



DIE BELARUSSISCHE KÜCHE

Die Geschichte der belarussischen Küche

- Seit den Zeiten des Großfürstentums Litauen in der belarussischen Küche Rezepte anderer Völker (die baltischen, Jüdische, Deutsche) erschienen. Seit vielen Jahrhunderten wendeten die Belarussen nicht viel Fleisch in ihrer Ernährung. Platz nimmt das Fleisch, wie in der ukrainischen Küche Fett. Ersatz für Fleischgerichte waren Pilze.
In der Belarussischen Küche, im Gegensatz zu anderen nationalen Küchen, wurden praktisch nicht verwendet Milchprodukte und zuckerhaltige Lebensmittel. Anstelle von Süßigkeiten zum nachts tranken Getränke, wie Kisel, aßen Muffins oder Torten.

Die ersten Gerichte

- Heiße Suppen - überwiegend Mehl, Gemüse, Gemüse-Getreide mit der Verwendung von sauren Grundlagen (Kwas oder Molke), Schweinefleisch und-Fett.
- Auf der Grundlage von Mehl bereiten spezifische Belarussische Suppe "Jour", in dem die Basis von Haferflocken die Flüssigkeit, der Suppe charakteristische Konsistenz des flüssigen Gelee und besondere säuerliche Note. Das fertige "Jour" immer wird nur heiß zusammen mit Salzkartoffeln.

•Die «Krupnik»

•Die «Jour»

- Die Kürbis-Cremesuppe

- Die «Schipanka»

Die Hauptgerichte

- Bedeutenden Platz in der Ernährung Belarussen besetzen Fleisch, vor allem Schweinefleisch, Speck und nach ihm - Lamm und nur auf dem Dritten Platz - Rindfleisch. Verbreitet ist auch geräucherte Wurst, Blutwurst. Sie machen nur aus dem Blut Wildschwein. Die Besonderheit Kartoffel-Gerichte der belarussischen Küche ist, Erstens, die primäre Verwendung des in Ihnen geriebener, aber keine ganzen Kartoffeln, zweitens, mehrere Möglichkeiten der Zubereitung geriebene Kartoffel Masse und, drittens, die Anwendung unbedingt die kombinierte Wärmebehandlung. Gemüse vorzuziehen, abgesehen von den Kartoffeln, sind Kohl, Karotten, Erbsen, Steckrüben, Rettich.

- Die Klöße

- Der Kartoffelpuffer

- Das Schnitzel aus Schweinefleisch

- Gebackene Wurst

Süße Speisen und Getränke

- In der klassischen belarussischen Küche gibt es fast keine süßen Speisen. Ihre Rolle wird teilweise Getränke, Teig teilweise (Solodukha). Beeren und Obst konsumieren in der Regel in Ihrem natürlichen, frischen Art. Wie in Weißrussland im Sommer und im Herbst Bratäpfel mit Zucker sowie Erdbeeren und Himbeeren mit Milch und mit Zucker. Im Frühling Säfte trinken Birke und Ahorn.



Der Beerenkuchen



Der Kissel

Danke für Aufmerksamkeit!