



Культура Белоруссии



Белорусская кухня сытная, по-домашнему душевная.

Мы составили список из 10 блюд, которые стоит попробовать в Беларуси в первую очередь. Картошка, жирное мясо, вкусная выпечка, отменные сладости на любой вкус – устоять невозможно.





Драники

Самое популярное блюдо белорусской кухни. Традиционные драники готовятся только из картофеля с солью, жарятся на сале. Картошка в Беларуси всегда была особенной, крахмалистой, поэтому дополнительно скреплять ее не приходилось. Сегодня в драники часто добавляют яйца и муку, а для вкуса – лук, бекон, грибы или что-то еще. Белорусские драники стоит пробовать со сметаной и укропом. В ресторанах эти вкуснейшие картофельные оладьи часто подают в горшочках. Если любите мясо, попробуйте колдуны – драники с сочной мясной начинкой.

Бабка

Вкусная картофельная запеканка из тертого картофеля с мясом и луком. Это блюдо белорусской кухни принято готовить в печи, а не в духовке. В ресторанах национальной кухни часто делают именно так. Попробуйте бабку со сметаной или запивайте ее молоком. Последнее может показаться странным, но именно так принято в традиционной кухне.



Журек

Главный суп белорусской кухни. Одно из немногих традиционных блюд, которое готовится без картошки. Его стоит попробовать в Беларуси в холодное время года – он наваристый, сытный, согревающий. Готовят журек на основе закваски из овсяной муки с ржаным хлебом, которая смешивается с мясом и овощами, а затем томится на огне. Пробовать это белорусское блюдо стоит со сметаной и зеленью, закусывая классическими клецками. В ресторанах национальной кухни можно заказать журек в хлебе.



Холодник

Этот суп стоит попробовать в Беларуси летом. Нечто среднее между борщом и окрошкой. Основа – свекольный отвар с квасом. В составе свекла, картошка, яйца, огурцы, редис, много зелени. Подается со сметаной.





Шкварки

Белорусский вариант этого блюда отличается от любых других, а потому считается национальным. Кусочки жирной свинины с салом обжариваются на сковороде, смазанной салом, до хрустящей корочки. Затем они смешиваются с вареной или жареной картошкой. Второй вариант встречается чаще. Сюда же добавляется хрустящий жареный лук. Это, конечно, не самое полезное блюдо на свете, но попробовать его в Беларуси хотя бы раз все же стоит.

Мачанка

Это либо подливка, либо самостоятельное блюдо. В первом случае мачанку нужно пробовать с чем-то сытным: например, с картошкой, драниками, блинами. Она представляет собой соус, приготовленный из мелких кусочков мясных обрезков: шкварки, небольшие кусочки колбасы или ветчины, мясные кусочки с косточек или ребрышек. Все это варится с луком, специями, иногда с грибами. Мачанка считается самостоятельным блюдом, если ей поливаются картошка или мясо, которые затем запекаются в печи. Советуем попробовать – очень вкусно!





Дрочена

Очень вкусный омлет с картошкой, небольшим количеством муки, часто со шкварками. Готовится в печи, затем режется на куски. Часто подается со сметаной или молоком. Обязательно попробуйте классическую дрочену или в виде запеканки с мясным фаршем. В ресторанах национальной белорусской кухни она, как правило, всегда присутствует.



Клецки

Традиционное блюдо белорусской кухни, внешне похожее на пельмени. Классические клецки готовятся «пустыми» – шарики картофельного теста (картошки много, муки почти нет), сваренные в воде, которые принято подавать со сметаной, жареным луком, зеленью. Также в Беларуси стоит попробовать суп, в состав которого входят клецки (чаще всего куриный).



Налистники

По внешнему виду это белорусское блюдо легко спутать с блинами. Однако налистники готовятся из пресного яичного теста с большим количеством начинки: домашний творог, сметана, картошка, грибы, мясо или что-то еще. Основа, в отличие от блинов, очень тонкая и почти не имеет вкуса. Она скорее служит для того, чтобы удобно подать начинку. В Беларуси непременно стоит попробовать сытные или сладкие налистники – все хороши.

Кулага (саладуха)

Главный десерт белорусской кухни, который нужно обязательно попробовать всем сладкоежкам. Микс лесных ягод (обычно земляники, брусники, черники, малины) с ржаной мукой и небольшим количеством сахара или меда. Блюдо запекают в печи, но на стол подают холодным.

