

Популярные белорусские национальные блюда

Белорусский закисной чёрный хлеб



Состав:

Мука, вода, соль

Приготовление:

Тесто замешивают вечером, а хлеб пекут с утра. В муку добавляют воду и замешивают. Должно получиться не очень густое тесто. Чтобы тесто закисло и хорошо подошло, его прикрывают крышкой и ставят на ночь в тёплое место. Квасят тесто с помощью так называемой “рошчыны”, которой, как правило, служит небольшой кусочек теста, оставшийся с предыдущей выпечки. С утра в тесто добавляют муку и соль, замешивают тесто кулаками. Чтобы тесто хорошо отставало от рук, их периодически смачивают водой. На деревянную лопату, посыпанную мукой, кладут кусок теста, приглаживают его руками и помещают в горячую печь. На тесте перед печкой обязательно рисовали крест. Хлеб считается готовым, когда пар от него ровно поднимается вверх.

Драники



Состав:

Картофель, мука, простокваша или кефир, соль

Приготовление:

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, простоквашу (кефир), соль и перемешать. Жарить на растительном масле. Готовые драники подают к столу с нарезанным, обжаренным луком и жареным салом. В современной белорусской кухне популярны драники без муки в составе и подаются они со сметаной. Также драники великолепно подойдут как гарнир к белорусским “мачанкам” наряду с мучными блинами.

Кулага



Состав:

400 г. ягод (черника, брусника, рябина, калина или малина), 70 г. меда, 2-3 ст. ложки пшеничной муки

Приготовление:

Свежие ягоды перебрать, промыть, поставить на огонь. Когда ягоды разварятся, добавить пшеничную муку, разведённую в небольшом количестве воды, а также добавить мёд или сахар. Перемешать и варить на слабом огне, пока блюдо не приобретёт консистенцию киселя. Кулага подаётся с блинами, белым хлебом и молоком.

Свекольник



Состав:

Свекла с черешками и ботвой, огурцы, зеленый лук, укроп, редис, яйца, уксус, соль, сахар, сметана

Приготовление:

Очищенную, тщательно промытую, нарезанную соломкой или кубиками молодую свеклу (вместе с мелко нарезанными черешками) отварить до готовности в небольшом количестве воды с уксусом. Минут за 10 до конца варки добавить немного нарезанной молодой свекольной ботвы, посолить, затем охладить. Свежие огурцы вымыть, очистить от кожуры, нарезать кубиками. Зеленый лук, укроп, редис перебрать, промыть, нарезать по отдельности. Яйца мелко порубить. В охлажденный отвар из

свеклы влить квас, добавить соль, сахар, нарезанные огурцы, редис, зеленый лук, укроп, яйца. Отдельно подать сметану.

Источник: ТОР – 10 блюд белорусской национальной кухни