

■ І мы там былі

ЧАГО НЕ ХАПАЕ ТЫДНЮ БЕЛАРУСКАЙ КУХНІ?

Карэспандэнт «Звязды» наведар тры кавярні, паснедаў і зрабіў пэўныя высновы

З 12 па 18 чэрвеня ў Мінску абвешчаны 14-ы Тыздзень беларускай кухні. Каля 70 кавярняў, бараў і рэстаранаў прапануюць пяць страў, якія прыгатаваны па адзінай рэцэптуры і рэалізуюцца па адзіным кошце. Наколькі смачныя гатуюцца стравы і якія падводныя камяні хавае ў сабе абслугоўванне падчас гэтага мерапрыемства?

Першы блін не камяком

Пад рытмічны акампанемент дажджу і вакальных партыі парывістага ветру заходжу ў кавярню харчовай сеткі, па назве якой можна падумаць, што яна спецыялізуецца на прыгатаванні нацыянальных страў. Але вось жа няўдача: на дзвярах няма ніякай рэкламы пра тое, што з 12 па 18 чэрвеня можна пачаставацца аўтэнтычнымі стравамі. Недапрацавачка відавочная: як жа пра гэта дазнаецца недасведчаны чалавек?

Зрэшты, гэты мінус кампенсавалася тым, што афіцыянт адразу ж прапанаваў меню беларускай кухні асобна. Адрозніваецца тут рыхталася да мерапрыемства старанна. Побач з кожнай стравай ёсць яе выява і складнікі. Ды і само меню раздрукавана на прыгожа аздабленай паперы. Выбіраю ў гэтай кавярні дзве стравы: суп з варанай капустаў і шчаў з мясам (па кошце 3,50) і салату з ранняй капустаў з радыскай за тры рублі... І пацягнуўся доўгі час чакання і назірання за падзеямі на ахвіўленым гарадскім скрыжаванні.

Салату прынеслі хвілін праз дваццаць. Порцыя прыемна здзівіла — не думаў, што 230 грамаў ежы могуць заняць цэлую супавую міску. Пачынаю арудаваць відэльцам і ўсведамляю, што кухар з лімоннай запраўкай відавочна перабараў. Радыска, капуста, морква, зеляніна і нават смажаныя шампінёны гарманіруюць адно з адным цудоўна. А вось бульбы было мала, як і цыбулі. Зрэшты, да аматараў страў з цыбулі сябе не адношу, таму гэта пайшло нават на карысць.

Яшчэ праз пяць хвілін афіцыянт паставіў талерку з супам. Першае ўражанне аб страве — яна даволі густая. А на смак гэта аказаўся найлепшы з супоў, якімі я частаваўся за апошнія гадоў гэтак пяць. Запечаная бужаніна парэзана на дробныя кубікі, да таго ж кухар ад усёй душы



Пячыста — не вельмі вядомая цяпер назва беларускай стравы. Азначае яна бульбу з запечаным мясам.

паклаў у суп вялікі жаўток, рассечаны на дзве часткі, што таксама прыемна здзівіла.

Задаю дзяжурнае пытанне: а як часта за-казваюць беларускія стравы, прапанаваныя на гэтым тыдні? Афіцыянт адказвае, што менавіта гэты набор — салат і суп — карыстаўся папулярнасцю падчас абедзеннага перапынку, калі сюды прыходзіць супрацоўнікі размешчаных побач офісаў і шмат студэнтаў.

Расплачваюся па рахунку і ў думках стаўлю кавярню цвёрдую «дзевятку». Толькі наступны раз болей, болей вонкавай інфармацыі — не ўсе ж загадзя дазнаюцца пра Тыздзень беларускай кухні!

Здагадайся сам?

Атрымаўшы добрае ўражанне, іду ў другую кавярню — прадэгуставаць пячыста. Рэклама абяцала, што гэта стравя падаецца ў выглядзе запечанай свінны з адварной бульбай, марынаванымі агуркамі, соусам, кменам і зелянінай. Здавалася б, Лукул бы такому пачастунку па-зайздросціў!

Але першыя арганізацыйныя расчараванні сябе чакаць не прымуслі — зноў ніякай пазнакі на дзвярах аб Тыздні беларускай кухні няма! А само меню з пяці страў самотна стаяла ў куточку стала, раздрукаванае на звычайным аркушыку без якіх-небудзь выяў.

Пячыста з'явілася на сталае хвілін праз 20. Порцыя вагой 370 грамаў, мяса ў якой менш за палову, каштуе восем з паловай рублёў. Дарагавата. Само мяса відавочна ўзята не з філейнай часткі — каб яго разрэзаць на кавалкі, давялося прыкладзіць фізічнае намаганне. Зрэшты, на смак яго аказалася вельмі неаблігам. А нотку вытанчанасці дадаў марынаваны агурок.

Лічыбы на гадзінніку паказваюць 21.00. Здавалася б, можна падвесці вынікі за дзень — колькі чалавек пачаставалася стравамі да Тыздні беларускай кухні? Тым больш што кавярня знаходзіцца каля аднаго з самых ахвіўленых скрыжаванняў сталічнага мегаполіса.

— Вы ведаеце, гэта ўсяго толькі трэцяя стравя за дзень з гэтага меню, — кажа афіцыянтка. — Да вас тут былі два чалавекі, яны заказалі суп з варанай капустаў са шчаўем і салату з радыскай.

Міхволі прыкмячаю, што ў прэйскуранце гэ-тыя пазіцыі самыя танныя. Супадзенне?..

«Вы першы, хто за тры дні заказаў такія стравы...»

А вось ад Тыздні беларускай кухні ў кавярні «нумар тры» засталіся пачуцці змяшання. Па-чыналася усё добра. На дзвярах вісела рэклама пра тое, што кавярня прымае ўдзел у Тыздні беларускай кухні. І прычым гэта не просты раз-друкаваны на прынтары аркушык фармату А4, а добры такі плакат з выявамі страў і іх кампа-нентамі. Антураж на левіцы да кавярні таксама аўтэнтычны — дзежкі, ліхтары, зробленыя пад XIX стагоддзе... Ды і меню адкрывалася менаві-та з пераліку страў, прадстаўленых на Тыздні. А вось далей пачалося самае цікавае. Нягледзячы на тое, што гадзіннік паказваў 16.00, у кавярні быў толькі адзін госьць — аўтар гэтых радкоў. Афіцыянтка папярэдзіла адразу: салаты не бу-дзе. Што ж, заказаў сабе галкі рыбныя і дэсерт «Бульба».

Перачытаўшы за паўгадзіны процьму на-він у інтэрнэце, нарэшце дакаўся трох галак. Аднак, тут жа сябе супакоюй: значыць, стравя дакладна не разагравалася ў мікрахвалёўцы. Рыбныя галкі падаюцца з гарнірам у выглядзе смажанай цыбулі, рысу з кавалачкамі агародні-ны, лісцем салаты і сметанковым соусам з хрэ-нам, а таксама пятрушкай. За 7 рублёў 50 копеек аб'ём пачастунку годны — ён заважыў ледзь не паўкілаграма. На смак галкі нагадваюць рыбныя катлеты, а па памерах яны — як вялікія фрыка-дэлькі. Вось толькі крыху збытантэжы смажаны рыс у гарніры. Але не па смаку, а па... прысутнас-ці. Наколькі лагічна адносіць яго да беларускай кухні, калі ўлічыць, што ён у нас не расце з-за прыродных умоў?

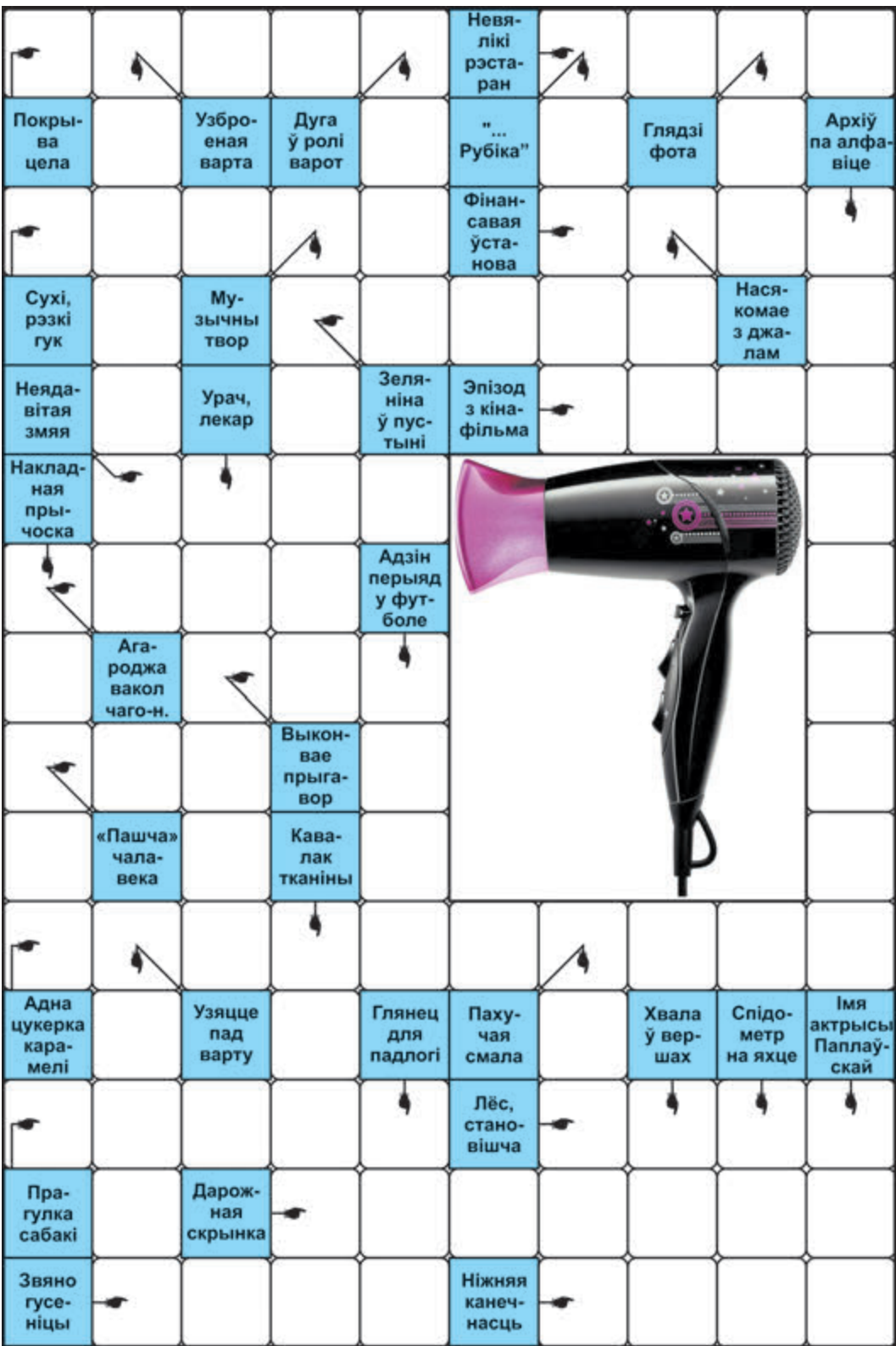
А вось дэсерт «Бульба» за 4 рублі нічым асаб-ліва і не здзівіў. Тры шарыкі, зробленыя з печыва, згущонкі і какавы, да якіх быў дабаўлены шарык ванільнага марожанага, клубніцы і мятя.

Разлічыўшыся па рахунку, даведваюся ў афі-цыянткі, што стравы з пераліку Тыздні беларус-кай кухні за два з паловай дні яго правядзення я заказаў у гэтай кавярні... першы. На мой раз-гублены выраз твару афіцыянтка растлумачыла, што сюды ходзіць пераважна на абеда. Але студэнтаў у гэтай частцы Мінска амаль няма, а супрацоўнікі офісаў, якія месцяцца на тэрыторыі колішняга завода, выбіраюць стравы, звыклія для сябе.

— Было б нядронна, калі б інфармацыя пра тое, што праводзіцца Тыздзень беларускай кухні, размяшчалася на білбордах, — мяркуе афіцы-янтка. — Там іх убачыць непараўнальна больш людзей, чым заходзіць да нас у кавярню...

Ва ўсіх трох кавярнях здзівіла, што меню да Тыздні беларускай кухні было аформлена... толь-кі па-руску. Лагічнае пытанне: чаму б не зрабіць двухмоўны варыянт — рускі і беларускі? Ад гэта-га аўтэнтны нацыянальных страў толькі б вый-грала. Тым больш што асноўнае, непараўнальна большае па асартыменце, меню ў дзвюх з трох пунктаў аформлена таксама на дзвюх мовах — рускай і англійскай...

Валяр'ян ШКЛЕННИК. schklennik@vziasda.by



СКАНВОРД

Правярце, калі ласка, адказы
Па гарызонталі: Скура, Кафэ, Трокс, Банк, Азасі, Кадэ, Удэў, Плог, Кат, Рот, Кармелішка, Выгул, Даря, Чамадан, Трак, Нара, Па вертыкалі: Каравул, Арка, Кубік, Фен, Саната, Ада, Карпатска, Доктар, Парыск, Тайм, Арышт, Ануша, Ладан, Лак, Ода, Лар, Яна.

Склаў
Юрый ФАЛІНСКІ,
г. Мінск.

■ Факт

Метро пераходзіць на летні графік

Метрапалітан з 26 чэрвеня пачне працаваць па летнім графіку, паведамліў у ДУ «Сталічны транспарт і сувязь».

Змяненні ў рэжым працы станцый і руху цягнікоў уносяцца кожны год у сувязі з традыцыйным зніжэн-нем у гэты перыяд пасажыраплатоку. Па ўсіх днях тызд-ня праца падземкі будзе арганізавана з 5.30 да 00.40. Закрыццё станцый для ўваходу пасажыраў плануецца ў 00.40, заканчэнне руху цягнікоў — у 1.10. Апошняя адпраўленне саставаў з канцавых станцый «Малі-наўка», «Уручча», «Магілёўская», «Каменная Горка» прадугледжана ў 00.42.

Сэлфі ў галоўнай «харчовай краме»

Сталічны Камароўскі рынак афіцыйна дазволіў фотаздымкі на сваёй тэрыторыі, гаворчыцца на створцы прадпрыемства ў «Фэйсбуку».

Там жа размешчаны і заклік выконваць меры бяспекі пры здыманні сэлфі з капустаў, агуркамі і іншымі тава-рамі. А калі ў аматара «сбешак» узнікне жаданне ўве-кавечыць ячэю і любімага прадаўца або адміністратара, прыбральшычыка, грузчыка, трэба найперш спытаць іх згоды. Найлепшым фатаграфіі Камароўскі рынак план-уе публікаваць у сваім акаўнце ў «Інстаграме».

Схованка... у ствале дуба

Незвычайны тайнік са зброяй выявілі работнікі Бярэзінскай міжрайінспекцыі аховы жыццёльна-га і расліннага свету каля вёскі Дзімтравічы.

Яго прыкрывала «дзверца», прапіленая бензаліпоў. Унутры дуба ўтварылася глыбокая поласць... У схованцы знаходзіліся дзве гладкаствольныя паліўнічыя стрэльбы і два патранташы з 15 патронамі, якія, па ўсёй бачнасці, належалі браканьерам. Канфіскаванае перадалі ў Бярэ-зінскі РАУС. Дарчы, паўтара года таму дзяржінспектары ўжо затрымлівалі двух жыхароў вёскі Дзімтравічы, якія палявалі з незарэгістраванай зброяй.

Сяргей РАСОЛЬКА. rs@vziasda.by

■ Чулі?!

ДЖЫП ДЛЯ МАРСА

Амерыканскае касмічнае агенцтва прадставіла ўнікальны паса-жырскі пазадарожнік-марсход, які адначасова з'яўляецца пера-соўнай навуковай лабараторыяй.

Марсіянскі пазадарожнік створаны інжынерамі NASA пры ўдзеле спе-цыялістаў з кампаніі Parker Brothers Concepts, якая спецыялізуецца на рас-працоўцы і рэалізацыі ідэй для фантастычных фільмаў. Новы Mars Rover у даўжыню дасягае 8 метраў, у вышыню — 3,4, у шырыню — 4. Яго корпус выкананы з лёгкіх і трывалых кампазітных матэрыялаў; шэсць 50-цалёвых колаў адаптаваныя да руху па глейкіх марсіянскіх пясках.

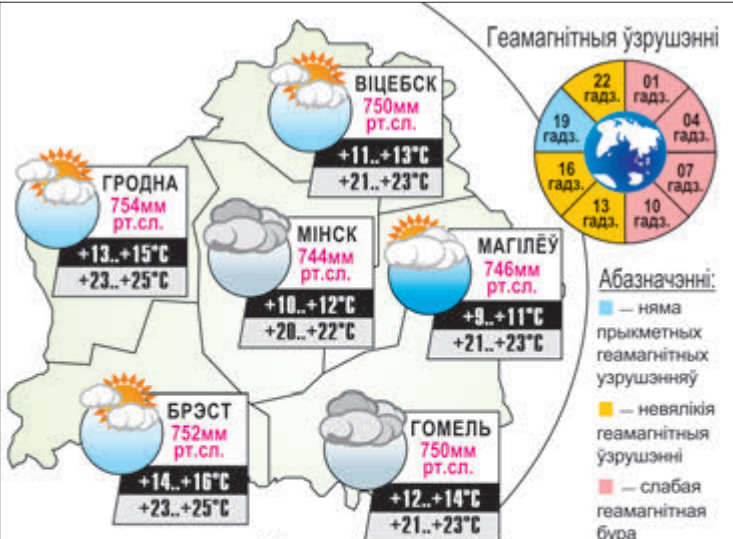
Электрычная сілавая ўстаноўка дазваляе разганяцца да 110 км/г па роўнай паверхні, але ва ўмовах Марса аўтамабіль наўрад ці пераадолее мяжу ў 25 км/г. У асноўным аддзяленні аўтамабіля змогуць размясціцца чатыры астранаўты, а другі блок, напоўнены апаратурай, з'яўляецца здым-ным: яго можна выгрузіць на паверхню планеты, дзе ён працягне работу ў аўтаномным рэжыме.

У гэтыя дні убачыць Mars Rover можна ў рамках перасоўнага фестывалю Summer of Mars, арганізаванага Касмічным цэнтрам Кенэдзі ў Фларыдзе. Спецыялісты NASA падкрэсліваюць, што ў будучыні на Марс



адправіцца не дакладная копія гэтага пазадарожніка: ён з'яўляецца толькі прататыпам, але пры стварэнні працоўных машын будучы выкарыстаны тэхналогіі, якія ляглі ў аснову гэтай мадэлі.

ЗАЎТРА



ВАРШАВА	КІЕЎ	РЫГА
+22...+24°	+23...+25°	+23...+25°
ВІЛЬНЮС	МАСКВА	С.-ПЕЦЯРБУРГ
+23...+25°	+20...+22°	+19...+21°

СЁННЯ

Сонца	Усход	Захад	Даўжыня дня
Мінск	— 4.37	21.44	17.07
Віцебск	— 4.18	21.43	17.25
Магілёў	— 4.27	21.35	17.08
Гомель	— 4.33	21.22	16.49
Гродна	— 4.54	21.58	17.04
Брэст	— 5.04	21.49	16.45

Месяц

Апошняя квадра 17 чэрвеня.
Месяц у сузор'і Авена.

Імяніны

Пр. Засімы, Мяфодзія, Мітрафана, Севярына.
К. Аліны, Ірмы, Лаўры, Адольфа, Альберта, Ігната, Рыгора.



Фота Ільяс МАЛІНІН

УСМІХНЕМСЯ

Самыя класныя гулянькі заўсёды пачынаюцца са слоў: «Ды ну, ты што, мне заўтра на работу з раніцы!...»

Адэса, дзяўчына зяртаецца да хлоп-ца:
— Фіма, можна я задам табе пытан-не?
— Якое?
— Калі мы, нарэшце, пойдзем у кі-но?
— Нельга.

Цэлы дзень чакала Аня вяртання свайго хлопца з войска.

— Ганна, чаму ты не носіш свой пояс для пахуздзення?
— Ён стаў мне малы...



БЕЛАРУСКАЯ ГАЗЕТА

ЗАСНАВАЛЬНІКІ: Савет Рэспублікі Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Палата прадстаўнікоў Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Савет Міністраў Рэспублікі Беларусь

РЭГІСТРАЦЫЙНАЕ ПАСВЕДЧАННЕ нумар 2 ад 17 лютага 2009 года, **ВЫДАДЗЕНАЕ** Міністэрствам інфармацыі Рэспублікі Беларусь.

Дырэктар — галоўны рэдактар **СУХАРУКАЎ Павел Якаўлевіч**.

РЭДАКЦЫЙНАЯ КАЛЕГІЯ: Н. ДРЫНДЖОЖЫК, Н. КАРПЕНКА (першы намеснік галоўнага рэдактара), А. ЛЯЎКОВІЧ (першы намеснік дырэктара), М. ЛІТВІНІАЎ (намеснік галоўнага рэдактара), В. МЯДЗВЕДЗЕВА (намеснік галоўнага рэдактара), А. КЛЯШЧУК, Н. РАСОЛЬКА, С. РАСОЛЬКА, А. СЛАНЕУСКІ (намеснік галоўнага рэдактара), В. ЦЕЛЯШУК. **Выдавец —** Рэдакцыяна-выдавецкая ўстанова «Выдавецкі дом «Звязда».

АДРАС: 220013, г. Мінск, вул. Б. Хмяльніцкага, 10-а.

ТЭЛЕФОНЫ: прыёмнай — 287 19 19 (тэл./факс); аддзелаў: пісьмаў — 287 18 64, маркетынга — 284 44 04, сакратарыята — 292 05 82, адказных за выпуск дадаткаў: «Чырвоная змяна» — 292 44 12; «Мясцовыя самакіраванне» 292 44 12, уласных карэспандэнтаў: у Брэсце: 20 37 98, Віцебску: 43 23 74, Гомелі: 28 27 27, Магілёве: 32 74 31, па Мінскай вобл.: (017) 292 21 03; бухгалтэрыі: 287 18 81.

http://www.vziasda.by;
e-mail: info@vziasda.by,
(для зваротаў): zvarot@vziasda.by

ПРЫЁМ РЕКЛАМЫ тэл./факс: 287 17 79,
e-mail: reklama@vziasda.by

Аўтары апублікаваных матэрыялаў нясуць адказнасць за падбор і дакладнасць фактаў. Іх меркаванні не заўсёды супадаюць з меркаваннем рэдакцыі. Рэдакцыя па сваім меркаванні адбірае і публікуе адрасаваныя ёй пісьмы. Перадрук матэрыялаў, апублікаваных у «Звяздзе», толькі з дазволу рэдакцыі.

Матэрыялы, пазначаныя гэтым значком, носяць рэкламны характар. Адказнасць за змест рэкламы нясуць рэкламадаўцы.

Газета аддрукавана ў Рэспубліканскім унітарным прадпрыемстве «Выдавецтва «Беларускі Дом друку», ЛП № 02330/106 ад 30.04.2004.

220013, Мінск, пр. Незалежнасці, 79. Выходзіць 5 разоў на тыдзень. Тыраж 20.008. Індэкс 63850. Зак. № 2270.

М	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
П	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Нумар падпісаны ў 19.30
16 чэрвеня 2017 года.