

Софья АРСЕНЬЕВА

■ Готовимся к холодам, друзья! Сейчас самое время освоить рецепты вкусных и необычных напитков, которые будут очень кстати долгими зимними вечерами.

1. КРАМБАМБУЛЯ

Забавное название происходит от немецкого слова *krambambuli* - так шутливо европейские студенты называли крепкоалкогольные напитки. Но именно на белорусских землях в XVII веке сложился классический рецепт крамбамбули - настойки на меду и специях. Подавали мягкий выдержанный напиток только к столам настоящих магнатов - мускатный орех, корицу, гвоздику и черный перец тогда могли себе позволить по-настоящему состоятельные люди.

Зато сейчас ее можно попробовать во всех ресторанах белорусской кухни (в том числе и в Москве). Или приготовить дома. Для безалкогольной версии необходимо растолочь специи в ступке, залить водой и довести до кипения на маленьком огне. Затем добавить мед и варить пятнадцать-двадцать минут. Готово!

2. КИСЕЛЬ

Он был известен на Руси задолго до появления картофельного крахмала. В «Повести временных лет» даже упоминают эпизод, когда овсяный кисель спас целый город от голода во времена осады печенегами. Славяне готовили его исключительно на зерновой закваске (чаще всего на овсе) - так и вкуснее, и полезнее. Организм за такое теплое кушанье точно скажет спасибо - кисель улучшает работу ЖКТ и снижает уровень холестерина.

И хотя в наше время на прилавках мага-

зинов полно концентратов киселя, лучше все-таки варить его самостоятельно. Для сладости и аромата берем сушеные ягоды. В ходу у белорусских хозяек - клюква, брусника и черника.

4. СОЛОДУХА

Этот напиток по виду и вкусу очень похож на модные смузи. Но корнями уходит в глубокую древность. Рецепт у него исконно наша, славянская. В глиняном горшочке нужно смешать (или, как говорят белорусские хозяйки, «заколотить») воду и муку. Оставить на теплой печи на сутки, а то и на двое, пока масса не станет густой-прегустой. Вариант для городских - включить духовку на минимум (там процесс пойдет быстрее). Затем в готовую кашу добавить мед и горсть сушеных яблок, груш, лесных ягод. Довести до кипения, помешивая деревянной ложкой.

Традиционной солодухой из печи до сих пор можно полакомиться в Копыльском районе. И да, именно из этих мест родом известный певец Александр Солодуха.

Фотобанк Лори

Просто и вкусно - это по-нашему.

5. ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Белорусские шоколадки и конфеты - традиционно в топе сувениров, которые привозят из Синеокой. И это неудивительно: на крупнейших кондитерских фабриках страны сохранили советскую рецептуру - никакого пальмового масла и жирозаменителей, только натуральные какао-бобы и масло какао.

Приятный бонус - при фирменных магазинах «Коммунарки» и «Спартака» работают кафе, где в комфортной обстановке можно насладиться чашечкой густого, терпкого напитка. Белорусский горячий шоколад по вкусу и аро-

Мария МОРОЗ/Фотобанк Лори

мату не уступает бельгийскому. В меню не только классика - молочный и горький, но и необычные позиции - со сливочным шабриком мороженого, ликером или

взбитыми сливками. Вприкуску всегда можно взять кусочек «Ленинградского» торта или конфеты ручной работы. Дольче вита по-белорусски!

ПЯТЬ АРОМАТНЫХ И СОГРЕВАЮЩИХ НАПИТКОВ БЕЛАРУСИ



Цветы, травы, фрукты - спасение для замерзших.

3. ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

Растительные сборы, как у бабушки в деревне, сегодня составляют серьезную конкуренцию классическому черному крупнолистовому чаю. Почему? Палитра вкусов шире - раз. Для здоровья полезно - два. Импортозамещение никто не отменял - три.

На охоту за душистыми травами можно отправиться в Центральный ботанический сад при НАН Беларуси или в Свято-Елисаветинский монастырь. Мята, чабрец, василек... Там подберут blend по любому запросу и настроению. Если хочется погрузиться в теорию, стоит заглянуть в экскурсионно-туристический комплекс «Аптекарский сад» на берегу Нарочи. В фито-гостиной устраивают вкусные дегустации и помогают составить авторские травяные композиции.

Густое лакомство оценят взрослые и дети.



НАШ САЙТ

СОЮЗНОЕ ВЕЧЕ 12+



RU - BY (Россия - Беларусь)

VK souzveche

SOUZVECHE

RUBY. Оперативно



SOUZVECHE.RU

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
№ 52 (1026)
15 - 21 ноября 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: 14 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. № 6565.

Общий тираж 314 427 экз.
Тираж по РФ 300 000 экз.
Тираж по РБ 14 427 экз.

YouTube

Союзное
вече видео

RU-BY агент