

БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

Представленная работа посвящена белорусской кухне. В данном исследовании мы не будем углубляться в далекую древность. Наша задача – определить кулинарные пристрастия родной земли, связав это с историческими и климатическими условиями на более развитых ступенях цивилизации.

Первые сведения о питании белорусов можно найти еще в XVI веке в т.н. инвентарях - описаниях имущества землевладельцев, где перечисляются продукты, хранящиеся в кладовых. В XVII веке в Речи Посполитой, в состав которой входила Беларусь, появились книги с кулинарными рецептами на польском языке, например, "Compendium ferculorum" Ст. Чернецкого (1682). Белорусская кухня, с одной стороны, продолжала сохранять близость к кухням окружающих белорусов славянских народов - русских, украинцев, поляков, а с другой стороны, испытала известное влияние кухонь своих неславянских соседей - литовцев и латышей. Рассмотрим продукты, наиболее часто используемые в белорусской кухне. Прежде всего это различные виды "черной муки овсяной, ржаной, ячменной, гречневой и гороховой, причем для хлеба в Белоруссии шла ржаная мука, а для всех других мучных изделий - овсяная. Конечно, за годы Советской власти в Белоруссии, как и во всей стране, широко распространилось применение пшеничной муки. Множество овощных блюд из овощей наиболее характерны для белорусской кухни капуста, горох, морковь. Обширная речная и озерная сеть страны поставляет на местный стол огромное количество рыбы и раков. Конечно, картофелью принадлежит особое место. Картофель употребляется в большей степени в тертом виде. Целый картофель употребляют только в 2-ух видах - отваренный в мундире и тушеный. Употребление и приготовление мяса в белорусской кухне тоже имеют ряд особенностей. Свинина в качестве мяса идет в основном на приготовление домашних колбас и вяндлины - слабосокопченной ветчины или корейки. Нежирную свинину, а также баранину запекают крупными кусками. Из домашней птицы предпочитают гуся, также в запеченном виде. Для старой белорусской кухни характерна также солка мяса. Излюбленные кулинарные способы тепловой обработки в Белоруссии - запекание, отваривание, томление, тушение. К этому следует добавить

два как бы диаметрально противоположных приема предварительной обработки продуктов: либо использование крупных, неделимых масс либо, наоборот, измельчение, дробление, растирание продукта. Роль десертов выполняют обычно напитки. Наряду с измельчением в белорусской кухне принято также разваривание кушаний, для чего применяют продолжительную варку. Главное в традиционных национальных белорусских блюдах - не особый состав продуктов, а сам процесс обработки этих продуктов. В частности, прочно закрепилось разделение продуктов на группы в зависимости от роли, которую они играют в блюдах. Это приварки, заправки, заколота, волога и присмаки. Что касается чисто вкусовых качеств блюд белорусской кухни, то они весьма высоки, особенно если их употребляют свежеприготовленными - с пылу с жару а не остывшими и тем более разогретыми. «Бацвінне» было настолько характерным блюдом жителей Беларуси, что в Польском королевстве XVII—XVIII веков их с издевкой называли «боцьвиняжи». «Бацвінне», «бярэзавік» и жены, которые чуть ли не с разрешения мужей дарят свою ласку лучшему гостю. Вот такой был стереотип у наших западных партнеров. В 1830 году знаменитым польским кулинаром Яном Шытлером в книге "Кухар добра навучаны" был впервые опубликован рецепт драников. Название "драники" (белор. дранікі) берет свое начало из старорусского языка и происходит оно от слова "драть то есть тереть. От того в какой мы стране мира находимся, будет зависит под каким названием вы сможете найти драники в меню ресторана.

Список литературы

1. Микульчик Е. - "Лучшие блюда белорусской кухни" (2014)
2. Г. Тюдзевицкой - "Gospodyni litewska..."(1848)
3. В. Завадской - "Kucharka litewska..."(1874)
4. Издательство «Лабиринт» - "Белорусская кухня"(2002)
5. Ст. Чернецкой - "Compendium ferculorum"(1682)

Сечко Антон Сергеевич, студент
Научный руководитель: Мякинська

ФКСИС БГУИР, sechko25@mail.ru
А.В. преподаватель