

## ТЕАТР ВОЕННЫХ ДЕЙСТВИЙ ПОД ШАМАНСКИЙ РОК

■ Под Минском в десятый раз прошел международный фестиваль средневековой культуры и музыки «Наш Грюнвальд». Побряцать доспехами, скрестить клинки и щегольнуть нарядами по давно забытой моде приехали реконструкторы из Беларуси, России, Украины, Польши и Литвы. Почти одновременно машина времени перенесла на несколько веков назад и участников фести-  
валя «Энк-Олпион» под Самарой.

### ЗВОН МЕЧЕЙ И БЛЕСК КОЛЬЧУГИ

Изучать историю куда интереснее вживую, чем по скучным учебникам. В мгновение ока зрителей унесло на шесть веков назад - в 1410 год. В грандиозную битву, где войска Польского королевства и Великого княжества Литовского разбили в пух и прах рыцарей Тевтонского ордена - это кульминация красочного фестиваля реконструкции. С самого утра гости с восторгом смотрели, как машут мечами богатыри в стальных доспехах, лучники соревнуются в меткости, а дамы в чепцах и платьях кружатся в танце под звуки волынки.

Второй день «Грюнвальда» прошел в музейном комплексе «Дудutki» и порадовал зрителей зрелищным конным турниром. Прямо как в кино норовистые скакуны несут «бро-

Историческая реконструкция - хобби недешевое. Цена экипировки доходит до нескольких тысяч долларов.

Елена РОМАНЮК



Участники сражений - мастера на все руки: плетут, куют, шьют вручную. Костюмы, доспехи и оружие воссоздаются до мелочей.



Nimfitemin Ango

нированных» наездников навстречу друг другу... Удар! И вот один уже поверженный летит на землю. Выдержка нужна железная: в многокилограммовых кольчугах, доспехах, ватных подстежках - баня! На июльском солнцепеке, помахав денек мечом, можно скинуть пять кило.

А затем гости не жалея ног танцевали под белорусские мелодии, фолк-метал, пауэр-метал и даже шаманский рок. Хедлайнерами средневекового феста выступили группы из Беларуси и России, Ирландии и Германии - «Стары Ольса» и «Мельница», «Эпидемия», Folcore и Cruachan.



Особое внимание - древнему быту. Реконструкторы отдыхали не в новомодных туристических палатках, а в шатрах из плотного хлопка. Еду готовили на костре, жажду утоляли сбитнем и медовухой.

### ВМЕСТО ЯБЛОК ЛЕБЕДЫ ОБЪЕЛИСЬ

Изюминка фестиваля «ЭнкОлпион» - не только военные маневры красавцев-мужчин в рыцарских латах, но и тщательное воссоздание атмосферы той эпохи в мирном лагере. Тут все по дресс-коду - женщины в платках и длинных платьях. Центр притяжения - полевая кухня с такими умопомрачительными ароматами, что сбежали даже местные собаки.

Мастерица Мария Орлова рассказала об особенностях средневековой кухни:

- Сейчас у нас еда разнообразная и интернациональная. В XV веке Европа еще не знала картофеля, кабачков, болгарского перца... Не было развито садоводство. Яблоки и то в основном дикие были. Ели много трав, которые сейчас не употребляем, даже лебеду. Тогда использовали много специй, сладкие и пряные вкусы.

После обеда - мастер-класс по пивоварению от

Романа Цимбала, который уже несколько лет занимается домашними «пивозаготовками». Средневековое пиво, говорит мастер, практически не отличалось от современного:

- Привычная нам технология как раз сформировалась в XIV - XV веках. Все те же хмель, солод, вода, дрожжи... В Средние века пиво и вино были очень популярны как относительно безопасный способ утолить жажду, от простой воды легко можно было подхватить инфекцию. Где-то прочел, что в одном из средневековых монастырей на каждого послушника рассчитывали по три литра пива в день.

Подготовили Кристина ХИЛЬКО,  
Светлана МАКОВЕЕВА.

Как вам домишко? Вполне себе убежище от ветра и дождя. И красная девица на завалинке - для антуража.



Светлана МАКОВЕЕВА/kpmedia.ru



Девушки после танцев отправились на реку стирать. Пробовали два средства - современное мыло и щелочь, колотили грязную одежду специальной палкой.

Как и пятьсот лет назад, крестьяне держали дома коз и коров ради молока - тут ничего не изменилось. Разве что рецепты блюд и условия хранения молочных продуктов.

