

Беларуская кухня

---

**ВЕРАШЧАКА**

Верашчака вядома з сярэдзіны XVIII стагоддзя як адзін з варыянтаў мачанкі – мяснога соусу, у які мачалі бліны.

Аўтар рэцэпта – кухмістр Вялікага княства Літоўскага Верашчака. Але яшчэ больш папулярнай страва стала ў XIX стагоддзі. Гэта адна з самых вядомых страў беларускай кухні, прычым у розных мясцовасцях у традыцыйным рэцэпце існуюць свае арыгінальныя асаблівасці.

*А я разам са сваімі сябрамі прапануем вам свой рэцэпт, падслуханы ў бабуль і апрабаваны намі.*



Для прыгатавання верашчакі  
трэба ўзяць

*дамашняяй (пальцам пханаі) каўбаскі,*

*кавалачак падкопчанага сальца ,*

*крыху цыбулькі,*

*мукі,*

*вадзіцы,*

*дадаць спецыі (кмен , лаўровы ліст,*

*перац чорны гарошак)*

*і соль — на смак .*

# ЮНЫЯ КУХАРЫ



Цыбулю трэба нарэзаць дробнымі кубікамі і смажыць да залацістага колеру. Дадаць на патэльнію нарэзанае саломкай сальца, працягваючы абсмажваць. Тым часам каўбаскі адварыць у вадзе са спецыямі, а пасля нарэзаць іх. У працэджаны булён дабавіць цыбулю і сальца, кавалачкі каўбасак. На сухой патэльні абсмажыць муку да крэмавага колеру, астудзіць і развесці астатнім булёнам або вадой да аднароднай кансістэнцыі. Гэту сумесь тонкім струменьчыкам, пастаянна памешваючы, уліць у верашчаку з каўбаскамі і патушыць на маленькім агні да загусцення. Усё атрымалася?

Тад пачынаем пячы бліночкі.

Для прыгатавання тонкіх блінчыкаў трэба змяшчаць пшанічную муку з соллю і цукрам, дадаць яйкі і, паступова ўліваючы малако, вымесіць вадкае цеста без камячкоў. Выпякаць на маленькім агні .



Верашчаку падаць у гаршчочку, а побач на  
талерцы выкласці блінчыкі.



# СМАЧНА ЕСЦІ!







Матэрыял падрыхтавала  
**Кузміч Анна**

Удзельнікі праекта:  
**Танана Кацярына**  
**Гарны Станіслаў**