

ВИШНЕВОЕ ВАРЕНЬЕ ДЛЯ НАСТРОЕНИЯ

Кристина ХИЛЬКО,
Валентина СТЕПАНОВА

■ Люблю повеселиться, особенно поест. В наших странах традиционно популярны гастрономические развлечения.

ФЕСТИВАЛЬ В ГЛУБОКОМ

■ Ягодная мафия, забег улиток, угощения от Мюнхгаузена - гости погуляли на славу.

- Когда я вырасту, стану летчиком, - жмурится на солнце озорной мальчишка.

В центре города на берегу озера Кагальное вместе с мамой он запускает в небо разноцветного воздушного змея. Глубокое - малая родина авиаконструктора Павла Сухого. Лучшего места для запуска в небо воздушных змеев не придумать.

А еще это - вишневая столица Беларуси. Июльские «рубины» тут у каждого дома. На подворьях столы ломятся от лакомств с вишней - только и успевай записывать рецепты. Угощают пирогами и рулетами, компотами и наливками, слойками и варениками, блинами! А лишние калории с легкостью улетают на тематических квестах и этно-вечеринке.



В этом году для Вишневой королевы - «вип-авто». Приехала она не в карете, а на белоснежном лимузине!

«Крыжачок» и «Лявоніху» отплясывали до поздней ночи! В фестивальном городе каждый мог найти развлечение по вкусу. Можно было поиграть в мафию, устроить забег улиток, сделать селфи с авантюристом Мюнхгаузеном или попасть на прием к Вишневой королеве.

Гостей она принимает в деревянном тереме в форме цветка вишни, прямо на берегу озера. Хозяйка радушно угощает гостей чаем из самовара и вишневым вареньем. Правительница не только украшает праздник, но и проводит вишневую свадьбу, где «Горько!» молодоженам кричит весь город.

ХОЗЯЙКАМ НА ЗАМЕТКУ

Королевская ватрушка

Смешиваем полтора стакана пшеничной муки и половину стакана пшеничной, добавляем щедрую щепотку соли, чайную ложку разрыхлителя и ванильного сахара по вкусу. Добавляем пачку сливочного масла и перетираем в крупную крошку. 2/3 отправляем в форму для запекания. Готовим начинку: взбиваем блендером пачку творога с тремя яйцами, половиной стакана сахара и соли на кончике ножа. Сверху сыплем вишню (около двух стаканов) и остатки теста. Выпекаем час при температуре 160 градусов.

Пупырчатые в меду

Чтобы огурчики сохранили хруст, замачиваем их в холодной воде на два часа. На килограмм огурцов на дно банок выкладываем листья хрена (2 шт.), зонтики укропа (4 шт.), семена горчицы (2 ч.л.), перец горошком (10 шт.), зубчики чеснока (4 шт.). Маринад: литр воды ставим на средний огонь. Добавляем соль и мед (по 2 ст. л.), сахар (3 ст. л.). Когда закипит, добавляем уксус 9% (100 мл). Заливаем огурцы и держим 15 минут. Потом выливаем рассол обратно в кастрюлю, доводим до кипения и снова разливаем в банки. Закрываем, переворачиваем вверх дном, укутываем толстым одеялом и оставляем на ночь. Готово!

ТАМБОВСКОЕ «БОРДО»

■ Из Уварова привет - «Вишневарово».

В Тамбовской области каждый год проходит «зеркальный» фестиваль - «Вишневарово». Приезжая в Беларусь, гости охотно делятся опытом, рецептами и подсматривают идеи для своего праздника.

- Делаем акцент на гастрономических изысках. У нас собирается несколько десятков поваров-любителей.

ОТ НАШЕГО СТОЛА - ВАШЕМУ

Стараемся возродить и сохранить рецепты бабушек и прабабушек, которые варили это лакомство каждая на свой лад. В этом году в городе появилась гостиница для туристов, бизнес подтянулся к мероприятию, стало больше ремесленников участвовать. А нам с вами пора уже подумать не только о культурном, но и экономическом сотрудничестве, - считает глава делегации Валентина Кобзарь.

ОГУРЕНОК ЖАРЕНый И ПАРЕНый

■ А также вяленый и печеный - каких только не схрумкали в Суздале!

Больше фестивалей, посвященных этой овощной культуре, в России нет. «День огурца» придумали в 2001 году во Владимир-Суздальском

музее-заповеднике. Огородничество с давних времен в этой местности пользовалось большой популярностью. А уж как любили именно зелененькие и хрустящие! Даже в старинных летописях есть упоминание об огурчиках.

12 тысяч 243 человека - ровно столько гостей Дня насчитали в этом году. На празднике можно было

Двое из ларца, одинаковых с лица.



увидеть самые лучшие «образцы», выращенные местными дачниками, агрономами и другими профессионалами огуречного дела, а также множество блюд из них: маринованных, соленых, моченых и даже жареных. Лайфхак для самых искушенных - пареные или запеченные в пирогах огурцы. А чтобы растряссти съеденное, гости плясали под фольклорную музыку и уча-

ствовали в молодежных забавах. И по традиции водили большой огуречный хоровод.

Город преобразился. Главного виновника торжества можно было встретить и тут и там. Транспаранты и плакаты, песни и гимны, стихи и поэмы - огурец прославляли кто во что горазд. На память фотографировались в костюме зелененького, покупали забавные сувениры из дерева, глины, бумаги.



Местные киски едят зеленые «сосиски».



Огурец - добрый молодец.