Верашчакі СМАКІ кухмістра

ЦЭПЕЛІН — НА ТАЛЕРКУ!

Смачна есці ў Новым годзе! Шаноўныя чытачы, галоднымі са «Звяздой» вы дакладна не застанецеся. Урачыста, пад бой курантаў, мы распачынаем новую рубрыку — «Смакі Кухмістра Верашчакі». У ёй шаноўны знаўца беларускай старадаўняй кухні Алесь Белы будзе нам распавядаць, як гатаваць найлепшыя нацыянальныя стравы. А сёння (як падарунак да свята) майстар-клас па прыгатаванні цэпелінаў правядзе яго маці Валянціна Іванаўна.

Валянціна і Алесь Белыя.

Хто не ведае, цэпеліны — гэта вялізныя бульбяныя клёцкі з мясам. Чаму мы выбралі на Новы год менавіта іх? Ды як жа, дранікі ўжо крыху паднадакучылі, а бульбашамі, як ні круці, мы застанёмся і ў 2014 годзе. Таму... Нож і тарку ў рукі, пару кілаграмаў бульбы ставім каля ног — і наперад!

Цэпеліны вельмі смачныя і каларыйныя. У сям'і Белых іх заўсёды гатавалі на святы. Да таго ж страва старажытная, гатавалася на Беларусі не адно стагоддзе, таму смак сапраўднага свята яна перадасць дакладна. Такім чынам...

1. Чысцім кілаграмы два бульбы, надзіраем яе на тарцы (можна прапусціць праз блендар, так будзе значна хутчэй). Чысціць бульбу на Новы год усё адно некаму прыйдзецца, дык што там два лішнія кілаграмчыкі!

2. На каструлю ці вялікую місу кладзём друшляк, засцілаем яго марляй. Таркаваную бульбу порцыямі змяшчаем у марлю і рукамі адціскаем з яе сок. Мякаць, якая атрымліваецца ў выніку, высыпаем у асобны посуд. Паўтараем працэс з наступнай порцыяй. Паралельна можна ўявіць, што гэта такі бульбяны беларускі снег, зляпіць некалькі сняжкоў і запусціць імі ў сваіх хатніх. Толькі не загуляйцеся, пакіньце штосьці на цэпеліны.

3. Сок, які сабраўся пад друшляком, зліваем. На дне посуду атрымліваецца гатовы крухмал (з выгляду ён нагадвае смятану). Дадаем яго ў адціснутую бульбяную масу, каб добра ляпілася. Калі бульба занадта вадзяністая, на ўсякі выпадак уліваем яшчэ крыху разведзенага вадой крухмалу, купленага ў краме. Гэта каб быць упэўненым, што цеста будзе клейкім (ніякіх яек туды не кладзем). Солім, старанна перамешваем рукамі. Трэба атрымаць такое цеста, якое б добра ляпілася і не цякло. Бульбяны сок нам не спатрэбіцца. Таму можаце пакінуць яго асобна і ў якасці розыгрышу за навагоднім сталом даваць поўныя чаркі з ім тым, хто пераможа ў конкурсах.

Цэпеліны.

4. Цяпер гатуем начынку. Для гэтага найлепш падыдзе свініна. Сала ў ёй павінна быць не надта шмат — дзесьці чацвёртая ці пятая частка. Мяса наразаем нажом на невялічкія кубікі (Валянціна і Алесь Белыя ўпэўнены, што так атрымліваецца значна смачней, чым тады, калі выкарыстоўваецца фарш). У мяса кідаем нашынкаваную цыбулю, солім, добра перамешваем. Начынка для цэпелінаў гатова — нічога складанага.

5. Далей самае прыемнае — лепка. Бяром добры кавалак бульбянога цеста (бо нашы цэпеліны будуць досыць вялікімі), кладзем на далонь і расплюшчваем. Яшчэ кавалачак цеста на сярэдзіну, а зверху — мясную начынку. Колькі мяса класці, вырашайце самі, але не трэба занадта шмат, каб яны пасля не лопнулі. Залепліваем краі цэпеліна, старанна мнем яго з усіх бакоў, каб атрымаўся ідэальна гладкім. Цяпер кожны гатовенькі цэпелін кладзем на драўляную дошчачку асобна, так, каб ён не датыкаўся да іншага.

6. Ставім на газ ваду, солім, кідаем кавалак цыбуліны (каб водар у цэпелінаў быў яшчэ больш прыемны, ды і смак жыжкі лепшы). Па адной кідаем кожную клёцку. Пасля лыжкай правяраем, каб не зліпліся. Праз пэўны час яны ўсплывуць. Аднак гэта яшчэ не азначае, што ўсё гатова. Цэпеліны можна даставаць з вады тады, калі яны набудуць цёмна-шэры колер.

7. Цэпеліны можна падаваць разам з жыжкай або на талерцы са смятанай. Ёсць і трэці варыянт — крыху падсмажыць на блясе з тлушчам, каб яны набылі залацісты колер. Такія вось зімовыя сонейкі ў вашай утульнай хаце.

Цэпеліны надзвычай сытныя, таму іх можна падаваць замест аднаго гарачага як мінімум. Бульба ў іх мае асаблівы, крыху «гумовы» смак — і гэта незвычайна! Іх гатавалі яшчэ нашы продкі, таму і вы асіліце.

Ніна ШЧАРБАЧЭВІЧ.
Фота Любові БЯЛЯЕВАЙ.

P.S. *Сябры! На нашым сайце zviazda.by вы можаце паглядзець відэа майстар-класа Валянціны Белай па прыгатаванні цэпелінаў, а таксама знайсці гэты рэцэпт з пакрокавым фота.*

■ За навагоднім сталом

РУЧНІКІ

Песня ўпрыгожвае любое свята. У час спеву душа прасвятляецца, робіцца адкрытай, радасна-ўзнёслай. А ў навагоднюю ноч яна яшчэ і ахінаецца міфічна-фальклорнай таямнічасцю, загадкавай рамантыкай. Каб навагоднія пажаданні спраўдзіліся, трэба іх акрыліць добразычлівай усмешкай, бяседнай весялосцю і замацаваць супольнай песняй. Бо не багаты стол, не рознакаляровыя гірлянды, не бліскучае ззянне блакітнага экрана яднаюць грамаду. Робіць яе трывалай той дух, што ўзнікае з непасрэднай шчырасці, з агульнага спеву...

Вакальны твор «Ручнікі» Веры Вярбы і Міколы Пятрэнкі займае годнае месца ў нашай духоўнай культуры. Як толькі ён прагучаў на аглядзе мастацкай самадзейнасці ў Віцебску (а гэта было ў 1959 годзе), то яго адразу падхапілі іншыя самадзейныя артысты з усёй рэспублікі, уключылі ў рэпертуар прафесійныя спевакі. Песня стала сапраўды народнай, нават на першых яе грамзапісах пазначалі як фальклорную.

У часопісе «Полымя» увагу Міколы Пятрэнкі, самадзейнага кампазітара, прыцягнуў верш «Ручнікі» Веры Вярбы, студэнткі Белдзяржуніверсітэта. Яго кранулі і сюжэтны тэкст, і дасціпны дыялог, што грунтуюцца на фальклорнай сімволіцы. Ручнік сімвалізуе ўтульнасць хаты, гасціннасць яе гаспадароў, повязь пакаленняў аднаго роду-племені і ўсіх перыядаў існавання кожнага з іх. Ён выступае своеасаблівым сцягам і абярэгам усёй сям'і. А вада — гэта жыццё, і рака ўспрымаецца той дабратворнай плынню, якая жывіць усё наваколле, поўніць яго цудадзейнай энергіяй — каханнем. Таму гучыць не «выпусціла» (як патрабуецца ў беларускай мове), а «ўпусціла дзеўка беленькі ручнік», гэта значыць забылася пра сямейныя патрабаванні і кінула іх у неспакойную плынь асабістага кахання. І пацалунак выглядае не праявай юнацкай жарсці, а ахоўнікам узніклых стасункаў між каханкамі, які аберагае іх ад спакуслівай вірлівасці, дзе можна і «ўтапіцца».

У выкананні «Песняроў» злучнік «што як» (перадаецца і лёгкі гумар хлопца, і варыянтнасць працягу адносін) заменены на «бо», што, безумоўна, спрошчвае сэнс выказвання (але лягчэй спяваць). Існуюць і варыянты выяўлення паводзін каханкаў. «Цалавала Лена Янку над вадой» — выкананне просьбы. Але аўтары схіляюцца да адлюстравання актыўнасці юнака ў істотных момантах любасці, яго жадання быць настойлівым і галоўным — і гучыць: «Цалаваў Алёну Янка над вадой».

Мікола Пятрэнка, выкладчык беларускай мовы і літаратуры, аўтар метадычных артыкулаў і кніг, напісаў больш за 200 песень. Сярод іх — «Твае рукі», «Ой, старонка, мая ты лясная», «Я — беларус». Але ніводная з іх не набыла такой папулярнасці, як «Ручнікі». Яна будзе вясёлай і разважлівай прыўкрасай навагодняга застолля.

Падрыхтаваў Міхась ШАВЫРКІН

РУЧНІКІ

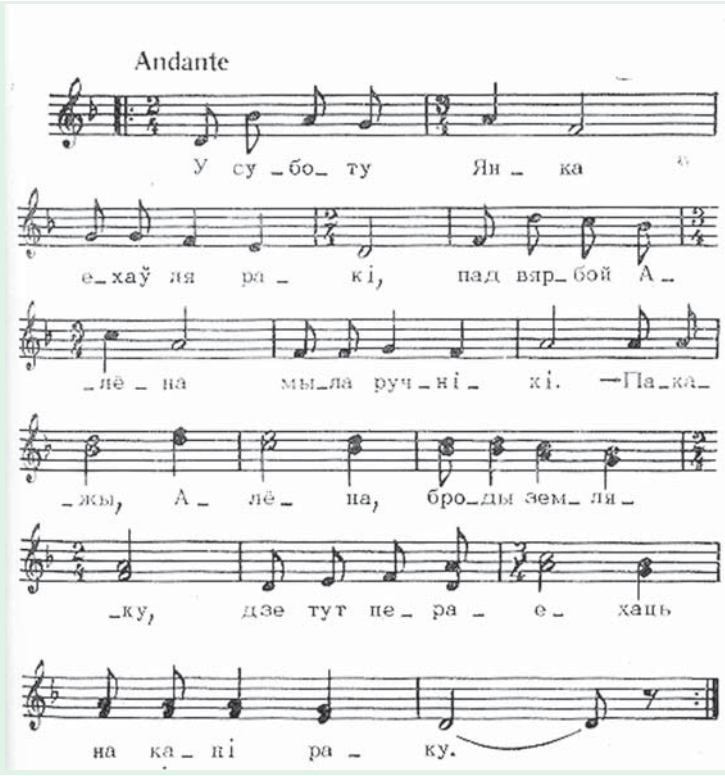
Верш Веры ВЯРБЫ
Музыка Міколы ПЯТРЭНКІ

У суботу Янка ехаў ля ракі,
Пад вярбой Алёна мыла ручнікі.
— Пакажы, Алёна, броды земляку,
Дзе тут пераехаць на кані раку?

— Адчапіся, хлопец,
едзь абы-куды,
Не муці мне
толькі чыстае вады, —
У маркоце Янка галавой панік,
Упусціла дзеўка беленькі ручнік.

— Янка, мой саколік,
памажы хутчэй,
Ой, плыве знікае
ручнічок з вачэй.
— Любая Алёна, я вады баюсь,
Пацалуй спачатку,
што як утаплюсь?

Супыніўся гнеды
пад вярбой густой,
Цалаваў Алёну Янка над вадой.
Стала ціха, ціха на усёй зямлі
Па рацэ далёка ручнікі плылі...



Аксана ВЕЧАР, тэлевядучая «Беларусь 3»:

— Мне хацелася б, каб людзі, нягледзячы ні на што, не пераставалі верыць у цуды. Каб былі побач тыя, хто ўмее і жадае падтрымліваць гэтую веру. Дарыце адно аднаму адчуванне свята, казкі. Такія рэчы часцей за ўсё ёсць у дзяцінстве, а вось з узростам мы пра іх забываем. А Новы год — гэта чароўны час, калі кожны можа адчуць сябе дзіцем. Няхай усе вашы мары і жаданні спраўдзяцца!

У гэты цудоўны перадднавагодні дзень сардэчна віншуем былую супрацоўніцу газеты, рэвізійнага карэктара з вялікім працоўным стажам **Алу Сільвестраўну САБАЛЕЎСКУЮ** з юбілейным днём нараджэння!

Зычым моцнага здароўя і даўгалецця, шчасця і дабрабыту, мудрасці, не старэць душой, з усмешкай і добрым настроем працягваць свой шлях па жыцці.

Жадаем быць
заўжды багатай —
Багатай шчасцем і спакоем,
Здароўем, радасцю ў сям'і
І ўсім прыгожым на Зямлі.

Звяздоўцы.

За некалькі гадзін да Новага года!

Віншуем **ветэранаў былога калгаса імя Энгельса, а цяпер хлебаробаў СВК у Дзеткавічах** з Новым годам і Калядамі. Дзякуй Вам за стараннасць у працы, любоў да роднай зямлі-карміцелькі. Жадаем усім здароўя, святочнага настрою, упэўненасці ў заўтрашнім дні.

З павагай, Міхаіл Міхайлавіч НОВІК, старшыня праўлення СВК «Агра-Дзеткавічы» Драгічынскага раёна.

УНП 200098373