

Традиционные блюда Беларуси

Белорусская кухня обладает уникальным сочетанием вкусов, традиций и аутентичности, отражающих богатое культурное наследие этой страны. Национальные блюда Беларуси представляют собой настоящий кулинарный праздник, способствующий объединению людей вокруг стола.

Одним из самых популярных и любимых белорусских блюд являются драники. Это картофельные лепешки, тщательно тертые и жареные на сковороде до золотистой корки. Драники могут подаваться как самостоятельное блюдо, так и сопровождаться сочным мясом, кислым молоком или грибным соусом.

Однако первая информация о драниках, которые ещё таковыми не были, идёт от Яна Шитлера – большого профессионала от кулинарии польского происхождения, который служил при королевском дворе. По его версии пришли они к нам из Германии, быстро распространившись по всему миру под разными названиями. Еврейская кухня знает их как латкес, литовская – как бульвинай блинай. Украина готовит драники, регионально называемые дерунами, тертюхами, терчиниками и кремзликами. Не осталось в стороне и Шведское королевство. Здесь это рагмунк – «небритый монах».

Если не брать во внимание различие в названиях, то суть всё та же. Драники ли, деруны ли – все названия происходят от слова «драть», то есть тереть картошку через тёрку. Дальнейшие действия приводят к одному и тому же результату – на столе появляются картофельные оладьи.

Еще одним традиционным блюдом является мачанка – кушанье из картошки, мяса, лука и муки, тушеное в глиняной посуде. Это питательное блюдо, приготовленное по домашнему рецепту, позволяет насладиться насыщенным вкусом и ароматом.

Несмотря на разнообразие блюд, белорусская кухня сохраняет свою уникальность и аутентичность. В каждом регионе страны можно встретить

свои рецепты и специфические ингредиенты, делая кулинарное наследие Беларуси настоящим кладом вкусов и ароматов.

Путешествуя по разным уголкам Беларуси, можно попробовать уникальные для своего региона драники. Например, в Гомеле есть кафе «Смачна есці», где можно поесть вкусных драников по особому рецепту, ингредиентами в котором являются: 6 картофелин, 1 луковица, 1 яйцо, соль, перец по вкусу, 3-4 ст. ложки муки, масло для жарки.

А вот по пути в город Кричев, недалеко от Могилева, в придорожном кафе «Свитанок» драники готовят, добавляя в них вместо муки крахмал.

На Витебщине можно попробовать драники, прожаренные до золотистой корки и посыпанные зеленью.



Запеченные в горшочке, да с домашней сметанкой можно попробовать драники во время туристической поездки в «Мир – Несвиж».



Популярность драников в Беларуси – это первое место в топе. Главное в драниках, дерунах, картофельных оладьях то, что блюдо это очень вкусное, доступное всем и готовящееся по большому счёту не так уж долго – были бы руки, и частичку души вложить в них нужно обязательно, иначе и картофель

будет сластить, и сметана кислить, в общем, вкусно не получится. Делайте все всегда с хорошим настроением и лёгким сердцем.



Какой компонент делает мачанку особенно насыщенной и вкусной?

Отметьте все правильные варианты ответа.

Мука

Яйцо

Мясо

Глиняная посуда

Картошка

Задание 5/8

Воспользуйтесь текстом «Традиционные блюда Беларуси». Ответьте на вопрос

Первую информацию о драниках нам доводит Ян Шытлер – большой профессионал от кулинарии польского происхождения. Какую страну он называет страной происхождения кулинарного блюда «драники».

Запишите свой ответ.

Задание 6/8

Какую роль в сохранении уникальности белорусской кухни играют регионы страны, согласно тексту?

Запишите свой ответ.

Задание 7/8

Сопоставьте названия кулинарного блюда и народов, которые его так называют. Ответ запишите в виде сопоставления букв и цифр, сохраняя алфавитную последовательность букв левого столбика. Помните, что некоторые данные правого столбика могут не употребляться вообще. Например: A2B5B3Г4Д1

А. Латкес

Б. Деруны

В. Рагмунк

Г. Драники

Д. Бульвинай блинай

1. Белорусы

2. Евреи

3. Литовцы

4. Украинцы

5. Шведы

6. Латыши

Задание 8/8

Определите цель прочитанной публикации и докажите свою точку зрения.

Выберите одну цель и кратко объясните свой выбор.

Цель публикации:

Коммерческая	
Личная	
Образовательная	