

Мария ГРИШИНА

■ На четыре дня культурно-образовательный центр «Этномир» превратился в дом главного продукта во всем мире.

ПОД ХРУСТ ФРАНЦУЗСКОЙ БУЛКИ

Гостей на фестивале было хоть отбавляй - настоящих ценителей хрустящей корочки и тонкого аромата свежее испеченных булок дождливая прохладная погода не остановила. В Калужскую область приехали лучшие пекари со всего мира и из разных регионов России, чтобы показать свое мастерство и поучиться друг у друга.

И каждый зазывал в свой «дом», самый настоящий, ведь хлеб - целая культура, и у каждого народа она своя. Поэтому из разных краев везли не просто рецепты, но частички своей малой родины.

- Представляете, я только сегодня узнала, что в Великом Новгороде, оказывается, тоже пекут пряники. Попробовала - такие же вкусные, как тульские!, - делится впечатлениями молодая мама Алена.

Чтобы съеденные плюшки и коржики не оседали тотчас же на боках, для гостей приготовили массу активностей: конкурсы, мастер-классы, школу по созданию блюд национальной кухни. Да что там, даже сами участники, уловив свободную минуту-другую, спешили посмотреть, что интересного у коллег, и полюбоваться стендами. Подхожу к девушке в национальном костюме у стенда Чувашии. Спрашиваю: а где же сами пекари?

ЗРЕЛИЩЕ ИЗ ХЛЕБА!

- А они сегодня весь день по «гостям» ходят, - с улыбкой отвечает она. - Изучают, как у других все организовано, обмениваются рецептами, техническими новшествами.

Действительно, умельцы что только не делают из хлеба: домики, детские игрушки, даже картины! Главное - фантазия, а материалы всегда под рукой.

ИЗ ПЕЧКИ - С ЛЮБОВЬЮ

За звание лучших пекарей в этом году боролись 66 компаний из 27 российских регионов. В конкурсе участвовали и крупные заводы, и малые пекарни. Победителей выбирали в два этапа - на народной дегустации оценку давала публика, после чего, уже в закрытом режиме, свое решение выносили эксперты. Максимальное количество баллов - 45 - набрала дюжина предприятий из Чувашского края, Татарстана, Краснодар, Вологды, Кирова и Орловской области. Абсолютным чемпионом стала Чувашия - сразу пять

предприятий региона забрали призовые места. Так и хочется сказать: техмлё! Вкусно! Но в чем же секрет самого лучшего хлеба?

- Мы используем только качественные ингредиенты и никаких добавок. А еще - печем хлеб с любовью, - признаются в один голос победители.

Помимо этого конкурса, в последний день форума прошел и двадцатый Кубок России по хлебопечению, в котором соревновались здесь 24 команды из 20 регионов страны. Здесь тоже отличились чувашские предприятия - взяли пять призов в отраслевом конкурсе.

Девять высших наград взяли кооператоры-профессионалы, а шесть призовых мест завоевали начинающие специалисты, которые проходят обучение в кооперативных техниках.

НА ЗДОРОВЬЕ

ТРИ КОРОЧКИ БЕЗ КАЛОРИЙ

В 2018 году Росстат провел исследование, которое показало, что за последние 38 лет россияне значительно сократили потребление хлеба. Например, если в 1980 году среднестатистический россиянин каждый год съедал около 112 килограммов «Нарезного» и «Дарницкого», то в 2018-м эта цифра упала до 96 кило.

Эксперты связывают отрицательную динамику в первую очередь со стремлением людей к сбалансированному питанию и, как следствие, к отказу от мучных продуктов.

Почувствовали это и сами пекари. Впрочем, они стараются идти в ногу со временем и делать свою продукцию более полезной и добавляют в хлеб различные ингредиенты, превращая «вредное мучное» в фитнес-продукт.

Мастерицы пекут прямо на фестивале - только и успевают из печи доставать калачи.



Мария ГРИШИНА

ЦАРЬ-ПРЯНИК

РЕКОРД

Тульские умельцы решили удивлять не только необычными формами своих хлебобулочных изделий, но и их размерами. И приготовили самый большой отечественный пряник - его вес составляет больше центнера! Чудо-сдобу поспешили занести в Книгу рекордов России. Кстати, мастера даже поделились тайной приготовления тульского лакомства.

- Секрет в составе пряничного теста. Его передавали исключительно из поколения в поколение и только по мужской линии - женщинам не доверяли, - пояснила ведущая мастер-классов Елена Афанасьева. - До наших дней дошел лишь один рецепт - так называемый «Экстра». Ну и, конечно же, важную роль играет местный воздух. Открывая производство тульского печатного пряника, мы должны помнить, что готовить этот продукт нужно исключительно на его родине.

Гигант весит 117,5 килограмма, его размеры - 1,8 на 1,2 метра.

ПРИШЕЛ БАГАЧ - КИДАЙ РОГАЧ

Кристина ХИЛЬКО

■ Белорусы отметили окончание осенних полевых работ.

С КАЖДОГО СНОПА - ПО ЗЕРНЫШКУ НА СЧАСТЬЕ

«Багач» - древний белорусский обряд, посвященный окончанию сбора урожая. Праздновали его после жатвы, когда с полей пропадал последний золотой колос. Недаром говорили: «Пришел Багач - кидай рогач»: самое время спрятать сельскохозяйственный инструмент до следующей весны.

У слова «багач» три значения. Первое происходит от слова «богатство», ведь самое дорогое у земледельца - урожай, который будет кормить семью всю зиму.

А еще так называли славянское божество, отвечающее за сбор даров природы и за их сохранение. И, наконец, багачом называли лубок - специальную корзину, доверху наполненную зерном.

Интересно, что собирали его всей деревней - с первого зажиточного снопа, с каждого поля. В день праздника в центр лубка помещали свечу, которую готовили под специальные «дажынкавы» напевы. Хозяин приглашал священника, и в хате проводился молебен. Затем багач несли к следующему дому. Так поочередно обходили все дворы. На протяжении целого года он стоял в одном из домов на почетном месте, под образами: считалось, что багач приносит достаток, здоровье и счастье. По весне собранное зерно

вновь раздавали - каждому дому по жменьке, чтобы оно перемешалось с посевным и дало хороший урожай.

ОСЕННИЙ ПИР ГОРОЙ

В музейном комплексе «Дудutki» под крылатой мельницей осень встречали весело и шумно. Гости плясали под веселые песни музыкально-юмористического коллектива «Будзьма». После обряда преломления хлеба началось традиционное «застолье» с ароматными блюдами белорусской кухни. Под присмотром мастеров дети и взрослые делали соломенные куклы-обереги - на удачу. Даже сильный ветер и дождь не помешал празднику! А задорная полька согревала не хуже ароматного травяного чая.



В праздник урожая, приветствуя друг друга, белорусы говорят: «Будзь багаты, як восень!»