

«Бацькава булка»: каравай-фест в Свислочи

Идея праздника родилась после того, как прошлым летом Президент Александр Лукашенко посетил в Свислочи предприятие по производству хлебобулочных изделий. Попробовав душистую плетенку, приготовленную по традиционному рецепту, которого на предприятии придерживаются долгие годы, глава государства был впечатлен. Он отметил, что ее вкус напоминает детство. После визита Александра Лукашенко народ дал плетенке название «Бацькава булка». Позже это название появилось в ассортиментном перечне и стало официальным, плетенка хорошо продается и сейчас.



И вот суббота, 20 августа. На главной площади городка Свислочь Гродненской области возведена сцена под открытым небом, в отдалении уютным лагерем разместились точки с хлебобулочными изделиями профессиональных пекарей и любителей, вырос городок ремесленников, еще дальше – многочисленные кафе на воздухе, манит запахом свежего сена необычная лаундж-зона... Каравай-фест открылся театрализованным представлением, прослеживающим роль хлеба в жизни белорусов: от каравая на свадебном и крестильном столе, через недоедание в войну к современному разнообразию, когда вкусный хлеб, булка или торт стали символами благополучия и мира в каждом доме.

В открытии каравай-феста и его программе приняли участие заместитель министра культуры Республики Беларусь **Сергей Сорокач**, председатель Гродненского областного Совета депутатов **Елена Пасюта**, генеральный директор ЗАО СТВ **Александр Осенко**, председатель КГК Гродненской области **Анатолий Дорожко**, председатель Правления Белкоопсоюза **Олег Мацкевич**, председатель Свислочского райисполкома **Александр Версоцкий**, председатели правлений облпотребобществ, руководители структурных подразделений Гродненского облисполкома.

Активным участником первого в Беларуси каравай-феста «Бацькава булка» стало ОАО «Гродно-хлебпром». В рамках мероприятия ОАО «Гродно-хлебпром» провело конкурс хлебобулочных изделий «Бацькаўшына» среди всех филиалов организации в Гродно и области.



Председатель Правления Белкоопсоюза **Олег Мацкевич** отметил особую роль Свислочского филиала Гродненского облпотребобщества в зарождении нового фестиваля и выразил надежду на то, что каравай-фест станет традиционным, будет прирастать гостями и достижениями в хлебной промышленности.

Пекари потребительской кооперации со всей страны представили свои работы на конкурсе профессионального мастерства Белкоопсоюза «Бацькаўшчына»: арт-композиции на тему «Исторические достопримечательности нашего региона», караваи «Бацькаўшчына», расписные пряники и печенье.



Жюри конкурса возглавил начальник управления промышленности, качества и стандартизации Белкоопсоюза **Александр Орехов**. В состав жюри также вошли директор ГП «Белтехнохлеб», главный редактор журнала «Пекарь & Кондитер», руководители подразделений и специалисты Белкоопсоюза. Они определили обладательниц шести призовых мест, включая Гран-при.

III место было отдано **Валентине Асадчей**, мастеру-кондитеру Тереховского хлебозавода Гомельского филиала Гомельского ОПО. «Наш каравай выполнен из сдобного дрожжевого и пряничного теста, – рассказывает заведующая производством Тереховского хлебозавода Елена Кондратенко. – В украшениях присутствуют карамель, мастика сахарная, заварное и соленое

тесто. Каравай показывает историческое наследие городов Туров, Речица, Добруш. Создание палитры пищевых красок и карамельного декора заняло около месяца, а сам каравай выпекался за три дня до праздника».

III место было присуждено **Ирине Козловской**, начальнику производства хлебозавода Ушачского филиала Витебского ОПО.

Заместитель председателя Витебского ОПО по промышленности **Евгений Любко** так описывает каравай-призер: «Здесь изображены *Василь Быков, Рыгор Бородулин, Петрусь Бровка, Евдокия Лось*. Их знают в мире, и все они – уроженцы ушачской земли. Каравай выполнен в виде книги, которая отдает дань уважения нашим землякам, которыми мы гордимся».

«Обложка выполнена из сдобного теста, основной массив – из бездрожжевого теста. Подготовка и создание прототипов шли в течение месяца», – дополнила сказанное **И.А. Козловская**.



II места была удостоена **Антонина Косовец**, пекарка филиала «Комбинат кооперативной промышленности» Ивацевичского райпо Брестского ОПС, чья команда представила самую масштабную арт-композицию. «*Наше творение воспроизводит Коссовский дворец*, – делится начальник лаборатории комбината **Наталья Юшкевич**. – *К нему ведет дорога из лепешек, вокруг зеленый травянистый газон*».

Замок в Коссово представлен и в пряничном изделии, он нанесен при помощи принтера для съедобной печати. Наш каравай выполнен из соленого и дрожжевого сдобного видов теста с применением мастики. Работа заняла неделю, коллеги работали слаженно и во всем помогали одна другой».



Пекарка-мастер производственного отдела Кличевского райпо Могилевского ОПС **Людмила Морозова** с коллегами воплотила в своей композиции Могилевскую ратушу и другие историко-культурные памятники области, за что и была удостоена II места. «*Ратуша – самое узнаваемое место, символ Могилева*, – рассказывает ее коллега, мастер **Алеся Коваленко**. – *Каждый житель может что-то рассказать из ее истории*».

Вся арт-композиция сделана из дрожжевого теста, а крыша из пряничного теста весит около 8 кг. Из этого же теста воссоздан балкон, на котором в XVI веке стояла Екатерина II. Немало человеческих рук колдовало над этой работой четверо суток. Главное было уловить момент, ведь булка – она живая, усыхает, меняя форму».

Завоевавшую Гран-при арт-композицию «Исторические достопримечательности минского региона» не охватишь одним взглядом: она включает в себя каравай «Нарочанский край», торт-книгу с изо-



бражением Я. Купалы и Я. Коласа, Курган Славы и еще целый ряд картин из соленого теста. Представляющая Клецкий производственно-пищевой завод Минского облпотребсоюза мастер-пекарь **Татьяна Никитенко** отметила, что каравай сделан из бисквита и мастики, основой для торта-книги стала вафельная бумага. Коллектив трудился над всеми «объектами» около месяца, а сама

она участвует в подобных конкурсах с 2017 года.

Лучших пекарей и кондитеров Гродненщины выделило и наградило жюри конкурса «Бацькаўшчына», оценивавшее творчество специалистов ОАО «Гроднохлебпром».

Как отметила заместитель генерального директора ОАО «Гроднохлебпром» по идеологической, кадровой и правовой работе **Оксана Адамович**, участие в конкурсе приняли 11 работников предприятия, были представлены все 6 филиалов. Согласно условиям конкурса, каждый участник к фестивалю презентовал несколько видов хлебобулочных изделий: хлеб весовой, завоевавший предпочтения покупателей, или оригинальный, изготовленный с применением новых технологических приемов и нетрадиционных видов сырья; пирог с начинкой в традициях национальной выпечки Беларуси с применением клюквы, брусники или другого местного сырья. Особенно колоритными стали арт-композиции из теста, в которых хлебопеки отображали тему истории родного края.

Богатые караваи и различная выпечка мастеров продемонстрировали все разнообразие продуктов, которые можно приготовить из муки. Попробовать на вкус ароматную сдобу смог каждый во время дегустации.

Чтобы понять, что ОАО «Гроднохлебпром» является основным производителем хлебобулочных изделий в Гродненской области, достаточно было взглянуть на стокилограммовый каравай, символизирующий Беларусь и наглядно показывающий ее уникальные историко-культурные объекты и красоту природы.

«Этот каравай готовили в несколько этапов, на его создание ушла неделя. Все работники цеха принимали в этом участие, – рассказала начальница цеха хлебобулочных изделий ОАО «Гроднохлебпром» **Светлана Потехина**. – Украшения все сделаны вручную. Каждый цветок, лепесток выполнен мастерами из соленого теста. Сам каравай сделан из сдобного теста и очень вкусный».



В ряду арт-композиций произведение лидчан «Цяпло роднай старонкі» легко узнать по вошедшему в него фрагменту Лидского замка. Композиция также отражает нелегкий крестьянский труд хлеборобов и хлебопеков прошлого. «Нельзя забывать о том, сколько труда нужно было вложить, чтобы зернышко к зернышку были собраны и превратились в пышный каравай», – отмечает **Светлана Лузгачева** с Лидского хлебозавода.

Мастер смены филиала «Лидский хлебозавод» **Наталья Азевич** сказала, что не рассчитывала больше чем на приз зрительских симпатий, однако была удостоена диплома I степени. «Я впервые на таком конкурсе, – признается она. – Более 20 лет работаю на хлебозаводе, но с дрожжевым, ржаным тестом.

Мы представили пироги с ягодами, особенность которых – натуральная начинка: творожок, ягоды. Такой ассортимент – не обязательно сезонный, ведь ягоды могут быть и замороженными.

Свое панно я назвала «Хлебный край». Оно на 90% состоит из соленого теста и показывает мою малую родину, богатые, урожайные хлебные поля, трудолюбивых людей».

Диплом II степени ОАО «Гроднохлебпром» завоевала сменный инженер-технолог филиала «Новогрудский хлебозавод» **Людмила Половинская**. «Композиция «Новогрудский замок, 1253 год» позволяет представить этот исторический памятник в его величии, – рассказывает она. – Работали над замком вчетвером больше недели. Кропотливая работа потребовала много сил и терпения, иногда что-то не получалось. Для основы замка использовали каркас, каждому элементу, каждой башне надо было дать достаточно времени подсохнуть естественным путем. Недостаточно высохшее тесто плохо сохраняет форму. Но мы справились!

Также мы представили два вида закрытых пирогов с разной начинкой и разным тестом. Пирог «Бацькоўскі сад» с вишней и голубикой приготовлен безопарным способом из сдобного дрожжевого теста.



Пирог «Брусничка» выполнен опарным способом с натуральной начинкой из брусники и груши без каких-либо добавок, улучшителей, можно сказать, домашний. На минимальное использование добавок ориентировано и все наше производство».

Самой высокой наградой – Гран-при конкурса – жюри отметило труд **Евгения Гаравского**. Он же по результатам голосования среди посетителей был удостоен специального диплома «Приз зрительских симпатий». Формовщик теста IV разряда **Евгений Гаравский** работает в ОАО «Гроднохлебпром» уже 10 лет, но впервые создал конкурсную работу – макет Гродненского драмтеатра готовился из соленого теста семь ночей.

«Давно мечтал сделать макет какого-нибудь здания. Драматический театр – символ нашего города. Его хочется запечатлеть, у него очень необычная архитектура. Кажется, что он весь изогнут, а на самом деле такую иллюзию создают колонны», – рассказал **Евгений Гаравский**.

К историческому наследию Сморгони – родины знаменитого композитора Михала Клеофаса Огинского – на своем панно обратилась кочегар производственных печей Сморгонского хлебозавода ОАО «Гроднохлебпром» Валентина Пашкевич. «На изделие понадобилось недели две, все вручную лепила. Раскрашивала пищевыми красителями. Я сразу после школы пошла работать на хлебозавод и работаю здесь уже 28 лет. Занимаюсь выпечкой в профессиональном плане, но это вместе с тем и мое хобби: люблю печь булочки, торты. А сегодня помогу каждому, кто захочет научиться сделать что-то подобное», – рассказала **Валентина Пашкевич**.

Ее коллега кондитер **Наталья Гисич** презентовала на конкурсе каравай «Медвежья академия». «Сморгонская медвежья академия» – именно так в шутку называлась школа дрессировки медведей, основанная в Сморгони князьями Радзивиллами в XVII веке. Она просуществовала до конца XVIII – начала XIX века, но осталась в истории города и страны по сей день.

Символы Волковыска в своей работе отобрали кондитеры Волковысского хлебозавода ОАО «Гроднохлебпром» **Татьяна Ганисевская** и **Наталья Лукуть**. «Волковыск и его окрестности хранят мно-

жество легенд о том, откуда произошло название нашего города, – поделилась **Татьяна Ганисевская**. – Одна из них заключается в том, что на месте современного Волковыска были дремучие леса и болота, по которым бродило бесчисленное количество волков. Ночью из этих мест был слышен зловещий вой волчьих стай. Наш город возмужал, расцвел, стал очень красивым. На еще одном караване нашим филиалом отображено все, что связано с родным краем. Это как достопримечательности Волковыска и знакомые каждому его жителю места, так и тема «Бацькаўшчыны», раскрываемая через изображение деревни. Все самое родное и близкое нашей душе находится именно там».

Во главе стола филиала «Слонимский хлебозавод» стал караван «Радость души моей». «Караван символизирует белорусскую землю, хлеб, который с давних времен считается основным продуктом питания. С него начинался и заканчивался прием пищи. Он сопровождал членов семьи на важных событиях. Освященный хлеб брали в поле, когда связывали первый и последний снопы, на строительство дома, когда закладывали фундамент, – рассказала пекарка-мастер Слонимского хлебозавода ОАО «Гроднохлебпром» **Ольга Зданович**. – Моя жизнь – это тоже хлеб. С ним я встречаюсь не только дома, но и на работе – 32 года уже работаю на одном предприятии и благодарю судьбу за то, что связала меня с этим важным делом».

Жюри конкурса возглавил генеральный директор ОАО «Гроднохлебпром» **Виктор Леонович**, который уделил особое внимание каждой работе и участнику, а также мнению всех членов жюри. Учитывались сложность и новизна работы, мастерство исполнения, оригинальность концепции, ее соответствие заявленной тематике и стилю и, конечно же, вкусовые качества изделий.

Членам жюри было непросто выбрать победителей. По итогам конкурса призовые места распределились следующим образом: диплом I степени был присужден **Наталье Азевич** (филиал «Лидский хлебозавод» ОАО «Гроднохлебпром»), дипломов II степени были удостоены **Ольга Зданович** (филиал «Слонимский хлебозавод» ОАО «Гроднохлебпром») и **Людмила Половинская** (филиал «Новогрудский хлебозавод» ОАО «Гроднохлебпром»), дипломов III степени – **Наталья Лукуть** (филиал «Волковысский хлебозавод» ОАО «Гроднохлебпром») и **Наталья Гисич** (филиал «Сморгонский хлебозавод» ОАО «Гроднохлебпром»). Гран-при конкурса и специальный диплом «Приз зрительских симпатий» завоевал **Евгений Гаравский** (ОАО «Гроднохлебпром»).





Проигравших в тот день не было – остальным участникам конкурса вручили поощрительные премии.

Проведение подобных конкурсов, по словам заместителя генерального директора по идеологической, кадровой и правовой работе ОАО «Гроднохлебпром» **Оксаны Адамович**, позволяет через атмосферу производственного соревнования сплотить коллектив, проявить новые творческие способности работников, совершенствовать профессиональное мастерство и современную культуру хлебопекарного производства, а также сформировать ценностное отношение общества к историческому прошлому национальной культуры Республики Беларусь. В будущем подобный конкурс хлебобулочных изделий предприятие планирует сделать традиционным и проводить его среди филиалов в Гродно.

Широким ассортиментом хлебобулочных и кондитерских изделий жителей и гостей Свислочи удивила ведомственная торговля ОАО «Гроднохлебпром». Особым спросом пользовались ароматные пончики, которые выпекали прямо на глазах у покупателей.

Также в рамках каравай-феста состоялись выставки конкурсных работ «Матулін каравай», «От зерна до хлеба», конкурс-выставка среди учреждений профессионально-технического образования «Бацькаўшчына». Никого не оставил равнодушным конкурс организованных молодежных команд БРСМ «Булче всех», включивший в себя энергичную культурно-развлекательную программу. Эмоции были через край в эстафете «Бацькава міля»; прошли мастер-классы по работе с тестом. Большой популярностью пользовались анимационная площадка и лаундж-зона «От хлеба не толстеют».



На конкурсе-выставке среди учреждений профессионально-технического образования «Бацькаўшчына» привлекла внимание художественная работа из теста «Беловежская пуца» **Ксении Горюк** из Лидского государственного политехнического лицея мелиоратив-

ного строительства. «Пуцу знают все, – рассказывает о своем замысле Ксения. – В ней огромное разнообразие видов деревьев, животных и птиц. Точно так же моя работа выполнена из самого различного теста: соленого, молекулярно-бисквитного, имбирного, пряничного. Животные сделаны из мастики. Она яркая и солнечная, как и наша Беларусь».

Ирина Ботвич представляла среднюю школу № 2 г. Свислочь и участвовала в конкурсе со своим «вясельным караваем»: «Такія караваі пяклі ў маім дзяцінстве, – рассказала она. – У той час вяселле на вёсцы ладзілі ў бацькоўскай хаце і падрыхтоўку да яго пачыналі з выпякання караваю. Яго напачатку тыдня гатавалі каравайніцы, адной з якіх была мая цётка. Яна часта брала мяне з сабой. Я вельмі любіла назіраць за ўсім, што адбывалася.

Каравай быў галоўным пачастункам, з ім быў звязаны шэраг абрадаў, павер'яў, прымавак. Казалі: «Глядзі, не мясі цеста кулакамі – інакш муж жонку будзе біць». Асабліва я захаплялася вырабам шышак і ўпрыгожванняў на каравай. Гэтыя ішчаслівыя моманты захаваліся ў памяці назаўсёды. Захоўваючы традыцыі маёй радзімы, я вырашыла ўзяць удзел у сённяшнім конкурсе і свяце. У маім вясельным караваі выкарыстала тыя ж рэцэпт, інгрэдыенты, тэхналогію, а ва ўпрыгожванні ўнесла элементы сучаснасці».

Со сцены под открытым небом всю субботу звучала музыка. Специально для большого каравай-феста, прогремевшего в маленьком городке Свислочь, группа «Дрозды» сложила и исполнила песню «Матчына ласка, бацькава булка – водар Айчыны».



Текст и фото Дмитрия Станюты