

Кристина ХИЛЬКО

■ Старинная и разнообразная белорусская кухня не заканчивается на драниках и может удивить даже самого искушенного гурмана.

Витебск - отличное место для знакомства с аутентичными блюдами. В кафе и ресторанах вкусно кормят, радушно встречают и удивляют гостей необычной подачей кулинарных шедевров.

НЕСТАРЕЮЩАЯ КЛАССИКА

Ресторан народной кухни «Васильки» знаком российским туристам. Среди самых популярных позиций - драники с мясным бульоном, свиными ребрами, обжаренной домашней колбаской и шкварками с пылу с жару. Еще один хит - колдуны с мясом. Блюдо с необычным названием - одна из разновидностей драников с сытной начинкой.

Сет под названием «деревенский гостинец» включает в себя отварной язык, сыровяленую колбаску, свиной окорок, копченое сало с маринованными огурчиками, черный бородинский хлеб и охотничий соус.

Любители сала оценят микс из этого продукта с пикантным хреном, горчицей и овощами. На десерт советуем налистники с яблоками - это такие тонкие блинчики с начинкой под карамельным соусом и взбитыми сливками. А утолит жажду знойным летним днем водичка с дольками лимона и мятой.

❖ **ГДЕ:** Московский проспект, д. 9, корп. 1.

ГРИБНАЯ КРУПЕНЯ, БУЛЬОН «ПАНСКИЙ» И БИТОЧКИ ИЗ ДИЧИ

В «Васильках» вполне бюджетно и можно познакомиться с традиционными блюдами.



Супы очень наваристые, голодным никто не уйдет!

МОРСКОЙ ОЛИВЬЕ

Гуляя по скверу имени Маяковского, загляните в «Витебский трактир». Кафе в самом центре - одно из старейших. Не удивляйтесь, если за соседним столиком встретите звезду «Славянского базара».

На кухне уже составили топ-3 фаворитов: борщ, драники в горшочке, селедка под шубой.

Те, кто выбирает экзотику, нередко заказывают карпаччо из оленины.

Еще одна необычная позиция - брикет с картофельными ньюкками в сливочно-трюфельном соусе. Шеф-повара представили и свое видение знакомого всем оливье, только здесь вместо вареной колбаски - «лакшери-вариант» с креветками и семгой. Официанты принесут и боночок солений. Биточки из дичи с лесными грибами, жаренка по-охотничьи, вырезка барашка - голодным точно никто не уйдет.

❖ **ГДЕ:** улица Суворова, д. 2.



«МАМИНА» КОТЛЕТКА

Где накормят от души? Конечно, в родном доме. Концепцию «делаем как для себя» развивают в кафе «Батькова Хата». Среди необычных позиций - хлеб с салом и чесноком, причем все вместе уже на этапе теста. Внутри пористый, с легкой кислинкой и сладостью, корочка нежная и мягкая. Для сравнения можно распробовать «графский» или «сельский» ломтик. На горячее подают котлету «как у мамы» по цене чашки чая.

Можно отведать и блюдо с многовековой историей - бигос. Оно готовится из капусты, лука, моркови, яблок и мяса. Повара пофантазировали и с приготовлением борща. Не оставят равнодушным и наваристая грибная крупеня. Для тех, кто на диете, - то что доктор прописал: бульон «Панский» из куриного филе с яйцом и зеленью. А укрепит иммунитет и поднимет настроение клюквенный морс.

❖ **ГДЕ:** улица Ленина, д. 61, улица Жесткова, д. 7.

ТРАДИЦИИ И ТЕНДЕНЦИИ

КОФЕ НА МИНДАЛЬНОМ, КАЛІ ЛАСКА*

■ Что, заботясь о здоровье, можно позаимствовать у наших предков?

Елена Микульчик, эксперт белорусской кухни, уверяет, что она очень разнообразная и условно ее можно разделить на пять направлений - крестьянская, городская, корчемная, шляхетская, королевско-магнатская.

Долгое время белорусы делали ставку только на крестьянские блюда - мачанку, драники, бабку, то, что чаще готовят дома. Но ситуация меняется. Идет переосмысление обыденного и привычного. Сегодня на одной улочке можно увидеть тематические кафе с белорусской кухней, а по соседству - с грузинской, восточноазиатской.

- Новые вкусовые ощущения раскрывают границы. Многим, чтобы пойти в кафе, ресторан, нужен повод. А значит, блюдо должно удивить. Поэтому выбирают то, что обычно не готовят дома, - делится наблюдениями Елена Микульчик.

Эксперт советует не затенять шляхетскую кухню. Модные кулинарные традиции XVIII - XIX веков отлично вписываются в современные тренды. Кухня подходит под сегодняшние представления о здоровом питании. Ее задача также - удивить. А еще белорусы стали больше употреблять клетчатки, белков, а это база нашей традиционной кухни, уверяет Елена Микульчик:

- Заметили, что сейчас очень популярно миндальное молоко? Но многие не догадываются, что оно было распространено на наших землях еще в XIX веке и называлось «оршад». Наши предки переосмысливали итальянские, французские, немецкие кулинарные традиции и переделывали их на свой лад, под наши продукты и технологии.

Шеф-повар советует почаще обращаться к наследию, избавляясь от стереотипов:

- Когда в ресторане подают блюда, приготовленные по старинным рецептам, посетитель начинает интересоваться историей, выстраивает и продумывает маршрут по старинным улочкам, узнает легенды замков, старинных усадеб. Еда - не просто сочетание продуктов. Это и традиции, и история, знакомство с прошлым.

* *Калі ласка - пожалуйста (бел.)*

НАШ САЙТ

SOUZVECHE.RU

СОЮЗНОЕ ВЕЧЕ 12+

Адрес редакции:
127015, Москва, ул. Новодмитровская,
д. 5а, стр. 8.
Тел. в Москве: +7(495) 777-02-82
(доб. 3343)
E-mail: souzveche@souzveche.ru
220013, Минск,
ул. Б. Хмельницкого, д.10а.
Тел. в Минске: +375 173110211
E-mail: infong@sb.by

Главный редактор
Светлана Владимировна КАМЕКА
Первый зам. главного редактора
Лариса Павловна РАКОВСКАЯ
Газета зарегистрирована в Федеральной службе
по надзору за соблюдением законодательства
в сфере массовых коммуникаций
и охраны культурного наследия РФ.
Регистрационный номер
ПИ № ФС 7754482 от 17.06.2013

RU - BY (Россия - Беларусь)

Учредитель:
Парламентское Собрание
Союза Беларуси и России.
Еженедельная газета
Парламентского Собрания Союза
Беларуси и России

Российский выпуск
№ 30 (5-й спецвыпуск)
9 июля 2024 г.

Размещенные в газете материалы не подлежат
использованию другими лицами в какой бы
то ни было форме без разрешения правообладателя.
Приобретение авторских прав:
8 (495) 777-02-82 (доб. 8800)

Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Номер подписан: 8 июля 2024 г. в 16.00
По графику: 16.00

Отпечатано:
ООО «Типография КомПресс-Москва».
Адрес: Нагорное шоссе, д. 2,
Московская обл., г. Химки, 141407.
Тип. № 3094.

Общий тираж 314 427 экз.
Тираж по РФ 300 000 экз.
Тираж по РБ 14 427 экз.



YouTube
Союзное
вече видео
RU-BY агент