

## *Інфармацыя аб "лакальных стравах", характэрных для рэгіёнаў Рэспублікі Беларусь*

<i>Горад (раён)</i>	<i>Стравы беларускай кухні (кулінарная візітная картка)</i>	<i>Аб'ект грамадскага харчавання</i>	<i>Цікавыя факты пра стравы</i>
<b><i>Брэсцкая вобласць</i></b>			
г. Пінск	Дранікі з мачанкай «па-Пінску»	<i>Бар «Спадарожнік», Кафэ «СтарГорад»</i>	Першыя пісьмовыя згадкі аладак з цёртай бульбы сустракаюцца ў кулінарных крыніцах 1830-х гадоў. Асаблівасць падрыхтоўкі заключаецца ў выкарыстанні сырой цёртай бульбы. Класічны рэцэпт патрабаваў трох інгрэдыентаў: бульбы, солі і тлушчу для смажання. Цыбуля, яйкі або муку не давалі, належачы на крухмал, які змяшчаецца ў бульбе. Мачанка-гэта густое мясное рагу, якая выконвала ролю падліўкі, у я я мачалі бліны, дранікі або хлеб. З'явілася яна ў другой палове XVIII стагоддзя. Мясца тушаць да мяккасці ў невялікай колькасці вады. Затым у атрыманы булён дадаюць муку і смятану, каб стварыць густую, духмяную верашчаку.
г. Ляхавічы	Суп «Квас»	<i>Рэстаран «Ластаўка»</i>	У аўтэнтчным палескім рэцэпце -гэта гарачы грыбны суп, прыгатаваны на аснове сушаных баравікоў з даданнем хлебнага квасу (для надання характэрнай кіслінкі). У склад супу таксама ўваходзяць бульба, абсмажаная цыбуля, мука і (або) смятана. Падаецца ў збанку, зверху накрываецца тоўстым мучным бліном.
	Катлеты " Зуцы»		Гэта традыцыйныя грыбныя біточкі. Гісторыя стравы звязана з сытнай паўсядзённай сялянскай кухняй, дзе грыбны фарш змешвалі з салам, цыбуляй і яйкам, абсмажвалі і запякалі, падаюцца са смятанай.
аг.Лыскава, г. п. Ружаны	Дэсерт «Налістнікі палыскоўску»	<i>Кафэ «Тавэрна» и Кафэ «Ружанка»</i>	З мукі, яек, цукру і солі рыхтуюць вадкае цеста для блінцоў, цеста дзеляць на дзве часткі, у адну з якіх дадаюць какава. На сухой патэльні выпякаюць па чарзе бліны. Для першай

			<p>начынкі ў тварог дадаюць вычышчанае і нацёртае на бурачны тарцы яблык, карышу і цукар, усё добра змешваюць, у другую – тварог, яйкі, цукар, курагу і мак (папярэдне замочаны). На карычневы блін выкладваюць начынку з тварагу і яблыкаў і заварочваюць у выглядзе трубочкі, на светлы – начынку з тварагу, маку, курагі, заварочваюць. Затым абсмажваюць на сметанковым алеі. Адпускаюць на дэсертнай талерцы па 2 бліна на порцыю, папярэдне разрэзаўшы наўскасяк, адзін – светлы, другі цёмны, паліваюць макавым соусам, ўпрыгожваюць мятай.</p>
аг. Моталь	Пляшкі па-мотальску	<i>Кафе «Моталь»</i>	<p>Ялавічныя рубцы папярэдне вымочваюць у вадзе 6-8 гадзін, затым апарваюць некалькі разоў. Падрыхтаваныя рубцы заліваюць вадой і вараць 3-4 гадзіны. Гатовы рубец наразаюць тонка. Вычышчаную і нарэзаную моркву, і рэпчатую цыбулю абсмажваюць на раслінным алеі напалову. На сухой патэльні абсмажваюць пару хвілін муку, дадаюць сметанковы алей і тыя, што засталіся інгрэдыенты – булён, рубец, муку. Заправіць спецыямі (соль, перац, папрыка, каляндра і лаўровы ліст) і вараць у плыні 20 хвілін.</p>
	Чабурэчкі тварожныя або тварожнічкі па-мотальскі		<p>У працёрты тварог дадаюць муку, яйкі, цукар, соль і соду харчовую. Усё добра вымешваюць і даюць пастаяць 15-20 хвілін. Для начыння ў працёрты тварог дадаюць цукар і трохі мукі. Цеста раскочваюць у пласт таўшчынёй 1 см. і выразаюць кружочкі, на сярэдзіну кладуць трохі начыння, і заварочваюць, надаючы форму паўмесяца, смажаць у фрыцюры. Адпускаюць на парцыённай талерцы па 3-4 шт., пасыпаюць цукровай пудрай.</p>
г.Кобрын	Суп «Тэрцюха»	<i>Кафэ «7 Прыступкаў»</i>	<p>Кладуць бульбу, здробненную на дробнай тарцы, і вараць напалову, дадаюць сметанковы алей і працягваюць варыць,</p>

			затым пры слабым кіпенні, соляць і перчат, даюць супу. На патэльні абсмажваюць грудзінку да хрумсткага стану. Адпускаюць суп з грудзінкай ў збанку.
г. Давыд-Гарадок	Дэсерт «Альшанскія прысмакі»	<i>Кафэ «Палессе» Кафэ «Каласок»</i>	З дражджавога цеста фармуюць шарыкі масай 4-5 гр., даюць звернуцца і выпякаюць 8-10 хвілін пры тэмпературы 220 С. Асобна ўзбіваюць смятану з цукровай пудрай і заліваюць гатовыя шарыкі. Адпускаюць на глінянай парцыённай талерцы, упрыгожыўшы ягадамі і мятай.
г. п. Лагішын, аг. Аснежыцы,	Гарачая закуска «Скарбонка»	<i>Кафэ «Ясельда» Кафэ «Івушка»</i>	Курыную грудку раскрыжоўваюць на філе, наразаюць невялікімі кубікамі і абсмажваюць на раслінным алеі, дадаюць нарэзаныя шампіньёны і працягваюць абсмажваць. Да гатовай масы дадаюць сметанны соус. Масу тушаць да загусцення. На сярэдзіну выпечанага тонкага блінца выкладваюць масу, складаюць паўмесяцам і зашчыпваюць з краю. Гатовы паўфабрыкат абсмажваюць у фрыцюры да залацістай скарыначкі.
<b>Віцебская вобласць</b>			
г. Браслаў	Сечаны шніцаль з дзічыны	<i>Рэстаран «Дрывяты»</i>	Фірмовая страва з дзічыны, характэрна для дадзенага раёна, карыстаецца попытам у турыстаў і насельніцтва.
г. Гарадок	Дранікі	<i>Кафэ «Тваё кафэ»</i>	Страва з'яўляецца традыцыйнай. Сваю назву атрымала ад працэсу падрыхтоўкі (драць, драць бульбу на тарцы). Дадзеная страва карыстаецца попытам у насельніцтва пры правядзенні раённых фестываляў «Гарадоцкі Парнас», «Мара гурмана», святаў народнага календара, выстаў-прэзентацый страў нацыянальнай кухні.
г. Полацк	Дранікі з смажанай цыбуляй і грыбамі	<i>Кафэ «Даміян»</i>	Даўней гэта страва лічылася ежай простага народа. У цяперашні час дадзеная страва карыстаецца попытам у насельніцтва.

г. Паставы	Паазерскі пачастунак	Кафэ «Паазер'е»	Фірмовая страва, прыгатаваная з выкарыстаннем мясцовай сыравіны і кулінарных традыцый беларускай кухні.
<b>Гомельская вобласць</b>			
г.п. Брагін	Аладкі смажаныя бульбяныя з мясам (ведзьмакі)	Рэстаран «Бярозка»	Традыцыйная страва з бульбы. Прадастаўляе сабой дранікі з начыннем, у якасці якой у гэтым рэцэпце выкарыстоўваецца фарш.
	Щчы з грыбамі	Кафэ «Асалода»	Традыцыйная страва, якая рыхтуецца з грыбоў, капусты і бульбы. Яна адрозніваецца насычаным густам і водарам, дзякуючы выкарыстанню свежых або замарожаных лясных грыбоў. Падаецца з маянэзам або смятанай, што надае стравы дадатковую пяшчоту.
г. Ветка	Веткаўскія пернікі	Кафэ «АРТ-галінка»	У кафэ праводзяцца майстар-класы па выпечцы Веткаўскіх пернікаў. Пернікі выпякаюцца па асаблівай рэцэптуры з даданнем пэўнага набору спецыяў, а ўзоры ствараюцца з дапамогай пернікавых дошак, зробленых мясцовымі майстрамі з захаваннем унікальнай тэхнікі і стылю старавераў Веткаўшчыны.
г. Калінкавічы	«Бульба-бургер»	Кафэ «Рэлакс кафэ»	Карыстаецца папулярнасцю ў моладзі. Усклад уваходзяць дранікі (замест звыклых булчак), катлета свіна-ялавічная, сыр, агуркі марынаваныя, бекон, тамат і соус.
г. п. Лельчыцы,	«Клёцкі па Лельчыцкі»	Рэстаран «Журавінка» Кафэ «Убарць»	Гэта страва з'яўляецца традыцыйнай стравой беларускай кухні. Палешукі традыцыйна рыхтуюць стравы з бульбы, уключаючы клёцкі. Як і ў любога традыцыйнага пачастунка, у яго ёсць розныя спосабы прыгатавання. У гарадскім пасёлку Лельчыцы клёцкі рыхтуюцца з бульбянога пюрэ з даданнем крухмалу, яек і тварагу.
	Салата «Лель»	Кафэ «Лель»	Салата, як і само кафэ названы ў гонар гарадскога пасёлка Лельчыцы. Легенд аб паходжанні назвы Лельчыц некалькі. Ці то яно перанесенае, ці то пайшло ад імя князя Аляксандра Алелькі, якому належалі калісьці тутэйшыя землі. Але больш

			за ўсё фантазій нараджае гісторыя пра ляснога Бога Лелі. Дадзеная салата рыхтуецца з птушкі, шампіньёнаў, ананасаў кансерваваных, кукурузы, як з даданнем сыру і маянэзу.
г. Нароўля	Жур	<i>ААТ «Чырвоны мазыранін»</i>	Асаблівы попыт на страву пад назвай «Жур». Жур прызнаны народнай традыцыйнай кашай і мае глыбокія гістарычныя карані. Жур - адна з традыцыйных страў беларускай кухні, якая ўяўляе сабой густую кашу, часта асновай якой служаць аўсяныя крупы, ячныя крупы або манныя крупы. Асаблівым попытам карыстаецца мясная варыяцыя стравы. Жур як каша шырока згадалася ў беларускіх традыцыях як сытная дзённая страва, блізкая да прастаты сялянскага стала і павагі да ўраджаю. У сучасным кантэксце жур часта выступае як памяць аб сельскіх каранях.
аг. Ляскавічы	Рулет «Закуска егера»	<i>Кафэ «Дом Палешука»</i>	Галоўная асаблівасць-выкарыстанне адборнага мяса дзікіх жывёл: аленіны і ласіны, якія надаюць стравы непаўторны, насычаны смак у спалучэнні з духмянай грудзінкай і грыбамі, гэты кулінарны твор мастацтва фарміруецца ў хулавы рулет, беражліва адварваецца і падаецца астуджаным, нарэзаным тонкімі лустачкамі. Ідэальна для знатакоў вытанчаных густаў.
г.Речыца	Закуска «Рэчыцкі пачастунак»	<i>Кафэтэрый «Мак пицца»</i>	Сумесь шампіньёнаў з сырам, запраўленая маянэзам са смятанай і выкладзеная ў булачку, і запечаная ў пароконвектамаце. Адпускаюць закуску на сподак з ажурнай сурвэткай, аформіўшы зелянінай. Падаюць закуску з чайнай лыжкай.
г. Гомель	Стейк-рулет з рулькай з галушкамі (свіная рулька ў глазуры з цёмнага квасу з бульбянымі галушкамі	<i>Рэстаран «Спадчына»</i>	Гэта страва, якая адлюстроўвае дух Гомельшчыны, дзе спрадвеку свіная рулька была асаблівым ласункам. Рулька пакутуе некалькі гадзін са спецыямі і падаецца пад глазурай з цёмнага квасу. Бульбяныя галушкі выдатна дапаўняюць рульку.

<b>Гродненская область</b>			
г. Гродна	Талерка «Бульбяная»	<i>Рэстаран «Лямус»</i>	Цікавая падача аладак бульбяных з шампіньёнамі свежымі, клёцкі з мясам, кішка бульбяная, каўбаскі хатнія, смятана, грудзінка, цыбуля.
г. Ліда	Шальнікі	<i>Кафэ «Кумпяк»</i>	Традыцыйная страва Лідскага раёна, сабраная ў гастронамічных экспедыцыях па рэгіёне і адноўленая з улікам сучасных тэндэнцый.
<b>Мінская вобласць</b>			
г. Валожын	«Ведзьмакі графа Тышкевіча»	<i>Рэстаран «Карона»</i>	Рэцэпт дадзенай стравы апублікаваны ў 1854 годзе; ведзьмакі робяцца з фаршу і тэсту. У склад фаршу ўваходзіць мяса дзічыны (ялавічыны), сечаная вяндрліна, грыбы, цыбуля. Цеста замешваецца не на вадзе, а на цыбульным соку.
г. Клецк	Клёцкі «Па-радзівілаўску»	<i>Рэстаран «Лань»</i>	Гэта не проста мучныя вырабы, а вытанчаная страва з заварного бульбянога тэсту. Унутр кожнай клёцкі закладваецца начынне з сечанага мяса птушкі з даданнем сушаных траў і мушкатовага арэха. Падаюцца ў глыбокай талерцы з грыбной падлівай. Назва г. Клецк сугучна з назвай стравы, хоць этымалогія іншая. Аднак мясцовыя кухары вырашылі абыграць гэтае падабенства, стварыўшы імянную страву. Прыстаўка «Па-радзівілаўску» адсылае да багатага гістарычнага мінулага горада, які ўваходзіў ва ўладанні знакамітага магнаткага роду Радзівілаў. Паводле падання, падчас палявання ў клецкіх лясах магнаты аддавалі перавагу сытным гарачым стравам, якія зручна ёсць адной лыжкай – так і з'явіўся гэты рэцэпт, які злучыў прастату формы і высакароднасць ўтрымання.
г. Капыль	Салата «Капыльская»	<i>Рэстаран «Колас»</i>	Пластовая салата, дзе кожны пласт сімвалізуе багацце капыльскай зямлі; асноўныя інгрэдыенты – адварная ялавічына, марынаваныя агуркі мясцовага посола, морква і буракі, запраўленыя фірмовым соусам на аснове маянэзу з

			даданнем хрэна і гарчыцы, ўпрыгожваецца зелянінай і журавінамі. Капыль-горад на пагорках, адзін з найстарэйшых у Беларусі. Салата «Капыльская» створана мясцовымі кулінарамі ў 80-х гадах як банкетная страва, якая адлюстроўвае ландшафт рэгіёну. Пласты салаты нагадваюць пагорыстую мясцовасць Капыльскага раёна: цёмныя буракі-гэта зямля, мяса-сіла і дастатак, а востры соус-круты нораў мясцовых жыхароў, якія стагоддзямі абаранялі сваё гарадзішча на Замкавай гары.
г. Капыль	Філе птушкі «Капыля»	<i>Аб'екты грамадскага харчавання і гандлёвых аб'ектах Капыльскага райспажыўтаварыства.</i>	Рэцэпт дадзенай стравы распрацаваны спецыяльна для дадзенага рэгіёну. У аснове стравы-філе птушкі, грыбоў марынаваных (або лісічкі салёныя), цыбулі рэпчатой, алею расліннага, яблыкаў свежых, сыру цвёрдага, маянэзу.
г. Любань	Цэпеліны «Любанскія» з мясам і грыбамі»	<i>Рэстаран «Орэса»</i>	Страва рыхтуецца з спалучэння цёртай сырой і адварной бульбы, што надае тэсту асаблівую эластычнасць і адценне пасля варэння. Галоўная асаблівасць-начынне. У адрозненне ад класічнага рэцэпту, да мяснога фаршу дадаюцца абсмаленыя лясныя грыбы (баравікі або апенькі), сабраныя ў густых лясках Любаншчыны, і скваркі з цыбуляй. Падаюцца з густой хатняй смятанай.
г. Нясвіж	Поліўка «Грыбная парадзівілаўску»	<i>Рэстаран «Скарбніца»</i>	Страва ідэальна падкрэслівае традыцыі беларускага пякарства; наварысты духмяны суп, які падаецца ўнутры баханкі свежага хлеба з хрумсткай скарыначкай, дазволіць не проста здаволіць голад, але і літаральна дакрануцца да кулінарнай спадчыны Радзівілаўскай эпохі.
г. Стоўбцы	Рыба «Па-Стаўцоўску» з бульбай	<i>Рэстаран «Неман»</i>	Выкарыстоўваецца свежая рачная рыба (камп), вылаўленая ў басейне Нёмана. Рыба не смажыцца, а запякаецца ў гліняным збанку або на чыгуннай патэльні пад «футрам» з абсмаленай цыбуляй, морквай, багата залітая сметанковым соусам

***Магілёўская вобласць***

г. Горкі	Вершчака	<i>Кафэ «Хата»</i>	Вершчака ў беларускай кухні часта называецца «мачанка». Падсмажаныя або адвараныя кавалачкі сала, каўбасы, свіныя рабрынкi з вострымі прыправамі тушаць. Па традыцыі ў печы, а сённы на пліце. І ядуць як густы соус з блінамі.
г. Магілёў	Печаная бульба	<i>ТАА «Пан Бульбан»</i>	Класічны рэцэпт печанай бульбы.
<b>г. Мінск</b>			
г. Мінск	Мачанка	<i>Рэстаран «Свае»</i>	Мачанка-традыцыйная страва беларускай кухні. Густы соус з смятаны, цыбулі, шампіньёнаў, белых грыбоў, каўбаскі.
г. Мінск	Боршч «Грунвальдскі»	<i>Кафэ «Грунвальд»</i>	Не проста суп, а легенда. Гэта аксамітны, наварысты булён з бураком, ялавічынай, смятанай, шпікам ўласнага прыгатавання і ўсё гэта дапаўняе свежы, падсушаны хлеб.
	Ведзьмакі з мясной начынкай		Візітная картка княжацкага стала! Пельмені, якія хаваюць ўнутры сакавіты фарш з дзічыны. Падаюцца са смятанай і не толькі.