



Пул Первого



Пул Первого



Пул Первого



Пул Первого

Каждая область Беларуси представила свой шедевр. Они настолько красивые, что трудно поверить в их мучное происхождение.

# КАРАВАЙ: КАКОЙ КРУЧЕ - ВЫБИРАЙ!

Михаил ВАСИЛЬЕВ

■ В Минске выставили хлебные шедевры в честь намолота миллиона тонн пшеницы.

## НАЛИТЫЕ КОЛОСЬЯ

Помните сказку «Царевна-лягушка»? Там царь дал задание женам своих сыновей испечь хлеб. Привередливый был старичок - одну буханку отправил дворовым псам, о другой сказал «только забор подпирать», а вот про третью, что царевна состряпала, - «только в праздник есть!»

Именно так можно сказать о каждом каравае, который демонстрируется сейчас во Дворце Независимости в Минске. Да, честно говоря, и есть-то эти шедевры жалко, только ими любоваться!

Традиции уже шесть лет - после намолота миллиона тонн пшеницы каждая из белорусских областей присылает в столицу праздничные караваи-дворцы. Например, «постройка» из Минской области украшена съедобными маками, васильками, подсолнухами, а также мельницей и белоснежным аистом с распростертыми крыльями.

Золотые колосья с цветами и заветное число «миллион» - на Гомельском презенте. На каравае глазурию выведено стихотворение Михаила Курило, которое понятно и без перевода.

Так з даўніны ў баку нашым вялося,

Што песні лепшыя народныя - пра Хлеб.

І нездарма жытнёвае калоссе

Вянчае золатам - Дзяржаўны Герб!

## ГНАЛИСЬ ЗА СОЛНЫШКОМ

А вот что известно о могилевской сдобной красоте. Весит она шестьдесят килограммов, работала над ней

## УРОЖАЙ

По данным Минсельхоза РБ на 13 октября 2025 года, хлеборобы Беларуси намолотили 9,54 миллиона тонн зерна.



А начинается путь здесь, на злаковом поле.

в течение двух суток команда пекарей-кондитеров булочно-кондитерской компании «Домочай» во главе с **Натальей Минченковой**. Все элементы каравае в виде гнезда, даже самые тонкие, выполнены из теста. За исключением венка на макушке композиции: в него вплетены колосья пшеницы нового урожая. И здесь уже два аиста: они считаются предвестниками счастья и благополучия. Остальные караваи, поверьте, ничуть не хуже.

Финальным, шестым стал каравай-миллионник из Витебска, украшенный пухлыми мешочками с зерном. Известно, что страда для витебских хлебопашцев в этом году выдалась нелегкой. Вот что рассказал журналистам механизатор Витебского зонального института сельского хозяйства НАН Беларуси **Виктор Козлов**:

- Уборочная, по сравнению с 2024 годом и остальными, очень сложная. Полеглость зерна была очень большая, дождь сыграл свою роль. Выбирали каждую секунду пого-

ды: солнышко - мы на поле сразу. Приходилось оперативно перебрасывать технику туда, где можно было работать.

- Огромное спасибо всей стране, помогла, - сердечно благодарил председатель Витебского облисполкома **Александр Субботин**. - Помогли комбайнами Могилевская, Минская, Гродненская, Гомельская области.

Ну а как по-другому? Красивый каравай у каждого региона свой, а хлеб и продовольственная безопасность страны - дело общее.

## СЪЕДОБНАЯ ГЛИНА С СИРОПОМ

■ В России украшают праздничную выпечку с помощью специального теста.

Каравай, как известно, древнеславянский символ гостеприимства и достатка. Забавно, что это слово произошло, скорее всего, от слова «корова». Так в древности называли не только животное, но и... невесту - караваем до сих пор встречают молодоженов после бракосочетания.

И сейчас праздничный хлеб с удовольствием покупают как в Беларуси, так и в

России. Только готовить его - дело непростое. Например, **Александр Тепаев, мастер-пекарь Владимирского хлебозавода**, рассказывал, что принцип изготовления подсмотрел у кондитеров, которые лепят красивые сладкие фигурки из мастики. Но чем ее заменить в хлебе?

- В классических караваях для декора используют недрожжевое, соленое тесто из пшеничной муки, - поведал мастер. - Но тонких и сложных узоров из него не создать - слишком оно пружинистое, не держит форму, как мастика.

Выход помогло найти специальное тесто, которое замешивается на ржаной муке и сиропе.

- В ржаной муке почти нет клейковины, и при смешивании с сиропом получается практически съедобная глина, даже внешне тесто похоже на полимерный материал из гончарной мастерской, - объяснил **Александр Тепаев**. - Все так просто, но при этом волшебное!

## ТАЙНЫ ПРОФЕССИИ



Это чудо приготовили на Кубани. Так и слышится густой запах сдобы.

Владимир ВЕЛЕНГУРИН/kpmedia.ru