



## БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

ПОЖАЛУЙ, КАЖДЫЙ, КТО ХОТЬ НЕМНОГО ЗНАКОМ С БЕЛОРУССКОЙ КУХНЕЙ, СОГЛАСИТСЯ, ЧТО ЕЕ ПРОСТО НЕВОЗМОЖНО ПРЕДСТАВИТЬ БЕЗ БЛЮД ИЗ КАРТОФЕЛЯ! ЕГО ЗДЕСЬ ЖАРЯТ, ТУШАТ, ЗАПЕКАЮТ, ВАРЯТ, БЛАНШИРУЮТ - А ИНОГДА И ВСЕ ВМЕСТЕ. И, КОНЕЧНО, ОДНИМ ИЗ НАИБОЛЕЕ ИЗВЕСТНЫХ БЛЮД, СВОЕОБРАЗНЫМ КУЛИНАРНЫМ СИМВОЛОМ БЕЛОРУССИИ ЯВЛЯЮТСЯ ДРАНИКИ.



## Украинская кухня

Для украинской кухни характерно частое использование яиц, муки и овощей. Самые популярные овощи – свекла, бобовые, морковь, тыква, кукуруза и помидоры. Из пряностей и приправ народные рецепты украинской кухни активно используют чеснок, лук, тмин, мяту, дудник, красный перец, чабер, корицу и лавровый лист. Очень вкусные блюда, запеченные в специальных керамических горшочках: жаркое, вареники со сметаной, тушеная капуста, картофель с мясом и черносливом. Украинская кухня разнообразная, необычайно вкусная и необычная.



















