

МАРАНА І МАРЫ

ПАД БЯЛЫНІЧАМІ ЗНОЙДЗЕНЫ СТАРАЖЫТНЫ ЯЗЫЧНІЦКІ КОМПЛЕКС

У апошнія некалькі гадоў мы актыўна працуем над праектам, прысьвечаным сакральным ландшафтным аб'ектам нашай краіны. Пакуль што ў цэнтры ўвагі знаходзяцца святыя крыніцы, дрэвы і камяні. З вуснаў розных людзей неаднаразова даводзілася чуць пра незвычайныя каменныя комплексы, які знаходзіцца ў Бялыніцкім раёне. Нарэшце, дзякуючы Ірыне Бардзілоўскай, якая працуе на Магілёўскім абласным тэлебачанні, з'явілася магчымасць пагледзець на гэты комплекс і вывучыць яго.

ЗНАЁМСТВА з ім проста ашаламляе сваёй кампазіцыйнай непаўторнасцю, геаграфічнай прывязкай і міфалагічнай уявінасцю ў кантэксце размешчаных паблізу паселішчаў. Мясцовыя тапонімы даюць падставы беспамылкова сцвярджаць, што гэты сакральна-магічны комплекс быў прысьвечаны славянскай багіні Маране, імя якой у дыялектнай форме гэтага рэгіёна гучыць як Махана. Літаральна побач знаходзіцца: вёска Маханы, рака Махана і ўрочышча Маханы, дзе месціцца сам комплекс.

Міфалагічны персанаж Мараны шырока вядомы ў вузнапаэтычнай спадчыне славянскіх народаў. У каляндарных абрадах яна лічылася ўвасабленнем урадлівасці зямлі, якая памірае і ўваскрэсae. Абрад ушанавання Мараны, а дакладней прастора яго правядзення, у якой разгортвалася большасць каляндарных абрадавых практык беларусаў. Аднак прастора яго правядзення была вынесена за межы вясковай тэрыторыі. Рытуальна-абрадавы комплекс быў дакладна арыентаваны па баках свету і адносна Млечнага шляху. Уваход у прастору правядзення рытуалу зарыентаваны на ўсход сонца. Магчыма, к'яроз таму і само правядзенне абраду прыпадала на ранні час: на «час Венеры», г.зн. на той момант, які папярэднічаў усходу свецля.

Уваход у комплекс пад Бялынічамі адзначаны ключавымі атрыбутам — каменным крыжам у рост чалавека. Даўным-даўно ён паваліўся і паступіла пачаў асядаць у зямлю. Аднак некалькі гадоў таму гэты крыж знайшлі вучні мясцовай школы (в. Эсьмоны), якія затым разам з настаўнікам гісторыі паднялі яго і паставілі на колішняе, абрадавым канонам прадугледжанае, месца. За спінай крыжа разгортвалася ладная па памерах прастора рытуальнага комплексу.

На працягу некалькіх гаўдзі мы крок за крокам абследавалі прастору і праз нейкі час у нас з'явіліся пэўныя падставы для рэканструкцыі падзеі, якія на працягу дзесяці стагоддзяў разгортваліся тут у дакладна вызначаны час — у дзень вясенняскага раўнадзенства.



У пляці метрах ад крыжа знаходзіўся круг, выкладзены камянямі, яго дыяметр склаўшы прыкладна сем метраў. За гэтым кругам на адлегласці ў два метры былі размешчаны яшчэ два роўнавялікія кругі, дыяметр якіх таксама склаўшы каля сямі метраў. Такім чынам, агульная кампазіцыя абрадавага комплексу нагадвала (калі глядзець з вышнімі) піраміду, вяршыню якой утвараў уваходны крыж, а аснове — два саміметрыяныя кругі, таксама выкладзеныя камянямі, а паміж імі гэтакаса было два метры адлегласці. Некалькі гадоў таму падобны комплекс мы знайшлі ў Лагойскім раёне. Адзінае, чого там не ўдалося адшукаць, — гэта ўваходнага крыжа.

У сувязі з тым, што ў якасці нябеснага ахоўніка была выбрана жанчына (багіня Марана), то, адпаведна, і ў абрадавых падзеях яе ўшанавання мелі права прымаць удзел толькі жанчыны. Прычым кампазіцыя комплексу мела дакладна арыентаваную сцяжыльня-статусную і ўзростава-накіраванасць. Такі выкладзеныя з камяняў колы сведчаць пра тое, што ў сакральным абрадзе прымаў удзел прадстаўнічы трох узроставых груп або трох пакаленняў людзей.

ВАКОП левага круга асновы піраміды (калі стаяць да крыжа тварам) збіраліся дзючаты перадшлюбнага ўзросту (сімвалічнае кола эмоцый і адкрываць, сустрэчы з будучыняй). Прычым тут прысутнічалі толькі аднагодкі, якім трэба было праіцца абрад ініцыяцыйна-пасвячэння і тым самым атрымаць публічнае права быць засватанай і родавае бласлаўленне на шлюб. Дзючаты былі ў белым адзенні. У сярэдзіне круга на калянях, на расцеленым ручніку стаяла вопытная жанчына-знахарка, якая ў паўсудзённым жыцці вёскай выконвала ролю вясковай бабкі-павітухі. Калі быць больш дакладным, то вакол яе збіраліся ўсе тыя, каго яна трымала на сваіх руках у момант з'яўлення на гэтым свяце. Перад ёю на свой ручнік становілася адна з прысутных дзючат, і пачыналася споведзь іспыт аб веданні тайнаў жаночага цела, аб тым, што такое першы сексуальны кантакт з мужчынам, аб разуменні таго, як гадаваць дзяцей і падтрымліваць лад у сям'і. Вядлікае значэнне надавалася веданню абрадавых гімнаў, правілаў паводзін у рытуальных сітуацыях, умовна тэацы, вышываць, вясці гаспадарку.

Справа ад дзючат знаходзіўся другі абрадавы цэнтр, вакол якога гурталіліся жанчыны рапрадуктыўнага, дзятароднага ўзросту (кола фізічнага сталення і духоўнага станулення). У сярэдзіне круга на абрус становілася на калені тры жанчыны-знахаркі, спінай адна да адной, і кожная з іх вяла гаворку з тымі жанчынамі, якія месціліся на супраць яе. Тут праходзіла споведзь зусім іншага характару. Жанчыны расказвалі аб розных сямейных непаразуменнях, хваробах, прасілі дапамогі ў вырашэнні пытанняў наладжвання адносін паміж прадстаўнікамі розных пакаленняў і розных родаў. Жанчыны-знахаркі праводзілі сеанс калектыўнай энэргіафармацыйнай карэкцыі. Яны здымалі родавыя праклёны, правілі фізічны і псіхічны стан прысутных, уплывалі на долю жанчын, здзімаючы ўсялякі міжапакаленны непаразуменні. На той час гэта была звычайная практыка карэкцыі ўнутранага стану жанчыны-парадзіці.

Вакол трэцяга кола камяняў вярталіся самыя старэйшыя жанчыны, тыя, якія выраслі для сабе працуючы прадуцтваючага роду, атрымалі сацыяльны статус бабкі, прычым той, якая валодала тайнымі ведамі народнай медыцыны (кола духоўнай сталасці, гурт набліжаных, фактычна зямных паўбаб). Тут збіраліся мясцовыя знахаркі, ведзьмы, вяшчункі, павітухі... Гэта былі тыя, хто ў многім ведаў, што чакае ў жыцці дзючат перадшлюбнага ўзросту, які маглі падрабачыць, хто і за каго выйдзе замуж. У сярэдзіне гэтага кола вызначаліся лёсы будучых пакаленняў, іх доля, здароўе, гармонія суіснавання ў гэтым свеце. Не дапускалася ніякай выпадковасці ў шлюбных адносінах. Вяшчункі ведалі, які з родаў знаходзіцца на якой ступені

рэінкарнацыі, таму зводзілі па жыцці ў сямейнай пары максімальна набліжаных, каб прадуцтваючага роду былі вартымі сваіх продкаў. У цэнтры гэтага круга стаяла ўпрыгожана саламяная вява Мараны. Аснову «фігуры» складалі звычайныя жытнёвы сноп, аздоблены спадніцай, наміткай і поясам. Кожная з жанчын клала перад сабой ахвяраванні (як правіла, рознага роду дамашыня печыва, прадметы выдзення хатняй гаспадаркі) і адначасова прадметы-амулеты, якія яны выкарыстоўвалі ў рытуалах лекавання людзей. Прысутнасць Мараны надавала гэтым рэчам статус магічнага аб'екта, пасярэдніка паміж светам жывых і славянскім пантэонам небажыхароў. Адным з важных складнікаў дыялогу вяшчункаў з нябеснай патронкай былі калектыўныя маленні аб лёгкіх родах, аб тым, каб выправіць сітуацыю ў той сям'і, у якой была вялікая смертоўнасць сярод дзяцей.

ВАЖКІМ аргументам на карысць гэтых разважанняў было тое, што непадалёку ад гэтага круга мы знайшлі яшчэ два рытуальныя цэнтры складанага комплексу, у адным з якіх знаходзіўся вялікі плоскі камень парадзіц. Зараз цяжка сказаць, якую непасрэдную функцыю ён выконваў. Магчыма, у цэпцы перыяд года проста на ім маглі прымаць роды бабкі (асабліва ў тых сітуацыях, калі разумелі, што роды будуць цяжкай), а магчыма, да яго, як на духоўную споведзь — загада, за некалькі тыдняў да роду — прыходзілі тыя цяжарныя, у якіх раней паміралі дзеці. Энергетыка зоны камяня павінна была паспрыць нармальнаму развіццю плода, яго захаванню і своечасоваму нараджэнню.

Лічылася неабходным прыйсці да крыжа і да каменя парадзіц тым цяжарным жанчынам, якія ўжо разумелі, што ў іх будуць блізняткі. Па народных павер'ях нараджэнне блізнят аб двайнят прадказвала ўвесь розныя каталізмы, у тым ліку і гібель вялікай колькасці людзей. Таму хаджэнне да гэтага каменя было рытуальным актам своеасаблівага нейтралізацыі такога праорота. Жанчына прасіла ў нябеснай ахоўніцы спгады не толькі сабе, але і аднавяскоўцам. Пры гэтым яна прыносіла ў якасці ахвяравання сыту, мёд і праарочанае зерне жыта — солад, з якога затым рабілі напой для будучага сямейнага рытуалу давання імя.



Побач з каменем парадзіц знаходзіўся яшчэ адзін важны сакральны цэнтр абрадавага комплексу багіні Мараны. У прыток адзін да аднаго ляжалі два невялікія па памерах камяні, адзін з якіх нагадваў латок (ён стаў пад нахілам прыкладна ў 60 градусаў і меў даволі востры верх), па якім на Вялікідзень качаючы фарбаваныя яйкі, а другі ляжаў побач і меў заглыбленне ў дыяметры каля 20 см і глыбінёй каля 5 см. Усе гэтыя культурныя артэфакты ўказваюць на тое, што гэта быў рытуальны цэнтр ахвяравання. У сувязі з тым, што памеры камяняў былі невялікія, можна выказаць думку, што ў ахвяру прыносілі пэўна або курцы.

Перад ёю на свой ручнік становілася адна з прысутных дзючат, і пачыналася споведзь-іспыт аб веданні тайнаў жаночага цела.

Прасторы рытуальнага комплексу распачынаў і адначасова замыкаў каменны крыж. Знаходзіўся на геаметрычнай вяршыні пірамідальнага па форме комплексу, крыж знітоўваў у адно цэлае ўсе рытуальныя цэнтры, вакол якіх разгортваліся падзеі ўшанавання нябеснай ахоўніцы. Яго вышыня складала прыкладна 170 см, а размах «рук» — каля аднаго метра. На працягу ўсяго абраду ўшанавання Мараны каля крыжа стаяла на каляных гадоўна вяшчунка гэтай мясцовасці. Яна распачынала рытуал спявання спецыяльных гімнаў, затым, быццам у транс, доўга малілася, пры гэтым трымала пад непасрэдным кантролем усе, што адбывалася ў прасторы абрадавых падзеі. Як толькі працудзеныя пытанні кожнага з сегментаў комплексу былі вырашаны, эпіцэнтрам рытуалу становіўся крыж. Суды падводзілі і ставілі спінай да крыжа тры жанчыны, якіх трэба было пазбавіць ад уздзеяння негатыўных сіл прыроды і сацыума. Крыж «адцягваў» хваробы, дапамагаў пазбавіцца эпілепіі («падухай»), родавых праклёнаў, «правыі» маладою жанчыну, каб яна эмгла нарадзіць дзіця.

Напрыканцы абрадавых падзеі жанчыны зносілі тры саматканыя ручнікі, на якіх стаялі на калянях вяшчункі ў сярэдзіне кожнага кола, і завязвалі на каменныя крыжы. Прычым спосаб завязвання нагадваў той, які на вяселлі павязвалі саватоў. Адзін ручнік пускіл праз правае плячо пад левую руку, другі, наадварот, праз левае плячо пад левую руку вузлом. А трэці мацавалі на поясе так, каб канцы ручніка нагадвалі жаночы фартурх. Пакуль мацавалі ручнікі, усе прысутныя жанчыны ўтваралі адзінае суцэльнае кола па мяжы ўсяго рытуальнага комплексу. А затым кола быццам бы разрываўся — жанчыны здзімаю ручнікамі (па левую і па правую руку галоўнай вяшчункай) выходзілі на дарогу. Гурт кіраваўся ў вёску. Зноў гучалі жаночыя галасы, і дзючаты пачыналі абмяркоўваць свае паўсудзённа-побытавыя справы.

На той час, калі мы знаёміліся з абрадавым комплексам пад Бялынічамі, нам здавалася, што мы маем справу з глыбінным пластом нашай традыцыі, якая, на жаль, не ўзнаўляецца ў сённяшняй духоўнай практыцы гэтага рэгіёна. Па выніках незвычайнай экспедыцыі мы падтрымлівалі справядзядчу, далі ёй магчымасць «адлажацца», а самі паехалі адначасова ў Беларусь. У апошні дзень надвечоркам за намі прыхаў мікрааўтобус, каб завесці ў Варну, у аэрапорт. Побач з выдзеленам сядзела малая дзючатына і хутка гаварыла на рускай мове, але па ўсім было відаць, што яна не з Расіі. Разгаварыліся. Аказалася, што яна нарадзілася ў Польшчы, цяпер жыве ў Літве, а ўлетку працуе ў Балгарыі. На наша пытанне, а як завесці паны, дзючатына ўсміхнулася і сказала: «Марэна». — «А ці можна перакласці ваша імя на рускую мову?» — прыйшлі мы да дзючатыны. Яна ў адказ: «Так, можна. — «мечта». Вось вям і выкрутася лёсу. Нам здалося, што сама нябесная багіня, адна з ахоўніц славянскіх народаў, пераўвасобілася ў постаць імпэтнай паненкі, каб нагадаць нам аб тым, што старажытная міфалогія нікуды не згінула, яна побач з намі, яна ў нас саміх, прапрастае новымі парасткамі па ўсёй славянскай зямлі, каб перасцярагчы нас ад бяды...»

Аксана КАТОВІЧ, Янка КРУК.

■ Смачна есці!

«У ДРАНИКАХ НЕ ПАВІННА БЫЦЬ МУКІ»

Парады ад шэф-кухара міжнароднага ўзроўню

На пачатку лістапада беларускія кухары прынялі ўдзел у міжнародным фестывалі BestCookFest, што праходзіў у Кіеве. І сталі найлепшымі сярод шэфу! Акрамя каманднага «золата», нашы кухары адзначыліся ў індывідуальных спаборніцтвах. Так, Таццяна НАЗАРУК, аўтарка інтэрнэт-праекта «Смачны блог» і ганаровы член Гільдыі кухараў атрымала адзін залаты і два сярэбраныя медалі. Спецыяльна для чытачоў «Звязды» Таццяна расказала, што сёння модна ў кулінарным свеце, і падзялілася рэцэптамі паснага меню.



— Калі бываеце ў нашых кавярнях і рэстаранах, што, як прафесіяналу, кідаеце ў вочы?

— Пакуль шмат дзе культгае якасць абслугоўвання і сама кухня. Нават элементарныя рэчы, тыя ж драчнікі, не паўсюль гатуюць смачна. Робяць нарыхтоўку з раніцы, смажаць бліны, а потым, калі трэба іх падаваць, толькі грэюць. Бывае, дабаўляюць муку (гэта не па рэцэпце) — тады драчнікі больш калымі атрымліваюць. Некаторыя працуюць на паўфабрыкатах. Па смаку гэта адчуваецца. Пасту «Карбана» — распусцілі ў гарачае страва — няправільна робяць. Любяць заліваць вяршамкі, хоць у класічным варыянце вяршы не выкарыстоўваюцца ўвогуле. Соус павінен гатавацца на рэчывах, з сырам і беконам. У салат «Цэзар» дадаюць малянзную запраўку, якой там у прыпячку быць не павінна... Так, апошнія гады часцей гавораць і аб прафесіі кухара, і аб сэрвісе. Стала больш адукацыйных праграм з удзелам замежных спецыялістаў. Але да еўрапейскага ўзроўню далёка.

«Бручкы, рэпу, пастарнак у нас у вёсках часцей вырошчваюць на корм жывёле. Але гэта цікавыя смакавыя кампаненты, з іх атрымліваецца добрае пюрэ».

— Як выбраць месца, куды вярта скардзіць?

— Самае першае, напэўна, што ўплывае на мой выбар, — сарафаннае раддзі. Калі я чула ад сваіх знаёмых, што ў нейкім рэстаране смачна, я скарджу. Калі ведаю кухара і ўпэўнена ў ім, таксама зайдзі. Хаця ё ё нават з цікавасці. У Еўропе, дарочкі, распаўсюджана сітуацыя, калі шэф-кухар выходзіць у залу і размаўляе з гасцямі. Падыходзіць да столікаў, цікавіцца, ці спадабалася. У Мінску літаральна некалькі шэфу так робяць. Таму ў Еўропе на пэўнага



Каманда беларускіх кухараў на конкурсе BestCookFest у Кіеве.

кухара ходзяць непараўнальна часцей, чым у нас.

— Сярод вашых заняткаў — праца фуд-стылістам у рэкламе. Што робіце, каб ежа ў кадры выглядала прыгожа?

— Калі гэта салата, то бяру пічэт і ўсё выкладаю па адным кавалачку. Дзесьці трэба дадаць бялюку, дзесьці расы. Ёсць, вядома, «страшныя» метады, пра якія пішуць у сёцце. Напрыклад, каб у запечанай курцы быў прыгожы колер, яе можна намазаць гуталінам. Замест малака часам бяруць казеінавы клей ці касметычнае малачко. Яны прыгожа льюцца, і кукурузныя шматкі ў лыжцы з такімі заменнікамі акуратна ляжаць. У сапраўдным малачэцкім шматкі б пачалі размазацца. Шмат ёсць такіх неядомых хітрыкаў. Але яны не настолькі шырока выкарыстоўваюцца, як прынята думаць. Калі ёсць такая магчымасць, то мы стараемся абыходзіцца натуральнымі спосабамі.

— Што цяпер модна ў кулінарным свеце?

— Хатняя кухня не надта змяняецца. У адрозненне ад рэстараннай. Цяпер модныя простыя падачы страў, «а-ля рускіх», калі ежу прыносіць у патэльні, гаршчу. Папулярна выкарыстоўваюцца мясцовыя і сезонныя прадукты. Так, у Беларусі ўвосьне можна браць гарбузы, буракі і іншыя караняплоды. Развіваюцца новыя тэхналогіі гатавання. Напрыклад, су-від — прыгатаванне ежы ў вакуумнай упакоўцы пры нізкай тэмпературы. Так прадукты губляюць менш соку, захоўваюць смак. Гэта эканомна: калі пры звычайным прыгатаванні ялавічына губіць трэць сваёй вагі, то пры такім — не больш за дзесяць працэнтаў. Ёсць малекулярная кухня. Але ў найбліжэйшым час яна не будзе ў нас застарабавана. Гэтую кухню каштуюць не для таго, каб наесціся, а каб атрымаць уражанне. Таму паток наведнікаў абмежаваны. У Маскве быў рэстаран, дзе гатавалася руская кухня ў малекулярным стылі. Селядзец пад футрам, напрыклад, там падавалі ў роле з бурчанай паперы і з бурчаным жэле ўсярэдзіне. Але рэстаран закрыўся, бо нават у Маскве быў недастатковы інтарэс. Малекулярная кухня ў нас ёсць у асобных рэстаранах у нейкіх дэталіз дэкору да страў.

— У сваім інтэрнэт-праекце «Смачны блог» вы назіспалі шмат рэцэптаў. Адкуль яны?

— Калі праект пачынаўся, у 2007 годзе, гэта былі рэцэпты бабулі, мамы, з кулінарных кніг. Цяпер маё ўласнае майстарства ўжо на іншым узроўні. Калі ёсць база ведаў (або, калі прадукты сябе паводзяць пры пэўных умовах), чужыя рэцэпты не патрэбны. Ты працуеш са смакамі і разумееш, што з чым спалучаецца. Чыта-

валіся сухімі і нясмачнымі. Пакуль не навучылася правільна іх гатаваць. Беларусы мала выкарыстоўваюць некаторыя мясцовыя караняплоды. Бручкы, рэпу, пастарнак у нас у вёсках часцей вырошчваюць на корм жывёле. Але гэта цікавыя смакавыя кампаненты, з іх атрымліваецца добрае пюрэ. Многіх знаёмых не магу адвучыць запякаць курыцу ў маянэсе. Ёсць жа іншыя варыянты! Можна заліць птушку аліўкавым алеем і дабавіць розных траў.

Развіваюцца новыя тэхналогіі гатавання. Напрыклад, су-від — прыгатаванне ежы ў вакуумнай упакоўцы пры нізкай тэмпературы. Так прадукты губляюць менш соку, захоўваюць смак.

на, ён дадаецца або спачатку, або ў канцы. Чабор падабаецца. Ён добры ў грыбах, курцы, мясе. Замест звычайнага чорнага перцу, паспрабуеце сумесь, напрыклад, з ружовага, зялёнага, белага. Молаты перац лепш не купляйце: ён губляе свае араматычныя ўласцівасці. Калі набываеце ў гарошынах і сам расціраеце, атрымліваецца зусім іншы водар, больш яркі.

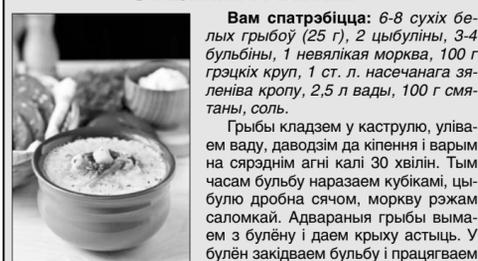
— Як можна прыгожа падаць страву да стала?

— Самы просты варыянт — гарнірнае кольца. Праз яго выкладаецца, напрыклад, пюрэ спачатку, потым тушанае мяса, зверху ўпрыгожваецца гароднінай. Ялавічына прыкладна так падаць можна. Не абавязкова нават купляць гэта кольцо: вазьміце бляшанку ад кансерваванай кукурузы і зрэжце дзі і верх. Выбірайце правільны посуд. Стравы з падліўкай — у глыбокую талерку.

— І ў католікаў, і ў праваслаўных ўжо распачаўся пост. Што параіце ўключыць у меню, каб зрабіць яго больш разнастайным?

— Зварыце ўвагу на бабовыя (фасоло, сачычу), бо ў іх шмат бялку. Гародніну пры гатаванні абгрывайце спецыямі. У супы і поліўкі дадаць смаку можна дабаўляць сушаныя грыбы. Ёсць смачны беларускі суп — крупеня. Варыцца на грэцкіх крупках, з сушанымі баравікамі і гароднінай. Атрымліваецца вельмі сытным.

— РЭЦЭПТ АД ШЭФА — КРУПЕНЯ З БЕЛЫМІ ГРЫБАМІ



Вам спатрэбіцца: 6-8 сухіх белых грыбоў (25 г), 2 цыбуліны, 3-4 бульбыны, 1 невялікая морква, 100 г грэцкіх круп, 1 ст. л. насечанага зялёнага кропу, 2,5 л вады, 100 г смятаны, соль.

Грыбы кладзем у каструлю, ўліваем ваду, даводзім да кіпення і варым на сярэдням агні калі 30 хвілін. Тым часам бульбу нарэзаем кубікамі, цыбулю дробна сячом, моркву рэжам саломкай. Адвараныя грыбы вымаем з бульбуны і даем крыху астыць. У бульбэн закідаем бульбу і працягваем варыць. Грыбы нарэзаем саломкай і разам з цыбуляй абсмажваем на алеі прыкладна 5 хвілін. Дабаўляем у суп разам з грэчкай. Варым да паугатоўнасці, каля 10 хвілін. Потым накрываем і адраўляем у разгартую да 180 градусаў духоўку. Тушым да гатунасці бульбы і круп, яшчэ 10-15 хвілін. У гатовую крупеню высыпаем кроп.

(у выглядзе адварной каўбаскі, абкачанай у сыхарах). Плюс пюрэ з пастарнаку, ікра з баравікоў і журавінавы соус. Гэта ўсё я прыгатавала за 45 хвілін. Справа ў спрыце і майстарстве. Я магу рабіць чатыры працэсы адначасова. Прафесійны кухар не стаіць з таймерам. Усё глядзіцца па кандыцыі. Ужо інтуітыўна разумееш, калі цыбулю ці мяса трэба зняць з патэльні.

— Ці ёсць прадукты, якія, на ваш погляд, звычайныя гаспадыні пакуль неацэняваюць?

— Я сама, калі прафесіяна кухня не займалася, не любіла курыных грудак. Яны мне зда-

Універсальныя прыправы, папулярныя ў нашых гаспадынях, — гэта бяда. Там, акрамя сумесі спецыяў, дадаюць яшчэ ўзмацняльнікі смаку — той жа глютамат натрыя, напрыклад. Лепш браць спецыяў ў чыстым выглядзе. Калі іх сам міксуеш, атрымліваецца цікавыя спалучэнні. З сумесяў я выкарыстоўваю толькі кары, хмелі-сунэл і праважніцкія травы. Вельмі люблю зіру (кумін). Гэтая прыправа шырока выкарыстоўваецца ў мексіканскай, усходняй кухні. Яна добра спалучаецца з мясам. Часнок шмат якія стравы раскрывае пановаму. У залежнасці ад таго, якая інтэнсіўнасць смаку патрэб-

А ЦЯПЕР — БУЛЬБЯНІКАЎ З ГРЫБАМІ!

Больш за 100 аб'ектаў грамадска харчавання сталіцы возьмуць удзел у Тыдні беларускай кухні, які пройдзе ў Мінску з 7 па 13 снежня, паведамліў у галоўным управленні спажывецкага рынку Мінгарвыканкама.

Наведвальнікам кавярняў і рэстаранаў прапануюць пляць страў: салату са смажанай грудзікі гародніны (50 тыс. руб.), курніну поліўку з часночным грэнкамі (40 тыс. руб.), драчнікі з каўбасой па-вясковаму (90 тыс. руб.), бульбянікі з грыбамі пад смятаным соусам (50 тыс. руб.), тварожнікі з арэхамі і мадова-журавінавым соусам (40 тыс. руб.). Стравы, які заўсёды, будуць прыгатаваныя па адзінай рэцэптуры і тэхналогіі, незалежна ад фармату аб'екта.

Падобнае мерапрыемства пройдзе ў сталіцы ўжо восьмы раз (нагадаем, што ўпершыню Тызень беларускай кухні адбыўся ў Мінску ў верасні

2013 года). Прыхільнікі нацыянальнай кухні ўжо ацанілі «Плато сялянскае», «Поліўку грыбную», «Бабку бульбяную», «Дранікі са смятанай», «Пячэста са свінога кумпяка» і «Варшчакі з грэцкімі блінамі», закускі з курцы з вядлінай і зялёным гаршчом, суп халодны са шчаўра са смятанай і маладой бульбай, рыбу на топленым масле з запечанай бульбай, калдуны з мясам, рыбнік з тоўчанай бульбай і белым соусам, плячыста з бульбянымі драчнікамі і соусам з кіменам, гуляш па-радавілаўску з грэцкай кашай і іншае.

Павялічылася колькасць удзельнікаў Тызня беларускай кухні: з 10-15 да 100 аб'ектаў грамадска харчавання. У многіх з іх складалася кола пастаянных кліентаў і аматараў нацыянальнай кухні. Вялікую цікавасць да яе праяўляюць і гасці горада, асабліва іншаземцы.

Сяргей РАСОЛЬКА. rs@zviazda.by

■ Будзь у курсе!

ЧЫГУНКА ўВОДЗІЦЬ НОВЫ ГРАФІК РУХУ ЦЯГНІКОЎ

З 13 снежня на дарогах краін Садружнасці ўвядзіцца графік руху цягнікоў на 2015-2016 гады. Ён будзе рэгуляваць рух 161 пары пасажырскіх цягнікоў, 28 пар прыгранічных прыградных цягнікоў, 211 прычальных і бесперасадчых пасажырскіх вагонаў па 119 маршрутах, якія праходзяць па тэрыторыі Садружнасці.

Расцэнне аб пераносе тэрміну ўводу новага графіка руху цягнікоў з апошняй нядзелі мая, як гэта было раней, на другую нядзелю снежня было прынята на 61-м пасяджэнні Савета па чыгуначным транспарце дзяржаў — удзельніц Садружнасці, які адбыўся ў кастрычніку 2014 года ў Баку. Гэта было абумоўлена тым, што раней новы графік руху цягнікоў, уведзены ў маі, даводзілася карэкціраваць яшчэ ў снежні, калі свае расклады руху ўводзілі ў дзеянне чыгуны краін Еўропы.

Беларуская чыгуначная міжнародныя зносінах у графіку на 2015-2016 гады цягнік №115/116 Мінск — Варшава пераведзены ў разрад «па ўказанні», у сувязі з чым у саставе цягніка №9/10 Масква — Варшава ўзгоднена курсіраванне ў штодзённых зносінах двух вагонаў Мінск — Варшава.

Упершыню ў новым графіку з'явіўся дадатковы бесперасадчаны вагон Мінск — Бар, які звязвае Беларусь з

№132/131 Брэст — Масква. Яны будуць курсіраваць з 24 снежня 2015 года па 11 студзеня 2016-га, з 4 саравіка па 9 саравіка, з 21 саравіка па 4 саравіка, з 29 саравіка па 10 мая, з 1 чэрвеня па 15 верасня і з 24 кастрычніка па 9 лістапада 2016 года.