

**PODLASKIE
POTRAWY
Z PIECA
CHLEBOWEGO**

**ПІДЛЯСЬКІ СТРАВИ
З ХЛІБНОЇ ПЕЧІ**

**ПАДЛЯШСЬКІ СТРАВИ
З ХЛІБНАЙ ПЕЧЫ**



piec chlebowy

Dziś postrzegany jako jeden z elementów budowlanego/architektonicznego dziedzictwa kulturowego regionu Puszcza Białowieska. Sztuka rzemieślnicza związana z budową pieców to niezwykle trudny fach. Podlaskie egzemplarze tych konstrukcji to wieloczołowe, skomplikowane systemy ogniowo-dymowe, wypracowane przez mistrzów przez wiele lat. Umiejętności i wiedza zdunów często przekazywana była z pokolenia na pokolenie.

Kiedyś obecny w każdej podlaskiej chacie. Stanowił najważniejszą część wiejskiego domu, zajmując tym samym znaczną powierzchnię pomieszczenia kuchennego. Był urządzeniem grzewczym, na jego leżankach spano, wokół niego siadano i odprawiano obrzędy. Służył również do suszenia ubrań, a jego zakamarki do magazynowania produktów spożywczych.

Płonący w piecu ogień, a potem żar dawał jeszcze jedną ważną wartość – umożliwiał przyrządzenie ciepłego posiłku. Główny posiłek w ciągu dnia – obiad, przygotowywano rano. Jedzenie wstawiano do pieca przed wyjściem do prac polowych i zostawiano na kilka godzin. Do przyrządzenia potraw wykorzystywano naczynia gliniane lub żeliwne. Dopiero z czasem do użycia weszły metalowe garnki i blaszki.

Przygotowywane posiłki były proste, pożywne i oparte na lokalnie dostępnych produktach. Podstawą wielu z nich były ziemniaki.

Czy w dzisiejszych czasach jesteśmy skazani na zapomnienie dawnych tradycji? Czy doświadczymy jeszcze niepowtarzalnego smaku tradycyjnych potraw z pieca chlebowego?

Przed Tobą zbiór kilkunastu przepisów na potrawy przygotowywane przez nasze babcie, mamy, ciocie właśnie w piecu chlebowym. Każdy z nich z pewnością ma po kilka wersji, w zależności od upodobań smakowych Gospodyni. Spróbuj przygotować towkanicę, hałuszki czy pryśniaki w tradycyjnym piecu i poznaj unikalne smaki.

Smacznego!

Ewa Stepaniuk
Koordynatorka projektu

Хлібна піч

Сьогодні вона сприймається як один із елементів будівельної/архітектурної культурної спадщини регіону Біловезька Пуща. Ремісничє мистецтво, яке пов'язане з будівництвом печей, є надзвичайно складною професією. Підляські приклади цих конструкцій – це багатоелементні складні вогнево-димові системи, розроблені майстрами протягом багатьох років. Навички та знання пічників часто передавалися з покоління в покоління.

Колись піч знаходилася у кожній хаті на Підляшші. Це була найважливіша частина сільського дому, займаючи велику площу кухонного приміщення. Вона була нагрівальним приладом, на її лежанках люди спали, сідали навколо неї і проводили обряди. Піч також використовували для сушіння одягу, та її закутки для зберігання харчових продуктів.

Вогонь, який палав у печі, а потім і жар, надавали ще одну важливу цінність – дозволяли приготувати гарячу страву. Основну їжу дня – обід, готували зранку. Страви перед виходом на польові роботи ставили в піч і залишали на кілька годин. Для їх приготування використовували глиняний або чавунний посуд. Лише з часом у вжиток увійшли металеві каструлі та форми.

Страви були простими, поживними та готували їх на основі місцевих продуктів. Основою багатьох із них була картопля.

Чи приречені ми сьогодні забути старі традиції? Чи знову відчуємо неповторний смак традиційних страв з хлібної печі?

Перед Вами збірка кількох рецептів страв, які готували наші бабусі, мами, тітки саме в хлібній печі. Кожна з них неодмінно має кілька варіантів, в залежності від смакових уподобань Господині. Спробуйте приготувати в традиційній печі «товканіцю», «галушкі» чи «приснякі» та відчуйте унікальні смаки.

Смачного!

Єва Степанюк
Кординаторка проекту

Хлебная печь

Сёння яна ўспрымаецца як адзін з элементаў будаўнічай/архітэктурнай культурнай спадчыны рэгіёна Белавежская пушча. Майстэрства, звязанае з будаваннем печаў – надзвычай складаная прафесія. Падляшскія экзэмпляры гэтых канструкцый – шматсегментныя, складаныя вогнена-дымавыя сістэмы, распрацаваныя майстрамі на працягу многіх гадоў. Майстэрства і веда пянцікоў часта перадаваліся з пакалення ў пакаленне.

Печ калісці знаходзілася ў кожнай хаце на Падляшшы. Гэта была самая важная частка вясковай хаты, таму займала значную плошчу кухоннага памяшкання. Гэта быў ацяпляльны прыбор, на яго ляжанках спалі, вакол яго сядзелі і праводзілі абрады. Яго таксама выкарыстоўвалі для сушкі вопраткі, а закуткі – для складавання харчавых прадуктаў.

Агонь, які гарэў у печы, а затым жар надавалі яшчэ адно важнае значэнне – дазвалялі прыгатаваць гарачую страву. Раніцай гатавалі галоўную ежу дня – абед. Ежу ставілі ў печ перад выхадам на палявыя работы і пакідалі на некалькі гадзін. Для яе прыгатавання выкарыстоўваўся гліняны або чыгунны посуд. Толькі з часам ва ўжытак увайшлі металічныя гаршкі і талеркі.

Стравы гатавалі простыя, пажыўныя і з мясцовых прадуктаў. Асновай многіх з іх была бульба.

Няўжо мы сёння асуджаныя забыць старыя традыцыі? Ці адчуем мы зноў непаўторны смак традыцыйных страў з хлебнай печы?

Перад вамі зборнік некалькіх рэцэптаў страў, якія гатавалі нашы бабулі, мамы, цёткі менавіта ў хлебнай печы. Кожны з іх абавязкова мае некалькі варыянтаў, у залежнасці ад смакавога густу Гаспадыні. Паспрабуйце спячы таўканіцу, галушкі ці прыснякі ў традыцыйнай печы і пазнайце непаўторныя смакі.

Смачна есці!

Эва Стэпанюк
Каардынатар праекта



BABKA KARTOCHLANA | babka ziemniaczana

Składniki:

- ✿ 3 kg ziemniaków
- ✿ 3 duże cebule
- ✿ 30 dag łopatki wieprzowej
- ✿ 20 dag boczku
- ✿ 25 dag kaszy jęczmiennej
- ✿ 3 łyżki mąki pszennej
- ✿ 2 jajka
- ✿ przyprawy: sól, pieprz, majeranek
- ✿ tłuszcz do wysmarowania naczynia
- ✿ dodatki: 300 ml śmietany/ogórki kiszane

Przygotowanie

Ziemniaki i cebule obierz, umyj, a następnie zetrzyj na gęstych oczkach tarki. Mięso zmiel maszynką na grubych oczkach i przesmaż na patelni. Wszystkie składniki – ziemniaki z cebulą, mięso, suchą kaszę, mąkę i jajka połącz ze sobą, dopraw i dokładnie wymieszaj. Blachę wysmaruj tłuszczem i przełóż ziemniaczaną masę. Piecz około 1,5 godziny. Upieczoną pokrój na kawałki i podawaj ze śmietaną lub ogórkami kiszonymi.

БАБКА КАРТОХЛЯНА картопляна бабка

Інгредієнти:

- ✿ 3 кг картоплі
- ✿ 3 великі цибулини
- ✿ 30 дека свинячої лопатки
- ✿ 20 дека бекону
- ✿ 25 дека ячної крупи
- ✿ 3 столові ложки пшеничного борошна
- ✿ 2 яйця
- ✿ спеції: сіль, перець, майоран
- ✿ жир для змащування посуду
- ✿ добавки: 300 мл сметани/квашені огірки

Приготування

Картоплю і цибулю почистіть, помийте і перетріть на крупній тертці. М'ясо подрібніть за допомогою м'ясорубки з крупною сіткою і обсмажте на сковороді. З'єднайте всі інгредієнти – картоплю з цибулею, м'ясо, крупу, борошно і яйця, приправте та докладно перемішайте. Форму змастіть жиром і вилийте картопляну масу. Печіть приблизно 1,5 години. Спечену бабку наріжте шматочками і подавайте зі сметаною або квашеними огірками.

КАРТОХЛЯНАЯ БАБКА бульбяная бабка

Інгредієнти:

- ✿ 3 кг бульби
- ✿ 3 буйныя цибулі
- ✿ 300 г свіної лапаткі
- ✿ 200 г грудзінкі
- ✿ 250 г ячнай крупы,
- ✿ 3 сталовыя лыжки пшанічнай мукі
- ✿ 2 яйкі
- ✿ прыправы: соль, перац, маяран
- ✿ тлушч для змазвання пасудзіны
- ✿ дадаткова: 300 мл смятаны/ квашаныя агуркі

Прыгатаванне

Бульбу і цибулю ачысціце, памыйце, а затым натаркуйце на тарцы з густымі дзіркамі. М'яса здрабніце з дапамогай мясасечкі на буйных сетках і абсмажце на патэльні. Усе інгрэдыенты – бульбу з цибуляй, мяса, сухую крупу, муку і яйкі, прыпраўце і старанна перамяшайце. Бляху вышмаруйце тлушчам і пералажыце бульбяную масу. Выпякайце каля 1,5 гадзіны. Спечаную бабку парэжце ў кавалачкі і падавайце са смятанай або квашанымі агуркамі.

БУСЛОВИ ЛАПИ лелецині лапи

Інгредієнти:

- ✿ 1 35 г свіжих дріжджів
- ✿ 0,5 склянки цукру
- ✿ 1 склянка молока
- ✿ 0,5 кг борошна + трохи для посипання
- ✿ 2 великих яйця + білок для змащування
- ✿ 0,5 кубика вершкового масла
- ✿ щіпка солі

Приготування

Обережно підігрійте молоко. Вершкове масло розтопіть на повільному вогні і відставте охолоджуватися. У горнятку помістіть подрібнені дріжджі, додайте 1 столову ложку цукру і 2 столові ложки молока. Перемішайте та відставте, щоб вони піднялися. Перемішайте борошно, яйця, розтоплене масло, решту молока, цукор і сіль. Наприкінці додайте підняті дріжджі і замісіть тісто. При необхідності додайте трохи борошна. Накрийте тісто чистою тканиною і дайте йому піднятися. Після підйому сформуєте з тіста невеликі кульки, розплющіть його з одного боку і зробіть у цьому місці два надрізи – таким чином ви створите три передніх «кігті лелеки». З другого боку витягніть тісто, сформувавши четвертий «кіготь». Готові булочки змастіть збитим білком і поставте в піч. Запікайте «буслови лапи» близько 15 хвилин.

БУСЛОВЫ ЛАПЫ бусловыя лапы

Інгредієнти:

- ✿ 350 г свежих дрожжаў
- ✿ 0,5 шклянкі цукру
- ✿ 1 шклянка малака
- ✿ 0,5 кг мукі + трохі для пасыпання
- ✿ 2 вялікія яйкі + яечны бялок для змазвання
- ✿ 0,5 кубіка сметанковага масла
- ✿ дробка солі

Прыгатаванне

Далікатна падагрэйце малако. Сметанковае масла растапіце на слабым агні і адстаўце астываць. Раскрышаныя дрожджы пакладзіце ў кубак, дадайце 1 сталовую лыжку цукру і 2 сталовыя лыжкі малака. Змяшайце і адстаўце каб падышлі. Муку, яйкі, растопленае масла, астатняе малако, цукар і соль - змяшайце. У канцы дадайце паднятыя дрожджы і замяшайце цеста. Пры неабходнасці дадайце трохі мукі. Накрыйце цеста чыстай тканінай і дайце яму падыйсці. Калі паднімецца, сфармуіце з цеста невялікія шарыкі, расплюшчыце з аднаго боку і зрабіце ў гэтым месцы два надрэзы - так вы створыце тры пярэдніх «кіпцюры бусла». З другога боку выцягніце цеста, каб сфармаваць чацвёрты «кіпцюр». Гатовыя булочки вышмаруйце ўзбітым яечным бялком і пастаўце ў печку. Бусловыя лапы запякайце каля 15 хвілін.

BUSŁOWY ŁAPY | bocianie łapy

Składniki:

- ✿ 35 g świeżych drożdży
- ✿ 0,5 szklanki cukru
- ✿ 1 szklanka mleka
- ✿ 0,5 kg mąki + trochę do podsypywania
- ✿ 2 duże jajka + białko do posmarowania
- ✿ 0,5 kostki masła
- ✿ szczypta soli

Przygotowanie

Mleko delikatnie podgrzej. Masło roztop na niewielkim ogniu i odstaw do ostygnięcia. W kubku umieść rozkruszone drożdże, dodaj 1 łyżkę cukru i 2 łyżki mleka. Wymieszaj i odstaw do podrośnięcia. Mąkę, jajka, roztopione masło, pozostałą część mleka, cukru oraz sól – wymieszaj. Pod koniec dodaj wyrośnięte drożdże i zagnieć ciasto. W razie potrzeby dodaj trochę mąki. Przykryj ciasto czystą ściereczką i odstaw do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu formuj z ciasta niewielkie kulki, rozplaszczaj z jednej strony i w tym miejscu rób dwa nacięcia – tym samym utworzysz trzy przednie „pazury bociana”. Z drugiej strony wyciągnij ciasto, formując czwarty „pazur”. W ten sposób przygotowane bułeczki posmaruj rozbitym białkiem i wstaw do pieca. Bocianie łapy piecz około 15 min.





CHLIEB | chleb

Składniki na zakwas:

- ✿ skórki z wysuszonego chleba
- ✿ przegotowana, gorąca woda

Przygotowanie zakwasu

Skórki zalej gorącą wodą i odstaw na 4-5 dni.

Składniki na rozczyn:

- ✿ wcześniej przygotowany zakwas
- ✿ 1,5 dag drożdży
- ✿ 1,5 kg mąki chlebowej

Przygotowanie rozczynu

Zakwas umieść w dzieży, dodaj do niego rozdrobnione drożdże oraz mąkę. Wszystkie składniki dobrze wymieszaj. Dzieżę przykryj i odstaw rozczyn na 10-12 godzin.

Składniki na ciasto:

- ✿ wcześniej przygotowany rozczyn
- ✿ około 2,5 kg mąki chlebowej
- ✿ 1 garść soli
- ✿ tłuszcz do wysmarowania blach

Przygotowanie ciasta

Do rozczynu dodaj sól i wymieszaj. Teraz dosyp mąkę i wyrób ciasto. Ponownie zostaw do wyrośnięcia, tym razem na około 1 godzinę. Wyrośnięte ciasto wyłóż na wysmarowaną tłuszczem blachę. Każdy bochenek wyładź z góry dłonią zwilżoną wodą. Odczekaj jeszcze około 20 min, aż ciasto delikatnie podrośnie i z góry popęka. Teraz możesz wstawiać do pieca. Piecz około 40 min, do zarumienienia się skórki. Po upieczeniu przetrzyj chleb zwilżoną dłonią i przykryj bawełnianą ściereczką – skórka będzie miększa.

ХЛІЇВ | хліб

Інгредієнти для закваски:

- ✿ кірки сухого хліба
- ✿ кип'ячена, гаряча вода

Приготування закваски

Кірки залийте гарячою водою і залишіть на 4–5 днів.

Інгредієнти для розчину:

- ✿ підготовлена закваска
- ✿ 1,5 дека дріжджів
- ✿ 1,5 кг хлібного борошна

Приготування розчину

Покладіть у діжку закваску, додайте до неї подрібнені дріжджі і борошно. Всі інгредієнти добре перемішайте. Накрийте діжку і залиште розчин на 10-12 годин.

Інгредієнти на тісто:

- ✿ приготовлений розчин
- ✿ близько 2,5 кг хлібного борошна
- ✿ 1 жменя солі
- ✿ жир для змащування форми

Приготування тіста

Додайте в розчин сіль і перемішайте. Тепер додайте борошно і замісіть тісто. Дайте йому знову піднятися, цього разу приблизно на 1 годину. Підняте тісто викладіть на змащену маслом форму. Змоченою у воді рукою розгладьте верх кожної буханки. Зачекайте ще близько 20 хвилин, поки тісто трохи підніметься і потріскає зверху. Тепер можете ставити в піч. Випікайте близько 40 хвилин, поки шкірка не стане золотистою. Після випікання витріть хліб вологою рукою і накрийте бавовняною тканиною – скоринка буде м'якшою.

ХЛІЇВ | хлеб

Інгредієнти для закваски:

- ✿ скарыначкі ад падсушанага хлеба
- ✿ кіпячая, гарачая вада

Прыгатаванне закваскі

Скарыначкі залійце гарачай вадой і пакіньце на 4-5 дзён.

Інгредієнти для рошчыны:

- ✿ загадзя падрыхтаваная закваска
- ✿ 15 грам дрожджаў
- ✿ 1,5 кг хлебнай мукі

Прыгатаванне рошчыны

У міску памясціце закваску, дадайце да яе раскрышаныя дрожджы і муку. Усе інгредієнты добра змяшайце. Накрыйце дзяжу і пакіньце рошчыну на 10-12 гадзін.

Інгредієнти для цеста:

- ✿ загадзя прыгатаваная рошчына
- ✿ каля 2,5 кг хлебнай мукі
- ✿ 1 жменя солі
- ✿ тлушч для змазвання блях

Прыгатаванне цеста

Дадайце соль у рошчыну і змяшайце. Цяпер дадайце муку і замясіце цеста. Адстаўце каб падышло, на гэты раз прыкладна на 1 гадзіну. Выкладайце паднятае цеста на змазаную тлушчам бляху. Змочанай у вадзе рукою разгладзьце верх кожнай буханкі. Пачакайце яшчэ каля 20 хвілін, каб цеста трохи паднялося і палопалася ў верхняй частцы. Цяпер можна ставіць у печку. Выпякайце каля 40 хвілін, пакуль скарынка не стане залацістай. Пасля выпечкі працярыце хлеб вільготнай рукою і накрыйце баваўнянай тканінай - скарыначка будзе мякчэйшай.

ГАЛУШКІ | копитки

Інгредієнти:

- ✿ 1 кг картоплі
- ✿ 2 яйця
- ✿ 25 дека пшеничного борошна
- ✿ смалець або вершкове масло для змащування посуду
- ✿ спеції: сіль

Приготування

До ще гарячої картоплі додайте яйця і розімніть. Залиште остигати. Додайте борошно і замісіть масу до гладкого тіста. Розділіть тісто на 3-4 частини і з кожної сформуйте валик. Ви можете обережно приплюснути тісто рукою. Кожну частину наріжте впоперек на невеликі шматочки. «Галушки» викладіть на змащену маслом форму і поставте в піч, щоб підрум'янилися. Подавайте спечені «галушки», приправлені шкварками.

ГАЛУШКІ | бульбяныя клёцкі

Інгредієнти:

- ✿ 1 кг бульбы
- ✿ 2 яйкі
- ✿ 250 г пшанічнай мукі
- ✿ тлушч або масла для змазвання пасудзіны
- ✿ прыправы: соль

Прыгатаванне

Дадайце яйкі да яшчэ гарачай бульбы і разамніце. Пакіньце астываць. Дадайце муку і замясіце гладкае цеста. Падзяліце цеста на 3-4 часткі і з кожнай сфармујце валик. Вы можаце акуратна сплюшчыць яго рукою. Кожны з іх нарэжце папярок на невялікія кавалачкі. Пералажыце галушкі на змазаную тлушчам бляху і пастаўце ў печ да румянай скарыначкі. Падавайце запечаныя галушкі са скваркамі.

HAŁUSZKI | kopytka

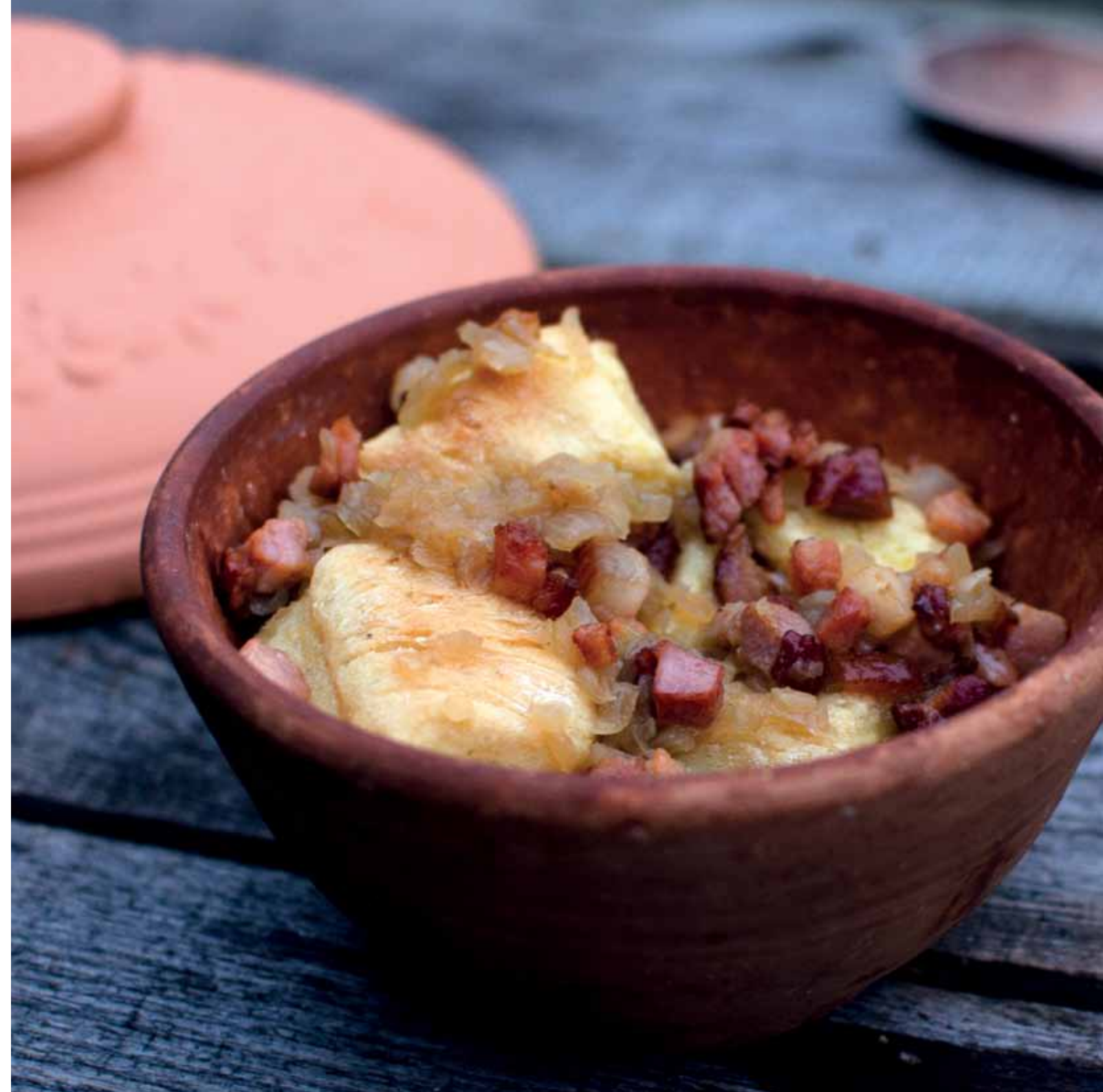
Składniki:

- ✿ 1 kg ziemniaków
- ✿ 2 jajka
- ✿ 25 dag mąki pszennej
- ✿ smalec lub masło do wysmarowania naczynia
- ✿ przyprawy: sól

Przygotowanie

Do jeszcze gorących ziemniaków dodaj jajka i utłucz. Odstaw do wystudzenia.

Dodaj mąkę i zagnieć masę na gładkie ciasto. Podziel ciasto na 3-4 części i z każdej uformuj wałek. Możesz delikatnie spłaszczyć go dłonią. Pokrój każdą z części w poprzek na niewielkie kawałki. Hałuszki wyłóż na posmarowaną tłuszczem blachę i wstaw do pieca do zarumienienia się. Upieczone hałuszki podawaj okraszone skwarkami.





HOŁUBCIĘ | gołąbki

Składniki:

- ✿ 1 główka kapusty
- ✿ 250 g kaszy jęczmiennej
- ✿ 500 łopatki wieprzowej
- ✿ 1 marchew
- ✿ 1 cebula
- ✿ tłuszcz do podsmażenia cebuli i wysmarowania naczynia
- ✿ przyprawy: 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka pieprzu, zmielone 2 ziarna ziela angielskiego, szczypta cukru

Przygotowanie

Z kapusty wytnij głąb, a pozostałą część sparz we wrzątku, stopniowo oddzielając zmiękczone liście. Kiedy liście kapusty wystygną, wytnij grubsze „nerwy” i wyrównaj na płasko, przy pomocy noża, ich dolną część. Cebulę obierz, umyj i posiekaj w drobną kostkę. Przesmaż na patelni do zarumieniania się. Ugotuj kaszę i odstaw do wystudzenia. Mięso zmiel w maszynce do mielenia na małych oczkach. Marchew umyj, obierz i zetrzyj na tarce, również na drobnych oczkach. Kaszę, mięso, marchew i wcześniej podsmażoną cebulą połącz ze sobą. Do masy dodaj przyprawy i dokładnie wymieszaj. Na każdy liść kapusty, przy wyciętym nerwie, wyłóż farsz uformowany w kulkę. Możesz delikatnie ją spłaszczyć. Złóż brzegi liścia do środka i zwiń ciasno całość, tworząc gołąbki. Ułóż wszystkie gołąbki w jednym, wysmarowanym tłuszczem naczyniu i przykryj. Zamiast przykrywki możesz wykorzystać pozostałe liście kapusty. Wstaw do pieca i zapiekaj do miękkości kapusty – około 35-45 minut.

Kiedyś do farszu używano kaszy. Potem, w miarę dostępności, zaczęto wykorzystywać ryż. Spróbuj oba warianty.

ГОЛУБЦІЄ | голубці

Інгредієнти:

- ✿ 1 головка капусти
- ✿ 250 г ячмінної крупи
- ✿ 500 г свинячої лопатки
- ✿ 1 морквина
- ✿ 1 цибулина
- ✿ жир для обсмажування цибулі та для змащування посуду
- ✿ спеції: 1 чайна ложка солі, 1 чайна ложка перцю, змелених 2 зерна духмяного перцю, щіпка цукру

Приготування

Виріжте середину з качана капусти, а решту ошпаріть в окропі, поступово відокремлюючи розм'якшені листки. Коли листя капусти охолоне, обріжте потовщення біля основ і розрівняйте за допомогою ножа їх нижню частину. Цибулю очистіть, помийте і наріжте маленькими кубиками. Обсмажте на сковороді, поки вона не стане золотистого кольору. Зваріть кашу і відставте, щоб охолола. Подрібніть м'ясо за допомогою м'ясорубки з дрібними ґратами. Моркву помийте, очистіть та натріть на тертці, також з малими отворами. З'єднайте крупи, м'ясо, моркву і раніше смажену цибулю. Додайте спеції в масу і ретельно перемішайте. Покладіть начинку, сформовану в кульку, на кожен листок капусти, при обрізаному потовщенні біля основ. Ви можете трохи її розплющити. Складіть краї листя досередини і щільно закатайте, утворюючи голубці. Помістіть усі голубці в одну змащену жиром каструлю та накрийте. Замість кришки ви можете використовувати залишки капустяного листя. Покладіть у піч і запікайте поки капуста стане м'якою 35-45 хвилин. *Колісь для начинки використовували крупу. Потім, залежно від наявності, почав використовуватися рис. Спробуйте обидва варіанти.*

ГОЛУБЦІЄ | галубцы

Інгредієнти:

- ✿ 1 качан капусти
- ✿ 250 г ячної крупи
- ✿ 500 г свіної лапаткі
- ✿ 1 морква
- ✿ 1 цибуля
- ✿ тлушч для смаження цибулі і змащування посудіны
- ✿ прыправы: 1 гарбатная лыжка солі, 1 гарбатная лыжка перцу, 2 молатые зярнятка духмянага перцу, дробка цукру

Прыгатаванне

З капусты выражце качан, а астатнюю частку бланшыруйце ў кіпятку, паступова адлучаючы размякчанае лісце. Калі капустныя лісты астынуць, выражайце больш тоўстыя «нервы» і разраўнайце іх ніжнюю частку нажом. Цыбулю ачысціце, памыйце і нарэжце невялікімі кубікамі. Абсмажце на патэльні да румянай скарыначкі. Зварыце кашу і адстаўце астываць. М'яса раздрабніце ў мясасечцы на дробных дырках. Моркву памыйце, пачысціце і натаркуйце на тарцы з дробнымі дзіркамі. Крупы, мяса, моркву і раней абсмажаную цыбулю змяшайце. У масу дадайце прыправы і старанна змяшайце. На кожны капустны ліст з выразаным нэрвам пакладзіце начынку, сфармаваную ў шарык. Можна злёгка яе сплюшчыць. Складзіце берагі лісткаў ўнутр і шчыльна завініце, каб сфармаваць галубцы. Выкладзіце ўсе галубцы ў адну змазаную тлушчам форму і накрыйце накрыўкай. Замест накрыўкі можна выкарыстаць пакінутыя капустныя лісты. Пастаўце ў печку і запякайце да мяккасці капусты - прыкладна 35-45 хвілін. *Калісьці для начинкі выкарыстоўваліся крупы. Затым, па меры даступнасці, пачалі выкарыстоўваць рыс. Паспрабуйце абодва варыянты.*

М'ЯСО В СЛОІКАХ М'ЯСО В БАНКАХ

Інгредієнти:

- ✿ 3 кг лопатки
- ✿ 5 зубчиків часнику
- ✿ спеції: 2,5 столові ложки солі, 1 столова ложка перцю, 1 столова ложка гірчиці, майоран
- ✿ за бажанням: по 1 лавровому листку на кожную банку

Приготування

Наріжте м'ясо шматочками товщиною приблизно 3-4 см. Додайте до нього продавлений часник, всі спеції і ретельно перемішайте. Дайте м'ясу відпочити 2 години. Через 2 години перекладіть м'ясо в банки. Найкраще щільно укладайте м'ясо і залишайте трохи місця зверху. Щільно закрийте банки і запікайте близько 2 годин.

Перед тим як покласти м'ясо в банку, на дно кожної можна покласти 1 лавровий лист.

М'ЯСНЫЯ БАНКІ

Інгредієнти:

- ✿ 3 кг лапаткі,
- ✿ 5 зубчыкаў часнаку,
- ✿ прыправы: 2,5 сталовыя лыжкі солі, 1 сталовая лыжка перцу, 1 сталовая лыжка гарчыцы, маяран
- ✿ па жаданні: 1 лаўровы ліст на кожную банку

Прыгатаванне

М'яса наразаем кавалачкамі прыблізна 3-4 см. Дадайце да яго праціснуты часнок, усе прыправы і старанна змяшайце. Дайце мясу настаяцца 2 гадзіны. Праз 2 гадзіны перакладзіце мяса ў банкі. Лепш за ўсё мяса ўкладваць шчыльна і пакідаць прастору зверху. Шчыльна зачыніце банкі і выпякайце каля 2 гадзін.

У кожны слоік, перш чым пакласці мяса, можна ўкінуць на дно 1 лаўровы ліст.

MIASO W SŁOJIKACH | weki mięsne

Składniki:

- ✿ 3 kg łopatki
- ✿ 5 ząbków czosnku
- ✿ przyprawy: 2,5 łyżki soli, 1 łyżka pieprzu, 1 łyżka gorczycy, majeranek
- ✿ opcjonalnie: 1 liść laurowy na każdy słoik

Przygotowanie

Mięso pokrój na kawałki o wielkości około 3-4 cm. Dodaj do niego sprasowany czosnek, wszystkie przyprawy i dokładnie wymieszaj. Odstaw mięso na 2 godziny. Po upływie 2 godzin przełóż mięso do słoików. Najlepiej układaj mięso ciasno i pozostaw od góry trochę wolnej przestrzeni. Słoiki szczelnie zamknij i piecz przez około 2 godziny.

Do każdego słoika, przed włożeniem mięsa, możesz wrzucić na spód po 1 liściu laurowym.





KARTOCHLANIK | placek ziemniaczany

Kartochnianik – to cieńsza wersja babki kartochnianej. Może być jednym, ciekim plackiem pieczonym w piecu na dużej blaszce lub wieloma małymi – smażonymi na patelni. W przypadku wersji z pieca, dodatkiem są zazwyczaj skwarki.

Składniki:

- ✿ 25 dag słoniny (lub boczku)
- ✿ 3 duże cebule
- ✿ 3 kg ziemniaków
- ✿ 3 łyżki mąki pszennej
- ✿ 2 jajka
- ✿ przyprawy: sól, pieprz, majeranek
- ✿ tłuszcz do wysmarowania naczynia
- ✿ dodatki: 300 ml śmietany

Przygotowanie

Skwarki. Słoninę pokrój w kostkę i smaż przez około 15 minut. Następnie dodaj 1 cebulę, również pokrojoną w kostkę i przesmaż razem ze słoniną. Ziemniaki i cebule obierz, umyj, a następnie zetrzyj na gęstych oczkach tarki. Wszystkie składniki – ziemniaki z cebulą, skwarki, mąkę i jajka połącz ze sobą, dopraw i dokładnie wymieszaj. Przygotowaną masę ziemniaczaną wylej do blaszki wysmarowanej tłuszczem w taki sposób, aby tworzyła cieką warstwę – około 1,5–2 cm. Wstaw do pieca na około 1 godzinę. Upieczony kartochnianik pokrój na kawałki i podawaj ze śmietaną.

Jeżeli wybierzesz wersję na patelni, nie dodawaj skwarek. Ziemniaczaną masę nakładaj łyżką na patelnię, tworząc małe placki. Smaż z obu stron, aż się zarumienią.

КАРТОХЛЯНІК

КАРТОПЛЯНИЙ ДЕРУН

Картохланік – це тонша версія картопляної бабки. Це може бути один тонкий дерун, спечений у печі на великому деко, або багато малих – смажених на сковороді. У випадку варіанту з печі, зазвичай додають шкварки.

- Інгредієнти:**
- ✿ 25 дека сала (або бекону)
 - ✿ 3 великі цибулини
 - ✿ 3 кг картоплі
 - ✿ 3 столові ложки пшеничного борошна
 - ✿ 2 яйця
 - ✿ спеції: сіль, перець, майоран
 - ✿ жир для змащування форми
 - ✿ добавки: 300 мл сметани

Приготування
Шкварки. Сало наріжте кубиками і обсмажте приблизно 15 хвилин. Потім додайте 1 цибулину, також нарізану кубиками, і обсмажте разом із салом. Картоплю і цибулю почистіть, помийте і перетріть на крупній тертці. З'єднайте всі інгредієнти – картоплю з цибулею, шкварки, борошно і яйця, приправте та докладно перемішайте. Готову картопляну масу вилийте в змащену жиром форму таким чином, щоб утворився тонкий шар – приблизно 1,5–2 см. Поставте в піч приблизно на 1 годину. Запечений «картохлянік» наріжте шматочками і подавайте зі сметаною.
Якщо ви обираєте варіант на сковороді, не додавайте шкварки. Ложкою викладіть картопляну суміш на сковороду, сформувавши невеликі млинці. Смажте з обох боків, поки вони не зарум'яняться.

КАРТОХЛЯНІК

БУЛЬБЯНЫ ПІРОГ

Картохланік – танчэйшы варыянт бульбянай бабкі. Гэта можа быць адна тонкая перапечка, запечаная ў печы на вялікай блясе або мноства маленькіх - абсмажаных на патэльні. У выпадку запечанай у печы версії звичайна дадаюць скваркі.

- Інгрэдыенты:**
- ✿ 250 г сала (або грудзінкі)
 - ✿ 3 буйныя цибулі
 - ✿ 3 кг бульбы
 - ✿ 3 сталовыя лыжкі пшанічнай мукі
 - ✿ 2 яйкі
 - ✿ прыправы: соль, перац, маяран,
 - ✿ тлушч для змазвання пасудзіны
 - ✿ дадаткова: 300 мл смятаны

Прыгатаванне
Скваркі. Грудзінку нарэжце кубікамі і абсмажце каля 15 хвілін. Затым дадайце 1 цибулю, таксама нарэзаную кубікамі і абсмажце разам з салом. Бульбу і цибулю ачысціце, памыйце, а затым натаркуйце на тарцы з густымі дзіркамі. Усе інгрэдыенты - бульбу з цибуляй, скваркі, муку і яйкі, прыпраўце і старанна перамяшайце. Падрыхтаваную бульбяную масу выліўце ў змазаную тлушчам бляху такім чынам, каб яна ўтварыла тонкі пласт - прыкладна 1,5–2 см. Пастаўце ў печку прыкладна на 1 гадзіну. Спечаны пірог нарэжце кавалачкамі і падавайце са смятанай.
Калі вы выбіраеце варыянт на патэльні, не дадавайце скваркі. Лыжкай выкладвайце бульбяную масу на патэльнію, робячы невялікія драпікі. Смажыць з двух бакоў да румянай скарыначкі.

КАША З М'ЯСОМ

КАША З М'ЯСОМ

- Інгредієнти:**
- ✿ 1 склянка перлової крупы
 - ✿ 3 склянкі води
 - ✿ 0,5 кг лопатки
 - ✿ 0,5 кг бекону
 - ✿ спеції: лавровий лист, духмяний перець, сіль, перець, майоран

Приготування
Крупу промийте і залийте водою. М'ясо наріжте невеликими шматочками і додайте до перлової крупы. Додайте всі спеції і ретельно перемішайте. Покладіть м'ясо з крупою в чавунний або глиняний горщик, накрийте кришкою і поставте в піч приблизно на 2 години.

Замість крупи з м'ясом можна тушкувати саму крупу і подавати зі шкварками. Рецепт шкварок можна.

КРУПЫ З МЯСАМ

- Інгрэдыенты:**
- ✿ 1 склянка панцаку
 - ✿ 3 склянкі вады
 - ✿ 0,5 кг лапаткі
 - ✿ 0,5 кг грудзінкі
 - ✿ прыправы: лаўровы ліст, духмяны перац, соль, перац, маяран

Прыгатаванне
Прамыйце крупы і залійце вадой. Мясa нарэжце невялікімі кавалачкамі і дадайце ў кашу. Дадайце прыправы і старанна змяшайце. Пералажыце мяса з крупамі ў чыгунны або гліняны гаршчок, прыкрыйце і пастаўце ў печку прыблізна на 2 гадзіны.

Замест крупи з мясам можна тушыць толькі крупы і падаваць са скваркамі. Рэцэпт скварак можна знайсці ў рэцэпце на таўканіцу.

KASZA Z MIASOM | Kasza z mięsem

Składniki:

- ✿ - 1 szklanka kaszy pęczak
- ✿ - 3 szklanki wody
- ✿ - 0,5 kg łopatki
- ✿ - 0,5 kg boczku
- ✿ - przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, majeranek

Przygotowanie

Kaszę przepłucz i zalej wodą. Mięso pokrój na drobne kawałki i dodaj do kaszy. Całość przypraw i dokładnie wymieszaj. Przełóż mięso z kaszą do żeliwnego lub glinianego naczynia, przykryj i wstaw do pieca na około 2 godziny.

Zamiast kaszy z mięsem możesz udusić samą kaszę i podać okraszoną skwarkami. Przepis na skwarki znajdziesz w przepisie na towkanicę.





KISZKA KARTOCHLANA | kiszka ziemniaczana

Składniki:

- ✿ 1 kg jelit cienkich
- ✿ 3 kg ziemniaków
- ✿ 3 duże cebule
- ✿ 30 dag łopatki wieprzowej
- ✿ 30 dag podgardla
- ✿ 1 łyżka oleju
- ✿ 25 dag kaszy manny
- ✿ 3 łyżki mąki pszennej
- ✿ przyprawy: sól, pieprz, 2 łyżki majeranku
- ✿ smalec lub masło do wysmarowania naczynia

Przygotowanie

Jelita dokładnie wypłucz i namocz w wodzie przez około 1,5–2 godziny. Ziemniaki i cebule obierz, umyj, a następnie zetrzyj na dużych oczkach tarki. Mięso zmiel maszynką na grubych oczkach i przesmaż na patelni. Wszystkie składniki – ziemniaki z cebulą, mięso i suchą kaszę, połącz ze sobą, dopraw i dokładnie wymieszaj. Przygotowaną masę ziemniaczaną wypełnij jelita – dość luźno, do mniej więcej ½ objętości i ułóż na wysmarowanej tłuszczem blaszce. Końcówki jelit załóż pod spód. Nie zawiązuj ich na końcu, to unikniesz popękania. Wstaw do pieca i piecz około 1,5 godziny.

КІШКА КАРТОХЛЯНА КАРТОПЛЯНА КИШКА

Інгредієнти:

- ❁ 1 кг тонких кишок
- ❁ 3 кг картоплі
- ❁ 3 великі цибулини
- ❁ 30 дека свинячої лопатки
- ❁ 30 дека підгорля
- ❁ 1 столова ложка олії
- ❁ 25 дека манної крупи
- ❁ 3 столові ложки пшеничного борошна
- ❁ спеції: сіль, перець, 2 столові ложки майорану
- ❁ сало або вершкове масло для змащування посуду

Приготування

Кишки ретельно промийте і замочіть у воді приблизно на 1,5–2 години. Картоплю і цибулю почистіть, помийте і перетріть на крупній тертці. М'ясо подрібніть за допомогою м'ясорубки з крупною сіткою і обсмажте на сковороді. З'єднайте всі інгредієнти – картоплю з цибулею, м'ясо і крупу, приправте та докладно перемішайте. Підготовленою картопляною масою наповніть кишки – досить пухко, приблизно до ½ об'єму і викладіть на змащену маслом форму. Кінці покладіть під кишки. Не зав'язуйте їх на кінці, щоб уникнути розтріскування. Поставте в піч і печіть приблизно 1,5 години.

КАРТОХЛЯНАЯ КІШКА БУЛЬБЯНАЯ КІШКА

Інгредієнти:

- ❁ 1 кг тонких кішак
- ❁ 3 кг бульби
- ❁ 3 буйныя цибуліны
- ❁ 300 г свіної лапаткі
- ❁ 300 г пярэдняй часткі шыі
- ❁ 1 столовая ложка аліўкавага алею
- ❁ 250 г маннай крупи
- ❁ 3 столовые ложки пшанічнай мукі
- ❁ прыправы: соль, перац, 2 столовые ложки маярану
- ❁ тлушч або масла для змазвання пасудзіны

Прыгатаванне

Кішкі старанна прамыйце і замачыце ў вадзе прыкладна на 1,5–2 гадзіны. Бульбу і цибулю ачысціце, памыйце і натаркуйце на тарцы з буйнымі дзіркамі. М'яса здрабніце з дапамогай мясасечкі на буйных дзірках і абсмажце на патэльні. Усе інгредыенты – бульбу з лукам, мяса і сухія крупы – злучыце, прыпраўце і старанна перамяшайце. Прыгатаванай бульбяной масай напоўніце кішкі – даволі свабодна, прыкладна да ½ аб'ёму і пералажыце на змазаную тлушчам бляху. Падлажыце канцы кішак пад спод. Не завязвайце їх на канцы, каб не парваліся. Пастаўце ў печку і выпякайце каля 1,5 гадзіны.

КУБАСА | КОВБАСА

Інгредієнти:

- ❁ 10 кг м'яса (напр. 6 кг лопатки, 2,5 кг бекону без кісток, 1,5 кг гомілок індички без шкіри та кісток)
- ❁ спеції: 2 столові ложки свіжозмеленого перцю, 20 дека кам'яної солі + 5 грамів пеклосолі, 2 головки часнику, 2 дека цукру, 4 столові ложки майорану, 2 столові ложки чебрецю, 10 ягід ялівцю, 2 столові ложки солодкого перцю
- ❁ 2 літри овочевого бульйону (можна додати воду замість бульйону)
- ❁ тонкі кишки

Приготування

Підготуйте кишки. Очистіть їх, промийте і вимочіть у підсоленій воді. Виберіть близько 1 кг нежирного м'яса і наріжте більшими кубиками. Решту м'яса подрібніть за допомогою м'ясорубки з крупною сіткою. До м'ясного фаршу додайте всі спеції і перемішайте. Пам'ятайте, щоб часник був очищений і дрібно нарізаний, а ягоди ялівцю добре розім'яті. Залийте все бульйоном або водою і ще раз добре вимісіть м'ясну масу. Залиште на кілька годин або на всю ніч. Перед фаршируванням ще раз промийте кишки в теплій воді. За допомогою м'ясорубки і відповідного наконечника начиняйте кишки попередньо підготовленою м'ясною масою. Зав'яжіть кінці, покладіть кільця ковбаси на деко і запікайте приблизно 1,5 години.
За рецептом вийде кілька ковбас. Якщо ви хочете отримати меншу кількість, зменшіть пропорційно порцію м'яса та спецій.

КАЎБАСА

Інгредієнти:

- ❁ 10 кг мяса (напрыклад 6 кг лапаткі, 2,5 кг грудзінкі без костак, 1,5 кг ножак індычкі без скуры і костак)
- ❁ прыправы: 2 столовые лыжки свежамолатага перцу, 200 грам кухоннай солі + 50 грам солі для засолкі мяса, 2 галоўкі часнаку, 20 грам цукру, 4 столовые лыжки маярану, 2 столовые лыжки чабора, 10 ягад ядлаўца, 2 столовые лыжки салодкага перца,
- ❁ 2 л агародніннага булёна (замест булёна можна дадаць вады)
- ❁ тонкая кішка

Прыгатаванне

Падрыхтуйце кішкі. Ачысціце їх, прамыйце і замачыце ў падсоленай вадзе. Выбірыце каля 1 кг нятлустага мяса і нарэжце буйнейшымі кубікамі. Астатняе мяса прапусціце праз мясасечку з буйнымі дзіркамі. Дадайце ў фарш усе прыправы і змяшайце. Памятайце, што часнок чысцім і дробна наразаем, а ягады ядлаўца добра расціраем. Залейце ўсё булёнам або вадой і яшчэ раз добра перамяшайце мясную масу. Пакіньце на некалькі гадзін або на цэлую ноч. Перад начыняннем прамыйце кішкі яшчэ раз у цёплай вадзе. З дапамогай мясасечкі і адпаведнай канцоўкі напоўніце кішкі прыгатаванай раней мясной масай. Завяжыце канцы, пакладзіце пута каўбасы на бляху і выпякайце каля 1,5 гадзіны.
Па рэцэпце атрымаецца некалькі каўбас. Калі жадаеце атрымаць меншую колькасць, прапарцыянальна паменшыце дадзеную порцыю мяса і прыправаў.

KUBASA | Kiełbasa

Składniki:

- ✿ 10 kg mięsa (np. 6 kg łopatki, 2,5 kg boczku bez kości, 1,5 kg udek indyczych bez skóry i kości)
- ✿ przyprawy: 2 łyżki świeżo zmielonego pieprzu, 20 dag soli kamiennej + 5 dag soli peklującej, 2 główki czosnku, 2 dag cukru, 4 łyżki majeranku, 2 łyżki tymianku, 10 szt. jagód jałowca, 2 łyżki słodkiej papryki
- ✿ 2 litry bulionu warzywnego (zamiast bulionu można dodać wodę)
- ✿ jelita cienkie

Przygotowanie

Przygotuj jelita. Oczyszczyć je, wymyć i odstawić do namoczenia w osolonej wodzie. Wybierz około 1 kg chudego mięsa i pokrój w większą kostkę. Pozostałą część mięsa zmiel maszynką na sitku o dużych oczkach. Do zmielonego mięsa dodaj wszystkie przyprawy i wymieszaj. Pamiętaj, żeby czosnek był obrany i drobno posiekany, a jagody jałowca dobrze utłuczone. Całość zalej bulionem lub wodą i jeszcze raz dobrze wyrób masę mięsną. Odstaw na kilka godzin lub całą noc. Przed nadziewaniem jeszcze raz wypłucz jelita w ciepłej wodzie. Przy użyciu maszynki i odpowiedniej końcówki napełnij jelita przygotowaną wcześniej masą mięsną. Końcówki zawiąż, ułóż pętka na blasze i piecz około 1,5 godziny.

Z przepisu wyjdzie kilka kiełbas. Chcąc uzyskać mniejszą liczbę, podaną porcję mięsa i przypraw zmniejsz proporcjonalnie.





JECZNIA | zapiekane jajka

Składniki:

- ✿ 2 jajka
- ✿ 1 łyżeczka cukru
- ✿ 0,5 szklanki mleka
- ✿ szczypta soli

Przygotowanie

Umieść w naczyniu żółtka z białkiem, dodaj cukier i sól, a następnie całość rozbij trzepaczką. Do jajek dodaj mleko i ubijaj, aż masa zwiększy swoją objętość i delikatnie się zagęści. Blaszaną miskę lub naczynie żaroodporne wysmaruj masłem i przelej do niego masę jajeczną. Wstaw do pieca i zapiekaj przez około 30–35 min.

ЄЧНЯ | запечені яйця

Інгредієнти:

- ✿ 2 яйця
- ✿ 1 чайна ложка цукру
- ✿ 0,5 склянки молока
- ✿ щіпка солі

Приготування

Змішайте жовтки з білками у мисці, додайте цукор і сіль, потім збийте все віночком. Додайте до яєць молока і збийте, поки маса не збільшить свій обсяг і трохи загусне. Металеву миску або жароміцний посуд змастіть маслом та вплийте туди яєчну масу. Покладіть у піч і запікайте близько 30–35 хвилин.

ЄЧНЯ | запяканыя яйкі

Інгрэдыенты:

- ✿ 2 яйкі
- ✿ 1 гарбатная лыжка цукру
- ✿ 0,5 шклянкі малака
- ✿ дробка солі

Прыгатаванне

Палажыце ў пасудзіне жаўткі з бялком, дадайце цукар і соль, затым усё ўзбіце венчыкам. Дадайце малако і ўзбівайце, пакуль маса не павялічыцца ў аб'ёме і трохи не згусне. Вышмаруйце маслам бляшаную міску або горацатрывалую пасудзіну і вылійце ў яе яечную масу. Пастаўце ў печку і выпякайце каля 30–35 хвілін.

ПАШТЕТ З М'ЯСА

ПАШТЕТ З М'ЯСА

Інгредієнти:

- ✿ 1 кг свинячої лопатки
- ✿ 0,5 кг сирого бекону
- ✿ 0,5 кг курячої печінки
- ✿ 1 склянка води
- ✿ 2 морквини
- ✿ 1 корінь петрушки
- ✿ 3 середні цибулини
- ✿ 6 зубчиків часнику
- ✿ 1 столова ложка вершкового масла
- ✿ 1 черства булка
- ✿ 1 склянка молока
- ✿ 3 яйця
- ✿ спеції: 4 лаврових листки, 4 зерна духмяного перцю, 1 чайна ложка мускатного горіха, сіль, перець
- ✿ жир для змащування посуду
- ✿ 0,5 склянки панірувальних сухарів

Приготування

М'ясо наріжте невеликими шматочками і обсмажте у великій каструлі. У каструлю налийте води, додайте лавровий лист, духмянний перець і тушуйте м'ясо під кришкою близько 0,5 години. Овочі – морквину, петрушку і 1 цибулину – почистіть, помийте, наріжте невеликими шматочками і додайте до м'яса. Очистіть зубчики часнику і покладіть цілими в каструлю. Варіть ще близько години. Якщо вода википіла, додайте невелику кількість. Поки готуються м'ясо з овочами, замочіть булку в молоці і обсмажте решту цибулі, нарізану кубиками. Зварене м'ясо з овочами остудіть і відцідіть від бульйону.

Тепер пропустіть м'ясо з овочами, обсмажену цибулю та булку через м'ясорубку. Найкраще зробіть це два-три рази. В отриману паштетну масу додайте 3 яйця. Приправте мускатним горіхом, сіллю та перцем і ретельно перемішайте, бажано руками. Форми, в яких будете випікати паштет, змастіть маслом і посипте сухарями. Тепер викладіть у них підготовлену паштетну масу, поставте в піч і печіть приблизно 1,5 години.

ПАШТЭТ З МЯСА

МЯСНЫ ПАШТЭТ

Інгрэдыенты:

- ✿ 1 кг свіной лапаткі,
- ✿ 0,5 кг сырой грудзінкі,
- ✿ 0,5 кг птушынай пячонкі,
- ✿ 1 шклянка вады
- ✿ 2 морквы
- ✿ 1 корань пятрушкі
- ✿ 3 сярэднія цибулі
- ✿ 6 зубчыкаў часныку
- ✿ 1 сталовая лыжка сметанковага масла
- ✿ 1 чэрствая булчка
- ✿ 1 шклянка малака
- ✿ 3 яйкі,
- ✿ прыправы: 4 лаўровых ліста, 4 зярнятка духмянага перцу, 1 гарбатная лыжка мушкатовага арэха, соль, перац
- ✿ тлушч для змазвання пасудзіны
- ✿ 0,5 шклянкі тоўчаных сухароў

Прыгатаванне

Мяса нарэжце невялікімі кавалачкамі і абсмажце ў вялікім рондалі. У рондаль наліўце вады, дадайце лаўровы ліст, духмяны перац і тушыце мяса пад прыкрыццём каля 0,5 гадзіны. Гародніну – моркву, пятрушку і 1 цибулю – ачысціце, памыйце, дробна нарэжце і дадайце да мяса. Ачысціце зубчыкі часныку і пакладзіце іх цэлымі ў рондаль. Варыце яшчэ каля гадзіны. Калі вада выпарвала, дадайце невялікую яе колькасць. Пакуль варыцца мяса і гародніна, замачыце булку ў малако і абсмажце рэшту нарэзанай кубікамі цибулі. Зваранае мяса з гароднінай астудзіце і працадзіце ад булёна. Цяпер мяса з гароднінай, абсмажаную цибулю і булку прапусціце праз мясасечку. Лепш за ўсё зрабіць гэта два-тры разы. У атрыманую паштэтную масу дадайце 3 яйкі. Прыпраўце мушкатовым арэхам, соллю ды перцам і старанна змяшайце, найлепш рукамі. Формачкі, у якіх будзеце выпякаць паштэт, вышмаруйце тлушчам і пасыпце тоўчанымі сухарамі. Цяпер пералыжыце ў іх падрыхтаваную паштэтную масу, пастаўце ў печку і выпякайце каля 1,5 гадзіны.

PASZTET Z MIĘSA | pasztet z mięsa

Składniki:

- ✿ 1 kg łopatki wieprzowej
- ✿ 0,5 kg boczku surowego
- ✿ 0,5 kg wątróbki drobiowej
- ✿ 1 szklanka wody
- ✿ 2 marchewki
- ✿ 1 korzeń pietruszki
- ✿ 3 średnie cebule
- ✿ 6 ząbków czosnku
- ✿ 1 łyżka masła
- ✿ 1 czerstwa bułka
- ✿ 1 szklanka mleka
- ✿ 3 jajka
- ✿ przyprawy: 4 liście laurowe, 4 ziarnka ziela angielskiego, 1 łyżeczka gałki muskatołowej, sól, pieprz
- ✿ tłuszcz do wysmarowania naczynia
- ✿ 0,5 szklanki bułki tartej

Przygotowanie

Mięso pokrój na małe kawałki i podsmaż w dużym garnku. Wlej do garnka wodę, dodaj liście laurowe, ziele angielskie i duś mięso pod przykryciem około 0,5 godziny. Warzywa – marchew, pietruszkę i 1 cebulę – obierz, umyj, pokrój na małe kawałki i dodaj do mięsa. Ząbki czosnku obierz i wrzuć do garnka w całości. Gotuj całość jeszcze przez około godzinę. Jeżeli woda odparowała, to uzupełnij niewielką ilością. W trakcie gotowania się mięsa z warzywami namocz w mleku bułkę i podsmaż pokrojone w kostkę pozostałe cebule. Ugotowane mięso z warzywami ostudź i odcedź od wywaru. Teraz mięso z warzywami, podsmażoną cebulę i bułkę przepuść przez maszynkę do mięsa. Najlepiej zrób to dwu- lub trzykrotnie. Do uzyskanej masy pasztetowej dodaj 3 jajka. Dopraw gałką muskatołową, solą, pieprzem i dokładnie wymieszaj, najlepiej dłońmi. Foremki, w których będziesz piec pasztet, wysmaruj tłuszczem i obsyp bułką tartą. Teraz przełóż do nich przygotowaną masę pasztetową, wstaw do pieca i piecz około 1,5 godziny.





PIRUÖH | butka drożdżowa

Składniki:

- ✿ 50 g drożdży (świeżych)
- ✿ 0,5 l mleka
- ✿ 70 dag mąki pszennej
- ✿ 3 jajka
- ✿ 3 łyżki cukru
- ✿ 0,5 kostki masła
- ✿ 0,5 łyżki soli

Przygotowanie

Mleko delikatnie podgrzej. W kubku umieść rozkruszone drożdże, dodaj po 1 łyżce cukru i mleka. Wymieszaj i odstaw drożdże do podrośnięcia. Roztop masło na niewielkim ogniu, tak aby nie zagotowało się i ostudź. Mąkę, pozostałe mleko, 2 całe jajka i 1 żółtko, 2 łyżki cukru, przestudzone masło i sól wymieszaj. Pod koniec dodaj wyrośnięte drożdże i zagnieć ciasto. Przykryj ciasto czystą ściereczką i odstaw do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu podziel ciasto na 2 lub 3 części – w zależności jak duże masz blaszki. Uformuj z ciasta wałki i przełóż je do blaszek. Białko, które zostało, delikatnie roztrzep i posmaruj nim bułki z wierzchu. Wstaw do pieca na około 30–35 min.

ПІРҮОГ ДРІЖДЖОВИЙ ПІРІГ

Інґредієнти:

- ✿ 50 г дріжджів (свіжих)
- ✿ 0,5 л молока
- ✿ 70 дека пшеничного борошна
- ✿ 3 яйця
- ✿ 3 столові ложки цукру
- ✿ 0,5 кубика вершкового масла
- ✿ 0,5 столової ложки солі

Приготування

Обережно підігрійте молоко. Покладіть подрібнені дріжджі в горнятко, додайте по 1 столовій ложці цукру і молока. Перемішайте і дайте дріжджам піднятися. Вершкове масло розтопіть на повільному вогні, щоб не закипіло, і охолодьте. Змішайте борошно, залишене молоко, 2 цілих яйця і 1 жовток, 2 столові ложки цукру, охолоджене масло і сіль. Під кінець додайте підняті дріжджі і замісіть тісто. Накрийте тісто чистою тканиною і дайте йому піднятися. Після підйому розділіть тісто на 2 або 3 частини – в залежності від розміру ваших форм. Сформуйте з тіста рулетики та перекладіть їх на форму. Акуратно збийте залишений білок і змастіть ним булочки. Поставте в піч приблизно на 30–35 хвилин.

ПІРОГ ДРАЖДАЖАВАЯ ВЫПЕЧКА

Інґредыєнты:

- ✿ 50 г дрожжаў (свежих)
- ✿ 0,5 л малака
- ✿ 700 г пшанічнай мукі
- ✿ 3 яйкі
- ✿ 3 столовыя лыжкі цукру
- ✿ 0,5 кубіка сметанковага масла
- ✿ 0,5 столовай лыжкі солі

Прыгатаванне

Далікатна падагрэйце малако. Раскрышаныя дрожжы выкладзіце ў кубак, дадайце 1 столовую лыжку цукру і малака. Змяшайце і дайце дрожжам падняцца. Сметанковае масла растапіце на невялікім агні, каб яно не закіпела, і дайце яму астыць. Змяшайце муку, рэшту малака, 2 цэлыя яйкі і 1 жаўток, 2 столовыя лыжкі цукру, астуджанае масла і соль. У канцы дадаем паднятыя дрожжы і замешваем цеста. Накрыйце цеста чыстай тканінай і дайце яму падняцца. Калі цеста паднімецца падзяліце яго на 2 ці 3 часткі – у залежнасці ад таго, наколькі вялікія ў вас формачкі. Сфармуіце з цеста рулеты і перакладзіце іх да формачкі. Акуратна ўзбіце пакінуты бялок і вышмаруйце ім пірог. Пастаўце ў печку прыблізна на 30–35 хвілін.

ПІРОЖКІ З КАПУСТОЮ ПІРІЖКИ З КАПУСТОЮ

Інґредієнти:

- ✿ 1 кг квашеної капусти
- ✿ 1 столова ложка олії
- ✿ 1 цибулина
- ✿ 1 кг картоплі
- ✿ 25 дека пшеничного борошна
- ✿ 2 яйця
- ✿ спеції: сіль, чорний перець

Приготування

Капустяна начинка. Капусту промийте холодною водою, наріжте і обсмажте на олії. Окремо глазуруйте нарізану кубиками цибулю. Потім до капусти додайте цибулю, приправте за смаком, вимішайте і ще раз злегка обсмажте. Картоплю почистьте, помийте і зваріть у підсолений воді. Охолонену, пропустіть через м'ясорубку або прес для картоплі. До картопляної маси додайте борошно, яйця і замісіть гладке тісто. Сформуйте з тіста невеликі пиріжки. Покладіть на них приготовлену раніше начинку і згорніть краї тіста разом, щоб утворився конверт. Викладіть «пірожки» на форму і поставте в піч приблизно на 30–40 хвилин.

Замість того, щоб згортати тісто в маленькі конвертики, його можете розкачати, намазати начинкою і згорнути в рулет. Потім наріжте скибочками і викладіть на форму.

Пірожкі з капустай Варэнікі з капустай

Інґредыєнты:

- ✿ 1 кг квашанай капусты
- ✿ 1 столовая лыжка алею
- ✿ 1 цыбуля
- ✿ 1 кг бульбы
- ✿ 250 г пшанічнай мукі
- ✿ 2 яйкі
- ✿ прыправы: соль, чорны перац

Прыгатаванне

Начынка з капусты. Капусту прамыйце халоднай вадой, парэжце і абсмажце на алеі. Асобна абсмажце нарэзаную кубікамі цыбулю. Затым да капусты дадайце цыбулю, прыпраўце па смаку, памяшайце і яшчэ раз акуратна абсмажце. Бульбу абярыце, памыйце і адварыце ў падсоленай вадзе. Пасля таго, як бульба астыне, прапусціце яе праз мясарубку або прэс. У бульбяную масу дадайце муку, яйкі і замясіце гладкае цеста. З цеста злепіце невялікія аладкі. На аладкі выкладзіце падрыхтаваную раней начинку і пакладзіце край цеста адзін на аднаго так, каб атрымалася форма канверта. Пералажыце варэнікі на бляху і пастаўце ў печку прыкладна на 30–40 хвілін.

Замест таго, каб згортваць цеста ў невялікія канверцікі, вы можаце раскачаць яго, раскласці начинку і згарнуць як рулет. Затым нарэжце скрылікамі і пералажыце на бляху.

PIROŻKI Z KAPUSTOJU | kapuśniaczki

Składniki:

- ✿ 1 kg kiszonej kapusty
- ✿ 1 łyżka oleju
- ✿ 1 cebula
- ✿ 1kg ziemniaków
- ✿ 25 dag mąki pszennej
- ✿ 2 jajka
- ✿ przyprawy: sól, pieprz czarny

Przygotowanie

Farsz z kapusty. Kapustę przepłucz zimną wodą, pokrój i przesmaż na oleju. Oddzielnie zeszklij pokrojoną w kostkę cebulę. Następnie dodaj cebulę do kapusty, dopraw do smaku i wymieszaną jeszcze raz delikatnie podsmaż. Ziemniaki obierz, umyj i ugotuj w osolonej wodzie. Wystudzone przepuść przez maszynkę lub praskę do ziemniaków. Do masy ziemniaczanej dodaj mąkę, jajka i zagnieć gładkie ciasto. Z ciasta uformuj niewielkie placuszki. Przygotowany wcześniej farsz wyłóż na placki i załóż brzegi ciasta na siebie, tworząc kształt koperty. Ułóż pirożki na blasze i wstaw do pieca na około 30-40 min.

Zamiast składać ciasto w małe koperty, możesz całość rozwałkować, wyłożyć farsz i zwinąć jak roladę. Następnie pokrój w plastry i przełóż na blaszkę.





PRYŚNIAKI placki z gotowanych ziemniaków z makiem i cebulą

Składniki:

- ✿ 1 kg ziemniaków
- ✿ 25 dag mąki pszennej
- ✿ 2 jajka
- ✿ 1 cebula
- ✿ mak
- ✿ przyprawy: sól
- ✿ smalec lub masło do wysmarowania naczynia

Przygotowanie

Ziemniaki obierz, umyj i ugotuj w osolonej wodzie. Lekko wystudzone przepuść przez maszynkę lub praskę do ziemniaków. Następnie dodaj mąkę, jajka i zagnieć gładkie ciasto. Z ciasta uformuj niewielkie placki i posyp je pokrojoną w piórka cebulą oraz makiem. Ułóż na wysmarowanej tłuszczem blasze i wstaw do pieca. Piecz około 30 min, aż się zarumienią.

ПРИСНЯКІ оладки з вареної картоплі з маком і цибулею

Інгредієнти:

- ✿ 1 кг картоплі
- ✿ 25 дека пшеничного борошна
- ✿ 2 яйця
- ✿ 1 цибулина
- ✿ мак
- ✿ спеції: сіль
- ✿ смалець або вершкове масло для змащування посуду

Приготування

Картоплю почистьте, помийте і зваріть у підсоленій воді. Трохи охолонену пропустіть через м'ясорубку або прес для картоплі. Потім додайте борошно, яйця і замісіть гладке тісто. Сформуйте з тіста невеликі оладки і посипте нарізаною соломкою цибулею і маком. Викладіть на змащену маслом форму і поставте в піч. Випікайте приблизно 30 хвилин, поки «приснякі» не підрум'яняться.

ПРЫСНЯКІ аладкі з варанай бульбы з макам і цыбуляй

Інгрэдыенты:

- ✿ 1 кг бульбы
- ✿ 250 г пшанічнай мукі
- ✿ 2 яйкі
- ✿ 1 цыбуля
- ✿ мак
- ✿ прыправы: соль
- ✿ тлушч або масла для змазвання пасудзіны

Прыгатаванне

Бульбу абярыце, памыйце і адварыце ў падсоленай вадзе. Трохі астудзіў, прапусціце праз мясарубку або бульбапрэс. Затым дадайце муку, яйкі і замясіце гладкае цеста. Сфармууйце з цеста невялікія аладкі і пасыпце нарэзанай пёрамі цыбуляй і макам. Пералажыце на змазаную тлушчам бляху і пастаўце ў печку. Выпякайце каля 30 хвілін, пакуль яны не падпякуцца.

ТОВКАНИЦЯ варена картопля зі шкварками, запечена в печі

Інгредієнти:

- ✿ 25 дека сала (або бекону)
- ✿ 1 велика цибулина
- ✿ 1 кг картоплі
- ✿ смалець або вершкове масло для змащування посуду
- ✿ спеції: сіль

Приготування

Шкварки. Сало наріжте кубиками і обсмажте приблизно 15 хвилин. Потім додайте цибулину, також нарізану кубиками, і обсмажте разом із салом. Картоплю почистьте, помийте і відваріть у підсоленій воді. Зварену і гарячу картоплю розімніть товкачем. Додайте раніше підготовлені шкварки і все перемішайте. Викладіть усе в змащену маслом металеву миску і вимісіть картопляну масу, щоб утворилася гірка. Поставте до печі приблизно на 1 годину – щоб верх запікся, утворюючи золотаву скоринку.

Якщо ви віддаєте перевагу більш приправленим стравам, можете додати до картоплі, змішаної зі шкварками, ще дрібку солі та перець.

ТАЎКАНИЦА вараная бульба са скваркамі, запечаная ў печы

Інгрэдыенты:

- ✿ 250 г сала (або грудзінкі)
- ✿ 1 вялікая цыбуля
- ✿ 1 кг бульбы
- ✿ тлушч або масла для змазвання пасудзіны
- ✿ прыправы: соль

Прыгатаванне

Скваркі. Сала наражце кубікамі і падскварыце каля 15 хвілін. Затым дадайце цыбулю, таксама нарэзаную кубікамі, і абсмажце разам з салом. Бульбу абярыце, памыйце і адварыце ў падсоленай вадзе. Звараную і гарачую бульбу разамніце таўкачыком. Дадайце падрыхтаваныя раней скваркі і ўсё змяшайце. Пералажыце ўсё гэта ў змазаную тлушчам бляшаную міску і замясіце бульбяную масу ў горку. Пастаўце ў печ прыкладна на 1 гадзіну - каб паверхня прыпеклась, утварылася залацістая скарыначка.

Калі вы аддаеце перевагу больш пікантным стравам, то да бульбы, змешанай са скваркамі, можна дадаць шчопаць солі і перцу.

TOWKANICIA

gotowane ziemniaki ze skwarkami zapieczone w piecu

Składniki:

- ✿ 25 dag słoniny (lub boczku)
- ✿ 1 duża cebula
- ✿ 1 kg ziemniaków
- ✿ smalec lub masło do wysmarowania naczynia
- ✿ przyprawy: sól

Przygotowanie

Skwarki. Słoninę pokrój w kostkę i smaż przez około 15 minut. Następnie dodaj cebulkę, również pokrojoną w kostkę i przesmaż razem ze słoniną. Ziemniaki obierz, umyj i ugotuj w osolonej wodzie. Ugotowane i gorące ziemniaki utłucz tłuczkiem. Dodaj wcześniej przygotowane skwarki i wszystko wymieszaj. Całość przełóż do wysmarowanej tłuszczem blaszanej miski i ugnieć masę ziemniaczaną, tworząc górkę. Wstaw do pieca na około 1 godzinę – tak aby powierzchnia zapiekła się, tworząc zarumienioną skorupkę.

Jeżeli wolisz bardziej przyprawione dania, do ziemniaków wymieszanych ze skwarkami możesz dodać dodatkową szczyptę soli i pieprz.





WARENIJE Z ŚLIWOK | powidła śliwkowe

Składniki:

✿ 3 kg śliwek węgerek

Przygotowanie

Jedynym składnikiem tych powideł są śliwki. Idealnie będzie, jak do przygotowania wybierzesz dawną odmianę śliwek – węgierki. Owoce umyj i usuń z nich pestki. Do dużego garnka wlej szklankę wody i zagotuj ją. Do garnka wciąż stojącego na ogniu przełóż wydrylowane śliwki. Naczynie przykryj i pozostaw na płycie, aż owoce rozmiękną. Pamiętaj, aby mieszać co jakiś czas, najlepiej drewnianą łyżką. Jak śliwki będą już rozgotowane, zdejmij przykrywkę i delikatnie „smaż” powidła przez około 2 godziny. Często mieszaj w garnku, aby nie przywarły do dna i nie przypaliły się. Takie „smażenie” powtarzaj przez kilka dni (nawet do 5), aż z powideł odparuje woda i staną się wyraźnie gęste. Teraz przełóż do słoików i odstaw do wystudzenia.

ВАРЕНІЄ З СЛІВОК
варення зі слив

Інґредієнти:
✿ 3 кг слив венгерок

Приготування
Єдиним інґредієнтом цього варення є сливи. Для вас буде ідеально вибрати колишній підвид слив – венгерки. Вимийте фрукти і видаліть з них кісточки. Влийте склянку води у велику каструлю і кип’ятіть її. Покладіть сливи без кісточок у каструлю, що стоїть на вогні. Накрийте посуд і залиште на плиті, поки фрукти не пом’якшуються. Пам’ятайте час від часу помішувати, бажано дерев’яною ложкою. Коли сливи вже розваряться, зніміть кришку і обережно „обсмажте” варення близько 2 годин. Помішуйте часто в каструлі, щоб вони не прилипли до дна і не пригоріли. Повторіть таке „смаження” протягом декількох днів (навіть до 5), поки вода не випарується, та варення стане густим. Тепер перекладіть у банки і відкладіть для охолодження.

ВАРЭНЬЕ СА СЛІВАЎ
павідла са сліваў

Інґрэдыєнты:
✿ 3 кг венгерскіх сліваў

Прыгатаванне
Адзіным інґрэдыентам гэтых павідлаў з’яўляюцца слівы. Ідэальна будзе, калі вы выбярэце даўні гатунак слівы - венгерку. Вымойце садавіну і выдаліце костачкі. Наліце кубак вады ў вялікі рондаль і давядзіце да кіпення. Вычышчаныя ад костачак слівы пералажыце ў рондал, які яшчэ стаіць на агні. Прыкрыйце пасудзіну і пакіньце на пліце да размякчэння садавіны. Не забывайце час ад часу замяшаць, найлепш драўлянай лыжкай. Калі слівы разварацца, зніміце накрыўку і акуратна «смажце» павідла каля 2 гадзін. Часта мяшайце ў рондалі, каб яны не прысталі да дна і не прыгарэлі. Паўтарайце такую «смажку» некалькі дзён (нават да 5), пакуль з варэння не выпарыцца вада і яны не стануць відавочна густымі. Цяпер перакладзіце ў банку і пакіньце астываць.

spis potraw ЗМІСТ ЗМЕСЦІВА

babka kartochlana – babka ziemniaczana 5
бабка картохляна – картопляна бабка 6
картохляная бабка – бульбяная бабка 6

busłowy łapy – bocianie łapy 8
буслови лапи – лелечині лапи 7
бусловы лапы – бусловыя лапы 7

chlieb – chleb 11
хліб – хліб 12
хліб – хлеб 12

hałuszki – kopytka 14
галушкі – копитки 13
галушкі – бульбяныя клёцкі 13

hołubcie – gołąbki 17
голубіе – голубці 18
голубіе – галубцы 18

miaso w słojkach – weki mięsne 20
м’ясо в слоіках – м’ясо в банках 19
мясныя банкі 19

kartochlanik – placek ziemniaczany 23
картохлянік – картопляний дерун 24
картохлянік – бульбяны пірог 24

kasza z miasom – kasza z mięsem 26
каша з м’ясам – каша з м’ясам 25
крупы з мясам 25

kiszka kartochlana – kiszka ziemniaczana 29
кішка картохляна – картопляна кішка 30
картохляная кішка – бульбяная кішка 30

kubasa – kielbasa 32
кубаса – ковбаса 31
каўбаса 31

jecznia – zapiekane jajka 35
єчня – запечені яйця 36
ечня – запяканыя яйкі 36

pasztet z mięsa – pasztet z mięsa 38
паштет з м’яса – паштет з м’яса 36
паштэт з мяса – мясны паштэт 37

piroch – bułka drożdżowa 41
пірог – дріжджовый пиріг 42
пірог – дражджавая выпечка 42

pirozki z kapustoju – kapusniaczki 44
пірожкі з капустою – пиріжки з капустою 43
пірожкі з капустай – варэнікі з капустай 43

pryśniaki – placki z gotowanych ziemniaków z makiem i cebulą 47
приснякі – оладки з вареної картоплі з маком і цибулею 48
прыснякі – аладкі з варанай бульбы з макам і цыбуляй 48

towkanicia – gotowane ziemniaki ze skwarkami zapieczone w piecu 50
товканиця – варена картопля зі шкварками, запечена в печі 49
таўканиця – вараная бульба са шкваркамі, запечаная ў печы 49

warenije z śliwok – powidla śliwkowe 53
вареніє з слівок – варення зі слив 54
варэньє са сліваў – павідла са сліваў 54

О ПРОЕКЦІЕ

Ogromny postęp technologii i dostęp do nowoczesnych sprzętów elektronicznych, które wyręczają nas w wielu czynnościach, spowodowały na przestrzeni ostatnich kilkudziesięciu lat zanik dawnych metod wyrobu produktów i innych dóbr. Brak zapotrzebowania i odchodzący od nas mistrzowie rzemiosła w swoich dziedzinach, spowodowały, że możemy nieodwracalnie utracić nasze dziedzictwo kulturowe.

Projekt pn. „Wektor do przeszłości. Rozwój tradycyjnej kultury jako czynnika wzrostu potencjału turystycznego”, którego część stanowi niniejsza publikacja, jest próbą przeciwstawienia się niezwykle szybko zmieniającym się czasom. To również doskonała płaszczyzna do wymiany doświadczeń i nauki wybranych tradycji z regionu Puszczy Białowieskiej (Puchły i Kleszczele) oraz południowo-zachodniej Białorusi (Małoryta).

W ramach współpracy międzynarodowej zachowujemy i promujemy dawną kuchnię, tkactwo i słomkarstwo. Każdy z partnerów skupia się na popularyzacji swojego lokalnego rzemiosła lub kuchni poprzez organizację różnego rodzaju wydarzeń, realizację wydawnictw i inwentaryzacje terenowe.

Stowarzyszenie Dziedzictwo Podlasia (Puchły) odkrywa temat związany z tradycyjną kuchnią. Pierwszym i zarazem jednym z podstawowych działań w tym zakresie są warsztaty zduńskie. Specjalista – zdun przedstawia uczestnikom zajęć proces powstawania pieca chlebowego i wspólnie go budują. W oparciu o piec chlebowy prowadzone są kolejne warsztaty, tym razem kulinarne. Poznajemy, gotujemy i smakujemy potraw, jakie jeszcze nie tak dawno przygotowywały w piecu nasze mamy i babcie. Na talerzach pojawiają się takie dania, jak towkanicia, hałuszki czy kartochlaniki. Zwieńczeniem tych działań jest Festiwal Kuchni Tradycyjnej w Puchłach, podczas którego słuchamy zdunów o ich pracy, doświadczamy dawnych smaków i bawimy się przy folkowej muzyce na żywo.

Ponadto twardymi rezultatami naszych działań jest książka, którą trzymasz w dłoniach, piec chlebowy będący doskonałą bazą do działań edukacyjnych i warsztatowych oraz film instruktażowy na temat powstawania takiego pieca.



W gminie Kleszczele odrodzi się tkactwo, a w Małorycie nowe życie zyska tradycyjne słomkarstwo.

Nasze działania zmierzają przede wszystkim do ożywienia różnych form tradycyjnej kultury. Wspólnie możemy wpłynąć na zwiększenie świadomości, tożsamości i atrakcyjności naszego regionu.

Projekt pn. „Wektor do przeszłości. Rozwój tradycyjnej kultury jako czynnika wzrostu potencjału turystycznego” realizowany jest w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska – Białoruś – Ukraina 2014–2020.

Zadanie publiczne jest współfinansowane ze środków Województwa Podlaskiego.

ПРО ПРОЕКТ

Величезний прогрес технологій і доступ до сучасного електронного обладнання, які звільняють нас від багатьох видів діяльності, призвели до зникнення старих методів виробництва продуктів та інших товарів протягом останніх кількох десятиліть. Відсутність попиту та щораз менша кількість майстрів-ремісників довели до того, що ми можемо безповоротно втратити нашу культурну спадщину.

Проект під назвою «Вектор у минуле. Розвиток традиційної культури як чинника зростання туристичного потенціалу», частиною якого є це видання, є спробою протистояння змінам у часи, які надзвичайно швидко змінюються. Це також чудова платформа для обміну досвідом і вивчення вибраних традицій регіону Біловезької Пущі (Пухли і Кліщелі) та південно-західної Білорусі (Малорита).

У рамках міжнародної співпраці ми зберігаємо та популяризуємо старовинну кухню, ткацтво та плетіння з соломи. Кожен із партнерів зосереджується на популяризації свого місцевого ремесла чи кухні через організацію різноманітних заходів, видання публікацій та польові інвентаризації.

Товариство Спадщина Підляшшя (Пухли) відкриває тему, пов’язану з традиційною кухнею. Першим і водночас одним з основних видів діяльності в цьому напрямку є пічні майстер-класи. Спеціаліст – пічник знайомить учасників занять з процесом будівництва хлібної печі, та згодом вони разом її будують. На базі хлібної печі проводяться подальші майстер-класи, цього разу кулінарні. Ми знайомимося, варимо і смакуємо їжу, яку ще не так давно готували в печі наші мами і бабусі. На тарілках з’являються такі страви, як «товканіця», «галушкі» та «картохлянікі». Кульмінацією цих заходів є Фестиваль традиційної кухні в Пухлах, під час якого ми слухаємо пічників, які розповідають про своє ремесло, відчуваємо старовинні смаки та веселимося під живу фолк-музику.

Окрім того, твердими результатами нашої діяльності є книжка, яку Ви тримаєте в руках, хлібна піч, що є чудовою основою навчальних дій та майстер-класів, а також навчальний відеоролик, як будувати таку піч.

У гміні Кліщелі відродиться ткацтво, а в Малориті оживе традиційне плетіння з соломи.

Наша діяльність насамперед спрямована на відродження різноманітних форм традиційної культури. Разом ми можемо вплинути на підвищення свідомості, ідентичності та привабливості нашого регіону.

Проект під назвою «Вектор у минуле. Розвиток традиційної культури як чинника зростання туристичного потенціалу» реалізується в рамках Програми транскордонного співробітництва Польща – Білорусь – Україна 2014–2020.

Публічне завдання співфінансується за кошти Підляського воєводства.

ПРА ПРАЕКТ

Велізарны прагрэс тэхналогій і доступ да сучаснага электроннага абсталявання, якія дапамагаюць нам у многіх відах дзейнасці, прывялі за апошнія некалькі дзесяцігоддзяў да знікнення старых метадаў вытворчасці прадуктаў і іншых тавараў. Адсутнасць попыту і факт адыходжання майстроў розных рамёстваў прывялі да таго, што мы можам беспаваротна страціць сваю культурную спадчыну.

Праект «Вектар у мінулае. Развіццё традыцыйнай культуры як фактар росту турыстычнага патэнцыялу», часткай якой з’яўляецца і гэтая публікацыя, - спроба супрацьстаяць часу які незвычайна хутка змяняецца. Гэта таксама выдатная платформа абмену вопытам і вывучэння выбраных традыцый з рэгіёна Белавежскай пушчы (Пухлы і Кляшчэлі) і паўднёва-заходняй Беларусі (Маларыта).

У рамках міжнароднага супрацоўніцтва мы захоўваем і папулярызуем старадаўнюю кухню, ткацтва і саломалляценне. Кожны з партнёраў засароджваецца на папулярызацыі свайго мясцовага рамяства або кухні праз арганізацыю розных мерапрыемстваў, рэалізацыю публікацый і палявых інвентарызацый.

Аб’яднанне «Спадчына Падляшша» (Пухлы) адкрывае тэму традыцыйнай кухні. Першым і адначасова адным з асноўных відаў дзейнасці ў гэтым накірунку з’яўляюцца майстар-класы з пячніком. Спецыяліст-пячнік знаёміць удзельнікаў заняткаў з працэсам стварэння хлебапечкі, якую яны разам будуюць. На базе хлебнай печы праводзяцца далейшыя майстар-класы, на гэты раз кулінарныя. Мы знаёмімся, рыхтуем і дэгустуем стравы, якія не так даўно рыхтавалі ў печы нашы мамы і бабулі. На талерках з’яўляюцца такія стравы, як таўканіца, галушкі і картофлянікі. Кульмінацыяй гэтых дзеянняў з’яўляецца Фестываль традыцыйнай кухні ў Пухлах, падчас якога мы слухаем пра працу пячнікаў, адкрываем старадаўнія смакі і весялімся пад жывую народную музыку.

Акрамя таго, цвёрдымі рэзультатамі нашай дзейнасці з’яўляецца гэтая кніга, якую вы трымаеце ў руках, хлебная печ, якая з’яўляецца выдатнай базай для эдукацыйных дзеянняў і майстар-класаў, а таксама навучальны відэафільм па стварэнні такой печы.

У гміне Кляшчэлі адродзіцца ткацтва, а ў Маларыце новае жыццё атрымае традыцыйнае саломалляценне.

Наша дзейнасць у першую чаргу накіравана на адраджэнне розных формаў традыцыйнай культуры. Разам мы можам паўплываць на павышэнне ўсведамлення, тоеснасці і прывабнасці нашага рэгіёна.

Праект «Вектар у мінулае. Развіццё традыцыйнай культуры як фактар росту турыстычнага патэнцыялу» рэалізуецца ў рамках Праграмы трансгранічнага супрацоўніцтва Польска - Беларусь - Украіна 2014–2020.

Грамадскае заданне суфінансуецца Падляшскім ваяводствам.

Stowarzyszenie Dziedzictwo Podlasia

Myślimy o przyszłości. Pamiętamy o przeszłości



Stowarzyszenie Dziedzictwo Podlasia założone zostało w 2004 roku. Jest organizacją pozarządową zrzeszającą pasjonatów i miłośników dziedzictwa kulturowo-przyrodniczego ziemi podlaskiej. Wśród nas są zarówno profesjonaliści, na co dzień zajmujący się architekturą, archeologią, etnografią, geografią, czy też innymi dyscyplinami, jak również amatorzy, którzy swoje zainteresowania rozwijają w wolnych dla siebie chwilach. Członkowie stowarzyszenia to wszystkie pokolenia. W swoich szeregach chętnie widzimy każdego, komu nie jest obojętna przeszłość, ale i przyszłość naszego regionu. Regionu z najpiękniejszymi krajobrazami, najlepiej zachowanymi walorami przyrodniczymi, wspaniałą kulturą i tradycją. Regionu z przeogromnym bogactwem i różnorodnością narodowościową i religijną.

Cele, jakie postawiliśmy przed sobą, to:

- wszechstronne działania na rzecz ochrony środowiska przyrodniczego i kulturowego,
- organizacja i rozwój współpracy regionalnej, międzyregionalnej i międzynarodowej na rzecz zrównoważonego rozwoju regionu podlaskiego,
- wspieranie społecznej aktywności obywateli i uświadamianie ogółowi społeczeństwa potrzeby i znaczenia społecznych działań na rzecz ochrony środowiska przyrodniczo-kulturowego,
- popularyzowanie wiedzy o Podlasiu i działanie na rzecz swobodnego dostępu do informacji i jawności życia publicznego niezbędnych dla rozwoju społeczeństwa obywatelskiego.

Stowarzyszenie prowadzi aktywne formy edukacji, szczególnie wśród młodzieży, działania aktywizujące i integrujące mieszkańców małych wsi i miasteczek oraz akcje na rzecz rozwoju regionalnego, w tym ochrony środowiska przyrodniczo-kulturowego (z szerokim uwzględnieniem jego wieloetniczności). Jednym z naszych priorytetów jest dążenie do ochrony i zachowania krajobrazu kulturowego, w szczególności niezwykłej, drewnianej architektury.

I Ty możesz przyłączyć się do nas! Na pewno znajdziesz tu ciekawych ludzi, będziesz mógł czynnie uczestniczyć w różnego rodzaju projektach i osobiście wpływać na sprawy, jakie dzieją się wokół nas.

Товариство Спадщина Підляшшя

Думаємо про майбутнє. Пам'ятаємо про минуле

Товариство Спадщина Підляшшя було засновано в 2004 році. Це неурядова організація, яка об'єднує ентузіастів і любителів культурно-природної спадщини підляської землі. Серед нас є як професіонали, що займаються архітектурою, археологією, етнографією, географією чи іншими дисциплінами, так і аматори, які розвивають свої зацікавлення у вільний час. Членами товариства є всі покоління. Ми раді вітати у своїх лавах кожного, кому не байдуже минуле, але й майбутнє нашого краю. Краю з найкрасивішими ландшафтами, найкраще збереженими природними цінностями, чудовою культурою та традицією. Краю з величезним багатством, національною та релігійною різноманітністю.

Цілі, які ми поставили перед собою, це:

- комплексна діяльність з охорони природного та культурного середовища,
- організація та розвиток регіонального, міжрегіонального та міжнародного співробітництва для сталого розвитку підляського регіону,
- підтримка громадської активності громадян та інформування населення про необхідність і значення громадської діяльності для охорони природно-культурного середовища,
- популяризація знань про Підляшшя та сприяння вільному доступу до інформації та прозорості громадського життя, необхідних для розвитку громадянського суспільства.

Товариство проводить активні форми навчання, особливо серед молоді, дії, які активізують та інтегрують мешканців невеликих сіл та містечок, а також заходи на користь регіонального розвитку, включаючи захист природно-культурного середовища (з широким урахуванням його поліетнічного характеру). Одним із наших пріоритетів є охорона та збереження культурного ландшафту, зокрема незвичайної дерев'яної архітектури.

I Ви теж можете приєднатися до нас! Ви неодмінно знайдете тут цікавих людей, зможете брати активну участь у різного роду проектах і особисто впливати на те, що відбувається навколо нас.

Аб'яднанне Спадчына Падляшша

Мы думаем пра будучыню. Мы памятаем мінулае

Аб'яднанне «Спадчына Падляшша» было заснавана ў 2004 годзе. Гэта грамадская арганізацыя, якая аб'ядноўвае энтузіястаў і аматараў культурнай і прыроднай спадчыны Падляшша. Сярод нас ёсць як прафесіяналы, якія штодзённа займаюцца архітэктурай, археалогіяй, этнаграфіяй, геаграфіяй ці іншымі дысцыплінамі, так і аматары, якія развіваюць свае зацікаўленні ў вольным часе. Члены аб'яднання прадстаўнікі ўсіх пакаленняў. Мы рады бачыць у сваіх радах усіх, каму неабыхава мінулае, але і будучыня нашага рэгіёна. Рэгіён з найпрыгажэйшымі ландшафтамі, найлепш захаванымі прыроднымі каштоўнасцямі, вялікай культурай і традыцыямі. Рэгіён з велізарным багаццем і нацыянальнай і рэлігійнай разнароднасцю.

Мэты, якія мы паставілі перад сабой:

- комплексная дзейнасць па ахове прыроднага і культурнага асяроддзя,
- арганізацыя і развіццё рэгіянальнага, міжрэгіянальнага і міжнароднага супрацоўніцтва для ўраўнаважанага развіцця Падляшкага рэгіёну,
- падтрымка грамадскай актыўнасці грамадзян і давадзенне насельніцтва да свядомасці аб неабходнасці і значэнні грамадскай дзейнасці па ахове прыроднага і культурнага асяроддзя,
- папулярызацыя ведаў пра Падляшша і спрыянне свабоднаму доступу да інфармацыі і адкрытасці грамадскага жыцця, неабходнай для развіцця грамадзянскай супольнасці.

Аб'яднанне праводзіць актыўныя формы эдукацыі, асабліва сярод моладзі, дзейнасць па актывізацыі і інтэграцыі жыхароў малых вёсак і гарадоў, а таксама дзеянні па рэгіянальным развіцці, уключаючы ахову прыроднага і культурнага асяроддзя (з моцным акцэнтам на яго шматнацыянальнасць). Адным з нашых прыярытэтаў з'яўляецца ахова і захаванне культурнага ландшафту, у прыватнасці незвычайнай драўлянай архітэктуры.

Вы таксама можаце далучыцца да нас! Вы абавязкова знойдзеце тут цікавых людзей, зможце актыўна ўдзельнічаць у розных праектах і асабіста ўплываць на тое, што адбываецца вакол нас.

Redakcja: Ewa Stepaniuk
Редакция: Єва Степанюк
Рэдакцыя: Эва Стэпанюк

Zebranie i opracowanie przepisów: Barbara Andrejuk
Збірка і розробка рецептів: Варвара Андерюк
Збор і распрацоўка рэцэптаў: Барбара Андрэюк

Zdjęcia: Martyna Topczewska, Ewa Stepaniuk (str. 21, 22, 34, 40)
Фотографії: Мартина Топчевська, Єва Степанюк (стор. 21, 22, 34, 40)
Фатаграфіі: Мартына Топчэўска, Эва Стэпанюк (стор. 21, 22, 34, 40)

Projekt, skład i łamanie: Jarosław Chyra
Проект, комп'ютерне складання та верстка: Ярослав Хира
Праект, склад і вёрстка: Ярослав Хыра

Tłumaczenie na język ukraiński: Ludmiła Łabowicz
Переклад українською мовою: Людмила Лабович
Пераклад на українську мову: Людмила Лабовіч

Tłumaczenie na język białoruski: Anna Chomczuk
Переклад білоруською мовою: Анна Хомчук
Пераклад на беларускую мову: Анна Хомчук

Copyright © Stowarzyszenie Dziedzictwo Podlasia 2022
ISBN 978-83-966112-0-8

Wydawca: Stowarzyszenie Dziedzictwo Podlasia
Puchły 62, 17-210 Narew
www.podlasie.org

Niniejsza publikacja powstała przy wsparciu finansowym Unii Europejskiej w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2014–2020 podczas realizacji projektu „Wektor do przeszłości. Rozwój tradycyjnej kultury jako czynnika wzrostu potencjału turystycznego”. Za treść tej publikacji wyłączną odpowiedzialność ponosi Stowarzyszenie Dziedzictwo Podlasia i w żadnym wypadku nie może być traktowana jako odzwierciedlenie poglądów Unii Europejskiej, IZ lub Wspólnego Sekretariatu Programu ENI CBC Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020



PL-BY-UA
2014-2020

Zadanie publiczne jest współfinansowane ze środków Województwa Podlaskiego





ISBN 978-83-966112-0-8