

**Андрэй Вашкевіч, Віктар Саяпін**

**Смакі старога Гродна. Установы грамадскага харчавання і прадуктовыя крамы горада міжваеннага часу.**

*Крыніца публікацыі:* Вашкевіч, А. Смакі старога Гродна. Установы грамадскага харчавання і прадуктовыя крамы горада міжваеннага часу / А. Вашкевіч, В. Саяпін // HARODNIA.com: [Сайт]/ – Рэжым доступа: <http://harodnia.com/be/uczora/hrodna-1920-1944/619-andrej-vashkevich-viktar-sayarin-smaki-staroga-grodna-ustanovy-gramadskaga-kharchavannya-i-praduktovyuua-kramy-gorada-mizhvaennaga-chasu>. – Дата доступа: 12.12.2015.

Што елі гродзенцы ў міжваенныя гады? Дзе куплялі прадукты харчавання? Якія стравы карысталіся папулярнасцю ў старых кавярнях і рэстаранах і што сёння можна было бы вярнуць на сталы сучасных гродзенцаў? Гэтыя пытанні настолькі цікавыя наколькі і складаныя, паколькі тэмы, звязаныя са штодзённасцю і, тым больш, з такой яе складаемай, як харчаванне і адпачынак, толькі нядаўна сталі прадметам увагі гісторыкаў.

І калі ў Польшчы сёння ўжо друкуюцца цэлыя манаграфіі, прысвечаныя гісторыі харчавання ў Другой Рэчы Паспалітай, то гісторыя кавярняў у міжваенным Гродне разглядаецца толькі ў частцы аднаго артыкула В. Рэнік. Наш артыкул таксама не прэтэндуе на вычарпанне гэтай па-сутнасці бязмежнай тэмы, аднак аўтары яго спадзяюцца, што да яе прынамсі ўдасца выклікаць інтарэс як іншых гісторыкаў, так і паспалітых гродзенцаў, найперш тых, якія сёння маюць нейкія ўплывы на фарміраванне сеткі грамадскага харчавання ў нашым горадзе.

Галоўнымі крыніцамі харчовых прадуктаў для гродзенцаў былі іх уласныя прыватныя гаспадаркі (асабліва для жыхароў прыватнага сектару, які ў міжваенны час актыўна разбудоўваўся), рынкі (Скідзельскі,



Занёманскі, Рыбны, Мясны, Сенны, Дроўны) і прадуктовыя крамы. Крамы як правіла размяшчаліся пры пякарнях, майстэрнях каўбас і вяндыярнях. Найбольш было пякарняў, і гэта зразумела, бо хлеб гараджанне самі ўжо амаль не выпякалі, а ён заставаўся важным штодзённым прадуктам. Пры гэтым кожная пякарня старалася мець нейкі ўласны брэндавы прадукт. Напрыклад, у пякарні Каплана на Дроўным рынку можна было купіць найлепшыя ў Гродне булчкі-кайзеркі. Свежая кайзерка каштавала пяць грошай, а вечарам яе прадавалі ўжо па чатыры грошы. У пякарні Любэга па вул. 11 лістапада прадаваліся напалеонкі (у выглядзе трохкутнага капялюша Напалеона), якія былі начынены макама. Было чаго выбіраць і з хлебам, напрыклад на вул. Базыліянскай у краме пана Сляшынскага можна было набыць хлеб “Вясковы”, што выпякалі ў Грандзічах і штранку прывозілі ў Гродна.

Апрача пякарняў па горадзе было параскідана многа мясных крамаў. Самай вядомай была крама “Вяндліны” (пазней “Склад вяндлінаў”) на куце сучасных Ажэшкі і Сацыялістычнай у неіснуючым доміку каля кінатэатра “Чырвоная Зорка”. Розныя віды вяндлінаў і каўбасаў у гэтай краме можна было перад набыццём не толькі панюхаць, але і пакаштаваць, абмакнуўшы перад гэтым кавалак у спецыяльную талерачку з гарчыцай.



*Раён забудовы на месцы помніка Э. Ажэшкі з рэстаранам "Зацішша"*

У некаторых дамах адразу рабілі і прадавалі вырабы з мяса. Напрыклад, у 1932 г. адкрылася мясная крама Полудня на вул. Міцкевіча на Новым Свеце. У будынку працавала мясная майстэрня і крама, у падвале была лядоўня а на другім паверсе жыла сям’я Полудняў. Таксама як і ў пякарнях кожны вытворца, нават самы невялікі, стараўся праягнаць пакупнікоў нейкім цікавым прадуктам. Пан Полудзень, да прыкладу, выпускаў лімонную каўбасу, да якой для смаку і паху дадаваліся лімонныя

скуркі. Карысталіся папулярнасцю і гродзенскія сыры накшалт галандскіх. Паколькі заробак гродзенцы атрымлівалі раз на месяц або на некалькі тыдняў, то ў сваім раёне ў знаёмага ўласніка прадуктовай крамы заўсёды можна было ўзяць тавар “на кніжку”, гэта значыць ў крэдыт, каб аддаць доўг пасля атрымання заробка.



*Гасцініца і рэстаран "Еўропа"*

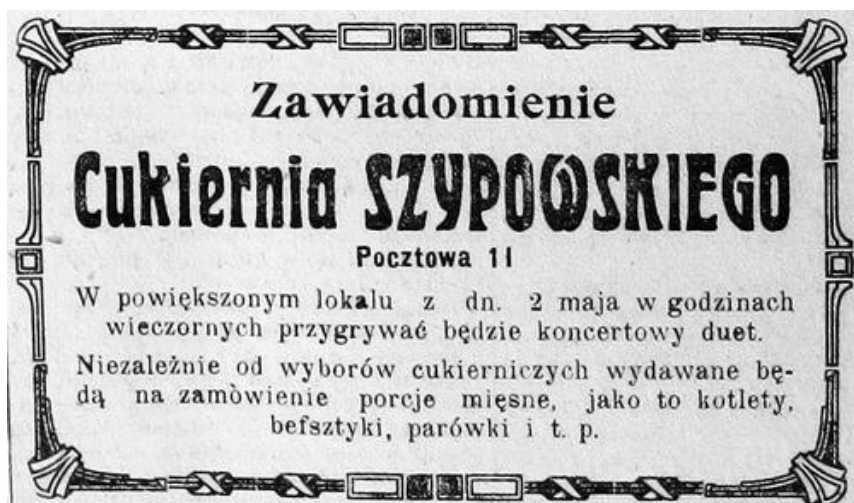
Таксама можна было ўзяць тавар на кніжку і ў каляніяльных крамах, дзе прадаваўся шакалад, апельсіны, гарбата, кава, а таксама селядцы, якія стаялі ў бочках проста перад уваходам у памяшканне крамы. Хаця нельга сказаць, што існаваў строгі падзел на каланіяльныя і проста прадуктовыя крамы. Напрыклад у каланіяльнай краме Талочкаў на Паўночнай вуліцы (цяпер Валковіча) прадавалі масла і жытнёвы хлеб, які кожны ранак прыносілі сялянкі з бліжэйшых ваколiц Гродна.



*Кавярня Катоўскага на Дамініканскай*

Харчаваліся гродзенцы, канешне, не толькі дома, але таксама любілі схадзіць у кафэ, цукерню або рэстаран. Менш заможныя жыхары ў пятніцу вечарам хадзілі “на авёс” (на піва) ў недарагі суседні рэстаранчык і выбіраліся ў дарагі цэнтральны рэстаран раз-два на год, напрыклад 31 снежня. Сяляне з ваколіц адзначалі ўдалыя гандлёвыя здзелкі шклянкай “краёвай чыстай” (гарэлкі) ў краме Яблонскага на Дроўным рынку, або ў шынку на Сянным рынку, дзе можна было з’есці традыцыйнага для мясцовай кухні смажанага селядца. Багатыя купцы, найперш яўрэйскага паходжання, святкавалі ў найбольш дарагім рэстаране горада ў гатэлі “Еўропа”, дзе паміж іншым падавалі самыя лепшыя ў горадзе флячкі. Наогул у Гродне рэстаранаў было не менш, чым цяпер: “Зацішша” на Тэлеграфнай, “Раяль” на Гараднічанскай, “Рэсурса Абыватэльская” на Акадэмічнай і шмат іншых. Захавалася вельмі цікавае аўтэнтчнае сведчанне аб атмасферы гродзенскіх рэстанаў сярэдзіны 1930-х гг., якое пакінуў вядомы публіцыст і пісьменнік Юзаф Мацкевіч: “Кавярня “Еўрапейская”, гэта як наш „Штраль”. Заходжу туды штраніцы, каб з’есці сняданне. Кавярня “Еўрапейская” у Гродне з’яўляецца класічным адлюстраваннем “пануючага” Гродна, такога знешняга і вельмі сучаснага.





*Вуліца Сацыялістычная. Ніжэй была кавярня Шыпоўскага. Забудова зруйнавана ў 1970-х пры будаўніцтве аб'ектаў*

На стэндах шматлікія газеты. Бачу „Gazetę Polską” (Польскую газету), „Polskę Zbrojną” (Узброеную Польшчу), „I.K.C.”, „Kurjer Poranny” (Ранішні кур’ер) і г.д. Штотыднёвыя газеты, увогуле кавярня забяспечана часопісамі. Прашу якую-небудзь віленскую газету. — Не трымаем. Іду на абед у “Royal” на вул. Гараднічанскай. Афішы абяцаюць на вечар значныя забавы: “Мастацкія выступленні the Martin, фенаменальныя акрабаты на роварах. Танцавальны дуэт Эні і Канстанты (хі, хі, што за Лондан!). Выдатная

танцорка Зоф'я Макоўская (гэта хіба Варшава?). Найлепшы джазавы гурт Aronson – Berezowski (нарэшце Гродна!)” – А ежу даюць кепскую. А кошт страў... варшаўскі. Затое якая зала! Шырыня скляпенняў не ўступае Сенатарскай у замку Баторыя. Афіцыянты амаль у смокінгах, кожнаму госцю мяняюць абрус. Няхай жа спадарства, прыязджаючае з Варшавы, маюць дасканалую ілюзію сталіцы!”

Спіс страваў, якія падаваліся ў гродзенскіх рэстаранах у першай палове 1920-х гг. можна сфарміраваць на аснове цэнніка, складзенага саюзам уласнікаў устаноў грамадскага харчавання ў Гродне і ваколіцах. Напой: Гарэлка, гарэлка вышэйшага гатунку, лікёры (усё гэта падавалася вялікімі або малымі графінамі а таксама вялікімі або малымі кілішкамі), піва цёмнае або светлае (бутэлька, вялікі або малы куфаль), ліманад, содавая вада, гарбата (з лімонам і без), кава, малако.



*Пры піве ў Гродне*

Стравы: хлеб (100 грам), булка-кайзерка, абед з 4, 3 або 2 страў, порцыя шынкі або разнастайныя вяндліны, канапкі (бутэрброды) з вяндлінай і сырам, сардэлька, сасікі, заліўное або печанае парася, вэнджаны або марынаваны або з ажынамі (!) селядзец, яйка, ральмопсы, адбіўная з капустай, бараніна, цяляціна, каўбаса, смажаная ялавічына, боршч, булён з яйкам, смажаны судак, шчупак, заліўная і фаршыраваная рыба, венскі шніцаль, біфштэкс, свіныя і ялавічныя катлеты, шашлык з паляндвіцы, стэйкі з свініны або ялавічыны, парыжскія зразы, качка з яблыкамі, гусь з капустай, агурок, кампот, ромштэкс з цыбуляй, галіцыйскі разбрацель.



Да спісу дадамо, што рэстараны былі двух катэгорый, таксама асобна выдзяляліся яўрэйскія рэстараны. Часам у нейкім з гродзенскіх рэстаранаў можна было купіць зусім экзатычную страву, пры тым мясцовага паходжання. Вось як згадвае тагачасную Дамініканскую (цяпер Савецкую) вуліцу патомная гараджанка В. Чарнышова: “Доўгі дом да вулачкі, што за ўнівермагам. Вот “Аполла” да гэтай вулачцы стаяў, трохпавярховы дом з прыгожымі балконамі, прыгожай архітэктуры... На першым паверсе былі крамы. Была крама, дзе прадавалі каўбаскі і капчоных кумпякі. Была крама дзе прадавалі торты – цукерня. Другі паверх. Рэстаран быў. Дык вось у Нёмане недзе ў 1930-я гг. злавілі бялугу. Яна заплыла з мора. Дык той рэстаран закупаў бялугу. І ўвесь горад хадзіў пакаштаваць гэтую рыбку.” Размова тут ідзе хутчэй за ўсё пра рэстаран гасцініцы “Еўропа”, а злавілі ў Нёмане не бялугу, а балтыйскага асятра, які заплываў у нашу раку аж да канца 1950-х гг.

Найбольшай папулярнасцю карысталіся, аднак, не рэстараны, а кандытарскія (цукерні). Самай вядомай была ўстанова Юзафа Напалеона Катоўскага. У маі 1915 г. Юзаф Катоўскі стаў уласнікам дома №20 па вул. Саборнай (пасля Дамініканскай) і адчыніў там уласную цукерню, якая праіснавала ўсю Першую сусветную вайну і зачынілася ў 1919 г. Другое адкрыццё кавярні адбылося ў 1925 г. Аб гэтай падзеі паведамляла гродзенская прэса: “Убылым памяшканні, 18 чысла ў 18 гадзін пан Катоўскі адчыніў сваю кавярню-цукерню еўрапейскага ўзроўню. Памяшканне цукерні адрэстаўравана, упрыгожана пальмамі, робіць у цэлым эстэтычнае ўражанне.

У цукерні чатыры бильярдныя сталы, грае музычнае трыо. Кандытарскія вырабы вельмі смачныя.” Пачынаючы з 18 гадзін у гэтай аформленай па тагачасных густах кавярні граў аркестр. Фірменымі стравамі кухні кавярні былі пончыкі з вішнямі, невялікія пірожныя, вырабы з шакаладу.



У маі 1926 г. магістрат прыняў рашэнне аб перадачы Катоўскаму тэрмінам на тры гады павільёна па вул. Ажэшкі, які не карыстаўся тады вялікай папулярнасцю. Там Катоўскі адчыніў летнюю цукерню, якая сваім выглядам прыцягвала многіх наведвальнікаў. Гэта была папулярная ў горадзе “брахалаўка”, якая знаходзілася каля ўваходу ў парк з боку вул. Ажэшкі.

Ю. Катоўскі памёр у 1930 г. і пахаваны на могілках па вул. Антонова. Праз год пасля яго смерці ў ягоным будынку адчынілася цукерня Куявінскіх пад назвай “Cafe de l’Europe”. Але ў лютым 1932 г. зачынілася і яна. Газеты паведамілі, што “пастаянныя наведвальнікі шкадуюць аб закрыцці гэтай адзінай кавярні ў сталічным стылі, дзе збіралася культурная эліта Гродна”.







*Рэстаран "Раяль", інтэр'еры, рэклама*

Не меншай папулярнасцю карысталася і цукерня Леанарда Шыпоўскага. Першапачаткова ягоная ўстанова знаходзілася ў доме бацькоў ягонай жонкі Юліі Сіліневіч па вул. Паштовая 6. У 1923 г. Цукерня пераехала ў дом №11 па той самай вуліцы, а ў 1925 г. пашырылася за кошт суседняга памяшкання. Газета „Nadniemeński Kurier Polski” паведамляла аб тым, што “з’явіліся новыя столікі з белымі мармуровымі сталешніцамі, новае піяніна а сцены былі расфарбаваны бусламі, матылямі, ветракамі”. Вечарамі ў цукерні граў музычны дуэт. З 1925 г. у Шыпоўскага можна было таксама замовіць і катлеты, біфштэкс і сасіскі. Асабліва любіла наведваць кавярню гродзенская моладзь, якія перад паходам у кінатэтар “Пан” (цяпер “Чырвоная Зорка”) любіла закупіцца тут пончыкамі. Г. Маісееў успамінаў, што сярэднезаможныя гродзенцы замаўлялі ў кандытарскай Шыпоўскага печыва і пірожныя для асаблівых сямейных святаў, і што пірожныя па 15 грошай “былі вядомыя далёка за межамі Гродна”.

З прыходам савецкай улады кавярня была нацыяналізавана і ў ёй адчынілі сталоўку. Л. Шыпоўскі жыве ў Гродне да 1965 г. і пахаваны на Фарных каталіцкіх могілках па вуліцы Антонава. На ягонай магіле ў якасці

помніка стаіць мармуровая сталешніца з ягонай цукерні. Будынак, дзе знаходзілася кавярня пана Шыпоўскага не захваўся, на ягоным месцы сквер за аблвыканкамам.



*Міжваенныя гродзенскія кавярні*

Сярод розных страваў і напояў гродзенскай кухні найбольш месца ў сваіх успамінах старэйшыя гродзенцы прысвячаюць бузе, таму асобна спынімся на гэтым харчовым прадукце. Лічыцца, што “буза” (і слова, і сам напой) паходзяць ад цюркскіх народаў. Буза – асаблівы від квасу з рознай (аўсянай, ячменнай, пшоннай, грэчневай, кукурузнай) мукі, які вельмі распаўсюджаны ў Турцыі, Башкірыі, Татарстане а таксама ў славянскіх народаў на Балканах.

Першыя звесткі пра бузу ў Гродзенскай губерні адносяцца да 1913 г. У гэтым годзе першая на Гродзеншчыне бузарня адчыніла свае дзверы ў Беластоку. Гаспадарамі першых бузарняў былі македонцы, якія выехалі са сваёй радзімы ў выніку ваенных дзеянняў: Біса Пейкаў, Найда Стаянавіч і браты Бошкаў. Сваю бузу яны рабілі з ячменных круп. Да канца 1920-х гг. у Беластоку існавала ўжо некалькі бузарняў, у тым адна была ў гатэлі “Рыц” – самым дарагім і прэстыжным гатэлі горада. У бузарнях падавалі рахат-лукум, халву, шакалад і іншыя ўсходнія слодычы, таму ўстановы карысталіся вялікай папулярнасцю сярод беластаччан. Хутка буза прыйшла да смаку жыхарам польскай сталіцы а летам 1927 г. македонец Біса Пейкаў, які меў бузарню ў Беластоку пры Рынку Касцюшкі 26, адчыніў бузарню і ў Гродне. Знаходзілася яна пад адрасам Дамініканская, 28 (былы гатэль “Беласток” на рагу вуліц Савецкая і Віленская). Б. Пейкаў заахвочваў гродзенцаў рэкламным слоганам “Спяшайцеся пераканацца”.

Аднак беластаччанам гэтая ўстанова належала нядоўга. Ужо ў пачатку 1930 г. у якасці яе ўласніка згадваецца гродзенскі прадпрымальнік Мікалай Васілевіч. Ужо 16 сакавіка 1930 г. газета “Przegląd Kresowy” размесціла інфармацыю аб тым, што “На Сусветнай выставе ў Ніццы, якая прайшла ў лютым, гродзенская цукерня “Орыент” Мікалая Васілевіча па вул. Дамініканскай, 28 была адзначана сярод усіх цукерняў і атрымала самую высокую ўзнагароду – залаты медаль. Гэтая ўзнагарода засведчыла дасканаласць вырабаў цукерні пана Васілевіча ў такой сферы кандытарскага мастацтва як усходнія слодычы. Яны вырабляюцца тут з арэхаў, мёду, чыстага цукру, шакаладу, какао і тлушчаў самай высокай якасці. Аб смакавых якасцях гэтых ласунках кожны можа пераканацца асабіста. Фірму “Орыент” віншваем з залатым медалём”. У дадатак да бузы ў цукерні можна было з’есці кавалачак халвы або таксама замовіць кубачак кавы, зроблены на кавамашыне “Pol-Express”.



*На заднім плане кавярня "Стамбул"*

Гродзенская бузярня сапраўды была “брэндавай” гродзенскай установай грамадскага харчавання. Прывядзем некалькі ўспамінаў пра яе, каб паказаць наколькі запомнілася яна старэйшаму пакаленню гродзенцаў, тады яшчэ школьнікаў: “На сутыку Дамініканскай і Віленскай, з правага боку, размяшчалася пякарня, якая была вядомая ватрушкамі. Кожны раз, вяртаючыся з лазні, бацька заўсёды купляў іх для нас. Недалёка ад пякарні знаходзілася сербская “Бузярня” – кафейня, дзе мы заўсёды куплялі бузу з халвою. Буза – малочны напой, які нагадвае квас, толькі густы. Як правіла, сюды заходзілі “абмыць” школьнае пасведчанне, новы шынель, пакупкі або заходзілі пасля цікавага фільма”.

“А там “Бузна” была недалёка. Хадзілі піць гэтую бузну. Нейкі нярускі, турак, па-мойму, абсталяваў гэта. Божа мой, якія там слодычы былі! Якія былі халвы. Такіх зараз няма. І якое смачнае ўсё гэта было! І гэтая бузна – гэта без наштатт наш кактэйль малочны. Але ён быў смачнейшы. Такі шыпячы. А вафлі якія смачныя былі! І з начынкай і без яе!... Калі бацькі давалі кішэнныя грошы, то мы ідзем у тую “Бузну” і п’ем гэты кактэйль з гэтымі вафлямі і халвою. Кавярня такая была. Столікі былі, усё... Там напісана было “Бузна”.



Сёння нельга з упэўненасцю сцвердзіць – ці існавала ў Гродне адна, ці некалькі бузарняў, але няма сумніву, што буза была вельмі папулярнай і заслугоўвае таго, каб ізноў з'явіцца ў меню гродзенскіх устаноў грамадскага харчавання. Тым больш, што беластаччане гэта ўжо зрабілі. Падаем таксама рэканструяваны рэцэпт гродзенскай бузы, адзначаючы, што замест геркулесавых пласцінак могуць таксама выкарыстоўвацца пшонныя або ячныя крупы.

Інгрыдыенты: 4 літры вады, 1-2 ст. ложка мукі, 500 г. геркулеса (пачак), 150 г. цукру, 1 ч. ложка дрожджаў, 50 г сметанковага масла.



*На другім плане бузарня "Орыент"*

Прыгатаванне: Геркулес расцерці ў муку, апарыць кіпенем, дадаць прасушаную муку і гарачае масла. Астудзіць да пакаёвай тэмпературы, дадаць дрожджы і цукар, разведзеныя ў цёплай вадзе. Даць усяму падняцца і забрадзіць. Пасля працадзіць праз сіта, заліць яшчэ вады і зноў працадзіць. На выхадзе атрымліваецца густы пенны напой, які пэўны павінен прастаяць, каб дабрадзіць. Чым даўжэй стаіць напой, тым больш моцны ён будзе.

У сярэдзіне 1930-х гг. у Гродне працавалі яшчэ некалькі цукерняў: пана Малешы ў будынку гасцініцы “Еўропа” па адрасе Дамініканская 24, Земляробчага саюза па вул. Ажэшкі 5, Сляшынскага па вул. Брыгіцкая 12. Карысталася таксама папулярнасцю цукерня рэстарана “Раяль” па вул. Гараднічанскай 20. Найсмачнейшую каву, як лічыцца, можна было пакаштаваць у кавярні “Стамбул” па Віленскай, 1. Уласнікам яе, як мяркуецца, быў азербайджанец, але ўстанову гродзенцы паміж сабою называлі “кавярня ў турка”.



*Інтэр'ер беластоцкай бузарні*

Смакаў і пахаў старога Гродна адчуць мы ўжо ніколі не зможам. Тут не дапамогуць ні старыя фотаздымкі, ні дакументы. Аднак пакуль мы памятаем пра мінулае і можам збіраць рэцэпты старадаўніх папулярных блюдаў, даць кавярням старыя назвы, тыя самыя, што і многа дзесяцігоддзяў таму, то магчыма не ўсё страчана і мы яшчэ адчуем смак старога Гродна.



### **Гарадзенскі тварожны пірог (Гарадзенскі сэрнік)**

Цеста:  $\frac{1}{4}$  пакунта дроджаў; 300г мукі; 200г масла; 2 яйкі; 1 лыжка цукра; ванільны цукар, соль. Зачыніць дроджы на цёплай вадзе (2 – 3 лыжкі), дадаць цукар і 2 лыжкі манкі. Парэзаць масла з перасеенай манкай, дадаць яйкі. Вымешаць з ванільным цукрам і зачыненымі дроджамі. Паставіць цеста ў лядоўню. Тварог: 500 г тварага размяць відэльцам і дадаць 2 жаўткі, ванільны цукар, разынкі. Усё перамяшаць.

Прыгатаванне: Цеста выкласці і выпякаць да залацістага колеру. Пасля яго трохі астудзіць і абмазаць яго верх бялком, накласці тварожную масу і зноў абмазаць бялком. Выпякаць да гатоўнасці (залацісты колер) пры тэмпературы 180 градусаў. Упрыгожыць.

**Гарадзенскі пернік (рэцэпт галерэі “Ткаля”)**  
600г мукі; 2 яйкі; 40г масла; 200г цукру; 250 мёда; 0,5 ч лыжкі соды; 1 – 2 ч лыжкі сумясі прыправаў (гваздзіка, цынамон, аніс, цынамон).  
Прыгатаванне: Мёд разгрэць, дадаць прыправы. Астудзіць. Асобна расцерці яйкі з цукрам і маслам. Дадаць муку, соду, мёд. Перамяшаць. Раскатаць цеста пластом таўшчынёй 0,5 – 0,7 см. Пакласці на пернікавую дошку і адбіць малянак. Пернік выпякаць 20 – 25 хв. пры тэмпературы 150 градусаў.

### **Буза**

2 літры вады; 1 ч. лыжка мукі; 250 г геркулеса; 100 г цукру; 1 лыжка дроджаў; 50г сметанковага масла. Прыгатаванне: Геркулес расцерці ў муку, апарыць кіпенем, дадаць прасушанай мукі і кіпячага алею. Астудзіць да пакаёвай тэмпературы, дадаць дроджы і цукар, разведзеныя ў літры цёплай вады. Даць усяму падняцца і забрадзіць. Пасля працадзіць праз сіта, заліць яшчэ літр вады і зноў працадзіць. На выхадзе атрымаецца густы пенны напой, які яшчэ 10 гадзін павінен прастаяць, каб дабрадзіць.

### **Гарадзенскі селядзец у вінным соусе**

5 штук філе селядца; 5 штук цыбулі; 1 шклянка чырвонага віна; 1 ложка сумесі прыпраў Knorr. Прыправы: імбір, 2 гваздзікі, 5 штук чорнага перца, 2 штукі духмянага перца, 4 штукі ялоўца, 2 штукі ліста лаўровага. 200г цукру; 1 шклянка воцыту. Прыгатаванне: Прыправы патрушчыць, заліць воцытам і віном, дадаць Knorr. І гатаваць на малым агню. Дадаць цукар і мяшаць, пакуль ён не распусіцца. Нарэзаць кольцамі цыбулю, дадаць да марынаду і гатаваць на малым агню 5 хв. Дадаць імбір і астудзіць. Селядзец парэзаць на кавалкі і пакласці ў вялікі слоік, заліць марынадам і паставіць на 2 – 3 дні ў льядоўню.

12/11/2015