

# БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

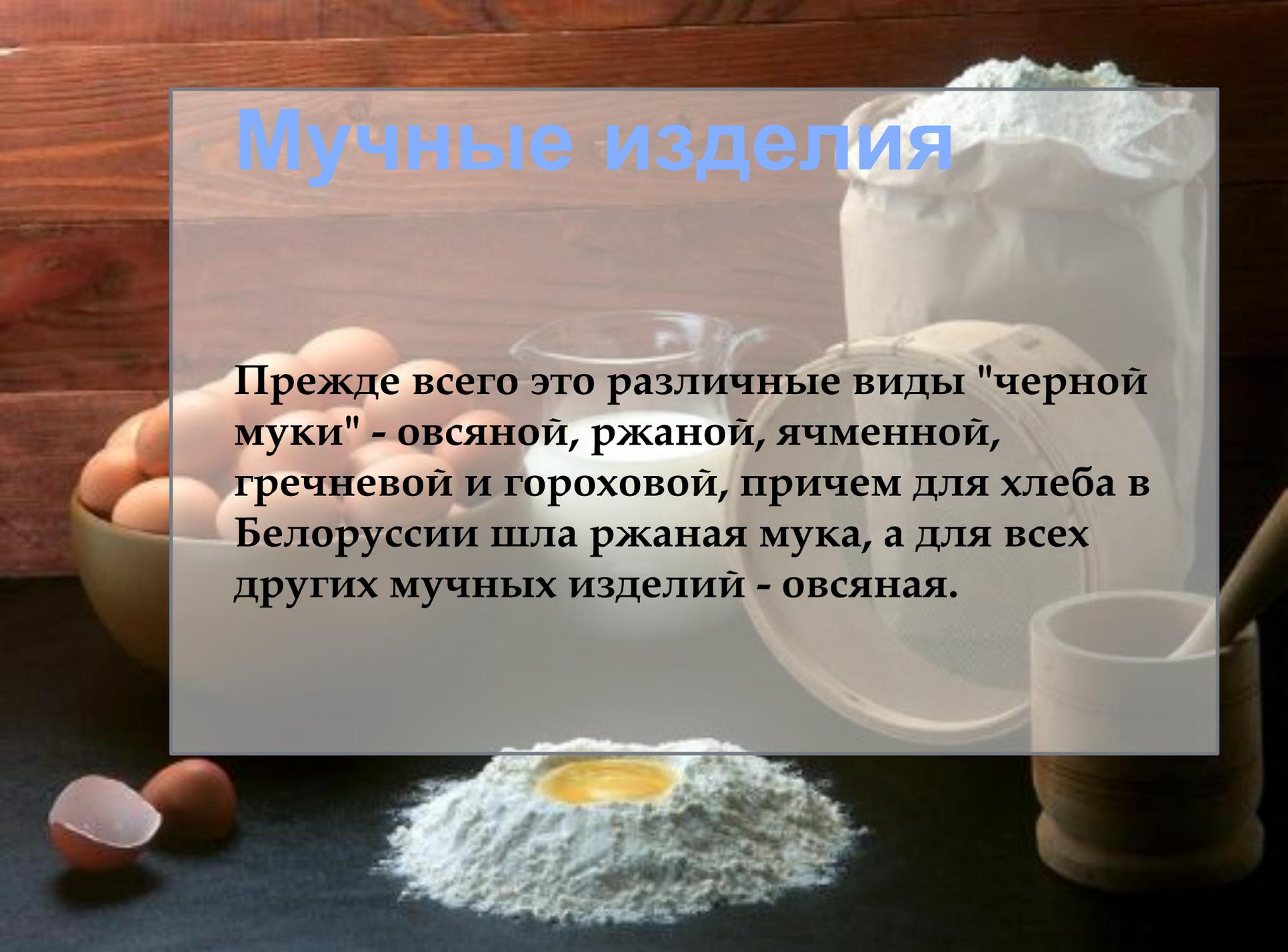


Многие думают, что белорусская кухня – это только картошка и овощи, однако национальная кулинария является одной из самых разнообразных традиций на континенте. Здесь слились славянские, балтийские и еврейские, а отчасти и немецкие кулинарные традиции, а во времена социализма на белорусскую землю пришли рецептуры всех народов СССР.

# Основные продукты белорусской кухни



# Мучные изделия

A collage of baking ingredients. In the background, there's a large white sack of flour. In the middle ground, a glass pitcher of milk sits next to a white sieve. To the left, a bowl is filled with several brown eggs. In the foreground, a small pile of flour has a cracked egg yolk in the center. To the right, a wooden mortar and pestle is visible.

Прежде всего это различные виды "черной муки" - овсяной, ржаной, ячменной, гречневой и гороховой, причем для хлеба в Белоруссии шла ржаная мука, а для всех других мучных изделий - овсяная.

# Использование муки имеет две особенности:



- 1. Неиспользование дрожжей**  
Белорусские «блины», так называемые расчинные, готовятся из раствора овсяной муки с водой, самопроизвольно закисшего.
- 2. Смешивание различных видов муки**

# Блины



# Драники



Пирог

«ДЗЯД»



Клецк

и



# Овощи

**Из овощей наиболее характерны для белорусской кухни капуста, горох, бобы, морковь и, конечно, картофель - последнему принадлежит особое место.**

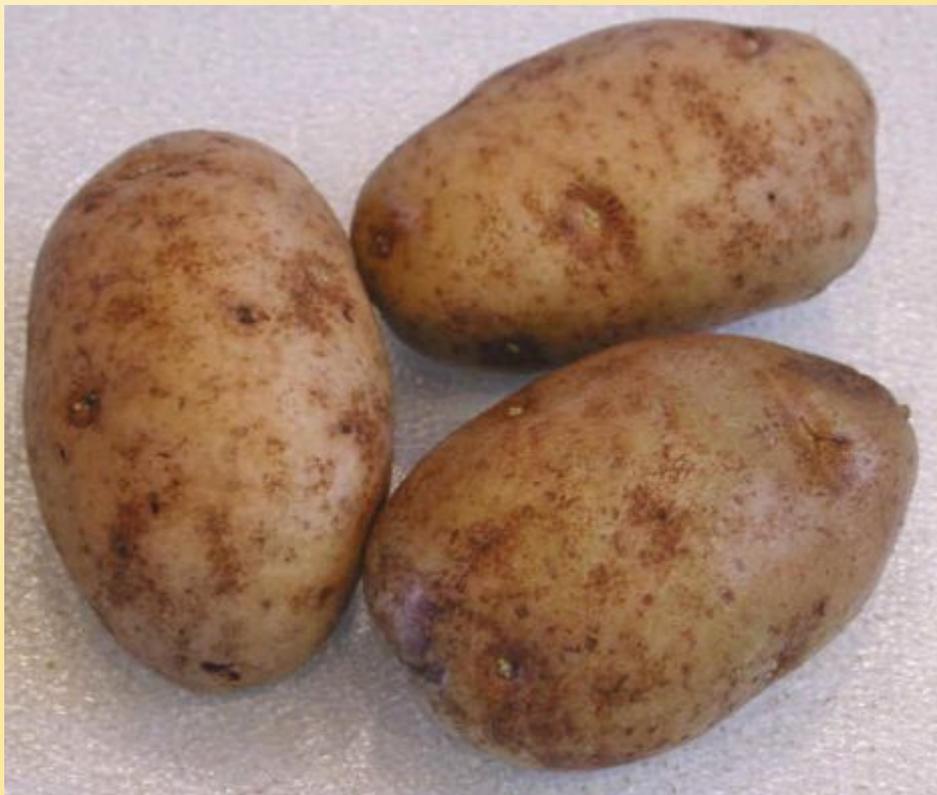
# Холодни

# К



# Квашеная капуста





**Распространению  
картофеля  
способствовали  
природно-  
климатические  
условия,  
облегчавшие  
выведение и  
развитие  
высококрахма-  
листых, вкусных  
сортов  
картофеля.**

# Бабк



# Копытк



# Грибы

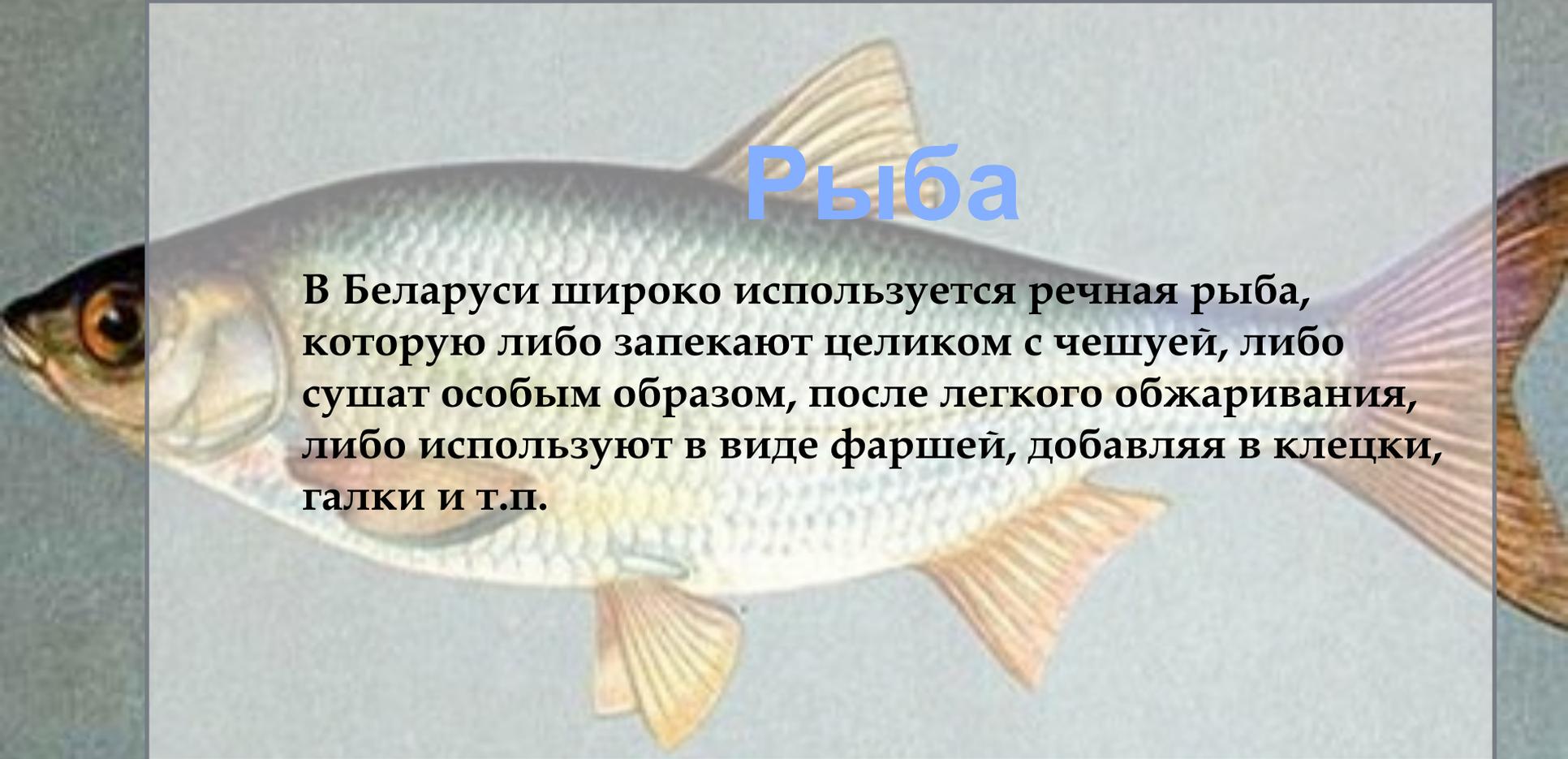
**Широко используются грибы. Причем их только отваривают и тушат, а блюд из жареных грибов белорусская кухня не знает.**

# Юшк

а



**Грибы всегда используются в качестве добавки – «закрасы», придающей вкус какому-нибудь основному блюду. Поэтому белорусская кухня использует не только и не столько сами грибы, сколько грибной порошок из сухих грибов, который засыпают и в юшку и во второе тушеное овощное или мясное блюдо.**

A detailed illustration of a fish, likely a trout or salmon, shown in profile facing left. The fish has a silver and white body with a yellowish-orange tint on its sides and fins. The background is a light blue gradient. The word "Рыба" is written in large blue letters across the middle of the fish's body.

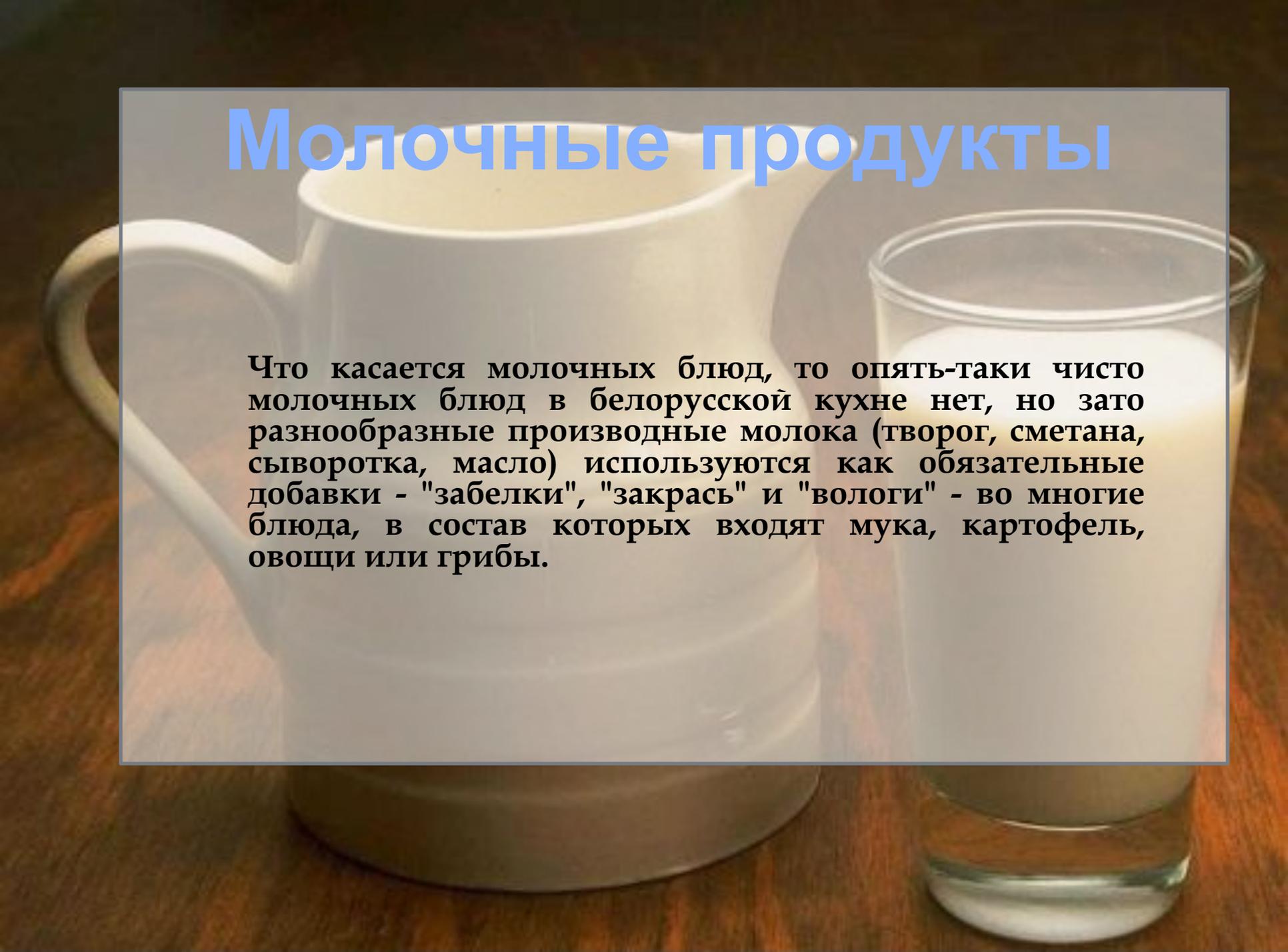
# Рыба

**В Беларуси широко используется речная рыба, которую либо запекают целиком с чешуей, либо сушат особым образом, после легкого обжаривания, либо используют в виде фаршей, добавляя в клецки, галки и т.п.**

# Галки рыбные



# Молочные продукты

A white ceramic pitcher and a glass of milk are shown on a wooden surface. The pitcher is on the left, and the glass is on the right. The background is a dark, textured surface.

Что касается молочных блюд, то опять-таки чисто молочных блюд в белорусской кухне нет, но зато разнообразные производные молока (творог, сметана, сыворотка, масло) используются как обязательные добавки - "забелки", "закрась" и "вологи" - во многие блюда, в состав которых входят мука, картофель, овощи или грибы.

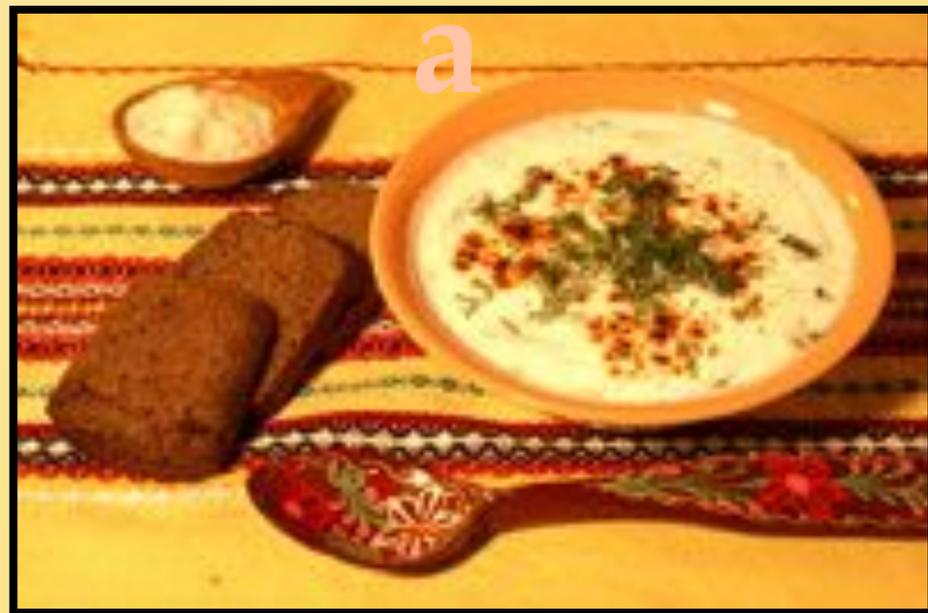
Творо

Г



Моканк

а





# Фрукты, ягоды

Лесные ягоды, груши, яблоки не сочетают друг с другом. Блюда из них - кулаги, кисели, квасы, пюре, запеканки - готовят только из одного вида ягод или фруктов.

# Кулаг



# Кисел



# Мясо

До начала XX века мяса на белорусском столе было немного, в основном оно использовалось в составе различных праздничных блюд.

Однако это не стало препятствием для формирования некоторых особенностей приготовления и употребления мяса:

**1. Свиное сало в Беларуси едят почти исключительно зимой, слабо посоленное, обязательно с кожным слоем. Едят его с картофелем, вприкуску, оно играет как бы роль мяса.**

**2. Свинина в качестве мяса идет в основном на приготовление домашних колбас и вяндлины - слабокопченой ветчины или корейки.**

**3. Нежирную свинину, а также баранину запекают крупными кусками (обычно всю заднюю часть) - национальное белорусское блюдо пяхисты.**

**4. Из домашней птицы предпочитают гуся, также в запеченном виде.**

**5. Характерна также солка мяса и домашней птицы (гусей) - приготовление из них солонины и полотков и употребление субпродуктов, особенно блюд из желудка, вымени в разваренном виде.**

# Биго

с



# Шкварк

и



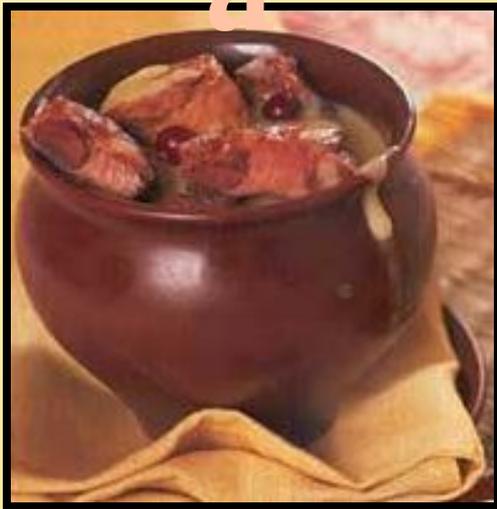
# Соленое свиное

# сало



# Мачанк

а



# Кишк

а



# Основные приемы приготовления:

Запекание

Отваривание

Томление

Тушение



**К этому следует добавить два как бы диаметрально противоположных приема предварительной обработки продуктов: либо использование крупных, неделимых масс - запекание целой ноги (окорока), целого желудка, целого гуся, целой рыбыны, либо, наоборот, измельчение, дробление, растирание продукта, т. е. превращение его еще до тепловой обработки в рубленую массу, фарш, пюре, порошок - независимо от того мясо это, овощи или грибы.**

**В общем, отличительными особенностями белорусской народной кухни являлись экономичность в расходовании продуктов, высокая требовательность членов семьи к чистоте и аккуратности.**





Спасибо

3

ВНИМАНИЕ



Работу  
выполнила:

Шамановская А.  
Л.

Могилев  
2010