



# СЕЛИ В ХАТЕ, ПОЕЛИ ДРАНИКОВ...

Как в белокаменной обстоят дела с белорусскими вкусностями

Леонид ЗАХАРОВ,  
кухни знаток  
и знатный едок

Лично я Дни белорусской кухни устраиваю себе регулярно. Это совсем не трудно. По дороге на дачу заезжаю на рынок, там добрая тетушка из Беларуси всякие вкусности продает. Однажды увидел у нее какой-то непонятный с виду деликатес, спрашиваю, а что, мол, такое? Она отвечает: «Язык с ушами». Оказалось, все серьезно: слоями говяжий язык и копченые свиные уши. Очень вкусно.

Покупаю нарочанского хлеба, масла, сметанки, колбас разных, кваса лидского (особенно белый люблю). Если лето на дворе, добавляю даров местных огородов - помидоров разных, огурцов: как-никак в Союзном государстве живем, надо интегрироваться на всех уровнях.

Сидишь себе на крылечке, свежий выпуск «Союзного вече» читаешь, хорошо...

Единственное, что покою мне в такие минуты не дает - почему так мало в Москве белорусских ресторанов? Сало, колбасы - все под рукой. Научи повара драники да колдуны делать или из Минска мастера пригласи - вот уже неплохая основа. А у нас что?

Ну есть «Белая Русь», но там мы несколько раз бывали. В том числе с «Песнярами», им понравилось. Ну еще кафе «Крамбамбуля» - но туда ехать далеко. Есть «Белорусская хата» - вот и весь выбор.

Решили сходить в «Хату» на Покровке. Тем более, они у себя на сайте утверждают: только в нашем ресторане меню состоит исключительно из блюд национальной кухни.



## ЕСЛИ ТАК ПОЙДЕТ - НЕ ВСТАНЕМ ИЗ-ЗА СТОЛА

Первое, что вы обнаружите в меню, - семга в разных видах, красная икра, оливки, греческий салат, «Цезарь». Но это будем считать признаком открытости разным кулинарным ветрам.

Мы-то, понятное дело, не за этим сюда шли, мы наберем чего-то аутентичного. Вот, к примеру, белорусский холодец (420 рублей) - очень хорош оказался, упругий, густой. Опять же грузди с луком (320 рублей), соленья всяческие. Закуска деревенская (560 рублей) - два вида сала с горчицей, зеленью и клюквой, да еще и картошка жареная прямо на чугунной сковороде.

Я, кстати, до сала не большой охотник, вернее, вообще его не ем. Но тут соблазнился. Что сказать: поклонником не стал, но в данном контексте оно очень даже неплохо пошло. Для усиления контекста разные белорусские напитки использовались, чего уж скрывать. И трансляция на телеэкранах. Под наши холодные закуски там какой-то вокально-инструментальный ансамбль выступал. Правда, без звука, но оно и ничего: проще было обмениваться тостами и репликами по поводу еды.

Первые итоги: вкусно, красиво, порции большие. Если и дальше так

пойдет - просто не встанем из-за стола. А белорусская кухня, она ведь вообще своей сытностью славится. Поэтому решили раздел горячих закусок и супов пропустить. Жаль, оба раздела хорошие, содержательные такие.

Но как себя ни береги, без драников не обойтись. Вариантов много - в горшочке с говядиной, со смаженной свининой, с судаком и овощами, просто со сметаной. Выбрали драники со шкварками (330 рублей). Претензий нет, правильные драники. И шкварки тоже правильные. По-

хорошему и колдунов бы тоже полагалось попробовать (на выбор - с мясом, курицей или грибами), но это уже был бы перебор. Потому что мы еще вознамерились взять что-то из мясных блюд.

Когда сообщили об этом нашему официанту, он посмотрел на нас сочувственно и тепло, как-то даже потечески предупредил: «Ох, боюсь, многовато будет...» Но спорить не стал, а когда приносил заказ, уже смотрел на нас с уважением. Вероятно, прокручивая в мозгу народную мудрость: кто как работает, тот так и ест.

## МУЖЧИНЫ ЛЮБЯТ ПОГОРЯЧЕЕ

В тот вечер нам были поданы колбаска крестьянская с картофелем, клюквой и соусом (790 рублей) и свиные ушки в горшочке с фасолью (450 рублей). По телевизору в это время шли очень богатые клипы Анжелики Агурбаш (всю жизнь думал, что она украинка, а она, оказывается, из Минска). В общем, к поеданию мясных блюд мы приступили в хорошем настроении.

Колбаска оказалась коварной: в свернутом виде выглядела еще туда-сюда, а когда мы начали раскручивать эту спираль, пожалели и о драниках, и о холодце, и о сале. Такую колбасу надо брать на двоих, особенно если после закусок. Это ведь вам не абы какая колбаса, а белорусская: плотно набитая, сочная, вкусная.

## СПРАВКА «СВ»

Где в столице еще попробовать еду соседей

- «Белая Русь», ул. Большая Никитская, д. 14
- «Белорусская хата», ул. Покровка, д. 9, стр. 1
- «Полесье», Армянский пер., д. 6
- «Procafé», Волоколамское ш., д. 13
- «Крамбамбуля», ВДНХ, просп. Мира, д. 119, стр. 352

С ушками еще интереснее: они нарезаны тончайшей соломкой и, видимо, долго томились в горшочке с фасолью. В результате и фасоль, и ушки доходят до состояния необычайной мягкости, а соус, который их окружает, можно прямо ложками черпать вместо супа. Что мы, собственно, и сделали, поглядывая (впрочем, уже без малейшей зависти), как за соседние столы несли мачанку с блинами, свиные торбочки, куриные котлеты, судака под грибным соусом, скобянку...

На экране тем временем вовсю шел концерт гитариста Дидюли. Мы решили под занавес выпить рюмочку знаменитой белорусской настойки крамбамбули. А ее в «Белорусской хате» не оказалось. Сильный минус заведению, надо исправлять, товарищи. И уж кстати о минусах: хлеб тут подают московский, магазинный. А так был бы кстати ломтик нарочанского!

А в целом все хорошо. Меню большое, готовят правильно, обслуживают вежливо. Будете сыты, довольны. В Беларусь поедете подготовленным человеком.

