

МЕНЮ ВЯЧЭРЫ Ў СКЛАДЧЫНУ ПАДЧАС ГУЛЬНІ “КАТА ПЯЧЫ”

1. Хлеб жытні самапечаны або магазінны.
2. Халадзец
3. Каўбаса печаная (пальцам пханая)
4. Грыбы падсмажаныя з цыбуляй, прыпраўленыя смятанай.
5. Грыбы салёныя
6. Агуркі, памідоры салёныя або марынаваныя
7. Капуста квашаная
8. Пячонка падсмажаная з салам і цыбуляй
9. Дранікі
10. Кампот кансерваваны
11. Яблыкі свежыя
12. Бульба тушаная з мясам або салам
13. Яешня з салам
14. Гарэлка

Урэшце, прыносяць, хто чым багаты, любыя стравы. Захавалася толькі інфармацыя пра тое, як гэта было раней: мужчыны прыносілі выпіўку, а жанчыны закуску.

РЭЦЭПТ АБРАДАВАГА ПЕЧЫВА — ПІРАГА Ў ВЫГЛЯДЗЕ КАТА:

- 1 кг мукі пшанічнай
- 0,5 літра малака
- 50 грамаў дражджэй
- 2 сталовыя лыжкі цукру
- 1 чайная лыжка солі
- 2 курыныя яйкі.

Цеста асадзіць пару разоў, затым сфармаваць з яго часткі цела Ката. Тулава і 4 нагі Ката фарміруюцца з цеста ў авальнай форме па велічыні прапарцыянальна часткам цела натуральнага ката, выпякаюцца ў печы. Галава — круглай формы таксама па велічыні натуральнай галавы жывога ката і суразмерна тулаву і нагам. Усе часткі цела мацуюцца да тулава пры дапамозе тонка выстуганых палачак або шпаяк. Работа павінна выконвацца акуратна, каб пры замацаванні, прыкладна, хваста, не развалілася тулава, бо каўбаса цяжкая.

Пояс прывязваецца канцамі да тулава ў двух месцах, а чапляецца за кручок або цвік у столі на такой адлегласці, як патрэбна, замацоўваючы патрэбную даўжыню вузлом.

Перад тым, як вынесці Ката, яму павязваюць яркі чырвоны або ружовы бант паміж галавой і тулавам. Кот падвешваецца на поясе, скручаным, як вяроўка, з кутасікамі па канцах. Такі пояс захоўваецца ад адной гульні да другой і выкарыстоўваецца раз на год падчас гэтага ігрышча.