

תירונות גסטרונומית בבלארוס



יש מסורת ישנה בבלארוס: יש להאכיל קודם כל אורחה. זה תמיד מבושל עם נשמה ומכבדים כמו בבית. תוכלו למצוא דרניצי (לביבות תפוחי אדמה) ריחניים, «בבקה» מטופחי אדמה ושמנת חמוצה טרייה, מיץ חמוציות ותמציאות דבש, נקניקיות סמוקות ומוץ' נקה, מעدني בשר ודגים...

בלארוס יכולה להפתיע את עדני הטעם המפנקים ביותר. מתכוניות קולינריים נוצרו במשך מאות שנים וסופגים את כל הצבעון של החיים הלאומיים.تطעם את בלארוס!

קרబאי (כיכר לחם)

לקדם את פני האורחים עם כיכר לחם ומלחייה מלאה עד הסוף מוקром בימי קדם. בתחילת, מנהג זה סימל את המוכנות לחת לאורה את היקר והיקר ביותר שיש בבית

- לחם



האוכל מוגש	4
מה בהכרח צריך לטעום בבלארוס?	6
לא ידעתם בודאות אייפה הדרניקים	10
הטעימים ביותר?	12
אוכל טוב	16



כאן תוכלו לטעום לחם,
אפווי לפי מתכונים עתיקים,
معدני בשר ביתיים, גבינות
חלב טריות, ממתקים
העשהווים מדבש, תפוחים
חמצוחיות ועוד ועוד.



בלארוסים אוהבים ארוחה טעימה!
הם יודעים הרבה על בישול מנות
עממיות פשוטות כמו גם מזונות
معدניים או מתוחכמים. בஸודות
רבות, בתים קפה ופודקורתים, אתם
בטוח תמצאו בדיקות מה שאתם
אהבים!



כמו בימי קדם
כשמכינים חבורותן (דונאט)
מוסלסל מסורתי – חתין מותוק
לטה – בהכרח מוסיפים וודקה
לבצק



תוכלו להנות לחולטי מנות
המטבח הלאומי ולהוש בתרבות
הלאומית בבתי קפה עירוניים
או אתניטיים המוטרים ברוח של
בקתה כפר אמיתי, או באוירה
הנעימה של בית חווה בלארוסיים
ומתחמים אתניים ותרבותיים.

מעניין

מאפיין של בלינץ'ס בבלארוס
הוא השימוש בסוגים שונים
של קמח. נסה קmach כוסמת או
אפונה! בחרטת תיהנו!



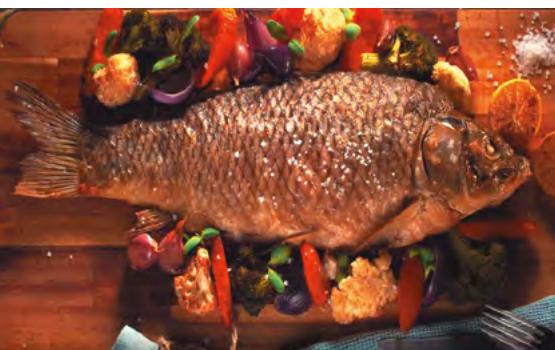
מה בהכרח צריך לטעם בבלארוס?

חוובים שבורשט קר מציל מהום טוב
יותר מכל גלידה



חולודניק
גאווה של המטבח הלאומי.
מרק קר העשו מסלק מבושל
ומצונן, המכיל מרכיבים יתר
בימים חמימים ומטעין
ויטמינים.

מנות בשר ומסעדות מסורתית,
המפורסמים בזכות טעםם
הבלתי מתפזר. בבלארוס אתה
בוחלת צרייך לטעם פצ'יסטו.



*ראו על הכריכה מתכון ייחודי של דרניצקי
בלארוסיים

ורשצ' akka
כיבוד פולחן של נסיכים מבלארוס,
שהוכן על בסיס נקניק ביתי וקווואס
לחם. מוגש עם לביבות או תוספת. האם
אתה רוצה לאכול ארוחת צהרים
בבתיים אצילים? אתם מוזמנים!



ורשצ' akka היא מנת משכעה מאוד,
מספיק כבדה לKİבה. אך אנו
מליצים לשותאות אותו עם משקה
חום. לדוגמה, תה צמחים טרי

מנות דגים
בחחלה לא nisiת את זה! דגים טריים
שרק נתפסו, שנאפים על פי מתכונים
ישנים, לא יכולים להשאיר אף אחד
אדייש.

דרניצקי

כן כן! בלאروسים אוהבים מאוד
מנות מתפוח אדמה מגורר. דרניצקי
הוא הבסיס של המטבח המסורתי
בלארוס. מכינים אותם על פי
מתכונים שונים ומוגשים תמיד עם
שמנת חמוצה טרייה או חמאה. נשא
לבשל בעצמך!*

באופן מסורתי

התמציאות הבלארוסית הפופולרית ביותר ביחס
למוכנות על בסיס חמוץות, חזרת או אפר הרים



שליארומני שגרן (shliaromny shagren)

משקה משכרי ייחודי הבלארוסי,
הידוע כהוקטיל האלכוהולי
הראשון בשטחה של הדוכסות
הגדולה של ליטא והאייחוד
הפולני-ליטאי. זהו שילוב טוב
של מדובואה ובירה טרייה
בפרופורציות מיוחדות.

מעניין

המרכיבים העיקריים במשקאות
בלארוסיים המסורתיים הם
פירות יער, עשבי תיבול ודבש.



סביטון
שקה דבש בריח ניחוח יוצא דופן,
וזודאי שתוציא לכם לאחר ביקור
בבית-מרחץ בלארוסי מסורתי. זה
לא רק טעים, אלא גם בריא! בימים
 עבר סביטון שימש כתרופה
 להצטננות.



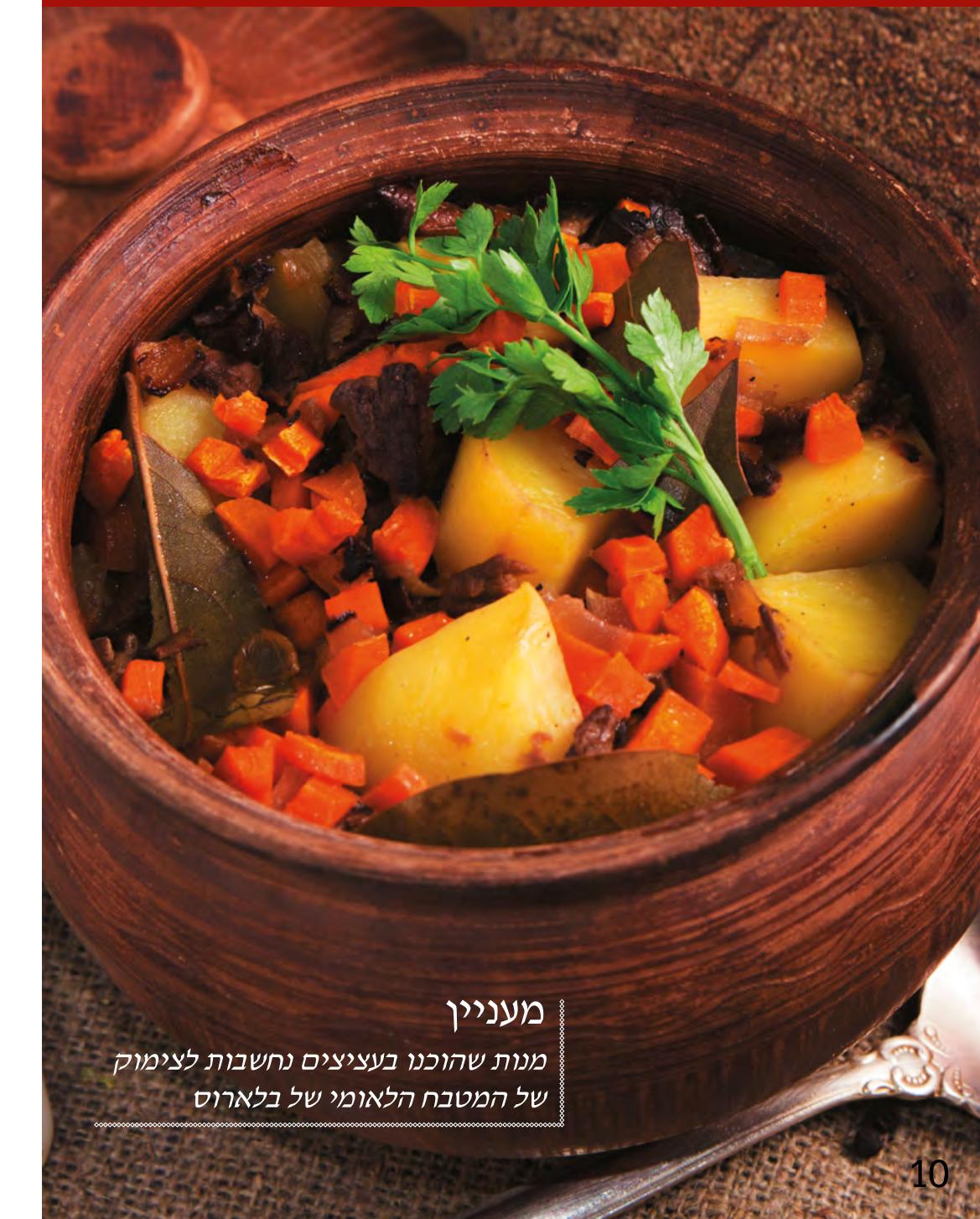
קרם במבולה
מעריצי «חמס יותר» יעדיכו לא
ספק תמייסה אלכוהולית חזקה,
המיושנת על דבש ותבלינים
טבעיים.

בלאروسים הם אנשים סבלניים וכמה מנות לאומיות מוכנות על פי מתכונים קלאסיים במשך זמן רב במיוחד. לדוגמה, יותר מיום לוקח להכין את הבינוס הבלארוסי היישן.

תפוח אדמה האהוב אצל הבלארוס הגיע למדינה בשנת 1670, ולפני כן הוחלפו על ידי לפט או רוטבאגה.

למרות העובדה שבבלארוס מפורסמת במוצרי החלב שלה, השימוש בחלב במטבח האתני אינו כלל למעשה.

תשומת לב מיוחדת על אדמה הבלארוס ניתנה תמיד לחם חום. לפי נוכחותו, נפט העשור במשפחה. לא פלא שבבלארוסים אומרים «לחם הוא ראש הכל».

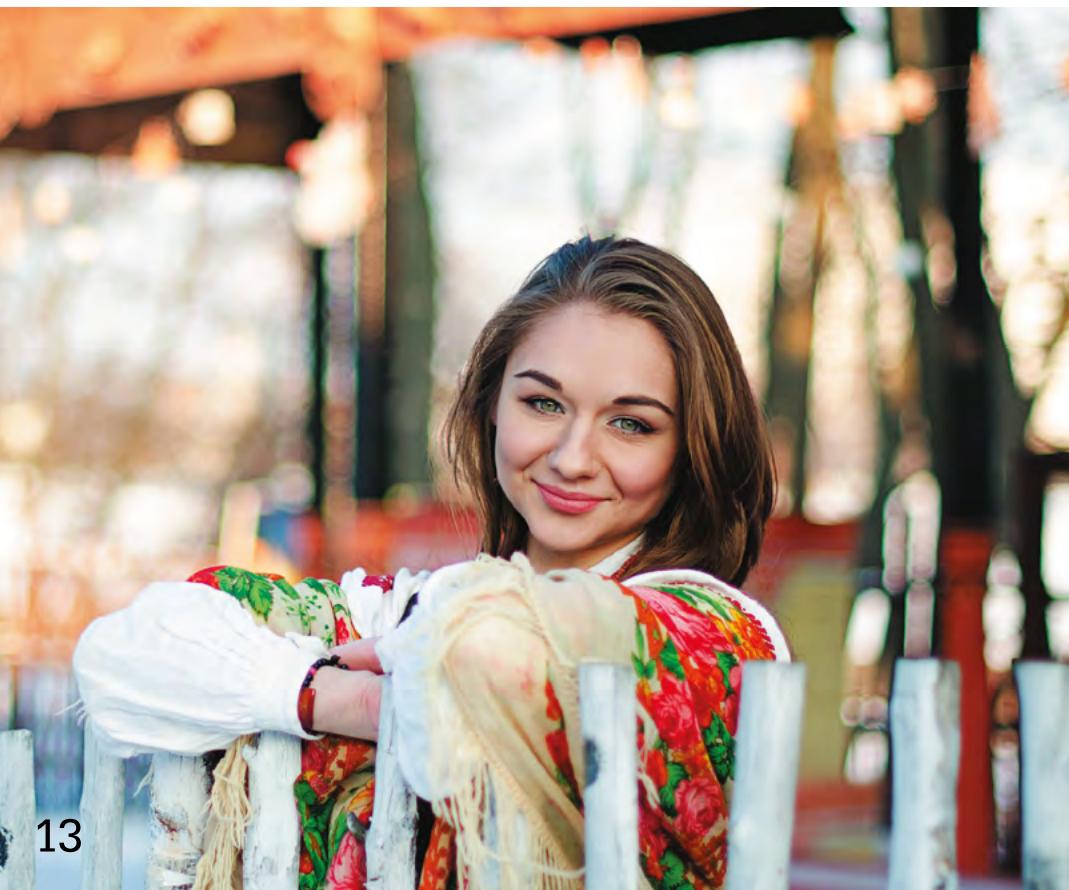


מעניין

מנות שהוכנו בעיצים נחשות לצימוק
של המטבח הלאומי של בלארוס

اچויזות אגרונומיות של בלארוס
בתי הארחה נעימים עם מגוון
ቢילויים לאוהבי חופשה רגועה בטבע
הרחק מההמולה של העיר. כאן
תוכלו לשחות מספר ימים, לנסות
מנות מסורות טעימות שהוכנו על
פי מתכונים ישנים באמצעות
ሞצרים טבעיים ותיבול.

מתחמים אגרונומיים תיירותיים
ואטנו-תרבותיים
האוורחים מזמינים לצלול באויריה
האутנטית של הכפר הבלארוסי,
להיות משתתף במופע מדහים
ולטועם יצירות מופת קולינריות
מדמיינות, עשירות במגוון. רוצחים
לארגן חג מקורי או אירוע חתונה
בסגנון לאומי? קדימה, לא תצטערו!



מסעדה ובתי קפה
תוכלו לטעום מנות לאומיות בהגשה
מודרנית או סתם אוווחת צהריים דשנה
מלily לעזוב את העיר. שתי מסעדות
אופנתיות, ובתי קפה עם פנים אוטנטיים
בסגנון החווה הבלארוסית, וגם מזנונים
נעימים באזורי מגרשי האוכל של מרכזי
קניון גודולים מוכנים להציג לאורחים
אפשרויות מעניינות לمعدנים אתניים.

מתחמי מזיאונים באוואר הפתוח

רוצים למדוד הרבה על מלאכות עממיות? אז תמהרו לבקר באחד מתחמי המזיאונים באוואר הפתוח! אלה מזיאונים אטנוגרפיים ייחודיים בהם תוכלו לגעת ולנסות הכל, ואחרי הצפיה בתערוכה תוכלו לאכול ארוחת צהרים טעימה עם מנויות לאומיות בஸעדות ובסבטי קפה מקומיים.



אגב

כאן תוכלו לנסות להכין גבינה
במו ידיכם, להשתתף באוסף
הذهب, לטחו קמח או לאופת
לחם



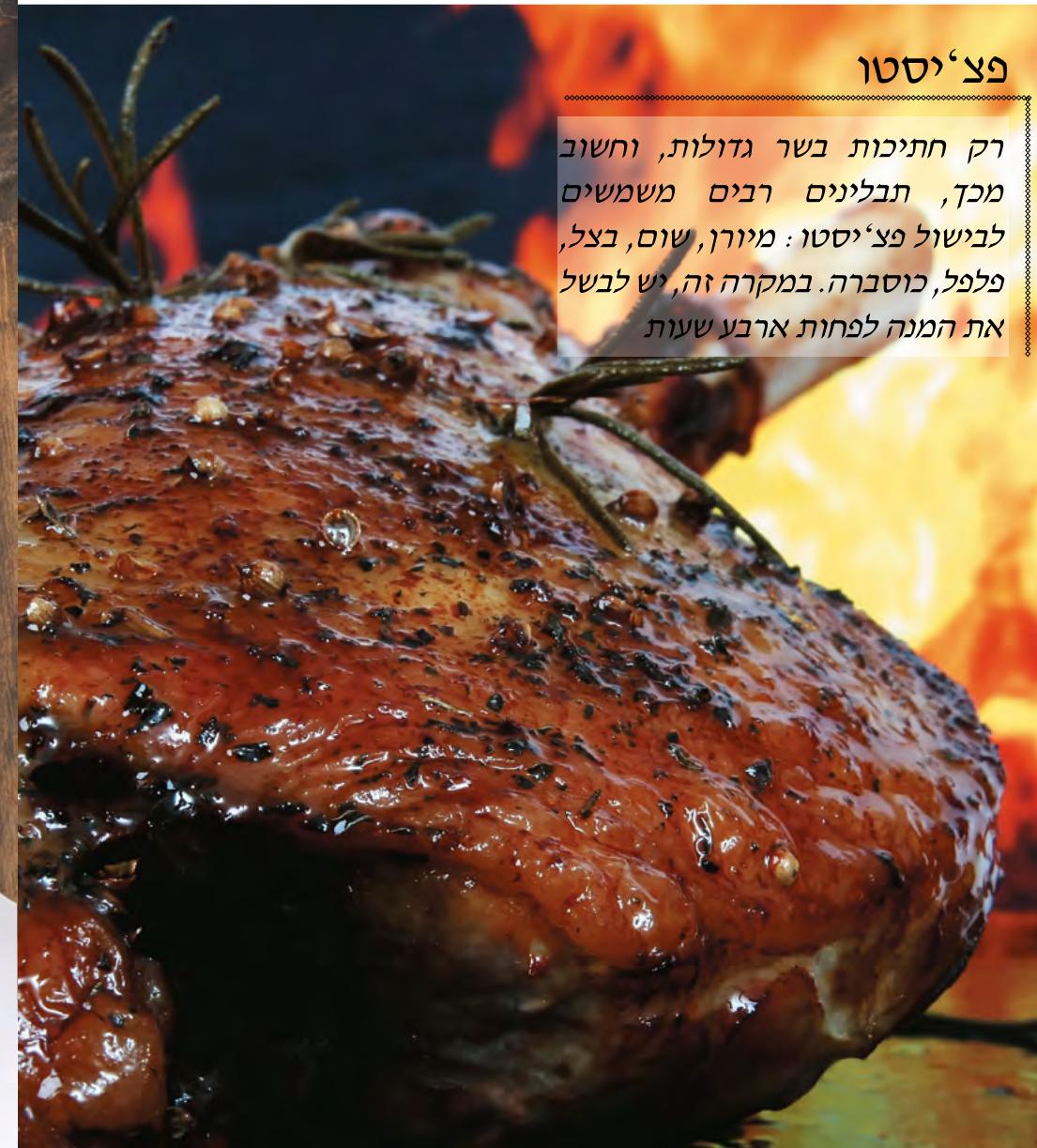
איך בלארושאים מכינים דרניצקי?



ג' מגישים עם שמנת חמוצה



חושבים כי אדם שבע לא יכול להיות רע. אולי זו הסיבה שלארושאים נחשים לאחת המדיניות החביבות ביותר: יש לנו הרבה דברים טעימים! ראה בעצמך!



פצ'יסטו

רק חתיכות בשר גדולות, וחווב מכד, תבלינים רבים משמשים לבישול פצ'יסטו: מיורון, שום, בצל, פלפל, כוסברה. במקרה זה, יש לבשל את המנה לפחות ארבע שעות



ISBN978-985-7216-67-3



חומר צילום המשמש בעלון
מונדה שלויינו,ఆה קולומקורבה, פאבל אומילוסיק,
אלבינה ולטראקיין, אלבינה זולנרביצ'ין, תספרות
סרגיי depositphotos.com.ru/freepix.com

© קובץ המדינה »גננות התיירות«, 2019,
בז'ורע יער אגדה בעמ' סטוניג', 220141, מינכן, הוח' ב-
20.06.2018, עדר 40, סדרת רישום המדינה המヅה דפס מס'
טלפון: 02/57
טלפון: 1000