

# КОГДА ГОРОД В ДВИЖЕНИИ

**Кристина ХИЛЬКО**

■ Аутентичные угощения, скейт-драйв, квесты, кино под звездным небом - чем еще удивил трехдневный фестиваль «Вытоки» в Поставах.

## ДЛЯ КАЧКОВ И НОВИЧКОВ

Как лето встретишь - так его и проведешь, не сомневаются участники масштабного культурно-спортивного праздника.

Уютный город на западе Витебщины радушно встречал юбилейный пятый сезон фестиваля «Вытоки» («Истоки», бел.). Гости приехали не с пустыми руками. Подарок для города от НОК Беларуси - современный скейт-роллерпарк. Накануне открытия он превратился в огромную «разукрашку».

Вместе с художниками маленькие гости фестиваля старательно водили кисточками с яркими красками по серой поверхности. Это просто «импрессионизм» - в рисунке за-

шифрованы узоры «посцілкі» (покрывала, которые ткали в белорусских деревнях в конце XIX - начале XX века). Еще в орнаменты были вплетены белорусские слова, связанные с успехами и победами.

- Классно, что мы украсили родной город. У меня есть самокат и ролики - буду кататься на современной площадке, - улыбается Алиса Юркова.

Тут же воркаут-площадка. На турниках можно проворачивать как легкие, базовые, так и сложные упражнения. При желании технику может освоить каждый, главное - встать с дивана.

На фестивале взрослые с радостью вспоминали свое беззаботное детство на площадке «Игры нашего двора», вместе с детьми весело проводя время за ретроиграми: резиночка, классики, картошка, лапта, бонусом - стрельба из рогатки.

## ЧЕМПИОНЫ НА ЭКРАНЕ

На высоте была и культурная программа. Первый день



Если бег в удовольствие, от него не только здоровье, но и радость.

фестиваля завершился показом фильма «Чемпион мира» прямо на городском стадионе под звездным небом. Зрители оценили театрализованную музыкальную постановку «Модны вадэвіль» от Театра юного зрителя. Показ дизайнерской одежды «Роднае -

моднае» доказал: из белорусской одежды можно создать капсульный образ. В стильных луках - ставка на лен, бренд Беларуси. В одежде из натуральных тканей комфортно даже в жару, так что на лето это беспрогрышный вариант.

Гости услышали и кавер-версии различных известных мелодий, в том числе рок-хитов, но не на привычной гитаре, а на традиционном белорусском инструменте - цимбале. На шоу «Музыкальный ринг» зрители зажигали под мировые хиты.

## ТЕРПЕНИЕ И ТРУД

Первый урок мастерства от бывшего динамовца Александра Богдановича.



**БРЯННЫЙ ПРИЗЕР ЧЕМПИОНАТА МИРА, ОБЛАДАТЕЛЬ КУБКА МИРА КИРИЛЛ МАСКЕВИЧ.**

- Трудолюбие и дисциплина - самое главное. Можно нагружать детей техническими действиями и физической подготовкой, но в любом случае ребенок должен приходить с горящими глазами - это уже работа тренера, - уверена Валерия Коблова.

**ОЛИМПИЙСКАЯ ЧЕМПИОНКА ПО ФРИСТИЛУ Алла Цупер** не сомневается: Беларусь - спортивная страна, где много выдающихся спортсменов.

- Все олимпийские чемпионы начинали с азов, пробовали себя. Я также сначала занималась спортивной гимнастикой, а затем перешла на фристайл. Посоветую ребятам, которые только пришли в спорт, идти до конца, даже если что-то не получается, идти вперед, ведь для успеха иногда не хватает буквально двух шагов. Главное - не сдаваться.

**А после активностей хороший перекус - самое то!**

## КЛЕЦКИ С «ДУШАМИ»

## И ДРАНИКИ С ТВОРОГОМ

## ТАЕТ ВОРТУ

■ «Ежа з сэнсам»\* - белорусскую национальную кухню в Поставах представили во всей красе.

Старинная и разнообразная, она не заканчивается на распиаренных блюдах. На Поставщине удалось сберечь уникальные рецепты необычных блюд от мам, бабушек и прабабушек. Радушные хозяйки угостили гостей хворостом, березовым квасом, хлебным киселем. Голодным на «Выtokах» никто не остался.

- Попробуйте драники с творогом. Он добавляется в картофельное тесто, - протягивает необычный кругляш **директор центра культуры и народного творчества Поставского района Ксения Гресько**.

Гармония вкусов - драник тает во рту. По словам Ксении Гресько, раньше практически у каждого в здешних местах было хозяйство, корова-кормилица, вот находчивые хозяйки и добавляли молочные продукты в различные блюда.

Еще одно традиционное блюдо в новом исполнении - клецки с «душами», то есть с мясом. Клецки для этого региона - такая же фишка, как для грузин хачапури, не зря белорусское блюдо получило статус историко-культурной ценности.

- В нашем районе их называют с «душами», а не с «душами». Изначально клецки были разные и делались из муки. Потом, когда картошка начала играть серьезную роль в жизни белорусов, стали делать клецки из картофеля. Сначала их готовили без начинки - просто шарики из тертой картошки. Со временем начали добавлять «душу». Мясной фарш и сало с укропом - традиционная начинка для нашего края, - делится подробностями Ксения Гресько.

\* Еда со смыслом (бел.).



Елизавета КОБЕЦКАЯ/ИД «Беларусь сегодня»