Як толькі ідэя рэалізацыі праекта была адобрана, у першую ж суботу студзеня мы адправіліся за рэцэптам **“Каляднага таўчонага маку з клёцкамі”.** Рэцэпт нам прапанавала Тэрэза Вячаславаўна Таразевіч. Дзеці патрымалі ў руках сямейную рэліквію – 100-гадовую цёрніцу і бярозавы таўкач яе матулі з вёскі Мельнікі. А пасля гэтымі ж прыладамі і таўклі мак. Ох і весела ў іх атрымлівалася! А як смачна!

Мак насыпалі ў місу, залілі кіпнем, перамяшалі, пакінулі на 15 хвілін. Злілі ваду і зноў залілі кіпнем, перамяшалі і пакінулі на 30 хвілін, зноў злілі. Затым таўклі да белага “малака”, у змолатае дадавалі цукар.

Затым мак разводзілі халоднай кіпячонай вадой і дадавалі туды клёцкі, елі лыжкамі, аж за вушамі трашчала. На 800 г маку спатрэбілася шклянка цукру.

У лютым мы паспыталі **“Кішку бульбяную па-цюкшынску”** ад гаспадыні Жалубоўскай Ганны Станіславаўны з вёскі Цюкшы прама з печкі.

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 палюбілася таксама. Дзеці запісвалі рэцэпт, таму што кішкі апрацаваныя можна ўжо і ў краме набыць. 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. У Цюкшах падаюць такую кішку з соусам: на 100 г смятаны спатрэбіцца невялікі зубчык часныку, 2 галінкі зялёнага кропу, соль, цукар. Бульбу і цыбулю нацерці на тарцы, мяса нарэзаць сярэднім кубікам. Інгрэдыенты змяшаць, дадаўшы муку, соль і перац. Пры запаўненні кішкі трэба сачыць, каб каўбаса атрымлівалася раўнамернай па таўшчыні – без пустот. Каўбасу выкласці на змазаную алеем патэльню і запекчы. У нашай пячы спатрэбілася 30 хвілін. На сучаснай кухні ў духоўцы да гатоўнасці пры t 160 ºС –  ад 30 мінут да гадзіны ў залежнасці ад аб'ёму.

Сакавік прынёс нам рэцэпт стравы больш сучаснай, але не менш смачнай. Гаспадыня аграсябзібы Шаховіч Марыя Аляксандраўна навучылася яму ад сваіх бабуль. “**Чыбрыкі”!** Страва сапраўды вясенняя. **На 6 порцый: мука** – 200 г, тварог дамашні (можна ўзяць з крамы 5%) – 200 г, яйка – 2 шт., цукар (на вока).Яйкі ўзбівалі з цукрам, дабаўлялі тварог, муку. Раскатвалі ў каўбаскі, наразалі на кавалачкі і абжарвалі ў алеі. Пакуль дзяўчаты стаялі каля патэльні, хлопцы з цукру і смятаны ўзбілі соус. Дэсерт гатоў!

Бепершч Казімір Станіслававіч частаваў нашых даследчыкаў кавай з жалудоў. Жалуды самыя лепшыя збіралі ў былым панскім маёнтку Беймішкі. Рэцэпт **“Беймішкавай кавы”** трымаўся ў сакрэце, але нам расказалі. Жалуды трэба высушыць на печцы, палушчыць, заліць малаком да ўпітвання, закіпяціць, зноў прасушыць і змалоць. Рабіць гэта патрэбна таўкачом, але можна і праз мясарубку. А далей спажываць як усім вядомую “Lavazza”.

Колькі яшчэ адкрыццяў нас чакае! Суботнія вандроўкі не толькі смачныя, яны неверагодна карысныя. Вучні далучаюцца да народных традыцыі, фарміруецца іх цэласнае ўяўленне аб малой радзіме праз зносіны са старэйшым пакаленнем, развіваюцца даследчыя навыкі.