

## Клецки

Клецки - мучные изделия, в которые в качестве дополнительных компонентов входят обязательно масло, яйца и иногда молоко. Они напоминают галушки. Первоначально их готовили, как и галушки, из довольно плотного теста. Эти клецки носили название «катаных»: тесто резали на кусочки величиной с лесной орех, катали из них в руке шарики, оставляли эти шарики на полчаса - час вянуть и только затем бросали в кипяток. Однако большее распространение получил другой вид клецок - с начинкой, или «клецки с душами», когда в каждую катаную клецку вдавливали маленький кусочек сала.

Городская кухня, особенно на западе Белоруссии, пошла, однако, дальше по пути разработки клецок как особого кушанья. Их стали готовить также из мелких круп и картофеля. Но главное - тесто для клецок получило более разреженную консистенцию, поэтому они стали не только значительно нежнее галушек, но и отличаются иным вкусом. Ближе к клецкам стоят «галки», т. е. клецки, в состав которых входят творог, рыбный или раковый фарш, замешиваемые непосредственно в тесто, отчего последнее получается чуть более плотным по консистенции (при разреженном тесте фарш может выпасть).

Что же касается своеобразной консистенции клецок, то она достигается, во-первых, более жидким разведением теста и наличием в нем не воды, а молока, сливок, масла, делающих тесто особенно нежным и эластичным, а во-вторых, рядом технологических приемов, которые в основном и создают неповторимый вкус клецок, их отличие от других видов мучных изделий. Главный из этих приемов - тщательное



растирание и взбивание теста и его компонентов, особенно яиц, которые вводят отдельно, желток и белок, и не одновременно, а в определенной последовательности. Другим приемом, увеличивающим объем клецок, служит варка их в подсоленной воде обязательно под крышкой, на слабом огне. Это дает возможность клецкам «разрастись» и в то же время не развалиться.

В белорусской национальной кухне клецки делают из смеси ржаной и гречневой муки, ржаной и ячменной, взятых в равных частях. Иногда используют либо только гречневую муку, либо сочетание картофельного пюре с мукой, либо манную крупу.

Клецки могут быть простыми и заварными. Для заварных клецок муку заваривают. Этот прием требует несколько иных пропорций муки и других компонентов и вносит дополнительное разнообразие во вкусовую гамму клецок.

**Порядок приготовления простых клецок.** Масло (или топленое сало), а иногда и молоко или сливки растирают с яичными желтками добела, в эту массу постепенно, все время продолжая растирать, добавляют маленькими порциями муку и воду. Затем тесто солят, сдабривают пряностями, вводят в него взбитые яичные белки, все еще раз растирают и из полученного теста с консистенцией кашицы-размазни отделяют небольшие кусочки, обычно в половину чайной ложки, смоченной в воде, опускают их в кипящую подсоленную воду (2 ч. ложки соли на 1 л

воды) и отваривают на слабом огне под крышкой около 5 мин. Готовые клецки всплывают на поверхность.

В зависимости от общего состава, характера муки и внесенных пряностей, соли или сахара клецки могут быть использованы как наполнители в различные супы, гарниры к мясным блюдам, а также как самостоятельные вторые блюда.

В белорусской кухне их чаще всего используют как самостоятельное блюдо и подают облитыми топленным салом со шкварками и посыпанными жареным на сале луком.

Клецки, предназначенные для еды с бульоном (супом), лучше всего отваривать непосредственно в соответствующем бульоне: мясном, грибном или овощном. В этом случае в тесто для клецок примешивают лук, укроп, тмин или майоран в разных сочетаниях в зависимости от вида супа.

### **КЛЕЦКИ МУЧНЫЕ**

5-6 ст. ложек муки (без верха)

1 ст. ложка мелко нарезанного лука

4-5 ст. ложек молока

(или 4 ч. ложки сухого молока и вода)

0,5 ч. ложки тмина (для ржаной и ячменной муки)

2 яйца

2 ч. ложки укропа (для гречневой муки)

2 ч. ложки сливочного масла, топленого сала или конопляного

масла (в крайнем случае подсолнечного)

Эти клецки можно готовить из смеси ржаной муки с ячменной и гречневой, взятых в любых пропорциях, или из одной гречневой муки. Порядок приготовления указан выше.

Молоко можно заменить водой, сливками или сухим молоком с водой. Ввиду различного характера используемых муки и масла в количестве жидкости можно делать небольшие изменения, добавляя или сокращая ее в зависимости от консистенции теста клецок.

Все это дает возможность на основе данного рецепта получать различные по вкусу клецки.



### **КЛЕЦКИ МУЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ**

0,25 стакана муки

2 ч. ложки рубленой зелени петрушки

3 ст. ложки сливочного масла

5 ст. ложек молока

1 ч. ложка укропа

2 яйца

0,5 ч. ложки соли

Молоко и масло вскипятить в сотейнике, всыпать муку и, продолжая держать на слабом огне, быстро и тщательно размешать до получения эластичной массы (пока она не начнет отставать от стенок). После этого снять с огня и, непрерывно мешая, добавить соль, пряности, а когда остынет, ввести предварительно растертые желтки

и взбить все тесто. Затем по частям ввести взбитые белки, вновь тщательно размешивая тесто. О дальнейшем приготовлении см. выше.

### **КЛЕЦКИ МАННЫЕ**

0,5 стакана манной крупы

1 стакан молока

4 яйца

2 ч. ложки сливочного масла

0,5 ч. ложки соли

Молоко вскипятить с маслом, всыпать манную крупу, разварить, размешивая, посолить и, закрыв, поставить на 10-15 мин в умеренно нагретую духовку или в водяную баню на 20 мин, чтобы крупа как можно более разопрела. Затем охладить, вбить 4 желтка, растереть, ввести по частям 4 яичных белка, предварительно взбитых в пену.

Клецки варить, как обычно, в подсоленной воде.



### **КЛЕЦКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ**



1,5 стакана картофельного пюре

2 яйца

0,5 стакана ржаной муки (можно заменить пшеничной)

1 ч. ложка соли

1 ч. ложка тмина

50-75 г топленого свиного сала, сливочного масла или конопляного масла

1 луковица

В подготовленное горячее картофельное пюре (размятый отварной картофель) ввести масло вместе со слегка обжаренным в нем мелко нарезанным луком, растертые желтки, затем постепенно, небольшими порциями, муку и, наконец, слегка взбитые белки. Всю массу посыпать тмином, посолить и тщательно перемешать. Клецки отваривать, как обычно, в подсоленной воде. Подавать с топленым салом или маслом и с жареным луком.

### **КЛЕЦКИ СЛАДКИЕ**

2-2,5 ст. ложки манной крупы

3 яйца

10-12 лесных орехов

1,5 ст. ложки сахарной пудры или сахарного песка

1/3 стакана молока или сливок

Желтки растереть добела с сахарной пудрой, добавить истолченные в ступке ядра орехов, снова растереть до образования эластичной массы, влить молоко, размешать, осторожно добавлять слегка растертую в ступке манную крупу, после чего оставить в прохладном месте на 15-20 мин, чтобы крупа разбухла. Затем



ввести в тесто взбитые белки, размешать. Клецки варить, как обычно, в слегка подсоленной воде.

Сладкие клецки подают с молочным супом или с черничным супом, или киселем.