

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ
В БЕЛАРУСИ







В Беларуси существует старинная традиция: каждого гостя первым делом нужно накормить. Здесь всегда готовят с душой и угощают как дома. Вас жгут ароматные грануки, картофельная бабка и свежая сметана, клюквенный морс и медовые настойки, румяные колбаски и верашчака, рыбные и мясные геликатесы...

Беларусь может удивить самых избалованных гурманов. Кулинарные рецепты формировались на протяжении многих столетий, впитывая весь колорит национального быта. Попробуй Беларусь на вкус!

>> КАРАВАЙ <<

Встреча гостей караваем хлеба и солонкой, сверху заполненной солью, берет начало в глубочайшей древности. Изначально такой обычай символизировал готовность отдать гостю самое дорогое и истинно ценное, что есть в доме, — хлеб.

www.belarus.travel

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



- 4 Кушать погано!
- 6 Что обязательно попробовать в Беларуси?
- 10 Этого вы точно не знали
- 12 Где же самые вкусные граники?
- 16 Добрая ега

>> ВАЖНО <<

*Рекомендуем просматривать
данное издание в хорошем
настроении и на сытый
желудок*



ИНТЕРЕСНО

Особенность белорусских блинов — использование разных видов муки. Попробуйте гречневые или гороховые! Вам обязательно понравится!

В полной мере насладиться блюдами национальной кухни и прочувствовать культуру народа, можно в аутентичных городских кафе, оформленных в духе настоящей деревенской хаты, или в уютной обстановке белорусских агроусадьб и этнокультурных комплексов.



Здесь вы попробуете хлеб, испеченный по старинным рецептам, домашние мясные деликатесы, сыры из свежего молока, сладости из меда, яблок, клюквы и многое другое.

Белорусы любят вкусно покушать! Они знают толк в приготовлении как простых народных блюд, так и изысканных или утонченных. В многочисленных ресторанах, кафе и фудкортах вы обязательно найдете именно то, что вам по душе!



КАК В СТАРИНУ

При приготовлении традиционного хвороста — сладкой закуски к чаю — в тесто обязательно добавляют водку



ЧТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБОВАТЬ В БЕЛАРУСИ?

Считается, что холодный борщ спасает от жары лучше любого мороженого <<<

Драники

Да-га, белорусы очень любят блюда из тертого картофеля. Драники — основа традиционной белорусской кухни. Готовят их по различным рецептам и неизменно подают со свежей сметаной или сливочным маслом. Попробуйте приготовить сами!*



Верашчака

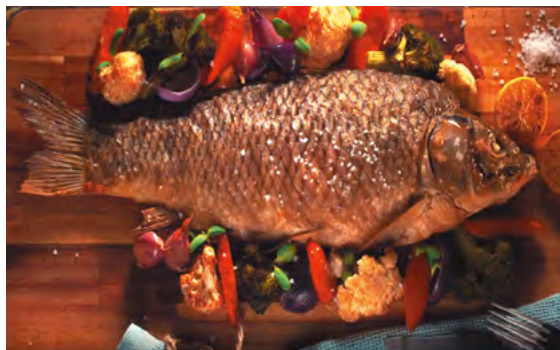
Культовое угощение белорусских князей, приготовленное на основе домашней колбасы и хлебного кваса. Подается с блинами или гарниром. Хотите победать как в знатных домах? Милости просим!



Верашчака очень сытное блюдо, достаточно тяжелое для желудка. Поэтому рекомендуем запивать его горячим напитком. Например, свежим травяным чаем.

Рыбные блюда

Такого вы точно не пробовали! Свежевыловленная рыба, запеченная по старинным рецептам, не может никого оставить равнодушным.



Холодник

Гордость национальной кухни. Холодный суп, приготовленный из отварной и охлажденной свеклы, который спасает от перегрева в жаркие дни и заряжает энергией витаминов.

Традиционные мясные блюда и деликатесы, которые славятся своим непревзойденным вкусом. В Беларуси обязательно нужно попробовать печисто.



Крамбамбуля

Любители «погорячее», несомненно, оценят крепкую алкогольную настойку, выдержанную на меду и натуральных пряностях.



>> ТРАДИЦИОННО <<

Самые популярные белорусские настойки готовят на клюкве, хрене или рябине.



ИНТЕРЕСНО

Основными ингредиентами традиционных белорусских напитков являются натуральные ягоды, травы и мед.

Сбитень

Медовый напиток с необыкновенным ароматом, который вам обязательно предложат после посещения традиционной белорусской бани. Это не только вкусно, но и полезно! В старину сбитень использовали как лекарство от простуды.



Шляромны шагрэнь

Уникальный белорусский хмельной напиток, известный как первый алкогольный коктейль на территории Великого княжества Литовского и Речи Посполитой. Это удачное сочетание медовухи и свежего пива в особых пропорциях.





ИНТЕРЕСНО

Приготовленные в горшочках блюда по праву считаются изюминкой национальной кухни Беларуси

- Белорусы – народ терпеливый и некоторые национальные блюда по классическим рецептам готовят на редкость долго. Например, на приготовление старобелорусского бигоса нужно потратить более суток.
- Любимый белорусами картофель попал в страну в 1670 году, а до этого его заменяли репа или брюква.
- Несмотря на то, что Беларусь славится своими молочными продуктами, использование молока в этнической кухне практически исключено.
- Особое внимание на белорусской земле всегда уделяли черному хлебу. По его наличию судили о гостатке в семье. Негадом белорусы говорят «Хлеб – всему голова».



ГДЕ ЖЕ САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДРАНИКИ?



Агротуристические и этнокультурные комплексы

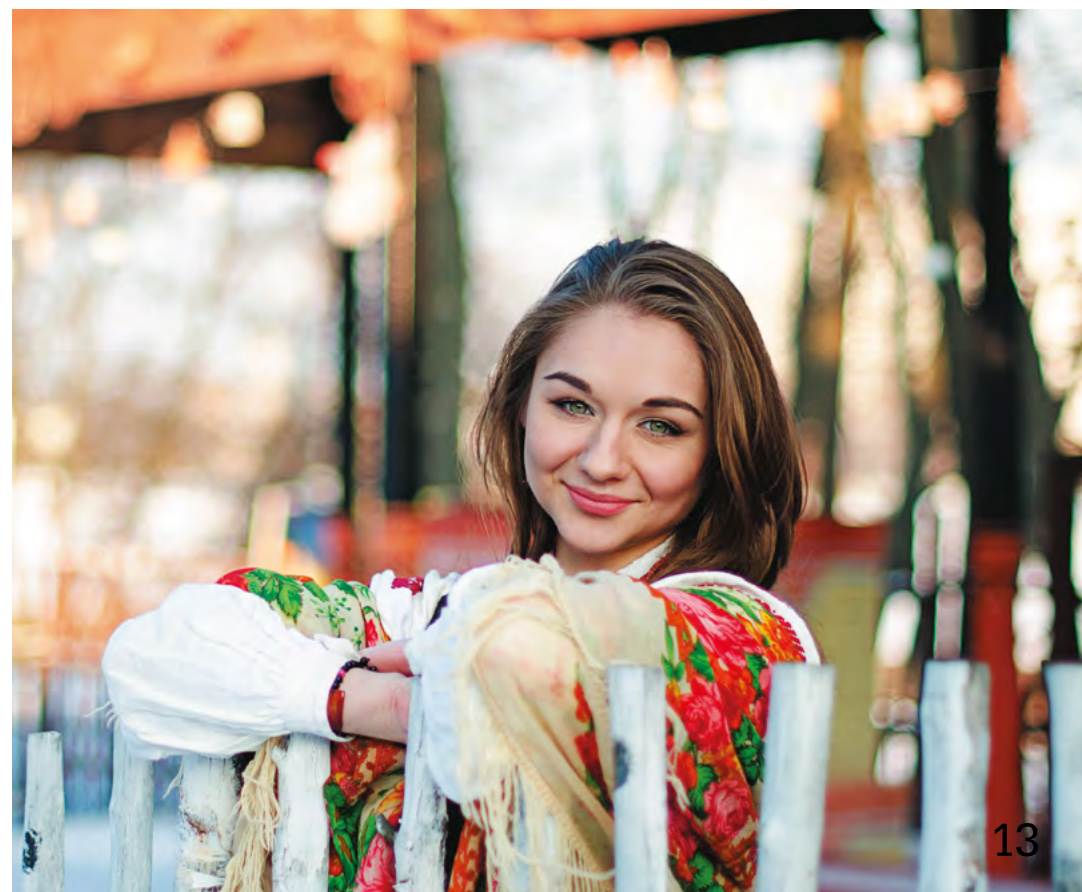
Гостям предлагают окунуться в аутентичную обстановку белорусской деревни, стать участником удивительного представления и попробовать удивительные, богатые в своем разнообразии, кулинарные шедевры. Хотите устроить оригинальный праздник или свадебный банкет в национальном стиле? Смелее, не пожалеете!

Агроусадьбы Беларуси

Уютные гостевые домики с целым комплексом развлечений для любителей спокойного отдыха на природе вдали от городской суеты. Здесь можно остановиться на несколько дней, попробовать вкуснейшие традиционные блюда, приготовленные по старинным рецептам с использованием натуральных продуктов и приправ.

Рестораны и кафе

Попробовать национальные блюда в современной подаче или просто сытно пообедать можно не выезжая из города. И фешенебельные рестораны, и кафе с аутентичным интерьером в стиле белорусского подворья, и уютные закуские в зоне фуд-кортв крупных торговых центров готовы предложить своим гостям интересные варианты этнических лакомств.



>> КСТАТИ <<

Здесь можно попробовать
своими руками приготовить
сыр, поучаствовать в сборе
меда, смолоть муку или
испечь хлеб



Музейные комплексы под открытым небом

Хотите узнать много нового о народных ремеслах? Тогда спешите посетить один из музейных комплексов под открытым небом! Это уникальные этнографические музеи, где можно все потрогать и попробовать, а после просмотра экспозиции вкусно пообедать блюдами национальной кухни в местных ресторанах и кафе.



Считается, что сытый человек не может быть злым. Может, именно поэтому белорусов считают одной из самых добрых наций: у нас много вкусного! Убедитесь сами!

>> ПЕЧИСТО <<

Для приготовления печисто используют только крупные куски мяса и, что важно, много пряностей: майоран, чеснок, лук, перец, кориандр. При этом блюдо обязательно готовят не менее четырех часов.



Берем:

х 5 шт.

 картофель

х 1/2

лук

 соль

 масло

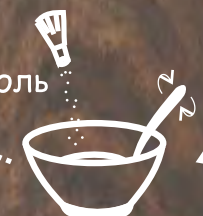


картошку чистим и трем



Лук режем

Добавляем соль



Все перемешиваем



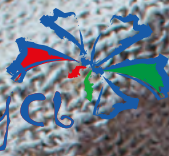
Поджариваем до золотистой корочки

30 мин

Подаем со сметаной



Беларусь



© Государственное учреждение
«Национальное агентство по туризму», 2019
Изготовлено ООО «Сувиц», 220141,
г. Минск, ул. Ф. Скорины, 46; комн. 204
Тел. +375 17 268 69 04, Свидетельство о
ГРИИРПИ №2/57 от 26.06.2018 г.
Тираж 2500 экз.

В издании использованы фотоматериалы
В. Шальго, А. Колмаковой, П. Омелюска,
А. Микуса, А. Жошперович, открытых
интернет-источников depositphotos.com,
ru.freepik.com.

ISBN978-985-7216-62-8



9 789857 216628