

ЛИТОВСКАЯ КУХНЯ

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

Ужо многа стагоддзяў назад летувісы ўмелі па-майстэрску вяліць і вэндзіць мяса. Вяндліна з дзіка ў нашай казне прымалася нароўні з грошамі.

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

Не менш спажываныя і смачныя стравы гатуюць з бульбы і круп. Тоўстыя свіныя кішкі, начыненыя надзёртай бульбай або ячнымі крупамі і запраўленыя салам, называюцца ведзярай. Ведзярай, цэпелінай, рагаўляй - тыповыя нацыянальныя летувіскія стравы. Любяць у Летуве і галубцы, завезеныя сюды з Усходу. Толькі замест вінаградных лістоў тут выкарыстоўваліся капустныя, бараніну замянілі свінінай і грыбамі, а гранатавы сок і курагу - смятанай. Так долма ператварылася ў галубцы. З буракоў гатуюць першыя стравы, у тым ліку і шырока вядомы летувіскі боршч.

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

ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

СУП З БУРАКОЎ І ГРЫБОЎ

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

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

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

Суп падаць са смятанай.

БОРШЧ ЛЕТУВІСКІ

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

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

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

СУП СЯЛЯНСКІ

500 г ялавічыны або свініны, 0,5 качана капусты, 8 бульбін, 2 морквы, 1 цыбуля-парэй, 0,5 кораня сельдэрэю, 0,5 кораня пятрушкі, 1 цыбуліна, 4 памідоры, 1 ст. лыжка топленага сала, 0,5 шклянкі смятаны, 10 гарошын чорнага перцу, соль, лаўровы ліст.

З мяса зварыць булён, працадзіць яго. Капусту нарэзаць квадрацікамі, іншую агародніну, акрамя бульбы, - кружочкамі. Моркву, цыбулю, цыбулю-парэй, пятрушку, сельдэрэй падсмажыць на сале.

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

СУП З ЦЯЛЯЦІНЫ СА СКРЫЛЯЙ

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

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

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

З мукі, яйка, малака і солі замясіць даволі крутое цеста, тонка раскачаць яго, разрэзаць на палоскі 1х3 см.

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

Пры падачы на стол пасыпаць зеленню пятрушкі.

РАСОЛЬНІК ДАМАШНІ

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

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

Пры падачы на стол заправіць смятанай.

СУП З ПАМІДОРАЎ З РЫСАМ

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

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

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

Пры падачы на стол у кожную талерку пакласці смятану.

СУП РЫСАВЫ З ЦЫТРЫНАЙ

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

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

Да супу падаць смятану ў асобным посудзе.

СУП РЫБНЫ З ФРЫКАДЭЛЬКАМІ І БУЛЬБАЙ

1 кг рыбы, 1 морква, 1 карань пятрушкі з зеленню, 2 цыбуліны, 0,5 караня сельдэрэю, 1 яйка, 4 бульбіны, 1 ст. ложка сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. ложка мукі, 1 лустачка белага хлеба, соль, перац, лаўровы ліст.

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

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

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

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

Падаць са смятанай і дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

СУП-ПЮРЭ З БУЛЬБЫ

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

Мяса прамыць, заліць халоднай вадой, варыць 1-1,5 гадзіны, затым пакласці аабраную нарэзаную бульбу, іншую агародніну, прыправы і варыць, пакуль мяса не стане мяккім.

Мяса выняць, булён працадзіць, агародніну працерці праз сіта, пакласці зноў у булён.

Муку падсмажыць на масле, разбавіць булёнам і ўліць у суп. Яечны жаўток узбіць, змяшаць са смятанай і заправіць суп, ахалоджаны да 80°.

Да супу-пюрэ падаць белыя сухарыкі.

СУП-ПЮРЭ З ЦЫБУЛІ

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

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

СУП ПІЎНЫ

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

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

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

СУП МАЛОЧНЫ З МАННЫМІ КРУПАМІ

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

0,5 л вады закіпяціць, пакласці масла (каб крупы не склейваліся), затым, памешваючы, патрошку сыпаць манныя крупы. Калі яны зварацца, уліць малако і вяршкі, падагрэць, але не даць закіпець. У гатовы суп пакласці цукар і соль, дадаць узбіты жаўток, змешаны з малаком.

Да супу падаць белыя сухарыкі.

СУП МАЛОЧНЫ З БУЛЬБЯНЫМІ КЛЁЦКАМІ

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

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

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

Перад падачай на стол пакласці ў суп масла.

СУП МАЛОЧНЫ САЛОДКІ З КЛЁЦКАМІ

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

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

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

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

Падаваць суп можна як цёплым, так і халодным.

БОРШЧ ЛЕТУВІСКІ ХАЛОДНЫ

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

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

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

Халодны боршч падаць з варанай або смажанай бульбай.

БОРШЧ ХАЛОДНЫ З ЯБЛЫКАМІ

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

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

Да баршчу падаць абабраную бульбу, звараную ў лупінах.

СУП З САДАВІНЫ І ЯГАД СА СКРЫЛЯЙ

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

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

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

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

Суп з садавіны і ягад падаць ахалоджаным.

СУП З ЧАРНІЦ З КЛЁЦКАМІ

3 шклянкі чарніц, 1 шклянка цукру, 1 шклянка смятаны, карыца, цытрынавая скарынка.

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

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

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

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

СТРАВЫ З РЫБЫ

РЫБА ВЭНДЖДНАЯ ПАД ТАМАТНЫМ СОЎСАМ

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

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

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

СЕЛЯДЗЕЦ З ПАДСМАЖАНАЙ ЦЫБУЛЯЙ

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

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

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

СЕЛЯДЗЕЦ СА СМАЖАНЫМІ ГРЫБАМІ

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

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

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

РАЛЬМОПСЫ

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

Селядцы вымачыць, выпатрашыць, выдаліць косткі.

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

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

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

ШЧУПАК СМАЖАНЫ

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

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

РУЛЕТ СА ШЧУПАКА

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

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

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

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

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

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

РЫБА, ТУШАНАЯ З ВЯРШКАМІ

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

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

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

КАРП, ЛЕШЧ, ЛІНЬ АБО ТРАСКА, ФАРШЫРАВАНЫЯ КАВАЛКАМІ

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

Для соўсу: 0,5 ст. лыжкі мукі, 1 ст. ложка тамату-пюрэ. 0,5 ст. лыжкі топленага масла, 2 ст. лыжкі смятаны.

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

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

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

КАРП, ТУШАНЫ Ў ПІВЕ

1 кг карпа, 1,5 шклянкі піва, 1 ст. ложка разынак або сушаных яблыкаў, 1 шклянка разбаўленага воцату, 1 шклянка крошак белага хлеба, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, перац чорны і духмяны, гваздзіка, цытрынавая скарынка.

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

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

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

АКУНЬ, ТУШАНЫ З САЛАМ І БУЛЬБАЙ

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

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

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

СЕЛЯДЗЕЦ У ЦЕСЦЕ

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

Селядцы добра вымачыць, выпатрашыць, зняць скуру, выдаліць косткі. Кожную палавінку селядца змазаць алеем, апырсаць разведзенай цытрынавай кіслатай або воцатам, пасыпаць змельчанай зеленню пятрушкі і пакінуць на 30 хвілін.

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

Селядзец у цесце падаць з варанай або смажанай бульбай.

ЗАПЯКАНКА З СЕЛЯДЦА

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

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

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

МЯСНЫЯ СТРАВЫ

ЯЛАВІЧЫНА, НАШПІГАВАНАЯ АГАРОДНІНАЙ І САЛАМ

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

Для соўсу: 0,5 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 0,5 ст. лыжкі сметанковага масла.

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

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

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

ЗРАЗЫ ЛЕТУВІСКІЯ

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

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

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

Нашаткаваную цыбулю, пасечаныя вараныя грыбы і хлебныя крошкі падсмажыць на масле, дадаць нарэзанае дробнымі кубікамі сала, змельчаную зелень пятрушкі, соль,

перац, яйка, перамяшаць. Падрыхтаваны фарш пакласці на кавалкі мяса, загарнуць іх у выглядзе рулетаў, перавязаць ніткай, абсыпаць мукой і абсмажыць з усіх бакоў на топленым сале.

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

Да зраз падаць ячную кашу або бульбяное пюрэ.

КУМПЯК ВЭНДЖАНЫ АДВАРНЫ

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

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

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

КУМПЯК СМАЖАНЫ

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

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

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

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

ЗРАЗЫ З ВЭНДЖАНАГА КУМПЯКА

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

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

Пакласці зразы ў адзін рад у рондаль, уліць 1-1,5 шклянкі вады або булёну і тушыць пад накрыўкай, пакуль мяса не стане мяккім, але не разварыцца. У канцы тушэння ўліць смятану.

Перад падачай на гтол выдаліць ніткі, зразы паліць соўсам, у якім яны тушыліся.

ГРУДЗІНКА СВІНАЯ ФАРШЫРАВАНАЯ

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

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

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

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

Падаць з бульбяным пюрэ або тушанай рэпай.

БАЧОК ВЭНДЖАНЫ, ТУШАНЫ З КІСЛАЙ КАПУСТАЙ

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

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

Калі капуста вельмі кіслая, прамыць яе.

Вогнетрывалы шклянны посуд змазаць салам, пакласці слой капусты, слой мяса, зноў капусту, мяса і г.д., пакуль не будуць выкарыстаны ўсе прадукты. Затым уліць каля шклянкі вады, дадаць топленае сала і тушыць пад накрыўкай у духоўцы 1,5-2 гадзіны. У канцы тушэння пакласці перац. Калі ў працэсе гатавання капуста стане сухой, можна ўліць трошкі гарачай вады.

ПАРАСЯ СМАЖАНАЕ, НАЧЫНЕНАЕ СКРЫЛЯЙ

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

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

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

З мукі, яйка, солі і невялікай колькасці вады прыгатаваць даволі крутое цеста, тонка раскачаць яго і нарэзаць квадрацікамі 3х3 см. Адварыць скрыляй у падсоленай вадзе, змяшаць з лівернай масай, дадаць масла, уліць трошкі вады або булёну. Падрыхтаванай начынкай запоўніць брушка парасяці, затым зашыць яго.

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

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

КАЎБАСКІ ДАМАШНІЯ СМАЖАНІЯ

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

Свініну прапусціць праз мясарубку або дробна пасячы, дадаць соль, змельчаны часнок, маяран, молаты перац, дробна нарэзанае сала, уліць трошкі вады або булёну, усё перамяшаць і атрыманай масай начыніць свінія тонкія кішкі, загадзя старанна прамытыя.

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

ЗАПЯКАНКА З ВЯНДЛІНЫ СА СКРЫЛЯЙ

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

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

З мукі, яйка, солі і невялікай колькасці вады прыгатаваць цеста, тонка раскачаць яго і нарэзаць квадрацікамі 3х3 см. Адварыць скрыляй у падсоленай вадзе, адкінуць на сіта; абліць халоднай вадой, каб не склеіліся.

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

БІГУС ПА-ВЯСКОВАМУ

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

Кіслую капусту патушыць, дадаўшы сала. Пакласці ў капусту нарэзаную чатырохвугольнікамі абсмажаную адварную свініну, а таксама падсмажаныя цыбулю,

муку (не абавязкова), лаўровы ліст, перац гарошкам. Усё перамяшаць і тушыць яшчэ 10-15 хвілін. Замест свініны можна пакласці скрылькі падсмажанай каўбасы.

Бігус падаць разам з варанай бульбай.

НЫРКІ ТУШАНЫЯ

700 г нырак, 2 морквы, 1 карань пятрушкі з зеленню, 5 бульбін, 3 цыбуліны, 2 салёныя агуркі, 2 ст. лыжкі топленага сала, 1 ст. лыжка мукі, 1 шклянка смятаны, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, перац, часнок.

Нырки старанна прамыць, нарэзаць упоперак нятоўстымі скрылькамі (ялавічныя нырки спачатку трэба вымачыць і адварыць у падсоленай вадзе), абсыпаць мукой і абсмажыць. Затым перакласці ў рондаль, заліць вадой або булёнам, дадаць смятану, тамат-пюрэ і паставіць тушыць.

Ачышчаныя і нарэзаныя агуркі, моркву, пятрушку, цыбулю, бульбу падсмажыць, пакласці ў рондаль з ныркамі і працягваць тушыць, пакуль яны не стануць мяккімі. У канцы дадаць змельчаны часнок, перац.

Пры падачы на стол пасыпаць дробна парэзанай зеленню пятрушкі.

ПАШТЭТ З ПЕЧАНЫ З САЛАМ

500 г свіной або цялячай печані, 200 г свежага сала, 200 г свініны (мякаць), 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 цыбуліны, 1 морква, 2 яйкі, 1 лустачка булкі, 0,3 шклянкі малака, 8 чорных ягад ядлоўцу, соль, чорны і духмяны перац.

Падрыхтаваныя пячонку, свініну, моркву, цыбулю нарэзаць, уліць трошкі вады і патушыць да мяккасці. Ахаладзіць і два разы прапусціць праз мясарубку разам з замочанай у малацэ булкай. Дадаць размякчанае масла, узбітыя яйкі, змельчаныя ягады ядлоўцу, соль, перац і расцерці з дабаўленнем дробна нарэзанага сала да ўтварэння рыхлай масы.

Дно місачкі або формы для паштэту выкласці тонка нарэзанымі скрылькамі сала, пакласці падрыхтаваную пячоначную масу, зверху таксама абкласці скрылькамі сала і запячы ў духоўцы (каля 30 хвілін).

Гатовы паштэт ахаладзіць.

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

СТРАЎНІК СВІНЫ, ФАРШЫРАВАНЫ БУЛЬБАЙ

1 свіны страўнік, 2,5-3 кг бульбы, 0,5 л малака, 300-400 г сала, 400 г цыбулі, соль, перац, лаўровы ліст.

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

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

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

РУБЕЦ З ТАМАТНЫМ СОЎСАМ

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

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

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

Падаць з фасоліяй або ячнай кашай.

ВЫМЯ, СМАЖАНАЕ Ў СУХАРАХ

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

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

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

ВЕДЗЯРАЙ З КРУП

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

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

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

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

ВЕДЗЯРАЙ З БУЛЬБЫ

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

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

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

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

ВЕДЗЯРАЙ З КРЫВІ

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

Ячныя крупы заліць вадой, якая кіпіць, і паставіць у нагрэтую духоўку для набухання. Пасля гэтага дадаць у крупы добра размешаную кроў, падскаванае сала з кішак, маяран, перац, соль, усё перамяшаць.

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

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

СКЛІНДЖАЙ (АЛАДКІ) З КРЫВІ

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

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

Да аладак падаць сметанковае масла, бруснічнае або яблычнае павідла.

ЗАПЯКАНКА З КРЫВІ

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

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

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

КУРАНЯТЫ СМАЖАНЫЯ ФАРШЫРАВАННЫЯ

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

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

Куранят выпатрашыць, прамыць, пасаліць.

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

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

Куранят падаць на стол неразрэзанымі.

ГУСЬ (КАЧКА), НАЧЫНЕНАЯ КАПУСТАЙ

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

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

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

Гусь, начыненая капустай, падаецца толькі гарачай.

ШЫЯ ГУСІНАЯ ФАРШЫРАВАНАЯ

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

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

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

ЦЕЦЯРУК (ГЛУШЭЦ) СМАЖАНЫ

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

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

Глушца смажыць гэтак жа, як цецярука.

ЗАЯЦ, ТУШАНЫ Ў СМЯТАНЕ

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

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

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

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

агароднінай, ягадамі ядлоўцу, заліць булёнам, дадаць частку смятаны і тушыць пад накрыўкай, пакуль мяса не стане мяккім. У канцы тушэння ўліць рэшту смятаны, пакласці цукар.

СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ І МУКІ

ФРЫКАДЭЛЬКІ З ВАРАНАЙ БУЛЬБЫ

12 бульбін, 1 шклянка крухмалу, 1-2 яйкі, 75 г салёнага сала або 1 шклянка смятаны, соль. Для мяснога фаршу: 300 г варанага мяса, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка топленага сала або масла.

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

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

Гатовыя фрыкадэлькі падаць з падсвараным салам або смятанай.

ПАЛЬЧЫКІ БУЛЬБЯНЫЯ З КМЕНАМ

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

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

Да пальчыкаў падаць таматны соўс.

БУЛЬБАНАЙ

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

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

Гатовыя бульбанай заліць скваркамі з падсмажанай цыбуляй і смятанай.

ЗРАЗЫ БУЛЬБЯНЫЯ

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

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

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

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

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

ЗАПЯКАНКА З БУЛЬБЫ І ТВАРАГУ

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

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

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

КАША З НАДЗЁРТАЙ БУЛЬБЫ

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

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

КУБАЧКІ З НАДЗЁРТАЙ БУЛЬБЫ

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

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

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

ЦЭПЕЛІНАЙ

15 сырых бульбін, 5 вараных бульбін, соль.

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

Для соўсу: 70 г сала, 1 цыбуліна, 2-3 ст. лыжкі смятаны.

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

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

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

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

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

БУЛАЧКІ З БУЛЬБЫ

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

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

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

КУГЕЛІС (БУЛЬБЯНАЯ БАБКА)

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

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

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

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

РАГАЎЛЯЙ

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

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

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

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

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

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

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

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

ГАЛУБЦЫ КАПУСНЫЯ

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

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

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

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

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

Качан капусты, з якога выразана храпка, паварыць у падсоленай вадзе, каб лісты сталі мяккімі. Выняць качан з вады, разабраць на асобныя лісты, зрэзаць патаўшчэнні. На кожны капусны ліст пакласці фарш - з мяса, агародніны, круп або тварагу, згарнуць трубочкай. Галубцы абсыпаць мукой, абсмажыць на патэльні, перакласці ў рондаль, дадаць тамат-пюрэ, уліць ваду або булён і патушыць (1-1,5 гадзіны), у канцы тушэння дадаць смятану.

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

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

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

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

ГАЛУБЦЫ ЛЕТУВІСКІЯ

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

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

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

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

СЕЛЬДЭРЭЙ СМАЖАНЫ

3-4 карані сельдэрэю, 1 яйка, 1 ст. лыжка топленага масла, 0,5 шклянкі сухароў, соль.

Аскрэбаны сельдэрэй адварыць, нарэзаць скрылькамі таўшчынёй 0,5-1 см, змачыць ва ўзбітым яйку, укачаць у сухары, пакласці ў адзін рад на патэльнію з добра разагрэтым маслам, пасаліць і падсмажыць. Смажаны сельдэрэй падаць да мясных страў.

АГУРКІ ФАРШЫРАВАННЯ

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

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

ЗАПЯКАНКА МАРКОЎНАЯ

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

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

На стол падаць са смятанай.

АЛАДКІ З БУРАКОЎ І ТВАРАГУ

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

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

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

АЛАДКІ З СЫРАМ

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

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

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

Пры падачы на стол паліць аладкі растопленым маслам.

СКРЫЛЯЙ АДВАРНЫЯ

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

З мукі, яек, солі і невялікай колькасці вады замясіць даволі крутое цеста, тонка раскачаць яго, нарэзаць квадрацікамі 3x3 см, абсыпаць мукой, каб не склеіліся. Апусціць скрыляй у падсоленую ваду, якая кіпіць, і зварыць іх.

Выбраныя шумоўкай скрыляй паліць падсквараным салам, змешаным са смятанай.

СКРЫЛЯЙ СМАЖАНЫЯ

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

З яек, мукі, солі і вады замясіць цеста, раскачаць яго ў тонкі пласт і нарэзаць квадрацікамі 5x5 см. Абсмажыць іх з абодвух бакоў на патэльні з добра разагрэтым маслам.

Пры падачы на стол смажаныя скрыляй паліць смятанай.

ЗАПЯКАНКА СА СКРЫЛЯЙ З СЫРАМ

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

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

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

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

КАЛДУНАЙ

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

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

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

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

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

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

ВІРЦІНЯЙ

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

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

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

Прыгатаваць цеста, як для калдунай.

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

Цеста тонка раскачаць, нарэзаць квадратамі 6х6 см. Пакласці на кожны квадрат начынку, край старанна зашчыпаць, бо вірціняй трэба варыць даволі доўга.

Падсварыць нарэзанае сала, дадаць смятану. Гэтым соўсам паліць зваранья ў падсоленай вадзе вірціняй.

БУЛАЧКІ ТУШАНЫЯ

500 г мукі, 1 шклянка малака, 10 г дражджэй, 1 ч. лыжка цукру, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

З вечара паставіць цеста, замешанае з падагрэтага малака, 1/3 часткі мукі і дражджэй.

Раніцай дадаць рэшту мукі і соль, замясіць некрутое цеста і паставіць у цёплае месца, каб паднялося. Раскачаць яго ў выглядзе валікаў, нарэзаць кавалачкамі, выкласці на бляху, даць пастаяць. Затым змазаць малаком з цукрам і выпечы ў духоўцы.

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

Падаць булчкі з растопленым маслам, змешаным са смятанай.

МАЛОЧНЫЯ СТРАВЫ

ТВАРОГ З ВЯРШКАМІ

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

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

ТВАРОГ З КМЕНАМ

400 г тварагу, 1 ст. лыжка кмену, 4 ст. лыжкі смятаны, соль.

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

Падаць да варанай бульбы або выкарыстаць для бутэрбродаў.

ТВАРОГ З СЕЛЯДЦОМ

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

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

Падаць з гарачай бульбай.

ТВАРОГ З МЁДАМ

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

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

СЫРНІКІ З БУЛЬБАЙ

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

Абабраную бульбу зварыць у падсоленай вадзе, патаўчы, астудзіць, дадаць расцёрты тварог, муку, яйка, соль, перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць круглыя сырнікі, абсмажыць на добра разагрэтым масле з абодвух бакоў або пакласці на змазаную маслам бляху і выпякаць у духоўцы да ўтварэння румянай скарынкі.

Гарачыя сырнікі падаць са смятанай.

БУЛАЧКІ З ТВАРАГУ

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

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

Падаць з растопленым маслам, змешаным са смятанай.

СЫР СМАЖАНЫ

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

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

Падаць са смятанай або цукрам.

АЛАДКІ НА МАЛОДЗІВЕ

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

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

Падаць са смятанай або растопленым маслам.

МАЛОДЗІВА З САЛАМ

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

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

МУЧНЫЯ ВЫРАБЫ

БУЛКА ЗДОБНАЯ

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

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

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

Гатовым цестам запоўніць формы да 2/3 іх аб'ёму, даць пастаяць яшчэ крыху, выпякаць каля гадзіны.

БУЛАЧКІ З КМЕНАМ

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

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

БУЛАЧКІ З САЛАМ

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

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

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

ПАЛЬЧЫКІ ДА ПІВА

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

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

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

СУХАРЫКІ ЛЕТУВІСКІЯ

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

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

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

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

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

ПЕРНІК ВЯСКОВЫ

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

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

ПЕРНІК З ЖЫТНЯЙ МУКІ

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

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

Падрыхтаваную масу выкласці на бляху, змазаную тлушчам і пасыпаную сухарамі, слоём 1,5-2 см і выпечы ў даволі гарачай духоўцы. Гатовы пернік астудзіць, нарэзаць кавалкамі.

ПЕРНІК МЯККІ

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

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

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

ПЕРНІК ВАРАНЫ

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

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

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

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

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

КЕКС ХУТКІ

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

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

Форму (або формы) для кекса змазаць тлушчам, пасыпаць мукой, выкласці цеста (яно павінна запоўніць 2/3 аб'ёму формы) і выпякаць у духоўцы на працягу 45 хвілін.

ПЕЧЫВА З БУЛЬБЯНОЙ МУКІ

400 г крухмалу, 2 яйкі, 1 жаўток, 2 ст. лыжкі цукру, 200 г сметанковага масла, 200 г цукровай пудры, 1 цытрына, 50 г ядраў лясных арэхаў.

З крухмалу, масла, яек, цукровай пудры, соку і цэдры цытрыны замясіць цеста, вынесці яго на холад, каб застыла. Затым раскачаць у пласт таўшчынёй 2-3 мм, выразаць формачкамі печыва, змазаць яго жаўткам, пасыпаць сумессю цукровай пудры з тоўчанымі арэхамі. Выпякаць у негарачай духоўцы, пакуль печыва не зарумяніцца.

ПІРОЖНАЕ СТРАКАТАЕ

500 г мукі, 250 г сметанковага масла або маргарыну, 1 яйка, 4 жаўткі, 200 г цукровай пудры, 100 г ядраў арэхаў, 50 г сушаных чарніц, 1 ч. ложка пекарскага парашку (можна замяніць содай), 1 пакецік ванільнага цукру.

Масла або маргарын расцерці, дадаць жаўткі, расцёртыя з цукровай пудрай, усыпаць муку, змешаную з пекарскім парашком і ванільным цукрам, замясіць цеста. Паставіць яго на некалькі гадзін у халоднае месца.

З застылага цеста сфармаваць шарыкі велічынёй з грэцкі арэх і выкласці іх на бляху (толькі не блізка адзін да аднаго, каб пры выпечцы шарыкі не зліпліся). Зверху змазаць яйкам, пасыпаць пасечанымі арэхамі і чарніцамі. Выпякаць у гарачай духоўцы 10-15 хвілін.

ЯБЛЫКІ Ё «ХУСТАЧКАХ»

700 г яблыкаў сярэдняй велічыні, 100 г густога сочыва з клубніц, 250 г мукі, 50 г сметанковага масла, 100 г цукровай пудры, 1 яйка, 2 жаўткі, 2 ст. лыжкі вяршкоў, 1 ст. ложка рому або каньяку.

З ачышчаных яблыкаў выдаліць асяродак, запоўніць іх сочывам.

Муку высыпаць на дошку, зрабіць у ёй паглыбленне, пакласці туды разрэзанае на кавалачкі масла, дадаць вяршкі, цукровую пудру, ром і жаўткі. Сухой рукой хутка замясіць цеста, вынесці яго на гадзіну на холад.

Раскачаць цеста ў пласт таўшчынёй 4-5 мм і разрэзаць яго на квадраты. На кожны пакласці па яблыку, краі цеста сабраць разам над яблыкам і заціснуць. Змазаць зверху яйкам і выпечы ў гарачай духоўцы.

Выпечаныя вырабы асцярожна зняць з бляхі з дапамогай шырокага нажа, пасыпаць цукровай пудрай.

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