



Супрацоўніцы ААТ «Парахонскае» (у цэнтры) Таццяна ВАЛЧКОВІЧ, Вольга БУТ-ГУСАІМ, Валянціна САВІЛА, Святлана ГАРКОВІЧ і Марына МАЛЫШЫЦЫЦКАЯ згатавалі самую смачную юшку.

У жніўні ўсё багацце беларускага гасціннага стала — на абрусе. Апошнім часам большасць рэгіянальных кулінарных фестываляў і брэндавых свят прымеркаваны менавіта да самага цёплага і ўраджайнага перыяду года. Чым толькі не частуюць у гэтыя дні: і рыбай, і вяндлінай, і памідорамі з гуркамі... Асабліва любімыя ў народзе святы — Мядовы, Яблычны і Арэхавы Спас, калі прынята асвятчаць у царкве новы ўраджай. Карэспандэнт «Сельской газеты» павандравала па самых цікавых фестывалях і сабрала найсмачнейшыя стравы ад прызнаных лепшымі гаспадынь.

А распачнём са свята новага. Сёлета ў вёсцы **Гарадзішка Пінскага раёна** арганізавалі першы гаспадарчы фестываль «Палескі ўюн». Назвалі яго ў гонар спрадвечнай палескай рыбы, якая была разменнай ма-

Мядовыя рэкі і яблычныя берагі

Ад Палесся да Паазер'я смакуем дары лета



Жыхары Більдзюг Ганна ЗАЙЦАВА і Вадзім КАЗЛОЎСКІ падчас фесту.

падзяліцца асаблівым рэцэптам, Для свята Аляксандра Васільеўна

яйкі, тры сталовыя лыжкі смятаны і сталовая лыжка мёду. Соль і цукар па гусце. Проса перабраць, добра прамыць некалькі разоў, закладзі ў гаршчок, заліць малаком. Калі ставім у печ, то не блізка да агню. Можна праварыць у рондальчыку. Напаўгатовую кашу з печы дастаём, перакладаем у іншы посуд. Яйка ўзбіваем хутка, каб не зварылася, туды ж смятану і мёд.

— І на гэты раз гаршчок ставім бліжэй, малако ўжо не збяжыць, — каментуе гаспадыня. — Абавязкова з малітвай і хрышчэннем, каб елася смачна.

З'елі 50 літраў юшкі і яшчэ дабайкі прасіні!

Культурныя фішкі

У гарадах і мястэчках прыгожай і самабытнай Гродзенскай вобласці кожны выхадны адбываюцца цікавыя і каларытныя фестывалі, адзначыла намеснік дырэктара Гродзенскага абласнога метадычнага цэнтра народнай творчасці — Наталля Рамановіч.

Побач з Крэўскім замкам у Смаргонскім раёне вучылі працаваць з глінай. Тут адбыўся штогадовы фестываль-кірмаш «Кераміка Крэва». Яго цэнтрам стала пляцоўка керамістаў і майстроў народнай творчасці «Горад майстроў», а таксама дзгустак майстэрня «Карчомка па-крэўску» з хатнімі прысмакамі, напоямі і супам. А на Аўгустоўскім канале прайшло традыцыйнае «Свята мора» і брэндавае мерапрыемства аграгарадка Капцеўка — «Свята вяндліны».

— Кожны рэгіён у сваё свята стараецца ўнесці фішку і разыначку, зыходзячы з асаблівасцей той ці іншай мясцовасці, — падкрэсліла Наталля Рамановіч. — Гэта дазваляе праводзіць маштабныя цікавыя і каларытныя мерапрыемствы.

не толькі творца, але і ветэран Вялікай Айчыннай вайны, беларускі партызан-выведнік.

Традыцыйна свята ў Алашках вячае пачастунак — яблычны пірог. Рэцэптам з намі падзялілася кіраўнік калектыву «Староверскіе стряпухі» Більдзюжскага СДК Людміла

Ананіч, бібліятэкар Більдзюжскай сельскай бібліятэкі.

Кулінарнае майстэрства яна пераймала ад матулі, бабулі і нават прабабулі — усе былі

звязаны з кухняй, нават захоўвалі «панскія» рэцэпты.

— Больш люблю ананасныя

рыбы, якая была разменнай манетай. Зараз жа ўюн на мяжы знікнення. Падчас фестывалю прайшлі спаборніцтвы па гатаванні юшкі «Бітва на чарпаках». На думку журы, самая смачная атрымалася ў прадстаўнікоў ААТ «Парахонскае». Загадчык вытворчасці ў сталовай «Парахонскага» Марына Малышчыцкая не стала раскрываць усе сакрэты, але не адмовілася паведаміць дэталі. Карэнная жыхарка Парахонска, між іншым, распавяла, што ўюна бачыла толькі ў дзяцінстве, нават брала ў рукі, нягледзячы на тое, што ён вельмі падобны на вужа.

Для юшкі парахонскім майстрам спатрэбілася каля 12 кілаграмаў рыбы трох відаў: судак, карп і шчупак. Гатавалі на вогнішчы ў 50-літровым казане. Стараліся выбраць кускі без костак, каб зручна было піць юшку са шклянчкі. Спачатку варылі бульбу з морквай, потым дадавалі рыбу, перыядычна здымалі накіп. Спецыі, зеляніна з агародаў, пятрушка і кроп для прыгажосці і смачнага водару.

— З'елі ўсё і яшчэ дабаўкі прасілі! — падзялілася Марына Іосіфаўна. — Гатаванне займала каля дзвюх гадзін.

Штодзень пад яе кіраўніцтвам зараз варцаць абеда для 100—200 працаўнікоў на палях. Кажа, што юшку для іх не гатуюць, абавязкова мяса, бо трэба пад'есці сытна, каб энергіі хапіла. Баршчы, расольнікі, розныя кашы і пловы... У «Парахонскім» нават самі выпякаюць подаў хлеб і булчакі! А калі трэба, то і караваі для «Дажынак».

«СГ» пісала пра брэндавае свята «Іўеўскі памідор» у Іўі, што на Гродзеншчыне. Але не можам не

падзяліцца асаблівым рэцэптам, па якім закручвае на зіму памідоры Леакадзія Іваноўская. У Іўі 81-гадовай гаспадыні далі мянушку Залатая, і гэта кажа пра многае. Леакадзія Канстанцінаўна шмат гадоў працавала на мясцовым кансервавым заводзе: летам на засолцы капусты і агуркоў, а зімой на варэнні. А таксама часта гатавала стравы для вялікіх вяселляў. Агуркі яна марынуе так: на літровы слоік дзве роўныя сталовыя лыжкі солі і адна цукру. Банкі стэрылізуваць 5 хвілін, закласці агуркі і вадкасць і адразу дадаць 15—20 грамаў воцату. Слоік гаспадыня захутвае на суткі. Памідоры яна гатуе падобным чынам, але дадае солі крыху больш і вялікую лыжку цукру, а воцату меней — 15 грамаў. Цікава, што сама гаспадыня любіць чэры і на зіму нават замарожвае іх, але абавязкова рэжа папалам.

— Дадаю зімой і ў боршч, і ў галубцы, і ў смажанку для супу, — дзеліцца яна смачным сакрэтам. — Амаль усю зеляніну можна замарозіць і захаваць для халоднай пары года.

Традыцыйны фестываль «Макавей» адзначылі ў **Слаўгарадскім раёне**. У царкоўным календары ён пазначаны як дзень пакутнакаў Макавеяў, а ў народзе яго называюць Мядовым Спасам.

Ніколі не прапускае свята ўдзельніца народнага ансамбля народнай песні «Чапурушкі» з **аграградка Папоўка Слаўгарадскага раёна** Аляксандра Плехава. Яна 24 гады прысвяціла працы старшыні сельсавета, ужо чатыры гады на пенсіі.

Для свята Аляксандра Васільеўна заўсёды гатуе вялікі тэрмас з травяной гарбатай. Назапасіла мацярдушку, чабор, мелісу, святаяннік, ліст парэчкі, суніцы, кветкі ліпы. Любімыя ж стравы з мёдам для яе — медавік і традыцыйная «бабіна каша», з якой захавальніца народных абрадаў праводзіць хрэсьбіны.

— Гэтай кашы з проса мёд надае спецыфічны водар і гатовы прадукт робіць румяным, — адзначае яна. — Калі дастаеш з духоўкі, скарыначка карычневая і вельмі смачная.

Гліняны гаршчок напалову запоўнены прамытай крупой. На трохлітровую пасудзіну — тры шклянкі крупы, літр малака, тры

Любімыя стравы з мёдам — медавік і традыцыйная «бабіна каша», з якой захавальніца народных абрадаў праводзіць хрэсьбіны.



нем, каб елася смачна.

Яблычнай сталіцай нашай краіны прызнана **Шаркаўшчына**, дзе ў гэту суботу адзначаюць раённае свята «Яблычны Спас». Як паведаміла намеснік начальніка аддзела ідэалагічнай работы, культуры і па справах моладзі Шаркаўшчынскага райвыканкама Іна Шынкевіч, **на радзіме заслужанага агранома БССР Івана Сікоры, у вёсцы Алашкі**, яно пачнецца асвячэннем новага ўраджаю. Усе ахвочыя змогуць пачаставацца пладамі са знакамітага саду. Акрамя Алашак, урачыстасць працягнецца ў гарадскім пасёлку Шаркаўшчына. Сярод асаблівасцей гэтага года — пленэр напярэдадні свята ў аграградку Германавічы ў гонар мастака і пэтра Пятра Касцюкевіча. Для ўдзелу ў ім запрасілі таленавітых мастакоў з розных куткоў Беларусі і нават Масквы. Прымеркавалі гэта да

Года гістарычнай памяці, бо Пётр Пятровіч

— Больш люблю ананасныя яблыкі, — падзялілася гаспадыня. — У мяне сад вялікі, ёсць і «памяць сікоры», і «ранет», і «белы наліў».

Для шаркаўшчынскага яблычнага пірага абавязкова патрэбны кіслыя сарты. А яшчэ шэсць яек, літр малака, 200 грамаў сметанковага масла і тры сталовыя лыжкі алею, шклянка цукру, каля 700 грамаў мукі і 50 грамаў дражджэй (або 20 сухіх).

— Кіпяцім малако, астуджаем і дадаём дзве сталовыя лыжкі цукру, дробку солі і дрожджы, — тлумачыць Людміла Анатольеўна. — Усыпаем дзве шклянкі мукі. Пакідаем на 40 хвілін. Жаўткі ўзбіваем асобна са шклянкай цукру. У іншым сподачку паўлітра малака змешваем з растопленым маслам. Потым паволі струменьчыкамі ўліваем у рошчыну, дадаём соль і муку. За дзве гадзіны цеста падыходзіць.

Сакрэт гаспадыні — трохі манкі, дзве сталовыя лыжкі, каб цеста ўвабрала юшку з яблык і не было зашмат соку.

У печы гэты пірог гатуецца гадзіну, у духоўцы — каля 40 хвілін. Таксама ў Алашках і Більдзюгах ласуюцца яблыкамі, фаршыраванымі тварагом з разынкамі і ванілінам. Для гэтага найлепшы сорт — «ананас». А ў гасцей фестывалю попытам карыстаюцца незвычайныя яблыкі з салёным тварагом і яйкам.

— Свята пройдзе сёння, у суботу, — адзначыла гаспадыня. — Сёлета на позніх сартах вельмі багата пладоў, зімовых і лёжкіх. Таму час назапашваць.

Алена ЯСКО, «СГ»
yasko@sb.by