

«ДРАНИКИ»

СП «Детский сад №9» ТБОУ

СОШ №9

г.о. Октябрьск

Воспитанники

подготовительной к школе

группы комбинированной

направленности

Педагоги: Киселёва Л.Н.

Дубова Е.В.



Драники

Сергей Милевский

*Нынче праздник в нашем доме,
По утру, без паники,
Не сациви, не мацони,
Мама жарит «ДРАНИКИ»!*

*Это блюдо всем по нраву!
В Беларуси каждый ел!
Что там входит по составу
Я у мамы подсмотрел!*

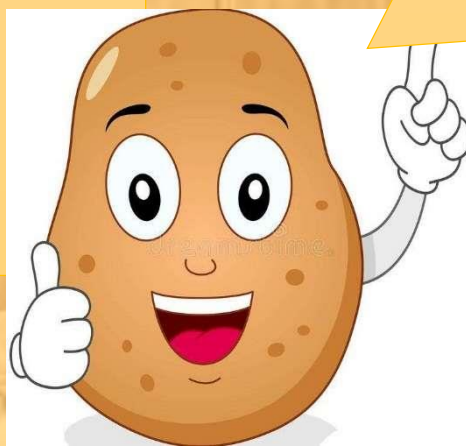
*Перво-наперво картошку
Мы почистим и потрем.
Лук добавим, но немножко,
И еще муку с яйцом.*

*Хорошо перемешаем,
Печку русскую зажжем,
Ритуал весь завершая,
Мы пожарим их с дымком!*

*Горка блинчиков румяных
Пирамидкой на столе.
Аппетитных и духмяных,
Так у бабушки в селе.*

*Ну а в городе, конечно,
Жарим мы на газ-плите.
Все похоже, вроде, внешне,
Но блины уже не те...*

*Принимайте отобедать
Приглашенье устное.
Со сметаной отведать
Блюдо наше вкусное!*



13 ноября мы отмечаем День картофельных оладий (драников).

Драники – блюдо белорусской кухни, популярное также в украинской, русской, восточноевропейской и еврейской кухнях.

Пожалуй, каждый, кто хоть немного знаком с белорусской кухней, согласится, что ее просто невозможно представить без блюд из картофеля!

НАЗВАНИЕ "ДРАНИКИ" (БЕЛОР. ДРАЊІКІ) Берет свое начало из старорусского языка и происходит оно от слова "драть", то есть тереть. Ведь их готовят из сырого картофеля, который еще до появления тёрки "драли" на заостренной доске.

Традиционно драники ели на завтрак, а в деревнях существовала интересная традиция: перед тем, как отведать это блюдо, полагалось всухомятку съесть корочку черного хлеба.

Но, как и любое другое популярное блюдо, драники славятся огромным разнообразием рецептов. От дома к дому, от хозяйки к хозяйке изменяются не только входящие в состав блюда ингредиенты, но и сам способ приготовления.

Рецепт «Драники»

Картофель - 10-12 шт.

Сметана - 1 ст.л. ложка

Лук - 2-3 шт. (зависит от размера);

Масло для жарки, соль.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1. Картофель очистить, натереть на терке. Не на самой крупной - на мелкой, с небольшими круглыми отверстиями.

Шаг 2. Если образовалось много жидкости слить. И даже если не много - тоже слить. И - заменить ложкой густой сметаны.

Шаг 3. Измельчить на терке (мясорубке) лук. Добавить к картофелю, посолить.

Шаг 4. Смешиваем до однородной густой массы, напоминающей обычное тесто для драников - очень густой сметаны.

Шаг 5. Разогреть сковородку (не слишком с тонким дном). Масло должно закипеть - но его не должно быть слишком много. Ложкой выложить быстро на сковородку, жарить с двух сторон до золотистого цвета на среднем огне.

А подавать хоть в горячем виде, хоть в холодном - эти белорусские драники в любом виде хороши. Со сметаной, маринованными грибочками или грибным соусом - или просто так хороши.

*В воскресный день, как и обычно,
На завтрак драники у нас.
Готовить стало их привычно,
А блюдо это - просто класс!*



Здесь нет особого секрета,
Ведь драник, это тот же блин.
Хоть на изыски он не метит,
Но очень многими любим.

Начищу и натру картошки
Вручную, будет так вкусней.

Лук и соль, сметанки ложку,



Да в сковородку
поскорей.



Немало выслушав напраслин,
Картофель ценность всё ж хранит.
Скворчат блины в кипящем масле,
Их запах дразнит аппетит.



*Лежат, как солнышки, на блюде,
Блестящей корочкой манят.
Кто драник съел, тот не забудет,
Они особый вкус таят.
С густой холодной сметаной,
Горячий драник - благодать!
Готовить их не перестану,
И всех, кто дорог, угощать.*



Приятного аппетита!

