

# Як спараўцы сушаць рыбу ў печы



Бяроза, 2019

Способы і правілы прыгатавання сушанай у печы рыбы і страў на яе аснове запісала Валянціна Міхайлаўна Лютыч ад карэнных жыхарак вёскі Спорава Ваўчок Вольгі Міхайлаўны (1941 г.н.), Лютыч Вольгі Аляксандраўны (1937 г.н.), Лютыч Марыі Рыгораўны (1912 г.н.), Ліпскай Марыі Міхайлаўны (1951 г.н.), Пашкевіч Надзеі Пракопаўны (1936 г.н.), Равенька Марыі Антонаўны (1938 г.н.) і інш.

Сакрэтамі прыгатавання сушанай рыбы падзяліліся таксама спараўчанкі Пракурат Марыя Мікалаеўна (1960 г.н.) і Жуковіч Алена Міхайлаўна (1954 г.н.).

**Працэс прыгатавання сушанай у печы рыбы  
і страў на яе аснове  
дэманструюць жыхаркі вёскі Спорава  
Таццяна Міхайлаўна Пашкевіч  
і Марыя Мікалаеўна Пашкевіч.**

Як спараўцы сушаць рыбу ў печы / склад. А. М. Гук. –  
Бяроза : ДУК «Бярозаўская раённая бібліятэчная сістэма»,  
Аддзел бібліятэчнага маркетынгу Бярозаўскай ЦРБ, 2019. –  
14 с.: іл.

Сушэнне рыбы – гэта найлепшы спосаб яе прыгатавання з мэтай назапашвання і захавання ад псавання. Рыба, сушаная ў печы, асаблівая – у меру салёная, духмяная, прыгожага залацістага колеру. Гэты спосаб прыгатавання надае рыбе не толькі прыемны водар і смак, але і доўгі час захоўвае яе якасці з найменшай стратай вітамінаў і карысных рэчываў. Адметным вынікам сушкі рыбы такім спосабам з’яўляецца магчымасць есці яе з усімі касцямі.

Зараз спараўцы сушаць рыбу і ў духоўцы газавай пліты, яна атрымліваецца не менш смачнай.

Сушаную ў печы рыбу ўжываюць саму па сабе, а таксама выкарыстоўваюць для прыгатавання *квасу* (кіслая страва з рыбай і грыбамі), *крышаной* (бульбяны суп), вараць з ёю шчаўе, капусту свежую ці кіслую, вараць і тушаць сухую рыбу з бульбай ці асобна тушаць яе ў гаршочку.

Стравы з сухой рыбы гатавалі не толькі паўсядзённа, але і на ўрачыстыя падзеі - вяселлі, хрэсьбіны, памінкі, ужывалі падчас шматлікіх посных дзён, абавязкова – на вячэру на Дзяды.

Да нашага часу сушаная ў печы на саломе рыба застаецца асаблівым ласункам у кожнай спораўскай сям’і, пачастункам і жаданым гасцінцам. А стравы з рыбы на сталах вяскоўцаў займалі і цяпер займаюць адно з галоўных месц нараўне з хлебам. Напэўна, таму ў Спораве многа доўгажыхароў і вялікія дружныя сем’і, а ў спараўцоў добра развітае пачуццё гумару і асаблівая адданасць сваёй вёсцы.



Для сушкі падыходзяць любыя віды рыбы - акунь, карась, ерш, лешч, уюн, плотка, але найбольш смачнымі, салодкімі атрымліваюцца карасі.



Рыбу спачатку патрэбна *окутаты*: *почэсаты* (вызваліць ад лускі), *попороты* (выпатрашыць), абавязкова дастаць жабры, памыць у 2-3-х водах.



Падрыхтаваную рыбу трэба пасаліць у эмаліраваным посудзе. Солі даць больш, чым пры жарцы. Калі рыбу плануецца захоўваць доўга, то саліць больш, калі плануецца расходаваць хутка, то саліць менш – яна тады смачнейшая. Можна дабавіць прыправы – часнок, кроп, каляндр. Пакінуць на 3-4 гадзіны, каб насольвалася.



Пакуль рыба насольваецца, пратапіць печ, звычайна пасля абеду. Рыба атрымліваецца смачнейшай, калі тапіць печ бярозавымі дрэвамі або дрэвамі з пладовых дрэў.



Калі паленні дагараць і застануцца толькі невялікія вугалькі, трэба хутка, каб не астудзіць печ, выграбсці іх качаргой у пліту.



Чарэнь павінна быць чыстай, каб не загарэлася салома, таму попел трэба вымесці з печы змочаным вадой памялом з дубовых ці сасновых галінак.



На чарэнь тонкімі радамі палажыць жытнюю салому (калі саломы няма, то сцябло кропу, каляндры, трасніку звычайнага (*чарóту*), камышу азёрнага (*с́йтныку*), свежыя ці сушаныя галінкі парэчак, маліны, вішні.



Рыбу трэба папярэдне пазбавіць ад лішняй вільгаці і солі: працерці чыстай палатнянай анучкай ці прамыць, сцягваючы ваду. Затым роўным пластом пакласці на салому. Паколькі сярэдзіна печы награваетца мацней, то на яе выкладаецца большая рыба, а па баках – меншая.



**Зачыніць печ засланкай да ранку. Юшку таксама закрыць да канца, але можна пакінуць яе трохі адкрытай на мінут 10-15, каб не так ішоў пах рыбы на хату.**



**На другі дзень ранкам рыбу дастаюць з печы. Яна атрымліваецца ў меру салёная, духмяная, залацістага колеру.**



Рыба для захоўвання павінна ламацца. Калі рыба не высушылася да канца, то яе дасушваюць на печы ці ў печы. Захоўваюць сушаную рыбу ў сухім месцы – ставяць у карзінах на печы, падвешваюць у палатняных торбах на печы, у кладоўцы, на хаце пад страхою.



Вельмі і вельмі смачная гарачая, не да канца высушаная рыба на сьнеданне і так паесці.

## **Капуста (кіслая або свежая) з сушанай рыбай**

(рэцэпт запісаны ад Вольгі Аляксандраўны Лютыч)



Паставіць ваду ў каструльцы на газавую пліту. Калі вада закіпіць, то кідаюць туды капусту пакрышаную і 2-3 дробна пакрышаныя бульбіны (можна палажыць бульбу цэлай, а потым дастаць яе, патаўчы і пакласці назад у каструльку), соль. Як закіпіць, паменшыць агонь і варыць 15-20 мінут, увесь час здымаючы навар. Затым пакласці ў каструльку прамытую сушаную рыбу, пакрышаную цыбулю, кроп, каляндру і варыць яшчэ мінут 10-15. У канцы дабавіць лаўровы ліст, часнок і квас (капусны расол) або лімонную кіслату, і хай яшчэ паварыцца на маленькім агні некалькі хвілін.

## Квас з сушанай рыбай

(рэцэпт запісаны ад Марыі Міхайлаўны Ліпскай)



Паставіць ваду ў каструльцы ці чыгунчыку 1,5-2 л. Як вада закіпіць, то ўкінуць туды дзве лыжкі з верхам *куті* (ячных круп; крупы прамыць і замачыць на гадзіну), грыбочкі сушаныя (грыбы на ноч замачыць), мінут праз 10 – некалькі рыбінак сушаных і 2-3 пакрышаныя дробненька бульбіны, соль. Варыць недзе каля 10 мінут на маленькім агні, увесь час здымаючы навар. Потым кідаюць у каструлю *цыбулынку, чоснычок, окропчык, колендру, пэрчык, лаўровы лысток*. У канцы варкі дабаўляюць *квасок* (расол з капусты). Калі грыбоў не было, то варылі квас і без грыбоў.

## Сушаная рыба тушаная (рэцэпт запісаны ад Марыі Міхайлаўны Ліпскай)



Сушаную рыбу (лепш рыба без галоў) накласці ў гліняны гаршочак ці чыгунчык. Заліць халоднай вадой і хай пастаіць мінут 10. Потым гэтую ваду зліць і заліць кіпенем. Дабавіць свінога тлушчу, накрыць накрывкай і паставіць у печ тушыцца (на газавай пліце давесці да кіпення на вялікім агні, а потым перайсці на маленькі). За 10 мінут да гатоўнасці дабавіць пакрышаную цыбулю, прыправы – кроп, каляндр, перац чорны, лаўровы ліст, часнок. Накрыць накрывкай і паставіць у печ – хай утушваецца. Замест сушанай рыбы можна тушыць і свежую, але сухая смачнейшая. Тушылі сушаную рыбу часцей на вяселле, хрэсьбіны.

## Бульба вараная з сушанай рыбай (рэцэпт запісаны ад Надзеі Пракопаўны Пашкевіч)



Паставіць ваду ў чыгунчыку перад агнём. Як вада закіпіць, то ўкінуць туды пачышчаную і памытую бульбу, зверху палажыць некалькі прамытых сушаных рыбінак, дабавіць надрэзаную цыбуліну, некалькі зубкоў часнаку, семя кропу (летам можна сцябло цыбулі, часнаку, кропу), пасаліць. Варыць мінут 20-25 на невялікім агні пасля таго, як закіпіць. Юху (ваду, у якой варылася бульба з рыбай) адцадзіць у асобную міску. Ядуць бульбу з рыбай, з кіслым або свежым малаком, з квашанай капустай, з салёным гурком, з юхою.

**Крышаны (суп бульбяны)  
з сушанай рыбай**  
(рэцэпт запісаны ад Марыі Антонаўны Равенька)



Паставіць ваду ў чыгунчыку. Як вада закіпіць, то ўкінуць туды пачышчаную і пакрышаную бульбу, сушаную прамытую рыбу, дабавіць моркву, цыбулю, кроп, лаўровы ліст, соль. Варыць, увесь час здымаючы навар. У канцы кінуць у чыгунчык часнок. Накрыць накрывкай – і ў печ. Елі потым на абед цёплымі.

---

## Інфармацыйнае выданне

### **Складальнік:**

А. М. Гук, метадыст аддзела  
бібліятэчнага маркетынгу  
Бярозаўскай ЦРБ

### **Рэцэпты рыбных страў**

запісала В. М. Лютыч

**Фотааздымкі:** В. М. Казловіч

---

225210 г.Бяроза, вул.Савецкая, 18  
Дзяржаўная ўстанова культуры  
“Бярозаўская раённая бібліятэчная сістэма”  
Аддзел бібліятэчнага маркетынгу Бярозаўскай ЦРБ  
8(01643) 2-20-36  
E-mail: bereza\_biblmarket@tut.by

