

Мая праўда

НАЦЫЯНАЛЬНАЯ КУХНЯ — ДЛЯ ТУРЫСТАЎ?



Цалкам падтрымлівае ініцыятыву па правядзенні не тое што тыдня нацыянальнай кухні, а нават месяца і паўгоддзя. Шчыра кажу. Але разам з тым сама пастаноўка пытання — рэкламаваць такім чынам сваё — здаецца крыху дзіўнаватай і прымусівае задумацца...

...Калі еду да маці і тая пытаецца, што прыгатаваць да прыезду, практычна заўсёды замаўляю адно і тое ж: бульбяныя бліны. «У сэнсе драпікі?» — першы раз перапытаўшы мяне калегі розных узростаў. Не, бліны — такія ж вялікія, як пшанічныя, толькі з бульбы. А да іх, што стосам узвышаюцца на стала, — вялікую патэльню смажанкі: мяса, сварка. Калі ўсё гэта прыгатуецца, туды трэба ўбіць колькі курчых яек. Калі і яны заліваюцца, хуценька патэльню на стол і шукаем паміж яйкамі і смажанкай астраўкі-калодзежы жоўтага тлушчу. Ён павінен клеткацца... І туды, у гэтыя «калодзежы» лыжык — густую смятану з халодзілкамі... Разьбіваем блін папалам, скручваем яго і мацаем у сумесь тлушчу і смятаны... А потым следам ідзёмся ад роту — аплетываю сваркач ку і кавалачак хатняй каўбасы з патэльні, а наўздагон за імі — яйка... І зноў па коле... Як я кажу, блінамі можна імгненна так «накідацца», што устаць з-за стала цяжка.

Прыгатаваў сваё дзяцінства, калі і бацькі маладымі былі, ды і часы іншыя панавалі. Тады ўсе суседзі, родныя, знаёмыя трымалі гаспадарку. Пару свіней як мінімум: магчыма, трысоў, курэй, нехта — нутры. Дагэтуль у падрабязнасцях памятаю ўвесь працэс забой: ад віску ў хляве парасяці да раскладзеных потым у доме на падлозе на разгорнутай шчыраце кавалкаў сала і мяса. Абавязковая смажанка пасля ўсіх гэтых работ для памочнікаў: сваркі, мяса, рэбры, пячонка, крывянка... Мне і цяпер асабіста — смажаная свінья мазі.

А потым рабілі салыціён, трыбух, «пальцам пханыя» каўбасы, што гронкіма пасля доўга віселі ў кладуцы побач з кумпяком... Сала на працягу года ляжала ў кубле з буёнай соллю. Вэндзілі кумпяк і тыя ж сала-каўбасы мы чамусьці не вельмі часта. Прыгатаваў, як толькі аднойчы мужчыны з радні пабудавалі на полі імправізаваную вядлярню і ўсю ноч «кіравалі дымамі», а нам, малым, тое было нязвыкла і вельмі цікава.

Потым усё, што нарыхтоўвалася, цягам года выкарыстоўвалася на кухні. Ішло ў баршчы і капусту, супы з гароху, фасолі. Смажылася ці шло ў мачанку пад пшанічнай ці бульбяняй бліны, выкарыстоўвалася як самастойная стравы. Пад хатнія ж квашаную капусту (у тым ліку і гапоўкамі), засоленыя ў бочках агуркі, памідоры (і зялёныя таксама), мочаныя

антонаўкі, марынаваныя грыбы. На стала часта была бабка, бульбяная каша са сваркамі цыбуляй. Маці рабіла ўзвары з сушаных яблыкаў і груш. Часам па вячне знаёмым частавалі квасам з бярозавіку.

Здавалася б, нацыянальная кухня — гэта мясцовыя, значыць, не самыя дарагія прадукты. Але тут табе і арэнда, і падаткі, і жаданне ўстанавы зарабіць...

Усё гэта ў асноўным гатавалася ў рускай печы. Мы з братам прачыналіся ад кропкі бацькоў, якія наслі ў хату ваду, распальвалі печ, гатавалі есці на сям'ю і жыўэле. Мне падабалася выцягнуць з таго чыгуна адвараную ў «мундзіры» бульбіну і з'есці яе з соллю. Можна пералічваць стравы нацыянальнай, а насамрэд тады для нас будзённай кухні і надалей, толькі які сэнс?...

Даўно няма рускай печкі, мы не трымаем жыўэле, драўляныя бочкі змяніліся хатнімі нарыхтоўкамі ў спілах. Парысе, які і ў большасці, на стала пачало з'яўляцца ўсё больш «гарадскіх» страў або паўфабрыкатаў з крамы, якія некалі былі хіба толькі на святах ці як выключэнне. Нават посуд змяніўся. Даўно заўважыў, што так, як атрымліваюцца стравы ў маці, на нашых навамодных патэльнях яны не «гуцаць»...

Выходзіць, што па аб'ектыўных прычынах вясковая (нацыянальная) кухня засталася на сваёй «малой радзіме»? Не, канешне, мы паранейшаму радуемся «гумантарцы» адтуль і выглядае свежых натуральных прадуктаў, толькі... Гатаваць, бывае, нестае ні часу, ні сіл. Гарадскае харчаванне?

І вось тут, на мой погляд, пачынаюцца пытанні. Па-першае, спіс традыцыйных беларускіх страў, які мне здаецца, звужаючы, умоўна кажучы, толькі да вядомых драпікаў, мачанкі-верашчакі. Ну, ды які тут святкі, калі лупяць падаткі. Такім чынам, па-другое, — цэны. Кошты на справы, абвешчаныя падчас правядзення «Тыдня нацыянальнай кухні», падаліся мне прымальнымі: грыбная поліўка за 15 тысяч рублёў, бульбяная бабка ці драпікі са смятанай за 25 тысяч, свінны кумпяк — за 45 тысяч. Але гэта было толькі тыдзень, у астатні час цэны на стравы вышэйшыя. Здавалася б, нацыянальная кухня — гэта мясцовыя, значыць, не самыя дарагія прадукты. Але тут табе і арэнда, і падаткі, і жаданне ўстанавы зарабіць... Не будзем казаць, што гэтая

проблема народжаная цалкам гарадскім харчаваннем, але па факце, на выхадзе, мы маем тое, што маем. Тут, дарэчы, можна закрануць і тэму нашых заробкаў... Напэўна, усё ўзаемазвязана. Скажам, мне не шкада будзе заплаціць за порцыю драпікаў 30-50 тысяч рублёў, узяць да іх келіх добрага піва. Але калі кожная простая для мяне з дзяцінства стравы будзе каштаваць удвая-утрыя даражэй, ды калі яшчэ выправіцца ў кавярню сям'ёй... Можна, напэўна, сказаць і пра недастатковую колькасць месцаў у аб'ектах гарадскага харчавання, што, па законах эканоміі, не вядзе да канкруцэнці і, адпаведна, да змяншэння апетыту ўладальнікаў кавярняў і рэстаранаў. Як паведамлялася адносна нядаўна, хаця рознага кіталту кавярняў і рэстаранаў з кожным годам у краіне усё больш, на марматы ў 40 пасадачных месцаў на тысяччу жыхароў мы пакуль не выходзім. У Беларусі гэты паказчык — 35,7 месца на кожную тысяччу суайчынікаў, канкрэтна па Мінску быў нядаўна 36,9 месца.

Папраўце мяне, калі памылілася, але выходзіць, што нацыянальная кухня ў аб'ектах гарадскага харчавання розніца найперш на замежных турыстаў, якіх не спыняць нават вялікія кошты (усе мы за мяжой імкнёмся паспытаць стравы краіны, дзе знаходзімся), або на параднальна невядлікую катэгорыю заможных суайчынікаў. Пра масавыя наведвання беларусамі рэстаранаў з мэтай павячэрня гаворкі пакуль не ідзе. Хіба толькі раз на месяц ці ў крайнім выпадку на тыдзень — з нагоды. А хачелася б, каб сваё было яшчэ і даступным...

Сяргей РАСОЛЬКА.

У Мінску завяршыўся Тыдзень беларускай кухні. Гэты праект адбыўся ўпершыню і быў скіраваны, па задуме гарадскіх уладаў, на папулярызаванне беларускіх страў найперш сярод суайчынікаў. Каб прыцягнуць наведнікаў, 12 кавярняў, рэстаранаў і бараў Верхняга горада прапанавалі іх узвзе і страўнікам шэсць страў па зніжаных коштах. Праект скончыўся, але нейкія высновы пакуль рабіць рана: згодна з папярэдняй інфармацыяй, у адны з гэтых пунктаў гарадскага харчавання акцыя прыцягнула больш наведнікаў, у іншыя — менш, чым, магчыма, хацелася б. Чаму так адбылося, пэўна ж, прааналізуець. Сёння дакладна вядома толькі тое, што ў перспектыве вырашана Тыдзень паўтарыць. Значыць, ужо можна гаварыць пра карысць акцыі. Гэтак жа як і пра пытанні, якія яна пакінула: як мы не шукалі сярод сваіх родных і сяброў тых, хто скарыстаўся магчымай масою наведваць кавярню ці рэстаран і пакаштаваць стравы нацыянальнай кухні падчас заяўленага і шырока разрэкламаванага мерапрыемства, знайшлася толькі адна такая пара сужэнцаў — знаёмых калегі. Мае гэта значэнне ці не, але даход у гэтай сям'і, дзякуючы заробку мужа, — істотна вышэйшы за сярэдні...

Нешта падобнае было і тады, калі я пачула пра «Тыдзень беларускай кухні». Калі я пачыла меню, то зразумела, што некаторыя стравы з яго я не ведаю. Мне нават крыху сорамна зрабілася, што так мала знаёмая з кухняй свайго народа. Спецыяльна пайсці і паспытаць «тыднёвыя» стравы мне не ўдалося, але роздум над тым, што ж такое пячыства, прымусіў па-першае, пашукаць інфармацыю ў інтэрнэце, а па-другое — пазадаваць пытанні родным, каб яны ўспомнілі, ці гатавалі нешта падобнае ў нашай сям'і. І чаму я раней не думалася пра ўсё гэта дэдавацца? А таму, што правільна ў сённяшніх гарадскіх жыхароў — гэта павячэрня набываць па дарозе піццы, калі сіл нестае гатаваць, падчас паходу ў краму запасіцца на тыдзень сасіскамі, «не здраджваць» катлетам і баршчу. Ёсць і «перакос» у іншы бок — здаровае харчаванне, ні гадзіны не паўраваў! У абодвух гэтых выпадках спробы звярнуць увагу грамадскасці на беларускую кухню сіцпа хаваюцца за «хвалімі» пэўнага незадавальнення.

Якія паходы ў рэстараны, калі на дачы бульба бясплатная, а мяса бацкі з вёскі перададуць? Як можна такое есці, хачем зрэнні пасля «здушыўчы» і ўвогуле, за 20 з нешты тысяч пакаштаваць у рэстаране нармальную страву проста верзальна.

З аднаго боку — успрыняць кавярняў і рэстаранаў выключна як месцаў, дзе адзначаюць свята (а яшчэ і адвечная праблема — адсутнасць грошай), з другога — неадвер і скенсіс у дачыненні да ўсяго гарадскага.

Але чаму гэта павінна гаварыць пра тое, што нашы нацыянальныя стравы ў гарадскіх умовах гатаваць нельга? Якесьці любой стравы, а гэта можа быць якая заўгодна кухня, залежыць найперш ад сумлення і майстэрства кухара. Няхай будзе не адзін у адзін, які гатавала бабуля, але не няясна. Гэта ў гарадскім харчаванні. А што дома?

Не прэтэндую на «экспертнае меркаванне», проста прывяду прыклад з уласнага вопыту. Такую смачную страву, як лежні, адны заліваюць да ўкраінскай, а іншыя — да беларускай кухні (прынамсі, у мясцовасці, дзе я вырасла, побач маецца і ўкраінская, і польская мяжа, так што цалкам магчыма «культурнае запэчыванне», але стравы ўсё роўна з народнай кухні). Лежні ў звычайнай духоўцы атрымліваюцца не менш смачнымі, чым у печы. А гатуюцца яны зусім проста: варыцца бульба, з яе робіцца «таўканіца» (пюрэ), куды дадаецца смажаная цыбуля, а пасля ў глыбокую форму выкладваюць частку бульбы, зверху — падсмажаную кіслую капусту і шматкі мяса, пасля чаго такі «пірог» закрываецца той бульбай, якая засталася, і ставіцца ў духоўку хвілін на 30-40. І не гатую я тую страву, каб кагосьці здзівіць, бо яна сапраўды звычайная, якой і заўжды была для майго смаку. Вядома, наконт лежні можна сказаць, што гэта рэцэпт вельмі прасты, а больш складаныя «не па зубам» тым, хто адраваўся ад зямлі і «прыгрэўся» ў гарадскіх кватэрах. Але тады



Фота Аляксандра ПУКШАНСКАГА.

СПАЗНАВАЦЬ І ДЗЯЛІЦЦА — ГЭТА НЕ БАЛЮЧА!



Завіла сябе на думцы, што даўно так не смеялася. І чаму я не дадумалася раней, што фота кажаноў можна пераварочваць? А таму, што «непераварнуць» кажаны — гэта звыкла і як бы правільна.

а часам і беларускага (з серыі «дзе заўгодна, але не тут»). У прынцыпе, аргументы абодвух бакоў зразумелыя, і пераконаваць іх прыхільніку ў адваротным — справа вельмі доўгая і нудная, бо калі чалавек па-сапраўдному чымсьці зацікавіцца, ён «пазнаёміцца» з гэтым пыр любым раскладзе.

Але вось заўвага наконт таго, што беларуская кухня ў горадзе — выключна для турыстаў, гэта нават нечакана. Спачатку, думаю, варта пагаварыць менавіта пра якасць страў і іх адпаведнасць лепшым традыцыям беларускай кухні, якія, на думку майго калегі, ў гарадскіх умовах мруць, нібыта мухі ўзімку. Так, няма ў рэстаранах сапраўдных пачак, не трымаюць гараджане на балконах парсючкую і не сушаць каўбасы ў падстрэшы. Так, гарадскае харчаванне не паўторыць адзін у адзін стравы, якія ставілі на стол у вёсках раней, даўно-даўно, калі «дрэвы былі вялікімі».

Але чаму гэта павінна гаварыць пра тое, што нашы нацыянальныя стравы ў гарадскіх умовах гатаваць нельга? Якесьці любой стравы, а гэта можа быць якая заўгодна кухня, залежыць найперш ад сумлення і майстэрства кухара. Няхай будзе не адзін у адзін, які гатавала бабуля, але не няясна. Гэта ў гарадскім харчаванні. А што дома?

Не прэтэндую на «экспертнае меркаванне», проста прывяду прыклад з уласнага вопыту. Такую смачную страву, як лежні, адны заліваюць да ўкраінскай, а іншыя — да беларускай кухні (прынамсі, у мясцовасці, дзе я вырасла, побач маецца і ўкраінская, і польская мяжа, так што цалкам магчыма «культурнае запэчыванне», але стравы ўсё роўна з народнай кухні). Лежні ў звычайнай духоўцы атрымліваюцца не менш смачнымі, чым у печы. А гатуюцца яны зусім проста: варыцца бульба, з яе робіцца «таўканіца» (пюрэ), куды дадаецца смажаная цыбуля, а пасля ў глыбокую форму выкладваюць частку бульбы, зверху — падсмажаную кіслую капусту і шматкі мяса, пасля чаго такі «пірог» закрываецца той бульбай, якая засталася, і ставіцца ў духоўку хвілін на 30-40. І не гатую я тую страву, каб кагосьці здзівіць, бо яна сапраўды звычайная, якой і заўжды была для майго смаку. Вядома, наконт лежні можна сказаць, што гэта рэцэпт вельмі прасты, а больш складаныя «не па зубам» тым, хто адраваўся ад зямлі і «прыгрэўся» ў гарадскіх кватэрах. Але тады

што наконт мічаніна Аляся Прышывалкі, які дома пачэ сапраўды жытні хлеб на старадаўніх беларускіх рэцэптах? Так, духоўку давялося «ўдасканаліць» талеркай з каменчыкамі, метадам выпрабаванняў зразумелі, што хлеб найлепш выпякаць на гліняным крузе, але ж усё атрымалася! А можна было таксама для якасць вырашчыць: пакаштаваць у Мінску ўласна-ручна спечанага хлеба немагчыма...

Калі я пабачыла меню, то зразумела, што некаторыя стравы з яго я не ведаю. Мне нават крыху сорамна зрабілася, што так мала знаёмая з кухняй свайго народа.

Засталіся «турысты-авантурысты». У некаторых можа ўзнікнуць уражанне, што дзеля іх гэты тыдзень і дзядзілі, а нашы дзядзіцы ўспаміны і настальгію па вясковай, сапраўднай беларускай смакце бесцэпрымонна «патапілі» ў смятане, што падалаві да «заточаных» пад турыстаў драпікаў. Скажу шчыра: наколькі такая думка праўдзівая, нават задумаецца не хачу, бо зусім не сорамна, на мой погляд, старацца беларусам краіны дагэтуль. Тым больш што для нас стравы гэта таксама будзе толькі на карысць. Неяк падчас адпачынку ў Балгарыі я спыталася ў мясцовай жыхаркі пра тое, які балгары ставяцца да таго, што іншаземцы ў іх краіне актыўна набываюць жыллё і пераязджаюць на пастаяннае месца жыхарства. Ведаючы, якія словы кажучы ме суседзі ў Мінску пра сям'ю сірыйцаў, што некалькі месяцаў таму набылі кватэру ў нашым доме, я чакала бурны эмоцыі. Але атрымала адказ, якога ну зусім не чакала.

— Мы да гэтага добра ставімся, бо людзі набываюць жыллё, ствараюць тут нейкі бізнес, а значыць — укладваюць грошы ў Балгарыю.

Ніхто не просіць беларусаў завівацца на свае інтарэсы і звычкі, але ў тым, каб дзядзіліцца, прычым і культурнымі здабыткамі, і кулінарнымі традыцыямі, няма нічога драннага, гэта «не балюча». Але каб было чым дзядзіцца, карысна спачатку дасканала спазнаць сваю культуру і традыцыі. А калі гэты «працэс» адбудзецца праз ежу, то ён будзе яшчэ і «смачным»...

Ганна ГАРУСОВІЧ

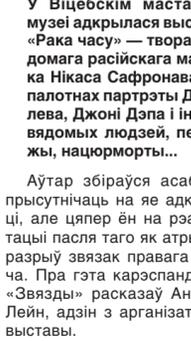
Падзеі

«РАКА ЧАСУ» АД САФРОНАВА

У Віцебскім мастацкім музеі адкрылася выстава «Рака часу» — твораў вядомага расійскага мастака Нікаса Сафронава. На палотнах партрэты Дзяткі, Дзюны Дзюны і іншых вядомых людзей, пейзажы, нацюрморты...

Аўтар збіраўся асабіста прысутнічаць на яе адкрыцці, але цяпер ён на рэабілітацыі пасля таго як атрымаў разрыў звязак правага пляча. Пра гэта карэспандэнт «Звязды» расказаў Андрэй Лейн, адзін з арганізатараў выставы.

Дзе атрымаў траўму «зорны» мастак, спадар Лейн не ўдакладніў. Што тычыцца выставы, адкрыў таяну: 75 работ, якія могуць убачыць жыхары Віцебска, каштуюць каля 1,5 мільёна долараў.



— Калекцыя даволі дарагая, усе карціны прадаюцца. Работы нятаннае — па цене ад 10 тысяч еўра. І партрэты робяцца на заказ. Напрыклад, самы дарагі партрэт Нікаса напісаў за 500 тысяч долараў.

Аляксандр ПУКШАНСКІ

СЕННЯ

Table with 4 columns: Сонца, Усход, Захад, Даўжыня дня. Rows for Minsk, Vitebsk, Mогель, Grodna, Brest.



Фота Мірныя БЕГУШКОВІЧ.

ЗАЎТРА



УСМІХНЕМСЯ

Дзеці — кветкі жыцця :) Малыя пытаецца ў маці: — Мама, у таты ёсць бацькі?.. — Вядома, ёсць. Баба Валя і дзед Віця... — А навошта яны нам яго аддалі?.. Кожная жанчына мае права пабудзіць мужа ў тры гадзіны ночы, каб спытаць, ці хахае ён яе... А калі хахае, дык няхай прынесе папіці! — Калі перайшоў на новую працу, адразу адвучыць калег прасіць падзець. — Як? — Калі пад'язджаем да святлафора, я пытаюся, якое святло гарыць. Тыдзень так, і больш не прасяць...

...у суседзях

ЗВЯЗДА 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. Галоўны рэдактар КАРЛЮКЕВІЧ Аляксандр Мікалаевіч. РЭДАКЦЫЙНАЯ КАЛЕГІЯ: Н. КАРПЕНКА (намеснік галоўнага рэдактара), В. КЛЮЧНІК (намеснік галоўнага рэдактара), А. КІЯШЧУК, Л. ЛАХМАНЕНКА, С. ПРОТАС (першы намеснік дырэктара-галоўнага рэдактара), Н. РАСОЛЬКА, С. РАСОЛЬКА, А. СТАНЕВІЧ (намеснік галоўнага рэдактара), В. ЦЕЛІШЧУК, Л. ЦІМОШЫК. НАШ АБРАС: 220013, г. Мінск, вул. Б. Хмяльніцкага, 10-а. ТЭЛЕФОНЫ: прыёмнік — 287 19 19 (тэл./факс); аддзел па лістаму — 287 18 64, падлікі і распаўсюджванне — 287 18 38, 287 17 21, корэктары — 287 19 68, скарэктарыя — 292 05 82, аддзел па выпуску дадаткаў: «Чырвоная змена» — 292 44 12; «Мясцовае самарванне» — 292 44 12, уласныя карэспандэнцы ў Брасце: 20 37 98, Віцебску: 43 23 74, Гродне: 43 25 29, Могелі: 40 91 92, Магілёве: 32 74 31; бухгалтары: 287 18 81. http://www.zviazda.by; ПРЫЁМ РЭКЛАМЫ тэл./факс: 287 17 79, e-mail: info@zviazda.minsk.by, reklama@zviazda.minsk.by (для зваротаў): zvarot@zviazda.minsk.by Аўтары апублікаваных матэрыялаў нясуць адказнасць за падбор і дакладнасць фактаў; іх меркаванні не з'яўляюцца сцвярджэннем з меркаваннямі рэдакцыі. Рэдакцыя па сваім меркаванні адбірае і публікуе адрававаныя 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 адрукавана ў Рэспубліканскім унітарным прапрыетарстве «Вывадавецтва «Беларускі Дом друку». ЛД № 02330/0494179 ад 03.04.2009. 220013, Мінск, пр. Незалежнасці, 79. Выходзіць 250 разоў на год. Тыраж 22.898. Індэкс 63850. Зак. № 4079. М 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 19 верасня 2013 года.

Даты

1870 год — завершана аб'яднанне Італіі. Італьянскія войскі занялі Папскую вобласць і ўвайшлі ў Рым, які быў абвешчаны сталіцай каралеўства. Папа Пій IX адмовіўся вясці перамовы з новай уладай, падаўшы ў свой палац у Ватыкане і абвясціў сябе і сваім пераемнікам па папскім троне «ватыканскімі палоннымі».

1938 год — нарадзіўся (горад Віцебск) Аляксандр Анатольевіч Міхалевіч, беларускі вучоны ў галіне цэлябамену і ядзернай энергетыкі, акадэмік НАН Беларусі, доктар тэхнічных навук, прафесар. Аўтар навуковых прац па даследаванні механізму цэпла- і масаабмену ў элементах энергетычных устаноў, распрацоўцы сістэм астуджэння цэплавых і атамных электрастанцый, энергетычнай бяспекцы, энергазберажэння, радыёэкалогіі. Браў удзел у распрацоўцы «Энергетычнай праграмы», Дзяржаўнай праграмы развіцця ядзернай энергетыкі, рэспубліканскай праграмы «Энергазберажэнне» і Асноўных напрамкаў энергетычнай палітыкі Рэспублікі Беларусь. Узнагароджаны медалём Ф. Скарыны.

1946 год — перад пачаткам Другой сусветнай вайны адзіным міжнародным кінафорумам быў фестываль у Венецыі. Ён праходзіў пад уплывам фашыскага рэжыму, ён захапіў на той час ужо палову Еўропы. Незалежныя еўрапейскія кінематграфісты звярнуліся з петыцыяй да французскага ўрада, у якой прапанавалі ар-



Фота Аляксандра ПУКШАНСКАГА.

3 ПЕРШЫХ ВУСНАЎ

Міхаіл Мірончыц Шынакаў, дырэктар філіяла Іванавіцкага раёна «Каларам» — «Нашу «раёнку» і я нашы работнікі вылісваем з даўняга часу. Асабіста падабаецца раёнаўскія навіны, матэрыялы пра раёнае мінулае раёна, пра баявыя падзеі партызан. У розны час газету рэдагавалі Аляксей Каўко, Валерый Міхалюк, Ціцер — Анатоль Крэйдэн, дарэчы, пісьменнік, аўтар многіх цікавых кніг. Ёсць надзея ў будучым шырокага аўтарскага актыўна падтрымаць да друку зборнік успамінаў «Чырвоная зямля» асобы на фоне эпохі». Ад шырокага свідання нашаму наву газету-паўдзвіжыку з 70-гадзям. Жаданне і журналістам-ветэранам, і сённяшнім не легіцізмам моцнага здароўя, шчодрата дагуляецца, на тымні і цікавых сустрэч над Ясельдай-ракой».

Вінцэнт ДУНІН-МАРЦІНКЕВІЧ, класік беларускай літаратуры і драматургіі: «Асіярожна, каб веліч былое не сцерці».



Фота Аляксандра ПУКШАНСКАГА.