

# Белорусская Кухня Презентация

Скачать презентацию бесплатно в формате PowerPoint [ppt(x)]: Прислал: swetlana. Презентация об основных продуктах белорусской кухни. Скачать презентацию бесплатно.ру. Здесь Вы можете бесплатно скачать презентацию, поделиться своей и создать презентацию online. Белорусская кухня. Белорусская кухня — кухня народов Белоруссии. Отличительной особенностью белорусской кухни является широкое распространение блюд из картофеля, а также использование разнообразных круп, грибов и свинины. Картофельная бабка Своеобразие белорусской кухни определяется географическим местоположением страны.

Современная кухня Беларуси обширна. Она сформировалась под влиянием основных направлений: -активное земледелие и широкое использование местных продуктов; -влияние соседей (государство, расположенное в восточной части Европы. Соседи: Польша – на западе, Литва и Латвия – на северо-западе, Россия - на северо-востоке и востоке, Украина – на юге. ); - природно-климатические условия (умеренно-континентальный, с теплым летом и прохладной зимой. Самые холодные месяцы – январь-февраль, а самые теплые – июль и август. Приварки —основные продукты, составляющие основу блюда по количеству.

Закрасы — продукты, украшавшие блюдо, придававшие ему основной вкус и питательность. Заколота — продукт, служивший для загущения (мука или комбинации разных видов муки, 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 увеличить калорийность блюда, сделать его менее сухим.

(молоко (свежее и скисшее), сметана, 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. (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. Борщ белорусский Кости от ветчины сварить вместе с говяжьей грудинкой. Морковь, петрушку и репчатый лук нарезать соломкой и пассеровать на свином сале 10 минут, затем добавить томат-пюре и пассеровать еще 10 минут.

Свеклу сварить в кожуре, очистить и нашинковать. В бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, положить вареную свеклу, пассерованные муку, корни, лук, лавровый лист, черный молотый перец и варить 1015 минут.

В конце заправить борщ сахаром и уксусом. При подаче положить в тарелку мясо, сосиски, сметану и посыпать зеленью. Колдуны графа Тышкевича Отварить сушеные грибы, измельчить, добавить обжаренный в масле мелко порезанный лук, два сырых яйца, немного соли и перцу. Измельчить кусочек жирного копченого окорока. Взять его столько, сколько взято грибов. Если жира немного, добавить свежего сала и смешать с грибами. Сделать тесто, взяв три стакана муки, два-три яйца, соль, воду.

Тесто тонко раскатать и нарезать небольшими кружочками. Положить на тесто фарш, покрыть другим кружочком и защепить края. Опустить колдуны в кипящую воду и варить до той поры, пока не всплывут. Отцедить, перед подачей облить растопленным маслом и хорошо поджаренным луком.

[Как Скачать Видео На Компьютер Бесплатно](#). 500 г филе рыбы 60 лука репч. Сливочного масла 1 яйцо 2 ст. Муки зелень соль, перец по вкусу Галки внешне похожи на клёцки (или украинские галушки), в состав которых входит картофель или творог. Из рыбного фарша готовят рыбные галки, которые едят с грибным или рыбным бульоном. Либо употребляют как отдельное блюдо, подавая их с картофельным пюре, с хреном или с соусом Филе, лук-измельчить.

Молоко смешать с растопленным маслом и мукой. Добавить к филе, посолить, добавить зелень, перемешать. Сформовать шарики. Отварить в подсоленной воде (лучше в рыбном бульоне) с добавлением лаврового листа, горошин перца. Свиное сало в Беларуси едят почти исключительно зимой, слабо посоленное, обязательно с кожным слоем. Едят его с картофелем.

[Химия 7 Класс Габриелян Скачать Бесплатно](#), [Kaspersky Internet Security 2013 Ключи Активации Скачать Бесплатно](#)