La cucina della Lituania e Bielorussia, una bella scoperta!

La cucina della Lituania e Bielorussia è molto distante da quella italiana. Comprende molti amidi e proteine, sicuramente pensata per affrontare le lunghe giornate invernali che possono toccare anche i 20 gradi sotto zero.

La Cucina della Lituania e Bielorussia (Foto © GdG).

Intraprendere un viaggio non vuol dire essere un semplice turista e girare per le strade visitando monumenti e opere d'arte ma è necessario diventare dei "viaggiatori" per entrare in una cultura differente, curiosare e vivere per qualche tempo come gli abitanti del luogo per scoprirne le tradizioni.

Dal punto di vista culinario bisogna fare la stessa cosa: scordarsi dei cibi che mangiamo abitualmente, evitare le catene multinazionali di (pseudo) ristoranti e rischiare assaggiando gusti nuovi e locali.

Esattamente questo ho fatto nel mio recente viaggio in **Lituania** e **Bielorussia**, scoprendo con piacere la **cucina dell'est Europa** alla quale non mi ero mai avvicinata. I pregiudizi di chi, prima di partire, mi diceva "tu che sei una buona forchetta resterai sicuramente delusa" si sono rivelati infondati e ogni cibo assaggiato è stato una piacevole sorpresa.

In questi posti, tutto deve essere stravolto e adattato alle circostanze specifiche; non esistono più gli orari canonici della colazione, del pranzo e della cena. La filosofia che vige è "**si mangia quando si ha fame**", per cui non è raro vedere gente che alle 10 di mattina mangia piatti completi con carne e riso e che alle 17, al posto dell'italica merenda, si ferma a tavola con una zuppa.

La cucina dei due Stati è molto simile fra loro e, ovviamente, molto distante dalla nostra: ricca, con molti amidi e proteine, sicuramente pensata per affrontare le lunghe giornate invernali che

possono toccare anche i 20 gradi sotto zero.

La cucina della Lituania

In **Lituania** è possibile trovare piatti unici, principalmente composti da carne e patate accompagnati dalla panna acida aromatizzata con aglio, cumino ed erba cipollina. Tante anche le zuppe servite calde o fredde, soprattutto a base di rape o di funghi, che vengono spesso mangiate come antipasto.

Le pietanze senza dubbio più tradizionali sono i ***kepta duona*** e i ***cepelinai***. Per i primi, il requisito fondamentale è amare l'aglio visto che sono **snack di pane fritto all'aglio** che si accompagnano all'ottima birra lituana al posto delle patatine. I *cepelinai* (traduzione lituana di *zeppelin*, dirigibile) hanno nel nome l'indizio della loro forma. Sono grandi patate scavate, riempite di carne e condite con l'immancabile panna acida.

La cucina della Bielorussia

Questi piatti possono essere trovati anche in **Bielorussia** insieme ad altri più tipici del posto come i ***draniki*** o la ***machanka***.

I *draniki* sono frittelle di patate e cipolla che vengono servite o con salse di accompagnamento o con la *machanka*, un corposo sugo a base di salsiccia, cipolla e panna acida.

I dolci

Come dolci è possibile trovare i classici fine pasto ormai internazionali come la ***cheese cake*** o la ***apple pie*** ma, sempre nell'ottica di immergersi fino in fondo nella tradizione di un paese diverso dal nostro, non si può lasciare questi due paesi senza avere assaggiato la ***Napoleon***, una torta abbastanza impegnativa (ma molto buona) formata da tanti strati di pasta sfoglia alternati ad una crema di latte condensato e nocciole accompagnata dal thé verde che viene spesso consumato a fine cena.

Vini e bevande

Sulle tavole dei due paesi possiamo anche trovare interessanti **vini provenienti dalla Georgia**, una regione con un'importante tradizione vitivinicola, e il ***kvass*** una tipica bevanda leggermente alcolica dalle origini russe prodotta dal pane nero fermentato.

Data di creazione
04/07/2016
Autore
francesca-badiali