

## Колбаса на белорусском столе и в национальной культуре. Как её чтят в ресторане «Кухмістр».

Колбаса для белоруса - не просто мясной продукт, но ещё и многовековой символ благополучия и богатства. Уже в первом белорусском романе «Золото» (Ядвигина Ш.) один из героев, «экономический» эмигрант, получил в Америке посылку из Беларуси.

Среди присланного была и колбаса. Эмигрант съел колбасу, а оболочку от неё долго носил в кармане и время от времени ностальгически нюхал ее, вспоминая родные места. В белорусском фольклоре колбаса тоже всегда выступает символом богатства и благополучия. Даже в самых бедных домах, где мяса не ели месяцами, был по крайней мере один праздник, главный в году, когда можно было наесться колбасы и на миг забыть о вечной нужде – Рождество («Каляды»).

Дай табе, Божа,

Пане гаспадару,

Шчодры вячор,

Багаты вячор!

Залезь на баляску

І дастань каўбаску,

Шчодры вячор,

Багаты вячор!

На этом дружеском шарже наш шеф-повар (а по старинному – кухмистр) Вадим Парханович изображён в образе колбасника, подчёркивая важность колбасы для белорусской национальной кухни. Ресторан «Кухмістр» свято чтит национальные традиции и, конечно же, настоящая белорусская «пальцем пиханая» колбаса из свежего фарша в натуральной оболочке из кишек – занимает заметное место в нашем меню, в различных составных блюдах. Мы готовим два вида «свойской», т.е. домашней, «уласнага вырабу», колбасы: типичную свиную и более оригинальную «вантрабянку» - из телячьей печени с гречневой крупой. И вот какие блюда с собственными колбасами мы Вам предлагаем:

### ***ХАТНЯЯ ЗАКУСКА (асарты)***

#### ***Домашняя закуска / Home-style snack***

Домашняя буженина, руляды из птицы с морковью и с черносливом, домашняя колбаса, консервированные помидоры, соленые огурцы / Cold baked pork, rolls of poultry with prunes and with carrot, home-made sausage, pickled tomatoes & cucumbers (300 грамм).

## **Суп «ЦЯРЦЮХА»**

### **Суп «Тертюха» / Tsertsyukha or Grated Potato Soup with Fried Sausage served with Onion Bread**

Очень наваристый суп из крупно потёртого картофеля: в некотором смысле его можно назвать жидким или "ленивым" аналогом цепелинов, или "клёцек з душами". Удачно дополнен ломтиками домашней жареной колбасы. Подаётся с фирменным луковым хлебом ..... 300/100/50/50/1

## **БУЛЬБЯНИКІ З ХАТНЯЙ КІЛБАСОЙ**

### **Булбяники с домашней колбасой / Stuffed potato pancakes with sausage**

Картофельные пирожки, колбаса по-домашнему из свинины, помидоры черри, соус, зелень, приправы.

Булбянікі - пирожки из вареного тёртого картофеля, с мясным, грибным и др. фаршем, запеченные в легком духе. Традиционное крестьянское блюдо в нашем исполнении удачно дополняется жареной «пальцем тиханой» колбасой. .... 550 грамм

## **ВАНТРАБЯНКА**

### **Потрошанка / Vantrabyanka**

Домашняя колбаса из телячьей печени и гречневой крупы с жареным картофелем на сковороде с соусом тартар и маринованными овощами / Home-style beef liver & buckwheat sausage served with fried potato chips pickled vegetable and tartar sauce.

Изготовление свежих колбас – всегда праздник для крестьянской семьи. В дело идут и субпродукты, и крупы... Но этот наш фирменный деликатес, повыше рангом – со шляхетского стола: множество всяческих, будто бы и незначительных, секретов от шефа при приготовлении – воскрешают забытый вкус шумных и задиристых застолий старых добрых Литвы-и-Руси. 520 грамм

## **ВЕРАШЧАКА**

### **Верещака / Verashchaka**

Traditional Belarusian meat gravy with pancakes, homemade sausages and pork

Верещака – густой мясной соус с кусочками домашней колбасы, свинины, а иногда и другими видами мяса или рыбы, в который макают мучные блины или драники. Считается, что её изобрёл легендарный королевский кухмистр 18 в. Верещака, по мотивам французской королевской кухни. Дополнительную популярность блюду в Литве и Беларуси придало имя романтической возлюбленной знаменитого польского поэта, нашего земляка Адама Мицкевича – Марыля Верещака..... 460 грамм

## **ГАРАЧАЯ ПАТЭЛЬНЯ**

### **Горячая сковорода / Hot pan**

Sizzling country style frying pan with fried egg, potatoes, bacon, home-made pork sausage

*«Гарачая патэлья» (т.е. сковорода) - старинная белорусская игра, нечто вроде «сумо на-оборот». Игроки, держась за руки, стремятся затащить соседа в очерченный поясом круг на земле, постепенно выбывая из игры. Ведущий сбивает их с толку ложными сигналами.... У нас это реальная сковорода с картошкой, грудинкой, колбаской и жареным яйцом с овощами и грибами. Размер порции обязывает потрудиться не меньше, чем в одноименной игре, чтобы одержать над ней победу ..... 530 грамм*