

## - БЕЗ ДРАНИКОВ!



Уфа

Не все коту Масленица, будет и пост.

Иветта ШЕИНА

■ В Москве впервые устроили уличный праздник «Дзень драніка».

- Дранікі бульбяныя - любата, дранікі са шкваркамі, дранікі з паджаркамі, - гимн картошке «Лявониха» от «Песняров» был слышен еще на подходе к станции метро «Новокузнецкая». Славил народное угощение группа с красноречивым названием «Драник-бэнд». Народ плясал, на ходу уплетая картофельные «оладьи».

А запах стоял!.. Всю эту красоту жарили прямо под открытым небом специально обученные повара.

- Мы старались сделать такой уличный драник, что-

бы его можно было есть одной рукой, да со сметаной, которая не вытекает! Чтобы помещался в конверт, не был жирным, не ломался, - рассказала **идейный вдохновитель праздника Екатерина Кибальчич**. Организовать гуляния ей помогла автономия «Белорусы Москвы». - И, главное, чтобы вкус остался наш, родной. А то сейчас любят напичкать икрой или даже можжевельными веточками. Зачем портить? Мы против!

Разогретые яблочным пуншем, народ водил хороводы. День удался!

СЕКРЕТ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА

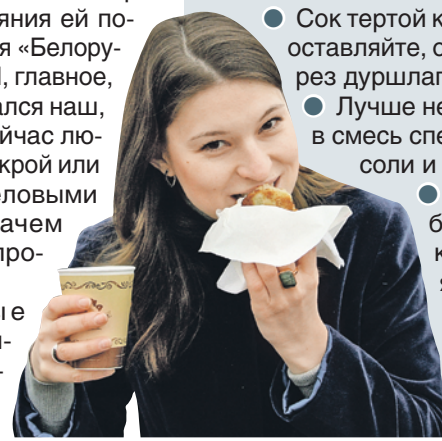
Советует белорусский шеф-повар **Илья ПОЧЕПКО**:

● Чтобы драники не темнели, в них можно добавить тертый репчатый лук и щепотку аскорбиновой кислоты.

● Сок тертой картошки не оставляйте, отцедите через дуршлаг.

● Лучше не добавлять в смесь специй, кроме соли и перца.

● Чтобы не были жесткими, а тапливо рту - важно не переборщить с мукой.



Ксения Вятская, автор белорусского проекта «Мамина еда», учила «на глазок» определять, какая бульба вкуснее.

Москва



Гостей встречала сама прекрасная Весна.

## «ДЗЯРУНБУРГЕР» И СОЛЯНКА ШЛЯХЕТСКАЯ

Елизавета МЕЛИХОВА

■ В Минске дегустировали национальные блюда: удивительные новинки и яства, которые столетия назад ела шляхта да готовили прабабушки.

Минчане и гости объедались от души целую неделю. Искать по городу места, где кормят, не пришлось - около сотни кафе и ресторанов предлагали праздничное меню. Меню составляли признанные шеф-повара.

- Национальная кухня - самый верный способ познакомить туристов с традициями любой страны. И самый короткий

путь к их сердцу, - объяснила **Анастасия Примако**, пресс-секретарь главного управления потребительского рынка Мингорисполкома.

Народ явно отказался от диет, хитом продаж стали: студень с хреном, солянка шляхетская, крученики из свинины с гречневой кашей и грибами.

Молодежь и интуристы налегали на «дзярунбургеры». В придачу к чудобургеру подавали кисель по-белорусски - из клюквы, густой, с шариком мороженого.

Неделя белорусской кухни совпала с Масленой. Поэтому добавили «мачанку» - блины с

поджаркой с домашней колбасой в сметанном соусе.



15-сантиметровые драники сверху и снизу

Соус из сметаны, майонеза и хрена

Начинка: лист салата, кружок помидора, перепелиное яйцо и куриная котлета



Барнаул

Минская область



У сябров ёсць древняя забава: с котелком на голове надо пройти через подвешенные чугунки, не столкнувшись с ними.