

До свиданья и здравствуй!



Только-только поставлена точка в девятнадцатом великановском конкурсе. А мы уже думаем о следующем — юбилейном

Много людей старалось, чтобы очередной конкурс удался. Это, конечно, наши читатели, которые постоянно обновляли рекорды. Работали на успех и сотрудники газеты: кто-то представлял достижения огородников и садоводов в газете, кто-

то занимался поиском призов (кстати, спонсоры сами выбирали победителей для награждения), кто-то думал над тем, как душевно приветить приехавших. Сегодня можно с облегчением и радостью сказать: марафон закончен. Возьмем на заметку лучшие моменты конкурса, не оставим без внимания и пожелания наших участников, чтобы шероховатостей в будущем было еще меньше.

Талантливы все

Если на заре конкурса читатели “НГ” боролись примерно в десяти номинациях, то девятнадцатый конкурс — это уже 30 номинаций как традиционных овощей и фруктов, так и экзотических. Взять, к примеру, такой заморский фрукт, как лимон, который в последнее время перестает быть таковым. О рекордных лимонах сообщали многие читатели “НГ”, но наиболее “весомые” фрукты выросли у Натальи Егоровны Шиловой из Рогачева (270 граммов) и у минчанина Андрея Иосифовича Бородича (342 грамма), который и стал лидером. Но во время награждения победителей член оргкомитета начальник главного управления растениеводства Минсельхозпрода Владимир Гракун показал на мобильнике фото своего лимона, который, оказывается, вымахал весом в полкилограмма. А наш читатель из Минска Виталий Шишов (на снимке) побил и этот рекорд. Вот такой 600-граммовый красавец растет в его директорском кабинете во Дворце культуры железнодорожников.

София Александровна Штоп из деревни Занки Свислочского района презентовала свой экспонат (картофелину весом в 935 граммов) в стихотворной форме:

Огород у нас большой, Для картошки здесь простор. Выросла картошка — Не входит в лукошко.

Как видим, наши читатели талантливы в разных областях.

Но, что и понятно, особенно порадовали нас дети. Внучка жительницы пристольчя Валентины Леонидовны Абрамович Даша не только помогает бабушке в выращивании агрогигантов и разведении кроликов, но и замечательно поет. Даша Бузук из деревни Седча Пуховичского района (на снимке) тоже блещет разными талантами. По словам бабушки, она хорошо вышивает и вяжет. И у нас даже родилась идея заказать юной мастерице сувениры для 20-го, юбилейного конкурса.

Вера Щетина. До свиданья и здравствуй!

Скатерть-самобранка

Большой энтузиазм у наших победителей вызвало предложение одного из участников народного конкурса развернуть во время заключительного праздника скатерть-самобранку с изделиями из даров огорода и сада. И, как оказалось, наши читатели не только успешные земледельцы, но и искусные кулинары. Наш стол буквально ломился от разносолов. Такому изобилию можно только позавидовать! Присутствующие даже не смогли все попробовать. Каких только блюд здесь не было: рафаэлло по-дребски, шоколадные шарики из сухарей, закуска из капусты от семьи Николая Германовича из Дребска Лунинецкого района, разносолы от Нины Ждановой. Особенно понравилась капуста “Белорусочка”. Рецепт ее прост: шинкуем капусту и морковь, трамбуем в банки, кладем разрезанные на части яблоки, очищенные от семян, и калину или же бруснику. И заливаем рассолом: литр кипяченой воды остудить и добавить ложку соли и сахара. Получается очень пикантная закуска, поверьте на слово.

Семья Бузук удивила выпечкой — изумительными розочками, а также соленьями и яблоками. А у Валентины Богуш свои кулинарные изыски — варенье из кабачков с имбирем и лимоном и маринованный чеснок (без уксуса со смородиной). Тамара Грищенко предложила продегустировать оригинальный напиток из винограда, помидорчики и многое другое.

Закатки, варенье из черники “самбери” и еще многое для души (и тела!) предложили Валентина Лиштван и ее брат Иван Пасека. Не осталась в стороне и Нина Мурина, порадовав нас яблочным вареньем “Золотой ранет”. Авторы всей этой вкуснятины были награждены специальными призами.

Рафаэлло по-дребски

1 кг творога, 1 стакан сахарной пудры, 40—50 г желатина, 100 г сливочного масла, 250 г изюма и кокосовая стружка.

Желатин растворить в 0,5 стакана кипяченой воды, масло растопить и остудить. Смешать все компоненты и поставить на один час в холодильник. Из этой массы скатать шарики, обвалить их в кокосовой стружке.

Есть предложение!

Церемония награждения — это не только вручение призов и рассказы об огородных секретах. Это и размышления о том, каким должен быть конкурс. И в этот раз прозвучало немало интересных предложений. Например, член оргкомитета конкурса “Великан на грядке”, академик, заведующий лабораторией флоры и систематики растений [Института экспериментальной ботаники НАН Беларуси](#) Виктор Парфенов озвучил такую идею: необходимо расширить количество участников проекта и вовлекать в него не только заядлых садоводов и огородников, но и грибников. Пускай они посоревнуются между собой, кто нашел самый большой гриб и собрал их Вера Щетина. До свиданья и здравствуй!

рекордное количество. И она заслуживает внимания. Вот такое чудо — целиком замаринованный боровик — предложила на конкурс кулинарных изысков минчанка Тамара Грищенко. И Михаил Михайлович Тынкович (на снимке) из деревни Кремно Дрогичинского района тоже готов к соревнованию. Белый гриб весом 1,6 килограмма с диаметром шляпки 32 сантиметра — таков его лучший трофей в нынешнем сезоне “тихой охоты”.

А представители ботанического сада предложили устроить церемонию награждения 20-го конкурса на их территории. Они уверены, что таким образом можно организовать действительно достойный этого народного конкурса праздник. Прозвучали и другие предложения.

Что ж, немного отдохнем и начнем работать с учетом ваших пожеланий над юбилейным великановским конкурсом. До встречи в новом году и до новых рекордов!

Спонсоры конкурса

- Министерство сельского хозяйства и продовольствия Беларуси;
- НВЦ “БелЭкспо”;
- ГПТО “Белхудожпромислы”;
- РУП “Белпочта”;
- [Центральный ботанический сад НАН Беларуси;](#)
- СПК “Городея”;
- РУП “Агрокомбинат “Ждановичи”;
- ОДО “Аграрно-промышленный Дом”;
- СОАО “Слуцкий уксусный завод”;
- ООО “Ланатэкс”;
- ПО “Минскхлебпром”;
- УО “Государственный профессионально-технический колледж хлебопечения”;
- ОАО “Слуцкий хлебозавод”

Вера ЩЕТИНА