

**ДЗЯРЖАЎНАЯ ЎСТАНОВА АДУКАЦЫІ
«КАПАЧОЎСКІ ВУЧЭБНА-ПЕДАГАГІЧНЫ КОМПЛЕКС
ДЗІЦЯЧЫ САД-СЯРЭДНЯЯ ШКОЛА»**

Рэспубліканскі конкурс
«Пазнай Беларусь»

**#Беларуская
кухня**

Шчыпіла
Елізавета,
5 клас

БЕЛАРУСКАЯ КУХНЯ



Многія думаюць, што беларуская кухня-гэта толькі бульба і гародніна, аднак нацыянальная кулінарыя з'яўляецца адной з самых разнастайных на кантынэнце. Тут зліліся славянскія, балтыйскія і яўрэйскія, а з большага і нямецкія кулінарныя традыцыі, а ў часы сацыялізму на беларускую зямлю прыйшлі рэцэптуры ўсіх народаў СССР.

ЦЫБРЫКІ

Хачу пазнаёміць вас з яшчэ адной стравай беларускай кухні, калі вы з ім яшчэ не знаёмыя. У маёй сям'і ў бабулінай і мамінай рэдакцыі цыбрыкі называліся проста смажанымі клёцкамі:) я вельмі люблю есць іх з халодным малаком. Усё, што трэба для падрыхтоўкі гэтай простай стравы - бульба, соль і трохі мукі для паніроўкі. Ну і алей або тлушч для смажання. Падаваць можна са смятанай або з засмажанай з скваркамі лукам. І абавязкова з малаком :)

Наш сямейны рэцэпт прыгатавання цыбрыкаў:



Нам спатрэбіцца
кілаграм бульбы,
пшанічная мука – 2
сталовыя лыжкі,
2-3 сталовыя лыжкі
расліннага алею
або 50 г топленага
сала

Націраем бульбу на тарцы як на дранікі. Затым адкідваем на сіта, каб сцякла вадкасць.





Даєм вадкасці сцячы настолькі, каб з бульбяной масы можна было сфармаваць шарык. Калі вадкасць не сцякае ў дастатковым аб'ёме сама-дапамагаем націскам. Дадаем па соль і вымешваем масу. Фарміруем з яе шарыкі дыяметрам каля 2-2,5 см.



Абсмажваем на
сярэднім агні на
раслінным алеі ці
тлушчы з усіх бакоў да
румянай скарыначкі і
да гатоўнасці,
прыкладна 4 хвіліны



Падаем са смятанай або з
засмажанай са скваркамі
цыбуляй. Ну і пра малако не
забываем :)