



Алена Мікульчык

Смак беларускай гісторыі

Вкус белорусской истории
Taste of Belarusian History

Змест Содержание Contents

Аг аўтара	2
Om аўтара	3
Author's note	4
Гістарычнае беларускае меню XVIII–XIX стст. у сучаснай агантацыі Гісторыі страў і рэкамендацыі па гатаванні	5
Усторыічнае беларускае меню XVIII–XIX вв. в савременной агантацыі Усторыі блюг и рэкомендацыі по прыгатовленію	18
Historical Belarusian menu of the 18th–19th centuries in modern adaptation History of dishes and cooking tips	31
Ячны суп «Гняздо» Ячневый суп «Гнездо» Barley soup “Nest”	45
Піўны суп з сырам Пивной суп с сыром Beer soup	47
Суп жульен Суп жульен Julienne soup	49
Мішкулянцыя (суп з гародніны з грыбамі і фасоліяй) Мишкулянция (суп из овощей с грибами и фасолью) Mescolazione (vegetable soup with mushrooms and beans)	51
Яйкі пердуты (яйкі пашот) з лімонным соусам Яйца пердуты (яйца пашот) с лимонным соусом Perduty eggs (poached eggs) with a lemon sauce	53
Селядзец з гарчыцай і яйкам на грэнках Сельдь с горчицей и яйцом на гренках Herring with mustard and egg on toas	55
Маннае суфле з шафранам Манное суфле с шафраном Semolina soufflé with saffron	57

Валаван з Індычкі ў белым соусе Волован из индейки в белом соусе Turkey vol-au-vent in a white sauce	59
Паштэт з ялавічнай пячонкі з грыбамі і белым віном Паштет из говяжьей печени с грибами и белым вином Beef liver pâté with mushrooms and white wine	61
Запяканка з цяляціны з селядцом Запеканка из телятины с сельдью Veal casserole with herring	63
Грэчка па-магнацку Гречка по-магнатски Magnate buckwheat	65
Фасоля з каўбаскамі і чарнаслівам Фасоль с колбасками и черносливом Beans with sausages and prunes	67
Фаршыраваная капуста з соусам бешамель Фаршированная капуста с соусом бешамель Stuffed cabbage with bechamel sauce	69
Бульбяное пюрэ з макам Картофельное пюре с маком Mashed potatoes with poppy seeds	71
Лазанкі з сырам Лазанки с сыром Cheese lazanki	73
Свініна з вішнёвым соусам Свинина с вишневым соусом Pork with cherry sauce	75
Бігас з розных відаў мяса Бигос из разных видов мяса Bigos from different types of meat	77
Калдункі з адварнога мяса з сырам Колдунки из отварного мяса с сыром Kolduny with boiled meat and cheese	79
Ялавічына па-паляўнічаму Говядина по-охотничьи Hunter beef	81
Гуляш па-радзівілаўску Гуляш по-радзивилловски Radziwill goulash	83
Смажаніна з цяляціны з соусам бешамель Смаженина из телятины с соусом бешамель Veal smazhanina (roasted veal) with bechamel sauce	85
Бараніна па-магнацку Баранина по-магнатски Magnate lamb	87
Селядзец, запечаны з грыбамі Сельдь, запеченная с грибами Herring baked with mushrooms	89
Шчупак па-магнацку з фундуком Щука по-магнатски с фундуком Magnate pike with hazelnuts	91
Фарэль з беконам Форель с беконом Trout with bacon	93
Карп у чырвоным віне Карп в красном вине Carp fish in red wine	95

Соус бешамель Соус бешамель Béchamel sauce	97
Топленае сметанковае масла Топленое сливочное масло Clarified butter	99
Гістарычныя беларускія дэсерты XVIII–XIX стст. у сучаснай агантацыі	100
Исторические белорусские десерты XVIII–XIX вв. в современной агантацыі	105
Historical Belarusian desserts of the 18th–19th centuries in modern adaptation	111
Сырнік па-радзівілаўску Сырник по-радзивиловски Radziwill cheesecake	117
Блінны шарлот з яблыкамі Блинный шарлотт с яблоками Pancake charlotte with apples	119
Макавае печыва Маковое печенье Poppy seed cookies	121
Марожанае з чорнага хлеба з лімонам Мороженое из черного хлеба с лимоном Black bread ice cream with lemon	123
Дэсертны суп «Ниц» з мерэнгамі Десертный суп «Ниц» с меренгами Dessert soup “Nits” with meringues	125
Аршад. Дэсертны суп з рысам Оршад. Десертный суп с рисом Arshad. Dessert soup with rice	127
Дэсерт «Шадо» Десерт «Шодо» Shado dessert	129
Мніхі ў чырвоным віне Мнихи в красном вине Mnikhi in red wine	131
Хрушчы на чырвоным віне з карыцай Хрущи на красном вине с корицей Red wine khruschi with cinnamon	133
Андруты масленыя Андруты масленные Butter andruty	135
Дзед, ці абертўх Дед, или обертўх Dzed, or abertukh	137
Міндальны торт Миндальный торт Almond cake	139
Сніс літаратуры	140