

Беларусь

Население страны: 9 млн.чел.

Территория страны: 207 тыс. км²

Столица: Минск

Плотность населения: 47 чел/км²

ГЕРБ

- Герб Беларуси представляет собой размещенный в серебряном поле зеленый контур Государственной границы Республики Беларусь, наложенный на золотые лучи восходящего над земным шаром солнца. Вверху поля находится пятиконечная красная звезда. Герб обрамлен венком из золотых колосьев, переплетенных справа цветками клевера, слева — цветками льна. Венок трижды перевит с каждой стороны красно-зеленой лентой, в средней части которой в основании Государственного герба Республики Беларусь в две строки начертаны золотом слова «Рэспубліка Беларусь».



ΦΛΑΓ



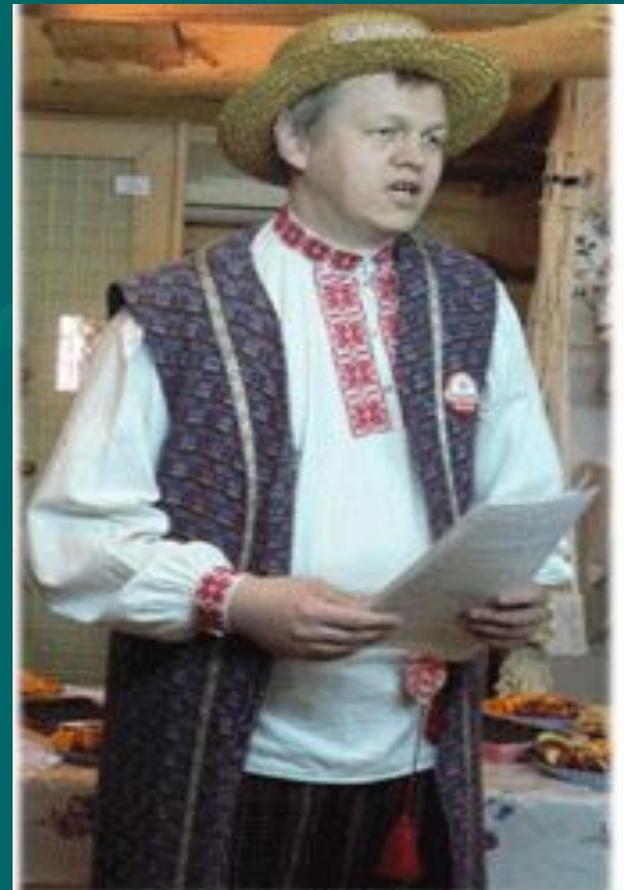


Белорусский национальный КОСТЮМ

- Женский костюм



- Мужской костюм



БЕЛОРУССКИЙ
МУЖСКОЙ КОСТЮМ

Белорусский национальный костюм — сложившийся на протяжении веков комплекс одежды, обуви и аксессуаров, который использовался белорусами в повседневном и праздничном обиходе.



Белорусская кухня

- **Основная особенность** белорусской кухни - изобилие картофельных блюд. Причем картофель используется преимущественно в тертом виде. Целый картофель употребляют лишь в двух видах - отваренный в мундире (по-белорусски он называется солоники, так как его едят густо посыпая солью) и тушеный. Блюда из тушеного картофеля называют тушанкой или смажениками. Основное внимание следует обратить на различные виды картофельной массы. Различают таркованную, клинкованную и варено-толченую массы и их комбинации с мукой, дрожжевым тестом, друг с другом и с содой. Таркованная масса - это сырой картофель, натертый на терке и не отжатый после этого, а используемый вместе с выделившимся соком.
- Клинкованная масса - тертый сырой картофель, тщательно, полностью отцеженный в клинке, т.е. в мешочке из тонкого холста или тройного слоя марли.
- Варено-толченая масса - обычное пюре из отварного картофеля. Таркованную массу чаще всего применяют в комбинации с варено-толченой или же с мукой, а также с дрожжевым тестом; к клинкованной массе, наоборот, чаще добавляют соду и небольшое количество муки. Тепловая обработка включает обычно две, а иногда и три стадии - сначала легкое отваривание или обжаривание, а иногда и то, и другое, затем тушение или томление уже отваренных (или обжаренных) изделий. В результате простые и в сущности совершенно одинаковые по исходному сырью картофельные блюда приобретают различный вкус, иногда совершенно заставляющий забыть их "картофельное происхождение".

Колдуны с мясом

- **Продукты и ингредиенты:**

- **Ингредиенты:**

12 картофельных клубней,

1 стакан жирной сметаны.

2 ст.л. хорошей пшеничной муки.

3 ст.л. подтаявшего сливочного масла.

Кухонная соль



Для приготовления фарша:

Около 500 г мяса, лучше свинины

крупная луковица репчатая

Соль кухонная, перец молотый добавляем на вкус.



Пызы

- **Ингредиенты:**
- 1 пачка творога (250 г)
- 1 стакан муки
- 1 стакан крахмала
- 3-4 средних сырых картофелины
- натертых на мелкой терке
- соль по вкусу
- домашний фарш (говядина+свинина)
- с добавлением мелко нарезанного лука,
- одного яйца и соли.



Драники

- Рецепт: Традиционно под драниками понимаются картофельные блинчики.
- Ингредиенты: картофель, мука, простокваша или кефир, соль
- Процесс приготовления: Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, простоквашу (кефир), соль и перемешать. Жарить на растительном масле. Готовые драники подают к столу с нарезанным, обжаренным луком и жареным салом.
- В современной белорусской кухне популярны драники без муки в составе и подаются они со сметаной. Также драники великолепно подойдут как гарнир к белорусским «мачанкам» наряду с мучными блинами.

