

Горячие белорусские супы

Горячие супы - большей частью мучные, овощные, овощекрупяные с использованием кислой основы (кваса или сыворотки), свинины и сала. При этом преобладают загущенные супы. К ним относится, в частности, весьма распространенный суп «капуста» - среднее между русскими щами и украинским борщом. В его состав, кроме капусты, входят свекла, репа, щавель, сныть.

В качестве кислой основы в «капусте» часто используется молочная сыворотка.

С помощью сыворотки приготавливают и смешанный крупяно-овощной жидкий суп - поливку.

Другие виды загущенных супов - несколько разновидностей крупени (или крупника), грыжанка, гарбузок и морква (три последние соответственно на основе брюквы, тыквы и моркови).

На мучной основе готовят специфический белорусский суп жур, в котором основу составляет овсяная цежа, придающая журу характерную консистенцию жидкого киселя и особый кисловатый привкус.

ЖУР

Жур - специфический вид супа. Чтобы приготовить любой из вариантов жура (постный, молочный или мясной), необходимо прежде всего приготовить основу - овсяную цежу, т. е. жидкий процеженный раствор овсяной муки.

Цежу используют как полуфабрикат для приготовления жура.

Примерно из 1 л воды получается около 0,5 л цежи. Готовый жур всегда подают только горячим вместе с отварным картофелем, сдобренным в зависимости от вида жура разной вологой, т. е. соответствующим видом жиров - конопляным соком (молоком), сливочным маслом или свиным топленым нутряным салом (здором).

Для приготовления овсяной цежи:

150-200 г овсяных высевок или овсяной муки (можно использовать также подсушенный, растолченный в ступке и просеянный «Геркулес»)

1 л теплой кипяченой воды

Муку или высевки развести водой в керамической посуде, перемешать и поставить на 8-12 ч (с вечера на ночь) в очень теплое место. (Иногда для этого требуется более длительное время.)

Когда вода приобретет кисловатый вкус и приятный запах, процедить раствор через очень мелкое сито, чтобы крупные нерастворившиеся части овсяных высевок и наиболее плотная часть мучной гущи остались на дне сосуда.



ЖУР ПОСТНЫЙ

0,75 л цежи

0,25 л воды

2-3 ст. ложки конопляного масла

1 луковица

0,5 ч.ложки тмина

1 ч.ложка соли

Воду вскипятить с мелко нарезанной луковицей, тмином и солью. Влить цежу, быстро размешать и еще раз довести до кипения. В горячий, слегка загустевший жур влить конопляное масло, хорошо размешать. Подавать с отварным картофелем, облитым конопляным молоком.

ЖУР МОЛОЧНЫЙ

0,75 л цежи

0,5 стакана сметаны

0,5 л кипяченого молока (теплого) или 1 стакан сливок

1 ч. ложка тмина

1 ст. ложка зелени укропа

0,25 л воды

1,5 ч. ложки соли

В кипящую воду с тмином влить цежу, прокипятить, посыпать укропом, посолить. Сметану взбить с молоком, влить эту смесь в жур, размешать. Подавать с отварным картофелем, политым топленным сливочным маслом. Жур на молоке можно готовить также из незакисшей, молодой цежи. Тогда туда достаточно влить лишь половину нормы молока. Такой жур едят с клецками из гречневой муки.



ЖУР С ВЯНДЛИНОЙ

0,5 л цежи

1 л воды

200 г вяндлины (по 50 г ветчины, свиной колбасы, копченой корейки, грудинки или сала)

2 репы или брюквы

2 моркови
0,5 корня петрушки
4 зубчика чеснока
1 ст. ложка укропа
1 луковица

В воде сварить вяндлину, нарезанную мелкими кусочками, с луком (мелко нарезанным), репой и морковью (целиком или крупными кусками). Когда овощи сварятся, бульон слить (или вынуть вяндлину и овощи), прокипятить с цежей, посолить, заправить мелко нарубленным, перетертым с солью чесноком и укропом, заложить вновь вяндлину. Отварные овощи подать отдельно с отварным картофелем, политым разогретым салом.

ЖУР-ЗАЛИВАЙКА

5 картофелин
1 луковица
2 стакана молочной сыворотки
50 г свинины
перец, тмин, соль.

Картофель, репчатый лук очистить, нарезать ломтиками, отварить и протереть. В картофельный отвар добавить молочную сыворотку и довести до кипения, добавить соль, перец, тмин и поджаренную кубиками свинину.

ГРЫЖАНКА

1,5 л воды
1-2 луковицы
2-3 брюквы
50 г сала
2 крупные картофелины (или $\frac{3}{4}$ стакана готового пюре)
100 г вяндлины
0,5 ч. ложки кориандра
1 морковь
1 ст. ложка укропа

В кипящую подсоленную воду засыпать мелко нарезанный лук, другие овощи, нарезанные кубиками, слегка обжаренные кусочки вяндлины и поставить в духовку на 30-45 мин.

ГАРБУЗОК

1 небольшая молодая тыква
2 луковицы
1,25 л воды
0,5 л сыворотки
50 г сала
150 г вяндлины (или свинины)

0,5 стакана сметаны

1 петрушка

3 ст. ложки укропа

0,5 ст. ложки кориандра

В воде отварить вяндлину; когда закипит, посолить и добавить часть лука. Тыкву нарезать мелкими кубиками, засыпать в бульон, варить на слабом огне до готовности тыквы, заправить салом, слегка пережаренным с луком, залить сыворотку, дать вскипеть, добавить пряности, залить сметаной. Дать постоять под крышкой 10 мин.



ПОЛИВКА

3 крупные картофелины

1 корень петрушки

1 морковь

3-4 ст. ложки гречневой крупы

2 луковицы

0,5 ст. ложки укропа

50 г сала топленого

1-1,5 стакана сыворотки

1 л кваса

0,75-1 л воды

В воде отварить овощи, затем влить квас и сыворотку, добавить крупу, сало, пряности, соль и вновь довести до кипения или поставить упревать в духовку на 20-30 мин.

КРУПЕНЯ ГРИБНАЯ

6-8 белых сухих грибов

0,5 стакана гречневой крупы

2 луковицы

1 ст. ложка зелени укропа

3-4 картофелины

50 г топленого сала (или масла)

0,5 моркови

2,5 л воды

1 корень петрушки

Сухие белые грибы отварить в воде, вынуть, нарезать соломкой. В грибной отвар положить картофель, крупу, овощи, нарезанные соломкой и слегка обжаренные с луком и с грибами на сале, варить на слабом огне до полуготовности, посолить, затем поставить в духовку на 10-15 мин.

Эту крупеню делают беленой, т. е. добавляют к ней 1 стакан топленого молока или 0,5 стакана сметаны после ее полной готовности или перед тем, как поставить в духовку.



Источники: Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов: поваренная книга / В.В.Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 1997. – С.196-200.
Михайлов В.С. Православная кухня / В.С. Михайлов. – Москва: Яуза: ЭКСМО-Пресс, 1998. – С.223.