

Такое вострае і вельмі духмянае

Што мы ведаем аб прыправах,
якія традыцыйна выкарыстоўваліся на Беларусі?

У кожнай гаспадыні свой арсенал «сакрэтаў» для прыгатавання найсмачнейшых страў. Хтосьці пры гэтым абыходзіцца мінімальнай колькасцю прыпраў, але ў некаторых аматараў не адна паліца застаўлена велізарнай колькасцю шклянчак ды пакецікаў. Усіх аб'ядноўвае адно: нават самая просценькая ежа патрабуе хоць бы крыху вострых прыпраў або спецый. Аднак ці ведаем мы, якія з іх традыцыйна ўжываюцца ў беларускай кухні? Якія духмяныя травы мы і самі можам вырасціць на летніку? Як правільна выбіраць і захоўваць вострыя прыправы ў хатніх умовах?

Як на нашым агародзе

Беларуская кухня чымсьці падобная на шэраг іншых: рускую, літоўскую, украінскую, польскую, яўрэйскую, але ўсё роўна ўнікальная. Сытная і даволі збалансаваная, калі размова ідзе аб гастронамічных традыцыях ужывання вострых прыпраў, якія дадаюць стравам смаку і водару.

Адкуль жа бярэцца водар, пякучы або горкі смак? Дзякуй за гэта эфірным маслам і іншым рэчывам, што валодаюць такімі арганалептычнымі ўласцівасцямі, якія змяшчаюцца ў розных частках раслін. Дарэчы, да ліку вострых прыпраў адносіцца таксама і гародніна: лук, хрэн, часнок, зяленіва.

Каб узмацніць смак стравы, зрабіць больш салодкім, салёным, кіслым і г. д., дадаюць яшчэ соль,

Вострыя прыправы: чабор,
мацярдушка, мята, шалфей,
піжма бальзамічная,
чардушка пасяўная





Вострыя прыправы і мясцовыя духмяныя зёлкі традыцыйна выкарыстоўваюцца ў беларускай кухні

цукар, соду, воцат, лімонную кіслату, дрожджы, нават алкаголь. Усё гэта называецца спецыямі.

Прыправа – паняцце шырокае. Пад ім разумеюць і самі вострыя прыправы, і спецыі, і нават араматызатары. Так, калі мы дададзім да нашай стравы смятаны або маянэзу, то ў гэтым выпадку іх можна лічыць прыправай. Такім чынам, усе соусы, кетчуп, сухія сумесі вострых прыпраў – таксама прыправы.

Як адзначаюць этнографы, капусту, рэпу, бурак, моркву, гарбуз, бульбу, агуркі дапаўнялі ў якасці прыпраў цыбуля, часнок, шчаўе, крапіва, лебяд, карэнне зайцавай капусты. Бабовыя (бабы, гарох, сачавіца, фасоль) і злакі (жыта, ячмень, авёс, грэчка) добра спалучаліся з грыбамі (салёнымі, сушанымі, змолатымі ў парашок). Напоі – алкагольныя і безалкагольныя – выраблялі з яблык, груш, сліў, вішні, парэчкі, чарніц, буякоў, брусніц, маліны, рабіны, каліны, шыпыны. У розныя стравы і напоі дабаўлялі такія немудрагелістыя мясцовыя спецыі і прыправы, як кмен, каляндра, насенне льну, хрэн, аер, гарчыца, ядловец, вішнёвае і дубовае лісце...

У старабеларускіх крыніцах згадваюцца пастарнак, мята, пятрушка, кроп, мак і іншыя расліны, якія таксама выкарыстоўваліся ў якасці прыпраў, часцей шляхтай і гараджанамі. Перац, імбір, карыцу, лаўровы ліст, кардамон, шафран завозілі ў Беларусь праз Польшчу.

Сёння мы лёгка можам пакаштаваць стравы італьянскай, французскай, кітайскай кухні, але ж

свае, родныя, – з добра вядомым водарам ды смакам – да страўніка ўсё ж такі бліжэй. «З каляндрай, з перцам, з часнаком – ляжыць вясковая каўбаска...» – слінкі бягуць, як пачытаеш гэтыя радкі ў вершаваным рамане Ніла Гілевіча. Нас і сёння бабулі-матулі частуюць дранікамі, халадніком, заціркай, мачанкай, журам, куды дадаецца нямала тых ці іншых прыпраў.

Вострыя прыправы ці мясцовыя духмяныя зёлкі традыцыйна ў старажытнай беларускай кухні ўваходзілі ў рэцэпты напояў – медавухі, зуброўкі, крамбамбулі. Некаторыя, праўда, сталі ўжо гісторыяй. Той жа крупнік – выдатны канкурэнт нямецкага пуншу – вядомы ў Беларусі з XVIII стагоддзя. Вырабляўся на аснове гарэлкі з дабаўленнем мёду і зёлак. Існаваў цікавы рытуал «палення» крупніку, калі ў яго дадавалі, напрыклад, карыцу, імбір, мускатны арэх і... падпальвалі. Пасля чаго ўсе госці па знаку гаспадыні пачыналі адначасова дзьмуць на полымя, каб яго патушыць. Гарэлку, перавараную з мёдам, зёлкамі і пералічанымі прыправамі называлі яшчэ варанухай. Паводле гістарычных звестак, гатавалі яе ў Гродзенскай губерні.

Такі напой, як збіцень, на Беларусі ўжывалі не так часта. Вядома, што на Віцебшчыне яго гатавалі з рэдзкі, мёду, хрэну і солі як рытуальны. А яшчэ бабка-павітуха паднасіла збіцень новаспечанаму бацьку, у якога толькі што нарадзілася дзіця.

Багатая шляхта гатавала ў XVIII–XIX стагоддзях і наліўкі: малінаўку, мятную, аераўку, кменавую, кававую, кардамонавую... На Гродзеншчыне мясцовыя гаспадыні славіліся ўменнем гатаваць фруктовыя наліўкі з вішні, чырвонай і чорнай парэчкі і іншых ягад.

З безалкагольных напояў больш былі папулярныя адвары зёлак з дабаўленнем ліпы або мяты.

– Амаль кожная гаспадыня вырошчвала духмяныя зёлкі і агародніну, якую таксама выкарыстоўвала пры гатаванні страў, – адзначае навуковы супрацоўнік лабараторыі біяразнастайнасці раслінных рэсурсаў Цэнтральнага батанічнага сада НАН Беларусі Ірына Тычына. – Раней у якасці вострых прыпраў ўжывалі і карэнне аеру.

Традыцыю высаджваць духмяны агарод падтрымліваюць у Беларусі і сёння. Ледзь не ў кожнага

ёсць на летніку такая градка, дзе зелянеюць кроп і пятрушка, кмен і пастарнак, мята і меліса, шалфей і эстрагон ды шмат чаго іншага.

Супрацоўнікі батанічнага сада заклалі такі агародзік для аднаго вядомага мінскага прадпрыемства. Сыравіна, што атрымалася з мяты перацнай, мацярдэшкі, чаберу горнага, ісопу лекавага, шалфею мускатнага ды іншых духмяных зёлак, была пасля выкарыстана для распрацоўкі фітагарбаты, чайных напояў, а таксама новых рэцэптур безалкагольнай і алкагольнай прадукцыі.

«Калі вы ў нас на Камароўцы паспрабуеце адшукаць насенне чарнушкі, дык моцна ўсіх здзівіце».

Разнастайнасць духмяных зёлак на Беларусі павялічваецца дзякуючы замежным інтрадугэнтам, якія ў нас добра прыжываюцца. Усяго ў фондзе духмяных раслін лабараторыі Цэнтральнага батанічнага сада знаходзяцца амаль 200 узораў, што адносяцца да 130 відаў і каля трох дзясяткаў сартоў. У нашых прыродных умовах сустракаюцца 84 віды.

Перадзімай многіх замежных раслін, якія могуць узбагаціць культурную флору Беларусі, з'яўляюцца краіны Міжземнамор'я, адзначаюць вучоныя. І некаторыя малараспаўсюджаныя інтрадугэнты добра зарэкамендавалі сябе і ў якасці вострых прыпраў. Сярод іх асобна вызначаецца чарнушка пасяўная.

– Калі вы ў нас на Камароўцы паспрабуеце адшукаць насенне чарнушкі, дык моцна ўсіх здзівіце, – пераканана мая суразмоўца. – Іншая справа, калі запытаеце пра чорны кмен – вам яго амаль кожны прапануе. Хоць гэта адна і тая ж расліна. Безумоўна, каштоўная і малараспаўсюджаная. У народзе яе лічаць сродкам ад усіх хвароб.

У калекцыйным фондзе батанічнага сада ёсць некалькі сартоў чарнушкі пасяўной (чорнага кмену) уласнай селекцыі і адзін – замежнай. Расліну можна цяпер вырошчваць і на ўласных зямельных надзелах. Насенне, трэба сказаць, вельмі дробненькае. Калі расцерці яго ў пальцах, дык выразна адчуеш прывабны водар перцу. Нядзіўна, што чорны кмен раяць ужываць у якасці замены чорнаму перцу. Народныя лекаркі прапануюць і ваду на ім настойваць – кажуць,

гаючы сродак атрымліваецца. Прычым на шклянку з вадой патрэбна ўсяго тры-чатыры зярняткі. Лічыцца, што масла чорнага кмену падтрымлівае імунную сістэму і жыццёвы тонус, дапамагае пры насмарку і прастудзе, болях у мышцах і спіне, нармалізуе і рэгулюе ўзровень глюкозы ў крыві.

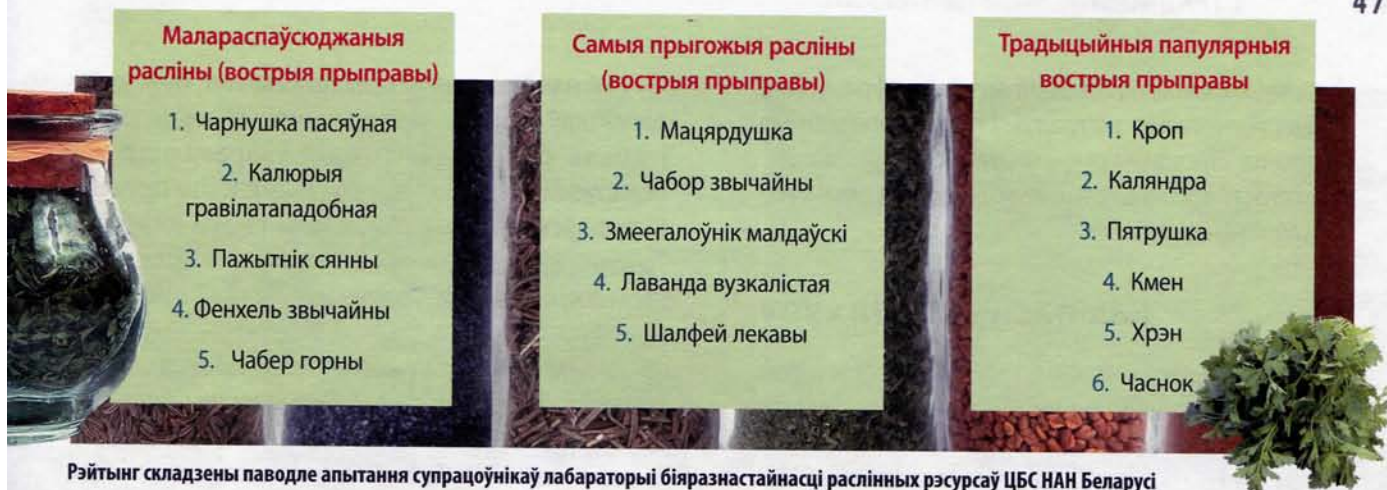
Гэтую расліну ў нас не культывавалі, сказала вучоны. Не тое як у Егіпце, Пакістане ці Іране, дзе чарнушка пасяўная традыцыйна выкарыстоўваецца ў якасці вострай прыправы ў кулінарыі, хлебапярканай і кансервавай прамысловасці. Дарэчы, хлебныя ляпёшкі з печы-тандыра, якія цяпер сталі прадаваць і ў Беларусі, пасыпаюць менавіта чорным кменам.

Супрацоўнікі батанічнага сада ў якасці хатняга эксперыменту спрабавалі смажыць дранікі з гэтай экзатычнай прыправай. Атрымалася нібы з перцам. Галоўнае – не перабраць. Дарэчы, гэта правіла дзейнічае ў адносінах да ўсіх прыпраў. Перабаршчыць можна нават з духмянай мятай: калі яе зашмат, будзе проста горка.

Некалі рэдкай духмянай раслінай для нашых мясцін лічыўся і змеэгалюнік малдаўскі. А цяпер вучоныя-селекцыянеры батанічнага сада вывелі свой сорт і далі яму сапраўдную беларускую назву – Цмок. У прыродных умовах ён, як і раней, не расце, але дзякуючы сваёй прыгажосці (кожны сорт рознага колеру) можа стаць прывабным аздабленнем агарода. Як прыправа змеэгалюнік славіцца за

Вострая прыправа чарнушка пасяўная, якую больш ведаюць як чорны кмен





Рэйтынг складзены паводле апытання супрацоўнікаў лабараторыі біяразнастайнасці раслінных рэсурсаў ЦБС НАН Беларусі

стойкі лімонны пах, які доўга захоўваецца нават у высушаных раслінах. Тут Цмоку ні лімонная мята, ні меліса не канкурэнты. У напоі звычайна дадаюць лісце і кветкі змеэгалойніка.

Але ж цікавасць да духмяных зёлак вызначаецца не толькі іх гастронамічным ужываннем, падкрэслівае суразмоўца. Многія расліны з'яўляюцца фармакапейнымі і іх сыравіну выкарыстоўваюць для стварэння біялагічна-актыўных дабавак. Мята перачная, шалфей лекавы, лаванда вузкалістая, мацярдушка звычайная, аер балотны – спіс насамрэч вельмі багаты.

Лічыцца, што карыца дапамагае знізіць узровень глюкозы і халестэрыну ў крыві, чырвоны перац стымулюе кровазварот і страўнікава-кішачны тракт, імбір здымае стомленасць, з'яўляецца болюспазірувальным і супрацьзапаленчым сродкам.

Некаторыя духмяныя зёлкі нібыта маскіруюцца: іх цяжка адрозніць нават заўзятым дачнікам. Так, звычайна блытаюць мелісу лекавую з кацямяткай кацінай. Вінаваты амаль аднолькавы лімонны пах. Але мая суразмоўца заверыла, што нават і насенне не саб'е нас з толку. Насамрэч гэта дзве зусім розныя расліны. Кацямятка больш высакараслая, галінкаватая. Чайныя напоі меліса ўзбагачае неверагодным водарам (расліну называюць пчалінай валяр'янкай, бо яна прыцягвае і супакойвае пчол). У кацямяткі таксама лімонны водар, але прызначэнне іншае: дарэчы, некалі яе выкарыстоўвалі для пасолу селядцоў.

Ці ўзяць фенхель звычайны. Таксама добра вядомая многім духмяная расліна і вострая прыправа. Але

не ўсе ведаюць, што яна падобна да кропу. Ён толькі вырастае вышэй. Што датычыцца выкарыстання, фенхель дасць фору свайму «малодшаму брату», бо плады яго з'яўляюцца фармакапейнымі. Так званую кропную ваду, што даюць пры ўздуцы жывата немаўлятам, робяць менавіта з фенхелю. У якасці запраў, асабліва для квашэння капусты, падыдзе і кроп, і фенхель.

Трэба адзначыць яшчэ адну асаблівасць. Не сакрэт, вострыя прыправы заўжды былі вельмі каштоўныя. Той жа шафран раней цанілі амаль як золата. Цяпер яны не такія дарагія, але спецыялісты даўно займаюцца пошукам іх аналагаў. Галоўным крытэрыем тут выступае, вядома, водар, які як мага шчыльней павінен перадаваць ужо вядомы класічны водар. Для атрымання вострай прыправы гваздзікі выкарыстоўваюць кветкавыя пупышкі гваздзічнага дрэва. На Беларусі яно не расце, аднак даследчыкам удалося падабраць расліну, якая адпавядае ўсім вызначаным крытэрыям. Калюрыя гравілатападобная ёсць у калекцыі духмяных зёлак Цэнтральнага батанічнага сада. Прычым шматгадовая травяністая расліна яшчэ і дэкаратыўная. Сваім цвіценнем яна радуе вочы ў пачатку вясны. Але ў якасці вострай прыправы падыдуць не кветкавыя пупышкі, а карані, якія маюць адпаведны пах. Сёння высвятляюцца перспектывы больш шырокага выкарыстання эфірнага масла гэтай расліны ў лідэра-гарэлачнай, кансервавай і кандытарскай прамысловасці.

У апошнія гады створаны ненатуральныя (сінтэтычныя) аналагі класічных вострых прыпраў:

ваніліну, карыцы, мускатнага арэха і шафрану. Але гэтыя сінтэтычныя экстракты і парашкападобныя заменнікі, сцвярджаюць спецыялісты, не валодаюць поўнай гамай адценняў водару, уласцівага натуральнаму прадукту.

Кампазіцыя для супу

У супермаркетах можна бачыць і такіх пакупнікоў, якія бяруць прыправы не гледзячы, і такіх, што падоўгу вывучаюць упакоўку невялічкага пакеціка. Спецыялісты Навукова-практычнага цэнтра НАН Беларусі па харчаванні кажуць, што сучасныя гаспадыні часцей выбіраюць гатовыя комплексныя прыправы.

– Для супу, курыцы, плову або смажання яны могуць спалучаць ад трох да дзесяці кампанентаў, – расказвае загадчык аддзела тэхналогій прадукцыі з каранеклубняплодаў НПЦ НАН Беларусі па харчаванні Людміла Еўтушэўская. – Звычайна духмяныя вострыя інгрэдыенты дапаўняюць больш простыя на густ спецыі, якія адказваюць за кансістэнцыю стравы (сода, розныя віды мукі, крухмал, жэлацін, ванілін, лімонная кіслата і іншыя).

Галоўныя інгрэдыенты ў гэтай духмянай кампазіцыі, падкрэслівае спецыяліст, указваюцца ў ліку першых. Прычым працэнтныя суадносіны звычайна не пазначаюцца. У залежнасці ад рэцэптуры колькасць солі можа дасягаць 50 %. Так, калі ў шасцікампанентнай сумесі 50 % будзе складаць соль, то саміх вострых прыпраў там застанеца зусім мала. Таму варта звярнуць увагу на асобныя расфасоўкі вострых прыпраў – перца, каляндр, куркумы. Так можна міксаваць іх самастойна.

Спецыялісты НПЦ па харчаванні распрацоўваюць новыя прадукты ўжо з прыправамі, а таксама рэцэптуры страў і вострых прыпраў, спецый.

Чаго толькі няма ў спісе навінак: фармаваныя замарожаныя дранікі і цэпеліны, паўфабрыкат печанай бульбы ў лезьёне з харчовых кампазіцый, безалкагольныя газіраваныя напоі на аснове бульбы, а таксама духмяныя і лекавыя расліны без выкарыстання штучных ароматызатараў і фарбавальнікаў.

– У нашым цэнтры распрацавана каля двух дзясяткаў нарматыўных дакументаў на запраўкі і амаль сто рэцэптур, якія ўкараняюцца на беларускіх прадпрыемствах, – падкрэсліла Людміла Еўтушэўская. – Імкнёмся пры гэтым улічваць традыцыі народнай кухні, галоўнай асаблівасцю якой з’яўляецца натуральнасць і страў, і вострых прыпраў.

Здаўна беларусы гатавалі прыправы на аснове розных падлівак з кіслага малака, смятаны, гарчыцы, таматаў з дабаўленнем цыбулі, пятрушкі, кропа, морквы, розных зёлак. Карысталіся попытам прыправы з суханых грыбоў: змешаныя разам з мукой, яны надавалі прыемны водар. З бульбай і вырабленымі з яе прадуктамі добра спалучаюцца цыбуля, часнок, кроп, пятрушка, перац, каляндра, кмен.

«Спецыялісты НПЦ па харчаванні распрацоўваюць новыя прадукты ўжо з прыправамі, а таксама рэцэптуры страў і вострых прыпраў, спецый».

Дарэчы, у НПЦ па харчаванні распрацавалі арыгінальныя рэцэптуры дранікаў з дабаўленнем свежага гарбуза або з сухім парашком кабачка. У паўфабрыкаце яшчэ ёсць перац, лімонная

Сухая цыбуля сябруе з многімі беларускімі стравамі, лічыць загадчык аддзела НПЦ па харчаванні Людміла Еўтушэўская





Старшы навуковы супрацоўнік лабараторыі мікрабіялагічных даследаванняў Рэспубліканскага кантрольна-выпрабавальнага комплексу НПЦ па харчаванні Кацярына Балбуцкая



Кіраўнік аддзела алкагольнай і безалкагольнай прадукцыі НПЦ па харчаванні Віталій Салаўёў: у вытворчасці айчынных бальзамаў выкарыстоўваюць чатыры дзясяткі зёлак

кіслата, яечны парашок і крухмал. А на падставе сямнаццаці зёлак, якія вырошчваюцца на Беларусі, – мяты, чарніц, мелісы, чабару, календулы, шалфею ды іншых – аддзел тэхналогій прадукцыі з каранеклубняплодаў распрацаваў шэсць рэцэптур чайных напояў для дзяцей дашкольнага ўзросту.

– Што да сакрэтаў спалучэння вострых прыпраў паміж сабой і са стравамі, то кмен, напрыклад, не сябруе з рыбай, – адзначае Людміла. – Любы водар можна сапсаваць, калі доўга смажыць заліўку з вострымі прыправамі пры высокай тэмпературы. Гатаваць варта на невялікім агні. Пераварыць можна нават часнок. Калі ж вострая прыправа не молатая, а цэлая, то для раскрыцця водару патрэбна экстракцыя (знаходжанне ў вадзе на працягу не менш за гадзіну).

З традыцыйных вострых прыпраў Людміла больш падабаецца цыбуля, каляндра і кмен. Яны добра сябруюць з бульбай, гароднінай, мяснымі стравамі. Што да комплекснай запраўкі, то тут суразмоўца выбірае «Хмелі-сунелі».

У Навукова-практычным цэнтры па харчаванні ёсць лабараторыя, дзе правяраюць вострыя прыправы на якасць.

– Галоўным паказчыкам з’яўляецца вільготнасць, – расказвае Маргарыта Аляксеенка, кіраўнік групы вызначэння ГМА лабараторыі фізіка-хімічных метадаў даследавання Рэспубліканскага кантрольна-выпрабавальнага комплексу па якасці і бяспецы прадуктаў харчавання. – Заўсёды трэба звяртаць увагу на герметычнасць упакоўкі, бо інакш можам атрымаць рост мікраарганізмаў, у тым ліку патагенных. Гэта зменіць хімічны састаў, колер, смак і водар.

«Лепш за ўсё захоўваць вострыя прыправы ў драўляных ёмістасцях».

Варта таксама паглядзець, ці не раздзьмулася ўпакоўка. Крухмал, які ўваходзіць у склад многіх вострых прыпраў, асабліва комплексных, можа забрадзіць. Дарэчы, бывае, што яго дабаўляюць толькі для вагі. У ідэале ў прыправах не павінна быць ніякіх ароматызатараў, фарбавальнікаў, антызлежвальных агентаў і солі. Лепш выбіраць натуральны склад, у які ўваходзяць толькі спецыі ў цэлай форме: лаўровы ліст, перац чорны і духмяны, карыца, ваніль і г. д.



Кіраўнік групы вызначэння ГМА Маргарыта Аляксеенка: вострыя прыправы дапамагаюць развіваць сэнсарныя здольнасці

Зразумела, што і ў такім выпадку хочацца атрымаць якасны тавар. Спецыяліст расказала аб некаторых хітрасцях. Духмяны перац можна пакласці на белую паперу і крыху націснуць. Калі прадукт свежы, на бумазе ўбачым масляністую пляму, значыць, у перцы захавалася дастатковая колькасць эфірнага масла. Перасушаны перац або той, які доўга захоўваўся, проста разваліцца ў труху. Таму не варта набываць прыправы з запасам. Да таго ж вострыя прыправы вытыхаюцца. З гэтай жа прычыны не трэба купляць іх на рынку, дзе яны прадстаўлены ў адкрытым выглядзе. Калі іх толькі прывезлі, дык водар свежых вострых прыпраў вы пачуеце здалёк. Калі ж моцнага водару, яркага колеру няма, значыць, яны заляжаліся.

Лепш за ўсё захоўваць вострыя прыправы ў драўляных ёмістасцях. Так вільготнасць будзе падтрымлівацца на аптымальным узроўні. Нельга размяшчаць іх побач з агнём ці вадой. Пры правільным захоўванні цэлыя вострыя прыправы не страцяць якасці на працягу года ці двух, здробненія – цягам некалькіх месяцаў.

Паводле слоў Маргарыты, сёння модна выкарыстоўваць вострыя прыправы ў нестандартных спалучэннях. Цікавы смак і водар, напрыклад, у марожанага з перцам, варэння з перцам

чылі... Але ствараецца гэта ўсё не проста так, а з прафесійным падыходам да справы. У НПЦ па харчаванні праходзяць спецыяльныя семінары, дзе тэхнолагаў розных прадпрыемстваў з усёй краіны вучаць распазнаваць пахі вострых прыпраў. Напрыклад, адрозніваць духмяны перац ад белага або чорнага.

– Адрозніваць пахі можна навучыцца, – падкрэслівае эксперт. – Дзе звычайна мы можам спрактыкавацца ў гэтым сэнсе? Напрыклад, калі выбіраем духі або спрабуем выявіць сапсаваны прадукт. Па сутнасці, мы амаль не развіваем свае сэнсарныя здольнасці. На вострых прыправах гэта рабіць прасцей. Зрабіце ўдых і паспрабуйце запомніць пах, параўнаць з іншым водарам, распазнаць знаёмыя ноткі. Тэхнолагам такія навыкі дапамагаюць фарміраваць духмяныя шматкампа- нентныя прыправы.

«Адрозніваць пахі можна навучыцца».

Колькасць і якасць вострых прыпраў духмяных раслін строга кантралюецца ў кансервавай прамысловасці. Намеснік загадчыка аддзела тэхналогій кансервавання харчовых прадуктаў НПЦ па харчаванні Дзіяна Сафронава кажа, што толькі ў рэцэптурах бярозавага соку выкаристоўваюць вялікую іх колькасць, напрыклад настойкі кмену, мяты, мелісы, ісопу, палыну, зверабоя, чабару, любістоку, кацямяткі, душыцы... Нават у звычайную гарчыцу харчовую патрэбна дадаць і кмен, і каляндру, і насенне кропу. Больш за ўсё духмяных інгрэдыентаў у кансерваванай і марынаванай агародніне. Звычайна туды кладуць каляндру, насенне гарчыцы, пятрушку, кроп, сельдэрэй, эстрагон, мяту, шалфей мускатны, маяран садовы, базілік звычайны, базілік еўгенольны, вітэкс свяшчэнны.

Вострыя прыправы – неад’емная частка беларускай кухні. А яшчэ гэта велізарныя магчымасці для кулінарных эксперыментаў, галоўнымі складнікамі якіх застаюцца водар і вастрыня.

Сняжана МІХАЙЛОЎСКАЯ
Фота Надзеі КАСЦЕЦКАЙ, з архіва БЕЛТА,
з адкрытых крыніц