



ВЯРТАННЕ ТУРАЎСКАГА КРЫЖА

(Заканчэнне.
Пачатак на 1-й стар.)

Падчас размовы слынны гісторык дастаў з шафы незвычайны металічны крыж — рэканструкцыю, якую калісьці зрабіў сам разам з сынам Фёдарам, тады яшчэ школьнікам. На крыжы я пабачыла чатыры відавочна старажытныя абразкі... Іх Пётр Фёдаравіч знайшоў у 1962 годзе падчас раскопак Тураўскага гарадзішча на слаі XII—XIII стст. і вызначыў як часткі напастольнага крыжа Тураўскага епіскапальнага храма. Гісторык марыў, каб калі-небудзь гэты крыж быў узноўлены, падобна да крыжа Ефрасінні Полацкай.

Што ж, часам беларускія артэфакты вяртаюцца на Радзіму. Раптам у Лондане знаходзіцца асобнік першага беларускага буквара, у вёсцы Вішнева на Смалгоншчыне — карціна славутага Яна Дамеля, выявіцца ў якімсьці архіве новы рукапіс Максіма Багдановіча, Уладзіміра Дубоўкі... Нават калі каштоўнасць знішчана — неабыхавыя людзі адновяць яе.

Здзейснілася і мара Пятра Фёдаравіча... Шкада, ён не дажыў да гэтага ўсяго некалькі месяцаў. Але быў на пасяджэннях, дзе абмяркоўваўся праект, і не выказваўся супраць эскіза крыжа — так сцвярджае старшыня Сінадальнага аддзела па царкоўным мастацтве, архітэктуры і рэстаўрацыі Беларускай праваслаўнай царквы Марыя Нецвятаева, якая была прызначана куратарам работ па аднаўленні Тураўскага крыжа і з'яўляецца аўтарам яго канцэпцыі. На аб'яўлены ў 2018 годзе конкурс эскізаў было прадстаўлена дзевяць прац.

— Мы хацелі зрабіць конкурс максімальна незалежным, практычна падаваліся пад нумарамі, — тлумачыць Марыя Валянцінаўна. — У журы пад старшынствам мітрапаліта



Паўла ўваходзілі прадстаўнікі Акадэміі мастацтваў і Акадэміі навук. Былі адзначаныя тры праекты. Першае места заняў эскіз Алены Андрушчанкі, другое і трэцяе месцы — праекты аўтарскага калектыву пад кіраўніцтвам Ігара Гардзіёнка і скульптара Андрэя Хачыноўскага. Было прынята рашэнне зрабіць два крыжы: каб адзін быў у царкве, другі — у Акадэміі навук.

— Які з іх упрыгожваецца абразкі, знойдзеныя Пятром Фёдаравічам?

— Перанесці абразкі на крыж не ўдалося, бо ўсе рэчы навукоўца паводле ягонага жадання перададзены ў Нацыянальны гістарычны музей. Але іх аднавілі па сярэднявёковай тэхналогіі.

— Чула спрэчкі: ці сапраўды знойдзеныя абразкі былі часткай напастольнага крыжа?

— Гэта гіпотэза, але яна мае абгрунтаванне. Ва ўсім свеце норма — рэканструяваць артэфакты па фрагментах, ведаючы характэрныя рысы культуры эпохі і рэгіёна. Пётр Фёдаравіч таксама абаліраўся на свае веды. Абразкі, знойдзеныя ім, не былі падпісаныя. Гэта значыла, што яны — частка нечага, падпісы

засталіся на той рэчы, да якой яны былі прымацаваныя. Пра што сведчылі і зваротны іх бок — пляскаты. Памеры казалі, што гэта быў крыж — толькі для яго ў той час маглі рабіцца абразкі такога памеру. А памер усяго крыжа заклаў Пётр Фёдаравіч: 52 сантыметры. Вядома, нідзе не напісана, што напастольны крыж павінен быць менавіта такой даўжынёй, але мы зноў жа абаліраліся на традыцыю, якая была ў канцы XII — пачатку XIII стагоддзя.

— Пётр Фёдаравіч казаў пра візантыйскі ўплыў, які існаваў тады ў Тураве дзякуючы княгіні Варвары. У Тураўскім крыжы ён таксама прасочваецца?

— Мы не хацелі, каб крыж быў зроблены «пад Візантыю» ці пад нейкую готыку. Мы ставілі ўмову, каб гэта была менавіта беларуская нацыянальная святыня. Так, я заўважала ў тых жа казаннях Кірылы Тураўскага калькі з візантыйскай культуры, але ў іх шмат свайго, самабытнага. Старажытны Тураў быў вельмі важным і для Захаду. Скажаць, што горад быў чыста пад візантыйскім уплывам, нельга. І калі мітрапаліт Венямін прымаў узноўленыя крыжы, многія выказваліся, што гэта самабытны беларускі артэфакт.

— Вядома, напрошваецца аналогія з крыжом Ефрасінні Полацкай...

— Так, крыж Ефрасінні сапраўды паўплываў на канцэпцыю Тураўскага крыжа. Полацкі крыж — гэта думкі пра сям'ю, там ёсць выявы святых апекунцоў бацькоў Ефрасінні. Канцэпцыя Тураўскага крыжа нарадзілася ў мяне доўга і пакутліва. Толькі калі мы з маім мужам, святаром, паехалі ў Пінск на злёт моладзі і я наведвала свой улюбёны Музей Беларускага Палесся, а потым паблукла па Пінску і Тураве, усё склалася. Вонкавы бок крыжа — гэта света-

будова. Моманты Распяцця. Наверсе — смарагд. У цэнтры няма выявы Госпада, але ззяе рубін, як у старажытнасці казалі, лал. Гэта і ёсць адсылка да Цела і Крыжы Господніх. Мы абаліраліся на багаслоўскі кантэкст — XII стагоддзе напоўненае спрэчкамі пра Ахвяру Гасподнюю і цялеснасць Хрыста. Збоку — выявы Божае Маці і Іаана Багаслова. Ніжэй — Кірылы Тураўскага. А вось з наступным абразком звязаныя самыя вялікія спрэчкі. Таму што Пётр Фёдаравіч атрыбуціраваў яго як выяву прападобнай. Але такое адзенне на той час не магло быць адзеннем схімніцы. Пошукі, параўнанні засведчылі, што гэта вопратка князя. Я прыйшла да высновы, што на абразку — Андрэй Багальюбскі, які быў і князем тураўскім, і князем кіеўскім, яго забойства стала сенсацыяй таго часу. Яшчэ адна выява — мучаніца Варвара, алякунка тураўскай княгіні Варвары. Такім чынам выбудоваецца іерархія: свяціцель — князь — міранін. На зваротным баку — свая гісторыя. Заказчыкам крыжа мог быць князь тураўскі Глеб, які ў хрышчэнні стаў Міхаілам, таму — выява архангела Міхаіла. І мы не маглі забыць пра дзвюх персонаў, без якіх крыж не быў бы адноўлены: Пятра Лысенку і мітрапаліта Паўла, і змясцілі выяву святых Пятра і Паўла. А з бакоў крыжа вельмі важная дэталі, якая ўсё звязвае: выказванне Кірылы Тураўскага пра крыж.

— Што ж, два залатыя тураўскія крыжы зробленыя. А калі і дзе можна будзе іх пабачыць?

— 26 верасня, на свята Узнясення Крыжа Гасподняга, падчас вярэнняў службы ў Мінскім кафедральным саборы, Тураўскі крыж будзе ўпершыню прадстаўлены людзям. Пасля свята крыж будзе экспанавана ў Царкоўна-гістарычным музеі Беларускай Праваслаўнай Царквы. У Тураў яго прынесуць у дзень памяці святога Кірылы Тураўскага, 11 мая 2021 года. Людміла РУБЛЕЎСКАЯ.

Меркаванне

«ГАНАРУСЯ МІРАЛЮБНАСЦЮ БЕЛАРУСІ...»

Каміль КАМАЛ — беларускі мастак азербайджанскага паходжання. Доўгія дзесяцігоддзі жыве і працуе ў Беларусі. Пра сённяшнюю грамадскую, сацыяльную сітуацыю — наша размова з таленавітым творцам.

— Які настрой сёння, спадар Камал?

— Вуліца, тое, што адбываецца вакол, напружвае. І часам гэтыя падзеі займаюць шмат часу для разваг і асэнсавання. Мяне хвалюе найперш тое, што чалавек, паддаўшыся настрою натоўпу, губляе сябе як асобу, як адзінку-індывідуальнасць. Мне, творчаму чалавеку, не зразумець, чаму так лёгка знікаюць адметнасці культурнай сутнасці грамадства...

— Вы нарадзіліся на Каўказе, параўноўваеце традыцыі сваёй старонкі з Беларуссю?

— Я нарадзіўся ў Грузіі. У азербайджанскай сям'і. Заўважу, у вялікай сялянскай сям'і. Мастацкае вучылішча скончыў у Баку. Вучыўся ў Ленінградзе. Дарэчы, адным з маіх настаўнікаў быў урадженец Гомельшчыны, мястэчка Уваравічы, — народны мастак СССР Яўсей Майсеенка. Жыў у Кіеве. І атрымаў вышэйшую творчую адукацыю ў Беларускам тэатральна-мастацкім інстытуце. Галоўнымі сваімі настаўнікамі лічу Анатолія Бараноўскага і Гаўрыіла Вашчанку. Іх урокі заўсёды ў маёй памяці. Прыехаўшы шмат гадоў таму ў Мінск, я ўсім сэрцам палюбіў Беларусь.

Тут я сустрэў жонку, вырасціў сына, займеў шмат сяброў. У Мінску, у Беларусі жыве шмат маіх суайчыннікаў. І кожны з іх знайшоў сваё месца.

Маючы досвед жыцця ў іншых кутках былога Савецкага Саюза, ведаючы пра тое, што адбываецца сёння на Каўказе, я ўсё яшчэ — і ў сталых свае гады — жыву п'ётэтам перад народам Беларусі. Мне здаецца, што няма лепшай краіны для жыцця, чым Беларусь. І як гэта можна не адчуваць? Як гэта можна не разумець? Беларусі — самыя вялікія інтэрнацыяналісты. Мне падаецца, што такімі яны былі і застануцца праз усе стагоддзі.

Беларусы заўсёды ўражвалі мяне стрыманасцю, спакоем... І мо ўсё ж варта і зараз спакойна агледзецца, разабрацца ў тым, што здарылася, і самім, без чужых падказак, усё вырашыць?

А што да традыцый, то, канешне ж, менавіта ў Беларусі традыцыі міралюбнасці, спагадлівага стаўлення да чалавечка вышэй, чым дзе-небудзь яшчэ. Асабліва сёння, калі то тут, то там народы сутыкаюцца ў крывавах разборках, губляюць свой твар, свой нацыянальны характар, часам немаведама што адстойваючы...

— І усё ж такі, што зараз у вашых творчых планах?

— Шмат часу аддаючы жывапісу, скульптурцы, у апошнія гады я ўспомніў і сваё дачыненне да графікі. Найбольшую ўвагу скіраваў на кніжную графіку. Як вынік —



афармленне цэлай серыі кніг паэзіі народаў Усходу, беларускіх паэтаў. У Выдавецкім доме «Звязда», у выдавецтве «Мастацкая літаратура» выйшлі кнігі вершаў кітайскага паэта Ай Ціна, паэта і мыслара з Бангладэш Казі Назруло Іслама ў перакладзе на беларускую мову, некалькі зборнікаў у серыі «Светлыя знакі: паэты Кітая», кнігі Ганада Чарказяна, Юліі Алеічанкі. Мне вельмі прыемна, што некаторыя з гэтых выданняў адзначаны на конкурсе «Мастацтва кнігі!». Дарэчы, і на конкурсе «Мастацтва кнігі СНД». Вельмі ўдзячны і выдаўцам, і паліграфістам, што супольна мы ажыццявілі такія выдатныя кніжныя праекты, здолелі данесці пісьменніцкія здабыткі да чытача ў цікавым афармленні, выдатным паліграфічным выкананні.

А цяпер я вырашыў аддаць даніну павагі сваіму добрайму сябру, якога ўжо няма сярод нас, — народнаму паэту Беларусі Рыгору Барадуліну. Мы часта дзякуваліся. Тады я напісаў некалькі яго партрэтаў. Цяпер жа выканаў больш як тры дзясяткі графічных партрэтаў геніяльнага беларускага творцы.

— Такая праца сапраўды ўражвае!..

— І я не чакаў, што хопіць сіл на такое шматлічковае асэнсаванне адной постаці. Але я многа чытаў яго кніг, сабраў багаты ілюстрацыйны матэрыял, звязаны з паэтам і яго жыццём. Успомніў усе тры сустрэчы, успомніў сеансы, калі ён пазіраваў мне ў час работы над жывапіснымі партрэтамі...

— Ці збіраецца прадстаўляць глядачу гэтую графіку на тэму «Рыгор Барадулін»?

— Ёсць дамоўленасць з адным кніжным выдавецтвам пра выданне кнігі перакладаў Рыгора Іванавіча, а як ілюстрацыі да гэтага зборніка будуць выкарыстаны зробленыя мной партрэты, малюнкi... Барадулін шмат перакладаў і з азербайджанскай, каўказскай паэзіі. Мяркую, што кніга стане своеасаблівым унёскам у дружбу, яднанне, стане праймай міралюблівых памкненняў маёй роднай краіны — Рэспублікі Беларусь, грамадзянінам якой я з'яўляюся. І чым вельмі ганаруся!..

Гутарыў Мікола РАЎНАПОЛЬСкі.

ПАМІДОРНЫ КРАЙ

(Заканчэнне.
Пачатак на 1-й стар.)

Цяпер у асноўным збытам памідорнай прадукцыі савіцкія «фермеры» займаюцца самі. У каго ёсць машыны, возыяць памідоры на рынак — у асноўным у Баранавічы, але часам і ў Брэст, і ў Мінск. А часцей — проста выносяць за ваколіцу ведры і скрыні і чакаюць пакупнікоў. У сезон такія міні-гандлёвыя пункты ёсць практычна каля кожнага жыллага дома ў вёсцы.

— Мы сабе 200 кустоў пасадзілі — і паесці, і на продаж. Больш не хачу: збыту няма. Раней і па тры тысячы кустоў садзілі, і больш. Але ў апошні час спажывацкаперачыя моцна апусцілі цэны на закупку. Яблыкi па 15 капеек прымаюць, памідоры — па трыццаць, здаецца. Я дакладна не ведаю, бо мы не здаём, толькі прадаем вось так, каля дома. Такі адпачынак, па-старэчы. Як на рыбальцы: сядзі сабе і чайкай, калі клоне, — распаўядае Віктар Правальскі, адзін з жыхароў вёскі.

Наладзіць збыт, які быў яшчэ гадоў 15 таму, сёння не ўяўляецца магчымым, наракае суразмоўца.

— Вёска пустая, хто памёр, хто з'ехаў. Раней, бывала, ідзеі па вёсцы ўвечары — у кожным акне святло. А цяпер палова вокнаў цёмная. Данчкі? Не, не купляюць тут дамы. Яны аддаюць перавагу вёскам, што бліжэй да гарадоў.

Віктар Саф'янавіч — старажыл Савічаў. Памятае, як пачынаўся тут «памідорны бізнес».

— Тут у нас адзін, Юзкі Суджыцкі яго звалі, усё гэта пачаў — і пайшло. Тады ў нас асфальту яшчэ не было, памідоры вазілі ў Пагарэльніцы і грузілі на цягнік... У Мінску памідоры цяпер танней, чым па два рублі за кіло, не



У сезон памідоры прадаюцца практычна каля кожнага жыллага дома ў Савічах.

знойдзеш. Калі аб'ёмы вялікія — гандляваць было б выгадна і зараз.

У нашы дні зрабіць у вясцоўцаў атрымліваецца толькі на ранніх і на позніх памідорах. Улетку таматы з'яўляюцца тут раней, чым у наваколлі, ужо ў першых чыслах ліпеня. У гэтым годзе іх прадавалі ў сярэднім па два—два з паловай рублі, і гандаль у вёсцы ішоў бойкі — за першымі памідорамі прыязджалі і з суседніх вёсак, і гараджане. У сезон сярэдня цана на кілаграм памідораў у Савічах — рубель. Вялікія і прыгожыя прадаюць па рубель трыццаць—рубель сорак. Гаспадары не скарнічаюць і ад душы дадаюць пакупнікам прыгожы жоўты або малінавы тамат проста так, бясплатна: «Пакаштайце, гэта грунтавы!»

Нядзіўна, што ў многіх прадаўцоў у Савічах ёсць пастаянныя кліенты.

— Мы любім «чорныя» памідоры, і купляем іх менавіта тут, — распаўядае адна з пакупніц, жыхарка Баранавічаў. — Кожны раз, калі едзею на



Цяпліцы і насенне галандскай і польскай селекцыі ў Савічах выкарыстоўваюць маладзёжныя гаспадары. Старэйшае пакаленне аддае перавагу традыцыйным тэхналогіям і ўласнаму насенню.

дачу альбо з дачы, спыняючы ў Савічах. Вядома, можна купіць памідоры і на рынку. Але рынак ёсць рынак: незразумела, які вырошчвалі таматы, чым падкормлівалі. А тут — усё натуральнае, чыстае, для сябе вырашчана, таму памідоры такія смачныя.

Чорных, дарэчы, на гэты раз у прадаўца ўжо няма: усё, што сацсела, забралі папярэднія пакупнікі.

— Ёсць у нас пастаянны пакупнік, які кожны год вясенню прыязджае ў Савічы з Мінска і бярэ па 80—100 кілаграмаў памідораў, — кажа яшчэ адна жыхарка Савічаў, Таццяна Бігель. — Не на продаж, а проста для сябе і сваёй сям'і. Дзецям, унукам, на закаткі. Ён родам з гэтых мясцін, проста даўно жыве ў Мінску. Таму і ведае «брэнд» — савіцкія памідоры.

Аб тэхналогіях

і камерцыйнай тайне

Сёння ў Савічах зарэгістраваны 73 гаспадаркі і пражывае 123 чалавекі. З іх 54 жыхары — працаздольнага ўзросту, сям'ёра — дзеці і падлеткі, астатнія — пенсіянеры. Большасць жыхароў Савічаў працуюць у ААТ «Экспериментальная база «Вольна». Вырошчваннем таматаў людзі займа-

юцца тут у асноўным пасля работы, у вольны час.

— Памідоры — гэта толькі дадатковы даход, — распавялі мне ў Савічах. — Цяпер на іх не заробіш.

Праўда, ёсць у вёсцы некалькі сем'яў, асноўны даход якіх, — асабістая падсобная гаспадарка. Гэта моладзь, у іх справа пастаўлена сур'ёзна: цяпліцы, галандскае насенне, розныя сарты памідораў. У сярэднім каля кожнага дома пад агароды адведзена 50—70 сотак, хоць некаторыя сем'і апрацоўваюць і па тры гектары зямлі. Але кіламетры парнікоў, як у Алышанах, тут не ўбачыш. У Савічах памідоры прынята вырошчваць у адкрытым грунце: пакуль памідор

юцца тут у асноўным пасля работы, у вольны час. — Памідоры — гэта толькі дадатковы даход, — распавялі мне ў Савічах. — Цяпер на іх не заробіш. Праўда, ёсць у вёсцы некалькі сем'яў, асноўны даход якіх, — асабістая падсобная гаспадарка. Гэта моладзь, у іх справа пастаўлена сур'ёзна: цяпліцы, галандскае насенне, розныя сарты памідораў. У сярэднім каля кожнага дома пад агароды адведзена 50—70 сотак, хоць некаторыя сем'і апрацоўваюць і па тры гектары зямлі. Але кіламетры парнікоў, як у Алышанах, тут не ўбачыш. У Савічах памідоры прынята вырошчваць у адкрытым грунце: пакуль памідор

не атрымае сонечнага святла, ён не будзе мець насычанага смаку.

— Часам, каб памідорныя кусты не пашкодваліся туманам, вакол іх робяць агароджы з плёнкі, але зверху такі «парнік» плёнкай не накрываецца, каб расліны атрымлівалі дастаткова сонечнага святла, — тлумачыць сакрэты мясцовай тэхналогіі старшыня Вольнаўскага сельвыканкама Наталля Ібрагімава. — Таму памідоры ў Савічах такія смачныя — натуральныя, вырошчаныя з любоўю.

«Хімію» пры вырошчванні сельгаспрадукцыі тут амаль ніхто не выкарыстоўвае. Апрацоўваюць расліны рана, у перыяд цвіцення. І часцей за ўсё гэта малочная сыроватка з дабаўленнем ёду. Угнаенні — толькі арганічныя: гной, кампост. Словам, ні адзін аматар здаровага ладу жыцця не прычэпіцца: самы сапраўдны organic food. Тут не адбіраюць прадукцыю — для сваёй сям'і і на продаж. Вырошчваюць для пакупнікоў, як для сябе. Адсюль і адмоўнае стаўленне да «хіміі». Да-статкова шчодрага сонца Брэстчыны і ўкладзенай у сакавітныя салодкія плады карпатлівай працы.

Сезон у Савічах пачынаецца ў лютым, калі насенне высаджваюць

на расаду. І з гэтага моманту ад першых вясenskіх замаразкаў спаць савіцкім «фермерам» прыходзіцца па 3-4 гадзіны ў суткі: памідоры, як дзеці, патрабуюць нямнога клопату і ўвагі. Расада высаджваецца ў парнікі, дзе ўстаноўленыя печы на дровах. Каб яна расла правільна, патрэбна пэўная тэмпература. Калі на вуліцы холадна і яшчэ не прыйшоў час перасаджваць расаду ў адкрыты грунт, тэмпературу ў цяпліцах трохі апускаюць — тады да патрэбнага моманту расада не перарасце. І наадварот, калі трэба паскорыць тэмпы росту, робяць цяплей. Градуснікаў у парніках у большасці гаспадароў няма, усё робіцца інтуітыўна — кажуць, дапамагае шматгадовы вопыт вырошчвання памідораў. Расада адкрывае гандлёвы сезон у Савічах. Яе купляюць данчкі і жыхары навакольных вёсак. Усе ведаюць, што савіцкая расада — найлепшая. Маладзёжныя гаспадары выкарыстоўваюць насенне галандскай і польскай селекцыі, яны прадаюць расаду па сартах.

— А мы, хто старэйшы, самі бярэм насенне з найлепшых леташніх памідораў, — гаворыць Пётр Зарэмба. — І высейваем на наступны год па відах і па колерах: чырвоныя, жоўтыя і чорныя, салатныя, на аджку, на засолку, на сок...

Пётр вырошчвае памідоры ў адкрытым грунце:

— І дождж палье, і сонца пасвеціць. Лепш, чым у цяпліцах.

Ён наракае, што памідоры вырошчваюць цяжка — цяжэй, чым агуркі: і паліваць, і падвяжваць. «Памідорны бізнес» — справа мужчынская, патрабуе фізічнай сілы. І размова зноў вяртаецца да праблемы збыту. — Калі б каапсаўся або прадпрымальнік які-небудзь раз на тыдзень машыну прыганілі, кілаграмаў 100—200 выдатных памідораў у Савічах штотыдзень можна было б загрузаць, — марыць мужчына. І дадае, што ў сувязі са складанасцямі са збытам прыйшоўшы скараціць «аб'ёмы вытворчасці».

— Колькі ўраджаю памідораў за лета здымаецца? Кілаграмаў 500? — Ну, трохі больш, — усміхаецца суразмоўца. — Я гноём сагусным памідоры не ўгноюваць: шмат зеляня, прарастае лебяды, палоць потым цяжка. Збіраю «каравяк» і змешваю з крапівой. Ну, а як іншыя, не ведаю. Тут у кожнага свая тэхналогія, ніхто надта не скажа.

— Камерцыйная тайна?

— Ну, наўзона, так.

— А ці выгадна гэта, укладваць столькі працы?

— Дык я на пенсіі. Чаго сядзець без справы?

Аб уласным сорце і перапрафіляванні

У апошнія гады савіцкія «фермеры» спрабуюць перапрафілявацца. Хтосьці вырошчвае цюльпаны ў цяпліцах да 8 Сакавіка і рэалізуе кветкі ў Баранавічах. Многія актыўна пераходзяць на капусту: квяцістая і бркалі падраецца даражэй, чым памідоры. Хтосьці разам з таматамі вырошчвае і перац — салодкі і востры. Некаторыя гаспадары робяць стаўку на зеляніну — кроп, пятрушка, кінза, базілік.

Лічыцца, што ў Савічах ёсць свой уласны сорт памідораў — «Савіцкія». Іх мясцовыя жыхары называюць яшчэ «Тыя, якімі мы на Камароўцы гандлявалі». Так і кажуць пакупнікам, прадаючы расаду або самі я-

ка-чырвоныя, невялікія, надзвычай салодкія памідоры. «Савіцкія» не знайсці ні ў адным рээстры сартоў, але, аднойчы пакаштаваўшы, вы адразу іх адразу дзякуючы яркаму насычанаму смаку. І яшчэ ад іх пахне... памідорамі — пахне летам, сонцам, канікуламі і бескалпатнасцю... Не ведаю, як вы, а я ў апошнія гады рэдка сустракаю гэты пах: ну не пахнуць памідоры памідорамі ні ў гіпермаркетах, ні на Камароўцы. Адкуль уззяўся «Савіцкі» сорт? Калісьці, у савецкія гады, сартоў памідораў было нямат. Тады ў асноўным у Беларусі вырошчваліся «Перамога» і «Талалішкі». Дзякуючы іх смаку Савічы і сталі каля 40 гадоў таму «памідорнай сталіцай Беларусі». Магчыма, «Савіцкія» — спадчына тых, яшчэ савецкіх, гатункаў.

Аляксандра АНЦЭЛЕВІЧ.

Гаспадыні на заметку

Таматны сок «Памідорная сталіца»

На 3 л соку:

- ✓ 5 ст. л. цукру;
- ✓ 2 ст. л. солі.

У кожны слоік:

- ✓ 3-4 гаршчыны перцу;
- ✓ 1-2 шт. духмяных перцаў;
- ✓ 1-2 шт. гваздзікі;
- ✓ 1 лаўровы лісцік.

Старанна вымыйце памідоры і разрэжце на кавалкі, выдаліце пладаножкі. Прапусціце кавалачкі праз мясарубку або сокавыцкалку (калі праз мясарубку, сок будзе больш густым, з мяккацю). Пералейце вадаксы ў кастрюлю, дадайце соль і цукар. Варыце, пакуль з соку не сыдзе пена. Пасля гэтага пакладзіце ў сок лустачкі салодкага балгарскага перцу і варыце яшчэ пяць хвілін. Разліце ў стэрільзаваныя слоікі і закатайце. Можна замест балгарскага дадаць востры перац, калі любіце.

Рэцэпт з вёскі Савічы.

Салата «Пікантная»