

Традыцыйныя стравы

# ВЕСКІ СЕМЕЖАВА



Матэрыял для буклета сабраны ў рамках праекта  
“Семежаўскія кулінарныя традыцыі”

Праект фінансуецца Еўрапейскім Саюзам і *dvv international*  
(са сродкаў Федэральнага міністэрства эканамічнага  
супрацоўніцтва і развіцця Германіі)



**З вёскі Семежава здобы  
Усім будуць да спадобы  
Ты і ў казцы не апішаш  
Ажно пальчыкі абліжаш.**

**Семежаўцы добра знаюць,  
Што нам прыгатаваць,  
Смачных страў напрыдумляюць,  
Каб гасцей пачаставаць.**

**У вёсцы Семежава на свята  
Вельмі смачных страў багата,  
Запытайцеся: “адкуль?”  
“Усе рэцэпты ад бабуль!**

*Прыгатаванне:* У адным стакане цёплага малака развесці дрожджы і ўсыпаць жменю цукру. Рошчына бродзіць. Тым часам падрыхтоўваем усё астатняе. У вялікую міску уліць астатняе цёплае малако, распушчаны маргарын, астатні цукар, яйкі, алей, соль і уліваюць рошчыну. Перамешваюць і дабаўляюць прасеяную муку. Добра вымешваюць драўлянаю лыжкаю, а пасля дабавіць мукі і вымесіць рукамі, каб цеста не прыліпала да рук. Ставяць падходзіць на цёплую печ, накрываюць мокрым ручніком. Як цеста падыдзе, яго абабіваюць і даюць яшчэ раз падходзіць. Падрыхтаваныя формы змазаць алеем. Выкладзі 1/3 частку формы цеста і даць зноў падысці, змазваюць яйкам і ставяць у печ.

*Запісана ад Рымжа Ніны Паўлаўны 1959 г.н.*

### **Пірог**

*Інгрэдыенты:* 1-1,5 л малака, 50 г дражджэй, 1-1,5 стакана цукру, 100-150 г маргарына, 2-3 яйца, 2,5-3 кг мукі.

*Прыгатаванне:* У 1 ст.цёплага малака развесці дрожджы, трохі цукру і паставіць у цёплае места каб забрадзіла. У гэты час падагрэць астатняе малако, дабавіць яйкі, цукар і ўзбіць, уліваем рошчыну, дабаўляем муку і добра вымешваем, дабаўляем маргарын і зноў вымешваем і ставім падходзіць. Калі цеста рэдкаватае то падмешваем муку і ставім яшчэ раз падходзіць, калі цеста добрай кансістэнцыі то выкладваем у форму змазаную жырам на 1/3 і даём цесту падысці. Ставім у печ.

*Запісала Манак Таццяна ад сваёй мамы.*

### **Ржаны хлеб**

Бралі муку ржаную, цеплаватую ваду ці сыроватку і рашчынялі цеста ў дзяжы. Ставілі на ноч, каб яно падкісла, а на наступны дзень дабаўлялі соль, падсыпалі муку. Замешвалі цеста, яго трэба было добра вымясіць. На лапату клалі дубовае лісце, клалі цеста і пяклі хлеб. Яшчэ у хлеб дабаўлялі вараную тоўчаную бульбу. Каб пасадзіць хлеб, з добра напаленай печы выкатвалі жар, чыста вымяталі попел, зачынялі юшку і саджалі хлеб. Калі яго ставілі ў печ, то заслонку нельга было адкрываць, пакуль хлеб амаль што не спячэцца. Боханы знаходзіліся ў печы ў залежнасці ад таго, як моцна напалена печ. Каб праверыцьці спёкса хлеб, бралі ў рукі, бохан павінен быць лёгкім. Закваску пакідалі ў дзяжы на наступны раз.

*Запісана ад Войцік Галіны Іванаўны 1940 г. н.*

### **Абаранкі**

Замешвалі цеста з вады або малака і пшанічнай мукі, дабаўлялі цукар, крыху солі. Рабілі абаранкі дыяметрам 10 см, клалі іх на лапату і трымалі на лапаце ў печы каб трохі запякліся. Даставалі пераварочвалі і збрызгвалі вадою з цукрам зноў запякалі. Гатовыя абаранкі нанізвалі на вярочку і падвешвалі сушыцца.

*Запісана ад Войцік Галіны Іванаўны 1940 г.н.*

### **Булка**

*Інгрэдыенты:* 1л малака, 60 г дражджэй, 600 г цукру, 3-4 кг мукі, 200 г маргарыну, 6 яйкаў(можна болей), 100г алею, крыху солі.

### **Крышані з мясам**

*Інгрэдыенты:* 0,5 кг свіных костачак, 1 кг бульбы, ячныя крупы 200 гр, 2 цыбуліны, соль па смаку.

*Прыгатаванне:* У чыгунок з вадой 5 л. клалі свіныя костачкі і ячныя крупы. Ставілі ў печ на 1 час. Затым дабаўлялі крышаную бульбу, соль, цыбулю, даводзілі да гатоўнасці.

Страву варылі больш зажытачныя сем'і на кожны дзень.

*Запісана ад Рымжа Алены Васільеўны 1931г.н.*

### **Яечня**

*Інгрэдыенты:* 3 яйца, 3 ст. лыжкі мукі, 200 г малака, скваркі, соль.

*Прыгатаванне:* Разбівалі яйкі і раскалочвалі з мукой, дабаўлялі малако і соль. Вылівалі на гарачую патэльную са шкваркамі, ставілі ў печ, даводзілі да гатоўнасці.

*Запісана ад Рымжа Ніны Паўлаўны 1959 г.н.*

### **Мачанка**

*Інгрэдыенты:* 400 г мяса з рэбрамі, 1 цыбуліна, 1-2 лаўровыя лісты, 1 шклянка можна з верхам мукі, 1 яйка, 100 г малака, соль.

*Прыгатаванне:* Мяса пакласці ў гаршчок, парэзаць цыбуліну, дабавіць соль, заліць усё гэта вадой і паставіць ў печ.

Пакуль усё гэта гатуецца, гэтым часам разбіць яйка, дабавіць муку, малако і раскалаціць. Потым, калі ў гаршчку ўсё зварыцца, уліць туды ўсю прыгатаваную масу і ўкінуць лаўровы ліст. Паставіць у печ да поўнага прыгатавання.

*Запісана ад Турчановіч Марыі Іванаўны 1942 г.н.*

### **Варэнікі**

*Інгрэдыенты для цеста:* 500 г мукі, 1 шкл. вады, соль па смаку.

*Інгрэдыенты для начинкі:* 1 ст. маку, 100 г цукру.

*Прыгатаванне:* Ваду ўліць у муку, дабавіць соль. Усё размяшаць. Замясіць цеста (як на пільмені), раскатаць. Узяць мак і расцерці з цукрам. Разрэзаць цеста на кавалкі і завярнуць у цеста начинку. Затым апусціць у кіпячую ваду. Пасля прыгатавання вылажыць на талерку і пасыпаць цукровай пудрай.

Гэтую страву гатуюць на свята ўваходжанне ў храм.

*Запісана ад Турчановіч Марыі Іванаўны 1942 г.н.*

### **Зацірка**

*Інгрэдыенты:* 2 яйца, 20г мукі, 1,5 л малака, цукар і соль па смаку.

*Прыгатаванне:* Наліць малака і паставіць на агонь, пакуль малако закіпае, узяць яйкі і расцерці з мукой. Потым дабавіць цукар і соль. У кіпячае малако высыпаць прыгатаваную масу і варыць 5 хвілін на слабым агні.

*Запісана ад Гаўрыловіч М.І. 1925 г. н.*

### **Галушкі**

*Інгрэдыенты:* 7-8 бульбін, соль па смаку.

*Прыгатаванне:* Бульбу нацерці на мелкай тарцы. Потым гэтую масу пакласці ў марлю і аджаць (маса павінна стаць мяккай). Затым скатаць галушкі і ўкінуць у кіпячую ваду. Варыць 10 хвілін, потым зліць ваду і заліць малако. Усё закіпяціць.

*Запісана ад Турчановіч Марыі Іванаўны 1942 г.н.*

## **Пахне домам хлеб ржаны**

Рэцэпты выпечкі сямейных хлебных вырабаў



### **Бульбяное пюрэ з макам**

*Інгрэдыенты:* 1 кг бульбы, 200г маку, соль па смаку.

*Прыгатаванне:* Бульбу абіралі і варылі, затым таўклі пюрэ. У другой пасудзе расціралі мак. У міску клалі пластамі бульбу (2 часткі) і мак (1 частку), потым зноў бульбу. Калі пюрэ з макам астывала рэзалі на кавалкі і елі.

*Запісана ад Каражанец Марыі Івананаўны 1926 г.н.*

### **Аладкі з гарбуза**

*Інгрэдыенты:* 0,5 кг мелка нацёртага гарбуза, 2 яйкі, 2ст. лыжкі цукру, мука, соль, тлушч.

*Прыгатаванне:* У гарбузовую масу ўбіць 2 яйкі, усыпаць трохі солі, пакласці мукі столькі, каб цеста павольна падала з лыжкі, добра ўзбіць. Лыжкай пакласці цеста у разагрэты на патэльні тлушч і абсмажыць з двух бакоў да з'яўлення залацістай скарынкі. Прыгатаваныя аладкі пакласці ў талерку, пасыпаць цукрам. Да іх добра падаць салодкія вяршкі.

*Запісана ад Турчановіч Марыі Іванаўны 1942 г.н.*

### **Бурачны квас**

*Інгрэдыенты:* 1 кг буракоў, 2л. вады, 20 г цукру, кавалак чорнага хлеба, 1 зубчык часнаку, соль па смаку.

*Прыгатаванне:* Вымытыя буракі нацерці на вялікай тарцы і змясціць у шклянны слоік, заліўшы вадой. Дадаць туды кавалак ржаного хлеба, цукар, соль, часнок (можна і без яго), завязваем марляй і ставім у цёплае места на 3-5 дзён. Гатовы квас працадзіць, разліць у бутэлькі.

*Запісана ад Кіеня Валянціны Міхайлаўны 1941 г.н.*

### **Галубцы ў сетачцы**

*Інгрэдыенты:* 500 г мяснога фаршу, 250 г печані, 2 цыбуліны, 4 зубчыкі часныку, 1 сырая морква, 1 шкл. рысу, 2 яйкі, соль, перац.

*Прыгатаванне:* Усё прапусціць праз мясарубку, змяшаць з адвараным рысам, сырымі яйкамі, пасаліць і папярчыць па смаку. Замест капусты ўзяць

“сетачкі” – частка ўнутранага тлушча ў свіной тушы. Сетачкі разрэзаць на кавалачкі і ў сярэдзіну кожнай пакласці фарш, звярнуць у выглядзе галубца і абсмажыць у тлушчы, затым патушыць. Сетачку трэба добра звярнуць. Калі у тлушч дабавіць крыху алею, галубцы будуць румяныя і смачныя.

*Запісана ад Турчановіч Марыі Іванаўны 1942 г.н.*

### **Суп са свіных вушэй**

*Інгрэдыенты:* 2 свіных вуха, 2л вады, 3 бульбіны, 1 морква, 1 цыбуліна, 1 лыжка тлушча, 1ч.л. мукі, соль, перац, лаўровы ліст.

*Прыгатаванне:* У халодную ваду пакласці вымытыя свіныя вушы і варыць, пры гэтым знімаючы пену, Прыгатаваныя вушы выняць і , нарэзаўшы саломкай, зноў пакласці у булён. Затым дабавіць буйна нацертую бульбу і моркву, Мелка нарэзаць цыбулю, абсмажыць з мукою і ўкінуць у суп. Пасаліць. Варыць, пакуль агародніна не стане мяккай.

*Запісана ад Турчановіч Марыі Іванаўны 1942 г.н.*

### **Саладуха**

*Інгрэдыенты:* 5 л вады, 2 фунты ржаной мукі. Жменя сушаных яблык, цукар, соль.

*Прыгатаванне:* Ставілі на цёплую печ гліняны гаршчок з вадой, з закалочанай мукой на суткі, покуль не закісне. Затым здымалі з печы, дабаўлялі сушаныя яблыкі, калі быў цукар у сям’і то дабаўлялі, соль па смаку і варылі ў печы, памешваючы дзеравянай лыжкай, Атрымлівалася рэдкая поліўка. Лічылася поснай стравой, елі кожны дзень. У пазнейшыя часы варылі ў час паста.

*Запісана ад Гаўрыловіч Марыі Іванаўны 1936 г.н.*

### **Крышані посныя**

*Інгрэдыенты:* 1 кг бульбы, 200г фасолі, соль, цыбулі.

*Прыгатаванне:* У чыгунок налівалі ваду 3-4 л., буйна крышылі бульбу, лажылі фасоллю, дабаўлялі соль і цыбулю. Ставілі ў печ. Замест фасолі можна дабаўляць крупы або гарох.

*Запісана ад Гаўрыловіч Марыі Іванаўны 1936 г.н.*

### **Аўсяны кісель**

*Інгрэдыенты:* 1 шкл. аўсяных круп, 1шкл. вады , 2ст. л. цукру.

*Прыгатаванне:* Халоднай вадой разводзяць аўсяныя крупы ці геркулес і даюць добра закіснуць. Затым працэджваюць праз сіта і заварваюць густы кісель, дабаўляюць цукар. Разліваюць у формачкі і астуджаюць.

*Запісана ад Кіеня Валянціны Міхайлаўны 1941 г.н.*

### **Куцця памінальная**

*Інгрэдыенты:* 1 шкл. Пшанічных круп, 100г маку, 100г грэцкіх гарэхаў, 2-3 ст. лыжкі мёду, цукар.

*Прыгатаванне:* Зварыць на вадзе посную кашу, ахаладзіць, пасыпаць цукарам. У іншай пасудзе расцерці мак, пакуль не атрымаецца малачко, дабавіць мёд, добра перамяшаць і злучыць з кашай ( калі каша атрымліваецца густой, разбавіць яе халоднай кіпячоной вадой). Потым дабавіць грэцкія гарэхі.

*Запісана ад Турчановіч Марыі Іванаўны 1942 г.н.*