**Маршрут першы “Калядны таўчоны мак з клёцкамі”** да гаспадыні Таразевіч Тэрэзы Вячаславаўны.

Радаснае свята Нараджэння Хрыста хрысціяне адзначаюць за агульным сталом. І таму ў снежні вучні другога класа адправіліся да сваёй настаўніцы Тэрэзы Вячаславаўны, каб даведацца, што ставілі на калядны стол нашы продкі.

Звычайна на Каляды гаспадыні гатавалі да 12 страў – іх лік сімвалізуе апосталаў. На стол клалі сена ці салому, засцілалі бялюткім абрусам у знак таго, што Хрыстос прыйшоў на свет у хляве, дзе стаяла скаціна.

Вячэра звычайна адбывалася пасля таго, як у небе загаралася першая зорка. Тады сям'я сядала за стол, запрашаючы за яго таксама нечаканых гасцей, якім лёс не дазволіў сустракаць свята разам з роднымі. Галоўная і абавязковая страва на стале – посная, ці «галодная», куцця. Куцця таксама цудоўна сімвалізуе еднасць беларускага народа, нягледзячы на канфесійныя падзелы – гэта калядная ежа і для беларускіх католікаў, і для праваслаўных.

Куцця – традыцыйная каша з пшанічнай ці ячневай крупы, зараз яе таксама можна рабіць з рысу.

Склад (4-5 порцый):

2 шклянкі ячных круп,

5 шклянак вады,

масла паводле густу,

соль.

Перабраць крупы, прамыць, адкінуць на друшляк, даць сцячы. Заліць вадой у вялікай місе і пакінуць на ноч. Зліць ваду. Укінуць у рондаль з падсоленым кіпнем і гатаваць, пакуль крупы не набрыняюць. Зліць лішнюю ваду. Запячы ў духоўцы пры 160˚С каля 40 хвілін.

Куццю, якую ад беларусаў пазычылі суседзі на поўначы і захадзе, падавалі з маслам ці макавым малаком.

Таўчоны мак

Склад (6-8 порцый):

400 г маку,

½ шклянкі мёду (цукру).

Насыпаць мак у місу, заліць кіпнем, перамяшаць і пакінуць на 15 хвілін. Зліць ваду і зноў заліць кіпнем, перамяшаць і пакінуць на 30 хвілін, зноў зліць. Затым малоць у спецыяльнай цёрніцы аж да белага “малака” (у кожнай гаспады была свая адмысловая цёрніца), у змолатае дабавіць крыху цукру ці мёд.

Затым мак развесці халоднай кіпячонай вадой і дадаць туды посные печыва. Называюць яго па-рознаму – галушкі, сліжыкі, ламанцы, клёцкі. Цяпер печыва замяняюць сушкамі.

У сучаснай кулінарыі мак трэба 2-3 разы перамалоць у кухонным камбайне, ужываючы вельмі вострыя нажы, пакуль макавая маса не набудзе крыху белаваты колер ад соку. Закіпяціць 1,5 літры вады і заліць мак, дадаць мёд або цукар і пакінуць у халодным месцы. Можна таксама дадаць молаты міндаль, разынкі і г. д.

**Маршрут другі “Кішка бульбяная па-кабыленску”** да гаспадыні Жалубоўскай Ганны Іванаўны.

Страва з'явілася ў нацыянальнай кухні ў ХІХ стагоддзі. Прататыпам кішкі з бульбы была яшчэ больш старадаўняя страва – каўбаса з крыві і грэчневай крупы ў свіной кішцы.

Каўбаса з цёртай бульбы і свініны (сала і/або мяса) палюбілася як вельмі смачная, даступная і сытная страва.

Для прыгатавання 4 порцый:

200 г свініны

1 буйная цыбуліна

50 см свіной кішкі

1,6 кг бульбы

50 г мукі

соль і перац па смаку

50 г расліннага алею

Для соуса:

* 100 г смятаны
* 1 невялікі зубчык часныку
* 2 галінкі зялёнага кропу

Бульбу і цыбулю нацерці на тарцы, мяса нарэзаць сярэднім кубікам. Інгрэдыенты змяшаць, дадаўшы муку, соль і перац.

Кішка фармуецца даволі хутка і проста. Пры запаўненні трэба сачыць, каб каўбаса атрымлівалася раўнамернай па таўшчыні – без пустот. Каўбасу выкласці на змазаную алеем патэльню і запекчы ў духоўцы да гатоўнасці пры t 160 ºС –  ад 30 мінут да гадзіны ў залежнасці ад аб'ёму стравы.

Для прыгатавання соусу ў смятану дадаць часнык, здробнены кроп, круху солі і цукру.

Гатовую бульбяную каўбасу нарэзаць, выкласці на талерку, упрыгожыць памідорамі і зелянінай. Асобна падаць соус.