«Ціхае паляванне»

Кацярына ЦІШКЕВІЧ:

«КАЛІ НЕ ВЕДАЕШ ГРЫБ, НЕ БЯРЫ!»

Сезон грыбоў у самым разгары, і аматары дароў восені кожныя выхадныя спяшаюцца ў лес. І тут як на рыбалцы: пашанцуе — добра, калі не — не бяда. «Галоўнае — гэта працэс!» — упэўнена тэлевядучая АНТ Кацярына ЦІШКЕВІЧ. «Далёка не ўсе людзі ўмеюць збіраць грыбы і шчыра здзіўляюцца, як у іншых гэта атрымліваецца. На самай справе ўсё даволі проста. Перад тым, як ісці ў лес, даведайцеся пра характэрныя асаблівасці росту тых ці іншых грыбоў, а таксама пазнаёмцеся з атрутнымі відамі», — гаворыць тэлевядучая. Кацярына шчыра і з гумарам расказала, хто навучыў яе збіраць грыбы і падзялілася любімымі рэцэптамі грыбных страў.

УСЁ ПАЧЫНАЕЦЦА З СЯМ'І

Збіраць грыбы мяне навучылі бацькі. Разам мы наведалі амаль усе грыбныя месцы на Случчыне. Памятаю, як з надыходам сезона матуля і тата бралі нас з братам з сабою ў лес. Для мяне гэта была цэлая падзея. Мы хапалі кошыкі, садзіліся ў машыну і дружна адпраўляліся ў маленькае падарожжа. Тата заўсёды хадзіў па лесе адзін, я збірала грыбы побач з матуляй. Памятаю, як яна шчыра радавалася кожнаму знойдзенаму баравіку ці падасінавіку, як захаплялася іх прыгажосцю. Расказвала пра асаблівасці грыбоў, тлумачыла, якія з іх ядомыя, а якімі можна атруціцца. Грыбы мы збіралі розныя: лісічкі, баравікі, бабкі, падасінавікі, падбярозавікі, сыраежкі, зялёнкі, падзялёнкі, апенькі, ваўнянкі, грузды. Кожнаму віду — свой час. У лесе я старалася быць вельмі ўважлівай, каб не прапусціць ніводнага грыба, бо сямейныя спаборніцтвы па колькасці і якасці сабраных грыбоў ніхто не адмяняў. Абавязковай фінальнай часткай ціхага палявання з'яўляўся пікнік у лесе. Памятаю, як смачна было есці на свежым паветры! На жаль, на гэтым самая прыемная частка паездкі ў лес заканчвалася. Прыехаўшы дамоў, трэба было дапамагаць матулі сартаваць, перабіраць і мыць грыбы. Скажу шчыра, жадання рабіць гэта як правіла не было. Чыстыя грыбы раскладваліся па каструлях і варыліся на працягу 1,5—2 гадзін. Водар у доме быў неверагодна прыемны! Стравы з грыбоў гатаваліся розныя. Лісічкі смажылі на алеі з цыбуляй і смятанай. Баравікі марынавалі або сушылі, каб дадаваць у кіслую капусту зімой. Ваўнянкі і грузды салілі.

СЯМЕЙНЫЯ ТРАДЫЦЫІ ПРАЦЯГВАЮЦЦА

Мая любоў да лесу з гадамі не знікла. І ўжо я вучу сваіх дзяцей, ідучы па лесе, быць уважлівымі, умець знаходзіць грыбы і класці ў кошык толькі тыя, якія можна есці. Любімыя месцы для такіх вандровак — прыгожыя лясныя масівы Лагойшчыны. Зараз, як і ў дзяцінстве, паход па грыбы для мяне — гэта цэлы рытуал. Па-першае, патрэбна адпаведная экіпіроўка: адзенне з тоўстай тканіны, гумовыя боты, галаўны ўбор. Не забыцца на спецыяльны кошык і маленькі ножык. Самыя любімыя грыбы — лісічкі. Нездарма іх так назвалі! Акрамя прыгожага яркага колеру, яны вельмі хітра растуць. Калі ўбачыў лісічку, трэба ўважліва агледзецца вакол. Абавязкова заўважыш яшчэ і не адну. Калі пашанцуе, то на адным месцы можна назбіраць аж палову кошыка! У такія моманты адчуваеш сапраўдны паляўнічы азарт! Пры зборы грыбоў я заўсёды карыстаюся адным важным правілам: калі не ведаеш грыб, не бяры!

ЛЮБІМЫЯ ГРЫБНЫЯ СТРАВЫ

У маім дамашнім меню стравы з грыбоў займаюць ганаровае месца. Каб гастранамічнае задавальненне не залежала ад сезона, рэкамендую нарыхтоўваць грыбы на зіму. Самы просты спосаб — гэта замарожванне. Такія грыбы можна захоўваць на працягу года і гатаваць з іх усё, што заўгодна. Ну, а калі запасы дароў лесу скончацца да пачатку наступнага грыбнога сезона, можна набыць альтэрнатыўныя варыянты: шампіньёны ці дрэўнавушкі.

Дранікі з лісічкамі і вяндлінай

Вам спатрэбіцца:
- ✓ бульба — 600 г;
- ✓ яйкі — 1 шт.;
- ✓ мука пшанічная — 2 ст. л.;
- ✓ цыбуля — 1 шт.;
- ✓ вяндліна — 100 г;
- ✓ лісічкі — 200 г;
- ✓ алей;
- ✓ соль.

Як гатаваць?

1. Бульбу абабраць, памыць, нарэзаць і разам з цыбуляй здрабніць у блендары.

2. Дадаць яйка, муку, соль. Змяшаць.

3. Лісічкі зварыць і разам з вяндлінай дробна нарэзаць. Дадаць бульбяную масу. Змяшаць.

4. Смажыць дранікі на алеі з двух бакоў да залацістага колеру.

Фаршыраваныя шампіньёны

Вам спатрэбіцца:
- ✓ шампіньёны — 10 шт.;
- ✓ сыр — 50 г;
- ✓ вяршкі — 40-50 мл;
- ✓ мука — 1 ст. л.;
- ✓ часнок — 1 зубок;
- ✓ соевы соус;

- ✓ чорны молаты перац;
- ✓ соль.

Як гатаваць?

1. Шампіньёны памыць і прасушыць. Выдаліць ножку і зняць лупіну.

2. Заслаць форму для запякання пергаментам і палажыць капялюшыкі грыбоў.

3. У кожны капялюшык наліць крыху соевага соуса.

4. Ножкі шампіньёнаў дробна нарэзаць. Смажыць на алеі на працягу пяці хвілін. Дадаць часнок, соль і перац.

5. Наліць у патэльню з грыбамі вяршкі, дадаць муку. Змяшаць і тушыць на маленькім агні яшчэ тры хвіліны.

6. Пакласці начынне ў капялюшыкі шампіньёнаў і пасыпаць цёртым сырам.

7. Запячы грыбы ў духоўцы.

Гародніна з грыбамі

Вам спатрэбіцца:
- ✓ грыбы дрэўнавушкі (ці лясныя грыбы) — 250—300 г;
- ✓ перац балгарскі — 1 шт.;
- ✓ морква — 1 шт.;
- ✓ маладыя кабачкі — 2 шт.;
- ✓ памідоры — 2 шт.;
- ✓ соль, часнок, спецыі на смак;
- ✓ кінза;
- ✓ насенне белага кунжуту.

Як гатаваць?

1. Грыбы і гародніну па чарзе абсмажыць на алеі на працягу пяці хвілін. Пакласці ў мультыварку. Дадаць часнок.

2. Тушыць 25 хвілін. Пасаліць, дадаць спецыі.

3. Палажыць на сервіровачную талерку, пасыпаць пасечанай кінзой і насеннем кунжуту.

Прыемнага апетыту!

Фестывалім!

Жураўлі клічуць, трэба ісці!

На Мёршчыне прайшло экалагічнае свята

На Мёршчыне ёсць вельмі прыгожае і экалагічна ўладкаванае месца, якое даспадобы не толькі людзям, але і жураўлям, — гэта чароўны заказнік Ельня, адзін з найбольшых комплексаў балот са шматлікімі маляўнічымі азёрамі.

Жураўлі спыняюцца там падчас восеньскай міграцыі, спецыялісты налічваюць іх больш за 35 тысяч! Шмат людзей прыязджае на свята з усіх куткоў Беларусі, каб пакаштаваць журавінавых прысмакаў, набыць мясцовыя цікавосткі, панаглядзець на таленавітых артыстаў. Трэба адзначыць, што па запасах журавін мясцовае балота Ельня займае першае месца ва ўсёй Беларусі. Нездарма Мёры называюць журавіннай сталіцай краіны. Фестываль «Жураўлі і журавіны Мёрскага краю» ладзіцца кожны верасень з 2012 года.

Адмысловы прэс-тур для журналістаў адразу задаў высокую планку — наведвальнікам выпала магчымасць паназіраць за шэрымі жураўлямі. Убачыць ужывую чароды гэтых чырванакніжных птушак не так лёгка, бо яны звычайна пазбягаюць чалавека. Але нам давялося прасачыць за імі ў прафесійную оптыку.

— На Мёршчыне гняздуецца шмат жураўлёў, першыя прылятаюць ужо ў лютым. Яшчэ цікава, што птушкі днём харчуюцца на палях, а начуюць у забалочаных месцах, таму што там больш бяспечна. У шэрых жураўлёў багаты рацыён: клубні, карэньчыкі, яшчаркі, — распавёў **арнітолаг Віталь КАШЧЭЕЎ.**

Нашым экскурсаводам і падарожнікам была **тэматычны каардынатар па «зялёнай» інфраструктуры праекта міжнароднай тэхнічнай дапамогі «Разам для грамады і прыроды: Мёрскі раён» Марына ГЕРНАТ.**

Некалькі гадоў таму, каб трапіць на мошчаную дошкамі сцежку па балоце, трэба было пераадолець амаль кіламетр лясной дарогі, таму турысты заўсёды бралі з сабой гумовыя боты. Цяпер там праклалі драўляную сцежку, па якой можна прайсці і амаль не запэцкаць абутак. Але боты лепш узяць, бо ў некаторых месцах можна хадзіць і па балоце. Адчуванні дзіўныя, быццам ступаеш па батуце!

— Многія думаюць, што балоты — гэта гразкія месцы, дзе абавязкова можна патануць, але балоты бываюць розныя. Ёсць верхавыя і нізінныя. Тут балота верхавое, у выглядзе нарастаючага купалу. Гэта 3-я стадыя фарміравання балота — унізе пласты торфу, таму нельга праваліцца, — паведаміла Марына Гернат.

На экасцежцы сустрэлі шмат падарожнікаў і арганізаваныя турыстычныя групы. На тэрыторыі заказніка ёсць стэнды, дзе можна даведацца пра птушак, расліны, жывёл, якія тут сустракаюцца. Дзіўна, але факт — 1 кіламетр руху па балоце прыраўноўваецца да 5-7 кіламетраў па асфальце. У заказніку Ельня налічваецца 93 віды птушак, з якіх 23 — чырванакніжныя.

— Балота пакрыта мохам сфагнум, які мае здольнасць абеззаражваць, ваду на балоце нават можна піць, — сказала Марына Гернат.

Таксама Ельня запавольвае пацяпленне клімату і дае прытулак шматлікім знікаючым відам раслін і птушак. А яшчэ балота дапамагала падчас вайны. На астравах хаваліся людзі, а на лёдзе возера партызаны арганізавалі аэрадром. У гэтым чароўным заказніку самае чыстае ў Беларусі паветра, таму што балоты выпрацоўваюць столькі кіслароду, колькі не змогуць выпрацаваць нават сасновыя лясы. Тут няма камароў, таму што гэта не іх асяроддзе пражывання. У балотах заказніка можна нават выкупацца і парыбачыць. А галоўнае, у кожнага ахвотнага ёсць магчымасць атрымаць асалоду ад гэтага прыгожага і сапраўды аздараўляльнага месца. Мне здаецца, там трэба пабываць, каб убачыць, наколькі жывапісная наша родная зямля, наша Беларусь.

Ангеліна ВАРАТЫНСКАЯ, фота аўтара.