

Софья АРСЕНЬЕВА

■ Белорусская национальная кухня - это всегда сытно, вкусно и просто. Собрали топ угощений от которых на душе тепло даже в самую лютую стужу.

ПЯТЬ БЛЮД, СОГРЕВАЮЩИХ В МОРОЗЫ



Самая вкусная часть - румяная корочка



Главный секрет - приготовление в настоящей печи.

1. БАБКА

«А что картошка? Ты думаешь, картошка - это так вот просто, сварил и съел? Не тут-то было! Из картошки знаешь сколько можно блюд приготовить? А ну, считай: картошка жареная, отварная, пюре, картофель фри, картофель пай...» - рассуждала героиня Надежды Румянцевой в фильме «Девчата» и была абсолютно права.

Например, одно из ин-

тереснейших блюд - бабка. Натираем «белорусское золото» на мелкой терке, добавляем предварительно нарезанные и обжаренные сало, мясо и лук (или все, что душе угодно, - от грибов до красной рыбы). Туда же - немного муки, яйцо, соль и приправы. Перемешиваем, разливаем по горшочкам - и на час в духовку. На стол румяную «родственницу» подают со сметаной.

2. КОЛДУНЫ

А вы знали, что у знаменитых драников есть «зимний» вариант? Колдуны с мясной начинкой. В основе рецепта - картофель и свиной фарш, а технология приготовления совершенно незатейливая. На раскаленную сковородку положите слой карто-

фельной массы, сверху - шарик приправленного фарша. И «закройте» это великолепие еще одним слоем бульбочки. Обжариваем с двух сторон до золотистой корочки. А затем можно еще и в печь - томленные колдуны получаются нежнее.

Откуда у блюда такое необыч-

ное название? Никакой магии! Считается, что прообразом белорусских колдунов из картошки были литовские и польские пирожки из мучного теста. А название происходит от латинского слова *calduna*, что означало «теплые внутренности» (зверя, убитого на охоте).

4. КЛЕЦКИ С ДУШАМИ

На северо-западе страны ни одно застолье не обходится без этого чуда кулинарного искусства. По словам местных, название нужно понимать так: оболочка клецки - это «тело», а фарш внутри - «душа». В 2017 году блюдо внесли в государственный список историко-культурных ценностей Беларуси.

Натертый картофель следует хорошенько отжать через марлю. Образовавшийся сок отставляем, чтобы получить крахмал, который скрепит тесто (иначе клецки расклеятся в кипящей воде). Скатываем из картошки шарики и начиняем их фаршем. Отвариваем сорок минут на слабом огне. Можно, конечно, приготовить клецки и без «души», получится вариант для вегетарианцев.

Душевное застолье - это про сябров.



Ее можно попробовать во многих ресторанах Синеокой.

5. МАЧАНКА С БЛИНАМИ

Блины без мачанки, как баня без мочалки. Это блюдо - абсолютный хит ресторанов белорусской кухни. Наверное, потому, что само название звучит уж очень аппетитно. При этом каждая хозяйка, каждый шеф-повар готовит ее по-своему - традиционного рецепта не существует. Она может быть разной: с жареными шкварками, забеленными сметаной. Другие варианты - с грибной похлебкой и даже с курицей в сливочном соусе. Главное, чтобы блины можно было как следует обмакнуть. Кстати, к мачанке обычно подают большие и пышные блины, которые приготовлены на кефире. Есть это блюдо принято руками - так и удобнее, и вкуснее.



Они идеально подходят для воскресного завтрака.

НАШ САЙТ
SOUZVECHE.RU

СОЮЗНОЕ ВЕЧЕ

12+

RU - BY (Россия - Беларусь)

VK souzveche

O souzveche

RUBY. Оперативно



Адрес редакции:
127015, Москва, ул. Новодмитровская,
д. 5а, стр. 8.
Тел. в Москве: +7(495) 777-02-82
(доб. 3343)
E-mail: souzveche@souzveche.ru
220013, Минск,
ул. Б. Хмельницкого, д.10а.
Тел. в Минске: +375 173110211
E-mail: infong@sb.by

Главный редактор
Светлана Владимировна КАМЕКА
Первый зам. главного редактора
Лариса Павловна РАКОВСКАЯ
Газета зарегистрирована в Федеральной службе
по надзору за соблюдением законодательства
в сфере массовых коммуникаций
и охраны культурного наследия РФ.
Регистрационный номер
ПИ № ФС 7754482 от 17.06.2013

Учредитель:
Парламентское Собрание
Союза Беларуси и России.
Еженедельная газета
Парламентского Собрания Союза
Беларуси и России
Российский выпуск
№ 54 (1028)
29 ноября - 5 декабря 2023 г.

Размещенные в газете материалы не подлежат
использованию другими лицами в какой бы
то ни было форме без разрешения правообладателя.
Приобретение авторских прав:
8 (495) 777-02-82 (доб. 8800)
Рукописи не рецензируются и не возвращаются.
Номер подписан: 28 ноября 2023 г. в 16.00
По графику: 16.00

Отпечатано:
ООО «Типография КомПресс-Москва».
Адрес: Нагорное шоссе, д. 2,
Московская обл., г. Химки, 141407.
Тип. № 6918.
Общий тираж 314 427 экз.
Тираж по РФ 300 000 экз.
Тираж по РБ 14 427 экз.

YouTube
Союзное
вече видео
RU-BY агент