



# «Минскхлебпром» завоевал гран-при конкурса «Бацькаўшчына»

В этом году КУП «Минскхлебпром» приняло участие в каравай-фесте «Бацькава булка» во второй раз. На экспозиции предприятия было организовано сразу несколько зон для гостей праздника: выставка «Военный хлеб – невидимая сила победы»: здесь посетители смогли прикоснуться к истории, попробовав хлеб, приготовленный по рецептурам военного времени; дегустация современной продукции предприятия – прекрасная возможность оценить вкус и качество современной продукции от Минскхлебпрома и выставка конкурсных работ.



» Анна Королевич, заместитель генерального директора по идеологической работе и кадрам КУП «Минскхлебпром», знакомит почетных гостей с экспозицией предприятия

**КУП «Минскхлебпром»** – одно из крупнейших предприятий хлебопекарной отрасли Беларуси, которое ежедневно заботится о том, чтобы на столах жителей страны был свежий и ароматный хлеб. Объединяя 5 хлебозаводов Минска, Минскхлебпром выпускает порядка 200 тонн хлебобулочной и кондитерской продукции в день, обеспечивая не только столицу и ее окрестности, но и поставляя свою продукцию в другие регионы Беларуси и за ее пределы. За этой внушительной цифрой стоит труд 2500 человек. На предприятии бережно хранятся традиции, передаваясь из поколения в поколение.

Особое место на предприятии занимает хлебозавод №6, где рождается не только повседневный хлеб, но и настоящие произведения искусства – караваи. Именно здесь трудится **Нина Василевская**, участница каравай-феста «Бацькава булка» и единственная на всем Минскхлебпроме каравайщица. Ее талант и мастерство превращают обычное тесто в символ торжества и оберег для новой семьи, продолжая вековые традиции белорусского хлебопечения.

– В этом году в конкурсе-выставке мы участвовали сразу в трех номинациях: «Хлеб ремеслен-

ный», «Каравай» и «Пирог с начинкой». А мой 15-килограммовый каравай получил гран-при в конкурсе хлебобулочных изделий «Бацькаўшчына», – делится радостью Нина.

**– Как долго вы готовили каравай для «Бацькавай булки»?**

– Каравай я готовила на протяжении нескольких дней в несколько этапов, так как он весил 15 килограмм. Перед приготовлением самого каравая я сначала придумываю в голове, как это будет выглядеть, а потом рисую эскиз на листке бумаги. Украшения я готовлю заранее, чтобы они успели подсохнуть. Это, пожалуй, самый трудоемкий и затратный по времени процесс, так как их нужно очень много. Помимо каравая на «Бацькаву булку» я еще декорировала своими украшениями наш шакотис и пирог с начинкой.

Нина Василевская особенно любит украшать свои караваи, давая волю фантазии. Некоторые пекари используют красители, чтобы придать тесту разные цвета. Нина же предпочитает натуральные ингредиенты и традиционные техники. Ее караваи – это не просто хлеб, это символ белорусской культуры, воплощенный в тесте и любви к своему делу.



» Нина Василевская – знаменитая каравайщица Беларуси