



Алексей БИБИКОВ

**Колобок, колобок, я тебя съем!**  
Только уйдет на это годок - чтобы собрать улыбающийся шарик, испекли больше сотни батонов.



Алексей БИБИКОВ

Не хлеб насущный, а шедевры с румяной корочкой: дом из сдобных саек, мельница из багетов, книга из слоеного теста. Один из главных экспонатов на выставке - стокилограммовый красавец-каравай из Гродно.

- Готовили в несколько этапов, неделя на создание ушла. Все украшения вырезали вручную, - рассказала начальник булочного цеха «Гроднохлебпром» Светлана Потехина.

## НЕ ГРУСТИ, ПОХРУСТИ

Софья АРСЕНЬЕВА

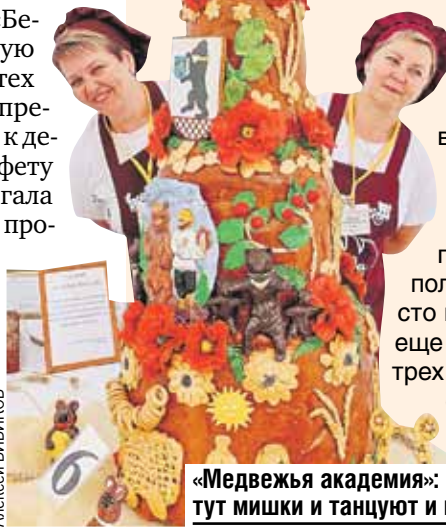
■ У диеты взяли выходной: в Беларуси прошел первый каравай-фест. Гости и участники соревновались в выпекании и поедании.

«От мучного не толстеют» - под таким девизом прошел праздник «Батькова булка» в местечке Свислочь на Гродненщине. Не словом, а делом доказали: нам голод точно не грозит!

Название фесту дала легендарная свислочская плетенка. Душистую сдобу от местных пекарей в прошлом году попробовал Александр Лукашенко и вынес вердикт: «М-м-м... Как в детстве. Очень вкусно». После этого выпечка вмиг стала популярной, поэтому «батьковой» и величают.

Стартовали гулянья с акции «Беларусь - хлебная страна»: огромную карту государства выложили из тех самых булочек, полюбившихся президенту. До того как приступить к дегустациям, гости пробежали эстафету «Бацькава миля», молодежь отжигала на танцевально-развлекательной программе «Булче всех», а профессионалы провели мастер-классы «От зерна - до хлеба».

Специально для фестиваля белорусская музыкальная группа «Дрозды» записала песню «Бацькава булка». Так что гимн у праздника уже имеется. Осталось только сделать его ежегодным.



Алексей БИБИКОВ

### РЕЦЕПТ

#### Батькова булка

Плетенку готовят на опаре из самых обычных ингредиентов. Мастер-пекарь Татьяна Будевич признается, что есть и секретный ингредиент - сухое молоко. Именно благодаря ему булочка становится такой нежной.

**Вода - 150 мл, сухое молоко - 2 ст. л., дрожжи сухие - 7 г, сахар - 75 г, соль - 1/2 ч. л., яйца - 2 шт., маргарин - 70 г, мука - 500 г, желток - 1 шт., молоко - 2 ст. л., кунжут - 20 г.**

В теплую сыворотку всыпать дрожжи и 2 ч. л. сахара. Оставить на 15 минут. Добавить яйца, сахар, соль, растительное масло. Перемешать, накрыть пленкой и дать подойти полтора часа. Разделить тесто на 6 кусочков. Оставить еще на час. Заплести косы из трех «жгутов». Смазать смесью желтка с молоком, посыпать кунжутом. Выпекать при 180 градусах 25 минут.

«Медвежья академия»: тут мишки и танцуют и пьют.



БЕЛТА

## «ХЛЕБ НЕ РЕЖУТ, А ЛОМАЮТ»

Окончание.

Начало на стр. 3.

### БЕЗ КОТА И СЛУЖБА НЕ ТА

В Смолевичском районе Президент Беларуси Александр Лукашенко посетил Научно-практический центр Национальной академии наук по земледелию, который занимается селекцией сельскохозяйственных растений и производством оригинальных семян.

Ученые хвалились постройками:

- Мы сделали этот склад. Раньше-то мыши грызли...

- Два кота хороших сюда, ни одной мыши не будет. Проверено, - дал дельный совет Александр Лукашенко. - Захожу на свою фермочку - прибились три котенка. Ну, молока дал, прижились. Ни одной мыши!

Грызунам сюда точно нельзя. В банке генетических ресурсов хранятся девяносто тысяч образцов.

- Банк - это святое, - президент привел в пример блокадный Ленинград, где сберегли такую же коллекцию. - Там люди умирали, но это хранилище сберегли.

Ученые собрали не только сельхозкультуры, но и лесные породы, даже сорняки.

### ПО-СВОЙСКИ

Для будущих поколений. В том числе там лежат и «знаменитости», такие как белорусский сорт пшеницы «Капылянка». Его заложили в планетарное хранилище во льдах на острове Шпицберген, где собирают лучшие образцы со всей планеты.

### СЕРЫЙ И ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНЫЙ

Александр Лукашенко взял в руки увесистую пышную пшеничную буханку. Аромат на всю округу. Как не съесть? Кто-то потянулся за ножом.

- Хлеб не режут, хлеб ломают, - глава государства стал с хрустом отламывать куски и угощать стоявших рядом.

А хлебушек-то оказался непростой.

- В составе только пятьдесят граммов муки и вода, больше никаких добавок, - пояснили ученые.

- Это пятьдесят граммов? - искренне удивился глава РБ.

- Когда сила хлеба хорошая, то из них «вырастает» до 750 миллилитров теста. Это говорит об очень высоком качестве зерна.

А через два года в магазинах появится и необычный, очень полезный серый хлеб - из тритикале. Это гибрид, полученный в результате скрещивания твердой и мягкой пшеницы и озимой ржи.

- Шикарно, - попробовал и его президент.

### САМАЯ БОЛЬШАЯ В РОССИИ

## КАРЕТУ ЗОЛУШКЕ, КАРЕТУ!

Карета из тыквы у Золушки, оказывается, вовсе и не сказка. В такой можно спокойно поехать на бал. Еще и компанию с собой прихватить. Андрей Гусев из Подмоскovie вырастил у себя на участке тыкву-гиганта. Ее вес - девятьсот килограммов.

И Фея тут ни при чем. Агро-

ном уверяет, что не использовал никакой химии - в удобрениях только органика. Просто вывел сорт-громадину. Высаживает семена в конце марта и растит дома на окне. В мае пересаживает под пленку в грунт или в теплицу. Затем смотрит, какая покрепче, и все силы и внимание отдает ей.



Иван МАКЕЕВ/КР.RU

У «бегемота» нету талии - чтобы замерить объемчики, обычной рулетки не хватило.

### ДОРОГУ МОЛОДЫМ



Михаил ФРОЛОВ/КР.RU

### ПРОШЛО НА «ПЯТЬ»

Пять дней. Пятьдесят тысяч участников. Около тысячи событий. В Крыму в бухте Капсель отгремел молодежный фестиваль современного искусства «Таврида.АРТ». Он посвящен Году культурного наследия народов России.

Спектакли, концерты, мастер-классы и встречи с артистами, лекции известных ученых. 35 участников из 23 регионов России и один из ДНР получили двадцать миллионов рублей на свои проекты.