

белорусы

национальный акцент

Можно и песни петь,
коли поесть.



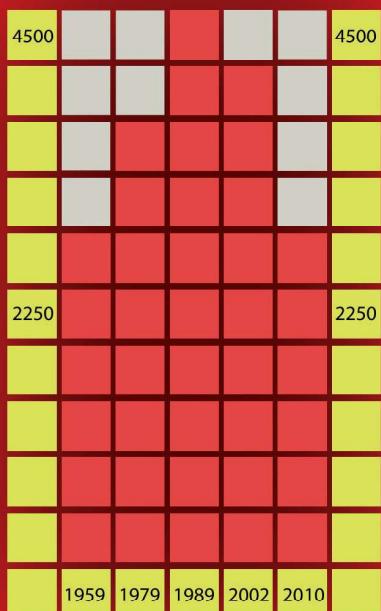
Драники
картофель – 12 шт.,
лук – 1 шт.,
растительное масло,
соль.

Картофель очистить, промыть и натереть на мелкой терке вместе с луком (для сохранения светлого цвета). Посолить и хорошо перемешать до однородной консистенции. На сковороде разогреть растительное масло и выкладывать картофельное тесто в виде небольших лепешек. Обжарить драники с одной стороны примерно 2-3 минуты до образования румяной корочки. Затем перевернуть на другую сторону, обжарить еще 1-2 минуты. Подавать к столу горячими со сметаной. Можно также подать драники с моченой брускникой, сметано-яблочным или сметано-луковым соусом, мачанкой. Или приготовить драники в горшочке – с мясом, колбасками, грибами...

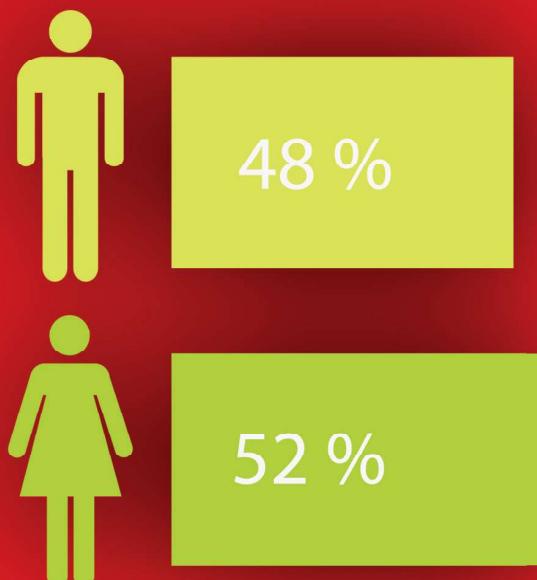
белорусы

статистические данные

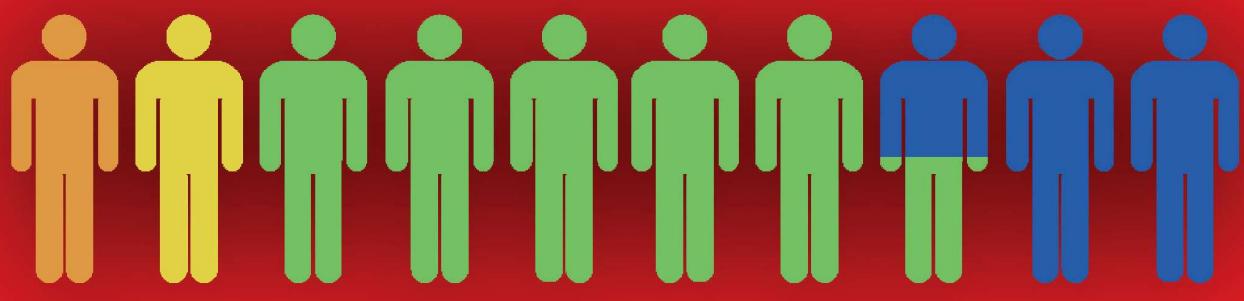
динамика численности



половой состав 2010 г.



уровень образования 2010 г.



белорусы

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

81 %



сельские
жители

19 %

