

■ Смачна есці!

НА СТАЛЕ — ЗЕМЛЯНАЯ ГРУША

Карэспандэнты «Звязды» пакаштавалі стравы «новай беларускай кухні»

У халадзільніку любой гаспадыні час ад часу з'яўляюцца прадукты «пра запас». Напрыклад, учарашняе бульбяное пюрэ альбо некалькі пакетаў замарожаных ягад, што яшчэ восенню перадалі знаёмыя. Можна пайсці лёгкім шляхам і прыгатаваць звычайныя стравы. Аднак тры каманды беларускіх кухараў выбралі іншую дарогу і замахнуліся на стварэнне новай кухні на старажытнай, традыцыйнай аснове. Ніякіх дранікаў, толькі палёт фантазіі. Мы запісалі некалькі рэцэптаў для чытачоў.

На вуліцы ляжаць гурбы, але душа ўжо прagne вясны. Магчыма, такім настроём натхняліся стваральнікі **крэм-супу з клёцкамі «Вясна блізка»**. У аснове стравы — добра вядомае бульбяное пюрэ, да якога дададзены «сакрэтны» інгрэдыент.



Тапінамбур цяпер рэдка сустрэнеш на сталe. Часта земляную грушу — так у народзе прызвалі гэту расліну — лічаць пустазеллем або скормліваюць свойскай жывёле. Напэўна, нехта з чытачоў прыгадае, як у дзяцінстве ласавалася саладкаватымі клубнямі.

Дык вось, каб пакаштаваць набліжэнне вясны, спатрэбіцца 500 грамаў тапінамбура, 500 грамаў бульбы, масла, 1 літр малака, 50 грамаў сала (ці каўбасы), яйка, соль і перац на смак.

Клубні трэба пачысціць, бульбу — звярць, тапінамбур — запякаць у духоўцы пры тэмпературы 180 °C 15 хвілін.

У каструлі растапіць 100 грам масла, абсмажыць тапінамбур, заліць 500 грамамі вады і дабавіць вараную бульбу. Атрыманую масу варыць, пакуль яна не стане мяккай. Дабавіць у будучы суп-пюрэ малако, закіпяціць. Пасля таго як выключыце агонь, трэба перацерці змесціва каструлі ў аднародную масу (таўкачыкам ці з дапамогай блэндара), пасаліць. Для асаблівага прысмаку кухары раюць выціснуць у страву

сок лайму, аднак тут вітаюцца любыя эксперыменты.

Цяпер настала чарга клёцкак. Рэшту бульбы перацерці разам з абсмажаным салам, зляпіць невялікія шарыкі, запаніраваць іх у яйка і сухары (або муку), падсмажыць у масле.

Па некалькі клёцкак кладзецца ў кожную талерку перад падачай стравы.

На другое — «Мотальскія гультайкі»

Пасля сытнага супу настала чарга для другога. Гэты рэцэпт прыйшоў з мястэчка Моталь. Тамашнія гаспадары наогул славяцца незвычайным падыходам да гатавання, сем'і захоўваюць рэцэпты асаблівых страў з пакалення ў пакалення. «**Мотальскія гультайкі**», напрыклад, забівалі адразу двух зайцоў: на першы дзень пякліся пірагі для ўсёй сям'і, а назаўтра гаспадыні падсілкоўвалі сямейнікаў «гультайкамі» з рэшты цеста.



Для асноўнага складніка спатрэбіцца 650 грамаў мукі, 300 мілілітраў малака, яйка, сталовая лыжка цукру, дробка солі, 20 грамаў дражджэй і 50 грамаў сметанковага масла. З усяго згаданага гатуем цеста, якое потым трэба паставіць у цёплае месца, каб падыйшло. Якраз ёсць час прыгатаваць соус. Спатрэбіцца 150 грамаў цыбулі (рэпкі),

300 грамаў грыбоў, напрыклад шампінёнаў, 2-3 часночныя зубкі, 200 грамаў вяршкоў або смятаны, алеі і масла. Цыбулю і грыбы нарэзаць, часнок дробна пакрышыць. Абсмажыць усё на алеі з дабаўленнем масла да залацістага колеру, заліць вяршкамі, крыху патушыць. Соус не павінен быць занадта вадкім. Каб надаць яму патрэбную густату, можна выкарыстаць муку.

І зноў вяртаемся да цеста, лепім з яго шарыкі памерам з вішню. Адварваем іх 3-4 хвіліны ў падсоленай вадзе (сачыце, каб кавалачкі не зліпліся). Адкідваем «гультайкі» на друшляк, зноў жа каб не зліпліся, дабаўляем крыху масла і засыпаем у соус. Страву трэба яшчэ крыху пратушыць або запячы перад тым, як падаваць на стол.

А на дэсерт — кулага з жэле

Што датычыцца дэсерту, то эксперт беларускай кухні Алена Мікульчык можа адсачыць яго карані ажно з паганскіх часоў. Нашы продкі вельмі сур'ёзна ставіліся да кулагі, бо гэта была абрадавая, ахвярная ежа.

У сучасным варыянце кухары вырашылі да традыцыйнага складніка дабавіць жэле з вяршкоў. У выніку атрымаўся смачны, просты ў прыгатаванні і вельмі прыгожы дэсерт. Для кулагі спатрэбіцца 400 грамаў ягад (чарніц, суніц, малін і г. д.), 80 грамаў жытняй мукі, прыкладна 100 грамаў мёду. Для жэле — 400 мілілітраў вяршкоў, 60 грамаў цукру, 15 грамаў жэлаціну, ванілін, халадная вада.



Фота Сяргея Нікановіча.

Напачатку прыгатуем жэле. У сатэйніку змяшам вяршкі, цукар і ванілін. Вадкасць награваем да тэмпературы 80—90 градусаў і дадаём замочаны папярэдне ў вадзе жэлацін такім чынам, каб ён поўнасцю растварыўся ў вяршках. Тут трэба сачыць, каб наша загатоўка не закіпела, для гэтага пастаянна памешваем страву. Будучае жэле разліце па крэманках або шклянках і пастаўце ў халадзільнік, каб яно загусцела. Не старайцеся выкарыстаць усё за адзін раз, бо дэсерт з кулагай можна рабіць слоеным.

Свежыя альбо размарожаныя ягады засыпце ў каструлю ці сатэйнік, заліце іх невялікай колькасцю вады (прыкладна 80 грамаў). Нагрэйце на сярэднім агні да кіпення, а затым разамніце ў пюрэ, але не трэба імкнуцца да аднароднай масы.

Зноў ставім каструльку на агонь і дабаўляем муку. Сумесь варым літаральна 1-2 хвіліны, пакуль змесціва не загусцее, як аўсяная каша. Выключаем агонь і даём астыць да 60—70 градусаў. Перамешваем з мёдам. Цяпер у посуд з жэле дабаўляем слой кулагі. Чым больш слаёў з вяршкоў і ягад, тым больш прыгожа будзе выглядаць дэсерт.

Аўтары новай беларускай кухні раяць адпусціць фантазію і даверыцца ўласнаму густу: калі вам не да смаку нейкі інгрэдыент — смела замяняйце яго. Больш рэцэптаў арыгінальных страў можна знайсці на сайце <http://kuhnia.prostokvashino.by>.

Рагнеда ЮРГЕЛЬ

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

УМЕЛЫЯ РУЧКІ

Ляжанка для кошкі

Для многіх кошкі — гэта паўнапраўныя члены сям'і. Значыць, калі ў кожнага дамачадца ёсць сваё спальнае месца, то і ў любімца павінен быць ложка.



Спатрэбіцца: стары ваўняны світар, напаяльнік хала-файбер (можна выкарыстоўваць непатрэбную падушку).

Зашыйце гарлавіну світара, вывернуўшы яго навыварат, і адштабуйце на вышыні выразаў для рукавоў, каб атрымаўся адзіны борцік. Набіце борцік напаяльнікам. Сшыйце манжэты рукавоў паміж сабой. Унутр астатняй часткі світара ўкладзіце круглую падушку ці напаяльнік і злучыце ўсё з рукавамі. Атрымалася прыгожая і зручная ляжанка.



Хутчэй за ўсё, ваша кошка не будзе супраць доміка з дахам і невялікай адтулінай для ўваходу. А зрабіць яго даволі проста. І спатрэбяцца для гэтага некалькі вешалак з дроту, на якіх часта выдаюць рэзы з хімчысткі, ці проста кавалкі дроту, а яшчэ непатрэбная фуфайка і мяккая падушка.

КУЛІНАРНЫЯ ХІТРЫКІ

• Ідэальную яечню лепш гатаваць не толькі на алеі, але і з дадаваннем вады. Разбіце яйкі на разагрэтую патэльню. Калі бялок пачне застываць, уліце ў патэльню зусім трошкі вады. Яечня не будзе прыгараць, і яе смак стане больш далікатным. Акрамя таго, страву ў такім выглядзе будзе больш карыснай.



• Каб цыбуля страціла горч і яе смак стаў нашмат больш далікатны, замачыце яе ў халаднай вадзе на 15 хвілін перад тым, як дадаць у салат.

• Перад тым як звярць каву, дадайце дробку солі і столькі ж карыцы. Напой набудзе асаблівы смак і водар! Таксама можна дадаць сушаную молатую цэдру лімона або апельсіна.

• Заўсёды дадавайце соль у цеста, нават калі яно прызначана для салодкіх пірагоў. Нават у салодкай выпечцы дробка солі палепшыць якасць цеста: вырабы будуць лепш трымаць форму, будуць пругкімі і набудуць больш багаты смак.

• Дадавайце ў фарш паніровачныя сухары замест хлеба. Тады катлеты будуць больш сакаватымі і смачнымі.

• Абсыпце кавалачкі мяса сумессю кукурузнага крухмалу і яечнага бялку. Гэта надасць яму далікатную тэкстуру, паменшыць магчымасць прыгарання або высыхання. Можна зрабіць марынад на гэтай аснове, дадаўшы да сумесі бялку і крухмалу бальзамічны воцат.