

За стол ўсе порадам
садзілісь,

Мялянiк на сталe ляжаў.

Дыдона варыва ўлівала,
Шматкамi мяса ў мiсы клала
I забяляла малаком.

Трупацiла яна крупеню,
Яечню, руднiк, жур,
смажэню.

Каму пячэню з часнаком:

Былі й салодкія пацешкi

Вяземскi пернiкi, арэшкi

Мязгi й мязюму рашаты

(Энеiдiа Навыварат)



Заданне

- Граматка
- Крупнік
- Грыбны квас
- Шупеня
- Камы
- Патраўка
- Жур

Граматка (фарамушка, бярмушка)



Піўны суп, які запраўляўся, як правіла, сырымі яечнымі жаўткамі, а таксама [смятанай](#) Піўны суп, які запраўляўся, як правіла, сырымі яечнымі жаўткамі, а таксама смятанай, [тварагом](#) Піўны суп, які запраўляўся, як правіла, сырымі яечнымі жаўткамі, а таксама смятанай, тварагом ды рознымі [спецыямі](#) Піўны суп, які запраўляўся, як

Крупнік



Асноўныя кампаненты крупніку — ячменныя, грачаня, прасяныя ці жытнія крупы, а таксама свініна ці ялавічына (у скаромным варыянце), грыбы, морква.
“Крупіна за крупінай ганяюцца з дубінай”



Грыбны квас

- І вось вячэра зачалася!
Спыніцца мушу я на квасе:
Ён колер меў чырванаваты;
Тут быў таран, мянёк
пузаты,
Шчупак, лінок, акунь, карась,
Кялбок і ялец, плотка, язь,
Яшчэ засушаныя з лета.
Але не ўсё яшчэ і гэта:
Аздоблен квас быў і грыбамі,
Выключна ўсё баравічкамі;
Цыбуля, перчык, ліст
бабковы —
Ну, не ўясісь, каб я здаровы!*





- Шупеня-- рагу ці суп (як правіла, густы) з ячнай кашы (панцаку), бабовых (гароху, фасолі), свіных скварак (радзей мяса), а яе своеасаблівым упрыгожаннем служыў... свіны хвост!

Камы

- З моцна разваранага гароху таўкуць пюрэ, дадаюць соль, спецыі, тлушч (або, напрыклад, знакамітыя беларускія скваркі), часам пасераваную цыбулю, смажаныя грыбы, змазаюць алеем ці таплёным тлушчам і потым або запякаюць у печы, або смажаць на патэльні



Патраўка



- Гэта штосьці сярэдняе паміж супам і рагу (гледзячы як густа зрабіць), часцей за ўсё з курыцы, радзей з іншай птушкі, але наогул з белага мяса.
- Радзівілаўская рукапісная кулінарная кніга 1686 г., знойдзеная нядаўна ў Польшчы, часта згадвае слова “патраўка”, але зусім не ў тым сэнсе, у якім слова вядомае з XIX ст. Невядомы кухмістр **Радзівілаў** называў так салодкія пудынгі, мусы, суфле і амлеты – стравы з яек, цукру і фруктаў, а часам нават з ракамі!

Жур



- Кіслы мясны Кіслы мясны альбо посны Кіслы мясны альбо посны (малочны Кіслы мясны альбо посны (малочны) суп, запраўлены закваскай на аснове закіслае мукі.
- Для прыгатаваньня супу неабходная так званая *цэжа* — рошчына на аснове закіспай мукі, адстойная цягам цэкады кіх