

ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ БЕЛАРУСИ

Подготовили: участники команды
«КЮД» для интернет-конкурса «Мы
разные, но мы вместе»

БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ И ЕЁ ОСОБЕННОСТИ

Отличительной особенностью белорусской кухни является широкое распространение блюд из картофеля, а также использование разнообразных колбас, круп, грибов и свинины. Потребление мяса в старину было весьма низким. Популярностью пользовалось, как и у соседей-украинцев, солёное сало, которое солили, однако, со шкуркой. Грибы практически никогда не солили и не мариновали, а сушили, нередко перетирая после в муку. Отличием от прочих славянских кухонь являлось почти полное отсутствие молочных блюд и сладостей. Сладости заменяли различные сладкие напитки — в качестве десерта часто служат различные виды студенистых киселей (овсяный, ягодный), ягодные пироги, также различная выпечка.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА



- × Холодная закуска - салат «Минский»
- × Первое блюдо - бульон с «колдунами» и ушками
- × Горячее мясное блюдо - драчена картофельная
- × Сладкое - кисель белорусский

САЛАТ «МИНСКИЙ»

1. Картофель отварить в мундире или запечь (кому как нравится), почистить, порезать крупными кубиками
2. Грибы обжарить
3. Лук порезать тонкой соломкой (если не любите явный вкус лука, можно предварительно его замариновать)
4. Капусту немного отжать
5. Все смешать, при необходимости немного подсолить и заправить растительным маслом
6. Приятного аппетита!!!



БУЛЬОН С “КОЛДУНАМИ” И УШКАМИ

1. Варим прозрачный бульон костный с луком и кореньями
2. Крутое тесто раскатываем в пласт с примерной толщиной в пол см
3. Пласт разрезаем на полосочки шириной по три сантиметра
4. Затем их нарезаем в форме ромбов. Противоположные кончики ромбиков соединяем и защипываем
5. Получившиеся полуфабрикаты выпекаем в жарочном шкафу на смазанном жиром противне
6. Подаем ушки к нашему бульону



ДРАЧЁНА КАРТОФЕЛЬНАЯ

1. Промойте и очистите картошку. Натрите на средней тёрке
2. Добавьте куриные яйца, сметану. Перемешайте
3. Добавьте рубленый зелёный чеснок и обжаренное сало с луком. Перемешайте
4. Форму смажьте сливочным маслом, посыпьте панировочными сухарями
5. Посыпьте натёртым сыром. Выпекайте в горячей духовке примерно около часа при температуре 180 градусов.
6. Драчена картофельная готова!



КИСЕЛЬ БЕЛОРУССКИЙ

1. Овсяную муку или размолотые хлопья "Геркулес" развести холодной водой, дать хорошо набухнуть, после чего протереть через сито, поставить на плиту и, непрерывно помешивая, заварить густой кисель.
2. Готовый кисель разлить в формочки и охладить. Белорусский кисель можно подать с холодным кипяченым молоком или со взбитыми сливками.
3. Приятного аппетита!



БЛЮДА БЕЛАРУСИ



ВЫВОД:

- × Познакомившись с кухней Белоруссии мы поняли, что мир кулинарии безграничен! Сколько разных блюд и десертов! Безусловно, наши кухни отличаются. Да, мы разные, но, не смотря на это, мы вместе, и это очень здорово!