушыць на невялікім агні да гатоўнасці.

Падаць з варанай бульбай або локшынай.

КІШКІ ФАРШЫРАВАННЯ

700 г кішак (цялячых або барановых), 5 цыбулін, 2 морквы, 2 ст. лыжкі шмальцу і 80 г сырога курынага тлушчу, 1,25 шклянкі мукі, соль, перац.

Старанна прамытыя кішкі нарэзаць кавалкамі даўжынёй 25-30 см, адзін канец кожнага кавалка перавязаць моцнай ніткай.

Муку працерці з пасечаным сырым тлушчам, дадаць 3 нашаткаваныя цыбуліны, соль, перац, перамяшаць. Атрыманым фаршам начыніць кішкі, завязаць канцы, пракалоць у некалькіх месцах відэльцам. Дробна парэзаныя цыбулю і моркву абсмажыць на шмальцы, наверх пакласці фаршыраваныя кішкі, дадаць соль, перац, уліць вады, каб яна толькі пакрыла прадукты, і тушыць на сярэднім агні 1-1,5 гадзіны.

Гатовыя кішкі разрэзаць на кавалкі, паліць падлівай, што ўтварылася пры тушэнні.

СЕЛЯЗЁНКА, ФАРШЫРАВАННАЯ МУКОЙ

400 г селязёнкі, 1,25 шклянкі мукі, 2 цыбуліны, 1 морква, 80 г шмальцу са скваркамі, 1-2 яйкі, 1 галоўка часнаку, соль, перац.

Прамытую селязёнку разрэзаць удоўж, але не да канца (павінна атрымацца «кішэня»).

Муку змяшаць з паловай дробна нарэзанай цыбулі, змельчаным часнаком, скваркамі, дадаць соль, перац, яйка, шмалец, перамяшаць.

Атрыманым фаршам запоўніць селязёнку (не шчыльна), зашыць разрэз. У жароўню, добра змазаную тлушчам, пакласці кружкі морквы, цыбулі, зверху - начыненую селязёнку, дадаць соль, перац, уліць вады і тушыць на невялікім агні каля гадзіны.

Пры падачы на стол выдаліць ніткі, нарэзаць селязёнку кавалкамі, падаць да булёну або як другую страву.

КУРЫЦА ТУШАНАЯ

1 курыца, 1 морква, 2 цыбуліны, 100 г шмальцу, 1 галоўка часнаку, духмяны перац, лаўровы ліст, соль.

Аскубаную, абпаленую і выпатрашаную курыцу вымыць, адрэзаць лапкі, галаву, шыю.

Затым разрэзаць на кавалкі, абсмажыць на патэльні, скласці ў сатэйнік, дадаць нашаткаваную цыбулю, нарэзаную кружкамі моркву, змельчаны часнок, рэшту шмальцу, соль, перац, лаўровы ліст, уліць вады або булёну і тушыць на невялікім агні да гатоўнасці.

КУРАНЯТЫ СМАЖАНЫЯ

2 кураняты, 2 яйкі, 0,5 шклянкі сухароў, 1 галоўка часнаку, 100 г тлушчу, соль, перац.

У падрыхтаваных куранят адрэзаць галовы, лапкі, шыкі. Разрэзаць удоўж пазваночніка, адбіць, запаніраваць у яйках, змешаных з сухарамі, змельчаным часнаком, перцам і соллю.

Падсмажыць з абодвух бакоў у добра разагрэтым тлушчы.

Падаць з сочывам з брусніц або з мочанымі брусніцамі.

КУРЫЦА ФАРШЫРАВАННАЯ

1 курыца (1-1,2 кг), 2-3 лустачкі булкі, 2 яйкі, 2 зубкі часнаку, 1 ст. лыжка сырога курынага тлушчу, соль, перац.

Акуратна зняць з курыцы скуру, аддзяліць мяса ад костак, прапусціць яго праз мясарубку, дадаць дробна нарэзаныя курыны тлушч, тоўчаны часнок, яйкі, соль, перац, старанна

перамяшаць. Перакласці фарш на скуру курыцы, пасярэдзіне змясціць нарэзаныя кружкамі вараныя яйкі, скуру сцягнуць і зашыць.

Загарнуць курыцу ў сурвэтку, канцы яе завязаць, заліць гарачай падсоленай вадой і варыць на невялікім агні да гатоўнасці. Гатовую курыцу, астудзіць пад лёгкім прэсам. Нарэзаць кавалкамі, падаць з курыным булёнам.

КУРЫЦА, ФАРШЫРАВАНАЯ РЫСАМ

1 курыца (1-1,2 кг), 150 г рысу, 1 цыбуліна, 1 ч. ложка шмальцу, 1 галоўка часнаку, 50 г сырага курынага тлушчу, 1 яблык, соль, перац.

Звараны да напайгатоўнасці рыс змяшаць са смажанай цыбуляй, змельчаным часнаком, кавалачкамі яблыка, сырага курынага тлушчу, соллю і перцам. Гэтым фаршам запоўніць падрыхтаваную курыцу, зашыць разрэз. Пакласці курыцу ў сатэйнік, уліць вады або булёну і тушыць на слабым агні, час ад часу паліваючы булёнам.

КАЧКА, ФАРШЫРАВАНАЯ МЯСАМ

1 качка (1,5 кг), 500 г ялавічыны або цяляціны, 1-2 цыбуліны, 1 яйка, 1 морква, 50 г шмальцу, 2-3 зубкі часнаку, соль, перац, лаўровы ліст.

Мяса прапусціць праз мясарубку, дадаць змельчаныя часнок і цыбулю, яйка, соль, перац, перамяшаць. Атрыманай масай нафаршыраваць падрыхтаваную качку, зашыць разрэз.

У змазаную тлушчам жароўню пакласці нарэзаную кружкамі моркву, духмяны перац, лаўровы ліст, зверху - нафаршыраваную качку, дадаць соль, рэшту шмальцу, уліць вады або булёну і тушыць пад накрывкай на сярэднім агні да гатоўнасці качкі.

Выдаліць ніткі, разрэзаць на кавалкі і падаць з бульбяным пюрэ.

КУРЫЦА, ФАРШЫРАВАНАЯ БУЛЬБАЙ

1 курыца (1-1,2 кг), 4-5 бульбін, 2 ст. лыжкі шмальцу, 1 цыбуліна, 2-3 зубкі часнаку, соль, перац.

Бульбу абабраць, зварыць, патаўчы, дадаць пакрышаную цыбулю, абсмажаную на шмальцы, соль, перац, перамяшаць. Гэтай сумессю нафаршыраваць падрыхтаваную курыцу, зашыць разрэз.

Курыцу нацерці часнаком, соллю і перцам, пакласці ў жароўню з растопленым шмальцам і смажыць у духоўцы, паліваючы сокам.

Пры падачы на стол разрэзаць на кавалкі.

КАЧКА, ФАРШЫРАВАНАЯ ЛОКШЫНАЙ І ГРЫБАМІ

1 качка (1,5 кг), 250 г свежых грыбоў, 1,5 шклянкі варанай локшыны, 2 ст. лыжкі шмальцу, 1 яйка, 2-3 зубкі часнаку, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка зелені пятрушкі, чорны і чырвоны перац, соль.

Абпаленую, выпатрашаную і абмытую качку нацерці зверху і знутры соллю, чырвоным і чорным перцам, часнаком.

Дробна парэзаныя свежыя грыбы і цыбулю абсмажыць на шмальцы, дадаць прапушчаныя праз мясарубку курыныя вантробы, смажыць разам 5 хвілін. Зняць з агню, дадаць вараную локшыну, пятрушку, яйка, соль, перац, перамяшаць.

Атрыманай масай нафаршыраваць качку, зашыць разрэз, пакласці ў гусятніцу з растопленым шмальцам і смажыць у духоўцы 2-2,5 гадзіны. У час смажання качку некалькі разоў перавярнуць.

Гэтак жа можна нафаршыраваць гусь. Свежыя грыбы можна замяніць сушанымі.

ШЫЙКА, ФАРШЫРАВАНАЯ МУКОЙ

1 гусіная шыйка (або 2-3 курыныя). 1,5 шклянкі мукі, 2 зубкі часнаку, 0,5 шклянкі шмальцу са скваркамі, 1-2 цыбуліны, соль, перац.

Асцярожна зняць скуру з шыйкі птушкі, прамыць яе.

У прасеяную муку дадаць растоплены шмалец са скваркамі (можна сыры птушыны тлушч, нарэзаны маленькімі кавалачкамі), дробна парэзаную цыбулю, змельчаны часнок, соль, перац. Усё перамяшаць, начыніць шыйку такім чынам, каб заставалася свабоднае месца.

Шыйку адварыць у булёне або патушыць у цымесе (гл. «Стравы з агародніны і мукі»).

СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ І МУКІ

КУГЛ (ЗАПЯКАНКА) З БУЛЬБЫ

1 кг бульбы, 1 цыбуліна, 2 морквы, 2 яйкі, 0,3 шклянкі мукі з мацы (пшанічнай мукі), 3 ст. лыжкі тлушчу, соль, перац.

Абабраную бульбу і аскрэбаную моркву надраць на дробнай тарцы або прапусціць праз мясарубку, дадаць муку, пасечаную цыбулю, соль, перац, перамяшаць. Добра змазаць тлушчам форму або глыбокую патэльню, выкласці ў яе сумесь і запякаць у духоўцы, пакуль не падрумяніцца (гадзіну або больш).

Кугл можна прыгатаваць і з варанай бульбы, якую трэба патаўчы ці прапусціць праз мясарубку.

БУЛЬБА, ТУШАНАЯ З ЛІСІЧКАМІ

600 г бульбы, 500 г лісічак, 1 цыбуліна, 100 г сметанковага масла, соль.

Перабраныя і прамытыя грыбы адварыць у падсоленай вадзе, затым дробна парэзаць, дадаць нашаткаваную цыбулю, нарэзаную невялікімі скрылькамі бульбу, уліць вадку, у якой гатаваліся грыбы, і тушыць на невялікім агні каля гадзіны. У канцы тушэння дадаць масла.

АЛАДКІ БУЛЬБЯНЫЯ

1 кг бульбы, 1 яйка, алей для смажання, соль.

Бульбу абабраць, памыць, надраць на дробнай тарцы, дадаць соль, яйка, перамяшаць. На патэльню з добра разагрэтым алеем лыжкай выкладваць бульбяную масу. Абсмажваць аладкі з абодвух бакоў.

Выпечаныя аладкі перакласці ў жароўню і паставіць на 15-20 хвілін у духоўку.

АЛАДКІ БУЛЬБЯНЫЯ З ГРУДЗІНКАЙ

1 кг бульбы, 300 г грудзінкі, 1 яйка, 1 цыбуліна, 3-4 зубкі часнаку, соль, алей для смажання.

У надраную на дробнай тарцы бульбу дадаць яйка, соль, дробна нарэзаную цыбулю, змельчаны часнок, усё перамяшаць. Выпечы аладкі.

Прамытую грудзінку нарэзаць тонкімі скрылькамі, пасаліць. На добра змазаную тлушчам бляху ўкласці тры слаі аладак, пераклаўшы іх двума сляямі падрыхтаванай грудзінкі.

Накрыць і паставіць у нагрэтую духоўку на 40 хвілін. Аладкі ўбіраюць тлушч грудзінкі, грудзінка - сок аладак.

Страву падаць на стол у гарачым выглядзе.

ПУДЫНГ БУЛЬБЯНЫ

1 кг бульбы, 2 яйкі, 1 цыбуліна, 100 г шмальцу (або топленага масла), соль.

Бульбу абабраць, памыць, надраць на дробнай тарцы, дадаць яйкі, злёгка абсмажаную цыбулю, растоплены шмалец, соль, перамяшаць. Добра змазаць шмальцам дно і сценкі жароўні, выкласці ў яе бульбяную масу, апырсаць шмальцам і паставіць у нагрэтую духоўку. Выпякаць спачатку пад накрыўкай, затым накрыўку зняць.

ПІРАЖКІ БУЛЬБЯНЫЯ

1 кг бульбы, 0,75 шклянкі мукі, 1-2 яйкі, соль, тлушч для змазвання бляхі, соль.

Для начынкi з рыбы: 500 г рыбы, 5-6 зубкоў часнаку, 1-2 цыбуліны, соль, алей для смажання.

Для начынкi з мяса: 350 г варанага мяса, 1 цыбуліна, 5-6 зубкоў часнаку, перац, соль, тлушч для смажання.

Для начынкi з тварагу: 400 г тварагу, 1-2 яйкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, кмен, соль.

Бульбу абабраць, зварыць, трошкі астудзіць, прапусціць праз мясарубку, дадаць яйкі, соль, муку, добра перамяшаць. З бульбянога цеста сфармаваць шарыкі, кожны раскачаць у

кружок, пакласці на сярэдзіну начынку, зашчыпаць краі. Выкласці піражкі швом уніз на добра змазаную тлушчам бляху і выпечы ў духоўцы.

Начынка з рыбы: падрыхтаваную рыбу пасаліць, абсмажыць на алеі, выдаліць косткі, мякаць прапусціць праз мясарубку разам з пакрышанай і злёгка абсмажанай цыбуляй, дадаць змельчаны часнок, перамяшаць.

Начынка з мяса: дробна парэзаную цыбулю падсмажыць, дадаць прапушчанае праз мясарубку мяса і яшчэ раз абсмажыць, пакласці змельчаны часнок, соль, перац, перамяшаць.

Начынка з тварагу: тварог прапусціць праз мясарубку або працерці праз сіта, дадаць сметанковае масла, соль, кмен, перамяшаць.

БУЛЬБА САЛОДКАЯ

1 кг бульбы, 100 г цукру.

У глыбокую патэльню насыпаць цукар, падаграваць яго, увесь час памешваючы, пакуль не падрумяніцца. Уліць вады, пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу і варыць, пакуль яна не пабурэе.

БУЛЬБА МАЛАДАЯ З МЁДАМ

1 кг бульбы, 200 г мёду, 200 г вады, цытрынавая кіслата, соль.

Ваду закіпяціць з мёдам, дадаць цытрынавую кіслату, апусціць аскрэбаную і памытую маладую бульбу. Варыць да гатоўнасці.

ЦЫМЕС З МЯСАМ

1 кг морквы, 600 г мяса, 3 ст. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі шмальцу, соль, цукар.

Моркву аскрэбці, памыць, нарэзаць дробнымі кавалачкамі, перацерці з мукой.

Падрыхтаванае мяса парэзаць на порцыі, абсмажыць да напаўгатоўнасці, дадаць падрыхтаваную моркву, шмалец, соль, цукар, уліць невялікую колькасць вады, тушыць каля 2 гадзін.

ЦЫМЕС З МЯСАМ І КЛЁЦКАМІ

1 кг морквы, 600 г мяса, 1,5 шклянкі мукі, 150 г шмальцу са скваркамі, 2-3 цыбуліны, цукар, соль.

Мяса нарэзаць кавалкамі, абсмажыць да напаўгатоўнасці, дадаць дробна нарэзаную моркву, перацёртую з мукой, соль, цукар, зверху пакласці клёцку, уліць невялікую колькасць вады і тушыць пад накрыўкай каля 2 гадзін.

Клёцка гатуецца наступным чынам: у прасеяную муку (1 шклянка) дадаць злёгка абсмажаную на шмальцы змельчаную цыбулю, скваркі, соль, калі трэба, трохкі вады, замясіць некрутое цеста.

Пры падачы на стол клёцку парэзаць і пакласці на цымес. Правільна прыгатаваная клёцка павінна быць рассыпістай.

ЦЫМЕС САЛОДКІ

1 кг морквы, 3 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі разынак, 200 г чарнасліву, 0,5 шклянкі мукі, 100 г сметанковага масла, 100 г цукру, соль.

Аскрэбаную і памытую моркву нарэзаць саломкай, перацерці з мукой, дадаць прамытыя разынкі, чарнасліў, цукар, соль, масла, уліць 0,5 шлянкі вады і тушыць на невялікім агні 2 гадзіны. Трэба сачыць за тым, каб цымес не прыгарэў. Калі спатрэбіцца, даліць вады (кіпеню).

ЦЫМЕС З ЯБЛЫКАМІ

1 кг морквы, 0,5 шклянкі мукі, 400 г кіслых яблыкаў, 150 г цукру, 100 г сметанковага масла, соль.

Аскрэбаную моркву нарэзаць саломкай. Гэтак жа нарэзаць яблыкі. Моркву перацерці з мукой, дадаць яблыкі, цукар, масла, соль, перамяшаць, уліць трохкі вады і тушыць да гатоўнасці на невялікім агні.

МОРКВА ГЛАЗІРАВАНАЯ

1 кг морквы, 3 ст. лыжкі цукру, 3 ст. лыжкі топленага масла, 1 ч. лыжка карыцы, соль. Нарэзаць моркву кружкамі таўшчынёй каля 8 мм, апусціць яе ў падсоленую вадку і варыць да мяккасці (каля 15 хвілін). Растапіць масла, дадаць цукар, карыцу, пакласці моркву і варыць на сярэднім агні, асцярожна памешваючы, каб не паламаць кружкі морквы, каля 10 хвілін. Морква павінна пакрыцца залацістай глазурай.

МОРКВА Ў МЁДЗЕ

500 г морквы, 4 ст. лыжкі мёду, 3 ст. лыжкі топленага масла, 3 ст. лыжкі апельсінавага соку, імбір, соль.

У растопленае масла пакласці мёд, дадаць сок, соль, імбір, апусціць нарэзаную кружкамі моркву і тушыць на невялікім агні пад накрыўкай, зрэдку памешваючы, 25-30 хвілін.

БУРАКІ, ТУШАНЫЯ З ЧАРНАСЛІВАМ

1 кг буракоў, 200 г чарнасліва, 1 ст. лыжка сметанковага масла, цукар, соль.

Буракі абабраць, змяльчыць на буйной тарцы, дадаць масла і добра прагрэць. Затым пакласці прамыты чарнасліў, соль, цукар, уліць трошкі вады і патушыць на невялікім агні.

БУРАКІ КІСЛА-САЛОДКІЯ

1 кг маленькіх буракоў, 1 ст. лыжка крухмалу, 2 ст. лыжкі алею, 2 ст. лыжкі цытрынавага соку, 1 ч. лыжка цукру, соль, перац.

Буракі старанна прамыць, заліць вадой, каб яна толькі пакрывала буракі, і зварыць іх. Адвар зліць, пакінуць 1 шклянку для соўсу. Буракі абабраць, нарэзаць скрылькамі таўшчынёй каля 3 мм.

У бурачны адвар пакласці цукар, соль, перац, уліць алей і цытрынавы сок (можна замяніць разведзенай цытрынавай кіслатай), давесці да кіпення, дадаць разведзены ў некалькіх сталовых лыжках халоднай вады крухмал (паступова і памешваючы). Праварыць соўс на малым агні, апусціць падрыхтаваныя буракі, варыць разам 2 хвіліны.

Кісла-салодкія буракі можна падаць як гарачымі, так і халоднымі.

БАБЫ, ТУШАНЫЯ Ў МЁДЗЕ

500 г бабоў, 300 г мёду, цытрынавая кіслата, соль.

У падсоленай вадзе зварыць бабы амаль да гатоўнасці. Закіпяціць мёд з 1 шклянкай вады, дадаць цытрынавую кіслату, пакласці бабы і варыць у гэтай сумесі да гатоўнасці, зняць з агню. Праз 2-3 гадзіны выняць бабы, абсушыць і падаць на стол.

ПУДЫНГ З ЛОКШЫНЫ З МЯСАМ

600 г локшыны, 300 г варанага мяса, 1-2 цыбуліны, 0,5 шклянкі булёну, 2 яйкі, 100 г тлушчу, 2 зубкі часнаку, соль.

Локшыну адварыць у падсоленай вадзе, адкінуць на друшляк, прамыць халоднай вадой.

Мяса прапусціць праз мясарубку разам з цыбуляй і часнаком, абсмажыць на тлушчы, змяшаць з локшынай.

Нагрэты сатэйнік добра змазаць тлушчам, выкласці локшыну з мясам, заліць яйкамі, разведзенымі булёнам, і запячы ў духоўцы.

ПУДЫНГ САЛОДКІ З МУКІ

1 кг мукі, 3 яйкі, 100 г цукру, 200 г сметанковага масла, 2 ст. лыжкі разынак, 200 г кіслых яблыкаў, 1 шклянка смятаны, 0,5 ч. лыжкі соды, тлушч, сочыва, соль.

Масла перацерці з цукрам і жаўткамі, змяшаць з узбітымі бялкамі, дадаць прасеяную муку, тонка нарэзаныя яблыкі без скуркі і асяродка, папярэдне замочаныя разынкі, соль, смятану і соду, пагашаную воцатам. Павінна атрымацца негустое цеста. Выкласці яго ў нагрэты сатэйнік, змазаны тлушчам, і запячы ў духоўцы.

Гатовы пудынг змазаць сочывам і падаць з малаком.

ХРЭМЗЛЕХ СА СКВАРКАМІ

2 шклянкі мукі з мацы, 0,5 шклянкі шмальцу са скваркамі, 1 цыбуліна, 1-2 яйкі, соль, тлушч для смажання.

Муку з мацы заліць 2 шклянкамі вады, даць пастаяць 30 хвілін. Цыбулю дробна парэзаць, злёгка абсмажыць на шмальцы, змяшаць з набухлай мацой, дадаць скваркі са шмальцам, яйкі, соль, замясіць негустое цеста. Сфармаваць з яго аладкі, надаць ім прадаўгаватую форму, абсмажыць з абодвух бакоў, скласці ў сатэйнік і паставіць у духоўку на 15 хвілін. Падаць з булёнам.

ХРЭМЗЛЕХ З МЯСАМ

2,5 шклянкі мукі з мацы, 300 г варанага мяса, 100 г шмальцу, 2 яйкі, 1 цыбуліна, 2-3 зубкі часнаку, соль, тлушч для смажання.

Муку з мацы заліць 2,5 шклянкамі вады, пакінуць на 30 хвілін. Затым дадаць яйкі, шмалец, соль, старанна перамяшаць. Варанае мяса прапусціць праз мясарубку разам з цыбуляй і часнаком, пасаліць. (Фарш можна падсмажыць.)

Кавалачак цеста пакласці на далоню, распляскаць яго ў кружок, пакласці ў сярэдзіну падрыхтаваны фарш, загарнуць цеста, каб атрымаўся піражок. Абсмажыць хрэмзлех на патэльні з разагрэтым тлушчам, перакласці ў сатэйнік, паліць растопленым тлушчам, накрыць і паставіць у духоўку на 15-20 хвілін.

Падаць да булёну або як другую страву.

КУГЛ З МАЦЫ

2,5 шклянкі мукі з мацы, 4 яйкі, 2 цыбуліны, 4 ст. лыжкі шмальцу, 0,5 шклянкі алею, соль, перац.

Муку з мацы заліць 1 шклянкай кіпеню, перамяшаць, накрыць. Калі запараная мука астыне, дадаць у яе змельчаную цыбулю, падсмажаную на шмальцы, яйкі, палову алею, соль, перац, добра перамяшаць.

У форму або глыбокую патэльні ўліць рэшту алею, разагрэць яго, перакласці падрыхтаваную масу і запячы ў духоўцы (на сярэднім агні каля гадзіны).

САЛОДКІЯ СТРАВЫ І МУЧНЫЯ ВЫРАБЫ

РЭДЗЬКА, ВАРАНАЯ Ў МЁДЗЕ

1 кг рэдзькі (чорнай), 2 шклянкі штучнага мёду (патакі), 2 шклянкі цукру, 200 г арэхаў, скарынка з 1 апельсіна, 1 ч. лыжка імбіру.

Рэдзьку абабраць, прамыць, змяльчыць на буйной тарцы. У невялікай колькасці вады адварыць амаль да гатоўнасці, затым прамыць халоднай вадой, адкінуць на друшляк.

У 2 шклянкі вады ўліць мёд і ўсыпаць цукар, памешваючы, давесці да кіпення, апусціць падрыхтаваную рэдзьку, праз 10 хвілін дадаць скарынку апельсіна (свежую змяльчыць на буйной тарцы, сухую паварыць 5 хвілін, асушыць, прапусціць праз мясарубку). Варыць рэдзьку пад накрыўкай. Калі амаль не застанеца вадкасці, пакласці імбір і змельчаныя арэхі, пасля чаго варыць, увесь час памешваючы, пакуль рэдзька не набудзе светла-карычневы колер.

ЦУКЕРКІ З АПЕЛЬСІНАВАЙ СКАРЫНКІ

500 г цукру, скарынка з 2 апельсінаў, 0,5 л вады.

Апельсінавыя скарынкі заліць халоднай вадой, вытрымаць 12-15 гадзін, пры гэтым 3-4 разы змяніць ваду. Вымачаныя скарынкі адварыць да мяккасці, нарэзаць скрылькамі. З цукру і вады прыгатаваць сіроп, апусціць у яго падрыхтаваныя скарынкі, варыць 10 хвілін, пакінуць у сіропе на суткі. Затым сіроп зліць, скарынкі ўкачаць у цукар.

ЦУКЕРКІ З ЧАРНАСЛІВУ

250 г буйнога чарнасліву, 1 шклянка ядраў арэхаў (грэцкія і фундук), 0,5 шклянкі цукру, 2 ч. лыжкі рому, 4 ч. лыжкі павідла, ванілін.

З палярэдне замочанага і прамытага чарнасліву выняць костачкі. Трэцюю частку чарнасліву пасячы, дадаць тоўчаныя арэхі, цукар, ром, павідла, добра вымесіць. З

атрыманай масы скачаць каўбаскі, нарэзаць іх кавалачкамі, аформіць у выглядзе костачак, укладзі ў ачышчаны чарнасліў.

«Цукеркі» ўкачаць у цукар, змешаны з ванілінам, кожную змясціць у папяровую разетку.

МАКОЎНІКІ

1 шклянка маку, 1 шклянка ядраў арэхаў, 5 ст. лыжак цукру, 150 г мёду, 1 ст. лыжка алею, карыца.

Мак патаўчы ў ступцы або прапусціць праз мясарубку, змяшаць з пасечанымі арэхамі.

Разагрэць у рондаль мёд, дадаць цукар, паварыць, пакуль ён не распусціцца. Апусціць у сіроп мак з арэхамі, варыць разам 15-20 хвілін, часта памешваючы.

Атрыманую масу злёгка астудзіць, выкладзі на мармуровую або драўляную дошку, змазаную алеем, слоём каля 2 см, пасыпаць молатай карыцай і нарэзаць квадратамі або ромбамі.

МЕРАНГІ

3 яечныя бялкі, 1 ч. лыжка тлушчу, 1 шклянка цукру, 1 ч. лыжка цытрынавага соку.

Ахалоджаныя бялкі ўзбіць у пену (пажадана ў міксеры). Працягваючы ўзбіваць, усыпаць патрошку цукар, у канцы дадаць цытрынавы сок.

На змазаную тлушчам бляху чайнай лыжкай выкладзі порцыі бялкоў і выпякаць у слаба нагрэтай духоўцы на працягу гадзіны.

ХАЛА

4-5 шклянак пшанічнай мукі, 0,5 шклянкі алею, 40-50 г дражджэй, 1 ст. лыжка цукру, 3 яйкі, мак або кунжут, соль.

Змяшаць у місцы алей, соль, цукар, уліць 1 шклянку кіпеню, перамяшаць, дадаць 0,5 шклянкі халоднай вады і зноў размяшаць. Дадаць разведзеныя ў невялікай колькасці цёплай вады дрожджы і ўзбітыя яйкі (1 яйка пакінуць для змазвання хал), усыпаць прасяяную муку і замясіць некрутое цеста. Вымешваць яго на дошцы, пакуль не будзе прыліпаць да рук. Пакласці цеста ў міску, накрыць сурвэткай і паставіць у нагрэтую (але на гарачую) духоўку на 1 хвіліну. Затым змясціць у цёплае месца прыкладна на гадзіну. Цеста павінна ўдвая павялічыцца ў аб'ёме.

Цеста, якое паднялося, выкладзі на дошку, яшчэ раз вымесіць, падзяліць на 4 часткі, а кожную - на 3 або 4. Гэтыя часткі раскачаць калбаскамі, сплясці з іх чатыры халы, пакласці іх на змазаную алеем бляху і даць падняцца (прыкладна 45 хвілін). Змазаць узбітым яйкам, пасыпаць макам або кунжутам. Выпякаць халы на сярэднім агні ў папярэдне нагрэтай духоўцы 30-40 хвілін.

Гатовыя вырабы выкладзі на дошку, накрыць ручніком і яшчэ чым-небудзь, але не цяжкім. Праз 10-15 хвілін пакрыццё зняць, пакінуць халы астываць пад сурвэткай.

ТЭЙГЛАХ (ЦЕСТА, ВАРНАЕ Ў МЁДЗЕ)

3 шклянкі мукі, 6 яек, 2 ст. лыжкі алею, 2 шклянкі мёду, 2 шклянкі цукру, цукар або мак для абсыпкі.

Яйкі ўзбіць, дадаць алей, усыпаць прасяяную муку і, не дадаючы вады, замясіць цеста, раскачаць яго ў пласт і выразаць розныя фігуркі - зорачкі, кольцы і г.д.

У глыбокі рондаль са шчыльнай накрыўкай уліць 3 шклянкі вады, дадаць мёд, цукар, перамяшаць, даць закіпець. Апусціць усе падрыхтаваныя фігуркі з цеста, накрыць і варыць на сярэднім агні 40-45 хвілін. Накрыўку адкрываць на кароткі час толькі для таго, каб памяшаць тэйглах. Гатовыя тэйглах набываюць светла-карычневы колер.

На змочаную вадой дошку хутка вымаць па адной фігурцы, абсыпаць іх цукрам або макам.

ТЭЙГЛАХ З СОДАЙ

4-4,5 шклянкі мукі, 7 яек, 200 г мёду, 3 ст. лыжкі алею, 1 кг цукру, 0,5 шклянкі гарэлкі, 0,5 ч. лыжкі соды. воцат.

Яйкі ўзбіць, дадаць алей, пітную соду, пагашаную воцатам, 3 ст. лыжкі цукру, гарэлку, перамяшаць, усыпаць муку і замясіць не вельмі крутое цеста. Падзяліць яго на часткі, кожную раскачаць у пласт, выразаць розныя фігуркі.

У рондаль уліць 2,5 шклянкі вады, дадаць мёд, усыпаць цукар, паставіць на агонь і размешваць да таго часу, пакуль не растане цукар. Калі сіроп закіпіць, апусціць у яго ўсе падрыхтаваныя фігуркі з цеста, шчыльна накрыць і варыць, не адкрываючы, каля 40 хвілін. Пасля гэтага кожныя 5 хвілін, хутка адкрыўшы накрыўку, памешваць тэйглах, каб не прыгарэлі. Калі вырабы набудуць арэхаваы колер, хутка выняць іх па адным на змочаную вадой дошку і абсыпаць цукрам.

У сіропе, які застаецца, нічога не дабаўляючы, можна зварыць другую порцыю тэйглах (колькасць прадуктаў у два разы меншая, чым для першай).

ТЭЙГЛАХ (ВАРЫЯНТ)

2,5 шклянкі мукі, 4 яйкі, 4 ст. лыжкі алею, 500 г мёду, 0,75 шклянкі цукру, 1 ч. лыжка соды, 1 ч. лыжка імбіру, 2 шклянкі ядраў арэхаў, соль.

Змяшаць муку, соль і соду, дадаць яйкі, алей, замясіць крутое цеста (калі спатрэбіцца, норму мукі можна павялічыць). Раскачаць з цеста каўбаскі таўшчынёй з аловак, парэзаць іх на кавалачкі даўжынёй 0,5 см. Гэтыя кавалачкі раскласці на змазанай блясе, выпечы ў духоўцы на сярэднім агні да румянага колеру (каля 20 хвілін).

Змяшаць у рондалі мёд, цукар, дадаць імбір, кіпяціць на працягу 15 хвілін, затым апусціць у сіроп кавалачкі выпечанага цеста і варыць яшчэ 5 хвілін. Затым дадаць арэхі (іх можна замяніць 2 шклянкамі выпечаных шарыкаў з цеста), варыць каля 15 хвілін. Тэйглах гатовы, калі кропля сіропу не расцякаецца на мокрай паверхні.

Выкласці тэйглах на змочаную вадой дошку, даць трошкі астыць, разраўнаваць і нарэзаць квадратамі або ромбікамі.

ЛЭКАХ (ПЕРНІК)

1 шклянка мёду, 1 шклянка цукру, 4 ст. лыжкі алею, 2 яйкі, 1 бутэлька кефіру, 4-5 шклянак мукі, 0,5 ч. лыжкі соды.

1 шклянку вады, мёд і цукар кіпяціць разам да поўнага распушчэння цукру (можна выкарыстаць сіроп, які застаўся пасля прыгатавання тэйглах), дадаць кефір, алей, яйкі, пітную соду, усыпаць муку, усё старанна перамяшаць. Цеста павінна мець кансістэнцыю густой смятаны.

Выліць цеста ў шчодро змазаную алеем форму, запоўніўшы яе толькі да паловы, бо лэках пры выпечцы павялічваецца ўдвая. Выпякаць спачатку ў гарачай духоўцы, затым агонь зменшыць.

СТРУДЭЛЬ

2 шклянкі мукі, 2 яйкі, 0,25 шклянкі малака, 500 г яблыкаў, 2 ст. лыжкі воцату, 100 г мукі з сухароў, 100 г сметанковага масла, 2-3 ст. лыжкі разынак, 100 г ядраў арэхаў, 0,5 шклянкі цукру, 0,5 ч. лыжкі карыцы, соль.

У прасеянай муцэ зрабіць паглыбленне, уліць туды яйка, змешанае з соллю і воцатам, заліць гарачым малаком (вадой) і вымешаць - спачатку лыжкай, затым рукой. Атрыманае цеста на 1-2 гадзіны паставіць у цёплае месца (можна пад рондаль, на якім змешчаны слоік з гарачай вадой, бо цеста не павінна астываць).

Падзяліць цеста на 3 кавалкі, кожны пакласці на ручнік, пасыпаны мукой, і вельмі-вельмі тонка раскачаць. Змазаць цеста растопленым маслам, пасыпаць мукой з сухароў, зверху пакласці тонкія скрылькі ачышчаных яблыкаў, падсушаныя і змельчаныя арэхі, прамытыя і загадзя замочаныя разынкамі. Усё пасыпаць цукрам, змешаным з карыцай, апырскаць растопленым маслам.

Пры дапамозе ручніка згарнуць цеста рулетам, пакласці на змазаную тлушчам бляху (швом уніз), змазаць рулет сумессю яйка, цукру і вады, пракалоць у некалькіх месцах вострым нажом. Выпякаць студэль 25-30 хвілін. Разрэзаць, пакуль ён не астыў.

ЦЕСТА ЗАВАРНОЕ З МАЦЫ

1 шклянка мукі з мацы, 4 яйкі, 0,5 шклянкі алею (пажадана аліўкавага), соль.

Уліць у рондаль 1 шклянку вады, дадаць соль і алей, давесці да кіпення. Зняць з агню, усыпаць муку, старанна перамяшаць, а затым прагрэць на малым агні, увесь час памешваючы. Калі маса пачне цягнуць і адліпаць ад сценак, злёгка астудзіць яе і ўбіць па аднаму яйкі, перамешваючы пасля кожнага цеста.

На змазаную алеем бляху чайнай лыжкай выкласці цеста, пакідаючы паміж кавалачкамі дастаткова месца, бо вырабы значна павялічваюцца ў аб'ёме пры выпечцы. Выпякаць у моцна разагрэтай духоўцы пры тэмпературы 190° - да залаціста-карычневага колеру. Гатовыя вырабы астудзіць, начыніць сочывам або павідлам, можна проста пасыпаць цукровай пудрай.

ХРЭМЗЛЕХ САЛОДКІЯ

2 шклянкі мукі з мацы, 0,5 шклянкі цукру, 100 г разынак, 1 шклянка малака, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 1-2 яйкі, соль, ягады з сочыва.

У муку з мацы ўліць малако, пакінуць на 30 хвілін, каб маса набухла. Затым дадаць палову масла, прамытыя разынкі, цукар, яйкі, ягады з сочыва, дробку солі і замясіць мяккае цеста. Сфармаваць з цеста шарыкі, надаць ім авальную форму і падсмажыць на масле. Затым скласці ў сатэйнік і паставіць у нагрэтую духоўку на 10-15 хвілін.

Крыніца: Тамара і Ўладзімір Рэўтовічы. Пакаштуйце - смачна. Мінск, Польша, 1993.