ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования

Санкт-Петербургский государственный инженерно-экономический университет

Кафедра экономики и менеджмента в туризме и гостиничном хозяйстве

Техника и технология общественного питания

РЕФЕРАТ

БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

Санкт-Петербург

2008 год

Оглавление

№1. История формирования кухни

№2. Первые блюда

№2.1 Жур

№3. Вторые блюда

№3.1 Блюда из мяса и домашней птицы

№3.1.1 Пячисто

№3.1.2 Моканка вяндличная, или прижанина

№3.2 Рыбные блюда

№3.3 Картофельные блюда

№3.4 Блюда из картофельного пюре (варено-толченой массы)

№3.5 Овощные блюда

№4. Мучные блюда

№4.1 Драчены

№4.2 Клецки

№4.3 Молоко и молочные изделия

№4.3.1 Моканка молочная

№5. Сладкие блюда и напитки

Список литературы

# №1. История формирования кухни

Своеобразие исторических судеб белорусского народа оказало глубокое влияние на формирование и развитие его культуры. Лишенный до Октября 1917 г. своей национальной государственности, испытавший перекрестное влияние православной униатской и католической церквей, белорусский народ в сложных и противоречивых условиях вынужден был отстаивать свои национальные особенности и обычаи, в том числе и материальную культуру, к которой относится национальная кухня.

В этих условиях 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. Кроме того, кулинарное искусство в восточной и западной частях Белоруссии, долгое время изолированных друг от друга, развивалось неодинаково, подвергалось разному влиянию. Все это мешало закреплению уже сложившихся специфических черт белорусской кухни, тормозило разработку национальных кулинарных приемов и отдельных блюд, свойственных только белорусской кухне.

Особенно сильно препятствовали складыванию единой национальной кухни сословные различия, тесно переплетавшиеся национальными и религиозными различиями, в то время как крестьянство было белорусским и православным.

Крестьянская белорусская кухня вплоть до конца XIX — начала XX вв. стойко сохраняла свои самобытные черты, уходящие корнями в XIII—XIV вв. и порой даже глубже — в древнерусскую кухню кривичей и дреговичей.

Вместе с тем в крестьянской кухне были довольно заметны региональные различия. Так, кухня крестьян Витебщины и Могилевщины отличалась от кухни западных белорусов Гродненского края, а обе они, в свою очередь, разнились от кухни полещуков, или пинчуков, — жителей менее затронутого чужими влияниями Полесья.

Замечательно, однако, что, несмотря на все противоречия, белорусская кухня к концу XIX в. все же обрела свою самостоятельность.

Основой современной белорусской кухни стала, таким образом, кухня сельского населения восточных и западных областей, в которую вошли наиболее распространенные и Длительно существовавшие на территории Белоруссии блюда городского населения, сложившиеся в основном под влиянием польской кухни, но получившие белорусскую обработку. В результате в белорусской кухне появился свой круг преимущественно пользуемых, излюбленных продуктов и свои особые приемы приготовления пищи, предварительной и тепловой обработки пищевого сырья. Это привело к подбору таких блюд в белорусской кухне, которые в своей совокупности не встречаются у других народов, соседствующих с белорусами хотя прнципы приготовления отдельных блюд белорусской кухни вовсе не чужды ни русским, ни украинцам, ни полякам, ни литовцам.

Однако сходство используемых тремя этими кухнями пищевых продуктов, а также общий тип очага (русская печь, в которой создавались блюда белорусской кухни) при поверхностном взгляде производили впечатление, что белорусская кухня есть одно из ответвлений общерусской кухни.

Между тем это далеко не так. Возьмем хотя бы 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.

Преимущественное использование овсяной муки в прошлом и незнание дрожжей привели к тому, что белорусской кухне не известны фактически ни блины, ни пироги, — этому препятствовали свойства овсяной муки (а также принятая в Белоруссии ее подготовка и обработка путем само-закисания). Вот почему белорусские "блины", так называемые расчинные, приготовленные из овсяной муки, совершенно не похожи на русские, их делают непосредственно из расчины, т. е. раствора муки с водой, самопроизвольно закисшего. Пироги же вообще не были свойственны белорусской кухне ни в какой форме.

Другой особенностью использования муки является весьма частое смешивание различных видов муки, подмес к какому-либо основному виду муки (ржаной, овсяной) — ячменной, гречневой или пшеничной, гороховой.

Конечно, за годы Советской власти в Белоруссии, как и.-во всей стране, широко распространилось применение пшеничной муки (а вместе с ней пришли и другие, ранее не свойственные белорусской кухне изделия), но там из пшеничной муки стали чаще всего приготовлять изделия без дрожжей, используя в качестве разрыхлителя соду.

Из овощей наиболее характерны для белорусской кухни капуста, горох, морковь и, конечно, картофель — последнему принадлежит особое место.

Действительно, для белорусской кухни характерно не только то, что она знает около двух с половиной десятков блюд из картофеля, каждое из которых непохоже на другое, но и то, что эти блюда прочно закрепились в меню, составляют непременную, существенную часть национального стола. Объясняется это историческими причинами — проникновением картофеля в Белоруссию примерно на 75—90 лет раньше, чем в Россию, а также природно-климатическими условиями, облегчавшими выведение и развитие высоко крахмалистых вкусных сортов картофеля. Вот почему иногда чисто белорусские картофельные блюда не получаются такими же вкусными за пределами республики, если для их приготовления используют водянистые, содержащие мало крахмала сорта картофеля.

Природно-географические условия Белоруссии способствовали широкому использованию таких продуктов, как грибы, лесные ягоды и травы (сныть, щавель), яблоки, груши, речная рыба, раки, молоко, творог, сметана. Эти продукты характерны и для русской национальной кухни, однако формы и приемы их использования в белорусской кухне несколько иные.

Например, грибы только отваривают и тушат, а блюд из жареных грибов белорусская кухня не знает (так же, как не знала она маринования и засола грибов до начала XX в.). Вообще грибы не употребляются как совершенно самостоятельное блюдо, а всегда используются в качестве добавки — "закрасы", придающей вкус какому-нибудь основному блюду. Поэтому белорусская кухня использует не только и не столько сами грибы, сколько грибной порошок из сухих грибов, который засыпают и в юшку, и во второе тушеное овощное или мясное блюдо. Точно так же не жарят и рыбу, а либо запекают ее целиком с чешуей, либо сушат особым образом после легкого обжаривания, либо используют в виде фаршей, добавляя в клецки, галки и т. п.

Что касается молочных блюд, то опять-таки чисто молочных блюд в белорусской кухне нет, но зато разнообразные производные молока (творог, сметана, сыворотка, масло) используются как обязательные добавки — "забелки", "закрасы" и "вологи" — во многие блюда, в состав которых входят мука, картофель, овощи или грибы.

Лесные ягоды, груши, яблоки не сочетают друг с другом. Блюда из них — кулаги, кисели, квасы, пюре, запеканки — готовят только из одного вида ягод или фруктов.

Употребление и приготовление мяса в белорусской кухне тоже имеют ряд особенностей. Употребление свиного сала, свинины роднит белорусскую кухню с украинской. Однако сало в Белоруссии едят почти исключительно зимой, слабо посоленное, обязательно с кожным слоем. Едят его с картофелем, вприкуску, оно играет как бы роль мяса.

д вот в качестве жира для приготовления большинства блюд помимо сала и даже чаще него используют сметану, топленое масло и растительные масла — прежде конопляное, теперь подсолнечное. Свинина в качестве мяса идет в основном на приготовление домашних колбас и вяндлины — слабокопченой ветчины или корейки. Нежирную свинину, а также баранину запекают крупными кусками (обычно всю заднюю часть) — национальное белорусское блюдо пячисты. Из домашней птицы предпочитают гуся, также в запеченном виде.

Для старой белорусской кухни характерна также солка мяса и домашней птицы (гусей) — приготовление из них : солонины и полотков и употребление субпродуктов, особенно блюд из желудка, вымени в разваренном виде.

Уже этот беглый перечень основного пищевого сырья и его использования позволяет заметить, что 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 — запекание целой ноги (окорока), целого желудка, целого гуся, целой рыбины, либо, наоборот, измельчение, дробление, растирание продукта, т. е. превращение его еще до тепловой обработки в рубленую массу, фарш, пюре, порошок — независимо от того, мясо это, овощи или грибы. Первый способ идет от древнейших времен, второй — характерен для более позднего времени, заимствован из польской кухни, но именно он получил наибольшее развитие.

Использование фарше образных и пюре образных масс из одного какого-либо продукта (мяса, рыбы, картофеля) и особенно из сочетаний основного продукта с небольшими примесями некоторых других дало в белорусской кухне большинство картофельных блюд (драники, цыбрики, гульбишники и т.п.), многие мясные (фляки, моканина, вант-робки, колбасы), а также целый ряд комбинированных клецки, галки, зразы), получивших распространение и за пределами Белоруссии.

Наряду с измельчением в белорусской кухне принято также разваривание кушаний, для чего применяют продолжительную варку, длительное распаривание и томление продуктов, которые в конце концов должны образовать густое кашицеобразное блюдо. Известен даже способ искусственного загущения блюда, когда в него добавляют муку, крахмал — так называемые заколоты.

Разваренность, бесформенность блюда признавались идеалом в старинной белорусской кухне, она обусловливала одновременную закладку всех составных частей блюда в посуду (горшок, чугунок) и заливку их водой" почти до, верху посуды. При этом сплавы жидкости предотвращались тем, что тепло, используемое для подогрева, постепенно убавлялось, а не увеличивалось, и таким образом блюдо уваривалось очень медленно, постепенно, иногда в течение целых суток. Поскольку подобный тепловой режим можно получить только в русской печи, современная белорусская кухня, использующая новые источники нагрева — с возрастающей, а не падающей температурой, отказалась от некоторых традиционных в прошлом блюд, в частности от загущенных супов с заколотой. Отпала в них необходимость и потому, что теперь имеется возможность готовить одновременно первые и вторые блюда, не прибегая к искусственному загущению супов тяжелыми мучными наполнителями. Вот почему мы не даем устаревших супов с заколотою. Но упомянуть о них все же необходимо, ибо сложившаяся в прошлом в белорусской кухне традиция готовить одно общее блюдо, обладающее качествами и второго и первого одновременно, наложила отпечаток на многие кулинарные приемы и кулинарную терминологию белорусов, сохранившиеся до сегодняшнего дня. В частности, прочно закрепилось разделение продуктов на группы в зависимости от роли, которую они играют в блюдах. Это приварки, закрасы, заколота, волога и присмаки.

Приварки — это основные продукты, составляющие основу блюда по количеству, по своей решающей роли в нем и часто дававшие имя всему блюду. Их роль обычно выполняли такие овощи, как капуста, брюква, морковь (каждая в одиночку), та или иная крупа (пшенная, перловая, гречневая).

Закрасы — продукты, украшавшие блюдо, придававшие ему основной вкус и питательность. К ним относилось мясо (свинина или баранина) или вяндлина (комбинация ветчины, колбасы, корейки, сала), а также рыба, грибы. Закрасы также выступали каждая в отдельности в данном блюде.

Заколота — продукт, служивший для загущения блюда-Обычно это была та или иная мука в зависимости от характера блюда или комбинации разных видов муки, либо, наконец, картофель, крахмал. Муку прибавляли только к жидким блюдам — супам, а картофель — ко вторым, более плотным, особенно жирным, как поглотитель жира. Волога — жиры в жидком виде, роль которых состояла не только в том, чтобы увеличить калорийность блюда, но и сделать его менее сухим. Роль вологи могло выполнить молоко (свежее и скисшее), но чаще всего это были метана, топленое сливочное масло, топленое нутряное сало, конопляное и льняное масло, заменяемое ныне подсолнечным.

Присмаки — продукты, незначительная добавка которых придает аромат, оттеняет вкус блюда, делает его более привлекательным и своеобразным. В число употребляемых в Белоруссии присмаков входят следующие пряности: лук, чеснок, укроп, тмин, черный перец, лавровый лист, семена кориандра.

Из этих пяти групп продуктов, исключая разве в некоторых случаях заколоту, состоят и по сей день основные первые и большинство вторых блюд белорусской кухни.

Традиционную для белорусской кухни полужидкую-полугустую консистенцию имеют не только овощные по преимуществу блюда, но и те, что считаются преимущественно мясными, например бигос, и особенно популярные до сих пор многочисленные виды моканин (или мочанок), а также такие полусладкие блюда, как солодуха и кулаги, представляющие собой смесь муки и сладкого (ягод, меда).

Главное в традиционных национальных белорусских блюдах — не особый состав продуктов, а сам процесс обработки этих продуктов, использование какого-нибудь очень простого, заурядного и притом одного-единственного продукта, например овса, ржаной муки, картофеля, подвергнутого довольно сложной, всегда длительной и часто комбинированной холодной и тепловой обработке. Классическим примером этого может служить овсяный кисель — блюдо, получаемое из одного компонента, — овсяного зерна, но в результате более десятка операций в течение трех суток. Другой пример, когда из одного и того же сырья — картофеля — в результате различного дозирования жидкости (добавления ее или, наоборот, отцеживания), прибавления жиров и кое-каких присмаков получается более двух десятков различных по вкусу и технологии блюд.

Длительная и сложная обработка, которой подвергали в народной кухне зерно или отруби (в том числе закисание, соложение, ферментация), вызывала такие биохимические процессы в этих простых продуктах, которые несколько раз усложняли их состав, повышая тем самым и пищевую ценность блюда и его усвояемость.

Что касается чисто вкусовых качеств блюд белорусской кухни, то они весьма высоки, особенно если их употребляют свежеприготовленными (например, блюда, содержащие картофель и муку), горячими — "с пылу с жару", а не остывшими и тем более разогретыми.

# №2. Первые блюда

Как и в других славянских кухнях, в белорусской супы представлены несколькими видами: холодные и горячие.

Горячие супы - большей частью мучные, овощные, овоще-крупяные с использованием кислой основы (кваса или сыворотки), свинины и сала.

При этом преобладают загущенные супы. К ним относятся, в частности, весьма распространенный суп-"капуста" - среднее между русскими щами и украинским борщом. В его состав, кроме капусты, входят свекла (включая молодую ботву), репа, щавель, сныть.

В качестве кислой основы в "капусте" часто используется молочная сыворотка.

С помощью сыворотки приготовляют и смешанный крупенно-овощной жидкий суп - поливку.

Другие виды загущенных супов - несколько разновидностей крупени (или крупника), грыжанка, гарбузок и морква (три последние соответственно на основе брюквы, тыквы и моркови).

На мучной основе готовят специфический белорусский суп жур, в котором основу составляет овсяная цежа, придающая журу характерную консистенцию жидкого киселя и особый кисловатый привкус.

Холодные супы - хладник и грибной квас - готовят на кислой основе.

# №2.1 Жур

Жур - специфический вид супа. Чтобы приготовить любой из вариантов жура (постный, молочный или мясной), необходимо прежде всего приготовить основу - овсяную цежу, т. е. жидкий процеженный раствор овсяной муки.

Цежу используют как полуфабрикат для приготовления жура.

Примерно из 1 л воды получается около 0,5 л цежи.

Готовый жур всегда подают только горячим вместе с отварным картофелем, сдобренным в зависимости от вида жура разной вологой, т. е. соответствующим видом жиров - конопляным соком (молоком), сливочным маслом или свиным топленым нутряным салом (здором).

# №3. Вторые блюда

# №3.1 Блюда из мяса и домашней птицы

Немалое место в пище белорусов занимают мясные блюда, особенно свинина, свиное сало, а после него - баранина и только на третьем месте - говядина. Народная поговорка гласит: "Як няма рыбы смачней лининки, дак няма мяса добрей свининки". Просоленное свиное мясо - самостоятельное блюдо в белорусской кухне. Сало же любят слегка прикопченное, со шкуркой. Едят его преимущественно зимой, замерзшее, холодное - режут тонкими ломтиками, закусывая луковицей или чесноком. Шкварки употребляют реже в противоположность украинцам. Распространена также полукопченая домашняя колбаса, в том числе и кровяная. Ее делают только из крови кабана. Широко используются внутренности (ливер, или вантробки). Праздничным мясным блюдом является пячисто, изготовляемое из крупных кусков мяса лучших частей. Праздничные блюда готовят также из домашней птицы, главным образом из гусей. Мясо среднего качества используют небольшими кусочками в мясоовощных и мясогрибных блюдах.

# №3.1.1 Пячисто

Пячисто - это крупные куски мяса, чаще всего окорок, поясничная часть крупного животного, а иногда и целые тушки мелких животных и птицы, приготовленные целиком.

Пячисто готовят из говядины, кабаньего мяса, молочного поросенка, телячьей задней части, из целого зайца, гуся, индейки.

Пячисто может быть тушеное (в закрытой посуде), жареное (на открытой сковороде или листе), а также отварное (вынутое из супа и помещенное на некоторое время в жаркую печь).

Для пячисто берут такое мясо, которое после забоя отвисает не менее недели, и его после этого не моют. а прямо кладут на глубокую сковороду (латку), присаливают, посыпают пряностям (майораном, кориандром, луком, перцем, чесноком), поливают затем несколькими ложками кипятка и ставят с закрытой крышкой в жаркую печь или духовку.

Вокруг пячисто пустоты на латке обычно засыпают картофелем. Этот способ приготовления - тушение - излюбленный в белорусской кухне.

# №3.1.2 Моканка вяндличная, или прижанина

Моканку вяндличную готовят обычно из разнообразных мясных изделий - копченых, полукопченых, соленых: из свиного сала, бекона, ветчины, корейки, копченой грудинки, свиной полукопченой колбасы и т. п., как правило, на моканку идут обрезки этих продуктов, оставшиеся после приготовления других блюд, и особенно обрезки с костей, которые нельзя использовать иначе. Поэтому даже тогда, когда используют целые продукты, мясо в моканку нарезают очень мелко - маленькими кусочками, мелкими кубиками или тонкой соломкой. Остальные компоненты моканки - топленое нутряное сало, мука и вода. А из присмаков, т. е. сдабривающих добавок, - лук, грибы, укроп, реже перец и майоран. Если моканку готовят как самостоятельное блюдо, то допускается введение в нее заколоты - картофеля, капусты, репы. В этом случае овощи сначала отваривают припусканием, а затем в мелко нарезанном виде вводят в горячую моканку.

Заколоту можно подавать к моканке совершенно отдельно. В этом случае овощи могут быть печеными, а не только вареными и подают их целыми или крупными кусками, политыми иногда топленым салом или маслом.

# №3.2 Рыбные блюда

Хотя рыбу в Белоруссии едят довольно часто, рыбные блюда национальной кухни не отличаются разнообразием. Они чрезвычайно просты. Помимо юшки, т. е. по своему составу обычной ухи с картофелем, рыбу отваривают (припускают), запекают целиком, сушат (в Полесье) без особых приемов и приправ. Оригинальным рыбным блюдом можно считать рыбные галки - вид клецок, величиной с грецкий орех.

# №3.3 Картофельные блюда

Особенностью картофельных блюд белорусской кухни является, во-первых, преимущественное использование в них тертого, а не целого картофеля, во-вторых, несколько способов приготовления тертой картофельной массы и, в третьих, применение обязательно комбинированной тепловой обработки. Целый картофель употребляют лишь в двух видах - отваренный в мундире (по-белорусски он называется солоники, так как его едят густо посыпая солью) и тушеный

Блюда из тушеного картофеля называются тушанкой или смажениками. Смаженики вкуснее и нежнее, потому что готовят их, как правило, только из молодого картофеля. На востоке Белоруссии, в Витебской области, это различие не соблюдается - там все блюда из тушеного картофеля называются тушанкой.

Основное внимание тех, кто впервые знакомится с белорусской кухней, следует обратить на различные виды картофельной массы, свойственные белорусской кулинарии, из которых получают большинство картофельных блюд. Различают таркованную, клинкованную и варено-толченую картофельные массы и их комбинации с мукой, дрожжевым тестом, друг с другом и с содой. Картофель, натертый на терке и не отжатый после этого, а используемый в дальнейшем приготовлении вместе с выделившимся соком.

Клинкованная масса - тертый сырой, картофель, тщательно, полностью отцеженный в клинке, т. е. в мешочке конусовидной формы из тонкого холста (полотна) или из тройного слоя марли. Клинковый мешочек рассчитан на 2-2,5 кг массы.

Варено-толченая масса - обычное пюре из отварного картофеля.

Таркованную массу чаще всего применяют в комбинации с варено-толченой или же с мукой, а также с дрожжевым тестом; к клинкованной массе, наоборот, чаще добавляют соду и небольшое количество муки.

Тепловая обработка масс включает обычно две, а иногда и три стадии - сначала легкое (первичное) отваривание или обжаривание, а иногда и то и другое, затем тушение или томление уже отваренных (или обжаренных) изделий. В результате простые и в сущности совершенно одинаковые по исходному сырью картофельные блюда приобретают различный вкус, иногда совершенно заставляющий забыть их "картофельное происхождение".

Ниже приводятся рецепты нескольких блюд из целого (не тертого) картофеля, а также пять типов блюд из тертого картофеля.

# №3.4 Блюда из картофельного пюре (варено-толченой массы)

Среди этих блюд наиболее характерны толча, комы и гульбишники.

Толча. Толченый отварной картофель заправляют салом (или маслом), а также растительным маслом, сырым или жареным луком, кислым или свежим молоком в произвольных пропорциях. Едят такое пюре (в отличие от классического в него не добавляют яиц) с кислой капустой, солеными огурцами, пахтаньем, сметаной. Иногда толчу выкладывают на сковороду, смазывают сверху сметаной и ставят в духовку для образования корочки.

Комы. Отварной картофель готовят, как для толчи, но добавляют творог, мак, вареную тыкву, а затем из такой толчи делают шарики величиной с небольшое яблоко, смазывают слегка взбитым белком, обваливают в муке и слегка поджаривают (подрумянивают) на сковороде с маслом.

Гульбишники (бульбишники). Гульбишники - картофельное пюре, отличающееся от обычного прежде всего тем, что в него вводят для повышения клейкости муку (ржаную или пшеничную), кроме того, гульбишники сдабривают либо молочными, либо растительными жирами, а также яйцами. Пропорции добавок всегда бывают произвольными. Сейчас гульбишники не отличить от обычного картофельного пюре, поскольку в него тоже добавляют жиры или молочные продукты. Однако в белорусской кухне есть три основных типа гульбишников. заслуживающих внимания, они имеют вкусовые отличия и могут употребляться как самостоятельные блюда и гарниры к мясным блюдам.

Подготовленное картофельное пюре выкладывают на смазанную маслом сковороду, слегка запекают в духовке (около 10 мин), затем смазывают сверху сметаной или маслом и закрывают на 2-3 мин крышкой для упревания.

# №3.5 Овощные блюда

Чисто овощные блюда слабо разработаны в белорусской кухне, хотя различных овощей в сыром и отваренном виде в качестве добавок к мясным блюдам и самостоятельно, на закуску употребляется достаточно.

Излюбленными овощами, не считая картофеля, являются капуста, морковь, горох, брюква, редька.

# №4. Мучные блюда

# №4.1 Драчены

Муное блюдо белорусской кухни, распространенное также среди русского населения северо-западных областей России. В прошлом драчена считалась лакомым, не повседневным, а праздничным блюдом. В отличие от других мучных блюд на нее шла не только черная мука (ржаная), но и половина белой (пшеничной). Кроме того, в драчену входило гораздо больше яиц, молока и масла, чем в другие мучные блюда.

Драчена отличается не только особым соотношением муки, молока и яиц, но и особой, лишь ей присущей технологией. Настоящую белорусскую драчену пекут из уторного теста, т. е. не полностью подошедшего, а лишь слегка закисшего. Оно-то и заменяет у драчен дрожжи. Готовят его предварительно из ржаной муки с небольшим количеством воды. Если уторной кислоты к концу выдержки теста, т. е. через 3-4 ч или более, недостаточно или драчену хотят сделать быстрее, то к тесту добавляют опять-таки не дрожжи, а либо не много кваса, либо молочной сыворотки, т. е. делают тесто слабокислым. Это одна из основных особенностей драчен. После такой предварительной подготовки ржаное драченочное тесто разводят цельным молоком и к нему прибавляют какую-либо дополнительную муку - ячменную, гречневую или пшеничную.

Правда, возможны и пресные драчены, не на уторном тесте, но в этом случае их всегда делают из пшеничной муки с большой долей молока и яичными белками. В этом случае на первый план выступает другая технологическая особенность приготовления драчен. Дело в том, что входящие в нее компоненты не просто механически смешивают, а каждый из них предварительно обрабатывают - тщательно растирают, а затем все вновь растирают или взбивают вместе со всем тестом. Чем тщательнее, дольше и тоньше растерт каждый компонент драчены, тем она лучше, пышнее и вкуснее.

Готовое для драчены тесто по консистенции немного плотнее блинного. Его свободно берут ложкой, вливают на сковороду (глубокую). При этом толщина налитого слоя теста 1-1,5 см, а во время выпечки тесто подходит до толщины 3-4,5 см, т. е. примерно втрое.

Тепловая обработка драчены также имеет свои особенности - она требует ровного, легкого жара, поэтому драчену следует выпекать в русской печи, преимущественно на вольном духу. Однако можно выпекать драчену и в духовке газовой плиты, на умеренном или еще лучше на слабом огне примерно в течение 20-30 мин (колебания во времени выпечки могут составлять 5-10 мин в ту и другую сторону в зависимости от состава драчены и температуры печи).

Каждую испеченную драчену смазывают сверху салом или маслом и накладывают одна на другую в глубокую посуду до тех пор, пока не испечены все. Едят драчены с маслом, сметаной, медом в зависимости от состава теста драчены.

# №4.2 Клецки

Клецки - мучные изделия, в которые в качестве дополнительных компонентов входят обязательно масло, яйца и иногда молоко. Они напоминают галушки. Первоначально их готовили, как и галушки, из довольно плотного теста. Эти клецки носили название "катаных": тесто резали на кусочки величиной с лесной орех, катали из них в руке шарики и затем оставляли эти шарики на полчаса-час вянуть и только затем бросали в кипяток.

Однако большее распространение получил другой вид клецок - с начинкой, или "клецок с душами", когда в каждую катаную клецку вдавливали маленький кусочек сала.

Городская кухня, особенно на западе Белоруссии, пошла, однако, дальше по пути разработки клецок как особого кушанья. Их стали приготовлять также из мелких круп и картофеля. Но главное - тесто для клецок получило более разреженную консистенцию, поэтому они стали не только значительно нежнее галушек, но и отличаются иным вкусом. Близко к клецкам стоят "галки", т. е. клецки, в состав которых входят творог, рыбный или раковый фарш, замешиваемые непосредственно в тесто, отчего последнее получается чуть более плотным по консистенции (при разреженном тесте фарш может выпасть).

Что же касается своеобразной консистенции клецок, то она достигается, во-первых, более жидким разведением теста и наличием в нем не воды, а молока, сливок, масла, делающих тесто особенно нежным и эластичным, а, во-вторых, рядом технологических приемов, которые в основном и создают неповторимый вкус клецок, их отличие от других видов мучных изделий. Главный из этих приемов - тщательное растирание и взбивание теста и его компонентов, особенно яиц, которые вводят раздельно, желток и белок, и не одновременно, а в определенной последовательности. Другим приемом, увеличивающим объем клецок, служит варка их в подсоленной воде обязательно под крышкой, на медленном огне. Это дает возможность клецкам "разрастись" и в то же время не развалиться.

В белорусской национальной кухне клецки делают из смеси ржаной и гречневой муки, ржаной и ячменной, взятых в равных частях. Иногда используют либо только гречневую муку, либо сочетание картофельного пюре с мукой, либо манную кpyпу.

Клецки могут быть простыми и заварными. Для заварных клецок муку заваривают. Этот прием требует несколько иных пропорций муки и других компонентов и вносит дополнительное разнообразие во вкусовую гамму клецок.

Порядок приготовления простых клецок. Масло (или топленое сало), а иногда и молоко или сливки растирают с яичными желтками добела, в эту массу постепенно, все время продолжая растирать, добавляют маленькими порциями муку и воду. Затем тесто солят, сдабривают пряностями, вводят в него взбитые яичные белки, все еще раз растирают и из полученного теста с консистенцией кашицы-размазни отделяют небольшие кусочки, обычно в половину чайной ложки, смоченной в воде, опускают их в кипящую подсоленную воду (2 ч. ложки соли на 1 л воды) и отваривают на медленном огне под крышкой около 5 мин. Готовые клецки всплывают на поверхность.

В зависимости от общего состава, характера муки и внесенных пряностей, соли или сахара клецки могут быть использованы как наполнители в различные супы, гарниры к мясным блюдам, а также как самостоятельные вторые блюда. В белорусской кухне их чаще всего используют как самостоятельное блюдо и подают облитыми топленым салом со шкварками и жаренным на сале луком.

Клецки, предназначенные для еды с бульоном (супом), лучше всего отваривать непосредственно в соответствующем бульоне: мясном, грибном или овощном. В этом случае в тесто для клецок примешивают лук, укроп, тмин или майоран в разных сочетаниях в зависимости от вида супа. Гречневые клецки с укропом и тмином, например, хорошо гармонируют с журом на молоке (см. с. 86), в который их опускают после отваривания в отдельной посуде.

# №4.3 Молоко и молочные изделия

Молоко широко и в значительных количествах применяется в белорусской кухне для забеливания супов, для добавок к овощным и мучным блюдам после их готовности. В то же время совершенно самостоятельных молочных блюд в белорусской кухне нет, если не считать молочной моканки.

Что же касается молочных изделий, то они просты и обычны. Это простокваша, творог, пахта, сливочное масло. Реже употребляется сметана и тем более сливки, характерные для русской кухни. Белорусы говорят, что "с молока не снимают вершка" (т. е. сливок) и предпочитают употреблять цельное молоко. Этот обычай отразился на некоторых особенностях приготовления в Белоруссии простокваши, творога и так называемого клинкового сыра. Простоквашу, или сыраквашу, сырапеню готовят из цельного сырого молока, просто оставляя его в теплом месте, причем после готовности с нее не снимают сметану, а равномерно перемешивают и в таком виде употребляют с картофелем и другими овощными блюдами.

Из простокваши делают также творог, но в Белоруссии различают два его вида - собственно творог и клинковый сыр.

Творог готовят из сырой простокваши простым сцеживанием сыворотки через марлевый или полотняный мешочек.

Клинковый сыр - тоже творог, но приготовляемый из томленой простокваши, которую ставят в теплую (но не горячую) печь на ночь (при отсутствии печи можно погрузить сосуд с простоквашей в ведро с горячей водой), а затем отцеживают в полотняных мешочках (клинках) под прессом (5-6 кг на клинок), предварительно слегка посолив и положив тмин (1 ч. ложка соли и 2 ч. ложки тмина на 5 л простокваши); через 1-2 суток клинковый сыр готов. Причем через 5-6 ч после первичного отцеживания сыворотки груз (пресс) увеличивают вдвое. Отпрессованный клинковый сыр должен представлять собой монолитный (не сыпучий) брусок.

# №4.3.1 Моканка молочная

Молочная моканка используется как самостоятельная закуска, как предварительное блюдо и как среда для холодной закуски в смеси с картофелем и огурцами, а также как подливка для блинов. Обычно соотношение четырех молочных элементов моканки - творога, сметаны, молока и пахты - более или менее произвольное. Отсюда моканка может быть то гуще то жиже, то жирнее, то постнее, то преснее, то кислее. Но наиболее частая и правильная пропорция творога и всей остальной жидкости 1:1, соотношение молока, сметаны и пахты соответственно 2:1:1.

# №5. Сладкие блюда и напитки

В классической белорусской кухне почти нет сладких блюд. Их роль выполняют отчасти напитки (различные фруктовые квасы), отчасти соложеное тесто (солодуха) и кулага. Ягоды и фрукты употребляют обычно в их естественном, свежем виде. Любят в Белоруссии летом и осенью печеные яблоки с сахаром, а также землянику и малину с молоком и с сахаром. Весной пьют соки березы и клена. Эти соки - берька и кляновик - и квасы из них являются белорусскими национальными напитками.

# Список литературы

1. http://www.kuking.net/8\_646.htm
2. www.belaruscook.hotbox.ru