

GASTRONOMISCHER TOURISMUS IN WEISSRUSSLAND





In Weißrussland gibt es eine alte Tradition: jeder Gast muss zuerst abgefüttert werden. Hier wird immer mit der Seele gekocht und wie zu Hause bedient. Auf Sie warten duftende Kartoffelpfannkuchen, Kartoffel-Babka und frische saure Sahne, Moosbeerenmors und Honigbranntweine, rötliche Würste und Weraschtschaka, Fisch- und Fleischdelikatessen...

Weißrussland kann die verwöhntesten Feinschmecker überraschen. Kochrezepte wurden im Laufe der Jahrhunderte zusammengestellt und saugten das ganze Kolorit des nationalen Alltags ein. Schmecken Sie Weißrussland!

❖ LAIB ❖

Das Treffen der Gäste mit einem Brotlaib und vollständig gefüllten Salzstreuer beginnt in der tiefsten Antike.

Ursprünglich symbolisierte dieser Brauch die Bereitschaft, dem Gast das Teuerste und echt Wertvollste zu geben, was es im Haus gibt, und zwar das Brot.

www.belarus.travel

 [belarusofficial](#)
 [belarus.travel](#)



- 4 Es ist gedeckt!
- 6 Was muss in Weißrussland unbedingt probiert werden?
- 10 Das wussten Sie sicherlich nicht
- 12 Wo sind die leckersten Kartoffelpfannkuchen?
- 16 Gutes Essen

WICHTIG

*Wir empfehlen Ihnen,
diese Ausgabe in einer
guten Stimmung und satt
durchzusehen*



Hier können Sie nach alten Rezepten gebackenes Brot, hausgemachte Fleischdelikatessen, Käse aus frischer Milch, Süßigkeiten aus Honig, Äpfeln, Moosbeeren und viel anderes probieren.

DAS IST INTERESSANT

Sie können die Gerichte der Nationalküche genießen und die Kultur des Volks in authentischen städtischen Cafés, die im Geiste einer echten Dorfhütte gestaltet sind, oder in der gemütlichen Atmosphäre weißrussischer agrarischer Gehöfte und ethnokultureller Komplexe spüren.

Die Besonderheit der weißrussischen Pfannkuchen besteht in der Verwendung verschiedener Mehllarten. Probieren Sie Buchweizen- oder Erbsenmehl! Es wird Ihnen unbedingt schmecken!



Weißrussen mögen das leckere Essen! Sie wissen viel über die Zubereitung sowohl von einfachen Volksgerichten als auch von raffinierten Feingerichten. In den zahlreichen Restaurants, Cafés und Food-Courts finden Sie sicher genau das, was Ihnen gefällt!



WIE IN ALTEN ZEITEN

Bei der Zubereitung der traditionellen Schürzkuchen – des süßen Imbisses zum Tee – wird Wodka in den Teig unbedingt hinzugefügt



WAS MUSS IN WEIßRUSSLAND UNBEDINGT PROBIERT WERDEN?

Es gilt, dass der kalte Borschtsch besser als Eiscreme vor Hitze rettet ❖❖

Kartoffelpuffer

*Ja genau, Weißrussen mögen Gerichte aus geriebenen Kartoffeln. Kartoffelpfannkuchen sind Grundlage der traditionellen weißrussischen Küche. Sie werden nach verschiedenen Rezepten zubereitet und werden immer mit frischer saurer Sahne oder Butter serviert. Probieren Sie, sie selbst zu kochen!**



Weraschtschaka

Berühmter Schmaus der weißrussischen Fürsten, der auf Basis der hausgemachten Wurst und des Brotkwasses zubereitet wird. Er wird mit Pfannkuchen oder Beilage serviert. Möchten Sie wie in edlen Häusern zu Mittag essen? Wir bitten Sie zu Tisch!



Weraschtschaka ist ein sehr sattes, schwer verdauliches Gericht. Daher empfehlen wir, es mit einem heißen Getränk zu konsumieren. Zum Beispiel, mit dem frischen Kräutertee.

Fischgerichte

Ein solches Gericht haben Sie nicht probiert! Der frisch gefangene Fisch, der nach alten Rezepten gebacken ist, kann niemanden gleichgültig lassen.



**Das einzigartige Rezept der weißrussischen Kartoffelpfannkuchen können Sie dem Umschlag entnehmen*



Der kalte Borschtsch

Der Stolz der Nationalküche. Die kalte Suppe, die aus gekochten und gekühlten Rüben zubereitet wird, an heißen Tagen vor Überhitzung schützt und mit Vitaminenergie auflädt.

Traditionelle Fleischgerichte und Delikatessen, die mit ihrem unübertrefflichen Geschmack bekannt sind. In Weißrussland musste Petschisto unbedingt probiert werden.



Krambambulja
Liebhaber der alkoholischen Getränke werden einen starken Branntwein zweifellos hochschätzen, der auf Honig und natürlichen Gewürzen abgelagert wird.



TRADITIONELL

Die beliebtesten weißrussischen Branntweine werden auf Moosbeeren, Meerrettich oder Eberesche zubereitet.

DAS IST INTERESSANT

Die Hauptbestandteile der traditionellen weißrussischen Getränke sind natürliche Beeren, Kräuter und Honig

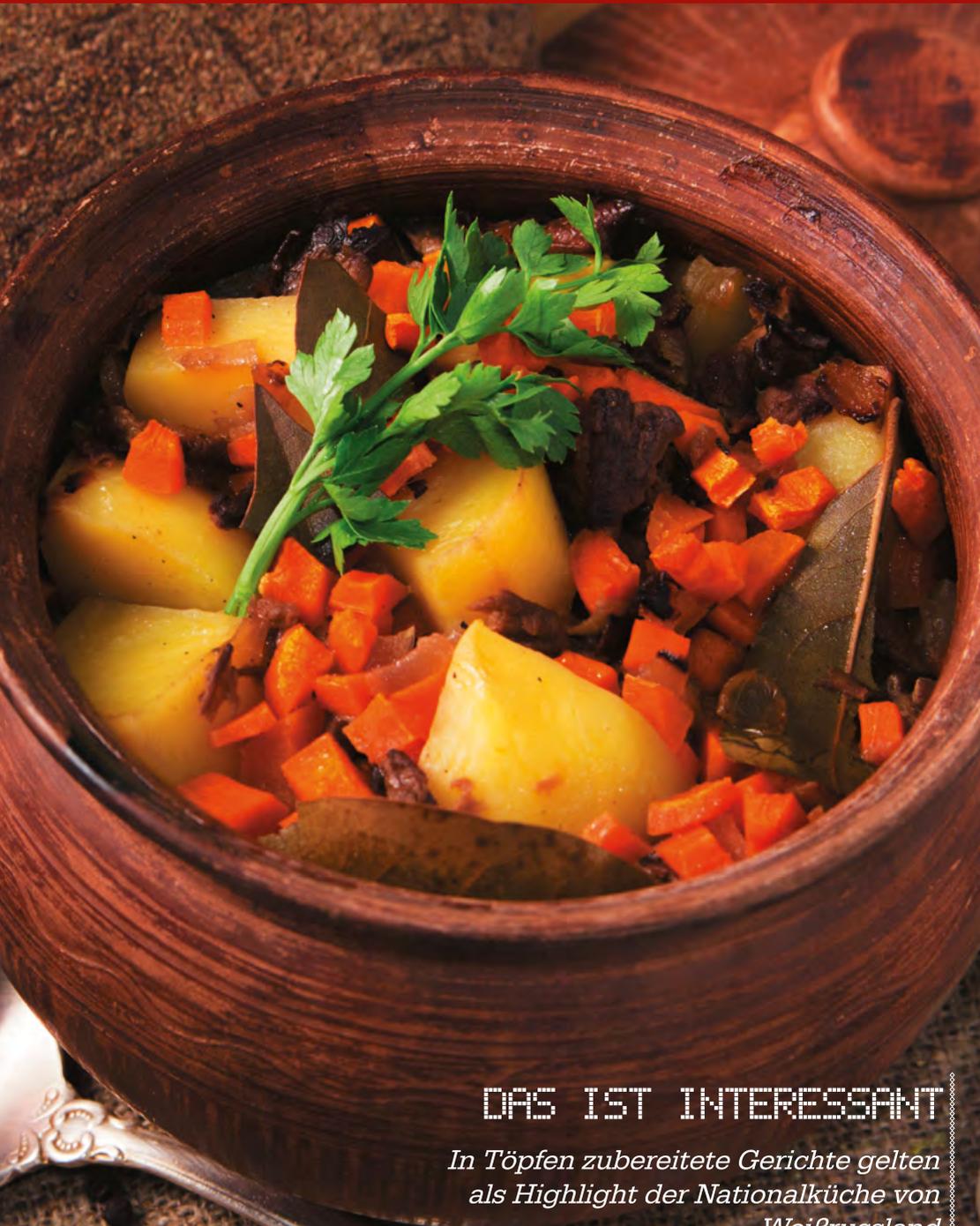
Sbiten

Ein Honiggetränk mit einem außergewöhnlichen Aroma, das Ihnen nach dem Besuch der traditionellen weißrussischen Banja sicherlich angeboten wird. Es ist nicht nur lecker, sondern auch nützlich! In alten Zeiten wurde Sbiten als Heilmittel gegen Erkältungen verwendet.

Schljaromny schagrenj

Das einzigartige weißrussische berauschende Getränk, das als erster alkoholischer Cocktail in dem Großfürstentum Litauen und Rzez Pospolita bekannt ist. Das ist eine gelungene Kombination aus Medowucha und frischem Bier in besonderen Proportionen.





DAS IST INTERESSANT

In Töpfen zubereitete Gerichte gelten als Highlight der Nationalküche von Weißrussland

- ➤ Weißrussen sind geduldige Menschen, und einige nationale Gerichte werden nach klassischen Rezepten ungewöhnlich lange Zeit zubereitet. Zum Beispiel muss man für die Zubereitung des altweißrussischen Gerichts Bigos mehr als einen Tag gebrauchen.
- ➤ Die von Weißrussen geliebte Kartoffel kam 1670 ins Land, und zuvor ist sie durch Rüben oder Steckrüben ersetzt worden.
- ➤ Obwohl Weißrussland mit Milchprodukten bekannt ist, ist die Verwendung von Milch in der ethnischen Küche praktisch ausgeschlossen.
- ➤ Besonderes Augenmerk wurde im weißrussischen Land immer aufs Schwarzbrot gelegt. Aufgrund seines Vorhandenseins wurde der Wohlstand der Familie beurteilt. Kein Wunder, dass Weißrussen sagen «Das Brot steht über allem».



WO SIND DIE LECKERSTEN KARTOFFELPFANNKUCHEN?



Agrotouristische und ethnokulturelle Komplexe

Es wird Gästen angeboten, in die authentische Atmosphäre des weißrussischen Dorfes einzutauchen, zu Teilnehmer einer erstaunlichen Vorstellung zu werden und erstaunliche, an ihrer Vielheit reiche kulinarische Meisterwerke zu probieren. Möchten Sie einen originellen Feiertag oder ein Hochzeitsbankett im nationalen Stil durchführen? Sie werden nicht bereuen!

Agrarische Gehöfte Weißrusslands

Gemütliche Gästehäuser mit einem ganzen Komplex von Unterhaltungen für Liebhaber der ruhigen Erholung in der Natur weit von Hektik der Stadt. Hier können Sie ein paar Tage verbringen, leckere traditionelle Gerichte probieren, die nach alten Rezepten aus natürlichen Produkten und Gewürzen zubereitet werden.

Restaurants und Cafés

Sie können die nationalen Gerichte mit dem modernen Servieren probieren oder einfach herzhaft zu Mittag essen, ohne Stadt zu verlassen. Nobelrestaurants, Cafés mit authentischem Interieur im Stil des weißrussischen Hofes, gemütliche Restaurants in der Food-Court-Zone der großen Einkaufszentren sind bereit, ihren Gästen interessante Varianten der ethnischen Gerichte anzubieten.



❖ NEBENBEI GESAGT ❖

Hier können Sie versuchen, mit eigenen Händen Käse zuzubereiten, an der Sammlung von Honig teilzunehmen, Mehl zu mahlen oder Brot zu backen



Museumskomplexe im Freien

Möchten Sie viel Neues über Volkshandwerke erfahren? Dann beeilen Sie sich, einen der Museumskomplexe im Freien zu besuchen! Das sind einzigartige ethnographische Museen, in denen Sie alles anfassen und probieren können, sowie nach der Besichtigung der Ausstellung in lokalen Restaurants und Cafés leckere Gerichte der Nationalküche zu Mittag essen können.



Es wird angenommen, dass der satte Mensch böse nicht sein kann. Vielleicht deshalb gelten die Weißrussen als eine der gutherzigen Nationen: Wir haben viel Leckeres! Überzeugen Sie sich selbst!

❖ PETSCHISTO ❖

Für die Zubereitung von Petschisto werden nur große Fleischstücke und, was wichtig ist, viele Gewürze: Majoran, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Koriander verwendet. Dabei wird das Gericht mindestens vier Stunden gekocht.

WIE BEREITEN DIE WEIßRUSSEN KARTOFFELPFANNKUCHEN ZU?

Nehmen Sie:

5 Kartoffeln



Reinigen und reiben Sie Kartoffeln



Schneiden Sie Zwiebeln



x 1/2



Zwiebel



Salz

Fügen Sie Salz hinzu



Öl

Mischen Sie alles



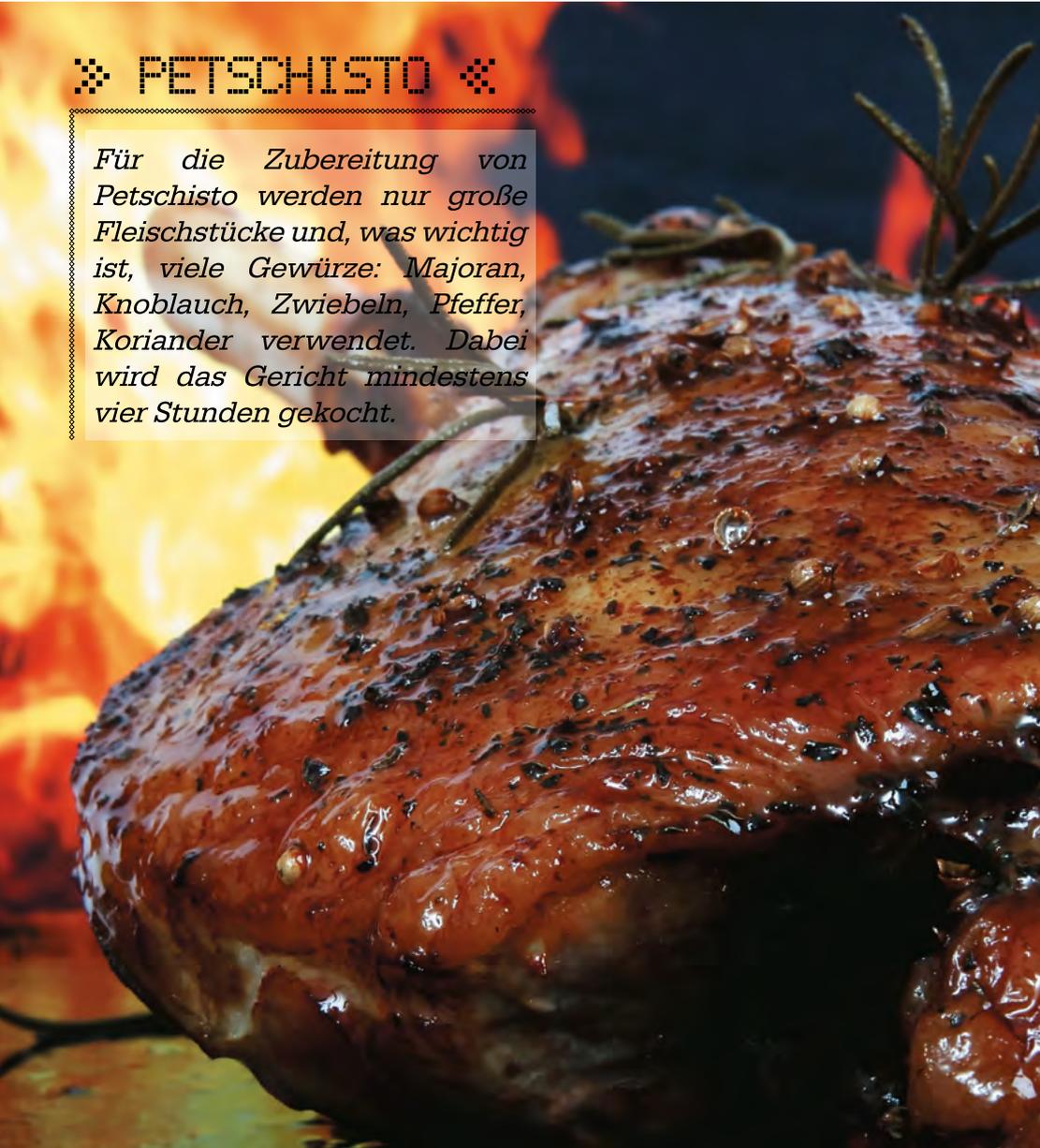
Braten Sie bis der goldgelben Kruste



Servieren Sie mit der sauren Sahne



30 min



Belarus



© Staatliche Einrichtung «Nationale Agentur für Tourismus», 2019.
Erstellt von OOO «Suwig», 220141, Minsk,
F. Skürina-Strasse, 40, Raum 204
Tel. +375 17 268 69 04, Zeugnis über die staatliche
Registrierung des Herausgebers, Erzeugers und
Verlegers von Drucksagen-Nr. 2/57 vom 26.06.2018.
Auflage 1000.

In der Broschüre sind Fotomaterialien verwendet von
Yera Shalygo, Hanna Kolmakova, Pavel Omelusik,
Alfred Mikus, Alina Zholnerkevich, Sergey
Strizhonok und von www.satte.depositphotos.com/ru/freepik.com

ISBN978-985-7216-65-9



9 789857 216659