

Беларуская кухня мае даўнюю гісторыю. Самабытныя стравы, якія дайшлі да нас з глыбіні стагоддзяў, сведчаць аб рацыянальнасці, эканамічнасці і разнастайнасці харчавання нашых продкаў. І хаця на сваіх падворках сяляне трымалі кароў, свіней, авечак, коз, гадавалі свойскую птушку - курэй, гусей, качак, мясныя стравы гатавалі ў асноўным на святы і ў той час, калі калолі кабанчыка або забівалі бычка. Саланіну, каўбасы, вяндрліну захоўвалі да цяжкіх сельскагаспадарчых работ - сенакосу, жніва. У штодзённым харчаванні ўжывалі пераважна вегетарыянскія стравы - з агародніны, зернебабовых культур, малочных прадуктаў, насення лёну і канпель, сушаных грыбоў, ягад, садавіны, мёду.

Вядома, сучасная беларуская кухня вельмі адрозніваецца ад старажытнай. З'явіліся новыя прадукты, змяніліся ўмовы жыцця. Але кулінарныя прыхільнасці беларусаў, асабліва на вёсцы, захоўваюць нацыянальную самабытнасць. Гаспадыні яшчэ памятаюць і ўжываюць бабуліны рэцэпты разнастайных полівак, запяканак, бліноў, аладак.

Нельга не сказаць і пра нашых таленавітых прафесійных кулінараў, якія працуюць у сістэме грамадскага харчавання. Яны ўзбагацілі сучасную беларускую кухню арыгінальнымі стравамі, што карыстаюцца вялікай папулярнасцю ў жыхароў і гасцей краіны. Многія з гэтых страў атрымалі распаўсюджанне сярод шырокага насельніцтва.

У Беларусі ў пашане чорны хлеб, з якім ядуць і першыя, і другія стравы. Круглы год не сыходзіць са стала беларусаў бульба. Яе вараць, тушаць, смажаць, запякаюць, фаршыруюць. З яе гатуюць супы і салаты, піражкі і хрушчы. Асабліва смачная бульба ў спалучэнні з грыбамі, свінінай. Ні з чым не параўнаць стравы з сырой драмай бульбы - бабкі, бліны, дранікі, клецкі.

Мясныя стравы ў беларускай кухні гатуюць са свініны, ялавічыны, свойскай птушкі. Перавагу аддаюць мясу, тушанаму з агароднінай і грыбамі. Прыправы - перац, часнок, пятрушка і інш. выкарыстоўваюць умерана. Шырока ўжываюць малочныя прадукты і стравы з іх.

## **ПЕРШЫЯ СТРАВЫ**

### **БОРШЧ БЕЛАРУСКІ**

300 г костак ад вяндрліны, 200 г ялавічыны, 60 г сасісак, 2 буракі, 4-5 бульбін, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка тамату-пюрэ, 1 ст. лыжка топленага сала, 4 ч. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка мукі, соль, цукар, воцат.

Нарубленыя косткі ад вяндрліны і мяса памыць, заліць халоднай вадой, давесці да кіпення, зняць пену і працягваць варыць на невялікім агні, у канцы гатавання пасаліць. Гатовы булён працадзіць.

Буракі адварыць, абабраць, нашаткаваць. Змельчаныя моркву, пятрушку, цыбулю абсмажыць на топленым сале, дадаць тамат-пюрэ і яшчэ трохкі патрымаць на слабым агні.

У булён, які кіпіць, апусціць нарэзаную кубікамі бульбу, падрыхтаваныя буракі, цыбулю і карэнне з таматам. Калі бульба зварыцца, заправіць боршч мукой, разведзенай ахалоджаным булёнам, цукрам, воцатам, пакласці нарэзаныя кавалачкамі сасіскі і варанае мяса. Даць закіпець.

Падаць са смятанай.

## **КАПУСТА СВЕЖАЯ З ЯБЛЫКАМІ**

500 г ялавічыны, 500 г свежай капусты, 3 бульбіны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 2 кіслыя яблыкі, 2 памідоры, 2 ст. лыжкі здору, 2 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст, кроп.

Зварыць мясны булён. Абсмажыць на здоры змельчаныя моркву, пятрушку, цыбулю, у канцы дадаць нарэзаныя долькамі памідоры.

У булён, які кіпіць, пакласці нашаткаваную капусту, нарэзаную скрылькамі бульбу. Калі бульба стане мяккай, дадаць абсмажаныя цыбулю і карэнне. За 5 хвілін да канца гатавання апусціць скрылькі яблыкаў, ачышчаных ад скуркі, пакласці перац, лаўровы ліст, соль.

Пры падачы на стол заправіць смятанай, пасыпаць дробна парэзаным зялёным кропам.

## **КАПУСТА КІСЛАЯ**

500 г ялавічыны, 500 г кіслай капусты, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ч. лыжкі мукі, 1 ст. лыжка тлушчу, 2 ст. лыжкі смятаны, соль, лаўровы ліст, перац, зелень.

Зварыць булён. У кіслую капусту ўліць каля паўшклянкі булёну, дадаць тлушч, тамат-пюрэ і тушыць пад накрыўкай, час ад часу памешваючы. Калі капуста стане мяккай, пакласці абсмажаныя моркву і пятрушку, нарэзаныя саломкай, а таксама змельчаную пасераваную цыбулю.

У булён, які кіпіць, пакласці тушаную капусту, праз 20 хвілін заправіць мукой, разведзенай ахалоджаным булёнам, перцам, соллю, лаўровым лістом і давесці да гатоўнасці.

Падаць са смятанай і дробна нарэзанай зеленню кропу або пятрушкі.

## **КАПУСТА КІСЛАЯ З ГРЫБАМІ**

50 г сушаных грыбоў, 500 г кіслай капусты, 1 морква, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі тлушчу, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ч. лыжкі мукі, 4 ч. лыжкі смятаны, перац, лаўровы ліст, соль, зелень.

Загадзя замочаныя грыбы зварыць, прамыць, тонка нарэзаць. Грыбны булён працадзіць праз складзеную ўдвая тканіну. Кіслую капусту пакласці ў рондаль, уліць трошкі булёну, дадаць тлушч, тамат-пюрэ і тушыць пад накрыўкай прыкладна 1,5 гадзіны. За 25 хвілін да гатоўнасці дадаць нарэзаныя і падсмажаныя цыбулю і моркву.

У грыбны булён, які кіпіць, пакласці тушаную капусту, падрыхтаваныя грыбы, перац гарошкам, лаўровы ліст, пасераваную муку, разведзеную ахалоджаным булёнам, соль і варыць яшчэ 7-8 хвілін.

Падаць са смятанай і змельчанай зеленню.

## **КАПУСТА СТАРАБЕЛАРУСКАЯ**

500 г кіслай капусты, 40 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 1 морква, 1 ст. лыжка мукі, 2 ст. лыжкі тлушчу, 1 ч. лыжка цукру, 2 ст. лыжкі павідла, 3-4 ягады ядлоўцу, соль.

Загадзя замочаныя грыбы зварыць, булён працадзіць, грыбы нашаткаваць. Кіслую капусту патушыць з тлушчам, у канцы дадаць змельчаныя і абсмажаныя моркву і цыбулю.

У грыбны булён пакласці тушаную з агароднінай капусту, варыць прыкладна паўгадзіны, дадаць падрыхтаваныя грыбы, павідла, заправіць пасераванай мукой, цукрам, соллю, пакласці ягады ядлоўцу і давесці да гатоўнасці.

### **СУП СА ШЧАЎЯ**

400 г вэнджаных рэбраў, 300 г шчаўя, 4 бульбіны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 2 яйкі, 1 цыбуліна, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка мукі, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, зелень.

Рэбры пасячы, памыць, заліць халоднай вадой. Калі вада закіпіць, зняць пену і варыць на слабым агні каля гадзіны. Затым дадаць нарэзаныя кубікамі моркву і бульбу, гатаваць яшчэ 15-20 хвілін.

Шчаўе перабраць, выдаліць чаранкі, прамыць, парэзаць, апусціць у булён разам з нашаткаванай цыбуляй. Заправіць суп мукой, падсмажанай на масле і разведзенай булёнам, дадаць соль, перац, варыць 5-6 хвілін.

У кожную талерку пакласці скрылькі варанага яйка, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню, заправіць смятанай.

### **БУЛЁН З КАЛДУНАМІ**

500 г мяса, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 карань пятрушкі, соль.

Для калдуноў: 1,5 шклянкі мукі, 500 г мяса (мякаць), 1 яйка, 1 цыбуліна, соль, перац.

Зварыць мясны булён, дадаўшы карэнне і цыбулю. Каб ён быў празрысты, трэба варыць на слабым агні і на працягу гатавання некалькі разоў падліваць па чвэрці шклянкі халоднай вады, у канцы варкі пасаліць. Гатовы булён працадзіць.

Мяса (лепш ялавічыну напалам са свінінай) разам з цыбуляй двойчы прапусціць праз мясарубку, уліць трошкі вады, дадаць перац, соль, старанна перамяшаць.

З прасеянай мукі, яйка, солі і вады замясіць крутое цеста, тонка раскачаць яго. Выразаць выемкай кружкі, пакласці на сярэдзіну кожнага фарш, краі зашчыпаць.

Падрыхтаваныя калдуны на некалькі секунд апусціць у кіпень, затым перакласці ў булён і варыць на слабым агні 6-8 хвілін.

### **БУЛЁН КУРЫНЫ З КЛЁЦКАМІ**

500 г курынага мяса, 1 морква, 1 цыбуліна, 1 яйка, 0,75 шклянкі мукі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль, лаўровы ліст, зелень.

Падрыхтаванае курынае мяса заліць халоднай вадой. Калі яна закіпіць, зняць пену, пакласці ачышчаныя моркву і цыбуліну, варыць на слабым агні да гатоўнасці мяса, у канцы прыгатавання дадаць соль, лаўровы ліст. Булён працадзіць.

Муку, яйка, соль, масла, каля чвэрці шклянкі ахалоджанага булёну старанна перамяшаць. З атрыманага цеста аддзяляць лыжкай невялікія клёцкі і апускаць іх у булён, варыць 5 хвілін.

Падаць з кавалачкамі курынага мяса, пасыпаўшы змельчанай зеленню кропу або пятрушкі.

### **ПОЛІЎКА БЕЛАРУСКАЯ**

50 г жытняга хлеба, 25 г сушаных грыбоў, 1 морква, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка тлушчу, 1 ч. ложка тамату-пюрэ, 1,2 л мяснога булёну, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Загадзя замочаныя грыбы адварыць, булён працадзіць праз складзеную ўдвая тканіну, грыбы нашаткаваць. Жытні хлеб нарэзаць лустачкамі, падсушыць у духоўцы, змяльчыць, заліць невялікай колькасцю гарачага булёну, накрыць, пачакаць, пакуль астыне. Пасля гэтага хлебную масу працерці праз сіта, змяшаць з рэштай мяснога булёну, уліць грыбны адвар.

Абсмажыць на тлушчы дробна парэзаныя моркву і цыбулю разам з таматам-пюрэ, пакласці ў булён, які кіпіць. Дадаць падрыхтаваныя грыбы, соль, варыць 7-10 хвілін.

Падаць поліўку са смятанай.

### **СУП ГРЫБНЫ З ЯЧНЫМІ КРУПАМІ**

40 г сушаных грыбоў, 4 бульбіны, 4 ст. лыжкі ячных (буйных) круп, 1 морква, 1 цыбуліна, 50 г сметанковага масла, 2 ст. лыжкі смятаны, перац, соль, лаўровы ліст.

Сушаныя грыбы прамыць, замачыць у халоднай вадзе на 3-4 гадзіны, затым яшчэ раз прамыць і варыць у вадзе, у якой яны набухалі, 1-1,5 гадзіны без солі. Звараныя грыбы выняць, прамыць цёплай вадой, нарэзаць палоскамі. Булён працадзіць.

Прамытыя ячныя крупы заліць халоднай вадой, пакінуць на 2 гадзіны для набухання, затым адварыць.

Гатаваныя грыбы і крупы пакласці ў грыбны булён, паварыць 15-20 хвілін, затым дадаць нарэзаную кубікамі бульбу, пасаліць, а за 5 хвілін да гатоўнасці пакласці абсмажаныя на масле моркву і цыбулю, перац, лаўровы ліст.

Гатовы суп заправіць смятанай.

### **СУП СА СВЕЖЫМІ ГРЫБАМІ**

300 г свежых грыбоў, 3 бульбіны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ч. ложка мукі, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст, зелень.

Падрыхтаваныя грыбы абліць кіпенем, адціснуць, парэзаць і варыць разам з карэннямі каля 30 хвілін. Затым суп пасаліць, пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, падсмажаную на масле нашаткаваную цыбулю, дадаць перац гарошкам, лаўровы ліст, варыць да гатоўнасці бульбы. Муку падрумняніць на масле, развесці ахалоджаным булёнам, заправіць суп, даць яму закіпець.

Падаць са смятанай, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню.

### **БУЛЁН ГРЫБНЫ З ГРЭНКАМІ**

30 г сушаных грыбоў, 1 морква, 2 цыбуліны, 300 г белага хлеба, 1 яйка, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка смятаны, соль, зелень пятрушкі, перац, лаўровы ліст.

Загадзя замочаныя грыбы адварыць, булён працадзіць. У грыбны адвар пакласці моркву і 1 цыбуліну, перац, лаўровы ліст, соль, варыць да мяккасці агародніны, зноў працадзіць, закіпяціць.

З белага хлеба зрэзаць скарынку, нарэзаць ромбікамі або квадрацікамі. Вараныя грыбы пасячы (можна прапусціць праз мясарубку), змяшаць з абсмажанай на масле нашаткаванай цыбуляй, смятанай, сырым жаўткам, дадаць соль, старанна перамяшаць.

Атрыманай масай намазаць грэнкі, зверху пакрыць узбітым бялком, выкласці на бляху і запячы ў духоўцы да ўтварэння румянай скарынкі.

Булён пасыпаць зеленню пятрушкі, асобна падаць грэнкі.

### **ЮШКА РЫБАЦКАЯ З БУЛЬБАЙ**

400 г свежай рачной рыбы, 1 морква, 1-2 цыбуліны, 2 бульбіны, соль, перац.

Рыбу ачысціць ад лускі, выпатрашыць, пакласці ў рондаль, заліць халоднай вадой. Калі вада закіпіць, дадаць нарэзаныя кубікамі моркву, бульбу, цыбулю, соль, перац, варыць на невялікім агні да гатоўнасці.

### **КРУПНІК**

1 шклянка ячных круп або проса, 4 бульбіны, 80 г сала, 2 цыбуліны, соль, лаўровы ліст, кроп.

Крупы перабраць, прамыць, усыпаць у рондаль з кіпенем і варыць, час ад часу перамешваючы. Калі крупы будуць амаль гатовы, пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, падсмажаную на дробна нарэзаным сале нашаткаваную цыбулю. За 5 хвілін да канца варкі дадаць соль, лаўровы ліст.

Гатовы крупнік, густую першую страву, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню кропу.

### **СУП З МАЛАДОЙ БУЛЬБЫ**

500 г бульбы, 2 цыбуліны, 100 г сала, 1 морква, соль, зелень.

Бульбу і моркву аскрэбці, памыць, нарэзаць кубікамі, зварыць у падсоленай вадзе. Падсмажыць на сале нашаткаваную цыбулю, пакласці ў суп, паварыць яшчэ 3-5 хвілін.

Гатовы суп пасыпаць дробна нарэзанай зеленню кропу.

### **ЗАЦІРКА**

1,5 шклянкі мукі, 1-2 яйкі, 40 г сметанковага масла, 6-7 шклянак малака, соль.

Прасеяную пшанічную муку падсмажыць на патэльні без масла да светла-карычневага колеру, дадаць трошкі вады, яйка, масла, соль, старанна перацерці. Атрыманыя камячкі цеста засыпаць у рондаль з кіпячым малаком. Варыць 5-7 хвілін на невялікім агні памешваючы. Калі трэба, дадаць соль.

### **СУП МАЛОЧНЫ ПА-БЕЛАРУСКУ**

4 шклянкі малака, 3 шклянкі вады, 1 морква, 1 яйка, 1 шклянка мукі, 2 ч. лыжкі цукру, 50 г сметанковага масла, соль.

Малако змяшаць з вадой і давесці да кіпення, пакласці змельчаную на буйной тарцы моркву, соль, варыць да гатоўнасці морквы. У муку ўбіць яйка, дадаць вады, старанна перамешаць (цеста павінна быць, як густая смятана) і паступова ўліваць у суп пры няспынным памешванні. У канцы варкі пакласці цукар і сметанковае масла.

### **ЛОКШЫНА**

2 шклянкі крухмалу, 1 яйка, 1-2 ст. лыжкі цукру, 20 г сметанковага масла, 1,5 л малака, соль.

Крухмал развесці вадой, дадаць яйка, соль, цукар, перамяшаць. Цеста павінна быць вадкім, як для блінцоў. Выпечы на патэльні тонкія бліны, нарэзаць іх саломкай, злёжку падсушыць, затым пакласці ў вадку, якая кіпіць, зварыць. Локшыну перакласці ў гарачае малако, дадаць масла, па смаку цукар і соль і паставіць у гарачую духоўку на 10-15 хвілін.

### **СУП МАЛОЧНЫ З КЛЁЦКАМІ**

2 л малака, 1 шклянка мукі, 2 яйкі, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль, цукар.

Ускіпяціць шклянку малака, пакласці масла, усыпаць муку і, размешваючы, трымаць на невялікім агні 4-5 хвілін. Зняць з агню, трохі астудзіць, дадаць сырыя яйкі, перамяшаць.

У малако, якое кіпіць, класці лыжкай клёцкі, варыць, пакуль яны не ўсплывуць на паверхню. Заправіць суп па смаку соллю і цукарам.

### **СУП МАЛОЧНЫ З ГРЭЦКІМІ КРУПАМІ**

1,5 л малака, 0,75 шклянкі грэцкіх круп, 1 ч. лыжка сметанковага масла, соль, цукар.

У вадку, якая кіпіць, усыпаць перабраныя і прамытыя грэцкія крупы і варыць да напайгатоўнасці. Уліць малако і гатаваць яшчэ 15 хвілін. Заправіць суп сметанковым маслам, дадаць па смаку соль і цукар.

### **СУП МАЛОЧНЫ З ГАРБУЗОМ**

1,5 л малака, 500 г ачышчанага гарбуза, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1,5 ст. лыжкі маньных круп, соль, цукар.

Гарбуз нарэзаць дробнымі кубікамі, патушыць з невялікай колькасцю вады і маслам, працерці праз друшляк. У атрыманую масу ўліць малако, давесці да кіпення, усыпаць маньныя крупы, соль, цукар, варыць 7-10 хвілін.

### **ХАЛАДНІК ПА-МЕНСКУ**

700 г шчаўя, 400 г буракоў, 2 свежыя агуркі, 1 яйка, 2 шклянкі кефіру, 120 г зялёнай цыбулі, 2 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка цукру, соль, кроп.

У падсоленай вадзе зварыць прамытае і нарэзанае шчаўе, ахаладзіць. Асобна зварыць цэлыя буракі, абабраць, накрышыць саломкай, змяшаць са шчаўем, пакласці дробна нарэзаную і расцёртую з соллю і жаўткам зялёную цыбулю, нашаткаваныя свежыя агуркі, змельчаны бялок, цукар, узбіты кефір.

Халаднік заправіць смятанай і пасыпаць дробна нарэзаным кропам.

### **ХАЛАДНІК СА ШЧАЎЯ**

900 г шчаўя, 2 свежыя агуркі, 2 яйкі, 120 г зялёнай цыбулі, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, кроп.

Шчаўе прамыць, парэзаць у падсоленай вадзе, ахаладзіць. Дадаць дробна нарэзаныя свежыя агуркі, расцёртую з соллю зялёную цыбулю. Перад падачай на стол заправіць смятанай і пасыпаць змельчаным кропам. У талеркі пакласці палавінкі вараных яек.

### **ХАЛАДНІК З БУРАКОЎ**

700 г буракоў, 2 свежыя агуркі, 2 яйкі, 120 г зялёнай цыбулі, 4 ст. лыжкі смятаны, цытрынавая кіслата або воцат, соль, цукар, кроп.

Зварыць абабраныя буракі, змяльчыць на буйной тарцы. Дадаць цытрынавую кіслату або воцат, цукар, соль, пракіпяціць, ахаладзіць. Пакласці нарэзаную зялёную цыбулю, змешаную са смятанай, нарэзаныя кубікамі агуркі, кружкамі яйкі. Пасыпаць змельчаным кропам.

## **МЯСНЫЯ СТРАВЫ**

### **СВІНІНА ПА-МЕНСКУ**

400 г свініны (кумпяк), 3 цыбуліны, 1 ст. лыжка здору, соль, перац.

Свіны кумпяк нарэзаць упоперак валокнаў, злёгка адбіць, пасаліць, пасыпаць перцам. Абсмажыць з абодвух бакоў да ўтварэння румянай скарынкі. Асобна падсмажыць цыбулю, нарэзаную кружкамі.

Пры падачы на стол паліць свініну сокам, які ўтварыўся пры смажанні, зверху пасыпаць цыбуляй. Падаць з чорным хлебам або з дранікамі. Можна выкарыстаць іншы гарнір.

### **СВІНІНА «ВЕРАШЧАКА»**

500 г свініны з прорасцю, 1-2 цыбуліны, 1 шклянка хлебнага квасу, соль, перац, лаўровы ліст.

Свініну нарэзаць, пасаліць, паперчыць, абсмажыць з абодвух бакоў. На сале, якое вытапілася, абсмажыць дробна парэзаную цыбулю. Мясца з цыбуляй перакласці ў сатэйнік, заліць хлебным квасам і патушыць на невялікім агні 10 хвілін.

Падаць з бульбяным пюрэ або блінамі.

### **СВІНІНА Ў ЦЕСЦЕ**

500 г свініны (кумпяк), 100 г здору або алею, 100 г мукі, 0,5 шклянкі малака, 1 яйка, соль, перац, часнок.

Свініну тонка нарэзаць упоперак валокнаў, моцна адбіць, пасыпаючы кожны кавалак соллю, перцам і дробна нарэзаным часнаком. З мукі, яйка і малака прыгатаваць вадкае цеста, дадаць трохкі солі. Апускаць кавалкі падрыхтаванага мяса ў цеста і смажыць з абодвух бакоў у вялікай колькасці тлушчу.

### **СВІНІНА АПЕТЫТНАЯ**

400 г свініны, 4-5 зубкоў часнаку, 1 яйка, 3- 4 ст. лыжкі молатых сухароў, 4 ст. лыжкі тлушчу, соль, перац.

Свініну нарэзаць з разліку адзін кавалак на порцыю, адбіць, пасаліць, паперчыць, пасыпаць тоўчаным часнаком, скруціць у выглядзе каўбасак (можна змацаваць заостранай драўлянай палачкай), укачаць у сухары, змачыць сырым яйкам і зноў укачаць у сухары. Абсмажыць у вялікай колькасці тлушчу і паставіць на 10-15 хвілін у духоўку.

### **СВІНІНА СТРУГАНАЯ**

500 г свініны, 2 ст. лыжкі топленага сала, 2 цыбуліны, 0,75 шклянкі смятаны, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ст. лыжка мукі, соль, перац.

Свініну нарэзаць брусочкамі даўжынёй 3-4 см, пасыпаць соллю, перцам і абсмажыць на добра разагрэтай патэльні, дадаць падсмажаную цыбулю, смятану, змешаную з таматам-пюрэ, і пасераваную муку, разведзеную булёнам або вадой, давесці да кіпення.

Падаць с варанай бульбай.

### **СВІНІНА З ЯБЛЫКАМІ**

800 г свініны (мякаць), 300 г яблыкаў, 1-2 цыбуліны, 50 г топленага сала, соль, кмен, цукар.

Свініну (цэлым кавалкам) нацерці соллю, дробкай цукру, змазаць топленым салам, пакласці ў жароўню і паставіць у гарачую духоўку. Калі мяса зарумяніцца, пасыпаць яго кменам, абкласці кавалкамі ачышчаных яблыкаў і кружкамі цыбулі. Тушыць разам, дадаючы па меры выпарэння соку ваду, да гатоўнасці мяса.

Пры падачы на стол нарэзаць мяса ўпоперак валокнаў, абкласці кавалкамі яблыкаў.

### **СВІНІНА, ТУШАНАЯ З КАПУСТАЙ**

500 г свініны, 1 кг капусты, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ст. лыжка воцату, 2 ч. лыжкі цукру, 1,5 ст. лыжкі тлушчу, соль, лаўровы ліст, перац.

Свініну нарэзаць кавалачкамі, цыбулю - кружкамі, свежую капусту, моркву, пятрушку нашаткаваць. Падрыхтаваныя прадукты, акрамя капусты, абсмажыць. Капусту злёгка перацерці з соллю. Усё класці ў рондаль, дадаць тамат-пюрэ, воцат, перац, уліць каля шклянкі булёну або вады і тушыць на слабым агні да гатоўнасці прадуктаў. Затым пакласці цукар, соль, лаўровы ліст, уліць пасераваную і разведзеную булёнам або вадой муку, патрымаць на агні яшчэ 5 хвілін.

Замест свежай капусты можна выкарыстаць кіслую. Тады не трэба класці воцат, а норму цукру павялічыць.

### **СВІНІНА, ЗАПЕЧАНАЯ ПА-ДАМАШНЯМУ**

500 г свініны, 1 кг бульбы, 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка маргарыну, 500 г маянэзу, соль, перац.

Свініну нарэзаць невялікімі кавалкамі, пасаліць, паперчыць, пакласці на дно глыбокай патэльні з растопленым маргарынам. Затым - слой цыбулі, нарэзанай кружкамі.



Апошні слой - абабраная бульба, таксама нарэзаная кружкамі. Дадаць соль, заліць маянэзам і запыкаць ва ўмерана нагрэтай духоўцы каля 1,5 гадзіны.

### **СВІНІНА, ЗАПЕЧАНАЯ З БУЛЬБАЙ**

800 г свініны, 2 ст. лыжкі тлушчы, 2 цыбуліны, 12 бульбін, соль, кмен.

Мяса (адным кавалкам) пасыпаць соллю, перцам, абсмажыць з усіх бакоў на моцна разагрэтым тлушчы. Перакласці на бляху, уліць тлушч, што застаўся ад смажання, пасыпаць кменам, дадаць нарэзаную кружкамі цыбулю, 3-4 ст. лыжкі вады і паставіць у духоўку. Запыкаць, паліваючы сокам, які ўтварыўся (калі трэба, дадаць ваду), да таго часу, пакуль мяса дойдзе да напаўгатоўнасці.

Бульбіны прыкладна аднолькавай велічыні абабраць, памыць, пасыпаць соллю і пакласці на бляху разам з мясам і, працягваючы паліваць, запыкаць да гатоўнасці.

Гатовае мяса тонка нарэзаць, абкласці запечанай бульбай. Падаць з кіслай капустай.

### **ПАРАСЯЦІНА АДВАРНАЯ**

800 г парасяціны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуля, 2 ч. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі смятаны, соль, перац, лаўровы ліст.

Мяса цэлым кавалкам пакласці ў падсоленую ваду, якая кіпіць (каля 1 л), дадаць моркву, карань пятрушкі, цыбулю і варыць на слабым агні паўгадзіны. Затым пакласці ў рондаль перац гарошкам, лаўровы ліст і давесці мяса да гатоўнасці.

Мяса выняць, адвар працадзіць, дадаць у яго пасераваную муку, разведзеную ахалоджаным адварам, пракіпяціць, уліць смятану, прагрэць. Гэтым соўсам паліць нарэзаную кавалкам парасяціну.

Падаць з салёнымі агуркамі або памідорамі.

### **МАЧАНКА ПА-СЯЛЯНСКУ**

250 г свініны з рэбернымі косткамі, 250 г сырой каўбасы, 2 цыбуліны, 100 г сала, 2 ст. лыжкі мукі, соль, лаўровы ліст.

Кавалкі свініны і сырой сялянскай каўбасы абсмажыць. Пшанічную або ячную муку развесці халоднай вадой і ўліваць у кіпень, увесь час памешваючы, да ўтварэння рэдкай мучной падліўкі. Дадаць соль, лаўровы ліст, пакласці кавалчкі падскваранага разам з цыбуляй сала, а таксама свініну і каўбасу. Паставіць на 20-25 хвілін у духоўку.

Да мачанкі падаць бліны або вараную бульбу.

### **БІФШТЭКС ПА-БЕЛАРУСКУ**

400 г ялавічыны (выразка), 1 ст. лыжка здору, 4 зубкі часнаку, соль, перац.

Мяса разрэзаць упоперак валокнаў на чатыры частіцы, кожную злёгка адбіць, надаць круглую форму, пасаліць, паперчыць, пасыпаць змельчаным часнаком. Смажыць біфштэкс на моцна разагрэтай патэльні. Яны гатовы, калі пры націсканні з мяса не выдзяляецца чырвоны сок.

Падаць са смажанай бульбай і марынаванымі грыбамі.

### **КАТЛЕТА «БЕЛАВЕЖСКАЯ»**

500 г свiніны (карэйкі), 60 г шынкі, 80 г зялёнага гарошку, 3 ст. лыжкі сухароў, 3 ст. лыжкі топленага масла, 2 яйкі, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка мукі, соль.

Свіную карэйку (з косткай) нарэзаць кавалкамі так, каб кожны быў з костачкай. Мясa адбіць, костачку зачысціць.

Прыгатаваць фарш: абсмажыць пакрышаную цыбулю і нарэзаную кубікамі шынку, дадаць зялёны гарошак, муку, соль, перамяшаць і ўсё разам злёгка патушыць. Каб маса не была занадта густой, развесці яе булёнам або гатаванай вадой.

На падрыхтаваная кавалкі карэйкі пакласці фарш, скруціць у выглядзе каўбаскі, змачыць у яйку, укачаць у сухары, затым зноў змачыць у яйку і зноў укачаць у сухары. Абсмажыць у топленым масле і паставіць на 10-15 хвілін у нагрэтую духоўку.

### **СМАЖАНКА ПА-СЯЛЯНСКУ**

600 г мяса, 6-8 бульбін, 1 морква, 1,5 ст. лыжкі мукі, 0,5 шклянкі смятаны, 1,5 ст. лыжкі здору, соль, перац, лаўровы ліст.

Мясa прамыць, нарэзаць кавалкамі (па 30-40 г), злёгка адбіць, пасаліць, паперчыць, укачаць у муку і абсмажыць на здоры да ўтварэння румянай скарынкі. Пакласці мяса ў чыгунок або рондаль, дадаць ачышчаныя і нарэзаныя цыбулю, моркву, бульбу, уліць булён або вадку і тушыць на слабым агні. Калі мяса будзе амаль гатова, дадаць лаўровы ліст, соль, уліць смятану і патушыць усё разам.

### **ТУШАНКА ГАРАДСКАЯ**

0,5 кг ялавiчыны, 1 кг бульбы, 2-3 цыбуліны, 10 гарошын чорнага перцу, 3-4 лаўровыя лісты, соль.

Мясa памыць, нарэзаць кавалкамі сярэдняга памеру, укладзі на дно гаршка або жароўні, зверху пакласці абабраную і нарэзаную скрылькамі бульбу, на яе - чорны перац і дробна пакрышаную цыбулю. Усё пасаліць, уліць вады (прыкладна да паловы аб'ёму), накрывіць і паставіць тушыць на невялікі агонь. Праз 1-1,5 гадзіны зняць з агню, пакласці лаўровы ліст і паставіць у духоўку. Тушыць трэба доўга. У працэсе тушэння, калі спатрэбіцца, можна дадаць вады.

Страва гатова, калі набудзе залаціста-карычневы колер.

### **МЯСА КІСЛА-САЛОДКАЕ**

500 г ялавiчыны, 2 ст. лыжкі топленага масла або сала, 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка цукру, 1 пернік, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ст. лыжкі змельчаных жытніх сухароў, 1 ст. лыжка 2%-нага раствору цытрынавай кіслаты, соль, перац, лаўровы ліст.

Абмытае і нарэзанае кавалкамі мяса абсмажыць на масле або сале. Перакладзі ў рондаль, дадаць абсмажаную цыбулю, уліць булёну або вады і тушыць каля гадзіны. Затым пакласці змельчаныя жытнія сухары і пернік, тамат-пюрэ, соль, цукар, перац, разведзеную цытрынавую кіслату, лаўровы ліст і тушыць да гатоўнасці.

Падаць з варанай або смажанай бульбай.

## **ЗРАЗЫ БЕЛАРУСКІЯ**

500 г ялавічыны (мякаць), 150 г сала, 40 г сушаных грыбоў, 1 ст. ложка сметанковага масла, 3 цыбуліны, 2 ст. лыжкі паніровачных сухароў, 1 яйка, 100 г тлушчу для смажання, соль, перац.

Загадзя замочаныя грыбы адварыць, нарэзаць саломкай, змяшаць з абсмажанай на масле нашаткаванай цыбуляй.

Мяса нарэзаць упоперак валокнаў, кожны кавалак адбіць, пасаліць, паперчыць. На сярэдзіну пакласці брусочки салёнага сала і грыбны фарш, скруціць у выглядзе каўбасак (іх можна замацаваць заостранай драўлянай палачкай або ніткамі). Каўбаскі змачыць у яйку і ўкачаць у сухары. Смажыць у вялікай колькасці тлушчу да ўтварэння румянай скарынкі. Затым паставіць на 10-15 хвілін у гарачую духоўку.

## **ЯЛАВІЧЫНА, ТУШАНАЯ З ЧАРНАСЛІВАМ**

600 г ялавічыны (мякаць), 100 г карэйкі, 100 г чарнасліву, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 1 ч. ложка мукі, 100 г смятаны, 1 ст. ложка тлушчу, соль, перац.

Мяса памыць, ачысціць ад плевак, нашпігаваць брусочкамі карэйкі, абсмажыць з усіх бакоў. Перакласці ў рондаль, дадаць дробна нарэзаныя моркву, пятрушку, цыбулю, уліць каля шклянкі булёну і тушыць гадзіну на слабым агні. Затым пакласці вымыты чарнасліў (без костачак), соль, перац і тушыць яшчэ 25-30 хвілін.

Гатовае мяса і чарнасліў выняць, соўс працадзіць праз друшляк, дадаць смятану з мукой, пракіпяціць, паліць нарэзанае мяса, падаць з чарнаслівам.

## **МЯСА ПА-АСЕННЯМУ**

500 г ялавічыны (мякаць), 2 ст. лыжкі здору, 2-3 яблыкі, 1 цыбуліна, 1 морква, соль, перац.

Падрыхтаванае мяса нарэзаць невялікімі кавалкамі, скласці ў жароўню, перакладаючы скрылькамі яблыкаў, падсмажанымі цыбуляй і морквай. Дадаць соль, перац, уліць булён або ваду і тушыць да гатоўнасці.

## **КАЎБАСКІ ПА-МАГЛЕЎСКУ**

200 г свінога фаршу, 300 г ялавічнага фаршу, 1 яйка, 0,5 галоўкі часнаку, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка здору, соль, перац.

У мясны фарш дадаць яйка, дробна пасечаны часнок, соль, перац, уліць некалькі лыжак вады, усё добра перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць невялікія каўбаскі, абсыпаць іх мукой, выкласці на змазаную здорам патэльню і запячы ў духоўцы.

## **ЗРАЗЫ З ПЕЧАННЮ**

500 г ялавічыны (мякаць), 3 цыбуліны, 200 г печані, 40 г сала, 2 яйкі, 1,5 ст. лыжкі сметанковага масла, соль, перац.

Мяса прамыць, выдаліць плеўкі, прапусціць праз мясарубку, дадаць злёгка абсмажаную пакрышаную цыбуліну, соль, перац, убіць яйка, добра перамяшаць.

Печань і сала нарэзаць невялікімі кубікамі, абсмажыць, змяшаць з дробна нарэзанай пасераванай цыбуляй, пасечаным вараным яйкам, соллю. З мяснога фаршу зрабіць кружкі,

на сярэдзіну кожнага пакласці падрыхтаваную печань, сфармаваць зразы. Выкласці іх на патэльнію, змазаную маслам, і запячы ў духоўцы.

Пры падачы на стол паліць зразы распушчаным маслам.

### **КАТЛЕТЫ З ЧАСНАКОМ**

300 г ялавічыны, 100 г свініны, 70 г белага хлеба, 2 ст. лыжкі тлушчу, 3 ст. лыжкі паніровачных сухароў, 4 зубкі часнаку, соль.

Падрыхтаванае мяса разам з замочаным у вадзе або малацэ і адціснутым чэрствым белым хлебам прапусціць праз мясарубку, дадаць дробна пасечаны часнок, соль, старанна перамяшаць. Сфармаваць катлеты, укачаць іх у сухары і падсмажыць на разагрэтым тлушчы.

### **БІТКІ ПА-БЕЛАРУСКУ**

500 г ялавічыны, 1 цыбуліна, 1 яйка, 7,5 ст. лыжкі топленага масла, соль, перац.

Прамытае без плевак мяса прапусціць праз мясарубку з буйной рашоткай, дадаць дробна пасечаную цыбулю, яйка, соль, перац, перамяшаць. Сфармаваць біткі і падсмажыць іх на топленым масле.

Падаць з варанай бульбай і марынаванымі грыбамі.

### **ТЭФТЭЛІ ВЯСКОВЫЯ**

200 г ялавічыны, 200 г свініны, 2 ст. лыжкі грэцкіх круп або рысу, 1,5 ст. лыжкі тлушчу, 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка мукі, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

З грэцкіх круп або рысу зварыць рассыпістую кашу. Падрыхтаванае мяса прапусціць праз мясарубку. Змельчаную цыбулю абсмажыць. Усё перамяшаць, дадаўшы яйка, соль, перац. З атрыманай масы сфармаваць тэфтэлі, укачаць іх у муку, абсмажыць.

Тэфтэлі выкласці ў адзін рад на патэльнію, заліць таматам-пюрэ, змешаным са смятанай, і паставіць на 15 хвілін у духоўку.

### **«ВОЖЫКІ»**

500 г фаршу (ялавічнага ці дамашняга), 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі рысу, 1 ст. лыжка тлушчу, 1 яйка, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, лаўровы ліст, соль, перац, зелень.

Мясны фарш змяшаць з прамытым рысам, нашаткаванай цыбуляй, дадаць яйка, соль, перац, добра перамяшаць. Сфармаваць невялікія шарыкі, укачаць іх у муку, злёгка абсмажыць, перакласці ў жароўню, дадаць тамат-пюрэ, смятану, соль, уліць булён або вадку і тушыць на невялікім агні да гатоўнасці рысу. У канцы тушэння пакласці лаўровы ліст.

Падаць «вожыкі» разам з соўсам, у якім яны тушыліся, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню кропу або пятрушкі.

## **АЛАДКІ МЯСНЫЯ**

500 г ялавічыны (мякаць), 2 яйкі, 3 ст. лыжкі крухмалу, 0,5 шклянкі маянэзу, алеі для смажання, 4 зубкі часнаку, соль, перац.

Мяса памыць, як мага больш дробна парэзаць, дадаць яйкі, крухмал, маянэз, пасечаны часнок, соль, перац. Усё старанна перамяшаць і паставіць на 12 гадзін у лядоўню.

На разагрэтую з алеем патэльню лыжкай класці невялікія аладкі і абсмажваць з абодвух бакоў. Складзі мясныя аладкі ў рондаль, уліць булён або ваду і тушыць 20-25 хвілін.

## **КАТЛЕТЫ МАЛАДЭЧАНСКІЯ**

200 г ялавічных нырак, 200 г свініны (мякаць), 150 г мазгоў, 1 бульбіна, 2 ст. лыжкі тлушчу, 1-2 цыбуліны, 1 ст. лыжка воцату, 2-3 ст. лыжкі сухароў, соль, перац.

Выдаліць з нырак тлушч і плеўкі, вымыць, заліць халоднай вадой. Калі вада закіпіць, зліць яе, зноў вымыць ныркі, яшчэ раз заліць свежай вадой, зварыць.

Мазгі прамыць, ачысціць ад плеўкі, апусціць у падсоленую ваду з воцатам, якая кіпіць, варыць 4-5 хвілін.

Свініну разам з падрыхтаванымі ныркамі і мазгамі, а таксама цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць надраную на тарцы бульбу, соль, перац, перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць катлеты, укачаць іх у паніровачныя сухары і абсмажыць з абодвух бакоў.

## **ПЕЧАНЫ ТУШАНАЯ**

600 г печані, 50 г тлушчу, 1 ст. лыжка мукі, 3 морквы, 3-4 цыбуліны, 0,5 шклянкі смятаны, соль, зелень.

Печань старанна прамыць, зняць плеўку, нарэзаць плоскімі кавалкамі, укачаць у муку і злёгка абсмажыць. Перакласці ў рондаль, дадаць нарэзаныя скрылькамі бульбу і моркву, соль, уліць смятану і тушыць у нагрэтай духоўцы да гатоўнасці агародніны.

Падаць на стол, пасыпаўшы змельчанай зеленню кропу або пятрушкі.

## **ПЕЧАНЫ СМАЖАНАЯ З ЦЫБУЛЯЙ**

500 г ялавічнай печані, 4-5 цыбулін, 3 ст. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі топленага сала, соль.

Печань прамыць, зняць плеўку, выразаць жоўцевыя пратокі. Нарэзаць плоскімі кавалкамі, укачаць іх у муку і падсмажыць. Цыбулю нарэзаць кружкамі, абсыпаць мукой і таксама абсмажыць з абодвух бакоў.

Падаючы на стол, на кавалкі печані пакласці кружкі цыбулі.

## **КАЎБАСА З ПЕЧАНЫ**

600 г печані, 100 г сала, 2 цыбуліны, 25 см свіной кішкі, 1 ст. лыжка тлушчу, соль.

Падрыхтаваную печань і сала нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць пакрышаную цыбулю, соль, перамяшаць. Гэтым фаршам напоўніць старанна прамытую кішку. Каўбасу адварыць, а затым абсмажыць на тлушчы.

Падаць з варанай бульбай і салёнымі агуркамі.

### **ПЕЧАНЬ, ФАРШЫРАВАНАЯ ПА-ГОМЕЛЬСКУ**

500 г ялавічнай печані, 100 г сала, 3 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 0,5 шклянкі алею, 1 морква, 1 корань пятрушкі, соль, перац.

Печань нарэзаць пластамі таўшчынёй 1,5 см. Гэтак жа пластамі, але таўшчынёй не больш за 0,5 см, нарэзаць салёнае сала, трошкі адбіць яго. Змельчаную цыбулю злёгка абсмажыць.

Кавалкі печані выкласці адным пластом, зверху пакласці сала, на яго - слой цыбулі, пасыпаць соллю і перцам, скруціць рулетам (каб лепш трымаўся, можна абвязаць яго ніткай), укачаць у муку і апусціць у алей, які кіпіць, на 2-3 хвіліны. Затым перакласці ў рондаль, дадаць нарэзаныя саломкай моркву і пятрушку, уліць трошкі вады і патушыць.

Гатовы пячоначны рулет ахаладзіць, тонка нарэзаць і падаць як закуску.

### **СЭРЦА З АГАРОДНІНАЙ**

500 г сэрца, 1 бурак, 2 морквы, 1-2 салёныя агуркі, 1 ст. ложка здору, 1,5 ст. лыжкі мукі, соль, перац, лаўровы ліст.

Сэрца ачысціць, прамыць, нарэзаць невялікімі кавалкамі, укачаць іх у муку і абсмажыць да ўтварэння румянай скарынкі. Затым перакласці ў чыгунок або рондаль, дадаць нарэзаныя скрылькамі салёныя агуркі, бурак, моркву, уліць булён або ваду і даволі доўга тушыць на слабым агні. Калі сэрца стане мяккім, пакласці лаўровы ліст, перац, соль, тушыць яшчэ 8-10 хвілін.

### **ЯЗЫК У ЦЕСЦЕ**

500 г ялавічнага языка, 100 г мукі, 0,5 шклянкі малака, 2 яйкі, 3 ст. лыжкі топленага масла, соль.

Язык прамыць, заліць вадой і варыць да мяккасці, у сярэдзіне варкі пасаліць. Затым перакласці ў халодную ваду, зняць скурку і нарэзаць кружжамі. З мукі, яйка, малака і солі прыгатаваць вадкае цеста. Апускаць у яго кавалкі языка і смажыць у вялікай колькасці масла.

### **КАЎБАСА Ў ЦЕСЦЕ**

500 г варанай каўбасы, 2 яйкі, 150 г мукі, 0,75 шклянкі малака, алей для смажання, соль.

Муку, жайткі размяшаць з малаком, дадаць соль і ўзбітыя бялкі. Каўбасу нарэзаць кружжамі таўшчынёй 1 см. Кружжкі апускаць у цеста і смажыць з абодвух бакоў на алеі.

Падаць з салатам з агародніны або таматным соўсам.

## **СМАЖАНКА «БЯРЭСЦЕ»**

600 г кураціны, 1 кг бульбы, 2 цыбуліны, 1 шклянкі смятаны, 2 ст. лыжкі маргарыну, 2 ст. лыжкі разынак, 2 ст. лыжкі змельчаных арэхаў, соль.

Падрыхтаваную кураціну пасячы на невялікія кавалкі, абсмажыць, перакласці ў жароўню, дадаць нарэзаную кубікамі пасераваную цыбулю, скрылькі абсмажанай бульбы, прамытыя разынкi, змельчаныя арэхi, соль. Усё заліць смятанай і тушыць на невялікім агні каля паўгадзіны.

## **ПТУШКА СВОЙСКАЯ СМАЖАНАЯ**

1 качка (гусь, курыца) вагой 1,5 кг, 200 г сала, 2-3 цыбуліны, 0,5 шклянкі грэцкіх або ячных круп, соль.

Тушку качкі (гусі, курыцы) абпаліць, прамыць, адрэзаць шыю, лапкі і крыльцы, нацерці соллю. 3 грэцкіх або ячных круп звярыць рассыпістую кашу. Абсмажыць нашаткаваную цыбулю разам з нарэзаным кубікамі салам, перамяшаць з кашай.

Атрыманым фаршам напоўніць тушку, зашыць разрэз. Птушку пакласці на бляху спінкай уніз і паставіць у гарачую духоўку. У час смажання перыядычна паліваць тлушчам, які вытапіўся.

## **НОЖКІ КУРЫНЫЯ ФАРШЫРАВАНЫЯ**

4 курыныя ножкі, 2 лустачкі беллага хлеба, 0,75 шклянкі малака, 1 курыная пячонка, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ч. лыжкі смятаны, соль, перац, мускатны арэх.

3 курыных ножак зняць скурку. Костачкі перасячы такім чынам, каб частка іх засталася са скуркай. Мякаць зрэзаць з костак і прапусціць праз мясарубку. Затым перамяшаць з размочаным у малацэ і адціснутым белым хлебам і зноў прапусціць праз мясарубку з дробнай рашоткай. Атрыманую масу змяшаць з абсмажанай пакрышанай цыбуляй і абсмажанай дробна парэзанай пячонкай, дадаць соль, перац, мускатны арэх, добра перамяшаць.

Падрыхтаваным фаршам запоўніць скурку ад ножак, зашыць, змазаць смятанай, пакласці на патэльнію, змазаную маслам, і падсмажыць у духоўцы да светла-карычневага колеру.

## **КАЧКА З ГРЫБАМІ**

1 качка (1,5 кг), 300 г свежых грыбоў, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі смятаны, 1 яйка, 1 ст. лыжка тлушчу, соль, перац.

Падрыхтаваную тушку качкі нацерці соллю. Перабраныя і старанна прамытыя грыбы адварыць, дробна парэзаць і абсмажыць разам з пакрышанай цыбуляй. Дадаць яйка, соль, перац, перамяшаць. Гэтым фаршам начыніць качку, разрэз зашыць і смажыць у духоўцы 1-1,5 гадзіны.

## **ШЫЙКА ГУСІНАЯ**

1 гусіная шыйка, 0,5 шклянкі грэцкіх або ячных круп, 1 гусіная печань, 2 ст. лыжкі тлушчу, 1 цыбуліна, 1 карань пятрушкі, соль, перац, лаўровы ліст.

Шыйку абпаліць, ачысціць, прамыць. Прыгатаваць рассыпістую грэцкую або ячную кашу, перамяшаць яе з нашаткаванай падсмажанай цыбуляй і кавалачкамі сырой печані, соллю і перцам. Атрыманым фаршам запоўніць шыйку, зашыць з абодвух бакоў. Пакласці ў гаршчок або сатэйнік, дадаць дробна парэзаны карань пятрушкі, лаўровы ліст, уліць трошкі вады і паставіць у духоўку. Праз 15- 20 хвілін зменшыць агонь да 100° і давесці шыйку да гатоўнасці. Яе паказчык - румяны колер шыйкі.

## **СТРАВЫ З РЫБЫ**

### **ГАЛКІ РЫБНЫЯ**

800 г рыбы, 2-3 лустачкі чэрствай булкі, 2 цыбуліны, 1 ст. ложка алею, 1 морква, 0,5 ч. ложка цукру, соль, перац.

Рыбу некалькіх сартоў (траску, скумбрыю, стаўрыду і інш.) ачысціць, выпатрашыць, прамыць. Мякаць рыбы аддзяліць ад касцей, прапусціць праз мясарубку два разы - другі раз разам з цыбуляй і булкай, замочанай у вадзе або малацэ. Дадаць яйка, алей, соль, перац, добра вымешаць. З атрыманай масы сфармаваць галкі.

На дно рондаля пакласці рыбныя галовы, плаўнікі, косткі, нарэзаную кружкамі моркву, шалупінне ад цыбулі, соль, цукар, уліць ваду (каля 0,75 л). Калі вада закіпіць, апусціць у яе галкі і варыць на слабым агні 1 гадзіну.

Падаць разам з соўсам, у якім гатаваліся галкі (можна гарачымі і халоднымі).

### **КАРП ФАРШЫРАВАНЫ**

1 карп (1 кг), 2-3 лустачкі чэрствай булкі, 3 цыбуліны, 0,5 ч. ложка цукру, 1 яйка, 1 ст. ложка алею, 1 морква, 0,5 бурака, соль, перац.

Ачышчаную, выпатрашаную і прамытую рыбу нарэзаць кавалкамі. Вузкім вострым нажом выразаць з іх мякаць такім чынам, каб не пашкодзіць скуру і пакінуць хрыбтовую костку. Мякаць рыбы разам з замочанай у вадзе або малацэ булкай, дзвюма цыбулінамі прапусціць праз мясарубку. Дадаць яйка, соль, перац, цукар, алей, добра перамяшаць, потым узбіць лыжкай. Атрыманым фаршам запоўніць кавалкі рыбы, у тым ліку і галаву (пад жаберныя шчыліны).

На дно рондаля пакласці сырыя ачышчаныя і нарэзаныя скрылькамі буракі, моркву, цыбулю, пасыпаць соллю і перцам, зверху пакласці кавалкі рыбы, уліць халодную ваду (прыкладна 2/3 аб'ёму), каб яна амаль пакрыла рыбу, і варыць не менш за 2 гадзіны.

Падаць ахалоджанай разам з агароднінай, з якой гатавалася рыба.

### **РЫБА, ТУШАНАЯ З ЯБЛЫКАМІ**

600 г рыбы, 5 яблыкаў, 1 цыбуліна, 1 шклянка смятаны, 1 ч. ложка тлушчу, соль, перац.

Падрыхтаваную рыбу (карп, траска, камбала і інш.) нарэзаць кавалкамі, ачышчаныя ад скуркі і асяродка яблыкі - скрылькамі, цыбулю нашаткаваць. На патэльні, змазаную тлушчам, пакласці кавалкі рыбы, на яе - яблыкі, зверху - цыбулю, дадаць соль, перац, уліць невялікую колькасць вады і патушыць пад накрыўкай.



Калі рыба будзе гатова, выняць яе. Яблыкі і цыбулю працерці праз друшляк, уліць смятану і давесці да кіпення.

Падаць рыбу разам з атрыманым соўсам.

## **РЫБНІК**

300 г рыбага філе, 50 г чэрствага белага хлеба, 1 яйка, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі малака, 1 ч лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка алею, соль, перац, лаўровы ліст.

Філе рыбы, замочаны ў малацэ і адціснуты белы хлеб, ачышчаную цыбулю двойчы прапусціць праз мясарубку. Дадаць яйка, соль, перац, сметанковае масла, алеі і вымешваць да ўтварэння пышняй масы. Выкласці яе на пракіпячоную паркалёвую сурвэтку, надаць форму рыбіны, загарнуць. Перакласці ў рондаль адпаведнай формы, заліць падсоленай вадой і варыць на слабым агні каля 20 хвілін.

## **ЗАПЯКАНКА З РЫБЫ**

500 г рыбы (камп, лінь), 500 г бульбы, 3-4 ст. лыжкі алею, 0,5 шклянкі смятаны, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка мукі, соль, перац, зелень.

Падрыхтаваную рыбу парэзаць на кавалкі, пасыпаць соллю, перцам, укачаць у муку і абсмажыць на алеі з абодвух бакоў. Памытую бульбу зварыць, абабраць, змяльчыць на буйной тарцы. Асобна абсмажыць дробна нарэзаную цыбулю.

У жароўню, змазаную алеем, пакласці палову падрыхтаванай бульбы, на яе - кавалкі рыбы, пасыпаць яе цыбуляй, зверху - зноў слой бульбы. Усё паліць смятанай і рэштай алею. Запякаць у духоўцы 30 хвілін.

Пры падачы на стол запяканку парэзаць на кавалкі, пасыпаць дробна нарэзаным кропам.

## **РЫБА Ў ТАМАТНЫМ МАРЫНАДЗЕ**

800 г рыбы (любой), 2 ст. лыжкі мукі, 2 цыбуліны, 2 морквы, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі алею, соль, перац, лаўровы ліст.

Ачышчаную і прамытую рыбу нарэзаць кавалкамі, пасыпаць соллю, перцам, укачаць у муку, абсмажыць на алеі з абодвух бакоў.

Цыбулю дробна нарэзаць, моркву змяльчыць на буйной тарцы, разам абсмажыць на алеі, дадаць тамат-пюрэ, соль, перац, лаўровы ліст, уліць трошкі вады і тушыць 5-6 хвілін. Пакласці ў марынад кавалкі смажанай рыбы і добра прагрэць.

Рыбу ў таматным марынадзе можна падаць як у гарачым, так і ў халодным выглядзе.

## **КАРП, ЗАПЕЧАНЫ З МАЯНЭЗАМ**

700 г карпа, 1-2 цыбуліны, 0,5 шклянкі маянэзу, соль, перац.

Падрыхтаваную рыбу нарэзаць кавалкамі, пасаліць, паперчыць, выкласці на патэльнію, паміж кавалкамі рыбы пакласці цыбулю, нарэзаную кружкамі. Рыбу і цыбулю густа абмазаць маянэзам і запякаць у гарачай духоўцы 20-30 хвілін.

Запяхчы з маянэзам можна і іншую рыбу.

### **КАРП З НАЧЫНКАЙ З ГРЭЦКАЙ КАШЫ**

1 карп (800 г), 2 ст. лыжкі грэцкіх круп, 1 цыбуліна, 1 яйка, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 50 г смятаны, соль, перац.

Ачышчаную, выпатрашаную і вымытую рыбіну пасаліць унутры і зверху. Зварыць рассыпістую грэцкую кашу, дадаць абсмажаную цыбулю, па смаку соль і перац, убіць яйка, перамяшаць. Кашай начыніць рыбіну (у тым ліку і галаву), выкласці яе ў пасудзіну адпаведнай формы, уліць смятану і трэшкі вады. Тушыць у духоўцы на працягу 45-50 хвілін.

### **САСІСКІ РЫБНЫЯ**

500 г рыбы (філе), 2 яйкі, 1-2 лустачкі беллага хлеба, 0,25 шклянкі малака, алей для смажання, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі паніровачных сухароў, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Філе рыбы разам з замочаным у малацэ і адціснутым белым хлебам і цыбуляй двойчы прапусціць праз мясарубку. Дадаць узбітае яйка, соль, перац, старанна перамяшаць.

З рыбнай масы сфармаваць сасіскі, кожную ўкачаць у муку, абмакнуць у яйка, затым укачаць у сухары. Смажыць у вялікай колькасці алею.

Пры падачы на стол паліць распушчаным сметанковым маслам.

## **СТРАВЫ З БУЛЬБЫ**

### **КАША БУЛЬБЯНАЯ З САЛАМ**

1 кг бульбы, 80-100 г салёнага сала, 2 цыбуліны, соль.

Абабраную бульбу зварыць у падсоленай вадзе, трэшкі падсушыць і патаўчы. Сала нарэзаць дробнымі кубікамі, цыбулю нашаткаваць, падсмажыць на сале, перамяшаць з тоўчанай бульбай.

### **«РАБЧЫКІ»**

12 бульбін, 1 ч. лыжка алею, соль.

Бульбіны прыкладна аднолькавага памеру абабраць, выкласці на бляху, змазаную алеем, паставіць у духоўку. Калі бульба набудзе залацістую скарынку, «рабчыкі» гатовы. Адразу ж падаць на стол, пасыпаўшы соллю.

### **БУЛЬБА, ЗАПЕЧАНАЯ Ў ФОЛЬЗЕ**

600 г маладой бульбы, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, кроп, мята.

Маладую бульбу аскрэбці, памыць, абсушыць, буйныя клубні разрэзаць. Бульбіну (калі дробная, то 2-3 штукі), галінку кропу, лісточак мяты і кавалачак масла пакласці на алюмініевую фольгу, пасаліць. Фольгу загарнуць такім чынам, каб не выцякала масла. Выкласці на бляху і паставіць у гарачую духоўку на 30-35 хвілін.

Маладую бульбу ў фользе можна запячы і ў прысаку на кастры.

## **КАМЫ**

1 кг бульбы, 80 г сала, 3 цыбуліны, 50 г тлушчу, соль.

Абабраную бульбу зварыць у падсоленай вадзе, прапусціць праз мясарубку. Падсварыць сала, нарэзанае дробнымі кавалачкамі, разам з пакрышанай цыбуляй, перамяшаць з бульбай. З атрыманай масы сфармаваць невялікія шарыкі - камы, абсмажыць іх на тлушчы, затым выкласці на патэльнію і падсушыць у духоўцы.

## **КАМЫ ПА-МАГЛЕЎСКУ**

1 кг бульбы, 200 г свініны, 100 г сала, 2 цыбуліны, 1 яйка, 0,5 шклянкі малака, соль.

Бульбу памыць, зварыць, абабраць і патаўчы (раней таўклі ў ступцы). Абсмажыць на сале мяса, нарэзанае маленькімі кавалачкамі, нашаткаваную цыбулю змяшаць з бульбай, пасаліць, уліць гарачае малако, перамяшаць.

Выкласці на патэльнію, разраўнаваць, змазаць яйкам і запячы ў духоўцы.

Падаць з малаком, кіслай капуштай ці салёнымі агуркамі.

## **ЗАПЯКАНКА З БУЛЬБЫ І ПРОСА**

1 кг бульбы, 0,5 шклянкі проса, 2-3 яйкі, 3 цыбуліны, 50 г тлушчу, 2-3 ст. лыжкі густой смятаны (або 1 ст. лыжка сметанковага масла), соль.

Зварыць з проса кашу. Бульбу абабраць, зварыць, патаўчы, змяшаць з кашай, дадаць масла, сырыя яйкі, дробна парэзаную і падсмажаную да светла-залацістага колеру цыбулю, соль, перамяшаць.

Выкласці масу на разагрэтую і змазаную тлушчам патэльнію, разраўнаваць, змазаць смятанай і запячы ў духоўцы.

## **СМАЖАНІК**

1 кг бульбы, 3-4 цыбуліны, 1 ст. лыжка мукі, 0,5 шклянкі смятаны, 2-3 ст. лыжкі тлушчу, соль.

Бульбу зварыць, абабраць, большыя клубні разрэзаць. Муку падсмажыць на тлушчы да светла-крэмавага колеру, дадаць смятану, абсмажаную змельчаную цыбулю, соль, патрымаць на невялікім агні 5-7 хвілін. Атрыманым соўсам заліць бульбу і запячы ў духоўцы.

## **БУЛЬБА, ТУШАНАЯ З ПЕЧАННЮ І САЛАМ**

1 кг бульбы, 300 г печані, 200 г сала, 1 ст. лыжка тамату-пюрэ, 4 ст. лыжкі топленага масла, 2 морквы, соль, перац, лаўровы ліст.

Нарэзанія скрылькамі бульбу і моркву абсмажыць на масле. Абсмажыць сала, печань, нарэзанія кубікамі, і нашаткаваную цыбулю. Усё перамяшаць, перакласці ў жароўню, дадаць тамат-пюрэ, соль, перац, лаўровы ліст, уліць невялікую колькасць вады і тушыць на слабым агні да поўнай гатоўнасці бульбы.

### **БУЛЬБА, ТУШАНАЯ З ГРЫБАМІ**

800 г бульбы, 400 г свежих грыбоў, 120 г сала або 4 ст. лыжкі топленага масла, соль, перац, лаўровы ліст, зелень пятрушкі.

Ачышчаныя і прамытыя грыбы абліць варам, парэзаць і абсмажыць на сале або масле разам з нашаткаванай цыбуляй. Бульбу абабраць, нарэзаць вялікімі скрылькамі, пакласці разам з грыбамі ў жароўню. Дадаць соль, перац, уліць ваду і тушыць на слабым агні да гатоўнасці. У канцы тушэння пакласці лаўровы ліст, зелень пятрушкі.

Замест свежих можна ўзяць сушаныя грыбы (50 г). Іх трэба загадзя замачыць, адварыць, нарэзаць і абсмажыць.

### **БУЛЬБА, ТУШАНАЯ СА СВІНІНАЙ І ЧАРНАСЛІВАМ**

1 кг бульбы, 300 г свініны, 100 г чарнасліву, 1 морква, 1 цыбуліна, соль, чорны перац гарошкам, лаўровы ліст.

Бульбу абабраць, нарэзаць вялікімі скрылькамі. Свініну (пажадана грудзінку) нарэзаць плоскімі кавалкамі, злёгка абсмажыць у жароўні, затым дадаць пакрышаную цыбулю і нарэзаную брусочкамі моркву і працягваць смажыць, пакуль цыбуля і морква не падрум'яцца. Пакласці падрыхтаваную бульбу, прамыты чарнасліў без костачак, уліць ваду (але каб прадукты не былі ёю пакрыты), дадаць соль, перац, лаўровы ліст і тушыць у духоўцы прыкладна гадзіну.

### **ЗАПЯКАНКА З БУЛЬБЫ І ЯЕК**

800 г бульбы, 4 яйкі, 50 г сыру, 0,25 шклянкі малака, 60 г тлушчу, соль, перац, зелень.

Бульбу зварыць, абабраць, парэзаць кружкамі, абсмажыць на тлушчы, выкласці на патэльнію, змазаную тлушчам. Змяшаць яйкі, малако, змельчаны на тарцы сыр, соль, перац, пасечаную зелень пятрушкі або кропу, заліць бульбу і паставіць у духоўку на 7-10 хвілін.

Падаць са свежымі агуркамі або памідорамі.

### **ЗАПЯКАНКА З БУЛЬБЫ І ГРЫБОЎ**

1 кг бульбы, 300 г свежих грыбоў, 60 г топленага масла, 1,5 шклянкі малака, 2 яйкі, 1-2 цыбуліны, соль, кмен.

Бульбу зварыць, абабраць, нарэзаць тонкімі скрылькамі. Свежыя грыбы (можна выкарыстаць і сушаныя) адварыць, нарэзаць саломкай, абсмажыць разам з нашаткаванай цыбуляй, дадаць кмен.

У глыбокую патэльнію, змазаную маслам, выкласці сляямі бульбу і грыбы. Верхні і ніжні слаі павінны быць з бульбы. Заліць малаком, змешаным з яйкамі і соллю, запячы ў духоўцы.

### **БУЛЬБА, ФАРШЫРАВАННАЯ МЯСАМ**

12 даволі буйных бульбін, 400 г мяса (мякаць), 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка здору, 1,5 шклянкі вадкай смятаны, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, перац.

Бульбу абабраць, выдаліць асяродак. Мяса прапусціць праз мясарубку, дадаць абсмажаную накрышаную цыбулю, соль, перац, перамяшаць. Бульбіны запоўніць фаршам, перакласці ў жароўню, заліць смятанай, дадаць тамат-пюрэ, соль і запячы ў духоўцы.

### **БУЛЬБА, ФАРШЫРАВАНАЯ СЕЛЯДЦОМ**

12 буйных бульбін, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,75 шклянкі смятаны, 1 селядзец, 1 цыбуліна, 1 яйка, перац.

Бульбу зварыць да напаўгатоўнасці, абабраць, зрэзаць верхавінку. Выняць асяродак і разам з філе селядца і цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць перац, яйка, 1 ст. лыжку смятаны, перамяшаць, узбіць. Атрыманым фаршам начыніць бульбу, выкласці яе ў глыбокую патэльню, змазаную маслам, заліць смятанай і запячы ў духоўцы.

### **ДРАЧОНА БУЛЬБЯНАЯ (БАБКА)**

7,5 кг бульбы, 1 ст. лыжка мукі, 2 цыбуліны, 50 г сала, 2 ст. лыжкі топленага масла, соль.

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, дадаць муку, абсмажаную на сале цыбулю, соль, перамяшаць. Бульбяную масу выкласці ў глыбокую патэльню, разраўнаваць, апырскаць маслам і запячы ў духоўцы.

### **БАБКА БУЛЬБЯНАЯ З ГРЫБАМІ**

1,2 кг бульбы, 60 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка мукі, 1 ст. лыжка маргарыну, 50 г сала, 3 ст. лыжкі смятаны, соль.

Загадзя замочаныя грыбы зварыць, нарэзаць саломкай, абсмажыць на сале, дадаць смятану, соль, патушыць 5-10 хвілін.

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, дадаць растоплены маргарын, грыбы з цыбуляй, перамяшаць. Падрыхтаваную масу выкласці ў гліняны гаршчок (чыгунок), змазаны тлушчам, і запячы ў духоўцы.

### **БЛІНЫ З БУЛЬБЫ**

1,2 кг бульбы, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі смятаны, 2 ст. лыжкі мукі (крухмалу), 1 яйка, соль, сала для падмазвання.

Бульбу абабраць, надраць на тарцы. Каб бульба не пацямнела, трэба спачатку сцерці па ўсёй паверхні таркі ачышчаную цыбулю. У бульбяную масу ўбіць яйка, дадаць смятану, муку, соль, усё перамяшаць. Выпякаць бліны на разагрэтай патэльні, падмазанай кавалачкам сала.

Падаць са смятанай.

### **БЛІНЫ З БУЛЬБЫ, ТУШАНЫЯ З САЛАМ**

1,2 кг бульбы, 2 ст. лыжкі мукі, 0,25 шклянкі сыраквашы, 200 г сала, 2 цыбуліны, сода на кончыку нажа, соль, сала для падмазвання.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, змяшаць з мукой, сыраквашай, соллю і содай і адразу ж выпячы бліны на разагрэтай патэльні, падмазанай кавалачкам сала.

На сале, нарэзаным кубікамі, падсмажыць нашаткаваную цыбулю. Бліны перакласці салам з цыбуляй і паставіць на 10-15 хвілін у духоўку.

### **КАПЫТКА БЕЛАРУСКАЯ**

1,2 кг бульбы, 0,5 шклянкі мукі, 1 ст. ложка здору, соль, сода.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, адціснуць, дадаць муку, соль, соду, перамяшаць. Атрыманае цеста раскачаць, нарэзаць прамавугольнікамі 3x5 см і выпячы іх у духоўцы на блясе, змазанай тлушчам.

Перад падачай на стол апусціць капыткі ў падсоленую ваду або мясны булён, варыць 10 хвілін.

Падаць са смятанай або цыбуляй, падсмажанай на сале.

### **ДРАНІКІ З РОЗНЫМ ФАРШАМ**

1,2 кг бульбы, 2 ст. лыжкі мукі, 0,5 шклянкі алею, соль.

Для грыбнога фаршу: 50 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 50 г сметанковага масла, 0,25 шклянкі грыбнога булёну, соль.

Для мяснога фаршу: 400 г свініны (мякаць), 2 цыбуліны, 50 г сметанковага масла, соль, перац.

Для рыбнага фаршу: 250 г рыбнага філе, 15 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 1 яйка, 100 г сметанковага масла, соль, перац.

Для яечнага фаршу: 6 яек, 2 цыбуліны, 50 г сметанковага масла, соль.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, частку бульбянай масы адціснуць, дадаць муку, соль, перамяшаць і адразу смажыць аладкі на добра разагрэтай патэльні з алеем.

Гарачыя дранікі падаць са смятанай, сметанковым маслам, скваркамі, мочанымі брусніцамі і г.д.

Дранікі можна нафаршыраваць грыбамі, мясам, рыбай або яйкамі. Для гэтага на аладку, выкладзеную на разагрэтую патэльню, пакласці фарш, зверху закрыць бульбянай масай, абсмажыць з абодвух бакоў да румянай скарынкі. Затым перакласці ў чугунок або жароўню, заліць негустой смятанай або растопленым маслам і паставіць на некаторы час у духоўку.

Для грыбнога фаршу сушаня грыбы адварыць, пасячы, дадаць падсмажаную нашаткаваную цыбулю, уліць грыбны булён (каб фарш быў сакавітым), пасаліць, перамяшаць.

Для мяснога фаршу мяса прамыць, прапусціць праз мясарубку, змяшаць з падсмажанай цыбуляй, соллю і перцам.

Для рыбнага фаршу філе рыбы прапусціць праз мясарубку, абсмажыць. Вараня грыбы дробна пасячы і абсмажыць разам з пакрышанай цыбуляй. Усё перамяшаць разам з пасечаным яйкам, соллю і перцам.

Для яечнага фаршу звараня ўкрутую яйкі пасячы, змяшаць з падсмажанай нашаткаванай цыбуляй і соллю.

### **АЛАДКІ З БУЛЬБЫ ПА-МЕНСКУ**

1,2 кг бульбы, 0,5 шклянкі алею, 400 г свінога фаршу, 4 зубкі часнаку, соль, перац.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, пасаліць. Бульбяную масу выкладваць лыжкай на моцна разагрэтую патэльную з алеем і абсмажваць з абодвух бакоў. Свіны фарш перамяшаць з соллю, перцам і дробна пасечаным часнаком.

Аладкі пакласці ў жароўню, перакладваючы іх падрыхтаваным свіным фаршам, і паставіць у духоўку на 20-25 хвілін.

### **АЛАДКІ БУЛЬБЯНЫЯ З ЯБЛЫКАМІ**

600 г бульбы, 2 яблыкі, 1 яйка, 100 г алею, 3 ст. лыжкі мукі, соль, сода.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, дадаць змельчаныя на тарцы яблыкі, яйка, соль, муку, перамяшаць. Выпякаць аладкі на добра разагрэтай патэльні.

Падаць са смятанай і павідлам.

### **АЛАДКІ БУЛЬБЯНЫЯ ЗАВАРНЫЯ**

600 г бульбы, 1 шклянка малака, 3-4 ст. лыжкі мукі, 1 яйка, 100 г алею, соль, сода.

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, адціснуць. Уліць гарачае малако (заварыць). Дадаць муку, яйка, соль, соду, добра перамяшаць. Лыжкай выкладваць невялікія аладкі на гарачую патэльную з алеем і смажыць з абодвух бакоў.

Падаць са смятанай.

### **КЛЁЦКІ БУЛЬБЯНЫЯ З МЯСАМ**

1,2 кг бульбы, 2 ст. лыжкі мукі, 400 г свініны, 2 цыбуліны, 50 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі алею, 1 шклянка смятаны, соль, перац.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, адціснуць, дадаць муку, соль, перамяшаць. З дастаткова густой бульбяной масы сфармаваць невялікія шарыкі, кожны размяць у плоскі кружок, на сярэдзіну пакласці фарш, зноў скачаць у шарык і абсмажыць на алеі.

Для фаршу мякаць свініны прапусціць праз мясарубку, дадаць абсмажаную цыбулю, соль, перац, перамяшаць.

Клёцкі пакласці ў чугонок (жароўню), заліць смятанай і паставіць у духоўку на 20-25 хвілін.

### **ЗРАЗЫ З БУЛЬБЫ**

1 кг бульбы, 300 г ялавічыны, 120 г сала, 2 цыбуліны, соль, перац.

Палову бульбы абабраць, надраць на тарцы. Рэшту бульбы зварыць у лупінах, абабраць, прапусціць праз мясарубку, перамяшаць з сырой цёртай бульбай, пасаліць. Ялавічыну адварыць, прапусціць праз мясарубку, змяшаць з падсмажанай цыбуляй, перцам і соллю.

З бульбяной масы сфармаваць плоскія кружкі, пакласці на сярэдзіну фарш, край зашчыпаць, надаўшы зразам авальную форму. Абсмажыць з усіх бакоў на сале.

## **ГАЛКІ БУЛЬБЯНЫЯ, ФАРШЫРАВАНЫЯ ГРЫБАМІ**

1,2 кг бульбы, 1 яйка, 1 ст. ложка мукі, 40 г сушаных грыбоў, 1 ст. ложка сучароў, 3 ст. лыжкі топленага масла, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

Абабраную бульбу надраць на тарцы, адціснуць, дадаць яйка, соль, перамяшаць. Замочаныя ў вадзе ці малацэ грыбы прамыць, адварыць, дробна нарэзаць і абсмажыць на масле разам з нашаткаванай цыбуляй, дадаць соль, перац.

З бульбяной масы сфармаваць галкі, зрабіць у іх паглыбленне, запоўніць яго грыбным фаршам. Укачаць галкі ў муку, змешаную з сучарамі, і абсмажыць. Перакласці ў жароўню, заліць смятанай і патушыць у духоўцы.

## **ПІРАЖКІ БУЛЬБЯНЫЯ З ГРЫБАМІ**

1 кг бульбы, 100 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 2 яйкі, 0,5 шклянкі паніровачных сучароў, 4 ст. лыжкі сметанковага масла або маргарыну, соль.

Абабраную бульбу зварыць, падсушыць, патаўчы, дадаць 1 ст. лыжку масла (маргарыну), 1 яйка, старанна вымешаць. Вараныя грыбы пасячы, перамяшаць з падсмажанай нашаткаванай цыбуляй, соллю і перцам.

З бульбяной масы сфармаваць невялікія плоскія кружкі, на сярэдзіну пакласці фарш, краі зашчыпаць. Абмакнуць піражкі ў яйка, укачаць у сучары і абсмажыць у разагрэтым на патэльні масле.

## **САЧНІ ПА-МАГІЛЕЎСКУ**

1 кг бульбы, 2-3 ст. лыжкі мукі, 1 яйка, 1 ч. лыжка алею, соль.

Зварыць бульбу ў лупінах, абабраць, патаўчы, дадаць муку, соль, старанна перамяшаць. З бульбяной масы сфармаваць круглыя сачні. Выкласці іх на бляху, змазаную алеем (калі сачні выпякаюцца ў печы, бляху пасыпаюць мукой), і выпечы ў духоўцы.

Падаць гарачымі са смятанай або сметанковым маслам.

## **САЧНІ БЕЛАРУСКІЯ З ТВАРАГОМ**

1 кг бульбы, 4-5 ст. лыжак мукі, 2 яйкі, 200 г тварагу, 150 г сметанковага масла, соль.

Бульбу зварыць, абабраць, патаўчы. Дадаць муку, 1 яйка, соль, старанна перамяшаць. Сфармаваць плоскія кружкі, на сярэдзіну пакласці начинку з тварагу, змешанага з яйкам, краі зашчыпаць. Сачні ўкачаць у муку і абсмажыць з абодвух бакоў на масле.

Падаць гарачымі з маслам або смятанай.

## **ХРУШЧЫ БУЛЬБЯНЫЯ**

1 кг бульбы, 1,5 шклянкі мукі, 1 яйка, соль, алей для смажання.

Бульбу абабраць, зварыць у падсоленай вадзе, абсушыць і адразу патаўчы. Бульбяную масу трохкі ахаладзіць, дадаць муку, яйка, старанна перамяшаць, затым раскачаць у пласт таўшчынёй 0,5-0,7 см, нарэзаць яго ромбамі. У сярэдзіне кожнага зрабіць надрэз, праз які прасунуць адзін з вострых канцоў. Смажыць у вялікай колькасці алею да ўтварэння залацістай скарынкі.



Падаць хрушчы з малаком або смятанай.

### **ПОНЧЫКІ БУЛЬБЯНЫЯ**

1,2 кг бульбы, 1 шклянка мукі, 0,5 шклянкі малака, 2 яечныя жаўткі, 1 ст. ложка сметанковага масла, 12 г дражджэй, соль, тлушч для смажання.

Бульбу абабраць, надраць на тарцы, дадаць разведзеныя ў цёплым малацэ дрожджы, муку, замясіць цеста. Паставіць яго на 1,5 гадзіны ў цёплае месца. Пасля гэтага дадаць жаўткі, расцёртыя з маслам, соль, зноў вымесіць, даць трошкі пастаяць.

Лыжкай аддзяляць кавалачкі цеста і смажыць іх у тлушчы да ўтварэння румянай скарынкі.

Падаць пончыкі з цыбуляй, падсмажанай на сале.

## **СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ І ГРЫБОЎ**

### **САЛАТА З БУЛЬБЫ І САЛЁНЫХ АГУРКОЎ**

500 г бульбы, 300 г салёных агуркоў, 2 цыбуліны, 0,5 шклянкі алею, 1 яйка, соль, перац, зелень.

Бульбу абабраць, зварыць у падсоленай вадзе, абсушыць, змяшаць з нашаткаванай цыбуляй, уліць алей і патаўчы да ўтварэння аднароднай масы. Дадаць парэзаныя дробнымі кубікамі салёныя агуркі, молаты чорны перац, перамяшаць.

Атрыманую масу абсыпаць дробна пасечаным крутым яйкам, змельчанай зеленню пятрушкі і кропу.

### **САЛАТА З БУЛЬБЫ І ЗЯЛЁНАЙ ЦЫБУЛІ**

500 г бульбы, 4 яйкі, 1 шклянка парэзанай зялёнай цыбулі, 3 ст. лыжкі алею, 1 ст. ложка воцату, соль, перац.

Бульбу памыць, зварыць, абліць халоднай вадой, абабраць, нарэзаць кубікамі. Дадаць звараныя ўкрутую і пасечаныя яйкі, дробна парэзаную зялёную цыбулю, перамяшаць. Заправіць алеем, воцатам, соллю і перцам.

Гэтая салата асабліва смачная, калі бульба яшчэ не астыла.

### **САЛАТА «ХВІЛІНКА»**

2 буракі, 1 цыбуліна, 2 салёныя агуркі, 0,5 шклянкі маянэзу.

Буракі зварыць, абабраць, нарэзаць саломкай. Гэтак жа нарэзаць агуркі, а цыбулю - паўкольцамі. Усё перамяшаць, заправіць маянэзам.

### **САЛАТА З БУРАКОЎ І РЭДЗЬКІ**

2 буракі, 1 рэдзька, 1 цыбуліна, 4 ст. лыжкі алею, 2 ч. лыжкі воцату, соль, перац.

Буракі зварыць, абабраць, нарэзаць саломкай. Ачышчаную рэдзьку змяльчыць на буйной тарцы, цыбулю нашаткаваць. Усё перамяшаць, дадаць соль, заліць запраўкай з алею, воцату і перцу.

### **САЛАТА З КІСЛАЙ КАПУСТЫ З БУРАКАМІ**

250 г кіслай капусты, 150 г буракоў, 0,5 цыбуліны, 1 ст. ложка алею.

Кіслую капусту перабраць, вялікія кавалкі змяльчыць (калі вельмі кіслая, прамыць). Дадаць нарэзаня саломкай вараня буракі і нашаткаваную цыбулю. Заправіць алеем.

### **БУРАКІ З ЧАСНАКОМ**

5-6 буракоў, 2 галоўкі часнаку, 3-4 ст. лыжкі воцату, 3 ст. лыжкі алею, соль, перац.

Буракі зварыць, ахаладзіць, абабраць, нарэзаць скрылькамі, перасыпаць дробна пасечаным часнаком, соллю, чорным молатым перцам, апырскаць воцатам, дадаць алей, і паставіць на суткі ў халоднае месца для марынавання.

Падаць як салату або ў якасці гарніру.

### **САЛАТА ЗАКУСАЧНАЯ**

1 рэдзька, 1 свежы агурок, 0,5 шклянкі зялёнай цыбулі, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

Ачышчаную рэдзьку змяльчыць на буйной тарцы, трошкі пасаліць. Свежы агурок нашаткаваць, змяшаць з рэдзькай і дробна парэзанай зялёнай цыбуляй.

Перад падачай на стол паліць смятанай.

### **РЭДЗЬКА СА ШМАЛЬЦАМ**

2 рэдзькі, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка шмальцу, соль.

Рэдзьку абабраць, прамыць у халоднай вадзе, надраць на буйной тарцы. Дадаць нашаткаваную цыбулю, заправіць растопленым шмальцам, пасаліць.

### **САЛАТА З МОРКВЫ**

4-5 моркваў, 3-4 зубкі часнаку, 150 г маянэзу або смятаны, соль, перац.

Аскрэбаную моркву змяльчыць на буйной тарцы, пасаліць, пасыпаць чорным молатым перцам, дадаць расцёрты часнок, заправіць маянэзам або смятанай.

### **КАПУСТА ВЯСКОВАЯ**

1 качан капусты, 2 л агурочнага расолу, часнок, кроп.

Качан капусты, з якога зняты пашкодзаныя лісты, разрэзаць на кавалкі разам з храпкай, перакласці ў пасудзіну, на дно якой уліць трошкі вады. Пасудзіну пад накрыўкай паставіць на 2-3 гадзіны ў духоўку з тэмпературай 105-110°. Затым капусту ахаладзіць, пасыпаць змельчаным зялёным кропам і дробна пасечаным часнаком, заліць агурочным расолам. Пакласці зверху драўляны кружок (талерку), прыціснуць яго. Паставіць у халоднае месца на двое сутак.

Выняць капусту з расолу, нарэзаць скрылькамі. Падаць з варанай бульбай.

## **КАПУСТА, ТУШАНАЯ ПА-ДАМАШНЯМУ**

1 кг капусты, 1 морква, 1 цыбуліна, 200 г мяснога фаршу, 3 ст. лыжкі рысу, 3 ст. лыжкі топленага масла, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ч. лыжкі мукі, 1 ст. лыжка воцату, соль, перац, лаўровы ліст.

Капусту нарэзаць саломкай, дадаць масла, трошкі вады, лаўровы ліст, перац і тушыць каля 30 хвілін. Пакласці тамат-пюрэ, пасераваныя моркву і цыбулю і працягваць тушыць. Затым дадаць абсмажаны мясны фарш, адвараны рыс і тушыць да гатоўнасці. У канцы заправіць пасераванай мукой, соллю, воцатам, лаўровым лістом, перцам.

Свежую капусту можна замяніць кіслай, тады воцат дадаваць не трэба.

## **ГАЛУБЦЫ ХУТКІЯ**

500 г свежай капусты, 2 ст. лыжкі рысу, 300 г ялавічнага фаршу, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі топленага масла, 4 ст. лыжкі паніровачных сухароў, 1,5 шклянкі рэдкай смятаны, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, соль, перац.

Свежую капусту нашаткаваць, змяшаць з мясным фаршам, змельчанай і абсмажанай цыбуляй, адвараным да напаўгатоўнасці рысам, соллю і перцам. З атрыманай масы сфармаваць галубцы авальнай формы, укачаць іх у сухары, абсмажыць.

Скласці галубцы ў жароўню, заліць смятанай, змешанай з таматам-пюрэ і тушыць да гатоўнасці.

## **ГАЛУБЦЫ З БУЛЬБАЙ**

800 г капусты, 400 г бульбы, 1 яйка, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі топленага масла, 1,5 шклянкі рэдкай смятаны, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, соль.

Качан капусты, з якога выразана храпка, апусціць у падсоленую ваду, якая кіпіць, паварыць 3-5 хвілін, затым выняць, аддзяліць капусныя лісты, зрэзаць патаўшчэнні. Вараную бульбу патаўчы, дадаць нашаткаваную падсмажаную цыбулю, дробна пасечанае варанае яйка, соль, перамяшаць.

На кожны ліст пакласці падрыхтаваны фарш, загарнуць у выглядзе канверта. Галубцы злёгка абсмажыць, скласці ў жароўню, заліць смятанай, змешанай з таматам-пюрэ, і тушыць 30-40 хвілін.

## **МОРКВА, ТУШАНАЯ З ЯБЛЫКАМІ**

600 г морквы, 300 г яблыкаў, 3 ст. лыжкі цукру, 100 г сметанковага масла, соль.

Вымытую моркву аскрэбці, нарэзаць буйнымі кубікамі, пакласці частку масла, уліць трошкі вады і паставіць тушыць на невялікі агонь. За 15 хвілін да гатоўнасці дадаць скрылькі яблыкаў, цукар, соль, рэшту масла.

## **БАБКА МАРКОЎНАЯ**

600 г морквы, 2 ст. лыжкі мукі, 2 яйкі, 100 г сметанковага масла, 10-12 г дражджэй, 2-3 ст. лыжкі цукру, соль.

Аскрэбаную моркву змяльчыць на тарцы, дадаць разведзеныя ў цёплай вадзе дрожджы, яйкі, соль, цукар, масла, перамяшаць і паставіць у цёплае месца. Калі маса падыдзе, выкласці яе ў форму, змазаную маслам, і выпечы ў духоўцы на лёгкім агні.

### **КАША ГАРБУЗОВАЯ**

600 г гарбуза, 1 шклянка проса, 3 шклянкі малака, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль.

Спелы гарбуз ачысціць ад лупін і насення, нарэзаць невялікімі кубікамі, заліць гарачай вадой (2 шклянкі) і варыць каля 10 хвілін. Затым дадаць соль, цукар, усыпаць прамытае проса. Калі вада амаль выпарыцца, уліць гарачае малако і варыць да загущэння. Пакласці ў кашу масла, перамяшаць, паставіць у негарачую духоўку на 20-30 хвілін.

### **ГАРБУЗ З БУЛЬБАЙ**

300 г гарбуза, 3 ст. лыжкі тоўчанай бульбы, 0,5 шклянкі малака, соль.

Ачышчаны ад лупін і насення гарбуз нарэзаць кавалкамі, адварыць у невялікай колькасці вады, патаўчы. Тоўчаны гарбуз змяшаць з тоўчанай бульбай, дадаць гарачае малако, соль, праварыць.

### **САЛАТА «МЕНСКАЯ»**

250 г свежых грыбоў (або сушаных 50 г), 3- 4 бульбіны, 150 г кіслай капусты, 1-2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі алею, 1 ч. ложка воцату, 1 ч. ложка цукру, соль.

Свежыя (або сушаныя) грыбы зварыць, дробна парэзаць. Звараную ў лупінах бульбу абабраць, нарэзаць маленькімі скрылькамі. Цыбулю нашаткаваць. Кіслую капусту перабраць, вялікія кавалкі змяльчыць. Усе прадукты перамяшаць, заправіць алеем, воцатам, цукрам і соллю.

### **САЛАТА СА СВЕЖЫХ ГРЫБОЎ**

500 г свежых грыбоў, 2 ст. лыжкі воцату, соль, перац, зелень пятрушкі.

Добра вымытыя грыбы зварыць у падсоленай вадзе, ахаладзіць, нарэзаць тонкімі скрылькамі. Алею узбіць з воцатам, дадаўшы соль і молаты чорны перац. Гэтай сумессю заправіць грыбы, зверху густа пасыпаць змельчанаю зеленню пятрушкі.

### **ІКРА ГРЫБНАЯ**

500 г салёных грыбоў (розных відаў), 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі алею, перац, зелень.

Салёныя грыбы розных відаў разам з падсмажанай на алеі нашаткаванай цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць па смаку перцу, перамяшаць.

Гатовую ікру выкласці горкай, пасыпаць змельчанаю зеленню.

### **ГРЫБЫ СВЕЖЫЯ, СМАЖАНЫЯ ПА-СЯЛЯНСКУ**

500 г свежых грыбоў, 2 цыбуліны, 2 бульбіны, 2-3 ст. лыжкі смятаны, 100 г сметанковага масла, соль, зелень.

Грыбы ачысціць, абліць кіпенем, прамыць, нарэзаць, выкласці на патэльнію. Калі з грыбоў выпарыцца амаль ўся вадкасць, пакласці масла, дробна пакрышаную цыбулю і нарэзаную невялікімі кубікамі бульбу, дадаць соль і смажыць да гатоўнасці бульбы.

Перад падачай на стол пакласці смятану, прагрэць, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі і кропу.

### **БІТОЧКІ ГРЫБНЫЯ**

500 г свежых грыбоў, 50 г беллага хлеба, 1 цыбуліна, 1 яйка, 1 ст. ложка паніровачных сухароў, 2-3 ст. лыжкі алею, соль.

Свежыя грыбы (лепш масляк) ачысціць, старанна прамыць, апусціць на 2-3 хвіліны ў кіпень, зліць ваду. Грыбы разам з цыбуляй і замочаным белым хлебом двойчы прапусціць праз мясарубку. Дадаць яйка, соль, перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць біткі, укачаць іх у сухары і абсмажыць з абодвух бакоў.

Да грыбных біточкаў падаць пюрэ з бульбы.

### **ГРЫБЫ З ЯЙКАМІ**

500 г свежых грыбоў, 2 яйкі, 100 г сметанковага масла або здору, соль.

Перабраныя і прамытыя грыбы парэзаць, пакласці на патэльнію. Калі выпарыцца вадкасць, дадаць масла або здор і смажыць да гатоўнасці. У канцы смажання ўбіць яйкі, перамяшаць, паставіць яшчэ на 10 хвілін у нагрэтую духоўку.

### **ГРЫБЫ, ТУШАНЫЯ Ў ВЯРШКАХ**

500 г свежых грыбоў, 1 шклянка вяршкоў, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, зелень, прыправы.

Грыбы ачысціць, старанна прамыць, абліць кіпенем, затым парэзаць, пасаліць, злёгка абсмажыць. Перакласці грыбы ў рондаль, заліць вяршкамі. Зелень пятрушкі і кропу звязаць, у сярэдзіну пучка пакласці лаўровы ліст, гваздзіку, змясціць у грыбы. Тушыць прыкладна гадзіну (лепш у духоўцы). Калі грыбы будуць гатовы, зелень выняць.

### **МАЧАНКА ГРЫБНАЯ**

100 г сушаных грыбоў, 2 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка маргарыну, 4 ст. лыжкі смятаны, соль, перац.

Папярэдне замочаныя грыбы адварыць, нарэзаць саломкай. Пасераваную муку развесці невялікай колькасцю ахалоджанага грыбнага адвару, змяшаць з асноўнай часткай грыбнага адвару, дадаць падсмажаную цыбулю, смятану, соль, перац. Атрыманым соўсам заліць грыбы, давесці да кіпення.

Да грыбной мачанкі падаць вараную бульбу.

### **ГАЛУБЦЫ З ГРЫБАМІ**

500 г капусты, 300 г свежых грыбоў, 2 цыбуліны, 3-4 ст. лыжкі алею, 2 ст. лыжкі маргарыну, 1,5 шклянкі вадкай смятаны, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, соль.

Качан капусты, з якога выразана храпка, апусціць у падсоленую ваду, якая кіпіць, трошкі паварыць, затым выняць. Аддзяліць капусныя лісты, зрэзаць патаўшчэнні.

Добра прамытыя грыбы адварыць, дробна парэзаць, дадаць нашаткаваную падсмажаную цыбулю, соль, перамяшаць і ўсё разам абсмажыць. Атрыманы фарш загарнуць у капусныя лісты.

Галубцы злёгка абсмажыць, заліць смятанай, змешанай з таматам-пюрэ і тушыць 30-40 хвілін.

## **СТРАВЫ З ЯЕК, МАЛАКА, МУКІ І КРУП**

### **АМЛЕТ ПА-СЯЛЯНСКУ**

8 яек, 2 ст. лыжкі мукі, 1 шклянка малака, 100 г сала, 100 г сялянскай каўбасы, соль.

Яйкі ўзбіць, дадаць муку, соль, добра перамяшаць. Нарэзанае брусочкамі сала і кружкі каўбасы падсмажыць, заліць яечнай сумессю. Смажыць амлет спачатку на пліце, затым давесці да гатоўнасці ў духоўцы.

### **АМЛЕТ БЕЛАРУСКІ**

8 яек, 0,5 шклянкі малака, 80 г сала, 1 цыбуліна, соль.

Сала нарэзаць маленькімі кубікамі, падсмарыць разам з нашаткаванай цыбуляй, заліць яйкамі, узбітымі з малаком з дабаўленнем солі. Запачы ў духоўцы.

### **ЯЙКІ, ФАРШЫРАВАННЫЯ ГРЫБАМІ**

8 яек, 20 г сушаных грыбоў, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка топленага масла, 2 ст. лыжкі маянэзу, 2 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка соўсу тыпу «Паўднёвы», соль, зелень.

Звараныя ўкрутую яйкі ачысціць ад шалупаек. Зняць нажом тупы канец яйка, выняць жаўток. Папярэдне замочаныя сушаныя грыбы зварыць, дробна пасячы, змяшаць з падсмажанай змельчанай цыбуляй і расцёртымі жаўткамі.

Атрыманым фаршам запоўніць яйкі, накрыць зверху «шляпкамі» - зрэзаным бялком, заліць соўсам, які гатуецца з маянэзу, смятаны і соўсу тыпу «Паўднёвы». Упрыгожыць зеленню пятрушкі.

### **ЯЙКІ, ФАРШЫРАВАННЫЯ СЕЛЯДЦОМ**

4 яйкі, 150 г селядца, 1 яблык, 0,5 цыбуліны, 40 г белага хлеба, 1 ч. лыжка воцату, 1 ст. лыжка алею, 0,3 шклянкі маянэзу, перац.

Звараныя ўкрутую ачышчаныя яйкі разрэзаць напалам, выняць жаўткі. Селядзец вымачыць, аддзяліць філе, прапусціць яго праз мясарубку разам з яблыкамі, размочаным у вадзе або малацэ белым хлебам, цыбуляй, жаўткамі, заправіць алеем, воцатам і перцам.

Палавінкі яечных бялкоў запоўніць падрыхтаваным фаршам такім чынам, каб надаць кожнай форму цэлага яйка. Фаршыраваныя яйкі паліць маянэзам.

## **СЫРАКВАША**

0,6 л кіслага малака, 0,4 л малака, 2 ч. лыжкі цукру.

Кіслае малако паставіць у нагрэтую духоўку на нядоўгі час. Затым выняць, зліць сыроватку. У масу, якая засталася, дадаць малако, цукар, асцярожна перамяшаць драўлянай лыжкай.

Прыгатаваную такім чынам сыраквашу падаць да бліноў.

## **СЫР КЛІНКОВЫ**

10 л малака, 1-2 ч. лыжкі солі, 2-3 ч. лыжкі кмену.

Кіслае незбіранае малако паставіць у цёплую (але не гарачую) печ на ноч. (Пры адсутнасці печы збанок з кіслым малаком можна змясціць у вядро з гарачай вадой.) Зліць сыроватку, якая ўтварылася. Дадаць соль, кмен, добра перамяшаць, выкласці масу ў палатняны мяшэчак (клінок), падвесіць яго. Пасля таго як уся сыроватка сцячэ, клінок звязаць, пакласці паміж дзвюма дошчачкамі і прыціснуць. Праз 12 гадзін клінковы сыр гатовы.

## **БАТОНЧЫКІ ТВАРОЖНЫЯ**

500 г тварагу, 1 шклянка мукі, 1 яйка, 2 ст. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка цукру, 0,5 ч. лыжкі соды, 3 ст. лыжкі цукровай пудры, соль, тлушч для смажання.

Тварог добра расцерці, дадаць муку, яйка, смятану, соду, цукар, соль, перамяшаць. Атрыманую масу раскачаць тонкімі каўбаскамі, нарэзаць іх кавалкамі даўжынёй 8-10 см. Смажыць ў вялікай колькасці тлушчу да залацістага колеру.

Гатовыя батончыкі пасыпаць цукровай пудрай. Асобна можна падаць ягадны або фруктовы кісель.

## **«ДЗЬМУХАЎЦЫ» ТВАРОЖНЫЯ**

400 г тварагу, 2 яйкі, 0,5 шклянкі мукі, 3 ст. лыжкі цукру, 0,5 ч. лыжкі соды, 200 г белага хлеба, 1 ст. лыжка цукровай пудры або 100 г смятаны, соль, кулінарны тлушч для смажання.

У працёрты тварог дадаць яйкі, цукар, соль, соду, муку, усё старанна перамяшаць. З атрыманай масы сфармаваць шарыкі, укачаць іх у кубікі белага хлеба і смажыць у вялікай колькасці тлушчу да ўтварэння румянай скарынкі.

Пры падачы на стол «дзьмухаўцы» пасыпаць цукровай пудрай або паліць смятанай.

## **ЖУР ПА-ВЯСКОВАМУ**

1 шклянка аўсяных круп «Геркулес», 4 шклянкі вады, скарынка чорнага хлеба, 150 г сала, 2 цыбуліны, 8 бульбін, соль.

У рондаль засыпаць аўсяныя крупы «Геркулес», заліць гатаванай вадой, дадаць скарынку чорнага хлеба і паставіць у цёплае месца для закісання. Набрынялыя крупы працадзіць, прамыць і зноў працадзіць. Атрыманае аўсянае малачко варыць да загусцення, увесь час памешваючы.

Жур падаць разам з падсмажанай на сале цыбуляй і адварной бульбай.

### **КРУХМАЛОЎКА (каша з бульбяной мукі)**

2 ст. лыжкі крухмалу, 2 яйкі, 1 л вяршкоў (8% ), 50 г сала або 1 ст. лыжка сметанковага масла, 4 ч. лыжкі сочыва, соль.

Яйкі злёгка ўзбіць з 0,5 шклянкі вяршкоў, дадаць крухмал, добра перамяшаць. Вяршкі, што засталіся, закіпяціць, тонкім струменьчыкам уліць у падрыхтаваную сумесь, пасаліць і, памешваючы, варыць на невялікім агні да загусцення. Заскварыць нарэзанае кубікамі сала, паліць ім гатовую кашу.

Крухмалоўку можна таксама падаць з маслам або сочывам.

### **КАША ПА-ВІЦЕБСКУ**

1 шклянка ячных круп, 6 бульбін, 1 шклянка малака, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.

Абабраную бульбу зварыць у падсоленай вадзе, патаўчы, развесці гарачым малаком. Дадаць зваранія ячныя крупы, перамяшаць і паставіць у духоўку на 30-40 хвілін.

Гатовую кашу паліць распушчаным маслам.

### **МАННІК**

760 г манных круп, 0,5 л кефіру, 2 ст. лыжкі цукру, 0,5 ч. лыжкі соды, 1 яйка, 1 ст. лыжка маргарыну, 1 ст. лыжка сметанковага масла або 150 г смятаны, соль.

У манныя крупы ўліць кефір, дадаць цукар, яйка, соль, перамяшаць і пакінуць на 2 гадзіны для набухання. Затым пакласці соду. Масу выліць на змазаную тлушчам гарачую патэльню і запячы ў духоўцы (да ўтварэння румянай скарынкі).

Маннік падаць з маслам або смятанай.

### **ВУШКІ**

2 шклянкі мукі, 1 яйка, 0,75 шклянкі кіслага малака, 1 ст. лыжка цукру, 0,5 ч. лыжкі соды, 2 ст. лыжкі топленага масла, 3 ст. лыжкі смятаны, 3 ст. лыжкі працёртых ягад.

3 мукі, кіслага малака, соды, цукру і яйка замясіць цеста, тонка раскачаць яго, нарэзаць ромбамі. Супрацьлеглыя канцы ромбаў злучыць і зашчыпаць. Вушкі выкласці на бляху, змазаную тлушчам і выпечы ў духоўцы.

Падаць гарачымі са смятанай, змешанай з працёртымі ягадамі.

### **БЛІНЦЫ**

1,25 шклянкі мукі, 2 шклянкі малака, 1 яйка, 0,5 ст. лыжкі цукру, 4 ст. лыжкі топленага масла, кавалак сала для падмазвання, соль.

Яйка, цукар, муку і 1 шклянку малака добра вымешаць, каб не засталася камякоў. Затым уліць астатняе малака, перамяшаць.

Патэльню добра нагрэць, змазаць кавалкам сала, наліць тонкім слоём цеста. Гатовыя блінцы скласці напалам і яшчэ раз напалам, абсмажыць на масле з абодвух бакоў.



## **БЛІНЦЫ АЎСЯНЫЯ**

2 шклянкі аўсяных круп «Геркулес», 6 шклянак вады, 1 шклянка мукі, 1 яйка, 1 ч. ложка цукру, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі алею, кавалак сала для падмазвання, соль.

Аўсяныя крупы «Геркулес» пакласці ў рондаль, заліць вадой, даць закіснуць, пасля чаго працадзіць, прамыць і зноў працадзіць. На атрыманым аўсяным малачку прыгатаваць цеста для блінцоў, дадаўшы аўсяную або пшанічную муку, яйка, цукар і соль.

На добра нагрэтай патэльні, змазанай салам, выпечы блінцы, перакласці іх падсмажанай на алеі цыбуляй і прагрэць у духоўцы.

## **АЛАДКІ З ЯБЛЫКАМІ**

2 шклянкі мукі, 2-3 яблыкі, 0,75 шклянкі кіслага малака (кефіру), 1 яйка, 1 ст. ложка цукру, алей для смажання, 0,5 ч. лыжкі соды, соль.

Яблыкі (разам са скуркай) змяльчыць на буйной тарцы, дадаць яйка, цукар, кіслае малако, соду, муку, добра вымешаць. Лыжкай выкладваць цеста на добра разагрэтую патэльнію з алеем. Абсмажваць аладкі з абодвух бакоў.

## **САЛОДКІЯ СТРАВЫ І НАПОІ**

### **ЧАРНАСЛІЎ У МАЛАЦЭ**

80 г чарнасліву, 4 шклянкі малака, 2 ст. лыжкі цукру.

Чарнасліў прамыць, заліць кіпячым малаком і настойваць 1-1,5 гадзіны. Затым пакласці цукар і паставіць у духоўку, каб на паверхні малака ўтварылася румяная пенка.

Чарнасліў у малацэ падаецца як гарачым, так і халодным.

### **ЧАРНАСЛІЎ, ФАРШЫРАВАНЫ ТВАРАГОМ**

300 г чарнасліву, 100 г тварагу, 1 яйка, 2 ст. лыжкі цукру, 1 ч. ложка сметанковага масла, 100 г смятаны.

Чарнасліў прамыць, заліць невялікай колькасцю гарчай вады, і пакінуць пад накрыўкай для набухання. Затым выняць з чарнасліву костачкі.

Працёрты тварог змяшаць з яйкам і цукрам. Чарнасліў напоўніць тварожнай начынкай, выкласці на патэльнію, заліць смятанай і запячы ў духоўцы. Пры падачы на стол паліць распушчаным маслам.

### **КУЛАГА**

400 г чарніц, 70 г мёду, 2-3 ст. лыжкі жытняй мукі.

Свежыя чарніцы (брусніцы, буякі, маліны) перабраць, прамыць, паставіць на агонь. Калі ягады разварацца, дадаць жытнюю муку, разведзеную ў невялікай колькасці вады, мёд (або цукар), перамяшаць і варыць на слабым агні, пакуль страва не набудзе кансістэнцыю кісялю.

Кулагу падаць з блінамі (хлебам) і малаком.

### **ЧАРНІЦЫ З МАЛАКОМ**

3 шклянкі чарніц, 1 л малака, 2 ст. лыжкі цукру.

У талеркі наліць халоднае малако, усыпаць прамытыя чарніцы.

Асобна падаць цукар (або мёд).

### **ЯБЛЫКІ, ПЕЧАНЫЯ З БРУСНІЦАМІ**

8 яблыкаў, 1 шклянка брусніц, 0,5 шклянкі цукру, 2 ст. лыжкі цукровай пудры.

Яблыкі памыць, выдаліць асяродак. Паглыбленне запоўніць брусніцамі, змешанымі з цукрам. Падрыхтаваныя яблыкі пакласці на бляху, падліць трошкі вады, каб яблыкі не палопаліся, і запячы ў духоўцы.

Пры падачы на стол пасыпаць цукровай пудрай. Да печаных яблыкаў можна падаць малако.

### **ЯБЛЫКІ, ФАРШЫРАВАННЯ ТВАРАГОМ**

4 яблыкі, 100 г тварагу, 1 ст. лыжка цукру, 3 яйкі, 4 ст. лыжкі сочыва, ванілін або карыца.

Яблыкі памыць, выдаліць асяродак. У працёрты тварог дадаць 2 яйкі, расцёртыя з цукрам, ванілін або карыцу, старанна перамяшаць. Гэтай масай запоўніць яблыкі, паверхню фаршу змазаць узбітым яйкам. Пакласці яблыкі на патэльню, падліць трошкі вады і запячы ў духоўцы.

Пры падачы на стол яблыкі паліць сочывам.

### **КІСЕЛЬ З ЖУРАВІН**

250 г журавін, 6-8 ст. лыжак цукру, 4-6 ст. лыжак крухмалу.

Журавіны перабраць, прамыць, працерці праз сіта, адціснуць сок. Жамерыны заліць гарачай вадой (6-7 шклянак), давесці да кіпення, працадзіць. Частку адвару ахаладзіць, развесці ў ім крухмал. У адвар, што застаўся, пакласці цукар, закіпяціць яго, затым уліць разведзены крухмал, адціснуты сок і давесці да кіпення.

Гатовы кісель разліць у кубкі, пасыпаць цукровым пяском, каб не ўтварылася плеўка, і ахаладзіць.

### **БЯРОЗАВІК**

5 л бярозавага соку, 30 г ячменю.

Бярозавы сок заліць у драўляную бочачку, паставіць у цёмнае халаднаватае месца. Праз 2-3 дні, калі сок трошкі закісне, дадаць ячмень, падпражаны на блясе, або жытнія сухары, даць пастаяць яшчэ суткі, працадзіць.

Аналагічным чынам гатуецца і кляновы квас- кляновік.

### **МЕДАВУХА**

5 л вады, 300 г мёду, 10 г дражджэй.

Мёд разам з сотамі развесці ахалоджанай гатаванай вадой, заліць у невялікую драўляную бочачку. Дадаць дрожджы, разведзеныя ў цёплай вадзе, перамяшаць. Вытрымліваць у

халаднаватым месцы 6-8 дзён.