

■ Родная гастронамія

Ад гарбаты з мятай да пушчанскага першаку

Каманда журналістаў шукае па краіне найлепшыя прадукты Беларусі, і цяпер гэта была спроба знаёмства з аўтэнтчным алкаголем заходняй часткі краіны — традыцыйным пушчанскім першаком з Белаавежскай пушчы. Усе знакавыя і смачныя прадукты, унікальныя гаспадаркі і гісторыі людзей, якія імі займаюцца, становяцца часткай унікальнага праекта, які ствараецца, — гастронамічнай карты «Баржомі».



Паводле мясцовай легенды, пушчанскі пяршак дастаўлялі ў Крэмль з Белаавежскай пушчы спецрэйсам. Ну, а калі ёсць легенды, значыць, напоі нашы могуць быць брэндам — як бургундскае віно для Францыі. Дарэчы, пра віно... Першым прыпынкам у маршруце сталі Самахвалавічы, Інстытут пладаводства НАН Беларусі, дзе на плошчы ў 286 га спецыялісты выводзяць новыя сарты чарэшні, яблыкаў, вішні, сліў, вінаграду — з чаго толькі не зробіш пладова-ягаднае... Селекцыйныя работы пачаліся ў інстытуце яшчэ ў 1930-х, і з таго часу было створана 184 гатункі пладовых і ягадных культур, звыш 40 з якіх паспяхова канкуруюць з сартамі іншых селекцыйных школ за межамі краіны. Асабліваць гэтага месца яшчэ і ў тым, што кожны ахвотны можа прыехаць і самастойна сабраць сабе ягады і плады. Дарэчы, гэтыя сады прызнаны аб'ектам культурнай спадчыны.

Наступны прадукт, які «адкрылі» журналісты, — беларускія зёлкі, якія аднолькава добра падыходзяць як для стварэння гарбаты, так і ў якасці прыправы для страў, і, вядома, для настойвання алкаголю. Шэф-кухар рэстарана Міхаіл Палонскі парэкамендаваў шалфей да свініны, чабор — да курыцы і лісічак, а з мяты і ягад можна прыгатаваць неверагодны соус.

Далей у эксадызіе «Лясная» Наталля і Сяргей Зямлянікі расказалі, як аднаўляюць традыцыю збору зёлак і гатавання з іх гарбаткі. На сямейным агародзе можна адшукаць некалькі відаў мяты, а яшчэ мелісу, мацярдушку, шал-

фей, чабор... Парэчкі і ліпа, шыпшына і рабіна — усяго і не пералічыць, што можна было б прыгатаваць і назваць брэндам краіны, кажа Наталля.

Нарэшце — Нацыянальны парк «Белаавежская пушча», адна з 11-ці арганізацый, якой дазволена вырабляць самагон. Паводле слоў культуролога Святланы Кабылкінай, пушчанскі напой вядомы больш як у 75 краінах свету. Летась самагон у пушчу прыезджалі пакаштаваць больш за 9 тысяч чалавек, а сёлета — ужо амаль 7 тысяч.

Ліцэнзія на выраб самагону на тэрыторыі пушчы была атрымана ў 2007 годзе. Але гэтыя месцы былі самагоннымі гістарычна.

Ліцэнзія на выраб самагону на тэрыторыі пушчы была атрымана ў 2007 годзе. Але гэтыя месцы былі самагоннымі гістарычна. «Самагон — частка беларускай традыцыі. Яго выраблялі тут спакон веку. Іван Грозны ўвёў манаполію дзяржавы на выраб алкагольных напояў, а на нашы землі яна не распаўсюджвалася», — кажа кіраўнік Беларускага грамадскага аб'яднання «Адпачынак на вёсцы» Валерыя Кліцунова.

Сакрэт пушчанскага першаку — у асабліва чыстай вадзе, якую бяруць з мясцовай крыніцы глыбінёй 36 метраў. Плюс натуральны састаў:

дрожжы, вада, ячмень ці жыта. Настойваюць самагон і на зёлках ды ягадах, той жа шыпшыне, каліне, гатуець і смачны бальзам, а дадаваў траву зуброўку — вось і фірменная наша «зубровачка»... Ну чым не брэнд?

Словам, ведайце, каштуйце і частуйце знаёмых, але не захоплівайцеся! Бо галоўнае ў пошуку аўтэнтчнага — не страціць здароўе, а ўмацаваць яго.

**Святлана
БАРЫСЕНКА.**

protas@zviazda.by

