

УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

Прадмова • Першыя стравы • Стравы з рыбы • Мясныя стравы • Стравы са свойскай птушкі • Стравы з агародніны • Стравы з мукі • Вырабы з салодкага цеста • Салодкія стравы

Украінская кухня вызначаецца разнастайнасцю страў і высокімі смакавымі якасцямі. Гэта абумоўлена як вялікай колькасцю прадуктаў, што традыцыйна выкарыстоўваюцца, так і спосабамі іх кулінарнай апрацоўкі. Напрыклад, у склад украінскага баршчу ўваходзяць да двух дзесяткаў найменняў прадуктаў, якія абсмажваюць, тушаць, пякуць, вараць. Для ўкраінскай кухні характэрна значная колькасць варыянтаў адной той жа стравы. Так, існуе да 40 відаў гарачых і халодных баршчоў. Надзвычай папулярныя галушкі гатуюць з пшанічнай і грэцкай мукі, з бульбы і тварагу, з заварнога цеста і хлебных сухароў.

Ва ўкраінскай народнай кухні шмат страў і вырабаў з мукі. Гэта, акрамя галушак, варэнікі, блінцы, пампушкі, шулікі, лямешкі, вергуны, салажэнікі, папушнікі, мандрыкі, пухкенікі і інш. Не менш распаўсюджана і агародніна, у першую чаргу буракі - абавязковы кампанент многіх гарачых і халодных страў. Шырока выкарыстоўваюцца бульба, морква, капуста, фасоль, гарбуз.

З мясных прадуктаў перавага аддаецца свініне. Сала выкарыстоўваецца ў многіх стравах: мясных, з агародніны, нават салодкіх. Салам шпігуюць любое мяса, акрамя свінога, тоўчаным салам запраўляюць баршчы. Яго, як і ў Беларусі, ядуць салёным, вэнджаным, сквараным. Гатуюць таксама стравы з ялавічыны і свойскай птушкі.

Украінская кулінарыя мае багата страў з малочных драдуктаў і яек. Яйкі ўваходзяць у большасць мучных і салодкіх страў. Апошнія часцей за ўсё гатуюць з садавіны і ягад у выглядзе салатаў, узвараў, халаднікоў, піннікаў.

ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

Найпершай стравой на ўкраіне па праву лічыцца боршч. Прыгатаваны па ўсіх правілах, ён можа скласці ўвесь абед. Ядуць яго і на вячэру. Назва «боршч» паходзіць ад стараславянскага «бърщь», што азначае бурак, які абавязкова ўваходзіць у склад любога баршчу.

У залежнасці ад віду баршчу буракі тушаць, вараць або пякуць. Гатуюць баршчы ў асноўным на мясным булёне. Для надання асаблівага смаку многія баршчы вараць на квасе-сыраўцу або бураковым квасе.

Для прыгатавання квасу-сыраўцу спатрэбіцца 2 л кіпячай вады, 500 г жытняй мукі, 10 г дражджэй. У цёплай вадзе развесці з дражджамі 1-2 ст. лыжкі мукі, даць пабрадзіць. Павінна атрымацца 1,5- 2 шклянкі закваскі. Астатнюю муку заліць гарачай вадой, замясіць цеста (гушчынёй, як смятана) і паставіць яго ў цёплае месца. Затым дадаць закваску, развесці цеста цёплай вадой. Па меры выкарыстання квас можна 3-4 разы даліваць халоднай вадой.

Для прыгатавання бурачнага квасу спатрэбіцца 10 л кіпячай вады і 5 кг буракоў. Буракі абабраць, прамыць, 1/5 частку іх нарэзаць кружжамі, перамяшаць з цэлымі буракамі, заліць халоднай вадой і паставіць у цёплае месца. Пасля заканчэння працэсу браджэння вынесці на холад. Праз 13-15 дзён квас можна ўжываць. Па меры выкарыстання яго таксама можна 3-4 разы даліваць.

БОРШЧ УКРАІНСКІ

500 г мяса, 400 г капусты, 400 г бульбы, 250 г буракоў, 1 карань пятрушкі, 1 морква, 2 цыбуліны, 50 г салодкага перцу, 25 г сала, 50 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, 1 ст. лыжка воцату, 1 ст. лыжка цукру, 1 ч. лыжка мукі, 5-6 зубкоў часнаку, перац чорны і духмяны, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны булён. Буракі абабраць, прамыць, нарэзаць саломкай, апырскаць воцатам, перамяшаць, дадаць тлушч, зняты з булёну, цукар і тушыць да напайгатаўнасці. Цыбулю, моркву, пятрушку нарэзаць саломкай, абсмажыць на масле.

У праэджаны булён пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, давесці да кіпення, дадаць нашаткаваную свежую капусту, нарэзаны саломкай салодкі перац, праз 15 хвілін - тушаныя буракі, пасераваныя карэнне і цыбулю, чорны і духмяны перац, лаўровы ліст, падсмажаную на масле і разведзеную булёнам муку, варыць яшчэ каля 10 хвілін.

Заправіць салам, патоўчаным з часнаком, давесці да кіпення, даць настаяцца.

Пры падачы на стол у талерку з баршчом пакласці варанае мяса, смятану, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

БОРШЧ УКРАЇНСКІ ПА-КАНАТОПСКУ

200 г ялавічыны, 200 г бараніны, 1/4 частка курыцы, 2 шклянкі бурачнага квасу, 1 шклянка квасу-сыраўцу, 1,5 бурака, 1 карань пятрушкі, 1 морква, 300 г бульбы, 400 г капусты, 50 г сала, 1 ч. ложка мукі, 1 памідор, 1 жаўток, 0,5 шклянкі смятаны, зялёная цыбуля, кроп, соль.

Бураковы квас і квас-сыравец развесці вадой з такім разлікам, каб атрымалася 2 л вадкасці. Пакласці ў яе мяса і кавалак курыцы, варыць да гатоўнасці курыцы, пасля чаго яе выняць. У булён з мясам апусціць нашаткаваныя буракі, змельчаныя моркву і карань пятрушкі. Калі буракі зварацца, пакласці нарэзаную бульбу і капусту і працягваць гатаваць.

Сала дробна парэзаць, дадаць муку, змельчаны кроп, зялёную цыбулю і ўсё патаўчы да ўтварэння аднароднай зялёнай масы, пакласці яе ў боршч. Калі капуста і бульба стануць мяккімі, дадаць нарэзаны свежы памідор, даць пракіпець.

Падаючы боршч, пакласці ў яго расцёрты са смятанай яечны жаўток, у кожную талерку - кавалачкі ялавічыны, бараніны, курыцы.

БОРШЧ ПАЛТАЎСКІ (З ГАЛУШКАМІ)

500 г кураціны, 400 г капусты, 300 г бульбы, 1 бурак, 40 г сала, 50 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, 1 морква, 1 карань пятрушкі з зеленню, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка воцату, перац, соль.

Для галушак: 100-120 г грэцкай мукі, 3 ст. лыжкі вады, 1 яйка, соль.

Зварыць булён з курыцы. Бурак нарэзаць саломкай, патушыць з булёнам і воцатам.

Асобна абсмажыць разам з нашаткаванай цыбуляй моркву і пятрушку, дадаць тамат-пюрэ.

У булён, які кіпіць, пакласці парэзаныя бульбу і капусту, варыць 10-15 хвілін, затым дадаць тушаныя буракі, пасераваныя цыбулю і карэнне, тоўчанае з зеленню пятрушкі сала. Давесці боршч да гатоўнасці і даць настаяцца 20 хвілін.

У кіпячую падсоленую вадку засыпаць трэцюю частку грэцкай мукі, добра размяшаць і астудзіць. Дадаць астатнюю муку, яйка, замясіць некрутое цеста. Патрошку браць яго сталовай лыжкай, апускаць у кіпячую падсоленую вадку і варыць да гатоўнасці.

У талерку з баршчом пакласці кавалак курыцы, галушкі, смятану, пасыпаць змельчанай зеленню пятрушкі.

БОРШЧ КІЕЎСКІ

250 г ялавічыны, 250 г бараніны, 400 г капусты, 300 г бульбы, 400 г буракоў, 1 карань пятрушкі з зеленню, 0,5 караня сельдэрэю, 1 морква, 2 цыбуліны, 0,5 л бурачнага квасу, 2 ст. лыжкі фасолі, 0,75 шклянкі тамату-пюрэ, 100 г сметанковага масла, 40 г сала, 0,5 шклянкі смятаны, 1 яблык (кіслы), лаўровы ліст, перац, соль.

Бурачны квас уліць у гарачую вадку, пакласці ялавічыну і варыць да гатоўнасці. Мяса нарэзаць кавалачкамі, булён працадзіць. Буракі нашаткаваць і тушыць з дробна нарэзанай баранінай (пажадана грудзінкай) і булёнам. Моркву, пятрушку, сельдэрэй і цыбулю дробна нарэзаць і абсмажыць на масле разам з таматам-пюрэ. Сала патаўчы з сырой цыбуляй і зеленню пятрушкі. Фасоллю адварыць.

Нарэзаныя бульбу і капусту заліць булёнам і варыць 10-15 хвілін, пакласці тушаныя буракі і бараніну, пасераваныя цыбулю і карэнне, нарэзаны скрылькамі яблык, вараную фасоллю, тоўчанае сала, перац, лаўровы ліст, соль і варыць да гатоўнасці.

Падаць боршч са смятанай.

БОРШЧ КІЕЎСКІ З ГРЫБАМІ

60 г сушонах грыбоў, 300 г бульбы, 0,5 качана капусты, 1 бурак, 1 карань пятрушкі з зеленню, 1 морква, 1 цыбуліна, 2 шклянкі бурачнага квасу, 1 ч. ложка мукі, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, 100 г сметанковага масла, 2 жаўткі, лаўровы ліст, перац, цукар, соль.

Папярэдне замочаныя грыбы зварыць, булён працадзіць. Грыбы дробна парэзаць. Буракі нашаткаваць і патушыць з часткай грыбнага булёну.

У грыбны булён, які кіпіць, пакласці нарэзаныя капусту і бульбу, варыць 15 хвілін. Затым дадаць пасераваныя з таматам-пюрэ цыбулю і карэнне, падрыхтаваныя грыбы, падсмажаную на масле і разбаўленую грыбным булёнам муку, соль, перац, цукар, даць пакіпець 5 хвілін, уліць бурачны квас і давесці да гатоўнасці.

Пры падачы на стол у талерку з баршчом пакласці смятану, змешаную з сырымі жаўткамі, пасыпаць зеленню пятрушкі.

БОРШЧ ВАЛЫНСКІ

500 г мяса, 800 г капусты, 250 буракоў, 4 памідоры, 1 морква, 1 карань пятрушкі з зеленню, 1 цыбуліна, 100 г сметанковага масла, 4 ст. лыжкі смятаны, 4 гарошыны духмянага перцу, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны булён, працадзіць яго, мяса нарэзаць кавалкамі. Абабраныя буракі зварыць да напаятатоўнасці, нарэзаць саломкай. Змельчаныя моркву, пятрушку, цыбулю падсмажыць на сметанковым масле. Свежыя памідоры нарэзаць кубікамі, абсмажыць з маслам, працерці праз сіта.

У булён, які кіпіць, пакласці нарэзаную саломкай капусту, падрыхтаваныя буракі і варыць 15-20 хвілін, затым дадаць пасераваныя цыбулю і карэнне, працёртыя памідоры, духмяны перац, лаўровы ліст, пасаліць і давесці да гатоўнасці.

У талерку з баршчом пакласці мяса, смятану, дробна нарэзаную зелень.

БОРШЧ ЧАРНІГАЎСКІ

500 г мяса, 400 г капусты, 400 г бульбы, 250 г буракоў, 1 невялікі кабачок, 100 г фасолі, 2 памідоры, 2 кіслыя яблыкі, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, 100 г сметанковага масла, 1 карань пятрушкі з зеленню, 1 морква, 1 цыбуліна, перац, лаўровы ліст, соль.

Нарэзаныя саломкай буракі патушыць з таматам-пюрэ. Змельчаныя пятрушку, моркву, цыбулю абсмажыць на масле, кабачкі нарэзаць кубікамі і таксама абсмажыць. Асобна зварыць фасолю.

У мясны булён пакласці нашаткаваную капусту, нарэзаную бульбу і варыць 10-15 хвілін. Затым дадаць фасолю з адварам, тушаныя буракі, абсмажаныя кабачкі, карэнне і цыбулю, нарэзаныя яблыкі і памідоры, духмяны перац, соль, лаўровы ліст, і давесці боршч да гатоўнасці.

Пры падачы на стол у талерку пакласці кавалак мяса, смятану, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

БОРШЧ ГАЛІЦКІ

500 г мяса, 250 г буракоў, 300 г капусты, 400 г бульбы, 1 карань пятрушкі, 1 морква, 1 цыбуліна, 2-3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ч. лыжкі мукі, 100 г сметанковага масла, 4 ст. лыжкі смятаны, 3 шклянкі бурачнага квасу, духмяны перац, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны булён.

Нарэзаныя буракі патушыць з таматам-пюрэ і часткай бурачнага квасу. Абсмажыць на масле змельчаныя моркву, пятрушку, цыбулю і муку (дадаць у канцы). Змяшаць з пасераванай мукой.

У кіпячы булён пакласці нарэзаныя капусту і бульбу, праз 15 хвілін дадаць тушаныя буракі, пасераваныя карэнне і цыбулю, духмяны перац, соль, лаўровы ліст і давесці да гатоўнасці.

За 15 хвілін да падачы на стол у рондаль з баршчом уліць пракіпячоны бурачны квас, які застаўся.

Падаць са смятанай.

БОРШЧ ЛЬВОЎСКИ

500 г мяса, 500 г буракоў, 400 г бульбы, 1 морква, 1 корань пятрушкі з зеленню, 200 г сасісак, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 1 ч. лыжка цукру, 2 ст. лыжкі воцату, 4 ст. лыжкі смятаны, перац, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны булён.

Буракі добра прамыць і зварыць да напайгатаўнасці, затым абабраць, нарэзаць саломкай і патушыць з таматам-пюрэ.

У булён пакласці нарэзаную бульбу, давесці да кіпення, дадаць падрыхтаваныя буракі, абсмажаныя на масле моркву, пятрушку і цыбулю, чорны перац гарошкам, соль, цукар і варыць да гатоўнасці, у канцы варкі пакласці лаўровы ліст, нарэзаныя і злёгка падсмажаныя сасіскі.

У талерку з баршчом пакласці смятану, змельчаную зелень пятрушкі.

БОРШЧ З МЯСНЫМІ ВУШКАМІ

500 г ялавічыны, 200 г буракоў, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 корань сельдэрэю, 1 ч. лыжка цукру, 5 шт. суханых грыбоў, 1 ст. лыжка воцату, 0,5 ст. лыжкі крухмалу, чорны перац гарошкам, лаўровы ліст, соль.

Для вушак: 1,5 шклянкі мукі, 100 г сметанковага маргарыну, 150 г адваранага мяса, 1 яйка, 1 цыбуліна, 50 г сметанковага масла, 1 лустачка булкі, перац, соль.

З мяса зварыць булён з дабаўленнем грыбоў, карэння, чорнага перцу гарошкам, лаўровага ліста. Булён працадзіць.

Буракі зварыць у лупінах, абабраць, змяльчыць на буйной тарцы, заліць булёнам, падкісленым воцатам або цытрынавай кіслай, і даць настаяцца (30 хвілін). Пасля гэтага булён зноў працадзіць прыбавіць цукар, разведзены ахалоджаным булёнам крухмал і давесці да кіпення.

Вушкі прыгатаваць наступным чынам. Прапусціць праз мясарубку варанае мяса, замочаную ў вадзе або малацэ булку, падсмажаную цыбулю, убіць яйка, дадаць перац, соль, перамяшаць. З мукі, вады, змельчанага на тарцы сметанковага маргарыну і солі замясіць цеста, тонка раскачаць яго і нарэзаць квадратамі памерам 3х3 см. На кожны пакласці шарык з фаршу і зашчыпаць у выглядзе трохвугольніка. Вушкі засыпаць у кіпячую ваду і адварыць.

У талерку пакласці вушкі і заліць гарачым булёнам.

БОРШЧ СЯЛЯНСКИ

500 г бараніны, 300 г буракоў, 400 г капусты, 400 г бульбы, 100 г фасолі, 1 кіслы яблык, 1 морква, 1 корань пятрушкі з зеленню, 2 цыбуліны, 100 г сметанковага масла, 50 г сала, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 шклянка квасу-сыраўцу, 0,5 шклянкі смятаны, перац, лаўровы ліст, соль.

З бараніны зварыць булён. Нарэзаныя саломкай буракі патушыць з маслам, таматам-пюрэ і квасам-сыраўцом. Фасолю адварыць.

У кіпячы булён апусціць нашаткаваную капусту і нарэзаную кубікамі бульбу, варыць 15 хвілін. Затым пакласці фасолю з адварам, тушаныя буракі, абсмажаныя на масле моркву, пятрушку і цыбулю, нарэзаныя долькамі яблык, перац, лаўровы ліст, соль і варыць да гатоўнасці. Борш заправіць салам, расцёртым з цыбуляй.

Падаць са смятанай і дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

БОРШЧ З КІСЛАЙ КАПУСТАЙ

500 г мяса, 500 г кіслай капусты, 400 г бульбы, 50 г буракоў, 1 корань пятрушкі, 1 морква, 1 цыбуліна, 150 г сметанковага масла, 1 ст. лыжка тамату-пюрэ, па 1 ч. лыжцы цукру і воцату, 4 ст. лыжкі смятаны, зелень, перац, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мясны булён. Кіслую капусту (калі вельмі кіслая, прамыць халоднай вадой) патушыць з маслам. Таксама патушыць буракі, нарэзаныя саломкай, дадаўшы булён,

цукар і воцат. Моркву, пятрушку, цыбулю абсмажыць на масле, у канцы дадаць тамат-пюрэ.

У булён пакласці нарэзаную бульбу, праз 10-15 хвілін дадаць тушаныя капусту і буракі, пасераваныя цыбулю і карэнне, перац, лаўровы ліст, соль, давесці да гатоўнасці і даць настаяцца.

Падаць са смятанай і змельчанай зеленню пятрушкі або кропу.

БОРШЧ З ГРЫБАМІ І ЧАРНАСЛІВАМ

100 г сушаных грыбоў, 400 г буракоў, 400 г капусты, 400 г бульбы, 1 морква, 1 карань пятрушкі з зеленню, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі тамату-пюрэ, 100 г сметанковага масла, 100 г чарнасліву, 1 ч. ложка мукі, перац, лаўровы ліст, соль.

Прамытыя грыбы зварыць, выняць з булёну і дробна парэзаць. Нарэзаныя саломкай буракі патушыць з грыбным булёнам і таматам-пюрэ да напаўгатоўнасці. Моркву, пятрушку, цыбулю абсмажыць на масле, змяшаць з пасераванай мукой.

У кіпячы грыбны булён пакласці нашаткаваную капусту, кубікі бульбы, праз 5 хвілін дадаць прамыты чарнасліў, варэзаныя грыбы, тушаныя буракі, пасераваныя цыбулю, карэнне і муку, перац, лаўровы ліст, соль і варыць да гатоўнасці.

Пры падачы на стол боршч пасыпаць змельчанай зеленню пятрушкі.

БОРШЧ З БАКЛАЖАНАМІ

500 г мяса, 200 г буракоў, 200 г бульбы, 100 г баклажанаў, 200 г капусты, 50 г салодкага перцу, 2 памідоры, 1 карань пятрушкі, 1 морква, 1 цыбуліна, 150 г сметанковага масла, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ч. ложка цукру, 1 шклянка бурачнага квасу, 4 ст. лыжкі смятаны, перац, лаўровы ліст, зелень, соль.

У звараны мясны булён пакласці нарэзаную скрылькамі бульбу, нашаткаваную капусту і нарэзаныя кубікамі баклажаны (ачышчаныя ад скуркі), праз 10-15 хвілін дадаць нарэзаныя саломкай салодкі перац, долькі памідораў, буракі, патушаныя з маслам, таматам-пюрэ і бурачным квасам, а таксама пасераваныя моркву, пятрушку і цыбулю, варыць яшчэ 7-10 хвілін. Заправіць соллю, цукрам, перцам, лаўровым лістом і давесці да гатоўнасці.

Падаць боршч са смятанай і змельчанай зеленню кропу і пятрушкі.

БОРШЧ ХАЛОДНЫ

800 г буракоў, 600 г бульбы, 2 яйкі, 2 агуркі, 0,5 шклянкі смятаны, 2 ч. лыжкі цукру, 4 ст. лыжкі змельчанай зялёнай цыбулі, 1 ст. ложка змельчанага кропу, па 4 шклянкі бурачнага і бульбянога адвару, воцат, соль.

Палову буракоў спячы, абабраць, нарэзаць саломкай. Астатнія абабраць, зварыць у падксленай воцатам вадзе, таксама нарэзаць.

У асобным посудзе зварыць абабраную бульбу, нарэзаць брусочкамі. Падрыхтаваную агародніну заліць змешаным адварам буракоў і бульбы, ахаладзіць, затым дадаць нарэзаныя свежыя агуркі, вараныя яйкі, зялёную цыбулю, соль і цукар. Усё добра перамяшаць.

Пры падачы на стол пакласці смятану і кроп.

БОРШЧ КРЫВАРОЖСКІ ХАЛОДНЫ

200 г буракоў, 200 г бульбы, 200 г капусты, 60 г фасолі, 50 г салодкага перцу, 1 карань пятрушкі, 1 морква, 1 цыбуліна, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 3 ст. лыжкі алею, 4 ст. лыжкі смятаны, па 1 ч. лыжцы мукі, цукру і воцату, перац, зелень, соль.

Буракі нарэзаць саломкай і патушыць з таматам-пюрэ, воцатам і алеем. Нарэзаныя моркву, пятрушку і цыбулю абсмажыць на алеі, змяшаць з пасераванай мукой. Фасоллю адварыць.

У вадку, якая кіпіць, пакласці нарэзаныя бульбу і капусту, гатаваць 10-15 хвілін, дадаць фасоллю з адварам, нарэзаныя саломкай салодкі перац, тушаныя буракі, пасераваныя цыбулю і карэнне, варыць яшчэ 5-7 хвілін. Заправіць боршч соллю, цукарам, перцам, даць трошкі пакіпець і ахаладзіць. Падаць са смятанай і змельчанай пятрушкай.

БОРШЧ ХАЛОДНЫ СЯЛЯНСКІ

400 г буракоў, 400 г бульбы, 200 г сухафруктаў, 2 свежыя агуркі, 2 яйкі, 1,5 ст. лыжкі цукру, 1 ст. лыжка воцату, 0,5 шклянкі смятаны, 0,5 шклянкі змельчанай зялёнай цыбулі, кроп, соль.

Буракі спячы ў духоўцы, абабраць, нарэзаць саломкай, апырскаць воцатам, даць пастаяць. Зварыць нарэзаную кубікамі бульбу. Сушаныя яблыкі, слівы і вішні ў асобным посудзе зварыць да гатоўнасці, зліць адвар, змяшаць яго з бульбяным, ахаладзіць. Пакласці ў адвар звараныя бульбу і садавіну, падрыхтаваныя буракі, нарэзаныя агуркі і вараныя яйкі, заправіць соллю, цукрам.

У талерку з баршчом пакласці смятану, цыбулю, кроп.

Акрамя баршчоў, ва ўкраінскай кухні шмат іншых першых страў - капуснякі, расольнікі, юшкі, кулешыкі, куляшы і інш.

КАПУСНЯК ЗАПАРОЖСКИ

500 г свініны, 600 г кіслай капусты, 400 г бульбы, 2 ст. лыжкі проса, 1 морква, 1 карань пятрушкі з зеленню, 1 карань сельдэрэю, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 50 г сала, 4 ст. лыжкі смятаны, перац, лаўровы ліст, соль.

Свініну зварыць. Кіслую капусту адціснуць і патупшыць з маслам і булёнам да напайгатоўнасці. Нарэзаныя саломкай моркву, пятрушку, сельдэрэй і 1 цыбуліну абсмажыць на масле. Сала прапусціць праз мясарубку і расцерці з цыбуляй і зеленню пятрушкі.

У булён пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, праз 10-15 хвілін дадаць тушаную капусту, перабранае і прамытае проса, варыць да гатоўнасці. За 7-10 хвілін да канца варкі пакласці падрыхтаванае сала, пасераваныя цыбулю і карэнне. Капусняк заправіць соллю, перцам, лаўровым лістом і даць закіпець.

Падаць са смятанай.

ЮШКА З ФАСОЛЯЙ І ВЕРМІШЭЛЛЮ

250 г мяса, 0,75 шклянкі фасолі, 100 г вермішэлі, 1 цыбуліна, 1 карань пятрушкі з зеленню, 1 морква, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, лаўровы ліст, соль.

Зварыць мяса, булён працадзіць, пакласці ў яго загадзя замочаную ў халоднай вадзе фасолю. За 10-15 хвілін да канца варкі апусціць вермішэль, дадаць абсмажаныя на масле моркву, пятрушку і цыбулю. Заправіць юшку соллю і лаўровым лістом.

Падаць на стол, пасыпаўшы дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

КУЛЕШЫК З МОРКВЫ З РЫСАМ

600 г морквы, 6 ст. лыжак рысу, 2,5 л малака, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 жаўткі, соль, цукар.

Нарэзаную моркву абсмажыць на масле, пакласці разам з прамытым рысам у малако і варыць да гатоўнасці, працерці разам з адварам праз сіта, заліць гарачым малаком, дадаць соль, цукар, даць закіпець. Заправіць кулешык жаўткамі, расцёртымі з малаком і сметанковым маслам.

КУЛЕШІ З САЛАМ

120 г проса, 600 г бульбы, 2 цыбуліны, 2 л вады, 150 г сала, 1 ст. лыжка дробна нарэзанай зелены пятрушкі, соль.

Перабранае і добра прамытае проса ўсыпаць у падсоленую ваду, якая кіпіць. Калі проса стане мяккім, дадаць нарэзаную кубікамі бульбу і варыць яшчэ 15 хвілін, заправіць дробна нарэзаным салам, падскаваным разам з нашаткаванай цыбуляй, даць добра пракіпець.

СТРАВЫ З РЫБЫ

СЕЛЯДЗЕЦ З ЯБЛЫКАМІ

200 г селядца, 2 кіслыя яблыкі, 200 г белага хлеба, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка смятаны.

Філе вымачанага ў халоднай вадзе селядца дробна пасячы разам з ачышчанымі ад скуркі і асяродка яблыкамі, змяшаць з размочаным у вадзе або малацэ белым хлебам, маслам і смятанай. Усё старанна расцерці.

Выкласці ў выглядзе селядца, прыклаўшы галаву і хвост.

КАШКА З СЕЛЯДЦА

1 селядзец (200 г), 1 цыбуліна, 1 шклянка смятаны (густой).

З селядца зняць скуру, выдаліць косткі, нарэзаць кавалкамі. Селядзец разам з цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць смятану, усё добра перамяшаць.

Падаць да блінцоў або як закуску.

КАМСА СЕЧАНАЯ З ЯЙКАМІ

500 г камсы, 100 г белага хлеба, 2 цыбуліны, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка воцату, зелень пятрушкі, перац.

Камсу замачыць у халоднай вадзе на 2-3 гадзіны. Адрэзаць галоўкі і хвасты, выдаліць вантробы. Падрыхтаваную камсу прапусціць праз мясарубку разам з размочаным і адціснутым белым хлебам і цыбуляй, дадаць алей, перац, воцат, добра перамяшаць.

Выкласці масу ў выглядзе горкі, абсыпаць падсмажанай цыбуляй, пасечанымі варанымі яйкамі і змельчанай зеленню пятрушкі..

ІКРА ЗАКУСАЧНАЯ СА СВЕЖАЙ РЫБЫ

200 г свежай ікры, 0,5 цыбуліны, 2 ч. лыжкі алею, 1 ч. лыжка воцату, перац, зелень пятрушкі, соль.

Ачышчаную ад плеўкі рыбную ікру заліць кіпенем, даць пастаяць, пакуль ікра не пабялее, пасля чаго вадзі адпадзіць. Затым ікру пасаліць, заправіць перцам, воцатам, дробна нарэзанай цыбуляй, алеем, перамяшаць, даць настаяцца 1 гадзіну.

Падаючы на стол, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

ЗАВІВАНЕЦ З РЫБЫ

1 кг рыбы, 4 яйкі, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі сталовага воцату, чорны перац (молаты і гарошак), зелень пятрушкі, лаўровы ліст, соль.

З ачышчанай і вымытай рыбы аддзяліць філе са скуркай, зрабіць на ёй надрэзы. На кожны кавалак пакласці дробна пасечаныя вараныя яйкі і зелень пятрушкі, пасыпаць соллю і перцам. Згарнуць філе трубочкай і перавязаць ніткай. У падкісленую воцатам вадзі пакласці цыбулю, лаўровы ліст, перац. Калі вада закіпіць, апусціць трубочкі і варыць да гатоўнасці. Да таго як падаваць на стол, рыбу пакінуць у марынадзе, у якім яна варылася.

Ахалоджаны завіванец нарэзаць.

ШЧУПАК ФАРШЫРАВАНЫ

1 шчупак (850 г), 2 цыбуліны, 0,5 морквы, 0,5 бурака, 2 жаўткі, 50 г белага хлеба (булкі), 0,5 шклянкі малака, 1 ст. лыжка манных круп, 2 ст. лыжкі алею, 0,25 мускатнага арэха, соль, перац.

Шчупака ачысціць ад лускі, плаўнікоў, прамыць. Надрэзаць скуру вакол галавы і зняць яе ў напрамку хваста, хвост адрэзаць. Калі пры зняцці скуры будзе недзе пашкодзана, зашыць гэтыя месцы. Аддзяліць мякаць рыбы ад костак. З костак і галавы зварыць булён. Мякаць рыбы разам з булкай, замочанай у малацэ, і абсмажанай на алеі цыбуляй прапусціць праз мясарубку, дадаць жаўткі, манныя крупы, малако, перац, соль, мускатны арэх, добра перамяшаць.

Атрыманым фаршам запоўніць скуру шчупака. На дно рондаля пакласці скрылькі морквы, бурака і цыбулі, зверху - фаршыраваную рыбу, усё заліць булёнам і варыць на невялікім агні каля гадзіны.

Гатовую рыбу ўпрыгожыць зеленню пятрушкі або зялёнай салатай і памідорамі, нарэзанымі кружкамі.

КАРП З КІСЛА-САЛОДКАЙ ПАДЛІЎКАЙ

1 кг карпа, 1 цыбуліна, 1 карань пятрушкі, 1 морква, лаўровы ліст, соль.

Для падліўкі: 2 ст. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі разынак, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2,5 шклянкі булёну, 1 г цытрынавай кіслаты, цукар.

Карпа ачысціць, прамыць, нарэзаць кавалкамі, пакласці ў рондаль, дадаць нарэзаныя цыбулю, моркву і пятрушку, лаўровы ліст, пасаліць, заліць вадой і тушыць у духоўцы да гатоўнасці.

Пасераваную на масле муку развесці булёнам, у якім тушыўся карп, дадаць тамат-пюрэ, таксама пасераваны на масле, цытрынавую кіслату, размяшаць, добра праварыць, затым працадзіць. Пакласці ў падліўку перабраныя і прамытыя разынкi, давесці да кіпення, заправіць цукрам і сметанковым маслам.

РЫБА Ў КАПУСЦЕ

600 г рыбнага філе, 50 г белага хлеба, 700 г капусты, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 шклянкі смятаны (рэдкай), перац, зелень, соль.

Філе рыбы прамыць, нарэзаць кавалкамі, прапусціць праз мясарубку разам з размочаным у вадзе або малаце і злёгка адціснутым белым хлебам і абсмажанай цыбуляй, дадаць соль, перац, перамяшаць. На падрыхтаваныя, як для галубцоў, капустныя лісты раскласці рыбы фарш, загарнуць іх у выглядзе канвертаў, пакласці ў жароўню, заліць смятанай, дадаць соль і паставіць тушыць у духоўку.

Пры падачы на стол пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі або кропу.

КАРП, ТУШАНЫ З ЦЫБУЛЯЙ

1 кг карпа, 3 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка мукі, 2 ст. лыжкі воцату, 1 ст. лыжка цукру, 4 цыбуліны, перац чорны і духмяны гарошкам, лаўровы ліст, гваздзіка, соль.

Карпа ачысціць ад лускі, выдаліць плаўнікі і вантробы, прамыць, нарэзаць кавалкамі, пасыпаць іх соллю, перцам, укачаць у муку і абсмажыць на алеі.

З галоў і плаўнікоў зварыць булён. Злёгка абсмажыць на алеі нашаткаваную цыбулю палову яе пакласці ў жароўню, дадаць гваздзіку, лаўровы ліст, перац чорны і духмяны, воцат і цукар. На гэтыя прадукты пакласці кавалкі рыбы, пасыпаць яе цыбуляй, якая засталася, заліць булёнам і паставіць тушыць у духоўку.

ТРУБАЧКІ РЫБНЫЯ

500 г рыбы, 3 яйкі, 0,5 шклянкі зялёнай цыбулі, 1 ст. лыжка зелені, 3 ч. лыжкі смятаны, 1 ст. лыжка мукі, 3 ст. лыжкі молатых сухароў, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, перац, алей для фрыццюру, соль.

Філе шчупака, акуня або траскі прамыць, нарэзаць тонкімі пласточкамі, адбіць кожны, пасыпаць соллю і перцам. Вараныя яйкі пасячы, зялёную цыбулю, пятрушку або кроп дробна парэзаць, перамяшаць са смятанай, пасаліць.

На кавалачак філе пакласці атрыманы фарш, загарнуць трубачкай, укачаць у муку, змачыць у яйку, абсыпаць сухарамі, падсмажыць у вялікай колькасці разагрэтага алею, затым паставіць у духоўку на 2-3 хвіліны.

Пры падачы на стол паліць трубачкі разагрэтым сметанковым маслам. Рыбныя трубачкі можна есці і халоднымі.

РЫБА Ў БЛІНЦАХ

1 кг рыбы, 1 шклянка мукі, 2 яйкі, 2 шклянкі малака, 1 ч. лыжка цукру, 4 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі сухароў, соль.

Падрыхтаванае філе рыбы без скуркі і костак нарэзаць тонкімі пласточкамі, пасаліць, абсмажыць на масле, пакласці на падсмажаны бок выпечанага з мукі, малака, яйка, солі і цукру блінца, загарнуць яго ў выглядзе канверта, змазаць яйкам, пасыпаць молатымі сухарамі і абсмажыць на масле да румянага колеру, паставіць на 5-7 хвілін у духоўку.

МЯСНЫЯ СТРАВЫ

МЯСА З ЯБЛЫКАМІ, ЗАПЕЧАНАЕ Ў МАЛОЧНЫМ СОЎСЕ

800 г ялавічыны, 5-6 яблыкаў, 1 ст. ложка мукі, 1,5 шклянкі малака, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.

Мяса адварыць і разрэзаць на тонкія кавалкі. Муку падсмажыць да светла-жоўтага колеру, развесці гарачым малаком і праварыць 7-10 хвілін на невялікім агні, пасаліць. Ачышчаныя ад скуркі, асяродка яблыкі нарэзаць тонкімі скрылькамі.

На дно змазанай маслам патэльні пакласці скрылькі яблыкаў, потым уперамешку з яблыкамі кавалкі мяса, заліць падрыхтаваным соўсам, апырсаць распушчаным маслам і запячы ў духоўцы.

ПЯЧЭНЯ ПА-ЖЫТОМІРСКУ

500 г свініны, 100 г сала, 1 кг бульбы, 3 цыбуліны, 2 морквы, 40 г сушаных грыбоў, 3 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 3-5 зубкоў часнаку, перац, лаўровы ліст, соль.

Свініну нарэзаць кавалкамі, пасаліць, злёгка абсмажыць і патушыць да напаўгатоўнасці з таматам-пюрэ. Бульбу і моркву нарэзаць кубікамі, абсмажыць на сале, перамяшаць з нарэзанымі кольцамі сырой цыбуляй, заправіць соллю і перцам. Грыбы адварыць, дробна нарэзаць.

Падрыхтаваныя агародніну і свініну сляямі пакласці ў рондаль, пачынаючы і заканчваючы агароднінай, заліць грыбным булёнам, пакласці зверху нарэзаныя грыбы, лаўровы ліст і тушыць да гатоўнасці. Перад падачай на стол пасыпаць дробна нарэзаным часнаком, даць пастаяць 3-4 хвіліны пад накрыўкай.

ДУШАНІНА З НЫРКАМІ

600 г мяса, 200 г нырак, 2 ст. лыжкі здору, 1 морква, 1 пятрушка, 1 цыбуліна, перац, лаўровы ліст, зелень, соль.

Мяса аддзяліць ад костак, нарэзаць вялікімі кавалкамі, абсмажыць да румянага колеру разам з нарэзанымі морквай, пятрушкай і цыбуляй. На дно чыгунка або жароўні пакласці кавалачкі мяса, прамытыя, абвараныя кіпенем і нарэзаныя ныркі, абсмажанае мяса, лаўровы ліст, соль, перац, уліць вадку (каб пакрыла мяса) і паставіць тушыць у духоўку.

Гатовую душаніну нарэзаць, раскласці на талеркі, зверху пакласці ныркі, паліць сокам, у якім тушылася мяса, пасыпаць змельчанай зеленню.

ЯЛАВІЧЫНА Ў СМЯТАНЕ

1 кг ялавічыны, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 карань пятрушкі з зеленню, 2 шклянкі смятаны, 2 ст. лыжкі здору, соль, перац, лаўровы ліст.

Мяса цэлым кавалкам абсмажыць з усіх бакоў да румянага колеру, пакласці ў жароўню, дадаць нарэзаныя моркву, пятрушку і цыбулю, а таксама лаўровы ліст, соль і перац, заліць булёнам або вадой і тушыць пад накрыўкай амаль да поўнай гатоўнасці. Затым уліць смятану і яшчэ трохкі патушыць.

Гатовую ялавічыну нарэзаць кавалкамі. Булён са смятанай і карэннем, у якім яна тушылася, працерці праз сіта і давесці да кіпення. Пры падачы на стол кавалкі мяса паліць атрыманай падліўкай, пасыпаць дробна нарэзанай зеленню пятрушкі.

ПЯЧЭНЯ З БАРАНІНЫ

500 г бараніны, 80 г сала, 1 ст. ложка здору, 5 зубкоў часнаку, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка тамату-пюрэ, 1 шклянка фасолі, 1 цыбуліна, перац, зелень, соль.

Бараніну, з якой выдалены косткі, нашпігаваць салам, нацерці тоўчаным з соллю часнаком, абсмажыць на здоры да ўтварэння светла-карычневай скарынкі, пакласці ў рондаль, заліць булёнам або вадой і тушыць да гатоўнасці.

Пасераваную муку развесці сокам, у якім тушылася бараніна, дадаць булён, соль, перац, праварыць. Гэтай падліўкай заліць бараніну. Паставіць рондаль на агонь і давесці да кіпення.

Загадзя замочаную фасолю зварыць, адвар зліць. Дробна нарэзаную цыбулю абсмажыць на масле, дадаць тамат-пюрэ, смажыць яшчэ 2-3 хвіліны, развесці адварам ад фасолі (0,5 шклянкі), даць закіпець, змяшаць з фасолляй, пасаліць і добра прагрэць.

Тонка нарэзаную бараніну падаць разам з запраўленай фасолляй, паліць падліўкай, пасыпаць змельчанай зеленню.

СВІНІНА, ТУШАНАЯ З КАПУСТАЙ І ЯБЛЫКАМІ

500 г свініны, 1 кг капусты, 200 г яблыкаў, 3 ст. лыжкі здору, 2 цыбуліны, соль.

Мяса цэлым кавалкам пасаліць, абсмажыць на здоры і нарэзаць невялікімі кавалачкамі. Капусту нашаткаваць, перацерці з соллю, дадаць здор, уліць трошкі вады і патушыць. Затым змяшаць з пасераванай цыбуляй і ачышчанымі яблыкамі, нарэзанымі скрылькамі. У жароўню або рондаль пакласці сляямі тушаную капусту і свініну, заліць булёнам або вадой і тушыць яшчэ 30-40 хвілін пад накрыўкай.

СВІНІНА З ГАРОХАМ І АГАРОДНІНАЙ

500 г свініны, 1 шклянка гароху, 0,5 шклянкі смятаны, 0,5 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ст. лыжка мукі, 2 ст. лыжкі здору, 2 цыбуліны, 2 морквы, 1 карань пятрушкі, лаўровы ліст, перац, соль.

Мяса нарэзаць невялікімі кубікамі, пасаліць, абсыпаць мукой і абсмажыць да румянага колеру. Гарох перабраць, прамыць і варыць у несалёнай вадзе да напаўгатоўнасці. Моркву, цыбулю, карань пятрушкі дробна нарэзаць, перамяшаць з перцам, соллю і лаўровым лістом.

Жароўню змазаць здорам, пакласці палову падрыхтаванай агародніны, затым абсмажаную свініну, на яе гарох, зверху - астатнюю агародніну, заліць булёнам або вадой, патушыць 20-25 хвілін, пасля чаго заліць смятанай, змешанай з таматам-пюрэ, і паставіць у духоўку на 10 хвілін.

СВІНІНА З ЧАРНАСЛІВАМ

600 г свініны, 250 г чарнасліва, 80 г чэрствай булкі, 3 ст. лыжкі здору або сметанковага масла, 0,5 ст. лыжкі цукру, 1 ст. лыжка воцату, духмяны перац, лаўровы ліст, соль.

Прамытую свініну цэлым кавалкам (без костак) абсмажыць на здоры або сметанковым масле да ўтварэння румянай скарынкі. Перакласці мяса ў рондаль, дадаць воцат, духмяны перац, соль, лаўровы ліст, ваду і тушыць да гатоўнасці пад накрыўкай.

Прамыты чарнасліў зварыць, выняць костачкі, затым працерці праз сіта, дадаць расцёртую чэрствую булку, падсмажаную на масле або здоры, цукар і сок, у якім тушылася мяса, давесці да кіпення.

Свініну нарэзаць тонкімі кавалкамі, заліць падліўкай з чарнасліва.

ЗАПЯКАНКА З МЯСА І БУРАКОЎ

500 г мяса, 1 кг буракоў, 1 яйка, 4 ч. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі маргарыну, 1 ст. лыжка сухароў, соль, перац.

Мяса прапусціць праз мясарубку. Буракі зварыць, абабраць, змяльчыць на тарцы.

Падрыхтаваныя мяса і буракі змяшаць з яйкам, мукой, соллю і перцам, выкласці на змазаную маргарынам і пасыпаную сухарамі патэльню, апырскаць растопленым маргарынам і запячы ў духоўцы.

Падаць запяканку са смятаным соўсам з хрэнам.

ШПУНДРА (СВІНАЯ ГРУДЗІНКА З БУРАКАМІ)

500 г свіной грудзінкі, 1,5 ст. лыжкі топленага сала, 700 г буракоў, 3 цыбуліны, 1 шклянка бурачнага квасу, 1 ст. лыжка мукі, соль.

Нарэзаную невялікімі кавалачкамі свіную грудзінку абсыпаць мукой, падсмажыць разам з цыбуляй, перакласці ў рондаль, перамяшаць з нарэзанымі кавалачкамі буракамі, заліць бурачным квасам (гл. «Першыя стравы») і тушыць да гатоўнасці.

КЕНДЗЮХ

1 свіны страўнік, 500 г грудзінкі, 200 г свініны (мякаць), 2 яйкі, 2 цыбуліны, соль, перац.

Свіны страўнік старанна прамыць. Свіную грудзінку без касцей нарэзаць маленькімі кавалачкамі, змяшаць з прапушчаным праз мясарубку мясам, яйкамі, нашаткаванай цыбуляй, соллю і перцам. Падрыхтаваным фаршам начыніць страўнік, зашыць яго і

запячы ў духоўцы.

ЗАВІВАНЕЦ ПА-УЖГАРАДСКУ

500 г мякаці ялавічыны, 100 г сала, 1 ст. ложка топленага сала, 3 яйкі, 1 салёны агурок, 1 буйная бульбіна, 2 ст. лыжкі мукі, 0,5 ч. лыжкі чорнага молатага перцу, соль.

Нарэзаць мяса плоскімі кавалкамі велічынёй з далоню (можна выкарыстаць паўфабрыкаты - антрэкоты), ачысціць ад плевак, адбіць, пасаліць, пасыпаць перцам. На кожны кавалак мяса пакласці кавалачкі салёнага агурка, крутога яйка і нарэзаную сяломкай бульбу, згарнуць рулетам, перавязаць ніткай, абмазаць сырым яйкам, укачаць у муку.

Абсмажыць завіванцы ў топленым сале, перакласці ў рондаль, заліць вадой, якая кіпіць, або булёнам і тушыць да гатоўнасці.

Падаць з бульбай, паліўшы соўсам, які ўтварыўся пры тушэнні.

СЕЧАНІКІ

600 г мяса (мякаць), 2-3 ст. лыжкі здору, 2 ст. лыжкі сухароў, 4 яйкі, 2 цыбуліны, соль, перац.

Падрыхтаванае мяса прапусціць праз мясарубку. Нарэзаную саломкай цыбулю абсмажыць, убіць у яе яйкі і, памешваючы, згатаваць рэдкую яечню. Пасля ахаладжэння змяшаць яе з сечаным мясам, заправіць соллю, перцам, прапусціць праз мясарубку.

З атрыманага фаршу сфармаваць круглыя сечанікі, укачаць у сухары, абсмажыць з абодвух бакоў і паставіць у духоўку на 10 хвілін.

МЯСА СЕЧАНАЕ Ў СМЯТАНЫМ СОЎСЕ

400 г мяса без костак, 100 г сала, 1 ст. ложка мукі, 3 ст. лыжкі смятаны, 1 шклянка булёну або вады, соль.

Падрыхтаванае мяса прапусціць праз мясарубку, дадаць нарэзанае дробнымі кавалачкамі сала, абсмажанае з цыбуляй, перамяшаць. Абсыпаць фарш мукой і, перамяшваючы, абсмажыць на вялікім агні, затым уліць булён або ваду і праварыць. У канцы прыгатавання дадаць смятану і соль.

СЕЧАНІКІ ТУШАНЫЯ З НАЧЫНКАЙ З ХРЭНУ

500 г мяса, 100 г беллага хлеба, 0,5 шклянкі малака, 2 цыбуліны, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі мукі, 4 ст. лыжкі цёртага хрэну, 1,5 шклянкі смятаны, соль.

Прамытае і нарэзанае невялікімі кавалачкамі мяса прапусціць праз мясарубку, дадаць размочаны ў малацэ і адціснуты белы хлеб, нарэзаную і абсмажаную цыбулю, перамяшаць і яшчэ раз прапусціць праз мясарубку. Цёрты хрэн злёгка падсмажыць, змяшаць з 2 сталовымі лыжкамі смятаны.

Пры фармаванні сечанікаў начыніць іх хрэнам, абсыпаць мукой і падсмажыць. Затым заліць смятанай і тушыць у духоўцы каля 10 хвілін.

Падаць сечанікі з бульбяным пюрэ і паліць смятанай, у якой яны тушыліся.

МЯСА СЕЧАНАЕ, ТУШАНАЕ З БАКЛАЖАНАМІ І ПАМІДРАМІ

500 г фаршу, 1,5 кг баклажанаў, 750 г памідораў, 2 ст. лыжкі мукі, 4 ст. лыжкі сметанковага масла (маргарыну), 2 цыбуліны, соль, перац.

Фарш з ялавічыны і свініны змяшаць з нашаткаванай і злёгка абсмажанай цыбуляй, дадаць перац, соль, добра перамяшаць і абсмажыць на масле.

Баклажаны абмыць, нарэзаць кружкамі, пасаліць з абодвух бакоў і даць паляжаць. Затым прамыць, пасыпаць перцам, укачаць у муку і падсмажыць да светла-карычневага колеру.

Памідоры злёгка абсмажыць, працерці праз друшляк і пасаліць.

У рондаль або жароўню пакласці радамі баклажаны і мяса, заліць працёртымі памідорамі і тушыць пад накрыўкай 15-20 хвілін.

СТРАВЫ СА СВОЙСКАЙ ПТУШКІ

САЛАТА З КУРЫЦЫ, РЫСУ І АГАРОДНІНЫ

250 г курынага мяса (мякаць), 0,5 шклянкі рысу, 2 салодкія перцы, 1 агурок, 1 памідор, 6-8 ст. лыжак маянэзу, зелень пятрушкі.

Мякаць варанай курыцы, печаны салодкі перац, свежы агурок нарэзаць саломкай, памідор - скрылькамі. Падрыхтаваныя прадукты, вараны рассыпісты рыс і дробна нарэзаную зелень перамяшаць і заправіць маянэзам.

АЛАДКІ КУРЫНЫЯ

500 г курынага мяса (мякаці), 60 г белага хлеба, 1,5 шклянкі малака, 2 яйкі, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.

Пасля кулінарнай апрацоўкі курынай тушкі зрэзаць з яе мякаць, прапусціць праз мясарубку разам з размочаным у малацэ чэрствым белым хлебам, старанна расцерці, дадаць яечныя жаўткі, соль, развесці малаком, перамяшаць, увесці ўзбітыя бялкі. Гэтую напавувадку масу класці лыжкай на патэльню з разагрэтым маслам і смажыць з абодвух бакоў да румянага колеру.

Падаючы на стол, аладкі паліць распушчаным маслам.

КУРАНЯТЫ, НАЧЫНЕННЫЯ СУХАРАМІ

1 кг куранят, 2 яйкі, 2 шклянкі молатых пшанічных сухароў, 0,5 шклянкі малака, 200 г сметанковага масла, 1 ст. лыжка змельчанай зелені кропу і пятрушкі, 1 шклянка смятаны, соль.

3/4 молатых сухароў, узятых для прыгатавання стравы, змяшаць з яйкамі, 1 ст. лыжкай масла, малаком, змельчанай зеленню, дадаць соль. Гэтай масай начыніць падрыхтаваных куранят, зашыць, змазаць маслам і смажыць у жароўні з разагрэтым маслам, увесь час пераварочваючы і паліваючы сокам і тлушчам. За 8-10 хвілін да заканчэння смажання абсыпаць куранят сухарамі, якія засталіся, і працягваць смажыць, але ўжо не пераварочваючы.

Гатовых куранят перакласці на блюда. У жароўню, у якой яны смажыліся, уліць смятану, давесці да кіпення. Гэтай падліўкай паліць куранят.

КУРЫЦА, ТУШАНАЯ З ГАЛУШКАМІ

1 курыца (1 кг), 1 морква, 1 цыбуліна, 1 яйка, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 400 г мукі, соль.

Апрацаваную і абмытую курыную тушку разрэзаць на невялікія кавалкі, пасаліць, абсмажыць на масле, пакласці ў рондаль, дадаць моркву, нарэзаную кубікамі, змельчаную цыбулю, заліць вадой і тушыць да гатоўнасці.

З мукі, яйка, вады і солі з дабаўленнем масла замясіць цеста, раскачаць яго ў пласт таўшчынёй 0,5 см, нарэзаць у выглядзе квадрацікаў памерам 1,5x1,5 см і зварыць у падсоленай вадзе або булёне.

Гатовыя галушкі адкінуць на рэштата, пакласці ў рондаль разам з кавалкамі курыцы і тушыць яшчэ 10-15 хвілін (лепш у духоўцы).

ІНДЫЧКА, ТУШАНАЯ СА СВЕЖАЙ КАПУСТАЙ

1 кг індычкі, 1 кг капусты, 1 цыбуліна, 4-5 памідораў, 150 г тлушчу, соль, перац.

Падрыхтаваную індычку разрубіць на порцыі. Нашаткаваную капусту пасаліць, перацерці, пасыпаць чырвоным молатым перцам, перамяшаць з дробна нарэзанай цыбуляй, атрыманую сумесь падзяліць на дзве часткі. Адную частку пакласці ў шырокі рондаль, на яе - кавалкі індычкі і зноў капусту. Зверху - нарэзаныя кружкамі памідоры, тлушч, уліць вадку (каля 1,5 шклянкі). Тушыць на слабым агні, пакуль не выпарыцца вадкасць.

Індычку падаць разам з капустай.

ІНДЫЧКА З РЫСАМ

1 індычка сярэдняй велічыні, 1 шклянка рысу, 0,5 шклянкі разынак, 150 г сметанковага масла, 2 яйкі, соль.

Рыс адварыць да нападгатоўнасці, прамыць халоднай вадой, абсушыць, перамяшаць з прамытымі рызінкамі, сырымі яйкамі, дадаць масла, соль. Падрыхтаваную індычку начыніць рысам, зашыць, пакласці ў жароўню або на бляху, паліць маслам і смажыць у духоўцы 1,5-2,5 гадзіны, перыядычна паліваючы сокам і тлушчам, у якім яна смажыцца.

ШЫЙКА ГУСІНАЯ З НАЧЫНКАЙ

1 гусіная шыйка, 0,5 шклянкі ячных круп, вантробы (пячонка, сэрца, страўнік), цыбуліна, 1 ст. ложка шмальцу, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль.

Ячныя крупы, папярэдне замочаныя ў гарачай вадзе для набухання, змяшаць з прамытымі, дробна парэзанымі і падсмажанымі на шмальцы пячонкай, страўнікам, сэрцам і цыбуляй, дадаць астатні шмалец, соль, перац, перамяшаць, уліць трошкі булёну.

Акуратна знятую гусіную шыйку прамыць, запоўніць падрыхтаваным фаршам, зашыць з абодвух канцоў, пакласці ў чыгунны посуд, абсмажыць на масле, затым давесці да гатоўнасці ў духоўцы.

КАТЛЕТЫ ПА-КІЕЎСКУ

400 г курынага філе, 150 г сметанковага масла, 1 яйка, 100 г сухароў, тлушч для смажання, соль.

З падрыхтаванай тушкі курыцы зняць скурку з філейнай часткі, выразаць вялікае (з косткай) і малое філе, выдаліць плеўкі і сухажылле, злёгка адбіць, каб атрымаўся слой аднолькавай таўшчыні. Калі ў вялікім філе ёсць проразі, закрыць іх кавалачкамі малага філе.

На сярэдзіну вялікага філе пакласці кавалак халоднага сметанковага масла прадаўтаватай формы, загарнуць краі, надаць катлеце грушападобную форму. Катлету пасаліць, змачыць у яйку, укачаць у сухары і смажыць у вялікай колькасці тлушчу (фрыцюры), затым паставіць на 2-3 хвіліны ў духоўку.

Катлеты смажацца непасрэдна перад падачай на стол.

СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ

ТОЎЧАНКА

300 г бульбы, 100 г фасолі, 1 цыбуліна, 2 ст. лыжкі маку, 2 ч. лыжкі цукру, соль, перац, зелень.

Мак замачыць у гарачай вадзе, затым расцерці або патаўчы ў ступцы. Папярэдне замочаную фасолю адварыць. Бульбу абабраць, зварыць. Цёплую фасолю і бульбу, падрыхтаваны мак, змельчаную цыбулю, нарэзаную зелень пятрушкі, перац, цукар, соль расцерці да ўтварэння аднароднай масы.

Перад тым як падаць на стол, тоўчанку ахаладзіць.

ГАЛУШКІ БУЛЬБЯНЫЯ

500 г бульбы, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі мукі, 2 ст. лыжкі молатых сухароў, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, соль, перац.

Зварыць бульбу ў лупінах, абабраць прапусціць праз мясарубку, дадаць муку, яйкі, соль, перац, добра перамяшаць. З бульбяной масы сфармаваць невялікія галушкі, апусціць у падсоленую вадку, якая кіпіць, варыць на малым агні 15 хвілін.

Гатовыя галушкі пакласці ў сатэйнік, апырскаць распушчаным маслам, абсыпаць падсмажанымі на масле сухарамі і прагрэць у духоўцы.

ЛЕЖНІ БУЛЬБЯНЫЯ

600 г бульбы, 200 г кіслай капусты, 500 г цыбулі, 100 г сала, 4 яйкі, 2 ст. лыжкі мукі, 0,5 шклянкі смятаны, соль, перац.

Бульбу абабраць, зварыць, прапусціць праз мясарубку, дадаць муку, яйкі, перамяшаць. Палову бульбяной масы выкласці на змазаную салам бляху, разраўняць, пакласці тушаную капусту, запраўленую цыбуляй, абсмажанай на сале, і перцам, закрыць другой часткай бульбяной масы, апырскаць растопленым салам і запячы ў духоўцы.

Перад падачай на стол разрэзаць на кавалкі, падаць са смятанай.

СЕЧАНІКІ КАПУСНЫЯ

1,5 кг капусты, 60 г белага хлеба, 0,5 шклянкі малака, 4 яйкі, 4 ст. лыжкі молатых сухароў, 0,5 шклянкі смятаны, алей для смажання, соль.

Капусныя лісты аддзяліць ад храпкі, апусціць у ваду, якая кіпіць, адкінуць на рэштата, пачакаць, пакуль сцячэ вада. Затым пасячы, дадаць малако, патушыць, ахаладзіць. Змяшаць капусту з замочаным адціснутым белым хлебом, яйкамі, прапусціць праз мясарубку, пасаліць, перамяшаць.

З капуснай масы сфармаваць сечанікі, змазаць іх яйкамі і ўкачаць у сухары. Смажыць у таўстастеннай патэльні на алеі.

Пры падачы на стол паліць сечанікі смятанай.

КАПУСТА ЦВЯТНАЯ, СМАЖАНАЯ Ў ЦЕСЦЕ

1 кг цвятной капусты, 1 шклянка мукі, 0,75 шклянкі малака, 2 яйкі, алей для смажання, соль.

Цвятную капусту раздзяліць на суквецці, адварыць у падсоленай вадзе. Змяшаць муку, жаўткі, частку малака і соль, развесці рэштай малака да кансістэнцыі густой смятаны, увесці ўзбітыя бялкі.

Суквецці цвятной капусты абмакваць у цеста, пасля чаго смажыць у кіпячым алеі.

ПІННІК З МОРКВЫ

1 кг морквы, 4 яйкі, 1 шклянка малака, 1 ст. лыжка цукру, 1 шклянка молатых сухароў, 1,5 ст. лыжкі сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, соль.

Моркву аскрэбці, дробна парэзаць і патушыць з малаком і маслам, затым змяшаць з размочанымі ў малаце сухарамі, ахаладзіць. Падрыхтаваную моркву прапусціць праз мясарубку, дадаць расцёртыя з цукрам жаўткі, соль, увесці ўзбітыя бялкі, выкласці ў змазаны маслам сатэйнік і запячы ў духоўцы.

Піннік падаць са смятанай.

САЛАТА З БУРАКОЎ, ФАСОЛІ І ЯБЛЫКАЎ

1 бурак, 2 яблыкі, 3 ст. лыжкі алею, 0,5 ст. лыжкі воцату, соль, перац.

Бурак зварыць, абабраць, нарэзаць кубікамі, дадаць вараную фасолю і нарэзаныя кубікамі яблыкі. Заправіць салату алеем, воцатам, соллю і перцам.

ІКРА З БУРАКОЎ

600 г буракоў, 4 цыбуліны, 0,5 шклянкі алею, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 2 ч. лыжкі цукру, соль, чорны молаты перац.

Буракі абабраць, змяльчыць на буйной тарцы, падсмажыць на алеі, дадаць дробна нарэзаную абсмажаную цыбулю, тамат-пюрэ, соль, цукар, перац, перамяшаць і тушыць 10-15 хвілін. Ахаладзіць, выкласці ў салатніцу, упрыгожыць зеленню.

ПАМІДОРЫ СА СКВАРАНЫМ САЛАМ

1 кг памідораў, 250 г сала, 300 г белага хлеба, соль, перац.

Нарэзанае тонкімі скрылькамі сала падсмарыць на патэльні з абодвух бакоў і перакласці ў іншую пасудзіну. На гарачую патэльнію, дзе скварылася сала, пакласці тонкія квадратныя лустачкі белага хлеба без скарынкі і абсмажыць яго да залацістага колеру. Разрэзаныя папалам памідоры злёгка адціснуць, пасыпаць соллю і перцам і таксама абсмажыць.

На сярэдзіну талеркі пакласці падсмажаны хлеб, на яго - скваркі, а наўкола - абсмажаныя памідоры.

КАШКА З БАКЛАЖАНАЎ

1 кг баклажанаў, 1-2 цыбуліны, 2 зубкі часноку, 100 г памідораў, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка змельчанай зелені, соль, перац.

Баклажаны спячы ў духоўцы, зняць скурку. Мякаць расцерці драўлянай (не металічнай) лыжкай, дадаць пасечаную цыбулю, нарэзаную кубікамі мякаць памідораў. Заправіць

алеем, соллю, перцам, дробна нарэзанай зеленню кропу і пятрушкі, усё добра перамяшаць. Пакласці ў кашку змельчаны часнок.

ІКРА З БАКЛАЖАНАЎ З ЯБЛЫКАМІ

1 кг баклажанаў, 200 г яблыкаў, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі алею, 1 ст. лыжка цукру, 0,5 ст. лыжкі воцату, соль, перац.

Баклажаны спячы ў духоўцы, зняць скурку. Мякаць падсмажыць на алеі. Палавіну цыбулі нашаткаваць і абсмажыць, другую надраць на тарцы ў сырым выглядзе.

Падрыхтаваныя баклажаны змяшаць з цыбуляй, дадаць ачышчаныя цёртыя яблыкі, заправіць соллю, цукрам, алеем, воцатам і перцам.

ПЕРАЦ, ФАРШЫРАВАНЫ МЯСАМ І РЫСАМ

1 кг салодкага перцу, 500 г мяса, 3 ст. лыжкі рысу, 2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, перац, зелень, соль.

Для падліўкі: 1 ст. лыжка мукі, 0,5 шклянкі смятаны, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 шклянкі булёну, соль.

Перац прамыць, выдаліць пладаножкі і насенне, абліць кіпенем, даць сцячы вадзе.

Падрыхтаванае мяса прапусціць праз мясарубку, дадаць злёгку абсмажаную цыбулю, гатаваны рыс, соль, перац, усё добра перамяшаць. Напоўніць стручкі падрыхтаваным фаршам, шчыльна адзін да аднаго паставіць у жароўню начынкай уверх.

Пасераваную муку развесці булёнам, дадаць смятану, тамат-пюрэ, соль, лаўровы ліст, размяшаць, давесці да кіпення, заліць перац і тушыць у духоўцы да гатоўнасці.

Пры падачы на стол стручкі перцу паліць падліўкай, у якой яны тушыліся, пасыпаць змельчанай зеленню пятрушкі.

ІКРА З КАБАЧКОЎ

1 кг кабачкоў, 3 цыбуліны, 2 ст. лыжкі алею, 0,75 шклянкі тамату-пюрэ, 0,5 ст. лыжкі воцату, 2-3 зубкі часнаку, соль, перац.

У прамытых і абабраных кабачкоў выдаліць асяродак з насеннем. Нарэзаць кавалачкамі, абсмажыць на алеі, змяшаць з нашаткаванай абсмажанай цыбуляй, пакласці ў рондаль, дадаць тамат-пюрэ, соль і патушыць. Падрыхтаваную масу ахаладзіць, прапусціць праз мясарубку, заправіць воцатам, алеем, перцам і дробна нарэзаным часнаком.

КАБАЧКІ, СМАЖАНЫЯ Ў ЦЕСЦЕ

1 кг кабачкоў, 1 шклянка мукі, 2 яйкі, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, 0,75 шклянкі малака, соль.

Кабачкі прамыць, абабраць, выдаліць асяродак з насеннем, нарэзаць кружкамі, абліць іх кіпенем.

Змяшаць муку, частку малака, жаўткі, соль, развесці рэштай малака да кансістэнцыі густой смятаны, увесці ўзбітыя бялкі.

Падрыхтаваныя кабачкі абмакваць у цеста і смажыць на масле да румянага колеру, затым паставіць на 5-7 хвілін у духоўку.

ГАРБУЗ ТУШАНЫ

1 кг гарбуза, 0,75 шклянкі малака, 1 ст. лыжка мукі, 1,5 ст. лыжкі сметанковага масла, 3 ч. лыжкі цукру, 1 ст. лыжка змельчанай зелені, соль.

Невялікія кавалачкі ачышчанага гарбуза пакласці ў пасудзіну з кіпячым малаком і тушыць да напайгатоўнасці. Дадаць падсушаную муку, змешаную з маслам, цукар, соль, зелень пятрушкі і тушыць да гатоўнасці.

АЛАДКІ З ГАРБУЗА І БУЛЬБЫ

0,5 кг гарбуза, 0,5 кг бульбы, 2 ст. лыжкі мукі, 2 яйкі, 0,5 шклянкі смятаны, алей для смажання, соль.

Ачышчаны гарбуз і сырую бульбу надраць на тарцы, дадаць муку, яйкі, соль, добра перамяшаць. Смажыць аладкі на алеі з абодвух бакоў.

Падаць на стол са смятанай.

СТРАВЫ З МУКІ

ВАРЭНІКІ

Варэнікі - надзвычай пашыраная страва з мукі ва ўкраінскай кухні. Іх гатуюць з прэснага цеста без дражджэй двума спосабамі.

Першы: з мукі, солі, яек і вады, як мага больш халоднай (летам ахаладзіць у льядоўні), замясіць цеста сярэдняй гушчынні.

Другі: 1/3 колькасці вады, прадугледжаную па рэцэпту, закіпяціць. Кіпенем заварыць муку, старанна перамяшаць, уліць рэшту вады (пакаёвай тэмпературы), дадаць яйкі, соль і замясіць цеста так, каб яно злёгка адставала ад рук. Затым даць цесту пастаяць 40 хвілін - для высыявання.

Гатовае цеста раскачаць таўшчынёй 1-1,5 мм, разрэзаць на квадраты 5x5 см (з іх лепяць трохвугольныя варэнікі, складваючы процілеглыя вуглы квадрата) або выразаць тонкай шклянкай (для напаяўкруглых варэнікаў).

Начынку трэба класці ў цэнтр квадрата (кружка), прычым не больш за 1 ч. лыжку, каб не вельмі нацягваць цеста.

Падрыхтаваныя варэнікі апускаць у падсоленую ваду, варыць, пакуль яны не ўсплывуць на паверхню, пасля чаго выняць шумоўкай, паліць растопленым маслам, злёгка патрасці, каб яны пакрыліся тлушчам і не зліпліся.

Каб прыгатаваць цеста для варэнікаў, трэба ўзяць 3 шклянкі мукі, 1-2 яйкі, 0,5 ч. лыжкі солі, 0,5-0,75 шклянкі вады.

ВАРЭНІКІ З ТВАРАГОМ

700 г тварагу, 2 яйкі, 1 шклянка смятаны, 2-3 ст. лыжкі цукру, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль.

Свежы тварог прапусціць праз мясарубку або працерці праз сіта, дадаць яйкі, цукар, соль, усё старанна расцерці да аднароднай масы. Атрыманай масай начыніць варэнікі.

Гатовыя варэнікі паліць маслам, можна дасыпаць цукрам, асобна падаць смятану.

ВАРЭНІКІ З БУЛЬБАЙ

1 кг бульбы, 3 цыбуліны, 4 ст. лыжкі алею, перац, соль.

Аббраную бульбу зварыць, патаўчы, змяшаць з нашаткаванай цыбуляй, падсмажанай на алеі, дадаць соль, перац.

Перад падачай на стол паліць гарачым алеем.

ВАРЭНІКІ З ПЕЧАННЮ І САЛАМ

600 г печані, 100 г сала, 3 цыбуліны, 2 ст. лыжкі маргарыну, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Печань, з якой выдалены плеўкі, адварыць, прапусціць праз мясарубку разам з адвараным салам, дадаць падсмажаную цыбулю, перац, соль, перамяшаць.

ВАРЭНІКІ З ЛІВЕРАМ

1 кг ліверу, 3 цыбуліны, 1 ст. лыжка маргарыну, 1 ст. лыжка сметанковага масла, соль, перац.

Сэрца і лёгкае нарэзаць невялікімі кавалкамі, пакласці ў рондаль, уліць ваду і тушыць пад накрыўкай да гатоўнасці. Затым лівер прапусціць праз мясарубку, змяшаць з дробна парэзанай падсмажанай цыбуляй.

Варэнікі паліць распушчаным сметанковым маслам.

ВАРЭНІКІ З КАПУСТАЙ

1 кг свежай або 900 г кіслай капусты, 2 цыбуліны, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 ст. лыжка цукру, 1,5 ст. лыжкі тамату-порэ, 2 ст. лыжкі алею, соль, перац.

Свежую капусту дробна парэзаць, кіслую адціснуць, патушыць са сталовай лыжкай алею, дадаўшы тамат-пюрэ, ваду або булён, змяшаць з пасераванымі пятрушкай і морквай, заправіць перцам, цукрам і соллю, трошкі падсмажыць, каб капусная начынка падсохла. Варэнікі з капустай падаць з падсмажанай цыбуляй, паліўшы маслам, у якім яна смажылася.

ВАРЭНІКІ З ФАСОЛЯЙ І ГРЫБАМІ

200 г фасолі, 2 ст. лыжкі здору, 2 цыбуліны, 100 г сушаных грыбоў, молаты чырвоны перац, соль.

Папярэдне замочаную фасоллю адварыць, працерці праз сіта або прапусціць праз мясарубку, дадаць змельчаную падсмажаную на здоры цыбулю, тонка нарэзаныя вараныя грыбы, перац, соль, усё перамяшаць.

ВАРЭНІКІ З ВІШНЯМІ АБО ЧАРЭШНЯМІ

4 шклянкі вішань або чарэшань, 1 шклянка цукру.

3 вішань або чарэшань выняць костачкі, мякаць пакласці ў шклянны ці эмаліраваны посуд, перасыпаць цукрам, даць пастаяць, пакуль не ўтварыцца сок, зліць яго, а сухімі ягадамі начыніць варэнікі.

Костачкі заліць 1 шклянкай вады (прычым 6-7 костачак растаўчы), паварыць. Адвар працадзіць, дадаць цукар, давесці да кіпення, ахаладзіць, змяшаць з вішнёвым сокам і падаць да варэнікаў.

ВАРЭНІКІ СА СВЕЖЫМІ СЛІВАМІ

700 г свежых сліў, 0,5 шклянкі цукру.

Слівы, з якіх выдалены костачкі, дробна парэзаць, перасыпаць цукрам, даць пастаяць 25-30 хвілін, пасля чаго зліць сок. Ягады выкарыстаць для начынікі, а сокам паліць гатовыя варэнікі.

ВАРЭНІКІ СА СВЕЖЫМІ ЯБЛЫКАМІ

800 г яблыкаў, 0,5 шклянкі цукру, 0,25 шклянкі мёду або 2-3 ст. лыжкі цукру.

Спелыя мяккія яблыкі ачысціць ад скуркі, выдаліць асяродак з насеннем. Нарэзаць саломкай, перасыпаць цукрам, даць пастаяць 15 хвілін, пасля чаго начыніць імі варэнікі. Пры падачы на стол паліць мёдам або пасыпаць цукрам.

ВАРЭНІКІ З МАКАМ

1,5 шклянкі маку, 0,5 шклянкі цукру, 1 ч. лыжка зацукраванага мёду (або 2 ч. лыжкі павідла).

Мак заліць кіпенем, добра прамыць, затым заліць кіпенем у другі раз і даць пастаяць 10-15 хвілін, увесь час падаграваючы ваду, але не даючы ёй закіпець. Ваду зліць, мак абсушыць ручніком, каб у ім не засталася вады (інакш начынка не атрымаецца), расцерці. Расцёрты мак змяшаць з цукрам і мёдам (можна павідлам) і працягваць расціраць яшчэ 5 хвілін. Атрыманую аднародную масу раскласці на падрыхтаванае цеста, хутка зляпіць варэнікі і адразу апусціць іх у кіпячую ваду, інакш цеста распаўзецца.

ГАЛУШКІ

Галушкі даволі простыя па прыгатаванню. Гэтую тыпова хатнюю ежу гатуюць з пшанічнай і грэцкай мукі, манных круп, з мукі і бульбы, мукі і тварагу і г.д. Цеста для галушак раскачваюць таўшчынёй ад 0,5 да 1,5 см, наразаюць з яго квадраты або «раменьчыкі», даюць паляжаць 20-40 хвілін, затым апускаюць у кіпячую падсоленую ваду, малако або булён.

ГАЛУШКІ ПШАНІЧНЫЯ ЗДОБНЫЯ

3 шклянкі пшанічнай мукі, 2 яйкі, 0,3 шклянкі вады, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль.

У горцы прасеянай мукі зрабіць ямку, уліць у яе ваду, дадаць 1 ст. лыжку сметанковага масла, узбітыя з соллю яйкі і замясіць цеста больш крутое, чым для варэнікаў, даць яму

пастаяць пад ручніком 15-20 хвілін. Раскачаць цеста таўшчынёй 0,5 см, нарэзаць невялікімі квадратамі і варыць у падсоленай вадзе каля 10 хвілін.

Гатовыя галушкі пакласці на патэльню з разагрэтым маслам, страсянуць, злёгка абсмажыць і падаць са смятанай.

Пшанічныя галушкі ядуць таксама са скваркамі, вяндрлінай, нарэзанай дробнымі кубікамі. Для гэтага звараныя галушкі трэба перамяшаць з вяндрлінай і растопленым салам, прагрэць 3-5 хвілін.

ГАЛУШКІ ГРЭЦКІЯ

2 шклянкі грэцкай мукі, 0,5 шклянкі вады, 1 яйка, 2 цыбуліны, 100 г сала, соль.

У грэцкую муку дадаць ваду, яйка, соль, замясіць цеста і раскачаць яго таўшчынёй 0,5 см, нарэзаць квадратныя галушкі.

Сала і цыбулю дробна нарэзаць, падсмажыць у сатэйніку да залацістага колеру, уліць 3 шклянкі вады, дадаць соль, закіпяціць, засыпаць галушкі, варыць каля 30 хвілін.

Галушкі падаць на стол разам з адварам.

ГАЛУШКІ БУЛЬБЯНЫЯ

500 г бульбы, 2 яйкі, 1-2 ст. лыжкі мукі, 3 ст. лыжкі сметанковага масла, соль.

Бульбу зварыць, абабраць, працерці, пасаліць, дадаць 1 ст. лыжку масла, муку, яйкі, добра размяшаць. Чайнай лыжкай аддзяляць ад масы невялікія галушкі і апускаць у падсоленую ваду, якая кіпіць. Варыць 6-7 хвілін.

Гатовыя галушкі падаць са сметанковым маслам як асобную страву або як гарнір да булёну.

ГАЛУШКІ ТВАРОЖНЫЯ

600 г тварагу, 0,5 шклянкі мукі, 4 яечныя бялкі, 0,5 шклянкі смятаны, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1,5 ст. лыжкі цукру, соль.

Адціснуць тварог прапусціць праз мясарубку, дадаць растопленае масла, муку, цукар, узбітыя бялкі, усё добра расцерці. Атрыманае цеста раскачаць жгутом дыяметрам 1,5 см і нарэзаць з яго галушкі даўжынёй 1,5 см. Варыць у падсоленай вадзе 15 хвілін.

Падаць са смятанай.

ГАЛУШКІ З МАННЫХ КРУП

1,5 шклянкі манных круп, 1,5 шклянкі малака, 1,5 ст. лыжкі сметанковага масла, цэдра з 0,5 шт. цытрыны, 2 яйкі, 1 ст. лыжка цукру, соль.

У рондаль ўліць малака, давесці яго да кіпення, усыпаць манныя крупы і размешваць, пакуль маса не пачне адставаць ад сценак рондаля. Ахаладзіць, дадаць цукар, яйкі, соль, цёртую цытрынавую цэдру і размяшаць. Чайнай лыжкай аддзяляць ад цеста маленькія галушкі і апускаць у кіпячую ваду. Калі галушкі ўсплывуць, даць ім пакіпець яшчэ некалькі хвілін на слабым агні.

Гатовыя галушкі пакласці ў рондаль з разагрэтым маслам, страсянуць і падаць на стол.

ГАЛУШКІ ЯБЛЫЧНЫЯ

1 кг яблыкаў, 3 шклянкі мукі, 0,75 шклянкі малака, 4 яйкі, 1 ст. лыжка цукру, 75 г сметанковага масла, соль.

Ачышчаныя яблыкі нарэзаць тонкімі скрылькамі, змяшаць з малаком, узбітымі і расцёртымі з цукам, яйкамі, соллю. Паступова ўсыпаючы ў гэту сумесь невялікімі порцыямі муку, замясіць цеста. Чайнай лыжкай браць кавалачкі цеста з яблычнымі скрылькамі і апускаць у кіпячую, злёгка падсоленую ваду. Варыць галушкі да таго часу, пакуль яблычная начынка не пранікне ў цеста.

Падаць галушкі з растопленым сметанковым маслам.

БУЦКІ З МЁДАМ АБО СМЯТАНАЙ

1 шклянка мукі, 3,5 ст. лыжкі малака, 1 яйка, 0,5 ч. лыжкі соды, 1,5 ст. лыжкі сметанковага масла, 3 ст. лыжкі мёду або 4 ст. лыжкі смятаны, соль.

З мукі, малака, яек і пітной соды замясіць цеста, раскачаць яго таўшчынёй 2-2,5 мм, нарэзаць невялікімі кавалачкамі. Два процілеглыя канцы кожнага кавалачка зляпіць, каб выраб быў падобны на вушка.

Падрыхтаваныя буцкі апусціць у кіпячую падсоленую ваду, варыць каля 15 хвілін, затым выняць шумоўкай і перакласці ў сатэйнік з добра разагрэтым маслам, злёгка абсмажыць. Буцкі падаць з мёдам або смятанай.

ЛЯМІШКА З САЛАМ

2 шклянкі грэцкай мукі, 0,75 шклянкі вады, 100 г сала, соль.

Грэцкую муку злёгка абсмажыць у духоўцы, усыпаць у рондаль і заварыць падсоленым кіпенем да гушчыні вязкай кашы. Сала нарэзаць саломкай, абсмажыць, змяшаць з заваранай мукой. Атрыманую масу перакласці ў змазаную растопленым салам форму і запячы ў духоўцы (20-25 хвілін).

Лямішку падаваць толькі гарачай.

ПАМПУШКІ ГРЭЦКІЯ З ЧАСНАКОМ

300 г грэцкай мукі, 10 г дражджэй, 0,75 шклянкі вады, 4 ст. лыжкі алею, 0,5 галоўкі часнаку, соль.

З грэцкай мукі, дражджэй, солі і вады замясіць крутое цеста, паставіць яго на 1,5-2 гадзіны ў цёплае месца, каб падышло. Затым сфармаваць з цеста пампушкі (маленькія булачкі дыяметрам 3 см), апусціць іх у кіпень і варыць, пакуль не ўсплывуць. Гатовыя пампушкі перакласці ў рондаль і перамяшаць з часнаком, расцёртым з соллю і алеем.

ПАМПУШКІ ПШАНІЧНЫЯ З ЧАСНАКОМ

400 г пшанічнай мукі, 20 г дражджэй, 0,75 шклянкі вады, 1 ст. лыжка цукру, 2-3 ст. лыжкі алею, соль.

Для падліўкі: 1 галоўка часнаку, 2 ст. лыжкі алею, 0,5 шклянкі квасу-сыраўцу або вады, соль.

З 1/4 мукі, цукру, солі і разведзеных у цёплай вадзе дражджэй замясіць густое цеста, даць яму падысці ў цёплым месцы. У цеста пакласці рэшту мукі, алею, добра вымесіць і зноў даць падысці. З гатовага цеста сфармаваць пампушкі памерам з грэцкі арэх і выпечы іх у духоўцы.

У расцёрты з соллю часнок дадаць алею, квас-сыравец (гл. «Першыя стравы») або гатаваную ахалоджаную ваду, размяшаць, паліць пампушкі перад падачай на стол.

ВЫРАБЫ З САЛОДКАГА ЦЕСТА (украінскія народныя ласункі)

ВЕРГУНЫ

Вергуны - кандытарскія вырабы з бездражджавога цеста нахштальт хрушчоў, куды ўваходзяць пшанічная мука, масла, яйкі, цукар, іншы раз малочныя прадукты - малако, смятана або вяршкі і ў якасці абавязковай дабаўкі спірт (ром, каньяк, гарэлка) або воцат. Ад хрушчоў, што гатуюцца ў Рассіі, вергуны адрозніваюцца значна большай колькасцю яек, у іх менш кладуць цукру і смажаць толькі на здоры. Цеста для вергуноў даволі крутое, раскачваюць яго таўшчынёй 2-3 мм, наразаюць палоскамі шырынёй 2,5 см, даўжынёй 10-12 см. Палоскі складваюць, пераплятаюць, а канцы злучаюць. Цеста можна нарэзаць і палоскамі адвольнай формы. Вергуны апускаюць у кіпячы здор і абсмажваюць 1-2 хвіліны - да залацістага колеру. Трэба мець не менш за 750 г здору, які разаграюць у нізкай і шырокай пасудзіне. Гатовыя вергуны выкладваюць на блюда, пасыпаюць цукровай пудрай.

ВЕРГУНЫ ПРОСТЫЯ

3 шклянкі мукі, 0,5 шклянкі смятаны, 3 жаўткі, 1 ст. лыжка цукру, 2 ст. лыжкі рому або каньяку.

Жаўткі расцерці з цукрам, дадаць смятану, ром. Усыпаючы патроху мукі, замясіць даволі крутое цеста. Пра тое, як нарэзаць і абсмажыць вергуны, гл. вышэй.

ВЕРГУНЫ КІЕЎСКІЯ

2,5 шклянкі мукі, 3 яйкі, 3 ст. лыжкі цукру, 3 ст. лыжкі малака, 100 г сметанковага масла, 0,5 ст. лыжкі рому, 12 шт. горкага міндалю.

Яйкі ўзбіць разам з цукрам, уліць растопленае масла, ром, малако, пакласці змельчаны міндаль, перамяшаць. Дадаючы патроху муку, замясіць цеста.

ВЕРГУНЫ ВАЛЫНСКІЯ

2 шклянкі мукі, 5 яек, 2,5 ст. лыжкі алею, 2 ст. лыжкі цукру.

Яйкі змяшаць з алеем, усыпаць муку і вымешваць цеста не менш за 30 хвілін, інакш яго цяжка будзе раскачаць.

ВЕРГУНЫ КАНАТОПСКІЯ

1,5 шклянкі мукі, 2 яйкі, 1 ст. лыжка цукру, 0,5 шклянкі малака, 0,5 цытрыны.

Яйкі расцерці з цукрам, дадаць малако, расцёртую цэдру і сок цытрыны, усыпаць муку, замясіць цеста. Накрыць яго сурвэткай на 10 хвілін, пасля чаго цеста раскачаць.

ВЕРГУНЫ ЛЬВОЎСКІЯ

2 шклянкі мукі, 4 жаўткі, 100 г сметанковага масла, па 1 ст. лыжцы цукру, воцату, рому або спірту.

Жаўткі, цукар, масла, ром, воцат змяшаць, усыпаць муку і замясіць цеста. Гатовыя вергуны пасыпаць цукровай пудрай.

ШУЛІКІ МЯДОВЫЯ З МАКАМ

2 шклянкі мукі, 4 ст. лыжкі малака, 1 яйка, 1 ст. лыжка мёду, 50 г сметанковага масла, 1 ст. лыжка маку, 0,5 ч. лыжкі соды.

Для падліўкі: 3 ст. лыжкі маку, 0,5 шклянкі мёду, 0,25 шклянкі гатаванай вады.

Яйкі расцерці з мёдам, дадаць прамыты і запараны мак (гл. «Варэнікі з макам»), малако, масла, соду, усыпаць муку і замясіць крутое цеста. Раскачаць яго таўшчынёй 2-3 мм, пакласці на бляху, накалоць відэльцам і выпечы ў духоўцы.

Мак заліць кіпенем, даць добра набухнуць, абсушыць сурвэткай і расцерці, паступова падліваючы (па 1 ч. лыжцы) гатаваную ваду. У падрыхтаванае макавае малако ўліць мёд, увесць час памешваючы, і развесці гатаванай вадой.

Атрыманай падліўкай заліць дробна наламаныя кавалачкі выпечанага шуліка, перамяшаць, даць пастаяць.

КОРЖЫКІ БАТУРЫНСКІЯ

2 шклянкі мукі, у тым ліку і на падсыпку, 1 яйка, 2 ч. лыжкі цукру, 50 г сметанковага масла, 0,5 ч. лыжкі соды.

3 мукі, яйка, масла, цукру, соды замясіць крутое цеста, раскачаць яго таўшчынёй 0,5 см, надрэзаць квадратамі, кожны накалоць відэльцам, пасля чаго выпечы ў духоўцы. Гатовы корж ахаладзіць, разламаць па надрэзах на квадраты, заліць макавым малаком (гл. «Шулікі мядовыя з макам»).

САЛАЖЭНІКІ ЯБЛЫЧНЫЯ

1,5 шклянкі мукі, 1 шклянка вяршкоў, 1 шклянка цукру, 2 яйкі, 200 г сметанковага масла, 500 г яблыкаў, 2 ч. лыжкі сухой цытрынавай цэдры (або цэдра з дзвюх цытрынаў).

Вяршкі, расцёртае з цукрам сметанковае масла (100 г), жаўткі, змельчаную цытрынавую цэдру добра перамяшаць, усыпаць муку і замясіць рэдкае цеста для блінцоў. Перад самай выпечкай дадаць у цеста невялікую колькасць узбітых бялкоў. Выпечы 4 аднолькавыя блінцы.

Ачышчаныя ад скуркі і асяродка яблыкі дробна нарэзаць, пасыпаць цукрам, дадаць сметанковае масла і патушыць да мяккасці. Гэтымі яблыкамі начыніць блінцы, пакласці па дзве трубочкі на патэльню (адна на адну), заліць узбітымі бялкамі і запячы ў духоўцы.

ПАПУШНІК ПРОСТЫ

6 шклянак мукі, 2 шклянкі малака, 12 яек, 100 г сметанковага масла, 1 шклянка цукру, ванілін.

2 шклянкі мукі заварыць гарачым малаком і старанна размяшаць, каб не было камячкоў. Калі цеста астыне, пакласці расцёртыя да белага колеру яйкі, усыпаць муку, што засталася, і добра вымесіць, дадаўшы ў канцы распушчанае масла, цукар, ванілін. Цеста выкласці ў змазаныя маслам формы да паловы іх вышыні і паставіць у цёплае месца. Калі цеста падыдзе, формы паставіць у гарачую духоўку прыкладна на 1,5 гадзіны.

ПАПУШНІК ПАДОЛЬСКІ

7 шклянак мукі, 2 шклянкі вяршкоў, 50 г дражджэй, 1 яйка, 4 жаўткі, 2 шклянкі цукру, 0,5 шклянкі топленага масла.

У гарачыя вяршкі ўсыпаць частку мукі, дадаць гарачае масла і расцерці, каб не было камячкоў. Пасля таго як маса астыне, уліць у яе разведзеныя ў цёплых вяршках дрожджы, пакласці яйка, перамяшаць, даць падняцца, затым дадаць расцёртыя да белага колеру жаўткі, цукар. Падсыпаючы патроху рэшту мукі, замясіць цеста, пакінуць на 2 гадзіны, каб падышло, затым выбіць (цеста павінна адставаць ад рук), перакласці ў форму да паловы яе вышыні, даць падысці і асцярожна паставіць у духоўку. Выпякаць каля гадзіны.

ПУХКЕНІКІ

1,5 шклянкі мукі, 1,5 шклянкі вады, 0,25 шклянкі цукру, 6 яек, 50 г сметанковага масла, 100 г здору, 100 г сочыва або павідла, 2 ч. лыжкі ванільнага цукру.

У ваду, якая кіпіць, пакласці масла, усыпаць муку, цукар, хутка размяшаць. Цеста ахаладзіць да тэмпературы 60°. Увесь час памешваючы, дадаць адзін за адным жаўткі, затым увесці ўзбітыя бялкі.

Кавалачкі заварнога цеста лыжкай апускаць у растоплены здор і абсмажваць да залацістага колеру.

Гатовыя пухкенікі пасыпаць ванільным цукрам, падаць гарачымі з сочывам або павідлам.

САЛОДКІЯ СТРАВЫ

УЗВАР З СУШАНЫХ ФРУКТАЎ

100 г сушаных груш, 100 г сушаных яблыкаў, 100 г сушаных вішань, 100 г сушаных сліў, 50 г разынак, 1 шклянка мёду або цукру, 1 л вады.

У гарачай вадзе распусціць цукар, даць яму пакіпець, зняць пену. У ачышчаны такім чынам сіроп пакласці спачатку грушы, праз 5 хвілін - яблыкі, яшчэ праз 5 хвілін - вішні, слівы і разынікі, перабраныя і добра прамытыя. Пасля таго як сухафрукты стануць мяккімі, узвар паставіць у халоднае месца настаяцца.

ХАЛАДНІК З ВІШАНЬ

600 г вішань, 0,75 шклянкі цукру, 2 шклянкі сталовага чырвонага віна, 0,5 шклянкі гатаванай вады, цытрынавая кіслата, гваздзіка, карыца.

Вішні перабраць, прамыць. З 1/4 часткі ягад выдаліць костачкі, рэшту вішань расціснуць разам з костачкамі, потым працерці праз сіта, перакласці ў чыстую пасудзіну, дадаць молатыя карыцу і гваздзіку, цукар, халодную гатаваную ваду, віно, цытрынавую кіслату і ачышчаныя ад костачак вішні. Усё добра перамяшаць і ахаладзіць.

ЧАРЭШНЯНКА

500 г чарэшань, 1 шклянка цукру, 0,5 шклянкі смятаны, 0,5 шклянкі мукі, 7 шклянак вады.

З перабраных і прамытых чарэшань выняць костачкі, мякаць пакласці ў рондаль, заліць вадой і варыць, пакуль ягады не разварацца. Пасля гэтага чарэшні разам з адварам працерці праз сіта, дадаць злёгка падсушаную муку, змешаную з цукрам, добра праварыць і заправіць смятанай.

Чарэшню падаць гарачай.

ПАВІДЛЯНКА

200 г павідла, 2 яйкі, 2 ст. лыжкі цукру, 40 г ядраў грэцкіх арэхаў, 2 ч. лыжкі сметанковага масла, 4 ст. лыжкі манных крупаў, 1 ст. лыжка мадэры або рому.

Сырыя жаўткі расцерці з 1 ст. лыжкай цукру, перамяшаць з расцёртым павідлам, дадаць мадэру або ром, манныя крупы і ўзбітыя бялкі. Атрыманую масу выкласці ў змазаную маслам форму, пасыпаць рэштай цукру, тоўчанымі арэхамі і запячы ў духоўцы.

ЖУРАВІННІК

1 шклянка журавін, 1 шклянка цукру, 4 ст. лыжкі манных крупаў, 3,5 шклянкі вады. Журавіны перабраць, прамыць, выціснуць сок. Жамерыны пакласці ў рондаль, заліць вадой і варыць каля 10 хвілін, працадзіць. Усыпаць у адвар цукар, манныя крупы і варыць іх да гатоўнасці. Затым ахаладзіць, уліць частку журавіннага соку і ўзбіць да ўтварэння пышнай аднароднай масы.

Пры падачы на стол журавіннік паліць сіропам, прыгатаваным з рэшты журавіннага соку і цукру.

ЛІННІК З АБРЫКОСАЎ

500 г абрыкосаў, 8 яечных бялкоў, 1 ч. лыжка сметанковага маргарыну, 1 ст. лыжка молатых сухароў, 1 шклянка вады, цытрынавая кіслата.

Прамытыя абрыкосы заліць вадой, варыць да мяккасці, затым працерці праз сіта. Атрыманую масу змяшаць з цукрам і цытрынавай кіслатай, дадаць узбітыя бялкі, выкласці ў форму або патэльню, падмазаную маргарынам і пасыпаную сухарамі, і запячы ў духоўцы.

БАБКА ЯБЛЫЧНАЯ

600 г яблыкаў, 4 яйкі, 0,5 шклянкі смятаны, 5 ст. лыжак цукру, 0,5 шклянкі мукі, 0,5 ч. лыжкі карыцы, 1 ч. лыжка сметанковага маргарыну.

Палову ачышчаных яблыкаў змяльчыць на тарцы, астатнія нарэзаць дробнымі кубікамі. Цукар расцерці з жаўткамі і смятанай, дадаць муку, карыцу, усё перамяшаць, увесці ўзбітыя бялкі. Атрыманую масу выкласці ў падмазаную маргарынам форму і выпечы ў духоўцы на невялікім агні.

БАБКА ВІШНЁВАЯ

500 г вішань, 5 яек, 6 ст. лыжак цукру, 1 ст. лыжка сухароў, 1 ч. лыжка маргарыну, 0,75 шклянкі мукі, 0,5 ч. лыжкі карыцы або бадзяну.

З прамытых вішань выняць костачкі, мякаць засыпаць 2 ст. лыжкамі цукру. Рэшту цукру расцерці з жаўткамі і смятанай, дадаць муку, карыцу або бадзян, добра перамяшаць, затым увесці ўзбітыя бялкі і пакласці падрыхтаваныя вішні. Масу выкласці ў падмазаную маргарынам і пасыпаную сухарамі форму і выпечы ў духоўцы на невялікім агні.

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