

ПЯТЬ ПРИЧИН ОТПРАВИТЬСЯ В ГАСТРОТУР ПО БЕЛАРУСИ

1. ПОПРОБОВАТЬ ДУШУ НА ВКУС

Как говорила Тося Кислицына из фильма «Девчата»: «А что картошка? Думаешь, 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. Картофельные пирожки с мясом, с грибами и так далее. Картофельные оладьи, запеканка, картофель, тушенный с черносливом...» Белорусы список могут продолжать до бесконечности. Но есть в нем

явный фаворит - загадочные «клёцки с душами». Нежная тертая картофельная оболочка начинается мясным фаршем, грибами или шкварками. Попробовать это чудо можно в ресторанах и кафе на севере страны. К слову, когда разрезаешь горячую душистую клёцку - изнутри поднимается облачко пара. Это и есть та самая «душа». Хотя местные рассказывают и другую, более прагматичную версию названия: «Клечки - блюдо не на каждый день, ведь мяса, его «души», на каждый день не напечешься».

2. ЗАГОТОВИТЬ СЫР НА ЗИМУ

У греков - фета, у французов - рокфор, а в Синеокой - клинковый сыр. Известен на Руси еще с XIII века, но ассоциируется прежде всего с белорусскими землями. Собственно, поэтому и в Российской империи его все называли «белорусским».

Необычное название сыр получил благодаря характерной клинообразной форме. Вкусовые особенности диктуют способ приготовления. Делают его из творога, которым набивают льняной мешочек, а затем дают стечь лишней влаге и прессуют. Клинковый сыр бывает медовым и соленым, с добавлением тмина, ягод или зелени. А есть его можно как свежим, так и сухим. Известно, что в старину белорусские хозяйки натерли и добавляли сыр даже в каши - на манер итальянского пармезана.

Павел МАРТИНЧИК/kpmedia.ru



«Белорусский» точно подойдет к любой трапезе!

3. ПОБЫВАТЬ НА РОДИНЕ БАРАНОВ

Русский самовар невозможно представить без румяного десерта с дыркой. Между тем доподлинно известно: баранки - изобретение жителей Сморгони, что на Гродненщине. Об этом в своей «Большой кулинарной книге» писал знаменитый Вильям Похлебкин.

Дело было в середине XVII века, когда магнаты Радзивиллы основали в местечке школу дрессировки медведей. Косолапых учили танцевать и проделывать всевозможные фокусы и трюки, с которыми они потом гастролировали по всей Европе. Чем кормили в долгих странствиях ненасытного зверя? Причудливыми «абваранками». У круглого печенья из заварного теста непременно была дырка. Да не красоты ради, а для удобства - дрессировщики носили его на шее, повесив на веревку. Медведи хитрые, могли и стащить.

За старинными рецептами первых баранок - в Сморгонский краеведческий музей. А купить готовый фирменный гостинец можно в любом магазине: местный хлебозавод специализируется на производстве съедобных сувениров. Кроме того, в старинном городке проводят фестиваль баранок. Специально к торжеству здешние умелицы пекут метровые баранки - никто отсюда голодным не уезжает.

«Абваранки» дрессировщики носили на шее, чтобы хитрые медведи не стащили лакомство.



5. ВЕРНУТЬСЯ В СОВЕТСКОЕ ДЕТСТВО

Самая вкусная в мире сгущенка - белорусская. Тут уж никто не станет спорить! Фирменные синие баночки Рогачевского молочного комбината сложно отыскать в супермаркетах Берлина, Нью-Йорка и Тель-Авива. А в России ежегодно находят сотни контрафактной сгущенки с узнаваемым логотипом завода. В чем секрет? Рогачев - единственное на постсоветском пространстве место, где сохранили непрерывную технологию сгущения молока. Этот вкус ни с каким другим не перепутать. Помимо классической сладости, тут выпускают вариации для гурманов - с какао, цикорием, натуральным кофе и другими добавками.

Интересно, что комбинат прославился на весь мир еще

Возле завода в Рогачеве сгущенке даже поставили памятник. Несъедобно, но масштабно.



в конце 1930-х годов. Уже тогда местное сгущенное молоко с сахаром в четырехкилограммовых жестяных банках, кофе

в 200-граммовых стаканчиках и сливочное масло в бочках экспортировались даже за океан.

Подготовила Софья АРСЕНЬЕВА.

СОЮЗНОЕ ВЕЧЕ SOUZVECHE.RU

Адрес редакции:
127287, Москва, Старый Петровско-Разумовский проезд, д. 1/23, стр. 1.
Тел. в Москве: 8(495) 637-64-88.
E-mail: souzveche@souzveche.ru

220013, Минск,
ул. Б. Хмельницкого, д. 10а.
Тел. в Минске: 81037517271875
E-mail: infong@sb.by

Главный редактор
Лариса Павловна РАКОВСКАЯ
Первый зам. главного редактора
Светлана Владимировна КАМЕКА
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
№ 51 (875)
4 - 10 ноября 2020 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) 637-64-88 (доб. 8800)

Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Номер подписан: 3 ноября 2020 г. в 16.00
По графику: 16.00

Отпечатано:
ООО «Типография КомПресс-Москва».
Адрес: Нагорное шоссе, д. 2,
Московская обл., г. Химки, 141407.
Тип. № 3451.

Общий тираж 315 279 экз.
Тираж по РФ 300 000 экз.
Тираж по РБ 15 279 экз.



Отсканируйте код
через приложение
«QR-Reader»
в смартфоне и сразу
попадете на сайт
«Союзного веча»

12+