

Национальная кухня белорусов



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.

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 (дзеруны)** - традиционное белорусское блюдо из тертого картофеля, название которого происходит от обозначения способа приготовления (драть картофель). Блюдо подается горячим, со сметаной. На территории Беларуси известно с давних времен. Белорусы поистине виртуозы в приготовлении **драников**.



- клёцки,
- колдуны,
- картофельные запеканки,
- бабка,
- драчены,
- тушеный картофель с мясом и (или) грибами и др.

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 Белоруссии определили наличие в белорусской кухне грибов, ягод, рыбы и различных овощей.

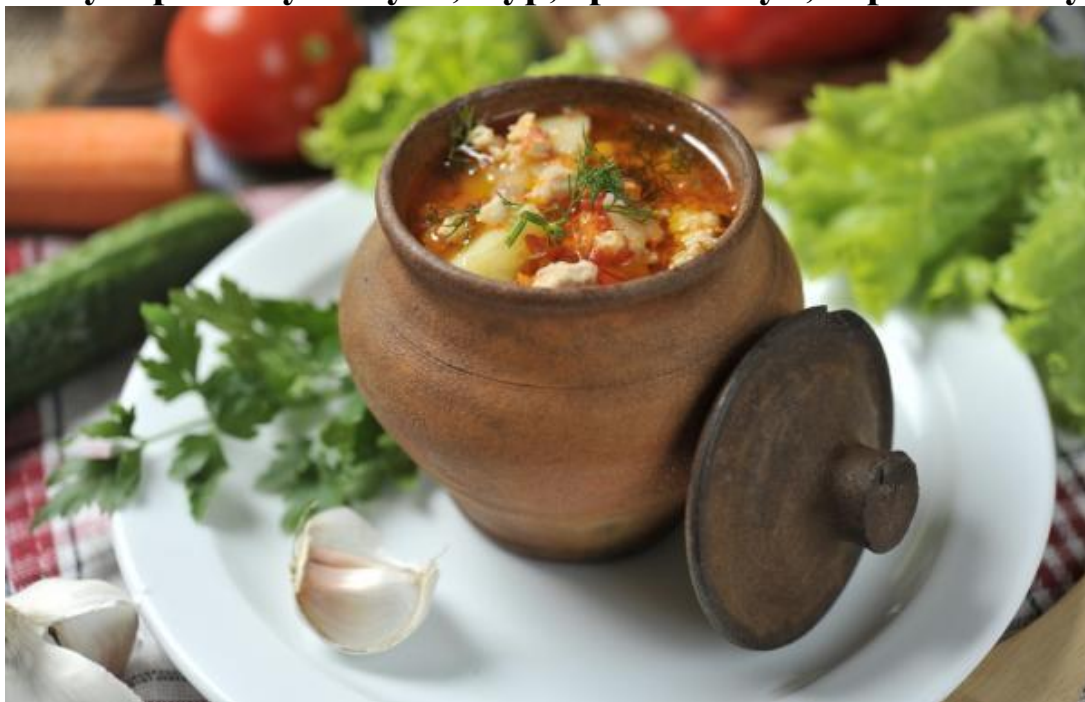
Среди широко распространённых мясных блюд популярен бигос — мясо, тушёное с капустой, колдуны — драники с мясной начинкой. Также популярны зразы, полендвица, сальтисон, шкварки, мясной пирог смажня (смаженка), множество различных видов колбас (кишка, киндюк и др.), яленое и копчёное мясо (белор. вэндляніна), рулька. С мясными блюдами подаются различные соусы. Например, сметанный соус с зажаренным на свином сале луком и шкварками, тмином и чёрным перцем.



Мачанка (Моканка) - блюдо белорусской кухни из пшеничной муки. Подается с блинами и **крестьянской колбасой**, которую в народе называют "**пальцем пиханая**". Отличительной чертой является то, что первоначально оно подавалось только в домах высшего сословия.



Популярные супы: уха, жур, грибной суп, гороховый суп и др.



Среди **приправ** популярен **тертый хрен, тмин, кориандр, укроп**. Острые приправы (перец и т. п.) в старину практически не использовались...

Среди **выпечки** — **блины, коржики, оладьи, печенье**.

Также популярны **квашеная капуста, квашеные огурцы, различные холодники, холодец**.

Для современной белорусской кухни характерно сочетание картофеля с мясом, грибами, широкое применение картофеля в любом виде, приготовление колбас. Из закусок и холодных блюд популярны салаты из овощей, грибы, мясные продукты, сельдь, кисломолочные продукты. Излюбленными блюдами белорусов являются драники, блюда из свинины, тушеные с картофелем в горшочках, клецки и оладьи с мясом, картофельная бабка, колбаса крестьянская, супы, холодники, затирка и др.

