

НА КУЛИТКУ-КАРАВАЙ РОТ РАЗЕВАЙ!



Замыкая круг: аппетитный хоровод.

Елена ВАСИЛЬЕВА

■ Наши бабушки знали секрет пышного и вкусного домашнего хлеба: первый сжатый сноп молотил малыш, топая по колоскам босыми ножками. Тогда и тесто легко поднимается, и даже серый хлеб получается нежным и сладким. А чтобы буханка дольше не черствела, хозяйка мяла тесто столько раз, сколько дней в году...

Август в Беларуси называют «жнивень». Ведь это время жатвы, уборки зерновых. В восточнославянской мифологии Каравай - божество, олицетворяющее плодородие и сытость, богатство.

Сохраняя древние тра-

диции, возродили праздник нового хлеба «Жоровский хлебодар» на Минщине. Выпечка хлеба в селах Жоровка и Кузьмичи Любанского района включена в Государственный список историко-культурных ценностей Беларуси как нематериальное проявление творчества человека.

Благодаря Ирине Жудрик и ее самодеятельному объединению «Клуб традиционной выпечки «Кулитка».

Первый символический обмолот нового урожая - за женщинами. В нарядных одеждах, захватив серпы и цепи для молотбы, с пением они идут в поле. Поклон колосающейся ниве, и вот он - первый сноп. Его торжественно молотят, собирают молодое зерно, просеивают, очищая от сора, и несут в дом. Хозяйки мелют в каменных жерновах поочередно, приобщаясь к священному обряду нового хлеба. Замес теста сакрален, здесь неуместны шутки и смех, все сосредоточено на мыслях благодарности земле. От того, ка-

ким получится новый хлеб, зависит удача и благополучие сельчанина на весь год.

Рецепту, которым сейчас пользуются хозяйки, больше двухсот лет. Его записала внучка Параски Нагорной 1908 года рождения - Ирина Жудрик. Бабушка рассказала, что это рецепт ее прабабушки. Вот так и возродились традиции выпечки хлеба по старинным белорусским рецептам.

Благодаря Ирине Жудрик такое, казалось бы, повседневное дело, как выпечка домашнего хлеба, стало привлекательной «экзотикой» для туристов. На Любанщину «за хлебом» приезжали гости не только из разных уголков Бе-

ларуси, но и из России, Эстонии, Польши, Германии.

- В моей семье все умели печь хлеб, а мама стала моей наставницей, - рассказывает Ирина Михайловна. - В село Жоровка я переехала, когда вышла замуж, и мне сначала показалось, что традиций домашнего хлебопечения нет. Однако здесь тоже многие пекли хлеб для себя. Мне очень хотелось создать Клуб пекарей, эта мысль просто не давала покоя. С помощью местных властей купили старый деревенский дом, сделали там ремонт. Помогала вся деревня: кто-то подарил старинную мебель, несли самодельные рушники, вышитые скатерти и занавески. А еще прялку, маслобойки, старые кувшины, плетенные из лозы корзины...

Все это стало частью интерьера нашего любительского объединения. И печем мы здесь хлеб, как пекли издревле в белорусской деревне.

Из доброго зерна и булка будет хороша! Особенно если ее испечь в печи, как в старину.



Элина МЯСНИК



Альфрид МИКУС

Тесто нужно обмять раз 365! Чтобы дольше хранилось.

СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ

Не черствеет две недели

Жоровский хлеб представляет собой круглую (неправильной формы) булку, местное название ее - «кулитка». Чем больше неровностей имеет форма булки, тем лучше будет качество хлеба. А еще он как минимум две недели не плесневеет и не черствеет.

Рецепт кулитки довольно прост: мука двух сортов, ржаная и пшеничная, сыроватка или родниковая вода, соль, специи и добавки. Буханки в печь отправляют на листьях (кленовых, дубовых, капустных, аира) или на деревянных кружках, обитых жестяной

чугунных сковородках.

Обычно для дома выпекают хлеб ситный - повседневный, и пшеничный - праздничный. Хозяйки используют разные добавки, которые комбинируются. Это могут быть семена подсолнечника и тыквы, тмин, кориандр, укроп, сушеная черника, сушеные яблоки и груши, сырое тертое или вареное картофельное пюре и др.

Пекут в Жоровке и особый «партизанский хлеб», добавляя, как в войну, молотые желуди, кору дубов, лебеду, сныть и другие травы.

Хранительница традиций Ирина Жудрик знает древние секреты.



Альфрид МИКУС