

## ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ

Польская кухня мае нямала агульнага з беларускай, расейскай, украінскай і летувіскай. І палякі, і беларусы лічаць сваімі нацыянальнымі стравамі жур і крупнік. Расольнік уваходзіць у асартымент першых страў у Польшчы і Расеі. З Беларусі прыйшлі ў польскую кулінарыю зразы. Папулярны ў палякаў чырвоны боршч называецца ўкраінскім. Ва ўсіх кухнях народаў-суседзяў ёсць галубцы, запазычаныя яшчэ ў XV стагоддзі беларускімі і ўкраінскімі паварамі ў туркаў і татар.

Польскай кухні ўласціва вялікая разнастайнасць першых страў: супы празрыстыя і загущаныя, без запраўкі і запраўленыя мукой, смятанай, вяршкамі, малаком, жаўткамі, супы з агуркоў і піва, цытрынаў і памідораў, малочныя і фруктовыя. У сувязі з тым што супы з'яўляюцца вадкай ежай, да іх прадугледжваюцца дапаўненні ў выглядзе бульбы, фасолі, каш, грэнак, вырабаў з варанага, смажанага і печанага цеста.

Багаты асартымент рыбных страў, але асаблівай прыхільнасцю карыстаецца селядзец.

Мясныя стравы гатуюцца з цяляціны, свініны, ялавічыны, свойскай птушкі. Не адмаўляюцца палякі і ад бараніны і каніны. Шырока выкарыстоўваюцца субпрадукты. Славутыя флякі гатуюць з рубца, чарніну - з гусіных вантроб і крыві.

Палякі любяць кашы, стравы з тварагу, як. Іх кухня славіцца мучнымі вырабамі - блінцамі, лазанкамі, аладкамі, пірагамі, тартамі, мазуркамі. Сярод салодкіх страў - фруктовыя салаты, пудынгі, кісялі, мусы, жэле, марозіва.

## ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

### ПРАЗРЫСТЫЯ СУПЫ

#### БУЛЁН З ЯЛАВІЧЫНЫ

500 г ялавічыны (грудзінка), 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 цыбуліна, соль, перац, лаўровы ліст.

Мяса памыць, заліць вадой, пасаліць, паставіць на агонь. Калі яно стане мяккім, апусціць аскрэбаныя і вымытыя моркву, пятрушку, сельдэрэй, дадаць падрум'яненую на знятым тлушчы змельчаную цыбулю, у канцы варкі дадаць перац і лаўровы ліст.

Булён працадзіць, падаць з клёцкамі (гл. «Дапаўненні да супоў»).

Мяса выкарыстаць для начынкi піражкоў, агародніну для салаты.

#### БУЛЁН З КУРЫЦЫ

1 курыца, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 цыбуліна, соль, перац.

Падрыхтаваную курыцу пакласці ў салёную вадку, якая кіпіць. У сярэдзіне варкі дадаць агародніну, падрум'яненую цыбулю.

Булён працадзіць, зняць з яго тлушч. Падаць з гарошкам з заварнога цеста (гл. «Дапаўненні да супоў»).

#### БУЛЁН З РЫБЫ

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

У падрыхтаванай рыбы адрэзаць галаву, хвост, плаўнікі, аддзяліць філе. З галавы, касцей, агародніны, падрум'яненай цыбулі і прыпраў зварыць булён, пасаліць, пакласці рыбу і давесці яе да гатоўнасці.

Працэдзаны булён падаць з лазанкамі (гл. «Дапаўненні да супоў»).

Рыбнае філе выкарыстаць для салаты, начынкi піражкоў і да т. п.

#### РАСОЛЬНІК

700 г мяса, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 цыбуліна, 1 карань сельдэрэю, 0,5 л агурочнага расолу, перац, лаўровы ліст.

З мяса, агародніны і прыпраў зварыць булён, працадзіць яго, змяшаць з агурочным расолам, пракіпаціць.

Падаць з грэнкамі, гарошкам з заварнога цеста або піражкамі (гл. «Дапаўненні да супоў»).

## СУПЫ ЗАГУШЧАНЫЯ БЕЗ ЗАПРАЎКІ

### КРУПНІК З ПРОСА

200 г мяса (не абавязкова), 100 г проса, 250 г агародніны (морква, карані пятарушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 250 г бульбы, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка змельчанай зелені, соль.

З мяса і агародніны зварыць булён. Асобна зварыць прамытае проса. Булён працадзіць, пакласці ў яго нарэзаную кубікамі бульбу. Калі яна будзе гатова, дадаць проса, масла, зелень.

### КРУПНІК ПОЛЬСКІ

200 г мяса (не абавязкова), 100 г ячных круп (не дробных), 10 шт. сушаных грыбоў, 250 г бульбы, 250 г агародніны (морква, карані пятарушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 2 ч. лыжкі сметанковага масла, зелень, соль.

З грыбоў, мяса і агародніны зварыць булён. Грыбы і агародніну нарэзаць саломкай, булён працадзіць. Ячныя крупы вымыць, заліць халоднай вадой і разварыць, дадаўшы 1 ч. лыжку масла.

Пакласці ў булён абабраную і нарэзаную кубікамі бульбу, зварыць, дадаць развараныя крупы, грыбы, агародніну, пасаліць. Заправіць крупнік маслам і змельчанай зеленню пятарушкі і кропу.

### ЖУР

100 г жытняй або аўсянай мукі, 0,5 л гатаванай цёплай вады.

Муку развесці вадой, уліць у шклянны або керамічны посуд, паставіць у цёплае месца для заквашвання. Гатовы жур мае кіславаты смак і прыемны пах, выкарыстоўваецца для прыгатавання розных першых страў.

### ЖУР НА МАЛАЦЭ

0,5 л журу, 0,5 л малака, 1 шклянка смятаны, 1 шклянка вады, соль.

У ваду, якая кіпіць, уліць жур, пракіпяціць, змяшаць з гатаваным малаком і смятанай.

Падаць з варанай бульбай, аблітай растопленым салам.

### ЖУР НА ВЭНДЖАНАЙ СВІНОЙ ГРУДЗІНЦЫ

200 г вэнджанай грудзінкі (або каўбасы), 250 г агародніны (морква, карані пятарушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 1,5 л вады, 1 зубок часнаку, соль.

З грудзінкі і агародніны зварыць булён, працадзіць яго. Грудзінку нарэзаць кубікамі. Жур уліць у булён, даць закіпець, пасаліць, пакласці грудзінку, расцёрты з соллю часнок.

Падаць з варанай бульбай, аблітай растопленым салам.

### ЧАРНІНА (СУП З ГУСІНАЙ КРЫВІ)

Вантробы і кроў гусі, 1,75 л вады, 250 г агародніны (морква, карані пятарушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 100 г сушаных сліў і яблыкаў, перац, воцат, лаўровы ліст, цукар, соль.

Гусіную кроў, каб не загусцела, размяшаць з адной лыжкай воцату. З вантроб, агародніны і прыпраў зварыць булён. Прыгатаваць лазанкі (гл. «Дапаўненні да супоў»). Сушафрукты вымыць, замачыць на некалькі гадзін, потым зварыць у гэтай жа вадзе.

Працэджаны булён змяшаць з крывёй, даць закіпець, пакласці адвараную агародніну, нарэзаную саломкай, заправіць соллю, цукрам, воцатам. У супавую міску пакласці падрыхтаваныя сухафрукты, лазанкі, нарэзаныя вантробы, заліць супам.

### СУП ГАРОХАВЫ З ЯЧНЫМІ КРУПАМІ

200 г вэнджанай грудзінкі, 200 г гароху, 80 г ячных круп, 250 г агародніны (морква, карані пятарушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 40 г сала, соль.

Загадзя намочаны гарох і ячныя крупы зварыць паасобку. З грудзінкі і агародніны зварыць булён, працадзіць яго. Пакласці ў булён працёрты гарох, дадаць крупы, заправіць соллю і растопленым салам.

## СУПЫ З ЗАПРАЎКАЙ

### КАПУСТА ПА-ПОЛЬСКУ

200 г свініны (або вэнджанай грудзінкі ці каўбасы), 400 г кіслай капусты, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 ст. ложка мукі, 40 г сала, соль, перац.

Мяса вымыць, заліць халоднай вадой, паставіць варыць. У сярэдзіне варкі пакласці падрыхтаваную агародніну, соль. Гатовы булён працадзіць. Капусту заліць кіпенем і паварыць да мяккасці, змяшаць з булёнам. Нашаткаваную цыбулю падсмажыць на сале, змяшаць з падрумяненай ў духоўцы мукой, развесці ахалоджаным булёнам, уліць у капусту, заправіць перцам, дадаць капусны расол, пракіпяціць.

Падаць з хлебам або варанай бульбай.

### СУП ГРЫБНЫ

30 г сушаных грыбоў, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 40 г тлушчу, 1 ст. ложка мукі, 1 ст. ложка змельчанага кропу, соль.

Грыбы старанна вымыць, заліць халоднай вадой, дадаць цыбуліну і паставіць варыць. У сярэдзіне варкі пакласці агародніну. Муку падрумяніць у духоўцы, змяшаць з разагрэтым тлушчам, развесці ахалоджаным грыбным булёнам да ўтварэння негустой аднароднай масы, уліць у працэджаны булён, дадаць нарэзаныя грыбы, соль, даць закіпець і заправіць дробна парэзаным кропам.

Грыбны суп падаць з ячнай кашай, клёцкамі, лазанкамі.

### СУП КМЕНАВЫ

200 г мяса, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 40 г тлушчу, 1,5 ст. лыжкі мукі, соль.

З мяса і агародніны з дабаўленнем кмену зварыць булён, працадзіць яго. Разагрэць тлушч, перамяшаць яго з падрумяненай у духоўцы мукой, развесці ахалоджаным булёнам, пракіпяціць, увесці ў гарачы булён.

Падаць суп з грэнкамі або клёцкамі.

### СУП З ПЯЧОНКІ

300 г цялячай або свіной пячонкі, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 50 г тлушчу, 1 ст. ложка мукі, 1 цыбуліна, 1 ст. ложка змельчанага кропу, соль, перац.

Ачышчаную і вымытую агародніну заліць вадой, якая кіпіць, пасаліць і варыць да мяккасці. Нарэзаную дробнымі кубікамі цыбулю абсмажыць на частцы тлушчу, зверху пакласці ачышчаныя ад плевак і вымытыя невялікія кавалачкі пячонкі, уліць некалькі лыжак вады і тушыць пад накрыўкай каля 10 хвілін. Пячонку астудзіць, прапусціць разам з цыбуляй праз мясарубку, змяшаць з працэджаным адварам, дадаць соль, перац, заправіць мучной запраўкай. Пракіпяціць, пасыпаць кропам.

Падаць з грэнкамі.

### БАРШЧОК

700 г мяса, 400 г буракоў, і морква, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 цыбуліна, 5 шт. сушаных грыбоў, 0,5 л бурачнага квасу, 1 зубок часнаку, лаўровы ліст, перац, соль, цукар.

Загадзя замочаныя грыбы і мяса вымыць, заліць вадой, пасаліць і варыць на слабым агні. У сярэдзіне варкі пакласці агародніну і падрумяненую цыбулю, у канцы - прыправы. Асобна зварыць ці спячы буракі, абабраць іх, надраць на буйной тарцы, пакласці ў працэджаны булён і пракіпяціць.

Баршчок заправіць бурачным квасам (гл. «Дапаўненні да супоў»), цукарам, часнаком, расцёртым з соллю.

Падаць з грэцкай кашай, крутымі яйкамі.

### СУП З МАЛАДЫХ БУРАКОЎ

300 г цяляціны, 400 г маладых буракоў з лістамі, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 1 ч. лыжка сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, 1 шклянка бурачнага квасу, 2 яйкі, 1 ст. лыжка мукі, 1 ст. лыжка зялёнай цыбулі, 1 ст. лыжка зелені, воцат, цукар, соль.

Мяса прамыць, заліць халоднай вадой, паставіць на агонь. У сярэдзіне варкі пакласці агародніну, соль. Гатовы булён працадзіць, заправіць мукой, разведзенай ахалоджаным булёнам, пракіпяціць, змяшаць са смятанай, бурачным квасам (гл. «Дапаўненні да супоў»).

Бурачнік старанна прамыць, нарэзаць саломкай, зварыць у невялікай колькасці вады, падкісленай воцатам (пад накрыўкай). Падрыхтаваны бурачнік, нарэзанае кубікамі мяса, пакласці ў булён, дадаць соль, цукар, воцат (або цытрынавую кіслату), пасыпаць змельчанымі зялёнай цыбуляй, кропам і пятрушкай.

Падаць з крутымі яйкамі, нарэзанымі чацвярцінкамі.

### СУП ЦЫТРЫНАВЫ

200 г цяляціны, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 120 г рысу, 1 ст. лыжка мукі, 1 шклянка смятаны, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1 цытрына, соль.

З мяса і агародніны зварыць булён. Асобна зварыць рассыпісты рыс. Булён працадзіць, заправіць мукой, разведзенай ахалоджаным булёнам, пракіпяціць, пасаліць, пакласці смятану, добра перамяшаць. Пакласці рыс і цытрыну, ачышчаную ад скуркі і нарэзаную тонкімі скрылькамі. Суп павінен мець кіславаты смак.

### СУП СА СВЕЖЫХ ГРЫБОЎ

400 г свежых грыбоў, 1 карань пятрушкі, 1 карань сельдэрэю, 1 морква, 2 цыбуліны, 1 ст. лыжка мукі, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. лыжка зелені, соль.

Ачышчаную і вымытую агародніну заліць кіпенню, пасаліць, варыць да мяккасці. Грыбы перабраць, старанна памыць, дробна парэзаць, зварыць у невялікай колькасці вады разам з цыбуляй, нарэзанай кружкамі. Калі грыбы будуць гатовы, уліць у іх адвар з агародніны, заправіць мукой, размешанай з часткай ахалоджанага адвару, даць закіпець, дадаць соль, перац, пакласці смятану, пасыпаць змельчанай зеленню кропу і пятрушкі.

Суп падаць з лазанкамі або клёцкамі (гл. «Дапаўненні да супоў»).

### СУП СА СВЕЖЫХ АГУРКОЎ

200 г мяса, 400 г свежых агуркоў, 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. лыжка мукі, 1 ст. лыжка зелені, соль.

З мяса і агародніны зварыць булён. Асобна зварыць у невялікай колькасці вады ачышчаныя і нарэзаныя дробнымі кубікамі агуркі. Змяшаць з працэджаным булёнам, заправіць мукой, разведзенай часткай ахалоджанага булёна, пракіпяціць. Дадаць смятану і рубленую зелень пятрушкі і кропу.

Падаць з грэнкамі або клёцкамі.

### СУП З ПАМІДОРАЎ

600 г ламідораў, 2 цыбуліны, 200 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 1 ч. лыжка сметанковага масла, 0,75 шклянкі смятаны, 1,5 л вады, цукар, соль.

У падсоленай вадзе зварыць агародніну. Асобна ў невялікай колькасці вады з маслам зварыць нарэзаныя памідоры разам з кружкамі цыбулі, працерці праз сіта, змяшаць з працэджаным адварам з агародніны. Заправіць мукой, разведзенай у 0,5 шклянкі ахалоджанага адвару, даць закіпець, дадаць соль, цукар, пакласці смятану.

Падаць з грэнкамі, ячнай кашай, рассыпістым рысам або гарошкам з заварнога цеста.

### СУП З ПІВА

1,5 л піва (светлага), 0,75 шклянкі смятаны, 2 сырыя жаўткі, 200 г тварагу, карыца, гваздзіка.

Піва з карыцай і гваздзікай давесці да кіпення, працадзіць. У гарачае піва ўліць смятану, размешаную з жаўткамі. Асобна падаць тварог.

## СУПЫ МАЛОЧНЫЯ І ФРУКТОВЫЯ

### СУП МАЛОЧНЫ З ХЛЕБАМ

250 г хлеба, 1 л малака, 1 ч. ложка сметанковага масла, 2 сырыя жаўткі, соль.

Хлеб нарэзаць кубікамі, падсушыць з маслам у духоўцы. Малако ўскіпяціць, перамяшаць з жаўткамі, заліць гэтай сумессю грэнкі.

### СУП «НІШТО»

1,25 л малака, 2 яйкі, 100 г цукру. 0,5 ч. лыжкі ванільнага цукру.

Ускіпяціць малако з ванільным цукрам. Бялкі, дасыпаючы цукар, узбіць у пену. Лыжкай класці пену на малако, пераварочваючы, зварыць яе, перакласці ў талерку. Жаўткі расцерці з рэштай цукру, змяшаць з малаком, заяць ім пену.

Суп падаць гарачым або халодным з рысам.

### ЦЕСТА СЕЧАНАЕ НА МАЛАЦЭ

120 г мукі, 1 яйка, 1,25 л малака, соль.

З мукі (100 г), яйка і вады замясіць крутое цеста, пасячы яго нажом або змяльчыць на тарцы, абсыпаць рэштай мукі. Пакласці ў салёную ваду, якая кіпіць, зварыць, працадзіць, заліць гарачым малаком.

### ХАЛАДНІК З ЯГАД

1 л кіслага малака (кефіру), 300 г ягад (суніцы, клубніцы, маліна), 0,5 шклянкі смятаны, 100 г цукру.

Ягады прамыць, працерці праз сіта. Кіслае малако перамяшаць са смятанай, пакласці працёртыя ягады і цукар, зноў перамяшаць.

Падаць з грэнкамі.

### СУП З МАЛІН І ЧОРНЫХ ПАРЭЧАК

250 г малін, 250 г парэчак, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ч. ложка крухмалу, 100-150 г цукру.

З перабраных і прамытых ягад выціснуць сок. Масу, якая засталася, заліць вадой, працадзіць, дадаць цукар, заправіць крухмалам, разведзеным ахалоджаным ягадным адварам. Змяшаць са смятанай і ягадным сокам.

Падаць з грэнкамі або з гарошкам з цеста.

### СУП СУНІЧНЫ

500 г суніц, 0,5 л вады, 2 сырыя жаўткі, 100-150 г цукру, 1 шклянка смятаны.

Суніцы спаласнуць у друшляку, расцерці з цукрам да ўтварэння аднароднай масы. Развесці халоднай гатаванай вадой, дадаць жаўткі, узбітыя са смятанай.

Суп падаць з грэнкамі.

### СУП СА СЛІЎ І РЭВЕНЮ

200 г сушаных сліў, 300 г рэвеню, 1 ст. ложка крухмалу, 1 шклянка смятаны, 100-150 г цукру, карыца, гваздзіка.

Напярэдадні замочаныя ў вадзе слівы зварыць, выняць костачкі.

Ачышчаны рэвень нарэзаць, разварыць, разам са слівамі працерці праз сіта. Працёртую масу змяшаць з адварам ад сліў і рэвеню, дадаць цукар, заправіць крухмалам, разведзеным ахалоджаным адварам, давесці да кіпення, пакласці смятану.

Падаць з лазанкамі або грэнкамі.

## ДАПАЎНЕННІ ДА СУПОЎ

### КЛЕЦКІ ПРОСТЫЯ

150 г мукі, 1 яйка, соль.

Прасеяную муку ўсыпаць у міску, убіць яйка, дадаць соль. Замясіць цеста, даліваючы ваду ў такой колькасці, каб цесту можна было надаць форму. Адбіваць цеста лыжкай, пакуль не з'явіцца бурбалкі. Аддзяляць чайнай лыжкай невялікія клецкі і апускаць іх у падсоленую ваду, якая кіпіць. Гатовыя клецкі выняць шумоўкай, абліць цёплай вадой, даць ёй сцячы, перакласці на талеркі і заліць супам.

### КЛЁЦКІ ЛІТЫЯ

1 ст. лыжка мукі, 1 яйка, соль.

Муку, яйка і соль размешваць да атрымання аднароднай масы. Адбіваць цеста, пакуль не з'явіцца бурбалкі. Праз невялікую адтуліну ўліваць у ваду або суп. Пакуль цеста варыцца, яго трэба перамешваць.

### ЛАЗАНКІ

100 г мукі, 1 яйка, соль, 1-2 ст. лыжкі вады.

У прасеяную муку ўбіць яйка, дадаць ваду, соль, замясіць крутое цеста, вельмі тонка раскачаць яго, падсушыць. Цеста пасыпаць мукой, скруціць даволі шырокай трубкай, нарэзаць палоскамі шырынёй у 1 см. Складзі 5-6 палосак разам і нарэзаць іх квадрацікамі, раскладзі на дошцы, пасыпаючы мукой. Апусціць лазанкі ў падсоленую ваду, якая кіпіць, зварыць пад накрыўкай, адцадзіць, абліць гарачай вадой. Гатовыя лазанкі заліць супам.

### ГРЭНКІ (КУБІКІ)

100 г чэрствай булкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла.

Булку нарэзаць кубікамі, пакласці на патэльнію з распущаным маслам, перамяшаць. Паставіць у духоўку, давесці да светла-залацістага колеру.

### ГРЭНКІ ДА ФРУКТОВЫХ СУПОЎ

0,5 батона, 1 яйка, 1 шклянкі малака, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка цукровай пудры.

Батон, з якога знята скарынка, нарэзаць лустачкамі таўшчынёй 1 см. Змяшаць малако з яйкам. У гэту сумесь апускаць лустачкі і адразу ж класці на патэльнію з разагрэтым маслам, абсмажыць з абодвух бакоў. Гарачыя грэнкі пасыпаць цукровай пудрай.

### ГАРОШАК З ЦЕСТА

120 г мукі, 1 яйка, 0,25 шклянкі малака, 0,25 шклянкі вады, 300 г лою або здору, 1 ст. лыжка цукровай пудры.

З мукі, яйка, малака і вады прыгатаваць цеста, як для бліноў. Ліць яго праз друшляк або шумоўку, увесь час устрэсваючы, каб шарыкі, падаючы ў гарачы тлушч, атрымліваліся правільнай формы. Калі гарошак падрумяніцца, выняць яго шумоўкай і гарачым пасыпаць цукровай пудрай.

### ГАРОШАК З ЗАВАРНОГА ЦЕСТА

100 г мукі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 0,5 шклянкі вады, 2 яйкі, соль.

Падсоленую ваду ўскіпяціць з маслам, усыпаць у яе прасеяную муку, хутка расцерці, каб не было камякоў. Посуд з цестам паставіць на слабы агонь і ўзбіваць, пакуль яно не стане гладкім, бліскучым. Трошкі ахаладзіць цеста, увесці ў яго яйкі і выбіваць да поўнага ахаладжэння. На змазаную маслам і пасыпаную мукой бляху выціскаць кандытарскім шпрыцам маленькія шарыкі. Выпякаць у гарачай духоўцы да залацістага колеру (каля 10 хвілін). У канцы прыгатавання зменшыць агонь, нават адчыніць духоўку, каб гарошак астываў паступова.

### КВАС БУРАЧНЫ

1 кг буракоў, 50 г жытняга хлеба, 2 л вады.

Буракі старанна вымыць, абабраць, нарэзаць скрылёчкамі, пакласці ў шклянны або керамічны посуд, заліць цёплай гатаванай вадой. Дадаць кавалачкі жытняга хлеба са скарынкай, накрыць паперай, пракалоўшы яе ў некалькіх месцах, паставіць у цёплае месца (18-20°). Праз 3-4 дні гатовы квас пераліць у бутэльку, закаркаваць іх, а буракі можна зноў заліць вадой.

## СТРАВЫ З МЯСА, СВОЙСКАЙ ПТУШКІ І СУБПРАДУКТАЎ

### ЦЯЛЯЦІНА АДВАРНАЯ З ЯБЛЫКАМІ

800 г цяляціны з косткамі, 1 кг кіслых яблыкаў, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. ложка мукі, 1 ч. ложка сметанковага масла, соль.

Мяса прамыць, заліць падсоленай гатаванай вадой, варыць на слабым агні пад накрыўкай. Калі мяса амаль гатова, пакласці прамытыя нарэзаныя яблыкі, разварыць іх. Мяса выняць, аддзяліць ад костак, нарэзаць кавалкамі. Булён з яблыкамі працерці праз сіта, заправіць яго мукой, падсмажанай на масле і разведзенай ахалоджаным булёнам, даць закіпець, дадаць смятану, соль.

У атрыманы соўс пакласці кавалкі мяса.

### ШНІЦЭЛЬ ЦЯЛЯЧЫ ПА-МІНІСТЭРСКУ

600 г цяляціны (мякаць), 50 г чэрствай булкі, 0,75 шклянкі малака, 1 яйка, 1 ст. ложка сметанковага масла, соль, перац.

Для паніроўкі: 1 ст. ложка мукі, 1 яйка, 2 ст. лыжкі здору, 80 г чэрствай булкі, 1 ст. ложка тоўчаных сухароў, тлушч для смажання.

Булку замачыць у малацэ, злёгка адціснуць, разам з мясам два разы прапусціць праз мясарубку. Дадаць яйка, распушчанае масла, соль, перац, старанна вымешаць да атрымання пышнай масы. Сфармаваць прамавугольныя шніцэлі таўшчынёй 1,5 см.

Чэрствую булку нарэзаць тонкімі прамавугольнікамі 2x1 см, змяшаць іх з тоўчанымі сухарамі. Шніцэлі ўкачаць у муку, запаніраваць у яйку, потым у сухарах, прыціснуць паніроўку рукамі. Смажыць на разагрэтым здоры да ўтварэння румянай скарынкі.

Падаць з агароднінай.

### ЗРАЗЫ ЦЯЛЯЧЫЯ АДБІЎНЫЯ

600 г цяляціны (мякаць), 2 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 40 г тлушчу, соль, перац.

Мяса прамыць, ачысціць ад плевак і нарэзаць наўскос упоперак валокнаў. Кожны кавалак адбіць, надаць яму круглую форму, пасаліць, абсыпаць мукой. Смажыць на добра разагрэтым тлушчы з абодвух бакоў да ўтварэння румянай скарынкі.

Укласці зразы адным слоём на дно рондаля адпаведнай велічыні, дадаць тлушч, які застаўся ад смажання, пакласці зверху нарэзаную кружкамі і абсмажаную цыбулю, уліць трошкі вады і тушыць на слабым агні да гатоўнасці. У канцы прыгатавання пасыпаць мяса рэштай мукі, заправіць соллю і перцам, праварыць.

Падаць зразы ў рондалі, у якім яны тушыліся.

### ЗРАЗЫ З ЯЛАВІЧЫНЫ ПА-ВАРШАЎСКУ

600 г ялавічыны (мякаць), 50 г молатых сухароў, 1 ст. ложка мукі, 2 ст. лыжкі здору, 1 ч. ложка сметанковага масла, 2 цыбуліны, соль, перац.

Памытае і ачышчанае ад плевак мяса разрэзаць упоперак валокнаў на 4 шырокія кавалкі, кожны добра адбіць. Цыбулю пакрышыць, змяшаць з маслам і тоўчанымі сухарамі, дадаць перац, соль, старанна вымешаць, каб атрымалася аднародная маса. Гэтай масай змазаць падрыхтаваныя кавалкі мяса, скруціць трубочкай, пасаліць, пасыпаць мукой, змацаваць драўлянай шпількай.

У шырокім рондалі добра разагрэць здор, абсмажыць у ім з усіх бакоў зразы. Дадаць вады і тушыць на слабым агні 1-1,5 гадзіны, у канцы прыгатавання абсыпаць зразы рэштай мукі, праварыць. Перад падачай на стол выняць драўляныя шпількі.

### ЗРАЗЫ З АГУРКАМІ

600 г ялавічыны (мякаць), 1 салёны агурок, 80 г салёнага сала, 1 ст. ложка гарчыцы, 3 ст. ложка смятаны, 1 ст. ложка мукі, соль, перац, 2 ст. ложка здору.

Падрыхтаванае мяса нарэзаць упоперак валокнаў шырокімі кавалкамі, адбіць. Салёны агурок без скуркі нарэзаць саломкай, гэтак жа нарэзаць сала. Кавалкі мяса змазаць гарчыцай, на кожны пакласці агуркі і сала, скруціць трубочкай, перавязаць яе ніткай. Пасаліць, укачаць у муку, абсмажыць на моцна разагрэтым здоры. Перакласці зразы ў сатэйнік, дадаць сок, што ўтварыўся пры смажанні, уліць трошкі вады і тушыць да гатоўнасці. У канцы тушэння дадаць смятану і давесці да кіпення.

Падаць зразы з бульбай або грэчкай кашай.

#### ЯЛАВІЧЫНА ТУШАНАЯ

700 г ялавічыны (выразка), 2 сушаныя грыбы, 1 цыбуліна, 40 г сала, 1 ст. ложка алею, 1 ст. ложка здору, 1 ст. ложка мукі, па 0,75 шклянкі воцату і вады, соль, духмяны перац.

Кавалак мяса памыць, заліць сталовым воцатам, змешаным з вадой, паставіць у халоднае месца. На наступны дзень выняць мяса з воцату, абцерці сурвэткай і нацерці алеем. Пасыпаць цыбуляй, нарэзанай кружкамі, накрыць і паставіць у халоднае месца яшчэ на 24 гадзіны, пасля гэтага цыбулю прыняць.

Сала нарэзаць брусочкамі, пасыпаць соллю і перцам. Гэтымі брусочкамі нашпігаваць мяса, нацерці яго соллю, абсыпаць мукой, абсмажыць з усіх бакоў на разагрэтым здоры. Мяса пакласці ў рондаль, дадаць змельчаныя сушаныя грыбы, уліць вады і тушыць пад накрыўкай 2-3 гадзіны.

Падаць халодным, нарэзаўшы шырокімі тонкімі кавалкамі.

#### ЯЛАВІЧЫНА ПА-ГУСАРСКУ

600 г мяса (мякаць), 60 г тлушчу, 1 ст. ложка мукі, 2 цыбуліны, 3 ст. ложка сухароў, 1 ч. ложка сметанковага масла, соль, перац.

Мяса цэлым кавалкам моцна адбіць, пасаліць, абсыпаць мукой, абсмажыць з усіх бакоў. Перакласці ў рондаль, уліць тлушч, што застаўся ад смажання, 0,75 шклянкі вады і тушыць на слабым агні да мяккасці.

Тоўчаныя сухары расцерці з маслам і змельчанай на дробнай тарцы цыбуляй, заправіць соллю і перцам. Мяса выкласці на дошку, нарэзаць наўскос тонкімі шырокімі кавалкамі, прычым кожны другі не адразаць да канца. У надрэзы пакласці начынку. Два кавалкі, якія ўтвараюць порцыю, прыціснуць адзін да аднаго. Порцыі мяса зноў пакласці ў рондаль і тушыць яшчэ 10 хвілін. У канцы прыгатавання дадаць муку і давесці да кіпення.

Мяса, залітае атрыманым соўсам, падаць з бульбай і кіслай капустай.

#### БІФШТЭКС ГАСПАДАРСКІ ПА-ПОЛЬСКУ

700 г ялавічыны (выразка), 3 ст. ложка здору, 2 цыбуліны, 1 ст. ложка мукі, 1 ч. ложка сметанковага масла, 4 яйкі, соль.

Памытае і ачышчанае ад плевак мяса разрэзаць упоперак валокнаў на 4 кавалкі. Кожны адбіць, злёгка пасячы нажом. Абсыпаць мукой, непасрэдна перад смажаннем пасаліць. Цыбулю парэзаць кружкамі і падрумяніць на здоры. Затым цыбулю зняць, здор моцна разагрэць і смажыць на ім біфштэкс па 3-4 хвіліны з кожнага боку такім чынам, каб зверху ўтварылася румяная скарынка, а ўсярэдзіне мяса заставалася ружовым.

Біфштэкс пакласці на патэльнію, паміж імі змясціць абсмажаную цыбулю, паставіць на некалькі хвілін у духоўку, каб прагрэць. Адначасова прыгатаваць на масле яечню - па адным яйку на порцыю мяса.

#### РЭБРЫ СВІНІЯ, ТУШАНЫЯ Ў КАПУСЦЕ

400 г свіных рэбраў з мясам, 1 качан капусты, 3 ст. ложка здору, 1 ст. ложка мукі, 2 цыбуліны, 2 ст. ложка тамату-пюрэ, соль, чырвоны перац.

Аддзяліць ад качана 16 капусных лістоў (па 2 на рабро), кінуць іх у кіпень, паварыць 5 хвілін, затым выняць, даць вадзе сцячы, адрэзаць сцябло. Рэбры пасаліць, пасыпаць перцам і абсмажыць на моцна разагрэтым здоры. Кожнае змазаць таматам, пакласці на капусныя лісты, дадаць трошкі абсмажанай да светла-залацістага колеру цыбулі, шчыльна загарнуць.



Падрыхтаваныя рэбры пакласці ў рондаль, уліць шклянку капуснага адвару і тушыць да гатоўнасці. У канцы тушэння заправіць мукой, соллю, перцам. Калі соўс атрымаецца густым, можна разбавіць яго адварам, даць закіпець.

### БІГАС

200 г свініны без костак, 150 г варанай каўбасы, 100 г вэнджанай грудзінкі, 50 г сала, 500 г свежай капусы, 500 г кіслай капусы, 4-5 шт. сушаных грыбоў, 1-2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, соль, цукар, перац, лаўровы ліст.

Загадзя замочаныя ў халоднай вадзе, добра прамытыя грыбы адварыць. Кіслую капусту дробна пасячы і патушыць да мяккасці з невялікай колькасцю вады. Свежую капусту нашаткаваць і таксама паварыць з невялікай колькасцю вады, пасаліць, перамяшаць з кіслай капустай.

Нарэзаць і падсмажыць сала і свініну, пакласці ў капусту, дадаць нарэзаныя каўбасу, грудзінку, вараныя грыбы, пасераваныя цыбулю і тамат-пюрэ, заправіць соллю, перцам, цукрам, лаўровым лістом і тушыць на слабым агні да гатоўнасці.

У бігас можна пакласці смажаную цяляціну, свойскую птушку, розныя каўбасы - чым больш відаў мясных прадуктаў, тым смачнейшы бігас. Яго можна прыгатаваць толькі з кіслай капусы.

### МАЗГІ ЦЯЛЯЧЫЯ АБО ЯЛАВІЧНЫЯ ПА-ПОЛЬСКУ

600 г мазгоў, 1 цыбуліна, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 жаўткі, 1 ст. лыжка змельчанай зелені пятрушкі, соль, перац, воцат.

Мазгі прамыць, ачысціць ад плевак, пакласці ў кіпячую падсоленую ваду з воцатам (на 1 л вады 3 ст. лыжкі воцату), варыць 3-5 хвілін. Асцярожна выняць шумоўкай, абсушыць, астудзіць, нарэзаць дробнымі кубікамі, дадаць дробна парэзаную падсмажаную на масле да светла-залацістага колеру цыбулю, сырыя жаўткі, соль, перац, перамяшаць, пасыпаць зеленню пятрушкі і падаць на стол.

### ФЛЯКІ (РУБЦЫ) ПА-ВАРШАЎСКУ

1 кг ялавічнага рубца, 400 г ялавічыны, 400 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 60 г тлушчу, 1 ст. лыжка мукі. 50 г сыру, соль, перац, мускатны арэх.

Зварыць з мяса булён, частку адліць, ахаладзіць. Старанна ачышчаны і прамыты рубец заліць вадой, паставіць на агонь. Калі вада закіпіць, зліць яе, рубец яшчэ раз прамыць, пакласці ў булён і варыць прыкладна 4 гадзіны. У канцы варкі дадаць палову агародніны. Гатовы рубец ахаладзіць у булёне, дзе ён варыўся, пасля чаго нарэзаць як мага больш тонкімі палоскамі.

Рэшту агародніны нарэзаць саломкай, пакласці ў растоплены тлушч, уліць трошкі вады і патушыць пад накрыўкай. На разагрэтым тлушчы падрумяніць муку, развесці яе ахалоджаным булёнам, змяшаць з тушанай агароднінай. У гэты соўс пакласці падрыхтаваныя рубцы, заправіць соллю, перцам, мускатным арэхам.

Падаць у супавой місцы, асобна падаць нацёрты сыр.

### КУРАНЯТЫ, ТУШАНЫЯ Ў СМЯТАНЕ

2 кураняты, 1-2 цыбуліны, 2 ст. лыжкі маргарыну, 1 ст. лыжка мукі, 2 ст. лыжкі тамату-пюрэ, 1 шклянка смятаны, 1 ст. лыжка зелені пятрушкі, соль, чырвоны перац.

У выпатрашаных і вымытых куранят адрэзаць шыйкі і лапкі. Кожнае разрэзаць на 4 часткі, пасаліць, даць паляжаць каля гадзіны, затым абсыпаць мукой і абсмажыць на маргарыне. Пакласці ў рондаль, дадаць нарэзаную кружкам і абсмажаную цыбулю, уліць трошкі больш за шклянку вады і тушыць на слабым агні пад накрыўкай. Калі кураняты стануць мяккімі, а вада амаль выпарыцца, заліць іх смятанай, змешанай з таматам, дадаць соль, чырвоны перац і нядоўга патушыць усё разам.

Перад падачай на стол пасыпаць куранят дробна нарэзанай пятрушкай.

### КУРЫЦА Ў МАЯНЭЗЕ

1 курыца, 200 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 200 г маянэзу, 3-4 гарошыны чорнага і духмянага перцу, 1 лаўровы ліст, соль.

Падрыхтаваную курыцу пакласці ў падсоленую ваду, якая кіпіць, дадаць ачышчаную агародніну і варыць на слабым агні да гатоўнасці. Даць курыцы астыць у булёне, затым выняць яе, парэзаць на кавалкі, асыярожна, каб не змяніць іх форму, выдаліць косткі.

Кавалкі курыцы выкласці на блюда і заліць маянэзам.

#### КАЧКА ФАРШЫРАВАНАЯ

1 качка, 100 г чэрствай булкі, 1 шклянка малака, 2-3 ст. лыжкі сухароў, 1 ст. лыжка зелёнй пятрушкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 яйкі, соль, перац, мускатны арэх, маяран.

Падрыхтаваную качку нацерці соллю і маяранам (у парашку), даць гадзіну пастаяць. Замочаную ў малацэ і адціснутую булку прапусціць праз мясарубку разам з пячонкай качкі, дадаць соль, перац, мускатны арэх, дробна нарэзаную зелень пятрушкі, тоўчаныя сухары, перамяшаць з маслам, расцёртым з жаўткамі, увесці ўзбітыя бялкі. Гэтай масай, якая павінна быць пышнай, нафаршыраваць качку, добра зашыць яе.

Падрыхтаваную качку пакласці на бляху, паліць вытапленым шмальцам, апырскаць вадой і паставіць у гарачую духоўку. Смажыць, паліваючы сокам і шмальцам. Гатовую качку разрэзаць, выкласці на блюда такім чынам, каб яна выглядала цэлай.

#### ШМАЛЕЦ З ЯБЛЫКАМІ

300 г шмальцу, 2 кіслыя яблыкі, 2 цыбуліны, 100 г здору, соль, цукар.

Шмалец прамыць, парэзаць, ператапіць. Дробна нарэзаць цыбулю, падсмажыць яе на здоры да светла-залацістага колеру, затым дадаць ачышчаныя і змельчаныя на буйной тарцы яблыкі, тушыць разам, пакуль яблыкі стануць такімі мяккімі, што іх можна будзе расцерці. Змяшаць растоплены шмалец, з якога выняты скваркі, з цыбуляй і яблыкамі, злёгка пасаліць, дадаць трохкі цукру. Пакуль шмалец астывае, яго трэба перемешваць, каб цыбуля і яблыкі не аселі на дно.

Шмалец з яблыкамі намазваецца на хлеб.

#### РЫБНЫЯ СТРАВЫ

##### СЕЛЯДЗЕЦ У СМЯТАНЕ

500 г селядца, 1 цыбуліна, 1 яблык, 0,75 шклянкі смятаны, соль, цукар, цытрынавы сок або воцат, зелень пятрушкі.

З вымачаных селядцоў аддзяліць філе, кожную палавінку нарэзаць на 3-4 часткі, пакласці ў селядзечніцу. Яблык памыць, змяльчыць на буйной тарцы. Цыбулю пачысціць, пакрышыць. Яблык і цыбулю змяшаць са смятанай, дадаць па смаку соль, цукар, цытрынавы сок або воцат. Падрыхтаваным соўсам заліць селядзец, зверху пасыпаць зеленню пятрушкі.

##### КАТЛЕТЫ РЫБНЫЯ

600 г філе траскі або іншай рыбы, 50 г чэрствай булкі, 0,75 шклянкі малака, 2 ст. лыжкі сухароў, 1 цыбуліна, і яйка, 100 г алею, соль, перац.

Булку намачыць у малацэ, адціснуць, падсмажыць нарэзаную кружкамі цыбулю. Рыбнае філе, булку і цыбулю прапусціць два разы праз мясарубку, дадаць соль, яйка, перац, старанна вымешаць, каб атрымалася пышная маса. Сфармаваць круглыя катлеты, укачаць іху сухары, смажыць у разагрэтым алеі да светла-залацістага колеру.

Падаць з бульбай або салатай з сырой агародніны.

##### КЛОПСЫ З РЫБЫ З КРОПАМ

600 г рыбнага філе, 50 г чэрствай булкі, 0,75 шклянкі малака, 1 цыбуліна, 40 г тлушчу, 0,75 шклянкі смятаны, 1 яйка, 2 ст. лыжкі змельчаных сухароў, 1 ст. лыжка мукі, зелень кропу, соль, перац.

Філе шчупака, траскі або іншай рыбы разам з намочанай у малацэ і адціснутай булкай, змельчанай падсмажанай цыбуляй прапусціць два разы праз мясарубку, дадаць яйка, соль,

перац, добра вымешаць. Сфармаваць невялікія круглыя клопсы, укачаць іх у сухары, зверху злёгка прыціснуць і абсмажыць у разагрэтым тлушчы з абодвух бакоў.

Пакласці клопсы адным слоём у плоскі рондаль, уліць шклянку вады і тушыць на невялікім агні каля 20 хвілін. Адліць некалькі лыжак булёну, ахаладзіць яго, развесці ў ім падсмажаную на тлушчы муку, уліць у рондаль, дадаць соль, перац, тушыць яшчэ некалькі хвілін. Зняць з агню, уліць смятану, усыпаць дробна парэзаны кроп, асцярожна перамяшаць, устрэсваючы рондаль.

Выкласці клопсы ў глыбокае блюда, заліць соўсам, які атрымаўся пры тушэнні.

### КАРП ФАРШЫРАВАНЫ (З ГРЫБАМІ)

1 карп (каля 1,2 кг), 250 г агародніны (морква, карані пятрушкі і сельдэрэю, цыбуля і інш.), 100 г шампінёнаў або іншых грыбоў, 1 яйка, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка маных круп, 30 г булкі, 0,5 шклянкі малака, соль, перац (у тым ліку і духмяны), лаўровы ліст.

Карпа ачысціць ад лускі, зрэзаць плаўнікі і хвост. Надрэзаць скуру вакол галавы і, не разразаючы рыбіну, выдаліць галаву і вантробы. Карпа прамыць, нарэзаць кавалкамі шырынёй 3 см. Самыя прыгожыя, прыблізна аднолькавыя кавалкі адкласці для фаршыравання, з астатніх зняць мякаць. З галавы, костак і агародніны зварыць булён, пад канец варкі пакласці соль, духмяны перац, лаўровы ліст.

Шампінёны або іншыя свежыя грыбы (можна выкарыстаць і сушаныя) прамыць, парэзаць як мага танчэй, пакласці ў разагрэтае масла, дадаць нарэзаную кружкамі цыбулю, соль, перац, тушыць на працягу 10 хвілін. Намочаную ў малацэ булку, мякаць рыбы, тушаныя грыбы і цыбулю прапусціць праз мясарубку. Змяшаць з яйкам, манымі крупамі, дзвюма сталовымі лыжкамі вады або малака, дадаць соль, перац, добра расцерці. Павінна атрымацца густая пышная маса. Гэтым фаршам запоўніць кавалкі рыбы.

Падрыхтаваную рыбу пакласці ў рондаль (лепш на рашотку), заліць працэджаным булёнам, варыць на слабым агні 25-30 хвілін, пакінуць у булёне, пакуль рыба не астыне.

### РЫБА, ТУШАНАЯ З ПАМІДОРАМІ

1 кг карпа (траскі), 2 цыбуліны, 300 г памідораў, 1 ч. лыжка гарчыцы, 1 ст. лыжка мукі, 0,75 шклянкі смятаны, тлушч для смажання, соль, перац.

Апрацаваную і прамытую рыбу нарэзаць кавалкамі шырынёй 3 см, пасаліць, абсыпаць мукой, абсмажыць з абодвух бакоў. Цыбулю ачысціць, нарэзаць кружкамі, падсмажыць да светла-залацістага колеру.

Выкласці цыбулю ў рондаль, дадаць нарэзаныя скрылькамі памідоры, гарчыцу, зверху пакласці рыбу, уліць шклянку вады. Тушыць на слабым агні 15-20 хвілін. Асцярожна выняць рыбу, накрыць яе, каб не астыла. Соўс, у якім тушылася рыба, працерці праз друшляк, заправіць мукой, дадаць соль, перац, ускіпяціць, уліць смятану. Заліць рыбу.

### РЫБА, ЗАПЕЧАНАЯ З ХРЭНАМ

800 г карпа (траскі), 0,75 шклянкі смятаны, 80 г хрэну, 60 г сметанковага масла, воцат, соль, цукар.

Падрыхтаваную рыбу апырскаць воцатам, пасаліць, пакласці ў змазаны маслам посуд для запякання, паліць растопленым маслам і паставіць ва ўмерана нагрэтую духоўку. Запякаць 30-40 хвілін, часта паліваючы сокам, які ўтварыўся пры запяканні.

Ачышчаны і вымыты хрэн змяльчыць на дробнай тарцы, змяшаць яго са смятанай, дадаць соль, цукар. Гэтай сумессю абліць рыбу і запякаць яшчэ некалькі хвілін. Выкласці рыбу на блюда, дадаць з бульбай.

### ТРАСКА, ЗАПЕЧАНАЯ З ГРЫБАМІ

600 г траскі, 20 г сушаных грыбоў, 800 г бульбы, 100 г цыбулі, 1 ст. лыжка мукі, 50 г тлушчу, 0,75 шклянкі смятаны, 1 ст. лыжка зеленай пятрушкі, соль, перац.

Траску ачысціць, памыць, аддзяліць філе, нарэзаць кавалкамі. Пасаліць, абсыпаць мукой і абсмажыць на разагрэтым тлушчы. Абсмажыць да светла-залацістага колеру цыбулю, нарэзаную кружкамі. Папярэдне замочаныя і прамытыя грыбы зварыць, нарэзаць тонкімі палоскамі. Адварыць да напаягатаўнасці бульбу ў лупінах, абабраць.

У неглыбокі рондаль пакласці слямі скрылькі бульбы, рыбу, цыбулю і грыбы, прыкрыць слоem бульбы, пасыпаць соллю, перцам, заліць смятанай, змешанай з грыбным булёнам, і запячы ў духоўцы.

Пры падачы на стол пасыпаць змельчанай пятрушкай.

#### РЫБА, ЗАПЕЧАНАЯ З РАЖКАМІ

400 г рыбага філе, 300 г ражкоў, 50 г тлушчу, 1 цыбуліна, 0,75 шклянкі смятаны, 1 жаўток, 40 г сыру, соль, перац.

Нарэзаную кружкамі цыбулю абсмажыць да светла-залацістага колеру, дадаць кавалкі рыбы, пасаліць, пасыпаць перцам, уліць 0,75 шклянкі вады і тушыць на слабым агні каля 20 хвілін.

У вялікай колькасці падсоленай вады зварыць ражкі, працадзіць, абліць гарачай вадой, перамяшаць з паловай тлушчу.

У змазаны тлушчам сатэйнік пакласці слой ражкоў, слой рыбы і зноў ражкі, заліць смятанай, змешанай з сырым жаўтком і соллю. Зверху пасыпаць сырам, змельчаным на буйной тарцы. Запячы ў духоўцы. Страва гатова, калі сыр злёгка зарумяніцца.

#### СТРАВЫ З АГАРОДНІНЫ

##### САЛАТА З ПАМІДОРАЎ І ЯЕК

400 г памідораў, 3-4 яйкі, 100 г свежых агуркоў, 100 г салёных агуркоў, 0,75 шклянкі смятаны, 2 зубкі часнаку, 1 ст. ложка зялёнай цыбулі, соль, цукар.

Звараныя ўкрутую яйкі, памідоры і агуркі нарэзаць кружкамі, дадаць расцёрты з соллю часнок, трохкі цукру, палову нарэзанай зялёнай цыбулі, уліць смятану, асцярожна перамяшаць. Перакласці ў шклянную салатніцу, пасыпаць рэштай зялёнай цыбулі.

##### САЛАТА З ПАМІДОРАЎ І СЛІЎ

150 г памідораў, 150 г сліў, 100 г яблыкаў, 100 г свежых агуркоў, 3-4 ст. лыжкі алею, соль, цукар, воцат.

Памідоры, слівы, яблыкі памыць, нарэзаць тонкімі палоскамі. Агуркі ачысціць і парэзаць гэтак жа. Усё перамяшаць з алеем, дадаць па смаку соль, цукар, воцат. Салату ўпрыгожыць кружкамі памідораў і долькамі сліў.

##### САЛАТА З ПАМІДОРАЎ І ГРУШ

200 г памідораў, 200 г груш, 100 г салодкага перцу, 3-4 ст. лыжкі алею, соль, цукар, цытрынавы сок або воцат.

Памідоры і ачышчаныя грушы нарэзаць брусочкамі. Абрэзаць вярхушкі салодкіх перцаў разам са сцяблом, выдаліць насенне, нарэзаць дробнымі палоскамі. Усё перамяшаць з алеем, заправіць соллю, цукрам, цытрынавым сокам або воцатам.

##### САЛАТА З ЦЫБУЛІ-ПАРЭЮ І ЯБЛЫКАЎ

200 г парэю, 200 г яблыкаў, 0,5 шклянкі маянэзу.

Цыбулю-парэй вымыць у праточнай вадзе, ачысціць. Светлыя часткі нарэзаць тонкімі палоскамі, зялёныя - пасячы. Яблыкі вымыць, змяльчыць на буйной тарцы, змяшаць з палоскамі парэю, заправіць маянэзам. Выкласці ў салатніцу, пасыпаць зялёным парэем.

##### САЛАТА З КІСЛАЙ КАПУСТЫ І ГАРБУЗА

200 г кіслай капусты, 200 г ачышчанага гарбуза, 3-4 ст. лыжкі алею, цукар.

Гарбуз змяльчыць на буйной тарцы, капусту дробна парэзаць. Капусту і гарбуз змяшаць з алеем, дадаць па смаку цукар.

##### АГУРКІ, ФАРШЫРАВАННЫЯ ЯЙКАМІ І РАДЫСКАЙ

600-700 г свежых агуркоў, 2 пучкі радыскі, 2 яйкі, 4 лыжкі густой смятаны, 1 ст. ложка кропу, 1 ст. ложка нарэзанай зялёнай цыбулі, соль.

Агуркі даволі тоўстыя і доўгія пачысціць, нарэзаць кавалкамі даўжынёй 5-6 см. Асцярожна выдаліць асяродак з насеннем. Вараныя ўкрутую яйкі пасячы. Радыску змяльчыць на буйной тарцы. Яйкі, радыску, дробна нарэзаныя кроп і зялёную цыбулю змяшаць са смятанай, пасаліць. Гэтым фаршам запоўніць кавалкі агуркоў.

#### ПАМІДОРЫ, ФАРШЫРАВАНЫЯ АГАРОДНІНАЙ

8 памідораў, 300 г агародніны (морква, цыбуля, сельдэрэй, зялёны гарошак, цыбуля-парэй), 0,5 шклянкі маянэзу, соль.

Ачышчаную і вымытую агародніну змяльчыць, перамяшаць з маянэзам, калі трэба, дадаць соль. Зрэзаць з памідораў верхавінку, выдаліць асяродак з насеннем. Запоўніць памідоры падрыхтаваным фаршам, накрыць зрэзанымі верхавінкамі.

#### ГРУШЫ ЗЕМЛЯНЫЯ АДВАРНЫЯ

800 г земляных груш, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка тоўчаных сухароў, соль.

Земляныя грушы абабраць, вымыць, заліць падсоленай вадой, якая кіпіць, варыць да мяккасці. Выкласці ў салатніцу, паліць распушчаным маслам, змешаным з сухарамі.

#### ШПІНАТ АДВАРНЫ

800 г шпінату, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 ст. ложка тоўчаных сухароў, соль.

Малады шпінат старанна прамыць у вялікай колькасці вады, адрэзаць карэньчыкі. Заліць падсоленай вадой, якая кіпіць, варыць 10 хвілін. У час варкі перамешваць. Гатовы шпінат адцадзіць, даць вадзе сцячы. Паліць распушчаным маслам, змешаным з падрумяненымі тоўчанымі сухарамі. Падаць да мяса.

#### ГРУШЫ ЗЕМЛЯНЫЯ Ў ЦЕСЦЕ

800 г земляных груш, 0,75 шклянкі смятаны, 100 г мукі, 2 яйкі, 80 г тлушчу, 0,3 ч. лыжкі пітной соды, цытрынавая кіслата, соль.

Земляныя грушы вымыць, зварыць у падсоленай вадзе, абабраць (можна абабраць і перад варкай). Ва ўзбітыя яйкі па чарзе дадаваць муку і смятану, у канцы - соду і соль. Цеста павінна быць больш густым, чым для блінцоў. Звараныя земляныя грушы разрэзаць удоўж напалам, абмакваць у цеста і смажыць на моцна разагрэтым тлушчы да залацістага колеру.

#### ЦЫБУЛЯ-ПАРЭЙ У ЦЕСЦЕ

800 г цыбулі-парэю, 0,75 шклянкі смятаны, 2 яйкі, 80 г тлушчу, 100 г мукі, 0,3 ч. лыжкі соды, цытрынавая кіслата, соль.

Парэй ачысціць, добра прамыць, адрэзаць зялёныя лісты такім чынам, каб парэй быў даўжынёй 10-15 см. Падрыхтаваць цеста (гл. «Грушы земляныя ў цесце»). Парэй зварыць у падсоленай вадзе, выняць, ахаладзіць. З дапамогай відэльца абмакваць у цеста і смажыць на разагрэтым тлушчы да залацістага колеру. Асобна падаць таматны соўс.

#### КАТЛЕТЫ БУЛЬБЯНЫЯ З ЯБЛЫКАМІ

1 кг бульбы, 200 г яблыкаў, 2 яйкі, 0,5 ч. лыжкі соды, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 3 ст. лыжкі тоўчаных сухароў, 2 ст. лыжкі мукі, 60-80 г тлушчу для смажання, соль.

Бульбу памыць, зварыць у лупінах, астудзіць, абабраць, прапусціць праз мясарубку. Бульбяную масу змяшаць з маслам, расцёртым з жаўткамі, мукой, змельчанымі на буйной тарцы яблыкамі, содай, соллю і ўзбітымі бялкамі. Сфармаваць невялікія катлеты авальнай формы, укачаць іх у сухары і падсмажыць на моцна разагрэтым тлушчы.

#### СТРУЧКІ ФАСОЛІ ПА-ПОЛЬСКУ

1 кг стручкоў зялёнай фасолі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 2 ст. лыжкі сухароў, 2 яйкі, 1 ст. лыжка змельчанай пятрушкі, соль, цытрынавая кіслата.

Ачышчаную ад пражылак фасолю зварыць у падсоленай вадзе, адкінуць на друшляк, перакласці ў блюда і заліць соўсам, зверху пасыпаць зеленню пятрушкі. Для соўсу ў распушчанае масла дадаць тоўчаныя сухары, рубленыя вараныя яйкі, цытрынавую кіслату, усё перамяшаць.

## ГАРБУЗ, ЗАПЕЧАНЫ З РЫСАМ

800 г аранжавага гарбуза, 200 г рысу, 40 г тлушчу, 30 г сыру, 1 цыбуліна, 0,75 шклянкі таматнага соўсу, соль.

Зварыць рассыпісты рыс. Гарбуз ачысціць ад скуркі і насення, змяльчыць на буйной тарцы, змяшаць з рысам, дадаць нашаткаваную падсмажаную цыбулю, пасаліць. Выкладзіць ў змазаны тлушчам сатэйнік, заліць таматным соўсам, пасыпаць цёртым сырам і запячы ў духоўцы.

## АЛАДКІ З ГАРБУЗА З КАЎБАСОЙ

600 г гарбуза, 250 г варанай каўбасы, 3 яйкі, 1 ч. ложка сметанковага масла, 80-100 г мукі, алей для смажання, соль.

Ачышчаны гарбуз змяльчыць на буйной тарцы. Каўбасу прапусціць праз мясарубку. Жаўткі расцерці з маслам, пакласці гарбуз, каўбасу, прасеяную муку, соль, перамяшаць, увесці ўзбітыя бялкі. Лыжкай выкладваць невялікія аладкі на патэльні з разагрэтым алеем і абсмажваць з абодвух бакоў.

Да гарачых аладак можна падаць таматны соўс.

## ПАДЛІЎКА З ХРЭНУ

100 г хрэну, 2 ст. лыжкі мукі, 200 г смятаны, 2 жаўткі, 1 ст. ложка сметанковага масла, 1 шклянка мяснога булёну, соль, цукар, воцат.

Корань хрэну вымыць, аскрэбці, надраць на тарцы, апырскаць воцатам. Масла распусціць, змяшаць з мукой, развесці мясным булёнам, даць закіпець. Зняць з агню, пакласці хрэн і смятану, заправіць соллю, цукрам і воцатам. Затым дадаць жаўткі і добра перамяшаць.

Падліўку падаць да мяса або рыбы.

## СОЎС З ЯБЛЫКАЎ

0,5 кг кіслых яблыкаў, 1 ст. ложка крухмалу, 0,5 шклянкі цукру, скарынка цытрыны.

Вымытыя яблыкі нарэзаць скрылькамі, заліць невялікай колькасцю вады, разварыць, працерці праз сіта, пакласці цукар, скарынку цытрыны, крухмал, разведзены халоднай вадой, даць закіпець.

## СТРАВЫ З МУКІ І КРУП

### КЛЁЦКІ

400 г мукі, 2 яйкі, 40 г сметанковага масла або растопленага сала, 1 ст. ложка сухароў, соль.

У прасеяную муку дадаць яйкі, соль, уліць вадку (столькі, каб атрымалася негустое цеста, якое можна набіраць лыжкай). Цеста добра выбіць лыжкай - такім чынам яно ўбярэ больш паветра і клёцкі будуць больш пышныя. Лыжкай, змочанай у вадзе, выкладваць у падсоленую кіпень невялікія кавалкі цеста.

Гатовыя клёцкі (яны ўсплывуць) перакласці ў друшляк, абліць гарачай вадой. Заправіць растопленым маслам або салам, змешаным з падрумяненымі сухарамі.

### КЛЁЦКІ РЭЗАНЫЯ

400 г мукі, 1 яйка, 40 г тлушчу, соль.

З мукі, яйка, солі і вады замясціць даволі крутое цеста, падзяліць на некалькі частак, раскатаць кожную ў пласт таўшчынёй 0,5 см, даць падсохнуць. Затым нарэзаць палоскамі шырынёй 4 см. Складзі, перасыпаючы мукой, па 3-4 палоскі, нарэзаць клёцкі. Апусціць іх у падсоленую вадку, якая кіпіць, зварыць.

Гатовыя клёцкі абліць гарачай вадой (у друшляку), даць ёй сцячы, паліць тлушчам. Падаць гарачымі з маслам, тварагом або падскаваным салам.

### КЛЁЦКІ РЭЗАНЫЯ З МАКАМ

400 г мукі, 1 яйка, 250 г маку, 40 г сметанковага масла, соль, цукар або мёд, ванілін, цытрынавая цэдра.

Мак заліць кіпенем і трымаць на агні пад накрыўкай да таго часу, пакуль яго можна будзе расцерці рукамі. Працадзіць праз густое сіта, абсушыць, прапусціць праз мясарубку з дробнай рашоткай.

Прыгатаваць рэзанья клёцкі, змяшаць іх з распушчаным маслам і макама, дадаць па смаку цукар або мёд, цытрынавую цэдру і ванілін.

### КЛЁЦКІ З ЯБЛЫКАМІ

300 г мукі, 2 яйкі, 0,75 шклянкі малака, 200 г яблыкаў, 40 г сметанковага масла, 1 ст. ложка тоўчаных сухароў, соль, цукар.

У прасеяную муку дадаць яйкі, соль, уліць малака і трошкі вады, замясіць не вельмі густое цеста, старанна выбіць яго лыжкай. У канцы дадаць да цеста ачышчаныя і змельчаныя на буйной тарцы яблыкі.

Змочанай у вадзе лыжкай браць невялікія прадаўгаватыя кавалачкі цеста і апускаць іх у падсоленую ваду, якая кіпіць. Гатовыя клёцкі адкінуць на друшляк, даць вадзе сцячы.

Паліць распушчаным маслам, змешаным з тоўчанымі сухарамі, абсыпаць цукрам.

### ПРАЖАНЕЦ

200 г пшанічнай мукі, 200 г грэцкай мукі, 60 г сала, соль.

У духоўцы або на патэльні падрумяніць прасеяную муку, усыпаць у рондаль, заліць прыкладна 0,5 л падсоленай вады, якая кіпіць, хутка перамяшаць і старанна расцерці, каб не было камякоў, паставіць на паўгадзіны ва ўмерана нагрэтую духоўку, каб пражанец даварыўся.

Растапіць нарэзанае кубікамі сала. Лыжку абмакваць у сала і выкладваць на падагрэтае блюда невялікія клёцкі, паліваючы салама.

Пражанец можна гатаваць толькі з пшанічнай або грэцкай мукі.

### КЛЁЦКІ З ТВАРАГОМ

250 г грэцкай мукі, 150 г пшанічнай мукі, 150 г тварагу, 1 ч. ложка сметанковага масла, соль.

Прасеяную грэцкую муку заліць кіпенем, дадаць соль, усыпаць пшанічную муку, старанна вымешаць. Цеста павінна быць даволі густым. З дапамогай змочанай у вадзе лыжкі апускаць у падсоленую ваду, якая кіпіць, маленькія клёцкі. Зварыць іх, абліць гарачай вадой, паліць распушчаным маслам, пасыпаць тварагом.

### ЦЕСТА ЦЁРТАЕ З ГРЫБАМІ І ЦЫБУЛЯЙ

350 г мукі, 2-3 яйкі, 1-2 цыбуліны, 6-8 ст. лыжак вады, 30 г сушаных грыбоў, 50 г сала, соль.

У прасеяную муку ўбіць яйкі, дадаць соль, ваду, замясіць крутое цеста. Загадзя замочаныя грыбы зварыць, дробна пасячы. Сала растапіць, скваркі прыняць. На растопленым сале падрумяніць парэзаную кубікамі цыбулю.

Цеста змяльчыць на буйной тарцы, апусціць у падсоленую ваду, якая кіпіць, варыць каля 5 хвілін, адцадзіць, змяшаць з цыбуляй, грыбамі і скваркамі.

### ЛАЗАНКІ, ЗАПЕЧАНЫЯ З ГРЫБАМІ

350 г мукі, 2-3 яйкі, 2 цыбуліны, 100 г тлушчу, 500 г свежых грыбоў, 0,75 шклянкі смятаны, 40 г сыру, соль, перац.

У прасеяную муку ўбіць яйкі, уліць 6-8 ст. лыжак вады, дадаць соль, замясіць крутое цеста. Падзяліць яго на часткі, кожную вельмі тонка раскачаць, падсушыць. Пласт цеста абсыпаць мукой, скруціць трубкай, нарэзаць палоскамі шырынёй 1 см. Складзі 5-6 палосак разам і нарэзаць іх квадрацкамі, раскладзі на дошцы, пасыпаць мукой. Апусціць лазанкі ў падсоленую ваду, якая кіпіць, перамяшаць, зварыць пад накрыўкай, адцадзіць, абліць гарачай вадой.

Ачышчаныя і добра прамытыя грыбы нашаткаваць, дадаць 4-5 ст. лыжак вады, зварыць. Цыбулю нарэзаць кубікамі, абсмажыць на тлушчы да светла-жоўтага колеру, перамяшаць з адцэжанымі грыбамі, дадаць соль, перац.

Лазанкі змяшаць з грыбамі і цыбуляй, выкласці ў змазаны тлушчам посуд для запякання, заліць смятанай, пасыпаць цёртым сырам. Паставіць у гарачую духоўку. Страва гатова, калі сыр злёгка зарумяніцца.

### ЛАЗАНКІ, ЗАПЕЧАНЫЯ З ВЯНДЛІНАЙ

350 г мукі, 2-3 яйкі, 250 г вяндрліны або каўбасы, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 1 ст. лыжка сухароў, соль.

Прыгатаваць лазанкі (гл. папярэдні рэцэпт). Вяндрліну або каўбасу прапусціць праз мясарубку, перамяшаць з лазанкамі. Выкласці ў сатэйнік, змазаны маслам і пасыпаны тоўчанымі сухарамі, паставіць у нагрэтую духоўку, запякаць 30-40 хвілін.

### БЛІНЦЫ З ПЕНАЙ

200 г мукі, 2 яйкі, 1 шклянка малака, 1 шклянка вады, соль, кавалак сала для змазвання патэльні.

Перамяшаць жаўткі з малаком, вадой і часткай мукі.

Увесці ўзбітыя бялкі, асцярожна перамяшаць, дадаючы рэшту мукі і соль. Чыстую патэльнію разагрэць, змазаць кавалкам сала. Апалонікам набіраць цеста і выліваць яго на гарачую патэльнію. Смажыць блінцы з абодвух бакоў на раўнамерным слабым агні. Падсмажаныя блінцы складваць на перавернутую талерку.

### БЛІНЦЫ БЕЗ ПЕНЫ

200 г мукі, 2 яйкі, 1 шклянка малака, 1 шклянка вады, соль, кавалак сала для змазвання патэльні.

Яйкі ўзбіць, дадаючы патроху муку і малако, змешанае з вадой, пасаліць. На разагрэтую, змазаную патэльнію наліваць апалонікам цеста. Смажыць бліны з абодвух бакоў. З указанай колькасці прадуктаў павінна атрымацца 16-20 блінцоў сярэдняй велічыні.

### БЛІНЦЫ З ЯЙКАМІ

6 яек, 2 цыбуліны, 30 г тлушчу, 40 г чэрствай булкі, 2 ст. лыжкі смятаны, соль, перац.

Прыгатаваць блінцы (гл. «Блінцы без пены»), але перш чым пачаць іх смажыць, адліць 4-5 ст. лыжак цеста.

Нарэзаную кружкамі цыбулю абсмажыць да залацістага колеру. Булку замачыць у вадзе або малацэ, адціснуць. Вараныя яйкі, цыбулю і булку прапусціць праз мясарубку, дадаць смятану, соль, перац, перамяшаць.

Кожны блінец намазаць начынкай, скруціць тугой трубчак, абмакнуць у цеста, укачаць у сухары і абсмажыць на тлушчы.

### БЛІНЦЫ З КАПУСТАЙ

1 кг свежай капусты, 4-5 сушаных грыбоў, 1 цыбуліна, 80 г тлушчу, соль, перац.

Прыгатаваць блінцы (гл. «Блінцы без пены»).

Загадзя замочаныя грыбы зварыць. Адварыць у падсоленай вадзе лісты капусты, абсушыць іх з дапамогай сурвэткі. Кружкі цыбулі падсмажыць да залацістага колеру. Грыбы, капусту, цыбулю прапусціць праз мясарубку, дадаць соль, перац, перамяшаць.

Падсмажаныя блінцы выкласці так, каб адзін прыкрываў частку другога (па тры штукі). На блінцах раўнамерна раскласці начынку. Скруціць тры блінцы ў трубку, зрабіць з яе кружок, канцы падварнуць. Выкласці на патэльнію з разагрэтым тлушчам, апырсаць зверху таксама растопленым тлушчам. Паставіць на 10-15 хвілін у гарачую духоўку.

Пры падачы на стол нарэзаць. Блінцы можна падсмажыць і на пліце, асцярожна пераварочваючы.

### БЛІНЦЫ З ТВАРАГОМ

250 г тварагу, 1 жаўток, 3 ст. лыжкі смятаны, 60 г тлушчу, 3 ст. лыжкі цукровай пудры, соль, цукар, ванілін.



Прыгатаваць блінцы (гл. «Блінцы з пенай»). Тварог працерці праз сіта або прапусціць праз мясарубку, дадаць жаўток, цукар, соль, ванілін, смятану, усё расцерці. Атрыманай тварожнай масай намазаць блінцы, скласці напалам, затым яшчэ раз напалам (хусцінкай). Смажыць з абодвух бакоў на разагрэтым тлушчы да светла-залацістага колеру. Падаць гарачымі, пасыпаўшы цукровай пудрай.

#### АЛАДКІ З РЭВЕНЕМ

350-400 г мукі, 0,5 л сыракавашы, 3 яйкі, 0,5 ч. лыжкі соды, 400 г рэвеню, 3 ст. лыжкі цукровай пудры, 100 г алею, соль, цукар.

Сыракавашу змяшаць з яйкамі, мукой, соллю і цукрам. Вымесіць лыжкай так, каб атрымалася гладкая пышная маса, як густая смятана. У канцы вымешвання дадаць соду. Сцяблы рэвеню, з якіх знята скурка, нарэзаць кавалачкамі, пакласці ў цеста, перамяшаць. Выкладваць лыжкай невялікія аладкі на разагрэты алей, падрумяніць з абодвух бакоў. Падаць гарачымі, абсыпаўшы цукровай пудрай.

#### КАША ЯЧНАЯ, ЗАПЕЧАНАЯ З ГРЫБАМІ

300 г ячных круп, 80 г тлушчу, 1 цыбуліна, 1 яйка, 800 г свежых грыбоў, 0,75 шклянкі смятаны, 40 г сыру, соль, перац.

Уліць у рондаль ваду (у два разы больш за аб'ём круп), закіпяціць яе, дадаць соль, частку тлушчу, засыпаць крупы, перамяшаць, варыць на слабым агні. Калі крупы ўб'яруць усю ваду, паставіць кашу даварвацца ў духоўку або аа пары.

Грыбы ачысціць, прамыць, нарэзаць тонкімі скрылькамі, дадаць нарэзаную кружкамі цыбулю, тлушч, соль, перац, уліць некалькі лыжак вады і тушыць да мяккасці грыбоў.

У змазаны тлушчам посуд для запякання пакласці палову кашы, на яе - слой тушаных грыбоў, зверху накрыць слоём кашы. Заліць падсоленай смятанай, змешанай з яйкам. Пасыпаць цёртым сырам і паставіць у нагрэтую духоўку. Страва гатова, калі сыр злёгка падрумяніцца.

#### КАТЛЕТЫ З АЎСЯНЫХ КРУП «ГЕРКУЛЕС»

300 г аўсяных круп «Геркулес», 2 яйкі, 80 г тлушчу, 2 ст. лыжкі сухароў, 1 цыбуліна, соль. Заліць аўсяныя крупы «Геркулес» кіпенню (вады ўзяць у два разы больш за аб'ём круп), разварыць на слабым агні, увесь час памешваючы. Атрыманую густую масу астудзіць, расцерці з яйкамі, дадаць нашаткаваную падсмажаную цыбулю, пасаліць, старанна перамяшаць. Сфармаваць невялікія, але даволі тоўстыя катлеты, укачаць іх у сухары і смажыць на моцна разагрэтым тлушчы да залацістага адцення.

#### КРУПЫ АЎСЯНЫЯ «ГЕРКУЛЕС» З ЯБЛЫКАМІ

60 г аўсяных круп «Геркулес», 500 г яблыкаў, 1 шклянка смятаны, 2 ст. лыжкі цукру, цытрынавы сок або разведзеная цытрынавая кіслата.

Яблыкі спячы, працерці. Аўсяныя крупы «Геркулес» пакласці на бляху і падрумяніць у духоўцы. Змяшаць з яблыкамі, дадаць смятану, цукар, цытрынавы сок, перамяшаць.

Падрумяненыя аўсяныя крупы «Геркулес» можна змяшаць з вішнямі і ўзбітымі вяршкамі.

#### ВЫРАБЫ З ЦЕСТА

##### ПЕЧЫВА «ПАЛАЧКІ»

250 г мукі, 20 г дражджэй, 3 яйкі, 1 ч. лыжка цукру, 0,5 шклянкі малака, 100 г сметанковага масла або маргарыну, у тым ліку для змазвання бляхі, кмен, соль.

Дрожжы расцерці з цукрам, развесці падагрэтым малаком. У прасеяную муку ўліць растопленае масла (маргарын), малако з дражджамі, дадаць два яйкі, соль, хутка вымесіць цеста. Сфармаваць доўгія тонкія валікі дыяметрам 0,5 см, нарэзаць «палачкі» даўжынёй 10-12 см, выкласці на бляху, змазаную маслам і абсыпаную мукой, паставіць у цёплае месца, каб цеста падышло.

Змазаць «палачкі» ўзбітым яйкам, пасыпаць кменам, соллю. Паставіць у гарачую духоўку прыкладна на 20 хвілін - печыва павінна набыць залацістае адценне.

### БУЛАЧКІ З БУЛЬБАЙ

750 г мукі, 300 г бульбы, 40 г дражджэй, 3 яйкі, 170 г цукру, у тым ліку 50 г для абсыпання булчак, 120 г сметанковага масла, каля 0,5 л малака, тлушч для змазвання бляхі.

Аббраную бульбу адварыць, працерці праз сіта. Дрожжы расцерці з 1 ч. лыжкай цукру. Расцерці масла, дадаючы па чарзе жаўткі (з двух яек), цукар, бульбу, дрожжы, малако, муку, узбітыя ў пену бялкі, замясіць цеста. Аразу ж сфармаваць невялікія булчкі, выкласці іх на змазаную тлушчам і абсыпаную мукой бляху, паставіць у цёплае месца, каб цеста падышло. Перад тым як паставіць у духоўку, змазаць узбітым яйкам, пасыпаць цукрам.

З указанай колькасці прадуктаў павінна атрымацца каля 30 булчак.

У вырабах з пясочнага і напаясочнага цеста ў польскай кухні ўжываюць у якасці разрыхляльніка пекарскі парашок. У нашых умовах яго можна замяніць пітной содай, змешанай з невялікай колькасцю цытрынавай кіслаты.

### ПЕЧЫВА СА СКВАРКАМІ

300 г мукі, 150 г скварак, 100 г цукру, 3 жаўткі, 0,75 шклянкі малака або сыраквашы, 1 ст. лыжка цукровай пудры, ванілін, апельсінавая скарынка, 0,5 ч. лыжкі соды з цытрынавай кіслатой.

Скваркі прапусціць праз мясарубку з частай рашоткай, змяшаць з мукой, дадаць жаўткі, соду з цытрынавай кіслатой, цукар, малако і змельчаную апельсінавую скарынку. Замясіць цеста, ахаладзіць яго. Раскачаць, спецыяльнай выемкай выразаць печыва, накалоць і выпякаць у духоўцы да залацістага колеру. Гатовае печыва пасыпаць цукровай пудрай, змешанай з ванілінам.

### КРЭНДЗЕЛІ

300 г мукі, 100 г цукру, 3 яйкі, 50 г маку, 120 г сметанковага маргарыну, 2-3 ст. лыжкі смятаны, 0,5 ч. лыжкі соды з цытрынавай кіслатой.

Маргарын пасячы разам з мукой і содай, убіць 2 яйкі, дадаць цукар, смятану, мак, замясіць цеста, паставіць яго, накрыўшы, на 15 хвілін у халоднае месца. Раскачаць цеста доўгімі валікамі дыяметрам 0,5 см, нарэзаць кавалкамі 12-15 см, скруціць кожны васьмёркай, канцы зляпіць. Выпякаць на змазанай блясе ў гарачай духоўцы да залацістага колеру.

### ПЕЧЫВА КРАКАЎСКАЕ

350 г мукі, 50 г сметанковага масла або маргарыну, 2 ст. лыжкі смятаны, 3 ст. лыжкі цукру, 1 яйка, 0,5 ч. лыжкі соды з цытрынавай кіслатой, 0,5 шклянкі сочыва.

Для аўсянай масы: 0,75 шклянкі аўсяных круп «Геркулес», 0,5 шклянкі цукру, 1 яйка, 50 г сметанковага масла або маргарыну, ванілін.

Масла пасячы з мукой, содай і смятанай, дадаць яйка, цукар, хутка замясіць цеста, раскачаць яго ў пласт. Выкласці на бляху, змазаць тонкім слоём сочыва (любога).

Прыгатаваць аўсяную масу. Для гэтага перамяшаць распушчанае масла з цукрам, яйкам, аўсянымі крупамі «Геркулес» і ванілінам, раўнамерна размеркаваць зверху сочыва. Выпякаць у духоўцы, пакуль аўсяная маса не падрумяніцца. Астудзіць, нарэзаць ромбікамі.

### ПЕЧЫВА «АЛЬБЕРТЫ»

250 г мукі, 2 ст. лыжкі крухмалу, 120 г цукру, 0,75 шклянкі смятаны, 1 яйка, 70 г сметанковага масла або маргарыну, 0,5 ч. лыжкі соды з цытрынавай кіслатой, ванілін.

Масла пасячы з прасеянай мукой і содай, дадаць яйка, змешанае са смятанай, крухмал, цукар, ванілін, замясіць густое цеста. Паставіць, накрыўшы, у халоднае месца. Затым раскачаць пласт таўшчынёй 0,3 см, выразаць спецыяльнай выемкай печыва, накалоць яго. Выпякаць у духоўцы да залацістага колеру.

### БАБКІ ПЯСОЧНЫЯ

300 г мукі, 100 г цукру, 150 г сметанковага масла, 4 сырыя жаўткі.

Для крэму: 0,5 л малака або вяршкоў, 2 яйкі 2 сырыя жаўткі, 1 ст. ложка крухмалу, 150 г цукру, ванілін.

Прасеяную муку пасячы з маслам, дадаць цукар, жаўткі, старанна вымесіць, паставіць на 10 хвілін у халоднае месца. Формачкі для бабак расставіць на сталю. Цеста раскачаць, уціснуць у формачкі, абрэзаць няроўнасці. Па колькасці формачак падрыхтаваць кружкі цеста, каб накрыць іх.

Прыгатаваць крэм. Малако ўскіпяціць, цэлыя яйкі і жаўткі сцерці з цукрам, крухмалам і ванілінам, тонкім струменьчыкам уліваць у гарачае малако, перамяшаць і варыць на пары, пакуль не загусне. Ахалоджаным крэмам напоўніць формачкі (не да верху), накрыць кружкамі цеста. Выпякаць у гарачай духоўцы да светла-залацістага колеру. Гатовыя бабкі злёгка астудзіць, перавярнуць і асцярожна выняць з формачак.

#### «РУЖЫ»

250 г мукі, 4 яйкі, 1 ч. ложка цукру, 1 ст. ложка рому або гарэлкі, 0,5-0,7 шклянкі вады, 1 ч. ложка сметанковага масла, 1 ч. ложка соды з цытрынавай кіслатай, 500 г алею або здору, 100 г цукровай пудры, ванілін, соль.

Прасеяную муку, масла, цукар, соду, яйкі (два бялкі пакінуць), ром, соль спачатку перамяшаць нажом, затым дадаць ваду і мясіць рукамі, пакуль цеста не стане гладкім, падзяліць на часткі. Кожную раскачаць даволі тонкім пластом.

Выразаць для «руж» па 3 кружкі розных памераў. Дыяметр самага вялікага - 7 см, кожнага наступнага на 1 см менш. Кружкі надрэзаць у пяці месцах па акружнасці. Сярэдзіну кожнага змазаць бялком. Складваць па тры кружкі такім чынам, каб самы вялікі быў унізе, а маленькі наверх. Прыціснуць сярэдзіну, каб яны добра склеіліся. Змесці шчотачкай з «руж» муку і па некалькі штук апускаць у разагрэты тлушч, смажыць да светла-залацістага колеру. Гатовыя «ружы» асушыць на паперы, перакласці ў талерку, абсыпаць цукровай пудрай з ванілінам.

#### МАЗУРКА ПЯСОЧНАЯ З ВАНІЛЬНЫМ МАЛАКОМ

300 г мукі, 200 г сметанковага масла, 100 г цукровай пудры, 3 жаўткі, 3-4 яйкі, ванілін, разынкі.

Для ванільнага малака: 0,5 л вяршкоў або малака, 400 г цукру, 0,75 г сметанковага масла.

Жаўткі аддзяліць ад бялкоў, выкласці ў друшляк і разам з ім апусціць у ваду, якая кіпіць, варыць 10 хвілін. Гатаваныя жаўткі працерці праз густое сіта. Прасеяць муку на дошку, пасячы з маслам, дадаць цукровую пудру, жаўткі, ванілін, хутка замясіць цеста. Вынесці яго на холад на 30 хвілін.

Чацвёртую частку цеста адкласці, астатняе раскачаць у пласт таўшчынёй 1 см, выкласці яго на бляху. Выраўняць краі цеста, змазаць іх узбітым бялком. З рэшты цеста зрабіць валік таўшчынёй у палец і выкласці яго па краях пласта. На валік з дапамогай нажа нанесці рысунак, змазаць яйкам. Выпякаць у гарачай духоўцы да залацістага колеру. Затым перакласці на дошку.

Прыгатаваць ванільнае малако. Для гэтага малако з цукрам і ванілінам варыць у шырокім рондалі на моцным агні, пакуль маса не загусе. Трэба ўвесь час памешваць, каб малако не прыгарэла. Выкласці масу роўным слою на выпечанае цеста, упрыгожыць разынкамі.

#### ПАСХА

1 кг свежага адціснутага тварагу, 5 жаўткоў, 200 г сметанковага масла, 1 шклянка вяршкоў, 300 г цукру, 100 г міндалю, 100 г разынак, ванілін.

Тварог працерці праз сіта. Жаўткі сцерці з цукрам, дадаць вяршкі і паставіць на агонь. Памешваючы, давесці амаль да кіпення, але не кіпяціць. Зняць з агню, дадаць масла, тварог, ачышчаны і пасечаны міндаль, перабраныя і прамытыя разынкі, ванілін, усё старанна перамяшаць. Атрыманую масу перакласці ў спецыяльную форму, высланую сурвэткай, прыціснуць дошчачкай.

Пасля таго як больш не будзе адціскацца сыроватка, пасху выняць з формы, прыняць сурвэтку.

#### БЕЗЭ

5 яечных бялкоў, 500 г цукру, 0,25 л вады.

Цукар заліць кіпенем і зварыць густы сіроп. Узбіць бялкі ў пену, заварыць, уліваючы патроху гарачы сіроп. Пасудзіну з узбітымі бялкамі паставіць на пару (на рондаль, у якім кіпіць вада) і працягваць узбіваць да ўтварэння густой масы. Затым зняць з пары і працягваць узбіванне да поўнага ахаладжэння бялкова-цукровай масы.

Шырокую прамавугольную бляху выслаць прамасленай паперай. З дапамогай кулінарнага шпрыца або мяшэчка выціскаць на бляху круглыя, аднолькавага памеру безэ. Паставіць у нагрэтую (але не гарачую) духоўку і падсушыць, не падрумяняваючы.

Можна злучыць два бізэ з дапамогай фруктовага джэму або ўзбітага з цукрам бялка.

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