

ХОЛОДНИК - ПО ЛЕТУ ПРОВОДНИК

**Кристина
ХИЛЬКО**

На Витебщине обязательно попробуйте клецки, картофельную бабку и многие другие белорусские прысмаки.

Исследования показывают, что шестьдесят процентов путешественников меняют свое мнение о стране или регионе после того, как распобуют местную кухню. «СВ» подскажет, чем порадовать себя вне фестиваля в северной столице Беларусь.

МОРОЗНЫЙ СУП С БУЛЬБОЙ

Приехать в Беларусь и не отведать драников - все равно что время впустую потратить. В Витебске надо попробовать драники «с припечка». Их подают с обжаренным куриным филе, сливочным соусом с боровиками, шампиньонами, луком и беконом. Для любителей классики - с хрустящими шкварками и сметаной. За такой едой можно заглянуть в кафе «Васильки».

А еще - холодник. Особенно когда жара. В основе популярного у белорусов блюда - свекла, которая придает супу яркий цвет и неповторимый вкус. С огурцами, вареным яйцом, зеленью - сочетание потрясающее. Подается холодный суп с бульбой - такой дуэт охлаждает жарким летним днем и дает организму энергию.



vk.com/vasilki.restoran

ДРАНБУРГЕР - ОТВЕТ АМЕРИКАНСКОМУ ФАСТ-ФУДУ

Сторонникам фастфуда тоже найдется вкусная еда. Необычный «апгрейд» гамбургера - трехслойный дранбургер - сочная котлета, соус, листья салата, спрятанные между двумя драниками. Но учтите - белорусский «фаст-фуд» разлетается вмиг. Ищите его в кафе «Витебский трактир».

Если же гамбургеры разобрали, то пробуйте говяжьи щеки с трюфельным пюре, салат с рукколой, свеклой и сы-



ром, наваристый суп с лисичками. Есть тут и приморское меню: морские гребешки, оливье с креветками и семгой, салат с кальмаром, уха с черной икрой.

ПИРОЖНЫЕ ИЗ ДЕТСТВА

После концерта захотели сладкого? Нет проблем! К чаю можно купить пирожные как в детстве: аппетитную «картошку». Или корзиночку, заполненную повидлом, с облачком из белкового крема, вафельный рожок с суфле. Все продается в сети булочных «Каравай Придвинья».

Кстати, именно их каравай вручает официальным делегациям. Можете и десерт, и хлеб купить.



МЯТНАЯ СГУЩЕНКА С ХЛОРОФИЛЛОМ И ЛОДОЧКИ С КЛЮКОВЫЙ

Без гостинцев уезжать не принято, подскажем, на что стоит обратить внимание.

На Глубокском молочно-консервном комбинате делают сгущенку по ГОСТу, по советской рецептуре. А еще - со вкусом капучино, карамели, кокоса, вишни. Новинка - лимитированная серия с освежающим ароматом мяты и натуральным красителем - хлорофиллом. Идеально подходит для десертов, напитков и выпечки, добавляя легкую мятную нотку.

Еще одно необычное лакомство - кислая клюква в сладкой оболочке. Классика - драже в сахарной пудре, более навороченный вариант - в шоколадной глазури с арахисовой или кокосовой крошкой.

И наконец - вафельные «лодочки» с мармеладом из клюквы, бруск-



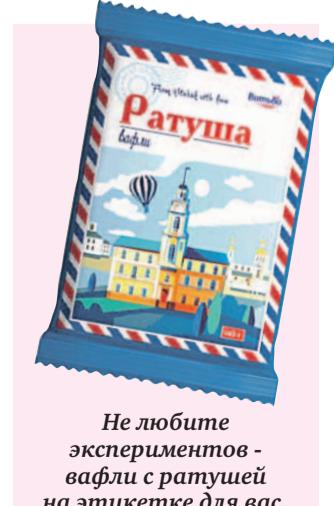
Клюква в сладком многослойном «одеянии» - в сахарной пудре с какао-порошком - беспроигрышный подарок.

ники, малины, голубики. Каждый год знаменитая кондитерская фабрика «Витебська» выпускает десятки новинок с разными

вкусами: трубочки, подушечки, хлопья - таят во рту.

С собой туристы часто увозят вафли «Ратуша» с изображением местной достопримечательности.

Сгущенка со вкусом вишни в шоколаде или с мятой удивит любого.



Не любите экспериментов - вафли с ратушей на этикетке для вас.



Важно помнить, что «голодное брюхо к музыке глухо».

ОСОБЫЕ КЛЕЦКИ

Они для Витебской области - такая же фишка, как для итальянцев спагетти и ньюки или для грузин хачапури. По сути, это те же цеппелины, только по размеру меньше и в классическом варианте у них не продолговатая, а круглая форма. В кафе «Батькова хата» знают секрет приготовления клецок, чтобы блюдо из картофеля не разваливалось при варке и не превращалось в бесформенную

массу. Подают аппетитные шарики со шкварками.

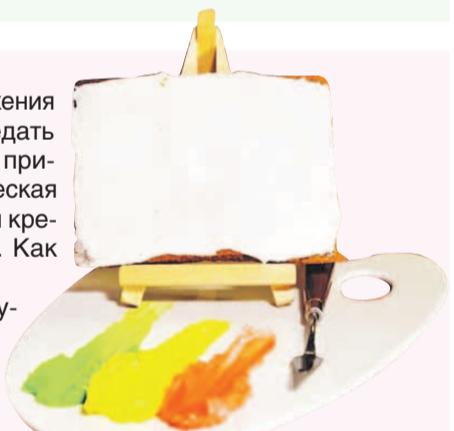
Жажду летними днями утоляют витаминные напитки. Чаще всего заказывают клюквенный морс - вкусно и полезно.

Здесь можно попробовать пикантный бигус - микс из капусты, моркови, свинины и яблока. Необычно, но вкусно.

И вкусный хлеб. Многих видов: графский, сельский, шпинатный и хит продаж - фирменный «батькин» с салом и чесноком.



batkovahata.by



«ХОЛСТ И КРАСКИ» НА ВКУС

Вы же на родине Марка Шагала. И в дань уважения знаменитому художнику непременно надо отведать фирменный десерт «Холст и краски». Вместо привычной вилки - мастихин, небольшая металлическая лопаточка с ручкой, при помощи которой ярким кремом можно создать свой съедобный шедевр. Как увидите кафе Mon Mark - вам туда.

Заодно угоститесь ржаным мороженым с луговым медом. Да и круассаны здесь не хуже французских. Не зря Шагал говорил о любимом городе: «Париж, ты мой Витебск!»

НЯМ-НЯМ