

# Rahvuskööide festival 2012

## Valgevene rahvuskök



### Savinõusupp kanast (pohljobka)

300 g kanaliha, 3 kartulit, 25 g koorevõid, 1 - 2 sibulat, porgandit, petersellijuurt, 25 g kuivatatud puravikke, 2 spl. hapukoort, 1 tl. tomatipastat, maitseaineid, maitserohelist.

Savinõusse asetatakse poolküps tükeldatud liha, keedetud seened, praetud sibul, porgand, petersell ja maitseained, valatakse peale puljong ja seenekeeduleem ning pannakse 10 - 15 minutiks praeahju. Enne valmimist lisatakse võiga läbi praetud tomatipasta ning keedetakse veel 3 - 5 min. Serveeritakse koos hapukoore ja maitserohelisega.

### Kartulikotletid (koldunõ)

15 toorest ja 5 keedetud kartulit, 200 g hakkliha, 100 g taimeõli, 1 sibul, 100 g pekki, 75 - 100 g hapukoort, soola.

Toores ja keedetud kartul riivatakse peeneks. Toore kartuli mass



nõrutatakse ja pressitakse ning segatakse riivitud keedukartuliga. Lisatakse soola. Mass jagatakse portsjoniteks, tasandatakse ja täidetakse hakklihaga nagu pirukad. Praadida taimeõlis mõlemalt poolt, asetada potti ja lisada pekiga praetud sibul. Kõpsetada mõni minut kuumas praeahjus kaane all. Valada peale hapukoort ja lasta veel veidi küpseda.

### Juts - lihatäidisega lamba-, vasika- või seamagu

1 lamba-, vasika- või seamagu, 250 g sama looma liha, 100 g searasva, 1 - 1,5 klaasi tatratangu, 3 sibulat. Magu puhastada ja pesta. Keeta sõmer puder. Liha ja pekk lõikuda väikesteks kuubikuteks, praadida pannil kuldpruuniks (10 - 12 min.) ning segada hulka puder ja hakitud sibul. Täita magu tihedalt selle täidisega ja õmmelda kinni. Kõpsetada ahjus rasvaga võitunud pannil 20 - 30 min. kummaltki poolt. Kõpsemise ajal vajutada nõelaga auk sisse, et liigne aur välja pääseks.

### Kartulipannkoogid e. draniki

12 kartulit, 2 - 3 spl. nisujahu, 6 - 7 - spl. taimeõli, soola. Toores kartul riivida, segada hulka jahu ja sool. Kõpsetada koogid pannil kuumas õlis. Serveeritakse kuumalt koos või, hapukoore, praetud kamaratükikeste ja pohlahoidisega.



Siingi võib taignasse pistetuna kasutada täidiseks seeni, muna, kala või liha. Sel juhul pruunistada draniki kummaltki poolt, seenetäidise korral valada peale hapukoort, kala- või lihatäidise korral määrada peale võid ning asetada mõneks ajaks praeahju.

Tailiha peenestada hakklihamasinaga, lisada rahkeks kuumutatud sibul, sool ja pipar, kõik läbi segada. Seenetäidis: 150 g kuivatatud seeni, 50 g koorevõid, 2 sibulat, ¼ kl. seenepuljongit, soola. Seened keeta ja hakkida peeneks. Lisada pruunistatud sibul, pisut seenepuljongit, maitsestada soolaga ja läbi segada. Lihatäidis: 400 g sealihaga, 2 sibulat, 50 g koorevõid, pipart ja soola. Tailiha peenestada hakklihamasinaga, lisada rahkeks kuumutatud sibul, sool ja pipar, läbi segada. Väga maitssvad on hakklihaga kõpsetatud kartulikoogid. Sel juhul asetatakse eelnevalt kõpsetatud kartulikoogid haudepotti vaheldumisi toore hakkliha kihtidega, mis on maitsestatud soola, pipra ja küüslauguga. Kõpsetatakse ahjus 20 - 25 minutit.

### Heeringatäidisega kartulipallid

12 suuremat kartulimugulat, 3 spl. sulatatud koorevõid, ½ klaasi hapukoort, 1 heeringas, 1 sibul, pipart, 1 spl. koort, 1 muna.

Koorega kartulid keeta poolpehmeks, koorida ja uuristada lusikaga keskosa. Väljauristatud osa kartulist lasta koos heeringafilée ja sibulaga läbi hakklihamasina. Lisada pipar,

toores muna ja hapukoort ning segada vahule. Täita kartulid selle massiga, asetada sügavapõhjalisse rasvaga määratud kõpsetuspanni, valada peale hapukoort ning kõpsetada praeahjus.

### Täidetud maks Gomeli moodi

½ kilo loomamaksa, 50 grammi pekki, 2 keskmist sibulat, 1 keskmine porgand, 1 petersellijuur, 3-4 spl toiduõli, soola, jahvatatud musta pipart, 2 spl nisujahu.

Maks pestakse, eemaldatakse kile ja nahatükid ning lõigatakse umbes 1,5 cm paksusteks viiludeks.

Pekk haamerdatakse 0,5 mm paksuseks ja lõigatakse nii, et igale maksaviilule jaguks üks pekiviil.

Porgand, petersellijuur ja sibul kooritakse, 1 sibul hakitakse peeneks. Pannil aetakse kuumaks 1 spl toiduõli ning praetakse hakitud sibul selles kuldpruuniks. Igaile maksaviilule asetatakse pekiviil, kiht praetud sibulat, puistatakse soola ja pipart ning keeratakse rulli. Iga rull seotakse toiduniidiga ja keeratakse jahus.

Seejärel kuumutatakse pannil ülejäänud toiduõli ning praetakse maksarulle 2-3 minutit. Siis laotakse rullid potti. Pott täidetakse veega nii, et rullid oleksid poolenisti vees. Lisatakse tervelt sibul, porgand ja petersellijuur ning hautatakse kaane all valmimiseni (umbes 30 minutit). Valmis rullid jahutatakse pressi all, lõigatakse viiludeks ja serveeritakse.

Maksa- ja pekikihi võib ka ära vahetada (nii, et maks jääks peale), siis tuleb rull mahlasem ja värvus kuldne.

### Kaerakiisel

400 g kaerajahu või -helbeid, 250 g suhkrut, 100 g marju (jõhvikad, mustikad, metsmaasikad vm.). Kaerajahu või peenestatud herkulod segada vette ja lasta hapneda. Kurnata läbi sõela, keeta paks kissell, valada vormidesse ja lasta jahtuda. Kallata peale marjasiirup. Serveerida keedetud ja jahutatud piimaga.



KULTUURI MINISTERS LUM!



**Гастрономический фестиваль 2012**

# Рецепты белорусской кухни



## Похлебка куриная в горшочке

*300 г курицы, 3 картофелины, 25 г масла сливочного, по 1-2 луковицы, морковки, корня петрушки, 25 г сушеных грибов, лучше белых, 2 ст. л. сметаны, 1 ч.л. томатной пасты, зелень и специи.*

В глиняный горшочек положить доведенную до полуготовности, нарезанную кусочками курицу, отваренные грибы, обжаренные лук, морковь, петрушку и специи, залить куриным бульоном с добавлением грибного отвара, поставить в духовку на 10-15 минут. Заправить похлебку обжаренной на масле томатной пастой и поварить еще 3-5 минут. Подается со сметаной и зеленью.

## Драники

*12 картофелин, 2-3 ст. ложки пшеничной муки, 6-7 ст. ложек растительного масла, соль.*

Сырой картофель натереть, добавить муку, соль, перемешать и из этой массы сразу же на сильно разогретой сковороде с растительным маслом выпекать оладушки. Драники подают горячими со сметаной, шкварками, маслом, моченой брусникой.

Драники можно также нафаршировать грибами, яйцами, рыбой или мясом. Для этого при жарении надо картофельную массу выкладывать оладьями на сильно разогретую сковороду, тотчас же положить начинку и сверху еще слой теста. Обжарить с двух сторон до румяной корочки. Оладьи, фаршированные грибами,



залить сметаной, фаршированные рыбой или мясом - маслом и поставить на некоторое время в духовку.

Очень вкусные получаются драники, запеченные с фаршем. Сначала выпекаются сами драники, затем их выкладывают в смазанную жиром жаровню, перекладывая сырым свиным фаршем, заправленным солью, перцем и чесноком. Жаровню на 20-25 минут ставят в духовку.

## Клецки с «душами»

Сырой картофель натирается на мелкой терке. Полученная масса отжимается в двухслойном марлевом мешочке.

В нее добавляется половина крахмала, отстоявшегося в картофельном соке, соль и немного молока. Должно получиться довольно плотное тесто.

Заранее готовится начинка. Жирную свинину и репчатый лук нарезать мелкими кусочками, добавить соль, перец и тмин.

Кусочек теста положить на ладонь, размять и, положив в середину фарш, защипать и закатать тесто в шарик размером с небольшое куриное яйцо. Подготовленные клецки опускают в подсоленную кипящую воду. Варят на медленном огне 40 минут. К клецкам подают сметану, зажаренные кусочки свинины - шкварки. В качестве начинки можно использовать также отварные или жареные грибы, кусочки сала или смесь грибов и сала.



## Юц (желудок) с начинкой

*1 желудок (овечий, телячий, свиной), 250 г мяса (того же животного, что и желудок), 100 г свиного сала, 1-1,5 стакана гречневой крупы, 3 луковицы.*

Желудок вычистить, обмыть. Сварить крутую кашу. Мясо и сало нарезать кусочками (1 см<sup>3</sup>), обжарить до золотистой корочки на сковороде в течение 10-12 минут и перемешать с кашей и рубленным луком.

Туго набить желудок приготовленной начинкой, зашить и запечь в духовке с двух сторон - по 20-30 мин с каждой, на противне, смазанном салом.

В середине запекания проткнуть иглой, чтобы выпустить лишний пар.



## Колдуны

*15 сырых и 5 вареных картофелин, 200 г мясного фарша, 100 г растительного масла, луковица, 100 г сала, 75-100 г сметаны, соль.*

Сырой картофель натирается на мелкой терке. Полученная масса хорошо отжимается, смешивается с протертым вареным картофелем. Затем массу надо посолить, перемешать, поделить на порции и каждую начинить мясным фаршем (как для котлет): кусочки картофельного теста разравнять, положить начинку и защипать как пирожки. Обжарить колдуны на растительном масле с двух сторон, положить в кастрюлю, полить жареным на сале луком. Тушить под крышкой в горячей духовке несколько минут, добавить сверху сметану и еще немного прогреть.

## Картофель, фаршированный сельдью

*12 крупных картофелин, 3 ст. ложки топленого сливочного масла, 0,5 стакана сметаны.*

Для фарша: *1 селедка, 1 луковица, 1 ст. ложка сметаны, яйцо, перец.*

Крупные клубни сварить "в мундирах" до полуготовности, почистить, срезать верхушку. Вынуть ложкой середину и пропустить через мясорубку вместе с сельдью и луком. Добавить перец, сырое яйцо, сметану, все перемешать, взбить. Нашпиговать фаршем картофелины, положить их в глубокий противень, смазанный жиром, залить сметаной и запечь в духовке.

## Овсяный кисель

*400 г овсяной муки или геркулеса, 250 г сахара, 100 г ягод (клюква, черника, земляника и др.)*

Овсяную муку или измельченный геркулес развести в глубокой посуде холодной водой и дать хорошо закиснуть. Затем процедить через сито и заварить густой кисель. Кисель разлить по формочкам и остудить. Готовый кисель полить ягодным сиропом. Подавать можно с холодным



МОЛОКОМ. EESTI KULTUURKAPITAL