

## ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

Выдатнымі смакавымі якасцямі і арыгінальнасцю прыгатавання вызначаецца нацыянальная татарская кухня. Татары - старажытныя земляробы, таму ў іх харчаванні шмат страў з мукі і круп, гароху і сачавіцы. Нацыянальныя традыцыі выдатна захаваліся ў мучных вырабах - губадых, бэлішах, эчпачмаках, перамячах і інш.

Сярод шматлікіх страў татары здаўна аддаюць перавагу мясным - з бараніны, ялавічыны, каніны (жарабяціны), а таксама са свойскай птушкі (курэй, гусей). Раней у асноўным ужывалася варанае мяса, радзей тушанае. Смажанае мяса падавалася надзвычай рэдка, пераважна да святочнага стала. І ў сучаснай кухні перавага аддаецца варанаму і тушанаму мясу, якое звычайна паліваюць булёнам і соўсам з агародніны. Асаблівай папулярнасцю карыстаецца тутырган тавык - курыца, фаршыраваная яйкамі і малаком. Гэта вельмі смачная страва гатуецца да асаблівых урачыстасцей.

Значнае месца ў харчаванні татар займалі малочныя прадукты. Аднак малако ў свежым выглядзе ўжывалася параўнальна мала - толькі з гарбатай і ў якасці дадатку да рэдкіх страў. З малака рабілі сузьму, эрэмчак і корт (віды тварагу), катык (сыракваша з топлёнага малака), каймак (смятана). А сметанковае масла, вырабленае татарамі, вызначалася выдатнай якасцю і карысталася вялікім попытам на беларускіх базарах.

Меншае распаўсюджанне атрымалі рыба і агародніна. З дробнай рачной рыбы гатуецца тэбэ - запяканка з яйкам. Агародніна часцей за ўсё выкарыстоўваецца ў выглядзе начынак і прыпраў. Са спецыяльнай перавага аддаецца лаўроваму лісту, чорнаму і чырвонаму (у струках) перцу, гваздзіцы, імбіру, карыцы, мяце.

У татарскай кулінарыі многія стравы маюць спецыфічнае прызначэнне. Так, на вясельны пачастунак абавязкова гатуюцца бал-май (масла з мёдам), чак-чак (мучныя арэшкі з мёдам), туй-ашы (палачкі цеста, смажаныя ў фрыцоры, якія затым мачаюцца ў салодкую цягучку) і г.д. Жаніху падаюць асобныя пельмені - кіяў пельмэне, асобныя аладкі - кіяў коймагы, асобныя перамячы - кіяў перамэчэ. Для дзяўчат, якія прыходзілі ўвосень дапамагчы апрацаваць бітую птушку, гаспадыня абавязкова гатавала гусіны бэліш (своеасаблівы пірог з прэснага цеста на патэльні) з шулпой (булёнам).

## ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

Пачэснае месца сярод страў татарскай кулінарыі займае шулпа (булён). Пажыўнасць і смакавыя якасці шулпы залежаць ад таго, наколькі ўмела яна прыгатавана, якія прадукты і прыправы выкарыстаны. Прыправай для шулпы з'яўляюцца рэпчатая цыбуля, морква, пятрушка, перац, лаўровы ліст, соль. Шулпа бывае мясная, курыная, рыбная, грыбная і інш. Яна служыць асновай для прыгатавання розных супоў - з крупамі, лапшой, салмай, агароднінай і г.д.

Раней шулпу варылі з трубчастых костак, тлустага мяса, мякаці задніх ног. Шулпу ніколі не асвятлялі, яе толькі праэджвалі. У сучаснай татарскай кухні перавага аддаецца празрыстай наварыстай шулпе, якую можна падаць да гарачых перамячоў, бэлішаў, іншых падобных кулінарных вырабаў.

## ШУЛПА МЯСНАЯ

1 кг мяса, 2 л вады, 1 цыбуліна, 0,5 морквы, 0,5 караня пятрушкі, перац, лаўровы ліст, соль.

Мяса прамыць, нарэзаць кавалкамі па 300-400 г, заліць халоднай вадой, накрыць, паставіць на моцны агонь, каб хутчэй закіпела вада. Затым агонь зменшыць, зняць пену і тлушч. Знімаць пену трэба адразу, інакш яна асядзе. Калі ж гэта адбылося, можна ўліць у булён халодную ваду, і пена зноў усплые.

Пасля зняцця пены шулпе трэба даць зноў закіпець, дадаць соль, нашаткаваную цыбулю, нарэзаныя кружкамі моркву і пятрушку і працягваць варыць на слабым агні. У канцы варкі пакласці перац і лаўровы ліст. Калі мяса зварыцца, яго выняць, а булён працадзіць.

## СУП-ШУЛПА З БАРАНІНЫ

600 г бараніны (грудзінкі), 2 цыбуліны, лаўровы ліст, перац, соль.

Грудзінку толькі што заколатага барана пасячы, прамыць, заліць халоднай вадой і паставіць на агонь (у вёсцы звычайна вараць у чыгуне або катле). Калі булён закіпіць, зняць пену, дадаць соль, перац, у канцы варкі - лаўровы ліст.

Шулпу падаць, пасыпаўшы дробна нашаткаванай цыбуляй.

### СУП З СЕЧАНЫМ МЯСАМ

500 г мяса (мякаць), 2 цыбуліны, перац, соль.

Для таго каб прыгатаваць гэту старую татарскую страву, трэба мяса, з якога выдалены сухажыллі, нарэзаць дробнымі кавалкамі, пакласці на дошку або ў маленькае драўлянае карытца і пасячы секачом, дадаючы цыбулю, соль і перац. Атрымаецца сакавітае, духмянае сечанае мяса.

Аддзяляць невялікія кавалачкі сечанага мяса (велічынёй з грэцкі арэх) і класці ў суп, які кіпіць. Як толькі мяса ўсплыве, суп зняць з пліты і разліць у талеркі.

З сечаным мясам гатуюцца суп-локшына, суп бульбяны.

### СУП ГАРОХАВЫ З КАНІНАЙ

400 г каніны або жарабяціны (мякаць), 1 морква, 1 цыбуліна, 1 шклянка гароху, 6-7 бульбін, перац, лаўровы ліст, соль.

Гарох перабраць, замачыць у цёплай вадзе. Мяса абмыць, нарэзаць невялікімі кавалкамі, пакласці ў рондаль, дадаць набухлы гарох, заліць халоднай вадой і паставіць на агонь.

Калі вада закіпіць, агонь зменшыць. Гарохавае шалупінне, якое ўсплывае, знімаць разам з пенай. Калі мяса і гарох стануць мяккімі, дадаць нарэзаных кубікамі бульбу і моркву, а таксама нашаткаваную цыбулю, соль, перац. У амаль гатовы суп пакласці лаўровы ліст.

### СУП БУЛЬБЯНЫ З КАНІНАЙ

400 г каніны (мякаць), 1 кг бульбы, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 шклянкі катыка, перац, лаўровы ліст, соль.

Каніну, нарэзаную тонкімі скрылькамі (па 2-3 на порцыю), абсмажыць на масле. Затым пакласці ў рондаль, заліць вадой і паставіць варыць, па меры ўтварэння знімаць пену.

Калі мяса зварыцца, пакласці нарэзаную вялікімі кавалкамі цыбулю, цэлыя бульбіны, соль, перац, у канцы варкі - лаўровы ліст.

Пры падачы на стол суп заправіць катыкам (гл. «Стравы з малака»).

### ЛОКШЫНА ДАМАШНЯЯ

500 г пшанічнай мукі, 100 г вады або халоднага булёну, 3-4 яйкі, 1 ч. лыжка солі.

У татарскай кухні ў склад многіх першых страў уваходзіць дамашняя локшына. Для яе прыгатавання прасеяную муку трэба высыпаць на дошку горкай, зрабіць у ёй паглыбленне, уліць туды халодную ваду або булён, дадаць яйкі, соль, замясіць даволі крутое цеста.

Разрэзаць цеста на некалькі кавалкаў і скачаць з іх шары, даць ім паляжаць пад сурвэткай 10-15 хвілін, пасля чаго раскачаць у пласты таўшчынёй 1-1,5 мм. Пласты пасыпаць мукой і пакінуць на 10-15 хвілін, каб трошкі падсохлі. Затым скласці ў чатыры столкі і нарэзаць доўгімі стужкамі шырынёй 4-5 см. Стужкі пакласці адна на адну і дробна нашаткаваць.

Локшыну таксама можна нарэзаць ромбікамі, чатырохвугольнікамі, трохвугольнікамі.

### СУП-ЛОКШЫНА

150 г гатовай дамашняй локшыны, 5 бульбін, 1 морква, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 шклянкі катыка, соль.

У ваду, якая кіпіць, пакласці дробна нарэзаную бульбу і соль. Калі бульба зварыцца, засыпаць локшыну і варыць, пакуль яна не ўсплыве. Змельчаную цыбулю падсмажыць на топленым масле і заправіць ёю суп.

Пры падачы на стол у кожную талерку з супам дадаць па 1-2 ст. лыжкі катыку (гл. «Стравы з малака»).

### СУП-ЛОКШЫНА З ЯЛАВІЧЫНАЙ АБО БАРАНАЙ

1 кг мяса, 1 морква, 1 цыбуліна, 200 г дамашняй локшыны, перац, лаўровы ліст, соль.  
З мяса зварыць булён, у канцы варкі дадаць соль, перац, лаўровы ліст. Гатовы булён працадзіць.  
У булён, які кіпіць, пакласці нарэзаныя кольцамі цыбулю і кружкамі моркву, праз 15-20 хвілін - падсушаную дамашнюю локшыну. Калі яна ўсплыве, зняць рондаль з агню.  
Пры падачы на стол у талерку з супам пакласці кавалак мяса з косткай.

### СУП-ЛОКШЫНА З КАПУСТАЙ

1 кг мяса, 400 г капусты, 400 г бульбы, 1 морква, 1 цыбуліна, 150 г дамашняй локшыны, перац, лаўровы ліст, зелень, соль.  
З ялавічыны або бараніны зварыць булён, працадзіць яго. Зноў паставіць на агонь. Калі булён закіпіць, пакласці нарэзаныя моркву, бульбу, капусту, цыбулю. Пасля таго як агародніна зварыцца, дадаць па смаку соль, перац, пакласці лаўровы ліст. Затым усыпаць локшыну. Калі яна ўсплыве, зняць рондаль з агню.  
Зваранае ў булёне мяса нарэзаць кавалкамі, раскласці ў талеркі, разліць суп і падаць на стол.

### САЛМА

Салма - мучны выраб у выглядзе ракавінкі - вельмі распаўсюджаная сярод татар стравы. Салму робяць з пшанічнай, грэцкай, сачавічнай і гарохавай мукі.  
У міску або на дошку насыпаць 500 г мукі, дадаць 2-3 яйкі, 1 ч. лыжку солі і, падліваючы ахалоджаны мясны булён (0,75 шклянкі), замясіць цеста. Разрэзаць яго на кавалкі, кожны раскачаць у жгуцік таўшчынёй 1-1,5 см, нарэзаць яго кавалачкамі велічынёй з кедравы арэшак. Вялікім пальцам рукі крутнуць кожны «арэшак» - надаць яму форму вушка.

### САЛМА Ў БУЛЁНЕ

1,5 л мяснога або курынага булёну, 250 г гатовай салмы, 1 цыбуліна, 200 г варанага мяса.  
Гатовы працэджаны булён паставіць на агонь. Калі булён закіпіць, апусціць у яго салму і варыць, памешваючы, пакуль ракавінкі не ўсплывуць, пасля чаго кіпяціць яшчэ 2-3 хвіліны.  
У талерку пакласці кавалак варанага мяса, наліць салму з булёнам, пасыпаць дробна нарэзанай цыбуляй і падаць на стол.  
Можна адварыць салму ў падсоленым кіпені, адкінуць на сіта, затым раскласці ў талеркі, заліць гарачым булёнам і пасыпаць змельчанай цыбуляй.

### СУП З БАРАНІНЫ З САЛМАЙ

800 г мяса, 1 морква, 1 цыбуліна, 4 бульбіны, 250 г гатовай салмы, соль, перац.  
Бараніну прамыць, нарэзаць кавалкамі, пакласці ў рондаль, заліць вадой і паставіць на агонь. Соль пакласці за 15-20 хвілін да таго, як зварыцца мяса. Гатовае мяса выняць, булён працадзіць. Пакласці ў яго нарэзаныя кружкамі моркву і цыбулю, затым скрылькі бульбы, дадаць перац. Калі бульба будзе амаль гатова, апусціць салму і варыць, пакуль яна не ўсплыве.

### СУП САЧАВІЧНЫ З САЛМАЙ

400 г ялавічыны (мякаць), 250 г сачавіцы, 1 морква, 1 цыбуліна, 4 бульбіны, 250 г гатовай салмы, соль, перац.  
Ялавічыну прамыць, дробна нарэзаць. Сачавіцу перабраць, вымыць цёплай вадой, пакласці ў рондаль разам з мясам, заліць халоднай вадой і паставіць на агонь. Калі мяса стане мяккім, пакласці нарэзаныя моркву, цыбулю і бульбу, дадаць соль. Пасля таго як агародніна будзе гатова, апусціць салму, дадаць перац. Калі салма ўсплыве, суп гатовы.

### СУП МАЛОЧНЫ З САЛМАЙ

1,5 л малака, 0,5 л вады, 150 г салмы, 1 цыбуліна, 4 бульбіны, 40 г сметанковага масла, соль.  
Наліць у рондаль малако і вадку, закіпяціць. Пакласці нарэзаную кольцамі цыбулю, скрылькі бульбы. Калі бульба будзе гатова, апусціць салму, дадаць соль.

Пры падачы на стол заправіць суп сметанковым маслам.

### СУП МАЛОЧНЫ З ПРОСАМ І ГАРБУЗОМ

1,5 л малака, 0,5 л вады, 0,5 шклянкі проса, 400 г ачышчанага гарбуза, 4 бульбіны, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль.

Закіпяціць малако з вадой, усыпаць прамытае проса. Калі проса пачне разварвацца, пакласці нарэзаныя кубікамі бульбу і гарбуз, дадаць соль і варыць да гатоўнасці на слабым агні. У канцы варкі пакласці ў суп сметанковае масла.

### СУП МАЛОЧНЫ СА ШЧАЎЕМ

1,5 л малака, 0,5 л вады, 400 г шчаўя, 4 бульбіны, 40 г сметанковага масла, соль.

Шчаўе перабраць, старанна прамыць, пасячы. Малако з вадой уліць у рондаль, даць закіпець. Пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу, праз 5 хвілін апусціць падрыхтаванае шчаўе, пасаліць.

Гатовы суп заправіць сметанковым маслам.

### СУП З КРАПІВЫ

600 г крапівы, 1 цыбуліна, 1 морква, 4-5 бульбін, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 шклянкі смятаны, 4 яйкі, соль, перац, зелень.

Маладую крапіву перабраць, прамыць халоднай вадой. Затым апусціць на 3-4 хвіліны ў кіпень, адкінуць на друшляк, абліць халоднай вадой, пасля чаго прапусціць крапіву праз мясарубку з буйной рашоткай або дробна пасячы.

У ваду, якая кіпіць, пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу, даць закіпець, дадаць абсмажаныя на масле змельчаныя цыбулю і моркву, падрыхтаваную крапіву і варыць да гатоўнасці, у канцы варкі пакласці соль і перац.

Гарачы суп разліць у талеркі, пакласці ў кожную парэзанае кружкамі варанае яйка, смятану, пасыпаць зеленню пятрушкі.

### ВЫРАБЫ З ЦЕСТА - ДРУГІЯ СТРАВЫ

У татарскай кухні найбольш распаўсюджанымі другімі стравамі з'яўляюцца вырабы з цеста - дражджавога, прэснага, скараспелага. Пры падачы на стол у мучныя вырабы часта наліваюць булён.

Цеста дражджавое на рошчыне

1 кг мукі, 20-30 г дражджэй, 350-450 г малака або вады, 2-3 яйкі, 50 г сметанковага масла або маргарыну, 1-2 ст. лыжкі цукру, 1 ч. лыжка солі.

Прасеяць муку. Дрожжы развесці ў цёплым малацэ або вадзе (1 шклянка), усыпаць трэцюю частку падрыхтаванай мукі, старанна перамяшаць, каб не засталася камячкоў, злёгка пасыпаць мукой і паставіць на 2-3 гадзіны ў цёплае месца. У час браджэння аб'ём рошчыны павялічваецца ў два разы. Гатовая рошчына пачынае ападаць. Уліць у яе рэшту малака (вады) і пакласці масла або маргарын, папярэдне растапіўшы, цукар, соль, усыпаць муку і замясіць цеста. Вымешваць яго да таго часу, пакуль яно не пачне адставаць ад рук і сценак посуду. Паставіць цеста ў цёплае месца на 1-2 гадзіны. Калі цеста падыдзе, яго трэба абмяць і даць зноў падысці. Тым самым з цеста выдаляецца вуглякіслы газ, узамен паступае паветра, якое спрыяе браджэнню. Абмінку пажадана паўтарыць.

Цесту нельга даваць перастойвацца, бо ў яго пагаршаецца якасць, з'яўляецца кіслы смак. Таму цеста не рэкамендуецца замешваць загадзя. Калі цеста ставіцца для здобы, то масла, цукру, яек, трэба браць удвая больш.

Цеста дражджавое без рошчыны

1 кг мукі, 400-450 г малака або вады, 2-3 яйкі, 40 г дражджэй, 50 г сметанковага масла або маргарыну, 1-2 ст. лыжкі цукру, 1 ч. лыжка солі.

У цёплым малацэ (вадзе) развесці дрожжы, пакласці цукар, соль, растопленае масла (маргарын), яйкі, перамяшаць, усыпаць прасеяную муку і старанна вымесіць цеста. Паставіць яго ў цёплае месца (укруціць у коўдру) для браджэння. Калі цеста падыдзе, абмяць яго, аперацыю паўтарыць двойчы. Цеста лічыцца гатовым, калі пачне ападаць.

Цеста, прызначанае для вырабаў з мукі - другіх страў, звычайна гатуюць без рошчыны.

Цеста прэснае

600-700 г мукі, 1 шклянка малака або вады, 100 г сметанковага масла або маргарыну, 1 ст. лыжка цукру, 2 яйкі, 0,5 ч. лыжкі солі.

У малако або ваду дадаць цукар, соль, растопленае масла (маргарын), яйкі, старанна перамяшаць. У атрыманую сумесь усыпаць прасеяную муку і вымесіць цеста - яно павінна лёгка адставаць ад сценак посуду.

Цеста скараспелае

1 кг мукі, 40 г дражджэй, 400-450 г малака або вады, 2-3 яйкі, 50 г сметанковага масла або маргарыну, 1-2 ст. лыжкі цукру, 1 ч. лыжка солі.

У вадзе або малацэ развесці дрожджы, дадаць цукар, соль, растопленае масла (маргарын), яйкі, усё перамяшаць да атрымання аднароднай масы, усыпаць прасеяную муку і замясіць даволі крутое цеста. Даць яму пастаяць на працягу 10 хвілін і выкарыстоўваць.

### БЭЛІШ З МЯСАМ І БУЛЁНАМ

1,5 кг прэснага цеста, 1-1,2 кг ялавічыны або бараніны (мякаць), 2 кг бульбы, 400 г мяснога булёну, 200 г сметанковага масла, 2-3 цыбуліны, соль, перац.

Бэліш з булёнам гатуюць з прэснага цеста, бо з дражджавога булён можа выпечы.

Ад цеста, прызначанага для бэліша, аддзяліць чацвёртую частку. Вялікі кавалак, які застаўся, раскачаць у круг таўшчынёй 5-6 мм. Памеры круга павінны быць такімі, каб краі звісалі з вялікай патэльні. Каб цеста не абрэзалася аб патэльню, яе можна абкруціць ручніком.

Мяса прамыць, нарэзаць кавалачкамі велічынёй з грэцкі арэх. Гэтак жа нарэзаць бульбу. Да мяса і бульбы дадаць нашаткаваную цыбулю, соль, перац, масла (кавалачак пакінуць для змазкі), перамяшаць. Падрыхтаваную начынку тоўстым слоём пакласці ў патэльню на раскачанае цеста, краямі прыкрыць частку начынкi. Цеста, якое засталася, раскачаць у круг дыяметрам у два разы меншым за дыяметр патэльні, закрыць ім бэліш, злучыць краі абодвух кругоў цеста і зашчыпаць. Пасярэдзіне зрабіць адтуліну і закрыць яе кавалачкам цеста.

Верх бэліша змазаць маслам і паставіць патэльню ў нагрэтую духоўку або ў печ. Выпякаць 1,5-2 гадзіны, затым выняць, зняць кавалачак цеста, уліць у адтуліну прыкладна шклянку мяснога булёну, зноў закрыць і паставіць патэльню ў духоўку яшчэ на 30 хвілін. У гатовы бэліш уліць рэшту булёну.

Бэліш падаецца на стол у патэльні. Спачатку разразаюць і ядуць верх бэліша, затым раскладаюць у талеркі начынку. У апошнюю чаргу разразаюць і ядуць ніжнюю скарынку (дно).

### БЭЛІШ З КАЧКАЙ

1,5 кг прэснага цеста, 1 качка (1,5 кг), 400 г рысу, 2-3 цыбуліны, 1 шклянка мяснога булёну, соль, перац.

Апрацаваную і прамытую качку разрэзаць, аддзяліць мякаць, нарэзаць яе невялікімі кавалачкамі. Перабраны і прамыты рыс зварыць да напайгатаўнасці, прамыць гарачай вадой, астудзіць (рыс павінен быць сухім). Перамяшаць рыс з кавалачкамі мяса і дробна нарэзанай цыбуляй, дадаць соль, перац.

Раскачаць цеста, як для бэліша з мясам і булёнам. У патэльню на раскачанае цеста пакласці тоўстым слоём начынку. Можна спачатку пакласці слой рысу, затым мяса з цыбуляй, зверху зноў рыс. Афарміць і выпякаць бэліш, як у папярэднім рэцэпце.

### БЭЛІШ З ЗЯЛЁНАЙ ЦЫБУЛЯЙ

1-1,2 кг дражджавога цеста, 1-1,2 кг зялёнай цыбулі, 200 г топленага масла, 6-8 яек, соль.

Для бэліша з зялёнай цыбуляй бярэцца дражджавое цеста.

Прызначаны кавалак цеста падзяліць на дзве няроўныя часткі, большую раскачаць у круг і пакласці на патэльню. Зялёную цыбулю ачысціць, прамыць, даць вадзе сцячы, затым дробна нарэзаць, пасыпаць соллю, змясіць у рэшата. Дробна парэзаць звараныя ўкрутую яйкі, злёгка пасаліць іх, заліць маслам, перамяшаць з падрыхтаванай цыбуляй.

У патэльнію на раскачанае цеста выкласці начынку, дадаць масла, закрыць круглым пластом цеста (з меншага кавалка), краі абодвух пластоў зашчыпаць. Змазаць бэліш маслам і выпечы ў духоўцы.

### БЭЛШ З КУРАНЯТАМІ

1-1,2 кг дражджавога цеста, 2 куранят (па 0,5-0,6 кг), 6-7 яек, 2 цыбуліны, 150-200 г топленага масла, соль.

Абпаленых і выпатрашаных куранят прамыць. Аддзяліць мяса ад костак (крыльцы і іншыя часткі з дробнымі косткамі можна класці ў бэліш), пасыпаць соллю, перамяшаць.

Дражджавое цеста падзяліць на дзве няроўныя часткі, большую раскачаць у пласт, змясціць на патэльнію, змазаную маслам. На цеста тонкім слоём пакласці дробна нарэзаныя вараныя яйкі, на іх - падрыхтаванае мяса, пасыпаць яго змельчанымі яйкамі і дробна нарэзанай цыбуляй. Усю начынку добра паліць маслам, закрыць яе пластом цеста, краі злучыць. Даць бэлішу пастаяць каля 30 хвілін і паставіць у нагрэтую духоўку. Праз 45-60 хвілін бэліш гатоў.

Падаць на стол у патэльні.

### БЭЛШ З ГАРБУЗОМ

1 кг дражджавога цеста, 1,5 кг гарбуза, 300 г рысу або проса, 150-200 г топленага масла, 1 яйка, соль, цукар.

Ачышчаны спелы салодкі гарбуз змяльчыць на буйной тарцы, пасаліць, адкінуць на сіта, каб выцек сок. Затым змяшаць гарбуз з адвараным і ахалоджаным рысам або просам, дадаць па смаку цукар, заліць усё маслам.

Раскачаць дражджавое цеста, як для бэліша з зялёнай цыбуляй. Пакласці падрыхтаваную начынку, аформіць бэліш, даць яму пастаяць 30-40 хвілін, змазаць верх узбітым яйкам і паставіць у нагрэтую духоўку.

Гатовы бэліш трохкі астудзіць, нарэзаць і падаць на стол.

### БАК БЭЛШ (ДРОБНЫ БЭЛШ)

700 г дражджавога цеста, 450 г мяса (мякаць), 3 ст. лыжкі рысу, 1 ст. лыжка топленага масла, 2 цыбуліны, 1 яйка, 0,5 шклянкі булёну, перац, соль.

Мяса дробна парэзаць, змяшаць яго з адварным рысам, дробна нарэзанай цыбуляй, дадаць соль, перац, трохкі масла.

Дражджавое цеста падзядзіць на кавалкі вагой каля 90 г, кожны раскачаць кружком велічынёй са сподак. На сярэдзіну кружка пакласці начынку, закрыць яе краямі цеста, пакінуўшы ў сярэдзіне адтуліну велічынёй у 5-капеечную манету. Закрыць адтуліну кавалачкам цеста. Бак бэліш павінен быць круглым і высокім.

Пакласці бэлішы на бляху, змазаную маслам, даць пастаяць 10-15 хвілін, змазаць узбітым яйкам і паставіць у нагрэтую духоўку. Праз 15-20 хвілін бэлішы выняць, зняць кавалачкі цеста і наліць у адтуліны па 1 ст. лыжцы булёну, зноў закрыць і паставіць у духоўку яшчэ на 30 хвілін.

### ЭЧПАЧМАК

700 г дражджавога або прэснага цеста, 400 г мяса (мякаць), 500-600 г бульбы, 2 цыбуліны, 120 г топленага масла, 1 яйка, 0,5 шклянкі булёну, соль, перац.

Мяса (бараніну, ялавічыну або гусяціну) прамыць, нарэзаць дробнымі кубікамі велічынёй з лясны арэх. Гэтак жа нарэзаць абабраную бульбу. Да мяса і бульбы дадаць нашаткаваную цыбулю, масла, соль, перац, усё старанна перамяшаць.

Дражджавое або прэснае цеста нарэзаць кавалкамі вагой 90 г, кожны раскачаць кружком велічынёй са сподак. На сярэдзіну пакласці падрыхтаваную начынку, прыпадняць з трох бакоў краі цеста і зашчыпаць, пакінуўшы ў сярэдзіне адтуліну. Атрымаецца трохвугольнік, таму страва і называецца «эчпачмак» (трохвугольнік).

Пакласці вырабы на змазаную маслам бляху, змазаць іх сырым яйкам і паставіць у нагрэтую духоўку. Праз паўгадзіны выняць, наліць у адтуліны булён і зноў паставіць у духоўку.

Эчпачмак выпякаецца прыкладна адну гадзіну.

Падаць эчпачмак з булёнам або катыком (гл. «Стравы з малака»).

### ПЕРАМЯЧЫ З МЯСАМ

600 г дражджавога цеста, 350 г мяса (мякаць), 2 цыбуліны, тлушч для смажання, соль, перац.

Мяса (ялавічыну або бараніну ці тое і другое разам) прапусціць разам з цыбуляй праз мясарубку, дадаць перац, соль, уліць трошкі халоднай вады, старанна перамяшаць.

Дражджавое цеста падзяліць на кавалачкі вагой 50 г, кожны раскачаць кружком, на сярэдзіну якога пакласці фарш. Затым прыпадняць краі цеста і закрыць імі начынку, пакінуўшы пасярэдзіне невялікую адтуліну. Смажыць перамячы ў вялікай колькасці тлушчу спачатку адтулінай уніз. Пасля таго як адзін бок зарумяніцца, выраб перавярнуць, уліць у адтуліну кіпячы тлушч.

Падаць перамячы гарачымі.

### ПЕРАМЯЧЫ АДКРЫТЫЯ

600 г прэснага цеста, 700 г мяса (мякаць), 2-3 цыбуліны, тлушч для змазвання, соль, перац.

Прэснае цеста падзяліць на кавалачкі вагой каля 50 г, кожны раскачаць кружком таўшчынёй 0,5 см, дыяметрам 8 см. Прыпадняць краі кружка і надаць яму форму стаканчыка. Выпячы іх у духоўцы да напаўгатоўнасці, каб трымалася форма.

Мяса (маладая каніна, бараніна, ялавічына) разам з цыбуляй двойчы прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, уліць булён або ваду, каб фарш атрымаўся рэдкаватым.

У гатовыя стаканчыкі з цеста пакласці фарш (каля 60 г), паставіць іх на вельмі гарачую патэльню і выпечы ў духоўцы.

Румяныя перамячы з кіпячым фаршам падаць з катыком або айранам (гл. «Стравы з малака»).

### ПЕРАМЯЧЫ З ТВАРАГОМ

600-700 г дражджавога цеста, 350 г тварагу, 2-3 ст. лыжкі цукру, 80 г сметанковага масла, 2 яйкі, ванілін.

Свежы тварог прапусціць праз мясарубку або працерці праз сіта, дадаць масла, цукар, яйка, ванілін, старанна расцерці драўлянай лыжкай.

Дражджавое цеста падзяліць на кавалкі вагой каля 80 г, скачаць кожны ў шарык, трошкі прыпляскаць, зрабіць драўляным таўкачыкам паглыбленне, пакласці ў яго начынку з тварагу, памазаць перамячы сырым яйкам і выпечы ў духоўцы.

### ДУЧМАК З ЯЕЧНАЙ НАЧЫНКАЙ

400 г прэснага цеста, 12 яек, 200 г малака, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль.

Прэснае цеста падзяліць на кавалкі вагой 100 г, раскачаць кружкам дыяметрам 15-17 см.

Прыпадняць краі цеста, зашчыпаць у 4-6 месцах такім чынам, каб атрымаўся шасцігранны «сподак». Гэтыя «сподкі» пакласці на сухую нагрэтую бляху і патрымаць у гарачай духоўцы, каб зацвярдзелі.

3 яйкі, 50 г малака і соль злёгка ўзбіць. Дучмак перакласці на змазаную маслам патэльню, уліць у яго яечную сумесь і адразу ж паставіць у нагрэтую духоўку. Аналагічным чынам прыгатаваць яшчэ тры дучмакі.

Гатовыя дучмакі падаць на стол, змазаўшы маслам.

### КЫСТЫБАЙ З БУЛЬБАЙ

600 г прэснага цеста, 800 г бульбы. 2-3 цыбуліны, 30 г топленага масла, 0,75 шклянкі малака, соль.

Бульбу абабраць, прамыць, зварыць у падсоленай вадзе. Ваду зліць, бульбу патаўчы, дадаўшы гарачае малако, затым перамяшаць бульбяное пюрэ з цыбуляй, абсмажанай на масле.

Гатовае прэснае цеста падзяліць на кавалкі вагой каля 75 г, кожны раскачаць у форме тонкай аладкі. Выпечы іх на моцна разагрэтай сухой патэльні да румянай скарынкі. На адну палавінку пакласці бульбяную начынку, другой палавінкай накрыць. Каб на згібе цеста не ламалася, трэба кыстыбаі начыняць гарачымі.

Адразу ж падаць на стол, змазаўшы растопленым маслам.

## СТРАВЫ З МЯСА І СВОЙСКАЙ ПТУШКІ

### БІФШТЭКС ПА-ТАТАРСКУ

350 г мяса (мякаць), 1 цыбуліна, 4 жаўткі, соль, перац.

Гэта старажытная нацыянальная страва гатуецца з маладой ялавічыны, пажадана выразкі, і падаецца сырой.

Мяса 2-3 разы прапусціць праз мясарубку з частай рашоткай. Дадаць дробна пасечаную цыбулю, соль, чорны і чырвоны молаты перац, перамяшаць і сфармаваць біфштэкс.

Пакласці біфштэкс на талерку, вакол раскласці зелень, масліны, памідоры. Падаць з жытнім хлебам.

### АЗУ ПА-ТАТАРСКУ

800 г ялавічыны або маладой каніны (мякаць), 3 ст. лыжкі топленага масла або маргарыну, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 цыбуліны, 2 салёныя агуркі, 600 г бульбы, соль, перац, часнок.

Мяса нарэзаць брусочкамі шырынёй 2 см, даўжынёй 4 см і абсмажыць на разагрэтым масле (маргарыне).

Абсмажанае мяса скласці ў рондаль, пасыпаць соллю і перцам, дадаць нашаткаваную абсмажаную цыбулю, тамат-пюрэ (або скрылькі свежых памідораў), уліць ваду ці булён і кіпяціць на невялікім агні 30-40 хвілін.

Бульбу абабраць, нарэзаць буйнымі кавалкамі, злёгка абсмажыць, перакласці ў рондаль, дадаць дробна нашаткаваныя і прыпушчаныя агуркі і тушыць да гатоўнасці на слабым агні.

Гатовае азу перамяшаць, раскласці ў талеркі, пасыпаць змельчаным часнаком.

### МЯСА ПА-ДАМАШНЯМУ

800 г ялавічыны або каніны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 2 цыбуліны, 2 морквы, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 600 г бульбы, соль, перац.

Мякаць ялавічыны або каніны нарэзаць брусочкамі шырынёй 2 см і даўжынёй 5 см, нацерці соллю, перцам і абсмажыць на масле да ўтварэння румянай скарынкі.

Пакласці мяса ў рондаль, дадаць тамат-пюрэ, нарэзаныя кружкамі цыбулю, моркву і бульбу, пасыпаць соллю і перцам, заліць булёнам або вадой і тушыць да гатоўнасці.

### КАНІНА ТУШАНАЯ

600 г каніны (мякаць), 3 ст. лыжкі топленага масла, 2 цыбуліны, 2 морквы, 600 г бульбы, соль, перац, гарчыца.

Мяса прамыць, нарэзаць кавалкамі вагой прыкладна 40 г. Кожны кавалак пасыпаць соллю, перцам, змазаць гарчыцай і паставіць на некалькі гадзін на холад.

Абсмажыць мяса на моцна разагрэтай патэльні з маслам, перакласці ў рондаль, дадаць парэзаныя і абсмажаныя моркву і цыбулю, уліць булён або ваду і тушыць, пакуль мяса не стане мяккім.

Бульбіны пажадана аднолькавай велічыні абабраць, зварыць або спячы, пакласці ў рондаль з мясам і ўсё тушыць разам яшчэ 15 хвілін.

### СМАЖАНІНА «КАЗАНЬ»

800 г бараніны, 600 г бульбы, 1-2 цыбуліны, 80 г чарнасліву, 80 г маргарыну, 80 г топленага масла, 2 шклянкі мяснога булёну, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, перац, лаўровы ліст.

Мяса нарэзаць кавалкамі прыкладна па 40 г, злёгка абсмажыць на маргарыне. Гэтак жа абсмажыць палавінкі бульбін. Чарнасліў прамыць халоднай вадой. Цыбулю нашаткаваць і абсмажыць.

Падрыхтаваныя прадукты скласці ў чыгунок або жароўню ў такім парадку: спачатку бараніна, затым бульба, чарнасліў, цыбуля, тамат-пюрэ (або скрылькі свежых памідораў).



Пасыпаць соллю, перцам, пакласці лаўровы ліст і паставіць у духоўку прыблізна на гадзіну. Можна патушыць і на пліце.

### КУЛАМА

600 г каніны, ялавічыны або бараніны (мякаць), 600 г гатовай салмы, 2 цыбуліны, 2 морквы, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, перац.

Мяса прамыць, пакласці ў падсоленую ваду, якая кіпіць, і варыць да гатоўнасці. Затым выняць з булёну, астудзіць і нарэзаць тонкімі кавалкамі ўпоперак валокнаў.

З пшанічнай мукі прыгатаваць салму (гл. «Першыя стравы»), зварыць яе ў падсоленай вадзе, адкінуць на сіта. Пакласці ў салму масла, перамяшаць з нарэзаным мясам.

У мясны булён апусціць нарэзаныя кольцамі цыбулю, кружкамі моркву, перац, лаўровы ліст і варыць 15-20 хвілін. Прыгатаваным соўсам заліць мяса, змешанае з салмай, і патушыць разам пад накрыўкай 15-20 хвілін.

### ТУТЫРМА (ДАМАШНЯЯ КІЛБАСА)

1 кг ялавічыны (мякаць), 0,5 шклянкі рысу, 1-2 цыбуліны, ялавічная кішка, 1,5-2 шклянкі малака або булёну, соль, перац.

Тлустую ялавічыну разам з цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, перамяшаць. Уліць у фарш малако або ахалоджаны булён, дадаць сыры прамыты рыс. Начынка для тутырмы павінна быць рэдкай.

Апрацаваную і старанна прамытую кішку на 2/3 аб'ёму запоўніць фаршам і завязаць адкрыты канец кішкі. Начыненую тутырму прывязаць да качалкі, апусціць у рондаль з салёнай вадой і зварыць.

Тутырму падаць на стол гарачай.

### ТУТЫРМА З ЛІВЕРАМ

1 кг ліверу, 0,5 шклянкі рысу або 0,6 шклянкі грэцкіх круп, 1-2 цыбуліны, 1 яйка, 1,5-2 шклянкі малака або булёну, соль, перац.

Апрацаваны лівер (печань, сэрца, лёгкія) нарэзаць кавалкамі і разам з цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, яйка, перамяшаць, разбавіць малаком або халодным булёнам, пакласці рыс або грэцкія крупы, яшчэ раз перамяшаць. Атрыманай рэдкай начынкай запоўніць кішку на 1/3 аб'ёму. Варыць такім жа чынам, як і тутырму з ялавічынай.

Тутырма з ліверу лічыцца далікатэсам. Падаваць яе трэба гарачай, нарэзаўшы кружкамі і прыгожа расклаўшы на талеркі.

### ПЛОЎ КАЗАНСКИ

800 г бараніны, ялавічыны або маладой каніны, 1,5 шклянкі рысу, 2 цыбуліны, 2 морквы, 0,5 шклянкі топленага масла, 0,5 шклянкі разынак, соль, перац.

Перабраны і прамыты рыс зварыць да напайгатоўнасці. У неглыбокім катле (жароўні) распусціць масла, пакласці туды нарэзанае невялікімі кавалачкамі мяса, загадзя зваранае, на яго - нарэзаныя кружкамі моркву і цыбулю. На агародніну пакласці падрыхтаваны рыс, уліць булён або ваду (прыкладна 1/3 аб'ёму) і паставіць пад накрыўкай на невялікі агонь на 1-1,5 гадзіны.

Перад падачай на стол дадаць у плоў распараныя ў кіпені разынкаі.

### ПЛОЎ З БАРАНІНЫ

800 г бараніны, 1,5 шклянкі рысу, 2 цыбуліны, 2 морквы, 0,5 шклянкі топленага масла, 0,3 шклянкі разынак, соль, перац.

Мяса нарэзаць кавалкамі вагой прыблізна 40 г, абсмажыць на масле да ўтварэння румянай скарынкі. Асобна абсмажыць нарэзаныя саломкай моркву, паўкольцамі цыбулю.

Падрыхтаваныя мяса і агародніну пакласці ў жароўню, дадаць соль, перац, уліць булён або ваду, даць закіпець. Пакласці перабраны і прамыты рыс і працягваць варыць на невялікім агні. У канцы варкі пакласці распараныя ў кіпені разынкаі.

Гатовы плоў, не размешваючы, выкласці на вялікае блюда і адразу ж падаць на стол.

### РУБЕЦ, ТУШАНЫ З БУЛЬБАЙ

600 г рубца, 600 г бульбы, 1 цыбуліна, 1 морква, 0,5-0,7 л мяснога булёну, соль, перац.

Апрацаваны і старанна прамыты рубец адварыць у падсоленай вадзе, прамыць халоднай вадой, нарэзаць квадрацікамі 5x5 см, скласці ў чыгун або рондаль, дадаць нашаткаваную цыбулю, нарэзаную вялікімі кавалкамі бульбу, кружкі морквы, соль, перац, заліць булёнам, накрыць і паставіць тушыць у духоўку або на пліту.

Гатовую страву перамяшаць, раскласці ў талеркі. Асобна падаць катык (гл. «Стравы з малака»).

### МАЗГІ ЗАПЕЧАНЫЯ

700 г мазгоў, 1-2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 300 г смятаны, перац, воцат, соль.

Свежыя мазгі пакласці ў падкисленую воцатам халодную вадку на 1-1,5 гадзіны, затым адварыць у падсоленай вадзе. Цыбулю нашаткаваць, абсмажыць на масле.

На змазаную маслам патэльню выкласці падрыхтаваныя мазгі, пасыпаць цыбуляй, соллю, перцам, заліць смятанай і запячы ў духоўцы.

### ТРУС ПА-ТАТАРСКУ

600 г трусціны, 2 морквы, 1-2 цыбуліны, 1 шклянка смятаны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, перац.

Апрацаваную і прамытую тушку труса пасячы на кавалкі. Кожны нацерці соллю і перцам, абсмажыць на разагрэтым масле. Затым скласці ў рондаль, дадаць нашаткаваную цыбулю, нарэзаную кружкамі моркву, заліць булёнам або вадой і даць закіпець. Пасля гэтага пакласці смятану, тамат-пюрэ, шчыльна накрыць і тушыць на невялікім агні да гатоўнасці.

### ТРУС ТУШАНЫ

600 г трусціны, 1 морква, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі топленага масла, 1 шклянка малака або вяршкоў, соль, перац.

Добра прамытыя кавалкі трусціны пакласці на разагрэтую патэльню з маслам і злёгка падрумняць. У рондаль дакласці нарэзаную цыбулю, на яе - падрыхтаванае мяса, зверху кружкі морквы, усё заліць малаком або вяршкамі і тушыць 10-15 хвілін. Дадаць соль, перац, шчыльна накрыць і тушыць да гатоўнасці.

### КУРЫЦА ФАРШЫРАВАНАЯ

1 курыца (1-1,2 кг), 8-10 яек, 1 шклянка малака або вяршкоў, 50 г сметанковага масла, соль, перац.

Тушку маладой укармленай курыцы старанна прамыць. Спераду, пачынаючы ад гарлавіны, асцярожна пальцам аддзяліць скуру ад мяса (курыная скура аддзяляецца лёгка). Затым з боку гарлавіны паспрабаваць надзьмуць аддзеленую скуру. Калі яна добра надзімаецца, значыць, курыца гатова да фаршыравання. Калі недзе праходзіць паветра, гэта месца трэба зашыць.

Яйкі, соль, чорны молаты перац старанна перамяшаць драўлянай лыжкай, уліць малака або вяршкі, зноў перамяшаць. Калі курыца не ўкармленая, можна дадаць масла. З дапамогай лыжкі ўліць сумесь паміж скурай і мясам курыцы. Гарлаваю адтуліну ў скуры моцна завязаць ніткай.

Падрыхтаваную курыцу загарнуць у сурвэтку або марлю, апусціць у падсоленую вадку, якая слаба кіпіць, і варыць на невялікім агні 1-1,5 гадзіны. Калі ў гарачым булёне курыца надзьмецца, трэба ў некалькіх месцах асцярожна пракалоць скуру тонкай іголкай (выпусціць паветра). Звараную курыцу можна паставіць у духоўку, каб яна зарумянілася.

Гатовую курыцу рассячы на чатыры часткі. Атрымаюцца дзве ножкі і дзве грудзінкі, якія напоўнены амлетам.

Нафаршыраваць курыцу можна і інакш. Апрацаваўшы тушку, завязаць шыю і выпусціць у брушка цэлыя сырыя яйкі, пасыпаўшы кожнае соллю і перцам. Затым уліць трошкі булёну і зашыць разрэз.

### КУРАНЯ, СМАЖАНАЕ Ў ФРЫЦЮРЫ

2 куранты (па 300-500 г), топленое масла для смажання, соль.

Апрацаваных курант вымыць, нацерці зверху і знутры соллю. Крыльцы і ножкі прывязаць да тушкі. Пакласці ў глыбокую патэльню або рондаль з кіпячым топленым маслам і падсмажыць да ўтварэння румянага колеру.

#### КУРЫЦА ТУШАНАЯ

800 г кураціны, 600 г бульбы, 1 морква, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі топленага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

Кавалкі курыцы пасаліць і злёгка абсмажыць на масле. Перакласці іх у рондаль, зверху пакласці нарэзаную кружкамі бульбу, кольцы цыбулі, кружкі морквы, дадаць смятану і ўліць трошкі вады. Пасыпаць перцам і соллю і тушыць пад накрыўкай да гатоўнасці.

#### ГУСЬ, ФАРШЫРАВАНАЯ БУЛЬБАЙ

1 гусь (2,5-3 кг), 1,5-2 кг бульбы, 800-1000 г прэснага цеста, соль, перац.

Апрацаваную тушку гусі прамыць, заліць гарчай вадой і варыць да напаўгатоўнасці. Выняць з булёну, нацерці зверху і знутры соллю і перцам. Бульбу абабраць, разрэзаць наплам, запоўніць ёю тушку гусі.

Прыгатаваць прэснае цеста (гл. «Вырабы з цеста - другія стравы»), раскачаць у пласт таўшчынёй 0,5 см, загарнуць у цеста гусь. Падрыхтаваную тушку пакласці ў гусятніцу, выкладзеную знутры мокрай паперай, зверху прыкрыць такой жа паперай. Гусятніцу накрыць і паставіць на ноч у выпаленую печ або на 3-4 гадзіны ў негарачую духоўку.

З гатовай гусі асцярожна выняць бульбу, тушку разам з цестам рассячы на порцыі і раскласці па талерках. Падаць з бульбай.

#### КАЧКА ПА-ВЯСКОВАМУ

1 качка (1,5 кг), 1 морква, 1 карань пятрушкі, 400 г круп (рыс, проса, грэцкія крупы), 1 шклянка смятаны, соль, перац.

Апрацаваную і добра прамытую качку рассячы на кавалкі вагой каля 50 г, пакласці ў казан або рондаль, наліць вады і варыць да напаўгатоўнасці. Затым дадаць соль, перац, дробна нашаткаваную цыбулю, тонка нарэзаную моркву, старанна прамытыя крупы, пакласці смятану і тушыць пад накрыўкай на слабым агні да гатоўнасці.

#### ШЫЯ ГУСІНАЯ ФАРШЫРАВАНАЯ

1 гусіная шыя, 1 цыбуліна, 2-3 ст. лыжкі рысу, 1 ст. лыжка сметанковага масла, булён, соль, перац.

Ад апрацаванай тушкі гусі адрэзаць шыю, зняць з яе скуру і прамыць халоднай вадой. Затым абсушыць яе, пасаліць, пасыпаць перцам і паставіць на холад на 15 хвілін.

Адварыць да напаўгатоўнасці рыс, прамыць яго гарчай вадой, адкінуць на друшляк. Змяшаць рыс з абсмажанай змельчанай цыбуляй, дадаць масла, соль, перац, уліць трошкі булёну, каб фарш быў рэдкаватым.

Завязаную з аднаго канца скуру, запоўніць фаршам, але не да самага канца, завязаць. Атрыманую «кілбаску» зварыць у невялікай колькасці булёну, затым падрумяніць у духоўцы.

Фаршыраваную гусіную шыю на стол падаць гарчай.

#### ГУСЬ ВЯЛЕНАЯ

1 гусь, соль.

Апрацаваную тушку гусі зверху і знутры добра нацерці соллю, затым шчыльна загарнуць у пергаментную паперу або цэлафан, моцна перавязаць вяроўкай, каб не было доступу паветра. Пакласці ў муку або падвесіць у захаваным ад ветру месцы (гарышча, пуня). Праз 3-4 месяцы гусь будзе гатова. Мясца гусі павінна быць пругкім, чырванаватым, з яго павінен выступаць шмалец.

Вяленая гусь можа захоўвацца ў цёмным халаднаватым памяшканні 2-3 гады. І чым больш тэрмін захавання, тым смачнейшым будзе мяса.

## СТРАВЫ З МАЛАКА

### МАЛАКО ГУСТОЕ

1 л малака, 300 г цукру.

Свежае малако кіпяціць на працягу гадзіны. У час кіпячэння ўсыпаць цукар. Калі малако загусцее, разліць яго ў шклянны посуд і паставіць на холад. Падаць да гарбаты.

### МАЛАКО КВАШАНАЕ

1 л малака, 100-150 г смятаны.

У сырадой пакласці смятану і паставіць на суткі ў цёплае месца. Атрыманую сыраквашу можна выкарыстоўваць у якасці закваскі для прыгатавання катыку.

### КАТЫК (СЫРАКВАША З ТОПЛЕНАГА МАЛАКА)

1 л малака, 100 г закваскі.

Прыгатаваць топленае малако. Для гэтага свежае малако закіпяціць і паставіць на ноч у выпаленую печ, якая трохі астыла. У гарадскіх умовах смачнае топленае малако можна атрымаць, калі ўліць гарачае кіпячонае малако ў тэрмас і пакінуць там на 6-7 гадзін.

Топленае малако ахаладзіць да 40° і пакласці ў яго закваску (сыраквашу сярэдняй кіслаты), добра перамяшаць лыжкай і загарнуць посуд з малаком у што-небудзь цёплае. Праз 6-8 гадзін катык будзе гатовы, пасля чаго яго трэба вынесці на холад.

### АЙРАН (НАПІТАК З КАТЫКУ)

0,5 л катыку, 0,5 л вады.

Катык размяшаць драўлянай лыжкай, размяць усе згусткі. Дадаць ахалоджаную гатаваную ваду, перамяшаць, і айран гатовы. Можна выкарыстаць і ахалоджаную мінеральную ваду. Айран ужываецца, як правіла, у гарачыя летнія дні. Яго можна падаць з бульбяным порэ або з прасяной кашай.

### СУЗЬМА

2 л катыку, 0,5 шклянкі смятаны, цукар.

Ахалоджаны катык наліць у мяшэчак, пашыты з марлі, складзенай у дзве столкі, і падвесіць у халаднаватым месцы. Праз 3-4 гадзіны з катыку выщеча ўся сыроватка і ў мяшэчку застанецца мяккая ліпкая маса - сузьма.

Пакласці ў сузьму смятану, цукар па смаку і падаць на стол.

## САЛОДКІЯ СТРАВЫ І МУЧНЫЯ ВЫРАБЫ

### ШАРБЕТ ГУСТЫ З МАЛІН

5 кг малін, цукар.

Маліны перабраць, прамыць, адкінуць на сіта. Перасыпаць ягады цукрам (1 кг) і ў закрытай шкляннай пасудзіне вытрымліваць адны суткі (удзень паставіць на сонца). Затым перакласці ягады ў мяшэчак з дзвюх столак марлі і падвесіць яго такім чынам, каб сок сцякаў у посуд.

У атрыманы сок усыпаць цукар (2 шклянкі цукру на 3 шклянкі соку), паставіць на агонь і кіпяціць на працягу 6-8 хвілін. Разліць шарбет у слоікі і ахаладзіць. Пад шчыльнай накрыўкай шарбет доўга захоўвае свежасць.

Жамерыны, што засталіся ў мяшэчку, перасыпаць цукрам, закіпяціць і выкарыстаць у якасці начынкі для пірагоў і піражкоў.

### ШАРБЕТ ГУСТЫ З ВІШАНЬ

5 кг вішань, цукар.

Вішню перабраць, прамыць, выняць костачкі, перасыпаць цукрам (1,5 кг) і паставіць на сонца. Вытрымаўшы на сонцы 1-2 дні, размяць драўлянай лыжкай, перакласці ў марлевы мяшэчак і адціснуць сок, дадаць у яго цукар (2 шклянкі цукру на 3 шклянкі соку),

паставіць на агонь і кіпяціць на працягу 6-8 хвілін. Ахалоджаны шарбет разліць у шклянныя слоікі і шчыльна накрыць.

### ШАРБЕТ З УРУКУ

1 л вады, 150 г уруку, 150 г цукру.

Урук перабраць, некалькі разоў прамыць, пакласці разам з цукрам у кіпячую ваду і варыць да таго часу, пакуль урук не стане мяккім. Гатовы шарбет ахаладзіць.

Пры падачы на стол у кожны кубак пакласці 3-5 штук уруку.

### КІСЕЛЬ З ЧОРНЫХ ПАРЭЧАК

1 л вады, 150 г чорных парэчак, 150 г цукру, 1,5 ст. лыжкі крухмалу.

Ягады перабраць, старанна прамыць, абліць кіпенню і працерці праз сіта. З працёртай масы адціснуць сок, а жамерыны заліць гарачай вадой, давесці да кіпення і працадзіць. Частку адвару ахаладзіць і развесці ім крухмал, а ў той адвар, што застаўся, пакласці цукар і закіпяціць. У атрыманы сіроп уліць разведзены крухмал, размяшаць і хутка давесці да кіпення, але не кіпяціць, пасля чаго ўліць у кісель раней адціснуты сок.

Гатовы кісель разліць у шклянкі, зверху пасыпаць цукровым пяском і ахалоджаным падаць на стол.

### КІСЕЛЬ З КЛУБНІЦ, СУНІЦ АБО МАЛІН

1 л вады, 200 г клубніц або 150 г суніц, або 250 г малін, 150 г цукру, 1,5 ст. лыжкі крухмалу.

Ягады перабраць, прамыць у халоднай вадзе, расцерці і адціснуць сок. У гарачую ваду пакласці цукар і кіпяціць да таго часу, пакуль цукар не растане. У атрыманы сіроп апусціць расцёртыя ягады, уліць разведзены ў халоднай вадзе крухмал і давесці да кіпення. Зняць рондаль з агню, уліць ягадны сок, перамяшаць і паставіць у халоднае месца.

### КІСЕЛЬ МАЛОЧНЫ ГУСТЫ

1 л малака, 125 г цукру, 0,5 шклянкі крухмалу ванілін.

Наліць у рондаль малако і паставіць на агонь. Перад закіпаннем дадаць цукар. У кіпячае малако ўліць, памешваючы, разведзены ў халодным малацэ крухмал і трымаць на слабым агні, не перастаючы памешваць, 5-6 хвілін, але не даваць закіпець. У гарачы кісель дадаць ванілін.

Гатовы кісель разліць у спаласнутыя халоднай вадой формы, каб пасля ахаладжэння ён лёгка аддзяляўся ад сценак формы.

### ТАТЛЫ (ДАМАШНЯЯ ПАМАДКА)

1 кг цукру (рафінад), 0,3 л малака.

Закіпяціць малако, усыпаць у яго цукар і варыць, памешваючы, 20-30 хвілін. Каб вызначыць, ці гатова страва, трэба маленькую лыжку гэтай масы пакласці ў халодную ваду. Калі з яе ўтворацца моцны шарык, варку можна спыніць. Гатовая памадка мае светла-карычневы колер.

Атрыманую масу наліць на бляху або на патэльнію слоём у 2 см. Калі памадка застыне, нарэзаць яе ромбікамі, квадрацікамі, трохвугольнікамі і т.п.

У татарскіх сем'ях татлы падаюць да гарбаты.

### ТАТЛЫ З ЧЫРВОНАЙ РАБІНЫ

1 кг рабіны, 400 г мёду, 300 г цукру.

Спелую рабіну перабраць, прамыць, абліць кіпенем, даць вадзе сцячы і падсушыць ягады.

Усыпаць цукар у мёд, закіпяціць. У гэту масу апусціць рабіну і варыць 8-10 хвілін. Затым пакласці на прамасленую эмаліраваную бляху слоём 3-5 мм і паставіць на холад.

Нарэзаць татлы кубікамі або ромбікамі і падаць да гарбаты.

### ТАТЛЫ З ЯГАД І ЎЗЫТЫХ БЯЛКОЎ

400 г суніц або малін, 200-250 г цукру, 6-8 яечных бялкоў, 1 ч. ложка сметанковага масла, 2 ч. ложки цукровай пудры.

Ягады перабраць, прамыць, расцерці і з дапамогай марлевага мяшэчка выціснуць сок. Пакласці ў яго цукар і старанна перамяшаць.

Узбіць бялкі, змяшаць іх з ягадным сокам, перакласці ў глыбокую патэльню, змазаную маслам і пасыпаную цукровай пудрай. Паставіць патэльню ў нагрэтую духоўку на 15-20 хвілін (у час выпечкі татлы павінны значна павялічыцца ў аб'ёме). Калі верх зарумяніцца, выняць татлы з духоўкі, даць астыць.

### ЦЯНУЧКА

500 г цукру, 330 г малака, 50 г патакі.

У кіпячае малако ўсыпаць цукар і варыць, не перастаючы памешваць, да таго моманту, пакуль капля сумесі, кінутая ў халодную ваду, не ператворыцца ў цвёрды шарык. Затым дадаць гарачую патаку і працягваць варыць яшчэ каля 30 хвілін.

Гатовую цянучку разліць у разеткі і падаць на стол. У салодкую цянучку мачаюць смажанья ў фрыцюры палачкі з цеста - туй ашы.

### КУПТАРМА

500 г гарохавай мукі, 2-3 яйкі, 0,25 ч. ложки соды, 3-4 ст. ложки топленага масла, 1,25 шклянкі малака, соль.

Яйкі, соль, соду, малако старанна перамяшаць, усыпаць прасеяную гарохавую муку і добра вымесіць. Цеста (яно павінна быць гусцейшым за цеста для аладак) пераліць у глыбокую патэльню з кіпячым маслам. Патэльню энергічна страсянуць, каб цеста пакрыла яе дно раўнамерным слоём таўшчынёй у 2 см. Выпечы ў духоўцы.

Гатовую куптарму змазаць маслам і падаць гарачай.

Куптарму можна прыгатаваць таксама з сачавічнай і пшанічнай мукі.

### КАТЛАМА З МАКАМ

500 г прэснага цеста, 250 г маку, 150 г цукру, 150 г топленага масла.

Прыгатаваць прэснае цеста (гл. «Вырабы з цеста - другія стравы»), тонка раскачаць яго (як для локшыны), добра змазаць маслам, пасыпаць макам і цукрам. Складзі цеста напалам, зноў змазаць маслам, пасыпаць макам і цукрам і зноў складзі. Складзены ў чатыры столкі пласт пакласці на патэльню, змазаную маслам, і выпечы ў нагрэтай духоўцы.

Гатовую катламу астудзіць, нарэзаць кавалкамі і падаць на стол.

### БУДАНА (РЫСАВЫ ПІРОГ)

500 г варанага рысу, 5 яек, 1 шклянкі малака, 0,5 шклянкі цукру, 150 г топленага масла, соль.

Малако перамяшаць з яйкамі, дадаць соль, цукар, топленае масла, адварны рыс, усё старанна перамяшаць.

Глыбокую патэльню змазаць маслам, услаць дно тонкай паперай, выкладзі падрыхтаваную масу роўным слоём і паставіць у гарачую духоўку. Калі будана паднімецца і набудзе чырванавата-жоўтае адценне, перакласці яе на талерку, асцярожна аддзяліць паперу.

Гарачую будану нарэзаць кавалкамі і падаць на стол.

### БУАРСАК (ЗДОБНЫЯ ШАРЫКІ)

0,5 кг мукі, 5 яек, 0,3 шклянкі малака, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка топленага масла, 5 г дражджэй, масла для смажання, соль.

У пасудзіну выпусціць яйкі, уліць малако, дадаць масла, цукар, соль, дрожджы, старанна перамяшаць - да поўнага распушчэння цукру, солі і дражджэй. Затым усыпаць прасеяную муку і замясіць цеста. Яно павінна быць мягчэйшым за цеста для локшыны.

Кавалкі цеста вагой по 100-150 г раскачаць тонкімі кілбаскамі і нарэзаць кавалачкамі велічынёй з лясны арэх. Кавалачкі цеста апускаць у масла, якое кіпіць, і, памешваючы, абсмажваць да румянай скарынкі.

Гатовы буарсак перакласці ў друшляк і даць маслу сцячы.

### ПАШТЭТ МАСЛЯНЫ (ПІРОГ)

600 г мукі, 300 г сметанковага масла або маргарыну, 20 г дражджэй, 2 яйкі, 1 жаўток, 500 г павідла, 2 ст. лыжкі цукру, 0,3 шклянкі малака, 1 ст. лыжка цукровай пудры, соль.

Узбіць сметанковае масла (маргарын), дадаць цукар, яйкі, разведзеныя ў малацэ дрожджы, усыпаць прасеяную муку і замясіць цеста. Паставіць у цёплае месца. Калі цеста паднімецца, абмяць яго і зноў даць падняцца.

2/3 падрыхтаванага цеста раскачаць у пласт памерам з патэльню, на якой будзе выпякацца паштэт. Пакласці пласт на патэльню, злёгка змазаць маслам, выкласці слой павідла. Раскачаць рэшту цеста, пакласці яго на павідла, зашчыпаць краі, зрабіць зубчыкі.

Паставіць пірог на 1 гадзіну ў цёплае месца, каб падняўся. Змазаць паверхню жаўткам, змешаным з малаком. Выпечы ў добра нагрэтай духоўцы. Гатовы паштэт абсыпаць цукровай пудрай, даць астыць і нарэзаць квадратамі.

### ПІРОГ З ЯБЛЫКАМІ ПА-ТАТАРСКУ

600 г дражджавога здобнага цеста, 1 кг яблыкаў, 1 шклянка цукру, 350 г смятаны, 200 г печыва.

Прыгатаваць здобнае дражджавое цеста (гл. «Вырабы з цеста - другія стравы»), раскачаць яго ў пласт памерам з патэльню, у якой будзе выпякацца пірог. Ачышчаныя ад скуркі і асяродка яблыкі нарэзаць скрылькамі і раскласці на цесце, пасыпаць цукрам, заліць смятанай і пасыпаць крошкамі з печыва. Пірог выпечы ў духоўцы пры сярэдняй тэмпературы.

### БЭЛІШ З ЯБЛЫКАМІ

1 кг дражджавога цеста, 1,2 кг яблыкаў, 1 шклянка цукру, 100 г топленага масла, 1 яйка.

Гатовае дражджавое цеста (гл. «Вырабы з цеста - другія стравы») падзяліць на дзве часткі. Большую частку (прыкладна 2/3) скачаць у выглядзе шара, даць паляжаць каля 30 хвілін і раскачаць таўшчынёй 0,5 см. Пласт павінен быць такой велічыні, каб на 1,5-2 см выступаць за краі патэльні.

Пакласці пласт на патэльню, змазаную маслам, выкласці слоём скрылькі ачышчаных яблыкаў, пасыпаць іх цукрам, абліць топленым маслам. Раскачаць цеста, якое засталася, пакласці яго на начынку, зашчыпаць краі і даць бэлішу падняцца. Затым змазаць яго сырым яйкам, змешаным з невялікай колькасцю салодкай вады, і выпечы ў нагрэтай духоўцы.

Гатовы бэліш асцярожна перакласці на кухонную дошку, даць астыць, нарэзаць і падаваць на стол.

### БЭЛІШ З ЧАРНІЦАМІ

1 кг дражджавога цеста, 600-800 г чарніц, 1 шклянка цукру, 100 г топленага масла, 1 яйка.

Перабраныя ягады прамыць халоднай вадой, адкінуць на рэштата, каб сцякла вада. Гатовае дражджавое цеста (гл. «Вырабы з цеста - другія стравы») падзяліць на дзве часткі. Большую частку раскачаць, перакласці на змазаную маслам патэльню. Пласт цеста змазаць маслам і пакласці чарніцы слоём у 1 см, пасыпаць ягады цукрам, абліць растопленым маслам. Рэшту цеста раскачаць у пласт, накрыць ім начынку, зашчыпаць краі і паставіць бэліш на паўгадзіны ў цёплае месца. Калі цеста паднімецца, змазаць верх яйкам, разведзеным салодкай вадой. Выпечы бэліш у нагрэтай духоўцы.

### ЧАК-ЧАК (АРЭШКІ З ЦЕСТА Ў МЁДЗЕ)

500 г пшанічнай мукі, 0,25 шклянкі малака, 1 ст. лыжка цукру, 5 яек, 1 шклянка топленага масла, соль.

Для сіропу: 450-500 г мёду, 100 г цукру.

Змяшаць яйкі, малако, цукар, соль, усыпаць прасеяную муку і замясіць даволі крутое цеста. Браць кавалкі па 100 г, раскачваць іх кілбаскамі таўшчынёй у 1 см і наразаць шарыкі велічынёй з фасоллю. Абсмажыць шарыкі ў вялікай колькасці масла да жаўтаватага колеру.

У мёд усыпаць цукар, паставіць на агонь і варыць да таго часу, пакуль узятая запалкай кропля, сцякаючы, не стане крохкай. Доўга кіпяціць мёд нельга, бо ён можа пацямнець і сапсаваць выгляд і смак стравы.

Абсмажаныя шарыкі пакласці ў шырокую пасудзіну, абліць падрыхтаваным мёдам і добра перамяшаць. Пасля гэтага перакласці чак-чак на блюда і змочанымі ў халоднай вадзе рукамі надаць яму форму піраміды або якую-небудзь іншую.

#### ЧАК-ЧАК (СПРОШЧАНЫ ВАРЫАНТ)

500 г мукі, 6 яек, 400 г кулінарнага тлушчу, соль.

Для сіропу: 0,5 шклянкі цукру, 0,5 шклянкі мёду (можна штучнага), 100 г сметанковага масла.

3 яек, солі і мукі замясіць крутое цеста (як для локшыны). Раскачаць яго тонкім пластом і нарэзаць квадрацікамі 1x1 см.

У глыбокай пасудзіне растапіць кулінарны тлушч, порцыямі апускаць у яго квадрацікі з цеста і смажыць да разбухання і набыцця залацістага колеру. Гатовыя «падушачкі» вымаць шумоўкай.

У мёд усыпаць цукар, пакласці масла, закіпяціць і варыць 2-4 хвіліны. Атрыманым сіропам абліць кавалчкі абсмажанага цеста і старанна перамяшаць.

#### ЧАЛЬПЕКІ

1 кг мукі, 10 яек, 100 г малака, 1 ч. лыжка соды, 1 ст. лыжка цукру, 100 г цукровай пудры, 600 г топленага масла, соль.

Яйкі, цукар, малако (або вяршкі), соль і соду перамяшаць, усыпаць муку і замясіць крутое цеста.

Цеста падзяліць на кавалкі вагой 80-100 г, раскачаць кожны ў выглядзе праснака дыяметрам 20-30 см і таўшчынёй 1,5-2 мм. Каб вырабы былі аднолькавай велічыні, можна пакласці на пласт талерку і абрэзаць цеста, якое выступіла з-пад талеркі.

Смажыць чальпекі ў топленым масле, якое кіпіць, да чырванавата-жоўтага колеру. Каб вырабы набылі ўласцівую ім форму, у час смажання краі іх злёгка сціснуць тонкімі драўлянымі палачкамі.

Гатовым чальпекам даць астыць, абсыпаць цукровай пудрай і падаць на стол.

#### «РУЖЫ»

1 кг мукі, 10 яек, 100 г малака, 1 ч. лыжка соды, 1 ст. лыжка цукру, 100 г цукровай пудры, 600 г топленага масла, соль.

Замясіць цеста, як для чальпекаў, раскачаць таўшчынёй у 1-1,5 мм, выразаць тонкай шклянкай кружкі. Складзі адзін на адзін 3-4 кружкі, націснуўшы пальцам пасярэдзіне, зляпіць іх, зрабіць па краях 4-5 надрэзаў 1,5-2 см такім чынам, каб пры смажанні выраб атрымаў форму бутона ружы. Смажыць у топленым масле, якое кіпіць. Гатовыя «ружы» астудзіць і абсыпаць цукровай пудрай.

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