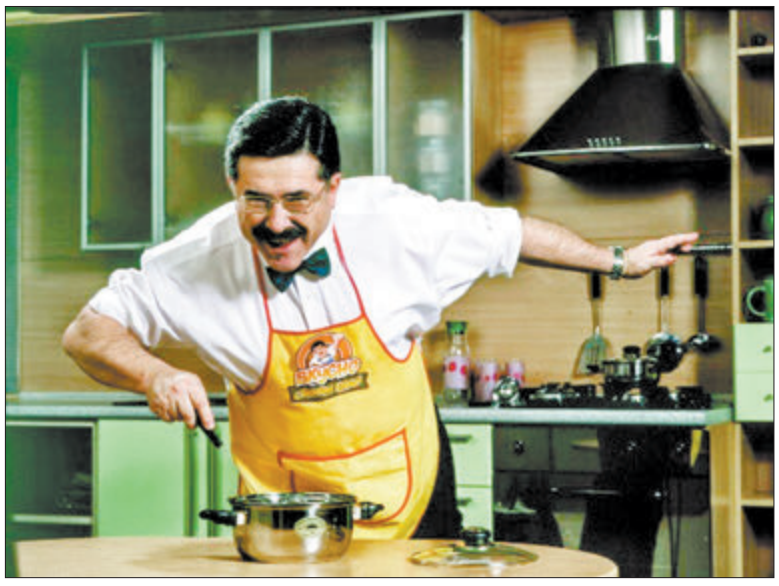
■ Карысна ведаць

Выбіраем сала з Барысам Бурдой

Гэтым летам беларусы, якія выправяцца на адпачынак у Адэсу, змогуць пазнаёміцца з кулінарнымі сакрэтамі Барыса Бурды. Прычым эксклюзіўныя экскурсіі папулярны вядучы будзе праводзіць толькі для кліентаў «Беларустурыста».
Асобныя ж рэкамендацыі ды рэцэпты Барыс Бурда ўжо раскрыў падчас выставы «Прафтур-2018». Так, ён заклікаў не верыць у розныя байкі пра шкоднасць сала. Насамрэч, ва ўмераных дозах гэта даволі карысны прадукт, існуюць нават дыеты для пахудзення з яго выкарыстаннем.



«Паважаюць» такую ежу ў многіх краінах. Толькі ўявіце, самы раскручаны ўніверсітэт на захадзе Іспаніі заваблівае студэнтаў да сябе не толькі па веды, але і на... сала. Знаходзіцца ён у горадзе Саламанка. Ва Украіне ж ёсць нават спецыяльныя «маршруты» за такім прадуктам («мандри за салом»), а чаравікі для падобных падарожжаў называюць «саламандрамі».

Але ўсё ж такі **як выбраць** правільнае сала? Аказваецца, яно не павінна быць тонкае. Барыс Бурда нават паказаў сваю далонь, каб людзі мелі ўяўленне, якой таўшчыні павінен быць кавалак любімага прадукту. На рынак з сабой можна прыхапіць пачак ад запалак. Ім можна замяраць таўшчыню сала. Калі яна меншая за палову пачка ад запалак — значыць дрэнна кармілі парсючка, большая за цэлы — смак ужо не той.

Прадавец правільнага сала, каб даць пакупніку пакаштаваць, адрэжа кавалачак па ўсёй даўжыні. Калі ж ён нешта выразае збоку, хутчэй за ўсё гэта падманшчык, які хоча збыць не самы лепшы тавар. Дакраніцеся да кавалачка, які вам адрэзалі, пальцам — ён павінен быць тлусты, але не ліпкі. Варта панюхаць скурку — пах добрага сала, апаленага пшанічнай саломай, ні з чым не пераблытаеш.

Па ўсёй даўжыні сала павінна быць аднолькавага колеру, у ідэале белае з далікатна-ружовым адценнем. Скурка — чыста выбрытай ці апаленай, без валасінак, не жорсткая.

Добра б ведаць, ці былі ў таго, хто гадаваў свінню, сад і карова — салу ідуць на карысць яблыкі і абястлушчанае малако.

Як захоўваць?

У халадзільніку — на самай халоднай паліцы ці ў шкляных слоіках, вытрымае 2—3 месяцы. У маразілцы — да года. Проста ў склепе — у драўлянай скрыні, перасыпанае соллю, накрытае паперай і прыціснутае каменем. На балконе — хіба што зімой. У паходзе — перасыпанае соллю, можна з чырвоным перцам, ці абгорнутае крапівой, загорнутае ў баваўняную тканіну ці пергаментную паперу.

Як есці?

І бутэрбродам, і проста так. Шпігуюць салам поснае мяса ці проста дадаюць яго ў фарш — смак адразу паляпшаецца. Ядуць і салёнае, і вэнджанае, і смажанае — асабліва ў выглядзе скварак. На сале добра смажыць. Вельмі смачная з ім яечня. А угра-фінскія народы наогул з салам рыбу запякаюць.

Алена ДЗЯДЗЮЛЯ,
Наталля МАЎЧАНАВА

ЯК СМАЧНА ЗАСАЛІЦЬ?

Дзеліцца мінчанка Людміла Гардзіеўская. «Рэцэпт праверaны, пастаянна ім карыстаюся, смачней не ела пакуль. Бяром шмат сала, наразаем даўгімі кавалкамі (па шырыні — каб праз рыльца трохлітровага слоіка маглі прайсці, а ў даўжыню — не даўжэй за вышыню слоіка). Засолка: прасушаныя кавалачкі сала з усіх бакоў абмакваем у соль (каменную, НЕ ёдаваную), кладзём у ёмістасць шкуркай уверх шчыльна адзін да другога, можна некалькі слаёў, накрываем (пажадана каб не выглядвала нічога) і ставім пад прэс. Пакідаем пры пакаёвай тэмпературы. Праз два-тры дні (там ужо будзе сала ў расоле) дастаём кавалачкі, счышчаем соль, калі засталася, прасушваем, рыхтуем да націрання. Націранне: гатуем сумесь з дробна нарэзанага часнаку, каляндры, кмену, сумесі перцаў (можна купіць гатовую, а можна намалоць самому. Калі дзеці будуць есці, тады не трэба чылі). Націраем сала шчодра гэтай сумессю. Складваем у трохлітровы слоік, закрываем накрыўкай — і ў халадзільнік. Лепш з'есці яго на працягу месяца».

АДЭСКАЯ БАКЛАЖАНАВАЯ ІКРА

А вось вам рэцэпт адной з самых любімых страў Барыса Бурды — адэскай баклажанавай ікры. Прычым вядучы раскручанага кулінарнага шоу прапануе так званы сыры варыянт для яе прыгатавання. Цеплавой апрацоўцы тут падлягаюць толькі баклажаны (спатрэбіцца чатыры штукі сярэдняга памеру). Іх трэба запячы на тоўстай патэльні (некалькі разоў перавярнуць, пачакаць, калі скурка (між іншым, яна неядомая) сама трэсне)... Далей вазьміце чатыры спелыя памідоры. Іх таксама пазбаўце ад скуркі, толькі не выкідайце яе — лепш скарміце сваім мужчынам (бо ў скурцы ўтрымліваецца карысны сродак ад такога захворвання, як рак прастаты). Пасаліце. Дадайце толькі што змолаты чорны перац, соль і алей. Масу трэба расцерці, але не перастарайцеся і не выкарыстоўвайце блэндар. І на некаторы час пастаўце ікру ў халадзільнік. Яе трэба падаваць халоднай.

РУЛЕЦІКІ ПА-БУРДОЎСКУ

Нарэзаць салёнае сала на шырокія пласцінкі таўшчынёй крыху менш за сантыметр. На паўкілаграма спатрэбіцца вялікая галоўка часнаку. Здрабніце яе, а потым раскладзіце пароўну ў тры піялы. У адну дадайце невялікі пучок вельмі дробна нарэзанага кропу і перамяшайце, у другую — 2—3 сталовыя лыжкі гарчыцы, у трэцюю — 2 лыжкі нявострай молатай папрыкі. Цяпер на кожную пласцінку сала пакладзіце масу з нейкай адной піялы, звярніце з яе акуратны рулецік, скаліце зубачысткай. Зверху пасыпце дробна нарэзанай зялёнай цыбуляй, кропам і, калі хочаце, кунжутам. Пры жаданні перш чым есці, рулецікі можна адправіць на гадзіну ў маразілку.

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

П А К А Ш Т У Й Ц Е !

Мужчынскае печыва

Спатрэбіцца: *масла або маргарын — 250 г, мука — 250 г, вада — 0,5 шклянкі, соль — 0,25 ч. л., цукар — 1 ч. л. без верху, сыр цвёрды — 300 г, вяндліна — 200 г.*

Робім лянівае слоенае цеста. Надзіраем замарожанае масла на буйной тарцы, змешваем з мукой, соллю, цукрам. Дадаём ваду і старанна вымешваем цеста, а затым рукамі фарміруем шар. Змяшчаем яго хвілін на 20—30 у маразілку. Надзіраем сыр на тарцы, дробна рэжам вяндліну.

Дастаём падмарожанае цеста з маразілкі і раскочваем прыкладна ў 0,5 см таўшчынёй. Выкладваем вяндліну і зверху сыр. Згортваем рулетам з двух бакоў. Згортваць трэба як мага шчыльней і рабіць гэта хутка, пад рукамі цеста пачне раставаць.

Рэжам рулецік на пячэнькі таўшчынёй 5—7 мм. Надаём форму сэрцайкаў і выкладваем на бляху, засланую паперай для выпякання. Калі бляха ўжо ўся запоўнена печывам, то не забудзьцеся астатнюю нарыхтоўку прыняць у халадзільнік. Выпякаем хвілін 10 у разагрэтай да 200 градусаў духоўцы.

Ё С Ц Ь І Д Э Я !

Не сакрэт, што мужчыны вельмі любяць каўбасу. А вось некалькі прыкладаў таго, як банальны бутэрброд пераўтварыць ў святочную закуску.

А так можна ўпакаваць падарункі, якія вы збіраецеся зрабіць сваім родным і блізкім з нагоды свят, якія набліжаюцца. Атрымаць такую прыгажосць вельмі прыемна. Адразу адчуваецца пяшчота і цяпло рук чалавека, які гэта зрабіў.

САПРАЎДНАЕ КАХАННЕ ПАЧЫНАЕЦЦА ТАМ, ДЗЕ НІЧОГА НЕ ЧАКАЕШ УЗАМЕН (Антуан дэ Сент-Экзюперы).

Адказная за выпуск Надзея ДРЫНДРОЖЫК.