



В сибирских деревнях до сих пор помнят белорусский язык и поют на нем душевные песни.

Елена СЕРЕБРОВСКАЯ

**Красноярская белорусская национально-культурная автономия, недавно отметившая пятидесятилетие, устроила традиционные гулянья - День белорусского драника.**

### ПРИЖИЛИСЬ НА НОВОМ МЕСТЕ

Горячие, масляные, хрустящие, с пылу с жару! После того, как сибиряки собрали урожай картошки, самое время и пробу снять. Напекли драников самых разных - и классических, и с грибами, и с овощами, и с мясной начинкой, и с легкой горчинкой. А как в сметану макнешь, так и вовсе пища богов. Сами ели и гостей на праздник пригласили. Пришли представители чувашской, латышской, немецкой, молдавской, эстонской, литовской, таджикской и других национальных автономий - а как вы хотели?! Красноярск - город миллионный, многонациональный.

- Белорусы появились

в Сибири два века назад. Но основная волна переселенцев приехала сюда благодаря Столыпинским реформам в начале XX века, - приоткрыла завесу истории **председатель автономии Наталья Александрович**. - Тянулись обозы с запада на восток, где было много вольной и плодородной земли. Останавливались семьями, обживались. Так зарождались деревни с красивыми названиями Мишушка, Виленка, Могилевка.

Везли с собой переселенцы с родины много чего, в том числе и картошку. В непогоду мешочек с клубнями к телу прижимали, чтобы не подмерзли. На новом месте холили и берегли, чтобы урожай дала. И прижилась бульба, прижились на новом месте и белорусы, стала щедрая Енисейская губерния для них второй родиной.

### ГОВОР СЛЫШНО

Сколько сегодня белорусов в Красноярске, сказать сложно. Официально - двадцать тысяч человек. На самом деле их значительно больше. По сло-

# С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ ДА ЛЕГКОЙ ГОРЧИНКОЙ

вам Натальи Александрович, в советское время многих представителей Синеокой записывали русскими, не вдаваясь в подробности.

- При аграрных переселениях конца XIX - начала XX века на территорию Енисейской губернии приехали более 53 тысяч белорусов. Если учесть, что они женились здесь, у них рождались дети, то и цифра эта должна была вырасти. Так что людей с белорусскими корнями в разы больше. В деревнях, вдали от городов, еще сохранился специфический национальный говор. Его не перепутаешь. А современный белорусский язык очень близок к старославянской форме русского языка, - рассказала Наталья Александрович. - Так что если соберем всех на праздник, драников понадобится великое множество. Но накормим всех!



## ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

### ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ

Вам понадобится:

- картофель средний - восемь штук, мука - одна столовая ложка, масло, соль - по вкусу.

Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке. В полученную массу добавить соль, муку, все хорошо перемешать и жарить на масле. Подавать к столу горячими со сметаной или молоком.

### ДРАНИКИ С ГРИБАМИ И КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

Вам понадобится:

- картофель крупный - три штуки, два яйца, копченая грудинка - 150 граммов, грибы - двести граммов, одна луковица, мука - четыре столовые ложки, перец, соль и укроп - по вкусу.

Для соуса:

- сметана - 150 мл, чеснок - один зубчик, один маринованный огурец, укроп - две веточки, соль и перец - по вкусу.

В первую очередь обжариваем дополнительные ингредиенты, которые потом будем добавлять к картофелю. Важно: и грибы, и грудинка должны быть обжарены до золотистой хрустящей корочки. Для этого их нужно нарезать мелкими кубиками. Сначала в один слой на сковороду выложить грудинку, довести до шкварок. А когда вытопится сало, грудинку убираем, а в сале жарим лук и грибы.

Трем картофель на крупной терке. Можно слегка отжать. Добавить 2 яйца, грудинку, лук, грибы, муку. Посолить, поперчить, добавить мелко порубленный укроп. Из этой массы лепить драники, обваливать в муке и жарить до золотистой хрустящей корочки.

Для соуса: в сметану добавить мелко нарезанный маринованный огурец, чеснок и укроп, посолить и поперчить по вкусу.

## ВСЕМ ЦМОКИ В ЭТОМ ЧАТЕ

Максим СЮ

**Необычная экспозиция работ белорусских мастеров открылась в Санкт-Петербурге.**

Дракон с розовыми лапками, беззаботно раскачивающийся на качелях. Расплывшаяся в улыбке мордочка, зажмурившиеся глазки. Вот оно - счастье. Тут же примостился зеленый ящер с двумя белыми острыми клыками. Эти сказочные существа, по мнению их создателей, обитают в топких болотах и густых лесах Беларуси. Но их пристанище на ближайшее время - петербургский Музей кукол на Васильевском острове. В сентябре 2017 года тут заработала выставка «Беларусь - страна драконов».

- Петербург - тоже город на болотах. Нашим дракончикам

тут уютно, - шутит **руководитель минской «Мастерской авторской куклы» Ирина Рожко**. - Надеюсь, культурная столица России примет наших хулиганов.

Как же не принять, когда они такие милые? Дышать огнем и свирепо махать войлочными хвостами не собираются.

- Ходят легенды, что в стародавние времена белорусские драконы жили рядом с людьми, - рассказывает Ирина Рожко. - Драконы - неотъемлемая часть нашего фольклора. У нас есть замки. Были рыцари. Вписались в эту историю и могучие ящеры.

В 2013 году на берегу Лепельского озера в Витебской области установили даже памятник цмоку - так в Беларуси называют драконов. Предание гласит, что он когда-то жил в этом водоеме. За два

года место стало популярным у туристов.

Сделаны куклы из войлока, папье-маше, фарфора и самозастывающего пластика. Самый большой экспонат свалили из шерсти. Это болотный цмок ростом полметра с каркасом из проволоки.

- Этот малыш еще совсем свежий. Автор закончил его за полчаса до того, как мы отправились в Петербург, - вспоминает Ирина Рожко. - Это уже не первая наша выставка

## ВЫСТАВКА

здесь. В первый раз побывала в петербургском Музее кукол в 2003-м. С мужем гуляли по городу и решили зайти. **Директор музея Галина Варенюк** оказалась на месте, и я показала ей фото моих работ. Реакция была неожиданной: «Не хотите привезти сюда свою выставку?!» Назвали экспозицию «Куклы наводят мосты». В те годы отношениями между нашими странами толь-

ко возобновлялись. Таким образом мы хотели внести свой вклад в этот процесс.

В этот раз на выставку привезли 35 экспонатов. Посмотреть их можно до 5 ноября.

Дракоша в любом виде вышел хорошим.



Александр ГЛУЗ/krmedia.ru

Александр ГЛУЗ/krmedia.ru