



ОСНОВА БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ - КУХНЯ СЕЛЬСКОГО НАСЕЛЕНИЯ ВОСТОЧНЫХ И ЗАПАДНЫХ ОБЛАСТЕЙ.

Характерный набор сырья в белорусской кухне

Употребление и приготовление мяса в белорусской кухне тоже имеют ряд особенностей.



Специи в белорусской кухне используются не в большом количестве, здесь предпочитают естественный вкус продуктов.

Из овощей наиболее характерны для белорусской кухни капуста, горох, бобы, морковь и конечно - картофель.



Чисто молочных блюд в белорусской кухне нет, но зато разнообразны молочные продукты



Технологические приёмы, используемые в белорусской кухне

Наряду с измельчением в белорусской кухне принято также разваривание кушаний.

Излюбленными кулинарными приемами тепловой обработки являются в Белоруссии запекание, отваривание, томление, тушение.

Основное различие в приготовлении блюд у Белорусов является то, продукты проходят несколько видов обработки, сочетаясь или чередуясь между собой.

Для приготовления блюд из картофельной массы используют несколько видов его измельчения.



Ассортимент и технология национальных блюд

Как и в других славянских кухнях, в белорусской супы представлены несколькими видами: холодные и горячие.



Популярные супы: уха, жур, грибной суп, гороховый суп. Горячие супы - большей частью мучные, овощные, овоще-крупяные с использованием кислой основы (кваса или сыворотки), свинины и сала. При этом преобладают загущенные супы.





Гарбузок

Ингредиенты: тыква, лук, вода, сыворотка, вяндлина (или свинины), сало, сметана, петрушка, укроп, кориандр.



Жур - специфический вид супа. Чтобы приготовить любой из вариантов жура (постный, молочный или мясной), необходимо прежде всего приготовить основу - овсяную цежу, т.е. жидкий процеженный раствор овсяной муки. Цежу используют как полуфабрикат для приготовления жура.



Вторые блюда

Немалое место в пище белорусов занимают мясные блюда, особенно свинина, свиное сало, а после него - баранина и только на третьем месте - говядина.



Рыбные блюда

Хотя рыбу в Белоруссии едят довольно часто, рыбные блюда национальной кухни не отличаются разнообразием. Они чрезвычайно просты.



Овощные блюда

Чисто овощные блюда не сильно распространены в белорусской кухне, хотя различных овощей в сыром и отваренном виде в качестве добавок к мясным блюдам и самостоятельно, на закуску употребляется достаточно.





Пячисто готвят из говядины, кабаньего мяса, молочного поросенка, телячьей задней части, из целого зайца, гуся, индейки

Мучные блюда. Драчены.

Драчена отличается не только особым соотношением муки, молока и яиц, но и технологией. Настоящую белорусскую драчену пекут из уторного теста, т.е. не полностью подошедшего, а лишь слегка закисшего.



*Молоко и молочные продукты
Молоко широко применяется в белорусской кухне для забеливания супов, для добавок к овощным и мучным блюдам после их готовности.*



*Сладкие блюда и напитки
В классической белорусской кухне почти нет сладких блюд. Их роль выполняют отчасти напитки (различные фруктовые квасы), отчасти соложеное тесто (солодуха) и кулага*



Белорусская кулинария и по сей день сохраняет устойчивые национальные традиции. Основные продукты, которые издавна употреблялись в пищу, в большинстве своём не изменились. Изменились только способы приготовления и особенно качественный состав отдельных блюд, сохранивших свои традиционные названия.