

Дзяржаўная ўстанова адукацыі  
«Сярэдняя школа №9 г.Мазыра»

МЕНЮ

БЕЛАРУСКАЯ НАЦЫЯНАЛЬНАЯ КУХНЯ

# ПЕРШЫЯ СТРАВЫ



Поліўка



Булен

# ПЕРШЫЯ СТРАВЫ



**Халаднік**



**Гушча наліваная**



# КАПУСТА

Прадукты  
Капуста белакачаная - 300 г  
Капуста квашаная - 300 г  
Бульба - 3-4 шт.  
Морква - 1 шт.  
Лук - 1 шт.  
Проса - 3 ст. ложкі  
Падчаравіна - 100г.  
Соль  
Перац  
Булен мясны  
Зеляніна пятрушкі і кропа

Свежую капусту нарэжам дробнай саломкай.  
Квашаную капусту, калі вельмі кіслая, прамоем халоднай вадой. Бульбу ачысьцім і нарэжам брусочкамі. Моркву натром на буінай тарцы. Цыбуліну дробна нарэжам. Падчаравіну нарэжам кубікамі. Зеляніну пятрушкі і кропу пасячэм. На патэльні абсмажым подчаравіну і дадамо да яе лук з морквай. Абжарым, памешваючы, 5 хвілін.  
Дадамо квашаную капусту, 2 апалонікам булёна, накроем вечкам і будзем тушыць 20 хвілін на маленькім агні.  
У кіпячы булён ўкінем бульбу, свежую капусту і проса. Варым 10 хвілін.  
Дадаем тушаную гародніну, пасаліць па гусце і паварим ўсе разам 10 хвілін. Заправім зелянінай, суп павінен быць досыць густым

# ПЕРШЫЯ СТРАВЫ



**Боршч**



**Шчаўе**

# МЯСНІЯ СТРАВЫ



**Каўбасы**



**Свініна**

# МЯСНЫЕ СТРАВЫ



**Качка**



**Сала**

# ДРУГІЯ СТРАВИ



**Мачанка з бінамиі**



**Калдуны**



# ДРУГІЯ СТРАВЫ



**Верашчака**



**Кіяшы**

# НАПОЇ



**Кісель**



**Бярозавік**



# КВАС

Інгрэдыенты:

Барадзінскі хлеб - 5 лустачак;  
Разынкі - 1 жменю;  
Цукар-3 сталовыя лыжкі;  
Дрожжы сухія-0,5 чайнай лыжкі;  
Вада вычышчаная-3 літра.

Крок 1. Нарэжце Барадзінскі ці іншай жытні хлеб на маленькія кавалачкі, кубікамі або прастакутнікамі.

Крок 2. Падсушыце хлеб у духоўцы да лёгкага падгарання-гэта надасць квасу прыгожы колер і прысмак. Пасля падсмажвання высыпце сухары ў банку або рондаль.

Крок 3. Дадайце ў банку цукар і прамыты разынкі. Разынкі надае квасу рэзкасць.

Крок 4. Кіпячонай, але астылай да 70 °З (прыкладна) вадой, заліце сухары. Пакіньце будучы квас настойвацца на пару гадзін у цёплым месцы.

Крок 5. У асобнай місачцы развядзіце ў палове шклянкі цёплай вады сухія дрожжы з цукрам. Калі дрожжы «ажывуць», іх можна дадаць у слоік і змяшаць.

Крок 6. Накрыйце банку марляў, каб абараніць напой ад пылу ці насякомых, пастаўце ў вельмі цёплае месца, можна на падваконнік на сонцы. Хай квас пабадзяцца на працягу прыкладна 1 сутак, але не менш 12