

«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 **дранники**, **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**





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
дранники имеют
неповторимый
вкус и аромат,
поэтому так важно
употребить их до
того, как они
остынут, иначе
свои кулинарные
свойства дранники
потеряют**



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