

ЖЫВЫ ХЛЕБ

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар. «СГ».)

Вераніка бярэ слоік з рэшткамі закваскі, падкормлівае яе (дадае муку і ваду, добра вымешвае). Ставім дзве ёмістасці, накрытыя вільготнай марляй, расці ў цёплае і цёмнае месца. Заўважыла, што Вераніка ўсё робіць інтуітыўна, на вока. Не адмярае колькасць мукі, вады, цукру...

— Выпечка жывога хлеба, смак, знешні від, колькасць кампанентаў — працэс вельмі творчы. Таму, калі вы ўсё ж такі вырашыце балаваць сваіх сямейнікаў рэгулярна, не бойцеся эксперыментавать. Можна ў рошчыну дадаваць некалькі лыжак мёду, сушаных лісты мяты, а замест вады выкарыстаць адвары зёлак... Адным словам, праяўляйце фантазію, не абмяжоўвайце сябе дакладнымі рэцэптамі, і тады працэс гатавання абавязкова прынясе вам задавальненне.

КРОК ТРЭЦІ: цеста

У той вечар мы дамовіліся, што праз 10 гадзін я вярнуся, і мы будзем разам пчы хлеб...

— Хлеб не любіць спешкі і мітусні, — з парога настройвае мяне на патрэбны лад Вераніка. — Для таго, каб ён атрымаўся, трэба пчы яго ў асаблівым духоўным стане, з добрым настроем. На кухні павінна быць суха, цёпла і ціха. Кожную бурбалку, якая падымаецца, варта берагчы. Калі тупаць (падлога ж дрэўжыць), хлеб можа асесці. І даверся сваім адчуванням. Самае галоўнае, каб не было хвалювання: «А раптам не атрымаецца, а раптам не падымецца». Недарэмна ж кажуць, што думкі матэрыялізуюцца. Мы чамусьці не надаём гэтаму значэння.

Пачалося ўсё з таго, што заўважыла: як паем дражджавога хлеба з крамы — адчуваю цяжар у страўніку, і вельмі хочацца салодкага. Калі ж перайшла на самапечаны, самаадчуванне палепшылася.

У міску з рошчынай, якая за ноч істотна падгуляла-падрасла, падсыпаем муку.

— Лепш змяшчаць жытнюю і пшанічную (цэльназерную), — кажа Вераніка і пры гэтым акуртаненька вымешвае цеста драўлянай лыжкай. — Калі пчы на адной жытняй, то хлеб будзе ліпкім.

— Як зразумець, што цеста ўжо набрала мукі столькі, колькі трэба? — удакладняю.

— Яно пачынае «дыхаць»-пыхаць. Чуеш? Цеста павінна быць густым і прыліпаць да лыжкі. Але не тугім, бо хлеб будзе цяжкім і дрэнна падымецца.

Пакуль цеста адпачывае, Вераніка ставіць закваску (гэта і ёсць так званая «вечная закваска», якой можна дзяліцца з сябрамі)

у халадзільнік (у самае цёплае месца) да наступнага разу. Затым бярэ металічную форму, прагравае яе і змазвае тапленым маслам (можна і звычайным сметанковым). Пасыпае паніровачнымі сухарамі і выкладае цеста. Крыху менш за палову формы (улічвайце,

біць дадаваць у тым ліку і ў хлеб... Адным словам, прайшла экспрэс-курс маладой гаспадыні.

Пакуль размаўлялі, не заўважылі, як прайшло больш за паўтары гадзіны. Цеста падышло цудоўна! Тым не менш прамільгнула думка з'ехаць, не дачакаў-

— І з часам такі хлеб становіцца толькі лепшым, смачнейшым, — усміхаецца Вераніка. — Ён хутчэй насычае і доўга захоўваецца. На сваім хлебе, у адрозненне ад пакупнога, не з'яўляецца цвіль. Спачатку ён можа здацца вельмі мяккім, і нават узнікаюць сумненні, ці



«Мякіш, як порысты шакалад, павінен быць увесь у бурбалках ад нізу да верху».

што яно падымецца недзе ў два разы). Выраўноўваем паверхню цеста мокрымі пальцамі. Накрываем вільготнай марляй (каб хлеб не трэскаўся, не падсыхаў), наверх — махровы ручнік, ставім у цёплае месца і чакаем, пакуль яно не падымецца і не выгнецца, як каромысел. На гэта спатрэбіцца ад адной да трох гадзін. Вельмі важна, каб цеста добра паднялося, а на паверхні сталі праглядавацца скразныя адтуліны бурбалак, тады хлеб атрымаецца порыстым і пышным.

КРОК ЧАЦВЁРТЫ: хрумсткая скарынка з ільняным алеем і соллю

Не пужайцеся, зусім не абавязкова ўвесь гэты час сядзець і дыхаць над хлебам. Займіцеся сваёй справай. Мы з Веранікай, напрыклад, пакуль чакалі, калі цеста падымецца, цудоўна правялі час. Яна аказалася вельмі цікавым чалавекам. Мае сертыфікат чайнага майстра і аўтарскую калекцыю фітагарбат з беларускіх зёлак са спецыямі. Дзякуючы ёй я ўпершыню ў жыцці пакаштала збіцень (малочны напой са спецыямі на адвары канюшыны і лісця шыршыны — выдатны сродак ад прастуды, дарэчы). А таксама розныя віды квасоў, настоеных на зёлках. Яны выдатна наталююць смагу і вельмі карысныя, у тым ліку для кішэчніка. Даведалася шмат цікавага пра льняную макуху, розныя гатункі мукі, адкрыла для сябе цудоўную індыйскую прыправу зіра (кумін), якую Вераніка лю-

шыся фіналу, бо рызыкавала спазніцца на апошні аўтобус. Але спартыўны інтарэс не дазволіў гэтага зрабіць. Тым больш узгадала, як смачна ўчора Вераніка распавядала пра цёплую хрумсткую скарынку, якую мы будзем паліваць ільняным алеем і пасыпаць соллю...

Праяўляйце фантазію, не абмяжоўвайце сябе дакладнымі рэцэптамі, і тады працэс гатавання абавязкова прынясе вам задавальненне.

Ставім форму ў добра разагрэтую духоўку. І выпякаем 35-40 хвілін пры тэмпературы 250 градусаў, праз хвілін 15 можна трохі паменшыць тэмпературу (да 180-160).

— У маёй вучаніцы скарыначка ўвесь час трэскаецца зверху. Тут таксама ёсць розныя хітрыкі. Некаторыя гатуюць адмысловы кісялёк (заліваюць 1 чайную лыжку крухмалу 200 мл вады, і кіпяцяць), якім змазваюць вярхушку хлеба. Я ж, калі мяняю тэмпературу падчас выпечкі, апырскаваю яе вадой... Трэскаецца ж чаму? Бо сохне. Можна таксама паставіць у духоўку місачку з вадой.

І вось — такі доўгачаканы момант. Выключаем духоўку, чакаем хвілін 10 і дастаем хлеб з пылу з жару. Вераніка акуртаненька вымае яго з формы, змочвае рукі ў вадзе і «ўмывае» бохан. З хлеба ідзе ледзь заўважная пара, і прыемным водарам напаяўняецца ўся кватэра.

Вераніка адразу скарынку. Смаката! Хлеб з жытняй мукі — як цукерка, як пернік... Самы найлепшы ласунак, што я каштавала ў жыцці.

дапёкся. Таму раяць не рэзаць хлеб цёплым, а даць гадзін 4-8 пастаяць, пасля чаго ён і рэзацца будзе выдатна, і не будзе ліпнуць. Але калі я пачынала выпякаць, кожны бохан надразала, глядзе-ла, ці добра прапёкся. Як зразумець? Мякіш, быццам порысты шакалад, павінен быць увесь у бурбалках ад нізу да верху.

Я вярнулася дадому позна, але шчаслівая: з жытняй мукой (якую паспела за некалькі хвілін да закрыцця набыць у краме), металічнай формай для хлеба і вечнай закваскай, якімі са мной падзялілася Вераніка.

P. S. Так супала, што свой першы хлеб я спякла якраз у Хлебны Спас. Вераніка казалася, што ў большасці ён спачатку не атрымліваецца. А ў мяне з Божай дапамогай атрымаўся! Цэлы тыдзень жыла гэтым. Спяшалася дадому, каб своечасова падкарміць закваску. Не думала пра вынік, а атрымлівала асалоду ад працэсу: назірала за бурбалкамі, чакала з нецярпеннем ранку, каб змяшаць цеста, натхнялася неперадавальным водарам у кватэры. Муж, калі пакаштаваў мой хлеб, шчыра здзівіўся: «Я і не думаў, што ў табе таіўся такі патэнцыял пекара»... Сябру з Санкт-Пецярбурга, які якраз гасціў у нас, ён таксама прыйшоўся пайшоў у краму і набыў... бездражжавы хлеб. Маўляў, для параўнання. З'еў адзін кавалачак, а потым моўчкі адсунуў убок і працягваў смакаваць мой, жывы. Бо ніякі крамны, канвеерны хлеб не параўнаецца з тым, у які ўкладзена душа...

Надзея ДРЫНДРОЖЫК.
dryla@zviazda.by
Фота аўтара і Аляксандра ШАБЛЮКА.



І закваска, і рошчына любяць цеплыню.



Цеста Вераніка вымешвае выключна «жывой» драўлянай лыжкай.



Не запаўняйце форму цалкам. Улічвайце, што цеста падымецца недзе ў два разы.



Будучы хлеб выгнуў «спінку».



Той самы хлеб, што сілу дае!