

# «День белорусского драника» прошел в Копыльском ТЦСОН

В Копыльском территориальном центре отделением социальной реабилитации, абилитации в рамках работы клубного объединения «Хозяюшка» проведен «День белорусского драника». Участники мероприятия из числа граждан пожилого возраста приготовили наше национальное блюдо по различным рецептам, провели дегустацию, а все собранные рецепты оформили в кулинарную брошюру.





Самый простой способ  
измельчить его в тор-  
неле. Вкусно и п-

## 18 способов приготовления картофеля.



**Ингредиенты:**  
1 кг картофеля;  
1 банка натуральной тушенки из говядины;  
1 морковь;  
1 луковица;  
2 зубчика чеснока;  
соль, прованские травы (по вкусу);  
растительное масло.

### Поваровой процесс приготовления:

1. Картофель нарезаем крупными кубиками, лук и морковь трем на крупной терке.
2. Картофель слегка обжариваем на растительном масле.
3. Добавляем лук и морковь. Готовим под крышкой 15 минут.
4. Сюда же перекладываем тушенку. Положим блюдо на плиту.
5. За 2-3 минуты до готовности добавим чеснок.

Положим блюдо со свежими овощами и зеленью.  
**СПОСОБ 4: Котлеты а-ля по-киевски без мяса**



5. В соус добавляем грибы. Перемешиваем и через пару минут снимаем с огня.
6. Картофель разделяем на лепешки. В каждую закладываем грибной соус и соединяем по краям, формируя котлеты.
7. Обваливаем каждую котлету сначала в муке, потом в сухарях.
8. Обжариваем котлеты с двух сторон на растительном масле.

Положим картофельные котлеты на блюдо и можно украсить свежей зеленью.  
Приятного аппетита!

9. Перекладываем грибы к картошечке, добавляем чеснок, перемешиваем и готовим под крышкой сковороды 2-3 минуты. По желанию можно посыпать блюдо свежей зеленью.

## СПОСОБ 8: Картофельная запеканка



Можно добавить любые различные картофельные запеканки. К  
одному можно добавить мясо, овощи, разные вкусные



