

## РУССКАЯ КУХНЯ

Расейская кухня атрымала прызнанне ў многіх краінах свету. З даўніх часоў у харчаванні расейцаў пачэснае месца займаюць пірагі, піражкі, пышкі, кулябякі, расцягаі, калачы, ватрушкі, бліны, аладкі і, вядома, пачатак і вянец усіх мучных вырабаў - хлеб. Таксама шырока выкарыстоўваюць стравы з круп, у першую чаргу кашы.

Багацце рэк, разнастайных вадаёмаў абумовіла вялікі асартымент рыбных страў. Расейскія кулінары праяўлялі вынаходлівасць у прыгатаванні шматлікіх відаў рачных, азёрных і марскіх рыб. Значнае месца ў кухні займалі стравы з мяса і птушкі, грыбы, ягады, агародніна.

Да сярэдзіны XVIII стагоддзя Расея не ведала бульбы. Яе функцыі выконвала рэпа, якую елі варанай, паранай, смажанай. Рэпа ўваходзіла ў склад многіх страў. З яе рабілі начынку для пірагоў і нават квас. Гэтак жа здаўна ўжывалі капусту, рэдзьку, агуркі. А надзвычай папулярныя зараз памідоры, без якіх сёння немагчыма прыгатаваць некаторыя стравы, сталі вядомы толькі з XIX стагоддзя.

Трэба сказаць, што на фармаванне расейскай кулінарыі пэўны ўплыў аказалі кухні іншых народаў, у прыватнасці ўсходніх, адкуль прыйшлі пельмені і чай (гарбата), а таксама ўсходнеславянскіх, дзякуючы якім з'явіліся галубцы і баршчы. Расейцы таксама ахвотна пераймалі новыя стравы і спосабы іх прыгатавання ад татар.

## ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

Расейская кухня мае багаты асартымент першых страў. Халаднікі і бацвінні, разнастайныя поліўкі і баршчы, расольнікі і селянкі, суп-локшына і юшка і, нарэшце, капуста (щи).

Капуста не прыядаецца пры частым ужыванні, яе смакавыя якасці захоўваюцца на працягу дня і нават пры паўторным кіпячэнні. Абавязковая ўмова прыгатавання - наяўнасць кіслай запраўкі, для якой выкарыстоўваюцца капусны расол, кіслыя яблыкі, смятана або сыракваша, журавіны і г.д. Капусту вараць на мясным, радзей рыбным і грыбным булёнах, а таксама пасную. Пры падачы на стол запраўляюць смятанай, кіслым малаком, вяршкамі, макавым малачком. Да капусы падаюць кашу, пірагі, але звычайна яе ядуць з чорным хлебам.

### КАПУСТА ПОЎНАЯ (ЩИ)

750 г ялавічыны, 500 г кіслай капусы, 5 шт. сухіх белых грыбоў, 0,5 шклянкі салёных грыбоў, 1 морква, 1 бульбіна, 1 рэпа, 2 цыбуліны, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 ст. ложка сметанковага масла, 4-5 зубкоў часнаку, 1 ст. ложка зелені кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, лаўровы ліст, чорны перац гарошкам.

Ялавічыну разам з цыбулінай і паловай карэнняў заліць халаднай вадой і варыць каля 2 гадзін, у канцы варкі пасаліць, булён працадзіць. Кіслую капусту пакласці ў асобны посуд, заліць 0,5 л кіпені, дадаць масла і патушыць пад накрыўкай. Калі капуста стане мяккай, пакласці яе ў булён.

Добра прамытыя грыбы і аабраную бульбіну, разрэзаную на 4 часткі, заліць 2 шклянкамі халаднай вады. Калі вада закіпіць, грыбы выняць, нарэзаць саломкай і пакласці даварваць. Грыбны і мясны булёны зліць (разам з грыбамі і мясам), дадаць нашаткаваную цыбуліну, нарэзаныя саломкай карэнні, соль, перац і гатаваць яшчэ прыкладна 20 хвілін. У канцы гатавання пакласці лаўровы ліст. Зняць з агню, заправіць дробна пасечанымі часнаком і кропам, даць настаяцца ў цёплым месцы (укруціць у коўдру).

Пры падачы на стол у талеркі пакласці салёныя грыбы, нарэзаныя вялікімі кавалкамі, і смятану.

### КАПУСТА ПОСНАЯ

500 г кіслай капусы, 1 морква, 1 рэпа, 2-3 цыбуліны, 1 карань пятрушкі, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. ложка мукі, 4 зубкі часнаку, 3 ст. лыжкі маку, 1 ст. ложка зелені кропу, соль, лаўровы ліст, перац.

Моркву, пятрушку, рэпу, цыбулю дробна парэзаць і злёгка абсмажыць на алеі. Кіслую капусту перабраць, буйныя кавалкі змяльчыць, дадаць алей, трошкі вады і паставіць тушыць. Праз гадзіну пакласці ў капусту абсмажаныя карэнні і цыбулю і тушыць яшчэ каля 30 хвілін. Уліць ваду (1,5 л), даць нядоўга пакіпець, пакласці перац, лаўровы ліст, соль, заправіць мукой, прагрэтай на патэльні і разведзенай вадой, тоўчаным часнаком, варыць яшчэ 5-7 хвілін. Пры падачы на стол пасыпаць зеленню кропу.

Посную капусту можна заправіць макавым малачком. Для гэтага мак заліць невялікай колькасцю гарачай вады, даць набухнуць, патаўчы, развесці цёплай вадой, перамяшаць, адціснуць. Атрыманым малачком забяліць капусту, а жамерыны выкарыстаць для прыгатавання мучных вырабаў з макам.

#### КАПУСТА З МЯСАМ (ПРОСТАЯ)

500 г ялавічыны, 100 г вяндрліны, 500-750 г кіслай капусты, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 2 цыбуліны, 1-2 бульбіны, 4 зубкі часнаку, 1 ст. лыжка зелені кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, лаўровы ліст, чорны перац гарошкам.

Ялавічыну і вяндрліну заліць халоднай вадой, пакласці цыбуліну, бульбу, палову карэнняў, варыць каля 1,5 гадзіны. Затым пакласці перацёртую з соллю і нашаткаванай цыбуляй капусту, рэшту нарэзаных саломкай карэнняў і варыць яшчэ гадзіну. За некалькі хвілін да гатоўнасці пакласці перац, лаўровы ліст.

Гатовую капусту заправіць тоўчаным часнаком, пасыпаць змельчаным кропам. Падаць са смятанай.

#### КАПУСТА ЗБОРНАЯ (ПЯТРОЎСКАЯ)

250 г ялавічыны, 200 г бараніны, 100 г вяндрліны, 100 г курыцы, 100 г качкі або гусі, 2 цыбуліны, 700 г кіслай капусты, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 4 зубкі часнаку, 1 ст. лыжка зелені кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, лаўровы ліст, перац.

Мяса (ялавічыну, бараніну, вяндрліну, птушку), дадаўшы цыбуліну і карэнне, зварыць да напайгатоўнасці. Кіслую капусту патушыць, пакласці яе ў булён, дадаць нарэзаную цыбулю і варыць да гатоўнасці мяса. За 10 хвілін да заканчэння варкі пакласці перац, лаўровы ліст, соль. Знятую з агню капусту заправіць тоўчаным часнаком.

Пры падачы на стол у талеркі пакласці па кавалачку кожнага віду мяса, смятану і зелень.

#### КАПУСТА СУТАЧНАЯ

400 г вэнджаных костак, 400 г ялавічыны (грудзінкі), 700 г кіслай капусты, 1-2 цыбуліны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 рэпа, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 4 зубкі часнаку, 1 ст. лыжка зелені кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, лаўровы ліст, перац.

Вэнджаныя косткі пасячы, заліць халоднай вадой, паставіць на агонь і варыць прыкладна гадзіну. Затым у булён пакласці грудзінку і варыць амаль да гатоўнасці.

Кіслую капусту змяльчыць, дадаць масла і тушыць да мяккасці. Цыбулю, моркву, пятрушку, рэпу нарэзаць дробнымі кубікамі, злёгка абсмажыць і разам з тушанай капустай пакласці ў булён, які кіпіць, варыць яшчэ каля гадзіны. У канцы варкі дадаць перац, лаўровы ліст, соль. Гатовай капусце даць настаяцца ў цёплым месцы 3-4 гадзіны, затым паставіць на холад. На наступны дзень разагрэць, заправіць тоўчаным часнаком, кропам і смятанай.

#### КАПУСТА СВЕЖАЯ

500 г ялавічыны (грудзінка), 750 г свежай капусты, 1 бульбіна, 3 цыбуліны, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 памідор, 8 зубкоў часнаку, 2 ст. лыжкі кропу, 1 шклянка смятаны, соль, лаўровы ліст, перац.

Мяса памыць, заліць халоднай вадой, дадаць палову карэння, зварыць булён, працадзіць яго. У булён, які кіпіць, пакласці нарэзаную буйнымі квадратамі капусту, рэшту карэння, нарэзанага саломкай, разрэзаную на 4 часткі бульбіну, скрылькі памідора, праз 5-7 хвілін дадаць перац, лаўровы ліст, соль і варыць да гатоўнасці.

Падаць са смятанай.

#### БОРШЧ МАСКОЎСКІ

600 г ялавічыны, 200 г вэнджаных костак, 180 г сыравэнджанага мяса, 150 г сасісак або сардэлек, 600 г буракоў, 600 г капусты, 1 морква, 1 карань пятрушкі (з зеленню), 2 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка маргарыну, 3-4 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 4 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. ложка цукру, 2 ст. лыжкі воцату, соль, перац, лаўровы ліст.

З пасечаных костак, ялавічыны і сыравэнджанага мяса зварыць канцэнтраваны булён, працадзіць яго. Гатаванае мяса і сасіскі нарэзаць тонкімі скрылькамі.

Буракі зварыць, абабраць, нашаткаваць, апырскаць воцатам і падсмажыць разам з таматам-пюрэ. Асобна абсмажыць змельчаныя цыбулю, пятрушку і моркву.

У булён, які кіпіць, пакласці капусту, нарэзаную саломкай, пасераваную муку, разведзеную ахалоджаным булёнам, праз 10-15 хвілін - абсмажаную цыбулю і карэнне, у канцы варкі дадаць падрыхтаваныя буракі і мясныя прадукты, соль, перац, лаўровы ліст, цукар.

Падаць боршч са смятанай і зеленню.

### БОРШ ВЕГЕТАРЫЯНСКІ

300 г буракоў, 600 г капусты, 600 г бульбы, 250 г памідораў, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 75 г зялёнай цыбулі, 150 г салодкага перцу, 120 г фасолі (бабоў), 1 ст. ложка мукі, 1 шклянка хлебнага квасу, 4 ст. лыжкі смятаны, 90 г алею, соль, цукар, зелень пятрушкі.

Памытыя буракі спячы ў духоўцы. Затым абабраць, нарэзаць саломкай, падсмажыць на алеі разам з нарэзанымі памідорамі (можна замяніць таматам-пюрэ). Папярэдне замочаную фасолю адварыць. Ачышчаныя цыбулю, моркву, пятрушку, салодкі перац нашаткаваць і абсмажыць да напаўгатоўнасці.

У падсоленую ваду, якая кіпіць, апусціць нарэзаную скрылькамі бульбу, даць закіпець, затым пакласці нашаткаваную капусту, пасераваную муку, разведзеную вадой, праз 20 хвілін - вараную фасолю і абсмажаную агародніну і давесці на слабым агні да гатоўнасці. Заправіць боршч хлебным квасам і цукрам, даць настаяцца.

Пры падачы на стол пасыпаць змельчанай зялёнай цыбуляй і пятрушкай, пакласці смятану.

### РАСОЛЬНІК З НЫРКАМІ

300 г ялавічных нырак, 3 салёныя агуркі, 0,5 шклянкі агурочнага расолу, 2-3 бульбіны, 1 морква, 1 карань пятрушкі (з зеленню), 1 карань сельдэрэю, 1 ст. ложка змельчанага кропу, 2 ст. лыжкі ячных круп, 4 ст. лыжкі смятаны, лаўровы ліст, перац (чорны і духмяны).

З нырак зняць тлушч і плеўкі, разрэзаць кожную на 3-4 часткі, пакласці ў рондаль, заліць халоднай вадой і ўскіпяціць. Затым ваду зліць, ныркі яшчэ раз абмыць, зноў заліць халоднай вадой і варыць 1- 1,5 гадзіны.

Ячныя крупы (буйныя) прамыць халоднай вадой, заліць кіпенем і распарваць, мяняючы кіпень, 40- 50 хвілін. З салёных агуркоў зрэзаць скурку, заліць яе 1-1,5 шклянкамі кіпені і паварыць на слабым агні каля 15 хвілін. Выняць вывараную скурку, пакласці ў адвар мякаць агуркоў, нарэзаную скрылькамі (без насення, калі яно буйное), і варыць яшчэ 10 хвілін.

У булён, у якім гатаваліся ныркі, пакласці падрыхтаваныя крупы, нарэзаныя саломкай моркву, пятрушку, сельдэрэй, праз 15 хвілін апусціць нарэзаную кубікамі бульбу, нашаткаваную цыбулю і варыць да гатоўнасці бульбы. Затым пакласці падрыхтаваныя агуркі, перац, лаўровы ліст, уліць агурочны расол (па смаку) і варыць яшчэ 10-15 хвілін.

Пры падачы на стол пакласці ў расольнік смятану, пасыпаць зеленню кропу і пятрушкі.

### РАСОЛЬНІК З ЯЧНЫМІ КРУПАМІ

700 г ялавічыны, 3 салёныя агуркі, 0,5 шклянкі ячных круп (буйных), 1 ст. ложка сметанковага маргарыну, 4 ст. лыжкі смятаны, 4 бульбіны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 50 г салодкага перцу, соль, перац, лаўровы ліст, зелень.

З ялавічыны зварыць булён. Ячныя крупы перабраць, падсушыць у духоўцы, прамыць, зварыць у вялікай колькасці вады. Салёныя агуркі ачысціць ад скуркі і буйнога насення, нарэзаць тонкімі скрылькамі. Скурку і насенне адварыць, атрыманы агурочны расол

працадзіць. Нарэзанья саломкай моркву, пятрушку, салодкі перац і цыбулю абсмажыць на сметанковым маргарыне.

У булён, які кіпіць, пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу, праз 10 хвілін апусціць пасераваную агародніну, падрыхтаваныя ячныя крупы і агуркі, давесці да гатоўнасці. У канцы варкі дадаць расол, перац, лаўровы ліст, соль.

Падаць са смятанай і змельчанай зеленню.

### РАСОЛЬНІК З ГРЫБАМІ

50 г сушаных грыбоў, 3 салёныя агуркі, 0,5 шклянкі расолу, 2-3 бульбіны, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 2 ст. лыжкі змельчанага кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, лаўровы ліст, чорны перац гарошкам.

Сушаныя грыбы прамыць, заліць халоднай вадой і пакінуць на 3-4 гадзіны, пасля чаго зварыць іх у гэтай жа вадзе без солі. Булён працадзіць праз складзеную ўдвая марлю. Вараныя грыбы нарэзаць саломкай.

Цыбулю, моркву, пятрушку нарэзаць саломкай, абсмажыць на масле, апусціць у булён, які кіпіць, дадаць нарэзаную брусочкамі бульбу і варыць да яе гатоўнасці. Затым пакласці ачышчаныя ад скуркі і насення агуркі, нарэзаныя тонкімі скрылькамі, даліць, калі спатрэбіцца, агурочны расол, дадаць перац, лаўровы ліст, падрыхтаваныя грыбы і гатаваць яшчэ каля 10 хвілін.

Падаць расольнік са смятанай і зеленню.

### ЮШКА З РАЧНОЙ РЫБЫ

1,5 кг рыбы, 2 цыбуліны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 2 бульбіны, 1 ст. ложка змельчанага кропу, соль, лаўровы ліст, чорны перац гарошкам.

У падсоленую ваду, якая кіпіць, пакласці бульбу, нарэзаную вялікімі кавалкамі, галовы і хвасты рыбы, нашаткаваную цыбулю, нарэзаныя саломкай моркву і карань пятрушкі і варыць на слабым агні каля 20 хвілін. Зняць пену, пакласці лаўровы ліст і перац, гатаваць яшчэ 5 хвілін. Затым апусціць нарэзаную кавалкамі рыбу і варыць на ўмераным агні 15- 20 хвілін, калі трэба, дасаліць.

Зняць з агню, усыпаць зелень, даць настаяцца на працягу 10 хвілін.

### ЮШКА З МАРСКОЙ РЫБЫ

1,5 кг рыбы або 1,25 кг філе (траскі, палтуса, марскога акуня), 3 бульбіны, 2 цыбуліны, 1 морква, 2 ст. лыжкі кропу, 0,5 цытрыны, соль, перац, лаўровы ліст.

У падсоленую ваду, якая кіпіць, пакласці нарэзаныя бульбу, моркву, пятрушку, пакрышаную цыбулю і варыць да напайгатоўнасці бульбы. Затым пакласці перац, лаўровы ліст, праз 3 хвіліны - кавалкі рыбы і варыць яшчэ 10 хвілін. У гатовую юшку ўсыпаць пасрчаны кроп, даць ёй настаяцца.

Пры падачы на стол у талерку з юшкай пакласці скрылёк цытрыны.

### ЮШКА РЫБАЦКАЯ

1,5 кг рыбы (0,7 кг дробнай і 0,8 кг буйной), 2 цыбуліны, соль, лаўровы ліст, перац.

Дробную рыбу памыць, выпатрашыць (жывую рыбу іншы раз не патрашаць). З гэтай рыбы зварыць булён, працадзіць яго. У булён, які кіпіць, пакласці нарэзаную кавалкамі буйную рыбу, а таксама цыбулю, перац, лаўровы ліст, пасаліць і варыць да гатоўнасці.

### ЮШКА АПЯКАНАЯ

1,5 кг рыбы, 2 цыбуліны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 2 бульбіны, 1 яйка, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка змельчанага кропу, соль, перац, лаўровы ліст.

Галовы, хвасты, косткі ад разабранай рыбы разам з нарэзанымі бульбай, цыбуляй, морквай і пятрушкай пакласці ў падсолены кіпень і варыць на слабым агні 20-30 хвілін. Булён працадзіць, апусціць у яго кавалкі рыбнага філе, перац, лаўровы ліст і кіпяціць 5 хвілін. Затым рыбу выняць, абмакнуць ва ўзбітае з мукой яйка, злёгка абсмажыць (апячы - адсюль «апяканая») і зноў пакласці ў булён, гатаваць яшчэ 5 хвілін.

У гатовую юшку ўсыпаць зелень, даць настаяцца.

Цыбулю дробна парэзаць і злёгка абсмажыць у супавым рондалі, затым дадаць нарэзаня кубікамі памідоры або тамат-пюрэ і тушыць 5-10 хвілін. Пасля гэтага пакласці кавалкі рыбы, нарэзаня скрылькамі агуркі, масліны, лаўровы ліст, перац, усё заліць гарачым булёнам, пасаліць і варыць на слабым агні каля 15 хвілін.

Перад падачай на стол пакласці ў салянку змельчаную зелень кропу і пятрушкі, скрылькі цытрыны.

#### САЛЯНКА МЯСНАЯ (ЗБОРНАЯ)

1,25 л канцэнтраванага булёну, 1-2 шклянкі агурочнага расолу, 200 г адварной ялавічыны, 200 г смажанай ялавічыны або цяляціны, 100 г вяндрліны, 200 г адварной кураціны, 100 г сасісак, 2 салёныя агуркі, 250 г свежай капусты, 1 шклянка салёных грыбоў, 10-12 шт. маслін, 1 ст. лыжка каперсаў, 4 ст. лыжкі смятаны, зелень пятрушкі і кропу, соль, чорны і духмяны перац гарошкам.

З мяса або костак зварыць канцэнтраваны булён. Агурочны расол пракіпяціць, зняць накіп, уліць у булён.

Вараныя і смажаныя мясныя прадукты нарэзаць кубікамі, агуркі і памідоры - скрылькамі, цыбулю нашаткаваць. Салёныя грыбы і свежую капусту абліць кіпенню, пасля чаго нарэзаць. Пэралічаныя прадукты разам з маслінамі, каперсамі, зеленню, прыправамі і смятанай пакласці ў гліняны гаршчок, заліць кіпячым булёнам і паставіць у духоўку на 10-15 хвілін. Можна выкарыстаць і эмаліраваны рондаль, у гэтым выпадку салянку прагрэць (прыпусціць) на слабым агні, не даючы кіпець.

#### САЛЯНКА РЫБНАЯ

500 г рыбы, 2-3 салёныя агуркі, 2 свежыя памідоры або 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 цыбуліны, 10-12 маслін, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 0,5 цытрыны, соль, перац, лаўровы ліст, зелень.

Свежую рыбу (любую, але не дробную і не вельмі кашчавую) разабраць. З костак і галоў зварыць булён. Філе нарэзаць кавалкамі.

Цыбулю дробна парэзаць і злёгка абсмажыць у супавым рондалі, затым дадаць нарэзаня кубікамі памідоры або тамат-пюрэ і тушыць 5-10 хвілін. Пасля гэтага пакласці кавалкі рыбы, нарэзаня скрылькамі агуркі, масліны, лаўровы ліст, перац, усё заліць гарачым булёнам, пасаліць і варыць на слабым агні каля 15 хвілін.

Перад падачай на стол пакласці ў салянку змельчаную зелень кропу і пятрушкі, скрылькі цытрыны.

#### САЛЯНКА ГРЫБНАЯ

6-8 шт. сушаных грыбоў, 2 шклянкі салёных грыбоў, 2 шклянкі дробна парэзанай свежай капусты, 1,5 шклянкі кіслай капусты, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 0,5 цытрыны, 1 карань сельдэрэю, 2 цыбуліны, 2 памідоры або 1 ст. лыжка тамату-пюрэ, 100 г сметанковага масла, 10-12 маслін, 2 ст. лыжкі кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.

Загадзя замочаныя грыбы (пажадана баравікі) зварыць, выняць з булёну, нарэзаць саломкай і разам з нарэзанымі морквай, пятрушкай і сельдэрэем паварыць яшчэ 15-20 хвілін.

Свежую і кіслую капусту патушыць разам са змельчанымі памідорамі або таматам-пюрэ, нашаткаванай цыбуляй і сметанковым маслам. Салёныя грыбы абліць кіпенем, нарэзаць дробнымі кавалачкамі. Падрыхтаваныя капусту і грыбы пакласці ў грыбны булён, дадаць перац, лаўровы ліст, соль і варыць каля 15 хвілін на ўмераным агні.

Гатовую салянку заправіць смятанай і цытрынавым сокам.

#### ЛОКШЫНА КУРЫНАЯ

500 г курынага мяса, 1 цыбуліна, 4 зубкі часнаку, 5 тычынак шафрану, зелень кропу і пятрушкі, соль, перац, лаўровы ліст.

Для локшыны: 1 яйка, 1 шклянка пшанічнай мукі, 0,25 шклянкі мукі на падсыпку, соль.

Замясіць крутое цеста, даць яму паляжаць 10 хвілін пад сурвэткай, раскатаць у тонкі пласт, згарнуць у трубку. Каб цеста не пазліпалася, яго трэба добра працерці мукой. Нарэзаць вузенькія палоскі - локшыну, злёгка падсушыць яе.

Апрацаваную курыцу заліць вадой, пасаліць. Калі вада закіпіць зменшыць агонь, давесці курыцу да гатоўнасці, выняць яе з булёну. Булён заправіць перцам, шафранам, дробна нарэзанай цыбуляй, даць закіпець, усыпаць падрыхтаваную локшыну і варыць на ўмераным агні да гатоўнасці. У канцы варкі пакласці ў суп лаўровы ліст, змельчаны часнок, зелень кропу і пятрушкі.

#### ЛОКШЫНА ГРЫБНАЯ

6 шт. сушаных белых грыбоў, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 карань сельдэрэю, 1 ст. ложка кропу, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.

Для локшыны: 1 яйка, 1,25 шклянкі мукі (у тым ліку і на падсыпку), соль.

Папярэдне замочаныя сушаныя грыбы трошкі паварыць, выняць, нарэзаць саломкай, зноў апусціць у ваду, дадаць нарэзаныя цыбулю, моркву, сельдэрэй і варыць да поўнай гатоўнасці грыбоў.

У булён, які кіпіць, засыпаць падрыхтаваную локшыну (гл. «Локшына курыная») і варыць на ўмераным агні да гатоўнасці, у канцы варкі пакласці перац і лаўровы ліст.

#### ЛОКШЫНА МАЛОЧНАЯ

1,5 л малака, 0,5 шклянкі вяршкоў, соль.

Для локшыны: 1 яйка, 1,25 шклянкі мукі, соль.

У падсоленую ваду, якая кіпіць, пакласці локшыну (гл. «Локшына курыная»), варыць яе да напайгатоўнасці, затым адкінуць на друшляк, перакласці ў кіпячае малако і варыць да гатоўнасці. У канцы варкі дадаць соль, заправіць вяршкамі.

#### СУП ГРЫБНЫ МАЛОЧНЫ

250 г свежых грыбоў (лепш баравікоў), 4 шклянкі малака, 1 цыбуліна, 2 бульбіны, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль.

Свежыя грыбы перабраць, прамыць, абліць кіпенем, нарэзаць і прыпусціць з маслам. Цыбулю нашаткаваць, злёгка абсмажыць. У падсоленую ваду, якая кіпіць, пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу, варыць яе амаль да гатоўнасці, дадаць падрыхтаваныя грыбы і цыбулю, уліць малако і давесці суп да гатоўнасці.

#### ПОЛІЎКА З БУЛЬБЫ

5-6 бульбін, 1 цыбуліна, 9,5 галоўкі часнаку, 2 ст. лыжкі зелені, 1,5 л вады, соль, перац, лаўровы ліст.

У падсоленую ваду, якая кіпіць, пакласці пакрышаную цыбулю, нарэзаную кубікамі бульбу. За 5 хвілін да гатоўнасці бульбы дадаць перац, лаўровы ліст. Гатовую поліўку заправіць змельчаным часнаком і дробна нарэзанай зеленню кропу і пятрушкі.

#### ПОЛІЎКА З ЦЫБУЛІ

4-6 цыбулін, 1 цыбуліна-парэй, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 ст. ложка кропу, 1,25 л вады, соль, чорны перац гарошкам.

У ваду, якая кіпіць, апусціць нарэзаныя саломкай сельдэрэй і пятрушку, змельчаную і працёртую з соллю цыбулю і цыбулю-парэй, а таксама перац. Калі цыбуля-парэй афарбуе булён у зялёны колер, дадаць соль, дробна парэзаную зелень кропу, давесці да кіпення, зняць з агню і даць поліўцы настаяцца.

#### СУП ГАРОХАВЫ

600 г вэнджаных свіных костак, 250 г гароху, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 ст. ложка топленага сала, 100 г белага хлеба, соль, перац, лаўровы ліст.

З вэнджаных костак зварыць булён. Перабраны і прамыты гарох зварыць разам з морквай на слабым агні пад накрыўкай. Цыбулю дробна парэзаць і абсмажыць на сале да ружовага колеру.

У працэджаны булён апусціць падрыхтаваны гарох. Калі суп закіпіць, дадаць пасераваную цыбулю, перац, соль і варыць каля 15 хвілін. У канцы варкі пакласці лаўровы ліст.

Гарохавы суп падаць з грэнкамі, прыгатаванымі з белага хлеба, нарэзанага кубікамі.

### ХАЛАДНІК (ОКРОШКА) З АГАРОДНІНЫ

1,5 л хлебнага квасу, 2 рэпы, 2 бульбіны, 1 морква, 2 агуркі, 2 яйкі, 1 шклянка змельчанай зялёнай цыбулі, 1 ст. лыжка кропу, 0,5 ст. лыжкі гарчыцы, 1 ч. лыжка цукру, 4 ст. лыжкі смятаны, соль.

Жаўткі вараных яек, цукар, соль расцерці з гарчыцай, развесці невялікай колькасцю квасу, затым уліць увесь квас, паставіць на холад.

Вараныя бульбу, рэпу, моркву, свежыя агуркі нарэзаць кубікамі. Пакрышаную зялёную цыбулю перацерці з соллю, бялкі вараных яек пасячы. Усе гэтыя прадукты заліць падрыхтаваным квасам, заправіць смятанай і зеленню.

### ХАЛАДНІК (ОКРОШКА) З МЯСА

1,5 л хлебнага квасу, 250 г гатовых мясных прадуктаў (ялавічына, вяндрліна, язык), 2 агуркі, 1 шклянка зялёнай цыбулі, 2 яйкі, 1 ст. лыжка кропу, 1 ст. лыжка гарчыцы, 1 ч. лыжка цукру, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац.

Вараныя мясныя прадукты, ачышчаныя свежыя агуркі нарэзаць дробнымі кубікамі. Бялкі вараных яек пасячы. Змельчаную зялёную цыбулю перацерці з соллю.

Жаўткі расцерці, дадаць соль, цукар, гарчыцу, перамяшаць, развесці невялікай колькасцю квасу, затым уліць увесь квас. Заліць ім падрыхтаваныя прадукты.

Пры падачы на стол пасыпаць дробна нарэзаным кропам. Асобна падаць лёд і смятану.

### БАЦВІННЕ З РЫБАЙ

1 л хлебнага квасу, 250 г шчаўя, 250 г шпінату, 2 агуркі, 50 г хрэну, 0,75 шклянкі зялёнай цыбулі, 250 г варанай рыбы, 1 ч. лыжка цукру, соль, гарчыца, кроп.

Шпінат і шчаўе перабраць, старанна прамыць. Шпінат зварыць у вадзе, якая кіпіць, шчаўе патушыць асобна. Пасля гэтага шпінат і шчаўе працерці праз сіта. Атрыманае пюрэ пакласці ў рондаль, дадаць соль, цукар, гарчыцу, усё гэта развесці квасам. Дадаць нарэзаныя кубікамі свежыя агуркі, змельчаныя зялёную цыбулю і кроп, надзёрты хрэн.

Пры падачы на стол у талерку пакласці кавалачкі варанай рыбы (асятрына, судак і інш.).

Замест шпінату можна выкарыстаць маладую крапіву.

### СУП-ХАЛАДНІК

1 л хлебнага квасу, 500 г маладых буракоў з бурачнікам, 2 агуркі, 1 ч. лыжка цукру, 2 яйкі, 0,75 шклянкі зялёнай цыбулі, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, зелень.

Маладыя буракі і бурачнік старанна прамыць. Буракі абабраць, заліць вадой і варыць 15-20 хвілін, затым пакласці бурачнік і варыць яшчэ 10 хвілін. Гатаваныя буракі з бурачнікам пасячы, дадаць дробна нарэзаныя свежыя агуркі і вараныя яйкі, змельчаную зялёную цыбулю, перацёртую з соллю, смятану, цукар, усё заліць квасам і ахалоджаным бурачным адварам.

Пры падачы на стол пасыпаць зеленню пятрушкі і кропу.

### СТРАВЫ З РЫБЫ

#### РЫБА АДВАРНАЯ

800 г рыбы, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, соль, лаўровы ліст, перац.

Рыбу ачысціць, адрэзаць галовы і плаўнікі, выпатрашыць (у буйной рыбы выдаліць пазваночныя косці), вымыць. Нарэзаць парцыённымі кавалкамі, заліць іх гарачым булёнам, звараным з рыбіных адходаў, дадаць пятрушку, моркву, цыбулю. Варыць на слабым агні да гатоўнасці.

Вараную рыбу падаць з хрэнам.

#### РЫБА АДВАРНАЯ Ў РАСОЛЕ

800 г рыбы, 2-3 шклянкі агурочнага расолу, 1 цыбуліна, 1 карань пятрушкі, перац.

Буйную малакасістую рыбу (асятрына, шчупак, траска, сом і інш.) ачысціць, выпатрашыць, прамыць, нарэзаць вялікімі кавалкамі, пакласці ў адзін рад у нізкі

эмаліраваны рондаль, заліць агурочным расолам, дадаць цыбуліну, пятрушку, перац і варыць на невялікім агні 15-30 хвілін (у залежнасці ад віду рыбы).

Да рыбы падаць надзёрты хрэн, разведзены квасам.

#### ЦЕЛЬНАЕ АДВАРНОЕ

500 г рыбага філе, 2 цыбуліны, 1 яйка, 0,5 шклянкі малака, 1 ст. ложка кропу, 100 г сухога белага хлеба, 1 ст. ложка сметанковага масла, 0,5 ч. лыжкі перцу, соль.

Цельным у расейскай кухні называюць рыбны фарш. Для яго прыгатавання малакасцістую рыбу (судак, сом, шчупак, мянтуз, траска і інш.) ачысціць, выпатрашыць, прамыць, разрэзаць удоўж на дзве часткі, зрэзаць косці. Атрыманае філе пакласці скурай уніз і зрэзаць мякаць. Можна выкарыстаць і гатовае філе.

Мякаць рыбы разам з цыбуляй і замочаным у малацэ чэрствым белым хлебам прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, чорны молаты перац, узбітае яйка, размякчанае сметанковае масла, добра перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць батон таўшчынёй 5-6 см, завярнуць у сурвэтку, перавязаць, заліць падсоленай кіпенню і варыць каля 15 хвілін.

Гатовае цельнае трохі ахаладзіць, не вымаючы з сурвэткі, затым нарэзаць кружкамі і падаць цёплым. Цельнае ядуць і халодным.

#### ЦЕЛЬНАЕ СМАЖАНАЕ

500 г рыбага філе, 2 цыбуліны, 1 яйка, 0,5 шклянкі малака, 100 г сухога белага хлеба, 1 ст. ложка сметанковага масла, 0,5 шклянкі алею, 1 ст. ложка мукі, соль, перац.

З масы цельнага (гл. папярэдні рэцэпт) сфармаваць невялікія тэфтэлі, укачаць іх у муку і абсмажыць на алеі.

#### КАРАСІ Ў СМЯТАНЕ

1 кг карасей, 2 ст. лыжкі топленага масла, 1,5 шклянкі смятаны, 2 ст. лыжкі мукі, соль, перац.

Карасей ачысціць, выпатрашыць, прамыць. Буйную рыбу нарэзаць кавалкамі, дробную пакінуць цэлай, пасыпаць соллю, перцам, укачаць у муку, абсмажыць. Складзі рыбу ў жароўню, заліць смятанай і паставіць у духоўку на 15 хвілін.

#### РЫБА, СМАЖАНАЯ Ў ЦЕСЦЕ

500 г рыбы, 1 шклянка мукі, 2-3 яечныя бялкі, 0,75 шклянкі малака, топленае масла для смажання, соль.

У старой расейскай кухні рыбу смажылі ў піўным і сметанковым цесце, зараз яго замяняюць клярам. Для яго прыгатавання муку развесці малаком, дадаць соль, старанна перамяшаць. Бялкі сырых яек узбіць у пену і асцярожна ўвесці ў цеста.

Дробную рыбу (печкуры) ачысціць, выпатрашыць, абмыць, абсушыць, абмакнуць у цеста і абсмажыць у вялікай колькасці масла. Гэтак жа смажаць і навагу. Сома, судака, іншую падобную рыбу наразаюць палоскамі (папярэдне выняўшы косці).

#### ЛЕШЧ АДВАРНЫ З РАЗЫНКАМІ І ПЕРНІКАМІ

800 г рыбы, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 цыбуліна, соль, лаўровы ліст, духмяны перац.

Для соўсу: 1 ст. ложка мукі, 1,5 ст. лыжкі топленага масла, 50 г пернікаў, 1 ст. ложка разынак, 0,5 цытрыны, соль, цукар.

Нарэзаныя моркву, пятрушку і цыбулю заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, дадаць перац, лаўровы ліст, соль і варыць 10 хвілін. Адвар працэдзіць, апусціць у яго падрыхтаваныя кавалкі рыбы і варыць на слабым агні каля 15 хвілін.

Муку злёгка абсмажыць на масле, развесці ахалоджаным булёнам. Пернікі змяльчыць на тарцы, разбавіць булёнам, праварыць на працягу 5 хвілін, змяшаць з разведзенай мукой, заправіць цытрынавым сокам, соллю, цукам, пакласці прамытыя і абвараныя кіпенню разынкі.

Выкладзі рыбу на блюда (калі астыла, падагрэць), заліць соўсам.

Гэтак жа можна прыгатаваць карпа і ліня.

#### ЛЕШЧ ФАРШЫРАВАНЫ



600-800 г рыбы (2 ляшчы), 600 г кіслай капусты, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, соль.

Кіслую капусту адціснуць, дадаць злёгку абсмажаную нашаткаваную цыбулю, масла, 0,5 шклянкі вады і тушыць да мяккасці.

Рыбу ачысціць, выдаліць жабры, вочы і выпатрашыць праз жабравыя шчыліны, старанна прамыць, пасаліць і нафаршыраваць тушанай капустай (таксама праз жабравыя шчыліны). Фаршыраваных ляшчэй пакласці на патэльнію або бляху, паліць смятанай і запячы ў духоўцы.

#### РЫБА, ТУШАНАЯ Ў МАЛАЦЭ

600 г рыбы, 2 шклянкі малака, 600 г бульбы, 1-2 цыбуліны, соль, лаўровы ліст, чорны перац гарошкам.

У гліняны гаршчок пакласці бульбу, нарэзаную скрылькамі, дадаць вады і варыць да напайгатоўнасці. Ваду зліць, пакласці нашаткаваную цыбулю, кавалкі падрыхтаванай рыбы (траска, карп і г.д.), соль, перац, лаўровы ліст, заліць малаком і пры слабым кіпенні тушыць 20-25 хвілін.

#### АСЯТРЫНА, ЗАПЕЧАНАЯ КАВАЛКАМ

500 г рыбы, 1 ст. ложка смятаны, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, перац.

Ачышчаную ад хресткоў і касцявой лускі рыбу пасаліць, пасыпаць перцам, пакласці на патэльнію, змазаць смятанай, апырскаць растопленым маслам, уліць на дно патэльні 0,5 шклянкі вады і паставіць у гарачую духоўку на 25-30 хвілін, час ад часу паліваць сокам, што ўтварыўся.

Пры падачы на стол асятрыну нарэзаць, паліць праэджаным сокам.

#### ТАЎРАНЧУК

500 г рыбы (розных відаў), 2 морквы, 2 рэпы, 1 карань пятрушкі, 3 салёныя агуркі, 0,5 шклянкі салёных грыбоў, 4 ст. ложка алею.

Рыбу 2-3 відаў ачысціць, выпатрашыць, прамыць, аддзяліць філе, парэзаць яго на кавалкі. Салёныя агуркі ачысціць ад скуркі і насення, нарэзаць кубікамі. Гэтак жа нарэзаць моркву, рэпу і пятрушку. Салёныя грыбы адціснуць ад расолу і пасячы.

У гліняны гаршчок пакласці слой падрыхтаваных агародніны і грыбоў, затым слой рыбы, зноў агародніну і г.д. Усё заліць вадой, дадаць алей і патушыць у духоўцы.

#### РАКІ ВАРАНЬЯ

12 ракаў, 0,5 л вады, 1 карань пятрушкі з зеленню, соль, перац, лаўровы ліст, зелень кропу.

У кацялок з вадой пакласці соль, карань пятрушкі з зеленню, кроп, перац, лаўровы ліст, даць закіпець, апусціць жывых ракаў і варыць 10-15 хвілін.

#### РАКІ, ВАРАНЬЯ Ў ПІВЕ АБО КВАСЕ

12 ракаў, 1,5 шклянкі піва або квасу, 1 шклянка вады, соль.

У кацялок уліць піва або квас, дадаць шклянку вады, пасаліць, давесці да кіпення, апусціць ракаў і варыць 10-15 хвілін.

Падаць гарачымі разам з адварам.

#### СТРАВЫ З МЯСА І ПТУШКІ

##### ХАЛОДНАЕ

1 цялячая галава, 4 цялячыя або свіныя ножкі, 1-2 морквы, 1 карань пятрушкі, 1-2 цыбуліны, 1 галоўка часнаку, 2 яйкі, соль, лаўровы ліст, чорны перац (молаты і гарошкам). Галаву і ногі абпаліць, ачысціць, прамыць, рассячы на кавалкі, заліць вадой і варыць 6-8 гадзін на слабым агні (аб'ём вады павінен зменшыцца ўдвая). За гадзіну да канца варкі пакласці лаўровы ліст, перац, моркву, пятрушку, трошкі пасаліць.

Гатовае мяса выняць, нарэзаць дробнымі кавалачкамі, дадаць пасечаны часнок, молаты перац, перамяшаць, раскласці ў талеркі або формы для халоднага, заліць булёнам, праэджаным і дасоленым па смаку, пакласці нарэзаныя кружкамі вараныя яйкі. Паставіць у халоднае месца для застывання.

### РУБЦЫ АДВАРНЫЯ

1 кг рубцоў, 0,5 галоўкі часнаку, 2 ст. лыжкі зеленыя пятрушкі, соль, перац, лаўровы ліст.

Рубцы вымыць з дапамогай шчоткі, замачыць у халоднай вадзе на некалькі гадзін (ваду перыядычна мяняць), затым зноў вымыць. Пакласці ў рондаль, заліць вадой, дадаць соль, перац, лаўровы ліст і варыць каля 3 гадзін.

Звараныя рубцы пасыпаць молатым чорным перцам, змельчаным часнаком, зеленню пятрушкі, загарнуць рулетам, перавязаць ніткай і апусціць у булён, у якім яны гатаваліся, варыць на слабым агні яшчэ 30 хвілін.

### НЫРКІ Ў СМЯТАНЕ

1 кг нырак, 6 бульбін, 2 морквы, 2 рэпы, 2 салёныя агуркі, 6-8 зубкоў часнаку, 2 цыбуліны, 1 шклянка смятаны, 1,5 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, перац, лаўровы ліст, тлушч для смажання.

Нырки (ялавічныя, свіныя) разрэзаць напалам, заліць халоднай вадой і вымочваць некалькі гадзін, мяняючы ваду. Затым пакласці ў рондаль, заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, ваду зліць. Зноў заліць нырки вадой, давесці да кіпення, другі адвар таксама зліць. У трэці раз заліць нырки вадой і цяпер варыць да гатоўнасці. Нырки выняць, абмыць, нарэзаць тонкімі скрылькамі, злёгка абсмажыць. Нарэзаныя скрылькамі бульбу, рэпу і моркву таксама абсмажыць.

Падрыхтаваныя нырки і агародніну пакласці ў гліняны гаршчок або іншы посуд, дадаць ачышчаныя ад скуркі і насення агуркі, смятану, тамат-пюрэ, змельчаны часнок і тушыць каля 30 хвілін.

### НЯНЯ

1 барановая галава, 4 барановыя нагі, 1 барановы страўнік, 4 цыбуліны, 2 шклянкі грэцкіх круп, 100 г сметанковага масла (алею), соль.

Галаву і ногі разварыць, каб мяса адстала ад костак. Мазгі выняць, мяса дробна пасячы. Зварыць рассыпістую грэцкую кашу, заправіць маслам, змяшаць з нашаткаванай цыбуляй і падрыхтаваным мясам.

Барановы страўнік старанна выскрабці, вымыць, нафаршыраваць кашай з мясам, у сярэдзіну змясціць мазгі. Страўнік зашыць, пакласці ў гліняны гаршчок (жароўню), шчыльна закрыць і паставіць у негарачую духоўку на 2-3 гадзіны.

### ГРУДЗІНКА ФАРШЫРАВАНАЯ

1 кг грудзінкі, 50 г тлушчу.

Фарш для цяляціны: 500 г цяляціны (мякаць), 0,5 шклянкі малака або вяршкоў, 1 цялячы язык, 80 г сала, соль, перац.

Фарш для бараніны: 400 г печані, 2 шклянкі грэцкіх круп, 4 цыбуліны, 1 яйка, 80 г сала, соль, перац.

Ад цялячай або барановай грудзінкі адсячы пазваночныя і грудную косткі, з унутранага боку ўздоўж рэбраў прарэзаць плёўкі. З тонкага ніжняга краю грудзінкі паміж сляямі мякаці зрабіць разрэз - «кішэню», напоўніць яе фаршам, зашыць. Фаршы могуць быць розныя.

Фарш для цяляціны: мякаць цяляціны прапусціць праз мясарубку, уліць малака або вяршкі, дадаць нарэзаныя дробнымі кавалачкамі сала і вараны язык, пасаліць, паперчыць, перамяшаць.

Фарш для бараніны: сала дробна нарэзаць, абсмажыць на ім кавалкі печані і нашаткаваную цыбулю, астудзіць, прапусціць праз мясарубку, змяшаць з рассыпістай грэцкай кашай, дадаць пасечанае варанае яйка, соль, перац, перамяшаць.

Нафаршыраваную грудзінку выкласці на бляху, паліць тлушчам і спячы ў духоўцы. З гатовай грудзінкі выдаліць рэберныя косткі.

Падаць на стол, нарэзаўшы кавалкамі.

### ПАРАСЁ, ФАРШЫРАВАНАЕ ГРЭЦКАЙ КАШАЙ

1 малочнае парасё (1,5 кг), 500 г грэцкіх круп, 100 г сметанковага масла, соль.

Парасё вымыць халоднай вадой, выказаць рэбры і хрыбет такім чынам, каб не пашкодзіць мяса і скуру. Нафаршыраваць яго рассыпістай грэцкай кашай, змешанай з абсмажаным і дробна парэзаным ліверам, разрэз зашыць.

Падрыхтаванае парасё пакласці бокам на бляху, падклаўшы пад яго бярозавыя палачкі, размешчаныя крыж-накрыж (каб скурка не датыкалася бляхі). Саліць нельга, толькі трошкі пасаліць грэцкую кашу. Парасё абліць растопленым маслам і паставіць у нагрэтую духоўку. Смажыць, пераварочваючы і паліваючы сокам, што ўтварыўся.

Калі парасё будзе гатова, зрабіць удоўж спіны глыбокі надрэз, каб выйшла пара і парасё не запацела, тады скарынка застанеца сухой і хрусткай.

### СВІНІНА СМАЖАНАЯ З КВАСАМ

500 г свініны, 0,5 л квасу, 1 цыбуліна, 4-5 зубкоў часнаку, 80 г топленага сала, соль, перац, лаўровы ліст, гваздзіка.

Свініну вялікім кавалкам пакласці ў гліняны або эмаліраваны посуд, дадаць лаўровы ліст, перац гарошкам, гваздзіку, нашаткаваную цыбулю, змельчаны часнок, заліць хлебным квасам і паставіць у халоднае месца на 1-2 гадзіны.

Мяса выняць, абсушыць, нацерці соллю, пакласці на бляху або ў жароўню, паліць растопленым салам і смажыць у духоўцы, паліваючы тлушчам і сокам, што ўтварыўся.

Гатовае мяса нарэзаць кавалкамі, паліць квасам, у якім яно марынавалася, і давесці да кіпення.

### ВУШНОЕ

500 г бараніны, 3 цыбуліны, 2 морквы, 1 рэпа, 1 бручка, 1 ст. ложка мукі, 5-6 зубкоў часнаку, 80 г тлушчу, соль, перац.

Бараніну нарэзаць кавалкамі (па 25-30 г), пасыпаць соллю, перцам, абсмажыць. У гліняны гаршчок або іншы посуд пакласці падрыхтаванае мяса, нарэзаныя скрылькамі бручку, моркву, змельчаную цыбулю, дадаць соль, уліць трошкі булёну або вады і паставіць тушыць на невялікім агні. У канцы тушэння адліць частку булёну, ахаладзіць, развесці ім абсмажаную муку. Атрыманы соўс уліць у гаршчок, дадаць змельчаны часнок.

### САЛЯНКА МЯСНАЯ НА ПАТЭЛЬНІ

300 г гатовых мясных прадуктаў, 500 г капусты, 2 салёныя агуркі, 2 цыбуліны, 1 ст. ложка сметанковага масла, 2 ст. ложка тамату-пюрэ, 1 ст. ложка мукі, 10-12 маслін, 1 ст. ложка сухароў, соль, цукар, воцат, перац, лаўровы ліст.

Капусту нашаткаваць, пакласці ў рондаль, дадаць 0,5 ст. ложка масла, 0,25 шклянкі булёну або вады і тушыць пад накрыўкай каля 40 хвілін. Затым дадаць падсмажаную нарэзаную цыбулю, тамат-пюрэ, воцат, цукар, соль, перац, лаўровы ліст і тушыць яшчэ прыкладна 10 хвілін. У гатовую капусту пакласці падсмажаную з маслам муку, разведзеную булёнам або вадой, перамяшаць, даць закіпець.

Мясныя прадукты (вараныя мяса, язык, ныркі, каўбаса, сасіскі, вядліна) нарэзаць невялікімі тонкімі скрылькамі, злёгка абсмажыць разам з цыбуляй, дадаць нарэзаныя агуркі, масліны, уліць 2-3 ст. ложка булёну, накрыць і пракіпяціць на працягу некалькіх хвілін.

Палову тушанай капусты выкласці роўным слоём на патэльнію, на капусту пакласці падрыхтаванае мяса з гарнірам, затым зноў слой капусты. Пасыпаць саянку змельчанымі сухарамі, паліць маслам і запячы ў духоўцы.

### ГУСЬ З ЯБЛЫКАМІ

1 гусь, 1,5 кг яблыкаў, 2 ст. ложка тлушчу або 3 ст. ложка смятаны, соль.

Тушку гусі абпаліць, ачысціць, затым выпатрашыць, добра прамыць. Шыю, ножкі да каленнага сустава і крыльцы да першага сустава адсячы. Падрыхтаваную тушку нацерці соллю зверху і ўнутры, перавязаць суровай ніткай такім чынам, каб прыціснуць крыльцы і

ножкі, пакласці на бляху спінкай уніз, паліць растопленым тлушчам або змазаць смятанай і смажыць, пакуль гусь не зарумяніцца. Затым падліць каля 0,5 шклянкі вады і, зменшыўшы агонь, смажыць яшчэ 1,5-2 гадзіны, паліваючы сокам і тлушчам.

Пакуль гусь смажыцца, падрыхтаваць яблыкі: разрэзаць на 4 часткі, выдаліць асяродак. Яблыкі пакласці на бляху з гуссю і запячы, паліваючы тлушчам.

Гэтак жа можна прыгатаваць качку з яблыкамі.

### КАТЛЕТЫ ПАЖАРСКІЯ

1 курыца (1 кг), 100 г белай булкі, 0,5 шклянкі малака або вяршкоў, 2 ст. лыжкі сухароў, 200 г сметанковага масла, соль.

Курыцу абпаліць, выпатрашыць і прамыць. Мяса разам са скурай аддзяліць ад касцей, прапусціць праз мясарубку, дадаць замочаную ў малацэ або вяршках чэрствую булку, яшчэ раз прапусціць праз мясарубку, пакласці размякчанае масла, пасаліць, старанна вымешаць.

З атрыманага фаршу сфармаваць невялікія катлеты, укачаць іх у сухары і падсмажыць на масле да ўтварэння румянай скарынкі (4-5 хвілін). Пасля гэтага патэльнію з катлетами паставіць на 5 хвілін у духоўку.

Гатовыя катлеты паліць растопленым маслам і адразу ж падаць.

### РАБЧЫКІ СМАЖАНЫЯ

2 рабчыкі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі смятаны, соль.

Аскубаных і ачышчаных рабчыкаў замачыць у халоднай вадзе на 2 гадзіны, абцерці сурвэткай, затым мукой, пасаліць, пакласці ў невысокі посуд з кіпячым маслам і смажыць на невялікім агні, не накрываючы, 25-30 хвілін. Перыядычна паліваць тлушчам і сокам, у канцы смажання - падагрэтай смятанай.

### ЗАЯЦ СМАЖАНЫ

1 заяц, 100 г сала, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 4 ст. лыжкі смятаны, 2 ч. лыжкі ягад ядлоўцу, соль, воцат.

Зайца вымыць, ачысціць ад плевак, рассекчы ўпоперак, вымочваць на працягу сутак у марынадзе (1 шклянка воцату на 1 л вады). Затым нацерці сумессю солі з тоўчанымі ягадамі ядлоўцу, нашпігаваць салам, абмазаць маслам, пакласці на бляху, уліць каля 0,5 шклянкі вады і паставіць у гарачую духоўку на 15 хвілін, каб заяц пакрыўся румянай скарынкай. Зменшыць агонь і працягваць смажыць яшчэ 1-1,5 гадзіны, часта паліваючы сокам, у канцы смажання дадаць смятану.

### СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ І ГРЫБОЎ

#### РЭПА (БРУЧКА) ПЕЧАНАЯ

500 г рэпы або бручкі, 2 ст. лыжкі алею.

Рэпу або дробную бручку памыць, зрэзаць тонкія карэньчыкі і рэшткі сцяблоў лісця (галоўку), яшчэ раз прамыць, абсушыць, пакласці на бляху і спячы ў духоўцы.

Гатовыя караняплоды абабраць, паліць алеем.

#### РЭПА Ў ВЯРШКАХ АБО МАЛАЦЭ

500 г рэпы, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 ст. лыжкі мукі, 1 шклянка вяршкоў або малака, 1 ст. лыжка зелені, соль, цукар.

Рэпу абабраць, нарэзаць кавалачкамі (0,5x0,5 см), адварыць у вадзе без солі, адкінуць на рэшата. Масла расцерці з мукой, прагрэць, ахаладзіць, уліць вяршкі або малака, шклянку адвару рэпы, старанна перамяшаць і давесці да кіпення. Пасля гэтага дадаць соль, дробна нарэзаную зелень пятрушкі. Заліць рэпу.

#### БРУЧКА ВАРАНАЯ

0,5 кг бручкі, 1 ч. лыжка сметанковага масла.

Бручку абабраць, зварыць у вадзе без солі (пры жаданні можна дадаць трошкі цукру), нарэзаць тонкімі скрылькамі, паліць растопленым маслам. Падаць у якасці гарніру да мяса.

#### ПЮРЭ З РЭПЫ АБО БРУЧКІ

1 кг рэпы (бручкі), 1 ст. ложка сметанковага масла, 1,2 шклянкі малака, 0,5 шклянкі сыхароў, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі смятаны, соль.

Рэпу або бручку абабраць, зварыць, зліць вадку, патаўчы, дадаць масла, гарчае малако, сыхары, сырыя яйкі, соль, перамяшаць.

Гатовае пюрэ выкласці на патэльні, змазаць смятанай і запячы ў духоўцы.

#### БРУЧКА СМАЖАНАЯ

1 кг бручкі, 2 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. ложка зелені, соль, перац.

Бручку абабраць, зварыць да напайгатаўнасці, нарэзаць кружкамі таўшчынёй каля 1 см, пасыпаць соллю, перцам, укачаць у муку і абсмажыць з абодвух бакоў. Смажаную бручку пакласці на патэльні, заліць смятанай, пасыпаць змельчанай зеленню і паставіць на 5-10 хвілін у духоўку.

#### КАПУСТА КІСЛА-САЛОДКАЯ

1 кг капусты, 1 ч. ложка сметанковага масла, 1,2 шклянкі вяршкоў, 2 ст. лыжкі сыхароў, соль, цукар, воцат.

Капусту нашаткаваць, дадаць соль, масла, уліць трошкі вадкі і варыць пад накрыўкай да напайгатаўнасці. Затым дадаць цукар, воцат і ўварваць, не закрываючы, да таго часу, пакуль уся вадкасць не выпарыцца і капуста злёгка падрумяніцца.

#### КАПУСТА ФАРШЫРАВАНАЯ

1 качан капусты сярэдняга памеру, 1 яйка, 2 ст. лыжкі вяршкоў, 2 ст. лыжкі сыхароў, 1 ст. ложка сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль, цукар, перац.

Качан капусты зачысціць, зверху вострым нажом зрабіць адтуліну і праз яе выразаць капусту кругом, пакуль не застанецца слой лісця таўшчынёй каля 2 см. Выразаную капусту дробна пасячы, пасаліць, даць пастаяць і адціснуць сок. Затым дадаць сырое яйка, вяршкі, распушчанае масла, перац, цукар, молатыя сыхары, перамяшаць.

Атрыманым фаршам напоўніць качан, перавязаць капусту ніткамі, заліць падсоленай кіпенню і варыць да мяккасці капусты.

Качан выняць з адвару і падрумяніць у духоўцы.

#### ВІНЕГРЭТ З АГАРОДНІНЫ

1 бурак, 4-5 бульбін, 1 морква, 1 яблык (свежы або мочаны), 2 салёныя агуркі, 100 г кіслай капусты, 2-3 ст. лыжкі алею, 1 ч. ложка гарчыцы, соль, цукар, перац, воцат.

Бурак, бульбу, моркву зварыць. Бурак абабраць, нарэзаць дробнымі кубікамі, апырскаць воцатам. Абабраныя бульбу і моркву, а таксама яблык нарэзаць кубікамі. Цыбулю дробна нашаткаваць, салёныя агуркі нарэзаць скрылькамі (грубую скурку зняць, буйное насенне выдаліць), кіслую капусту перабраць, вялікія кавалкі змяльчыць.

Гарчыцу, соль, цукар, перац расцерці з алеем. Перад падачай на стол падрыхтаваную агародніну змяшаць, заліць запраўкай. Вінегрэт можна таксама заправіць маянэзам.

#### САЛАТА З БУРАКОЎ

2 буракі, 2 яблыкі, 7-8 грэцкіх арэхаў, 4 ст. лыжкі маянэзу.

Вараныя і абабраныя буракі і ачышчаныя яблыкі змяльчыць на буйной тарцы, ядры грэцкіх арэхаў дробна парэзаць. Усё перамяшаць, заправіць маянэзам.

#### БУРАКІ, ТУШАНЫЯ Ў СМЯТАНЕ

500 г буракоў, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка топленага масла, 1 шклянка смятаны, соль, воцат.

Буракі памыць, зварыць у вадзе, падкісленай воцатам, абабраць, нарэзаць саломкай. Дадаць змельчаную падсмажаную цыбулю, соль, смятану і тушыць 15-20 хвілін.

### БУРАКІ ФАРШЫРАВАННЯ

0,5 кг буракоў, 1 морква, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі алею, 1 шклянка смятаны, 1-2 салёныя агуркі або 0,5 шклянкі салёных грыбоў, воцат, перац.

Буракі зварыць у вадзе, падкiсленай воцатам, абабраць, лыжкай выняць сярэдзiну, дробна пасячы яе. Цыбулю i моркву змяльчыць, злiжку абсмажыць на алеi, дадаць мякаць буракоў, пасечаныя салёныя агуркі або грыбы, чорны молаты перац i тушыць, падлiваючы ваду. Атрыманай масай нафаршыраваць буракі, залiць смятанай i запячы ў духоўцы.

### КАБАЧКІ (ГАРБУЗ) СМАЖАННЯ

500 г кабачкоў або гарбуза, 3 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка мукi, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Кабачкі або гарбуз ачысцiць ад скуркi, выдалiць насенне. Нарэзаць тонкiмi скрылькамi, пасыпаць iх соллю, укачаць у муку i падсмажыць на алеi, скласцi ў патэльні, залiць смятанай i патушыць.

### ГАРБУЗ ПЕЧАНЫ

1 гарбуз (1 кг), 1 ст. лыжка сметанковага масла.

Цэлы гарбуз пакласцi на патэльні i запячы ў духоўцы (да мяккасцi). Гатовы гарбуз разрэзаць, выдалiць насенне, зрэзаць скурку. Мякаць нарэзаць кавалкамi, палiць распушчаным маслам.

### ГАРБУЗ, СМАЖАНЫ Ў ЦЕСЦЕ

500 г гарбуза, 2 яйкi, 3 ст. лыжкі мукi, 0,25 шклянкі малака, тлушч для смажання, соль, зелень пятрушкi.

Ачышчаны гарбуз нарэзаць тонкiмi скрылькамi i злiжку абсмажыць. Прасеяную муку развесцi малаком, дадаць жаўткi, соль, добра перамяшаць. Яечныя бялкі ўзбiць, асцярожна ўвесцi ў цеста.

Скрылькi гарбуза абмакваць у цеста i смажыць у вялiкай колькасцi разагрэтага тлушчу. Даць тлушчу сцячы i пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкi.

### ГРЫБЫ САЛЁНЫЯ З БУЛЬБАЙ

300 г салёных грыбоў, 3-4 бульбiны, 1,5 цыбуліны, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка зеленi, чорны молаты перац.

Вараную бульбу нарэзаць скрылькамi, дадаць салёныя грыбы (вялiкiя разрэзаць, дробныя пакiнуць цэлымi), нарэзаную кольцамi цыбулю, палiць алеем, пасыпаць перцам, змельчанай зеленню кропу або пятрушкi.

### ІКРА ГРЫБНАЯ

100 г сухiх грыбоў, 200 г салёных грыбоў, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі алею, 5 зубкоў часнаку, 1 яйка, перац, воцат.

Загадзя замочаныя сухiя грыбы адварыць, дробна пасячы, дадаць злiжку абсмажаную на алеi цыбулю i патушыць разам, ахаладзiць. Салёныя грыбы дробна пасячы, змяшаць з тушанымi грыбамi, дадаць тоўчаны часнок, перац, воцат, перамяшаць, пасыпаць змельчаным вараным яйкам.

### ГРЫБЫ СМАЖАННЯ

4 шклянкi ачышчаных грыбоў розных сартоў, 100 г сметанковага масла, 2 цыбуліны, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

Ачышчаныя, старанна прамытыя грыбы нарэзаць, пакласцi на сухую патэльні, накрыць i трымаць на сярэднiм агнi, час ад часу памешваючы, пакуль выпушчаны грыбамi сок амаль цалкам не выкiпiць. Затым пасалiць, дадаць нашаткаваную цыбулю, пакласцi масла i смажыць на ўмераным агнi каля 20 хвiлiн. Пасыпаць грыбы чорным молатым перцам, улiць смятану, давесцi яе да кiпення.

### ШАПАЧКІ БАРАВІКОЎ З ПАДЛІЎКАЙ З ЦЫБУЛІ

500 г шапачак белых грыбоў, 100 г сметанковага масла, 2 цыбуліны, 1 шклянкі смятаны, соль.

Шапачкі маладых баравікоў вымыць, абсушыць, пасаліць і абсмажыць на патэльні ў моцна разагрэтым масле. Затым грыбы выняць, паставіць у цёплае месца. У разагрэтае масла пакласці нашаткаваную цыбулю, пасаліць і тушыць да мяккасці. Дадаць смятану, давесці да кіпення і атрыманай падліўкай заліць грыбы.

### ГРЫБЫ, СМАЗАНЫЯ Ў ЦЕСЦЕ

20 шт. сухіх грыбоў, 0,5 шклянкі квасу або піва, 2 ст. лыжкі алею (для цеста), 2-3 ст. лыжкі мукі, алеі для смажання, соль, чорны перац гарошкам, лаўровы ліст.

Сухія грыбы адварыць у 0,5 л вады з лаўровым лістом і перцам, выняць з адвару, абсушыць. З квасу або піва, алею, мукі і солі прыгатаваць вадкае цеста. Абмакваць у яго падрыхтаваныя грыбы і смажыць у алеі.

### СТРАВЫ З ТВАРАГУ І ЯЕК

#### СЫРНІКІ ВАРАНЫЯ

500 г тварагу, 2 яйкі, 100 г сметанковага масла, 0,75 шклянкі мукі (у тым ліку і на падсыпку), 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Тварог добра расцерці або працерці праз сіта, дадаць соль, размякчанае масла, яйкі, усыпаць муку і старанна вымесіць. Атрыманае цеста пакласці на стол, пасыпаны мукой, раскачаць тонкім жгутом і нарэзаць кавалачкамі.

Апусціць сырнікі ў падсоленую ваду, якая кіпіць, і варыць, пакуль не ўсплывуць. Гатовыя сырнікі паліць растопленым маслам і смятанай.

#### БАБКІ СЫРНЫЯ

500 г тварагу, 0,5 шклянкі мукі, 2 яйкі, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Прыгатаваць сырную масу больш рэдкую, чым для вараных сырнікаў. Набіраць патроху лыжкай і кідаць у падсоленую ваду, якая кіпіць. Калі бабкі ўсплывуць, выкласці іх на патэльні, паліць смятанай і запячы ў духоўцы.

#### ЗАКУСКА ДАЛІКАТЭСНАЯ

350 г тварагу, 100 г сметанковага масла, 8-10 грэцкіх арэхаў, 6-7 зубкоў часнаку, соль, перац.

Тварог расцерці, пасыпаць чорным молатым перцам, дадаць масла, тоўчаныя ядры грэцкіх арэхаў, расцерці з соллю часнок, усё старанна перамяшаць да ўтварэння аднароднай масы. Падаць разам з лустачкамі белага хлеба, злёгка падсушанага ў духоўцы.

#### ТВАРОГ СА СВЕЖАЙ ЗЕЛЕННЮ

250 г тварагу, 50 г салаты або шпінату, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Лісце зялёнай салаты або маладога шпінату прамыць, абсушыць, дробна парэзаць. Тварог пасаліць, працерці праз сіта, перамяшаць з нарэзанай зеленню. Тварожную масу выкласці горкай, зверху зрабіць паглыбленне і запоўніць яго халоднай смятанай.

Тварожную масу можна змяшаць з кропам, пятрушкай, маладымі лісточкамі радыскі.

#### МАСА ТВАРОЖНАЯ ЗВЫЧАЙНАЯ

350 г тварагу, 1,5 ст. лыжкі цукру, 50 г сметанковага масла, 1 ст. лыжка смятаны, соль.

Тварог працерці праз сіта, дадаць цукар, сметанковае масла, смятану, соль, старанна перамяшаць, перакласці ў палатняны мяшэчак, змясціць яго паміж дзвюма дошчачкамі і прыціснуць.

У масу можна дадаць ванілін, разынкі, цукаты.

#### МАСА ТВАРОЖНАЯ ЦЫТРЫНАВАЯ

400 г тварагу, 0,25 шклянкі вяршкоў, 2 яйкі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1,5 ст. лыжкі цукру, цэдра з невялікай цытрыны.

Тварог працерці праз сіта, дадаць цукар, масла, вяршкі, сырыя яйкі, змельчаную цытрынавую цэдру, усё старанна расцерці. Масу перакласці ў палатняны мяшэчак і змясціць пад прэс.

#### МАСА ТВАРОЖНАЯ МЯДОВАЯ

400 г тварагу, 50 г мёду, 3 жаўткі, 75 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны або вяршкоў, 1 ст. ложка цукру.

Яечныя жаўткі расцерці з цукрам і мёдам, дадаць масла, смятану або вяршкі, працёрты праз сіта тварог, усё старанна перамяшаць.

#### МАСА ТВАРОЖНАЯ ЗАВАРНАЯ

400 г тварагу, 2 яйкі, 0,5 шклянкі смятаны, 75 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі цукру, 0,75 шклянкі разынак, соль.

У працёрты праз сіта тварог дадаць цукар, сметанковае масла, смятану, соль і добра расцерці. Затым увесці ўзбітыя яйкі, пакласці перабраныя і прамытыя разынкі, паставіць на слабы агонь і, не перастаючы памешваць, давесці да кіпення. Гэтак жа памешваючы, астудзіць. Масу перакласці ў палатняны мяшэчак і змясціць пад прэс.

#### ЯЕЧНЯ ЎЗБИТАЯ

3 яйкі, 2 ст. лыжкі малака, 50 г сметанковага масла, соль.

У маленькім рондаль растапіць масла, сюды ж убіць яйкі, уліць малако, пасаліць, узбіць. Паставіць рондаль на сярэдня агонь і варыць, увесь час памешваючы, да загущэння (як рэдкая каша), зняць з агню і яшчэ хвіліну мяшаць.

Яечню выкласці на талерку, абкласці грэнкамі з белага хлеба.

#### ЯЕЧНЯ З СЕЛЯДЦОМ

4 яйкі, 1 невялікі селядзец, 50 г сметанковага масла, зелень.

Селядзец, ачышчаны ад скуркі і костак, нарэзаць невялікімі кавалачкамі. Выкласці іх на патэльні з разагрэтым маслам, выпусціць яйкі і трымаць на агні некалькі хвілін.

Пры падачы на стол пасыпаць яечню дробна парэзанай зеленню пятрушкі.

#### КАШЫ

Прыгатаванне кашы нескладанае. У залежнасці ад колькасці вадкасці можна атрымаць кашу рассыпістую, вязкую і рэдкую. Рассыпістыя кашы ядуць з маслам, цукрам або малаком, а таксама з цыбуляй, падсмажанай на сале, або пасечаным вараным яйкам. Вязкія і рэдкія кашы часта гатуюць на малацэ або на малацэ з вадой.

#### КАША ГРЭЦКАЯ З МАСЛАМ

2 шклянкі грэцкіх круп, 3 шклянкі вады, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ч. ложка солі.

Грэцкія крупы перабраць (можна падсушыць на патэльні), засыпаць у падсоленую ваду, якая кіпіць, і варыць, памешваючы, на працягу 15-20 хвілін - пакуль каша загусе. Пасля гэтага рондаль, шчыльна накрыўшы, паставіць на 2-3 гадзіны ў негарачую духоўку, каб каша ўпрэла.

Пры падачы на стол у талерку з кашай пакласці кавалачак сметанковага масла.

#### КАША ГРЭЦКАЯ НА МАЛАЦЭ ВЯЗКАЯ

1,5 шклянкі дробных грэцкіх круп (сечкі), 3 шклянкі вады, 0,5 л малака, 50 г топленага масла, соль.

Крупы перабраць, прамыць, заліць кіпенем і варыць, пакуль убярэцца ўся вада. Затым дадаць соль, масла, уліць гарачае малако і давесці кашу да гатоўнасці.

#### КАША ГРЭЦКАЯ З ПРАЖАНЫХ КРУП

2 шклянкі цэлых грэцкіх круп, 3 шклянкі вады, 100-150 г сметанковага масла, соль.



На патэльнію пакласці 50 г сметанковага масла, распусціць яго, усыпаць перабраныя крупы і пражыць на слабым агні, часта памешваючы, пакуль крупы не падрумяняцца.

Пражаныя крупы ўсыпаць у падсоленую ваду, якая кіпіць, і варыць, зрэдку памешваючы. Калі каша загусее, рондаль шчыльна накрывіць і паставіць для ўправання ў цёплае месца на 1-1,5 гадзіны.

Пры падачы на стол пакласці ў кашу сметанковае масла.

#### КАША ГРЭЦКАЯ РАССЫПІСТАЯ

2 шклянкі цэлых грэцкіх круп, 3 шклянкі вады, 2 цыбуліны, 3-4 шт. сухіх белых грыбоў, 2 яйкі, 0,5 шклянкі алею, соль.

Крупы перабраць, заліць вадой, дадаць соль, расцёртыя ў парашок сушаныя грыбы, паставіць на моцны агонь. Пасля закіпання агонь зменшыць і варыць да поўнага выпарвання вады.

У разагрэтым алеі абсмажыць дробна нарэзаную цыбулю і разам з пасечанымі варанымі яйкамі ўсыпаць у кашу, перамяшаць і паставіць для ўправання ў цёплае месца.

#### КАША ГРЭЦКАЯ ПУХОВАЯ

2 шклянкі цэлых грэцкіх круп, 2 яйкі, 4,5 шклянкі малака, 100 г сметанковага масла, 2 шклянкі вяршкоў, соль.

Крупы перабраць, перацерці з узбітымі яйкамі, высыпаць на бляху і высушыць у духоўцы. Падрыхтаваныя крупы заліць гарачым малаком, дадаць масла, соль і варыць, пакуль каша не загусее. Паставіць рондаль на 15-20 хвілін у духоўку.

Гатовую кашу трохі астудзіць, працерці праз друшляк, падаць з вяршкамі.

#### ГРЭЧНЕВІК

1 шклянка грэцкіх круп, 3 шклянкі вады, 1 яйка, 3 ст. лыжкі алею, соль.

Зварыць вязкую грэцкую кашу, ахаладзіць яе да тэмпературы прыкладна 60°, дадаць сырое ўзбітае яйка, перамяшаць, выкласці на бляху, змазаную алеем. Калі каша застыне, нарэзаць яе кавалкамі 4х4 см і абсмажыць з абодвух бакоў на алеі.

#### КАША ЯЧНАЯ З ГРЫБАМІ

1,5 шклянкі ячных круп (дробных), 2,5 шклянкі вады, 50 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі топленага масла, соль.

Сушаныя грыбы заліць вадой, даць ім набухнуць, затым адціснуць, прамыць, настой працадзіць. Грыбы дробна пасячы, пакласці ў гаршчок (рондаль), уліць ваду, у якой яны вымочваліся, дадаць падсмажаную нашаткаваную цыбулю, усыпаць прамытыя крупы, соль, перамяшаць і паставіць на агонь. Пасля закіпання агонь зменшыць і варыць кашу да гатоўнасці.

Кашу з грыбамі ядуць як гарачай, так і халоднай. Да халоднай можна падаць квас.

#### КАША ЯЧНАЯ З АЛЕЕМ

1,5 шклянкі ячных круп (дробных), 2,5 шклянкі вады, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі алею, соль.

Ячныя крупы перабраць, прамыць цёплай (але не вышэй за 35-40°) вадой, засыпаць у падсоленую ваду. Зварыць рассыпістую кашу.

Пры падачы на стол паліць яе падсмажанай на алеі змельчанай цыбуляй.

#### КАША АЎСЯНАЯ

2 шклянкі аўсяных круп «Геркулес», 0,75 л вады, 0,5 л малака, 100 г сметанковага масла, соль.

Аўсяныя крупы «Геркулес» заліць вадой і, час ад часу памешваючы, варыць на невялікім агні, пакуль вада не выпарыцца. Затым у два прыёмы даліць гарачым малаком, пасаліць і, працягваючы памешваць, варыць да загусчэння.

Гатовую кашу заправіць маслам.

#### КАША РЫСАВАЯ САЛОДКАЯ

1,5 шклянкі рысу, 0,5 л вады, 0,5 шклянкі малака, 3 ст. лыжкі цукру, 100-150 г сметанковага масла, 0,5 ч. лыжкі карыцы, соль.

Перабраны і прамыты рыс засыпаць у падсоленую ваду, якая кіпіць, варыць на моцным агні 15 хвілін і яшчэ 5-8 - на сярэднім. Затым перакласці ў іншы рондаль, уліць гарачае малако, пакласці масла, цукар, карыцу і паставіць для ўправання на вадзяную баню на 15-20 хвілін.

#### КАША ПРАСЯНАЯ МАЛОЧНАЯ

1 шклянка проса, 2 шклянкі вады, 2 шклянкі малака, 100 г сметанковага масла, соль.

Перабранае і прамытае проса заліць гарачай вадой, пасаліць, паставіць на агонь, зняць пену, хутка выпарыць усю ваду, пакуль проса не паспела разварыцца. Затым уліць гарачае малако і працягваць варыць на слабым агні.

Гатовую кашу заправіць маслам.

#### КАША ПРАСЯНАЯ З ТВАРАГОМ

1 шклянка проса, 0,5 л вады, 200 г тварагу, 1 ст лыжка цукру, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль.

У падсоленую ваду, якая кіпіць, усыпаць перабранае і прамытае проса, варыць да напайгатаўнасці.

Затым пакласці масла, цукар, тварог, перамяшаць і, зменшыўшы агонь, давесці да гатоўнасці.

Да кашы падаць малако або сыраквашу (кефір).

#### КАША ПРАСЯНАЯ З ГАРБУЗОМ

1 шклянка проса, 3 шклянкі малака, 500 г гарбуза, 2 ч. лыжкі цукру, соль.

Ачышчаны ад скуркі і насення гарбуз нарэзаць дробнымі кубікамі, пакласці іх у кіпячае малако, дадаць соль, цукар, давесці да кіпення, затым усыпаць прамытае проса і варыць да загущэння. Пасля гэтага паставіць кашу на 25-30 хвілін для ўправання на вадзяную баню або ў негарачую духоўку.

#### КАША МАННАЯ НА ЖУРАВІНАВЫМ СОКУ

1 шклянка маншах круп, 2 шклянкі журавін, 4 шклянкі вады (разам з сокам), 1 шклянка цукру, 2 шклянкі вяршкоў.

Журавіны прамыць, патаўчы, адціснуць сок. Жамерыны заліць вадой і паварыць, адвар працадзіць, дадаць цукар і давесці да кіпення. Манная крупа развесці сокам журавін, уліць у сіроп, які кіпіць, і зварыць густую кашу. Гарачую кашу разліць у неглыбокія формы, даць астыць, нарэзаць кавалкамі і падаць з вяршкамі.

#### КАША ГУР'ЕЎСКАЯ

1,25 л вяршкоў або незбіранага малака, 0,5 шклянкі маннай крупы, 100 г ядраў любых арэхаў, 0,5 шклянкі цукру, 0,5 шклянкі сочыва, 100 г сметанковага масла, карыца.

Ядры арэхаў заліць гарачай вадой, даць пастаяць, ачысціць ад скуркі, патаўчы, дадаць трохкі цёплай вады.

Вяршкі або незбіранае малако выліць у плоскую пасудзіну, паставіць у духоўку. Як толькі ўтворацца ружовая пенка, зняць яе, затым зняць наступную пенку і г.д., пакуль не набярэцца 12-15 пенак.

На вяршках, што засталіся, зварыць густую манную кашу, пакласці ў яе тоўчаныя арэхі, цукар, масла, карыцу, перамяшаць.

У эмаліраваную патэльню з высокімі краямі (або невысокі эмаліраваны рондаль) наліць слой маннай кашы (таўшчынёй каля 1 см), закрыць яго пенкай, затым наліць наступны слой кашы і зноў пакласці пенку і г.д. У перадапошні слой дадаць трохкі сочыва. Патэльню паставіць на 10-15 хвілін у духоўку. Пасля запякання заліць кашу сочывам.

#### СТРАВЫ І ВЫРАБЫ З МУКІ

## ПЕЛЬМЕНІ СІБІРСКІЯ

2 шклянкі пшанічнай мукі, 1 яйка, 0,5 шклянкі вады, соль.

Для фаршу: 200 г мякаці ялавічыны, 250 г мякаці свініны, 5 зубкоў часнаку, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі булёну або вады, соль, перац.

Ялавічыну і свініну з салам разам з цыбуляй і часнаком прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, чорны молаты перац, уліць булён або ваду, старанна перамяшаць.

З мукі, яйка, вады і солі замясіць крутое цеста, пакінуць яго на 30 хвілін пад сурвэткай. З цеста скачаць каўбаску, парэзаць яе кавалачкамі і кожны раскачаць у тонкі кружок дыяметра не больш за 4 см. На адну палавіну кружка пакласці фарш, зашчыпаць край, ражкі злучыць. Можна цеста раскачаць у пласт і выразаць з яго кружкі выемкай адпаведнага дыяметра, а таксама нарэзаць квадрацікамі.

Пельмені, як правіла, замарожваюць. У Сібіры іх звычайна выкладваюць на дошкі, пасыпаныя мукой, і выносяць на мароз, затым ссыпаюць у палатняныя мяшкі і захоўваюць на холадзе. Гэта дазваляе нарыхтаваць пельмені ў запас, а галоўнае - надаць ім асаблівы смак. Пельмені можна замарозіць і ў лядоўні.

Замарожаныя пельмені адварыць у падсоленай вадзе, якая кіпіць, або ў булёне, звараным з костак, выняць шумоўкай і адразу ж падаць на стол.

Да пельменяў падаць сметанковае масла, смятану, воцат, змешаны з чорным молатым перцам.

## ПЕЛЬМЕНІ З КАПУСТАЙ

350 г свініны (мякаць), 2 цыбуліны, 200 г свежай капусты, соль, перац.

Замясіць цеста (гл. «Пельмені сібірскія»). Свініну разам з цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, 1-2 ст. лыжкі вады, дробна пасечаную свежую капусту і старанна перамяшаць. З гэтым фаршам сфармаваць пельмені.

## ПЕЛЬМЕНІ З РЭДЗЬКАЙ

500 г рэдзкі, 2-3 цыбуліны, 0,5 шклянкі алею, соль.

Прыгатаваць цеста (гл. «Пельмені сібірскія»). Рэдзку абабраць, надраць на тарцы, злёгка абсмажыць на алеі, дадаць пасераваную цыбулю, соль, перамяшаць. Атрыманым фаршам начыніць пельмені.

Падаць са смятанай.

## ПЕЛЬМЕНІ З РЫБАЙ

450 г рыбнага філе, 3 цыбуліны, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Замясіць цеста (гл. «Пельмені сібірскія»). Філе рыбы (траска, шчупак і інш.) разам з цыбуляй два разы прапусціць праз мясарубку, пакласці сметанковае масла, соль, перац, перамяшаць.

Пельмені з рыбай падаць, паліўшы растопленым маслам.

## ПЕЛЬМЕНІ З ГРЫБАМІ (КУНДЗЮМЫ)

2 шклянкі мукі, 0,75 шклянкі вады, 4 ст. лыжкі алею.

Для фаршу: 20 шт. сухіх белых грыбоў, 1 шклянка грэцкай кашы або адварнога рысу, 4 ст. лыжкі алею, 1 цыбуліна, 1 яйка, соль.

Для адвару: 0,5 л грыбнога булёну, 3 лаўровыя лісты, 5 гарошын чорнага перцу, 3 зубкі часнаку, 1 шклянка смятаны, соль.

Сушаныя грыбы адварыць, дробна пасячы і абсмажыць разам з цыбуляй, дадаць рассыпістую грэцкую кашу або адварны рыс і пасечанае яйка, усё расцерці ў аднародную масу.

У алей уліць кіпень, усыпаць муку і хутка замясіць цеста, старанна размяць яго рукамі. Раскачаць вельмі тонкі пласт, не падсыпаючы пры гэтым муку, бо цеста і так не прыліпае да дошкі. Нарэзаць квадраты 5x5 см, пакласці на кожны начынку і сфармаваць пельмені.

Бляху змазаць алеем, выкласці на яе пельмені, паставіць у духоўку на 15 хвілін. Затым перакласці кундзюмы ў гаршчок, заліць гарачым грыбным адварам, пасаліць, дадаць лаўровы ліст, перац, часнок і зноў паставіць у духоўку на 15 хвілін, пасля чаго падаць пельмені, заліўшы іх смятанай.

## БЛІНЫ

Бліннае цеста замешваецца на рошчыне. Выкарыстанне соды для бліноў запазычана з Захаду і не ўласціва для расейскай кухні. Спачатку на вадзе або малацэ з дражджамі рашчыняецца толькі частка мукі, а затым, калі рошчына падыдзе, дадаюцца астатняя мука, соль, цукар, масла. Усё гэта іншы раз запарваецца малаком, даведзеным да кіпення і астужаным да 50-45° (заварныя бліны). Затым уводзяцца ўзбітыя яечныя бялкі, вяршкі. Цеста яшчэ раз падыходзіць, і толькі пасля гэтага з яго выпякаюць бліны. Дарэчы, раней іх пяклі ў печы, таму дагэтуль пра бліны тавораць «пячы», хаця зараз іх смажаць.

Для выпечкі сапраўдных бліноў неабходны чыгунныя патэльні невялікіх памераў. Такія патэльні не мыюць, у іх наліваюць трошкі алею, насыпаюць буйной солі, добра праграюць, даюць злёгка астыць, затым праціраюць сухой тканінай. Калі патэльня дрэнна ачышчана, то першы блін не ўдаецца («першы блін комам»). У гэтым выпадку зноў трэба наліць алей, насыпаць солі і пачысціць патэльню яшчэ раз.

Працэс выпечкі бліноў нескладаны: на разагрэтую, змазаную маслам патэльню драўлянай лыжкай або апалонікам выліць такую колькасць цеста, каб яно магло разліцца тонкім слоём па ўсёй паверхні. Для гэтага неабходны пэўны навык, які набываецца практыкай. Калі ніжняя частка бліна падрумяніцца, яго змазваюць зверху маслам і адразу ж пераварочваюць на другі бок.

Гатовыя бліны складваюць у глыбокую пасудзіну, ухутаную ў ручнік. Да бліноў падаюць сметанковае масла, смятану, салёную рыбу, ікру.

## БЛІНЫ ГРЭЦКІЯ

4 шклянкі грэцкай мукі, 5-4,5 шклянкі малака, 25 г дражджэй, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 2 яйкі, 1 ч. лыжка солі, 1 ч. лыжка цукру, алей.

У цёплым малацэ (2/3 агульнай колькасці) развесці дрожджы, цукар, дадаць растопленае масла, жаўткі, добра перамяшаць, усыпаць грэцкую муку, усё ўзбіць, паставіць у цёплае месца. Калі цеста паднімецца, усыпаць соль, уліць рэшту малака, зноў узбіць, увесці ўзбітыя бялкі, даць падысці ў другі раз і адразу ж выпечы бліны.

## БЛІНЫ ПШАНІЧНЫЯ

2,5 шклянкі пшанічнай мукі, 0,5 л малака, 2 яйкі, 1 ст. лыжка топленага масла, 0,5 ч. лыжкі цукру, 15 г дражджэй, 0,5 ч. лыжкі солі, алей.

Злёгка падагрэць палову малака і развесці ў ім дрожджы, змяшаць з мукой і замясіць цеста, паставіць яго ў цёплае месца. Калі цеста паднімецца, уліць у яго рэшту малака з размешанымі ў ім жаўткамі, дадаць растопленае масла, соль, цукар, старанна перамяшаць, даць цесту падысці яшчэ раз. Перад выпечкай бліноў увесці ўзбітыя бялкі.

## БЛІНЫ НЯДЗЕЛЬНЫЯ

4 шклянкі мукі, 25 г дражджэй, 2 яйкі, 1,5 шклянкі малака, 2 ст. лыжкі алею, 0,5 ч. лыжкі цукру, соль.

З усёй мукі, 3 шклянак падагрэтай вады і дражджэй замясіць увечары цеста і пакінуць яго да раніцы. Закіпяціць малако і, памешваючы, уліць яго ў цеста, дадаць яйкі, соль, цукар, алей, старанна перамяшаць. Паставіць у цёплае месца на 25-30 хвілін, каб цеста падышло. Смажыць бліны на добра разагрэтай патэльні, не падмазваючы (цеста з алеем).

## БЛІНЫ СКАРАСПЕЛЫЯ

2,5 шклянкі мукі, 2-3 яйкі, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 л сыраквашы (кефіру), 2 ст. лыжкі алею, соль, цукар.

Муку, яечныя жаўткі, растопленае масла старанна перамяшаць, развесці сыраквашай або кефірам, дадаць соль, цукар, алей. Увесці ў цеста ўзбітыя да пены бялкі і адразу смажыць бліны.

## БЛІННІЦА

5 гатовых бліноў, 1 яйка.

Выпечаныя бліны (любья) скласці кастром на патэльні, змазваючы кожны блін размешаным сырым яйкам, і запячы ў духоўцы.

Гатовую блінніцу разрэзаць на часткі.

#### АЛАДКІ

4 шклянкі мукі, 0,5 шклянкі малака, 2 яйкі, 25 г дражджэй, 1,5 ст. лыжкі цукру, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, алей для смажання.

У падагрэтым малацэ развесці дрожджы, усыпаць муку і замясіць цеста, даць яму падысці ў цёплым месцы. Пакласці яйкі, соль, цукар, сметанковае масла, вымесіць, даць цесту падняцца ў другі раз. Не размешваючы, браць цеста змочанай у вадзе лыжкай, класці на гарачую патэльню з алеем і смажыць аладкі з абодвух бакоў.

Да аладак падаць мёд, сочыва, тварог са смятанай і цукрам.

#### ПІРАГІ

Цеста для пірагоў гатуецца як на рошчыне, так і без рошчыны. У якасці начынкi выкарыстоўваюцца агародніна, грыбы, рассыпістыя кашы, візіга, рыба, мяса, тварог, яйкі. Салодкую начынку робяць з сочыва, рызак з рысам, чарнасліву, інжыру, сушанай чаромхі, радзей са свежых ягад і садавіны. Разнастайная і форма пірагоў - ад традыцыйнай чатырохвугольнай да трохвугольнай і нават фігурнай.

Пірагі могуць быць закрытымі (калі начынка закрыта пластом цеста), напузакрытымі (верхняя частка пірага робіцца ў выглядзе рашоткі з палосак цеста), адкрытымі (у выглядзе вялікай ватрушкі). Пірог напуняецца начынкай і афармляецца непасрэдна на блясе, пасля чаго яму даюць падняцца. Затым змазваюць яйкам або маслам і адразу ж ставяць у духоўку.

Гатовы пірог трэба выкласці на блюда, накрывіць льяным ручніком. Ядуць пірагі цёплымi.

З цеста і начынкi для пірагоў можна прыгатаваць піражкі, якія выпякаюцца ў духоўцы або смажацца на патэльні.

#### ЦЕСТА ДЛЯ ПІРАГОЎ

Цеста без рошчыны на малацэ для пірагоў з рознай начынкай

800 г пшанічнай мукі, 0,25 шклянкі вады, 1 яйка, 1,25 шклянкі малака, 100 г сметанковага масла, 25-30 г дражджэй, 1 ч. лыжка солі, 1 ч. лыжка цукру (1,5 ст. лыжкі цукру для пірагоў з салодкай начынкай).

У цёплай вадзе развесці дрожджы, цукар, 1 ч. лыжку мукі, даць пастаяць 15 хвілін. Затым уліць падагрэтае малако, убіць яйка, дадаць расцёртае масла, соль, цукар (для пірагоў з салодкай начынкай) і, паступова падсыпаючы муку, замясіць цеста, паставіць яго ў цёплае месца. Калі цеста падыдзе, вымесіць яго ў другі раз (яно павінна адставаць ад рук), зноў даць падысці.

Цеста без рошчыны на вадзе для пірагоў з рыбай і агароднінай

750 г мукі, 1,5 шклянкі вады, 150 г сметанковага масла, 1 яйка, 25 г дражджэй, 1 ч. лыжка солі.

Сметанковае масла расцерці, дадаць соль, яйка, ваду, дрожджы, усыпаць муку і замясіць цеста, паставіць у цёплае месца. Як толькі цеста падыдзе, можна выпякаць пірагі.

Цеста на рошчыне для пірагоў-«тапельцаў» з рознай начынкай

750 г мукі, 1 шклянка малака, 0,25 шклянкі вады, 2 яйкі, 50 г сметанковага масла, 50 г дражджэй, 1 ч. лыжка солі, 1 ст. лыжка цукру.

Дрожджы і 2-3 ч. лыжкі мукі развесці вадой, пакінуць на ноч. Раніцай уліць у рошчыну малако, растопленае масла, дадаць яйкі, соль, цукар, усыпаць муку, замясіць цеста (вымешваць яго не менш за 30 хвілін). Пакласці цеста ў палатняны мяшэчак або сурвэтку такога памеру, каб яно змясцілася пасля павелічэння аб'ёму ўдвая, і апусціць у вялікі рондаль або вядро з халоднай вадой. Калі цеста ўсплыве, умясіць яго.

Цеста дражджавое слоенае для пірагоў з рознай начынкай

600 г мукі, 1,5 шклянкі малака (1,25 для салодкага пірага), 125 г сметанковага масла, 2 жаўткі, 25-30 г дражджэй, 1 ч. лыжка солі, 1,5 ст. лыжкі цукру (для салодкага пірага).

З мукі, малака, дражджэй, жаўткоў, солі, цукру (для салодкага пірага) і 25 г масла замясіць цеста, даць яму падняцца пры пакаёвай тэмпературы. Затым цеста перамясіць, раскачаць у

пласт таўшчынёй 1 см, змазаць тонкім слоём масла, скласці ў чатыры столкі і паставіць на холад на 15 хвілін. Затым зноў раскачаць, змазаць маслам, скласці. Паўтарыць гэтую аперацыю ў трэці раз, пасля чаго даць цесту падняцца ў халодным месцы, і, не ўмешваючы яго, сфармаваць пірагі.

Цеста сечанае бездражджавое для салодкіх пірагоў

500 г мукі, 250 г сметанковага масла, 1 шклянка вады, 1 яйка, 0,5 ч. лыжкі солі.

Халоднае сметанковае масла, муку і соль пасячы вострым нажом. Узбіць яйка разам з вадой, заліць пасечаную муку, вымесіць цеста і адразу ж сфармаваць пірагі, якія перад выпечкай вытрымаць 20 хвілін на холадзе.

Цеста смятаннае для пірагоў з грыбамі і курацінай

400 г мукі, 200 г смятаны, 100 г сметанковага масла, 2 яйкі, 0,5 ч. лыжкі солі.

З мукі, смятаны, масла, яек і солі замясіць цеста, даць яму пастаяць пад сурвэткай 10-15 хвілін.

**НАЧЫНКІ ДЛЯ ПІРАГОЎ** (для цеста, прыгатаванага з 0,5 кг мукі)

Начынка з мяса

400 г мяса, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1-2 яйкі, 1 цыбуліна, соль, перац.

Мякаць ялавічыны або свініны без сала нарэзаць кавалачкамі па 40-50 г, падсмажыць на масле з цыбуляй, уліць вады або булёну і патушыць. Затым дробна пасячы, дадаць соль, перац, вараныя пасечаныя яйкі, перамяшаць. Калі фарш недастаткова сакавіты, уліць 1-2 ст. лыжкі булёну.

Начынка з ліверу

500 г ліверу, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1-2 яйкі, 1-2 цыбуліны, соль, перац, зелень.

Аднолькавыя па вазе часткі сэрца, печані, лёгкага адварыць, пасячы, абсмажыць з дробна парэзанай цыбуляй, дадаць соль, перац, вараныя змельчаныя яйкі, зелень пятрушкі і кропу, усё перамяшаць.

Начынка з кураціны

500 г кураціны, 50 г сметанковага масла, 1-2 яйкі, 1-2 цыбуліны, соль.

Палову курыцы адварыць да напайгатаўнасці, мяса зняць, нарэзаць тонкімі скрылькамі. Вантробы зварыць да мяккасці, дробна парэзаць, злёгка падсмажыць на масле або шмальцы разам з нашаткаванай цыбуляй. Дадаць вараныя змельчаныя яйкі, соль, перамяшаць. Масу з вантроб, цыбулі і яек пакласці ўніз, зверху пакрыць яе скрылькамі курынага мяса.

Начынка з грэцкай кашы з печанню

0,5 шклянкі грэцкіх круп, 150 г печані, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 цыбуліна, соль, перац.

Ачышчаную ад плевак і прамытую печань нарэзаць невялікімі скрылькамі і абсмажыць на масле разам з нашаткаванай цыбуляй. Затым печань дробна пасячы, пасыпаць соллю, перцам, перамяшаць з рассыпістай грэцкай кашай. Калі фарш сухі, уліць 1-2 ст. лыжкі булёну.

Начынка з рыбы

250 г рыбнага філе, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 цыбуліна, соль, перац, зелень.

Філе рыбы нарэзаць невялікімі кавалачкамі, пасаліць, пасыпаць перцам, падсмажыць на масле, дадаць абсмажаную нашаткаваную цыбулю, змельчаны кроп.

Філе такой тлустай рыбы, як палтус, можна пакласці ў пірог, не разразаючы на часткі, пасаліць, пасыпаць перцам, зверху пакласці змельчаную смажаную або сырую цыбулю.

Начынка з візігі

50 г візігі - спіннай струны (хорды) асятровых рыб, 0,5 шклянкі рысу, 1-2 яйкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 цыбуліны, соль, лаўровы ліст, зелень.

Візігу замачыць у халоднай вадзе на 6-8 гадзін, прамыць, заліць вадой і варыць з цыбуляй, лаўровым лістом, кропам і пятрушкай на ўмераным агні да мяккасці (не менш як 3 гадзіны). Затым візігу прамыць, абсушыць, дробна пасячы. Адварны рыс перамяшаць з пасечанымі варанымі яйкамі, падсмажанай нашаткаванай цыбуляй, змельчанай зеленню кропу і пятрушкі, пасаліць. У пірог візігу пакласці разам з рысам.

Начынка са свежых грыбоў

0,5 кг свежих грибоў, 50 г сметанковага масла, 1 цыбуліна, 0,25 шклянкі смятаны, соль, перац, зелень.

Грыбы перабраць, старанна прамыць, нарэзаць буйнымі кавалкамі, патушыць без вады на масле. Затым дадаць смятану, падсмажаную нашаткаваную цыбулю, соль, перац, яшчэ патушыць каля 15 хвілін, перамяшаць з дробна нарэзанай зеленню пятрушкі, ахаладзіць.

Начынка з салёных грибоў

0,5 кг салёных грибоў, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі алею, перац.

Салёныя грыбы прамыць, адціснуць, дробна пасячы. На патэльні абсмажыць нашаткаваную цыбулю, пакласці падрыхтаваныя грыбы і абсмажыць разам, дадаць чорны молаты перац.

Начынка з сухіх грибоў з рысам

25 г сушаных грибоў, 0,5 шклянкі рысу, 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Сушаныя грыбы зварыць, дробна пасячы, дадаць абсмажаную дробна нарэзаную цыбулю і смажыць разам яшчэ 3-4 хвіліны, пакласці вараны рыс, соль, перац, перамяшаць.

Начынка са свежай капусты

1 кг капусты, 2 яйкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 ч. лыжка цукру, соль.

Капусту нашаткаваць, абліць кіпенем, пакласці ў плоскі рондаль або патэльнію з растопленым маслам, смажыць на працягу 15-20 хвілін, памешваючы, каб капуста не прыгарэла. Затым дадаць пасечаныя вараныя яйкі, соль, цукар, перамяшаць.

Начынка з кіслай капусты

600 г кіслай капусты, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, соль, перац.

Капусту, калі яна вельмі кіслая, прамыць, абліць кіпенем, дробна пасячы, дадаць масла і патушыць пад накрыўкай. Затым змяшаць з падсмажанай дробна нарэзанай цыбуляй, пасаліць, пасыпаць перцам.

Начынка з морквы

700 г морквы, 2 яйкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 ч. лыжка цукру, соль.

Моркву аскрэбці, дробна нарэзаць, пакласці ў плоскі рондаль, дадаць масла, соль і тушыць да мяккасці. Затым пасячы, пакласці цукар, вараныя змельчаныя яйкі, перамяшаць.

Начынка з тварагу

250 г тварагу, 1 яйка, 0,25 шклянкі цукру, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль.

Тварог расцерці з маслам, цукрам і яйкам, дадаць соль.

У тварог можна таксама пакласці ванілін, разынкі, дробна нарэзаныя цукаты.

Начынка з яблыкаў

0,5 кг яблыкаў, 0,5 шклянкі цукру, карыца.

Спелыя яблыкі, пераважна кісла-салодкіх і кіслых сартоў, ачысціць ад скуркі, выдаліць асяродак. Яблыкі нарэзаць скрылькамі, перасыпаць цукрам і карыцай, даць пастаяць 15-20 хвілін.

Начынка з чарніц

0,5 кг свежих чарніц, 0,5 шклянкі цукру, 1 ст. лыжка мукі.

Чарніцы перабраць, прамыць, пакласці цукар, нагрэць, дадаць муку і праварыць.

Начынка з чаромхі

100 г сушанай чаромхі, 0,5 шклянкі цукру, 1 шклянка вады, 1-2 яйкі.

Сушаную чаромху размалоць (можна ў кавамолцы), заліць гарачай вадой, трошкі паварыць, затым дадаць цукар, сырыя яйкі, старанна перамяшаць.

Разнавіднасць пірага - кулябяка, але яна больш высокая і вузкая ў той час, як пірог шырокі і плоскі. Акрамя таго, начынка ў кулябяках накладаецца ў некалькі радоў. Каб папярэдзіць адліпанне ніжняй скарынкі кулябякі і аддзяліць слаі начынкі, іх перакладваюць тонкімі блінцамі, выпечанымі загадзя. У ніжні слой звычайна кладуць кашу, у верхні - рыбу або мяса.

## КУЛЯБЯКА

600 г мукі, 1 яйка, 3 жаўткі, 25 г дражджэй, 200 г сметанковага масла, 1 шклянка малака, соль.

Для начынкі: 1,5 шклянкі рассыпістага рысу, 100 г сметанковага масла, 2 цыбуліны, 2-3 яйкі, 400 г мяса, соль, перац.

Для блінцоў: 2 шклянкі мукі, 3 шклянкі малака, 2 яйкі, 1 ч. ложка сметанковага масла, 1 ч. ложка цукру, соль.

З малака, дражджэй і паловы мукі замясіць цеста, даць падысці. Затым усыпаць рэшту мукі, дадаць масла, жаўткі, соль, добра вымесіць і зноў паставіць у цёплае месца.

Прыгатаваць блінцы. Для гэтага жаўткі расцерці з соллю і цукрам, пакласці масла, уліць 1,5 шклянкі малака, усыпаць муку, старанна перамяшаць. Затым, размешваючы, паступова ўліваць астатняе малако, увесці ўзбітыя бялкі. Выпечы тонкія блінцы.

Гатовае цеста для кулябякі раскачаць пластом таўшчынёй каля 1, шырынёй 20, даўжынёй 60 см, пакласці на ручнік, пасыпаны мукой. На цеста выкласці слой блінцоў, на яго - слой начынкі з рысу, затым зноў слой блінцоў і слой начынкі з мяса (рыбы). Апошнім слоём - блінцамі - закрыць фарш, пасля чаго загарнуць краі цеста і зашчыпаць яго. Паставіць кулябяку ў цёплае месца.

Калі кулябяка трошкі падыдзе, з дапамогай ручніка перанесці яе на бляху, змазаную маслам. Змазаць кулябяку яйкам, зрабіць у двух-трох месцах праколы, праз якія будзе выходзіць пара пры выпечцы.

Выпякаць кулябяку ў духоўцы пры тэмпературы 230-250°. Калі ў час выпечкі зарумяніцца адзін край кулябякі, яе трэба перавярнуць другім канцом. А калі пачне зверху падгараць - накрыць мокрай паперай. Даведацца, ці гатова кулябяка, можна праткнуўшы цеста лучынкай. Калі лучынка сухая, значыць кулябяка гатова. Выняць яе з духоўкі, накрыць ручніком, каб кулябяка, астываючы, захавала мяккую скарынку.

Кулябяку можна падаць з булёнам.

## КУЛІЧ

1 кг мукі, 1,5 шклянкі малака, 6 яек, 300 г сметанковага масла (маргарыну), 1,5 шклянкі цукру, 50 г дражджэй, 150 г разынак, 50 г цукатаў, 50 г міндаля, ваніліну, соль.

У цёплым малацэ растварыць дрожджы, усыпаць палову мукі, размяшаць, каб не было камякоў, накрыць і паставіць у цёплае месца. Калі аб'ём рошчыны павялічыцца ўдвая, пакласці ў яе соль, жаўткі, расцёртыя з цукрам і ванілінам (адзін жаўток пакінуць для змазкі), масла, усё перамяшаць, дадаць узбітыя ў пену бялкі, усыпаць астатнюю муку і замясіць цеста. Яно павінна быць не вельмі густым і адставаць ад сценак посуду.

Цеста накрыць і паставіць у цёплае месца. Калі яно павялічыцца ў аб'ёме ў два разы, дадаць прамытыя і прасушаныя разыны, нарэзаныя кубікамі цукаты, ачышчаны ад скуркі і дробна пасечаны міндаль, перамяшаць. Раскласці цеста ў формы, дно якіх пакрыта прамасленай паперай, а сценкі змазаны маслам і абсыпаны мукой.

Запоўненыя да паловы формы паставіць у цёплае месца, накрыць ручніком. Пасля таго як цеста паднімецца на 3/4 вышыні формы, змазаць верх жаўткам і паставіць у негарачую духоўку на 50-60 хвілін. У час выпечкі форму з кулічом трэба паварочваць вельмі асцярожна.

## ПЕРНІКІ МЯДОВЫЯ

400 г пшанічнай мукі, 100 г жытняй мукі, 2 жаўткі, 1 шклянка малака, 1 ст. ложка цукру-жонкі, 500 г мёду, 1 ч. ложка карыцы, 2 капсулы кардамону, 4 бутоны гваздзікі, 0,5 ч. лыжкі бадзяну, 1 ч. ложка цытрынавай цэдры, 0,5 ч. лыжкі соды.

Пакласці мёд у сатэйнік і варыць яго на вялікім агні, знімаючы пену, да цёмнага колеру. Часткай мёду заварыць жытнюю муку, размяшаць з астатнім мёдам, астудзіць.

Прыгатаваць цукар-жонку. Для гэтага густы цукровы сіроп награвіць на ўмераным агні ў таўстасценным металічным посудзе, увесь час памешваючы, да пажайцення. Затым зменшыць агонь і працягваць варыць, памешваючы, пакуль сіроп не набудзе светла-карычневае адценне. Нельга дапускаць падгарання цукру.

Цукар-жонку расцерці з жаўткамі, дадаць малако, усыпаць муку, перамешаную са сцёртымі ў парашок прыправамі, замясіць цеста. Дадаць мядова-жытнюю сумесь, узбіць цеста. Выкласці яго на змазаную маслам бляху слоём 1-2 см і выпечы ў негарачай духоўцы.

Гатовую пернікавую пласцінку нарэзаць квадрацікамі.



## НАПОІ

### ЗБІЦЕНЬ

150 г мёду, 1,5-2 л вады, 4 ст. лыжкі цукру, 2 бутоны гваздзікі, 1 ч. лыжка карыцы, 5-6 гарошын чорнага перцу, 0,25 ч. лыжкі парашку імбіру, 2 ч. лыжкі мяты, 2-3 ч. лыжкі зверабю.

Каб прыгатаваць старажытны напой збіцень, які замяняў чай да яго з'яўлення ў Расеі, трэба мёд развесці шклянкай вады. Гэтак жа ў шклянцы вады развесці цукар і пракіпяціць яго. Зліць абедзве часткі, праварыць на невялікім агні, каб выпарылася больш вадкасці.

У ваду, якая засталася, пакласці прыправы, варыць іх 15-20 хвілін, зняць з агню і даць настаяцца на працягу 10 хвілін, працадзіць, уліць мядова-цукровую сумесь.

Падаць збіцень гарачым.

### ЧАЙ (ГАРБАТА)

20 г чаю, 0,5 л вады.

Фарфоравы або фаянсавы імбрык апаласнуць гарачай вадой, насыпаць у яго сухі чай у адпаведнасці з аб'ёмам імбрыка (на імбрык ёмістасцю 0,5 л - 20 г, на літровы - 40 г). Пасля гэтага ўліць у імбрык да 1/3 яго вышыні кіпень, накрыць, ухутаць у сурвэтку ці ручнік або паставіць на гарачы самавар і даць настаяцца (прыкладна 5 хвілін). Даліць імбрык кіпенем, пачакаць, пакуль асядуць чайкі, і разліць чай у кубкі або шклянкі.

Да чаю падаць цукар (пажадана кускавы), мёд, сочыва, павідла, цытрыну. Можна таксама падаць падагрэтыя вяршкі або малако.

### МЁД З ПРЫПРАВАМІ

500 г мёду, 1,75 л вады, 50 г дражджэй, 5 г прыпраў.

Свежы мёд закіпяціць, зняць пену, дадаць перац, імбір, кардамон, карыцу, ваду, зноў ускіпяціць і ахаладзіць. Затым пакласці дрожджы, пераліць у бутлю адпаведнага памеру (або слоік) і паставіць у цёплае месца на 12 гадзін. Пасля гэтага бутлю з мёдам закрыць і пакінуць на холадзе для выпявання на 2-3 тыдні. Гатовы мёд разліць у бутэлькі і закаркаваць.

### МЕД ЖУРАВІНАВЫ

500 г мёду, 1,25 л вады, 0,5 л соку журавін, 0,5 ч. лыжкі карыцы, 5-6 бутонаў гваздзікі, 50 г дражджэй.

Мёд разам з вадой закіпяціць, зняць пену, уліць у бутлю, дадаць сок журавін, карыцу, гваздзіку, дрожджы, пакінуць для браджэння на 2 дні. Затым бутлю закрыць і вытрымаць на холадзе на працягу 3 тыдняў. Гатовы мёд разліць у бутэлькі і закаркаваць.

### КВАС ХЛЕБНЫ ДАМАШНІ

1 кг жытніх сухароў, 750 г цукру, 2 ст. лыжкі разынак, 25 г дражджэй, 10-15 лістоў чорных парэчак, 2 ст. лыжкі сухой мяты (не перцавай).

Падсушаныя ў духоўцы сухары заліць вядром кіпеню і даць настаяцца на працягу 12 гадзін, затым працадзіць. Асобна заварыць мяту і асобна ліст чорных парэчак, даць настаяцца, працадзіць і ўліць у настой квасу. Дадаць цукар, пракіпячоны з 0,5 л вады, дрожджы, размяшаць і пакінуць брадзіць на 4-6 гадзін. Затым зняць пену, працадзіць, разліць у бутэлькі, паклаўшы ў кожную па некалькі разынак, і паставіць на 2 дні ў халоднае месца.

### ПРЫПРАВЫ

#### ХРЭН З ВОЦАТАМ

500 г хрэну (кораня), 1 шклянка 9%-нага воцату, 1,5 шклянкі вады, 1,5-2 ч. лыжкі солі, 1,5 ст. лыжкі цукру.

Карані хрэну замачыць у вадзе, затым злёгка аскрэбці, змяльчыць на дробнай тарцы. У атрыманую масу ўсыпаць соль, цукар, уліць халодную гатаваную ваду, воцат, перамяшаць.

Гатовы хрэн трэба захоўваць у шчыльна закрытым шклянкім посудзе.

#### ХРЭН ЗАВАРНЫ

500 г хрэну (кораня), 0,5 л вады, 1 шклянкі 9%-нага воцату, 2 ч. лыжкі солі, 1,5 ст. лыжкі цукру.

Замочаны і аскрэбаны хрэн надраць на дробнай тарцы, заліць кіпенем, шчыльна накрыць і так пакінуць да поўнага астывання. Затым уліць воцат, дадаць соль, цукар, перамяшаць.

#### ХРЭН ЧЫРВОНЫ

500 г хрэну (кораня), 200 г буракоў, 1 ст. лыжка алею, 700 г 3%-нага воцату, 2 ч. лыжкі солі, 1 ст. лыжка цукру.

Аббраны бурак змяльчыць на дробнай тарцы, выціснуць сок, змяшаць з надраным на тарцы хрэнам, развесці воцатам, дадаць цукар, соль, алей, перамяшаць.

#### ХРЭН СА СМЯТАНАЙ

100 г хрэну (кораня), 3 ст. лыжкі смятаны, соль, цукар (па смаку).

Замочаны і аскрэбаны хрэн надраць на тарцы, дадаць смятану, соль, цукар. Замест смятаны ў хрэн можна пакласці маянэз.

#### ГАРЧЫЦА

50 г гарчычнага парашку, 1 ст. лыжка цукру, 2 ст. лыжкі алею, 1/3 ч. лыжкі солі, 0,5 ч. лыжкі карыцы, 2 ст. лыжкі 3%-нага воцату, 0,5 ч. лыжкі гваздзікі.

У даўнія часы да страў з мяса і птушкі падаваліся ў якасці прыпраў узвары. Самыя традыцыйныя ўзвары - цыбульны, капусны і журавінавы.

#### УЗВАР ЦЫБУЛЬНЫ

5-6 цыбулін, 2-3 ст. лыжкі 9%-нага воцату, 3 ст. лыжкі алею, 1-2 ст. лыжкі мёду, 0,5 ч. лыжкі чорнага молатага перцу, соль.

Цыбулю нашаткаваць, апырскаць воцатам, даць пастаяць 5-10 хвілін, затым абсмажыць на алеі да мяккасці, пасля чаго пакласці мёд, варыць на невялікім агні да загусцення вадкасці, пасаліць, пасыпаць перцам.

#### УЗВАР КАПУСНЫ

0,5 л кіслай капусты, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 2 ст. лыжкі 9%-нага воцату, 2 ст. лыжкі мёду, 1 ч. лыжка чорнага молатага перцу, соль.

Кіслую капусту вельмі дробна парэзаць, абсмажыць разам з пакрышанай цыбуляй да мяккасці, уліць воцат, перакіпячы з мёдам (у эмаліраваным посудзе), усё перацерці, трошкі патушыць на слабым агні, заправіць соллю і перцам.

#### УЗВАР ЖУРАВІНАВЫ

0,5 л журавін, 75-100 г мёду, 1 ст. лыжка мукі (жытняй або самай таннай пшанічнай).

З журавін адціснуць сок. Жамерыны заліць адной шклянкі кіпеню, зноў адціснуць, ахаладзіць. У журавінавай вадзе развесці муку. Сок уварыць з мёдам, уліць журавінавую ваду з мукой і закіпяціць.

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