

TOURISME GASTRONOMIQUE
EN BIÉLORUSSIE





La Biélorussie a une vieille tradition: on doit d'abord nourrir chaque invité. On y cuisine toujours bien et sert comme à la maison. Vous y trouverez des dranikis parfumés, une babka de pommes de terre et de la crème sure fraîche, du mors de canneberge et des teintures de miel, des saucisses bien cuites et une verashchaka, des spécialités de poisson et de viande etc.

La Biélorussie peut surprendre les gourmets les plus gâtés. Des recettes culinaires se sont formées au fil des siècles en absorbant toute la saveur de la vie nationale. Ayez un avant-goût de la Biélorussie!

» KARAVAI «

L'accueil des invités avec un grand pain, karavaï, et une salière remplie à ras bord de sel s'enracine dans les temps anciens. A l'origine cette coutume symbolisait la volonté de donner à l'invité une chose la plus chère et la plus précieuse qu'on avait dans la maison — le pain.

www.belarus.travel

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



- 4 C'est servi!
- 6 Qu'est-ce qui vaut goûter en Biélorussie?
- 10 Vous ne le savez vraiment pas
- 12 Où sont les dranikis les plus délicieux?
- 16 Bon repas

❖ À NOTER ❖

Nous vous recommandons de regarder cette publication en étant de bonne humeur et le ventre plein.

C'est servi!



En Biélorussie vous goûterez des pains à l'ancienne, des spécialités de viande faits à la maison, des fromages au lait frais, des bonbons à base de miel, de pommes, de canneberges et bien plus encore.



Vous pouvez apprécier pleinement des plats de la cuisine nationale et ressentir la culture du peuple dans des cafés de la ville authentiques décorés dans un esprit d'une vraie maison de village ou dans l'atmosphère chaleureuse des agro-manoirs et des complexes ethnoculturels biélorusses.

Les Biélorusses aiment un bon repas! Ils en savent beaucoup sur la cuisson de plats traditionnels simples ainsi que de plats raffinés ou sophistiqués. Dans de nombreux restaurants, cafés et aires de restauration, vous retrouverez exactement ce que vous aimez!



C'EST INTÉRESSANT

Une caractéristique des crêpes biélorusses est l'utilisation de différents types de farine. Essayez les crêpes à la farine de sarrasin ou de pois! Vous l'aimerez certainement!



COMME AUTREFOIS

Lors de la préparation de khvorost traditionnel, une sucrerie pour le thé, on ajoute obligatoirement de la vodka à la pâte



Qu'est-ce qui vaut goûter en Biélorussie?

Dranikis

C'est vrai, les Biélorusses aiment beaucoup les plats de pommes de terre râpés. Les draniki est la base de la cuisine biélorusse traditionnelle. Ils sont préparés selon différentes recettes et obligatoirement servis avec de la crème sure fraîche ou du beurre. Essayez de les cuisiner!*



Verashchaka

Un repas culte des princes biélorusses, préparé à base de saucisse maison et de kvas de pain. Verashchaka est servi avec crêpes ou garniture. Voulez-vous déjeuner comme dans des maisons nobles? Vous êtes les bienvenus!

Verashchaka est un plat très gras et assez lourd pour l'estomac.

Par conséquent, nous vous recommandons de le manger avec une boisson chaude. Par exemple, une tisane fraîche.

Plats de poisson

Vous n'avez certainement pas essayé cela! Le poisson fraîchement pêché, cuit selon de vieilles recettes, ne peut laisser personne indifférent.



**Découvrez la recette unique de dranikis biélorusses sur la couverture*

On croit que le bortsch froid sauve mieux de la chaleur que tous les glaces ❄❄



Kholodnik

Fierté de la cuisine nationale. Soupe froide à base de betteraves bouillies et réfrigérées, qui empêche la surchauffe les jours chauds et sature par des vitamines.

Plats de viande traditionnels

et délices réputés pour leur goût sans égale. En Biélorussie vous devez absolument essayer le pechisto.



Krambambulya

Les amateurs des boissons «plus fortes» apprécieront sans aucun doute une teinture fortement alcoolisée à base de miel et des épices naturelles.



TRADITIONNELLEMENT,

les teintures biélorusses les plus populaires sont préparées à base des canneberges, de raifort ou de sorbier.



C'EST INTERESSANT

Les principaux ingrédients des boissons biélorusses traditionnelles sont les baies naturelles, les herbes et le miel.

Sbitène

Une boisson au miel avec un arôme inhabituel, qui vous sera certainement offerte après avoir visité un bania traditionnel biélorusse. Cette boisson n'est pas seulement savoureuse, mais aussi saine! Autrefois, le sbitène était utilisé comme remède contre le rhume.

Shlyaromny shagren

Une boisson houblonnée biélorusse unique, connue en tant que premier cocktail alcoolisé sur le territoire du Grand-Duché de Lituanie et de Rzeczpospolita. C'est une bonne combinaison d'hydromel et de bière fraîche dans des proportions spéciales.





C'EST INTÉRESSANT

Les plats préparés en pots sont considérés comme spécialité de la cuisine nationale biélorusse.

- Les Biélorusses sont patients: certains plats nationaux sont préparés selon des recettes classiques pendant une durée inhabituellement longue. Par exemple, il faut plus d'une journée pour préparer le bigos biélorusse.
- Les pommes de terre aimées par des biélorusses sont apparus dans le pays en 1670. Avant cela on consommait des navets ou des rutabagas.
- Bien que la Biélorussie soit célèbre pour ses produits laitiers, l'utilisation du lait dans la cuisine ethnique est pratiquement exclue.
- En Biélorussie une attention particulière a toujours été accordée au pain noir. Par sa présence on mesurait la richesse de la famille. Pas étonnant que les Biélorusses ont un proverbe «le pain est la tête de tout».



Où sont les dranikis les plus délicieux?



Complexes agrotouristiques et ethnoculturels biélorusses

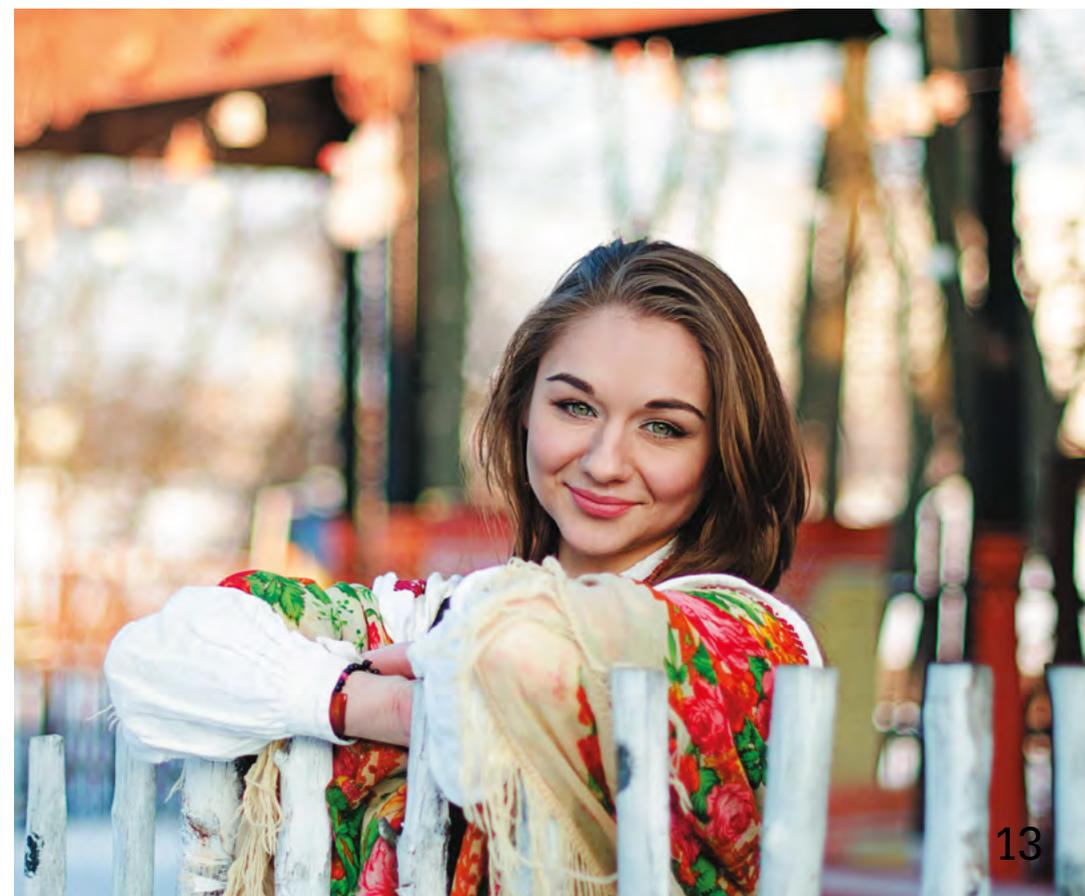
Les hôtes sont invités à plonger dans l'atmosphère authentique du village biélorusse, à devenir membre d'une performance incroyable et à essayer des chefs-d'œuvre culinaires incroyables et riches en variété. Voulez-vous organiser une fête originale ou un banquet de mariage dans un style national? Allez-y, vous ne le regretterez jamais!

Agro-manoirs biélorusses

Maisons d'hôtes confortables avec toute une gamme de divertissements pour les amateurs de vacances reposantes dans la nature, loin de l'agitation de la ville. Vous pouvez y rester pendant quelques jours, essayez de délicieux plats traditionnels préparés selon des recettes anciennes en utilisant des produits et des assaisonnements naturels.

Restaurants et cafés

Vous pouvez essayer des plats nationaux servis à la manière moderne ou simplement avoir un déjeuner copieux sans quitter la ville. Les restaurants chics, les cafés avec un intérieur authentique dans le style de la ferme biélorusse, les restaurants confortables dans la zone de l'aire de restauration des grands centres commerciaux sont prêts à offrir à leurs hôtes des options intéressantes pour des spécialités ethniques.



❖ À NOTER ❖

Vous pouvez y essayer de faire du fromage de vos propres mains, participer à la collecte de miel, moudre de la farine ou cuire du pain



Complexes de musées en plein air

Voulez-vous en savoir plus sur l'artisanat ? Alors dépêchez-vous de visiter l'un des complexes du musée en plein air ! Ce sont des musées ethnographiques uniques où vous pouvez tout toucher et tout essayer. Après avoir regardé l'exposition vous pouvez prendre un délicieux déjeuner avec des plats nationaux dans les restaurants et cafés locaux.



On pense qu'une personne bien nourrie ne peut pas être méchante. C'est peut-être pour cela que les Biélorusses sont considérés comme l'une des nations les plus gentilles: nous avons beaucoup de bons repas! Voyez par vous-même!

❖ PECHISTO ❖

Pour la cuisson du pechisto on utilise uniquement de gros morceaux de viande et notamment de nombreuses épices : marjolaine, ail, oignon, poivron, coriandre. En outre le plat doit être cuit pendant quatre heures au moins.

Comment les Biélorusses préparent-ils des dranikis?

Ingrédients:

5 pommes de terre



x 1/2
Oignon



Beurre

Sel



Epluchez des pommes de terre et râpez-les



Coupez un oignon

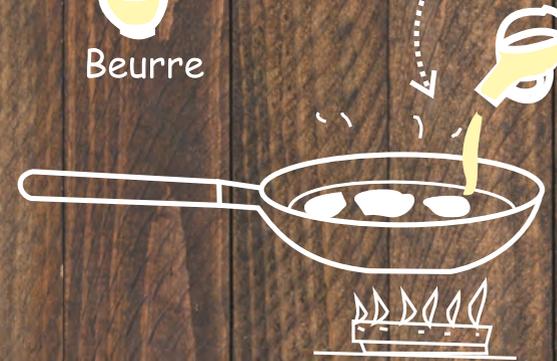


Ajoutez du sel



Mélangez tout

Faites frire jusqu'à coloration dorée



30 min

Servez avec de la crème sure



Belarus



ISBN978-985-7216-69-7



9 789857 216697

© Administration publique «Agence nationale du tourisme», 2019
Fait par OOO «Suvio», 220141, Minsk, rue F. Skorina, 40, chambre 204
Tél.: +375 17 268 69 04. Certificat d'enregistrement officiel des
éditeurs, fabricants et distributeurs de documents imprimés no 2/57 de
26/06/2018
Tirage 1000.

On utilise dans la brochure des
documents photographiques Vera
Shal'go, Hanna Kolmakova, Pavel
Omel'uski, Alfred Mokus, Albina
Zhanerkevich, Sergey Strizhonok,
depositphotos.com, ru.freepik.com