

Unidad II

LA COCINA NACIONAL

Lección 1. A gana de comer, no hay mal pan

1. Contesta a las preguntas.

1. ¿Conoces algunos platos de la cocina bielorrusa? ¿Puedes dar algunos ejemplos?

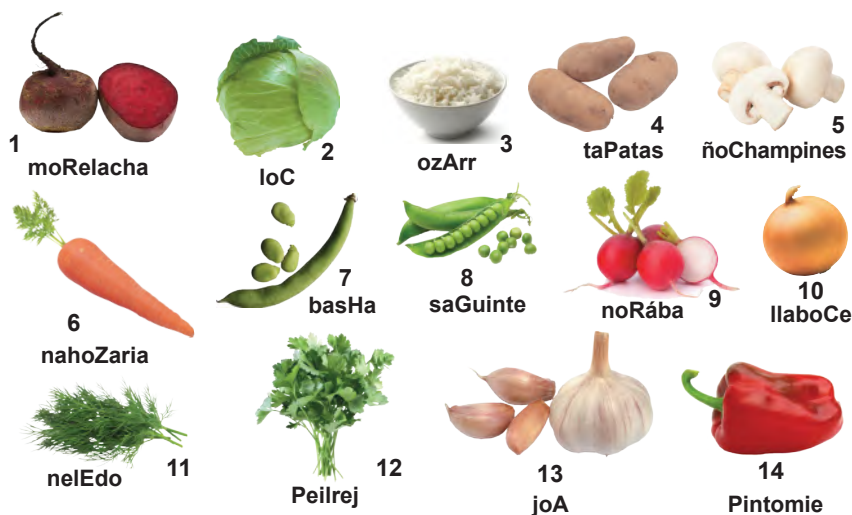
2. ¿Suelen preparar los platos típicos de la cocina bielorrusa en tu familia?

3. ¿Qué platos de la cocina bielorrusa te gustan más?

4. ¿Hay platos que no te gustan nada?

5. ¿Sabes qué ingredientes se usan para preparar tus platos favoritos?

2. Apunta en tu cuaderno los productos que se usan en la cocina bielorrusa.



3. Adivina de qué platos se trata.



- Una sopa de remolacha de color rojo muy vivo, que sirven siempre con un poco de *smetana* (crema agria) y trocitos de carne.
- Rollos de col rellenos de carne con arroz.
- Tortitas de patatas ralladas.
- Bollos rellenos de carne, champiñones, etc.
- Una sopa de col fermentada¹, setas y patatas.

¹ **col fermentada** — квашеная капуста / квашаная капуста

4. Lee el texto y contesta a las preguntas dadas a continuación.

La cocina bielorrusa es muy variada y por eso es muy difícil decir cuál es el plato típico bielorruso. Además históricamente Belarús tiene muchas tradiciones comunes con Rusia, Ucrania y otros países vecinos. Así la tradición de mostrar la hospitalidad a un huésped o visitante ofreciéndole pan y sal se conserva no solamente en nuestro país sino también en Rusia. Por eso muchos platos considerados típicos bielorrusos también pueden ser típicos rusos, ucranianos, polacos, etc.

A los bielorrusos nos gustan mucho las patatas, su consumo per cápita¹ es mayor que el de cualquier otro país: unos 180 kilogramos anuales o casi medio kilo diario. Entonces el ingrediente principal de la cocina bielorrusa es la patata. Se cree que la papa llegó a Belarús desde Países Bajos, y que para el siglo XIX se había convertido en el alimento básico y el alma de la cocina nacional.

Los platos de carne (sobre todo de cerdo y de pollo) ocupan el lugar central de la cocina de Belarús. ¡No es posible enumerarlos todos! Pelmeni, shashlik, polendvitsa (solomillo de cerdo curado con especias), machanka (costillas estofadas con salsa de harina, crema agria y cebolla), zhârenka (carne cocida a fuego lento con setas, patatas y zanahoria).

Entre las hortalizas las más típicas son tales como col, zanahoria, rábano, remolacha y entre las legumbres, guisantes y habas. Además no se puede imaginar la cocina bielorrusa sin setas. ¡Un montón de salsas que acompañan diferentes platos de carne, de patata, de cereales!

Entre las bebidas se destaca el kvas, la compota casera, kefir, riâzhanka, prostokvasha, té de diferentes tipos... El kvas también se puede combinarlo con las verduras cortadas para crear una sopa fría llamada okroshka.

Hay que mencionar que lo más importante en los platos típicos bielorrusos no son los ingredientes especiales sino el modo de

preparación. Cocer en horno, estofar, cocer a fuego lento, guisar son los modos más típicos de la cocina nacional. Los platos se sirven en la vajilla de cerámica o de arcilla.

¹ **per cápita** — на душу населения / на душу насьельніцтва

1. ¿Con qué países tiene Belarús muchas tradiciones culinarias comunes? Fíjate en el mapa y contesta.
2. ¿Qué producto se considera el segundo pan para los bielorrusos?
3. ¿Cómo es la tradición eslava de recibir a los huéspedes?
4. ¿Qué platos de carne son los más famosos en Belarús?
5. ¿Qué legumbres suelen servir de guarnición?
6. ¿Qué hortalizas son las más típicas?
7. ¿Qué bebidas lácteas son populares en Belarús? Y a ti, ¿te gustan?
8. ¿Qué es okroshka?
9. ¿Cuáles son los modos más típicos de preparación de la cocina bielorrusa?
10. ¿Cómo se sirven los platos típicos?



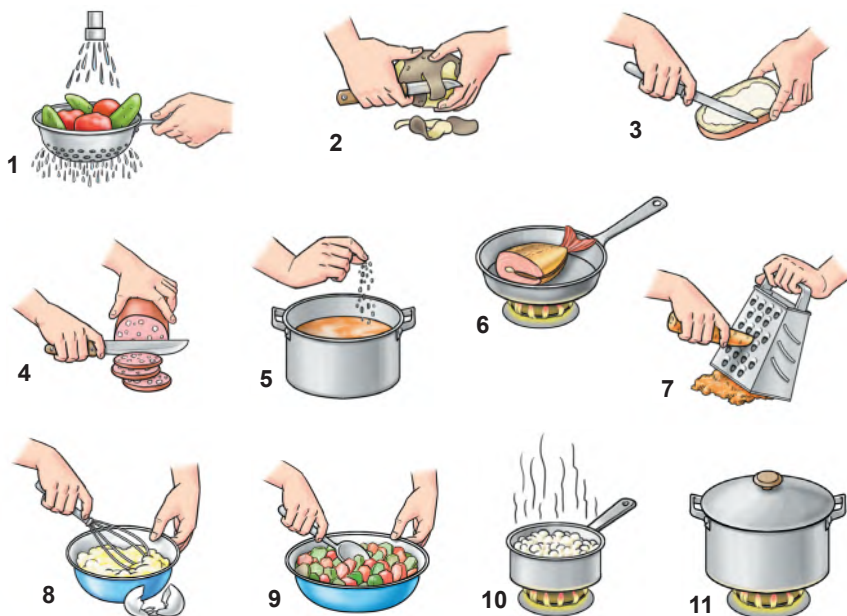
5. a) ¿Conoces los platos típicos bielorrusos mencionados en el texto? Relaciona el plato de la columna izquierda con su definición de la columna derecha.

Shashlik	una bebida fermentada hecha a base de leche cocida a fuego lento (al horno), a la que se añade un fermento natural.
-----------------	---

Riázhanka	una bebida tradicional eslava que presenta una mezcla de agua, miel y hierbas aromáticas.
Zhárenka	una comida de pasta rellena de carne picada de cerdo, vaca y cordero. Muy a menudo se sirven con crema agria.
Machanka	trozos de carne a la brasa. Suele ser de carne de cerdo o de cordero.
Sbiten	costillas estofadas con salsa de harina, crema agria y cebolla.
Pelmeni	carne cocida a fuego lento con setas, patatas y zanahoria.

b) ¿Cómo explicarías a tu amigo español qué es kefir, compota, varéniki, plov, smazhnia?

6. ¿Sabes cocinar? Relaciona los verbos que significan las acciones principales para cocinar con los dibujos correspondientes.



Lavar • cortar • pelar • batir • mezclar •
untar • agregar • cocer • freír • rallar