

БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ



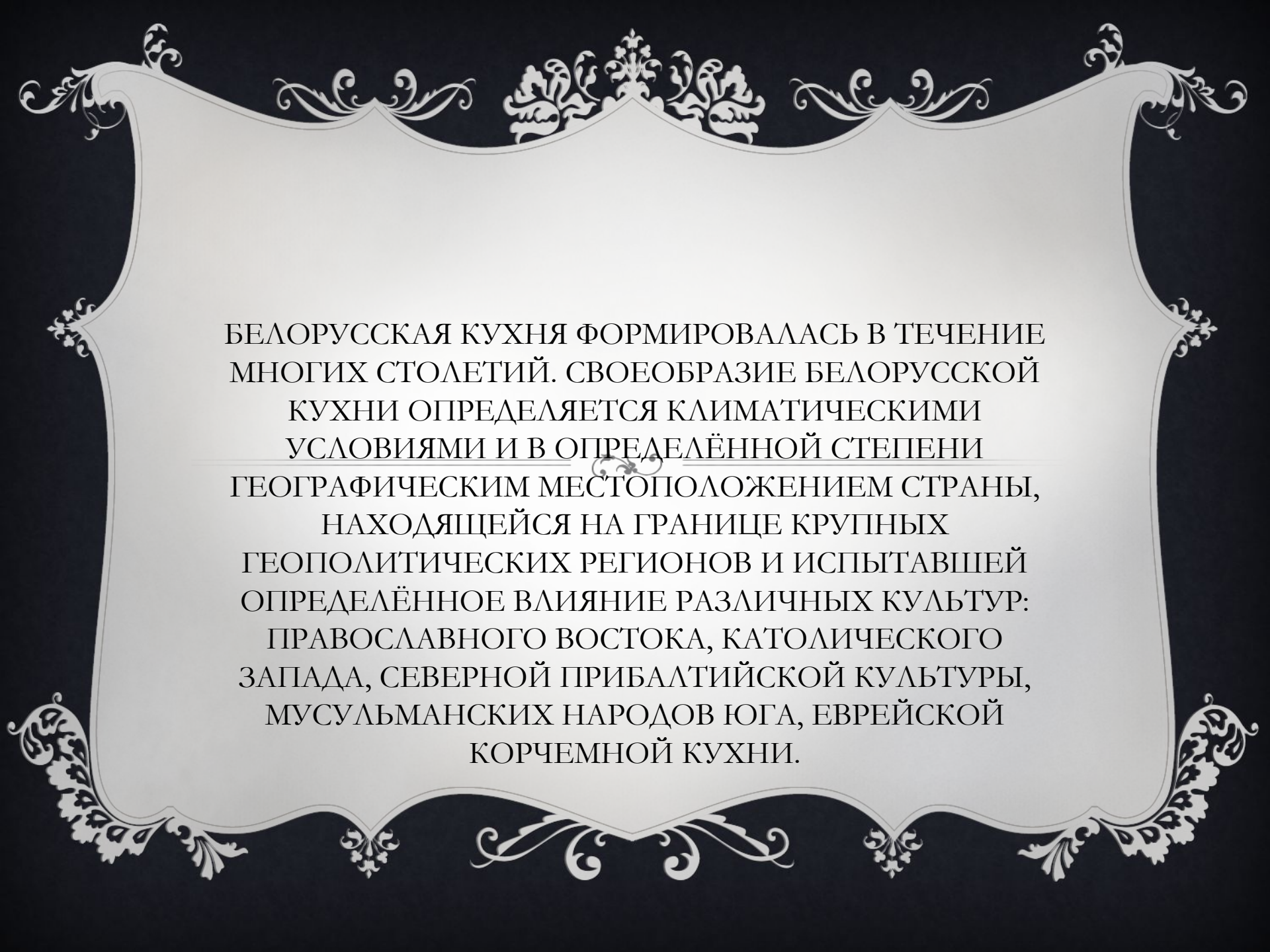
photobell.by



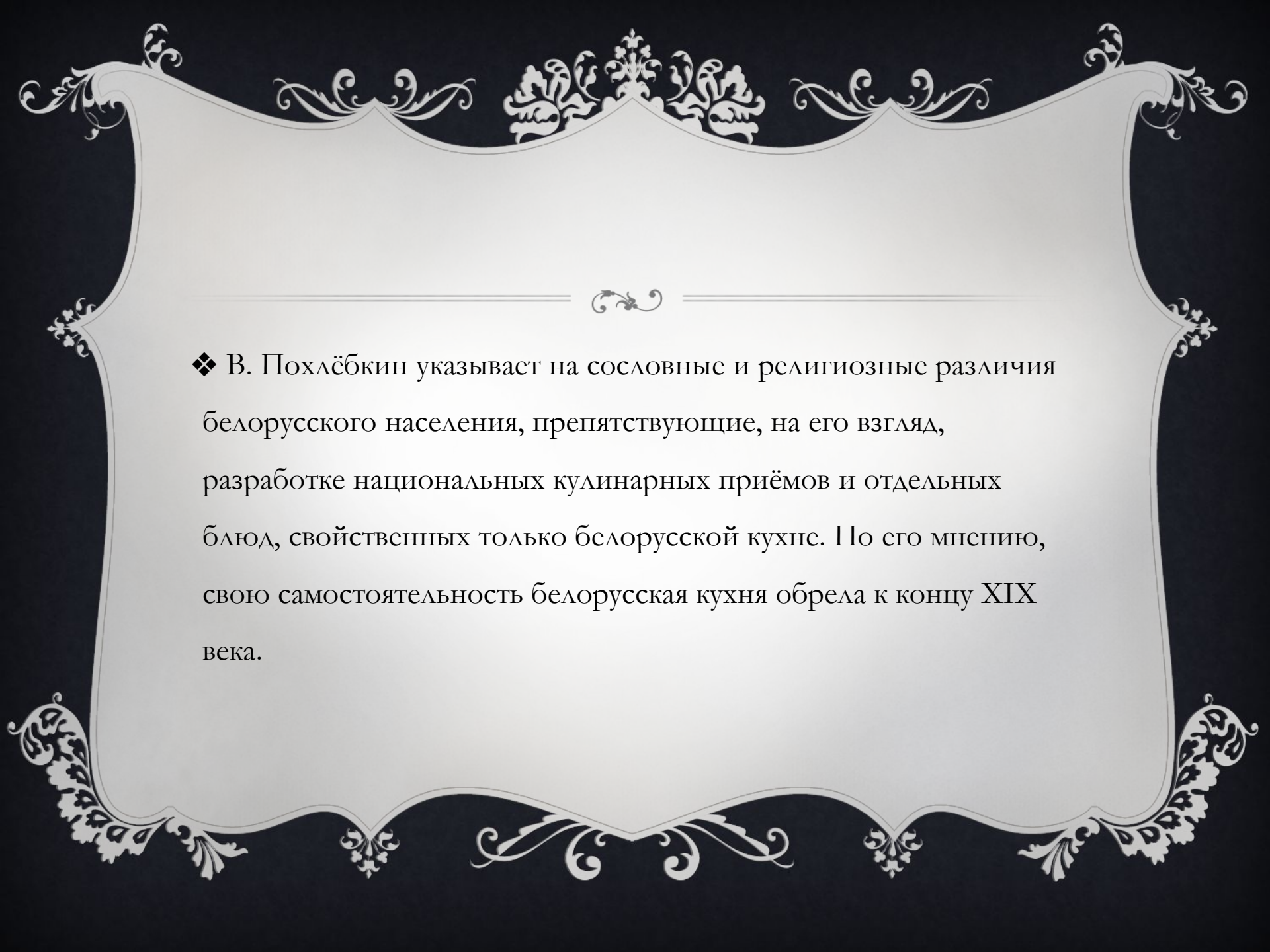
БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ — НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ В БЕЛАРУСИ

- ❖ Отличительной особенностью белорусской кухни является широкое распространение блюд из картофеля, а также использование разнообразных колбас, круп, грибов и свинины.





БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ ФОРМИРОВАЛАСЬ В ТЕЧЕНИЕ
МНОГИХ СТОЛЕТИЙ. СВОЕОБРАЗИЕ БЕЛОРУССКОЙ
КУХНИ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ КЛИМАТИЧЕСКИМИ
УСЛОВИЯМИ И В ОПРЕДЕЛЁННОЙ СТЕПЕНИ
ГЕОГРАФИЧЕСКИМ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ СТРАНЫ,
НАХОДЯЩЕЙСЯ НА ГРАНИЦЕ КРУПНЫХ
ГЕОПОЛИТИЧЕСКИХ РЕГИОНОВ И ИСПЫТАВШЕЙ
ОПРЕДЕЛЁННОЕ ВЛИЯНИЕ РАЗЛИЧНЫХ КУЛЬТУР:
ПРАВОСЛАВНОГО ВОСТОКА, КАТОЛИЧЕСКОГО
ЗАПАДА, СЕВЕРНОЙ ПРИБАЛТИЙСКОЙ КУЛЬТУРЫ,
МУСУЛЬМАНСКИХ НАРОДОВ ЮГА, ЕВРЕЙСКОЙ
КОРЧЕМНОЙ КУХНИ.



❖ В. Похлёбкин указывает на сословные и религиозные различия белорусского населения, препятствующие, на его взгляд, разработке национальных кулинарных приёмов и отдельных блюд, свойственных только белорусской кухне. По его мнению, свою самостоятельность белорусская кухня обрела к концу XIX века.

❖ 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



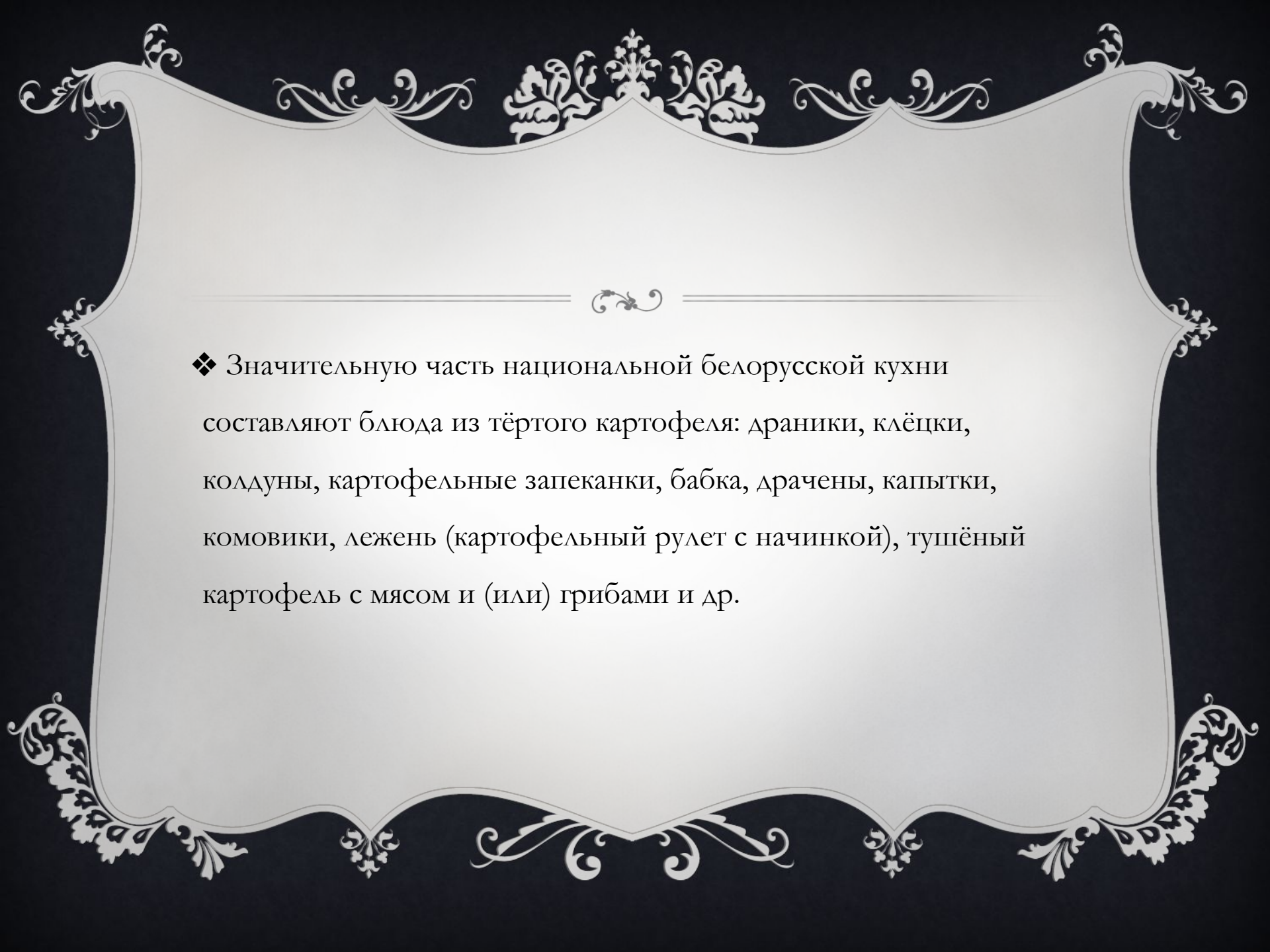
Отличием от прочих славянских кухонь являлось
почти полное отсутствие молочных блюд и
сладостей.





❖ Сладости заменяли различные сладкие напитки — в качестве десерта часто служат различные виды студенистых киселей (овсяный, ягодный), ягодные пироги, также различная выпечка





❖ Значительную часть национальной белорусской кухни составляют блюда из тёртого картофеля: драники, клёцки, колдуны, картофельные запеканки, бабка, драчены, капытки, комовики, лежень (картофельный рулет с начинкой), тушёный картофель с мясом и (или) грибами и др.



С ПРИ ЭТОМ СУЩЕСТВУЕТ НЕСКОЛЬКО СПОСОБОВ
НАТИРАНИЯ КАРТОФЕЛЯ И ПОЛУЧЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОЙ
МАССЫ:

- ❖ таркованная — сырой тертый картофель, после натирания не отцеженный, а используемый вместе с выделившимся соком;
- ❖ клинкованная — сырой тертый картофель, после натирания отцеженный;
- ❖ варено-толченая — пюре из отварного картофеля.

❖ Картофель также используется при приготовлении некоторых салатов. Природные условия Беларуси определили наличие в белорусской кухне грибов, ягод, рыбы и различных овощей.



МЯСНЫЕ БЛЮДА

❖ Среди широко распространённых мясных блюд популярен бигос — мясо, тушёное с капустой, колдуны — драники с мясной начинкой. Также популярны зразы, полендвица, сальтисон, мачанка, шкварки, мясной пирог смажня (смаженка), зуцы (грибные котлеты с мясом), гречаники, холодец, множество различных колбас (кишка, киндюк и др.), вяленое и копчёное мясо (белор. вэндліна), рулька.

МЯСНЫЕ БЛЮДА



БИГОС



С МЯСНЫМИ БЛЮДАМИ ПОДАЮТСЯ РАЗЛИЧНЫЕ СОУСЫ. НАПРИМЕР,
СМЕТАННЫЙ СОУС С ЗАЖАРЕННЫМ НА СВИНОМ САЛЕ ЛУКОМ И ШКВАРКАМИ,
ТМИНОМ И ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ.





СУПЫ

❖ Популярные супы: уха, жур, грибной суп, гороховый суп, борщ, солянка, крупеня, различные холодники и др.





ПРИПРАВЫ

❖ Среди приправ популярен тертый хрен, тмин, кориандр, укроп.

Острые приправы (перец и т. п.) в старину практически не
использовались.

УКРОП

ХРЕН



ВЫПЕЧКА

❖ Среди выпечки популярны — блины, коржики, пряники, оладьи, печенье.



МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА

❖ Среди молочных блюд популярны — сметана, затирка, используется большое количество твердых и мягких сыров («молодиво») и творогов





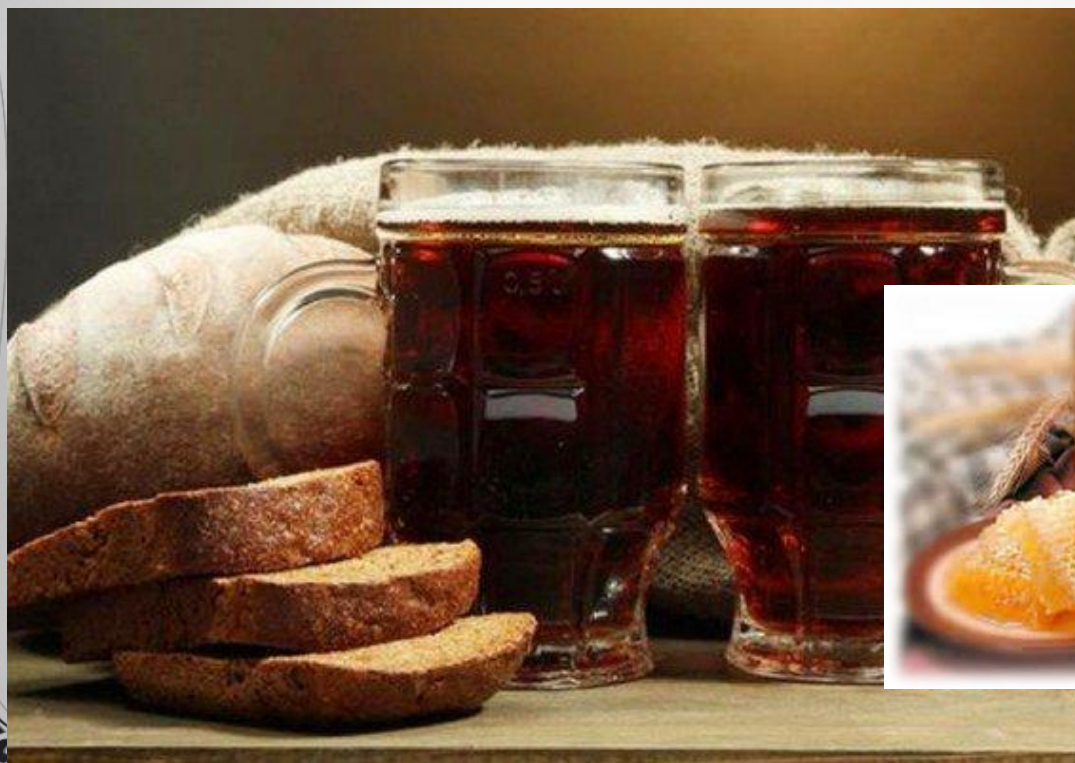
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

❖ Среди белорусских алкогольных напитков — водка (белор. гарэлка), старка, настойка на основе водки зубровка, горячие напитки на основе водки и мёда, крамбамбуля и крупник, различные бальзамы.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



• БЕЛОРУССКИЙ КВАС — ЗАКИСШИЙ БЕРЕЗОВЫЙ СОК.



❖ Хлебный квас



КВАШЕННЫЕ БЛЮДА

❖ Популярны квашеная капуста, квашеные огурцы.



ДЕСЕРТЫ

❖ Десертов в белорусской кухне достаточно мало. Десерты представлены в виде: кулаги (солодухи), творожников, гренок, выдержанных в молоке с мёдом, печенья, банкухи, коржиков и перников, которые различаются в зависимости от региона по форме и вкусу.

СЫРНИКИ

ГРЕНКИ



СОВРЕМЕННАЯ БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

- ❖ Современная белорусская кухня сходна с кухней России, Литвы, Украины и Польши. Еврейское сообщество также привнесло многое в современную белорусскую кухню.
- ❖ Особенность данной, простой и сытной, кухни в том, что отсутствие широкой палитры продуктов (как, скажем, в средиземноморской) компенсируется разными способами обработки.

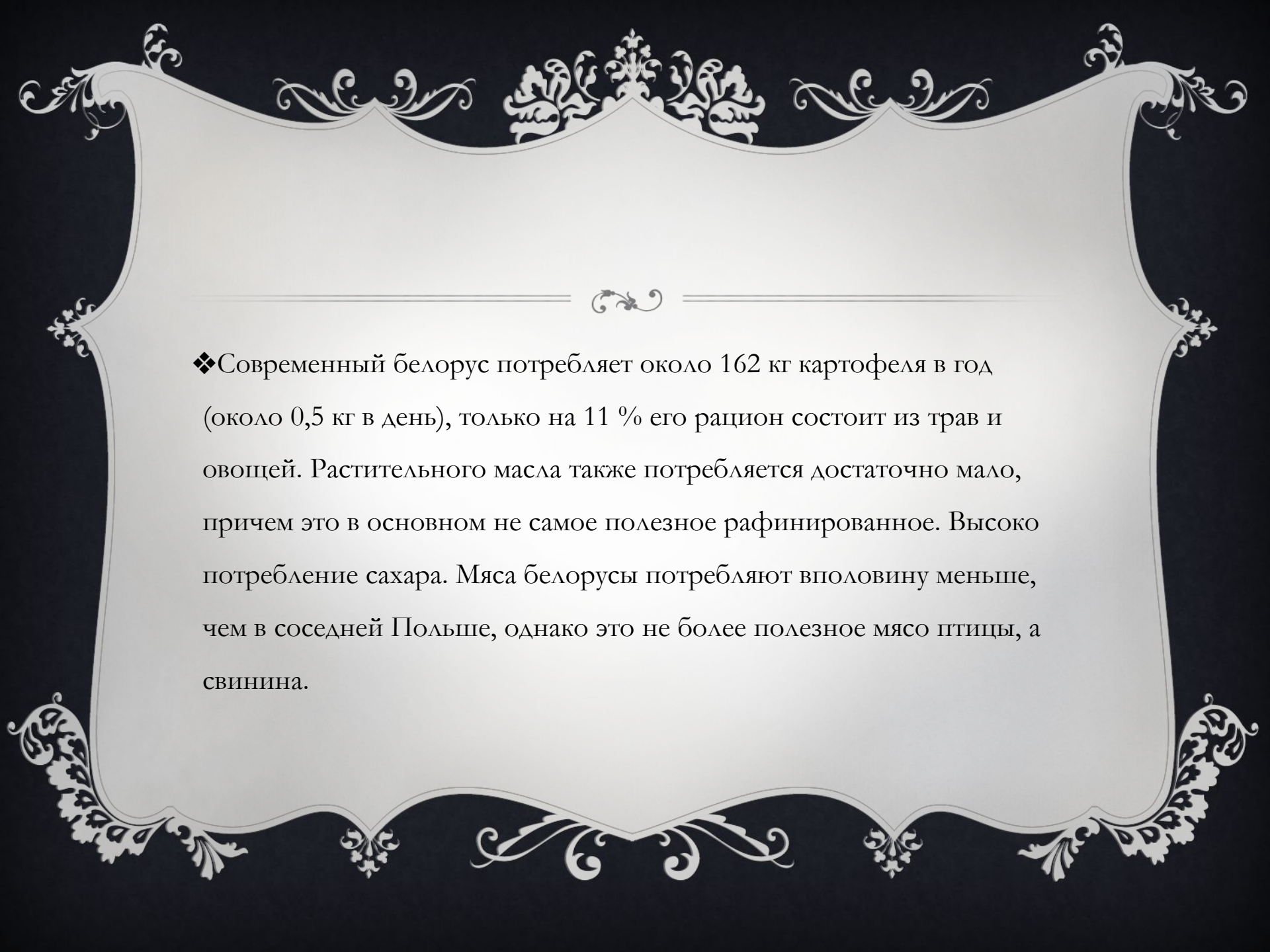


◆Бланширование, тушение, запекание, варка, а иногда и всё вместе. Это также помогает сделать продукты не такими жирными, какими их предпочитали в начале XIX века, и дает широкий простор для творчества, не выходя за рамки традиций.



❖ Сейчас невозможно готовить так, как готовили наши предки; ряд исконно белорусских продуктов — репа, пареная фасоль (бобовые вообще были очень популярны) — исчез, крупы теперь совсем иного свойства. Но многое осталось: капустные, гречишные и тыквенные блины, лазанка (мачанка с кусочками варёного теста), клёцки, соленья, супы на берёзовом квасе, на свёкле с белыми грибами, ягодные наливки, домашние колбасы, сало, запеченное сочное мясо (обязательно большими кусками), судак «по-радзивиловски»





❖ Современный белорус потребляет около 162 кг картофеля в год (около 0,5 кг в день), только на 11 % его рацион состоит из трав и овощей. Растительного масла также потребляется достаточно мало, причем это в основном не самое полезное рафинированное. Высоко потребление сахара. Мяса белорусы потребляют вполтину меньше, чем в соседней Польше, однако это не более полезное мясо птицы, а свинина.