

«СКАРБ»* НА ПОЛЕ

Кристина ХИЛЬКО

■ Белорусов официально признали главными «едоками» картофеля в странах СНГ. Россияне отстают совсем немного и скупают большую часть урожая Синеокой.

ОТ БРЕСТА ДО САХАЛИНА

По прогнозам, в этом году в России, Польше, Германии аграрии не досчитаются урожая любимых корнеплодов. Все из-за жаркого засушливого лета. Но Беларусь точно не останется без «второго хлеба». Ведь если у нашего человека есть клочок земли, то, скорее всего, это не газон и не цветник, а картофельная грядка.

И неудивительно! Страна - ведущий производитель и поставщик картофеля в странах СНГ. Главным покупателем белорусской картошки остается Россия. Формула успеха - невысокая цена и отменное качество.

Бульбу закупают как центральные российские регионы - Нижегородская, Брянская, Пензенская, Ивановская, Костромская области, так многие другие - от Мурманска до Владивостока.

В Синеокой больше чем на четверть увеличили посевные площади «второго хлеба» еще семь лет назад, когда при-

няли «Государственную комплексную программу развития картофелеводства, овощеводства и плодоводства на период с 2011 по 2015 годы». Но продают не только картошку «к столу».

- Семенной картофель - важная статья нашего экспорта. Кроме России его активно берут в Казахстане, Узбекистане, Грузии, - отмечает заместитель гендиректора по научной работе Научно-практического центра НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству Вадим Маханько. - С гордостью скажу, что картофель белорусских сортов успешно растет на полях от Бреста до Сахалина. Кстати, на крупнейшем острове России последние два года белорусские сорта дают самый высокий урожай.

НЕКАПРИЗНЫЕ КЛУБНИ

Для белорусов картошка на кухне, и правда, - «наше все». Примерно треть всех блюд готовят из нее. Не зря же жители страны называют бульбашами. По статистике, в год на одного человека выращивают почти шестьсот кило. Большая часть на продажу, но и съедается немало, не менее четверти от этого количества. Это самый высокий показатель в странах СНГ (см. графику).

В государственном реестре Беларуси насчитывается более 150 сортов картофеля. «Палац», «Уладар», «Журавинка», «Волат» - многие названия с белорусским колоритом.

- На наших полях правят бал «Бриз» и «Скарб», постепенно к ним подтягиваются новые сорта «Рогнеда», «Манифест», «Лель», - уточняет Вадим Маханько.

Сорта вкусные и стойкие. Переживают засуху и плохие условия хранения. Ученые отмечают: белорусская картошка лучше адаптируется к капризному климату, плюс - ее нужно меньше обрабатывать химией.

Времена хранения мешков картошки впрок на



БЕЛТА

В ТЕМУ

«КОРОЛЕВА АННА»

В МЕШКЕ

■ В этом году на своем огороде 60 тонн бульбы собрал Александр Лукашенко.

Президент Беларуси вместе с младшим сыном Николаем потрудились на славу. С 400 гектаров накопили более тысячи килограммов картошки! Среди фаворитов - три сорта: белорусский «Уладар» и немецкие «Королева Анна» и «Сатина». Часть богатого урожая по традиции отвезли в интернаты для престарелых и детские дома.

вания до попадания сорта в госреестр проходит около двенадцати лет. Экспериментальная картошка появится на прилавках не раньше 2019 года.

Еще одна хорошая новость для любителей быстрых перекусов. Вскоре в Беларуси начнут выпускать замороженную картошку фри. В основе продукта - сорт, который путем селекции получили белорусские ученые. Строят новый цех на консервном заводе на Витебщине, в городе Толочин. В год планируют выпускать до четырех тысяч тонн продукции.

*Скарб - клад, сокровище (бел.).

СКОЛЬКО ЕДИМ

(кг картофеля на человека в год)

Беларусь - 171
Украина - 140
Россия - 113

В 2017 году в РБ вырастили 1 миллион 158 тысяч тонн картофеля.

80 процентов полей было засажено местными сортами.



РЕЦЕПТ

«КЛЕЦКИ С ДУШАМИ»

Это блюдо - настоящая гордость белорусов, потому что имеет статус историко-культурной ценности.

Понадобится:

- ♦ Картофель (1 - 1,5 кг),
- ♦ Фарш (500 г),
- ♦ Лук (1 - 2 шт.),
- ♦ Соль и специи.

Приготовление:

В фарш добавляем мелко нарезанный лук и специи, перемешиваем. Трем картошку на мелкой терке и хорошенько отжимаем через марлю. Жидкости даем отстояться, пока на дне не осядет крахмал. Добавляем его к отжатой картошке (он не даст клецкам развалиться). Из теста делаем толстенькую лепешку, внутрь кладем фарш и скатываем это в небольшой шарик. Аккуратно кладем клецки в кипящую воду, они должны сразу же всплыть. Отвариваем, пока не осядут на дно. Подавать со сметаной или грибным соусом, со шкварками и луком. Приятного аппетита!



ПАНЫ-КОЛДУНЫ

К СТОЛУ

С КАРТОФЕЛЬНЫМ СЕРДЦЕМ

Софья АРСЕНЬЕВА

Когда белорусов спрашивают про любимые блюда, они с авторитетным видом начинают говорить словами Тоси из «Девчат»:

- А что картошка? Думаешь, это так просто, сварил и съел? Знаешь, сколько блюд приготовить можно? Считай! Картошка жареная, отварная, пюре, картофель фри, картофель пай, картофельные пирожки с мясом и грибами, картофельные оладьи, картофельный рулет, запеканка, картофель тушеный с черносливом...

Белорусская кухня включает не меньше тысячи «картофельных» рецептов. От самого простого - печеных клубней в огне - до таинственных блюд вроде «Панских дерунов» и «Колдунов». Блюдо, которое неизменно остается самым популярным на белорусских столах во всех регионах, - вареная картошка. Еще известный писатель Владимир Короткевич писал: «Она - чудо! Бери и ешь. А к ней сало, соленые огурцы и селедка». Точнее и не скажешь.

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА

Яндекс посчитал, какие запросы на рецепты делали домохозяйки из разных регионов республики.

МИНЩИНА - запеченная картошка в горшочках



МОГИЛЕВЩИНА - пирожки с картофелем



ГОМЕЛЬЩИНА - запеканки со всевозможными начинками



ВИТЕБЩИНА - драники со сметаной



БРЕСТЩИНА и ГРОДНЕНЩИНА - картофельные бабки в печи

