

■ Смачна есці!

СЛІМАКІ
ПА-БУРГУНДСКУНа свяце роднай ежы
можна было пакаштаваць
любімы далікатэс французай

На выхадных пашчасціла трапіць на першае свята роднай ежы «Усё сваё». Яго арганізатар — аўтар праекта «Маміна ежа» Ксенія Вяцкая — час ад часу балуе сваіх дамашніх паштэтам з мяса вінаградных слімакоў, прыгатаваным уласнаруч. Таму не дзіўна, што на свята запрасілі фермераў, якія вырошчваюць гэтых малюскаў (так-так, калі вы яшчэ не чулі, і ў Беларусі ёсць слімакавая ферма, і не адна. — Аўт.). Калі шчыра, слімака я пакаштаваць не адважылася. Але ўдосталь паназірала, як гэта робяць іншыя.

Аказваецца, раней слімакі былі традыцыйнай ежай бургундскіх сялян. Але прыезд Аляксандра I у Францыю ператварыў звыклую страву ў надзвычай дарагі далікатэс. Калі верыць легендзе, да закрыцця рэстарана, у які французскі міністр замежных спраў завітаў з шаноўным госцем, заставаліся лічаныя хвіліны. На кухні было хоць шаром пакаці. Тады шэф-кухар прыняў рашэнне здзівіць Аляксандра I стравай са слімакоў.

Прадэгуштаваць слімака, прыгатаванага па аўтэнтчным французскім рэцэпце шэф-кухарам Вячаславам Гарбатавым, на свяце ежы мог кожны ахвотны. Як гэта рабіць, паказвала і расказвала маладая сям'я фермераў з Карэліцкага раёна — Вікторыя і Уладзімір Рабковы.

— Патрэбны адмысловы відэлец з двума зубчыкамі. Ім зручна даставаць мяса з ракавіны, — знаёміць з тонкасцямі дэгустацыі Уладзімір. — У нас такіх яшчэ няма ў продажы, заказвай за мяжой.

Фермер павольна перажоўвае філейную частку малюска і запівае яе соусам з ракавіны.

— Камусьці слімаковае мяса па смаку нагадвае белы грыб, камусьці курынае філе. Дэгустуюць яго звычайна з белым віном ці шампанскім.

— **Колькі трэба з'есці слімакоў, каб наесціся? — цікалюся.**

— Асабіста мне хапае 12 штук, — усміхаецца Уладзімір. — Мужчыну, які два метры ростам, ад сілы 15.

— Я чатырма-пяццю наядося, хоць люблю паесці, — дадае Вікторыя. — Слімаковае мяса насамрэч вельмі сыйнае.

Большасць дэгуштавала прыгатаваных слімакоў на месцы. Некаторыя прасілі запакаваць з сабой па 6-10 штукак, каб пазней пачаставаць сваіх блізкіх экзатычнай вячэрай.

— Калі прыйдзеце дадому, разгрэйце ракавіны ў духоўцы пры тэмпературы 180 градусаў, дзесьці 6-7 хвілін, — раіць Вікторыя.

Рэцэпт слімакоў па-бургундску Вячаслава Гарбатава я так і не да-

ведалася. Шэф-кухар трымае яго ў сакрэце. Але Уладзімір Рабкоў падзяліўся іншымі варыянтамі прыгатавання.

— Слімаковае мяса разам з соусам чылі і базілікам можна дадаць у спагечі. Падсмажыць з цыбуляй ды гароднінай, а потым зрабіць далікатэсны паштэт. Зараз шмат зеляніны,

Сваю ферму «Ратаў» сям'я Рабковых заснавала пяць гадоў таму. Ідэю для сямейнай справы Уладзіміру падказаў... слімак, які запоўз на ганак.

— Упершыню я пакаштаваў слімаковае мяса ў Іспаніі, потым у Францыі, — расказвае фермер. — Памятаю, прыехаў з вандроўкі, завітаў да мамы ў вёску, гляджу — паўзе прыгажун. У галаве пранеслася думка: а чаму б не заняцца развядзеннем вінаградных слімакоў? 100 кілаграмаў сабраў з прыроды. Атрымаў патомства. На дадзены момант у нас у вальерах жыве каля пяці тон слімакоў, тры з іх дасягнулі трохгадовага ўзросту і гатовыя для рэалізацыі. Спачатку ўсе, пачынаючы ад суседзяў і заканчваючы сябрамі, пальцам каля скроні круцілі. Цяпер жа прыходзяць ласавацца далікатэсам.

— **А чым фермерскія слімакі адрозніваюцца ад прыродных?**

— Вы ж не ведаеце, што з'елі прыродныя слімакі. Фермерскае ж мяса экалагічна чыстае. Адмыслова для сваіх гадаванцаў мы з жонкай вырошчваем яблыкі, грушы, дыні, кавуны, гарбузы, кабачкі, шпінат, кроп... Нягледзячы на невялікі памер, вінаградныя слімакі досыць пражэрлівыя.

— Тое, чым корміш малюска, адбіваецца не толькі на смаку мяса, але і на яго кансістэнцыі, — дадае Вікторыя. — А ці ведаеце, што слізь слімакоў мае амаладжальны эффект? Я практычна не карыстаюся ніякай касметыкай. Вечарам дастаткова, каб малюскі папоўзалі па твары, — і скура цудоўна ўвільгатняецца і разгладжваецца. Прыязджайце да нас у госці, каб на свае вочы паглядзець, што ўяўляе сабой слімакавая ферма.

Людзі сыходзілі са свята ежы задаволеныя. Чула, як адна жанчына дзялілася ўражаннямі з сяброўкай: «У Францыі была, ды не пакаштавала слімакоў. Хоць у Беларусі гэта зрабіла». Дарэчы, фермеры паабяцалі наступны раз прывезці на дэгустацыю слімакоў, прыгатаваных па-беларуску.

**Надзея ДРЫНДРОЖЫК.
Фота Таццяны ТКАЧОВАЙ**



Сям'я РАБКОВЫХ.



Шчыпцы, якімі зручна браць гарачую ракавіну слімака.

дык жонка філейную частку малюскаў дадае ў салаты. Асабіста мне падабаецца спалучэнне са свежай капустай. Можна зрабіць каўбасу, катлеты. У Францыі гэтае дыетычнае мяса вельмі цэніцца: там маленеч-



Фермер запівае соусам з ракавіны слімаковае філе.

кая тарталетка са слімаковага фаршу каштуе 40 еўра. Мы зараз распрацоўваем новы рэцэпт засолкі, таму налета, думаю, у нашых рэстаранах з'явіцца слімакавая ікра. Яна выглядае, як сапраўдны жэмчуг.

■ Вуснамі дзіцяці

СЯМЕЙНЫ
АЛЬБОМ

На выхадных я гасцявала ў бабулі. За гарбатай падзялілася:

— Часам мама мне кажа: «Калі я была такой, як ты...» І пачынае расказваць розныя гісторыі. Ты ж ведаеш яе з маленства, то раскажы, калі ласка, якой была мая мама?

Магу і паказаць, — усмінулася бабуля і пайшла ў залу.

Калі вярнулася, то ў яе руках быў сапраўдны вялікі шэры альбом. Яна разгарнула першую старонку. На фотаздымку стаялі прыгожа апранутыя дзядуля з бабуляй, а на ўслончыку сядзела малая дзяўчынка.

— Гэтая — твая мама, — сказала бабуля.

— Гэта яна? — здзівілася я.

Мы пачалі праглядаць альбом далей. Я разгледзела фота, дзе мая мама — першакласніца, як яе прымалі ў піянеры, як з аднакласнікамі яна садзіла дрэвы. На адным са здымкаў прыгожая дзяўчына стаяла на п'едэстале. У яе ў руках была ганаровая грамата, а на грудзях — медаль.

— Ого! Яна яшчэ і спартсменка! — здзівілася я.

— Яшчэ якая! — разазрэла маю цікавасць бабуля. — У той час яна вучылася ў сёмым класе і лепш за ўсіх бегала крос. Ад школы яе накіравалі на гарадскія спаборніцтвы, затым на абласныя. Сярод дзяўчат твая мама заняла першае месца. Насталі рэспубліканскія спаборніцтвы, дзе сабраліся найлепшыя з найлепшых. І на іх яна не пакінула саперніцам шанцаў. Гэты здымак зроблены якраз з гэтага спаборніцтва.

— Пэўна, яна доўга трэніравалася, — выказала здагадку я.

— Яшчэ як! І нават не леваналася бегаць раніцай!

— Ого! А я — люблю раніцай спаць, — уздыхнула я.

Мы сталі праглядаць альбом далей. Я бачыла блізкіх людзей каля кіна-тэатра, на пляжы, на гарадской плошчы падчас святкавання 9 Мая. На адным з фотаздымкаў мама ўручала кветкі ветэрану.

— А яна яго ведала? — запыталася я.

— Вядома. Гэта — Антон Цімафеевіч. Ён вызваляў і наш горад. У той час Антон Цімафеевіч часта выступаў у школах. Цяпер у яго, на жаль, не тое здароўе. І на людзях ён з'яўляецца не так часта. Бачыш, на пінжаку шмат узнагарод: ордэн Чырвонага Сцяга, Айчынай вайны 1-й і 2-й ступеняў. Медаль: «За адвагу», «За ба-явыя заслугі», «За ўзяцце Берліна», «За перамогу над Германіяй».

— А ты ведаеш, дзе ён жыве? — пацікавілася я ў бабулі.

— Вядома.

— Давай сходзім на наступныя выхадныя. Да Дня Перамогі яшчэ далёка, а мне так хочацца зрабіць прыёмнае ветэрану зараз.

— Абавязкова, — паабяцала бабуля.

На адным з фотаздымкаў мама стаяла на сцэне.

— І тут яна вылучылася. Цікава, што за дата?

— Адзначалася чарговая гадавіна дня нараджэння Янкі Купалы. Твая мама дэкламавала верш «А хто там ідзе?». Ведаеш, і я ў свой час спрабавала пісаць вершы. І твая мама таксама.

Бабуля перагарнула старонку. На ёй мама сфатаграфаваная на сустрэчы. Мне здалася, што я ведаю гэтага чалавека.

— Гэта — Геннадзь Бураўкін — аўтар легендарнай калыханкі. Пад яе засынала ў свой час і ты. Памятаеш?

— Памятаю, — адказала я.

— Калыханка працягвае гучаць для немаўлят і цяпер. Гэты здымак зроблены ў рэдакцыі часопіса «Малодосць», які ён на той час узначальваў.

На наступным фотаздымку мама была на выстаўцы вядомых мастакоў Беларусі: Міхаіла Савіцкага, Гаўрылы Вашчанкі, Івана Хруцкага, Марка Шагала.

Яшчэ на адным мама была на сустрэчы з касманаўткай Валянцінай Церашковай.

— Тады хлопчыкі і дзяўчаткі марылі, як вядомыя касманаўты, пакарыць космас.

Мы праглядалі фотаальбом каля дзвюх гадзін. На апошніх фотаздымках мама была выпускніцай — і такой прыгожай. Не ведаю, якая я буду падчас заканчэння школы.

— Вось такой была твая мама, — сказала напрыканцы бабуля.

Я ж падумала: «Чаму ў мяне няма такога альбома?»

Фотаздымкі, дзе я зусім маленькая, ёсць, а іншых няма. Праўда, ёсць электронныя. Яны захоўваюцца ў асобнай папцы на камп'ютары. Але іх не возьмеш у рукі і не пагатаеш альбом. І наогул яны могуць знікнуць, калі што-небудзь здарыцца з камп'ютарам.

У гэты час па мяне зайшла мама.

— Цяпер я ведаю, якой ты была, — сказала я маме. — Бабуля паказала сямейны фотаальбом. Я хачу, каб і ў мяне быў такі ж. Буду паказваць яго сваім унукам.

— Абавязкова, — паабяцала мама.

— А яшчэ я пачну займацца раніцай зарадкай і нават паспрабую рабіць прабежку. І на наступных выхадных з бабуляй сходзім да Антона Цімафеевіча...

**Падслухай
Андрэй СІДАРЭЙКА**