

Из истории белорусской кухни...



Кулинарное искусство всегда было тесно связано с бытом, культурой, обычаями народа. Многовековую, очень богатую и интересную историю имеет белорусская кухня. Она оказала влияние на кухни соседних народов — русских, украинцев, поляков, литовцев, латышей, а они воздействовали на неё.

Отличительными особенностями белорусской народной кухни являлись экономичность в расходовании продуктов, высокая требовательность членов семьи к чистоте и аккуратности. Особое внимание всегда уделялось хлебу. По наличию хлеба судили о достатке трудовой семьи.

Особенно разнообразны в Белоруссии блюда из картофеля, который издавна называют вторым хлебом. Картофельная бабка, комы, драники, запеканки, колдуны, клецки, копытка, поливка, тушенка...

Из мясных блюд готовили в селах нечисты, верещаку, вантробьяку, студенину, полендвицу, колбасу крестьянскую.

Большое место в питании занимали молочные продукты. Масло и сметану подавали к блинам, оладьям, драникам, бабке. Из творога делали сыр клинковый, сырницу.

Множество блюд готовили из овощей: холодник, капусту, грыжанку (из брюквы).

Белорусские пословицы о хлебе...

**«Хлеб у доме — гаспадар,
на працы — друг,
у дарозе — таварыш»**

«Хлеб над усім пануе»

«Хлеб — усяму галава»

«Як ем — і глух, і нем»



Буклет составили:

**Сугоняев Павел, 11 класс
Андреев Павел, 10 класс
Синарбина Анна, 9 класс
Чучковская Елена, 9 класс
Васильева Марина, 8 класс**

Муниципальное казенное
общеобразовательное учреждение
«Монастырская средняя
общеобразовательная школа»

Тел. 8(3847) -298-16; e-mail:monastsh@yanex.ru
636156 с. Монастырка, ул. Советская, 36

МКОУ «Монастырская СОШ»



Белорусская кухня



Драники с мясом (колдуны)

Драники – это национальное белорусское блюдо. И вариаций у драников несчетное множество. Это блюдо в полном смысле передает суть поговорки «За уши не оттянешь».

Ингредиенты:

1. Картофель 1 кг.
2. Лук репчатый 1 шт.
3. Мука 3 ст.л.
4. Яйцо 1 шт.
5. Фарш мясной (лучше смесь свиного и говяжьего) 250-300 гр.
6. Соль
7. Перец черный молотый
8. Растительное масло для жарки

Приготовление:

1. Картофель и лук очистить и натереть на мелкой терке, добавить соль, яйца и муку.
2. В мясной фарш добавить специи по вкусу.
3. Большую ложку картофельной массы ложкой выложить на разогретую сковородку с растительным маслом.
4. Мясную лепешку положить сверху на картофельный блин, затем сверху положить еще одну столовую ложку картофельной массы и осторожно распределить ее.
5. Драник перевернуть на другую сторону, накрыть крышкой и жарить на медленном огне до готовности.



6. Лучше всего драники подавать со сметаной.



ПОЛИВКА



Поливка — старинное белорусское название первых блюд, за исключением тех, которые имели свои особые имена (борщ, щи, рассольник и др.).

Состав:

- Грибы белые – 50 гр
- Грибной бульон – 200 гр
- Лук – 30 гр
- Картофель – 30 гр
- Мука пшеничная – 20 гр
- Квашеная капуста
- Соль, петрушка, клюква, сметана

Способ приготовления:

Лук мелко нарубить и слегка обжарить. Грибы нарезать кубиком, обвалять в муке и добавить к луку. Продолжать обжаривать 1-2 минуту. Затем добавить картофель. Немного обжарить, добавить грибной бульон, отжать капусту и варить 7-10 минут. Довести до вкуса. Подавать вместе со сметаной.

Картофельный хворост

Картофельный хворост – рецепт приготовления блюда белорусской кухни, хворост получается очень воздушным и хрустящим. При подаче хворост можно слегка посыпать мелкой солью.

Ингредиенты картофельного хвороста

- Картофель – 6-7 шт.
- Мука – 550-600 г
- Яйца – 3 шт.
- Соль
- Жир для фритюра



Рецепт приготовления картофельного хвороста

Для приготовления рецепта белорусской кухни картофельный хворост очищенный картофель отварить в подсоленной воде. С отваренного картофеля воду слить, картофель истолочь и смешать с мукой, желтками и отдельно взбитыми белками. Тесто вымесить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать ромбики. В середине сделать надрез и вывернуть. Подготовленный хворост обжарить во фритюре. Отдельно к [хворосту](#) можно подать молоко и сметану, а можно сложить хворост в пакет, всыпать небольшое количество соли, пакет завязать и слегка встряхнуть.