

ДУК «Бярозаўская раённая бібліятэчная сістэма»
Вайцяшынская сельская бібліятэка

СМАЧНА



ЕСЦІ!

СТРАВЫ,
ХАРАКТЭРНЫЯ ДЛЯ ВЁСКІ ВАЙЦЯШЫН
БЯРОЗАЎСКАГА РАЁНА

**Смачна есці! : Стравы, характэрныя для вёскі
Вайцяшын Бярозаўскага раёна / склад. Л. І. Рудзьман. –
Бяроза: ДУК «Бярозаўская раённая бібліятэчная сістэма»,
Вайцяшынская сельская бібліятэка, 2022. – 24 с.**

ВЯЧЭРА

- Чэрава, чэрава,
Чым ты павячэрала?
- Павячэрала капустай,
Аржанога хлеба лустай,
Свежасмажаным ліном,
Свежаспечаным бліном,
Бабкаю з начынкаю,
Сальцісонам,
Шынкаю,
Хатнюю каўбаскаю,
Вантрабянкай наскаю.
А яшчэ былі,
Канешне,
І мачанка,
І яешня,
Сала,
Грэчневая каша,
І смятана,
Сыракваша...
Усяго і не панесці.
А ўсё роўна хачу есці...

Г. Бураўкін



Небагата жылі нашы дзяды-прадзеды. Перабіваліся часам з хлеба на квас. Але ж і ў іх былі свята з гасцямі, з песнямі за шчодрым сталом. І будні дзень, бывала, радаваў як свята, калі на стале з'яўляліся сытныя, духмяныя стравы.

Выданне знаёміць са стравамі беларускай кухні, якія раней гатавалі жыхары вёскі Вайцяшын у паўсядзённым жыцці і падчас свят. Дарэчы, вельмі многія старадаўнія стравы гатуюцца і сёння і з'яўляюцца сапраўдным упрыгожваннем стала, робяць сучаснае меню болей вытанчаным, разнастайным, карысным.

Рэцэпты страў запісала з вуснаў жыхарак вёскі Вайцяшын Рудзьман Алены Фёдараўны, Цімафейчык Надзеі Аляксееўны, Чарных Мары Ільінічны бібліятэкар Вайцяшынскай сельскай бібліятэкі Лідзія Іванаўна Рудзьман.



Бульба, як і хлеб, ніколі не прыядаецца. З яе можна прыгатаваць больш за пяцьсот страў.

БАБКА

БУЛЬБА – ХЛЕБУ ПАДМОГА



Буйную бульбу абіраюць, дзяруць на тарцы. Запраўляюць смажаным салам з цыбуляю, мясам. Перамешваюць у чыгунку і запякаюць у печы на гарачай чарэні, прыгарнуўшы чыгунок жарам. Бывае, дабаўляюць у бабку мукі ды круп, а то і грыбы, сухія чарніцы, як на чый смак. Бабка смачная з малаком салодкім і кіслым, са свежай смятанай. У бабкі шмат назваў: дранка, бульбяная каша, таркаванка. Разгадаўшы рэбус, вы будзеце здзіўлены. Аказваецца, бабку называюць яшчэ словам мужчынскага роду.



6



6



8,9

Адказ: ЦЭЦ

ТАЎКАНІЦА

БУЛЬБУ ВАРАЦЬ, БУЛЬБУ СМАЖАЦЬ,
А ПАД'ЕСЦІ НЕ ДАДУЦЬ



Абраная бульба,
звараная ў гаршку,
таўклася ў рашцы
драўляным таўкачом,
запраўлялася смажаным
салам з цыбуляю, а калі
быў пост, то сімнем ці
бобам. Бульба выкладвалася ў гліняную міску і
ставілася ў гарачую печ, каб запыклася. Елі з гурком,
капустаю, расолам, малаком.

СМАЖОНІКІ



Пачышчаная бульба
рэзалася на невялікія
кавалачкі, змешвалася з
мясам ці салам. Для смаку
дабаўлялі кроп, цыбулю,
соль па густу. Усё
складвалася ў гліняны
гаршчок, запоўнены на
адну трэць вадой. Гаршчок ставілі ў печ, каб упарылася.
Ох і смачныя смажонікі з пачы!

ДРАЊІКІ

КАЛІ БУЛЬБА ЁЎЦЬ, ТО МУЖЫКУ НЕ ПОСТ



Пачышчаную бульбу нацерці на мелкай тарцы. Зліць лішні сок. Дадаць у бульбяную масу яйка, смятану, муку, цыбуліну (таксама нацерці на тарцы).

Пасаліць і папярчыць па смаку, усё перамяшаць. Алей разгрэць на патэльні. З дапамогай лыжкі сфарміраваць невялікія аладкі. Абсмажыць іх да гатоўнасці.

Бабчыны дранікі

Бабка ўстала раненька,
Да святла,
І гарачых дранікаў
Напякла.
Дранікаў-бульбянікаў –
Смакаты,
Дранікаў-бульбянікаў
Залатых.
- Ешце, ешце, дзетачкі,
Па талерцы поўненькай!
Еш, унучка-кветачка,
Еш, унучак-сонейка!

Алесь Пісьмянкоў

КЛЁЦКІ

НАШ ВАСІЛЬ НА РАБОТУ НЕ СІЛ,
А ЯК КЛЁЦКІ Ў МАЛАКУ – ЗА ЧАТЫРОХ ПАВАЛАКУ



Бульбу дзяруць на тарцы. Адціскаюць сок рукамі і качаюць з цеста галушкі. Кідаюць іх у гаршчок і вараць (не мяшаючы) у малацэ або ў вары – закіпеўшай

падсоленай вадзе. Клёцкі, звараныя ў вадзе, потым забельваюць малаком, каб смачней было есці.

Ядуць клёцкі па-рознаму: як рэдкую страву, з поліўкаю, сухімі, абліваючы іх смажаным салам з цыбуляю ці смятанаю.

ЖУР



0,5 кг аўсянай крупы заліць халоднай вадой на ўсю ноч. Раніцай крупа працэджвалася праз сіта, атрыманую масу разводзілі цёплай вадой і варылі да загусцення,

увесь час памешваючы. Для смаку і паху дабаўлялі прыправы, соль і смажанае сала з цыбуляю. Разлівалі ў міскі. Елі як гарачым, так і халодным.

ТАЛАКНО



Аўсянае зерне клалася ў чыгун. Залівалася вадой і парылася ў печы. Затым зерне сушылася на печы. Калі высахне, яго таўклі ў ступе, а потым палілі, чысцілі ад смецця, высыявалі. На жорнах малолі на муку. Гэтую муку разводзілі вадою як хто любіць: хто гусцей, хто рэдка, і так ужывалі ў ежу. Было смачна і сытна. Талакно бралі з сабою ў поле, на сенажаць ці балота.

КВАС БУРАКОВЫ

- НЕ КАРМІЎ КАРОВУ БУРАКАМІ, НЕ ПАШЛЕШ ЗА БЫКАМІ
- НЕ БЫЛО НАС – БЫЎ КВАС,
І НЕ БУДЗЕ НАС – БУДЗЕ КВАС



Абраныя сырыя буракі рэзалі на доўгія брусочки і ў дзежцы залівалі халоднай вадой. Дзежка ставілася ў высцёпку (цёплая камора), каб квас там квасіўся. А праз тыдзень ён быў ужо гатовы, смачны і шыпучы.

САЛАДУХА



Перш-наперш рабілася падкалодка – жытняя мука з вадою калацілася і ставілася на ноч у цеплае месца для бражэння. А раніцай у печы ў гліняным гаршку падкалочвалася яшчэ вадой і варылася да загусцення, увесь час памешваючы, каб не прыгарэла.

КАПУСТА

ЛУСТА ДЫ КАПУСТА – НЕ БУДЗЕ Ў ЖЫВАЦЕ ПУСТА



У гліняны гаршчок клалі 1-2 бульбіны, парэзаняны на кавалачкі, свіную рабрынку, а калі быў пост, то замест рабрынкі клалі сухія грыбы, сухую рыбу, квашаную капусту. Усё залівалі вадой і ставілі ў печ. Для смаку і паху дабаўлялі прыправы: цыбулю, кроп, перац і зноў ставілі таміцца ў печ. Ох і смачная гэта капуста!

ЮШНІК

- СЁРБАЎ ЮШКУ, НА ДНЕ ГУШЧА
- ГУШЧУ ПАЕЎ, А ЮШКУ НА ГУРТ



Сухія грыбы, свіное мяса, 1-2 бульбіны, жменьку куцці, 1-2 цыбуліны клалі ў гаршчок, залівалі вадой і варылі. Потым у гэтую страву ўлівалі шклянку капуснага расолу з капустай, а таксама 100-200 грамаў свежай свіной крыві. Усё гэта варылася ў печы і гарачым падавалася на стол. Гэтая страву і вока цешыла, і апетыт наганяла.

СІМНЕ

Ільняное насенне пражылася перад агнём у печы. Затым у ступе таўклося як мага драбней, потым высявалася. Сімнем запраўлялі капусту, таўканіцу, елі з варанай ці печанай бульбай.



ДУХМЯНЫ ХЛЕБ НА ЗАКВАСЦЫ

- ХЛЕБ ПЛЯЧЭЙ НЕ ГОРБІЦЬ
- ХОЦЬ У ДАЎНІЯ ЧАСЫ, ХОЦЬ У НОВЫЯ,
А ХЛЕБ УСІМ ПАТРЭБЕН
- БУДЗЕ ХЛЕБ – БУДЗЕ І ПЕСНЯ



Спачатку трэба прыгатаваць закваску: перамяшаць 2 сталовых лыжкі жытняй мукі, 100-150 грамаў вады да кансістэнцыі густой смятаны. Паставіць у цёплае месца на 1-2 сутак, затым закваску трэба “карміць”: 3 дні па 2-3 разы дабаўляць муку і ваду. Закваска вырасце ў аб’ёме. Потым да закваскі дабавіць 1 кілаграм пшанічнай мукі першага ці другога сорту, 800 грамаў вады, 1 чайную лыжку солі (можна з верхам). Вымесіць цеста, паставіць яго ў цёплае месца прыкладна на 7 гадзін, каб паднялося. 2-3 лыжкі закваскі пакінуць на наступны раз, захоўваць у халодным месцы. Калі цеста падыдзе, раскласці яго ў формы. Выпякаць 1 гадзіну.

Ці гэта звычка, ці патрэба...

Ці гэта звычка, ці патрэба –
Пачуўшы лепшы ў свеце пах,
Я зноў цалую бохан хлеба,
Які трымаю ў руках.

Вось гэта водар! Ну й духмяны!
Смачней за ўсё, што з ім ядуць!
Але ж і варты той пашаны,
З якой на стол яго кладуць!

У ім болей кошту, чым каштуе.
Ды я без хлеба не магу –
Нібы ласунак ем – смакую
І, нібы скарб свой, берагу.

Ў ім – веліч сіл зямлі і неба:
Тут і сяўба, і ўсходаў рост,
І бласлаўленне шчодрай глебы,
Якой не шкодзіць і мароз.

І шум дажджоў, і сонцапёкі,
І каласоў налітых звон...
О, хлебаробы! Хлебапёкі!
За вашу працу – вам паклон!

За мазалі, за кроплі поту,
За працу – зранку да начы...
І я ізноў цалую ўпотаі
Скарынку, цёплую з пячы...

А як за стол сядваю есці,
Хоць і прысмакі ёсць калі,
Імкнуся «Дзякуй» небу ўзнесці
За хлеб, што маю на зямлі...

Тацяна Дзям'янава

ЗАЦІРКА

ЛАХМАНЫ – НЕ АДЗЕЖА, ЗАЦІРКА – НЕ ЕЖА



Мучная страва. Елі яе гарачай звычайна на сняданак ці на вячэру, таму што астыўшы яна гусцела, страчвала свой смак. Трэба ўзяць пшанічную ці жытнюю муку, змяшаць яе ў місцы з яйкам і вадой. Атрыманую масу перацерці пальцамі да камячкоў рознай формы. У чыгунку давесці да кіпення вадку, дадаць мучную масу, соль па густу. Варыць пасля закіпання 5-7 хвілін. Такую зацірку можна забяліць малаком, смажаным салам з цыбуляй, алеем.

ГАРБУЗОВАЯ КАША

ДЗЕ КАША І АЛАДКА,
ТАМ БУДЗЕ І ГРАМАДКА



400 грамаў гарбуза парэзаць на кавалачкі, пакласці ў гаршчок, заліць шклянкай вады, паставіць у печ таміцца на 15-20 хвілін. Затым раскалаціць кавалачкі гарбуза драўляным венчыкам. Дадаць 1-1,5 шклянкі прасяной крупы, 1 шклянку малака і кавалачак сметанковага масла, соль і цукар па густу, паставіць у печ на 40-60 хвілін.

ЯЕЧНЯ

ЧУЖАЯ ЯЕЧНЯ НЕ ВЕЧНА



Трэба ўзяць 5-6 яек, 150-200 мл. малака, 1-2 сталовых лыжкі мукі, соль па густу. Дадаць смажанае сала з цыбуляй. Потым усё перамешваецца і выліваецца ў гліняную міску, ставіцца ў гарачую печ, каб запыкалася. Атрымліваецца прыгожая яечня, як сонейка.

ШУРПА

КАЛІ НА СТАЛЕ ГУСЬ І ПАРАСЯ,
ТО РАБОТА ХАРАША



Мясная страва, якую гатавалі ў час свежаніны. У чыгунок клалі кавалачкі мяса і ліверу: лёгкіх, печані, нырак. Усё залівалі кіпенем, ставілі ў печ. Калі страва закіпала, лыжкай збіралі накіп, затым дабаўлялі соль, розныя прыправы, многа цыбулі, часнок, кроп, лаўровы ліст і інш. Ставілі ў печ для тамлення. За 10-15 хвілін да канца варкі ў чыгунок далівалі шклянку свежай крыві (звычайна свіной), мяшалі і ставілі назад у печ.

НАЛІВЕЙКА ЦІ КРЫВЯНКА

- НЕ БУДЗЬ ЛАСЫ НА ЧУЖЫЯ КАЎБАСЫ
- КАЎБАСА – СЛАВА, А КАПУСТА – СТРАВА



Каўбаса, галоўным інгрэдыентам якой з'яўляецца свежая свіная кроў. Спачатку трэба прыгатаваць крупяную кашу. Бярэм па 0,5 кг грэчневай, ячневай крупы або куцці, варым да паўгатоўнасці. Дадаем выжаркі (шкваркі з адтопленага тлушчу) ці кавалачкі мяса і сала, прыпраўляем кропам, каляндрай, перцам. Дадаем шмат цыбулі (каб крывянка мела салодкі смак), часнок, соль па густу і ўліваем кроў да кансістэнцыі смятаны.

Па жаданні можна дабавіць бульбу, драную на тарцы і адцэджаную ад соку. Перамешваем і запаўняем вычышчаныя свіныя тоўстыя кішкі, канцы якіх завязаны моцнымі ніткамі. Выкладзі налівейку на спецыяльныя металічныя бляхі. Выпякаць у печы 3-4 гадзіны.

КАЎБАСА ХАТНЯЯ «ПАЛЬЦАМ ПХАНАЯ»

- БЕЗ САЛА І КАЎБАСЫ НЕ ПАЦЯГНЕШ КАСЫ
- НЯМА Ё СВЕЦЕ ЛЕПШАЙ ПТУШКІ,
ЯК СВІНАЯ КАЎБАСА



Мясны далікатэс. Мясца з лапатак, шыі, рабрынак рэжам на маленькія кавалачкі, дадаем кавалачкі сала, прыпраўляем часнаком, кропам, каляндрай, гарчыцай, кменам. Солім і перчым на смак. Усё перамешваем у вялікай місцы і начыняем мяснoй масай вычышчаныя тонкія свіныя кішкі. Кішкі напайняем уручную, канец кішкі разводзім дужкай, зробленай з дроту ці з лазы. Зручней рабіць каўбасу ўдваіх. Адзін чалавек кладзе фарш у кішку, другі сочыць за паўнатай напайнення кішкі, раўнамерна «прапіхвае» масу. Таму і кажуць пра хатнюю каўбасу - «пальцам пханая».

САЛЦІСОН-ВАНТРАБЯНКА

СВЯТА ПРЫЎДЗЕ – САМІ ЕШЦЕ,
ДЫ ГАСЦЕЙ ЗА СТАЛОМ ЦЕШЦЕ



Мясны далікатэс. Адварваем мяса з свіной галавы, вантробы: лёгкія, печань, сэрца, ныркі. Потым усё здрабняем, дадаем кавалачкі сала, шкуркі, прыпраўляем часнаком, перцам, соллю, кропам, каляндрай, кменам. Добра перамешваем масу ў вялікай місцы і пхам яе ў вычышчаную тоўстую свіную кішку або ў трыбух (страўнік).

Запякаем у печы 5-6 гадзін. Потым салцісон кладзем пад груз да поўнага астывання.

МАЧАНКА

- У ДОБРАЙ ГАСПАДЫНІ ЁСЦЬ САЛА
І МАСЛА Ў СКРЫНІ
- ЕШЦЕ САЛА, КАБ ДУША СКАКАЛА



Сытная і духмяная стравы. Кавалачкі сала, дамашняй каўбасы, свіную рабрынку некаторы час варым у чыгуне, потым уліваем туды падкалотку — муку, рэдка разведзеную вадой. Для смаку і паху дабаўляем перац, лаўровы ліст, часнок, каляндр, кроп. Варым да гатоўнасці мяса. Мачанка паступова гусцее ў гарачым духу печы.

Стравы асабліва смачная з тонкімі мучнымі блінамі ці аладкамі.



Усе гэтыя стравы трэба гатаваць па-старому проста і дакладна, не мудруючы, каб не смялася потым моладзь, як з дзядзькі-кухара.

З усмешкай згадваецца дзядзька-кухар з коласаўскай паэмы «Новая зямля», ён, вялікі выдумшчык, паспрабаваў зварыць клёцкі ў бярозавым соку. Што атрымалася з гэтага? Адказ у дзядзькавых словах: «Паскудства, брат, і не пытайся!..».

Каб з вамі не здарылася такая гісторыя, гатуйце па рэцэптах нашых бабуль.

Смачна вам есці!

.....

Калі на свеце нехта дзесьці
Умее добра працаваць, -
То ўмее ён і смачна з'есці
І - адпаведна - згатаваць!

Таму - дастойна, без эфекту
Прымай падзяку-пахвалу -
І беларускаму палетку,
І беларускаму сталу!

.....

Ніл Гілевіч, урывак з рамана ў
вершах «Родныя дзеці»



Выкарыстаныя крыніцы:

Бураўкін, Г. Вячэра : [верш] / Генадзь Бураўкін // – Незабудкі : вершы : для мал. шк. узросту / уклад. : У. І. Карызна, Я. І. Хвалей. – Мінск : Юнацтва, 2000. – С. 33. – (Бібліятэка беларускай дзіцячай літаратуры).

Гілевiч, Н. Родныя дзеці [Электронны рэсурс] / Ніл Гілевiч // Беларуская палічка. Беларуская электронная бібліятэка. – Рэжым доступу : https://knihi.com/Nil_Hilevic/Rodnyja_dzieci.html. – Дата доступу : 11.08.2022.

Дзям'янава, Т. Хлеб [Электронны рэсурс] / Таццяна Дзям'янава // Беларуская паэзія. – Рэжым доступу : <https://belarusy.net/taccyana-dzyam-yanava/xleb/>. – Дата доступу : 11.08.2022.

Пісьмянкоў, А. Бабчыны драпікі [Электронны рэсурс] / Алесь Пісьмянкоў // Чытаем дetyам. – Рэжым доступу : <https://chitaemdetyam.com/component/jshopping/product/view/13/1629>. – Дата доступу : 11.08.2022.

Выявы носяць ілюстрацыйны характар.

ЗМЕСТ

| | |
|--|----|
| Бабка | 5 |
| Таўканіца | 6 |
| Смажонікі | 6 |
| Дранікі | 7 |
| Клёцкі | 8 |
| Жур | 8 |
| Талакно | 9 |
| Квас бураковы | 9 |
| Саладуха | 10 |
| Капуста | 10 |
| Юшнік | 11 |
| Сімне | 11 |
| Духмяны хлеб на заквасцы | 12 |
| Зацірка | 14 |
| Гарбузовая каша | 14 |
| Ячня | 15 |
| Шурпа | 15 |
| Налівейка ці крывянка | 16 |
| Каўбаса хатняя «пальцам пханая» | 17 |
| Салцісон-вантрабянка | 18 |
| Мачанка | 19 |

