

# *«ДРАНИКИ»*

*СП «Детский сад №9» ГБОУ*

*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!*

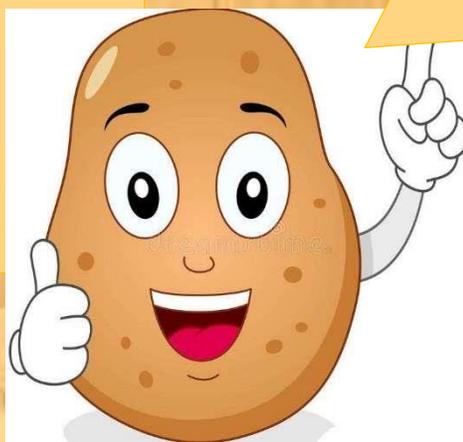
*Перво-наперво картошку  
Мы почистим и потрем.  
Лук добавим, но немножко,  
И еще муку с яйцом.*

*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  
Приглашеньё 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!*

