

# ЭХ, ЯБЛОЧКО: «ВЕСЯЛИНА» ДА «СЯБРЫНА»...

Белорусы предпочитают покупать фрукты, выращенные в местных садах

Владимир НИКОЛАЙЧУК  
nikola@sb.by

## ПАТРИОТИЗМ НИ ПРИ ЧЕМ

На рынке нередко можно услышать, как покупатели просят конкретные полубившиеся сорта: «Белорусское сладкое», «Алеся», «Вербнае», «Сябрына». И дело вовсе не в патриотизме.

- Люди знают качество своих яблок, уверены в экологической безопасности, в отличие от импортных, - говорит Анатолий Криворот, заместитель директора Института плодородия Националь-

**ПО ПРАВОСЛАВНОМУ  
КАЛЕНДАРЮ  
ПРЕОБРАЖЕНИЕ ГОСПОДНЕ  
(ЯБЛОЧНЫЙ СПАС)  
В ЭТОМ ГОДУ ПРОХОДИТ  
19 АВГУСТА.**

ной академии наук Беларуси, кандидат сельскохозяйственных наук. - И они правы. На Западе яблони за сезон до сорока раз подвергают химической обработке. Нашим достаточно десяти-двенадцати, а новым, так называемым иммунным, сортам - и вовсе пяти-шести. При этом по вкусовым свойствам и внешнему виду белорусские яблоки ни в чем не уступают западным, а я лично считаю, что наши - лучше! Иностранцы, уже давно забывшие запах натурального яблока, всегда, например, удивляются, что наши пахнут.

## ОТВЕДАЙТЕ-КА ФИОЛЕТОВЫХ!

- А хватает ли сортов, чтобы удовлетворить запросы любого эстета и гурмана?



Совет для мам: любого ребенка, который не хочет обедать или ужинать, надо угостить яблочком - уже через полчаса у любого капризули проснется зверский аппетит.

- В Государственном реестре Беларуси 46 сортов яблонь. И каждый по-своему уникален. Они совершенно разные: от очень сладкого до кислого, от зеленого до почти фиолетового, как, к примеру, «Белорусское малиновое».

Есть яблоки летние, такие как «Елена», «Коваленковское», «Мелбой». Они созревают уже в конце июля - начале августа. С октября можно есть яблоки сортов «Белорусское сладкое», «Весялина», «Память Коваленко», «Белорусское малиновое», «Чаравница», «Сябрына», «Дарунак».

А вот сорта «Синап белорусский», «Заславское», «Вербнае», «Алеся», «Поспех», «Имант» лучше не снимать с веток до ноября, тогда они полностью созреют. И храниться могут практически до следующего лета.

- А сами какие яблоки любите?

- «Белорусское сладкое». Очень вкусные яблоки, полностью оправдывают свое название.

- Сколько времени уходит на выведение каждого сорта?

- Селекционный процесс раньше длился около четверти века, и не всегда селекционер

мог увидеть плоды своего труда. Так что если в названиях яблок есть имена или фамилии, то значит - сорт назван в честь ученого, который начинал работать над ним. Сейчас время сократилось вдвое. В среднем новый сорт появляется раз в три года. Недавно в госреестр внесли «Сябрыну», «Поспех» и «Дарунак».

## ЦВЕТУТ САДЫ

- Урожай радует?

- За последние десять лет лишь один год был неурожайным. Но проблема в том, что садоводству нужны длинные инвестиции.

## НА РЫНКЕ У СОСЕДЕЙ

## КАКИЕ БЕЛОРУССКИЕ СОРТА ЗНАЮТ В РОССИИ

■ У республики есть хорошие контакты с садоводами Нижнего Новгорода, Калуги, Тулы, Подмоскovie и Калининграда. Всего в Государственный реестр Российской Федерации включено 20 сортов яблонь белорусской селекции. Самые известные на российском рынке - это «Алеся», «Белорусское сладкое», «Вербное», «Имант» и «Сябрына».

Татьяна ТАЛЫЗИНА, руководитель сада нижегородского НИИ Россельхозакадемии:

- В коллекции нашего сада - 17 сортов белорусских яблонь. Они сочетают повышенную зимостойкость с высокой урожайностью. Вкусные, отлично выглядят. Устойчивы к болезням, что позволяет меньше обрабатывать деревья препаратами.

Саженьцы яблонь белорусских сортов на российских рынках пока редкость. Если увидите - покупайте обязательно. Только спрашивайте сертификат, чтобы убедиться в подлинности.

Это не картошка, которую весной посадил, а осенью уже собрал урожай. Требуются годы, чтобы сад начал плодоносить.

Господдержка есть: реализуется вторая госпрограмма развития. Сегодня в республике садами заняты более 103 тысяч гектаров, из них около 65 тысяч - яблоневых. Все новые сады - из саженцев белорусской селекции.

## СВОЙ ПРАЗДНИК

## В ШАРКОВЩИНУ ЗА РУМЯНЫМИ И НАЛИВНЫМИ

### МЕСТНЫЙ «МИЧУРИН»

Сорт яблок «Память Сикоры» назван в честь селекционера-самоучки. Его еще при жизни называли белорусским Мичуриным: Иван Сикора вывел 500 сортов яблонь.

Жил на Витебщине и до сорока лет учительствовал. Уволили за то, что занятия проводил не на польском, а на белорусском языке. Его взяли садовником в имение местного графа. Эксперименты, начатые в графском саду, перенес на свое подворье в деревне Алашки.

### «ЯБЛЫЧНЫ ФЭСТ»

В музее под открытым небом - саду Ивана Сикоры - много лет проходит праздник «Светлый яблочный Спас - сикоровской души частица».

Витебский «Яблочкины фэст» в городке Шарковщина пройдет 22 августа. Там устроят конкурсы,



На празднике собирается столько народу, что яблоку негде упасть.

в честь 130-летию со дня рождения селекционера пройдет литературно-музыкальный праздник «В гостях у Сикоры». А еще гости смогут побывать на «Яблонева свадьба», посмотреть выступление театра батлейки и купить саженец элитной яблони.

- В прошлом году на праздник собралось более полутора тысяч человек, в том числе туристы из

России, - говорит заместитель начальника отдела туризма Шарковщинского райисполкома Наталья Орешкова. - Сейчас гостей будет больше - праздник-то уже областной!

А вскоре, может, станет и республиканским. Идея жителей Алашки по яблочному фестивалю заняла на прошлогоднем конкурсе «Имидж Беларуси: создаем и реализуем проекты» призовое третье место.

## УСТОЯТЬ НЕВОЗМОЖНО!

## ПИРОГ ПО-БРАСЛАВСКИ

400 г яблок, поллитра молока, 125 г сахара, 15 г дрожжей, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 стакана муки, 1 чайная ложка корицы, полпакетика ванилина.

Подогреваем молоко, кладем ложку сахара и дрожжи. В миске растираем яйца с сахаром, солью и ванилином. Добавляем размягченное масло, еще раз растираем. Перемешиваем с ожившими дрожжами. Добавляем корицу и муку - через сито. Замешиваем тесто. Оно должно оставаться мягким, но к рукам не липнуть. Миску с тестом ставим в теплое место на час, прикрыв полотенцем. Через 30 минут тесто обмять.

Яблоки очищаем от кожицы и семян, нарезаем тонкими пластинками. В тесто вмешиваем яблоки. Оставляем еще на час в теплом месте. Форму для выпечки диаметром не более 20 сантиметров смазываем растительным маслом, выкладываем тесто и оставляем еще на 40 минут, чтобы поднялось. Выпекаем при температуре 180 °C 35-45 минут.

