«ПОЗНАЙ БЕЛАРУСЬ»

БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

Аксюченко Юля, 14 лет
ГУО «Мышковичская средняя школа»

"Как вкусны белорусские драники!
С луком, салом, перчинкой они в сковородке умело поджарены из картошки с родной стороны..."

Блюда из картофеля

Блюда из картофеля:

Картофель заслуживает особого упоминания: появившись в Беларуси в XVIII веке, он обогатил национальную кухню и стал **основой многих белорусских блюд**. Это знаменитые **драники, колдуны, картофельная колбаса, клецки, бабка**…

берет свое начало из старорусского языка и происходит оно от слова "драть", то есть тереть. Ведь их готовят из сырого картофеля, который еще до появления тёрки "драли" на заостренной доске. Традиционно драники ели на завтрак, а в деревнях существовала интересная традиция: перед тем, как отведать это блюдо, полагалось всухомятку съесть корочку черного хлеба. Приготовить "правильные" белорусские драники совсем несложно, важно только помнить, что картофель должен быть особенным – выращенным на благодатной земле Белоруссии

Беллиг
ИММУНИС

Возьмем:
6 картофелин;
соль;
свиной жир
для жарки.

Картофель очистить, помыть и натереть на колючей терке. Добавить соль, перемешать, можно слегка отжать сок и жарить на чугунной сковороде.

Сразу после приготовления драники имеют неповторимый вкус и аромат, поэтому так важно употребить их до того, как они остынут, иначе свои кулинарные свойства драники потеряют

Подавать их принято с домашней сметаной, шкварками (небольшими, сильно зажаренными кусочками сала) .